

للحديدة ويجرشون ما في باطن الجوزة وكل ما ينزل منها يجتمع في حفرة حتى لا يبقى في داخل الجوزة شيء ثم يمس ذلك الجريش بالماء فيصير كلون الحليب بياضاً ويكون طعمه كطعم الحليب ويأْتدُم به الناس وأما كيفية صنع الزيت فإنهم يأخذون الجوز بعد نفضه وسقوطه عن شجره فيزيلون قشره ويقطعونه قطعاً ويجعل في الشمس فإذا ذبل طبخوه في القدور واستخرجوا زيتاً وبه يستصحبون ويأْتدمون به ويجعله النساء في شعورهن وهو عظيم النفع.

ذكر سلطان ظفار وهو السلطان الملك المغيث ابن الملك الفانز ابن عم ملك اليمن وكان ابوه اميراً على ظفار من قبل

ce qui se trouve dans l'intérieur de la noix. On recueille tout ce qui en sort dans un grand plat, jusqu'à ce que le coco soit entièrement vide; puis on fait macérer dans l'eau toutes ces parties concassées, qui prennent la couleur blanche et le goût du lait frais, et qu'on mange généralement avec le pain.

Pour obtenir l'huile, on prend la noix de coco, après sa maturité et sa chute de l'arbre; on ôte son écorce, puis on coupe le contenu par morceaux, qu'on place au soleil. Quand ils sont desséchés, on les cuit dans des chaudières, et on en extrait l'huile. On emploie celle-ci pour l'éclairage, aussi bien que pour la préparation des aliments; les femmes s'en servent pour mettre sur leurs cheveux, et elle est ainsi d'une grande utilité.

DU SULTAN DE ZHAFÂR.

C'est le sultan Almalic almoghîth, fils d'Almalic alfâiz (le roi triomphant), cousin du roi du Yaman. Son père était commandant de Zhafâr, sous la suzeraineté du seigneur du