

ԱՍՏ.ԱՆ.Ի Ժ.Գ.Ե.ՐԸ ԳԻՑ ՄԹԵՐՄԱՆ  
ԳՈՄԻՅԵ

5853  
ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ  
ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ

Կ.Դ.



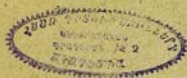
Ա.Ս.Ֆ.Խ.Հ. ԺՈՂԿՈՄԻՏԻՆ ԿԻՑ ՄՅԵՐՄԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

5853

Ա.գրումով. ԻԼՅՈՒԽԻՆ Ն. Պ.

# ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ

Խմբ. պրոֆ. Պ. ՎԻՆՈԳՐԱԴՈՎ-ՆԻԿԻՏԻՆ-Ի



Բ.Ֆ.Լ.ԿՍ  
1935



Պատասխ. խմբ. Լ. ՆԻԿՈՂՈՍՅԱՆ.  
Տեխ. խմբ. Ի. Ի. ՏՐՈՒՑԱՆՈՎ.  
Քաղաք. Ս. ՄԱՆՈՒԿՈՂՅԱՆ.

---

Տպարան «Տեխնիկա դա Շրումա» Կեցխովեի Վ. Ձ Ծ.  
Պատվեր 697. Դիմովիտ Ձ 1308 Տիրութ 2150

# Ն Ե Ր Ա Ծ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

## I. ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ ՄԱՐԴՈՒ ՀԱՄԱՐ

Գլուխառնառնական բոլոր կուլտուրաների մեջ պաշտառականներն ու թիկերն առանձին տեղ են բռնում՝ տալով համային բարձր արժեքի և սննդաբար նշանակություն արտադրանքներ: Պատկերների այդ հատկությունը մարդկության հոգմից յուրացված և իբր գոյության ամենահին ժամանակաշրջանից: Վերջին ժամանակներս գիտական - հետազոտական աշխատանքների միջոցով հայտնաբերած են Վոր պատկերները բացի շագարից, սպիտակուցային և այլ սննդաբար նյութերից, պարունակում են իրենց մեջ մի տեսակ միացումներ, վորոնք կոչվում են վիտամիններ, Նրանք նպաստում են մարդու որդանիքմում զանազան պրոցեսների կարգավորմանը, պաշտպանում են այն հիվանդագին փոփոխություններից և աջակցում են ուժերի վերականգնմանը:

Յերեք տեսակ վիտամիններ գոյության ունեն՝ Ա, Բ, Գ. վորոնցից մարդու որդանիքմի համար առաջիկ նշանակություն ունի Գ. վիտամինը, Վորը նախապաշտպանում և ընդախտային և դրա նման այլ հիվանդություններ: Դրա համար ել շրջաններում, վորտեղ բնակչությունը գործ և անում մեծ քանակությամբ պտուղներ թարմ կամ վերամշակված ձևով, քիչ են լինում նման հիվանդությունների դեպքեր: Ընդհակառակը, պտղային մթերքների վոչ բավարար չափով գործածելն առաջ և բերում ընդախտի և այլ հիվանդություններ, առանձնապես հյուսիսային շրջաններում, վորտեղ կլիմայական պայմանների հետեանքով վոչ միշտ հնարավոր և պտղային կուլտուրաներ դարգացնելը:

ԵՄԷՄ համարյա թե բոլոր տեղերում բաց հողամասեր լինելու դեպքում բանջարեղեն անում և. միայն հեռավոր հյուսիսում մի քիչ կրճատվում և նրա տեսակների թիվը: Իսկ ավելի արժեքավոր պտղային տեսակների հուլառուրաների դարգացումը հիմ-

նականում հնարավոր և բարեխառն և տաք կլիմա ունեցող շրջաններում: Յուրա և ընդհանրապես ամենի խիստ զոնաաներում պտղային կուլտուրաների զարգացումը սահմանափակվում և միայն նրանց տեսակներին և ցեղերին շատ քիչ քանակությամբ: Դրա համար ել հարավային և բարեխառն զոնաները պտղային կուլտուրաներին համար հանդիսանում են առանձնապես արժեքավոր և նման կլիմա ունեցող շրջանները ծառայում են պտղային արտադրանքի հիմնական մատակարարողները ընդհանրապես, իսկ հյուսիսի համար մասնավորապես:

Վայրիամ Կոնյուկովի դերը.—Արդյունաբերական և բանվորական խոշոր կենտրոնների կողմից վերջին տարիներս ներկայացվում և պտղային արտադրանքի վերաբերյալ բավական բարձրացած պահանջներ, իսկ գոյություն ունեցող կուլտուրային պտղի տնկարանների ապրանքաքանակը դեռ չի ապահովում ամբողջությամբ պտուղների այդ պահանջը, մասնավոր դեր պտուղների մի մասը ոգտադրածվում և վորպես վերամշակման հումուլթ սննդահամի արտադրության համար: Դրա համար ել իՍՆՄ կառավարության կողմից մեծ ուշադրություն և դարձված խորհրդային Միության հոգամասում մեծ քանակությամբ բուսնող վայրի պտղային ծառերի հակայական ֆոնդի ոգտադրածման վրա:

Մի շարք վայրերում և շրջաններում վայրիահ պտուղների և հատապտուղների հավաքն ու ընդհանրապես մթերումը շատ հին պատմություն ունի և պտղա-հատապտղային հոծության մթերման քանակությունը հաշվվում և հաղարավոր տոններով, վորը պտղի ապրանքաշրջանառության և նույնիսկ արտահանության մուտքի հողվածների մեջ բավականին մեծ տեղ և բռնում:

Մի քանի դեռ ևս քիչ յուրացված շրջաններում, մի շարք հատապտուղներ և պտուղներ, վորոնք աշխատավորության մատակարարման համար անհրաժեշտ են, մինչև այժմս ել մնում են չոգտադրած, և այդ վայրիաճների բերքն առայժմ հանդիսանում և կենդանիների և զազանների բաժին կամ թե մեծ մասամբ ուղղակի փչանում են անտառներում:

Հավաքը կանոնավոր կերպով դնելու դեպքում և համապատասխան մշակման ժամանակ, վայրիաճների պտուղները կարող են հակայական դեր խաղալ վորպես լրացուցիչ պտղային արտադրանք, աշխատավորների սնունդի լավացման գործում:

Խորհրդային Միության մեջ տեղ վայրիաճները կարելի չե հաշվել 30 պտղի տեսակից ամել, վորոնք ներկա մոմենտում հա-

զիտանում են հավաքել և մթերման առարկա, ԱՍԽՀՄ նույնպես առնում են հակալական քանակությամբ զանազան անտառային պտղատու ծառեր, բայց նրանց ոգտազործումը առայժմ սահմանափակված և տեսակների չնչին քանակությամբ և համեմատաբար վաղ մեծ չափերով:

Զոռանդելի դերը.—Պտղային արտադրանքը մարդու որպանիզմի վրա ավելի քան լրիվ հետևանք և թողնում այն ժամանակ, յերբ պտուղները գործ են անվում թարմ դրությամբ: Բայց պտուղների թարմ դրությամբ գործածելը սահմանափակված և նրա համար, վոր նրանց տեսակներից զգալի մասը պտուղների հասունանալու համար շատ կարճ սեզոն ունեն և հիմնականում նրանց գործածությունը մասսայի կողմից հնարավոր և միայն նրանց բուսական շրջաններում, Հյուսիսային կողմերում, ուր սովորաբար պտղային արտադրանքներ տեղափոխում են հարավային զոռաններից, պտուղների գործածությունը կատարվում և մեծ մասամբ վերամշակված ձևով, Հյուսիսային շրջանները թարմ պտուղներով պակաս մատակարարելը մեծ մասամբ առաջ և զալիս և նրանից, վոր տեղափոխում են շատ հեռու տեղերից, վորը կազմված և շատ զգալարությունների և պտուղները հանապարհին չըգիմանալու հետ, թարմ պտուղները հեռու տեղ փոխադրելու ժամանակ, նրանցից ավելի քնքուշները տալիս են փշանալու մեծ տոկոս, ինչպես ցույց տվեց փորձնական փոխադրության վերջին հետևանքները (կախված պտուղների վորակից, նրանց տեսակների և ցեղերի կազմությունից, դարսելու և տեղափոխության պայմաններից), պտուղների փշանալը տատանվում և 10-ից մինչև 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub> և նույնիսկ ավելի Այնպիսի քնքուշ պտուղներն ու հատապտուղները, ինչպիսիք են՝ մուրը, յելաղը, դեղձը և մի քանի ուրիշները, առանց հատուկ սառցարանների և այլ հարմարությունների համարյա թե չեն գիմանում հեռու հանապարհ տեղափոխելու գեղջում:

Նրա հիման վրա ել, Հյուսիսային արդյունաբերական խոշոր կենտրոններին մատակարարելու համար, պտղային արտադրանքը մեծ մասամբ տեղափոխում են արդեն վերամշակված դրությամբ:

Վերամշակված դրությամբ պտուղների տեղափոխության ժամանակ հետախույզում և դատաւարելը, եժանանում և, թե իբ և թե տեղափոխության ծախսերը և վոր գլխավորն է, չոր մթերք վերամշակած պտուղները, առանց մեծ զգալարությունների կարող

են տեղափոխել հարավային շրջաններից հեռավոր հյուսիս աղա-  
հով դրուժյամբ, առանց վախենալու, վոր ճանապարհին կարող  
և փշանալ:

## II. ՎԱՅՐԻԱՅ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԶՈՐԱՑՆԵԼՈՒ ԶԵՎԵՐԸ

Կլիմայական պայմաններից և առանձնապես հասունանալու  
և հաճաքի ժամանակ տեղի ունեցած մթնոլորտային տեղումների  
քանակությանից կախված, վայրիսե պտուղների վերամշակումը  
չոր դրուժյան, կատարվում է արևի տակ, կամ թե չե հատուկ  
վառարանների մեջ և չորացնող սապարատների տարբեր սիս-  
տեմներով:

Պտուղների չորացումը տեղով: Հայաստանի և Ադրբեջանի  
հարավային ցամաք շրջաններում, վորտեղ պտուղների հասունա-  
նալու և հաճաքի ժամանակամիջոցում շնչին քանակությամբ  
մթնոլորտային տեղումներ են լինում և նկատվում է ոգի մեծ  
չորության, լիովին հնարավոր է կիրառել պտուղներն աղեղով  
չորացնելու միջոցը: Նրա տեխնիկան կայանում է հետևյալում.

ա) Պտուղներն արևով չորացնելու համար ընտրում են բո-  
լորովին հարթ, առանց ստվերի և աղբախոտերից մաքրած արև-  
վոտ հրապարակ, ծանկալի չե հրապարակը ունենա մի քիչ թեղ-  
վածք գեպի հարավ, հարավ-արևելք կամ հարավ-արևմուտք:  
Հրապարակը պետք է հեռու ընկած լինի փոշոտ և անցուղարձի  
ճանապարհներից:

բ) Պտուղները վրան դարձած մատուցարանները տեղա-  
փոխվում են հրապարակը հատուկ պատգարակները վրա մեկ ան-  
գամից 8—10 հատ և դառավորում են գետնի վրա հաճախ  
ժապավենաձև յերկուսկան մատուցարան միասին, ժապավեն-  
ների մեջ թողնվում է անցք մոտավորապես 40 սանտիմետր լայ-  
նությամբ:

գ) Դիչերը մատուցարանները պտուղներով դարձվում են ի-  
րար վրա շեղակույտերով 15—20 հատ իրար հետ հենց ախտեղ  
հրապարակում: Ամենավերևի պողով լիքը մատուցարանը պաշտ-  
պանության համար ծածկվում է դառարկ մատուցարանով:

Յեթն սպասվում է գիչերը մթնոլորտային տեղում, անհրա-  
ժեշտ է գիչերը պողով մատուցարանները տեղափոխել ծածկի  
տակ:

Ձրացման մեծ կետերում մատուցարանները հրապարակ տեղափոխելու և յետ տանելու համար զորք են ածուած փոքրիկ վազանիկներ, զորոնց տեղաշարժելու համար կետից մինչև հրապարակը և նրա մեջտեղում ձգուած են փայայա ուղիներ:

զ) Ոգտատու-սեպտաներէր ամիսներում արեւոտ պարզ յեղարակներէ ժամանակ, կըտկաժոր և կորիզաժոր պատուղները կարած դրությամբ կարող են չորանալ մատուցարաններում արդեն 2—3 որժաւ ընթացքում, իսկ առանց կտրտելու, ամբողջությամբ չորացժող կորիզաժորները չորանում են 5—8 որժաւ ընթացքում:

ե) Արեւի տաքությունն ոգտագործելը հարկաժոր և նաեւ կիրառել կրակն վառարաններում վերամշակժող պտուղները նախապէս չորացնելու համար:

Ձրացման մառուցարանները.—Ձրացնելու մատուցարանները պատարաստուած են անխեժ փայտե տախտակներից բարակ կըտրած 90 սանտիմետր լայնությամբ: Յաւրաքանչյուր մատուցարան պետք է բաղկացած լինի 4 կամ 5 միանման լայնության բարակ տախտակներից 10—12 միլիմետր հաստությամբ, Մատուցարանի ներաի կողմը պետք է շատ հարթ ռանդած լինի: Մատուցարանի հատակի տախտակները պետք է մեխժամ լինեն իրար քիզ կամ թե 2—3 միլիմետր իրարից հեռու: Կողի տախտակները նույնպէս պետք է ռանդած լինեն: Մատուցարանի ափերին սմբացնում են փայտե, լաժ ռանդած ափառներ (պլանկա), զորի յերկարությունը հաժաար և մատուցարանի լայնքին, իսկ հաստությունը 3—4 սանտիմետր, Վարպեպի մատուցարանի տախտակները աժելի ամուր կպցրժամ լինեն, նրանք մեխժում են մանր, կողերը քառթած կամ ողաշրի մեջ թացացրած մեխերով, Յաւրաքանչյուր տախտակիկ պետք է մեխժամ լինի 2 կամ յերեք մեխով (նկար № 2):

Մատուցարանը մեխելուց հետո, նրա ամբակների կողմը պետք է ղգուշությամբ և խնամքով ռանդել: Այն դեպքում, յերբ մատուցարանի վրա կատարժում է կտրտժամ մանր կլոր պտուղների (կորիզաժորների ցեղը) չորացում, մատուցարանի յերկարությամբ ափերին լրացուցիչ մեխում են նեղ ափառներ 1,5 սանտիմետր հաստությամբ: Այն պաշտպանում է պտուղին սառնելու մատուցարանից:

Միւտա պառնարան.—Կաւաժոր պտուղներից ժորակով լաժաղուները կարող են վերամշակժել կալիֆորնիական մեթաղով: Դրա համար վերամշակման կետերը պետք է կիրառեն պտուղնե-

բը հատուկ ծխառման պահարաններում ծեծումքի ծուխով ծխառելը:

Ծխառ պահարանները սովորաբար քանդվող են պատրաստվում և լինում են յերկու չափի՝ Մեծերը՝ 25—30 մատուցարանի, 1,6 մետր յերկարությամբ 1,20 մետր լայնությամբ և 1 մետր բարձրությամբ, փոքրերը՝ 12—15 մատուցարանի՝ 1,2 մետր յերկարությամբ, 0,90 մետր լայնությամբ և 1 մետր բարձրությամբ: Պահարանի յուրաքանչյուր պատը բաղկացած և շրջանակներից շինված ափսոսիկներից, հյուսված սառամեաձև, և այդ շրջանակին մեխվում և ֆաներն ամրոգշությամբ: Պահարանի հավաքը կատարվում և այն ձևով, վոր քառակուսի ձողից շինված շրջանակը դըրսից լինի, իսկ ներսի կողմը պահարանը պետք և լինի հարթ ֆաներից (նկար № 2):

Ծխառ պահարանը պատրաստի դրությամբ իրենից ներկայացնում և հատակը վերև դարձված մի արկղ: Անցքերն ու միացման տեղերը կողովում են շրեշով, կամ թուղթով: Մատուցարանները պտղով լցված դասավորվում են շեղակույտի չափին համապատասխան: Շեղակույտի կողքը դրվում և վառված ծեծումքով ամանը և այդ բոլորը ծածկվում և ծխառ պահարանով:

### III. ԶՈՐԱՆՈՑ ԱՊՊԱՐԱՏՆԵՐ

«Սխմպիկա-Գամգեմգեյմ»-ի օխոսմի չորամոց.

Այս տիպի չորանոցը կազմավաճած և այս բրոշյուրի հեղինակի և «26» կոմունարների անվան գործարանի մեխանիկ Գուրչտեյնի սքեմայի հիման վրա յերկու չորանոցների՝ Սմպիկասի բոժոժ-չորացնող և Գանգեմգեյմի՝ պտուղ չորացնող-մասերից վորոշ հավելումներով: Կրակի ապպարատը վերցված և (կալորիֆեր) Սիմպիկասի բոժոժ-չորացնողից, իսկ իսկական չորացնող կամերան կազմավաճած և Գանգեմգեյմի չորանոցի հիմունքի վրա: «Սիմպիկա-Գանգեմգեյմ»-ի չորանոց ապպարատը կազմված և յերեք մասից.

ա) Կալորիֆեր—տաք ոչ պատրաստողը:

բ) Ողամուղ—կալորիֆերի մեջ ոչ լցնելու և հետագայում այն չորացնող կամերային տալու համար,

գ) Զորացնող կամերա (նկար № 3):

Տաք ոգ պատրաստող վառարանները (կալորիֆեր) կլոր հո-  
րիզոնական տեսակի յեն. պատրաստվում են հետևյալ չափերի.

| Մանրի ամուսններ                       | Չափեր սանսիմետրով |      |      |
|---------------------------------------|-------------------|------|------|
|                                       | № 3               | № 4  | № 6  |
| Կալորիֆերի տրամագիծը . . . . .        | 1060              | 1060 | 2100 |
| Բարձրությունը վառարանի հեռ միասին . . | 3550              | 4550 | 4950 |

Ջրացնող կամերները հետևյալ չափերն ունեն. բարձրու-  
թյուն—276 սմ., լայնությունը առաջից—175 սմ., կողքից—155  
սմ.: Յուրաքանչյուր կամերան բաղկացած է յերկու բաժնից,  
Յուրաքանչյուր բաժնում տեղադրվում են 18—22 չորացման  
վանդակներ, զորոնք ձգված են մետաղե ցանցով, Վանդակի յեր-  
կարությունն է 145, իսկ լայնությունը 71 սանտիմետր: № 3  
կալորիֆերը տաքացնում է մեկ չորացնող կամերա, № 4-ը—յեր-  
կու և № 6-ը յերեք չորացնող կամերաներ: Կախված պտուղների  
տեսակից, յուրաքանչյուր վանդակի վրա տեղադրվում է 12-ից  
մինչև 16 կիլո հում նյութ: Կալորիֆերի համար միջին զորակը  
փայտի պահանջ ունի—№ 3-ին—25—30 կիլոգրամ, № 4-ին 30—  
45 կիլոգրամ և № 6-ին 60—70 կիլոգրամ մեկ ժամում:

Ոգամուղը պարացնելու համար պահանջվում է ելեքարական  
կամ ալյ ուժ. № 3 կալորիֆերի համար—3 ուժի, № 4—չորս և  
№ 6—հինգ ուժի:

«Միմպլեկա-Գանդենգեյմ» չորանոցը կարող է աշխատել և  
փայտով և ամուսնով:

Պտուղների տեսակներից կամ ցեղերից և զորակից կախված,  
«Միմպլեկա-Գանդենգեյմ» ապպարատով պտուղների չորացումը  
կատարվում է 4—6 ժամվա ընթացքում, Այդպիսով այդ չորա-  
նոցը հնարավորություն է տալիս որվա մեջ յերեքից չորս ան-  
գամ լցնել: Դրա հետ միասին պետք է ի նկատի ունենալ, ավե-  
րի հաջող չորացում կատարվում է յերբ պտուղները կտրված են:  
Պտուղներն ամբողջությամբ չորացնելիս, պրոցեսսը մի քիչ դան-  
դաղում է:

Այսպիսի չորանոց տապալարատներ պատրաստում է Թիֆլիսի  
«26» Կոմսուխարների անվան գործարանը:

«Միմպլեկա-Գանդենդեյմ» տիպի շորանոցները տեղում հարմարացնելու համար անհրաժեշտ է իրար մեջ յերկու ծածկված ընակարան—մեկը՝ կաշույն փեղբի համար սղառուղի հետ միասին, իսկ յերկրորդը՝ շորացնող կամերայի համար: Կամերային շոտ մոտ շինվում է հատուկ փոքրիկ հրապարակ մինչև մեկ մետր բարձրությամբ շորանոցի մեջ տեղով լիքը վանդակներ դնելը հարմար դարձնելու համար:

Կամերաների մեջ վանդակները դնում են զերեկից, իսկ պատրաստի շոր արտադրանքը դասարկում ներքևից, Գտուղները կտրտելիս նրանց մի մասը մեծ է լինում, շոր արտադրանքը փոխելու ժամանակ պտուղների այգ խաշոր մասերը, առանձնապես կորակողները, զորպես դեռ եւ լավ չը շորացածներ գտնվում են և նորից գրվում վանդակի մեջ: Այգ դեռ լավ չը շորացած պտուղներով վանդակը յերկրորդ տեղում է դրվում կամերայի մեջ լիքի շորանալու համար:

Շորանոցին ծառայելու համար մեկ հերթին պահանջվում է 1 մեքենավար-փականագործ, 1 շորացնող և 3 բանվոր, զերջինները համաձայն շորացնող յերեք կամերաների, յուրաքանչյուրին մեկը:

Ապագաբաժանների արտադրողականությունը շոր խնձորների վերաբերմամբ արտահայտվում է այսպես. № 3—400 կիլո № 4—600—800 և № 6 մինչև 1200 կիլոգրամ, որովհետ յերեք հերթ աշխատելու դեպքում:

Հյութալի պտուղներ վերամշակելիս արտադրանքն իջնում է մեկ յերրորդով:

#### IV. «ԵՍՏՈՆԿԱ» ՏԻՊԻ ԶՈՐԱՆՈՑ

Վայրիան պտուղներից սև պալուրը վերամշակելու համար շոր գրության, ԱՍԽՁՎ վերջին տարիներս (առանձնապես Արխաղիայում) կառուցված են մի քանի շորանոցներ պահարանային տեսակի «Մատոնկա» «Մատոնկա» շորանոցը բաղկացած է աղյուսից շինված կամերա-փառարանից տաք ոգ պատրաստելու համար և պահարանից՝ վանդակներով: Կամերա փառարանը լինում են յերկարությամբ 2 մետրից մինչ 3 մետր, յերեմե ել ավելի և լայնությամբ 1,5-ից մինչև 2 մետր: Տաք ոգը պատրաստվում է յերկարթե խողովակներով, զորոնք ունեն տեղավորված են

վառարան-կամերայի ներսում, ներքևի մասում, Տաք ողն ստաց-վում և կամերայի մեջ յերկաթե խողովակների շուրջը, վորոնց միջից անցնում և կրակը և ծուխը վառարանից ու դուրս և դա-լիս ծխնելուղից: Խողովակները դառնում են աղյուսե կամերայի ներքևի մասում, վորի միջից տաք ողը բարձրանում և վերև և բնական հոսանքով անցնում և չորացնող պահարանները: Ողի տաքության աստիճանը կարգավորելու համար շինվում են հա-տուկ ծածկոցներով անցքեր ստա ողը ներս թողնելու համար: Վառարան-կամերայի վերևից, խողովակների հետ միասին, տե-ղավորվում և հատուկ շրջանակ, իսկ դրա վերևից դրվում են փոշ-աե պահարանները չորացնող վանդակներով:

Շտամոնկա՝ չորանոցի պահարանները մեծ մասամբ լինում են յերկու կողով, բայց յերբեմն նրանց շինում են մեկ կողով: պահարանը բաժանվում և մի քանի բաժինների, Յեթե յերկու կողմանի յե, այդ դեպքում ունենում և 4—6, 8 և նույն իսկ 10 բաժանմունք, մեկ կողմանի պահարանն ունենում և 2-ից մինչև 5 բաժանմունք: Յուրաքանչյուր բաժանմունքում իրար վրա դարձառե տեղավորվում և մինչև 15 հատ չորացնող ցանցեր: յեր-բեմն պահարանները լինում են փոքր չափի՝ 10 ցանցի համար: Յանցի չափերը. — լայնությունը՝ 0,71, իսկ յերկարությունը՝ մին-չև 1 մետր:

Մետաղե խողովակների միջոցով տաքացող ողը բնական հոսանքով բարձրանում և վերև, անցնում և պահարանի միջով, շրջադասելով ցանցերը պտուղներով, չորացնում և վերջինները: Ի նկատի ունենալով, վոր տաք ողը չորացնող կամերան արվում և բնական հոսանքով, դրա համար ել պտուղների չորացումն ըն-թանում և մի քիչ դանդաղ: Պտուղների տեսակից և հատկու-թյունից կախված, նրանց չորացումը կատարվում և 8—14 ժամ-վա ընթացքում: Այդ նեկ չորացման առավելությունը մյուս սխառեմները հանդեպ կայանում և նրանում, վոր այն ամբողջ-վին կարելի չե պարտադիր տեղական նյութերով, և միայն կա-րիք և լինում նեղ բերել չնչին քանակությամբ յերկաթե թի-թեղներ խողովակների համար ու ցանցեր չորացնող ցանցամա-ղերի համար: Շտամոնկա՝ չորանոցը շինվում և վոր շատ մեծ փակ սարայի մեջ: Երևանյութերից կախված՝ չորանոցի շինելու արժեքը տատանվում և 5-ից մինչև 10 հազար բուրլու մեջ:

Գահարունները աճապեա են շինված, վոր յուրաքանչյուր չորացնող ցանցամաղ հանվում և դրվում և անկախ, Ծանցամաղերի բեռնավորումը կատարվում և պահարանի դանազան մասերում Զորանոցին ծառայելու համար պահանջվում և 1 վարանչ-չորացնող և նալած բաժանմունքների քանակությանը 2—5 բան-վոր յուրաքանչյուր հերթին, Զորանոցի արտադրողականությանը հազամար և որական մինչև 500 կիլո չոր մթերքի:

Միսան.—Վալրիաճների պտուղները վերամշակելու համար առաջիմ ամենատարածված հասարակ կուտար և՛ և՛ հանդիսա-նում և ծխանը, Զնայած նրան, վոր ծխանի միջոցով շի կարելի ստանալ բարձր վորակի արտադրանք, աշուսամենայնիվ ԱՍՈՖԶ այն ստացել և բաժանել լայն տարածում, առանձնապես հյուս-սիսային Կովկասում, Դա նրանից և, վոր ծխանը շինելու համար կարիք չկա դրանց վորելիք շինանյութ բերելու, Այն ամբողջո-վին պատրաստվում և տեղում, անտառում, հենց տեղում և՛ և՛ ձեռք բերած նյութերից:

Միսանը հետևյալ և՛ և՛ շինվում, բաց տարածության վրա, հարմար տեղում վորվում և քառանկյունի մի փոս 1,5 մետր լայնությամբ, մինչև 3 մետր յերկարությամբ և մինչև 1 մետր խորությամբ, Այդ փոսի կողերը շարում են աղյուսներով, աղ-յուսի բացակայության դեպքում փոսի բերանի շուրջը շինվում և փայտե բարձր շրջանակ բաժանված 2—3 մասերի Երջանակը շինում են ակոսներով, շրջանակի վերևում դրվում և բա-րակ, հազամար ձողիկներնց շինված ցանցամաղ, Փոսի նեղ կող-մից շինվում և մի անցք դեղի փոսը ռլախի համար, Ոջախը շար-վում և աղյուսով կամ քարով, Վարդեսդի վառարանի մեջ ողի լավ հոսանք լինի, ցանկալի յն շինել փոքրիկ դռնակ փոքր ող-անցքով, Ոջախն իր հակառակ ծայրով դուրս և դալիս փոսի մեջ և վառվելու ժամանակ ստացված ծուխը և դաղը անցնում և վե-րև ցանցամաղի միջով և չորացնում պտուղները, Զորացնելու հա-մար պտուղները լցնում են ձողիկներով ցանցամաղի վրա յեր-բմե 15—20 սանտիմետր հաստություն ունեցող շերտով, Հուս-մութի, վառելիքի և ալլ պայմանների հատկություններից կախ-ված, ծխանը որական վերամշակում և 10-ից մինչև 30 փութ հուս-մութի Վորովհետև ծխանի վրա պտուղը լեցվում և շատ հաստ շերտով, 12—20 ժամ հետո անհրաժեշտ և խառնել, տակ ու վրա անել պտուղները, դրա հետ միասին արգեն բոլորովին չորացած-ները ընտրվում և հանվում են, իսկ Մնացածները նորից ցանցա-

մաղով դրվում են չորացումը շտրուկակելու համար: Մխանի վրա աշխատանքն ընդհանրապես ընթանում է դանդաղ և չորացման պրոցեսն ել շատ հասարակ եւ Մխանի վրա շինվում է վաղ շատ մեծ ծածկոց, անձրեկից պաշտպանելու համար:

## V. ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԿԵՏԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄԸ

Վերամշակման կետը պետք է կազմակերպվի վայրիահա պլանուղներին հոծության կենտրոնական մասում կամ թե նրան մոտ ալն հաշվով, վորպեսզի թարմ պտուղների տեղափոխության համար ավելորդ ծախսերից և ժամանակի կորսւածից, դրա հետ միասին նաև հետու տեղ տեղափոխելիս պտուղների ճգմվելուց և փշանալուց խույս արվի: Ընդունող կետում պետք է լինի համապատասխան մեծության ծածկով տեղ, վերամշակման համար ընդունած պտուղները տեղափոխելու և պահելու Յեթե խոշոր չափի յն վերամշակման կետը, այդ դեպքում, վորպեսզի շարժման գրվի կետում պտղակտրիչներն ու չորանոցները, պետք է ելեքարակուն կամ ալլ ուժի կահավորւմն:

Յերբ տվյալ վայրի կլիմայական պայմանները թույլ են տալիս կիսաչորացնել կամ թե բոլորովին չորացնել պտուղները արևի տակ, այդ դեպքում պետք է վերամշակման կետում պատշաճով լավ արևոտ հրապարակ:

Վորպեսզի խույս արվի պտուղները յերկրորդ անգամ մե տեղից մյուս տեղը զատավորելու ծախսերից, կետում պետք է ունենալ պտուղները մինչև վերամշակելը պահելու համար բավականին արկղներ:

Արկղներին մեջ պտուղները դարսվում են արգեն տեսակավորված ըստ հատկությանովորակի: Ավելի խոշոր պտուղները, վորոնք գնում են վերամշակման կամպուտային ապրանքի համար, դատավորվում են առանձին, յերկրորդ խմբին մեջ մտնում են մանրը և ավելի դեմացկուն պտուղները, իսկ յերրորդի մեջ՝ ճզմվածները և ֆրասոված պտուղները, վորպիսիները թողնում են վերամշակման առաջին հերթին:

Նայած վերամշակման տեսակի և բնույթի, ընդունող կետում պետք է լինեն տարբեր տեսակի մեքենաներ և գործիքներ:

ա) Չոր մրգեր պատրաստելու համար հարկավոր են—պլոտկատրիչներ, մետաղե մաղեր, մանր դամբյուղներ, չորանոցներ, մատուցարաններ, դանակներ և ալլ իրեր:

բ) Պաշտօնին մասան մուրաբա և լավաշ պատրաստելու համար անհրաժեշտ և հատուկ կաթնամաներ, քերիչ մեքենաներ, ստակառագործական գործիքներ, ելեքարական կամ այլ շարժիչ ուժ և ուրիշ կանկարասիք:

## VI. ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԵՍԱԿԻ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄԵՇԱԿՄԱՆ ՄԵՅՈՂՆԵՐԸ

Կեկավորման վերաբերյալ (խնձոր, տանձ և սերկևիլ):

Անդրկավկասի պայմաններում չոր մթերք և պատրաստվում զալբի կակափորների հավաքելիք բերքի մեծագույն մասը, և շատ չնչին քանակությամբ են, զոր պատագործում են խմոր, պավիլլո, լավաշ կամ թե զանազան էյաթեր մշակելու համար:

Կակափորներին չորացումը կատարվում է յերկու ձևով:

Հասարակ-կուստար ձևով, ժորպետի ստացվի չոր մթերք, վորենք գնում են ժորպետ ավելյալ նյութ թեյ-սուրճի արտադրությամբ համար, և հետո լավացրած ձևով չոր մրգեր պատրաստելու համար, ժորպետ գնում են արգեն ժորպետ կամպուտի ապրանք:

Պատւղների հասարակ չորացումը կատարվում է հատուկ տեսակի չորանոց—ծխաների միջոցով: Այդ ծխանների վրա պատրաստված չոր մթերքը լինում է մուգ գույնի ծխի խիստ հոտով: Պատւղների մի մասը թեթև ալրվում է: Այդ ծխանների վրա պատրաստած չոր մրգերը մեծ մասամբ համարյա թե անպեսք են լինում կամպուտների մեջ կամ այլ ձևով գործածելու համար: Դրանք գնում են արտադրության մեջ թեյ-սուրճի սուրբազատներ պատրաստելու համար:

Ավելի խոշոր, հասած և լավ հատկությամբ կակափորների պլաստւղները վերամշակվում են արևի միջոցով չորացնելով, յերթև ավել տեղի կլիմայական պայմաններն այդ թույլ են առաջ: Իսկ յերթև կլիմայական պայմաններն անհամապատասխան են, այդ դեպքում չորացվում են կրակե պահարաններում կամ կալորիֆերային ախղի չորանոցներում:

Չորացնելուց առաջ պատւղները տեսակավորվում են, ընդամենն բոլոր փաստվածներն ու հոտածները հեռացվում են: Յեթև հավաքելու ժամանակ պատւղները խիստ ցեխավել են, պեսք է նրանք մաքրվեն մաքուր ջրով: Տեսակավորված և մաքրված պլ-

տուղները թողնում են պաղակալելի մեջ, ապա նոր դարձում մատուցարանների վրա արևով չորացնելու կամ թե ցանցամաղերի վրա, վորոնք ուղարկվում են չորանոցային ապարատը:

Պատուղները կտրտվում են պաղակալելի միջոցով շրջանաձև— 5—7 միլիմետր հաստությամբ, նախած չորանոցի սխառմին, կըտրտած պատուղները լցնում են վանդակների մեջ մեկ, յերկու և նույնիսկ յերեք շերտ: Կալորիֆերային ախլի չորանոցներում, շերտիվ այն հանգամանքի, վոր տաք ողջ մղվում և չորացնող կամերայի մեջ ողամուղող, հնարավորություն և ստեղծվում պըտուղները լցնել ցանցամաղերի վրա ափելի հաստ շերտով: Սովորական պահարանային կամ այլ տեսակի չորանոցների համար, վորոնց մեջ տաք ողն անցնում և վերև բնական հոսանքով, ստիպված պատուղները պետք և լցնել չորացնող ցանցամաղի մեջ միայն մեկ շերտով:

Կակային պատուղները և առանձնապես խնձորները, բացի չոր մթերք պատրաստելուց, մեծ հաջողությամբ ոգտագործում են նրանց վերամշակելու համար պաղակամբ, պալիկոլ. իսկ վերջին ժամանակներս վայրի թթվաշ խնձորից, սկսեցին պատրաստել պաղաղոնդող (պեկոլին), վորպես հրուշարանային արտադրության և այլ նպատակների համար նյութ:

Մի քանի շրջաններում, ինչպես որինակ՝ Ղուբայի, Ախալցխայի և ուրիշները, խնձորի և տանձի մասսայի հետ խառը չոր և ալուչա, մեծ քանակությամբ պատրաստում են թթու լավաշներ (բարակ թերթանձան պատեղ):

Ելորի և ալուչայի չորացնելը.— Ելորի և ալուչայի չորացումը կատարվում և արևի տակ կամ կրակե չորանոցների մեջ այն ձևովով, ինչպես կակավոր պատուղները:

Սովորաբար ի նկատի ունենալով այն, վոր չորի և ալուչայի մաշկերն ափելի պինդ են և չորացվում են առանց կտրտելու, իրենց կորիզների հետ պատուղների միջից խոնավության զարդիցումը կատարվում և ափելի դանդաղ և չորացումը ձգվելով և Զորացումն արագացնելու համար, նախքան մատուցարանների կամ ցանցամաղերի վրա դնելը, պատուղները թիթե յեփվում են տաք կրա-ալկալային (չնորք) կամ թե սողայի լուծույթների մեջ: Այդ գործողությունը կատարվում և վորպեսզի մաշկի վրա առաջանան փոքր ցանցամաղ հաճեքումներ, վորից հետո պատուղների չորանումն ընթանում և յերկու-յերեք անգամ ափելի արագ:

կախված պատուղներէ վորակից և հասունությունից, սորայի լուծուլթը վերցնում են կեսից մինչև յերկու տոկոս:

Յեփումը կատարվում է մեծ կաթսաների մեջ և ուժեղ կերպով յեփվող լուծուլթի մեջ իջեցնում են պատուղները փայտե կամ մետաղե փոքրիկ դամբալներէ մեջ լցրած մոտավորապես 3 կիլոգրամ տարողությամբ: Թեթև յեփելուց հետո պատուղները լցնում են մաքուր և սառը ջրի մեջ նրանց վրայի ալկալը մաքրելու համար, ապա նոր դարսում են մատուցարաններէ կամ ցանցամաղերէ վրա արևի տակ կամ չորանոցի ապպարատում չորացնելու:

Լավաց պատրասելը.—Պնձորից, և առանձնապես շորից, վայրի ալուշայից նուշպես և հոնից պատրաստում են մի տեսակ բարակ պաստեղ, վորն ունի կաշվի տեսք 3-ից մինչև 5 միլիմետր հաստությամբ, վորը տեղական լեզվով կոչվում է լավաշ: Հում կամ բուլղ տված պատուղները լավաշ պատրաստելու համար քերում են առանձին քերիչ մեքենաներով կամ թե մետով մաղի կամ ցանցի միջով անցկացնում, Քերելուց-արտրելուց հետո ստացված պտղաշաղախը, յեթե այն բավականաչափ պինդ խմոր չէ, յեփում են պղնձե տափակ անակած կամ թուջե կաթսաների մեջ մինչև ցանկալի պնդության հասնելը, հետո, այդ ձևով ստացած շաղախը բարակ շերտով քսում են տախտակի մատուցարանի կամ թե ձգված քաթանի վրա: Մի քանի տեղերում դրա համար գործ են ածում քարե մաքուր սալերը, Նախնական չորացումից հետո լավաշը հանվում և կախվում է փայտե ձողերի կամ պարանների վրա չորանալու համար: Վերջնականապես չորացած լավաշները հավաքում, դարսում են իրար վրա և ծալում կտորի թոփի նման:

Հոնի վերամշակումը.—Մովորաբար հոնից մշակում են չոր մթերք, նուշպես և խմոր ու լավաշ: Շաքար լինելու դեպքում լավ, խոշոր հոնից պատրաստվում են մուրաբա: Ընդհանրապես հոնի պատուղները գործածվում են զանազան կերպ: Նրա չորացնելը կատարվում է այնպես, ինչպես ալուշայինը, միայն առանց նախորդ պատուղները յեփելու: Ամենալավ պաստեղը (լավաշ) պատրաստում են հոնի արորած շաղախից, իսկ մի քանի ջրջաններում լավաշը պատրաստում են առանց արորելու, կորեղների հետ միասին: Լավաշ պատրաստելու ժամանակ շատ հաճախ խառնում են հոնի շաղախը արորած խնձորի կամ տանձի շաղախների հետ:

Պաշտօնը և պատկերը պատրաստելը.— Խորհրդային հրուշա-  
րանային արտադրութիւնը հսկայական քանակութեամբ պաշտ-  
օնը և պահանջում միջուկներն և հրուշարանային այլ արտա-  
դրութիւններն համարւոյ Պաշտօնը աշխատելու յայտարարուելը  
բարձր չէ Խորհրդային պատրաստուելը կատարուել և կատարուելու  
յին կամ կուտար ևս միջուկներն և հրուշարանային այլ արտա-  
դրութիւնը կայանում և նրանում, զոր մեքենայացրած վերամը-  
շակման արտադրութիւններում պաշտօնը պատրաստուելու ժա-  
մանակ պատրաստելին բուռն տալը կամ այն յետեւը կատարուել և  
զարգացնել միջոցով. դրա շնորհիվ եւ չի պատահում վատելու գեղ-  
քեր և խմորն գոյնը սովորաբար մնում և բնական, սովորաբար  
դրա հատուկ գոյնը Տնայնագործական (կուտար) կետերում պը-  
տուկներն նախնական յետեւը և պաշտպանական հետակա յետեւ-  
մը կատարուել և հասարակ կաթնամաններն մեջ, զորոնք զբաղւած են  
սովորական վառարաններն զրաւ Այդ ևս միջուկներն պաշտպանա-  
խը թիթե վառուել, ստանում և դարձնապէս կամ նուրբակ մուգ  
գոյնը:

Ի նկատի ունենալով այն, զոր հաճախ պատրաստուել և  
վառելով զորակի պաշտպանական, կատարական որդաններն կու-  
մից մշակուած և զորոնք տեխնիկական կարգ և զորոնք և զորակի  
պահանջին չափը, Դրա հիման վրա եւ ներկա մոմենտում ըն-  
դունուել և միայն այն պաշտպանական, զորը համապատասխա-  
նում և զորոնք տեխնիկական պայմաններն, զորն անհրաժեշտ  
և ի նկատի տանել պաշտպանական պատրաստուելու ժամանակ:

Պաշտօնը պատրաստուել և նուրբ ևս միայն այն տար-  
բերութեամբ, զոր տրոհելուց հետո պաշտպանական խմոր պատ-  
րաստուելու գեղքում, ուղղակի գնում և սուլֆիտացիայի, իսկ պա-  
շտօնը յետեւը գեղքում պաշտպանական չի յետեւը գեղքում սուլ-  
ֆիտացիայի, այլ նորից տարուել և լցուել և կաթնամաններն մեջ  
արդին շաքարով յետեւը համար, Յուր զորակով, տեխնիկական  
պայմաններն համապատասխանող զորակով պաշտօնը ստացուել  
և այն գեղքում, յետեւ այդ միջոցը պատրաստուելու ժամանակ  
զորոնք ևս և զորով տաքացող յետեւ կաթնամաններն Սովորա-  
կան հասարակ կաթնամաններն մեջ պաշտօնը յետեւը գեղքում,  
պաշտպանական վառուել և և մեծ մասամբ ստացուել մուգ գոյնի  
պաշտօնը:

Շագանակների չորացնելը.— Շագանակի հաճախ պատրաստուել  
ըն իրենց մեջ պարունակում են մեծ տոկոս խոնավութիւնը:

առանց նախնական չորացման նրանք չեն կարող դիմանալ սո-  
վորաբար յերկար ժամանակ պահելուն: Թարմ հալածած շագա-  
նակներն առանց չորացնելու շատ արագ փթում են: Դրա համար ել  
հենց տեղը ու տեղը նրանց հալածելուց հետո պետք է խոկոյն  
չորացնել: Այն շրջաններում, վերանդ մթնոլորտային տեղումները  
ցիշ են, Թարմ դուրյամբ շագանակը գործածելու համար, նախ-  
նական չորացումը կատարում են արևի տակ, իսկ այն շագա-  
նակները, վերոնց պետք է յերկար ժամանակ պահել կամ թե ոգ-  
տագործել արտագրության մեջ, չորացվում են դանազան կրա-  
կե չորանոցներում և ապաւորտաներում: Շագանակի մասսայա-  
կան մթերման դեպքում ավելի հարմար և բացիոնալ չորացումը  
թուշելային տիպի չորացումն է: Շագանակի չորացնումը հաջող  
կլինի նաև «Միմալիկա-Գանդենգեյմ» չորանոցների միջոցով:

Անդրկովկասյան պայմաններում շագանակի պտուղը մեծ  
մասամբ գործ է ածվում խորոված կամ յեփած ձևով: Հալածի  
գործը կանոնավոր կերպով զնելու դեպքում շագանակների հըր-  
կայական քանակությունը կարելի կլինի ոգտագործել արտագրու-  
թյան մեջ շագանակի ալյուր և այլ կիսոփաբերիկատներ պատ-  
րաստելու համար:

**Պուլվերի սուլֆիտացիան.**—Սուլֆիտացիա նշանակում է պը-  
տուղները կոնսերվայի յենթարկել—արորած պաղի պատրաստի  
շագախը ծծմբային անգիդրիդով, կամ ծծմբազաղով, վորն առաջ  
է դալիս ծծմբի ալբիդուց: Այդ ձևով վերամշակած պտուղները  
կամ պաղային շագախը դրանից հետո կարող են պահվել առանց  
բրազայի յենթարկվելու և փչանալու: շատ յերկար ժամանակ,  
իսկ հետո կամաց-կամաց ոգտագործում են այն արտագրության  
համար: Սուլֆիտացիան յերկու ձևով է կատարվում: մեկ՝ ծծմբա-  
զաղի միջոցով (չոր սուլֆիտացիա) և յերկրորդ՝ հեղուկ ծծմբային  
անգիդրիդի միջոցով (խոնավ), Ծծմբազաղով սուլֆիտացիան անե-  
լու համար շինում են վոշ մեծ հատակ շենք, առանց լուսամուս-  
ների և դռների միայն մեկ մուտքով: Շենքը լցնում են արկղնե-  
րի կամ վանդակների մեջ դարսած պտուղներով և հետո, շենքի  
ներսում պտուղները ձխանելու համար վառում են ձողածծումբ  
կամ ծծմբային գույն: Արկղները և վանդակները դասավորում են  
այնպես, վոր մեջները անցք լինի դաղն անցնելու համար: Նա-  
յած պտուղների տեսակին և հատկությանը, մեկ տոնն պաղապու-  
մույթի համար պահանջվում է 1,5—3 կիլո ծծումբ: պետք է նը-  
կատեք, վոր կամերայի մեջ պտուղները պետք է բռնեն նքա ծա-

վալի  $\frac{1}{2}$  մասից վոչ ավելի տեղ, իսկ մնացած ազատ տեղը մնում է դադով լցնելու համար:

Ծծմբայի անգեղերիդով սուլֆիտացիան (խոնավ սուլֆիտացիա) կատարվում է հատապտուղների, կորիզավորների և ուրիշ պտուղների ու պտղաշաղախի համար (խմորի), վորոնք ծծումբով կոնսերվային դրուժյան դնելը դժվար է: Այն դեպքում, յերբ կատարվում է ամբողջ հատապտուղների և պտուղների սուլֆիտացիա առանց կորստելու, այդ դեպքում տակառը լցվում է պլաստիկ նոր մացնում են նրա մեջ ծծմբային անգեղերի լուծույթը, Պտղաշաղախ-խմորը սուլֆիտացիայի յեն յենթարկում խառնիչներ ունեցող հատուկ տակառների մեջ թողնելով, վոր նստի (տակառները նման են կարագահար տակառներին պատկած դրուժյամբ): Նման տակառները մինչև կեսը լցնելով պտղաշաղախ, հատուկ զարծիքի միջոցով նրանց մեջ են թողնում համապատասխան քանակությամբ հեղուկ դրուժյամբ ծծմբային անգեղերիդը, ապա խառնում պտղաշաղախն այդ հեղուկի հետ, Նայած պտուղների քանակին, հատկությամբ և տեսակին, ծծմբային անգեղերիդի ծախսը 1 տոննի համար տատանվում է 1-ից մինչև 2 կիլո:

Պատրաստի առադրամքի պահելը.—Վայրիաճ պտուղներից պատրաստած արտադրանքը, մինչև այն արդյունաբերական կենտրոններն ու ընդհանրապես սպառող շրջաններն ուղարկելը հարկավոր է պահել համապատասխան շնչերում, Առանձնապես ուշադիր պետք է հետևել ծծմբային անգեղերիդով սուլֆիտացիայի յենթարկած տակառների միջի պտուղներին, վորովհետև ծծմբային անգեղերիդը մեծ գոլորշիացում ունի, պետք է տակառները պահել սառը շնչերում թույլ չտալով նրանց չորանալու:

Չոր մրգերը, առանձնապես Ադրեքշանի և Հայաստանի հարավային շրջաններում, յերկար պահելու դեպքում ցնցոտվում են պտղացնելով: Այդպիսի տեղերում մինչև ուղարկելը հարկավոր է պտուղները պահել փակ դրուժյամբ սննյակում, շարունակաբար սննյակը ծուխ տալ ծծմբի ծուխով, իսկ վորպեսզի խույս տրվի չոր մրգերը բորբոսանելուց, պահելու համար պետք է հատկացնել նրանց չոր բնակարան:



ՀԱՆ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.

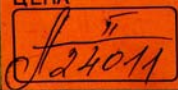


FL0002569

2 6 6

[064]

5-4-8



---

Упомянуты СНК СССР и ВСФСР

## **Переработка дикорастущих плодов**

ИЗДАНИЕ ЗАКАВКАЗСКОГО КОНВЕНЦИОННОГО БЮРО

---

Тифлис—1935 г.