

сарифина пригласи своитѣ съслуживци по управлението да вечерятъ у него.

Донесаха на таблата, въ мѣнички чашки, ракия мастика отъ островитѣ, и на мѣнички тарелки прѣсентъ червентъ и черентъ хайверъ, дунавски и русски, варѣзанъ на мѣнички кѣсчета, сирение, кашкавалъ и миндали; на едно подадаха славина и сушено мѣсо. Гоститѣ исправаха чашка слѣдъ чашка и закусуваха съ закускитѣ. Всѣ и Турчинъ съ чиста съвѣсть испива всѣкидневно вечерята твърдѣ много, напълно правотѣрнитѣ даже по цѣла ока,

Посрѣдношъ донесаха софрата съ паницитѣ; около тѣхъ бѣха наръдени рѣзени хлѣбъ, прѣсентъ 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 наедаха около софрата по турски на килимитѣ, взеха лѣжицитѣ и ѣдяха изъ една паница. Послѣ подаваха напълнена мисирка съ орисъ и стафиди, бамия, овчи крака бюрекъ, баклава, варено зеле, рѣзани котлети съ хлѣбъ. Послѣ донесаха на табла чаши съ лимонада, и ияново захванаха да подаватъ ястия: бумбаръ, сютлашъ, елмасия, пилефъ, и наконечъ варентъ ушафъ. Всичкитѣ ястия бързо слѣдваха едно слѣдъ друго, и всичко, освѣнъ сладкото и пилафа, гоститѣ ѣдяха съ ржцѣ, като ватопяваха хапки хлѣбъ. За ошафа подадаха мидени лѣжици съ кораллови дръжки. Послѣ донесаха бакренъ лиентъ съ вода и сапунъ. Послѣ омиванието гоститѣ наедаха по мекитѣ мендѣрлици; подадаха имъ чибucci и мекско кафе, и тѣ половинъ часъ си почиваха като пушаха въ мѣлчание 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