

ՏՆՏԵՍԱԿԱՆՔ

ԱՌՏՆԻՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹԻՒՆ

Պահպանութիւն մսեղիւնաց :

(Տես երես 185)

Սիսն , իր գործածական պատրաստութիւններն ու անկէ առաջ եկած մսնդարար գոյացութիւններն երկայն ժամանակ կրնան պահուիլ , թէ որ այն պիտի զգուշութիւններ ըլլուն որ վրանին խմորումն ու բորբոսը չտիրեն :

Վիսաւոր զգուշութիւններն են մէյ մը բարեխառնութեան նուազութիւնը , երկրորդ՝ ցամաքեցումն այսինքն մեծաւ մասամբ ջուրը շոգիացընել , մէյմ՝ ալ օդոյն կամ մանաւանդ ազատ թթուածնին արտաքսումը , առանց որոյ խմորումը չկրնար սկսիլ , և ոչ իսկ այն բորբոսային բուսերն առաջ կրնան գալ :

Երաւարտութիւն Բարեխառնութեան : — Բնական ուտելեաց վաճառականները բոլոր թարմ մսեղիւններն ու ձկնեղիւնները սառի մէջ կը պահեն օրերով՝ թէ հում ըլլան և թէ առաջուրնէ եփուած ըլլան : Սակայն և այնպէս այս բարեխառնութիւնը հազիւ թէ 3 կամ 4⁰ կը հասնի զրոյէն վար . եթէ կարելի ըլլար քիչ ծախքով ալ աւելի իջեցընել զրոյէն վար ու պահել մսեղիւնաց բարեխառնութեան աստիճանը , շատ աւելի երկար ժամանակ կը դիմանային , վասն զի այլ և այլ օրինակներով փորձուած է որ այսպիսի նուազ բարեխառնութիւն խմորումը չկրնար սկսիլ : Բայց ծախքը շատ կ'ըլլայ , և պահուած նիւթոց գինը կ'անցնի :

Յամարեցումն : — Սպանդանոցի միսերը բարակ շերտ շերտ եղած եթէ չոր ու տաք օդոյ մէջ դրուին՝ արագ արագ իրենց բովանդակած 77 հարիւրորդը ջրոյն մեծագոյն մասը կը կորսընցընեն , և հազիւ թէ 5 կամ 6 առ 100 իրենց

ծանրութեանը ջուր կը պարունակեն . այս վիճակիս մէջ պահուած միսերն երկար ժամանակ կը դիմանան : Եւս հնարքներս կը բանեցընեն առաւելապէս հարաւային Լիբիկոյ տաք գաւառները , և այս տեսակ միսերուն դաշայոյ կ'ըսեն :

Եզան միսը ճարտարութեամբ բարակ ու սուր դանակով նուրբ շերտեր կը կտրեն՝ 1, 2 և 3 մեղր երկայն , և մորացորենի խոշոր ալիւրով կը թաթախեն , որպէս զի մին մակերևութին վրայ եղած հիւթը ծծէ :

Եւս մսի ալերաթաթախ շերտերն հորիզոնական դրուած պամպուէ գաւազաններէ արեւուն մէջ կը կախեն , և իրիկուններն երբ անձրևի վախ ըլլայ ծածկի տակ կ'առնուն , ու առաւօտները նորէն դուրս կը հանեն , այսպէս ինչուան որ աղէկ մը ցամքին , այսինքն հազիւ թէ 7 կամ 8 հարիւրորդը ջուր բովանդակեն : Եւս կերպով թարմ մսէն 26 առ 100 ցամքած միս կ'ելլէ , որ գորշ գոյն մը կ'ունենայ և հոտն ալ անախորժ չէ , զորոնք դիւրաւ գլանաձև իրարու վրայ կը կծկեն ու աղէկ մը կը ճնշեն , որով օդոյն ազդեցութեանցը ենթակայ չեն ըլլար և երկար առեւն կը դիմանան առանց զգալի այլայլութիւն մը կրելու , բաւական է թէ չոր տեղ պահուին :

Երբ կ'ուզեն այս միսն ըստ պատշաճի եփել , առաջ կտոր կտոր կ'ընեն ու ջրոյ մէջ թրջոց կը դնեն որպէս զի կամաց կամաց կակղնայ ու ուռի , ետքէն մեղմ կրակով ջուրը կը տաքցընեն՝ այն ամէն զգուշութիւնները պահելով զոր յառաջագոյն յիշեր ենք : Եւս մսին արգանակն ազնիւ է , և խաշուն նման է թարմ մսին խաշուն , բայց միայն անկէ նուազ փափուկ է :

Վիւրաբար արգանակ : — Երգանակն արագ արագ շոգիացընելով՝ պինդ գոյացութիւն մը կ'ելլէ որ դիւրաւ կը պահուի , և իր ծանրութեամբն երեսուն մաս եփ ջրոյ մէջ լուծելով՝ ըստ մասին

արգանակին համը կու տայ, բայց անոր ախորժահոտութիւնը չունի, վասն զի ջրոյն շոգւոյն հետ այն ալ իրմէ վերացաւ: Լ՝յս պնդացած արգանակէն բաւական քանակութեամբ պէտք է որ սովորական արգանակին հաւասար սնունդարար ու ախորժահամ ըլլայ. շատ անգամ վրան զգալի այլայլութիւն մը կը տեսնուի, պատրաստութեան ժամանակ կրակին սաստկութենէն պատճառած, որով անախորժ հոտ մը կ'առնուի՝ նման ըստ իմիջ սոսնձի հոտին:

Ռուսաստան մասնաւոր արգանակ մը կը պատրաստեն դիւրագործ արգանակ ըստած. կենդանին մորթելէն ու յօշելէն ետեւ աղէկ մը ջրով կ'եռացընեն, որով պարարտութիւնը կը քակուի ու ջրոյ երեսը կու գայ: Երբ կը սկսի արգանակը թանձրանալ, տափարակ աւնօթներու մէջ կ'առնուն և կը թողուն որ պաղի ու պնդանայ: Լ՝յս սննդարար գոյացութիւնս մեծ քանակութեամբ պատրաստելով՝ 6 կամ 8 հարիւրորդամեղը հաստ՝ կտոր կտրած վաճառելու կը հանեն: Լ՝մենեին անախորժ համ չունի, արգանակին յատկութեանց մեծագոյն մասը կը պահէ, և օգտակար կերպով կրնայ գործածուիլ թէ միայնակ և թէ սննդարար բուսական նիւթոց հետ:

Լ՝անդա՛ն՝ արգանակի: — Լ՝արդէն տը Լ ինեագ անունով գիտնականը տեսնելով որ ոչ միայն եռացման բարեխառնութեամբը այլ նաեւ չափէ դուրս շոգիացմամբն արգանակին իր ախորժահոտութիւնը կը կորսնցընէ ու սոսնձի անախորժ հոտը կ'առնուի, հետեւեալ հնարքովն այս անպատեհութեանցս առջէն առաւ:

Տափարակ կաթսայի մը մէջ, որ կըրկին տակ ունի ու ազատ շոգւով կ'եռայ, կը դնէ այնպիսի եզան միսէ պատրաստուած արգանակ, որուն ըստ կարի ճարպաւոր գործուածն առաջուցմէ հանուած ըլլայ: Լ՝յս արգանակն, որ յառաջագոյն ըստած զգուշութիւններով պատրաստուած է, 45 կամ 50° ստորին

բարեխառնութեամբ կը սկսի շոգիացընել, և գործողութիւնը երազելու համար՝ անդադար հեղուկը կը խառնէ: Երբ անոր տարածոյն այն կէտն հասնի որ Պոմէի անօսրաչափին վրայ 6 կամ 7° ցուցընէ, ան ատեն կրակէն վար կ'առնուի ու գլանաձև թանազէ տփերու մէջ կը լեցընէ, որոնք մէկ քառորդ լիտր ընդունակութիւն ունին, որ է մէկ հազարակրամ մին տուած արգանակին չափը. այս տփերուն բերանն ալ, որ իբր 2 հարիւրորդամեղը բացուածք ունին, նոյնպիսի թանազէ թիթեղով ամուր մը գոցելէն ետեւ, զանոնք ջրով լեցուն գոց բերնով անօթի մը մէջ դրած կը սկսի եռացընել ինչուան 105° ջերմութեամբ կէս ժամու չափ:

Լ՝յս թանձր արգանակը կը կարծուի թէ երկար ժամանակ պահուի. շատ ամիսներէ ետեւ այս տուփերը բանալով տեսեր են որ մէջի հեղուկն ամենեւին փոփոխութիւն կրած չէ, և իր չափով տասը կամ տասուերկու անգամ ջրով խառնելով ու 100° եռացընելով՝ ազնիւ արգանակ մը տուեր է:

Լ՝ի՞նչ պահանջարկ: — Լ՝յս ուտելիքս Լ՝մերիկոյ Պէքսաս գաւառը կը պատրաստուի, Լէյլ Պորտէոյ անունով մէկու մը հնարքով: Լ՝առնուն եզան միսը յօշած ու կտոր կտոր ըրած կաթսայի մը մէջ կը դնեն, ու վրան այնչափ ջուր կը լեցընեն որ հազիւ թէ միսին կտորները ծածկուին, և երկար ատեն կ'եռացընեն: Լ՝յս հեղուկը ուրիշ աւնօթի մը մէջ փոխադրելով, վրայի պարարտութիւնն առնելէն ետեւ, կը սկսին շոգիացընել ինչուան որ շարաքի նման պնդութիւն մը առնուի: Լ՝յն ատեն պատշաճ քանակութեամբ ցորենի ալիւր հետը խառնելով կը շաղուեն ու պինդ խմոր մը կը շինեն, զորն որ գլանով կը բանան և մանր կը ծակծկեն ու հաւաստեաց սովորական պաքսիմատի ձևով կը կտրտեն, կը չորցընեն ու կ'եփեն և ետքէն վաճառելու կը հանեն:

Լ՝յս պաքսիմատը Լ՝մերիկացիք ի-

րենց ծովային ու ցամաքային ճանապարհորդութեանցը մէջ թէ՛ չոր կը գործածեն, և թէ՛ անոր ծանրութեանը 20 կամ 30 չափով ջրոյ մէջ հարելով՝ մէջը քիչ մը աղ ու համեմունք դրած 25 կամ 30 վայրկեան կ'եռացընեն ու այնպէս կ'ուտեն :

Իսկէ զատ ուրիշ նոր տեսակ պաքսիմատ մըն ալ հնարեր են ալ աւելի սնունդարար, և կը շինեն եզան միսը լաւ մը եփելով ու մանր մասուկներ բաժնելով, ու անոր ջրոյն մէջ ալիւրը շաղուելով :

Բրաքսուսն օդոյ կամ աղաթ Բրոսածնի : — Երկու պահելու պարզ կերպերէն մէկն ալ է եփել զայն և ըստ պատշաճի աղել ու պարարտութեամբ եզան աղեաց մէջ դնել, որոնք առաջուցմէ մասնաւոր կերպով պատրաստուած ըլլան, և երկու ծայրերը ամուր կապելով՝ բոլորովին օդոյն ազդեցութիւնը կը վերնայ : Երկու պիսի հնարքով կրնայ պահուիլ նաև կարագը, զոր տաք ջրոյ ջերմութեամբն հալեցնելէն վերջը՝ պէտք է այն աղեաց մէջ լեցնել. այս կարագն որ ամենևին օդոյ ազդեցութիւնը չընդունիր, կրնայ երկար ժամանակ պահուիլ առանց ծծուելու :

Բրեքէրդի հնարք : — Բրեքէրդ անունով գաղղիացի մը 1809^{ին} սննդարար նիւթերն երկարատեան պահելու կարևոր խնդիրը լուծեց զարմանալի հնարիւք, որ հետզհետէ կատարելագործուելով՝ մեծամեծ ծառայութիւններ մատոյց թէ՛ առտնին տնտեսութեան և թէ՛ ծովաչու ու ցամաքային ճանապարհորդութեանց :

Այս հնարքիս գլխաւոր ճիգն է դուրս հանել կամ մանաւանդ ոչնչացընել օդոյն թթուածնին զօրաւոր ազդեցութիւնը, թէ՛ և բոլորովին ալ չկարենայ այս կազն արտաքսել : Երկու անկարելի է բոլորովին օդոյ ազդեցութիւնը վերցնել, և մէկ պղպըջակ մըն ալ բաւական է խմորելու և աւրելու սննդարար գոյացութեան մեծ քանակութիւն մը :

Նաւասիկ այս է Բրեքէրդի ճարտար հնարքը, որով այս գիւտարու-

թեանս դէմն առաւ, զոր չէր կրնար յաղթել : Երբ սննդարար գոյացութիւնները տաք տաք անագած գլանաձև անօթներու մէջ կը դնէ, և զանոնք ըստ կարի կը լեցնէ թէ՛ այս գոյացութեամբ և թէ՛ անոնց հեղուկով. ետքէն այս անօթներուն բերանը լաւ մը կը գոցէ կամ հալեցնելով և կամ անագելով, ու միայն մէջ տեղէն ծակ մը կը թողու ձագառի մը փողը մտնելու չափ, ուսկից մնացած հեղուկէն մաս մը լեցընելով՝ այն ծակն ալ կը գոցէ. և զանոնք կաթսայի մը մէջ կը դնէ ջրով ու կամաց կամաց կը տաքցնէ ինչուան 100° և թէթեւ եռացումն կու տայ կէս ժամ, մէկ ժամ, երկու ժամ, ըստ որում անօթները պզտիկ կամ մեծ են : Այն սննդարար գոյացութեանց մէջ փակուած քիչ մը օդոյն ազատ թթուածինը ջերմութեան ազդեցութեամբ կը միանայ քիչ մը գործարանաւոր նիւթոյ հետ և չկրնար խմորումն պատճառելով այն գոյացութիւններն ապականել :

Պասդիէ անունով ուրիշ մը այս հնարքս կատարելագործեց. ինքը սննդարար գոյացութեան լեցուն անօթները աղախառն կամ աղով ու շաքարով միանգամայն խառն ջրոյ եռացմանը կը դնէ, որուն բարեխառնութիւնը կրնայ ինչուան 110° ելլել : Այն ատեն անօթներուն մէջ եռացումն կը սկսի, և շուրջին նեղ անցքէ մը դուրս ելլելով՝ հետը մէկտեղ գրեթէ բոլոր օդն ալ կ'առնու դուրս կը հանէ. ետքէն անօթները մնացած հեղուկով կը լեցնէ ու ծակն ալ անագով կը գոցէ : Հոս դիւրին է ըմբռնել թէ ջերմութիւնը քան զառաջինը սաստիկ ըլլալով՝ գրեթէ բոլոր օդը դուրս կ'ելլէ, և այն մնացած ազատ թթուածնին հետքն ալ շուտով և ամբողջապէս գործարանաւոր նիւթոյ հետ կը միանայ :

Վալիէ-Բրեքէրդ տեսնելով որ աղախառն ջուրը եռալով կը թանձրանայ, գործողութեան կանոնաւորութեանն արգելք կ'ըլլայ և մետաղէ տփերը կ'աղտոտէ, ու այնպիսի զգուշութիւններու

Հարկ կ'ըլլայ՝ որ գործողութիւնը կը դանդաղէն և անոր յաջողութիւնը տա-
րակուսելի կ'ընեն, ուստի մտածեց այս
անպատեհութեանցս դէմն առնուլ ու
բարեխառնութեան աստիճանը բար-
ձրացընել պատշաճ ճշմամբ, և ամե-
նեին միտք չդնել այն մաս մը օդոյն որ
տփերէն ուղղակի չկրցաւ արտաքսել:

Ինքը մետաղէ տփերը յառաջագոյն
ըսածնուս պէս պատրաստելէն և անոնց
բերանը անագով գոցելէն ետեւ կ'առնու
ջրով լեցուն այնպիսի կաթսայի մը մէջ
կը դնէ, որուն խուփը պտուտակներով
հաստատուած է, և վրան ապահովու-
թեան դռնակ մը ունի և մէկ անգայտա-
չափ մը, որով կրնայ անվախ բարձրա-
ցընել ջրոյն բարեխառնութիւնը՝ ի վեր
քան $q100^{\circ}$ և կանոնաւորել ու պահել
ինչուան վերջը այս բարեխառնութիւնը:

Ստադիր ու բազմապատիկ փորձե-
րով ստուգուելը է որ իւրաքանչիւր գոյա-
ցութեանց աւերման աստիճանին հա-
մեմատ պէտք է կարգաւորել զբարե-
խառնութիւնը. ինչպէս եզան միսն ու
ողուն պահելու համար պէտք է բարե-
խառնութիւնն այնչափ բարձրացընել,
որ անգայտաչափն $\frac{1}{2}$ կամ $\frac{1}{4}$ մթնոլորտի
ճնշումն ցուցընէ աւելի քան զսովորա-
կանն, իսկ թարմ լուբիան պահելու
համար բաւական է 100° բարեխառ-
նութիւնը, որ մէկ մթնոլորտի ճնշման
կը համապատասխանէ:

