

11182

9047
951

2011

664.8

2-51

ՋԵԼԻՆՍԿԻ

ՊՏՈՒՂ ԶՈՐԱՑՆԵԼԸ

ՏԱՍՆԵԿԱՆՑ ՆԱՐՈՎ



Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

Արագասիպ ՄՆ. Մարտիրոսանցի,
Միլիտերիան փողոց, № 81.

1900

2002

630
38-26

Ս. ՉԵԼԻՆՍԿԻ

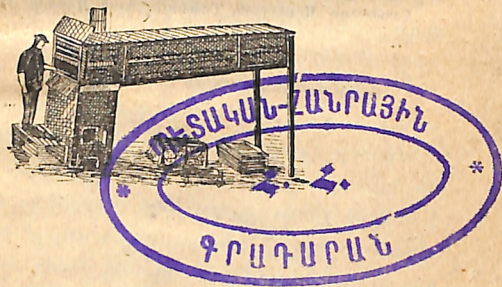
664.8

2-51
այ.

ՊՏՈՒՂ ԶՈՐԱՑՆԵԼԸ

ՏԱՄՆԻՎԵՑ ՆԿԱՐՈՎ

10644



Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

Արագատիպ ՄՆ. Մարտիրոսեանցի,

Միքայելեան փողոց, № 81.

1900

17478

078
1899

Доволено Цензурою, Тифлисъ, 5-го Ноября 1899 года.



Ե Ր Կ Ո Ւ Ն Խ Օ Ս Ք

Այգեպանութիւնը զիւղատնտեսական ճիւղերից ամենաշահաւէտն է, բայց մեր ժողովուրդը նրանից շատ քիչ եկամուտ է ստանում, որովհետեւ չգիտէ օգտուել այդու պտուղներից:

Անդրկովկասում մշակում են շատ և զանազան տեսակ բարեխառն և չոզ երկրի պտուղներ. բայց նրանցից հեշտութեամբ վաճառում են աւելի դիմացկուն տեսակները, որոնց կարելի է պահել երկար ժամանակ: Այս կարգի պտուղներից են միայն խնձորը և տանձը, այն էլ նրանց ընտիր տեսակները, որոնք անվնաս պահում են մինչև գարնան վերջը և կարող են արտահանուել: Սակայն բացի խնձորից և տանձից, մեր այգիներում կարելի է գտնել շատ տեսակ աւելի նուրբ և համեղ պտուղներ, ինչպէս են օրինակ՝

ծիրանը, դեղձը, սալորը, կեռասը և այլն; Բայց այս պտուղները դիմացկուն չեն և կարճ ժամանակում փտում են և ոչնչանում: Այս տեսակ պտուղները թէև տնտեսութեան մէջ շատ յարգի են, այնուամենայնիւ ցածր գնով են վաճառոււմ, որովհետև անկարելի է թարմ ժամանակ նրանց հեռու տեղ ուղարկել: Աւելի օգուտ կստացուի այդպիսի պտուղներից, նոյնպէս և ցածր տեսակի խնձորներից և տանձերից՝ եթէ նրանք չորացնուին, որովհետև չոր մրգեղէնը հեշտ է արտահանել:

Չոր մրգեղէնի մեծ պահանջ կայ թէ՛ եւրոպայում և թէ՛ նոյն-իսկ Ռուսաստանում, որտեղ գործ է ածոււմ տարուայ ընթացքում մի քանի միլիօն փութ: Միայն Ամերիկայի Միացեալ Նահանգներից Ռուսաստանը ստանում է իւրաքանչիւր տարի երկու միլիօն փութից աւելի չոր միրգ, որի փութը եթէ հաշուենք ամենապակասը 3 ուրլի՝ դուրս կգայ, որ Ռուսաստանը չոր մրգեղէն գնելու համար իւրաքանչիւր տարի տալիս է միայն Ամերիկայի Միացեալ Նահանգներին մինչև վեց միլիօն ուրլի: Անդրկովկասը, որտեղ այգեպանութիւնը բաւական տարածուած է՝ կարող է արտահանել ոչ թէ՛ վեց միլիօնի չոր մրգեղէն, այլ մի քանի անգամ աւելի, եթէ

նրա ժողովուրդը կարողանայ չորացնել իւր այգիները պտուղները այնպէս՝ ինչպէս չորացնում են Ամերիկայում: Մեր երկրում չգիտեն պտուղ չորացնել այնպէս, որ միրգն ունենայ որոշ յատկութիւն և շուկայում գնահատուի: Զարմանալի չէ ուրեմն, որ ոչ միայն բուն Ռուսաստանի քաղաքներում, այլ նոյն-իսկ Անդրկովկասի մեծ ու փոքր քաղաքներում, որոնց ժողովրդի պարագամանց մի ճիւղը այգեպանութիւնն է, վաճառոււմ է ամենաբարձր գնով արտասահմանի մրգեղէն, ինչպէս են՝ ծիրանի չիրը, սալորաչիրը, չամիչը և այլն, իսկ մեր պտուղների ամենանուրբ և ընտիր տեսակներից միրգը հազիւ է վաճառոււմ, այն էլ ցածր գնով, և գնում են միայն տեղական բնակիչները: Այս երևոյթը կարելի է բացատրել նրանով, որ մեր համեղ պտուղներից, չորացնելու եղանակը չգիտենալու պատճառով, ստացոււմ է կոպիտ, անհամ և շուտ փտող մրգեղէն, որ, յայտնի բան է, չէ կարող մրցել արտասահմանի մրգեղէնի հետ:

Այգեպանութիւնը այն ժամանակ կարող է շահաւէտ լինել, երբ այգուց ստացուած պտուղը կարելի լինի արտահանել, իսկ այս կարող է տեղի ունենալ միայն այն ժամանակ, երբ այգեաէրերը սկսեն պատրաստել թարմ պը-

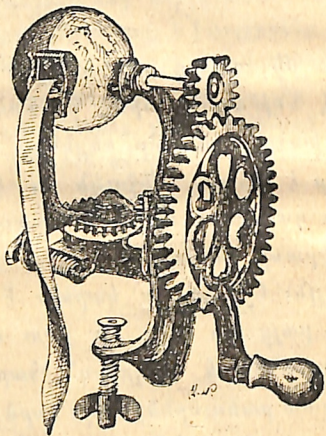
տուղից այնպիսի մըգեղէն, որ իւր յատկութիւններով կարողանայ մըցել արտասահմանի մըգեղէնի հետ:

Մենք այս գըրքոյկի մէջ կաշխատենք ծանօթացնել այգետէրերին պտուղ շորացնելու եղանակի հետ, որը գործադրում է Ամերիկայում և Եւրոպայում, իսկ ներկայումս նաև Ռուսաստանի շատ մասերում, և կհաղորդենք այս ճիւղի վերաբերեալ հարկաւոր գիտելիքներ, ցանկալով որ այգետէրերը օգտուին մեր հաղորդած տեղեկութիւններէից, որոնք հիմնուած են գիտութեան և փորձի վրայ:

I

Ամեն մի պտուղ՝ շորացնելուց առաջ պէտք է ենթարկել որոշ պատրաստութեան. ինձօրը, տանձը, սերկկիլը և դեղձը պէտք է կճպել, միջուկն ու կորիզը հանել և կտրատել. սալորի, կեռասի, բալի և ծիրանի կորիզները պէտք է հանել և այլն: Այս բոլորը կարելի է անել ձեռքով. բայց դա նախ որ շատ ժամանակ կպահանջէ և երկրորդ՝ հարկաւոր կլինին շատ բանուորներ: Այս գործը հեշտացնելու համար՝ Ամերիկայում և ուրիշ երկրներում գործ են ածում զանազան մեքենաներ և գործիքներ, որոնց օգնութեամբ աւելի կարճ ժամանակամիջոցում

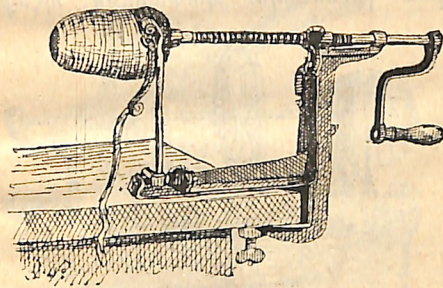
և քիչ բանուորներով կարելի է լինում մեծ քանակութեամբ պտուղներ կճպել, հանել նրանց միջուկները կամ կորիզները և մաս-մաս կտրատել: Այսպիսի գործիքների թիւը շատ է, բայց մենք կ'իշխենք այս-



1. ԿՈՆՊՆՆՆԻՆ «GOLD MEDAL».

տեղ նրանցից աւելի գործածականները:
1) ԿՃՆԱԿԱՏԱՆՆԵՐ: Կան զանազան

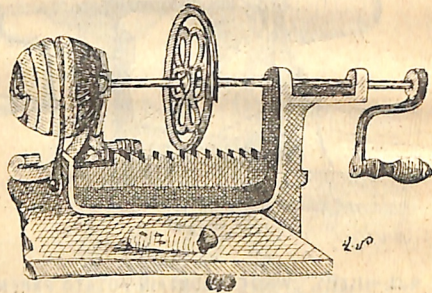
տեսակ բարդ և պարզ կճնպահան գործիքներ, բայց նրանցից աւելի յարմարներն են՝ խնձորի և կտոր դեղձի համար Սկոտտի «Gold medal» (սակէ մեդալ) անունով գործիքը (նկ. 1). Իսկ այն պտուղների համար, որոնք կտոր չեն, ինչպէս օրինակ տան-



2. ԿՈՆՊՆՆՆԻՆ «WHITE MOUNTAIN POTATO PARER».

ձը՝ գործադրում է «White mountain potato parer» կոչուած գործիքը (նկ. 2): Այս երկու գործիքներն էլ կարելի է գրտնել գործիքավաճառ խանութներում 1—2 ուրբիով: Բացի նրանցից՝ կան աւելի

բարդ գործիքներ, որոնց միջոցով կարելի է միաժամակ թէ կճպել պտուղը և թէ հանել նրա միջուկը և կտրատել: Այսպիսի գործիքները միայն խնձորի համար են, բայց կարելի է գործ ածել և սերկեիլի համար. միայն սերկեիլը հարթ երես չունենալու պատճառով՝ պէտք է

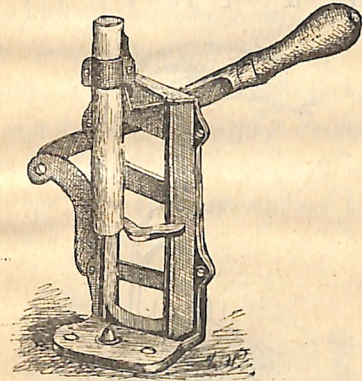


3. ԿՈՆՊԵՆՏԵՆ ԵՒ ԿՏԲՏԻՉ «ORIOLE».

փոս տեղերը յետոյ մաքրել զանակով: Այսպիսի կճեպահան գործիքներից ամենալավմարն է «Oriole» անունով սերկեիան (նկ. 3), որի միջոցով պտուղը կարելի է

միաժամանակ կճպել, հանել նրա միջուկը և կտրատել պարուրածն ժապաւէնի նման: Արժոււմ է այս գործիքը 3—4 ու,:

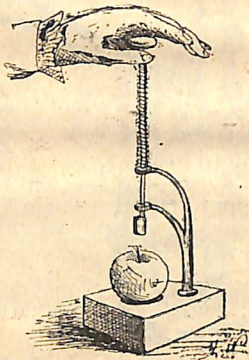
2) Միջուկահաններ: Խնձորի կամ սերկեիլի միջուկը հանելու համար շատ



4. ՄԻՋՈՎԿԵՏԵՆ «SUN APPLE CORER».

լավմար է «Sun apple corer» անունով գործիքը (նկ. 4), որ արժոււմ է 3 ուրբլի: Միջուկը հանելու համար՝ խնձորը կամ

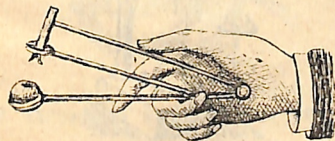
սերկեիլը պէտք է տեղաւորել գործիքի տախտակի փոքրիկ կոնաձև բևեռի վրայ և նրա խողովականման մասը, կոթը շարժելով, իջեցնել պտուղի վրայ. այն ժամանակ գործիքի այս մասի ծայրը կը մտնէ պտուղի մէջ, կկտրէ և դուրս կը



5. ՄԻՋՈՒԿԵՆԵ ԳՈՐԺԻՔ.

հանէ նրա միջուկը: Աւելի պարզ է միւս տեսակ միջուկահանը (նկ. 5): Ինչպէս երևում է նկարից՝ այս գործիքը ներ-

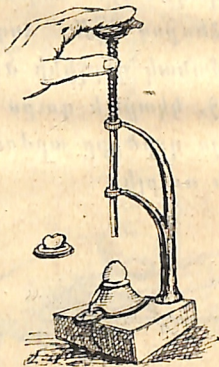
կայացնում է տախտակի վրայ ամրացրած մի ճիւղաւոր նեցուկ, որի երկու ճիւղի ծռուած գլխների օղերի միջով արձակ շարժւում է պտուտակաձև ձող, խողովականման գլխով: Մաքրած խնձորը կամ սերկեիլը հարկաւոր է տեղաւորել, գործիքի նկարին համեմատ, նրա տախտակի վրայ խողովակածայր ձողունի ուղղութեամբ, և ձեռքով սղմել ձողունի գլուխը. այն ժամանակ վերջինի ծայրը կմտնէ պտուղի մէջ, կկտրէ և դուրս կհանէ նրա միջուկը: Այս գործիքը արժում է մօտաւորապէս մի ռուբլի:



6. ԿՈՐԻՋԵՆԵՆ ԿԵՍՏ

3) Կորիզահաններ: Կեռասի կամ բալի կորիզը հանելու համար գործ են

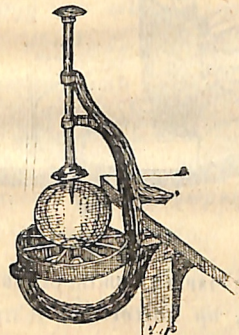
ածում աւանձին տեսակ ոլորաթելից շինած կաստ (նկ. 6), որի գործածութիւնը երևում է նկարից: Արժում է այս կաստը 25—30 կոպէկ: Քացի սրանից՝ կայ և մի ուրիշ գործիք, որ շատ նման է № 5 միջուկահան գործիքին. դանազանում է նրանից միայն տախտակի



7. ՍՍԼՈՐԻ ԵՒ ԿԵՌՍԻ ԿՈՐԻՉՆԱՆ

վրայ ամրացրած փոքրիկ բաժակով (նկ. 7), որի մէջ դնում են պտուղը՝ կորիզը հա-

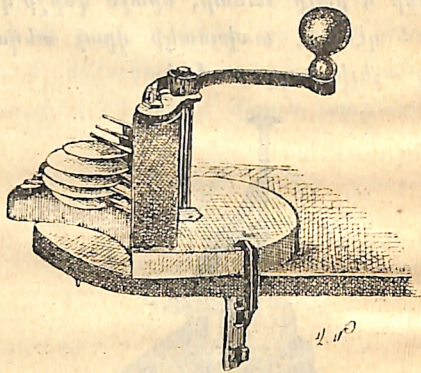
նելու համար: Այս գործիքը յարմարացրած է սայորի և ծիրանի կորիզը հանելու, լայց կարելի է գործածել նոյնպէս կեռասի և բալի համար, միայն վերջի դէպքում պէտք է տախտակի վրայ տեղադրել աւելի փոքր բաժակ:



8. ԿՏՐՏԻՉ ԵՒ ՄԻՋՈՒԿՆԱՆ ԳՈՐԾԻՔ

4) Կտրտիչներ: Պտուղը կտոր-կտոր անելու համար աւելի գործածական են երկու ձևի կտրտիչներ. մէկի միջոցով (նկ. 8) կարելի է միաժամանակ հանել

տանձի, խնձորի կամ սերկեկի միջուկը և ճաղ-ճաղ անել, այսինքն կտրատել վերելից ներքև 4 կամ 6 մասը. իսկ միւս



9. ԿՏՐՏԻՉ «CURTIC SLICER».

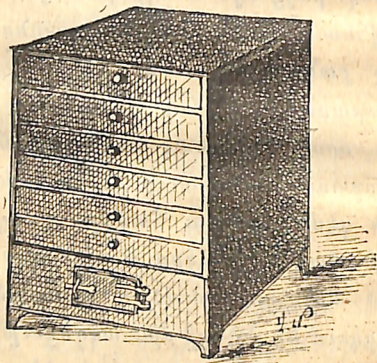
գործիքով, որ կոչում է «Curtic Slicer» (նկ. 9), կարելի է կտրատել մաքրած և միջուկը հանած պտուղը լայնութեան ուղղութեամբ, այսինքն տափակ-տափակ: Առաջի գործիքն արժում է 1 ռուբ. 50 կոպ., իսկ երկրորդը՝ մտատրոպէս 10 ռուբլի:

Մաքրած տանձը, խնձորը կամ սերկեկիլը քիչ ժամանակի մէջ սեանում են և նրանց միւրգը գոյնով այնքան գուրեկան չէ լինում: Եթէ պտուղը մաքրելուց յետոյ խփոյն չորացնուի՝ այն ժամանակ նա չի գունաթափուի և կմնայ իւր բնական գոյնով. բայց այս անելը շատ դժուար է, որովհետև ժրածամանակ չորացնում են որոշ քանակութեան պտուղ, իսկ նրան պատրաստելու համար հարկաւոր է նոյնպէս որոշ ժամանակ, որի ընթացքում պատրաստուած պտուղը կարող է սեանալ: Գրա՛ դէմն առնելու համար՝ պատրաստուած տանձը, խնձորը և սերկեկիլը (կըճպած, միջուկը հանած և կոտորած) ենթարկում են ծծմբի մխի ազդեցութեանը, այսինքն նրանց ծծմբի մուխ են տալիս: Ծծմբամուխ տուած պտուղը չորացնելուց յետոյ մաքուր, սպիտակ գոյնով է լինում և շուտ չէ փտում, որովհետև պտուղի մէջ գոյութիւն ունեցող բոլոր վնասակար մա-

1003
10644

նրամարմինները (микрорганизмы), որոնց ազդեցութեամբ պտուղը փառում է՝ ոչնչանում են ծծմբի միտով:

Պտուղին ծծմբամուխ տալու համար գործ են ածում զանազան տեսակ արկղիկներ, որոնցից ամենայարմարն է Ցիմմեր-



10 ՑԻՄՄԵՐՄԻՆԻ ՏԵՆՈՒ ՊԵՏԵՐԵՆ

մանի պահարանը (նկ. 10): Այս պահարանը, ինչպէս երևում է նկարից՝ հասարակ կօմօտի նման է, որի մէջ փոխանակ արկղիկ-

ների լինում են վեց հատ չորս անկիւնանի մաղ: Այս մաղերի վրայ դարսում են մաքրած պտուղը, մտցնում են պահարանի մէջ, տեղաւորելով նրանց տափակ ձողունների վրայ. յետոյ պահարանի յատակի վրայ փոքրիկ ափսէի մէջ վաւում են մի թէյի դդալի չափ ծծմբափոշի և ապա փակում են պահարանի դռները: Ծծմբի միսի մէջ պտուղը պահում են 10 րոպէից ոչ աւելի, որովհետև շատ պահելուց՝ չորացած պտուղը անախորժ համ է ստանում:

Կայ և ուրիշ միջոց մաքուր և սպիտակ միրգ ստանալու համար. մաքրած պտուղը կարելի է քցել թոյլ աղաջրի մէջ, իսկ յետոյ, չորացնելուց առաջ, ողողել մաքուր ջրով, մանաւանդ այն դէպքում, երբ նա աղաջրի մէջ երկար ժամանակ է մնացել:

II.

Անդրկովկասում պտուղը չորացնում են, ինչպէս յայտնի է՝ միայն արեգակի տակ: Այս կերպ չորացրած միրգը մեծ մասամբ կնճռուած է լինում, մութ և աղտոտ գոյնով և երբեմն էլ թթուաչ համով, թէև չորացրած լինին քաղցր պտուղներ: Բացի սրանից՝ այս միջոցով չորացրած միրգը եփելու ժամանակ դժուարութեամբ է կակզում կամ շատ շուտ տրորում է: Պտուղը չորացնել՝ նշանակում է նրա միջի հիւթը գոլորչիացնելով հեռացնել միայն այն աստիճան, որ պտուղը ոչ աւելի և ոչ պակաս չորանայ. իսկ այս անկարելի է իրագործել արեգակի տաքութիւնով, որովհետև մարդս չէ կարող ոչ աւելացնել

և ոչ պակսեցնել նրա տաքութեան դորութիւնը: Բացի սրանից՝ պտուղը արեգակի տաքութիւնով չորանալու ժամանակ ազատ չէ կարող մնալ քամու, ցօղի և այլ ֆիզիքական երևոյթների ազդեցութիւնից, որոնք որոշ կերպով պակսեցնում են մրգի յատկութիւնը:

Ամերիկայի Միացեալ Նահանգներում, նոյնպէս և Եւրոպայի շատ երկրներում, պտուղը, մինչև անգամ բանջարանոցի դանաղան բոյսերը (գինձը, սամիթը, բազրիջանը և այլն) չորացնում են արուեստական տաքութիւնով, առանձին հնոցների մէջ: Փորձով յայտնի է, որ այս միջոցով չորացրած մրգերէնը՝ երկար ժամանակ չէ փտում, համը, հոտը չէ փոխում, պահպանում է թարմ պտուղի բոլոր յատկութիւնները, վերջապէս ստացւում է արտաբին տեսքով աւելի դուրեկան միրգ, որ վաճառանոցում աւելի մեծ գին ունի: Արուեստական տաքութիւնով պտուղ չորացնելը

այն առաւելութիւնն էլ ունի, որ մարդըս կարող է չթողնել, որ պտուղը ոչ աւելի և ոչ էլ պակաս չորանայ, որովհետեւ այդ կախուած է մարդու կամքից, որ կարող է աւելացնել կամ պակսեցնել տաքութեան աստիճանը: Քացի սրանից՝ այս միջոցով կարելի է չորացնել մեծ քանակութեամբ պտուղ, ամեն ժամանակ, ամեն եղանակում և շատ կարճ ժամանակամիջոցում: Վերջի հանգամանքը ապրանքի համար մեծ նշանակութիւն ունի, որովհետեւ յայտնի է, որ երբ պտուղը ենթարկում են բարձր աստիճանի տաքութեան ազդեցութեանը, և շուտ է գոլորշիանում նրա մէջի հիւթը՝ այն ժամանակ պտուղի մէջ գոյութիւն ունեցող օսլայի մի մասը (25% չափ) վերափոխւում է շաքարի, ուրեմն պտուղից, չորացնելով այս միջոցով, կըստացուի աւելի քաղցր մրգեղէն, որ չէ կարող տեղի ունենալ արեգակի տակ չորացնելու ժամանակ:

Պտուղը չորացնելու համար կարելի է օգտուել թէ մեր թոնրից և թէ գործածել դրա համար յատուկ շինած հնոցներ:

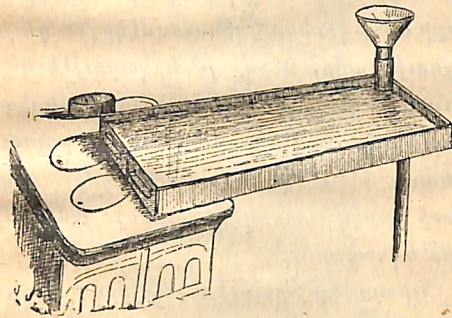
Թոնրի մէջ չորացնելու համար՝ պտուղը պէտք է դարսել շաքրով ուսեհու ճիւղերից հիւսուած սալաների մէջ, որոնց կողքերին անկում են մի քանի հատ մի վերջովի երկարութեան փայտի կտորներ, որպէսզի սալաները մէկ մէկու վրայ դարսելու ժամանակ՝ նրանց մէջ արանք մնայ օդը խաղալու համար: Թոնրը վառելուց և նրա կողքերը մաքուր սրբելուց յետոյ՝ սալաներից մէկը պէտք է իջեցնել թոնրի յատակը, տեղաւորելով նրան կաւից շինած չորս նեցուկների վրայ, իսկ նրա վրայ պէտք է դարսել միւս սալաները և թոնրի բերանը ծածկել իւսփով, թողնելով մի վերջովիանոց ծակ: Պտուղը թոնրի մէջ չորանալու ժամանակ աւելորդ գոլորշին խուփի ծակով դուրս է գալիս. բայց գոլորշու հեռանալը աւելի հեշտացնելու համար՝

պէտք է ծակի վրայ ամրացնել մի արշին երկարութեան սև թիթեղից շինած խողովակ: Յայտնի բան է, որ թոնրի ներքևի սալաների վրայ դարսած պտուղը, տաքութիւնը աւելի լինելով, շուտ կչորանայ քան վերևի սալաների մէջի պտուղը. ուրեմն իւր ժամանակ, որ կարելի է որոշել միայն փորձով՝ պէտք է չորացած պտուղը հանել և տակի սալաների տեղ իջեցնել վերևի սալաները, կամ, աւելի լաւ է, նորից թոնիրը թեթև վառել և նրա մէջ տեղաւորել ներքևը թարմ պտուղներով լցրած սալաներ, իսկ վերևը կիսաշօք պտուղներով սալաներ:

Թոնրի մէջ պտուղ չորացնելը այնքան յարմար չէ, որովհետև դժուար է որոշել պտուղի չորանալու ժամանակը և անկարելի է ոչ աւելացնել և ոչ պակսեցնել տաքութեան աստիճանը: Այս դէպքում հարկաւոր է հմտութիւն և միայն փորձով կարելի է հասնել այս տեսակ հմտութեան: Աւելի լաւ է պտուղը չորացնելու համար

գործ ածել դրա համար յօրինուած յատուկ գործիքներ և հնոցներ, որոնցից կյիշենք այստեղ մի քանիսը:

Պտուղ չորացնելու գործիքներից մէկն է «The Granger» անունով սպիտակ թիթեղեայ շինած արկղը (նկ. 11), որը ներ-



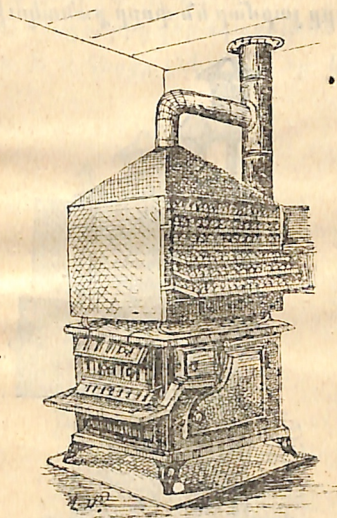
11. ՀՆՈՑ «THE GRANGER».

կայացնում է տափակ, չորս կողմը փակ մի անօթ մի հատ ծակով: Այս ծակով ձագառի միջոցով ջուր են լցնում արկղի մէջ մինչև կէսը և յետոյ նրա մի գլուխը դնում

են պլիտայի վրայ, իսկ միւս գլխի տակ մի նեցուկ են տալիս, որ վէր չընկնի: Երբ պլիտայի տաքութիւնից արկղի մէջի ջուրը սկսում է եռալ՝ այն ժամանակ նրա վրայ շարքով դարսում են պատրաստած պտուղը, որը 2—3 ժամուայ ընթացքում չորանում է: Պտուղ չորացնելու այս գործիքը երեք շափսի է լինում. մէկը 18 դիւյմ լայնութեամբ, 26 դիւյմ երկարութեամբ, միւսը 24 դ. լայնութեամբ, 36 դ. երկարութեամբ, իսկ երրորդը՝ 24 դ. լայնութեամբ և 72-դ. երկարութեամբ: Այդպիսի արկղ կարող է շինել ամեն մի թիթեղնագործ:

Պլիտայի տաքութեան միջոցով պտուղ չորացնելու համար աւելի լաւ է Փիլլը և Ընկերութեան հնարած պահարանը (տկ. 12): Այս պահարանը նրանով է յարմար, որ պտուղը դարսում են առանձին մաղերի մէջ, և բացի սրանից, նրա կողքին շինուած է մի խողովակ, որ մտնում է պլի-

տայի ծխնելոյղի մէջ և որի միջոցով դուրս է գնում պտուղից գոյացած գոլորշին: Այս

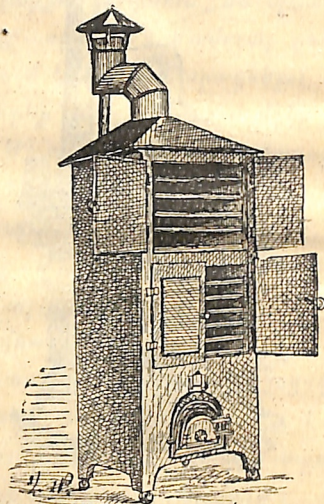


12. ՊԼԻՏԵՍԻ ՎՐԵՏ ԳՆԵԼՈՒ ՊԵՆՏՐԵՆ

պահարանի մէջ կարելի է չորացնել օրը 5—6 փութ պտուղ: Փիլլը և Ընկեր. պա-

հարանը արժում է իւր տեղում մօտաւորապէս 10 ուրլի:

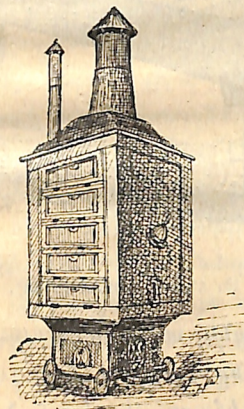
Յիշեալ երկու տեսակ շորացնելու գործիքները յարմար են փոքր քանակութեամբ



13. ՅԻՄՄԵՐՄԱՆԻ № 2 ՀՆՈՅԸ

պտուղ շորացնելու համար: Մեծ այգի ունեցողներին կառաջարկենք ձեռք բերել

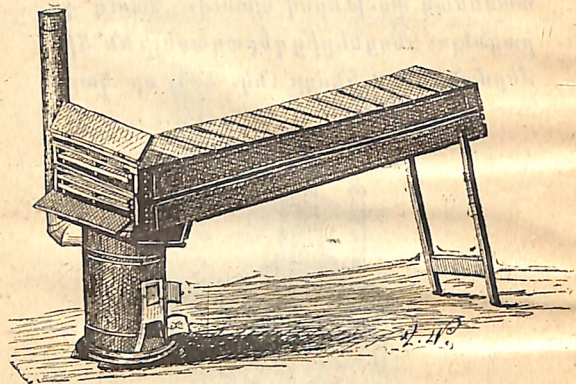
պտուղ շորացնելու համար առանձին հնոցներ, որոնց միջոցով կարելի է շորացնել տասնեակ փութերով պտուղ: Պտուղ շորացնելու հնոցներից գերազանցիկ են Ցիմմերմանի № 2 հնոցը (նկ. 13), որ կարող



14. ՊԼՈՒՄՄԵՐԻ № 2 ՀՆՈՅԸ

է գործ ածուել և անտեսութեան ուրիշ ղէպքերում, Պլումմերի № 2 հնոցը (նկ.

14) և „Американка“ անունով Րիզերի հնոցը: Այս հնոցներից առաջի երկուսը



15. ՀՆՈՅ „АМЕРИКАНКА“.

կարելի է գնել ամեն մէկը 60—70 ուր., իսկ վերջինը արժոււմ է մօտ 100 ուրլի:

Բոլոր կճարող, կորիզահան, միջուկահան և կտրտող գործիքները մի հնոցի հետ միասին կնստի մօտաւորապէս 160—200 ուրլի:

III.

Արուեստական տարութիւնով կարելի է չորացնել, ինչպէս յիշել ենք վերևը՝ թէ ամեն տեսակ այգու պտուղներ և թէ բանջարանոցի բոյսեր: Գլխաւոր պտուղները չորացնելու եղանակի վերաբերմամբ անհրաժեշտ են հետևեալ գիտելիքները.

ԽՆՁՈՐ: Ձմեռնային խնձորը չորացնել ձեռնտու չէ, որովհետև այս տեսակ խրնձորը արժէք ունի, նոյն-իսկ թարմ ժամանակ և կարելի է արտահանել հեռաւոր տեղեր. չորացնելու համար պէտք է գործ դնել ամառնային խնձոր կամ աշնանային խնձորի ցածր տեսակը, որ թարմ ժամանակ դժուարութեամբ է վաճառոււմ, այն

էլ աժան գնով, և շուտ է փտում և փչանում: Թթու և քաղցր խնձորների միրգը անուշահամ չէ լինում և շուկայում չէ գնահատում. աւելի համով միրգ է ստացւում թթուաշ խնձորից: Նոյնպէս լաւ տեսքով չէ լինում մանր խնձորի միրգը, և չորացնելու համար աւելի լաւ է գործ ածել խոշոր և միջակ մեծութեան տեսակները: Խնձորը չորացնելու համար անպայման պէտք է մաքրել, այսինքն կճպել, նրա միջուկը հանել և մաս-մաս կտտորել:

ՏԱՆՁ: Չորացնում են այս պտուղի քաղցր և քիչ դդպուլթիւն ունեցող տեսակը: Չկճպուած տանձի չորը չէ գնահատում և արտահանելու համար անպէտք է: Մանր տանձը կարելի է չորացնել սաղ-սաղ, իսկ խոշոր տեսակները պէտք է երկու կտոր անել վերեից ներքև: Կարծր միս ունեցող տանձը առաջ պէտք է կակղացնել ջրի գոլորչիով, որ կատարում

է հետեւեալ կերպով. կաթօսայի մէջ կիսով չափ ջուր են լցնում և տաքացնում. յետոյ մաքրած տանձը դարսում են սալայի վրայ և սալան դնում են կաթօսայի մէջ, տեղաւորելով նրան փայտեայ կամ երկաթեայ նեցուկների վրայ այնպէս՝ որ սալայի տակը չկպչի ջրին, իսկ կաթօսայի բերանը ծածկում են խուփով: Երբ ջուրը եռում է՝ այն ժամանակ սալայի միջի տանձը գոլորչու ազդեցութեամբ կակղում է. բայց չպէտք է թողնել, որ նա եփուի, այլ վեր առնել այն ժամանակ, երբ ծրդնօտը հեշտութեամբ կմտնի տանձի մէջ: Կակղելուց յետոյ տանձը հանում են կաթօսայի միջից և գնում են հոտը՝ չորացնելու համար: Տանձը չորացնում են առհասարակ պոչով:

ՍԵՐԿԵԻԻԼ: Այս պտուղը չորացնում են ինչպէս խնձորը և տանձը. բայց որովհետև նա աւելի կարծր միս ունի՝ առաջ ան-

պատճառ պէտք է ենթարկել գայորշու աղ-
գեցութեան այնպէս՝ ինչպէս կակղացնում
են տանձը: Չորացնում են իբրև կերակրի
մթերք սերկեիլի միայն թթուաշ տեսակը,
որ մեր երկրում մեծ ծաւալով կարող է
գործ ածուել:

ԳԵՂՁ: Չորացնելու համար գեղձը ան-
պայման պէտք է կծպել և կտոր-կտոր ա-
նել՝ եթէ լործ է, այսինքն միտք կորիզին
կպած է, կամ բաժանել երկու մասի՝ եթէ
նա ճղովի տեսակից է: Կճեպով չորացրած
գեղձը յարգ չունի և վաճառուում է երկու-
երեք անգամ ցածր գնով: Առհասարակ
չորացնելու համար եւրոպայում և Ամերի-
կայում գործ են ածում գեղձի ճղովի տե-
սակը, որ աւելի նուրբ է և տալիս է շատ
ախորժեղի միրգ:

ԾԻՐԱՆ: Ծիրանաչիբը մեծ գործածու-
թիւն ունի, մանաւանդ մեր երկրում, որով-

հետև նա թէ կերակրի մթերք է և թէ ա-
նուշահամ միրգ: Ծիրանը չորացնում
են թէ կծպած և կորիզը հանած և թէ
կճեպով և կորիզով: Կորիզը հանած ծի-
րանը կէս են անում, բայց աւելի լաւ է
չորացնել սաղ-սաղ: Չատ համեղ միրգ է
գոյանում ծիրանից՝ երբ նրա կորիզը հա-
նում են և մէջը լցնում են շաքարաջրի մէջ
քիչ եփած ծեծած ընկոյզ, որի վրայ, հոտի
համար, աւելացնում են մի քիչ ծեծած
կինամոն և մեխակ: Ընկոյզի փոխարէն
կարելի է գործ ածել կճեպից մաքրած
նուշ, պիստակ և հէնց ծիրանի կորիզի
միջուկը:

ՍԱԼՈՐ: Չորացրած սև կամ կարմիր
սալորը յայտնի է չուկայում «черносливъ»
անունով, և նրա գործածութիւնը շատ
տարածուած է: Չորացնելու համար գործ
են ածում այն տեսակ սալոր, որի միտք
կպած չէ կորիզին կամ կորիզը հեշտու-

Թեամբ դուրս է գալիս*): Լաւ ապրանք ստանալու համար՝ սալորը չորացնում են երեք անգամ. առաջ ենթարկում են 35—40° Բ. տաքութեան, մի օրից յետոյ նրան դնում են 55° տաքութեան մէջ, իսկ դարձեալ մի օրից յետոյ ենթարկում են 65—70° տաքութեան ազդեցութեան: Ամեն անգամ հնոցից դուրս հանած սալորը պէտք է շրջել: Եթէ սալորը սկզբում դրնում են բարձր աստիճանի տաքութեան մէջ՝ այն ժամանակ հա ուռչում է և ճարում: Ֆրանսիայում, որի շոր սալորը հրաշակ է ստացել, նրան չորացնում են հետեակալ կերպով. սալորը դարսում են քթոցի մէջ, դնում կաթսայի ջրի մէջ և տաքացնում: Երբ ջուրը սկսում է եռ դալ՝ այն ժամանակ կաթսայի միջից սալորը

*) Սալորի այն տեսակները, որոնք յարմար են չորացնելու համար՝ յիշուած են իմ «Գատուստ» գրքոյի մէջ:

հանում են և, ջուրը քամուելու համար, դարսում են մազի վրայ յետոյ այգպէս պատրաստուած սալորը չորացնում են արեգակի տակ: Հարկաւոր է նկատել այստեղ, որ արեգակի տաքութիւնով կարելի է չորացնել միայն ամառնային սալոր, որ հասունեանում է յուլիս կամ օգոստոս ամիսներում: Սեպտեմբեր ամսում հասունացած սալորը արեգակի տաքութիւնով չէ կարող չորանալ, որովհետեւ այս ժամանակ արեգակի տաքութեան ուժը պակսում է: Սալորը կարելի է չորացնել թէ կճպած և կորիզը հանած և թէ կճեպով և կորիզով: Սալորի շատ տեսակները հեշտութեամբ չեն կճարում, և այս տեսակների կճեպը հանելու համար՝ առաջ պէտք է թառամեցնել մարմանդ տաքութեան կամ տաք ջրի մէջ: Սև ու կարմիր սալորները չորացնում են առհասարակ առանց կճեպելու, երբեմն կորիզով, երբեմն անկորիզ. բայց դեղին տեսակները

չորացնում են կճպած, իսկ կորիզը կարելի է հանել, կարելի է չհանել: Չատ անուշ համով միրգ է ստացւում սալորից՝ եթէ հետեւեալ կերպով չորացնուի. պտուղի մի կողքը դանակով կտրում են, հանում են կորիզը, նրա տեղը լցնում են կճեպը հանած, ծեծած և շաքարաջրի մէջ եփած նուշ, որի հետ խառնում են մի քիչ ծեծած կինամոն և մեխակ, և յետոյ չորացնում են: Նշի փոխարէն կարելի է գործ ածել պիստակ կամ ընկոյզ:

ԿԵՌԱՍ ԵՒ ԲԱԼ: Այս պտուղները չորացնում են թէ կորիզով և թէ կորիզը հանած: Կեռասը և բալը չորացնելուց առաջ պէտք է թառամեցնել, որ կարելի է անել թէ արեգակի տակ և թէ քիչ տաքացրած հնոցում: Կորիզը հեշտ է հանել կեռասի կամ բալի թառամած ժամանակ: Չորացնել պէտք է այս պտուղները առաջ թեթև տաքութեան մէջ և յետոյ

նրա աստիճանը հետզհետէ բարձրացնել: Աւելի յարմար են չորացնելու համար մտաւոր կեռասներ և բալեր, որոնցից ստացւում է լաւ տեսքով միրգ: Կեռասից շատ անուշ միրգ է ստացւում՝ երբ չորացնում են նրան հետեւեալ կերպով. կորիզը հանում են, եփում են շաքարաջրի մէջ, ինչպէս անում են քաղցրաւենի պատրաստելու ժամանակ, և երբ քիչ եփուում է՝ հանում են և չորացնում հնոցում: Այսպէս չորացրած կեռասի վրայ ցանում են շաքարափոշի և յետոյ դարսում են արկղի մէջ:

ԽԱՂՈՂ: Առհասարակ չորացնել պէտք է խաղողի մտաւոր տեսակները, որովհետև հիւթալից տեսակներից ստացւում է կընճուած չամիչ: Չորացնել պէտք է գլխաւորապէս խաղողի սպիտակ և կարմիր տեսակները: Ընտիր չամիչ ստացւում երևանի նահանգի քիշմիշի, հիւսէյնի, գուլաբի և կարաշանի անունով խաղողի

տեսակներէց: Առհասարակ խաղողը չորացնում են արեգակի տակ. բայց դա կարելի է անել օգոստոս ամսում, երբ արեգակի տաքութիւնը դեռ չէ պակսել. իսկ այս ժամանակ շատ ակեղբում խաղողը այնքան էլ չէ քաղցրանում, որ կարելի լինի չորացնել: Այս դէպքում անլի յարմար է խաղողը չորացնել հնոցում: Չորացնելուց առաջ խաղողը պէտք է թառամեցնել եփ եկող մոխրաջրի մէջ: Դրա համար խաղողի որթի ճիւղերը այրում են և նրանց մոխիրը կաթսայում խառնում են ջրի հետ: Միւս օրը այս ջուրը քամում են մի ուրիշ կաթսայի մէջ և տաքացնում են: Երբ ջուրը սկսում է եռ պալ՝ այն ժամանակ խաղողի ողկոյղը, կոթից բռնած, թաթախում են ջրի մէջ, պահելով նրա մէջ մի կամ երկու րոպէ, նայած խաղողի նրբութեանը: Այսպէս թառամեցրած խաղողը փռում են մաղի վրայ, և երբ ջուրը քամում է՝ այն ժամանակ

չորացնում են հնոցում կամ արեգակի տակ: Մոխրաջրի մէջ թառամեցրած խաղողը նախ որ շատ շուտ է չորանում (հնոցում մի քանի ժամուայ մէջ, իսկ արեգակի տակ՝ երեք կամ չորս օրուայ ընթացքում) և երկրորդ՝ նրանից ստացւում է անլի քաղցր, ապակու նման թափանցիկ և դեղին գոյնով շամիչ. այն-ինչ չթառամեցրած խաղողը արեգակի տակ օգոստոսի վերջերում, երբ չոգ տեղերում խաղողը կարելի է չորացնել՝ հաղիւ է չորանում տասն—տասնհինգ օրուայ ընթացքում, և ստացւում է նրանից մութ գոյնով շամիչ: Խոշոր հատիկներով խաղողը չորանալուց յետոյ անլի լաւ է դարսել արկղում սաղ-սաղ ողկոյցներով, որ վաճառանոցում անլի յարգի է:

Այստեղ մենք նկարագրեցինք այգու գլխաւոր պտուղների չորացնելու եղանակը, այսինքն այն պտուղների, որոնց չորը անլի գործածական է և որոնց մէջ անլի

պահանջ կայ. բայց միւս պտուղների չիրի գործածութիւնը պակաս տարածուած չէ, ինչպէս օրինակ՝ շլորաշրի, թթի, թղի, արքայամորու (малына), հաղարջի (смородина) և այլ պտուղների չորը: Նոյնպէս մեծ նշանակութիւն կարող է ունենալ սելիչ չորը, որ շատ անուշ սիրոգ է: Անղըր-կովկասում մշակում են սելիչառ տեսակները, որոնք վաճառում են չնչին գնով, մանաւանդ նրա ցածր, թէև քաղցր տեսակները, օրինակ Երեանի նահանգի՝ շալլառ անուանուած սելիչը և Բագուայու Գանձակի նահանգների սելիչ շատ տեսակները. այն-ինչ այս աժանագին սելիչերը մեծ արդիւնք կարող են տալ՝ եթէ նրանք չորացնուին և արտահանուին իրբեմիրոգ: Սելիչ չորացնում են հետեւել կերպով. ճաղ-ճաղ են անում, կճպում են և վեր են առնում միջի փափուկ երեսից մի շերտ, իսկ մնացած աւելի կարծր մասը կտոր-կտոր են անում և շարում են թելի վրայ, ապա շա-

քանը կախում են հով տեղ: Երկու օրից յետոյ, երբ սելիչ քիչ թառամում է՝ նրա շարանները կախում են չորանալու համար արեգակի տակ: Աւելի հեշտ կարող է չորանալ սելիչ հնոցում կամ թոնրում, միայն այդ դէպքում նրան պէտք է առաջ ենթարկել թոյլ տաքութեան ազդեցութեան, իսկ յետոյ տաքութեան աստիճանը բարձրացնել մինչև 60° Բ.:

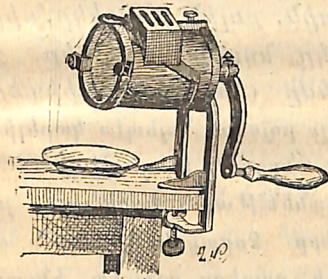
Մեզ մնում է հաղորդել մի քանի տեղեկութիւններ բանջարանոցի բոյսերի վերաբերմամբ: Մեր երկրում բանջարանոցի բոյսերը չորացնում են բաց օդի մէջ կամ արեգակի տաք, բայց այս կերպ չորացրած բոյսերը կորցնում են իւրեանց գոյնը, համը, հոտը և առհասարակ թարմ բոյսի յատկութիւնները. այն-ինչ հնոցում չորացրած բոյսը իւր համով, հոտով և նւրբութեամբ դժւար է ջսկել թարմ բոյսից:

Չորացնել կարելի է գետնախնձորը (картофель), ըսողորջանը, ոսկէխնձո-

ըը (помедоры), կանաչ լոբին, բամբիան, գազարը, ճակնդեղը, գինձը, անանուխը, շահասպրամը, կանաչ տաքտեղը և այլն:

Այս բոյսերից գետնախնձորը և բազրիջանը կճպելուց և կտոր-կտոր անելուց յետոյ պէտք է դնել 15—20 ըսպէ աղաջրի կամ բորակաջրի մէջ, որի ազդեցութեամբ շորանալուց յետոյ՝ սպիտակ գոյն են ունենում և դիմանում են երկար ժամանակ: Ճակնդեղը, գետնախնձորը և գազարը շորացնելու համար կոտորում են զանազան կերպ—աստղի նման, ծաղկի ձևով, ժպպաւէնի նման և այլն, որ կարելի է անել թէ՛ ձեռքով և թէ՛ առանձին գործիքներով: Միւս բանջարանոցի բոյսերը շորացնելուց առաջ հարկաւոր է թաւաժեցնել տաք ջրի մէջ այսինքն քիչ խաշել. միայն կանաչ լոբին, բամբիան և կանաչ տաքտեղը հարկաւոր է քիչ խաշել շատ թոյլ աղաջրի մէջ և շորացնել 70° Բ. տաքութեան մէջ:

Կանաչ լոբին շորացնում են կոտորած, իսկ բազրիջանը սաղ-սաղ, կամ կոլոր կտորներով, միայն պէտք է սերմը և կճեպը հանել: Սաղ-սաղ շորացրած բազրիջանը գործ են ածում դօլմայ անուանուած կերակուրը պատրաստելու համար: Կանաչ լոբին կոտորելու համար օգտուում են զա-



16 ԼՈՒՐԻ ԿՈՏՈՐԵԼՈՒ ԳՈՐԺԻՔ

նազան գործիքներով. աւելի յարմար է դրա համար այստեղ նկարուած փոքրիկ գործիքը (նկ. 16), որի միջոցով լոբին շատ հեշտ կարելի է կոտորել մի մեծութեան

կտոններով: Պէտք է լորին քցել գործիքի վրայ եղած ծակերի մէջ և շարժել նրա կոթը. այն ժամանակ նա մանր կկոտորուի, ներքևի ծակից դուրս կգայ և կթափուի գործիքի տակը զրուած ափսէի մէջ:

Վերջում հարկաւոր ենք համարում յիշել, որ մեր երկրում մեծ գործածութիւն ունին և ուտելու վայրենի բոյսերը, ինչպէս են՝ բոխին, բուխն, ծնեքեկը, սիքեխը, անելուկը, նուրիկը, թելուկը, շրէշը, փրփրեմը (փարփինայ), փիփերթը և այլն: Այս բոյսերը նոյնպէս կարելի է չորացնել հնոցում, և այս դէպքում նրանք կպահպանեն թարմ բոյսի բոլոր յատկութիւնները: Չորացնել կարելի է ուտելու վայրենի բոյսերը այնպէս, ինչպէս չորացնում են բանջարանոցի բոյսերը, միայն բոխին և բուխն պէտք է առաջ խաշել թոյլ աղաջրի մէջ և յետոյ չորացնել:

Պտուղ և ուրիշ բոյսեր չորացնելու հա-

մար հարկաւոր է որոշ հմտութիւն և փորձառութիւն. յամենայն դէպս պէտք է ի նկատի ունենալ հետեւալ անհրաժեշտ կանոնները.

1) Լաւ ապրանք ստանալու համար պէտք է չորացնել բոլորովին հասած պտուղ:

2) Միևնոյն պտուղի դանազան տեսակները՝ չորացնելու ժամանակ չպէտք է խառնել մէկմէկու հետ. որովհետև դանազան տեսակները դանազան յատկութիւններ ունին, ուրեմն միաժամանակ չեն կարող չորանալ. մէկը շատ կչորանայ, միւսը քիչ, և այս պատճառով եփելու ժամանակ մէկը շուտ կկակղի, իսկ միւսը ուշ: Խառն չորացրած պտուղը շուկայում չէ գնահատում:

3) Իմեն մի տեսակ պտուղ չորանալու համար պահանջում է սրոշ աստիճանի տաքութիւն. կտաւոր պտուղները (տանձը, խնձորը, սերկկիրը) առաջ պէտք է են-

Թարկել բարձր աստիճանի տաքութեան (60—80° C), իսկ յետոյ տաքութեան աստիճանը ցածրացնել (մինչև 45—50°). իսկ կորիզաւոր պտուղները (ծիրանը, դեղձը, սալորը, կեռասը և այլն) սկզբում պէտք է ննթարկել թոյլ տաքութեան ազդեցութեան, իսկ յետոյ նրա աստիճանը աւելացնել: Քոյսերը չորացնելու համար պէտք է ենթարկել հէնց սկզբից բարձր աստիճանի տաքութեան ազդեցութեան:

4) Չպէտք է թողնել, որ պտուղը ոչ շատ և ոչ էլ կիսատ չորանայ: Չատ չորացած պտուղը այնքան էլ համով չէ լինում և լաւ չէ եփում, իսկ կիսաչոր պտուղը շատ շուտ բորբոսնում է: Եթէ պտուղը կիսատ է չորացել և սկսում է բորբոսնել՝ այն ժամանակ նրան նորից պէտք է չորացնել:

5) Տանձը, խնձորը, սերկևիլը և դեղձը

կճպէլուց յետոյ սկսում են սեանալ, և այս դէպքում ստացւում է սնախորժ գոյնով միրգ: Իրա առաջը առնելու համար, ինչպէս լիչեցինք վերևը՝ այս պտուղները մաքրելուց յետոյ անպատճառ պէտք է ենթարկել ծծմբի մխի ազդեցութեան:

6) Պտուղը չորանալուց յետոյ իսկոյն պէտք է հանել հնոցից և հովացնել բաց օդի մէջ, որովհետև հնոցի մէջ հովացած միրգը փափուկ չէ լինում և կորցնում է իւր փայլը:

7) Չորացրած պտուղը, նոյնպէս և չորացրած բոյսը պէտք է դարսել փայտեայ կամ սպիտակ թիթեղից շինած արկղի մէջ, մաքուր սպիտակ թղթի վրայ: Արկղի մէջ լցնելուց առաջ՝ միրգը կամ բոյսը պէտք է կռել և նրա քանակութիւնը և անունը գրել արկղի վրայ, նշանակելով և արկղի ծանրութիւնը: Միրգը դարսելուց յետոյ արկղի բերանը պէտք է ամուր գոգել, որ օդ չխաղայ նրա մէջ: Այսպէս

պահուած միրգը կամ չորացած բոյսը կարող է դիմանալ անվնաս 5—6 տարի:

Վերջացնելով մեր այս փոքրիկ աշխատութիւնը՝ հարկաւոր ենք համարում մի անգամ էլ յիշել, որ արուեստական տաքութիւնով պտուղ և բոյս չորացնելը ամեն կերպով գերադասելի է, որովհետեւ ստացւում է անհամեմատ լաւ ապրանք: Աշմարիտ է, որ այս միջոցով պտուղ չորացնելու համար պահանջւում է որոշ ծախս. բայց ի նկատի ունենալով, որ լաւ յաւկութիւններ ունեցող միրգը մի քանի անգամ աւելի է գնահատուում և այդպիսի մրգի մեծ պահանջ կայ շուկայում՝ յիշեալ ծախսը զգալի չէ կարող լինել: Արուեստական տաքութիւնով պտուղ չորացնելու համար սենք խորհուրդ ենք քալիս գիւղերում գործարաններ հիմնել ընկերուրով եամբ, այսինքն մի քանի այգետէրեր միասին, կամ հիմնել հասարակական գոր-

ծարաններ, մի քանի հնոցներով և պարագաներով: Հասարակական և ընկերական գործարանները նրանով են յարմար, որ սկզբում իւրաքանչիւր գործարանի համար կարելի է վարձել պտուղ չորացնելու մէջ հմուտ վարպետ, որ թէ կծանօթացնէ պտուղ չորացնելու եղանակների հետ և թէ կսովորցնէ զանազան անուշահամ ուտելի-դէններ պատրաստել պտուղի կճեպից, միջուկից և վնասուած պտուղներից, որոնք անյարմար են չորացնելու համար: Պտուղ չորացնելու գործարանը որքան էլ թանգ նստի,՝ այնուամենայնիւնա իւր վրայ արած ծախսը հէնց առաջի տարին կհանէ: Բացի սրանից՝ գործարանը մեծ շուքու կտայ իւրաքանչիւր այգետիրոջը գլխաւորապէս նրանով, որ նա միջոց կունենայ մի քանի անգամ աւելացնել իւր այգու եկամուտը, վաճառելով նրա բերքը աւելի բարձր գնով:

Պտուղ չորացնելու համար ամեն
տեսակ գործիքներ եւ հնոցներ կա-
րելի է բերել տալ արտասահմանից
կամ Ռուսաստանից՝ Կովկասեան
Կայսերական Դիւղատնտեսական Ըն-
կերութեան կամ Կովկասեան ճիւղի
Ռուսիայի Կայսերական Այգեպանա-
կան Ընկերութեան միջոցով:



Ս. Զեկինսկու ժողովրդական գիտամետեա-
կան աշխատութիւնները:

- 1) Հաւ 5 կ.
- 2) Գեանանուշ (երկր. տպագրութ.) 4 »
- 3) Զորի 5 »
- 4) Պատուատա 5 »
- 5) Պտուղ շորացնելը 5 »

19

2013

19982

« Ազգային գրադարան



NL0084420

