

նունից, որ յունարէնում Մոսքոս է, իսկ հայ ձեռագիրների մէջ, հաւանօրէն, աղճատմամբ Տորքոս է դառել: Բայց այդ ենթադրութիւնը պ. Սալաթեանը ոչ մի բանի վրայ չէ հիմնում: Նախ քան այդ, Նա մեզ պէտք է ասէր թէ Սորենացին առասպել «սարքելիս» ինչու անպատճառ Նւսերիոսից մի անուն պիտի վերցնէր և հայացնելու համար ու վերջապետութիւնը դուրս ձգէր: Մի՞թէ հայ անուններ պահատում էին նորան, և կամ ինքը կարող չէր օրէնք արմատից մի անուն չինել: Ասենք թէ Սորենացին անուն չէր գտնում և անպատճառ Նւսերիոսից էր կամենում վերցնել, բայց ապացուցել է պ. Սալաթեանը, որ Սորենացու ձեռի տակ եղած Նւսերիոսի օրինակի մէջ Մոսքոսն արդէն Տորքոս է դարձած եղել: Ասենք թէ այդ էլ եղել էր, բայց այն ժամանակ ապացուցել է արդեօք պ. Սալաթեանը թէ Սորենացու բնագրի մէջ Տորք է եղել և ոչ Տուրք: Բայց այս ապացուցանելու մասին նա չէր էլ մտածիլ, քանի որ նորան միայն Համբրոնացու օրինակն է յայտնի եղել Տուրք ձեռով, մէկ էլ Ասողկինը:

(Շարունակելի)

Մ. Արեղեան.



ԱՅԼ ԵՒ ԱՅԼ Ք

ԱՌՈՂՋԱՊԱՀԱԿԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔՆԵՐ

ԴՐ. Կ. ՌԷԿԼԱՄԻ.

Ա.

ՈՒՏԵԼԻՔ ԵՒ ԸՄՊԵԼԻՔ.

(Շարունակութիւն) *

Կերակրի բնութիւն. Մանդարար և դիւրամարս կերակուր ուտելու մենք աւելիքիչ ենք ուտում, քան երբ ուտում ենք դժուարամարս: Մարտդութիւնն այն է, որ կերակուրը ստամոքսի և աղիքների

մէջ փափկում է հիւթերի շնորհիւ և դառնում է արիւն: Փանկ կերակուրը հեշտութեամբ է մարսում և որքան աւելի նիւթեր է պարունակում, որ նպաստում են արիւն կաղմելուն, այնքան նա աւելի դիւրամարս է և մանդարար: Բոլորովին առողջ մարդը, եթէ միջակ աշխատող է և բաւականաչափ հանգստանում է, իւր քաղցն ու ծարուր յաղեցնելու համար օրուան ընթացքում կերակուր պիտի ընդունի այն հաշուով, որ նորա $\frac{1}{3}$ լինին պինդ նիւթեր (միս, ձու, պանիր, հաց, բանջարեղէն և իւր), իսկ $\frac{2}{3}$ կամ մինչև անգամ աւելին՝ ջրի (ջուր, կաթ, սուրճ, մսաջուր, դարեջուր և գինի):

Առողջութիւն պահպանելու համար պինդ կերակուրը ըստ կարելւոյն բազմաաեսակ պիտի լինի. մեծ մասամբ գործ են անում հաց և բուսեղէն կերակուր, իսկ դոցա վրայ աւելացնում են՝ հարկը պահանջած ժամանակ կամ հանդամանքներին նայելով, կենդանական թագաւորութիւնից աւելի դիւրամարս բաներ (պանիր, ձու, միս, ճարպ կամ իւր): Կերակուրը համեղացնելու համար համեմում են աղով, պղպեղով, մանանխով և այլն, ով ինչպէս ցանկանում է: [Յիշեալ առարկաներից մարդու համար ամենից աւելի հարկաւորները նոքա են, որ նպաստում են մարմնի աճմանը, վերադարձնում են աշխատութիւնից կորցրած նիւթը և վերջապէս կազմուածքի համար անհրաժեշտ ջերմութիւնն են տալիս]:

Բուսեղէն կերակուրն անհրաժեշտ է, որովհետեւ միայն կենդանական կերակրով մենք չենք կարող ոյժ հաւաքել երկարատեւ և յոգնեցուցիչ աշխատանքի համար, բացի թերեւս այն դէպքից, եթէ շատ մեծ քանակութեամբ ուտենք այդ կերակրիցը: Այս հանգամանքը առիթ է տուել կաղմելու այն միանգամայն սխալ կարծիքը, թէ օդաւար է բացառապէս բուսեղէն կերակրով անունդ առնելը:

Բայց չպէտք է մոռանանք որ բուսակերները ծանրաբեռնում են իրենց կազմուածքը՝ չափազանց մեծ աշխատանք տալով իրենց ստամոքսին ու աղիքներին, որովհետեւ նոքա պէտք է աւելի մեծ քանակութեամբ կերակուր ուտեն, քան խառն կերակրով անուողները: Այս յառաջ է գալիս նորանից, որ բուսեղէն կերակրի մէջ եղած մանդարար նիւթերը կամ դժուարութեամբ են մարսուում կամ ընտել են մարսուում մեր մարտդութեան գործարաններում, ուստի երկար են մնում ստամոքսի ու աղիքների մէջ և չեն տալիս այն օգուտը, որ կարելի էր սպասել նոցանից: Կենդանական կերակուրն, ընդհակառակը, հեշտութեամբ է մարսուում և տալիս է մեզ իւր մէջ եղած բոլոր մանդարար նիւթերը, բայց միայն այն ժամանակ, երբ լաւ են պատրաստուում և

կանոնադրապէս ուսում. այս խոյ պատճառով նա մարդու աւելի շատ է ամբարցնում և աւելի շուտ քան բուսեղէն կերակուրը:

Մարտիրոսին սկսում է բերանում հենց ծամելու ժամանակ, որի շնորհիւ կերակուրը ոչ միայն մանրանում է, այլ և լորձունքով ծածկուում և նախապատրաստուում է ստամոքսի և աղիքների կատարելիք գործողութեան համար: Աւտի ինչ-բան լաւ ծամենք կերակուրը, այնքան աւելի հեշտ է նա մարսուում և այնքան աւելի սննդաւոր նիւթեր է մատակարարում արեանը:

Այս պատճառով ամեն խելացի մարդ կերակուր ուտելիս պէտք է նստի և ոչ թէ ման գայ կամ կանգնած լինի, պէտք է ուտէ առանց շտապելու, իսկ ուտելուց յետոյ պէտք է փոքր ինչ հանդստանայ, որպէս զի ստամոքսը անարգել կարող լինի կատարել իւր գործը և կերածը իրական օգուտ ապ, այն է՝ նոր ցանկութիւն և կարողութիւն աշխատելու:

Մարտիրոսեան նպատակելու համար օգտակար է ուտելուց փոքր ինչ յետոյ մի բաժակ ջուր խմել: Ճաշելուց յետոյ մի կէս ժամի շափ կամ մինչև անգամ ամբողջ մի ժամ մարդկանց մեծ մասի գլուխը թեթեւ պտոյտ է գալիս, քունը տանում է և ծուլանում են աշխատելու. բայց բաւական է մի բաժակ ջուր խմեն և ահա մի քանի րոպէից յետոյ նոքա կրկին իրենց առոյգ են դաւում և թարմացած:

Ուտելու համար պէտք է որոշեալ ժամեր նշանակուին և այդ ժամանակ պէտք է հուշտ ուտել, իսկ նշանակուած ժամանակի միջոցներում ուտելը շատ վնասակար է, որովհետեւ ստամոքսն ու աղիքները (ինչպէս և ինքը մարդը) աշխատելուց յետոյ պէտք է հանգիստ առնեն: Այն երեխաները, որոնց բան են տալիս ուտելու յաճախակի և անկարգ կերպով, շատ շուտ շուտ հիւանդանում են, նոյնպէս էլ մեծերն են նիհարում ու շուտ շուտ հիւանդանում:

Պինդ կերակրները (օր. քաթթու հաց, կարտոֆիլ, պինդ միս) պէտք է աւելի լաւ ծամուին, որովհետեւ կերակուրը ինչքան լաւ մանրանայ, այնքան աւելի հեշտ է մարսուում և աւելի սննդաւոր է լինում: Պինդ կերակրին փոքր ինչ իւր կամ ճարպ աւելացնելը միշտ օգտակար է, մանաւանդ լաւ է վրայիցը մի բան խմել:

Հատ փափուկ կերակրները (օր. ջրալի խաշի, երեսը քաշած կաթ) ոչ միայն աւելի համեղ են լինում, այլ և աւելի դիւրամարս են, եթէ մարդ ուտէ հացով և աղով: Եթէ կաթը գործ է ածուում առանց հացի, ցաւ է պատճառում ստամոքսին: Իսկ հացով շատ օգտակար է: Միւս կերակրները (օր. վարունգ, թթու կաղամբ)

կարտոֆիլի սալաթ, խղալի տաւարի միս) դժուարամարս են դառնում միայն այն պատճառով, որ սովորաբար կուլ են տալիս առանց լաւ ծամելու: Բայց եթէ այդ կերակրների հետ միասին մարդ հաց էլ ուտէ և լաւ ծամէ, նոքա էլ մեծ մասամբ դիւրամարս են դառնում և չեն ծանրաբեռնում ստամոքսը:

Մակէն կերակուր. Մակէն կերակրներն են մի-որը, ձուռն և թարմ սպիտակ մաճառակը (տվարոյ), նմանապէս և իրենց բաղադրութեամբ նոցա մասիկ պատիճաւոր բոյսերը (լոբի, սոսկ և սիսեւ): Սոքա բոլորը միասին կաղմում են մի առանձին խումբ և պարունակում են շատ «ձուռն սպիտակուց» կամ ուրիշ նիւթեր, որ մօտ են նորան, օրին. «կաղէին» և «լեզուամեն»: Պանտոնոք պատրաստուած մակէն կերակուրը շատ դիւրամարս է և ֆիզիքական ծանր աշխատանք ունեցողներին լաւ ամրացնում է, եթէ այն ուտում են ուրիշ կերակրների հետ. մանաւանդ օգտակար է մակէն կերակուրը առողջացողների համար:

Ձառ, հում կամ թերխաշ, պատուական սննդաւոր նիւթ է. Պինդ խաշած ձուռն դժուարութեամբ է մարսուում ստամոքսի մէջ. բայց եթէ լաւ ծամուի, այն էլ դիւրամարս կը լինի: Սպիտակուցը աւելի դիւրամարս է, քան դեղնուցը. առաջին 14 մասը քիմիապէս մաքուր սպիտակուց է և 86 մասը ջուր. երկրորդը բաղկացած է սպիտակուցից և մի քանի դուռնոքրուած իւղերից: Ձուռն կեանք է տալիս իրենից դուրս եկող թռչնին, որին իրեն սնունդ ծառայում է կծեպի մեծ մասը՝ ջրկացած: Ձուռն փոշիացրած կծեպի հետ միասին պատուական կերակուր է երեխաների համար, որովհետեւ նպատակ է առամների և ոսկրների աճմանը. հում կամ թերխաշ ձուռն շատ օգտակար է սակաւարեւն և դժգուշակաւ ունեցող կանանց համար: Այն կերակրները որ պատրաստուած են ձուռնի, քիչ ալիւրից և շատ իւղից, դժուարամարս են, մինչդեռ որոնց մէջ շատ ալիւր կայ և քիչ իւղ՝ սննդաւոր են և օգտակար, եթէ աւելացնենք նոցա և աղ ու պղպեղ: Հում ձուռն եթէ խառնենք սուրճի, քաղցր ջրի կամ մօի արգանակի մէջ, կ'ստանանք մի պատուական զովացուցիչ և կաղդուրիչ կերակուր, մանաւանդ ճանապարհի համար, միայն անպատճառ պէտք է գործ ածել ամբողջ ձուռն, այսինքն՝ դեղնուցն ու սպիտակուցը միասին:

Միսը, իրեն սննդաւոր նիւթ, դանադան արժէք է ունենում: Նախելով թէ ինչի միս է և ինչպէս է պատրաստուած: Աշխարհի միտը, որսի միտը, թռչունները (աղաւնի, հաւ, կաքաւ) շատ դիւրամարս են մինչև անգամ թոյլ ստամոքսի հա-

մար: Իւզալի ոչխարի միտը, խողի, եղան և ձիու միտը ամենալաւ կերակուր են առողջ մարդու համար: [Խողի միտն առ հատարակ պէտք է լաւ խաշուած կամ խորովուած լինի, այնպէս որ մէջը վարդագոյն չլինի, որովհետեւ միտն այդպէս պատրաստուած խողենին կարող է դերձ լինել արեխնից]: Հորթի միտը ամենից պակաս սննդաբար է և շատ դժուարամարս է: մանուսնդ եթէ շատ խաշուած կամ տապակուած է լինում իւզով, հորթի միտը պէտք է պինդ լինի, հիւթալից և կարուած ժամանակն ունենայ բաց վարդի գոյն: Սագն ու բազն էլ շատ դժուարամարս են և երեսներին ու հիւսանդներին պէտք է աւալ մեծ զգուշացումով խաշուած: Իսկ ամենալաւ ու դիւրամարս մսեղէն կերակուրը խաշած կամ ապխտած լեարդի (սև թորի) երշիկն է (կալքասա), եթէ միտն սա պատրաստուած է առանց ալիւրի, հորթի մսի, բրնձի և չի, խառնուրդի:

Լաւ խաշած միտ պատրաստելու համար պէտք է առաջուց եռցնել ջուրը, որի մէջ ձգուում են արմաղը, համեմունք և աղ: Ջուրը եռ գալուն պէս՝ միտը ձգում են մէջը՝ այսպիսով ստացուում է ոչ թանձր մսաջուր և համեղ սննդաբար խաշած միտ (խաշլամայ): Իսկ թանձր մսաջուր ստանալու համար միտը ձգում են հենց սառը ջրի մէջ, միտն էլ առաջուց մանր մանր կտորուում են, որ ջուրը տաքանալիս մսի բոլոր սննդաբար հիւթերն իւր մէջ առնէ, այս ձևով եփած միտը չոր է լինում, թել թել և անհամ:

Մսաջուրը որ ամէնքն էլ սիրով են ուտում, պատճառն այն է որ տաք է լինում—ջերմացնում է ստամոքսն ու մարմինը, զրգուում է մարդու, բայց բնաւ սննդաբար չէ:

Ցաւարի մսաջուրը (բուլիօն) այնպէս, ինչպէս որ սովորաբար պատրաստում են, աւելի վնասակար է, քան օգտակար: տաք տաք ուտելիս առամենք է փչացնում, ցաւ ու բորբոքումն է յառաջ բերում ստամոքսի մէջ, բացի դորանից կարճ ժամանակով լցնում է ստամոքսը և ոչինչ սնունդ չէ աւելիս արեանը, բացի գուցէ այն դէպքից, եթէ նորա մէջ ձու կամ այլ այգալիսի սննդաբար բաներ ձգուին: Թանձր մսաջուրը պատուական կազդուրիչ միջոց է երեխաների, ծերերի և առողջացողների համար: Համեղ և դիւրամարս է նմանապէս արորած և մաղի միջով անց կացրած կարտոֆիլից, արմաղներից ու պտածաւոր պտուղներից պատրաստուած ապուրը, որ մինչև անդամ մսաջրից սննդաբար է, այդ ապուրին մսաջրի համ տալու համար կարելի է աւելացնել մի փոքր մսի հիւթ: Սովորաբար ամեն բուլիօն աւելի համեղ ու սննդաբար է լինում, երբ շատ կանաչեղէն են ձգում մէջը: Գարնջրի բուլիօնը շատ լաւ երեկոյան կերա-

կուր է և երբ համեմուած է լինում տաք կոճով, լաւ ջերմացուցիչ միջոց է դառնում ձմեռային ճանապարհորդութեան ժամանակ: Բայց պէտք չէ մոռանալ որ նոյն իսկ ամենալաւ բուլիօնը թոյն է դառնում, երբ տաք տաք են ուտում:

Պակիր. Թարմ մսառուակը (տվարօղ), եթէ հեռը խառնուում է աղ, ծեծած չաման և քիչ կաթ, դառնում է այնպիսի մի սննդաբար նիւթ, որ ոչնչով պակաս չէ մոխրի, իսկ դիւրամարսութեան կողմից նորանից էլ դերազանց է: Կարտոֆիլի կամ ձաւարի հեռ միտին մսառուակը պատուական կերակուր է: Թարմ պանիրը կարող է բոլորովին մսի տեղը տալ, իսկ հինդուս կանգնած պանիրը ծառայում է միայն որպէս համեմունք և ախորժակ զրգուող ճաշակիչը, այդպիսի պանիր կարող են ուտել միայն հասակաւորները, իսկ երեխաների համար վնասակար է:

Իւղեր. Իւղը (կաթի մէջ եղած ճարպը), կենդանիներից ստացուող ճարպերը կամ իւզալի միտը շատ կազդուրիչ կերակուր է մանուսնդ այն մարդկանց համար, որոնք ծանր ֆիզիկական աշխատանքով են պարսպում, երկար ժամանակ գտնուում են բաց օդում, ցրտի են ենթարկուում և ծանր կերակուր են ուտում: Իւղերի շնորհիւ մարդու մարմնին յատուկ ջերմութիւնը միշտ մի և նոյն է մնում ամառ ձմեռ, որովհետեւ օդի միջից մեր ներքնաշաճ թթուածինը միանում է արեան մէջ անխաճնի հետ, իսկ վերջինս արեանը մատակարարում են գլխաւորապէս իւղերը և ապա միայն շաքարն ու ուրիշ նիւթեր, որոնք ալիւր են պարունակում:

Իւղերը նպաստում են նաեւ մարսողութեան մասամբ այն պատճառով, որ նոքա ծառայում են մեղէն նիւթերը լուծելու համար, և մասամբ որ կերակրի կտորները իւղով պատուելով աւելի լաւ են միմեանց կաշում և դորանով հեշտանում է ստամոքսի պատերի մկանունների գործը: Բոլոր իւղերից թարմ կարագը և զէյթունի (ծիթապտուղ) ձէթը ամէնից դիւրամարսն են և զրեթէ երբէք չեն ծանրացնում ստամոքսը, նոյն իսկ եթէ մեծ քանակութեամբ ուտուին: Իսկ եթէ, քնդհակառակը, նոքա տաքացրած և մանուսնդ զաղ արած լինին՝ շատ վնասակար են մարսողութեան գործարանների համար: Մի և նոյնը կարելի է ասել և կենդանիների ճարպի մասին. օր. բոլորովին սպիտակ և միջակ տաքութեամբ հալած խողի ճարպը բնաւ չէ ծանրաբեռնում ստամոքսը, մինչդեռ փոքր ինչ դեղին և աւելի մեծ տաքութեամբ պատրաստուած ճարպը վնասում է նորան: Հարաւային երկիրներում զէյթունի ձէթը կարագի տեղ է բռնում. ձիթապտուղ չեղած տեղերում պէտք է աւելի ուշադրութիւն դարձնել քնշութի, խաշխաշի

կտաւատի թարմ ձէթի վրայ: Կենդանիների ճարպից և բուսական իւղերից (ձէթ) պատրաստուած արհեստական իւղը միանդամայն անվնաս է: Եթէ խնամքով է պատրաստուում: Դորա տուած վնասը միայն այն է: որ արհեստական իւղը կտփի իւղի անդ և վերջնի դնովն են վաճառում:

Մենդառութեան տեսակէտով մի և նոյն բանն է կենդանիների կամ բուսեղէն իւղ գործածելը: այդ միայն ճաշակի գործ է: Բուժական տեսակէտից խողի կամ եղան ճարպը մի և նոյն ներդործութիւնն է անում: ինչպէս և յաճախ դովաբանուած շան: ողնու: եղջերուի և արջի ճարպը: Հասարը կարծում են թէ չեն կորոզ իւղալի կերակուր ուտել՝ առանց վրայից մի բժ-պանակ օղի խմելու: բայց եթէ գորա փոխարէն նորա ուտեն մի կտոր հաց աղ ու պղպեղով, ամենակն չեն զոյլի իւղալի կերակրներից: Աւելորդ չի լինիլ ասել: որ ամառն առհասարակ աւելի քիչ պէտք է գործածել իւղալի նիւթեր: քան ձմեռը: երբ մեր մարմինն աւելի է ջերմութիւն կորցնում:

Շաքարը (շաքարի եղէգնի հիւթից: իսկ մեծ մասամբ բաղկից (ճակնդեղ) պատրաստուած) և մեղրը ոչ միայն քաղցր և ախորժելի համեմունք են մեր կերակրների համար: այլ և չափադանց գիւրամարս սննդարար նիւթեր են: Դորա վնասում են տաամներին ու ստամոքսին միայն այն դէպքում: երբ գործ են ածում առանց համեմունքի: օր: երբ ուտում են կարծր շաքար: Բայց այնու ամենայնև ամենայն օր քաղցրեղէն ուտող մարդը դորա վնասակար հետեանքները կը նկատէ վերջ և վերջոյ:

(Կը շարունակուի)



Մ'ԱՆՐԱԼՈՒՐԸ

Քիմիական լուցիւտ առաջին հնարողը. — Petit Temps՝ թերթի խօսքերին նայելով: մի քանի ամիս որանից առաջ: Քրանսիայի ժիւրա նահանգի Սան — Լուէր փոքրիկ քաղաքի հրապարակի վրայ մի համեստ արձան են կանդնեցրել ի յիշատակ Կարլ Վարկ Սուիայի: որն ամենից առաջ դառաքիմական լուցիկն:

Սուիան գիւղական: հասարակ բժիշկ էր: սակայն վերոյիշեալ նահանգի բոլոր գիւղացիներին խիստ լաւ յայտնի անձնաւորութիւն: Նա դեռ 17 տարեկան հազիւ կար: երբ դառա քիմիական լուցիւտ պատրաստելը:

Մի անգամ: 1830 թուին: Դոյն ուսում-

նարանի ուսուցիչը: որակը սովորում էր Սուիան: իր աշակերանների առաջ մի այսպիսի հետաքրքիր փորձ կատարեց: սանգի մէջ քլորաթթուի արնկաղ: մի քիչ էլ ծծումբ լցրեց և երբ սանդի տուով սկսեց ծեծել խառնուրդը: բաւականին բարձր ձայն լսուեցաւ: սակայն առանց լոյս կամ կրակ արձակելու: Հէնց այս ջնջին հանդամարը Սուիայի հետաքրքրութիւնը շարժեց և գլխաւոր առիթն եղաւ նրա անմահանալուն: Իր սենեակը վերադառնալով: նա սկսեց ինքն իրեն մտածել: «Եթէ այս խառնուրդի վրայ որ և է մի ուրիշ գիւրավառ նիւթ աւելացնելու լինիլը: օրինակ լուսակիր կամ մի ուրիշ նման բան: արդեօք հնարաւոր չի լինիլ կրակ էլ ստանալ: Եւ որպէս զի կարողանար լուսակիր: ինչպէս և ուրիշ հարկաւոր նիւթեր ձեռք բերել: Սուիան որոշեց օդուտ քաղել առաջինից արձակուողներից և մօտիկ բարեկամութիւն էլ հաստատեց իրենց քաղաքի դեղագործի հետ: Նա հասաւ իր նպատակին: բարի դեղագործը համաձայնեցաւ նրան առանց դեղատոմսի ծծումբ և այլ անհրաժեշտ նիւթերը տալու: Այդ օրուանից Սուիայի սենեակն իսկական գործարանի փոխարեւեցաւ: Փորձերն անընդհատ կրկնում էին: բայց ոչ միշտ էլ յաջող ու անվնաս: Մի քանի անգամ մեր անզգոյշ քիմիկոսը վտանգաւոր վէրքեր էլ ստացաւ: սակայն գործից յետ կանգնել մտքովն անգամ չէր ուզում անցկացնել: մանաւանդ որ փորձերը: կարծես: բարեյաջող ելք էին խոտաւնում: Նա այդ միջոցում մի նոր միտք էլ յղացաւ: մտածեց թաթախել փայտի կտորի ծայրը իր պատրաստած խառնուրդի մէջ: յետոյ տաք քլորաթթուի շաղակի մէջ մօցնել և ապա շինել պատին: որի վրայ առաջուց լուսակիր էր քսել: Նրա հիացմունքին չափ չկար: երբ յանկարծ վառուող լուցիւտ բոցը տեսաւ: Նա շտապեց և շուտով մի քանի այդպիսի լուցիկներ էլ պատրաստեց: Նոյն այդ լուցիկն սենեակի դուռը բացուեցաւ և նրա ընկերներից մէկը ներս մտաւ: «Նայի՛ր: աղաղակեց Սուիան: ես կըսեմ այս փայտի կտորը պատին և նա խելոյն կվառուի»: Իսկ ընկերը շտեմնաւած երեւոյթից գլուխը կորցնելով: սենեակից դուրս թաւաւ և սկսեց ամեն մի պատահողի պատմել ու ասել: թէ Սուիան նոր տեսակի լուցիկ է գտել: որն ինքն իրեն վառւում է: Երկատարող Սուիան լուցիկ պատրաստելու արտօնութիւն աշխատեց ձեռք բերել: սակայն այնքան փող չուներ: որ կարողանար աշխատիչից պահանջուած 1500 Քր. տալ:

Երկու տարուց յետոյ արդէն ամէն տեղ այդպիսի լուցիկներ էին վաճառում: բայց ոչ իբրեւ Քրանսիական: այլ դերմանական մօքի ու աշխատանքի արգիւնք: Էւ դու իկարուրդ քաղաքի