

UN REPAS CHINOIS

LE SEUL QUE J'AI JAMAIS PRIS

Quelques-uns de nos lecteurs, nous ayant témoigné le désir de savoir ce qui constitue un repas en Chine, nous croyons leur faire plaisir, en leur donnant au long le menu d'un repas servi dernièrement dans un des meilleurs hôtels du pays.

Un touriste, arrivé, ces jours derniers, d'un voyage autour du monde, a bien voulu nous donner les renseignements suivants :

—L'hôtellerie, dit-il, que nous avons visitée, était une grande construction, entourée de jardins immenses, dans laquelle se trouvaient des salles sans fin. Des tables étaient dressées partout, dans les salles aussi bien que dans les jardins, pour les besoins des voyageurs ; voici à peu près ce que l'on voyait sur chacune des tables. Au milieu, huit petits plats, contenant respectivement des tranches d'oranges, de poires et de pommes, des amandes amères, des noix confites, des gésiers de canards, des œufs en conserve (couleur verdâtre), et des petits carrés de lard d'une nuance noire très prononcée et qui nous faisaient l'effet d'amourettes. Il y avait aussi des soucoupes pour le poivre, le sel, et le sucre. Deux petites baguettes, un cuilleron, un petit gobelet en étain pour le vin, et une fourchette à deux branches, complétaient le service de la table.

Nous commençâmes le repas, faisant honneur aux fruits qui se trouvaient au milieu de la table. Malgré la meilleure volonté du monde, nous dûmes bien vite abandonner nos baguettes, pour ne pas entacher à tout jamais nos habits, et nous servir de notre modeste fourchette, mais bien plus commode dans le moment.

Pour nous, le service se faisait d'une manière baroque et sans le sens commun. Les plats épicés sont servis avant le lard et le potage vient après. Les mets avaient tous un goût prononcé d'ail, de champignons, de cressons, ou de jeunes pousses de bambou.

Vers le milieu du repas, il y a un intermède, pendant lequel le thé et les gâteaux sont servis. Depuis lors jusqu'à la fin du repas, le thé est servi *ad libitum*, après chaque nouveau mets. Le thé se fait dans des tasses recouvertes et c'est dans ces tasses qu'on le boit également. A-t-on encore besoin de thé, on apporte une tasse nette, on y verse de nouvelles feuilles, que l'on échaude ensuite avec de l'eau bouillante.

Le vin est placé sur la table au commence-

LES DEUX RIVAUX



Polyte. — Tu vois cette jeune demoiselle ; je vais lui mettre ses patins.

Auguste. — Je te dis que non. C'est moi.

Belzémire. — Messieurs, messieurs, pour l'amour du ciel, ne versez pas de sang pour moi.

L'ESPRIT VS LE BÊTE



I

(En Afrique.)

Explorateur apercevant un lion. — Il n'y a pourtant pas d'autre chemin !... Alors : essayons d'un truc.



II

— Il nous prend pour l'éléphant blanc ! Si c'est bête, un lion !

ment du repas et est servi dans des petits pots d'étain recouverts, d'environ six pouces de haut. Il y a deux sortes de vin, et ils sont aussi mauvais l'un que l'autre. L'un est un vin blanc fait de riz, et qui ressemble fort à du mauvais whiskey ; l'autre est un vin rouge fait d'herbes marines et qui a un goût à lui seul.

Lorsque le repas touche à sa fin, on place sur la table trois coupes en porcelaine, d'un travail exquis. L'une contient du rat, l'autre, du chat et la troisième, du chien. J'ai senti l'odeur de ce dernier plat et j'en ai eu assez. Je creverais plutôt de faim que de goûter à un pareil mets. Je ne connais pas la valeur des deux autres et je n'ai nulle envie de les connaître, ainsi je ne puis en parler, en gastronome. Le chat est pour les Chinois un régal des plus recherchés, mais, vâ son prix, il n'est pas à la portée de tout le monde ; les riches seuls peuvent se donner un pareil luxe.

Le repas se finit toujours par des potages de toutes sortes. Il y en a un, entr'autres, fait de nids d'oiseaux, qui m'a paru gulant, sans saveur aucune, et ne m'a guère tenté.

Les serviettes de table étaient faites de carrés de papier chinois.

Voici le menu au complet :

1. Limaçons de mer.
2. Canards désossés à l'étuvée.
3. Pigeon et jambon en fricassée.

4. Soupe de nids d'hirondelles.
5. Mouton à l'étuvée, avec pousses de bambou.
6. Conches bouillies,
7. Ecrevisses à l'étuvée.
8. Poissons noirs à la friture.
- Intermède pour le thé et les gâteaux.
9. Poulets et jambon.
10. Potage à la tortue.
11. Chien à la fricassée.
12. Chat noir à l'étuvée.
13. Rat rôti.
14. Poisson salé.
15. Œufs salés.
16. Hachis de porc.
17. Salade de jambon.
18. Plats de riz.
19. *Bongée* (eau de riz).
20. Graines de melon.
21. Noix de Bétel (sur des feuilles vertes).
22. Noix de Bétel écrasées.
23. Crevettes à l'esprit de vin.
24. Potages divers.

En Chine, les plats et les assiettes ne s'enlèvent qu'à la fin du repas, de sorte que le nôtre terminé, nous en avions une quarantaine en pile au milieu de la table.

A. B. Avec un semblable régime, un médecin devrait faire vite fortune en ce pays.