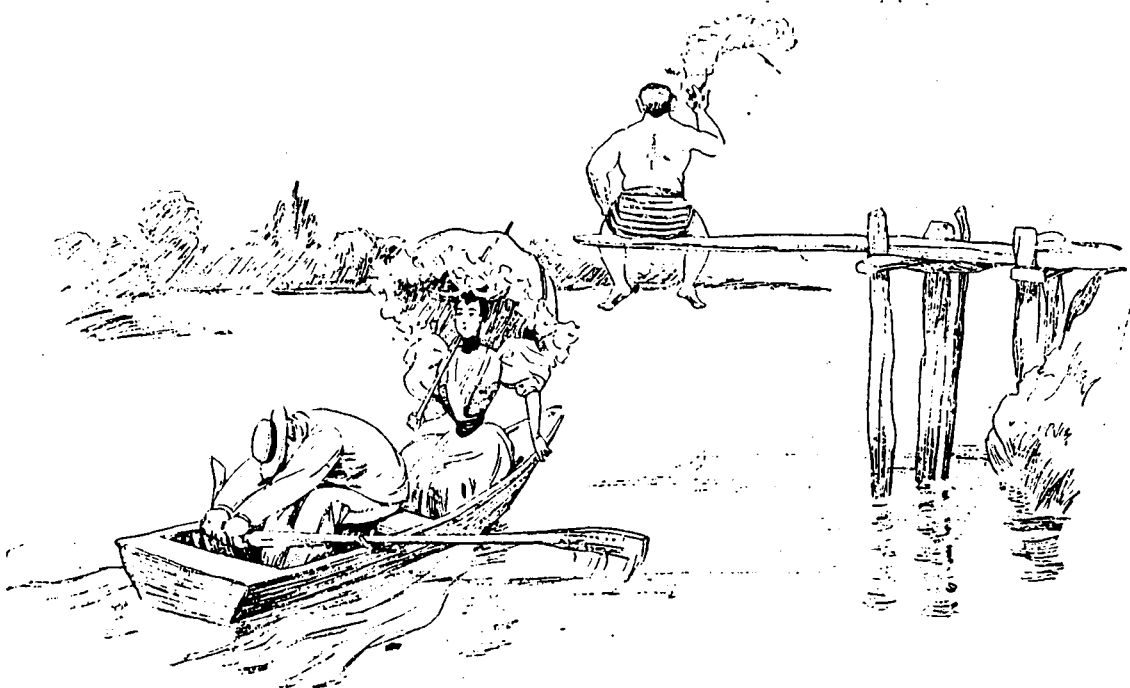


## CHANGEMENT DE DÉCORS



I  
*Excursion charmante.*

## LA MAISON DU SULTAN

On a décrit les magnificences des tables royales et princières, mais rien n'égale en splendeur celle de l'empereur de Turquie.

Plus de six mille personnes font chaque jour leurs trois repas aux frais du sultan, dans le palais de Dolma-Baghtché, et ce n'est pas une petite affaire de bien graisser les rouages d'une pareille machine.

La tâche serait déjà compliquée si chacun mangeait à des heures régulières et des menus bien définis ; mais il faut toujours compter avec les caprices du maître ou de la moindre de ses favorites : or, si déraisonnable, si imprévue ou irréalisable que soit la requête, on entend toujours qu'elle soit satisfaite sur l'heure. Qu'un délai se produise, qu'une objection soit humblement présentée, aussitôt la disgrâce impériale s'appesantit sur la tête de l'employé responsable, et la disgrâce, quand elle ne signifie pas la perte de sa liberté, signifie toujours celle de sa place et souvent la confiscation de ses biens en Turquie, car l'une ne va guère sans l'autre.

