

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 չհասնի, պէտք է հիւանդին մեղ-
մացուցիչ ըմպելիքներ տալ. ինչպէս է
կաթ, կամ խաշխաշի՝ տուղտի՝ մա-
նուշակի և ասոնց նման ծաղկըներու
ջուրը խմցնել. փորուէն վրայ, կամ
ուր տեղ որ աւելի ցաւ կըզգայ՝ խիւս՝
դնել, ու հիւանդը տաք տեղ մը պառ-
կեցնել թէ որ սաստիկ ցաւ զգայ 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 կըգտնուի. 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 կըպահուի կարագը.
(միայն թէ ուտելու համար պատ-
րաստած կարագը պէտք չէ շատ լուալ
ու շաղուել): Երբոր ասանկ աղէկ մը
շաղուելով ջուրը կըհանեն ու կաղեն,
կըդնեն մէկ ամանի մը մէջ, ու այն-
չափ կըձգմեն որ մէջը ամենեւին պա-
րապ ծակեր չմնայ. և ամանը լեցնեն.

լէն ետեւ բերանը բարակ լաթով մը
կըգոցեն. անոր վրայ մէկ կարգ մը
աղ դնելէն ետքը՝ հաստըկէկ լաթով
մըն ալ նորէն կըգոցեն ու կըկապեն:
Երբոր պէտք ըլլայ աս ամաններէն
կարագ հանել ու գործածել, կարգ
կարգ վրայէն կտրելու է. վասն զի
ասդիէն անդիէն ծակծրկելով առ-
նես նէ՝ մէջը օդ կըմտնէ ու եղը կը-
ծթաի: Եւ մէկ կարագ պահելու չիգար.
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 կըպահուի եղը, որ շատ
ատեն դիմանալէն ետքը՝ համը հտը
գոյնն ու պնդութիւնն ալ նոյն կըմնայ:

Կաղղիա ու Խաղիա կարագը պա-
հելու համար կըհալեցնեն չափաւոր
կրակով, ու մէջը քիչ մը աղ խառնե-
լով կըդնեն հողէ կամ փայտէ աման-
ներու մէջ անանկով բաւական ատեն
կըդիմանայ: Հալեցնելուն օգու-
տը աս է, որ նախ՝ մէջի եղած ջրոտ
մասունքը կըցնդի. երկրորդ՝ պանրայ-
ին մասունքը եղէն կըզատուին, որոնք
մեծ պատճառ են եղին աւրուելուն:
Եւ այն ոչ երբէք բոլորովին կըզտուի
կարագը, և նոյն հալած վիճակին
մէջ շատ չդիմանար. 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 կընստին. ետքը ուրիշ աման պար-

1 Լաթ:

2 Սլէմ:

3 Թէրէ Էւլ:

4 Խնոյի կրտսի ան ամանը՝ որուն մէջ կաթը
երկայն ատեն հարելով կարագը կըզատուի. տաճ-
կերէն ոմանք Էւլգ կրսեն, ոմանք ալ Խոյի:

1 Կիւլիւրէ:

պելու ատեն լաթէ մը անցընելու և աղոտելու է : թիւ որ աս եղէն պզտի ամանի մը մէջ դնես պահելու համար, բերանը գոցելու է որ երկայն ատեն դիմանայ . ու աղնիւ կերակուրներու մէջ ալ կրնաս գործածել աս կարագէն . բայց որչափ ըլլայ՝ թարմ կարագին համը չունի :

Ետալիային մէջ տեղ կայ որ ինչուան տարի մը կրնան պահել եղը . որ այսպէս կրնեն : Կարագը խրնոցիին մէջ աղէկ մը զարնելէն ետքը կը հանեն, ծուռ դրած տախտակի մը վրայ կը դնեն . ետքը այլ և այլ անձինք կը բաժնեն մէջերնին մէյմէկ լիպրէի չափ, ու ան տախտակին վրայ աղէկ մը կը շաղուեն, որ մէջի շիճուկը բոլորովին ելլէ . ետքը կը միացընեն, քառակուսի ձևով կը կտրեն ու կը չորցընեն . սեպտեմբեր ամսուն մէջ ճերմակ թղթերու մէջ պըլլած կը պահեն զով տեղ մը, ինչուան դեկտեմբերի կէսը կը դիմանայ :

Ենթդիացիք աս կերպով ալ կարագը կաղեն ու կը պահեն : Երկու մաս մաքուր աղ, մէկ մաս շաքար, մէկ մաս աղբորակ կառնեն կը ծեծեն մէկ տեղ, ու աղէկ մը կը խառնեն . ետքը 100 տրամ կարագի ու թը տրամ ու կէս աս բաղադրութենէս կը դնեն ու աղէկ մը կը շաղուեն որ կարագին ամէն մասանցը մէջ մտնէ աղը . անկէ ետքը մաքուր ու ցամաք պտուկի մը մէջ կը դնեն ու ամուր կը գոցեն . ասով իրեք տարիէն աւելի կը պահուի կարագը առանց աւրուելու, և աւելի համով կը ըլլայ : Երկայն թէ նախ՝ աղէկ նայելու է վերի ըսած չափերնիս . երկրորդ՝ աղն ու շաքարը մաքուր պիտի ըլլան ու փռան մէջ չորցուցած : Երրորակը ամենեւին փնաս մը չընեն, մանաւանդ թէ զովացուցիչ կը ըլլայ, միայն թէ մեր ըսած չափովն ըլլայ ու աղէկ մաքուր, ինչպէս աղին ու շաքարին համար զուրցեցինք : Կարագը այսպէս շաղուելով ամանը լեցընելէն ու թը օր ետքը կը տեսնես որ պնդացեր է, ու ամփոփուելով պը-

տուկին ներսի երեսներէն բաժնուեր է . ան ատեն զօրաւոր աղջուր պատրաստէ, տաք ջրին մէջ մաքուր աղ լեցընելով, ինչուան որ աղը հալի . ու ջուրը պաղելէն վերջը լեցուր կարագին վրայ, անանկ որ ծածկէ երեսը . ետքը զով տեղ մը դիր :

Եթեւա՞ծ կարագին համը շտկելու կերպը աս է : Եթէ մը ջրի մէջ քսանը հինգ կամ երեսուն կաթիլ կիրի քլոր՝ կաթեցուր . ետքը մէջը դիր կարագդ ու աղէկ մը զարկ . վրան մէկ կամ երկու ժամ անցնելէն ետքը դարձեալ առ՝ պարզ ջրի մէջ զարկ, ու ետքը ջուրը քամէ : Եւ հնարքով որչափ ալ ծեծած ըլլայ կարագդ, այնպէս կանուշայ՝ ինչպէս թէ նոր շինած կարագ ըլլար : Երկր կերպով կարագին որ և իցէ անհամութիւնն ալ կրնայ անցնիլ : Կիրի քլորը կրնայ աւելի ալ դրուիլ, որովհետեւ առողջութեան փնաս մը չունի, բայց փորձով տեսնուած է որ ըսած չափերնիս բաւական է :

Ետ անգամսուտ կարագ կը ձևացընեն կովի ճարպով . աս խաբէութիւնը դիւրաւ իմանալու համար՝ գիտնալու է որ աղէկ մաքուր կարագը չափաւոր ջերմութեամբ կը հալի . իսկ ճարպով խառն կամ գէշ կարագը առջինին կրկին ջերմութիւն կուզէ որ հալի : Եւ անց աս փորձիս դիւրին է խաբուիլը . վասն զի գոյնը քրքումով՝ կրներկեն որ աղէկ դեղին ըլլայ, հոտն ալ կը փոխեն՝ մէջը ծաղկի եղ դնելով : Եւ անք ուրիշ խաբէութիւն մըն ալ կրնեն . եփած գետնախնձորին դեղինը կառնեն կը խառնեն կարագին հետ . որով ծանրութիւնն ու չափը նոյն կը տեսնես ու կը խաբուիս, կարագի տեղ գետնախնձոր կառնուս բարձր գնով : Եւ խաբէութիւնը իմանալու համար պէտք է կարագը ջրի մէջ եփել . ու յայտնի տակը կիջնայ գետնախնձորը . ժողովէ

1 Գղ. Chlorure de chaux.

2 Ձաքան :

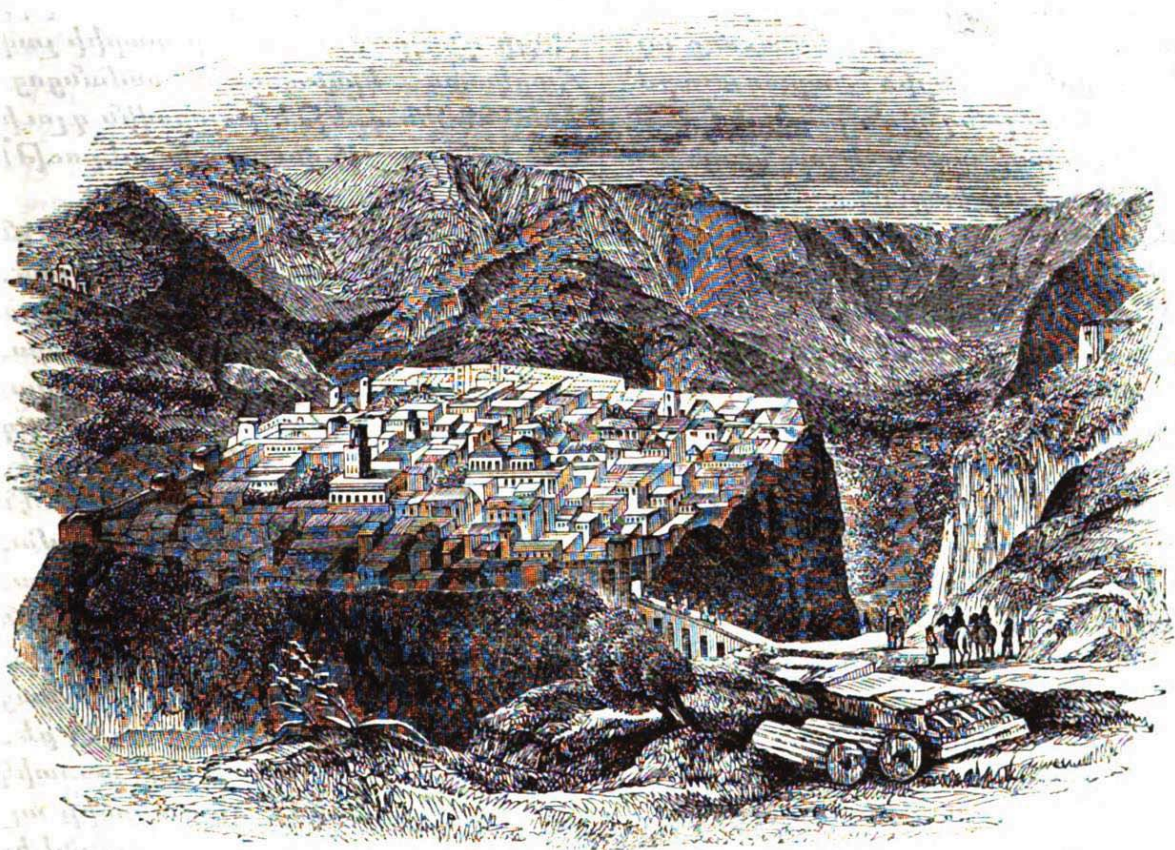
ջրին երեսէն կարագն ու պաղեցուր,
կիմանաս չափը, ու մէջը խառնուած
գետնախնձորը : Վարձեալ, տրամ

մը կարագ չորս տրամ բլեկնի՝ ե-
ղի մէջ լուծէ. մէկէն ինչ և իցէ օտար
նիւթ տակը կիջնայ :

ԲԱՆԱՍԻՐԱԿԱՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹԻՒՆ

ԱՇԽԱՏԱԳՐՈՒԹԻՒՆ

Ղէզայի :



Սոստանդինա խաղաղին տեսքը :

ՏԱՍՈՒԵՐԿՈՒ տարի մը կայ որ եւ-
րոպացիք մասնաւոր ուշադրութիւն
մը կընեն Ղիւրիկէի աս մասին վրայ, և
գաղղիացիք Տինգ վեց տարի է որ ան-
տեղուանքը անդադար պատերազմ
ընելու հետ են. ուստի կարժէ որ հոս
Ղէզայիին վրայ մէկքանի հին ու
նոր տեղեկութիւններ դնենք :

Հիմա Ղէզայի՝ ըսուած երկիրը

1 Ղէզայի անունը արաբերէն կամ տաճկե-
րէն է. խաղաղիք Algeri, գաղղիացիք Alger («Լ-
ժէ») կըսեն :

Ղիւրիկէի հիւսիսային ծայրն է՝ մի-
ջերկրական ծովուն ու Ղալաս լեռնե-
րուն մէջտեղը. երկայնութիւնը 600
մղոնի չափ, լայնութիւնը 200 : Ղիւ
երկրիս հին բնակիչները գետուղացիք
ու լիբիացիք էին, կըսէ Սալուս-
տիոս, որ վայրենի ժողովուրդներ
էին. ետքը Հերքիւլէսի առաջնոր-
դութեամբը եկան, կըսէ, մարք
կամ մեղացիք, հայերը, պարսիկ-
ները, ու կամաց կամաց երկրցոյց հետ

1 Թիւրքիստան :