

بيساره وتكون يميناه مقرعة يضرب بها الزرع فيسقط في القفة فيجمعون منه ما يقتاتون به جميع السنة وحب هذا الشاماخ صغير جدًا وإذا جمع جعل في الشمس ثم يمدق في مهاريس<sup>(1)</sup> الخشب فيطير قشرة ويبقى لبه ابيض ويصنعون منه عصيدة يطبخونها بحليب الجواميس وهي اطيب من خبزة وكنت آكلها كثيرا ببلاد الهند وتحبني ومنها الماش وهو نوع من الجلبان ومنها المنج بميم مضموم ونون وجيم وهو نوع من الماش إلا ان حبونه مستطيلة ولونه صافي الخضرة ويطبخون المنج مع الارز وبأكلونه بالسمن ويسمونه كشرى<sup>(2)</sup> بالكاف والشين المعجم والرآء وعليه يفترون في كل يوم وهو عندهم كالحريره ببلاد المغرب ومنها اللوبيا وهي نوع من الفول ومنها الموت بضم الميم

grand panier, et dans sa droite, un fouet, avec lequel il frappe les grains, qui tombent dans le panier. Ils ramassent ainsi de quoi se nourrir toute l'année. Le grain du châmâkh est fort petit. Lorsqu'on l'a recueilli, on le place au soleil, puis on le broie dans des mortiers de bois; son écorce s'envole, et il ne reste qu'une farine blanche, avec laquelle on prépare une épaisse bouillie que l'on mélange avec du lait de buffle. Cette bouillie est plus agréable que le pain fabriqué avec la même farine; j'en mangeais souvent, dans l'Inde, et elle me plaisait. 4° Le mâch (*phaseolus max*, L.), qui est une espèce de pois. 5° Le mondj (le mungo de Clusius). C'est une espèce de mâch; mais ses grains sont allongés et sa couleur est d'un vert clair. On fait cuire le mondj avec du riz et on le mange assaisonné de beurre. C'est ce que l'on appelle *kichry*, et c'est avec ce mets que l'on déjeune chaque jour. Il est, pour les Indiens, ce qu'est dans le Maghreb la harîrah (farine cuite avec du lait ou de la graisse). 6° Le loubia, qui est une espèce de fève. 7° Le moût, qui ressemble au kudhrouû sauf que