

teli in acqua, avvertendo di non distruggerne la fibra; fate fondere burro o sevo su d'un gran piatto di latta, versatevi tosto sopra la pasta rimescolata, e fate cuocere il tutto a fuoco rapido. S'imbandisce caldo. Il *dolmaz* consiste in pallottole di carne e riso avvolte entro foglie di vite; se ne fa cuocere in più maniere.

I manicaretti di castrato, le carni peste sono pure di difficile digestione. Le insalate non si danno quasi mai crude, e non si sa che sia la tavola bianca.

In tempo del pranzo i Greci bevono a iosa; ma i Musulmani mangiano presto e non bevono che alla fine del pranzo; allora gli alimenti contenuti nello stomaco si distendono, e la maggior parte degli Orientali possono appena raddrizzarsi per fumare, tanto si gonfiano i loro ventri.