

خرجت ادركنى بعض الناس وقال لى ان المرأة التى سلمت عليك هي الخاتون فمخلت عند ذلك وارتدت الرجوع اليها فوجدتها قد انصرفت فابلغت اليها السلام مع بعض خدامها واعتذرت عما كان منى لعدم معرفتى بها ،

ذكر بطيخ خوارزم وبطيخ خوارزم لا نظيره في بلاد الدنيا شرقاً ولا غرباً إلا ما كان من بطيخ بخارى ويليه بطيخ اصفهان وقشره اخضر وباطنه احمر وهو صادق للحلاوة وفيه صلابة ومن العجائب انه يُقدد ويبيس في الشمس ويجعل في القواصر كما يصنع عندنا بالشريحة وبالتين المالحى ويحمل من خوارزم الى اقصى بلاد الهند والصين وليس في جميع الفواكه اليابسة اطيب

certain individu me rejoignit et me dit : « La femme qui t'a salué est la khâtoûn. » Je fus honteux de ma conduite, et je voulus retourner sur mes pas, afin de rejoindre la princesse; mais je vis qu'elle s'était éloignée. Je lui fis parvenir mes salutations par un de ses serviteurs, et je m'excusai de ma manière d'agir envers elle, sur ce que je ne la connaissais pas.

DESCRIPTION DU MELON DE KHÂREZM.

Le melon de Khârezm n'a pas son pareil dans tout l'univers, tant à l'est qu'à l'ouest, si l'on en excepte celui de Bokhâra. Le melon d'Isfahân vient immédiatement après celui-ci. L'écorce du premier est verte et le dedans est rouge; son goût est extrêmement doux, mais sa chair est ferme. Ce qu'il y a d'étonnant, c'est qu'on le coupe par tranches, qu'on le fait sécher au soleil, qu'on le place dans des paniers, ainsi qu'on en use chez nous avec les figes sèches et les figes de Malaga; et, dans cet état, on le transporte de Khârezm à l'extrémité de l'Inde et de la Chine. Il n'y a pas, parmi tous les fruits secs, un fruit plus agréable au goût. Pendant le