

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
ΚΟΙΝΩΦΕΛΟΥΣ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
ΒΡΑΒΕΥΘΕΝΤΟΣ ΥΠΟ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1901



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ Ν. ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΠΡΩΗΝ ΝΟΜΟΓΕΠΟΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΗΓΗΤΟΥ ΜΕΣΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ

19 ΠΛΟΥΤΟΦΟΡΑ ΦΥΤΑ

Ἦτοι :

Σόργον τοῦ Σουδάν, Βελουδοφάσουλο, Σύνφυτον τὸ
Ἐνικόν, Κτηνοτροφικὲς κολοκύθες, Σηκίον τὸ ἐδώ-
διμον, Ἄλιμιά, Ἄγκινάρα, Κολοκάσι, Γλυκοπατάτα,
Μανιτάρια, Πεπόνια, Φυσαλλίδα, Κάπαρη, Λεποντιά,
Στύφνο, Βολβοί, Βρούβα, Καυκαλίδα, Μυρώνι.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ,, ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1933

ΤΙΜΑΤΑΙ ΔΡΑΧ. 5

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΓΕΩΡΓΟΥ

ΑΡΙΘ. 130

ΑΘΗΝΑΙ
ΤΥΠΟΙΣ : Ν. ΑΠΑΤΣΙΔΗ—ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 31
1933

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΑΝ

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
ΚΟΙΝΩΦΕΛΟΥΣ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
ΒΡΑΒΕΥΘΕΝΤΟΣ ΥΠΟ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1901



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ Ν. ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΠΡΩΗΝ ΝΟΜΟΓΕΠΟΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΗΓΗΤΟΥ ΜΕΣΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ
ΑΘΗΝΩΝ

1934/4440

7 ΜΑΙ. 1958

19 ΠΛΟΥΤΟΦΟΡΑ ΦΥΤΑ

Ἦτοι :

Σόργον τοῦ Σουδάν, Βελουδοφάσουλο, Σύνφυτον τὸ
Ξενικόν, Κτηνοτροφικὲς κολοκύθες, Σηκίον τὸ ἐδώ-
διμον, Ἄλιμιά, Ἄγκινάρα, Κολοκάσι, Γλυκοπατάτα,
Μανιτάρια, Πεπόνια, Φυσαλλίδα, Κάπαρη, Λεποντιά,
Στύφνο, Βολβοί, Βρούβα, Καυκαλίδα, Μυρώνι.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ., ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1933

ΤΙΜΑΤΑΙ ΔΡΑΧ. 5

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΓΕΩΡΓΟΥ

ΑΡΙΘ. 130

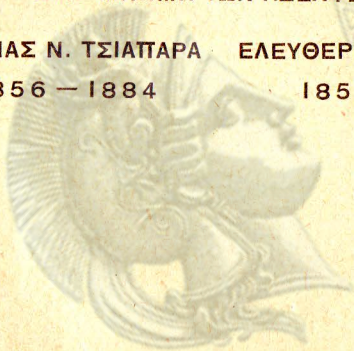
ΑΘΗΝΑΙ

ΤΥΠΟΙΣ : Ν. ΑΠΑΤΣΙΔΗ—ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 31

1933

ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ ΤΩΝ ΑΔΕΛΦΩΝ ΜΟΥ

ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ Ν. ΤΣΙΑΠΑΡΑ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ Π. ΣΔΡΑΛΛΗ
1856 — 1884 1857 — 1929



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΝΩΝΗΝΩΝ

19 ΠΛΟΥΤΟΦΟΡΑ ΦΥΤΑ

Μοναδικό σκοπό ἔχει τὸ βιβλιαράκι μου τοῦτο στὸ νὰ παρακινήσῃ τοὺς λαχανοκόμους νὰ καλλιεργήσουν μερικὰ λαχανικὰ ποὺ ἔχουν ζήτησι, μὰ ἡ καλλιέργεια τους εἶνε περιορισμένη καὶ τοὺς γεωργοὺς νὰ καλλιεργήσουν κι' ἄλλα κτηνοτροφικὰ φυτά. Σχετικὰ μὲ τὴν καλλιέργεια τῶν λαχανικῶν δίνομε τὶς κάτω οδηγίες:

Ἔδαφος.— Τοῦ λαχανοκήπου τὸ ἔδαφος πρέπει νὰ εἶνε πλούσιο, ἀμμονδερὸ (ἀλαφρὸ) καὶ νάχη χρώματα ὡς ἓνα μέτρο μπόσια· καὶ τὸ ὑπέδαφος του νὰ εἶνε πορῶδες ἢ νάχη χαλίκια γιὰ νὰ στραγγίξῃ τὸ νερό. Χωράφι ποὺ ἔχει σκληρὸ ὑπέδαφος, δηλαδὴ κρατεῖ τὸ νερὸ δὲν κάνει γιὰ λαχανόκηπο. Σὲ περίστασι ποὺ τὰ χρώματα τοῦ χωραφιοῦ εἶνε σφιχτὰ (βαριὰ) ρίχνομε ἄμμο· κι' ἔτσι χρόνον μὲ τὸ χρόνο γίνονται ἀλαφρὰ μὲ τὴν καλλιέργεια.

Περίφραξι τοῦ λαχανοκήπου.— Γιὰ νὰ μὴ γίνονται ἀπὸ τὰ ζῶα ζημιές πρέπει ὁ λαχανόκηπος νὰ ᾖ φράχτη ποὺ μποροῦμε νὰ κάνομε μ' ἀγκαθωτὸ σύρμα ἢ μὲ πέτρες [μάνδρα]. Πάντα ὅμως ἡ περίφραξι πρέπει νὰ μὴ στοιχίξῃ πολλά, δηλαδὴ νὰ γίνεται μὲ τὸ πιὸ οἰκονομικὸ μέσον τοῦ τόπου. Φράχτης γίνεται καὶ μὲ ἀγκαθωτὰ χαμόκλαδα ἢ δένδρα (παλιούρι, μακλούρα, γλεδισχιά κ.ἄ). Δένδρα ὁ λαχανόκηπος δὲν πρέπει νὰ ᾖ γιὰτι λίγα λαχανικὰ γίνονται στὸν ἴσκιον. Δένδρα μπορεῖ νὰ ᾖ χωριστὸ μέρος ἢ στὶς ἄκρες.

Διαμόρφωσι τοῦ λαχανοκήπου.— Γιὰ νὰ κάνομε σ' ἓνα μέρος λαχανόκηπον πρέπει νὰ ᾖ ἀρκετὸ νερὸ κι ἀνάλογο μὲ τὴν ἔκτασι καὶ τὰ εἶδη τῶν φυτῶν ποὺ θὰ καλλιεργήσομε. Ἀρχίζοντας τὴν ἐργασία σκάφομε βαθιὰ [κάνομε κύλισμα] ὅλον τὸ χωράφι, τὸ ἰσιώνομε καὶ τὸ χωρίζομε μὲ δρομάκους σὲ τέσσερα ἢ περισσότερα τεμάχια, κατὰ τὸ σχῆμα ποὺ θὰ ᾖ. Στὰ τεμάχια αὐτὰ φκιάνομε τὶς πρασιές [βραγιές] δίνοντας τὴν κλίσι ποὺ πρέπει νὰ ᾖ γιὰ ποτίζονται μὲ τρεχούμενον νερό. Σύγκαιρα κάνομε καὶ τ' αὐλάκι ποὺ θὰ ποτίζονται. Στὶς πρασιές αὐτὲς γίνεται ἡ καλλιέργεια τῶν λαχανικῶν καὶ πρέπει ἡ φάτσα τους νὰ εἶνε κατὰ τὴ δύσι γιὰ νὰ ᾖ γιὰ τὸ μεσημέρι ἥλιο. Στὴ μεσημβρινῇ πλευρᾷ τοῦ λαχανοκήπου, κοντὰ στὴ μάνδρα, φτιάνομε στὴ σειρά πρασιές· καὶ τὸ Φλεβάρη τὶς

σπέρνομε με λαχανικά πού θέλουν προσηλιακή θέσι για νά βλαστήσουν νωρίτερα. Τό χωράφι πού θά κάνουμε λαχανόκηπο, κατάλληλος μήνας για νά τὸ σκάψουμε καὶ τὸ χωρίσουμε σὲ πρασιές εἶνε ὁ Γεννάρης στὰ θερμότερα μέρη καὶ στὰ ψυχρότερα ὁ Φλεβάρης ἢ Μάρτης πού ξεπαγώνει ἡ γῆ. Ὅταν θά σπείρουμε ξανασκάφτομε τὶς πρασιές καὶ τὶς ψιλοχωματίζομε για νά φυτρώσῃ εὐκολώτερα ὁ σπόρος. Καὶ σὲ περίστασι πού δὲν ἔχουν κοπρισθῆ ὡς τὸ τέλος τοῦ φθινόπωρου τὶς φουσκίζομε πρῶτα μὲ χωνεμένη κοπριά τοῦ στάβλου καὶ ὕστερα τὶς ξανασκάφτομε καὶ σπέρνομε.

Νερό.— Γενικὰ δὲν μπορεῖ νά γίνῃ λαχανόκηπος χωρὶς νερὸ καὶ κοπριά, για τοῦτο ὅταν κάνουμε λαχανόκηπο πρῶτα πρέπει ν' ἀνοίξομε πηγάδι ἢ μὲ ὁποιοδήποτε ἄλλο τρόπο νά σιγουράρουμε τὸ ποσὸν τοῦ νεροῦ πού θά μᾶς χρειασθῆ. Τὸ βρόχινο νερὸ εἶναι τὸ καλύτερο στὴν ποιότητα καὶ ἔχει για τὰ φυτὰ θρεπτικὰ συστατικά πού πέφτοντας ὡς βροχὴ παίρνει ἀπὸ τὴν ἀτμοσφαῖρα.

Κατόπιν ἔρχεται πρῶτο τὸ τρεχούμενο νερὸ καὶ δεύτερο τὸ κοιμώμενο (βαλτόνερο). Τὸ πρῶτο εἶναι πλουσιώτερο σὲ ὀξυγόνο πού παίρνει ἀπὸ τὴν ἀτμοσφαῖρα κυλόντας στὸ ποτάμι ἢ στ' αὐλάκι· τὸ δεύτερο σὲ ὀργανικὲς οὐσίες πού εἶναι τροφή τῶν φυτῶν. Τὸ νερὸ τοῦ πηγαδιοῦ κάποτε ἔχει ἄλατα πού μποροῦν νά βλάψουνε τὰ φυτὰ καὶ πρέπει, πρὶν κάνουμε χρῆσι, νά τὸ ἀφήσουμε λίγες ἡμέρες στὴ στέγνα για νά ζεσταθῆ κιόλας, γιατί τὸ κρύο νερὸ πολὺ βλάπτει τὰ φυτὰ. Τὸ νερὸ τοῦ πηγαδιοῦ πρέπει πάντα νά τὸ ἐξετάσῃ χημικὸς καὶ ὕστερα νά γίνῃ χρῆσι. Εἶνε τοῦτο μέτρο προνοίας πού σώζει τὸ λαχανοκόμο ἀπὸ μεγάλες ζημιές. Ἡ χημικὴ αὐτὴ ἐξέτασι μπορεῖ νά γίνῃ σὺν Γεωργικὸ χημεῖο τοῦ κράτους χωρὶς μεγάλα ἔξοδα. Εἶνε σχεδὸν ἀδύνατον νά δοθοῦν πρακτικὲς καὶ ὠρισμένες ὀδηγίες τοῦ πότε πρέπει νά ποτίζουμε τὰ φυτὰ. Γενικὰ μποροῦμε νά ποῦμε πὼς ὁ ἀριθμὸς τῶν ποτισμάτων ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ἐποχὴ τοῦ ἔτους καὶ τὴν θερμοκρασίαν τῆς ἀτμοσφαίρας. Μὲ τὶς ζέστες μεγαλώνουν τὰ φυτὰ, ἔχομε ἐξάτμισι καὶ πρέπει νά τὰ ποτίζουμε μὲ μπόλικο νερὸ καὶ συχνότερα. Κι ἀντίθετα, ἀρχίζοντας ὁ χειμῶνας ποτίζομε μὲ ὀλιγότερο νερὸ καὶ ἀρύτερα, γιατί ἡ ἀνάπτυξι των σιγὰ-σιγὰ σταματᾶ καὶ βροχὲς ἔχομε τὴν ἐποχὴ αὐτῆ. Ἀπὸ τὴν ἀντοχὴ τοῦ φυτοῦ καὶ τὴ φυλλωσιά του μποροῦμε νά βγάλουμε κάποιον κανόνα σχετικὸ μὲ τὸ πότισμα, δηλαδὴ φυτὰ πού μαραίνονται εὐκόλα ἢ μεγαλώνουν γρήγορα (ἀγγουριά, κολοκυθιά κ.ἄ.) πρέπει νά ποτίζωνται συχνότερα, γιατί ὑποφέρουν στὴν ξηρασία. Ὅσα ἔχουν χονδρὰ φυλλὰ καὶ ρίζες βαθιεῖς αἰσθάνον-

ται λιγότερο τὴν ἔλλειψι τοῦ νεροῦ καὶ μπορεῖ νὰ ποτίζωνται ἀρύτερα. Ἡ ζωὴ λοιπὸν τοῦ λαχανοκήπου εἶνε τὸ νερὸ ποὺ πρέπει νὰ εἶνε μπό-
λικο καὶ νὰ μαζεύεται σὲ στέγνα. Τὰ ποτίσματα πρέπει νὰ γίνωνται
τὸ πρωῖ ἢ τὸ βράδυ.

Λιπάσματα.—Τὸ καλύτερο λίπασμα γιὰ λαχανοκήπο εἶνε ἡ ἀλο-
γίσια κοπριά, σκέτη ἢ πιὸ καλὰ δυναμωμένη μὲ χημικὸ λίπασμα
0—16—0 (5—10 ὄκ, σὲ 100 ὄκ. κοπριά). Τῇ βοϊδίσεια κοπριά ἐπειδὴ
εἶνε ψυχρὴ (νερουλὴ) τηγνὲ μεταχειρίζονται σ' ἀμμονδερὰ χωράφια.
Στὶς πρασιές ποὺ θὰ σπείρουμε ἢ θὰ φυτέψουμε τὴν ἀνοιξι λαχα-
νικὰ ρίχνουμε φρέσκη [ἀχώνευτη] κοπριά βγαίνοντας τὸ φθινόπωρο.
Κι ἀντίθετα, μὲ χωνεμένη κοπριά λιπαίνομε τὶς πρασιές τὴν ἐποχὴ
ποὺ θὰ τὶς σπείρουμε ἢ φυτέψουμε. Τὰ χημικὰ λιπάσματα στὶς πα-
τάτες, κρεμύδια κ. ἄ. κάνουνε θαύματα, διπλασιάζουν σχεδὸν τὴν παρα-
γωγὴν. Χημικὸ λίπασμα γιὰ λαχανοκήπο εἶνε τὸ 6—8—8 ποὺ ἔχει κι
ἄζωτο. Στὰ ὄσπρια μονάχα δὲν πρέπει νὰ ρίχνουμε λίπασμα μὲ ἄζωτο
γιατὶ τὸ οἰκονομοῦν ἀπὸ τὴν ἀτμοσφαῖρα. Γι' αὐτὰ κατάλληλο λίπα-
σμα εἶνε τὸ 0—12—6. Εἶνε ἀπαραίτητο σὲ κάποια γωνιά τοῦ λαχα-
νοκήπου νὰ φτιάσουμε λάκκο ὡς ἓνα μέτρο βαθὺ γιὰ νὰ ρίχνουμε τὰ
περιττὰ φύλλα καὶ τὰ χόρτα (σαβοῦρες) ποὺ μαζεύουμε ἰσιώνοντας τὶς
πρασιές μὲ τὴν τσουγγράνα. Ὅλα αὐτὰ τὰ χόρτα σιγὰ-σιγὰ σαπίζουν
καὶ γίνονται φυτόχωμα ποὺ μᾶς εἶνε πολὺ χρήσιμο. Δὲν πρέπει ὅμως
νὰ ρίχνουμε στὸ λάκκο χόρτα μὲ ὄριμο τὸ σπόρο τους γιὰ νὰ μὴν
ἔχουμε κατόπι ζιζάνια στὸ μέρος ποὺ θὰ λιπάνουμε.

Σπορά.—Γιὰ νὰ πιτύχουμε νὰ φυτρώσουν οἱ περισσότεροι
σπόροι πρέπει βέβαια νὰ εἶνε ὄριμοι κι' ὄχι πολυκαιρισμένοι, δη-
λαδὴ νὰ μὴ ἔχουν χάσει τὴ φυτρωτικὴ ἰκανότητά τους. Μὰ δὲ
φτάνει μονάχα αὐτό. Πρέπει ἀκόμα νὰ σκάφτῶνται οἱ πρασιές μὲ τὴ
μεγαλύτερη ἐπιμέλεια· κι' ἂν τὸ ἔδαφος εἶνε σφιχτὸ [ἀργιλλῶδες] νὰ
ψιλοχωματίζεται γιὰ νὰ τριφτοῦν οἱ σβῶλοι ποὺ ἐμποδίζουν νὰ ἐνω-
θοῦν οἱ σπόροι μὲ τὸ χῶμα. Μετὰ τὸ σπάρσιμο πατοῦμε τὶς βρα-
γιές ἐλαφρὰ μὲ σανιδίτσα [κυλινδρίζομε] γιὰ νὰ σμίξουν ἀκόμη οἱ
σπόροι μὲ τὸ χῶμα καὶ φύγη ὁ ἀέρας. Οἱ περιποιήσεις ποὺ κάνομε
κατόπιν εἶνε νὰ ποτίζουμε τὶς βραγιές μὲ ψιλὸ ποτιστήρι γιὰ νὰ μὴ
βγαίνουν οἱ σπόροι μὲ τὸ κατάβρεγμα. Τελειώνοντας τὴ σπορὰ
εἶνε καλὸ νὰ σκεπάζουμε τὶς πρασιές μὲ στρῶμα ἀπὸ φυτόχωμα καὶ
σὲ πάχος ἀνάλογο μὲ τὸ χόνδρος τοῦ σπόρου, δηλαδὴ θὰ εἶνε φτε-
νότερο στοὺς λιανούς καὶ παχύτερο στοὺς χονδρότερους σπόρους.
Ὅσα λαχανικὰ δὲ μεταφυτεύονται [σπανάκι, ραδίκια κ. ἄ.] σπέρ-

νονται ἀρύτερα· κι ἂν σὲ κανένα μέρος τῆς βραγιᾶς πέση περισσότερος σπόρος καὶ δασοφυτρώσων τ' ἀραιώνομε. Ὅσα ὅμως μεταφυτεύονται σπέρνονται πυκνότερα, μὰ πάντα μὲ προσοχὴ γιὰ νὰ γίνεται τὸ σκόρπισμα τοῦ σπόρου κανονικὰ καὶ νᾶρχεται στὸ ἀρῦ. Τελευταῖα ρίχνομε στὶς σπαρμένες βραγιᾶς φυτόχωμα καὶ τὸ ἰσιώνομε μὲ τσουγγράνα.

Φύτρωμα.— Δὲν πρέπει νὰ πιστεύομε πὼς εἶνε ἀρκετὸ νὰ παραχώσομε τὸ σπόρο στὴ γῆ καὶ θὰ φυτρώση, πολλάκις ἔχομε ἀποτυχία κι ἄς εἶνε ὄριμος καὶ γερός. Πολλὰ λαχανικὰ εἶνε ντελικάτα καὶ χρειάζονται ἰδιαίτερες προφυλάξεις καὶ φροντίδες γιὰ νὰ φυτρώσων.

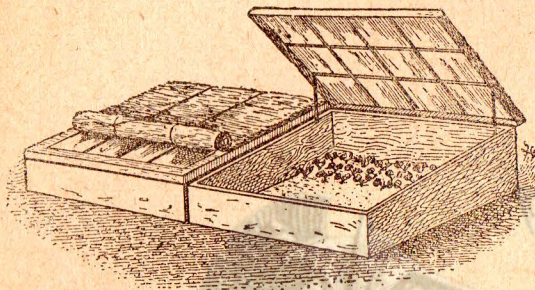
Ἐπὶ τοὺς κυριώτερους λόγους ν' ἀποτύχη ἢ σπορὰ καλοκαιρινοῦ λαχανικοῦ εἶνε τὸ ψῦχος κατὰ τὴν ἄνοιξι. Ἐναφέρω τὴ δυτικὴ Μακεδονία πού τὸν Ἀπρίλη τὸ ὄρος τῆς Σαμαρίνας καὶ τὸ Σινιάτικο εἶνε χιονισμένα κι ἔχομε παγωνιᾶς. Πῶς λοιπὸν μπορεῖ νὰ φυτρώση ἓνας τέτιος σπόρος ἀφοῦ δὲν βρῖσκει τὴ ζέστη πού θέλει; Νὰ συστήση κανεὶς ἀπόλυτα τὴν ὄψιμη σπορὰ δὲ δύναται γιὰτι μπορεῖ ἓνας κηπουρὸς νὰ θέλῃ νὰ κινδυνέσῃ τὴ σπορὰ ἀπὸ τὶς ἀνοιξιᾶτικες παγωνιᾶς γιὰ νὰ πετύχῃ πρώιμη παραγωγή. Στὸ ζήτημα αὐτὸ ἄς θυμηθοῦμε μονάχα τὴν παλιὰ παροιμία: «Ὅποιος σπέρνει ὄψιμα δυὸ φορὲς σοδεύει». Λόγος γιὰ ν' ἀποτύχη ἢ σπορὰ ἢ ν' ἀργήσῃ τὸ φύτρωμα εἶνε κι ἡ κακὴ προετοιμασία τῶν βραγιῶν (σκάψιμο ἐλεεινὸ κ.ἄ.), τὸ βαθὺ παρὰχωμα τοῦ σπόρου, ἢ πέτσα πού σχηματίζεται ἀπάνω στὶς βραγιᾶς κ.ἄ. Τὴν πέτσα αὐτὴ πρέπει νὰ τὴν χαλοῦμε. Πολλὲς φορὲς ἢ σπορὰ ἀποτυχαίνει κι ἀπὸ ἔντομα ἢ πουλιὰ πού τρέφονται ἀπὸ σπόρους ἢ σκαλίζουν τὸ χῶμα καὶ τοὺς βγάξουν ἔξω στὸν ἀέρα.

Θερμαντικὴ στρωμνὴ (τζάκι).— Χρησιμεύει στὸ νὰ σπέρνομε τὸ φθινόπωρο καὶ τὴν ἄνοιξι—ἀπὸ τὸν Γενάρη ὡς τὸ Μάρτη—τὰ ντελικάτα λαχανικὰ, γιὰ νὰ τὰ προφυλάξομε ἀπὸ τὸ κρύο, κι' αὐτὰ πού θέλομε νὰ πρώιμισῇ ἢ ἀνάπτυξί τους γιὰ νᾶχομε πρώιμο φυτότακι γιὰ μεταφύτεψη. Τὰ κυριώτερα φυτὰ πού σπέρνονται τὴν ἄνοιξι σὲ τζάκι εἶνε: ἡ ντομάτα, ἡ μελιτζάνα, ἡ πιπεριά, ἡ φυσαλλίδα (φράγκικη ντομάτα) κ.ἄ. Τὸ φθινόπωρο στὴν ἴδια κοπρὰ σπέρνομε στὰ ψυχρὰ μέρη ρεπανάκια, μαρούλια καὶ ραδίκια πού δύσκολα βρῖσκονται τὴν ἐποχὴ αὐτὴ καὶ φυσικὰ πωλοῦνται ἀκριβά.

Ὁ σκελετὸς τοῦ τζακιοῦ γίνεται ἀπὸ σίδερο ἢ ἀπὸ ξύλο πεύκου καὶ πρέπει εὐκόλα νὰ μεταφέρεται. Τὴ ζέστη τοῦ τζακιοῦ συγκρατεῖ

ανάλογο τζαμίκι πού ἀνασηκώνομε όταν κάνη λιακάδα γιά νά παίρουν αέρα τὰ φυτά.

Κοντά σέ μεσημβρινό τοίχο ἢ σέ θέσι πού ἔχει τήν ἴδια ἔκθεσι κάνομε τήν ὀριστική τοποθέτηση τοῦ σκελετοῦ, δηλαδή ἀνοίγομε λάκκο στά μέτρα τοῦ σκελετοῦ, ὡς 75 πόντους βαθύ, καί τόν τόν ἀποθέτομε. Ἡ ἀποθέτομε πρῶτο τὸ σκελετὸ κι ὕστερα ἀνοίγομε τὸ λάκκο. Κατὰ τὸ Φλεβάρη στρώνομε ὡς δυὸ πιθαμὲς φρέσκη κο-



Θερμαντική στρωμνή (τζάκι)

πριά, πὺν μόλις ἀρχίζει νά χωνεύη, καί τήν πατοῦμε μὲ τὰ πόδια. Σ' αὐτὴ ἀπάνω ἀπλώνομε στήν ἴδια ἀναλογία φυτόχωμα ἢ πολὺ χωνευμένη κοπριά. Μὲ 2—4 ἡμέρες (λιγώτερο ἢ περισσότερο) σπέρνομε, σκεπά-

ζομε τὸ σπόρο ἀλαφρὰ μὲ χωνευμένη κοπριά καί ποτίζομε μὲ ψιλὸ πατιστήρι. Ἀμέσως μὲ τὸ φιάσιμο τοῦ τζακιοῦ δὲν πρέπει νά σπέρνομε γιὰ τὶς πρῶτες ἡμέρες ἢ ζύμωσι (σάπισμα) τῆς κοπριάς εἶνε στὴ φύουρα τῆς καί βγάξει μεγάλη θερμότητα πού μπορεῖ νά μᾶς βλάψη. Στὶς χρονιὲς πού κάνει δυνατὸ χειμῶνα ρίχνομε γύρω στὸ τζάκι ἄχυρα ἢ ξερὰ φύλλα γιά νά διατηρήσομε τὴ ζέστη. Καί τὴν νύκτα σκεπάζομε τὸ τζαμίκι μὲ χονδρὴ ψάθα ἢ μὲ παχὺ στρώμα ἀπὸ ἄχυρα ἢ ξερὰ χόρτα, τὸ πρῶι τὸ ξεσκεπάζομε. Τὶς ἡμέρες πού κάνει λιακάδα ἀνασηκώνομε κατὰ τὸ μεσημέρι τὸ τζαμίκι, λίγα λεπτὰ τῆς ὥρας, γιά ν' ἀλλάξομε τὸν αέρα τοῦ τζακιοῦ. Ἀργότερα (τὸ Μάρτη) πού θὰ ζεστάνη ὀπωσδήποτε ὁ καιρὸς τὸ ἀερίζομε περισσότερο γιά νά συνηθίσομε τὰ φυτὰ σιγὰ-σιγὰ μὲ τὴν θερμοκρασία τοῦ ἀέρος.

Μεταφύτευσι.— Ἡ ντομάτα, ἡ μελιτζάνα, τὸ λάχανο, τὸ κουνουπίδι, τὸ φοινόκιο, ἡ φυσαλλίδα, ἡ πιπεριά κ.ἄ. εἶνε λαχανικά πού μεταφύτεύονται. Ἡ μεταφύτευσι γίνεται ὅταν μεγαλώσουν λίγο, δηλαδή 1—2 μῆνες ὕστερα ἀπὸ τὸ σάρισμο τους. Τὸ βγάλισμο ἀπὸ τὸ τζάκι γιά νά φυτευτοῦν στὶς πρασιὲς γίνεται μὲ προσοχὴ μὴ χαλάσομε τὶς ριζίτσες τους. Ὅταν τὸ τζάκι εἶνε ἀρυσπαρμένο

βγαίνουν με χῶμα κι ἔχομε μεγαλύτερη ἐπιτυχία.

Στὶς πρασιὲς ποὺ θὰ φυτέψουμε κάνομε γουβίτσες με σκαλιστη-
ράκι ἢ ἀνοίγομε τρύπες με φυτευτήρι [παλούκι] καὶ χῶνομε τὸ φυτὸ
ὡς τὰ πρῶτα φυλλαράκια του. Φυτεύοντας ζουλίζομε τὸ χῶμα με
τὸ χέρι μας γύρω στὸ φυτὸ γιὰ νὰ μὴ παίρνουν ἀέρα οἱ ριζίτσες
του κι ἔχομε ἀποτυχία. Δὲν πρέπει μεταφυτεύοντας νὰ κόβουμε τὰ
φυλλαράκια τους στὴ μέση, οὔτε τὶς ριζίτσες γιὰτὶ θὰ ἔχομε περισ-
σότερη ζημίαν παρὰ ὄφελος, βγάζουμε μονάχα τὰ χαλασμένα φύλλα.
Ἡ μεταφυτεύσι εἶνε καλύτερο νὰ γίνεται τὸ βραδάκι καὶ νὰ ποτί-
ζονται ἀμέσως τὰ φυτὰ με τενεκὲ ποτιστηρίου καὶ χωρὶς νὰ βρέ-
χωνται τὰ φυλλαράκια τους.

Τὰ λαχανικά ποὺ ξεκάνομε τὸ καλοκαίρι τὰ βγάζομε ἀπὸ τὶς
πρασιὲς καὶ τὶς σκάφομε καλὰ καὶ βαθιά, δηλαδὴ τὶς ἐτοιμάζομε
γιὰ νὰ φυτεύομε τὸ φθινόπωρο τὰ χειμωνιάτικα λαχανικά.

Βοτάνισμα.— Ἐκτὸς ἀπὸ τὸ νερὸ καὶ τὰ λιπάσματα ὁ λαχα-
νόκηπος θέλει ταχτικά βοτάνισμα γιὰτὶ τὰ ἄγρια χόρτα παίρνουνε
τὴν ὑγρασία τοῦ χωραφιοῦ, τὶς τροφὲς τῆς γῆς καὶ μποδίζουνε τὸν
ἥλιο, δηλαδὴ μᾶς λιγοστεύουν τὴν παραγωγή. Τὸ ξερρίζωμα τῶν
ζιζανίων γίνεται με τὸ χέρι. Ἀπαραίτητα ἀκόμη εἶνε καὶ τὰ σκα-
λίσματα ποὺ καταστρέφουνε τὰ ἄγρια χόρτα καὶ κρατοῦν τὴν ὑγρα-
σία τῆς γῆς. Με τὸ σκάλισμα ἀερίζεται τὸ χῶμα, τὰ λάχανα μεγαλώ-
νουν καλύτερα καὶ φυσικά θὰ εἶνε κι ἡ παραγωγή μεγαλύτερη.

ΣΟΡΓΟΝ ΤΟΥ ΣΟΥΔΑΝ

Γιὰ νὰ προοδέψη ἡ κτηνοτροφία μας πρέπει πρῶτα νὰ λυθῇ τὸ
πρόβλημα πῶς θὲ νᾶχομε μπόλικη καὶ καλὴ τροφή γιὰ τὰ ζῶα.
Καὶ μάλιστα στὰ μέρη ποὺ δὲν ὑπάρχουν ποτιστικά χωράφια καὶ τὸ
καλοκαίρι σχεδὸν δὲν βρέχει. Γιὰ τέτια μέρη πρέπει νὰ βρεθῇ φυτὸ
νὰ γίνεται καὶ νὰ δίνει χλωροσιὰ ἢ ξερὸ χόρτο καὶ καρπὸ. Ὅσοι τρέ-
φουν ἀγελάδες γιὰ γάλα ξαίρουν πόσο τὶς ὠφελεῖ ἡ χλωροσιὰ τὴν
ἐποχὴ τῆς ζέστης. Πρέπει λοιπὸν νὰ μάθουν οἱ γεωργοὶ μας νὰ δο-
κιμάζουν καὶ νέα φυτὰ ποὺ νὰ δίνουν χορτάρι σὲ ξερικὰ χωράφια.
Τέτιο εἶνε τὸ *σόργον τοῦ Σουδάν* (εἶδος σκουπόχορτο) με καλάμι λιανὸ
σὰν τοῦ σταριοῦ καὶ χόρτο τρυφερὸ καὶ θρεπτικὸ ὅπως τοῦ κριθαριοῦ.
Καὶ γίνεται σ' ὅλα τὰ χῶματα μὰ στὰ δυνατά, ψαχνὰ ἢ βαρικὰ χω-
ράφια καὶ στὰ ποτιστικά δίνει μεγάλο εἰσόδημα. Μὴ νομίση ὅμως
κάνεις πὼς δὲν προκόβει καὶ στὰ φτωχὰ καὶ ξηρὰ χωράφια. Ἀπε-

ναντίας ἡ μεγάλη ἀξία τοῦ σόργου τοῦ Σουδάν (Sorgho) εἶνε στὸ νὰ κἀνὴ χορτάρι καλὸ καὶ στὰ φτωχὰ χωράφια ποὺ δύσκολα ἄλλη ξερική καλλιέργεια μποροῦσε νὰ γίνη τὸ καλοκαίρι. Στὰ ξερικὰ χωράφια ποὺ δὲ γίνεται τὸ ἀραποσίτι κι ἡ σκούπα τὸ σόργο τοῦ Σουδάν δίνει εἰσόδημα. Σπέρνεται Μάρτη—Μάη, ὅταν περάσουν οἱ παγωνιὲς ποὺ πολὺ τὶς φοβᾶται. Οἱ καλοκαιρινὲς βροχὲς τὸ δυναμώνουν καὶ κάνει περισσότερο χόρτο μὰ καὶ χωρὶς βροχὴ πάλι ἀντέχει ἀρκετὰ στὴν ξηρσία. Τὸ χωράφι ποὺ θὰ σπείρουμε πρέπει νὰ εἶνε καλὰ δουλεμένο, δηλαδὴ νὰ τοῦ ἔχουμε κάνει ἀπὸ ἓνα ὄργωμα τὸ χειμῶνα καὶ τὸ Φλεβάρη· κι ἓνα ἢ δυὸ σβαρνίσματα μὲ σιδερόσβαρνα γιὰ νὰ τριφτοῦνε τὰ χῶματα. Εἴπαμε πὼς τὸ σπέρνουμε Μάρτη ἢ Ἀπρίλη στὰ ζεστὰ μέρη καὶ Μάη στὰ ψυχρά, ὅμως μπορεῖ νὰ σπαρθῆ καὶ τὸν Ἰούνιο ὅταν ἔχουμε καλοκαιρινὲς βροχὲς ἢ ποτιστικὸ χωράφι. Σπέρνεται στὰ πεταχτὰ καὶ πάει στὸ στρέμμα 1—2 ὄκ. σπόρος καὶ σκεπάζεται λίγο. Στὸ δεῦτερο καὶ τελευταῖο ὄργωμα ποὺ κάνουμε Ἀπρίλη—Μάη σκορπίζουμε στὸ χωράφι 40 ὄκ. χημικὸ λίπασμα 7—3—3 ἢ 6—8—8 καὶ ζευγαρίζουμε· καὶ μὲ 8—10 μέρες σπέρνουμε καὶ σκεπάζουμε τὸ σπόρο γηχὰ μὲ ξυλάρετρο ποὺ δὲ πάει βαθειά.

Τὸ ξερικὸ σόργο πιὸ καλὰ εἶνε νὰ σπέρνεται σὲ σειρὲς 30 πόντους ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη. Ἐτσι σπαρμένο θερίζεται ὡς τρεῖς φορὲς. Ὅταν τὸ σπείρουμε σὲ σφιχτὰ χῶματα καὶ βροῆξ ταρατσῶνει τὸ χωράφι καὶ γιὰ νὰ φυτρώσῃ ὁ σπόρος σβαρνίζουμε μὲ σβάρνα σιδερένια μὲ δόντι. Δυὸ ἢ δύομιση μῆνες ἀπὸ τὸ φύτερωμα τὸ σόργο κάνει σπόρο καὶ τὸ θερίζουμε πρὶν τὸν ὠριμάση. Ὅταν βροῆξ ὕστερα ἀπὸ τὸ θέρισμα ἢ καλαμιά του πετάει νέα βλαστάρια, μὰ καὶ νὰ μὴ βροῆξ πάλι ξαναπετάει τὸ φθινόπωρο γιὰτὶ οἱ ρίζες του δὲν ξηραίνονται. Ὅταν ὅμως μποροῦμε νὰ ποτίσουμε τὸ σόργο 1—2 φορὲς κι ἄλλη μιὰ ὕστερα ἀπὸ τὸ θέρισμα ξαναβλαστάνει καὶ μ' ἓνα ὡς ἐνάμιση μῆνα θερίζεται καὶ πάλι. Στὴν περίστασι αὐτὴ, κατὰ τὰ ποτίσματα ποὺ θὰ κάνουμε, μποροῦμε σ' ὅλο τὸ καλοκαίρι νὰ τὸ θερίσουμε 2—6 φορὲς, δηλαδὴ μὲ τὸ σόργο μποροῦμε νὰ ἔχουμε 350—1500 ὄκ. σανὸ στὸ στρέμμα καὶ χλωροσιὰ γιὰ τὶς γελάδες μας ἀπὸ τὸν Ἀπρίλη ὡς τὸν Ὀκτώβριο. Μ' ἓνα στρέμμα σόργο τρέφεται στὸ διάστημα αὐτὸ [τὸ καλοκαίρι] μιὰ γαλάρα ἀγελάδα.

ΒΕΛΟΥΔΟΦΑΣΟΥΛΟ

Εἶνε ὄσπριο ποὺ γίνεται στὰ ζεστὰ κλίματα καὶ ψηλῶνει ὡς 6 μέτρα· καὶ σκαρφαλώνοντας μπλέχεται στοὺς ἔξωστες καὶ χαρίζει

ἔτσι δροσιά μὲ τὸν ἴσκιό του. Στὶς χῶρες ποὺ εἶνε πιὸ βροχερὲς ἀπὸ τὴ δική μας δὲν θέλει οὔτε κόπρισμα, οὔτε πότισμα. Καὶ στὸ σκληρότερο χωράφι εἶνε ἱκανὲς νὰ πᾶνε πολὺ βαθιὰ οἱ ρίζες του· καὶ γεμίζουν ἀπὸ μεγάλους κόμπους ποὺ εἶνε πολυκατοικίες ἄζωτολόγων μικροβίων. Ἡ ἰδιότητα τοῦ αὐτῆ, νὰ παίρνη δηλαδὴ τὸ ἄζωτο τοῦ ἄερα, τὸ κάνει νὰ εἶνε φυτὸ πολύτιμο γιὰτὶ δίνει στὸ χωράφι μπόλικο κι ἀνέξοδο τέτοιο ποὺ εἶνε ἀπὸ τὶς ἀκριβότερες καὶ κυριώτερες τροφὰς τῶν φυτῶν. Χωράφι, λοιπὸν ποὺ καλλιεργήθηκε μὲ βελουδοφάσουλο ἔχει ἄζωτο· κι ἂν τὸ σπείρουμε τὸν ἄλλο χρόνον καὶ ρίξουμε κι 20 ὄκ λίπασμα 0-16-0 θὰ ἔχουμε μεγάλη ἔσοδεῖα. Στὴν Ἀμερικὴ λέγεται ὁμοίως βελουδοφάσουλο [βέλβετ—μπὶν] καὶ καλλιεργεῖται στὶς μεσημβρινὲς Πολιτεῖες σὲ 40 ἑκατομ. στρέμματα! Κι' εἶνε μόλις 30 χρόνια ποὺ μελετήθη τὸ Σιζολίλιουμ, ὅπως λέγεται στὴ βοτανικῇ.

Στὴν Ἀμερικὴ ποὺ τὸ κλίμα εἶνε πολὺ πιὸ βροχερὸ ἀπὸ τὸ δικό μας καλλιεργεῖται χωρὶς νὰ λιπαίνεται κι οὔτε ποτίζεται· καὶ δίνει ἴσαμε 400 ὄκάδ. φασόλια στὸ στρέμμα [1000 τετραγωνικὰ μέτρα]. Σὲ μᾶς μονάχα ποτιστικὸ θὰ χῆ τὴν πιὸ μεγάλη ἀπόδοσι. Ἐνα ἢ δυὸ ποτίσματα μὲ λιγώτερο νερὸ ἀπὸ ὅ,τι θέλουν ἄλλα ποτιστικὰ ἔξασφαλίζουμε τὴν ἔσοδεῖα γιὰτὶ οἱ ρίζες τοῦ πᾶνε πολὺ βαθιὰ. Ξηρὶκὸ δὲ θὰ μπορέσῃ νὰ δώσῃ περισσότερο ἀπὸ 50—100 ὄκ. φασόλια στὸ στρέμμα, ὡστόσο στὰ νοτιερὰ χωράφια ὅταν σπαρθῆ πρώιμα [Μάρτη] καὶ προφτάσῃ νὰ ριζώσῃ, πρὶν ἀρχίσῃ ἡ ζέστη τοῦ καλοκαιριοῦ, μπορεῖ νὰ δώσῃ μὲ μιὰ ἢ δυὸ στὸ μεταξὺ βροχὲς ἔσοδεῖα ποτιστικοῦ. Στὴν Ἀμερικὴ μὲ τὸν καρπὸ τοῦ βελουδοφάσουλου [τὰ φασόλια] τρέφουνε τὰ ζῶα. Καὶ τὸν δίνουν στὶς ἀγελάδες, βόδια καὶ γουρουνία ἀλεσμένα μὲ τὰ λουβιά τους, γιὰτὶ εἶνε κι αὐτὰ θρεπτικά. Ἡ τὸν μουσκεύουν πρώτα μιὰ νυχτιὰ κι' ὕστερα τὸν δίνουνε στὰ ζῶα. Κι ἐπειδὴ ἔχει κάποιον ἔξοδο καὶ κόπο ἢ προετοιμασία αὐτῆ, μερικοὶ φράζουνε τὸ χωράφι πῶχει τὸ βελουδοφάσουλο καὶ τὸ βόσκουνε μὲ γουρουνάκια ἢ μ' ἀδύνατα βόδια κι ἀπὸ τὸν Ὀκτώβριον ποὺ θὰ τὰ βίλουν ἴσαμε τὸν Δεκέμβριον παχαίνονται σχεδὸν ἀνέξοδα. Ὅταν εἶνε ξηρὸ καὶ σὲ φτωχὸ χωράφι φυσικὰ θὰ ἔχη μικρὴ ἀπόδοσι καὶ μπορεῖ στὴν περίστασι αὐτῆ, τὸν Ὀκτώβριον, ποὺ θὰ μαζωχτοῦν τὰ φασόλια, νὰ παραχωθῆ τὸ βελουδοφάσουλο γιὰ χλωρὸ λίπασμα. Κι ἐπειδὴ θὰ δώσῃ στὸ χωράφι παλὺ ὀργαγικὸ ἄζωτο προσθέτομε κι 20 ὄκ. χημικὸ λίπασμα 0—16—0 ὅταν βάλομε σιτάρι ἢ κριθάρι γιὰ σανὸ ποὺ σπέρνονται μὲ τὸ πα-

ράχωμα του. Τὸ βελουδοφάσουλο ὡς τὰ πρῶτα κρῖα [Ἰκτώβριο — Νοέμβριο] ἔχει φύλλα καὶ ξακολουθεῖ νὰ βγάξη βλαστάρια.

Καλλιέργεια.—Στὴν πατρίδα μας τὸ βελουδοφάσουλο μονάχα ὡς ξηρικό πρέπει νὰ δοκιμασθῆ γιὰ χλωρήλιπασιὰ σὲ χωράφια νοτερά. Καὶ δεθὰ ἔχη τίποτε νὰ ζημιωθῆ ἐκεῖνος πού θὰ κάνη τὴ δοκιμῆ, ἂν ἀγοράση τέτοιο σπόρο ὡς μιὰ ὀκά. Φυσικά ἢ δοκιμῆ αὐτὴ θὰ γίνη στὰ ὄργωματα πού θὰ σπαρθοῦνε μὲ σιτάρι ἢ κριθάρι. Στὰ χωράφια αὐτὰ κάνομε τὸ πρῶτο ὄργωμα τὸ χειμῶνα καὶ τὸ Μάρτη, μόλις ζεστάνη ὁ καιρός, τὸ δεύτερο. Τὴν ἐποχὴ αὐτὴ [Μάρτη] σπέρνομε τὸ βελουδοφάσουλο ρίχνοντας κάθε 5 ἢ 6 αὐλάκες ἀπὸ δυὸ φασόλια καθ' ἐνάμισυ βῆμα [60 πόντους]. Καὶ τὸ φθινόπωρο, πρὶν σπείρουμε τὸ σιτάρι ἢ κριθάρι, μαζεύομε τὰ φασόλια πού ὠρίμασαν κι ὅσα κλωνιά μποροῦμε γιὰτι εἶνε κιλὸ χόρτο· καὶ βάζομε ζῶα [πρόβατα, ἄλογα, γίδια] νὰ φᾶνε μπρὸς ἀπὸ τὸ ἄλετρι ὅσο χόρτο προκάνουν. Ἀπαιτήσεις δὲν πρέπει νᾶχομε γιὰτι ὅλο τὸ ἔξοδό μας εἶνε ἢ μιὰ ὀκά σπόρος πού θέλομε στὸ στρέμμα· τὰ ὄργωματα θὰ γίνονται πού θὰ γίνονταν. Τὸ βελουδοφάσουλο ὅλα τὰ ζῶα τὸ τρῶνε μὲ λαιμαργία, ὅπως τὸ σανὸ καὶ τὸ βῆκο.

Ἡ ποτιστικὴ καλλιέργεια τοῦ βελουδοφάσουλου δὲν πολὺ μᾶς διαφέρει γιὰτι λιγοστὰ εἶνε νὰ ποτιστικὰ χωράφια μας, ὅσῳσο ἕνα πότισμα πρὶν τὸ σπείρουμε κι ἕνα ὕστερα θὰ εἶνε ἄρκετὰ γιὰ νᾶχομε μεγάλη παραγωγὴ σὲ καλὸ χωράφι μὲ χῶμα πού ἔχει ἀπὸ κάτω ὑγρασία. Ἀπὸ τὸ Μάρτη ὡς τὸ Μάη μπορεῖ νὰ σπαρθῆ τὸ ποτιστικό, σκέτο ἢ μαζὶ μὲ ἀραποσίτι. Στὴν περίστασι αὐτὴ τὸ βελουδοφάσουλο σκαρφαλώνοντας στὸ ἀραποσίτι ὀπωσοῦν τὸ πνίγει καὶ τὸ κάνει νὰ δώση λιγώτερες ρόκες [κάνους], ὅμως τὰ φασόλια μαζεύονται ἔτσι πιὸ εὔκολα. Τὸ βελουδοφάσουλο σπέρνεται καὶ σὰν τὸ μοστάνι σὲ γούβες πού ἀνοίγομε σὲ σειρὰς κάθε 2 μέτρα καὶ σ' ἀπόστασι πάλι 2 μέτρα γούβα σὲ γούβα καὶ ρίχομε στὴν κάθε μιὰ 5—6 φασόλια. Τ' ἀμμουδερά χωράφια πού εἶνε καλὰ γιὰ πεπόνια εἶνε καὶ γιὰ τὸ βελουδοφάσουλο κατάλληλα. Ἀκόμα καλύτερα μποροῦμε νὰ τὸ καλλιεργήσομε ἀνοίγοντας μὲ ἄλετρι σ' ὄργωμένο χωράφι αὐλάκια [ἀμπολέδες] πού εἶνε καὶ ποτιστάδες. Δίπλα στ' αὐλάκια αὐτὰ κάνομε κάθε μέτρο γούβες στὴ σειρὰ καὶ βάζομε ἀπὸ 4 φασόλια· κι ἀνάμεσα στὶς γούβες μποροῦμε νὰ φυτέψομε ἀπὸ 3 σπειριὰ ἀραποσίτι. Στὴν ἴδια γούβα δὲν πρέπει νὰ σπέρνομε καὶ τὰ δυὸ μαζὶ γιὰτι τὸ βελουδοφάσουλο πνίγει νωρὶς τὸ ἀραποσίτι. Ὄταν τὸ χωράφι εἶνε μέτριον καὶ τὸ νερὸ λιγοστὸ σπέρνομε τὸ βελουδοφάσουλο σὲ σειρὰς κάθε 1—2 μέτρα καὶ σ' ἀπόστασι 2

πιθαμὲς ρίχνοντας ἀπὸ 2 σπειριά. Τὸ βελουδοφάσουλο ὅταν καλλιεργεῖται γιὰ καρπὸ πρέπει μικρὸ νὰ σκαλιστῆ μιὰ φορά. Κι εἶνε φυτὸ πού πρέπει νὰ δοκιμαστῆ ὡς ξερικὸ ἀπὸ πολλοὺς γεωργοὺς γιὰ χλωρὴ λιπασιά γιατί ἀπ' ὄλα τ' ἄζωτολόγα τὸ βελουδοφάσουλο ἀφήνει στὴ γῆ τὸ πιδ πολὺ ἄζωτο. Θὰ εἶνε ὡς 18 χρόνια πού ἡ Ἐταιρεία Χημικῶν Λιπασμάτων ἔφερε σπόρο τοῦ φασουλιοῦ αὐτοῦ καὶ τονὲ μοίρασε σὲ διαφόρους γεωργοὺς. Στὰς Καλάμας καλλιεργήθη ἄλλοτε γιὰ δοκιμὴ ἀπὸ τὸν συνάδελφο κ. Γενναῖο Γ. Γαρδίκη, μὰ στὸ μεταξὺ συνέβησαν πολιτικὲς ἀνωμαλίες καὶ πρέπει ἡ δοκιμὴ αὐτὴ νὰ ξαναγίνη πιδ συστηματικά.

ΣΥΜΦΥΤΟΝ ΤΟ ΞΕΝΙΚΟΝ

Εἶνε σχεδὸν ἄγνωστο στὸν τόπο μας, γιὰ τὴν Εὐρώπη, τὴ βόρειο Ἀφρικὴ καὶ τὴ δυτικὴ Ἀσία εἶνε ντόπιο. Κι ὅμως περισσότερο καλλιεργεῖται στὸν Καύκασο, στὴν Περσία καὶ στὴν Ἰρλανδία γιὰ τὴ χλωροσιά του πού εἶνε πολὺ καλὴ τροφή γι' ἀγελάδες, πρόβατα, χοίρους καὶ κατσίκες. Σύμφυτο καλλιεργεῖται ἀπὸ χρόνια καὶ στὴν Ἰταλία. Στὰ ὄρεινὰ μέρη τοῦ τόπου μας φυτρῶνουν μονάχα τους μερικὰ εἶδη Σύμφυτου πού λέγονται ἀπὸ τοὺς χωρικοὺς **στεκούλια**. Ἀπ' ὄλατὰ σύμφυτα ἡ στεκούλια μονάχα τὸ ξενικὸ πού λέγεται καὶ τοῦ Καυκάσου (Consoude du Caucase) καλλιεργεῖται γιὰ τὴ χλωροσιά του.



Σύμφυτον τὸ ξενικόν

Τὰ ἄλλα εἶδη δὲν κάνουνε χόρτο. Τὸ Σύμφυτο σπέρνεται Μάρτη ἢ Ἀπρίλη σὲ φυταριὰ [σπορεῖο] πού φτιάνομε σὲ ἀπόνεμη θέση τοῦ κήπου. Γιὰ νὰ τὴνε φτιάσουμε σκάβομε βιθιὰ ἀνάλογο κομμάτι γῆς, τὸ χωρίζομε κατόπι σὲ στενόμακρες βραγιές [ἄλύες]—γιὰ νὰ ποτίζονται εὐκόλα—καὶ τίς φουσκίζομε μὲ χωνεμένη κοπριά πού παραχῶνομε τσαπίζοντας. Τελευταῖα σπέρνομε τὸ Σύμφυτο καὶ μὲ τσουγγράνα σκεπάζομε τὸ σπόρο ρηχά. Τὴν πρώτη χρονιά τὸ βοτανίζομε καὶ τὸ ποτίζομε ταχτικά μὲ ποτιστήρι στὴν ἀοχή. Καὶ τὴ δεύτερη χρονιά, νωρὶς τὴν ἄνοιξι, τὰ φυτὰ εἶνε πιδ μεγάλα κι ἔτοιμα γιὰ μεταφύτεψη. Τὸ χωράφι πού θὰ βάλομε τὸ Σύμφυτο τ' ὀργῶνομε βαθιὰ 2 ἢ 3 φορές

ὡς τὸ Μάρτη—Ἀπρίλη. Τότε τὸ ἰσιώνομε μὲ σιδερόσβαρνα καὶ μὲ ξυλάρετρο τὸ χωρίζομε σὲ βραγιές [τὸ αὐλακιάζομε] κάνοντας σύγκαιρα μὲ τὸ ἴδιο ντόπιο ἀλέτρι καὶ τ' αὐλάκια γιὰ τὸ νερό, ὅταν τὸ χωράφι εἶνε ποτιστικό.

Τις βραγιές αὐτὲς φουσκίζομε σκορπίζοντας χωνεμένη κοπριά πού πασπαλίζομε ἂν εἶνε λίγη, μὲ χημικὸ λίπασμα 6—8—8 γιὰ νὰ τηνε δυναμώσουμε. Κι ὅταν εἶνε μπόλικη ἢ κοπριά πάλι τηνε δυναμώνομε, ἀλλὰ μὲ τὸ 0—12—6. Ὅταν φουσκίσουμε τίς βραγιές, τίς τσαπίζομε, ἰσιώνομε κι ἀρχίζομε τὸ φύτεμα βάζοντας ἀπὸ τὴ φυταριὰ τὰ πιὸ δυναμωμένα σύμφυτα. Καὶ τὰ φυτεύομε κάθε 2 πιθαμὲς ρίζα σὲ ρίζα καὶ σὲ ἴσιες σειρές, μακρὰ τὴ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη 3 πιθαμὲς. Τὴ χρονιά πού τὰ φυτέψαμε τὰ ποτίζομε, ὅσο χρειάζεται, καὶ τὰ σκαλίζομε 1 ἢ 2 φορὲς γιὰ νὰ ξεπεταχοῦνε. Τις ἄλλες χρονιές τὰ ποτίζομε μονάχα. Τὸ Σύμφυτο μεγαλώνοντας κάνει πολλὰ παραπούλια [κωλόρριζα] πού φυτεύομε καὶ κάνομε νέες φυτεῖες. Γιὰ νὰ φυτευτῆ ἓνα στρέμμα θέλομε ἀπίνω κάτω 3 χιλιάδες παραπούλια. Τις περιποιήσεις πού κάνομε στὴν ἀγγινάρα κάνομε καὶ στὸ Σύμφυτο.

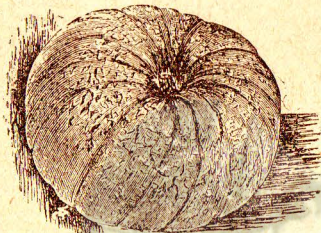
Ζῆ πολλὰ χρόνια, θέλει πλούσιο καὶ ποτιστικὸ χωράφι ἢ βαρικὸ καὶ δίνει πολὺ χόρτο ὅταν ποτίζεται καὶ λιπαίνεται κανονικά. Στὸν τόπο μας τὸ ξενικὸ Σύμφυτο δὲν κάνει σπόρο, αὐτὸ ὅμως διόλου δὲν ἐμποδίζει στὸ νὰ καλλιεργήσουμε δοκιμαστικὰ σὲ λίγο τόπο καὶ κατόπισ' ὅσα στρέμματα θέλομε φυτεύοντας τὰ παραπούλια του. Μήπως γιὰ τὴν ἀγγινάρα δὲν κάνομε τὸ ἴδιο; Τὰ παραπούλια τῆς φυτεύομε γιὰ νὰ κάνομε σύντομα νέες κι ἔχουμε εἰσόδημα ἀπὸ τὴ δευτέρη χρονιά. Τὸ ἴδιο μποροῦμε νὰ κάνουμε καὶ γιὰ τὸ Σύμφυτο, φτάνει νὰ φέρομε μιὰ φορὰ σπόρο καὶ νὰ φυτέψουμε μισὸ λ.χ. στρέμμα γῆς. Τὸ μισὸ αὐτὸ στρέμμα μπορεῖ νὰ δώσῃ παραπούλια γιὰ πολλὰ χωράφια. Καλλιεργώντας Σύμφυτο κι ἀγγινάρα ἔχομε ὅλο τὸ χρόνο χλωροσιὰ γιὰ τὰ ζῶα, γιατί τὸν Νοέμβριο πού πέφτουνε τὰ φύλλα του ἀρχίζουν τ' ἀγγιναρόφυλλα καὶ τὸν Μάιο—Ἰούνιο πού αὐτὰ ξεκάνουν ἔχουν ἀρχίσει, ἀπὸ τὸν Ἀπρίλη τὰ φύλλα τοῦ Συμφύτου. Στὴν Ἰταλία τὸ ποτιστικὸ τὸ θερίζουν 8 φορὲς τὸ χρόνο, δηλαδὴ κάθε 20—25 μέρες κάνομε κι ἀπὸ μιὰ κοψιά.

Θὰ εἶνε περισσότερο ἀπὸ 25 χρόνια πού καλλιεργησαν Σύμφυτο μ' ἐπιτυχία στὸ τσιφλίκι «Μεγάλη βρύσι» τῆς Λαμίας. Ἄλλοτε τὸ [1908] τὸ καλλιεργησα στὸ Χαλάνδρι καὶ πῆρα, ὅταν πρωτομπῆκε στὸ εἰσόδημα 5 χιλ. ὀκ. χόρτο ἀπὸ 2 κοπιές κι 800 ἀπὸ τρίτη μέτρια.

δηλαδή ἐπιῆρα ἀπὸ ἓνα στρέμμα 6 ἄνω κάτω χιλιάδες δκ. χλωρὸ χόρτο. Μὲ καλύτερη περιποίησι, μὲ πιὸ ταχτικά ποτίσματα καὶ χημικὸ λίπασμα θὰ ἔπαιρνα τὸ διπλάσι.

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ

Τὰ κτήματα ποὺ ἔχουν ποτιστικά χωράφια ἢ βαρικά καὶ τρέφονται ἀγελάδες καὶ χοίρους πρέπει νὰ καλλιεργοῦνε κτηνοτροφικὰς κολοκύθας γιὰτὶ εἶνε καλὴ τροφή γιὰ τὰ ζῶα αὐτά. Ὅπως γιὰ κάθε καλλιέργεια ἔχομε συμφέρον νὰ διαλέγουμε τὸ πιὸ καλὸ σὸί ἔτσι καὶ ὅταν καλλιεργοῦμε κολοκύθας γιὰ τὰ ζῶα μας πρέπει νὰ βροῖσουμε τὸ σὸί ποὺ



Κτηνοτροφικὴ κολοκύθα

δίνει τι μεγαλύτερες καὶ τὶς καλύτερες κολοκύθες. Σόγια καλὰ ποὺ ἐσοδεύονται πολὺ εἶνε: ἡ *Μεγάλῃ κίτρινη κολοκύθα* (*Potiron ronge d'Étampes*), ἡ *Κόκκινῃ κολοκύθα τοῦ βάλτου* (*Potiron jaune gros*) καὶ ἡ *Ναπολιτάνικῃ κολοκύθα* ζυγίζει 20—40 ὀκάδες ἢ κάθε μιὰ κολοκύθα περισσότερα ὅταν τὶς καλλιεργήσῃ κανονικά, ρίξουμε μπόλικη χονεμέ κοπριά ἢ χημικὸ λίπασμα 6—8—8 καὶ τὶς ποτίζουμε συχνά.

Οἱ κολοκυθιῆς σπέρνονται τὸν Ἀπρίλη. Τότε τὸ χωράφι ποὺ ἔχομε ἀπὸ προτύτερα σκάβει καλὰ 1—2 φορές γιὰ νὰ τὸ φυτεύσῃ καὶ τὸ τσαπίζουμε καὶ τὸ ἰσιώνουμε. Ὅστερα ἀνοίγουμε μὲ τσάπια κανονικὰ αὐλάκια, φαρδιὰ ὡς τρεῖς πιθαμὲς καὶ σ' ἀπόστασι κατὰ 2 δρασκελιῆς τὰ σκάβουμε βαθιὰ, τὰ φουσκίζουμε μὲ κοπριά ἢ μὲ χημικὸ λίπασμα καὶ πιὸ καλὰ μὲ κοπριά ἀνακατωμένη μὲ χημικὸ λίπασμα. Μὲ τὸ φούσκισμα ποτίζουμε ἀμέσως καὶ ὅταν τὸ χῶμα ἔρθη στὸ ῥόγγο του τσαπίζουμε τ' αὐλάκια—γιὰ νὰ παραχωθῇ τὸ λίπασμα—καὶ σπέρνουμε τὶς κολοκύθες σὲ ἴσας σειρὰς κάνοντας ἑξάβαθες γουβίτσες σ' ἀπόστασι ὡς 5 πιθαμὲς. Σὲ κάθε γουβίτσα ἀποθέτομε 3—4 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε μὲ λίγο χῶμα. Κι' ὅταν φυτρῶσουν ξεριζώνονται ἀπὸ κάθε γουβίτσα τὰ πιὸ ἀδύνατα φυτὰ ἀφήνοντας ἴσαμε δύο, τὰ πιὸ δυνατωμένα, καὶ τὰ παραχώνουμε σὰν βγάλουνε 3—4 φύλλα.

(1) Ὅταν τὰ χῶματα δὲν εἶνε οὔτε πολὺ στεγνὰ οὔτε λασπερὰ λέμε πὺ τὸ χωράφι εἶνε στὸ ῥόγγο του.

περιποίησι πού κάνομε κατόπι εἶνε νὰ σκαλίσουμε 1—2 φορὲς τὶς κολοκυθιές, νὰ τὶς παραχώσουμε σκαλίζοντας καὶ νὰ τὶς ποτίζουμε ταχτικά. Σὲ περίστασι πού λιπαίνομε μὲ χημικὸ λίπασμα (6—8—8) μισὸ βάζομε στὸ φύτεμα καὶ μισὸ ἀφοῦ δώσουν τ' ἄνθη τους. Κι ὅταν τὶς ἔχουμε φουσκίσει μὲ κοπριά καὶ προσθέσουμε—ὅταν δώσουν τ' ἄνθη τους—λίγο νίτρο τῆς Χιλῆς ἢ λίγο λίπασμα 6—8—8 πού ἔχει νίτρο, φωσφορικὸ καὶ κάλι, πάλι θᾶχουμε διπλάσια παραγωγή.

Σὲ κάθε ρίζα κολοκυθιάς ἀφήνομε μονάχα 3—4 κολοκύθες, τὴν κορφολογοῦμε καὶ κόβομε τὰ παρακλάδια της γιὰ νὰ πᾶνε πολλοὶ χυμοὶ στὸν καρπὸ. Οἱ κολοκύθες κάνουν νὰ ὠριμάσουν 4 μῆνες καὶ τὶς κόβομε σὰν ξεραθοῦνε καλὰ τὰ φύλλα τῆς κολοκυθιάς. Ἀπὸ τὸ σόγια πού γράφομε ἔχομε πάρεϊ δυόμιση χιλιάδες ὀκτάδες εἰσόδημα τὸ στρέμμα μὲ ποτίσματα μέτρια καὶ μὲ καλλιέργεια λίγο παραμελημένη. Οἱ γεωργοὶ παίρνοντας σπύρο ἀπὸ τὶς κόκκινες καὶ τὶς ἄσπρες κτηνοτροφικὲς κολοκύθες τοῦ τόπου μας κι ἀπὸ τὶς πιὸ ἀπ' αὐτὲς μεγάλες καὶ καλὲς θὰ κάνουνε διαλεχτὸ σόϊ πού θὰ δίνη μεγάλο εἰσόδημα μὲ καλὴ καλλιέργεια.

ΣΗΚΙΟΝ ΤΟ ΕΔΩΔΙΜΟΝ

Εἶνε φυτὸ τοῦ Μεξικικοῦ καὶ τῶν Ἀτιλιῶν καὶ συγγενεῦει μὲ τὴν κολοκυθιά, μὰ ζῆ πολλὰ χρόνια κι ὁ κορμὸς του κοντὰ στὴ ρίζα εἶνε ξυλώδης. Κάνει πάρα πολὺ καρπὸ, καὶ ἡ ρίζα του εἶνε κατάχονδρη καὶ ζυγίζει κάποτε κι 7 ὀκτάδες. Τὸ σηκίον (chocho ἢ cristofine) καλλιεργεῖται στὶς περισσότερες θερμοὲς χώρες, ὅπως εἶνε ἡ Ἀλγερία καὶ ἡ νότιος Ἰσπανία. Ὁ καρπὸς του εἶνε ἴσαμε αὐτὸ γροθιάς κι ἔχει ἕνα μονάχα μεγάλο καὶ σκληρὸ κουκούτσι. Ψημμένος ἢ μαγερεμένος εἶνε τροφὴ γευστικὴ κι ὑγιεινὴ. Στους τόπους πού καλλιεργεῖται πολὺ κάνει τόσο ἀφθονο καρπὸ πού τρέφουνε μ' αὐτὸν χοίρους. Σηκίον μποροῦμε νὰ κάνουμε φυτεύοντας ρίζες ἢ κουκούτσια, χωρὶς ὅμως νὰ τὰ βγάλουμε ἀπὸ τὴ τους σάρκα γιατί χάνουνε τὴ φυτρωτικὴ τους ἰκανότητα, δηλαδὴ πρέπει νὰ φυτεύουμε ὀλάκερο τὸν καρπὸ γιὰ νὰ εἶμαστε σίγουροι. Σὲ μᾶς τὸ Σηκίον μπορεῖ νὰ προκόψη—καὶ πρέπει νὰ δοκιμαστῆ—στους Γαργαλιάνους, Γύθειο, Σύρα, Μεσσαρᾶ Κρήτης καὶ γενικὰ στὶς πιὸ ζεστὲς ἐπαρχίες.

ΑΛΙΜΙΑ (Ἀτράφαλις ἢ ἄλιμος)

Τὸ χαμόκλαδο τοῦτο ζῆ πολλὰ χρόνια κι εἶνε γνωστὸ ἀπὸ τοὺς ἀρχαίους χρόνους. Τὸ ἀναφέρει ὁ Θεόφραστος κι ὁ Διοσκορίδης. Ἡ

ἀτράφαλις (Atriplex Halimus) λέγεται κοινῶς ἄλιμιά ἢ ἄλιματιὰ καὶ στὴν Κύπρῳ Ράμος κατὰ τὸν Π. Γεννάδιο. Γίνεται στὰ νησιά, στὰ παραθαλάσσια μέρη καὶ στὶς ὄχτες ποταμοῦ ἢ λίμνης καὶ τὴν μεταχειρίζονται γιὰ φράχτη, ἀντέχει πολὺ στὴν ξηρασία καὶ στὰ ἀρμυροῦτσικα χωράφια (ὑφάλμυρα) Τὸ καλοκαίρι πού ἔχομε ἔλλειψη γλωροσιᾶς τὰ φύλλα καὶ τὰ βλαστάρια τῆς ἄλιμιᾶς (archoche) δίνονται στὰ ζῶα. Στὴν Αὐστραλία μερικὰ σόγια τῆς τὰ ἔχουν γιὰ ἄριστα κτηνοτροφικὰ φυτὰ πού καλλιτερεύουνε κίολας τὴν ποιότητα τοῦ μαλλιοῦ.

Σόγια τῆς Αὐστραλίας πού μποροῦν νὰ προκόψουν στὸν τόπο μας εἶνε: Ἀτράφαλις ἢ σεμιμπακάτα, ἢ λεπτόκαρπα κι ἢ βεζικάρια. Καὶ τὰ 3 αὐτὰ σόγια εἶνε χόρτα πού ζοῦνε πολλὰ χρόνια. Σπέρνονται τὴν ἄνοιξι, ὅταν περάσουν οἱ ὄψιμες παγωνιές, καὶ δὲν ἀργεῖ νὰ γεμίση ἀπ' αὐτὰ ὄλο τὸ μέρος γιὰτὶ κάνουνε μπόλικο σπόρο πὺν εὐκόλα σκορπιεται ἔτσι ψιλὸς κι ἀλαφρὸς πού εἶνε. Ἡ ἄλιμιά ἀντέχει τρομερὰ στὴν ξηρασία τοῦ καλοκαιριοῦ κι εἶνε κατάλληλη γιὰ μεσημβρινὲς χώρες Στὴν μεσημβρινὴ Ἰταλία μὲ ἄλιμιά κάνουνε φράχτες στὰ κτήματα. Στὴ Λυγουρία καὶ Σικελία φυτρώνει στὶς ἀμμουδιὲς τῆς θάλασσας. Ὅμως στὸ Μποβίνο γίνεται καὶ σὲ ὕψος 700 μέτρα ἀπὸ τὴ θάλασσα. Στὴν μεσημβρινὴ Ἰταλία ἡ ἄλιμιά λέγεται σαλσόλα καὶ στὴν Καπιτανάτα σαλτσόλα ἢ κιακιουσένε ἢ σαλτσουσένε. Ἡ σαλσόλα ἀνθίζει τὸν Αὐγουστο κι ὠριμάζει Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο. Σπέρνεται στὶς ἀμμουδιὲς τῆς θάλασσας, μὰ καὶ στὰ σφιχτὰ [ἀργιλλώδη] ἢ ἀμμώδη καὶ στὰ ποταμόχωστα [γουλίσματα], ἢ σαλσόλα προκόβει· κι ἐξαιετικά σὲ χωράφια ἀρμυρά. Ἡ σαλσόλα [ἄλιμιά] γίνεται μὲ σπόρο πού σπέρνομε τὴν ἄνοιξι ἢ συνηθέστερα μὲ κλαδί [μύσχευμα].

Γιὰ νὰ κάνομε φράχτη ἢ φυτεύομε βέργες [μύσχεύματα] σὲ βαθιοὺς καὶ φαρδιοὺς λάκκους πού ἀνοίγομε γύρω στὸ κτῆμα ἢ φυτεύομε σαλσόλα μὲ ρίζες ἀπὸ φυτῶριο. Ἐνα τέτοιο φράχτη μποροῦμε νὰ τὸν ξανανεώνομε κόφτοντας τοὺς κλώνους σύρριζα. Γιὰ τὴν ιδιότητα πού ἔχει ἡ σαλσόλα νὰ γίνεται φράχτης καὶ νὰ δίνη σὲ ξηρικό χωράφι στὸ κάμα τοῦ καλοκαιριοῦ, τρυφερὰ βλαστάρια γιὰ τὰ ζῶα πρέπει νὰ δοκιμαστῆ στον τόπο μας. Ἀπὸ ἕνα τέτοιο φυτὸ πού νὰ μπορῆ νὰ δίνη λίγο χόρτο γλωρὸ τὸ καλοκαίρι, χωρὶς νὰ ποτίζεται, ἔχει νὰ ὠφελῆθῃ ἡ κτηνοτροφία μας.

ΑΓΚΙΝΑΡΑ (Κυνάρα ἢ κοινή)

Δίνει δυὸ προϊόντα τὸ χρόνο, τὰ κεφάλια δηλαδὴ καὶ τὰ φύλλα. Τὸ πρῶτο εἶνε λαχανικό πού ἔχει μεγάλη ξόδεψη καὶ τὸ δεύτερο τροφὴ

για τις ἀγελάδες, κατοίκες, πρόβατα, κουνέλια κ.ἄ. Για νὰ κάνουμε ἀγκινάρες φυτεύομε τὸν Ὀκτώβριο—Νοέμβριο τὰ παραπούλια τους (παραφιιάδες) σὲ χωράφι ὀργωμένο βαθιὰ ἢ σκαμένο μὲ τσίπα καὶ φουσκισμένο (λιπασμένο) μὲ μπόλικη κοπριά πού δυναμώσαμε προ-
 τύτερα μὲ φωσφορικό λίπασμα 0—16—0 ἢ καλύτερα μὲ 0—12—6 (5—10 ὀκ. σὲ 100 ὀκ. κοπριά). Ἡ ἀγκινάρα (artichaut) μπορεῖ νὰ εἶνε ποτιστική ἢ ξερική. Τὴν ξερική φυτεύομε σὲ χῶματα νοτερὰ καὶ μπόσια, καὶ τὴν ποτιστική σ' ὅλα τὰ χῶματα καὶ γίνεται προσιώτερη καὶ φύλλα κάνει περισσότερα καὶ παχύτερα. Ἡ ἀγκινάρα φυτρώνει τὸ φθινόπωρο μὲ τὰ πρωταβρόγια ἢ μὲ πότισμα καὶ τὸν Ἰούνιο—Ἰούλιο ξεκάνει, ἔχει ὅμως ὡς τότε φύλλα γιὰ τὰ ζῶα. Στους ψυχρότερους τόπους, ὅπως ἡ δυτική Μακεδονία κ.ἄ. καίγεται μὲ τις πρώτες παγωνιές τοῦ Νοεμβρίου καὶ δὲν συμφέρει ἢ καλλιέργειά της. Γενικὰ ἡ ἀγκινάρα καρπίζει Φεβρουάριο—Ἰούνιο. Μὲ 5—6 χρόνια πού ἀρχίζει νὰ γεράζει καὶ νὰ λιγοστεύῃ ἢ παραγωγή της τὴν ξεριζώνομε, φουσκίζομε μπό-
 λικα τὸ χωράφι καὶ φυτεύομε νέα. Στὴν Ἀττική, Δαλαμανάρα καὶ σὲ ἄλλες κοινότητες τοῦ Ἄργους ἡ ἀγκινάρα καλλιεργεῖται πολὺ καὶ εἶνε ἢ πιὸ πρόφιμη.

Καλλιέργεια.—Ἰσαμε τὸν Νοέμβριο πού φυτεύομε τὴν ἀγκινάρα πρέπει νάχη σκαφή καλὰ ἢ ὀργωθῇ βαθιὰ τὸ χωράφι δυὸ καὶ τρεῖς φορές. Στὸ τελευταῖο ὀργωμα τὸ σβαρίζομε γιὰ νὰ ἰσιώση, κάνομε τοὺς ποτιστάδες [αὐλοκιάζομε] καὶ τὸ χωρίζομε σὲ στενόμακρες βρα-
 γιές [πρασίδες] γιὰ νάχομε στὸ πότισμα εὐκολία. Ὑστερα τις φου-
 σκίζομε σκορπίζοντας χωνεμένη ἢ μισοχωνεμένη κοπριά μὲ 10 ὀκάδες στὸ στρέμμα χημικὸ λίπασμα 6—8—8. Καὶ ἀμέσως τσαπίζομε γιὰ νὰ παρᾶχθῇ τὸ λίπασμα καὶ ἰσιώση τὸ χῶμα καὶ ἀρχίζομε νὰ φυτεύομε στὶς βραγιές αὐτὲς παραπούλια ἀγκινάρας διαλέγοντας τὰ πιὸ δυνα-
 μένα. Τὸ φύτεμα γίνεται σὲ ἴσιες σειρὲς μιὰ δρασκελιά [80 πόντους] μακρὰ ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ σὲ ἀπόστασι ρίζα σὲ ρίζα πάλι μιὰ δρασκελιά ἢ λιγώτερο, κατὰ τὸ εἶδος τῆς ἀγκινάρας. Φυτεύοντας τὰ παραπούλια κόβομε τὰ φύλλα τους στὴ μέση γιὰ νὰ ριζώσουν πιὸ σίγουρα. Ἀπὸ πέντε μῆνες καὶ ὕστερα, δηλαδὴ τὸν Ἀπρίλη πού θὰ ἔχουν γίνει ἀγκιναρίτσες, σκαλίζομε γιὰ νὰ χαλάσουμε τὰ ἄγρια χόρτα πού τις πνίγουν. Οἱ ἀγκιναρίτσες αὐτὲς δίνουν μονοχρονὶς καρπὸ, οἱ πιὸ δυναμωμένες. Για νὰ φυτέψομε ἓνα στρέμμα χωράφι θέλομε 1000—1200 παραπούλια. Τὸν Ἰούνιο πού ξεκάνει ἡ ἀγκινάρα καὶ ὕστερα ἀπὸ τὸ τελευταῖο χέρι [μάζωμα] τοῦ καρποῦ κόβομε σύρριζα ὅλες τις ἀγκινάρες προσέχοντας νὰ μὴ μείνη διόλου κοτσάνι. Καὶ τις

ἀφίνομε ἔτσι ὡς τὸν Σεπτέμβριο. Τότε τις ποτίζομε μιὰ δυὸ φορές· κι ὅταν φυτρώσουν καὶ μεγαλώσουνε λίγο τις σκάβομε καὶ βγάζομε τὰ παραπούλια ἀφίνοντας—κατὰ τὴ δύναμι πού θάχη ἢ ἀγκινάρα—μονάχα 2 ἢ 3 σὲ κάθε μιὰ. Ἀπὸ τὸν τρίτο χρόνο κι ὕστερα ἀντὶ νὰ τις σκάβομε [Ἰουλίον] μονάχα τις σκαλίζομε τὴν ἴδια ἐποχὴ καὶ τὴν ἀνοιξὴ γιὰ νὰ χαλάσομε τὰ χορτάρια· καὶ χρόνο παραχρόνο ρίχομε στὸν σκάλο 40 ὀκ. στὸ στρέμμα χημικὸ λίπασμα 6—8—8. Μὲ τὸ λίπασμα αὐτὸ μαζὶ μὲ λίγη κοπριὰ παράγει περισσότερον. Ὡσπου νὰ γεράσουν οἱ ἀγκινάρες ἐξακολουθοῦμε νὰ τις ποτίζομε μιὰ δυὸ φορές [τὸν Σεπτέμβριο] καὶ νὰ τις σκαλίζομε τὴν ἐποχὴ αὐτὴ καὶ τὴν ἀνοιξὴ· καὶ νὰ βγάζομε τὸ φθινόπωρον ταχτικὰ κάθε χρόνο, στὸ πρῶτο σκάλισμα, τὰ παραπούλια τους γιὰ νὰ μένουν σὲ κάθε ρίζα 5—6 τέτοια κατὰ τὴ δύναμη πού θάχη. Κι ἀπὸ τὸν Ἰουλίον ὡς τὸν Ἰούλιο φροντίζομε νὰ κόβομε πάντα τὰ τριγύρω πατόφυλλα τῆς ἀγκινάρας ἀφίνοντας λίγο κοτσάνι. Τὰ εἰσόδημα πού δίνει ἡ ἀγκινάρα στὸ στρέμμα εἶνε ἀνάλογο μὲ τὸ εἶδος καὶ τὴν περιποίησι πού τις κάνομε. Οἱ μαῦρες λ. χ. δίνουν στὸ στρέμμα 2000—3000 ὀκάδες φύλλα καὶ 5000—7000 κεφάλια· κι εἶνε νοστιμώτερες ἀπὸ τις ἄσπρες πού σοδεύουν λιγώτερον μὰ εἶνε πιὰ φηγουράτες. Στὴν Σμύρνη κάνουν ἀγκινάρες φυτεῦοντας τις ρίζες τους ἀντὶ παραπούλια.

Τὸν Αὐγουστο ποτίζουν τὸ χωράφι πού θὰ βάλουν ἀγκινάρες κι ὅταν κἀνὴ ῥόγο τὸ σκάφτουν καὶ τὸ χωρίζουνε σὲ βραγιὲς φτιάνοντας καὶ τοὺς ποτιστάδες. Καὶ φυτεῦουν τὴν ἴδια ἐποχὴ ρίζες ἀγκινάρας σὲ ἴσες σειρὰς καὶ στὴν ἴδια ἀπόστασι πού βάζουν τὰ παραπούλια της· καὶ τις ποτίζουν ταχτικὰ ὡς νὰρχίσουν οἱ βροχὲς τοῦ χειμῶνα. Ἔτσι φέρουν μονοχρονὶς ἀρκετὸ εἰσόδημα. Στὴ Γαλλία γιὰ νὰ κάνουνε προῖμώτερες τις ἀγκινάρες τις φυτεῦουν σὲ θέσι ζεστὴ [προσηλιακὴ] καὶ προφυλαγμένη καλὰ ἀπὸ τὸ κρύο. Τὸ μέρος αὐτὸ τὸ σκάφτουν βαθειὰ μεσάζοντας ὁ Ἀπρίλης, τὸ ψιλοχωματίζουν, τὸ φουσκάζουνε καλὰ, τὸ χωρίζουν σὲ βραγιὲς καὶ τὸ Μάη φυτεῦουν εὐρωστα παραπούλια ἀγκινάρας. Καὶ τὰ ποτίζουν ὥσπου νὰ ριζοβολήσουν καὶ μεγαλώσουνε λίγο. Τότε τ' ἀφίνομε ἀπότιστα ὡς νὰ κιτρινίσουνε λιγάκι κι ἀρχίσουν νὰ μαραίνωνται τὰ ξόφυλλά τους. Βγαίνοντας ὁ Ἰούλιος ἢ στὴν ἀρχὴ τοῦ Ἰουλίου τὰ βγάζουν καὶ τὰ φυτεῦουνε στὸ χωράφι πού ἔχουν σκάψει βαθειὰ καὶ φουσκίσει· καὶ τὰ ποτίζουν τὸν Ἰούλιο, Αὐγουστο καὶ Σεπτέμβριο ἀπὸ δυὸ φορές τὸ μήνα καὶ τὰ σκαλίζουν ὕστερα ἀπὸ κάθε πότισμα. Τὸν Ἰουλίον εἶνε πιὰ ἀγκιναρίτσες, σκορπίζουσι γύρω χωνεμένη κοπριὰ καὶ τσαπίζουσι γιὰ νὰ

παραχωθῆ. Ἄργότερα, ἀπὸ τὶς ἀδελφωμένες ἀγκινάρες βγάζουνε τὰ παραπούλια τοὺς ἀφίνοντας σὲ κάθε ρίζα 2—3 τέτοια καὶ τὶς παραχώνουν, μονάχα ἀπὸ τὴ βορινὴ καὶ δυτικὴ πλευρὰ γιὰ νὰ προφυλάγωνται ἀπὸ τὸ κρύο. Οἱ ἀγκινάρες αὐτὲς κάνουνε κεφάλια ἀπὸ τὸν Νοέμβριο ὡς τὸ Μάρτη, δηλαδὴ στὴν ἐποχὴ τοῦ χειμῶνα ποὺ πουλοῦνται ἀκριβὰ. Στὸ Ἄργος ποὺ γίνεται ἡ πιὸ πρῶτῃ ἀγκινάρα τὴνε ποτίζουμε κάθε χρόνο Ἰούλιο κι Αὐγουστο καὶ 1—2 φορές ἀκόμα ὥσπου ν' ἀρχίσουν τὰ πρωτοβρόχια. Τότε, τὸν Ὀκτώβριο, σκορπίζουμε ἀνάμεσα στὶς ἀγκινάρες κοπριὰ καὶ τὴνε παραχώνουν μὲ τσάπα. Ἄν σὲ 100 ὀκ. κοπριὰ ἀνακτέψουν 5—10 ὀκ. χημικὸ λίπασμα 0—16—0 ἢ μεταχειριστοῦν τὸ 6—8—8 θάχουνε μεγαλύτερη παραγωγὴ. Ἀπὸ τὶς ἀγκινάρες βγάζουν κάθε χρόνο τὰ παραπούλια ἀφίνοντας 2—3 σὲ κάθε ρίζα. Στὸ Ἄργος ἡ ἀγκινάρα κάνει κεφάλια ἀπὸ τὸν Νοέμβριο ὡς τὸ Μάη· καὶ ὡς τὸν Ἰούνιο ἔχουνε φύλλα γιὰ τὰ ζῶα τους. Ἀγκινάρες μποροῦμε νὰ κάνουμε καὶ μὲ σπόρο, μὰ προτιμώτερο καὶ πιὸ πρακτικὸ εἶνε νὰ φυτεύουμε παραπούλια.

Ἀρρώστειες.—Συνεθέστερη εἶνε ἡ μελίγκρα ποὺ σίγουρα ξολοθρεύεται πασπαλίζοντάς τὴν, μόλις φανῆ, μὲ τὸ ἐντομοκτόνο μελιγκρίνη ἢ ραντίζοντάς τὴν ἔγκαιρα μὲ καπνόζουμο ποὺ λιώσαμε 1 ὀκὰ σαπούνι γιὰ νὰ τὸ κάνουμε πιὸ δυνατὸ.

ΚΟΛΟΚΑΣΙ (Ἡλίανθος ὁ κονδυλόρριζος)

Ἐχει στενὴ συγγένεια μὲ τὸν ἥλιο ἢ λιοστρόφι (Ἡλίανθον τὸν ἐτήσιον) ποὺ καλλιεργεῖται γιὰ τὸν ἐλαιοῦχο σπόρο του. Τὸ κολοκάσι, ποὺ λέγεται καὶ κολοκάσι καὶ πιὸ σωστὰ ψευδοκολοκάσι, ξεχωρίζει ἀπὸ τὸν ἥλιο ἢ λιοδρόμι γιὰτὶ οἱ ρίζες του εἶνε σὰν πατάτες. Τὸ τοπιναμποῦρ εἶνε νέο κολοκάσι καὶ κατάγεται ὅπως καὶ τ' ἄλλο ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴ ποὺ κατάγεται κι ὁ ἥλιος. Οἱ ρίζες του εἶνε ὁμοίως κόκκινες καὶ χονδρὲς μὲ πολλὴ σάρκα καὶ μαγειρεύονται μὲ πολλοὺς τρόπους· καὶ στὴ γεύσει ἔρχονται μὲ τὴν ἀγκινάρα. Στὴν ξηρασίᾳ τὸ κολοκάσι (*helianthus tuberosus*) ἀντέχει πιὸ πολὺ ἀπὸ τὴν πατάτα (γεώμηλο) κι ἀπὸ τὰ κτηνοτροφικὰ τεύτλα· καὶ ἀπὸ τὶς ρίζες του, ποὺ ἔχουν 14% ζάχαρη, βγάζουν οἰνόπνευμα ὡς 7%. Καὶ τρώγονται μὲ λαιμαργία ἀπὸ τὰ βῶδια, προβατὰ, ἀγελάδες, ἄλογα καὶ χοίρους· καὶ εἶνε πολὺ θερεπτικὲς, πράγμα ποὺ τὶς κάνει νάχουνε μεγάλη ἀξία κι ὡς κτηνοτροφικὴ τροφή. Ζῶα ποὺ τρέφονται μὲ κολοκάσι παχαίνουν καὶ κατεβάζουν γάλα. Καὶ μπορεῖ νὰ καλλιεργηθῆ καὶ στὰ μέρη ποὺ ἡ θερ-

μοκρασία κατεβαίνει στους 20 βαθμούς, δηλαδή πού κάνει πολύ δυνατό κρύο. Τò κολοκάσι μπορούμε ὅλο τὸ χειμῶνα νὰ τ' ἀφήσουμε στὸ χωράφι χωρὶς νὰ πάθῃ τίποτε καὶ νὰ βγάζουμε μ' ἀξίνα μονάχα τὶς ρίζες πού θὰ δίνουμε στὰ ζῶα. Ἔτσι δὲν θέλομε ἀποθήκη, ἀφοῦ δὲν ἔχομε φόβο νὰ σαπίσῃ μένοντας στὸ χωράφι. Ἐνα πρόβατο γιὰ νὰ τραφῆ μὲ κολοκάσι θέλει 2—3 ὄκ. τὴν ἡμέρα. Δηλαδή μπορούμε στους κακότερους μῆνες τοῦ χειμῶνα νὰ θρέψουμε 40—60 μέρες 100 πρόβατα μὲ 12 χιλιάδες ὄκ. κολοκάσι πού μπορούμε νάχουμε ἀπὸ 3—4 στρέμματα χωράφι ποτιστικὸ καὶ λιπασμένο. Τὸ κολοκάσι ζῆ στὸ ἴδιο χωράφι καὶ 12 χρόνια, γιὰτὶ ξαναγίνεται ἀπὸ τὶς ρίζες τοῦ πού πάντα μένουν ὅταν τὸ βγάζουμε. Ἔτσι κάθε χρόνο φυτρώνει μοναχὸ του, μὰ κάθε 2 ἢ 3 χρόνια πρέπει νὰ τὸ λιπαίνουμε νωρὶς τὸ χειμῶνα μὲ κοπριά ἢ χημικὸ λίπασμα 6—8—12 γιὰ μεγαλύτερη παραγωγή.

Ἐνα στρέμμα δίνει τὸ χρόνο 1000—4000 ὄκ. ρίζες καὶ 800—2000 ὄκ. κοτσάνια καὶ φύλλα πού χλωρὰ ἢ ξερὰ εἶνε καὶ αὐτὰ τροφή γιὰ τὰ ζῶα. Μὲ 3—4 ὅμως ποτίσματα ὅλο τὸ καλοκαίρι καὶ μὲ 2—3 σκαλίματα δίνει μεγαλύτερη ἔσοδεία. Τὸ κολοκάσι δὲν παθαίνει ἀπὸ καμμιά ἀρρώστια· ἔσοδεύει ἀπὸ τὸ δεύτερο χρόνο καὶ ὀριμάζουν οἱ ρίζες τοῦ Νοέμβριου—Δεκέμβριου. Τότε ξεριζώνεται καὶ δίνεται στὰ ζῶα. Τὸ πιὸ καλὸ κολοκάσι εἶνε τὸ τοπιναμποῦρ (topinambour fureau) καὶ αὐτὸ πρέπει νὰ καλλιεργῶμε. Τοῦ τύπου μας εἶνε κατώτερο γιὰτὶ οἱ ρίζες τους ἔχουν ἀνωμαλίες καὶ δύσκολα καθαρίζονται καὶ πλένονται. Καὶ πρέπει πλυμένες νὰ δίνονται στὰ ζῶα. Τοῦ τοπιναμποῦρ ὅμως οἱ ρίζες δὲ εἶν' ἀνάγκη νὰ πλένονται γιὰτὶ εἶνε στρωτὲς (δὲν ἔχουν ἀνωμαλίες) καὶ καθαρίζονται εὐκολα. Γιὰ μιὰ τέτοια καλλιέργεια, μεγάλης κτηνοτροφικῆς σημασίας, μοῦ φαίνεται πὼς ἀξίζει τὸν κόπο νὰ ἐνδιαφερθῆ ἢ ἀρμοδίᾳ Γεωργικῆ ὑπηρεσία καὶ διαδώσῃ τὸ τοπιναμποῦρ.

Καλλιέργεια.—Τὸ κολοκάσι γίνεται καὶ μὲ σπόρο, μὰ ἀργεὶ νὰ σοδέψῃ καὶ δὲ συμφέρει. Φυτεύοντας ὅμως τὶς ρίζες τοῦ ἔχομε γρήγορα εἰσόδημα. Σπόρο μεταχειριζόμεστε μονάχα, ὅταν θέλομε νὰ πιάσουμε νέο σόι. Τὸ κολοκάσι γίνεται σ' ὅλα τὰ χώματα καὶ μόνο δὲν προκόβει στὰ χωράφια πού εἶνε τὸ χειμῶνα πολὺ ὑγρὰ. Στὰ ὄρεινὰ μέρη καλλιεργεῖται ξηρικὸ στὰ βαρικὰ χωράφια πού ὀργώνουμε βαθιὰ 2—3 φορὲς ἴσαμε τὸ Μάρτη—Ἀπρίλη καὶ σβαρνίζομε. Στὸ πρῶτο ὄργωμα σκορπίζομε ὡς 3 κάρρα κοπριά στὸ στρέμμα καὶ 40 ὄκ. χημικὸ λίπασμα 0—12—6. Ὅταν δὲν ἔχομε κοπριά ρίχομε

40—60 δκ. λίπασμα 0—12—6 και 15 δκ. νίτρο τῆς Χιλῆς ἢ 20 δκ. τοῦ τύπου 6—8—8. Καλὴ ὁμοίως λίπανση εἶνε στὸ φύτευμα νὰ ρίχνουμε μονάχα στὶς αὐλακιὰς 40—60 δκ. στὸ στρέμμα 6—8—12. Καὶ πὶὸ καλά νὰ ρίχνουμε [στὶς αὐλακιὰς] 20—30 δκ. λίπασμα 6—8—12 στὸ πρῶτο σκάλισμα στὸ στρέμμα κι ἄλλο τόσο στὸ δεύτερο. Ἔτσι παίρνομε διπλὸ εἰσόδημα. Τὸ κολοκάσι θέλει κάλι κι εἶνε φρόνιμο, ὅταν ἔχουμε στάχτη ἀπὸ ξύλα ἢ ξυλοκάθβουνα νὰ τὴν ἀνακατώνουμε μὲ τὴν κοπριά. Τὸ Μάρτη ἢ Ἀπρίλη τὸ χωράφι πρέπει νὰ εἶνε ἔτοιμο. Τότε τὸ φυτεύομε, δηλαδὴ ἀνοίγομε αὐλάκια μ' εὐρωπαϊκὸ ἄλετρι. Ἐοπίσω ἀπ' αὐτὸ περπατώντας παιδί ἢ γυναίκα ἀποθέτει κάθε δυὸ πιθαμὲς καὶ ἀπὸ μιὰ ρίζα κολοκάσι ὀλάκερη, ὅταν ζυγίση 20—30 δράμια. Οἱ μεγάλες ρίζες κόβονται σ' ἀνάλογα κομμάτια. Στὴν πρώτη αὐλακιὰ ἔβαλε εἴπαμε κολοκάσι, στὴ δεύτερη δὲ βάζει. Ἔτσι φυτεύεται σὲ κανονικὲς σειρὲς ὡς τρεῖς πιθαμὲς ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη. Καὶ σκεπάζεται μὲ τὸ χῶμα τῆς αὐλακιᾶς ποὺ δὲν ἔβαλε ρίζες. Τελευταία χωρίζομε [αὐλακιάζομε] τὸ χωράφι σὲ βραγιὰς μὲ ντόπιον ξυλάκετρο ἢ μ' αὐλακωτίδα [ἄλετρι μὲ δυὸ φτερά] γιὰ νὰ μποροῦμε σὲ περίστασι νὰ ποτίσουμε τὸ κολοκάσι. Κι ὅταν φυτρώση καὶ μεγαλώση ὡς δυὸ πιθαμὲς τὸ σκαλίζομε 1—2 φορὲς καὶ τὸ παραχώνομε. Δηλαδὴ τὸ καλλιεργοῦμε σχεδὸν ἀπαράλλαχτα μὲ τὴν πατάτα [γεώμηλο] πρέπει ὅμως νὰ τὸ φυτεύομε πὶὸ ἀνάγια. Τὸν Ἰούνιον τὸ κολοκάσι ἔχει πιά μεγαλώση ἀρκετὰ καὶ μποροῦμε νὰ κόβουμε τὰ βλαστάρια του καὶ ταΐζομε βόδια, ἀγελάδες κι ἄλογα γιὰ χλωροσιά. Ἡ νὰ τὸ βοσκίσουμε μὲ πρόβατα. Δὲν παθαίνει τίποτε γιὰ τὴν γρήγορα ξαναβλαστάνει. Τὸ κολοκάσι εἶνε ἀπὸ τὰ φυτὰ ποὺ καλλιεργοῦνται εὐκολώτερα, εἶνε λιγώτερο ἀπαιτητικὸ καὶ περισσότερο παραγωγικὸ ἀπὸ τὰ πολυετῆ οἰκονομικὰ φυτὰ.

Ποτιστικὸ κολοκάσι.—Στὰ δροσερὰ χωράφια καλλιεργεῖται χωρὶς νὰ ποτίζεται, μὰ τὸ ποτιστικὸ δίνει φυσικὰ περισσότερο εἰσόδημα. Ὅταν καλλιεργοῦμε τὸ κολοκάσι γιὰ λαχανικὸ στὸ λαχανόκηπο ἢ σὲ μικρὴ ἔκτασι, πρέπει ἴσαμε τὸν Μάρτη—Ἀπρίλη νάχη σκαφτῆ τὸ χωράφι ἢ ὀργωθῆ 2—3 φορὲς βαθιὰ καὶ λιπαθῆ. Σὲ περίστασι ποὺ τὸν περασμένον χρόνον εἴταν σπαρμένον τὸ ὀργώνομε λιγώτερες φορὲς. Στὸ τελευταῖον ὄργωμα ἰσώνομε τὸ χωράφι κι ἀνοίγομε μ' ἄλετρι ἢ μ' ἄξινα αὐλάκια [καταπότες]. Καὶ σύγκαιρα τὸ χωρίζομε σὲ βραγιὰς [πρασινὲς] στενὲς ἢ φαρδιὰς, κατὰ τὸ νερὸ ποὺ θὰ ἔχουμε. Ἀργότερα τὶς τσαπίζομε κι ἂν τὸ χῶμα τους ἔχει στεγνώσει τὶς ποτίζομε πρῶτα γιὰ νὰ κάνη ρόγο. Τσαπίζοντας τὶς ἰσιώνομε κι ὄλας κι ὀρχίζομε

ἀμέσως τὸ φύτευμα. Κάθε δυόμιση πιθαμὲς ἐργάτης ἀνοίγει γουβί-
τσες 12—15 πόντους στὸ βάθος καὶ τὶς ἀνοίγει μὲ ἄξινα σὲ σειρὰς
ἴσους κι ἴσαμε τρισημίσι πιθαμὲς ἢ μιὰ σειρὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη. Ἡ
ἀνοίγει ἀυλάκια βάθια 12 — 15 πόντους στὴν ἴδια ἀπόστασι.
Ἄλλος ἐργάτης ἀκολουθώντας τὸν πρῶτο ἀποθέτει στὶς γουβες ἢ στὸ
ἀυλάκι κομματί ρίζας κολοκασίου ἢ δλόκληρη ρίζα, ἂν εἶνε μικρὴ, καὶ
ρίχνει λίγο χῶμα. Ἀπάνω σ' αὐτὸ βάζει 6—8 δράμια λίπασμα
6—8—12 κι ἀποσκεπάζει τὸ κολοκάσι.

Ὅπως καὶ νὰ καλλιεργήσουμε τὸ κολοκάσι ξερικὸ ἢ ποτιστικὸ,
πρέπει τὸν πρῶτο χρόνον νὰ τοῦ κάνουμε 1—2 σκαλίσματα μὲ παρα-
χῶματα τὴν ἀνοιξι καὶ σ' ὅλα τὰ κατόπι χρόνια τ' ὀργώνουμε μιὰ
φορὰ τὸ χρόνο τὸ χειμῶνα καὶ τὴν ἀνοιξι, τὸ ἀραιώνουμε μὲ σκαλι-
στήρι, ὅπου εἶνε πυκνὸ, τὸ σκαλίζουμε καὶ μπαίνοντας ὁ Μάης παρα-
χῶνουμε τὰ βλαστάρια του γιὰ νάχουμε περισσότερη ἐσοδεΐα. Τέλος,
γιὰ νὰ ξεκάνουμε τὸ κολοκάσι κόβουμε 2—3 φορές τὰ βλαστάρια του
νὰ μὴ μεγαλώσουν καὶ τὸ φθινόπωρον σπέρνουμε βρώμη ἀνακατωμένη
μὲ βίκο.

Σὲ μεγάλη ἔκτασι τὸ κολοκάσι φυτεύεται μὲ ἄλετρι γιὰτὶ μ' ἐρ-
γάτες στοιχίζει καὶ δὲ συμφέρει. Τὸ φύτευμα μὲ ἄλετρι εἶνε τὸ οἰκο-
νομικώτερον κι ὅταν γίνεται μὲ τὸν ἐξῆς τρόπο εἶνε καὶ τελειότερον.

Ὅταν προετοιμάσουμε τὸ χωράφι (τὸ καλλιεργήσουμε) τὸ ἰσιώ-
νουμε κι ἀνοίγουμε κάθε 60—70 πόντους αὐλακίες νάχουν ὡς 10 πόν-
τους βάθος. Καὶ τὶς ἀνοίγουμε μὲ ἄλετρι πού νάχη δυὸ φτερά (αὐλα-
κωτίδα). Δύο ἐργάτες περπατοῦν κοντὰ στὸ ἄλετρι, ὁ ἓνας πίσω ἀπὸ
τὸν ἄλλον. Ὁ πρῶτος ρίχνει στὴν αὐλακίαν λίπασμα 6—8—12 σ' ἀνα-
λογία 40—60 ὄκ. στὸ στρέμμα, κι ὁ ἄλλος ἀποθέτει καμμάτι ἢ δλό-
κληρη ρίζα κολοκασιοῦ σὰν εἶνε μικρὴ. Ὅταν φυτευθῆ κάμποσον χω-
ράφι ἀνοίγουμε δευτέρες αὐλακίες μὲ τὸ ἴδιον ἄλετρι ἀνάμεσα στὶς πρῶ-
τες πού βάλουμε τὸ κολοκάσι. Μὲ τὸ χῶμα πού σηκώνει καὶ παραμε-
ρίζει τὸ ἄλετρι ἀνοίγοντας τὶς δευτέρες αὐλακίες σκεπάζεται τὸ κολο-
κάσι. Τελειώνοντας τὸ φύτευμα ἀνοίγουμε σταυρωτὰ (κάθετα) πάλι
μ' αὐλακωτίδα κάθε 6—7 μέτρα καταπότες (αὐλάκια) γιὰ νὰ πηγαίνει
τὸ νερὸ στὶς ἀνάμεσα αὐλακίες πού δὲν ἔχουν κολοκάσι. Ἔτσι ποτίζε-
ται μ' ἀπορρόφησι πού εἶνε καλλίτερον σύστημα. Στὸ σκάλισμα καθα-
ρίζουμε καὶ βαθαίνομε τὶς αὐλακίες (πού εἶνε ἀνάμεσα στὸ κολοκάσι)
καὶ μὲ τὸ χῶμα πού βγάζομε παραχῶνουμε τὶς διπλανὲς σειρὰς τοῦ
κολοκασιοῦ. Τὸ κολοκάσι μπορεῖ νὰ σπαρθῆ ἢ φυτευθῆ καὶ τὸ φθι-
νόπωρον, μὰ καλύτερα εἶνε τὴν ἀνοιξι.

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ (Βατάτα ή έδώδιμος)

Κατάγεται από τας δυτικάς Ίνδιαις, δέν έχει καμμιά συγγένεια με την πατάτα (γεώμηλο) και γίνεται στα ζεστά κλίματα και σε ποτιστικά χωράφια. Έκτος από την Κέρκυρα και Νάξο, όπου συστηματικά καλλιεργείται από χρόνια, μπορεί να προκόψη και σε άλλες επαρχίες που έχουν χωράφια ποτιστικά και κλίμα ομοίως ζεστό. Η Μεσσηνία, αι Πάτραι, η Δευκάδα, τὸ Ἄργος, η Ήλεια, ὁ Μεσσαράς τῆς Κρήτης κ. ἄ., θάχουν καλή τροφή κι ἀρκετὰ θρεπτική για τις ἀγελάδες και χοίρους καλλιεργώντας γλυκοπατάτα, που εἶνε τροφή και για τοὺς ἀνθρώπους. Συνήθως τρώγεται ψημμένη στο φούρνο και μοιάζει στη γεύσι με κάστανο, μὰ και νὰ βραστή και ζυμωθῆ με γάλα και τηγανιστῆ με βούτυρο γίνεται πολὺ καλή. Τις κόττες που θέλομε νὰ παχύνομε τις τρέφομε με τριμμένη ἢ βρασμένη γλυκοπατάτα (patate douce) και ζυμωμένη με λίγα πίτουρα. Στη ζαχαροπλαστική τηνε μεταχειρίζονται για κάστανο σε γλυκά ἢ τηνε φτιάθουν γλυκό. Γλυκοπατάτα μπαίνει και σε μερικά φαγητά. Έκτος από αὐτὸ βγάζουνε σπίρτο ἢ κάνουν κόλλα (ἄμυλο) και στας δυτικάς Ίνδιαις οἰνοπνευματώδες ποτό.

Φυτώριο.—Για νὰ καλλιεργήσομε γλυκοπατάτα διαλέγομε (μεσάζοντας ὁ Μάρτης) στὸν κήπο ἢ ὅπου ἄλλου εἶνε βολικά ἓνα προσηλιακὸ μέρος και τὸ κάνομε φυτώριο. Χαίροντας πὸς για νὰ φυτέψομε ἓνα στρέμμα γαλλικὸ (1000 τ. μέτρα) θέλομε φυτώριο 3 τετραγωνικά μέτρα, κάνομε τὸ φυτώριο μας με 1 μέτρο φάρδος και μάρκος ἀνάλογο με τὰ στρέμματα που θὰ φυτέψομε. Ἐτσι ὁ λογαριασμός βοίσκεται εὐκόλα. Ἐς ποῦμε πὸς θέλομε νὰ φυτέψομε 2 στρέμματα. Τὸ φυτώριο μας (οἱ βραγιές) πρέπει νάχουν μάρκος 6 μέτρα. Τὸ μέρος που διαλέξαμε για φυτώριο τὸ σκάφομε ὡς 2 πιθαμὲς βαθειὰ και βγάζοντας τὸ χῶμα κάνομε ξέβαθο λάκκο φαρδὺ 1 μέτρο και μακρὺ ὅσο χρειάζεται.

Τώρα, για νὰ φτιάσομε τὸ φυτώριο γεμίζομε τὸ λάκκο με καλὰ χονεμένη κοπριά και κοπρόχωμα. Πρῶτα ρίχομε μισὴ πιθαμὴ κοπριά, ὕστερα κοπρόχωμα ὡς 4 δάχτυλα κι ἰσιώνομε. Παίρομε τότε τις γλυκοπατάτες (κονδύλους) και τις ἀποθέτομε στο λάκκο σε σειρὲς 1 δάχτυλο μακροῦ ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη, γιατί δέν κάνει ν' ἀκουμπῶνε. Τελευταία τις σκεπάζομε πάλι με κοπρόχωμα ὡς νὰ γεμίση ὁ λάκκος, τὸν ἰσιώνομε και τὸν φτιάνομε βραγιά· κι ἀμέσως τηνε ποτίζομε μπόλικα με πο-

τιστήρι. Κανονικά ποτίσματα εξακολουθοῦμε νὰ κάνουμε 1 ἢ 2 τῆ βδομάδα, κατὰ τὸν καιρὸ ποὺ θὰ κάνη. Μὲ 50 ἀπάνω κάνω μέρες ἢ γλυκοπατάτα φυτρώνει. Τὸ φυτώριο (βραγιές) τὸ κάνομε μεσάζοντας ὁ Μάρτης· καὶ θέλομε γιὰ νὰ φυτέψουμε 1 στρέμμα 17—20 ὀκτάδες γλυκοπατάτα. Ἀπὸ κάθε γλυκοπατάτα, κατὰ τὸ χόνδρος καὶ τὰ μάτια ποὺ θὰ ᾿χη, παίρνομε 18—20 βλαστάρια (ξεμασχαλίδια).

Καλλιέργεια.— Ἡ γλυκοπατάτα προκόβει καλύτερα στὰ σφιχτὰ κοκκινοχόματα καὶ δροσερῇ. Τὸ χωράφι ποὺ θὰ τὴν φυτέψουμε βγαίνοντας ὁ Μάρτης τὸ σκάφομε βαθειὰ 2—3 πιδამές μὲ ξινάρι, ὅταν τὴν ταλλιεργοῦμε σὲ λαχανόκηπο. Σὲ μεγάλη ἔκτασι μεταχειριζόμεσθε ἀλέτρι. Πρὶν βγῆ ὁ Ἀπρίλης σκορπίζομε στὸ στρέμμα 4—5 κάρρα μισοχωνεμένη κοπριά καὶ 40 ὀκ. ἀπὸ τὸ χημικὸ λίπασμα 0—12—6 μαζί μὲ 12 ὀκ. νίτρο τῆς Χιλῆς· καὶ ζευγαρίζομε γιὰ νὰ σκεπαστῆ. Ὑστερα ἀπὸ ἓνα μῆνα (στὸ δεύτερο σκάλο) βάζομε κ 3 ἀκόμα ὀκ. νίτρο τῆς Χιλῆς. Ὅταν ὅμως τὴν καλλιεργοῦμε στὸ περιβόλι σὲ βραγιές (ἀλύες) φουσκίζομε ὁμοίως μὲ κοπριά, πρὶν ἀπὸ τὸ πρῶτο σκάψιμο, ρίχνομε 20 ὀκ. στὸ στρέμμα λίπασμα 0—12—6 καὶ νίτρο Χιλῆς 10 ὀκτάδες· καὶ στὸ δεύτερο σκάλο ἄλλες 15 ὀκ. νίτρο. Σὲ περιόσταισι ποὺ δὲ βάζομε διόλου κοπριά σκορπίζομε στὸ στρέμμα 80 ὀκ. χημικὸ λίπασμα 6—8—8 καὶ 10 ὀκ. νίτρο τῆς Χιλῆς, μισὸ στὸ φύτευμα καὶ μισὸ στὸ δεύτερο σκάλο. Κι ἂν ἔχομε βραγιές θέλομε στὸ στρέμμα 60 ὀκ. χημικὸ λίπασμα 6—8—8 κ 15 ὀκ. νίτρο τῆς Χιλῆς, τὸ μισὸ ρίχνομε στὸ δεύτερο σκάλισμα. Τελειώνοντας τὸ φούσκισμα (κόπρισμα) τσαπίζομε γιὰ νὰ παραχωθῆ τὸ λίπασμα καὶ σπᾶσουν οἱ σβῶλοι.

Ὅταν καλλιεργοῦμε τὴν γλυκοπατάτα μὲ ἀλέτρι στὸ δεύτερο ὄρωμα ἰσιώνομε τὸ χωράφι μ' ὀδοντωτῆ σβάρνα γιὰ νὰ σπᾶσουν οἱ σβῶλοι καὶ καθαριστεῖ ἀπὸ τὴν ἀγριάδα καὶ τὶς διάφορες ρίζες. Μεσάζοντας ὁ Μάης τὴν φυτεύομε. Μιὰ μέρα πρὶν ἀρχίσῃ τὸ φύτεμα, ποτίζομε ἀπὸ βραδὸς τὸ φυτώριο μὲ μπόλικο νερό· καὶ τὸ πρῶτὸ ξεμασχαλίζομε τὰ μεγαλύτερα καὶ πῶ δυναμωμένα βλαστάρια (φυντάνια) τῆς γλυκοπατάτας καὶ τὰ φυτεύομε. Τὸ ξεμασκάλισμα γίνεται μὲ τὸ δεξιὸ χέρι πατώντας τὴν γλυκοπατάτα μὲ τὸ ἀριστερὸ γιὰ νὰ μὴ ξεροκίθῃ καὶ γιὰ νὰ βγοῦν τὰ βλαστάρια μὲ ριζίτσες.

Τὸ φύτεμα γίνεται μὲ φυτευτήρι σὲ σειρὰς τρεῖς πιδამές ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ διόμιση πιδამές τὸ ἓνα φυτὸ ἀπὸ τὸ ἄλλο. Ὅταν σωθοῦνε τὰ φυτὰ σταματοῦμε τὸ φύτεμα καὶ τὸ ξαναρχίζομε μὲ τρεῖς ἀπάνω κάτω μέρες ποὺ θὰ ᾿χουν μεγαλώσῃ καὶ δυναμώσῃ τ' ἀποδέ-

λοιπα. Πάντα όμως πρέπει ν' αφήνουμε στο φυτώριο μερικά για να συμπληρώνουμε αυτά που άστοχοῦνε. Για κάθε στρέμμα θέλομε 1200—1500 ξεμασκαλίδια. Φυτεύοντας ποτίζομε άμέσως τή γλυκοπατάτα με ποτιστήρι· κι έξακολουθοῦμε τή πρώτη βδομάδα να τηνε ποτίζομε κάθε μέρα και με τόν ἴδιο τρόπο. Τή δεύτερη βδομάδα τηνε ποτίζομε τρεῖς φορές και κατόπι δυό ως τὸ φθινόπωρο πού θ' ἀρχίσουνε τὰ πρωτοβρόγια. Ἔτσι κάνομε όταν κουβαλοῦμε τὸ νερό και τήν ποτίζομε με ποτιστήρι. Όταν όμως ἔχομε νερό τρεχοῦμενο κόβομε στο χωράφι βραγιές· και τήν πρώτη βδομάδα ἀπὸ τὸ φύτεμα ποτίζομε τή γλυκοπατάτα κάθε μέρα με ποτιστήρι· κι ὕστερα μ' αὐλάκι τρεῖς φορές τὸν μήνα ὡς νὰ βγῆ ὁ Σεπτέμβριος. Κι ἂν ἡ χρονιά εἶνε ἀνάβροχη κάνομε κι ἓνα πότισμα τὸν Ὀκτώβριο. Ὁκτὼ μέρες ἀπὸ τὸ φύτεμα θά 'χη ριζοβολήση και τηνε σκαλίζομε ἑλαφρὰ ὕστερα ἀπὸ πότισμα· και με 15 μέρες ξανασκαλίζομε καλά και παραχώνομε για νὰ εἶναι δροσερὸ τὸ χώμα. Ἄλλο σκάλισμα σπάνια κάνομε γιατί ἀπλώνει πολὺ και πιάνει ὅλο τὸ χωράφι. Μονάχα κάθε 8 ἢ 10 μέρες—ὥσπου νὰ ὠριμάση και τήν βγάλομε—ἀνασηκώνομε τὰ τὰ κλωνάρια για νὰ μὴν κάνουνε με τήν ὑγρασία ρίζες και λιγοςτέψη ἢ ἔσοδεία. Ἡ γλυκοπατάτα μεσάζοντας ὁ Ὀκτώβριος ἔχει ὠριμάση και τήν βγάζομε ἀπὸ τὸ χωράφι ὡς τὸ Νοέμβριο· κι ὅταν ὁ καιρὸς εἶναι βροχερὸς τηνε βγάζομε νωρίτερα γιατί παίρνει νερό και σαπίζει εὐκολα. Κάθε στρέμμα δίνει 800—1000 ὀκάδες γλυκοπατάτα, με καλούτσικη καλλιέργεια. Με καλύτερη καλλιέργεια και με χημικὸ λίπασμα και κοπριά διπλασιάζεται ἡ παραγωγή.

Στὴν Ἰταλία για νὰ φυτρώση ἡ γλυκοπατάτα και φυτέψομε τὰ ξεμασκαλίδια της τηνε παραχώνομε ὡς μισὴ πιθαμὴ σὲ μισοχωνεμένη κοπριά. Ἄλλοι τηνε βάζομε σὲ τζάκι πού κάνουν ἔτσι: Σὲ προσηλιακὸ μέρος ἀνοίγουν λάκκο μακρὸ δυό δρασκειλιές, φαρδὺ μιάμιση δρασκελιὰ και βαθὺ 4—5 πιθαμές. Στὸ λάκκο αὐτὸ ρίχνουν ὡς δυόμιση πιθαμές ἀχώνευτη κοπριά και τηνε πατοῦνε καλῶς. Ὑστερα στρώνουν ἀπάνω ἴσαμε μιὰ πιθαμὴ κοπριά χωνεμένη πού ἔχουν ἀνακατέψει με ποταμίσια ψιλὴ ἄμμο. Κι ἀποθέτουν τὶς γλυκοπατάτες και τὶς σκεπάζουν καμμιά πιθαμὴ με χωνεμένη κοπριά κι ἀνακατωμένη μ' ἄμμο.

Τελειώνοντας τὸ παράχωμα ποτίζουν τή γλυκοπατάτα με ποτιστήρι—στὴν ἀρχὴ λίγο—ὅταν όμως φυτρώση συχνότερα και με περισσότερο νερό. Τὰ βλαστάρια πού θὰ βγάλῃ ὅταν γίνουν μιὰ πιθαμὴ, τὰ ξεμασκαλίζουν με προσοχή, για νὰ μένουν ἀπάνω οἱ ριζίτσες τους, και τὰ φυτεύομε σὲ καλοδουλεμένο χωράφι και κοπρισμένο, σὲ ἀπό-

στηση τέσσερις πιθαμές τὸ ἓνα ἀπὸ τ' ἄλλο· καὶ τὰ ποτίζουν ἀμέσως. Τὸ φύτεμα γίνεται μὲ τὸ ἔμπα τοῦ Μαΐου.

Ὅταν τὰ κλωνάρια τῆς γλυκοπατάτας μακρύνουν ὡς πέντε πιθαμές ἢ κατὰ περισσότερο τὰ καταβολιάζουν ὅπως τὸ ἀμπέλι, μὲ προσοχὴ μὴ τσαιστοῦν. Ἔτσι τὸ χωράφι γεμίζει κι ἔχουν μεγαλύτερη ἐσοδεῖα γιατί κι οἱ καταβολάδες δίνουν γλυκοπατάτα (κονδύλους). Ἀπὸ τὸ καταβόλιασμα ὅσπου νὰ ὠριμάση κάνουν 2—3 σκαλισματα καὶ παράχωμα, ὕστερα ἀπὸ τὸ πότισμα. Ἡ γλυκοπατάτα ὠριμάζει τὸν Ὀκτώβριο—Νοέμβριο καὶ τὴνε βγάζουνε μὲ δικέλλα. Πρὶν ὅμως τὴνε βγάλουν κόβουνε τὰ κλωνάρια τῆς καὶ τὰ δίνουν στὰ ζῶα γιατί εἶνε χορτάρι ποὺ τὰ τρέφει. Τῆ γλυκοπατάτα τὴνε πειράζει ὁ κορμυδοπάγος (πρασάγγουρας) καὶ πρέπει πρὶν τὴν μεταφυτέψουμε νὰ κάνουμε στὸ χωράφι ὡς δυὸ ἐγγύσεις μὲ διθειάνθρακα ἢ νὰ μεταχειριστοῦμε πρассаγγουρίνη. Σὲ ἐπιδρομὴ ἀκρίδος ἢ γλυκοπατάτα ἔχει προτίμησι (2).

ΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Ὅπως καὶ νὰ μαγειρέψη κανεὶς τὰ μανιτάρια (Champignon) εἶνε θρεπτικὰ καὶ στὴ γεύσι εὐχάριστα, μὰ πρέπει νὰ τρώγονται ὅταν εἶνε μικρὰ καὶ πολὺ φρέσκα, τῆς ὥρας. Οἱ καλοφαγάδες τρελαίνονται γι' αὐτά. Ὅλοι ξαίρουμε πὼς ὑπάρχουνε μανιτάρια καλὰ—ποὺ τρώγονται—καὶ μανιτάρια φαρμακερὰ.

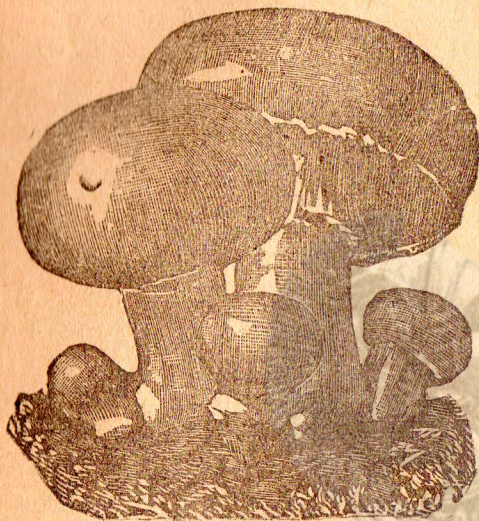
Κάθε γεωργός, ποὺ τὴ ζωὴ του περνᾷ στὴν ἐξοχί, γνωρίζει ἀπὸ μικρὸς νὰ ξεχωρίζη μὲ σιγουριὰ ποιά σόγια μανιταριῶν τοῦ χωριοῦ του εἶνε καλὰ καὶ ποιά δὲν τρώγονται. Ὅμως γιὰ προφύλαξη εἶνε καλὸ νὰ κόβουμε τὰ μανιτάρια σὲ κομμάτια, νὰ τὰ πλένουμε καὶ μουσκεύουμε ὡς μισὴ ὥρα σὲ νερὸ μὲ ξεῖδι (μιὰ ὀκὰ νερὸ 100 δράμια ξεῖδι) ποὺ ρίξαμε καὶ μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλάτι. Ὑστερα τὰ βγάζουμε ἀπὸ τὸ μούσκιο, τὰ ξαναπλένουμε μὲ μπόλικο νερό, τὰ ζεματίζουμε καὶ τὰ μαγειρεύουμε.

Τὰ φαγώσιμα μανιτάρια ποὺ μὲ τὰ πρωτοβρόγια (Σεπτέμβριο καὶ Ὀκτώβριο) φυτρώνουνε μονάχα τους, ἔξω στοὺς κοπροσωρούς, στὰ δάση καὶ σὲ κοπρισμένες θέσεις, ξεκάνουν γρήγορα, ὅταν ὅμως τὰ

(2) Βιβλιαράκι γιὰ τὸ ἔντομο τοῦτο μὲ τὸν τίτλο «Κατὰ τῆς Ἀκρίδος» ἔβγαλε ὁ κ. Ἀλεξ. Ν. Γεωργακόπουλος τὸ 1901. Σελ. 68, σχ. 29.

καλλιεργήσουμε θά ἔχουμε ὅλο τὸ χρόνο ἀγνὰ μανιτάρια. Τὰ μανιτάρια εἶνε λαχανικὸ πὺδ πρέπει σὲ μεγάλη πόλι—ὅπως αἱ Ἀθῆναι— νὰ ὑπάρχη στὴν ἀγορὰ ὅλο τὸ χρόνο.

Οἱ Γάλλοι ξώδεκαν ὡς τὸ 1911 ἕξη ἑκατομ. φράγκα γιὰ μανιτάρια. Ἀπ' τὰ φαγώσιμα μανιτάρια τὸ πιὸ εὐκόλο καὶ πιὸ κατάλληλο γιὰ νὰ καλλιεργηθῆ εἶνε τὸ μανιτάρι πὺδ φυτρώνει στὶς κοπριῆς τοῦ



Καλλιεργούμενο μανιτάρι

στάβλου. Οἱ χωρικοὶ μας τὸ λένε κοπρομάνιτο, κι οἱ βοτανολόγοι ἀμανίτη τῶν λειμῶνων. Αὐτὸ εἶνε τὸ ἡμερο, δηλαδή τὸ ἀγνὸ μανιτάρι πὺδ καλλιεργεῖται καὶ τρώγεται ἀφοβα, ὅπως τὰ ραδίκια καὶ τ' ἄλλα λαχανικά.

Καλλιέργεια.— Τὸ μέρος πὺδ θὰ καλλιεργήσουμε μανιτάρια δὲν πρέπει νάχη φῶς κι ἀέρα. Δηλοδὴ τὰ καλλιεργοῦμε σὲ σκοτεινὰ ὑπόγεια, σταύλους, ἀποθήκες, σπηλιῆς καὶ καμάρες. Ὁ στάβλος, τὸ ὑπό-

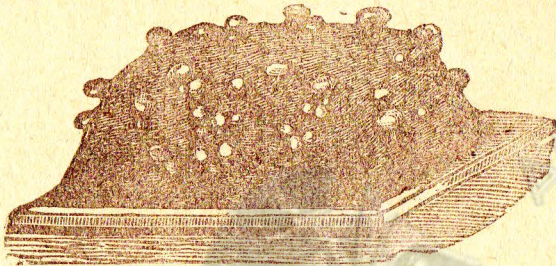
γειο ἢ ὅποιο ἄλλο μέρος πὺδ θὰ τὰ καλλιεργήσουμε πρέπει νὰ τὸ διαλέξουμε νὰ εἶνε σκοτεινὸ κι ὑγρούτσικο γιὰ νὰ εἶνε κατάλληλο· καὶ νάχη θερμοκρασία μέτρια. Καὶ τὴν θερμοκρασία αὐτὴ νὰ τὴν ἔχη πάντα· κι ὄχι ἄλλοτε νὰ εἶνε τὸ μέρος πολὺ κρύο κι ἄλλοτε πολὺ ζεστό. Τὸ μέρος αὐτὸ τὸ καθαρίζουμε καλά, κι ἂν ἔχη πράγματα ἢ σαβοῦρες τὰ βγάζουμε ἔξω γιὰ νὰ εἶνε σκέτο καὶ πολὺ καθαρό. Καὶ τ' ἀσβετώνουμε μὲ μπατανόβουρτσα μιὰ δυὸ μέρες πρὶν σπείρουμε τὰ μανιτάρια.

Στὸ μεταξὺ ετοιμάζουμε τὴν κοπριὰ πὺδ θὰ τὰ σπείρουμε. Τὰ μανιτάρια καλλιεργοῦνται σὲ κοπριὰ ἀλόγου, μουλαριοῦ ἢ ὄνου λίγο χωνεμένη.

Τὸ μυστικὸ—νὰ ποῦμε—γιὰ νὰ πετύχη ἡ καλλιέργεια τους εἶνε στὸ νὰ κάνουμε τὴ φρέσκη κοπριὰ νὰ ξεθυμάνη (χωνέψη) ὡς ἐκεῖ πὺδ

θάχη 18—20 βαθμούς θερμοκρασία. Μὲ θερμοκρασία μεγαλύτερη 25—30 βαθμούς τὰ μανιτάρια δὲν φυτρώνουν· καὶ γιὰ νὰ μὴν κά-
νουμε λάθος μεταχειρίζομαστε θερμοόμετρο. Καλλιεργώντας μανιτάρια
μαθαίνομε κατόπι ἀπὸ τὴν πράξι νὰ βρῖσκουμε μὲ τὸ χέρι τὴ θερ-
μακρασία πού πρέπει νάχη ἢ κοπριά γιὰ νὰ τὰ σπείρουμε.

Τὴν κοπριά τὴν ἐτοιμάζομε ἔτσι : Κατὰ τὸ πῶδον πού μᾶς χρειά-
ζεται παίρνομε κάθε πρωὶ ἀποβραδυνὴ κοπριά ἀλόγου, μουλαριοῦ ἢ



Μανιτάρια

ἄνου κοιτάζοντας
νὰ εἶνε μουσκεμέ-
νη στὰ κάτουρα,
καθαρὴ ἀπὸ σα-
βοῦρες καὶ νὰ μὴν
ἔχη πολλὰ ἄχυρα.
Καὶ τὴνε φέρο-
με σὲ κάποιον ὑπό-
στεγο γιὰ νὰ εἶνε
προφυλαγμένη ἀ-
πὸ τὸ ἥλιο καὶ τὴ

βροχή. Ἐκεῖ τὴνε καθαρίζομε ἀπὸ τίποτε ἄχυρα καὶ σαβοῦρες καὶ τὴνε
στρώνομε καταγῆς κίνοντας πεζούλι φαρδύ 1—1½ μέτρο καὶ ἀνάλογο
στὸ πάχος. Ἀπάνω σ' αὐτὴ βάζομε ἄλλο στρώμα· κι ἔτσι μὲ λίγες
ἡμέρες θάχουμε κάνει τὸ σωρὸ τῆς κοπριάς. Κι ἀφοῦ τονε φτιάσομε
τὸν χαλοῦμε μὲ τσάπα, τρίβομε τὴν κοπριά, τὴν ἰσιώνομε καὶ ματα-
κάνομε παραπέρα νέο σωρὸ πού πατοῦμε δυνατὰ καὶ ποτίζομε. Ὁ
νέος αὐτὸς σωρὸς πρέπει νάχη πάχος τρισήμεση πιθαμὲς ὡς ἓνα μέτρο.
Σὲ 8 μέρες, νωρίτερα ἢ ἀργότερα—κατὰ τὸν καιρὸ πού θὰ κάνη—
ἀναποδογυρίζομε τὴν κοπριά γιὰ νὰ ἔρθῃ ἀπ' ἔξω τὸ μέσα μέρος.
Περωνώντας ἄλλες 8 ἡμέρες, ὕστερα ἀπὸ τὴν περιποίησι αὐτῆ, ἡ κο-
πριά ἔχει πάρει μαυριδερὸ χρῶμα καὶ ὁσμὴ ἰδιαίτερη. Στὸ σημεῖο αὐτὸ
ἔχει θερμοκρασία ὡς 31 βαθμούς καὶ μποροῦμε νὰ τὴν ἐτοιμά-
σομε γιὰ τὴ σπορὰ τῶν μανιταριῶν, δηλαδὴ τὴνε κουβαλοῦμε
στὸ μέρος πού θὰ τὰ σπείρουμε, εἴτε ὑπόγειο εἶνε, εἴτε ἀποθήκη· καὶ
ρίχνοντας αὐτὴν σύρριζα στὸν τοῖχο κάνομε στὴ σειρὰ μονόρριχτους
σωροὺς ὡς δυόμιση πιθαμὲς στὸ πάχος (ῦψος) καὶ τρισήμεση στὸ
φάρδος. Τέτοιους σωροὺς μποροῦμε νὰ κάνουμε καὶ ἐδῶθε ἀπὸ τὸν
τοῖχο καὶ σ' ὄλο τὸ ὀπόγειο, μὰ τότε τοὺς κάνομε μιὰ πιθαμὴ παχύ-
τερους καὶ τοὺς δίνομε σχῆμα σαμαριοῦ. Τοὺς σωροὺς αὐτοὺς θὰ
τοὺς ὀνομάσομε **μανιταριές** καὶ γιὰ νὰ τοὺς φτιάσομε ἀπλώνομε

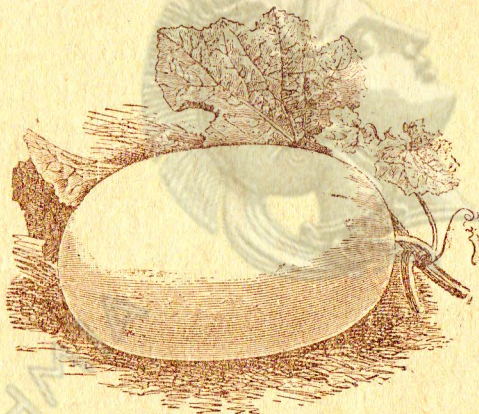
στρώματα, στρώματα τὴν κοπριά καὶ τὴν πατοῦμε δυνατά. Καὶ τοὺς ἀφίνομε λίγες ἡμέρες χωρὶς νὰ κάνουμε τίποτε ἄλλο ἀπὸ κατάβρεγμα τῆς κοπριάς σὲ περίστασι πού θὰ ξεραθῆ πολὺ. Ὅταν ἡ θερμοκρασία τῆς γίνῃ 18—20 βαθμοὺς σκεπάζουμε τὶς μανιταριῆς μὲ φτενὸ στρώμα ἀπὸ ψιλὴ ἄμμο τοῦ ποταμοῦ καὶ σπέρνομε τὰ μανιτάρια. Κι ἂν κατόπιν παρουσιαστῆ ἀνάγκη ν' ἀνεβάσουμε τὴ θερμοκρασία ποτίζουμε τὴ μανιταριά μὲ μεγάλη προσοχὴ γιὰ νὰ μὴ ξεσταθῆ ἡ κοπριά περισσότερο ἀπὸ 25—30 βαθμοὺς, γιὰτὶ τότε χαλάει ὁ σπόρος (μυκῆλιο) τοῦ μανιταριοῦ. Σὲ περίστασι πού φέραμε τὸ σπόρο ἀπὸ τὸ ἔξωτερικὸ τὸν ἀφίνομε ἀπλωμένο λίγες μέρες πρὶν τὸν σπείρουμε κοντὰ στὶς μανιταριῆς γιὰ νὰ πάρῃ ζωὴ. Τὸ μυκῆλιο τοῦ μανιταριοῦ, πού γιὰ εὐκολία τὸ εἶπαμε σπόρο εἶνε κάτι ἄσπρες τριχίτσες πού μοιάζουνε μὲ μούχλα. Τέτοιες τριχίτσες βλέπομε ἀνασκαλεύοντας τὸ φθινόπωρο παλιὸ κοπροσωρὸ πού βγάζει μανιτάρια. Λοιπόν, γιὰ νὰ σπείρουμε τὸ μανιτόσπορο ἀνοίγομε στὴν κοπριά (μανιταριά) τρυπίτσες ὡς δυὸ δάχτυλα βαθιῆς καὶ σ' ἀπόστασι πιθαμὴ τὴ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη. Ἐκεῖ μέσα χώνομε τὸ κομματάκι τῆς κοπριάς πού ἔχει τὸ σπόρο καὶ βουλώνοντας τὶς τρυπίτσες τὶς πατοῦμε μὲ τὴν παλάμη μας δυνατά· κι ὕστερα ποτίζουμε μὲ λίγο νερὸ τὴ μανιταριά καὶ μὲ προσοχὴ μὴν ἀνάψῃ (ξεσταθῆ) ἡ κοπριά καὶ περᾶσῃ ἡ θερμοκρασία τῆς τοὺς 25 βαθμοὺς. Ὅταν μὲ 10—12 μέρες δοῦμε ἀπάνω στὴ μανιταριά ἄσπρες τριχίτσες μούχλας θὰ πῆ πὼς ὁ σπόρος προσπαθεῖ νὰ φυτρώσῃ καὶ πὼς μ' ἕνα μῆνα θ' ἄχουμε μανιτάρια. Ὅταν δὲ δοῦμε τέτοιες τριχίτσες ξανασπέρνομε. Οἱ μανιταριῆς δίνουνε τὴν περισσότερη παραγωγή μέσα σὲ δύο μῆνες· καὶ γι' αὐτὸ πρέπει στὸ μεταξὺ νὰ ἐτοιμάζουμε νέες γιὰ ν' ἄχουμε ὅλη τὴ χρονιά μανιτάρια. Καὶ γιὰ ν' ἄχουμε πάντα σπόρο πατοῦμε δυνατά μὲ λισγάρι τὶς παλιῆς μανιταριῆς καὶ χωρίζουμε τὴν κοπριά σὲ κομμάτια πού ξηραίνουμε στὸν ἥλιο καὶ σιγουρεύομε σὲ κάποια ἀποθήκη. Ὁ μανιτόσπορος διατηρεῖ τὴ φυτρωτικὴ δυνάμη του καὶ 5 χρόνια.

Τὸ 1907 καλλιέργησα στὸ Χαλάνδρι—ὡς διευθυντῆς τοῦ ἐκεῖ τότε Ἀγροκηπίου τῆς Ἑλληνικῆς Γεωργικῆς Ἐταιρείας—μανιτάρια μὲ ντόπιον σπόρο κι ἔκανα τόσα πολλὰ πού θυμοῦμαι πὼς ἐκείνη τὴ χρονιά ἔφαγε ἀπ' αὐτὰ ὅλο τὸ χωριό· τὰ ἔσπειρα σὲ κινητὴ μανιταριά πού μπορεῖ νὰ ἴχῃ κανεὶς γιὰ τὸ σπίτι του. Λίγο πρὶν ἀρχίσουνε τὰ πρωτοβρόχια (Ὀκτώβριον) πῆρα μιὰ κάσα μεγαλύτερη ἀπὸ κάσα σαπουνοῦ καὶ τὴν ἔβαλα σὲ σκοτεινὸ μέρος τοῦ στάβλου· κι ἔβαλα φρέσκη κοπριά ἀλόγου πού ἀνακάτωνα γιὰ νὰ ξεθυμάνῃ. Ὅταν ἡ θερ-

μοκρασία της κατέβη στους 18—20 βαθμούς ἔσπειρα τὰ μανιτάρια με τὸν τρόπο πού εἶπα. Σπόρο βρήκα με μεγάλη εὐκολία. Δίπλα στο στάβλο τοῦ Ἀγροκηπίου ἦταν ἕνας παλιὸς κοπροσωρὸς πού ἔβγαζε κάθε χρόνο καλὰ κοπρομάνιτα. Ἀπὸ τὸν σωρὸ αὐτὸν σκαλίζοντας τριγύρω καὶ κοντὰ στοῦ χῶμα ἔβγαλα κομμάτια κοπροῦ μ' ἄσπρες τριχίτσες, δηλαδή σπόρο μανιταριοῦ. Ἀπ' ἔξω καὶ νὰ θέλῃ κανεὶς νὰ φέρῃ σπόρο (μυκῆλιο) δὲν μπορεῖ γιὰτ' εἶνε ἀπάνω σὲ κοπριά καὶ μποδίζεται ἢ εἰσαγωγή της ἀπὸ τὸ νόμο τῆς φυλλοξήρας. Μὲ τὸ δικό μου τρόπο μποροῦν εὐκόλα νὰ καλλιεργήσουν μανιτάρια, ὅσοι μένουνε στὴν ἔξοχὴ κι ἔχουν φρέσκη κοπριά ἀλόγου.

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ ΠΕΠΟΝΙΑ

Στὰ χειμωνιάτικα πεπόνια πρέπει νὰ δοθῇ μεγαλύτερη προσοχή, γιὰτὶ ἀντέχουν σὲ μακρινὰ ταξίδια ὅταν εἶνε μαστορικά ἀμπαλαρισμένα· κι εἶνε ἀπὸ τὰ ὀπωρικά πού πρέπει πολὺ νὰ διαφερθοῦμε γιὰτὶ μεταφέρονται στὸ ἔξωτερικό. Ἡ Ἰσπανία μπάζει πολὺ χρυσὸ ἀπὸ τὰ πεπόνια πού στέλνει στὴν Ἀμερική καὶ στὸ Μάντσεστερ τῆς Ἀγγλίας. Καὶ δὲν εἶνε τὰ πεπόνια αὐτὰ τόσο νόστιμα ὅσο τὰ δικὰ μας, τὰ κίτρινα χειμωνιάτικα τῆς Μάνης, τὰ καραμπίτσα, πού κρεμοῦν οἱ



Πεπόνι

χωρικοὶ στὰ σπίτια τους ἀπὸ τὸν Ὀκτώβριο (τότε ὠριμάζουν) καὶ βαστοῦν ὡς τὸ Πάσχα. Τὰ πεπόνια αὐτὰ ὅταν τὰ κόψουμε λιγάκι ἀγουρωπά καὶ τὰ μπαλάρουμε με τέχνη ταξιδεύουν, χωρὶς νὰ πάθουν τίποτε, πολὺ περισσότερο ἀπὸ 15 μέρες πού εἶνε μ' ἀτμόπλοιο τὸ ταξίδι τῆς Ἀμερικῆς. Τὰ καλύτερα χειμωνιάτικα πεπόνια βγαίνουν στὸ Ἄργος, Καλάμας, Κεφαλληνία, Θεσσαλία (Μπακαίρινα), Θήβας (Μούλι) καὶ στὸ Ἐλος τῆς Ἐπιδαύρου Διμηρᾶς, πού οἱ περισσότεροι τὰ ξαίρουμε γιὰ Μανιάτικα γιὰτὶ τὰ μαρκαροῦν στὸ Γύθειο.

Χειμωνιάτικα πεπόνια διαλεχτά ὁμοίως βγάξει ἡ Μακεδονία κι ἡ Θράκη. Τὰ πεπόνια τῆς Ἰσπανίας στέλνονται στὴν Ἀμερικὴ μπαλαρισμένα σὲ ξύλινες κάσσες μὲ μπόλικες χάρτινες κορδελλίτσες. Σὲ κάθε κάσσα βάζουν τοῦ μάρκου 6 πεπόνια σὲ 2 σειρῆς, ἀπὸ 3 σὲ κάθε μιὰ. Ὑστερα χωρίζουν τὶς δυὸ αὐτὲς σειρῆς μὲ λουρίδα ἀπὸ χονδρὸ χαρτόνι, φαρδύα ὅσο εἶνε τὸ βάθος τῆς κάσσας. Ὅμοιες λουρίδες, μὰ κοντιές, βάζουν κι ἀνάμεσα στὰ πεπόνια. Ἐτοί χωρίζουν τὴν κάσσα σὲ 6 φωλιές μ' ἓνα πεπόνι στὴν κάθε μιὰ. Στὶς φωλιές αὐτὲς στρώνουνε κορδελλίτσες, ἀποθέτουν τὰ πεπόνια καὶ τὶς ἀπογεμίζουν πάλι μὲ τέτοιες. Τελευταῖα τὰ σκεπάζουν ἀπλώνοντας ὁμοιο παχὺ στρώμα, καρφώνουνε τὴν κάσσα καὶ τὴν μπαρκάρουν. Ἀντὶ νὰ βάζουμε κορδελλίτσες νομίζω πὼς μπορούμε νὰ μεταχειριστοῦμε στεγνὰ φύκια τῆς θάλασσας ἢ ψιλὰ ροκανίδια ἢ ξηρὸ χόρτο μαλακό.

Ὅταν τὰ πεπόνια δὲν εἶνε πουθενὰ χτυπημένα κι ἔχουν ἀμπαλαριστεῖ καλά, νὰ μὴ χτυπιοῦνται οὔτε ν' ἀκουμπᾶει τὸ ἓνα μὲ τ' ἄλλο, δὲν παθαίνουν τίποτε στὴ μεταφορά.

Καλλιέργεια.—Ὅπως ὅλα τὰ πεπόνια τὸ ἴδιο καὶ τὰ χειμωνιάτικα θέλουνε χώματα λίγο ἀμμουδερά καὶ βαρικό, μισοβάλτους, πού τὴν ἀνοιξι στεγνώνουν καὶ τὰ καλλιεργοῦν μ' ὄψιμες σπορές, δηλαδὴ ἀραβόσιτο, σουσάμι, μπαμπάκι, ἥλιο, ἀραχίδα κ.ἄ. Σὲ κατεβασῆς (γουλίσματα) προκόβει ὁμοίως. Τὸ χωράφι πού θὰ βάλουμε πεπόνια τὸ καλλιεργοῦμε Μάρτη ἢ Ἀπρίλη κάνοντας 2 ἢ 3 βαθεῖα ὀργώματα μ' εὐρωπαϊκὸ ἀλέτρι καὶ τὸ ἰσιώνουμε μὲ σιδερόσβαρνα. Τὸ Μᾶη πού θὰ τὰ σπείρουμε φτιάγουμε ξέβαθες καὶ φαρδύες γούβες σ' ἀπόστασι ἴσαμ' ἓνα μέτρο. Πρὶν τὶς φτιάσουμε ξανασκάβουμε τὸ χωράφι καὶ τρίβουμε τὸ χῶμα γιὰ νὰ γίνῃ ψιλό. Ὑστερα ἀνοίγουμε τὶς γούβες, ρίχνουμε σὲ κάθε μιὰ λίγη κοπριά χωνεμένη, τὴνε πασπαλίζουμε μὲ καμμιά κοῦφτα χημικὸ λίπασμα 6—8—12 καὶ τσαπίζουμε γιὰ ν' ἀνακατωθῇ μὲ τὸ χῶμα. Ἐτοί οἱ γούβες εἶνε ἕτοιμες γιὰ νὰ σπαρθοῦν. Τὸν πεπονόσπορο πού θὰ σπείρουμε τὸν κλωσσίζουμε (προβλαστάνομε), δηλαδὴ τὸνε βάζουμε 1 ἢ 2 μέρες προτύτερα μέσα σὲ ἀχώνευτη κοπριά γιὰ νὰ φυτρώσῃ τυλιγμένο σὲ βρεγμένη λινάτσα ἢ τὸν ἀφίνομε σὲ ζεστὴ κάμαρη τυλιγμένο ὁμοίως σὲ λινάτσα βρεγμένη. Ἐτοί φυτρωμένος ὁ σπόρος σπέρνεται ξέβαθα μὲ τὸ χέρι. Σὲ κάθε γούβα ρίχνουμε 8 ἢ 10 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε ἑλαφρά. Ἀπὸ τὶς πεπονίτσες πού θὰ βγοῦν ἀφίνομε 2, τὶς πιὸ γερῆς κι εὐρωστες. Κι ὅταν βγάλουνε 4 ἢ 5 φύλλα τὶς σκαλίζουμε, τὶς παραχώνουμε λίγο καὶ τὶς κλαδεύουμε μὲ κοφτερὸ σουγιαδάκι ἀφίνοντας σὲ κάθε μιὰ 2 φύλλα. Ἀπὸ τὸ μάτι πού ἔχουν

στή μασχάλη τους θὰ βγοῦν 2 βλαστάρια πὺ δταν μεγαλώσουν τὰ κορφολογοῦμε (τσιμποῦμε) λίγα. Κορφολογοῦμε ἀκόμα καὶ τὰ παρακλάδια τους ὅταν πιάνουν νὰ δέσουνε καρπὸ.

Κλαδεύοντας ἔστι τις πεπονιὲς κατορθώνουμε νὰ κάνουμε καλύτερα καὶ μεγαλύτερα πεπόνια, γιατί τρέφονται μὲ περισσότερους χυμούς, μὲ τοὺς χυμοὺς πὺ θὰ ξοδεύονταν ἀνώφελα σὲ περιττὰ βλαστάρια. Τὰ πεπόνια καλλιεργοῦνται σὲ ξηρικά καὶ σὲ ποτιστικά χωράφια. Τὰ ξηρικά καλλιεργοῦνται σὲ βαλτερά, διατηροῦνται καλύτερα καὶ εἶνε πολὺ ἀνώτερα στή γεύσει καὶ στὸ ἄρωμα ἀπὸ τὰ ποτιστικά. Ἐνα στρέμμα φουσκισμένο μὲ λίγη κοπριά καὶ χημικὸ ἴπασμα 6—8—12 μπορεῖ νὰ δώση καὶ 2 χιλιάδες ὀκάδες πεπόνια. Ὅλα τὰ σόγια τοῦ πεπονιοῦ εἶνε ὡς 25, τὰ περισσότερα κατάγονται ἀπὸ τὴν Ἀφρική καὶ Ἀσία καὶ τ' ἄλλα ἀπὸ τὴν Ἀμερική καὶ Αὐστραλία.

ΦΡΑΓΚΙΚΗ ΝΤΟΜΑΤΑ (Φυσαλλίς)

Συγγενεῖ μετὴν πατάτα, ντομάτα καὶ μελιτζάνα, δηλαδή εἶνε στρουχνειδές. Τὰ περισσότερα σόγια τῆς φυσαλλίδας κατάγονται ἀπὸ



Φυσαλλίς

τὴν Ἀμερική, μὰ καὶ στὰ βουνά μας φυτρώνει κατὰ τὸν Παναγ. Γ. Γεννάδιο ἓνα σοὶ φυσαλλίδας πὺ λέγεται ἀγραβανιὰ ἢ κερασούλι, ζῆ πολλὰ χρόνια καὶ εἶνε φυτὸ καλλωπιστικὸ καὶ φαρμακευτικὸ. Τὴ λαχανοκομία ἐνδιαφέρουν ἴσοι ἐδώδιμες φυσαλλίδες πὺ φυτεύονται κάθε χρόνο καὶ καλλιεργοῦνται ὅπως ἡ ντομάτα. Δηλαδή τὸν Φλεβάρη ἢ Μάρτη σπέρνονται σὲ τζάκι καὶ τὸν Ἀπρίλη, νωρίτερα ἢ ἀργότερα (κατὰ τὸ μέρος) μεταφυτεύονται σὲ βραγιές καὶ σ' ἀπόστασι 50—60 πόντους ἀπ' ὀλοῦθε. Καὶ ὅταν ριζώσουν σκαλίζονται καὶ ποτίζονται ὅπως οἱ ντομάτες. Οἱ φυσαλλίδες κάνουν καρπὸ ἴσαμε τὸ φθινόπωρο πὺ θὰ ξηραθοῦνε μὲ τὸ πρῶτο κρῦο. Τὴν ἐποχὴ αὐτὴ, στὰ ζεστά μέρη, μερικοὶ κηπουροὶ κόβουν ἔγκαιρα τοὺς κλώνους των, τὶς βγάζουν καὶ τὶς φυτεύουν προσωρινὰ σὲ μέρος προσηλιακὸ γιὰ νὰ προφυλάγωνται τὸ χειμῶνα καὶ τὴν ἀνοιξὶ τὶς ξαναφυτεύουν στὶς βραγιές. Ἐτσι δίνουνε περισσότερον καρπὸ. Ἡ φυσαλλίδα ἡ Περουβιανὴ

(Alke kengi du Pegou) εἶνε αὐτὴ πού καλλιεργεῖται· κι ὁ καρπὸς της ἔχει ψιλοῦτσικους σπόρους, εἶνε στρογγυλός, λιγάκι μικρότερος ἀπὸ χονδρὸ κεράσι κι ὠχροκίτρινος· κι ὠριμάζει ὅταν ξηραθοῦνε τὰ ντύματά του. Ἡ φυσαλλίδα γίνεται γλυκὸ τοῦ κουταλιοῦ κι εἶνε κατ'ἀλληλο γιὰ καφενεῖα πού ζητοῦν ἕνας καρπὸς ἢ δυὸ-τρεις μαζί νὰ κάνουν μιὰ κουταλιά, Τέτοια γλυκά εἶνε: τὸ νεραντζάκι, βύσσινο, κεράσι, σταφύλι, συκάκι κ.ἄ. Στὴν Αἴγυπτο ἡ φυσαλλίδα λέγεται φραγκικη ντομάτα καὶ τηνε κάνουνε γλυκὸ πού διατηρεῖ στὸ κουτάλι τὸ σχῆμα τοῦ καρποῦ, χωρὶς νὰ εἶνε σκληρὸς· κι ἔχει εὐχάριστο ἄρωμα.

ΚΑΠΑΡΗ (Κάπαρις ἢ ἀκανθώδης)

Στὰ ζεστά μέρη τοῦ τόπου μας φυτρώνει μόνη της κι ὅμως μονάχα στὴ Σίφνο φαίνεται πὼς καλλιεργεῖται. Μὲ τὰ μπουμπούκια (κουμπιά) καὶ τὰ τρυφερὰ βλαστάρια της φτιάχνουν τὸ γνωστὸ τουρσί πού ἔχει μεγάλη ζήτηση. Ἡ Προβηγγία τῆς Γαλλίας ἀπὸ κάπαρη πού στέλνει ἔξω εἰσπράτει μεγάλα ποσά. Τὰ ἐργοστάσια τουρσιῶν τῆς Ἀθήνας πληρώνουν 9 καὶ 10 δραχμὲς τὴν ὀκά καὶ δὲ βοίσκουν. Γιὰ νὰ φτιάσουμε τουρσί τὰ βλαστάρια τῆς κάπαρης τὰ ξεπικρίζομε 2 μέρες σὲ σκέτο νερὸ πού ἀλλάζομε στὸ μεταξὺ 2—3 φορές. Ὑστερα τὰ βγάζομε ἀπὸ τὸ νερὸ, τὰ στίβομε μὲ τὰ χέρια μας καὶ τὰ βάζομε



Κάπαρη

σὲ πῆλινο ἢ γυάλινο ἄγγειο ρίχνοντας 100 δρᾶμια ἀλάτι γιὰ κάθε ὀκά κάπαρη καὶ τηνε σκεπάζομε μὲ νερὸ. Κι ὅταν θέλομε νὰ κάνομε χορήσι τηνε βγάζομε καὶ τηνε βρέχομε μὲ καλὸ ξεῖδι. Μὲ τὸν ἴδιο τρόπο κάνομε καὶ τὰ μπουμπούκια, ἀφοῦ τ' ἀφήσομε νὰ μαραγιασούν πρώτα καὶ ξεχωρίσομε κατόπι τὰ μεγάλα, γιὰτὶ τὰ μικρὰ καὶ πιὸ στρογγυλὰ πωλοῦνται ἀκριβώτερα. Στὴ Γαλλία ἕνα στρέμμα κάπαρη μπορεῖ νὰ δώση 150—200 ὀκ. μπουμπούκια· καὶ ζῆ καὶ σο-

δεύει ταχτικά 20 ὡς 40 χρόνια. Οἱ κηπουροὶ μας θὰ εἶχαν ἀξιόλογο εἰσόδημα ἂν τὴν καλλιεργοῦσαν συστηματικά.

Καλλιέργεια.— Ἡ κάπαρη (carriger) θέλει χώματα ἐλαφρὰ (ἄμμουδερά) ξηρὰ μὲ χαλίκια, καὶ θέσι χωραφιοῦ προσηλιακὴ γιὰ νὰ εἶνε ζεστὴ καὶ προφυλαγμένη ἀπὸ τὸ βορριά. Στὴ Γαλλία τὴν καλλιεργοῦν σὲ προσηλικὲς πλαγιὰς κόνοντας πεζούλια μὲ ξερολιθιά γιὰ νὰ κρατιοῦνται τὰ χώματα. Ἡ κάπαρη φυτρώνει εὐκόλα καὶ σὲ θέσεις πού ἔχουν βράχια, σὲ φάτσα τοίχου, ὅταν ἔχη τρύπες ἢ καὶ σὲ γκρεμισμένα σπίτια, φτάνει νὰ εἶνε προσηλιακὰ. Ἐπίσης φυτρώνει καὶ σὲ χώματα πού εἶνε ριγμένα σὲ μεσημβρινὲς κατηφορὲς. Στὴν Ἀθήνα εἶδα νὰ φυτρώνουν μόνες τους πολλὰς καὶ εὐρωστες κάπαρες κατακαμπῆς σὲ γούπατο, μεσημβρινὸ καὶ μπόλικα κοπρισμένο χωράφι πού τὸ εἶχαν σκάψει βαθειὰ καὶ ἀνασηκώσει τὰ χώματα. Ἡ κάπαρη γίνεται εὐκόλα μὲ σπόρο, μὲ κλωνί (μόσχευμα), μὲ καταβολάδα (σύμαννα) καὶ μὲ ρίζες. Ἐποχὴ πού σπέρνεται εἶνε Μάρτης καὶ Ἀπρίλης. Τότε ἀνακατώνοντας 2 μερικὰ κοπρόχωμα καὶ ἓνα ποταμίσι ἀμμο (ψιλή) γεμίζομε γκιουβέτσι ἢ κασίτσα καὶ τὴν σπέρνομε. Τὸ ἐρχόμενο μεταφυτεύομε τὴν ἄνοιξι τὰ φυντανάκια τῆς σὲ γλαστράκια καὶ ὕστερα ἀπὸ ἓνα χρόνον μεταφυτεύομε τὴν κάπαρη ἀπὸ τὰ γλαστράκια στὸ χωράφι πού θὰ τὴν καλλιεργήσομε. Φυτὰ κάπαρης ἀπὸ σπόρο σπάνια φτιάχνουν οἱ κηπουροὶ. Συνήθως μεταχειρίζονται ρίζες ἢ κλωνιά γιὰτ' εἶνε τρόπος εὐκόλος καὶ δίνει γλήγορα κάπαρη. Κατὰ Φλεβάρη ἢ Μάρτη παίρνουν κλωνιά περσυνά, ἀπὸ τὰ πιὸ γερὰ, καὶ τὰ κόβουν σὲ κομματάκια ἴσαμε μιὰ πιθαμὴ τὸ καθ' ἓνα. Καὶ τὰ φυτεύουν σὲ βραγιὰς τοῦ περβολιοῦ πού φτιάχνουν σ' ἄμμουδερὸ μέρος γιὰ νὰ κάνουνε πιὸ εὐκόλα ρίζες. Καὶ ὅσο εἶνε στὶς βραγιὰς φροντίζουν νὰ τὰ βοτανίζουνε, σκαλίζουν (ὅταν ριζώσουν) καὶ ποτίζουνε δυὸ ἢ τρεῖς φορὲς, δηλαδὴ τὸ Μάη, Ἰούνιο καὶ Ἰούλιο. Τὰ κλωνιά αὐτὰ ριζοβολοῦν καὶ γίνονται κάπαρες πού μεταφυτεύουν τὴν ἐρχομένην ἄνοιξι στὸ μέρος πού ὄρισαν. Τὸ χωράφι πού θὰ τὶς φυτέψομε τὸ σκάφομε βαθειὰ περισσότερο ἀπὸ μισὸ μέτρο καὶ τὸ ἰσιώνομε. Ὑστερα φυτεύομε τὶς κάπαρες σὲ ἴσους σειρὰς κάθε 2 δρασκελιὰς ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ σ' ἀπόστασι πάλι 2 δρασκελιὰς ρίζα σὲ ρίζα. Φυτεύοντας τὶς κάπαρες ἀπλώνομε τὶς ρίζες τους καὶ ριχνομε πρῶτο λίγο τριμμένο χῶμα. Καὶ ὅταν τελειώσομε τὸ φύτεμα χύνομε σὲ κάθε ρίζα λιγάκι νερό. Οἱ περιποιήσεις πού κάθε χρόνον κάνομε κατόπι στὴν κάπαρη εἶνε αὐτὲς:

Τὸ καλοκαίρι ἀπὸ τὸν Μάη ὡς τὸν Αὐγουστο σκαλίζομε τὴν κάπαρη δυὸ καὶ τρεῖς φορὲς ἢ καὶ περισσότερες, ὅταν τὸ χωράφι βγάξῃ

πολλὰ χόρτα. Πότισμα κάνομε μονάχα σὲ μεγάλη ἀνάγκη, γιατί ἡ κάπαρη ἀντέχει πάρα πολὺ στὴν ξηρασία. Τὸν Νοέμβριο τὴνε κλαδεύομε κόβοντας τὰ κλωνιά της ὡς μιὰ πιθαμὴ ψιλὰ ἀπὸ τὴ γῆ· καὶ τὴν σκεπάζομε μὲ χῶμα γιὰ νὰ τὴνε προφυλάξομε ἀπὸ παγωνιά. Μάρτη ἢ Ἀπρίλη ξεπαραχώνομε τὴν κάπαρη καὶ ὀργώνομε ἢ σκάφτομε τὸ χωράφι. Κι ἀμέσως κόβομε σύρριζα τὰ κλωνιά της καὶ τὴνε ξαναπαραχώνομε. Μὲ λίγες ἡμέρες βγάζει πολλὰ νέα βλαστάρια πού δίνουν τὰ μπουμπούκια. Ἐποχὴ πού μπουμπουκιάζει καὶ ἀνθίζει ἡ κάπαρη εἶνε Ἰούνιος—Σεπτέμβριος. Τότε μαζεύουν τὰ μπουμπούκια της 2 φορὲς τὴ βδομάδα. Κάθε 2 ἢ 3 χρόνια τὴνε φουσκίζομε τὸ φθινόπωρο μὲ χημικὸ λίπασμα 6—8—8 μαζὶ μὲ λίγη κοπριὰ ἢ μὲ κοπριὰ δυναμωμένη μὲ λίγο λίπασμα 0—16—0. Στὸν τόπο μας κλαδεύομε τὴν κάπαρη τὸν Νοέμβριο καὶ τὴν παραχώνομε· καὶ Μάρτη—Ἀπρίλη τὴν κόβομε σύρριζα καὶ τὴν παραχώνομε πιὸ λίγο σκαλίζοντάς τὴν τριγύρω. Καὶ κατὰ τὰ χόρτα πού βγάζει τὸ χωράφι τὴνε σκαλίζομε μιὰ καὶ 2 φορὲς ὡς τὸν Αὔγουστο.

ΛΕΠΟΝΤΙΑ (Ἀκράφαλις ἢ κηπαία)

Ἡ λεποντιὰ καλλιεργεῖται στὴν Καμενίτσα (Πετροχώρι) καὶ στὶς ἄλλες κοινότητες τῆς Γορτυνίας καὶ στὴν Ἐπαρχία Καλαβρύτων. Τὸ ἐξαιρετικὸ αὐτὸ λαχανικὸ εἶνε καλοκαιρινὸ καὶ συγγενεῖε μὲ τὸ σπανάκι. Ἡ λεποντιὰ ἀλλοῦ λέγεται λεβουδιὰ, χρυσοχόρτο καὶ στὴν Κεφαλλονιά λεποτιή. Σπέρνεται Μάρτη ἢ Ἀπρίλη σὲ βραγιὲς καλοσκαμένες καὶ κοπρισμένες· καὶ σκεπάζεται ὁ σπόρος της ρηχὰ μὲ τσουγροάνα ἢ μ' ἀλαφρὸ τσάπισμα. Κι ὅταν φυτρώσῃ καὶ μεγαλώσῃ λίγο τὴνε ποτίζουν, ὅταν τὸ χῶμα στεγνώσῃ. Ἡ λεποντιὰ (Bonne-Dame) εἶνε πλούσιο λαχανικὸ, δίνει δηλαδὴ πολλὰς ὀκάδες φύλλα στὸ στρέμμα. Ὅταν μεγαλώσῃ ὡς μιὰ πιθαμὴ κόβουν τὰ τρυφερὰ βλαστάρια, πού εἶνε τὸ εἰσόδημα τῆς λεποντιᾶς, καὶ ἀφήνουν ἀπειραγο τὸ μεσανὸ γιὰ νὰ κἀνῃ ψηλώνοντας νέα παρακλάδια. Τὸ μεσανὸ αὐτὸ βλαστάρει ξεσταχιάζει ὅταν γίνῃ ὡς ἓνα μέτρο ψηλό. Τὴ λεποντιὰ ὅσο τὴ βλαστοκοποῦμε τόσο πετᾶει νέα βλαστάρια. Μερικοὶ ἀντὶ νὰ κόψουν τὰ βλαστάρια της βγάζουν ὅλο τὸ φυτὸ κόβοντας τὶς ρίζες μὲ μαχαίρι· καὶ ὅταν ἔχουν νερὸ γιὰ πότισμα τὴνε ξανασπέρνουν ὅλο τὸ καλοκαίρι. Ἡ λεποντιὰ προκόβει καὶ γίνεται μὲ προθυμίᾳ μεγάλη σ' ὅλη τὴν Ἑλλάδα· καὶ ἡ καλλιέργεια της εἶν' εὐκόλῃ καὶ σχεδὸν ἀνέξοδῃ. Οἱ κηπουροὶ πού εἶνε γύρω σὲ πόλεις πρέπει νὰ τὴνε καλλιεργήσουν συ-

σηματικά, θάχουν κέρδος και θα φέρουν στην αγορά νέο λαχανικό, ένα καλοκαιρινό σπανάκι. Όλα τὰ φαγητά που γίνονται με σπανάκι



Λεποντιά

γίνονται και με λεποντιά, δηλαδή μπορούμε να τὴν κάνουμε πουρέ ἢ να τὴν μαγειρέψουμε με κρέας ἢ με λάδι. Κι ὅταν τὴν ζεματίσουμε πρώτα κι ὕστερα τὴν μαγειρέψουμε τὸ φαγητὸ γίνεται πὸ καλό.

Στὰ χωριά τὴνε φτιάχνουν πῆττα ὅπως τὸ σπανάκι. Στὴν Καμενίτσα (Γορτυνία) τὴ μαγειρεύουν μ' αὐτὸν τὸν τρόπο: Καβουρδίζουν ψιλοκομμένο κρεμμύδι με βούτυρο και ρίχνουν τὴ λεποντιά πὸ ἔχουν

ζεματίσει και σουρώσει. Κι ὅταν θέλει ἀκόμη δυό, τρεῖς βράσες προσθέτουν βαρελίσιο ἢ τουλουμίσιο τυρὶ λιωμένο σὲ λίγο νερό· κι γίνεται θαυμάσιο φαγητό.

ΣΤΥΦΝΟ (Στρύχνος ὁ μέλας) (1)

Εἶνε χορταρικό πὸ πρωτοβγαίνει στὴν ἀρχὴ τοῦ καλοκαιριοῦ· και ξοδεύεται πολὺ στὴν Ἀθήνα ὡς τὸν Αὐγούστο πὸ εἶνε ὁ μήνας τῆς πὸ μεγάλης παραγωγῆς. Τὰ βλαστάρια του λέγονται στύφνα και ἔχουν φαρμακευτικὲς ιδιότητες. Τὸ στύφνο σὲ μερικὲς ἐπαρχίες λέγεται ἀγριοτομάτα ἢ μαυρόχορτο· και φυτρώνει μόνο του στοὺς λαχανόκηπους, στ' αὐλάκια τῆς ντομάτας πὸ συγγενεῦει· και θέλει ὅπως αὐτὴ ὑγρασία και χώματα ἀφράτα και κοπρισμένα. Τὸ χορταρικό αὐτὸ ἔχει μεγάλη ξόδεψη και εἶνε καιρὸς νὰ μπῆ στὴν καλλιέργεια. Σπóρο εἶν' εὐκόλο ν' ἄχουμε ἀπὸ ἄγρια στύφνα πὸ ἀνθίζουν τὸν Αὐγούστο

(1) Καιρὸς νὰ καλλιεργηθοῦν εἶνε: ἡ ἀγριομολόχα γιὰ τὰ βλαστάρια τῆς, ὁ ζοχὸς και ὁ σκόλυαντρος (σκόλυμος) ἢ σκόλυμπος και ἀσπράγκαθο.

κι ὄλο τὸ φθινόπωρο· καὶ κάνουν μικρὰ τσαμπιά με ρόγες μεγαλύτερες ἀπὸ χονδρὸ σκάϊ. Κάθε ρόγα εἶνε κι ἕνας καρπὸς ποὺ μαυρίζει ὅταν ὠριμάση.

Ὁ κηπουρὸς ποὺ θ' ἀποφασίση νὰ καλλιεργήσῃ στύφνο (morelle) δὲν ἔχει παρὰ νὰ μαζέψῃ τὸν καρπὸ του τὸν χειμῶνα ποὺ ὠριμάζῃ καὶ νὰ τὸν ζουλίσῃ σὲ ἀγγεῖο με νερό. Οἱ σπόροι θὰ βουλιάξουν κι οἱ φλοῦδες θὰ μείνουν ἀπάνω στὸ νερό. Ὑστερα θὰ χύσῃ τὸ νερό, θὰ στραγγίσῃ τοὺς σπόρους καὶ θὰ τοὺς ἀπλώσῃ νὰ στεγνώσουν. Καὶ τὸν Μάη ποὺ θὰ ζεστάνει ὁ καιρὸς θὰ τοὺς ἀνακατώσει με στάχτη καὶ θὰ τοὺς σπείρῃ σὲ βραγιές (ἀλύες) σκαμμένες βαθιὰ καὶ κοπρισμένες καλά. Ὁ σπόρος τοῦ στύφνου εἶνε ψιλὸς κι ἴσως νὰ μὴ χρειάζεται νὰ σκεπαστῇ. Ὅταν φύτεψῃ βοτανίζομε μιὰ φορὰ τὸ πολὺ, ποτί-



Στύφνον

σματα ὅμως πρέπει νὰ κάνουμε ὅταν στεγνώνῃ τὸ χῶμα γιατί τὸ στύφνο θέλει ὑγρασία. Ἄλλῃ περιποίησι δὲν τοῦ κάνομε. Τὸ στύφνο γίνεται βραστὴ σαλάτα· κι εἶνε ὠφέλιμο καὶ στοὺς νευραστενικούς γιατί ἔχει *σολανίνη* ποὺ δυναμώνει τὸν ὀργανισμό τοῦ ἀνθρώπου.

ΒΡΟΥΒΑ (Ἴρσοφελδία ἢ πολιά)

Οἱ κηπουροὶ πρέπει συστηματικὰ νὰ καλλιεργήσουνε τὴ βρούβα, καὶ περισσότερο τὴ μαύρη, γιὰ τὰ βλαστάρια της ποὺ ἔχουν μεγάλη ξόδεψι κι ἀκριβὰ πωλοῦνται. Με βρασμένα βρουβοβλάσταρα γίνεται σαλάτα, πρέπει ὅμως νὰ τρώγονται καψτά καὶ περιχυμένα με ἐκλεκτὸ λάδι. Ἡ βρούβα σὲ ξηρὸ χωράφι σπέρνεται με τὰ πρωτοβρόγια σὲ βραγιές φουσκισμένες με κοπριὰ ἢ με χημικὸ λίπασμα 6—8—8. Κι ἐπειδὴ ὁ σπόρος της εἶνε πολὺ ψιλὸς τὸν σπέρνομε ἀνακατομένο με 2 μερτικὰ ψιλὴ ἄμμο ποταμοῦ καὶ λίγη στάχτη. Νὰ σκεπαστεῖ δὲ χρειάζεται. Καὶ γιὰ νὰ σπείρουμε ἕνα στρέμμα θέλομε ὡς 300 δρᾶ-

μια σπόρο. Στους λαχανόκηπους πού μπορεί νά ποτιστῆ σπέρνεται πιδ πρόφιμα σέ βραγιές δμοίως. Σπόρο μπορούμε νά πάρουμε ἀπό τίς βρούβες πού φυτρώνουν στους κήπους καί στά χωράφια. Ὁριμάζει τὸ καλοκαίρι. Τῆ βρούβα μπορούμε νά μεταχειριστοῦμε καί γιά χλωρὸ λίπασμα. Στὴν περίστασι αὐτῆ τὴν σπέρνομε τὸ φθινόπωρο στὸ χωράφι πού θὰ φυτέψουμε καπνὸ ἢ ἄλλο καλοκαιρινὸ λιπαίνοντάς το πρῶτα μὲ χημικὸ λίπασμα γιά νά δυναμώσουμε τὴ βρούβα πού ὅλο τὸ χειμῶνα μεγαλώνει. Τὴν ἀνοιξι μὲ τὸ ὄργωμα πού θὰ κάνουμε παραχώνομε τὴ βρούβα καί σκορπίζομε στὸ χωράφι χημικὸ λίπασμα ἀνάλογο μὲ τὸ φυτὸ πού θὰ καλλιεργήσουμε.

ΒΟΛΒΟΙ (Λεπολδία ἢ Ἑλληνική)⁽³⁾

Φυτρώνουν στὰ σπαρμένα χωράφια ἢ στὰ ὄργωματα. Ὅπως οἱ ἀρχαῖοι Ἑλληνες τρῶμε πολὺ κι ἡμεῖς τοὺς βολβούς, ἔχουν ἐξαιρετικὴ γεύσι κι εἶνε ὠφέλιμοι στὸ στομάχι κι ἐνεργητικοί. Τῆ μεγάλη σαρακοστή, τὸ Μάρτη, πού εἶνε ἡ ἐποχὴ τους φέρουν ἀπὸ τὴν Τεγέα, τὰς Θήβας κ.ἄ. χιλιάδες ὀκάδες στὴν Ἀθήνα καί ξεοδεύονται ὅλοι σὲ καλὴ τιμῆ, γύρω στίς 10 δραχμὲς ἢ ὀκά. Τοὺς βολβούς ἢ βορβούς (ail à touret) τοὺς φτιάνουν βραστή, σαλάτα μὲ λεμόνι καί λάδι, μὰ περισσότερο τοὺς φτιάνουν τουρσί· κι εἶνε πολὺ ὀρεκτικοί.

Γιά νά γίνουν τουρσί καθαρίζονται καί μισοβράζονται, κι ὅταν κρυώσουν μπαίνουν σὲ ἄρμη κι ὕστερα σὲ δοχεῖο (πήλινο ἢ γυάλινο) μὲ ξεῖδι.

Ὅταν ξεχωρίσουμε στὸ καθάρισμα τοὺς γερούς βολβούς ἀπὸ τοὺς βλαμένους καί τοὺς μεγάλους ἀπὸ τοὺς μικροὺς φτιάνομε καλύτερο τουρσί μ' ὠραιότερη ἐμφάνισι, ὅταν μάλιστα μπῆ μὲ καλὸ ξεῖδι σὲ πρασινωπὰ μπουκαλάκια πού βουλώνομε μὲ φελλὸ καί παραφίνη. Μὲ τὴν ξόδεψι πού ἔχουν οἱ βολβοὶ καί στὴν τιμῆ πωλοῦνται 10 καί 12 δρχ. ἢ ὀκά, εἶνε καιρὸς νά τοὺς καλλιεργήσουμε παίρνοντας σπόρο ἀπὸ τοὺς ἀγρίους τὸν Σεπτέμβριον πού ὀριμάζει. Ὁ σπόρος τοῦ βολβοῦ εἶνε στρωγγυλός, μικρὸς ὡς ἓνα σκαγάκι καί σὰν

(3) Γιά βολβούς γράφομε καί στὸ περιοδικὸ ὁ «Καλλιεργητῆς» πού βγάξαμε στὸ 1915 καί 1917. Τὸ Ὑπουργεῖον τῆς Ἑθνικῆς Οἰκονομίας θέλοντας νά ἐνθαρρύνῃ τὴν προσπάθεια ἐκλαϊκείσεως γεωργικῶν γνώσεων διὰ διαταγῆς του ἀπὸ 19 Μαρτίου 1915 καί ὑπ' ἀριθμὸν 15,199 θεωρεῖ σκόπιμον καί ἐπωφελεῖ τὴν διάδοσιν γεωργικῶν γνώσεων εἰς τὸν λαὸν διὰ περιοδικοῦ, οἷον ὁ «Καλλιεργητῆς».

τὸ βελούδο μαῦρος. Καὶ τὸν σπέρνομε τὸν Σεπτέμβριον—Ὀκτώβριον¹ καὶ ὅταν φυτρώσῃ μεταφυτεύομε τοὺς μικροὺς βολβούς ἀρύτερα σὲ βραγίης, δηλαδὴ τοὺς καλλιεργοῦμε σὰν τὰ πράσα. Ἡ κάνομε κοκκάρι σὰν νὰ εἶταν κρεμμύδι ἢ σπέρνομε τὸ σπόρον σὲ βραγίης βαθιὰ σκαμμένες καὶ κοπρισμένες λίγο. Ἀπὸ τοὺς βολβούς ποὺ θὰ καλλιεργήσομε κρατοῦμε γιὰ σπόρον ὅσους μᾶς χρειάζονται.

ΚΑΥΚΑΛΙΔΑ (Τορδύλιον τὸ ταπεινὸν) (4)

Εἶνε ἀπαραίτητο μυρουδικὸ γιὰ τὶς πῆττες ποὺ φτιάουον οἱ χωρικοὶ μας μὲ διάφορα χόρτα, ὥστόσο μαγερεύεται μὲ κρέας ἢ ψάρι.

Λαχανικὸ μὲ τόσο ὄμορφη μυρουδιά εἶνε κρῖμα νὰ μὴ καλλιεργεῖται συστηματικά. Μονάχα στὴν Ἀμαλιάδα καὶ Λεχαινὰ οἱ νοικοκυραῖοι σπέρνουν ἀπὸ καμμιά βραγιά καυκαλίδα στὸν κῆπο τους γιὰ δική τους χρήσι. Ἡ καυκαλίδα ἢ καυκαλίθρα σπέρνεται τὸν Ὀκτώβριον—Νοέμβριον σὰν τὸ σπανάκι σὲ βραγίης τοῦ λαχανοκῆπου βαθιὰ σκαμμένες καὶ φουσκισμένες² καὶ ὁ σπόρος σκεπάζεται ξέβαθα μὲ τσογγράνα. Ὅταν φυτρώσῃ ἡ καυκαλίδα καὶ τὴ λιπάνομε μὲ λίγο χημικὸ λίπασμα 7—7—3 ἢ νιτρικὸ νάτριο τῆς Χιλῆς διπλασιάζει τὴν παραγωγή της. Γιὰ πρώτη φορὰ θὰ πάρουμε σπόρον ἀπὸ τὶς ἄγριες ποὺ φυτρώνουσι στὰ χωράφια καὶ στοὺς κήπους. Σόγια καυκαλίδας εἶνε: τὸ βελόνι, ἡ ἀγριοκαυκαλίδα τῆς Κεφαλληνίας καὶ ἡ ἀγριοκουτσουνάδα τῆς Σαντορίνης.

ΜΥΡΩΝΙ (Σκάνδιξ)

Εἶνε καὶ τοῦτο λαχανικὸ μυριστικὸ μὲ ἔκτακτη καὶ δυνατὴ μυρουδιά. Ἐχει μεγάλη ἐκτίμηση καὶ τὸ φτιάουον πῆττα μὲ ἄλλα χόρτα ἢ τὸ μαγερεύουσι μ' ἀρνάκι τοῦ γάλακτος. Καὶ γιὰ καβουρδισμένα φαγητὰ εἶνε μοναδικό, μὰ ὥστόσο δὲν καλλιεργεῖται. Ἡ Κρεῖς (χτένι) τῆς Ἀφραδίτης εἶνε τὸ καθ' αὐτὸ μυρῶνι μὲ τὴ δυνατὴ μυρουδιά. Τοῦ σκαντζικιοῦ εἶνε ἀδύνατη. Τὸ μυρῶνι σπέρνεται ὅπως ἡ καυκαλίδα τὸν Σεπτέμβριον ἢ Ὀκτώβριον σὲ πρασιές τοῦ λαχανοκῆπου σκαμμένες καλὰ καὶ λιπασμένες. Σόγια τοῦ Σκάνδικα εἶνε: τὸ μυρῶνι, τὰ σκαντζίκια καὶ ἀνθρίσκος τὸ χαιρέφυλλον (φραγγομαϊντανός) ποὺ ἄρχισε νὰ καλλιεργεῖται³ καὶ ὁ σπόρος του πωλεῖται στὰ σποροπωλεῖα Ἀθηῶν.

(4) Παρμένο ἀπὸ τὸν «Καλλιεργητὴ» τοῦ κ. Ἀλεξ. Ν. Γεωργακοπούλου, ποὺ ἔδωσε τὸ μοτίβο πῶς πρέπει νὰ γράφονται οἱ γεωργικὲς ὁδηγίαι γιὰ νὰ τὶς καταλαβαῖουσι καὶ ἐφαρμόζουσι οἱ γεωργοί.

Π Ι Ν Α Ξ Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Ω Ν

19 Πλουτοφόρα φυτά	Σελ.	3
Σόργον τοῦ Σουδάν	»	8
Βελουδοφάσουλο	»	9
Σύμφυτον τὸ ξενικόν	»	12
Κτηνοτροφικὲς κολοκύθες	»	14
Σηκίον τὸ ἐδώδιμον	»	15
Ἐλιμιὰ	»	15
Ἄγκινάρα	»	16
Κολοκάσι	»	19
Γλυκοπατάτα	»	23
Μανιτάρια	»	26
Χειμωνιάτικα Πεπόνια	»	30
Φράγκικη ντομάτα	»	32
Κάπαρη	»	33
Λεποντιά	»	35
Στύφνο	»	36
Βρούβα	»	37
Βολβοὶ	»	38
Καυκαλίδα	»	39
Μυρώνι	»	39

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000051761

Φυτῶν μεγάλης καλλιέργειας:

Τὸ τρυφίλλι, Π. Δεκάζου.	δρ. 5.
Τὰ χημικὰ λιπάσματα, β' ἔκδοσις βελτιωμένη, Π. Χάσιου.	» 8.
Ἡ καλλιέργεια τῶν τεύτλων, Σ. Παπανδρέου.	» 3.
Τὸ καννάβι, τὸ λινάρι καὶ ἄλλα κλωστικὰ φυτὰ, Ι. Σορδίν.	» 6.
Τὸ σιτάρι, τὸ κριθάρι, ἡ βρώμη καὶ ἡ βρίζα, Φ. Τζουλιάνου.	» 6.
Τὰ ὄσπρια, Ν. Ἀναγνωστοπούλου.	» 6.
Καλαμπόκι, ἀσπρίτσα, σκουπόχορτο, κτλ Γ. Σικελλοπούλου.	» 10.
Ἐργαλεῖα ὀργωμάτων καὶ σποράς, Ι. Σορδίν.	» 10.
Κόκκινο σκουλήκι τοῦ βάμβακος, Π. Δεκάζου καὶ Ν. Πιζάνη.	» 5.
Τὸ βαμπάκι, Νεοφύτου Ι. Πιζάνη.	» 8.
22 Πλουτοφόρα φυτὰ, Α. Γεωργακοπούλου.	» 8.
Ὁδηγία διὰ τὴν βελτίωσιν τῆς σιτοπαραγωγ. Θ. Α. Λυκιαρδοπούλου	» 4.
Ὁ Καπνός, β' ἔκδοσις βελτιωμένη, Ν. Ἀναγνωστοπούλου.	» 10.
Ἀρρώστειες φυτῶν Μεγάλης Καλλιέργειας. Ι. Σορδίν.	» 10.
Ἡ πρακτικὴ χρῆσις τῶν λιπασμάτων, Χρ. Εὐελπίδη.	» 6.
Ἡ Πατάτα, Π. Δεκάζου, Ἐκδοσις β' ἐπιτηξημένη.	» 15.
Σύντομος Ὁδηγὸς πατατοκαλλιεργητοῦ, Π. Δεκάζου.	» 5.
Ἡ Καταπολέμησις τῶν ζιζανίων τῶν σιταγρῶν, Θ. Λυκιαρδοπούλου	» 4.

Λαχανοκομικὰ καὶ ἀνθοκομικὰ:

Ὁ κῆπος, Ι. Μπρισσέ.	» 6.
Τὸ σπαράγγι καὶ ἡ φράουλα, Π. Χριστοπούλου.	» 6.
Ἡ τριανταφυλλιά καὶ τὸ ῥοδόλειον, Σ. Σαλόγλου.	» 8.
Τὰ ἀναρριχώμενα καλλωπιστικὰ φυτὰ, Α. Χατζηνικολάου.	» 8.

Δενδροκομικὰ:

Ἡ ἑλιά, Ι. Σορδίν.	» 5.
Τὸ κλάδευμα τῶν ἐλαιοδένδρων, Ν. Λύχνου.	» 2.
Κλάδευμα τῶν ἐλαιοδένδρων, Γ. Φιλιππούλου.	» 4.
Ἡ μύγα τῆς ἑλιάς, Ν. Λύχνου.	» 5.
Ἡ ροδικινιά, ἡ βερυκοκκιά καὶ ἡ ἀμυγδαλιά, Ν. Βοσινιάτου.	» 5.
Ἡ μουριά, Π. Παπάρογλου.	» 6.
Ἡ φουντουκιά Μ. Παπαδοπούλου.	» 3.
Πορτοκαλλέα, Μανδραρινέα, Λεμονέα καὶ ἄλλα ξυνά, Ι. Σορδίν.	» 10.
Ἡ Ἰτέα καὶ τὸ Ἰνδικὸ καλάμι, Σ. Καλόγλου.	» 6.
Ὁ Πλοῦτος ἀπὸ τὰ δένδρα, Α. Γεωργακοπούλου.	» 8.
Τριανταφυλλιά, Ροδόλειο, Δαμασκηνιά Ἀμυγδαλιά, Α. Γεωργακοπούλου.	» 4.
Οἱ ἐμβολιασμοὶ τῶν δένδρων, Ν. Βοσινιάτου.	» 7.
Τὸ κλάδευμα τῶν ὀπωροφόρων δένδρων, Ι. Μπρισσέ.	δρ. 4.
Ἡ φύτευσις τῶν δένδρων, Ι. Μπρισσέ.	» 3.
Ἡ Μηλέα Α. Οἰκονομίδη.	» 5.
Ἡ δαμασκηνιά, Α. Οἰκονομίδη.	» 5.
Ἀναπαραγωγή καὶ Πολλαπλασιασμοὶ τῶν δένδρων, Α. Οἰκονομίδη.	» 7.
Ἐχθροὶ καὶ ἀρρώστειες τῶν δένδρων, Α. Χατζηνικολάου.	» 15.
Ἡ Κερυδιά, Α. Οἰκονομίδη.	» 5.

Ἀμπελοργικὰ:

Τὸ σταφύλι τσαούσι, Π. Παπαδοπούλου.	» 5.
Τὰ ἀμπέλια μὲ Ἀμερικάνικα κλήματα, Π. Παπαδοπούλου.	» 8.
Οἱ ἀρρώστειες τῆς ἀμπέλου, Γ. Σακελλοπούλου.	» 10.
Ἡ Σουλτανίνα, Ε. Γενιδουνιά.	» 6.
Ἀμπέλι, Σταφίδα, Σουλτανίνα, ἔκδοσις τρίτη, βελτιωμένη Β. Κριμπά.	» 6.
Τὰ ἐπιτραπέζια σταφύλια (Τσαούσι), Μ. Κιλλιφρονά.	» 5.

Κτηνοτροφικὰ καὶ κτηνιατρικὰ:

Τὰ ἄλογα, τὰ γαϊδούρια καὶ τὰ μουλάρια, Γ. Ψάλτη.	» 6.
Οἱ ἀρρώστειες τῶν ἄλγων, Γ. Ψάλτη.	» 6.
Τὰ πρόβατα τὰ γίδια καὶ οἱ κατσίκες, Γ. Ψάλτη.	» 6.

Ἄρρωστειες τῶν προβάτων καὶ τῶν γιδιῶν, Γεωργίου Ψάλτη . . .	δρχ. 8.
Τὰ κουνέλια, Γ. Ψάλτη . . .	» 7.
Πῶς γιαιτρεύεται ἡ κλαπάτσα, Δ. Ἀγγελοπούλου . . .	» 2.
Οἱ ἀρρώστειες τῶν πουλερικῶν, Ι. Μανιατάκη . . .	» 8.
Τὰ πτερυκία, Ἀπ. Ἀργυρίου . . .	» 8.
Ἡ Κόττα, Γ. Ψάλτη . . .	» 8.
Αἱ τροφαὶ τῶν κτηνῶν, Π. Δεκάζου καὶ Γ. Ψάλτη . . .	» 8.
Οἱ Στάβλοι τῶν ζῴων, Β. Γ. Γανώση . . .	» 4.
Ὁ χοῖρος καὶ τὰ προϊόντα του, Γ. Ψάλτη . . .	» 8.
Ἡ χοιροτροφία, β' ἐκδοσις βελτιωμένη, Ν. Ἀναγνωστοπούλου . . .	» 6.
Ἡ ἀρρώστειες τῶν βοδιῶν καὶ ἀγελάδων, Γ. Ψάλτη . . .	» 10.
Τὰ βόδια καὶ αἱ ἀγελάδες μας. Ἐκδοσις Β' βελτιωμένη. Γ. Ψάλτη . . .	» 10.
Οἱ Σκύλλοι, Γ. Ψάλτη . . .	» 7.

Μελισσοκομικὰ—σηροτροφικὰ — Διάφορα :

Τὸ κουκουλι, Ἐκδοσις Β'. Π. Παπάζογλου . . .	» 5.
Ἡ νομαδικὴ μελισσοκομία ἐν Ἑλλάδι, Α. Ευδιᾶ . . .	» 5.
Τὰ μελίσσια, Α. Ευδιᾶ . . .	» 5.
Πρακτικὸς ὁδηγὸς Μελισσοκομίας, ἔκδοσις Β' βελτιωμ. Ν. Μπαμπιώτη . . .	» 6.
Ἡ γλωρίς τῆς Τσακωνιάς, Μ. Δέφνερ . . .	» 2.
Οἱ ἀρουραῖοι καὶ ἀκρίδες, Ν. Η. Ἀναγνωστοπούλου . . .	» 5.
Γεωργικὴ—Κυνηγετικὴ—Ζωολογία, Η. Καραλέκα . . .	» 5.
Τὰ Ἑλληνικὰ Δάση, Σ. Ζέρβα . . .	» 6.
Πῶς ἐγίνα προοδευτικὸς γεωργός, Β. Γανώση . . .	» 8.

Γεωργικὴ βιομηχανία καὶ ἐμπόριον γεωργ. προϊόντων :

Τυρὸς ἀγράφων, Ν. Ζυγούρη . . .	» 8.
Τὸ γάλα καὶ ἡ γιαιούρη, Ν Ζυγούρη . . .	» 5.
Πρακτικὴ τυροκομία, Ν. Ζυγούρη . . .	» 10.
Τὸ βούτυρον, Ν. Ζυγούρη . . .	» 5.
Τὸ ἐλαιόλαδον καὶ τὰ σπορέλαια, Π. Ἀναγνωστοπούλου . . .	» 3.
Τὸ λάδι, Ν. Λύχνου . . .	» 3.
Τὰ λάδια καὶ οἱ ἐληὲς στὸ ἐμπόριον, Ν. Λύχνου . . .	» 2.
Ἐπὶ τοῦ ἐμπορίου τοῦ ἐλαιολάδου καὶ τῶν ἐλαίων, Γ. Φιλιπποπούλου . . .	» 3.
Οἱ φαγώσιμες ἐληὲς καὶ τὸ λάδι, Α. Γεωρ. ἀκοπούλου . . .	» 4.
Πῶς ταξειδεύονται τὰ φρούτα, Ν. Βοσυνιώτη . . .	» 3.
Τὸ κρασί, Ν. Πύρα . . .	» 2.
Ποτοποιία καὶ Οἰνοπνευματοποιία, Κ. Στεφανίδου . . .	» 5.
Αἱ νοπαὶ σταφυλαὶ ἐν Ἑλλάδι καὶ ἀλλαχοῦ, Σ. Καλογερέα . . .	» 10.
Τὰ σῦκα ἐν Ἑλλάδι καὶ ἀλλαχοῦ, Σωκράτους Α. Καλογερέα . . .	» 8.

Ἀγροτικῆς οἰκονομίας :

Αἱ γεωργικαὶ ὀργανώσεις, Α. Βογιατζόγλου . . .	» 8.
Πῶς θὰ προκόψῃ ἡ γεωργία μας . . .	» 5.
Πύκνωσις ἀγροτ. πληθυσμῶν, Ἀμάντου, Ἀναγνωστοπούλου, Καραβίδα . . .	» 10.
Ἡ γεωργ. ἐκπαίδευσις εἰς τὰ δημοτ. σχολεῖα, Χασιώτου καὶ Μουλοῦλη . . .	» 5.
Ἡ ἀγροτικὴ μεταρρυθμίσις, Ν. Η. Ἀναγνωστοπούλου . . .	» 6.
Ἡ σιτοκαλλιέργεια καὶ σιτάρχεια ἐν Ἑλλάδι, Ν. Η. Ἀναγνωστοπούλου . . .	» 10.
Πῶς θὰ αὐξηθῇ καὶ βελτιωθῇ ἡ ἐν Ἑλλάδι σιτοπαραγ. Ἀρ. Μουράτογλου . . .	» 10.
Ὄργανωσις γεωργ. συνεταιρ. κατὰ σύστημα Ραϊφφάιζεν, Γ. Τριβιζᾶ . . .	» 6.
Α' Πανελλήνιος Γεωργ. Ἐκθεσις Μισιρᾶ, Π. Μπούρα . . .	» 1.
Πίναξ τῶν ἀσθενειῶν τῆς ἐλαίας, (ἔγχρωμος, χαρτοδομημένος) . . .	» 15.
Σώματα Γεωργ. Δελτίον, ἐτῶν 1926 ἕως 1932. ἕκαστ. ἔτος . . .	» 25.
Γεωργικὸν Δελτίον, μηνιαῖον, συνδρ. ἐτησίᾳ ἑσώτερ. δρ. 25. ἔξωτερ. . .	» 50.

Τὰ ἀνωτέρω δὲν ἐπιβαρύνονται μὲ ταχυδρ. ἔξοδα εἰς τὸ ἐσωτερικόν.

Ἡ φιστικιά, Θ. Καραβέρη . . .	δρχ. 5.
Ἡ ἀχλαδιά, Α. Κοσιμᾶ . . .	» 7.
Ἀσθένειαι καὶ ἐχθροὶ τῆς Γεωργικῆς Παραγωγῆς, Ι. Κατσαμπούλα . . .	» 6.