

Թողու, ունայի որ միշտ կանաչ խոտ
ըլլայ կերածնին, որպէս զի կաթեր-
նին առատ ըլլայ, ու պանիր և կա-
րագ շինելու յարմար գայ: Ախար-
ները կրնայ խուզել՝ եղանակին բա-
րեխառնութեանը նայելով. հաւերն
ալ գիրցընելու ժամանակն աս է:
Երամին ու մեղուին վրայ մասնա-
ւոր հոգ տանելու է աս ամսուս
մէջ:

Երազիկ նայողը ձմեռնոցին տուն-
կերը դուրս հանէ, ու անոնց չոր-
ցած ձիւղերը յօտէ. Թաղարներուն
մէջի եղած հողը թէ որ շատ հին է՝
փոխէ. չէ նէ մէջը փշրած աղբ խառ-
նէ: Ախարներուն՝ բացուելու ա-
տենը կոկոնին էն վրայի կարծր կըծե-
պը կտրելու է, ուն զի ծաղիկը դիւրաւ
բացուի, ու խոշոր և աղուոր մեծնայ:
Վարնան ու աշնան ծաղկները տըն-
կածիդ պէս պէտք է մէկէն ջուր տաս
անոնց, ետքն ալ երբոր հարկաւոր է՝
չինայես: Ար և իցէ ծաղկի հունտն
ալ հասածին ու չորցածին պէս՝ պէտք
է ժողվել ու պահել, որպէս զի իրենք
իրենց մնալով՝ խառնաբնդոր ասդիս
անդին չցանուին չիցրուին: Աս ամ-
սուս վերջերը յակինթի՝ ու կակաչի՝
սոխերը և ուրիշ կաղաբոյսերը՝ պէտք
է գետինը փորելով դուրս հանել,
որպէս զի երթալով գետինն խորերը
չմտնեն ու չկորսուին: Ախարները
երբոր ծաղիկ կըբանան՝ պէտք է զա-
նոնք շուք տեղ մը դնել որ անձրեւէն
արեւէն գոյներնին չնետեն:

1 Գարաբիւ: 2 Սիւմգիւ: 3 Լուս:

4 Կաղաբոյս կըսուին ան տեսակ բոյսերը, որոնց
արմատը սոխ է, ու հունտին տեղը սոխը բաժնե-
լով կըբազմանան. ինչպէս են յակինթը, կակաչը,
ֆուլիան, շուշանը (զամպագ) ևն:

ԱՌՈՂՋՈՒԹԻՒՆ

Ինչպէս ճանչնալու է Լեռնաւոր սոսնիք,
ու թէ որ Դէլ Լեռնաւոր սոսնի կերեր է՝
ինչ Դէլ պիտի ընէ:

Աս անգամ ուշատեղ կըլսուին
Թունաւոր սունկերէն՝ առաջ եկած
վտանգները. և գէշը աս է որ քիչ
մարդ կայ սունկին աղէկը ճանչցող,
կի՞ գէշ սունկէն առաջ եկած վտանգ-
ներուն դեղը գիտցող. անոր համար
մենք հոս քանի մը ընդհանուր գի-
տելիքներէն ետքը, դնենք թէ աղէկ
սունկը Թունաւորէն ինչպէս որոշելու
է, և թէ որ փորձանք մը պատահի՝
ինչ ճար ընելու է:

Ա. Երբոր մէկը ստոյգ չգիտեր
թէ իր ժողված սունկը աղէկ է թէ
գէշ, լաւ է որ ամենեւին չուտէ. իսկ
թէ որ ուզէ ուտել, պէտք է ան տե-
սակը միայն ուտէ՝ որուն որ աղէ-
կու թիւնը շատ ատենէ՝ ի վեր փոր-
ձով տեսնուած ու հաստատուած է:

Բ. Վայելու է որ միայն ան մար-
դիկներէն գնուի սունկը, որոնք որ
սովորաբար կըծախեն, ու աղէկը գէ-
շը կըճանչնան. և աւելի աղէկ է վա-
ճառանոցէն՝ գնելը, որովհետեւ ամե-
նուն աչքին դիմացն ըլլալով, թէ որ
մէջը գէշն ալ կայ՝ ճանչցողին աչքին
կըզարնէ, ու գնողը կըզգուշանայ:

Գ. Ար և իցէ տեսակն ալ ըլլայ,
նայելու է որ Թարմ ու մատղաշ ըլ-
լայ. վասն զի որչափ որ մեծնայ սուն-
կը՝ կըգէշնայ:

Դ. Երբ տեսակ սունկ ամենեւին
պէտք չէ ուտել, բայց եթէ վարպետ
բուսաբանի մը քննութեամբ. ուրիշ
որ և իցէ մարդու խօսքին պէտք չէ
դիւրաւ հաւատալ:

Ե. Արջապէս նայելու է որ միշտ
քիչ ուտուի՝ թէպէտեւ աղէկ տեսակն
ալ ըլլայ: Աս ամէն զգուշութիւնն է.

րով կրնայ մարդ առանց վախի ուտել սունկը : Հիմա տեսնենք թէ աղէկ ու գէշ սունկերը որոշելու ընդհանուր կանոնները որոնք են :

Եւէկ սունկը գէշէն որոշելը աւելի վարժութեամբ կը սորվի մարդ . բայց թէ որ մէկը ուզէ ճանչնալ, պէտք է աս նշանները դիտէ : Եւ սունկերն որ թթու, լեղի, կծու, տտիպ ու այլող են՝ ընդհանրապէս գէշ են . նմանապէս անոնք որ անախորժ, սիրտ խառնող, զգուելի, թմրեցուցիչ, սուր ու հասարակ խոտի հոտ ունին : Եւ հակառակն ուտելի սունկերուն համը ախորժելի, հոտը անոյշ, ու նոր աղացած ալիւրի հոտին պէս է : Բայց ասոնց ալ խիստ պէտք չէ հաւտալ, որովհետեւ շատ անգամ կըլլայ որ թունաւորներուն հոտն ու համն ալ ունանց ախորժելի կերենայ :

Պարսի տեսքէն կամ գոյնէն աղէկը գէշը լաւ չճանցուիր . ընդհանրապէս լեւոնի գունով դեղինը, ու արեան գունով կարմիրը թունաւոր են . իսկ անոնք որ ճերմակ կամ կարմիր գինիի ու մանուշակի և կամ պարզ ոսկիի գեղնուածիւն ունին, աղէկ տեսակ են :

Երբոր սունկը ճերմակ, պինտ, չոր ու կարծր է, աղէկ տեսակն է, միայն թէ անախորժ համ ու հոտ չունենայ : Եւ սունկերն որ սկսեր են թուով ու ջրջրկիլ՝ նետելու է . վասն զի այնպիսի սունկերը գարշահոտ ու փասակար կըլլան : Սէտք չէ խաբուիլ և աղէկ է ըսելով ուտել ան սունկերն որ վրանին խխունջ կամ թրթուր կը գրտնուի . վասն զի աս կենդանիները թունաւոր սունկ ալ կրնան ուտել ու չփասուիլ :

Որո՞՞ք մատենագիրն մէկը սունկին աղէկը գէշէն զատելու համար՝ աս կանոններս ալ կուտայ : Սունկ ժողվելու ատեն նայելու է որ որչափ կարելի է օդը չոր ըլլայ, ու առաւօտեան ցօղը իջնալէն ետքը պէտք է ժողվել, ան ալ մատղաշները . վասն զի երբոր շատ կը հասունայ սունկը, միսը կա-

կուղ կըլլայ, կըսկսի մքլոտիլ, ու տերեւները բացուիլ : Սունկը քաշելով փրցընելու տեղը, պէտք է կոթը գետնին մօտ կտրել, որպէս զի հողը թելերուն ու ծակտիքներուն մէջ չըմտնէ : Որպէս զի ապահով ըլլայ մէկը սունկ ուտելու ատեն, պէտք է սունկին գլուխը կտրէ, և նայի թէ գոյնը կը կապուտնայ թէ չէ . թէ որ կապուտնայ՝ խոհեմութիւն չէ մէկէն ուտելու . պէտք է դնէ պաղ կամ գաղջ ջրի մէջ, քիչ մը քացախ խառնելով մէջը, որպէս զի սունկը ճերմկնայ, և ան ջուրը թափելու է : Եւ կերպով ամէն սունկ կրնայ աղէկնալ, ինչուան սաստիկ թունաւորն ալ : Եւ որպէս զի սունկը աւելի ախորժահամ ու դիւրամարս ըլլայ, պէտք է հարկաւոր եղած համեմներով համեմել, ու ետքը ուտել, և չափահաս, վասն զի կեցածը շուտ կաւրուի, ու թունաւոր յատկութիւններ կունենայ :

