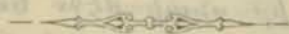


աւելի բացատրութիւնը:

Երգարանի մէջ կան մեր կարծիքով աւելի յաջող խմբագրութիւններ: Բայց դա ճաշակի խնդիր է. օրինակ արժ. Մեսրոպը վարդապետը «Արարատի» մէջ տպուած մի մատենախօսութեան մէջ ամենից յաջողներից է համարում «Հով արէք սարեր ջան» և «Կապուտ քուռակ հեծել եմ»: մէկ ուրիշն էլ կարող է ուրիշ երգ աւելի յաջող համարել. մի երրորդն էլ գուցէ և ոչ մէկը: Միայն այս աստեղ, որ այդ երգերի իմաստը հասկանալու համար պէտք է առանձին առանձին քառերանքների խմբատը լաւ ըմբռնել. թէ չէ տների ներքին կապակցութիւնը մութը կը մնայ:

Այս տեսակէտով գատելով կարծում ենք, որ մենք ժողովրդական երգարան այնպէս չենք կազմել, ինչպէս ցարդ արել են ուրիշները: Յաջող թէ անյաջող, բայց մենք խմբագրել ենք երգերը և խմբագրել վարիանտների բաղդատութեան ծանր աշխատանքը կրկնուց յետոյ:

Մ. Ս. Բեղեան.



Է.

ԿԱՐԱԳ.

Ագարակատէրերը, գիւղացիները և առհասարակ ամեն մի կովատէր կովերից ստացած կաթից կարող են տարբեր եղանակներով օգտուել: Եթէ ագարակը կամ գիւղը քաղաքին կամ պանիր ու կարագ պատրաստելու գործարանին մօտ է գտնուում, կաթը կարող է ծախուել. բայց եթէ այդպիսի յարմարութիւններ չկան, անասնատէրերն սկսում են պատրաստել կարագ, պանիր, մածուն և այլն: Մեզանում ամենից աւելի ձեռնտու է կաթից կարագ պատրաստելն այն պատճառով, որ կովի կարագը շուկաներում միշտ լաւ գնով և օգուտով է ծախւում. կարագ պատրաստելը միշտ աւելի շահաւէտ է մեր կովատէրերի համար:

Հարեւո՞ւ օդնութեամբ սերից կամ կաթից պինդ դրութեամբ դատուած կաթնային ճարպը, որի հետ խառն են լինում մի քանի այլ լրացուցիչ նիւթեր, ինչպէս օրինակ ջուր, աղ և այլն։ Կոչու՞մ է կարագ։ Հարեւո՞ւ նպատակն է կաթի անջատուած ճարպային գնտակիկները միացնել-ի մի ամփոփել։ ճարպային այդ գնտակիկները կաթի մէջ կաթիլահեղուկ վիճակի մէջ են գտնու՞մ նոյն իսկ տենեակի ցած բարեխառնութեան մէջ։ Կաթի այդ ճարպային գնտակիկները միացնելու համար անհրաժեշտ է նախ և առաջ հեղուկ ճարպային գնտակիկները պինդ վիճակի մէջ դնել, սառչելուց յետոյ թանձրացած ճարպի առանձին գնտակիկները միացնել։ Այս նպատակին կարելի է հասնել հարելով։

Կարագ կարելի է պատրաստել թարմ սերից, կաթից, և թթուած սերից։ Կա՛ տեսակ կարագ կարելի է ստանալ թարմ սերից։ Թթուած սերից սովորաբար հասարակ տեսակի կարագ է ստացւում. բայց եթէ մէկը շատ կովեր չունի և ուղում է նոյնպէս թարմ սերից կարագ պատրաստել, կամ պէտք է ամէն օր իւր հարեաններից կաթ փոխ առնի (խալի անէ) և կամ փոքրիկ խնայենք շինել տայ։ *) Բոլորովին ընտիր և համեղ կարագ ստանալու համար սերը պէտք է լցնել մի ամանի մէջ ու դնել մի մաքուր, ոչ դարձահոտ, զով տեղ և քսանըչորս ժամից յետոյ հարել. եթէ օրանից աւելի մնայ, կթթուի, իսկ թթուած սերից, ինչպէս վերևն էլ ասացինք, աւելի միջակ և մի տեսակ համ ունեցող կարագ կստացուի։ Բայց եթէ թարմ, չթթուած սերից կարագ ստանալու մի առանձին կարևորութիւն չկայ, այն ժամանակ կովատէրերի համար աւելի ձեռնաու է ոչ այնքան թարմ սերից կարագ պատրաստելը, որքան թթուած (հում, արածան)։ Թթուած սերից կարագ պատրաստելն այն առաւելութիւնն ունի, որ սերը վերցնելուց յետոյ ասկը կմնայ թթու կաթ, որից շատ տեղերում հեշտութեամբ պատրաստում են ճիւղի պանիր, իսկ Ռուսաստանում՝ լոռ. բացի դրանից նա կարող է երեք չորս օր և դեռ աւելի երկար ժամանակ անփնաս փուռած մնալ և սովորաբար քիչ թթուած սերից աւելի շատ կարագ է ստացւում, քան թարմ սերից։ Այս կերպ՝ միայն առանձին խնամքով պատրաստած կարագը շատ քիչ է տարբերու՞մ

