

مكسور معقود يجعلون على النار الماء فاذا غلى صبوا عليه شيئاً
 من هذا الدوق وإن كان عندهم لحم قطعوه قطعاً صغيراً
 وطبخوه معه ثم يجعل لكل رجل نصيبه في صفة ويصبون
 عليه اللبن الرائب ويشربونه ويشربون عليه لبن الخيل وهم
 يسمونه القز بكسر القاف والميم والزاي المشدّد وهم اهل قوة
 وشدة وحسن مزاج ويستعملون في بعض الاوقات طعاماً
 يسمونه البورخاني وهو عجينة يقطعونه قطيعات صغيرة ويتقبون
 اوساطها ويجعلونها في قدر فاذا طبخت صبوا عليها اللبن
 الرائب وشربوها ولهم نبيذ يصنعونه من حبّ الدوق الذي
 تقدم ذكره وهم يرون اكل الخبثاء عيباً ولقد حضرت يوماً
 عند السلطان اوزبك في رمضان فأحضرت لحوم الخيل وهي

cela ils placent de l'eau sur le feu, et, lorsqu'elle bout, ils y
 versent un peu de ce doûghy. S'ils ont de la viande, ils la
 coupent en petits morceaux et la font cuire avec ces grains.
 Ensuite, on sert à chaque personne sa portion dans une
 écuelle, on verse par-dessus du lait caillé, et on avale le
 tout. Ils boivent encore, après cela, du lait de jument aigri,
 qu'ils appellent kimizz.

Ce sont des gens forts, vigoureux et d'un bon tempéra-
 ment. Ils font quelquefois usage d'un mets qu'ils appellent
 albourkhâny. C'est une pâte qu'ils coupent en petits mor-
 ceaux; ils y font un trou au milieu et les placent dans un
 chaudron; lorsqu'ils sont cuits, ils répandent dessus du lait
 aigri et les avalent. Ils ont aussi une liqueur fermentée, fa-
 briquée avec les grains du doûghy dont il a été question
 précédemment. Ces gens regardent comme une honte l'usage
 des sucreries. Je me trouvais un jour près du sultan Uzbeg
 pendant le mois de ramadhân. On apporta de la viande de
 cheval, qui est celle dont ces peuples mangent le plus, de