

verschiedenformige geräucherte Würste aus Rind-, Schaf- und Gänsefleisch, „salami, sugiuk, polcoave“, armenisch aber „giudem“ benannt, oder räuchern ganze Fleischstücke davon als würzigen, schmackhaften Zubiß. Denn in ihrer Küche spielt das Gewürz eine große Rolle. Gerne essen sie eine Art stark wohlriechender Honigtuchen mit Safran, „hatlamá“ oder „gogoseza“ genannt; ferner einen aus gestoßenen, in Honig gekochten und gerösteten Nüssen und Mohnkörnern bereiteten „dalausi“ benannten Süßkuchen. Auch pflegen sie gebratenes Rindfleisch in einem Holzgefäß in der Art zu conserviren, daß man es öfters mit dem eigenen Fett übergießt und in dieser Sulze stehen läßt. Im Winter wird dieses „chaurmá“ genannte Fleisch aufgewärmt auf den Tisch gesetzt. Der Suppe mengen sie churut bei, weshalb sie auch grünlich wird, und säuern sie mit saurer Milch und Petersilienblättern. Beliebt ist auch die mit Safran und „burekiza“ benannten Fleischkügelchen zubereitete Maccaronisuppe. Den Braten bereiten sie mit Koriander oder Reis zu. Ihre „pachlava“ benannte Strudelart besteht aus hundert mit Honig gefüllten Blättern. Sehr beliebt ist ein aus gehacktem Fleisch und Eierfrucht bereitetes, „muzaká“ genanntes Gericht. Ihre Mehltaschen, „samsali“ benannt, werden in Fett geröstet und mit Fleisch gefüllt. Oft bereiten sie in Rindsuppe gekochte, kleingeschnittene, „jufka“ genannte Nudeln. Ihr Thee- oder Kaffeegebäck, „lochum“ benannt, besteht aus Mehl, Butter, Hefe, Eiern und Milch. Ferner kochen sie halbgeschrotene Weizengraupen in Suppe ein und übergießen dann diesen „gorgot“ genannten Brei mit Butter, worauf er mit saurem Schafschmetten gegessen wird. Der Name dieses Breies dient oft dazu, um Einem seine Dummheit vorzuhalten: „Man kocht dir gorgot ein und du siehst es nicht!“ Der „korabia“ genannte Kuchen wird mit viel Butter und Zucker zubereitet und dann im Backofen gebacken. Der nichtgerollte, sondern schichtenförmig gelegte, mit Äpfeln, Käse und Fleisch gefüllte Strudel heißt „bagehbaez“. Zu Neujahr wird ein aus Teig-, Mohn- und Honigschichten und einer aus geschälten Nüssen bestehenden Oberschichte zubereiteter, „losz“ genannter Süßkuchen aufgetischt. Endlich bereiten sie sehr oft eine aus Rosinen und Reis bestehende, „pilas“ zubenannte Speise folgenderart: der Reis wird zuerst in Fleischsuppe, dann mit Rosinen und Butter gekocht, worauf man ihn, damit er nicht weich wird, mittelst einer Serviette zudeckt. Die Armenier sind auch große Freunde orientalischer Süßigkeiten, wie der in Zucker eingekochten Früchte und Blüthen, „dulseatze“ genannt, des rohat und verschiedener Scherbets und der Halwas (dakahalwa).

Die Kleidung der Armenier ist einfach und heute fast durchwegs die moderne, nur hie und da bekommt man noch die langen, orientalischen Kleider zu sehen. Früher trugen die Männer weite, „szalwari“ benannte Stoffbeinkleider, im Winter aber solche aus Schaffellen, „meszini“ benannt. Den Körper bedeckte ein oft seidener, weiß- und rothgestreifter, mit einem Stehkragen versehenen, „antereu“ oder „zohon“ zubenannter Talar,