

A TRAVERS LA SIBERIE

C'est après la ville d'Omsk, dans la direction de l'est, que commence la véritable steppe sibérienne; plaine immense aussi unie qu'un lac, sans aucune ondulation de terrain venant rompre la ligne de l'horizon, sans aucune trace de culture. Parfois, pourtant, un arbre, un buisson ou ou bien quelque rocher viennent émerger au milieu de cette plaine sans limites. Il est inutile d'ajouter que dans une telle région aucune borne militaire n'est là pour avertir le voyageur du chemin déjà parcouru.

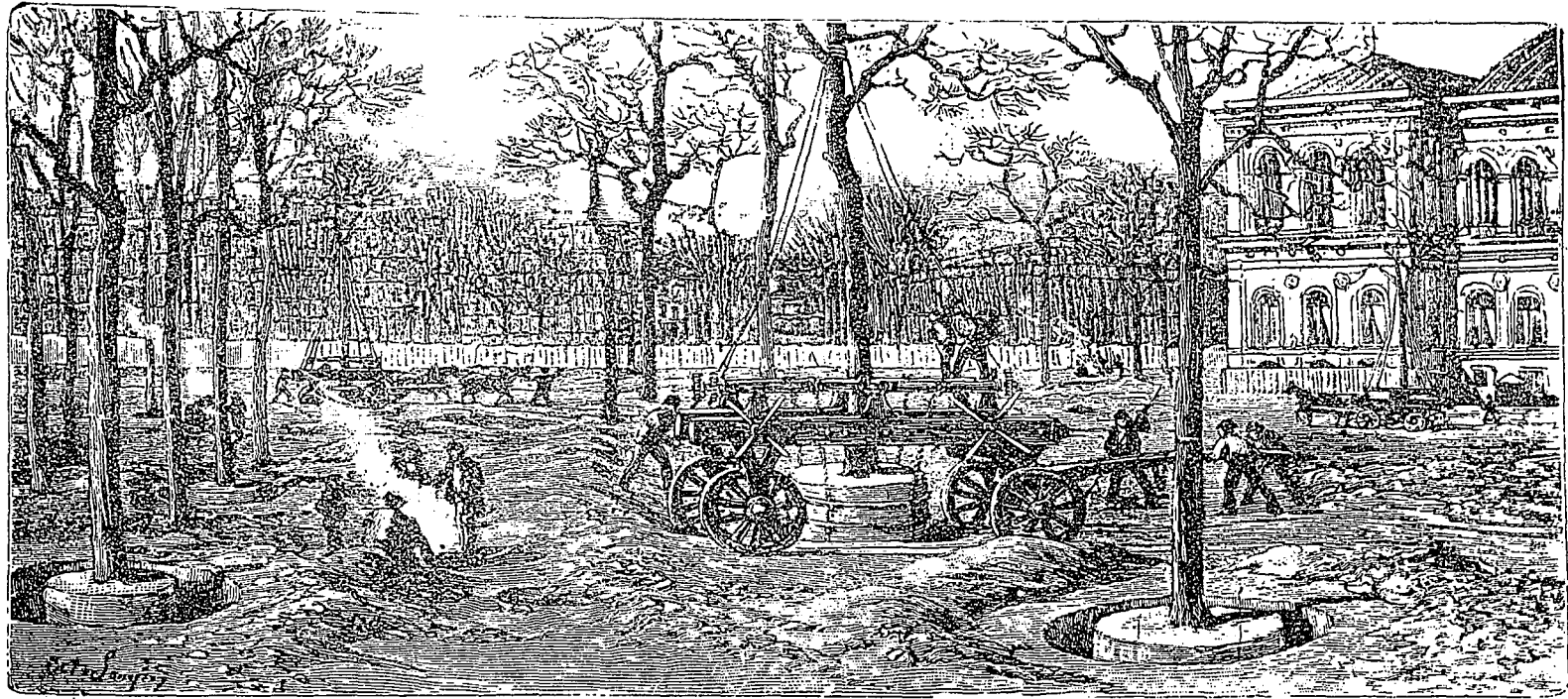
Dans la matinée, gardez-vous de vous laisser prendre par le phénomène du mirage, qui donne à cette vaste plaine l'apparence d'une grande étendue d'eau; durant l'après-midi, il y a toujours un ou deux petits incidents pour vous tirer de votre somnolence. Vous croisez tantôt une petite

troupe de cavaliers allant chasser au faucon, tantôt une caravane de chameaux chargés de gros bagages, marchant toujours de leur même allure solennelle et compassée.

Plus loin, vous apercevrez la carcasse d'un cheval tombé sur la route, que se disputent les chiens ou les aigles et, ce qui vous fait encore plus de plaisir, c'est d'apercevoir enfin un groupe de tentes vers lequel vous vous hâtez pour profiter de cette bonne aubaine : déguster la boisson rafraîchissante, le *Koumiss* à l'ombre d'une *Kibitka* ou tente kirghize.

Ces villages, ou *Aoul*, dans lesquels on peut enfin goûter le repos, comportent en général une vingtaine de tentes construites sur le même modèle, sans égard pourtant pour la symétrie; ils sont entourés par des sortes de petits ruisseaux (que les cartes géographiques indi-

L'EXPOSITION DE 1900, A PARIS



LA TRANSPLANTATION DES ARBRES

quent comme rivières) et qui ne sont en réalité, qu'une succession d'étangs remplis d'une eau noirâtre servant aux usages culinaires, ce qui n'est guère fait pour vous aiguïser l'appétit.

Les repas sont, en somme, bien primitifs. On porte, devant la porte de la tente, un mouton et devant vos yeux on le tue, on le dépouille, on le coupe en morceaux et l'on met le tout à bouillir dans un immense chaudron. Le lieu du festin lui-même est tout aussi simple : une table consistant en une grande serviette placée à terre au milieu de la tente, des chaises représentées par des coussins où l'on s'assoit, en croisant les jambes. Inutile d'ajouter quel'on n'a ni assiette, ni couteau, fourchette ou cuiller; une simple écuelle en bois que l'on plonge dans la marmite, sert à tout le monde.

Le menu était pourtant copieux ce jour-là, sans variété toutefois : mouton bouilli, cheval de conserve comme entrée, mais sans pain ni condiment d'aucune sorte.

Certes, il n'est déjà pas très ragoûtant de manger dans le même plat avec une demi-douzaine de mahométans pour qui les ablutions prescrites par le prophète ne se font qu'au sens figuré, mais chez les Kirghizes on peut encore trouver pire; leur façon de montrer leur estime et leur affection consiste, en effet, à introduire dans la bouche de leurs hôtes, avec leur main crasseuse, les morceaux de mouton qu'ils ont mâchés au préalable. Cette politesse kirghize, on le voit, n'est pas des plus agréables aux estomacs européens.