

fort supérieur à celui des provinces méridionales de France. Les Persans consomment beaucoup de ce raisiné, soit en le mangeant avec du pain, soit en le mêlant avec du vinaigre et de l'eau, ou même avec de l'eau pure; ce qui leur procure une boisson agréable et rafraîchissante. En y faisant entrer quelques fruits, on obtient aussi une assez bonne confiture. Le meilleur vin se fait à Chyrax, et il mérite sa célébrité: on en distingue de deux espèces; l'un qui se fait avec le moût du raisin fraîchement cueilli, qu'on laisse bouillir quelque temps dans des jarres, et qu'on met ensuite en bouteille; gardé quelques années, il devient excellent, et ressemble un peu au vin sec de Madère. L'autre se fait avec le moût du raisin qu'on a laissé plus long-temps sur la souche, et qui s'y est un peu desséché: c'est un vin liquoreux, doux, et en même temps très-spiritueux, qui rappelle le Madère doux. C'est cette dernière espèce de vin qu'on transporte en plus grande quantité que l'autre dans les ports de l'Indostan.

Le pain est meilleur en Perse qu'en Turquie; il est plus blanc, mieux pétri, et n'est fait ordinairement qu'avec la farine de froment, sans mélange de celle d'orge, de millet et de maïs. Il y a, dans toutes les villes, des moulins publics à eau et à *sang* (1). Les moulins à vent sont inconnus en Perse; mais les personnes domiciliées ont presque toutes un petit moulin à bras, et un petit four d'une structure particulière; elles font elles-mêmes leur pain chaque jour. Ces fours privés et les fours publics ne sont chauffés, vu la disette de bois, qu'avec de la paille hachée, la fiente des animaux domestiques, et les petites branches de quelques arbustes. M. Olivier a mangé dans quelques villes de Perse, du pain aussi mince que du pain à cacheter: on l'avoit fait cuire sur de grandes plaques de cuivre chauffées avec quelques broussailles.

Après le pain, le riz est la nourriture la plus commune

---

(1) On appelle ainsi les moulins qui sont mis en mouvement par des animaux.