

0

ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ

ΤΟΥ ΑΠΕ-ΜΠΕ

Επίκαιρος οδηγός του 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 τμηματάρχης στους Δημοτικούς Κήπους της Αθήνας και

άρτι αφιχθείς από τις Βερσαλίες -όπου έχει δι-
δαχθεί την γεωπονία- αποφασίζει να συγγρά-
ψει 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 καλ-
λιέργειας, περιποιήσεως και καταπολεμήσεως
των ασθeneιών των λαχανικών».

Στον πρόλογο ο συγγραφέας εξηγεί ότι η εμ-
πόλεμη κατάσταση της Ευρώπης «έσχεν επί-
δρασιν 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
ανωμάτων περιστάσεων,ας διερχόμεθα, πρέπει
οι διαθέτοντες μικράν έκτασιν γής πέριξ του
σπιτιού των να μην την αφήσουν ανεκμετάλλευ-
τον» και να καλλιεργήσουν λαχανικά , αφ ενός
για να διευκολύνουν και όσους δεν έχουν χώρο
για καλλιέργεια αλλά και για ναβρίσκουν ευ-
κολώτερα τα λαχανικά που δεν βρίσκουν στην
ελεύθερη αγορά.

Μαρίκα Αρβανιτοπούλου

20/03/2012

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μηχ.-Δενδρολόγου διπλωμ. τῆς Ἐν. Δ. Σχ. τῶν Βεροσλιῶν, Τμηματάρχου
ὑπὸ Γεωργίας παρὰ τῆ Ἐπιτροπῇ τῶν Δημ. Κήπων καὶ Διοικῶν Ἀθηνῶν
(Πάρκον Ἀρεῶς Ἀθηνῶν)

Ὁ Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἤτοι

Τρόποι καλλιέργειας, περιποιήσεως
καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν
τῶν λαχανικῶν

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

1 ~~Paxiam~~ iowien 77 ⁵⁰ 30 / 9 / ul / si / p / u / d / i

2 ~~Paxiam~~ - - - 7 / 10 / ul / u / i / g / e / r / i / e / n / t / i / s

3 ~~Mosiji~~ - - - 12 / 10 / ul -

4 ~~Laurian~~ - - - 8 / 10 / 4 / 11 Kest

5 ~~Laurian~~ - - -

6 ~~Koppidn~~ - - -

7 ~~Lirion~~ - - - 6 / 10 / ul Kest

8 ~~Bpoban~~ - - - 9 / 10 / ul Kest

9 ~~Ando~~ - - - 8 / 10 / ul

10 ~~Marduro~~ - - -

11 ~~Kovara~~ - - - 12 / 10 / ul

12 ~~Marpolgn~~ - gum / 20 / 100 / 1 / 10 / 10

13 ~~Avridn~~ - " / 22 / 100 / 1 / 10 / 10

14 ~~Axaro~~ - " / 20 / 92 / 10 / 10 / 10

15 ~~Kaciro~~ - 7 / 10 / ul u / i / g / e / r / i / e / n / t / i / s

16 ~~Lucida~~ 15 / 10 / ul gum / 20 / 100 / 1 / 10 / 10

17 " 30 + 35

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μηχ.-Δενδρολόγου διπλωμ. τῆς Ἐν. Δ. Σχ. τῶν Βερσαλλιῶν, Τμηματάρχου
Ἐπιτροπῆ τῶν Δημ. Κήπων καὶ Διοικητῶν Ἀθηνῶν
(Πάρκον Ἀρεῶς Ἀθηνῶν)

Ὁ Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἦτοι

Τρόποι καλλιεργείας, περιποιήσεως
καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν
τῶν λαχανικῶν

Παράρτημα

16/10/41

Κατάστημα

19/10/41

Μετὰ τὴν ἐπιτροπὴν

Ἀγγελάρα

Μαρούσι

4/11/41

20/10/41

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

Ηλιασίου

12/4/42 συντάξασαν μαυροβιωματιστή

19/4/42 " νοσοκομείο
και νόμιμα νοσοκομείο
και μαυροβιωματιστή

Ο Λαχωνικός

του Λαχωνίου

Πη

- 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

ΤΑΜΕΙΑΣ
ΑΝΔΡΕΑΣ ΤΑΠΙΟΣ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ἡ ἐμπόλεμος κατάστασις ὀλοκλήρου σχεδὸν τῆς Εὐρώπης ἔσχεν ἐπίδρασιν καὶ εἰς τὴν ἰδικὴν μας χώραν, ἰδίως εἰς τὸ ζήτημα τῆς διατροφῆς. Ἡ ἔλλειψις συγκοινωνιακῶν μέσων, ἡ ὑψώσις τῆς τιμῆς τῆς καυσίμου ὕλης κ.λ.π. εἶναι ἐκεῖνα τὰ ὁποῖα ἐπέφερον τὴν αὐξησιν τῶν τιμῶν τῶν γεωργικῶν προϊόντων καὶ ἰδίως διὰ τὰς μεγάλας πόλεις τῶν λαχανικῶν, τὰ ὁποῖα ἀποτελοῦν, μετὰ τὸν ἄρτον, τὴν βασικὴν τροφήν τοῦ λαοῦ. Ἐνεκα λοιπὸν τῶν ἀνωμάλων περιστάσεων, ἃς διερχόμεθα, πρέπει οἱ διαθέτοντες μικρὰν ἔκτασιν γῆς πέραξ τοῦ σπιτιοῦ των νὰ μὴ τὴν ἀφίσουν ἀνεκμετάλλετον, παρὰ νὰ καλλιεργήσωσι ταύτην διὰ λαχανικῶν, καὶ οὕτω, ἀφ' ἑνὸς μὲν οἱ ἴδιοι θὰ κατορθώσωσι νὰ ἔχωσι τὰ ἀναγκαζοῦντα λαχανικὰ τῆς οἰκογενείας των, ἀφ' ἑτέρου δὲ νὰ διευκολύνουσι καὶ τοὺς μὴ διαθέτοντας χώρον διὰ καλλιέργειαν, ὅπως εὐρίσκωσιν εὐκολώτερον τὰ λαχανικὰ αὐτῶν, ἐκ τῆς ἐλευθέρως ἀγορᾶς.

Οἱ διαθέτοντες κῆπον καλλωπιστικὸν ἐτησίων ἀνθέων ἃς τὸν μεταβάλωσιν εἰς τὴν περίστασιν ταύτην εἰς λαχανόκηπον. Διὰ νὰ ἔχετε ὅμως ἐπιτυχίαν εἰς τὴν καλλιέργειαν τῶν λαχανικῶν τοῦ σπιτιοῦ σας θὰ πρέπει νὰ ἀποκτήσετε μερικὰς ἀπαραιτήτους πρακτικὰς γνώσεις περὶ τοῦ τρόπου τῆς καλλιέργειας, περιποιήσεως καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν τῶν λαχανικῶν. Τὰς γνώσεις ταύτας θὰ ἀποκτήσετε μελε-

τῶντες τὸ σύντομον τοῦτο βιβλίον τὸ ὁποῖον περιέχει
πρακτικὰς ὁδηγίας, τὰς ὁποίας ἔάν ἐφαρμόσετε, θὰ
ἐξασφαλίσετε τὰ λαχανικὰ τοῦ σπιτιοῦ.

Ἡ ἐπὶ 12ετίαν συστηματικὴ παρακολούθησις τῆς
καλλιέργειας τῶν λαχανικῶν εἰς τοὺς λαχανοκήπους
τῆς περιφερείας Ἀθηνῶν μᾶς ἔδωσε τὸ θάρρος νὰ δη-
μοσιεύσωμεν τὸ παρὸν βιβλίον, ἔχοντες τὴν πεποίθη-
σιν ὅτι διὰ τῶν πρακτικῶν τούτων ὁδηγιῶν θὰ ὑποβο-
ηθῆσωμεν τοὺς ἐπιθυμούντας νὰ ἀσχοληθῶσι μὲ τὴν
καλλιέργειαν τῶν λαχανικῶν εἰς τὴν ἐξασφάλισιν τῆς
ἐπιτυχίας τῆς καλλιέργειας τούτων, ἀπαραιτήτων διὰ
τὴν τροφήν τῶν μελῶν τῆς οἰκογενείας αὐτῶν.

ΜΕΡΟΣ Α'.

Γ Ε Ν Ι Κ Α

Τι είναι λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ

Λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ εἶναι ἓνα κομμάτι γῆς εἰς τὸ ὁποῖον γίνεται ἡ καλλιέργεια τῶν λαχανικῶν, πού χρησιμεύουν διὰ τὰς ἀνάγκας μιᾶς οἰκογενείας. Ὑπολογίζεται ὅτι ἀπαιτεῖται ἕκτασις ἑνὸς στρέμματος διὰ μίαν οἰκογενεῖαν 5-6 ἀτόμων δι' ὅλα τὰ λαχανικά τοῦ ἔτους. Ἀλλὰ καὶ εἰς μικροτέραν ἕκτασιν ἡμπορεῖ κανεῖς νὰ καλλιεργήσῃ τὰ περισσότερα λαχανικά πού θὰ ἔχη ἀνάγκην ἡ οἰκογενεὰ του.

Ποιὸ εἶναι τὸ καλλίτερον ἔδαφος (χῶμα) γιὰ τὸ λαχανόκηπο

Γιὰ νὰ ἀναπτυχθοῦν τὰ λαχανικά πρέπει νὰ ἔχωμεν ἔδαφος πλούσιο καὶ καλοδουλεμένο, ὅπου μπορεῖ νὰ κυκλοφορῇ καλὰ ὁ ἀέρας πού εἶναι ἀπαραίτητος γιὰ τὸ καλὸ φυτόμα τῶν σπόρων. Ἐπίσης σὲ καλοδουλεμένο ἔδαφος δὲν παραμένει στάσιμος ἡ ὑγρασία, ἀλλὰ παρασύρεται στὰ βαθύτερα στρώματα καὶ ἔτσι δὲν βλάπτει τὰ φυτά. Πρέπει νὰ ἔχη τέτοια σύστασι πού νὰ μποροῦμε νὰ τὸ καλλιεργοῦμε ὅλες τὶς ἐποχὰς τοῦ ἔτους καὶ ἰδίως κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα· τέτοια ἔδάφη εἶναι ἐκεῖνα πού περιέχουν ἄμμο καὶ ἀποσυντεθεμένες ὀργανικὰς οὐσίες (κόπρος).

Τὸ ἀργιλλῶδες (σφικτὸ, βαρικὸ) δὲν εἶναι τόσο κατάλληλον διὰ τὰ λαχανικά· ἐπίσης καὶ τὸ πολὺ ἄμμιῶδες. Τὰ καλλίτερα ἔδάφη διὰ τὸν ἀνωτέρω σκοπὸν εἶναι τὰ ἀργιλλοαμμώδη πού περιέχουν καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη.

Πῶς μποροῦμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεχτικὰ (σφικτὰ) ἀργιλλῶδη ἔδάφη

Ἐάν τὸ ἔδαφος τοῦ οἰκοπέδου στὸ ὁποῖο πρόκειται νὰ

καλλιεργήσουμε λαχανικά είναι αργιλώδες, τότε μπορούμε να τὸ βελτιώσουμε :

1) *Διὰ προσθήκης ἄμμου ἡεματίσιαις.*

2) *Ἀσβέστη κατὰ τὸ φθινόπωρον* (Σεπτέμβριο, Ὀκτώβριο).

Ὁ ἀσβέστης πορεῖ νὰ εἶναι εἴτε νωπὸς (φρέσκος), εἴτε παλαιός, πὸν ἔχει γίνει σκόνη. Ἀπαιτοῦνται: 120—150 ὀκάδες τὸ στρέμμα ἢ 12—15 ὀκ. στὰ 100 τετραγωνικά μέτρα. Κάθε 5-7 χρόνια σκόρπισμα καὶ παράχωμα.

3) *Διὰ προσθήκης κόπρου τῶν σταύλων* (ιδίως ἀλόγων) καὶ ἐν ἀνάγκη σκουπιδιῶν χωνεμένων. Αὐτὸς εἶναι ὁ συνηθέστερος καὶ ὁ καλλίτερος τρόπος βελτιώσεως τοῦ χώματος.

Ἡ ἀχυρώδης μισοχωνεμένη κόπρος καθιστᾷ τὸ βαρὺ χῶμα ἀφρότο καὶ συντελεῖ στὸν καλλίτερο θερισμὸ καὶ κατ' ἀκολουθίαν αὐτοδουλεύεται.

Ποσότης: 3-4.000 ὀκάδες κατὰ στρέμμα ἢ 300-400 ὀκάδες κατὰ 100 τετραγωνικά μέτρα.

Ἐὰν τὸ ἔδαφος εἶναι ἀμμώδες (ἀμμουδερό), τότε πάλι μὲ τὴν προσθήκη κόπρου χωνεμένης ἀγελάδας ἢ ἀλόγων μπορούμε νὰ τὸ διορθώσουμε καὶ νὰ καλλιεργήσουμε λαχανικά.

Πότισμα τοῦ λαχανοκήπου

Δὲν ἔμποροῦμε νὰ καλλιεργήσουμε λαχανικά ἰδίως κατὰ τὸ καλακαίρι, ἂν δὲν ἔχουμε ἐξασφαλίσαι τὸ νερό.

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

Ἐπειδὴ ὁμιλοῦμε γιὰ τὸ λαχανόκηπο τοῦ οἰκιοῦ, τὸ νερὸ θὰ τὸ πάρουμε εἴτε ἀπὸ πηγάδι εἴτε ἀπὸ τὸ δίκτυο ὑδρεύσεως τῆς πόλεως. Τὸ νερὸ τῆς πόλεως εἶναι πάντοτε καλὸ γιὰτὶ δὲν περιέχει πολλὰ ἄλατα.

Τὸ νερὸ τῶν πηγαδιῶν τῶν διαφορῶν ἐπαύλεον τῶν περιοχῶν (Κηφισιάς—Ἀμαρουσίου—Χαλανδρίου) εἶναι πολὺ καλὸ διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν.

Τὰ νερὰ τῶν πηγαδιῶν εἶναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ψυ-

ζωή και κακῶς ἀερισιμένα. Πρέπει νὰ ἀποθηκεύονται σὲ στέγνες ὁπως καὶ συμβαίνει καὶ ἔπειτα νὰ χρησιμοποιοῦνται διὰ τὸ πότισμα.

Παραμένοντα σὲ στέγνες ἀποκτοῦν τὴν θερμοκρασίαν τῆς ἀτμοσφαιράς καὶ ἀερίζονται ἐπαρκῶς. Τὰ νερὰ αὐτὰ εἶναι πολὺ κατάλληλα διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν, γιατί 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 (κουβάδες), πολὺ καλὸ σύστημα, εἴτε μὲ πομόνες γιὰ πολὺ βαθεῖα πηγάδια, εἴτε μὲ οὗτα. Οἱ μηχανές αὐτὲς λειτουργοῦν εἴτε διὰ ἤλεκτρικοῦ ρεύματος, εἴτε διὰ πετρελαιομηχανῶν. Ἐπίσης πολλὰς φορὰς χρησιμοποιοῦνται ἀερόμυλοι.

Τρόποι ποτίσματος τοῦ λαχανοκήπου εἶναι οἱ ἑξῆς :

1) Μὲ ποτιστήρια γιὰ μικροὺς βεβαίως λαχανοκήπους, ἀπὸ ὄξια σὲ ὄξια καὶ διὰ ἐλαστικῶν σωλῆνος ἀπὸ καουτσούκ. Τὸ πότισμα πρέπει νὰ γίνεται τὸ πρῶτὴ τὴν ἀνοιξὴ καὶ ἀργὰ τὸ ἀπόγευμα τὸ ζαλοκαίρι.

2) Μὲ κατάκλυση (πλημμύρισμα). Εἶναι ὁ συνηθέστερος τρόπος ποτίσματος. Χωρίζομε τὸν λαχανοκήπο σὲ ἀλειῖες (βραγιῆς) πλάτους 80 πόντους ἢ 1,20-1,50 μ. καὶ μήκους ἀναλόγου πρὸς τὴν κλίσιν τοῦ ἐδάφους. Σχηματίζεται κρούστα (πέτσα), τὴν ὁποίαν μὲ τὸ σκάλισμα τὴν καταστρέφουμε.

3) Μὲ ἀντάκια. Εἶναι καλὸς τρόπος. Οἱ ἀλειῖες (βραγιῆς) γίνονται στενὲς καὶ ψηλές. Βλέπομε στὸ λαχανόκηπο ἕνα εἶδος πολλῶν σαμαριῶν καὶ στὰ πλάγια τῶν τοιχωμάτων φυτεῦνται τὰ φυτὰ ἢ καὶ ἐπάνω σ' αὐτά.

Κατὰ τὸ πότισμα γεμίζει τὸ ἀντάκι, χωρὶς τὸ νερὸ νὰ καλύπτῃ τὴν κορυφὴν 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

Αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸν τρόπο τοῦ ποτίσματος, ἀπ

τῆ σύστασι τοῦ ἐδάφους καὶ ἀπὸ τὴν ἐποχὴ ποὺ γίνεται, τὸ πότισμα.

Σὲ ἐδάφη ἀμμοαργιλλώδη μὲ ὑπεδάφη διαπερατὰ (ποὺ δὲν συγχρατοῦν νερὸ) ἡ ποσότης εἶναι μεγάλη, ἐπίσης ἂν ὁ καιρὸς εἶναι θερμὸς καὶ φυσὰ ἀέρας τότε χρειάζεται περὶ σσότερο νερό. Πάντως γιὰ κάθε πότισμα χρειάζονται 50—60 κυβ. μ. νερὸ ἤτοι 40—50,000 ὀκ. νερὸ γιὰ κάθε στρέμμα. Ἐπειδὴ ὁμως δὲν ποτίζουμε τὸ ἴδιο μέρος κάθε μέρα, γι' αὐτὸ ἡ ποσότης αὐτὴ διαμοιράζεται δηλαδή, ἐὰν ποτίζουμε ὀλόκληρον τὸν κῆπο κάθε 3—4 ἡμέρες θὰ χρειάζονται 8—10 κυβικὰ νερὸ ἡμερησίως κατὰ στρέμμα λαχανοκήπου. Ἀπὸ αὐτὸ μπορούμε νὰ ὑπολογίζουμε ποιά εἶναι ἡ δυναμικότης ἐνὸς πηγαδιοῦ σὲ ἀπόδοσι νεροῦ, δηλ. πόσα στρέμματα μπορεῖ νὰ ποτίσῃ.

Προετοιμασία τοῦ ἐδάφους τοῦ λαχανοκήπου

Προκειμένου νὰ δημιουργήσουμε τὸ λαχανοκήπό μας, εἶναι ἀπαραίτητο τὸ ἔδαφος νὰ σκαφθῆ σὲ βάθος 40—50 πόντους, γιὰτι κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὰ λαχανικὰ θὰ ἀναπτυχθοῦν κανονικῶς καὶ θὰ ἔχουν καλὰς ἀποδόσεις ὡς εὐρίσκοντα τοὺς καλλιτέρους ὄρους ἤτοι ἀερισμὸ, ὕγρασία, θερμοκρασία σὲ καλοδουλεμένα ἐδάφη. Τὰ βαθεῖα αὐτὰ σκαψίματα (ὀργώματα) τὰ ὀνομάζουμε κυλίματα. Τὰ κυλίματα αὐτὰ γίνονται εἴτε μὲ λισγάρι (πατόφτυαρο), ὅπου τὰ χῶματα εἶναι ἐλαφρά, ἀμμονδερά εἴτε μὲ ἄξινα καὶ φτυάρι, ὅπου τὰ χῶματα εἶναι σκληρὰ ἀργιλλοαμιμώδη.

Ὅταν 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 συνήθης καλλιέργεια γιὰ νὰ παραχώσουμε τὸ σπόρο καὶ γιὰ νὰ προετοιμάσουμε τὸ ἔδαφος νὰ δεχθῆ τὸ σπόρο ἢ τὰ φυτὰ. Γίνονται σὲ κάθε ἐποχῇ. Πάντως σὲ χωράφια ποὺ λασπίζουν κατὰ τὸν χειμῶνα ἀποφεύγονται τὰ συνήθη σκαψίματα. Τὸ καλοκαίρι, ὡς ἐπὶ τὸ πλείστον, ποτίζουμε

προηγουμένως και κατοπιν κάνουμε τὰ σκαψίματα, γιατί, αν δέν ποτίσουμε εἶναι πολὺ σκληρὸ τὸ ἔδαφος και ἡ ἐργασία ἐπίπονος (κουραστική). Γίνονται τὰ σκαψίματα αὐτὰ συνήθως μὲ τὴν ἄξινα.

Σκαλίσματα :

Τὰ σκαλίσματα ἔχουν σκοπὸ νὰ ἀπαλλάξουν τὸ χῶμα ἀπὸ τὰ διάφορα ζιζάνια (ἄγρια χόρτα), ποὺ εἶναι ἐπιβλαβῆ στὰ λαχανικά και νὰ σπᾶσουν τὴ λεπτὴ κρούστα (πέτσα), ποὺ σχηματίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ χῶματος λόγφ τῆς βροχῆς ἢ τῶν ποτισμάτων, γιὰ νὰ συγκρατηθῇ τὸ χῶμα νοπό. Οἱ κηπουροὶ γνωρίζουν καλά τὴν ὠφέλεια τῶν σκαλισμάτων και λέγουν ὅτι ἕνα σκάλισμα ἀξίζει μισὸ πότισμα.

Σβαρνίσματα :

Ἔχουν σκοπὸ νὰ σπᾶσουν τοὺς βόλους τοῦ ἐδάφους (χῶματος) και νὰ τὸ ψιλοχωματιάσουν, ἐπίσης και νὰ καλύψουν τὸν σπόρο. Στὸ λαχανόκηπο τοῦ σπιτιοῦ τὸ ῥόλο τῆς σβάρνας ἐκτελεῖ ἡ κτένα (ρεστέλλο). Ὁ κηπουρὸς πρέπει νὰ ἔχη δύο εἰδῶν ρεστέλλα τὸ βαρύτερο και τὸ ἐλαφρότερο, τὸ πρῶτο γιὰ τὴν ἰσοπέδωση και τὸ ψιλοχωματίασμα τοῦ ἐδάφους και τὸ δεύτερο γιὰ τὸ σκέπασμα τοῦ σπόρου.

Κυλίνδρισμα :

Στὰ λαχανικά γίνεται χρῆσις κυλινδρίσματος ὅταν θέλωμε νὰ δώσουμε στὸ ἔδαφος περισσότερη συνεκτικότητα και νὰ φέρουμε τὸ σπόρο σὲ περισσότερη ἐπαφὴ μὲ τὸ χῶμα. Γίνεται μὲ μικρὸ χειροκίνητο κύλινδρο και ἐν ἑλλείψει τοιοῦτου κυλίνδρου μὲ βηματισμοὺς, προσδένοντας στὸ πόδι μικρὴ σανίδα. Ἐπίσης μποροῦμε νὰ μεταχειριστοῦμε και κόπανο (κομμάτι τετραγωνικῶν σανίδων χονδρῶν) μὲ λαβή.

Βοτανίσματα :

Σκοπὸν ἔχουν νὰ ἀπαλλάξουν τὸ ἔδαφος ἀπὸ τὰ διάφορα ἄγρια χόρτα, στίς ἀρχές τῆς βλαστήσεως τῶν λαχανικῶν. Ἐάν ἀφίσουμε τὰ ἄγρια χόρτα θὰ πνίξουν τὰ λαχα-

νικά. Ἡ ἐργασία αὐτὴ πρέπει νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ, γιατί μπορεί μαζί μὲ τὰ ἄγρια χόρτα νὰ ξεριζωθοῦν καὶ φυτὰ λαχανικῶν.

Παράχωμα.

Εἶναι ἓνα εἶδος σκαλίσματος, κατὰ τὸ ὁποῖο μαζεύουμε χῶμα γύρω ἀπὸ ὀρισμένα φυτὰ. Σκοπὸς αὐτῆς τῆς ἐργασίας εἶναι νὰ ἀναπτύσσονται καλλίτερα οἱ ρίζες καὶ εἰδικῶς γιὰ τὴν πατάτα νὰ μὴ βγαίνουν οἱ πατάτες στὴν ἐπιφάνεια καὶ πρασινίζουν.

Λίπανσις τοῦ Λαχανοκήπου

Ὅπως τὰ ζῶα ἔτσι καὶ τὰ φυτὰ, γιὰ νὰ ἀναπτυχθοῦν, ἔχουν ἀνάγκη τροφῶν. Τίς τροφὰς αὐτὰς τὰ φυτὰ τίς πέρνουν ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ τὸν ἀέρα. Οἱ τροφὰς ποὺ εὐρίσκονται στὸ χῶμα, μὲ τὴ συγὴ καλλιέργεια ἐξαντλοῦνται καὶ οἱ κηπουροὶ ὀνομάζουν τὴν ἐξάντλησι αὐτὴ ξέπλυμα τοῦ χωραφιοῦ.

Ἐμεθεα κατ' ἀκολουθίαν ὑποχρεωμένοι νὰ ἀντικαθιστοῦμε τίς τροφὰς τοῦ χῶματος, γιὰ νὰ ἐπιτύχουμε τὴν κανονικὴ ἀνάπτυξη τῶν λαχανικῶν. Ἡ προσθήκη τῶν τροφῶν αὐτῶν στὸ ἔδαφος καλεῖται λίπανσις.

Ποιὲς εἶναι οἱ τροφὰς ποὺ χρειάζονται τὰ λαχανικά.

Εἶναι τὸ ἄζωτον, φωσφορικὸν ὀξύ, κάλι, ἄσβεστος, σίδηρος, μαγνήσιον κλπ. Τὸ ἄζωτον, ὁ φωσφόρος καὶ τὸ κάλι εἶναι οἱ σπουδαιότερες καὶ ἐξαντλοῦνται ἐνωρίτερα μὲ τὴ συγὴ καλλιέργεια καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ προσθέτουμε τέτοιες τροφὰς.

Τι καλεῖται λίπασμα.

Καλεῖται λίπασμα κάθε οὐσία, ποὺ προστιθεμένη στὸ ἔδαφος αὐξάνει τίς φυτικὰς τροφὰς αὐτοῦ.

Ποῖο ρόλο παίξουν τὸ ἄζωτον, ὁ φωσφόρος καὶ τὸ κάλι στὰ λαχανικά.

1) Τὸ ἄζωτο. Συντελεεὶ εἰς τὸ νὰ σχηματίζονται

πολλά φύλλα και βλαστοί βαθέος πρασίνου χρώματος και τρυφεροί (σαλάτες διάφορες).

2) Τὸ φωσφορικὸν ὄξιον (φωσφόρος). Συντελεῖ στὴν προϊμότητα και στὸ νὰ γίνωνται οἱ βλαστοὶ σκληρότεροι.

3. Τὸ κάλι (ἢ ποτάσσα). Συντελεῖ στὴν κανονικὴ βλάστηση και κάνει τοὺς καρποὺς νοστιμώτερους.

Εἶδη λιπασμάτων

A'. Τὰ φυσικὰ (ὄργανικὰ λιπάσματα).

B'. Τὰ τεχνητὰ (χημικὰ λιπάσματα).

Μεταξὺ τῶν φυσικῶν λιπασμάτων τὰ πλέον γνωστὰ εἶναι ἡ *ζωϊκὴ κόπρος*.

Ἡ κόπρος περιλαμβάνει ὅλα τὰ εἶδη τῶν τροφῶν τοῦ φυτοῦ και ἰδίως τὸ ἄζωτον, φωσφορικὸν ὄξιον και κάλι. Εἶναι λίπασμα πλήρες. Αὐτὴ εἶναι τὸ καλλίτερον, μπορεῖ νὰ πῆ κανεῖς, λίπασμα γιὰ τὸ λαχανόκηπο γιατί

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

2) Ἐχει μηχανικὴ ἐνέργεια, ὡς καθιστῶσα τὰ σφικτὰ ἐδάφη (ἀργιλλώδη) ἐλαφρότερα (εὐκολοδύλευτα), ὅταν παραχώνεται μισχωνεμένη και ἀχυρώδης, τὰ δὲ ἐλαφρὰ (ἀμμονδερὰ) πλέον συνεκτικὰ (σφικτὰ) και διατηροῦσα τὴν ὑγρασία, ὅταν παραχώνεται καλὰ χωνεμένη.

3) Παρέχει ὄργανικὴ οὐσία στὸ ἔδαφος και ἀπὸ αὐτὴ σχηματίζεται τὸ μαυρόχωμα (χοῦμος) και ἔτσι τὸ ἔδαφος συγκρατεῖ τὴν ὑγρασία.

4) Ἡ ἐνέργειά της διαρκεῖ ἐπὶ πολλὰ χρόνια.

5) Περιέχει και ὄξέα, τὰ ὁποῖα συντελοῦν εἰς τὸ νὰ διαλύουν μερικὰ ὄργανικὰ συστατικὰ τοῦ ἐδάφους.

Ἡ κόπρος εἶναι τὸ βασικὸ λίπασμα τῶν λαχανικῶν και ὁ συνδυασμὸς κόπρου και χημικῶν λιπασμάτων φέρει ἄριστα ἀποτελέσματα.

Ἄλλα ὄργανικὰ λιπάσματα, τοῦ δυνάμεθα νὰ μεταχειρισθοῦμε εἶναι

1) Τὰ σκουπίδια τῶν πόλεων, ἀλλὰ χωνεμένα.

2) Τὰ τσίπουρα (ἐκθλίμματα τῶν σταφυλῶν) και τὰ

υπολείμματα τῆς οἰνοπνευματοποιήσεως τῆς σταφίδας.

8) *Τὸ ἀποξηραμένο αἶμα.*

Χημικὰ Διπλάσματα. Ἀπλᾶ καὶ σύνθετα, τῆς Ἑλληνικῆς Ἑταιρείας Χημ. Προϊόντων καὶ Λιπασμάτων. Σὲ κάθε εἰδικὴ καλλιέργεια θὰ ἀναφέρουμε τὸ τί πρέπει νὰ μεταχειριζώμεθα καὶ κατὰ ποῖὸ τρόπο.

Δίπανσις λαχανικῶν μὲ σερμπέτι :

Οἱ κηπουροὶ συνήθως σχηματίζουν σωρὸ κόπρου κοντὰ στὸν ποτιστὴ καὶ ἀφίνουν νὰ περάσῃ τὸ νερὸ. Τὸ νερὸ γίνεται μαυροῦδερὸ γιὰτὶ παραοῦρει λιπαντικὰ στοιχεῖα τῆς κόπρου (σερμπέτι). Μὲ τὸ σερμπέτι αὐτὸ ποτίζουν 1-2 φορὰς τὰ λαχανικά, ποὺ φαίνονται ἀδύνατα.

Γιὰ τὸ λαχανόκηπο τοῦ σπιτιοῦ καὶ ἔφ' ὅσον διαθέτουμε κόπρον μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ σερμπέτι μέσα σὲ ἕνα βαρέλι. Ρίχνουμε τὴν κόπρον μέσα στὸ βαρέλι καὶ κατόπιν νερὸ. Ἀφίνουνε νὰ φουσκώσῃ ἢ κόπρος μερικὰς ἡμέρας.

Τὸ σερμπέτι τὸ ἀραιώνουμε μὲ νερὸ καὶ ποτίζουμε τὰ λαχανικά. Ὅταν ποτίζουμε μὲ ποτιστήρι, καλὸ εἶναι νὰ μὴ βρέχουμε τὰ φύλλα τῶν λαχανικῶν.

Χρῆσις τεχνητῆς θερμότητος

Οἱ κηπουροὶ μεταχειρίζονται τὴν τεχνητὴ θερμότητα προκειμένου νὰ ἐπιτύχουν φυτὰ ντομάτες, μελιτζάνες, πιπεριὰς καὶ σὲ ψυχρὰ μέρη γιὰ τὴν καλλιέργεια πεπονίων, ἀγρουριῶν κλπ. γιὰ τὸ λεγόμενον φορτσάρισμα.

Τὴν τεχνητὴ θερμότητα ἀποκοτῶν μὲ τῆς θερμῆς στρωμνῆς (τζάκια).

Γιὰ τὰ τζάκια μεταχειρίζονται τὴ νωπὴ (φρέσκια) ἀγυρῶδη κοπριὰ ἀλόγων ἢ καὶ σκουπίδια ἢ κοπριὰ μὲ φύλλα. Ὅταν σχηματίζουμε σωρὸ ἀπὸ νωπὴ κόπρον, ἀναπτύσσεται ζύμωσις καὶ λόγῳ τῆς ζυμώσεως αὐτῆς, ἢ ὁποῖα ἐπιφέρει τὴν ἀποσύνθεσιν τῆς κόπρου, ἀναπτύσσεται θερμοκρασία. Τῇ θερμοκρασίᾳ αὐτῇ ἐκμεταλλεύεται ὁ κηπουρὸς σχηματίζων τὰ σπορεῖα ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριὰς. Δὲν πρόκειται νὰ περιγράψουμε τὸν τρόπο τῆς κατασκευῆς

τῶν τζακιῶν, καθ' ὅτι ὅλοι οἱ ἐπιθυμοῦντες νὰ καλλιεργή-
σουν λίγες ῥίζες ντομάτας κλπ. θὰ τῆς προμηθευθοῦν ἀπὸ
τοὺς παραγωγοὺς κηπουροῦς.

Ἐπίσης ἀποκοτοῦν φυτὰ ντομάτας, μελιτζάνας, πιπε-
ριάς καλλιεργῶντας εἰς θερμοκήπια μέσα σὲ κασονάκια.
Ἄρχητὲς ἐπαυλῆς πού διαθέτουν θερμοκήπια μποροῦν νὰ
κάμουν σπορὰ ἀπὸ τὰ ἀνωτέρω λαχανικὰ μέσα σὲ κασο-
νάκια, νὰ ἀραιώνουν τὰ μικρὰ φυτὰ πάλι σὲ κασονάκια
καὶ τέλος νὰ μεταφυτεύουν στὴν ὀριστικὴ θέσι στὸ λαχανό-
κηπο (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά, λάχανο κλπ.).

Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικὰ

Γενικῶς ὅλα τὰ λαχανικὰ πολλαπλασιάζονται μὲ σπόρο
ἐκτὸς μερικῶν ἐξαιρέσεων, ὡς λ. χ. ἡ πατάτα διὰ κονδύ-
λων (πατάτα ἢ τεμάχια πατάτας) ἢ ἀγκινάρα μὲ παρα-
φυάδες ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, ἢ φράουλα κλπ.

Ἡ ἐπιτυχία τῆς σπορᾶς εἶναι ἀπαραίτητος ὄρος γιὰ μιὰ
καλὴ ἀπόδοση. Τὰ φυτὰ πού εἶναι καχεκτικὰ καὶ φυτρώ-
νουν ἀραιὰ δὲν δίνουν καλὰς ἀποδόσεις.

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

Ἡ διάρκεια τῆς βλαστικῆς δυνάμεως ποικίλει ἀναλόγως
τῶν εἰδῶν τῶν λαχανικῶν.

Πίναξ

Δεικνύων τὴν διάρκειαν τῆς βλαστικῆς ἰκανότητος
τῶν σπόρων τῶν κυριωτέρων λαχανικῶν.

α α	Εἶδος λαχανικῶν	Διάρκεια βλαστικῆς ἰκανότητος	
		μῆσιν ἔτη	ελαττωμένη ἔτη
1	Ἀγκινάρα	6	7
2	Ἀγγούρι	5	9
3	Ἀντίδι	8	9
4	Κάρδαμο	5	9
5	Καρότο	4	9
6	Κολοκυθάκι	6	10
7	Κουκιά	5	7
8	Κρεμμύδια	2	7
9	Λάχανο	5	10
10	Μαϊντανός	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	Ραπανάκι	5	10
21	Σέλινο	8	10
22	Σπανάκι	5	7
23	Σπαράγγι	6	10
24	Φασόλι	3	8
25	Φρούλα	3	6

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

1) Ἀρκετὴ ὑγρασία, 2) Ἀνάλογος θερμοκρασία καὶ 3) Ἀερισμός.

1) Ἡ ὑγρασία εἶναι ἀπαραίτητη καὶ ἂν δὲν ὑπάρχει ἀρκετὴ στὸ ἔδαφος ποτίζουμε μετὰ τὴ σπορά, πολλὰς φορὲς εἴμεθα ὑποχρεωμένοι νὰ ποτίζουμε τὸ ἔδαφος πρὶν ἀπὸ τὴ σπορά καί, ὅταν αὐτὸ ἀποκτήσῃ τὸ ῥόγο του (εἶναι νοπό), τότε σπέρνουμε. Καλὸ εἶναι τοὺς χονδρούς σπόρους (π. γ. φασόλια) νὰ τοὺς βάλομε πρῶτα μέσα σὲ νερὸ λίγες ὥρες νὰ φουσκώσουν καὶ μετὰ νὰ τοὺς σπείρουμε. Βλαστάνουν γρηγορώτερα καὶ ἀσφαλέστερα.

2) Ἡ θερμοκρασία, ποὺ ἀπαιτεῖται γιὰ τὴ βλάστηση ποικίλει ἀναλόγως τοῦ εἶδους. Γιὰ τὰ λαχανικὰ ποὺ σπέρνονται κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα ἢ κατωτάτη θερμοκρασία ποὺ χρειάζεται διὰ νὰ βλαστήσουν οἱ σπόροι εἶναι 2°—8° Κελσίου. Διὰ τὰ λαχανικὰ ποὺ σπείρονται κατὰ τὴν ἀνοιξὶ ἢ κατωτέρα θερμοκρασία εἶναι 8°—12°. Ἡ μέση θερμοκρασία βλαστήσεως τῶν λαχανικῶν εἶναι 26°—30°.

3) Τέλος ὁ ἀέρας εἶναι ἀπαραίτητος γιὰ τὴ βλάστηση τῶν σπόρων. Ὅταν τὸ ἔδαφος εἶναι πολὺ ὑγρὸ ὁ ἀέρας κυκλοφορεῖ δύσκολα καὶ τοῦτο παραβλάπτει τὴ βλάστηση. Ἐπίσης οἱ σπόροι πρέπει νὰ καλύπτονται ἀναλόγως τοῦ μεγέθους των· οἱ λεπτοὶ ὀλίγον, οἱ χονδρότεροι περισσότερο.

Πίναξ

Ἐμφαίνων τὸν χρόνον τὸν ἀπαιτούμενον διὰ τὴν
βλάστησιν μερικῶν λαχανικῶν.

α α	Εἶδος λαχανικῶν	Ἀπαιτούμε- νος χρόνος Ἡμέραι	Παρατηρή- σεις
1	Ἀγκινάρα	20—25	
2	Ἀγγούρι	6—7	
3	Ἄντιδι	5—6	
4	Γογγύλι	4—5	
5	Κάρδαμο	14—15 ἡμέρ.	
6	Καρόττο	15—20	
7	Κολοκυθάκι	8—10	
8	Κρομμύδι	10—15	
9	Κουκιά	10—12	
10	Λάχανο καὶ Κουνουπίδι	6—8	
11	Μαϊτανός	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	Ραδίζι	12—15	
20	Ραπανάκι	4—5	
21	Σέλινο	15—25	
22	Σπανάκι	6—8	
22	Σπαράγγι	25—30	
24	Φασόλια	5—8	
25	Φράουλα	20—30	

Πῶς ἐκτελεῖται ἡ σπορά καὶ πῶς πρέπει νὰ εἶναι τὸ σπορεῖο

Ἡ σπορά γίνεται ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἐπὶ τόπου ἢ εἰς τὸ σπορεῖο γιὰ τὰ λαχανικὰ ἐκεῖνα ποῦ θὰ μεταφτευθοῦν (λάχανο, μαρούλι κλπ.). Τὸ σπορεῖο πρέπει νὰ εἶναι προφυλαγμένο ἀπὸ τοὺς ἀνέμους καὶ νὰ ἔχη τὸ χῶμα του καλὰ κοπρισμένο καὶ φιλοχωματισμένο.

Ἡ σπορά γίνεται εἴτε στὰ πεταχτά, εἴτε σὲ γραμμές, εἴτε κατ' ἀθροίσματα ἢ θέσεις (σὲ μικροὺς λάκκους). Στὴν πρώτη περίπτωση οἱ σπόροι σκορπίζονται σὲ ὅλην τὴν ἐπιφάνεια ὅσον τὸ δυνατόν ὁμοιομόρφως. Ἄν σπέρνουμε πικνὰ μετὰ τὴ βλάστηση κάνουμε τὸ σχετικὸ ἀραίωμα. Ὅταν πρόκειται νὰ σπείρουμε λεπτοὺς σπόρους καὶ γιὰ νὰ σπαροῦν ὁμοιόμορφα, κατὰ τὴν σπορά, τοὺς ἀνακατέβουμε μὲ λεπτὴ ἄμμο ἢ χῶμα.

Ἡ σπορά κατὰ γραμμάς, γίνεται ἀφοῦ χαράξουμε πρώτα ἐπὶ τοῦ ἐδάφους, μὲ βοήθεια σπάγγου, αὐλάκι. Στὸ αὐλάκι αὐτὸ σπέρνουμε τοὺς σπόρους. Ἡ ἀπόσταση τῶν σπόρων μέσα στὶς γραμμές ποικίλλει ἀναλόγως τῆς ἀναπτύξεως τοῦ λαχανικοῦ.

Στὴ σπορά κατ' ἀθροίσματα ἢ θέσεις, οἱ σπόροι τοποθετοῦνται σὲ μικροὺς λάκκους, ποῦ ἀνοίγουμε σὲ γραμμές καὶ σὲ ἀνάλογη ἀπόσταση.

Ἀφοῦ δίδουμε τοὺς σπόρους σκεπάζουμε μὲ δεστέλλο (τσουγγράνα). Γιὰ τοὺς σπόρους ποῦ ἔχουν ἀνώμαλη ἐπιφάνεια (καρόττο, παντζάρι) καλὸν εἶναι νὰ κυλινδρίσουμε τὸ χῶμα μετὰ τὴν σπορά. Στὰ σπορεῖα συνήθως ὁ σπόρος καλύπτεται μὲ στρώμα φυτοχώματος ἢ κοπροχώματος (χάρτζι), τὸ ὁποῖο συντελεῖ πολὺ εἰς τὸ νὰ ἐμποδίσῃ τὸ σφίξιμο τῆς ἐπιφανείας τοῦ χώματος, ἀπὸ τὸ νερὸ τῶν ποτισμάτων καὶ βροχῶν. Ἐπίσης τὸ κοπροχῶμα αὐτὸ συγκρατεῖ τὴν ὑγρασία καὶ ὠφελεῖ πολὺ τὰ φυτά.

Μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν

Ποῖος ὁ σκοπός :

Τὸ μεταφύτεμα σκοπὸν ἔχει 1) Νὰ δώσῃ στὰ φυτὰ

Ὁ Λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ

πὸν προέρχονται ἀπὸ σπορείο ἀποστάσεις καταλλήλους.

2) Νὰ εὐνοήσῃ τὴν ἀνάπτυξή των διὰ τοῦ σχηματισμοῦ νέων ῥιζῶν.

3) Νὰ ἐπιβραδύνῃ τὴν ἄνθησιν εἰς ὄφελος τῶν χρησιμοποιοιμένων μερῶν.

Τὰ φυτὰ ποῦ προέρχονται ἀπὸ σπορὰ σὲ τζάκια ἢ θερμοκήπια ἢ καὶ κοινὸ σπορείο ὑπαίθρου, μεταφυτεύονται σὲ φυτώριον ἢ στὴν ὀριστικὴ των θέσῃ. Καὶ στὶς δύο περιπτώσεις τὸ μεταφύτεμα ἀπαιτεῖ τις ἴδιες προφυλάξεις. Τὸ μεταφύτεμα σὲ φυτώριον γίνεται ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ἀποκτήσει 2 — 3 φύλλα. Τὸ μεταφύτεμα στὴν ὀριστικὴν θέσῃ γίνεται ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν μεγαλώσει ἀρκετὰ καὶ ἔχουν ἀποκτήσει στέλεχος σκληρὸ σχετικῶς (ψημένο ὡς κοινῶς λέγεται) καὶ ὄχι τρυφερό. Κατὰ προτίμησιν ἐκτελοῦνται οἱ μεταφυτεύσεις μὲ δροσερὸ καιρὸ ἢ νεφελώδη, ὅποτε ἡ ἐξάτμησις εἶναι ὀλίγη καὶ ἡ ῥιζοβολία (πιάσιμο) θὰ γίνῃ εὐκολωτέρα. Κατὰ τὰς θερινὰς ἡμέρας ἐκτελεῖται ἀργὰ τὸ ἀπόγευμα. Τὸ ξεριζίωμα πρέπει νὰ γίνῃ μετὰ προσοχῆς μὲ ξεριζωτήρι.

Μόνον σὲ σπορεία τζακιῶν (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά) μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ ξεριζίωμα μὲ τὸ χέρι. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τοῦτο καὶ νὰ ἀποφύγουμε τὸ σπᾶσιμο τῶν ῥιζῶν, ἀρκετὲς ὥρες ἐνωρίτερα βρέχουμε τὸ χῶμα.

Νὰ διαλέγουμε τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποῦ εἶναι ψημένα (στέλεχος σκληρὸ) καὶ ὄχι νεροῦλά. Φυτὰ ψηλά, λεπτά, καχεκτικά, τρυφερά, πρέπει νὰ ἀπορρίπτονται.

Τὸ μεταφύτεμα γίνεται εἴτε μὲ γυμνὲς ῥίζες γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποῦ ῥιζοβολοῦν εὐκόλα, ὡς λ. χ. λάχανα, μαρούλια, ντομάτα κλπ., εἴτε μὲ μπάλα χῶματος πέραξ τῶν ῥιζῶν γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα ποῦ δυσκόλως ῥιζοβολοῦν ὡς π. χ. (πεπόνι, ἀγγούρι). Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ πιάσιμο τῶν μεταφυτευομένων φυτῶν, καλὸν εἶναι νὰ ἐμβαπτίζουμε τις γυμνὲς ῥίζες των μέσα σὲ νερό, πρὸ τοῦ μεταφυτεύματος. Μερικὲς ῥίζες ποῦ εἶναι πληγωμένες κατὰ τὸ ξεριζίωμα τις ἐπιβραχύνουμε (κοντένομε). Ἐπίσης ἀφαιροῦμε τὰ ἄκρα τῶν φύλλων (λάχανο, πράσο).

Πῶς γίνεται τὸ φύτεμα ἢ μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν

Ἀνοίγουμε τρύπες εἴτε μὲ τὸ φυτευτήρι, εἴτε μὲ τὸ σκαλιστήρι ἢ ἀξίνα ἀναλόγως τοῦ μεγέθους τῶν φυτῶν καὶ τοῦ βάρους, κατὰ ῥόμβους (ζίκ-ζάκ) ἢ κατὰ τετράγωνα καὶ σὲ γραμμές.

Τοποθετοῦμε τὰ φυτὰ μὲ τέτοιο τρόπο, ὥστε ὁ λαμπὸς νὰ εὐρίσκειται στὸ αὐτὸ ἐπίπεδο μὲ τὴν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους, οὔτε πολὺ ψηλά, οὔτε πολὺ χαμηλά, καὶ τὸ ἄκρο τῶν ῥιζῶν νὰ φθάνη τὸν πυθμένα (πάτο) τῆς τρύπας χωρὶς οἱ ῥίζες νὰ λυγίζονται καὶ μαζεύονται κουβάρι. Γεμίζουμε μὲ χῶμα κάθε τρύπα μετὰ τὸ φύτεμα καὶ πιέζουμε ἐλαφρῶς τὸ χῶμα γύρω ἀπὸ τὰ φυτὰ, εἴτε μὲ τὰ δάκτυλα, εἴτε μὲ τὸ φυτευτήρι. Δὲν πρέπει νὰ πιέζουμε ὑπερβολικὰ τὸ χῶμα, καθ' ὅτι τοῦτο βλάπτει τὴν ἀνάπτυξιν τῶν φυτῶν. Μετὰ τὸ φύτεμα ποτίζουμε γιὰ νὰ ἔλθουν τὰ μόρια τοῦ χρώματος σὲ ἄμεση ἐπαφή μὲ τὰ ριζίδια.

Ἐὰν τὸ φύτεμα γίνῃ κατὰ τὶς θερμοὺς ὥρες (πρῶγμα πού πρέπει νὰ τὸ ἀποφεύγουμε) τότε γιὰ νὰ ποσφυλάξουμε τὰ φυτὰ ἐναντίον τῶν καυστικῶν ἀκτίνων τοῦ ἡλίου, σκεπάζουμε αὐτὰ μὲ κομμάτια χάρτου ἢ φύλλον γιὰ μερικὲς ἡμέρες, μὲ τὸ μέτρο δὲ αὐτὸ ἢ ῥιζοβολία ἐξασφαλίζεται.

Τὶ εἶναι συνδυασμὸς καλλιέργειας λαχανικῶν ἢ συγκαλλιέργεια

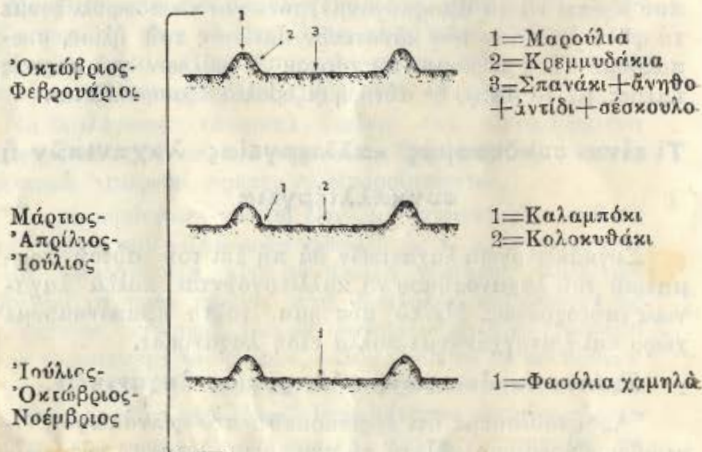
Συγκαλλιέργεια λαχανικῶν θὰ πῆ ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ κομματιοῦ τοῦ λαχανοκήπου νὰ καλλιεργοῦνται πολλὰ λαχανικὰ ταυτόχρονως. Μὲ τὸ σύστημα τοῦτο ἐξοικονομοῦμε χῶρο καὶ ἐπιτυγχάνουμε πολλὰ εἶδη λαχανικῶν.

Τρόποι συνδυασμοῦ καλλιέργειας λαχανικῶν.

Ἐὰς ὑποθέσουμε ὅτι εὐρισκόμεθα στὸ φθινόπωρο (Ὀκτώβριον-Νοέμβριον). Μετὰ τὴν σκαφή καὶ λίπανση τῆς ἀλλίας (βραγιάς), φυτεύουμε στὰ τοιχώματα (τοιχο) μὲν τῆς

άλιας στὸ μέσον μαρούλια καὶ πλαγίως κρεμμυδάκια· μέσα δὲ στὴν ἄλια σπέρνουμε ἀνάμεικτα σπανάκι, ἄνηθο καὶ ἀντίδι· θὰ μαζέψουμε πρῶτα τὰ σπανάκια καὶ ἄνηθο διαδοχικῶς καὶ κατόπιν τὰ ἀντίδια. Τὸ μάζεμα θὰ διαρκέσῃ μέχρι τὸ Μάρτιο. Τὸν Μάρτιο-Ἀπρίλιο θὰ γίνῃ ἡ σκαφή τῆς ἄλιας, θὰ λιπάνουμε, θὰ σιάψουμε καὶ θὰ σπείρουμε κολοκυνθάκια εἰς τὴν ἄλια καὶ εἰς τὰ ἄκρα καλαμπόκι εἰς ἀραιὰ διαστήματα γιὰ τροφή τῶν ἀγελάδων ἢ γιὰ χλωρὸ καρπὸ. Τὸ μάζεμα τοῦ κολοκυνθιοῦ θὰ ἀρχίσῃ μετὰ ἓνα ἢ ἔνα καὶ μισὸ μῆνα ὕστερα ἀπὸ τὴ σπορὰ καὶ θὰ ἐξακολουθήσῃ διαδοχικῶς μέχρι ἀρχῶν ἢ καὶ μέσων τοῦ Ἰουλίου, σκαφή καὶ σπορὰ φασολίων χλωρῶν. Τὸ μάζεμα θὰ ἀρχίσῃ ὕστερα ἀπὸ λίγο καιρὸ καὶ θὰ ἐξακολουθήσῃ μέχρι τοῦ Ὀκτωβρίου, ὅποτε θὰ γίνῃ ἐκ νέου σκάψιμο καὶ σπορὰ τῶν φθινοπωρινῶν.

Σχηματικὴ παράσταση συνδυασμοῦ καλλιεργείας τῶν λαχανικῶν.



Ὀκτώβριος-
Φεβρουάριος



1=Μαρούλια+ ἄνηθος
2=Κουκιά+ σπανάκι+ σινάπι

Φεβρουάριος-
Ἀπρίλιος



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

Ἀπρίλιος-
Ιούνιος-
Ὀκτώβριος



Ντομάτα+ λάχανο,
ἢ κουνουπίδι

Αὐγουστος-
Σεπτέμβριος-
Ὀκτώβριος



1=Σαλάτες
2=Παντζάρι (κοκκινोगούλι)+ ραπανάκια

Νοέμβριος-
Δεκέμβριος-
Μάρτιος

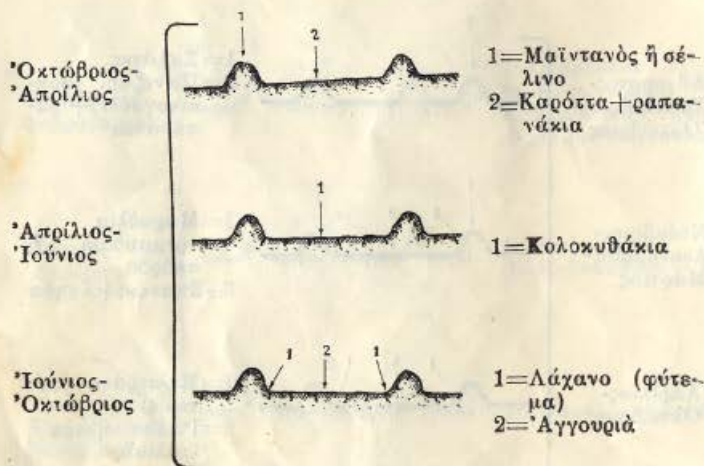
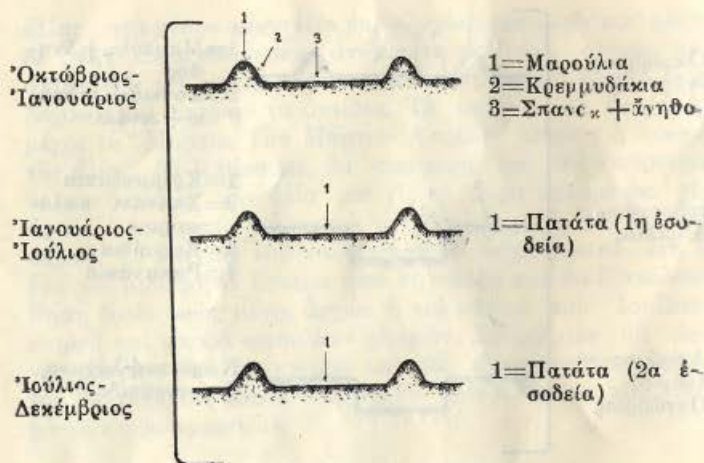


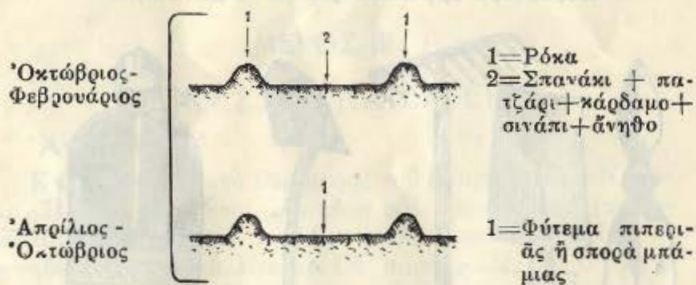
1=Μαρούλια
2=κρεμμυδάκι ἢ σκόρδα
3=Σπανάκι+ ἄνηθο

Ἀπρίλιος-
Ὀκτώβριος



1=Μελιτζάνα (φύτεμα)
2=Ραδίκι ἡμερο ἢ ἰταλικό





Σημειώσεις: Ὅσον ἀφορᾷ τὴν ἀγγινάρα, ἐπειδὴ τὸ φυ-
τὸ αὐτὸ πρέπει νὰ παραμείνῃ 4-5 ἔτη στὸ ἴδιο μέρος,
ὅσοι δὲν διαθέτουν πολὺ χῶρο, καλὸν εἶναι νὰ τὴν φυ-
τεύουν εἰς τὰ ἄκρα τῶν τοίχων τοῦ λαχανοκήπου.

Κυριώτερα εργαλεία για τὸ λαχανόκηπο



1 σκαλιστήρι, 2 λιογάρι, 3 κτένα (ρεστέλλο), 4 φινιάρι, 5 τσάπα, 6 τρόμπα για ρανίσματα, 7 σωλήνας από καουτσούκ, 8 ποτιστήρι, 9 φυτευτήρι, 10 ξεριζωτήρι, 11 πηροῦνι, 12 κόπανος, 13 θειαφιστήρι, 14 σκαλιστήρι διχλωτό, 15 ἄξινα.

ΜΕΡΟΣ Β'.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

Άγκινάρα.

Καλλιεργείται στο ίδιο μέρος του εδάφους επί 4-5 χρόνια. Πολλαπλασιάζεται με σπόρο και παραφυάδες (παραπούλια) ο τελευταίος τρόπος πολλαπλασιασμού είναι ο συνηθέστερος και καλλίτερος. Οι παραφυάδες φυτεύονται κατά τον Οκτώβριο-Νοέμβριο και Φεβρουάριο-Μάρτιο. Απόσταση του φυτέματος 1 μέτρο επάνω στις γραμμές ως επίσης και οι γραμμές να απέχουν 1 μέτρο. Κατά το φύτεμα κόβουμε τα φύλλα κάθε παραφυάδας μέχρι τη μέση. Δίνει τα κεφάλια στα μετρίως θερμά μέρη κατά τον χειμώνα και την άνοιξη. Κατά το καλοκαίρι ξηραίνονται τα στελέχη και κατά τον Αύγουστο-Σεπτέμβριο δίνονται ποτίσματα για να φυτρώσουν οι ρίζες. Λιπαίνεται με κόπρο 3-4 χιλιάδες όγκ. το στρέμμα ή με μισή κοπριά και με λίπασμα 6-8-8 (40-60 όγκ.). Μετά το φύτεμα γίνεται σκάσιμο και άραιομα των ριζών, αφήνοντας 2-3 φυτά. Αποδίδει 10-15 άγκινάρες (κεφάλια) ή κάθε ρίζα. Τα φύλλα είναι πολύ καλή τροφή για τις αγελάδες.

Άγγουριά.

Είναι ευαίσθητη στο κρύο. Σπέρνεται κατά μήνα Απρίλιο. Εύδοκμει σε χωράφι καλά κοπρισμένο με χονδρή κόπρη και χημικό λίπασμα 6-8-8. Σκορπίζεται ή κόπρος και το χημικό λίπασμα, σκάβεται το χώμα σε βάθος 20-25 πόντους, σχηματίζονται οι άλιες πλάτους 1,20-1,30 μ. και στις άλιες ανοίγονται 2 αυλάκια σε απόσταση 1 μέτρο βάθος δε 5 πόντους και μέσα στα αυλάκια σπείρονται οι σπόροι σε απόσταση 20-30 πόντους και έπειτα σκεπάζονται σε βάθος 2-3 πόντων. Άλλος τρόπος σποράς είναι να ανοίγουμε λάκκους σε απόσταση 40-50 πόντων επί των γραμμών, να ρίξουμε κόπρη και επάνω σ αυτή χώρα' ρίχνουμε μετά 2-3 σπόρους και τους σκεπάζουμε όπως προη-

γουνένως. 'Απαιτούνται 100 δράμια σπόρου για 1 στρέμμα ή 1 δράμι για 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνουμε μέσα στα γλαστράκια σε τζάκια ή σε θερμοκήπιο και μόλις περάσουν οι παγωνιές, κατ' 'Απρίλιον, φυτεύουμε τα φυτά που θα έχουν 4-5 φύλλα. Προσοχή κατά το μεταφύτεμα να μη σπάση ή μπάλα του χώματος της όψις, γιατί δέν πιάνει εύκολα με γυμνές όψις.

Μετά το φύτεωμα και όταν τα φυτά αποκτήσουν 4-5 φύλλα, διατηρούμε το εύρωστότερο και καλλίτερο φυτό και τα άλλα τα ξεριζώνουμε.

Π ε ρ ι π ο ι ή σ ε ι ς.

Παρέχουμε συχνά ποτίσματα. 'Αν η άγγοουριά δέν δείχνει εύρωστάδα τότε λιπαίνουμε και με Νίτρο της Χιλής ή λίπασμα επιφανείας 9-9-0 και σε ποσότητα 10 δκάδ. το στρέμμα ή 1 δκ. σε 100 τετρ. μέτρα, σε 3 δόσεις, την πρώτη μετά το πρώτο σκάλισμα, τη δεύτερη μετά το δέσιμο και την τρίτη κατά την διάρκεια της παραγωγής.

Το μάζεμα γίνεται 2-2,5 μήνες μετά από τη σπορά, διαδοχικώς κάθε 3-4 μέρες και μετά το μάζεμα πότισμα. Προσοχή κατά το μάζεμα, να μὴν πατάμε τις κορφές της άγγοουριάς, τα άγγοούρια πικρίζουν. 'Απόδοση. 3-3,500 ζεύγη κατά στρέμμα, ή 30-35 ζεύγη στα 10 τετρ. μέτρα. Γίνεται και δεύτερη σπορά κατά 'Ιούνιο-'Ιούλιο, όποτε το μάζεμα αρχίζει κατά τον Αύγουστο και Σεπτέμβριο. 'Ανάμεσα στις άλλες μπορεί να φυτευθούν και λάχανα.

'Αρρώστειες.

Σ τ ά χ τ ι α σ μ α τ ῶ ν φ ύ λ λ ω ν (μ π ά σ τ ρ α):
Θειάφισμα κατά το πρωί.

Μ ε λ ί γ κ ρ α (άφειδες): Σκόνισμα με μελιγκρίνη ή δάντισμα με Νικοτίνη 80 δράμια θειικής νικοτίνης περ. 40 % σε 100 δκ. νερό και 50 δράμια σαπούνι.

'Ανηθες.

Σπέρνεται κατά Αύγουστον-'Οκτώβριον, είτε στα τοιχώματα της άλλας (πρασιάς βραγιας) είτε και έντός αυτής, όπου έχουν σπαρεί και άλλα λαχανικά ως σπανάκια κ.λ.π, ως μυρωδικό.

Ἄντιδι.

Σπέρνεται κατὰ μῆνα Αὐγούστο μέχρι Μαρτίου, εἴτε στὰ πεταχτὰ σὲ ἀλίες μὲ ἄλλα λαχανικὰ (σπανάκι, ραδίκια, κοκκινογοῦλια), εἴτε σὲ σπορεῖο καὶ ἔπειτα μεταφυτεύεται σὲ σαμάρι τῶν ἀλιῶν, πού ἔχουμε σπείρει κουνιά ἢ καὶ μόνα τῶν σὲ ἀλίες κατὰ γραμμῆς, πού ἀπέχουν μεταξύ τῶν 30 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς 20 πόντους, βάθος 1,5-2 πόντους.

Π ο σ ὶ ν σ π ὶ ρ ο ν. 250-300 δράμια κατὰ στρέμμα ἢ 2, 5-3 δράμια κατὰ 10 τετρ. μέτρα. Ἐφθονη ἄζωτοῦχος λίπανση (κόπρο) καὶ νίτρον τῆς χιλῆς ἢ 9-9-0. Μάζεμα 2-3 μῆνες ἀπὸ τῆ σπορά, ἀπόδοσις 2-3 χιλ. ὄκ. στὸ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Γλυκοπατάτα.

Καλλιεργεῖται ἰδίως σὲ παραθαλάσσια μέρη (Κέρκυρα). Φυτεύεται κατὰ Ἀπρίλιο-Μάιο. Γιὰ τὸν πολλαπλασιασμὸ χρησιμοποιοῦνται φυτὰ, πού προέρχονται ἀπὸ πατάτες. Φυτεύουν πρῶτα τὶς πατάτες σὲ ἀμμονδερὸ χῶμα σὲ τζάκια δυὸ μῆνες πρὸ τῆς ἐποχῆς τοῦ φυτέματος. Τὰ φυτὰ, πού προέρχονται ἀπὸ τὴ βλάστηση, φυτεῖονται στὴν ὀριστικὴ θέση. Τὸ φύτεμα γίνεται κατὰ γραμμῆς πού ἀπέχουν 90 πόντους ἕως 1 μέτρο μεταξύ τῶν καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς ἀπέχουν 35-40 πόντους. Θέλει πολλὰ ποτίσματα. Μάζεμα κατὰ τὸ φθινόπωρο. Ἀπόδοσις 2-4 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-40 ὄκ. κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

Κολοκυδιά.

Ἀγαπᾷ χωράφια πλούσια σὲ ὀργανικὰς οὐοῖες (κόπρο χωνομένη). Σπέρνεται σὲ χωράφια καλοδουλεμένα κατὰ μῆνα Μάρτιο καὶ ὅλο τὸ καλοκαίρι διαδοχικῶς μέχρι τέλους Σεπτεμβρίου, κατὰ γραμμῆς πού ἀπέχουν 1-1,20 μέτρο, ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς σὲ ἀπόστασις 30-40 πόντων. Οἱ σπόροι σκεπάζονται σὲ βάθος 3-4 πόντων. Ἀπαιτοῦνται 200 δράμια σπόρου γιὰ κάθε στρέμμα ἢ 2-3 δράμια γιὰ 10 τετραγ. μέτρα. Ἡ σπορὰ νὰ γίνεται ὅταν τὸ χωράφι ἔχει ἀρκετὴ ὑγρασία (εἶναι στὸ θῆ-

γο του). Μετά τὸ φύτευμα, κάνουμε ἀραιώμα, διατηροῦντες τὰ καλλίτερα φυτὰ, σκαλίματα, καὶ παράχωμα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1,5-2 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς, διαδοχικῶς κάθε 2-3 ἡμέρες. Μετὰ κάθε μάζεμα, καὶ πότισμα. Ἡ κολοκυθιά ἀπαιτεῖ ἀφθονα ποτίσματα. Λίπανση, ὡς καὶ ἡ ἀγγοურიά. Ἀρρώστειες, ὁμοίως. Ἀπόδοση 3-4 χιλιάδες ὄκ. κολοκύθια κατὰ στρέμμα ἢ 30-40 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα. Καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς καλλιέργειας ὁ παραάγγουρας ἢ κολοκυθοκόφτης ἐπιφέρει ζημίαις, (κόβει τὶς ὄλεις) σὲ παλαιοὺς λαχανοκῆπους, γι' αὐτὸ κατὰ τὴν σπορὰ τῆς κολοκυθιάς γίνεται σπορὰ καὶ δηλητηριασμένου καλαμποκιοῦ μὲ παραάγγουρίνη ἢ ἀρσενιακὸ νάτριο. (Τρόπο παρασκευῆς τοῦ φαρμάκου βλέπε Φάρμακα).

Καλαμπόκι. (Ἀρχποσίτι).

Σπέρνεται κατὰ Μάρτιο-Ἀπρίλιο συνήθως εἰς τὰ τοιχώματα τῶν ἀλιῶν ποῦ ἔχουν σπαρεῖ κολοκυθιάς. Μετὰ τὸ φύτευμα γίνεται ἀραιώμα (ἀπόστασις τοῦ ἐνὸς ἀπὸ τὸ ἄλλο 50-60 πόντους), βάρους 2-3 πόντους γιὰ παραγωγή χλωρῶν καρπῶν (κούνων), ποῦ καταναλίσκονται ψητὰ ἢ βραστά. Στους μεγάλους λαχανοκῆπους γίνεται καὶ πυκνὴ σπορὰ γιὰ χλωρὴ τροφή τῶν ἀγελάδων. Ἀπαιτοῦνται 3-4 ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 12-16 δράμια κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

Καρόττο.

Ἀγαπάει χωράφια ἀμμοαργιλόδη λιπασμένα μὲ 2 χιλ. ὄκ. κόπρον κατὰ στρέμμα καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8, σὲ ποσότητα 60-80 ὄκ. ἢ 20 ὄκ. κόπρον καὶ 240-320 δράμια λίπασμα 6-8-8 κατὰ 10 τετρ.μέτρα. Σπέρνεται σὲ καλοδουλεμένα χωράφια κατὰ Σεπτέμβριον—Ὀκτώβριον καὶ Φεβρουάριον—Μάρτιον ἢ καὶ ὅλο τὸ χρόνο. Συνήθως σπέρνεται στὰ πεταχτὰ μὲ ραπανάκια. Τὰ καρόττα βραδύνουν ν' ἀναπτυχθῶν, ἐνῶ τὰ ραπανάκια ἀναπτύσσονται πολὺ ἐνωριότερα μέσα σὲ 1-1 1/2 μῆνα.

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

Βάθος σπορᾶς. 1-2 πόντους. Τὸ σκέπασμα τῶν

σπόρων γίνεται διὰ ρεστέλλου (κτένας). Πρὶν σπαρῆ ὁ σπόρος πρέπει νὰ τρίβεται γιὰ νὰ μὴν εἶναι κολλημένοι πολλοὶ σπόροι μαζί. Μετὰ τὸ φύτευμα, ἀραίωμα τῶν φυτῶν σὲ ἀπόσταση 5-10 πόντων. Σπέρνεται καὶ κατὰ γραμμῆς, οἱ γραμμῆς θὰ ἀπέχουν ἀναμεταξύ των 25-30 πόντους, καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς ἢ ἀποστάσεις τῶν σπόρων θὰ εἶναι 5-10 πόντους. Μάζεμα: ἀρχίζει 3-4 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορὰ καὶ ἡ ἀπόδοση εἶναι 2-4 χιλ. ὄκ.

Ἀρρώστειες.

Περὸν ὀσπῶρος. Ράντισμα μὲ βορδιγάλειο πολτό, 1 ο) θεικὸ χαλκὸ ἢ καὶ μὲ δξυχλωρινοῦ χαλκὸ 3 ο).

Σκουλήκι τῆς μυίγας τοῦ καρῶντος κατατρώγει τὶς ρίζες. Ξερίζωμα καὶ κάψιμο τῶν ριζῶν ποὺ ἔχουν τὰ σκουλήκια.

Καρπούζι.

Καλλιεργεῖται ὅπως καὶ τὸ Πεπόνι (βλέπε πεπόνι).

Κολοκάσι.

Καλλιεργεῖται γιὰ τὶς πατάτες τοῦ (κονδύλους) ποὺ εἶναι γλυκαὲς καὶ χρησιμεύουν ὡς τροφή τοῦ ἀνθρώπου καὶ τῶν ζῴων. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο καὶ κονδύλους. Οἱ κόνδυλοι φυτεύονται κατὰ τὴν ἄνοιξι (Μάρτιο-Ἀπρίλιο). Ἀπαιτοῦνται 8-12 ὄκ. κόνδυλοι γιὰ 100 τετρ. μέτρα. Μάζεμα 6-8 μῆνες ἀπὸ τοῦ φυτέματος. Ἀπόδοση 2-5 χιλ. ὄκαδες κατὰ στρέμα ἢ 20-50 ὄκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

Κουκιὰ χλωρά.

Σπέρνονται κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο-Ἰκτώβριο γιὰ κατανάλωση τῶν χλωρῶν καρπῶν. Λιπαίνουμε τὸ χωράφι μὲ κόπρο 1.500-2.000 ὄκ. καὶ χημικὸ λίπασμα 0-12-7, 40-60 ὄκ. Σκάβουμε σὲ βάθος 20-25 πόντους, σκεπάζουμε τὴν κόπρο καὶ τὸ χημικὸ λίπασμα καὶ ἔπειτα σπέρνουμε κατὰ γραμμῆς ποὺ ἀπέχουν μετὰξύ των 60-70 πόντους. Ἀπόσταση ἐπάνω στὶς γραμμῆς 40-50 πόντους. Στὰ τοιχώματα τῶν πρᾶσιῶν φυτεύουμε μαρούλια καὶ ἐν ἑλλείψει ἀρκετοῦ χώρου τοῦ λαχανοκήπου σπέρνουμε καὶ μετὰξύ τῶν κουκιῶν σπανάκι καὶ ἄνηθο. Ἀπαιτοῦνται 5-6 ὄκ.

σπόρον κατά στρέμμα ἢ 20-24 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Ἐνοίγουμε μικρὰς τρύπες βάθους 6-7 πόντους καὶ ἐκεῖ ῥίχνουμε ἀπὸ 1-2 σπόρους καὶ σκεπάζουμε. Μετὰ τὸ φύτεμα κάνουμε σκάλισμα καὶ ἀργότερα παράχωμα. Ὅταν σχηματιστοῦν ἀρκετοὶ καρποί, δέσουν ὡς κοινῶς λέγεται, τότε τὰ κορυφολογοῦμε καὶ ἀφ' ἑνὸς μὲν ὀριμάζουν τὰ κοκκία καλλίτερα ἀφ' ἑτέρου δὲ ἐμποδίζεται καὶ ἡ διάδοση τῆς μελίγκρας ποὺ προσβάλλει τὰ κοκκία. Ἐὰν ἐπικρατῆ κατὰ τὴν ἀνοίξη ξηρασία, δίνουμε καὶ ὀλίγα π. τίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει διὰ τὰ χλωρὰ κοκκία 3 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς καὶ γίνεται διαδοχικῶς.

Ἄ τόδοση 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Ἀρρώστειες.

Περὸν ὀσπορος καὶ σκωρίασις. Ραντίσματα μὲ βορδιγάλειο πολτὸ 2 ο/ο. Ἐχθοροί: Μελίγκρα (Ἀρίδες). Ραντίσματα μὲ ὑγρὰ μελιγρῖνη (βλέπε τρόπον παρ. εἰς κεφ. φαρμάκων) καὶ θεϊκὴ νικοτίνη 80 δράμια, μὲ σαποῦνι 1/2 ὄκ. στὶς 100 ὄκ. ἀλάδες.

Κρεμμύδια.

Ὁ πολλαπλασιασμὸς γίνεται μὲ σπόρο γιὰ παραγωγὴ κοκκαριοῦ, τῆ δὲ ἐργασία αὐτὴ τὴν κάνουν οἱ παραγωγοί. Γιὰ τὰ φρέσκα κρεμμυδάκια τῶν σπιτιῶν φυτεύουμε κοκκίον (μικρὰ κρεμμυδάκια) κατὰ μῆνα Σεπτέμβριου-Ὀκτώβριου συνήθως στὰ τοιχώματα (σαμάρια) τῶν ἀλίων, ποὺ ἔχομε σπειρεῖ ἄλλα λαχανικά, γιὰ τὸ κοκκίον σὲ πολὺ ὑγρασία σαπίζει, καὶ σὲ ἀποστάσεις 10 πόντους. Γιὰ τὴν παραγωγὴ ξηρῶν κρεμμυδιῶν φυτεύουμε κοκκίον κατὰ Φεβρουάριου-Μάρτιο σὲ πολὺ δουλεμένο χωράφι κοπρισμένο μὲ χωνεμένη κόπρη καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 καὶ σὲ ποσότητα 2 χιλ. ὄκ. κόπρη καὶ 80 ὄκ. λίπασμα στὸ στρέμμα ἢ 20 ὄκ. κόπρη καὶ 320 δρ. λίπασμα σὲ 10 τετρ. μέτρα. Τὸ λίπασμα σκορπίζεται πρὸ τοῦ φυτέματος καὶ ἀνακατώνεται μὲ τὸ χῶμα κατὰ τὸ σκάψιμο καὶ μετὰ γίνεται τὸ φύτεμα. Ἀπόσταση φυτέματος: οἱ γραμμὲς ἀναμεταξύ των θὰ ἀπέχουν 15-20 πόντους, ἀπόσταση

Ἐπάνω στίς γραμμὲς 8-10 πόντους, βάθος δὲ 3-4 πόντους. Ποσὸ σπόρου 30-40 δκ. κατὰ στρέμμα ἢ 120-160 δράμα κοκκάρι κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα. Μάζεμα 3-4 μῆνες μετὰ τὸ φύτεμα. Ἀπόδοση 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 δλ. σὲ 10 τετρ. μέτρα.

Κουνουπίδι.

Καλλιεργεῖται ὅπως τὸ λάχανο (βλέπε λάχανο).

Λάχανο.

Ἀγαπᾷ τὰ δροσερὰ κλίματα. Στὰ πολὺν ζεστὰ μέρη δὲ σφίγγει. Θέλει βαθειά, δροσερά, γόνιμα χωράφια. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο. Σπέρνεται σὲ σπορεῖο ἀπὸ Φεβρουάριου-Μαῖου καὶ μὲ ποσοτήτα 250-300 δράμα γιὰ φύτεμα ἐνὸς στρέμματος ἢ 2-3 δράμα γιὰ φύτεμα 10 τετρ. μέτρων, ὁ σπόρος σπέρνεται σὲ βάθος 1-2 πόντων. Μεταφυτεύεται κατὰ Μαῖο μέχρι Αὐγούστου γιὰ τὰ διψιμότερα. Γίνεται καὶ χειμερινὴ καλλιέργεια Σπορὰ τὸν Ὀκτώβριον καὶ μεταφυτεύεται τὸν Νοέμβριον (συγκαλλιέργεια μὲ μαρούλια). Ἀπόσταση φυτέματος. Οἱ γραμμὲς ἀναμεταξύ των νὰ ἀπέχουν 60-70 πόντους. Ἡ ἀπόσταση ἔπάνω στίς γραμμὲς 40 πόντους. Συνήθως γίνεται συγκαλλιέργεια μὲ ντομάτα.

Θέλει ἄφθονη λίπανσι, κόπρην 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, ἀνακατεύουμε μὲ τὸ χῶμα καὶ ἔπειτα φυτεύουμε. Ἡ δευτέρα μισὴ δόση κατὰ τὸ σκάλισμα, σκορπίζουμε τὸ λίπασμα γύρω ἀπὸ κάθε φυτὸ.

Σκαλίσματα καὶ ἄφθονα ποτίσματα. Μάζεμα 4-5 μῆνες μετὰ ἀπὸ τὴ σπορά. Ἀπόδοση 4-5 χιλ. ὀκάδες κατὰ στρέμμα. Ἐχθροί: Κάμπια τοῦ λαχάνου (Πιερίς). Μάζεμα τῶν καμπιῶν καὶ καταστροφή αὐτῶν.

Μαϊντανός.

Σπέρνεται τὸ Σεπτέμβριον-Ὀκτώβριον καὶ τὸ Μάρτιον-Ἀπρίλιον-Μαῖο, εἴτε στὰ τοιχώματα τῶν ἀλιῶν,

είτε σε άλλες (πρασιές) τὸ μάζεμα γίνεται συνεχῶς κουρεύοντας τὸ φύλλον.

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

Μαρούλι.

Καλλιεργεῖται σχεδὸν ὅλο τὸ χρόνο σὲ δροσερὰ μέρη, συνήθως ὅμως, σὲ θερμότερα, τὸ φθινόπωρο καὶ ἀνοιξη. Σπέρνεται σὲ σπορεῖο τὸν Σεπτέμβριο-Δεκέμβριο καὶ Φεβρουάριο-Μάρτιο καὶ ἔπειτα μεταφυτεύεται. Π ο σ ὀ ν σ π ὀ ρ ο υ 150-200 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ, γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Φυτεύονται σὲ καλοδουλεμένα χωράφια καὶ ἀφθόνως λιπασμένα μὲ κόπρο 2-3 χιλ. ὀκάδες καὶ 80 ὀκ. λίπασμα 6-8-8 γιὰ κάθε στρέμμα

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

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

Ἐπίσης καὶ τέλος χειμῶνα μὲ ἀρχὲς ἀνοιξης φυτεύεται ἐπάνω στὰ τραπέζια πού ἐτοιμάζουμε γιὰ τὶς ντομάτες.

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

Μελιτζάνα.

Εἶναι περισσότερο εὐαίσθητη στὸ κοῦο ἀπὸ τὴ ντομάτα. Σπέρνεται σὲ τζάκια τὸν Ἰανουάριο-Φεβρουάριο. Ἀραιώνεται σὲ κασονάκια γιὰ νὰ ἀποκτήσουμε φυτὰ εὐρωστα ἢ καὶ σὲ τζάκια πού νὰ ἔχει περάσῃ ἡ πρώτη ὑψηλὴ θερμοκρασία τῆς κόπρου.

Ἄ π α ι τ ε ἴ τ α ι 10 δράμια σπόρος, γιὰ νὰ μᾶς δώσῃ φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα, ἢ 1 δράμι γιὰ νὰ δώσῃ φυτὰ γιὰ 100 τετραγωνικὰ μέτρα. Στὸ στρέμμα φυτεύονται 1200-1300 φυτὰ ἢ σὲ 10 τετρ. 12-13 φυτὰ.

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

στρέμμα, σκορπίζουμε την κόπρη πρὸ τοῦ σκαρψίματος καὶ τὴν παραχώνουμε. Ἐπίσης σκορπίζουμε καὶ 40 ὄκ. λίπασμα 6-8-12 ἢ 6-8-8.

Φυτεύουμε τὸ μῆνα Ἀπρίλιο σὲ γραμμὲς πού νὰ ἀπέχουν μεταξύ των 70-80 πόντους καὶ σὲ ἀπόσταση ἑπάνω στὶς γραμμὲς 70-80 πόντων ἐπίσης κατὰ ῥόμβους (σχημα σιδηροστιᾶς).

Τὸ φύτεμα γίνεται τὶς ἀπογευματινὲς ὥρες. Μετὰ, ποτίζουμε. Δίνουμε σκαλίσματα καὶ ὅταν τὰ φυτὰ γίνουν 15-20 πόντους, παραχώνουμε.

Μετὰ τὸ δέσιμο τῶν πρώτων καρπῶν δίνουμε λίπασμα εἶτε νίτρο τῆς Χιλῆς σὲ ἀναλογία 20 ὄκ τὸ στρέμμα ἢ 8-10 δράμια γιὰ κάθε φυτὸ, σκορπίζοντας τὸ νίτρο γύρω ἀπὸ κάθε φυτὸ, εἶτε λίπασμα 9-9-0 σὲ ἀναλογία 10-15 δράμια γιὰ κάθε φυτὸ.

Ἡ μελιτζάνα γιὰ νὰ δώσῃ γλυκοὺς καρποὺς πρέπει νὰ ποτίζεται συχνά, κάθε 3-4 ἡμέρες. Τὸ μάζημα ἀρχίζει 2,5-3 μῆνες μετὰ τὸ φύτεμα.

Ἄ π ὀ δ ο σ ῆ 15-25 χιλιάδες καρποὶ τὸ στρέμμα ἢ 12-15 καρποὶ κάθε φυτὸ.

Ἀρρώστειες.

Περονόσπορος. Μερικὰ φύλλα ἢ καὶ ὀλόκληρο τὸ φυτὸ ξηραίνεται. Προλαβαίνουμε τὸν περονόσπορο ραντίζοντας μὲ βορδιγάλειο πολτὸ 1-1,5 % ἢ δευγλωριούχο χαλκὸ 2 % ἢ θειοαφίζοντας μὲ θειοχαλκίνη, ὅτε ταυτοχρόνως καταπολεμοῦμε καὶ τὴν μύστρα.

Ὠϊδιο (μ π ά σ τ ρ α. σ τ ά χ τ ι α σ μ α) τὰ φύλλα σταχιάζουν. Θειοαφίσματα μὲ θειάφι ἢ θειοχαλκίνη πού καταπολεμεῖ καὶ τὸν περονόσπορο.

Μπάμια :

Σπέρνεται τὸν Ἀπρίλιο μέχρι Ἰούνιο στὴν ὀριστικὴ θέση σὲ γραμμὲς, πού ἀπέχουν μεταξύ των 50-80 πόντους, σὲ ἀπόσταση δὲ ἑπάνω στὶς γραμμὲς 40-50 πόντους ἢ καὶ στὰ πεταχτὰ καὶ μετὰ τὸ φύτερωμα τὰ φυτὰ ἀραιώνονται.

Τὸ βάθος τῆς σπορᾶς θὰ εἶναι 3-5 πόντους καὶ ἀραι-

τείται 2 δκ. σπόρος στο στρέμμα ή 8 δρ-
μα για τὰ 10 τετραγωνικά μέτρα.

Λιπαίνεται με χωνεμένη κόπρη και χημικό λίπασμα 6-8-8 ή 6-8-12, τὸ τελευταίο σὲ δυὸ δόσεις τὴν μία στὴ σπορά, σκορπίζοντας στὸ αὐλάκι πὸν πρόκειται νὰ σπείρουμε και ἀνακατεύοντας με γῶμα και τὴν δεύτερη στὸ σκάλισμα.

Ποσότης: 2.000 δκ. κόπρου και 40 δκ. λίπασμα.

Ἀπαιτεῖ τακτικά ποτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2,5-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά, και γίνεται διαδοχικά.

Ἐπιόδοση 2-3 χιλιάδες δκ κατὰ στρέμμα ή 20-30 δκ. κατὰ 10 τετραγωνικά μέτρα.

Ἀρρώστειες.

Ἐίδιο (μπάστρα). Τὰ φύλλα και τὸ στέλεχος σταχιάζουν. Καταπολεμεῖται με θειάφι. Τὰ θειοφίσηματα νὰ γίνονται τὸ πρῶτὸ και νὰ μὴ φουσᾷ ἀέρας.

Μπιζέλια :

Καλλιεργοῦνται δύο εἰδῶν, ὁ ἀρακάς και τὰ γλυκομπίζελα. Τὰ τελευταῖα μαζεύονται προτοῦ ὀρμάσουν γιατί τρώγεται ὀλόκληρο τὸ λουβὶ με τὴν φλούδα, ἐνῶ στὸν ἀρακά χρησιμοποιεῖται ὁ καρπὸς χωρὶς τὸ ἐξωτερικὸ περίβλημά του εἴτε χλωρὸς εἴτε ξηρὸς.

Σπέρνεται τὸν Ὀκτώβριο-Νοέμβριο σὲ γραμμὲς πὸν ἀπέχουν 60-70 πόντους και ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 15-20 πόντους, σὲ βάθος δὲ 3-4 πόντους.

Ποσότης σπόρου 8-12 δκ. κατὰ στρέμμα ή 32-40 δρμα για 10 τετρ. μέτρα.

Λιπαίνουμε με κόπρη 2 χιλ. δκ. τὸ στρέμμα, ἀλλὰ τελείως χωνεμένη και με χημικὸ λίπασμα 0-14-7 σὲ ἀναλογία 40 δκ. τὸ στρέμμα.

Κατὰ τὸ σκάψιμο πὸν γίνεται πρὸ τῆς σπορᾶς σκορπίζεται ἡ κόπρη ταυτοχρόνως δὲ και τὸ λίπασμα και παραχώνονται.

Μετὰ τὸ φύτευμα δίνουμε σκάλισμα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει μετὰ 3-5 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά.

Ἡ ἀπόδοση εἶναι 750-800 δκ. 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 πρώιμα φυτά, ὅταν δὲ τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν 5-6 φύλλα ἀραιώνονται σὲ κασονάκια πού τοποθετοῦνται σὲ ἄλλο τζάκι πού νὰ ἔχη μέτρια θερμοκρασία ἢ σὲ θερμοκήπιο.

Ἐπίσης σπέρνεται καὶ στὸ ἕπαιθρο σὲ σπορεῖο μεσημβρινὸ καὶ προσφυλαγμένον ἀπὸ τὸ βορρᾶ τὰ τέλη Μαρτίου-Ἀπρίλιο γιὰ ὄψιμα φυτά.

Ἀπαιτοῦνται 8-10 δράμα σπόρου γιὰ νὰ δώσουν φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα. Ὁ σπόρος σκεπάζεται σὲ βάθος 1 πόντο μὲ χάρτζι (κοπρόχωμα).

Στὸ στρέμμα φυτεύονται 1200-1300 φυτά.

Τὸ φύτεμα στὴν ὀριστικὴ θέσῃ θὰ γίνῃ τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο σὲ χωράφι καλοδουλεμένο, πού νὰ ἔχη λίπανθῆ μὲ 2000 δκ. κόπρου καὶ 60-80 δκ. λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12, στὸ στρέμμα.

Τὸ μισὸ λίπασμα τὸ δίνουμε μαζὶ μὲ τὴν κόπρον στὸ σκάψιμο, τὸ ἄλλο μισὸ τὸ δίνουμε στὸ σκάλισμα, ὕστερα ἀπὸ τὸ δέσιμο τῶν πρώτων καρπῶν σκορπίζοντας 10 δράμα ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω λίπασμα σὲ κάθε ρίζα.

Ἐὰν στὴν ἀρχὴ ἐδόσαμε μόνον κόπρον καὶ στὴ βλάστηση καὶ καρποφορία βλέπουμε ὅτι τὰ φυτὰ μας δὲν εἶναι τόσοον εὐρωστα, τότε μποροῦμε νὰ δώσουμε καὶ Νίτρο τῆς Χιλῆς ἢ λίπασμα ἐπιφανείας 9-9-0 στὸ σκάλισμα καὶ σὲ ποσότητα 10 δράμα σὲ κάθε ρίζα.

Τὸ φύτεμα γίνεται σὲ γραμμές, ἀφοῦ πρώτα σχηματίσουμε τὰ τραπέζια πού θὰ πέσῃ ἡ ντομάτα γιὰ νὰ μὴ σαπίσουν, ἐπειδὴ ἔχει ἐπάνω στὰ τραπέζια δὲν πηγαίνει τὸ νερὸ τοῦ ποτίσματος.

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

χουμε αρκετό χώρο και σε δροσερά μέρη μπορούμε να φυτεύσουμε σε πυκνότερες γραμμές (70-80 πόντους) αλλά τότε θα στηρίζουμε τις ντομάτες επάνω σε κλαδιά ή καλάμια.

Το βάθος της φυτεύσεως θα είναι 8-10 πόντους. Το φύτεμα γίνεται συνήθως κατά τις βραδυνές ώρες και ποτίζουμε με ποτιστήρι.

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

Ἀφοῦ περάσουν λίγες ἡμέρες ἀπὸ τότε ποὺ φυτεύσαμε τὴ ντομάτα (τὰ φυτὰ), δίνουμε τὸ πρῶτο σκάλισμα. Ὑστερα ποτίσματα, καὶ παράχωμα, ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ὕψος 30 πόντους.

Ἀπαιτοῦνται ἄφθονα ποτίσματα καὶ ἰδίως μετὰ τὴν ἔναρξη τοῦ μαζέματος τῶν πρώτων ντοματῶν. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2, 5 μῆνες ὕστερα ἀπὸ τὸ φύτεμα.

Ἄ π ὀ ὄ σ ἠ 3-5 χιλ. ὀκ. κατὰ στρέμμα ἢ 30-50 ὀκ. κατὰ 10 τετρα. μέτρα.

Ἀρρώστειες.

Π ε ρ ο ν ὀ σ π ο ρ ο ς. Στὰ φύλλα παρατηροῦμε κηλίδες σκοῦρες καὶ κατόπιν ἀποξηραίνονται, ἐπίσης οἱ καρποὶ (ντομάτες) σαπίζουν, καταπολεμεῖται μὲ βορδιγάλειο πολτὸ 1-2 %. Στὴ μικρὴ ἡλικία 1 % θειικοῦ χαλκοῦ (γαλαζόπετρα) καὶ στὴ μεγάλη 2 %, ἢ μὲ δξυχλωριούχο χαλκὸ 1,5-2 %.

Σ τ ἄ χ τ ι α σ μ α τ ῶ ν φ ὕ λ λ ω ν. Θειαφίσματα κατὰ τις πρωινὲς ὥρες, τέτοια θειαφίσματα δίδονται καὶ στὸ σπορεῖο προτοῦ φυτευθοῦν τὰ φυτὰ στὴν ὀριστικὴ θέση.

Γ ἄ γ γ ρ α ι ν α τ ῶ ν κ α ρ π ῶ ν. 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 ὁ καρπὸς βρέχεται κατὰ τὸ πότισμα. Ἐπίσης προσβάλλει ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ καὶ τὸν καρπὸ τῆς ντομάτας. Στὴ βάση κοντὰ στὸ χῶμα, παρατη-

ροῦμε βούλες μαυροδερές και μακρουλές.

Προλαβαίνουμε τὴν ἀρρώστεια με ἑαντίσματα βορδιγαλλείου πολτοῦ ὡς και τὸν περονόσπορο.

Πατάτα.

Λίνει καλὰ ἀποτελέσματα, ὅταν καλλιεργεῖται σὲ ἐλαφρὰ χωράφια ἀμμοαγγιλλώδη καλοδουλεμένα.

Θέλει πολὺ ἄζωτο και γι' αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται χοῦσις κόπρου και χημικῶν λίπασμάτων.

Ποσότης κόπρου 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα και 60-80 ὄκ. χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 σὲ δυὸ δόσεις. Ἡ πρώτη στὸ σκόρπισμα τῆς κόπρου, ὁπότε παραχώνεται στὸ σκάψιμο και ἡ δευτέρα δόση στὸ σκάλισμα, σκορπίζεται δὲ τὸ λίπασμα γύρω ἀπὸ κάθε φυτὸ πατάτας σὲ ἀναλογία 10-12 δράμα.

Πολλαπλασιάζεται με τοὺς κονδύλους (πατάτες). Πρέπει νὰ προτιμοῦμε τὶς πατάτες ποὺ ἔχουνε μέτρον μέγεθος σὰν ἀγρὸ κόττας. Ἄν εἶναι πολὺ χονδρὸς τότε τὶς κόβουμε σὲ δυὸ τεμάχια με τέτοιον τρόπο ὥστε τὰ μάτια τῆς κορυφῆς νὰ μοιρασθοῦν και στὰ δυὸ κομμάτια. Μποροῦν νὰ κοποῦν και σὲ τρία κομμάτια.

Ἀπαιτοῦνται 80-120 ὄκ. σπόρου πατάτας κατὰ στρέμμα ἢ 8-12 ὄκ. γιὰ 100 τετρ. μέτρα.

Σὲ μετρίως θερμὰ μέρη μποροῦμε νὰ κάνουμε δυὸ καλλιέργειες τὸ χρόνο· στὴ πρώτη τὸ φύτεμα θὰ γίνη κατὰ Ἰανουάριον-Φεβρουάριον και στὴ δευτέρῃ κατὰ Ἰούλιον-Αὔγουστο.

Στὰ ψυχρότερα μέρη γίνεται μία καλλιέργεια τὸ χρόνο. Γιὰ τὴν καλλιέργεια αὐτὴ τὸ φύτεμα γίνεται κατὰ τὸν Μάρτιον. Εἶπαμε ὅτι γιὰ νὰ ἐπιτύχη ἡ καλλιέργεια τῆς πατάτας πρέπει τὸ χωράφι νὰ καλοδουλευτῇ.

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

Τὸ φύτεμα γίνεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 40-50 πόντους και ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 30-40 πόντους. Ἀνοίγουμε γοῦβες (λάκκους) βάθους 10-15 πόντους και μέσα ἐκεῖ τοποθετοῦμε τὴν πατάτα με τὴν

κομμένη επιφάνεια πρὸς τὰ κάτω καὶ ἔπειτα τὴν σκεπά-
ζουμε.

Καλὸ εἶναι στὸ βάθος τῆς γούβας στὴν ἀνοιξιάτικη
καλλιέργεια, νὰ βάλουμε λίγη χωνεμένη κόπρη καὶ ἐπάνω
σ' αὐτὴ λίγο χῶμα καὶ ἔπειτα νὰ φυτεύσουμε τὴν πατάτα.
Κατὰ τὸν τρόπο αὐτὸ ὑποβοηθοῦμε τὴ βλάστηση τῆς
πατάτας.

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

Ἐὰν ὁ καιρὸς εἶναι ξηρὸς δίνουμε ποτίσματα.

Ἐπίσης ραντίζουμε μὲ βορδιγάλειο πολτὸ 1,5-2 ‰. Τὸ
πρῶτο ράντισμα γίνεται ὅταν τὸ ὕψος τῆς πατάτας εἶναι
10 πόντους τὸ δὲ δεύτερο μετὰ 25-30 ἡμέρας.

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

Ἡ πατάτα καθαρίζεται καλῶς ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ ἀφίνε-
ται νὰ στεγνώσῃ.

Τὴν ὥριμανση τῆς πατάτας καταλαβαίνουμε ὅταν ἡ
φλοῦδα δὲν ξεκολλᾷ μὲ εὐκολία.

Γιὰ τὴ δεύτερη καλλιέργεια τοῦ Ἰουλίου-Αὐγούστου
μεταχειρίζομεθα γὰ σπόρο τὴν πατάτα ποὺ ἐβγήκε τὸν
Ἰούνιο-Ἰούλιο. Πρέπει ὅμως νὰ μὴ φυτεύουμε ἀμέσως
τὴν πατάτα (σπόρο) μόλις τὴν ἐβγάλαμε ἀπὸ τὸ χωράφι,
ἀλλὰ νὰ τὴν βάλουμε σὲ ἀεριζόμενο μέρος πάχους 30-40
πόντους, ἢ σὲ μικρὸ σωρὸ καὶ νὰ τὴν σκεπάσουμε μὲ
χόρτα. Καταβροῦχουμε ἐλαφρὰ σχεδὸν κάθε μέρα καὶ ἀφί-
νουμε ἐκεῖ ἐπὶ 20-25 ἡμέρες.

Τὰ μάτια ἀρχίζουν νὰ φουσκώνουν καὶ τότε εἶναι ἐτοι-
μες γὰ φύτεμα.

Ἄντι νὰ τὶς τοποθετοῦμε σὲ σωρὸ μπορούμε νὰ τὶς
βάλουμε ὄρθιες σὲ κασονάκια ἀβαθῆ μὲ τρυπημένο πυθ-
μένα (πάτο).

Τὰ κιβώτια αὐτὰ τοποθετοῦμε σὲ δωμάτια ἀεριζόμενα καὶ ἐπαρκῶς φωτιζόμενα.

Ἐξεῖ παραμένει ἐπὶ 25 ἡμέρας καὶ κατόπιν τὴν φυτεύομε.

Φυτεύομε στὸ ἴδιο χωράφι πού εἶχαμε τὴν ἀνοιξιάντικη καλλιέργεια, μὲ τὴν διαφορὰ ὅτι μεταχειριζόμεθα μόνο χημικὰ λιπάσματα ἢ πολὺ χωνεμένη κόπρo.

Τὸ φύτεμα γίνεται ἐπίσης σὲ γραμμῆς ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιάντικη. Καλλιεργεῖται μὲ τὰς ἰδίας ἀποστάσεις.

Τὸ χωράφι πρέπει κατὰ τὸ φύτεμα νὰ ἔχη σχετικὴ ὑγρασία. Ἄν δὲν ἔχη τότε ποτίζομε καί, ὅταν τὸ χωράφι εἶναι στὸ ὄγo του, φυτεύομε. Μετὰ τὸ φύτεωμα δίνουμε σκαλίσματα καὶ συχνὰ ποτίσματα. Τὸ χημικὸ λίπασμα τὸ δίνουμε σὲ δύο δόσεις, ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιάντικη καλλιέργεια.

Ἄ π ὀ δ ὀ σ η 800-3000 ὀκ. κατὰ στρέμμα ἢ 8-30 ὀκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Ἄρρωστειες.

Περονόσπορος. Ἐπάνω στὰ φύλλα καὶ βλαστοὺς παρατηροῦμε βούλες σκοῦρες πού τὰ ἀποξηραίνοντ' προσβάλλεται ἐπίσης καὶ ἡ πατάτα (κόνδυλοι) καὶ προκαλεῖται τὸ σάπισμα αὐτῆς.

Καταπολέμηση. Προλαβαίνομε τὸν περονόσπορο μὲ ῥαντίσματα βορδιγαλλεῖου πολτοῦ 1,5 - 2%, θειικοῦ χαλκοῦ ἢ ὀξυχλωριούχου χαλκοῦ 2%.

Ἐχθροί. Ὁ κ ρ ε μ μ υ δ ο φ ἄ γ ο ς ἢ π ρ α σ ἄ γ γ ο υ ρ α ς, εἶναι ἓνα ἔντομο διαδομένο ἰδίως στοὺς παλαιὸς λαχανοκήπους. Κατατρώγει τὶς πατάτες. Τὸν καταστρέφομε μὲ δηλητηριασμένο καλαμπόκι μὲ πρoσαγγουρίνη ἢ ἄρσενικὸ νάτριο (τρόπο πρoσκευῆς βλέπε φάρμακα) τὸ δηλητηριασμένο καλαμπόκι τὸ σπέρνομε στὴν ἐποχὴ τῆς φυτεύσεως. Ὁ κ ρ ε μ μ υ δ ο φ ἄ γ ο ς τρώγει τὸ καλαμπόκι, πού εἶναι μαλακὸ καὶ δηλητηριάζεται.

Παντζάρια ἢ κοκκινογούλια.

Θέλουν χωράφι ἀμμοαργιλλῶδες ἐλαφρὸ λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρo σὲ ποσότητα 2.000 ὀκ. κατὰ στρέμμα καὶ

60-80 δκ. χημ, λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 ἢ 20 δκ. κόπρου καὶ 240-320 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

Σκορπίζουμε τὴν κόπρου καὶ τὸ λίπασμα καὶ στὸ σκάψιμο ποὺ πρέπει νὰ εἶναι 25-30 πόντους ἀνακατεύεται ἢ κόπρος καὶ τὸ λίπασμα.

Σπέρνεται τὸ Σεπτέμβριο-Δεκέμβριο καὶ Φεβρουάριο-Μαῖο. ἢ καὶ κατὰ τὸ καλοκαίρι ἀρκεῖ νὰ ποτίζεται, συνήθως στὰ πεταχτὰ ἢ σὲ γραμμὲς, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 25-30 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 5-10 πόντους.

Π ο σ ό τ η ς σ π ό ρ ο υ. 1,5-2 δκ. τὸ στρέμμα, ἢ 6-8 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Βάθος σπορᾶς 2-3 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτεωμα βοτανίσματα, ἀραιώματα καὶ σκαλίσματα, γιὰ τὴν καλοκαιρινὴ καλλιέργεια καὶ ποτίσματα. Τὸ διαδοχικὸ μάζεμα ἀρχίζει 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορὰ.

Ἄ π ό δ ο σ η. 2-3 χιλ. δκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 δκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

Πεπόνι.

Εἶναι εὐαίσθητο οτὸ κρῦο θέλει ἐλαφρὸ χωράφι καὶ καλοδουλεμένο.

Σπέρνεται τὸν Ἀπρίλιο-Ἰούλιο, ὡς πρὸς τὴ λίπανση, ἢ ἰδίᾳ ὡς τῆς ἀγγοριᾶς. Ἀπαιτοῦνται 150 δράμια σπόρου στὸ στρέμμα.

Σπέρνεται σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 1-1,20 μέτρο, καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 50-60 πόντους. Ἀνοίγουμε μικρὰς τρυπες καὶ ῥίχνουμε 3-4 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε σὲ βάθος 2-2,5 πόντους. Κατὰ τὴ σπορὰ τὸ χῶμα νὰ ἔχη σχετικὴ ὑγρασία (δόγο).

Μετὰ τὸ φύτεωμα 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 καὶ παράχωμα ὅταν τὰ φυτὰ λάβουν ἀνάπτυξη 30-40 πόντους.

Δίνουμε μέτρια ποτίσματα καὶ τὰ ἀραιώνουμε ὅταν ἀρχίῃ ἡ ὄριμανση.

Γίνεται και ξερική καλλιέργεια, πού δίνει γλυκύτερους καρπούς.

Πρός τούτο πρέπει τὸ χωράφι νὰ καλοδουλευτῆ και ἀνοίγουμε τρυπες πλάτους 50 πόντους και βάθους ἐπίσης 50 και γεμίζουμε μὲ χωνεμένη κόπρη ἀνακατεμένη μὲ χῶμα και σπέρνουμε σὲ βάθος 2-2,5 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτεωμα συχνὰ σκαλίσματα.

Ἄ π ό δ ο σ η 1.500-3.000 ὄκ. τὸ στρέμμα.

Ἄρρῶστειες. Ὡς τῆς ἀγγοριᾶς.

Πιπεριά.

Σπέρνεται κατὰ Ἰανουάριον σὲ τζάκια, ἀραιώνεται σὲ κασονάκια ἢ τζάκια ἐὰν εἶναι πολὺ πυκνὴ ἀπαιτοῦνται 12-15 δράμια σπόρου γιὰ τὸ φύτεμα ἑνὸς στρέμματος.

Μεταφυτεύεται στὴν ὀριστικὴ θέσῃ τὸν Ἀπρίλιον—Μάτιον, σὲ χωράφι καλοδουλεμένο και λιπασμένο, ὅπως και γιὰ τὴν μελιτζάνα σὲ γραμμὲς πού νὰ ἀπέχουν 40-50 πόντους και ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ 40 πόντους ἀπόσταση.

Δίνουμε σκαλίσματα και ποτίσματα.

Γιὰ οἰκακὴ χρῆσιν καλλιεργοῦνται οἱ γλυκεῖες πιπεριῆς και ὀλιγώτερον ἐκεῖνες πού καῖνε.

Ἄ π ό δ ο σ η 1.500-2.000 ὄκ. στὸ στρέμμα ἢ 15-20 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Πράσο.

Σπέρνεται τὴν ἀνοιξὴ Μάρτιον—Ἀπρίλιον σὲ σπορεῖον.

Π ο σ ό τ η ς σπόρου 300-400 δράμια γιὰ φύτεμα ἑνὸς στρέμματος.

Μεγαφυτεύεται τὸν Ἰούλιον—Αὔγουστο σὲ καλοδουλεμένο χωράφι και λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρη 2.000 ὄκ. και λίπασμα 6-8-6 ἢ 6-8-12, 60-80 ὄκ. Ἡ κόπρη και τὰ λιπάσματα παραχῶνονται στὸ σκάψιμο τοῦ χωραφιοῦ.

Φυτεύεται σὲ γραμμὲς πού ἀπέχουν μεταξὺ των 25-30 πόντους και ἐπάνω στὶς γραμμὲς σὲ ἀπόσταση 10-15 πόντων, βάθος δὲ 2 πόντους.

Πρὸ τοῦ φυτέματος κόβουμε μερικὰ φύλλα ὡς και ὄζιζες τοῦ μικροῦ πράσου (φιντανιοῦ).

Δίνουμε σκαλισματα και αφθονα ποτίσματα.

Ἐπίδοση 4-6 χιλ. δκ. κατά στρέμμα.

Ἀρρώστειες. Ὡς τοῦ κρεμμυδιού.

Ραδίκια.

Σπέρνονται κατά μῆνα Σεπτέμβριο και διαδοχικῶς μέχρι Μαΐου ἢ και ὄλο τὸ χρόνον, στὰ πεταχτά. Ἀπαιτεῖται 1-1,5 δκ. σπόρου γιὰ ἓνα στρέμμα ἢ 4-6 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Θέλει αφθονο λίπασμα, κόπρος, 3.000 δκ. στὸ στρέμμα και χημ. λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 και σὲ ποσότητα 60-80 δκ. τὸ στρέμμα, ἢ 240-320 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Κατὰ τὸ σκάψιμο σκορπίζεται ἢ κόπρος και τὸ λίπασμα και παραχώνονται· ἔπειτα γίνεται ἡ σπορά και σκεπάζουμε τὸ σπόρον σὲ βάθος 1 πόντο μὲ τὸ ἔστέλλο. Μετὰ τὴ σπορά, ἂν ὁ καιρὸς εἶναι ξηρὸς, ποτίζουμε γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ φύτευμα. Ὅταν ὁ σπόρος ἀρχίξῃ νὰ φυτρῶνῃ και στὸν κῆπο ὑπάρχουν γυμνοσάλιαγγοι, γιὰ νὰ προσυλλάξουμε τὰ θάδια ἀπὸ αὐτοὺς, πὸν τὰ καταστρέφουν, σκορπίζουμε σκόνῃ ἀσβέστου και οἱ γυμνοσάλιαγγοι καίονται· ὅταν ὁ καιρὸς εἶναι βροχερὸς πρέπει νὰ ἐπαναλάβουμε τὸ σκόρπισμα. Δίνουμε βοτανίσματα, ἀραιῶμα και σκάλισμα.

Ποτίσματα κατά τοὺς θερινοὺς μῆνες. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά και διαδοχικῶς. Ἐπίδοση 2,5-4 χιλ. δκ. κατά στρέμμα.

Ραπανάκια.

Ἀναπτύσσονται γρήγορα. Σπέρνονται κατά Σεπτέμβριο — Ὀκτώβριο και Φεβρουάριο — Μάρτιο ἢ και ὄλο τὸ χρόνον. Σπέρνεται ἢ μόνο του ἢ ἀνάμεικτο μὲ καρόττο. Ἀπαιτεῖται 1-1,5 δκ. σπόρου κατά στρέμμα ἢ 4-6 δράμια κατά 10 τετρ. μέτρα.

Μετὰ τὸ φύτευμα γίνεται ἀραιῶμα, ἂν ἔχῃ φυτρώσει πυκνά. Βοτανίσματα και κατά τοὺς θερινοὺς μῆνες ποτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1 μῆνα μετὰ τὴ σπορά και διαδοχικῶς ἐπὶ τινὰς ἡμέρας, γιατί οἱ ῥίζες κουφιάζουν.

Ρόκα.

Καλλιεργείται ως σαλάτα, έχει γεύσι πιπερίζουσα, καυστική. Σπέρνεται συνήθως στα τοιχώματα της πρασιᾶς μέσα στις όποιες έχουν σπαρεί άλλα λαχανικά ως π. χ: σπανάκια, τόν μήνα Σεπτέμβριο-Οκτώβριο. Τό μάζεμα αρχίζει 1,5-2 μήνες μετά από τή σπορά.

Σινάπι.

Σπέρνεται τό φθινόπωρο-χειμῶνα, μέχρι αρχῶν τῆς ανοίξεως, αναπτύσσεται γρήγορα.

Απαιτοῦνται 300-400 δράμα σπόρου στό στρέμμα ἢ 2-3 δράμα στά 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνεται στά πεταχτά μαζί με άλλα λαχανικά, ως λ. χ. παντζάρια.

Σπανάκι.

Λαχανικό πού ἀντέχει στό κρύο καί θέλει δροσιά, γιά νά ἀναπτυχθῆ. Σπέρνεται ἀπό τόν Αὔγουστο μέχρι τό Μάρτιο στά πεταχτά, ἢ σέ γραμμές πού ἀπέχουν μεταξύ των 40-50 πόντους καί ἐπάνω στίς γραμμές 5-10 πόντους. Απαιτοῦνται 2,5-3 δκ. σπόρου στό στρέμμα ἢ 8-12 δράμα στά 10 τετρ. μέτρα.

Εὐδοκιμεῖ σέ πλούσια χωράφια λιπασμένα με κόπρο καί χημικό λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 ὅπως καί τό παντζάρι. Μποροῦμε νά δίνουμε καί νίτρο τῆς Χιλῆς σέ ποσότητα 20-25 δκ. στό στρέμμα ἢ 80-100 δράμα στά 10 τετρ. μέτρα. Τό νίτρο σκορπίζεται με βροχερό καιρό. Ἄν δέν βρέξη πρέπει νά δοθῆ πότισμα. Μποροῦμε νά τό δόσουμε καί διαλυμένο, ἤτοι διαλύουμε τό Νίτρο στό νερό καί ποτίζουμε με τή διάλυση αὐτή. Μετά τό φύτεωμα δίνουμε βοτανίσματα καί σκάλισμα.

Σκόρπίζουμε σκόνη ἀσβέστη γιά τούς γυμνοσάλιαγκους, ὅπως καί γιά τό παντζάρι. Μάζεμα 1,5-2 μήνες ἀπό τῆς σποράς.

Ἄ π ό δ ο σ η 2-3 χιλ. δκ. στό στρέμμα ἢ 20-30 δκ. στά 10 τετρ. μέτρα.

Σέλινο.

Είναι απαιτητικό, θέλει χωράφι καλοδουλεμένο και λιπαμένο με κόπρο και χημικό λίπασμα όπως και το πράσο.

Σπέρνεται είτε επί τόπου στα τοιχώματα των πρασιών είτε σε σπορείο το Μάρτιο-Μάιο ποσόν δὲ σπόρου 15-20 δράμια γὰ νὰ δώσουν φυτὰ πού θὰ ἐπαρκέσουν γὰ φύτεμα ἑνὸς στρέμματος. Μεταφυτεύονται τὸν Ἰούλιο-Αὐγουστο σὲ γραμμὲς, πού 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. Σκαλίματα καὶ ἄφθονα ποτίσματα τὸ καλοκαίρι. Μάζεμα 6-7 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορά.

Ἄ π ὀ δ ο σ η 3-4 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 30-40 ὄκ. κατὰ 10 τετρ. μέτρα.

Σέσκουλο.

Καλλιεργεῖται ὅπως καὶ τὸ παντζάρι.

Σκόρδα.

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

Ἀπαιτοῦνται 40-50 ὄκ. κατὰ στρέμμα. Μετὰ τὸ φύτρωμα δίνουμε σκαλίματα. Ὡς πρὸς τὴ λίπανση ὁμοίᾳ τοῦ κρεμμυδιοῦ.

Ἄ π ὀ δ ο σ η 500-800 ὄκ. ἢ 20.000-25.000 σκόρδα (κεφάλια) ἢ 200-250 σκόρδα στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Σπαράγγι.

Καλλιεργεῖται σὲ μεγάλους σχετικῶς λαχανόκηπους ἐπαγγελματιῶν ἢ ἐρασιτεχνῶν. Εἶναι πολυετές φυτὸ καὶ ἡ καλλιέργειά του διαρκεῖ 10-12 χρόνια. Εὐδοκιμεῖ σὲ χωράφια ἐλαφρὰ ἀμμοαργιλλώδη. Θέλει πολὺ ἄζωτο, γι' αὐτὸ, προτοῦ φυτευθῆ τὸ χωράφι πρέπει νὰ λιπανθῆ μὲ κόπρο 4.000 ὄκ τὸ στρέμμα. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο,

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

Μετὰ τὸ φύτεωμα σκαλίζουμε καὶ ἀραιώνουμε τὰ φυτά, ὥστε νὰ ἀπέχουν μεταξύ των 8-10 πόντους. Ποσὸν σπόρου 80-100 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα. Τὸ καλοκαίρι δίνουμε συχνὰ ποτίσματα. Τὸν Ὀκτώβριον τὰ βλαστάρια ἔχουν γίνει 50-60 πόντους. Τὰ ἀποκόπτουμε κοντὰ στὸ χῶμα καὶ τὰ φυτὰ παραμένουν στὸ σπορεῖο ὅλο τὸν χειμῶνα.

Μετὰ ἓνα χρόνον ἀπὸ τὴν σπορά, τὰ φυτὰ εἶναι κατάλληλα γιὰ μεταφύτεμα στὴν ὀριστική θέση. Κατάλληλα γιὰ μεταφύτεμα φυτὰ εἶναι ἐκεῖνα, πού ἔχουν κοντὲς ῥίζες καὶ 4-5 μάτια χονδρὰ (εὐρωστα).

Τὸν Ὀκτώβριον σκάβουμε τὸ χωράφι σὲ βάθος 30 πόντων καὶ προσθέτουμε τὴ κόπρη, 4.000 ὀκ. στὸ στρέμμα. Τὸ Μάρτιον ἀνοίγουμε χαντάκια πλάτους 40 πόντους καὶ βάθους 20 πόντους. Θὰ ἀπέχουν μεταξύ των 0,80-1 μέτρον. Στὸ πλάτος τῶν 80 πόντων ρίχνουμε τὰ χῶματα τῶν ἀύλακιῶν καὶ ἔτσι σχηματίζουμε σαμάρια. Ἐπειτα στὸ βάθος τῶν ἀύλακιῶν καὶ σὲ ἀπόστασι 40-50 πόντους φυτεύουμε ἀπὸ μιὰ ρίζα σπαραγγιοῦ καὶ σκεπάζουμε μὲ χῶμα πάχους 4-5 πόντους καὶ σημαδεύουμε μὲ ξυλαράκια (πασσάλους) τὴ θέση τῶν φυτῶν. Ὅταν βλαστήσουν τὰ φυτὰ, τότε χώνεται λίγο-λίγο τὸ χαντάκι καὶ ἔφ' ὅσον μεγαλώνουν ἐξακολουθοῦμε τὸ παράχωμα σὲ τρόπο ὥστε νὰ σχηματισθοῦν εἶδος σαμάρια ἐπὶ τῆς γραμμῆς πού εἶναι φυτεμένα τὰ φυτὰ καὶ αὐλάκι στὴ γραμμῆ, πού δὲν ἔχει φυτὰ. Τὸ αὐλάκι αὐτὸ θὰ χρησιμεύσῃ γιὰ τὸ πότισμα τοῦ καλοκαιριοῦ. Τὸν Ὀκτώβριον-Νοέμβριον τοῦ πρώτου ἔτους τοῦ φυτέματος κόβουμε τὰ ξηρὰ βλαστάρια καὶ ἰσοπεδώνουμε τὰ σαμάρια.

Τὴν ἀνοιξι (Μάρτιον) τοῦ δευτέρου χρόνου σχηματίζουμε τὰ σαμάρια ἐπάνω στὶς φυτεμένες γραμμές, καὶ αὐλάκια στὶς ἄλλες πού δὲν ἔχουν.

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

Μόλις αρχίζουν και αναφαίνονται οι τρυφερές κορυφές των βλαστών που είναι πρασινωπές τότε πρέπει να μαζεύονται οι βλαστοί με ένα αυλακωτό μαχαίρι ή με κοινό τοιοῦτο, βαθειά κοντά στη ρίζα.

Το δεύτερο χρόνο του φυτέματος θα κόψουμε λίγα τρυφερά βλαστάρια, τον τρίτο περισσότερα.

Το μάζεμα γίνεται διαδοχικῶς και διαρκεί 2 μήνες περίπου. Από τον τρίτο χρόνο στις αρχές της άνοιξης που θα γίνεται το σκάψιμο και ο σχηματισμός των σμαριών θα λιπαίνουμε με 1000 δκ. κόπρου και 60-80 δκ. ζημ. λίπασμα 6-8-12 κάθε χρόνο για να έχουμε πλουσία απόδοση. Δίνουμε και άρκετά ποτίσματα την εποχή του μαζέματος για να έχουμε τρυφερούς βλαστούς.

Απόδοση 700-1000 μάτσα κατά στρέμμα από το τρίτο έτος του φυτέματος.

Φασόλια.

Είναι φυτό εδαίσθητο στο κρῖο και γι' αυτό καλλιεργείαι μετά την πάροδο των άνοιξιάτικων παγετών. Καλλιεργούνται τα χαμηλά, του κλαριού και τα άμπελοφάσουλα. Εύδοκμει στα ελαφρά χωράφια, που να έχουν λιπανθή με πολὺ χονεμένη κόπρο, 1000-1500 δκ. κατά στρέμμα και με χημικὸ λίπασμα 0-14-17 και σε ποσότητα 40-60 δκ. ἢ 10-15 δκ. κόπρου και 160-240 δράμια λίπασμα στα 10 τετρ. μέτρα. Κατὰ τὸ σκάψιμο τοῦ χωραφιοῦ σκορπίζεται τὸ λίπασμα και παραχώνεται.

Σπέρνεται τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο και Ἰούλιο-Αὔγουστο σε γραμμὲς που απέχουν μεταξύ τους 40-50 πόντους και ἐπάνω στις γραμμὲς 20 πόντους. Οἱ ἀποστάσεις αὐτὲς εἶναι γιὰ τὰ χαμηλά φασόλια. Γιὰ τὰ φασόλια τοῦ κλαριοῦ οἱ γραμμὲς θα απέχουν μεταξύ των 70-80 πόντους και ἐπάνω στις γραμμὲς 40 πόντους.

Προκειμένου να σπείρουμε ἀνοίγουμε τρυπες στις γραμμὲς βάθους 5-6 πόντους ὀίχνουμε 3-4 σπόρους και τοὺς σκεπάζουμε με χῶμα ἀνακατεμένο με παλαιὰ κόπρο (κοπρόχωμα).

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

για 10 τετρ. μέτρα και 4-5 όκ. για τὰ τοῦ κλαριοῦ ἢ 15-20 δράμα για 10 τετρ. μέτρα.

Τὸ φύτευμα θὰ γίνῃ σὲ 5-8 ἡμέρες και, ἂν βρέξουμε (μουςκέψουμε) τὸν σπόρο ἐπὶ 24 ὥρες, τὸ φύτευμα θὰ γίνῃ σὲ 3-4 ἡμέρες. Βάθος σποράς 5-8 πόντους.

Μετὰ τὸ φύτευμα δίνουμε τὸ πρῶτο σκάλισμα τὸ δεύτερο μετὰ 15 ἡμέρες περίπου, και τὸ τρίτο πρὸ τῆς ἀνθήσεως ὅποτε παραχώνουμε τὰ φυτὰ. Δίνουμε λίγα ποτίσματα πρὸ τῆς ἀνθήσεως και μετὰ τὸ δέσιμο τοῦ καρποῦ τὰ ἀξάνουμε,

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

Ἄπόδοση 1500-2000 όκ. γλωρ. ἢ 15-20 όκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα. Στὰ θερμὰ μέρη συνήθως ἢ καλλιέργεια τοῦ Ἀπριλίου προσβάλλεται ἀπὸ μελίγκρα, πού, ἂν δὲν καταπολεμηθῇ ἐγκαιρῶς, ἐλαττώνει τὴν παραγωγή. Πολλοὶ παραγωγοὶ πέριξ τῶν Ἀθηνῶν προτιμοῦν τὴν καλλιέργεια τοῦ Ἰουλίου-Αὐγούστου ὅποτε δὲν ὑπάρχει προσβολὴ μελίγκρας. Τὸ μάζεμα θὰ γίνῃ τὸ Σεπτέμβριο-Ὀκτώβριο.

Ἀρρώστειες.

Ἄ ν θ ρ α ξ. Παρατηροῦμε ἐπάνω στὰ φύλλα τῶν φασιῶν βούλες βαθεῖς σταχτοκόκκινες. Καταπολεμῶνται μετὰ βορδιγάλειο πολτὸ 1-2 %.

Ἀφίδες (μελίγκρα). Παντίσματα μετὰ ὑγρὰ μελιγκρινὴ ἢ νικοτίνη ἢ σκονίσματα μετὰ μελιγκρινὴ. (Τρόπο παρασκευῆ τῶν φαρμάκων βλέπε Φάρμακα κλπ.).

Φράουλα.

Εἶναι μᾶλλον φρούτο παρὰ λαχανικό. Καλλιεργεῖται σὲ μεγάλους λαχανοκήπους ἐρασιτεχνῶν ἢ ἐπαγγελματιῶν. Εἶναι πολυτετὲς φυτὸ και ἢ καλλιέργειά του διαρκεῖ 5-8 χρόνια ἢ και περισσότερα. Θέλει χωράφια ἀμμοαργιλλώδη και καλῶς λιπασμένα για νὰ εὐδοκίμησῃ. Πολλαπλασιάζεται μετὰ φυτὰ, πού προέρχονται ἀπὸ βλαστάρια, πού ἔρπον (ἀκουμποῦν) στὸ γῶμα και πού ἀπὸ τοὺς κόμβους τῶν σχηματίζονται ὄξες.

Για νὰ ἔχουμε καλὰ φυτὰ για φύτεμα, σὲ βραγιές πού

εὐρίσκονται φυτά 2 ἐτῶν ἀφαιροῦμε τὰ ἄνθη τὴν ἀνοιξή, καὶ ἀφίνομε νὰ ἀναπτυχθοῦν οἱ ἔρποντες βλαστοὶ σὲ καθαρὸ χῶμα, πὺν νὰ μὴν ἔχη ἄγρια χόρτα (ζιζάνια). Ἀπὸ τοὺς κόμβους τῶν βλαστῶν αὐτῶν, ἀναπτύσσονται ὄλκες καὶ ἔτσι ἔχομε νέα φυτά. Τὰ νέα αὐτὰ φυτὰ φυτεύομε τὸν Σεπτέμβριον σὲ πρασιὰς καὶ σὲ ἀποστάσεις 12-15 πόντους καθ' ὅλες τὶς διευθύνσεις, ποτίζομε τακτικὰ καὶ τὸν Ὀκτώβριον—Νοέμβριον ἢ Φεβρουάριον—Μάρτιον μεταφυτεύομε στὴν ὀριστικὴ θέσῃ μὲ λίγο χῶμα γύρω ἀπὸ τὶς ὄλκας τῶν ἢ χρησιμοποιοῦμε τὰ παραχθέντα ὡς ἀνωτέρω φυτὰ διὰ τῆς ἀναπτύξεως ῥιζῶν ἀπὸ τοὺς κόμπους τῶν νεαρῶν βλαστῶν ἀπ' εὐθείας στὴν ὀριστικὴ θέσῃ προσέχοντας νὰ μὴ χωθῆ ἢ καρδιὰ τοῦ φυτοῦ.

Μετὰ τὸ σκάψιμον καὶ τὴν λίπανση τοῦ ἐδάφους σχηματίζομε μικρὰ τριβάδια, τὰ ὁποῖα χωρίζονται μεταξὺ τῶν μὲ αὐλάκι πλάτους 40-50 πόντους.

Στὰ πλάγια τοῦ τριβადιοῦ φυτεύομε τὰ φυτὰ καὶ σὲ ἀπόσταση 30 πόντους τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Δίνομε πότισμα μετὰ τὸ φύτεμα μὲ ποτιστήρι.

Σκαλίματα γιὰ νὰ διατηροῦμε τὸ χῶμα καθαρὸ. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει κατὰ τὰ τέλη Ἀπριλίου ἀρχὰς Μαΐου καὶ γίνεται διαδοχικῶς τὴν ἀνοιξὴ καὶ καλοκαίρι. Δίνομε ἀρκετὰ ποίσιματα.

Μετὰ τὸ μάζεμα τῶν καρπῶν, ἀφαιροῦμε τοὺς ἔρποντας βλαστοὺς ὡς καὶ τοὺς ἀνθοφορήσαντας καὶ τὸν Ὀκτώβριον—Νοέμβριον λιπαίνομε μὲ κόπρον καὶ χημικὸ λίπασμα.

Σὲ δροσερὰ μέρη, πὺν τὸ χῶμα εἶναι σχετικῶς ὑγρὸ, γιὰ νὰ μὴν ἀκουμποῦν οἱ καρποὶ καὶ σαπίζουν, στὶς ἀρχὰς τῆς ἀνοιξῆς μετὰ τὸ δέσιμον αὐτῶν (τῶν καρπῶν) τοποθετοῦμε ἐπάνω στὸ χῶμα στελέχη ἀπὸ σιτηρὰ καὶ ἐπάνω σ' αὐτὰ ἀκουμποῦν οἱ καρποὶ (φράουλες) καὶ δὲν σαπίζουν. Τὰ στελέχη αὐτὰ τὸ Σεπτέμβριον μῆνα τὰ ἀφαιροῦμε.

Ἡ ἀπόδοσις εἶναι 800-1000 ὀκ. φράουλες στὸ στρέμμα. Μετὰ τὸ τρίτο-τέταρτο ἔτος ἡ ἀπόδοσις ἐλαττώνεται καὶ πρέπει νὰ τὶς ἀντικαθιστοῦμε.

Ἀρρώστειες καὶ ἐχθροὶ τῆς φράουλας.

Ὁ ἄ ν θ ρ α ξ. Στὰ φύλλα παρατηροῦμε βούλες (κη-

λίδες) καστανές μαυριδερές.

Ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ ἐμποδίζει τὴν ἀνάπτυξη τῶν φυτῶν.

Καταπολέμηση. Ἐνωρὶς τὴν ἀνοιξη προληπτικὰ θανάσιμα με βορδιγάλειο πολτὸ 1-1,5% θεικὸ χαλκὸ ἢ δξυχλωριωδῆ, χαλκὸ 1,5-2%. Τὸ φθινόπωρο μάζεμα τῶν ἀρρωστημένων φύλλων καὶ κάψιμο αὐτῶν.

Ἰδιο (μπάστρα, στάχτιασμα). Στὰ φύλλα παρατηροῦμε ἓνα ἀπάνθισμα σταχτί.

Καταπολέμηση. Θειαφίσματα πρὸ τῆς ὀριμάνσεως τῶν καρπῶν.

Βλανίουλος. Εἶναι ἓνα μυριάποδο πολὺ λεπτὸ πὺ μπαινὶ μέσα στοὺς ὀρίμους καρποὺς (φράουλες)

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

Ἀφίδες (μελίγκρα), κρεμμυδοφάγος. Καταπολέμηση ὡς καὶ εἰς τὰ ἄλλα λαχανικά.

ΠΙΝΑΞ

Δεικνύων τὸ ποσὸν σπόρου ἢ φυτῶν κατὰ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τετραγωνικά
μέτρα, τὸ βάθος σπορᾶς καὶ τὴν ἀπόστασιν σπορᾶς ἢ φυτεύσεως
κατὰ στρέμμα καὶ κατὰ 10 τετραγωνικά μέτρα.

