



Հայկական գիտահետազոտական հանգույց Armenian Research & Academic Repository



Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Ստեղծագործական համայնքներ
ոչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

**This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial
3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.**

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format

Adapt — remix, transform, and build upon the material

4986 498f

4988

2

L-85

1000

Ա Ր Հ Ե Ս Տ

ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ ՇԻՆԵԼՈՅ

Ս. ՀԱՏՈՐ

յ օ թ ի ն ե ա ց

ՅՕՀԱՆՆԵՍ ՅԱԿՈԲ (ԱՄԻՐՍԵՆՆ
ՄԱՄԻԿՈՆԵԱՆՑ



1861

Թ Ի Յ Լ Ի Զ

Ի ՀԱՅ ՏՊԱՐԱՆԻ Գ. ՄԵԼԻՔՈՒՄԵԱՆՑ
ԵՒ Հ. ԷՆՅԻԱՋԵԱՆՑ:



669. 68

- 1

ԱՐ Հ Ե Ս Տ

ՔԱՂՑՐԱԻԵՆԻՔ ՇԻՆԵԼՈՅ

Ա. ՀԱՅՈՐ

ՅՕՐԻՆԵԱՅ

ՅՕԶԱՆՆԵՍ ԲԱԿՈՒ ԱՄԻՐԱՅԵԱՆ

ՄԱՄԻԿՈՆԵԱՆՑ

1861

Թ Ի Ֆ Լ Ի Զ



Ի ՏԳԱՐԱՆԻ ԳՍԲԻԵԼԻ ՄԵԼԳՈՒԾԵԱՆՑ ԵՒ ՀԱՄԱՐՔՈՒՄԱՅ ԻՆՖԵԱՆՑԱՆՑ :

53436-инв

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

Съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.
Тифлисъ 1го Юля, 1861 года.

Ценсоръ Н. Кайтмазовъ.



10945-57

f.

ՅԱՌԱՋԱԲԱՆՈՒԹԻՒՆ

Հասարակաբար, գրեթէ, ամենայն մարդիկ հետաքրքրութիւն կամ բաղձանք ունին սովորելու կամ գիտենալու ևս առաւել այն բաները, որոնք որ կենսական օգուտ և զուարճութիւն են պատճառուած, զոր օրինակ, բժշկութիւն կամ զեղորայք գիտենալ, երաժշտութիւն կամ երգեցողութիւն, երկրագործութիւն կամ գոնէ ծաղիկներ հասցնել կամ սպհել մանաւանդ անտեսական շատ հարկաւոր՝ ամէն տեսակ բաներն զխտենալ և այլն : Այս վերջինն ևս շատ ճիւղերու է բաժանուում : Այս մարդկային բնկերութեանց աւելի հարկաւոր բաղձանքներէն է յառաջ եկած, թէ հին ազգաց և թէ ներկայիս Եւրոպացւոց քաղաքականութիւններն և այլ յառաջադիմութիւններն կենաց գիւրութեան մասին :

Մենք տեսնելով ազգիս այժմեան անտեսական գրութեան գեռ ևս պահասութիւնները, սլարտ համարեցինք ըստ կարողութեան այս անգամ հրատարակել այս Քաղցրեղինաց կամ անուշեղիններու (մուրապպաներ) օրինակոր կարգով բազաղրութիւններ ձեացնող զբքոյկը, յոյց տալով միանգամ այն, թէ ի՞նչ բազաղրութիւն յարմար է ծաղիկներու, անմատներու, առաւելապէս մրբոնեղիններու, շաքարի և մեղրի հետ, յուսալով որ անտեսութիւն սիրող անձանց համար մի հաճոյական

գործ կինի այս մեր աշխատանքը : Մանաւանդ զի քաղց-
բեղէններ եփելու և պահելու սովորութիւնը գրեթէ ա-
մենայն ազգաց և ամենայն կարգի անձանց մէջ շատ հին
ժամանակից է սկսած, որ այժմայս Եւրոպացիք այս ևս
կատարելագործել են : Մենք աւելի հետևել ենք այս
նոր ժամանակի դիւրին ձեռնարկութիւններին և խոս-
տանում ենք, որ եթէ այս մեր աշխատասիրութիւնն
գործադրութիւն ստանայ մեր ազգի մէջ, այնուհետև
կհրատարակենք և սրա երկրորդ հատորը, որ է առհասա-
բակ քաղցրեղէն ըմպելիքների վերայ :

ՇՍ.ՔՍ.Բ ՊՍԻԶԵՏԵԼԻՈՒ ԿԱՄ ՄՍ.ՔՐԵԼԻՈՒ ԿԵՐՊԸ

Քաղցրաւենի (մուրապոպայ) եփելու համար ամէնից առաջ հարկաւոր է իմանալ շաքար պարզեցնելու կերպը, որ ուրիշ բառով ասուում է շաքար կտրել: Եւ ահա այսպէս պէտք է կտրել շաքարը :

Երեք կամ չորս գրուանքայ (մէկ հոխա) շաքարի համար առ մի հատ նորոգ ձուի սպիտակուցը, դիր քաղցրաւենու պղնձի մէջ, լից նրա վերայ մի կամ մի և կէս շիշ (բուժիլ, բուքալ) սառն և պարզ ջուր բարձր բռնած և բարակութեամբ հոսեցնելով, միւս ձեռքովդ կամ մաքուր աւելով հարէ (զարկել) շուտ շուտ այդ սպիտակուցը մինչև փրփրի սապրնի նման, ապա առաջուց կտրտած ձեռնաչափ կամ աւելի մանր շաքարդ և կամ շաքարի փոշին լից այս հարած ձուիդ պղնձի մէջ, կրկին այնքան սառը ջուր լից վրէն, մինչև շաքարի երեսը ծածկելուն մօտենայ, դիր կրակին և բնաւ մի խառնիլ: Երբ որ սկսեց կողքերիցը եփը բարձրանալ և բլելիլ (աւելնալ), մի հատ լիմոնի չորրորդ մասի ջուրը քամէ՛ վրէն, եթէ լիմոն չլինի, մի պտղունց լիմոնի աղ ևս կարելի է ցանել, և սպասէ մինչև եփը լաւ բարձրանայ: Ապա կրկին մի և կէս շիշ ջուր առ և աջ ձեռքդ յիցդկէ՛ (չաղ տուր, ցրցամ տուր) շաքարի վերայ մինչև եփի բարձրութիւնը բոլորովին նստի, այսպէս որքան անգամ բարձրանայ եփը, ջրով նստեցրու՛ մինչև երեսի երջած քափը բոլորովին սևանայ: Երբ որ եփուեցաւ, այն

պղնձի կողքերին կպած աղտոտ քափը կկտրուի և բարակ ու սպիտակ քափ կերևայ : Այս ժամանակը վեր անպղնձը կրակիցը, որ կէս ժամից աւել անխնայ եփ տուած և ցնցղկած պէտք է լինիս և նոր ու թաց կտաւով առանց բոլորովին սղմելու քամէ՛ այն շաքարը ուրիշ մաքուր ամանի մէջ* :

ՄԵՂՐ ՊԱՐՁԵՑՆԵԼՈՒ (կտրել) ԿԵՐՊԸ

Քաղցրաւենեաց տեսակների մէջ երբեմն մեղր ևս հարկաւորուում է ի գործ դնել, և ահա՛ մեղր պարզացնելու կերպը :

Եթէ մեղրն անհալ և մաքուր է, բաւական է միայն միջի մոմը հանել և լաւ քամել, իսկ եթէ անմաքուր է, լինց պղնձի մէջ երկու բաժակաչափ (ստաքան) ջուր, այն հալուած ու կեղտոտ մեղրն ածա՛ մէջը և դի՛ր կամաց կրակի վերայ : Բայց առաջուց մոխրաջուր պէտք է պատրաստած ունենաս այսպէս : Մէկ մեծ պղնձ ջուր դի՛ր կրակին, երբ սկսեց լաւ եփ գալ, լինց նորա մէջ ջրի եւրեք բաժինից մի բաժինի չափով մոխիր (կրակած հող) և թո՛ղ մինչև մի երկու անգամ լաւ եփ դայ, ապա վեր ան կրակիցը վէր դի՛ր, թո՛ղ պարզի . պարզելուց յետոյ երեսի մանր ածուխը քաշէ՛ և բարակ կտաւով քամէ՛, որ շատ մաքուր ջուր լինի : Երբ որ մեղրի եփն եկաւ, այս պարզ մոխրաջրիցն լինց վըէն և երեսին բռնած

*) Շաքարը թէև կտրելի է ոսկոտի ածուխով ևս պարզեցնել և թաղիքով (քեչայ) քամել, բայց այս տեսակ պարզեցնելու կերպը քաղցրաւենու մէջ ի գործ չդրուելու համար յարմար չհամարուեցաւ դրելը :

հասա ու կեղտոս քափը քաշէ, և որքան քաշես քափը, այնքան այս մոխրաջրիցը սակաւ առ սակաւ լինց վերէն : Այսպէս կէս ժամից աւելի եփ տալից և լաւ պարզելից յետոյ, վեր առ կրակիցը և նոր ու թաց կտաւով քամէ :

ՄԵԳՐԻ ՈՒՆԵՅԱԾ ՀՈՏԸ ԿՏՐԵԼՈՒ ԿԵՐՊԸ.

Մեղրի հոտը եթէ լաւ կտրուի, թէև շաքարին չի հասնիլ, բայց նրանից ևս պակաս չի մնալ : Հետևեալ կերպիւ որքան թթուած և հոտած մեղր լինի, կտրելի է հոտը կտրել :

Այսպիսի վատ մեղրն առաջ մոխրաջրով մաքրէ ու կրակիցը վեր կա՛լ, ինչպէս վերը գրած է. ապա մի քանի կտոր կրակի մէջ կարմրացրած պողպատ (չէլիկ) քցէ այդ մոխրաջրով մաքրած մեղրի մէջ, թո՛ղ մինչև եփը կտրի, յետոյ համը տես : Եթէ այն հոտը և համը չէ գնացել կրկին պողպատը տաքացրու և քցէ մէջը. այս գործողութիւնը կարող ես մի քանի անգամ կրկնել մինչև հոտն ու թթուութիւնը բոլորովին կորչի. ապա քամէ՛ թաց կտաւով և ի գործ դի՛ր :

Եթէ մեղրով եփած քաղցրաւենին թթուի, եփէ առանց մոխրաջրի և կրակիցը վեր առնելով՝ մի քանի անգամ տաքացրած պողպատներ ձգի՛ր մէջը, թթուութիւնը կկորչի :

Քաղցրաւենի շինելու համար ընդհանրապէս պէտք է գիտենալ այս չորս գլխաւոր յատկութիւնն. Ա. թէ քաղցրաւենին ինչով կշինուի, Բ. թէ քաղցրաւենին քանի՞ կրթածանուի Գ. թէ քաղցրաւենի եփելու աստիճաններն որ թանձրաչափ կամ տաճկերէն զվամ է ասուում քանի՞ տեսակ են . և Դ. թէ ի՞նչ յատկութիւն ունի քաղցրաւենին և ի՞նչպէս կարելի է ճանաչել լաւ և գիմացիուն քաղցրաւենին :

Ա. յատկութիւն, թէ քաղցրաւենին ինչով կշինուի :

Քաղցրաւենեաց տեսակները անչափ են և ամէն երկրում զանազան տեսակ քաղցրաւենիք շինելու յարմար մրդեր լինելու համար անկարելի է ամէն տեսակ քաղցրաւենիք շինելու կերպը գրել : Այս միայն պէտք է գիտենալ, որ ամեն սեռակ մրդերից կամ իրենց ջերիցը, ամէն տեսակ անվնաս և հոտաւէտ ծաղիկներից, արմատից և պահարեղէններից (համեմներից) կարելի է յարմարեցնելով քաղցրաւենի շինել : Սակայն մեծ զգուշութիւն է հարկաւոր քաղցրաւենի եփողին լաւ ճանաչել և չխարուիլ այն անձանօթ հոտաւէտ ծաղիկների արմատներից և վայրենի չգործածած պտուղների հոտից և գոյնից, որ մի՛ գուցէ վնասակար լինին :

Բ. յատկութիւն, թէ քանի կրթածանուի քաղցրաւենին :

Քաղցրաւենին ընդհանրապէս կրթածանուի երկու. քաղցր և թթու, որոց ամէն մէկը առանձին առանձին եփելու թանձրաչափ (զվամ) ունին :

Քաղցրն այն է, որ բոլորովին թթու չի մանիլ, ինչպէս վարդով, մանուշակով, լիմոնի ծաղկով, մանր և քաղցր խնձորով, ձմերուկի կեղևով, փորթոքալի (ապելսին) կեղևով, նարինջի կեղևով և այլն ։ Իսկ թթուն այն է, որ բնական թթու-թիւն կունենայ կամ նոր կը գրուի շինելու ժամանակը, ինչպէս ալուբալիով (Ֆիշնայ) և այլն ։

Քաղցրաւենին կարելի է նոյնպէս բաժանել երեք . Ա. ինքն իրանով շինուած, ինչպէս վարդով, միխակի ծաղկով, կիտրոնով (բալանկ, աղաճ զաւունի), մալինայով (աղաճ չիլէյի) սերկելիով (Հայվայ, կոմչի) հոնով և այլն ։ Բ. թթու մրգերի ջրով շինուածներն, որ ասուում է լողապ, Ժիլէյ : Գ. հոտաւէտ կամ թթու ջրերով շինուածներն, որ ասուում է չէվիւրմէ, պոմաուայ . սրանց ամէնը իրանց կարգին կգրենք ։

Գ. յատկութիւն, թէ քաղցրաւենի եփելու թանձրաչափն
քանի տեսակ է ։

Քաղցրաւենի եփելու գլխաւոր գիտելին այս թանձրաչափն է, եթէ թանձրաչափը տեղը չլինի, քաղցրաւենին երբէք լաւ չինիլ . որովհետեւ եթէ անդիտութեամբ քիչ եփուի և աստիճանիցը մի րոպէ առաջ վերցուի, քաղցրաւենին մեծ պահասութիւնք կունենայ : Առաջին պահասութիւնն այն կլինի, որ ամանի մէջը լըցնելուս միջի նիւթն երեսը կգայ և չի հաւասարուիլ օշարակի (սերոպ) հետ . երկրորդ՝ քաղցրաւենին ջրալի կլինի և անախորժ ուտելու համար և երրորդ՝ երկար չի կարող գիմանալ, շուտ կթթուի ։

Ծափելու համար շինող վարպետները յօգուտ իւրեանց քիչ
և փիկով օշարակը մածուցիչ և թանձր ցոյց կտան , մէջք զանա-
զան մածուցիչ դեղեր խառնելով , որ կարելի է կերած ժամանա-
կը նշմարել շատ քաղցր չլինելուցը , բայց այս տեսակ քաղցրա-
ւենիքը երկար չեն կարող մնալ : Կան այնպիսիներն ևս , որ շա-
քարի հետ երեք բաժնի մինն կամ ամբողջ կէսն մեղր կխառնեն ,
որոյ օշարակն թէև թանձր կլինի և բաւական ժամանակ կդիմա-
նայ , բայց յարդի չի լինիլ : Այս տեսակը մի քանի քաղցրաւե-
նեաց համար մենք ևս գործ կածենք և իւր տեղը կդրենք :

Եթէ քաղցրաւենին շատ եփուի և թանձրաչափիցն
անց կենայ , Ա . նրա միջինիւթը կփչանայ , Բ . քաղցրա-
ւենու զոյնը կըկորչի և Գ . թէև կարող է երկար դիմա-
նալ , բայց բոլոր քաղցրաւենին սառը շաքար (նեպէս)
կդառնայ և իր բնական համն ու հոտը կկորցնի : Եթէ
քաղցրաւենին լողալ կամ ժելէյ է , աւելի զգուշութիւն
է հարկաւոր , որովհետև եթէ քիչ եփուի , ոչինչ բանի
նման չի լինիլ և զրգալի վերայ չի կանգնիլ , իսկ եթէ
շատ եփուի , քար կկորի (դառնալ) , հանելուս զրգալ չի
դիմանալ և զոյնը կկորցնի : Եթէ պօմադ կամ քաղց-
րաւենի է , նոյնպէս զգուշութիւն է հարկաւոր թանձ-
րաչափի մէջը , որովհետև եթէ թանձրաչափն պակաս լի-
նի , չի միտ որիլ և մածուցի նման թանձրանալ , իսկ ե-
թէ աւել լինի , քար կդառնայ և ուտելու անախորժ կը-
լինի : Ուստի թանձրաչափի համար երկար տեղեկու-
թիւն և մեծ զգուշութիւն է հարկաւոր , որ մի առ մի
կտեսնուի ահաւասիկ :

Շաքար եփելու թանձրաչափն վեց աստիճան է , բայց
մեր զրեւու քաղցրաւենիներին ո՞րն է հարկաւոր , այն կը-
զրենք :

Ծագկեղէն քաղցրաւենեաց Թանճրաչափը, եթէ մէջը բոլորովին թթուութիւն չկայ, ամէնը մէկ տեսակ պէտք է լինի. իսկ եթէ բնական թթուութիւն ունի, ինչպէս խնձորը և այլն, փոքր ինչ աւելի եփ կուզէ. բայց եթէ քաղցրաւենին թթու է, թանճրաչափն շատ պէտք է լինի, ապա եթէ պոմադայ (չէվիւրմէ) է, աւելի շատ պէտք է լինի. ապա եթէ պոմադայ (չէվիւրմէ) է, աւելի շատ պէտք է լինի: Այժմ խօսինք մի առ մի իւրաքանչիւր թանճրաչափի վերայ:

Ա. պարզեալ թանճրաչափ.

Ծագկեղէն քաղցրաւենին ամենից սակաւ եփ կուզէ և այսպէս պէտք է ճանաչել:

Արակի վերայ եփուելու ժամանակը, փոքր արծաթէ թէ թէյի (չայ) դրգալով վեր առ օշարակիցը և կաթեցրու. կաթիլը պէտք է այս դժի (—) չսփմազ ունենայ. երբ որ միջի ծաղիկն եփուելէ և ատամիդ տակին ձայն չի հանում, վեր կալ կրակիցը. եթէ սչկրուկին սառը ջուր լեց վրէն, թուղ եփի:

Այս առաջին թանճրաչափն կարելի է ճանաչել, նոյնպէս բութ և ցուցամատերով այսպէս: Օշարակիցը մի փոքր դրգալով առ, կաթեցրու ցուցամատերիդ վերայ, բութ մատով շուտ շուտ սղմէ և յետ քաշէ. եթէ մէկ մատիցդ միւս մատդ մի շատ փոքր թել ձրգուի, իմացիր որ շաքարդ պարզեալ թանճրաչափի մէջն է. իսկ եթէ այն թելը չի երևիլ, իմացիր, որ շաքարը սակաւ ինչ պարզեալ թանճրաչափի մէջն է, որ

չատ անգամ ևս չի երևիլ. ուստի լաւ է առաջի օրինակին համեմատ զրգալով փորձել թանձրաչափն:

Բ. Մարգարտաձև թանձրաչափ:

Թնձորի, կիտրոնի, կեղևների, մալինայի, կանանչ նշի և այլ այսպիսի տեսակների քաղցրաւենիքը վերոյգրեալ թանձրաչափիցը փոքր ինչ աւելի պէտք է եփ գան: Այս ևս նոյնպէս կրակի վերայ եփած ժամանակը փոքր արծաթի զրգալով երբ որ առնես կաթեցնես, կաթիլը պէտք է ունենայ այս գծի (—) երկայնութեամբ բարակ մազ: Այս երկրորդ թանձրաչափն կարելի է մատներով իմանալ ըստ վերոգրեալ փորձոյն: Եթէ մատով շուտ շուտ սղմելու ժամանակը միջի թելն աւելի երկարի, իմացի՛ր, որ մարգարտաձև թանձրաչափն է: Այս թանձրաչափներն եփելու ժամանակն ևս կրճանաչուին իւրեանց ձևովն. այս երկրորդ թանձրաչափի ժամանակը կերևի մարգարտաձև բոլորակ պղպձակներ, (եփեր) իրար վերայ դառնալուս:

Գ. Քամու թանձրաչափ:

Երրորդ տեսակ թթու քաղցրաւենեաց թանձրաչափն այսպէս պէտք է ճանաչել: Քաղցրաւենու եփած ժամանակն օշարակիցը փոքր ինչ արծաթի զրգալով վեր առ և կաթեցրու մի խիստ չորացած մաքուր ամսէի (թէփշի) մէջ. եթէ այն կաթիլը բոլորաձև կը կանգնի և կըցրուի, շուտով յետ առ:

Այս թանձրաչափն նոյնպէս կրճանաչուի այսպէս: Զեռքի՛դ մաքուր քափքիլը (քափքաչ) թաթախի՛ր շու-

քարի մէջը, խփի՛ր (զարկէ) պղնձի շքթանը, ծակերին
 փչէ՛ և կամաց կամաց քափերը շարժի՛ր, մէկ կողմից
 միւս կողմը տանել բերելով. եթէ օշարակը շուշայի
 նման ծակերիցը կախ կախ երևի, իմացի՛ր որ քամիի
 թանձրաչափն է: Այս փորձն ևս աւելի հեշտ կարելի
 է դրգալով անել և ափսէի վերայ կաթեցնելով փորձել:

Դ. ԳՐՉԻ ԹԱՆՁՐԱԶԱՓ.

Լողապ շինելու թանձրաչափն ևս պէտք է տեսնել
 ըստ վերագրելոյն, սակայն երբ որ ափսէի վերայ կաթե-
 ցրի՛ր և ափսէն թեք (ծուռը) բռնեցիր, կաթիլն չը-
 պէտք է ցրուի. բայց և այնպէս շատ պնդացած ևս չը-
 լինի, որ այրելուն մօտենայ և գոյնն կորցնէ: Այս թան-
 ձրաչափն այսպէս ևս կարելի է փորձել. երբ եփելու
 ժամանակը շուշայ շուշայ և աչք աչք կըլինի և շու-
 սով կըծածկուի, քափերը մէջը թաթախէ՛ և հանէ՛,
 սաստիկ երերացրու օդի մէջ. եթէ շաքարը կծիկի նը-
 ման բոլորակ բոլորակ կըդառնայ, այն զրչի թանձրա-
 չափն է:

Ե. ԿՈՏՈՐԱԾ ԹԱՆՁՐԱԶԱՓ.

Պոմադայի (չէվիւրմէ) քաղցրաւենի շինելու թանձ-
 րաչափն այսպէս պէտք է ճանաչել: Երբ որ շաքարն սկը-
 սաւ ծակծկոտուելով եփել և մեծ մեծ պղպձակներ
 (բուշտի) ցոյց տալ, սու մի սեղանի դրգալով սառն ջուր
 և փոքր արծաթի դրգալն ծայրով ևս շաքարիցը վեր
 կալ ու կաթեցրու. մեծ դրգալն ջրի մէջ. եթէ այն

կաթիլը ջրի մէջ առանց ցրուելոյ կըմնայ և կաթիլի գլխիցը մի բարակ մազ ջրի երեսին կերևի, շուտով կաթիլը մատովդ դուրս հանիր. եթէ մատիդ վերայ այնպէս փափուկ և բոլորակ մնայ, հասել է իր ժամանակին. բայց եթէ սիսեռի նման պնդացած մի բոլորակ դարձաւ, շատ է եփուել. իսկ եթէ մատիդ վերայ ցրուեցաւ, փափուկ մնաց և չբոլորակացաւ, դեռ չի հասել իւր թանձրաչափին: Այս եփը տեսած ժամանակը պէտք է շուտ շուտ այս փորձն անել, որ վեցերորդ թանձրաչափին չհասնի, որ այն ժամանակը երբ ատամիդ տակը դնես, չի կայչել և շուտով կըկոտորուի:

Այս թանձրաչափն այսպէս ևս կըճանաչուի: Ա՛ռ մի փոքր ամանով սառը ջուր, մատդ միջին թաթախիր և դի՛ր շաքարի մէջը և կրկին շուտով դի՛ր սառը ջրի մէջը. եթէ մատիդ վրայի շաքարը սառչի և կարելի լինի մասններով մի փափուկ բոլորակ շինել, խմացի՛ր որ չէվիւրմէյի թանձրաչափն է. իսկ եթէ մատիդ կպոծ շաքարը մատներդ իրար քսես և ձայն հանելով կոտորատուի, այն կոտորած անուանեալ թանձրաչափն է. այս թանձրաչափս չէվիւրմէյի համար պէտքչի գալ, որովհետեւ շատ է եփէ եկած:

Ահա՛ այս հինգ տեսակ թանձրաչափներն են, որով քաղցրաւենին եփուում է. և թէև իւրաքանչիւր տեսակի մէջ երկու կերպ փորձ ցոյց տուինք թանձրաչափըն ճանաչելու, բայց առաջին կերպովը հեշտ կարելի է ճանաչել. քան թէ մատով և քափքիրով, ըստ որում այս կերպերը բաւական դժուար են և լաւ վարպետի կարօտ. իսկ փոքր զրգալով ամէն մարդ հեշտութեամբ կը-

ճանաչել: Կայ և վեցերորդ թանձրաչափ, որ քաղցա-
ւենեաց մէջ 'ի գործ չդրուելու համար չգրուեցաւ:

Այս թանձրաչափներն թէև բաժանեցինք հինգ, բայց պէտք է իմանալ, որ շատ անգամ դեռ առաջին թանձրաչափին չհասած՝ կըհարկաւորի կէս աստիճան թանձրաչափի ևս հասցնել: Ինչպէս, երբ վարդով քաղցրաւենին ու շաքարը կտրատելով շինես, պէտք է կէս թանձրաչափի հասցնես: Նոյնպէս երկրորդ թանձրաչափին չհասած, կըհարկաւորի մի և կէս աստիճանի հասցնել, նմանապէս երկու և կիսի, երեք և կիսի և այլն: Մի տեսակ ջերմաչափ ևս կայ, որ թանձրաչափն նըրանով հեշտ կըճանաչուի: սակայն թանձրաչափի համար պարտաւոր բաւական է, յաճախ գործածու թեան փորձը ինքը կըսովոցնի: Նոյնպէս եռ զալու ժամանակին պէտք է լաւ նկատել, որ ամէն թանձրաչափ իրեն համար առանձին եփելու կերպ ունի: յաճախ գործածու թեամբ, այս եփելեցն ևս կարելի է թանձրաչափը ճանաչել:

ԳՆՆՈՒԹԻՒՆ ԵՒ ՏԵՂԵԿՈՒԹԻՒՆ ՇԱՔԱՐԻ ՎԵՐԱՅ:

Ա. Շաքարը, լաւ կըլինի, որ ամենեւին կլայեկ չըտեսած պղնձի մէջ եփուի և պղինձը եփելուց առաջ աղով և քաղախով լաւ շփուի, կտրմրանայ և մաքուր լաւացուի: ապա թէ ոչ, պղինձը պէտք է լաւ կլայեկած լինի և արծաթի բաղիւսի ձեով և ոչ թէ ներքև տախարակ, ինչպէս մի քանի սեղեր գիտեն: Այս ձևի գործածութիւնը շաքարին փնաս է, ըստ որում տարածութիւնը չայն լինելով և հաւասար եփ չունե-

նալով շուտ կայրուի և թանձրաչափն ու եփն դժուար
կըճանաչուին:

Բ. Շաքարն սկզբումը ձուով կտրելու ժամանակը
առնեն խառնել չի հարկաւոր մինչև ետ առնիլը:

Գ. Շաքարը մինչև առաջին թանձրաչափին հաս-
նիլը պէտք է անդադար երեսի եկած քափը քաշուի:

Դ. Երբ որ շաքարը մտաւ երկրորդ թանձրաչափին,
այնուհետև շերտիով կամ քափքիրով չպէտք է խառ-
նել, որովհետև կը պակասի:

Ե. Երբ որ շաքարն եկաւ հինգերորդ թանձրա-
չափին, եփը կը բարձրանայ մինչև պղնձի բերանը, ուստի
այն ժամանակը մեծ զգուշութիւն պէտք է, որ չը-
թափուի. այս զգուշութիւնն այն կլինի, որ կրակը փո-
քրը ինչ մեղմացրուի:

Զ. Եթէ շաքարի պղինձը շատ մեծ է, այնպէս որ
կարելի է մի քանի փութ շաքար առնի և անհնարէ
պղինձը յետ առնել կամ կրակը մեղմացնել, հինգե-
րորդ թանձրաչափի բարձրացած ժամանակը, պէտք է
մի բարակ միլի հաստութեամբ (չիւղ ճուղք) շինել, մէկ
զլուխը թաթախել մաքուր իւզի մէջ և հանել այն իւ-
զոտ զլուխը տալ շաքարի մէջն, խսկոյն եփը կը նստի:

Է. Երբ որ էլած (բարձրացած) շաքարը նստացը-
նես, թէ կրակը պակսեցնելով և թէ իւզով, պէտք է ըզ
գոյշ լինիս, որ կրակի բոցը պղնձի շրջապատը չի կար-
մըրացնի. եթէ մի փոքր կարմրութիւն տեսնիս, խսկոյն
թաց կտաւով կամ սպունգով (սունկեար, գուպկայ) սըր-
բի՛ մինչև կարմրութիւնը կորչի. վասն զի եթէ զանց
առնես այս բանը, կարմրութիւնը փոքր առ փոքր կը-

շատանայ և կրսեանայ և այն սևու թիւնը շուտով կը-
հասնի շաքարին, կըփչացնի թէ գոյնը և թէ համը:

Բ. Եթէ փոշի շաքար պէտք է հալեցնես կամ կըտ-
րես, անպատճառ պէտք է առաջ պղնձի մէջն ըստ
բուականին ջուր լցնես և յետոյ շաքարը. ապա թէ
ոչ ընդհակառակն առաջ շաքարը լցնես, յետոյ ջուրը.
կամ ձուով հարած ջուրը, անպատճառ շաքարի տակը
կառնի (կայրուի):

Թ. Քաղցրաւենի եփողը պէտք է շատ մաքրու-
թիւն ունենայ. թէ քաղցրաւենու պղինձը, թէ շա-
քարը մէջը քամելու ամաններն, թէ դրոպը, շերեփը,
քամելու կտաւը և թէ այլ ամենայն ինչը իւղի, ձնն-
ճի կամ սոխի հոտ չպէտք է ունենան: Մեծ զգուշու-
թիւն հարկաւորէ նոյնպէս հացի փշրանքից, ինչպէս
տնամաքրութիւնից. վասն զի եթէ հացի փշրանքը մէ-
ջըն ընկնի կամ հացոտ դանակով և ձեռքով միրգ, ծա-
ղիկ կամ ուրիշ եփելու բան ընտրուի, այնպիսի քաղց-
րաւենին դիմացկան չի լինիլ և շուտով կըթթուի:

Ժ. Եթէ քաղցրաւենին շուշէ ամանի մէջ լցրած
լինի, թթուած ժամանակը շուտ կարելի է ճանաչել,
որովհետև ամանի դրսի կողմիցը կսկսի քաղցրաւենին
ծակոտիքներ ունենալ. իսկ եթէ խիստ թթու լինի, 'ի
հարկէ կսկսի ամանի բերանիցը բարձրանալ և դուրս
թափուիլ: Նոր թթուածը կարելի է չդատարկելով այս
եղանակովը նորոգել: Ա. ո. մի խոր պղնձի աման, որ տա-
փորակ և լայն լինի, լականի կամ խոր ափսէի նման,
քաղցրաւենու ամանները շարէ մէջը և այն պղնձէ ա-
մանի մէջը սառը ջուր լից այնքան, որ քաղցրաւենու
ամանների կէտը հասնի կամ մի փոքր բարձրանայ. յե-

10945-57



աոյ նայելով ամանների մեծութեանը, իւրաքանչիւրի մէջ մի թէյի կամ սեղանի դրգալով օտուր ջուր լինց և դիւր կրակի վերայ, թո՛ղ այն ջուրը երկար ժամանակ եփուի, ապա փոքր դրգալով քաղցրաւենեաց թանձրաչափը տես. եթէ իւր աստիճանին հասել է, կրակից վեր ա՛ռ ու առք ջրիցը հանի՛ր: Եթէ քաղցրաւենին շատ չի թթուած լինի և այս կերպովս նորոգես, իւր գոյնը չի կորցնել. իսկ եթէ շատ է թթուել, հարկաւոր է լըցնել սղնձի մէջ և նորոգել, միայն ՚ի հարկէ գոյնն անպատճառ կրկորցնի: Եթէ սխալմամբ քաղցրաւենեաց թանձրաչափը պակաս վեր կալած և ամանները լցրած լինիս բացի չէվիւրմէն, կարողես առանց դատարկելոյ այս վերոյգրեալ կերպիւն եփել, որ գոյնը չկորցնի. միայն այն ժամանակը հարկաւորէ քաղցրաւենեաց վերայ ջուր ածել: Ընդ հակառակն եթէ շատ է եփուել և թանձրաչափիցն անց է կացել, քաղցրաւենեաց ամանների մէջ քիչ քիչ ջուր լցնելով՝ կարող ես այս եղանակաւն եփելով թուլացնել, որ գոյնը չկորցնի: Լողապի համար այս եղանակն աւելի հեշտութեամբ կարելի է ՚ի գործ դնելը:

ՔԷ ՈՐ ՏԵՍԱԿ ՇԱՔԱՐՆ ԱԻՆԼԻ ՈՒԺՈՎ ԵՒ ԼԱՒ

ԿԸԼԻՆԻ.

