

## Ա Յ Լ Ե Ի Ա Յ Լ Ք

Ի՞նչպէս կերակրուել նպասակայարմար եւ աժան

Համաձայն Միւնխսենի պրօֆ. Մաքս Բուքների նորագոյն հետազոտութեան մենք կարող ենք մի մարկով (50 կ.) ստանալ

	Պրամմ <sup>1)</sup>	Ջերմու- թեան միւթիւն	Բորակա- միւնիւն- թեք, սպի- տակուց
Կարտոֆիլ . . . . .	16660	— 18724	— 333
Սիսեռ . . . . .	4166	— 14747	— 937
Հաց . . . . .	5350	— 13492	— 412
Ճարպ . . . . .	1042	— 9588	— —
Շաքար . . . . .	1100	— 4510	— —
Թարմ կաղամբ . . . . .	5000	— 4050	— 200
Կաթ . . . . .	5000	— 3280	— 165
Ճակնդեղ (տակ) . . . . .	6250	— 2843	— 94
Չորացրած խնձոր . . . . .	1111	— 2689	— 10
Իւղ . . . . .	333	— 2567	— —
Չորացրած գազար . . . . .	714	— 2398	— 66
Տառելիս . . . . .	832	— 2395	— 194
Թարմ գազար . . . . .	5000	— 2195	— 53
Սէր . . . . .	1000	— 2095	— 21
Չորացրած կաղամբ . . . . .	555	— 1963	— 123
Միս (տաւարի) . . . . .	980	— 1142	— 159
Թարմ խնձոր . . . . .	2000	— 1082	— 8
Զու . . . . .	745	— 1060	— 93
Սպանաղ . . . . .	2000	— 768	— 74
Քնդակաղամբ (կարնարի) . . . . .	2000	— 712	— 50
Աղցան (սալատ) . . . . .	2000	— 410	— 28

1) Պրամմը = 1/1000 կիլօգրամմի, կիլօգրամմը = 2,4 ֆունտի-  
մի գրամմը = 1/4 մսխալի կամ 400 գրամմը = 1 ֆունտի

եթէ բացատրենք այս ցուցակը, որն ինքն ըստ ինքեան էլ հասկանալի է, ապա մենք կարող ենք ասել, որ կարտոֆիլը, սիսեռը, լոբին և հացը անպայման աւելի աժան սննդարար միջոցներ են: Մսի թանկութեան ժամանակ չքաւոր ծնողները պէտք է գիտենան, որ նոքա վեց անգամ աւելի պակաս վճարելով սիսեռին, կարող են նոյնքան սպիտակուց գնել, որքան միան ունի և որ տառեխը կամ ծովային ձուկը աւելի աժան կերակուր է քան միսը: Եթէ նոքա չեն կարող առանց սովորական մսեղէն կերակրի եօլա գնալ:

Որովհետև բոլոր խմորեղէն կերակուրները ազբատ են ճարպից, ապա նոքա պէտք է համեմուած լինին և այն ժամանակ կդառնան միանգամայն սննդարար կերակուր երեխաների և թոյլ մարսողութեան տէր ծերերի համար: Դրանք պէտք է պատրաստել կաթով, որը ոչ միայն մատչելի իդէալական կերակուր կլինի, այլ և միակ սննդարար նիւթ, որը մարսում է ստամոքսի մէջ ինքն իրան առանց ստամոքսային հիւթի մասնակցութեան:

Կաթը հիանալի աժան կերակուր է ոչ միայն երեխաների և հիւանդների համար, այլ և առողջ հասակաւորների համար, որովհետև տալիս է անհրաժեշտ սպիտակուցը աւելի աժան գնով, քան տաւարի, հորթի, խոզի միսը: Սպառողական ընկերութիւնները պէտք է ամեն ջանք գործ դնեն, որպէսզի կաթը, այս իդէալական սննդարար միջոցը մատչելի դարձնեն ժողովրդի բոլոր խաւերի համար:

Կարտոֆիլը որ ներկայումս շատ տարածուած, աժան և անհրաժեշտ կերակուր է, պարունակում է մեծ քանակութեամբ բուսական աղ (կալի) և որպէսզի այս խիտ թունաւոր նիւթը անվտանգ դառնայ, պէտք է փորձ ածեն կերակրի ազով, այդ պատճառով էլ անգիտակցաբար կարտոֆիլը մեզ դուր է գալիս ազի հետ միասին: Այդ պատճառով երեկամուտներին հիւանդութիւն ունեցողներին չի կարելի կարտոֆիլ առաջարկել, նրանց կարտոֆիլի փոխարէն կարելի է առաջարկել բրինձ կաթով պատրաստած: Բրինձը բուսական աղ (կալի) աւելի քիչ է պարունակում:

քան միւս սննդարար կերակուրները: Կաթը և խմորեղէնը 5-6 անգամ՝ աւելի, սիսեռը՝ 12 անգամ, միսը, 19 անգամ, լոբին՝ 21 անգամ, իսկ կարտոֆիլը՝ 20—28 անգամ՝ աւելի կալի են պարունակում իրանց մէջ քան բրինձը, որը ջրի մէջ է աճում և ցամաքի վրա աճելու չի ընտելացել հակառակ հացահատիկներին:

Կերակրուելով բրնձով, որն երեկամուտներին քիչ աշխատանք է պատճառում, որովհետև այդ ժամանակ միայն 2 գրամով ալկալի ազ է արտադրում, երիկամուտներին հիւանդները կամ թոյլ անձինք իրանց աւելի լաւ են զգում: Միտը և հացը առանց ազի գործածելով մենք 24 ժամուայ ընթացքում՝ 6—8 գրամով ալկալի ազ ենք արտադրում, իսկ կերակրուելով կարտոֆիլով համապատասխան քանակութեան ազի հետ, որն ինչպէս ասացինք, իրստ անհրաժեշտ է, օրական երկամուտներին միջից անցնում է մէզի հետ 100 գրամով ալկալի ազ: Կեռ չխօսելով հիւանդների մասին, այգալիս քանակութիւնը կարող է ներգործել և գրգռել ժամանակի ընթացքում՝ նաև առողջ երիկամուտները: Այսպէս ուրեմն, անպայման բրինձը գերադասելու է կարտոֆիլից: Արդէն հազարաւոր տարիներ մարդկութեան մեծամասնութիւնը կերակրուած է բրնձով, այսինքն համարեա բոլոր ասիացիները, իսկ կարտոֆիլով եւրոպացիներն ու ամերիկացիները:

Յուցակի վրա հայեացք գցելով կարող ենք համոզուել, որ շաքարն էլ աժան սննդարար կերակուր է և ոչ հազուադիւրս խորտիկ, նա բնագորարար բաւականութիւն է տալիս մեր գէպի քաղցրն սնեցած պահանջներին, որ յատուկ է չփչացած մարդու, որը գեռ չի բժացրել իր ճաշակը ալկոհոլի և ծխախոտի գործածութեամբ: Այդ պատճառով խնայող տանտիկիները չը պէտք է ժլատ լինին շաքարի գործածութեան մէջ, այլ ընդհակառակը պիտի աշխատեն, որ տնեցիները շատ գործածեն, որը համապատասխանում է հենց իրանց քսակի շահին:

Մի և նոյն ժամանակ պիտի ի նկատ առնեն, որ շաքարը արուեստական արդիւնաբերութիւն է և ոչ բնական

կերակուր նրա մէջ խիստ պակասում են անհրաժեշտ սնունդարար աղերը, որ մեծ քանակութեամբ գտնուում են միւս քաղցր պտուղների մէջ, որոնք մարդու սկզբնական կերակուրն էին: Այդ պատճառով եթէ օրդանիզմը ընդունում է մեծ քանակութեամբ շաքար և այնպիսի նիւթեր, որոնք դուրկ են այդ աղերից, ապա ժամանակի ընթացքում աղերի կարիքն է զգուճւ Այդ պատճառով պիտի քաղցրուենիքն ու մեղրը դերադասել շաքարից:

Սննդարար աղերից ամենակարևորներն են երկաթի, կրի, ֆոսֆորի աղերը: Ինչ վերաբերում է երկաթին, որը պահանջում է գլխաւորապէս արեան կազմութեան համար, պիտի նկատել, որ թե և կաթը իզէլակական սննդարար կերակուր է, բայց նա երկաթ շատ քիչ է պարունակում: Կաթնասուն անասունների, նոյնպէս մարդու նորածինները, քանի որ մօր կաթով են սնոււմ, մօր արգանդում զարգանալու ժամանակ մարմնակազմի մէջ այնքան երկաթ են ընդունում, որ ծնուելուց յետոյ մինչև ծծից կտրուիլը բաւական է արեան կազմութեան համար և այդպէս առաւելութիւնն ունի, որ եթէ կաթի հետ նորածինները ընդունէին երկաթ, ստամոքսի մէջ կգոյանար անմարս ծծմբաթթուութային երկաթ և մարմնակազմի համար կգառնար անօգուտ նիւթ:

Հէնց այդ պատճառով, որ մօր արգանդում եղած ժամանակ նորածինները ստանում են անհրաժեշտ երկաթը, թէ՛ բացառապէս սնոււմ են կաթով, բայց սակաւարին չեն լինում: Նորածնի համար ստացած երկաթը բաւական է մօտ 9 ամիս: Այնուհետև այս երկաթի պակասը լրացնելու համար պիտի տալ երկաթ այլ ձևով—ամենից լաւն է տալ ձուի դեղնուց, քիչ կանաչեղէն կամ տրորած պտուղ՝ Այլապէս, եթէ բացառապէս երեխան կերակրուի միայն կաթով, վերջ ի վերջոյ կգառնայ սակաւարին:

Կաթի հետ, որ այնուամենայնիւ անհրաժեշտ երկաթի կէսը պարունակում է, պիտի նկատել, որ հացը և առհասարակ խմորեղէնը նոյնպէս շատ քիչ երկաթ են պարու-

նակում, թէև հացահատիկը զուրկ չէ այդ երկաթից, որովհետև ինչպէս որ կենդանին պահանջ ունի երկաթի աւրեան կազմութեան համար, նոյնպէս և բոյսերը պահանջ ունեն խլորոփիլի կազմութեան կամ կանաչ տերեւների զարգացման համար, առանց որոյ նա չէր կարող իւրացնել ածեցնող նիւթերը: Բայց ազալու և մաղելու ժամանակ երկաթը և սպիտակուց պարունակող նիւթերը, որոնք անմիջապէս կեղևի տակից են կպած, բաժանուով և ընկնում են թեփի մէջ: Միայն վերջերս շնորհիւ կրէյցնախում Ստեֆան Շտէյնմեցի գիւտի, կարողանում են պահպանել սպիտակուց և երկաթ պարունակող այս շերտը:

Եթէ կաթը մի կողմից քիչ երկաթ է պարունակում, միւս կողմից խիստ առատ է կրային մասերով. կովի կաթը աւելի առատ է: Իսկ կիրը մարդու օրգանիզմի մէջ գնում է սկորնների զարգացման համար: Եթէ երեխաներին շատ շաքար կամ մեղր կամ այլ կոնֆեկտներ տան, որոնք համարեա կիր չեն պարունակում իրանց մէջ, այն ժամանակ նոքա թոյլ սկրակազմ կունենան և հասակով էլ փոքր կմնան: Ուստի անհրաժեշտ է երեխաներին ըացի կաթից և կանաչեղէնից տալ նաև ձու և պտուղներ:

Բացի կրից սկորնների զարգացման համար, այլ և ուղեղի նեարդային նիւթերի և շրջագծային նեարդների համար անհրաժեշտ է ֆոսֆօրային թթուութեամբ, որ ըստ Բոնգէի ամենից շատ պարունակում է միսը, կովի կաթը և ձուի դեղնուցը:

Ընդհանուր առմամբ մարդը կարօտ է այնպիսի սնունդի, որը պարունակում է 2—3 տոկոս սպիտակուց, 3—4 տոկոս ճարպ, և 5 տոկոս ածխաջրածին, ինչպէս օսլայ, շաքար և այլն: Ածխաջրածնի և ճարպի համար անկարելի է օրական չափ սահմանել, որովհետև դրանք իրար փոխարինում են նոյնպէս և սպիտակուցին: Դիտողութիւնն ապացուցել է, որ բաւարար սնունդ ձեռք բերող անձը ամեն օր գործ է անում մօտ 120 գրամ սպետակուց, 50—200 գրամ ճարպ, 300—800 գրամ ածխաջրածին: Բայց սննդի քանակութիւնը մեծ մասամբ կախումն ունի սովորութիւնից և գործածութիւնից:

70—75 կիլոգրամով կշռող մարդը, որ ամեն օր աշխատում է 10 ժամ, պահանջ ունի 3000 միութիւն ջերմութեան, որը նա ստանում է 110 գրամով սպիտակուցից, 50 գր. ճարպից, 500 գր. ածխաջրածնից բաղկացած կերակրից: Միջին հաշուով աշխատաւոր մարդու 1 կիլոգրամով ծանրութեանը պիտի հաշուել 45 միութիւն ջերմութեան, իսկ հանգստացող մարդու 1 կիլոգրամով համար՝ 35 միութիւն:

Բայց այս հաշուելու և ջերմութեան միութիւնների ընտրութեան ժամանակ անհրաժեշտ է ի նկատի առնել կազմուածքը, հասակը, երկիրը, սովորութիւնները, կլիմայական պայմանները, որոնց մէջ ապրում է մարդը, Գիւղացի երեխան, որի ստամոքսը սովոր է կարտոֆիլից, բանջարեղէնից և իւղեղէնից բաղկացած կերակուրների, ի հարակէ այս նիւթերը բոլորովին այլ կերպ կիւրացնի, քան քաղաքացիները, որոնց կերակուրը աւելի հարուստ է սպիտակուցային մասերով:

Առհասարակ կէրակուրը պէտք է հարուստ լինի ածխաջրածինով այն մարդկանց համար, որոնք մկանունքների լարուած աշխատանք ունեն, և աւելի շատ պիտի ճարպ պարունակի այն երկրներում, ուր բարեխառնութիւնը ցածր է: Հեռուոր հիւսիս ճամբորդողները միաձայն վկայում են, որ իրանք հեշտութեամբ ընտելանում էին տեղացիների սովորութիւններին, գոհունակութեամբ ուտում էին ամեն օր մի քանի ֆունտ ճարպ կամ իւղ: Այրեցեալ գօտիում ապրողները, չնայելով ծանր աշխատանքներին կերակրուած են ճարպով աղքատ և ածխաջրածնով հարուստ կերակրով:

Այսպէս ուրեմն օրգանիզմի կազմուածքն ու գործունէութիւնը արդիւնք է արտաքին ազդեցութեան, անդրադարձող պայմանների, որոնց մէջ նա ապրում է:

— ԱՆՃԱՅԻՆ ԻՐԱԳԱՆ: Պերտի Մակսիմը հնարել է մի հրացան, որի պարպիլը ձայն չէ ունենում, եթէ ի նկատի չառնենք շնիկի (չախմախ) հարուածի թոյլ ձայնը: Մակսիմի սիստեմը կարելի է գործադրել նաև թնդանօթների համար: Նա հիմնուած է ջրանիւային յատկութեան վրա, որը բռնելով գազերը արգելում է վայրկեանապէս պայթումից: Մակսիմի սիստեմի հրացանն ունի առանձին խողովակ, որ կոչւում է «խլացուցիչ», որովհետև գնտակը նրա միջոցով անցնելով իր յետևից նրա մէջ ջրանւթին խողովաներում թողնում է գազերը, որը հաղորդում է գործիքին յաջորդական շարժում: »

Մակսիմի սիստեմի հրացանների և թնդանօթների գիւտով պատերազմական գործում դժուարութիւններ պիտի ստեղծուեն հակառակորդի թագստեան տեղը գտնելու: Մինչև այժմ անծուխ վառօդի գործադրութիւնից յետոյ թշնամին մնում էր աննկատելի, բայց նրա հրացանի ձայնը յամենայն դէպս քիչ թէ շատ հասկացողութիւն էր տալիս նրա տեղի մասին, իսկ այժմ այդ էլ չքանում է: Մահը վրա է հասնելու մեղ անձայն և անտեսանելի կերպով, անձնական քաջութեան ամբողջ նշանակութիւնը վերանում է, առաջ է գալիս տեխնիկայի, կուլտուրայի և պատերազմական պատրաստութիւնների գերազանցութեան թագաւորութիւնը:

B. 3.

Գանահները Ամբիկայում: Բելգիացի Լէյտենանտ Մինկը իր վերջին կօնքօ ճամբորդած ժամանակ հնարաւորութիւն է ունեցել դիտելու գաճաճ ցեղին, որ բնակուում է այն կողմերի անտառներում: Մինչև աժմ գաճաճների մասին պատմուածքները համարւում էին առասպելներ: Ստենլի, Շվէյնֆուրտ և ուրիշները, որոնք ուսումնասիրել են Աֆրիկան, միայն ի միջի այլոց յիշում են գաճաճների մասին հիմնուելով գլխաւորապէս աւանդութիւնների վրա, և միայն այժմ նրանց գոյութիւնը հաստատուում է ականատեսի պատմուածքով:

Պաճաճները ապրում են անառներում խմբերով, ասում է Մինկը, մտ հարիւր հոգի խրաքանչիւր խմբի մէջ, նրանք մշտական բնակարաննր չունեն, նրանք վատ եղանակին պատսպարւում են ճիւղերից շինած խուղերի մէջ:

Պաճաճներն ապրում են որսորդութեամբ, մետաղի գործածութիւնը չգիտեն, նրանց զէնքը նետուաղեղն է, բացի սպանած անասունների մսից նորա ուտում են կանաչներ և պտուղներ:

Նրանց բարքերը մեղմ են, ենթարկւում են սահմանուած սովորութիւնների և օրէնքներ չունեն:

Միջին հաշուով նրանց հասակը մտ 1  $\frac{1}{4}$  մեթրէ այսինքին 1  $\frac{5}{4}$  արշին, մարմնի վերին մասը — իրանը աւելի երկար է քան ներքին մասը — ոտները: Մկանունքները զարգացած են և առհասարակ նորա խիստ տոկուն են:

«H. C. C.I.»

Պոստանդինապոլսի ազգաբնակչութեան քիւր:

Թուրքեր	420 000
Յոյներ	325 000
Հայեր	287 000
Օտարահպտտակներ զանազան ազգութ.	240 000
Հրեաներ	78 000
Արաբներ	40 000
Պարսիկներ	35 000
Քիւրդեր	30 000
Ալպանիացիք	21 000
Գնչուներ	15 000
Լազեր	12 000
Ան իապչիկներ	5 000
Համագումար	2,508, 000