Որովհետեւ գիտենք թէ քացախը ինչպէս սոսի ծաղկին ու անոր նման բոյսերուն, նմանապէս սունկին ալ թոյնը կըլուծէ, շատ աղէկ կրնէ մէկը երբոր միշտ ան սունկն որ լաւ չճանչնար, քիչ մը ատեն քացախի մէջ ձգէ :

Սունկը համեմելէն առաջ պէտք է միշտ ջրի մէջ եփել, կամ գէթ եռացած ջրէ մը անցընել . և որպէս զի մէկը իմանայ թէ սունկը աղէկ տեսակ է թէ գէշ, կրնայ եռացած ջրին մէջ արծըթէ դգալ մը խոթել . թէ որ դգալը սկսի սենալ, յայտնի է թէ սունկին մէջ թոյն կայ . ուստի մէկ երկու անգամ նորէն ուրիշ մաքուր եռացած ջրէ անցընելու է սունկը՝ ինչուան որ ջուրը ալ չսեցընէ արծըթէ դգալը :

Եւ սունկերն որ կտրելուդ պէս ներսի կողմերնին կը գեղնի, կըսենայ, պէտք է մէկդի ձգել . նմանապէս անոնք որ կտրելուդ պէս մէջէն կաթի պէս ճերմակ ու տտիպ հիւթ մը կը վազէ : Եւ անոնք որ ուռած պալարներ՝ ունին, կպչուն հիւթով ու ճեր-

մակ կամ գունաւոր մաշկով պատած են, մին մէջը կունտեր կան, և թոյլ ու լիկած են :

Ընկնէն աւելի թունաւորները թանձր անտառներու մէջ խոնաւ տեղեր ու փտտած ծառի բուններուն վրայ բուսնողներն են : Ընդհակառակն աղէկ սունկերը բաց տեղուանք կը բուսնին, չհերկած արտերու մէջ, կանաչցած դաշտերու մէջ, ձիակորեակ բուսած տեղուանքը ու անտառներու մօտերը :

Վիմիականութեամբ սունկը լուծելով՝ մէջը զանազան նիւթերէն զատ՝ գտեր են նաև իւղային նիւթ մը, և կըսեն թէ մահաբեր սունկերուն գլխաւոր թոյնը աս իւղային մասունքն է : ասիկայ կը լուծուի ալքոոլի, եթերի, թթուութիւններու, և փոթասով ու սոտայով խառնած ջրի մէջ. ուստի թէ որ աս սունկերը քացախի մէջ թրջես, կամ սոտայով ու փոթասով խառնած աղի մէջ պառկեցընես, իրենց ֆնասակար մասունքը կամ բոլորովին կամ ըստ մասին կըցրուին : Ընոր համար հիւսիսային կողմերուն բնակիչները աս կերպերս կը բանեցընեն : Իսկ աղջուրը կամ քացախը՝ որուն մէջ թրջոց դրուած են սունկերը, սաստիկ թոյն կը դառնայ, թէ մարդկանց և թէ կենդանեաց ֆնասակար :

Թունաւոր սունկ ուտելէն երկու տեսակ բան առաջ կուգայ. քիւնամարսութիւն և թունաւորութիւն. հոս խօսինք միայն թունաւորութիւնն առաջ եկած երեւոյթներուն՝ ու անոնց դարմաններուն վրայ :

Երբոր մէկը թունաւոր սունկ ուտէ, մէկէն յայտնի չըլլար. հապա 12 ժամէն ինչուան 20 ժամ անցնելէն ետքը կը լայտնուի. կըսկսի սիրտը խառնուիլ, ու չկրնար ետ գալ, վրան մարմնով խղճովք ու նեղսրտութիւն կուգայ, սիրտը կը ճգմուի, շատ անգամ ալ սաստիկ կը տաքնայ՝ կը պապակի, բերանը կը փրփրայ, ստամոքսը կը ցաւի. շատ անգամ ալ սիր-

