

la tasse ou on y puise avec la cuiller de bois léger qui se trouve sur la nappe. La servante avec son évent est là pour faire de l'air et chasser les mouches. Après l'ablution des mains, la pipe et le café complètent le repas.

On en fait ainsi deux par jour, sur les onze heures du matin et vers le coucher du soleil; le second plus abondant que le premier. L'aliment le plus usité est le riz, que l'on mange ordinairement en pilau, c'est-à-dire peu cuit et un peu sec. La composition de ce mets est souvent très-compiquée chez les gens aisés; on y fait entrer des oignons, du sel, du poivre, du girofle et aussi de la cannelle, du cardamome, du fenouil. Parfois on y ajoute des amandes pilées, des raisins sans le pépin, des pois rôtis, bouillis, des haricots verts, le *mach-pilove*, cuits à l'eau; on l'arrose de beurre, enfin on le décore en le colorant avec du safran, de la garance, de l'épine-vinette et en y traçant divers dessins parsemés de petits haricots ou de pois disposés symétriquement. On mange souvent le pilau avec l'*yugurt*, lait caillé légèrement aigri, ou encore avec le suc des cerises, des mûres, des grenades.

Les sucreries et les pâtisseries sont parfumées avec des essences de toute sorte. Les Persans excellent dans leur confection, ainsi que dans celle de leurs sorbets.

(Documents communiqués par M. le colonel Duhouset.)



PERSE

PERSIA

PERSIEN



IMP FIRMIN DIDOT et C^o PARIS

Urrabiotta lith.