

քերով չեն կատարուիր, այլ ձիերու վրայ, լաւ դէնքերով, ուտելեօք եւ ագանելեօք լի կաշեղէն քսակներով ամրացեալ: Այս տեղ յիշենք նաեւ, որ յառաջագոյն հարուստ Հայեր, — ինչպէս նաեւ բարձրաստիճան Ռոմանացիք — մեծ տօնի օրերն հիմակուան պէս փակեալ կառքերով չէին ճեմեր, այլ գեղեցիկ, սպիտակ, արաբական ձիերու վրայ:

Հայք կը զբաղին նաեւ մսավաճառութեամբ, եղան եւ ոչխարի մսի չոր, կարծր եւ միտեալ երշիկներ կը շինեն, զորոնք իրենց ձեւին համեմատ «սալամի, սուճուգ, փողքովէ» կ'անուանեն, նաեւ ոչխարի եւ եղան միս կ'ապիտեն, զոր «պուժէնիցա» կամ «փաստրմա» կը կոչեն: Այս տեսակ չոր մսեղէններ պատրաստելու ստիպուած էին իրենց յաճախակի հալածման ժամանակ. գաղթականութեան ճամբուն վրայ մսեղէն ուտել կարենալու համար՝ ստիպուած էին միտը չորցընել, աղել եւ միտել՝ որ չապականի: Գիտեն նաեւ «սալսէ» (սպանդանոց) մորթուած անասնոց ճարպէն ճրագ եւ օճառ շինել, որ գործոյն կ'օգնեն նաեւ կանայք:

Վերջին ժամանակները կը զբաղին միայն գիւղատնտեսութեան, արջառարուծութեան եւ ի վիճակ եղ փոխադրելու, արջառի տեսակներ մորթելու, պանիր շինելու եւ բամբակի առետորոյ. սակայն հետզհետէ վաճառականութեան ամէն ճիւղերը կը կորանցընեն, վասն զի իրենց արուեստակից եւ աւելի բաղմամբ ու հարուստ Հրեայք զիրենք կը գերազանցեն, որուն քիչ