

صعد اليها عشياً ومعه قدحان من قشر الجوز المذكور احدهما مملوء ماءً فيصب ما اجتمع من ماء العدق في احد القدحين ويغسله بالماء الذي في القدح الآخر ويتجر من العدق قليلاً ويربط عليه القدر ثانية ثم يفعل غدوة كفعله عشياً فاذا اجتمع له الكثير من ذلك الماء طبخه كما يطبخ ماء العنب اذا صنع منه الرب فيصير عسلاً عظيم النفع طيباً فيشتريه تجار الهند واليمن والصين ويحملهون الى بلادهم ويصنعون منه الحلواء وأما كيفية صنع الحليب منه فان بكل دار شبه الكرسى تجلس فوقه المرأة ويكون بيدها عصي في احد طرفيها حديدة مشرفة فيفتكون في الجوزة مقدار ما تدخل تلك

domestique revient le soir, portant avec lui deux coupes, faites avec l'écorce de la noix mentionnée plus haut; l'une de celles-ci est remplie d'eau. Il verse le liquide qui se trouve dans le chaudron dans la coupe vide, et lave le rameau avec l'eau contenue dans l'autre; il enlève ensuite un peu de son bois, et y fixe de nouveau le chaudron; puis, il agit le matin suivant comme il avait pratiqué le soir, et quand il a ainsi réuni une quantité suffisante de ce liquide, il le cuit à l'instar de la liqueur des raisins, lorsque l'on fait le *robb* (suc épais). On a de la sorte un miel excellent, d'une grande utilité, qu'achètent les marchands de l'Inde, du Yaman et de la Chine, lesquels l'importent dans leurs pays, et dont ils fabriquent des sucreries.

Le lait de coco se prépare de la manière qui suit : dans chaque maison il y a un meuble, ressemblant à un fauteuil, sur lequel une femme s'assied, tenant à la main un bâton, qui est garni, à une de ses extrémités, d'un morceau de fer proéminent. On fait dans la noix une ouverture par laquelle passe ce fer en guise d'éperon, avec ce fer l'on casse