

أكثر الأوقات والذي يستعمله أهل مصر من أنواع الأدام لا  
يُلتفت إليه بالمغرب ولأن أكثر ذلك العدس والحمص يطبخونه  
في قُدور راسيات ويجعلون عليه السِيرج والبَسَلَا وهو صنف  
من الجَلْبَان يطبخونه ويجعلون عليه الزيت والقرع يطبخونه  
ويخلطونه باللبن والبقلة الحَمَقَاء يطبخونها كذلك وَأَعْيُن  
أغصان اللوز يطبخونها ويجعلون عليها اللبن والقُلُقاس  
يطبخونه وهذا كله منتشر بالمغرب لآكن أغنى الله عنه بكثرة  
اللحم والسمن والزبد والعسل وسوى ذلك وأما الخَضْرَفُ هي  
أقل الأشياء ببلاد مصر وأما الفواكه فآكثرها مجلوبة من  
الشام وأما العنب فإذا كان رخيصاً يبيع عندهم ثلاثة أرطال

ments qu'emploient les Égyptiens, ne sont nullement considérés par les habitants de la Mauritanie; et ce sont pour la plupart : 1° les lentilles et les pois chiches, que les Égyptiens font cuire dans d'énormes chaudières, en y ajoutant de l'huile de sésame; 2° les *becillâ*, qui sont une espèce de pois (en persan *besleh*, en italien *piselli*, ou petits pois); ils les font bouillir, et y ajoutent de l'huile d'olive; 3° les courges, qu'ils font cuire et qu'ils mélangent avec du lait caillé; 4° l'herbe potagère fade, ou le pourpier, qu'ils font cuire comme ci-dessus; 5° les bourgeons, ou les jeunes pousses des amandiers, qu'ils font bouillir, et sur lesquelles ils versent du lait aigre; 6° la colocasie, que l'on se contente de faire bouillir. Tout cela est très-abondant dans les pays de Maghreb; mais Dieu a permis que les habitants s'en passassent, à cause de la grande quantité de viande, de beurre fondu, ou salé, de beurre frais, de miel, etc. qu'ils ont à leur disposition. Au reste, la verdure, ou les herbes potagères, sont ce qu'il y a de plus rare en Égypte; et les fruits y sont pour la plupart importés de la Syrie. Le raisin, quand il est à bon