

նընդարար է : Լ՝մէնէն աղէկ յարդը
ընդեղէններուն է , ինչպէս ոլոռի-
նը , սիսեռինը , ոսպինը և այլն . անկէ
ետքը ամառուան արմտիքներունը ,
յետոյ ձմեռուան արմտիքներունը :

Յարդը որչափ որ հիննայ՝ իրեն
սննդարարութիւնը կը կորսընցընէ , և
հնձուելէն ետքը ինչուան իրեք չորս
ամիս աղէկ կը մնայ : Ը առ տեսակ
ծառերու տերեւն ալ երբոր օգոստոսի
մէջ փրցընես ու չորցընես , խոտի տե-
ղը քիչ մը կընան բռնել , մանաւանդ
ոչխարներուն համար :

Հում կամ եփած գետնախնձորն՝
ալ անասնոց համար շատ աղէկ է .
մանաւանդ թէ որ չոր խոտի հետ
խառնես ու տաս . վասն զի գետնա-
խնձորին ծանրութեան կէսը սննդա-
րար հիւթ է : Ղախդեղին հիւթը
աւելի քիչ է քան զգետնախնձորինը ,
բայց առջինը աւելի առողջարար է ,
և անասունները ասիկայ շատ կը սի-
րեն . հոմն ալ որչափ ուտեն՝ իրենց
փնաս մը չըլլար . իսկ շողգամը ա-
մէն արմատներէն քիչ սնունդ կու-
տայ : Ը առ օգտակար բան է տաք
ջրի մէջ խաշած խոտ տալը :

Հոկտեմբերի մէջ ծախելու է նաև
գիրցուցած եզները , և ուրիշ գնելու
է . բայց գնելու ատեն շատ զգուշու-
թիւն պէտք է . առաջին , նայելու է որ
գնած եզդ ոչ ծեր ըլլայ , ոչ ալ շատ
պզտիկ . երկրորդ , շատ վատոյժ
չըլլայ ու հիւանդութիւն չունենայ ,
մանաւանդ լերդի : Կենդանւոյ մը
առողջ ըլլալը իրեն աչքին վառվռուն
ըլլալէն , սրտին կանոնաւոր զարնուած-
քէն , մորթին փայլունութենէն ու
կաշին կակղութենէն կիմացուի :
Երրորդ , գիրնալու յարմար կենդա-
նւոյն մարմինը երկայն ու լայն կըլլայ ,
գլուխն ու ոսկորները պզտիկ , ոտու-
ները կարճ , մորթը թոյլ ու կակուղ ,
դունչը լայն , եղջիւրները ճերմակ :

Կաղիկ պահողը պէտք է աս ամ-
սուս մէջ մեխակներուն տաշտաթաղ

ըրած ճիւղերը բաժնէ , ու ծաղկանո-
ցի կամ ածուներու մէջ զատ զատ
տնկէ . կաղաբոյսերուն սոխերը նորէն
թաղէ . նմանապէս դիմացկուն ար-
մատով բոյսերն ալ բաժնէ : Լ՝շնան
ծաղկներուն հունտերը ժողվէ , և
արեւուն մէջ աղէկ մը չորցընելէն ետ-
քը զատ զատ թղթի կամ տուփի մէջ
պահէ՝ անունները վրան գրելով . ջեր-
մանոցները պատրաստէ , որպէս զի
կամաց կամաց ցուրտի չդիմացող բոյ-
սերը ներս առնէ :

ՏՆԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹԻՒՆ

Կերակրեղէնը երկար արէն պահելու հարց :

ԲՆԱԿԱՆ է որ մարդ տարւոյն ամէն
եղանակներուն մէջ ուզած կերա-
կրեղէնը փափաքի ունենալ , մանա-
ւանդ ծովով ճամբայ ընողները : Լ՝-
ռանց շաքարի ու աղի՝ կերակրեղէն
պահելու հնարքներուն մէջ ամէնէն
աղէկը Լ՝փէր՝ անունով գաղղիացիին
գիւտն է , որով ուտելիքները թէ եր-
կայն ատեն կը դիմանան և թէ թարմ
կը մնան . ինչպէս որ շատ մարդ փոր-
ձեր է , ու հիմա Վաղղիային մէջ ալ՝
դրսի երկիրներ ալ խիստ անուանի է :

Յայտնի է որ թէ մսեղէն և թէ
խոտեղէն բաները որչափ աւելի տաք
կամ պաղ , ու չոր կամ խոնաւ ըլ-
լան , այնչափ ուշ կամ շուտ կաւրը-
ւին ու չեն ուտուիր . աս ըսել է թէ
օդը մեծ ազդեցութիւն ունի կերա-
կրեղէններուն վրայ . ուրեմն ամէն
բանէ աւելի նայելու է որ պահուե-
լու կերակուրը օդին հետ հաղորդու-
թիւն չունենայ : Լ՝ս սկզբունքով Լ՝-
փէրին հնարքը աս է , որ կերակուրը
ամանի մը մէջ կը դնէ ու բերանը ա-
ղէկ մը կը գոցէ՝ որ ներսը ամենաւին
օդ չմտնէ , և ամանը կընայի որ ա-
պակիէ կամ երկաթի թիթեղէ՝ ըլ-

լայ : Լինկէ ետքը ան ամանը եփ ելած ջրի մէջ կըխօթէ, ու կըթողու որ ուտելիքին բնութեանը համեմատ քիչ կամ շատ մէջը կենայ :

Լս գործողութիւնս ընելու համար հարկաւոր պատրաստութիւնները աւսոնք են . առաջուց պէտք է պատրաստել ծակ ծակ տախտակ մը՝ վրան ապակիէ ամանները շարելու համար որ քամուին ու ցամքին . անկէ զատ՝ քանի մը հատ աղէկ սնկենիէ՝ խիցեր՝ չափաւոր երկայնութեամբ . մեծ խալկին՝ մը իրեն խուփովը՝ . հաստ կտաւէ պարկեր՝ երկու ծայրերնին բաց , ու անանկ շինած որ ծխախոտի քսակին՝ պէս բացուին ու գոցուին . տեսակ մըն ալ ծեփ՝ . աս ծեփն է մարած կիրը փոշի ըրած ու թարմ պանրի հետ խառնած՝ որ խմորի պէս բան մը կըլլայ . ասիկայ անանկ ծեփ մըն է որ խիստ սաստիկ եռացած ջրի ալ կըդիմանայ , ու ամենեւին գէշ հոտ մը կամ համ մը չտար կերակրեղէնին՝ :

Պտուղ, ընդեղէն ու խոտեղէն պահելու համար ապակիէ շիշ՝ գործածելը աղէկ է . բայց միսը առանց ջարդելու պէտք է թիթեղէ ամաններու մէջ պահել :

Լայելու է որ ամանները առաջուց աղէկ լուացուած ու չոր ըլլան . ետքը դնելու է անոնց մէջ կերակուրները , ու աղէկ մը բերաննին գոցելու ու ծեփելու է : Լն ամաններն որ ապակիէ են՝ պարկերուն մէջ անցընելէն ետքը , տակը շիտակ խալկինի մը մէջ շարելու է , ու վրանին պաղ ջուր լեցընելու է ինչուան որ շիշերը տակը թաղուին . վերջը խալկինին բերանն ալ գոցելու , վրան ալ թըջած հաստ կտաւով ծածկելու է , որ խալկինը

տաքցած ատենը շոգին դուրս չընդի :

Դնելու է խալկինը կրակի վրայ ինչուան որ մէջի կերակրեղէնին յարմար եռացման աստիճանը հասնի . ետքը շուտ մը վար առնելու է , ու վրան քառորդ մը անցնելէն ետքը խալկինին ծորակը՝ բանալու է (թէ որ ծորակ ունի նէ , որ խիստ աղէկ է) որ ջուրը դուրս վազէ : Կէս ժամէն վերջը բերանն ալ բանալու է , ու մէկ ժամ այնպէս բաց ձգելէն ետեւ շիշերը դուրս հանելու է : Ինչ որ խալկինը ծորակ չունի , շիշերը ան ատեն պէտք է հանել՝ երբոր ջուրը բաւական պաղած է ու մէջը ձեռք կրնայ դիմանալ : Ետքը շիշերուն վրայ անցուցած պարկերը հանելու և նայելու է թէ փնասուած կամ ճաթած չըլլան . անկէ ետքը կրնաս պահել որ չափ ատեն որ կուզես : Ինչ որ հարկաւոր երեւնայ՝ կրնաս նաեւ վերը զուրցուած ծեփով նորէն ծեփել բերանները որ աւելի ապահով ըլլան : Լս ամանները աղէկ գոցելու համար , պէտք է նայիլ որ անոնց մէջի նիւթը ինչուան բերաննին լեցուցած չըլլայ , հապա վզէն իրեք բթաչափ վար , որպէս զի չըլլայ թէ տաքնալով ընդարձակի մէջի նիւթը , և տեղ չգտնելով՝ ամանը ճաթեցընէ : Հիմա հոս դնենք քանի մը տեսակ կերակրեղէններ պահելու կերպերը :

Ընդ ու ձուկ պահելու համար , տուփի՝ ձեռով թիթեղէ աման գործածելու է : Լմանին առածին չափ մէջը միսը կամ ձուկը տեղաւորելէն ետքը՝ խուփովը աղէկ մը գոցելու է , բայց խուփին մէջտեղը մէկ ծակ մը պիտի մնայ , որ վերջը ան ծակէն մէջը լեցընես հիւթը կամ համեմունքը՝ : Լն տուփը տաք գոլորիքի կամ եփ ելած ջրի մէջ պիտի դրուի , անանկ որ Բեօմիւռի ջերմաչափին 80 աստիճանը հասնի : Լն աստիճա-

1 Մանկար աղած :

2 Թափ :

3 Գալան :

4 Գաթաթ :

5 Թիթեղէ քեփ :

6 Սլէ :

7 Աս ծեփով որ և իցէ տախտակներու կտորներն ալ իրարու խիստ աղէկ կըկպին . ուտող շատ հիւաներ (քիւրիէ) ալ կըբանեցընեն :

8 Պոփալ :

1 Մանկար :

2 Գալան :

3 Թեղի :

4 Կամոր նոյն է՝ հարկաւոր աման ջերմաչափին 100 Կորորդ աստիճանը :

նին մէջ երկար ատեն կենալէն ետ-
քը, տուփին վրայի ծակէն նորէն
հիւթ կամ համեմ լեցընելու է ին-
չուան բերանը, ու թիթեղի կտորով
մը ան ծակն ալ գոցելու, քառորդ մը
այնպէս թողուլ ու ետքը հանելու է:

Երբոր տուփը աղէկ գոցուած է,
քիչ մը ատենէն կը տեսնես որ կըսկը-
սի չորս դիէն ճնշուիլ, ու տեղ տեղ
դէպ 'ի ներս ծռիլ, ամանին ներսի
կողմը պարապ ըլլալուն համար. իսկ
թէ որ ամանը ուռի, նշան է թէ
գործողութիւնը աղէկ չէ յաջողած:
Ինչհամար պէս մտնողներն ու ձկնե-
ղէնները առաջուց կէս եփ մը առած
ըլլալէն ետքը դնելու է ամանի մէջ,
ու ամանը տաք ջրին մէջ ամբողջ մէկ
քառորդ մը պէտք է կենայ:

Ինչեղէն, արմատեղէն ու կանաչ
մաշ՝ պահելու համար թարմ ոլոռը
ժողվելէդ ետքը, անոնց վրայի կը-
ռեպը հանէ, ու մանրերը խոշորնե-
րէն զատելէդ ետեւ՝ շիշերու մէջ աղէկ
մը լեցուր ու բերաննին գոցէ, ետքը
եռացած ջրի մէջ դիր. օդը թաց
կամ ցուրտ եղած ատենը՝ մէկ ու կէս
ժամ մէջը թող. իսկ տաք ու չոր ա-
տեն երկու ժամ: Խոշոր մաշերը եր-
կու ժամ, կիփերկու ժամ ու կէս պէտք
է թողուլ՝ եղանակին խոնաւութեւ
նայելով:

Նեբեկը՝ պահելու համար, սովո-
րական կարգով մաքրելէդ ետքը դիր
եփ ելած ջրի մէջ. անկէ հանէ շուտ
մը պաղ ջրի մէջ խաթէ: Եթողջ ծնե-
բեկները լայն բերնով ապակիէ ա-
մաններուն մէջ կրնաս տեղաւորել
գլխիվար. բայց աւելի աղէկ կըլլայ
որ թիթեղէ տուփերու մէջ դնես.
վերջը թող որ քամուին ցամքին, ու
մէկ անգամ միայն եփ ելլելը բաւա-
կան է ծնեբեկին:

Սանաչ լուբիա՝ պահելու համար՝
կճեպները հանէ, ու լեցուր շիշերու
մէջ. թէ որ խիստ խոշոր ըլլան, դէպ
'ի երկայնքին երկու կամ իրեք կրնաս

ճղքել. ասանկ ճղքածին մէկ ժամ ե-
փիլը բաւական է. իսկ ամբողջները
կէս ժամ աւելի եփելու է:

Սանգառ՝ պահելու համար չափա-
ւոր մեծութիւն ունեցողները ընտրե-
լէդ ետքը, անոնց վրայի աւելորդ
տերեւները հանէ, ու դիր եփ ելած
ջրի, վերջն ալ պաղ ջրի մէջ. անկէ
ետքը թող որ ցամքին, ու դիր տուփի
մէջ: Եթողջ տաք ջրին մէջ մէկ ժամ
պէտք է թողուլ:

Սաղամբ՝ պահելու համար սովո-
րական կերպով տերեւները փրցընելէդ
ետքը, կանգառին պէս ըրէ, ու ետքը
տաք ջրին մէջ կէս ժամ թող:

Թրթնուկ՝, հազար՝, բազուկ՝,
աղցան՝ ու դալար սոխ՝ պահելու
համար, ասոնց վրայի տերեւները հա-
նելէդ ետքը, ամէն ալ զատ զատ ե-
փէ մէյմէկ քիչ, վերջը կրակին վրայէն
վար առ, ու հողէ պնակներու մէջ
շարէ որ պաղին. իսկ ապակիէ աման-
ներու մէջ դնելէդ ետքը թող որ քա-
ռորդ մը եփին:

Դեղձ՝, ծիրան՝ ու ասոնց նման
պտուղներ պահելու համար, պէտք
է ասոնք դեռ աղէկ մը չհասած քա-
ղել, ու մէկ ժամ միայն եփել:

Դմէն տեսակ սալորները¹⁰ կրնան
պահուիլ թէ կոթով և թէ առանց
կոթի. բայց քիչ մը տհաս քաղելու
է, ու մէկ անգամ միայն եփելը բա-
ւական է:

Տանձը՝ պահելու համար կէս ժամ
միայն եփելու է:

Սերկելիլը¹² պահելու համար պէտք
է աղէկ հասուն ատենը փրցընել ու
աղէկ մը չորցընել որ վրայի աղուա-
մազը¹³ ելլէ. ետքը կէս ժամ եփե-
լու է:

Սունկ՝ պահելու համար նախ ա-

նազած պղնձէ ամանի մը մէջ դիր ու քիչ մը կարագով ու ձէթով եփէ, որ մէջի ջուրը դուրս տայ. կրակին վրայ այնչափ ատեն թող որ ջուրը կէս ըլլայ, ետքը թող որ պաղի, ու անկէ ետքը մէկ անգամ եփէ :

Ելակ՝ պահելը ինչուան հիմա անկարելի կերևնար. բայց աս հնարքով, այսինքն շիշի մէջ լեցուցած՝ մէկ եփ մը միայն տալով երկայն ատեն կը պահուի, ու թէ համը և թէ փափկու թիւնը խիստ աղէկ կը պահէ :

ԲԱՆԱՍԻՐԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ

ԱՇԽԱՏԱԳՐՈՒԹԻՒՆ



Շերտերու և Լրայ Խեղճութիւն :

Եւ շոգիս մեծամեծ գետերը իրենց զայրացած ընթացքին մէջ երբեմն զօրաւոր թումբի կամ արգելքի մը կը հանդիպին, ու թէպէտ կամաց կա-

մաց կը մաշեցնեն ան թումբը՝ բայց չեն կրնար մէկէն փլցնել վերցնել.

1 ՉԻՆԻ :