

наръзано месо; послѣ, овче месо, което пекатъ на шишове, твърдѣ своеобразно направени. Закачения перпендикулярно шишъ е снабденъ съ спирална въртушка, и топлия въздухъ, който се поднема отъ разгорѣнитѣ въглища, върти и нея и шипа, което е необходимо за да се получи добре печено. — Въ гръцкия ресторантъ всичкитѣ ястиета сѫ расположени амфитеатрално за примамване взора на посѣтителитѣ и като се приготвятъ по отрано, поддържатъ се топли на слабъ огънь. Може по тоя начинъ човѣкъ свободно да си избира каквото иска, а пъкъ Кипърското или Самоското вино не е скъпо.

Около Санъ-Стефано азъ посѣтихъ единъ голѣмъ чифликъ, който принадлежи на богатия ерменецъ Оаннесъ-бей, дъщерята на когото е оженена за Нубаръ-паша, известния египетски министъръ, а брата на който притежава на другия брѣгъ на Босфора единъ дворецъ, срѣдъ такава обширна гора, щото едвамъ може да я обнeme человѣческия взоръ. Тоя чифликъ прилича на крѣпость. Съять само пшеница, която получаватъ отъ нивитѣ безъ торене, по чрѣзъ промъниливо оставение мѣстата неработени. Тамъ съять и ленъ, но, макаръ че това е странно, работятъ го само за съмето. Стъблата, които въ Белгия би дали прежда за 1,200 или 1,500 лева се оставятъ на нивата. А пъкъ ако би да се натори нивата и да се наслѣе по често, то можало би да се получи такъвъ ленъ, който въ течението на една година би далъ доходъ, който да надминава петъ пъти цѣнността на земята. Вършатъ съ коне или съ волове, които обикалятъ по хармана и влякатъ диканята като шайна. Вследствие на това сламата съвършенно се натрошава. Какъ всичко това е първобитно! А пъкъ, се казва, тий се намиратъ при врата на столицата и на чифлика у богатъ разуменъ агрономъ.

— Като се връщахъ въ Санъ-Стефано, азъ вървѣхъ съ главния директоръ на земедѣлието. Той е образованъ турчинъ, училъ се въ Франция. Казваше ми, че на разстояние единъ часъ отъ желѣзния путь за Цариградъ и близо до желѣзно-пътната станция, той купилъ единъ чифликъ 400 хектара, по 35 франка за хектара. Тамъ той предполага да видоизмѣни системата