

Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

ԿՕՆՍԵՐՎՆԵՐ

ՉԵՌՆԵՐԿ ԿՕՆՍԵՐՎՆԵՐ, ԹԹՈՒՆԳԼՆՆԵՐ ԵՒ ՔԵՂՑ-
ՐԵՆՆԻՔ ՊԵՏՐՍԵԼՈՒ

5 նկարով



Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

Ս. Զեյլինսկի «Էնսակրամո» հրատարակչության № 17.
1911 թ.

664
Ձ-51

13 APR 2013

26. 741

664
2. Մուշեղյան

24 SEP 2010

630
36-26

Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

ԿՈՆՍԵՐՎՆԵՐ

ՉՆՈՆԱՐԿ ԿՈՆՍԵՐՎՆԵՐ, ԹԹՈՒՆԵՐ ԵՒ ՔԵԼՏ-
ՐԵԽՆԻՔ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ

15001

5 Գ Կ ար ո ղ



Թ Ի Յ Լ Ի Ս

Արագատիպ «Էսպերանսո» Ելիզաբետինսկայա № 17.
1911 թ.

ՄԻ ՔԱՆԻ ԽՕՍԹ

Պատուհներից միայն տանձը և խնձորը, այն էլ նը-
րանց ձմեռուայ տեսակները, թարմ պահուում են տար-
ուայ միւս ժամանակների համար, բայց կայ մի ամ-
բողջ շարք ամառուայ պտուղներ, ինչպէս են՝ ծիրանը,
սալորը, դեղձը, կեռասը, ելակը ևն., որոնք հասունա-
նալուց յետոյ մի քանի օրուայ ընթացքում փտում են
և ոչնչանում: Այս տեսակ պտուղները ձմեռուայ գոր-
ծածութեան համար կամ չորացնում են և գործ են ա-
ծում իբրև մրգեղէն կամ կերակրի մթերք, կամ թէ
պատրաստում են նրանցից զանազան քաղցրաւենիներ,
թթու են դնում ևն: Նոյնպէս բանջարանոցի շատ տե-
սակ բոյսերը և նրանց պտուղները, նոյն իսկ ուտելու
վայրենի բոյսերը, թէև պատուական խոհանոցի մթերք
են՝ շատ համեղ կերակրներ են պատրաստում նրանցից,
բայց երկար ժամանակ թարմ չեն մնում: Ձմեռուայ
գործածելու համար այս բոյսերը նոյպէս չորացնում են
կամ աղի և թթու են դնում: Վերջին ժամանակ պտուղ-
ները սկսել են պահել և շաքարաջրի մէջ, իսկ մի քանի
բանջարանոցի բոյսերից պատրաստում են ձմեռուայ
համար շատ ախորժելի ուտելիղէններ, նոյնպէս նրան-
ցից մի քանիսը, ինչպէս են՝ կանաչ լոբին, ծնեբեկը
ևն. թարմ պահում են աղաջրի մէջ: Չանազան կերպով
պահուած պտուղները և բոյսեղէնը, նոյնպէս և նրանց
չորը, աղի և թթու դրածը ևն. յայտնի են շուկայում
կօնսերվ անունով:

Կօնսերվների գործածութիւնը այժմ մեծ ծաւալ է
ստացել և շուկայում մեծ պահանջ կայ: Այնուամե-

նախնիւ նրանց գործածութիւնը տարածուել է միայն բարձր դասակարգի մէջ, իսկ միջին դասի ժողովուրդը և գրեզացիք բոլորովին ծանօթ չեն շատ տեսակ անուշահամ կօնսերփէերի հետ և չգիտեն էլ պատրաստել: Կօնսերփէերի գործածութիւնը կարող է ընդհանրանալ և մտնել ամեն դասակարգի կեանքի մէջ, երբ տան տիկինը ինքն կսկսի պատրաստել այս պաշարը իւր ընտանիքի գործածութեան համար: Մենք համոզուած ենք, որ եթէ տնտես տիկինը չզլանայ ուշադրութիւն դարձնել այս գրկոյքի մէջ բերուած խրատներին վրայ ու փորձէ պատրաստել ցոյց տուած կօնսերփէերից, այն ժամանակ նա շատ կարճ ժամանակու՞մ մեծ յառաջագի՞մութիւն կարող է անել կօնսերփ պատրաստելու արուեստի մէջ:

Պտուղներից և բոյսերից պատրաստուած կօնսերփները թէ անուշահամ կերակուր են և թէ կերակրի մըթերք տնտեսութեան մէջ և թէ մեծ արգիւնք կարող են տալ այգեսէրերին և պարտիզպաններին, որովհետև այն պտուղները և բանջարները, որոնք թարմ ժամանակ չնշին գին ունին և դժուարութեամբ են վաճառուում, կօնսերփի ձևով հեշտութեամբ կարող են արտահանել և մեծ գնով վաճառել:

Շատ տեսակ կօնսերփներ կան և համարեա ամեն պտուղից և ուտելու բոյսից կարելի է այս կամ այն կօնսերփը պատրաստել, բայց մենք այս գրքոյկի մէջ կը ծանօթացնենք նրանց ամենայայտնի և տարածուած տեսակների հետ, որոնք բաժանուումեն հետեւեալ խմբերի վրայ. ա) Պտուղները օշարակի մէջ, բ) Շաքարաջրի մէջ եփած պտուղի չորը, գ) Բաղդրակներին, դ) Աղաջրում պահած բոյսեղէն և ե) Թթուեղէն:

Ա ե փայտաւա թիւ, տնտեսական շարժան
Գրադարանի Ընթացիկ Թիւ, 1911 յունիս (7)

ԲԻ (10) շարաչ

I. ՊՏՈՒՂԸ ՕՇԱՐԱԿԻ ՄԷՋ

Պտուղը շաքարաջրի մէջ անվնաս պահուում է տարիներ: Ամեն մի օրգանիկական նիւթի մէջ, նոյնպէս և պտուղի մէջ գոյութիւն ունին անթիւ զանազան մանրամարմիններ (микρο организмы), որոնք պատճառ են լինում նիւթի խմորուելուն և փտելուն: Պտուղը երկար ժամանակ կարող է մնալ անվնաս, երբ յիշեալ մարմինները նրա միջից կանհետանան և նորից նրա մէջ չեն մտնի գրսից: Այս սկզբունքի վրայ հիմնուած է պտուղի պահելը. անօթի մէջ դարսած պտուղի վրայ օշարակ են լցնում, անօթի բերանը ամուր գոցում են և ենթարկում են վերջինը տաքութեան ազդեցութեանը, որի գօրութեամբ բոլոր պտուղի մէջ գոյութիւն ունեցող խմորիչ մարմինները ոչնչանում են, իսկ դրսից նրանք նորից չեն կարողանում մտնել նրա մէջ, որովհետև անօթի բերանը օդախիտ գոցուած է լինում: Այդպիսով անօթի մէջ փակուած պտուղը, ազատ լինելով խմորիչ և փտեցուցիչ մար-

միններից, անվնաս պահուում էր երկար ժամանակ:

Պտուղը օշարակի մէջ պահելու համար գործ են ածում թէ սպիտակ թիթեղից պատրաստուած արկղներ և թէ ապակեայ սրուակներ: Մթերքը արկղի մէջ լցնելուց յետոյ նրա խուփը կպցնում են անագով այնպէս, որ բոլորովին օդախիտ լինի, այսինքն օդը մուտք չունենայ արկղի մէջ: Այս գործողութիւնը կարող է կատարել ամեն մի թիթեղնագործ արուեստաւոր, բայց դա այնքան դժուար բան չէ և կարող է հեշտութեամբ սովորել տանտիկիներ կամ կօնսերվ պատրաստողը, որ մեծ նշանակութիւն ունի տընտեսութեան մէջ, որովհետև տան գործածութեան համար այնքան կօնսերվ չեն պատրաստում, որ արուեստաւոր վարձելը ձեռնաու լինի: Արկղների խուփերը կպցնելու համար արուեստաւոր վաձելը այն ժամանակ ձեռնաու կլինի, երբ կօնսերվը պատրաստուում է մեծ քանակութեամբ վաճառանոց հանելու համար:

Աւելի յարմար է պտուղը օշարակի մէջ պահելու համար գործ ածել ապակեայ սրուակներ որոնց բերանը հեշտ է գոցել խցանով, իսկ օդախիտ անելու համար խցանի շուրջը կարելի է լցնել կնքամոմ կամ ուրիշ ձեփ: Բացի սրանից սրուակները նրանով են յարմար, որ նրանք, կօնսերվը

գործածելուց յետոյ, կարող են նորից գործադրուիլ: Մենք կարծում ենք, որ կօնսերվը աւելի աժան կնատի մանաւանդ, երբ մեծ քանակութեամբ են պատրաստում, եթէ գնել նրա համար սրուակներ ուղղակի գործարաններում:

Արկղի կամ սրուակի բերանը, ինչպէս յիշեցինք վերևը, պէտք է ամուր գոցել, այսինքն խուփը կամ խցանը այնպէս ամրացնել, որ անօթի մէջ զրսից օդ չմտնի, որովհետև նրա հետ կմտնեն կօնսերվի մէջ հազարաւոր խմորիչ մարմիններ, որոնցով օդը լիքն է, և պատճառ կըլինեն կօնսերվի խմորուելուն: Այս կանոնը անպայման պէտք է ի նկատի ունենալ կօնսերվ պատրաստելու ժամանակ և չմոռանալ, որ մինչև անգամ ասեղի հաստութեան ծակով կարող են մտնել կօնսերվի մէջ խմորիչ մարմիններ և անպէտք դարձնել նրան:

Օշարակը պտուղի վրայ լցնելու համար պատրաստում են այսպէս. 4 ֆունթ ձեծած շաքարի վրայ լցնում են երկու շիշ մաքուր ջուր և պղնձեայ կոնքի մէջ տաքացնում են: Օշարակը պէտք է եփ տալ մինչև որ նա թափնցիկ դառնայ: Նրա թանձրութիւնը բաւարար է համարւում, երբ սառած օշարակը դգալի ծայրով լցնելու ժամանակ ծորում է կարճ-կարճ ծորակներով: Աւելի հեշտ է օշարակի թանձրութիւնը ո-

որոշել այստեղ նկարուած գործիքով, որ կրում է հեղիւաչափ անունը (ареометръ): Ինչպէս երևում է նկարից, գործիքի ներքեւի ծայրը ներկայացնում է անշարժ կշիռ, իսկ նրա խողովակի վրայ գծերով նշանակուած է 40 աստիճան: Օշարակի թանձրութիւնը որոշելու համար հեղիւաչափի ծայրը մտցնում են հեղուկի մէջ և քանի վերջինի թանձրութիւնը թոյլ է, այնքան նա աւելի է խրուում, այսինքն քիչ աստիճան է ցոյց տալի, հաշուելով զրօից (0): Այս գործիքով չափում են և ուրիշ հեղուկների թանձրութիւնը. ալքոհօլի, աղաջրի, կաթի և այլն: Շատ



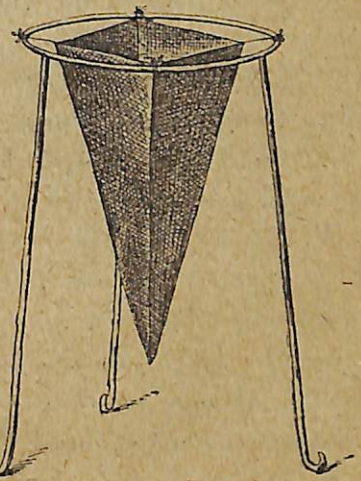
տեսակ պտուղների համար գործադրում է 30⁰ թանձրութիւն ունեցող օշարակ:

Օշարակը պատրաստելուց յետոյ պէտք է քամել լաթով կամ հեղուկների համար գործածելի տոպրակով, որի նկարը գնում ենք այստեղ: (Տես 9-րդ երես): Քամելուց յետոյ օշարակը պէտք է լցնել յախճապակեայ անօթի մէջ և պահել չոր և հով տեղ, այն ժամանակ նա կարող է մնայ անփնաս շաբաթից աւելի:

Օշարակով կօնսերվ կարելի է պատրաստել ամեն տեսակ պտուղից, բայց աւելի ախորժելի

կօնսերվ է ստացւում հետեւեալ պտուղներից՝ զեղձից, ծիրանից, սալորից, կեռասից և ելակից: Նկարագրում ենք այստեղ կօնսերվի պատրաստելու եղանակը ամեն մի վերոյիշեալ պտուղներից:

Ծիրանից: Հասած, բայց դեռ չկակղած ծիրանը սաղ-սաղ դարսում են սրուակի մէջ և լրցնում են նրա վրան 30—32⁰ թանձրութիւն ունեցող օշարակ: Սրուակի բերանը ամուր գոցելուց յետոյ փաթաթում են նրան չոր խտով, գնում են կաթսայի մէջ, որի յատակը նոյնպէս պէտք է չոր խոտ դնել և մէջը ջուր են լցնում այն չափով, որը ջուրը չբծածկի սրուակը: Յետոյ կաթսան գնում են կրակի վրայ և ջուրը 15 րոպէի չափ եռուլուց յետոյ, կաթսան վեր են սոռնում կրակի վրայից և երբ ջուրը բոլորովին սառում է, այն ժամանակ սրուակը հանում են: Ջրի մէջ տա-



Քամիչ տոպրակ

հանում են: Ջրի մէջ տա-

քացնելու համար կարելի է տեղաւորել կաթսա-
յում մի քանի հաւասար մեծութեան սրուակ-
ներ: Ջրի մէջից դուրս հանած սրուակը պէտք
է սրբել չոր շորով, վրան կպցնել թխտի կտոր և
նշանակել կօնսերվի, այսինքն ծիրանի որքանու-
թիւնը: Այս պէտք է անել ամեն տեսակ կօնսեր-
վների վերաբերեալ, մանաւանդ երբ կօնսերվը
պատրաստում են թիթեղեայ արկղի մէջ և դրսից
չի երևում, թէ ինչ պտուղից է նա պատրաս-
տուած:

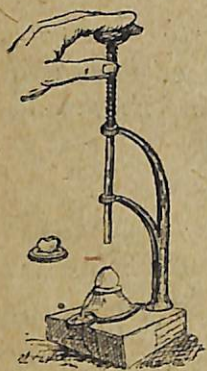
Ծիրանից կօնսերվ պատրաստում են և եր-
կու կտոր արած, երբեմն կճեպով, երբեմն ան-
կրճեպ: Պատրաստելու եղանակը նոյն է, ինչպէս
սաղ-սաղ ծիրանից:

Դեղձից: Կօնսերվի համար կարելի է գործ
ածել թէ ճղովի դեղձ և թէ կորիզի վրան միւսը
կպածը: Եթէ դեղձը ճղովի տեսակից է, այն ժա-
մանակ նրան պէտք է կճպել և յետոյ կէս անել,
իսկ եթէ ընդհակառակ՝ դեղձը ճղովի տեսակից
չէ (բարդի), այն ժամանակ նրան կճպելուց յետ
պէտք է կտոր-կտոր անել: Այսպէս պատրաստած
դեղձը դարսում են սրուակի մէջ կտորների միջի
կողը դէպի ներքև և լցնում են նրա վրան սա-
ռած օշարակ այնպէս, որ վերջինը բոլորովին
ծածկի պտուղը: Դրանից յետոյ սրուակը ենթար-

կում են տաքութեան ազդեցութեանը եւ ջրի
մէջ այն ձևով, ինչ ձևով այդ կատարում են ծի-
րանի կօնսերվի վերաբերեալ, միայն հարկաւոր
է եւ ջրի մէջ պահել կարծր միս ունեցող և կի-
սահաս դեղձը 15 րոպէ, իսկ նրա աւելի նուրբ
տեսակները 10 րոպէից ոչ աւելի:

Մալորից: Կօնսերվի համար շատ լաւ է ըննկ-
լոր անունով սալորը, բայց կարելի է գործ ածել
ամեն տեսակ սալոր թէ նրա սևը և թէ կարմիր
և դեղին տեսակները, միայն պտուղը հիւթալից
չպէտք է լինի, ինչպէս արուշան, այլ պէտք է
կարծր միս ունենայ: Կօնսերվ պատրաստելու
համար սալորը ասեղով ծակծկում են, դարսում
են սրուակի մէջ, լցնում են նրա վրան օշարակ
և, սրուակի բերանը գոցելուց յետոյ, տաքաց-
նում են եւ ջրի մէջ այնպէս, ինչպէս ցոյց է
տուած ծիրանի վերաբերեալ: Եւ ջրի մէջ պէտք
է պահել սալորը 10 րոպէից ոչ աւելի: Մալորը
օշարակի մէջ կարելի է պատրաստել թէ կճպած
և կորիզը հանած և թէ կճեպով և կորիզով, միայն
երկու դէպքումն էլ այս պտուղը գործ են ածում
սաղ-սաղ: Կճպելու համար առաջ սալորը դցում
են տաք ջրի մէջ, որտեղ նա թառամում է և
կճեպը հեշտութեամբ է պոկում, իսկ կորիզը
հանելու համար գործադրում է առանձին կո-

ըրդահան գործիք, որի գործածութիւնը երևում է այստեղ բերւած նկարից: Հարկաւոր ենք համարում նկատել, որ կորիզով սալորից պատրաստուած կոնսերվը կորիզից ստանում է առանձին գուրեկան համ:



Կորիզահան գործիք

Կեռասից: 1) Բոլորովին հասած կեռասի հատիկների կոթերը կէսի չափ կտրում են, լուանում են և դարսում են մաղի վրայ, որ ցամաքի, իսկ յետոյ դարսում են սրուակի մէջ, վրան լցնում են օշարակ և սրուակի բերանը ամուր գոցում են: Դրանից յետոյ վարւում են այնպէս, ինչպէս ուրիշ պտուղներից կօնսերվ պատրաստելու ժամանակ, միայն պէտք է կեռասով լցրած սրուակը պահել եփ եկող ջրի մէջ 15 րոպէ: Կեռասից կօնսերվ կարելի է պատրաստել վերոյիշեալ եղանակով և շիշի մէջ: 2) Կեռասի կորիզը հանում են և սրուակի մէջ դարսելու ժամանակ տափակ-տափակ ցանում են նրա վրայ ձեծած շաքար. 3 ֆունտ կեռասի համար բաւական է 2 ֆ. շաքար, իսկ համի համար քցում են մէջը մի քանի հատ կեռասի կորիզի միջուկը: Այդպէս պատրաստուած կեռաս-

սով լիքը սրուակը, բերանը ամուր գոցելուց յետոյ, տաքացնում են եռ ջրի մէջ 15 րոպէ ¹⁾:

Խնձորից: 1) Այս կօնսերվը պատրաստում են առհասարակ թթուաշ խնձորից: Պտուղը կըծպում են, միջուկը հանում են, կտոր-կտոր են անում և դարսում են սրուակի մէջ, ցանելով նրա վրան տափակ-տափակ ձեծած շաքար: Դրանից յետոյ սրուակի բերանը գոցում են, փաթաթում են խոտով, դնում են կաթսայի ջրի մէջ և տաքացնում: Զուրը եռալու սկզբից սրուակը պահում են նրա մէջ 10 րոպէ: 2) «Դրախտի» անուանուած մանր խնձորը կծպում են, հանում են միջուկը և սաղ-սաղ քցում են սաւը ջրի մէջ: Յետոյ տաք ջրի մէջ քցում են մի քիչ շիպ, պատրաստուած խնձորը քցում են նրա մէջը և ե-

¹⁾ Կեռասը ձմեռուայ համար կարելի է պահել բոլորովին թարմ: Դրա համար հասած կեռասը կոթերը չպոկած դարսում են փոքրիկ տակառի մէջ (յարմար է 3 կամ 4 ֆունտանոց տակառ), բերանը գոցում են և քսում են վրան սև ձիւթ այնպէս, որ նոյն իսկ ասեղի հաստութեան ծակ չմնայ: Դրանից յետոյ կեռասով լիքը տակառը գցում են ջրհորը և ջրի տակ կեռասը տակառի մէջ անփնաս պահում է մինչև ձմեռը: Հարկաւոր է միայն տակառը լաւ ձիւթել, որ ջուրը չհարողանայ մտնել նրա մէջը:

փում են մինչև նրա կակղիլը: Երբ խնձորը այն-
քան կակղած է լինում, որ ծղնոտը հեշտութեամբ
մտնում է նրա մէջ, կաթսան վեր են առնում
կրակի վրայից և երբ նրա միջի ջուրը սառում
է, այն ժամանակ խնձորը հանում են, ցամա-
քեցնում են մաղի վրայ, դարսում են սրուակի
մէջ և վրան լցնում են պատրաստուած օշարակ:
Սրուակի բերանը գոցելուց յետոյ տաքացնում
են եռ եկող ջրի մէջ, ինչպէս անում են ուրիշ
պտուղներից կօնսերվ պատրաստելու ժամանակ,
պահելով եռ ջրի մէջ 15 րոպէ:

Տանձից: 1) Կօնսերվի համար աւելի լաւ է
գործ դնել հիւթալից տանձ սպիտակ մսով: Տան-
ձի կճեպը կճպում են, միջուկը հանում են եր-
կու կտոր արած վերևից ներքև դարսում են
սրուակի մէջ, ցանելով ամեն կտորի վրան ծե-
ծած շաքար: Յետոյ սրուակը փաթաթում են չոր
խոտով և, դնելով ջրի մէջ, եռացնում են 20
րոպէ: Կաթսան կրակի վրայից վեր առնելուց
յետոյ սրուակը մնում է նրա մէջ մինչև նրա
սառելը: 2) Կճեպից և միջուկից մաքրած տանձը
առաջ մի քանի րոպէ քցում են եռ ջրի մէջ, իսկ
յետոյ հանում են, դարսում են սրուակի մէջ
և վրան լցնում են օշարակ, որ պէտք է պատ-
րաստուած լինի 6 ֆ. տանձի համար 3 ֆ. շա-

քարից, $\frac{1}{2}$ շիշ ջրից և 5 գդալ քացախից: Շա-
քարաջուրը սառելուց յետոյ լցնում են տանձի
վրան, սրուակի բերանը գոցում են և դնում են
եռ ջրի մէջ, որտեղ սրուակը մնում է 15 րոպէ:

Ելակից: Սրուակի մէջ դարսած ելակի վրայ
լցնում են սառած օշարակ և, բերանը ամուր գո-
ցելուց յետոյ, դնում են սրուակը եռ ջրի մէջ
10 րոպէ: Հանում են սրուակը ջրից, երբ նա
սառած է լինում:

Գ
Չարալու կօնսերվը պատրաստում են ինչպէս դեղձը
բայց սաղ-սաղ, և կճեպով, այսպէս այդ պտուղը աւե-
լի համ է ունենում և հոտ, միայն, մաքուր շորով լաւ
սրբել մէկ-մէկ պտուղը:

II. ՇԱՔԱՐԱՋՐԻ ՄԷՋ ԵՓԱԾ ՊՏՈՒՂԻ ՉՈՐԸ:

Շաքարաջրի մէջ եփած և չորացրած պտուղը
յայտնի է շուկայում ցուլատ անունով, որ շատ
ազնիւ և անուշահամ մրգեղէն է: Չորացնում են
շաքարաջրի մէջ եփած պտուղը առանձին հսոց-
ներում, որոնց նկարը կարելի է գտնել իմ «Պը-
տուղ չորացնելը» գրքոյկի մէջ, բայց կարելի է
չորացնել և թոնրում, նոյնպէս և հացի փոսն

մէջ: Այս մրգեղէնը կարելի է պատրաստել ամեն տեսակ պտուղներից, բայց մենք այստեղ կը նրկարագրենք նրա պատրաստութեան եղանակը խընձորից, սերկևիլից, դեղձից, սալորից և կեռասից, թողնելով տան տիկնոջ հետաքրքրութեան փորձել պատրաստել և ուրիշ պտուղներից:

Խնձորից: Կաւ հասած աշնան խնձորը կը ճպում են, չորս կտոր են անում, հանում են միջուկը և եփում են ջրի մէջ մինչև նրա կակղելը: Յետոյ խնձորը ջրից հանում են և քցում են օշարակի մէջ և եփ են տալիս այնքան ժամանակ, որքան հարկաւոր է խնձորի եփուելուն: Եփուած խնձորը օշարակից հանում են, ցանում են նրա վրան ծեծած շաքար և չորացնում են հնոցում: Խնձորը չորացած է համարւում, երբ մատներով սզմելու ժամանակ նրա մէջից հիւթ է դուրս գալիս:

Սերկևիլից: Հասած թթուաշ սերկևիլը կը ճպում են, կտոր-կտոր են անում, հանում են նրա միջուկը և խնձորի նման եփում են ջրի մէջ: Սերկևիլի միսը աւելի կարծր է և նրա եփուելու համար աւելի երկար ժամանակ պէտք է պահել եռ ջրի մէջ: Կակղացրած սերկևիլը քցում են օշարակի մէջ և երկու-երեք անգամ եռ տալուց յետոյ հանում են և դարսում են

սկաւառակը: Այս գործողութիւնը կատարում են ամեն երկու օրը մի անգամ, մինչև որ սերկևիլը եփուի, իսկ յետոյ եփուած սերկևիլը չորացնում են հնոցում:

Դեղձից: Ետ չհասած դեղձը կճպում են և կէս են անում, եթէ նա ճղովի տեսակից է, կամ կտոր-կտոր են անում, եթէ ճղովի չէ: Այդպէս պատրաստած դեղձը առաջ քիչ եփում են ջրի մէջ, իսկ յետոյ հանում են և քցում են կիտրոնի աղով քիչ թթուացրած սառը ջրի մէջ: Երբ դեղձը ջրի մէջ սառում է, այն ժամանակ հանում են, դարսում են սկաւառակի մէջ և վրան լցնում են եռ եկող օշարակ: Մի օրից յետոյ նորից օշարակը քամում են, տաքացնում են և լրցնում են դեղձի վրան. երբորդ օրը օշարակը նորից տաքացնելուց յետոյ, դեղձը քցում են նրա մէջ և 3—4 անգամ եռացնելուց յետոյ վեր են առնում կրակի վրայից: Երբ օշարակը սառում է, այն ժամանակ դեղձը միջից հանում են, ցամաքեցնում են մաղի վրայ, ցանում են վրան ծեծած շաքար և չորացնում են հնոցում:

Սալոր: Քիչ հասած սալորը ծակովում են ասեղով, քցում են սառը ջրի մէջ և տաքացնում



են մինչև 60⁰: Յետոյ սալորը ջրից հանում են և դարսում են սկաւառակի մէջ, իսկ միւս օրը նոյն ջրի մէջ քցում են 40 հատ սալորի համար 16 մսխալ աղ և նորից սալորը նրա մէջ տաքացնում են 20 րոպէի չափ: Երբ ջուրը սկսում է եռալ, այն ժամանակ սալորը հանում են և ցամաքեցնելուց յետոյ քցում են ջրիկ եփած օշարակի մէջ և մի քիչ եփ են տալի: Մի օրից յետոյ սալորը օշարակից հանում են, վերջինը եփ են տալի և նորից սալորը քցում են նրա մէջ մի քիչ եփելու համար: Այս գործողութիւնը կատարում են և երրորդ օրը, որից յետոյ օշարակը պտուղի հետ միասին լցնում են յաղճապակեայ անօթի մէջ և դնում են տաքացրած հնոցում, որտեղ նա մնում է 48 ժամ. միայն հնոցը այնքան տաք չպէտք է լինի, որ օշարակը եփ գայ: Դրանից յետոյ պտուղը հանում են օշարակից, ցամաքեցնում են մաղի վրայ և չորացնում են հնոցում:

Կեռաս: Մի ֆունթ կեռասի կորիզը հանում են, քցում են $1\frac{1}{2}$ ֆ. շաքարից պատրաստած օշարակի մէջ և տաքացնում են: Երկու անգամ եռ գալուց յետոյ օշարակը պտուղի հետ միասին լցնում են սկաւառակը որտեղ մնում է նա քսան և չորս ժամ: Միւս օրը կեռասը հանում են, օշարակը նորից տաքացնում են, իսկ երբ նա սկը-

սում է եռ գալ, այն ժամանակ պտուղը քցում են նրա մէջ և եփում են երկու, երեք րոպէ: Այդպէս եփած կեռասը օշարակի հետ միասին լցնում են յաղճապակեայ անօթի մէջ և սառելուց յետոյ պտուղը հանում են ու չորացնում հնոցում: Չորանալուց յետոյ ցանում են կեռասի վրայ ծեծած շաքար և դարսում են արկղի մէջ: Աւելի հեշտ է ուղղակի եփել կորիզը հանած կեռասը օշարակի մէջ, ինչպէս այդ անում են քաղցրաւենի պատրաստելու ժամանակ և յետոյ հանել, ցանել նրա վրան ծեծած շաքար և չորացնել:

Վերոյիշեալ եղանակով պատրաստած պտուղը պէտք է դարսել փայտեայ կամ սպիտակ թիթեղից շինած արկղի և արկղի բերանը գոցել:

III. ՔԱՂՅՐԱԻՆԻՆԵՐ

Քաղցրաւենի եփելու համար գործ է դրւում անպատճառ չանազած պղնձեայ անօթ. աւելի յարմար է մասնաւորապէս դրա համար արոյրից (դեղին պղնձից) շինած կոնքը փայտեայ կոթով: Նուրբ պտուղներից (ելակից, մորուց ևն) քաղ-

ցրաւենի եփելու համար աւելի լաւ է գործ դնել յազճապակեայ կամ վերնիճով ծածկուած խեցեղէն անօթ: Յամենայն զէպս քաղցրաւենի եփելու անօթը՝ գործն սկսելուց առաջ պէտք է ուշադրութեամբ մաքրել:

Օշարակի համար, որի մէջ եփում են պրտուղը, պէտք է գործ ածել գլուխ շաքար, որ աւելի մաքուր է շաքարաւազից, թէև գործադրում էև այս վերջինը, նոյնպէս շաքարի փոխարէն և մեղր: Օշարակի համար բաւական է համարւում պտուղի քանակութեան չափ շաքար, իսկ եթէ քաղցրաւենին եփում են թթու պտուղներից, ինչպէս օր. հաղարջը, հունը ևն., այն ժամանակ շաքարաջրի համար պէտք է վեր առնել մի քիչ աւելի շաքար: Օշարակը, որի մէջ եփում են պտուղը, պատրաստում են այսպէս. շաքարը կտոր-կտոր են անում, դարսում են կոնքի մէջ և վրան լցնում են մաքուր ջուր: 10 ֆ. շաքարի վրան բաւական է լցնել 2 բաժակ ջուր: Շաքարը ջրի ազդեցութեամբ կակուում է, այն ժամանակ նրան պէտք է գդալով ջարդել, իսկ յետոյ կոնքը դնել մարմանդ կրակի վրայ: Եփելու ժամանակ օշարակը շուտ-շուտ պէտք է խառնել և մաքրել փոփոքրից կամ քափից, որի հետ դուրս են գալի զանազան անմաքութիւնները: Օշարակը պատրաստ է համարւում, երբ նա թա-

փանցիկ է դառնում և նրա երեսը էլ քափ չի ժողովւում, կամ թէ սառած շաքարաջուրը գդալի ծայրով լցնելու ժամանակ թափւում է մեծ-մեծ կաթիլներով, կամ կարճիկ ծորակներով:

Եփած քաղցրաւենին պէտք է լցնել ապակեայ սրուակի մէջ, բայց դրա համար կարելի է գործ ածել և վերնիճով ծածկուած խեցեղէն սրուակ: Քաղցրաւենին երբէք չպէտք է թողնել, որ կոնքի մէջ սառի, այլ հարկաւոր է լցնել սրուակը, երբ նա մի քիչ կրճովանայ: Եթէ քաղցրաւենին, մանաւանդ նրա թթուաշը կոնքի մէջ սառեցնել, այն ժամանակ նրա մէջ կոնքից ժանգ կառաջանայ, որ թէ իբրև թոյն վնասակար է և թէ քաղցրաւենուն անախորժ համ կըտայ: Սրուակի բերանը պէտք է կապել մագաղաթեայ թղթով, միայն երբ նրա մէջի քաղցրաւենին բուրովին կսառի, եթէ ոչ նրա մէջի ջուրը թէև կըզոլորչիանայ, բայց դուրս գալ չի կարող, այլ սառելով նորից ջուր կդառնայ և կթափի քաղցրաւենու մէջ:

Քաղցրաւենի կարելի է եփել ամեն տեսակ պտուղից, որոնք պէտք է թարմ լինեն և հասած: Աւելի ընդունուած է եփել քաղցրաւենի հետեւեալ պտուղներից.

Կեռասից: Այս պտուղից պատրաստում են քաղցրաւենի թէ կորիզը հանած և թէ կորիզով: Կեռասի կորիզը հանում են ասեղով, բայց հեշտ է հանել այստեղ նկարուած կորիզահանով, որի գործածութիւնը երևում է նկարից (տ. էջ 12): Կորիզով կեռասից քաղցրաւենի եփում են այսպէս. վեր են առնում պտուղի քանակութեան չափ, կամ աւելի լաւ է, մի քիչ աւելի շաքար, պատրաստում են նրանից օշարակ և երբ վերջինը մաքրւում է քափից և թափանցիկ է դառնում, լցնում են նրա մէջ լուացած և ցամաքած կեռասի հատիկները: Եփել հարկաւոր է մարմանդ կրակով և եփելու ժամանակ հարկաւոր է քափը անդադար քաշել: Պատրաստի է լինում քաղցրաւենին, երբ պտուղը եփւում է և օշարակը ափսէի մէջ սառելուց յետոյ կպչում է նրան: Կորիզը հանած կեռասից քաղցրաւենի եփելու եղանակը հետևեալն է. կեռասից կորիզը հանելուց յետոյ տապակ-տապակ ցանում են մանրացրած շաքար այնքան, ինչքան վերջինը գործ է դրւում կորիզով կեռասից քաղցրաւենու համար, միայն շաքարը պէտք է ցանել պտուղի վրայ այնպէս, որ նա բոլորովին ծածկուի: Այդպէս պատրաստուած կեռասը կոնքի մէջ մնում է մի գիշեր: Միւս օրը սկսում են եփել և հետևեալ գործողութիւնը կատարւում է այնպէս, ինչպէս

կորիզով կեռասից քաղցրաւենի եփելու ժամանակ, միայն եփելու ժամանակ կոնքը 4—5 անգամ պէտք է վեր առնել կրակի վրայից, թափ տալ և նորից դնել կրակի վրայ: Քափը անդադար պէտք է քաշել: Սառնել հարկաւոր է զգուշութեամբ, որ հատիկները չջարդուեն: Եփուած քաղցրաւենին կոնքից լցնում են բաց սկուտեղի մէջ և թեթև շարժում են կամ երերում են, այն ժամանակ կնճռուած հատիկները քիչ ուռչում են:

Արքայամորուց: 1) Լաւ ջոված արքայամորու վրայ մանրացրած շաքար են ցանում և մի օր պահում են չոր և հով տեղում: Միւս օրը օշարակը եփում են պտուղին հաւասար քանակութեան շաքարից, արքայամորին քցում են նրա մէջը և երեք անգամ եռ տալուց յետոյ կոնքը վեր են առնում կրակի վրայից: Մի օրից յետոյ պտուղը նորից եփում են օշարակի մէջ և երբ նա բաւական եփւում է, այն ժամանակ հանում են օշարակից և վերջինը շարունակում են եփել մինչև որոշ թանձրութեան հասնելը: Դրանից յետոյ օշարակը կրակի վրայից վեր են առնում, պտուղը քցում են նրա մէջը և մի քանի անգամ թափ են տալի, որ օշարակը ծծուի պտուղի մէջ: Քիչ հովանալուց յետոյ քաղցրաւե-

նին լցնում են սրուակը: 2) Եփում են արքա-
յամորուն հաւասար քանակութեան շաքարից օ-
շարակ, քցում են նրա մէջ ջոկած պտուղը և
եփում են մարմանդ կրակի վրայ: Պտուղը՝ ե-
փուելուց յետոյ հանում են օշարակից և վերջի-
նը նորից եփում են այնքան ժամանակ, ինչքան
հարկաւոր է, որ նա որոշ թանձրութիւն ստա-
նայ, իսկ երբ սառում է, լցնում են սրուակի
մէջ դարսած պտուղի վրան:

Սեւ, սպիտակ եւ կարմիր հաղարջից: Այս
պտուղից քաղցրաւենու համար օշարակը եփում
են պտուղի քանակութիւնից մի քառորդ ա-
ւելի շաքարից: Երբ օշարակը պատրաստ է լի-
նում քցում են նրա մէջ հաղարջը և եփում են
մարմանդ կրակով: Եփուելու ժամանակ մի քա-
նի անգամ (ամեն մի $1/2$ — $3/4$ ժամում) կոնքը
պէտք է վեր առնել կրակի վրայից և թափ տալ:
Համի համար քցում են այս քաղցրաւենու մէջ
մի քիչ համեմուկ (ваниль): Եթէ պտուղի ե-
փուելուց յետոյ օշարակը ջրիկ է, այն ժամա-
նակ պտուղը նրա մէջից պէտք է հանել և օշա-
րակը նորից եփել մինչև նրա թանձրանալը, իսկ
յետոյ կոնքը վեր առնել կրակի վրայից, քցել
նրա մէջը եփած հաղարջը և մի քանի անգամ

թափ տալ, որ օշարակը ծծուի պտուղի մէջ:
Սրուակը պէտք է լցնել քիչ հովանալուց յետոյ:

Հունից քաղցրաւենի: Այս պտուղից քաղցրա-
ւենի եփում են թէ կորիզը հանած և թէ անկո-
րիզ: Կորիզը հանած և կորիզով հունից քաղցրա-
ւենի եփում են այնպէս, ինչպէս կեռասից, մի-
այն, որովհետև հունը աւելի թթու է կեռասից,
պէտք է օշարակի համար վեր առնել պտուղի
քանակութիւնից մի քառորդ աւելի շաքար:

Ծորից: Այս պտուղից պատրաստուած քաղ-
ցրաւենին զովացուցիչ թթուաշուրթեան համար
շատ յարգուած է: Եփում են ծորից քաղցրաւե-
նի այնպէս. պտուղը երեկոյեան թրջում են ջրի
մէջ, միւս օրը հանում են նրա կորիզը և եփում
են օշարակի մէջ, որ պէտք է պատրաստուի 1
ֆ. պտուղի համար $2 1/2$ բաժակ ջրի մէջ թրջուած
 $1 1/2$ ֆ. շաքարից: Եփուելու ժամանակ պէտք է
ուշադրութեամբ քափը քաշել: Աւելի լաւ է պը-
տուղի կիսաեփ ժամանակ կոնքը վեր առնել կրա-
կի վրայից և նորից դնել կրակի վրան երկու
ժամից յետոյ:

Նրակից: Այս պտուղի վայրենի տեսակը ա-

ւելի մանր է մշակելի տեսակից, բայց աւելի հո-
տաւէտ է և ստացւում է նրանից անուշահոտ և
նուրբ քաղցրաւենի: Երկու տեսակից էլ պատրաս-
տում են քաղցրաւենի մի եղանակով, բայց ու-
րովհետև վայրենի ելակը աւելի նուրբ է, պէտք է
եփելու ժամանակ զգոյշ լինել, որ չտրորուի:
Ելակից քաղցրաւենի եփում են հետևեալ կերպով.
1 ֆ. ելակի համար վեր են առնում նոյն քա-
նակութեան շաքար, թրջում են $1\frac{1}{2}$ բաժակ ջր-
բով և երկու, երեք անգամ եռ տալուց յետոյ,
այս ջրից օշարակը տաք-տաք լցնում են յաղ-
ճապակեայ անօթի մէջ դարսած ելակի վրայ:
Մի օրից յետոյ օշարակը պտուղի հետ միասին
մի քիչ եփում են, յետոյ պտուղը հանում են,
օշարակը նորից եռացնում են և լցնում են պը-
տուղի վրայ: Այդ կրկնում են և երրորդ օրը,
որից յետոյ քաղցրաւենին պատրաստ է համար-
ւում: Համի և հոտի համար ելակի վրայ եփե-
լուց առաջ երբեմն սրսկում են մի քիչ բոմ:

Ծիրանից: Ծիրանից քաղցրաւենի եփում են
թէ սաղ-սաղ և կորիզով և թէ կճպած և երկու
կտոր արած: Սաղ-սաղ ծիրանից քաղցրաւենի
պատրաստում են հետևեալ կերպով: $3\frac{3}{4}$ ֆ. վեր
են առնում $2\frac{1}{2}$ ֆ. շաքար, թրջում են երկու

բաժակ ջրով և եփում են օշարակ, իսկ եփուած
օշարակի մէջ քցում են ծիրանից այնքան, որ-
քան կարող է տեղաւորուել օշարակի երեսը:
Ծիրանը օշարակի մէջ եփուելու ժամանակ պէտք
է շրջել, որ նա եփուի հաւասարապէս: Երբ ծի-
րանը թափանցիկ է դառնում, նա արդէն եփուած
է համարւում, նրան պէտք է հանել օշարակից և
դարսել սրուակի մէջ, իսկ օշարակի մէջ եփել
մնացած ծիրանը: Երբ բոլոր պտուղը այդ կեր-
պով կեփուի և կդարսուի սրուակի մէջ, այն ժա-
մանակ պէտք է օշարակը մի քիչ էլ եռացնել և
տաք-տաք լցնել ծիրանի վրայ: Օշարակը, որի
մէջ ծիրանը եփում են, սառելուց յետոյ մածու-
ցիկ է լինում:

Կտոր-կտոր արած ծիրանից քաղցրաւենի
եփում են հետևեալ կերպով. պտուղի քանակու-
թեան համեմատ շաքարից օշարակ են պատրաս-
տում, ծիրանը քցում են նրա մէջ և մի քիչ
եռալուց յետոյ վեր են առնում կրակի վրայից
և նորից եռացնում են երկու ժամից յետոյ: Այս
գործողութիւնը կրկնում են մի քանի անգամ,
մինչև որ ծիրանը եփուի և օշարակի վրան էլ
քափ չերեայ:

Դեղձից: 1) Շորով սրբում են դեղձի վը-

րայի բուրդը, ասեղով ծակծկում են ու քցում են 1 ֆ. պտուղի համար 2 ֆ. շաքարից պատրաստուած օշարակի մէջ: Մի քիչ եփելուց յետոյ կոնքից օշարակը պտուղի հետ լցնում են յաղճապակեայ անօթի մէջ և այդպէս պահում են մի գիշեր: Միւս օրը նորից օշարակը պտուղի հետ լցնում են կոնքը և եփում են մինչև պտուղի կակղելը և օշարակի թանձրանալը: 2) Դեղձը կճպում են, կտոր-կտոր են անում կամ կէս են անում, եթէ գեղձը ճզովի տեսակից է, քցում են սառը ջրի մէջ, որ գոյնը չսևանայ: Յետոյ 1 ֆ. պտուղի համար $1\frac{1}{2}$ շաքարից պատրաստուած օշարակի մէջ գեղձը եփում են մինչև նրա կակղելը: Յետոյ կիսաեփ գեղձը հանում են և դարսում են յաղճապակեայ անօթի մէջ: Մի օրից յետոյ օշարակը նորից եռացնում են և քափը քաշելուց յետոյ լցնում են պտուղի վրան: Այդպէս ֆնում է այս կիսաեփ քաղցրաւենին դարձեալ մի օր, որից յետոյ գեղձը նորից եփում են օշարակի մէջ մինչև նրա եփուելը:

Սալորից: Քաղցրաւենու համար ուրիշ երկրներում գործ են անում քինկյօղ և միրարիլ անուանուած սալորի տեսակները, բայց կարելի է եփել քաղցրաւենի և ուրիշ տեսակ սալորներ:

րից, օր. աշնանային դեղին սալորից, որից ըստացուած է շատ ընտիր քաղցրաւենի: Սալորից քաղցրաւենի եփում են կորիզը հանած և կորիզով: Սալորի կորիզը հանելու համար պտուղի ծայրը մի քիչ կտրում են, կոթի տեղից խրում են փայտի կտոր և հրելով կորիզը դուրս են հանում կտրած ծայրից: Սալորի կորիզը կարելի է հանել և վերևը յիշուած կորիզահանի միջոցով (տ. էջ 12): Եթէ սալորի կորիզը չեն հանում, այն ժամանակ նրան պէտք է ծակծկել, մանաւանդ կոթի շուրջը: Առաջ սալորը քցում են մի քառորդ ժամ տաք ջրի մէջ, իսկ յետոյ հանում են, ցամաքեցնում են մաղի վրայ և քցում են դեռ չսառած պատրաստուած օշարակի մէջ: Մի քանի ժամից յետոյ օշարակը պտուղի հետ միասին քիչ եփ են տալիս և հետ են դնում: Միւս օրը սալորը հանում են օշարակից, վերջինը եռացնում են և տաք-տաք լցնում են սալորի վրան: Վերջապէս երկու օրից յետոյ նորից օշարակը քամում են, եռացնում են, պտուղը քցում են նրա մէջը և եփում են մինչև նրա եփուելը:

Խնձորից: Խնձորը կճպում են, միջուկը հանում են և եփում են ջրի մէջ մինչև նրա կակղելը: Երբ խնձորը ջրի մէջ եփուելու ժամանակ

բարձրանում է ջրի երեսը, այն ժամանակ նրան հանում են, ցամաքեցնում են մաղի վրայ և եփում են օշարակի մէջ, որ պէտք է պատրաստուի 30 հատ միջակ մեծութեան խնձորի համար 4 Փ. շաքարից: Եփում են խնձորից քաղցրաւենի և այդ կերպով խնձորը կձպում են, միջուկը հանում են, կտոր-կտոր են անում և եփում են օշարակի մէջ քիչ-քիչ, այսինքն այնքան, որքան կարող է տեղաւորուել կոնքի յատակը: Ամեն անգամ եփած խնձորը հանում են օշարակից և դարսում են ափսէի մէջ և յետոյ քցում են օշարակի մէջ էլի կտրատած խնձորը: Խնձորը եփուած է համարւում, երբ նա թափանցիկ տեսք է ունենում: Երբ բոլոր կտրատած խնձորը եփուած է լինում օշարակի մէջ, այն ժամանակ վերջինը տաք-տաք լցնում են խնձորի վրան, իսկ հովանալուց յետոյ քաղցրաւենին լցնում են սրուակը: Աւելի դուրեկան քաղցրաւենի է ստացւում թթուաշ խնձորից, նոյնպէս և «դրախտի խնձոր» անուանուած տեսակից:

Սերկեկիից: Այս պատուական պտուղից շատ անուշահամ և անուշահոտ քաղցրաւենի է ստացւում: Բոլորովին հասած թթուաշ սերկեկիը կըձպում են, միջուկը հանում են, կտոր-կտոր են

անում և եփում են ջրի մէջ մինչև նրա փափկանալը: Սերկեկիը ջրից հանելուց յետոյ նոյն ջրի մէջ քցում են այնքան շաքար, որը կարողանայ ծծել բոլոր ջուրը և եփում են նրանից օշարակ: Երբ օշարակը պատրաստ է լինում, այն ժամանակ եփում են նրա մէջ սերկեկիի կտորները: Քաղցրաւենին պատրաստ լինելուց յետոյ սերկեկիը վարդի գոյն է ունենում, իսկ օշարակը—մութ ծղնոտու գոյն:

Տնաս ընկոյզից: Քաղցրաւենի պէտք է եփել ընկոյզից, երբ նա ալուչից աւելի չի մեծացած: Առաջ նրան բարակ կձպում են և քցում են սառը ջրի մէջ, պահելով նրա մէջ 6—7 օր: Ջուրը ամեն օր երկու-երեք անգամ պէտք է փոխել: Յետոյ ընկոյզը քցում են կրաջրի մէջ, որի մէջ մնում է մի օր, իսկ միւս օրը հանում են կրաջրից մի քանի անգամ լուանում են, ծակծկում են և մէջ մի քիչ շիպ քցած տաքացրած ջրի մէջ խաշում են: Այդպէս պատրաստուած ընկոյզը եփում են յետոյ օշարակի մէջ, որը պատրաստում են 100 հատ ընկոյզի համար 4 Փ. շաքարից: Հոտի համար երբեմն օշարակի եփելու ժամանակ քցում են նրա մէջը մի քանի հատ մեխակ:

Դդում'ից: Քաղցրաւենի եփելու համար պէտք է ընտրել քաղցր դդում, որ առաջ կճպում են, մէջի երեսի փափուկ մասից մի շերտ վեր են առնում, իսկ մնացած մասը կտրատում են զանազան ձևով. կողոլ, աստղի նման են: Այդպէս պատրաստած դդումը քցում են մի քանի ժամ կրաշրի մէջ, իսկ յետոյ հանում են այս ջրից, մի քանի անգամ լուանում են և եփում են ջրի մէջ մինչև նրա կակղիլը: Այդ կիսաեփ դդումը յետոյ եփում են օշարակի մէջ, որը պէտք է պատրաստուի ամեն 1 ֆ. դդումի համար 2 ֆ. շաքարից: Դդումը եփուած է համարւում, երբ նա ուտելու ժամանակ շաքարեղէնի նման փըշրւում է:

Բաղրիջանից: Մանր բաղրիջանը պէտք է կճպել, սերմը հանել իսկ միսը կտրատել երկարութեամբ: Այդպէս պատրաստուած բաղրիջանը պէտք է առաջ 3—4 ժամ պահել կրաշրի մէջ, իսկ յետոյ լաւ լուանալ և խաշել եռ եկող ջրի մէջ: Իրանից յետոյ բաղրիջանը ցամաքեցնում են մաղի վրայ, քցում են սառած օշարակի մէջ և եփում են մարմանդ կրակով: Օշարակը եփում են 1 ֆ. բաղրիջանի համար $1\frac{1}{2}$ ֆ. շաքարից:

Երբեմն քաղցրաւենին շաքար կալում'է, այսինքն օշարակի մէջ շաքարի կտորներ են առաջանում: Այս պատահած ժամանակ, պէտք է քաղցրաւենու վրայ մի քիչ ջուր լցնել, սրուակը դնել ջրի մէջ և տաքացնել մինչև ջրի եռալը: Այն ժամանակ քաղցրաւենու մէջի շաքարը նորից կըհալուի և օշարակ կըդառնայ:

IV. ԱՂԱԶՐՈՒՄ ՊԱՀԱԾ ԲՈՅՍԵՂԷՆ

Բանջարանոցի բոյսերից շատ լաւ պահւում են աղաջրի մէջ ծնեբեկը, կանաչ լոբին և կանաչ շաքարասիսեռն (сахарный горох), որոնք թարմ մնում են տարիներ: Եփելուց առաջ այս բոյսեղէնը պէտք է աղաջրից հանել և մի քանի ժամ քցել թարմ ջրի մէջ, որ աղը դուրս տայ: Աղաջրում պահելու համար ծնեբեկը, կանաչ լոբին և կանաչ շաքարասիսեռն պէտք է բոլորովին թարմ լինեն. լաւ քաղել առաւօտեան ժամի 5—6 և իսկոյն սկսել պատրաստել կօնսերվ: Այս բոյսերի աղաջրում պահելու եղանակը միակերպ է. բոյսը մաքրելուց յետոյ քցում են եռ

ջրի մէջ և պահում են նրա մէջ մի քանի բոպէ-
 ծնեբեկի ջուրը նորից եռալուց յետոյ պէտք է
 մնայ նրա մէջ 3 բոպէ, շատ հաստը 4 բոպէ,
 կանաչ լոբին՝ 3 բոպէ, իսկ կանաչ շաքարասի-
 սեռն 2 բոպէ: Սաշուած բոյսեղէնը պէտք է
 ջրից հանել և դարսել մաղի վրայ, իսկ վրան
 սրսկել այնքան սառը ջուր, որ բոյսեղէնը բոլո-
 բովին սառի: Սյապէս պատրաստած բոյսեղէնը
 պէտք է դարսել սպիտակ թիթեղեայ արկղի մէջ
 և վրան լցնել հետևեալ աղաջուրը. 3 մսխալ ա-
 դը հալում են 2 շիշ ջրի մէջ և կաթսայի մէջ
 եփ են տալիս: Զուրը եռալուց յետոյ, երբ նա
 հովանում է մինչև արեան տաքութեան աստի-
 ճանը, այն ժամանակ պէտք է իսկոյն լցնել ար-
 կղի մէջ դարսած բոյսեղէնի վրան այնպէս, որ
 բոյսեղէնը բոլորովին ծածկուի, և արկղը օդա-
 խիտ գոցել: Դրանից յետ պէտք է 20 շիշ ջրի
 մէջ քցել 48 մսխալ աղ, լցնել կաթսան, դնել
 վերջինի մէջ գոցուած արկղը և ջուրը տաքաց-
 նել. ծնեբեկով լիքը արկղը պահում են եռ ջրի
 մէջ, նայած արկղի մեծութեանը, — 45—50 բո-
 պէ, լոբին — 55—60 բոպէ, իսկ շաքարասիսեռը —
 25—30 բոպէ: Արկղը՝ կաթսայից դուրս հանե-
 լուց յետոյ քցում են սառը ջրի մէջ և ջուրը
 շատ-շուտ փոխում են, որ թէ արկղը և թէ նրա
 մէջի մթերքը բոլորովին սառնեն: Դրանից յետոյ

արկղը սրբում են չոր շորով, իսկ փայլ տալու
 համար և թեփով և պահում են չոր տեղում:
 Յարմարութեան համար արկղի վրան պէտք է
 թուղթ կպցնել և գրել նրա մէջի մթերքի անու-
 նը և քանակութիւնը:

Վերոյիշեալ եղանակով կարելի է պահել
 աղաջրում և մատղաշ բամեան, որ անպայման
 ընտիր մթերք է, նոյնպէս և շատ բանջարանոցի
 և ուտելու վայրենի բոյսեր:

Վ. ԹԹՈՒՆԵՂԷՆ

Թթու կարելի է դնել շատ տեսակ բանջա-
 րանոցի բոյսեր և այգու պտուղներ, միայն պէտք
 է նրանք թթու դնելու ժամանակ բոլորովին
 թարմ լինեն, իսկ պտուղները հասած կամ կի-
 սահաս, նայած պտուղի տեսակին և յատկու-
 թեանը:

Թթու դնելու եղանակը զանազան տեղերում
 զանազան են, նայած բոյսի կամ պտուղի յատ-
 կութեանը և տեսակին: Մենք այստեղ կընկարա-
 գրենք թթու դնելու ամենայայտնի եղանակները:

Բոյսերը և պտուղները թթու են դնում թէ առանձին և թէ խառն: Մեր երկրի բոյսեղէնի և պտուղների համեմատ կարելի է պատրաստել հետևեալ թթուները:

Պառն թթու (ПАРУМ): Այս թթուն ամենագործածական է և պատրաստում են հետևեալ բոյսեղէնից. ծաղկաբեր և գլխանի կաղամբից, կաղարից, բաղրիջանից, ոսկեխնձորից, մանրագլուխ սոխից, կանաչ լոբուց, կանաչ տաքտեղից, լախուրի տերևներից, մատղաշ դդումից և վարունկից: Այս բոյսերը թթու դնելու համար պէտք է նախապէս չպատրաստել, բացի վարունկից, դդումից և ոսկեխնձորից, որոնք առանձին պատրաստութիւն են պահանջում, այլ միայն պէտք է լուանալ և սրբել չոր շորով:

Բոյսեղէնը թթու դնելու համար պատրաստում են հետևեալ ձևով. գլխանի կաղամբը հարկաւոր է կտոր-կտոր անել, ծաղկաբեր կաղամբի ծաղիկները մէկ մէկուց բաժանել, լախուրի տերևները լուանալուց յետոյ կապել փունջ-փունջ, գլուխ սոխը կճեպից մաքրել և երկու և չորս կտոր անել, նայած մեծութեանը, (շատ մանրները կարող են մնալ սաղ-սաղ), զազարը մաքրել և կտոր-կտոր անել, կանաչ լոբին մաքրել կող-

քերի թելերից, կանաչ տաքտեղը բամբակ լուանալ, իսկ բաղրիջանը կճպել և կողքերը երկու տեղ ճղել: Այս վերջի բանջարանոցի պտուղը կճպելուց յետոյ սկսում է սևանալ և դրա դէմն առնելու համար պէտք է կճպած բաղրիջանը իսկոյն քցել թոյլ աղաջրի կամ բորակաջրի մէջ: Բաղրիջանը և բամբակ թթուի համար պէտք է ընտրել մանրները, մանաւանդ բամբակն, որը պէտք է կարմիր տաքտեղից մեծ չլինի, ոսկեխնձորը կարելի է ընտրել թէ խակը և թէ կիսահասը, կանաչ լոբին յարմար է թթուի համար շատ մատղաշը, որի մէջ հատիկները դեռ չեն մեծացել, իսկ կանաչ տաքտեղի մանրը, որ այնքան էլ կծու չէ: Կծուութեան համար մանր կանաչ տաքտեղի հետ խառնում են և մի քանի հատ մեծերից կամ նրա կարմրացածը:

Երբ բոլոր յիշեալ բոյսերը նկարագրուած ձևով կը պատրաստուեն, այն ժամանակ նրանց պէտք է խաշել աղաջրի մէջ. բամբակն, բաղրիջանը և կանաչ լոբին պէտք է թողնել եռ աղաջրի մէջ այնքան ժամանակ, որքան հարկաւոր է նրանց կակղելու՝ և փափկանալու համար, իսկ գլխանի և ծաղկաբեր կաղամբը, սոխը, լախուրի տերևները և կանաչ տաքտեղը բաւական է եռ ջրի մէջ թողնել մի քանի բոպէ, այնպէս որ նրանք միայն թառամեն: Ուշուած բոյսեղէնը

յետոյ պէտք է դարսել մաղի վրան և սրսկել սառը ջրով, որ հովանան:

Յիշեալ ձևով պատրաստուած բոյսեղէնը մանր վարունկի, դդումի և ոսկեխնձորի հետ դարսում են վէրնիձով ծածկուած փոքր բլուրներում կամ սրուակներում խառն: Կարելի է դրանց հետ դարսել ձուկից աւելի չմեծացած սելս, եթէ նա դառն չէ*) և դեռ չկաղկած զկեռ: Բոյսեղէնը դարսելուց յետոյ բլուրի մէջ պէտք է նրա վրան լցնել պատրաստած քացախ: Պէտք է գործածել թթուի համար անպատճառ խաղողի քաղցուից պատրաստուած քացախ, որ աւելի ախորժելի է և փաստակար չէ, ինչպէս ուրիշ տեսակ քացախները կամ քացախի էսենցիան, որ պատրաստուած է գլխաւորապէս զանազան թրթուռաներից: Քացախը թթուի վրան լցնելու համար պէտք է առաջ եռացնել մի քիչ աղի հետ, իսկ հոտի համար կարելի է քցել նրա մէջը եփ տալու ժամանակ մի քանի հատ դաբնու տերև, 15—20 հատ սև պղպեղ և 10 հատ մեխակ: Երբ եփ տուած քացախը կտառի, այն ժամանակ նրան պէտք է քամել լաթի միջով և յետոյ լցնել բը-

*) Սելսի մի քանի տեսակները տհաս ժամանակ դառն են լինում, բայց շատը վարունկի համ ունի և թթու գրածը շատ ախորժելի է:

լուրի մէջ դարսուած բոյսեղէնի վրայ: Միւս օրը քացախը պէտք է դուրս քամել բոյսեղէնի վրայից, էլի տաքացնել և տաք-տաք լցնել բոյսեղէնի վրայ: Քացախը սառելուց յետոյ բլուրի բերանը պէտք է կապել մագաղաթեայ թղթով կամ փամփուշտով: Շատերը բոյսեղէնի հետ հոտի և համի համար դարսում են մի քիչ թարմ սամիթ անանուխ և թարխուն:

Վերոյիշեալ բոյսեղէններից վարունկը, մատղաշ դդումը, ոսկեխնձորը, մանր սելսը, կանաչ տաքտեղը և մանրազլուխ սոխը կարելի է թթու դնել և ջուկ-ջուկ: Նրանց թթու դնելու եղանակը նոյն է:

Սխտորի թթու: 1) Թթու դնելու համար առաջ սխտորը պէտք է պճեղել, այսինքն պոկել պճեղները մէկ մէկուց և յետոյ խաշել եփ եկող ջրի մէջ: Ջրից դուրս հանելուց յետոյ սխտորի պճեղները կճեպը պէտք է պոկել և մաքրած սխտորը քցել սառը ջրի մէջ, որը հինգ-վեց օրուայ ընթացքում օրը երկու անգամ պէտք է փոխել, այն ժամանակ սխտորի հոտը պակասում է: Այսպէս պատրաստած սխտորը դարսում են ապակեայ սրուակի մէջ և վրան լցնում են ջրախառն եփ տուած սառած քացախ: 2) Սխտորը առանց պճեղելու և խաշելու դարսում են փոքր տակառի

մէջ և վրան լցնում են եփ տուած տաք-տաք ջրախառն քացախ: Երբ քացախը հովանում է, այն ժամանակ տակառի բերանը ամուր գոցում են և դնում են մառանը: Այսպէս թթու դրած սխտորը աւելի ախորժելի համ է ունենում մի տարուց յետոյ:

Սեխի թթու: Թթուի համար պէտք է ընտրել սեխի հասածը, բայց նա պէտք է ամուր լինի և չկակղած: Աւելի լաւ է ընտրել մանր սեխեր, որոնց հեշտ է տեղաւորել մեծ բոլորի կամ տակառի մէջ: Երևանի նահանգում թթու են դրնում «թութայ» անուանուած սեխի երկրորդ պտուղը, այսինքն այն պտուղը, որ գոյանում է թփի վրան ամառուայ վերջում առաջի պտուղի հասնելուց յետոյ, բայց շատ ախորժելի թթու ստացւում է ամեն տեսակ սեպտեմբեր ամսուայ հասած սեխից: Սեխը թթու դնելու համար սաղ-սաղ դարսում են լայնաբերան մեծ բոլորի կամ տակառի մէջ և տեղաւորում են մառանը, իսկ վրան լցնում են եփ տուած, բայց սառած ջրախառն քացախ, աւելացնելով մի քիչ խաղողի քաղցու ջեջի հետ խառն: Երկու, երեք շաբաթից յետոյ այդպէս թթու դրած սեխը պատրաստ է լինում: Աւելացնենք այստեղ, որ սաղ-սաղ թթու դրած սեխի մէջ գոյանում է շատ անու-

շահամ և զովացուցիչ քաղցր թթուաշ հիւթ: Ուտելուց առաջ թթու դրած սեխը կտոր-կտոր են անում և կճպում են: 2) Հասած, բայց դեռ չկակղած սեխը ճաղ-ճաղ են անում, կեղևը կճպում են, մէջի փափուկ մասից մի շերտ վեր են առնում և մնացածը կտրատում են մատի հաստութեան և երկարութեան չափ, դարսելով սեխի կտորները սկաւառակի մէջ: Յետոյ վեր են առնում ամեն 1 ֆ. սեխի համար $2\frac{1}{2}$ բաժակ խաղողի քացախ, $1\frac{1}{2}$ բաժակ ծեծած շաքար, 2 կտոր կլինամոն, 2 պտուղ աղ և 20 հատ սպիտակ տաքտեղ. այս բոլորը միասին եռացնում են կաթսայի մէջ և տաք-տաք լցնում են պատրաստած սեխի կտորների վրայ: Մի օրից յետոյ քացախը քամում են պտուղի վրայից, նորից տաքացնում են և, երբ նա սկսում է եռալ, այն ժամանակ քցում են նրա մէջը սեխի կտորները և եփում են մարմանդ տաքութիւնով և այնքան ժամանակ, ինչքան հարկաւոր է սեխի քիչ կակղելու համար: Դրանից յետոյ կաթսան կրակի վրայից վեր են առնում, սեխը քացախի հետ միասին լցնում են սկաւառակի մէջ և ծածկում են շորով: Ութ օրից յետոյ սեխը քացախի միջից հանում են և դարսում են ապակեայ սրուակի մէջ, իսկ քացախը էլի եփ են տալի և հովանալուց յետոյ լցնում են սեխի վրան: Սրուակի բե-

րանը կապում են փամփուշտով կամ փակում են խցանով:

Չմերուկի թթու: Այս թթուի համար ընտրում են մանր խակ ձմերուկներ, բայց աւելի ախորժեղի թթու է գոյանում կիսահաս ձմերուկից: Չմերուկի թթուն պատրաստում են այնպէս, ինչպէս սաղ-սաղ սեխից:

*Կապար *):* Թթուի համար գործադրում են կապարի մատղաշ կոկոսները, սրոնք գոյանում են թփի վրայ գարնան ժամանակ: Կապարի

*) Մեր ժողովուրդը բոլորովին ուշադրութիւն չէ դարձնում այս բոյսի վրայ, որը Անդրկովկասի շոք տեղերում գտնուում է վայրենի դրութեան մէջ, այն ինչ որիչ երկրներում սա դարձել է մեծ արդիւնքի աղբիւր: արտասահմանից Ռուսաստանում գալիս է իւրաքանչիւր տարին 600,000 ուրբու թթու գրած կապարի կոկոս և ամեն մի ֆունթը վաճառում է 30—40 կոպէկով: Փրանսիայում թթու գրած կապարի կոկոսի փութը վաճառում է 30—35 ուրբ.: Այս թուերից ակնյայտնի երևում է, որ ինչ նշանակութիւն կարող է ունենալ Անդրկովկասի ժողովրդի համար կապարը, որ անշուք և անմշակ բուսնում է ամենուրեք, եթէ սկսեն պատրաստել նրա կոկոսների թթու արտահանութեան համար:

կոկոսները՝ ժողովելուց յետոյ ամենից առաջ ջրկում են այնպէս, որ ամեն սեսակը մի մեծութեան լինեն: Այս կատարում է լայնածակ փոկէ մաղով: Արտահանելու համար կապարի թթուն պատրաստում են թէ $\frac{1}{2}$ —1 փութանոց տակառների մէջ և թէ 1—2 ֆունտանոց սրբուակներում: Տակառի յատակը առաջ փռում են մի քիչ թարխուն և նրա վրան դարսում են կապարի կոկոս, յետոյ էլ թարխուն են փռում, դարսում են կոկոս մինչև տակառի լցուելը: Այդպէս դարսուած կապարի կոկոսի վրան լցնում են եփ տուած սառած խաղողի քացախ և տակառի բերանը գոցում են: Քացախի մի մասը կոկոսները ծծում են և այս դէպքում նրանք բացում են քացախի տակից և կարող են բորբանել, ուրեմն պէտք է տակառի մէջ նորից քացախ լրցենել: Այս կարելի է անել տակառի թփի վրայ թողած ծակով, որը պէտք է իսկոյն ամուր դնցել խցանով:

Սրբուակի մէջ կապարի կոկոսները թթու են դնում այնպէս, ինչպէս տակառի մէջ, միայն թարխունը կոկոսների վրան, երբ սրբուակը լրցւում է վերջիններով:

Շախգամի թթու: Շախգամը թթու դնելու

համար առաջ կոտորում են տապալկ-տապակ, իսկ յետոյ ամեն մի տապակը երեք-չորս կտոր են անում, այնպէս որ ստացւում են մանր երկար կտորներ: Կոտորելուց յետոյ շախգամը աղում են, խառնում են ձեռքով և դարսում են յախճապակեայ անօթի մէջ: Միւս օրը աղը կերած շախգամը լուանում են մաքուր ջրի մէջ, վրան ցանում են չորացրած և մանրացրած շահասպրամ և մի քանի կտոր կարմիր տաքտեղ, յետոյ պղուղի տակը դնում են մի կտոր թթու խմոր, նրա վրան մի քիչ աղ են ցանում, դարսում են նրա մէջ պատրաստուած շաղգամը և վրան լցնում եռ տուած թոյլ աղաջուր: Մի քանի օրից յետոյ շաղգամի հիւթը կըսկսէ թթուել և վրան քափ կըգայ, որը պէտք է անընդհատ քաշել: Երբ եռը կըվերջանայ և էլ քափ չի գոյանայ, այն ժամանակ բղուղի բերանը պէտք է կապել:

Ոսկեխնձոր: Այս բանջարանոցի պտուղը մեծ գործածութիւն ունի խոհանոցում: Չմեռուայ համար պատրաստում են ոսկեխնձորը զանազան ձևով. աղի են դնում, լաւաշ են պատրաստում նրանից ևն: Ամենից աւելի յարմար է լաւաշ պատրաստել և թանձրացրած հիւթը թարմ պահել:

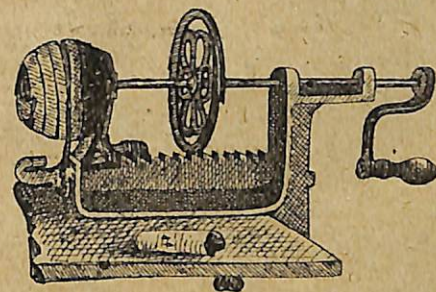
Լաւաշ ոսկեխնձորի: Թարմ և բոլորովին հասած ոսկեխնձորը տրորում են մաղի վրայ այնպէս, որ նրա թանձր մասը մաղի ծակերով վեր է գալի մաղի տակը դրած ափսէի մէջ, իսկ սերմը և կճեպը մնում է մաղի վրան: Այսպէս մաքրած ոսկեխնձորի հիւթը լցնում են կաթսան և եփում են այնքան ժամանակ, որքան հարկաւոր է նրա բոլորովին թանձրանալուն. յետոյ նրա հետ խառնում են մի քիչ ցորենի ալիւր և լաւ տրորելուց յետոյ դարսում են ափսէների մէջ բարակ տապակներով և դնում են հնոցը կամ պլիտայի դուխովոյ պահարանը չորանալու համար: Չորացնում են և արեգակի տակ, բայց այս եղանակով չորացած ոսկեխնձորի հիւթը մաքուր չէ լինում, որովհետև նա բաց օդի մէջ ազատ չէ կարող մնալ փոշուց ու ուրիշ անմաքուր նիւթերից: Չորացած ոսկեխնձորի լաւաշը պէտք է դարսել փայտեայ արկղի մէջ մաքուր թղթի վրայ փոքր կտորներով և փակել:

Ոսկեխնձորի հիւթը թանձրացնում են հետևեալ ձևով. հասած ոսկեխնձորը տրորում են մաղի վրայ այն ձևով, ինչ ձևով պատրաստում են լաւաշի համար, և նրա հիւթը լցնում են մաքուր տոպրակի մէջ, որ ջրիկ մասը քամուի: Երբ տոպրակից ջուրը դադարում է կաթել, այն ժամանակ տոպրակը դնում են ծանր քարի տակ

կամ ճնշում են մամուլով այնպէս, որ ոսկեխնձորի թանձրացած մասի մէջ հիւթ չմնայ: Յետոյ այսպէս պատրաստած ոսկեխնձորը տողրակից հանում են, քիչ աղում են (մի պուղ թարմ ոսկեխնձորի համար կարելի է գործ ածել մի բունն աղ), լաւ խառնում են և դարսում են սրուակի մէջ: Վերջինը, բերանը օդախիտ փակելուց յետոյ կէս ժամ պահում են եռ ջրի մէջ, բայց կաթսայի մէջ դնելու ժամանակ պէտք է սրուակը փաթաթել խոտով և մի քիչ էլ խոտ քցել կաթսայի մէջը:

Դղումի թթու: Ինչպէս վերևը յիշեցինք մանր տհաս դղումից շատ ախորժեղի թթու է ստացւում, բայց պատրաստում են թթու և հասած դղումից: Թթուի համար աւելի լաւ է ընտրել քաղցր և վարդագոյն միս ունեցող դղում: Ճաղ-ճաղ անելուց յետոյ դղումի կեղևը կճպում են, սերմը դեն են քցում, միջի երեսի փափուկ մասից մի շերտ վեր են առնում և մնացածը կտոր-կտոր են անում: Գեղեցկութեան համար դղումի կտորներին կարելի է գանազան ձև տալ, որ կարելի է անել թէ ձեռքով և թէ այստեղ նը-

կարագրուած գործիքով: Կոտորած դղումը յետոյ քցում են եփ եկող ջրի մէջ և 10 րոպէից յետոյ հանում են և ցամաքեու համար դարսում են մաղի վրայ: Յետոյ ամեն 5 ֆ. դղումի համար վեր են առնում 2 շիշ խաղողի քացախ, $2\frac{1}{2}$ ֆ. շաքար, 3 մսխալ կինամոն, մէկ թէյի գդալ աղ, $1\frac{1}{2}$ մսխ. մեխակ և $1\frac{1}{2}$ մսխ.



Կտորիչ և կճեպահան

պղպեղ և այս բոլորը միասին եփում են կաթսայի մէջ: Երբ քացախը սկսում է եռալ, այն ժամանակ դղումի կտորները քիչ-քիչ քցում են նրա մէջ և եփում են մինչև որ նա կակղում է: Խաշուելը բաւական է համարւում, երբ դղումի կտորները թափանցիկ տեսք են ստանում: Խաշուած դղումը հանում են և դարսում են սկաւառակի մէջ, իսկ հովանալուց յետոյ ապակեայ

սրուակի մէջ և վրան լցնում են այն քացախը, որի մէջ նա խաշուած է լինում, միայն պէտք է քացախը սառի և լաւ քամուի լաթի միջով: Սրուակի բերանը կարելի է կապել փամփուշտով:

Կեռասի թթու: Թթուի համար պէտք է ջուկել լաւ հասած խոշոր հատիկներով կեռաս, կըտրել նրա կոթը մինչև կէսը և դարսել ապակեայ սրուակի մէջ: Կեռասի քանակութեան համեմատ պէտք է վեր առնել մաքուր խաղողի քացախ, խառնել ամեն 2 շիշ քացախի հետ $1\frac{1}{4}$ Փ. շաքար, մի քիչ աղ, կինամոն և մեխակ և եփ տալ: Հովանալուց յետոյ քացախը պէտք է լցնել սրուակի մէջ դարսած կեռասի վրայ և վերջինի բերանը կապել փամփուշտով: Երեք-չորս շաբաթից յետոյ թթու դրած կեռասը պատրաստ է լինում գործածելու համար, բայց աւելի դիմացկանութեան համար այդ ժամանակ քացախը պէտք է քամել կեռասի վրայից, նորից եռացնել և հովանալուց յետոյ լցնել կեռասի վրան:

Սալորի թթու: Սալորը թթուի համար քաշում են կոթերով, որոնք յետոյ կտրում են թողնելով վրան կոթի մի փոքրիկ մասը: Ամեն 5 Փ.

սալորի համար վեր են առնում $1\frac{1}{2}$ շիշ խաղողի քացախ, $2\frac{1}{2}$ Փ. շաքար, 3 մսխալ ծեծած կինամոն և այնքան էլ մեխակ և այս բոլորը կաթսայի մէջ տաքացնում են: Երբ շաքարը հալում է քացախի մէջ և վերջինս սկսում է եռալ, այն ժամանակ նրան տաք-տաք պէտք է լցնել սկաւառակի մէջ դարսած սալորի վրան և ծածկել շորով: Մի օրից յետոյ քացախը պէտք է քամել, նորից եռացնել և լցնել սալորի վրան, իսկ երրորդ օրը սալորը հարկաւոր է քցել եռեկող քացախի մէջ և 5 բոպէից յետոյ հանել և դարսել ապակեայ սրուակի մէջ: Իրանից յետոյ քացախը պէտք է մի քիչ էլ եփ տալ և տաք-տաք լցնել սալորի վրան: Քացախը սառելուց յետոյ սրուակի բերանը պէտք է կապել փամփուշտով:

Տանձի թթու: Երկու ֆունթ լաւ ջրալի տանձը աշնանային տեսակներից 10 բոպէ եփում են ջրի մէջ, որից յետոյ հանում են, կճպում են, միջուկահան են անում և դարսում են սրուակի մէջ: Յետոյ 2 բաժակ լաւ քացախի մէջ քցում են $1\frac{1}{2}$ բաժակ ծեծած շաքար, 1 կտոր կինամոն, 12 հատ մեխակ, մի քիչ աղ և տաքացնում են: Երբ քացախը սկսում է եռ գալ, այն ժամանակ տաք-տաք լցնում են տանձի վրան: Երկու օրից յետոյ քացախը քամում են

տանձի վրայից, նորից տաքացնում են և տաք-
տաք լցնում են պտուղի վրան: Սրուակի բերանը
կապում են փամփուշտով քացախը սառելուց
յետոյ:

Խնձորի թթու: Թթուի համար գործ են ա-
ծում պլաստորպէս «գրախտի խնձոր» անուա-
նուած տեսակը, որի մեծութիւնը ընկոյգի չափ
է լինում, բայց դրա համար կարելի է գործ ա-
ծել միւս տեսակ աչնանային քաղցր համով խն-
ձորներ: «Դրախտի խնձորը» կարելի է գործ
դնել սաղ-սաղ, իսկ մեծ խնձորը պէտք է կէս
կամ չորս կտոր անել, միջուկը հանել և կճպել:
Յետոյ 3 ֆ. խնձորի համար պէտք է եփ տալ
2 շիշ լաւ քացախ, 2 ֆ. շաքարի, մի թէյի զգալ
ազի, $\frac{1}{2}$ կտոր կինամոնի և 12 հատ մեխակի
հետ, և քացախը եռալուց յետոյ նրա միջի կի-
նամոնը և մեխակը պէտք է հանել, իսկ քացա-
խի մէջ քցել պատրաստած խնձորը և եփել
5—10 րոպէ: Դրանից յետոյ խնձորը հանում են
քացախի միջից և վերջինը մի քիչ էլ եփ տա-
լուց յետոյ լցնում են սկաւառակի մէջ դարսած
խնձորի վրան: Միւս օրը քացախը խնձորի վրա-
յից քամում են, նորից եռացնում են և տաք-
տաք լցնում են խնձորի վրան: Մի քանի ժա-
մից յետոյ խնձորը պէտք է հանել քացախի մի-
ջից և դարսել սրուակի մէջը, իսկ քացախը հար-

կաւոր է քամել լաթի միջով և լցնել խնձորի վրան.

Չկեռի թթու: Չկակղած բայց հասած զկե-
ռը պէտք է առաջ սրբել մաքուր շորով և յետոյ
դարսել սրուակի մէջ, իսկ վրան լցնել եռաց-
րած տաք-տաք քացախ: Հոտի համար քացախի
մէջը եռացնելու ժամանակ քցում են մի քիչ
կինամոն և մի քանի հատ մեխակ:

Ծիրանի թթու: Կիսահաս ծիրանը առաջ
պէտք է կէս անել, կորիզը դէն քցել և վրան
լցնել եռ եկող շաքարից պատրաստուած օշա-
րակ: Մի օրից յետոյ օշարակը հարկաւոր է քա-
մել ծիրանի վրայից, եռացնել և նորից լցնել
ծիրանի վրան, իսկ երրորդ օրը օշարակ էլի եփ
են տալի, աւելացնելով նրա քառորդ մասի չափ
խաղողի լաւ քացախ, և սառելուց յետոյ լցնում
են սրուակի մէջ դարսած ծիրանի վրան:

Խաղողի թթու: Ընտրուած է թթուի համար
խաղողի մասուր տեսակներէից: Խաղողը դարսում
են սրուակում կամ բզուղի մէջ սաղ-սաղ ողկոյգնե-
րով, իսկ յետոյ վրան լցնում են հետեւեալ կեր-
պով պատրաստած քացախ. կիսով չափ ջրա-
խառն 2 բաժակ քացախի մէջ քցում են 2 բա-
ժակ ձեծած շաքար, մի կիտրոնի կեղև, մի կտոր
կինամոն և 10 հատ մեխակ և եփ են տալի
մինչև քացախի եռալը: Եփ տուած քացախը
լցնում են խաղողի վրան սառելուց յետոյ,
միայն առաջ պէտք է քամեն:



ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹԻՒՆ

Մի քանի խօսք:	3
I. Պտուղը օշարակի մէջ. ծիրանը, դեղձը, սալորը, կեռասը, խնձորը, տանձը և ելակը:	5
II. Շաքարաջրի մէջ եփած պտուղի չորը. խնձորի, սերկեիլի, դեղձի, սալորի և կեռասի:	15
III. Բաղցրամեղիներ, կեռասից, արքայամորուց, սև, սպիտակ և կարմիր հաղարջից, ծորից, ելակից, ծիրանից, դեղձից, սալորից, խնձորից, սերկեիլից, ահաս ընկոյզից, դդումից և բաղբիջանից:	19
IV. Աղաջրում պահած բոյսեղէն. ծնեբեկը, կանաչ լոբին և կանաչ շաքարասիսեռն:	33
V. Թթուեղէն. խառն թթու, սխտորի թթու, սև խի թթու, ձմերուկի թթու, դդումի թթու, կեռասի թթու, սալորի թթու, տանձի թթու, խնձորի թթու, զկեռի թթու և ծիրանի թթու:	35

« Ազգային գրադարան



NL0298563

Ս. Զելինսկու ժողովրդական գիտատնտեսական
աշխատությունները

1. Հաւ	5 կ.
2. Գեոմանուշ բ. ապ.	4 կ.
3. Զորք	5 կ.
4. Պատուաստ	5 կ.
5. Պտուղ չորացնելը	5 կ.
6. Կոնսերվներ	40 կ.

ԳԻՆՆ Է 40 ԿՈՂԷԿ

Գիմել՝ Тифлисъ, Николаевская ул. № 38.

А. П. Родионовой

կամ թիֆլիս, Նիկոլաևսկայա փող. № 38.

Ա. Պ. Բոդիսովային