տը անդադար ետ կուգայ, խոստուկ՝ ու փորհար¹ կըլլայ, փորն ալ կուռի ու կը ցաւի. երբեմն ընդհակառակն աւելի կըսկսի ցաւաւոր դառնալ ու ծանրանալ, վրան թմրութիւն կուգայ, խեղք կը ցնդի, և քրնափութիւն² ու խենդութիւն կուսենայ, ջիղերը կը բաշուին, վրան պաղ քրտինք կուգայ, ոտքը՝ ձեռքը ու բոլոր մարմինը կը դողդողայ, անդամներուն ծայրերը կը պաղին, շնչերակին՝ զարնուածքն ալ կը տկարանայ. և թէ որ մէկը շուտով հոգ չտանի՝ կրնայ մեռնիլ : Եւ ատ անգամ սունկին տեսակներուն համեմատ, ու շատ կամ քիչ ուտելէն և կերողին կազմուածքէն աս երեւոյթներս կը փոփոխին :

Եւ յսպիսի փորձանքի ատեն ինչուան որ բժիշկը հասնի պէտք է աս դեղերս ընել. պէտք չէ հիւանդին քացախ, աղջուր, կամ եթեր տալ, հապա անանկ բաներ՝ որով կարենայ սիրտը ետ գալ : Եւստի գաւաթ մը ջրի մէջ քիչ մը փսխեցուցիչ դեղ պէտք է լուծել, ու հիւանդին խմցընել : Վառորդ մը անցնելէն ետքը նորէն գաւաթ մը ջրի մէջ նոյն դեղը՝ հետն ալ մէկ ունկի սոտայի ծծմբուտ լուծել ու խմցընել, ինչուան գաւաթին կէսը. երբոր քառորդ մըն ալ վրան անցնի, մէկալ կէսն ալ խմցընել : Եւ կէզատ մէկ լիտր գաղջ ջրով, ու մէկ ունկի սոտայի ծծմբուտով գրեխ ընելու է : Իսկ որ աս դեղերը բանի չգան, ու հիւանդը դուրս չտայ կերած սունկերը, և տկարութիւնը երթալով զայրանայ, պէտք է մէկ լիտր ջրի մէջ ունկի մը ծխախոտ դնել ու քառորդի մը չափ եփել, վերջը ջուրը կտաւէ անցընել, ու ան զտուած ջրով գրեխ ընել, որով հիւանդին սիրտը մէկէն կըսկսի ետ գալ :

Իսկ որ հիւանդը բաւական դուրս

1 Սեւճը :

2 Իսկու :

3 Սիւպալ :

4 Նախ :

տայ կերած սունկերը, պէտք է մաք-
րողական մը տալ. չորս ունկի նարն-
ջի ջուր, ունկիին չորս մասին մէկը ե-
թեր, ու երկու ունկի սովորական օ-
շարակ կամ շաքար խառնել՝ ու հինգ
վայրկեանը մէյմը դգալ մը խմցնել:

Եւ դեղերս ընելէն ետքը թէ որ բը-
ժիշկը հասնի, պէտք է հիւանդին մեղ-
մացուցիչ ըմպելիքներ տալ. ինչպէս է
կաթ, կամ խաշխաշի՝ տուղտի՝ մա-
նուշակի և ասոնց նման ծաղկըներու
ջուրը խմցնել. փորուն վրայ, կամ
ուր տեղ որ աւելի ցաւ կը դգայ՝ խիւս՝
դնել, ու հիւանդը տաք տեղ մը պառ-
կեցնել թէ որ սաստիկ ցաւ դգայ ու
ջերմ՝ ունենայ:

ՏՆԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹԻՒՆ

Կարագի վրայ Կեղեկութիւններ:

ԿԱՐԱԳԸ՝ տնտեսութե մէջ շատ
գործածուելով, վրան մէկ քանի հար-
կաւոր տեղեկութիւններ տանք որ
փորձով գտնուած ու հաստատուած
են: Ինոցիկէն՝ նոր ելած կարագին
մէջ խել մը շիճուկ ու պանրային մա-
սունք կը գտնուի. ասոր համար պէտք
է կարագը ամանի մը մէջ դնել, ու
մէկ կողմանէ ջուր զարնելով՝ փայտէ
դգալով ձգմել որ աղէկ մը շաղուի
ու ջուրը դուրս ելլէ. աս գործողութե
ատեն մէջը քիչ մը աղ ալ խառնես
նէ՝ շատ աղէկ կը պահուի կարագը.
(միայն թէ ուտելու համար պատ-
րաստած կարագը պէտք չէ շատ լուալ
ու շաղուել): Երբոր ասանկ աղէկ մը
շաղուելով ջուրը կը հանեն ու կաղեն,
կըղնեն մէկ ամանի մը մէջ, ու այն-
չափ կը ձգմեն որ մէջը ամենեւին պա-
րապ ծակեր չմնայ. և ամանը լեցնեն.

լէն ետեւ բերանը բարակ լաթով մը
կը գոցեն. անոր վրայ մէկ կարգ մը
աղ դնելէն ետքը՝ հաստը կէկ լաթով
մըն ալ նորէն կը գոցեն ու կը կապեն:
Երբոր պէտք ըլլայ աս ամաններէն
կարագ հանել ու գործածել, կարգ
կարգ վրայէն կտրելու է. վասն զի
ասդիէն անդիէն ծակծրկելով առ-
նես նէ՝ մէջը օդ կը մտնէ ու եղը կը-
ծթաի: Եւ մէկ կարագ պահելու չի գար.
Ոմանք շուտով կաւրուին, և այնչափ
կծու կըլլան որ լուալէն ետքն ալ ան-
կարելի կըլլայ գործածել:

Նտերսոն անունով անգղիացին
1795ին գիւտ մը գտեր է կարագ պա-
հելու: Եղը աղէկ մը լուալէն վերջը՝
ամէն մէկ լիպրէին դրեր է մէկ ուն-
կի չափով այնպիսի խառնուրդ մը,
որ մէկ մասը շաքար, մէկ մասը բո-
րակ՝, ու երկու մասը հասարակ աղ
է եղեր. աս բաղադրութեամբ այն-
չափ աղէկ կը պահուի եղը, որ շատ
ատեն դիմանալէն ետքը՝ համը հոտը
գոյնն ու պնդութիւնն ալ նոյն կը մնայ:

Կաղղիա ու Խաղիա կարագը պա-
հելու համար կը հալեցնեն չափաւոր
կրակով, ու մէջը քիչ մը աղ խառնե-
լով կըղնեն հողէ կամ փայտէ աման-
ներու մէջ անանկով բաւական ատեն
կըղիմանայ: Հալեցնելուն օգու-
տը աս է, որ նախ՝ մէջի եղած ջրոտ
մասունքը կը ցնդի. երկրորդ՝ պանրայ-
ին մասունքը եղէն կը զատուին, որոնք
մեծ պատճառ են եղին աւրուելուն:
Եւ այն ոչ երբեք բոլորովին կը զտուի
կարագը, և նոյն հալած վիճակին
մէջ շատ չղիմանար. անանկ որ նո-
րէն տաքցնես նէ՝ կաւրուի, թէ որ
հարկաւոր զգուշութիւնները չընես:
Փորձով տեսնուած է որ աւելի ա-
ղէկ կերպը աս է. 36 աստիճան տա-
քութեամբ ջրի մէջ հալեցնելու է
կարագը. աս կերպով կրնայ պահուիլ
որչափ ատեն որ ուզես. վասն զի ասով
պանրեղէն կտորները դիւրաւ տա-
կը կը կրնաստին. ետքը ուրիշ աման պար-

1 Լաթ:

2 Սլէմ:

3 Թէրէ եււը:

4 Խնոյի կրտսի ան ամանը՝ որուն մէջ կաթը
երկայն ատեն հարելով կարագը կը զատուի. տաճ-
կերէն ոմանք եւսլգ կրսեն, ոմանք ալ ինչի:

1 Կիւլիւրէ: