

Բաժնեմուտ, համեղ ուտելիք է նաև մի և չորս հատաքար, որ նոյնպէս ձմեռան համար կը պահուի և քրդերէն կանուանուի *ափա* (ձմեռաներ):

Պաշի գործեր.—Պանիր ունենալու համար անպատճառ հարկաւոր է *սիւլ* Եւրոպայի Նիդերլանդները կը պատրաստեն մեծ պահի տապ Եւրոպայի կանտիններէն շատ կը և մէջը կանեն անասնոց շէն (chille—խախտոց մատաղ), երէտ և վերջինս չգտնուած ժամանակ՝ շէն, որոնք երկար մնալով ամառի մէջ՝ թուեց թաղադրութիւն մի կը գոյացնեն:

Երբ կաթը բիւլ կտրի տաքնալ՝ (կանանց ցոյտին), չափով մի տեղ ջուր կը լցնեն կաթի մէջ և կտրեն խառնելով. մէկ քանի ժամէ յետոյ՝ հեղուկը կը կտրի աջակէտին՝ երկու մասի կը բաժնուի, մի մասը կը պնդի և կանուանուի *պաշի*, որ ձեռքերու վրայ առնելով կը քաշեն և կերկարացնեն շինելու համար քի կամ չոր պանիրը *): Զրաշին մասը՝ որ կը կտրուի զարմեղ քաշ, կամ կը թափեն, կամ գոմարկներու մաշկերը կը լուսնան նորանով:

Կաթի հաշի նախապէս վերաանելով, Յուլանդացոց շինած պանիրը խզում, համեղ և զբաւոր լինելով:

Պանիրը քրդիներու մէջ զննելով ժառիկով միտին լաւ կը սեղմեն և զգիլ վաղ զարմեղով կը զննեն մատններու մէջ, որպէսզի պանիրը ջրային մասը սուզուելով զուրս երթայ և չհտեցնէ. իսկ քրդիներու յորս կորով ցանի փռի կը լցնեն:

Ժառիկ, պանիր, շանդոց, բաժած մաճուն, տոմաստ և այլն կը կոչուեն *հաշի* (պաշար, պարէն, ուտեստ):

Թան ու մաճունն ևս ընդհանուր անունով կանուանուեն Բարս:

Ո Վ Տ Ե Ս Տ.

Հացի պատրաստութիւնը.—Հացը կը պատրաստեն *սիւլ* մի բիւլ տաք՝ և մեծ մասը տաք ջրի մէջ կը լուծեն թթեղ (մայեա). ապա աղիւր աւելացնելով կը շաքարեն, և կը թաղեն 2—3 ժամ որ քի (եկ խմորի, թթուել):

Յուլանդները կը փռեն, հացի տախտակը կը զննեն սուֆրի վրայ և խմորը գունդ գունդ անելով՝ որ կը կտրուի եւս քաշ, կը շաքեն տեղանի վրայ, և զոլոնով (զլան) բաժնալով կը պարզեն թթեղ երկուսն ու կը կացնեն թուեղրի կոթերուն. այդ պատճառով էլ կասեն հաց *սիւլ* և ոչ թիւի կամ եփել:

Հացերու տեսակներն են 1. շէ (լաւաշ):

2. Բաբա, կորդակ մեղ:

3. Նոթուի կամ Բոթուի, երբ բարունի ծակը շատ լայն է:

*) Իւրաքանչիւր փաթուիթը պանիր՝ կը կտրուի բիւլ:

4. Դեմի—երկարամե թաքու՛ն:

5. Բազդ, տէ՛ր կամ ինչ խնորհց շինուան թանձր հաց:

6. Կույս—շատ փոքր Բուշի:

7. Փաշի: Ի՞նչ քանի խմոր գունդ մնասին երբ կը ձգեն պատակի առփ փայ և եփուելով կատանայ տրա մեք, կը կոչուի փուանիկ, որու մէկ կողմը կուտի և կը դառնայ կորնթարց, իսկ միւս կողմը կը մնայ զոգամե:

8. Եւ թանկդի կողերից երբ խմորը ձեւալով (ծորել) կը նկնայ մոխրու փայ և անմե կեփուի կը կոչուի Խու:

Ի ւ զ ա ճ ա ջ Ե ր:

9. Գ-Բ-Յ.—Սա ևս կը պատրաստուի անեկ կամ խուկի խմորից և փոքր մասը ջուր՝ իսկ մեծ մասը իւղ աւելացնելով կը շաքարեն. (երբեմն ջրի փոխարեն կաթ կը գործածեն). ապա գունդ շինելով մէջը կը լցնեն իւրով խաբկած ալիւր, որ կը կոչուի Խու, և կը կորեն մեք բոլորակի է. իսկ եթէ եռանկիւնի լիւն՝ կանուանուի իւր Գ-Բ-Յ:

10. Լ-Ե-Բ.—Իւրով խաբկած ալիւրի փայ կը լցնեն Խու (ԴՅՆ, ԲԷՔՄԷՂ) կամ մեղր և շաղկով կամեն լանգասիներու մէջ (երկաթէ պնակ, ԹԷԲԷՂԻ). երեսի փայ շափի կը շաքեն ու առնեցնելով կը գործածեն:

3. Գիւղական խոհանոցը. կերակուրներ:

Գիւղացու սեզանի փայ թէ՛ և բաւական թուով տաք կերակուրներ կեղենէ, բայց զոքս արդէն եղած թուից այն դին չեն անցներ, զարեի առաջ եղած ճաշն ու փլաւը այսօր ևս նոյն անփոփոխ կերակուրներն են. առաջագիծութիւն չլինելով բազմազանութիւն ևս լուսնի գեղրուկ խոհանոցը. ինչպէս ամէն արհեստը նոյնպէս և խոհարարութիւնը կանգ առած է և կը կենայ իւր անշարժութեան մէջ:

Կերակուրները գլխաւորաբար խմորէ են քան հոգի, գիւղացին միս շատ քիչ կը գործածէ և, այդ յայտնի պատճառով, միս տուօղ ոչխար, կով ու մատակը նորա փառքն են, թան ու թացանի աղբիւրը, իսկ եղն ու գոմէշը՝ քառ անասունները:

Կաթնեղէն ու մսեղէնից յետոյ մեծ տեղ կը բռնեն Բուշուրը, որոնց պատրաստութեան հետ ճանօթանանք կարգով:

Ճաւար ևս բլղուր:

Կերակուր կազմող նիւթերու մէջ տեղ կը բռնեն նաեւ մաւրբլղուրը: Ճաւարը ալիւրեւառ ջրեն է, որ զնկով (տես նկար VI.) կը ձեռնեն այնքան՝ որ հատիկները թեփից մերկանան բոլորովին. յետոյ թեփից ջուրով կը շորացնեն և կը լցնեն փեթակները. իսկ ԷՄ-ու *) խաշած ցորենի մաւարն է:

*) Բլղուր բառը տանկերէն է, որոս հայերէն անունն է ըստ Խաթաբոյ՝ իսթու:

Բրգուրը կաղացուի երկանքով (երկանաքար), որ եթէ աստորա-
փանկց խաչոր աղացուի՝ կը կոչուի ԿԻՐԻՆՆԻ:

Ա. Եղեղեն կերակուրներ.

