

ջուրերը, սուրճը, թէյը, շոքոլան, կարմիր դինի, պահածոյ կերակուրները, կծու և թթու համեմները (պղպեղ, քարչին), սերկէիլի քաղցրաւենիքները, բրինձը, սերկէիլը, գդեարը, ելակը, պանանը: Կաթը պնդութիւն կուտայ, երբ առանձին կ'առնուի: Չոր բանջարեղէնները և հաւկիթը քիչ գործածել: Ճերմակ հացը, մասնաւորաբար թարմը: Տապկուած և սալցայով եփուած կերակուրները: Որսի միսերը:

ԲԺ. Ե. ԳՐԳՈՅԵԱՆ

ԲԱՆՁԱՐԵՂԵՆԻ ԽԱՇՁՈՒՐԵՐ

2 լիթր խաշջուր պատրաստել հետեւեալ նիւթերով. — 250 կրամ ստեպդին, 250 կրամ գետնախնձոր, 100 կրամ շոգամ, 25 կրամ պրասին գլուխը, 20 կրամ մերմակ չոր լուրիա, 20 կրամ սիսեռ, 20 կրամ ոսպ, 20 կրամ աղ, 4 լիթր ջուր: Այս ամէնքը եռացնել 4 ժամ, յետոյ ֆամել և գործածել մանուկներուն իբրեւ սնունդ, մարսողական խոզովակի կամ ջերմաոխիբ հիւանդութեանց պարագային:

ՔԱՐԹՈՆԻ ԵՂԱՆԱԿՈՎ. — 1 լիթր ջուր, 2 գետնախնձոր, 1 ստեպդին, 1 գլուխ պրաս, 1 տերեւ հազար: Եռացնել, մինչև որ $3/4$ ը մնայ: Եւ գործածել:

ՄԵՐԻԻ ԵՂԱՆԱԿՈՎ. — 60 կրամ գետնախնձոր, 40 կրամ ստեպդին, 5 կրամ շոգամ, 5 կրամ սիսեռ, 5 կրամ կանանչ լուրեա, 1 սուրճի դգալ աղ, 1 լիթր ջուր: 4 ժամ եփել:

ՄԱՐՑԱՆԻ ԵՂԱՆԱԿՈՎ. — 3 լիթր ջուր, 1 գետնախնձոր, 1 ստեպդին, 1 ափ սիսեռ, 2 ապուրի դգալ բրինձ, կէս սուրճի դգալ աղ: Եփել 3 ժամ:

ԲՐԻՆՁԻ ՁՈՒՐ. — 2-4 սուրճի դգալ բրինձ, 1 լիթր ջուր: Կէս ժամ եփել: Եռացեալ ջուր աւելցնելով՝ մէկ լիթրի վերածել, ֆամել, շաֆար և աղ դնել:

ԳԱՐԻԻ ՁՈՒՐ. — Մէկ ապուրի դգալ գարի, կեղևը հանուած: Պատրաստել բրինձի ջուրին եղանակով:

ՎԱՐՍԱԿԻ ՁՈՒՐ. — Մէկ ապուրի դգալ վարսակ: Պատրաստութիւնը նոյնն է:

ՀԱՅԱՁՈՒՐ. — Հացը կարմրցնել, ջարդել ջուրին մէջ և երկար եփել: Մաղէ անցընել և շաֆար աւելցնել:

ՃԵՐՄԿՈՒՑՈՎ ԽԱՌՆ ՁՈՒՐ. — Չորս հաւկիթի մերմկուց առնել, գարնել մէկ լիթր ջուրի մէջ:

ԳԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ ՁՈՒՐ. — Խոշոր գետնախնձոր մը, 70 կրամ շաֆար, 250 կրամ ջուր, մէկ լիմոնի ջուր: Գետնախնձորը մաքրել, կեղևը հանել փորել և մէջը լեցնել շաֆարը, փուռը դնել (20 վայրկեան), յետոյ ջուրին մէջ նզմել, մաղէ անցնել և աւելցնել լիմոնին ջուրը: