

ՄՆՈՒՆԴԻ ԲԱԺԻՆԸ

## ԹԱՒԹ-ՔԻ ՄՆՆԴԱՊԱՀՈՒԹ-ԻՒՆԸ

Երբ բուքին պտուկները դուրս կ'ելլեն եւ կը սեղմուին. — Ծամ-պահել 24—48 ժամ մինչեւ 50 ժամ, առնելով միայն 100—200 կր-րամ շաքարախառն գաղջ ջուր դգալ առ դգալ ամէն ժամ. Հանգիստ ընել անկողինի մէջ.

Երբ ցաւերը կ'անցնին եւ բուրոյումը կը պաղի. — Մնունդ տալ այնքան, որքան անհրաժեշտ է սովորաբար: Սակայն ընտրել այն-պիսի ուտելիքներ, որոնք քիչ կը մնան ստամոքսին մէջ եւ չեն դրզուել զայն:

Ընդհ. դիտալուրիւններ. — Լաւ ծամել կերակուրը, կատարելա-պէս մանրել: Մարսողութեան առաջին շրջանը կը սկսի թերանէն, կերակուրները պէտք է լաւ եփուած ըլլան։ Բուսեղէնի ճգմուկները (թիւռէ) մազէ անցընել: Շատ քիչ կակուզ միս ուտել: Երբեք համեմ եւ այրած կարագ (տապկուած կերակուրներ): Կարագը թարմ զոր-ծածել, ուղղակի դնելով կերակուրին մէջ։ Շարունակ հայսապուր չգործածել: Հետպհետէ սովորական սննդապահութեան սկսիլ: Իրրեւ ըմպելի, ճաշերէն քառորդ ժամ առաջ՝ գաւաթ մը ջուր: Ճաշի բն-թացքին կամ յետոյ կէս կամ մէկ գաւաթ տաք ըմպելի (թմբի, եւլն): ԱՐԳԻԼՈՒԱԾ ՈՒՏԵԼԻՔՆԵՐ

Բոլոր այն ուտելիքները, որոնք պնդութիւն կը պատճառեն: Այրած կարագ թանջարեղէնի: Թանձր խաչջուրերը: Ոգելից ըմպելի-ները, անարատ զինի, սուրճ, թէյ, չոփոլա: Պահածոյ ուտելիքները: Իրրեւ համեմ սխտոր, քացախ, վարունդի բուրոյ, պղպեղ, մանա-նեխ (խարտալ): Հաւկիթ: Մակրուած պանիր: Զհասած եւ թթու պառուզնելու ձարպախառն կարագով կարկանդակները, թերթահայսե-րը (քատելիմ, պաղլավա): Ճարպ: Աղի ձուկ, ապուխտ, երշիկ (սու-նուխ): Աղի եւ թթու աղցանները: Վարունդ, կաղամբը, թթնջուկ, սոկեխնձոր, սմբուկ (փարլընան), սունկ, ծնեփեկ (asperge), թարմ հաց: Իւզոտ ձուկերը: Ոսարի: Գետնախնձոր (երբ ստամոքսը թթու կ'արտադրէ): Զեփուած աղցանները (բորբոքումի շրջանին. յետոյ կարելի է տալ՝ լաւ ծամելու պայմանաւ): Իւզոտ միսեր, ճագար, սագ, բադ, երէ, որսի միս, խաչած եւ տապկուած միս, իւզոտ լիարգ: Համեմները (սալցա), որոնք կը փաթթուին ուտելիքներուն եւ կ'ար-գիլին մարսողական հոյզերուն գործը:

## ԱՐՏՈՒՐԻԱՄ ՈՒՏԵԼԻՔՆԵՐ

Թարմ կարագը Ալիւրտապուրները Հաւի կամ եղի միսի ջուր՝ իրեւ ըմպելի՝ օրական 600 կրամ ջուր, ջրախառն դին, թեթև գարնջուր, ճաշէ յետոյ (կամ քառորդ ժամ առաջ) 200 կրամ զարիի տաք խաչածոյ; Թարմ կարագով եւ ընդեղէնի այիւրով խիւսիր թարմ պանիր; Թարմ եւ անուշ պառող, խազով, ծոմ բերնով կամ ճաշէ առաջ, յաւ ծումելու պայմանաւ (Աշնան յանձնարարելի է որ քանի մ'օր միայն խազովով մնանին, առանց կլլելու կուտերն ու մաշկը: Եփուած պառողներ, պառողի անոյշ (Էնմփոր), ինչպէս սալու, առանց շաքարի՝ երբ հիւնդը պնդութիւն ունի: Չոր կարկանդակներ: Զէթ (մէկ զգալ ճաշէ առաջ, եթէ ստամոքսը շատ թթու կ'արտազրէ: Ժամապոն առանց ճարպի, բարակ կտրուած: Մածուն, ֆենիր, կաթ: Երբ ստամոքսը շատ թթու կ'արտազրէ, 8 օր կաթնային որնընդապահութիւն: Կաթը քիշնել, եթէ գտուարամարսութեան ենթակայ է հիւնդը: Կանանչ բանջարեղէնները լաւ եփել եւ երկու անդամ ջուրը փոխել, որպէովի հանքային նիւթերը զառուին: Կարելի է բանջարեղէններէն ճգմուկ պատրաստել, թարմ կարագ աւելցնելով: Ընդեղէններ (սիսեռ, չոր լուրիա, եւայլն) քիչ դործածել, միշտ լաւ եփուած: Հաւկիթ շատ քիչ եւ չտապկած: Հացը կարմրցուած կամ օթեկ, չոր հաց: Հայսապուր, թարմ կարագով: Խւզազուրի ու նիճար ձուկեր, կրակի վրայ կարմրցուած (սկարա) կամ տապկուած, բայց մորթը հանուած: Գետնախնձոր, առանց տապկելու: Սակաւ իւղով ապուրներ (գարի, վարսակ, եփապտացորեն, հայս), հացաթան, Զաւար: Եփուած աղցան: Քիչ շաքար: Քիչ միս, սկարա, խորոված (եղ, հորթ, ոչխար, հաւ, ուղեղ), լաւ յօշեալ ու ծեծուած:

ԲԺ. ԵԲ. ԳՐԳՈՅԵԱՆ

## Ի՞Ն ՀԱՆԵԼ ԵՐԲ ԹԱՌԻՆԾԻՌԻԱՆ Է՞Ք

**ՍԻՒԴԼԻՄԵ.**— Փախել տալ և հաւկիթի առատ ճերմակով ջուր խմցնել (5-6 ճերմկուց երկու գաւաթ ջուրի մէջ):

**ՊԼԻՆՉԻ ԱՂԵԲ** (*Verdet. Vert-de-gris. vitriol vert, կէօլ թաշը*).— Կաթե բնասագիտաջուր խմցնել:

**ԿԱՊԱՐԻ ԱՂԵԲ** (*քուրցուն տուզը*).— Փախել տալ, յետոյ 50 կրամ մաքրողական աղ (ինկիլիզ տուզը) տալ 100 կրամ ջուրի մէջ:

**ՋԱՌԻՆԻ** (*Այս թոյնը կը գտնուի միջնդեղի, մազ թափելու, մազ սեցնելու համար պատրաստուած գեղերուն մէջ: Նոյն պէս ուժի և ախորժակի համար liqueur de Fowler կոչուած ջուրին մէջ, որը պէտք է գործածել կաթելով, հակառակ պարագային թունաւորում*