

» Վայ մեզ . եղբւկ համայն ազին գորտերոյն՝

» Թէ՛ արասցէ դա եւ որդիս՝ Հօրամոյն : « —

Զիրաւացին լրեալ գորտուցն ըզբողը

Զեկաց երկար Հայրն աստուածոց անողոր :

— « Վաղիւ, ասէ, մինչեւ արփւոյն համասփիւռ

» Ըզճառագայթս իւր տարածեալ է յերկիր ,

» Երկինք բոլոր եւ յաստեղաց անցնիւր դք

» Թող կապուտակ արկցեն ըզքող զերեսզք : » —

Անտի եւ այսր այգուն այգուն՝

Արեւն ի տես իւր սիրունակոյն ,

Արկեալ զիւրեւ հուր կըրկնոց ,

Եւ զճաճանչիւք հարեալ բոց ,

Յաճեալ շրջի յար թափառկոտ ,

Յերկին է ծով, յերկրի ոլորտ,

Եւ ոչ գլտեալ ուրեք, աւանդ,

Ըղխօսեցեալ հարանրն չրքնաղ ,

Դարձեալ երթայ սրբախւրճ խոց,

Ողբալ զիւր բազդ. հողոյն ի ծոց :

(Ըստ Փեդրոսի) :

Գարեջուր կամ կասկաջուր .

Գարեջուրն կամ կասկածուր է ալ-
քոհլական ըմպելի մը, որ կը շինուի
յարմտեաց, և մանաւանդ 'ի գարւոյ,
որոյ գինն ցած է քան զուրիշ արմտիս,
անոր համար և ըմպելին կոչի գարե-
չոշր. որոյ գործածութիւնն յաճախեալ
է յԵւրոպա, և մանաւանդ յԱնգղիա
ուր այգի դժուարաւ բուսնելուն, գինի
քիչ է:

Գարեջուր շինելու համար պէտք է գործածել այն գարին որ բուսեալ է առատ ջրով և բաւական ջերմութեամբ, որով և առատ կ'ըլլայ իր մէջ քաղցրա- նիւթը: Գարեջրոյ շինութիւնը չորս մաս կը բաժնուի. նախ կ'աւելուցնեն (malta- ge), որով փոխակերպի օսլայ 'ի քաղ- ցրանիւթ. և այս կատարի բոլորջնցու- նելով զգարի չափաւոր ջերմութեամբ: Երկրորդ, պատրաստութիւն քաղցոռոյ

կամ չափարացումն կասկի, որ կատարի դնելով զկասկ 'ի ջուր, պատշաճ ջերմութեամբ, որով լուծանին կասկին մէջի քաղցրնիւթերը: Երրորդ, եփումն յուպոյիշ (houblon), որ մասնաւոր խոտ մի է, և տայ ըմպելոյն համեմային համբ: Չորրորդ, խմորումն, որ կատարի դնելով զցուրտ կասկ խմորոյ հետ, ուրով քաղցրանիւթն փոխարկի յաւքոհյ:

Արդ նախ քան զամենայն, պէտք է
գնեւ գարին մեծամեծ աղիւսակերտ
կոնքերու մէջ, գնելով հետը ջուր քա-
ռապատիկ 'ի տարածոց: Յուզել յա-
ճախ, որպէս զի գարւոյ հատերուն մէջ
եղած օդոյ գնդակներն դուրս արձա-
կին, և հանել պարզութիւ գարւոյ այն
հատերը որք լողան երեսը, որք հասա-
րակօրէն դատարկք կ'ըլլան և վտիտ:
Գարին ջրոյ մէջ անոր համար կը գրուի
որ ուռի և դիւրաւ կարենայ բողբոջիլ:
Զմեռը պէտք է թողուլ ջրոյ մէջ 24 ժա-
մէ մինչև 36 ժամ, և երեք անգամ փո-

խել ջուրը, իսկ ամառը թողուլ 10 ժամէ մինչև 12 ժամ, և չորս կամ հինգ անգամ փոխել ջուրը :

Յետ ուռնոյ գարւոյն, տանել զնա 'ի բողբոջարսն որ է տեսակ մը գինեւոյ շտեմարան, որոյ յատակը պէտք է ամենամաքուր ըլլալ, որպէս զի ազատ մնայ գարին վնասակար խմորմանէ : Բողբոջեւոյ համար հարկ է խոնաւութիւն, օդ և ջերմութիւն 15 կամ 17° : Աւելի գիւրաւ կատարին այս պայմանները գարնան և աշնան մէջ, ուստի և կոչի գարեջուր մարտի այն որ գարնան մէջ կը շինուի, և աւելի ընտիր կը համարուի քան թէ ուրիշ եղանակներու մէջ շինուած գարեջուրը : Պէտք է տարածել գարին բողբոջարանի մէջ իբր 0^ա, 5 մետր թանձրութեամբ, և թողուլ հոն մինչև որ տաքնայ . երբոր սկսի բողբոջիլ, թանձրութիւնը վերածել 'ի 0^ա, 3, և ապա 'ի 0^ա, 1 երբոր բողբոջումը ըստ բաւականին յառաջէ : Շարժել վեր 'ի վայր զհատս գարւոյ, որպէս զի փոփոխի ներքին օդը : Տաք եղանակի մէջ կատարի բողբոջումն 10 կամ 12 օրի մէջ, իսկ աշնան վերջ 15 կամ 20 օրի մէջ, և յայնժամ բողբոջն առնու $\frac{2}{3}$ մասն երկայնութեան հատին :

Երբոր գարին բողբոջի ըստ պատշաճի, չորցունել շուտով, որպէս զի կորուստ չըլլայ օսլակերպ նիւթոց, որ կ'ըլլայ երբոր բողբոջը և արմատները շատ երկըննան : Չորացումն կատարի նախ բացօթեայ տեղ, տարածելով հատերը տախտակի վերայ շտեմարանի մը մէջ, ուր օդը համարձակ շրջան կարենայ առնուլ, և յետոյ դնել ջերմաստեղեկի մէջ, ուր տաք օդ մտնէ : Արմատները չորնալով կ'ըլլան սաստիկ բեկանուտ, որ կրնայ մաղելով բաժնուիլ : Գարին արմատներէն բաժնելէն ետե, դնել քիչ մը ժամանակ օդոյ մէջ, որպէս զի խոնաւութիւն ծծէ, որով և դիւրանայ աղացումն նորա : Կատարի աղացումը երկու հօրիզոնական երկաններու մէջ, որոց հեռաւորութիւնը այնչափ պիտի ըլլայ, որ կարենայ գարւոյ

հատերը ջախջախել, առանց դարձուցանելոյ զնա յալիւր . և յայնժամ կոչի գարի մանրեալ կամ կասկ (malt) . զոր պէտք է դնել շտեմարաններու մէջ, և գործածել պէտք եղած ժամանակ :

Կատարի չաքարացումն կասկին մեծամեծ փայտեղէն տաշտերու մէջ, որ ծաղոտիէն կրկին յատակ ունենան . երկու յատակներուն մէջ կայ ծորակ մը դատարկելու և խողովակ մը տաք ջուր բերելու : Տաշտը կասկով լեցունելէն ետե դնել ջուր 60° ջերմութեամբ, որոյ կշիւը գարւոյն կշույն միեկէսը պիտի ըլլայ . և յուզել անդադար երկժամնոք : Յետոյ թողուլ կէս ժամ, որ դարին լաւ մը թրջի, և դնել ջուր 90° տաքութեամբ, և նայիլ որ խառնուրդին տաքութիւնը հասնի մինչև 75°, որ աւելի յարմար է 'ի չաքարացումն : Խառնուրդը միւսանգամ յուզելէն ետե, փակել տաշտերը, և թողուլ 3 ժամ, և ապա հոսեցունել ընդունարաններու մէջ չաքարոտեալ հեղանիւթը, որ կոչի քաղցու, և անկէ կաթսաներու մէջ, լուպոլով եփելու համար :

Եւ որովհետե կասկը ջրոյ մէջ թրջելով, կորուսանէ իրմէ չաքարոտեալ նիւթէն 0,6 մասն, ուստի պէտք է դարձեալ ջուր լեցունել տաշտին մէջ 80°, առաջնոյն կիսոյն հաւասար, և թողուլ ժամ մը, և վերջը այս հեղանիւթը լեցունել առաջնոյ քաղցուոյն վերայ : Ի վախճանի, դնել գարւոյն վերայ ջուր 100°, և խառնել, և այս ջրէն կազմել փոքրիկ կասկաջուր, և մնացած նիւթը տալ կերակուր կենդանեաց :

Եռացունել քաղցուն կաթսաներու մէջ լուպոլիւ . և փակել կաթսաներուն խուփը, որպէս զի չկորնչի իսկական իւղը, որ տայ գարեջրոյ համեմային համ մը, և խառնել անդադար : Քաղցուոյ գօրութիւնը աւելցունելու համար դնել մէջը զիրտ չաքարոյ կամ անդուտ չաքար : Քաղցուն լուպոլով եփելէն ետե, դնել ընդունարաններու մէջ, և երբոր կենալով պայծառանայ, վրայէն ջուրը առնլով ու տակի դիրտը թողլով դնել ուրիշ ընդունարաններու մէջ, պաղե-

ցունել անոնց մէջ շուտով, տալով հեղանիւթոյն 0^ր, 15 թանձրութիւն: Յրտացուցիչ ընդունարանները կը դըրուին ցորենոյ շտեմարաններու մէջ, վանդակափեղկով գոցուած, որպէս զի օդը համարձակ կարենայ մէջէն քայել: Շատ անգամ ընդունարաններուն մէջ ջուր ցուրտ կը քալցունեն օձապտոյտ խողովակով: Լուպոլին չափն է 1 հազարադրամ առ 1 հարիւրալիտր գարեջուր սեղանոյ, և 2 հազարադրամ այն գարեջրոյ համար, որ երկար ժամանակ պիտի պահուի:

Երբոր պաղի քաղցուն, դնել զնա խմորման տաշտերու մէջ, և աւելցունել վրան լորձն գարեջրոյ, որոյ համեմատութիւնը կը տարբերի ըստ եղանակին և ըստ գօրութեան քաղցունոյն երկուքէն մինչև չորս հազարադրամ առ 1000 լիտր, և ունել 20^ր բարեխառնութե մէջ: Խմորման գործատունը պէտք է չորս կողմէն բաց ըլլալ, որպէս զի բնածխական թթուութեամբ կարենայ համարձակ դուրս ելնել: Առաջին խմորումը կը տևէ 24 ժամէ մինչև 48 ժամ, և գոյանայ շատ փրփուր որ տաշտէն դուրս կը վազէ ուրդերու մէջ: Անկէ ետեւ լեցունել շիշերու մէջ մինչև բերան, ուր աւարտի խմորումն գարեջրոյ սեղանոյ. և դնել այս շիշերը մարդակներու վերայ, որոց տակ դրուած ըլլան ուրդեր, վազած փրփուրը ժողվելու համար: Այս փրփուրները ճմլելով պարկերու մէջ, կը գործածուին իբրև զլորձն գարեջրոյ: Եւ երբոր աւարտի խմորումն, պայծառացունել զհեղանիւթն սոսրնձիւ ձրկան:

Իսկ այն գարեջուրը որ երկար ժամանակ պիտի պահուի, խմորել դանդաղութեամբ այլևայլ շաբաթ, մեծամեծ տաշտերու մէջ, որք տանին մինչև 100 հարիւրալիտր:

Եթէ գարեջուրը դուրի շիշերու մէջ և բերանը դոցուի քանի որ խմորումը բոլորովին չէ դադրած, կ'ըլլայ գարեջուրը փրփրալից, որ աւելի հաճոյական է և զովարար: Սովորական գարեջուրն պարունակէ 2-4 առ 100 ալքոհլ, 90-

95 ջուր, մնացորդն է շաբար, համեմալին նիւթ, թթուութեամբ կաթնական, և այլն: Եւ եթէ գարեջուրն ըլլայ բարկ, յայնժամ պարունակէ 5-8 ալքոհլ անջուր:

Հ. Մ. Բ.

Յանցաւոր և քշուառ կիև մը.

Այսօրին դռնակէն զլուսը քիչ մը դուրս հանելով տոգոյն և հիւանդոտ դեռահասակ կիև մը, կանչեց կառավարը և ըսաւ. երբոր բլրոյն կէս ճամբան հասնիս՝ ձիերը կեցուր. հոն աջակողմը պզտի ճամբայ մը կայ ուսկից ոտքով կ'ուզեմ երթալ:

Կառքը դեռ քիչ մըն ալ բլրէն վեր ելլելով, որ Լոնտրայէն երկու օր հեռու էր Տէվոնշիրի խորերը, կառավարը գետին ցատքեց, բացաւ դռնակը, և անանկ քաղաքավարութեամբ մը՝ որ չեն ունենար ընդհանրապէս այս իրենց ձիերուն ընկերութեանը և խարաղանին հնչեցընելու միայն վարժած մարդիկը, ձեռք տուաւ սենեկապետ կնկանը որ ամենէն առաջ ելաւ, ետքէն օգնեց իջնելու նաև մանկամարդ տիկնոջ մը որ վարմանալի գեղեցկութիւն մ'ունէր, թէպէտ նուազած: Հազիւ թէ ոտքի վրայ կրնար կենալ. դողդոջուն քայլերը նշան էին ցաւազար մարմնոյն: Նորֆոլք տիկինն էր ազնուական և պատուաւոր ընտանիքէ, որ երկայն բացակայութենէ մը ետքը Անգղիա դառնալով կը ծածկէր անունը և ինչուան երեսը:

— Խնդրեմ սպասէ մինչև որ դառնամ, ըսաւ տիկինը կառավարին: Եւ կռթնելով սենեկապետ կնկանը թևին վրայ, սկսաւ առաջ երթալ ցուցած ճամբէն, զոր կը պատէին երկու կողմանէ տերևներով պատած և թուշուններով լի մեծամեծ ծառեր: Բնութիւնը երջանիկ կ'երևար. արեւը կը շողար բովանդակ ճառագայթներովը, երիտաւ սարդ կնկէն դուրս ուրիշ տխուր մէկիկ մը չկար: Որչափ որ առաջ կ'երթար