

11097

663.2

q-59

95711

15603

2011

663-2

9-59

ԳԻՆԷԳՈՐՇՈՒԹԻՒՆ

630
193-4,



12002

Վ. Ռ.

1883

Մ. Ռոսինեանցի և ընկ. տպարանում

Թ Ի Յ Լ Ի Զ

1003
10857

17469

Дозволено цензурою Тифлисъ, 1883 г. 11 Июля.



ՆՈՒԵՐ

Իւր օրինակելի սիրոյ եւ հաւա-
տարժնութեան համար

ԽԱՐԱԶԵԱՆ ԳԱՐԵԳՆԻՆ

ԳԻՆՈՒ ՄԱՌԱՆԵՐ:

Մառաններ պիտի շինուեն այն տեղերի վերայ, ուր չ'կան ճահճի հետքեր, կաւ, կիր, կարմիր հող և այլն, որոնք ունեն այնպիսի յատկութիւններ, որ գինուէ կը փչացնեն: Մառանը պիտի շինուի աւազախառն սև հողի վրայ, եթէ չ'կայ այնպիսինը, այնժամանակ հարկաւոր է ածել $\frac{1}{2}$ արշին բարձրութեան վերայ սև աւազ: Մառանը պիտի լինի ոչ խոնաւ և ոչ շատ չոր, տնպատճառ օդանցքներով (Вентиляторъ). որքան կարելի է միջի տաքութիւնը (Температура) հաւասար պիտի լինի ամառ-ձմեռ, մինչև 6° — 9° բեռմիրի: Նորա մէջ պիտի դրուշանալ, որ ամենևին չ'սառչի ձմեռը, արեւի տաքութիւնը կամ ճառագայթները ներս չըմտնեն և որքան կարելի է մէջը մաքուր օդ լինի: Այժէ հնար է, դուռը և պատուհանները շինուեն հիւսիսայն կողմը: Պատուհանները պիտի լինեն ներսից լայն, դրսից նեղ և փոքր: Մառանները չը պիտի լինեն ոչ շատ լոյս և ոչ շատ խաւար: Այժէ քարուկրով լինի մառանը, ամենից բնտիրն է, որի բարձրութեան երկու մասը գետնում լինի և մէկ մասը գետնից

վերև: Եթէ գինիները պահվում են կարասներում, այն ժամանակ, կարասների տակը և կողքերին բարակ խիճ և աւազ պիտի ածէք և այնպէս մինչև բերանը նստեցնէք գետնում, իսկ եթէ տակառներ են, նորա համար հարկաւոր է պատի երկարութեամբ երկար տաղա կամ գեթաններ սարքել և վերան տեղաւորել: Մառանների շուրջը պիտի լինի շատ մաքուր. ամենեւին մօտիկ չ'պիտի լինի աղբանոց, արտաքնոց, դոմ կամ ձիանոց, նմանապէս չ'ըպիտի պահել մառանում որեւիցէ բան կամ ուտելիղեն հոտ և համ ունեցող, բացի սպիրտի և օղիի (արաղի), մինչև անգամ քաղախ կամ թթու չ'ըպիտի լինի:

II

ԳԻՆՈՒ ԱՄԱՆՆԵՐ:

Ամանները լինում են գլխաւորապէս՝ կարասներ և տակառներ (բօջկաներ): Տակառները առաւել լաւ յարմարութիւն ունեն ամեն կողմից. նորանք ամեն բանով լաւացնում են գինուն: Եթէ կարասներ են, նորանք պիտի լինեն իստակ կաւից լաւ այրած, իսկ եթէ տակառներ՝ նորանք պիտի լինեն կաղնու, աճառի և այսպիսի ուրիշ տեսակ փայտերից: Առաւել լաւ է ամեն տեսակ փայտից կաղնու փայտը, ոչ թէ իւր երկար գլխաւորութեամբ, այլ և իւր անուշահոտութեամբ և կաղնութեամբ, որ նա տալիս է գինուն և լինում է շատ յիւրեկան: Ոչ մի խէժ ունեցող փայտ չի պետք գալ

տակառ շինելու համար, որովհետեւ խէժը կ'փչացնէ գինուն: Կարասների բերանի ծածկոցը պիտի լինի սալաքար կամ այրած կաւէ խուփ: Որովհետեւ ուրիշ տեսակները փչացնում են գինուն, իւրեանց մէջ պարունակող նիւթերով:

III

ՀՆՁԱՆ

Հնձանները լինում են շատ տեղ քարուկրով, որոնք իրանց աւելորդ նիւթերով փչացնում են գինուն: Սորա համար լաւ է ունենալ կիսատակառ, որը այժմ համարեա թէ ընդհանուր գործածութեան մէջ է մտել: Որը փայտէ ձողերի վերայ ամրացած է կաղնուց շինած: Առաւել լաւ է ունենալ մղող մեքենայ, որին ստում են հայերը «ձրմղի»։ նորան կարելի է շինել տալ այնպիսինը որ արժան նստի: Նա մի մեծ արկղ է (եաշչիկ) միջոցն անցկացնելում է մի տախտակ, որ արկղն խաւփի ձև ունի, քիչ արկղից փոքր, որը վերելից ներքև է հարկում ճախարակի օգնութեամբ: Աւելորդ է ասել որ արկղը ունի տակից մանր ծակեր, քոմած հիւթը դուրս գնալու համար:

IV

ԱՅԳԵԿՈՒԹ (ԲԱՂԱՔԱՂ) ԿԱՄ ԽԱՂՈՂ ՔԱՄԵԼԸ:

Խաղողը քամելու ժամանակը ձիշտ չի կարելի որո-

շել, պէտք է նայել տեղի և կլիմայի պայմաններին, մասնաւոր եղանակին: Մօտաւորապէս կարելի է ասել, որ Սեպտեմբերի 15-ից մինչև Հոկտեմբերի 15-ը: Երբ խաղողը լաւ հասնի և իւր քաղցրութեան կատարեալ աստիճանին կանգնի, հարկաւոր է քաղել, որովհետև թողնելով երկար, կամայ կամայ սկսում է փթել. եթէ կամենում էք ջրանիւթ քիչ ունայ, պիտի ճութերի կոթերը ոլորէք, ջարթէք լաւ, որ էլ արմատից նիւթ չքաշէ և իւր մէջ եղածն էլ ցամաքի: Մի քանի օր այսպէս թողնելուց յետոյ, հարկաւոր է քաղել և քամել: Կամ թէ խաղողը քաղելուց յետոյ, մի քանի օր լաստերի կամ ուրիշ բաների վերայ փռեցէք խտակ, տաք տեղ և երբ ցամաքի, քամեցէք, որը շատ աղնիւ գինի դուրս կը գայ:

Շատ պիտի զգուշանալ խաղողի քամելու ժամանակ, որ հետը չխառնուի փթած, չորացած, խակ, թուզոտ կամ ուրիշ տեսակ մնաստած ճութեր, եթէ սորանք հետը քամուեն, ինչպէս մածնի և պանրի մէրան (մայիայ), այնպէս էլ սորանք մէրան կը դառնան և բոլոր գինուն կը փայցնեն:

Ահա այս է պատճառը, որ մեզանում գինիները երկար չեն դիմանում: Եթէ այդու տերերը այնքան խնայող են, որ նրանից օգուտ կամենում են քաղել, կարելի է առանձին քամել: Խաղաղը պիտի քամուի չոր և հով ժամանակ: Եթէ խաղողը թաց լինի անձրևից և ցողից, կամ չրպէտքէ քաղել մինչև ցամաքելը կամ պէտք է քաղելուց յետոյ թողնեն փռած, որ ցամաքի, կամ թէ

իսկոյն հարկաւոր է քամել, առանց երկար թողնելու: Հնձանում, մանաւանդ շոր ժամանակ, եթէ ոչ նա եռ կը գայ իսկոյն և կը քացախի, որը այլ ևս չի պէտք գայ գինու համար:

Վ

ԱՄԱՆՆԵՐ ԼՈՒԱՆԱԼԸ:

Կարանները կամ տակաւները հարկաւոր է լուանալ, նախ քան գինի ածելը, այսպէս. — առաջ կողերը պիտի բերել դանակով կամ ակիշով, եթէ կունենայ առաջուանից մնացած և կպած մրուր: Ետոյ շատ երկար պիտի լուանան կէծ ջրով յետոյ կրկին պիտի ածեն բաւականին ջուր շատ կէծ և բերանը ծածկեն պինդ, թողնելով մի քանի ժամ: Երբ որ միջի ջուրը բոլորը դատարկէք, պիտի մէջը ծխէք փոշի դարձած քիչ ծծումբ (քուքուրդ), որի գլխաւոր գործն է լաւ գինի պահելը: Մխելու ժամանակ դարձեալ պիտի բերանը ծածկել, որ ծուխը 2 ժամ մէջը մնայ: Վերջը մի թէյի բաժակով (չայու ստաքան) լաւ թունդ սպիրտում դարիչինի կամ լաւենդի իւղ (Каричное масло или лавендула) ածեցէք, որը կարելի է առնել դեղատոնքում (ապոթեկայում) 20 կապէկի և մէջը դցեցէք մի միտկալի կտոր, որը դնելով ամանում, վաւեցէք և բերանը ծածկեցէք:

ՔԱՂՅՈՒԻ (ՄԱՃԱՌԻ) ԱԾԵԼԸ ԱՄԱՆ- ՆԵՐՈՒՄ:

Երբ որ խաղողը բոլորովին քամուի, խկոյն քաղցուն պիտի ածել ուրիշ ամաններում և ջէջը (ճաճան) խառնել հետը, որ զոյնը դուրս տայ: Լաւ կարմիր գինի ունենալու համար, մի բեռը (25-30 վեդրո) գինու մէջ պիտի ածուի 4 միջակ քթոյ լաւ և նոր ջէջ: Եթէ ջէջ ածելը ուշացնուի գորութիւնը կը կորցնի և գինու զոյնը շատ պակաս կ'լինի: Քաղցուն եփ դալու ժամանակ, հարկաւոր է բերանը ծածկել, միայն մէջտեղ միծակ թղոնելով, որտեղից պէտք է դուրս գայ ածխածին գազը, եթէ ոչ կարող է ամանը տրաքեցնել: Ամենալաւ միջոցն է տակառի կամ կարասի բերանում շինել ապակի, ժեստի կամ եղեգնի (ղամիշի) նեղ խողովակներ, որոնց երկրորդ ծայրը ոլորուած պիտի թեքուի դէպի ցածր կէս օղակի ձևով, սա շատ հարմարաւոր կըլինի: Գինին եփ գալու ժամանակ պատուհանները պէտք է փակել, պլլ գիշեր ցերեկ ~~պիտի բաց թողնել:~~ Ներսը ոչ ոքի չըպէտքէ թողնել եփդալու ժամանակ, մինչև անգամ ոչ մի անասուն, եթէ ոչ կարող են մեռնել ածխածին գազից: Երբ տեսնէք որ հոտը, համը և զոյնը տեղն է եկել, այն ժամանակ պէտք է տեղաւորել առաջուց պատրաստած ու ծխած ամանների մէջ: Կարասների և տակառների բերանները այնպէս պինդ պիտի ծածկէք, որ մի ասեղի ծայրի չափ ճանապարհ չ'մնայ օդ մտնելու:

ՆՈՐ ԳԻՆՈՒ ՀԱՐԿԱՒՈՐ ԲԱՆԵՐ:

Եթէ պատահի, կամ, ուրիշ բանի պատճառաւ նոր գինին չ'եփ գայ երկար ժամանակ, նորա մէջ հարկաւոր է կախել մի կապոց լամէլ—ճղապատ (ХМБЛЪ, շրմշուղ) կամ քիչ դրոժ, անպատճառ եփ կը բերի և վերջը պիտի հանել: Եթէ հարկաւոր է անուշ հոտ (ароматъ) գինուն, մի ամանի մէջ պէտք է ածել (10 բեռը գինու համար) $\frac{1}{2}$ Ֆունտ մօժժէվիլնիկի պտուղ (МОЖЖЕВЕДОВАЯ ЯГОДА), 15 մսխալ թանգրովնիի ծաղիկ (ДУЗИНА), 5 մսխալ բոզմարին (розмаринъ) և 5 մսխալ նարդուսի (лаванда) ծաղիկ, վերան աւելացնելով լաւ թունդ սպիրտ: Այսպէս պատրաստելով, հարկաւոր է պահել մի շաբաթ, ամէն օր ամանը շարժելով օրը մի քանի անգամ և երբ որ սկսի եփ գալ, խոտերը հանելով, սպիրտը լաւ քամեցէք և ածեցէք նոր գինու մէջ, որը շատ քնքոյշ հոտ և համ կը տայ: Եթէ նոր գինին թթու լինի, հարկաւոր է ածել քիչ զիպս կամ մարմարիոնի փոշի և 10 Ֆունտ լաւ չամիչից պատրաստած (մի բեռան համար) սիրոպ: Սիրոպը պատրաստուած է այսպէս.—չամիչի վերայ պէտք է ածել այնքան կէժ ջուր որ ծածկի, չամիչը 3 օրից յետոյ պէտք է լաւ մզել, մի երկու անգամ ուրիշ ջրում անցկացնելով այնքան, որ քաղցրութիւնը մէջը չը մնայ և յետոյ եփել այնքան, որ թանձրանայ, որպէս զի միւս անգամ չը թթուի:

ԳԻՆՈՒ ԹՆԴԱՅՆԵԼԸ:

Գինին երբ քիչ է ունենում սպիրտ կամ թէ կամենում են առաւել թնդացնել, շատերը սովորութիւն ունեն օղի (արաղ) աւելացնել, բայց մի փոքր ժամանակ մնալով, ոչ թէ վատ հոտ ու համ է բռնում, այլ և խմողի սիրտը խառնում է, զլուրը ցաւեցնում աչքերը փչացնում և վերջապէս գինին ինքն էլ շատ վատ աստիճանի վրայ է կանգնում: Գինին թնդացնելու համար հարկաւոր է 90 մինչև 95 աստիճանանոց սպիրտ ածել, որը իւր մէջ ոչինչ ուրիշ բան չ'ունենալով, շատ անարատ է պահում գինուն: Եթէ հարկաւոր է որ առաւել թունդ լինի գինին, կարելի է աւելացնել սպիրտը ցանկացածի չափ: Պէտքէ զգուշանալ սպիրտ ածելու ժամանակ, որ գինին եփ եկած լինի, եթէ ոչ սպիրտ ածելուց յետոյ այլ ևս չի եփ գայ, մանաւանդ պարզած լինի գինին: Կամ թէ նոր եփ գալու ժամանակ ածեցէք շաքար, որ հետը եփ գայ և սպիրտ դառնայ:

IX

ԾԾՄԲԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹԻՒՆԸ ԳԻՆՈՒ ՀԱՄԱՐ:

Ծծումբը (քուքուրթը) ունի այն յատկութիւնը և զօրութիւնը, որ երբ ամանները ծխվում են նորանով,

գինու միջի օտար և աւելորդ մասերը և մրուրը (լեւը) պնդանում են, որ և չեն փառւում և ոչինչ վատ հետեւանք չեն ունենում գինու համար: Այստեղ չը պիտի մոռանալ, որ գեա չնի եկած նոր գինին, ամենսին չը պիտի ածել ծծմբով ծխած ամաններում, որովհետեւ ծծմբի զօրութիւնը կը խանգարի գինու եփգալուն: Գինին պէտք է ածել ծծմբով ծխած ամանում այն ժամանակ, երբ գինին ամենեւին եփ գալուց դադարած լինի:

X

ԳԻՆՈՒ ՏԵՂԱՓՈԽԵԼԸ:

Երբ որ արգէն ներկած և պարզած լինի գինին, հարկաւոր է տեղափոխել որ մրուրը և ջնջը հեռանան գինուց, որ չ'վնասայ և շատ պինդ բերանը ծածկել: Գինու տեղափոխելը, ով երկար ժամանակով է ուզում պահել, հարկաւոր է անպատճառ տարին մի քանի անգամ, որ թէ շատ կ'պարզի և թէ նոր ամանի մէջ միշտ կը փոխի իւր համը և աւելի կը լաւանայ: Առհասարակ գինու տեղափոխելու ժամանակ միշտ պիտի ծխել ամանները: Գինին տեղափոխելիս պիտի շտապել որ շուտ լինի այն գործը, որովհետեւ բացի համն ու հոտը կորցնում է և իւր զօրութիւնը, այսինքն սպիրտը և միւս եթերական մասերը: Այսպիսի հետեւանքից գինին շատ թուլանում է: Թիֆլիզում, որ տեղ ծախում են մեքենաներ (մաշին), կարելի է նրանցից ոռնել այնպիսի խողովակներ (Труба), որ եթէ նորանց մի ծայրը դնէք առա-

ջուռայ ամանում (որ քիչ բարձր պիտի լինի նորից), իսկ միւս ծայրը նոր ածելու ամանում և առաջ բերանով կամ որիշ բանով քաշել քիչ, յետոյ բոլորը ինքն իրան կը դատարկուի: Այս խողովակներից ամեն տեսակ հատաթեաք կայ: Սորանցը հարկաւոր է առաջ լաւ լուանալ, որը կը լուացուի դարձեալ ջուր քաշելով և դատարկելով, յետոյ գործածել:

XI

ԳԻՆՈՒ ՓԶԱՆԱԼՈՒ ԺԱՄԱՆԱԿԸ:

Գինները փչանում են առհասարակ Դեկտեմբերի վերջերում, Մարտի սկզբներում և խաղողի ծաղկելու ժամանակը: Այս ժամանակները ինկատու են նախով, գինիները պիտի տեղափոխել առաւել շուտ: Եթէ նորից եփ գայ, հարկաւոր է մի բաժակ թունդ սպիրտով սալեցիլեան թթվութիւն (acid. salicil.), լուծել և ածել մէջը: 20 վեգրո գինուն բաւական է 2 մսիալ սալ. թթվութիւն:

XII

ԳԻՆՈՒ ԵՐԿԱՐ ՊԱՀԵԼՈՒ ՄԻՋՈՑ:

Գինու երկար պահելու ամենալաւ միջոցը այս է. — ամանները շատ պիտի լուացած, ծծմբով և սպիրտով ծխած, տեղը հով և ոչ ցուրտ, գինին մի քանի անգամ լաւ խտակած — պարզած, սպիրտով թնդացրած,

չունենայ ուրիշ ոչինչ խտանուրդ և իւր պահաջին համեմատ տարին մի քանի անգամ (մանաւանդ տապառնների գինին) տեղափոխուի: Նոյնպէս տեղափոխելիս միշտ նորից պիտի ծխվի ամանները ծծմբով և սպիրտով: Առաջարկվում են ուրիշ շատ միջոցներ, բայց նորանց մէջ առաւել գերազանցում է հետեւեալը. — Գինին երբ եփ գալուց դա՛նարի, պիտի դեռ պարզեցնել, յետոյ տաքացնել մինչև 55 աստիճան բէօմիւրի, որ ամենեւին չի փչանալ և այսպէս խտակած գինին շատ երկար կարելի է պահել: Եթէ խտակած չէ, տաքացնելուց յետոյ, նախքան իրան կ'պարզի, որ անպատճառ հարկաւոր է տակի մրուրը (լեւը) հանել: Եւրոպայում գինին տաքացնում են նորա համար առանձին պատրաստած ապարաններում: Կայ երկրորդ միջոց տաքացնելու, այն է՝ ածել բուտիլներում, շատ պինդ կապել պնդանները և դարսել կաթապում (պղնձում) ցից դրած, վերան ածել ջուր մինչև բուտիլների բողազը, յետոյ տաքացնել ջուրը մինչև 60° բէօմիւրի և ցած դնել, երբ որ սառի ջուրը, այնժամանակ հանել բուտիլները, որ չը արաբուին:

XIII

ՃԱՆԱԶԵԼ ԳԻՆԻՆ ԵԹԷ ՓԶԱՆԱԼՈՒ ԼԻՆԻ:

Ածեցէք գինին մի բուտիլի մէջ մինչև կեսը և 5—10 անգամ ձեռքով լաւ շարժեցէք, թողեցէք մինչև մեծ օրը, եթէ անսնէք որ համե ու հոտը փոխել է և մտ-

նաւանդ բուտիլը շարժելու ժամանակ երեսի փրփուրը
 քնում է երկար, նա արդէն կը փչանայ և հարկաւոր է
 հոգ տանել ուղղելու:

XIV

ԳԻՆՈՒ ՀԻՒԱՆԳՈՒԹԻՒՆՆԵՐԸ ԵՒ ԴԵՂԵՐԸ:

Գինիների հիւանդութիւնները առաջ են գալիս
 վատ մառաններից, կողքին հոտ ունեցող բաներ դարսաց
 լինելուց, վատ ամաններից, ամանները լաւ չը ծխելուց,
 պղտորութիւնից, վատ ջէջից, վատ խաղող խառնելուց,
 վատ և կեղտոտ քամելուց, վատ օդից, բերանը բաց մնա-
 լուց և այլի: Գինին երբ վատանում է նորան ասում են
 զուր եկաւ, այն ժամանակ գինին ջրի համ է բռնում,
 վատ հոտ է ստանում, գոյնը կորցնում է և լպրծնանում
 ինչպէս ձէթ: Հիւանդ գինին պիտի ուղղել այսպէս.—
 Կարմիր գինու մէջ պէտք է ածել (1 բեռան համար)
 18 մսխալ գինու աղ (кремортартаръ) բարակ փոշիա-
 ցած լաւ խառնել և թողնել 17 օր, յետոյ եթէ լաւա-
 ցած չը լինի, հարկաւոր է աւելացնել կաղնու թթվու-
 թիւն (дубильная кислота) 15 մսխալ: Բայց անպատ-
 ճառ պէտք է առաջ գինու աղը ածել: Երբ կամենում
 էք փչացած գինին ուղղել կամ պարզեցնել, նախ պի-
 տի ճանաչէք թէ ինչ պատճառներից է փչացել և յետոյ
 ուղղել: Փչացած գինին կարելի է ճանաչել այսպէս.—եթէ
 ամառը երկար անձրևներից յետոյ շատ շոք է արել և

խաղողի կեղևը չորացել, նա կը փթի ջէջումը և կը
 փչացնէ գինին պղտորելով: Եթէ երկար երաշտութիւնից
 յետոյ խաղողի պտուղը քնում է փոքր և քաղկու ժա-
 մանակ անձրևում է, խաղողը ունենում է դառը յա-
 կոթիւն, որը դարձեալ փչացնում է գինուն: Եթէ առա-
 ջին պաճառով է փչացել գինին, նորան պիտի մաքրել
 ձկան սոսնձով, որ դրած է XVIII դլխում:

Եթէ գինին ունի աւելորդ կաղնու թթվութիւն,
 այն ժամանակ լինում է սեւագոյն, որ և փչանում է:
 Սորան կարելի է նոյնպէս վերև ասած սոսնձով մաք-
 րել, որը կը խլի աւելորդ կաղնու թթվութիւնը: Փչա-
 ցած գինին կարելի է դարձեալ ուղղել, եթէ նոր ջէջից
 ածէք մէջը 3—4 քլթց, նա նորից կը եփ դայ և կը լա-
 ւանայ, միայն երկար չի կարելի պահել, պէտք է շուտ
 ծախել կամ խմել:

XV

ԹԹՈՒԱԾ ԳԻՆՈՒ ԼԱԻԱՑՆԵԼԸ:

Սորա համար առաջարկում է շատ տեսակ միջոց-
 ներ, այսինքն՝ 1) 50 հատ ընկուզի միջուկը (իւրաքան-
 չիւրը 4 կտոր) բովել (աղանձել) ինչպէս սուրճ (ղայճայ),
 եփել քիչ գինու հետ և սառելուց յետոյ ածել մի
 բեռը գինու մէջ շատ երկար խառնելով: Սա կը մաքրի
 լաւ մի քանի օրից յետոյ, որ կը ծառայի տանը խմելու
 հարմար, կարելի է նոյնպէս գարի կամ ցորեն աղանձել ըն-
 կոյզի փոխանակ: 2) Մէկ բեռը գինուն հարկաւոր է ա-

ծել $\frac{1}{2}$ ֆունտ մագնէզեայ և մի քանի անգամ ամեն հինգ րոպէից յետոյ պիտի լաւ խառնել, վերջը ժելատինով պիտի խտակել և երբ պարզի, խնայն հարկաւոր է զինին տեղափոխել, որ տակի աւելորդ բաները հեռանան:

3) Եթէ 1 բեռան մէջ ածէք 4 բուտիլ նոր և մատնագոյլ կթած կաթը և շատ երկար խառնէք, կը հանի թթվութիւնը, միայն հարկաւոր է զինուն անպատճառ տեղափոխել:

4) Թթու զինում ածեցէք 2—3 ֆունտ կալի (ПОТАШЬ) և լաւ խառնեցէք, երբ պարզի, տեղափոխեցէք զինին անպատճառ: 5) 2 ֆունտ շատ բարակ փոշիացած լաւ մարմարինի փոշի կամ կալիձ. (МЪЛЪ) ածեցէք մի բեռը զինու մէջ և որքան կարող էք շատ խառնեցէք, երբ պարզի, տեղափոխեցէք: զինին շատ կը լաւանայ:

6) 5—10 ֆունտ զիպս (ГИПСЬ—գիլ) կամ 2 ֆունտ շաքարէկիր (САХАРНАЯ ИЗВѢСТЬ) ածեցէք զինում, երկար խառնեցէք և երբ պարզի, զինին տեղափոխեցէք:

XVI

ԴԱՐՁԵԱԼ ԳԻՆՈՒ ՀԻԻԱՆԴՈՒԹԻԻՆՆԵՐԸ ԵՒ ԴԵՂԵՐԸ:

1) Եթէ զինին որ և իցէ վատ համ ունենայ, հարկաւոր է մի բեռան համար մի բուռը մաղզանոս (ПЕТРУШКА) ածել մի փոքր պարկում, կախել զինու մէջ և թողնել 10 օր լաւ ծածկած բերանը և յետոյ հանել:

տեղափոխելով զինին:

2) Եթէ զինին համ ու հոտ ունենայ, նորան պէտք է ածել ուրիշ ամանում, որը պիտի լինի ծծմբով շատ ծխած: Ամեն մի բեռանը պիտի ածել մի բուտիլ սպիրտ, կէսը տակը և կէսը զլխին և 5 ֆունտ կաղնու. կեղի. (քլեպ) չորացած ածեցէք պարկում և զինու մէջ կախեցէք, մի ամիս այսպէս թողնելուց յետոյ, հանեցէք կըրկին: Այսպէս անելով վատ համ ու հոտը կ'որոշի բոլորովին:

3) Եթէ նոր կարմիր զինին գոյնը փոխի, մէկ բեռան համար 1 բուտիլ զինու մէջ հարեցէք 20 ձուի սպիտակոց և 24 միսալ զինէքարէ աղ (ВИННОКАМЕННАЯ КИСЛОТА) ածեցէք զինու մէջ, լաւ խառնեցէք և պարզելուց յետոյ տեղը փոխեցէք:

4) Եթէ սպիտակ զինին զեղնի, մջանայ և թանձրանայ, դեռ պարզեցէք և յետոյ 3 բուտիլ կովի նոր կթած կաթնի հետ 7 միսալ խտակ և նոր ձկան իւղ և 15 միսալ զինէքարէ աղ միասին խառնեցէք, ածէք զինում և նորից խառնեցէք: 15 օր այսպէս մնալուց յետոյ տեղափոխեցէք, երբ որ տեղափոխում լինէք մեծ ձազարի (ղուփ) կամ մաղի մէջ քաթան զցեցէք և այնպէս քամեցէք, ածելով ուրիշ ամանում:

5) Եթէ զինին բնական թթվութիւն չունի, նշանակում է կաղնու թթվութիւն շատ ունի, որը կարող է դառնացնել և սեւացնել: Սորա մէջ հարկաւոր է աւելացնել զինէքարէ աղ, առաջուց լուծելով 1 բուտիլ զինում:

6) Եթէ նոր զինին լաւ չէ եփեկել, նա կրդառնա-

նայ, որը կարելի է լաւացնել 1 Ֆուէտ կիր բարակ փոշիացած կամ 2 Ֆուէտ կալի (ПОТАШЪ) կամ 20 ձուի սպիտակոց լաւ խառնած: Եթէ կայ նոր և լաւ ջէջ (ճաճա), ածեցէք մէջը և 24 Ժամից յետոյ հանեցէք ու զինու տեղն էլ փոխեցէք:

7) Գինու երեսին ծաղիկ բռնելու պատճառը օդի և ամանների անմաքրութիւնն է, մանաւանդ եթէ գինին շատ թոյլ է և ջրախառը: Ծաղիկն է շատ մանր սունկ (սոխ) որը հասարակ աչքով չի երևում, և բուսնում է գինու երեսին և եթէ երկար մնայ, գինուն կը փչացնէ: Սորան անպատճառ քամելով և տեղը փոխելով հարկաւոր է խտակել: Ծաղիկը առաւել ֆլասակար է, եթէ բացի երեսի, գինու տակիցն էլ կայ:

8) Երբ որ նկատէք թէ սպիտակ նոր կամ հին գինին վաւերում է գոյնով կամ համով, հարկաւոր է այսպէս անել. — ածեցէք շատ բարակ մաղի մէջ լաւ լուացած բարակ սև աւաղ և ածխի փոշի (ոչ շատ բարակ) զրեցէք տակաւի կամ կարասի երեսին և վերան ածեցէք կամաց կամաց փչացող գինին, որը լաւ կը մաքրուի: Յետոյ մէկ բուռիլ սպիրտ և 1/2 Ֆուէտ մեղրամոմ տաքադրէք միասին, վերան աւելացրէք շատ բարակ ծածած ծծումբ, սորա մէջ մի շորի կտոր թաթախեցէք լաւ, որ բոլորը վերցնի և վառեցէք մի խտակ կաղնու տախտակի կտորի վերայ զննելով գինու երեսին և լաւ ծածակեցէք, որ ծուխը չը դուրս գայ:

9) Կարմիր գինին չէ կարելի աւազով և ածուխով խտակել, ինչպէս վերև ասացի, որովհետև գոյնը կը

կորչի: Նորան կարելի է մաղումը փրած հաստ սուղատի վերարկուի (շինէլ) կտորի մէջ անցկացնել:

XVII

ԿԱՐՄԵՐ ԵՒ ՍՊԻՏԱԿ ԳԻՆՈՒ ՆԵՐ-



Պատահում է որ ջէջը լաւ մաքրէ լինում և գինին բաց գոյն է ունենում, այն Ժամանակ նորան ներկում են ուրիշ բաներով, այսինքն՝ ծաղիկներով, հատիկներով, պտուղներով, արմատներով, փայտով և այլն. որոնցից այստեղ կ'ըբերում զլխաւորները՝ կայ մի տեսակ կարմիր պտուղ, որին հայերն անուանում են «շահաղող», կամ «անծլի», շատ տեղ և խիստ շատերը կովկասում նրանով են ներկում, որը շատ հաջողութեամբ է ներկում, բայց նախազգուշացնում ենք այն ֆլասակար բանից, ամեն ոք կ'վկայէ, որ երբ խմում են նորանով ներկած գինին, սիրտը խառնում է, աչքերը ճպրտում, զլուխը ծանրանում, ճակատը ցաւում, բերանը դառնանում և մի քանի օր համարեա թէ մարդ հազիւ է ինքն իրան գալի: Այս հատիկները պարունակում են իրանց մէջ այնպիսի ուրիշ նիւթեր, որոնք շատ ֆլասակար են: Լուսաւոր երկրներում ո'չ թէ ներկում են սորանով գինին, այլ մինչև անգամ սաստիկ արգելած է տէրութիւններից: Շատերը գործ են ածում Ֆուկսին ասած կարմիր ներկը, որին հայերը ասում են «մօզնի րանգ»:

կարծելով թէ անհնաւ բաներից է, բայց դարձեալ նա-
խազգուշացնում ենք այդ միանգամայն սպանող մահա-
ղեղից, որովհետեւ դա ստացվում է բոյսերից, կուպրից,
քարածուխից և այլն, ծծմբի և արսէնիկ—մինչդէռ և այլ
թթվութիւնների օգնութիւնով և այդ պատճառաւ խոր-
հուրդ ենք տալիս ներկել հետեւեալներով: 1) Ամենալաւ
և առաջինն է թանդրվենիի պտուղը (ДУЗИННАЯ ЯГОДА),
ախեցէք զինու մէջ սորանից մի պարկով այն ժամանակ,
երբ որ զինին պիտի եփգայ, պարկը պիտի այնպէս կա-
խել, որ ոչ երեսին լինի և ոչ զինու տակը: Շուտ շուտ
հարկաւոր է պարկը ձեռքով լաւ ծմբել և քամել որ
ներկը դուրս դայ: Երբ որ եփգալը դադարի, պարկը
հանեցէք:

2) Տուղտի կամ կակաչի (պուտ) ծաղիկները եփ
տուէք առանձին քիչ զինում և երբ ստուի քամեցէք
և ածեցէք տակառուս:

3) Շատ սև, քաղցր և մեծ թութը (ոչ խարթութ)
կամ սև մեծ կերասը (գիլաս) կամ սև ալուրալին (ВУШ-
НЯ) չորացրէք և կամ թարմ (գէշ) եփեցէք շատ, որ
թանձրանայ, կորիզները հանեցէք և պահեցէք շատ հով
տեղ մինչև որ կը բանեցնէք, եփ գալուց առաջ ածե-
լով զինում:

4) Սպիտակ զինի ներկելու համար վերցնում են մէկ
Փռնուշորքար կամ մեզր զնում են մի ամանով կրակի վերայ
այնքան եփում են որ սեւանում է, յետոյ ածում են մի բեռը
զինու մէջ լաւ խառնելով: Կան ուրիշ ներկեր և ծաղիկ-
ներ, որոնք չեն հաւասարվում շաքարին կամ մեզրին:

ԳԻՆԻ ՊԱՐԶԵՅՆԵԼԸ:

Գինու պարեցնելը ամենայն գլխաւոր գործն է գի-
նէգործութեան մէջ, զինին չեն պարզեցնում միմիայն
որ խմելու ժամանակ նա առաւել զխրեկան լինի, այլ
գլխաւորապէս նորա համար, որ երբ դեռ խաղողը չէ
քաղած, քամուց կամ ուրիշ պաճառներից նորա վերայ
հոդի փոշի (թոզ) է դնվում, որի մէջ կան այնպիսի
յատկութիւն ունեցող միներալներ, որոնք մնալով գի-
նու մէջ, լուծվում են և փչացնում զինին: Բացի
այս, նոյնպէս խաղողն էլ պարունակում է իւր մէջ այն-
պիսի աւելորդ նիւթեր, որոնք մնալով զինու մէջ, փչա-
ցնում են նորան: Այս բաները ի նկատի ունենալով հար-
կաւոր է անպատճառ զոնէ մէկ անգամ պարզեցնել գի-
նին, որ ազատուի փչացնող մասերից: Գինու պարզեցնե-
լը շատ տեսակ է, շատերը պարկերում են անցկացնում,
շատերը ձագարներով են քամում և շատերն էլ շուտ
շուտ են տեղափոխում, որոնք չարչարանքներից և փնտից
տեղի օգուտ չեն բերում: Այտեղ կը բերեմ մի քանի տե-
սակ միջոցներ, որոնք առաւել կը հեշտացնեն պարզելը:

1) Թէ և շատերը գործ են ածում լոկ ժէլատինը
զինի պարզեցնելու համար, բայց որովհետեւ նա շատ ուշ
է նստում տակը և երկար մնալով խլում է թէ համը
և թէ գոյնը, նորա համար հարկաւոր է խառնել հետը
ձուր սպիտակոց—АЛБУМИНЪ, որ միանալով ժէլատինի

հետ, շուտ է պարզեցնում և լաւ: Բայց չըպէաք է մոռանալ որ պարզեցնելուց յետոյ գինու տեղը անպատճառ պիտի փոխէք, այսինքն նոր ամանում ածէք: Վերառէք ժէլատին վեց մնխալ, շատ բարակ սպիտակ և թափանցիկ. 10 ձուի սպիտակոցի հետ խառնած, որը պարտաւորութեամբ է այսպէս. — ժէլատինը (ЖЕЛАТИНЪ) մանր կտրատած տաքացնում են ջրով այնքան, որ հալուի. ձուի սպիտակոցը (АЛБΟΥМИНЪ) լաւ հանդիստ կերպով հարում են զգալով, որ չըփրփրայ և լուծվի, յետոյ երբ ժէլատինը քիչ սառում է այնպէս, որ սպիտակոցը չ'ենփուի, խառնում են միասին ածելով մի փոքր ամանով գինու մէջ և այն էլ կրկին լաւ խառնելով ածում են կարպուսում կամ տակառում և 5 բոպէ խառնելով ծածկում են բերանը պինդ: այսպէս մի շաբաթ թողնելուց յետոյ, երբ տեսնում են թէ պարզել է լաւ, գինու տեղը փոխում են. եթէ երկար ֆայ մէջը, կը փչանայ նորից, մանաւանդ ամառը: Չուն և ժէլատինը երբ կամենաք ածել գինում, միշտ նորը պիտի շինէք, որ համ ու հոտ չ'ունենայ:

2) 5 Փունտ կաղնու տակի կեղևը (քլեպր) մանր կտրատեցէք, չորացրէք կրակի վերայ և մի կապուկ աւրած, իստակ քարի կտորի հետ միասին, որ ներքեւ քաշի, կախեցէք 2 շաբաթ, որ պարզի և յետոյ տեղափոխեցէք գինին: Այս կաղնին կ'պարզեցնի առաւել թանձր պղտորած գինին: 3) Ընկուզի (ձղոպուր, պոպոկ) ծառի բարակ ձիւղերը կտրատեցէք, 5 Փունտ ջրում եփեցէք 2 ժամի չափ, որ հոտն ու համը դուրս գայ, յետոյ չորացրէք

լաւ և մի կապուկ արած կախեցէք գինու մէջ: Այսպէս 24 ժամում կը պարզի: 4) Քաղեցէք ելակի (մորի, ЗЕМЛЯНИКА) տերեւները, լուացէք և կախեցէք գինու մէջ ծանր, որը շատ շուտ կը պարզեցնի կարմիր և սպիտակ գինին: 5) Եթէ լաւ թանձր սպիտակ գինի է և քիչ էլ թթվութիւն ունի, նորան պիտի պարզեցնել 2 բուտիլ նոր կթած և տաք կաթնի հետ խառնած 2 մնխալ լուծած ժէլատինով, որ խկոյն կը պարզեցնի և կը հնուացնի թթվութիւնը: 6) Պղտոր սպիտակ գինին կը պարզեցնուի մանանխի (ГОРЧИЦА) սերմով, որ անհամեմատ լաւ է պահում գինին փչանալուց և չի խլում միւս դեղերի նման, ոչ գոյնը և ոչ համը: 7) Մէկ Փունտ վաղան կամ կաղնու փայտի նոր մոխիր, որ ածէք մի բեռը գինու մէջ, ոչ թէ միայն կը պարզեցնէ, այլ և կը հանի նորանից թթվութիւնը և դառնութիւնը, մանաւանդ վաղան մոխիրը: 8) Մէկ Փունտ կենդանու (տաւարի, ոչխարի և այլն) արիւն չորացրէք լաւ, բարակ ծածած մի բուտիլ զինում լուծեցէք և մի բեռը գինում խառնեցէք և երբ պարզի, գինին տեղափոխեցէք, միայն գոյնը կը փոխուի:

XIX

ԶԱՆԱԶԱՆ ԳԻՏԵԼԻՔ:

1) Եթէ ուզում էք երկար պահել լաւ գինին, խառնեցէք քիչ խերէս (херест), որ շատ կը լաւացնի:

2) Քրինու շատ խառնելը և այս ու այն կողմը դարձնելը շատ օգուտ է:

3) Տահառները և կարասները ամենեւին հարկաւոր չէ կիսատ թողնել, եթէ ոչ լինելով մէջը օդ, որը պարունակում է թթուածին, անպատճառ կ'թթուվացնէ գինուն:

4) Եթէ նոր քամելու ժամանակ հին գինի ունէք, բացարեք զգուշութեամբ, տեսէք, չի եփդալիս արդեօք, որ մնալով ծածկած, ամանը կըտրաքի միջի եղած ածխածին գազից:

Այնպիսի գինուն լաւ կանէք, եթէ ածէք քիչ նոր և լաւ ջէջ, որ նորից կանոնաւոր եփզայ և յետոյ տեղափոխէք, ինչպէս նոր գինի: Զէջը բաւական է 2 քթոց:

5) Լաւ հասած սպիտակ քաղցր խաղողը քաղենք, հեռացրէք ճծից, փռեցէք խտակ և տաք տեղ մի քանի օր, որ ցամաքի, յետոյ ածեցէք խտակ քաթանի պարկում և քամեցէք. — զուրս եկած հիւթը ածեցէք խտակ ամանում, որ չը ներկուի, դրեցէք մի տաք տեղ այնքան ժամանակ, որ սխի եփդալ և երբ նկատէք որ հանգստանում է եփդալը ու քիչ է մնացել, լքցրէք տակառներում կամ բուտիլաներում, որոնք պիտի լինեն պինդ և խտակ: Երբ ածէք շատ պինդ խփեցէք պիդանը և թելով կամ երկաթէ լարով (մաւթուլով) կապեցէք և դարսեցէք աւազում պարկեցրաց շատ հով տեղ և աւազով ծածկեցէք:

Երկար ժամանակ մնալով, զուք կունենաք շատ ըն-

տիր, դիւրեկան և փրփրացող գինի, որ կ'արժենայ զործածել ամենալաւ սեղանի վերայ: Եթէ կամենում էք որ առաւել թունդ և համով լինի, վերան աւելացրէք ամեն մի բուտիլի համար 10 մսխալ (գինով հալած կրակի վերայ) շաքար և մէկ սեղանի զդալ լաւ սալիրտ: Ածելուց առաջ գինին անպատճառ պիտի խտակէք ձազարում զրած ծծող — Ֆիլտրի թղթով, որ կարելի է աւել երբ բուտիլները լքցնում լինէք: 6) Երկաթէ կամ չը կլեկած պղնձէ ամանը շատ ֆիտասկար է գինուն, ինչպէս շատերը զործ են ածում մեղանում:

XX

ԳԻՆՈՒ ՔԻՄԻԱԿԱՆ ՄԱՍԵՐԸ ԿԱՄ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹԻՒՆԸ:

Գինու մէջ կայ՝

Չուր, ալկոօլ (սպիրտ).

Բուտիրեան, ամիլեան ալկոօլ

Եթերներ՝ (Эфиръ) էօնանտեան, փալերեան, քացախային և այլն.

Պողային (խաղողի, խնձորի և այլն) շաքարներ. Գլիցերին, կամէզ (камедъ) և պէկտին (пектинъ).

Ներկող և իւղային մասեր, ածխածին զաղ, ցիտրոնի, կաղնու (танинъ), քացախի, կաթնի, և սաթի (янтаръ, քահրուրար) թթվութիւններ և ուրիշ շատեր:

ՅԱՅՏԱՐՈՒԹԻՒՆՆԵՐ:

Յայտ ունենք, որ մի քանի ժամանակից
յետոյ կ'ըրատարակենք մի երիտասարդ
գլխէգործի աշխատանքը «Պրակտիկա-
կան գլխէգործութիւն» անունով, որը
մի մասնադրական գրուած կը լինի,
հիմնուած գիտնական սկզբունքներով երայ:

Պատրաստ է և շուտով մամուլի տակ
կ'մտնի սոյն գրողի հետեւեալ աշխատու-
թիւնը «Անասնապահութիւն, նորանց հի-
դութիւնները և գեղերը»:





Գինն է ամեն տեղ 30 կապեկ.

Շախմատ է թիճիկի գրախառնությունը:

Օտար տեղերից կարող են պահանջել կանխիկ վճարելով այս հասցեով. Тифлисъ, малая Орбелиановская № 22 Соб. д. Араму Харазьянъ.

2013

19097

«Ազգային գրադարան»



NL0083846