Αὐτῶν ἀριθ.	Εἶδος	Ποσὸν κατὰ 1000 τετραμέτρ. ἢ 1 στρέμ.		Ποσὸν κατὰ 10 τετρ. μέτρα		Βάθος σπορᾶς ἢ φυτεύσεως	Ἀπόστασις σπορᾶς ἢ φυτεύσεως	Παρατηρήσεις
		Σπόρον σὲ δράμ. καὶ δραμ.	Φυτῶν	Σπόρου σὲ δράμια	Φυτῶν			
1	Ἀγκινάρα	—	1000	—	10	8-10 π.	1 μέτρ. 1 μέτρο	
2	Ἄγγουρι	100 δραμ.	—	1 δραμ.	—	2-3 π.	1-1,20 30-40 π.	
3	Ἄντι	250-300	—	2,5-3 δραμ.	—	1-2 π.	30 πόντι. 20 πόντι.	
4	Γλυκοπατάτα	—	3000	—	30	8-10 π.	90 π.-1 μ. 35-40 π.	σὴν πεταχτά
5	Κολοκυθιά	100 δραμ.	—	2-3 δραμ.	—	3-4 π.	1-1,20 μ. 30-40 π.	
6	Καλαμπόκι	3-4 ὀκ.	—	12-15 δ.	—	2-3 π.	— 50-60 π.	
7	Καρόττο	200-300	—	2-3 δραμ.	—	1-2 π.	2,5-30 π. 5-10 π.	
8	Καροπούλι	150 δραμ.	—	1,5 δραμ.	—	2-3 π.	1-1,20 μ. 50-60 π.	
9	Κουριά γλωρὰ	5-6 ὀκ.	—	20-24 δ.	—	6-7 π.	60-70 π. 40-50 π.	
10	Κολοκάσι	80-120δ.	—	320-380	—	8-10 π.	80-90 π. 40-50 π.	σὴν πεταχτά
11	Κρεμμύδια	30-40 δ.	—	120-160	—	3-4 π.	15-20 π. 8-10 π.	

12	Κουνουπίδι	250-300	3-4000	2-3 δρ.	30-40	1-2 πόν.	60-70 π.	40 πόντ.	στά πεταχιά
13	Αίγανο	150-200	—	1,5-2 δρ.	—	1 πόντο	—	—	—
14	Μαϊθανός	150-200	7-8000	1,5-2 δρ.	70-80	1-1 $\frac{1}{2}$ π.	30-35 π.	30-35 π.	—
15	Μαρούλια	10 δομά.	1200-1700	—	12-13	1-1 $\frac{1}{2}$ π.	70-80 π.	70-80 π.	—
16	Μελιτζάνα	2 δακάδες	—	8-10 δρ.	—	3-5 πόν.	50-80 π.	40-50 π.	στά πεταχιά
17	Μπάμια	8-12 δα.	—	32-40 δ.	—	3-4 πόν.	60-70 π.	15-20 π.	—
18	Μπιζέλια	8-10 δρ.	1200-1300	—	12-13	1-1 $\frac{1}{2}$ π.	1,20-1,30	60-70 π.	—
19	Ντομάτα	80-120 δ.	—	8-12 δρ.	—	10-15 π.	40-50 π.	30-40 π.	—
20	Πατάτα	1,5-2 δ.	—	6-8 δρ.	—	2-3 πόν.	25-30 π.	5-10 π.	στά πεταχιά
21	Παντζάρα	150 δομ.	—	1,5 δρ.	—	2-2 $\frac{1}{2}$ π.	1-1,20	50-60 π.	—
22	Πεπόνι	12-15 δρ.	—	1,5 δρ.	—	1,5-2 π.	40-50 π.	40 πόντ.	—
23	Πτεριά	300-400	—	3-4 δρ.	—	1,5-2 π.	25-30 π.	10-15 π.	—
24	Πράσο	1-1 $\frac{1}{2}$ δα.	—	4-6 δρ.	—	—	—	—	στά πεταχιά
25	Ραπανάκια	300-400	—	2-3 δρ.	—	1 $\frac{1}{2}$ πόντο	—	—	—
26	Σινάπι	2 $\frac{1}{2}$ -3 δ.	—	8-10 δρ.	—	1 $\frac{1}{2}$ -2 π.	—	—	στά πεταχιά
27	Σπανάκι	15-20 δρ.	—	—	—	1 $\frac{1}{2}$ πόντο	50-60 π.	12-15 π.	—
28	Σέλινο	40-50 δα.	—	160-200	—	2-4 πόν.	15-20 π.	10-15 π.	—
29	Σκόδα	80-100 δ.	2-200	—	220	20 π.(φ.)	80 π.-1 μ.	40-50 π.	—
30	Σπαράγγι	8-10 δα.	—	30-40 δρ.	—	3-5 πόν.	40-50 π.	20 πόν.	—
31	Φασόλ. χαμηλά	4-5 δα.	—	15-20 δρ.	—	3-5 πόν.	70-80 π.	40 πόν.	—
32	Φασόλ. γλαφυρού	—	—	—	—	—	—	—	—

ΠΙΝΑΞ

Λεικνών τον άπαιτούμενον χρόνον ώριμάνσεως από την έποχην τής σποράς ή φυτεύσεως και την άπόδοσιν έκάστου λαχανικού.

Αύξ. άριθ.	Είδος Λαχανικών	Χρόνος ώριμάν- σεως από την έ- ποχην σποράς ή φυτεύσεως	Άπόδοσις κατά στρέμμα (1000) τετραγ. μέτρα	Άπόδοσις κατά 10 τετραγ. μέτρα	Παρατηρή- σεις
1	Άγανάρια	10-12 μήνες	10-15 χιλ. κερ.	100-150 κερ.	
2	Άγγουριά	2 μήνες	6-7 χιλ. άγγ.	60-70 άγγουρ.	
3	Άντιδι	2-3 μήνες	2-3 χιλ. όκ.	20-30 όκ.	
4	Γλυκοπατάτα	4-5 μήνες	2-4 χιλ. όκ.	20-40 όκ.	
5	Κολοκυθιά	1,5-2 μήνες	3-4 χιλ. όκ.	30-40 όκ.	
6	Καλαμπόκι	3-3,5 μήνες			
7	Καρόττο	3-4 μήνες	2-4 χιλ. όκ.	20-40 όκ.	
8	Καρπούζι	3-3,5 μήνες	2-5 χιλ. όκ.	20-50 όκ.	
9	Κουριά γλωρά	3-4 μήνες	2-3 χιλ. όκ.	20-30 όκ.	
10	Κολοκάσι	6-8 μήνες	2-5 χιλ. όκ.	20-50 όκ.	
11	Κρεμμύδια	3-4 μήνες	2-3 χιλ. όκ. ή 6000 μάτσα	10-30 όκ.	
12	Κουνιπίδι	5-6 μήνες	2-3 χιλ. όκ.	20-30 όκ.	
13	Λάχανο	4-5 μήνες	4-5 χιλ. όκ.	40-50 όκ.	

14	Μαϊδανός	Σχεδόν ὅλο τόχορ ο		
15	Μαρούλια	2-3 μῆνες	7-8 χιλ. μαφ.	70-80 μαρούλια
16	Μελιτζάνα	2-3 μῆνες ἀπὸ τῆς φυτεύσεως	15-25 χιλ. μελ.	150-200 μελιτζ.
17	Μπάμα	2,5-3 μῆνες	2-3 χιλ. δκ.	20-30 δκ.
18	Μπιζέλια	3-5 μῆνες	750-800 δκ.	7,5-8 δκ.
19	Ντομάτα	2,5-3 μῆνες ἀπὸ τῆς φυτεύσεως	3-5 χιλ. δκ.	30-50 δκ.
20	Πατάτα	4-5 μῆνες	800-3 χιλ. δκ.	8-30 δκ.
21	Παντζάρα	2-3 μῆνες	2-3 χιλ. δκ.	20-30 δκ.
22	Πεπόνι	3-4 μῆνες	1500-3 χιλ. δκ.	15-30 δκ.
23	Πικεριά	3-4 μῆνες	1500-2 χιλ. δκ.	15-20 δκ.
24	Πράσο	5-6 μῆνες	4-6 χιλ. δκ.	40-60 δκ.
25	Ραδίκια	2-3 μῆνες	2-4 χιλ. δκ.	20-40 δκ.
26	Ραπανάκια	1-1,5 μῆνες		
27	Ρόκα	1-1,5 μῆνες		
28	Σινάπι	1-1,5 μῆνες	2-2,5 χιλ. δκ.	20-25 δκ.
29	Σπανάκι	1,5-2 μῆνες	2-3 χιλ. δκ.	20-30 δκ.
30	Σέλινο	6-7 μ. ἀπὸ τῆ σπορᾶ	3-4 χιλ. δκ.	30-40 δκ.
31	Σκόραδα	5-6 μῆνες	500-800 δκ. ἢ 20-25000 κερ.	200-250 σκόραδα
32	Σπαράγγι	κατὰ τὸ τρίτο ἔτος ἀποτῆςφυτεύσεως	700-1000 μάτσα	7-10 μάτσα
33	Φασόλια	2-3 μῆνες	1500-2 χιλ. δκ.	15-20 δκ.

Φάρμακα χρησιμοποιούμενα για να καταπολεμήσουμε τις διάφορες αρρώστιες και τους εχθρούς των λαχανικών.

1) **Βορδιγάλλειος πολτός** Ὁ πολτός αὐτός ἀποτελεῖται ἀπὸ θεικὸ χαλκὸ (γαλαζόπετρα) καὶ ἀσβέστη. Παρασκευάζεται ὡς ἐξῆς: Σὲ ἓνα ξύλινο δοχεῖο ἢ πήλινο διαλύεται 1 ὀκ. θεικὸς χαλκὸς σὲ 90 ὀκ νερὸ. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὴ διάλυση τοῦ θεικοῦ χαλκοῦ τὸν τοποθετοῦμε σὲ ἓνα σακίδιο λινάσας ἢ κοφινάκι καὶ κρατοῦμε τοῦτο βυθισμένο μέσα στὸ νερὸ ἐπὶ μερικὲς ὥρες. Σὲ ἓνα ἄλλο δοχεῖο (γτενεκὲ) βάζουμε 1 ὀκ. ἀσβέστου φρέσκης (ἀσβυστης) καὶ ἐπάνω σ' αὐτὴ ρίχνουμε λίγο κατ' ὀλίγο 10 ὀκ. νερὸ, ἀφοῦ δὲ ἀνακατέψουμε καλά, στραγγίζουμε μὲ ἀραιὸ πανὶ καὶ, ἀφοῦ κρυώσῃ, χύνομε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου λίγο κατ' ὀλίγο στὴ διάλυσι τοῦ θεικοῦ χαλκοῦ καὶ τὸ μείγμα ἀκαταπαύστως ἀνακατώνεται μὲ ἓνα ῥαβδί καὶ ἔτσι ἔχουμε 100 ὀκ. πολτοῦ. Ὡστε, ὅταν λέμε 1% θεικὸ χαλκὸ θὰ εἴπῃ σὲ 90 ὀκ. νερὸ θὰ διαλύσουμε 1 ὀκ. θεικοῦ χαλκοῦ καὶ 10 ὀκ τοῦ διαλύματος τῆς ἀσβέστου. Γιὰ νὰ εἶναι τέλειος ὁ πολτός πρέπει ὅταν ρίχνουμε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου στὴ διάλυση τοῦ θεικοῦ χαλκοῦ, νὰ βυθίζουμε στὸ μείγμα χάρτη ἡλιοτροπίου, καὶ νὰ παύσωμε νὰ ρίψωμε ἄλλο ἀσβέστη ὅταν ἰδοῦμε ὅτι τὸ κόκκινο χρῶμα τοῦ χάρτου τοῦ ἡλιοτροπίου ἀρχίζει νὰ γίνεται γαλάζιο. Ὁ βορδιγάλλειος πολτός προλαβαίνει τὸν περονόσπορο τῶν διαφόρων λαχανικῶν.

Ὅταν λέμε 2% θεικὸ χαλκὸ θὰ εἴπῃ σὲ 90 ὀκ. νερὸ 2 ὀκ. θεικὸ χαλκὸ καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη (2—3 ὀκάδες).

2) **Περονόσπορῖνη.** Γιὰ τὴν καταπολέμησι τοῦ περονόσπορου. Ἡ περονόσπορῖνη εἶναι σκόνη ποὺ περιέχει θεικὸ χαλκὸ καὶ ἀσβέστη. Σὲ 100 ὀκ. νερὸ διαλύεται 1,5—2 ὀκ. περονόσπορῖνη καὶ κατόπιν ῥαντίζουμε.

3) **Ὄξυχλωριούχος χαλκός.** Ἐπίσης γιὰ τὴν καταπολέμησι τοῦ περονόσπορου ὅπως καὶ ἡ περονόσπορῖνη.

4) **Θειάφι.** Καταπολεμεῖ τὸ ὠίδιο (στάχτιασμα τῶν

λαχανικῶν). Τὰ θειαφίσματα νὰ γίνονται πολὺ προῖ χω-
ρίς νὰ φυσῆ ἀέρας.

5) **Θειοχαλίνη.** Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπο-
λέμηση τοῦ οἰδίου (στάχτιασμα) καὶ περονοσπόρου τῶν
λαχανικῶν. Σκονίσματα τὸ προῖ, ποὺ ὑπάρχει ὑγρασία καὶ
δὲν φυσᾷ ἀέρας.

6) **Μελιγκρίνη.** Εἶναι μιὰ πολὺ λεπτὴ σκόνη καὶ
χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπολέμηση τῶν ἀφίδων (με-
λίγκρας ἢ μελιτούρας) τῶν διαφόρων λαχανικῶν. Γίνονται
σκονίσματα σὲ ὅλα τὰ μέρη, ποὺ ἔχουν μελίγκρα. Ἡ με-
λίγκρα φορᾷ σὲ ὀλίγα λεπτὰ τῆς ὥρας. Τὰ σκονίσματα
ποροῦν νὰ γίνουν καὶ κατὰ τὶς ζεστὲς ὥρες τῆς ἡμέρας,
χωρὶς νὰ λάθουν τίποτα τὰ φυτὰ, ὅχι ὅμως καὶ πολὺ ζεστὲς.
Τὰ σκονίσματα γίνονται μὲ θειαφιστῆρι ὅπως καὶ τὸ θειά-
φι, ἐν ἐλλείψει, μὲ ἓνα σακουλάκι ἀπὸ τουλίπани. Τὰ σκo-
νίσματα πρέπει νὰ ἐπαναλαμβάνονται, ὅταν ἀντιληφθῶμε
ὅτι παρουσιάζεται πάλι ἡ μελίγκρα.

7) **Υγρὰ μελιγκρίνη.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση τῆς
μελίγκρας (μελιτούρας) καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Μὲ
τὴν διάλυση τῆς ὑγρᾶς μελιγκρίνης κάνουμε ραντίσματα
ποὺ πρέπει νὰ γίνονται κατὰ τὶς προῖνὲς ἢ βραδυνὲς ὥρες.
Πρέπει νὰ ραντίζονται καλὰ ὅλα τὰ μέρη ποὺ ἔχουν μελίγ-
κρα. Νὰ ἀποφεύγουμε τὸ ῥάντισμα ὅταν βρέξη ἢ ἔχει δυ-
νατὸ ἀέρα. Σὲ 100 ὀκ. νερὸ διλύουμε 60 δράμια ὑγρᾶς
μελιγκρίνης καὶ στὴ διάλυση αὐτὴ προσθέτουμε $\frac{1}{2}$ ὀκ. σα-
ποῦνι πράσινο ποὺ ἔχουμε διαλύσει σὲ χλιαρὸ νερὸ σὲ ἓνα
ντενεκέ. Γιὰ μιὰ ψεκαστῆρα χρειάζεται 6 δράμια ὑγρᾶς νι-
κοτίνης καὶ 20 δράμια σαποῦνι.

8) **Θεικὴ νικοτίνη 40ο/ο.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση
τῆς μελίγκρας καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Γίνονται
ῥαντίσματα ὡς καὶ μὲ τὴν ὑγρὰ μελιγκρίνη.

Σὲ 100 ὀκ. νερὸ διαλύουμε 50-60 δράμια θεικῆ νικο-
τίνης καὶ στὴ διάλυση αὐτὴ προσθέτουμε 200-300 δράμια
σαποῦνι πράσινο ποὺ ἔχουμε διαλύσει σὲ χλιαρὸ νερὸ μέσα
σὲ ἓνα ντενεκέ. (Τὸ σαποῦνι πρέπει νὰ εἶναι τριμμένο γιὰ
διαλυθῆ εὐκολώτερα). Γιὰ μερικὰ φυτὰ κυρίως ν τ ο μ ἄ τ α

καὶ κολοκυθιά ἀντὶ 200 δράμια σαποῦνι πρέπει νὰ βάζουμε μόνον 50 δράμια σὲ 100 ὄκ. νερὸ. Γιὰ μιὰ ψεκαστήρα πού χωρεῖ 10 ὄκ. νερὸ, θὰ διαλύουμε 2-3 κουταλάκια τοῦ γλυκοῦ θεϊκῆ νικοτίνης 40% καὶ 20-30 δράμ. σαποῦνι.

Σημ. Ἡ μελιγχορὶνὴ ὑγρὰ καὶ σκόνη ὡς καὶ ἡ θεϊκὴ νικοτίνη εἶναι δηλητήριο γιὰ τὸν ἄνθρωπο καὶ γιὰ τὰ ζῶα, γι' αὐτὸ πρέπει νὰ λάβουμε μερικὲς προφυλάξεις. Τὰ λαχανικά πρέπει νὰ πλένονται καλὰ προτοῦ καταναλωθοῦν. ὅταν περάσουνε 2-3 ἡμέρες ἀπὸ τότε πού ἐκάναμε τὸ ὄντισμα ἢ σκόνισμα δὲν ὑπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασεως.

Γιὰ περισσότερες πληροφορίες χρήσεως θεϊκῆς νικοτίνης βλέπε ὁδηγίαις χρήσεως θεϊκῆς νικοτίνης ὑπὸ Ἰω. Κορωναίου.

9) Πρασαγγορὶνὴ : Εἶναι σκόνη γιὰ νὰ κάνουμε δολώματα γιὰ τὴν καταπολέμησιν τοῦ πρασαγγοῦρα (χορμυδοφαγόου) πού εἶναι ἔντομο καὶ ζεῖ μέσα στὴ γῆ.

Τρόπος παρασκευῆς τοῦ δολώματος

Βράζουμε 3 ὄκ. καλαμποκί (ἀραποσίτι) ἕως ὅτου φουσκώσῃ, κατόπιν στραγγίζουμε καὶ τὸ ἀφίνομε νὰ κρυώσῃ λίγο. Τότε ρίχνουμε 50 δράμια σκόνη πρασαγγορὶνης καὶ ἀνακατεύουμε καλὰ. Τὴ σκόνη τὴν ρίχνουμε σιγά-σιγὰ σὲ τρόπο, ὥστε νὰ πασαλιφθοῦν ὅλα τὰ σπιριά τοῦ καλαμποκοῦ. Ἔτσι τὸ φάρμακο (δολῶμα) εἶναι ἔτοιμο γιὰ χρησιμοποίησιν. Τὰ δηλητηριασμένα σπιριά τοῦ καλαμποκοῦ τὰ σπέρνουμε κατὰ τὴν σπορὰ τῆς πατάτας ἢ ἄλλων λαχανικῶν (κολοκυθιδῶν) ἢ στὸ φύτεμα τῆς ντομάτας, μελιτζάνας κ.λ.π. στὸ ἴδιο αὐτῶν πού πέφτει ὁ σπόρος ἢ τὸ φυτό καὶ τὴν παραχώνουμε ἐλαφρὰ. Οἱ χορμυδοφαγοὶ θὰ φάνε τὸ μαλακὸ δηλητηριασμένον καλαμποκί καὶ θὰ ποφύσουν. Ἐπίσης προτοῦ σκαλίσουμε σκορπίζουμε στὴν ἐπιφάνεια κάθε ἀλλίας δηλητηριασμένους σπόρους καὶ τοὺς παραχώνουμε μὲ τὸ σκάλισμα.

Ἡ πρασαγγορὶνὴ εἶναι δηλητήριο γιὰ τὰ ζῶα καὶ τὸν ἄνθρωπο ἀκόμα. Πρέπει λοιπὸν νὰ λάβουμε τὰ μέτρα μας. Νὰ μὴν ἀφίνομε τὰ ζῶα ἢ τὰ πουλερικά νὰ πηγαίνουν στὸ χωράφι, πού ἔχουμε ῥίξει τὸ δηλητηριασμένον κα-

λαμπόκι. Νά πλύνουμε καλά τὰ χέρια μας μετὰ τὴ παρασκευὴ καὶ τὸ σκόρπισμα τοῦ δολώματος (φαρμάκου).

Σημ. Τὰ ὑπ' ἀριθμ. 2, 3, 5, 6, 7 καὶ 9 φάρμακα παρασκευάζονται ὑπὸ τῆς Ἄνων, Ἑλλην. Ἐταιρ. Χημικῶν Προϊόντων καὶ Λιπασμάτων.

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

Ἡ σκόνη πρέπει νὰ προέρχεται ἀπὸ ἄσβυστο ἄσβέστη ποὺ γίνεται σκόνη ἀπὸ τὴν ὑγρασία. Γιὰ νὰ ὑποβοηθήσουμε νὰ γίνῃ σκόνη θαντίζουμε μὲ πολὺ λίγο νερὸ τὸ σωρὸ τῆς ἄσβέστου. Τῇ σκόνῃ αὐτῇ σκορπίζουμε μέσα στὶς πρασιές, ποὺ ἔχουν σπαρεῖ τὰ λαχανικά. Τὸ σκορπισμα αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται τὶς βραδυνὲς ὥρες. Κατὰ τὶς ὥρες αὐτὲς βγαίνουν οἱ γυμνοσάλιαγκοι καὶ πηγαίνουν στὶς ἀλίεσ νὰ φᾶνε τὰ λαχανικά.

Μόλις περάσουν ἐπάνω ἀπὸ τὸν ἄσβέστη, ὁ ἄσβέστης θὰ κολήσῃ στὸ σῶμα τους, ποὺ εἶναι ὑγρὸ καὶ θὰ φοφήσουν. Ὅταν βρέξῃ πρέπει νὰ σκορπίσουμε καὶ δευτέρη φορὰ, γιατί ἡ ἄσβέστη 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 Ἄνακατεύουμε 25 δράμια Μετόλ σὲ 1 ὄκ. πίτουρο ψιλὸ. Σχηματίζουμε μικροὺς σωροὺς ἀπὸ τὸ δόλωμα τοῦτο καὶ σὲ ἀπόσταση 40 πόντους τὸν ἓνα ἀπὸ τὸν ἄλλο. Τὸ δόλωμα δὲν χάνει τὴν δυνάμει του ἐὰν βραχῇ. Οἱ γυμνοσάλιαγκοι προσελκύονται ἀπὸ τὸ δόλωμα λίγη ὥρα μετὰ ποὺ θὰ τὸ σκορπίσουμε, θὰ φᾶνε καὶ θὰ δηλητηριασθοῦν. Χρειάζονται 4-5 ὄκ γιὰ ἓνα στρέμα ἢ 160-200 δράμια γιὰ 100 τετρ. μέτρα.

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

Ἡμερο μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
Ἰανουάριος		
1-15	Κατασκευὴ τζακιῶν καὶ σπορὰ ντομάτας, μελιτζάνας καὶ πιπεριάς.	
15-30	Σπορὰ ραπανιῶν	Τέλη Φεβρουαρίου-Μάρτιο
> >	> σπανακιῶν	Μάρτιο-Μαῖο
> >	> ραδικιῶν	Ἀπρίλιο
> >	φύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο
> >	> κρεμμυδιῶν διὰ χλωρὰ	Ἀπρίλιο
> >	> πατάτας	Μαῖο-Ἰούνιο
> >	σπορὰ μαϊντανοῦ	Μάρτιο
> >	> σιναπιοῦ	Φεβρουάριο-Μάρτιο
Φεβρουάριος		
1-15	Φύτεμα πατάτας	Ἰούλιο
> >	σπορὰ μελιτζάνας καὶ πιπεριάς (τζακία)	
> >	φύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο-Μαῖο
> >	σπορὰ ραπανιῶν	Μάρτιο
> >	> καρόττων	Μαῖο
15-30	> παντζαριῶν (κοκκινογούλιων)	Ἀπρίλιο-Μαῖο
> >	> κρεμμυδιῶν (γιὰ ξηρὰ)	Μαῖο-Ἰούνιο
> >	> μαϊντανοῦ	Ἀπρίλιο
> >	> σπανακιοῦ	Ἀπρίλιο
> >	> σιναπιοῦ	Μάρτιο-Ἀπρίλιο
> >	> κολοκυθιῶν (θερμὰ μέρη)	Ἀπρίλιο
Μάρτιος		
1-15	Σπορὰ λαχάνων (σὲ σπορεῖο) καὶ μετὰ φύτεμα (Ἰούν-Ἰούλ.)	
> >	σπορὰ κουνουπιδιῶν	
>	> μπροκόλου	

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	σπορὰ γογγυλιοῦ	Μάϊο
> >	> καρότιων	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> ραπανιῶν	Ἀπρίλιο
> >	> πανιζαριῶν (κοκκινογ.)	Μάϊο—Ἰούνιο
> >	> σεσκούλων	Μάϊο—Ἰούνιο
> >	> σπόρου κρεμμυδιοῦ διὰ κοκκάρι	Ἰούλιο
> >	> σπανακιοῦ (καλοκαιρινό)	Μάϊο
> >	> φύτεμα κοκκαριῦ διὰ ξηρὰ κρεμμύδια	Ἰούλιο
> >	> σπορὰ ἀγκινάρας (σὲ σπορεῖο)	
15 31	> πράσου (σὲ σπορεῖο)	
> >	> φύτεμα σκόρδων	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> σπορὰ σπαραγγιοῦ (μεταφ. ἐρχ. ἀνοιξη)	
> >	> φύτεμα σπαραγγιοῦ (φυτὰ προηγ. ἀνοιξ.)	Μετὰ 2 ἔτη
> >	> μαρουλιῶν	Μάϊο
> >	> σπορ. σελίνου σὲ σπορ. ἢ δλίε	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> μαϊντανοῦ	Μάϊο
> >	> μιτζελιῶν καὶ ἀρακά (ψυχρὰ μέρη)	Μάϊο—Ἰούνιο
> >	> φασολιῶν	Ἰούνιο
> >	> κολοκυθιδῶν	Μάϊο—Ἰούνιο
> >	> ἀγγουριῶν	Ἰούνιο
> >	> φύτεμα ντομάτας	Ἰούλιο
> >	> κολοκασιοῦ	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
	Ἀπρίλιος	
1-15	Φύτεμα ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριᾶς	Ἰούλιο—Σεπτέμβριο
> >	> σπορὰ ντομάτας σὲ σπορεῖο (στὸ ὑπαιθρο)	Σεπτέμβριο
> >	> φασολιῶν	Ἰούλιο

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	σπορὰ κολοκυθιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> καλαμποκιοῦ (ἀραποσίτι)	Ἰούλιο—Αὔγουστο
> >	> ἀγγουριῶν	Ἰούλιο
> >	> ραπανιῶν	Ἰούνιο
> >	> πράσου (σὲ σπορεῖο)	
15-30	> σελίνου (σὲ σπορεῖο ἢ καὶ ἐπὶ τόπου)	
> >	> μαϊντανοῦ	Ἰούνιο—Ἰανουάριο
> >	> μπροκόλου, λαχάνου καὶ κουνουπιδιοῦ (σὲ σπορεῖο)	
> >	> πεποنيῶν καὶ καρπουζιῶν	Ἰούλιο—Αὔγουστο
> >	> παντζαριῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> σεσκούλων	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> ραδικιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> μπάμιας	Ἰούλιο
> >	φύτεμα γλυκοπατάτας	Ἰούλιο—Αὔγουστο
Μάιος		
1-15	Σπορὰ παντζαριῶν	Ἰούλιο—Αὔγουστο
> >	φύτεμα ὄψιμης νιομάτας	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	μεταφύτεμα (μπροκόλου λαχάνου	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> κουνουπιδιοῦ (πρωίμου)	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	σπορὰ μπάμιας	Αὔγουστο
> >	> φασολιῶν	Ἰούλιο—Αὔγουστο
> >	> ραπανιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> μαϊντανοῦ	Ἰούλιο—Φεβρουάριο
Ἰούνιος		
1-15	Φύτεμα λαχάνου	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	σπορὰ παντζαριῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	φύτεμα σελίνου	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
> >	σπορὰ ραπανιῶν	Αὔγουστο
Ἰούλιος		
1-15	Σπορὰ κολοκυθιῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> ἀγγουριῶν	Αὔγουστο—Σεπτέμβριο

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
15-30	σπορὰ φασολιῶν (κλαριοῦ)	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	φύτεμα πράσου	Ὀκτώβριο—Νοέμβριο
> >	> σελίνου	Ὀκτώβριο—Ἰανουάριο
> >	> λαχάνου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> μπροκόλυ	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	> κουνουπιδιῶν	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	σπορὰ ραδικιῶν	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	> πανιζαριῶν	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
	Αὐγουστος	
1-15	φύτεμα πατάτας	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	σπορὰ κολοκυθιῶν	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	> ἀγγουριῶν	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	> φασολιῶν	Ὀκτώβριο
> >	φύτεμα λαχάνου (ὄψιμου) καὶ κουνουπιδιοῦ	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
15-30	σπορὰ σπανακιοῦ	Νοέμβριο
> >	> ἀνήθου	Νοέμβριο
> >	> ραδικιῶν	Νοέμβριο
> >	πότισμα ἀγκινάρας (θερμὰ μέρη)	
> >	σπορὰ πανιζαριῶν (κοκκινογούλια)	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> μαρουλιῶν (σὲ σπορεῖο)	
> >	> > καταρῶν	
> >	> > σαλάτας	Ὀκτώβριο
> >	> ῥεπανιῶν	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
> >	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Σεπτέμβριο—Δεκέμβριο
> >	σπορὰ οἰναπιῶν	Σεπτέμβριο
> >	> ἀντιδιῶν	Νοέμβριο
> >	> > σπορεῖου	Νοέμβριο
	Σεπτέμβριος	
1-15	Σπορὰ σπανακιοῦ	Νοέμβριο
> >	> ἀνήθου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> οἰναπιῶν	Νοέμβριο—Δεκέμβριο

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	> μαρουλιῶν (σπορεῖο)	
> >	> > (καταρῶν) σαλάτας	
> >	ἐπὶ τόπου	Νοέμβριο
> >	> παντζαριῶν (κοκκινογούλια)	Δεκέμβριο
> >	> ῥαπανιῶν	Ὀκτώβριο
> >	> ἀντιδιῶν	Δεκέμβριο
> >	> καρότιων	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	> ῥόκας	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
	Ὀκτώβριος	
1-15	φύτεμα τῶν ἀντιδιῶν ἀπὸ σπορεῖο	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	> μαρουλιῶν ἀπὸ σπόρο	Αὔγουστο
> >	> κρεμμυδιῶν (χλωρά)	
> >	σπορὰ καρότιων	Ἰανουάριο
> >	> παντζαριῶν	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	> ραδικιῶν	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
> >	> σπανακιῶν	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> ῥαπανιῶν	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
15-30	φύτεμα σκόρδων	Μάρτιο—Ἀπρίλιο
> >	> ἀγκινάρας	Ἀπρίλιο—Μάιο
> >	σπορὰ πιτζελιῶν καὶ ἀρακά	Μάρτιο—Ἀπρίλιο
> >	> κουκιῶν (χλωρῶν)	Φεβρουάριο—Μάρτιο
> >	φύτεμα φράουλας	Ἀπρίλιο—Μάιο
> >	σπορὰ ἀνήθου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
> >	> ῥόκας	Δεκέμβριο—Ἰανουάριο
	Νοέμβριος	
1-15	σπορὰ πιτζελιῶν καὶ ἀρακά	Ἀπρίλιο—Μάιο
> >	> κουκιῶν	Μάρτιο—Ἀπρίλιο
> >	φύτεμα ἀντιδιῶν	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο
> >	> μαρουλιῶν	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο
> >	σπορὰ καρότιων	Φεβρουάριο—Μάρτιο
> >	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρά)	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο
> >	σπορὰ παντζαριῶν	Ἰανουάριο
15-30	> ραδικιῶν	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
15-30	σπορά σιναπιοῦ	Δεκέμβριο
> » >	θαλασιῶν	Ἰανουάριο
> » >	φύτεμα ἀγκινάρας	Μάιο
	Δεκέμβριος	
1-30	σπορά ραπανιῶν	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο
> > >	ραδικιῶν	Μάρτιο
> > >	παντζαριῶν	Μάρτιο
> >	μεταφύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο
> >	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Ἀπρίλιο
> >	σπορά σπανακιοῦ	Ἀπρίλιο
> >	κουκιῶν	Μάρτιο—Ἀπρίλιο

Τὸ ὥς ἄνω ἡμερολόγιο τῶν σπόρων καὶ φυτεμάτων μορεῖ νὰ ἐφαρμοστῇ στὰ θερμὰ ὀπωσθήποτε μέρη τῆς Ἑλλάδος. Ὅσο γιὰ τὰ ψυχρὰ μέρη π. χ. τῆς βορείου Μακεδονίας κλπ. τοὺς μῆνες Δεκέμβριο καὶ Ἰανουάριο δὲν εἶναι δυνατόν νὰ γίνεταὶ στὸ ὑπαιθρο σπορά καὶ φύτεμα λόγῳ τῶν πολλῶν βροχῶν καὶ χιόνων. Σὲ τέτοια μέρη οἱ σπορὲς καὶ τὰ φυτέματα θὰ γίνωνται ἀπὸ τὸ μῆνα Μάρτιο.

ΚΥΡΙΩΤΕΡΑ ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

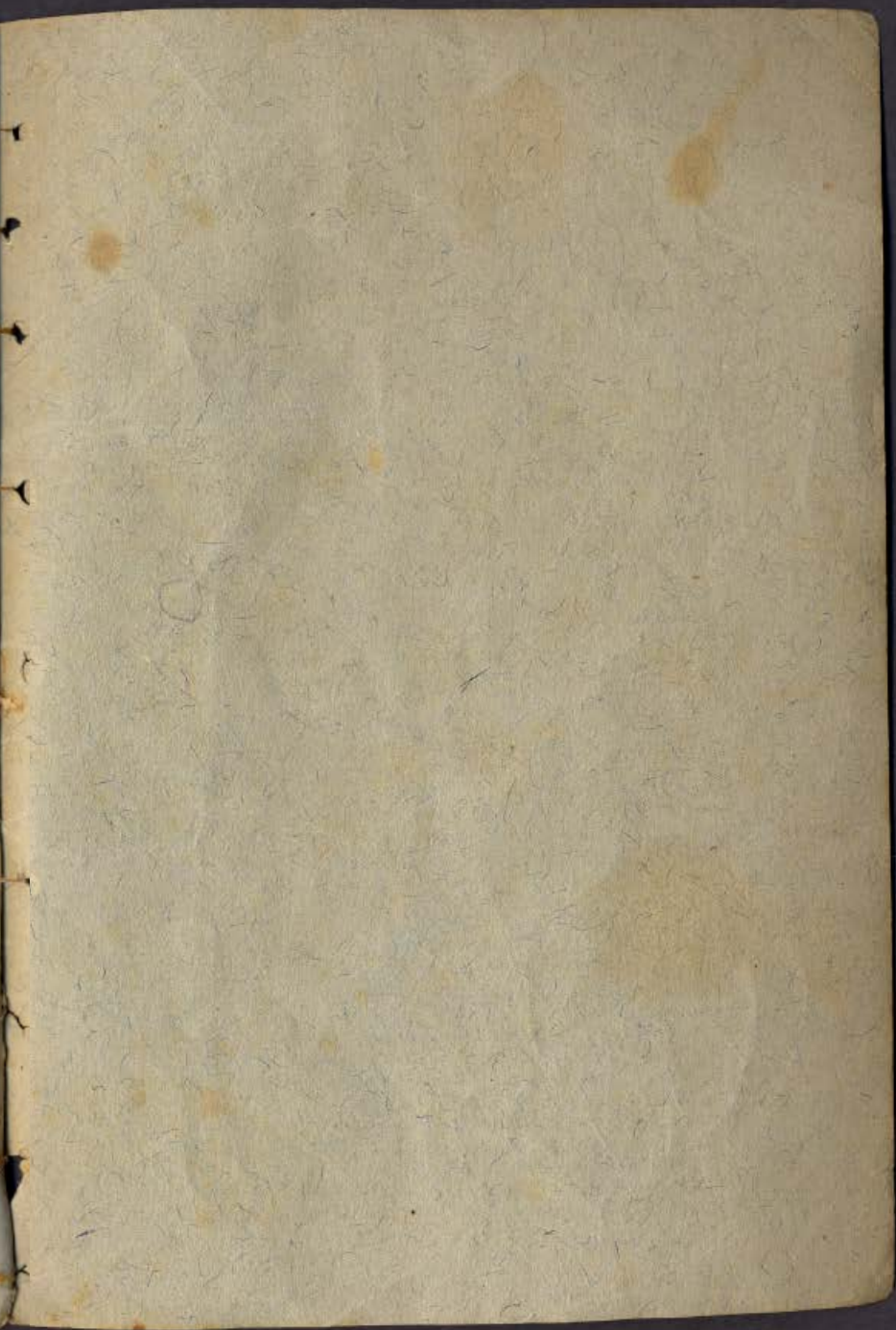
Στὴ σελίδα 7 παράγραφος 2 στίχος 3 ἀντὶ ἀλείψης γράφε: ἀλίης.

Στὴ σελίδα 19 παράγραφος 3 στίχος 2 ποοφυλάξουμε γράφε: προσφυλάξουμε.

Στὴ σελίδα 32 παράγραφος 3 στίχος 9 ἀνά ποσὸν σπόρου 150—200 δράμια, γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ, γιὰ 10 τετρ. μέτρα, γράφε: Ποσὸν σπόρου 150—200 δράμια γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα ἢ 1,5—2 δράμια γιὰ νὰ ἔχουμε φυτὰ γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
Πρόλογος	3
Τι είναι λαχανόκηπος τοῦ οπιτιοῦ	5
Πῶς εἶναι τὸ καλλίτερο ἔδαφος γιὰ τὸ λαχανόκηπο	5
Πῶς μποροῦμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεκτικὰ ἔδάφη	6
Πότισμα λαχανοκήπου	7
Ποιά ποσότης ἀπαιτεῖται γιὰ κάθε στρέμμα	8
Προετοιμασία ἔδαφους	10
Λίπανσις τοῦ λαχανοκήπου	11
Εἶδη λιπασμάτων	12
Χρήσις τεχνητῆς θερμότητος	13
Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικά	14
Πίναξ δεικνύων τὴν διάρκειαν τῆς βλαστ. ἱκανότητος τῶν σπόρων τῶν κυριωτέρων λαχανικῶν	16
Πίναξ ἐμφαίνων τὸν χρόνον τὸν ἀπαιτούμενον διὰ τὴν βλάστησιν μερικῶν λαχανικῶν	17
Πῶς ἐκτελεῖται ἡ σπορά καὶ πῶς πρέπει νὰ εἶναι τὸ σπορεῖο	17
Μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν	19
Πῶς γίνεται τὸ φύτεμα ἢ μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν	19
Τι εἶναι συνδυασμὸς καλλιέργειας λαχανικῶν	20
Σχηματικὴ παράστασις συνδυασμοῦ καλλιέργειας τῶν λαχανικῶν	24
Κυριώτερα ἐργαλεῖα γιὰ τὸ λαχανόκηπο	25
Εἰδικῆς καλλιέργειαι, Ἄγκινόρα, Ἄγγουριά	26, 27
Ἄνηθος, Ἄντιδι, Γλυκοπατάτα, Κολοκυθιά	28
Καλαμπόκι, Καρόττο	29
Καρποῖζι, Κολοκάσι, Κουκιὰ χλωρὰ	30, 31
Κρεμμύδια, Κουνουπίδι, Λάχανο, Μαϊντανός	32, 33
Μαρούλι, Μελιτζάνα, Μπάμα	34, 35, 37
Μπιζέλια, Ντεμάτα, Πατάτα	39
Παντζάρια ἢ κοκκινογούλια	40, 41
Πεπόρι, Πιπεριές, Πράσο	42
Ραδίκια, Ραπανάκια	43
Ρόκα, Σινάπι, Σπανάκι	44
Σέλινο, Σέσκουλο, Σκόρδα, Σπαράγγι	46, 47
Φασόλια, Φρούλα	50, 51
Πίναξ δεικνύων τὸ ποσὸν σπόρου ἢ φυτῶν κατὰ στρέμ- μα καὶ κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα καὶ τὴν ἀπό- στασιν σπορᾶς ἢ φυτεύσεως κατὰ στρέμμα καὶ κα- τὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα	52, 53
Πίναξ δεικνύων τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον ὠριμάσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς ἢ φυτεύσεως καὶ τὴν ἀπόδοσιν ἐκάστου λαχανικοῦ	54
Φάρμακα γιὰ νὰ καταπολεμήσουμε διάφορες ἀρρώστιαι	54
Ἡμερολόγιο σπορῶν καὶ φυτεμάτων τῶν λαχανικῶν	68



ΕΡΓΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 1) Οι έμβολιασμοί τών δένδρων, εξηγητήθησαν
- 2) Ἡ Ἄπιδέα καὶ Μηλέα »
- 3) Ἡ Ροδακινιά, ἡ Βερυκκοκιά καὶ ἡ Ἀμυγδαλιὰ »
- 4) Πῶς ταξιδεύονται τὰ φρούτα

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ

- 5) Πρακτικὴ ὁδηγία καλλιέργειας καὶ ὑγιεινῆς ὄψοροφόρων δένδρων κλπ.

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΗΠΟΥΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 6) Πῶς νὰ περιορισθεὶ τὰ ἀνθή σας. Διευεμήθη δωρεάν εἰς τὴν Ἀνθοκηπουρικὴν ἔκθεσιν Κηφισοῦ τοῦ 1940.



ΤΙΜΗ ΔΡΧ. 30



ΕΡΓΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 1) Οι εμβολιασμοί των δένδρων. Εξηγησίδιον
- 2) Ἡ Ἀκίδα καὶ Μηλιά
- 3) Ἡ Ροδακινιά, ἡ Βερυκοκιά καὶ ἡ Ἀμυγδαλιά
- 4) Πῶς ταξιθεύονται τὰ φρούτα

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ

- 5) Πρακτικὴ ὁδηγία καλλιέργειας καὶ ἄρσης δασοφυάντων δένδρων κλπ.

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΗΠΟΥΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 6) Πῶς τὰ περιουσιαστὰ τῆς ἀ-θήσεως. Διευκρινισθὴ δασυρὰν εἰς τὴν Ἀνθοκηπευτικὴν ἔκδοσιν Κηπουρίας τοῦ 1940.

ΤΙΜΗ ΔΡΧ. 30

Έρευνα (Φωτογραφικό τμήμα):
Ορέστης Παναγιώτου

Επιμέλεια (Πολιτιστικό τμήμα):
Μαρίκα Αρβανιτοπούλου

Σχεδίαση-multimedia:
Σπύρος Καραγιαννίδης
Πέγκυ Βαριτάκη

www.amna.gr