

մէ իւր մէջ մի եւ նոյն բոլոր տարրը, որին պարունակուած էր իւր մէջ թարմ հում միսը: Նուտրիսինի միջի արիւնը պահուած էր բոլոր հում մսի արիւնի յատկութիւնները, նա լուծւումէ ջրի մէջ, որին հաղորդուած է իւր կարմիր գոյնը. փիբրինի*) ազդեցութեան տակ (0.3 ից մինչեւ 0.5 առ 100 ն) նա սովորական ջերմութեան միջոցին փաթաթւումէ խորոված պատառի, կամ թէ ալբուինի ազդեցութեան տակ ($70/0$ առ 100) թանձրանումէ 70^0 ջերմութեան ժամանակ ինչպէս գղաժ բամբակ: Հնարողի հաստատելուն նայելով, ցրտի առաջ դնելով նուտրիսինի արիւնը չի նեխում: Նուտրիսինը, շատ օրեր գրած բաց օդի առաջ, ծածկւումէ միայն թեթեւ բորբոսով, բայց չի ենթարկւում ապակահոլութեան:

Նուտրիսինի առաւելութիւնները ուրիշ կօնսերվների հետ եւ զանազան խոհարարական արհեստով պատրաստած մսի առաջ, բիֆստեկսի, կօտլէտի, բօստրիֆի եւ այլն բաղկանուածն նրանում, 1. որնա պատրաստւումէ մսից, ոչ խաշուած, ոչ խորոված, ոչ ապուխտ. ուրեմն, նա աւելի մարսողական է եւ հեշտ է մեր գործարանով հալւում քան թէ այն կովի միսը, որը մենք զանազան կերպով ամեն օր գործ ենք անում. 2. նրանում, որ նա պարունակուած է իւր մէջ աւելի ազօտ քան թէ սովորական միսը**), մանաւանդ, որ նա չի պարսնակում իւր մէջ ոչ աւելորդ ճարպ, ոչ ջրեր, ոչ մաշկ, ոչ ոսկրներ եւ թէ նրա մէջ 750 գրամ ջրի առ 1 քիլոգրամ մսի զետեղուած էն 750 գրամ ալիւր, որը ինչպէս ամեն մարդ գիտէ, բացի աղերից եւ նիշշտից, պարունակուած ազօտային նիւթ եւ վերին

(*) Լատենական բառս Փիբրին — է սպիտակ նիւթ, որ պատկանում է սպիտակօւցներին և կազմում է 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 դէպքում կարմիր գոյն, այն պատճառաւ, որ իջնելով տակը, նա ձգել է իւր հետ բոլոր արիւնային գնդակները և դորա համար թվում է կարմիր:

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

ատորձանի սննդարար է յայտնի սոսնձային անուշով Այո: Բսլոր առանձին յատկութիւնների շնորհիւ Նուտրիսինը իւր սննդականութեան ատորձանով պէտք է աներկբայ բարձր համարուի օրովորական մսից:

Սակայն բացի դրանից Նուտրիսինը կարող է պահուիլ անսահման երկար ժամանակով: Որ նա չի փչանում մթնոլորտական օդի հաղորդակցութիւնով, որ նա սննդարար է քան թէ կովու միսը, նա հեշտ մարտիւմէ եւ հալուում բոլորովին քան թէ վերջինը, — նա սենի էլի մսից այն անգին առաւելութիւնը, որ նրա համեմատական փոքր քանակութեան շնորհիւ, աւելի յարմար է պահելու եւ տանելու մէկ տեղից միւս տեղ: Նուտրիսինի քիւօգրամը տեղ է բռնում քանիցս անգամ փոքր քիւօգրամ մսից:

Վերջապէս չէ՝ կարելի կդարձնել ուշադրութիւն Նուտրիսինի պատրաստութեան առանձին կերպի վրա, — որը վերին ատորձանի զօրացնումէ նրա մարսելականութիւնը: Նուտրիսինը, ինչպէս մենք վերը ասացինք, պատրաստուումէ մսի մանրտուքից ալիւրի խառնուրդի հետ: Շերէր — Կեստերի փորձերը (որոնց արեւ է նա Նուտրիսինի հնարելուց աւելի առաջ) ցոյց տուին, որ եթէ խմորելու բոյէին, որ պատահումէ ալիւրը խմոր դարձնելու միջոցին, խառնել խմորի հետ մանրացրած միսը, այն ժամանակ այդ միսը ելիւումէ նրա մէջ այնպիսի կատարելութեամբ, ինչպէս որ նա մարսուումէ մեր ստամոքսի մէջ: Այսպէս Նուտրիսինի միսը ընկնումէ մեր ստամոքսը բոլորովին, այսպէս ասել, պատրաստ, մարսած ձեւով եւ ազատումէ նրան այդ աւելորդ ծառայութիւնից, որը լճաւածէ կատարել յտակ (առանց ալիւրի խառնուրդի) թարմ կամ եփած մսով կերակրելու ժամանակ:

Սակայն որպիսի եւ իցէ արժանաւորութիւններով եւ կատարելութիւններով չգերազանցի Նանտա վաճառականի հնարած Նուտրիսինը, այդ գիւտը, ամէն դէպքում, ոչինչ առանձին նոր բան չի ցոյց տալիս: Հնարելու իդէան յաներկբայ, պատկանումէ Շերէր — Կեստերին, որ իւր փորձերով աղացուցեց շահաւետութիւնը եւ կարելիութիւնը կօնսերմէր պատրաստելու մսի մանր խառնուրդից ալիւրի հետ: Առաջին գործական եւ բաւարար

կանադողիչ իրականացնելը այս իդէայի ներկայացումն է միայն հայ ասվածքը կամ հայասիւնը: *)

Նստաւայ Նուտրիսինը է ոչ աւելի քան կատարելագործութիւնը այդ կօնսերվի: Իւր կազմվածով եւ յատկութիւնով նա կատարելապէս համանման է վերջնոյս հետ: Քոյր տարբերութիւնը, գլխաւորապէս, պարունակվում է պատրաստելու մէկի եւ միւսի կերպի մէջ:

Նուտրիսինի պատրաստելու կերպը, գործնական տեսակէտից նայելով երեւում է, աներկբայ, աւելի շահեկան եւ աւելի ամբողջացած քան թէ մասհացի պատրաստելու կերպը: Նուտրիսինը միատեսակ քանակութիւնով պարունակում է իւր մէջ աւելի քանակութիւն մսի, քան թէ մասհացը: Նու աւելի ոննդարար է այդ հացից եւ կարող է գործածվիլ կերակուրի տեղ աւելի զանազան ձեւով քան վերջինս, որ պիտանի է համարեալ թէ բացառապէս նրանից արգանակ եփելու: Իսկ Նուտրիսինից կարելի է պատրաստել եւ արգանակ, եւ տապակած, եւ բաղա սօուսով եւ առ հասարակ մսե սմէն տեսակ կերակուր: Քացի գրանից Նուտրիսինի ձեւով կարելի է պատրաստել ոչ միայն եղան միս, ոչխարի, խոզի եւ այլն, այլ եւ ձիու միսը, կրպակներում եւ սպանդանոցներում մնացած մսի կտորաւոր, փորոտիքը եւ այլն — ընդհանրապէս, ամէն մասերը կենդանու, որոնք գործ են ածվում կերակուր սովորաբար շների համար, կատունների, խոզերի եւ ուրիշ անասունների:

(Թարգմ.)

Զ. Տ. Զատարեանց

(*) Մսային հացը բաղկանում է ալիւրի 570 գրամ խառնուրդից, 50 գրամ թթուած մսի (խաշ) եւ 300 գրամ մսի, մաքրած ճարպից, ոսկրներից, ջլերից, եւ մաշկից Այդ խառնուրդի վրա աւելացնվում է ջրի փոքր քանակութիւն, որը բաւական լինի նրանից կազմելու (այսինքն խառնուրդից) քիչ կամ շատ սերտ խմոր: Այս խմորը ենթարկվում է բարեխառն ջերմութեան գործողութեանը, որի ազդեցութեան տակ նրանում սկսում է խմորումն: Խմորման գործողութեան ժամանակ, միսը իւր թէ հալվում է, փոխակերպվում հեղուկ դրութեան եւ այս մսային հեղուկն ալիւրը այն աստիճանի ծծում է, որ մի փոքր յետոյ խմորը իւր ձեւով չունի ոչինչ մսի հետք եւ ոչ մի բանով չի զանազանվում սովորական խմորից: Յետոյ, նրանից ինչպէս եւ սովորական խմորից, թխում են հաց: Այդ հացի կտորը դրած եռը ջրի մէջ, տալիս է սննդարար արգանակ, որ իւր համով շատ քիչ զանազանվում է սովորական մսի արգանագից: