الثانى ونصبت كراسى عن اليمين والشمال جلس فوقها ابناء الملوك والامرآء الكبار ثم الامرآء الصغار مثل امرآء هزارة وهم الذين يقودون الغا ثم أُن بالطعام على موآئد الذهب والفضة وكل مآئدة بحملها اربعة رجال واكثر من ذلك وطعامهم لحوم النيل والغنم مسلوقة وتوضع بين يدى كل امير مآئدة وياق الباوري وهو مقطّع اللحم وعليه ثياب حرير وقد ربط عليها فوطة حرير وفي حزامه جهلة سكاكين في الخادها ويكون عليها فوطة حرير وفي حزامه المآئدة قعد بين يدى اميرة ويؤيّ بعدفة صغيرة من الذهب او الغضّة فيها ملح محلول بالمآء فيقطع الباوري اللحم قطعًا صغارا ولهم في ذلك صنعة في قطع فيقطع الباوري اللحم قطعًا صغارا ولهم في ذلك صنعة في قطع اللحم مختلطًا بالعظم فاتهم لا ياكلون منه إلّا ما اختلط بالعظم

siéges avaient été placés à droite et à gauche, sur lesquels s'assirent les fils de rois et les grands émirs, puis les petits émirs, comme ceux de hézâreh, lesquels commandent à mille hommes. On servit ensuite des mets sur des tables d'or et d'argent, dont chacune était portée par quatre hommes ou davantage.

Les mets des Turcs consistent en chair de cheval ou de mouton bouillie. Une table est placée devant chaque émir. Le bâwerdjy, c'est-à-dire l'écuyer tranchant, arrive, vêtu d'habits de soie, par-dessus lesquels est attachée une serviette de la même étoffe. Il porte à sa ceinture plusieurs couteaux dans leurs gaînes. Chaque émir a un bâwerdjy, et lorsque la table a été dressée, cet officier s'assied devant son maître. On apporte une petite écuelle d'or ou d'argent, renfermant du sel dissous dans de l'eau. Le bâwerdjy coupe la viande en petits morceaux. Ces gens-là possèdent une grande habileté pour dépecer la viande, de façon qu'elle se trouve mélangée d'os; car les Turcs ne mangent que de celle-là.