

сариѣина пригласи своитѣ съслуживци по управлението да вечерятъ у него.

Донесаха на таблата, въ мѣнички чашки, ракия мастика отъ островитѣ, и на мѣнички тарелки прѣсенъ червенъ и черенъ хайверъ, дунавски и руски, нарѣзанъ на мѣнички късчета, сирение, кашкавалъ и миндали; изедно подадаха сланина и сушено мѣсо. Гоститѣ исправаха чашка слѣдъ чашка и закусваха съ закускитѣ. Всѣки Турчинъ съ чиста съвѣсть испива всѣкидневно вечерята твърдѣ много, напълно правовѣрнитѣ даже по цѣла ока.

Посрѣдношь донесаха софрата съ паницитѣ; около тѣхъ бѣха нарѣдени рѣзени хлѣбъ, прѣсенъ чесанъ, лукъ и дървени лѣжици, а наоколо имаше тарелки съ салата и съ кисело отъ чесанъ, голѣми блюда съ кисело зеле и киселъ чукундуръ. Въ паницата дигаше фанара супата отъ джигеръ и чърва. Всичкитѣ насѣдаха около софрата по турски на килимитѣ, взеха лѣжицитѣ и ѣдяха изъ една паница. Послѣ подаваха напълнена мисирка съ оризъ и стафиди, бамиа, овчи крака, бюрекъ, баклава, варено зеле, рѣзани котлети съ хлѣбъ. Послѣ донесаха на табла чаши съ лимонада, и изново захванаха да подаватъ ястия: бумбаръ, сютлашъ, елмасия, пилефъ, и наконецъ варенъ ушафъ. Всичкитѣ ястия бърво слѣдваха едно слѣдъ друго, и всичко, освѣнъ сладкото и пилефа, гоститѣ ѣдяха съ ржцѣ, като затопяваха хапки хлѣбъ. За шафа подадаха мидени лѣжици съ кораллови дрижки. Послѣ донесаха бакренъ лиенъ съ вода и сапунъ. Послѣ омиванието гоститѣ насѣдаха по мекитѣ мевдерлици; подадаха имъ чибуци и мекско кафе, и тѣ половинъ часъ си почиваха като пушаха въ мълчание тютюнъ.

Това не бѣше пиръ, а твърдѣ обикновенна турска вечеря. Много ястия въ малко количество — основното правило на турската кухня. Турчина утвърждава, и твърдѣ резонно, че съ много ястия може чоловѣкъ да се наѣде, а като прѣяде много отъ едно ястие ще прѣтовари стомаха си и ще болѣдува.

Послѣ половинъ часъ почивка захванаха да разговарятъ, но нито единъ гостевинъ не се мръдна отъ