

զելուն ժամանակ՝ դժբաղդաբար պատգարակ մը շրջեց, մէջի գտնուած կին մարդովը զոր կը տանէին անկից, վասն զի այն սոսկալի տեսարանին ներկայ ըլլալով՝ մեծ այլայլութիւն զգացեր էր:

Ինչ միջոցին գոմէշ մը ու մէկ վագր մը վազեցին յանկած կրկէսին մէջ, ու կատաղաբար յարձրկեցան իրարու վըրայ: Աւագըրը գոմէշին վիզը պլլուելով, անոր վզին վրայ խոշոր վէրք մը բացաւ. բայց թշնամին իր եղջիւրովը անանկ հարուած մը տուաւ վագրին, որ մէջքը քախքախելով հեռու տեղ մը ձգեց մարմինը: Երեւոյթ վագրը ալ բոլորովին ուժէ իյնալով, չի կրցաւ նորէն թշնամոյն դէմ ճակատիլ: Իսկ միջոցին պզտի փիղ մը յարձրկեցաւ ընձառիւծին վրայ, բայց պատերազմը շատ չտևեց, որովհետեւ փիղը ահաւոր հարուած մը տալով իր թշնամոյն, կիսամեռ գետինը փռեց զինքը:

Իսոնցմէ ետքը ամէնքը պատրաստուեցան փղերուն կռիւը տեսնելու: Երբ մի քանի րոպէս ետքը արդէն պատրաստուած էր լայն ու ընդարձակ կրկէս մը, ամենայն կերպով յարմար՝ աս վիթխարի կենդանեաց կռուոյն համար: Երբ թշնամութիւն փիղերու ժողովուած էին կրկէսին մէջ, և սպառնալից աչքով կ'երթային ու կուգային:

Փղապանները կենդանեաց կռնակը հեծած էին մասնաւոր պահպանակի մը մէջ ուժով գոցուած, որպէս զի կռուին ժամանակ չըլլայ թէ կերպով մը փղին կռնակէն վար իյնան: Երբ քանի մը փիղ երկու կամ իրեք մարդ ունէր հետը, և ամէնքն ալ տէգով զինեալ՝ ուսկից շատ կը վախնան աս կենդանիք:

Ինչ ատենէն երկու փիղ երեւցան, ու սկսան իրարու վրայ դիմել. և քանի որ մէկմէկու կը մօտենային՝ այնչափ աւելի ընթացքնին կ'երագէին, բայց սրտերնին ալ կը նետէր միանգամայն. իրարու քով հասնելէն ետքը, երկու օձ իրարու հետ կպածի պէս, պատիճնին պլլեցին իրարու հետ, և ան միջոցին ամենայն կատաղութեամբ կռուեցան, ինչուան երկուքէն մէկը տկարանալով

ստիպուեցաւ փախչիլ. բայց թշնամին զինքը չթողլով ետևէն ինկաւ, ու պատիճովը այնպիսի ուժով հարուած մը տուաւ անոր, որ վրայի եղած մարդն ալ դուրս ընկաւ իր տեղէն, բայց բարեբաղդաբար փիղերէն հեռու իյնալով, քիչ փնասով ազատեցաւ ձեռքերէն: Իսոր նման ուրիշ հինգ կամ վեց կռիւներ ալ եղան, բայց քիչ փնասով, վասն զի աս կենդանիները այնպիսի հնարագիտութիւն մը ունին որ շուտով կ'իմանան թէ արդեօք իրենք չէ նէ թշնամինն աւելի տկար են, որով կռիւը ամենեւին չերկրննար:

տնտեսական

ԱՐՈՒԵՍՏ

Կանկիի ու քրանի սպիտակացումն ¹:

Կանեփը ու քթանը բամբակէն աւելի գունաւորիչ նիւթ կ'ունենայ և գոյնը թափելով իրեն ծանրութեան գրեթէ իրեքին մէկը կը կորուսնէ. (իսկ բամբակին կորուստը հազիւ քսանին մէկ է): Իրեն բնական գոյնը հացի միջուկի գոյն կ'ըլլայ. բայց ինչպէս որ յայտնի է, կանեփը իր ծղօտէն զատելու համար սովորաբար թրջոց կը դրուի: Կանեփը ու քթանը երկայնատեն թրջոց կենալով աղտոտ գոյն մը կ'առնու, և չճերմկիր ոչ եփ ջրով, և ոչ թթուաջրով. բայց ալքալեան լուգարանի մէջ թրջելէն ետքը՝ երկայնատեն օդի մէջ փռուելով բոլորովին կը գունաթափի. և կատարելապէս ճերմկեցնելու համար այլ և այլ անգամ քլորաջրի մէջ թաթխելու ու արևու մէջ փռելով չորցնելու է, ինչպէս որ ասկէ առջի յօդուածին մէջ բամբակի համար ըսինք: — Իսկ այն կանեփն ու քթանը որ առանց թրջոց դնելու իր ծղօտէն կը զատուի, շատ աւելի ճեր-

¹ Տե՛ս երեւ 97:

մակագոյն կ'ըլլայ, սապոնաջրի մէջ լուացուելով միայն կ'առնու իր ամենամաքուր ճերմկութիւնը :

Մետաքսի սպառակացումն :

Ընթացի մետաքսը (խաճ էֆէէ), ինչպէս նաև խողակները գունով դեղին կամ ճերմակ կ'ըլլան, և ծածկուած տեսակ մը խժային նիւթով որ իրեն կարծրութիւն, ու առաձգականութիւն կուտայ : Սետաքսը այլ և այլ կերպով գործածելու համար հարկաւոր կ'ըլլայ, որ իրեն վրայի խժային նիւթը հանենք : Եւս բանիս համար այլ և այլ եղանակ կայ, բայց լաւագոյնը սապոնաջրով լուանալն է : Ահողատ ու ածխուտ ալքալիներն ալ կը հանեն զխէժը, բայց սապոնաջրի մէջ քիչ մը ատեն եռացընելէն աղէկը չկայ, որով փայլունութիւնն ու փափկութիւնը չկորուսներ : Եւս անոր գոյնը թափելու համար իրեք գործողութիւն կ'ըլլուի :

Ընթացի է խէժը հանել. որուն համար 30 մաս սապոնը հալեցուր 100 մաս եփ ջրի մէջ. ետքը վրան քիչ մը պաղ ջուր աւելցընելով կամ կրակը իջեցընելով եռացումը դադրեցուր. վասն զի երկայն ատեն եռացած ջրի մէջ կենալով փայլունութիւնը կը պակսի և մետաքսէն ալ մէկ մաս կը հալի : Ետքը մետաքսի կարժերը (չէլէ) փայտի մը վրայ անցընելով՝ կամաց կամաց այդ ջերմ սապոնաջրի մէջ ամբողջ իջեցուր. ուր քիչ մը ատեն կենալով խէժը կ'ելլայ, գոյնը կը թափի, և մետաքսը կ'առնու իր բնական կակղութիւնն ու ճերմկութիւնը : Ընկէ կծիկ կապէ, ու յետագայ գործողութիւնը կատարէ :

Բ. Հաստ կանեփէ տոպրակներ պէտք է ունենաս, ամէն մէկուն մէջ դնես խէժը թափած մետաքսէն 15 քիլոկրամի չափ. ետքը այս տոպրակով մետաքսը երկու ժամու չափ եփելու ես ուրիշ կատասայի մէջ թեթեւ սապոնաջրով, և միշտ նայիս որ երբեմն երբեմն տոպրակին տակի կողմը վրան դարձընես, որ ամէն դիէն հաւասարա-

պէս ջերմութիւն ընդունի : Եւս երկու գործողութիւնէ մետաքսը իր ծանրութենէն կը կորուսնէ հարիւրին 25 :

Գ. Սետաքսին բնական գոյնը առնելէն ետքը տալու է իր ախորժական նոր գոյն մը : Ընկէն եկած ճերմակ մետաքսները մարգարտի պէս կարմիր ցոլք ունի. կայ ուրիշ տեսակ մըն ալ որ թեթեւ կապտի կը զարնէ : Սարգարտի գոյն տալու համար սոստիկ սապոնոտ ջուր պատրաստէ, անանկ որ զարնելու ատեն փրփրայ. ասոր մէջ բոլորած կարմրաներկի կեղեկէն ձգէ, որ ջուրը թեթեւ մը ներկի. ետքը մէջը թաթխէ հանէ մետաքսը այնչափ անանգամ, որ ուզածիդ չափ գունաւորի : Եւս կապոյտը կը պատրաստուի, թէ որ վերի ըսուած փրփրուն սապոնաջրին մէջ քիչ մը բարակ ծեծած լեղակ խառնես ու մետաքսը թաթխես ու հանես ինչուան ուզած գոյնդ առնու : Եւս երկու գործողութիւնը կատարելէն ետքը ուրիշ բան չմնար ընելու, բայց եթէ մետաքսի կարժերը գաւազանի վրայ շար ընել ու հովի փռելով չորցընել :

Բարդի սպառակացումն :

Եւս յետոյ յատուկ իւղային նիւթով մը օծած է : Եւս նիւթը յայտնի է որ կենդանեաց մարմնէն կ'ելլայ, ու իրենց քրտինքին հետ խառնուելով ծանր ու անախորժ հոտ մը կ'ունենայ : Եւս իւղային ու քրտինքի հետ սապոնացած նիւթը հանելու համար ոմանք կարծեցին թէ բուրդը եփ ջրի մէջ լուալը բաւական է. բայց յայտնի եղաւ որ լուալով բոլորովին մաքրուիլը անկարելի է : Եւս լաւագոյն սեպուած եղանակն այս է : Եւս յետք քիչ մը ատեն թրջոց դնելու է գաղջ ջրի մէջ, ուր իր ծանրութեան չորսին մէկին չափ խառնած ըլլայ նեխեալ մէջ : Եւս թէ որ այս մէջով բաղադրեալ ջուրը մէջը ձեռք դիմանալու չափ տաքցընես տասնուհինգ

1 Միւղաջրին ջերմութիւնը 60 հրէր աստիճանէն աւելի ըլլալու չէ աւելին կը փնտսէ բուրդին :

կամ քսան վայրկեան բաւական է բուրդին ճարպն ու հոտը բոլորովին թափելու : Բայս գործողութեան մէջ ընդհանրապէս կը կարծուի որ մէզին մէջի ամոնիաքն է որ բուրդին իւղային նիւթոյն հետ կը միանայ՝ կը սապոնացնէ՝ ու բրդէն կը զատէ : Բայց այս գործողութեան մէջ երկու զգուշանալու բան կայ . մէկն այն է որ եթէ բուրդը երկայն ատեն կենայ միզոտ ջրին մէջ, իրեն թելերը կ'ուռին՝ կը հաստընան, ետքը երկու իրեք կը ճեղքուին ու փայլունութիւննին կը կորուսեն : Երկրորդ՝ բուրդը միզաջրի մէջ ձգելէ ետքը նայէ որ ոչ երբեք խառնըխտես զայն . ապա թէ ոչ թելերը այնպէս մը կը կնճռին, որ ետքէն մանելու չեն գար . շատ շատ զգուշութեամբ մը տակը վրան դարձուր, կամ կատսայէն հանելէ ետքը ոտքով ճմլէ ու կոխկռտէ, ու կողովներու մէջ լեցնելով վազուկ ջրի քով տար ու երկայն ատեն լուայ : Բայս կերպով բուրդին իւղային աղտը մաքրելէն ետքը ծծումբի ծխով ճերմկեցնելու է :

ԲԱԹԱՖԻԱ՝

Բաթաֆիան տեսակ մը ռոզովի է, որ այլ և այլ պտղոց հիւթերով կը շինուի . ինչպէս դեղձի, ծիրանի, կեռասի, ելակի, մորի, հաղարջի, և այլն :

Հոս համառօտիւ մը այս ըմպելիքը շինելուն կերպը զուրցենք : Պտղին աղէկ հասունցածները առ, և ճզմելով վազցու պտղոյն հիւթը, և թող 24 ժամ որ հանգչի և ետքը լաթէ անցու ու քամէ : Բմէն մէկ լիտր հիւթին համար լուծէ 245 կրամ շաքար, և դիր մէջը այնչափ օղի որչափ որ հարկաւոր է ուժ տալու համար : Եւ այսպէս տասներհինգ օր թող որ խմորի, ու ետքը քամոցէ անցու ու առ շիշերու մէջ : Բսոնք որչափ աւելի հիննան, այնչափ կ'աղէկնան :

Բաթաֆիա երկու իրեք քանակ պտղոց Գէրեշ . Բ. 6 լիպրէ հասուն կեռաս,

3 լիպրէ մոր՝, նոյնչափ ալ ելակ, նոյնչափ ևս հաղարջ՝, 2 լիպրէ բալ՝, 1 լիպրէ ալ սև կեռաս . զասոնք ամէնը ճզմէ ու 24 ժամ թող որ խմորի, ու ետքը լաթով մը քամէ վազցու, և բոլորը մէկէն որչափ լիտր որ ըլլայ՝ նոյնչափ վրան օղի լեցու . և ամէն մէկ լիտրին համար վեց ունկի շաքար լուծէ ու վրան աւելցու : Բայս ըմպելիքին վեց լիտրին մէկ ունկի լեղի նուշ կամ ծիրանի կուտ ծեծած մէջը խառնէ, ու մեխակի և կինամոնի օղւով համեմէ . և եթէ հարկաւոր ըլլայ, վրան պէտք է աւելցնել բարկ օղի 34° : Բայսպէս շինելէն ետեւ պէտք է շիշի մէջ դրած վեց շաքաթ արևու մէջ դնել . և երբոր պղտորութենէն կը զտուի կը պայծառանայ՝ առ շիշերու մէջ լեցուր :

Բաթաֆիա Բեթաֆի . Սուլթ կարմիր չորս թերթով պարզ մեխակէ կը շինուի : Բրևուն ծագելէն ետեւ ժողովէ պէտք եղած չափով մեխակները, և ծաղկներուն թերթերուն ճերմակ ծայրերը կտրէ, միայն կարմիր մասերը առ . վրան աւելցու քանի մը մեխակի հատիկ և քիչ մ'ալ կինամոն, ու վրան լեցու աղէկ օղի . և ամանին բերանը աղէկ մը գոցած դիր արևուն մէջ վեց շաքաթ . այս միջոցիս մէջ օղին մեխակին գոյնը և հոտը կ'առնէ . վերջէն լաթէ անցու, 36 ունկի շաքար 2 լիտր ջրոյ մէջ լուծէ, ու վեց լիտր պատրաստած մեխակի օղւոյն վրայ լեցու : Ետքը նորէն շիշի մէջ լեցուցած դիր արևուն մէջ իրեք շաքաթ . և վերջը քամոցէ անցուցած լից շիշերու մէջ : Բայս գործողութիւնս լաւ ևս կը յաջողի եթէ համեմունքը առանձին պատրաստած ըլլան, ու ետքը խառնես իրարու՝ խմողներուն ախորժակին համեմատ :

Բաթաֆիա Երէն-Ելի . Բնէկ հասունցած սերկեւիլը տաշեղ ըրէ և թող 24 ժամ որ խմորի, ու սկսի խմորման հոս մը դուրս տալ . այն ատենը ճզմելով քամէ : Եւ լիտր այս քամուած հիւ-

1 Գ. Գ. Framboi.

3 ՏՃ. Ֆիլէ :

2 Գ. Գ. Groseille. ՏՃ.

4 ՏՃ. Ալէ :

Փռէնի Իւլի-Իւլի :

1 Գ. Գ. Rataphie.