

على الباءة فاذا شرب ذلك الماء اخذ قطعة القشرة وجعلها
شبه الملعقة وجرد بها ما في داخل الجوزة من الطعم فيكون
طعمه كطعم البيضة اذا شويت ولم يتم نفعها كل التمام
ويتغدى به ومنه كان غذاءى ايام اقامتى بجزائر ذيبه المهل
مدة من عام ونصف عام ومن عجائبه انه يصنع منه الزيت
والحليب والعسل فاما كيفية صناعة العسل منه فان خدام
النخل منه ويسمون الفازانية يصعدون الى النخلة غدواً
وعشياً اذا ارادوا اخذ ماءها الذى يصنعون منه العسل وهم
يسمونه الأطواق فيقطعون العدق الذى يخرج منه الثمر
ويتركون منه مقدار اصبعين ويربطون عليه قدراً صغيرة
فيقتر فيها الماء الذى يسيل من العدق فاذا ربطها غدوة

avoir avalé cette eau, il prend un morceau de l'écorce, et
le façonne à l'instar d'une cuiller, avec laquelle il enlève l'a-
liment qui se trouve dans l'intérieur de la noix, et dont le
goût ressemble à celui de l'œuf, lorsqu'il est rôti, mais qu'il
n'est point encore tout à fait cuit; et il s'en nourrit. C'était
là ma nourriture tout le temps de mon séjour aux îles Mal-
dives, qui fut d'une année et demie. Une autre merveille de
cette noix, c'est que l'on fabrique avec elle de l'huile, du lait
et du miel.

Quand on veut en extraire du miel, les domestiques qui
ont soin de cette sorte de palmiers, et qui s'appellent alfâ-
zâniyah, montent sur le cocotier, matin et soir, à l'époque
où ils veulent recueillir l'eau de cet arbre, dont ils font le
miel, et à laquelle ils donnent le nom d'athwâk. Pour cela,
ils coupent le rameau d'où sort le fruit, et ils en laissent
subsister la longueur de deux doigts, où ils attachent un
petit chaudron. L'eau qui coule du rameau tombe goutte à
goutte dans cet ustensile, et s'il a été attaché le matin, le