Aussi le service du sultan est-il miraculeux et ne se trouve, pour ainsi dire, jamais en défaut. Chaque département est placé sous la direction d'un chef responsable et qui commande à toute une armée de serviteurs ou d'esclaves, lui-même hiérarchiquement soumis au trésorier. Il n'y a pas une seule femme dans ces administrations diverses. Celles qui sont employées au palais ont pour fonction unique le service personnel de leur maîtresse. Du reste, la division du travail est poussée si loin dans la maison impériale, que personne ne s'y donne grand mal, excepté le grand-chambellan et trésorier.

Le grand-chambellan est l'interprète attitré de toutes les volontés du maître : aussi doit-il rester nuit et jour à sa disposition. Quant au trésorier, en sa qualité de chef suprême de tous les services domestiques, il porte aussi un poids assez lourd sur ses larges épaules. Ses acheteurs seuls, chargés chacun d'une spécialité distincte, forment une véritable armée : l'un s'occupe, par exemple, des approvisionnements en poisson, et fournir du poisson, tous les jours, à six mille bouches n'est pas chose commode dans une capitale qui ne

possède pas de grand marché ; il faut donc que des escouades d'acheteurs parcourent une vingtaine de quartiers ou s'abouchent directement avec les pêcheurs, et chacun d'eux est accompagné de deux hommes pour transporter ses achats. Il faut, par semaine, environ dix tonnes de poisson frais pour le service du palais.

On y mange chaque jour dix-huit mille livres de pain au bas mot, car les Turcs en consomment une grande quantité. Des fours colossaux, établis en dehors de la demeure impériale (comme les cuisines d'ailleurs), cuisent tout ce pain. Un régiment de boulangers le pétrit, un autre le transporte au palais, un autre achète la farine et le combustible, que des caravanes de chameaux déchargent auprès du four. Le pain turc est très bien fait, très léger, excellent de tout point ; presque toujours il contient de la farine de seigle mêlée au froment.

Les plats destinés au sultan sont préparés par son cuisinier personnel, et personne autre ne doit y toucher. Les casseroles sont en or ou en argent

et scellées d'une bande de papier cachetée que le grand-chambellan brise en présence de sa Hautesse, pour goûter de chaque mets, avant que le maître le porte à ses lèvres. Ces mets sont toujours présentés dans le récipient même même qui a servi pour le cuisson, à moins qu'il ne soit nécessaire d'employer un plat de terre, auquel cas il est enfermé, pour la présentation, dans une sorte de cloche d'or qu'un esclave tient pendant que le sultan mange. Chaque plat constitue un service distinct, avec pain ou gâteau spécial, qu'un second esclave présente sur un plateau d'or. Il faut donc au moins deux esclaves par service, et ces services sont innombrables.

Habituellement, le sultan se place, pour manger, sur un divan voisin d'une fenêtre ouverte sur le Bosphore ; il est presque toujours en manches de chemise, et, quand il est repu, il a coutume de se renverser sur son divan pour fumer paisiblement sa pipe en sirotant des tasses de café : c'est ce qu'il appelle prendre son *kief*. Malheur à qui s'aviserait de le déranger à ce moment !

Jamais il ne se sert, en mangeant, ni d'assiette ni de fourchette ; il puise directement avec ses doigts, dans la casserole d'or ; tout au plus use-t-il d'une cuiller pour étendre des confitures sur son pain.

Quant à sa maison, elle mange à toute heure et quand cela convient à chacun : les petits employés sont servis sur un plateau, avec un gros quignon de pain ; les hauts fonctionnaires seuls ont droit aux gâteaux.

Pour subvenir à l'approvisionnement des cuisines en volailles, fruits et légumes, le sultan fait cultiver directement plusieurs grands domaines en Turquie d'Europe et Turquie d'Asie. Deux de ces domaines, celui de Tchachaldia et celui d'Ali-Bey-Kani, sont voisins de Constantinople ; ceux de Koutekoukhmedge et de Boyoukchoukmedge n'en sont pas très éloignés ; les autres sont de l'autre côté du Bosphore. On en tire la plus grande partie des grains et fourrages nécessaires



II  
*Catastrophe à l'horizon.*