

die naauwelijks eenig gedeelte van het aanzigt vrijlaten, vergenoegen zich de *Dahomans* met eene loodregte insnijding tusschen de wenkbrauwen (1).

Het voedsel dezer menschen bepaalt zich tot weinige spijzen; die zij evenwel zeer smakelijk weten te bereiden. Met lof gewaagt men van hunne zwarte soep, gemaakt van vleesch, of ook van visch, met eene verscheidenheid van meelgewassen, welgekruid met peper en zout, en verrijkt met palmolie, die de boter van het land is. Deze schotel wordt nog toebereid met een mengzel van uitgegest zaad van wilde tamarinde, waarvan eene geringe hoeveelheid gezegd wordt eene uitmuntende geur aan de soep mede te deelen. *Turksche* tarw of *Milho* levert hun brood, somtijds tot een stijf poddingdeeg gekookt, somtijds met of zonder zuurdeeg gebakken. Gegest *Indiaansch* koorn schaft hunal mede eene smakelijke pap, doch de uitgedopte *Callavances*, eene soort van *Turksche* boonen, leveren hun inzonderheid een

(1) DALZEL Int. bl. 30.