

Селянитѣ обикновено нѣматъ земя; тѣ обработватъ земята на земевладѣлцитѣ и даватъ четвъртъ или пета часть отъ произведеното за наемъ. Обработването става по особенъ начинъ: селянинътъ прѣска най-напредъ семе и следъ това изорава мѣстото. Следъ ралото по браздата вървятъ жена му и децата, които почистватъ тревата и съ ржце изравняватъ браздитѣ. По такъвъ начинъ постепенно се засѣва цѣлата нива. Следъ това почватъ дъждоветѣ и житото пораства много бързо. Както видѣхме по-рано, освенъ жито, тукъ се сѣе тютюнъ, кафе и др. растения. Въ Абисиния има мѣста, които даватъ по три жътви годишно. И затова абисинецътъ има нужда отъ много малко земя, за да се изхрани.

Какъ си приготвя хлѣбъ абисинецътъ? Въ неговата страна нѣма воденици. Такива строятъ чакъ сега и сж съвсемъ недостатъчни. Когато абисинката иска да меси хлѣбъ, тя насипва нѣколко шепи зърно въ каменна чутура и го счуква и следъ това пресѣва. Хлѣбътъ се пече на много голѣми тънки листа. Единъ пжтешественикъ раправя следнитѣ свои преживявания въ връзка съ абисинския хлѣбъ. Веднажъ той билъ поканенъ въ единъ домъ и седналъ съ стопанина предъ една низка маса, която била постлана съ жълтеникава покривка. Следъ молитвата „Отче нашъ“, която се чете винаги предъ ядене, домакинътъ почналъ да кжса отъ покривката и да поставя кжсоветѣ въ устата си. Гостътъ билъ много зачуденъ, но следъ продължителни покани почналъ и той да яде отъ „покривката“, която се оказала вкусенъ хлѣбъ. Най-хубавъ хлѣбъ се прави отъ едно хлѣбно растение — тефъ, което дава голѣми семена. Едно отъ любимитѣ ястия на абисинеца е суровото месо. При ядене се поднасятъ голѣми кжсове месо и всѣки си отрѣзва колкото парче иска, което изяда съ разни горчиви треви и съ многи лютъ пиперъ. Самиятъ императоръ често дава угощения на народа съ сурово месо. Кафето се пие