

ration que nous avions apportée à sa propriété. Il consentit enfin à ne rien nous faire payer, pourvu qu'il ne payât rien lui-même ; il est vrai qu'il toucha de nous pour le loyer d'un mois ce qu'un Tibétain ne lui eût jamais donné pour un an.

Deux choses nous consolèrent de ces désagréments à savoir que les préfets étaient plus mal logés que nous et qu'ils se montrèrent très aimables et serviables. Nous n'avons pas présenté le préfet laïque à nos lecteurs, mais cet estimable magistrat, court, maigre et sec, avec son embryon de barbiche grisonnante et son diamant étincelant au doigt, était un homme fort discret qui aimait à rester tranquillement dans son coin sans faire de bruit, aussi nous a-t-il paru convenable de respecter sa modestie. Lui et son collègue ne manquèrent pas au premier jour de l'an tibétain de nous faire visite et de nous présenter avec leurs compliments des écharpes d'honneur, des cruches de tchang¹ pétillant et divers cadeaux. Eux et les gens de leur suite avaient pour la circonstance revêtu leurs plus beaux habits et lavé leur visage, particularité dont on s'apercevait à ce que leur cou restait noir comme les autres jours de l'année, tandis que leurs joues brillaient exceptionnellement d'un éclat clair et vermeil. Le lama nous dit qu'il regrettait que ces fêtes fussent peu magnifiques à Nag-tchou, que ce pauvre village ne pouvait nous offrir ainsi que Lha-sa des spectacles dignes de nous, et il nous conta les fêtes qui se célébraient dans la capitale au cours du premier mois : la bénédiction solennelle du peuple par le Talé Lama, le banquet qu'il offrait aux fonctionnaires chinois et tibétains, la danse des haches exécutée par une troupe de jeunes gens, la fête des lanternes et l'exposition des bas-reliefs de beurre, la revue des troupes qui font trois fois le tour du temple Djo-Kang et qui, pour chasser les démons, font de nombreuses décharges de mousqueterie

1. On appelle ainsi une espèce de bière que l'on fabrique ainsi : on fait bouillir des grains d'orge, lorsqu'ils sont refroidis on y mêle un levain composé de farine, de gingembre et de « bong-nga » (aconite ?), on laisse fermenter deux ou trois jours, puis l'on ajoute l'eau nécessaire. Bien préparée, cette boisson est agréable, assez mousseuse, mais ne se conserve pas.