

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ  
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

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

---

# Ὁ Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἤτοι

Τρόποι καλλιέργειας, περιποιήσεως  
καὶ καταπολεμήσεως τῶν ἀσθενειῶν  
τῶν λαχανικῶν

---

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

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΙΩ. ΒΟΣΥΝΙΩΤΗ  
ΓΕΩΠΟΝΟΥ

Μηχ-Δενδραλόγου διπλωμ. τῆς Ἀν. Δ. Σχ. τῶν Βερσαλλιῶν, Τμηματάρχου  
Ἑπ. Γεωργίας παρὰ τῆ Ἐπιτροπῇ τῶν Δημ. Κήπων καὶ Δ)χιῶν Ἀθηνῶν  
(Πάρκον Ἀρεῶς Ἀθηνῶν)

# Ὁ Λαχανόκηπος τοῦ Σπιτιοῦ

ἦτοι

Τρόποι καλλιεργείας, περιποιήσεως  
καὶ καταπολεμῆσεως τῶν ἀσθενειῶν  
τῶν λαχανικῶν

Παράρη.

16/10/41

Καρδαριό

19/10/41

γυρτίφω

Μαρούτι 20/11/41

πικνέρα

4/11/41

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

Ηλιανσολοκηρωσθη

## 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 ὑψωσις 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 ἀνωμάτων περιστάσεων, ἃς διερχόμεθα, πρέπει οἱ διαθέτοντες μικρὰν ἔκτασιν γῆς περίξ τοῦ σπιτιοῦ των νὰ μὴ τὴν ἀφίσουν ἀνεκμετάλλευτον, παρὰ νὰ καλλιεργήσωσι ταύτην διὰ λαχανικῶν, καὶ οὕτω, ἀφ' ἑνὸς μὲν οἱ ἴδιοι θὰ κατορθώσωσι νὰ ἔχωσι τὰ ἀναγκαιοῦντα λαχανικὰ τῆς οἰκογενείας των, ἀφ' ἑτέρου δὲ νὰ διευκολύνουσι καὶ τοὺς μὴ διαθέτοντας χῶρον διὰ καλλιέργειαν, ὅπως εὐρίσκωσιν εὐκολώτερον τὰ λαχανικὰ αὐτῶν, ἐκ τῆς ἐλευθέρας ἀγορᾶς.

Οἱ διαθέτοντες κῆπον καλλωπιστικὸν ἑτησίων 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 ἐὰν ἐφαρμόσετε, θὰ  
ἐξασφαλίσετε τὰ λαχανικὰ τοῦ σπιτιοῦ.

Ἡ ἐπὶ 12ετίαν συστηματικὴ παρακολούθησις τῆς  
καλλιέργειας τῶν λαχανικῶν εἰς τοὺς λαχανοκῆπους  
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-  
ηθήσωμεν 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

### Τὶ εἶναι 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 οἰκογένειαν 5-6 ἀτόμων δι' ὅλα τὰ λαχανικά τοῦ ἔτους. Ἀλλὰ καὶ εἰς μικροτέραν ἕκτασιν ἡμπορεῖ κανεῖς νὰ καλλιεργήσῃ τὰ περισσότερα λαχανικά πού θὰ ἔχῃ ἀνάγκην ἡ οἰκογένειά του.

### Ποιὸ εἶναι τὸ καλλίτερο 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 φύτευμα τῶν σπόρων. Ἐπίσης σὲ καλοδουλεμένο ἔδαφος δὲν παραμένει στάσιμος ἡ ὑγρασία, ἀλλὰ παρασύρεται εἰς βαθύτερα στρώματα καὶ ἔτσι δὲν βλάπτει τὰ φυτά. Πρέπει νὰ ἔχῃ τέτοια σύστασι πού νὰ μπορούμε νὰ τὸ καλλιεργοῦμε ὅλες τὶς ἐποχὰς τοῦ ἔτους καὶ ἰδίως κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα· τέτοια ἔδάφη εἶναι ἐκεῖνα πού περιέχουν ἄμμο καὶ ἀποσυντεθειμένες ὀργανικὰς οὐσίες (κόπρος).

Τὸ ἀργιλλῶδες (σφικτό, βαρικόν) δὲν εἶναι τόσο κατάλληλο διὰ τὰ λαχανικά· ἐπίσης καὶ τὸ πολὺ ἀμμῶδες. Τὰ καλλίτερα ἔδάφη διὰ τὸν ἀνωτέρω σκοπὸν εἶναι τὰ ἀργιλλοαμμώδη πού περιέχουν καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη.

### Πῶς μπορούμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεκτικὰ (σφικτὰ) ἀργιλλώδη ἔδάφη

Ἐὰν τὸ ἔδαφος τοῦ οἰκοπέδου εἰς τὸ ὁποῖο πρόκειται νὰ

καλλιμεργήσουμε λαχανικά είναι ἀργιλλῶδες, τότε μπορούμε νὰ τὸ βελτιώσουμε :

1) *Διὰ προσθήκης ἄμμου ρεματίσιαις.*

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

Ὁ ἀσβέστης μπορεῖ νὰ εἶναι εἴτε νωπὸς (φρέσκος), εἴτε παλαιός, πὺν 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 ἀφράτο καὶ συντελεῖ στὸν καλλίτερο ἔρεισμό καὶ κατ' ἀκολουθίαν αὐτοδουλεύεται.

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

Ἐὰν τὸ ἔδαφος εἶναι ἄμμῶδες (ἄμμουδερό), τότε πάλι μὲ τὴν προσθήκη κόπρου χωνεμένης ἀγελάδας ἢ ἀλόγου μπορούμε νὰ τὸ διορθώσουμε καὶ νὰ καλλιμεργήσουμε λαχανικά.

### Πότισμα τοῦ λαχανοκήπου

Δὲν ἢ μπορούμε νὰ καλλιμεργήσουμε λαχανικά ἰδίως κατὰ τὸ καλακαίρι, ἂν δὲν ἔχουμε ἐξασφαλίσαι τὸ νερό.

Πολλὰ λαχανικά πὺν καλλιμεργοῦνται κατὰ τὸ φθινόπωρο καὶ χειμῶνα μπορούν νὰ ἀναπτυχθοῦν χωρὶς ποτίσματα, ἀλλὰ τὰ λαχανικά τοῦ καλοκαιριοῦ ἀπαραιτήτως ἔχουν ἀνάγκη ποτίσματος.

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

Τὸ νερὸ τῶν πηγαδιῶν τῶν διαφόρων ἐπαύλεων τῶν περιχώρων (Κηφισιάς—Ἀμαρουσίου—Χαλανδρίου) εἶναι πολὺ καλὸ διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν.

Τὰ νερὰ τῶν πηγαδιῶν εἶναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ψυ-

χρὰ καὶ κακῶς ἀερισμένα. Πρέπει νὰ ἀποθηκεύωνται σὲ στέγνες ὅπως καὶ συμβαίνει καὶ ἔπειτα νὰ χρησιμοποιοῦνται διὰ τὸ πότισμα.

Παραμένοντα σὲ στέγνες ἀποκτοῦν τὴν θερμοκρασίαν τῆς ἀτμοσφαιρας καὶ ἀερίζονται ἑπαρκῶς. Τὰ νερὰ αὐτὰ εἶναι πολὺ κατάλληλα διὰ τὸ πότισμα τῶν λαχανικῶν, γιὰτι κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο δὲν ἐπιβραδύνουν τὴν κανονικὴν ἀνάπτυξιν τῶν λαχανικῶν.

Ἡ ἀντλήσις τοῦ νεροῦ ἀπὸ τὰ πηγὰδια γίνεται κατὰ διαφόρους τρόπους, εἴτε μὲ μαγγάνια (κουβάδες), πολὺ καλὸ σύστημα, εἴτε μὲ πομόνες γιὰ πολὺ βαθειὰ πηγὰδια, εἴτε μὲ οὔτα. Οἱ μηχανὲς αὐτὲς λειτουργοῦν εἴτε διὰ ἠλεκτρικοῦ ρεύματος, εἴτε διὰ πετρελαιομηχανῶν. Ἐπίσης πολλὰς φορὰς χρησιμοποιοῦνται ἀερόμυλοι.

**Τρόποι ποτίσματος τοῦ λαχανοκῆπου** εἶναι οἱ ἑξῆς :

1) Μὲ ποτιστήρια γιὰ μικροὺς βεβαίως λαχανοκῆπους, ἀπὸ ῥίζα σὲ ῥίζα καὶ διὰ ἐλαστικοῦ σωλῆνος ἀπὸ καουτσούκ. Τὸ πότισμα πρέπει νὰ γίνεται τὸ πρῶτὸν τὴν ἀνοιξιν καὶ ἀργὰ τὸ ἀπόγευμα τὸ καλοκαίρι.

2) Μὲ κατάκλυση (πλημμύρισμα). Εἶναι ὁ συνηθέστερος τρόπος ποτίσματος. Χωρίζουμε τὸν λαχανοκῆπον σὲ ἀλεῖες (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 αὐλάκια. Εἶναι καλὸς τρόπος. Οἱ ἀλεῖες (βραγιῆς) γίνονται στενὲς καὶ ψηλές. Βλέπουμε στὸ λαχανοκῆπον 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 κορυφὴν τοῦ τριβαδιοῦ. Τὰ φυτὰ ἀπορροφοῦν τὸ νερὸ διὰ τῆς ἐμποτίσεως καὶ δὲν σχηματίζεται κρούστα (πέτσα) ποὺ παραβλάπτει τὴν ἀνάπτυξιν τῶν φυτῶν.

**Ποιὰ ποσότης νεροῦ ἀπαιτεῖται γιὰ κάθε πότισμα**

Αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸν τρόπο τοῦ ποτίσματος, ἀπ

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

Σὲ ἔδαφη ἀμμοαργιλλώδη μὲ ὑπεδάφη διαπερατὰ (ποὺ δὲν συγκρατοῦν νερὸ) ἡ ποσότης εἶναι μεγάλη, ἐπίσης ἂν ὁ καιρὸς εἶναι θερμὸς καὶ φυσᾶ ἀέρας τότε χρειάζεται περισσότερο νερό. Πάντως γιὰ κάθε πότισμα χρειάζονται 50—60 κυβ. μ. νερὸ ἤτοι 40—50.000 ὄκ. νερὸ γιὰ κάθε στρέμμα. Ἐπειδὴ ὁμως δὲν ποτίζουμε τὸ ἴδιο μέρος κάθε μέρα, γι' αὐτὸ ἡ ποσότης αὐτὴ διαμοιράζεται δηλαδή, ἐὰν ποτίζουμε ὁλόκληρο 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 ἑνὸς πηγαδιοῦ σὲ ἀπόδοσι νεροῦ, δηλ. πόσα στρέμματα μπορεῖ νὰ ποτίσῃ.

### **Προετοιμασία τοῦ ἔδαφους τοῦ λαχανοκήπου**

Προκειμένου νὰ δημιουργήσουμε τὸ λαχανόκηπό 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, ὑγρασία, θερμοκρασία σὲ καλοδουλεμένα ἔδαφη. Τὰ βαθειὰ αὐτὰ σκαψίματα (ὄργώματα) τὰ ὀνομάζουμε κυλίσματα. Τὰ κυλίσματα αὐτὰ γίνονται εἴτε μὲ λισγάρι (πατόφτυαρο), ὅπου τὰ χώματα εἶναι ἑλαφρά, ἀμμουδερά εἴτε μὲ ἄξινα καὶ φτυάρι, ὅπου τὰ χώματα εἶναι σκληρὰ ἀργιλλοαμμώδη.

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 φυτά. Γίνονται σὲ κάθε ἐποχὴ. Πάντως σὲ χωράφια ποὺ λασπίζουν κατὰ τὸν χειμῶνα ἀποφεύγονται τὰ συνήθη σκαψίματα. Τὸ καλοκαίρι, ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, ποτίζουμε



προηγουμένως καὶ κατόπιν κάνουμε τὰ σκαψίματα, γιατί, ἂν δὲν ποτίσουμε εἶναι πολὺ σκληρὸ τὸ ἔδαφος καὶ 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), πού εἶναι ἐπιβλαβῆ στὰ λαχανικά καὶ νὰ σπάσουν τὴ λεπτὴ κρούστα (πέτσα), πού σχηματίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ χώματος λόγῳ τῆς βροχῆς ἢ τῶν ποτισμάτων, γιὰ νὰ συγκρατηθῇ τὸ χῶμα νωπό. Οἱ κηπουροὶ γνωρίζουν καλὰ τὴν ὠφέλεια τῶν σκαλισμάτων καὶ λέγουν ὅτι ἓνα σκάλισμα ἀξίζει μισὸ πότισμα.

### **Σβαρνίσματα :**

Ἔχουν σκοπὸ νὰ σπάσουν τοὺς βόλους τοῦ ἔδαφους (χώματος) καὶ νὰ τὸ φιλοχωματιάσουν, ἐπίσης καὶ νὰ καλύψουν τὸν σπόρο. Στὸ λαχανόκηπο τοῦ σπιτιοῦ τὸ ρόλο τῆς σβάρνας ἐκτελεῖ ἡ κτένα (ρεστέλλο). Ὁ κηπουρὸς πρέπει νὰ ἔχη δύο εἰδῶν ρεστέλλα· τὸ βαρύτερο καὶ τὸ ἑλαφρότερο, τὸ πρῶτο γιὰ τὴν ἰσοπέδωση καὶ τὸ φιλοχωμάτισμα τοῦ ἔδαφους καὶ τὸ δεύτερο γιὰ τὸ σκέπασμα τοῦ σπόρου.

### **Κυλίνδρισμα :**

Στὰ λαχανικά γίνεται χρῆσις κυλινδρίσματος ὅταν θέλουμε νὰ δώσουμε στὸ ἔδαφος περισσότερὴ συνεκτικότητα καὶ νὰ φέρουμε τὸ σπόρο σὲ περισσότερὴ ἐπαφὴ μὲ τὸ χῶμα. Γίνεται μὲ μικρὸ χειροκίνητο κύλινδρο καὶ ἐν ἑλλείψει τοιοῦτου κυλίνδρου μὲ βηματισμούς, προσδένοντας στὸ πόδι μικρὴ σανίδα. Ἐπίσης μποροῦμε νὰ μεταχειριστοῦμε καὶ 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. Ἐὰν 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 ξερριζωθοῦν 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 πρoσινίζουν.