Եռացումը կրնայ երկարաձգուիլ ըստ
մեծութեան տփերուն կէս ժամ, մէկ
ժամ, երկու ժամ և կամ ակաւելի, և
գործողութիւնը կրնայ դադրեցուիլ երբ
բարեխառնութիւնն 100° իջնէ:

Եւս նոր եղանակաւ քանի մը շա-
բաթուան մէջ մէկ միլիոն բաժին կե-
րակրոյ պատրաստուեցաւ Պաղղիացոց
արեւելեան բանակին Խրիմու պատե-
րազմին ժամանակ (1855):

Վարդէն տը Լ ինեագ ալ շատ կա-
տարեւագործեց Լբբէրդի հնաբքը:
Եւս կատարեւագործութեանց մէկն է
եզան միսը խոշոր կտորներ ըրած եր-
կար ատեն պահել, առանց կանխագոյն
եփելու զանոնք:

Ինքը թանագէ զլանաձե տփերու
մէջ կը դնէ հում միսն առանց ոսկրի 10
հազարահրամի չափ, և դատարկ միջոյ-
ները կը լեցընէ կէս թանձր արգանա-
կով, ու անոնց բերանը կը գոցէ և մա-
ծուցընէ անագաւ. ետքէն կ'առնու զա-
նոնք ինքնաբայ խփով կաթսաներու
մէջ կը դնէ ջրով, ու երկու ժամու չափ
կը տաքցընէ 108° աստիճան բարեխառ-
նութեամբ: Եւ ատեն օդոյ ծորակը
բանալով սովորական ճնշմանէն աւելի
եղած շոգին դուրս կը հանէ ու ետքէն
խուփն ալ կը քակէ:

Տփերուն ներքին բարեխառնութիւ-
նը դեռ շատ բարձր ըլլալով, ճնշման
առաւելութենէն երկու կողմանէ դէպ
'ի դուրս ուռած կ'ըլլան. անոնց իւրա-
քանչիւրին վերին կողման վրայ ծակ
մը կը բանայ. օդն ու կազերը շոգւոյն
յաւելուածովը մէկտեղ դուրս կ'ելլեն
ու ետքէն այն ծակը անագով կը գոցէ,
որով գործողութիւնն ալ կը լմննայ:

Եւս կերպով պահուած միսը առա-
ջուցմէ աղէկ եփուած չըլլալուն՝ չբաժ-
նուիր, և ախորժական է ուտելու, և
4 կամ 5 տարածոյն ջրոյ մէջ եփուե-
լով՝ հիւթեղ խաշու մը կու տայ ու հա-
մեղ արգանակ մը:

Վարդէն տը Լ ինեագի երկրորդ կա-
տարեւագործութիւնն ալ շատ արժա-
նաւոր է մտադրութեան, որով միսերը
պզտի տարածոցի մը տակ սղմուելով՝
երբոր ջրոյ մէջ կը դրուին իրենց առա-
ջին տարածոցն ու սննդարար որպիսու-
թիւնները կ'առնուն: Եւ արմ միսը եր-
կայն ու 2 կամ 3 հարիւրորդամեղը
հաստ շերտեր կը կտրտէ ու շուտ մը
կանեփէ հաստ կտաւով կամ թելով
պատած շրջանակներու վրայ կը տա-
րածէ ու ջերմանոցի մը մէջ կը դնէ:
Հոն 30 կամ 35° աստիճան տաքցած
օդոյ երազընթաց հոսանաց ազդեցու-
թեան տակ թողլով, կամաց կամաց
միսն իր ջուրն ըստ մասնէ կը շոգիացը-
նէ: Երբ այսպէս իր ծանրութեան կէ-
սը կը կորսնցընէ, թանագէ զլանաձե
տփերու մէջ կը դնէ զայն և լու մը կը
սղմէ, այնպէս որ իւրաքանչիւր տփոյն

մէջ 2400 կրամ թարմ միսի համապատասխանող չոր միս մտնէ , և դատարկ միջոց չթողուլ համար ալ վրան կէս թանձր արգանակ կը լեցնեն :