(Կիրթերն են ձուար, բլղուր, պխւր, իւղ կապն).

1. ԶԵՐ.—Կար թխած հալը տաքտաք կը բրդեն և իւղ վրան
անկելով լաւ կը նմանն ունենալով ամենապարզ կերակուր—ձԵՐ, Դո-
փական է կորեկի հալի նմուար:

2. ՓԵՐ (եղինեմ). ջուրը եռացնելով կաւելացնեն աղած ԲԵՐ, որ
հեղցեալ է կը պնդի և կը դառնայ ԺԵՐ. փլաի մէջ կածեն Կ, ԳԵՐ,
ԿԵՐ, ԽԵՐ, ԺԵՐ, ԿԵՐ և ԿԵՐ, կապելով թէ այս բանջարներէն որ
մէկն է աւելացուած, նորա համեմատ և փլաը կը կոչուի՝ ԿԵՐ, ԳԵՐ,
ԿԵՐ, ԿԵՐ և ԿԵՐ:

Փլաի վրայ կածեն կամ զուտ հալած իւղ, կամ ԿԵՐ, այսինքն՝
ջրով խաշած տխ և հալած իւղ միասին:

3. ԵԶԵՐ.—աղած բլղուրի վրայ տաք կամ տառն ջուր կածեն՝
որ թուի (թրքուելով կակղանայ), վրան կաւելացնեն ժանրած տխ և
ուհան. ապա կարմրի թթուած. թուփ աւնելով ջոյ ջոյ կը փա-
թաթեն և կը դարսեն պտուկի մէջ. եփելուց յետոյ իւղ կամ սոխած
անկելով կուտեն:

4. ԶԵՐ.—ձուար աղալով ջրով կեփեն, որովհետեւ տաղ ջրի կը
լինի. ԲԵՐով (հալը խառնելու համար յատուկ պատրաստուած մի
փայտ) կը խառնեն այնքան ժամանակ՝ մինչև որ պնդի. այս վիճակի
մէջ արդէն պատրաստ է, որու վրայ արգար իւղ անկելով կուտեն:

5. ԶԵՐԻՆԻ ԶԵՐ.—Զորթանը տաք ջրով որորելով կուենան թարմ
Թանի նման մի հեղուկ, որ անկելով ԶԵՐ վրայ կը դառնայ ԶԵՐԻՆԻ ԶԵՐ,
վերջնայ վրայ ևս կաւելացնեն արգար իւղ և կուտեն:

6. ԱԵՐ ԶԵՐ.—Այս կերակուրը ունենալու համար ձուարի փոխա-
րէն ԿԵՐ ջրով կեփեն և թնկեցողով հարելով կը պնդացնեն, վրան
կաւելացնեն իւղ և լաւ կամ իւղ և ԿԵՐ կամ առանձին իւղ:

7. ԱԵՐ.—ջորենն աւաններու մէջ թրջելով խառա տեղիք կը
պահեն մինչև ձի արմափելը, ապա ջորենն ու ձիւրը միասին սանդի
մէջ ձենելով ջուրը կը քամեն և այս ջրի վրայ պխւր աւելացնելով
լաւ կեփեն մինչև արդէ հալի նման պնդանայր ու կարմրելը. անկը
բաւական քաղցր և համեղ ուտելիք է, բայց և շուտով կը տատնի
(զգուել) ուտողը:

8. ՍԵՐ.—կորեկից պատրաստուած հալը կը կոչուի ԿԵՐ. ջրի
փոխալէն կամ կը գործածեն:

9. ԲԵՐԻՆԻ (հաւկով և զգմով).—Հաւիկ (հալնեղելի կամ բազուկի

թփերը) դրուել խաշերաց յետոյ կը քամեն ու վրան կաւերացենն քաղաքէն եւ իւր:

10. Եւլ Բաւ.—բազուկը խաշելով կեղեք կը արի (պոկել կաշին) եւ վրան իւր կամ սփռած անելով կունենան եւլ Բաւը:

(Կիւթերն են իւր եւ ձու)

11. Զ—Եւ—Նուաքան իւրի մէջ հաւկթի միջուկը եփելով կունենան ձուամեղը:

12. Ե—Բ—Բ.—ձուամեղէ վրայ երբ սխտոր ու ձածուն աւելացնեն՝ կերակուրը կանուանուի —Բ—Բ:

13. Միւլի.—Ջրով խաշած սփսի վրայ երբ ձուամեղ աւելացնեն՝ կունենան Դիւլի:

14. Ջրիչուր (ձրիչուր), հաւկթի, սունկ եւ սփռած ժապին եփելով կը կոչեն իւլը:

Բ. Մանկեն կերակուրներ

14. Մ—լ Էլ.—Նիւտան ձիւ վրայ ձգած փլուր, որ դարձեալ իւրով կուտուի:

15. Մ—լ Էլ.—Ծեծուած մսով եւ բլբլով փաթած տոյման, որ դարձեալ առանց իւրի չեն ուտեր:

16. Մ—լ Էլ.—Վերադրեալ ճաշը՝ վրան աւելացուած Դիւլ:

17. Զ—Բ—Բ.—Ձաւարը փոխանակ աղալու՝ կը Գ—Բ (սեն վերեւ) եւ սփռական ճաշի նման՝ քայք մէջը միւ ձգած՝ եփելով կը պատասեն ջուղարը:

