

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ  
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μαχιδενθρολόγιον διπλού τῆς Ἀγ. Δ. Σχ., τῶν Βερβαλίων, Τμηματάρχου  
"Υπ. Γεωργίας παρὸ τῇ Ἐπιτροπῇ τῶν ἀηρ. Κήπων καὶ ὁρμῶν" Ἀθηνῶν  
(Πόρκυν Ἀρειος Λόγινον)

‘Ο Λαχανόκηπος  
τοῦ Σπιτιοῦ

ή τοι

Τρόποι καλλιεργείας, περιποιήσεως  
καὶ καταπολέμησεως τῶν ἀσθενειῶν

τῶν λαχανικῶν

ΤΥΠΟΣ: ΔΙΟΝ. ΡΕΤΣΑΛΗ  
ΦΙΛΟΦΕΛΗ 5 - ΤΗΛ. 99.067  
— AGHNAT

Ο

ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ  
ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ  
ΤΟΥ ΑΠΕ-ΜΠΕ

# Επίκαιρος οδηγός 1941

Τι κάνουν οι άνθρωποι με το φαγητό όταν καλούνται να ζήσουν υπό έκτακτες συνθήκες; Πώς μπορούμε να τα καταφέρουμε με το καθημερινό τραπέζι όταν το λιγοστό χρήμα και η στέρηση έχουν περιορίσει δραστικά το βαλάντιό μας, επιβάλλοντας μια ριζική αλλαγή της διατροφικής μας κουλτούρας; Τα ερωτήματα είναι περισσότερο επίκαιρα από ποτέ στη σημερινή Ελλάδα κι ένα βιβλίο από τα παλιά έρχεται ξαφνικά να θυμίσει την επινοητικότητα και τη φαντασία που θα πρέπει να επιστρατεύσουμε αν θέλουμε όχι μόνο να επιβιώσουμε, αλλά και να δώσουμε στις ξαφνικές μας δυσκολίες μιαν άλλη νότα. Σκληρές μέρες της Κατοχής του 1941 και ο αθηναϊκός λαός στενάζει από τον βαρύ γερμανικό ζυγό. Οι συνθήκες διαβίωσης εξαιρετικά δύσκολες και το φαγητό λιγοστό. Η πείνα θερίζει, προϊόντα δεν υπάρχουν και οι προμήθειες από την επαρχία δεν φτάνουν ποτέ στην Αθήνα.

Ο γεωπόνος Νικόλαος Βοσυνιώτης τηματάρχης στους Δημοτικούς Κήπους της Αθήνας και

άρτι αφιχθείς από τις Βερσαλίες -όπου έχει διδαχθεί την γεωπονία- αποφασίζει να συγγράψει ένα μικρό και εύχρηστο οδηγό που περιλαμβάνει οδηγίες για να φτιάξει ο κάθε πολίτης της Αθήνας, φθηνά και εύκολα, έναν μικρό «οικογενειακό» λαχανόκηπο.

Το τυπογραφείο Διον.Πετσάλη αναλαμβάνει την έκδοση του οδηγού που φέρει τον τίτλο:«Ο λαχανόκηπος του σπιτιού» ήτοι τρόποι καλλιέργειας, περιποιήσεως και καταπολεμήσεως των ασθενειών των λαχανικών».

Στον πρόλογο ο συγγραφέας εξηγεί ότι η εμπόλεμη κατάσταση της Ευρώπης «έσχεν επίδρασιν και εις την ιδικήν μας χώρα, ιδίως εις το ζήτημα της διατροφής».

«Οι διαθέτοντες κήπον καλλωπιστικόν ετησίων ανθέων άς τον μεταβάλωσιν εις την περίστασιν ταύτην εις λαχανόκηπον. Ένεκα λοιπόν των ανωμάλων περιστάσεων,ας διερχόμεθα, πρέπει οι διαθέτοντες μικράν έκτασιν γής πέριξ του σπιτιού των ναμην την αφίσουν ανεκμετάλλευτον» και να καλλιεργήσουν λαχανικά , αφ ενός για να διευκολύνουν και όσους δεν έχουν χώρο για καλλιέργεια αλλά και για να βρίσκουν ευκολώτερα τα λαχανικά που δεν βρίσκουν στην ελεύθερη αγορά.

Μαρίκα Αρβανιτοπούλου

20/03/2012

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ  
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μηχ.-Δενδρολόγου διπλωμ. τῆς Ἀν. Δ. Σχ. τῶν Βερσαλλιῶν, Τμηματάρχου  
"Υπ. Γεωργίας παρά τῇ Ἐπιτροπῇ τῶν Δημ. Κήπων καὶ Δ)χιῶν Ἀθηνῶν  
(Πάρκον Ἀρεως Ἀθηνῶν)

# ‘Ο Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἢ τοι

Τρόποι καλλιεργείας, περιποιήσεως  
καὶ καταπολέμησεως τῶν ἀσθενειῶν  
τῶν λαχανικῶν

---

ΤΥΠΟΙΣ: ΔΙΟΝ. ΠΕΤΣΑΛΗ  
ΦΙΛΟΘΕΗΣ 5 - ΤΗΛ. 22.062  
= ΑΘΗΝΑΙ 1941 =

<del>1 Pachym</del>	<del>1004en</del>	<del>75</del>	<del>30/9/41</del>	<del>1004</del>
<del>2 Pafian</del>	<del>- - -</del>	<del>7</del>	<del>10/41</del>	<del>1004</del>
<del>3 Mo/ij</del>	<del>- - -</del>	<del>12</del>	<del>10/41</del>	<del>1.</del>
<del>4 Hawaraw</del>	<del>- - -</del>	<del>8</del>	<del>10/41</del>	<del>Ko</del>
<del>5 Lengoso</del>	<del>- - -</del>			
<del>6 Koopfida</del>	<del>- - -</del>			
<del>7 Liridun</del>	<del>- - -</del>	<del>6</del>	<del>10/41</del>	<del>Ko</del>
<del>8 Boodba</del>	<del>- - -</del>	<del>9</del>	<del>10/41</del>	<del>Ko</del>
<del>9 Heng</del>	<del>- - -</del>	<del>8</del>	<del>10/41</del>	
<del>10 Hau-junc</del>	<del>- - -</del>			
<del>11 Koda</del>	<del>- - -</del>	<del>12</del>	<del>10/41</del>	
<del>12 Mag-zen</del>	<del>-</del>	<del>quint</del>	<del>20/10/41</del>	
<del>13 Tandi</del>	<del>-</del>	<del>v.</del>	<del>22/10/41</del>	
<del>14 Jaxaro</del>	<del>-</del>	<del>v.</del>	<del>22/10/41</del>	
<del>15 Kacoro</del>	<del>-</del>	<del>7</del>	<del>10/41</del>	<del>1004</del>
<del>Luocda</del>	<del>15/10/41</del>			
	<del>16 " 30 + 35</del>			

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ  
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μηχ-Δενδρολόγου διπλωμ. τῆς Ἀν. Δ. Σχ. τῶν Βερσαλλιῶν, Τμηματάρχου  
Ὑπ. Γεωργίας παρὰ τῇ Ἐπιτροπῇ τῶν Δημ. Κήπων καὶ Δ)χιῶν Ἀθηνῶν  
(Πάρκον Ἀρεως Ἀθηνῶν)

# ‘Ο Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἡ τοι

Τρόποι καλλιεργείας, περιποιήσεως  
καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν  
τῶν λαχανικῶν

Παραρτ.

16/10/41. R 850 ΑΜ 611

Καρδαριό

18 μερισμ.

20 μερι

μικρούττιμο

μαζεύσεις

Αγγινέρα

4/11/41

ΤΥΠΟΙΣ: ΔΙΟΝ. ΠΕΤΣΑΛΗ

ΦΙΛΟΘΕΗΣ 5 - ΤΗΛ. 22.062

= ΑΘΗΝΑΙ 1941 =

Η ΔΑΛΑΝΣΟΛΧΙΤΩΡΤ

12/4/42 сърница марсоптическая  
19/4/42 сърница марсоптическая  
ночная марсоптическая

## ЗАПИСКИ О МАРСОПТИЧЕСКОЙ СЫРНИЦЕ

### ДОЛГИЙ ДЕНЬ



$$1+1=2$$

$$2+1=3$$

$$3+1=4$$

$$4+1=5$$

$$5+1=6$$

$$6+1=7$$

$$7+1=8$$

$$8+1=9$$

$$9+1=10$$

1+1=2

2+1=3

3+1=4

4+1=5

5+1=6

6+1=7

7+1=8

8+1=9

9+1=10

καθένας νοίστρο ὁ νοίστρος οὐδεὶς νοίστρους ἔργων  
φέτα εποιεῖσθαι νόσον ἀριστός τὸν σούγρός ἀρκετούς

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ἡ ἐμπόλεμος κατάστασις δλοκλήρου σχεδόν τῆς  
Εύρωπης ἔσχεν ἐπίδρασιν καὶ εἰς τὴν Ἰδικήν μας χώ-  
ραν, Ἰδίως εἰς τὸ ζήτημα τῆς διατροφῆς. Ἡ ἔλλειψις  
συγκοινωνιακῶν μέσων, ἡ ὑψωσις τῆς τιμῆς τῆς καυ-  
σίμου ὅλης κ.λ.π. εἶναι ἐκεῖνα τὰ ὅποια ἐπέφερον τὴν  
αὖξησιν τῶν τιμῶν τῶν γεωργικῶν προϊόντων καὶ  
ἴδιως διὰ τὰς μεγάλας πόλεις τῶν λαχανικῶν, τὰ  
ὅποια ἀποτελοῦν, μετὰ τὸν ἄρτον, τὴν βασικὴν τρο-  
φὴν τοῦ λαοῦ. "Ἐνεκα λοιπὸν τῶν ἀνωμάλων περι-  
στάσεων, ἃς διερχόμεθα, πρέπει οἱ διαθέτοντες μικράν  
ἔκτασιν γῆς πέριξ τοῦ σπιτιοῦ των νὰ μὴ τὴν ἀφίσουν  
ἀνεκμετάλλευτον, παρὰ νὰ καλλιεργήσωσι ταύτην διὰ  
λαχανικῶν, καὶ οὕτω, ἀφ' ἐνὸς μέν οἱ Ἄδιοι θὰ κατορ-  
θώσωσι νὰ ἔχωσι τὰ ἀναγκαιοῦντα λαχανικά τῆς  
οἰκογενείας των, ἀφ' ἑτέρου δὲ νὰ διευκολύνουσι καὶ  
τοὺς μὴ διαθέτοντας χῶρον διὰ καλλιέργειαν, ὥπως  
εύρισκωσιν εύκολότερον τὰ λαχανικά αὐτῶν, ἐκ τῆς  
ἐλευθέρας ἀγορᾶς.

Οἱ διαθέτοντες κῆπον καλλωπιστικὸν ἐτησίων ἀν-  
θέων ἃς τὸν μεταβάλωσιν εἰς τὴν περίστασιν ταύτην  
εἰς λαχανόκηπον. Διὰ νὰ ἔχετε δμως ἐπιτυχίαν εἰς  
τὴν καλλιέργειαν τῶν λαχανικῶν τοῦ σπιτιοῦ σας θὰ  
πρέπει νὰ ἀποκτήσετε μερικὰς ἀπαραιτήτους πρακτι-  
κὰς γνώσεις περὶ τοῦ τρόπου τῆς καλλιεργείας, περι-  
ποιήσεως καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν τῶν λα-  
χανικῶν. Τὰς γνώσεις ταύτας θὰ ἀποκτήσετε μελε-

τῶντες τὸ σύντομον τοῦτο βιβλίον τὸ ὅποιον περιέχει  
πρακτικὰς ὁδηγίας, τὰς ὅποιας ἐὰν ἐφαρμόσετε, θὰ  
ჰξασφαλίσετε τὰ λαχανικὰ τοῦ οπιτιοῦ.

‘Η ἐπὶ 12ετίαν συστηματικὴ παρακολούθησις τῆς καλλιεργείας τῶν λαχανικῶν εἰς τοὺς λαχανοκήπους τῆς περιφερείας Ἀθηνῶν μᾶς ἔδωσε τὸ θάρρος νὰ δημοσιεύσωμεν τὸ παρὸν βιβλίον, ἔχοντες τὴν πεποίθησιν ὅτι διὰ τῶν πρακτικῶν τούτων ὁδηγιῶν θὰ ύποβοηθήσωμεν τοὺς ἐπιθυμούντας νὰ ἀσχοληθῶσι μὲ τὴν καλλιέργειαν τῶν λαχανικῶν εἰς τὴν ἔξασφάλισιν τῆς ἐπιτυχίας τῆς καλλιεργείας τούτων, ἀπαραιτήτων διὰ τὴν τροφὴν τῶν μελῶν τῆς οἰκογενείας αὐτῶν.

## ΜΕΡΟΣ Α'.

### ΓΕΝΙΚΑ

#### Τι είναι λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ

Λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ είναι ἔνα κομμάτι γῆς εἰς τὸ δποῖον γίνεται ἡ παλλιέργεια τῶν λαχανικῶν, ποὺ χρησιμέυουν διὰ τὰς ἀνάγκας μιᾶς οἰκογενείας. Ὑπολογίζεται διτὶ ἀπαιτεῖται ἔκτασις ἐνδὸς στρέμματος διὰ μίαν οἰκογένειαν δ-6 ἀτόμων δι' ὅλα τὰ λαχανικὰ τοῦ ἔτους. Ἀλλὰ καὶ εἰς μικροτέραν ἔκτασιν ἡμπορεῖ κανεὶς νὰ παλλιεργήσῃ τὰ περισσότερα λαχανικὰ ποὺ θὰ ἔχῃ ἀνάγκην ἡ οἰκογένειά του.

#### Ποιὸ είναι τὸ παλλίτερο ἔδαφος (χῶμα) γιὰ τὸ λαχανόκηπο

Γιὰ νὰ ἀναπτυχθοῦν τὰ λαχανικὰ πρέπει νὰ ἔχωμεν ἔδαφος πλούσιο καὶ παλοδουλεμένο, ὅπου μπορεῖ νὰ κυκλοφορῇ καλὰ δὲρας ποὺ είναι ἀπαραίτητος γιὰ τὸ παλὸ φύτρωμα τῶν σπόρων. Ἐπίσης σὲ παλοδουλεμένο ἔδαφος δὲν παραμένει στάσιμος ἡ υγρασία, ἀλλὰ παρασύρεται στὰ βαθύτερα στρώματα καὶ ἔτσι δὲν βλάπτει τὰ φυτά. Πρέπει νὰ ἔχῃ τέτοια σύστασι ποὺ νὰ μποροῦμε νὰ τὸ παλλιεργοῦμε δλες τὶς ἐποχὲς τοῦ ἔτους καὶ ίδίως κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα· τέτοια ἐδάφη είναι ἐκεῖνα ποὺ περιέχουν ἄμμο καὶ ἀποσυντεθεμένες δρυγανικὲς οὐσίες (κόπρο).

Τὸ ἀργιλλώδες (σφικτό, βαρικό) δὲν είναι τόσο κατάλληλο διὰ τὰ λαχανικά· ἐπίσης καὶ τὸ πολὺ ἄμμινδες. Τὰ παλλίτερα ἐδάφη διὰ τὸν ἀνωτέρῳ σκοπὸν είναι τὰ ἀργιλλοαμμώδη ποὺ περιέχουν καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη.

#### Πῶς μπορεῦμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεκτικὰ (σφικτὰ) ἀργιλλώδη ἐδάφη

Ἐὰν τὸ ἔδαφος τοῦ οἰκοπέδου στὸ δποῖο πρόκειται νὰ

καλλιεργήσουμε λαχανικά είναι άργιλλοδες, τότε μποροῦμε νὰ τὸ βελτιώσουμε:

1) *Διὰ προσθήκης άμμου φεματίσιας.*

2) *Ασβέστη κατὰ τὸ φυτινόπωρον* (Σεπτέμβριο, Οκτώβριο).

Ο ἀσβέστης μπορεῖ νὰ είναι εἴτε νωπὸς (φρέσκος), εἴτε παλαιός, ποὺ ἔχει γίνει σκόνη. Απαιτοῦνται: 120—150 δκάδες τὸ στρέμμα ἢ 12—15 δκ. στὰ 100 τετραγωνικὰ μέτρα. Κάθε 5-7 χρόνια σκόρπισμα καὶ παράχωμα.

3) *Διὰ προσθήκης κόπρου τῶν σταύλων* (ἰδίως ἀλόγων) καὶ ἐν ἀνάγκῃ σκουπιδιῶν χωνεμένων. Αὗτὸς είναι ὁ συνηθέστερος καὶ ὁ καλλίτερος τρόπος βελτιώσεως τοῦ χώματος.

Η ἀχυρώδης μισοχωνεμένη κόπρος καθιστᾷ τὸ βαρύ χῶμα ἀφράτο καὶ συντελεῖ στὸν καλλίτερο ψερισμὸ καὶ κατ' ἀκολουθίαν αὐτοδουλεύεται.

Ποσότης: 3-4.000 δκάδες κατὰ στρέμμα ἢ 300-400 δκάδες κατὰ 100 τετραγωνικὰ μέτρα.

Ἐὰν τὸ ἔδαφος είναι ἀμμῶδες (ἀμμουδερὸ), τότε πάλι μὲ τὴν προσθήκη κόπρου χωνεμένης ἀγελάδας ἢ ἀλόγου μποροῦμε νὰ τὸ διορθώσουμε καὶ νὰ καλλιεργήσουμε λαχανικά.

### Πότισμα τοῦ λαχανοκήπου

Δὲν ἡμποροῦμε νὰ καλλιεργήσουμε λαχανικά ἰδίως κατὰ τὸ καλακαίρι, ἀν δὲν ἔχουμε ἔξασφαλίσει τὸ νερό.

Πολλὰ λαχανικά ποὺ καλλιεργοῦνται κατὰ τὸ φυτινόπωρο καὶ χειμῶνα μποροῦν νὰ ἀναπτυχθοῦν χωρὶς ποτίσματα, ἀλλὰ τὰ λαχανικά τοῦ καλοκαιριοῦ ἀπαραιτήτως ἔχουν ἀνάγκη ποτίσματος.

Ἐπειδὴ δικιοῦμε γιὰ τὸ λαχανόκηπο τοῦ οπιτιοῦ, τὸ νερὸ θὰ τὸ πάρουμε εἴτε ἀπὸ πηγάδι εἴτε ἀπὸ τὸ δίκτυο-νδρεύσεως τῆς πόλεως. Τὸ νερὸ τῆς πόλεως είναι πάντοτε καλὸ γιατὶ δὲν περιέχει πολλὰ ἄλατα.

Τὸ νερὸ τῶν πηγαδιῶν τῶν διαφόρων ἐπαύλεων τῶν περιχώρων (Κηφισιᾶς—Αμαρουσίου—Χαλανδρίου) είναι πολὺ καλὸ διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν.

Τὰ νερὰ τῶν πηγαδιῶν είναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ψυ-

χρὶ καὶ κακῶς ἀερισμένα. Πρότερι νὰ ἀποθηκεύωνται σὲ στέρνες δπως καὶ συμβαίνει καὶ ἔπειτα νὰ χρησιμοποιοῦνται διὰ τὸ πότισμα.

Παραμένοντα σὲ στέρνες ἀποκτοῦν τὴν θερμοκρασίαν τῆς ἀτμοσφαίρας καὶ ἀερίζονται ἐπαρκῶς. Τὰ νερὰ αὐτὰ εἶναι πολὺ κατάλληλα διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν, γιατὶ κατ’ αὐτὸν τὸν τρόπο δὲν ἐπιβραδύνουν τὴν κανονικὴ ἀνάπτυξη τῶν λαχανικῶν.

Ἡ ἀντλησις τοῦ νεροῦ ἀπὸ τὰ πηγάδια γίνεται κατὰ διαφόρους τρόπους, εἴτε μὲ μαγγάνια (κονβάδες), πολὺ καλὸ σύστημα, εἴτε μὲ πομόνες γιὰ πολὺ βαθειὰ πηγάδια, εἴτε μὲ οὕτα. Οἱ μηχανὲς αὐτὲς λειτουργοῦν εἴτε διὰ ἡλεκτρικοῦ θεύματος, εἴτε διὰ πετρελαιομηχανῶν. Ἐπίσης πολλὲς φορὲς χρησιμοποιοῦνται δερόμυλοι.

**Τρόποι ποτίσματος τοῦ λαχανοκήπου εἰναι οἱ ἔξης :**

1) Μὲ ποτιστήρια γιὰ μικροὺς βεβαίως λαχανοκήπους, ἀπὸ δίζα σὲ δίζα καὶ διὰ ἑλαστικοῦ σωλῆνος ἀπὸ καουτσούκ. Τὸ πότισμα πρέπει νὰ γίνεται τὸ πρωὶ τὴν ἄνοιξη καὶ ἀργὰ τὸ ἀπόγευμα τὸ καλοκαίρι.

2) Μὲ κατάκλυση (πλημμύρισμα). Εἶναι ὁ συνηθέστερος τρόπος ποτίσματος. Χωρίζονται τὸν λαχανόκηπο σὲ ἀλεῖες (βραγιές) πλάτους 80 πόντους ἢ 1,20-1,50 μ. καὶ μήκους ἀναλόγου πρὸς τὴν κλίσιν τοῦ ἐδάφους. Σχηματίζεται κρούστα (πέτσα), τὴν δποίαν μὲ τὸ σκάλισμα τὴν καταστρέφουμε.

3) Μὲ αὐλάκια. Εἶναι καλὸς τρόπος. Οἱ ἀλεῖες (βραγιές) γίνονται στενὲς καὶ ψηλές. Βλέπουμε στὸ λαχανόκηπο ἓνα εἶδος πολλῶν σαμαριῶν καὶ στὰ πλάγια τῶν τοιχωμάτων φυτεύονται τὰ φυτὰ ἢ καὶ ἐπάνω σ' αὐτά.

Κατὰ τὸ πότισμα γεμίζει τὸ αὐλάκι, χωρὶς τὸ νερὸ νὰ καλύπτῃ τὴν κορυφὴ τοῦ τριβαδιοῦ. Τὰ φυτὰ ἀπορροφοῦν τὸ νερὸ διὰ τῆς ἐμποτίσεως καὶ δὲν σχηματίζεται κρούστα (πέτσα) ποὺ παραβλάπτει τὴν ἀνάπτυξη τῶν φυτῶν.

**Ποιὰ ποσότης νεροῦ ἀπαιτεῖται γιὰ κάθε πότισμα**

Αὗτὸ ἔξαρτᾶται ἀπὸ τὸν τρόπο τοῦ ποτίσματος, ἀπ

τὴ σύσταση τοῦ ἔδαφους οὐδὲ ἀπὸ τὴν ἐποχὴ ποὺ γίνεται,  
τὸ πότισμα.

Σὲ ἔδαφη ἀμμοσαργιλλώδῃ μὲν ὑπεδάφῃ διαπερατὰ (ποὺ  
δὲν συγκρατοῦν νερὸ) ἡ ποσότης εἶναι μεγάλη, ἐπίσης ἀν  
ὅ καιρὸς εἶναι θεομός καὶ φυσᾶ ἀέρας τότε χρειάζεται πε  
ρισσότερο νερό. Πάντως γιὰ κάθε πότισμα χρειάζονται  
50—60 κυβ. μ. νερὸ ἥτοι 40—50.000 δκ. νερὸ γιὰ κάθε  
στρέμμα. Ἐπειδὴ ὅμως δὲν ποτίζουμε τὸ ἴδιο μέρος κάθε  
μέρα, γι' αὐτὸ ἡ ποσότης αὐτὴ διαμοιράζεται δηλαδή, ἐὰν  
ποτίζουμε διλόκληρο τὸν κῆπο κάθε 3—4 ἡμέρες θὰ χρειά  
ζονται 8—10 κυβικὰ νερὸ ἡμερησίως κατὰ στρέμμα λα  
χανοκήπου. Ἀπὸ αὐτὸ μποροῦμε νὰ ὑπολογίζουμε ποιὰ  
εἶναι ἡ δυναμικότης ἐνὸς πηγαδιοῦ σὲ ἀπόδοση νεροῦ,  
δηλ. πόσα στρέμματα μπορεῖ νὰ ποτίσῃ.

### Προετοιμασία τοῦ ἔδαφους τοῦ λαχανοκήπου

Προκειμένου νὰ δημιουργήσουμε τὸ λαχανόκηπό μας,  
εἶναι ἀπαραίτητο τὸ ἔδαφος νὰ οκαφθῇ σὲ βάθος 40—50  
πόντους, γιατὶ κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὰ λαχανικὰ θὰ  
ἀναπτυχθοῦν κανονικῶς καὶ θὰ ἔχουν καλὰς ἀποδόσεις ὡς  
εῦρίσκοντα τοὺς καλλιτέρους ὅρους ἥτοι ἀερισμό, ὑγρασία,  
θεομοκρασία σὲ καλοδουλεμένα ἔδαφη. Τὰ βαθειὰ αὐτὰ  
οκαφίσματα (δργώματα) τὰ ὄνομάζουμε κυλίσματα. Τὰ κυ  
λίσματα αὐτὰ γίνονται εἴτε μὲ λισγάρι (πατόφτυαρο), ὃπου  
τὰ χώματα εἶναι ἐλαφρά, ἀμμούδερα εἴτε μὲ ἄξινα καὶ  
φτυάρι, ὃπου τὰ χώματα εἶναι σκληρὰ ἀργιλλοαμμώδη.

“Οταν γίνεται ἡ ἐργασία αὐτὴ πρέπει συγχρόνως νὰ  
ἀφαιροῦνται οἱ μεγάλες πέτρες καὶ τὰ ἄγρια χόρτα  
(ζιζάνια).

### Συνήθη σκαψίματα :

Αὐτὰ γίνονται σὲ βάθος 20—25 πόντους. Εἶναι ἡ συ  
νήθης καλλιέργεια γιὰ νὰ παραχώσουμε τὸ σπόρο καὶ γιὰ  
νὰ προετοιμάσουμε τὸ ἔδαφος νὰ δεχθῇ τὸ σπόρο ἥ τὰ  
φυτά. Γίνονται σὲ κάθε ἐποχή. Πάντως σὲ χωράφια ποὺ  
λασπίζουν κατὰ τὸν χειμῶνα ἀποφεύγονται τὰ συνήθη  
σκαψίματα. Τὸ καλοκαίρι, ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, ποτίζουμε

προηγουμένως καὶ πατόπιν κάνουμε τὰ σκαψίματα, γιατὶ, ἂν δὲν ποτίσουμε εἶναι πολὺ σκληρὸς τὸ ἔδαφος καὶ ἡ ἐργασία ἐπίπονος (κουραστικὴ). Γίνονται τὰ σκαψίματα αὐτὰ συνήθως μὲ τὴν ἀξινα.

### **Σκαλίσματα :**

Τὰ σκαλίσματα ἔχουν σκοπὸν νὰ ἀπαλλάξουν τὸ χῶμα ἀπὸ τὰ διάφορα ζιζάνια (ἄγρια χόρτα), ποὺ εἶναι ἐπιβλαβῆ στὰ λαχανικὰ καὶ νὰ σπάσουν τὴν λεπτὴ ορούστα (πέτσα), ποὺ σχηματίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ χώματος λόγῳ τῆς βροχῆς ἢ τῶν ποτισμάτων, γιὰ νὰ συγκρατηθῇ τὸ χῶμα νωπό. Οἱ κηπουροὶ γνωρίζουν καλὰ τὴν ὀφέλεια τῶν σκαλισμάτων καὶ λέγουν ὅτι ἔνα σκάλισμα ἀξίζει μισὸ πότισμα.

### **Σβαρνίσματα :**

Ἐχουν σκοπὸν νὰ σπάσουν τοὺς βόλους τοῦ ἔδαφους (χώματος) καὶ νὰ τὸ ψιλοχωματιάσουν, ἐπίσης καὶ νὰ καλύψουν τὸν σπόρο. Στὸ λαχανόνηπο τοῦ σπιτιοῦ τὸ ρόλο τῆς σβάρνας ἔκτελεῖ ἡ κτένα (ρεστέλλο). Ο κηπουρὸς πρέπει νὰ ἔχῃ δύο εἰδῶν ρεστέλλα: τὸ βαρύτερο καὶ τὸ ἐλαφρότερο, τὸ πρῶτο γιὰ τὴν ἴσοπέδωση καὶ τὸ ψιλοχωμάτισμα τοῦ ἔδαφους καὶ τὸ δεύτερο γιὰ τὸ σκέπασμα τοῦ σπόρου.

### **Κυλίνδρισμα :**

Στὰ λαχανικὰ γίνεται χρῆσις κυλινδρίσματος ὅταν θέλουμε νὰ δώσουμε στὸ ἔδαφος περισσότερη συνεκτικότητα καὶ νὰ φέρουμε τὸ σπόρο σὲ περισσότερη ἐπαφὴ μὲ τὸ χῶμα. Γίνεται μὲ μικρὸ χειροκίνητο κύλινδρο καὶ ἐν ἐλλείψει τοιούτου κυλίνδρου μὲ βηματισμοὺς, προσδένοντας στὸ πόδι μικρὴ σανίδα. Ἐπίσης μποροῦμε νὰ μεταχειριστοῦμε καὶ πόπανο (κομμάτι τετραγωνικῶν σανίδων χονδρῶν) μὲ λαβῆ.

### **Βοτανίσματα :**

Συοπὸν ἔχουν νὰ ἀπαλλάξουν τὸ ἔδαφος ἀπὸ τὰ διάφορα ἄγρια χόρτα, στὶς ἀρχὲς τῆς βλαστήσεως τῶν λαχανικῶν. Ἐὰν ἀφίσουμε τὰ ἄγρια χόρτα ωρὰ πνίξουν τὰ λαχα-

νικά. Ἡ ἐργασία αὐτῇ πρέπει νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ, γιατὶ μπορεῖ μαζὶ μὲ τὰ ἄγρια χόρτα νὰ ξεριζωθοῦν καὶ φυτὰ λαχανικῶν.

### Παράχωμα.

Είναι ἔνα εἶδος σκαλίσματος, κατὰ τὸ ὅποιο μαζεύονμε χῶμα γύρω ἀπὸ ὁρισμένα φυτά. Σκοπὸς αὐτῆς τῆς ἐργασίας είναι νὰ ἀναπτύσσωνται καλλίτερα οἱ φίλες καὶ εἰδικῶς γιὰ τὴν πατάτα νὰ μὴ βγαίνουν οἱ πατάτες στὴν ἐπιφάνεια καὶ πρασινίζουν.

### Λίπανσις τοῦ Λαχανοκήπου

Οπως τὰ ζῆται καὶ τὰ φυτὰ, γιὰ νὰ ἀναπτυχθοῦν, ἔχουν ἀνάγκην τροφῶν. Τὶς τροφὲς αὐτὲς τὰ φυτὰ τὶς πέρονουν ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ τὸν δέρα. Οἱ τροφὲς ποὺ εὑρίσκονται στὸ χῶμα, μὲ τὴ συχνὴ καλλιέργεια ἔξαντλοῦνται καὶ οἱ κηπουροὶ δνομάζουν τὴν ἔξαντλησι αὐτὴν ἔπλυμα τοῦ χωραφιοῦ.

Εὔμεθα κατ' ἀκολουθίαν ὑποχρεωμένοι νὰ ἀντικαθιστοῦμε τὶς τροφὲς τοῦ χόματος, γιὰ νὰ ἐπιτύχουμε τὴν κανονικὴ ἀνάπτυξη τῶν λαχανικῶν. Ἡ προσθήκη τῶν τροφῶν αὐτῶν στὸ ἔδαφος καλεῖται λίπανσις.

### Ποιὲς εἶναι οἱ τροφὲς ποὺ χρειάζονται τὰ λαχανικά.

Είναι τὸ ἀζωτον, φωσφορικὸν δεῦ, κάλι, ἀσβεστος, σίδηρος, μαγνήσιον κλπ. Τὸ ἀζωτον, ὁ φωσφόρος καὶ τὸ κάλι είναι οἱ σπουδαιότερες καὶ ἔξαντλοῦνται ἐνωρίτερα μὲ τὴ συχνὴ καλλιέργεια καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ προσθέτουμε τέτοιες τροφές.

### Τι καλεῖται λίπασμα.

Καλεῖται λίπασμα κάθε ούσια, ποὺ προστιθεμένη στὸ ἔδαφος αὐξάνει τὶς φυτικὲς τροφὲς αὐτοῦ.

Ποιὸ ρόλο παίζουν τὸ ἀζωτον, ὁ φωσφορος καὶ τὸ κάλι στὰ λαχανικά.

1) Τὸ ἀζωτο. Συντελεῖ εἰς τὸ νὰ σχηματίζωνται

πολλὰ φύλλα καὶ βλαστοὶ βαθέος πρασίνου χρώματος καὶ τρυφεροὶ (σαλάτες διάφορες).

2) Τὸ φωσφόρικὸν ὁξὺ (φωσφόρος). Συντελεῖ στὴν πρωτεύοντη ταττήν καὶ στὸ νὰ γίνωνται οἱ βλαστοὶ συληφότεροι.

3. Τὸ κάλι (ἡ ποτάσσα). Συντελεῖ στὴν κανονικὴν βλάστησην καὶ κάνει τοὺς καρποὺς νοστιμώτερους.

### Εἶδη λιπασμάτων

Α'. Τὰ φυσικὰ (δργανικὰ λιπάσματα).

Β'. Τὰ τεχνητὰ (χημικὰ λιπάσματα).

Μεταξὺ τῶν φυσικῶν λιπασμάτων τὰ πλέον γνωστὰ εἰναι ἡ ζωῆκὴ κόπρος.

Ἡ κόπρος περιέλαμβάνει ὅλα τὰ εἶδη τῶν τροφῶν τοῦ φυτοῦ καὶ ἴδιως τὸ ἀζωτον, φωσφορικὸν δὲ καὶ κάλι. Εἶναι λίπασμα πλῆρες. Αὐτὴ εἶναι τὸ καλλίτερο, μπορεῖ νὰ πῆ κανεὶς, λίπασμα γιὰ τὸ λαχανόκηπο γιατὶ

1) Εἶναι γενικὸν λίπασμα δηλ. περιέχει ὅλα τὰ ἀναγκαῖα συστατικὰ τῆς φυτικῆς τροφῆς.

2) Ἔχει μηχανικὴ ἐνέργεια, ὡς καθιστῶσα τὰ σφικτὰ ἐδάφη (ἀργιλλώδη) ἐλαφρότερα (εὔκολοδούλευτα), ὅταν παραχώνεται μισοχωνεμένη καὶ ἀχυρώδης, τὰ δὲ ἐλαφρὰ (ἀμμουδερὰ) πλέον συνεκτικὰ (σφικτὰ) καὶ διατηροῦσα τὴν ὑγρασία, ὅταν παραχώνεται καλὰ χωνεμένη.

3) Παρέχει δργανικὴν ὥστα στὸ ἔδαφος καὶ ἀπὸ αὐτὴν σχηματίζεται τὸ μαυρόχωμα (χοῦμος) καὶ ἔτσι τὸ ἔδαφος συγκρατεῖ τὴν ὑγρασία.

4) Ἡ ἐνέργεια τῆς διαρκεῖ ἐπὶ πολλὰ χρόνια.

5) Περιέχει καὶ ὁξέα, τὰ δροΐα συντελοῦντας τὸ νὰ διαλύουν μερικὰ δρυκτὰ συστατικὰ τοῦ ἐδάφους.

Ἡ κόπρος εἶναι τὸ βασικὸν λίπασμα τῶν λαχανικῶν καὶ ὁ συνδυασμὸς κόπρου καὶ χημικῶν λιπασμάτων φέρει ἀριστα ἀποτελέσματα.

Ἄλλα δργανικὰ λιπάσματα, ποὺ δυνάμεθα νὰ μεταχειρισθοῦμε εἶναι

1) **Τὰ σκουπίδια** τῶν πόλεων, ἄλλα χωνεμένα.

2) **Τὰ τσίπουρα** (ἐκθλίμματα τῶν σταφυλῶν) καὶ τὰ

ὑπολείμματα τῆς οἰνοπνευματοποιήσεως τῆς σταφίδας.

8) *Tὸ ἀποξηραμένο αἷμα.*

**Χημικὰ Διπάσματα.** Ἀπλᾶ καὶ σύνθετα, τῆς Ἑλληνικῆς Ἐταιρείας Χημ. Προϊόντων καὶ Διπασμάτων. Σὲ κάθε εἰδικὴ καλλιέργεια θὰ ἀναφέρουμε τὸ τὶ πρέπει νὰ μεταχειριζόμεθα καὶ κατὰ ποιὸ τρόπο.

**Δίπανσις λαχανιῶν μὲ σερμπέτη :**

Οἱ κηπουροὶ συνήθως σχηματίζουν σωρὸ κόπρου κοντὰ στὸν ποτιστὴ καὶ ἀφίνουν νὰ περάσῃ τὸ νερό. Τὸ νερὸ γίνεται μαυρούδερὸ γιατὶ παρασύρει λιπαντικὰ στοιχεῖα τῆς κόπρου (σερμπέτη). Μὲ τὸ σερμπέτη αὐτὸ ποτίζουν 1-2 φροδὲς τὰ λαχανικὰ, ποὺ φαίνονται ἀδύνατα.

Γιὰ τὸ λαχανόκηπο τοῦ σπιτιοῦ καὶ ἐφ' ὅσον διαθέτουμε κόπρο μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ σερμπέτη μέσα σὲ ἔνα βαρέλι. Ρίχνουμε τὴν κόπρο μέσα στὸ βαρέλι καὶ πατόπιν νερό. Ἀφίνουμε νὰ φουσκώσῃ ἡ κόπρος μερικὲς ἡμέρες.

Τὸ σερμπέτη τὸ ἀραιώνουμε μὲ νερὸ καὶ ποτίζουμε τὰ λαχανικά. Ὅταν ποτίζουμε μὲ ποτιστῆρι, καλὸ εἶναι νὰ μὴ βρέχουμε τὰ φύλλα τῶν λαχανιῶν.

**Χρῆσις τεχνητῆς θερμότητος**

Οἱ κηπουροὶ μεταχειρίζονται τὴν τεχνητὴ θερμότητα προκειμένου νὰ ἐπιτύχουν φυτὰ ντομάτες, μελιτζάνες, πιπεριὲς καὶ σὲ ψυχρὰ μέρη γιὰ τὴν καλλιέργεια πεπονιῶν, ἀγγουριῶν κλπ. γιὰ τὸ λεγόμενο φορτσάρισμα.

Τὴν τεχνητὴ θερμότητα ἀποκτοῦν μὲ τὴς θερμὲς στρομνὲς (τζάκια).

Γιὰ τὰ τζάκια μεταχειρίζονται τὴ νωπὴ (φρέσκια) ἀγνώδη κοπριὰ ἀλλόγων ἡ καὶ σκουπίδια ἡ κοπριὰ μὲ φύλλα. Ὅταν σχηματίζουμε σωρὸ ἀπὸ νωπὴ κόπρο, ἀναπτύσσεται ζύμωσις καὶ λόγῳ τῆς ζυμώσεως αὐτῆς, ἡ ὅποια ἐπιφέρει τὴν ἀποσύνθεσι τῆς κόπρου, ἀναπτύσσεται θερμοκρασία. Τὴ θερμοκρασία αὐτὴ ἐκμεταλλεύεται ὁ κηπουρὸς σχηματίζων τὰ σπορεῖα ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριᾶς. Δὲν πρόκειται νὰ περιγράψουμε τὸν τρόπο τῆς κατασκευῆς

τῶν τζακιῶν, καθ' ὅτι ὅλοι οἱ ἐπιθυμοῦντες νὰ καλλιεργήσουν λίγες ὁἶζες ντομάτας κλπ. Θὰ τὴς προμηθευθοῦν ἀπὸ τοὺς παραγωγοὺς κηπουρούς.

'Επίσης ἀποκτοῦν φυτὰ ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριᾶς καλλιεργῶντας εἰς θερμοκήπια μέσα σὲ κασονάκια. 'Αρκετὲς ἐπαύλεις ποὺ διαμέτουν θερμοκήπια μποροῦν νὰ κάμουν σπορὰ ἀπὸ τὰ ἀνωτέρω λαχανικὰ μέσα σὲ κασονάκια, νὰ ἀραιώνουν τὰ μικρὰ φυτὰ πάλι σὲ κασονάκια καὶ τέλος νὰ μεταφυτεύουν στὴν ὅριστικὴ θέσι στὸ λαχανόκηπο (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά, λάχανο κλπ.).

### Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικὰ

Γενικῶς ὅλα τὰ λαχανικὰ πολλαπλασιάζονται μὲ σπόρο ἔκτὸς μερικῶν ἔξαιρέσεων, ώς λ. χ. ἡ πατάτα διὰ κονδύλων (πατάτα ἡ τεμάχια πατάτας) ἡ ἀγκινάρα μὲ παραφύδες ώς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, ἡ φράουλα κλπ.

'Η ἐπιτυχία τῆς σπορᾶς εἶναι ἀπαραίτητος ὅρος γιὰ μιὰ καλὴ ἀπόδοση. Τὰ φυτὰ ποὺ εἶναι καχεκτικὰ καὶ φυτούντων ἀραιὰ δὲν δίνουν καλὲς ἀποδόσεις.

Γιὰ νὰ βλαστήσουν καλῶς ὅλοι οἱ σπόροι πρέπει νὰ εἶναι ὄρηψιοι καὶ φρέσκοι.

'Η διάρκεια τῆς βλαστικῆς δυνάμεως ποικίλει ἀναλόγως τῶν εἰδῶν τῶν λαχανικῶν.

**Πίναξ**

**Δεικνύων τὴ διάρκεια τῆς βλαστικῆς ἰκανότητος  
τῶν σπόρων τῶν κυριωτέρων λαχανικῶν.**

α α	Εἶδος λαχανικῶν	Διάρκεια βλαστικῆς ἰκανότητος	
		μεση ζη	ελαττωμενή ζη
1	Αγκανάρα	6	7
2	Αγγούρι	5	9
3	Αντίδι	8	9
4	Κάρδαμο	5	9
5	Καρόττο	4	9
6	Κολοκυθάκι	6	10
7	Κουκιά	5	7
8	Κρεμμύδια	2	7
9	Λάχανο	5	10
10	Μαϊντανὸς	3	8
11	Μάραθος	4	7
12	Μαρούλια	5	9
13	Μελιτζάνα	5	8
14	Μπιζέλι	3	8
15	Ντομάτα	4	9
16	Πατζάρι (κοκκινογούλι)	6	8
17	Πεπόνι	5	9
18	Πιπεριά	4	7
19	Ραδίκι	2	5
20	Ραπανάμι	5	10
21	Σέλινο	8	10
22	Σπανάκι	5	7
23	Σπαράγγι	6	10
24	Φασόλι	3	8
25	Φράουλα	3	6

Οἱ ἔξωτερικοὶ παράγοντες ποὺ εἶναι ἀναγκαῖοι γιὰ τὴ βλάστησι τῶν σπόρων εἶναι τρεῖς.

1) Ἀρκετὴ ὑγρασία, 2) Άνθρακες θερμότητας καὶ 3) Ήλιος.

1) Ἡ ὑγρασία εἶναι ἀπαραίτητη καὶ ἂν δεν ὑπάρχει ἀρκετὴ στὸ ἔδαφος ποτίζουμε μετὰ τὴ σπορά, πολλὲς φορὲς εἴμεθα ὑποχρεωμένοι νὰ ποτίζουμε τὸ ἔδαφος πρὶν ἀπὸ τὴ σπορὰ καὶ, δταν αὐτὸ ἀποκτήσῃ τὸ ρόγο του (εἶναι νωπό), τότε σπέρνουμε. Καλὸ εἶναι τοὺς χονδροὺς σπόρους (π. χ. φασόλια) νὰ τοὺς βάλουμε πρῶτα μέσα σὲ νερὸ λίγες ὥρες νὰ φουσκώσουν καὶ μετὰ νὰ τοὺς σπείρουμε. Βλαστάνουν γρηγορώτερα καὶ ἀσφαλέστερα.

2) Η θερμοκρασία, ποὺ ἀπαιτεῖται γιὰ τὴ βλάστηση ποικίλει ἀναλόγως τοῦ είδους. Γιὰ τὰ λαχανικὰ ποὺ σπέρνονται κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα ἡ κατωτάτη θερμοκρασία ποὺ χρειάζεται διὰ νὰ βλαστήσουν οἱ σπόροι εἶναι 2<sup>o</sup>—8<sup>o</sup> Κελσίου. Διὰ τὰ λαχανικὰ ποὺ σπείρονται κατὰ τὴν ἄνοιξη ἡ κατωτέρα θερμοκρασία εἶναι 8<sup>o</sup>—12<sup>o</sup>. Η μέση θερμοκρασία βλαστήσεως τῶν λαχανικῶν εἶναι 26<sup>o</sup>—30<sup>o</sup>.

3) Τέλος ὁ ἀέρας εἶναι ἀπαραίτητος γιὰ τὴ βλάστηση τῶν σπόρων. Οταν τὸ ἔδαφος εἶναι πολὺ ὑγρὸς ὁ ἀέρας κυκλῳφορεῖ δύσκολα καὶ τοῦτο παραβλάπτει τὴ βλάστηση. Επίσης οἱ σπόροι πρέπει νὰ καλύπτωνται ἀναλόγως τοῦ μεγέθους των' οἱ λεπτοὶ δλίγον, οἱ χονδρότεροι περισσότερο.

*Πίναξ*

*\*Εμφαίνων τὸν χρόνον τὸν ἀπαιτούμενον διὰ τὴν  
βλάστησιν μερικῶν λαχανικῶν.*

<i>α α</i>	<i>Εἰδος λαχανικῶν</i>	<i>Ἀπαιτούμενος χρόνος 'Ημέση</i>	<i>Παρατηρήσεις</i>
1	Ἄγκινάρα	20—25	
2	Ἄγγούρι	6—7	
3	Ἄντιδι	5—6	
4	Γογγύλι	4—5	
5	Κάρδαμο	14—15 ὥρες	
6	Καρόττο	15—20	
7	Κολοκυθάρι	8—10	
8	Κρομμύδι	10—15	
9	Κουκιά	10—12	
10	Λάχανο καὶ Κουνουπίδι	6—8	
11	Μαϊδανός	20—30	
12	Μαρούλι	6—8	
13	Μελιτζάνα	6—7	τζάκια
14	Μπιζέλι	10—15	
15	Ντομάτα	5—8	τζάκια
16	Πατάτα	18—22	κόνδυλοι
17	Πατζάρι	10—12	
18	Πράσσον	10—15	
19	Ραδίκι	12—15	
20	Ραπανάρι	4—5	
21	Σέλινο	15—25	
22	Σπανάρι	6—8	
22	Σπαράγγι	25—30	
24	Φασόλια	5—8	
25	Φράουλα	20—30	

**Πῶς ἔκτελεῖται ἡ σπορὰ καὶ πῶς πρέπει νὰ εἶναι  
τὸ σπορεῖο**

Ἡ σπορὰ γίνεται ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἐπὶ τόπου ἢ εἰς τὸ σπορεῖο γιὰ τὰ λαχανικὰ ἐκεῖνα ποὺ θὰ μεταφυτευθοῦν (λάχανο, μαρούλι κλπ.). Τὸ σπορεῖο πρέπει νὰ εἶναι προφυλαγμένο ἀπὸ τοὺς ἀνέμους καὶ νὰ ἔχῃ τὸ χῶμα του καλὰ κοποιημένο καὶ φιλοχωματισμένο.

Ἡ σπορὰ γίνεται εἴτε στὰ πεταχτά, εἴτε σὲ γραμμές, εἴτε κατ’ ἀμφοίσματα ἢ θέσεις (σὲ μικροὺς λάκκους). Στὴν πρώτη περίπτωση οἱ σπόροι σκορπίζονται σὲ δλη τὴν ἐπιφάνεια ὅσον τὸ δυνατὸν δμοιομόρφως. Ἐν σπέρνοντες πυκνὰ μετὰ τὴν βλάστηση κάνοντες τὸ σχετικὸ ἀραιόμα. Ὅταν πρόειται νὰ σπείρουμε λεπτοὺς σπόρους καὶ γιὰ νὰ σπαροῦν δμοιόμορφα, κατὰ τὴν σπορά, τοὺς ἀνακατέβοντες μὲ λεπτὴ ἄμμο ἢ χῶμα.

Ἡ σπορὰ κατὰ γραμμάς, γίνεται ἀφοῦ χαράξουμε πρῶτα ἐπὶ τοῦ ἑδάφους, μὲ βοήθεια σπάγγου, αὐλάκι. Στὸ αὐλάκι αὐτὸ σπέρνοντες τοὺς σπόρους. Ἡ ἀπόσταση τῶν σπόρων μέσα στὶς γραμμὲς ποιεῖται ἀναλόγως τῆς ἀναπτύξεως τοῦ λαχανικοῦ.

Στὴ σπορὰ κατ’ ἀμφοίσματα ἢ θέσεις, οἱ σπόροι τοποθετοῦνται σὲ μικροὺς λάκκους, ποὺ ἀνοίγουμε σὲ γραμμὲς καὶ σὲ ἀνάλογη ἀπόσταση.

Ἄφοῦ δίξουμε τοὺς σπόρους σκεπάζουμε μὲ δεστέλλο (τσουγγράνα). Γιὰ τοὺς σπόρους ποὺ ἔχουν ἀνώμαλη ἐπιφάνεια (καρόττο, παντζάρι) καλὸν εἶναι νὰ κυλινδρίσουμε τὸ χῶμα μετὰ τὴν σπορά. Στὰ σπορεῖα συνήθως ὁ σπόρος καλύπτεται μὲ στρῶμα φυτοχώματος ἢ κοποροχώματος (χάρτι), τὸ δποῖο συντελεῖ πολὺ εἰς τὸ νὰ ἐμποδίσῃ τὸ σφίξιμο τῆς ἐπιφανείας τοῦ χώματος, ἀπὸ τὸ νερὸ τῶν ποτισμάτων καὶ βροχῶν. Ἐπίσης τὸ κοπορόχωμα αὐτὸ συγκρατεῖ τὴν ὑγρασία καὶ ὠφελεῖ πολὺ τὰ φυτά.

**Μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν**

**Πειδεὶς δ σκοπός :**

Τὸ μεταφύτεμα σκοπὸν ἔχει 1) Νὰ δώσῃ στὰ φυτὰ

‘Ο Λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ

ποὺ προέρχονται ἀπὸ σπορεῖο ἀποστάσεις καταλλήλους.

2) Νὰ εύνοήσῃ τὴν ἀνάπτυξή των διὰ τοῦ σχηματισμοῦ νέων διζῶν.

3) Νὰ ἐπιβραδύνῃ τὴν ἀνθησην εἰς ὅφελος τῶν χρησιμοποιουμένων μερῶν.

Τὰ φυτὰ ποὺ προέρχονται ἀπὸ σπορὰ σὲ τζάκια ἢ θεομοκήπια ἢ καὶ κοινὸ σπορεῖο ὑπαίθρου, μεταφυτεύονται σὲ φυτώριο ἢ στὴν δριστική των θέση. Καὶ στὶς δύο περιπτώσεις τὸ μεταφύτευμα ἀπαιτεῖ τὶς ἵδιες προφυλάξεις. Τὸ μεταφύτευμα σὲ φυτώριο γίνεται ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ἀποκτήσει 2 — 3 φύλλα. Τὸ μεταφύτευμα στὴν δριστικὴν θέση γίνεται ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν μεγαλώσει ἀρκετὰ καὶ ἔχουν ἀποκτήσει στέλεχος σκληρὸ σχετικῶς (ψημένο ὡς κοινῶς λέγεται) καὶ ὅχι τρυφερό. Κατὰ προτίμηση ἐκτελοῦνται οἱ μεταφυτεύσεις μὲ δροσερὸ καιρὸ ἢ νεφελώδη, ὅπότε ἡ ἔξατμηση εἶναι δλίγη καὶ ἡ διζοβολία (πιάσιμο) θὰ γίνη εύκολωτέρα. Κατὰ τὰς θερινὰς ημέρας ἐκτελεῖται ἀργὰ τὸ ἀπόγευμα. Τὸ ξεροίζωμα πρέπει νὰ γίνεται μετὰ προσοχῆς μὲ ξερίζωηρι.

Μόνο σὲ σπορεῖα τζακιῶν (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριὰ) μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ ξεροίζωμα μὲ τὸ χέρι. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τοῦτο καὶ νὰ ἀποφύγουμε τὸ σπάσιμο τῶν διζῶν, ἀρκετὲς δρες ἐνωρίτερα βρέχουμε τὸ χῶμα.

Νὰ διαλέγουμε τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποὺ εἶναι ψημένα (στέλεχος σκληρὸ) καὶ ὅχι νερουλά. Φυτὰ ψηλά, λεπτά, καχεκτικά, τρυφερά, πρέπει νὰ ἀπορρίπτωνται.

Τὸ μεταφύτευμα γίνεται εἴτε μὲ γυμνὲς δίζες γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποὺ διζοβολοῦν εύκολα, ὡς λ. χ. λάχανα, μαρούλια, ντομάτα κλπ., εἴτε μὲ μπάλα χώματος πέριξ τῶν διζῶν γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποὺ δυσκόλως διζοβολοῦν ὡς π. χ. (πεπόνι, ἄγγούρι). Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ πιάσιμο τῶν μεταφυτευόμενων φυτῶν, καλὸν εἶναι νὰ ἐμβαπτίζουμε τὶς γυμνὲς δίζες των μέσα σὲ νερό, πρὸ τοῦ μεταφυτεύματος. Μερικὲς δίζες ποὺ εἶναι πληγωμένες κατὰ τὸ ξεροίζωμα τὶς ἐπιβραχύνουμε (κοντένονται). Ἐπίσης ἀφαιροῦμε τὰ ἄκρα τῶν φύλλων (λάχανο, πράσσο).

### Πῶς γίνεται τὸ φύτεμα ἢ μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν

Ανοίγουμε τρύπες εἴτε μὲ τὸ φυτευτῆρι, εἴτε μὲ τὸ σκαλιστῆρι ἢ ἀξίνα ἀναλόγως τοῦ μεγέθους τῶν φυτῶν καὶ τοῦ βάθους, κατὰ δόμιβους (ζύκ-ζάκ) ἢ κατὰ τετράγωνα καὶ σὲ γραμμές.

Τοποθετοῦμε τὰ φυτὰ μὲ τέτοιο τρόπῳ, ώστε ὁ λαιμὸς νὰ εὑρίσκεται στὸ αὐτὸ ἐπίπεδο μὲ τὴν ἐπιφάνεια τοῦ ἔδαφους, οὕτε πολὺ ψηλά, οὕτε πολὺ χαμηλά, καὶ τὸ ἄκρο τῶν ζιζῶν νὰ φθάνῃ τὸν πυθμένα (πάτο) τῆς τρύπας χωρὶς οἱ ζίζες νὰ λυγίζωνται καὶ μαζεύωνται κουβάρι. Γεμίζουμε μὲ χῶμα κάθε τρύπα μετὰ τὸ φύτεμα καὶ πιέζουμε ἐλαφρῶς τὸ χῶμα γύρω ἀπὸ τὰ φυτά, εἴτε μὲ τὰ δάκτυλα, εἴτε μὲ τὸ φυτευτῆρι. Δὲν πρέπει νὰ πιέζουμε ὑπερβολικὰ τὸ χῶμα, καθ' ὅτι τοῦτο βλάπτει τὴν ἀνάπτυξη τῶν φυτῶν. Μετὰ τὸ φύτεμα ποτίζουμε γιὰ νὰ ἔλθουν τὰ μόρια τοῦ χώματος σὲ ἀμεσή ἐπαφὴ μὲ τὰ οιζίδια.

Ἐὰν τὸ φύτεμα γίνῃ κατὰ τὶς θερμὲς ὥρες (πρᾶγμα ποὺ πρέπει νὰ τὸ ἀποφεύγουμε) τότε γιὰ νὰ ποοφυλάξουμε τὰ φυτὰ ἐναντίον τῶν καυστικῶν ἀκτίνων τοῦ ήλιου, σκεπάζουμε αὐτὰ μὲ κομμάτια χάρτου ἢ φύλλων γιὰ μερικὲς ημέρες, μὲ τὸ μέτρο δὲ αὐτὸ ἡ ὁιζοβολία ἔξασφαλίζεται.

### Τί εἶναι συνδυασμὸς καλλιεργείας λαχανικῶν ἢ συγκαλλιέργεια

Συγκαλλιέργεια λαχανικῶν θὰ πῇ ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ κομματιοῦ τοῦ λαχανοκήπου νὰ καλλιεργοῦνται πολλὰ λαχανικὰ ταῦτοχρόνως. Μὲ τὸ σύστημα τοῦτο ἔξοικονομοῦμε χῶρο καὶ ἐπιτυγχάνουμε πολλὰ εἶδη λαχανικῶν.

### Τρόποι συνδυασμοῦ καλλιεργείας λαχανικῶν.

Ἄσ οὐποθέσουμε ὅτι εὑρισκόμεθα στὸ φθινόπωρο (Οκτώβριο-Νοέμβριο). Μετὰ τὴ σκαφὴ καὶ λίπανση τῆς ἀλίας (βραγιᾶς), φυτεύουμε στὰ τοιχώματα (τοῖχο) μὲν τῆς

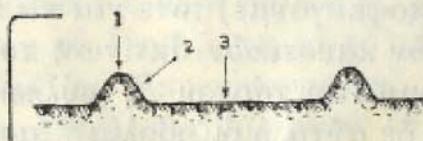
ἀλίας στὸ μέσον μαρούλια καὶ πλαγίως κρεμμιδάκια· μέσα δὲ στὴν ἄλια σπέρνουμε ἀνάμεικτα σπανάκι, ἀνηθό καὶ ἀντίδι· θὰ μαζέψουμε πρῶτα τὰ σπανάκια καὶ ἀνηθό διαδοχικῶς καὶ κατόπιν τὰ ἀντίδια. Τὸ μάζεμα θὰ διαρκέσῃ μέχρι τὸ Μάρτιο. Τὸν Μάρτιο-Απρίλιο θὰ γίνη ἡ σκαφὴ τῆς ἄλιας, θὰ λιπάνουμε, θὰ σκάψουμε καὶ θὰ σπείρουμε κολοκυθάκια εἰς τὴν ἄλια καὶ εἰς τὰ ἄκρα καλαμπόκι εἰς ἀραιὰ διαστήματα γιὰ τροφὴ τῶν ἀγελάδων ἢ γιὰ χλωρό καρπό. Τὸ μάζεμα τοῦ κολοκυθιοῦ θὰ ἀρχίσῃ μετὰ ἔνα ἥ  
ἔνα καὶ μισὸ μῆνα ὑστερα ἀπὸ τὴν σπορὰ καὶ θὰ ἔξακολουθήσῃ διαδοχικῶς μέχρι ἀρχῶν ἢ καὶ μέσων τοῦ Ιουλίου, σκαφὴ καὶ σπορὰ φασολίων χλωρῶν. Τὸ μάζεμα θὰ ἀρχίσῃ ὑστερα ἀπὸ λίγο καιρὸ καὶ θὰ ἔξακολουθήσῃ μέχρι τοῦ Οκτωβρίου, διότε θὰ γίνη ἐκ νέου σκάψιμο καὶ σπορὰ τῶν φυινοπωρινῶν.

**Σχηματικὴ παράσταση συνδυασμοῦ καλλιεργείας  
τῶν λαχανικῶν.**

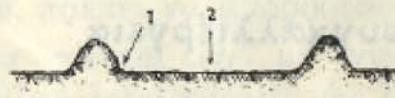
Οκτώβριος-  
Φεβρουάριος

Μάρτιος-  
Απρίλιος-  
Ιούλιος

Ιούλιος-  
Οκτώβριος-  
Νοέμβριος



1=Μαρούλια  
2=Κρεμμιδάκια  
3=Σπανάκι+Ἀνηθό+Ἄντιδι+Σέσκουλο

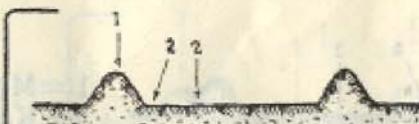


1=Καλαμπόκι  
2=Κολοκυθάκι



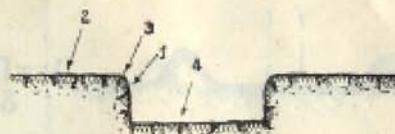
1=Φασόλια χαμηλά

•Οκτώβριος-  
Φεβρουάριος



1=Μαρούλια+άνηθος  
2=Κουκιά+σπανάκι+ανάπι

Φεβρουάριος-  
Απρίλιος



1=Κρεμμυδάκια  
2=Σπανάκι καλοκαιρινό  
3=Μαρούλια  
4=Ραπανάκια

•Απρίλιος-  
•Ιούνιος-  
•Οκτώβριος



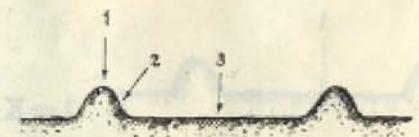
Νιτομάτα+λάχανο,  
ή κουνουπίδι

Αύγουστος-  
Σεπτέμβριος-  
•Οκτώβριος



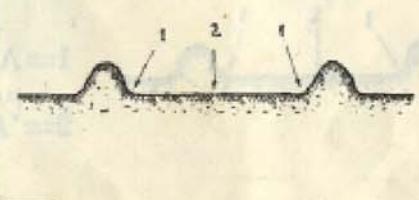
1=Σαλάτες  
2=Παντζάρι (κοκκινογούλι)+ραπανάκια

Νοέμβριος-  
Δεκέμβριος-  
Μάρτιος

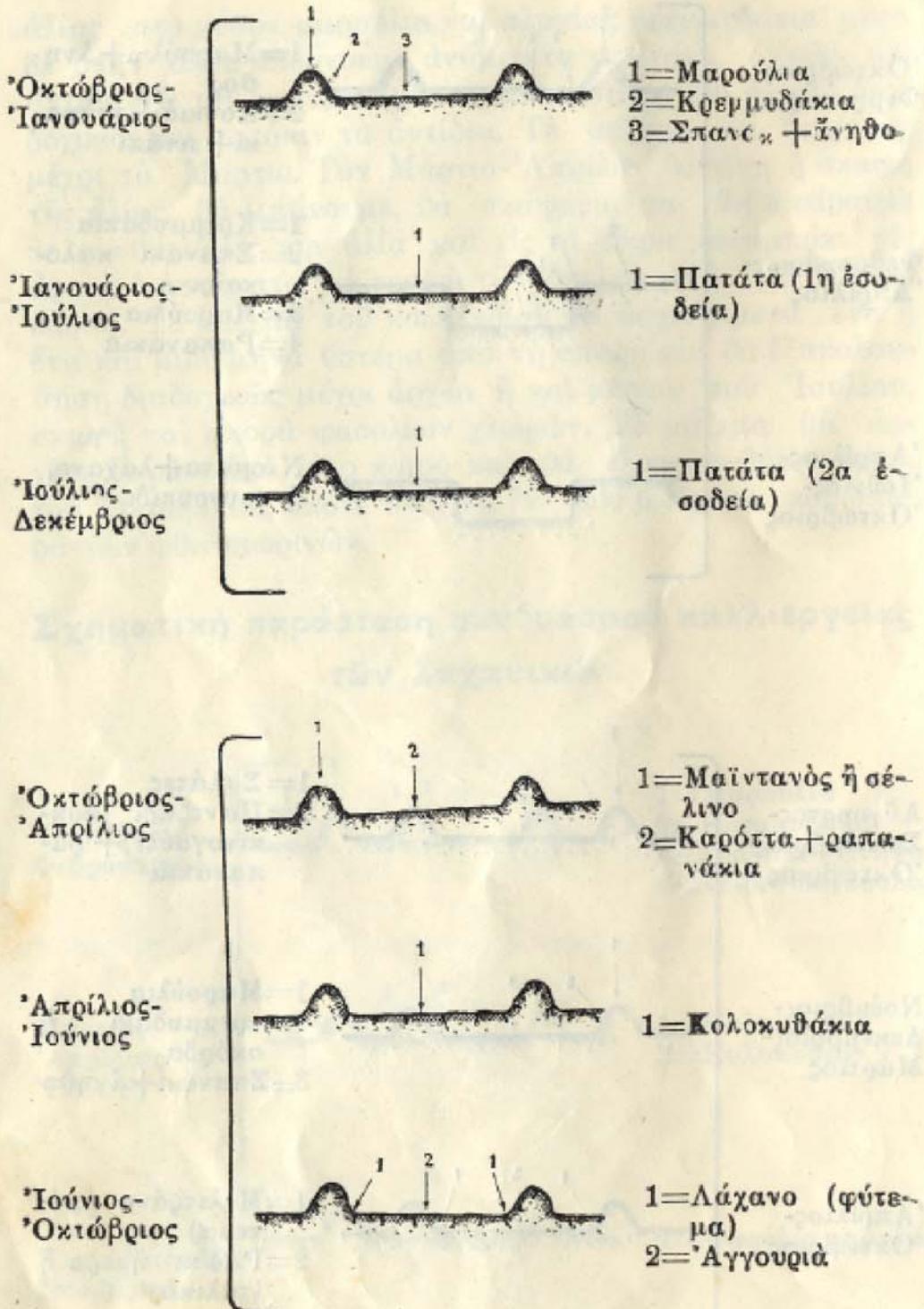


1=Μαρούλια  
2=κρεμμυδάκι ή σκόρδα  
3=Σπανάκι+άνηθο

•Απρίλιος-  
•Οκτώβριος

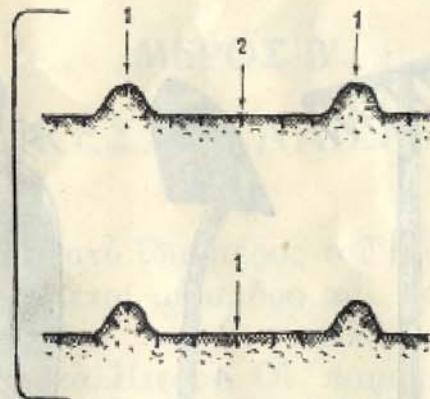


1=Μελιτζάνα (φύτεμα)  
2=Ραδίκι ή μερο ή Ιταλικό



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟΙ ΟΙ ΉΛΙΟΥ ΗΛΙΟΥ ΧΕΙΡΟΠΟΙΟΙ

Όκτωβριος-  
Φεβρουάριος



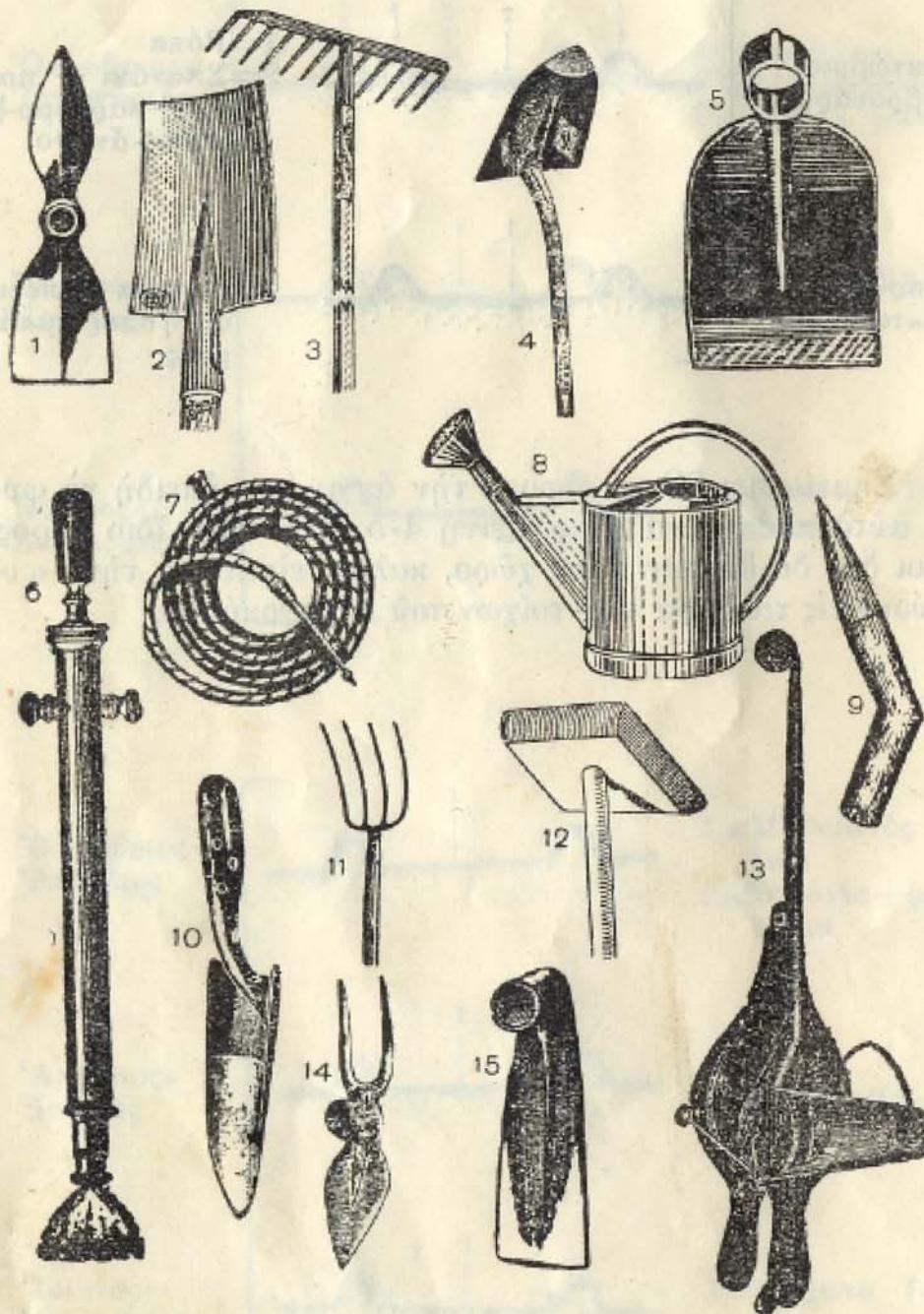
1=Ρόκα  
2=Σπανάκι + πα-  
τζάρι+κάρδαμο+  
σινάπι+άνηθο

Άπριλιος -  
Όκτωβριος

1=Φύτεμα πιπερι-  
ᾶς ή σπορά μπά-  
μιας

Σημείωσις: "Οσον ἀφορᾷ τὴν ἀγγινάρα, ἐπειδὴ τὸ φυ-  
τὸ αὐτὸ πρέπει νὰ παραμείνῃ 4-5 ἔτη στὸ ίδιο μέρος,  
ὅσοι δὲν διαθέτουν πολὺ χῶρο, καλὸν εἶναι νὰ τὴν φυ-  
τεύουν εἰς τὰ ἀκροποτάχων τοῦ λαχανοκήπου.

Κυριώτερη ἐργαλεῖα γιὰ τὸ λαχανόκηπο



1 σκαλιστήρι, 2 λιογάρι, 3 κτένα (χειστέλλο), 4 φιυάρι, 5 τσάπα,  
6 τρόμτα γιὰ ραντίσματα, 7 σωλήνας ἀπὸ καουτσούκ, 8 ποτι-  
στήρι, 9 φυτευτήρι, 10 ξεριζωτήρι, 11 πηροῦνι, 12 κόπλανος,  
13 θειαφιστήρι, 14 σκαλιστήρι διχαλωτόδ, 15 ἄξινα.

## ΜΕΡΟΣ Β'.

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

#### Αγκινάρχ.

Καλλιεργεῖται στὸ ἴδιο μέρος τοῦ ἔδαφους ἐπὶ 4-5 χρόνια. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο καὶ παραφυάδες (παραπούλια) ὃ τελευταῖος τρόπος πολλαπλασιασμοῦ εἶναι ὁ συνηθέστερος καὶ καλλίτερος. Οἱ παραφυάδες φυτεύονται κατὰ τὸν Ὁκτώβριο-Νοέμβριο καὶ Φεβρουάριο-Μάρτιο. Ἀπόσταση τοῦ φυτέματος 1 μέτρο ἐπάνω στὶς γραμμὲς ὡς ἐπίσης καὶ οἱ γραμμὲς νὰ ἀπέχουν 1 μέτρο. Κατὰ τὸ φύτευμα κόβουμε τὰ φύλλα κάθε παραφυάδας μέχρι τὴν μέση. Δίνει τὰ κεφάλια στὰ μετρίως θεομὰ μέρη κατὰ τὸν χειμῶνα καὶ τὴν ἄνοιξι. Κατὰ τὸ καλοκαίρι ξηραίνονται τὰ στελέχη καὶ κατὰ τὸν Αὔγουστο-Σεπτέμβριο δίνονται ποτίσματα γιὰ νὰ φυτρώσουν οἱ δίζες. Λιπαίνεται μὲ κόπρο 3-4 χιλιάδες ὅκαδ. τὸ στρεμμα ἥ μὲ μισή κοποιὰ καὶ μὲ λίπασμα 6-8-8 (40-60 ὅκ.). Μετά τὸ φύτωμα γίνεται σκάλισμα καὶ ἀραιόμα τῶν δίζων, ἀφίνοντας 2-3 φυτά. Ἀποδίδει 10-15 ἀγκανάρχες (κεφάλια) ἡ κάθε δίζα. Τὰ φύλλα εἶναι πολὺ καλὴ τροφὴ γιὰ τὶς ἀγελάδες.

#### Αγγευριά.

Εἶναι εὐάσθητη στὸ κρῦ. Σπέρνεται κατὰ μῆνα Ἀπούλιο. Εὔδοκιμεῖ σὲ χωράφι καλὰ κοποισμένο μὲ χωνευμένη κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8. Σκορπίζεται ἥ κόπρος καὶ τὸ χημικὸ λίπασμα, σκάβεται τὸ χῶμα σὲ βάθος 20-25 πόντους, σχηματίζονται οἱ ἀλίες πλάτους 1,20-1,30 μ. καὶ στὶς ἀλίες ἀνοίγονται 2 αὐλάκια σὲ ἀπόστασι 1 μέτρο βάθος δὲ 5 πόντους καὶ μέσα στὰ αὐλάκια σπείρονται οἱ σπόροι σὲ ἀπόσταση 20-30 πόντους καὶ ἔπειτα σκεπάζονται σὲ βάθος 2-3 πόντων. Ἀλλος τρόπος σπορᾶς εἶναι νὰ ἀνοίγουμε λάκκους σὲ ἀπόσταση 40-50 πόντων ἐπὶ τῶν γραμμῶν, νὰ δίξουμε κόπρο καὶ ἐπάνω σαντὴ χῶμα δίχνουμε μετὰ 2-3 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε ὅπως προη-

γουμένως. Ἀπαιτοῦνται 100 δράμα σπόρου γιὰ 1 στρέμμα ή 1 δράμη γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνουμε μέσα στὰ γλαστράκια σὲ τζάκια ή σὲ θερμοκήπιο καὶ μόλις περάσουν οἱ παγωνιές, κατ' Ἀπόλιον, φυτεύουμε τὰ φυτὰ ποὺ θὰ ἔχουν 4-5 φύλλα. Προσοχὴ κατὰ τὸ μεταφύτευμα νὰ μὴ σπάσῃ ή μπάλα τοῦ χώματος τῆς ρίζας, γιατὶ δὲν πιάνει εύκολα μὲ γυμνὲς ρίζες.

Μετὰ τὸ φύτωμα καὶ ὅταν τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν 4-5 φύλλα, διατηροῦμε τὸ εὐρωστότερο καὶ καλλίτερο φυτὸ καὶ τὰ ἄλλα τὰ ξεριζώνουμε.

Π ε ρ ι π ο ρ η σ ε ι σ.

Παρέχουμε συχνὰ ποτίσματα. Ἐν ή ἀγγουριὰ δὲν δείχνει εὐρωστάδα τότε λιπαίνουμε καὶ μὲ Νίτρο τῆς Χιλῆς ή λίπασμα ἐπιφανείας 9-9-0 καὶ σὲ ποσότητα 10 ὄκαδ. τὸ στρέμμα ή 1 ὄκ. σὲ 100 τετρ. μέτρα, σὲ 3 δόσεις, τὴν πρώτη μετὰ τὸ πρῶτο σκάλισμα, τὴ δεύτερη μετὰ τὸ δέσμωτο καὶ τὴν τρίτη κατὰ τὴν διάρκεια τῆς παραγωγῆς.

Τὸ μάζεμα γίνεται 2-2,5 μῆνες μετὰ ἀπὸ τὴ σπορά, διαδοχικῶς κάθε 3-4 μέρες καὶ μετὰ τὸ μάζεμα πότισμα. Προσοχὴ κατὰ τὸ μάζεμα, νὰ μὴν πατᾶμε τὶς κορφὲς τῆς ἀγγουριᾶς, τὰ ἀγγούρια πικρίζουν. Ἀπόδοση. 3-3,500 ζεύγη κατὰ στρέμμα, ή 30-35 ζεύγη στὰ 10 τετρ. μέτρα. Γίνεται καὶ δεύτερη σπορὰ κατὰ Ἰούνιο-Ἰούλιο, διόπτε τὸ μάζεμα ἀρχίζει κατὰ τὸν Αὔγουστο καὶ Σεπτέμβριο. Ἀνάμεσα στὶς ἀλίες μπορεῖ νὰ φυτεύθοῦν καὶ λάχανα.

• **Αρρώστειες.**

Στάχτια σματῶν φύλλων (μπάστρο): Θειάφισμα κατὰ τὸ πρωτ.

Μελιγκόνα (ἀφεῖδες): Σκόνισμα μὲ μελιγκρίνη ή δάντισμα μὲ Νικοτίνη 80 δράμα θειϊκῆς νικοτίνης περ. 40 % σὲ 100 ὄκ. νερὸ καὶ 50 δράμα σαπούνι.

• **Ανηθος.**

Σπέρνεται κατὰ Αὔγουστον-Οκτώβριον, εἴτε στὰ τοιχώματα τῆς ἀλίας (πρασιᾶς βραγιᾶς) εἴτε καὶ ἐντὸς αὐτῆς, διόπτεν σπαρεῖ καὶ ἄλλα λαχανικὰ ὡς σπανάκια κ.λ.π, ως μυρωδικό.

### Αντίδι.

Σπέρνεται κατά μῆνα Αύγουστο μέχρι Μαρτίου, εἴτε στὰ πεταχτὰ σὲ ἄλιες μὲν ἀλλὰ λαχανικὰ (σπανάκι, χαδίμα, κοκκινογούλια), εἴτε σὲ σπορεῖο καὶ ἔπειτα μεταφυτεύεται σὲ σαμάρι τῶν ἄλιων, ποὺ ἔχουμε σπείρει κουκιὰ ἥν καὶ μόνα των σὲ ἄλιες κατὰ γραμμές, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 30 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμές 20 πόντους, βάθος 1,5-2 πόντους.

Η ο σὸν σπόρον 250-300 δράμια κατὰ στρέμμα ἥ 2, 5-3 δράμια κατὰ 10 τετρ. μέτρα. Ἀφθονη ἀζωτούχος λίπανση (χόπρο) καὶ νίτρον τῆς χιλῆς ἥ 9-9-0. Μάζεμα 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴν σπορά, ἀπόδοση 2-3 χιλ. δκ. στὸ στρέμμα ἥ 20-30 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Γλυκοπατάτα.

Καλλιεργεῖται ίδιως σὲ παραθαλάσσια μέρη (Κέρκυρα). Φυτεύεται κατὰ Ἀπρίλιο-Μάϊο. Γιὰ τὸν πολλαπλασιασμὸ χρησιμοποιοῦνται φυτά, ποὺ προέρχονται ἀπὸ πατάτες. Φυτεύονται πρῶτα τὶς πατάτες σὲ ἀμμουδερὸ χώμα σὲ τζάκια δυὸ μῆνες πρὸ τῆς ἐποχῆς τοῦ φυτέματος. Τὰ φυτά, ποὺ προέρχονται ἀπὸ τὴν βλάστηση, φυτείονται στὴν δριστικὴ θέση. Τὸ φύτευμα γίνεται κατὰ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν 90 πόντους ἔως 1 μέτρο μεταξύ των καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς ἀπέχουν 35-40 πόντους. Θέλει πολλὰ ποτίσματα. Μάζεμα κατὰ τὸ φθινόπωρο. Ἀπόδοση 2-4 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἥ 20-40 διάδες κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

### Κολοκυθιά.

Ἄγαπάει χωράφια πλούσια σὲ δργανικὲς οὖσίες (χόπρο χωνεμένη). Σπέρνεται σὲ χωράφια καλοδουλεμένα κατὰ μῆνα Μάρτιο καὶ ὅλο τὸ καλοκαίρι διαδοχικῶς μέχρι τέλους Σεπτεμβρίου, κατὰ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν 1-1,20 μέτρο. ἡ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 30-40 πόντων. Οἱ σπόροι σκεπάζονται σὲ βάθος 3-4 πόντων. Ἀπαιτοῦνται 200 δράμια σπόρου γιὰ κάθε στρέμμα ἥ 2-3 δράμια γιὰ 10 τετραγ. μέτρα. Ἡ σπορὰ νὰ γίνεται δταν τὸ χωράφι ἔχει ἀρκετὴ ὑγρασία (εἶναι στὸ δέ-

γο του). Μετά τὸ φύτρωμα, πάνουμε ἀραιώμα, διατηροῦντες τὰ καλλίτερα φυτά, σκαλίσματα, καὶ παράχωμα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1,5-2 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς, διαδοχικῶς κάθε 2-3 ἡμέρες. Μετά κάθε μάζεμα, καὶ πότισμα. Ἡ κολοκυθιὰ ἀπαιτεῖ ἀφθονα ποτίσματα. Λίπανση, ως καὶ ἡ ἀγγουριά. Ἀρρώστειες, διοίωσ. Ἀπόδοση 3-4 χιλιάδες δκ. κολοκύθια κατὰ στρέμμα ἡ 30-40 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα. Καθ' δλην τὴν διάρκειαν τῆς καλλιεργείας δι πρασάγγουρας ἡ κολοκυθοκόφτης ἐπιφέρει ζημίας, (κόβει τὶς δίζες) σὲ παλαιοὺς λαχανοκήπους, γι' αὗτὸν κατὰ τὴν σπορὰ τῆς κολοκυθιᾶς γίνεται σπορὰ καὶ δηλητηριασμένου καλαμποκιοῦ μὲ πρασάγγουρίνη ἡ ἀρσενική νάτριο. (Τρόπο παρασκευῆς τοῦ φαρμάκου βλέπε Φάρμακα).

### Καλαμπόκι. (Ἀρχποσίτι).

Σπέρνεται κατὰ Μάρτιο-Ἀπρίλιο συνήθως εἰς τὰ τοιχώματα τῶν ἀλιῶν ποὺ ἔχουν σπαρεῖ κολοκυθιές. Μετὰ τὸ φύτρωμα γίνεται ἀραιώμα (ἀπόστασις τοῦ ἑνὸς ἀπὸ τὸ ἄλλο 50-60 πόντους), βάθος 2-3 πόντους γιὰ παραγωγὴ χλωρῶν καρπῶν (κούνων), ποὺ καταναλίσκονται ψητὰ ἡ βραστά. Στοὺς μεγάλους λαχανοκήπους γίνεται καὶ πυκνὴ σπορὰ γιὰ χλωρὴ τροφὴ τῶν ἀγελάδων. Ἀπαιτοῦνται 3-4 δκ. κατὰ στρέμμα ἡ 12-16 δράμια κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

### Καρόττο.

Ἄγαπάει χωράφια ἀμμοαργιλώδη λίπασμένα μὲ 2 χιλ. δκ. κόπρου κατὰ στρέμμα καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8, σὲ ποσότητα 60-80 δκ. ἡ 20 δκ. κόπρου καὶ 240-320 δράμια λίπασμα 6-8-8 κατὰ 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνεται σὲ καλοδούλεμένα χωράφια κατὰ Σεπτέμβριον—Οκτώβριον καὶ Φεβρουάριον—Μάρτιον ἡ καὶ δλο τὸ χρόνο. Συνήθως σπέρνεται στὰ πεταχτὰ μὲ φατανάκια. Τὰ καρόττα βραδύνουν ν' ἀναπτυχθοῦν, ἐνῷ τὰ φατανάκια ἀναπτύσσονται πολὺ ἐνωρίτερα μέσα σὲ 1-1 1/2 μῆνα.

**Ποσὸν σπόρου** κατὰ στρέμμα 200-300 δράμια ἡ 2-3 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

Βάθος σπορᾶς. 1-2 πόντους. Τὸ σκέπασμα τῶν

σπόρων γίνεται διὰ φεστέλλου (κτένας). Πρὸς σπαρῆ ὁ σπόρος πρέπει νὰ τρίβεται γιὰ νὰ μὴν εἶναι κολλημένοι πολλοὶ σπόροι μαζί. Μετὰ τὸ φύτρωμα, ἀραιώμα τῶν φυτῶν σὲ ἀπόσταση 5-10 πόντων. Σπέρνεται καὶ κατὰ γραμμές, οἱ γραμμὲς θὰ ἀπέχουν ἀναμεταξύ των 25-30 πόντους, καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς ἡ ἀπόστασις τῶν σπόρων θὰ εἶναι 5-10 πόντους. Μάζεμα: ἀρχῖται 3-4 μῆνες ἀπὸ τὴν σπορὰ καὶ ἡ ἀπόδοση εἶναι 2-4 χιλ. δκ.

### Αρρώστειες.

Περονόσπορος. Ράντισμα μὲ βιοδιγάλλειο πολτό, 1 ο)ο θειϊκὸ χαλκὸ ἢ καὶ μὲ δέσυχλωριοῦ χαλκὸ 3 ο)ο.

Σκούλη καὶ τῆς μυίας τοῦ καρόττου κατατρώγει τὶς φίλες. Ξεροίζωμα καὶ πάψιμο τῶν φιλῶν ποὺ ἔχουν τὰ σκουλήκια.

### Καρποῦζι.

Καλλιεργεῖται δπως καὶ τὸ Πεπόνι (βλέπε πεπόνι).

### Κολοκάσι.

Καλλιεργεῖται γιὰ τὶς πατάτες του (κονδύλους) ποὺ εἶναι γλυκιὲς καὶ χρησιμεύουν ὡς τροφὴ τοῦ ἀνθρώπου καὶ τῶν ζφων. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο καὶ κονδύλους. Οἱ κόνδυλοι φυτεύονται κατὰ τὴν ἄνοιξι (Μάρτιο-Ἀπρίλιο). Ἀπαιτοῦνται 8-12 δκ. κόνδυλοι γιὰ 100 τετρ. μέτρα. Μάζωμα 6-8 μῆνες ἀπὸ τοῦ φυτέματος. Ἀπόδοση 2-5 χιλ. διάδες κατὰ στρέμα ἢ 20-50 δκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Κουκιὰ χλωρά.

Σπέρνονται κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο-Οκτώβριο γιὰ κατανάλωση τῶν χλωρῶν καρπῶν. Λιπαίνονται τὸ χωράφι μὲ κόπρο 1.500-2.000 δκ. καὶ χημικὸ λίπασμα 0-12-7, 40-60 δκ. Σκάβονται σὲ βάθος 20-25 πόντους, σκεπάζονται τὴν ιόπρο καὶ τὸ χημικὸ λίπασμα καὶ ἔπειτα σπέρνονται κατὰ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 60-70 πόντους. Ἀπόσταση ἐπάνω στὶς γραμμὲς 40-50 πόντους. Στὰ τοιχώματα τῶν πρασιῶν φυτεύονται μαρούλια καὶ ἐν ἐλλείφει ἀρκετοῦ χώρου τοῦ λαχανοκήπου σπέρνονται καὶ μεταξὺ τῶν κουκιῶν σπανάκια καὶ ἄνηθο. Ἀπαιτοῦνται 5-6 δκ.

σπόρου κατά στρέμμα ἡ 20-24 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα.  
'Ανοίγουμε μικρὲς τρύπες βάθους 6-7 πόντους καὶ ἐκεῖ φύχνουμε ἀπὸ 1-2 σπόρους καὶ σκεπάζουμε. Μετὰ τὸ φύτεμα κάνουμε σκάλισμα καὶ ἀργότερα παράχωμα. "Οταν σχηματιστοῦν ἀρκετοὶ παρποί, δέσουν ὅς ποινῶς λέγεται, τότε τὰ πορφυρογόνυμε καὶ ἀφ' ἐνὸς μὲν ὁριμάζουν τὰ πουκιὰ καλλίτερα ἀφ' ἑτέρου δὲ ἐμποδίζεται καὶ ἡ διάδοση τῆς μελίγκρας πὸν προσβάλλει τὰ πουκιά. 'Εὰν ἐπικρατῇ κατὰ τὴν ἄνοιξη ἔηρασία, δίνουμε καὶ δλίγα πτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει διὰ τὰ χλωρὰ πουκιὰ 3 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς καὶ γίνεται διαδοχικῶς.

'Α πόδοση 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἡ 20-30 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

#### · Αρρώστειες.

Περιόδος πορφοράς καὶ συνωρίασις. Ραντίσματα μὲ βιοδιγάλλειο πολτὸ 2 ο/ο. 'Έχθροί: Μελίγκρα ('Αφίδες). Ραντίσματα μὲ ὑγρὰ μελιγκρίνη (βλέπε τρόπον παρ. εἰς κεφ. φαρμάκων) καὶ θειϊκή νικοτίνη 80 δράμια, μὲ σαποῦνι 1/2 δκὰ στὶς 100 δκάδες.

#### Κρεμμύδια.

'Ο πολλαπλασιασμὸς γίνεται μὲ σπόρο γιὰ παραγωγὴ πουκαριοῦ, τὴ δὲ ἐργασία αὐτὴ τὴν κάνουν οἱ παραγωγοί. Γιὰ τὰ φρέσκα κρεμμυδάκια τῶν σπιτιῶν φυτεύουμε πουκάρι (μικρὰ κρεμμυδάκια) κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο-Οκτώβριο συνήθως στὰ τοιχώματα (σαμάρια) τῶν ἀλιῶν, ποὺ ἔχουμε οπείρει ἄλλα λαχανικά, γιατὶ τὸ πουκάρι σὲ πολὺ ὑγρασία σαπίζει, καὶ σὲ ἀποστάσεις 10 πόντους. Γιὰ τὴν παραγωγὴν ἔηρῶν κρεμμυδιῶν φυτεύουμε πουκάρι κατὰ Φεβρουάριο-Μάρτιο σὲ πολὺ δουλεμένο χωράφι κοποιημένο μὲ χωνεμένη κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 καὶ σὲ ποσότητα 2 χιλ. δκ. κόπρο καὶ 80 δκ. λίπασμα στὸ στρέμμα ἡ 20 δκ. κόπρου καὶ 320 δρ. λίπασμα σὲ 10 τετρ. μέτρα. Τὸ λίπασμα σκορπίζεται πρὸ τοῦ φυτέματος καὶ ἀνακατώνεται μὲ τὸ χῶμα κατὰ τὸ σπάψιμο καὶ μετὰ γίνεται τὸ φύτεμα. 'Απόσταση φυτέματος: οἱ γραμμὲς ἀναμεταξύ των ὑὰ ἀπέχουν 15-20 πόντους, ἀπόσταση

ἐπάνω στὶς γραμμὲς 8-10 πόντους, βάθος δὲ 3-4 πόντους. Ποσὸ σπόρου 30-40 δκ κατὰ στρέμμα ἥ 120-160 δράμια κοκκάρι κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα. Μάζεμα 3-4 μῆνες μετὰ τὸ φύτεμα. Ἀπόδοση 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἥ 20-30 δκ. σὲ 10 τετρ. μέτρα.

### Κουνουπίδι.

Καλλιεργεῖται ὅπως τὸ λάχανο (βλέπε λάχανο).

### Λάχανο.

Ἄγαπάει τὰ δροσερὰ κλίματα. Στὰ πολὺ ζεστὰ μέρη δὲ σφίγγει. Θέλει βαθειά, δροσερά, γόνυμα χωράφια. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο. Σπέρνεται σὲ σπορεῖο ἀπὸ Φεβρουάριο-Μάιο καὶ μὲ ποσό τητα 250 300 δράμια γιὰ φύτεμα ἐνὸς στρέμματος ἥ 2-3 δράμα γιὰ φύτεμα 10 τετρ. μέτρων, δ σπόρος σπέρνεται σὲ βάθος 1-2 πόντων. Μεταφυτεύεται κατὰ Μάιο μέχρι Αὐγούστου γιὰ τὰ ὄψιμώτερα. Γίνεται καὶ χειμερινὴ καλλιεργεία Σπορὰ τὸν Ὁκτώβριο καὶ μεταφύτεμα τὸν Νοέμβριον (συγκαλλιέργεια μὲ μαρούλια). Ἀπόσταση φυτέματος. Οἱ γραμμὲς ἀναμεταξύ των νὰ ἀπέχουν 60-70 πόντους. Ἡ ἀπόσταση ἐπάνω στὶς γραμμὲς 40 πόντους. Συνήθως γίνεται συγκαλλιέργεια μὲ ντομάτα.

Θέλει ἄφθονη λίπανσι, κόπρο 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα καὶ 80 δκ. λίπασμα 6-8-12. Τὸ λίπασμα δίνεται σὲ δύο δόσεις. Ἡ μισὴ δόση κατὰ τὸ φύτεμα: σκορπίζουμε τὸ λίπασμα στὸ μέρος ποὺ πρόκειται νὰ φυτεύσουμε, ἀνακατεύνουμε μὲ τὸ χῶμα καὶ ἔπειτα φυτεύουμε. Ἡ δευτέρα μισὴ δόση κατὰ τὸ σκάλισμα, σκορπίζουμε τὸ λίπασμα γύρω ἀπὸ κάθε φυτό.

Σκαλίσματα καὶ ἄφθονα ποιύσματα. Μάζεμα 4-5 μῆνες μετὰ ἀπὸ τὴ σπορά. Ἄ πόσοση 4-5 χιλ. δκάδες κατὰ στρέμμα. Ἐχθροί: Κάμπια τοῦ λαχάνου (Πιερίς). Μάζεμα τῶν καμπιῶν καὶ καταστροφὴ αὐτῶν.

### Μαϊντανός.

Σπέρνεται τὸ Σεπτέμβριο-Οκτώβριο καὶ τὸ Μάρτιο-Απρίλιο-Μάιο, εἴτε στὰ τοιχώματα τῶν ἀλιῶν,

εῖτε σὲ ἄλιες (πρασιές) τὸ μάζεμα γίνεται συνεχῶς κουφεύοντας τὸ φύλλον.

Γιὰ ν' ἀναπτυχθῆ γρήγορα λιπαίνουμε μὲ νίτρο ή λίπασμα ἐπιφανείας 9-9-0, 3-4 φορὲς σὲ ἀναλογία 8-10 δράμια λίπασμα στὸ 1 τετρ. μέτρο.

### Μαρούλι.

Καλλιεργεῖται σχεδὸν ὅλο τὸ χρόνο σὲ δροσερὰ μέρη, συνήθως δύμως, σὲ θερμότερα, τὸ φθινόπωρο καὶ ἀνοιξη. Σπέρνεται σὲ σπορεῖο τὸν Σεπτέμβριο-Δεκέμβριο καὶ Φεβρουάριο-Μάρτιο καὶ ἔπειτα μεταφυτεύεται. Ποσὸν σὲ πόρον 150-200 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ, γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Φυτεύονται σὲ καλοδουλεμένα χωράφια καὶ ἀφθόνως λιπασμένα μὲ κόπρο 2-3 χιλ. δκάδες καὶ 80 δκ. λίπασμα 6-8-8 γιὰ κάθε στρέμμα.

Τὸ λίπασμα σκορπίζεται, τὸ μισὸ πρὸ τῆς φυτεύσεως καὶ σκεπάζεται μὲ τὸ σκάψιμο καὶ τὸ μισὸ στὸ σκάλισμα.

Φυτεύεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν ἀναμεταξύ των 30-35 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 30-35 πόντους. Συνήθως φυτεύεται καὶ ἐπάνω στὰ τουχώματα (σαμάρια) τῶν ἄλιων, στὶς ὁποῖες ἔχουν σπαρεῖ ἄλλα λαχανικά.

Ἐπίσης καὶ τέλος χειμῶνα μὲ ἀρκεῖς ἀνοιξῆς φυτεύεται ἐπάνω στὰ τραπέζια ποὺ ἔτοιμαζουμε γιὰ τὶς ντομάτες.

Μάζεμα 2-2,5 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς ἀπόδοση 7-8 χιλ. φυτὰ στὸ στρέμμα ἡ 70-80 στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Μελιτζάνα.

Εἶναι περισσότερο εὐαίσθητη στὸ κρῦο ἀπὸ τὴ ντομάτα. Σπέρνεται σὲ τζάκια τὸν Ἱανουάριο-Φεβρουάριο. Αραιώνεται σὲ κασονάκια γιὰ νὰ ἀποχτήσουμε φυτὰ εὔρωστα ἡ καὶ σὲ τζάκια ποὺ νὰ ἔχει περάση ἡ πρώτη ψηλὴ θερμοκρασία τῆς κόπρου.

Απαιτεῖται 10 δράμια σπόρος, γιὰ νὰ μᾶς δώσῃ φυτὰ γιὰ ἕνα στρέμμα, ἡ 1 δράμη γιὰ νὰ δώσῃ φυτὰ γιὰ 100 τετραγωνικὰ μέτρα. Στὸ στρέμμα φυτεύονται 1200-1300 φυτὰ ἡ σὲ 10 τετρ. 12-13 φυτά.

Λιπαίνουμε μὲ 2-2,5 χιλ. δκ. κόπρου χωνεμένης στὸ

— 33 —

στρέμμα, σκορπίζουμε τὴν ιόπρο πρὸ τοῦ σκαψίματος καὶ τὴν παραχώνουμε. Ἐπίσης σκορπίζουμε καὶ 40 ὅκ. λίπασμα 6-8-12 ἢ 6-8-8.

Φυτεύουμε τὸ μῆνα Ἀπρίλιο σὲ γραμμὲς ποὺ νὰ ἀπέχουν μεταξύ των 70-80 πόντους καὶ σὲ ἀπόσταση ἐπάνω στὶς γραμμὲς 70-80 πόντων ἐπίσης κατὰ φόμβους (σχῆμα σιδηροστιᾶς).

Τὸ φύτευμα γίνεται τὶς ἀπογευματινὲς ώρες. Μετὰ, ποτίζουμε. Δίνουμε σκαλίσματα καὶ ὅταν τὰ φυτὰ γίνονται 15-20 πόντους, παραχώνουμε.

Μετὰ τὸ δέσμῳ τῶν πρώτων καρπῶν δίνουμε λίπασμα εἴτε νίτρο τῆς Χιλῆς σὲ ἀναλογία 20 ὅκ τὸ στρέμμα ἢ 8-10 δράμια γιὰ κάθε φυτό, σπορπίζοντας τὸ νίτρο γύρω ἀπὸ κάθε φυτό, εἴτε λίπασμα 9-9-0 σὲ ἀναλογία 10-15 δράμια γιὰ κάθε φυτό.

Ἡ μελιτζάνα γιὰ νὰ δώσῃ γλυκοὺς καρποὺς πρέπει νὰ ποτίζεται συχνὰ, κάθε 3-4 ἡμέρες. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2,5-3 μῆνες μετὰ τὸ φύτευμα.

Ἄποστροφοι 15-25 χιλιάδες καρποὶ τὸ στρέμμα ἢ 12-15 καρποὶ κάθε φυτό.

### **Αρρώστειες.**

Περιόσπορος. Μερικὰ φύλλα ἢ καὶ δλόκληρο τὸ φυτὸ ξηραίνεται. Προλαβαίνουμε τὸν περονόσπορο φαντίζοντας μὲ βιοδιγάλλειο πολτὸ 1-1,5 % ἢ δευτεροχρονικὸ χαλκὸ 2 % ἢ θειαφίζοντας μὲ θειοχαλκίνη, ὅτε ταῦτοχρόνιος καταπολεμοῦμε καὶ τὴν μπάστρα.

Ωἶδιο (μπάστρα στάχτια σμα) τὰ φύλλα σταχτιάζουν. Θειαφίσματα μὲ θειάφι ἢ θειοχαλκίνη ποὺ καταπολεμεῖ καὶ τὸν περονόσπορο.

### **Μπάρια:**

Σπέρνεται τὸν Ἀπρίλιο μέχρι Ιούνιο στὴν δριστικὴ θέση σὲ γραμμές, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 50-80 πόντους, σὲ ἀπόσταση δὲ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 40-50 πόντους ἢ καὶ στὰ πεταχτὰ καὶ μετὰ τὸ φύτωμα τὰ φυτὰ ἀραιώνονται.

Τὸ βάθος τῆς σπορᾶς θὰ είναι 3-5 πόντους καὶ ἀπαι-

τείται 2 δικ. σπόρος στὸ στρέμμα ἡ 8 δράμα γιὰ τὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

Λιπαίνεται μὲ χωνευμένη κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12, τὸ τελευταῖο σὲ δυὸ δόσεις τὴν μία στὴ σπορά, σπορπίζοντας στὸ αὐλάκι ποὺ πρόκειται νὰ σπείρουμε καὶ ἀνακατεύοντας μὲ χῶμα καὶ τὴν δεύτερη στὸ σκάλισμα.

Ποσότης: 2.000 δικ. κόπρου καὶ 40 δικ. λίπασμα.

Απαιτεῖ τακτικὰ ποτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2,5-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά, καὶ γίνεται διαδοχικά.

Α πόσος η 2-3 χιλιάδες δικ. κατὰ στρέμμα ἡ 20-30 δικ. κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

### Αρρώστειες.

Ωἱδιο (μπάστρα). Τὰ φύλλα καὶ τὸ στέλεχος σταχτιάζονται. Καταπολεμεῖται μὲ θειάφι. Τὰ θειαφίσματα νὰ γίνωνται τὸ πρωΐ καὶ νὰ μὴ φυσῷ ἀέρας.

### Μπιζέλια:

Καλλιεργοῦνται δύο εἰδῶν, διάφανᾶς καὶ τὰ γλυκομπίζελα. Τὰ τελευταῖα μαζεύονται προτοῦ ώφιμάσονται γιατὶ τρώγεται δλόκληρο τὸ λουβί μὲ τὴν φλούδα, ἐνῷ στὸν δρακᾶ χρησιμοποιεῖται δικαρπός χωρὶς τὸ ἔξωτερικὸ περίβλημά του εἴτε χλωρὸς εἴτε ξηρός.

Σπέρνεται τὸν Όκτώβριο-Νοέμβριο σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν 60-70 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γράμμὲς σὲ ἀπόσταση 15-20 πόντους, σὲ βάθος δὲ 3-4 πόντους.

Ποσός της σπόρου 8-12 δικ. κατὰ στρέμμα ἡ 32-40 δράμα γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

Λιπαίνονται μὲ κόπρο 2 χιλ. δικ. τὸ στρέμμα, ἀλλὰ τελείως χωνευμένη καὶ μὲ χημικὸ λίπασμα 0-14-7 σὲ ἀναλογία 40 δικ. τὸ στρέμμα.

Κατὰ τὸ σκάψιμο ποὺ γίνεται πρὸ τῆς σπορᾶς σπορπίζεται ἡ κόπρος ταύτοχρόνως δὲ καὶ τὸ λίπασμα καὶ παραχώνονται.

Μετὰ τὸ φύτωμα δίνονται σκάλισμα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει μετὰ 3-5 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά.

Η ἀπόδοση είναι 750-800 δz. χλωρὰ μπιζέλια τὸ στρέμμα.

Σπέρνεται ἐπίσης καὶ τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο γιὰ τὰ ξηρὰ μπιζέλια.

### Ντομάτα.

Σπέρνεται σὲ τζάκι τὸ τέλος Δεκεμβρίου ἀρχὴς Ἰανουαρίου γιὰ τὰ πρώτα φυτά, ὅταν δὲ τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν 5-6 φύλλα ἀραιώνονται σὲ κασονάκια ποὺ τοποθετοῦνται σὲ ἄλλο τζάκι ποὺ νὰ ἔχῃ μέτρια θερμοκρασία ἢ σὲ θερμοκήπιο.

Ἐπίσης σπέρνεται καὶ στὸ ὕπαιθρο σὲ σπορεῖο μεσημβρινὸ καὶ προφυλαγμένο ἀπὸ τὸ βορρᾶ τὰ τέλη Μαρτίου-Ἀπρίλιο γιὰ δψιμα φυτά.

Ἀπαιτοῦνται 8-10 δράματα σπόρου γιὰ νὰ δώσουν φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα. Ο σπόρος σκεπάζεται σὲ βάθος 1 πόντο μὲ χάρτζι (κοπούχωμα).

Στὸ στρέμμα φυτεύονται 1200-1300 φυτά.

Τὸ φύτευμα στὴν δριστικὴ θέση θὰ γίνη τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο σὲ χωράφι καλοδουλεμένο, ποὺ νὰ ἔχῃ λιπανθῆ μὲ 2000 δz. κόπρου καὶ 60-80 δz. λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12, στὸ στρέμμα.

Τὸ μισὸ λίπασμα, τὸ δίνονμε μαζὶ μὲ τὴν κόπρο στὸ σκάψιμο, τὸ ἄλλο μισὸ τὸ δίνονμε στὸ σκάλισμα, ὑστερα ἀπὸ τὸ δέσιμο τῶν πρώτων καρπῶν σκορπίζοντας 10 δράματα ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω λίπασμα σὲ κάθε φίλα.

Ἐὰν στὴν ἀρχὴ ἐδόσαμε μόνον κόπρο καὶ στὴ βλάστηση καὶ καρποφόρία βλέπονται ὅτι τὰ φυτά μας δὲν είναι τόσον εὔρωστα, τότε μποροῦμε νὰ δώσουμε καὶ Νίτρο τῆς Χιλῆς ἢ λίπασμα ἐπιφανείας 9-9-0 στὸ σκάλισμα καὶ σὲ ποσότητα 10 δράματα σὲ κάθε φίλα.

Τὸ φύτευμα γίνεται σὲ γραμμές, ἀφοῦ πρῶτα σχηματίσουμε τὰ τραπέζια ποὺ θὰ πέσῃ ἡ ντομάτα γιὰ νὰ μὴ σαπίζουν, ἐπειδὴ ἐκεῖ ἐπάνω στὰ τραπέζια δὲν πηγαίνει τὸ νερὸ τοῦ ποτίσματος.

Οἱ γραμμές θὰ ἀπέχουν μεταξύ των 1,20-1,30 καὶ τὰ φυτὰ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 60-70 πόντους. Ὅταν δὲν ἔ-

χουμε ἀρκετὸ χῶρο καὶ σὲ δροσερὰ μέρη μποροῦμε νὰ φυτεύσουμε σὲ πυκνότερες γραμμὲς (70-80 πόντους) ἀλλὰ τότε θὰ στηρίζουμε τὶς ντομάτες ἐπάνω σὲ κλαδιὰ ἢ καλάμια.

Τὸ βάθος τῆς φυτεύσεως θὰ εἶναι 8-10 πόντους. Τὸ φύτευμα γίνεται συνήθως κατὰ τὶς βραδυνὲς ὥρες καὶ ποτίζουμε μὲ ποτιστῆρι.

Τὰ φυτὰ εἶναι καλὰ γιὰ μεταφύτευμα, ὅταν τὰ λυγίζουμε καὶ δὲν σπάζουν (εἶναι ὅπως λένε οἱ κηπουροὶ ψημένα).

Ἄφοῦ περάσουν λίγες ήμέρες ἀπὸ τότε ποὺ φυτεύσαμε τὴ ντομάτα (τὰ φυτὰ), δίνουμε τὸ πρῶτο σκάλισμα. "Υστερα ποτίσματα, καὶ παράχωμα, ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ὕψος 30 πόντους.

Ἄπαιτοῦνται ἄφθονα ποτίσματα καὶ ίδίως μετὰ τὴν ἔναρξη τοῦ μαζέματος τῶν πρώτων ντοματῶν. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2, 5 μῆνες ὑστερα ἀπὸ τὸ φύτευμα.

Α πόδοση 3-5 χιλ. ὁκ. κατὰ στρέμμα ἢ 30-50 όκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

### **Άρρωστειες.**

Περούσπορος. Στὰ φύλλα παρατηροῦμε κηλίδες σκούρες καὶ κατόπιν ἀποξηραίνονται, ἐπίσης οἱ καρποὶ (ντομάτες) σαπίζουν, καταπολεμεῖται μὲ βιοδιγάλλειο πολτὸ 1-2 %. Στὴ μικρὴ ἡλικία 1 % θεῖκον χαλκοῦ (γαλαζόπετρα) καὶ στὴ μεγάλη 2 %, ἢ μὲ δευτεροφριοῦχο χαλκὸ 1,5-2 %.

Στάχτια σματῶν φύλλων. Θειαφίσματα κατὰ τὶς πρωΐνες ὥρες, τέτοια θειαφίσματα δίδονται καὶ στὸ σπορεῖο προτοῦ φυτευθοῦν τὰ φυτὰ στὴν δριστικὴ θέση.

Γάγγαινα τῶν καρπῶν. Στὴν κάτω ἐπιφάνεια τῶν καρπῶν τῆς ντομάτας παρατηροῦμε μιὰ μαύρη βούλα, ποὺ καταστρέφει τὴν κάτω ἐπιφάνεια τῶν καρπῶν. Ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ συνήθως προσβάλλει τὸν καρπὸ σὲ ὑγρὰ μέρη καὶ ὅταν δὲ καρπὸς βρέχεται κατὰ τὸ πότισμα. Ἐπίσης προσβάλλει ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ καὶ τὸν καρπὸ τῆς ντομάτας. Στὴ βάσι κοντὰ στὸ χῶμα, παρατη-

ροῦμε βοῦλες μαυρουδερές καὶ μακρουλές.

Προλαβαίνουμε τὴν ἀρρώστεια μὲ δαντίσματα βοϊδιγαλλείου πολτοῦ ὡς καὶ τὸν περονόσπορο.

### Πατάτα.

Δίνει καλὰ ἀποτελέσματα, ὅταν καλλιεργεῖται σὲ ἑλαφροὺ χωράφια ἀμμοαργιλλώδη καλοδουλεμένα.

Θέλει πολὺ ἄζωτο καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται χρῆσις κόπρου καὶ χημικῶν λίπασμάτων.

Πόσοτης κόπρου 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα καὶ 60-80 δκ. χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ή 6-8-12 σὲ δυὸ δόσεις. Ἡ πρώτη στὸ σκόροπισμα τῆς κόπρου, διόπτε παραχώνεται στὸ σκάψιμο καὶ ή δευτέρα δόση στὸ σκάλισμα, σκορπίζεται δὲ τὸ λίπασμα γύρω ἀπὸ κάθε φυτὸ πατάτας σὲ ἀναλογία 10-12 δράμα.

Πολλαπλασιάζεται μὲ τοὺς κονδύλους (πατάτες). Πρέπει νὰ προτιμοῦμε τὶς πατάτες ποὺ ἔχουνε μέτριο μέγεθος δᾶν αὐγὸ κόπτας. Ἀν εἶναι πολὺ χονδρές τότε τὶς κόβουμε σὲ δυὸ τεμάχια μὲ τέτοιο τρόπῳ ὥστε τὰ μάτια τῆς κορυφῆς νὰ μοιρασθοῦν καὶ στὰ δυὸ κομμάτια. Μποροῦν νὰ κοποῦν καὶ σὲ τρία κομμάτια.

Απαιτοῦνται 80-120 δκ. σπόροι πατάτας κατὰ στρέμμα ή 8-12 δκ. γιὰ 100 τετρ. μέτρα.

Σὲ μετρίως θερμὰ μέρη μποροῦμε νὰ κάνουμε δυὸ καλλιέργειες τὸ χοόνο στὴ πρώτη τὸ φύτεμα θὰ γίνη κατὰ Ἰανουάριο-Φεβρουάριο καὶ στὴ δεύτερη κατὰ Ἰούλιο-Αὔγουστο.

Στὰ ψυχρότερα μέρη γίνεται μία καλλιέργεια τὸ χοόνο. Γιὰ τὴν καλλιέργεια αὐτὴ τὸ φύτεμα γίνεται κατὰ τὸν Μάρτιο. Εἴπαμε ὅτι γιὰ νὰ ἐπιτύχῃ η καλλιέργεια τῆς πατάτας πρέπει τὸ χωράφι νὰ καλοδουλευτῇ.

Τὸ σκάβουμε σὲ βάθος 30 πόντων καὶ σκεπάζουμε τὴν κόπρο, ποὺ θὰ εἶναι χωνεμένη, καὶ τὸ χημικὸ λίπασμα.

Τὸ φύτεμα γίνεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξὺ τῶν 40-50 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 30-40 πόντους. Ανοίγουμε γοῦβες (λάκκους) βάθους 10-15 πόντους καὶ μέσα ἐκεῖ τοποθετοῦμε τὴν πατάτα μὲ τὴν

κομμένη ἐπιφάνεια πρὸς τὰ κάτω καὶ ἔπειτα τὴν σκεπάζουμε.

Καλὸς εἶναι στὸ βάθος τῆς γούβας στὴν ἀνοιξιάτικη καλλιέργεια, νὰ βάλουμε λίγη χωνευμένη κόπρο καὶ ἐπάνω σ' αὐτὴ λίγο χῶμα καὶ ἔπειτα νὰ φυτεύσουμε τὴν πατάτα. Κατὰ τὸν τρόπο αὐτὸν ὑποβοηθοῦμε τὴν βλάστηση τῆς πατάτας.

Τὸ φύτρωμα θὰ γίνῃ 18-22 ἡμέρες ἀπὸ τῆς ἡμέρας τοῦ φυτέματος. 20-22 μέρες μετὰ τὸ φύτρωμα δίνουμε ἕνα σκάλισμα καὶ μετὰ ἓνα μῆνα περίπου παραχώνουμε γιά νὰ μὴ μένουν ἐκτεθεμένες στὸν ἥλιο οἱ πατάτες καὶ πρασινίζουν ὅπότε εἶναι ἀκατάλληλες γιὰ τροφή, καὶ γιὰ νὰ τὶς προφυλάξουμε ἀπὸ τὸν περονόσπορο.

Ἐὰν δὲ καιρὸς εἶναι ξηρὸς δίνουμε ποτίσματα.

Ἐπίσης οαντίζουμε μὲ βιοδιγάλλειο πολτὸ 1,5-2 %. Τὸ πρῶτο οαντισμα γίνεται ὅταν τὸ ὄψις τῆς πατάτας εἶναι 10 πόντους τὸ δὲ δεύτερο μετὰ 25-30 ἡμέρας.

Ἡ ωρίμανση τῶν κονδύλων (πατάτας) γίνεται μετὰ 3 περίπου μῆνες ἀπὸ τοῦ φυτέματος καὶ ἡ ἔξαγωγὴ γίνεται ὅταν τὰ στελέχη ἀποξηρανθοῦν.

Ἡ πατάτα καθαρίζεται καλῶς ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ ἀφίνεται νὰ στεγνώσῃ.

Τὴν ωρίμανση τῆς πατάτας καταλαβαίνουμε ὅταν ἡ φλούδα δὲν ξεκολλᾶ μὲ εὐκολία.

Γιὰ τὴ δεύτερη καλλιέργεια τοῦ Ἰουλίου-Αὐγούστου μεταχειριζόμεθα γιὰ σπόρο τὴν πατάτα πὸν ἐβγῆκε τὸν Ἰούνιο-Ἰούλιο. Πρέπει δημος νὰ μὴ φυτεύουμε ἀμέσως τὴν πατάτα (σπόρο) μόλις τὴν ἐβγάλαιμε ἀπὸ τὸ χωράφι, ἀλλὰ νὰ τὴν βάλλουμε σὲ ἀεριζόμενο μέρος πάχους 30-40 πόντους, ἢ σὲ μικρὸ σωρὸ καὶ νὰ τὴν σκεπάσουμε μὲ χόρτα. Καταβρέχουμε ἐλαφρὰ σχεδὸν κάθε μέρα καὶ ἀφίνουμε ἐκεῖ ἐπὶ 20-25 ἡμέρες.

Τὰ μάτια ἀρχίζουν νὰ φουσκώνουν καὶ τότε εἶναι ἔτοιμες γιὰ φύτεμα.

Ἀντὶ νὰ τὶς τοποθετοῦμε σὲ οωρὸ μποροῦμε νὰ τὶς βάλουμε δρυμίες σὲ κασονάκια ἀβαθῆ μὲ τρυπημένο πυθμένα (πάτο).

Τὰ κιβώτια αὗτὰ τοποθετοῦμε σὲ δωμάτια ἀεριζόμενα καὶ ἐπαρκῶς φωτιζόμενα.

Ἐκεῖ παραμένει ἕπτὶ 25 ἡμέρας καὶ κατόπιν τὴν φυτεύουμε.

Φυτεύουμε στὸ ὕδιο χωράφι ποὺ εἶχαμε τὴν ἀνοιξιάτικη καλλιέργεια, μὲ τὴν διαφορὰ ὅτι μεταχειριζόμενα μόνο χημικὰ λίπασματα ἢ πολὺ χωνεμένη κόπρο.

Τὸ φύτευμα γίνεται ἐπίσης σὲ γραμμὲς ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιάτικη. Καλλιεργεῖται μὲ τὰς ἴδιας ἀποστάσεις.

Τὸ χωράφι πρέπει κατὰ τὸ φύτευμα νὰ ἔχῃ σχετικὴ ὑγρασία. "Αν δὲν ἔχῃ τότε ποτίζουμε καί, ὅταν τὸ χωράφι εἴναι στὸ δόγο του, φυτεύουμε. Μετὰ τὸ φύτρωμα δίνουμε σκαλίσματα καὶ συχνὰ ποτίσματα. Τὸ χημικὸ λίπασμα τὸ δίνουμε σὲ δύο δόσεις, ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιάτικη καλλιέργεια.

Ά πόδος η 800-3000 δι. κατὰ στρέμμα ἢ 8-30 δι. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### **\*Αρρώστειες.**

Περιονόσπορος. Έπάνω στὰ φύλλα καὶ βλαστούς παρατηροῦμε βοῦλες σκούρες ποὺ τὰ ἀποξηραίνουν προσβάλλεται ἐπίσης καὶ ἡ πατάτα (κόνδυλοι) καὶ προκαλεῖται τὸ σάπισμα αὗτῆς.

Καταπολέμηση. Προλαβαίνουμε τὸν περονόσπορο μὲ δαντίσματα βιοδιγαλλείου πολτοῦ 1,5 - 2 %, θειοκοῦ χαλκοῦ ἢ δέξυχλωροιούχου χαλκοῦ 2 %.

Έχθροι. Ό κρεμμοφάγος ἢ πρασάγγουρας, εἴναι ἔντομο διαδομένο ἴδιως στοὺς παλαιοὺς λαγανούς πούς. Κατατρώγει τὶς πατάτες. Τὸν καταστρέφομε μὲ δηλητηριασμένο καλαμπόκι μὲ πρασαγγουρίνη ἢ ἀρσενικὸ νάτριο (τρόπο παρασκευῆς βλέπε φάρμακα) τὸ δηλητηριασμένο καλαμπόκι τὸ σπέρνουμε στὴν ἐποχὴ τῆς φυτεύσεως. Ο ιρεμμυδοφάγος τρώγει τὸ καλαμπόκι, ποὺ εἴναι μαλακὸ καὶ δηλητηριάζεται.

### **Παντζάρια ἢ κοκκινούλια.**

Θέλουν χωράφι ἀμμοαργιλλῶδες ἐλαφρὸ λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρο σὲ ποσότητα 2.000 δι. κατὰ στρέμμα καὶ

60-80 δκ. χημ, λίπασμα 6-8-8 ή 6-8-12 ή 20 δκ. κόπρου και 240-320 δράμια για 10 τετρ. μέτρα.

Συνορπίζουμε την κόπρο και τὸ λίπασμα και στὸ σκάψιμο ποὺ πρέπει νὰ είναι 25-30 πόντους ἀνακατεύεται ή κόπρος και τὸ λίπασμα.

Σπέρνεται τὸ Σεπτέμβριο-Δεκέμβριο και Φεβρουάριο-Μάιο. ή και κατὰ τὸ καλοκαιρὶ ἀρκεῖ νὰ ποτίζεται, συνήθως στὰ πεταχτὰ ή σὲ γραμμές, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 25-30 πόντους και ἐπάνω στὶς γραμμές σὲ ἀπόσταση 5-10 πόντους.

Ποσότης σπόρου 1,5-2 δκ. τὸ στρέμμα, ή 6-8 δράμια για 10 τετρ. μέτρα. Βάθος σπορᾶς 2-3 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτωμα βοτανίσματα, ἀραιώμα και σκαλίσματα, γιὰ τὴν καλοκαιρινὴ καλλιέργεια και ποτίσματα. Τὸ διαδοχικὸ μάζεμα ἀρχίζει 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴν σπορά.

'Α πόδοση. 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ή 20-30 δκ. κατά 10 τετρ. μέτρα.

### Πεπόνι.

Είναι εὐαίσθητο στὸ κρῦο θέλει ἐλαφρὸ χωράφι και καλοδονήμενο.

Σπέρνεται τὸν Ἀπρίλιο-Ιούλιο, ώς πρὸς τὴ λίπανση, ή ἰδίᾳ ώς τῆς ἀγγουριᾶς. Ἀπαιτοῦνται 150 δράμια σπόρου στὸ στρέμμα.

Σπέρνεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 1-1,20 μέτρο. και ἐπάνω στὶς γραμμὲς 50-60 πόντους. Ἀνοίγουμε μικρὲς τρύπες και δίχνουμε 3-4 σπόρους και τοὺς σκεπάζουμε σὲ βάθος 2-2,5 πόντους. Κατὰ τὴ σπορὰ τὸ χῶμα νὰ ἔχῃ σχετικὴ ὑγρασία (ὅργο).

Μετὰ τὸ φύτωμα δίνουμε σκαλίσματα· ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ἀποκτήσει 5-6 φύλλα μποροῦμε νὰ κορφολογήσουμε ἀφίνοντας 2 φύλλα γιὰ νὰ ἀποκτήσουμε διακλαδώσεις, ποὺ θὰ φέρουν τοὺς καρπούς. Δίνουμε και παράχωμα ὅταν τὰ φυτὰ λάβουν ἀνάπτυξη 30-40 πόντους.

Δίνουμε μέτρια ποτίσματα και τὰ ἀραιώνουμε ὅταν ἀρχίζῃ ή ὁρίμανση.

Γίνεται καὶ ξερικὴ καλλιέργεια, ποὺ δίνει γλυκυτέρους καρπούς.

Πρὸς τοῦτο πρέπει τὸ χωράφι νὰ καλοδουλευτῇ καὶ ἀνοίγουμε τῷ περιπέτερης πλάτους 50 πόντους καὶ βάθους ἐπίσης 50 καὶ γεμίζουμε μὲ χωνεμένη κόπρο ἀνακατεμένη μὲ χῶμα καὶ σπέρνουμε σὲ βάθος 2-2,5 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτωμα συχνὰ σκαλίσματα.

Α πόδος η 1.500-3.000 δκ. τὸ στρέμμα.

Ἄρρωστειες. Ως τῆς ἀγγουριᾶς.

### Πιπεριά.

Σπέρνεται κατὰ Ἰανουάριο σὲ τζάκια, ἀραιώνεται σὲ κασονάκια ἢ τζάκια ἐὰν εἶναι πολὺ πυκνή ἀπαιτοῦνται 12-15 δράμια σπόρου γιὰ τὸ φύτευμα ἐνὸς στρέμματος.

Μεταφυτεύεται στὴν δριστικὴ θέση τὸν Ἀπρίλιο—Μάϊο, σὲ χωράφι καλοδουλευμένο καὶ λιπασμένο, ὅπως καὶ γιὰ τὴν μελιτζάνα σὲ γραμμὲς ποὺ νὰ ἀπέχουν 40-50 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ 40 πόντους ἀπόσταση.

Δίνουμε σκαλίσματα καὶ ποτίσματα.

Γιὰ οἰκιακὴ χρῆσι καλλιεργοῦνται οἱ γλυκειὲς πιπεριὲς καὶ ὀλιγώτερο ἔκεινες ποὺ καίνε.

Α πόδος η 1.500-2.000 δκ. στὸ στρέμμα ἢ 15-20 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Πράσο.

Σπέρνεται τὴν ἀνοιξη Μάρτιο—Ἀπρίλιο σὲ σπορεῖο.

Ποσότης σπόρου 300-400 δράμια γιὰ φύτευμα ἐνὸς στρέμματος.

Μεταφυτεύεται τὸν Ἰούλιο—Αὔγουστο σὲ καλοδουλευμένο χωράφι καὶ λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρο 2.000 δκ. καὶ λίπασμα 6-8-6 ἢ 6-8-12, 60-80 δκ. Ἡ κόπρος καὶ τὰ λιπάσματα παραχώνονται στὸ σκάψιμο τοῦ χωραφιοῦ.

Φυτεύεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 25-30 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 10-15 πόντων, βάθος δὲ 2 πόντους.

Πρὸς τὸ φυτέματος κόβουμε μερικὰ φύλλα ώς καὶ ὁίζες τὸ μικροῦ πράσου (φιντανιοῦ).

Δίνουμε σκαλίσματα και ἄφθονα ποτίσματα.

Α πόδος η 4-6 χιλ. δκ. κατά στρέμμα.

Αρρώστεις. Ως τοῦ κρεμμυδιοῦ.

### Ραδίκια.

Σπέρνονται κατά μῆνα Σεπτέμβριο και διαδοχικῶς μέχρι Μαΐου ἡ και δλο τὸ χρόνο, στὰ πεταχτά. Απαιτεῖται 1-1,5 δκ. σπόρου γιὰ ἔνα στρέμμα ἡ 4-6 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Θέλει ἄφθονο λίπασμα, κόπρο, 3.000 δκ. στὸ στρέμμα και χημ. λίπασμα 6-8-8 ή 6-8-12 και σὲ ποσότητα 60-80 δκ. τὸ στρέμμα, ἡ 240-320 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Κατὰ τὸ σκάψιμο σκορπίζεται ἡ κόπρος και τὸ λίπασμα και παραχώνονται ἔπειτα γίνεται ἡ σπορὰ και σκεπάζουμε τὸ σπόρο σὲ βάθος 1 πόντο μὲ τὸ ὁρεστέλλο. Μετὰ τὴ σπορά, ἀν ὁ καιρὸς εἶναι ξηρός, ποτίζουμε γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ φύτρωμα. Οταν ὁ σπόρος ἀρχίζῃ νὰ φυτρώνῃ και στὸν κῆπο ὑπάρχουν γυμνοσάλιαγγοι, γιὰ νὰ προφυλάξουμε τὰ δαδίκια ἀπὸ αὐτούς, ποὺ τὰ καταστρέφουν, σκορπίζουμε σκόνη ἀσβέστου και οἱ γυμνοσάλιαγγοι καίονται. Όταν ὁ καιρὸς εἶναι βροχερὸς πρέπει νὰ ἐπαναλάβουμε τὸ σκόρπισμα. Δίνουμε βοτανίσματα, ἀραίωμα και οκάλισμα.

Ποτίσματα κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνες. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορὰ και διαδοχικῶς. Απόδοση 2,5-4 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα.

### Ραπανάκια.

Αναπτύσσονται γρήγορα. Σπέρνονται κατὰ Σεπτέμβριο — Οκτώβριο και Φεβρουάριο — Μάρτιο ἡ και δλο τὸ χρόνο. Σπέρνεται ἡ μόνο του ἡ ἀνάμεικτο μὲ καρόττο. Απαιτεῖται 1-1,5 δκ. σπόρου κατὰ στρέμμα ἡ 4-6 δράμια κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

Μετὰ τὸ φύτρωμα γίνεται ἀραίωμα, ἀν ἔχῃ φυτρώσει πυκνά. Βοτανίσματα και κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνες ποτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1 μῆνα μετὰ τὴ σπορὰ και διαδοχικῶς ἐπί τινας ἡμέρας, γιατὶ οἱ δίζες κουφιάζουν.

### Ρόκα.

Καλλιεργεῖται ώς σαλάτα, ἔχει γεῦσι πικερίζουσα, καυστική. Σπέρνεται συνήθως στὰ τοιχώματα τῆς πρασιᾶς μέσα στὶς δποῖες ἔχουν σπαρεῖ ἀλλα λαχανικά ώς π. χ: σπανάκια, τὸν μῆνα Σεπτέμβριο-Οκτώβριο. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1,5-2 μῆνες μετὰ ἀπὸ τὴν σπορά.

### Σινάπι.

Σπέρνεται τὸ φθινόπωρο-χειμῶνα, μέχρι ἀρχῶν τῆς ἀνοίξεως, ἀναπτύσσεται γρήγορα.

Απαιτοῦνται 300-400 δράμα σπόρου στὸ στρέμμα ἢ 2-3 δράμα στὰ 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνεται στὰ πεταχτὰ μαζὶ μὲ ἀλλα λαχανικά, ώς λ. χ. παντζάρια.

### Σπανάκι.

Λαχανικὸ ποὺ ἀντέχει στὸ κρῦο καὶ θέλει δροσιὰ, γιὰ νὰ ἀναπτυχθῇ. Σπέρνεται ἀπὸ τὸν Αὔγουστο μέχρι τὸ Μάρτιο στὰ πεταχτά, ἢ σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ τῶν 40-50 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 5-10 πόντους. Απαιτοῦνται 2,5-3 δκ. σπόρου στὸ στρέμμα ἢ 8-12 δράμα στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Εὑδοκιμεῖ σὲ πλούσια χωράφια λιπασμένα μὲ κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 δπως καὶ τὸ παντζάρι. Μποροῦμε νὰ δίνουμε καὶ νίτρο τῆς Χιλῆς σὲ ποσότητα 20-25 δκ. στὸ στρέμμα ἢ 80-100 δράμα στὰ 10 τετρ. μέτρα. Τὸ νίτρο σκορπίζεται μὲ βροχερὸ καιρό. Αν δὲν βρέξῃ πρέπει νὰ δοθῇ πότισμα. Μποροῦμε νὰ τὸ δόσουμε καὶ διαλυμένο, ἵτοι διαλύουμε τὸ Νίτρο στὸ νερὸ καὶ ποτίζουμε μὲ τὴ διάλυση αὐτῆ. Μετὰ τὸ φύτρωμα δίνουμε βοτανίσματα καὶ σκάλισμα.

Συόρπιζουμε σκόνη ἀσβέστη γιὰ τοὺς γυμνοσάλιαγκους, δπως καὶ γιὰ τὸ παντζάρι. Μάζεμα 1,5-2 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς.

Α πόδοση 2-3 χμ. δκ. στὸ στρέμμα ἢ 20-30 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Σέλινο.

Είναι άπαιτητικό, θέλει χωράφι καλοδουλεμένο καὶ λιπασμένο μὲ κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα δπως καὶ τὸ πράσο.

Σπέρνεται εἴτε ἐπὶ τόπου στὰ τοιχώματα τῶν πρασιῶν εἴτε σὲ σπορεῖο τὸ Μάρτιο-Μάϊο ποσὸν δὲ σπόρου 15-20 δράμια γιὰ νὰ δώσουν φυτὰ ποὺ θὰ ἐπαρχέσουν γιὰ φύτεμα ἐνὸς στρέμματος. Μεταφυτεύονται τὸν Ἰούλιο-Αὔγουστο σὲ γραμμὲς, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 50-60 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 15-20 πόντους καὶ σὲ βάθος 1-2 πόντους. Μετὰ τὸ φύτεμα πότισμα. Σκαλομάτα καὶ ἄφθονα ποτίσματα τὸ καλοκαίρι. Μάζεμα 6-7 μῆνες ἐπὸ τὴ σπορά.

Α πόδος η 3-4 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἡ 30-40 δκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Σέσκουλο.

Καλλιεργεῖται δπως καὶ τὸ παντζάρι.

### Σκόρδα.

Πολλαπλασιάζονται μὲ τὰ βιολβάρια (κεφαλίδες). Φυτεύονται τὸν Ὀκτώβριο ἡ καὶ τὸ Μάρτιο ἐπάνω σὲ μικρὰ σαμάρια (τοιχώματα), γιὰ νὰ ἀποφύγουμε τὸ σάπισμα. Οἱ γραμμὲς ἀπέχουν ἀναμεταξύ τους 15-20 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 10-15 πόντους.

Απαιτοῦνται 40-50 δκ. κατὰ στρέμμα. Μετὰ τὸ φύτωμα δίνουμε σκαλίσματα. Ως πρὸς τὴ λίπανση δμοία τοῦ κρεμμυδιοῦ.

Α πόδος η 500-800 δκ. ἡ 20.000-25.000 σκόρδα (κεφάλια) ἡ 200-250 σκόρδα στὰ 10 τετρ. μέτρα.

### Σπαράγγι.

Καλλιεργεῖται σὲ μεγάλους σχετικῶς λαχανόκηπους ἐπαγγελματῶν ἡ ἔρασιτεχνῶν. Είναι πολυετὲς φυτὸ καὶ ἡ καλλιέργειά του διαρκεῖ 10-12 χρόνια. Εύδοκιμεῖ σὲ χωράφια ἐλαφρὰ ἀμμοαργιλλώδη. Θέλει πολὺ ἀζωτό, γι' αὐτὸ, προτοῦ φυτευθῆ τὸ χωράφι πρέπει νὰ λιπανθῇ μὲ κόπρο 4.000 δκ τὸ στρέμμα. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο,

ποὺ σπέρνεται τὸν Μάρτιο-Απρίλιο στὸ σπορεῖο, στὰ πεταχτά. Οἱ σπόροι καλύπτονται μὲ χῶμα ἀνακατωμένο μὲ κοπρόχωμα σὲ βάθος 1-2 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτρωμα σκαλίζονται καὶ ἀραιώνονται τὰ φυτά, ὥστε νὰ ἀπέχουν μεταξύ τῶν 8-10 πόντους. Ποσὸν σπόρου 80-100 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ γιὰ ἕνα στρέμμα. Τὸ καλοκαίρι δίνονται συχνὰ ποτίσματα. Τὸν Ὁκτώβριο τὰ βλαστάρια ἔχουν γίνει 50-60 πόντους. Τὰ ἀποκόπτονται κοντὰ στὸ χῶμα καὶ τὰ φυτὰ παραμένουν στὸ σπορεῖο δῆλο τὸν χειμῶνα.

Μετὰ ἕνα χρόνο ἀπὸ τὴν σπορά, τὰ φυτὰ εἶναι κατάλληλα γιὰ μεταφύτεμα στὴν δριστικὴ θέση. Κατάλληλα γιὰ μεταφύτεμα φυτὰ εἶναι ἐκεῖνα, ποὺ ἔχουν κοντὲς δὲ 1-2 καὶ 4-5 μάτια χονδρὰ (εὔρωστα).

Τὸν Ὁκτώβριο σκάβονται τὸ χωράφι σὲ βάθος 30 πόντων καὶ προσθέτονται τὴν κόπρο, 4.000 δκ. στὸ στρέμμα. Τὸ Μάρτιο ἀνοίγονται χαντάκια πλάτους 40 πόντους καὶ βάθους 20 πόντους. Θὰ ἀπέχουν μεταξύ τῶν 0,80-1 μέτρον. Στὸ πλάτος τῶν 80 πόντων ρίχνονται τὰ χῶματα τῶν αὐλακιῶν καὶ ἔτσι σχηματίζονται σαμάρια. "Επειτα στὸ βάθος τῶν αὐλακιῶν καὶ σὲ ἀπόστασι 40-50 πόντους φυτεύονται ἀπὸ μιὰ ρίζα σπαραγγιοῦ καὶ σκεπάζονται μὲ χῶμα πάχους 4-5 πόντους καὶ σημαδεύονται μὲ ἔυλαράκια (πασσάλους) τὴν θέση τῶν φυτῶν. "Οταν βλαστήσουν τὰ φυτά, τότε χώνεται λίγο-λίγο τὸ χαντάκι καὶ ἐφ' ὅσον μεγαλώνουν ἔξαπολουνθοῦνται τὸ παράχωμα σὲ τρόπο ὥστε νὰ σχηματισθοῦν είδος σαμάρια ἐπὶ τῆς γραμμῆς ποὺ εἶναι φυτεμένα τὰ φυτὰ καὶ αὐλάκι στὴ γραμμή, ποὺ δὲν ἔχει φυτά. Τὸ αὐλάκι αὐτὸ θὰ χρησιμεύσῃ, γιὰ τὸ πότισμα τοῦ καλοκαιριοῦ. Τὸν Ὁκτώβριο-Νοέμβριο τοῦ πρώτου ἔτους τοῦ φυτέματος κόβονται τὰ ἔηρα βλαστάρια καὶ ισοπεδώνονται τὰ σαμάρια.

Τὴν ἄνοιξι (Μάρτιο) τοῦ δεύτερου χρόνου σχηματίζονται τὰ σαμάρια ἐπάνω στὶς φυτεμένες γραμμές, καὶ αὐλάκια στὶς ἄλλες ποὺ δὲν ἔχουν.

Τὰ σαμάρια αὐτὰ γίνονται γιὰ νὰ παραχωθοῦν τὰ σπαραγγια καὶ σχηματισθοῦν ἐντὸς οἱ τρυφεροὶ βλαστοί.

Μόλις ἀρχίζουν καὶ ἀναφαίνονται οἱ τρυφερὲς κορυφὲς τῶν βλαστῶν ποὺ εἶναι πρασινωπὲς τότε πρέπει νὰ μαζεύονται οἱ βλαστοὶ μὲ ἔνα αὐλακωτὸ μαχαίρι ἢ μὲ κοινὸ τοιοῦτο, βαθειὰ κοντὰ στὴ δίζα.

Τὸ δεύτερο χρόνο τοῦ φυτέματος θὰ κόψουμε λίγα τρυφερὰ βλαστάρια, τὸν τρίτο περισσότερα.

Τὸ μάζεμα γίνεται διαδοχικῶς καὶ διαρκεῖ 2 μῆνες περίπου. Ἀπὸ τὸν τρίτο χρόνο στὶς ἀρχὲς τῆς ἀνοιξης ποὺ θὰ γίνεται τὸ σκάψιμο καὶ ὁ σχηματισμὸς τῶν σαμαριῶν θὰ λιπαίνουμε μὲ 1000 δκ. κόπρου καὶ 60-80 δκ. χῆμ. λίπασμα 6-8-12 κάθε χρόνο γιὰ νὰ ἔχουμε πλουσία ἀπόδοση. Δίνουμε καὶ ἀρχετὰ ποτίσματα τὴν ἐποχὴ τοῦ μαζέματος γιὰ νὰ ἔχουμε τρυφεροὺς βλαστούς.

Απόδοση 700-1000 μάτσα κατὰ στρέμμα ἀπὸ τὸ τρίτο έτος τοῦ φυτέματος.

### Φασόλια.

Εἶναι φυτὸ εὐαίσθητο στὸ κρῦο καὶ γι' αὐτὸ καλλιεργεῖται μετὰ τὴν πάροδο τῶν ἀνοιξιάτικων παγετῶν. Καλλιεργοῦνται τὰ χαμηλά, τοῦ κλαριοῦ καὶ τὰ ἀμπελοφάσουλα. Εὐδοκιμεῖ στὰ ἐλαφρὰ χωράφια, ποὺ νὰ ἔχουν λιπανθῆ μὲ πολὺ χωνεμένη κόπρο, 1000-1500 δκ. κατὰ στρέμμα καὶ μὲ χημικὸ λίπασμα 0-14-17 καὶ σὲ ποσότητα 40-60 δκ. ἢ 10-15 δκ. κόπρου καὶ 160-240 δράμια λίπασμα στὰ 10 τετρ. μέτρα. Κατὰ τὸ σκάψιμο τοῦ χωραφιοῦ σκορπίζεται τὸ λίπασμα καὶ παραχώνεται.

Σπέρονται τὸ Μάρτιο-Ἀπόλλιο καὶ Ἱούλιο-Αὔγουστο σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ τους 40-50 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 20 πόντους. Οἱ ἀποστάσεις αὐτὲς εἶναι γιὰ τὰ χαμηλὰ φασόλια. Γιὰ τὰ φασόλια τοῦ κλαριοῦ οἱ γραμμὲς θὰ ἀπέχουν μεταξύ των 70-80 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 40 πόντους.

Προκειμένου νὰ σπείρουμε ἀνοίγουμε τρῦπες στὶς γραμμὲς βάθους 5-6 πόντους δίχρονοι με 3-4 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε μὲ χῶμα ἀνακατεμένο μὲ παλαιὰ κόπρο (κοπρόχωμα).

Ποσὸν σπόρου 8-10 δκ. γιὰ τὰ χαμηλὰ ἢ 30-40 δράμια

γιὰ 10 τετρ. μέτρα καὶ 4-5 δκ. γιὰ τὰ τοῦ κλαριοῦ ἢ 15-20 δράμα γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

Τὸ φύτρωμα θὰ γίνη σὲ 5-8 ἡμέρες καὶ, ἀν βρέξουμε (μουσκέψουμε) τὸν σπόρο ἐπὶ 24 ὥρες, τὸ φύτρωμα θὰ γίνη σὲ 3-4 ἡμέρες. Βάθος σπορᾶς 5-8 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτρωμα δίνουμε τὸ πρῶτο σκάλισμα τὸ δεύτερο μετὰ 15 ἡμέρες περίπου, καὶ τὸ τρίτο πρὸ τῆς ἀνθήσεως δύπτε παραχώνουμε τὰ φυτά. Δίνουμε λίγα ποτίσματα πρὸ τῆς ἀνθήσεως καὶ μετὰ τὸ δέσιμο τοῦ καρποῦ τὰ αὐξάνουμε,

Τὸ μάζεμα γίνεται μετὰ 1,5-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορὰ καὶ διαδοχικῶς.

Απόδοση 1500-2000 δκ. χλωρ. ἢ 15-20 δκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα. Στὰ θερμὰ μέρη συνήθως ἡ καλλιέργεια τοῦ 'Απριλίου προσβάλλεται ἀπὸ μελίγκρα, πού, ἀν δὲν καταπολεμηθῇ ἔγκαιρως, ἐλαττώνει τὴν παραγωγή. Πολλοὶ παραγωγοὶ πέριξ τῶν 'Αθηνῶν προτιμοῦν τὴν καλλιέργεια τοῦ 'Ιουλίου-Άυγούστου δύπτε δὲν ὑπάρχει προσβολὴ μελίγκρας. Τὸ μάζεμα θὰ γίνῃ τὸ Σεπτέμβριο-Οκτώβριο.

### Αρρώστειες.

Α ν θ ρ α ξ. Η αρατηροῦμε ἐπάνω στὰ φύλλα τῶν φασολιῶν βούλες βαθειές σταχτούρκινες. Κ α τ α π ο λ ἐ μ η σ η. Ραντίσματα μὲ βορδιγάλλειο πολτὸ 1-2 %.

Αφίδες (μελίγκρα). Ραντίσματα μὲ ὑγρὰ μελιγκοίνη ἢ νικοτίνη ἢ σκονίσματα μὲ μελιγκοίνη. (Τρόπο παρασκευῆς τῶν φαρμάκων βλέπε Φάρμακα κλπ.).

### Φράσειλα.

Είναι μᾶλλον φροῦτο παρὰ λαχανικό. Καλλιεργεῖται σὲ μεγάλους λαχανοκήπους ἐρασιτεχνῶν ἢ ἐπαγγελματιῶν. Είναι πολυετὲς φυτό καὶ ἡ καλλιέργειά του διαρκεῖ 5-8 χρόνια ἢ καὶ περισσότερα. Θέλει χωράφια ἀμμοαργιλλώδη καὶ καλῶς λιπασμένα γιὰ νὰ εündοκιμήσῃ. Πολλαπλασιάζεται μὲ φυτά, ποὺ προέρχονται ἀπὸ βλαστάρια, ποὺ ἔρπουν (ἀκουμποῦν) στὸ χῶμα καὶ ποὺ ἀπὸ τοὺς κόμβους των σχηματίζονται δίζες.

Γιὰ νὰ ἔχουμε καλὰ φυτὰ γιὰ φύτεμα, σὲ βραγιές ποὺ

ενδίσκονται φυτά 2 έτῶν ἀφαιροῦμε τὰ ἄνθη τὴν ἄνοιξη, καὶ ἀφίνουμε νὰ ἀναπτυχθοῦν οἱ ἔρποντες βλαστοὶ σὲ καθαρὸ χῶμα, ποὺ νὰ μὴν ἔχῃ ἀγρια χόρτα (ζιζάνια). Ἀπὸ τοὺς κόμβους τῶν βλαστῶν αὐτῶν, ἀναπτύσσονται δίζες καὶ ἔτσι ἔχουμε νέα φυτά. Τὰ νέα αὐτὰ φυτὰ φυτεύουμε τὸν Σεπτέμβριο σὲ πρασιές καὶ σὲ ἀποστάσεις 12-15 πόντους καθ' ὅλες τὶς διευθύνσεις, ποτίζουμε ταχτικὰ καὶ τὸν Ὁκτώβριο—Νοέμβριο ἥ Φεβρουάριο—Μάρτιο μεταφυτεύουμε στὴν δριστικὴ θέση μὲ λίγο χῶμα γύρω ἀπὸ τὶς δίζες των ἥ χρησιμοποιοῦμε τὰ παραχθέντα ὡς ἀνωτέρῳ φυτά διὰ τῆς ἀναπτύξεως δίζῶν ἀπὸ τοὺς κόμπους τῶν νεαρῶν βλαστῶν ἀπ' εὐθείας στὴν δριστικὴ θέση προσέχοντας νὰ μὴ χωθῇ ἥ καρδιὰ τοῦ φυτοῦ.

Μετὰ τὸ σκάψιμο καὶ τὴν λίπανση τοῦ ἐδάφους οχηματίζουμε μικρὰ τριβάδια, τὰ ὁποῖα χωρίζονται μεταξύ των μὲ αὐλάκι πλάτους 40-50 πόντους.

Στὰ πλάγια τοῦ τριβαδίου φυτεύουμε τὰ φυτὰ καὶ σὲ ἀπόσταση 30 πόντους τὸ ἔνα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Δίνουμε πότισμα μετὰ τὸ φύτεμα μὲ ποτιστῆρι.

Σκαλίσματα γιὰ νὰ διατηροῦμε τὸ χῶμα καθαρό. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει κατὰ τὰ τέλη Ἀπριλίου ἀρχὰς Μαΐου καὶ γίνεται διαδοχικῶς τὴν ἄνοιξη καὶ καλοκαίρι. Δίνουμε ἀρκετὰ ποιίσματα.

Μετὰ τὸ μάζεμα τῶν καρπῶν, ἀφαιροῦμε τοὺς ἔρποντας βλαστοὺς ὡς καὶ τοὺς ἀνθοφορήσαντας καὶ τὸν Ὁκτώβριο—Νοέμβριο λιπαίνουμε μὲ κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα.

Σὲ δροσερὰ μέρη, ποὺ τὸ χῶμα εἶναι σχετικῶς ὑγρός, γιὰ νὰ μὴν ἀκονυμποῦν οἱ καρποὶ καὶ σαπίζουν, στὶς ἀρχές τῆς ἄνοιξης μετὰ τὸ δέσιμο αὐτῶν (τῶν καρπῶν) τοποθετοῦμε ἐπάνω στὸ χῶμα στελέχη ἀπὸ σιτηρὰ καὶ ἐπάνω σ' αὐτὰ ἀκονυμποῦν οἱ καρποὶ (φράσουλες) καὶ δὲν σαπίζουν. Τὰ στελέχη αὐτὰ τὸ Σεπτέμβριο μῆνα τὰ ἀφαιροῦμε.

Ἡ ἀπόδοση εἶναι 800-1000 ὄκ. φράσουλες στὸ στρέμμα. Μετὰ τὸ τρίτο-τέταρτο ἔτος ἥ ἀπόδοση ἐλαττώνεται καὶ πρέπει νὰ τὶς ἀντικαθιστοῦμε.

**Ἀρρώστειες καὶ ἔχθροι τῆς φράσουλας.**

Ο ἀνθρώπος. Στὰ φύλλα παρατηροῦμε βοῦλες (κη-

M

λίδες) καστανές μαυριδερές.

Ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ ἐμποδίζει τὴν ἀνάπτυξη τῶν φυτῶν.

Καταπολέμηση. Ἐνωρίς τὴν ἀνοιξη προληπτικὰ ὁαντίσματα μὲ βιοδιγάλειο πολτὸ 1-1,5% θειϊκὸ χαλκὸ ἢ δεξυχλωριοῦχό, χαλκὸ 1,5-2%. Τὸ φθινόπωρο μάζεμα τῶν ἀρρωστημένων φύλλων καὶ κάψιμο αὐτῶν.

Ωτίδιο (μετάστραφα, στάχτιασμα). Στὰ φύλλα παρατηροῦμε ἔνα ἀπάνθισμα σταχτί.

Καταπολέμηση. Θειαφίσματα πρὸ τῆς ὀριμάνσεως τῶν καρπῶν.

Βλανίοντος. Εἶναι ἔνα μυριάποδο πολὺ λεπτὸ πὸν μπαίνει μέσα στοὺς ὀρίμους καρπούς (φράουλες)

Καταπολέμηση. Μάζεμα τῶν προσβεβλημένων καρπῶν καὶ ζεμάτισμα μέσα σὲ ζεστὸ νερό, γιὰ νὰ θανατωθοῦν τὰ μυριάποδα. Ἐπίσης τοποθετοῦμε κομμάτια πατάτες, ἵκει πηγαίνουν οἱ βλανίουλοι καὶ κατόπιν τοὺς καταστρέφουμε.

Αφίδες (μελίγκρα), κρεμυδοφάγοι. Καταπολέμηση ὡς καὶ εἰς τὰ ἄλλα λαχανικά.

# ΠΙΝΑΞ

Δεικνύων τὸ ποσὸν σπόδου ἢ φυτῶν καὶ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τεργανωνικὰ  
μέρη, τὸ βάθος σπορᾶς καὶ τὴν διπόστασιν σπορᾶς ἢ φυτεύσεως  
καὶ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τεργανωνικὰ μέρη.

Αρ. Αρ. Αρ.	Είδος Λαχανικῶν	Ποσὸν κατὰ 1000 τετρ.μέτρ.ἢ 1 στρέμ.		Ποσὸν κατὰ 10 τετρ. μέρη		Βάθος σπορᾶς ἢ σπόδου σὲ δράμα	Φυτῶν φυτῶν σὲ δράμα	Φυτῶν φυτεύσε- ως	Απόστασις σκο- ρᾶς ἢ φυτεύσεως		Παραγή- σεις
		Σπόδου σὲ δράμ.	Φυτῶν καὶ δράμ.	Σπόδου σὲ δράμα	Φυτῶν				Τέλον μέδων ξενιώ των	Τέλον γραμ- μέτρων στίς γραμματ.	
1	Αγκινάρα	—	1000	—	10	8-10 π.	1 μέτρο	1 μέτρο	—	—	—
2	Αγγονιὰ	100 δρμ.	—	1 δρμ.	—	2-3 π.	1-1,20	30-40 π.	—	—	—
3	Αντίδι	250-300	—	2,5-3 δρ.	—	1-2 π.	30 πόντ.	20 πόντ.	στὰ πεταχτά	—	—
4	Γλυκοπατάτα	—	3000	—	30	8-10 π.	90 π.-1 μ.	35-40 π.	—	—	—
5	Κολοκυνθὰ	100 δρμ.	—	2-3 δρμ.	—	3-4 π.	1-1,20 μ.	30-40 π.	—	—	—
6	Καλαμπόνι	3-4 δρ.	—	12-15 δ.	—	2-3 π.	—	50-60 π.	—	—	—
7	Καρότο	200-300	—	2-3 δρμ.	—	1-2 π.	25-30 π.	5-10 π.	στὰ πεταχτά	—	—
8	Καρπούζι	150 δρμ.	—	1,5 δρμ.	—	2-3 π.	1-1,20 μ.	50-60 π.	—	—	—
9	Κουνιὰ κλωρὰ	5-6 δκ.	—	20-24 δ.	—	6-7 π.	60-70 π.	40-50 π.	—	—	—
10	Κολοκάσι	80-120 δ.	—	320-380	—	8-10 π.	80-90 π.	40-50 π.	—	—	—
11	Κρεμμύδια	30-40 δ.	—	120-160	—	3-4 π.	15-20 π.	8-10 π.	—	—	—

12 Κουνουπίδι	250- 300	3-4000	2-3 δq.	30-40	1-2 πόντ. 60-70 π. 40 πόντ.
13 Λάγανο	—	—	—	—	στὰ πεταχή
14 Ματθανὸς	150- 200	—	1,5-2 δq.	—	—
15 Μαρούλια	150- 200	7-8000	1,5-2 δq.	70-80	1-1½ π. 30-35 π.
16 Μελιτέα	10 δοάμ.	1200-1300	—	12-13	1-1½ π. 70-80 π.
17 Μπάμια	2 δκάδες	—	8-10 δq.	—	3-5 πόν. 50-80 π. 40-50 π.
18 Μπιζέλια	8-12 δκ.	—	32-40 δ.	—	3-4 πόν. 60-70 π. 15-20 π.
19 Ντομάτα	3-10 δq.	(200-1300)	—	12-13	1-1½ π. 1,20-1,30 60-70 π.
20 Πατάτα	80 120δ.	—	8-12 δq.	—	10-15 π. 40-50 π. 30-40 π.
21 Πανζάρια	1,5-2 δ.	—	6-8 δq.	—	2-3 πόν. 25-30 π. 5-10 π. στὰ πεταχή
22 Πεπόνι	150 δομ.	—	1,5 δq.	—	2-2½ π. 1-1,20 50-60 π.
23 Πιπερά	12-15δq.	—	1,5 δq.	—	1,5-2 π. 40-50 π. 40 πόντ.
24 Πρόσο	300- 400	—	3-4 δq.	—	1,5-2 π. 25-30 π. 10-15 π.
25 Ρατανάξια	1-1½ δκ.	—	4-6 δq.	—	—
26 Σινάπι	300- 400	—	2-3 δq.	—	—
27 Σπανάκι	2 ½-3 δ.	—	8-10 δq.	—	—
28 Σέλινο	15-20δq.	—	—	—	—
29 Σνόρδα	40-50δκ.	—	—	—	—
30 Σπαράγγι	80-100δ.	2-200	—	160- 200	1½-2 π. 50-60 π. 12-15 π.
31 Φασόλ. χαυηλά	8-10 δκ.	—	—	—	2-4 πόν. 15-20 π. 10-15 π.
32 Φασόλ. κλαριοῦ	4-5 δκ.	—	30-40δq.	220	20 π.(φ.) 80π.-1 μ. 40-50 π.
			15-20δq.	—	3-5 πόν. 40-50 π. 20 πόν.
				—	3-5 πόν. 70-80 π. 40 πόν.

# ΠΙΝΑΞ

Λειτουργών τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον ὠριμάνσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς ἥ  
φυτεύσεως καὶ τὴν ἀπόδοσην ἐκάστου λαχανικοῦ.

Αριθ. αριθ.	ΕΙδος Λαχανικῶν	Χρόνος ὠριμάνσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν σπορᾶς ἥ φυτεύσεως	Απόδοσις κατὰ στόρμα (1000) τεραγ. μέτρα	Απόδοσις κατὰ 10 τεραγ. μέτρα	Παραγοή- σεις
1	Ἄγριαρα	10-12 μῆνες	10-15 χλ. κεφ.	100-150 κεφ.	
2	Ἄγγονιά	2 μῆνες	6-7 χλ. ἀγ.	60-70 ἀγγούσ.	
3	Ἄντιδι	2-3 μῆνες	2-3 χλ. δκ.	20-30 δκ.	
4	Γλυκοπατάτα	4-5 μῆνες	2-4 χλ. δκ.	20-40 δκ.	
5	Κολοκοθία	1,5-2 μῆνες	3-4 χλ. δκ.	30-40 δκ.	
6	Καλαμπόκι	3-3,5 μῆνες			
7	Καρόττο	3-4 μῆνες	2-4 χλ. δκ.	20-40 δκ.	
8	Καρποῦζι	3-3,5 μῆνες	2-5 χλ. δκ.	20-50 δκ.	
9	Κουκιά Κλωδά	3-4 μῆνες	2-3 χλ. δκ.	20-30 δκ.	
10	Κούκασι	6-8 μῆνες	2-5 χλ. δκ.	20-50 δκ.	
11	Κρεμμύδια	3-4 μῆνες	2-3 χλ. δκ. ἥ 6000 μέτρα	10-30 δκ.	
12	Κονιούπιδι	5-6 μῆνες	2-3 χλ. δκ.	20-30 δκ.	
13	Λάζανο	4-5 μῆνες	4-5 χλ. δκ.	40-50 δκ.	

14	Μαϊδανός	Σχεδόν δλο τόχρο 0	7-8 χλ. μαρ.	70-80 μαρούλια
15	Μαρούλια	2-3 μήνες	15-25 χλ.. μελτ.	150-200 μελτ.
16	Μελιτάνα	2-3 μήνες από της φυτεύσεως	2-3 χλ. δκ.	20-30 δκ.
17	Μπάμια	2,5-3 μήνες	3-5 μήνες	7,5-8 δκ.
18	Μπιζέλια	2,5-3 μήνες	750-800 δκ.	30-50 δκ.
19	Ντομάτα	2,5-3 μήνες από της φυτεύσεως	3-5 χλ. δκ.	8-30 δκ.
20	Πατάτα	4-5 μήνες	800-3 χλ.. δκ.	20-30 δκ.
21	Παντζάνια	2-3 μήνες	2-3 χλ. δκ.	15-30 δκ.
22	Πεπόνι	3-4 μήνες	1500-3 χλ.. δκ.	15-20 δκ.
23	Πιπεριά	3-4 μήνες	1500-2 χλ.. δκ.	40-60 δκ.
24	Πράσο	5-6 μήνες	4-6 χλ.. δκ.	20-40 δκ.
25	Ραδίκια	2-3 μήνες	2-4 χλ.. δκ.	8-30 δκ.
26	Ραπανάκια	1-1,5 μήνες	1-1,5 μήνες	20-25 δκ.
27	Ρόκα	1-1,5 μήνες	2-2,5 χλ.. δκ.	20-30 δκ.
28	Σιγάπι	1,5-2 μήνες	2-3 χλ.. δκ.	30-40 δκ.
29	Σπανάκι	6-7 μ. από τη σπερδ	3-4 χλ.. δκ.	200-250 σκόρδα
30	Σέλινο	5-6 μήνες	500-800 δκ. ή κατά τὸ τρίτο έτος	20-25000 κεφ.
31	Σκόρδα			700-1000 μάτσα 7-10 μάτσα
32	Σπαράγγι			1500-2 χλ.. δκ.
33	Φασόλια			15-20 δκ.

**Φάρμακα χρησιμοποιούμενα γιὰ νὰ καταπολεμήσουμε τὶς διάφορες ἀρώστειες καὶ τὸν ἔχθρον τῶν λαχανικῶν.**

**1) Βορδιγάλλειος πολτὸς** Ὁ πολτὸς αὐτὸς ἀποτελεῖται ἀπὸ θειϊκὸ χαλκὸ (γαλαζόπετρα) καὶ ἀσβέστη. Παρασκευάζεται ὡς ἔξης: Σὲ ἔνα ξύλινο δοχεῖο ἢ πήλινο διαλύεται 1 δκ. θειϊκὸς χαλκὸς σὲ 90 δκ νερὸ. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὴ διάλυση τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ τὸν τοποθετοῦμε σὲ ἔνα σακίδιο λινάτσας ἢ κοφινάκι καὶ κρατοῦμε τοῦτο βυθισμένο μέσα στὸ νερὸ ἐπὶ μερικὲς ὥρες. Σὲ ἔνα ἄλλο δοχεῖο (ντενεκὲ) βάζουμε 1 δκ. ἀσβέστου φρέσκης (ἄσβυστης) καὶ ἐπάνω σ' αὐτὴ φίγουμε λόγο κατ' ὅλιγο 10 δκ. νερὸ, ἀφοῦ δὲ ἀνακατέψουμε καλὰ, οτραγγίζουμε μὲ ἀραιὸ πανὶ καὶ, ἀφοῦ κρυώσῃ, χύνουμε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου λόγο κατ' ὅλιγο στὴ διάλυσι τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ καὶ τὸ μεῖγμα ἀκαταπαύστως ἀνακατώνεται μὲ ἔνα ὁστὶ καὶ ἔτσι ἔχουμε 100 δκ. πολτοῦ. Ὡστε, ὅταν λέμε 1% θειϊκὸ χαλκὸ θὰ εἰπῇ σὲ 90 δκ. νερὸ θὰ διαλύσουμε 1 δκ. θειϊκοῦ χαλκοῦ καὶ 10 δκ. τοῦ διαλύματος τῆς ἀσβέστου. Γιὰ νὰ είναι τέλειος ὁ πολτὸς πρέπει ὅταν φίγουμε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου στὴ διάλυση τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ, νὰ βυθίζουμε στὸ μεῖγμα χάρτη ἥλιοτροπίου, καὶ νὰ παύσωμε νὰ δίψωμε ἄλλο ἀσβέστη ὅταν ἰδοῦμε ὅτι τὸ κόκκινο χρῶμα τοῦ χάρτου τοῦ ἥλιοτροπίου ἀρχίζει νὰ γίνεται γαλάζιο. Ὁ βορδιγάλλειος πολτὸς προλαβαίνει τὸν περονόσπορο τῶν διαφόρων λαχανικῶν.

“Οταν λέμε 2% θειϊκὸ χαλκὸ θὰ εἰπῇ σὲ 90 δκ. νερὸ 2 δκ. θειϊκὸ χαλκὸ καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη (2—3 δκάδες).

**2) Περονοσπορίνη.** Γιὰ τὴν καταπολέμηση τοῦ περονοσπόρου. Ἡ περονοσπορίνη είναι σκόνη ποὺ περιέχει θειϊκὸ χαλκὸ καὶ ἀσβέστη. Σὲ 100 δκ. νερὸ διαλύεται 1,5—2 δκ. περονοσπορίνη καὶ κατόπιν δαντίζουμε.

**3) Ὁξυχλωριοῦχος χαλκὸς.** Ἐπίσης γιὰ τὴν καταπολέμηση τοῦ περονοσπόρου ὅπως καὶ ἡ περονοσπορίνη.

**4) Θειάφι.** Κατακολεμεῖ τὸ ὠΐδιο (στάχτιασμα τῶν

λαχανικῶν). Τὰ θειαφίσματα νὰ γίνωνται πολὺ πρωī χωρὶς νὰ φυσάῃ ἀέρας.

**5) Θειοχαλκίνη.** Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπολέμηση τῶν ἀφίδων (μελίγκρας ἢ μελιτούρας) καὶ περονοσπόρου τῶν λαχανικῶν. Σκονίσματα τὸ πρωī, ποὺ ὑπάρχει ὑγρασία καὶ δὲν φυσᾷ ἀέρας.

**6) Μελιγκρίνη.** Είναι μιὰ πολὺ λεπτὴ σπόνη καὶ χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπολέμηση τῶν ἀφίδων (μελίγκρας ἢ μελιτούρας) τῶν διαφόρων λαχανικῶν. Γίνονται σκονίσματα σὲ δλα τὰ μέρη, ποὺ ἔχουν μελίγκρα. Ἡ μελίγκρα ψιφᾶ σὲ δλίγα λεπτὰ τῆς ὁρας. Τὰ σκονίσματα μποροῦν νὰ γίνουν καὶ κατὰ τὶς ζεστὲς ὥρες τῆς ἡμέρας, χωρὶς νὰ πάθουν τίποτα τὰ φυτὰ, ὅχι ὅμως καὶ πολὺ ζεστὲς. Τὰ σκονίσματα γίνονται μὲν θειαφιστῆρι ὅπως καὶ τὸ θειάφι, ἐν ἐλλείψει, μὲν ἔνα σακουλάκι ἀπὸ τουλπάνι. Τὰ σκονίσματα πρέπει νὰ ἔπαναλαμβάνωνται, ὅταν ἀντιληφθοῦμε δτὶ παρουσιάζεται πάλι ἢ μελίγκρα.

**7) Ύγρὰ μελιγκρίνη.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση τῆς μελίγκρας (μελιτούρας) καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Μὲ τὴν διάλυση τῆς ὑγρᾶς μελιγκρίνης κάνονται οαντίσματα ποὺ πρέπει νὰ γίνωνται κατὰ τὶς πρωΐνες ἢ βραδυνὲς ὥρες. Πρέπει νὰ ὁαντίζωνται καλὰ δλα τὰμέρη ποὺ ἔχουν μελίγκρα. Νὰ ἀποφεύγονται τὸ ὁαντίσμα ὅταν βρέχῃ ἢ ἔχει δυνατὸ ἀέρα. Σὲ 100 ὁρ. νερὸ διαλύσυμε 60 δράμα μελιγκρίνη; καὶ στὴ διάλυση αὐτὴ προσθέτουμε  $\frac{1}{2}$  ὁρ., σαποῦνι πράσινο ποὺ ἔχουναι διαλύσει σὲ χλιαρὸ νερὸ σὲ ἔνα ντενεκὲ. Γιὰ μὰ ψεκαστῆρα χρειάζεται 6 δράμα μελίγκρα νικοτίνης καὶ 20 δράμα σαπούνι.

**8) Θειικὴ νικοτίνη 40ο Jo.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση τῆς μελίγκρας καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Γίνονται ὁαντίσματα δς καὶ μὲ τὴν ὑγρὰ μελιγκρίνη.

Σὲ 100 ὁρ. νερὸ διαλύσυμε 50-60 δράμα θειικὴ νικοτίνη καὶ στὴ διάλυση αὐτὴ προσθέτουμε 200-300 δράμα σαποῦνι πράσινο ποὺ ἔχουμε διαλύσει σὲ χλιαρὸ νερὸ μέσα σὲ ἔνα ντενεκὲ. (Τὸ σαποῦνι πρέπει νὰ είναι τριψμένο γιὰ διαλυθῆ εὐκολώτερα). Γιὰ μερικὰ φυτὰ πυρίως ν τ ο μ ἄ τ α

καὶ κολοκυνθιὰ ἀντὶ 200 δράμα σαποῦνι πρέπει νὰ βάζουμε μόνον 50 δράμα σὲ 100 δκ. νερὸ. Γιὰ μιὰ φεκαστῆρα ποὺ χωρεῖ 10 δκ. νερὸ, θὰ διαλύουμε 2-3 κουταλάκια τοῦ γλυκοῦ θεῖκὴ νικοτίνη 40%, καὶ 20-30 δράμ. σαποῦνι.

**Σημ.** Ἡ μελιγκρίνη ὑγρὰ καὶ σκόνη ὡς καὶ ἡ θεῖκὴ νικοτίνη εἶναι δηλητήριο γιὰ τὸν ἄνθρωπο καὶ γιὰ τὰ ζῶα, γι' αὐτὸ πρέπει νὰ λάβουμε μερικὲς προφυλάξεις. Τὰ λαχανικὰ πρέπει νὰ πλένωνται καλὰ προτοῦ καταναλωθοῦν. δταν περάσουντε 2-3 ἡμέρες ἀπὸ τότε ποὺ ἐκάναμε τὸ δάντισμα ἡ σκόνισμα δὲν ὑπάρχει κίνδυνος δηλητηριάσεως.

Γιὰ περισσότερες πληροφορίες χρήσεως θεῖκῆς νικοτίνης βλέπε δδηγίας χρήσεως θεῖκῆς νικοτίνης ὑπὸ Ἰω. Κορωναίου.

**9) Πρασαγγονορένη :** Εἶναι σκόνη γιὰ νὰ κάνουμε δολώματα γιά τὴν καταπολέμηση τοῦ πρασάγγουρα (κρεμμυδοφάγου) ποὺ εἶναι ἔντομο καὶ ζεῖ μέσα στὴ γῆ.

### Τρόπος παρασκευῆς τοῦ δολώματος

Βράζουμε 3 δκ. καλαυπόκι (ἀραποσίτι) ἔως δτου φουσκώσῃ, κατόπιν στραγγίζουμε καὶ τὸ ἀφίνουμε νὰ κρυώσῃ λίγο. Τότε φίγνουμε 50 δράμα σκόνη πρασαγγονορένης καὶ ἀνακατεύουμε καλὰ. Τὴ σκόνη τὴν φίγνουμε σιγά-σιγὰ σὲ τρόπο, ώστε νὰ πασαλιφθοῦν ὅλα τὰ σπιριὰ τοῦ καλαμποκιοῦ. Ἔτσι τὸ φάρμακο (δόλωμα) εἶναι ἔτοιμο γιὰ χρησιμοποίησι. Τὰ δηλητηριασμένα σπιριὰ τοῦ καλαμποκιοῦ τὰ σπέρνουμε κατὰ τὴ σπορὰ τῆς πατάτας ἢ ἄλλων λαχανικῶν (κολοκυνθιῶν) ἢ στὸ φύτεμα τῆς ντομάτας, μελιτζάνας κ.λ.π. στὸ ⅔ αὐλάκι ποὺ πέφτει ὁ σπόρος ἢ τὸ φυτὸ καὶ τὴν παραχώνουμε ἐλαφρὰ. Οἱ κρεμμυδοφάγοι θὰ φάνε τὸ μαλακὸ δηλητηριασμένο καλαυπόκι καὶ θὰ ψωφήσουν. Ἐπίσης προτοῦ σκαλίσουμε σκορπίζουμε στὴν ἐπιφάνεια κάθε ἀλίας δηλητηριασμένους σπόρους καὶ τοὺς παραχώνουμε μὲ τὸ σκάλισμα.

Ἡ πρασαγγονορένη εἶναι δηλητήριο γιὰ τὰ ζῶα καὶ τὸν ἄνθρωπο ἀκόμα. Πρέπει λοιπὸν νὰ λάβουμε τὰ μέτρα μας. Νὰ μὴν ἀφίνουμε τὰ ζῶα ἢ τὰ πουλερικὰ νὰ πηγαίνουν στὸ χωράφι, ποὺ ἔχουμε δίξει τὸ δηλητηριασμένο κα-

λαμπόκι. Νὰ πλύνουμε καλὰ τὰ χέρια μας μετὰ τὴ παρασκευὴ καὶ τὸ σκόροπισμα τοῦ δολώματος (φαρμάκου).

Σημ. Τὰ ὑπὸ ἀριθμ. 2, 3, 5, 6, 7 καὶ 9 φάρμακα παρασκευάζονται ὑπὸ τῆς Ἀνων. Ἐλλην. Ἔταιρ. Χημικῶν Προϊόντων καὶ Λιπασμάτων.

**10) Ἀσβέστη.** Χρησιμοποιεῖται ἐναντίον τῶν γυμνοσαλιάγκων καὶ σαλιάγκων (σαλιγκαριῶν) ὡς σκόνη.

Ἡ σκόνη πρέπει νὰ προέρχεται ἀπὸ ἀσβυστο ἀσβέστη ποὺ γίνεται σκόνη ἀπὸ τὴν ὑγρασία. Γιὰ νὰ ὑποβοηθήσουμε νὰ γίνῃ σκόνη δαντίζουμε μὲ πολὺ λίγο νερὸ τὸ σωρὸ τῆς ἀσβέστου. Τὴ σκόνη αὐτὴ σκορπίζουμε μέσα στὶς πρασιές, ποὺ ἔχουν σπαρεῖ τὰ λαχανικὰ. Τὸ σκόροπισμα αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται τὶς βραδυνὲς ὥρες. Κατὰ τὶς ὥρες αὐτὲς βγαίνουν οἱ γυμνοσάλιαγκοι καὶ πηγαίνουν στὶς ὄλιες νὰ φᾶνε τὰ λαχανικὰ.

Μόλις περάσουν ἐπάνω ἀπὸ τὸν ἀσβέστη, ὁ ἀσβέστης θὰ κολήσῃ στὸ σῶμα τους, ποὺ εἶναι ὑγρὸ καὶ θὰ ψοφήσουν. Ὅταν βρέξῃ πρέπει νὰ οκορπίσουμε καὶ δεύτερη φορὰ, γιατὶ ἡ ἀσβέστη χάνει τὴν καυστικὴ τῆς δύναμη.

Ἐπίσης γιὰ τὴ καταστροφὴ τῶν γυμνοσαλιάγκων καὶ σαλιάγκων παρασκευάζουμε καὶ δόλωμα. Τὸ παρασκευάζουμε μὲ μιὰ λεπτὴ σκόνη ποὺ λέγεται Metol (μετόλ) τὸ δόλωμα παρασκευάζεται ἀπὸ πίτουρα καὶ τὴ σκόνη Μετόλ. Ἀνακατεύομε 25 δράμια Μετόλ σὲ 1 δκ. πίτουρο ψιλὸ. Σχηματίζουμε μικροὺς σωροὺς ἀπὸ τὸ δόλωμα τοῦτο καὶ σὲ ἀπόσταση 40 πόντους τὸν ἔνα ἀπὸ τὸν ἄλλο. Τὸ δόλωμα δὲν χάνει τὴν δύναμί του ἐὰν βραχῆ. Οἱ γυμνοσάλιαγκοι προσελκύονται ἀπὸ τὸ δόλωμα λίγη ὥρα μετὰ ποὺ θὰ τὸ σκορπίσουμε, θὰ φᾶνε καὶ θὰ δηλητηριασθοῦν. Χρειάζονται 4-5 δκ γιὰ ἔνα στρέμα ἢ 160-200 δράμια γιὰ 100 τετρ. μέτρα.

**Ημερολόγιο σπορῶν καὶ φυτεμάτων τῶν διαφόρων  
λαχανικῶν γιὰ κάθε μῆνα**

Ημέρος μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
	<b>Ιανουάριος</b>	
1-15	Κατασκευὴ τζακιῶν καὶ σπορὰ ντομάτας, μελιτζάνας καὶ πιπεριᾶς.	
15-30	Σπορὰ ραπανιῶν	Τέλη Φεβρουαρ.-Μαρτίο
> >	» σπανακιῶν	Μάρτιο—Μάϊο
> >	» ραδικιῶν	Απρίλιο
> >	» φύτεμα μαρουσιῶν	Απρίλιο
> >	» κρεμμυδιῶν διὰ χλωρά	Απρίλιο
> >	» πατάτας	Μάϊο—Ιούνιο
> >	» πορά μαϊντανοῦ	Μάρτιο
> >	» σιναπιοῦ	Φεβρουάριο—Μάρτιο
	<b>Φεβρουάριος</b>	
1-15	Φύτεμα πατάτας	Ιούλιο
> >	σπορὰ μελιτζάνας καὶ πιπεριᾶς (τζάκια)	
> >	φύτεμα μαρουσιῶν	Απρίλιο—Μάϊο
> >	σπορὰ ραπανιῶν	Μάρτιο
> >	» καρόττων	Μάϊο
15-30	» παντζαριῶν (κοκκινογούν λίων)	Απρίλιο—Μάϊο
> >	» κρεμμυδιῶν (γιὰ ξηρά)	Μάϊο—Ιούνιο
> >	» μαϊντανοῦ	Απρίλιο
> >	» σπανακιοῦ	Απρίλιο
> >	» σιναπιοῦ	Μάρτιο—Απρίλιο
> >	» κολοκυνθιῶν (θερμά μέρη)	Απρίλιο
	<b>Μάρτιος</b>	
1-15	Σπορὰ λαχάνων (σὲ σπόρειο) καὶ μετὰ φύτεμα (Ιούν—Ιούλ.)	
> >	σπορὰ κουνουπιδιῶν	
	» μπροκόλου	

Ημέρα μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
1-15	σπορὰ γογγυλιοῦ	Μάϊο
> >	> καρόττων	Ίουντο—Ίουλιο
> >	> ραπανιῶν	Απρίλιο
> >	> παντζαριῶν (κοκκινογ.)	Μάϊο—Ίουντο
> >	> σεσκούλων	Μάϊο—Ίουντο
> >	> σπόρους κρεμμυδιοῦ διὰ κοκκάρι	Ίουλιο
> >	> σπανακιοῦ (καλοκαιρινὸν)	Μάϊο
> >	φύτεμα κοκκαριοῦ διὰ ξηρὰ κρεμμύδια	Ίουλιο
> >	σπορὰ ἀγκινάρας (σὲ σπορεῖο)	
15 31	> πράσου (σὲ σπορεῖο)	
> >	φύτεμα σκόρδων	Ιουλιο—Ίουλιο
> >	σπορὰ σπαραγγιοῦ (μεταφ. ἐρχ. ἄνοιξη)	
> >	φύτεμα σπαραγγιοῦ (φυτά προτὶ γ. ἄνοιξ.)	Μετὰ 2 ἔτη
> >	> μαρουλιῶν	Μάϊο
> >	σπορ. σελίνου σὲ σπορ. ἢ ἀλίες	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> μαΐντανοῦ	Μάϊο
> >	> μπιζελιῶν καὶ ἀρακά (ψυχρά μέρη)	Μάϊο—Ίουντο
> >	> φασολιῶν	Ίουντο
> >	> κολοκυθιῶν	Μάϊο—Ίουντο
> >	> ἀγγουριῶν	Ίουντο
> >	φύτεμα ντομάτας	Ίουλιο
> >	> κολοκασιοῦ	Σεπτέμβριο—Οκτώβριο
	<b>Απρίλιος</b>	
1-15	Φύτεμα ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριᾶς	Ίουλιο—Σεπτέμβριο
> >	σπορὰ ντομάτας σὲ σπορεῖο (στὸ ὑπαιθρόν)	Σεπτέμβριο
> >	> φασολιῶν	Ίουλιο

Ημέρα μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
1-15	σπορὰ κολοκυθιῶν	Ιούνιο—Ιούλιο
> >	> καλαμποκιοῦ (ἀραποσίτι)	Ιούλιο—Αὔγουστο
> >	> ἄγγουριῶν	Ιούλιο
> >	> ραπανιῶν	Ιούνιο
> >	> πράσου (σὲ σπορεῖο)	
15-30	> σελίνου (σὲ σπορεῖο ή καὶ ἐπὶ τόπου)	
> >	> μαϊντανοῦ	Ιούνιο—Ιανουάριο
> >	> μπροκόλου, λαχάνου καὶ κουνουπιδιοῦ (σὲ σπορεῖο)	
> >	> πεπονιῶν καὶ καρπουζιῶν	Ιούλιο—Αὔγουστο
> >	> παντζαριῶν	Ιούνιο—Ιούλιο
> >	> σεσκούλων	Ιούνιο—Ιούλιο
> >	> ραδικιῶν	Ιούνιο—Ιούλιο
> >	> μπάμιας	Ιούλιο
> >	φύτεμα γλυκοκατάτας	Ιούλιο—Αὔγουστο
<b>Μάΐος</b>		
1-15	Σπορὰ παντζαριῶν	Ιούλιο—Αὔγουστο
> >	φύτεμα ὅψιμης ντομάτας	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	μεταφύτεμα (μπροκόλου λαχάνου	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> κουνουπιδιοῦ (πρωτίμου)	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	σπορὰ μπάμιας	Αὔγουστο
> >	> φασολιῶν	Ιούλιο—Αὔγουστο
> >	> ραπανιῶν	Ιούνιο—Ιούλιο
> >	> μαϊντανοῦ	Ιούλιο—Φεβρουάριο
<b>Ιούνιος</b>		
1-15	Φύτεμα λαχάνου	Σεπτέμβριο—Οκτώβριο
> >	σπορὰ παντζαριῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	φύτεμα σελίνου	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
> >	σπορὰ ραπανιῶν	Αὔγουστο
<b>Ιούλιος</b>		
1-15	Σπορὰ κολοκυθιῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> ἄγγουριῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο

Ημέρα μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
15-30	σπορά φασολιών (χλαριοῦ)	Σεπτέμβριο—'Οκτώβριο
> >	φύτεμα πράσου	'Οκτώβριο—Νοέμβριο
> >	> σελίνου	'Οκτώβριο—'Ιανουάριο
> >	> λαχάνου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> μπροκόλλου	Δεκέμβριο—'Ιανουάριο
> >	> κουνουπιδιών	Δεκέμβριο—'Ιανουάριο
> >	σπορά ραδικιών	Σεπτέμβριο—'Οκτώβριο
> >	> παντζαριών	Σεπτέμβριο—'Οκτώβριο
<b>Αὗγουστος</b>		
1-15	Φύτεμα πατάτας	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	σπορά κολοκυθιών	Σεπτέμβριο—'Οκτώβριο
> >	> ἄγγουριών	Σεπτέμβριο—'Οκτώβριο
> >	> φασολιών	'Οκτώβριο
> >	φύτεμα λαχάνου (όψιμου) και κουνουπιδιοῦ	Δεκέμβριο—'Ιανουάριο
15-30	σπορά σπανακιοῦ	Νοέμβριο
> >	> ἀνήθου	Νοέμβριο
> >	> ραδικιών	Νοέμβριο
> >	πότισμα ἀγκινάρας (θερμὰ μέρη)	
> >	σπορά παντζαριών (κοκκινογού- λια)	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> μαρουλιών (σὲ σπορεῖο)	
> >	> κατσαρῶν	Οκτώβριο
> >	> σαλάτας	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
> >	> δαπανιών	Σεπτέμβριο—Δεκέμβριο
> >	φύτεμα κρεμμυδιών (χλωρά)	Σεπτέμβριο
> >	σπορά οιναπιοῦ	Νοέμβριο
> >	> ἀντιδιών	Νοέμβριο
> >	> σπορείου	Νοέμβριο
<b>Σεπτέμβριος</b>		
1-15	Σπορά σπανακιών	Νοέμβριο
> >	> ἀνήθου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> οιναπιοῦ	Νοέμβριο—Δεκέμβριο

Ημέρα μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
1-15	» μαρουλιῶν (σπορεῖο)	
» »	» (κατσαρῶν) σαλάτας	Noέμβριο
» »	» έπι τέπου	Δεκέμβριο
» »	» παντζαριῶν (κοκκινογούλια)	Οκτώβριο
» »	» ρατανιῶν	Δεκέμβριο
» »	» ἀντιδιῶν	Δεκέμβριο—Ιανουάριο
» »	» μαρόττων	Noέμβριο—Δεκέμβριο
» »	» ρόκνας	
	<b>Όκτωβριος</b>	
1-15	φύτεμα τῶν ἄντιδιῶν ἀπὸ σπορεῖο	Δεκέμβριο—Ιανουάριο
» »	» μαρουλιῶν ἀπὸ σπόρῳ	Αὔγουστο
» »	» κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	
» »	» σπορὰ καρόττων	Ιανουάριο
» »	» παντζαριῶν	Δεκέμβριο—Ιανουάριο
» »	» ραδικιῶν	Δεκέμβριο—Ιανουάριο
» »	» σπανακιοῦ	Noέμβριο—Δεκέμβριο
» »	» ρατανιῶν	Noέμβριο—Δεκέμβριο
15-30	φύτεμα σκόρδων	Μάρτιο—Απρίλιο
» »	» ἀγκινάρας	Απρίλιο—Μάϊο
» »	» σπορὰ μπιζελιῶν καὶ ἀρακᾶ	Μάρτιο—Απρίλιο
» »	» κουκιῶν (χλωρῶν)	Φεβρουάριο—Μάρτιο
» »	» φύτεμα φράουλας	Απρίλιο—Μάϊο
» »	» σπορὰ ἀνήθου	Noέμβριο—Δεκέμβριο
» »	» ρόκνας	Δεκέμβριο—Ιανουάριο
	<b>Νοέμβριος</b>	
1-15	σπορὰ μπιζελιῶν καὶ ἀρακᾶ	Απρίλιο—Μάϊο
» »	» κουκιῶν	Μάρτιο—Απρίλιο
» »	» φύτεμα ἄντιδιῶν	Ιανουάριο—Φεβρουάριο
» »	» μαρουλιῶν	Ιανουάριο—Φεβρουάριο
» »	» σπορὰ καρόττων	Φεβρουάριο—Μάρτιο
» »	» φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Ιανουάριο—Φεβρουάριο
» »	» σπορὰ παντζαριῶν	Ιανουάριο
15-30	» ραδικιῶν	Ιανουάριο—Φεβρουάριο

Ημέρα μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Έποχή μαζέματος
15-30	σπορά σινακιοῦ	Δεκέμβριο
> >	φατανιῶν	Ιανουάριο
> >	φύτεμα ἀγκινάρας	Μάϊο
	<b>Δεκέμβριος</b>	
1-30	σπορά ραπανιῶν	Ιανουάριο—Φεβρουάριο
> >	ραδικιῶν	Μάρτιο
> >	παντζαριῶν	Μάρτιο
> >	μεταφύτεμα μαρουλιῶν	Απρίλιο
> >	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Απρίλιο
> >	σπορά σπανακιοῦ	Απρίλιο
> >	καουκιῶν	Μάρτιο—Απρίλιο

Τὸ ὡς ἄνω ἡμερολόγιο τῶν σπόρων καὶ φυτεμάτων μπορεῖ νὰ ἐφιρμοστῇ στὰ θεῷμα ὅπωσδήποτε μέρη τῆς Ἑλλάδος. "Οσο γιὰ τὰ ψυχρὰ μέρη π. χ. τῆς βιορείου Μακεδονίας κλπ. τοὺς μῆνες Δεκέμβριο καὶ Ιανουάριο δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ γίνεται στὸ ὑπαιθρὸ σπορά καὶ φύτεμα λόγῳ τῶν πολλῶν βροχῶν καὶ χιόνων. Σὲ τέτοια μέρη οἱ σπορεῖς καὶ τὰ φυτέματα θὰ γίνονται ἀπὸ τὸ μῆνα Μάρτιο.

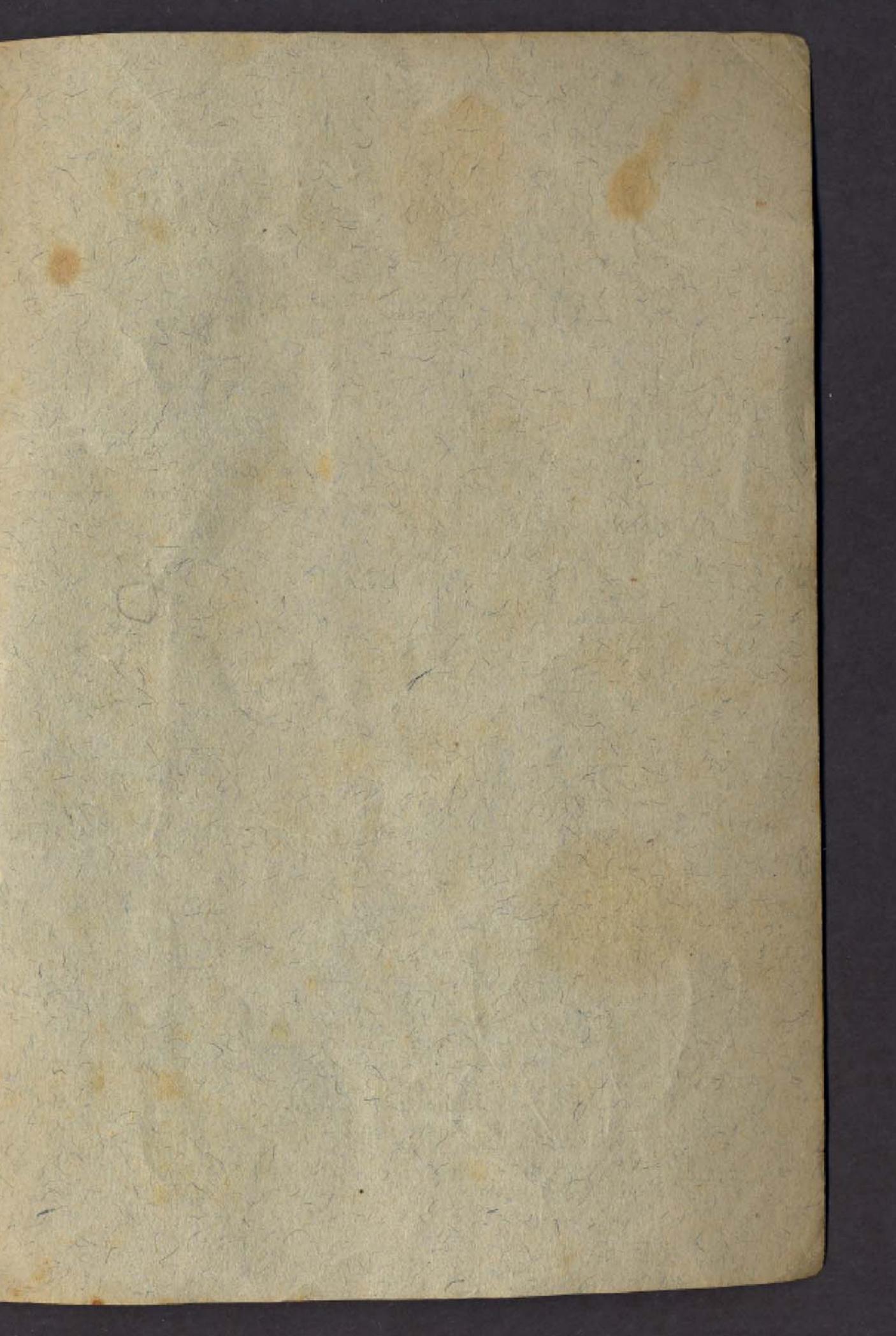
## ΚΥΡΙΩΤΕΡΑ ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

Στὴ σελίδα 7 παράγγαφος 2 στίχος 3 ἀντὶ ἀλεῖες γράφε: ἀλίες.  
Στὴ σελίδα 19 παράγγαφος 3 στίχος 2 ποοφυλάξομε γράφε:  
προφυλάξομε.

Στὴ σελίδα 32 παράγγαφος 3 στίχος 9 ἀνὰ ποσὸν σπόρου 150—200 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτά, γιὰ 10 τετρ. μέτρα, γράφε: Ποσὸν σπόρου 150—200 δράμια γιὰ νὰ ἔχουμε φυτά γιὰ ἕνα στόμιο ή 1,5—2 δράμια γιὰ νὰ ἔχουμε φυτά γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
Πρόλογος	3
Τι είναι λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ	5
Ποιὸ είναι τὸ καλλίτερο ἔδαφος γιὰ τὸ λαχανόκηπο	5
Πῶς μποροῦμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεκτικά ἔδαφη	5
Πότισμα λαχανοκήπου	6
Ποιὰ ποσότης ἀπαιτεῖται γιὰ κάθε στρέμμα	7
Προετοιμασία ἔδαφους	8
Λίπανσις τοῦ λαχανοκήπου	10
Εἶδη λιπασμάτων	11
Χρήσις τεχνητῆς θερμότητος	12
Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικά	13
Πίναξ δεικνύων τὴν διάρκειαν τῆς βλαστ. ίκανότητος τῶν σπόρων τῶν κυριωτέρων λαχανικῶν	14
Πίναξ ἐμφαίνων τὸν χρόνον τὸν ἀπαιτούμενον διὰ τὴν βλάστησιν μερικῶν λαχανικῶν	16
Πῶς ἐκτελεῖται ἡ σπορὰ καὶ πῶς πρέπει νὰ είναι τὸ σπορόειο	17
Μεταφύτευμα τῶν λαχανικῶν	17
Πῶς γίνεται τὸ φύτευμα ἡ μεταφύτευμα τῶν λαχανικῶν	19
Τι είναι συνδυασμὸς καλλιεργείας λαχανικῶν	19
Σχηματικὴ παράστασις συνδυασμοῦ καλλιεργείας τῶν λαχανικῶν	20
Κυριώτερα ἔργα λεία γιὰ τὸ λαχανόκηπο	24
Εἰδικὲς καλλιεργείες, Ἀγκινάρα, Ἀγγουριά	25
Ἀνηθος, Ἄντιδι, Γλυκοπατάτα, Κολοκυνθία	26, 27
Καλαμπόκι, Καρόττο	28
Καρποῖ, Κολοκάσι, Κουκιά χλωρᾶ	29
Κρεμμύδια, Κουνουπίδι, Λάχανο, Μαϊντανός	30, 31
Μαρούλι, Μελιτζάνα, Μπάμια	32, 33
Μπιζέλια, Ντεμάτα, Πατάτα	34, 35, 37
Παντζάρια ἡ κοκκινογούλια	39
Πεπόνι, Πιπεριές, Πράσο	40, 41
Ραδίκια, Ραπτιάκια	42
Ρόκα, Σινάπη, Σπανάκι	43
Σέλινο, Σέσκουλο, Σκόρδα, Σπαράγγι	44
Φασόλια, Φράουλα	46, 47
Πίναξ δεικνύων τὸ ποσὸν σπόρου ἡ φυτῶν κατὰ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα καὶ τὴν ἀπόστασιν σπορᾶς ἡ φυτεύσεως κατὰ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα	50, 51
Πίναξ δεικνύων τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον ὀριμάνσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς ἡ φυτεύσεως καὶ τὴν ἀπόδοσιν ἐκάστου λαχανικοῦ	52, 53
Φάρμακα γιὰ νὰ καταπολεμήσουμε διάφορες ἀρρώστιες	54
*Ημερολόγιο σπορῶν καὶ φυτεμάτων τῶν λαχανικῶν	58



## ΕΡΓΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

### ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 1) Οι ἔμβολιασμοὶ τῶν δένδρων, έξηντλήθησαν
- 2) Ἡ Ἀπιδέα καὶ Μηλέα >
- 3) Ἡ Ροδακινιά, ἡ Βερυκκονιὰ καὶ ἡ Ἀμυγδαλιά »
- 4) Πῶς ταξιδεύονται τὰ φροῦτα

### ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ

- 5) Πρακτικὴ δόθηγίαι παλλιεργείας καὶ υγιεινῆς δύω φοφόρων δένδρων κλπ.

### ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΗΠΟΥΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 6) Πῶς νὰ περιποιεῖσθε τὰ ἀνθη σας. Διενεμήθη δωρεὰν εἰς τὴν Ἀνθοχηπουρικὴν ἔκθεσιν Κηφισιᾶς τοῦ 1940.

ΤΙΜΗ ΔΡΧ. 30



ΕΡΓΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 1) Οι έμβολαισμοί τῶν δένδρων, ἐξηγεῖταισαν
- 2) Ἡ Ἀπιόνι καὶ Μηλέα
- 3) Ἡ Ροδακινή ἢ Βεργικονά καὶ ἡ Ἀμυγδαλά
- 4) Πᾶς τοῖςιδεύονται τὰ φρούτα

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ

- 5) Πρακτικοί δημητριαγρίεις καὶ ὑγεινῆς δικαιοφορίων δένδρων κλπ.

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΗΠΟΥΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 6) Πᾶς νὰ περιποιεῖται τὰ ἀγθῆ σαρ. Διατεμήθη διηγεῖται εἰς τὴν Ἀνθοκηπουρικὴν Εκδοσιν Κηφισίας τοῦ 1940.

ΤΙΜΗ ΔΡΧ. 30

Έρευνα (Φωτογραφικό τμήμα):

**Ορέστης Παναγιώτου**

Επιμέλεια (Πολιτιστικό τμήμα):

**Μαρίκα Αρβανιτοπούλου**

Σχεδίαση-multimedia:

**Σπύρος Καραγιαννίδης**

**Πέγκυ Βαριτάκη**

**www.amna.gr**