

13

MOZ

ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΝΤ. ΜΟΖΕΡ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓ. ΣΤΑΘΜΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ



ΛΕΠΤΑ

20

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΡΙΤΗ

ΑΘΗΝΑΙ

1919

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

ΑΡΙΘ. 4

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Γεωργοί προσέξτε !

Με τὰ βιβλία αὐτὰ θέλομεν νὰ βοηθήσωμεν τὸν γεωργὸν νὰ καλυτερεύσῃ τὴν καλλιέργειάν του, νὰ δοκιμάσῃ με ἐπιτυχία νέα εἶδη καὶ νὰ καρδίση περισσότερα.

Τὸ κάθε βιβλίον τῆς σειρᾶς αὐτῆς θὰ ἴσῃ δι' ἓνα εἶδος καλλιέργειας καὶ θὰ ἔῃ πρακτικῆς ὁδηγίης διὰ τὸν κτηματίαν καὶ τὸν καλλιεργητὴν.

Θὰ εἶναι γραμμένα ἀπὸ εἰδικούς. Αὐτοὶ ἔχουν μελετήσει τὰ διάφορα συστήματα, γνωρίζουν τί ἔγεινε καὶ εἰς ἄλλα μέρη καὶ εἰξεύρουν τί εἶναι καλύτερον διὰ τὸν τόπον μας.

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς «Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ» θὰ δώσωμεν σιγὰ σιγὰ ὁδηγίης διὰ τὸ σιτάρι, τὸν κισπὸν, τὸ βαμβάκι, τὸ τριφύλλι τὴν πατάταν, τὰ καρποφόρα δένδρα, τὰ ξυνοδενδρα, τὸ ἀμπέλι, τὴν σταφίδα, τὴν συκίαν, τὰ λαχανικά, τὸ κρασί, τὸ λάδι, τὸ μελίσι, τὸ κουκούλι, τὰ ὠφέλιμα πουλιά, τὴν καταπολέμησιν τῶν ἀκρίδων, τὴν ὠφέλειαν ἐκ τοῦ συνεταιρισμοῦ κλπ.

Τὰ βιβλία μας αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ἔῃ καὶ νὰ τὰ διαβάσῃ κάθε γεωργός, καὶ ὄχι μόνον ὁ ἴδιος νὰ τὰ συμβουλευέται, ἀλλὰ καὶ εἰς τοὺς γείτονάς του πρέπει νὰ τὰ δίδῃ καὶ τὰ διαβάσῃ καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγῇ, ἂν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

Τιμὴ διὰ κάθε βιβλίον τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ γεωργοῦ ἔχει ὁρισθῆ λεπτὰ 20. Δι' ὅσα ἔχουν διπλάσιον φύλλα ἢ τιμὴ εἶναι 30 λεπτὰ.

Διὰ περισσότερον μάλιστα εὐκολίαν ἡ Ἐταιρεία τὰ στέλνει καὶ εἰς τὰς ἐπαρχίας. Φθάνει δι' αὐτό, ὅποιος τὰ ζητήσῃ, νὰ βάλῃ εἰς τὸ γράμμα του τὴν ἀξίαν τῶν εἰς γραμματόσημα καὶ νὰ γράψῃ καθαρὰ τὸ ὄνομά του καὶ τὴ διεσθυσίν του· θὰ τὰ λάβῃ ἀσφαλῶς.

Ἡ Γεωργικὴ Ἐταιρεία

ἴδ. Πανεπιστημίου Ἄριθ. 58

ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ
ΑΘΗΝΩΝ

25 FEB 1924 / 719

Αριθ. 4

ΑΝΤ. ΜΟΖΕΡ

ΚΑΘΗΓ. ΤΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΣΧΟΛΗΣ ΛΑΡΙΣΣΗΣ.- ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

(Ἡ ΜΙΣΣΙΡΙ)

1

Ἐνα ἀπὸ τὰ σπουδαιότερα ὄψιμα δημητριακὰ τοῦ τόπου μας εἶνε ὁ ἀραβόσιτος, τὸ καλαμπόκι ἢ μισσῆρι (βλ. εἰκ, 1). Τὸ σιτηρὸν αὐτὸ εἶνε πολὺ διαδεδομένον εἰς τὴν Παλαιὰν Ἑλλάδα, πρὸ πάντων δὲ εἰς τὰς Νέας χώρας, Μακεδονίαν καὶ Ἡπειρον. Σπείρεται κατὰ τὸ θέρος εἰς μεγάλας ἐκτάσεις ἐκεῖ ὅπου τὰ πρῶϊμα σιτηρὰ (κριθάρι, σιτάρι κ.τ.λ.) δὲν ἤμποροῦν νὰ σπαροῦν εἰς τὰ χωράφια ποὺ πλημμυρίζονται τὸν χειμῶνα ἀπὸ ποταμούς.

Ὅλη ἡ Ἑλλάς, Παλαιὰ καὶ Νέα, παράγει ἐπάνω κάτω 100 ἑκατομμύρια ὀκάδες καλαμπόκι τὸν χρόνον.

Μὲ τὸ ἀλευρι τοῦ καλαμποκιοῦ κατασκευάζεται τὸ *καλαμποκίσιο* ψωμὶ καθὼς καὶ ἡ *μπομπότα*, ἀπὸ τὰ ὁποῖα τρέφονται ὅλοι σχεδὸν οἱ γεωργοὶ τῆς Μακεδονίας καὶ τῆς Ἡπείρου καθὼς καὶ πολλοὶ τῆς Παλ. Ἑλλάδος.

Ἐννοεῖται ὅτι τὸ ψωμὶ αὐτὸ δὲν εἶνε τόσον θρε-

πτικὸν καὶ τόσον νόστιμον, ὅσον τὸ σιταρένιο· ἀλλὰ ὅπου δὲν βγαίνει ἀρκετὸ σιτάρι οἱ γεωργοὶ τρώγουν τὸ καλαμπόκι, τὸ ὁποῖον εἶναι ἐπίσης τελεία τροφή.

2. Εἰς ποῖα χῶματα ἐπιτυγχάνει τὸ καλαμπόκι.

Τὸ καλαμπόκι ἐπιτυγχάνει εἰς ὅλα τὰ χῶματα, ἀρκεῖ νὰ εἶνε βαθειὰ ὀργωμένα. Πρὸ πάντων ὅταν θὰ σπεύρω-



(Εἰκὼν 1.) Καλαμποκιά.

μεν εἰς χωράφια ἄγουρα πρέπει νὰ τὰ ὀργώσωμεν τρεῖς καὶ τέσσερες φορὲς ἀπὸ τὸν χειμῶνα διὰ νὰ ἐπιτύχη ἢ σπορά. Εἰς τὰ πετρώδη μέρη μᾶς δίδει μικροτέραν ἀπόδοσιν.

3. Ὁ Σπόρος.

Διὰ νὰ ἐπιτύχη κάθε σπορά πρέπει νὰ σπέρνωμεν

σπόρον διαλεγμένον. Ὁ καλὸς γεωργὸς διαλέγει ἀπὸ τὴν ἔσοδειαν του τὸν σπόρον ποὺ θὰ σπείρη.

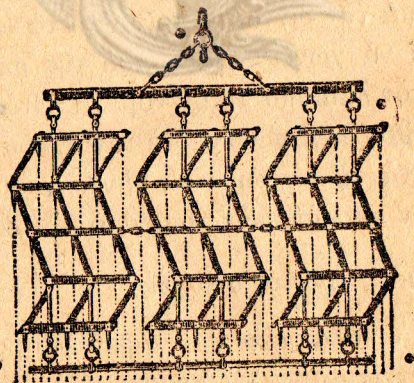
Πρὶν ἀκόμη ὠριμάση τὸ καλαμπόκι τοῦ προηγουμένου ἔτους σημαδεύει τὰς ζωνροτέρας καὶ προῶιμωτέρας ρίζας καὶ μαζεύει χωριστὰ τὰ στάχυα των ὅταν ὠριμάσουν.

Ἀπὸ αὐτὰ τὰ στάχυα διαλέγει ὡς σπόρον ἀπὸ τὸ μεσαῖον μέρος τοῦ καθενὸς καὶ τὸν διατηρεῖ εἰς μέρος ξηρὸν διὰ νὰ σπείρη τὸ ἐρχόμενον ἔτος.

Ὅταν ἀγοράζετε τὸν σπόρον σας νὰ προσέχετε νὰ εἶνε παχὺς καὶ ἀκέραιος, νὰ μὴ εἶνε ζαρωμένος ἢ βλαμμένος καὶ νὰ μὴ μυρίζῃ μούχλαν, διότι ἀλλῶς δὲν θὰ ἔχετε καλὴν ἀπόδοσιν.

4. Προετοιμασία καὶ λίπανσις τοῦ ἀγροῦ.

Ὅταν θὰ σπείρωμεν τὸ καλαμπόκι εἰς χέρσα χω-



(Εἰκὼν 2.) Ἡ σιδερένια σβάρα.

ράφια τὰ ἀνοίγομεν ἀπὸ τὸν χειμῶνα μὲ ἓνα βαθὺ ὄργωμα καὶ ἔπειτα τὴν ἀνοιξιν κάμνομεν δύο τοῦλάχιστον

ὀργώματα καὶ ἓνα σβάρνισμα μὲ τὴν σβάρνα (βλ. εἰκ. 2).

Εἰς τὰ καλλιεργούμενα χωράφια δίδομεν ἓνα ἢ δύο ὀργώματα τὴν ἀνοιξιν καὶ ἓνα σβάρνισμα. Κατόπιν κάμνομεν τὸ ὄργωμα τῆς σπορᾶς.

Τὸ καλαμπόκι ἔχει τὸ καλὸ πού δέχεται πολλὴν κοπριάν, ἐνῶ τὸ σιτάρι π. χ. μὲ πολὺ κόπρισμα πλαγιάζει. Συμφέρει λοιπὸν νὰ κοπρίσωμεν καλὰ τὸ χωράφι (διὰ 2-3 χρόνια) πού θὰ σπείρωμεν μὲ καλαμπόκι (20-30 φορτώματα ζύφου κοπριά τὸ στρέμμα). Ὅσον περισσοτέραν κοπριά ῥίξωμεν τόσον περισσότερον εισόδημα θὰ ἔχωμεν καὶ μάλιστα μὲ τὰ ποτιστικὰ καλαμπόκια.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὴν κοπριά, ἡ ὁποία δὲν εὐρίσκεται πάντοτε ἄφθονη, ἔχομεν μεγάλον ὄφελος ἂν ρίξωμεν εἰς κάθε στρέμμα καὶ 50 ὀκάδες χημικὸν λίπασμα κατάλληλον διὰ καλαμπόκι τοῦ τύπου 4-12-3. Τὸ χημικὸν λίπασμα θὰ μᾶς δώσῃ δύο ἢ τρεῖς φορὲς τὴν ἀξίαν του (1).

Τὴν κοπριά τὴν ῥίχνομεν πρὶν ἀπὸ τὰ ὀργώματα τῆς ἀνοίξεως διὰ νὰ χωνέψῃ καλὰ πρὸ τῆς σπορᾶς.

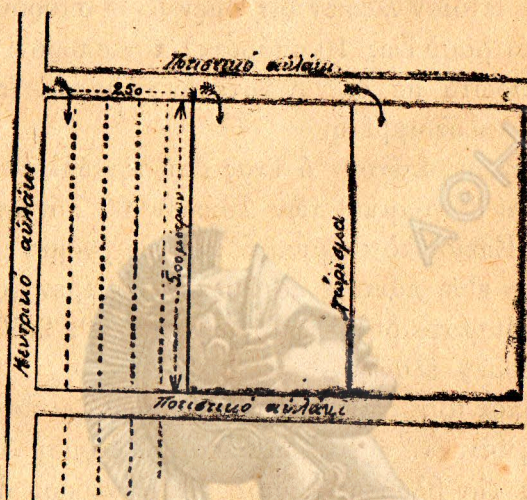
Τὸ χημικὸν λίπασμα τὸ ῥίχνομεν εἰς τὰ πεταχτὰ τὴν ἡμέραν πού θὰ ὀργώσωμεν διὰ τὴν σποράν. Καλύτερα μάλιστα εἶνε νὰ τὸ ῥίχνωμεν εἰς τὴν αὐλακιὰν πού ἀνοίγομεν διὰ τὴν σποράν καὶ ὀπίσω ἀπὸ τὸν σπόρον.

5. Ἐποχὴ καὶ τρόπος σπορᾶς.

Σπείρε τὸ καλαμπόκι σου ἀφοῦ ἔλθῃ καλὰ ἡ ἀνοιξὶς καὶ δὲν ἔχεις φόβον νὰ πέσουν κρύα καὶ παγωνιές, δηλαδὴ ἀπὸ τὰ τέλη Ἀπριλίου ἕως τὰς 15 Ἰουνίου.

1) Χημικὰ λιπάσματα πωλεῖ ἡ Ἐταιρεία τῶν Χημικῶν προϊόντων καὶ λιπασμάτων, ὁδὸς Σταδίου 33.

Εἰς πολλὰ μέρη σπείρουν τὸ καλαμπόκι ἔπειτα ἀπὸ τὸ σιτάρι ἢ ἀπὸ τὸ κριθάρι καὶ τότε πρέπει μόλις πέση μία βροχὴ μετὰ τὸ θέρισμα τοῦ πρωῖμου καρποῦ νὰ



(Εἰκὼν 3.) Βραγιᾶς ἢ ἀλύες.

ἐτοιμάσωμεν τὸ χωράφι καὶ νὰ σπείρωμεν. Εἰς τὴν Μακεδονίαν, ὅπου βρέχει ὀλίγον τὴν ὀνοιξιν, ἐξ ἀνάγκης σπείρουν ἀργά, δηλαδὴ τέλη Μαΐου ἢ καὶ ἀργότερα.

Ὅπου ἔχομεν νερὸ διὰ πότισμα κάμνομεν τὴν σπορὰν ὅσον τὸ δυνατόν ἐνωρίτερα· ἢ **πρώτῃμ σπορὰ εἶνε πάντοτε προτιμωτέρα**, διότι καὶ ἡ ὥριμασις γίνεται ἐνωρίς καὶ ὁ καρπὸς δὲν κινδυνεύει νὰ σαλίση ἀπὸ τὰς βροχὰς τοῦ φθινοπώρου.

Ὅταν σπέρνωμεν μικρὰν ἔκτασιν, 2—4 στρέμματα, καὶ ἔχομεν χωράφι παχὺ καὶ καλοδουλεμένον, σπέρνομεν τὸ καλαμπόκι εἰς γοῦβες ἢ λακκοῦβες. Ἀφοῦ

δηλαδή ἐτοιμάσωμεν τὸ χωράφι καὶ τὸ σβαρνίσωμεν, ἀνοίγωμεν, μὲ τὴν τσάπα, μικροὺς λάκκους βάθους 3-4 πόντων· εἰς τὸ βάθος αὐτὸ τὸ χῶμα εἶνε ἀρκετὰ νοτερόν. Εἰς κάθε τέτοιον λάκκον ῥίχνομεν 6—8 σπόρους (ἂν τὸ χῶμα εἶναι βαρὺ ἕως 10 σπόρους) τὸν σπόρον τὸν σκεπάζομεν πρῶτα μὲ ὀλίγον νοτερόν χῶμα καὶ ἔπειτα μὲ ξερὸν καὶ καλοτριμμένον.

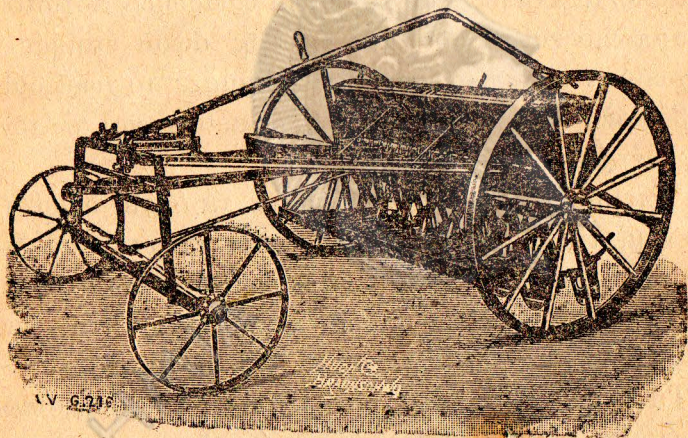
Οἱ λάκκοι ἀπέχουν ὁ ἓνας ἀπὸ τὸν ἄλλον 40—50 πόντους, αἱ δὲ γραμμαὶ τῶν λάκκων 60 πόντους. (Βλ. εἰκ. 3). Ἐπειδὴ τὸ καλαμπόκι πού σπέρνομεν μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον εἶνε πάντοτε ποτιστικόν, κόβομεν βραγίς ἢ ἀλύεις, χωρίσματα δηλ. εἰς τὸ χωράφι (κάθε 2.50 μέτρα) καὶ ποτίζομεν ἑλαφρά.

Ὁ τρόπος αὐτὸς τῆς σπορᾶς παρουσιάζει καλὴν ἐπιτυχίαν, φθάνει νὰ προσέξωμεν νὰ μὴ διψᾷ ὁ σπόρος ἐπάνω εἰς τὴν βλάστησιν, διότι ἂν ὁ σπόρος δὲν εὕρη τὴν ὑγρασίαν πού τοῦ χρειάζεται διὰ νὰ ξεπετάξῃ, σαπίζει καὶ μαραίνεται. Δι' αὐτό, ἂν ἴδωμεν ὅτι τὸ χῶμα εἶνε πολὺ ξερὸν καὶ ὁ σπόρος δὲν θὰ βλαστήσῃ εὐκόλα, πρέπει μετὰ τὴν σπορὰν νὰ δώσωμεν ἀμέσως ἓνα ἑλαφρὸν πότισμα διὰ τὴν βλάστησιν.

• Ὅταν ἔχωμεν νὰ σπείρωμεν μεγάλας ἐκτάσεις καὶ χωράφια ὄχι πολὺ πλούσια, τότε σπέρνομεν εἰς γραμμάς μὲ τὸ σιδερένιον ἢ μὲ τὸ ξύλινον ἄροτρον. Ἀνοίγωμεν αὐλακίαις μὲ τὸ ἀλέτρι καὶ ἀπ' ὀπίσω ἓνα παιδί ῥίχνει μὲ τὸ χέρι τὸν σπόρον μέσα εἰς τὸ αὐλάκι. Ὅταν γυρίσῃ τὸ ἀλέτρι διὰ νὰ τραβήξῃ δευτέραν αὐλακίαν σκεπάζεται ἡ πρώτη αὐλακιά (ἢ σπαρμένη) μὲ τὸ χῶμα πού βγαίνει ἀπὸ τὸ καινούργιο αὐλάκι καὶ οὕτω καθεξῆς. Ὅπως εἶπαμεν

προηγουμένως, όταν ρίπτομεν και χημικὸν λίπασμα, τὸ σκορπίζει εἰς τὸ αὐλάκι ἕνας ἐργάτης ὀπίσω ἀπὸ τὸν σπόρον. Μὲ τὸ ὄργωμα σκεπάζονται καὶ ὁ σπόρος καὶ τὸ λίπασμα. Αὐτὸς ὁ τρόπος τῆς σπορᾶς εἶνε ὁ συνηθέστερος καὶ καλύτερος.

Τὸ βάθος πού ρίχνομεν τὸν σπόρον δὲν πρέπει καὶ ἐδῶ νὰ εἶνε ἐπάνω ἀπὸ 4 πόντους, διότι, ἂν πέσῃ βαθύτερα ὁ σπόρος, δὲν βλαστάνει ὅλος, τέλος ἤμποροῦμεν νὰ σπείρωμεν καὶ εἰς τὰ πεταχτά, ἀλλ' αὐτὸ δὲνεῖνε πρακτικόν, διότι δυσκολεύει τὰ βοτανίσματα καὶ τὰ σκαλίσματα.



(Εἰκὼν 4.) Σπαρτικὴ μηχανή.

Σπέρνει καὶ σκεπάζει μὲ χῶμα τὸ καλαμπόκι.

Εἰς τὰ προωδευμένα Κράτη τῆς Εὐρώπης ὡς καὶ εἰς τὴν Ἀμερικὴν, ὅπου καλλιεργοῦν τὸ καλαμπόκι εἰς πολὺ μεγάλας ἐκτάσεις ἢ σπορὰ γίνεται μὲ μηχανὰς πού σπέρνουν εἰς γραμμὰς καὶ σκεπάζουν μόναι τῶν τὸν

σπόρον (βλ. εἰκ. 4). Μία τέτοια μηχανὴ ἤμπορεῖ νὰ σπείρη 30 ἕως 40 στρέμματα τὴν ἡμέραν.

6. Πόσον σπόρον χρειάζομεθα εἰς τὸ στρέμμα.

Εἰς τὰ καλὰ χωράφια 4 ἕως 5 ὀκάδες σπόρον φθάνουν διὰ ἓνα στρέμμα. Ἐάν ἔχωμεν ἀδύνατα χωράφια, τότε κάμνομεν τὴν σπορὰν πυκνοτέραν· τότε πηγαίνουν ἕως 6 ὀκάδες τὸ στρέμμα.

7. Ποτιστικὰ καὶ ξερικὰ καλαμπόκια.

Εἶδομεν πῶς σπέρνεται εἰς λακκοῦσβες τὸ ποτιστικὸ καλαμπόκι. Ἐμποροῦμεν ὁμοίως νὰ σπείρωμεν ποτιστικὰ καλαμπόκια καὶ εἰς γραμμὰς ὡς ἐξῆς· ἀφοῦ ἐτοιμάσωμεν τὸ χωράφι καὶ σπείρωμεν εἰς γραμμὰς, τὸ χωρίζομεν εἰς βραγίαις ἢ ἀλύες μῆκους ἕως 5 μέτρων καὶ πλάτους 2 1/2 μέτρων (βλ. εἰκόνα 3).

Ἐπειδὴ ὁμοίως εἰς τὰ χωρίσματα, τὰ ὁποῖα διορθώνομεν μὲ τὴν τσάπα, ὁ σπόρος μετατοπίζεται καὶ δὲν βλαστάνει ὅλος, δι' αὐτὸ εἶνε καλὸν νὰ ξανασπείρωμεν μὲ τὸ φυτευτῆρι ὀλίγον σπόρον εἰς τὰ πλευρὰ τῶν χωρισμάτων διὰ νὰ μὴ μείνουν γυμνὰ ἀπὸ καλαμποκιές.

Τὰ ξερικὰ καλαμπόκια σπείρονται εἰς γραμμὰς, ὅπως ἐξηγήσαμεν εἰς τὸ κεφάλαιον τῆς σπορᾶς.

8. Ὁδηγίαι διὰ τὰ ποτίσματα.

1^{ον}) Νὰ μὴ δίδωμεν ἀφθονα ποτίσματα ἀλλὰ μέτρια καὶ καλύτερα μάλιστα ἐλαφρά, διότι, ὅταν πνίγωμεν τὸ χωράφι μὲ πολὺ νερό, τὰ φυτὰ κιτρινίζουν καὶ δὲν δίδουν πολὺν καρπὸν. Δι' αὐτὸ κάθε βραγιά ἢ ἀλύα πρέ-

πει νὰ γίνεται μικρὴ 2,5 μὲ 5 μέτρα· τότε τὸ πότισμα εἶνε μέτριον.

2ον) Ὀλίγας ὥρας ἔπειτα ἀπὸ ἓνα πότισμα, ἂν ἴδωμεν ὅτι εἰς τὰ χαμηλὰ μέρη τοῦ χωραφιοῦ μένει νερὸ στάσιμον, νὰ τὸ στραγγίζωμεν πρὸς ἓνα χαμηλότερον σημεῖον, ἢ πρὸς ἓνα αὐλάκι, διότι, ἂν μείνη, βλάπτει τὴν σποράν.

3ον) Νὰ μὴ περιμένωμεν νὰ διψᾷση πρῶτα πολὺ ἡ σπορὰ καὶ ἔπειτα νὰ ποτίσωμεν, ὅπως πολλοὶ συνηθίζουσι· ἀπ' ἐναντίας πρέπει νὰ ποτίζωμεν πρὶν ἀρχίσουν τὰ φύλλα νὰ ζαρώνουν καὶ τὰ φυτὰ νὰ γέρνουν ἀπὸ τὴν ξηρασίαν.

9. Σκαλίσματα.

Τὸ σκάλισμα ἢ τσάπισμα εἶνε ἡ σπουδαιότερα ἐργασία διὰ τὸ καλαμπόκι. Συνήθως δίδομεν δύο ἢ τρεῖς σκαλίσματα.



(Εἰκὼν 5.) Καλαμποκιὰ πρὶν ἀπὸ τὸ κορυφολόγημα.

Τὸ πρῶτον σκάλισμα γίνεται ἓνα μῆνα ἐπάνω κάτω

ἔπειτα ἀπὸ τὴν σποράν. Τὸ σκάλισμα αὐτὸ γίνεται μὲ τὴν τσάπα. Τὸ δεύτερον σκάλισμα δίδεται ὅταν τὰ φυτὰ πάρουν ὕψος 30—35 πόντους. Τὸ σκάλισμα αὐτὸ γίνεται καὶ μὲ εἰδικὰ μηχανήματα ποὺ λέγονται σκαλιστήρια.

Μὲ τὰ σκαλίσματα δὲν καταστρέφομεν μόνον τὰ ἀγριόχορτα, ἀλλ' ἀραιώνομεν καὶ τὰ καλαμπόκια μέσα εἰς τὰς γραμμὰς καὶ ἀφήνομεν ἀπὸ μίαν ρίζαν (τὴν καλυτέραν εἰς κάθε 40 ἢ 50 πόντους μέσα εἰς τὴν γραμμὴν. Ὅσον παχύτερον εἶνε τὸ χῶμα τόσοσιν ἀραιότερα ἀφήνομεν τὰς ρίζας. Αὐτὸ πρέπει νὰ τὸ προσέχωμεν πολὺ, διότι οἱ κακοὶ γεωργοὶ νομίζουν ὅτι πρέπει ν' ἀφήσουν πυκνὰ



(Εἰκὼν 6.) Καλαμποκιά ὕστερα ἀπὸ τὸ κορυφολόγημα.

τὰ καλαμπόκια διὰ νὰ πάρουν πολὺ εἰσόδημα, ἐνῶ ἀπεναντίας τὰ πυκνὰ καλαμπόκια παίρνουν μόνον ἀνάστημα, ἀλλὰ δὲν ἔχουν πολλὰ στάχυα.

Ἐπίσης τὰ ποτιστικὰ καλαμπόκια πρέπει νὰ τὰ ἀφήνωμεν ἀραιότερα, διότι θὰ πάρουν μεγαλύτεραν ἀνάπτυξιν ἀπὸ τὰ ξερικότα.

10. Ἄλλαι ἐργασίαι.

α') *Παράχωμα*.—Εἶνε ἐργασία τὴν ὁποίαν κάμνομεν ὅταν τὸ καλαμπόκια ἔχουν 40 πόντους ὕψος. Συνήθως τὴν κάμνομεν μαζί με τὸ σφάλισμα. Δηλαδή με τὴν τσάπα πὺ σκαλίζομεν, μαζεύομεν καὶ ὀλίγον χῶμα ὀλόγουρα εἰς κάθε ῥίζαν διὰ νὰ στερεωθῇ καλὰ καὶ νὰ μὴ πλαγιάζῃ με τοὺς δυνατοὺς ἀνέμους.

β' *Κορυφολόγημα*.—Ὅταν αἱ κορυφαὶ (φοῦντες) τῶν φυτῶν μαρανθοῦν τελείως, τότε τὰ στάχυα ἔχουν δέσει καλὰ καὶ κάμνομεν τὴν κορυφοκοπήν, δηλαδή κόπτομεν με τὸ χέρι τὰς κορυφὰς τῶν φυτῶν ἐπάνω ἐπάνω ἀπὸ τὸ τελευταῖο στάχυ (βλ. εἰκ. 5 καὶ 6).

Πρέπει νὰ προσέχωμεν νὰ μὴ κόπτομεν τὰς κορυφὰς πολὺ ἐνωρίς, πρὶν δηλαδή ἀρχίσῃ νὰ μαραίνεται ἡ φούντα τῶν ἄκρων τῶν φυτῶν.

Τὰς κορυφὰς τὰς δίδομεν ὡς τροφήν εἰς τὰ ζῶα.

γ') *Καταπολέμησις τοῦ δαυλίτου*.—Ὁ δαυλίτης ἢ ἀνθραξ εἶνε ἀρρώστια πολὺ συχνὴ εἰς τὰ καλαμπόκια. Τὴν πολεμοῦμεν ὡς ἑξῆς: Τὴν ἐποχὴν τῆς κορυφοκοπῆς ξεριζώνομεν ὅσας ῥίζας ἔχουν προσβληθῆ (βλ. εἰκ. 7) καὶ τὰς μαζεύομεν ἔξω ἀπὸ τὸ χωράφι, ὅπου τὰς καίομεν.

11. Ὠρίμανσις καὶ μάζευμα.

Ἐννοοῦμεν ὅτι τὰ στάχυα τοῦ καλαμποκιοῦ εἶνε ἕτοιμα διὰ μάζευμα, ὅταν ἡ καλαμποκιά κίτρινίσῃ καὶ ὅταν τὰ ἔξωτερικά φύλλα γίνουν ξηρὰ καὶ ἀσπρουδερά.

Τότε μαζεύομεν τὰ στάχυα καὶ τὰ μεταφέρομεν εἰς τὸ ἄλῳνι. Ἐκεῖ τοὺς ξεγυμνώνομεν ἀμέσως ἀπὸ τὰ φύλλα τοὺς καὶ τοὺς ἀπλώνομεν διὰ τὸ ξηρανθοῦν, εἴτε εἰς τὸ ἄλῳνι εἴτε εἰς κανένα ὑπόστεγον ἢ καὶ μέσα εἰς ἀποθήκην, ἢ ὅποια ὁμοίως πρέπει ν' ἀερίζεται καλά.

Εἰς πολλὰ μέρη τὸ μάζευμα γίνεται τέλη Σεπτεμβρίου ἢ καὶ ἀργότερα· δηλαδή εἰς τὴν ἐποχὴν πού ἀρχί-



(Εἰκὼν 7). Καλαμπόκι κατεστραμμένον ἀπὸ δαυλίτην.

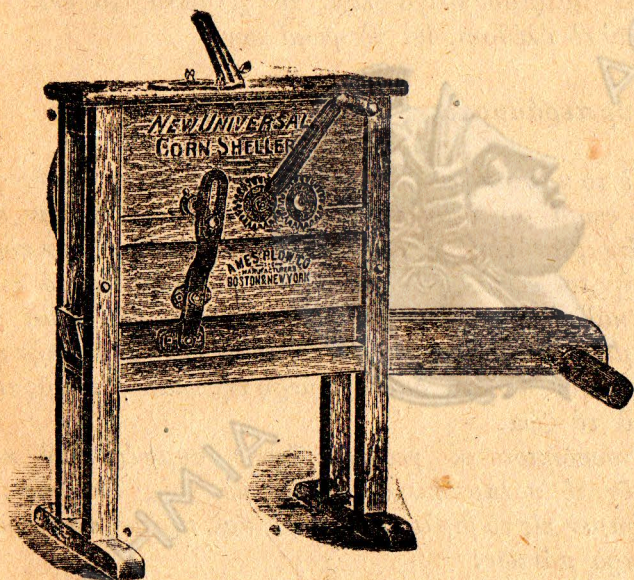
ξουν τὰ πρωτοβρόχια καὶ ὁ καιρὸς εἶνε ὑγρὸς.—Τότε τὸ καλαμπόκι κινδυνεύει νὰ μουχλιάσῃ, ἂν δὲν δώσωμεν προσοχὴν εἰς τὴν ἀποξήρανσιν. Διὰ τὸ ξηραθοῦν καλά τὰ στάχυα πρέπει ν' ἀπλώνονται εἰς μέρος εὐάερον καὶ μὲ πολλὰ παράθυρα καὶ νὰ γυρίζονται δυὸ φορὲς τὴν ἡμέραν ὅταν ξηραθοῦν καλά.

Ἄν δὲ ἴδωμεν ὅτι ἀρχίζουν νὰ πιάνουν μούχλα τὰ

χωρίζομεν ἀμέσως τὰ μουχλιασμένα στάχνα καὶ τὰ ὀύχομεν εἰς τὰ πουλερικά πρὶν προφθάσῃ νὰ προχωρήσῃ τὸ κακόν.

12. Ἐκκόκκισμα.

Εἰς τὰ περισσότερα μέρη ἐκκοκκίζουν τὸ καλαμπόκι με̄ κτυπήματα. Τὸ κτυποῦν με̄ ξύλο καὶ πέφτει ὁ σπόρος



(Εἰκὼν 8.) Μηχανὴ ἐκκοκκιστικὴ.

Μεγάλην εὐκολίαν ἔχει τὸ ἐκκόκκισμα με̄ μηχανάς (βλ. εἰκ. 8). (1) Μία τέτοια μηχανὴ βγάξει 2 ἕως 3 χιλιάδες ὀκάδες τὴν ἡμέραν. Τὴν δουλεύουν ἕνας ἢ δύο ἐργάται.

1) Γεωργικὰ ἐργαλεῖα κάθε εἶδους προμηθεύει εἰς τοὺς γεωργοὺς ἡ Γεωργικὴ Ἑταιρεία.

13. Ἀποθήκευσις.

Μετὰ τὸ ἐκκόκκισμα ὄπου καὶ ἂν ἀποθηκευθῆ ὁ σπόρος πρέπει νὰ τὸν προσέχωμεν καὶ πάλιν νὰ μὴ μουχλιάσῃ καὶ νὰ τὸν ἀνακατεύωμεν τακτικά. Εἰς πολλὰ μέρη οἱ χωρικοὶ δὲν ἐκκοκκίζουν τὰ στάχυα ποὺ κρατοῦν διὰ τὸ σπῆτι των ἀλλὰ τὰ μαζεύουν μέσα εἰς ἓνα κοφίνι καὶ ἀπ' ἐκεῖ παίρνουν ὀλίγο ὀλίγο τὸν χειμῶνα, τὸ ἐκκοκκίζουν καὶ τὸ ἀλέθουν διὰ τὸ ψωμί των.

14. Συμπεράσματα.

Μὲ τὸ καλαμπόκι ὁ γεωργὸς ἐξασφαλίζει πολλὰς φอรὰς τὸ ψωμί του ὅταν τὰ σιτάρια εἶνε ὀλίγα ἢ ὅταν εἶνε πολὺ ἀκριβά. Ἐπίσης μὲ τὰ ἀραιώματα καὶ μὲ τὴν κορυφοκοπὴν ταΐζει τὰ ζῶα του μὲ τὰ κότσουλα, μὲ τὰ ξηρὰ φύλλα καὶ μὲ τὴν καλαμιὰν ἀνάβει φωτιά. Εἰς ἄλλα μάλιστα μέρη προωδευμένα καὶ ἰδίως εἰς τὴν Ἀμερικὴν παρασκευάζουν ἀπὸ τὰ διάφορα μέρη τῆς καλαμποκιᾶς τροφὰς διὰ τὰ ζῶα.

Ὅποσδήποτε οἱ γεωργοὶ ἔχουν συμφέρον νὰ καλλιεργοῦν τὸ καλαμπόκι σύμφωνα μὲ τοὺς κανόνας ποὺ ἀνεφέραμεν εἰς τὸ βιβλιαράκι αὐτὸ καὶ πρέπει νὰ προσέχουν πρὸ πάντων:

1) Εἰς τὴν καλλιέργειαν καὶ εἰς τὸ κόπρισμα τοῦ χωραφιοῦ.

2) Εἰς τὸ διάλεγμα τοῦ σπόρου καὶ εἰς τὴν καλὴν σποράν.

3) Εἰς τὸ ἀραιώμα καὶ τὰ σκαλίσματα.

καὶ 4) Εἰς τὴν καλὴν ἀποξήρανσιν διὰ νὰ μὴ μουχλιάσῃ ὁ καρπός, διότι καὶ ὁ χωρικός ζημιώνεται καί, ἂν δὲν προσέξῃ καὶ κἀνῆ ψωμί ἀπὸ χαλασμένο καλαμπόκι, κινδυνεύει νὰ πάθῃ ἀπὸ δηλητηρίασιν.

ΕΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

—

A series of horizontal dotted lines for writing, with a faint watermark of a classical head in the center.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΑΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000040509

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΑΝ

ΓΕΩΡΓΟΙ,

“Ο,τι ἐργαλεῖον ἢ γεωργικὸν μὴχάνημα, μικρὸν ἢ μεγάλο, σᾶς χρειασθῆ διὰ τὸ σιτάρι σας, τὸν καπνὸ σας, τὰ βαμβάκια, τὰ ὄσπρια, τὰ τριφύλλια, κλπ.

διὰ τὰ ἀμπέλια καὶ τὴν σταφίδα σας,

διὰ τὰ δένδρα,

διὰ τὰ λαχανικά,

διὰ τὸ κρασί,

διὰ τὰ τυριά,

διὰ τὰ μελισσῖα καὶ δι’ ὅ,τι ἄλλο,

“Ο,τι φάρμακον σᾶς χρειασθῆ διὰ τὴν ἀρρώστειαν τῶν καλλιεργειῶν σας καὶ τῶν ζώων σας.

ὅτι πάλιν σπόρους χρειασθῆτε, λαχανοσπόρους, τριφυλλοσπόρους, κ. λ. ἢ κηρύθραν μελισσοκομίας,

Ζητήσατε καὶ θὰ σᾶς προμηθεύσῃ χωρὶς κέρδος ἡ Γεωργικὴ Ἑταιρεία.

Φροντίσατε νὰ ἰδῆτε τὴν Διαρκῆ γεωργικὴν ἔκθεσιν τῆς Ἑταιρείας εἰς τὸ γραφεῖο της.

ΓΕΩΡΓΟΙ,

“Αν θέλετε νὰ ἀγοράσετε δένδρα καρποφόρα καὶ κλωπιστικὰ πολὺ εὐθηνά, ζητήσατε ἀπὸ τὰ δενδροκομεία τῆς Ἑταιρείας, εἰς τὸ Χαλάνδρι καὶ εἰς τὸ Αἴγιον.

Δοκιμάσατε τὰ χημικὰ λιπάσματα ἀφοῦ ζητήσετε ὁδηγίας ἀπὸ τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν.

“Αν τὰ ξυνόδενδρά σας ἔχουν ψώραν, γράψατε εἰς τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν ἢ ὅποια ἀναλαμβάνει νὰ σᾶς τὰ ἀπολυμάνει χωρὶς κέρδος.

ΓΕΩΡΓΟΙ,

Διὰ κάθε ἀπορίαν σας γράψατε εἰς τὴν Γεωργικὴν Ἑταιρείαν. Αὐτὴ θὰ σᾶς ὁδηγήσῃ θὰ σᾶς συμβουλεύσῃ, θὰ σᾶς διευκολύνῃ, καὶ θὰ σᾶς προμηθεύσῃ, ὅ,τι ἔχετε ἀνάγκην.

Ἡ Γεωργικὴ Ἑταιρεία

ὁδ. Πανεπιστημίου 53

ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ :

1. Τὸ καλαμπόκι σελ. 3.— 2. Εἰς ποῖα χώματα ἐπιτυγχάνει τὸ καλαμπόκι σελ. 4.— Ὁ σπόρος σελ. 4.— Προετοιμασία καὶ λίπανσις τοῦ ἀγροῦ σελ. 5.— Ἐποχὴ καὶ τρόπος σπορᾶς.— Πόσον σπόρον χρειάζομεθα εἰς τὸ στρέμμα σελ. 10.— Ποτιστικὰ καὶ ξερικὰ καλομπόκια σελ. 10.— Ὅδηγίαι διὰ τὰ ποτίσματα σελ. 10.— Σκαλίσματα σελ. 11.— Ἄλλαι ἐργασίαι σελ. 13.— Ὁρίσματα καὶ μάζευμα σελ. 13.— Ἐκκόμισμα σελ. 15.— Ἀποθήκευσις σελ. 16.— Συμπεράσματα σελ. 16.

Τὰ Βιβλιαράκια τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ :

- Ἄριθ. 1. Η ΠΑΤΑΤΑ Π. Παπαγεωργίου, Διευθυντοῦ τῆς Γεωργ. Ἐταιρείας.
- » 2. Η ΦΙΣΤΙΚΙΑ Ν. Περόγλου, κτηματίου.
- » 3. ΤΟ ΚΡΑΣΙ Π. Πύρα, οἰνολόγου.
- » 4. ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ Ἄντ. Μόξερ, γεωπόνου.
- » 5. ΤΟ ΤΡΙΦΥΛΛΙ Π. Παπαγεωργίου.
- » 6. ΜΕΤΡΑ ΔΙΑ ΤΗΝ ΣΙΓΑΡΚΕΙΑΝ Π. Γ. Γενναδίου.
- » 7. Ο ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ ΚΑΠΝΟΣ Ἰωάν. Χρηστάκη νομογεωπόνου.
- » 8. ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΦΥΛΑΣΣΗΣ ΤΑ ΖΩΑ ΣΟΥ ΑΠΟ ΤΑΣ ΚΟΛΛΗΤΙΚΑΣ ΑΣΘΕΝΕΙΑΣ Γ. Ν. Πιλαβίου κτηνιάτρου.
- » 9. ΟΔΗΓΙΑΙ ΔΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΗΟΛΕΜΗΣΙΝ ΤΗΣ ΜΥΓΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ Ἄντ. Μπερζέλε, διευθυντοῦ τοῦ Ἐντομολογικοῦ Σταθμοῦ τῆς Φλωρεντίας.
- » 10. Η ΚΟΤΤΑ ὑπὸ Ν. Δενδραμῆ, κτηνοτρόφου.
- » 11. Η ΑΠΑΛΛΟΤΡΙΩΣΙΣ ΤΩΝ ΤΣΙΦΛΙΚΙΩΝ Π. Γ. Γενναδίου.
- » 12. ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ Π. Παπαγεωργίου.
- » 13. ΤΟ ΣΙΓΑΡΙ, τὸ ΚΡΙΘΑΡΙ, ἡ ΒΡΩΜΗ καὶ ἡ ΒΡΙΖΑ Π. Παπαγεωργίου, Διευθυντοῦ τῆς Γεωργικῆς Ἐταιρείας.