18. Է—Բ—Բ.—Ձաւարը ջրով եւ ձառլ առանձին պղնձեղեղով նախ կեփեն, ապա բարկ (չառ վառուած) թուեղերը կարաս խցեցնելով Ե—փում ձաւարն ու միտը մէջը կը լցեն եւ երկու ժամանակ կարսով կեփեն ու մեծ թնթոցով կը հարեն այնքան, որ գրեթէ միտը կը հալուի եւ հարխէն լաւ կը կցի, ապա ճաշի նման իւր անելով վրան՝ կուտեն:

19. Կ—Էլ.—Ընցած բլբլուր, փայտէ կոճի վրայ լաւ ճեմուած ձիւ հետ խառնելով՝ խմորի նման կը շաղեն, եւ վրան մանրած սփս ու ռեհան աւելացնելով՝ փոքրիկ զնդեր կամ մսոխի նման կուղնոր չինելով կեփեն, այս է Կ—Էլ:

20. Բ—Բ—Բ.—Կուլիկը եթէ խաշոր եւ կարամե չինուի՝ կը կուլուի —Բ—Բ, միայն սորա մէջ կը լցեն Բեթ, կամ ձիրան եւ կամ նուան հասիկներ:

21. Ս—Էլ.—Անտանոց Էլ—Էլ—Էլ—Էլ մէջ լցելով կուլիկի կամ քուֆթայի նիւթերը՝ ջրհաշ անելով լաւ կեփեն, ոմանք յետոյ եռացած իւրով եւս կը կարմրացնեն:

22. Յիւլի (եախնի). Այս կերակուրը երկու կերպ կեփուի, 1. կամ

միայն միս՝ որու վրայ հաւելացնեն տաքեղեղ, մանրած սոխ և սեւան, և 2. կամ՝ հաւելացնեն կարտոֆիլ, ձիթան, զգալի ալալ *) և ապա Ելս-պէս կը պատրաստուի նաև իւր իւր, որուն խոր-խոր անուրը հաւտան, որ երևի ուրաջ իւր-իւր է և պանդուխտներու միջոցով այս անուրը փոխադրուած է ի Բալթիկին:

Գ. Ջուռ մանդին.

23. Քաւ (խորոված)՝ որու պատրաստութեան մէջ ծանօթ է ամենքին.

24. Քաւ (տապակի խորոված).—միտը լաւ ծննելով՝ փոքրիկ զնդիկներ կը շինեն և ալխով մէջ թափափելով՝ եռցուցած խաւով կը տապակեն:

25. Խաւ.—Ընտանաց զլաւիւր և ոտքերը տաք չրի մէջ թափափելով մազերը կը բզոյնեն, յետոյ կրակի բոցի վրայ բռնելով մաքցած մանրիկ մազերը և մազաքմատները կը խանձեն և եփելով կուճենան խաւը՝ որ առանց սխտորի չուտուեր:

26. Խաւ.—Ուշուր կամ գառան ողջ մարմինը հանելով՝ փոքր կը դառարկեն և մէջը կաննեն աղցած բլբլուր՝ խառն տխով և սեւանով. յետոյ պուտակի մէջ զննելով՝ բերանը աշնակէս կը ծածկեն, որ շոգին զուրս լինէ. 5—6 ժամ աղգալէս փափուած եփելով կուճենան խաւը:

27. Խաւ (խորովու). ոչխարի կամ գառան ողջ մարմինը լաւ մաքրելով ու պատրաստելով՝ նախապէս փառուած թոնդրի մէջ կը կախեն ոտքերից, տակը մի աման կը զննեն, որ հասող խալը հաւաքուի. ապա թունդրի բերանը մեծ տաշտով (հողէ) կը ծածկեն և չորս կողմը սղով (հողէ ցեխ) կամ թրքով կը ծնոփեն. իսկ տաշտի վրայ կը զննեն կորած սղէ զնդիկ միս. երբ զնդիկը յորացա՝ կը նշանակէ՝ որ խորովուն լաւ եփուած է:

28. Խաւ.—Այս կերակուրը հովիւները կը պատրաստեն աշապէս. մորթուած անասունի միտը մանրելով կը լցեն նորա փորու մէջ (փորը կը չրին որ թրքի հոտը յաւալ մտնէ). տապակի նման կը կարեն և զեանի տակ թաղելով՝ վրան զգուստը կրակ կը պատրաստեն, միտը հիանալի կերպով կեփուի և համեղ կերակուր կը դառնայ:

29. Խաւ.—միտը խալ խալով լաւ կը խալրկեն և ամաններ աննուրով կը պահեն մինչև ծնուան. այս է խաւը:

Դ. Խ մ ո ռ ե ղ և ն.

30. Բիւլ.—Խմորը հողի նման բանալով՝ տապակի մէջ եռցած խալով կեփեն. կը կոչուի Բիւլ:

*) Դպրակը կաշու տառաւներու նման բարակիկ հանելով կը յարցանեն ետիկի և ալիս կերակուրներու համար, որ կը կոչուի ալալ կամ ալալ:

31. Իւշխար.—Հաւկթի միջուկը աղոյ միասին այնքան էր հարկն որ քրքուրի նման էր գառնայ, յետոյ մաս-մաս առնելով եռ-ցան իւղով կեփեն և կուեննան իւշխար, որ էր նշանակէ խոջիւտ (ընտիր բրդով)։

32. Ուշ.—Խմորը ուղեքով այնքան էր չափսեն որ քարի նման էր պնդի, յետոյ զունդ-զունդ անելով հաջի նման էր բանան և առասանի նման թել-թել էր կտրտեն ու յորացնելով էր մզեն փլախ մէջ։

Ե. Ցապկած մեղեդիներ.

33. Աւա (խնձորի չիր, յորուկի խի (տաննի չիր), չամիչ և Էիւս, (խրաքանկիւրը առանձին, ի հարկէ), չափաւոր ջրով էր խաշեն և տակա ինչ իւղ աւելացնելով էր գործածեն։

Զ. Պատառ կեռակարներ.

Վիւթերն են գարձեղ մաւր-բլդուրը և իւղի փոխարէն կռաւառի կամ կանփետի մէթ)։

34. Ձիւլ մա.—միւնոյն կերպով էր պատրաստուի ինչպէս որ իւղով ձեւուր, միայն տրա հեռ հում տիւ ևս մանրելով կուտեն։

35. Ձիւլ էլ.—աղցած բլդուրը սոփրական կերպով պատրաստելով՝ փրան կաւելացնեն կաղամբի թթաւած թփի մանրուկ, և դեռ եփը յաւած մէթ ևս չափաւոր կաւելացնեն և փերջին եփը սալուց յետոյ էր պատրաստեն սոյն փաւը։

36. Ձիւլ տա.—սոփրական մաւղ պատրաստուած տօլման է, միայն եփելու առեն մէթ (հատաւորի) կաւելացուի։

37. Աւ և հորեայ.—գատիկ աւուր նման պատրաստելով այս կերպութիւնը՝ կանփետի մէթի հեռ *) թուլ խառնելով իւղի նման կանձեն փրանին և էր գործածեն։

38. Աւաթ.—նոյն ջուղաբը, միայն եփելու առեն կռաւառի մէթ ևս կաւելացնեն։

39. Ձիւլ (պառ օրուայ).—աղցած բլդուրը կանփետի կաթով կեփեն և փրան կաւելացնեն տախ, տաքդեղ, ուհան, և չափաւոր ծիրան կամ չամիչ, փերջը կաւելացնեն սոցա փայ և կանփետի մէթը ու նորից եփ կուտան. ապա ստեղծնելով էր գործածեն։

40. Եւս **).—աղցած բլդուր պարզ ջրով կեփեն և փրան կա-

*) Կանփետի մէթը այսպէս էր կանձն.—Կանփետը բաժնով անելով մէջ էր ձեռնեն և փրան տաք ջուր անելով մեղքեքով էր արարեն և նախ կանձնել զայնով մէթը կարատարեն, յետոյ ջրի քանակութիւնը աւելացնելով նորից էր արարեն և կուեննան սպիտակ գոյնով Վիւթ մի՞ որ յիշ կանուանեն։

**) Դուրսը տանկական շրթ-բառի փոփոխուած մէն է. տրա հայերէնը ըստ նշաթցոց է լը-ի։

Ապացնեն՝ երբեմն ոսկ (ոսկով չուրվատուպնապուր) երբեմն միայն
 և ո. տարբեկ կանն: Միայն պարզ ջրով և բլրով պատրաստուանը
 քր կոչուի միւս շրմն:

41. Փշռի մասը միայն ջրով եփելով՝ վրան կաւարացնեն խմորի գնդիկներ և մանրան սառչեղէր:

42. Գրքի.—Թթուան կազմերի թփերու մանրակը լա կնիկն ապամ բլղում միասին է, վրան կաւերացնեն կանգնեալ ձէթ կամ կաթի ու կունենան տէրք:

43. ՄԻՋ—բաղադիր (նախնդեղ) կամ դդուռը մանրելով՝ ոսպով, աղտով և տաքցնելով միասին կեփեն և փռեն նաև հոլը:

44. Զեռն. — Սպիտակուսի բանջարը պարզ ջրով և սափա լինչ ուտելով երեկոյ՝ զիան կաւելացնեն սխտոր ջուր և կռնենան ջրհաշիւ:

45. Ա-Է-Է.—Այս բաներսքը խաչելով լաւ կը քամեն և սխառ
աւելալնելով կը գործածեն:

Ի. Թապանից պատրաստում կերակուրներ.

46. Դպր. — Եւր ծնած անասնոց առաջին կաթը՝ կամ խմբը, կե-
փեն որ կը պնդի և կը զաւնայ մանուկի նման՝ բայց ճարձկան
Դպր առհասարակ բուսով կամ մեղրով կուտուի:

47. Կենտրոնը. — Հասարակ շուրջապի նման կեցույթ է նրա-
յի հերթին կենտրոնը ու բոլորը՝ կամ վերջինս չզանազան ժամանակի, բրինձ:

48. Աւար (Թաւաղաւոր, աղաւ), Թաւը կեփեն և կախեն չարու-
նակ խաւանքի և որպէսզի չխորթ հաւկթի մթնուկ և աղբը, խլաւ շի-
նեղով կաւեղացենն թանի փայ, այս խելսը կը կոչուի «Դէւ», աղա-
կաւեղացենն աւնա՞ծ ձաւսը և զանազան բանջարեք, — ձաւիկ, զգոմ,
կարտեղիկ, ծնեքեկ, զնմիկ և այլն:

49. Քառանգ, — սուսը նախ ջրով լաւ կը խաշեն, ջուրը քամկով միայն ոսպի վրայ կ'ածեն բաւականաւոր թան է, նորոյ կոկտեյն եփել լիտոյ հաց թրջելով մէջը կը գործածեն:

Քայլոր կերպիւթները ընդհանուր առումով կը կոչուեն առ:

Հ. Աղաբեկ, բաժնի ու թրու եւ բռնածիւ.

50. Ազգանի համար ամենադժուարնական բանջարներն են՝ Իգ—, Ժ-ի, Գ-ի, Ի-ի, Դ-ի, որոնց որմանները մաքրելով ամաններու մէջ կը դարսեն և վրան կտակաւենեն ԲԻՏԻ (խմորի մաշեա) և իրրի համեմունք՝ սոխ, սխտորոկ ևսպն ու տալ քրով միախին:

51. Գարնային բանջարեկոց թթու է նեխ կը մատակարարեն
 Իվարդ, քաղցիւ կալն, ամռան՝ բաւն ձմեռ, բաւել, յիշիլ Կարմ
 Հմեռ՝ առնասարակ խոճիւ

Թթու բանելու կերպը այս է. նաթր (գերագրեալ բանջարները) կը մանրեն և կը լցեն կարասներու մէջ. յետոյ փառն կանեն տաք ջուր, իրրէ համեմունք՝ աչիւ, մանրած սոխ և սեւան. Միացն ձմերկի փոքրերը յեն մանրեր, որու Թթուն կանուանեն «փօ» (ձմերկի փոքրը կը կոչուի պէճ) Թթու, բազումը խոշոր կտորներով Թթու կը բանեն և, ապա Թթուն էլ կը կոչեն Խոշոր, որ գինու նման կարմիր կը լինի.

52. Բուստ. — Կարամբի զլուխները համարեա 2—3 կտորներու բաժներով՝ ամանի մէջ կը դարձեն և փառն կանխացնեն նախապէս Թթուեցուցած տաքջեղ և իւր Թթու ջուրը. «Բ», «Է» և այլն.

Բուսածքը շատ ընտիր և զորաւոր կը լինի՝ երբ կարամբի փայ կանխացնեն՝ «այ, Խոշոր և Խոշոր, որոնք»՝ մանուսանդ փերջինա, գինու գոյն և զորութիւն կուտան բուսածքին.

Սերակաւու աներու մեր. — փայտէ կտրակ և մեծ սեղանք կամ բունկեր կը դնեն Խոշոր (յատակի) փայ, փառն անհաշիւ սպիտակ ծագիկ լոշերը կը փռեն և մեծ Խոշորէ լանգաւով և այլն, միացն մէկ տեսակ կերակուր (օրինակ նաշ, փլա, տոյմա և այլն) կուգայ մէջ տեղը, ու 1—10 ձեռքեր կերթան ու գառն մէկ ամանի մէջ.

Ընդ ու կին միասին նաշել յգրտեն. նախ՝ այդ մարդիկ նաշելով զուրա կերթան. ապա նոյն կերպ կը հաւաքուին ձիւ ու երկխայ, աղջիկ ու հարս, կին ու տանտիկին և հսկսեն նաշել.

II. ԱՆՈՒՄԱՐՈՒԹՅՈՒՆ.

Հետանի կենդանիները, բացի իրենց տուած օգուտներից, զիւ գացու աշխատութեան անբաժան ընկերներն են, նոցա գոյութիւնը անհրաժեշտ է, ուստի և Ժողովուրդը կը հետեւի անասնաբուծութեան

Եղած անասուններից թուով աւելի շատ կը պահուի ոչխարը. այժմ Ժողովուրդը աղքատնալով անասնոց թիւն ևս սկսած է պահպանիլ, որ. 20—30 տարի առաջ, Բուլանրխայ տաղնակալոց տներու համար կը պատմուի, որ իւրաքանչիւրը 1000—1500 զլուխ ոչխար կը պահեր. այժմ ամենաաղքատը 5—10 և ամենահարուստը 200—300. Ըսելի մեծ քանակութեամբ ոչխար կը պահեն բուրգերը՝ քան հայերը.

Մնացած լծան տաւարները այնքան կը պահուին, որքան որ պէտք զգացուի. Տեսանք՝ որ կանանաւոր լուծք մի լծելու համար հարկաւոր է տնուսպն 2 եղ և 2 զովէշ. միջին դասակարգի հարուստները կունենան 8—10 եղ և նոյնքան զովէշ, տաղնակալոց տները 15—20 եղ և այնքան էլ զովէշէն, որոնցով մինչև 3—4 լուծք կը լծուի և երբեմն աւելի մնացածները փոփոխակի կը գործածուեն, որոնք կը կոչուին Ժոշոր Խոշոր.

Ընան տառարներից տեղի կամ պահաս կը պահուին նաև Կապուցինները, որոնցով թէ տեղական և թէ փոքրով, արմատից կը փոխադրեն քաղաքները, օրինակ Բուխարեից մինչև Բաղէշ կամ Մուշ, մէկ քիւլայ (4¹/₂ պուս) ցորենի համար կանեն 8—10 զուրուշ, կարասիի 2¹/₂ պուսայ անասպարի համար:

Սակաւ թուով միւր ևս կը պահուին հեններու և, երբեմն տեղին նախկու նպատակով, իսկ ջրի պատրաստելը քիչ անգամ կը պատահի Ռիսարաց նման մի կը պահեն տեղի թուով քրդերը:

Ճեման անասնոց կը յատկացուին առանձին շինութիւններ. «Էն յիսարայ» և «Կապուց» (Թաւայ) միւս չորքոտանիներու համար: Վերջիներս նոյնպէս ջոկ ջոկ պատներ կուենան, օրինակ, զամէշները (յնան) կը պահուին Գիշու կոչումով անտաներու մէջ, ուր խաւքանիւրը մէկ Գիշ մէջ (տես գիւղական շինութիւնները — բնակարան), առանձին կապով կը կապուի մաւրի փայտին, փայտէ Գիշու կը բուրի կշտին կապուած միւս անասուններից (նոյն կերպ փայտով և նապիւրով չորպատուած) տակը թանձր Գիշ կը լցուի և առանձին «Էն Կիշ» կը կերակրուին բոլորը միասին, օրինակ՝ չարդի հետ՝ խաշած զարի և քուշնայ. կտաւատի Կիշ (կամ քրդերէն քուշ) խոտ, աւուշտ և այլն:

Միւս սեռատառները—մատաններն ևս—թէ ևս կարգով կը կապուեն մաւրներու վրայ, բայց մէկ փակի մէջ 1—2 հաս միասին. Ուրբան որ երկրի մեծուր տեղ, խեղճ անասունները բոլորովին բանտարկուած կը մնան պատաներու մէջ. 24 Ժամուայ մէջ կը կերակրուեն ու կը ջրուեն երկու անգամ—Կիշ և Կիշ Կիշ. բայց ունեւորները՝ երեկոները թեթեւ շէշ ևս կուերացնեն *) Ընան տառարներուն Գոմշեղէնները շարքի 2—3 անգամ կը յաւաքուին ջրերներու առաջ և, ամիսը 1—2 անգամ կտաւատի մէջ կը քան յիշները ջնջելու համար, գոմշեղէններու պահպանութեան համար ամենապա միջոցը բուանայը և միթերը կը համարեն. դորս համար, կանեն, զմշուն հարցուցին թէ քանի տարի կապրեա. ասաց. Քուրն ու մէթը գիտեն. այսինքն ջուրն ու մէթը, որքան շատ՝ այնքան ևս երկարակեաց կը լինին:

Սեռատառներու յիշները լնջելու համար՝ Ժրշու կը քերեն,

*) Բոլորացին առանձին խնամքով և հոգատարութեամբ կը պահպանուին Կապուցները (ջուլ, անկարա զամէշները). խաւքանիւր տուն խոր օղբի թուական ունի, որ քաջ տղորական կեր ու զարմանից, շէշի ու Կիշի ևս կուտան, միթով խմոր հաց կը կերցնեն, օրական 1—2 անգամ կը բուանեն և աղն:

Նախքան կը բռնեն և երբեմն, Կե—ի կոչումով զանազան փուշ-խաղար կը կեր-
ցնեն, որ զառնացնելով անասնոց միս և արիւնը՝ ոչիկները իրենց
իրենց փայլ կրնան: Բայց այս միջոցները այնքան թույլ են, որ ան-
աստաւարի ոչիկն (գենա) մեծ թուով զոհեր կը տանէ:

Մեն խնամք կը տանեն նաև տաւարներու տակը մաքուր պա-
հելու, զորս համար 24 ժամուայ մէջ 5—6 անգամ թրիւրը կտեղեն
և թրքնոցներու մէջ հաւաքելով զուրս կը տանեն և կտեղերու մէջ կը
հաւաքեն կամ կը պարզեն փառելիքի համար:

Ցարեր կ'ոչխարաց խնամքը: Ձմեռնային արևադարձից առաջ,
եթ զօրս խոս Խ. 24 ժամուայ մէջ Դի Աթա՝ զարման (կեր) կուտեն
(փոփոխակի չարգ և խոտ) և մէկ շաբաթուայ մէջ 2—3 անգամ կը
ջրուեն, կը պատմեն՝ թէ քրդերը, որոնք տեղի հմուտ ոչխարաբոյժ
կը համարուեն, ամբար 2—3 անգամ ջուր կուտան ոչխարներուն:

Օրերը երկարանալով՝ օրական (24 ժամուայ մէջ) երկու անգամ
կը զարմանեն և նոյն կերպ ևս կը ջրեն: Ոչխարները իրենց կերը կը
փայլեն զուրսը, միսն փայլ, որոնց կայանը կը կոչուի (քրդ.) Եռ-
փուշ, իսկ ներսը, գոմերու մէջ, առանց կապ ու մաւրի խառն ի
խառն կը նստեն, որոնց խո նմանապէս զուրս չաւարտիր, աչ օրա-
կան 1—2 անգամ չոր փայլեն ցանկելով կը ցամբեցնեն, որով սոցա
թրեքը դիզուելով և կոխածուց ամբանալով կը մնայ մինչև զարուն
որ փառելիքի համար կը կտրատեն և կը յորացնեն:

Փառանգախնամութեան օրէնները ժողովրդին յայտ լինելով, կեն-
դանեաց սեւը պնտացնելու գրութիւնն ևս ճանօթ է, բայց բոլոր
անասուններու համար յայտնի եղած միջոցները չեն գործադրեր, մի-
այն առանձին նկատողութեան կառնուեն ոչխարներն ու միջրը, ո-
րոնց սերունդը պնտացնելու համար ընտիր արուններ (սերմացու) կը
պահպանեն:

Եւս մասին զարմեալ առաջին քաղցը պրած են Փրդերը, որոնց
Մ—թ, Մ—թ, Զ—թ և այլն չեղի միջրը խիստ նշանաւոր են իրենց
գեղեցիկութեան և արագընթացութեան կողմից, և որոնց Խ—նը
ժողովներ ու անխառն սերնդեան պահպանման գրաւոր փայտանմու-
շը զարաւոր պատկանելի հնութիւն կը կրեն փառելին:

Մեն զգուշութեամբ կը պահպանուեն մասաթ միջրը, իսկ նա-
խիրը թողնուածներուն անօթեյք Խ—թ (երկաթէ կամ մազէ օրակներ)
կանցեացնեն, որ անաղնիւ միջրը չխաղաղանան մերմնաբ:

Ոչխարաց արունները նոյնպէս յունիս—յուլիս ամիսներէց սկսած
առանձին կը պահուեն և աշնանէ 40 օր անցնելուց յետոյ արմաթ

կը թողնուին Լզերու մէջ. (քրդերը տեսի ուշ կը թողնեն). երբ ոչ-խարաց նուեղը կտիտի տը, մայրերու կաթը բոլորովին կը յատկացուի գաւառիկներուն. որոնք մի քանի շաբաթից յետոյ, բացի կաթից, կը կերակրուեն մանր խառով, չիտլ (ալմար և ջուր) և խառատի կաշտանով (քուսպ). մինչև որ գարունը բացուի, բնութիւնը տարեւոյ զապիկ հազիւ, և մարդ աւանտուն միասին թափուեն զար ա զաշար:

Ընտանոց խրեւ արօտատեղի խրաքանչիւր գիւղի շրջակայքը և լեռներու կողմերը, թողնուած են ընդարձակ գետիկներ (մէրս—արօտատեղի). Ըյս արօտատեղիները Փուրը կը խփէ խր խէ (գրան) և հայն կը կանգնեցնէ խր քէ, մինչ բնութիւնը դեռ զապար է, անասունները նարակ կը գտնեն լեռներու փայ, խիկ անաւը, որովհետեւ լեռներու արօտը կը չարանայ, կիբենն զաշտերն ա մարդաստանները, որ ժամանակ արդէն, զոնէ հայու գոմը կը փերջանայ, երկազորմական գրազմուկը շատնալու համար:

Կիւրական համայնքի շահր և գրազմուկի պէտպէսութիւնը կառքանէ գիւղացիները, անասունները խմրովին արանեցնել և պահպանել (ամառները) փարման մարդոց հսկողութեան ներքեւ. Խրաքանչիւր տեսալի, կամ մի քանի տեսալը միասին, անասունները ջոկ խումը կազմելով, այդ կազմակերպութեան համեմատ ևս, կով, մի, եզ, էշ և այլն աւանմին խմրով կը պահպանուեն Խիի անուեւով. Սորա պահպանն ևս կը կոչուի Խիտը, որ խրաքանչիւր տաւարին կատանայ $\frac{1}{2}$ արբունի կօտ ցորեն (24 ֆունտ) և օրական մէկ հաց տան զլուխ:

Մասալաշ ձաղ (գոմշու) և հորթերն ևս ջոկ կը խնամուեն հորթուի հսկողութեան ներքեւ, որ խրաքանչիւր հորթին կատանայ փարմ $\frac{1}{2}$ արբունի կօտ ցորեն (12 ֆունտ) և տան զլուխ օրական մէկ հաց:

ճիւղ (հօտ) և սորա կազմակերպութեան օրէնքները:

Խրաքանչիւր գիւղի մէջ կը լինի 1—6 ճիւղ. սովորաբար ճիւղը պէտք է 1000 զլուխ ոչխար ունենայ, բայց այժմ 5—600-ից աւելի լի: Ճիւղը կը կազմէ գլխաւորաբար գիւղի ունը կամ շատ ոչ-խարատէրը, որու անուեւով և կը կոչուի Թորոսի կամ Կիբակոսի ճիւղ, միանգամայն և՛ ճիւղ կազմող կառուի ճգգլուի կամ (քրդ.) արջ երկրորդական կարգի ոչխարատէրը, ևս, երրորդականը, Թաւ կամ (քրդ.) Էթու, մնացած ոչխարատէրերը առհասարակ, (քրդ.) Եւ որոնցից ամենաբիշ ոչխար ունեցողը բերատեղին նստելու կարգին համեմատ կը կոչուի Խի:

Գարնան սկզբներէց մինչև նոյեմբերուսը ոչխարները թէն զուրկ կը մնան գիշերով, բայց ցերեկով կը բերուին գիւղը և խրաքանչիւր

ոչխարը իւր դասն առաջ կը կթուի. կթերաց յետոյ կը տանեն արօտի և ձանձնելու գիւղի մասերը. այս թեթեւ գտոյոր և արօտիկը կը կոչուի «Բա»

Աւելի, — միւղ հանել կը նշանակէ գառները և ոչխարները ջով ջով խմբերու բաժնել և ցնդելով աչ ևս գիւղը ցնդել. աչ գառքը յարմար դիտով տեղերը կայան որոշել, ուր ոչխարատէր կանայք բլիկ և կթոց շարակած կերթան կթելու ոչխարները. այս կայանը կը կոչուի Բե կամ Բեռու (քրդ.) և կթող կինը Բեռ.

Բէրտրները փողանաւն կը նստեն այսպէս. մէկ կողմի զլուխը կը նստի ձգլլուխը կամ սարջուլը, սորա անմիջապէս կողքին՝ Բաթիւնից յետոյ, այսինքն երրորդ տեղը, Թեւանկը կամ բնջուլը, և միւս ջուրն ըստ կարգին մինչև ամենամերձին. Դուր Միւս կողմի զլուխը կը նստի Բեռու մէկը, ապա Բաթիւն և այլն մինչև սորա Դուր նստելու այս մէկ պաշտօնական է և մէկ մէկի տեղը նստելու իրաւունք չունի.

Ոչխարը փողանաւն նստող բէրտրներու միջոյց կանցնի մէկ մէկ և իւրաքանչիւր ոչխարատէրը իւր ոչխարը նանկնալով *) կը բանէ կթելու համար.

Մինչև ճիւղի ելնելը հովիւը կը կերակրուի չէշէ — հաշուով, բաց գիշերուայ համար ջուրից կստանայ լորսիան 2—3 հաց. երբ ճիւղը ելնէ նոյնուրեք կամ սարջուլը պարտաւոր է տալ 1 թաղիք, մէկ էշ (հովուի հացը և ծանրութիւնըը կրելու համար), օրսիան 8 հաց. 1 քղաղիկ մածուն և 1 աման զատ տալ հովին. Թեւ՝ օրսիան չորս հաց 1 քղաղիկ մածուն, 1 աման զատ. միւս բնջը 4—5 օր անգամ մի մէկ մէկ աման զատ և օրսիան 2—3 հաց.

Հովիւը կուեննայ և մի օգնական օր (քրդ.) կը կոչուի Դուր (ոչխարը ետևից քշող), օր հովիւ հաշուով կը վարձուի և կը կերակրուի. սովորաբար ճիւղն կստանայ 6—7 զատ և ծառայութեան միջոցը կսկսի ճիւղ հանելու օրից մինչև զատ կնտոցը (սարակատը).

Հովիւը վարձ կստանայ 20 ոչխարին մէկ զատ.

10 ոչխարին մէկ բուրդ $\frac{1}{2}$, արքունի կոտցորեն, 1 զույգ տրեխ. Գաւարանի պահպանութիւնը և վարձըը նոյն են ինչ որ հովին.

Ընտանի կենդանեաց անունները և տեսակները, տնտի և հասակի համեմատ.

Կով ծնած արուն՝ կամ էգը, նախ կը կոչուի Կոթիկ (կոթ), մէկ տարեկան հասակից սկսած էգը կը կոչուի Կուժ, յետոյ ելնել իւր արուն՝

*) Ոչխարները կը նանկնան նշանով. Առաջ կնիւղաբթի օրը ամեն ոչխարատէր իւր գառնակներու սկանչները որոշ մեկնով կամ կը կարէ կամ՝ Կրաշիկ երկաթով կը խարէ:

Եւլի և այստեղս (արքան). սերմացուի համար լիարուած աղաւթ՝ բոլորս (ցուլ), եթէ բազումը չաւ հարստ չառնէ, կը կոչուի (քրդ.) արնիւղ (անհարստ կամ հրապարակ), կրտսեկաց զկնի՝ Եւլ:

Մասաիկ ծնած արուն՝ կամ էղը, կը կոչուի յոփ, յետոյ էղը կանուանուի արնի, սերմացուի համար լիարուած որմ ծաղը կը կոչուի Բուր (ցուլ) և կրտսեկաց յետոյ՝ Կրտ:

Սիւսարի ծնած արուն՝ կամ էղը կանուանուի գաւ. երկու տարեկան որմ գաւթ՝ (քրդ.) Խաւս (որմ), յետոյ՝ (քրդ.) Խաւս, սերմացուի համար լիարուած արքունը՝ Խաւ Խաւ. Պաղքնաթիւն հասակն ունեցող էղ ոչխարը կը կոչուի (տաւ.) Էլալ, ծնելուց յետոյ՝ Լալ (քրդերէն՝ Գ):

Այնի ծնած արուն կամ էղը՝ կը կոչուի ար, երկու տարեկան էղ ուլը՝ (քրդ.) Ելլիլ (արլը). որմը (քրդ.) Խաւար. սերմացուի համար լիարուած Խաւարը՝ (տաւկերէն) Բաւ (տիտաղ, քաշ)՝ կրտսեկը (քրդ.) Կնի:

Ելաւ և միւս ծնած արուն, կամ էղը, Խաւս:

Կար գարս եկած Խաւս էղը, Էլալ, արուն, Խալ Ժուլ և այստեղս (աղաւթը). գարցած Խաւ ու միւր միասին ըսու:

Երկնքը կըր վաղածամ ցուլ գալ և մին կը կոչուի արնի, վաղածամ ծնածը՝ (ծնեցեան որմը Էլլացած) որ որմս, աղալէ և քարտ անասնաց Խաւ կանակց վաղածամ ծնունդը: Պարտակահ ժամանակին ծնող երկնքը Խալ կը կոչուի արնի եր, յետոյ՝ Խալ:

Ասորիկը ծնելուց յետոյ Խալ՝ արնի եր կամ Խալար արս Լաւ, աւալ կոչ կամ ժառանգը կանուանուի երկու:

Կար ծնած ոչխարը կը կոչուի Էլալ, յետոյ Լալ. Կարսին արլերը գարմալ արլեր, ապա Էլ (արլ):

Թաւա Խաւս Խալ կը կոչուի Էլալ, կնկը խաւ Գարսի Խալ կիթը կը կոչուի Բարի և աննախաքը Խալկիթը՝ յա արլի (աւալիկը արալէ ասած, անժամանակ ծնունդ. և երկրորդը՝ գանձը Լալի):

Կով, մատակ, ոչխար, էն և մին կը Էնի, Էլը՝ (քրդ.) կը Բուի, գալ, արլ, ըսն, աղուէս և այլ կը Բարի կամ կը Խալ, Կալ Խալ Էնի և յոփ Է Էնի (Միսիս կնիկը Է գալ):

Կով, եղ, երկնք և աղաւթ միասին կը կոչուին Ժառաղ. գովէլ, մատակ, մալ և ասորիկը մէկէն Գովի. էլ ու մին՝ Կար Էլ? Կաւն խր մաղերովը և արաղաղովը միասին՝ Կառալ:

Այլին արքանակ աղխակ գիծ ունեցող գովէլը կը կոչուի Բուլի (արալար), Լախակին փաղ փաւնը մի անբնակ մալ ունեցող, Լալի: Խալն ձև մալակի կըր Կար (Խալ-արալ), կըր Խալը շատ մեծ է՝ (քրդ.) Բալլ: Ուրիւրը, մինչև ծնկները, շէկ մաղերով և գեղին կնկակներով եղ կամ գովէլը կանուանուի Էլ, խաւսակի կամ պիտակ ունեցող արլերով եղ կամ գովէլը կը կոչուի Խալ, ուղղաւն կտաշներ ունեցող գովէլը Բու և կըր Բու:

1. Փլաւ—միւս, իշու, ջրու և ուղտի կուն կանուանուի Ժալ:
2. Գալ (գիթիլ)—ոչխարի և այնի կղկղանքը:
3. Թալի—գաւթը ցրիւ ընկած Թրիլ:
4. Կալ—գովէլու մէկ անգամ Թրաւնը որ կորածն կը յորանայ:
5. Ցալ—պարուկի հաւաքը, որ գովերու մէջ Թանձրանալով

կը կորստաւի և կը յորացուի փառելիքի համար. ապիմը փայտի լափ զօրաւոր փառելիք է:

6. Պահ (բասմա (սահ.) — փրկում. կարելու մէջ հաւաքած և քառակուսի կորստան յոր թրիք. որու ամեն մէկ կտորը կը կոչուի ք-ք-ք:

7. Աք-ք — մեղքով շինուած թրիք.

8. Աք-քու կամ Իղէլ. — ափարի մէկ տեսակը, որու մէկ կողմը թռչնոյ զլիւս նման բարձր կը լինի (ափար բազէ?)

Հնդկանուր անուեով բոլոր յորացած թրիքները կը կոչուին ք-ք-ք. թռչնոց կղկղանքը կը կոչուի Եթ-թ, որից ժողովուրդը լցիւէ օգտուել:

Քրդաց զբաղմունքներն են 1) Ժառանգութիւն. 2) Բնօրինակ (ստաւրի փանառական). 3) Երկրագործութիւն. 4) Զօրութիւն. 5) Դր-շափութիւն:

Թաւըն Պուրդը միմայն թէլչերութիւն կանէ, Ալչերը՝ թէլչերութիւն, Երկրագործութիւն և կղմանցն՝ Երկրագործութիւն, Զօրութիւն ու Դրափութիւն:

Վանառականութեան կենդրոնները.

Բույանքիս և շրջակայ գաւառներու փանառականութեան միակ կենդրոնն է Բաղէշ (Յիթլիս) քաղաքը. Բաղէշից յետոյ, երկրորդ կենդրոնը Մուշն է. Բաց զբոլնեռն Մուշ քաղաքը սակարական հրապարակի փայ Բաղէշից շատ յետ ընկած է և մինչև անգամ իւր շրջակայ գիւղօրէից բառականութիւն ապ կարող չէ, հետեւաբար և Բույանքիցին սակաւ անգամ կը զիմէ Մուշ, և միայն այն պարագային, երբ ցորեն, գարի, կաշի և այլն աւելի նպաստաւոր գներով կարելի կը լինի ձախել:

Վերադրեալ քաղաքներից յետոյ, երրորդ տեղը տալու է գաւառիս կառավարութեան կենդրոնափայ Կոթ գիւղին, ուր 30-35-ի լափ խանութներ կան (չարմեալ քաղաքացոյց մեղքը) և քաղաքներից այդ տեղ փոխադրուած ապրանք, մրդեղէն և այլն թանկ գնով կը վաճառուեն գիւղացոյց փայ:

Դիւղեր ներմուծուած ամէն կարգի ապրանքները (լապի կերպանքից և աստի կտորներից) գրեթէ միայն ցորենով կը փոխանակուեն. մրդեղէնը մանաւանդ նահապետական գրութեամբ, նայելով ցորենի արժէքին, Բոլեթ (հաւասար) Եթ-թ, Եթ-թ և մինչև իսկ Եթ-թ ցորեն կը տրուի և փոխարէնը միւր կաւանութի:

Հնդհանուր գումարի 52 մեծ ու փոքր քրդարնակ և հայարնակ
գիւղերը կը վնարեն արքունի գանձարանին՝ տարեկան

Հայրային և կաղաւաճական տուրք	183,050	գումուշ
Քինոսրական տուրք (միայն հայերը)	386,190	»
Ճահու (թէմէ թաւթ, զիլզի) տուրք	15,573	»
Հանրային կրթութեան նպաստ (մարիթ)	1,435	»
Գումարը	586,248	

Աւերացեալներ ստաց փայ կապալով սրբան տա-
անազդի գումարը՝ 653,160 գումուշը նաեւ 42 10
գումուշ հաշուելով 2240 քիլ ցորենի գինը՝ կուե-
նանք 653,160+22400 *) 675,560 գումուշ

Հնդհանուր գումարն է՝ 1,261,808 »

Եւս հաշուի մէջ չէ գումարի աղանձը (ոյխաբաց տուրքը) որ աւ
միշդ թիւը վարարացանք ձեռք բերել:

*) Դիւղերը կը ծախուի կապալաւաններու (Դիւթիլիմ) փայ թէ ցորե-
նով և թէ գրամով, որիննակ այս տարուայ աշտի գերաբնակ գինի փայ աւե-
լացուած է նաեւ 2240 քիլ (զրիւ Գումուշ=1 գում 32 ֆունտ) ցորենով: