

## ՅՈՂՈՒԱԾ ԺԱՆՔԻ.

Միս պահելու նոր կերպը՝ նուագլունն անունով, այսինու անդամութ:

Նահատ քաղաքի վաճառականներից մէկին յաջողեցաւ մօտ օրերս հնարել այնպիսի մի կօնսերվներ \*), սրոնք մէկ կողմից մեծացնումեն թարմ մսի սննդականութիւնը, միւս կողմից նախապահպանումեն նրան ամենատեսակ վնասվելուց անպայման ժամանակով, միայն կօնսերվները չենթարկվին ոչ խոնաւութեան եւ ոչ չափազանց տօթի:

Այդ կօնսերվների պատրաստելու կերպը պարզ է եւ առանց հարաբրամութեան, ահա այսպէս. թարմ միսը մաքըր-վու մէ ոսկրներից, ջլերից, աւելորդ ճարպից եւ յետոյ դրա համար յարմարցրած մեքենաների օգնութիւնով կարատվումէ շատ մանր եւ խառնվումէ ալիւրով: Ալիւրը ծծումէ մսից նրա միջի եղած ջրային մասը, որը ինչպէս յայտնի է, կազմումէ 100 մասը մսի 73—77 % եւ պարունակումէ նրան իւր մէջ: Մերհ-նայից գուրս գալուց յետոյ միսը ալիւրի հետ խառնած՝ լինումէ ինչպէս թաց խմոր: այդ խմորը չորացնվումէ ազատ օդի մէջ, կամ շուտութեան համար ցամաքացնելով վառարանում 35—40° ջերմութեան մէջ: Ցամաքացնող վառարանից հանելով նա լինումէ ինչպէս մի տեսակ պաքսիմատ (ցyxаръ): Այդ պաքսի-մատը փաշիացնվումէ, (մսային փոշի) որը յետոյ խնամքով մաղ-վումէ: Մաղած փաշին ունի գեղին կամ մոյզ գոյն եւ համեղա-ճաշակ է: Նրան թրչումեն ջրով հումիի կամ ալբունիի խառ-նուրդով (ձուի սպիտակուցի արմատական նիւթը), կամ որ եւ իցէ նուրբ ճարպով եւ սեղմումեն մամուլով զանազան մեծու-թիւնի եւ զանազան ձեւի: Այս կերպով սաացվումէ մսէ աղիւ-սակներ գլաններ, կոնոններ, գնդակներ եւ այլն, նայելով՝ թէ ինչ ձեւով փաշին կսեղմիլի մամուլի մէջ:

Հնարողը իւր մսէ փոշին մկրտել է կլասիքական անունով նուագլունն, այսինքն սննդարար լատինական (nutrico) բառէն, որ կնշանակէ սնուցանեմ: Այդ հուտրիսինը ուարունակու-

(\*) Կօնսերվ կոչվումեն պտուղների և կերակուրների պաշարները ա-ռանձին կերպով պատրաստուած բաւական մեծ քանակութեամբ:

մէ իւր մէջ մի եւ նոյն բոլոր տարրը, որին պարունակումէր իւր մէջ թարմ հում միսը: Նուտրիսինի միջի արիւնը պահումէ բոլոր հում մսի արիւնի յատկութիւնները, նա լուծվումէ ջրի մէջ, որին հաղորդումէ իւր կարմիր գոյնը. փիբրինի\*) ազդեցութեան տակ (0.3ից մինչեւ 0.5 առ 100ն) նա սովորական ջերմութեան միջոցին փաթաթվումէ խորոված պատառի, կամ թէ ալբուինի ազդեցութեան տակ ( $70\%$  առ 100) թանձրանումէ 70<sup>0</sup> ջերմութեան ժամանակ ինչպէս գզած բամբակ: Հնարովի հաստատելուն նայելով, ցրտի առաջ դնելով նուտրիսինի արիւնը չի նեխում: Նուտրիսինը, շատ օրեր գրած բաց օդի առաջ, ծածկվումէ միայն թեթեւ բորբոսով, բայց չի ենթարկվում աղականութեան:

Նուտրիսինի առաւելութիւնները ուրիշ կօնսերվների հետ եւ զանազան խոհարարական արհեստով պատրաստած մսի առաջ, քիֆսանեկսի, կօտլէտի, բօստրիֆի եւ այլն բաղկանումեն նրանում, 1. որ նա պատրաստվումէ մսից, ոչ խաշուած, ոչ խորոված, ոչ ապուխտ. ուրեմն, նա աւելի մարսողական է եւ հեշտ է մեր գործարանով հալվում քան թէ այն կովի միսը, որը մենք զանազան կերպով ամեն օր գործ ենք ածում: 2. նրանում: որ նա պարունակումէ իւր մէջ աւելի ազօտ քան թէ սովորական միսը\*\*), մանաւանդ որ նա չի պարաւնակում իւր մէջ ոչ աւելորդ ճարպ, ոչ ջեր, ոչ մաշկ, ոչ ոսկեներ եւ թէ նրա մէջ 750 գրամ ջրի առ 1 քիլոգրամ մսի զետեղուածէն 750 գրամ ալիւր, որը ինչպէս ամեն մարդ գիտէ, քացի աղերից եւ նիշշտից, պարունակումէ ազօտային նիւթ եւ վերին

(\*) Լատենական բառս Փիբրին — է սպիտակ նիւթ, որ պատկանումէ սպիտակօւցներին և կազմումէ արիւնի մինչև 2 տոկոսը: Եթէ արիւնը թողնես որ և իցէ ամանի մէջ հանդարտ, այն ժամանակ ամանի տակում կձեւանայ թանձրացած մէկ բան, այս է նրբաթելը՝ կամ փիբրինը, որ ունի այս գեպըում կարմիր գոյն, այն պատճառաւ, որ իջնելով տակը, նա ձգել է իւր հետ բոլոր արիւնային գնդակները և գորա համար թվումէ կարմիր:

(\*\*) Նուտրիսինը պարունակումէ իւր մէջ 2% ից աւելի ազօտ, քան թարմ միսը, որի մէջ տոկոսի պարունակութիւնը այդ ազօտային մասի, որ շատ հարկաւոր նիւթ է սննդեան համար, հաւասարումէ միջին թվով 14%, առ 100:

առտիճանի սննդարտը է յայտնի սոսնձային անունով Այս: բոլոր առանձին յատկութիւնների շնորհիւ նուտրիսինը իւր սննդականութեան առտիճանով պէտք է աներկբաց բարձր համարուի օովորական մսից:

Սակայն բացի դրանից նուտրիսինը կարող է պահուիլ անսանգման երկար ժամանակով: որ նա չի փչանում մթնոլորտական օգի հաղորդակցութիւնով, որ նա սննդարտը է քան թէ կովու միսր, նա հեշտ մարսվումէ եւ հալուում բոլորսվին: քան թէ վերջինը, — նա ունի էլի մսից այն անգին առաւելութիւնը, որ նրա համեմատական փոքր քանակութեան շնորհիւ, աւելի յարմար է պահելու եւ տանելու մէկ տեղից միւս տեղ: Նուտրիսինի քիլօգրամը տեղ է բռնում քանիցս անգամ փոքր քիլօգրամ մսից:

Վերջապէս չէ՝ կարելի կդարձնել ուշադրութիւն նուտրիսինի պատրաստութեան առանձին կերպի վրա: — որը վերին առտիճանի զօրացնումէ նրա մարսվականութիւնը: Նուտրիսինը, ինչպէս մենք վերը ասացինք, պատրաստվումէ մսի մանրտուքից ալիւրի խառնուրդի հետ: Եերէր — Կեսոտերի փորձերը ( որոնց արել է նա նուտրիսինի հնարելուց աւելի առաջ ) ցոյց տուին, որ եթէ խմորելու բուգէին, որ պատահումէ ալիւրը խմոր գարձնելու միջոցին, խառնել խմորի հետ մանրացրած միսը, այն ժամանակ այդ միսը եփվումէ նրա մէջ այնպիսի կատարելութեամբ, ինչպէս որ նա մարսվումէ մեր ստամոքսի մէջ: Այսպէս նուտրիսինի միսը ընկնումէ մեր ստամոքսը բոլորսվին, այպէս ասել, պատրաստ, մարսած ձեւով եւ ազատումէ նրան այդ աւելորդ ծառայութիւնից: որը վճռածէ կատարել յոտակ ( առանց ալիւրի խառնուրդի ) թարմ կամ եփած մսով կերակրելու ժամանակ:

Սակայն որպիսի եւ իցէ արժանաւորութիւններով եւ կատարելութիւններով չգերազանցի նանտա վաճառականի հնարած նուտրեսինը, այդ գիւտը, ամէն դէպքում, ոչինչ առանձին նոր բան չի ցոյց տալիս: Հնարելու իդէան յաներկբայ, պատկանումէ Եերէր — Կեսոտերին, որ իւր փորձերով ապացուցեց շահաւետութիւնը եւ կարելիութիւնը կօնսերպէլը պատրաստելու մսի մանր խառնուրդից ալիւրի հետ: Առաջին գործական եւ բաւա-

կանացուցիչ իրականացնելը այս իդէայի նշնչայացնումն մեղ ժային հաց առվածքը կամ հացամբը: \*)

Նանստայ Նուտիսինը է ոչ աւելի քան կատարելագործութիւնը այդ կօնսերպի: Եւր կազմվածով եւ յատկութիւնով նա կատարելապէս համանման է վերջնոյս հետ: Թոլոր տարբերութիւնը, գլխաւորապէս, պարունակվումէ պատրաստելու մէկի եւ միւսի կերպի մէջ:

Նուտրիսինի պատրաստելու կերպը, գործնական տեսակէտից նայելով երեւումէ, աներկբայ, աւելի շահեկան եւ աւելի ամբողջացած քան թէ մսահացի պատրաստելու կերպը: Նուտրիսինը միատեսակ քանակութիւնով պարունակումէ իւր մէջ աւելի քանակակութիւն մնի, քան թէ մսահացը: Նոտ աւելի ոննդարար է այդ հացից եւ կարող է գործածվիլ կերակուրի տեղ աւելի զանազան ձեւով քան վերջինս, որ պիտանի է համարեած թէ բացառապէս նրանից արգանակ եփելու: Խոկ Նուտրիսինից կարելի է պատրաստել եւ արգանակ, եւ տապակած, եւ բաղա սոսւսով եւ առ հասարակ մաս տմէն տեսակ կերակուր: Բացի գրանից Նուտրիսինի ձեւով կարելի է պատրաստել ոչ միայն եղան միս, ոչխարիս խոզի եւ այլն, այլ եւ ձիու միսը, կրապակներում եւ սպանդանոցներում մնացած մնի կառաանքը, փորոտիքը եւ այլն — ընդհանրապէս, ամէն մասերը կենդանու, որոնք գործ են ածվում կերակուր սովորաբար շների համար, կատուների, խոզերի եւ ուրիշ անասունների:

(Թարգմ.)

Զ. Տ. Զարտընեանց

(\*) Մային հացը բաղկանումէ ալիւրի 570 գրամ խառնուրդից, 50 գրամ թթուած մնի (խաշ) և 300 գրամ մսի, մաքրած ձարպից, ոսկըներից, ջլերից, և մաշկից Այդ խառնուրդի վրա աւելացնվումէ ջրի փոքր քանակութիւն, որը բաւական լինի նրանից կազմելու (այսինքն խառնուրդից) քիչ կամ շատ սերտ խմոր: Այս խմորը ենթարկվումէ բարեխառն ջերմութեան գործողութեանը, որի ազդեցութեան տակ նրանում սկսումէ խմորումն: Խմորման գործողութեան ժամանակ, միսը իրը թէ հալվումէ, փոխակերպվում հեղուկ դրութեան և այս մային հեղուկն ալիւրը այն աստիճանի ծծումէ, որ մի փոքր յետոյ խմորը իւր ձեռվ չունի ոչինչ մնի հետք և ոչ մի բանով չի զանազանվում սովորական խմորից, Յետոյ, նրանից ինչպէս և սովորական խմորից, թխումն հաց: Այդ հացի կտորը դրած եռը ջրի մէջ, տալիս է սննդարար արգանակ, որ իւր համով շատ քիչ զանազանվումէ սովորական մնի արգանագից: