



Ա.Ս.Ֆ. Խ.Հ.-Ի Ժ.Կ.Խ.-ԻՆ ԿԻՑ ՄՅԵՐՄԱՆ
ԿՈՄԻՏԵ

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՍԻ
ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԸ

634.9

Գ-77

Կ.Դ.

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՍՅԱՆ ԿՈՆՎԵՆՑԻՅՈՒՐՈՅԻ ՇՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԻՖԼԻՍ—1935 թ.

24 SEP 2010

Ա.Ս.Ֆ.Խ.Զ.-ի Ժ.Կ.Խ.-ին ԿԻՑ ՄԹԵՐՄԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

634.9

Գ-77

այլ

Ա. Մ. ԳՈՂՉԱՐՈՎ, լեզվ. Ն. ՏՈՒՆԵՎ

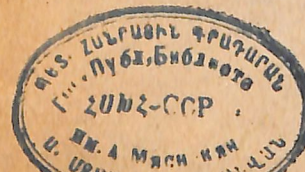
1008
38029

3928

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՍԻ ՎԱՅՐԻԱՋ ԾԱՌԵՐԻ ՊՏՈՒՂՆԵՐԸ

Անդր կովկասի Կոնվենցիոնալի Հրաաարակություն

Թիֆլիս--1935 թ.



Պատասխ. խմբ. Ա. ՎԱՆՅՅԱՆ
Տեխ. խմբ. Ի. Ի. ՏՐՈՒՖԱՆՈՎ.
Թարգմ. Ս. ՄԱՆՈՒԿՈՂՆԱՆ

Տպարան «Տեխնիկա դա Շրոմա» Կեցխովելի փ. № 5.

Պատվեր 1096.

Գլավլիտ № А-1347

Տիրաժ 2150

ԱՌԱՋԱԲԱՆԻ ՓՈԽԱՐԵՆ

Շնորհիվ խորհրդային Միության ժողովրդական տնտեսութ-
յան մեջ ձեռք բերած հսկայական հաջողությունների, տարեց-
տարի լավանում և ԽՍՀՄ-ի աշխատավորների նյութական բարե-
կեցությունը: Քաղաքի և գյուղի աշխատավորների մատակարար-
ման գործի լավացման, յերկրորդ հնգամյակի ընթացքում սպա-
ռողական չափերն ավելացնելու խնդիրը, վորը զրված էր XVII
կուսհամագումարում՝ յերկրորդ հնգամյակի ժողովրդական տնտե-
սության այլ խնդիրների շարքում, պահանջում է այն իրակա-
նացնելու համար յերկրի ուժերի մոբիլիզացիա:

Այդ խնդիրների լուծման գործում, մեծ դերը պատկանում է
ապրանքաշրջանառությանը, վորի զարգացումն ու լայնացումը
հանդիսանում է աշխատավորների նյութական բարեկեցության
պայմաններից մեկը: Վերջին տարիներս, ապրանքաշրջանառու-
թյան բնագավառում շատ բան է արված. լայն կերպով զարգաց-
րած է պետական, կոոպերատիվային և կոլխոզային առևտուրը,
բայց «սխալ կլինեք մտածել թե խորհրդային առևտրի այդ ամ-
բողջ յեռուզեռը բավական է, վորպեսզի մեր տնտեսության ամ-
բողջ պահանջը բավարարի: Ընդհակառակը, այժմ, ավելի քան
յերբեկից պարզ է դառնում, վոր ապրանքաշրջանառության ներ-
կա դրությունը չի կարող բավարարել մեր պահանջները:

Դրա համար ել, խնդիրը կայանում է նրանում, վորպեսզի
ավելի ևս զարգացվի խորհրդային առևտուրը, պետք է ներպրավել
նրա մեջ տեղական (արգյունաբերությունը) ուժեղացնել կոլխոզ-
գյուղացիական առևտուրը և խորհրդային առևտրի բարձրացման
բնագավառում նոր վճռական հաջողություններ ձեռք բերել»:
(Ստալին ՀԿ (բ) Կ XVII կուսհամագումարում արած հաշվետու զե-
կումից: Անդրպետհրատ—1934 թ. 19—80 յերես):

Գյուղի և քաղաքի մեջ ապրանքաշրջանառության զարգացման բնագավառում մեծ նշանակություն ունի կոլխոզային առևտուրը և ապակենտրոն մթերոգների ճիշտ կազմակերպումը: Շիշտ կերպով կազմակերպած ապակենտրոն մթերոգները խթանում են գյուղական տնտեսության զարգացմանը, նույնպես և լավացնում են բանվորական մատակարարման գործը գյուղից ապրանքային ավելցուկները քաղաք տեղափոխելու միջոցով:

1934 թվի գյուղատնտեսական արտադրանքի ապակենտրոն մթերոգների աշխատանքների հանրագումարները ցույց են տալիս, վոր բանվորական մատակարարման մեջ ապակենտրոն մթերոգները նշանակալից տեղ են բռնել: Բանվորական ընդհանուր մատակարարման մեջ ապակենտրոն կարգով մթերած գյուղատնտեսական ապրանքների տեսակարար կշիռը կազմում է. Ազնեվթի գծով—50%, Անդրբերկաթ. բանվ. մատ. բաժնի գծով—70%, Լենտեկստիլի գծով—80% և այլն: Անդրկովկասում ապակենտրոն մթերման մեջ մեծ տեղ են բռնում պտուղներն ու հատապտուղները, վարունց վերաբերմամբ բնակչությանը միշտ ել ունեցել և ուժեղ պահանջ: ԽՍՀՄ-ի աշխատավորության կողմից պտուղներ և հատապտուղներ գործածելու պահանջը յուրաքանչյուր տարի աճում է: Ամենաթանկագին պտուղները (կիտրոն, նարինջ, մանդարին, խաղող, դեղձ և այլն) հանդիսանում են ԽՍՀՄ-ի բոլոր աշխատավորների սեփականությունը, բաժինը, այնինչ կապիտալիստական յերկրներում այդ պտուղների գործածությունը չափազանց անհամաչափ է. ապահովված դասակարգերը նրանցից ունեն առատություն, իսկ պրոլետարական մասսային նրանք քիչ են մատչելի:

Բերքատվության բարձրացման և պտղահատապտղային տնտեսությունների հողային տարածությունների ավելացման վերաբերյալ խորհրդային կառավարության ձեռք առած միջոցառումները պետք է ապահովեն բնակչության կողմից տարեց-տարի կուլտուրային պտուղների վերաբերյալ աճող պահանջները: Բայց անհրաժեշտ է հաշվի առնել վոր նոր այգիներն, առանձնապես այնպիսիները, վորպիսիքն են խնձորինը և տանձինը, կարող են լրել բերք տալ միայն 12—15 տարեկան հասակում. դրա համար ել նոր այգիների համար հողատարածությունների ավելացման խնդրի և բերքատվության բարձրացման հետ միասին, անհրաժեշտ է հանդիսանում վորոնեւլ այդ կարևոր մթերքներով մատակարարելու համար լրացուցիչ աղբյուրները: Նման լրացուցիչ աղբյուր

հանդիսանում են վայրիաճ պտուղներն ու հատապտուղները, վորոնցով առանձնապես հարուստ է Անդրկովկասը: Դժբախտաբար այդ գործի վրա մինչև այժմ հարկավոր ուշադրություն չեն դարձրել վոր սննդային արդյունաբերությունը, վոր ել ուրիշ համապատասխան կազմակերպություններ:

Անդրկովկասը, վոր հանդիսանում է պտղային ծառերի և խաղողի շատ տեսակների հայրենիքը, ԽՍՀՄ-ի Գիտության Ակադեմիայի կողմից ճանաչված է—պտղաբուծության համաշխարհային ոջախներից և վայրիաճ հումուցթի ամենահարուստ աղբյուրներից մեկը, վորն ավելի քան հետաքրքրություն է ներկայացնում ինչպես իր տեսակների բազմազանությունը, իր վորակական հատկությունը, այնպես ել ապրանքային հնարավոր պաշարով:

Բավական է նշել, վոր ամբողջ Անդրկովկասում հայտնաբերված է մինչև 70 տեսակ վայրիաճ պտուղների տեսակների գոյությունը,— կտկավոր, կորեկավոր, կակալած և պտուղներով, հատապտուղային, արևադարձային և այլն:

Բնության բարենպաստ պայմանների գոյության դեպքում, շատ տեսակները տալիս են հիանալի հատկություններ պտուղներ, վորոնք պետքական են, ինչպես արդյունաբերական զանազան տեսակի վերամշակման, նույնպես և թարմ վրուցյամբ գործածելու համար: Այսպես որինակի համար. պտղախմոր և զանազան տեսակների միջուկներ պատրաստելու համար, առանձնապես պետքական են՝ շագանակները, զկեռը, մամուռ տանձը (բոյարշնիկ), սերկիվիլը, տանձը, խնձորը, ալուչան, հոնը, խուրման, Բարձրորակ հյութեր, շարապներ (սերոպ), քամվածքներ և կերակրաներկեր կարելի յե պատրաստել՝ հոնից, դափնեկեռասից, մոշից, նուռից, կիտրոնից, տանձից, խնձորից, ալուչայից, տյորենից, մամուռ տանձից, ծորենուց, կովկասյան չերնիգայից, մուրաբաների լավ տեսակներ և դոշաբներ կարելի յե վերամշակել, պատրաստել՝ սերկեիլից, հոնից, ալուչայից, տյորենից, թուլից, տանձից: Ամեն տեսակի պաստեղներ (կամ այսպես կոչված լավաշներ) ստացվում են՝ հոնից, ալուչայից, տյորենից, թուլից: Հնարավորություն է ստեղծվում բավականաչափ լայնացնել նուռից, սուժախից, լիմոնից ստացվող թթվուտային արտադրությունը և խնձորից, ալուչայից ու սերկեիլից—պեկաինային արտադրությունը: Հրուչագործական արտադրության համար մեծ գործածություն կարող են ունենալ շագանակը, փշատը և այլն:

Անդրկովկասի Սննդի Արդյունաբերություն Գիտական-հետազոտական Ինստիտուտի մոտավոր հաշվառմամբ, վերև թված վայրիաճ պտղային հումուլթի ընդհանուր արտադրանքը, չհաշված նշդարենու կակալներն և աճառները, լավ բերքի դեպքում կազմում են մինչև 200 հազար տոննա:

Ապրանքային մասը, վորը հնարավոր է ընդգրկել մթերումների մեջ, յերկրորդ հնգամյակի ընթացքում տատանվում է 25—30% սահմաններում ընդհանուր բերքի համեմատությամբ, այսինքն, 30—100 հազար տոննա հումուլթ, կախված բերքից:

Այնինչ, մթերումները բոլորովին ել չեն ընդգրկում ամբողջ ապրանքային արտադրանքը, չնայելով վերջին յերկու տարվա նրանց ուժեղ աճի: Անդրկովկասում 1932 թվին մթերված է վայրիաճ պտուղներ 600 տոննա, 1933 թվին—4,2 հազար տոննա, 1934 թվին 15,5 հազար տոննա:

Մթերումների այդ հետաճացությունն ապրանքային պաշարից և հումուլթի նոր տեսակների աննշան յուրացումը բացատրվում է վաճառման գործի լավ չը դնելով և մթերող կազմակերպությունների թույլ աշխատանքով:

Բացի դրանից, աչքի յ ընկնում նաև վերամշակված արտադրանքի վատ հատկությունը, և չորացման թանկությունը, վորն ստացվում է տեղերում պրիմիտիվ ծխանների հետևանքով: Դրա համար ել, ամբողջ լրջությամբ դրվում է վայրիաճ պտուղների և հատապտուղների անտառային հոծություններն ավելի կուտուրական և ռացիոնալ կերպով ոգտագործելու, այդ պտուղների ապակենտրոն մեթերման մեթոդները լավացնելու առավելազույն չափով պակասեցնելու վերադիր ծախսերը և մեքենայացրած չորանոցներ կազմակերպելու խնդիրը, լավացնել նրանց պահելն ու տեղափոխելն այնպես, վորպեսզի արդյունաբերությունն ու աշխատավորներն ստանան լավ վորակի մթերքներ:

Վայրիաճ պտուղների և հատապտուղների ապակենտրոն մթերումների հաջողությունը կախված է դեպի այդ գործն ունեցած, ինչպես մթերող կազմակերպությունների, նույնպես և կուլխոգնիկների և մենատնտես գյուղացիների վերաբերմունքից:

Անպայման այդ գործին պետք է աջակցեն կուսակցական (և առանձնապես կոմյերիտական և պիոներական) կազմակերպությունները տեղերում, վորոնք պետք է հաշվի առնեն տվյալ ետապում, կուտուրական պտուղների շարքին վայրիաճ պտուղների և հատապտուղների մթերումների ամբողջ քաղաքական

կարևորությունը, և միջոցներ ձեռք առնեն, վորպեսզի տեղական բնակչությունն առաջուց իմանա նրա մասին, թե ինչու վայրիաճ պտուղները հենց հիմա յեն հարկավոր մեր պետությունը և նրանց մթերումներն ինչպես կազմակերպել կանոնավոր կերպով:

Անդրկովկասի Կոնվենցբյուրոն հրատարակում է գյուղացիների և մթերման ստորին ողակների համար հանրամատչելի գրքույկներ այն մասին, թե վոր վայրիաճ պտուղները պիտի հավաքել և ինչպես հավաքել, պահել և տեղափոխել նրանց, վորպեսզի տեղ հասցրվեն մինչև արտադրական վերամշակման վորպես բարձ վորակի հումուլթ կամ թե հասցրվեն թարմ դրությամբ շուկա՝ անմիջապես սպառողին:

Այդ գրքույկներն, ի հարկե, բոլորովին չեն սպառում վայրիաճ պտուղների մթերումները կանոնավոր կազմակերպելու և նրանց վերամշակելու վերաբերյալ բոլոր հարցերը, բայց նրանք գյուղացիների և մթերման ստորին ողակների համար հանդիսանում են բավականաչափ աղբյուր մինիմալ գիտելիքներ ձեռք բերելու համար, վորոնք անհրաժեշտ են Անդրկովկասի պայմաններում այդ գործը կանոնավոր կազմակերպելու դեպքում:

Ա. Վանցյան.

Սույն բրոշյուրը գրված է Անդրկովկասյան Սննդի Արդյունաբերության Գիտական-հետազոտական Ինստիտուտի նյութերի (ձեռագրերի) հիման վրա. դրանցից անհրաժեշտ է ցույց տալ հետևյալ հիմնականները:

1) Պրոֆեսոր Պ. 2. Վինոգրադով-Նիկիտին և անտառաբուծ Պ. Շուտով «Աղբբեջանի-Բելոքանի, Զաքաթալայի, Կախի շրջանների վայրիաճ պտղային բաղանների հետազոտության հաշվետվությունը».—1932-33 թ.

2) Դարաքիլիսայի անտառափորձնական կայանի գերեկտոր Գ. Յարոշենկո և անտառաբուծ Լ. Մախատաձե. «ՀՍՖՀ—Ալլահ-վերդու շրջանի վայրիաճ պտղային բաղայի հետազոտության հաշվետվությունը».—1932-33 թ.

3) Վ. Ն. Տունև «Անդրկովկասի անտառները վորպես սննդի արդյունաբերության հումույթային բաղա».—1932-34 թ.

4) Գ. Ի. Բագինով և Պ. Շուտով. «ԱՍՖՀ-ի Նուխու, Վարդաշենի, Կուսկաշենի շրջանների վայրիաճ պտղային բաղանների հետազոտության հաշվետվությունը».—1933-34 թ.

5) Ս. Շումսկիյ «ԱՍՖՀ-ի Զաքաթալայի և Նուխու հոծությունների վայրիաճ պտուղների քիմիա-տեխնոլոգիական հետազոտությունը».—1932-34 թ.

6) Ե. Շմիդի, «ԱՍՖՀ-ի Մասսալինսկու, Լենքորանի և Աստաբայի շրջանների վայրիաճ պտղային բաղանների հետազոտության հաշվետվությունը».—1933-34 թ.

7) Գ. Ավրուտին. «Լենքորանի հոծության քիմիկո-տեխնոլոգիական հետազոտությունը».—1933-34 թ.

I. Վայրիաճ պտուղների նեանակությունը ժողովրդական սնունդի համար

XVII Կուսհամագումարում բոլորովին կոնկրետ կերպով տրված էր այն դրույքը, Վոր «մթերքների գործածության չափը յերկրորդ հնգամյակի վերջում պետք է ավելացած լինի 1—3 անգամ»:

Պտուղներն ու հատապտուղները հանդիսանում են մարդու սնունդի ամենարժեքավոր բաղկացուցիչ մասը: Նրանք պարունակում են իրենց մեջ այն հիմնական սննդարար նյութերը, Վորոնք անհրաժեշտ են մարդուս որգանիզմը պահելու և կենսունակությունը զարգացնելու համար (սպիտակուցներ, ճարպեր և այլն, առանձնապես վիտամիններ), լավացնում են մարսողությունը, նպաստում նյութերի փոխանակմանը և աջակցում մեր մարմնի ընդհանուր առողջացմանը: Այն ժամանակ, յերբ մսեղեն և ձկնեղեն կերակուրները շարունակ և անչափ գործածելուց կարող են առաջ բերել հիվանդություններ և որգանիզմի քայքայում, բուսական կերակուրն ընդհանրապես, պտուղներն ու հատապտուղները մասնավորապես, մարդու համար առաջացնում են առողջություն, նրա որգանիզմին տալիս են աշխատունակություն և դիմացկանություն:

Պտուղների և հատապտուղների այդպիսի բարենպաստ ազդեցությունը մարդու որգանիզմի վրա, նրանց վերաբերմամբ ուժեղ պահանջ է առաջ բերում:

Ֆրանսիայում, որինակ, մրդի գործածությունը մի մարդուն տարեկան հասնում է 113 կիլոգրամ, Հյուսիսային Ամերիկայում—80-90 կիլոգրամ, Գերմանիայում—77 կլգ., իսկ ԽՍՀՄ-ում (1930 թ.) ընդհամենը միայն 18 կիլոգրամ (միջին թվով): Մրգերի գործածության այդքան ցածր չափը Խորհրդային Միության մեջ հանդիսանում է հին կարգերի ժառանգություն, յերբ աշխատավո-

բության կանոնավոր սնունդի վրա վոչ մի ուշադրութիւն չեր դարձվում և այդեզործակա՛ն կուլտուրաներն ընդհանրապէս չեյին խրախուսվում:

Այժմ, ԽՍՀՄ-ում այնպիսի թանկարժեք պտուղներն, ինչպիսիք են՝ կիտրոնը, նարինջը, մանդարինը, խաղողը, դեղձը և այլն, հանդիսանում են բոլոր աշխատավորների սեփականութիւնը, ինչպէս քաղաքում, նույնպէս և գյուղում:

II. Վայրիան պտուղների յե՛վ հասապտուղների բնդհանուր բնութագիրը

Առաջին հնգամյակն իրագործելուց հետո, աշխատավորների կենսական մակարդակն այնքան է բարձրացել, վոր գոյութիւն ունեցող այգիների արտադրանքը չի կարող այլևս բավարարել պտուղների և հատապտուղների վերաբերյալ աշխատավորութիւնն առաջադրած պահանջը:

Պտղային և հատապտղային տնտեսութիւնների հողամասերի լայնացման վերաբերյալ խորհրդային իշխանութիւնն ձեռք առած միջոցառումները առայժմ չեն կարող տալ անհրաժեշտ քանակութեամբ մրգեր, նրա համար, վոր նոր տնկարանները պահանջում են խոշոր դրամամուծումներ և շտապ կերպով չեն կարող տալ բերք նոր այգիներից այնպիսի տեսակները, ինչպիսիք են՝ խնձորենին, տանձենին, շագանակը, վորոնք լրիվ բերք կտան միայն 10-20 տարեկան հասակում. իսկ այս հանգամանքը, իհարկէ, մեծ արգելք է հանդիսանում աշխատավորութիւնը պտուղների և հատապտուղների մատակարարման նորման շտապ կերպով ավելացնելու խնդրի լուծմանը:

Այդ հարցը կարող է լուծվել վայրիան պտուղների և հատապտուղների մթերումների մեծ չափով ուժեղացումով, վորոնցով առանձնապէս հարուստ է Անդրկովկասը:

Մարդու ձեռքով մշակված կուլտուրային բոլոր բույսերն էլ ունեն իրենց վայրի նախորդները, վորոնցից առաջ են յեկել նրանք: Դա վերաբերում է և թփերին և պտղատու ծառերին. տանձենին, խնձորենին, սալորենին, մոշը, մորին և բոլոր տեսակի կուլտուրային պտուղների և հատապտուղների տեսակները առաջացել են իրենց համապատասխան վայրի ծառերի և թփերի ցեղակիցներից, վորոնք մեծ քանակութեամբ գոյութիւն ունեն Անդրկովկասի անտառներում:

Ագրքեջանի, Հայաստանի և Վրաստանի հանրապետութիւնների հողա-կլիմայական պայմաններն անսովոր կերպով բարենպաստ են նման բազմազան բուսականութիւնն աճեցման համար: Անտառները, վորոնցով ծածկված են Անդրկովկասի հովիտներն ու լեռնային թեքվածքները, ընկած են ամենատարբեր կլիմաների մեջ՝ սկսած մերձարևադարձայինից մինչև մերձարկտիկանը: Դրա շնորհիվ էլ Անդրկովկասի անտառներում աճում են հարավային պտղատու բույսերը՝ խուրմա, նուռ, պիստակ, նուշ, շագանակ, հունական կաղին, լատենի (կարկաս) և ցուրտ կլիմայի բույսեր—ծառեր ու թփեր (հապալասի—չեռնիգա և այլն): Առանձնապէս շատ կան վայրիան պտղատու ծառեր (տանձենի, խնձորենի, զկեռ, հոն, ալուչա և ուրիշները):

Այդ բոլոր տեսակները շատ հաճախ տալիս են հրաշալի բերք, վորը մեծ հաջողութեամբ կարելի յի հաժաքել և ոգտագործել աշխատավորների պտղային սնունդը լավացնելու և նորման ավելացնելու համար: Դրա հետ պետք է նկատել, վոր կուլտուրային բույսերի ընդհանուր բերքաքանակը միջին բերքի ժամանակ Անդրկովկասում հաշվվում է մոտավորապէս 300 հազար տոնն, իսկ վայրիաններին, ի նկատի չառնելով նույն իսկ վայրի կաղնին և հաճարի կաղնին, հաժապար է 200 հազար տոննի (բերքատու տարին):

Իրենց համի վորակով և սննդարարութիւնն հատկութեամբ վայրիան պտուղներից մի քանիսը շատ քիչ են զիջում կուլտուրային պտուղներին և հատապտուղներին: Այնուամենայնիւ, շագանակի, խուրմայի, հոնի, ալուչայի, տանձի և մորու շատ վայրի տեսակների մեջ բավականին շատ բարձր վորակ ունեցողներ են հանդիպում:

Նրանք հիանալի նյութ են տալիս մուրաբա պատրաստելու համար—(հոնը, մոշը, մորին, ալուչան), պյուրէ, խմոր—(խնձորը, տանձը, զկեռը, ցուպտին, ալուչան), պաստեղներ—(ալուչան, հոնը) և վերջապէս չոր մրգեր—(տանձը, խնձորը, հոնը և ուրիշները): Վերոհիշյալ բոլոր պտուղներն ու հատապտուղները գործ են ածվում նաև թարմ դրութեամբ:

Այդ մթերքներով Խորհրդային Միութիւնն խոշորագույն արդյունաբերական կենտրոններին, Կարմիր Բանակին, Փաբրիկա-խոհանոցներին, դաշտային հետախուզողներին և այլ հետազոտական խմբերին մատակարարելն առանձնապէս շատ կարևոր նշանակութիւն ունի, և վերջապէս ծայրահեղ հյուսիս ուղար-

կելու համար շատ կարևոր են, վերլուծենու այնտեղ առանց առաս-
ժրգելեն~բանջարեղեն սնունդի զարգանում են այնպիսի հի-
վանգուլթյուններ, ինչպեսին ե ընդախտը:

Այգյւրիսով, վորտեղ պտուղների և հատապտուղների մատակարարումը վերամշակված ձևով կրում է մասսայական բնույթ և վորտեղ զբա հետ միասին պահանջվում է լավ վորակի և աժանագին մթերք, աշատեղ վայրիաճներն ոգտագործելը հանգիստնում է շատ ցանկալի և անփոխարինելի:

Խորհրդային կառավարութիւնը վճռական միջոցներ ե ձեռք առնում կուտուրային այգիների քանակութիւնը շատացնելու համար. բայց դրա հետ միասին նա ուշադրութիւն ե դարձնում ամբողջ ԽՍՀՄ-ի տարածութիւն մեջ վայրիաճների պտուղներ մթերելը զարգացնելու ե խրախուսելու վրա, սկսած ամենածայր հյուսիսից, վորտեղ հասնում են միայն այնպիսի հատապտուղներ, ինչպիսիքն են՝ ճախնային մոշը, հապալասին, մինչև հարավային սահմանները, նրանց մերձարևադարձային պտուղներին հետ միասին:

III. Վայրիան պատվոգրի հումուրային բազան Սնորկովկասում

Բարենպաստ տարիներում վայրիաճ պտուղների ընդհանուր բերքը մոտավորապես վորոշվում է 200 հազար տոնն, դրանք պետք է ավելացնել մի քանի հարյուր հազար տոնն վայրի կաղիններ և հաճարենու կաղիններ, վորոնք շնորհիվ նրանց հատուկ նշանակութւթյան՝ հաշվի չեն առնվում առանձին:

Նույնիսկ միջին բերքատվության տարիներում վայրիաճ-
ների պտուղների արտադրանքը 112 հազար տոննից ցածր չէ-
այդ թվում Վրաստանում 61 հազար, Ադրբեջանում 32 հազար և
Հայաստանում 19 հազար տոնն:

Անդրկովկասում հիմնական տեսակների միջին բերքը բա-
ժանվում է ըստ հանրապետությունների հետևյալ կերպ.

Տախտակ № 1.

Տեսակները	ԱՍՖՅՀ հազար տոնն	Դրանց քվում բաժնու պետությունների օ/օ/օ		
		Ագրբեջան	Հայաս- տան	Վրաս- տան
Շաղանակ	20,4	0,5	—	99,5
Տանձ	16,4	16,1	35,8	48,1
Խնձոր	13,0	25,0	24,0	51,0
Հոն	11,0	31,5	31,9	36,6
Զկեռ	8,9	68,5	12,1	19,4
Մոշ	7,8	39,6	11,8	48,6
Ալուշա	7,7	43,0	14,8	42,5
Յուզակի	7,5	69,4	14,8	15,8
Դափնակեռաս	3,5	—	—	100,0
Հունական կաղին	3,0	17,7	37,2	45,1
Խուրմա	2,2	59,0	—	41,0
Թխիլ	1,9	17,8	12,4	69,8
Նուռ	1,6	95,0	—	5,0
Պտղի այլ տեսակներ	6,8	25,0	5,0	70,0
Ընդամենը	111,7	29,2	16,6	54,2
Հաճարի	929,7	21,8	7,6	70,6
Կաղնի	334,2	61,1	17,6	17,3
Ընդհանուրը տոնն	1375,6	32,7	10,8	56,5

Ṭ u q u Ṇ u ḡ

Արտադրանքի քանակությամբ առաջին տեղը բռնում է անտառային շագանակը, վոր ծառի ձևով բավականին զգալի մեծությամբ աճում է Անդրկովկասում: Շագանակ շատ կա Աբխազիայում և Արևմտյան Վրաստանում, ավելի քիչ՝ Աջարստանում, Կախեթում և Ադրբեջանի հյուսիս-արևմտյան շրջաններում (Բեյլքան, Զաքաթալա, Կախի, Վարդաշեն, Կուտկաշեն):

Շագանակի պտուղները շատ սննդարար են և Արևմտյան Ֆեդրոպայում ու Ամերիկայում նրանց պահանջը մեծ է, նույնպես և Անդրիովկասում:

Հասնելու շրջանում (հոկտեմբեր-նոյեմբեր ամիսները) խո-
րոված, յեփած և բոված ձեռով տաք դուրսյամբ շագանակը

ծախվում է Վրաստանի և Ադրբեյջանի մի քանի քաղաքների փողոցներում:

Իտալիան, Ֆրանսիան և Տաճկաստանը մեծ քանակությամբ արտահանում են դեպի Գերմանիա, Անգլիա և Ամերիկա:

Առաջիկա սննդի արդյունաբերությունը քիչ է ոգտագործում շագանակը և նրա հիմնական մասը ($70-80\%$) փչանում է անտառում:

ԱՍՖՆՀ-ում անտառային շագանակի միջին բերքը վորոշվում է 20 հազար տոնն, բացի դրանից, այգիներում բուսնող շագանակը տալիս է մինչև 2500 տոնն:

Հավաքելու ժամանակ շագանակը շատ արագ փչանում է, դրա համար ել պահանջվում է զգուշ պահպանություն—սառը, լավ ողափոխման յենթակա շենքերում:

Արդյունաբերություն համար մթերելիս, անհրաժեշտ է այն չորացնել, թեկուզ հասարակ ձևի կուստար չորանոցներում (լավացրած ծխարաններում):

Տանձն իր ընդհանուր բերքով բուսում է շագանակից հետո յերկրորդ տեղը և բերքաբեր տարին տալիս է 30 հազար տոննից ավելի: Շատ շրջաններում վայրիաճ տանձի բերքը մասնակի հավաքվում է տեղական բնակչության կողմից տանը գործածելու համար ($15-30\%$), իսկ մնացած մասը սովորաբար փչանում է անտառում:

Արդյունաբերական նպատակով տաձի մթերումները զարգացել են 1933-4 թվից: Տանձի հիմնական քանակությունը արդյունաբերական վերմշակման մեջ յենթարկվում է չորացման, իսկ փոքր մասը գնում է պավիդլո, պտղախմոր, պաստեղներ, դոշար, քացախ, կվաս պատրաստելու, առանձնապես լավ է տանձը չոր կամպոտ պատրաստելու համար:

Տանձը տարածված է Անդրկովկասի բոլոր անտառային հոծություններում: Առանձնապես Հայաստանում—Ալլահվերդում, Զանգեզուրի, Իջևանի հոծություններում և Ադրբեյջանում (Ղուբա, Ղարաբաղ), Վրաստանում տարածված է համարյա թե ամեն տեղ՝ տերևավոր անտառներում խառը դրություններ:

Տանձի բուսած ընդհանուր տարածությունն ԱՍՖՆՀ ճիշտ կերպով հաշվի չի առնված, սակայն նա անպայման կազմում է մի քանի հազար հեկտար: Քիչ տանձենիներ պարունակող անտառների տարածությունը կազմում է մի քանի տասնյակ հազար հեկտար:

Խ Ն Ա Ռ Ն Ե Ր

Անտառային խնձորենի աչքի յեն ընկնում մեծ թթվությամբ, դրա համար ել ամենից առաջ կարող են ոգտագործվել սննդի արդյունաբերություն մեջ խնձորի թթվուտ ստանալու համար:

Խնձորը հանդիսանում է նույնպես լավ կիսաֆարերիկատ պեկտինի արտադրություն և հրուշագործական արդյունաբերություն համար (խմոր, պավիդլո, միջուկներ և հյութեր): Բացի դրանից, անտառային խնձորները մեծ քանակությամբ գնում են թեյի արդյունաբերություն համար: Առատ բերքատվության ժամանակ Անդրկովկասում նրա ընդհանուր արտադրանքը լինում է 25 հազար տոննից ավելի: Տեղական բնակչությունը գործածություն համար այդ խնձորները համարյա թե բոլորովին չի հավաքում:

Սննդի արդյունաբերությունն այժմե միայն սկսում զարգացնել անտառային խնձորի մթերումը:

Անդրկովկասում հիմնական հոծություններն են Ադրբեյջանում՝ Ղուբայի, Կուտկաշենի, Ղարաբաղի շրջաններում. Հայաստանում՝ Ալլահվերդու և Զանգեզուրինը: Բացի դրանից խնձոր պատահում է Արևելյան Վրաստանի բոլոր տերևավոր անտառներում՝ խառը դրությամբ, ճանապարհներին մոտ և դաշտերում:

Հոն: Անտառներում խոշոր թփուտների ձևով բուսնող հոնը շատ գնահատելի պտուղ է տալիս սննդի արդյունաբերություն մեջ ոգտագործելու համար, բայց մինչև որս նրա բերքի տոկոսի չնչին քանակություն է յուրացվում, վորը լավ տարիներում հասնում է Անդրկովկասում 15 հազար տոննից ավելի:

Հոնը կարելի յե ոգտագործել վիտամիններ պարունակող մի շարք մթերքներ ստանալու համար (հյութեր, կոնցենտրատներ, պաստեղներ, լավաշ, պավիդլո և այլն):

Հոնը գործածվում է նույնպես թարմ դրությամբ: Տեղական բնակչությունը նրանից մեծ քանակությամբ չորացնում է:

Հոնը Միություն հյուսիսային շրջաններում կարող է անսահման սպառման պահանջ գտնել, վորովհետև հոնը աչքի յե ընկնում հակալեղախտային բարձր հատկությամբ:

Անդրկովկասում հոնի լայնատարած թավուտներ կան Ղարաբաղիսայի, Իջևանի, Բորչալուի, Թիֆլիսի, Կախեթի, Թոուզ-Ֆելենգորֆի և Ղարաբաղի անտառային հոծություններում:

Չկեալ հանդիսանում է լավ հումուլթ պտղախմոր, պավիդլո, միջուկ և մարմեղադներ պատրաստելու համար, նույնպես և կա-
րող և ոգտագործվել թթու դնելու համար:

Չկեոն առատությամբ բուսնում է վորպես մեծ թփեր
Ադրբեջանի բոլոր անտառային շրջաններում. նրանից շատ կա
Կախեթում, և մի քիչ պակաս Արևմտյան Վրաստանում: Չկեոի
ընդհանուր բերքն ԱՍՖՆՆ-ում բերքաբեր տարիներում հասնում
է 12,000 տոննից ավելի:

Հրեալ. պատահում է մի քանի տեսակներով և բուսնում է
խոշոր թփերի ձևով կամ վորպես ծառ մինչև 5 մետր բարձրու-
թյամբ:

Սև պտղի հրչակը խոշոր պտուղներով տալիս է արդյունա-
բերական հումուլթ-պտղախմոր, պավիդլո պատրաստելու համար,
նույնպես թեյի ու սուրճի արտադրության համար:

Սև հրչակը մանր պտուղներով կարող է ոգտագործվել
միայն սուրճ-թեյի արդյունաբերության համար:

Կարմրապտուղ հրչակը դժվար թե ընդհանրապես կարելի
լինի ոգտագործել սննդի արդյունաբերության մեջ, շնորհիվ նրա
քանակության սահմանափակության և խիստ փշոտ լինելու հե-
տևանքով՝ դժվար հավաքելուն:

Հաճախ հրչակ պատահում է անտառի կտրված մասերում,
բացատներում և առանձնապես թփային (կրկնակի) թավուտ-
ներում:

Լավ տարին նրա բերքն ամբողջ Անդրկովկասում հասնում
է 12 հազար տոննի:

Ալուչա. փշոտ թփեր են, տարածված անտառների միջին և
ներքին շերտերի բացատներում, պյուրե, պավիդլո, միջուկներ
պատրաստելու համար իրենից հիանալի նյութ է ներկայացնում:

Ալուչայից մեծ քանակությամբ պատրաստում են «թթու
պաստեղ» (լավաշ), այսինքն ողում չորացրած ալուչայի յեփած
հյուլթ:

Պաստեղն իր մեջ պարունակում է մինչև 13% թըթվու-
թյուն և մինչև 30% շաքար. պաստեղի մեջ ամենագնահատելին
վիտամինների մեծ քանակությունն է: Ալուչայի պաստեղը ան-
սահման սպառումն կարող է ունենալ Միության կենտրոնական,
հյուսիսային և արևելյան շրջաններում: Անդրկովկասում շատ
հայտնի յե քնակչության մեջ այսպես կոչված «կվացարիխին» —
ալուչայի յեփած հյուլթը: Անդրկովկասում ալուչայի հոծություն-

ների աճման հայտնի կենտրոններն են՝ Զանգեզուրը, Կուտկա-
շենը, Սաչժապը, Աբխազիան, Աջարխտանը, Արևմտյան Վրաս-
տանը: Լավ տարիներում ալուչայի բերքը հասնում է 13 հազար
տոննից ավելի:

Դափնակեռառ. Սովորաբար Արևմտյան Վրաստանում տա-
րածված թուփ է. անտառներում առաջացնում է համատարած,
դժվար անցնելի մանրածառ կիցանտառիկներ:

Դափնակեռառի պտուղները կարող են ոգտագործվել խմիչք-
ներ, գինի և մուրաբու պատրաստելու համար: Տեղական բնակչու-
թյունը գործածում է այն թարմ դրությամբ, նույնպես և լայն
կերպով ոգտագործում են այն զովացուցիչ խմիչքներ պատրաս-
տելու համար:

Դափնակեռառի տերևներից արտասահմանում ստանում են
դափնակեռառենյան յուղ:

Դափնակեռառի հումուլթային բազան Արևմտյան Վրաստա-
նում, Աջարխտանում և Աբխազիայում հսկայական է — հասնում
է մի քանի տասնյակ հազար հեկտարի: Անդրկովկասում դափնա-
կեռառը չի հետազոտված վոչ նրա բերքատվության և վոչ ել քի-
միա-տեխնոլոգիական հատկություններով:

Հունակալ կալալ. Անդրկովկասի անտառներում շատ տա-
րածված ծառ է: Այն բուսնում է կամ վորպես մենակ ծառ կամ
թե անտառների միջին և ներքին զոնաներում վոչ մեծ խմբերով,
շատ հաճախ պատահում է նաև ճանապարհների յերկարությամբ,
արևերի ավերին և հին բնակչության վայրերում:

ԱՍՖՆՆ մի շարք հոծություններում գոյություն ունեն վոչ
շատ մեծ կակալի հողամասեր — (Լենքորանի, Կախեթի և Իջևանի
շրջանում):

Կակալի միջուկը շատ սննդարար է և պարունակում է իր
մեջ մինչև 50—60% յուղային մասեր, 8—16% ազոտային նյու-
թեր, մինչև 1% ֆոսֆորային թթվությ, և մինչև 1% կալիա:

Կակալի հավաքն սկսվում է սեպտեմբերի յերկրորդ կիսից
և վերջանում է հոկտեմբերի վերջերին:

Կակալը մեծ քանակությամբ գործ է ածվում թարմ դրու-
թյամբ: Մասամբ ոգտատործում են կակալը հիանալի յուղ ստա-
նալու համար: Անդրկովկասում չհասած կակալներից պատրաս-
տում են մուրաբա:

Զնայած ժողովրդական տնտեսության մեջ ունեցած կակա-
լի պտուղների խոշոր նշանակությանը, նրա ծառերն Անդրկով-
կասում, շնորհիվ թանկարժեք փայտի, ուժեղ կերպով կտրում են:

1008
38029
3978



Նրա քանակությունը սխառեմատիկորեն տարեցտարի պակասում է: Հին կարգերի, վերջին 50 տարվա ընթացքում կտրուկաժե մոտավորապես 1 միլիոն խորանարդ մետր կակալի ծառեր:

Անտառի բխի (մանր կաղին): Չնայած վոր շատ լայն կերպով տարածված է մանր կաղինը, բայց տնտեսական նշանակություն չունի, շնորհիվ հազվադեպ և թույլ բերքատվության:

Խուլմա. Բարձր ծառ է, վորն աճում է անտառների ներքին շերտերում: Խուլման բավականին տարածություն է բլուրնում և ենթոբանի անտառներում (մոտ 1000 հեկտար), տարածված է նաև Արևմտյան Վրաստանում, բայց այնտեղ չի առաջացնում մաքուր տնկարաններ, այլ ցրված մեծ տարածության վրա—հեկտարում քիչ քանակությամբ ծառերով: Հանդիպում են նաև Կախեթի և Ջաբաթալի շրջաններում:

Բնակչությունը գործ է ածում նրա պտուղները թարմ և չորացած դրուկությամբ և նրանից պատրաստում են «դոշաբ»—խուրմի յեփած հյութը:

Մանդի արդյունաբերությունը կարող է ոգտագործել խուլման պտղախմոր պատրաստելու համար, վորն հանդիսանում է բարձր վորակ ունեցող նյութ հրուշագործական արտադրության համար:

Նուռ. Մերձ արևադարձային թուփ է, վոր արդյունաբերության համար տալիս է իր թթվությամբ արժեքավոր պտուղներ:

Նուռի հյութը սննդի արդյունաբերության մեջ թանկ է գնահատվում և նրա վերաբերմամբ անսահման պահանջ կա: Թարմ հյութն աչքի յե ընկնում շատ հարուստ վիտամիններ պարունակելով:

Արդյունաբերական նշանակություն ունեցող նուռն թավուղները գտնվում են Լենքորանի, Սամուխի և Գյոզչայ-Աղզալի հովիտներում:

Մոզը ներկայացնում է իրենից թանգարժեք հումուլթ հրուշագործական և անալիզի արդյունաբերության համար: Մոզի պատերի զգացիայի յենթարկած հյութը մոտիկ ապագայում անպայման կունենա մասսայական պահանջ:

Անդրկովկասում տարածված է մոշն առատությամբ և ամեն տեղ: Լավ բերքատվության դեպքում Անդրկովկասում մոշը տալիս է 15000 տոննից ավելի պտուղ: Մոշը բուսնում է բարձր փշոտ թփուկների ձևով անտառների բացատներում, ճանապարհ-

ների, պարիսպների և արևների յերկարությամբ բավականին մեծ քանակությամբ:

Կովկասյան չեքնիկան, տարածված է գլխավորապես Արևմտյան Անդրկովկասում մի քանի հազար հեկտար տարածության վրա: Դա մինչև 1½ մետր բարձրություն ունեցող թուփ է, վոր պատահում է հաճարի և յեղևինի անտառների միջին շերտերում մանրածառ անտառի ձևով:

Պտուղները ստամոքսը ամրացնելու հատկություն ունեն, տերևներն ոգտագործում են չերնիկյան թեյ պատրաստելու համար, վորը «բրուսնիկական թեյ» անունն է կրում:

Վայրիաճ պտղատու թփուկներից, վոր մասսայական տարածված են, պիտք է շեշտել նուշնպես ծորենին և սպարակը (բարբարիս և սումախ), վորպես սննդի արդյունաբերության համար բարձր թթվություն ունեցող պտուղ տվողներ. այն ունի և տեղական գործածություն վորպես համեմունք մսով կերակուրների:

Անդրկովկասում վայրիաճ պտուղների մթերման վրա հարկավոր ուշադրություն չեք դարձվում, վորը հաստատվում է ներանց մթերման քանակությամբ: 1931 թվին մթերված է 516, 1932—647, 1933—4254 տոնն: Այդպիսով, 1933 թվին բեկումն առաջացավ, իսկ 1934 թվին Անդրկովկասում մթերվել է 15,278 տոնն:

Հաշվի առնելով բանվորական ուժի պահանջը, անտառների մատչելիությունը, ճանապարհների դրությունը, յերկարթուղու կայրաններին մոտիկությունը և այլն, վայրիաճ պտուղների հավաքի հնարավորություններն Անդրկովկասում մոտակա 2—3 տարիներում կարող է արտահայտվել լավ բերքատվության դեպքում մինչև 67 հազար տոննով, իսկ միջակ բերքատվության դեպքում մինչև 29 հազար տոնն. դրա թվում՝ Վրաստանում 13 հազար տոնն, Աղբբեջանում 10 հազար տոնն, իսկ Հայաստանում 6 հազար տոնն:

Ներկայումս մթերման մեջ ընդգրկած են միայն տանձը, ինձորը և ալուչան. մյուս տեսակները, վորպես մթերման համար ավելի բարդ տեխնիկա պահանջողներ (որինակ՝ շագանակը, հոնը, ծորակը և մյուսները) կամ, վորպես մթերողների վորդից դեռ ևս անբավարար գնահատվածներ (որինակ՝ հրշակը, խուրման, գլեռը, մոշը և մյուսները), ընդհանուր մթերման մեջ չնչին մասն են կադմում:

Վայրիաճ պտուղները մթերման մեջ մեծ արգելակ է հանդիսանում այն, վոր տեղական բնակչությունը չգիտի տեխնիկորեն կատարել պտուղների հավաքը, չգիտե հավաքած արտադրանքը պահել:

Շատ հաճախ հավաքման ժամանակ թափ են տալիս բոլորովին հնասած պտուղները, վորոնք ծառը թեթև շարժելուց չեն ընկնում, այն ժամանակ պտուղները պոկում են ճյուղերի հետ միասին: Նման հավաքի ժամանակ կործանում են հետևյալ տարվա բերքը:

Ծառից թափ տված պտուղները չեն ջնկջկում ըստ հասունություն աստիճանի և սովորաբար մեկ պարկի, կթոցի կամ մի այլ տարայի մեջ ընկնում են շատ հասած և բոլորովին խակ պլուտոկներ և շատ հաճախ լցված այդ դրությամբ մնում են մի քանի օր: Բնական է, վոր նման պայմաններում մթերման կետերն են հաճախ հասնում կիսալիկած տձև մի շաղախ: Նման դեպքերում առանձնապես ֆլասակար է պարկային տարան:

Տարածված է և նույնպես ուրիշ դեպք. հավաքած (խոնավ, չչորացրած) պտուղները հաստ շերտով դաբսում են կամ կույտերով լցնում, հետևանքը դրա այն է լինում, վոր բոլորովին փչանում են կամ մասնակի գցում արտադրանքի արժեքը: Նման յերևույթները հետևանք են անդրադետ մթերումների: Աշխատում են ըստ հնարավորի տրեղ մոտակա հարուստ հողամասերի պտուղները և հատապտուղների բերքը և մի քանի օրվա ընթացքում ծանրաբեռնել նրանցով մթերման կետերը, վորոնք ստիպված են ժամանակավորապես դադարեցնել պտուղներ ընդունելը չկարողանալով նրանց վերամշակել: Հավաքած պտուղների մի մասը թափվում են դյուզաղյուների բակերում, մի մասը մնում անտառում յերբեմն բավականին յերկար ժամանակ, սպասելով մթերման կետերի ընդունելությանը:

Չչորացրած, կույտերով ընկած պտուղները սովորաբար մըկում են և փչանում:

Այն ինչ, յեթե պտուղները փռեն վոչ հաստ շերտերով արեւի տակ և կամ թե ողափոխվող շենքերում (թեկուզ ծածկոցների տակ), կանոնավոր կերպով տակ ու վրա անելու դեպքում, նրանք շուտով գոլորշիացնում են իրենց միջի խոնավություն ավելցուկը և բավարար դրությամբ մնում մինչև ընդունող կետին հանձնելը:

Վայրիաճ պտուղները հավաքելու լավագույն կազմակերպած մոտեցումը հանդիսանում է բրիգադային մեթոդով հավաքը:

Այդ դեպքում հնարավոր է առաջուց պլանային կարգով կցել յուրաքանչյուր անտառային հողամասի վորոշ բրիգադի, դրա հետ միասին հնարավոր է բրիգադի յուրաքանչյուր անդամին հավաքի ժամանակի ընթացքում, (հնդրյակը մեկ անգամ) տալ առաջադրություն:

Այդ դեպքում յուրաքանչյուր բրիգադ կամաց-կամաց կտա մթերող կետին վորոշված ժամկետին վորոշ նորմա: Իսկ այդ հնարավորություն կտա մթերման կետին աստիճանաբար պատրաստվել ընդունելու արտադրանքի ամբողջ քանակությունը: Առանձնապես կարևոր է այն, վոր յուրաքանչյուր բրիգադ կկարողանա հաշվի առնել, թե արտադրանքի վո՞ր մասը կարող է ուղղակի հանձնել մթերման կետին և վո՞ր մասը անհրաժեշտ է չորացնել և պահել վորոշ ժամանակ (2—3 շաբաթ), մինչև կետին հանձնելը:

Բացի դրանից, նման ձևով հավաքը կազմակերպելու դեպքում հնարավոր է լայն կերպով զարգացնել սոցմրցումը, ինչպես առանձին բրիգադները մեջ, նույնպես և անհատապես—հավաքած արտադրանքի վորակը բարձրացնելու, կորուստը պակասեցնելու և հավաքածի քանակությունը շատացնելու համար:

Բրիգադիները լավ պիտի տեղյակ լինեն պտուղներ հավաքելու տեխնիկայի, նրանց պահելու, տեղափոխելու հետ՝ կախված տեղական պայմանների առանձնահատկությունների և պտուղների տեսակների հետ:

Անցնելով հետագա տարիների մթերման հեռանկարներին, մթերողների առաջին հերթի խնդիրը պետք է դնել, վոր սկսեն յուրացնել բացի տանձից, խնձորից և ալուչայից, այլև շագանակը, զկեռը, հրչակը, մոշը, խուրման, նուռը, հոնը, կաղինը, դափնակեռասը, հաճառները և այլն:

Դրա հետ միասին շագանակի մթերումը պետք է բարձրացնել և հասցնել տանձի և խնձորի մթերումների մակարդակին, ալուչայի, հոնի և զկեռի մթերումները պետք է կազմեն ընդհանուր մթերումների մինչև 10%, իսկ հրչակի, մոշի, նուռի և խուրմայինը՝ մինչև 5%, իսկ հրչակի, մոշի, նուռի և խուրմայինը՝ մինչև 5% յուրաքանչյուրինը:

Այդ տեսակների մթերումը բարձրացնելով հնարավոր է ավելացնել Անդրկովկասում վայրիաճ պտուղների ապրանքային արտադրանքը մինչև 60—70 հազար տոննի բերքատվությամբ հաջող տարիներում:

Գործնական տեսակետից կարևոր է, վոր վերելք շոշափած հարցերը ուսումնասիրվեն Անդրկովկասի առանձին հանրապետություններում:

IV. ԱՆՍՖՀ-ի նուստայային բազան.

Ադրբեջանի վայրիաճ պտուղների բերքը լավ տարիներում (առանց աճառների և հաճարի կաղինի) մոտավորապես հաշվվում է 55 հազար տոնն, իսկ միջակ բերքի ժամանակ 32 հազար տոնն: Համաձայն դրա հնարավոր ապրանքային արտադրանքը համարվում է 24,0 հազար տոննի և 10,2 հազար տոննի:

Հետևյալ տախտակը հասկացողություն է տալիս առանձին տեսակների արտադրանքի մասին և ցուցմունքներ նրանց տարածման վերաբերյալ:

Ադրբեջանի ընդհանուր արտադրանքը ըստ տեսակների միջին բերքատվության դեպքում:

Տեսակները	Արտադրանքը հազար տոննով.	Տեսակաբար կշիռը %/0-ով	Տվյալ տեսակի հիմնական հոծությունները տարածված են
1. Զկեռ . . .	6,1	18,7	Լենքորան, Սալմաս, Ղարաբաղ.
2. Հըշակ . .	5,2	16,1	Ամեն տեղ, առանձնապես Լենքորան, Սալմաս.
3. Հոն	3,5	10,7	Տոուղ, Յելենդորֆ և Ղարաբաղ.
4. Մուշա . .	3,5	10,2	Ամեն տեղ, առանձնապես Սալմաս և Կուսկաշեն.
5. Սնձորենի .	3,2	10,0	Ամեն տեղ, առանձնապես Ղուբա, Ղարաբաղ և Կուսկաշեն.
6. Մոշ	3,1	9,5	Ամեն տեղ.
7. Տանձ . . .	2,6	8,1	Ղարաբաղ, Տոուղ-Յելենդորֆ և Ղուբա.
8. Նոնենի . .	1,5	4,8	Լենքորան, Յելենդորֆ, Սամուխ, Կուսկաշեն.
9. Սուրմա . .	1,3	4,1	Լենքորան.
10. Հուն. կաղին.	0,5	1,7	Ամեն տեղ, առանձնապես Լենքորան, Զաքաթալա.
11. Մյլ տեսակն.	2,1	6,1	Ամեն տեղ.
Ընդամենը . .	32,4	100,0	

Հոծություններն ընտրված են պայմանականորեն, մեծ մասամբ անտառատնտեսությունների սահմանագծերով, կամ անտառային դաշտներով, ըստ վորում ընդգրկում են հետևյալ շրջանները:

Զաքաթալայի հոծություն—Բելքանի, Զաքաթալայի և Կախի շրջանները. Կուսկաշենի հոծություն—Նուխու, Վարդաշենի, Կուսկաշենի, Գյոդչայի, Աղդաշի շրջանները. Ղուբայի հոծություն—Ղուբայի և Ղուսարի շրջանները. Սալմասի հոծություն—Սալմասի և Դիվիչու շրջանները. Յելենդորֆի հոծություն—Թուզլի, Գետաբեկի, Շամախու, Յելենդորֆի, Նարիմանովի և Սամուխի շրջանները. Ղարաբաղի հոծություն—Լեռնային Ղարաբաղի բոլոր շրջանները. Փրգատանի հոծություն—Ջանդեխանի, Լաչինի շրջանները. Լենքորանի հոծություն—Մասսալինի, Լենքորանի, Աստրալի շրջանները:

Ադրբեջանի վայրիաճ պտուղների յուրացման վերաբերյալ հիմնական խնդիրներ.

1) Ինկատի ունենալով զկեռի, հըշակի, և խուրմայի հումուլթային բազայի ուժեղությունը, վորը կազմում է Ադրբեջանի վայրիաճ պտուղների ընդհանուր արտադրանքի մինչև 40%, անհրաժեշտ է առավելագույն չափով զարգացնել այդ պտուղների և հատապտուղների մթերումները, վորպես մանրի արդյունաբերություն համար բարձրորակ հումուլթային:

2) Ինկատի ունենալով հոնի, ալուշայի և նուսն շաշակալից հումուլթային բազան, անհրաժեշտ է սկսել արդյունաբերական հավաք հոնի և ուժեղացնել ալուշայի ու նուսն մթերումները, վորպես արժեքավոր հումուլթ բարձրաստիճան վիտամինային գինե-տիկ արտադրանք պատրաստելու—հյութերի, պաստիլների և այլ բաների համար:

3) Պետք է շարունակել տանձի և խնձորի մթերման քանակությունը բարձրացնելը:

4) Անտառային պտղային հոծությունները կուլտուրական ձևով յուրացնելու նպատակով, անհրաժեշտ է ավելի արժեքավոր հողամասերում ձեռնարկել անտառապտղային տնտեսություններ կազմակերպելուն, վորը հնարավորություն կտա ամենակարճ ժամանակում ավելացնելու արտադրանքի քանակությունը 5—10

անգամ: Անտառապտղային տնտեսություններ կազմակերպելու առաջնակարգ հողամասերն են.

ա) Լենքորանի—նոնենու, խուրմի և հրշակա-զկեռի հոծությունները:

բ) Կուտկաշենի հոծություն—խնձորենու և շագանակենու հողամասերը:

գ) Ղուբայի—խնձորենի, տանձենի:

դ) Լեռնային Ղարաբաղ—տանձենի, խնձորենի, հոնի:

ե) Սամուխի—նոնենու:

V. Հայաստանի վայրիաճ պտուղների հումուլթային բազան

Հայաստանում վայրիաճ պտուղների ընդհանուր արտադրանքը լրիվ բերքատվության դեպքում վորոշվում է 34000 տոննա (առանց աճառների և հաճարի կաղնու), իսկ միջակ բերքի դեպքում 18,600 տոննա: Դրան համապատասխան ապրանքային արտադրանքը 12,500 և 6,600 տոննա:

Հանրապետության մեջ ամբողջ բերքը ըստ պտղատեսակների բաժանվում է հետևյալ կերպ. (միջին բերքի դեպքում):

Տախտակ № 3

ՊՏՂԱՏԵՍԱԿԸ	Ընդհանուր արտադրանքը հազար տոննա.	Տեսակարար կշիռը 0/0-ով	Տվյալ տեսակի հիմնական հոծությունները տարածված են
Տանձ	5,9	31,5	Ղարաքիլիսա, Ձանգեղուր, Իջևան.
Հոն	3,5	18,8	Ղարաքիլիսա, Ձանգեղուր, Իջևան, Շամշադին.
Խնձորենի	3,2	16,7	Ղարաքիլիսա, Ձանգեղուր.
Ալուշա	1,1	6,0	Ձանգեղուր.
Հուն. կաղին . . .	1,1	6,0	Ամեն տեղ.
Զկեռ	1,1	6,0	Ձանգեղուր, Շամշադին.
Մոշ	0,9	5,0	Ձանգեղուր.
Մն. տեսակները.	1,8	10,0	Ամեն տեղ.
Ընդամենը . . .	18,6	100,0	

Հոծություններն իրենց մեջ ընդգրկում են հետևյալ շրջանները:

Ղարաքիլիսայի (Կիրովական) հոծություն—Ալլահվերդու, Ղարաքիլիսի, Ստեփանավանի շրջանները. Իջևանի հոծություն—Իջևանի շրջանը և Դիլիջանի շրջանի հյուսիսային մասը. Դիլիջանի հոծություն—Դիլիջանի շրջանը. Շամշադինի հոծություն—Շամշադինի շրջանը. Ձանգեղուրի հոծություն—Ղափանի և Գեղյուկի շրջանները:

Հայաստանում վայրիաճ պտուղները յուրացնելու վերաբերյալ հիմնական խնդիրները.

1) Անհրաժեշտ է Ձանգեղուրում ալուշայի, իսկ Ղարաքիլիսայի, Իջևանի և Շամշադինի հոծություններում—հոնի մթերումները ավելացումը:

2. Ուժեղացնել տանձի և խնձորի մթերումները Ղարաքիլիսի, Ձանգեղուրի և Շամշադինի հոծություններում:

3. Ղարաքիլիսայի հոծության մեջ ստեղծել անտառապտղային տնտեսություն հոնի, տանձի և խնձորի, իսկ Իջևանում—տանձի:

VI. Վրաստանի հումուլթային բազան.

Վրաստանում վայրիաճ պտուղների ընդհանուր արտադրանքը լրիվ բերքի ժամանակ մոտավորապես վորոշվում է 105000 (առանց աճառների և հաճարի կաղնու), միջին բերքի դեպքում 60000 տոննա:

Դրա համեմատությամբ ել ապրանքային հնարավոր արտադրանքը 31,000 և 13400 տոննա:

Ընդհանուր արտադրանքի բաժանումն ըստ տեսակների նախատեսված է հետևյալ տախտակում:

ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ	Արտադրանքը հազար տոննով	Տեսակարար կշիռը % ⁰ / ₀ -ով	Տվյալ տեսակի հիմնական հոծությունները տարածված են.
Շագանակ . . .	20,3	33,5	Արխաղիա, Ինգուրական հոծությունում. Աջարիստան, Մարտվիլյան հոծ. մնացած հոծությունները Արևմտյան Վրաստանում և Կախեթիայում:
Տանձ	7,9	13,0	Բորչալուի, Թիֆլիսի, Բորժոմ-Ախալցխայի, Աջարիստան, Արխաղիա, փոքր քանակությամբ ամեն տեղ:
Խնձորենի . . .	6,6	10,9	Ամեն տեղ:
Հոն	4,0	6,6	Թիֆլիսի, Կախեթիայի, Բորչալուի:
Մոշ	3,8	6,3	Ամեն տեղ:
Դափնակեռաս .	3,5	5,8	Չոխատուրի, Բաղդադի, Ճիաթուրի, Աջարիստան, Արխաղիա:
Ալուշա	3,3	5,4	Ամեն տեղ, առանձնապես Ողուրգետի, և Արխաղիա, Չոխատուրի, Աջարիստան:
Հունակ. կաղին.	1,4	2,3	Ամեն տեղ, առանձնապես Կախեթիայի, Արխաղիայի:
Տիլի	1,3	2,2	Ամեն տեղ, առանձնապես Արևմտյան Վրաստան:
Խուրմա	0,9	1,6	Արևմտյան Վրաստան:
Մն. տեսակները.	7,7	12,4	Արևմտյան Վրաստան:
Ընդամենը . . .	60,7	100,0	

Հոծություններն իրենց մեջ ընդգրկում են հետևյալ շրջանները:

Կախեթիայի հոծություն—Թելավի, Կվարելի, Լազոդեխի, Գուրջաանի, Թիֆլիսի, Դուլիթի, Մցխեթի, Երցոթիոնետի, Գաբե-Կախեթի, Աղբուլախ-Մանգլիսի. Թիֆլիսի շրջան—Բորչալուի հոծություն—Լյուքսիմբուրգի, Բաշկիշետի. Ախալցխա-Բորժոմի շրջան, Ախալցխայի հոծություն—Ադիգենի, Տուրշի, Բորժոմի շրջաններ. Ինգուրայի հոծություն—Ջուզգիդի, Ջլուրոց, Դալենջի-խի շրջան, Խոբի, Փոթիի, Նոր-Սենակի շրջան. Ողուրգետի հո-

ծություն—Ողուրգետի, Լանչխուտի շրջան. Չոխատուրի հոծություն—(նույն շրջանը). Մարտվիլի հոծություն—Խոնի, Մարտվիլի շրջան. Ցաղերի հոծություն—(նույն շրջանը). Սվանեթի հոծություն. Գուլթախի հոծություն—Գուլթախի, Ողբիլի շրջան. Հարավ-Ոսեթիայի հոծություն—(ամբողջ Հարավ-Ոսեթիան). Աջարիստանի հոծություն—(ամբողջ Աջարիստանը). Արխաղիայի հոծություն—(ամբողջ Արխաղիան):

Վրաստանում վայրիաճ պտուղները յուրացնելու վերաբերյալ գլխավոր խնդիրներն իրագործելու կարգով անհրաժեշտ է անցկացնել հետևյալ միջոցառումները:

1) Լայնացնել շագանակի մթերումը, վորպես Վրաստանի վայրիաճ պտղային հիմնական հումուլթ (ամբողջ բազայից 33⁰/₀):

2) Զարգացնել հոնի մթերումը Արևելյան Վրաստանում, ալուշայինը, դափնակեռասինը, չերնիկայինը, և խուրմայինը՝ Արևմտյան Վրաստանում, մոշը—ամեն տեղ:

3) Ուժեղացնել ամեն տեղ տանձի և խնձորի մթերումները:

4) Կազմակերպել անտառապտղային տնտեսություններ.

ա) Վրաստանում—Մուխուրայի և Պախուլանո-Ջվարայի անտառային դաշաներում, իսկ Արխաղիայում՝ Կոգորում—շագանակի:

բ) Արևելյան Վրաստանում հոնի և տանձի:

VII. Վայրիաճների տեսակների պաշտպանության առանձնահատկությունը.

Վերահիշյալ աղյուսյակները դիտելիս, պետք է ի նկատի ունենալ, Վոր վայրիաճ պտղային տեսակների առանձնահատկությունը հանդիսանում է նրանց բերքատվության մեծ տատանումն առանձին տարիներում: Ըստ առանձին տեսակների՝ բերքատու տարին ընդհանուր արտադրանքը առանձին անտառային դաշաներում, իսկ յերբեմն ել ըստ հոծությունների՝ բարձրանում է (բայց իհարկե վոչ հանրապետության մասշտաբով ամբողջովին վերցրած)՝ 3—4, յերբեմն ել 5—6 անգամ, համեմատած միջին բերքաբեր տարիների արտադրանքի հետ:

Որինակի համար բերվում է մեկ արմատի բերքատարուն-
թյան համեմատական աղյուսյակը Լենքորանի հոծության մեջ
միջին և լավ բերքի դեպքում, ծառ-թփային բուսականության
բավականաչափ խտության պայմաններում:

Տ Ե Ս Ա Կ Ն Ե Ր Ը	Մեկ պտղատար արմատի բերքը կիրառմաներով.		
	Միջին բերքի դեպքում.	Լավ բերքի դեպքում.	Բարձրացումը (կլորացրած)
Նուռ	2,2	6,6	3 անգամ
Ալուշա	0,5	3,1	6 »
Կաղնի (հաճարը)	1,3	8,6	6 »

Բնական-պատմական վոչ միանման պայմանների հետևան-
քով, միևնույն տեսակների միջին և լավ բերքատվության մեջ
յեղած ձեղքվածքը առանձին հոծությունների համար տարբեր է:

Ամբողջ հանրապետության մեջ և Անդրկովկասում լավ տա-
րիներում առանձին տեսակների արտադրանքը անցնում է միջին
տարիների արտադրանքից 2—3 անգամից վոչ ավել:

Վայրիաճ տեսակների բերքատվության այդպիսի տատա-
նումը թեև պայմանավորված է, ամեն տարի առաջուց վորոշել ըստ հիմնա-
կան պտղային հոծությունների արտադրության համար պետքա-
կան տեսակների բերքի դրությունը: Առանց դրան չի կարելի
կանոնավոր և ճիշտ կերպով նախապատրաստվել բերքհավաքին,
վերամշակմանը և բերքի տեղափոխությանը տվյալ տարում:

VIII. Վայրիան պսուղների յեվ հասապսուղների մթերումների հետազոտություններ.

Անդրկովկասում հումուլթային բաղան իր հետևանքներում չի
կարող մնալ այն դրությանը, վորի մեջ նա գտնվում է այժմ:

Մի կողմից անտառային պտղի շատ տեսակներն ունեն գնա-
հատելի փայտեղեն, (շագանակը, հունական կաղինը, տանձը,
խուրման, հոնը, հրշակը և այլն), դրա համար ել այդ տեսակնե-
րի բները յերբեմն կտրում են բավական մեծ քանակությամբ,
դրա հետ միասին շատ անսխառն, վորի հետևանքն այն է լի-
նում, վոր շարունակ քչանում են այդ տեսակները:

Մյուս կողմից Անդրկովկասում բանվորական ուժի հաշվե-
կշիռը տարեց-տարի դառնում է ավելի լարված (այն չափով, վոր-
չախով ԱՍՖՆՁՄ հանդիսանում է զարգացող և մեծ աշխատանք
պահանջող տեխնիկական կուլտուրաների շրջան), դրա համար ել
պտղի արտադրանքի տեսակետից մի շարք անտառներ բանվորա-
կան ուժի ստեղծված դեֆիցիտի դեպքում դուրս են ընկնում շա-
հագործման վորպես տնտեսականորեն չարգարացնողներ:

Այդ յերկու դրությունը ստիպում է Անդրկովկասի անտառ-
ների առանձին մասերում անցնել պտղային արտադրանքի պա-
նային բացիոնալ շահագործմանը, դրա համար տնտեսապես ավե-
լի հարմարներն ընտրելով:

Այդ անտառամասերը համապատասխան կազմակերպություն-
ների կողմից պետք է հատուկ հսկողության տակ առնվեն և նը-
րանց վրայի անտառատնտեսական բոլոր միջոցառումներն ու ա-
ռաջին խնամքը պետք է տարվեն առաջուց նկատի առնված պըտ-
ղատու ծառերի պտղատարությունը բարձրացնելու տեսակետով:
Պտղատարությունը շատացնելու ավելի հասարակ և եֆֆեկտավոր
ձևը կայանում է պլանային ձևով անցկացրած լույսն առատաց-
նելու համար ծառերը կտրատելով անցքեր բացանելու միջոցա-
ռումների մեջ:

Այլ կերպ ասած, ընտրված անտառամասերում պետք է հիմ-
նըված լինեն անտառապտղային տնտեսություններ: Հնարավոր է
նույնպես անտառապտղային խորհրտնտեսություններ կազմակեր-
պելը, վորին արդեն ձեռնարկել են Միջին Ասիայում:

Անտառապտղային տնտեսությունը հնարավորություն կտա
ծառերի պտղատարությունը ավելացնել համարյա թե 5—10 ան-
գամ, վորը հնարավորություն կտա այդ անտառամասերում անց-
կացնել հավաքը հեշտացնելու և նույնիսկ մեքենայացնելու հա-
մար մի շարք բացիոնալիզատորական միջոցառումներ, իսկ հետո
յեկ պտուղների հավաքման տեղից վերամշակման կետերը տեղա-
փոխելու վերաբերյալ, իսկ այդ բոլորը հետևանքում թույլ կտա
բանվորական ուժի քիչ գործածությամբ հավաքել ավելի շատ
արտադրանք:

Անդրկովկասի անտառային հարստությունները շահագործե-
լու վերաբերմամբ միջոցառումների եֆֆեկտիվությունը, այն բա-
ցիոնալ կերպով ոգտագործելու դեպքում կարող է արտահայտվել
հետևյալ, վոչ բոլորովին ճշգրիտ, սակայն, իրականությանը բա-
վականին մոտիկ հաշիվներով:

1. Վայրիաճների պտղա-հատապտղային հումուլթը մոտակա տարիներում Անդրկովկասի ժողովրդական տնտեսության մեջ մտնելը կարելի չե հասցնել մինչև 60000 տոննի:

Այդ քանակությունից տեղում թարմ դրությամբ կարող ե գործածվել մոտավորապես 8000 տոնն, և վերամշակման յենթարկվել 52000 տոնն, վորը կտա՝

մուրաբա	3000 տոնն
մրգի հյութեր	2500 »
պյուրե և պտղախմոր	1200 »
պաստեղներ (մրգի լավաշ)	2500 »
չոր մրգեր	6000 »

2. Արտասահման արտահանելու համար կարող են ոգտագործվել մի քանի տեսակ պտուղներ (որինակ՝ շագանակը, խընձորը, տանձը, ալուչան, գլխավորապես վորպես սերմի նյութ) նույնպես և շագանակը, խուրման, հրշակը, հոնը կաղիները և այլ պտղատու ծառերը ցանցառացնելու համար կտրելուց ստացված թանգարժեք փայտը:

3. Հունական ընկույզի, կաղինի և հաճարի կաղինի վերամշակումը կարող ե մեծ չափով տալ թանգարժեք բուսական կերակրային և տեխնիկական յուղեր:

4. Անտառապտղային խորհրտնտեսությունների կազմակերպումը, խողաբուծական և թռչնաբուծական ոժանգակ ճյուղերի հետ միասին, բացի անմիջական տնտեսական և քաղաքական հըսկայական եֆֆեկտիվությունից, նրանց գտնված շրջանում կառավարչներն նա՛հ անտառային տնտեսությունների առողջացում:

Այդ բոլոր նկատառումներով կարելի չե համարձակ համարել, վոր վճռականորեն վայրիաճ պտուղներն առավելագույն չափով ոգտագործելուն անցնելը, իր ծախսերը լրիվ կերպով արդարացնելու և բոլոր անհրաժեշտ միջոցառումների բարձր յեկամբ տայինության սկզբունքի հիման վրա, հնարավոր ե:



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0295610

2 Г Б

20413

5

787

Уполномочен СНК СССР в ЗСФСР

**Дикорастущие плоды
ЗСФСР**

ИЗДАНИЕ ЗАКАВКАЗСКОГО КОНВЕНЦИОННОГО БЮРО

Тифлис—1935 г.