

Դասակի թիւը բարձրացաւ 200 հոգւոյ և երեք խումբ միացուեցաւ. այսպէս 600 հոգիէ զումարտակ մը ձեւացաւ, որու հրա- մանատարն էր սպայ մը: Այս զօրագունը՝ զինուորական շարժումները կը կատարէր առանձին կերպով և կ'ուղարկուէր հոն՝ ուր որ պէտքը զգալի էր, այսինքն Բա- նակին երկու կողմերը, և նոյն իսկ կըռ- նակին բանակին դարձուցած՝ ետև ձա- ցածներու վրայ գործուած յարձակում մը ետ կը մղէին: Լեգէոնը կը բաժնուէր 10 զումարտակներու՝ և թեթև հեծելազօրն այլ ևս անոր մասն չէր կազմեր: Մարիոսի կ'ընծայուի հռոմէական բանակը կերպա- րանափոխող այս բարենորոգումը:

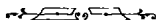
Հռոմայեցւոյ պատերազմական արուես- տը՝ սրախաղի մեծ վարժութիւնը կը պա- հանջէր զինուորներէն, ուստի մարզանք- ներն ալ յաճախ տեղի կ'ունենային: Կը կուէին մարդաբաժաններու կամ ազգացու- ցերու հետ՝ հրամայուած զէնքերէն երկու անգամ աւելի ծանր զէնքերով: Սրախա- ղի այս մարզանքները տեղի կ'ունենային օրն անգամ մը: Զինուորները պէտք էին գիտնալ՝ իրենց բանակետ շինելու հա- մար՝ թիակ ու բրիչ գործածել: Յաճախ

զօրավարը զանոնք կը գործածէր ճամ- րանք, կամուրջներ և ջրմուղներ շինե- լու: Ասոնցմէ զատ՝ կը կատարէին զի- նուորական վազք՝ զէնքերով և ուղեգոյ- քերով, ու զօրաշարժի և ռազմի ճակատ փոխելու արուեստին մէջ մարզուելու հա- մար՝ զինուորական շարժումներ կ'ընէին հարիւրհազարներով, դասակներով ու զու- մարտակներով, վասն զի այս միութեանց շարժողութիւնը լեգէոնին մեծագոյն առա- ւելութիւններէն մէկն էր ու յաջողութեան զխաւոր պայմանը:

Հռոմայեցիք՝ խաղաղութեան ժամանակ իսկ՝ սովորութիւն ունէին՝ պատերազմի մարզանք կատարելու, ինչ որ չունէին միւս հին ազգերը: Անոնք համար՝ որոնք Հռոմ կը կենային՝ զինուորական հրա- հանգներու վայրն էր Տիրերիսի ափերուն վրայ գտնուող Արիստան դաշտը: Երիտա- սարդները հոն կու գային մարզուելու, որ էր վազել, զէնքերով ցատքել, նիզակ արձկել և սրախաղութիւններ կատարել. յետոյ ըրտինքի ու փոշիի մէջ ծածկուած՝ Տիրերիսի մէջ կը նետուէին ու լողալով կ'ենէին անոր միւս ափը:

Հ. Ս. ՏԵՐ-ՄՈՎՍԵՅԱՆ

ԲՆԱԲԱՆՈՒԹԻՒՆ ԵՒ ՏԱՐՐԱԳԻՏՈՒԹԻՒՆ



ԻԱՐԴԱԽՈՒՄՆ ՍՆՆԻՒՄԱՐ

ՆՈՒԹՈՅ

Դարուս խիտ նշանաւոր յառաջադի- մութեանց մէջ, այնքան բեղմնաւոր գիւ- տերու նկատմամբ, պէտք է վստահաբար հաշուել կատարուած յառաջադիմութիւնը՝ անդադար նիւթերն խորդախելու, ըմպե- լիներն կեղծելու, առանձնաշնորհումներն նենգելու արուեստին մէջ, խորդախումը անհէն աւելի շահագրգիռ զուլններէն մին դարձած է տարագրիտութեան:

Ժամանակաւ կաթնավաճառ կին մը

փողոցի մը անկիւնը կեցած՝ առուակէն քիչ մը ջուր կը հանէր գաղտագողի և զայն կը լեցնէր իր թանաքեայ անոթ- ներուն մէջ: Գինեկաճառ մը իր նկուղին մէջ փակուած գաղտաբար մոմի մը աղօտ լուսով՝ կարմրափայտի (campêche) բու- սախարշներ կը յարգարէր: Այսքան էին ամենէն աւելի ճարտար խորդախողներն: Բայց այսօր գիտութիւնը ամեն տեղ սփռած է իր լոյսերը՝ կաթնավաճառուհին և գիւ- նեկաճառն յառաջողմած են իրենց դա- րուն հետ: Իրենց փոքր առուտուրը գիւ- տական դարձեր է: Անոնք հիմայ կրնան

օգտուիլ բաղադրեցներէ և կեղծարուեստի գրեթէն: Մեր ունեցած գիտութեանց այս ճիւղը հասած է իր կատարեալ զարգացմանը:

Ամեն վաճառք կրնայ կեղծուիլ, այսինքն անպատիւ վաճառական մը կրնայ միշտ տարբեր բան յանձնել քան ինչ որ ինքը կը ծանուցանէ:

Մետաղներն, կաշիներն, քնարակներն, իւղեփեղեկներն կամ դեղագործութեան նիւթներն, օճառներն, իւղերն են, կրնան իրապէս շատ տարբերիլ անկէ, որուն առնուրէ կ'առարկային երևոյթը մեզի հաւատալ կու տան:

Բայց ամենէն աւելի ցաւալին է երբ խաբախումը աւելի սիրով մը կը յարի սննդաբար նիւթերուն: Արդ այս կողմանէ է որ իրենց գիտութիւնը խիստ շատ յառաջացեր է: Եւ սննդաբար նիւթերուն մէջ աւելի յաճախագոյն և աւելի ճարտար կերպով կեղծութեանքն են կաթը և գինին. կաթը՝ որ մեզի պիտի նպաստէր կայտառ տղաներն սնուցանելու, գինին որ պիտի կազդուրէր և վերականգնանցներ կատարեալ հասակի մարդոց ոյժերը: Եթէ կան շատ մը որդնակիր տղաներ, և եթէ կան շատ մը ապուշ դարձած մարդիկ՝ աւրջողական հիւանդութենէ, վնասը գեղծումէ և յոռի բարբէ միայն չի գար, այլ և խաբախումներն ալ ունին իրենց պատասխանատուութեանց բաժինը:

Դեռ չխօսած կաթի և գինիի վրայ, մտածութիւն ունեցանք, աչքէ անցընելով կեղծարուեստից բաղադրի մը ցանկը, այնպիսի ճաշացուցակ մը կազմել որ կրնայ ըլլուիլ Բարիգու. մէջ: Ստոյգ է որ զօքաղդութեան մը պատահած կ'ըլլայ մէկը, եթէ մի և նոյն ճաշին մէջ բոլոր խաբախեալ կերակուրներն միաբաժն գտնուին: Բայց վերջապէս այս բանս կրնայ հանդիպել, ու ո՛ր և է կերպով եթէ անոնցմէ մին պակաս ըլլայ, շատ հաւանական է որ ուրիշ մը պատահի: Մենք պէտք է Սանջօ Պանսա բժշկին դէրը կատարեալ որ բոլոր կերպարոյ պնակները ետ կը դարձնէր, ըսելով. « Ասիկայ շատ տաք է. ատիկայ շատ

պաղ է: Ասոր մէջ աղը շատ է, և անոր մէջ շատ պղպեղ կայ »: Իսկ մենք շատ աւելի ծանրակշիռ պատճառներ պիտի կարենանք տալ, ոչ մի բան չուսուցու համար:

Բարբիզիքը շատ կը սիրեն մանկակալուրը (tapioca): Մի՛ ուռէք անկէց բնաւ: Տեսականի մէջ, մանկահասարը է փեկուղ մը ետեփիս մակնիոտի արմատէն հանուած, կաղնչասերներուն (euphorbiacée) տոհմին վերաբերող բոյս մը որ Պրագիլի մէջ կը բուսի: Գործնականի մէջ՝ մարդիկ այնչափ հեռու չեն երթար միշտ զայն գտնելու համար: Զուրի մէջ լուծուած գետնախինձորին փեկուղը կ'առնեն և զայն կը տարածեն 100 աստիճան ջեռուցուած պղինձէ թիթեղներու վրայ: Այս կերպով կը ստանան ոլոռնածե հատուոր ալիւր մը՝ երբեմն կարմրակեղ, և այդ ալիւրը մեծ քանակութեամբ պղինձ կ'ունենայ իր մէջ: Այլ ևս պէտք չէ իրր պղնձեղերը ընդունիլ մանր վարունգներ: Անոնք հրաշալի կանաչութիւն մ'ունին: Գարծեալ պղինձին կը պարտին անոնք այդ գեղեցիկ գունաւորութիւնը, որովհետեւ. նպարավաճառը զանոնք պատրաստած է անագ ջրւորուած կարմրապղինձ կոնքերու մէջ, և այս մետաղէն քացախատ (acétate) եղած է, որ ժոկոտ կամ ժանգ պղնձոյ կ'ըսուի:

Եթէ ձուկ մը կը հրամցուի՝ կրնայ շատ լաւ պահուած վիճակի մը մէջ տեսնուիլ, և սակայն շատ պատուական չըլլայ: Անդամահատութեան սրահներուն մէջ՝ անդամազինը դիակաց նեխուելուն առաջը կ'առնեն՝ անոնց ներարկելով քլորուկ զընկոյ և քացախատ պաղղեղիկի խառնուրդ մը: Արդ՝ յաճախ սաղմոններն (saumon) և վահանաձուկներն (turbot), որոնց վրայ կը սրանչանանք, իբրեւ անդամազնական առարկանք դեղաւորուած են:

Համեմը մարսել կու տայ զձուկը: Աստուած գիտէ սակայն թէ ինչպիսի խառնուրդ մտած է այն համեմին մէջ: Անտառակոյս կարագով եփուած է ան: Այսօր կարագը բնաւ սերուցքով չեն պատրաստեր խնոցի մը մէջ: Մարգարինի (mar-

garine) զանազան տեսակներն՝ այն հնացած արտադրութեան տեղը բռնեցին։ Երբ դիպուածով կարագ շինուելու ըլլայ վաղեմի դրութեամբ, տարրագիտութիւնը օգնութեան կը հասցնեն, աւելի ծանրութիւն մը, քանակ և գոյն տալու համար անոր։ Նախ հանքային տարրագիտութիւնը, կաւիճը, կաւն, գածը, գալլախազատը, պտտասն, ծծմբատ կշռուակին, կը ծառայեցընեն ճարպային մարմնոց մէջ աւելի քանակութեամբ շուր պահել տալու համար, որոնք իրենց իրենց պիտի չծծէին։ Յետոյ կը դիմեն զործարանաւոր նիւթերուն՝ որոնք են ցորենի ալիւրը, օսլայն, գետնախնձորի եփած խիւն, փեկուղը, պանիրը ևն։ Նոյնպէս պէտք է նաև աւելցնել կարագին մէջ ճարպոտ մարմիններ, հորթի ճրագու, խոզի հալած ճարպ, կովու ուղղածու, սագի ճարպ։ Կը կարծուէր որ ընկերութիւն մը Բարիկու մէջ Ալպանց կարագ կը ծախէր։ Անունը հրապուրիչ էր։ Այդ արտադրութեան քաղաքութիւնն էր 50 մաս Պաւերայի կարագ, 25 մաս խոզի ճարպ և 25 մաս կովու գիրուցը։ ամբողջը կը հալեցնէին և եռացած ժամանակ անոր գոյն կու տային։ Գունաւորումը կարագին համար կարեւոր յարգաւունք մ'է Բարիկու մէջ ծախելու համար, երբեմն զանոնք թունաւոր են կապարի քրոմատով։ յաճախապէս կը գործածուի ներկագործական խմոր մը՝ շինուած քրուումէ (curcuma), հրուկէ (rocou) և դեղին լաքայէ՝ Աւինիոնի դեղահատին աղկազմով։ Եւ անաւասիկ կարագ։

Խորովածին մէջ կ'երևին քանի մը գետնասունկեր։ Ես կարողացի իսկ ելունդոց պատկանող յողուածին մէջ. « Ելունդներ կը շինեն վնասուած գետնախնձորներով, որոնց կեղեկը հանելէ և կտրատելով զանոնք մանր ջարդելէ ետքը թխագոյն կը ներկեն, Պերիգորէն բերուած գետնասունկի արտի հողին մէջ թաւալելով։ Կարեւոր դրուեցան գետնասունկեր որոնք պարզապէս հողէ բաղադրուած էին, ելունդի ձեւով պատրաստուած, վրան հողի խաւ մը անցնելով՝ կեղծած էին իրեն ընտրեալագոյն գետ-

նասունկեր»։ Եթէ աղցանը հիմայ ակուաներդ կ'առնու և խորտարորտ կ'ընէ աւաններուդ կիտուածը, մի զարմանար, շուր խառնուած է ծախուած քացախին մէջ, որուն ապա թթուութիւն տրուած է քիչ մը արջաւապով։ Զգուշացիր նաև կանաչ սպաննախէ և մաշէ (petit pois), Հոն ալ դարձեալ ուտելի դարձած է պղինձը ժանգատի ձեւի տակ։ Այս ժանգատը հաճելի է աչքի։ Եւ սակայն լաւագոյն պիտի ըլլար որ վաճառականներն հաճէին զեկուցանել զայն իրենց յաճախորդներուն, և պահել պղինձի մէջ պատրաստուած մաշը՝ այդ մետաղը սիրողներուն միայն։ Սակայն ստանց զանազանութեան ամենուն կը վաճառուի։ Շատ երկայն պիտի ըլլար ճշգրութեամբ հետեւելու այդ ճաշացոյցակին։

Գանց մրգեղէններուն։ Միշտ կոլոհատ (chocolat) կը հրամցուի որ և է ձեւով ըլլայ։ Շատ ուտակ կ'ուրանաւորեն կան, ամենքն ալ իրարմէ լաւագոյն։ Այդ մեծ զանազանութիւնը կասկածի տեղի կու տայ. իրօք, չէ կարելի երեակայիւ այնքան տարբեր եղանակաւ իրարխառնումը շաքարի և կակաոյի (cacao) ալիւրին։ Բացէ՛ք արուեստագիրքը և աչքէ անցուցէ՛ք քաղաքիչ նիւթոց ցանկը, որոնք կը մտնեն կոլոհատի մէջ խիստակին մէջ։ Ահաւասիկ ցորենի, բրինձի, ոսպի, ոլունի, լուրիայի ալիւրներ։ Ասիկայ ոչինչ է։ Ահա ձեթ կամ քողցը նուշի իւղ. նուշեր կամ խարկուած կաղին. այս ալ դեռ բան մը չէ։ Բայց ահա վերջապէս սողուք, խրուկ (cinabre), սնդիկի կարմիր թթուակ, ռոթ, բնածխատ կրոյ, կաւային հողեր։ Եւ հեղինակը քաջալերուած կը յաւելու ևն ևն։

Քաղցրաւենի շինելու արուեստը յառաջադիմելու մէջ է։ Բանի մը տարիներ առաջ հաղարջի բանջարի (groseille) պաղպաղակ կը շինէին կարմիր հոլզով գուռաւորուած դոնդողէ (gélatine), համեմելով զայն քանի մը կաթիլ հաղարջի օշարակով։ Այսօր ճարտական ծովերու ջրիմուռ կը գործածեն։ Այդ ջրիմուռը (algue) իր մէջ ունի տեսակ մը ծուծ, մածանիւթ մը (gélose) որ ջուրի մէջ

սաստիկ ուռելու յատկութիւն ունի: Քիչ մը բանջարի հոյզ կամ նոյնպէս քիչ մը կարմիր (carmin) և անուշնիւս փամար՝ քիչ մ'ալ քաղցրանիւթ (glucose) ու դգալ մը ևս օշարակ՝ զգայախարութեան համար, կը պատրաստուի հաղարջի պաղպաղակ մը՝ աւելի համեղ քան բուն հաղարջէ շինուածը: Դեռ ուրիշ շատ մը յառաջադիմութիւններ ալ կան: Ոմանք Անգղիայէն նարնջի բանդակ (marmelade) բերել կուտան: Անգղիացի քաղցրագործներ յաջողած են նարնջի համ ու երեկոյթ տալու շաղգամի բանդակին:

Ինչպիսի՜ ճաշ է մենք դեռ ամէն բան չըսինք. ուտելիք վաճառողներուն ետեք կան ուրիշ խարդախողներ: Ասոնք կը ջանան խաբելու զառաջինները որոնք ժողովուրդը կը խաբեն: Խաբողները խաբելու արուեստ մը կայ: Օրինակի համար, մենք ըսինք կարագը հրուկէ (rocou) կը շինեն, ինչ է հրուկը: Գունաւորիչ նիւթ մը՝ կը պատասխանէ գիտութիւնը, հանուած հրկեւելի (bixarellana) պտուղներէն, իսկ առուտորի մէջ վաճառուած հրուկը՝ ուսկից կարագ կը շինեն: Կաւարքար (ocre), այլ ըսելով կոլտապ (colcothar) և ծեծուած աղիւս: Եւ այն գետնախնձորի փեղովը՝ խիստ ստէպ գործածուած խարդախողներէն: Երանի թէ մենք ուրիշ անուանց ներքեւ չկլլէինք այդ անվնաս ուտելին: Բայց փեկուղին վրայ կ'աւելցնեն կաւիճ, գած, կաւային ալապատորի փոշի և նոյն իսկ ծխափողահոգ:

Աշխատանքի կամ ճարտարարուեստից այս բոլոր արտադրութիւններն մարսելու համար՝ գաւաթ մը սուրճ կ'ուզէ: Ահաւասիկ լուծելու նոր խնդիր մ'ալ:

Ամեն ոք գիտէ որ ֆաղդիոյ մէջ սուրճը անբաժան է իզիօրէզէն (chicorée): Այլ ըսելով անոր մէջ կը դրուի նաև գետնախնձորի, ցորենի, մարացորենի, գարիի, վարսակի, սոսիպղինի, ճակնդեղի փեկուղիներ: Բայց, հարկ է գիտնալ որ սուրճ շինելու արուեստին մէջ Անգղիացիք զմեզ գերազանցեցն են:

Գեղարանի օրագիրը մը կը նշանագրէ,

գործածուած նիւթոց մէջ հետեւեալն. սևամեղր (caramel), կարմիր հող, կաղնափոշի, մակոնափայտի (acajou) սղոցուք, ձիու լիարդ փուռի մէջ եփած:

Այս վերջի երկու գիւտերն մեծ պատիւ կ'ընեն զանոնք հնարողին երևակայութեանը: Հաւաք բժիշկը՝ Լոնտոնայէն, քննած է երեսուն և չորս սուրճի նմոշներ. անոնց երեք հատին մէջ միայն զուտ սուրճ կար: Մնացեալ երեսուն և մէկ սուրճին համեմատութիւնը կը փոփոխուէր կէսէն սկսեալ մինչև անոր մէկ հինգերորդը:

Դ. ԿՈՇԷՆ, Խորդախութեամբ և քաղաքագետ տալիս աշխատանոց:



ԴԱՍՏԻԱՐԱՎԱԿԱՆ

ԶՐՈՅՑՆԵՐ Ն. ԹՈՄՍԱԶԶԷՆՅԱՆ

(Շար. տե՛ս էջ 331)

33. — Մարգարոյն հոգինքը այլոց սրտի չարութեան չեն կարող հաւատալ, զուրիշը խառնաժողով չեն զատապարտեր: Ո՛չ թէ չեն տեսներ, այլ միևնույն ատեն դիմացինին չըմեղանքն ալ ի նկատի կ'առնուն:

34. — Տեսակ մը ճարտասանութիւն՝ խարուիլ, տեսակ մը տրամաբանութիւն՝ խարդախել, տեսակ մը բարոյական՝ խախտել, տեսակ մը անձին իրաւունք՝ խաբել կը սորվեցնէ:

35. — Իրենք զիրենք խոհական և նոյն իսկ պարկեշտ մարդ կարծեցնող անձերէ ոմանք, բարեկամութիւնը՝ մանուկներու, սէրը՝ հասակակիցներու, անկեղծութիւնը՝ տիմարներու, կրօնական հաւատքը՝ կնիկներու յարմար կը տեսնեն¹:

1. Թոմասզոյ, այս բացատրութեամբ կ'ուզէ ակնարկել զարուս սկիզբի և նախապաշարեալ զգաւս փարսկանով անձերը: