

guerre,—et n'en savoir rien tirer ! N'est-ce point là un crime ? Malheureusement, c'est l'artiste qui manque et cette plante-là n'est pas près de fleurir sur ce sol insensible aux jouissances raffinées.

Pour jeter sur cette délicate question une clarté plus grande, prenons un exemple. Nous sommes dans un hôtel de premier ordre, un de ces immenses caravansérails qui ont assez l'air de casernes. Il faut faire trois repas par jour : le *breakfast*, de 7 à 9 h. du matin ; le *lunch*, à 1 h. ; le *dinner*, de 6 à 7 h. La table d'hôte ne vous admet pas à d'autres heures et, si vous vous présentez, soit trop tôt, soit trop tard, vous trouvez invariablement porte close. Le maître-queux est un grand personnage ; il ne se dérange pas quand la *dining room* est fermée et ses nègres aux champs : il vous laisse en panne, l'estomac aux abois. J'en ai fait l'expérience.

Le *breakfast* et le *dinner* sont les deux repas de résistance, ceux au cours desquels l'Américain mange sérieusement. Le premier est notre déjeuner reporté de 11 h. ou midi à 7 h. du matin ; le *lunch* n'est qu'un goûter un peu mieux fourni.

Ah ! pour un estomac français, à ses débuts en Amérique, le *breakfast* n'est pas toujours facile à digérer. Au lever, ingurgiter des œufs, un bon *beefsteak* aux pommes, avec ou sans *oat-meal* ou du pain chaud, ce n'est pas précisément un travail aisé, avec le seul aide d'une eau toujours glacé. Beaucoup y restent réfractaires.

Les Américains se sont aperçus de bonne heure de ces difficultés ; mais ils les ont rapidement tournées, cette fois, —je le reconnais,—d'une façon très heureuse. Ils mangent des fruits, (fraises à la crème, framboises, mûres sauvages, poires, oranges, etc.), au début du repas, avant leur potage matinal, leur pâtée à l'avoine (*oat-meal*). Les fruits sont, croyez-moi, des apéritifs de premier choix ; vous pouvez en faire l'épreuve le jour où, forcé de partir de bonne heure en voyage et de vous restaurer avant de gagner la gare, vous vous escrimerez en vain contre un morceau de gigot trop cuit ou un morceau de bœuf trop dur. Une pomme, prise à propos, rendra plus facile l'accès d'un pharynx angoissé.

Au *lunch*, viandes froides de toutes sortes et ragôts avec sauces plus ou moins pharmaceutiques (il y a un certain mouton sauce menthe, que je vous recommande tout particulièrement ! ) ; puis l'inévitable *apple pie* (gâteaux de pommes) et la fastidieuse *french ice-cream* (glace à la française), qui trop souvent n'a l'air que d'un morceau de plâtre.

Le *dinner* est d'ordinaire plus réconfortant ; mais toujours au dessert les mêmes *apple pie* et *ice cream*. C'est à devenir de glace, ou tout au moins glacial, si un compagnon de voyage, au tempérament gai, n'est pas là pour faire diversion.

A chaque repas, on n'oublie que le vin, que le pain, que des couteaux qui coupent. Il faut souvent être très fort diplomate pour