

dimension, généralement cuits et vendus par des boulangers. Les pains de froment affectent deux formes, les uns sont ronds, bombés, avec un trou au milieu, les autres sont très plats et très minces. Les meilleurs sont ceux de Yangi Hiçâr, ils sont excellents. Je ne crois qu'il y en ait nulle part de plus mauvais qu'à Yârkend, quoique la farine y soit tout aussi bonne; cela tient à la moindre habileté des boulangers et pour une part aux ingrédients, anis et coriandre, qu'on met dans la pâte. Les petits pains de maïs, assez souvent préparés à la maison, sont quelquefois assaisonnés d'oignons et de graisse. Avec la farine de blé on fabrique aussi des espèces de macaroni *ougra* ou *lóman*. Le riz, qui est en quelque sorte la céréale noble, entre pour une proportion beaucoup plus faible dans l'alimentation publique. La viande est également une denrée de luxe; toutefois il n'est guère si pauvres gens qui n'en mangent au moins une fois la semaine. La chair du mouton est la plus estimée, mais on vend une grande quantité de viande de bœuf ou de vache, qui est moins chère, plus dure et moins succulente. Les chevaux fourbus, réduits à la dernière extrémité, que les bouchers achètent moyennant 14 ou 15 francs et débitent à bas prix, fournissent un élément important à la nourriture des basses classes. A la différence des Chinois, les indigènes mangent très peu de volaille. En fait de légumes ce sont les oignons qui sont le plus en faveur, puis viennent les carottes et les navets, les pois secs (*mâch*) et les citrouilles; les pommes de terre, divers légumes chinois comme les *pétsai* (choux) et les *palak* sont connus, mais pour ainsi dire inusités. On consomme beaucoup de fruits, surtout des abricots, des mirabelles, des melons, des pastèques, des raisins, des amandes, des pistaches, et, en plus petite quantité, des grenades, des noix, des pommes, des poires. Tous ces fruits sont de bonne qualité, hormis les poires qui ne valent rien. On se sert, pour assaisonner les mets, de graisse de mouton, qui est malheureusement rare parce que les moutons du pays n'ont pas de grosses réserves de graisse comme ceux de l'ouest, de beurre (*mâskah yâgh*) qui vient des montagnes, conservé dans des outres de peau et a en général un goût de rance fort prononcé, enfin et principalement