

5720
ՀԱՅԵՍՏԱՆԻ ՅԵՎ. ԽԱՐՇՆՏԵՍԱԿԱՅԵՆ ԲԱՆԿԱՅԻ ԳՐԱԳՐԱՐՆ

Բ. Ա. Մ. Ի. Մ. Դ. Ն. Ա. Ն.

ԿԵՐԵՐԻ ՄԻԼՈՍԱՑՄԱՆ Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Ն



ԳՅՈՒՂԶՐԱՏ

1936

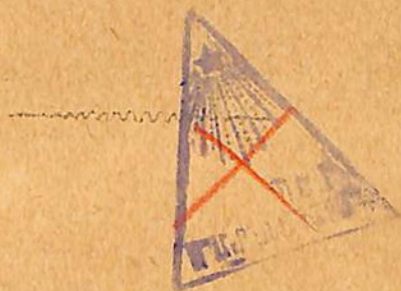
ՅԵՐԵՎԱՆ

ԿՈՍՏՆԵՆՍՆՈՎՆԻ ՅԵՎ ԽՈՐՀՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ԲԱՆԿԱՐԻ ԴՐԱԳԱՐԱՆ

Մ. Ա. Ս. Լ. Ա. Ն. Յ. Ա. Ն.

ԿԵՐԵՐԻ ՄԻԼՈՍԱՑՄԱՆ Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Ն

20382
A II
24820



Պատ. խմբագիր՝ Հ. Մարջանյան

Տեխն. խմբագիր՝

Լիզվի խմբագիր՝ Հ. Սառիկյան

Սրբագրել՝ Հ. Մանուկյան

Դիպլիտի լիազոր № 4—430

Հրատար. № 307, տիրաժ 2000, պատվեր № 508:

Հանձնվել է արտադրության 1936 թ. փետրվարի 13-ին:

Ստորագրված է տպագրելու 1936 թ. փետրվարի 26-ին

տպ. թերթ, մեկ տպ. թերթում

տպ. №2.

Լ.Խն. Տեղադրի սպարան

Լեհիմական, Կիրովի փող.

ԿԵՐԵՐԻ ԱՒԼՈՍԱՅՄԱՆ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Մոցիալիստական անասնապահության համար կերի ամուր բազա ստեղծելու խնդրում ներկայումս խոշոր տեղ և սերվում կերերի սիլոսացմանը:

Կերերի սիլոսացում ասելով մենք հասկանում ենք կերերի պահպանումը, նրանց դիմացկուն դարձնելը, վորի հետեւանքով վոչ միայն կերերն ավելի յերկար են դիմանում, այլ վորոշ չափով ավելի դուրսամարս են դառնում, նրա հատկությունները լավանում են և կենդանիների համար ավելի ախորժելի, ավելի դուրեկան դառնում:

Սիլոսացման միջոցով մենք հնարավորություն ենք ստանաւմ ոգտագործել տնտեսության մեջ յեղած բոլոր տեսակի կերային մնացորդները (ճակնդեղի մնացորդ, բանջարանոցային այլ մշակութիւնների ցողուններ, վայրի բույսեր, փշեր և այլն), վորոնց սգտագործումը կերերի սիլոսացումից առաջ շատ աննշան չափով եր կատարվում:

Սիլոսացման միջոցով կարելի յե անասուններին ամբողջ տարին ապահովել հյութալի կերով, վորը կթու անասուններին համար առանձնապես խոշոր նշանակություն ունի նրանց կաթնատվությունը բարձրացնելու տեսակետից:

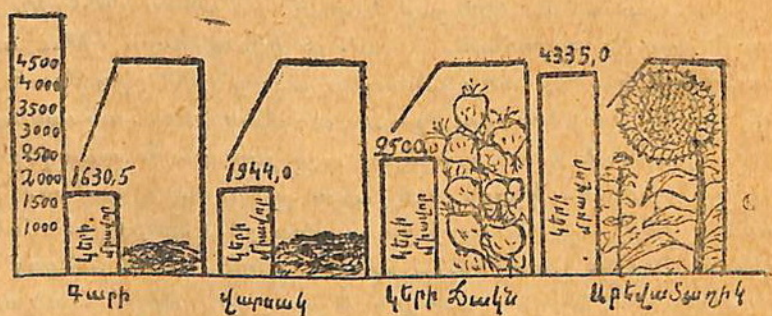
Հյութալի կերը պահելու այս յեղանակն առավել ևս խոշոր նշանակություն ունի այն շրջանների համար, ուր անձրեփների պատճառով հնարավոր չե կերերը ժամանակին հաւաքել, չորացնել և պահել, վորի հետեւանքով եւ հատկապես մարդագետնային և ցանովի թիթեռնածաղկա վոր կերաբույսերը հաճախ փշանում են: Ահա այսպիսի դեպքերում կերերը փշանալուց փրկելու ամենալավ ձեւը համարվում և սիլոս պատրաստելը, կամ ինչպես ասում

են կերերը թթու դնելը, վերը անտեսապես շատ ձեռքնուտու լն։

Կերի սիլոսացման շնորհիվ փոշ միայն կորուստներ չեն լինում, այլև հրդեհների առաջն ե առնվում։ Սիլոսացման միջոցով մենք կերերը կոնսերվացման ենք յենթարկում, իսկ այդպիսի կերը հնարավոր ե ավելի յերկար պահել ե հետեվապես, անասուններին ամբողջ տարին ապահովել հյութալի կերով, վորը պետք ե որվա ռաշխոնի (կերաբաժին) բաղկացուցիչ մասը կազմի մի բան, վոր շատ կարեւոր ե, վորպեսզի անասնապահությունը գերծ լինի զանազան պատահարներից։

Սիլոսացման գեաքում կերերի մնդարար հյութերից ավելի քիչ կորուստ ե լինում, քան խոտ չորացնելիս։ Ռրինակ՝ յերեքնուկից խոտ պատրաստելիս կորչում ե նրա մեջ պարունակվող սպիտակուցի ավելի մեծ մասը, քան յերեքնուկը սիլոսելիս։ Նույնն ե նաև մյուս մնդարար հյութերի վերաբերյալ ե մնացած կուլտուրաների նկատմամբ։

Վերջապես պետք ե հաշիլի առնել նաև այն հանգամանքը, թե անտեսապես ավելի վոր կուլտուրան ցանելն ե ձեռնառու—սիլոսային, թե վոշ սիլոսային։ Այս հարցին պատասխանելու համար նայենք № 1 դիագրամին, վորը պարզ կերպով ցույց ե տալիս սիլոսային կուլտուրաների առավելությունը։



Նկար № 1. Մեկ հեկտարից կերի միավորների քանակը տարբեր կուլտուրաներ ցանելիս (ավելաները վերցված են Ստեփանավանի շրջանից ե կուլտ զոնալ կայանից ու հանված ե մեջին բերքատվությունը)։

Ինչպես ցույց է տրված դիազրամայում, սիլոսային կուլտուրաները մեկ հեկտարից մի քանի անգամ ավելի շատ բերք են տալիս, քան մյուս կուլտուրաները. այս իսկ տեսակետից ել, ներկայումս կերերի սիլոսացման վրա անհնազանդի ուղղադրություն է դարձվում:

ԻՆՉՊԻՍԻ ԲՈՒՅՍԵՐԻՑ ԳԱՐԵԼԻ ՅԵ ՍԱԼԱՍ ԳԱՏՈՒՍՏԵԼ ՅԵԼ ՅԵՐԲ

Սիլոս կարելի չէ պատրաստել ինչպես հատուկ կուլտուրաներից՝ այդ նպատակի համար ցանված (արևածաղիկ, գետնախնձորի թուփ, յեղիպտացորեն, սոյա, վիկա վիկավարսակի խառնուրդ, սորգո սուգանի խոտ և այլն), այլև զանազան վայրի բույսերից ու բանջարանոցային մնացորակներից: Սիլոսի համար անպետք են մի քանի թունավոր բույսեր, փորոնց մասին մենք առանձին կխոսենք:

Սիլոսի համար պիտանի չեն բույսերի բոլոր մասերը՝ ցողուն, անրև, պտուղ և այլն:

Սիլոսային բույսերի մեջ մեր պայմաններում, այն ել հատկապես անառնապահական շրջաններում, կուլտուրական բյուսերի մեջ արեվածաղիկից հետո առաջնությունը պետք է տալ գետնախնձորին (ТОПИНАМБОР), փորովհետև այս կուլտուրաները մեր բոլոր անառնապահական շրջաններումս ել շատ լավ են գնում:

Արևածաղիկը, ինչպես № 1 դիազրամից մենք տեսանք, փորպես սիլոսային կուլտուրա, շատ արժեքավոր է: Մեկ հեկտարից նա տալիս է բարձր բերք և ամենից շատ կերի միավորներ: Արևածաղիկը բավականաչափ չորային է ցրտադիմացկուն կուլտուրա չէ, համարյա մեր բոլոր շրջաններումս ել գնում է իբրև սիլոսային բույս և բավական բարձր փորակի սիլոս է տալիս: Սակայն ինչպես արևածաղիկի սիլոսի, այնպես և մյուս կուլտուրաներից պատրաստված սիլոսի փորակը մեծապես կախված է սիլոսային կուլտուրաները հավաքելու ժամկետից:

Այս հանգամանքը պարզելու և ճշտելու համար Լուսիա փորձնական անառնաբուծական գննալ կոյսանի բխիական լաբորատորիան մի շարք փորձեր է կատարել, փորձեր հեանվյալ արդյունքն են տվել:

«Սիլոսի փորակի փոփոխումը՝ կախված սիլոսային կուլտուրաների հավաքման ժամկետից»:

Գրանցատար համար 2	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմնական	Հիմ
----------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----

ՅՈՒՆԱՆԻՍԿԱՆ ԴԱՏԱՎՈՐՈՒՄ

Մարդկան սկզբին	0,94	0,33	0,03	—	—	1,30	72,3	27,7	—	Հասարակ 1 դաս
Իրի ծոված	0,87	0,31	0,18	—	—	1,36	64,0	36,0	—	Հասարակ 2 դաս
Իրի ծոված	0,68	0,29	0,00	—	—	1,22	55,7	44,3	—	Հասարակ 2 դաս

ՄԱՐԴԿԱՆ ԴԱՏԱՎՈՐՈՒՄ

Մարդկան սկզբին	0,78	0,29	0,00	—	—	1,07	72,9	27,1	—	«Շատ ավել» 1 դաս
Լսելի ծաղկած	0,91	0,43	0,01	—	—	1,38	65,9	34,1	—	«Լավ» 2 դաս
Կարծիքի հասունաց. շրջանում	0,48	0,32	0,01	0,12	0,29	1,22	32,3	27,1	39,6	«Կատար» 4 դաս

Ինչպես այս աղյուսակից պարզ յերևում է, արևածաղիկը թե՛ մաքուր դրությամբ, թե՛ վոլոուի հետ խառը սխիսեղիս հետեյալ պատկերն է ներկայացնում ա) «ծաղկման սկզբին» հավաքելու դեպքում տալիս է «շատ լավ» «առաջին կարգի» սխիս, շ) լրիվ ծաղկած» ժամանակ հավաքելու դեպքում, նույնպես թե՛ մաքուր դրությամբ, թե՛



Նկ. № 2 Արևածաղիկ

վոլոուի հետ խառնած վիճա կում, տալիս է «լավ» «յերկրորդ կարգի» սխիս: Յ) «Կաթնային հասունացման օրջանում» հավաքելիս մաքուր արևածաղիկից ստացվել է «յերկրորդ կարգի «լավ» սխիս, իսկ վոլոուի հետ սխիսեղիս, ստացել են «չորրորդ» կարգի «վատ» սխիս, վորովհետև այս սխիսը իր մեջ պարունակում 0,41 տոկոս յուղաթթու, վորը սխիսի վորակը դրում է:

Այստեղից էլ գալիս ենք այն պարզ յեզրակացության, վոր արևածաղիկից ամենաբարձորակ սխիս ստացվում է այն դեպքում, յերբ կանաչ մասսան սխիսացման համար հավաքում ենք «ծաղկման սկզբին» (յերբ դաշտի 25 տոկոսը ծաղկած է), կամ ամենաուշը՝ վոշ լրիվ ծաղկելիս՝ (յերբ դաշտի 50 տոկոսն արդեն ծաղկել է, վորից հետո արդեն—ցողուններն սկսում են վայստանալ, սխիսն ստաց-

վում և անորակ և անասուններն այլևս ախորժակով չեն ուտում:



Նկ. №3 Յեգիպտացորեն

ձորինը՝ 7-8 կիլոգրամ և այլն:

Չնայած յեգիպտացորենի այս առավելություններին, նա ունի մի հիմնական թերություն, վորն արգելք է հանգիստանում մեր լեռնային գոտու անասնապահան շրջաններում մշակելու այն, դա նրա ցրտին չզիմանալն և: Բայց մեր այն շրջաններում, վորտեղ յեգիպտացորենը գնում և, սիլոսային կուլտուրաներ ընտրելիս պետք է առաջնությունը տալ յեգիպտացորենին (սրինակ՝ Ղափան, Իջևան, Կոտայք և այլն):

Յեգիպտացորենը սիլոսի համար պետք է հավաքել այն շրջանում, յերբ արդեն մոմային հասունացման և հոսեր:

Բոլոր սիլոսային կուլտուրաների մեջ ամենավորակյալ սիլոսն ստացվում է յեգիպտացորենից: Յեգիպտացորենի սիլոսը վոջ միայն բարձր վորակի յե ստացվում, այլև նա իր մեջ ավելի շատ սննդարար նյութեր և պարունակում, քան մյուս սիլոսային կուլտուրաները (տես պրոֆ. Գ. Վ. Բազայեակու «Կերերի սիլոսացումը» 1932 թ. Պետհրատ, Յերեվան, եջ 44), որինակ՝ յեգիպտացորենից պատրաստված սիլոսի 3-4 կգ. հավասար է 1 կերի միավորի, արևածաղկինը՝ 5-6 կիլոգրամը՝ 1 կ. միավորի, գեանախըն-

Տոպինամբուր (դեանախնձոր).—Սիլոսային մշակույթների մեջ բավական արժեքավոր տեղ է զբաղում նաև տոպինամբուրը—հատկապես մեր լեռնային պայմաններում, փորձեղ կուլտուրական բույսերի մեջ արեւմտադիկեց հետո կարելի չէ մեծ տեղ տալ տոպինամբուրին։ Բայց դրժբախտաբար պետք է ասել, թոր մինչև որս այս մշակույթը մեզ մոտ հարկ չեղած ուշադրութեան չի արժանացել։ Ներկայումս Լոռվա փորձնական անասնաբուծական զոնայ կայանն այդ ուղղութեամբ աշխատանքներ է տանում և նախնական տվյալները լավ արդյունք են խոստանում։

Խնչպես հայտնի չէ, տոպինամբուրից կարելի չէ ըստանալ և սիլոսային մասսա (ցողուններ և տերեւներ), և շատ արժեքավոր կեր՝ խոտերի համար (պալարները)։ Սիլոսի համար տոպինամբուր կարելի չէ հավաքել մինչև աշուն սառնամանիքների սկսվելը։ Տոպինամբուրից հիանալի սիլոս է ստացվում, վոր անասունները շատ մեծ ախորժակով են ուտում։



Նկար № 4

Տոպինամբուր. (Լոռվա զոնայ կայանի փորձադաշտում հեկտարից ստացվել է 15 տոնն կանաչ մասսա և 8—10 տոնն սլաքը)

Տոպինամբուրը, փորպես սիլոսային մշակույթ, աճում է բոլոր տեսակի կլիմայական պայմաններում և ամեն տեսակի հողերում։ Նրա միակ բացառական կողմն այն է, վոր հնարավոր չէ ցանքաշրջանառութեան մեջ մտցնել, վորովհետև հետո շատ դժվար է լինում արտից մաքրելը։ Սիլոսի համար տոպինամբուր ցանելիս, պետք է ցանքաշրջանառութեանից դուրս վորտջ հողամասեր հատկացնել։

Բավական արժեքավոր սիլոս է ստացվում նաև վիկա—վարսակի խոտնուրդից, և սիսեռ—վարսակի խոտնուրդից Սիլոսացման համար այս մշակույթները պետք է հավաքել,

հենց վոր կերեվան վիկայի և սխեռի առաջին ծաղիկները:

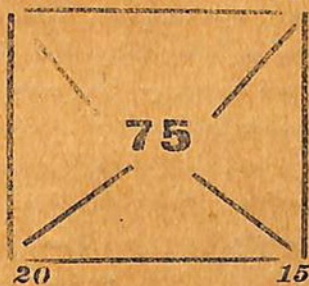
Միլոս պատրաստում են նաև բանջարանոցային մնացորդներէց: Բանջարանոցային մնացորդները մեզ մոտ բավական շատ են, սակայն մենք նրանց շատ քիչ ենք ոգտագործում: Բանջարանոցային բյուսեր ասելով պետք է հասկանալ՝ կարտոֆիլի թփերը, ճակնդեղի թփերը, կաղամբի տերեւները, բոստանների մնացորդները՝ ձմերուկի ու դդումի մնացորդները (թփեր, տերեւներ և այլն): Այս բոլորից կարելի չե՛ բավարար վորակի սխեռապատրաստել, բայց պատրաստելուց առաջ պետք է այնպես անել, վոր այդ մասնայի մեջ հող չլցվի: Գրեթե բոլոր բանջարանոցային մնացորդները ջրառատ կերեր են, ուստի անհրաժեշտ է այնպես անել, վոր մասնայի մեջ նորմայից ավելի ջուր չլինի, դրա համար եւ խորհուրդ է տրվում, ինչպես բանջարանոցային մնացորդների, այնպես եւ մշուս ջրառատ կերերի հետ կալակերեր (ծղոտ, դարման և մրդեզ) սխիսելը: Բանջարանոցային մնացորդների և կալակերերի միասին սխիսելն ունի այն առավելութունը, վոր հնարավոր է դարձնում և՛ մեկի և՛ մշուսի նպատակահարմար ոգտագործումը: Կալակերը խառնելով բանջարանոցային մնացորդների հետ, ավելի ակործալի յի դառնում անասունների համար, և ավելի լավ է ոգտագործվում: Որինակ՝ մզողը սխիսած դրութեամբ անասունները մի քանի անգամ ավելի շատ են ուտում, քան չոր դրութեամբ, վորովհետեւ չոր դրութեամբ քիստերի մնացորդները խանգարում են ուտելը, իսկ սխիսելու դեպքում փափկում են և նման վոշ մի յերեվութեան տեղի չի ունենում:

Խառնուրդի խոնավութեան աստիճանը պետք է լինի 70—75 տոկոս, վորը կարելի չե՛ դանել վորոշ հարաբերութեամբ, վորի համար այդ յերկու կերերը իրար ենք խառնում վորոշ կշռային հարաբերութեամբ: Խառնուրդի խոնավութեան տոկոսը կարգավորելու համար ոգտվում ենք Պիրսոնի քառակուսուց:

Քառակուսու կենտրոնում նշանակում ենք մեր ցանկացած խոնավութեան տոկոսը (70—75): Վերևի ձախան-

կյունում նշանակում ենք շատ խոնավություն պարունակող սխիստացվող մասսայի խոնավության տոկոսը (որինակ՝ ձակնդեղի տերեւներ 90 տոկոս), ներքևի ձախ անկյունում նշանակում ենք այն չոր կերի խոնավությունը, վորը խառնելու յենք ձակնդեղի տերեւների հետ՝ սխիստացվու համար (20): Վերևի ձախ անկյան թվից (90-ից) դուրս ենք գալիս մեր ցանկացած տոկոսը (75) և տաքբերությունը դրում ենք քառակուսու ներքևի աջ անկյունում (15), այդ ստացված թիվը ցույց է տալիս խառնելիք չոր կերի (հարդ, կամ մզեղ) քանակությունը կշռառային հարաբերությամբ (կիլո, ցենտներ, տոնն): Կենտրոնի թվից (75-ից) հանում ենք ներքևի ձախ անկյան թիվը (20), ստացած թիվը (55) նշանակում ենք վերևի աջ անկյունում, վորը ցույց է տալիս, թե նույն կշռային հարաբերությամբ խառնուրդ կազմելու համար շատ խոնավություն պարունակող կերից քանի մաս պետք է վերցնել:

ձակնդեղի
տերեւներ (խո-
նավության տո
կոսը) 90



Չոր կեր (նրա
մեջ յեղած
խոնավության
տոկոսը)

Սառնուրդի հա-
մար շատ խոնավու-
թյուն պարունակող
քանի մաս կեր
պիտի վերցնել (ձա-
կնդեղի տերեւներ):
Մեր ցանկացած խո-
նավության տոկոսը:
Սառնուրդ կազմելու
համար քանի մաս
չոր կեր է հաշ-
կավոր (20 տոկոս
խոնավություն պա-
րունակող) վերցնել:

Այս որինակում, վորպեսզի մեր ցանկացած 75 տոկոս խոնավություն պարունակող խառնուրդն աստիճանաբար,

պետք է 55 մաս սիրտացվող թաց մատսա և 15 մաս եղ
դարման կամ մղեղ վերցնել:

Հաշվելով, թե ինչքան չոր կեր (հարթ կամ մղեղ)
պետք է ավելացնել ջրառատ կերերի վրա, վերադեպի ըս-
տացվի 70 տոկոս խոնավություն պարունակող սիրտային
մատսա, խորհուրդ է տրվում ողտվել հետևյալ աղյուսա-
կից:

Մեկ տոնն հյութավի կերի համար չոր կերի պահան-
ջը ցենտներով:

Հյութավի կերի խոնավության տոկոսը	Չոր կերի խոնավության տոկոսները			
	10	15	20	25
90	3,3 ցենտ.	3,6 ցենտ.	4,0 ցենտ.	4,4 ցենտ.
85	2,5 »	2,7 »	3,0 »	3,3 »
80	1,6 »	1,8 »	2,0 »	2,2 »

Որինակ՝ յենթադրենք սիրտում ենք մի մատսա, վո-
րի խոնավությունը 90 տոկոս և կազմում, վերադեպի ըս-
տանանք մեր ցանկացած 70 տոկոսը, պետք է 1 տոնն
հյութավի մատսայի վրա ավելացնենք 3,6 ցենտներ դար-
ման, վորի խոնավության տոկոսը հավասար լինի 15-ի:
Յեթե մեր մատսայի խոնավությունը պակաս է, առենք
60 տոկոս և, այդ դեպքում մենք ավելացնում ենք կամ
շատ հյութավի կեր, կամ ուղղակի ջուր՝ այն հաշվով, վոր
ավելացրած ջուրն էլ հեղք կազմի 70 տոկոս, դրա հա-
մար յուրաքանչյուր 1 տոնն 60 տոկոս խոնավություն
պարունակող կանաչ մատսայի վրա ավելացնում ենք 100
լիտր ջուր:

Սովորաբար դարմանի և մղեղի խոնավությունը հաշ-
վելով 12-15 տոկոս, գործնականում մեկ ցենտներ ջրո-
վի մատսային խառնում են 15-50 կիլո մղեղ, կամ դար-

ման: Այսպիսի դեպքում պետք է աշխատել հնարավորու-
թյան սահմաններում այդ յերկուսն էլ իրար հետ լավ
խառնել:

Ստանձին սխառում են նաև մի շարք կուլտուրաներ,
որինակ՝ սորգոն, սոյան, սուգանի խոտը, ինչպես նաև մի
քանի արմատա—պալարապտուղներ, սակայն փորոնք մեզ-
նում դեռ քնդոնելու թյուն չեն դոնել և փորպես սխլոսա-
յին կուլտուրաներ, չեն սղտագործվում: Ինչպես արմատա—
պալարապտուղներն, այնպես էլ բանջարոնացային մնա-
ցորդները կարելի չեն սխլոսի համար համաքել աշնան բոստան-
ները քանդելուց և արմատա—պալարապտուղների բերքը
հավաքելուց հետո հարստֆիլի թփերը պետք է սխլոսի հա-
մար բերքից մի քանի սր ավելի շուտ հավաքել:

Մեզ մոտ կերերի սխլոսացումը պրեթե առաջին ան-
գամ սկսվեց վայրի ըյուսերի սխլոսացումից: Վայրի, սո-
փորակաճ պայմաններում անասունների համար թնայետք
մի շարք բույսեր (զանազան փշեր) սխլոսելու շնոր-
հիվ անասունների համար շատ լավ կեր են դառնում,
սակայն պետք է առել, փոր փոշ մի կաղմակերպված
անասունթյուն իր հույսը վայրի բույսերի վրա չպետք է
դնի, այլ իր անասնապահության կերի բազան ամրացնե-
լու և անասուններն արժեքավոր, հյութալի կերերով ա-
պահովելու համար անպայմանորեն պետք է սխլոսի համար
հատուկ սխլոսային կուլտուրաներ մշակի:

Վայրի բույսերի մեջ, համաձայն Լոուլա գրեյսի կայա-
նի հետազոտությունների, լավ սխլոս ստացվում է «Այծու-
կից» և մի քանի այլ վայրի բույսերից, փորոնք մշակելու
և բազմացնելու համար կայանը 1934 թվից սկսած աշխա-
տանք է կատարել—հավաքված և ցանված են մի շարք
վայրի բույսերի սերմեր, փորոնք շատ մեծ արժեք են
ներկայացնում:

«Այծուկը» (КОЗЛЯТНИК) բազմամյա թիթեռնածաղիկ

բուլլա ե, կարելի յե տարեկան 2 տնգամ հնձել, յերկրորդ հունձը կարելի յե բավական ուշ կատարել, մինչև ուշ աշուն ել մասսան չի չորանում: Կայանայա կուլտուրաների բազմաթիվ տեսակներու ուղղութեամբ հատուկ աշխատանք ե տանում այն հաշիւով, վոր մօտ ապագայում «Այծուկը» մշակվի վորպէս սիլոսային կուլտուրա:

Մովոջաբար վայրի բույսերը սիլոսելու համար համար քում են նրանց ծաղկման շրջանում

Վայրի բույսերը սիլոսելիս չպէտք ե մոռնան այն հանգամանքը, վոր նրանց մեջ կան թունավոր բույսեր, վորոնք թունավորում են դուրգատնտեսական կենդանիներին: Կարծիք կա, թե սիլոսելիս այդ բույսերի թունավոր հատկութեանը վերանում ե, սակայն դա զեռ վերջնականապէս չի ճշտված ե ամենից լա՞յն ե խուսափել այդ բույսերն իրենվ սիլոսային մասսա ոգտագործելուց ե պատահածն ել մաքրել մասսայի միջից:

Այդ բունավոր բույսերի ցուցակը, վորո՞՞ք սիլոսացման համար անպէտք են

Հայերէն անունը	Ռուսերէն անունը	Լատիներէն անունը	Վերտիկ եւ տարածված
1	Волыгодов	Conium macula tum	Պատահում եւ անտառական վայրերում
2	Вароц	Aconitum Napellus	Հողալիւին բույս եւ
3	Безвременн	Calêlicum autumnale	Բուսնում եւ խոնավ մարզաբախներում
4	Кукозь	Aquostemma qithago	Բուսնում եւ ցանքերում
5	Челерипа	Veratrum album	Բուսնում եւ մեղ մարզաբախներում
6	Белена	Hyoscyamus niger	Բուսնում եւ արարախներում, Հողալիւս գաղաքներում շատ տարածված եւ
7	Горицвет	Adonis vernalis	Պատահում եւ ցանքերում
8	Дурман	Datura Stramonia	Բուսնում եւ արարախներէ շատ տեղերում
9	Беладонна сонная трава	Atropa belladonna	Պատահում եւ հալալում
10	Лютис	Banunculus	Բուսնում եւ քաղ մարզաբախներում

ՍԻՆՈՍԱՅԻՆ ԿԱՌՈՒՅՎԱԾՆԵՐ ՅԵՎ ՆՐԱՆՑ ՆԱԽԱ- ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ

Սիւրսային կառուցվածքները լինում են 2 տեսակ՝
վերերկրյա (կիսաշտարակներ և աշտարակներ) և ընդ-
երկրյա (հորեր և խրամատներ)։ Լավ վորակի սիւրս ստաց-
վում է սիւրսային վերերկրյա կառուցվածքներում ախ-
լտելիս, վորովհետեւ այստեղ լավ վորակի սիւրս ստանա-
լու համար ներքոնիշյալ հանգամանքները խոչնդոտ չեն
կարող հանդիսանալ։

Պահանջվում է, վոր բոլոր տեսակի սիւրսային կա-
ռուցվածքները ողի և ջրի համար անթափանցելի լինեն։
Այդ տեսակետից սիւրսային կառուցվածքների մեջ ամե-
նալավագոյնը համարվում է աշտարակը։ Բայց քանի
վոր առաջիմ մեր բոլոր խորհրդային և կոյեկտիվ անտեսու-
թյունները հնարափորություն չունեն լայն կերպով ծափա-
լելու սիւրսային այդ կառուցումները, ուստի ժամանա-
կավորապես պետք է ուշադրություն դարձնենք սիւրսա-
յին ընդերկրյա կառուցումներին, այսինքն խրամատնե-
րին և հորերին, վորոնք այս մի քանի տարվա ընթացքում
բավարար չափով արդարացրին իրենց գոյությունը և
վորոնց կառուցումն անհամեմատ ավելի էժան է և
հեշտ։

ՀԱՍՍԱՐԱՆ ԶԵՎԻ ՀՈՐՆԵՐ, կամ խրամատներ կարելի չե
պատրաստել այն վայրերում, ուր գրունտը (գետինն)
ամուր է, այսինքն կավային կամ կավախառն է։ Հասա-
րակ հորեր կամ խրամատներ պատրաստելու դեպքում
կարելի չե հատակը և պատերը լավ տափուփել, խորդու-
բորդությունները կավացելի շաղաղով լցնել։ Պատերը պետք
է հարթ սվաղել և ուղղահայաց անել, հորերի շուրջը պետք է
գետնի մակերեսից մինչև 1 մետր բարձր լինի, վորպէսզի

անձրևի և ձյան ջրերը չլցվին հորի կամ խրամատի մեջ և սխիտը փչացան, վորպեսզի այդ ջրերը չծծվին և այս կամ այն չափով մուտք չգործեն հորի մեջ, հորի կամ խրամատի կողքերից 0,5 մետր հեռավորության վրա առուներ են հանում, վորոնց միջով անձրևաջրերը հոսում են դեպի ցած և հեռանում սխիտային կառուցվածքներից: Սխիտային կառուցվածքների համար պետք ընտրել ավելի բարձր գիրք ունեցող տեղ և այն ել այն հաշվով, վեր ըստորերկրյա ջրերը հորից կամ խրամատից առնվազն 0,5 մետր հեռու լինեն:

Սխիտային կառուցվածքները գոմեշից հեռու չպետք լինեն (59-100 մետր), միաժամանակ այնպես պետք և կառուցված լինեն, վոր վոչ մի դեպքում թրիքաջուրը և անասունների մեղր հորի կամ խրամատի մեջ չանցնի: ՍՐԱՄԱՏ ՆՅՐ սովորաբար պատրաստում են այնտեղ, վորտեղ գրունտը (պետինն) անհամեմատ ավելի թույլ և (կավաժավալային ավազային և ալյն) և այնտեղ, ուր ստորերկրյա ջրերն ավելի մոտ են, այն և, այն պայմանով, վոր պատերը կարգին պատրաստվեն, ուրիշ շինանյութերով:

Խրամատը պետք է 2,5—3,5 մետր խորությու ունենա, իսկ լայնությունը պետք է վերելից 3,25-ից 4,25 մետր, ներքելից 2,5-3,75 մետր լինի: Անհրաժեշտ է, վոր խրամատի պատերը վորոշ թեքությու ունենան, վորպեսզի փուլ չլան: Խրամատի յերկարություները կախված է սխիտի ընդհանուր պահանջից, վորը հաշվում են անասունների քանակից յեխնելով: Հաշվումները կատարելիս նկատի յենք առնում, վոր մեկ խորանարդ մետր սխիտը մեր պայմաններում կշռում է 0,6-0,8 տոնն, կամ 6-8 ցենտներ: Ահա այդ հաշվից յեխնելով, կազմված է ներքև առաջ բերած աղյուսակը, վորն առանց հաշվումների ցույց է տալիս սխիտային կառուցվածքների չափերը, տարողությունները և այն, թե քանի անասուն կարելի յե



կերակրել (որական յուրաքանչյուրին հաշվելով 18 կգ.)
ԱՂՅՈՒՄՅԿ

Անատաննե- րի զվարթա- նակո	180 որդւո համար			240 որդւո համար		
	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա	Սնունդի մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա մեծ մասն նրա
10	36	3,0	7,5	48	3,0	9,5
15	54	3,4	9,0	72	3,4	11,8
20	72	3,7	10,9	96	3,7	12,0
25	90	4,0	10,0	120	4,0	12,2
30	108	4,3	10,2	144	4,5	11,2
35	126	4,5	10,2	168	5,0	11,6
40	144	5,0	10,6	192	5,2	12,0
50	180	5,2	11,4	240	5,8	12,0

Կամ կաշիքի յե վորդի հետեւյալ դերով

Ընդհանրապես հորերի և խցամասների չափերը վորդե-
լիս, պետք է հիշել, վոր լավագույն խրամատ կամ հոր
համարվում է այն, վորի խորութիւնը լայնքից 1 և կեսից
2 անգամ ավելի յե լինում, իսկ լայնքը սովորաբար 2
մետրից պակաս չպետք է լինի, վորպետեղի սիւտը լավ
նստի: Սովորաբար հորերի խորութիւնը 2,5 մինչև 4 մե-
տրը ավելի չպետք է լինի, վորովհետեւ մի դեպքում ստոր
լինելու հետևանքով սթլոսային մասսան լավ չի նստիլ,
ուստի և սիւտի մեջ ոգ կմնա, իսկ մյուս կողմից ել շատ

խոր չի կաշկել աներ, վորովհետև սիլոսի հանելը շատ կը դժվարանա:

Միլոսի հորերը և խրամատների անկյունները պետք է անադոյման կլոր պատրաստել, ինչը մասսան լավ նստի և ազատ տարածութիւն չմնա:

Յեթե դրունտը կախային չե, անհրաժեշտ է այդ դեպքում քարից, աղյուսից պատեր պատրաստել այն հաշվով, վոր օդի և ջրի համար անթափանցելի, ավելի դիմացկուն լինեն և արժան նստին: Քարից կամ աղյուսից պատեր պատրաստելիս պետք է յեղեսից ցեմենտով հարթ սկազել, նույնը պետք է անել նաև հատակի նկատմամբ՝ այնպես, վոր հատակի կինարոնը 25-30 սանտիմետր փոքրին՝ մասսայի ավելցուկ հյութին տնտեղ հավաքելու համար:

Մինչև սիլոսացումը 2 շաբաթ առաջ պետք է յեղած բոլոր հորերը, խրամատները մաքրել ինչպես սիլոսի մնացորդներից, այնպես ել կեղտոտութիւններից, փչացած, քանդված ժառերը վերանորոգել և 5 տոկոսանի կրաշրով (չհանգած կիր) ախտահանել-սպիտակացնել: Սիլոսի մասսան հորը կամ խրամատը լցնելուց առաջ պետք է պատերն անադոյման ջրով լրջել, վորպեսզի սիլոսվող մասսայի հյութը չծծվի:

Այժմ մի քանի խոտը կիսավերերկրյա և վերերկրա աշտաքակների մասին:

ԿԻՍԱՎԵՐՆԵՐԿՐՅԱ աշտաքակները հորերից քիչ ավելի բարդ են, բայց շատ հասարակ, և լավորակ սիլոս ստանալու համար մեր առաջադրած պահանջներին միանգամայն համապատասխանող: Սիլոսային կիսավերերկրյա կառուցվածքները, կամ ինչպես արդեն մեզանում ընդունված և ասել սիլոսային ԿԻՍԱՇՏԱՐԱԿՆԵՐԸ կիսաընդերկրյա, կիսավերերկրյա կառուցվածքներ են, վորոնց ընդերկրյա, կամ հողի մեջ յեղած մասը սովորական հոր է 2-3 մետր խորությամբ, վորի պատերը պետք է անադոյմանը ներսից քարով, կամ աղյուսով ցեմենտի շաղա-

խով (2 մաս կիր 1 մաս ցեմենտ 8 մաս ալազ) շարել և յերեսից հարթ սվաղել: Վոչ վերերկրյա մասը կազմում է ալդ հորի անմիջական շարունակությունը՝ նույնպես 2-3 մետր բարձրութեամբ, այսպիսով մենք ստանում ենք մի կիսաշտարակ, վորի ընդհանուր բարձրությունը հասնում է 4-6 մետրի՝ 2,5 մետր տրամագծով, այս չափի մի կիսաշտարակ կարող է տանել 16 տոնն կանաչ մասսա:

Յեթե հողի մեջ յեղած մասի պատերից պահանջվում է վորոշ ամրություն և անխափանցելիություն, ապա հողից վերև յեղածից պահանջվում է նաև, վոր ցրտից պաշտպանի սիւսը և ուժեղ քամիների դեպքում վուլ չգա: Ինչպես վերերկրյա, այնպես ել ընդերկրյա մասի պատերից պահանջվում է, վոր լինեն ուղղահայաց, հարթ և չունենան վոչ մի խորդուրտրություն: Վորպեսզի նաւրովոր լինի պատերն ուղիւ շրջանաձև շարել, դորժ և օժվում շատ հասարակ հարմարանք, վորի միջոցով վորմնադիր վարպետը կարող է միշտ ստուգել պատի ուղղու-



թյունը, նույնիսկ հաստությունը: Այդ հարմարանքը պատրաստում են հետևյալ կերպով: Հորի կենտրոնում ամրացնում են մի դերան կամ յերկաթե ձող, վորի վրա

Նկ. № 5

Չափաձող, վորով ստուգում են կառուցվող աշտարակի պատերի ուղղությունը:

հորիզոնական դրությամբ ամրացված է չափաձողը, վորը կարող է շարժվել ինչպես ուղղահայաց անկած ձողի շուրջը, այնպես ել վեր ու վար: Չափաձողի ծայրին ամրացված է 2 կեռ, վորոնցից մեկը շոշափում է պատի ներսի

յերեսն, իսկ մյուսը՝ դրսի, այդպիսով փորմնադիրը հնա-
րավորութեամբ և ունենում ցանկացած ժամանակ ստու-
գել և ուղղել նկատված սխալները:

Կիսաշտարակների վերերկրյա մասում, գետնից
քիչ բարձր, պատրաստում են հատուկ անցք՝ սիլոս հանե-
լու համար, իսկ ավելի ցուրտ վայրերում սիլոսն ավելի
հեղու հանելու համար մուտքի առաջ պատրաստում են հա-
տուկ տամբուր (սրահակ), վորք ցուրտ յեղանակներին փորձ
չափով հեշտացնում և սիլոս հանելը:

Սիլոսային վերերկրյա աշտարակները պատրաստում են
յերկաթ-բիտոնից, քարից, աղյուսից և ավելի շատ տախ-
տակից, վերջինս ավելի շատ տարածված և Հ. Ամերի-
կայի միացյալ նահանգներում: Մեզ մոտ՝ Հայաստանում,
պետք է ասել սիլոսային այս տիպի կառուցվածքներ հա-
մարյա չկան, յեթե չհաշվենք Սեմյոնովկայի ուսումնական
խորհանսեսութեան սիլոսային աշտարակը և Կոտայքի
ջրջանի մի յերկու գյուղերում («Ձագ», Ավան և այլն)
կառուցված մի քանի կիսաշտարակները, վորոնք պետք է
շատ քիչ համարել և արդեն ժամանակն և, փորպեսզի մեք
բոլոր սովետներն ու կոլխոյները խրամատի և անխորակ
հորերի փոխարեն պատրաստեն կիսաշտարակներ և աշ-
տարակներ, վորոնք սիլոսը պահպանելու համար մի քանի
անգամ ավելի լավ են, քան հատարակ հորերն ու խրա-
մատները, վորոնց մեջ սիլոսն զգալի չափով փչանում և:

ԿԵՆՈՋ ՄԱՍՍԱՅԻ ՊԼՏԲԱՍՏՈՒՄԸ ՍԻԼՈՍԱՅՄԱՆ ԿԱՍԵՐ

Սիլոսի մաստան հավաքելուց առնվազը մի 5-10 սր
առաջ պետք է նախապատրաստել սիլոսային կառուցվածք-
ները, վորից հետո պետք է վողջ ուժերը մոբիլիզացիայի
յենթարկել և մինչև խոտհոսնմնսկսելն ավարտել վայրի բույ-
սերի սիլոսացումն՝ այն հաշվով, վոր այդ 2 կարևոր կամ-
պանիաներն իրար չխառնվեն և չանդրադառնան ինչպես
կոպիտ կերերի, այնպես ել հյութալի կերերի պլանների
կատարման վրա:

Սիլոսային մասսան քաղկույց հետո պետք է նույն-
որը փոխադրել սիլոսային կառուցվածքի մոտ՝ սիլոսաց-
ման համար. յեթե մասսան այս կամ այն պատճառով
անմաքուր է, ցեխոտ է, հողոտ կամ զոմաղբի ու հին սիլո
սի մնացորդներին խառնված, վորը սիլոսի հորերի շուրջը
լավ չմաքրելու հետեվանքով հաճախ է պատահում. պետք է
նախ այդ բոլորն անպայման մաքրել, հետո սկսել սիլոսե-
լը։ Առանձնապես շեշտում ենք այս հանգամանքը նրա հա-
մար, վոր պատրաստված սիլոսի վորակը ցածր չստացվի,
վորովհետեւ վոչ մի դեպքում կեղտոտ մասսայից լավորակ
սիլոս չի կարելի ստանալ։

ԽՈՆԱՎՈՒԹՅԱՆ ՎՈՐՈՇԵՆԸ.—Սիլոսային մասսան ման-
րացնելուց և հորի կամ խրամատի մեջ լցնելուց առաջ
վորոշում են նրա խոնավության չափը։

Խոնավության քանակը վորոշվում է այսպես.

Մինչ և սիլոսի հորը լցնելը, սիլոսի դաշտից քաղում
ենք մի փունջ կանաչ մասսա և ձևաքում պտտացնելով,
մզում. յեթե նրա միջի ջուրը կաթկթում է, կարելի չե
խոնավության (ջրի) քանակը հաշվել 70-75 տոկոս, վոր
նշանակում է շատ լավ է, իսկ յեթե ուղղակի ծորում է՝
հաշվում ենք 80-85 տոկոս, վերն այնքան ել ցանկալի չէ.
այդ դեպքում պետք է մասսան քիչ թողնել, վոր թոռովի
և ցանկալի խոնավությունը պարունակի իր մեջ։

Խոնավության քանակն ավելի ճիշտ վորոշել կարելի
չե այսպես. վերցնում ենք 5 կիլոգրամ կանաչ մասսա-
դանակով մանրացնում, հետո նրանից մեկ կիլոգրամ կըշ-
ռում և լցնում ենք թավայի (жаровня) մեջ, այդ թավան
դնում ենք տաք վառարանի վրա, պահելով այնքան, մինչև
ասսան բոլորովին չորանա. պետք է հակել, վոր չայրվի։

Չորացրած մասսան նորից կշռում ենք, սկզբնական
քաշի և չորացրած վիճակում ստացված քաշի միջև յեղած
տարբերությունը համարվում է խոնավության տոկոսը։

Յենթադրենք, թե չորացնելուց հետո քաշը յեղավ 300 գրամ։
Նշանակում է խոնավությունը հավասար է 70 տոկոսի։
70-75 տոկոս խոնավություն պարունակող կանաչ
մասսան սիլոսացման համար լավ է համարվում։ Թույլա-
տրվում է խոնավության նկատմամբ 65-80 տոկոս տատա-
նումներ։

Սիլոսացման ժամանակ յեթե կանաչ մասսան իր մեջ չափադանց քիչ կամ շատ խոնավություն ե պարունակուում, այդ դեպքում կարելի չե կարգավորել այն կիրսոնի քառակուսու որնությամբ, վորի մասին մենք արդեն խոսել ենք:

Մեզ կարող են հարցնել—ինչ վսաս, յեթե շատ խոնավություն պարունակող մասսայից սիլոս պատրաստենք: Այս հարցին պատասխանելու համար պետք է մի փոքր ծանոթանալ սիլոսացման բիոլոգիային հետ

Ինչպես հայտնի չե, սիլոսացման ժամանակ սիլոսի մեջ ապրում և աշխատում են զանազան բախտերիաներ. սակայն լավորակ սիլոս ստանալու համար անհրաժեշտ է կաթնաթթվային բախտերիաների ներկայությունը՝ այն ել վորք քանակի, վորի համար անհրաժեշտ է, վոր սիլոսացվող մասսայի մեջ լինի մոտավորապես 4 տոկ. հեշտ լուծվող շաքար: Յեթե շաքարի քանակը քիչ և լինում (1—2), ապա կաթնաթթվային բախտերիաների գործունեյությունը քույլ է լինում, վորի հետևանքով և լավորակ սիլոս չի առացվում: Կաթնաթթվային բախտերիաների նորմալ գործունեյության համար նպաստավոր պայման հանդիսացող, հեշտ լուծվող շաքարի քանակը, մնացած հալասար սխալմանների դեպքում կախում ունի սիլոսացվող մասսայի խոնավությունից, այսինքն, վորքան խոնավությունը քիչ է, այնքան քորձը և հեշտ լուծվող շաքարի տոկոսը: Այստեղից հետևում է, վոր քիչ շաքար պարունակող սիլոսային մասսայի մեջ (ինչպիսիք են վալլի բույսերը և լորպպիները), պետք է համեմատաբար ավելի քիչ խոնավություն պարունակեն (60—65 տոկոս), քան մնացած դեպքերում: Յեթե շաքարի անհրաժեշտ քանակությունն ապահովված է, մասսայի խոնավությունը պետք է լինի 70—75 տոկոս, վորից բարձրն արդեն ցանկալի չե:

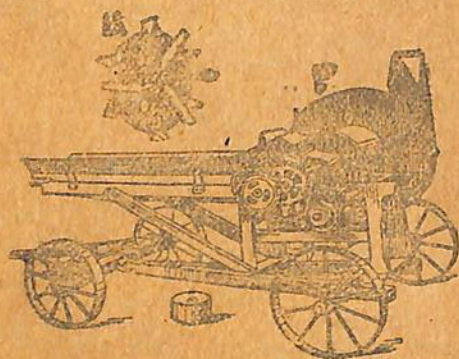
Այս հանգամանքը նկատի ունենալով և, վոր այնտեղ, ուր հնարավոր է, այդ բացը վերացնելու համար շատ շաքար պարունակող նյութ են ավելացնում սիլոսացվող մասսայի վրա, որինակ՝ մեկուսա, վորն ստացվում է շաքարի արդյունաբերության մեջ վորպես մնացորդ և մաքուր համար իբրև սնունդ անպետք է:

Այս բոլորից հետո կարժես հասկանալի պետք է լինի, թե ինչու սիլոս պատրաստելիս պետք է հատուկ ուշա-

դրութիւնն դարձնել մասսայի խոնավութեան վրա և, նա-
յած թե ինչ բույս կամ կուլտուրա յե սիրտացվում, բա-
այնմ ել պետք է խոնավութեան ամենանարմար $\frac{9}{10}$ ընտրել:

ԿԱՆԱԶ ՄԱՍՍԱՅԻ ՄԱՆՐԱՅՆԵԼԸ 3-Վ ՍԻՆՏԵՆՅԱՆ ԿԱ- ՌՈՒՅՎԱԾՔՆԵՐԻ ԼՅՆԵԼԸ

Կանաչ մասսան կարելի չե մանրացնել հատուկ սի-
լոսահատ մեքենայով, ծղոտահատով, կաշնով, մեծ գանակ-
ներով, բահով և այլն: Ներկայիս մեր կոլխոզ — սովխոզե-
րի ֆերմաներն, ինչ խոսք վոր չեն կարող յոլա դնալ և
սիրտացման պլանը կատարել հասարակ, պրիմիտիվ գոր-
ծիքներով: Սիրտացման այն պլանները, վոր կատարելու յեն
մեր հիշյալ տնտեսութիւնները, կարող են իրագործել մի-
միայն բարձր արտադրողականութիւն ունեցող մեքենա-
ներով: Այս տեսակետից ամենից հետաքրքիր և նպաստ-
կահարմարը պետք է համարել պնւմատիկ (ոդով աշխա-
տող) ելեատոր ունեցող մեքենաները, վորոնց լավ աշ-
խատելու դեպքում 1 ժամում կարող են մանրացնել և
միաժամանակ հորը կամ աշտարակը լցնել մոտ 20-25
տոնն կանաչ մասսա:

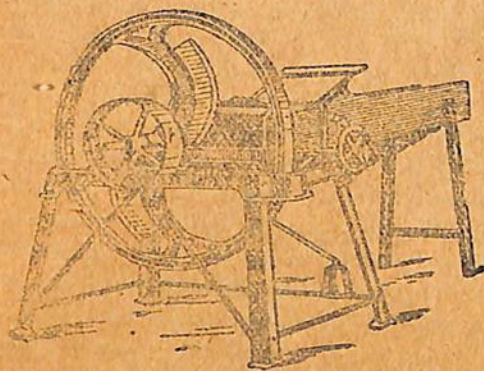


Նկ. № 6. Սիլոսահատ, վորը
աշխատում է սուկսարի միջոցով,
(Ս) սկւալտուակը դառնակներով
և քիակներով: (Բ) սկւալտուակի
սուլքը, վորի վրա աւելացվում է
հասուկ խողովակներ՝ մասսան
աշտարակի մեջ լցնելու համար:

Սրանք սովորական
սիլոսահատ մեքենաներ
են, վորոնք ներկայումս
շատ տարածված են մեր
սովխոզներում և կոլ-
խոզներում: Այս մեքենա-
ներն արտադրվում են
մեզ մոտ՝ Խորհրդային
Միութիւնում, Դրանք
«Պապիկ» և «Բնտերնա-
ցիանայ» սիստեմի սիլո-
սահատներն են, վորոնք
դեռ լավ Հողագործի-
լու հետեւանքով, 1 ժա-
մում մանրացնում են
3-10 տոնն կանաչ մա-
սս:

Բացի սովորական սիրտահատից, կարելի չե ձեռք բերել և ողտազործել նաև Բենսալի ծղոտահատը, փորը կարելի չե աշխատեցնել յեղիւ ձիւ ուժ ունեցող շարժիչով և արտադրողականությունը 1 ժամում հասնում է 1 տոննի:

Կարելի չե մանրացնել նաև հասարակ ծղոտահատ



մեքենաներով, փորձը շատ հեշտությամբ կարելի չե պատրաստել կոտրած մանղաղներէց և գերանդէներէց, սակայն աշխատի միջոցներով կարելի չե քիչ քանակի սիրտ պատրաստել:

Այժմ մի քանի խոսք կանաչ մասսան մանրացնելու նշանակութեան մասին

Նախ մասսան մանրացվում է նրա համար, փորպեղի նրա միջից հյութն ավելի հեշտ

Նկ. № 7. Ծղոտահատ մեքենա, փորով կարելի չե մանրացնել սիրտացու մասսան: Մեծ ծղոտահատերը մեկ ժամում կարող են մանրացնել մեկ տոնն մասսա:

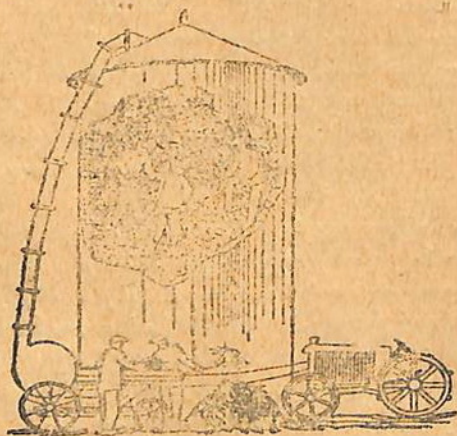
դուրս գա և բակտերիաները հեշտությամբ կարգանան աշխատել սիրտի մեջ: Մանրացրած մասսան ավելի բավ է նրատում և հեանաբար ողի քանակությունը հասցվում է մինիմումի, փորի ներկայութեան դեպքում սիրտի մեջ անցանկալի սլորոցներ են տեղի ունենում և նրա փորակն ընկնում է:

Մանրացրած մասսան սիրտալին կառուցվածքներից ավելի հեշտ է հանվում, քան չմանրացրածը: Մանր կոտրած մասսայից պատրաստած սիրտն անատոմներն ավելի բավ են ուտում, քան չմանրացրածը, փորից անատոմները փափուկ մասերն ընտրում, ուտում են, իսկ կոպիտ մասերը թողնում, փորի հետեանքով կերի փորոշ կորուստ և տեղի ունենում: Մանրացրած սիրտի դեպքում ավելի հեշտ է անհատական կերակրում կազմակերպել, քան չմանրացրած դեպքում:

Այս բոլորից հետո պարզ է, վոր կանաչ մասսա սիլոսելուց առաջ անպայման պետք է մանրացնել:

Մանրացնելիս պետք է նկատի ունենալ, վոր հաստ ցողուն ունեցող վայրի բույսեր—յեղեք (камыш) ճահճալին բույսերը մանրացվեն 1-2 սանտիմետր յերկարությամբ, փափուկ ցողուն ունեցողները 2-3 սանտիմետր յերկարությամբ: Մասսան հորը լցնելիս պետք է հետևել, վոր նա հավասար հաստությամբ ցքվի հորի մեջ, վորպեսզի հնարավոր լինի հավասար ձևով ել լավ նստեցնել:

Սիլոսի ամբարցումը, տափափումն (տրամբովիս) արվում է ձեռքով, վորի համար կրոր փայտից 25—30 սանտիմետր հաստությամբ և մեկ մետր յերկարությամբ պատրաստվում է մի գործիք (տափափիչ), վորի մեկ ծայրին ձեռքով բռնելու տեղ է շինված. բացի սրանից ամբարցումը տափափումը կատարվում արակտորով և կենդանի ներովի հարկե, վորտեղ այդ հնարավոր է մանրացրած մասսան հորի կամ խրամառի մեջ տափափելիս առանձին սւշադրություն պետք է դարձնել, վորպեսզի պատերի մոտ լավ տրորվի: Շատ հաճախ այս հանգամանքի վրա ուշադրություն չեն դարձնում, պատերի մոտ ող մնալով, սիլոսը փչանում է, սկսում են ախտեղ բորբոսատունկից առաջանալ և սիլոսի վորակը դցել:



Մասսան լցնելիս պիտի հետևել, վոր կենտրոնը յեզրից բարձր լինի այգպես եղ պետք է վերջացնել Սիլոսի հորը լցնելուց հետո պետք է անմիջապես յերեսը ծածկել:

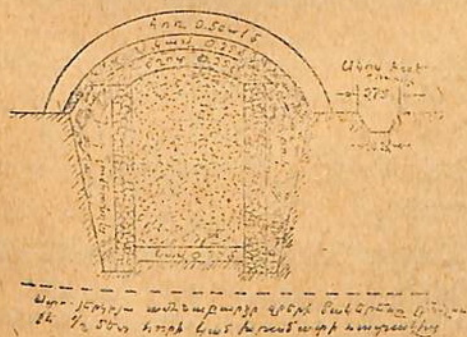
Կանաչ մասսայի հավաքը և հորը լցնելն այն պես պետք է կազմակերպել, վոր ամբողջ աշխատանքը վերջանա ամենակարճ ժամանակամիջոցում—այն և 2-3 օրում:

Նկ. № 8. Աւսարակի մեջ սիլոսը ամփսվելիս:

ՄԻԼՈՍԱՅԻՆ ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔՆԵՐԻ ԾԱԾԿԵԼԸ

Միլոսի հորերը և խրամատները պետք է ծածկել ալյուպեա ասրեհիլյա կառուցվածքների դեպքում (Հորեր-խրամատներ)։

1. Լցված հորի, կամ խրամատի վրա պետք է համապարպեա փռել 5 սանտիմետրից փոշ պակաս հաստության նոր խոտ կամ առանց կտրտելու սիլոսային մասա, կամ թե չե լավ թրջած դարման, փորից հետո պետք է լցնել 10—12 սանտիմետր կավացիխ։ Կավացիխը լավ տրորելուց հետո, նրա վրա ավերացնել 25—30 ս. մ. հաստութ. սովորական հող, փորը պետք է հորի կամ խրամատի յեզերքից 0,5 մետրից մինչև 1 մետր քարձր լինի, փորպեսզի հետագայում մաստան հանելիս շատ փոս չընկնի, անձրևի ջրերը ներս չծծվեն. փորոշ ժամանակ անցնելուց հետո այդ թմբածն հողն սկսում է իջնել, պետք է փոս ընկած տեղերը նորից հող լցնել, փորպեսզի անձրևի ջրերը սիլոսը չբախտեն։ Հորերի վրա պետք է տանիք շինել, այդպիսին չլինելու դեպքում սովորաբար վրան 1—2 մետր ծղուտ են լցնում։ Զրերը հոսելու համար հորի շուրջն առուներ են փորում կամ թե չե, կտրելի յե ծածկել ալյուպեա։



2. Լցված մաստա յի վրա ուղղակի շարում են խաչածն տախտակներ (աղտ), դեմ տալով պատին, բայց անցքերը կապի ցեխով սպաղում են, փորից հետո վրան ծանրության (հող, քար, և այլն) են լցնում այն հաշվով, փոր ամեն մի քառակուսի մետրին ընկնի 0,75—1 տոննա

Նկ. № 9

Որինակելի ծածկած սիլոսային հոր։

ծանրութիւն: Տաքանալու համար վրայից 1—2 մետր հաստութեան ծղոտ եւ լցվում, վորից հետո նորից հորի շուրջն առուններ են փորվում:

Կիսաշատրակների դեպքում, 1. լցված մասսայի վրա հափառար շերտով (5 սանտիմետր) նոր խոտ կամ թրջած հարդ եւ փռվում. հետո 10 սանտիմետր խոնավ կափահող, իսկ դրա վրա ավելացվում եւ 20—30 սանտիմետր հաստութեան սովորական հոր: Հողով ծածկւելուց հետո, նորից վրան հաստ շերտ ծղոտ եւ լցվում եւ կողքերին առուններ են փորվում:

2. Լցված մասսայի վրա, պատին դեմ տալով տախտակներ են շարվում լաւհաձև, բոլոր անցքերը ավաղում են կամի ցեխով, վորից հետո վրան ծանրութիւն (հող, քար, աղյուս եւ այլն) եւ լցվում այն հաշվով, վոր մեկ քառակուսի մետր մակերեսին ընկնի 0,5-0,75 տոնն ծանրութիւն:

3. Փոքր տըշամադիւծ ունեցող հորերում (թեհաղի վրայի, թեհաղի տակի), վորոնք ամուր են եւ լավ սփառած, լցված մասսայի վրա տառա կերպով (20-30 ս. մ.) թաց դարման եւ դարմվում, ծանրութիւն եւ դրվում եւ ապա տաքացնելու համար 1-2 մետր հաստութեան ծղոտ եւ ավելացվում:

Հողի վրա եւ հողի մեջ կառուցված բոլոր սիլոսային կառուցվածքների համար ծածկոց ունենալն անհրաժեշտ եւ:

Վերհիշած բոլոր կանոնները կիրառելու դեպքում լավ վորակի սիլոս կտտացվի:

ՍԵԼՈՍԻ ՄԵՋ ԱՊՐՈՂ ԲԱԿՏԵՐԻԱՆԵՐԸ ՅԵՎ ՆՐԱՆՑ ԳՈՐԾՈՒՆԵՅՈՒԹՅՈՒՆԸ

Կանաչ մասսան դաշտում կամ արտում յեղած ժամանակ բույսերի վրա բազմաթիւ եւ բազմատեսակ բակտերիաներ են ազդում, այդ բակտերիաները հնձված մասսայի հետ միասին փոխադրվում են սիլոսային կառուցվածքների մոտ եւ այնտեղ մասսան սիլոսելիս կանաչ մասսայի

հեռմիասին լցվում են սիրտսոյին կառուցվածքներն, ուր
յեղած բախտերիաներից մեծ մասը դարգանալու համար
պայմաններ չունենալով, վնջնշանում են: Սիրտի մեջ մը-
նում և ապրում են միայն այն բախտերիաները, վորոնք
այդ պայմաններում կարող են դարգանալ: Վորոնք
են այդ բախտերիաները.

ա) Կարևորագույն բախտերիաներ. — Մրանք այն բախ-
տերիաներն են, վորոնք անայերոր (անող) պայմաններում
ապրելով, բյուսերի մեջ յեղած շաքարը վեր են ածում
կաթնաթթվի և վերջինիս շնորհիվ կերերը յենթորդվում
են կոստերվացիայի, այսինքն այդ թաց դուրթյամբ աչկե-
սեն ներխում ու յերկար ժամանակ պահպանվում են: Սիր-
տացման ժամանակ ամենադանկալի խմորումը կաթնա-
թթվային խմորումն է, վորի մասին մենք քիչ հետո մաս-
րամասն կանդ կանենք:

բ) Քացախաքթվային բախտերիաներ. — Սիրտի մեջ
ապրող մյուս բախտերիաները քացախաթթվային բախտերի-
աներն են, վորոնք ապրելով սիրտի մեջ, արտադրում են
քացախաթթու, այս հանգամանքը սիրտի վորակը դնում է և
ընդհանրապես ցանկալի չէ: Այս բախտերիաները կարող են դար-
գանալ միայն աչերոր պայմաններում, այսինքն ող յեղած դեպ-
քում, իսկ սիրտի մեջ ող թողնել կամ չթողնելը մեզնից
է կախված. — յեթե մատույի խանավությունը նորմալ լինի,
լավ մանր կտրտենք և լավ առփտփենք, սիրտի մեջ ող չի
մնալ, հետևաբար պայմաններ չեն լինել նաե այս բախտ-
երիաների դարգացման համար ու վառ սիրտ չի առաջվի:

գ) Ցուղաքթվային բախտերիաներ. — Սիրտացման հա-
մար ամենափառնգափորը յուղաթթվային բախտերիաներն
են, վորոնք նույնպես ապրելով անայերոր պայմաննե-
րում, մրցակից են հանդիսանում կաթնաթթվային բախտե-
րիաներին և իրենց վերաբերմունքն ողի նկատմամբ նույնն
է, ինչ կաթնաթթվային բախտերիաներին: Ուրեան սիրտ-

առաջման ժամանակ մեր ամբողջ ուշադրությունը պետք է բեկվեռենք կաթնաթթվային բաղադրիչների զարգացման համար նպաստավոր պայմաններ ստեղծելու վրա, վրդի համար անհրաժեշտ է, փորպեպի նախ՝ սիլոսի մեջ ոչ չմնա, 2-րդ՝ վոչ մի տեղից սիլոսի մեջ ոչ մուտք չը-դործի, իսկ դրա համար պետք է հորերի կամ խրամատ-նեղն պատերը հաշվ պատրաստել—առանց անկյունների: Միլսաացվող մասսայի մեջ իոնավորյունը նորմալ լինի, այսինքն՝ 70—75 սսկոս յեվ վար գլխավորն է, մասսան պես է լավ քալիսիկ: Վորպեպի մասսան լավ նստի և սիլոսի մեջ ոչ չմնա, խորհուրդ է տրվում մասսան շատ խոշոր չկտրտել, այլ մաքսնում 3-4 սանտիմետր մեծության լինի:

Մյուս կտրեղոր հանգամանքը, վորից կախված է կաթնաթթվային բաղադրիչների գործունեությունը, հե-տևադար և սիլոսի վորակը, դա սիլոսի ջերմաստիճանն է: Ամենալավ սիլոս ստացվում է այն ժամանակ, յերբ սի-լոսը է 10—25 աստիճան ջերմություն է ունենում, վորն առաջանում է առը սիլոսացման ժամանակ, կամ 40—55 աստիճան, վորն առաջանում է առը սիլոսացման ժամա-նակ: Բացի սրանցից սիլոսացվող մասսայի մեջ պետք է լինի նաև անհրաժեշտ քանակի հեշտ լուծվող շաքար:

Յեթե սիլոսացման ժամանակ ջերմաստիճանը պա-հանջվող աստիճաններից բարձր կամ ցածր լինի, կաթնա-թթվային բաղադրիչները զարգանալ չեն կարող, ուրեմն չի կարող նաև կաթնաթթվային խմորում առաջանալ, ուս-տի անփորակ սիլոս կստացվի:

Վորպեպի այս խնդիրներն ավելի հասկանալի լինեն, մեջ բերենք մի ազյուսակ (ըստ Ռեխնի), վորը սրեմա-տիկ ձևով ցույց կաա ողի և ջերմաստիճանի ազդեցու-թյունը սիլոսի վորակի վրա:

Հավ սիրոս ստացվելու համար ինչպիսի պայմաններ
են անհրաժեշտ.

Ձեռնա- կառն ընկ.	Ողի թափանցման աստիճանը սիրտի մեջ	Խնայման վոր դրոցիսն է գե- ղակուսում սիրտ ստացվող կերի մեջ	Խնչպես է ընթանում սիրտացու- մը	Ստացվող կերի վորակը
55 50 45 40	} Ողի ամենա- քիչ թափան- ցում	կաթնա- թըթվային	տաք սիր- տացում	բավարար սիր- տացված կեր
35		յուղա- թըթվային		փչացած
30 25		բավարար թա- փանցում	ջուրային թըթվային	փչացած կամ շատ վատ վորա- կի կեր
20 15		Աննշան թա- փանցում	կաթնա- թըթվային	սառը սիրտ ստացում
10 5 0	Հրկվ թափան- ցում	հեխում		փչացած կամ շատ վատ վորա- կի կեր

Խնչպես տեսանք, սիրտի վորակը հիմնականում կախ-
ված է կաթնաթթվային բաղադրանքի գործունեություն-
նից և սիրտի մեջ առաջացող կաթնաթթվի քանակությու-
նից, վորն, ինչպես հայտնի է, առաջանում է կաթնաթթ-
վային բաղադրանքի ազդեցությամբ տակ անոթերուր
պայմաններում, սիրտացվող բույսերի մեջ յեղած շա-
քարի քայքայումից:

Սյա նպատակով ել, վորպեսզի կաթնաթթվային բաղ-
ադրանքի զարգացման համար նպաստավոր պայմաններ

լինեն, շատ դեպքերում (մասնավորապես թիթեոնաձագիկ բույսերը սիլոսեկիս, վորոհեոսեթի թեոնաձագիկ բույսերն ափելի քիչ շաքար ունեն), սիլոսացվող մասսայի վրա ավելացնում են՝ շաքարի արտադրության մնացորդներից (մեկապ), կամ 0,5-1,5 % շաքար։ Վորոշ դեպքերում ավելացնում են նաև թթվացքած կաթ, թան և այլն, վորպեսզի սիլոսի մեջ կաթնաթթվային բակտերիաների բանակությունը գերակշռի և ախտեղ կաթնաթթվային խմորում առաջանա, վորը միտի ցանկալին և մեղ համար։ Սակայն այս վերջինս ախքան էլ չի ոգնում դործին։

Ներկայումս ԽՍՀՄ-ի մի շարք վայրերում, սիլոսացման ժամանակ արդեն գործածություն և գտել «մաքուր կուլտուրաների» կիրառումը, վորը մի շարք փորձակայաններում, սովետիզներում և կոլտոզներում լավ արդյունք ներ և ափել։

Այս տարի Անդրկովկասում առաջին անգամ «մաքուր կուլտուրաներ» Լոռվա զոնայ կայանի նախաձեռնությամբ գործադրվում և Լոռվա ցեղական անասնապահական ֆորհրդային անասնության մեջ։ Աշխատանքներն արդեն սկսված են և առաջին հերթին վայրի կերպույսերից պատրաստվելիք սիլոսի վրա չե գործադրվում։

Այժմ մի քանի խոսք այն մասին, թե ինչ բան և այդ «մաքուր կուլտուրան»։

«Մաքուր կուլտուրա» ասելով պետք և հասկանալ հատուկ միջավայրում (սննդի ջերմության և այլն) բաղմացրած կաթնաթթվային բակտերիաներ, (վորոնց մացնում ենք սիլոսի մեջ, վորպեսզի ախտեղ մեր ցանկացած խմորում առաջ գա)։ Սիլոսային մասսան հարկ կամ աշտարակը ցնեկիս, յուրաքանչյուր մեկ տոնն կանաչ մասսային ափեացվում և 5 կիլոգրամ մաքուր կուլտուրա։

Այժմ մի քանի խոսք «մաքուր կուլտուրա» պատրաստելու ձևի մասին։

Ինչպես հայանի յե, բնության մեջ առնն պեղ ևլ բաղմաստակ բակտերիաներ, այդ թվում նաև կաթնա-

Թըթվային բաղտերիաներ կան Կաթնաթթվային բաղտերիաները մեծ մասամբ գտնվում են բույսերի վրա, հողում, կաթով սնվող կենդանիների ստամոքսում և այլն։ Մի շարք հետազոտությունները ցույց են տվել, Վեր սիլոսվող բույսերի վրա նույնպես բավարար քանակությամբ կաթնաթթվային բաղտերիաներ կան, վորոնք ընկնելով ախրոսի մեջ, իրենց զարգացման համար նպաստավոր պայմաններ գտնելու դեպքում, սկսում են ուժեղ կերպով զարգանալ և կաթնաթթվային խմորում առաջացնել։

Ահա այդ բաղտերիաներն առանձին բազմացնելու և «մաքուր կուլտուրա» ունենալու համար սիլոսը պատրաստելուց մի 3 ուր առաջ սիլոսացվող մասսայից վերցնում են նրա հյութը, մզում են մի ամանի մեջ. մզելիս անցնում են նաև բոլոր տեսակի բաղտերիաները։ Նույն կանաչ մասսայից վերցնում, լավ յեփում ու պատրաստում են աննդատու միջավայր. մզած հյութը, վորի մեջ բաղտերիաներն ելին, շաղ են տալիս արդ աննդատու միջավայրի վրա, վորտեղ բաղտերիաներն սկսում են սնվել և բազմանալ, կազմելով առանձին կոլոնիաներ (գաղութներ), զրանց միջից միկրոպի ոգնությամբ առանձնացնում են կաթնաթթվային բաղտերիաների ամենալավ տեսակները, վորոնց արդեն սկսում են առանձին բազմացնել և ոգտագործել սիլոսացման ժամանակ։

ՌԵԼԱՅԱՆՍԵՆ ՁԵՎԵՐԸ

Հիմնականում գոյություն ունի սիլոսացման յերկու և սառը և տաք սիլոսացում։ Առաջներում տաք սիլոսացմանը միաժամանակ նաև «քաղցր» սիլոս, իսկ սառը սիլոսացմանը՝ «թթու» անունն ելին տալիս, վորովհետե կարծում ելին, թե թթուներ առաջանում են միոթայն սառը սիլոսացման ժամանակ։ Իրոք սառը սիլոսացման դեպքում կերը քիչ ալե լի թթու համ և ունենում։

Բացի սիլոսացման այս 2 հիմնական ձևերից, գոյու-

թյուն ունեն նաև սիլոսացման այլ ձևեր, ինչպես որինակ՝ ելեկտրո—սիլոսացում և քիմիական այլ նյութերի, ադաթթվի միջոցով սիլոսացում և այլն: Մական այս վերջին ձևվերը դեռ գործնական վոչ մի նշանակութուն չունեն:

Սիլոսացման այս ձևերի մեջ առաջնությունը տրվում է սառը սիլոսացմանը, փորովհետև այս ձևի սիլոսացման ժամանակ սննդանյութերի ավելի քիչ կորուստ է տեղի ունենում: Այս հանգամանքը բաղմիցս անգամ հառաատել են, ինչպես արատասահմանում, այնպես էլ մեր Միության մի շարք փորձակայաններ, փորպետդի այդ տարբերությունն ավելի պարզ լինի, մեջ բերենք պրոֆ. Վոյցի աշխատություններից մի ադյուսակ, ղորը, համեմատելով սառը և տաք սիլոսացման ձևերը, ցույց է տալիս սառը սիլոսացման առավելությունները:

Մանդարար հյութերի կորուստը սառը յեղ տաք սիլոսացման ժամանակ

Գների հիմնական քաղկացուցիչ մասերը	Սառը սիլոսացում	Տաք սիլոսացում	+ Կամ—հոգուտ սառը սիլոսացման
Որդանական նյութեր	7,2	14,6	× 50
Հում պրոտեյին	11,2	18,9	+ 59
Մաքուր սպիտակուց	30,3	48,8	+ 60
Անաղտ և կատրուկտային նյութեր	9,4	18,7	× 50

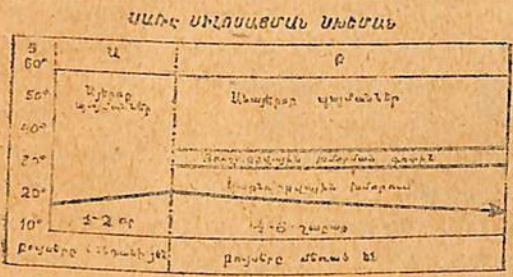
Ինչպես այս ադյուսակից պարզ յերևում է, սառը սիլոսացումն ավելի լավ և ավելի ձեռնառ յե, քան տաք սիլոսացումը: Այժմ տեսնենք, թե ինչ բան է սառը սիլոսացումը և ինչպես են այն պատրաստում:

Սառը սիլոսացումը. — Սառը սիլոսացում կոչվում է կերերի այն ձևի սիլոսացումը, յերբ կաթնաթթվային

խմորումը կատարվում է 8-ի 20-25 աստիճանից վոչ բարձր ջերմության ժամանակ: Այս ձևի սխեմայի մասնակի կաթնաթթվային խմորման սխեման կարելի չէ պատկերացնել հետևյալ կերպով:

Մեկման պորոզ ցույց է տալիս սառը սխեմայի ընթացքը: Ինչպես տեսնում ենք, բույսերն առաջին 1-2 օրը դեռ կենդանի չեն, շնչում են ի հաշիվ մնացած ողի թթվածնի և յերբ սխեմայի մեջ ողը պակասում է, բույսերը լուսավորվում և անկենդան դիակներ են դառնում: Եթա այդ ժամանակ նոր սկսում է բակտերիաների ակտիվ գործունեությունը:

Սառը սխեմայի ժամանակ ջերմաստիճանը վոչ մի



դեպքում 25-ից չբարձր և բարձրանա, հակառակ դեպքում յուզաթթվային բակտերիաների համար նպաստավոր պայմաններ կստեղծվեն և սխեմայի մեջ կսկսվի գարգանալ յուզաթթվային խմորումը:

Վերջին միջանկյալ յանկալի չէ:

Ինչպես տեսնում պարզ կերպով ցույց է տալիս, սառը սխեմայի մասնակի դեպքում վոչ մի անգամ յուզաթթվային խմորում առաջանալ չի կարող, յեթե մենք ներքոնշյալ կանոնները ճիշտ կատարենք այնպես:

ա) Մասսան մանր կտրտել և վորքան կարելի չէ, կարճ ժամանակում լցնել սխեմային կառուցվածքների մեջ, 2-3 օրվա ընթացքում:

բ) Մասսան լավ տափափել, վոր ոչ չմնա:

գ) Սխեմային կառուցվածքի պատերը ողի և ջրի հալար պետք է անթափանցելի դարձնել:

դ) Սխեմայի մասսան յեթե լուծվող շաքարներից

աղքատ ե, պետք ե, նորմալ շաքարի տոկոսը (3-4) ապահովել, վերպեսզի կաթնաթթվային խմորումը լավ ընթանա:

Ահա այս պայմանները յեթե ճշտությամբ կատարվեն, շերմաստիճանը 25-ից չի կարող բարձրանալ և յուրաթթվային բակտերիաները զարգացման վոչ մի պայման չեն ունենալ, վորովհետե նրանց սիրած շերմաստիճանը 25-40-ե, վորից ներքե և վերե նրանք չեն կարող զարգանալ: Յեթե կերերը սխառելիս այս հանգամանքը լավ ըմբռնենք, մեր պատրաստած սխորը չի կարող վատորակ լինել և փչանալ:

Սառը սխորացման ժամանակ մասսան կտրտելուց հետո լցնում ենք հորի կամ խրամատի մեջ, հավասար չափով փռում և սկսում ենք շատ լավ տափափել, տափափելը լցնելու հետ գուդընթաց և տարվում, վորպեսզի մասսայի մեջ ողի քանակություներ պակասի, բույսերի կողմից ուժեղ շնչառական պրոցես տեղի չունենա և, վոր ամենից գլխավորն է, դրա հետևանքով ամբողջ մասսայի շերմաստիճանը չբարձրանա: Սորը հորեքում կամ աշտաբակներում կանաչ մասսա լցնելիս և կերակրելու համար սխորը հիշյալ տեղերից հանելիս պետք ե զգուշ լինել ամխաթթու (CO_2) գազի կուտակումից, վորն առաջանում ե բույսերի շնչառության հետևանքով և շատ վտանգավոր ե: Ածխաթթու գազը կարելի չե հայտաբերել վառած լապտերի, կամ մոմի միջոցով: Հորը կամ աշտաբակը հիշյալ գազից մաքրելու համար սխորահատ մեքենան մի քանի բուլե պարապ են աշխատեցնում և նոր միայն մոնում հորը:

Սառը սխորացման ժամանակ 4-6 շաբաթվա ընթացքում, սխորի շերմաստիճանն սկսում ե ընկնել: Կաթնաթթվային բակտերիաների գործունեությունը շարժիվ առաջացած կաթնաթթուն սկսում ե ազդել բոլոր տեսակի

քաղտերիանների, այդ թվում նաև կաթնաթթվային քաղ-
տերիանների վրա: Բուկտերիանների գործունեյությունն
սկսում է կանգ առնել և սիրտի մեջ կուտակված կաթ-
նաթթվի շնորհիվ կերերը յենթարկվում են կոմպերվացման,
վերջվաի գրությամբ կարելի յե յերկար ժամանակ պա-
հել:

Սառը սիրտացման ժամանակ կերերի կորուստը հաշ-
վում են 5-15 տոկոսով:

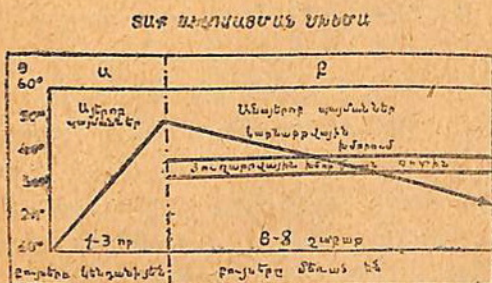
Տախ սիրտացում. — Սիրտացման ձևերի մասին խոսե-
լիս, մենք ասացինք, վոր ամենայալը սառը սիրտացումն
է, բայց յերբեմն ստիպված ենք կիրառել նաև տաք սիր-
տացման ձևը. սրինակ՝ կոպտացողուն բույսերը սիրտոյիս
նպատակահարմար է այդ ձևին դիմել, վորովհետեւ այս
գեպրում ապելի յե փափկում և ուտելի դառնում անա-
սունների համար:

Տաք սիրտացման անանձնատեղությունն այն է,
վոր սիրտացվող մասսայի շերմատեղանը պետք է արագ
և շատ բարձրանա, 2-3 որվա ընթեցրում պետք է մինչև
50 աստիճանի հասնի, այս ժամանակ բույսերը դեռ կեն-
դանի յեն. թթվածնի պաշարը վերջանալուց հետո բույ-
սերը մեռնում են: Մեռած բույսերի դիակները յենթարկ-
վելով քաղտերիանների ազդեցությանը, առաջանում են կաթ-
նաթթու, այս ձևով դարձյալ կարելի յե կերերը կոնսեր-
վացման յենթարկել, միայն շերմատեղանը պետք է 45-ից
բարձր լինի: Այս հաշուովում է այն դեպքում, յերբ սիր-
տացվող մասսայի խոնավությունը 65-ից շի անցնում և
սկզբում մասսան ապելի թույլ շերտերով և դարսվում, վոր-
պեսդի բույսերի շնշատությունն ապելի արագ կատարվի
և մասսայի շերմատեղանը բարձրանա:

Այդ նպատակով էլ մանրացրած մասսան հորը կամ
աշտարակն են լցնում մի քանի նվաղում-յարաքանչյուր
շերտի հաստությունը պետք է լինի 75 սանտիմետր ու
մեկ որ պետք է մնա, վոր պահանջվող շերմատեղանն

(45-50) առաջանա: Հաջորդ որը, նախորդ որվա լցրած մասան լավ տրորելուց հետո, լցնում են նորը և այսպես՝ մինչև հորի կամ աշտարակի լցվելը:

Տաք սիլոսացման ժամանակ անհրաժեշտ է սկստի



Ջերմաստիճանը չափել, փոքր համար, կամ հատուկ ջերմաչափ են դործածում, կամ ուղղակի մի յերկաթի ձող են մտցնում սիլոսի մեջ, 15 րոպեյից հետո դուրս են քաշում և ձեռով բռնում, յեթե յեր-

կաթը հնարավոր չի մի քանի վայրկյան ձեռքում պահել, նշանակում է ջերմաստիճանը բավարար ե:

Յեթե տաք սիլոսացման ժամանակ ջերմաստիճանը բարձր է և անայելորդ, պայմաններում բացի կաթնաթթվային բակտերիաներից ուրիշ բակտերիաներ չեն կարող զարգանալ, ինչպես սառը սիլոսացման ժամանակ շեշտեցինք, նույնն էլ այստեղ պետք է ասենք, փոր ջերմաստիճանը միշտ մի բարձրության վրա չի կանգնում, բույսերի մեռնելուց հետո նա սկսում է տառիճանաբար ընկնել և յուղաթթվային բակտերիաների սիրած ջերմաստիճանին հասնելուն պես, (30-35.) սկսում է յուղաթթվային բակտերիաների գործնեյությունը, փոքից յուղաթթվային խմորում է առաջանում: Յերբ յուղաթթվային բակտերիաների սիրած ջերմաստիճանից էլ սկսում է ցած իջնել, դարձյալ դադարում է յուղաթթվային բակտերիաների գործնեյությունը և նորից սկսում է կաթնաթթվային բակտերիաների գործնեյությունը:

Ինչպես տեսնում ենք, տաք սիլոսացման ժամանակ

յուզաթթվային բաղադրիւնների վտանգը չի վերանում.
անխուսափելի յե դառնում յուզաթթվային խմորման ա-
ռաջանալը, այս տեսակետից ել ավելի նպատակահարմա-
րը դաճելու սառը սխիւսացումն է: Տաք սխիւսացման դեպ-
քում սննդաբար նյութերի կորուստը հասնում է 30-40
տոկոսի:

Մեր մի շարք շրջաններում սխիւսացման եյությաւնը
չհասկանալով, դժբախտաբար պատրաստված սխիւսը վոչ
տաքի յե նման, վոչ ել սառի, այսինքն կոպիտ կերպով
խախտելով սխիւսացման հիմնական սկզբունքները (կարճ
ժամանակում լցնելը, լավ տափափելը և այլն), սխիւսի
շերտատիճանն ավելի նպատակաւոր ե լինում յուզաթթվա-
յին բաղադրիւնների զարգացման համար, ու դրա շնոր-
հիվ ել ամեն տարի հսկայական քանակութեամբ սխիւս ե
փչանում, կամ անասուններն ախորժակով չեն ուտում:

ՅԵՐԷ Ե ՍԻՆՈՍԸ ՊԱՏԵՐԱՍ ԼՆՈՒՄ ԱՆՍՈՒՆ ԵՐԷՆ ԿԵՐԱԿԵԼՈՒ ԳԱՄԱՐ

Սովորաբար սխիւսը գործածելու համար պատրաստ ե
լինում մեկից յերկու ու կես ամիս հետո՝ նաշած, թե ինչ
բույսերից ե պատրաստված: Որինակ՝ յեղիպատացորենից,
արեմածաղկից, սորգոյից պատրաստած սխիւսը հասնում
ե մեկից մեկ ու կես ամսվա ընթացքում, վայրի բույսե-
րից պատրաստածը՝ 1 ու կեսից 3 ամսվա ընթացքում,
խոկ յերեքնուկից, վիկայից, առվույտից պատրաստվածը՝
յերկու—յերկուս ու կես ամիս հետո:

Անասուններին կերակրելու տեսակետից, սխիւսի հա-
տուցումը գործնականում վոչ մի նշանակութեւն չունի
որինակ՝ ինչպես մի շարք կուլտուրական բույսերից, այն-
պես ել վայրի բույսերից պատրաստած սխիւսը կարելի յե
պատաշործել առաջին իսկ որվանից. դրանից վոչ մի վնաս
չի լինիլ: Այս խնդրում բացառութեւն կապում ե մի-
միայն թէթեւածաղկավոր (առվույտ, յերեքնուկ և այլն)
բույսերից պատրաստած սխիւսը, վորը պատրաստելուց հե-
տո պետք ե առնվազը 1—1 ու կես ամիս սպասել, հետո
միայն տալ անասուններին:

Լավ պատրաստած սխիւսը պետք ե պահպանի սխիւ-
սացվոյ մասսայի գոյնը, գուրեկան տեսք պետք ե ու-
նենա այնպես, ինչպես լավ թթու դրած վարունգը: Սի-

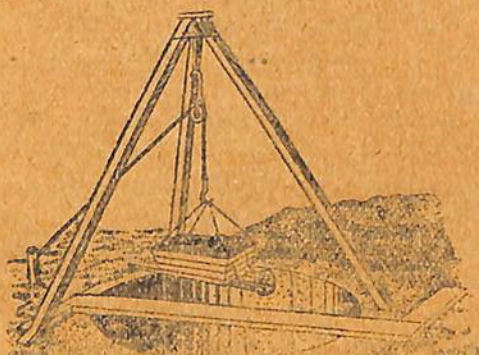
լուսը հաստունանալուց հետո պետք է դուրեկան հոտ ունենա ու շատ թթու չլինի:

ԻՆՉՊԵՍ ՊԵՏԲ Ե ՍԻՆՈՍԸ ՀԱՆԵԼ ՀՈՐԻՑ ԿԱՄ ԱՇՏԱՐԱԿԻՑ

Սիլոսը հաստունանալուց հետո պետք է հորից կամ աշտարակից հանել այն հաշվով, վոր բավական լինի տնաստուններին կերակրելու համար մեկ անգամ, այդ քանակից ավել չի թույլատրվում սիլոս հանել, վորովհետև սովորական պայմաններում սիլոսը յենթարկվելով ողի աղդեցութեանը, սկսում է շատ շուտ փչանալ, փատ հոտ է արձակում, անաստուններն ավտորժակով չեն ուտում, ուտելիս ել կարող են ֆուսվել:

Սիլոսը հորերից (գլանաձև կառուցվածքներից) պետք է հանել ամբողջ մակերեսով, իսկ խրամատներից՝ ուղղահայաց կտրելով, այսինքն ոկնել խրամատի մի անկյունից հանել՝ ուղղահայաց կտրելով, վորպեսզի սիլոսը ողի հետ շատ մեծ մակերեսով չշփվի:

Ամեն անգամ սիլոս հանելիս պետք է այն հաշվով հանել, վոր ձմեռ ժամանակ այդ հանված շերտը 5 սանտիմետրից, իսկ տաք յեղանակներին 8 սանտիմից պակաս չլինի, պակաս լինելու դեպքում սիլոսը կփչանա:



Սիլոսը պետք է հանել հավասար շերտերով, այսպես, վոր մնացած մասում փոսեր, դատարկ տեղեր չառաջանան հանելուց հետո հորի կամ աշտարակի բերանը պետք է խորանալով ծածկել, վորպեսզի դրսից ող չմտնի:

Մեր մի շարք խորհրդային և կո-

սկ. № 12. Սիլոսը հորից հանելը անտեսութեաններում, սիլոսը խորը հորերից

կամ խրամատներից հանելը բավականին մեծ զգալու-
թյունների յի հանդիպում. փորպեպի այդ աշխատանքն
ավելի հեշտ կատարվի, առաջարկվում է հորերի կամ խը-
րամատների վրա մի յեռուտանի պատրաստել, փոքր հանե-
լու պրոցեսը մեքենայացման յենթարկելով, գործը բավա-
կանաչափ կհեշտացնի (տես նկ. № 16), խրամատների հա-
մար յեռուտանին պետք է շարժական լինի, փորպեպի հնա-
րավոր լինի ամբողջ խրամատի յերկայնքով ողտագործել:

ՍԵՆՈՒՄ ԱԶԳԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ ԿԱԹԻ ՅԵՎ

ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎՐԱ

Ինչպես արտասահմանում, այնպես էլ մեզ մոտ մի
շարք գիտնականների կատարած փորձերը ցույց են տա-
լիս, փոր լավ փորակի սիլուսը, կաթի և կաթնամթերքների
վրա վոչ մի բացասական ազդեցություն չի թողնում ու
առանձնակի փառնգ էլ չկա զրանից, բացի շվեցարական
պանրից, փորի մասին մենք առանձին կանգ կառնենք:

Այդինակ՝ գերմանացի գիտնական ՅԻՐՅԸ, փորը հա-
մարվում է սառը սիլոսացման հիմնադիրներից մեկը,
դանում է, փոր սիլոսը կաթի վրա վոչ մի բացասական
ազդեցություն չի թողնում:

Պրոֆ. Ի. Ա. Պապովը գրում է. «Յեթն անասունների
զուր պահպանվի մարուր վիճակում և սիլոսը տրվի կթե-
լուց հետո, լավորակ կաթ կստացվի»:

Նույն կարծիքն են հայտնում մի շարք այլ գիտնա-
կաններ (Հոնկամա, Կիրե և Հյուլերալիս), փորոնք զրտ-
նում են, փոր սիլոսից ստացված կաթը շատ արժեքավոր
է յերեխաների և հորթերի համար՝ հատկապես ձմեռվա ա-
միսներին, յերբ ամառամթեքների մեջ վիտամինները հա-
մեմատաբար պակասում են, իսկ սիլոսն այդ կողմից ար-
ժեքավոր է այն իմաստով, փոր հարուստ է վիտամիննե-
րով, փորոնք անցնում են կաթի մեջ:

Նույնը պետք է ասել նաև յուղի ու խաացրած կաթի

մասին: Կիրճի և Հիլդերբրանտի ասելով, «սխլության կեր-
բից պատրաստվող յուզը, շատ լավ արամատ, գուշն և
ունենում և այդ յուզը շատ նման է լինում արծառային
շիջանում ստացված յուզին:

Դեռ 1930 թվին Խարկովի նահանգային դոստեինի-
կական կայանում գիտ. աշխատողներ Ռյուբիևովի, Պետա-
բայի յեվ Զախարչենկոյի կատարած փորձերը ցույց
են տալիս, վոր կովերը յեղիպտացորենից պատրաստված
սիլոսով կերակրելիս, այն ել որեկան 16, 24, 30 և նույն-
իսկ 40 կիլոգրամի դեպքում, յուզը վոչ մի բացասական
ազդեցության չէ յենթարկվում և, համեատած ալլ կերե-
րից ստացված յուզի հետ, միշտ ել դնացիւ են ավելի բար-
ձր բալով:

Խնչպես տեսնում ենք, այս բոլոր փաստերը դալիս
են ասելու, վոր կաթի և յուզի վորակն, անասուններին
սիլոսով կերակրելիս, վոչ թե վատանում և, այլ ընդհակա-
ռակը, ավելի լավանում և, դեռ չենք խոսում կաթի քանա-
կրն ավեցնելու մասին, վորը բազմաթիվ փորձեր արդեն
ապացուցել են: Լուսիա զոնտ կայանի անցյալ, նախան-
ցյալ տարիների կատարած փորձերը նույնպես այդ են
ապացուցում: Դրանց արդյունքները մոտ ապագայում
առանձին աշխատությամբ յույս կտեսնեն:

Ուրեմն այն կարծիքը, թե սիլոսը կաթի և կաթնամ-
թերքների վորակը պցում և, իրականության չի համապա-
տասխանում. յեթե մենք պատրաստենք բարձրորակ սիլոս
և կերակրումը ճիշտ կազմակերպենք, սիլոսը վոչ մի բա-
ցասական ազդեցություն չի կարող ունենալ՝ վոչ կաթի,
վոչ ել կաթնամթերքների վրա, ընդհակառակն՝ ավելի լավ
կազդի: Խնչ վերաբերում է այն ինդըին, թե ինչպես և
ազդում սիլոսը պանիրների վրա, պետք է տեսլ, վոր այս-
տեղ հիմնականում յերկու կարծիք կա. — մի խումբ գիտնա-
կաններ գտնում են, վոր սիլոսով կերակրվող կովերի կա-
թը պանրագործության համար, հատկապես շվեցարական

պանրագործութեան համար անպետք է, իսկ մի մասը հա-
կառակ կործինքի յեւ Սյո նպատակով 1927 թվին Բեր-
նում հրավիրված կոնգրեսն այս խնդրի շուրջը բացատ-
րար արտահայտվեց:

Գերմանացի և ամերկացի մի շարք գիտնական-
ներ, վերոնը բոլորովին հակառակ սրան գրում են, թե սառը
ձևով պատրաստված լավ սիլոսը չափավոր կերակրելու
գեպքում, վոչ մի ազդեցութեան չի թողնում պանրի վրա:
Պրոֆեսոր Բ. Ս. Պապովը տարբեր տեսակի կաթնամթերք-
ներ պատրաստելիս կթու կովերի լավ վորակի սիլոսով կե-
րակրելու համար հետևյալ նորմաներն է առաջարկում:

ա) թարմ կաթ ոգտագործելու գեպքում մինչև 25
կգր.

բ) յուղ պատրաստելու գեպքում մինչև 30 կգր.

գ) պանիր պատրաստելու գեպքում » 16 »:

Չնայած, վոր ներկայումս հետազոտողների մեծ մա-
սըն այս խնդրի մասին դրական կարծիք են տալիս, բայց
քանի վոր գեռ մի շարք վճռական գեր խաղացող մո-
մենտներ չափ չեն ուսումնասիրված և պարզված չեն, թե
ինչպես է ազդում սիլոսը տարբեր տեսակի պանիրների
վրա, այս բնառնառով ել պանրագործութեան համար խոր-
հուրդ են տալիս մի փոքր ավելի չափավոր լինել:

ՍԻԼՈՍԻ ԱՆԱՍՈՒՆՆԵՐԻՆ ԻՆՉԿԵՍ ԿԵՐՑՆԵԼ

**ԻՆՉ ՏԵՍԱԿԻ ԱՆԱՍ ԻՆՆԵՐԻՆ, ՎՈՐՔԱՆ ՍԻԼՈՍ ԿԱՐԵԼԻ ՅԵ
ԿԵՐՑՆԵԼ**

Սիլոսը կարելի չի կերցնել համարյա բոլոր հատակն
առած անասուններին: Բայց ամենից շատ հարմար է
կերցնել տավարին, առանձնապես կաթնատու անասուն-
ներին:

Անասուններին պետք է աստիճանաբար սովորեցնել
սիլոս ուտելուն: Սկզբում պետք է տալ շատ քիչ, ապա
կամայ—կամայ ավելացնել, վորպեսզի մի անգամից նրանց
ստամոքսի վրա չազդի:

Տարբեր տեսակի անասուններին տարբեր քանակությամբ սիրոս կարելի չե տալ:

Կաթնատու կովերին կարելի չե տալ որակա՜ն 10-16 կիլո սիրոս՝ նայած կովի մեծությանը և տված կաթի քանակին: Միլոսը փոխարինում և մեծածափալ կոպիտ կերերին, աճյալն, վոր սիրոս տալու դեպքում՝ կոպիտ կերերի կեսը կամ մեկ յերրորդը՝ կարող ենք պահպանալ, խնայողություն անել: Մակա՜յն բոլորովին առանց կոպիտ կերերի, միայն սիրոսով անասուններին կերակրել չի կարելի: Կովերին սիրոս պետք և տալ անպայման կթելուց հետո, յերբ կաթը գուրս և առըմած, վերովհետև սիրոսի հոսք շատ շուտ և անցնում կաթին:

Ուտելուց հետո սիրոսի մնացորդները պետք և անմիջապես հեռացնել գոմից, մսուրները շուտով լվանալ և գոմի պատուհանները շուտով բաց անել, վոր ողը մաքրվի:

Մառազներին կարելի չե սիրոս տալ միմիայն սկսած 9-10 ամսական հասակից, որակա՜ն մինչև 5 կիլո:

Ցերինջներին կարելի չե տալ որակա՜ն մինչև 8 կիլո: Մառազներին՝ սիրոս տալիս, լավ կլինի վրան ավելացնել յերկու ճաշի զգալ ծեծած կավիճ, վորպեսզի սիրոսի թթվությունը թուլանա:

Հասակ առած փոխարներին և այծերին կարելի չե որակա՜ն տալ մեկ ու կես կիլո սիրոս, բայց պետք և աշխատել շատ զգուշությամբ և աստիճանաբար սովորեցնել նրանց ալո կերին: Միլոսը փոխարների բրդի վրա յեղլավ և ազդում:

Ջիւրին կարելի չե տալ շատ լավ վորակի, լավ հասունացած սիրոս: Պետք և աստիճանաբար սովորեցնել, սկսելով մեկ ու կես կիլոյից և հասցնել ամեն մեկին որակա՜ն 6-8 կիլոյի: Միլոսը ձիերի թև արտաքին տեսքի, թև աշխատանակության վրա լավ և ազդում:

Հասակ առած յուրաքանչյուր խոզի նույնպե՜ս կարե-

լի յե տալ որական մեկ ու հին կիլո շատ լավ վորակի սիրուս:

Վոչ մի անասունի բորբոսնած կամ շատ թթված սիրուս չի կարելի տալ: Գրանից հրա ստամաքը կխանգարվի ու կհիվանդանա: Նառած սիրտը պետք է հալեցնել ու հետո տալ անասուններին:

Հզի կենդանիներին՝ ծնելուց մեկ ամիս առաջ լավ կլինի դադարեցնել սիրուս տալը: Միլոսի թթված թշուշոցներն համար լավ կլինի սիրուսի հետ միասին անասուններին տալ կալիճ, ծեծած կրաքար, կամ փոռարանի մոխիր, — կաթնատու կովերին՝ որական 20-25 գրամ, խոզերին՝ 5-15 գրամ, իսկ փոշխարներին ու ալծերին՝ 3-8 գրամ:

Անասուններին կարողիլի ու ճակնդեղի տերևներից պատրաստված սիրուս պետք է տալ սովորական նորմայի կիսի չափ, իսկ մատղաշներին, ձիերին և խոզերին ավելի լավ է բոլորովին չտալ:

Սիրտով կարելի չէ կերակրել նաև ճագարներին ու թռչուններին: ճագարներին որական կարելի չէ տալ 150 գրամ լավ վորակի սիրուս, իսկ թռչուններին՝ 100 գրամ:

ՍԻԼՈՍԵ ՌԳՏԱԳՈՐԾԻԼՈՒ—ԿԵՅՆԵԼՈՒ ԳԵՄՆԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

Անասուններին սիրտով կերակրելիս անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ կանոնները:

1. Անասուններին սիրտին ընտելացնել աստիճանաբար 20-25 օրվա ընթացքում:

2. Անասուններին չպահել միմիայն սիրտով, այլ յուրաքանչյուր օր առցիտնի մեջ մացենի կալիտ և խառցրած կերեր: սիրտը տալ միմիայն այդ կերերը ապուց հետո:

3. Վոչ մի գեպջում անասուններին բորբոսնած սիրուս չտալ:

4. Հորից անհրաժեշտ պահանջից ավել սիրուս չճանել:

5. Սառած սիրտը նույն գրությամբ անասուններին չտալ, այլ հալեցնել, հետո տալ:

6. Գոմում յերկար ժամանակ սիրուս չպահել, կերակրելուց հետո մնացորդը մաքրել յիվ գոմից հեռացնել:

7. Կլեկուց առաջ և կլեկու, ընթացքում կովերն սիլոս չափը:

8. Յուրաքանչյուր անգամ սիլոս տալուց հետո, մսուրները լավ մաքրել, յեթե հնաշավոր ե, լվանալ:

9. Հորթերին, գառներին, մաքուր կենդանիներին (քուռակներին) և խոճկորդներին 9-10 ամսական հասակից շուտ սիլոս սով չկերակրել:

10. Մառգաշներին սիլոսին ընտելացնելիս սկսել ամենափոքր չափից, տալով երական 50-75 գրամ:

11. Հղի անասուններին սիլոսով կերակրելը դադարեցնել ծնելուց 1-1 կես ամիս առաջ:

12. Հորից կամ աշտարակից սիլոսը հանելիս, հանել հավասար մակերեսով,— ձմեռը վոչ պակաս 5 սանտիմից, իսկ գարնանը կամ ամռանը 8 սանտիմետրից վոչ պակաս խորով յամբ:



	էջ
1. Կերի սիրտացման նշանակութիւնը . . .	1
2. Ինչպէ՞սի բույսերից կարելի չե սիրտ պատ- րաստել և յերբ	5
3. Սիրտային կառուցվածքները և նրանց նա- խապատրաստումը	16
4. Կանաչ մասնային պատրաստումը սիրտաց- ման համար	21
5. Կանաչ մասնային մանրացները և սիրտային կառուցվածքները մեջ լցները	24
6. Սիրտային կառուցվածքների ծածկերը . . .	27
7. Սիրտի մեջ ապրող բակտերիաները և նը- րանց գործունեութիւնը	28
8. Սիրտացման ձևերը	33
9. Յերբ և սիրտը պատրաստ լինում անասուն- ներին կերակրելու համար	39
10. Ինչպէս պետք և սիրտը հանել հորից,—կամ աշտարակից	40
11. Սիրտի ազդեցութիւնը կաթի և կաթնամ- թերքների վրա	41
12. Ինչպէս ուտեցնել սիրտն անասուններին .	43
13. Սիրտն ոգտագործելու կերքներու հիմնա- կան կանոնները	45

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0001096

452

A $\frac{11}{24820}$

9672 60 409.

144.

М. АСЛАНЯН

Техника силосования кормов