* Ներկայումս մինչև 12 ցրտակայ սերի համար են, որից մօտաւորապէս 2 1/2 ցրվ. կարագ կստացուի, առանձին խնդիրներ են պատասխանում։

Թարմ սերից պատրաստած կարագից: Ներկայումս շատ տեղեր կարագ պատրաստում են ուղղակի երես չքաշած թարմ կաթից: Այս կերպ աւելի լաւ կարագ կստացուի, միայն աւելի ջանք և աշխատութիւն է պահանջում, քան միւս եղանակներով՝ թարմ կամ թթուած սերից պատրաստելիս: այդ պատճառով էլ շատ չէ տարածւում և դորձադրւում: Թթուած կաթից էլ կարելի է կարագ դուրս բերել, բայց դարձեալ ժամանակի կորուստ է, մանաւանդ որ մնացած թանք անյարմար կհամարուի պանրադործութեան և միայն իբրև կեր անասուններին կարելի է տալ:

Լաւ կարագ ստանալու գլխաւոր պայմանները. Լաւ կարագ ստանալու գլխաւոր պայմանները հետեւեալներն են.

1) Առողջ կաթից սեր փաշելը. Լաւ կարագ ստանալու համար հարկաւոր է, որ սերը առողջ կաթի երեսից քաշած լինի: Շատ անգամ կաթի հիւանդութեան, ամանների անմաքրութեան և այլ պատճառներով խնոցին երկար ժամանակ հարելուց յետոյ ճարպային գնտակիկները չեն հաւաքւում և միանում:

2) Սերի սափութեան աստիճանը. Սերի կամ կաթի տաքութեան աստիճանից կախումն ունի ինչպէս հարելու տեղութիւնը, նոյնպէս և կարագի քանակութիւնը և յատկութիւնը: ճարպային գնտակիկները հեղուկ դրութիւնից կանոնաւոր կերպով պնդանում են որոշ ջերմութեան մէջ: Կարագ հարելու համար սերի միջին բարեխառնութիւնը ձմեռը պէտք է լինի 10—12° Բ., իսկ ամրանը՝ 8—10° Բ.: Զթթուած սերն աւելի պակաս տաքութեան մէջ պէտք է հարել, քան թթուածը: *) Պէտք է աչքի առաջ ունենալ, որ հարելու ժամանակ սերի տաքութիւնն աւելանում է մի-երկու աստիճանով: Սերի տաքութեան չափը կարող է փոփոխուել երկրի, հետեւապէս և խոտի յատկութեան, կերի չորութեան, անասունների տեսակի, կերի բաղադրութեան, խմած ջրի և այլ պատճառներով: Այսպէս օրինակ, չոր ծղօտից կամ դարմանից բաղկացած կերը աւելի պնդացնում, կոշտացնում է կարագը, այս պատճառով հարելիս սերը բարձր աստիճանի տաքութիւն պէտք է ունենայ. ընդհակառակը, եթէ կովը կերակրւում է կանաչ կերով,

* Հարաւոր փաղր սերի սափութիւնը պէտք է լինի մօտաւորապէս 11—120, քրոսած սերինը՝ 15—160, իսկ քրոսած կաթինը՝ 17—180 Բ.:

կոպտոնով և այլն, պէտք է հարել ցած աստիճան բարեխառնութեան մէջ, որովհետեւ սովորաբար այդպիսի կերից թոյլ կարագ է ստացուում: Ամեն ժամանակ ուրի տաքութիւնն այնչափ պէտք է լինի, որ 40—45 րոպէում կարագը հարուի. որքան բարձր լինի սերի տաքութեան աստիճանը, այնքան աւելի շուտ կարագ կստացուի և ընդհակառակը, որքան ցած լինի, այնքան աւելի դժուար և երկար ժամանակ կհարուի: Չափազանց բարձր տաքութեան մէջ հարած կարագը լինում է թոյլ, կակուղ, ճրագուակալած, իւր մէջ մեծ քանակութեամբ ջուր և պանրածին է պարունակում, դժուարութեամբ է քամւում, կորցնում է իւր անուշահոտութիւնը, հեաւապէս և կարճ ժամանակ կարող է դիմանալ. ընդհակառակը, երբ սերը ցած աստիճանի տաքութիւն է ունենում, հարած ժամանակ ճարպային գնտակիկները դժուարութեամբ են հաւաքւում, միանում և կարագ կազմում. ստացուած կարագն էլ լինում է պինդ, քամւում է դժուարութեամբ, ամանի մէջ միակերպ դոյն չէ ունենում (դոյնզգոյն, մարմարագոյն), սակայն համեղ է լինում:

3. Խնոցու մեջ եղած սերի քանակութիւնը. Սա ևս ազդեցութիւն է ունենում ոչ միայն շատ հարելու, այլ և սերից կանոնաւոր չափով կարագ ստանալու վրայ: Իւրաքանչիւր խնոցու մէջ պէտք է մի որոշ չափով կաթ կամ սեր լցնել, որից աւելի կամ պակաս եղած գէպքում անկանոն կերպով տեղի կունենայ կարագի հատիկների երևան գալը, ուշ կհարուի և կարագը կատարելապէս չի դուրս գայ սերի միջից: Շատ անգամ խնոցի հարողները գանգատւում են, թէ կարագը ուշ է գոյանում. սորա պատճառը խնոցու մէջ սեր կամ կաթ շատ լցնելն է, որի պատճառով էլ սերը զօրեղ կերպով չէ հարւում և չէ զարնւում: Չափազանց պակաս սերն ևս խիտ մեծ խնոցու մէջ շատ զօրեղ զարկեր է ունենում, կարագը շատ շուտ է կազմւում, որի պատճառով և յաճախ գնտակիկների երևան գալը խանգարւում է և քիչ կարագ ստացւում:

4. Սերի քանակութիւնը. Կարագ ստանալու համար սերի թանձրութիւնն ևս նշանակութիւն ունի: Պահանջուած թանձրութեամբ սեր կունենանք միայն այն ժամանակ, երբ նա հաւասար կլինի այն կաթի ամբողջ ծաւալի $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{6}$ (16—20%) մասին, որից քաշուած է կամ զատուած: Խիտ թանձր սերը տալիս է աւելի շատ կարագ, բայց չկարողանալով ազատ շարժուել խնոցու մէջ, շփւում է նորա պատերի և ներքին մասերի թւերի, վանդակիկների հետ, այդ պատճառով էլ փոխւում և կորցնում է իւր համը և պնդութիւնը: Խիտ ջրալի սերն աւելի

շատ աշխատութեան պատճառ է դառնում. այդպիսի սեր կարելի է գործածել աշխանք, երբ սովորաբար քիչ կաթ, հետեապէս և քիչ սեր է լինում:

5. Կարագի հատիկների մեծութիւնը, որով որոշւում է կարագի պատրաստի լինելը. կարագ ստացւում է ճարպային գնտաիւնների իրար հետ միանալուց և եթէ հարը կանոնաւոր և համաչափ է տեղի ունեցել, այն ժամանակ կարագի հատիկները պէտք է լինեն կատարելապէս գնտաձև. երբ կարագը քաթանւում է սերից, կազմում է կատարելապէս գնտաձև մանրիկ կորեկի մեծութեան հատիկներ: Հարելու այդ ատիւնները ընտանի է համարւում և երբ կարագի հատիկը հասնում է այդ մեծութեան, իսկոյն հարկաւոր է խնոցին դադարեցնել հարելուց: Եթէ հարելը շարունակուի, հատիկներն իրար հետ միանալով աւելի կխոշորանան և իրենց մեծութեան պատճառով անկարող կլինեն պահպանել իրենց ձևը. նրանք կսեղմուեն և նախ ձուածե, ապա երկարաւուն և վերջապէս բոլորովին անկանոն ձև կստանան ու կկազմեն մեծ կտորներ: Այսպիսի կարագը խանդարուած է համարւում. նա ճրագուակալւում է, պարունակում է իւր մէջ մեծ քանակութեամբ ջուր, դժուարութեամբ է քամւում, անհամ է լինում, պինդ չէ և շուկայում լաւ գին չէ ունենում: Որպէս զի կարագը չափազանց շատ չհարուի և չլիստոել, նախազգուշանալու համար, նախքան հարելը, պէտք է շուտ շուտ բաց անել խնոցին և հետեւել հատիկների կազմակերպութեան, սառը ջուր կամ սառուց լցնելով պէտք է արգելել հատիկները միմեանց կաշելուց: Գեռ հատիկները վերնում յիշուած մեծութեան չհասած, եթէ կարագը խնոցուց դուրս է բերւում, այդպիսի կարագը համարւում է կիսակատար հարուած: Երբ կարագի հարը տեղը չի լինում (հարը պահաս է լինում), թէպէտ և պահպանւում է իւր թարմութիւնը, անուշահոտութիւնը և լաւ համը, բայց իւր մէջ շատ թան է պահում, որի պատճառով և կարագի մէջ պանրածինն քանակութիւնը շատանում է, նա թոյլ է լինում և, եթէ երկար պահուի, կկծուի:

6. Խնոցու շարժումների արագութիւնը. կարագ հարելիս իւրաքանչիւր տեսակ խնոցու շարժումները տարբեր արագութիւն են ունենում: Եթէ Լէֆէլդի ձևի խնոցիները չափազանց արագ պտտենք (օրինակ մի րոպ. 100 պտոյտ), նրանց մէջ եղած սերը կենտրոնական զօրութեան պատճառով կկաշի պտտերին և առանց վանդակի վրայ ընկնելու, խնոցու առկառիկի հետ միասին կսկսեն պտոյտներ անել, որով և հարը տեղի

չի ունենայ: Չափազանց դանդաղ պատելիս խնոցու զարկերը թոյլ կլինեն և հարը կրկին ուշանում է: Սհա այս պատճառով հարկաւոր է ամեն մի տեսակ խնոցու համար մի որոշ չափ աչքի առաջ ունենալ: Հարելու ամբողջ ժամանակուայ ընթացքում խնոցու պտոյտները պէտք է լինեն միակերպ և ունենան միանման արագութիւն մինչև այն ժամանակ, երբ կարգի հատիկները կազմուած կլինեն, որից յետոյ պտոյտները պէտք է քիչ դանդաղացնել, որպէս զի կազմուած կարագը խնոցու ներքին մասերին չափազանց զօրեղ զարկուելուց չապակիանուի, չճրագուակալւի: Գաղցր սերը քիչ աւելի դժուարութեամբ է հարւում, քան թթուեցրածը, այս պատճառով առաջին տեսակ սերը հարելիս քիչ աւելի արագ պէտք է կատարել պտոյտները, քան թէ թթուած սերը: Նոյնը պէտք է ինկատի ունենալ նաև ջրալի և թանձր սերերի վերաբերմամբ. առաջին տեսակը հարելիս խնոցին քիչ աւելի արագ պէտք է շարժել, քան թէ թանձր սերը հարելիս: Լաւ խնոցիների մէջ կարագ հարելը վերջանում է 20 — 60 րոպէում:

Լաւ խնոցու յատկութիւններ. Ինչպէս կարագ ստանալու, նոյնպէս և նորա յատկութեան համար խիստ մեծ նշանակութիւն ունի այն գործիքը, որով կարագ է պատրաստուում: Այդ գործիքը կոչւում է խնոցի, ձծում կամ ծիւղ: Լաւ կազմած խնոցին պէտք է ունենայ հետևեալ յատկութիւնները.

1) Պէտք է պարզ և ամուր կազմութիւն և հեշտ գործածուելու յարմարութիւն ունենայ, որպէս զի կարելի լինի հեշտութեամբ մաքրել, միջից վատ հոտերը հեռացնել:

2) Մեծութեան կողմից ևս խնոցին յարմար պէտք է լինի, որ հեշտութեամբ կարելի լինի պատել և հարելու համար մեծ ոյժ չպահանջուի: Միշտ պէտք է առաւելութիւն տալ այն խնոցիներին, որոնք պակաս գործող ոյժ են պահանջում, որի համար և անհրաժեշտ է, որպէս զի խնոցու առանձին մասերը լաւ պատրաստուած և հարթուած լինին, իսկ պտտող խնոցիների երկու մասերը հաւասարակշռութիւն ունենան, որպէս զի մի կողմը միւսին չձգէ:

3) Խնոցին լուսնալու և առհասարակ մաքրելու բոլոր յարմարութիւններն էլ պէտք է ունենայ. այս նպատակով անցքը կամ դռնակը որքան լայն լինի, այնքան լաւ է: Մէջը պէտք է քիչ միջնորմներ, աւելորդութիւններ լինեն, որպէս զի անկիւններ և ձեռների ու խողանակների համար անմատչելի տեղեր չլինեն: Նեղ անցքերով խնոցիները վատ են մաքրւում, քամւում, որի պատճառով էլ ամենափոքր անհագութիւնից բոլորոնում,

ԹԹԹԹ հոտ են ունենում, որը նոյն իսկ զգալի է լինում հարազատի վրայ:

4) Խնոցին պէտք է այնպէս յարմարեցրած լինի, որ հարազատը նրանում հարելի լինի լուսնալու աչք նպատակին հասնելու համար խնոցին չպէտք է յատակի վրայ դնուի լինի, այլ հախուած համար այլ կերպ յարմարեցրած, որպէս զի հնարաւոր լինի դուրս Թափել Թանը և տեղը սառը ջուր լցնել:

5) Խնոցու մէջ մետաղ չպէտք է լինի, մանաւանդ չկայեհած, որովհետեւ մետաղը վատ համ է տալիս հարազատին, նպատակում է նաև փայտի փշանալուն, որի պատճառով և խնոցին շատ շուտով փշանում է: Ահա այս պատճառով խնոցի դնելիս պէտք է ու շաղբութիւն դարձնել, որ նորա տարրեր մասերն իրար միացնող ժելերի ծայրերը խնոցու մէջ դուրս եկած չլինեն: Բոլոր մեխերն ու պտուտակները պէտք է լաւ կլայեհած լինեն: Այն խնոցները, որոնց մէջ երկաթ է առանցք կայ անցկացրած, անյարմար պէտք է համարել գործածութեան:

6) Խնոցու տախտակները պէտք է շատ լաւ հարթած և իրար պնդ ոեղմուած լինեն, որպէս զի նրանց միջև, նմանապէս և բոլոր մնացած մասերում փոփոկներ, անցքեր, ճեղքուածքներ մնացած չլինին, որտեղ կարող են մնալ Թանի մնացորդները և յետոյ ԹԹԹԹԹԹ կամ նեխուել: Շատ ոստեր ունեցող փայտը անյարմար է համարուած խնոցի շինելու համար:

7) Խնոցի շինելու համար ամենայարմարաւոր փայտ համարուած է կաղնին, Թեղօշը, ամերիկական հացի ծառը (amerikanский ясень), շատ քիչ գործածական է Թխտենին (береза), բոլորովին անյարմար են ճանաչուած կակուղ փայտերը, որոնք ջրի ազդեցութեան տակ շուտով սկսում են փշանալ:

8) Խնոցին չպէտք է ոչ չափազանց շատ դանդաղ և ոչ էլ շատ արագ հարգ հարէ. շուտ-շուտ հարած Ժամանակը գոյուար կլինի իմանալ հարազատի հատիկների հառուանալու ընդուն, որի պատճառով և շատ անգամ աչքովի խնոցների մէջ հարազատ չափից աւելի է զարկում և ճրագուտկալում: Նիւէ խնոցին շատ դանդաղ է հարուած, աչք դէպքում, բացի իդուր Ժամանակ և աշխատանք կորցնելուց, կարող է քիչ հարազատացուել: Այս հանգամանքն աչքի առաջ ունենալով, խնոցու ներքին մասերը, ինչպէս օրինակ Թխերը, վանդակները և այլն, չպէտք է շատ մեծ և խիտ լինեն և ընդհակառակը:

9) Խնոցու անցքը կամ դռնակը հնար եղածին չափ պէտք է լայն լինի, որպէս զի հարելի լինի աղատ կերպով Թխակի օդ-

նութեամբ կարագը դուրս հանել և միւս աշխատութիւնները հէնց ուղղակի միջում կատարել:

10) Խնոցին այնպիսի կազմութիւն պէտք է ունենայ, որ ամեն տեսակ սերից և կաթից կարելի լինի ամբողջ կարագը դատել:

11) Վերջապէս խնոցին պէտք է լինի էփան, հետևապէս և փայտից շինուած, որովհետև մետաղից պատրաստածը թանգ է լինում: Թէպէտ դժուար թէ լինի մի այնպիսի խնոցի, որ վերոյիշեալ բոլոր պահանջներին համապատասխան լինի, այնուամենայնիւ շատ կան որոշ չափով յարմարաւոր խնոցներ:

Խնոցիների սեսակներ. Հոլսէյնի խնոցի. Խիստ տարածուած պարզ կազմութիւն ունեցող և մեր գիւղացիներին համար յարմարաւոր խնոցիներից է համարւում «Հօլշտէյնի» խնոցին: Սա ձեռքով շարժելու խնոցիներից ամենալաւագոյնն է և համարեա ամենայն տեղ գործ է ածւում միայն այս ձևի խնոցիների ձևով կամ շոգեմեքենայով շարժուող տեսակները: Հօլշտէյնի խնոցին համարեա միակն է, որ կարող է բաւական նութիւն տալ վերոյիշեալ բոլոր պահանջներին: Այս խնոցին բաղկացած է մի բաց տակառից, որ միջնորմներ և ծակ-ծակ թւեր չէ ունենում. կարելի է շատ լաւ լուանալ տակառը, վեր առնել դործիքի վրայից և դուրս դնել մաքուր օդի մէջ, որ հոտը քաշուի: Խնոցու հարող մասը բաղկացած է մի հասարակ շրջանակից, որ նոյնպէս հեշտութեամբ կարելի է դուրս բերել լուանալու համար: Լայն բացուածք կամ դռնակ ունենալով՝ այս խնոցին բոլոր գործողութիւնները կատարելու ամեն տեսակ յարմարութիւններ ունի: Կափարիչի միջով անցկացրած ջերմաչափը հնարաւորութիւն է տալիս գործի ամբողջ ընթացքում հետևել սերի բարեխառնութեան աստիճանին. եթէ տակառը բարձրացած է, նորա մէջ յարմար կլինի կարագ լուանալ, դուրս թափել թանր և այլն: Այս տեսակի խնոցիներ պատրաստում են թէ արտասահմանում, թէ Ռուսաստանում և թէ Ֆինլանդիայում. վերջիններն աւելի էփան են: Ֆինլանդական խնոցիներից № 1-ը, որի մէջ կարագ էփան են: Ֆինլանդական խնոցիներից է լցնել $15\frac{1}{4}$ վեգրօ սեր, հարելու համար մի անգամից կարելի է լցնել $15\frac{1}{4}$ վեգրօ սեր, արժէ 30 ռ., № 2, որ $21\frac{1}{2}$ վեգրօ սերի համար է՝ 45 ռուբ., № 4., որ 4 վեգրօ սեր հարելու համար է՝ 50 ռ., № 5., որ $4\frac{1}{2}$ վեգրօ սերի համար է՝ 52 ռ., № 6., որ $6\frac{1}{2}$ վեգրօ սերի համար է՝ 75 ռ., № 7., որ 9 վեգրօ սերի համար է՝ 100 ռ.: Զիա-

շարժ և շոգեշարժ խնոցիներն ևս տարբեր մեծութեամբ և տարբեր զներով են լինում:

Հօլշտէյնի ձևի խնոցիների մէջ մինչև $\frac{2}{5}$ մասը կարելի է սեր լցնել. աւելի մեծ քանակութեամբ անհնարին է լցնել. սերը կսկսէ կափարիչից դուրս ցայտել և կարագը կատարելապէս չի արտադրում: Քիչ քանակութեամբ սեր եղած գէպքում ևս խնոցին լաւ չի հարում. այս պատճառով երբէք չպէտք է խնոցու $\frac{2}{5}$ մասից պակաս սեր լցնել մէջը: Գլանի պտոյտների թիւը փոփոխւում է՝ նայած խնոցու մեծութեանը և հարուող նիւթին: Երբ մեծ խնոցիներով քաղցր սեր է հարում, պտոյտների թիւը 120—150 պէտք է լինի, իսկ թթուած սերը հարելիս պտոյտների թիւը 20-ով պակաս: Ձեռքի խնոցիների պատելու արագութիւնը պէտք է 20—30 պտոյտով աւելի լինի:

(Շարունակելի).

Գ Ղ.