### **Λίπανσις τοῦ Λαχανοκῆπου**

Ὅπως τὰ ζῶα ἔτσι καὶ τὰ φυτὰ, γιὰ νὰ ἀναπτυχθοῦν, ἔχουν ἀνάγκη τροφῶν. Τὶς τροφές αὐτὲς τὰ φυτὰ τὶς πέρνουν ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ τὸν ἀέρα. Οἱ τροφές πού εὐρίσκονται στὸ χῶμα, μὲ τὴ συχνὴ καλλιέργεια ἐξαντλοῦνται καὶ οἱ κηπουροὶ ὀνομάζουν τὴν ἐξάντλησι αὐτὴ ξέπλυμα τοῦ χωραφιοῦ.

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

**Ποιές εἶναι οἱ τροφές πού χρειάζονται τὰ λαχανικά.**

Εἶναι τὸ ἄζωτον, φωσφορικὸν ὄξύ, κάλι, ἄσβεστος, σίδηρος, μαγνήσιον κλπ. Τὸ ἄζωτον, ὁ φώσφορος καὶ τὸ κάλι εἶναι οἱ σπουδαιότερες καὶ ἐξαντλοῦνται ἐνωρίτερα μὲ τὴ συχνὴ καλλιέργεια καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ προσθέτουμε τέτοιες τροφές.

### **Τι καλεῖται λίπασμα.**

Καλεῖται λίπασμα κάθε οὐσία, πού προστιθεμένη στὸ ἔδαφος ἀυξάνει τὶς φυτικὲς τροφές αὐτοῦ.

**Ποιὸ ρόλο παίξουν τὸ ἄζωτον, ὁ φώσφορος καὶ τὸ κάλι στὰ λαχανικά.**

1) Τὸ ἄζωτο. Συντελεῖ εἰς τὸ νὰ σχηματίζονται

πολλά φύλλα και βλαστοὶ βαθέος πρασίνου χρώματος και τρυφεροὶ (σαλάτες διάφορες).

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

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

### Εἶδη λιπασμάτων

Α'. Τὰ φυσικὰ (ὄργανικὰ λιπάσματα).

Β'. 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 καλλίτερο, μπορεῖ νὰ πῆ κανεῖς, λίπασμα γιὰ τὸ λαχανόκηπο γιὰτι

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

2) Ἔχει μηχανικὴ ἐνέργεια, ὡς καθιστῶσα τὰ σφικτὰ ἔδαφη (ἀργιλλώδη) ἑλαφρότερα (εὐκολοδούλευτα), ὅταν παραχώνεται μισοχωνεμένη και ἀχυρώδης, τὰ δὲ ἑλαφρὰ (ἀμμουδερὰ) 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 ὄξεα, τὰ ὅποια συντελοῦν εἰς τὸ νὰ διαλύουν μερικὰ ὄρυκτὰ συστατικὰ τοῦ ἔδαφους.

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

Ἄλλα ὄργανικὰ λιπάσματα, ποὺ δυνάμεθα νὰ μεταχειρισθοῦμε εἶναι

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

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

ὑπολείμματα τῆς οἰνοπνευματοποιήσεως τῆς σταφίδας.

### 8) *Τὸ ἀποξηραμένο αἷμα.*

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

### *Δίπανσις λαχανικῶν μὲ σερμπέτι :*

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

Γιὰ τὸ λαχανόκηπο τοῦ σπιτιοῦ καὶ ἐφ' ὅσον διαθέτουμε κόπρον μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ σερμπέτι μέσα σὲ ἓνα βαρέλι. Ρίχνουμε τὴν κόπρον μέσα στὸ βαρέλι καὶ κατόπιν νερό. Ἀφίνουνε νὰ φουσκώσῃ ἡ κόπρος μερικὲς ἡμέρες.

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

### **Χρῆσις τεχνητῆς θερμότητος**

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

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

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

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

Ἐπίσης ἀποκτοῦν φυτὰ ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριᾶς καλλιεργῶντας εἰς θερμοκήπια μέσα σὲ κασονάκια. Ἀρκετὲς ἐπαύλεις πὺν διαθέτουν 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 ὀριστικὴ θέσι στὸ λαχανόκηπο (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά, λάχανο κλπ.).

### **Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικὰ**

Γενικῶς ὅλα τὰ λαχανικὰ πολλαπλασιάζονται μὲ σπόρο ἔκτὸς μερικῶν ἐξαιρέσεων, ὡς λ. χ. ἡ πατάτα διὰ κονδύλων (πατάτα ἢ τεμάχια πατάτας) ἢ ἀγκινάρα μὲ παραφυάδες ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, ἢ φράουλα κλπ.

Ἡ ἐπιτυχία τῆς σπορᾶς εἶναι ἀπαραίτητος ὅρος γιὰ μιὰ καλὴ ἀπόδοση. Τὰ φυτὰ πὺν εἶναι καχεκτικὰ καὶ φυτρῶνουν ἀραιὰ δὲν δίνουν καλὰς ἀποδόσεις.

Γιὰ νὰ βλαστήσουν καλῶς ὅλοι οἱ σπόροι πρέπει νὰ εἶναι ὄριμοι 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	Ἄγκινάρα	6	7
2	Ἄγγουρι	5	9
3	Ἄντιδι	8	9
4	Κάρδαμο	5	9
5	Καρόττο	4	9
6	Κολοκυνθάκι	6	10
7	Κουκιὰ	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	Ραπανάκι	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) Ἀνάλογος θερμοκρασία καὶ 3) Ἀερισμός.

1) Ἡ ὑγρασία εἶναι ἀπαραίτητη καὶ ἂν δεν 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 νωπὸ), 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) Ἡ θερμοκρασία, ποὺ ἀπαιτεῖται γιὰ τὴ βλάστηση ποικίλει ἀναλόγως τοῦ εἴδους. 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 ἀνοιξι 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 χονδροῦτεροι περισσότερον.

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	Ἀντίδι	5—6	
4	Γογγύλι	4—5	
5	Κάρδαμο	14—15 ἡμέρες	
6	Καρόττο	15—20	
7	Κολοκυθάκι	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	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 ποὺ θὰ μεταφυτευθοῦν (λάχανο, μαρούλι κλπ.). Τὸ σπορεῖο πρέπει νὰ εἶναι προφυλαγμένο ἀπὸ τοὺς ἀνέμους καὶ νὰ ἔχη τὸ χῶμα του καλὰ κοπρισμένο καὶ ψιλοχωματισμένο.

Ἡ σπορά γίνεται εἴτε στὰ πεταχτά, εἴτε σὲ γραμμές, εἴτε κατ' ἀθροίσματα ἢ θέσεις (σὲ μικροὺς λάκκους). Στὴν πρώτη περίπτωση οἱ σπόροι σκορπίζονται σὲ ὅλη τὴν ἐπιφάνεια ὅσον τὸ δυνατόν ὁμοιόμορφως. Ἄν σπέρνουμε πυκνὰ μετὰ τὴ βλάστηση κάνουμε τὸ σχετικὸ ἀραιώμα. Ὄταν 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 πρῶτα 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, ποὺ ἀνοίγουμε σὲ γραμμές καὶ σὲ ἀνάλογη ἀπόσταση.

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

### Μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν

**Παιὶς ὁ σκοπός :**

Τὸ μεταφύτεμα σκοπὸν ἔχει 1) Νὰ δώσῃ στὰ φυτά

Ἄο Λαχανόκηπος τοῦ σπειριοῦ

πού προέρχονται ἀπὸ σπορεῖο ἀποστάσεις καταλλήλους.

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

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

Τὰ φυτὰ πού προέρχονται ἀπὸ σπορὰ σὲ τζάκια ἢ θερμοκήπια ἢ καὶ κοινὸ σπορεῖο ὑπαίθρου, μεταφυτεύονται σὲ φυτώριο ἢ στὴν ὀριστική των θέση. Καὶ στὶς δύο περιπτώσεις τὸ μεταφύτεμα ἀπαιτεῖ τις ἴδιες προφυλάξεις. Τὸ μεταφύτεμα σὲ φυτώριο γίνεται ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ἀποκτήσει 2 — 3 φύλλα. Τὸ μεταφύτεμα στὴν ὀριστικὴν θέση 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 ξερρίζωμα πρέπει νὰ γίνεται μετὰ προσοχῆς μὲ ξεριζωῆρι.

Μόνο σὲ σπορεῖα τζακιῶν (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά) μπορεῖ νὰ γίνῃ τὸ ξερρίζωμα μὲ τὸ χέρι. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τοῦτο καὶ νὰ ἀποφύγουμε τὸ πιάσιμο τῶν ριζῶν, ἀρκετὲς ὄρες ἐνωρίτερα βρέχουμε τὸ χῶμα.

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

Τὸ μεταφύτεμα γίνεται εἴτε μὲ γυμνὲς ῥίζες γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα πού ῥιζοβολοῦν εὐκόλα, ὡς λ. χ. λάχανα, μαρούλια, ντομάτα κλπ., εἴτε μὲ μπάλα χώματος πέριξ τῶν ριζῶν γιὰ τὰ φυτὰ ἐκεῖνα πού δυσκόλως ῥιζοβολοῦν ὡς π. χ. (πεπόνι, ἀγγούρι). Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ πιάσιμο τῶν μεταφυτευσόμενων φυτῶν, καλὸν εἶναι νὰ ἐμβαπτίζουμε τὶς γυμνὲς ῥίζες των μέσα σὲ νερό, πρὸ τοῦ μεταφυτεύματος. Μερικὲς ῥίζες πού εἶναι πληγωμένες κατὰ τὸ ξερρίζωμα τὶς ἐπιβραχύνουμε (κοντένουμε). Ἐπίσης ἀφαιροῦμε τὰ ἄκρα τῶν φύλλων (λάχανο, πράσσο).

## Πῶς γίνεται τὸ φύτεμα ἢ μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν

Ἀνοίγουμε τρύπες εἴτε μὲ τὸ φυτευτῆρι, εἴτε μὲ τὸ σκαλιστῆρι ἢ ἄξινα ἀναλόγως τοῦ μεγέθους τῶν φυτῶν καὶ τοῦ βάθους, κατὰ ῥόμβους (ζίκ-ζάκ) ἢ κατὰ τετράγωνα καὶ σὲ γραμμές.

Τοποθετοῦμε τὰ φυτὰ μὲ τέτοιο τρόπο, ὥστε ὁ λαμὸς νὰ εὑρίσκειται 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 λυγίζωνται καὶ μαζεύωνται κουβάρι. Γεμίζουμε μὲ χῶμα κάθε τρύπα μετὰ τὸ φύτεμα καὶ πιέζουμε ἑλαφρῶς τὸ χῶμα γύρω ἀπὸ τὰ φυτὰ, 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 ἄμεση ἐπαφή μὲ τὰ ριζίδια.

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

## Τὶ εἶναι συνδυασμὸς καλλιεργείας λαχανικῶν ἢ συγκαλλιέργεια

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

### Τρόποι συνδυασμοῦ καλλιεργείας λαχανικῶν.

Ἄς ὑποθέσουμε ὅτι εὑρισκόμεθα στὸ φθινόπωρο (Ὀκτώβριο-Νοέμβριο). Μετὰ τὴ σκαφή καὶ λίπανση τῆς ἀλλίας (βραγιᾶς), 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 σκάψουμε καὶ θὰ σπείρουμε κολοκυθάκια εἰς τὴν ἄλια καὶ εἰς τὰ ἄκρα καλαμπόκι εἰς ἄραια διαστήματα γιὰ τροφή τῶν ἀγελάδων ἢ γιὰ χλωρὸ καρπὸ. Τὸ μάζεμα τοῦ κολοκυθιοῦ θὰ ἀρχίσῃ μετὰ ἓνα ἢ ἓνα 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  
2=Κρεμμυδάκια  
3=Σπανάκι+ἄνηθο  
+ἀντίδι+σέσκουλο

Μάρτιος-  
Ἀπρίλιος-  
Ἰούλιος



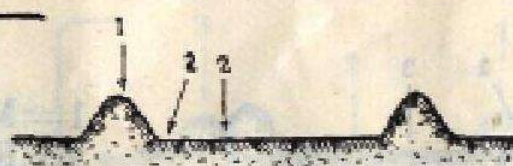
1=Καλαμπόκι  
2=Κολοκυθάκι

Ἰούλιος-  
Ὀκτώβριος-  
Νοέμβριος



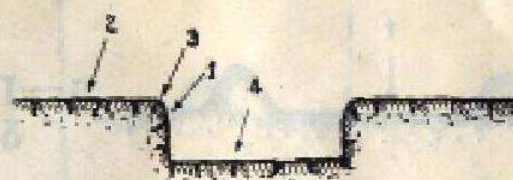
1=Φασόλια χαμηλά

Οκτώβριος-  
Φεβρουάριος



1=Μαρούλια+άνη-  
θος  
2=Κουκιά+σπανά-  
κι+σινάπι

Φεβρουάριος-  
Απρίλιος



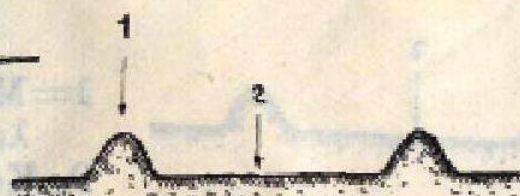
1=Κρεμμυδάκια  
2=Σπανάκι καλο-  
καιρινό  
3=Μαρούλια  
4=Ραπανάκια

Απρίλιος-  
Ιούνιος-  
Οκτώβριος



Ντομάτα+λάχανο,  
ή κουνουπίδι

Αύγουστος-  
Σεπτέμβριος-  
Οκτώβριος



1=Σαλάτες  
2=Παντζάρι (κοκ-  
κινογούλι)+ρα-  
πανάκια

Νοέμβριος-  
Δεκέμβριος-  
Μάρτιος



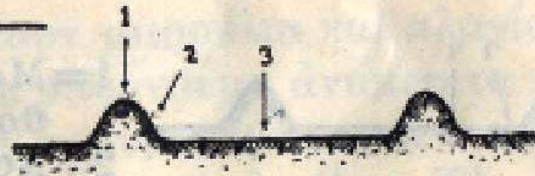
1=Μαρούλια  
2=κρεμμυδάκι ή  
σκόρδα  
3=Σπανάκι+άνηθο

Απρίλιος-  
Οκτώβριος



1=Μελιτζάνα (φύ-  
τεμα)  
2=Ραδίκι ήμερο ή  
ιταλικό

Όκτώβριος-  
Ιανουάριος



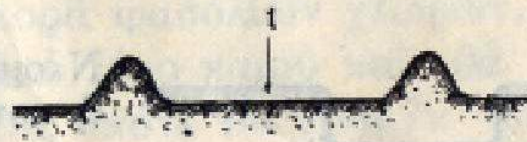
1=Μαρούλια  
2=Κρεμμυδάκια  
3=Σπανάκι + άνηθο

Ιανουάριος-  
Ιούλιος



1=Πατάτα (1η έσο-  
δεία)

Ιούλιος-  
Δεκέμβριος



1=Πατάτα (2α έ-  
σοδεία)

Όκτώβριος-  
Απρίλιος



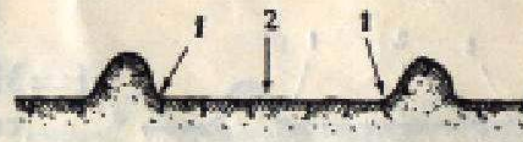
1=Μαϊντανός ή σέ-  
λινο  
2=Καρόττα + ραπα-  
νάκια

Απρίλιος-  
Ιούνιος



1=Κολοκυθάκια

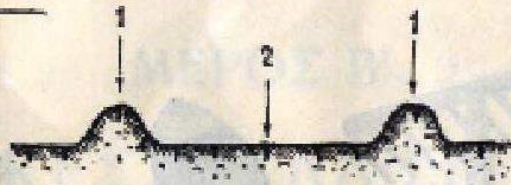
Ιούνιος-  
Όκτώβριος



1=Λάχανο (φύτε-  
μα)  
2=Άγγουριά

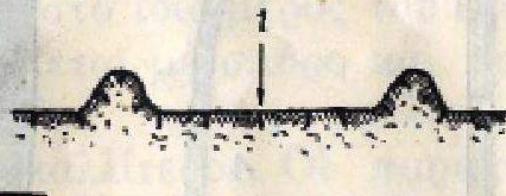
Κυριότερα ἔργα γὰρ τῶν λαχανοκήπων

Ὀκτώβριος -  
Φεβρουάριος



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

Ἀπρίλιος -  
Ὀκτώβριος



1=Φύτμα πιπερι-  
ᾶς ἢ σπορὰ μπά-  
μιας

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

Κυριώτερη εργαλεία για τὸ λαχανόκηπο



1 σκαλιστήρι, 2 λιογάρι, 3 κτένα (ῥεστέλλο), 4 φινάρι, 5 τσάπα, 6 τρομά για ρανίσματα, 7 σωλήνας ἀπὸ καουτσούκ, 8 ποτιστήρι, 9 φυτευτήρι, 10 ξεριζωτήρι, 11 πηροῦνι, 12 κόπανος, 13 θειαφιστήρι, 14 σκαλιστήρι διχαλωτό, 15 ἄξινα.



## ΜΕΡΟΣ Β'.

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

#### Ἄγκινάρα.

Καλλιεργεῖται στὸ ἴδιο μέρος τοῦ ἔδάφους ἐπὶ 4-5 χρόνια. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο καὶ παραφυάδες (παραπούλια) ὁ τελευταῖος τρόπος πολλαπλασιασμοῦ εἶναι ὁ συνηθέστερος καὶ καλλίτερος. Οἱ παραφυάδες φυτεύονται κατὰ τὸν Ὀκτώβριο-Νοέμβριο καὶ Φεβρουάριο-Μάρτιο. Ἀπόσταση τοῦ φυτέματος 1 μέτρο ἐπάνω στὶς γραμμὲς ὡς ἐπίσης καὶ οἱ γραμμὲς νὰ ἀπέχουν 1 μέτρο. Κατὰ τὸ φύτεμα κόβουμε τὰ φύλλα κάθε παραφυάδας μέχρι τὴ μέση. Δίνει τὰ κεφάλια στὰ μετρίως θερμὰ μέρη κατὰ τὸν χειμῶνα καὶ τὴν ἀνοιξι. Κατὰ τὸ καλοκαίρι ξηραίνονται τὰ στελέχη καὶ κατὰ τὸν Αὐγούστο-Σεπτέμβριο δίνονται ποτίσματα γιὰ νὰ φυτρώσουν οἱ ῥίζες. Λιπαίνεται μὲ κόπρο 3-4 χιλιάδες ὀκάδ. τὸ στρέμμα ἢ μὲ μισὴ κοπριά καὶ μὲ λίπασμα 6-8-8 (40-60 ὀκ.). Μετὰ τὸ φύτεμα γίνεται σκάλισμα καὶ ἀραιώμα τῶν ῥιζῶν, ἀφίνοντας 2-3 φυτά. Ἀποδίδει 10-15 ἄγκινάρες (κεφάλια) ἢ κάθε ρίζα. Τὰ φύλλα εἶναι πολὺ καλὴ τροφή γιὰ τὶς ἀγελάδες.

#### Ἄγγουριά.

Εἶναι εὐαίσθητη στὸ κρῦο. Σπέρνεται κατὰ μῆνα Ἀπρίλιο. Εὐδοκιμεῖ σὲ χωράφι καλὰ κοπρισμένο μὲ χωνεμένη κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8. Σκορπίζεται ἢ κόπρος καὶ τὸ χημικὸ λίπασμα, σκάβεται τὸ χῶμα σὲ βάθος 20-25 πόντους, σχηματίζονται οἱ ἀλῖες πλάτους 1,20-1,30 μ. καὶ στὶς ἀλῖες ἀνοίγονται 2 αὐλάκια σὲ ἀπόστασι 1 μέτρο βάθος δὲ 5 πόντους καὶ μέσα στὰ αὐλάκια σπείρονται οἱ σπόροι σὲ ἀπόστασι 20-30 πόντους καὶ ἔπειτα σκεπάζονται σὲ βάθος 2-3 πόντων. Ἄλλος τρόπος σπορᾶς εἶναι νὰ ἀνοίγουμε λάκκους σὲ ἀπόστασι 40-50 πόντων ἐπὶ τῶν γραμμῶν, νὰ ῥίξουμε κόπρο καὶ ἐπάνω σαυτὴ χῶμα ῥίχνουμε μετὰ 2-3 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε ὅπως προη-

γουμένως. 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 τὰ φυτὰ πὸν θὰ ἔχουν 4-5 φύλλα. Προσοχὴ κατὰ τὸ μεταφύτεμα νὰ μὴ σπάση ἢ μπάλα τοῦ χώματος τῆς ῥίζας, γιατί δὲν πιάνει εὐκόλα μὲ γυμνὲς ῥίζες.

Μετὰ τὸ φύτεωμα 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 ι ῆ σ ε ι ς.

Παρέχουμε συχνὰ ποτίσματα. Ἐάν ἡ ἀγγοριὰ δὲν δείχνει εὐρωστάδα τότε λιπαίνουμε καὶ μὲ Νίτρο τῆς Χιλῆς ἢ λίπασμα ἐπιφανείας 9-9-0 καὶ σὲ ποσότητα 10 ὀκάδ. τὸ στρέμμα ἢ 1 ὀκ. σὲ 100 τετρ. μέτρα, σὲ 3 δόσεις, τὴν πρώτη μετὰ τὸ πρῶτο σκάλισμα, τὴ δεύτερη μετὰ τὸ δέσιμο καὶ τὴν τρίτη κατὰ τὴν διάρχεια 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 κορυφὲς τῆς ἀγγοριᾶς, τὰ ἀγγοῦρια πικρίζουν. Ἀπόδοση. 3-3,500 ζεύγη κατὰ στρέμμα, ἢ 30-35 ζεύγη στὰ 10 τετρ. μέτρα. Γίνεται καὶ δεύτερη σπορὰ κατὰ Ἰούνιο-Ἰούλιο, ὅποτε τὸ μάζεμα ἀρχίζει κατὰ τὸν Αὐγούστο καὶ Σεπτέμβριο. Ἀνάμεσα στὶς ἄλιες μπορεῖ νὰ φυτευθοῦν καὶ λάχανα.

#### \* Ἀρρώστειες.

Σ τ ἄ χ τ ι α σ μ α τ ῶ ν φ ὕ λ λ ω ν (μ π ἄ σ τ ρ α):  
Θειάφισμα κατὰ τὸ πρῶτ.

Μ ε λ ῖ γ κ ρ α (ἀφειδες): Σκόνισμα μὲ μελιγκρίνη ἢ ῥάντισμα μὲ Νικοτίνη 80 δράμια θεικῆς νικοτίνης περ. 40 % σὲ 100 ὀκ. νερὸ καὶ 50 δράμια σαποῦνι.

#### \* Ἀνηθος.

Σπέρνεται κατὰ Αὐγούστον-Ὀκτώβριον, εἴτε στὰ τοιχώματα τῆς ἀλίας (πρασιᾶς βραγιᾶς) εἴτε καὶ ἐντὸς αὐτῆς, ὅπου ἔχουν σπαρεῖ καὶ ἄλλα λαχανικὰ ὡς σπανάκια κ.λ.π, ὡς μυρωδικό.

## Ἄντιδι.

Σπέρνεται κατὰ μῆνα Αὐγούστο μέχρι Μαρτίου, εἴτε στὰ πεταχτὰ σὲ ἀλίες μὲ ἄλλα λαχανικὰ (σπανάκι, ραδίκια, κοκκινογούλια), εἴτε σὲ σπορεῖο καὶ ἔπειτα μεταφυτεύεται σὲ σαμᾶρι τῶν ἀλιῶν, ποὺ ἔχουμε σπείρει κουκιὰ ἢ καὶ μόνα των σὲ ἀλίες κατὰ γραμμές, ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 30 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμές 20 πόντους, βάθος 1,5-2 πόντους.

Π ο σ ὸ ν σ π ὅ ρ ο υ. 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, ἀπόδοση 2-3 χιλ. ὄκ. στὸ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

## Γλυκοπατάτα.

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

## Κολοκυθιά.

Ἀγαπᾶει χωράφια πλούσια σὲ ὀργανικὲς οὐσίες (κόπρο χωνεμένη). Σπέρνεται σὲ χωράφια καλοδουλεμένα κατὰ μῆνα Μάρτιο καὶ ὅλο τὸ καλοκαίρι διαδοχικῶς μέχρι τέλους Σεπτεμβρίου, κατὰ γραμμές ποὺ ἀπέχουν 1-1,20 μέτρο ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ ἐπάνω στὶς γραμμές σὲ ἀπόσταση 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 ὄθ-

γο του). Μετά τὸ φύτεωμα, κάνουμε ἀραιώμα, διατηροῦν-  
τες τὰ καλλίτερα φυτὰ, σκαλίωματα, καὶ παράχωμα. Τὸ μά-  
ζεμα ἀρχίζει 1,5-2 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς, διαδοχικῶς κά-  
θε 2-3 ἡμέρες. Μετά κάθε μάζεμα, καὶ πότισμα. Ἡ κολο-  
κυθιά ἀπαιτεῖ ἀφθονὰ ποτίσματα. Λίπανση, ὡς καὶ ἡ ἀγ-  
γουριά. Ἀρρώστειες, ὁμοίως. Ἀπόδοση 3-4 χιλιάδες ὄκ.  
κολοκύθια κατὰ στρέμμα ἢ 30-40 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.  
Καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς καλλιεργείας ὁ πρᾶσάγγου-  
ρας ἢ κολοκυθοκόφτης ἐπιφέρει ζημίας, (κόβει τὶς ῥίζες)  
σὲ παλαιοὺς λαχανοκῆπους, γι' αὐτὸ κατὰ τὴν σπορὰ τῆς  
κολοκυθιάς γίνεται σπορὰ καὶ δηλητηριασμένου καλαμπο-  
κιοῦ μὲ πρᾶσαγγουρίνη ἢ ἀρσενικὸ νάτριο. (Τρόπο παρα-  
σκευῆς τοῦ φαρμάκου βλέπε Φάρμακα).

### **Καλαμπόκι. (Ἄρκεσιτί).**

Σπέρνεται κατὰ Μάρτιο-Ἀπρίλιο συνήθως εἰς τὰ  
τοιχώματα τῶν ἀλιῶν ποὺ ἔχουν σπαρεῖ κολοκυθιές. Μετά  
τὸ φύτεωμα γίνεται ἀραιώμα (ἀπόστασις τοῦ ἑνὸς ἀπὸ τὸ  
ἄλλο 50-60 πόντους), βάθος 2-3 πόντους γιὰ παραγωγή  
χλωρῶν καρπῶν (κούνων), ποὺ 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 τετραγωνι-  
κὰ μέτρα.

### **Καρόττο.**

Ἀγαπάει χωράφια ἀμμοαργιλώδη λιπασμένα μὲ 2 χιλ.  
ὄκ. κόπρου κατὰ στρέμμα καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8, σὲ  
ποσότητα 60-80 ὄκ. ἢ 20 ὄκ. κόπρου καὶ 240-320 δράμια  
λίπασμα 6-8-8 κατὰ 10 τετρ.μέτρα. Σπέρνεται σὲ καλοδου-  
λεμένα χωράφια κατὰ Σεπτέμβριον—Ὀκτώβριον καὶ Φε-  
βρουάριον—Μάρτιον ἢ καὶ ὅλο τὸ χρόνο. Συνήθως σπέρ-  
νεται στὰ πεταχτὰ μὲ ραπανάκια. Τὰ καρόττα βραδύνουν  
ν' ἀναπτυχθοῦν, ἐνῶ τὰ ραπανάκια ἀναπτύσσονται πολὺ  
ἑνωρίτερα 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 γραμμές, οἱ γραμμές θὰ ἀπέχουν ἀναμεταξύ των 25-30 πόντους, καὶ ἐπάνω στὶς γραμμές ἢ ἀπόστασις τῶν σπόρων θὰ εἶναι 5-10 πόντους. Μάζεμα: ἀρχίζει 3-4 μῆνες ἀπὸ τὴ σπορὰ καὶ ἡ ἀπόδοσις εἶναι 2-4 χιλ. ὄκ.

### **Ἀρωστικές.**

**Περὸσπορος.** Ράντισμα μὲ βορδιγάλλειο πολύ, 1 ο)ο θεικὸ χαλκὸ ἢ καὶ μὲ ὀξυχλωριουῦχο χαλκὸ 3 ο)ο.

**Σκουλήκι** τῆς μυίγας τοῦ καρότιου κατατρώγει τὶς ρίζες. Ξερρίζωμα καὶ κάψιμο τῶν ριζῶν ποὺ ἔχουν τὰ σκουλήκια.

### **Καρπούζι.**

Καλλιεργεῖται ὅπως καὶ τὸ Πεπόνι (βλέπε πεπόνι).

### **Κολοκάσι.**

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

### **Κουκιὰ χλωρά.**

Σπέρνονται κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο-Ὀκτώβριο γιὰ κατανάλωσι 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 γραμμές ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 60-70 πόντους. Ἀπόσταση ἐπάνω στὶς γραμμές 40-50 πόντους. Στὰ τοιχώματα τῶν πρασιῶν φυτεύουμε μαρούλια καὶ ἐν ἑλλείψει ἀρκετοῦ χώρου τοῦ λαχανοκῆπου σπέρνουμε καὶ μεταξύ τῶν κουκιῶν σπανάκι καὶ ἄνηθο. Ἀπαιτοῦνται 5-6 ὄκ.

σπόρου κατὰ στρέμμα ἢ 20-24 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Ἀνοίγουμε μικρὲς τρυπες βάρους 6-7 πόντους καὶ ἐκεῖ ρίχνουμε ἀπὸ 1-2 σπόρους καὶ σκεπάζουμε. Μετὰ τὸ φύτεμα κἀνουμε σκάλισμα καὶ ἀργότερα παράχωμα. Ὄταν σχηματιστοῦν ἀρκετοὶ καρποί, δέσουν ὡς κοινῶς λέγεται, τότε τὰ κορυφολογοῦμε καὶ ἀφ' ἑνὸς μὲν ὠριμάζουν τὰ κουκιά καλλίτερα ἀφ' ἑτέρου δὲ ἐμποδίζεται καὶ ἡ διάδοση τῆς μελίγκρας πού προσβάλλει τὰ κουκιά. Ἐὰν ἐπικρατῆ κατὰ τὴν ἀνοιξὴ ξηρασία, δίνουμε καὶ ὀλίγα π. τίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει διὰ τὰ χλωρὰ κουκιά 3 μῆνες ἀπὸ τῆς σπορᾶς καὶ γίνεται διαδοχικῶς.

**Ἀπόδοση** 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

#### **Ἀρρώστειες.**

**Περωνόσπορος** καὶ **σκωρίασις**. Ραντίσματα μὲ βορδιγάλλειο πολτὸ 2 ο/ο. Ἐχθροί: **Μελίγκρα** (Ἀφίδες). Ραντίσματα μὲ ὑγρὰ μελιγκρίνη (βλέπε τρόπον παρ. εἰς κεφ. φαρμάκων) καὶ θειϊκὴ νικοτίνη 80 δράμια, μὲ σαποῦνι 1/2 ὄκ. ἀστὶς 100 ὄκ. ἀδ.

#### **Κρεμμύδια.**

Ὁ πολλαπλασιασμὸς γίνεται μὲ σπόρο γιὰ παραγωγὴ κοκκαριοῦ, τῆ δὲ ἐργασία αὐτὴ τὴν κἀνουν οἱ παραγωγοί. Γιὰ τὰ φρέσκα κρεμμυδάκια τῶν σπιτιῶν φυτεύουμε κοκκάρι (μικρὰ κρεμμυδάκια) κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο-Ὀκτώβριο συνήθως στὰ τοιχώματα (σαμάρια) τῶν ἀλιῶν, πού ἔχομε σπείρει ἄλλα λαχανικά, γιὰ τὸ κοκκάρι σὲ πολὺ ὑγρασία σαπίζει, καὶ σὲ ἀποστάσεις 10 πόντους. Γιὰ τὴν παραγωγὴ ξηρῶν κρεμμυδιῶν φυτεύουμε κοκκάρι κατὰ Φεβρουάριο-Μάρτιο σὲ πολὺ δουλεμένο χωράφι κοπρισμένο μὲ χωνεμένη κόπρην καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 καὶ σὲ ποσότητα 2 χιλ. ὄκ. κόπρην καὶ 80 ὄκ. λίπασμα στὸ στρέμμα ἢ 20 ὄκ. κόπρην 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 στὶς γραμμὲς 8-10 πόντους, βάθος δὲ 3-4 πόντους. Ποσὸ σπόρου 30-40 ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 120-160 δράμια κοκκάρι κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα. Μάζεμα 3-4 μῆνες μετὰ τὸ φύτεμα. Ἀπόδοση 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. σὲ 10 τετρ. μέτρα.

### **Κουνουπίδι.**

Καλλιεργεῖται ὅπως τὸ λάχανο (βλέπε λάχανο).

### **Λάχανο.**

Ἀγαπάει τὰ δροσερὰ κλίματα. Στὰ πολὺ ζεστὰ μέρη δὲ σφίγγει. Θέλει βαθειά, δροσερά, γόνιμα χωράφια. Πολλαπλασιάζεται μετὰ σπόρο. Σπέρνεται σὲ σπορεῖο ἀπὸ Φεβρουάριο-Μαῖο καὶ μετὰ ποσότητα 250-300 δράμια γιὰ φύτεμα ἑνὸς στρέμματος ἢ 2-3 δράμια γιὰ φύτεμα 10 τετρ. μέτρων, ὁ σπόρος σπέρνεται σὲ βάθος 1-2 πόντων. Μεταφυτεύεται κατὰ Μαῖο μέχρι Αὐγούστου γιὰ τὰ ὀψιμότερα. Γίνεται καὶ χειμερινὴ καλλιέργεια. Σπορὰ τὸν Ὀκτώβριο καὶ μεταφύτεμα τὸν Νοέμβριον (συγκαλλιέργεια μετὰ μαρούλια). Ἀπόσταση φυτέματος. Οἱ γραμμὲς ἀναμεταξύ των νὰ ἀπέχουν 60-70 πόντους. Ἡ ἀπόσταση ἔπάνω στὶς γραμμὲς 40 πόντους. Συνήθως γίνεται συγκαλλιέργεια μετὰ ντομάτα.

Θέλει ἄφθονη λίπανσι, κόπρο 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα καὶ 80 ὄκ. 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 μετὰ τὸ χῶμα καὶ ἔπειτα φυτεύουμε. Ἡ δευτέρα μισὴ δόση κατὰ τὸ σκάλισμα, σκορπίζουμε τὸ λίπασμα γύρω ἀπὸ κάθε φυτό.

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

### **Μαϊντανός.**

Σπέρνεται τὸ Σεπτέμβριο-Ὀκτώβριο καὶ τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο-Μαῖο, εἴτε στὰ τοιχώματα τῶν ἀλίων,

εἴτε σὲ ἀλίες (πρασιές)· τὸ μάζεμα γίνεται συνεχῶς κου-  
ρεύοντας τὸ φύλλον.

Γιὰ ν' ἀναπτυχθῇ γρήγορα λιπαίνουμε μὲ νίτρο ἢ λί-  
πασμα 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 Φε-  
βρουάριο-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 κόπρo 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 σκάλισμα.

Φυτεύεται σὲ γραμμὲς καὶ 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 λα-  
χανικά.

Ἐπίσης καὶ τέλος χειμῶνα μὲ ἀρχὲς ἀνοιξῆς φυτεύε-  
ται ἐπάνω στὰ τραπέζια ποὺ 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 κρῦο ἀπὸ τὴ ντομά-  
τα. Σπέρνεται σὲ τζάκια τὸν Ἰανουάριο-Φεβρουάριο. Ἀραι-  
ώνεται σὲ κασονάκια γιὰ νὰ ἀποχτήσουμε φυτὰ εὐρωστα  
ἢ καὶ σὲ τζάκια ποὺ νὰ ἔχει περάση ἢ πρώτη ὑψηλὴ θερ-  
μοκρασία τῆς κόπρου.

Ἀ π α ι τ ε ῖ τ α ι 10 δράμια σπόρος, γιὰ νὰ μᾶς δώ-  
ση φυτὰ γιὰ ἓνα στρέμμα, ἢ 1 δράμι γιὰ νὰ δώση 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 τὴν κόπρο πρὸ τοῦ σκαψίματος καὶ τὴν παραχώνουμε. Ἐπίσης σκορπίζουμε καὶ 40 ὀκ. 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 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 εἴτε νίτρο τῆς Χιλῆς σὲ ἀναλογία 20 ὀκ τὸ στρέμμα ἢ 8-10 δράμια γιὰ κάθε φυτό, σκορπίζοντας 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 φύτεμα.

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

### **Ἀρρώστειες.**

**Περονόσπορος.** Μερικὰ φύλλα ἢ καὶ ὀλόκληρο τὸ φυτὸ ξηραίνεται. Προλαβαίνουμε τὸν περονόσπορο ραντίζοντας μὲ βορδιγάλλειο πολτὸ 1-1,5 % ἢ ὀξυγλωριούχο χαλκὸ 2 % ἢ θειαφίζοντας μὲ θειοχαλκίνη, ὅτε ταυτοχρόνως καταπολεμοῦμε καὶ τὴν μπάστρα.

**Ὠίδιο** (μπάστρα, στάχτιασμα) τὰ φύλλα σταχτιάζουν. Θειαφίσματα μὲ θειάφι ἢ θειοχαλκίνη ποὺ καταπολεμεῖ καὶ τὸν περονόσπορο.

### **Μπάμια :**

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

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

τεῖται 2 ὄκ. σπόρος στὸ στρέμμα ἢ 8 δράμα γιὰ τὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

Λιπαίνεται μὲ χωνεμένη κόπρος καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12, τὸ τελευταῖο σὲ δυὸ δόσεις· τὴν μία στὴ σπορά, σκορπίζοντας στὸ αὐλάκι πὺν πρόκειται νὰ σπείρουμε καὶ ἀνακατεύοντας μὲ χῶμα καὶ τὴν δεύτερη στὸ σκάλισμα.

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

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

Ἀπόδοση 2-3 χιλιάδες ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 20-30 ὄκ. κατὰ 10 τετραγωνικὰ μέτρα.

### Ἀρρώστειες.

Ἐίδιο (μπάστρα). Τὰ φύλλα καὶ τὸ στέλεχος σταχτιάζουν. Καταπολεμεῖται μὲ θειάφι. Τὰ θειάφισματα νὰ γίνονται τὸ πρωῖ καὶ νὰ μὴ φυσᾷ ἀέρας.

### Μπιζέλια :

Καλλιεργοῦνται δύο εἰδῶν, ὁ ἀρακάς καὶ τὰ γλυκομπίζελα. Τὰ τελευταῖα μαζεύονται προτοῦ ὠριμάσουν γιὰ τὴν τρώγεται ὀλόκληρο τὸ λουβὶ μὲ τὴν φλούδα, ἐνῶ στὸν ἀρακά χρησιμοποιεῖται ὁ καρπὸς χωρὶς τὸ ἔξωτερικὸ περίβλημά του εἴτε χλωρὸς εἴτε ξηρός.

Σπέρνεται τὸν Ὀκτώβριον-Νοέμβριον σὲ γραμμὰς πὺν ἀπέχουν 60-70 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὰς σὲ ἀπόσταση 15-20 πόντους, σὲ βάθος δὲ 3-4 πόντους.

Ποσότης σπόρου 8-12 ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 32-40 δράμα γιὰ 10 τετρ. μέτρα.

Λιπαίνουμε μὲ κόπρος 2 χιλ. ὄκ. τὸ στρέμμα, ἀλλὰ τελείως χωνεμένη καὶ μὲ χημικὸ λίπασμα 0-14-7 σὲ ἀναλογία 40 ὄκ. τὸ στρέμμα.

Κατὰ τὸ σκάψιμο πὺν γίνεται πρὸ τῆς σπορᾶς σκορπίζεται ἢ κόπρος ταῦτοχρόνως δὲ καὶ τὸ λίπασμα καὶ παραχώνονται.

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

Ἡ ἀπόδοσις εἶναι 750-800 ὄκ. χλωρὰ μιζέλια τὸ στρέμμα.

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

### **Ντομάτα.**

Σπέρνεται σὲ τζάκι τὸ τέλος Δεκεμβρίου ἄρχῃς Ἰανουαρίου γιὰ τὰ πρώϊμα φυτὰ, 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 ὑπαιθρο σὲ σπορεῖο μεσημβρινὸ καὶ προφυλαγμένον ἀπὸ τὸ βορρᾶ τὰ τέλη Μαρτίου-Ἀπρίλιο γιὰ ὄψιμα φυτὰ.

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

Στὸ στρέμμα φυτεύονται 1200-1300 φυτὰ.

Τὸ φύτεμα στὴν ὀριστικὴ θέσις θὰ γίνῃ τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο σὲ χωράφι καλοδοουλεμένο, πού νὰ ἔχη λιπανθῆ μὲ 2000 ὄκ. κόπρου καὶ 60-80 ὄκ. λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12, στὸ στρέμμα.

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

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

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

Οἱ γραμμῆς θὰ ἀπέχουν μεταξύ των 1,20-1,30 καὶ τὰ φυτὰ ἐπάνω στίς γραμμῆς 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.

Τα φυτά είναι καλά για μεταφύτεμα, όταν τα λυγίζουμε και δεν σπάζουν (είναι όπως λένε οί κηπουροί ψημένα).

Αφού περάσουν λίγες ημέρες από τότε που φυτεύσαμε τη ντομάτα (τα φυτά), δίνουμε το πρώτο σκάλισμα. Ύστερα ποτίσματα, και παράχωμα, όταν τα φυτά έχουν ύψος 30 πόντους.

Απαιτούνται άφθονα ποτίσματα και ιδίως μετά την έναρξη του μαζέματος των πρώτων ντοματών. Το μάζεμα αρχίζει 2, 5 μήνες ύστερα από το φύτεμα.

Απόδοση 3-5 χιλ. όκ. κατά στρέμμα ή 30-50 όκ. κατά 10 τετρ. μέτρα.

### **Αρρώστειες.**

**Περωνόσπορος.** Στα φύλλα παρατηρούμε κηλίδες σκούρες και κατόπιν αποξηραίνονται, επίσης οί καρποί (ντομάτες) σαπίζουν, καταπολεμείται με βορδιγάλειο ποττό 1-2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Στη μικρή ηλικία 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> θειϊκού χαλκοῦ (γαλαζόπετρα) και στη μεγάλη 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, ή με οξυχλωριούχο χαλκό 1,5-2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

**Στάχτιασμα τῶν φύλλων.** Θειαφίσματα κατά τις πρωϊνές ώρες, τέτοια θειαφίσματα δίδονται και στο σπορείο προτου φυτευθῶν τα φυτά στην ὀριστική θέση.

**Γάγγραινα τῶν καρπῶν.** Στην κάτω ἐπιφάνεια τῶν καρπῶν τῆς ντομάτας παρατηροῦμε μιὰ μαύρη βούλα, πού καταστρέφει τὴν κάτω ἐπιφάνεια τῶν καρπῶν. Ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ συνήθως προσβάλλει τὸν καρπὸ σε ὑγρὰ μέρη και ὅταν ὁ καρπὸς βρέχεται κατά τὸ πότισμα. Ἐπίσης προσβάλλει ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ και τὸν καρπὸ τῆς ντομάτας. Στη βάση κοντὰ στὸ χῶμα, παρατη-

ροῦμε βοῦλες μαυρουδερές καὶ μακρουλές.

Προλαβαίνουμε τὴν ἀρρώστεια μὲ ῥαντίσματα βορδιγαλλείου πόλτου ὡς καὶ τὸν περονόσπορο.

### **Πατάτα.**

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

Θέλει πολὺ ἄζωτο καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται χοῆσις κόπρου καὶ χημικῶν λιπασμάτων.

Ποσότης κόπρου 2-3 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα καὶ 60-80 ὄκ. χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 σὲ δυὸ δόσεις. Ἡ πρώτη στὸ σκόρπισμα τῆς κόπρου, ὅποτε παραχώνεται στὸ σκάψιμο καὶ ἡ 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 μέτριον μέγεθος σὰν αὐτὸ κόττας. Ἄν εἶναι πολὺ χονδρὲς τότε τὶς κόβουμε σὲ δυὸ τεμάχια μὲ τέτοιο τρόπο ὥστε τὰ μάτια τῆς κορυφῆς νὰ μοιραθοῦν καὶ στὰ δυὸ κομμάτια. Μποροῦν νὰ κοποῦν καὶ 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 καὶ στὴ δευτέρα κατὰ Ἰούλιον-Αὐγούστο.

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 καλοδουλευτῆ.

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

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

κομμένη επιφάνεια πρὸς τὰ κάτω καὶ ἔπειτα τὴν σκεπάζουμε.

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

Τὸ φύτεωμα θὰ γίνῃ 18-22 ἡμέρες ἀπὸ τῆς ἡμέρας τοῦ φυτέματος. 20-22 μέρες μετὰ τὸ φύτεωμα δίνουμε ἓνα σκάλισμα καὶ μετὰ ἓνα μῆνα περίπου παραχώνουμε γιὰ νὰ μὴ μένουν ἐκτεθειμένες στὸν ἥλιο οἱ πατάτες καὶ πρασινίζουν ὅποτε εἶναι ἀκατάλληλες γιὰ τροφή, καὶ γιὰ 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 ἐξαγωγή γίνεται ὅταν τὰ στελέχη ἀποξηρανθοῦν.

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

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

Γιὰ τὴ δεύτερη καλλιέργεια τοῦ Ἰουλίου-Αὐγούστου μεταχειριζόμεθα γιὰ σπόρο τὴν πατάτα πὺ ἐβγήκε τὸν Ἰούνιο-Ἰούλιο. Πρέπει ὅμως νὰ μὴ φυτεύουμε ἀμέσως τὴν πατάτα (σπόρο) μόλις τὴν ἐβγάλαμε 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 ἑλαφρὰ σχεδὸν κάθε μέρα καὶ ἀφίνομε ἐκεῖ ἐπὶ 20-25 ἡμέρες.

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

Ἄντι νὰ τὶς τοποθετοῦμε σὲ σωρὸ μπορούμε νὰ τὶς βάλουμε ὀρθιες σὲ κασονάκια ἀβαθῆ μὲ τρουπημένο πυθμένα (πάτο).

Τὰ κιβώτια αὐτὰ τοποθετοῦμε σὲ δωμάτια ἀεριζόμενα καὶ ἐπαρκῶς φωτιζόμενα.

Ἐκεῖ παραμένει ἐπὶ 25 ἡμέρας καὶ κατόπιν τὴν φυτεύουμε.

Φυτεύουμε στὸ ἴδιο χωράφι πὺν εἶχαμε τὴν ἀνοιξιὰτικὴ καλλιέργεια, μὲ τὴν διαφορὰ ὅτι μεταχειριζόμεθα μόνο χημικὰ λίπασματα ἢ πολὺ χωνεμένη κόπρῳ.

Τὸ φύτεμα γίνεται ἐπίσης σὲ γραμμὲς ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιὰτικὴ. Καλλιεργεῖται μὲ τὰς ἰδίας ἀποστάσεις.

Τὸ χωράφι πρέπει κατὰ τὸ φύτεμα νὰ ἔχη σχετικὴ ὑγρασία. Ἄν δὲν ἔχη τότε ποτίζουμε καί, ὅταν τὸ χωράφι εἶναι στὸ ῥόγο του, φυτεύουμε. Μετὰ τὸ φύτεμα δίνουμε σκαλίσματα καὶ συχνὰ ποτίσματα. Τὸ χημικὸ λίπασμα τὸ δίνουμε σὲ δύο δόσεις, ὅπως καὶ στὴν ἀνοιξιὰτικὴ καλλιέργεια.

Ἄ π ό δ ο σ η 800-3000 ὄκ. κατὰ στρέμμα ἢ 8-30 ὄκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

#### **Ἀρρώστειες.**

Περονόσπορος. Ἐπάνω στὰ φύλλα καὶ βλαστὸύς παρατηροῦμε βούλες σκοῦρες πὺν τὰ ἀποξηραίνουν· προσβάλλεται ἐπίσης καὶ ἡ πατάτα (κόνδυλοι) καὶ προκαλεῖται τὸ σάπισμα αὐτῆς.

Καταπολέμηση. Προλαβαίνουμε τὸν περονόσπορο μὲ ῥαντίσματα βορδιγαλλεῖου πολτοῦ 1,5 - 2<sup>ο</sup>/<sub>ο</sub>, θεϊκοῦ χαλκοῦ ἢ ὀξυχλωριούχου χαλκοῦ 2<sup>ο</sup>/<sub>ο</sub>.

Ἐχθροί. Ὁ κ ρ ε μ μ υ δ ο φ ά γ ο ς ἢ π ρ α σ ά γ γ ο υ ρ α ς, εἶναι ἓνα ἔντομο διαδομένο ἰδίως στοὺς παλαιὸύς λαχανοκήπους. Κατατρώγει τὶς πατάτες. Τὸν καταστρέφουμε μὲ δηλητηριασμένο καλαμπόκι μὲ π ρ α σ α γ γ ο υ ρ ῖ ν η ἢ ἄ ρ σ ε ν ι κ ῖ κ ὸ ν ά τ ρ ῖ ο (τρόπο παρασκευῆς βλέπε φάρμακα) τὸ δηλητηριασμένο καλαμπόκι τὸ σπέρνουμε στὴν ἐποχὴ τῆς φυτεύσεως. Ὁ κ ρ ε μ μ υ δ ο φ ά γ ο ς τρώγει τὸ καλαμπόκι, πὺν εἶναι μαλακὸ καὶ δηλητηριάζεται.

#### **Παντζάρια ἢ κοκκινογούλια.**

Θέλουν χωράφι ἄμμοαργιλλῶδες ἔλαφρὸ λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρῳ σὲ ποσότητα 2.000 ὄκ. 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 πὺν πρέπει νὰ εἶναι 25-30 πόντους ἀνακατεύεται ἡ κόπρου καὶ τὸ λίπασμα.

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

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

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

Ἀπόδοση. 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 ἰδία ὡς τῆς ἀγγουριᾶς. Ἀπαιτοῦνται 150 δράμια σπόρου στὸ στρέμμα.

Σπέρνεται σὲ γραμμές πὺν ἀπέχουν μεταξύ των 1-1,20 μέτρ. καὶ ἐπάνω στὶς γραμμές 50-60 πόντους. Ἀνοίγουμε μικρὲς τρυῖπες καὶ ῥίχνουμε 3-4 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε σὲ βάθος 2-2,5 πόντους. Κατὰ τὴ σπορὰ τὸ χῶμα νὰ ἔχη σχετικὴ ὑγρασία (ῥόγο).

Μετὰ τὸ φύτευμα δίνουμε σκαλίσματα' ὅταν τὰ φυτὰ ἔχουν ἀποκτήσει 5-6 φύλλα μπορούμε νὰ κορφολογήσουμε ἀφίνοντας 2 φύλλα γιὰ νὰ ἀποκτήσουμε διακλαδώσεις, πὺν θὰ φέρουν τοὺς καρπούς. Δίνουμε καὶ παράχωμα ὅταν τὰ φυτὰ λάβουν ἀνάπτυξη 30-40 πόντους.

Δίνουμε μέτρια ποτίσματα καὶ τὰ ἀραιώνουμε ὅταν ἀρχίξη ἡ ὠρίμανση.



Γίνεται καὶ ξερικὴ καλλιέργεια, πού δίνει γλυκύτερους καρπούς.

Πρὸς τοῦτο πρέπει τὸ χωράφι νὰ καλοδουλεψῆ καὶ ἀνοίγουμε τρυπες πλάτους 50 πόντους καὶ βάθους ἐπίσης 50 καὶ γεμίζουμε μὲ χωνεμένη κόπρῳ ἀνακατεμένη μὲ χῶμα καὶ 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.

**Ἀρρώστειες.** Ὡς τῆς ἀγγουριᾶς.

### **Πιπεριά.**

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

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

Δίνουμε σκαλίσματα καὶ ποτίσματα.

Γιὰ οἰκιακὴ χρῆσιν καλλιεργοῦνται οἱ γλυκεῖες πιπεριῆς καὶ ὀλιγώτερο 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.

Μεταφυτεύεται τὸν Ἰούλιον—Αὐγούστο σὲ καλοδουλεμένο χωράφι καὶ λιπασμένο μὲ χωνεμένη κόπρῳ 2.000 ὄκ. καὶ λίπασμα 6-8-6 ἢ 6-8-12, 60-80 ὄκ. Ἡ κόπρῳ καὶ τὰ λιπάσματα παραχώνονται στὸ σκάψιμον τοῦ χωραφιοῦ.

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

Πρὸ τοῦ φυτέματος κόβουμε μερικὰ φύλλα ὡς καὶ ῥίζες τοῦ μικροῦ πράσου (φιντανιοῦ).

Δίνουμε σκαλίσματα και άφθονα ποτίσματα.

Ἐπόδοση 4-6 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα.

Ἐρρώσεις. Ὡς τοῦ κρεμμυδιοῦ.

### **Ραδίκια.**

Σπέρνονται κατὰ μῆνα Σεπτέμβριο καὶ διαδοχικῶς μέχρι Μαΐου ἢ καὶ ὄλο τὸ χρόνον, στὰ πεταχτά. Ἀπαιτεῖται 1-1,5 ὄκ. σπόρου γιὰ ἓνα στρέμμα ἢ 4-6 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Θέλει ἄφθονο λίπασμα, κόπρος, 3.000 ὄκ. στὸ στρέμμα καὶ χημ. λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 καὶ σὲ ποσότητα 60-80 ὄκ. τὸ στρέμμα, ἢ 240-320 δράμια γιὰ 10 τετρ. μέτρα. Κατὰ τὸ σκάψιμο σκορπίζεται ἢ κόπρος καὶ τὸ λίπασμα καὶ παραχώνονται ἔπειτα γίνεται ἡ σπορὰ καὶ σκεπάζουμε τὸ σπόρον σὲ βάθος 1 πόντο μὲ τὸ ἔρεστέλλο. Μετὰ τὴν σπορὰ, ἂν ὁ καιρὸς εἶναι ξηρὸς, ποτίζουμε γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὸ φύτρωμα. Ὄταν ὁ σπόρος ἀρχίξῃ νὰ φυτρῶνῃ καὶ στὸν κῆπο ὑπάρχουν γυμνοσάλιαγγοι, γιὰ νὰ προφυλάξουμε τὰ ραδίκια ἀπὸ αὐτούς, πὺν τὰ καταστρέφουν, σκορπίζουμε σκόνῃ ἀσβέστου καὶ οἱ γυμνοσάλιαγγοι καίονται. Ὄταν ὁ καιρὸς εἶναι βροχερὸς πρέπει νὰ ἐπαναλάβουμε τὸ σκόρπισμα. Δίνουμε βοτανίσματα, ἀραιώματα καὶ σκαλίσματα.

Ποτίσματα κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνες. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 2-3 μῆνες ἀπὸ τὴν σπορὰ καὶ διαδοχικῶς. Ἐπόδοση 2,5-4 χιλ. ὄκ. κατὰ στρέμμα.

### **Ραπανάκια.**

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

Μετὰ τὸ φύτρωμα γίνεται ἀραιώματα, ἂν ἔχη φυτρῶσει πικνά. Βοτανίσματα καὶ κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνες ποτίσματα. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1 μῆνα μετὰ τὴν σπορὰ καὶ διαδοχικῶς ἐπὶ τινὰς ἡμέρας, γιὰτὶ οἱ ῥίζες κουφιάζουν.

## Ρόκα.

Καλλιεργείται ὡς σαλάτα, ἔχει γεῦσι πιπερίζουσα, καυστική. Σπέρνεται συνήθως στὰ τοιχώματα τῆς πρασιᾶς μέσα στὶς ὁποῖες ἔχουν σπαρεῖ ἄλλα λαχανικά ὡς π. χ. σπανάκια, τὸν μῆνα Σεπτέμβριο-Ὀκτώβριο. Τὸ μάζεμα ἀρχίζει 1,5-2 μῆνες μετὰ ἀπὸ τὴ σπορά.

## Σινάπι.

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

Ἀπαιτοῦνται 300-400 δράμια σπόρου στὸ στρέμμα ἢ 2-3 δράμια στὰ 10 τετρ. μέτρα. Σπέρνεται στὰ πεταχτὰ μαζὶ μὲ ἄλλα λαχανικά, ὡς λ. χ. παντζάρια.

## Σπανάκι.

Λαχανικὸ ποὺ ἀντέχει στὸ κρῦο καὶ θέλει δροσιὰ, γιὰ νὰ ἀναπτυχθῆ. Σπέρνεται ἀπὸ τὸν Αὔγουστο μέχρι τὸ Μάρτιο στὰ πεταχτὰ, ἢ σὲ γραμμὲς ποὺ ἀπέχουν μεταξύ των 40-50 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμὲς 5-10 πόντους. Ἀπαιτοῦνται 2,5-3 ὀκ. σπόρου στὸ στρέμμα ἢ 8-12 δράμια στὰ 10 τετρ. μέτρα.

Εὐδοκμεῖ σὲ πλούσια χωράφια λιπασμένα μὲ κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα 6-8-8 ἢ 6-8-12 ὀπως καὶ τὸ παντζάρι. Μποροῦμε νὰ δίνουμε καὶ νίτρο τῆς Χιλῆς σὲ ποσότητα 20-25 ὀκ. στὸ στρέμμα ἢ 80-100 δράμια στὰ 10 τετρ. μέτρα. Τὸ νίτρο σκορπίζεται μὲ βροχερὸ καιρὸ. Ἐὰν δὲν βρέξῃ πρέπει νὰ δοθῆ πότισμα. Μποροῦμε νὰ τὸ δόσουμε καὶ διαλυμένο, ἤτοι διαλύουμε τὸ Νίτρο στὸ νερὸ καὶ ποτίζουμε μὲ τὴ διάλυση αὐτή. Μετὰ τὸ φύτευμα δίνουμε βοτανίσματα καὶ σκάλισμα.

Σκορπίζουμε σκόνη ἀσβέστη γιὰ τοὺς γυμνοσάλιαγκους, ὀπως καὶ γιὰ τὸ παντζάρι. Μάζεμα 1,5-2 μῆνες ἀπὸ τῆς σποράς.

Ἀπόδοση 2-3 χιλ. ὀκ. στὸ στρέμμα ἢ 20-30 ὀκ. στὰ 10 τετρ. μέτρα.

## **Σέλινο.**

Εἶναι ἀπαιτητικό, θέλει χωράφι καλοδουλεμένο καὶ λιπασμένο μὲ κόπρο καὶ χημικὸ λίπασμα ὅπως καὶ τὸ πράσο.

Σπέρνεται εἴτε ἐπὶ τόπου στὰ τοιχώματα τῶν πρασιῶν εἴτε σὲ σπορεῖο τὸ Μάρτιο-Μαῖο ποσὸν δὲ σπόρου 15-20 δραῖμα γιὰ νὰ δώσουν φυτὰ πού θὰ ἐπαρκέσουν γιὰ φύτεμα ἑνὸς στρέμματος. Μεταφυτεύονται τὸν Ἰούλιο-Αὐγουστο σὲ γραμμῆς, πού ἀπέχουν μεταξύ των 50-60 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς 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 ἐπὶ τὴ σπορά.

Ἄποδοση 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), γιὰ νὰ ἀποφύγουμε τὸ σάπισμα. Οἱ γραμμῆς ἀπέχουν ἀναμεταξύ τους 15-20 πόντους καὶ ἐπάνω στὶς γραμμῆς 10-15 πόντους.

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

Ἄποδοση 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 φυτευθῇ τὸ χωράφι πρέπει νὰ λιπανθῇ μὲ κόπρο 4.000 ὄκ τὸ στρέμμα. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο,

πὸν 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 Ὀκτώβριο 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 ὀριστικὴ θέση. Κατάλληλα γιὰ μεταφύτεμα φυτὰ εἶναι ἐκεῖνα, πὸν ἔχουν κοντὲς ῥίζες καὶ 4-5 μάτια χονδρὰ (εὐρωστα).

Τὸν Ὀκτώβριο σκάβουμε τὸ χωράφι σὲ βάθος 30 πόντων καὶ προσθέτουμε τὴ κόπρη, 4.000 ὀκ. στὸ στρέμμα. Τὸ Μάρτιο 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 αὐλακιῶν καὶ ἔτσι σχηματίζουμε σαμάρια. Ἐπειτα στὸ βάθος τῶν αὐλακιῶν 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. Ὄταν βλαστήσουν τὰ φυτὰ, τότε χώνεται λίγο-λίγο τὸ χαντάκι καὶ ἔφ' ὅσον μεγαλώνουν ἔξακολουθοῦμε τὸ παράχωμα σὲ τρόπο ὥστε νὰ σχηματισθοῦν εἶδος σαμάρια ἐπὶ τῆς γραμμῆς πὸν εἶναι φυτεμένα τὰ φυτὰ καὶ αὐλάκι στὴ γραμμὴ, πὸν δὲν ἔχει φυτὰ. Τὸ αὐλάκι αὐτὸ θὰ χρησιμεύσῃ, γιὰ τὸ πότισμα τοῦ καλοκαιριοῦ. Τὸν Ὀκτώβριο-Νοέμβριο τοῦ πρώτου ἔτους τοῦ φυτέματος κόβουμε τὰ ξηρὰ βλαστάρια καὶ ἰσοπεδώνουμε τὰ σαμάρια.

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

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

Μόλις ἀρχίζουν καὶ ἀναφαίνονται οἱ τρυφερές κορυφές τῶν βλαστῶν πού εἶναι πρασινωπές τότε πρέπει νὰ μαζεύονται οἱ βλαστοὶ μὲ ἓνα αὐλακωτὸ μαχαίρι ἢ μὲ κοινὸ τοιοῦτο, βαθειὰ κοντὰ στὴ ρίζα.

Τὸ δεύτερο χρόνον τοῦ φυτέματος θὰ κόψουμε λίγα τρυφερὰ βλαστάρια, τὸν τρίτον περισσότερα.

Τὸ μάζεμα γίνεται διαδοχικῶς καὶ διαρκεῖ 2 μῆνες περίπου. Ἀπὸ τὸν τρίτον χρόνον στὶς ἀρχές τῆς ἀνοιξῆς πού θὰ γίνεται τὸ σκάψιμο καὶ ὁ σχηματισμὸς τῶν σαμαριῶν θὰ λιπαίνουμε μὲ 1000 ὄκ. κόπρου καὶ 60-80 ὄκ. χημ. λίπασμα 6-8-12 κάθε χρόνο γιὰ νὰ ἔχουμε πλουσία ἀπόδοση. Δίνουμε καὶ ἀρκετὰ ποτίσματα τὴν ἐποχὴ τοῦ μαζέματος γιὰ νὰ ἔχουμε τρυφεροὺς βλαστούς.

Ἀπόδοση 700-1000 μάτσα κατὰ στρέμμα ἀπὸ τὸ τρίτον ἔτος τοῦ φυτέματος.

### **Φασόλια.**

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

Σπέρνεται τὸ Μάρτιο-Ἀπρίλιο καὶ Ἰούλιο-Αὐγουστο σὲ γραμμὲς πού 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 τρυπες στὶς γραμμὲς βάθους 5-6 πόντους ῥίχνουμε 3-4 σπόρους καὶ τοὺς σκεπάζουμε μὲ χῶμα ἀνακατεμένο μὲ παλαιὰ κόπρον (κοπρόχωμα).

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

για 10 τετρ. μέτρα και 4-5 ὄκ. για τὰ τοῦ κλαριοῦ ἢ 15-20 δράμια για 10 τετρ. μέτρα.

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

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

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

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

#### **Ἀρρώστειες.**

**Ἀ ν θ ρ α ξ.** Παρατηροῦμε ἐπάνω στὰ φύλλα τῶν φασιῶν βούλες βαθειᾶς σταχτοκόκκινες. **Κ α τ α π ο λ έ μ η σ η.** Ραντίσματα μὲ βορδιγάλλειο πολτὸ 1-2 %.

**Ἀφίδες (μελίγκρα).** Ραντίσματα μὲ ὑγρὰ μελιγκροίνη ἢ νικοτίνη ἢ σκονίσματα μὲ μελιγκροίνη. (Τρόπο παρασκευῆς τῶν φαρμάκων βλέπε Φάρμακα κλπ.).

#### **Φράουλα.**

Εἶναι μᾶλλον φροῦτο παρὰ λαχανικό. Καλλιεργεῖται σὲ μεγάλους λαχανοκήπους ἐρασιτεχνῶν ἢ ἐπαγγελματιῶν. Εἶναι πολυετὲς φυτὸ και ἢ καλλιέργειά του διαρκεῖ 5-8 χρόνια ἢ και περισσότερα. Θέλει χωράφια ἀμμοαργιλλώδη και καλῶς λιπασμένα για νὰ εὐδοκιμήσῃ. Πολλαπλασιάζεται μὲ φυτά, πού προέρχονται ἀπὸ βλαστάρια, πού ἔρπουν (ἀκουμποῦν) στό χῶμα και πού ἀπὸ τοὺς κόμβους των σχηματίζονται ῥίζες.

Για νὰ ἔχουμε καλὰ φυτά για φύτεμα, σὲ βραγιᾶς πού

εὐρίσκονται φυτὰ 2 ἐτῶν ἀφαιροῦμε τὰ ἀνθη 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 ῥίζες καὶ ἔτσι ἔχομε νέα φυτὰ. Τὰ νέα αὐτὰ φυτὰ φυτεύομε τὸν Σεπτέμβριον σὲ πρασιές 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 ῥίζες 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 ἀυλάκι πλάτους 40-50 πόντους.

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

Σκαλίσματα 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 ἀρχὲς 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 ὄκ. φράουλες στὸ στρέμμα. Μετὰ τὸ τρίτον-τέταρτον ἔτος ἡ ἀπόδοσις ἐλαττώνεται καὶ πρέπει νὰ τὶς ἀντικαθιστοῦμε.

### **Ἀρρώστειες καὶ ἐχθροὶ τῆς φράουλας.**

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



M

λίδες) καστανές μαυριδερές.

Ἡ ἀρρώστεια αὐτὴ ἐμποδίζει τὴν ἀνάπτυξη τῶν φυτῶν.

**Καταπολέμηση.** Ἐνωρὶς τὴν ἀνοιξη προληπτικὰ θαντίσματα μὲ βορδιγάλειο πολτὸ 1-1,5% θειϊκὸ χαλκὸ ἢ ὀξυχλωριούχο, χαλκὸ 1,5-2%. Τὸ φθινόπωρο μάζεμα τῶν ἀρρωστημένων φύλλων καὶ κάψιμο αὐτῶν.

**Ἵδιον (μπάστρα, στάχτιασμα).** Στὰ φύλλα παρατηροῦμε ἓνα ἀπάνθισμα σταχί.

**Καταπολέμηση.** Θειαφίσματα πρὸ τῆς ὀρίμανσεως τῶν καρπῶν.

**Βλανίουλος.** Εἶναι ἓνα μυριάποδο πολὺ λεπτὸ πού 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, ἐκεῖ πηγαίνουν οἱ βλανίουλοι καὶ κατόπιν τοὺς καταστρέφουμε.

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

# Π Ι Ν Α Ξ

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

Ἔξ.	Εἶδος Λαχανικῶν	Ποσὸν κατὰ 1000 τετρ.-μέτρ. ἢ 1 στρέμ.		Ποσὸν κατὰ 10 τετρο. μέτρα		Βάθος σποράς ἢ φυτεύσεως	Ἀπόστασις ολορῆς ἢ φυτεύσεως		Παρατηρήσεις
		Σπόρου σὲ δ.κάδ. καὶ δράμ.	Φυτῶν	Σπόρου σὲ δράμια	Φυτῶν		Τῶν γραμμῶν μεταξὺ τῶν	Τῶν φυτῶν ἐπ'ἀνω στίς γραμμὰς	
1	Ἀγκινάρα	—	1000	—	10	8-10 π.	1 μέτρ.	1 μέτρο	
2	Ἀγγουριὰ	100 δρμ.	—	1 δρμ.	—	2-3 π.	1-1,20	30-40 π.	
3	Ἀντίδι	250-300	—	2,5-3 δρ.	—	1-2 π.	30 πόντ.	20 πόντ.	σὲ πεταχτά
4	Γλυκοπατάτα	—	3000	—	30	8-10 π.	90π.-1μ.	35-40 π.	
5	Κολοκυθιά	100 δρμ.	—	2-3 δρμ.	—	3-4 π.	1-1,20 μ.	30-40 π.	
6	Καλαμπόκι	3-4 δκ.	—	12-15 δ.	—	2-3 π.	—	50-60 π.	
7	Καρότιο	200-300	—	2-3 δρμ.	—	1-2 π.	25-30 π.	5-10 π.	σὲ πεταχτά
8	Καρπούζι	150 δρμ.	—	1,5 δρμ.	—	2-3 π.	1-1,20 μ.	50-60 π.	
9	Κουκιὰ χλωρὰ	5-6 δκ.	—	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.	
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.	
13	Λάχανο	150-200	—	1,5-2 δρ.	—	1 πόντο	—	—	στιά πεταχτά
14	Μαϊδανός	150-200	7-8000	1,5-2 δρ.	70-80	1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> π.	30-35 π.	30-35 π.	
15	Μαρούλια	10 δράμ.	1200-1300	—	12-13	1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> π.	70-80 π.	70-80 π.	
16	Μελιτζάνα	2 δκάδες	—	8-10 δρ.	—	3-5 πόν.	50-80 π.	40-50 π.	στιά πεταχτά
17	Μπάμα	8-12 ὄκ.	—	32-40 δ.	—	3-4 πόν.	60-70 π.	15-20 π.	
18	Μπιζέλια	8-10 δρ.	1200-1300	—	12-13	1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> π.	1,20-1,30	60-70 π.	
19	Ντομάτα	80 120δ.	—	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.	στιά πεταχτά
21	Πανζάρια	150 δρμ.	—	1,5 δρ.	—	2-2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> π.	1-1,20	50-60 π.	
22	Πεπόνι	12-15δρ.	—	1,5 δρ.	—	1,5-2 π.	40-50 π.	40 πόντ.	
23	Πιπεριά	300-400	—	3-4 δρ.	—	1,5-2 π.	25-30 π.	10-15 π.	
24	Πράσο	1-1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> δκ.	—	4-6 δρ.	—	—	—	—	
25	Ραπανάκια	300-400	—	2-3 δρ.	—	1/4 πόντο	—	—	στιά πεταχτά
26	Σινάπι	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -3 δ.	—	8-10 δρ.	—	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -2 π.	—	—	στιά πεταχτά
27	Σπανάκι	15-20δρ.	—	—	—	1/2 πόντο	50-60 π.	12-15 π.	
28	Σέλινο	40-50δκ.	—	160-200	—	2-4 πόν.	15-20 π.	10-15 π.	
29	Σκόρδα	80-100δ.	2-200	—	220	20 π.(φ.)	80π.-1μ.	40-50 π.	
30	Σπαράγγι	8-10 ὄκ.	—	30-40δρ.	—	3-5 πόν.	40-50 π.	20 πόν.	
31	Φασόλ. χαμηλά	4-5 ὄκ.	—	15-20δρ.	—	3-5 πόν.	70-80 π.	40 πόν.	
32	Φασόλ. κλαριού								

# ΠΙΝΑΞ

Λεικνύων τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον ὠριμάνσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς ἢ φυτεύσεως καὶ τὴν ἀπόδοσιν ἐκάστου λαχανικοῦ.

Αἰτῶν ἀριθμ.	Εἶδος Λαχανικῶν	Χρόνος ὠριμάν- σεως ἀπὸ τὴν ἐ- ποχὴν σπορᾶς ἢ φυτεύσεως	Ἀπόδοσις κατὰ στρέμμα (1000) τετραγ. μέτρα	Ἀπόδοσις κατὰ 10 τετραγ. μέτρα	Παρατηρή- σεις
1	Ἀγκινάρα	10-12 μῆνες	10-15 χιλ. κεφ.	100-150 κεφ.	
2	Ἀγγουριά	2 μῆνες	6-7 χιλ. ἄγγ.	60-70 ἄγγουρ.	
3	Ἀντίδι	2-3 μῆνες	2-3 χιλ. ὄκ.	20-30 ὄκ.	
4	Γλυκοπατάτα	4-5 μῆνες	2-4 χιλ. ὄκ.	20-40 ὄκ.	
5	Κολοκυθιά	1,5-2 μῆνες	3-4 χιλ. ὄκ.	30-40 ὄκ.	
6	Καλαμπόκι	3-3,5 μῆνες			
7	Καρόττο	3-4 μῆνες	2-4 χιλ. ὄκ.	20-40 ὄκ.	
8	Καρπούζι	3-3,5 μῆνες	2-5 χιλ. ὄκ.	20-50 ὄκ.	
9	Κουκιὰ χλωρά	3-4 μῆνες	2-3 χιλ. ὄκ.	20-30 ὄκ.	
10	Κολοκάσι	6-8 μῆνες	2-5 χιλ. ὄκ.	20-50 ὄκ.	
11	Κρεμμύδια	3-4 μῆνες	2-3 χιλ. ὄκ. ἢ 6000 μάτσα	10-30 ὄκ.	
12	Κουνουπίδι	5-6 μῆνες	2-3 χιλ. ὄκ.	20-30 ὄκ.	
13	Λάχανο	4-5 μῆνες	4-5 χιλ. ὄκ.	40-50 ὄκ.	

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

**Φάρμακα χρησιμοποιούμενα για να καταπολεμήσουμε τις διάφορες αρώσκειες και τούς ἐχθρούς τῶν λαχανικῶν.**

**1) Βορδιγάλλειος πολτός** Ὁ πολτός αὐτός ἀποτελεῖται ἀπὸ θειϊκὸ χαλκὸ (γαλαζόπετρα) καὶ ἀσβέστη. Παρασκευάζεται ὡς ἑξῆς: Σὲ ἓνα ξύλινο δοχεῖο ἢ πήλινο διαλύεται 1 ὀκ. θειϊκὸς χαλκὸς σὲ 90 ὀκ νερὸ. Γιὰ νὰ διευκολύνουμε τὴ διάλυση τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ τὸν τοποθετοῦμε σὲ ἓνα σακίδιο λινάτσας ἢ κορινάκι καὶ κρατοῦμε τοῦτο βυθισμένο μέσα στὸ νερὸ ἐπὶ μερικὲς ὥρες. Σὲ ἓνα ἄλλο δοχεῖο (ντενεκὲ) βάζουμε 1 ὀκ. ἀσβέστου φρέσκης (ἄσβυστης) καὶ ἐπάνω σ' αὐτὴ ρίχνουμε λίγο κατ' ὀλίγο 10 ὀκ. νερὸ, ἀφοῦ δὲ ἀνακατέψουμε καλὰ, στραγγίζουμε μὲ ἀραιὸ πανὶ καὶ, ἀφοῦ κρυώσῃ, χύνουμε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου λίγο κατ' ὀλίγο στὴ διάλυσι τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ καὶ τὸ μείγμα ἀκαταπαύστως ἀνακατώνεται μὲ ἓνα ῥαβδὶ καὶ ἔτσι ἔχουμε 100 ὀκ. πολτοῦ. Ὡστε, ὅταν λέμε 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> θειϊκὸ χαλκὸ θὰ εἴπῃ σὲ 90 ὀκ. νερὸ θὰ διαλύσουμε 1 ὀκ. θειϊκοῦ χαλκοῦ καὶ 10 ὀκ τοῦ διαλύματος τῆς ἀσβέστου. Γιὰ νὰ εἶναι τέλειος ὁ πολτός πρέπει ὅταν ρίχνουμε τὸ ὑγρὸ τῆς ἀσβέστου στὴ διάλυση τοῦ θειϊκοῦ χαλκοῦ, νὰ βυθίζουμε στὸ μείγμα χάρτη ἡλιοτροπίου, καὶ νὰ παύσωμε νὰ ῥίψωμε 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<sup>0</sup>/<sub>0</sub> θειϊκὸ χαλκὸ θὰ εἴπῃ σὲ 90 ὀκ. νερὸ 2 ὀκ. θειϊκὸ χαλκὸ καὶ ἀνάλογο ἀσβέστη (2—3 ὀκάδες).

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

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

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

λαχανικῶν). Τὰ θειαφίσματα νὰ γίνωνται πολὺ πρωΐ χωρὶς νὰ φυσᾷ ἄερας.

**5) Θειοχαλκίνη.** Χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπολέμηση τοῦ ὠιδίου (στάχτιασμα) καὶ περονοσπόρου τῶν λαχανικῶν. Σκονίσματα τὸ πρωΐ, πού ὑπάρχει ὑγρασία καὶ δὲν φυσᾷ ἄερας.

**6) Μελιγκρίνη.** Εἶναι μιὰ πολὺ λεπτὴ σκόνη καὶ χρησιμοποιεῖται γιὰ τὴ καταπολέμηση τῶν ἀφίδων (μελίγκρας ἢ μελιτούρας) τῶν διαφόρων λαχανικῶν. Γίνονται σκονίσματα σὲ ὅλα τὰ μέρη, πού ἔχουν μελίγκρα. Ἡ μελίγκρα ψοφᾷ σὲ ὀλίγα λεπτὰ τῆς ὥρας. 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 μὲ θειαφιστῆρι ὅπως καὶ τὸ θειάφι, ἐν ἐλλείψει, μὲ ἓνα σακουλάκι ἀπὸ τουλπάνι. Τὰ σκονίσματα πρέπει νὰ ἐπαναλαμβάνονται, ὅταν ἀντιληφθοῦμε ὅτι παρουσιάζεται πάλι ἡ μελίγκρα.

**7) Ὑγρὰ μελιγκρίνη.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση τῆς μελίγκρας (μελιτούρας) καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Μὲ τὴν διάλυση τῆς ὑγρᾶς μελιγκρίνης κάνουμε ραντίσματα πού πρέπει νὰ γίνονται κατὰ τὶς πρωϊνὲς ἢ βραδυνὲς ὥρες. Πρέπει νὰ ραντίζονται καλὰ ὅλα τὰ μέρη πού ἔχουν μελίγκρα. Νὰ ἀποφεύγουμε τὸ ράντισμα ὅταν βρέχη ἢ ἔχει δυνατὸ ἄερα. Σὲ 100 ὀκ. νερὸ διαλύουμε 60 δράμια ὑγρᾶς μελιγκρίνης καὶ στὴ διάλυση αὐτὴ προσθέτουμε  $\frac{1}{2}$  ὀκ. σαποῦνι πράσινο πού ἔχουμε διαλύσει σὲ χλιαρὸ νερὸ σὲ ἓνα ντενεκὲ. Γιὰ μιὰ ψεκαστῆρα χρειάζεται 6 δράμια ὑγρᾶς νικοτίνης καὶ 20 δράμια σαποῦνι.

**8) Θεϊκὴ νικοτίνη 40ο]ο.** Γιὰ τὴ καταπολέμηση τῆς μελίγκρας καὶ τῶν καμπιῶν τῶν λαχανικῶν. Γίνονται ραντίσματα ὡς καὶ μὲ τὴν ὑγρὰ μελιγκρίνη.

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

καὶ κολοκυθιὰ 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 θειϊκῆ νικοτίνης 40% καὶ 20-30 δράμ. σαποῦνι.

**Σημ.** Ἡ μελιγκρίνη ὑγρὰ καὶ σκόνη ὡς καὶ ἡ θειϊκῆ 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 θάνασμα ἢ σκόνισμα δὲν ὑπάρχει κίνδυνος δηλητηριάσεως.

Γιὰ περισσότερες πληροφορίες χρήσεως θειϊκῆς νικοτίνης βλέπε ὁδηγίας χρήσεως θειϊκῆς νικοτίνης ὑπὸ Ἴω. Κορωναίου.

**9) Πρασαγγουρίνη :** Εἶναι σκόνη γιὰ νὰ κάνουμε δολώματα γιὰ τὴν καταπολέμηση τοῦ πρασαγγουρα (κρεμμυδοφάγου) πού εἶναι ἔντομο καὶ ζεῖ μέσα στὴ γῆ.

#### **Τρόπος παρασκευῆς τοῦ δολώματος**

Βράζουμε 3 ὄκ. καλαμπόκι (ἀραποσίτι) ἕως ὅτου φουσκώσῃ, κατόπιν στραγγίζουμε καὶ τὸ ἀφίνουμε νὰ κρυώσῃ λίγο. Τότε ρίχνουμε 50 δράμια σκόνη πρασαγγουρίνης καὶ ἀνακατεύουμε καλὰ. Τὴ σκόνη τὴν ρίχνουμε σιγὰ-σιγὰ σὲ τρόπο, ὥστε νὰ πασαλιφθοῦν ὅλα τὰ σπιριά τοῦ καλαμποκιοῦ. Ἔτσι τὸ φάρμακο (δολώμα) εἶναι ἕτοιμο γιὰ χρησιμοποίησι. Τὰ δηλητηριασμένα σπιριά τοῦ καλαμποκιοῦ τὰ σπέρνουμε κατὰ τὴ σπορὰ τῆς πατάτας ἢ ἄλλων λαχανικῶν (κολοκυθιδῶν) ἢ στὸ φύτεμα τῆς ντομάτας, μελιτζάνας κ.λ.π. στὸ ἴδιο αὐλάκι πού πέφτει ὁ σπόρος ἢ τὸ φυτὸ καὶ τὴν παραχώνουμε ἑλαφρὰ. Οἱ κρεμμυδοφάγοι θὰ φᾶνε τὸ μαλακὸ δηλητηριασμένον καλαμπόκι καὶ θὰ ποφῆσουν. Ἐπίσης προτοῦ σκαλίσουμε σκορπίζουμε στὴν ἐπιφάνεια κάθε ἄλλας δηλητηριασμένους σπόρους καὶ τοὺς παραχώνουμε μὲ τὸ σκάλισμα.

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



λαμπόκι. Νὰ 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. Ἑταιρ. Χημικῶν Προϊόντων καὶ Λιπασμάτων.

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

Ἡ σκόνη πρέπει νὰ προέρχεται ἀπὸ ἄσβυστο ἄσβέστη πὺν γίνεται σκόνη ἀπὸ τὴν ὑγρασία. Γιὰ νὰ ὑποβοηθήσουμε νὰ γίνῃ σκόνη ῥαντίζουμε μὲ πολὺ λίγο νερὸ τὸ σωρὸ τῆς ἄσβέστου. Τὴ σκόνη αὐτὴ σκορπίζουμε μέσα στὶς πρασιές, πὺν ἔχουν σπαρεῖ τὰ λαχανικά. Τὸ σκόρπισμα αὐτὸ πρέπει νὰ γίνεται τὶς βραδυνὲς ὥρες. Κατὰ τὶς ὥρες αὐτὲς βγαίνουν οἱ γυμνοσάλιαγκοι καὶ πηγαίνουν στὶς ἀλίεες νὰ φᾶνε τὰ λαχανικά.

Μόλις περάσουν ἐπάνω ἀπὸ τὸν ἄσβέστη, ὁ ἄσβέστης θὰ κολήσῃ στὸ σῶμα τους, πὺν εἶναι ὑγρὸ καὶ θὰ ψοφήσουν. Ὅταν βρέξῃ πρέπει νὰ σκορπίσουμε καὶ δεύτερη 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 πὺν λέγεται Μετόλ (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 δύναμί του ἐὰν βραχῇ. Οἱ γυμνοσάλιαγκοι προσελκύονται ἀπὸ τὸ δόλωμα λίγη ὥρα μετὰ πὺν θὰ τὸ σκορπίσουμε, θὰ φᾶνε καὶ θὰ δηλητηριασθοῦν. Χρειαζονται 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
<b>Ἰανουάριος</b>		
1-15	Κατασκευὴ τζακιῶν καὶ σπορὰ ντομάτας, μελιτζάνας καὶ πιπεριάς.	
15-30	Σπορὰ ραπανιῶν	Τέλη Φεβρουαρίου.-Μαρτίο
> >	> σπανακιῶν	Μάρτιο—Μαῖο
> >	> ραδικιῶν	Ἀπρίλιο
> >	φύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο
> >	> κρεμμυδιῶν διὰ χλωρὰ	Ἀπρίλιο
> >	> πατάτας	Μαῖο—Ἰούνιο
> >	σπορὰ μαϊντανοῦ	Μάρτιο
> >	> σιναπιοῦ	Φεβρουάριο—Μάρτιο
<b>Φεβρουάριος</b>		
1-15	Φύτεμα πατάτας	Ἰούλιο
> >	σπορὰ μελιτζάνας καὶ πιπεριάς (τζάκια)	
> >	φύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο—Μαῖο
> >	σπορὰ ραπανιῶν	Μάρτιο
> >	> καρόττων	Μαῖο
15-30	> παντζαριῶν (κοκκινογούλιων)	Ἀπρίλιο—Μαῖο
> >	> κρεμμυδιῶν (γιὰ ξηρὰ)	Μαῖο—Ἰούνιο
> >	> μαϊντανοῦ	Ἀπρίλιο
> >	> σπανακιῶν	Ἀπρίλιο
> >	> σιναπιοῦ	Μάρτιο—Ἀπρίλιο
> >	> κολοκυθιῶν (θερμὰ μέρη)	Ἀπρίλιο
<b>Μάρτιος</b>		
1-15	Σπορὰ λαχάνων (σὲ σπορεῖο) καὶ μετὰ φύτεμα (Ἰούν.—Ἰούλ.)	
> >	σπορὰ κουνουπιδιῶν	
> >	> μπροκόλου	

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	σπορὰ γογγυλιοῦ	Μαῖο
» »	» καρόττων	Ἰούνιο—Ἰούλιο
» »	» ραπανιῶν	Ἀπρίλιο
» »	» πανιζαριῶν (κοκκινογ.)	Μαῖο—Ἰούνιο
» »	» σεσκούλων	Μαῖο—Ἰούνιο
» »	» σπόρου κρεμμυδιοῦ διὰ κοκκάρι	Ἰούλιο
» »	» σπανακιοῦ (καλοκαιρινὸ)	Μαῖο
» »	φύτεμα κοκκαριοῦ διὰ ξηρὰ κρεμμύδια	Ἰούλιο
» »	σπορὰ ἀγκινάρας (σὲ σπορεῖο)	
15 31	» πράσου (σὲ σπορεῖο)	
» »	φύτεμα σκόρδων	Ἰούλιο—Ἰούλιο
» »	σπορὰ σπαραγγιοῦ (μεταφ. ἐρχ. ἀνοιξη)	
» »	φύτεμα σπαραγγιοῦ (φυτὰ προηγ. ἀνοιξ.)	Μετὰ 2 ἔτη
» »	» μαρουλιῶν	Μαῖο
» »	σπορ. σελίνου σὲ σπορ. ἢ ἀλλεῖς	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
» »	» μαϊντανοῦ	Μαῖο
» »	» μιτζελιῶν καὶ ἀρακά (ψυ- χρὰ μέρη)	Μαῖο—Ἰούνιο
» »	» φασολιῶν	Ἰούνιο
» »	» κολοκυθιῶν	Μαῖο—Ἰούνιο
» »	» ἀγγουριῶν	Ἰούνιο
» »	φύτεμα ντομάτας	Ἰούλιο
» »	» κολοκασιοῦ	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
<b>Ἀπρίλιος</b>		
1-15	Φύτεμα ντομάτας, μελιτζάνας, πιπεριάς	Ἰούλιο—Σεπτέμβριο
» »	σπορὰ ντομάτας σὲ σπορεῖο (στὸ ὑπαιθρο)	Σεπτέμβριο
» »	» φασολιῶν	Ἰούλιο

