

الطعام فأكلنا وطعامهم الأرز المطبوخ بالسمن يجعلونه في صحفة خشب كبيرة ويجعلون فوقه صحاف الكوشان وهو الإدام من الدجاج واللحم والكوت والبقول ويطبخون الموز قبل نخبه في اللبن الحليب ويجعلونه في صحفة ويجعلون اللبن المرّيب في صحفة ويجعلون عليه الليمون المصير وعناقيد الفلفل المصير الخلد والمملوح والزنجبيل الاخضر والعنبا وهي مثل التفاح ولكن لها نواة وهي إذا نخبّت شديدة الحلاوة وتوكل كالفاكهة وقبل نخبها حامضة كالليمون يصيرونها في الخلد وهم إذا اكلوا لُقمة من الارز اكلوا بعدها من هذه الموالح والخللات والواحد من اهل مقدشو ياكل قدر ما تاكله الجماعة منّا عادة لهم

vous salue et vous fait dire que vous êtes les bienvenus »; après quoi il servit le repas et nous mangeâmes. La nourriture de ce peuple consiste en riz cuit avec du beurre, qu'ils servent dans un grand plat de bois, et par-dessus lequel ils placent des écuelles de *couchân*, qui est un ragoût composé de poulets, de viande, de poisson et de légumes. Ils font cuire les bananes, avant leur maturité, dans du lait frais, et ils les servent dans une écuelle. Ils versent le lait caillé dans une autre écuelle, et mettent par-dessus des limons confits et des grappes de poivre confit dans le vinaigre et la saumure, du gingembre vert et des mangues, qui ressemblent à des pommes, sauf qu'elles ont un noyau. Lorsque la mangue est parvenue à sa maturité, elle est extrêmement douce et se mange comme un fruit; mais avant cela, elle est acide comme le limon, et on la confit dans du vinaigre. Quand les habitants de Makdachaou ont mangé une bouchée de riz, ils avalent de ces salaisons et de ces conserves au vinaigre. Un seul de ces individus mange autant que plusieurs