



busards, fatigués d'être balancés par les vagues, se sont posés en nombre sur les squelettes d'ormes vermoulus où ils font l'effet d'immenses fruits noirs. Le 29, au coucher du soleil, nous rencontrons, au bord de la Caspienne, les ferrachs que Nouzret-Oullah-chân, gouverneur et autocrate du Talych, avait envoyés au-devant de nous. Les farceurs s'étaient cachés dans la forêt, à peu de distance de la résidence, pour avoir moins de chemin à faire. La nuit nous surprend dans le lit caillouteux d'un grand tchaï où les chevaux éreintés buttent à chaque instant. Enfin une lumière, grandissante, nous guide vers une maison hospitalière où nous attendent, pour trois journées, des festins persans, au milieu d'une vie de seigneur du moyen-âge. Nouzret-Oullah balbutie le français et rit à gorge déployée, sans avoir compris, de confiance ou de politesse. Des chaises de Vienne et une table recouverte d'une nappe blanche rappellent les manières d'Europe. Très différent de l'Europe ce qu'il y a sur les unes et sur l'autre. Sur la chaise du chân, un petit homme à la figure d'hyène au cou de vautour, homme terrible pour ses serfs, verni de civilisation et entiché de pouvoir et d'orgueilleuse satisfaction. Sur les chaises à côté son frère et son beau-frère; le premier un sauvage qui se grise sur l'ordre de son frère, n'ouvrant la bouche que pour avaler des verres d'arak; l'autre sympathique de figure, bon et singulièrement prévenant avec moi: il doit avoir un service à me demander. Sur la table, je compte à un moment donné 32 plats et il n'y a plus place pour laisser tomber du sel à côté d'un plat. Voici de l'arak, eau de vie russe ou de marc d'Enzeli, celle-ci excellente. De l'ail mariné au vinaigre, en grosses gousses, du piment vert, du fromage de mouton, des pistaches, du gâteau de viande torrifiée, des œufs durs coupés en quartiers, de la feuille de menthe, du caviar, des gâteaux sucrés, des tas de graines de grenade, de l'oignon coupé en tranches. Chaque convive reçoit un petit tas de morceaux de pain en lanière, et un poulet, enveloppé de pain, et bien rôti dans de l'huile: ce plat est bon. On apporte des soupes excellentes au vermicelle, des bouillis de tête et de jarret de mouton aux pois chiches. Le volume du solide empêche le liquide d'être suffisant. Vient le palav ou ploff aux fruits secs, dattes, raisins et abricots, arrosé de safran dont l'odeur et le goût me poursuivent obstinément. Ce ploff est inondé de la sauce d'un ragoût noirâtre aux pruneaux. Enfin le ploff persan de riz d'une blancheur exquise, safranisé; par dessus une pomme au goût étrange de pastèque. Service à l'européenne, du moins comme tentative. On boit du vin de Kachétie ou du vin de Perse, celui-ci très fort, mais agréable. Le chân a envoyé un ferrach à Recht, à une centaine de kilomètres de là, pour apporter du vin en quantité. On trinque souvent à table, à la touloum-bach, à la santé de la table ronde; le