

միշտ պետք է վախ պահել, որպէս զի պատահարք կամ յանկարծ անզգուշութիւնից ընկնելու առաջն առնուի:

Երբ մի որևէ քաղաքում կարևորութիւն կայ հաւաքելու ահադին քանակութեամբ հացահատիկի պաշար, այն ժամանակ ամբարները շատ մեծ են շինում: Եւրոպայի մեծ են շինուած լինում պետական ամբարները: Երբեմն քաղաքներում քաղաքի հաշուով շինում են այդպիսի մեծ ամբարները: Երբեք եթէ իրեն, քաղաքին հարկաւոր չեն, ապա են վարձով մեծ քանակութեամբ հացահատիկներ ունեցողին: Ստացուած գումարը քաղաքի աչքի ընկնող եկամուտներից մէկն է կազմում: Այդպէս օրինակ Պետերբուրգում այդպիսի քաղաքի սեփական ամբարներից ստացւում է մօտ 50,000 ռ. եկամուտ:

Գ. Ղ.

ՄԱՆՐԱԼՈՒՐԷ

Վնասակար որդերի ունեցման միջոց. — Գիւղատընտեսական թերթերից մէկում ցոյց է տրուած հողի որդերի (земляные черви), որոնք շատ վնասներ են պատճառում պարտիզպանին ծաղկամաններում ու մարգերում զանազան բոյսեր աճեցնելիս՝ ոչնչացման շատ հասարակ և աժան նստող միջոց: Սովորական ձիւ շագանակի (конский каштан) պտուղները պետք է թոխմանով մանրացնել, վերան լուր լցնել և այդպէս թողնել մի ամբողջ օր: Մէկ լիտր ջրի համար վերցնում են 8 շագանակ (մի վեցը ջրի համար մետաւորապէս 100 հատ): Այդպէս պատրաստուած խառնուրդով ջրում են ծաղկամանների կամ մարգերի հողը այնքան, մինչև որ կշտանայ: Որդերը կշտապեն գուրս գալ հողից և իսկոյն կատակեն. շատերը նոյն իսկ գետ հողից գուրս չեն կարող ստանալ: Մի անգամ ջրելը բուսական է, որպէսզի բոլորը ոչնչանան: Ամենափոքր բոյսերին անգամ այդպիսի խառնուրդը անվնաս է: Որպէսզի այս միջոցը կարողանանք ժամանակին գործադրել, հարկաւոր է շագանակը գետ աշնանից չոր տեղերում պատրաստ պահել:

Դարի ջրախառն լինելը ստուգելու միջոց. — Կաթի հետ ջուր խառնած լինելը կամ չլինելը որոշելու համար շատ հասարակ և յարմարաւոր մի միջոց կայ: Վեր են առնում որոշ քանակութեամբ կաթ

և երկու անգամ աւելի ծանրութեամբ 900 սպիրտ: Այս երկուսը լցնում են գեղատներում վաճառուող մի առանձին տեսակ ապակեայ ամանի մէջ (пробирка) և սկսում են 5—8 րոպէ հարել, որից յետոյ խառնուրդը դառարկում են մի ապակեայ ափսէի մէջ և դիտում: Եթէ կաթի մէջ ջրի խառնուրդ չկայ, այն ժամանակ սպիրտի ներգործութիւնից կաթի բաղադրիչ մասերից մէկը՝ բնապակի (казеин), կսկսէ մակարդուիլ և 40—50 վայրկեան յետոյ կատալուին մանրիկ բշտիկներ (хлопья): Բայց եթէ կաթի հետ խառն կայ նաև ջուր, այդ բշտիկների կազմութիւնը ուշ տեղի կունենայ, և որքան ջուր շատ խառն լինի, այնքան աւելի ուշ երևան կգան այդ բշտիկները: Եթե օրինակ, եթէ կաթի կէս մասը ջուր է, մակարդուած բշտիկները կարող են երևան գալ սպիրտի հետ խառնելուց կէս ժամ յետոյ միայն:

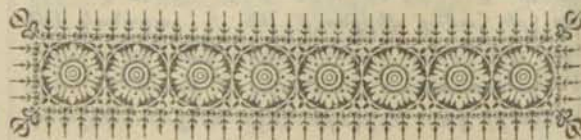
Մկնեղից ազատելու միջոց. — Սովորական հաւանդի մէջ մանրում, փոշի են դարձնում որոշ քանակութեամբ չհանգած կիր և ապա անցկացնում շատ խիտ մաղի միջով: Մաղած փոշու հետ խառնում են նոյնքան շաքարի փոշի, լաւ խառնում են իրար հետ և ստացուած խառնուրդը լցնելով թղթի ափսէի կամ կահկարայի վերայ, դնում են մկների սիրած տեղերում:

Շնորհիւ խառնուրդի մէջ եղած շաքարի փոշու, մկներն սկսում են ագահարար ուսել այդ խառնուրդը, և հէնց որ կիրը հասնում է նոցա ստամոքսը և ստամոքսային հիւթի և խմած ջրի ազդեցութիւնից կիրը սկսում է հանգչել, այն ժամանակ ստամոքսում և աղիքներում սաստիկ բորբոքում է առաջ գալիս, որից և թունաւորուած մկները իսկոյն սառնում են:

Օրինակելի սննդաբար հիւր. — Միջակ հասակ ունեցող և չափաւոր աշխատող մարդը իւր մարմնի կազմուածքը կանոնաւոր փիճակի և հաւասարակշռութեան մէջ պահելու համար ամենայն օր պէտք է ընդունէ կերակուրի այնպիսի քանակ, որ ունենայ հետեւեալ բաղադրիչ մասերը. 1) սպիտակուցային նիւթեր (20 գրամ), 2) ճարպային՝ 56 գրամ, 3) օսլային (շաքար, օսլայ, խորշանիւթ, այս բոլորը, իհարկէ, լաւ եփած), 500 գրամ: Այսպիսի նիւթեր պարունակելու համար ծաշը պէտք է բաղկանայ մսից, հացից բանջարեղէններից, կաթից և այլն: Բայց արդեօք կերակրի համար գործածուելիք նիւթերի մէջ կայ այնպիսի մէկը, որ պարունակէ իւր մէջ վերելում յիշուած բոլոր նիւթերը: Գիտութիւնը և փորձը պատասխանում են այս հարցին՝ ո՛չ, Ո՛չ մի կանոնաւոր կերակուր իւր մէջ այդ քանակութեամբ

և այդպիսի նիւթեր՝ ինչպիսին են սպիտակուցը, ծարպը, օսյան, շաքարը և այլն չի պարունակում։ Եւ ճամարիտ որ գտնադրան կենդանիների թնշուկների և ձկների մեծը խիստ հարուստ են լինում սպիտակուցով։ Ծարպով, բայց աղքատ օսյայով։ Հացահատիկները հարուստ են լինում օսյայով։ Բայց համեմատաբար աղքատ են սպիտակուցով։ առաւել ևս ծարպով։ Հասնում են արեւն են համարում այն, որովհետեւ նորա բաղադրութիւնը շատ նման է արեան բաղադրութեան և թւում է թէ միայն կաթը կարելի կլինի համալել իրար և իզեաւական կերակուր։ Այդ իտպապէս օխալ է։ Աչքի առաջ պէտք է ունենալ, որ շատ հասակաւոր մարդիկ դժուարութեամբ են մարում կաթը (շաւերը բոլորովին անկարող են ընդունել) և նոյն իսկ նորա բաղադրութիւնը այնքան էլ կատարեալ չէ։ Նորա մէջ շատ ջուր կայ։ Նորա պինդ տկուցքի մէջ շատ սպիտակուց և բաւականաչափ ծարպ կայ։ Բայց օսյան, շաքարը և այլ սոյնանման կարեւոր նիւթերը քիչ են ինչպէս մսի մէջ։ Հասակաւոր մարդը միայն կաթով չի կարող կերակրուիլ։ Բայց ահա վերջերս ի մեծ զարմանս առողջարանների, գտնուել է կերակրի համար գործածուելիք մի բոյս, որ իւր մէջ պարունակում է համարեա թէ այն բոլոր տնդարար նիւթերը, որոնք անհրաժեշտ են մարդու մարմնի կազմուածքին։ Այդ բոյսը ներկայացրած է Քրանսիական գիտութեանց ճեմարանին (ներկայացնողն է Բալլան), որ և վերլուծութեան ենթարկեց։ Ինչպէս վերլուծութիւնը ցոյց տուեց, այդ նիւթը պարունակում է իւր մէջ՝ 190⁰ սպիտակուցային, 60⁰ ծարպային, մօտաւորապէս 700⁰ օսյային նիւթիւր և մնացած մասն էլ ջուր։ Ամենապարզ հաշուից երևում է, որ եթէ հասակաւոր մարդը ուտելու համար այդ բոյսից գործածէ օրական երկու ֆունտ (մօտաւորապէս 800 գրամ), այդպիսով նա ընդունած կլինի սպիտակուցի, ծարպի և այլ կարեւոր նիւթերի այն որոշեալ քանակութիւնը, որ անհրաժեշտ է համարուած։ Այդ իւր տեսակի մէջ արտասովոր և միակ նիւթը, որ կարող է իրեն կերակուր գործածուել, բաղադրանման մի բոյսի (собоное растеніе) հատիկն է, որ բուսածում է կենտրոնական Աֆրիկայում և որին բնիկները զօանդզուս անունն են տալիս։ Այդ բոյսի գիտական անունն է voandesia subterranea, խիստ արտասովոր մի բոյս է։ Ուրիշ բաղադրանման բոյսերի նման նորա պտուղն ևս պատիճ (պատեան ընդեղենների) է։ Բայց այդ պատիճը կաղնուած է և հասունանում ոչ թէ վերերկրայի ցօղունի վերայ, ինչպէս սիսեմինը, լոբուին և այլոց, այլ հողի տակ, ստորերկրայի ցօղունների վերայ, նշանակում է նա ևս եւրոպայում մշակուող ստորերկրայի ընկուղի նման է (земляной орехъ—Arachis hypogaea), որը վերջին տարիներում

վաճառում է ծագողական ընկոյգ անունով և նոյն յատկանիշներն ունի։ Յիշեալ զօանդզուս բոյսի մշակութիւնը շատ ընդարձակ ծաւալ է ստացել արեւադարձային երկրներում։ Բացի Աֆրիկայից, այդ նոր բոյսը մշակում են նաև հարաւային Ասիայում, Եւրպէս և հարաւային Ամերիկայում։ Դժբախտութիւնը նրանումն է, որ մինչև վերջին տարիներս այդ բոյսը գործադրուել է իրեն կերակուր մի միայն այն երկրներում, ուր մշակուել է և երբէք չի արտահանուել և եւրոպական շուկաներում չի երևացել։ Եւրոպացիք առաջին անգամ ծանօթացան այդ օգտակար բոյսի հետ միայն անցեալ տարի Փարիզեան ցուցահանդիսում։ Այդտեղ բերած էր Աօնզոյից և ի ցոյց դրուած էր քակալ—ֆրեստը, (соба—фрестакн, haricot—pistache) անուն տակ, Վօանդզուս բոյսի հատիկը ձուածն է։ Վերևում կարմիր գոյն ունի ևս մարմարեայ երաններով, ներքին մասում աչքերի մօտ սպիտակ է։ Նրանից ստացւում է շատ սպիտակ ալիւր, որը հում ժամանակ սիսեմի ալիւրի համ է ունենում։ Իսկ եփած ժամանակ շագանակի։ Ասում են, որ համի տեսակէտից սորա այնքան նման են իրար, որ եթէ մէկը չիմանայ թէ փորձածն ինչ է, անկարող է տարբերել մէկը միւսից։ Վօանդզուս արեւադարձային երկրների յատուկ մի բոյս է։ Կոյ պատճառով երբէք չպէտք է սպասել, որ միջին Եւրոպայում կարելի կլինի մշակել։ Բայց գուցէ կարելի կլինի և նոյն իսկ արժէ, փորձել մշակելու այդ բոյսը մեղանում։ Վովկասում և Թուրքեստանում։ Քրանսիացիք այդ բոյսի վերայ խիստ մեծ ուշադրութիւն են դարձրել և աշխատում են մշակել տալ Ալժիրում, որտեղ իւրեանց զօրքի համար իրեն ամենալարմարաւոր պաշար մատակարարող նիւթը կարող է լինել։



ՅԱՒԵԼՈՒԱԾ

ԿՈՆԴԱԼԻ ՅՈՎՀԱՆՆԵՍ ԿԸՌՈՒՂԻԿՈՍԻ

ՈՒՂԱԾ ԳՈՐԳԱՏԻ ԳԼՈՍԻՈՍ ԳՐՈՆԵՍՈՐԻՆ

Մառայ Յիսուսի Բիւսոսի Տէր Յովնանէս և Եփրեմ Նորին կարուղիկոս և Պատրիարք (Oberpatriarch) առաքելական եկեղեցւոյ Բիւսոսի և Մեռոյ Մայր Աթոռոյ, սբ. կարուղիկէ վանուցն ելծիւածնի։

Հայրապետական օրհնութեամբ և սիրով ամենակարող Հոգւոյն Աստուծոյ առաքելք ողջոյն աս-