Ամէնից գլխաւոր և առաջին տեղին ունի Անգղիայի շաքարն. Բ. Ռուսիայի. Գ. Գաղղիայի. Դ. Հոլլանդիայի փոշի շաքարն և ամէնից ցածրագոյն Եգիպտոսի շաքարն:

Անգղիայի և Ռուսիայի շաքարն մեծ տարբերու-

Թիւն չունին իրարից, միայն Անդղիայի շաքարն ուժով է քան Ռուսիայինը : Հոլանդիոյ լաւ փոշի շաքարն շատ պակաս չի մնալ Գաղղիոյ շաքարիցը, բայց Եգիպտոսի և միւս տեսակ շաքարներն մեծ տարբերութիւն ունին վերոյգրեալներիցը : Եգիպտոսի շաքարը թէև կարելի է ասել ամենիցը վեր է քաղցրութեամբ, բայց գոյնի սևութիւնովը և անախորժ հոտովը մեծ պակասութիւն ունի : Անդղիոյ և Ռուսիոյ շաքարովն եթէ չէվիւրմէ շինուի, շատ գովելի և սպիտակ կրլինի վարդի, բալի, կիտրոնի և այլ այս տեսակ քաղցրաւենեաց համար Գաղղիոյ շաքարն շատ լաւ է, թէ առանց կրտուրու (պարզելու) ևս շինուի : Հոլանդիայի շաքարովն ևս, բացի վարդի և չէվիւրմէի քաղցրաւենիքը, կարելի է քաղցրաւենի շինել, բայց առանց ձուով պարզացնելու լաւ չի լինիլ : Եգիպտոսի շաքարով, եթէ կտրելով ևս շինես, իւր բնական հոտը կրմնայ մէջը, ուստի լաւ է այս շաքարն միայն ՚ի գործ ածել մեղրախառն քաղցրաւենեաց մէջ :

Որ ևիցէ շաքար եթէ բարակ ծեծուի և մաղուի, անպատճառ իւր ոյժն և քաղցրութիւնն կրկորցնի, վասնորոյ միշտ պէտք է շաքարը մանր կտորատելով գործ ածել և ո՛չ ծեծելով :

Դ. ՅԱՏԿՈՒԹԻԻՆ, ԹԷ Ի՞ՆՉ ՅԱՏԿՈՒԹԻԻՆ ՈՒՆԻ ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԻՆ ԵՒ Ի՞ՆՉՊԷՍ ՊԵՏՔ Է ՃԱՆԱՉԵԼ ՇԱՏ ԴԻՄԱՅԿԱՆ ԿԱՆ ԿԱՄ ԶԴԻՄԱՑՈՂ, ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԻՆ .

Քաղցրաւենու զլխաւոր յատկութիւնն այս է, որ ուրիշ հոտ և գոյն տալով չկորցնի իւր բնական հոտն

ու գոյնը. գորօրինակ, եթէ եփած քաղցրաւենիդ վար-
դով է, ի՞նչ հարկաւոր է նրան մեխակ, դարչին և ու-
րիշ հոտաւէտ բաները, որոնցով իր բնական հոտ և հա-
մը կորցնելով՝ կրկարօտի տիրոջ բացատրութեանը, թէ
այս վարդով է շինուած: Նոյնպէս և լիմոնի կամ մա-
նուշակի ծաղկներից եփած քաղցրաւենիքը ի՞նչ յատ-
կութիւն կունենան, եթէ զանազան հոտերով կորցնես
նրանց բնականը. վասնորոյ լաւ է, որ այսպիսի հազուա-
գիւտ և հոտաւէտ քաղցրաւենեացը օտար հոտ չի արը-
ուի, բացի բնկուզի և մի երկու ուրիշ տեսակների, ո-
րոնց համար կրխօսենք իրենց անդը: Ինչպէս զգոյշ մը-
նալ հարկաւոր է հոտ տալուցը, նոյնպէս և գոյները
տալուցը, մանաւանդ այնպիսի քաղցրաւենեացը, որոնց
գոյն տալ ամենեւին չէ հարկաւոր, գորօրինակ, վարդի
պատուական գոյնին էլ ի՞նչ գոյն կարող է գերազանցիլ.
Թէև երբեմն դաճի իւղով և լիմոնի ջրով, վարդով քաղց-
րաւենուն կարելի է աւելի բաց գոյն տալ. այս ևս իւր
գոյնիցը դուրս չէ: Նոյնպէս մանուշակի և փորթոքալի
ջրով շինուած լողապին, հոնի, բալի և այլ այս տե-
սակներին հարկաւոր չէ գոյն տալ: Այն քաղցրաւենուն
կարելի է գոյն տալ, որ ինքնին գոյն չունի, ինչպէս լի-
մոնի ծաղկին փոքր ինչ քրքումով (զաֆրան) և խրն-
ձորին կարմիր և այլն:

Երբ որ եփած քաղցրաւենին լաւ սառեցաւ, պէտք
է ամանների բերանը թաց կտաւով ծածկել, թելով կա-
պել և հով տեղ պահել, որ բնաւ արև չի դիպչի. նոյն-
պէս ձմեռն պէտք է այնպէս տեղ պահել, որ չի սառչի
և ոչնչանայ:

Ամէն տեսակ քաղցրաւենիքը մանաւանդ ծաղկե-

ղէնը եթէ մանր ամաններով պահուի, շատ լաւ կրէնի, որովհետեւ եթէ ամանը մեծ լինի և պէտք եկած ժամանակը բերանը բացուի և պակասի, տասն և հինգ օրից աւել չի կարող դիմանալ, կամ կրթութիւն, կամ կըշարարակալի սառը շաքարի նման:

Ասացինք, թէ ի՞նչպէս պէտք է ճանաչել լաւ եփուած, դիմացկան և թանձրաչափը տեղը քաղցրաւենին: Սորա համար պէտք է այսպէս անել. եթէ քաղցրաւենին վարդից է կամ ուրիշ ծաղկից, եթէ թանձրաչափը պակաս լինի, ամանները լցնելուց փոքր ինչ յետոյ միջի եղած տերեւները օշարակի երեսը կըբարձրանան: Նոյնպէս եթէ տասը կամ տասնևհինգ օր մը նալուց յետոյ սկսաւ երեսը բորբոսնիլ (կանանչ քուֆ կապել) լաւ է եփած, եթէ բորբոսի փոխանակ խիտ բարակ շաքար բռնի, նոյնպէս անփնաս է և երկարակեաց. իսկ եթէ հաստ շաքար կապէ և օրէց օր այն շաքարը հաստանայ, այն քաղցրաւենին շատ է եփել և շուտով սառը շաքար կըդառնայ, կըփչանայ. իսկ եթէ այս ծաղկեղէն քաղցրաւենին 15—20 օրից յետոյ երեսին ոչ բորբոս ունեցաւ և ոչ բարակ շաքար, պէտք է իմանալ, որ շուտ կրթութիւն և երկար չի մնալ:

Բալի, սմօրօղինի, հոնի և այլ այս տեսակ թթու քաղցրաւենեաց թանձրաչափն եթէ պակաս լինի, ամանումը միջի հատերը օշարակի երեսը կըբարձրանան և չեն դիմանալ, այլ կրթութիւն. իսկ եթէ թանձրաչափը տեղը լինի, հատերն օշարակի հետ խառը կըմնան ամանի միջին և բաւական ժամանակ անցնելուց յետոյ բորբոս կամ բարակ շաքար կըկապեն: Արջապէս ամէն տեսակ քաղցրաւենին, եթէ ամանի դրսի կողմիցը ներ-

սումը ծակոտիքներ երևացին, պէտք է իմանալ, որ սկը-
սել են թթուել, ինչպէս վերևը յիշեցինք:

ՎԱՐԴԻ ՎԵՐԱՅ ՏԵՂԵԿՈՒԹԻՒՆ.

Դեռ վարդով քաղցրաւենի եփելու կերպը չիմացած՝
պէտք է գիտնալ աւաջ քաղցրաւենի շինելու վարդերի
տեսակները, որ ժամանակին և որպէս հաւաքելը, որպէս
զի քաղցրաւենին լաւ լինի:

Ամէն տեսակ վարդը քաղցրաւենի չի շինուել, այլ
միմիայն այն հոտաւէտ և գեղեցիկ վարդը, որ բացու-
ում է Մայիսին և տևում է մինչև Յունիսի 10 կամ
ցուրտ տեղերումը մինչև 30: Կ. Պօլիս այս վարդին
ասում են Օֆֆա Կիլիկի. իսկ Վրաստան խաս վարդ կամ
Մայիսի վարդ: Կ. Պօլսոյ վարդը թէ հոտով, թէ գոյ-
նով և թէ շուտ եփուելովը շատ գերայարգ է քան ըզ
Վրաստանինը, սակայն Հայաստանի վարդը կարելի է ա-
սել ամենիցը գերազանց է:

Վարդը ժողովելը պէտք է սկսել արշալուսին և
մինչև արևը ծագելը վերջացնել. որովհետև եթէ ա-
րևը դիպաւ վարդին, հոտն և գոյնը կրպակասեցնի: Հա-
ւաքած վարդը ոչ նորաիթիթ կոկոմ պէտք է լինի,
որ տերևների հաստու թեամբը եփելուս չփափկանայ և
իչ մի քանի աւուր բացուած լայնաբաց, հին, գոյն և
հոտը պակասած վարդը, այլ այս երկուսի միջին գե-
ղեցիկ, կարմիր և հոտաւէտը:

Վարդը պէտք է քաղել ոչ թէ կոթով, այլ իր ներ-
քելի գնտակի տակիցը և կարգաւ շարել ամանի մէջ,
որպէս զի վրայի տերևները չթափին: Անձրևի ժամա-
նակը եթէ շատ հարկաւոր չէ, լաւ է չհաւաքել որով

հետև թաց վարդը լաւ չի լինիլ և քաղցրութենին պահասութիւն կունենայ:

ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ

Գ.ԼՈՒԻ Ա.

ՊԱՐՁԵԱԼ ԹԱՆՁՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ.

ՎԱՐԴՈՎ ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ

1.

Վերևը յիշած ընտիր վարդի տեսալներին հաւաքի՛ր, լից մի սպիտակ մաքուր պաստառի մէջտեղն և բեր այն տակի բոլորակ գնտակոմն և տերևի սպիտակ տեղիցը կորէ՛ և կարմիրն լից ուրիշ ամանի մէջ և մէկ կողմիցն ևս այն կտրածներն ընտրել տուր. միջին սպիտակ տամար ունեցողներն առանձին դի՛ր, իսկ մէջտեղի եղած մանր և շատ կարմիր հաստ տերևները և շատ սպիտակացեալ վարդի տերևներն ՚ի միասին. իսկ առանց տամարի և կարմիր անբիծ վարդի տերևներն, որոնք պէտք է շաքարով եփուին առանձին: Այս եղանակովը, երբ որ բոլոր վարդը կտրեցիր և ընտրեցիր, առանձին առանձին մեծ ծակծակ մաղով մաղէ՛, որ միջին ոչ գեղին սերմերիցը և ոչ տերևների ծայրի սպիտակիցը մնայ. յետոյ լաւ վարդերը կշռէ՛. մէկ կողմը դի՛ր, իսկ հասարակ վարդերը, որ (ոռւպ) կասուին, միւս կողմը. այս երկու տեսակն ևս հաւասար չափով պէտք է լինին: Հասարակ (ոռւպ) վարդի համար պլնձի մէջը սառը ջուր լից, այնպէ՛ս որ մի գրու տնքայի համար երկու և կէս բաժակ ջուր լինի:

կրբ որ ջուրն սկսի եփուելը իսկոյն այն հասարակ վարդը լից մէջն ու խառնէ՛, մինչև որ բոլոր ջուրը ծծէ. ըստ որում այնքան ջուր պէտք է լինի, որ ո՛չ պակասի որ վարդը ողջ մնայ և ո՛չ ծծելուց յետոյ աւելնայ: Երբ որ այս կերպով վարդը ջուրը ծծեց և փափկացաւ, իսկոյն յետ ան կրակիցն և թաց կտաւով ծածկէ՛, մինչև որ լաւ սառչի. սառչելուց յետոյ մաքուր ձեռներով ճմլէ՛ և մասն մասն անելով լաւ սղմէ՛ ու ջուրը քամէ՛. վեր ան ապա կրկին այն քամած վարդի վերայ փոքր ինչ սառը ջուր լից, կրկին խառնէ՛ և քամէ՛ ջուրը վեր ան և սղմածներդ թափէ՛. յետոյ այն դուս եկած ջրերը ՚ի մխասին լաւ բարակ կտաւով քամէ՛ և բաժանէ՛ մանր ամանների մէջ, թող մի ժամաչափ, որ պարզի և տիրդը տակը նստի: Երբ որ լաւ պարզեց, զգուշու թեամբ անանց կտաւի լից ուրիշ ամանների մէջ և տակի տիրդը թափէ՛. կէս ժամից յետոյ, կրբ տեսնես, թէ կրկին տիրդ ունեցաւ, այնպիսի զգուշութեամբ բոլոր ամաններինը միաւորէ՛ մի մեծ ամանի մէջ և թող:

Ան ապա լաւ ընտրած ու կշռած վարդի մէկ բաժնի համար վեց բաժին Գաղղիայի զլիտու որ շաքար, այսինքն՝ մի զրվանքային վեց գրուանքայ (1): Այս շաքարը եթէ չպէտք է կտրես, այսպէս արա՛. շաքարը բթաչափ մեծութեամբ կտորէ՛, քաղցրաւենու պղնձի մէջ մի կարգ շաքար և մի կարգ ընտրած վարդ գի՛ր, նուա վերայ ևս լից այն շինած վարդիդ կարմիր ջուրը, բայց մեծ զգուշութեամբ, որ եթէ տիրդ լինի, չգայ ջրի հետ: Սորայ վերայ աւելցրու գառն և պարզ ջուր.

(1) Թէև կարելի է մի բամնի համար շինգ բամնի շաքար ևս դնել, բայց լաւ չի լինել:

այնքան, որ եթէ պղնձը փոքր ծռես, միջի ջուրը շըթուռնքիցն երևի. ապա դի՛ր կրակին և շթուռնքներին կպած վարդի տերևները մէջը լինց. այսպէս մինչև եփը գալը դու զրդալով վէր արս. երբ որ եփն եկաւ, միշտ աչքդ ունեցի՛ր վրէն, որ թանձրաչափը շուտ շուտ տեսնես և չթողես, որ պղնձի շաքարոտ կողքերը կարմրի. եթէ փոքր ինչ կարմրութիւն տեսնես, խկոյն թաց կտաւով սրբէ՛. այսպէս եփէ՛ մինչև առաջին թանձրաչափին հասնիլը: Այս ևս պէտք է գիտենաս, որ ստէպ ստէպ վարդիցը պէտք է ծառես. եթէ վարդը չի կակղել, բայց թանձրաչափին հասնելու մօտեցել է, երկու կամ ո՛չ աւելի քան զերեք բաժակ ջուր աւելցրո՛ւ վրէն ամէն անգամին. երբ տեսնիս, թէ վարդը ատամիդ տակին էլ ձայն չէ տալի, սառը ջուր ևս մի՛ լցնիլ վրէն, թո՛ղ գայ հասնի առաջին թանձրաչափին (*):

Ինչպէս գրեցինք վարդի վերայ տեղեկութիւն տալիս, թէ Հայաստանի և Կ. Պօլսոյ վարդերը շատ շուտ կեփուին և վրաստանինն ուշ, ուստի վերջինի համար անպատճառ հարկաւոր է մի քանի անգամ ջուր լցնել, մինչև լաւ եփուիլը: Նա ևս վրաստանի վարդի համար գոյնը պակաս լինելուն աւելի լաւ է փոքր լիմոնի ջուր քամել, այնքան, որ գոյնը զեղեցկացնէ փոքր ինչ, և ոչ թէ այնքան, որ թթութիւն զգացուի. այս լիմոնի ջուրը գործածելու է այն ժամանակը, երբ որ իւր թանձրաչափին կը մօտենայ. թանձրաչափը երբ որ գտնես, վեր առ կրակիցը և մի՛ սպասիր այն բարակ եփը կտրուելոյն, այլ սկսի՛ր լցնել քաղցրաւենիի ամանների մէջ, այնպէս:

(1) Ա. Թանձրաչափի իրատը տես 11 երրորդ երեսը:

որ ոչ ջուրը աւելցնես և ոչ հատը այլ համահաւասար լինի: Այս տեսակ քաղցրաւենեաց ամանները չպէտք է մեծութեամբ մի գրուանքայից աւելի տանին, և պէտք է մաքուր լուացած և չորացրած լինին. որոց մէջ զգուշութեամբ պէտք է լցնել քաղցրաւենին չկոտրուելու համար, առաջ մի գրգալով առնելով և ամէն կողմը դարցնելով անջնաս, երբ կրտաքանայ ամանը, բոլորը լըցնելով: Լցնելուց յետոյ պէտք է բերանը մնայ բաց մինչև 12 ժամ ապա թաց և բարակ կտաւով կապելու է:

Քաղցրաւենին աւելի պարզ և լաւ լինելու համար շաքարը պէտք է ձուով կտրել, այսպէս: Կշռելուց յետոյ պէտք է շաքարը պարզեցնել ձուի սպիտակուցով, ինչպէս վերևը յիշեցինք. ապա քամելուց յետոյ պէտք է դնել կրակի վերայ և եփել մինչև կէս թանձրաչափը հասնիլը. յետոյ պէտք է թողուլ, որ լաւ սառչի և վարդը լցնել վրան ու խառնել, լցնելով նոյնպէս նորա վերայ շինած և պատրաստած վարդի ջուրը, ապա դնել կրակի վերայ և առնել ըստ վերոգրելոյն:

ԱՅԼ ԻՄՆ ԵՂԱՆԱԿ ՇԱՏ ԲԱՅ ԳՈՅՆԱԻՈՐ ՎԱՐԴԻ
ՔԱՂՑԱԻԵՆԻԻ ՀԱՄԱՐ.

2-

Վարդերը ընտրէ՛, ինչպէս յիշուած է, և ըռուպ վարդի ջուրը վերոյգրեալ եղանակաւը խաշէ և պարզէ. ընտրուած վարդերդ կշռէ՛ և հինգ գրուանքայ վարդի համար առ երեք հատ լաւ լիմոնի ջուր կտաւով քամէ՛, ընտրած վարդ լից մէկ մաքուր ապակեայ ամանի

մէջ լիմոնի ջուրը լինց վրէն և ձեռքով ճմլէ՛, մինչև որ լաւ փափկանայ և թո՛ղ մնայ կէս ժամաչտփ. ապա կըշուէ՛ շաքարը մէկ բաժնի համար հինգ բաժին (1) և լինց վրան առած վարդերիդ կարմիր ջուրը և սառը ջուր և ապա եփէ՛, ինչպէս միւս վարդը. սորա թանձրաչափն կարելի է փոքր ինչ աւելի բերել մէջը թթու լինելու համար : Այս տեսակ քաղցրաւենիի գոյնը շատ բաց կարմիր կըլինի : Ոմանք վարդով քաղցրաւենին առանց լիմոնի եփելու ժամանակը թանձրաչափին մօտենայլուս փոքր ինչ զաճի իւղ (серная кислота) կըձգեն վրէն , այնքան որ գոյնը իւր ուզած տեղը բերէ :

ՄԱՆՈՒՇԱԿԻ ԾԱՂԿՈՎ, ՔԱՂՅՐԱՒԵՆԻ.

5-

Մանուշակը Մարտ ամսոյ մէջ կամ շատ անգամ Փետրուարի կիսիցը կըբացուի և Ապրիլը չըրացած՝ կըվերջանայ :

Մանուշակի ծաղկներն մէկ քանի տեսակ են , բայց քաղցրաւենիի մանուշակն այն է, որ ամէնից ուշ կըբացուի և շատ հոտաւէտ ու կապտագոյն է և ծաղկի տերեւները խիստ բարակ են , որ կոչուում է ծիրանի մանուշակ : սորա գերազանց տեսակը Հայաստան կըգտնուի :

Այս տեսակ մանուշակի ծաղիկը ընտրէ՛, որ բնաւ մէջը ուրիշ բան չգտնուի , մաղէ՛ լայն մաղով և կշռէ՛ . երկու բաժինն առանձին դի՛ր և կէս բաժինն առանձին . այս կէս բաժնի ջուրը առ այնպէս, ինչպէս որ

(1) Այս տեսակին չորս բաժին ևս կարելի է դնել :

գրեցինք վարդի ջուրը առնելու համար, և բարակ կրտաւով քամէ՛, ապա երկու բաժնի համար շաքար կոտորէ՛ և կշռէ՛ վարդի նման մէկ բաժնին վեց բաժին, մնացածն եփէ՛ վարդի նման . բայց միայն սորա գոյնը աւելի գեղեցկացնելու համար, երբ եփը թանձրաչափին կրմօտենայ, անպատճառ պէտք է փոքր լիմօնի ջուր կամ աղ դնել, որ գոյնը գեղեցկանայ, բայց ոչ այնքան, որ թթուութեան համի նշոյլը առնուի, և մանր ամանների մէջ լցնելով պահէ՛: Այս քաղցրաւենին ևս կարելի է շինել շաքարը կտրելով, ինչպէս ասացինք վարդի քաղցրաւենիի համար:

ՎԱՐԴ ԵՒ ՄԱՆՈՒՇԱԿ Ի ՄԻԱՍԻՆ ԽԱՌՆ

ՔԱՂՑՐԱԵՆԻ .

4.

Աստ որում մանուշակը երկու կամ մի և կէս ամիս առաջ կըբացուի քան զվարդը, ուստի մանուշակի քաղցրաւենին իւր ժամանակին եփէ՛ և պահէ՛. երբ որ վարդի ժամանակն գայ, վարդի քաղցրաւենին ևս եփէ՛, ինչպէս վերը ասացինք և երբ տեսար, թէ տերևները փափկացան և իւր թանձրաչափին մօտեցաւ, այն ժամանակը առանց կրակիցը յետ առնելու վարդի քաղցրաւենու չափովն ևս մանուշակի քաղցրաւենի լնց դիր վրան և մի քանի անգամ խառնելով, ՚ի միասին եփէ՛ մինչև իւր առաջին թանձրաչափին հասնիլը . ապա յետ սու և մանր ամանների մէջ լցնելով՝ բերանը 12

ժամ քաց թողալուց յետոյ թաց կտաւով ծածկէ՛ և
պահէ՛ :

ԼԻՄՈՆԻ, ՆԱՐՆՁԻ ԿԱՄ ԱՊԵԼՍԻՆԻ ԹԱՐՄ

ՄԱՂԿՈՎ, ԲԱՂՅՐԱԻԵՆԻ •

5.

Այս ծաղկները թէ առանձին առանձին և թէ
խառն 'ի միասին սու և վրայի լաւ ու դալար ծաղ-
կները հատ հատ ընտրէ՛ ու մաղէ՛ այնպէս , որ մէջը
դեղին սերմերիցը չմնայ . բայց որովհետև այս ծաղկը-
ները շատ անգամ ցխտտ և հողոտ են լինում , կարող ես
մի անգամ լուանալ , ապա կշռել լցնել սառը ջրի մէջ
և խաշել մինչև բաւականին փափկանայ և ապա քամել
մէկ բաժնին հինգ բաժին շաքար կշռել և ածել 'ի միա-
սին պղնձի մէջ և վրէն պարզ սառը ջուր լցնել : (Այս
ծաղկի ջուրը , ինչպէս և վարդինը ու մանուշակինը ,
հարկաւոր չէ իրան ջուրն առանձին առնել և մէջը լըց-
նել) : Սառը ջուրը այնքան լից , որ պղինձը ծռելուս
ջուրը երևի , ապա դի՛ր կրակի վերայ ու եփէ՛ . երբ մո-
տեցաւ առաջին թանձրաչափին , քրքումի (զաֆրան)
ջուր լից վրան գոյն տալոյ համար , այնքան , որ կարող
լինի գոյնը փոխել :

Քրքումի ջուրը այսպէս պէտք է պատրաստել . քրք-
ումիը պէտք է լցնել փոքր ամանի մէջ և վրէն եփ ե-
կող ջուր ածել , թողուլ երեք ժամաչափ մինչև նիւ-
թը դուս տայ , ապա այս ջրիցը պէտք է լցնել քաղց-

բաւենու վերայ (1): Գոյնը տալուց յետոյ այնքան պէտք է եփել, մինչև հասնի առաջին թանձրաչափին . բայց սորայ ծաղկներն ևս պէտք է շուտ շուտ ծամելով փորձել, որ պինդ եղած ժամանակը ջուր լցուի վրէն, ինչպէս վարդինը:

Այս քաղցրաւենին կարելի է երբեմն թթու ևս շինել: Սորա համար կարող ես լիմոնի ջուր կամ լիմոնի աղածել թթուութեան համին համեմատ . միայն այն ժամանակն պէտք է մարզարտաձև թանձրաչափին հասցնել . իսկ եթէ աւելի թթուաշ շինելու լինիս, պէտք է երրորդ թանձրաչափին հասցնես . սակայն ամենից լաւն այն է, որ թթու չլինի, կամ թէ լինի, այն ևս շատ սակաւ, այնքան, մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափին, որովհետև թանձրաչափն աւելի եղած ժամանակը ծաղկներն կըլինին իբրև կաշի:

Այս քաղցրաւենին ևս կարելի է շաքարը կտրելով եփել, ինչպէս վարդինը:

ՔԱՂՑՐ ՆՇԻ ԾԱՂԿՈՎ ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԻ .

6.

Ա՛ռ քաղցր նշի բացուած և թարմ ծաղկներն և ծաղկի տերևներն հատ հատ ընտրէ՛ . ապա կշռէ՛ մէկ բաժնի համար հինգ կամ չորս բաժին շաքար և ՚ի միասին լեց պղնձի մէջը, վրէն այնքան ջուր լեց, որ շաքարը հալցնելոյ և ծաղկներն եփելու համար բաւա-

(1) Այս գոյնը կըտան քաղցրաւենու զեղեցկութեան համար, իսկ չկամեցողը կարող է չտալ:

կան լինի, յետոյ եփէ՛, մինչև առաջին թանձրաչափին հասնիլը. և եթէ ծամելով տեսար, թէ ծաղկներն դեռ հումեն. կրկին ջուր աւելացրու և եփէ՛ մինչև հասնի առաջին թանձրաչափին և ապա լից ամանների մէջ :

ԼԱԻ ԾԻՐԱՆԻ (գայտի) ԾԱՂԿՈՎ.

7.

Լաւ ծիրանի ծաղկով եփելու կերպն այն է , ինչ որ քաղցր նշինը , ուստի սորա համար բան գրե՛ն աւելորդ է :

ԾԻՒԱԿԻ (ղարանփիլ) ԾԱՂԿՈՎ.

8.

Միխակի ծաղիկն երկու տեսակէ, մինն վայրի է համարուում, որ միակարգ ծաղկներով է (եալնխաթ) և հոտը խիստ նուրբ և սակաւ. իսկ միւսն ընտանի, որ բազմաթերթ է և կոչումէ ՂԱԹՄԵՐ . սաստիկ հոտաւէտ զանազան գոյներով :

Այս երկորդ տեսակ մեխակի ծաղկիցն ա՛ռ, (եթէ ճարուի լաւ, է որ ամէնը միագոյն լինին, իսկ եթէ ոչ, գոնէ յարմարաւոր լինին մի մեանց) խառնէ իրար հետ և ծաղկի տերևներն հատ հատ ընտրէ՛, մեծ մաղով մաղէ՛ և խաշէ՛ մինչև լաւ փափկանան. ապա մի բաժնի համար կշռէ՛ հինգ կամ չորս բաժին շաքար և խառնէ՛ ծաղկի հետ , լից պղնձի մէջ , վրէն այնքան ջուր լից, որ շաքարը հալեցնէ և եփէ. եթէ տեսար, որ մօտեցաւ առաջին թանձրաչափին , բայց ծաղկներն ծամելով փորձեցիր , որ չէ փափկացել , կրկին սառը ջուր աւելցրու վրէն և եփէ՛ մինչև առաջին թանձրաչափին

Հասնիլը : Ապա յետ ան և պղնձի միջև բարակ եփը կտրուելուց յետոյ մէջը մի քանի կաթիլ մեխակի իւղ կաթեցրու և միւս քաղցրաւենեաց նման մանր ամանների մէջ լից : Այս քաղցրաւենին ևս կարելի է շաքարը կտրելով շինել, ինչպէս և վարդը :

ՍՊԻՏԱԿ ԶԱՄԲԱԽԻ ԾԱՂԿՈՎ

9.

Զամբախի ծաղկի սպիտակներն ան և մի անգամ լուս, որ վրայի դեղնութիւնը երթայ, զգոյշ լինելով, որ դեղին սերմերիցը չգնայ ծաղկի հետ, ապա կշռէ մի բաժնին հինգ կամ չորս բաժին շաքար և եփէ՛ քաղցրը նշի եղանակաւ :

ՅԱՍՄԻԿԻ (եասաման) ԾԱՂԿՈՎ .

10.

Յասմիկի ծաղիկը մի քանի տեսակ է, և թէպէտ աւմենիցն ևս կարելի է քաղցրաւենի շինել, բայց ամէնից լաւն այն բարձր ծառերի վերայ գտնուածն է, որոյ փայտիցը Պօլիս ծխամուրջ կըշինեն : Այս ծաղիկը ան, ընտրէ՛ և եփէ՛ նշի ձևով :

ՏԵՂԵԿՈՒԹԻՒՆ ԾԱՂԿԵՂԷՆ ՔԱՂՑՐԱԽԵՆԵԱՅ ՎԵՐԱՅ .

Այսքան տեսակ ծաղկի քաղցրաւենիքը տեսնելով, ամէն մարդ կարող է հետեւեցնել և ճանաչացնել, թէ ուրիշ ծաղկներից որն է անֆնաս և որպէս կարելի է ե-

վել, միայն գիտել պէտք է, որ այն ծաղիկն, որոյ ան-
րևն մեխակի նման հաստ է, պէտք է առաջ լոկ ջրով խա-
շել:

Թէպէտ շաքարի որքանութիւնը մի բաժնին վեց
կամ հինգ բաժին գրեցի՞ք ինչպէս վարդի և մանու-
շակի համար, բայց լաւ է չինայել և միշտ վեց բաժին
դնել, ըստ որում երկար ժամանակ պահելու համար
օշարակը կըծծէ, իսկ եթէ կարճ միջոցի համար եփ-
ուի, կարելի է հինգ բաժին դնելը: Այս ևս հարկաւոր
է իմանալ, որ ընդհանրապէս ամէն տեսակ քաղցրաւե-
նին ևս մինչև մի երկու շաքար չմնայ և շաքարը ի-
րեն մէջը չծծէ մանաւանդ ծաղկով քաղցրաւենիքն, ու-
տեղու համար անախորժ կը լինի իսկ վարդի քաղցրաւե-
նին որքան հնանայ մինչև մի կամ երկու տարուանը,
միայն եթէ սկզբումը լաւ եփած է, շատ գովելի և ազ-
նիւ կը լինի:



ԳԼՈՒԽ Բ.

ՄԱՐԳԱՐՏԱԶԵՒ Բ. ԹԱՆԶԻՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ
ՔԱՂՅՐԱԻՆԵՆԻՔ.

ՄԱԻՆԱՅՈՎ, (աղան Վիէյի)

11.

Մէկ բաժին մալինայի համար կըռէ՛ երկու բա-
ժին շաքար և կորէ՛ ինչպէս գրուած է (1), քամէ՛, գի՛ր

(1) Շաքար պարզելու խրատն տես հինգերորդ երեսը:

կրակին. թող եփի մինչև երկրորդ աստիճան թանձրա-
չափին հասնելը (2), ապա յետ ան, վէր դիր, թող սառ-
չի. երբ որ սառեցաւ, մալինան լին մէջն, թող այնքան
եփի, մինչև իւր բնական ջուրն քաշուի. յետոյ կրկին
եղած ջուրն ևս քաշէ՛ և հասցրու երկրորդ թանձրա-
չափին. ապա յետ ան և լին մանր ամանների մէջ:

ԵԼԱԿՈՎ, (ԶԻԼԷԿ, ԿԼՈՒՊՆԻԿ).

12.

Ելակների ներքի կոթերը ընտրէ՛, լուս սառն ջը-
րով ապա վերոյգրելոյ նման կշռէ՛ և եփէ՛:

ՎԱՅՐԵՆԻ ԵԼԱԿՈՎ, (ԵԱԿԱՆ չԻԼԷԿԻ).

15.

Վայրենի ելակը համարեա՛ ամէն տեղ կըգտնուի
և շատ երկարատե է, այնպէս որ շատ անգամ ձիւնի
տակին ևս կըմնայ: Այս պտուղն կշռէ՛ և մալինայի կեր-
պով շինէ:

ԱՆԱՆԱՍ ԿՈԶՅԵՏԱԼ ՊՏՂՈՎ.

14.

Այս պտուղը շատ հազուագիւտ է իրեն շատ տաք
տեղ սիրելու համար, այնպէս որ շատ տեղ սրան ա-

(2) Երկրորդ թանձրաչափի խրատը տես տասներկու երրորդ երեսը:

աւանձին տաք սենեակում մշակում են ջերմութեամբ .
ուստի եթէ քաղցրաւենի շինելու լինիս, մալինայի կեր-
պոջն կարես եփել:

ՄԱՆՐ ԵՒ ԽԱԿ ՆՈՒՇԻՑ . ՈՐ ԱՍՈՒՈՒՄԷ (ցոկոլակ
Մակոլակ կամ չաղալապատէմ) .

15.

Ա՛ռ մանր և թարմ նուշի ցոկոլակը (բայց առա-
ջուց պատրաստած ունեցի՛ր սորա համար մոխրաջուր) 1),
այս մոխրաջուրը դի՛ր կրակին , երբ եփն եկաւ , նուշը
կշռի՛ր լից մէջն ու խաշէ՛ . երբ բաւականին խաշուե-
ցաւ, հանէ՛ միջիցն և սառը ջրի մէջ լից և երկու ե-
րեք անգամ սառը ջուրը փոխէ՛: Դեռ սառը ջրիցը չը-
հանած, պատրաստի՛ր լաւ քաղցր սառն ջրախառն մեղր:
Նշերն երբ սառը ջրից հանեցիր , ուրիշ ջրով շփելով
լուս, որ վրէն մոխրաջուր չմնայ , ապա լից այն մեղրի
մէջը և դի՛ր կրակին, թո՛ղ այնքան եփի, մինչև մեղրա-
ջուրը քաշուի և բաւակին թանձրանայ . ապա յետ առ
ու լից փլաւքամիչի մէջ թո՛ղ միջի մեղրը քամուի . յե-
տոյ կշռէ՛ մէկ բաժին նշի համար մի և կէս բաժին
շաքար և կէս բաժին մեղր , այնպէս, որ մեղրն և շա-
քարն ՚ի միասին նշի երկու բաժինն լինին . շաքարն և
մեղրն ՚ի միասին խառնէ՛ և ձուով կտրէ՛, թաց կտաւով
քամէ՛, դի՛ր կրակի վերայ, թո՛ղ եփուի մինչև դայ հաս-
նի առաջին թանձրաչափին, ապա յետ առ ու վէր դի՛ր .

(1) Մոխրաջրով եթէ խակ կանաչ լուբիա, բակլայ և այլ տոյսպիտիք
ես խաշես, իւր բնական գոյնն ես կըստնէ:

Թող սառչի. երբ սառեցաւ, նշերդ լինց մէջը և դի՛ր կը-
 րակին մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափին կամ փո-
 քըը ինչ աւելի, որովհետև թէպէտ սորա մէջը թթու-
 չկայ, բայց մեղը լինելու պատճառաւ երկրորդ թանձրաչա-
 փին հասցնելը փնաս չունի և կամ նրանից փոքր ինչ
 անցնելը. ապա յետ ան կրակիցը, թող սաստիկ սաքու-
 թիւնն երթայ և լինց ամանների մէջը: Սորա ամանն
 մեծ ևս լինի փնաս չունի:

ՍՊԻՏԱԿ ԿԵՌԱՍՈՎ.

16.

Ա՛ռ սպիտակ կեռասը (շատ հասած և ճիւղուած
 չլինի), լուան, կոթերն և կորիչներն հանէ՛ և մէկ բաժնի
 համար մի և կէս բաժին շաքար կորէ՛, ձուով պարզէ՛,
 կրկին եփէ՛ մինչև առաջին թանձրաչափիցն անցնի.
 ապա թող սառչի. սառչելուց յետոյ կեռասը լինց մէջը
 և եփէ՛ մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափին. ապա
 քաշի՛ր սառելուց յետոյ ամանների մէջ: Սորա աման-
 ներն ևս եթէ մեծ լինին փնաս չունին:

ԿԻՏՐՈՆՈՎ, (Աղաճ քաւունու, Պալանկ)

17.

Այս պտուղը կրնմանի մի մեծ տեսակ լիմոնի, որ
 Կ. Պօլիս շատ կըճարուի, և թէպէտ վրաստան ևս բե-
 րում են Բաքուովն, բայց Կ. Պօլսոյ դտնուածն թէ մե-
 ծութեամբ, թէ պնդութեամբ, թէ քաղցրութեամբ և

թէ համոզն շատ դերազանց է. իսկ Բաքուովը բերածը մանր է, փափուկ, անհամ և խիստ անհոտ:

Ա՛ռ այս կետրոնն և վրայի կեղևն բարակ կճպէ՛ և սրա համար յատուկ շինուած արիշտայածև հանող աւնտայով յղկէ՛. եթէ յղկիչ ևս չլինի, դանակով բարակ կտորէ՛ արշտայի նման երկայն երկայն. ապա կշռէ՛ մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար, ձուով կտրելով քամէ՛, եփէ՛ մինչև առաջին թանձրաչափին գալը և թո՛ղ սառչի: Այս միջոցումը մի մեծ աման ջուր եռացրու և կտորած կետրոնդ բոլորն ՚ի միասին լից մի մաքուր կտաւի մէջ, չորս ծայրը թո՛ղ կապէ՛, դի՛ր այդ կրակի վրայի եփման ջրի մէջ. երբեմն երբեմն ևս զըզալով դէպի վայրը ճնշելով: Նրբ որ փոքր խաշուեցաւ և դառնութիւնը դուս գնաց, հանի՛ր ու դի՛ր մէկ մեծ աման սառը ջրի մէջ. ապա այն տեղից ևս հանի՛ր և փոքր ժամանակ կախ տո՛ւր, որ ջուրը բոլորովին գնայ. յետոյ կտաւիցը հանէ՛, լից այն սառնացեալ շաքարի մէջը, դի՛ր կրակին թո՛ղ եփուի մինչև երկրորդ թանձրաչափին հասնիլը:

Գառնութիւն ունեւու ջանկացողը կարէ առանց խաշելու շինել: Սորա համար մի ուրիշ եղանակ ևս կայ, որ թթու և հոտ կըզրուի մէջը և երրորդ թանձրաչափովն կեփուի, որոյ համար կըտեսնուի երրորդ գլխումըն, այն տեսակ քաղցրաւենեաց կարգումը:

Այս քաղցրաւենու՛ ամանների ևս մանրն է լաւագոյն:

ՓՈՐԹՈՒՔԱԼԻ (այսելսինի) ԿՃԵՊՈՎ.

18.

Փորթուքալի կեղևը կոտորէ՛ արիշտի նման երկար երկար կամ այլ և այլ գեղեցիկ ձևերով, կշռէ՛ և խաշէ՛ մինչև լաւ փափկանայ . ապա մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար առ, մանր կոտրատէ՛ և կեղևը հետը ՚ի միասին լնց պղնձի մէջը , վրէն այնքան ջուր լնց . որ պղինձը ծռելուս փոքր ինչ ջուր երևի, դի՛ր կըրակին, թո՛ղ եփի մինչև երկրորդ թանձրաչափին հասնիլը , ապա լնց ամանների մէջ , որ եթէ մեծ ևս լինին փնաս չունին: Եթէ կամիս, կարող ես սորա համար մէկ բաժին շաքար և կէս բաժին մեղր դնել և թանձրաչափն փոքր ինչ աւելի բերել:

ՆԱՐԻՆՁԻ ԿԵՂԵԻՈՎ.

19.

Փորթուքալի կեղևի կերպն կարող ես սորա վերայ ՚ի գործ դնել և եփել:

ՔԷՊԱԹ ԼԻՄՈՆՈՎ.

20.

Քէպաթ կոչեցեալ լիմոնն Կ. Պօլիս կը գտնուի, ինքը բոլորակ և բաւականին մեծ լիմոն է. մէջը խնձորի

նման մտալի է և կորիզներու (կուտ), հետը փոքր ինչ թը-
թու անջուր միս ունի, չկարծեմ թէ վրաստան այս
տեսակիցը գտնուի:

Ա.ռ այս լիմոնը բարակ կճուգէ՛, բոլորաձև կամ այլ
գէղեցիկ մանր մանր ձևերով կտրատէ՛, կշռէ՛ և խա-
շէ՛. խաշելու ժամանակը ջրի մէջը կէս կտրած և չը-
կճուած լիմոնդ դի՛ր և մէկ բաժնի համար մի և կէս բա-
ժին շաքար կշռէ՛ և ՚ի միասին գործածէ կիտրոնի նը-
ման և եփէ մինչև երկրորդ թանձրաչափին գալը. ա-
պա երբ փոքր ինչ սաստիկ տաքութիւնը անց կենայ,
լից մանր ամանների մէջ:

ՏԱՆՁԱԶԵՒԻ ԼԻՄՈՆ (արմուտ լիմոնի)

21

Այս տեսակ լիմոնն ևս Կ. Պօլիս կը գտնուի, որ մի
և նոյն տանձի ձև ունի. քէպաթի նման մէջը մի քա-
նի կուտեր ունի խիստ փոքր և թթու մտով:

Ա.ռ. այս լիմոնները և իրանց գեղեցիկ ձևը չփչա-
ցնելու համար ողջ ողջ այսպէս ընտրէ: Առ մի ճկութե-
մատնաչափ բարակ թոնաքայի խողովակ երկու մատնա-
չափ երկայնութեամբ. այս խողովակովն զգուշութեամբ
ներքի կողմիցը ծակելով՝ միջի կուտերն և թթու մի-
սըն հանէ՛, ապա իրան կճուգէ, կշռէ՛, խաշէ՛ և եփէ այն-
պէս, ինչպէս զրուած է քէպաթ լիմոնի և կետրոնի հա-
մար:

ՍԱՆՐ ԽՆՁՈՐՈՎ.

22.

Կ. Պօլսումը մի տեսակ մանր խնձոր կայ, որ շատ քաղցր և հոտաւէտ է, որ կոչուում է միսքէթ (1) : Այս խնձորիցը վրաստան չի ճարուում և թէպէտ կայ մանրը խնձոր, բայց քաղցր հոտ չունի. ուստի վրաստանի մէջ խնձորով քաղցրաւենի կարելի է շինել Ախալցխոյ հոտաւէտ և քաղցր խնձորիցը, որ թէև մեծ է, բայց կարելի է եփելուց յետոյ գործածելուս երկու բաժնել :

Այս խնձորիցն այսպէս կը շինուի : Ա՛ն այս խնձորը, երկու գլուխը կտրէ և դանակով կամ բթաչափ լայն խողակով միջև կուտերը և անպիտան տեղերը հանէ, որ ամենեւին չի մնայ. ապա կճպէ՛ և մէկ կողմիցը դի՛ր սառը ջրի մէջ, որպէս զի չսեանայ. երբ որ բոլորը կճպիցիր, կշռէ՛ ու լից կրակի վերայ ունեցած մաքուր և եփուող ջրի մէջը. հետն էլ ձգէ մի լիմոն իրան կըճպո՞նէ երկու բաժանած, թո՛ղ այնքան խաշուի, մինչև փափկանայ, բայց մօտը պէտք է ամանով սառն ջուր ունենաս, որպէս զի որը նրանցից տեսնի, թէ փափկելէ, հանես այն ջրի մէջը ձգես. խաշուելից յետոյ մէկ բաժնի համար մէկ բաժին շաքար և կէս բաժին մեղր կը շռէ՛ և կտրէ (եթէ լաւն շինելու լինիս մի և կէս բա

Այս միսքէթ խնձորի տեսակը շատ քաղցր և հոտաւէտը գտնուում է Հայաստան և կոչուում է շաքարկէնի խնձոր :

ժինն էլ շաքար լինի) մեղըն և շաքարն 'ի միասին կամ թէ միայն շաքարն կտրելուց և քամելուց յետոյ կրկին եփէ՛ մինչև երկրորդ թանձրաչափին դալը , ապա թո՛ղ որ սառչի: Շաքարը սառչելուց յետոյ խնձորները հանէ սառը ջրիցը և մաքուր չոր կտաւով ցամաքացրու , դիր շաքարի մէջը և կրակին դի՛ր կրկին եփէ՛ . երբեմն երբեմն ևս քափքիրով ծանր ծանր խառնէ՛ , որ միահաւասար եփին . երբ որ կըհասնի երկրորդ թանձրաչափին , յետ առ ու թո՛ղ մնայ պղնձումն երեք չորս ժամաչափ կամ մէկ գիշեր , որ խնձորի միջի ջուրը դուստայ , յետոյ դիր կրակին թո՛ղ եփուի . մի քանի անգամ եփը գալից յետոյ կըհասնի երկրորդ թանձրաչափին . ապա առ և պահէ ինչ տեսակ ամանի մէջ որ կուզես :

Այս տեսակ քաղցրաւենին աւելի ախորժելի և անվընաս է հիւանդաց համար , եթէ առանց մեղրի շինուի : Այս խնձորով քաղցրաւենին կարելի է կարմիր ծաղկով ներկել , եթէ կարմիր գոյն տալը ախորժելի համարուի :

ՄԱՆԲ ԵՒ ԿԱՐՄԻՐ ԱՆԿՈՒՑ ՉԱՄՉՈՎ .

25.

Այս չամչի կոթերն ընտրէ , լուս , կշռէ և դի՛ր քիչ գոլ ջրի մէջ , թող մնայ երեք ժամից աւելի . ապա մէկ բաժնի համար կշռէ մի և կէս բաժին շաքար , կտարատէ և լից պղնձի մէջ և չամիչն էլ ջրիցը հանէ և լից վըէն . նորայ վերայ այնքան ջուր ածա , որ պղնձը ծռելուս ջուրը երևի ապա դիր կրակին եփէ և որ-

քան սև քափ բռնէ՛ երեսին, քաշէ՛ և թող այնքան եփու-
ուի, մինչև հասնի երկրորդ կամ փոքր ինչ աւելի թանձ-
րաչափի: Այս քաղցրաւենին աւելի լաւն կըլինի, եթէ
դեղնադոյն չափից շինուի, որ ասուումէ՛ սազայ:

ԾԻՐԱՆԻ ԼԱԻ ՉՐՈՎ, (չոր դայսի)

24.

Լաւ մեծ մեծ չիրերը մէկ կողմիցը ճղելով՝ միջե
կուտերը հանէ, կշռէ, լաւա և դիր ստոր ջրի մէջ,
թող մնայ վեց ժամաչափ. ապա մէկ բաժնի համար մի
և կէս բաժին շաքար կտորէ և երբ որ տեսնես, թէ
չիրը փափկել է, հանէ ջրիցը և լից շաքարի վերայ և
այնքան ջուր լից վրան, որ կարողանայ շաքարը հալ-
ցնել, ապա դիր կրակին. (սորա կրակն շատ մարմանդ
և քիչ պէտք է լինի, որ ծանր և կամաց կամաց եփ
դալով եփուի) և երեսին բռնած կեղտը սնդադար առ
և թող եփուի մինչև երկրորդ թանձրաչափին հաս-
նիլը: Երբ որ կրտեսնես, թէ թանձրաչափին մօտեցելէ
և չիրը դեռ չէ եփուած ու մեծացած, փոքր ինչ սա-
ւոր ջուր աւելցրու վերան և թող եփուի մինչև երկ-
րորդ թանձրաչափին հասնիլը ապա լից մեծ աման-
ների մէջ:

ՄԱՆՐ ՉԱՄԻԶԸ , ՉԻՐԸ ԵՒ ԴԱՄԱՍԿՈՍԻ ՓՍՍԱՅՆ (Շամ-
Ֆատիւր) ԻՐԱՐ ՀԵՑ ԽԱՌՆ ՔԱՂՅՐԱՒԵՆԻ .

25.

Չամչի և չրի քաղցրաւենիքը առանձին առանձին
եփէ, ինչպէս գրուած է և երբ թանձրաչափին կը հաս-
նին, իրար խառնէ միաչափ քանակութեամբ, բայց ա-
ռաջուց Դամասկոսի փստայն պատրաստէ այսպէս : Մի
աման ջուր տաքացրու, երբ սկսաւ ջուրը եռալ, փստան
լից մէջը և շուտ շուտ նայիք թէ կեղևը կը հանուի՞ .
երբ հասաւ այն ժամանակը, ետ առ ու կձպէ, յամսք
կտաւով չորացրու և լից այն քաղցրաւենու մէջը, խառնէ
և թող մի երկու անգամ իրար հետ եփ գան : ապա
յետ առ ու լից ամանների մէջը :

ԿՈՃՈՎ (տաք կոճ, զանձաՖիլ .)

26.

Այս չոր կոճով շինած քաղցրաւենին չէ կարելի
համեմատել Պարսկաստանիցն եկած լաւ քաղցրաւենուն .
միայն եթէ նորանից չլինի և պէտքը գայ, այսպէս կա-
րելի է շինել :

Առ չոր կոճի մեծ մեծ կտորները, ածա պղնձի մջ
և մինչև բերանը ջրով լից, թող մնայ 12 ժամ : Միւս
օրը ջուրը փոխէ և դիր հանգարտ կրակին կամ սաս-
տիկ տաք տեղ, որ տաք մնայ առանց եռ դալու 12
ժամ . յետոյ այդ ջուրն ևս փոխէ և դիր կրակին և

փեղով խաշէ երկար ժամանակ մինչև լաւ փափկանայ. ապա յետ առ ու վըայի բարակ կեղևներն հանէ և ընտրածներդ մէկ կողմիցը լից սառը ջրի մէջ. երբ որ պրծնիս, կշռէ ու պատրաստիր բաւականին քաղցր մեղրաջուր, կոծը լից նրա մէջը և լաւ եփէ հանդարտ կրակով ապա յետ առ, հանէ մեղրաջրիցը, լից պղնձի մէջ և մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար կոտորէ և կէս բաժին էլ լաւ մեղր լից վըան և այնքան ջուր ածա, որ երեան առնի և զիր հանդարտ կրակի վերայ, թող այնքան եփուի, որ երկրորդ թանձրաչափիցն անց կենայ. ապա յետ առ ու ամանների մէջ լից պահէ :

Կոծը այսպէս ևս կըփափկացրուի : 12 ժամ թրջելուց յետոյ երկար ժամանակ հողի մէջ թաղէ մինչև փափկանայ, ապա հանէ, խաշէ և կրակին եփէ : Կարելի է նոյնպէս թրջել, խաշել և կեղևահան անելուց յետոյ մի զիշեր կրաջրի մէջ պահել, ապա հանել, լուանալ, ծակծկել, խաշել, ջուրը թափել և ապա միւս գործողութիւնները կատարելով եփել :

Հ Ա Տ Ո Ւ Ա Ծ

ԵՐԿՐՈՐԴ ԹԱՆՁՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ ԿՐԱԶՐՈՎ ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ

ՇԱՏ ՄԱՆՐ ԻՍԿ ԿԱՆԱԶ ԼԻՄՈՆՈՎ :

27.

Շատ մանր ու կանանչ լիմոնը կշռէ, լից առաջուց պատրաստած մի աման կրաջրի մէջ, թող մնայ վեց ժամ, ապա հանէ կրաջրիցը, մի քանի անգամ լուա, ասեղով

տեղ տեղ ծակծկէ և խաշէ . խաշելուս մի մեծ լիմոն
 մէջտեղիցը երկու ճեղքէ, առանց կճպելու ջուրը քամէ
 մէջը և լիմոնի երկու կտորն մի շատ փոքր էլ պաղ-
 լեղ (շիպ) էլ հետը նոյնպէս դիր մէջը, որ չի սևանայ:
 Երբ որ տեսար, թէ ատամիդ տակին ծամուում և փրշ-
 րուում է, հանէ այն ջրիցը և լից սառը ջրի մէջ, ա-
 պա պատրաստէ բաւականին մեղրաջուր, խաշէ լիմոնը
 այն մեղրաջրովը և էնտեղից հանէ, ապա մէկ բաժնի
 համար կշռէ մի և կէս բաժին շաքար, շաքարը կո-
 տորէ, լիմոնի հետ լից պղնձի մէջ, դիր կրակին, վրան
 բաւականին ջուր լից, թող եփուի մինչև հասնի երկրորդ
 թանձրաչափին, ապա դատարկէ մանր ամանների մէջ:

ՄԱՆՐ ԵՒ ԽԱԿ ԹՉՈՎ.

28.

Մանր և կանանչ թղերը լուա, կշռէ, դիր կրաջրի
 մէջ, թող մնայ վեց ժամ . ապա հանէ կրաջրիցը, մի
 քանի անգամ լուա, տեղ տեղ ասղով ծակծկէ և խաշէ .
 խաշելուս մի լիմոն երկու ճեղքէ, յառաջ ջուրը քամէ
 վրան, յետոյ մի քիչ շալի հետ նոյն լիմոնի կտորները,
 ապա մեղրաջրով լուա, եփէ, հանէ ու մի բաժնի հա-
 մար մի և կէս բաժին շաքար և կէս բաժին էլ մեղր
 'ի միասին ձուով կտորէ, քամէ և եփէ մինչև հասնի մի
 և կէս թանձրաչափին և թող սառչի, սառչելուց յե-
 տոյ թուղը լից մէջը այնքան եփէ, մինչև հասնի երկ-
 րորդ թանձրաչափին կամ փոքր ինչ աւելի . ապա լից
 մեծ ամանների մէջ ու պահէ:

ԽԱԿ ԵՒ ՄԱՆՐ ԸՆԿՈՒԶՈՎ, (Տէնկօ-կակալ.)

29.

Առ միջակ մեծութեամբ ընկոյզները ու բարակ կրճակէ. եթէ կամենաս գեղեցիկութեան համար առու առու կտրէ (շեշխանայ), լից սառը ջրի մէջ, թող մնայ վեց կամ եօթն օր, ամէն օր ջուրը փոխելով. ապա կրաջուր շինէ, լից մէջը, թող մնայ 12 ժամ. կրաջրիցը հանելով մի քանի տեղ ծակձկոտէ և մի քանի անգամ լուս. ապա խաշէ մէջը ձգելով մի կտոր շիւղ և մի լիմոն իր ջրովըն. երբ որ խաշուեցաւ, հանէ և մեղրաջրով եփելուց յետոյ առ 100 հատ ընկուզի համար չորս գրուանաքայ շաքար. շաքարի վրէն ջուր լից ու եփ տուր. սառչելուց յետոյ ընկոյզը լից մէջը և կրկին եփէ մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափին:

Շատ ախորժելի կըլինի, եթէ սկզբումը մի քանի հատ միխակ ծեծես, կտաւի մէջ կապես և ձգես շաքարի մէջը, որ հետն եփուի և մինչև ընկոյզի եփիլն էլ մէջը մնայ հոտ տալու համար. կամ թէ մեխակը երկու կտրէ երկայնութիւնիցը ու կոխէ ընկոյզի մէջ, մի ընկոյզին երկու հատ և թող հետն եփուի: Երկրորդ թանձրաչափին երբ որ հոտաւ, յետ դիր, մեխակը հանէ և քաղցրաւենին լից մեծ ամանների մէջ: Եթէ շաքարի չորս բաժնի համար կէս բաժին ևս լաւ պարզած և մաքրած մեղր գրուի, կարող է առանց փչանալու երկար ժամանակ մնալ:

ՉՄ ԵՐՈՒԿԻ ԿԵՂԵՒՈՎ .

50.

Հաստակեղև ձմերուկի կեղևն ու վրայի կանանչը բարակ կձպէ, նոյնպէս միջի կողմի փափուկներն ևս կըտօրէ . ապա քառանկէնի, կամ բոլորակ կամ որպիսի և իցէ գեղեցիկ ձևերով կտրատէ, կշռէ և լից կրաջրի մէջ, թող մնայ 12 ժամ . յետոյ հանէ, մի քանի անգամ լուա ու խաշէ, մէջն մի կտրած լեմնն դնելով: Խաշուելից յետոյ կրաջրիցը հանէ, մեղրաջրով եփէ և ապա մի բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար դիր պղնձի մէջ, կեղևները լից մէջը, վերան չափաւոր ջուր լից, թող այնքան եփուի, մինչև հասնի երկրորդ թանձրացափին . ապա յետ առ ու լից մեծ ամանների մէջ:

Գ Դ Ո Ւ Մ Ո Վ .

51.

Մէկ տեսակ սպիտակ, բոլորակ և քաղցր դդում կայ, որ Կ․ Պօլիս կասնն հելտածը խապաղը : Առ այդ դդումը, կձպէ, կոտորէ ինչ յարմար ձևով, որ կամենաս, լից կրաջրի մէջ, թող մնայ 12 ժամ : Կրաջրիցը որ հանեցիր, մի քանի անգամ լուա, խաշէ ու առ մի բաժնի համար մի բաժին շաքար և կէս բաժին մեղր, ՚ի միասին լից պղնձի մէջը, վրէն չափաւոր ջուր լից, թող եփուի, մինչև երկրորդ թանձրացափը կամ փոքր ինչ աւելի, ապա լից մեծ ամանների մէջ:

ՄԱՆԻ ՊՈՐԻՆՃԱՆՈՎ, (պատրճան)․

52.

Մանր պորինճանների անկորիզ կողմի գլուխը կրտսրէ՛ ու կճպէ, եթէ կամիս, մանր բոլորակներ շինէ, կամ թէ իւր կոթը վրայն թողնելով մի սիրուն ձևի բեր և կամ բոլորն ՚ի միասին արիշտայի նման բարակ կոտորէ՛: Այսպիսի որ ձևովն կամիս կստորէ, կշուէ, լից կրաջրի մէջ, թո՛ղ մնայ երեք կամ չորս ժամ․ ապա հանէ՛ մի քանի անգամ լուս և մէջը մի կարած լիմոն դնելով՝ խաշէ․ խաշուելուց յետոյ կրկին մեղրաջրով խաշէ և յետոյ մի բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար և չորս բաժնի մինն մեղր ՚ի միասին ձուով պարզեցրո՛ւ, քամէ և սառչելուց յետոյ լից պորինճանը մէջը, գիր կրակին թո՛ղ եփի մինչև երկրորդ թանձրաչափն․ ապա լից միջակ ամանների մէջ:

ՄԱՆԻ ԽԻԱՐՈՎ․

55.

Ա՛ռ ճիւղթ մատի մեծութեամբ խիարը, որ դեռ մէջը բնաւ կորիզ չունենայ, շորով լաւ շփէ ու լուս, լից կրաջրի մէջն, թո՛ղ մնայ տասն ժամաչափ․ ապա հանէ մի երկու անգամ սառը ջրով լուս և խաշէ, մէջը փոքր ինչ շիպ ձգելով, այնքան խաշէ, որ ծամելուս առամիզ տակին փշուրի․ ապա կրկին լից սառը ջուրը և մէկ բաժնին մի և կէս բաժին շաքար

կշռէ ու մանր կոտորէ և 'ի միասին խիարի հետ լից
պղինձը և վրան բաւականին ջուր ածելով՝ եփէ մինչև
հասնի երկրորդ թանձրաչափին , ապա լից ամանների
մէջ :

ՉՆԾԱՂԿՈՎ. (խլուպուզ).

54.

Այս ճնճաղիկն այն է, որ փետրուար ամսոյ վերջե-
րին կամ Մարտի մէջ կբբացուի զեռ ձիւնը նոր վեր-
կացած ժամանակը , ինքն է կապտագոյն և հատ հատ
բուսած : Այս ծաղկներու արմատը հանէ , վըայի սեւա
կեղևը հանիր , մնացած սպիտակ սխտորի պճեղի նման
միսը մի քանի անգամ լաւ սառը ջրով լուա , աճա կը-
րաջրի մէջը , թիւ մնայ 12 ժամ . ապա կրաջրիցն հա-
նէ , մի քանի անգամ ևս լուա և մէկ քանի տեղից քո-
րոցով ծակծկոտէ ու բաւականաչափ խաշէ' . ապա յետ
առ կրակիցը լից սառը ջրի մէջ ու կշռէ . մէկ բաժնի
համար մի և կէս բաժին շաքար կոտորէ և պղինձի մէջ
լից , վրէն չափաւոր ջուր լից , զիր կրակին , թիւ եփի .
մինչև երկրորդ թանձրաչափին հասնիլը : Սրան կարե-
լի է փոքր ինչ գոյն տալ քրքումի (զափռան) ջրով :

ԿԱՆԿԱՌՈՎ.

55.

Կանկառը Մայիսի մէջ կբբուսնի , ինքը համարեա
բոլորովին փուշ է . սրանից հաւաքիր , վըի փշերը տրո-
ւելուց յետոյ սկսիր կոտրատելով կճպել , միջիցը մի շատ

քաղցրահամ բարակ նիւթ դուրս կըգայ , համով շատ մօտիկ և Պօլես դանուած են/ինար բոյսին :

Ա՛ռ ընտրած կանկառը՝ , ինչ մեծութեամբ կամիս միածակ կոտորէ , կշռէ ու լից կրաջրի մէջ , թող մնայ ութն ժամ . ապա հանէ մի քանի ջրով լուա և փոքր ինչ խաշէ , մէջը մի լիմոն քամելով և այն միւսոյն լիմոնն էլ մէջը ձգելով , սորա հետ էլ մի փոքր շիպ : Խաշելուց յետոյ կրկին լից սառը ջրի մէջ և մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար առ , մանր կոտորէ , ՚ի միասին լից պղնձի մէջ և վրան բաւականին ջուր լից , զիր կրակին , եփէ՛ մինչև երկրորդ թանձրաչափին հասնիլը . ապա լից ամաններիդ մէջ :

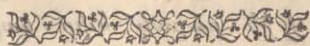
ԵՆԿԻՆԱՐԻ ԵՂԵԳՆՈՎ , (զօխով) .

56.

Ենկինարը խիստ պատուական բոյս է . սորա արմատիցը մի քանի տեղեր ճիւղեր են բարձրանում և այս ճիւղերի ծայրին լինում է ձուածակ վարդի նման հաստ , մուք կանաչ գոյնով ենկինար պատուղը , որից շինում են զանազան համեղ կերակուրներ . այս բոյսը Եւրոպա և Կ . Պօլես շատ կայ , բայց Արաստան շատ հարուստ չէ :

Ինչպէս կանկառի եղեգների համար գրեցինք , նրա ձեռնը ևս սորա եղեգները առ , կճպէ՛ , կշռէ , ու լից կրաջրի մէջ , ութն ժամից յետոյ հանէ , մի քանի անգամ լուա և մէջը լիմոնի ջուր , լիմոն և փոքր ինչ շիպ ձգելով խաշէ մինչև ծամելուս լու փշրուիլը , ապա լից սառը ջուրը և մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար կոտորէ՛ , ՚ի միասին լից պղնձը , վրան չափաւոր

Չուր ածելով. եփէ մինչև երկրորդ թանձրացափին հասնելը :



ԳԼՈՒԽ Գ.

ԵՐՐՈՐԿ ԲԱՄԻՈՏ ԹԱՆՉՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ
ԲԱՂՅՐԱԻՆՆԻԲ.

ՀԱՂԱՐ ՃՈՎ (ամօրողին, Ֆասնի իւզիւմի).

57.

Հասած ու լաւ կարմրած հաղարձի չճխլտածներն ջոկէ՛, լաւերը սառը ջրով լուա և ներքելի կողմիցը շատ զգուշութեամբ կորիզներն քորոցով (թովու) հանէ, այնպէս, որ բացի կորիզ չմնալը ընտրածներէրէ բերանն ևս շատ մեծ և պատռուած չլինի և զլի ունեցած ծաղիկն ևս վրէն մնայ. հատ հատ ընտրածներէրէ ափսէի (թէփշի) մէջ դրած ժամանակդ ամանը փոքր ինչ ձուռը դնես, որ միջի պոնուած ջուրը մի կողմը ժողովի. ըստ սրում եթէ ջուրը միջին եփուի, քաղցրաւենու գոյնը շատ մուգ կըլինի: Երբ որ բոլորը ընտրեցիր, կշռէ՛ և մէկ բաժնի համար վեց բաժին շաքար կշռէ, շաքարը ձուով կտրէ՛, կրկին դի՛ր կրակին, եփէ՛ մինչև հասնի երկրորդ թանձրացափին. ապա յետ դիր, թո՛ղ սառչի. երբ որ սառեցաւ, ընտրած հաղարձը զգուշութեամբ լից մէջը, որ ջուրն ևս հետը չթափուի. դիր կրակին, երբեմն երբեմն զրդալով սղմելով եփէ մին-

չև հասնի երրորդ թանձրաչափին (1) • միայն եփուելու ժամանակն եթէ պղնձի կողքերին սևութիւն բռնի, իսկյն թաց կտաւով սրբէ՛ : ապա յետ առ կրակիցըն ու պղնձի միջի բարակ եփը կտրուելուց յետոյ համահաւասար լից մանր ամանների մէջ, այնպէս, որ օշարակն և պտուղն միմեանցից պակաս չլինին:

Այս քաղցրաւենին կարելի է չկտրած շաքարով ևս շինել: Սորա համար հարկաւորէ շաքարը մանր կտորել, պղնձի մէջը լցնել և վրէն այնքան ջուր ածել, որ բաւական լինի շաքարը հալելու համար • ապա շաքարի վերայ հաղարձ լցնել և ՚ի միասին եփել հրբեմն երբեմն ելետին բռնած սեւաւ քափը առնելով՝ մինչև հասնի երրորդ թանձրաչափին:

ԿԱՐՄԻՐ ԵՒ ԿԱՆԱԶ ՀԱՂԱՐՃԸ Ի ՄԻԱՍԻՆ ԽԱՌՆ
ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻ •

58.

Թէ հասած կարմիր և թէ խակ կանաչ հաղարձը ընտրէ՛ առանձին առանձին ըստ վերյգրելոյն, առանձնակի կշռէ՛, մի բաժնի համար վեց բաժին շաքար կրտրէ՛, քամէ և եփէ շաքարը մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափից փոքր ինչ պակաս • ապա ելք որ սառեցաւ, առաջ կանաչ հաղարձները լից և եփէ մինչև հասնի երկրորդ թանձրաչափին ու յետ դիր՝ որ սառչի • ապա կարմիր և հասածները լից վրէն, և կուսն ՚ի միասին ե-

(1) Երրորդ թանձրաչափի խրատը տես տասն և երկու երեսը :

փէ մինչև երրորդ թանձրաչափն ու լից մանր ամաններն մէջ:

ԿԱՆԱԶ ՀԱՂԱՐՃՈՎ.

39.

Աարմիր ու կանաչ հաղարձի ձեռնը ևս պէտք է եփել այս քաշը բաւենին:

ԳԱՄԱՍԿՈՍԻ ԽԱՂՈՂՈՎ (Շամիւղուժու, կրուժովնիկ).

40.

Թերահաս Գամասկոսի խաղողը լուս, մի կողմիցը փոքր և սուր դանակով ճեղքէ՛, միջի կորիւնները հանէ, կշռէ՛ ու մէկ բաժնի համար երկու և կէս կամ երկու բաժին շաքար կտրէ. քամէ՛ և եփէ մինչև երկրորդ թանձրաչափն. սառչելուց յետոյ Գամասկոսի խաղողն լից մէջը, եփէ մինչև հասնի երրորդ թանձրաչափին ըստ օրինակի հաղարձին առնելով՝ լից ամանների մէջ:

ԲԱԼՈՎ (ալուբալի, Ֆիշնէ).

41.

Միջակ հասած բալը, որ ոչ շատ սև է և ոչ բաց կարմիր լուս սառն ջրով, կորիւնները հանէ փոքր լինչ մասով փափկացնելով և կոթ իցը զգուշութեամբ ձգելով, փլաւքամիչի մէջ բերանը ներքև դնելով շարէ՛, այնպէս, որ միջի եղած ջուրը բոլորովն քամուի. ապա

կշռէ՛ մի բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար , կտրէ՛ և միւս անելիքներդ 'ի գործ դիր ըստ օրինակի հաղարձի քաղցրաւենուն , բայց լցնելու ժամանակը շատ գգոյշ պէտք է մնալ , որ իր ունեցած ջուրը 'ի միասին չլցուի . ապա թէ ոչ գոյնը շատ մուք կըլինի :

ԱՆԿՈՐԻՁ ԱԶՈՒՅՈՎ , (ժուռ , չէքիրաէքսիզ քօռուք) .

42.

Լաւ անկորիզ ժուռը լուս , հատ հատ արան ու կշռէ մի բաժնի համար երկու և կէս կամ երկու բաժին շաքար , ձուով կտրէ և ըստ օրինակի հաղարձին և փէ՛ :

ՍՄԱՂՈՎ , (թութուբայ , զիրիշի , ամպերպարխոպ) .

43.

Այս երկու տեսակ է , վայրենի և պատուաստած . Կ . Պօլտումը գտուածը պատուաստածն է և թէպէտ երկուսի գոյնն էլ միևնոյն է , բայց պատուաստածը շատ մնալի և անկորիզ է . սորա վայրենի տեսակիցը ամէն տեղ կըգանուի և կորիզ ունի :

Եթէ պատուաստածիցը շինելու լինիս , բաւականէ հատ հատ ընտրել և լուանալ . իսկ եթէ վայրենին է , ասեղով պէտք է կորիզները հանել . մի բաժնի համար , որ տեսակը որ լինի երկու և կէս կամ երկու բաժին շաքար կտրել և եփել մինչև երրորդ թանձրաչափը , ըստ օրինակի հաղարձին :

ՀՈՆՈՎ, (ղզլճղ).

44.

Կիսահասա հոնը լուս՝ ու կորիզները հանէ այսպէս: Մի գրչի երկու ծայրիցը կտրէ, որ մնայ ծակ խողովակը • այն խողովակի մի կողմէն հոնի մէկ գլխիցն հրէ (սղմէ) • և կորիզը գրչի միջեցը դուս դալու համար մի հոգար, կորիզները մէկ մէկու ետեւից մանելով մէջը, մլւս կողմից դուրս կըթափին. ՚ի հարկէ աւելի հեշտ կըլինի, եթէ խողովակը թունաքայից լինի: Այս եղանակով ամէնի կորիզը հանելից յետոյ կշռէ ու մի բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար (1) մանր կոտորէ, վրան շատ սահաւ ջուր լից և հոնն ևս լից մէջը, եփէ մինչև հասնի երբորդ թանձրաչափին: Սորա մէջը լըցնելու ջրի համար շատ զգոյշ պէտք է կեցած, որ սահաւ լինի • ըստ որում եփած ժամանակն ևս իւր բընակա՛ն ջուրն կըթողու • իսկ եթէ ջուր շատ լըուի, կըհարկաւորի շատ եփել և մինչև թանձրաչափին հասնիլը միջի հոնը կըտորովի: Հոնից կարելի է կորիզը հանած ևս շինել միևնոյն այս եղանակաւ:

ՄՈՐԻՈՎ, (պէօկիւրղլն).

45.

Խակ և կարմիր մորին լուս, կշռէ, մի բաժնի հա-

(1) Մէկ բաժնին համար մէկ բաժին շաքար էլ կարելի է դնել:

մար երկու բաժին շաքար կտրէ՛ ու եփէ՛, իսկ և իսկ
բաւ օրինակի հաշարձին:

ՍԵԱԻ ՀԱՍԱԾ ՄՈՐԻՈՎ:

46.

Այս ևս պէտք է խակի նման լինի, բայց շաքարն
կէս բաժին պակաս, այսինքն մի բաժնի համար մի և
կէս բաժին, միայն ՚ի հարկէ լակ մորիով եփուածը ա-
ւելի լաւ և դովելի կըլինի:

ԿԻՏՐՈՆԻ ԹԹՈՒՈՎ, (պաշանկ, աղած զաւուսու):

47.

Երկրորդ թանձրաչափի մէջը գրուած կխորոնի ձե-
ւովն այս ևս ընտրէ (1), միայն սորա մի բաժնի հա-
մար երկու բաժին շաքար դիր և եփէ. երբ որ հասաւ
երկրորդ թանձրաչափին, կըսկիցը վէր մի՛ առնիլ, այլ
մէջը լիմոնի լաւ քամած ջուր կամ եթէ չգտնուի
լիմոնի աղ դիր, այնքան, որ քաղցրաւենու թթուու-
թիւնը լինի հաղտրձի, բայի կամ ժուռի քաղցրաւե-
նեաց թթուութեան աստիճանին. ապա եփէ այնքան,
մինչև հասնի երրորդ թանձրաչափին. յետոյ վէր դիր,
երեսի մանր եփը կտրուելուց յետոյ մէջը ձգէ հոտ տա-
լու բաւականութեամբ պերղամօթի իւղ ՚ի հարկէ ոչ
այնքան շատ, որ դառնացնէ. ապա լից միջակ կամ
մեծ ամանների մէջ:

(1) Կխորոնը ընտրելու և կտորելու ու խաշելու խրատն ասես երե-
սուն և վեց երրորդ երեսն:

ՓՈՐԹՈՒԹԱԼԻ (ապելթին) ՄԻՋԻ ՄՍՈՎՆ.

48.

Փորթոքալը խոր կճպէ՛, որ միջև միսը երևի , միջև կորիզներն ու մաշկը ընտրէ՛ և որքան կարողես՝ աշխատիր , որ միջեց ելածները շատ չի մանրանան և դրսի կողմիցը բնաւ կեղևի ներքեւը գտնուած մաշկը չմնայ . ապա կշռէ՛ մի բաժնի համար երկու կամ երկու և կէս բաժին շաքար , կտրէ՛, քամէ՛ լիմոնի ջուրն աւելի ածելով՝ յետոյ եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափն ու թո՛ղ սառչի . սառչելուց յետոյ ընտրած փորթոքալներն լից մէջն , ու փորթոքալից դուրս եկած ջուրն ևս լաւ քամէ՛ , պարզեցրու , լից շաքարի վերայ ու դիր կրակին . երբ որ մի քանի անգամ եփն եկաւ , համը տեն , եթէ փորթոքալը քաղցր է ու ջրի թթուութիւնը քիչ , իսկոյն լիմոնի ջուր աւելացրու վսէն կամ լիմոնի աղ ու ՚ի միասին եփէ՛ մինչև հասնի երրորդ թանձրաչափին , ապա լից ամանների մէջ :

ԿԻՏՐՈՆԻ ՄԻՋՈՎ .

49.

Կիտրոնով քաղցրաւենին եփելուց յետոյ միջեց դուս եկած միսը կտոր կտոր արա՛ , ընտրէ ըստ վերոյգրելոյն ու կշռէ . եթէ շատ թթու է մէջը , մէկ բաժնի համար երկու և կէս բաժին շաքար կշռէ ու եփէ փորթոքալէ պէս . բայց որովհետև երբեմն սոքա քաղցր կըլինին ,

ուստի այն ժամանակն երկու բաժին շաքար դիր և այնքան լիմոնի թթու, որ օշարակը լաւ թթուութիւն ունենայ և կարելի լինի երրորդ թանձրաչափին բերել:

ՆԱՐԻՆՁԻ ՄԻՋՈՎ, (զգմէմէսի),

50

Այս նորինջը աւելի 4. Պօլիս կը գտնուի, որ թէև դառնութիւն և թթուութիւն ունի, միայն միջի միսը քաղցրաւենու համար յարմար է: Վրաստան սրանից Բաքուին է գալիս Բաշաից, որոյ ձեւն և մեծութիւնն թէև միևնոյն է, միայն աւելի թթու է: և Պօլսում գտնուած ի ոչ հոտ ունի և ոչ դառնութիւնը:

Այս նորինջը առ և փորթոքալի նման միջի միսը ընտրէ ու կշռէ. եթէ շատ թթու է, մի բաժնի համար երկու բաժին շաքար դիր. խկ եթէ ոչ, մի և կէս բաժինն ևս բաւական է. ապա երէ ըստ օրինակի փորթոքալի:

ԼՕԴ ԴԵՂՁՈՎ, (շէՖթալի),

51.

Մսալի և կիսահաս կորիզը չհանուող դեղձերը (1) կձուգէ ու մանեթի հաստութիւնից փոքր ինչ բարակ բոլորակով կտորէ ու ղանազան աստղաձև կամ ուրիշ

(1) Այս դեղձերի խիստ ընտիրը Հայաստան կը գտնուի և կոչում է Լօղ դեղձն և աւելի լաւ կը լինի, եթէ դեղնադոյն դեղձից շինուի, որ Հայաստան կոչումով է նորինջի դեղձն

ձեերի բեր, կշռէ. լից եփման ջրի մէջ, խաշէ՝ մէջը դը-
նելով կէս լիմոն իւր ջրովն. բաւականին փափկանալից
յետոյ հանէ ու լից սառը ջրի մէջ ու առ մի բաժնի
համար երկու բաժին շաքար, ձուով կորէ, քամէ՝ ու
կրկին եփէ՝ մինչև երկրորդ թանձրաչափին գայ և թոյ
որ սառչի. ապա դեղձերը հանէ սառը ջրիցը, ցամաք
կտաւով չորացրու և լից սառած շաքարի մէջը և բա-
ւականին թթուութիւն տալու համար լիմոնի ջուր
կամ լիմոնի աղ լից ու համը տես, որ թթուութիւնը
քիչ չըլինի. ապա դիր կրակին, եփէ մինչև հասնի երկ-
րորդ թանձրաչափին :

Կորիզը դուս եկող դեղձի քաղցրաւենին կարելի է
ողջ որջ ևս շինել, մէկ կողմիցը զգուշութեամբ ճեղքե-
լով և կորիզը հանելով, որ իրարից չի բաժանուի. ապա
կճպել խաշել և վերագրելոյ նման եփել :

ՍԵՐԿԵՒԻՈՎ, (հայվա, կամշէ).

52.

Թթու տեսակ մեծ սերկելիները բարակ կճպէ ու
բողբաձև կտրատէ և մէկ կողմիցը կտրածներդ սառն
ջրի մէջ լից, որ չի սևանան. ապա երբ վերջացնես, կըր-
կին արշափ նման կտրատէ, կշռէ, պղնձի մէջ փոքր
ինչ սառն ջուր ածա՛, դիր կրակին, թոյ կսի գայ. երբ
որ կսին եկաւ, կտորած սերկելիներն լից մէջն, խաշէ՛,
որ փոփկի. երբեմն երբեմն խառնելով՝ որ համահաւա-
սար եփուի. միայն պէտք է զխտեցած, որ խաշելու ջուրը
ոչ այնքան շատ պէտք է լինի, որ շատ ջուր մնայ խա-
շելուց յետոյ և ոչ այնքան սակաւ, որ այրուի. ապա

մի բաժնի համար երկու և կէս կամ երկու բաժին շաքար մանր կոտորէ և կրակիցը վեր չի կալած՝ սերկեկին լից մէջն ու խառնէ. բայց եթէ տեսնիս, որ մէջը ջուր չի կայ, մի քիչ լից, որ շաքարը հալչի. երբ որ հալեցաւ, լիմոնի ջուր կամ աղ ածա այնքան, որ լաւ թըթուութիւն ունենայ և եփէ մինչև հասնի երրորդ թանձրաչափին (1):

Ապա կրակիցը վեր առ ու այնքան թո՛ղ, որ պղնձի միջի բարակ եփը կտրուի մի քառորդ ժամաչափ, յետոյ լից ամանների մէջ, որ թէպէտ մանր ևս լինին փնաս չունին :

Ի Շ Խ Ո Ի Ն Ո Վ .

55.

Այս իշխուն կոչեցեալ բոյսն կարին քաղաքումը շատ կայ, նոյնպէս և Հայաստան կրգտնուի. այս մատի հաստուութեամբ երկար ու բարակ եղեգի նման մի բոյս է, որոյ արմատն էլ խաշնգեղ, ռալէնտ է կոչուում, պիտանի դեղավաճառաց համար :

Այս բոյսը շատ ախորժահամէ իւր թթուութեամբը, որ եթէ ճարուի, առ նորոգ բուսածները և ոչ չորացածը, կճպէ վրայի մաշկը կոտորելով և հանելով և չափաւոր մեծութեամբ կոտորէ միաձև, կշռէ, լուա և մէկ բաժնի համար մի և կէս բաժին շաքար

(1) Լիմոնի ջուրը կամ աղը հարկաւոր է թէ երրորդ թանձրաչափին բերելու և թէ սերկեկիի դոյնի համար, ըստ որում թթուութեամբը զոյնը կարմիր չի լինի, այլ դեղնագոյն:

առ, մանր ջարդէ՛, ի միասին լից պղինձը, վրան այն-
քան ջուր ածա, որ շաքարը հալեցնելուն բաւական լի-
նի, աւելցնելով նոյնպէս և փոքր ինչ լիմոնի ջուր. ա-
պա եփէ մինչև երրորդ թանձրացափն:



ԳԼՈՒԽ Դ.

ՉՈՐԻՈՐԳ ԳՐԶԻ ԹԱՆՁՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ ԵՂԵԱԼ ԼՈՂԱՊ
ԿԱՄ ԺԻԼԵՑԻ ԿՈՉԵՑԵԱԼ ՔԱՂՅՐԱԽԵՆԻՔ:

ՀԱՂԱՐՃԻ (ամառօղինայ, Ֆռէնդ իւղիւմի) ՋՐՈՎ ԺԻԼԵՑԻ ԼՈՂԱՊ:

54.

Լաւ հասած ու կարմրած հաղարձը լուա, հատ
հատ արա, լից մի հողէ ամանի մէջ և լաւ ճմլէ, որ
մէջը բնաւ ողջ պտուղ չի մնայ, ապա թաց կտաւով
քամէ մի քանի ամանների մէջ և թո՛ղ մի քանի ժամ
մնայ, որ միջի տիրդը բոլորովին տակը նստի, ապա տե՛ս
հինգերորդ երեսը շաքար պարզելու խրատը, ու երբ
ձուն ջրով հարեցիր և շաքարը լցրիր մէջը, այս հա-
ղարձի լաւ պարզած ջուրն էլ լից վրան զգուշութեամբ,
որ տիրդը հետը չի գնայ, ու ապա ինչպէս կարգն է՝ ի
միասին պարզէ և այդ միջոցը համը տե՛ս, եթէ քաղց-
րութիւնն աւելի է, վրէն հաղարձի ջուր աւելացրու.
Իսկ եթէ թթուութիւնն է աւելի, շաքար աւելացրու.
ըստ որում եթէ քաղցրութիւնը շատ լինի, եփելուց

և սառելուց յետոյ զբռնալով երբ որ հասնես, իսկոյն չի կտրուել և մնալ զբռնալի վերայ, այլ թել թել ծոր կտայ. բայց եթէ չափազանց թթու լինի, ուտելու համար անախորժ կըլինի և շատ չէ կսրող զխմանալ, ուտաի պէտք է չափաւոր, այսինքն թթու համարուի աւելի, քանթէ քաղցր. ապա երբ համը այսպէս չափաւորեցիր, որպէս կարդն է ու զրկած, նոյն եղանակաւ պարզէ, նաևս փոքր լիմենի ջուր դնելով՝ յետ առ կըրակիցը, քամէ երկու անգամ, ու կրկին դիր կրակին, եփէ միշտ զկոյշ մնալով, որ չի բարձրանայ ու թափուի և պղնձի կողքերը սեանան, որ եթէ լինի, կարողես թաց կտաւով կամ մաքուր սպունդով (ամպ սիննկեր), սրբել, նոյնպէս երեսին բռնած սև և հաստ քափը միշտ քաշել, այսպիսի զգուշութեամբ եփէ մինչև հասնի չորրորդ թանձրաչափին: Եթէ աւելի բայ գոյնով կուզես շինել, կարող ես կրակիցը յետ չառած մէջը լիմենի ջուր քամել. ապա յետ առ կրակէն ու պղնձի միջի բարսօ կփը կտրուելուց յետոյ լից շատ մաքուր և չոր ամանների մէջ:

Այս կարողես նա ևս շաքարը սկիզբն առանձին պարզելու քամել և սառչելուց յետոյ լաւ պարզուած հալարձի ջուրը լցնել ու համը չափաւորել և եփել, մինչև չորրորդ թանձրաչափը: Կարողես նաև շաքարը առանց պարելու լրան ջուր և հաղարձի ջուրը լըցնել ու դնել կրակի վերայ. եփ զալուց յետոյ համը սեանելով չափաւորել, և միշտ երեսը եկած սև ու հաստ քափը առնելով՝ եփել մինչև չորրորդ թանձրաչափին հասնիլը, միայն այս տեսակ եփուածի գոյնը աւելի գեղեցիկ չի լինիլ:

ՄԱԼԻՆԱՅԻ ԶՐՈՎ, (աղաճ չելէ յի) .

.55

Այս մալինան վրաստան խիստ շատ է և տեսակ տեսակ գոյնաւորը կրճարուի , միայն Կ . Պօլիս հազուադիւտ է և միայն կարմիր գոյնաւորը կրճարուի ու շատ մանր է քան զվրաստանինը և խիստ թանկագին :

Մալինան լից հողէ ամանի մէջ և լաւ ճիւղէ՛ , ապա երկու անգամ բարակ և նուրբ թաց կտաւով քամէ՛ , թնդ մնայ պարզի . ապա ինչպէս դրուած է վերևը սմաւրօզնիայի նման շաքարի հետն ՚ի միասին այս մալինային ջուրն ևս զգուշութեամբ վրան լից , որպէս զի տիրզն ՚ի միասին չերթայ . տպա պարզէ և համը տես ըստ որում շատ անգամ մալինայի քաղցր տեսակը պատահելուն համար որքան և աւելցնես թթուն , նոյնպէս քիչ կերևի . ուստի այս տեսակի համար կարես լիմանի ջրով կամ լիմանի աղով չափաւորել . լաւ պարզ վելուց յետոյ քամէ՛ երկու անգամ ու զիր կրակին և ըստ օրինակի հաղարձին եփէ նորէն , նոյն իսկ թանձրացափողն ու լից ամանների մէջ :

ՆԼԱԿԻ ԶՐՈՎ, (չիլեկ , Ֆռազուլա , կուպնիկ) .

.56.

Հասուն և ընտիր ելակի կոթերը ընտրէ՛ , լուա , ապա պղնձի մէջ սառը ջուր լից այնքան , որ ելակը մէջը լըցնելուս մինչև քո ճմելիզ և իւր բնական ջուրը թողնելը

չայրի, այսինքն աւելի չլինի: Երբ որ ջուրը լաւ եփ եկաւ, ելակները լից մէջը ու սկսէ ճնշելով խառնել, երբ ջուրը լաւ թողեց, ետ առ կրակիցն և լից կտաւի մէջ, սղմելով քամէ՛: Ապա կրկին այդ ջուրը թաց և նոր կըտաւով քամէ՛ և լից մի քանի մանր ամանների մէջ, թող պարզի: Սորա ջրի որքանու թեանը նոյնպէս նայելով՝ շաքար պատարաստէ՛ ձուով և այս ելակի ջուրն ՚ի միասին խառնելով, սառը ջրով պարզացրու որպէս կարգն է, և եփ դալուն թթուութեան ու քաղցրութեան համար համը տես ու չափաւորէ ինչպէս գրուած է այս Գ. գլխոյ Ա. օրինակ սմարտունիաի համար: Այս ելակի ջուրն աւելի տիրդ կունենայ քան զմիւսներն, վասնորոյ մեծ զգուշութիւն կըհարկաւորի, որ լաւ պարզացնես, որ մէջը տիրդ չմնայ. լաւ պարզեցնելից յետոյ ետ առ կրակիցը երկու անգամ թաց կտաւով քամէ՛, ապա դիր կրակին եփէ ըստ օրինակի հաղարձին մինչև չորրորդ թանձրաչափին հասնիլը և յետ դիր. միջի բարակ եփը կտրուելուց յետոյ լից ամանների մէջ (1):

ՎԱՅՐԵՆԻ ԵՒ ԱԿԻ ԶՐՈՎ.

37.

Վայրենի հասուն լաւ ելակն լուա և ըստ վերոյգրելոյն խաշէ, ջուրը մի քանի անքամ քամէ՛ և պարզեցրու, եթէ թթուն սակաւ լինի, լիմոնի ջրով կամ լիմոնի աղով չափաւորէ և եփէ ըստ վերոյգրելոյն:

(1) Սորա գոյնը ևս բաց ուզողը կարող է լիմոնի ջուր դնել:

ՀԱՂԱՐՃԻ (սմարտինայի) ԵՒ ՄԱԼԻՆԱՅԻ ԽԱՌՆ
ՋՐԵՐՈՎՆ՝

58.

Տես ըստ վերոյգրելոյն հաղարձի և մալինայի ջրերն առ համահաւասար չափսով՝ ապա շաքարի հետ ՚ի միասին պարզէ, քամէ և եփէ միւլնոյն հաղարձի նրման: Այս երկու տեսակ ջրերովն շինուածը աւելի լաւ և համեղ կրլինին :

ԵԼԱԿԻ ԵՒ ՎԱՅՐԵՆԻ ԵԼԱԿԻ ՋՐԵՐՈՎՆ՝

59.

Ելակների ջրերն, ինչպէս վերը գրուած է, առ ու ջուկ ջուկ ամաներ լքցնելով՝ պարզացրու, որպէս զի ամենեւին մէջը տիրդ չի Ֆայ . ապա երկուսի ջուրն էլ մի չափով չափէ, լից շաքարի վերայ, պարզացրու որպէս կարգնէ և քամէ երկու անգամ ու կրկին դիր կրակին և եփէ հաղարձի նման մինչև չորրորդ թանձրաչափին հասնիլը :

ԵԼԱԿԻ, ՀԱՂԱՐՃԻ ԵՒ ՄԱԼԻՆԱՅԻ ԽԱՌՆ ՋՐՈՎ .

60.

Ըստ որում ելակը ամենից առաջ կը հասնի և ետոյ միւսներն, վասնորոյ տես սկիզբը ինչպէս որ գրուած է . այսինքն ելակը պէտք է ընտրել խաշել և ջուրը առնել

պարզացնել շաքարով կտրել, համը չափաւորել, նոյն գունակ և սորա վէրայ պէտք է 'ի գործ դնել. ապա երբ որ պարզեց ու քամուեց, կրկին պէտք է դնել կրակին ու եփել մինչև երկրորդ թանձրաչափը (1). ապա լցնել մեծ ամանի մէջ և պահել, մինչև սամրողինի և մալ՛նայի հասնիլը և սոցա հասնելու ժամանակն երկուսին ևս ջուկ ջուկ ջուրը առնել, պարզացնել տիրդը մաքրելով ու երկուսն 'ի միասին խառնել շաքարով՝ պարզել ձուով և քամել և զկնի քամելոյն առաջուց պատրաստած ելակի օշարակն (սերոպ) լքցնել վերան ու դնել կրակին եփել, ինչպէս գրուած է §4 համար հաղարձին համար եփվելու խրատը, մինչև չորրորդ թանձրաչափի հասնիլը: Այս Յ տեսակ ջրերով շինուածը դերագոյն կը լինի քան ըզմիւս ժիւլէյիներն:

ԲԱԼԻ ԶՐՈՎ, (Ֆիշնէ).

61.

Թերահաս բալի կոթերը կտրէ, լուա, լից մի հողէ ամանի մէջ, լաւ ճմլէ և երկու անգամ քամէ. յետոյ չափաւոր շաքար ան ու երբ որ կտրելու համար շաքարը կը լցնես ձուով հարած ջրի մէջ, այս բալի ջուրն ևս լից նորա մէջն և 'ի միասին կտրէ, ապա յետ ան, քամէ և կրկին դիր կրակին, թող եփի մինչև չորրորդ թանձրաչափն, որ տես §4 համար ըստ օրինակի հաղարձին, ու ապա լից ամաններդ (2):

(1) Տես երկրորդ թանձրաչափի խրատը 12 երրորդ երեսը:

(2) Եթէ այս բալիով շինուածը կամենաս մանուշակի գոյն ունենայ, լի մոնի ջուր դնելով կարողես նմանացնել:

ԱԶՈՒԻ (Ժուռ, ղոռուղ) ԶՐՈՎ.

62.

Թէ կորզաւոր և թէ անկորիզ ազոխը հատ հատ աւրձ ու լուա, ապա պղնձի մէջն փոքր ջուր լից, դէր կըրակին, երբ որ եռայ, ազոխը լից մէջը և սկսէ ճնշելով խառնել, մինչև իւր ջուրը բոլորովին թող տայ. ապա յետ ան. թաց կտաւով երկու անգամ քամէ ու թող սառչի: Յետոյ ան չափաւոր շաքար ու երբ որ շաքարը պարզեցնելու համար ջրով հարած ձուի վերայ կըլցնես, ազոխի սառած ջուրն ևս լից վրէն և ըստ կանոնի շաքարը կտրէ ու դեռ չքամած և կրակիցը վեր չառած, թթուութեան և քաղցրութեան համը չափաւորէ և լաւ կտրելուց յետոյ յետ ան, քամէ ու կրկին դէր կըրակին, եփէ ըստ կանոնի հազարձին (սմարտանի), որ տես 34 համարն:

ՄՄԱՂԻ, (գերիշկ, ամպերպարխայ) ԶՐՈՎ.

65.

Սմաղը հատ հատ անելուց յետոյ սակաւ ինչ սառը ջրով լուա, խաշէ ճնշելով ըստ օրինակի ազոխին, երբ որ նիւթը բոլորովին դուս եկաւ, յետ ան և բարակ թաց կտաւով մի քանի անգամ լաւ քամէ, պարզ ջուրը լից մի քանի ամանների մէջ, որ աւելի պարզի, ապա ան բաւականին շաքար ու կրկին ըստ վերոյգրելոյն երբ որ շաքարը պարզեցնելու համար ջրով հարած ձուին վեր

րայ կրլցնես, այս սմաղի սառած ու լաւ պարզած ջուրն
 ևս լից վերան ու եռացած ժամանակն համը չափաւորէ
 ինչպէս խրատը գրուած է . ապա լաւ պարզէ , քամէ և
 կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև չորրորդ թանձրաչափին
 հասնիլը ըստ օրինակի 54 համար հաղարձին . ապա
 ետ ան կրակիցը ու շատ միջոց չանցկացրած , լից միջակ
 մեծութիւն ունեցող ամանների մէջ :

ՓՈՐԹՈՒԲԱԼԻ (ապելսին) ՋՐՈՎ .

64.

Փորթուքալի ջրով լողապ կամ ժիլեյի շինելը ամէն
 տեսակ ժիլեյից դժուար է, վասնորոյ մեծ զգուշութիւն է
 հարկաւոր թէ իւր ջուրը հանելից յետոյ լաւ պար-
 զացնելու համար և թէ եփելիս իւր գոյնը չափաւո-
 րելու մասին: Ա՛ռ ջրալի և ոչ աւելի քաղցր փորթուքալ-
 ները և խոր կճպէ , հինգ հատի համար էլ մի թթու
 լիմոն կճպէ (1) . այդ կճպածները լից մի հողէ ամանի
 մէջ, լաւ ճմլէ, երկու երեք անգամ թաց կըտաւով քա-
 մէ և բաժնէ մի քանի ամանների մէջ , թո՛ղ լաւ պար-
 զին: Ապա ըստ բաւականին շաքարդ ձուով լաւ պար-
 զէ, քամէ, ինչպէս գրուած է ու կրկին դիր կրակին և եփէ
 մինչև հասնի հրկրորդ թանձրաչափին և կամ փոքր ա-
 ւելի, յետոյ վեր դիր, թո՛ղ լաւ սառչի, երբ որ սառեցաւ
 փորթոքալի ջուրը ծանր և զգուշութեամբ համը տես-
 նալով լից շաքարի վերայ . երբ թթուութիւնը չափա-

(1) Կճպէ ապա քամէ գրեցինք նոյն պատճառաւ, որ կճպի իւղի նիւթը
 իւր ջրի մէջ չի գնայ ու փշացնէ:

ւորեցիր, զիր կրակին, եփէ, մինչև հասնի չորրորդ թանձ-
րաչափին ըստ օրինակի հաղարձին, որ 'ի 34 համարն
միայն պղնձի կողքերի բռնած սևութիւնն շուտ շուտ
սրբելու և եփելիս երեսը եկած հաստ քափը քաշելու
համար մեծ զգշութիւն է հարկաւոր:

ՄԵԾ ՆՈՐՈԳ ԾԻՐԱՆԻ (Թագա դայսի) ԶՐՈՎ.

65.

Հասուն ծիրանի կորիւնները (կուտ) հանէ, բարակ
կճպէ և սակաւ ջրով ու մարմանդ կրակով խաչէ անդա-
դար խառնելով և ճնշելով. ապա յետ ան ու մի քանի
անգամ թաց կտաւով քամէ, միայն ոչ թէ սղմելով, որ
հաստ նիւթը դուս չի գայ կտաւիցը. ապա այս ջուրը
բաժանէ մի քանի ամանների մէջ, թո՛ղ լաւ պարզին:
Մինչև նորա պարզելը դու չափաւոր շաքար ձաւով պար-
զէ՛, քամէ՛ և զիր կրակին, եփէ մինչև երկրորդ թանձ-
րաչափը, որ տես 12 երեսն. ապա ետ ան սառելուց յե-
տոյ ծիրանի պարզած ջուրը ծանր ծանր լից վըէն,
որպէս զի տիրոջը հետը չի գնայ. բայց որովհետև ծիրա-
նի ջուրը աւելի թթու չի լինիլ, վասնորոյ հարկաւոր է
լիմոնի ջրով կամ լիմոնի աղով թթուութիւնը չափա-
ւորել: Յետոյ զիր կրակին, եփէ և երեսը եկած քափը
ան մինչև հասնի չորրորդ թանձրաչափին ըստ օրինակի
հաղարձին, որ 'ի 34 համարն:

ՀՈՆԻ (շղճղ) ՋՐՈՎ.

66.

Միջակ հասած հոնը լուա ու ջրով խաշէ միշտ ճնշելով. երբ որ բոլորը լաւ եփուեցաւ, ետ ան կրակից և մի քանի անգամ թաց կտաւով քամէ՝ այնպէս զգուշու թեամբ, որ նիւթը դուրս չի գայ կտաւիցը: Ապա բաւականին շաքար ան ու երբ շաքարդ ձուով հարուած ջրի վերայ կըլքցնես, այս լաւ քամած ու պարզված հոնի ջուրն ևս լից վերան. 'ի միասին պարզէ (կտրէ), քամէ, կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև չորրորդ թանձրաչափն, ըստ օրինակի հաղարձի, որ 'ի 54 համարն:

ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ (հայվա, կոմշի) ՋՐՈՎ.

67.

Մեծ և թթու սերկելիներն կճպոյն 'ի միասին կատորէ՝ միջի չորը և կորիզները (քոնթուկ) հանելով, կատորածդ լից սառը ջրի մէջ, որ չի սեանայ. ապա պղնձի մէջը այնքան սառը ջուր լից, որ խաշելու համար բաւական լինի, դիր կրակին, թո՛ղ եփի. երբ որ ջուրը եռաց, սերկելիը սառը ջրիցը հանէ ու լից եփման ջուրը. երբեմն տակնուվերայ անելով, որ միահաւասար խաշուին, երբ որ խաշուեցաւ և իր ջուրը թողուց ետ ան և փոքր ինչ սառելուց յետոյ մի քանի անգամ թաց կտաւով քամէ առանց ճնշելու, որպէս զի իւր նիւթը կտաւիցը դուրս չգայ: Դուս եկած ջուրը բաժանէ մի քանի ամանների:

մէջ, որ աւելի պարզի և ապա օգտելու չսփ շաքար սփռ-
 ցէ ձուով և քամէ, կրկին դիր կրակին, թո՛ղ հասնի
 երկրորդ թանձրաչափին. ապա յետ ան, թո՛ղ սառչի-
 սառչելուց յետոյ պարզ սերկելին ջուրը լից շաքարի
 մէջը, դիր կրակին, եփուելու ժամանակը համը տես ու
 մէջը լեմոն քամէ կամ լեմոնի աղ դիր, որ գոյնը աւելի
 դեղնագոյն լինի քան թէ կարմրագոյն. այսպէս եփէ մին-
 չև չորրորդ թանձրաչափին ըստ օրինակի 54 համար
 հաղարձին:

ԿԱՐՄԻՐ ՄՈՐԻԻ (Պէտլուրթէն) ԶՐՈՎ.

68.

Ախասհաս կարմիր մորին լուա, լից եփման ջրի մէջ,
 խաշէ միւսներն նման և ջուրը պարզացրու, որ տիրդ չի
 մնայ. ապա ըստ օգտելոյն շաքարը ձուով պարզէ,
 թթուութիւնը չափաւորէ, քամէ մինչև չորրորդ թանձ-
 րաչափը ըստ օրինակի 54 համար հաղարձին:



ՀԱՏՈՒԱԾ

ԳՈՅՆ ՏՈՒԱԾ ԺԻԼԷՅԻՔ:

ԿԱՐՄԻՐ ՀԱՂԱՐՃԻ ԳՈՅՆԻՆ ՆՄԱՆԱՑՐԱԾ.

69.

Եթէ ձմեռը լողապ հարկաւորի և միրգ չլինի շի-
 նելու, կարելի է այս գունաւոր լողապները շինել:

Ա՛ռ երեք զըուանքայ շաքարի համար երկու մըս խաւ որդան կարմիր (ղըմզ), բայց եթէ գինիով մարած լինի (1), աւելի լաւ կըլինի, և կէս մսխալ լողուր այս երկուսն ՚ի միասին ծեծէ, բայց ոչ աւելի բարակութեամբ, մի փոքր մաքուր պղնձիմէջ լեց կէս շէշ (բուքալբութել) ջուր և դիր կրակին, երբ որ լաւ եռ գայ, այս ծեծածդ լեց մէջն ու շուտով փայտէ զըզալով մի երկու անգամ խառնէ՛. այն չափ եփէ մինչև կէսը մնայ. ապա յետ դիր, թո՛ղ փոքր ժամանակ ծաղիկը նստի պղնձի տակը, ու քամէ կամաց պղինձը ծռելով և երեսի պարզածը ուրիշ ամանի մէջ լցնելով. յետոյ պղնձի տակին մնացածի վերայ մի բաժակ սառը ջուր լեց, կրկին դիր կրակին, մի քանի անգամ եփ տուր և առանց քամելոյ նոյնպէս լեց միւս ջրի վերայ. ապա սո՛ւ կշռած շաքարը և կըտրելու համար ձուի սպիտակուցը հարած ջրի վերայ լեց և ծաղիկ ջուրը իւր տիրողով լեց շաքարի վերայ, բայց սառած պէտք է լինի և բաւականին և սառը ջուր. յետոյ դիր կրակին և կրկին լաւ մտքրէ, ու կտրէ: Ապա քամէ, թաց ու բարակ կտաւով երկու անգամ, որ ծաղիկ փուշուցը բնաւ միջին չմնայ, կրկին դիր կրակին, թո՛ղ եփուի մինչև երկրորդ թանձրաչափին դալը և այս ժամանակն մէջն լեց շատ թանձր եփած լիմոնի ջուր, որ այսպէս պէտք է պատրաստ ունենաս:

Մի ամանի մէջ մի քանի թթու լիմոն մզէ, թաց կտաւով քամէ ու դիր մարմանդ կրակի վերայ, փայտէ

(1) Ծաղիկի վերայ սպիտակացեալ ունեցածին (քիրէչխոս) կասեն, որ կրովէ հանդրած. բայց սպիտակ չունեցածին (շարապխոս), որ գինիով է հանդրած:

դրդալով այնքան խառնէ, որ սառած ձիթի նման թանձրանայ:

Այս լիմոնի ջրիցը այնքան լից շաքարի վերայ, որ բաւականին թթուի և կարող լինիս լողապ շինել և եփէ մինչև հասնի չորրորդ թանձրաչափին, ապա յետ ան. եթէ կամիս հաղարձով լողապի նմանացնել, մէջը բնաւ հոտ մի՛ դնել, իսկ եթէ կամիս վարդի նմանացնել, մէջը մի քանի կաթիլ վարդաջուր կաթեցրու, մի երկու անգամ խառնէ և լից ափաների մէջը:

ԳԵՂԻՆ ԳՈՒՆՈՎ, ՓՈՐԹՈՒՔԱԼԻ ՆՄԱՆԱՅՆԵԼ,

70.

Շաքարին գոյն տալոյ բաւականութեամբ քրքում (զաֆրան) թրչէ գոլ ջրով և կրակից հեռու դիր երկու ժամից աւելի, ապա քամի թացու բարակ կտաւով, ուղածիդ չափովը շաքար կտրէ, լաւ պարզէ ու քամէ՛, կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափին հասնիլը. յետոյ քրքումի ջրով ներկէ, այնպէս, որ ոսկու գոյն դառնայ ու թանձր լիմոնի ջուրը լից (1) այնքան, որ բաւականին թթուութիւն ստանայ շաքարը, որ կարելի լինի լողապ շինել. (եթէ լիմոն չի ձարուի, անձարացեալ կարելի է լիմոնի աղ քցել), այսպէս եփէ մինչև հասնի չորրորդ թանձրաչափին ու յետ ան, լից ափաների մէջ, իսկ քրքումի հոտը կտրելու համար փորթուքալի, պերգամոթի, լիմոնի կամ կիտրոնի իւղ լից, այնպէս, որ իր գոյնին յարմար լինի:

(1) Տ՛ս 72 էրեսի խրատը:

ԿԱՆԱԶ ԳՈՅՆՈՎ ԴԱՂՁԻ (պիտնա, նանէ) ԻԻՂՈՎ.

71.

Առաջ վերոյգրեալ զեղէնը լից, ինչպէս գրուած է նորա համար ու երբ որ հասնի երրորդ թանձրաչափին և անցնի դէպի չորրորդը, դու այս հետեւեալ կերպի կապուտ ներկիցն մի քանի կաթիլ կաթեցրու մէջը, որ այսպէս պէտք է պատրաստած ունենաս օր առաջ:

Ա՛ռ վեց ու կէս մսխալ (տասը դրամ) ընտիր զաճեաղի ու երկու մսխալ երեք բաժնից մի բաժին չիվեթ. զաճեաղու մէջ թո՛ղ հալի 3—6 ժամ, իսկ եթէ շուտով կամիս հալչի, զաճեաղին 30 կամ 40 աստիճան տաքացրու, որ գոլ կըլինի, ապա չիվեթը լից մէջը երկու ժամուան մէջը կըհալչի և այս կըլինի կապուտ ներկ: Շատ զգուշութեամբ կարելի է այս ներկս 'ի գործ դնել լիկոռների և շաքարեղենների համար ևս, ըստ որում մի կաթիլը շատ բան կըներկէ: Եթէ այս ներկը շինելու համար չկամենաս աշխատել, գեղավաճառաց մօտ ևս կըգտնուի:

Այս ներկիցը երբ որ մի քանի կաթիլ կաթեցրիր, մի գեղեցիկ կանաչ գոյն կըշինվի, որ պէտք է եփես մինչև հասնի չորրորդ թանձրաչափին և իւր գոյնին յարմար մի հոտաւէտ իւղ կաթեցնես մէջը, ինչպէս գաղճի, պատրինճի (օղուլ օթուի) կամ այլ ինչ հոտ և վերջապէս մի երկու անգամ խսուրես ու լցնես շատ մանր ամանների մէջ:

ՍՊԻՏԱԿ ԳՈՅՆ ՈՒՆԵՑՈՂ ԺԻԼԷՑԻ՛

72.

Բաւականին շաքար առ և շատ զգու շութեամբ ձուով պարզէ • պարզելուց յետոյ երկու անգամ քամէ և կրկին դիր կրակին, եփէ • երբ որ կրմօսենայ չորրորդ թանձրաչափին, մէջը լից եփուած ու թանձրացած լիմոնի ջուր (1) կամ լիմոնի աղ, այնքան, որ չափաւորի թթուութիւնը, ոչ թէ քաղցր համարուի, այլ թթու ու երբ կը հասնի չորրորդ թանձրաչափը, ետ առ կրակիցն, ու մէջը կաթեցրու մէկ քանի կաթիլ լիմոնի իւղ և լից ամաններդ, այս ժիլեյի թթուութեան համար լիմոնի աղ դնելը աւելի յարմար կը լինի, որ գոյնը չի դեղնացընել:

Ո Ս Կ Ե Զ Օ Մ՝

73.

Ինչ լողապ որևիցէ, կարելի է ոսկեզօծել տաք տաք ամանների միջ ածած ժամանակը այսպէս:

Որևիցէ լողապը երբ որ չորրորդ թանձրաչափը հասնելուց յետոյ կրակիցը վեր կառնես ամանները լցնելու, յառաջ մի մեծ դրդալով առ, ածած ամանի մէջն ու ամանը շուռ տալով ողողէ ու առ ոսկէ վարալը ամանի կողքին մանր մանր կտրտելով կպցրու, որ խկոյն կը լիակէի, ապա

(1) Տես 72 երեսը լիմոնի ջուրը եփելու խրատը:

ժողքը ինչ լինց ամանի մէջն ու վրէն ոսկի վարալ ածէ, այսպէս մի կարգ լողապ մի կարգ վարալ լինց մինչև բերանը, բայց շատ շուտով պէտք է կատարել այս գործողութիւնը, որ չսառչի: Այսպէս լողապը կը ռոկեզօծուի և ուտելու անվնաս կը լինի:

ՏԵՂԵԿՈՒԹԻՒՆ ԺԻԼԵՅԻ ԿԱՄ ԼՈՂԱՊ ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԵԱՅ

ՎԵՐԱՅ.

Ժիլեյի որ Կ. Պօլիս լողապ կասեն, այնպիսի մէկ տեսակ քաղցրաւենի է, որ շատ նմանութիւն ունի Պոլսոյ (էլմասիեյ) անուանեալ և Ռուսաստան (ժիլեյ) կոչեցեալ քաղցրաւենեացը. բայց զանազանութիւնն այն է, որ էլմասիէն սառուցով կամ ձիւնով կը կանգնի դրգալի վերայ և կը դողդողայ և ՚ի շարս քայցրեղէն կերակրոյ կը համարուի և էլմասիէի մէջ սոսինձ (թութխալ, ծեպօ) է զրուած, բայց ժիլեյի կամ լողապ կոչեցեալ քաղցրաւենեաց մէջ անպատճառ պտուղի թթու ջրով կամ լիմանի ջրով կամ լիմանի աղով հարկաւոր է թթուութիւն գնել, որ սոսինձի տեղը բռնէ և զրգալի վերայ կանգնի:

Լողապ կամ ժիլեյի քաղցրաւենին կը բաժանի երկու. մէին Կ. Պօլիս քեօֆէ կասեն, և միւսին Թէլի: Քէսմէն այն է, որ չափաւոր թթուութիւն կուներայ. այսինքն աւելի թթու, քան քաղցր և որ եփելուց և սառելուց յետոյ զրգալով վերցնես, կկարուի ու դրգալի վերայ կը կանգնի առանց դրգալի չորս կողմերով ծոր տալու:

Իսկ թելին այն է, որ թթուն սակաւ կը լինի և սառ-

չելուց յետոյ դրդալով վեր կալած ժամանակը ծոր կըտայ և կըհարկաւորի զրգալին պատատելով վեր առնել: Այս տեսակն շատ գովելի չէ, ըստ որում շատ նեղութիւն կտայ ուտողին մանաւանդ մօրութեամբ և բեղաւոր մարդկանց: Մէկ քանի մրգերի համար գրեցինք ձուով շաքարի հետ պարզել և մի քանիսը ոչ, ըստ որում կան այնպիսի մրգի ջրեր, որ եթէ շատ եփուին, կրկարմրին կամ կըսեանան. կան և այնպիսի ջրեր, որ մէջը թթու գնել հարկաւոր չէ, կան և այնպիսի մրգեր, որ թթուութիւնը սակաւ է, զորօրինակ ծիրանն, վայրենի ելակն և այլն. այսպիսեաց մէջ անպատճառ հարկաւոր է թթու գնել: Կան նոյնպէս այնպիսի մրգեղեններ, որ եթէ թթու չի գնես, գոյնը շատ մուգ կըլինի, զորօրինակ սերկեկը և այլն:

Այս ժիւլեյիներն մէջ կան այնպիսիները, որին հոտ տալ հարկաւոր է. բայց ոչ թէ պէտք է մէջը փոշի կամ իւղ լքցնելով հոտ տալ, այլ քաղցրաւենիի ամանները պէտք է բռնել հոտաւէտ առարկայի ծխի վերայ, զորօրինակ հալուէի (էօտ աղածի, զուրսի) և այլն: Ժիւլեյ շինելու համար նոյնպէս պէտք է մրգի ջրերը լաւ պարզեցնել, որ ամենեւին տիրդ չի մնայ մէջը, ըստ որում Ա. որ եփելիս շուտ այրվելուն պատճառ կըդառնայ և Բ. եփածի գոյնը խիստ մուգ կըլինի, որ ընդհանրապէս մուգ գոյնն աւելի գովելի չէ: Նոյնպէս գիտել պէտք է, որ այս ժիւլեյի կոչեցեալ քաղցրաւենիքը եփելիս յանկարծ շատ շուտով պղնձի կողքերը կսկսեն կարմրիլ ու շուտով սեւանալ, որով մէջի եղած քաղցրաւենին ևս շուտով կըսեանայ, վանորոյ մեծ զգուշութիւն կըհարկաւորի, որ սկզբումը փոքր ինչ կարմրութիւն տեսնալուս խսկոյն

Թաց սպունգով (ամպ, սիւնկեր) սրբելու այն նոր սկը-
սեալ կարմրութիւնը մաքրել և չի թողուլ, որ սեանայ :
Նոյնպէս եփելու ժամանակին թանձրաչափի համար
զգոյշ պէտք է լինիլ, որ չորրորդ աստիճան թանձրաչա-
փիցն ոչ պակաս լինի և ոչ աւելի : Թէպէտ ասացինք, թէ
թանձրաչափը տեսնելու համար փոքրիկ զրգալով փի-
սէի վերայ կաթեցնելով կարելի է ճանաչել, բայց պէտք
է գիտեցած, որ շատ անգամ կրկաբուի մարդ, վասն զի
մի բոլորակ կաթիլ թէև կրկանգնի, սակայն էլ շուտ
կըցրուի : Նոյնպէս փսէն պէտք է շատ չոր և մաքուր
լինի, խոնաւութիւն չունենայ, վասն զի եթէ խո-
նաւութիւն ունենայ թէև չորրորդ թանձրաչա-
փին հասած լինի, բոլորակ չի կանգնիլ թէփշի վերայ :
և կըցրուի : Բայց երբ որ լաւ չորացած լինի թէփշին, վը-
րան կաթեցրած կաթիլը կոլով կրկանգնի, որ թէև փի-
սէն ծռես, նոյն կաթիլը ինքն ևս կըծռուի, բայց չի ցըր-
ուիլ, բայց և ոչ էլ պէտք է սիսեռի նման պինդ մնայ :
Այս ժամանակին կարելի է մի երկու զրգալաչափ լցնել
փոքրիկ փսէյի մէջ և շուտով դնել փսէն սառը ջը-
րի մէջ : Երբ որ սառեցաւ, զրգալով առնել և տեսնել,
եթէ ժիւթին կտոր կտոր եղաւ, գիտեցիր, որ հասած է,
բայց այս փորձը լաւ վարպետների համար չէ : Այս ևս
գիտելի է, որ եթէ երեք չորս անգամ կրակիցն յետ առ-
նես այս փորձն անելու համար, ժիւթյի զոյր կըփչա-
նայ և թէպէտ ամէն քաղցրաւենի կրակիցը յետ առ-
նելով և վրէն դնելով զոյնը կրկորցնէ, բայց աւելի ժի-
ւթյին, վասնորոյ հաբկաւորէ կրակից յետ չառնելով այս
փորձերն առնել, կամ թէ մի անգամ յետ առնելով բա-
ւականանալ :



ԳԼՈՒԽ Ե.

ՀԻՆԳԵՐՈՐԴ ԹԱՆԶՐԱԶԱՓԻ ՎԵՐԱՅ ՉԵՎԻԻՐՄԷ (պօմապա)

ԿՈՉԵՑԵԱԼ ՔԱՂՅՐԱԻՆԵՆԻՔ.

ՎԱՐԳԱԶՐՈՎ ՊՈՄԱԳԱՅ.

74.

Ա՛ռ լաւ տեսակ վարդը , խոր կտրէ , որ տերեւների սպիտակ կէսն չմնայ , որ դառնու թիւն չտայ , մեծ ծականի մաղով մաղէ , այնպէս որ դեղին սերմն չմնայ , քիչ ջրով խաշէ , ջուրը ա՛ռ (1) ու լաւ պարզեցրու . ապա ա՛ռ գոյնին և համին օգտելու չափովն շաքար , այսինքն ոչ այնքան շատ , որ գոյնը բաց և համն ու հոտը քիչ լինի և ոչ այնքան սահաւ , որ վարդի ջրի դառնու թիւնը չծածկէ : Այս շաքարի համար քաղցրաւենու պղնձի միջին ձուի սպիտակուցը ջրով հարէ , շաքարը լիցսորա վերայ և ս վարդի կարմիր և պարզ ջուրը , և եթէ տեսնես , որ ջուրը քիչ է , սառը ջուր աւելացրու վրէն ու կտրէ ինչպէս կարգն է . երկու անգամ թաց կտաւով քամելուց յետոյ լից կրկին մաքուր լուացած քաղցրաւենու պղնձի մէջն և դիր

(1) Սորա համար տես Ա՛ գլուխը 23 երես վարդի քաղցրաւենու համար . ջուրը առնելու խրատը :

կրակին, երեսին բռնած հաստ քափը քաշելով, եփէ լաւ այնքան մինչև հասնի հինգերորդ թանձրաչափին, բայց դեռ չվեր կալած՝ պէտք է պատրաստի ունենաա վեց գրք ուանքայ, այսինքն մէկուկէս հոլսայ շաքարի համար մի սեղանի գրդալ լիքը քամված լիմոնի ջուր կամ նոյն գորութիւնը տալու չափ լիմոնի աղ, յառաջ ձգես մէջը, ապա յետ առնես մի հարթ հաւասար տեղ, որ ուղղակի կանգնի շաքարը: Փոքր ժամանակից յետոյ երեսի բարակ փրփուրը քաշես գրդալով զգուշութեամբ և թողուս մինչև սառչի բաւական, այնպէս որ մատով փորձելուս չայրի:

Այս գրութեան երբ հասաւ, պէտք է ունենալ մի բոլորակ փայտ վեց մասնաչափ հաստութեամբ և երկու թիւղից փոքր ինչ աւելի երկայնութեամբ: Այս փայտովն պէտք է այնքան հարել, որ փափուկ խմորի նման թանձրանայ. երբ սխիս պնդանալը, դեռ մածուների պնդութեան չհասած՝ պատրաստի ունեցած լիմոնի ջրիցը (1) փոքր առ փոքր համը տեսնելով լցնել մէջը, մինչև բաւական թթուութիւն ստանայ (2) և այնքան խառնել, մինչև բաւական թանձրանայ փափուկ խմորի չափ, ապա լցնել խիստ չոր ամանների մէջ և ծնկան կամ ձեռաց վերայ այնքան հարել (զարկել), մինչև երեսին պղպձակներ ունենայ և մէջը բնաւ ծակստկիք չմնայ, ապա բերանը ծածկել և երկար ժամանակ պահել:

(1) Այս լիմոնի ջուրը պատրաստելու խրատը տես գրութի Գ. 73 էրեսը:

(2) Լիմոնի չեղած ժամանակը կարելի է լիմոնի աղի գարծ դնել:

Վերևը գրուեցաւ, որ կրակը սասաիկ լինի կամ թէ կրակիցը յետ չառած մէջը թթու գնել. սորա պատճառն այն է, որ ուտելու ժամանակը քաղցրաւենին աւազոտի նման չի լինիլ, այլ փափուկ իւղի նման: Ուստի այս կանոնները, այսինքն եփելու ժամանակը երեսի քաւիք քաշելը և սառցնելու համար վերցնելուց փոքր միջոցից յետոյ երեսի կապած բարակ փրփուրը քաշելը, անպատճառ պէտք է 'ի գործ գնել հետագայ պոմադա քաղցրաւենեաց համար ևս: Պէտք է իմացած նոյնպէս, որ եթէ երբեմն թանձրաչափը փոքր ինչ պակաս եղաւ, որքան փայտով հարես, ուզածիդ չափ չի թանձրանալ. վանորոյ եթէ գոնէ մածոնի նման պնդացաւ և սառեց, էլ մի' աշխատել, նոյնութեամբ լից ամանների մէջ. 24 ժամից յետոյ ինքն իրան կը պնդանայ, միայն այսպիսին տաք ժամանակը շատ չի կարող դիմանալ, կը թթուի և կը արձրանայ: Իսկ եթէ թանձրաչափը շատ պակաս է, երբէք չի միաւորիլ. ուստի պէտք է այսպիսի տեսակը թթու չձգել, այլ վրէն փոքր ջուր լցնել և կրկին գնել կրակին, խառնել մինչև ջրի հետ միաւորի և եփել, մինչև հինգերորդ թանձրաչափին հասնելը: Ասացի մէջը թթու չձգել, վասն զի թթու օշարակն որքան եփես, պոմադա չի շինուիլ, այս է պատճառն, որ երբ հասնում է մածոնի պնդութեան, նորեն թթու տալիս, որ հետզհետէ աւելի պնդանում է:

Այս առաջին կերպը մանրամասն պարագայիւք գրելու պատճառն այն է, որ միւսներն ևս սորա պէս կը շինուին:

ՄԱՆՈՒՇԱԿԻ ԶՐՈՎ.

75.

Ինչպէս գրուած է վարդի համար, նոյնութեամբ և իսկութեամբ շինել և մանուշակը, որ սորայ ևս մէջը թթու զնել կը հարկաւորի, որ գոյնը սիրուն լինի :

ՅԱՍՄԻԿ ԾԱՂԿԻ ԶՐՈՎ.

76.

Քսան հատի չափ յասիկ ծաղիկ դիր մի բաժակաչափ պարզ ջրի մէջ, բերանը հաստ թղթով ծածկէ, դիր մէկ հով և սառն տեղ 24 ժամ. միւս օրը այն ծաղկները հանէ ջրեցը և նոր 20 հատ ծաղիկ դիր միւսնոյն ջրի մէջը. այսպէս հինգ վեց օր ծաղիկ փոխէ և ապա ըստ բաւելոյ ջրի հոտաւետութեանը շատ գլխաւոր սպիտակ շաքար առ, (որ վեց գրուանքայաչափ լինի) ու ձուով կտրելու ժամանակը այս յասիկի ջուրն էլ լեց վրէն 'ի միասին կտրէ. քամէ, կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև հինգերորդ թանձրաչափին հասնիլը. կրակից վերցնելու ժամանակը մի սեղանի դրգալ լիմանի ջուր կամ ըստ բաւականին լիմոնի աղ լեց վրէն, յետ ա՛ռ ու մի փոքր միջոցից յետոյ երեսի փրփուրը զգուշութեամբ քաշէ. և երբ որ տեսնես թէ մատդ միջին ղիմանում է, փայտովդ հարէ (զարկէ) վարդի նման. միայն սորա մէջը պնդանալուն մօտենալու ժամանակը թթու չի յար-

մար դնել : Այս եթէ խիստ գլուխ սպիտակ շաքարով
շինուի և կտրելու ժամանակը կեղտը զգուշութեամբ
քաշուի, շատ սպիտակ կըլինի :

ԼԻՄՈՆԻ ԾԱՂԿԻ ԶՐՈՎ .

77.

Յսամիկի ծաղկով շինելու կերպն ևս սորա համար 'ի
գործ դիր, սակայն սորա ծաղկներն ամբողջ մի՛ ձգիլ ջրի
մէջը, որ դառնացնէ . այլ ծաղկի սպիտակ տերևները մի-
այն ձգէ :

ԿԱԿՂԻ (օխլամուրի) ԾԱՂԿԻ ԶՐՈՎ .

78.

Կակղի ծառի ծաղկած ժամանակը ծաղկիցը
հաւաքէ, լից մի ամանի մէջ, վրէն այնքան ջուր լից, որ
ծաղկները ծածկի, թո՛ղ մնայ 24 ժամ. միւս օրը այն
ծաղկները հանէ և կրկին այնքան ծաղիկ դիր մէջը և
փոքր ինչ էլ ջուր աւելցրու . այսպէս արա 4 օր . եթէ
ծաղիկը քիչ է, առաջին օրուան ծաղիկն ևս թո՛ղ մնայ
չորս օր . չորրորդ օրը թէ այսպէս և թէ այնպէս պատ-
րաստածդ լից արաղ քաշելու պղնձի մէջ (խմպիկ) .
բայց լաւ զգուշացիր , որ պղինձը հոտ չունենայ . բե-
րանը խմորով ծեփի , դիր կրակին ու արաղի պէս քաշէ .
ջուրը, այսինքն ոգին առ ու այս ոգիովը շինէ այսպէս :
Շաքարին հոտ տալու բաւականութեամբը այս ջրիցը
լից վրէն, երկուսը 'ի միասին ձուով կտրէ, քամէ և դիր

կրակին, եփէ և տես, եթէ կակղի Տոտը պահաս է, փոքր ինչ աւելցրու վրէն և եփէ մինչև հասնի հինգերորդ թանձրաչափին, ապա վրէն մի դրգալ լիմոնի ջուր լինց, յետ ան կրակիցը ու մի քիչ միջոցից յետոյ երեսի քափը քաշէ ու երբ մատդ տաքու թեանը դիմացաւ, փայտովդ հարէ, սակայն յետոյ մէջը թթու մի դնիլ: Այս նոյնպէս եթէ շատ գլուխ սպիտակ շաքարով եփուի, չափազանց սպիտակ կըլինի:

ՊԱՏՐԻՆՃԻ (օղու-լ օթուի) ՏԵՐԵԻՈՎ.

79.

Այս ևս կակղի ծաղկի նման արաղի պղնձով քաշէ, ջուրը ան և նորա կերպովը եփէ:

ԳԱԲՆԻ ՏԵՐԵԻՈՎ.

80.

Վեց դրուանքայ (մէկուկէս հօխայ) շաքարի համար 10 կամ 12 հատ նորոգ կամ չոր դաբնեայ տերև ան. վրէն այնքան ջուր լինց, որ երեսը ծածկէ և թեղ մնայ 24 ժամ. ապա եփէ այնքան, որ չորս բաժնից մինը պակասի. այս եփած ջուրը ան, լինց շաքարի վերայ, ՚ի միասին կտրէ և եփէ ըստ եղանակի վերոգրելոյն:

ՄԱԼԻՆԱՅԻ (աղած չիլէյի) ՋՐՈՎ.

81.

Մալինան (աղած չիլէյի) լինց մի հողէ ամանի մէջ.

լաւ ճմռէ, լից մի կտաւի մէջ ու լաւ սղմելով քամէ և ջուրը առ : Այս ջրի բաւականութեամբը շաքար առ, ջուրը վրէն լցրու, 'ի միասին ձուով կտրէ ու եփ եկած ժամանակը համը տես, որ թթու չի լինի, միայն հոտ ունենայ և շատ փոքր էլ թթուութիւն. ապա լաւ կըստրելուց յետոյ երկու անգամ քամէ շատ մեծ զգուշութեամբ, որ մալինայի տիրոջը չմնայ մէջը, որ թանձրաչափին հասնելու ժամանակը սղնձի տակը չնստի ու այրի կամ սևանայ. կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև 3 րդ թանձրաչափին դայը (1): Սորա մէջ կըսկիցը վերցնելուս լիմոնի ջուր ածել չէ հարկաւոր, որովհետև. ինքն արդէն փոքր ինչ թթուութիւն ունի. սակայն հարելու ժամանակը կըհարկաւորի այն թանձր շինած լիմոնի ջրիցը լցնելու այնքան, որ թթուութիւն ունենայ:

ԵԼԱԿԻ ԶՐՈՎ.

82.

Ելակը ընտրէ, լուա ու մալինայի նման առանց խաշելու ջուրը առ և նոյն կերպովն եփէ. միայն սորա հարելու ժամանակը լիմոն դնել չէ հարկաւոր:

ՎԱՅՐԻ ԵԼԱԿԻ ԶՐՈՎ.

85.

Վերոգրեալ ելակի կերպովը շինել և մէջը ամենեւին թթու չի դնել:

(1) Տես 5րդ թանձրաչափի համար 13 երեսը:

ՄՄԱՂԻ (գերիշի, թու-թուպայ, ամպերպարիսպ) ՋՐՈՎ .

84.

Ամաղը հատ հատ արած ու քիչ ջրով լաւ խաշէ . լից կտաւի մէջ, քամէ ու ջուրը ան . այն ջուրը լից մի փոքր պղնձի մէջ դիր, կրակի վերայ և անդադար փայտէ գրգալով խառնելով եփէ մինչև լաւ թանձրանայ և դառնայ սառը ձիթի նման . ապա յետ ան կրակից ու լից ամանի մէջ եթէ երկար ժամանակ և ս անցնի, չի փչանալ :

Ա՛ռ ըստ կամեցողութեանդ շաքար, լաւ կտրէ, քամէ և կրկին դիր կրակին եփէ մինչև հասնի հինգերորդ թանձրաչափին ու յետ առնելու ժամանակը լիմանի ջուր լից վրէն . հարելու ժամանակը երբ որ տեսնես, թէ սկսեց շաքարը թանձրանալ ու միաւորուում է, քիչ քիչ այն եփուած սմաղի թանձր ջրիցը լից վրէն այնքան, որ լաւ համ ու գոյն տայ : Եթէ սմաղի ջուրը թանձր չեփես, շաքարի վերայ երբ որ լցնես, շաքարը կը ջրակալի և քաղցրաւենին լաւ չի լինիլ . ուստի պէտք է թանձր շինել, որ քաղցրաւենին լաւ լինի :

ՓՈՐԹՈՔԱՆԻ (ապելսին) ՋՐՈՎ .

85.

Փորթոքաները խոր կճպէ, մզէ, ջուրն ան, կտաւով քամէ ու փոքր պղնձով դիր կրակին, եփէ կամաց կամաց անդադար փայտէ գրգալով խառնելով, մինչև լաւ թանձ-

րանայ. սպա այս ջրովը շինէ քաղցրաւենին, ըստ եղանակի սմաղի:

ԹԱՐՄ ՄԻՐԱՆՈՎ. (Ղայսի).

86.

Երեք գրուանքայ շաքարի համար եօթը հատ լաւ մեծ ծիրան ան, կորիզները հանել ու թաց կտաւի մէջ սղմելով ջուրը վեր կալ: Շաքարը կտրելու ժամանակը այս ջուրը 'ի միասին կտրէ, քամէ՛ ու եփէ մինչև հինգերորդ թանձրաշափին գալը և սպա ըստ կանոնի շինէ քաղցրաւենին:

Կարելի է նոյնպէս ծիրանի կորիզները հանել ու շաքարը կտրելու ժամանակը այնպէս լցնել մէջը, որ 'ի միասին եփի և իւր զօրութիւնը այնտեղ դուս տայ. սպա շաքարի հետ 'ի միասին քամել:

Այս գիտել արժանէ, որ ծիրանով շինած քաղցրաւենին երբեք թթու տալ չէ հարկաւոր թէ սկզբումը և թէ վերջումը:

Վ Ա Ն Ե Լ Ի Ա Յ Ո Վ.

87

Վանելեան մանր կոտորէ ու 24 ժամաշափ մի գաւաթ ջրի մէջ թրչէ. միւս օրը ըստ կամեցողութեանդ շաքար ան, կտրելու ժամանակը այս վանելիայի ջուրն ևս լից վրէն, վանելեան ևս մի փոքր կտաւի մէջ կապէ ու ձգէ մէջը, թող հետն եփի, որ հոտը դուս տայ. սակայն վանելեան պէտք է չափաւոր լինի, այսինքն ոչ այն-

քան շատ, որ անախորժ լինի և ոչ այնքան քիչ, որ զօրու թիւն չունենայ. այսպէս, որ շատ անգամ վեց գըրուանքայ շաքարին մի վանելիան բաւական է:

Շաքարը լաւ կտրելուց յետոյ կտաւով քամէ և մէջը ձգած վանելիան հանէ, կտաւը մաքրէ կամ փոխէ ու կրկին ձգի շաքարի մէջը 'ի միասին եփէ մինչև իւր թանձրացափին մօտենալը, ապա հանէ ու շաքարը երբ որ հինգերորդ թանձրացափին գայ, մէկ գրգալ լիմանի ջուր լից մէջը ու կրակիցը յետ ան, որ սառելուս ըստ կանոնի փայտով հարես: Բայց գիտել պարտէ, որ այս տեսակի մէջը վերջումը թթու ձգել չի հարկաւոր:

Երբ որ ամանները լցրիր, վանելիայի միջի սերմերիցը ցանէ քաղցրաւենիի երեսին:

Այս վանելիայով քաղցրաւենին շատ ուժ տուող է, ուստի հիւանդաց չպէտք է տալ, որ տաքութիւն կրպատճառէ:

ԶՈՐ ՄԵԽԱԿՈՎ. (ղարանՖիլ).

88.

Վեց գըրուանքայ շաքարի համար ան 20 հատի չափ մեխակ, դիր մի գաւաթ ջրի մէջ, թող 24 ժամ մնայ. միւս օրը մի գաւաթ ջուր էլ աւելցրու վրէն ու մի փոքր մաքուր պղնձով դիր կրակին, եփէ մինչև կէսը մնայ. ապա քամէ այս ջուրը, լից շաքարի վերայ և 'ի միասին կտրէ ու քամէ. եթէ հոտը տեսար քիչ է, թրչած միխակներն մի փոքր կտաւով կապէ և ձգէ հետը եփի մինչև հինգերորդ թանձրացափին գալը. ապա լիմանը լից վրէն ու յետ ան. միւս մնացածը շինէ ըստ գրելոյն:

Այս տեսակի մէջը վերջումը հարկաւոր չէ թթու գնել, այլ մի երկու միտակ ծեծէ, փոշի արա՛ ու քաղցրած շերտն ամանները լցնելուց յետոյ երեսին ցանէ բարակ:

ԿԻՆԱՄՈՆՈՎ, (դառչին):

89.

Վեց գրուանքայ շաքարի համար 10 մսխաւաչափ կինամոն թրչէ բաւականին ջրով, թո՛ղ մնայ 24 ժամ. միւս օրը այնքան ջուր էլ աւելցրու և եփէ մինչև կէսը մնայ, ապա քամէ, ջուրն ա՛ռ ու եփէ ըստ եղանակի միշտակին:

ԽՈՍՐՈՎԱԳԵՂ, ՀԱԻԼԻՃԱՆ ԱՐՄԱՏՈՎ.

90.

Վերոգրեալ կինամոնի չափովն ջուր ա՛ռ և ընտ եօղանակի նորին եփէ:

ԲՈՒՆԻ ԿԱՄ ՀՐԵՇՏԱԿԱԲՈՅՍԻ (անձէլիքա) ԱՐՄԱՏՈՎ.

91.

Այս մի տեսակ սիրուն հոտաւէտ արմատ է, որ պէտք է կինամոնի չափովն և միտակի կերպովն թրչել, ջուրէ առնել և եփել:

ԱՆԳԵՂԵԳՈՎ, (զիւմպիւլի հինափ):

92.

Վեց գրուանքայ շաքարի համար մի մսխալ անդէ՛

ղեգ կամ գիւմպիւլի հինտի ան, թրչէ կէս գաւաթ ջը-
րով և 24 ժամ մնալուց յետոյ այնքան ջուր ևս աւելա-
ցրու ու եփէ ըստ եղանակի միլասկին:

Մ Ո Ւ Շ Ք Ո Վ .

95.

Վ եց գրուանքայ շաքարի համար մէ մսխալ կամ
փոքր ինչ աւել կամ պակաս մուշկ ան (1), վարդաջրով
թրչէ 24 ժամ, ապա քամէ այդ ջուրը, լից շաքարի
վերայ ու մուշկն ևս փոքր կտաւով կասէ, ձգէ շաքարի
մէջը, կտրէ, քամէ ու հանէ մուշկը, կտաւը մաքրէ ու
կրկին ձգէ մէջը, թանձրաչափի բեր ըստ եղանակի մի-
լասկի:

Ս Մ Պ Ե Ր Ո Վ .

94.

Այս ևս մուշկի չափովն և նմանութեամբն շինէ,
միայն պէտք է իմանալ որ որպէս սորա նոյնպէս և մուշկի
հոտն որքան սակաւ լինի, այնքան աւելի անվնաս և տ-
խորժելի կը լինի. իսկ շատը ընդ հակառակն գլխացաւ
կը պատճառէ:

(1) Սորա հոտի որքանութիւնը կախեալ է եփողի կամացը:

ՀԻՆՈՎ, (Քաբուլայ)․

95.

Վեց գրուանքայ շաքարի համար առ ինն մսխալ հիլ խոշոր ծեծէ, լից փոքր ինչ ջրի մէջ և թո՛ղ մնայ 24 ժամ. միւս օրը այնքան ևս ջուր աւելցրու վրէն և եփէ մինչև մնայ կէսը, ապա քամէ, լից շաքարի վերայ, ՚ի միասին կարէ ու եփէ ըստ օրինակի միխակին:

ՏԱՔ ԿՈՃՈՎ, (զանճաֆիլ)․

96.

Վեց գրուանքայ շաքարի համար 10—15 մսխալ ըստ կամեցողութեանդ տաք կո՛ծը չափաւոր ջրով թրջէ ու թո՛ղ 24 ժամ. միւս օրը փոքր ինչ ևս ջուր աւելացրու խաշէ և այս ջրովն եփէ միւսների նման: Այս եթէ ծեծուի ու բարակ մաղուի և փայտով հարելու ժամանակը փոշին լցուի, շատ համեղ կըլինի, մանաւանդ ճրմեռը ճանապարհ գնացողաց համար, բայց այս տեսակը ջրով շինածի նման սպիտակագոյն չի լինիլ:

Տ Ե Ղ, Ե Կ Ո Ւ Թ Ի Ի Ն .

Վանելիայով քաղցրաւենիիցը սկսեալ մինչև տաք կո՛ծը տեղեկանալուց յետոյ այս է հարկաւոր զխտենալ, որ թրջելով խաշելով շինելու պատճառն նորա քաղցրաւենիի սպիտակ լինելն է, իսկ եթէ ոմանք կամենան գոյն ին չնայել,

կարեն այս նիւթերը բարակ ծեծել և մաղել ու փոշի
լցնել և երբ սկսի փայտով խառնելու ժամանակը պըն-
դանալ, համբ և հոտը տեսնելով 'ի դործ դնել: Վանե-
լեայի, միխակի և կինամոնի իւղը միշտ կըճարուի դե-
ղավաճառաց մօտ, կարելի է նոցանից առնել և փայտով
խառնելու ժամանակը փոքր ինչ ածել:

ՊԵՐՂԱՄԹԹ ԿՈՉԵՑԵԱՆ, ԼԻՄՈՆԻ ԿՃԵՊՈՎՆ:

97.

Պերղամթ կոչեցեալն մի տեսակ լիմոն է, որ ջուր
չունի և միայն շատ դառն է, սորա կճեպի վրայից քե-
րածն միայն կըդործածուի և խիտ պատուական հոտ
ունի • այնպէս, որ կարելի է ասել թէ լիմոնների տե-
սակների մէջ սրանից հոտաւէտ չկայ և շատ շաքարե-
ղինաց մէջ 'ի դործ կըգրուի միայն կանաչ ժամանակը,
վասն զի հասած դեղնածը յարգ չունի: Սրանից Կ.
Պօլիս աների պարտեզներումն առհասարակ կըգտնուի,
իսկ փողոցումը վաճառելի հազուադիւտ է • վրաստան
բոլորովին չի գտնուում, բայց իւղը դեղավաճառաց մօտ
շատ կայ:

Եթէ պերղամթով շինելու լինիս, ա՛ռ շատ գլխա-
ւոր սպիտակ Ռուսաստանի կամ Անգղիայի շաքար և
մեծ զգուշութեամբ կտրէ, որ շատ պարզ լինի, քամէ
ու կրկին դիր կրակին եփէ մինչև հասնի հինգերորդ
թանձրաչափին (1) • յետ առնելու ժամանակը վեց զըր-

(1) ՏԵՍ 13 ԵՐԵՍԻ Թանձրաչափի իւրապէս:

ուանքայ շաքարի համար լից մի դրդալ լիմոնի ջուր կամ
աղ և վէր դիր ստուչի : Այս ժամանակը դու պատրաստէ
պերղամօթի բարակ քերուածքը այսպէս :

Այսպիսի բաների համար առանձին յղկիչ (ռանդա)
կայ, եթէ ունենաս այն ռանտայովն միայն վրայի կանա-
չըն առնես ու հաւաքես , իսկ եթէ ռանդա չունես ,
ան մի կտոր ձեռնաչափ շաքար ու լիմոնի վերայ քսէ ,
կտեսնես , որ լիմոնի կանաչը շաքարի վերայ դուրս կը-
գայ . ուստի այդ շաքարի վերայ կպածն սուր դանակով
զգուշութեամբ քերէ , որ հետը շատ շաքար չի քերես ,
ապա կամ ռանդայով կամ շաքարով քերածի ան ու երբ
որ փայտով խառնելու ժամանակը տեսնես , որ սկսում է
սպիտակիլ և պէտք է թանձրանայ , սկսէ բարակ լցնել ու
խառնել . երբեմն ևս համը տես , որ շատ լցնելով չդառ-
նացնես :

Պերղամօթ չճարողն կարէ դեղավաճառներիցը նորա
իւղը առնել և պերղամօթի տեղն կաթեցնել , նոյնպէս
չսխաւոր , որ չդառնանայ : Երբ որ ամանները լցրիր ու
ձեռաց մէջը լաւ ծեծեցիր , ան պերղամօթի քերուածքի-
ցը կամ իւղիցը բարակ լից քաղցրաւենիի կրեսին :

ԼԻՄՈՆԻ ԿՃԵՊՈՎ :

98.

Նոր կանաչ լիմոնը կամ եթէ չճարուի դեղինը քե-
րէ և եփել ըստ օրինակի պերղամօթի :

ԼԻՄՈՆԻ ԿՃԵՊՈՎ, ՄԷՋԸ ԹԹՈՒ՝

99.

Շինէ՛ ըստ վերոգրելոյն և երբ կըպնդանայ, մէջը թանձրացրած լեմոնի ջուր գիր, որի համար տե՛ս 72 երեսը բաւականին թթուութեամբ, որ քայի քաղցրաւ ւենիի նման գործ ածելը կարելի է օշարակ շինել և խմել:

ՔԱՂՑՐ ԼԻՄՈՆԻ ԿԵՂԵՒՈՎ՝

100.

Նոր ու դեղին քաղցր լեմոնը առնել ինչպէս պեր-
ղամօթի համար գրուած է:

ՓՈՐԹՈՒՔԱԼԻ (ապելցին) ԿԵՂԵՒՈՎ՝

101.

Հասուն և դեղին լաւ փորթոքալի քերուածքովը
շինել ըստ օրինակի պերղամօթին:

ՆԱՐԻՆՋԻ (թուրինջ) ԿԵՂԵՒՈՎ՝

102.

Հասուն և դեղին լաւ նարնջի քերուածքն առնու-
լ և ըստ օրինակի պերղամօթին եփել:

ԿԻՏՐՈՆԻ (պալանկ, աղաճ՝ դավուռնի) ԿԵՂԵՒՈՎ .

103.

Եթէ կանաչը ճարուի շատ լաւ , իսկ եթէ ոչ , դե-
ղինի քերուած քոփն շինել ըստ օրինակի պերզամօթի :

Տ Ե Ղ Ե Կ Ո Ւ Թ Ի Ի Ն .

Այս հինգ տեսակների այսինքն լիմոնի , քաղ-
ցըր լիմոնի , փորթոքալի , նարինճի և կիտրոնի հոտաւէտ
լուղերիցը զեղավաճառաց մօտ կը դտնուին , եթէ ինքն
չճարուի , իւղը կարելի է գնել և նորա հոտովը շինել ըստ
օրինակի պերզամօթի :

Ա Ն Ա Ն Ո Ւ Թ Ի Ի Ղ Ո Վ .

104.

Շաքարը կտրէ , քամէ՛ ու կրկին դիր կրակին , թո՛ղ
եփի մինչև հինգերորդ թանճրաչափը . ապա մի դրդալ
լիմոնի ջուր կամ թէ լիմոնի աղ երբ որ ածեցիր , կրա-
կիցը յետ սու և թո՛ղ ըստ բաւականին սառչի . ապա
փայտով հարէ ու երբ սկսի սպիտակիլ , այս իւղէցը կա-
թեցրու մէջը այնքան , որ բաւական հոտաւէտ լինի :

ԴԱՌՆ ՆՇՈՎ՝

105.

Ա՛ռ դառը սուշը, իսկ եթէ չի ճարուի, դառը դեղցի կորիզը մի ամանով ջուր դիր կրակին ու եռալուս լից մէջը: Մի երկու անգամ որ եփ գայ, կըտեսնիս, որ հեշտութեամբ կըկճպուի, յետ ան ու ընտրէ, ընտրածներդ լից սառը ջրի մէջ մինչև ամէնը վերջանայ. ապա սկսէ նոյն իսկ ջրով մի քանի անգամ շփել բրնձի նման և ջուրը փոխէ. յետոյ սակաւ սակաւ ջրիցը հանելով, լից սանդի (հաւան) մէջը շատ բարակ ծեծէ ու ծեծածդ մի թաց կտաւով ծածկէ, որ չսեանայ: Ապա ան լաւ գլուխ սպիտակ շաքարը, կտրէ ըստ կարգին, քամէ ու կրկին եփէ մինչև հինգերորդ թանձրաչափին դալը. երբ որ թանձրաչափին հասաւ, լից ըստ կանոնի լիմոնի ջուրը կամ աղը և յետ ան, փոքր ինչ սառչելուց յետոյ փայտով հարէ. երբ որ սկսաւ շաքարի գոյնը սպիտակելու մօտեանալ, այն ժամանակը ծեծած նուշը սակաւ առ սակաւ լից և խառնէ, մինչև բաւականին հոտ և համ ստանայ:

ՍԱՍՏԱԿՈՎ, (տամախ սաքղի)՝

106.

Մասսաքի տեսակները շատ են, սակայն դոյլելին Սախրդու կղզիից ելածն է, որ Կ. Պօլիս շատ կըգտնուի: Վճաստան միայն զեղավաճառաց մօտ կըգտնուի. սորան

հոտը և համը շատ գերազանց է և սպիտակութեամբ կրնամանի մաքուր խնկի, եթէ ծամուի, իսկ և իսկ ձութ է, որ Կ. Պօլիս մեծ մասամբ ձութի համար 'ի գործ կածեն :

Այս մաստակս շատ չոր ամանի մէջ ծեծէ, ըստ որում եթէ փոքր ինչ նամութիւն ունենայ, կրկպչի սանդիցը, բարակ փոշի արա ու խիստ բարակ մաղով կամ աթլազի կոչեցեալ շղարշով (չիքլիէ, թիւլ) մաղէ : Արդ, սոս Անգղիայի կամ Ռուսաստանի գլխաւոր լաւ շաքարը, կորէ, քամէ և եփէ մինչև հինգերորդ թանձրացալին գալը . կրակիցը դեռ չվերկալած՝ լիմոնի ջուրը կամ աղը լից ու վէր դիր թոյ սառչի . երբ որ փայտով հարելու ժամանակը սկսաւ սպիտակելու մօտենալ, այս մաստաքի փոշուցը փոքր առ փոքր լից վըէն, հոտը և համը տեսնելով, որ չափաւոր լինի, ապա յետ ձեռաց կամ ծնկան վերայ ծեծէ և ամանները լցնելուս քաղցրաւենու երեսին ևս ցանէ այս փոշուցը :

ՍՈՒՐՁՈՎ, (խահվէ) .

107.

Ա՛ռ չորս գաւաթ ջուր և դիր կրակին, երբ կսկսի եփիլ, լից մէջը երկու սեղանի դրդալով լեքը թաղա բոհրած և ծեծած սուրջ, եփէ այնքան, մինչև մէկ գաւաթ պակսի, ապա ետ սոս, թոյ որ պարզի . լաւ պարզելուց յետոյ բարակ կտաւով քամէ, այս պարզ ջուրն լից չափաւոր շաքարի վերայ, այսինքն ոչ քիչ լինի շաքարը և ոչ խիստ շատ, որ համը և հոտը չփչանայ, ապա կորէ, քամէ, կրկին դիր կրակին, եփէ, մինչև հինգերորդ

Թանձրաչափին գալը . սորա մէջը լիմոնի ջուր դնել չե
հարկաւոր, ապա ետ ան և իւր ժամանակին փայտով հա-
րելով պնդացրու և լից ամանների մէջ :

ՉՈԿՈՒԱԹ ԱՅՈՎ, (շոկոլաթ)

108.

Չորոլաթան ամէն երկրում կըճարուի . ան այն չորո-
լաթան , որի միջին լինի վանելիա , որ լաւ տեսաին է ,
վեց գրվանբայ շաքարի համար կոտորէ երկու հատ և
դիր մէկ փոքր պղնձէ ամանի մէջ , դիր խիստ մարմանդ
կրակի վերայ , երբեմն երբեմն փայտէ զրգալով խառնէ ,
նա կսկսի ինքնիրան հալիլ . բայց այս դեռ չպատրաս-
տած , դու շաքարը կտրէ , քամէ ու հինգերորդ թանձ-
րաչափին բեր , ապա մէջը առանց լիմոնի ջուր դնելու
ետ ան և այս միջոցիս սկսիէ շոկոլաթը հալեցնել , որպէս
զի մինչև նրա հալելը շաքարի հարելու ժամանակն գայ ,
որ շոկոլաթդ շատ չի չորանայ հալած մնալով և սկսէ
պատրաստած շաքարդ ըստ ժամանակին փայտով հա-
րել . երբ որ թանձրութեան մտեցաւ , այն ժամանակե
քիչ քիչ հալած շոկոլաթդ լից մէջը անդադար խառ-
նելով և երբ կըպնդանայ , լից ամանների մէջ ու մի փո-
քրը շոկոլաթ ան , ծեծէ բարակ և ցանէ երեսներուն :

ՈՐԳՈՆ ԿԱՐՄՐՈՎ (զրմզ) ՎԱՐԴԻ ԻԻՂԻ ՀՈՏՈՎ .

109.

Չորորդ գլխումը չորորդ թանձրաչափի վերայ

Ա. Հատուած 44 երեսու մը ժիլեյի քաղցրաւենիի մէջ գրուած է, թէ ինչ եղանակաւ որդան կարմրի ջուրը առնելու է և որքան շաքարի համար ինչ չափ ծաղիկ հարկաւոր է և ինչ եղանակաւ շաքարի հետ պէտք է կտրուի: Այս ևս միւսնոյն տեսակաւն և չափովն շինէ, երկու երեք անգամ լաւ բարակ ու թաց կըտաւով քամէ, որպէս զի բնաւ մէջը ծաղիկի փոշին չի մնայ. ապա զիւր կըսկին և եփէ մինչև հինգերորդ թանձրաչափին զալը ու մէջը լիմոն կամ լիմոնի աղ չի գրած՝ ետ առ և թոյլ մինչ իւր սառնութեանը հասնի և ապա փայտով հարէ. երբ որ կըսկսի թանձրութեան մօտենալ, այն ժամանակն թանձր լիմոնի ջրիցը լից, (որ թանձր լիմոնի ջուր շինելու եղանակն սես 72 երեսը) այնքան, մինչև բաւականին թթու թիւն ունենայ. այս լիմոնը լցնելուս գոյնը կըբացուի ու աւելի կըլաւանայ և այս միջոցիս կաթեցրու մէջը մէկ քանի կաթիլ վարչի իւղ ոչ շատ և ոչ քիչ, ապա լից ամանների մէջ: Այս քաղցրաւենին վարդով շինվածի նմանացնելու համար է աւելի, որ բացի քաղցրաւենիի նման ուտելու գործածուիլը, կարող ես ջրով ևս հալեցնել և մէջն էլ լիմոն աւելցնել ու խմելու համար օշարակ շինել, որոց գոյնն ևս շատ գեղեցիկ կըլինի:



Գ Լ ՈՒ Խ Զ .

ՇԱՔԱՐՈՎ . ԸՍՏ ԵՒՐՈՊԱՑԻՈՑ ԽԱՌՆ ԹԱՆՉՐԱԶԱՓՆԵՐՈՎ

ՆՈՐՈԳ ԾԻՐԱՆՈՎ , (Ղայսի)

110 .

Ա՛ռ շատ չհասած մեծ և լաւ տեսակիցը , խտակէ , կորիզները հանէ և դիր հողէ ամանի մէջ . ապա ա՛ռ այնքան շաքար , մինչև ամանի մէջ եղևալ ծիրանները կարողանաս թրջել , այս շաքարը կտրէ , քամէ և եփէ , մինչև երկրորդ թանձրաչափին դալը . ապա ետ ա՛ռ . փոքր սառչելուց յետոյ լեց ծիրանի վերայ ու թո՛ղ , որ մնայ 24 ժամ , ապա կրկին ա՛ռ միայն օշարակը և դիր կրակին ու 10 կամ 12 րոպէ եփ տուր և կրկին լեց պտղի վերայ . վեց օր ամէն 24 ժամին կրկնէ այսպէս և ամէն մէկ անգամին մէկ մէկ կտոր շաքար վրան աւելացուր և կամաց կամաց եփէ . յետոյ եփածը պէտք է Գ . թանձրաչափիցը փոքր անցնի . այն ժամանակն լեց պտուղները և թո՛ղ որ մէկ քանի վարկեան շաքարովն եփի . միայն չլինի որ խառնես , որպէս զի պտուղները չի ցրուին , ըստ որում խիստ կակղացած կլուինին . ապա երեք չորս անգամ եփելուց յետոյ ետ ա՛ռ կրակիցն ու լեց շուշէ կամ հողէ ամաններու մէջ ու բերանը բաց թո՛ղ վեց օր , ապա ծածկէ բերանները բոլորակ թղթով , այնպէս , որ թուղթը օշարակի վերայ նստի , որպէս զի մէջի պտուղն երեսն չե գայ :

ԴԻՂՁՈՎ, (շէթալի)

111.

Վերոգրեալ ծիրանոջն տես, ինչ տեսակ որ գրեցինք, միևնոյն եղանակաւն ևս այս պէտք է շինես :

ԱՅՆԱ ՊԱԽԱՆ ԷՐԻԿԻ.

112,

Այս Այնապախան էրիկին մէկ տեսակ շորէ, որ Կ. Պօլիս շատ կը ճարուի, մեծութեամբ խիստ մեծ ծիրանի և դեղձի նման է, վրաստան կարելի է արմատացնել. առ այս տեսակէն ու շինէ, ինչպէս որ գրուած է ծիրանի համար :

ՇԼՈՐՈՎ, (ճան էրիկով) .

113.

Այս ևս նոյն գոյնակ պէտք է շինուի :

ՄԵԾ ԵՒ ՀԱՍԱԾ ՆՈՐ ԼԻՄՈՆՈՎ.

114.

Լիմոնները առ և դիր սառը ջրի մէջ, թող որ քնայ երկու օր, ապա հանէ սուրճ գանակով բարակ կճպէ. կը ճեպելուց յետոյ թէ կարեսովրան սիրուն նաշխէ, դըլ խիցը փոքր բոլորակ կտրէ և մէջի եղեալ կորիզները հա-

նէ, դուրս բեր . ապա լաւ քամէ՛ և կրկին լից սառը ջուրը, թո՛ղ որ երեք կամ չորս օր մնայ և ամէն օր ջուրը փոխէ, մինչև իւր թթուութիւնը բոլորովին երթայ . ապա բոս բաւականին ջուր եփ տուր, լից մէջը և խաշէ այնքան, մինչև որ լաւ փափկանայ, յետոյ հանէ և շարէ մինչև սառչիլը . լաւ սառչելուց յետոյ կրկին լաւ քամէ ու շարէ հողէ ամանի մէջ և ան տանուհինդ լիմանի համար հինգ զրվանքայ, այսինքն 650 տրամ շաքար, եփէ մինչև երկրորդ թանձրաչափը ու թո՛ղ, որ լաւ սառչի, ապա լից լիմաններու վերայ, թո՛ղ մէկ քանի օր մնայ . մէկ քանի օրից յետոյ ան միայն օշարակը և մէկ կտոր շաքար աւելցրու մէջը ու եփ տուր, որ կրկին մինչև իւր երկրորդ թանձրաչափը գայ, ապա ետ առ կըրակիցը և սառչելուց յետոյ լից լիմաններու վերայ . այսպէս, քանի տեսնիս, որ օշարակը ջրոտելէ, այսինքն երկրորդ թանձրաչափիցը պակասելէ, օշարակի վերայ փոքր կտոր շաքար աւելացնելով եփ տուր և բեր երկրորդ թանձրաչափին, ապա ետ ան սառեցրու, լից վրան, մինչև որ լցրած թանձրաչափն իսկութեամբ մնայ . ապա վերջն անգամը օշարակը եփ տուր, լից լիմանները մէջը, մէկ քանի վարկեան եփ տուր ու ետ ան . նաև կամենաս կարող ես առանց լիմանների օշարակը եփ տալ և պահել, այսպէս պատրաստելուց յետոյ լից ամանները, բերանները բոլորակ թղթով կապէ այնպէս, որ թուրթը օշարակի վերայ նստի, որպէս զի մէջի լիմանները երեսը չի գայ :

ՓՈՐԹՈՒՔԱԼՈՎ, (ապելսին)

115.

Ա՛ռ լաւ մեծ փորթօքալները և շինէ ինչպէս վերը
լիմոնի համար գրեցինք:

ՆԱՐԻՆՃՈՎ, (թուրինջ).

116.

Ա՛ռ լաւ ու քաղցր նարինճները և լիմոնի նման
շինէ:

ՍԵՐԿԵԻԼՈՎ, (կոմշի, հայվա).

117.

Ա՛ռ լաւ հասուն սերկելիները, ստակէ ու զանազան
մեծ տեսակ ձևերով կոտորէ, ածա սառը ջրի մէջ, դիր
մէկ մեծ ամանով ջուր կրակին, երբ որ ջուրդ կսկսի ե-
ռալ, սերկելիներն սառը ջրիցը հանէ ու լից եփման ջը-
րի մէջն, հեան ևս մկ լիմոնի մէջտեղից կարէ, ջուրը
քամէ վերան և լիմոնն էլ մէջը ձգէ: Երբ որ սերկելինե-
րը կսկսին կակղել, հանէ եփման ջրիցը ու ածա կրկին
սառը ջրի մէջ. երբ լաւ կը սառչի ու կսխտականայ,
շարէ մաղի վերայ, որ ինքնինքեան վրայի եղած ջուրը
քամուի, ապա առ այնքան շաքար, մինչև կարողանայ լաւ
սերկելիներն իւր ամանի մէջ գնելու շարակը երեսը
ծածկել, ապա շաքարը, ինչպէս խրատը գրուած է հինգ-

երորդ ելեսը, նոյն գոյնակ ձուով լաւ պարզէ, քամէ՛ ու կրկին ղիւր կրակին, եփէ մինչև Բ. Թանձրաչափին հասնիլը (1). ապա ետ առ փոքր ինչ սառչելուց յետոյ լից սերկեւիլներու վերայ, մէկ հողէ ամանի մէջ, Թո՛ղ մնայ 24 ժամ, ու միայն օշարակը ածա պղնձի մէջ ու դիւր կրակին 10 կամ 12 անգամ եփէ ու կրկին լից պտուղի վերայ. այսպէս վեց օր ամէն 24 ժամին մէկ անգամ կրկնէ և ամէն մէկ անգամին մէկ կտոր շաքար աւելցրու վերան, ըստ որում ամէն եփուելուն շաքարը կը պակասի. բայց ամէն անգամ եփելիս մարմանդ կրահով ծանր ծանր եփէ. վերջի անգամի եփ տուածիդ Թանձրաչափը պէտք է երրորդ Թանձրաչափը լինի (2) և կրակիցը վեր մի՛ առնիլ ու զգուշու թեամբ նոյն սերկեւիլները ածա մէջը, բերանը ծածկէ, Թո՛ղ մէկ քանի վայրկեան իւր օշարակովն (սերոպ) եփի, այսինքն երեք չորս անգամ եռայ. բայց այս միջոցիս չլինի որ քափկիւրով կամ ինչևիցէ բանով խառնես, որպէս զի պտուղները չի ցրուին. ըստ որում խիստ կակղացած կըլինին, այսպէս երեք չորս անգամ եռ գալուց յետոյ վերցրու կըրակիցը ու լից ապակէ կամ հողէ ամաններու մէջ. բերանը բաց Թողնելով վեց օր, յետոյ կողով Թղթով բերանը ծածկէ, այնպէս, որ Թուղթը օշարակի վերայ նստի, որ մէջի պտուղն երեսն չի գայ :

(1) Բ. Թանձրաչափի խրատը տես 12 երեսը:

(2) Գ. Թանձրաչափի խրատը տես 12 երեսը:

ԿԱՆՍՉ ԸՆԿՈՅՁՈՎ. (Ծեհօ, կակալ).

118.

Յուլիս ամսոյ մէջ ան ընկոյզներն, որոնք իրանց կատարեալ մեծութեանը հասած կըլինին, բայց շատ հասած վայտի նման չլինին, սորանց ճանաչելու համար ան մէկ հաստ քորոց (թօխլու, եթէ կարաս հեշտութեամբ քորոցդ մէջը կոխել՝ գիտացիր, որ քաղցրաւենի եփելու համար են: Այս ընկոյզներու ամէն կողմիցը հաստ քորոցով ծակոտէ ու ածանառը ջրի մէջ և թող, որ մընայ երկու ժամ, զինի երկու ժամից ջուրը փոխէ և լից նոր սառը ջուրը մէկ հողէ կամ ապակիէ ամանի մէջ և պտուղներն ածա մէջը, թող, որ թըջի մինչև չորս օր և ամէն 24 ժամը մէկ անգամ ջուրը նորոգէ. ապա պտուղները նոր սառը ջրով հինգերորդ օրը լից պղնձի մէջ ու դիր կրակի վերայ, թող եփի այնքան, մինչև պտուղները կակղանան, երբ որ տեսար պտուղների կակղութիւնը, քափկիրով հանէ և լից սառը ջրի մէջ, ու կրկին թող, որ մնայ երեք չորս օր, ամէն օր ջուրը փոխելով. ապա հանէ պտուղներն ու շարէ մէկ յողձպտակէ (սըռլը) մեծ ամանի մէջ:

Այս տեսակ քաղցրաւենիի համար սովորաբար գործ կածուի հասարակ շաքար, կամ շաքարի երեսից քաշուած հաստ փրփուրը, որ կառնուի շաքար պարզելուս, այս շաքարը կամ հասարակ փոշի շաքարը ջրով եփէ ու ապա նոսր կտաւից անցկացրու, յետոյ քաղցրաւենիի պղինձը լուս, ածան մէջը շաքարը, դիր կրակին և եփէ

մինչև Բ. Թանձրաչափն, ապա ետ առ և Թող սառչի ու լից պտուղների վերայ. բայց չլինի որ օշարակի տաք ժամանակը լքցնես պտուղների վերայ, վասն զի խոզոյն պտուղների վրայի կեղևներն կենէ, այլ Թող ՉԳ ժամ մնայ, ապա միւս օրը միմեայն օշարակը (սերուպը) ածա՛ պղղենձի մէջ, դիր կրակին և Թող եփի առաջի աւուր եփուած Թանձրաչափիցն աւելի Թանձր ու ետ առ կրակիցն. երբ կըսառչի, նորէն ածա պտուղների վերայ. այս գործողութիւնը ու Թը կամ ինն օր ամէն օր արա, բայց ամէն անգամ օշարակը կրակի վերայ դնելուս մէկ մէկ քիչ Թանձրութեան չափսը աւելցնելու է, նմանապէս մէկ մէկ փոքր շաքարի կտոր աւելցնելու է, ու Թերորդ կամ իններորդ աւուրի օշարակ Թանձրաչափին պէտք է լինի երեք աստիճան Թանձրաչափի. պտուղները ինքնինքեան պէտք է Թռչուին օշարակի մէջը. ու Թերորդ օրը միխակները չորս չորս կտորատէ երկայնութեամբ և նոյն ձևով ու չափով էլ դարչին կտորատէ ու ածա մէկ բաժակ (ստաքան, խատեհ) ջրի մէջ, Թող մնայ Թրչուի ՉԳ ժամ, իններորդ օրը ամէն մէկ ընկուզի վերայ կոխէ չորս չորս տեղաց չորս կտոր միխակ և չորս կտոր դարչին. ապա օշարակը միայն դիր կրակի վերայ, եփէ, կրկին ետ առ կէսը սառչելուց ածա՛ պտուղներու վերայ. այս Թռչոցն ևս Թող մնայ ՉԳ ժամ. միւս օրը կրկին օշարակը դիր կրակի վերայ և երբ կսկսի եռալ (եփիլ) պտուղները լից մէջը և եփէ մինչև 12 եփ տալու չափ. ապա վերցրու կրակիցը և շուշի (բոթիլ, բուքալ) նման ամանները լաւ չորացրու և տաքացրու ու սկիզբը շարէ պտուղները իւր վրիճուրովը մէջը, ապա օշարակը ածա վերան, այնպէս որ պտուղները

Ճածկուին, երբ որ լաւ սառչի ամանները նոյն ժամանակը բերանները ճածկէ կամ կտաւով կամ թայգաղաթով :

Այս տեսակ եփուած քաղցրաւենիքը շուտով փուին և երկու սարի էլ կը դիմանան, քանի որ մնայնահասակ իւր համի գեղեցկութիւնը կաւելանայ. բայց պէտք է գիտենալ, որ ժամանակ անցնելիս զկնի ընկերները կը ծծեն շաքարը, նորա համար պէտք է, որ քանիք չանայ օշարակը, հարկաւոր է մէկ մէկ քիչ օշարակը աւելցնել վրէն :



Ա. ՀԱՏՈՒԱԾ

Թէպէտ այս մեր հետազայ քաղցրաւենիքը աղի ոգիով են շինուած, որի համար կարելի է համարութի քաղցրաւենի չեն, միայն որովհետեւ պտուղներով և պտուղի ջրերով են շինուած, և միշտ քաղցրանի տեղի գործ կածուին, վասնորոյ արժան համարենք ՚ի շարս քաղցրաւենեաց գրել :

ԴԵՂՁՈՎ. (շեֆթալի).

119.

Ա՛ռ կիսահաս լաւ զեղծը և փափուկ վրձինով (չոտք, Ֆռչայ) նորա վերայ ունեցած մագերը (թիւյր) շիէ, ապա սրէ մէկ սպիտակ բարակ կտաւով և երկայնու թեամբ ճղքէ սուր դանակով խոր, մինչև կորիզը հասնիլը, որպէս զի օշարակը (սերուպ) մինչև նեքսուը զնայ. ապա պարզէ ըստ բաւականին շաքար, քամէ՛ դիր կըրակին, եփէ մինչև Բ. թանձրաչափին հասնիլը (1), յետոյ պղինձը կրակիցը վեր չառած՝ պտորաստած պըտուղները լից մէջը և անդադար քափքիրով խառնէ, որպէս զի տաքութիւնը ամէն կողմից նեքսու ներդործէ, երբ կըտեսնիս, թէ պտուղները փափկացել են, կրակիցը ետ առ և մաղի վերայ շարէ, որ վրայի օշարակը քամուի. դեղձերը շարէ հողէ կամ սպակէ ամանի մէջ. իսկ այն քամուած օշարակը միայն կրկին դիր կրակին և տես, եթէ պտոր երևի, կրկին ձուի սպիտակով պարզէ, (կըտըէ) քամէ ու կրկին դիր կրակին, մէկ քանի անգամ եփէ ու վերցրու կրակիցը և տաք տաք ածա՛ դեղձերի վերայ, թող մնայ 24 ժամ. յետոյ կրկին օշարակի մէջըն հանիր դեղձերը, օշարակն ածա՛ պղնձի մէջ, դիր կըրակին, նորէն ութ տասը անգամ եփ տուր և կրկին տաք տաք ածա՛ դեղձերի վերայ, թող նոյնպէս մնայ 24 ժամ,

(1) Բ. թանձրաչափի խրատը տես :2 երեսը:

երրորդ օրը պտուղը և օշարակը զգուշութեամբ ածած պըղինձը և 'ի միասին դիր կրակին, բերանը ծածկէ ու չորս հինգ անգամ եփ տուր ու ետ առ կրակիցը, թող կիսաչափ սառչի . յետոյ դեղձերը մէկ մէկ հանէ, լայնաբերան բութիլի նման երկար ամանի մէջ շարէ և այն ամանը որքան որ օշարակ պէտք է տանի, օշարակի կէս բաժինն լաւ բարկ (թունտ) արաղը ոգի (իսպիռոթ) խառնէ, օշարակի հետ 'ի միասին լաւ հարէ և լից դեղձերի վերան: Այսպէս ամանի մէջ մէկ երկու ամիս դեղձերն օշարակի երեսը կըմնայ, բայց քանի անցկենայ, մընալով ներքև կերթան, ըստ որում դեղձերը կըծծեն օշարակը:

ԾԻՐԱՆՈՎ ԱՐԱՂ.

120.

Ծիրանը, որչափ կամենաս առ, սրբէ բարակ կտուով, որ վըայի մազը երթայ, ածած եփման ջրի մէջ, կըտեսնես, որ սկիզբը ծիրանները ներքև կգնան, բայց փոքր ժամանակ մնալուց յետոյ երեսը կեննեն, այն ժամանակն ետ առ պղինձը, շուտով ծիրանները հանէ և մէկ սպիտակ մաքուր կտաւի վերայ շարէ, կամ աւելի լաւը, սառը ջրի մէջ ածած, որ այսպիսութիւնով ծիրանները կըսպիտակին. ապա լից առաջուց պատրաստած օշարակի մէջ և մնացեալն արա ըստ օրինակի վերոյ գրեալ դեղձին:

Պատուական հոտով տանձերը բնորէ, որ բոլորովին հասած չլինին, քորոյով ամէն կողմիցը ծակծակէ, լից եփման ջրի մէջ և միշտ տես, որ փափկացածները հանես ու ածես սառը ջրի մէջ. ապա կճպէ և ածած ուրիշ սառը ջրի մէջ և այն ջրի վերայ սղմէ երկու թթու լիմոն, որպէս զի տանձերը սպիտականան. ապա ըստ բաւականին շաքար պարզէ ձուով, քամէ՛ և գիր կրակին. երբ որ Բ. թանձրաչափին (1) հասնի, տանձերը լից մէջը, բերանը ծածկէ և եփէ ոչ աւելի քան եօթը անգամ. ապա ետ առ կրակիցն ու ամէնը ՚ի միասին ածած հողէ կամ ապակիէ ամանի մէջ, թո՛ղ մնայ 24 ժամ: Բետոյ առ միայն օշարակը (սերոպը) ու ածած պղնձի մէջ և գիր կրակին, թո՛ղ եփի 12 անգամ և լից այնպէս տաք տանձերի վերայ և թող որ կրկին 24 ժամ մնայ. երրորդ օրը կրկին միայն օշարակը գիր կրակին ու երբ վեց եօթն անգամ եռաց, տանձերը զգուշութեամբ լից մէջը, եփէ ՚ի միասին, մինչև վեց եփի չափ և ոչ աւելի: Վերցնելուց յետոյ երեսին եթէ բռնած վրփուր կամ քափ լինի, զգուշութեամբ քաշէ և թո՛ղ կիտով չափ սառչի: Ապա հանէ տանձերը, կարգաւ շարէ մէկ բուժուլկայի նման ամանի մէջ և մնացեալ օշարակի համահաւասարութեամբը խառնէ հետը լաւ բարկ արագիլ ողի

(1) Բ. թանձրաչափի խրատը տես 12 երեսը:

(խալիռթ) • յետոյ հարելով երկուսն 'ի միասին, ածա-
տանձերի վերայ և բերանը լաւ ամբայցու ու երկու ամ-
սից յետոյ սկսէ զործածել:

ԿԵՌԱՍՈՎ . (բալե).

122.

Ընտրէ լաւ կեռասները, կոթերի կիսիցը կտրէ, ա-
ծա՛ սառը ջրի մէջ, կէս ժամից յետոյ հանէ՛, մաղի վե-
րայ քամէ՛ և օշտելու չափ շաքար պարզէ՛, քամէ՛, դիր
կրակին, կեռասները մէջն ածա՛, բերանը ծածկէ ու մէկ
չորս հինգ անգամի չափ թո՛ղ եփ դայ, ապա ետ առ կը-
րակիցը, երեսի բռնած փրփուրը քաշէ և միայն պտուղ-
ներն ածա՛ հողէ ամանի մէջ, թո՛ղ մնայ առանց օշա-
րակի ԶԿ ժամ, իսկ օշարակը թո՛ղ մնայ առանց պտոյ
պղնձեայ ամանի մէջ. ապա կրկին դիր օշարակը կրակի
վերայ, թո՛ղ եօթն ութ անգամ եռայ, յետոյ լից՛
պտուղների վերայ • երրորդ օրը պտուղը և օշարակը 'ի
միասին ածա՛ պղնձի մէջ, դիր կրակին և եփէ մինչև տա-
սըն անգամ բերանը ծածկած • յետոյ կրակիցը վեր կալ,
երեսի ունեցած փրփուրը կամ քափը առ, թո՛ղ որ կիսով
չափսառ չի, ապա պտուղները ածա՛ շիշի (բուլթիլ, բուլքայ)
մէջ ու օշարակի համահաւասարութեամբն լաւ բարկ
(թունտ) արաղի ողի (խալիռթ) ածա՛ ու հետը լաւ
հարէ և լից պտուղների վերայ և ամէն մէկ շիշի համար
ան 12 հատ մեխակ, եօթը մսխալ (երեք տրամ) կինա-
ման (տառչին), պատատէ մէկ սպիտակ մաքուր կտաւի
մէջ, թելով կապէ, դիր շիշի մէջ, թո՛ղ որ մնայ երկու

ամիս. ապա հանէ պտուղիցը ու համը տես, եթէ պահ-
հարի հոտը բաւականին ազդեղէ, մէջիցը հանէ, եթէ
ոչ, կրկին թոյլ մնայ:

ՄՈՐԻ, (պէօյիւրթեն).

123.

Մորիի չհասածները առ և կեռասի նմանութեամբ
բըն 'ի գործ զիր միայն առանց մէջը հոտ գնելու:

ՀԱՂԱՐՃ, (սամբուանի, Ֆռէնկիւզիւմի).

124.

Այս հաղարճները ևս լաւ հատ հատ արած և կե-
ռասի նման 'ի գործ զիր, միայն առանց հոտ առլու:

ԴԱՄԱՍԿՈՍԻ ԽԱՂՈՂ, ԿԱՐ ՄԱՇԿԱՄԻՐԴ (Շամիւզիւմի,
կրուժովնիկ).

125.

Դամասկոսի խաղողներն ընտրէ, լուա և 'ի գործ զիր
միւսնոյն կեռասի նման, միայն առանց համեմեղէնով հոտ
առլու:

ԱԶՈՒՌՈՎ. (Ժուռն. զՅՈՒՂ.)

126.

Ժուռն ընտրէ միայն լաւերը, որ ճշտած չլինին, լից եւ ջրի մէջ, սկզբումը ջրի տակը կիջնի ու ապա շուտով երեսը կենէ, երբ մէկ քանիսը կսկսէ երեսը ելնել, խկոյն կրակիցը վեր առ ու ջրի երեսը ելածը քափաքիրով հանէ, ածա սառը ջրի մէջ, ապա ըստ բաւականին շաքար առ, ձուով պարզէ և քամէ կրկին դիր կըրակին եփէ մինչև Ա. Թանձրաչափիցն աւելի. ապա ազոխը հանէ ջրիցը, որ սկզբում հանած և մաղի վերայ լքցրած պիտի ունենաս, լից շաքարի մէջ, բերանը ծածկէ ու մէկ չորս անգամ եփ տուր, ապա ետ առ ու ազոխը հանէ, ածա հողէ ամանի մէջ. օշարակը մնայ Թո՛ղ պըղնձի մէջ. ՉԿ Ժամից յետոյ օշարակը միայն դիր կըրակի վերայ, Թո՛ղ որ եօթը ութը անգամ եռայ, ապա ածա ազոխի վերայ, Թո՛ղ կրկին մնայ ՉԿ Ժամ. երբորդ օրը զգուշութեամբ երկուսն 'ի միասին ածա պղնձի մէջ, դիր կրակին, եփէ բերանը ծածկած, մինչև տասն անգամ, կրակիցը վեր կալ և երեսի ունեցած վրփուրը կամ քափը առ զգուշութեամբ և Թո՛ղ որ կիսաչափ սառչի, ապա պտուղները հանէ, ածա շիշի մէջ և օշարակի համահաւասարութեամբն լաւ արաղի ողի ածա մէջը, լաւ խառնելով հարէ, որ հաւասարուն. ապա լից շիշի մէջը, մինչև բերանը, եթէ կամենաս կեռասի մէջ դրուած հոտի նման հոտ տալ կարող ես. երկու ամիս անցնի, յետոյ կարող ես շիշի բերանը բանալ և 'ի գործ ածիլ:

ՆԱՐԻՆՃՈՎ, (Թուրինճ) .

127.

Նարինճը մզէ, ջուրը հանէ և սպիտակներն ևս դա-
նակով վերցրու, իսկ զեղին կեղևները ածա՛ եռացած
ջրի մէջ, երբ սկսի կակղանալ, հանէ պղնձի միջեցը, լինց
սառը ջրի մէջ, զիր մաղի վերայ, որ ինքնիրան ջուրը
քամուի, ապա օգտելու չափ շաքար պարզէ ձուով քա-
մէ՛ ու նորէն զիր կրակին եփէ, մինչև Բ. Թանճրաչա-
փը և կրակիցը վեր չառած, լինց մէջը նարինճի կեղև-
ները, խառնէ անդադար, որ օշարակը կեղևների մէջը
մտնի, երբ կրտեսնես, որ կեղևները ծծեցին և փափկացան,
պղինճը կրակիցը վեր կալ ու մաղի վերայ շարէ, որ քա-
մուի օշարակը. յետոյ միայն օշարակը կրկին զիր կրա-
կին, երեք չորս վայրկեան եփէ ու կեղևները ածա մէկ
հոզէ ամանի մէջ և օշարակը տաք տաք ածա վերան,
Թո՛ղ մնայ ԶԿ ժամ. ապա կրկնէ այս գործողութիւնը,
Թող նոյնպէս ԶԿ ժամ. բայց երրորդ անգամին կեղևը
և օշարակը ՚ի միասին զիր կրակին եփէ, բերանը ծած-
կած չորս հինգ վարկեան, ապա ետ ա՛ռ և կիտաչափ սառ-
նացրու, հանէ կեղևները շարէ շեշե նման մէկ ամանի
մէջ և օշարակի համահաւասար չափովն լինց լուս արաղի
ողի, խառնէ մէկմէկու հետ և ածա կեղևների վերայ:

ՓՈՐԹՈՒՔԱԼԻ (ապելլին) ԿԵՂԵՒՈՎ.

128

Պէտք է առնել միևնոյն կերպիւ, ինչպէս նարինճն. բայց այս պէտք է գիտենալ, որ կեղևները կտրատողն կամացն է կախեալ, ինչ ձև որ կամենայ կտրողէ թէ փորթոքալինը և թէ նարինճինը, միայն աւելի լաւ է մեծագոյն կտրատել:

ԼԻՄՈՆԻ, ՆԱՐԻՆՃԻ ԵՒ ՓՈՐԹՈՒՔԱԼԻ ԿԵՂԵՒՆԵՐՈՎՆ ԽԱՌՆ.

129.

Առանձին լեմոնի կեղևով շինելը շատ ակտրժելի չլինելու համար, նարինճի և փորթոքալի կեղևները ի միասին խառն զրեցինք, որ պէտք է ըստ վերոյ գրելոյն ընտրել, կտրատել և ՚ի գործ դնել միևնոյն նարինճի եղանակաւն:

ԸՆԿՈՅՁՈՎ, (Ծէնկօ, Ծէվիզ).

130.

Լաւ կանաչ կիսահաս ընկոյզները, որի մէջ քորոցը կոխելուս կմանի, ընտրէ մինչև սպիտակը, ածա սառը ջրի մէջ, զիր կրակի վերայ, որի մէջ պէտք է լինի

մէկ փոքր կտոր շէպ և փաքը լիմոնի ջուր, որպէս զի չըսեալնայ, երբ բաւականին խաշուի, ածա սառը ջրի մէջ, և առ երկրորդ թանձրաչափի վերայ առաջուց բաւականին եփուած շաքարը, ածա ընկոյզների վերայ, թոյլ մնայ 24 ժամ. միւս օրը միայն օշարակը կրկին դիւր կրակին, եփէ մէկ քանի անգամ ու կրկին ածա վերան, այս գործողութիւնը արա երեք օր. չորրորդ օրը օշարակը կրկին եփ տուր, ընկոյզներն ածա մէջը, մէկ երկու վարկեան մնալուց յետոյ վեր առ, ընկոյզներն ածա բերանը փոքր լայն շէշ մէջ և օշարակի վերայ աւելցրու իւր չափիցն երկու անգամ աւելի արաղի ողի, քամէ կտասով և ածա ընկոյզների վերայ շէշ մէջը:

Տ Ե Ղ Ե Կ Ո Ի Թ Ի Ի Ն .

Քաղցրաւենի շինելու համար շատ քիչ պտուղ կան, որ կարելի կլինի շինել ողիով, միայն այս տեսակը փոքր ինչ դժար լինելով՝ սոցանից աւելի հեշտերն են զեղձով. ծիրանով, ասնձով, նարինձով և ապելսինի ու լիմոնի կը ճեպներովը, որ ամէն մարդ կարող է շինել : Այս ողիով եփուածները երկու տեսակ 'ի գործ կածուին: Ա. որ օշարակի մէջ զանուած միրքերը զանազան քաղցրաւենեաց նման լաւ կուտվին : Բ. իւր ունեցած օշարակը կարելի է ողիի տեղ 'ի գործ ածել և խմել, թէ և չէ կարելի Նեկուռի (իկտրի) նման լինիլ, բայց հասարակ արաղից լաւ կլինի :

Այս ևս արժան համարիմ ասել, որ քաղցրաւենեաց չափի որքանութիւնը չզրկելու պատճառն այն է, որ չափ չէ կարելի դնել, այլ այնքան օշարակ պէտք է լինի, որ

իւր մէջի ունեցած պողի երեսը լաւ ծածկէ, որպէս զի պտուղները լաւ շաքարով թրչուին, բայց օշարակը սկըզբումը պէտք է Բ. թանձրաչափովն եփել, ապա երրորդ թանձրաչափին հասցնել:



Բ. ՀԱՏՈՒԱԾ

Հետագայ գրեւիքներն ևս 'ի շարս քաղցրաւենեաց համարեցաք, ըստ որում պտուղներու ջրերովը և ծաղիկներու նիւթերովն ևն շինուում և իւրեանց բնական յատկութիւնները պահելու են:

ՀԱՂԱՐՃԻ, (սմարտինի, Ֆռէնկ իւզլումի).

151.

Ա՛ռ երկու բաժին ընտրած և կարմիր հաղարճ ու դիր արծաթեայ ամանով կրակի վերայ, թող մինչև շագին (պուղն) դուս գայ, ապա ետ ա՛ռ, ածա մաղի մէջ, սլմէ, որ կեղևները միայն մնան. ներքևի նիւթը ա՛ռ, նորէն դիր կրակի վերայ և խառնէ անդադար, մինչև ըստ բաւականին չորանայ, երբ սկիւ ամանի ներքևն երևիլ, ապա ա՛ռ երեք բաժին շաքար, հալեցրու և եփէ, մինչև հինգերորդ թանձրաչափն, շաքարը ածա հաղարճի ջրի վերայ և խառնէ փայտէ զրգալով, մինչև որ ուռչի, այն ժամանակ լնց թղթերից շինուած քառանկիւնի արկղիկների (եաշչիկ) մէջ, որ սկիւլելոյը շինած և պատրաստած պէտք է ունենաս:

ՄՈՐԻ. (պէօյիւրթլէն) ԵՒ ՀԱՂԱՐՃՈՐ (սմարտանի) ԻՐԱՐ
ՀԵՏ ԽԱՌՆ.

152.

Ա՛ռ մէկ բաժին մորի և չորս բաժնի մինն հաղարձ, ճմլէ, բարակ մաղից անց կացրու, նիւթը դիր մարմանդ կրակի վերայ, չորաւրու, մինչև կիսիցը քիչ մնայ. այն չափ ևս շաքար եփէ, մինչև հինդերորդ թանձրացափը (1), փայտով հարէ, մինչև սպիտականայ. ապա խառնէ մէջը պտղի թանձր եփած ջուրը, այնքան որ լաւ միաւորի ու ածաթիցէ շինուած քառանկիւնի արկղների մէջ:

ՀՈՐՍ ՊՅՂԻՅ ԲԱՂԱԴՐԵԱԼ.

153.

Ա՛ռ մէկ բաժին հաղարձ, մէկ բաժին ելակի, մէկ բաժին կեռաս և մէկ բաժին մորի, սլմէ ու լից բարակ մաղի վերայ, լաւ ճմլէ, նիւթը առ մէկ ամանով և դիր փոքր կրակի վերայ, անդադար խառնէ փայտէ դրդալով մինչև կիսիցը քիչ մնայ ու թանձրանայ. այն ժամանակը շաքարը եփէ, մինչև հինդերորդ թանձրացափը. ապա և ստուղի ջուրն ածա՛ շաքարի վերայ, կրակիցը ջրեցրած և թո՛ղ մինչև մէկ անգամ եփի. ապա խառնէ, մինչև որ շաքարը ուռչի և լից քառանկիւնի թղթէ արկղների մէջ:

(1) Հինդերորդ թանձրացափի իրատը տես 13 երեսը:

Չ Ո Ք Ո Լ Ա Ք Ա Յ Ո Վ .

154.

Չորսլաթան յղկէ (ռանդեղ) և քիչ օշարակով մարմանդ կրակի վերայ հալցրու և մի բաժնի համար չորս բաժին շաքար եփէ, մինչև հինգերորդ թանձրաչափը ապա չորսլաթան ածա մէջը խառնէ այնքան, որ միաւորի յետոյ ետան կրակիցը և ածա քառանկիւնի թղթէ արկղաների մէջ :

ԿԵՌԱՍՈՎ . (բալի) .

155.

Ա՛ռ մէկ բաժին կեռաս առանց կորիզի (կուտ) և մէկ բաժնի չորրորդ մասը հաղարձ, հատ հատ եղած, լից մէկ արծաթեայ ամանի մէջ, դիր չափաւոր կրակի վերայ, եփէ խառնելով, մինչև չորրորդ մասը մնայ ապա մէկուկէս բաժին շաքար եփէ, մինչև հինգերորդ թանձրաչափիցը շատ աւելի, համարեա թէ վեցերորդ սլտուղները ածա՛ մէջը և խառնէ, մինչև սկսին ուռչիլ, ապա ածա քառանկիւնի թղթէ արկղների մէջ :

Տ Ե Ղ Ե Կ Ո Ի Թ Ի Ի Ն .

Այս Բ . հատուածով գրուածները մի փքըր դժար կշինուին, ուստի քիչ տեսակ գրեցինք, այլ եթէ խկասպէս ասենք, այս շաքարեղէնները աւելի պոմադա քաղցրաւենեացը կը համեմատին, որ թղթի արկղներից հանելուց յետոյ խկ և խկ նմանումէ պոմադային, ունելով նորա կերպն և համը : Այս է պատճառն, որ այս տեսակները ՚ի շարս քաղցրաւենեայ նշանակեցինք :



ԳԼՈՒԽ Է.

ՄՆԵՂՐՈՎ, ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԻՔ, ՈՐ ԵՒ ԿՈՉԻ (ԲԷՆԷ).

ՎԱՐԴՈՎ, ՔԱՂՑՐԱԻՆՆԻՔ.

156.

Վարդը խոր կտրէ, որ տերևների ծայրի սպիտակն բնաւ չի մնայ. ապա մեծ ծակաւոր մաղով մաղէ, կշռէ և մէկ բաժնի համար երկու բաժին մեղը կտրէ (1), ջուրը աւելի լինի մեղրի, որ վարդերը մէջը եփի դիւրութեամբ և եթէ մեղրն անախարժ հոտ ունի (2), հոտն առ վարդերը լեց մեղրի մէջ ու եփէ, մինչև վարդը լաւ եփի և պնդանայ և երկրորդ թանձրաչափին հասնի: Կան և ոմանք, որ այս վարդով քաղցրաւենու մէջ ծեծած մելսակ կ'ենեն, որ կախեալ է եփողի կամացը: Եթէ կամենաս աւելի սիրուն գոյն ունենայ, կարող ես հինգ գըրուանքայ վարդը երեք կամ չորս լիմանի ջրով լաւ ճրմուել ու թողնել կէս ժամ. ապա եփել:

(1) Մեղը կտրելու կերպը տես 6 երեսը:

(2) Մեղրի հոտ առնելու կերպը տես 7 երեսը:

ԲԱԼՈՎ. (Ֆեշնէ).

157.

Բալի կորեշները չպէտք է հանել, միայն կոթերը հանէ, լուա, կշռէ, մէկ բաժնի համար մէկ բաժին կամ փոքր աւելի մեղը առ կորէ, քամէ և եթէ լաւ մեղըը չէ, հոտը առ, եփէ մինչև երկրորդ թանձրաչափը. ապա լից մէջը ու եփէ, մինչև երրորդ թանձրաչափը, և լից ամանների մէջ:

ԺՌՆՈՎ. (աղոխ, ղոռուխ).

158.

Միւկնոյն բալի եղանակաւն պէտք է եփած:

ԲԱԼ ԵՒ ԱԶՈՒ ԽԱՌՆ.

159.

Բալն եփէ սկիզբը ինչդէս դրուածէ, ապա ազուխի ժամանակն միւկնոյն կերպիւն ազոխն ևս եփէ և երբ կհասնի երրորդ թանձրաչափին, միւկնոյն չափովն սկիզբը եփուած բալի քաղցրաւենին լից վրէն ու թող որ ՚ի միասին մէկ երկու անգամ եփին և տես, եթէ հասածէ երրորդ թանձրաչափին, ետ առ կրակիցը և ածա ամանները. այս տեսակը աւելի համեղ կլինի քան թէ ջով եփուածները:

ՓՈՐԹՈՔԱՒ ԿԵՂԵՒՈՎ .

140.

Փորթոքալի կճեպն կոտորէ երկար ու բարակ , կամ ուրիշ ինչ ձևեր որ կամիս , կշռէ , խաշէ , ապա մէկ բաժնի համար երկու և կէս բաժին մեղը կտրէ , հօտը առ . լից մէջը 'ի միասին եփէ , մինչև երրորդ թանձրացափը կամ քիչ պակաս :

ՆԱՐԻՆՃԻ , (Թուրինճ) ԿԵՂԵՒՈՎ .

141.

Այս ևս միևնոյն վերոյ գրեալ փորթոքալի եղանակաւն ջրով խաշէ և մեղրով եփէ :

Խ Ն Զ Ո Ր Ո Վ .

142.

Խնձորը կճուգէ , մէջը փորէ , կշռէ ու խաշէ և մէկուկէս բաժին մեղը կտրէ , Ա . թանձրացափին բեր և լից մէջը եփէ . եթէ շատ մանր խնձորով շինես , կարող ես ողջ ողջ շինել և կոթերի կէսիցը վրէն թողնել , մինչև Բ . թանձրացափը :

ՀՈՆՈՎ , (ղղլճղ .)

143.

Կորիզները չհանած լուս . կշռէ և մէկ բաժնի հա-

մար մէկուկէս բաժին մեղը կտրէ և եփէ մինչև երկ-
րորդ թանձրաչափը . ապա լից մէջը և եփէ մինչև եր-
րորդ թանձրաչափը :

Գ Դ Ո Ի Մ Ո Վ .

144.

Ամէն տեսակ դդումից չի լինիլ այլ մէկ տեսակ ձը-
մերուկինման սպիտակ դդում կայ, որ Կ. Պօլիս (Տելվաճը
քապաղը) կանուանեն . առ այդ դդումիցը , խոր կճպէ ինչ
ձև կամիս , կոտորէ , կշռէ , դիր կրաջրի մէջ 12 ժամ ,
ապա լուա խաշէ և մէկ բաժնի համար մէկ բաժին
մեղը հալեցրու , քամէ' , լից դդումը մէջը և եփէ մինչև
երկրորդ թանձրաչափը :

ՉՄԵՐՈՒԿԻ ԿԵՂԵՒՈՎ .

145.

Չմերուկի կեղևոջն ևս վերոյ զրեալ եղանակաւն կը-
լինի միայն սորա մեղըն կտրելուէ :

Ս Ե Ր Կ Ե Ի Ի Լ Ո Վ .

146.

Սերկէիլն լուա և առանց կճպելու միջակ հաս-
տու թեամբ տիլիմ արա և կշռէ , քիչ խաշէ փոքր ինչ
ջրով , մէկ բաժնի համար մէկուկէս բաժին մեղը կտրէ
և եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափին հասնիլը . ապա
ետ առ , սերկէիլը լից մէջը և սերկէիլի խաշած ջուրը
ևս հեան եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափին հասնիլը :

ՍԱՆՏՐՈՒԿ ԿԱՄ ՍՆՏՐԻՆԻ (սվինարի, կրմզուկ) ԱՐՄԱՏՈՎ.

147.

Ա՛ռ սիւնտրի արմատները, բայց աւելի մեծացած
 և հնացած չլինի, որ փայտի նման լինի. այս արմատ-
 ների վրիցը լաւ քերէ դանակով և ածա՛ սառը ջուրը,
 թո՛ղ մնայ երկու ժամ. ապա հանէ այն ջրիցը, ուրիշ
 ջրի մէջ ածա՛ և թո՛ղ մնայ 24 ժամ, միւս օրը ջուրը
 փոխէ ու մէկ անգամ սառը ջրով լու՛ս և նորէն ջուր ա-
 ծա՛ վրէն, թող մնայ կրկին 24 ժամ. այսպէս ութ օր
 ջուրը փոխէ, որպէս զի իւր բնական դառնութիւնը կը
 թայ. ապա իններորդ օրը մեղրաջուր շինէ, բայց ոչ ա-
 ւելի քաղցր ու խաշէ մեղրաջուրը մինչև բաւականին
 փափկանայը, ապա հանէ, ածա փլաւքամիչի մէջը և
 մէկ բաժնի համար մէկուկէս բաժին մեղր ա՛ռ, մաքրէ
 մեղրն և ածա՛ մեղրի մէջ ու եփէ մինչև երրորդ թանձ-
 րաչափը: Այս կարողես սոյնդունակ շաքարով շինել:

ՉՈՐ ԾԻՐԱՆՈՎ, (ղայսի).

148.

Թռչէ ծիրանը մէկ քանի ժամ և մէկ բաժնի հա-
 մար մէկ բաժնից փոքր աւելի մեղր կտորէ, եփէ մինչև
 երկրորդ թանձրաչափն և լնց ծիրանի մէջը ու կամաց
 կրակի վերայ եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափը:

ՉԱՄՉՈՎ, (մանր չոր խաղող)•

149.

Ինչպէս որ գրեցինք վերը ծիրանի համար, նոյնգու- նակ ևս այս շինէ:

Տ Ե Ղ Ե Կ Ո Ի Թ Ի Ի Ն •

Այս մեղրով քաղցրաւենիքը շատ սեղ հացով կու- տեն, վասնորոյ կարող ես ոմանց միջի կեղևը հանած և կարմրացած նուշ լցնել, զկնի եփելուդ կարող ես նաև ոմանց մեխակ գործածել ողջ ողջ:

ՉՈՐ ՏԱՄԱՍԻՆԻՆԻՐՈՎ, (զամբիլ)•

150.

Ա՛ռ չոր տամասիները և սառը ջրով լուա, մէկ քա- նի ժամ սառը ջրում թրչէ, մնացեալն արա ծիրանի նը- ման:

ՍԵԱԻ ՇԼՈՐՈՎ, (ամասիա երկկի)

151.

Այս շորները ան, լուս, կշուէ և մէկ բաժնի համար մէկեկէս բաժին մեղր ան, լաւ կորէ և եթէ հոտ ունի, հոտը ան, լաւ քամէ, նորէն դիր կրակին, եփէ մինչև երկրորդ թանձրաչափին դալը • ապա ետ ան և սառչե- լուց յետոյ շորներն լից մէջը ու եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափին դալը:



ՀԱՏՈՒԱԾ

ՄԵՂՐՈՎ ԺԻԼԵՅԻ ԿԱՄ ԼՈՂԱՊ ԲԱԼՈՎ, (Ֆիշնէ) .

152.

Շաքարով ժիլեյի շինել չկամեցողը կարողէ յետագայ օրինակներով մէկ քանի տեսակ արժանագին միրգերի ջրերովն ժիլեյի շինել: Արժանագին միրգերի ջրերով, վասն զի լաւ յարգի և թանկագին միրգերու ջրերով շինելը շաքարին միայն կյարմարի, բայց կամեցողը կարողէ միևնոյն բոլոր պտուղներու ջրերովն շինել, ինչ որ գրուած է Դ. գլխում ժիլեյի համար:

Բալն լուս, կոթերը հանէ, ճմլէ, որ բնաւ պտուղ չըմնայ, լից մէկ կտուտի մէջ, քամէ, ջուրը սա, կրկին ևս քամէ, ածա ամանների մէջ, թող տիրդը նստի, ապա ջրի չափսը տեսնելով՝ մէկ բաժին ջրի համար մէկուկէս կամ եթէ շատ թթու է երկու բաժին մեղր սա, մեղրն մոխրով պարզէ (1), լաւ քամէ, կրկին դիր կրակին, եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափն (2), ապա ետ սա, թող սառչի, սառչելուց յետոյ ածա բալն ջուրը այնպէս, որ տիրդը հետը չգնայ, ապա դիր կրակին, եփէ, անդադար երեսին եկած հաստ քափը առնելով, երբ կսկսի եփիլ, համը տես, որ քաղցր չլինի աւելի. ե-

(1) Մեղրի պարզելու խրատը տես 5 երեսը:

(2) Երրորդ թանձրաչափի խրատը տես 12 երեսը:

Թէ քաղցր լինի, կրկին բալի ջուր ածա, եթէ պատ-
րաստի չունես, լիմանի ջուր կամ լիմոնի աղ ածա. այս-
պէս եփէ մինչև չորրորդ թանձրաչափին հասնիլը,
որ մեղրով շինուած լինելու համար թէև չորրորդ թանձ-
րաչափիցը քիչ էլ անցկենայ, փնաս չունի. ապա ետ առ,
լից ամանների մէջ, որ եթէ մեծ ևս լինի, փնաս չունի:

ՀՈՆԻ (դղլճի) ՋՐՈՎ.

153.

Ա՛ռ շատ չհասած հոնը, լուս, վրէն փոքր ջուր ա-
ծա՛, դիր կրակին, անդադար ճնշելով խառնէ ու խաչէ,
մինչև իւր նիւթը լաւ դուրս տայ: Ապա ետ առ, երկու
անգամ քամէ, թող պարզի և տիրիւր տակը նստի, յե-
տոյ ըստ վերոյգրեւոյն մեղսն պարզէ, քամէ և կրկին
դիր կրակին, եփէ մինչև երրորդ թանձրաչափը: Սառ-
չելուց յետոյ հոնի ջուրն ածա, դիր կրակին եփի. մի-
այն եռալուս համը տես և չափաւորէ, որ աւելի թթուա-
գոյն լինի քան թէ քաղցր. երեսի եկած հաստ քա-
փըն ևս անդադար առ և եփէ, մինչև չորրորդ թանձ-
րաչափը կամ փոքր ևս աւելի և ապա լից ամանների մէջ:

ՄՈՐԻԻ (պէօյիւրթէն) ՋՐՈՎ.

154,

Չհասած լաւ կարմիր մորին հաւաքել տուր, լուս և
վերոյ գրեալ հոնի նման խաչէ և միւսնոյն նմանու թեամբն
'ի գործ դիր:

ՎԱՅՐԵՆԻ ՄՕՌ ԿԱՄ ՍՄԱՂԻ (ամպերպարիսպ) ՋՐՈՎ.

155.

Վայրենի սմազն այն է, որ Կ. Պոլիս պարտէզներում գտնուած պատուաստածի նման թանկագին չէ . այս վայրենի տեսակը համարեա թէ ամէն տեղ սարերումը կճարուի, վասնորոյ արժանագին է և մեղրով շինելու յարմար . այս ևս միևնոյն հոնի նմանութեամբն լուս, խաշէ, ջուրը ան, պարզեցրու և ՚ի գործ զիւր մեղրը պարզելով:

ՍԵՐԿԵԻԻԼԻ (կոմշի, հայվա) ՋՐՈՎ.

156.

Սերկեիւները մեծ մեծ կտրտէ և միջի կորիպն ու հաստ միսը հանէ, կոտորածը ածա սառն ջրի մէջ, որ չի սեանայ. ապա պղնձի մէջ փոքր ջուր ածա, զիւր կըրակին, երբ կսկսի եփել, սերկեիւնները հանէ սառը ջրից, ածա եփման ջրի մէջ ու անգաղար ճնշելով խառնէ, մինչև լաւ փափկանայ ու իւր ջուրը թողնէ, ապա ետ ան կրակիցը և երկու անգամ քամէ, միայն կտաւը աւելի չաղմելով, որպէս զի իւր թանձր նիւթը կտաւից չի անցնի. ապա թեղ պարզի. պարզելուց յետոյ ինչպէս գրուած է բալի և հոնի ջրերովը ժիլեյի շինկը, միևնոյն կերպովն էլ այս շինէ . միայն սորա մէջը անպատճառ լիմոնի ջուր կամ լիմոնի աղով թթու դնելու է, որ գոյնն մուգ, այսինքն սևնագոյն չլինի:

Վ Ե Ր Ջ Ա Ռ Ա Ն .

Աւարակելով այս մեր քաղցրաւենիք շինելոյ արհեստի գիրքը, սրանով մենք չենք կարող ասել, թէ բոլորովին այս արհեստի կատարելութեանը հասանք . վասն զի ինչպէս շատ տեղ գրել ենք, զանազան տեսակ մրգեղեններ կան զանազան տեղերում, որ դեռ ևս շատերին չէ յայտնի, ուստի և անկարելի է աշխարհումս գտնուած ամէն տեսակ քաղցրաւենիքն ևս ամփոփել մի գրքի մէջ . այլ կարող ենք համարձակ ասել, թէ մենք այս արհեստը մեծ մասամբ նմանացրել ենք Եւրոպացւոց քաղցրաւենացը, որով յուսամք, որ ակորժելի ու հաճոյական լինի մեր ազգի բանասիրացը: Սակայն կըմնայ մեզ մի քանի խօսք ասել մեր գրքի վերայ . այսինքն թէ քաղցրաւենի շինողը պէտք է ամենայն ուշադրութեամբ կարգայ այս գիրքը և նախ իր մտքումը տպաւորէ ամէն մի կանոնը, ապա սկսի ձեռն ՚ի գործ լինիլ . ինչպէս թանձրաչափների բաւականութիւնը, որ բաժանել ենք հինգ, որ պէտք է ամենամեծ հմտութիւն գիտելոյ եփի ժամանակը և վերցնելու միջոցը, որոնցից կախեալ է քաղցրաւենու լաւութիւնը և վատութիւնը, նորա երկարատևութիւնը և թթուութիւնը, որ լաւ գիտելու համար, ինչպէս գրել ենք իւրեանց տեղումը, նոյնպէս և այս տեղ ասում ենք՝ լաւ է որ հետեւին առաջին կերպ փորձառութեանը այսինքն զրգալով կամ ջրի մէջ փորձելով, վերջին բոս Եւրոպացւոց կարգի քաղցրաւենիքը և այլն: Այս վերջի-

նը շինելու համար մեծ փորձառութիւն է հարկաւոր , ուստի մինչև մէկը մի .քանի անգամ վերի քաղցրաւենիքը չլինի շինած , այս Եւրոպացւոց ձեռոյն մեծ դժուարութիւն կըլինի , որոյ համար խորհուրդ ենք տալիս նախ մի քանի անգամ շինել միւս քաղցրաւենիքը , ապա վարժուելով առաջինների մէջ ձեռնարկել այն տեսակը :

Նոյնպէս շատ մեծ զգուշութեամբ պէտք է կարգալ այն քաղցրաւենեաց պակաս գրուածը , որ նման լինելով մէկ տեսակին , խորհուրդ ենք տուել կարգալ միւսում , զորօրինակ ասել ենք այս ինչ քաղցրաւենիի համար տես վարդի , հաղարձի վերայ և այլն : Ահա՛ այս մի քանի հետեւողութիւնները լաւ պահապանողը յուսամք , որ կարող է առանց դժուարութեան շինել ցանկացած քաղցրաւենիքը և գոհ լինիլ գրքերը :

Ի վերջոյ առանց ոչինչ բան խնայելոյ , ըստ մեր կարողութեանը ընծայելով սիրելի ազգիս այս փոքրիկ աշխատասիրութիւնը , յուսամք որ ախորժելի կըլինի շատերին , որ եթէ գտանի ընդունելութիւն , խոստանամք շարունակել մեր միւս տնտեսական գիտելեաց արհեստները առանձին հատորներում պարունակելով , որք են Ա . այս գրքոյը Բ . զանազան տեսակ օշարակներ և լեկոններ (իքսեր) շինելու վերայ , Գ . զանազան շաքարեղենների և զանազան քաղցրեղէն ուտելեաց վերայ ըստ ուրիշութեան այլ և այլ տեղեաց . Դ . Հայաստանի և Թուրքաստանի բազմատեսակ խմորեղինաց և կերակրոց . Ե . Եւրոպական կերակրեղինաց և խմորեղինաց վերայ . և Զ . հարկաւոր անտեսականութեան ուսանելիք :



Յառաջաբանութիւն	3
Շաքար պարզելու կամ մաքրելու կերպը	5
Մեղր պարզելու կերպը	6
Մեղրի ունեցած հոտը կտրելու կերպը	7
Գիտելիք և խրատ ընդ հանուր քաղցրաւենեաց համար	8
Շաքարի թանձրաչափների եղանակը	11
Ա. պարզեալ թանձրաչափ	11
Բ. մարգարտաձև թանձրաչափ	12
Գ. քամու թանձրաչափը	12
Դ. գրչի թանձրաչափ	13
Ե. կոտորած թանձրաչափ	13
Քննութիւն և տեղեկութիւն շաքարի վերայ	15
Թէ որ տեսակ շաքարն աւելի ուժով և լաւ է	18
Թէ ի՞նչ յատկութիւն ունի քաղցրաւենին և ի՞նչպէս պէտք է ճանաչել շատ դիմացական կամ չդիմացող քաղցրաւենին	19
Վարդի վերայ տեղեկութիւն	22
Գ. Ա. առաջին թանձրաչափի վերայ	
1. Վարդով քաղցրաւենի	23
2. Այլ իմն տեսակ շատ բաց գոյնով վարդէ	26
3. Մանուշակի ծաղկով քաղցրաւենի	27
4. Վարդ և մանուշակի խառն քաղցրաւենիք	28
5. Լիմոնի կամ նարինձի կամ ապելսինի թարմ ծաղկով	29
6. Քաղցր նշի ծաղկով	30
7. Լաւ ծիրանի ծաղկով	31
8. Մեխակի ծաղկով	31

9.	Սպիտակ Ջամպախի ծաղկով	32
10.	Յամիկի ծաղկով	32
	Տեղեկու թիւն ծաղկեղէն քաղցրաւենեաց վերայ	32
	Գ. Լ. Բ. երկրորդ թանձրաչափի վերայ	
11.	Մալինայով	33
12.	Ելակով	34
13.	Վայրենի ելակով	34
14.	Մնանաս կոչեցեալ պտղով	34
15.	Մանր և խակ նուշից	35
16.	Սպիտակ կեռասով	36
17.	Կիտրոնով	36
18.	Փորթոքալի կճեպով	38
19.	Նարինջի կեղևով	38
20.	Քեպաթ լիմոնով	38
21.	Տանձաձև լիմոնով	39
22.	Մանր խնձորով	40
23.	Մանր և կարմիր անկուտ չամչով	41
24.	Ծիրանի լաւ չրով	42
25.	Մանր չամիչը, չիրը և Դամասկոսի փստան իրար հետ խառն քաղցրաւենի	43
26.	Կոճով	43
27.	Շատ մանր խակ կանաչ լիմոնով Հատուած Երաջըի քաղցրաւենիք	44
28.	Մանր և խակ թղով	45
29.	Խակ և մանր ընկուզով	46
30.	Զմերուկի կեղևով	47
31.	Դդուամով	47
32.	Մանր պորինձանով	48
33.	Մանր խիարով	48

54.	Զնճաղիկով	49
55.	Կանկառով	49
56.	Կնկինարի եղեղով	50
	Գլուխ Գ. երրորդ քամիտ թանձրաչափի վերայ	
57.	Հաղարձով	15
58.	Կարովր և կանաչ հաղարձը 'ի միասին .	52
59.	Կանաչ հաղարձով	55
40.	Գամասկոսի խաղողով	55
41.	Բալով	55
42.	Անկորիզ աղոխով	54
43.	Սմաղով	54
44.	Հոնով	55
45.	Մորիով	55
46.	Սեաւ հասած մորիով	56
47.	Կեարոնի թթուով	56
48.	Փորթոքալի մսովն	57
49.	Կիարոնի միջով	57
50.	Նարինջի միջով	58
51.	Լոռ գեղձով	58
52.	Սերկիւիւով	59
53.	Իշխունով	60
	ԳԼ. Գ. զբնի թանձրաչափի վերայ եղեալ ժիւնյի կամ լողապ քաղցրաւենիք	
54.	Հաղարձի ջրով	61
55.	Մալինայի ջրով	65
56.	Ելակի ջրով	65
57.	Վայրենի ելակի ջրով	64
58.	Հաղարձի և մալինայի խառն ջրով . .	65

59.	Ելակի և վայրենի ելակի ջրերով	65
60.	Ելակի, հաղարձի և մալինայի խառն ջրերով	65
61.	Բալն ջրով	66
62.	Ազոխի ջրով	67
63.	Սմաղի ջրով	67
64.	Փորթոքալի ջրով	68
65.	Մեծ նորոզ ծիրանով	69
66.	Հոնի ջրով	70
67.	Սերկեիլի ջրով	70
68.	Կարմիր մորիի ջրով	71
69.	Հաղարձի գոյնին նմացրած ժիլէյ	71
70.	Գեղին գոյնով փորթոքալի նմանեալ	73
71.	Կանաչ գոյնով գաղձի խղով	74
72.	Սպիտակ գոյն ունեցող ժիլէյի	75
73.	Ռսկէզոծ ժիլէյի	75
	Գլուխ Ե. Հինգերորդ թանձրաչափի վերայ չէվիւրմէ կամ պոմադայ	
74.	Վարդով պոմադայ	79
75.	Մանուշակի ջրով	82
76.	Յասմիկ ծաղկի ջրով	82
77.	Լիմոնի ծաղկի ջրով	83
78.	Կակղի ծաղկի ջրով	85
79.	Պատրինձի տերևով	84
80.	Դաբնի տերևով	84
81.	Մալինայի ջրով	84
82.	Ելակի ջրով	85
83.	Վայրենի ելակի ջրով	85
84.	Սմաղի ջրով	86
85.	Փորթոքալի ջրով	86

86.	Թարմ ծիրանով	87
87.	Վանեյեայով	87
88.	Զոր մեխակով	88
89.	Կինամոնով	89
90.	Խոսրովադեղ կամ հաւլիճան արմատով .	89
91.	Բոխնի կամ հրեշտակաբոյսի արմատով .	89
92.	Անդեղեզով	89
93.	Մուշքով	90
94.	Ամպերով	90
95.	Հիլով	91
96.	Տաք կոճով	91
97.	Պերդամօթ կոչեցեալ լիմոնի կճեպովն .	92
98.	Լիմոնի կճեպով	93
99.	Լիմոնի կճեպով մէջը թթու	94
100.	Քաղցր լիմոնի կեղևով	94
101.	Փորթոքալի կեղևով	94
102.	Նարինջի կեղևով	94
103.	Կիտրոնի կեղևով	95
104.	Անանուխի իւղով	95
105.	Դառն նշով	96
106.	Մաստաքով	96
107.	Սուրջով	97
108.	Զոկոլաթով	98
109.	Որդան կարմրով վարդի իւղի հոտով . .	98
	Գլուխ 2. խառն թանձրաչափներով .	
110.	Նորոգ ծիրանով ըստ Եւրոպացւոց . .	100
111.	Գեղձով	101
112.	Այնպախան երիկիով	101
113.	Նլորով	101

114.	Մեծ և հասած նոր լիմոնով	101
115.	Փորթոքալով	103
116.	Նարինձով	103
117.	Սերկէիլով	103
118.	Կանաչ բնկոյզով	105
119.	Դեղձով արաղի ոգիով Հատուած Ա	108
120.	Ծիրանով ևս արաղ մէջն	109
121.	Տանձ ոգիով	110
122.	Կեռաս ոգիով	111
123.	Մորի ոգիով	112
124.	Հաղարձ ոգիով	112
125.	Դամասկոսի խաղող կամ մաշկամիրզ ոգիով	112
126.	Աղսիով	113
127.	Նարինջով	114
128.	Փորթոքալի կեղևով	115
129.	Լիմոնի, նարինջի և փորթոքալի կեղևներովն	115
130.	Ընկոյզով	115
131.	Հաղարձի ջրով . Հատուած Բ	117
132.	Մորի և հաղարձի, խառն ջրերովն	118
133.	Զորս պտուղներից բաղադրեալ	118
134.	Զոքովածայով	119
135.	Կեռասով	119
136.	Գլ. Է. մեղրով քաղցրաւենիք 16 տեսակ և ժիլեյի 5 տեսակ 120 երեսիցն սկսեալ մինչև 128 երեսն	120-128:



8

9



Handwritten scribble

4986, 4987, 4988

« Ազգային գրադարան



NL0023466

0023466

0023465

0023464

0023463

« Ազգային գրադարան



NL0023465

« Ազգային գրադարան



NL0023464

« Ազգային գրադարան



NL0023463

~~Handwritten scribble~~

2010

h-41