Տիւերն այսպէս պատրաստելէն ետեւ անոնց բերանը կը դոցէ և անագով կը մածուցանէ , ու զանոնք ինքնաբաց խրփով կաթսաներու մէջ կը դնէ ջրով , ու 108° բարեխառնութեամբ կ'եռացնէ . ետքէն կը թողու որ բարեխառնութիւնը 100°էն վար իջնէ ու կամաց կամաց պաղեցնելէն ետեւ կաթսայէն կը հանէ տիւերն : Այս կերպով պատրաստուած միսը կրնայ ուտուիլ ինչպէս որ տիւերէն կ'ելլէ , կամ 100° բարեխառնութեամբ իր չափով 6 կամ 8 անգամ ջրոյ մէջ եռացնելով՝ լաւ արգանակ մը կու տայ : Արեւելեան պատեւրազմին ժամանակ՝ մայիսի ու յունիսի մէջ 1855ին , Վաղղիացոց բանակին մէկ միլիոն բաժին կերակրոյ բաժնուէցաւ այս մսէն :

ԲՆԱԿԱՆՔ

ՈՒՍՈՒՄՆԱԿԱՆ ՆՈՐԱԼՈՒՐՔ

Ե

Իկնաց սկիզբն , որ հաւանական է թէ լուսոյ նման , ջերմութեան նման , մագնիսութեան նման , ելեքտրականութեան նման անկշռելի հոսանիւթ մը ըլլայ , բնութեան այնպիսի ուժերէն մէկն է , որ քան զամէնն ընդհանրական է , ամենէն նուազ թափանցական և քան զամէնն աւելի զօրաւոր :

Ամենայն ինչ լի է կենօք , ամենայն ինչ իրմով կը շարժի . այս այն խորհրդաւոր զօրութիւնն է՝ որ ամէն բան կը հաստէ , կը պահպանէ , ու կը վերանորոգէ : Ասիկայ աստուածութեան այն անսպառելի , անհուն շունչն է , որ հազարաւոր տարիներէ ալ վերջը իւրաքանչիւր գարնան ժամանակ յերեւան կու գայ նոյն առուգութեամբն ու նոյնպիսի մեծվայելութեամբ , որով զար-

դարուած էր երբ առաջին անգամ արարչապետն տիեզերաց շնչեց իր արարածոցը վրայ :

Եւ զարմանանք ու կը հիանանք երբ կը մտածենք կենսական հոսանիւթին ու անկշռելի ըսուած հոսանիւթներուն իւրարու նմանութիւնը , որոնք գուցէ ուրիշ բան չըլլան՝ բայց եթէ մի և նոյն հոսանիւթը այլ և այլ կերպարանաց տակ և ըստ պարագայից , որոնց մէջ որ կը գտուին , այլ և այլ երեւութից յառաջ բերող :

Վիտենք թէ մարմիններն աւելի կամ նուազ լաւ հաղորդական են ջերմութեան : () րինակի համար , ջերմութեան աղբեր մը հաղորդենք գայլախազի կտոր մը և մետաղի կտոր մը . և կը տեսնենք որ մինչ գայլախազն հազիւ թէ տաքցեր է , ջերմութիւնը մետաղին խորը թափանցեր է :

Բայց ընդհակառակն գայլախազին ու մետաղին հաղորդակցութիւնը կըտրենք ջերմութեան աղբիւրէն երբ երկուքն ալ աղէկ մը տաքցած ըլլան . կը տեսնենք որ մինչ մետաղը բոլորովին պաղեր է , գայլախազն իր բոլոր ջերմութիւնը դեռ պահեր է :

Այսպէս գոյացութիւններ կան որ շուտով կ'ընդխառնին ջերմութեւ հետ , բայց շուտով ալ կը կորսնցնեն զայն . ուրիշ գոյացութիւններ ալ կան որ դանդաղաբար կը միաւորին ջերմութեան հետ , բայց դանդաղաբար ալ կը կորսնցնեն զայն :

Դարձեալ մարմիններ կան որ լաւ հաղորդական են ջերմութեան , ու մարմիններ կան որ լաւ հաղորդական չեն ջերմութեան : Ամենէն լաւագոյն հաղորդական ու ամենէն նուազ հաղորդական մարմնոց մէջ միջանկեալ անհամար աստիճաններ կան , որոնց համեմատ կը դասաւորուին այլ և այլ գոյացութիւնները :

Ինչ որ ըսինք ջերմութեան նկատմամբ , պէտք է իմանալ հաւասարապէս միւս անկշռելի հոսանիւթից համար ալ : () րինակի համար , մարմիններ կան որ աւելի կամ նուազ լաւ հաղորդական