teurs de poisson, servent quelquefois sur leurs tables des poissons du pays, mais en général ils usent de conserves venues de Chine. Nous dirons un mot plus loin des habitants des bords du Lob nor et de Tcharkalyk, qui vivent principalement de la pêche.

Les habitants du Turkestan oriental sont assez modérés sur la nourriture, mais par nécessité plus que par vertu et par tempérament; ils dévorent avec avidité les repas dont ils ne font pas les frais. Ils mangent proprement, quoique avec leurs doigts. Les bâtonnets chinois n'ont point fait fortune parmi eux non plus que les fourchettes européennes. Ils disent qu'on ne doit pas craindre de toucher avec les mains ce qu'on touche avec la bouche, que les mains, dont les éléments se renouvellent sans cesse par l'action de la vie, sont nécessairement plus pures que des instruments de fer ou de bois. Ils ont d'ailleurs toujours soin de se laver les mains avant de prendre leur repas. Les viandes étant découpées d'avance en petits morceaux, ils ne sont pas obligés de les déchirer avec les doigts et les dents comme des sauvages; si les morceaux sont trop gros, ils les coupent avec un couteau placé dans une gaine attachée à leur ceinture. Tous les parents, hommes et femmes, vivant ensemble mangent ensemble. Le repas est véritablement le signe de l'unité familiale. Il est entouré d'une certaine solennité. Les convives doivent être assis sur leurs talons, le père de famille dit une courte prière et, sur un signe de lui, chacun commence à manger. Les mets sont disposés sur une nappe (dastarkhân), quelquefois de soie et brodée, qui ne peut jamais servir à un autre usage. Les assiettes sont inconnues et chacun met la main au plat; mais pour la soupe on se sert d'écuelles et même de cuillers. Quant au thé, le plus souvent tout le monde le boit à la même tasse. C'est une règle pour les invités étrangers aussi bien que pour les parents; refuser de boire à la tasse commune serait une impolitesse grossière. On fait trois repas par jour, un léger le matin, vers 7 heures, et deux plus substantiels à midi et le soir. Ils sont en général composés d'un seul plat, excepté les dîners de cérémonie. Ceux-ci sont ordonnés comme il suit: en premier lieu on sert sur une table basse le thé avec le pain et les hors-d'œuvre, sucre