

26.218

Պատկերներ բոլոր յերկրների, միացե՛ք

Հ Բ Ս Տ Ս. Բ Ս. Կ ՈՒ Թ Յ ՈՒ Ն

№ 10 (13) «ԳՅՈՒՂԱՅՈՒ ԳՐԱԴԱՐԱՆ»-Ի № 10 (13)

Խ. ՅԵՐԻՑՅԱՆ

ԱՆՀԱՏԱԿԱՆ

ԹԵ

ԿՈՈՊԵՐԱՏԻՎ

ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ

336.6

Է-86

Յ Ե Ր Ե Վ Ա Ն

1 9 2 5

26.218

334:6 12.05.2013
6-86

15 JAN 2010

630
29-եր

Պոլիտարգիտական լիցենզիայի, միացե՛ք

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

№ 10 (13) «ԳՅՈՒՂԱՅՈՒ ԳՐԱԴԱՐԱՆ»-Ի № 10 (13)

Խ. ՅԵՐԻՑՅԱՆ

1003
10629

ԱՆՀԱՏԱԿԱՆ
ԹԵ
ԿՈՈՊԵՐԱՏԻՎ
ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ



Յ Ե Ր Ե Վ Ա Ն
1 9 2 5

Խմբագրությամբ
ՀՈՂԺՈՂԿՈՄՍՏԻ ԽՄԲ. ԿՈՂԼԵԳԻԱՅԻ

ՅԵՐԿՈՒ ԽՈՍԲ ՄԵՐ ԸՆԹԵՐՑՈՂՆԵՐԻՆ

Խորհրդային Հայաստանի Հողագործության ժողովրդական համհարիատը «Գյուղացու Գրադարան» ընդհանուր վերնագրի տակ ձեռնարկել է գյուղատնտեսության զանազան ճյուղերին նվիրած մի շարք գրքույկների հրատարակության: Նա նպատակ ունի այդ գրքույկների միջոցով զարկ տալ գյուղական տնտեսության բարձրացման յեւ նպատակահարմար ձեւերով տնտեսությունը վարելու գործում՝ պարզ ու ըմբռնելի ցուցմունքներով աջակցել գյուղացուն: Այս հիմնական նպատակն իրագործելու համար գրքույկների նյութը հարմարեցված է միջին գրագետ գյուղացու պահանջներին:

Լավ զիտակցելով ձեռնարկված գործի լրջությունն ու կարեւորությունը, Հողժողկոմատի Խմբագրական-Հրատարակչական Կոլլեգիան համոզված է, վոր այս գրքույկը, ինչպես յեւ մինչեւ որս իր հրատարակությամբ լույս տեսած մյուս գրքույկները, նյութի յեւ լեզվի տեսակետից վորոշ թերություններ կարող են ունենալ:

Թե՛ այդ յեւ թե՛ այլ հնարավոր թերությունները վերացնելու, հրատարակության գործը կանոնավորելու յեւ գյուղացու պահանջները բավարարելու համար Հողժողկոմատի Խմբագրական-Հրատարակչական Կոլլեգիան խնդրում է ընթերցողներին յեւ գյուղատնտեսության աշխատավորներին իրենց դիտողություններն ուղարկել Յերևան, Հողժողկոմատ: Ամեն մի արժեքավոր դիտողություն կընդունվի մեծ շնորհակալությամբ:

Ծրարները կարելի յե ուղարկել առանց նամակադրոշմի:

ՀՈՂԺՈՂԿՈՄՍՏԻ ԽՄԲ.~ ՀՐԱՏ. ԿՈՂԼԵԳԻԱ

ԱՆՀԱՏԱԿԱՆ, ԹԵ՞ ԿՈՈՊԵՐԱՏԻՎ ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ

ՄԵՐ ԺՈՂՈՎՈՒՐԴԸ ՇԱՏ ՀԻՆ ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍ Ե

Կաթնամթերքները, այսինքն՝ յուղը, պանիրը և այլն մեր ժողովրդի ամենասիրած սննդանյութերն են։ Մեր ժողովուրդը կաթից զանազան մթերքներ պատրաստելու հին վարպետ ե։ Յեթե մեզ, կովկասցիներին, համեմատենք ռուսների և յեվրոպացիների հետ, կտեսնենք, վոր նրանցից վոչ վոք այնքան շատ տեսակի կաթնամթերքներ չունի, վորքան մենք՝ կովկասցիներս, մանավանդ հայերն ու թուրքերը։ Ռուսներն որինակ՝ իրենց յերկրի վորոշ շրջաններում պանիր պատրաստել չգիտեն։ Նրանք միչև հիմա յեւ իրենց տնային պանիրը չունեն, այլ սովորել են յեվրոպացիներից և այն ել պատրաստում են միայն գորարծաներում, իսկ գյուղացիք, սովորաբար, տներում պանիր չեն պատրաստում, պատրաստում են միայն շուռ և կարագ։ Մինչդեռ մեր ժողովուրդը վոչ միայն պանիր ու կարագ պատրաստել գիտե, այլ նա գիտե պատրաստել պանիրների բազմաթիվ տեսակներ և ուրիշ շատ կաթնամթերքներ, վորոնց մասին յեվրոպացիք և ռուսները հասկացողություն չունին։ Այդ տեսակետից մենք շատ բարձր ենք կանգնած յեվրոպացիներից և կարող ենք պարծենալ, վոր մեր ժողովուրդը կաթնամթերքների տեսակներով ամենահարուստն Ե և ամենահին կաթնատնտեսը։

ԱՅԻ ՎԱՐՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ՄԵՐ ԺՈՂՈՎՈՒՐԴՆ ՈԳՈՒՏ
ԶԻ ՍՏԱՆՈՒՄ

Այս, մեր գյուղացին ամենահին կաթնատնտեսն է. նա պատրաստել գիտե կարագ, պանիր և այլ տեսակի կաթնամթերքներ, բայց ի՞նչ ոգուտ դրանից. կարևորը հին կաթնատնտես լինելը չէ, այլ այն է թե՞նա վորքան կաթ է ըստանում իր տավարից և վորքան կարագ և դուրս գալիս մի փութ կաթից, ի՞նչ գնով է նա ծախում և վերջապես վորքան ոգուտ է մնում նրան:

Մեր գյուղացին իր կովերից շատ քիչ կաթ է ստանում, այդ կաթից շատ քիչ կարագ է դուրս գալիս, իսկ դուրս յեկածն էլ կեղտոտ է լինում ու շատ եփան է ծախվում: Այդ պատճառով էլ շատ անգամ գյուղացին վոչ միայն ոգուտ չի ստանում, այլև արած ծախքը չի հանում:

ԻՆՁՆ Ե ԴՐԱ ՊԱՏՃԱՌԸ

Դրա պատճառն այն է, վոր մեր գյուղացին թեև հին կանատնտես է, բայց այդ տեսակետից մինչև որս էլ մնացել է նույնը, ինչպես մի քանի հազար տարի առաջ յեղել են նրա նախնիքները: Կարագ առնողներն այժմ պահանջում են, վոր կարագը թանկու ու մազոտ չլինի, մեջը զանազան կեղտի կտորներ չլինեն, կծված ու թթված չլինի, վատ համ ու հոտ չունենա, մի խոսքով՝ լինի մաքուր, թարմ ու համով: Այդպիսի կարագը լավ գնով կծախվի, իսկ կեղտոտ, տկահամ և կծված կարագին, իհարկե, գին տվող չի լինի:

Մարդիկ այժմ զարգացել են, նրանց պահանջը մեծացել է, բայց մեր գյուղացին կաթնամթերքներ պատրաստելու նահապետական ձևերը չի փոխել. այդ պատճառով էլ նրա

պատրաստած կաթնամթերքներն այժմյան պահանջներին չեն կարողանում բավարարել և նա իր կաթնատնտեսությունից ոգուտ չի ստանում:

ԲԱՅՑ ԻՆՁՈՒ ՅԵՎՐՈՊԱՅԻՔ ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆԻՑ
ՇԱՏ ՈԳՈՒՏ ԵՆ ՍՏԱՆՈՒՄ

Բոլորովին այլ են Յեվրոպայի, մանավանդ Դանիա կոչվող փոքրիկ պետութայն գյուղացիները: Թեպետ նրանք մեր գյուղացիների նման այնքան էլ հին կաթնատնտեսներ չեն, բայց կաթից շատ ոգուտ են ստանում, վորովհետև նրանք կարագն ու պանիրը պատրաստում են նոր ձևերով: Դանիայի, Շվեյցարիայի, Հոլանդիայի և ուրիշ շատ յերկիրների գյուղացիք հարստացել են լավ կաթնամթերքներ պատրաստելու և լավ գնով ծախելու շնորհիվ: Բացի դրանից, նրանք փորձով սովորել են, թե ինչպես է հարկավոր կովերին պահել ու կերակրել, վորպեսզի շատ կաթ ստանան: Կովերին կանոնավոր պահելով ու կերակրելով շատ կաթ են ստանում, իսկ շատ կաթից ստացվում է շատ կարագ: Բացի դրանից, կարագը նրանք պատրաստում են լավ և մաքուր, լավ գնով էլ ծախում են:

ԿԱՐՈՂ ԵՆ ՄԵՐ ԳՅՈՒՂԱՅԻՔ ԵՆ ՆՐԱՆՑ ՆՄԱՆ ՈԳՏՎԵԼ

Ի հարկե կարող են, յեթե միայն մեր գյուղացիք էլ նրանց ճամբով գնան:

Բայց վորն է այդ ճամբան. դա կաթի մշակութայն, կարագ ու պանիր պատրաստելու նոր ձևերն են կամ, ինչպես ասում են, կատարելագործված ձևերն են:

Բայց կատարելագործված ձևերի առավելությունը հասկանալու համար ամենից առաջ անհրաժեշտ է պարզել, թե վորոնք են մեր հին ձևերի պակասությունները:

ՎՈՐՆ Ե ՄԵՐ ԳՅՈՒՂԱՑՈՒ ԱՅԴ ԱՐՀԵՍՏԻ ՊԱԿԱՍՈՒԹՅՈՒՆԸ

Հայտնի յե, վոր մեր գյուղացիք կարագը պատրաստում են մածնից կամ արաժանից: Մածունն ածում են կողի կամ կճուճի մեջ, պահում և ամեն որ վրան նոր մածուն ավելացնում, մի խոսքով՝ հավաքում են պատրաստում: Հավաքան ալսպես պահում են որերով ու շաբաթներով: Մածունը թթվում, պճպճում և, յերբեմն ել յերեսը բորբոսնում և ու հոտում: Շատ տեղերում մածունը պահում են նույնիսկ տկերի մեջ: Յերբ այդ ամանները լցվում են, մածունն ածում են խնոցու մեջ և հարում: Գոյացած կարագը ձեռքով հավաքում են, ձմում, գունդեր շինում և տկերի մեջ դնում ու աղ անում, վորպեսզի չփչանա: Բայց այդ կարագն արդեն փչացած պեսք և համարել, վորովհետև նախ՝ նա կեղտոտ և ապա մածնի շատ թթվելուց և բորբոսնելուց ինքն ել արդեն փոխում և համն ու հոտը: Այդպիսի կարագը դիմացկուն չի լինի և վորքան ել նրա վրա աղ արվի, դժվար թե կծվելու և փչանալու առաջն առնվի, մանավանդ, յեթե տկի մեջ և պահվում: Հալելով միայն կարելի յե նրա փչանալու առաջն առնել: Այդպիսի կարագի քառորդ մասից ավելին յերբեմն թան և լինում, այդ պատճառով ել նրանից հալած յուղ շատ քիչ և ստացվում: Բացի դրանից, մածնից քիչ կարագ և ստացվում, ուրեմն և ձեռնտու չե կաթը մածունն մերել՝ յուղ պատրաստելու նպատակով:

ԻՆՁՈՒ ԿԱԹԸ ՏԱՇՏՈՒՄ ՓՈԵԼՈՎ ՇԱՏ ԱՐԱԺԱՆ
ՁԵՆՔ ՍՏԱՆՈՒՄ

Մեզանում կարագ պատրաստում են նաև արաժանից: Այդ դեպքում կաթը փռում են տաշտի մեջ և թողնում, վոր արաժանը բարձրանա կաթի յերեսը: Վորքան շատ

արաժան և բռնում կաթը, այնքան ել շատ յուղ և ստացվում, բայց կաթը տաշտի մեջ փռելով շատ սեր չենք ստանում, մանավանդ ամառը, վորովհետև հում կաթը տաշտի մեջ շուտ և թթվում և սերը թթված կաթի միջից ալլևս չի կարողանում բարձրանալ, այդ պատճառով ել արաժանը քիչ և ստացվում: Սրա պատճառը հասկանալու համար սկսենք մի քիչ հեռվից: Յուղը կաթի մեջ գտնվում և շատ մանր կաթիլների ձևով. այդ կաթիլները գնդի նման կոկոր են և կոչվում են յուղի գնդիկներ:

Յուղի գնդիկներն այնքան փոքր են, վոր հասարակ աչքով չեն յերևում: Նրանց տեսնելու համար հարկավոր և կաթի մի կաթիլն ապակու վրա դնել և խոշորացուցով նայել: Խոշորացուցի տակ յերևում են զանազան մեծության յուղի գնդիկներ. դրանց մեջ կան շատ մանրերը, միջակներն ու մեծերը: Յուղի գնդիկները շատ մանր լինելուց բացի, շատ ել թեթև են, այդ պատճառով ել հեշտությամբ բարձրանում են կաթի յերեսը. — մեծերն ավելի հեշտ ու շուտ են բարձրանում, փոքրերն ավելի դժվար և ուշ: Յեթե կաթը յերկար ժամանակ թարմ և մնում ու չի թթվում, ապա յուղի գնդիկները հեշտությամբ են բարձրանում վերև և յերեսը քաշած կաթի մեջ յուղ քիչ և մնում ու արաժան շատ և ստացվում: Բայց յեթե կաթը շուտ և սկսում թթվել, այդ դեպքում յուղի գնդիկները թանձրացած կաթի միջով չեն կարողանում բարձրանալ, դեմ են առնում թթված կաթին, մնում են յերեսը քաշած կաթի մեջ և արաժան քիչ և ստացվում: Կաթը թթվում և կեղտոտ և տաք լինելուց: Վորքան կաթը կեղտոտ և լինում ու յեղանակը տաք, այնքան ել կաթը շուտ և թթվում և քիչ արաժան և ստացվում: Բայց վորովհետև մեր գյուղացու ունեցած կաթը շատ կեղտոտ և լինում (կովի մազ, ճանձեր, թրքի կտորներ, մածնի մասեր, կեղտոտ ամաններ, ձեռքի կեղտեր) և ամառն ել յեղանակը տաք, ուրեմն՝ տաշտում ածած կաթից շատ քիչ սեր և շատ քիչ կարագ և ստացվում:

Բազմաթիվ փորձերով պարզված է, վոր յերբ կաթը տաշտի մեջ փռում են և յերեսը քաշում, շատ անգամ յուղի գնդիկների կեսը մնում է յերեսը քաշած կաթի մեջ: Դրա համար ել գյուղացիք մեկ ֆունտ կարագ ստանալու փոխարեն՝ ստանում են միայն կես ֆունտ: Դա շատ մեծ վնաս է գյուղացու համար, վորովհետև յերեսը քաշած կաթի մեջ մնացած յուղն անցնում է յերեսը քաշած պանրին և սրա հետ ծախվում շատ եժան գնով:

Յուղի քանակը տարբեր կաթերի մեջ տարբեր է լինում, վորովհետև կա յուղալի և ջրիկ կաթ: Բայց միջին հաշվով՝ կովի հարյուր ֆունտ կաթի մեջ լինում է 3—4 ֆունտ յուղ կամ, ինչպես ասում են, 3—4 տոկոս յուղ: Յերեսը քաշած կաթի մեջ յուղի այդ քանակից մնում է մի քառորդից մինչև յերրորդ մասը, բայց շատ անգամ ել կեսը:

Յեթե այդ կորուստը փողի վեր ածենք և ընդունենք, վոր քաշած կաթի մեջ 1—2 տոկոս յուղ է մնում և յեթե յուղի փոխը հաշվենք 25 ռուբլի, կտեսնենք, վոր հարյուր փթի մեջ գյուղացին կորցնում է 25-50 ռուբլի, գուցե և ավելի: 50 ռուբլիով կարելի յի մեկ կով առնել կամ մեկ գութան: Ստացած կարագն ել յերբեք մաքուր չի լինում, ավելին՝ մածնի կարագն ավելի լավ է լինում, քան յերկար պահած արաժանինը: Շատ տեղերում արաժանից ամբողջ ամառվա ընթացքում միայն 1-2 անգամ են խնոցի հարում: Արաժանը յերկար մնալով թթվում և փչանում է, թեպետ շատերն աղ են անում, վոր չփչանա, բայց այդ ել չի ոգնում: Դրանից ստացված կարագը նույնպես կեղտոտ է լինում, շուտ փչանում, ինչպես մածնինը, և գյուղացին ստիպված է լինում չափազանց եժան գնով ծախել իր ունեցած կարագը: Այս բոլորից պարզ յերևում է, վոր գյուղացին թեև մածնից ու կաթի յերեսը քաշելով գոյացած արաժանից յուղ է ստանում, բայց ստացած յուղը շատ քիչ է լինում, մեծ մասամբ անպետք և եժան է գնահատվում:

Այս բոլորից հետո չպետք է զարմանալ, թե ինչո՞ւ կաթնատնտեսությունը մեր գյուղացուն այնքան ոգուտ չի տալիս, վորքան նա տալիս է Դանիայի կամ Շվեյցարիայի գյուղացուն:

Դրա պատճառն այն է, վոր նրանք վաղուց թողել են կաթը, յուղը և պանիրը մշակելու նահապետական ձևը և սկսել են կատարելագործված ձևերով մշակել:

Մենք տեսանք, թե ինչ պակասություններ ունի նահապետական ձևը, այժմ տեսնենք, թե վորո՞նք են նոր ձևի առավելությունները:

ՎՈՐ՝ ՈՆՔ ԵՆ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՎԱԾ ՁԵՎԻ ԱՌԱՎԵԼՈՒ-
ԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Դանիայի գյուղացին թթված կաթից կամ մածնից յերբեք կարագ չի պատրաստի. նա կարագ պատրաստում է միայն արաժանից, բայց այդ արաժանն ել ստանում է վո՞չ թե կաթը տաշտում փռելով և յերեսը քաշելով, այլ սեպարատոր մեքենայի միջոցով, վորին հայերեն սեբզաս են ասում:

Հենց այդ մեքենայի անունից ել յերևում է, վոր նա սերը կամ արաժանը գատում, բաժանում է կաթից, բայց բաժանում է վո՞չ թե տաշտի նման, այլ այնպես մաքուր, վոր համարյա կաթի մեջ յուղ չի մնում:

ՏԱՇՏԻ ՅԵՎ ՍԵՐՁԱՏԻ ՏԱՐԲԵՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Վորքան ել տաշտ սերը կաթից լավ ջրիկ, այնուամենայնիվ միշտ ել յերեսը քաշած կաթի մեջ կմնա ամենաքիչը յուղի մեկ տոկոսը, բայց յերբեմն նաև 2 տոկոսը, իսկ սերդատն այնպես է մաքրում, վոր կաթի մեջ սովորաբար յուղ մնում է մեկ տոկոսի տասյերորդ մասը, ուրիշ խոս-

քով՝ տաշտի միջոցով մեր գյուղացին ամենաքիչը կորցնում է հարյուր փութ կաթից մեկ փութ յուղ, իսկ սերգատի միջոցով հազար փութ կաթից ամենաշատը կորցնում է մեկ փութ յուղ: Պարզ է, վոր սերգատը սերը կաթից ջրկում է տաան անգամ ավելի մաքուր, քան տաշտը, հետևապես ավելի շատ կարագ է ստացվում:

Այսպիսով ուրեմն, սերգատը տաշտից անհամեմատ ավելի շատ է սեր տալիս և ավելի շատ կարագ, ուրեմն տաշտից ավելի ձեռնատուլ յե: Բայց սերգատի ոգտավետութիւնը միայն այդ չէ: Սերգատը մի ժամում կարող է դատել մեծ քանակութեամբ կաթ: Կարճ ժամանակում ջրկված արաժանը թարմ է լինում, չի թթվում և դրանից ստացված կարագն էլ քաղցր, համով է լինում ու թանգ է ծախվում: Բացի դրանից, թարմ է մնում նաև յուղահան արած կաթը, վորից կարելի յե պատրաստել լավ ջիլ պանիր և ուրիշ մթերքներ: Սերգատի միջոցով արաժանն ու կաթը մաքրվում են ամեն տեսակ կեղտոտութիւններից և այդ պատճառով կարագն անհամեմատ ավելի մաքուր է դուրս գալիս ու յերկար է դիմանում:

ԲԱՅԻ ՍԵՐԶԱՏԻՑ ՀԱՐԿԱՎՈՐ ԵՆ ՆԱՅԵՎ ՈՒՐԻՇ ԳՈՐԾԻՔՆԵՐ

Իհարկէ, լավ կարագ ստանալու համար բավական չէ միայն սերգատ մեքենան, հարկավոր է ունենալ նաև լավ խնոցի, լավ քամիչներ, մաքուր ամաններ և ուրիշ հարմարութիւններ: Բացի դրանից, կաթի տերն ինքն էլ պետք է լավ վարպետ լինի և իմանա լավ կարագ և ուրիշ կաթնամթերքներ պատրաստելու ձևերը: Այն ընակարանը, վորտեղ կաթնամթերքներ են պատրաստվում, պետք է առանձին լինի ու չափազանց մաքուր պահվի, ուրիշ կերպ անհնարին է լավ կաթնամթերքներ և ամանավանդ լավ կարագ ստանալ:

Պետք է գիտենալ, վոր կարագ պատրաստելիս վոչ մի դեպքում կարագին ձեռք տալ չի կարելի, այլ հարկավոր է կարագը խնոցուց հանել, լվանալ և հոնցել միմիայն գործիքներով, վորպեսզի մարդու ձեռքը կարագին չդիպչի, վորովհետև դրանից կարագը փչանում է:

«Մեջքս կտրեցիր»,—կասի ընթերցող գյուղացին,— ուրեմն, յես հույս չունենամ, վոր կարող եմ կաթն ու յուղն ախպես մշակել, վոր նրանից շատ ոգուտ ստանամ»:

ԿԱՐՈՂ Ե ԱՅՍ ԱՄԵՆԸ ՄԻ ԱՆՀԱՏ ԳԼՈՒԽ ԲԵՐԵԼ

Պարզ է, վոր ամեն մի գյուղացի իր սեփական միջոցներով չի կարող խնոցի սերգատ, և ուրիշ մեքենաներ ու անհրաժեշտ գործիքներ ձեռք բերել և վոչ էլ կարող է առանձին շենք շինել ու կաթնատնտեսութեան վարպետ լինել: Շատ քչերը կարող են սերգատ գնել. ամեն մի գյուղում հազիվ գտնվի մեկ կամ յերկու հոգի, վոր սերգատ ունենա, իսկ մնացած գործիքներն ու մեքենաները վոչ վոք էլ չի գնի, վորովհետև վոչ վոք այնքան կաթ չունի, վոր այդքան ծախք անել արժենա: Իսկ առանց սերգատի և ուրիշ գործիքների և հարմար շենքի ու մեքենաների կարելի յե արդյոք տնային միջոցներով լավ կաթնամթերքներ ստանալ: Յերբեք:

ՓՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵԶ Ե

Ուրեմն ի՞նչ անել: Հարկավոր է այդ աշխատանքները կատարել ընկերովի և կաթնատնտեսական ընկերութիւններ կազմել, ընկերական հիմունքներով գործարան շինել, գործիքներ ու մեքենաներ գնել, վարպետ հրավիրել և ընկերների ամբողջ կաթը գործարան հավաքել ու ախտեղ մշակել: Այդ գործարաններում պատրաստած կարագն ու պանիրը կամ

բաժանում են ընկերները մեջ՝ համաձայն յուրաքանչյուրից ստացած կաթի քանակի կամ ծախում են և փողը բաժանում, հանելով, իհարկե, բոլոր ծախսերը: Դանիայում չկա մի գյուղացի, վոր այդպիսի ընկերությունների անդամ չլինի: Սակայն ինչո՞ւ յենք հեռու Դանիա գնում. մեզ մոտ ել կան այդպիսի կաթնատնտեսական ընկերություններ: Լոռում 35-ից ավելի կաթնատնտեսական ընկերություններ կան. քանի գնում, այդ ընկերությունների թիվն ավելանում ե: Վարանցովկայում (Լոռում) շատ քիչ գյուղացիներ կան, վոր ընկերության անդամ չլինեն և իրենց կաթը չտան ընկերությանը: Կաթնատնտեսական ընկերություններ այժմ կազմակերպվում են համարյա բոլոր գավառներում. նրանց բոլորի թիվը 70-ից ավելի յե: Այժմ մեր գյուղացիներից շատերը կաթնատնտեսական ընկերությունների տված ոգուտը լավ են հասկացել և ներկայումս ել աշխատում են այդպիսի ընկերություններ կազմել՝ պանրի ու կարագի գործարան բանալու համար:

Ո՞ՎՔԵՐ ԵՆ ՀԱԿԱՌԱԿ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ

Միայն գյուղի շատ տավար ունեցողներն ու կուլակներն են, վոր հակառակ են ընկերություններին և դրանցից շատերն ընկերությունների անդամ չեն գրվում: Նրանք առհասարակ դեմ են այնպիսի բաների, վորոնք ժողովրդի միջակ ու չքավոր մասին ոգուտ են բերում: Այդ կուլակներն աշխատում են, վոր գյուղացիք անճար մնան և ստիպված լինեն իրենց ոգնությանը դիմելու, իսկ հայտնի յե, թե նրանք ինչպես են ոգնում գյուղացիությանը:

ԻՆՉՊԵՍ ԵՆ ՇԱՀԱԳՈՐԾՈՒՄ ԴՅՈՒՂԱՅՈՒՆ ՍԵՐՉԱՏԻ ՄԻՋՈՑՈՎ

Մեր գյուղերում այդ ճարպիկները տեսնելով, վոր գյուղացիներից շատերը հասկացել են սերզատ մեքենայի ոգուտը, ձեռք են բերել սերզատներ և վորոշ վարձով գյուղացիների կաթը նրանով անց են կացնում, — բաժանում են սերը կաթից: Հետո կաթնատները կաթն ել, սերն ել տանում են տուն և իրենց հին ձևով կարագ պատրաստում: Այդպիսի գյուղեր շատ կան, վորտեղ մասնավոր մարդիկ վորոշ վարձով կաթը սերզատով անց են կացնում: Վարձը, հաճախ շատ ծանր ե լինում գյուղացու համար: Որինակ՝ տողերիս գրողին հայտնի յեն դեպքեր, յերբ սերզատի տերը գյուղացիների ամեն մի կթվող կովից ամսական յերկու ֆունտ կարագ ե ստանում՝ կաթը սերզատով անցկացնելու համար: Տեսնենք, թե սերզատի տերը վորքան ե աշխատում: Յեթե մի գյուղում նա սերզատով անց կացնի հիսուն կովի կաթ, ամսական կստանա հարյուր ֆունտ կարագ, այսինքն՝ 2 փութ 20 ֆունտ, իսկ հինգ ամսում, այսինքն կաթի առատ ժամանակաշրջանում նա կվաստակի 12 փութ 20 ֆունտ կարագ: Հաշվելով կարագի փութը 16 ուրբի (նախապատերազմյան գներով), կստանանք ուղիղ 200 ուրբի: Ուրեմն՝ միայն սերզատով կաթն անցկացնելու համար գյուղացիք վճարում են 200 ուրբի, մինչդեռ սերզատն արժեք ընդամենը 70—80 ուրբի: Այդ գումարով պատերազմից առաջ կարելի յեր գնել մի միջակ ընկերության գործարանի անհրաժեշտ իրերը, այսինքն՝ սերզատ, խնոցի և այլն ու գործ սկսել: Չպիտի մոռանալ, վոր կաթ ավողների թիվ կարող ե ավելի լինել, և մի քանի տարում սերզատի տերը կարող ե մեծ գումարներ վաստակել: Այնպես վոր վարձով կաթ գտողը կարգին փող ե վաստակում գյուղացիների հաշվին, վորոնք շատ մեծ կորուստ են ունենում

վարձով կաթը սերգատի միջոցով անցկացնելուց, այսինքն՝ գյուղացիք մնասվում են ճիշտ այն չափով, ինչ չափով ոգտվում է սերգատի տերը:

ԻՄԿ ԻՆՁ ՈԳՈՒՏ ՈՒՆԻ ԳՅՈՒՂԱՅԻՆ ԴՐԱՆԻՑ

Տեսնենք սակայն, թե գյուղացին դրանից ինչ ոգտւո ունի, վոր համաձայնում է իր ունեցած ամեն մի կթվող կովից ամսական յերկու ֆունտ կարագ տալ սերգատի տիրոջը: Սերգատով, իհարկե, նա շատ արաժան է ստանում և շատ էլ կարագ: Չնայած յերկու ֆունտը վճարում է սերգատի տիրոջը, բայց տալիս հետ համեմատած՝ մի ամսումը մի կովից ստանում է 6—8 ֆունտ ավելի. բայց վատն այն է, վոր նա ստացած արաժանն իր հին ձեռով է պահում. շաբաթներով հավաքում է, թթվեցնում, փչացնում և ապա միայն հարում: Վորովհետև գյուղացին լավ կարագ պատրաստելու ձևը չգիտե և հարմարություններ չունի, ուստի նրա կարագն այս դեպքում էլ վատ է ստացվում, իսկ մենք գիտենք, վոր բացի շատ լինելուց, կարագը պետք է նաև լավ պատրաստվի, լավ հատկություն ունենա, վոր լավ գնով ծախվի և ոգտւո տա: Ինչպես տեսնում եք, գյուղացու ոգտւոն այս դեպքում էլ չնչին է լինում:

ԻՆՁՈՒ ԶԵՌՆՏՈՒ ՅԵ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Շատ և լավ կարագ ստանալը հնարավոր է միայն այն դեպքում, յերբ կարագը պատրաստվում է յուզի գործարանում նոր ձևերով: Ուստի գյուղացու համար ամենից ձեռնադուն՝ դարձյալ ընկերական միջոցներով կաթնատնտեսական գործարան բանալն է:

Ինչո՞ւ.—

1. Վորովհետև ընկերությունը կարող է հեշտությամբ ձեռք բերել բոլոր անհրաժեշտ մեքենաներն ու գործիքները. այսինքն՝ սերգատ, խնոցի, պահարան, քամիչ և այլն:

2. Նա կարող է հարմար շենք շինել իր բոլոր սարք ու կարգով:

3. Նա կարող է լավ վարպետ-պանրագործ-յուզագործ վարձել՝ լավագույն տեսակի կաթնամթերքներ պատրաստելու համար:

4. Նա կարող է ամենաձեռնաու գներով վաճառել կաթնամթերքներն, ընտրելով իր համար լավագույն շուկա:

5. Նա կարող է ընկերանալ կաթնատնտեսական միությունների և իր ծախսերի համար ձեռնաու պայմաններով վարկ ստանալ:

Իհարկե, վորքան շատ անդամ ունենա ընկերությունը, հետևապես նաև շատ կով, այնքան ավելի ուժեղ կը լինի նա, այնքան ավելի կաթ կստանա և ավելի կաթնամթերքներ կը պատրաստի: Վորքան շատ կաթ ունենա ընկերությունը, այնքան էլ եժան կընստի ամեն մի փութ կաթի մշակությունը, վորովհետև 50 փթի և 100 փթի համար հարկավոր է միևնույն մեծության շինություն, միևնույն մեքենաներն ու գործիքները, միևնույն վարպետն իր ոգնականներով:

ԻՆՁ Ե ՇԱՀՈՒՄ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ ԱՄԵՆ ՄԻ ԱՆԴԱՄ

1. Ընկերության ամեն մի անդամ ադատվում է յուզ ու պանիր պատրաստելու հոգսերից և աշխատանքներից և կարիք չի ունենում մեքենաներ ու գործիքներ գնելու:

2. Նրա կաթից պատրաստվում են ամենալավ ու թանկարժեք մթերքները:

3. Կաթնամթերքների յուրաքանչյուր փութն իր վրա անհամեմատ ավելի եժան է նստում, քան յեթե նա յուր տանը պատրաստեր:

4. Կաթնամթերքների ամբողջ արդյունքի մի մասն ունում և նրան վոչ վոք չի շահագործում:



5. Սովորում է ընկերական աշխատանքի:

Ահա կաթնատնտեսական ընկերությունները միջոցով բացած գործարանի տված ոգուտներն ու առավելությունները:

Բայց նրա տված ոգուտը միայն այդ է: Կաթնատնտեսական ընկերությունը ժողովրդին գրողում է տավարից շատ կաթ ստանալ, վորպեսզի գործարանին շատ կաթ տա: Շատ կաթ ստանալու համար տավարատերն սկսում է յուր կովերի մեջ ընտրություն կատարել: Կաթնառատ կովերին պահում է, կաթնապակամներին՝ ծախում, ուրիշ խոսքով՝ ընտրություն է անում և միայն լավերը պահում: Այդպես են անում ընկերության բոլոր անդամները, վորովհետև բոլորն էլ հավասարապես շահագրգռված են այդ գործում: Դրա հետևանքն այն է լինում, վոր վորոշ ժամանակից հետո ամբողջ շրջանի տեղական տավարը լավանում, ազնվանում է:

Դրա հետ միասին կովատերն աշխատում է նաև լավ կերակրել իր կովերին, կերակրման գործում կատարում է գյուղատնտեսի խորհուրդները, աշխատում է իր տնտեսության մեջ մշակել այն բոլոր խոտաբույսերը, վորոնք ամենալավ և ամենաշատ մոտենդն են պարունակում իրենց մեջ: Սկսում է զանազան ոգտակար խոտեր ցանել (յոնջա, սիրի—սիրի, վիկ, կորնգան և այլն): Ցանում է նաև ճակնդեղ (տակ, բագուկ), գազար, շաղգամ, ստիպված է լինում իր ամբողջ հողն այնպես մշակել, վոր ամեն տարի ունենա և՛ բավականաչափ կեր, տավարի համար և՛ հաց իր համար: Հողի մշակության ձևը փոխվում է. ամեն տարի միևնույն հողի վրա տարբեր բույս է մշակվում, ուրիշ խոսքով՝ ցանքաշրջանառություն է մտցվում և դրանից թե՛ գյուղացու հացն է ապահովվում և թե՛ կաթնատու անասունների կերը:

Բայց գյուղացին միայն գրանով չի բավականանում:

Բնականաբար մեծ կարիք է զգում, վոր իր ընկերներն էլ իրենց կովերից շատ կաթ ստանան և գործարանին տան, վորովհետև վորքան շատ կաթ ունենա ընկերությունը, այնքան եժան կնստի կաթնամթերքների մշակությունը և այնքան ավելի ոգուտ կունենա ընկերությունը, հետևապես և նրա յուրաքանչյուր անդամը:

Բայց վորպեսզի ընկերության բոլոր անդամներն իրենց կովերից շատ կաթ ստանան, հարկավոր է, վոր բոլորն էլ իրենց ունեցած տավարի մեջ ընտրություն կատարեն և կանոնավոր կերակրեն:

Այդ պատճառով ինքը ժողովուրդը կարիք է զգում, վոր կովերի ընտրությունը և կանոնավոր կերակրումը կատարվի մասնագետի հսկողությամբ, վոր բոլորն էլ կանոնավոր կերակրեն և կովերի ընտրության մեջ չսխալվեն: Դրա համար կաթնատնտեսական ընկերության անդամներից կազմվում են այսպես կոչված «կոնտրոլ միություններ»: Բոլոր կովատերերը պայմանականավորվում են միատեսակ կերակրել տավարը, ուստի ստուգելու և խորհուրդներ տալու համար հրավիրում են մասնագետ, վորը շաբաթը մեկ անգամ շրջում է ընկերության բոլոր անդամների դոմերը և տեղն ու տեղը ստուգում՝ արդյոք կովերը լավ են կերակրվում թե՛ վոչ, այսինքն՝ մասնագետի ցույց տված ձևով են կերակրվում, թե՛ վոչ:

Կերը տրվում է կենդանու քաշի և նրա կաթի համեմատ: Կաթնառատ կովին շատ են տալիս, կաթնապակասին՝ քիչ. մեծին՝ շատ, փոքրին՝ քիչ: Այս բոլորը գրվում է ընկերության գրքում: Գրքի մեջ գրվում է նաև կաթի որական քանակը: Տարվա վերջն ստուգում են, թե վոր կովն է իր ծախսը ծածկել և վորը՝ վոչ: Վոր կովն իր ծախսը չի ծածկել, նա ընկերության ցուցակից հանվում է. լավ կովերին շքանշան են տալիս. լավ պահող ընկերովը՝ պարգևատրում: Այս ձևով տարեցտարի լավ կերակրելով,

խնամելով և ընտրություն կատարելով, տեղական տավարի տեսակը լավանում ե, կաթնատնտեսությունը բարձրանում և ազգաբնակչությունը սովորում ե տավար պահելու լավ ձևերին:

Դանիայի, Ֆինլանդիայի և մի շարք յերկրների տավարն այս ձևով ե լավացել: Նրանց մոտ ել սկզբում զարգացել են կաթնատնտեսական ընկերությունները, իսկ հետո այդ ընկերություններն ստեղծել են կոնտրոլ միություններ: Գերմանիայի, Դանիայի և այլ յերկրների բոլոր գյուղացիք միաժամանակ թե՛ կաթնատնտեսական ընկերության և թե՛ կոնտրոլ միությունների անդամ են:

Այս բոլորը գյուղացու ապրուստը, նրա տնտեսական դրությունը լավացնելու միջոցներ են և այն յերկրները, վորոնք մեզ նման չեն ուշացել, այլ վաղուց հատկացել են ու ըմբռնել այս ամենը, նրանք այժմ հարուստ են ու բարեկեցիկ կյանք են վարում:

Հերթն այժմ մեր գյուղացունն ե: Կաթնատնտեսական ընկերությունների հիմքը դրված ե: Դրանք մեր լեռնային շրջաններում անտեսական և գյուղատնտեսական հեղափոխություն են առաջ բերելու: Գյուղացին կսկսի խոտ ցանել, արժատուգտուղներ մշակել, տավաբը լավ կերակրել: Դրանից հետո կը կազմակերպի կոնտրոլ միություններ և կազնվացնի իր անասնի ցեղը: Յեվ այս բոլորը կբարձրացնի գյուղացու տնտեսական դրությունը, բարեկեցիկ կը դարձնի նրա կյանքն ու մենք այլևս դանիացուն յեվ շվեյցարացուն նախանձելու առիթ չենք ունենա:



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0210200

**«ԳՅՈՒՂԱՑՈՒ ԳՐԱԴԱՐԱՆ»-Ի ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅԱՄԲ
ԼՈՒՅՍ ԵՆ ՏԵՍԵԼ**

	20 Կ.
2. Հ. Փիւռւմյան յեւ Ս. Սիւնեյան. — Ինչու ձեռնառու յի գործարանում յուզ և շվեյցարական պանիր պատրաստելը	3 »
3. Հ. Փիւռւմյան. — Խոտաբույսերը և նրանց մշակութւան յեղանակները	10 »
4. Խ. Ս. Վզալբեկյան. — Հ. Ս. Խ. Հ. Հողային Որենագիրքը, բացատրական հարց ու պատասխաններով, մասն առաջին, աշխատավորական հողոգտագործություն	40 »
5. Պ. Հեֆիմյան. — Թթւնու մշակությունը	10 »
6. Պ. Հեֆիմյան. — Շերամի վորդը, նրա կերակրելն ու խնամքը	10 »
7. Կ. Սելիֆ-Շահնազարյան. — Ծխախոտի մշակությունը	20 »
9. Խ. Յերիցյան. — Անհատական, թե՛ կոոպ. կաթնատնտես.	10 »
10. Հ. Հարություն. — Բաար ակ կնքիւր պայմանագիր	5 »

ՏՊԱԳՐՎՈՒՄ ԵՆ ՅԵՎ ՇՈՒՏՈՎ ԼՈՒՅՍ ԿՏԵՍՆԵՆ

1. Ս. Թոււմանյան. — Շարքացանը և նրա նշանակութւունը (10 նկարով)։
2. Խ. Տեր-Ներսիսյան. — Ինչպե՛ս պետք է մշակել խաղողի այգիները (28 նկարով)։
3. Խ. Յերիցյան. — Կաթնատնտեսութւան գործնական ձեռնարկ, մասն առաջին, (64 նկարով),

**ՊԱՏՐԱՍՎՈՒՄ ԵՆ ՅԵՎ ՀԵՏՋԶԵՏԵ ԿՀԱՆՁՆՎԵՆ
ՏՊԱԳՐՈՒԹՅԱՆ**

1. Գենագերչակ
2. Հողի ոգտագործման ընկերական ձևերը
3. Դեմի հողերի մշակությունը
4. Մեղունների խնամքը
5. Խոզաբուծություն
6. Հողի պարարտացումը
7. Ինչպե՛ս են ցանում բամբակը շարքացանով

ԴԻՄԵԼ՝ ՅԵՐԵՎԱՆ, Հողժողկոմատ, Հրատարակչության, Պետհրատի կենտրոնական յեւ գալառական գրախանութներին, Գալփողբաժիններին։