Ἡμερο μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	σπορά κολοκυθιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> καλαμποκιοῦ (ἀραποσίτι)	Ἰούλιο—Αὐγουστο
> >	> ἄγγουριῶν	Ἰούλιο
> >	> ραπανιῶν	Ἰούνιο
> >	> πράσου (σὲ σπορεῖο)	
15-30	> σελίνου (σὲ σπορεῖο ἢ καὶ ἐπὶ τόπου)	
> >	> μαϊντανοῦ	Ἰούνιο—Ἰανουάριο
> >	> μπροκόλου, λαχάνου καὶ κουνουπιδιοῦ (σὲ σπορεῖο)	
> >	> πεπονιῶν καὶ καρπουζιῶν	Ἰούλιο—Αὐγουστο
> >	> πανιζαριῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> σεσκούλων	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> ραδικιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> μπάμιας	Ἰούλιο
> >	φύτεμα γλυκοπατάτας	Ἰούλιο—Αὐγουστο
<b>Μάϊος</b>		
1-15	Σπορά παντζαριῶν	Ἰούλιο—Αὐγουστο
> >	φύτεμα ὄψιμης ντομάτας	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
> >	μεταφύτεμα (μπροκόλου λαχάνου	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> κουνουπιδιοῦ (πρωῖμου)	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	σπορά μπάμιας	Αὐγουστο
> >	> φασολιῶν	Ἰούλιο—Αὐγουστο
> >	> ραπανιῶν	Ἰούνιο—Ἰούλιο
> >	> μαϊντανοῦ	Ἰούλιο—Φεβρουάριο
<b>Ἰούνιος</b>		
1-15	Φύτεμα λαχάνου	Σεπτέμβριο—Ὀκτώβριο
> >	σπορά παντζαριῶν	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
15-30	φύτεμα σελίνου	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
> >	σπορά ραπανιῶν	Αὐγουστο
<b>Ἰούλιος</b>		
1-15	Σπορά κολοκυθιῶν	Αὐγουστο—Σεπτέμβριο
> >	> ἄγγουριῶν	Αὐγουστο—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
<b>Αὐγουστος</b>		
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)	
>>	> καταραῶν	
>>	> σαλάτας	Ὀκτώβριο
>>	> ῥαπανιῶν	Σεπτέμβριο—Νοέμβριο
>>	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Σεπτέμβριο—Δεκέμβριο
>>	σπορὰ οἰναπιοῦ	Σεπτέμβριο
>>	> ἀντιδιῶν	Νοέμβριο
>>	> σπορείου	Νοέμβριο
<b>Σεπτέμβριος</b>		
1-15	Σπορὰ σπανακιῶν	Νοέμβριο
>>	> ἀνήθου	Νοέμβριο—Δεκέμβριο
>>	> οἰναπιοῦ	Νοέμβριο—Δεκέμβριο

Ἡμερο μηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
1-15	> μαρουλιῶν (σπορεῖο)	
> >	> > (κατσαρῶν) σαλάτας	
> >	ἐπὶ τύπου	Νοέμβριος
> >	> παντζαριῶν (κοκκινογούλια)	Δεκέμβριος
> >	> ῥαπανιῶν	Ἰοκτώβριος
> >	> ἀντιδιῶν	Δεκέμβριος
> >	> καρόττων	Δεκέμβριος—Ἰανουάριος
> >	< ῥόκας	Νοέμβριος—Δεκέμβριος
<b>Ἰοκτώβριος</b>		
1-15	φύτεμα τῶν ἀντιδιῶν ἀπὸ σπορεῖο	Δεκέμβριος—Ἰανουάριος
> >	> μαρουλιῶν ἀπὸ σπόρο	Αὐγουστο
> >	> κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	
> >	σπορὰ καρόττων	Ἰανουάριος
> >	> παντζαριῶν	Δεκέμβριος—Ἰανουάριος
> >	> ραδικιῶν	Δεκέμβριος—Ἰανουάριος
> >	> σπανακιοῦ	Νοέμβριος—Δεκέμβριος
> >	> ῥαπανιῶν	Νοέμβριος—Δεκέμβριος
15-30	φύτεμα σκόρδων	Μάρτιος—Ἀπρίλιος
> >	> ἀγκινάρας	Ἀπρίλιος—Μαῖος
> >	σπορὰ μιζελιῶν καὶ ἀρακά	Μάρτιος—Ἀπρίλιος
> >	> κουκιῶν (χλωρῶν)	Φεβρουάριος—Μάρτιος
> >	φύτεμα φράουλας	Ἀπρίλιος—Μαῖος
> >	σπορὰ ἀνήθου	Νοέμβριος—Δεκέμβριος
> >	> ῥόκας	Δεκέμβριος—Ἰανουάριος
<b>Νοέμβριος</b>		
1-15	σπορὰ μιζελιῶν καὶ ἀρακά	Ἀπρίλιος—Μαῖος
> >	> κουκιῶν	Μάρτιος—Ἀπρίλιος
> >	φύτεμα ἀντιδιῶν	Ἰανουάριος—Φεβρουάριος
> >	> μαρουλιῶν	Ἰανουάριος—Φεβρουάριος
> >	σπορὰ καρόττων	Φεβρουάριος—Μάρτιος
> >	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Ἰανουάριος—Φεβρουάριος
> >	σπορὰ παντζαριῶν	Ἰανουάριος
15-30	> ραδικιῶν	Ἰανουάριος—Φεβρουάριος

Ἡμερομηνία	Σπορά, φύτεμα κλπ.	Ἐποχὴ μαζέματος
15-30	σπορὰ σιναπιοῦ	Δεκέμβριο
> »	> ῥαπανιῶν	Ἰανουάριο
> »	> φύτεμα ἄγκινάρας	Μάϊο
	<b>Δεκέμβριος</b>	
1-30	σπορὰ ραπανιῶν	Ἰανουάριο—Φεβρουάριο
> »	> ραδικιῶν	Μάρτιο
> »	> παντζαριῶν	Μάρτιο
> »	μεταφύτεμα μαρουλιῶν	Ἀπρίλιο
> »	φύτεμα κρεμμυδιῶν (χλωρὰ)	Ἀπρίλιο
> »	σπορὰ σπανακιοῦ	Ἀπρίλιο
> »	> κουκιῶν	Μάρτιο—Ἀπρίλιο

Τὸ ὡς ἄνω ἡμερολόγιο τῶν σπόρων καὶ φυτεμάτων μπορεῖ νὰ ἐφαρμοστῇ στὰ θερμὰ ὁπωσδήποτε 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 ὑπαίθρο σπορὰ 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: ἀλίς.

Στὴ σελίδα 19 παράγραφος 3 στίχος 2 προφυλάξουμε γράφε: προφυλάξουμε.

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

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
Πρόλογος . . . . .	3
Τι είναι λαχανόκηπος τοῦ σπιτιοῦ . . . . .	5
Πῶς εἶναι τὸ καλλίτερο ἔδαφος γιὰ τὸ λαχανόκηπο . . . . .	5
Πῶς μποροῦμε νὰ διορθώσουμε τὰ συνεκτικὰ ἔδαφη . . . . .	5
Πότισμα λαχανοκήπου . . . . .	6
Ποιὰ ποσότης ἀπαιτεῖται γιὰ κάθε στρέμμα . . . . .	7
Προετοιμασία ἔδαφους . . . . .	8
Δίπανοις τοῦ λαχανοκήπου . . . . .	10
Εἶδη λιπασμάτων . . . . .	11
Χρήσις τεχνητῆς θερμότητος . . . . .	12
Πῶς πολλαπλασιάζονται τὰ λαχανικά . . . . .	13
Πίναξ δεικνύων τὴν διάρκειαν τῆς βλαστ. ἰκανότητος τῶν σπόρων τῶν κυριωτέρων λαχανικῶν . . . . .	14
Πίναξ ἐμφαίνων τὸν χρόνον τὸν ἀπαιτούμενον διὰ τὴν βλάστησιν μερικῶν λαχανικῶν . . . . .	16
Πῶς ἐκτελεῖται ἡ σπορά καὶ πῶς πρέπει νὰ εἶναι τὸ σπορεῖο . . . . .	17
Μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν . . . . .	17
Πῶς γίνεται τὸ φύτεμα ἢ μεταφύτεμα τῶν λαχανικῶν . . . . .	19
Τι εἶναι συνδυασμὸς καλλιέργειας λαχανικῶν . . . . .	19
Σχηματικὴ παράστασις συνδυασμοῦ καλλιέργειας τῶν λαχανικῶν . . . . .	20
Κυριώτερα ἐργαλεῖα γιὰ τὸ λαχανόκηπο . . . . .	24
Εἰδικὲς καλλιέργειαι, Ἄγκινάρα, Ἄγγουριά . . . . .	25
Ἄνηθος, Ἄντιδι, Γλυκοπατάτα, Κολοκυθιά . . . . .	26, 27
Καλαμπόκι, Καρότιο . . . . .	28
Καρποῖζι, Κολοκάσι, Κουκιά χλωρά . . . . .	29
Κρεμμύδια, Κουνουπίδι, Λάχανο, Μαϊντανός . . . . .	30, 31
Μαρούλι, Μελιτζάνα, Μπάμα . . . . .	32, 33
Μπιζέλια, Ντομάτα, Πατάτα . . . . .	34, 35, 37
Παντζάρια ἢ κοκκινογοῦλια . . . . .	39
Πεπόνι, Πιπεριές, Πράσο . . . . .	40, 41
Ραδίκια, Ραπανάκια . . . . .	42
Ρόκα, Σινάπι, Σπανάκι . . . . .	43
Σέλινο, Σέσκουλο, Σκόρδα, Σπαράγγι . . . . .	44
Φασόλια, Φράουλα . . . . .	46, 47
Πίναξ δεικνύων τὸ ποσοῦν 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 . . . . .	50, 51
Πίναξ δεικνύων τὸν ἀπαιτούμενον χρόνον ὀριμάνσεως ἀπὸ τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς ἢ φυτεύσεως καὶ τὴν ἀπόδοσιν ἐκάστου λαχανικοῦ . . . . .	52, 53
Φάρμακα γιὰ νὰ καταπολεμήσουμε διάφορες ἀρρώστιαι . . . . .	54
Ἡμερολόγιον σπορῶν καὶ φυτεμάτων τῶν λαχανικῶν . . . . .	68



# ΕΡΓΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

---

## ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

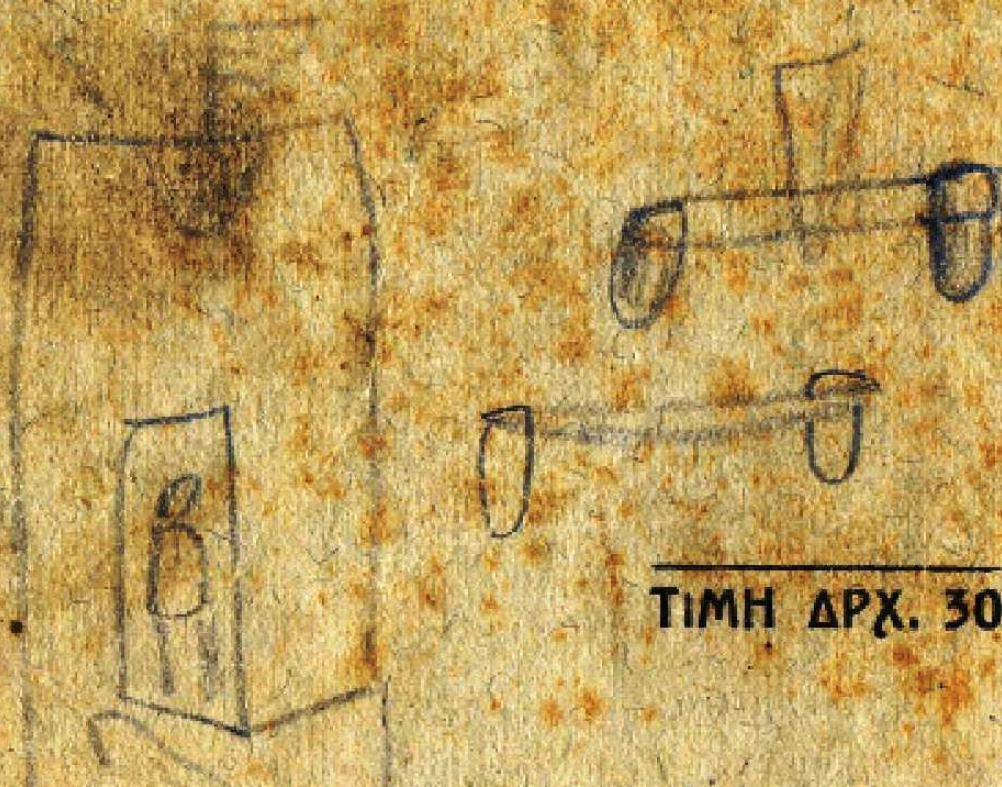
- 1) Οί έμβολιασμοί τών δένδρων, έξηντλήθησαν
- 2) 'Η 'Απιδέα και Μηλέα »
- 3) 'Η Ροδακινιά, η Βερυκκοιά και η 'Αμυγδαλιά »
- 4) Πώς ταξιδεύονται τὰ φρούτα

## ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ

- 5) Πρακτικὰ ὁδηγία καλλιέργειας και ὑγιεινῆς ὄπωροφόρων δένδρων κλπ.

## ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΗΠΟΥΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- 6) Πώς νὰ περιποιεῖσθε τὰ ἀνθη σας. Διενεμήθη δωρεάν εἰς τὴν 'Ανθοκηπουρικὴν ἔκθεσιν Κηφισσίας τοῦ 1940.



---

ΤΙΜΗ ΔΡΧ. 30