

del Tesoro. Al lato sinistro sono le Cucine composte di parecchie belle fabbriche con le loro Cupole, dalle quali, perchè nella estremità sono forate, esce il fumo del fuoco solito farsi ne' focolaj, che sono nel mezzo delle Cucine, all'uso di molte di quelle, che si costumano anche in varie altre Corti, e molto più nelle Case delle Famiglie Private. Dal numero delle Cucine, ch'è molto grande, inferisce il Signor *de la Motraye*, che senza dubbio grandissimo debba essere anche il numero delle Persone, che abitano in quel Serraglio, e dalla prodigiosa quantità delle provigioni da bocca, che in esse è costume di cuocersi ogni anno per il loro sostentamento. Da alcuni di queglii *Hatchi*, o sieno *Cuochi*, fu assicurato detto Signore, che in un'anno si consumavano trenta mila Bovi, ventimila Vitelli, sessantamila Castrati, sedicimila Agnelli, diece mila Capre, cento mila tra Galli d'India ed Oche, dugento mila Polli, e varie forte di Uccelli, cento mila paja di Piccioni oltre una infinità di altri Uccellami Salvatici, e del Pesce, di cui le sole *Trabotte*, le quali sono abbondantissime nel Mare di *Costantinopoli*, ascendono al numero di cento trenta mila in un'anno. Questa è una spezie di Pesce squisita, e delicatissima, di cui si cibano in modo particolare i Turchi, comechè molte altre ne abbiano, che a quelle non cedono. In ciascheduno de' due mentovati Cortili, benchè il numero de' Serventi, degli Uffiziali, e di tanti altri, cui non è conteso lo ingresso, e specialmente nel primo, ove si ferma la gente bassa, e di servizio, è incredibile il silenzio, che si offer-