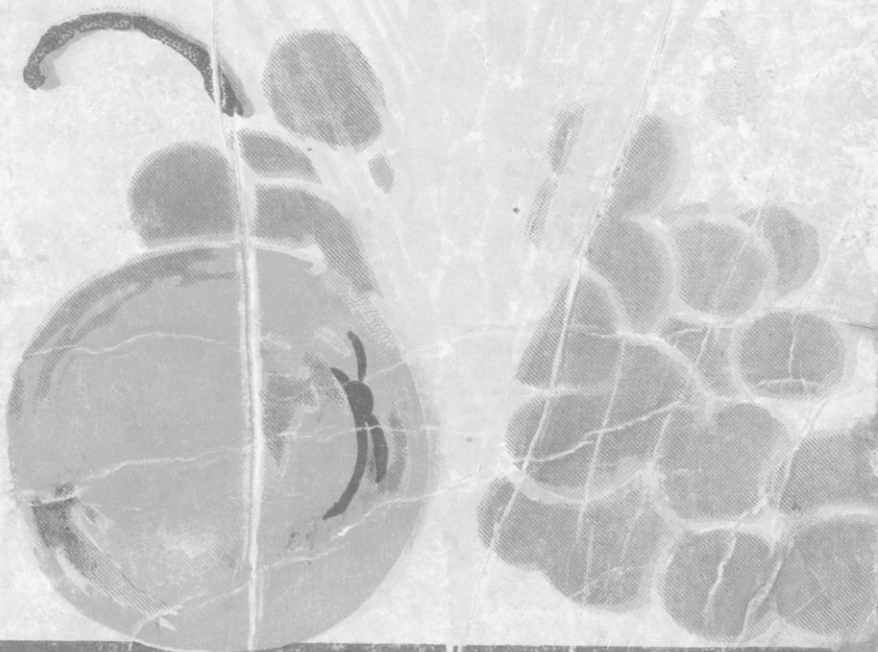


ΗΛΙΑ ΓΟΝΤΖΕ

φυτολογία

Γ' - Δ' ΤΑΞ.



ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α. Ε. - ΑΘΗΝΑ

Ψηφιοποιήθηκε από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΗΛΙΑ Χ. ΓΩΝΤΣΗ

ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ

ΤΕΥΧΟΣ Α

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗΝ ΠΑΙΔΕΙΑΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ
ΣΧΟΛΕΙΟΥ

ΕΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ ΚΑΙ

ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ

ΗΛΙΑ Χ. ΓΟΝΤΖΕ

49053

ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ

ΤΕΥΧΟΣ Α'

ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΤΩΤΕΡΕΣ ΤΑΞΕΙΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ
ΣΧΟΛΕΙΟΥ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α. Ε.
4 - ΟΔΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ - 4

ΕΣΤΙΟΤ Χ ΑΙΩΝ

ΑΙΤΟΛΟΓΥΦ

ΤΕΥΧΟΣ Α

ΕΠΙ ΤΩ ΚΑΤΗΡΕΣ ΤΑΒΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ
ΣΧΟΛΕΙΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

ΚΑΘΗΜΕΡΟΝ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ

PRINTED IN GREECE - 1932

ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α.Ε.

ΜΕΡΟΣ Α΄

ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΑΥΛΗΣ

Γαρυφαλιά.

Ἡ γαρυφαλιά εἶναι τὸ πιὸ ἀγαπημένο φυτὸ, ποὺ βρῖσκεται σ' ὅλα τὰ σπίτια καὶ τοὺς κήπους τῆς πατρίδας μας, γιὰ τὰ ὄμορφα καὶ μὲ γλυκιὰ μυρουδιά λουλούδια του. Ἀπὸ τὰ παλιὰ χρόνια οἱ Ἕλληνες καλλιεργοῦν τὸ φυτὸ αὐτὸ σὲ γλόστρες ἢ στὶς ἀλῆες (προσιές) τοῦ κήπου καὶ οἱ παλιοὶ τὸ ἔλεγαν **ἄνθος τοῦ Δία, δῖανθο**.

Ἡ γαρυφαλιά φυτρώνει καὶ ἄγρια σ' ὅλα τὰ μέρη ποὺ εἶναι σὰν τὴν πατρίδα μας καὶ κάνει λουλούδια μονά, σὲ τόπους ξηροὺς καὶ προσηλιακούς. Ἐπειδὴ τέτοιοι τόποι ξηραίνονται τὸ καλοκαίρι, γι' αὐτὸ οἱ ρίζες τῆς πηγαίνουν βαθιά, γιὰ νὰ βρῖσκουν ἔκει λίγη ὑγρασία. Ἀπ' αὐτὲς τὶς γαρυφαλιές οἱ ἄνθρωποι πῆρταν καὶ καλλιέργησαν κι ἔκαμαν τὶς διπλῆς γαρυφαλιές, ποὺ κάνουν λουλούδια ἄσπρα, κόκκινα καὶ ἄλλα χρώματα, καὶ μὲ πολλὰ φύλλα.



Τὰ φύλλα τῆς γαρυφαλιάς εἶναι μακρουλά, λίγο χοντρά μὲ πράσινο ἀνοιχτὸ χρώμα· στὴ ρίζα τοὺς κολλοῦν στὸ βλαστὸ, ποὺ ἔχει κόμπους, χωρὶς κοτσάνι. Ὁ βλαστὸς εἶναι μαλακός. Στὴν ἀρχὴ τοῦ βλαστοῦ φυτρώνουν τὰ μπουμπούκια, μικροῦτσικα στὴν ἀρχὴ καὶ λίγο λίγο χοντραίνουν καὶ ἀνοίγουν καὶ βγαίνουν τὰ λουλούδια, ποὺ ἔχουν ἀπ' ἔξω πέντε πράσινα φύλλα κι ἀπὸ μέσα τὰ χρωματιστὰ φύλλα λίγο πιὸ μεγαλύτερα ἀπὸ τὰ ἀπ' ἔξω· στὴ μέση ἔχουν 10 σωληναράκια σὰν κλωστὲς μὲ κίτρινη σκόνη στὴν κορυφή τους, τὴ γύρη, καὶ στὴ μέση ἓνα σωλήνα ποὺ κατεβαίνει ὡς τὴ ρίζα τοῦ λουλουδιοῦ. Αὐτὰ εἶναι τὰ γαρύφαλα μὲ τὴ γλυκιὰ καὶ ἄλαφριά μυρουδιά· ἔχουν δὲ διάφορα χρώματα, τὰ παρισσότερα ἄσπρα, κόκκινα, γκρίνά, ἢ μὲ βοῦλες μὰ πολλὰ χρώματα.

Ἡ γαρυφαλιά γίνεται σ' ὄλους τοὺς τόπους, λίγη κοπριά, λίγο σκάλισμα καὶ πότισμα ἀραιὸ φτάνουν γιὰ τὴν καλλιέργειά της.

Γαρυφαλιές κάνομε: 1) Ἀπὸ σπόρους πού μαζεύομε ἀπὸ διπλά γαρύφαλα· αὐτοὺς τοὺς σπέρνομε τὸ φθινόπωρο ἢ τὸ Φλεβάρη καὶ Μάρτη, σὲ ἐτοιμασμένο μέρος, ὅπου ἔχομε ρίξει χῶμα ἀπὸ σαπισμένα φυτὰ καὶ χωνεμένη κοπριά, καὶ τὰ σκεπάζομε μὲ λίγο ἀπὸ τὸ ἴδιο φυτόχωμα· ἅμα φυτρῶσουν τὰ νέα φυτὰ, τὰ ποτίζομε καὶ τὰ βοτανίζομε ταχτικά· ἐκεῖ τὰ ἀφήνομε ἕνα χρόνο καὶ ὕστερα τὰ βγάζομε μὲ προσοχὴ καὶ τὰ φυτεύομε σὲ γλάστρες ἢ στὸν κῆπο ἀπάνω στοὺς ὄχτους στὶς ἀλίες· 2) ἀπὸ κλάδους, πού στὸ τέλος τοῦ φθινόπωρου καὶ στὴν ἀρχὴ τοῦ χειμῶνα κόβομε νέους βλαστοὺς ἀπὸ γαρυφαλιές, νὰ ἔχουν 5 ὡς 10 κόμπους, τοὺς σκίζομε μὲ μαχαιράκι ἕνα δυὸ πόντους καὶ ἀμέσως τοὺς φυτεύομε πλάγια μέσα στὴ γῆ ἔτσι πού νὰ χωθῆ περισσότερο ἀπὸ τὸ μισό. Τοὺς ποτίζομε ταχτικά καὶ τὶς δυὸ πρώτες ἐβδομάδες φροντίζομε νὰ ἔχουν ἴσκιον· τὸ πότισμα, ἅμα δὲ βρέξη, γίνεται ἡμέρα παρ' ἡμέρα ὕστερα ἀπὸ 5 ὡς 6 μῆνες τὰ φυτὰ αὐτὰ βγάζουν λουλούδια σὰν τὰ λουλούδια τῆς γαρυφαλιάς πού τὰ κόψαμε. Μποροῦμε νὰ κάμωμε καὶ νέες γαρυφαλιές μὲ καταβολάδες.

Ἡ γαρυφαλιά διατηρεῖται πολλὰ χρόνια καὶ μᾶς δίνει τὰ ὠραῖα τῆς λουλούδια καὶ τοὺς σπόρους της. Οἱ κηπουροὶ στοὺς ἀνθόκηπους καλλιεργοῦν πολλὰς γαρυφαλιές, γιὰ τὴν γαρύφαλα πούλουν σὲ καλὴ τιμὴ καὶ ἔχουν καλὸ εἰσόδημα.

Ὁ βασιλικός.

Ὅπως ἡ γαρυφαλιά δὲ λείπει ἀπὸ κανένα σχεδὸν Ἑλληνικὸ σπίτι, ἀκόμα περισσότερο δὲ λείπει ὁ βασιλικός, πού τὸν καλλιεργοῦν στὶς γλάστρες ἢ μέσα στοὺς κήπους, γιὰ τὴν ὠραία μυρουδιά πού βγάζουν τὰ φύλλα του. Τὸ φυτὸ αὐτὸ λέγουν πῶς πῆρε τὸ ὄνομα βασιλικός, γιὰ τὴν βρέθηκε ἀπάνω στὸν τάφο τοῦ Κυρίου μας Ἰησοῦ Χριστοῦ, γιὰ τοῦτο καὶ τὸν Τίμιον Σταυρὸ ὁ παπὰς στὶς γιορτὲς τοῦ Σταυροῦ τὸν βάζει μέσα σὲ δίσκο γεμάτο βασιλικά.

Ὁ βασιλικός ἔχει φύλλα πυκνὰ καὶ πράσινα, γι' αὐτὸ μὲ τὴν ἐξάτμιση χάνει πολὺ νερό· χρειάζεται λοιπὸν τόπο ὑγρό· γιὰ τοῦτο θέλει συχνὰ ποτίσματα. Οἱ ρίζες του εἶναι ψιλὲς σὰν κλωστὲς, τὰ

φύλλα του ἔχουν σχῆμα αὐγοῦ, μακρὸ κοτσάνι, καὶ βγάζουν μυρουδιά. Τὰ λουλούδια του εἶναι μικρὰ καὶ ἄσπρα, οἱ δὲ σπόροι του μικροὶ καὶ ψιλοὶ σὰ μικρὸς φακῆς.



Μὲ τὴν καλλιέργεια βγῆκαν πολλὰ εἶδη βασιλικῶν· ὁ ψιλόφυλλος, ὁ πλατύφυλλος, ὁ μακροφυλλος, πού ἔχει φύλλα μακροκόκκινα.

Τὸ βασιλικὸ σπέρνομε τὸ Φλεβάρη καὶ τὸ Μάρτη σὲ μέρος ἐτοιμασμένο μὲ χωνεμένη κοπριά, καὶ τὸν Ἀπρίλιο ἢ Μάιο τὸν φυτεύομε στὶς γλάστρες ἢ στοὺς κήπους σὲ μαλακὸ καὶ ἀφράτο τόπο. Μὲ τεχνικὸ ψαλίδισμα ὁ βασιλικὸς ὁ ψιλόφυλλος παίρνει ὠραῖα στρουγγυλὰ σχήματα.

Ὁ ξερὸς βασιλικὸς χροιάζεται γιὰ φάρμακο μαλαχτικὸ καὶ στομαχικόν.

Βιολέτα ἢ κίτρινη.

Ἡ βιολέτα ἢ κίτρινη εἶναι φυτό πού ζῆ πολλὰ χρόνια καὶ μοιάζει πολὺ μὲ τὶς ἄλλες βιολέτες· τὴν καλλιεργοῦμε στὶς γλάστρες καὶ στοὺς κήπους γιὰ τὰ ὄμορφα κίτρινα λουλούδια της.

Τὰ φύλλα της εἶναι μακρουλά καὶ τὰ λουλούδια της κίτρινα μὲ πολλὰ χρώματα μονὰ ἢ διπλὰ καὶ ἔχουν γλυκιά μυρουδιά.

Νέες βιολέτες κάνομε ἢ μὲ σπόρους ἢ μὲ κλάδους πού τοὺς φυτεύομε στὴν ἀρχὴ τῆς ἀνοιξίης.

Τοὺς σπόρους τοὺς σπέρνομε τὸ Σεπτέμβριον ἢ Ὀκτώβριον μῆνα μέσα σὲ σπορεῖα, τοὺς σκεπάζομε λίγο μὲ χωνεμένη κοπριά μαζί μὲ φυτόχωμα, ποτίζομε ταχτικά τὸ σπορεῖο μὲ ποτιστήρι μικρὸ πρῶν καὶ βράδν μὲ προσοχὴ νὰ μὴ σέρωνται οἱ σπόροι. Ἀμα βλαστήσουν τὰ μικρὰ φυτὰ, τὰ ποτίζομε μιὰ φορὰ τὴν ἡμέρα πρῶν ἢ βράδν. Ἀμα κάμουν 5 ὡς 6 φύλλα, τὰ βγάζομε καὶ τὰ φυτεύομε, ὅπου θέλομε, λίγο βαθύτερα, ἕνα ὡς δυὸ πόντους, ἀπὸ ὅσο ἦταν στὸ σπορεῖο. Τὶς πρῶτες ἡμέρες τὰ πο-



τιζομε συχνά, αργότερα μιὰ ἢ δυὸ φορές τὴν ἐβδομάδα. Σε κάθε δυὸ ποτίσματα τὶς σκαλίζομε ἐλαφρά, γιὰ νὰ κρατιέται ὁ τόπος γύρω τους ἀφρότος. Τὰ φυτὰ αὐτὰ μεγαλώνουν καὶ ἀνθίζουν τὴν ἀνοιξη. Ὅσα λουλούδια δὲν κόβομε, γίνονται καρπός, ποὺ εἶναι μακρουλὸς καὶ κλείνει μέσα πολλοὺς σπόρους. Στους ἀνθόκηπους καλλιεργοῦν πολλὲς βιολέτες, γιὰτι ἔχουν εἰσόδημα ἀπὸ τὰ λουλούδια τους.

Ὁ πανσές.

Ὁ πανσές καλλιεργεῖται πολὺ, γιὰ τὰ ὁμορφα ἀνθὴ του μὲ τὰ πολλὰ χρώματα καὶ τὸ παραξένο σχῆμα τους.

Ὁ πανσές εἶναι μικρὸ καὶ τρυφερὸ φυτὸ καὶ ζῆ ἓνα χρόνον οἱ ρίζες του δὲν πηγαίνουν βαθιὰ καὶ εἶναι σὰν ψιλὲς κλωστής, γιὰτι τὸ φυτὸ αὐτὸ τὴν ἀνοιξη καὶ τὸ χειμῶνα, ποὺ ζῆ, τὴν ὑγρασία βρίσκει ἀπὸ πάνω στὴ γῆ καὶ δὲν ἔχει ἀνάγκη νὰ ζητῆ αὐτὴ βαθιὰ· ὁ βλαστὸς του λίγο ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ χωρίζεται σ' ἄλλους πολλοὺς καὶ ἔχει φύλλα μὲ μακριὰ κοτσάνια καὶ δοντάκια γύρω γύρω σὰν τοῦ προιονιοῦ· στὴ ρίζα κάθε φύλλου φυτρώνουν δυὸ ἄλλα μεγάλα φύλλα, τὰ παράφυλλα.



Στὴ ρίζα τῶν φύλλων αὐτῶν φυτρώνουν τὰ κοτσάνια τῶν λουλουδιῶν, ποὺ ἀπὸ τὸν Ἀπρίλη ὡς τὸ καλοκαίρι ἀνοίγουν καὶ παρουσιάζουν πέντε ὥραϊα χρωματιστὰ φύλλα (βαλμένα τὸ ἓνα πίσω ἀπὸ τὸ ἄλλο στὴ ρίζα τους) ἔχουν δὲ χροῦμα κίτρινο, ἄσπρο, γαλάζιο μὲ νερὰ μὲ βαθιὰ χρώματα σὰ βελουδένια. Εἶναι καὶ πανσέδες μὲ μονόχρωμα ἀνθὴ μὲ ζωηρὸ χροῦμα. Τὰ ἀνθὴ αὐτὰ ὕστερα ἀπὸ λίγες ἡμέρες μαραίνονται καὶ τὰ χρωματιστὰ φύλλα πέφτουν· μένει δὲ ἡ ὠσθήκη, ποὺ κλείνει μέσα ψιλοὺς στρογγυλοὺς σπόρους. Αὐτὸς εἶναι ὁ καρπός, ποὺ ἅμα γίνη, κτρινίζει καὶ ἀνοίγει.

Τὸν πανσὲ καλλιεργοῦμε ὅπως καὶ τὴ βιολέτα. Τὸ Σεπτέμβριον ἢ Ὀκτώβριον στὸ σπορεῖο σπέρνουμε σπόρους, παρμένους ἀπὸ διαλεχτὰ φυτὰ καὶ ἀπὸ τὰ πρῶτα ἀνθὴ, ποὺ εἶναι πάντα πιὸ μεγάλα καὶ πιὸ ὁμορφα. Ἐπειδὴ ὁ καρπὸς τοῦ πανσὲ ἀνοίγει καὶ τινάζει τοὺς σπόρους, πρέπει νὰ τοὺς μαζεύωμε προτοῦ ἀνοίξουν,

αμα δηλαδή αρχίζουν να κιτρινίζουν. Αυτούς τους απλώνουμε στον ήλιο λίγες μέρες μέσα σε ανοιχτό κουτί για να γίνουν τέλεια. Αμα τα νέα φυτά αποχτήσουν λίγα φύλλα, τα βγάζουμε και τα φυτεύουμε στις γλάστρες ή στις άλλες.

Ο πανσές γίνεται σ' όλους τους τόπους· λίγο σκάλισμα και πότισμα του φτιάνουν. Καλός πανσές είναι εκείνος που κάνει άνθη μεγάλα και στρογγυλά· το χρώμα τους δεν έχει και μεγάλη σημασία, γιατί όλα τα χρώματα των πανσέδων είναι όμορφα και μās ευχαριστούν.

Ἡ ὀρτασία.

Ἡ ὀρτασία είναι φυτό που καλλιεργείται στις γλάστρες για τα ὄμορφα πράσινα φύλλα του και τα άνθη του με τὸ ὠραῖο τριανταφυλλένιο χρώμα τους.

Ἡ ὀρτασία ζῆ πολλά χρόνια και γίνεται ψηλή ὡς ἓνα μέτρο. Τὰ φύλλα της είναι μεγάλα, σάν τῆς μουριάς, κι ἔχουν ὠραῖο πράσινο χρώμα. Στὴν κορυφή στους κλάδους της ἀπὸ ἓνα κοτσάνι φυτρώνουν πολλά μαζί άνθη με μικρότερα κοτσάνια, που κάνουν ἓνα μπουκέτο. Ἡ ὀρτασία ἀνθίζει ἀπὸ τὸν Ἰούνιο ὡς τὸ Νοέμβριο, τὰ άνθη της διατηροῦνται πολὺν καιρὸ και ἀλλάζουν χρώμα, ἀπὸ τριανταφυλλένια γίνονται γαλάζια και ἄσπρα.



Ἡ ὀρτασία θέλει προσεχτική καλλιέργεια, ἀγαπᾷ τὸν ἥλιο και τὴ δροσιά, γιατί στὴν ξηρασία δὲν ἀντέχει, γι' αὐτὸ οἱ γλάστρες με τὴ ὀρτασίες πρέπει νὰ εἶναι σὲ μέρος δροσερὸ με ἥλιο και στὸν καθαρὸ ἀέρα, νὰ ποτίζονται δὲ ταχτικά. Τὸ χῶμα στὴ γλάστρα νὰ εἶναι καστανόχωμα και κάθε χρόνο ἡ ὀρτασία νὰ φυτεύεται σ' ἄλλη γλάστρα, γιὰ νὰ ἀλλάξῃ τὸ χῶμα γύρω στις ρίζες της. Αμα ἔρθῃ ὁ χειμῶνας ρίχνει τὸ φύλλα της και στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα βγάζει νέα· τὴν ἐποχὴ δὲ αὐτὴ πρέπει νὰ ξαναφυτεύεται. Τὸ Γενάρη μῆνα πρέπει νὰ τὴν κλαδεύουμε βαθιὰ κοντὰ στὸ μέρος ὅπου χωρίζονται οἱ κλάδοι της ἀπὸ πάνω ἀπὸ ἓνα ἢ δύο μάτια. Γιὰ νὰ κάμουμε νέα φυτὰ σ' ἄλλες γλάστρες, τοὺς κλάδους που κόβουμε τοὺς φυτεύουμε ὡς τὴ μέση μέσα σὲ γλάστρες με

καστανόχωμα· γιά νά κάμουν γρήγορα ρίζες τοὺς σκεπάζομε μ' ἓνα γυάλινο ποτήρι μεγάλο ἢ μὲ γάλα. Καὶ μὲ καταβολάδες μποροῦμε νά κάμωμε νέες ὀρτασίες, πού τὸ ἄλλο φθινόπωρο τίς κόβομε ἀπὸ τὸ παλιὸ φυτό καὶ μαζί μὲ τὸ χῶμα γύρω στὶς ρίζες τίς φυτεύομε σ' ἄλλες γλάστρες.

Τὸ τριανταφυλλίνο χρῶμα τοῦ λουλουδιοῦ τῆς ὀρτασίας μποροῦμε εὐκόλα νά τὸ κάμωμε γαλαζιο· γιὰ τὸ σκοπὸ αὐτὸν τὴν ποτίζομε μὲ νερό, πού μέσα εἶχαμε βάλει πολὺν καιρὸ σκουριασμένα κομάτια σίδηρο, 4 ὡς 5 ποτίσματα· ἅμα πετύχωμε τοῦτο, γιά νά διατηρήσωμε τὸ γαλαζιο χρῶμα, κάνομε τὸ πότισμα ἀπὸ καιρὸ σὲ καιρὸ μὲ τὸ ἴδιο νερό, γιὰτι ἄλλιῶς ξαναρχεται τὸ πρῶτο χρῶμα. Καὶ ἄσπρο μποροῦμε νά κάμωμε τὸ χρῶμα τῶν λουλουδιῶν τῆς ὀρτασίας, ἂν τὴν ποτίζομε μὲ νερό πού ἔχει διάλυση ἀπὸ κιμωλία. Τοῦτο τὸ πετυχαίνομε σίγουρα, ἂν τὸ κάνομε τὴν ἀνοιξη.

Γαρδένια.

Ἡ γαρδένια εἶναι φυτό χαμηλό, πού καλλιεργεῖται στὶς γλάστρες καὶ στοὺς κήπους γιά τὰ ὄμορφα καὶ μὲ καλὴ μυρουδιά ἄνθη του. Ζῆ πολλὰ χρόνια.



Ἡ γαρδένια εχει πολλοὺς κλάδους μὲ φύλλα σὰ λόγχη καὶ στὴν κορυφὴ τῶν κλάδων μέσα σὲ πυκνὰ φύλλα κάνει ἄνθη ἄσπρα μονὰ ἢ διπλά, πού μυρίζουν σὰν τὰ ἄνθη τῆς πορτοκαλιάς. Εἶναι καὶ γαρδένια πού κάνει ἄνθη ἀπέξω μὲν κατὰ τὸ μισὸ ἄσπρα καὶ κατὰ τὸ μισὸ κόκκινα κι ἀπὸ μέσα τριανταφυλλένια.

Ἡ γαρδένια θέλει τόπο μὲ λίγο ἴσκιο καὶ δροσερό· τὸ χῶμα πρέπει νά εἶναι ἀφράτο καὶ καλὰ κοπρισμένο, θέλει δὲ συχνὰ ποτίσματα. Τὰ νέα φυτὰ κάνομε ἀπὸ καταβολάδες καὶ κλάδους μέσα σὲ θερμοκήπια, γιὰτι εἶναι φυτὰ πού ἔφεραν ἀπὸ ζεστοὺς τόπους.

Οἱ ἀγροπῶλες καλλιεργοῦν μὲ πολὺ προσοχὴ γαρδένιες, γιὰτι τὰ ἄνθη τους πουλοῦν ἀκριβὰ καθὼς καὶ τὰ φυτὰ σὲ γλάστρες.

Τὸ σκυλάκι.

Τὸ σκυλάκι ἢ τὸ λυκόστομο, ὅπως τὸ λέγουν σὲ μερικὰ μέρη, εἶναι φυτὸ ποῦ καλλιεργοῦμε στὶς γλάστρες καὶ στοὺς κήπους. Γίνεται σ' ὅλους τοὺς τόπους εὐκόλα καὶ δὲ θέλει πολλὰ ποτίσματα τὸ καλοκαίρι.

Τὸ σκυλάκι μόλις βγῆ λίγο ἀπὸ τῆ γῆ κάνει πολλοὺς κλάδους τρυφεροὺς, ποῦ ἔχουν φύλλα μικρὰ καὶ μακρουλά· στὴ ρίζα τοῦ φύλλου καὶ τοῦ κλάδου φυτρώνουν πολλὰ ἄνθη μαζὶ κόκκινα ἢ ἄσπρα, ποῦ ἀνοίγοντας μοιάζουν μὲ ἀνοιχτὸ στόμα σκυλιοῦ μὲ κολλημένη τῆ γλῶσσα, γι' αὐτὸ τὸ λέγουν σκυλάκι. Οἱ καρποὶ του γίνονται στρογγυλοὶ καὶ κλείνουν μέσα μικροὺς σπόρους.

Σκυλάκια γίνονται ἀπὸ σπόρους ποῦ σπέρνομε τὸ Αὐγούστο ἢ Σεπτέμβριο, καθὼς καὶ τὸ Φλεβάρη καὶ Μάρτη. Τὸ χειμῶνα γίνονται καὶ ἀπὸ κλάδους.

Τὰ ἄνθη του δὲν ἔχουν μυρουδιά, ἀλλὰ ὄμορφα χρώματα.



Μπιγόνια.

Ἡ Μπιγόνια καλλιεργεῖται στὶς γλάστρες καὶ καμιά φορὰ καὶ στοὺς κήπους· εἶναι φυτὸ γιὰ στολισμὸ καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια. Τὴν καλλιεργοῦμε γιὰ τὰ ὄμορφα φύλλα της καὶ γιὰ τὰ ἄνθη της.



Οἱ ρίζες της εἶναι χοντροὲς καὶ ἔχουν στὴν ἄκρη μικρὸς ρίζες σὰν κλωστές· οἱ βλαστοὶ της εἶναι μικροὶ καὶ τρυφεροὶ καὶ ἔχουν φύλλα χοντροὰ, ποῦ ἀποπάνω εἶναι πρῶσινα καὶ ἀποκάτω μισοκόκκινα· τὰ ἄνθη της εἶναι κόκκινα καὶ γίνονται στὴν ἄκρη σὲ μακρὸ κοτσάνι καὶ ἔχουν ἄλλα δυὸ χρωματιστὰ φύλλα καὶ ἄλλα πέντε μικρά.

Ἡ μπιγόνια πληθαίνει μὲ κλάδους, ποῦ κόβουμε κοντὰ στὶς ρίζες καὶ τοὺς φυτεύομε σὲ γλάστρες μὲ χῶμα ἀπὸ καστανόχωμα καὶ κοπρόχωμα ποῦ ἀνακατεύομε καὶ λίγο ποταμίσιο ἄμμο· γιὰ

νά κρατιέται λίγο υγρό τὸ χῶμα, ὥσπου νά βλαστήσουν, ποτί-
ζονται κάθε μέρα, ἀργότερα τὸ πότισμα γίνεται πρὸ ἀραιά. Μπιγόνι-
ες κάνομε κι ἀπὸ σπόρους. Τὸ χειμῶνα πρέπει νά φυλάγονται
οἱ μπιγόνιες ἀπὸ τὸ κρύο, γιατί δὲν ἀντέχουν σ' αὐτό. Κάθε
χρόνο εἶναι καλὸ νά ἀλλάζωμε τὸ χῶμα ἀπὸ τίς γλάστρες.

Ἡ μπιγόνια ἀνθίζει ἀπὸ τὸν Μάϊο ὡς τὸ τέλος τοῦ καλοκαι-
ριοῦ. Μὲ τὴν καλλιέργεια βγῆκαν μπιγόνιες μὲ μεγάλα στρόγγυ-
λὰ φύλλα καὶ μὲ ὄμορφα λουλούδια.

Καμέλια

Ἡ καμέλια εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πρῶτα φυτὰ τοῦ στολισμοῦ
καὶ καλλιεργεῖται στὶς γλάστρες καὶ σπάνια γάμω στὴ γῆ. Τὸ
φυτὸ αὐτὸ τὸ ἔφεραν στὴν πατρίδα μας ἀπὸ ξένες χῶρες τῆς
Ἀνατολῆς, ὅπου γίνεται μικρὸ δένδρον, ὃ ὡς 6 μέτρα, καὶ ἔχει
φύλλα χειμῶνα, καλοκαίρι.

Τὰ φύλλα της ἔχουν σχῆμα αὐγοῦ εἶναι λίγο χοντρά καὶ στὴν
ἄκρη μυτερά φυτρῶνουν δὲ ἓνα ἓνα σὲ
κάθε κόμπο στοὺς κλώνους της γύρω γύρω
ἔχουν δοντάκια σὰν προῖονι καὶ ἀπὸ πάνω
εἶναι γυαλιστερά. Τὰ ἀνθὰ της φυτρῶνουν
ἢ ἓνα ἓνα ἢ δυὸ καὶ τρία μαζὶ στὴν ἄκρη
στὰ κλαδιά μοιάζουν μὲ τριαντάφυλλα καὶ
εἶναι ἄσπρα, κόκκινα καὶ ἄσπροκόκκινα ὃ
καρπὸς της γίνεται σὰν τῆς παπαρούνας καὶ
ἔχει μέσα τρία ὡς πέντε χωρίσματα ὅπου
εἶναι κλεισμένοι ἓνας ἢ δυὸ σπόροι.

Ἡ καμέλια θέλει μεγάλη προσοχὴ στὴν
καλλιέργεια, ἀγαπᾷ μὲν τὸ χῶμα γύρω στὶς
ρίζες της νά εἶναι υγρό, ὄχι ὅμως νά στέκεται τὸ νερὸ γύρω σ'
αὐτές. Γιὰ τοῦτο στὶς γλάστρες πρὶν θὰ σκεπώμε καμέλιες βάζο-
με στὸν πάτο χαλίκια ἢ κομμάτια κεραμίδια γιὰ νά φεύγῃ τὸ
νερὸ, ὕστερα ρίχνομε ἓνα στρώμα φυτόχωμα μὲ καστανόχωμα
καὶ λίγο ἄμμο ἀνακατωμένο καὶ φυτεύομε τὸ φυτὸ μὲ προσοχὴ
νά μὴ σκορπιστῇ τὸ χῶμα γύρω ἀπὸ τίς ρίζες του· κάτω στὴ γῆ
θέλει τόπο μὲ ἴσκιον καὶ ὄμορφο. Τὶς καμέλιες δὲν πρέπει νά
ποτίζωμε ἀν δὲ διψοῦν. Ἀμα ἰδοῦμε πὸς στὸ ἀποκάτω μέρος
τὸ χῶμα δὲν ἀφήνει νά βγαίνει εὔκολα τὸ νερὸ ἀπὸ τὴ γλάστρα,



πρέπει νὰ τὴν βγάλουμε καὶ νὰ τὴν φυτέψουμε σ' ἄλλη γλάστρα μὲ νέο χῶμα· τοῦτο πρέπει νὰ γίνεται στὴν ἀρχὴ τοῦ χειμῶνα ἢ τὴν ἀνοιξὴ προτοῦ νὰ βλαστήσουν τὰ μάρτια. Τὸ κλάδεμα ὀφείλει πολὺν τὶς καμέλιες· ἀκόμα καὶ τὸ λουτρό στὶς ζεστὲς μέρες μὲ νερὸ καθαρὸ πού τὸ ρίχνουμε μὲ τρόμπα σὰ βροχή· γι' αὐτὸ τὸ σκοπὸ εἶναι καλὸ νὰ μαζεύουμε βρόχινο νερὸ καὶ τὸ πλύσιμο νὰ γίνεται τὸ βράδυ στὶς 6 ἢ ὥρα.

Καμέλιες νέες κάνουμε ἀπὸ σπόρους, ἀπὸ κλαδιὰ καὶ ἀπὸ καταβολαίδες· τὶς καμέλιες μπολιάζουν γιὰ νὰ κάμουν ἐκλεχτὰ φυτὰ. Τοὺς σπόρους σπέρνουν τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ φθινόπωρο.

Ἡ καμέλια δὲ θέλει πολὺ ἥλιο τὸ καλοκαίρι γι' αὐτὸ πετυχαίνει καλύτερα ἀποκάτω σὲ δέντρα πού ἔχουν πικνὰ φύλλα τὸ καλοκαίρι. Καμέλιες εἶναι πολλὰ εἶδη, πού ξεχωρίζουν ἀπὸ τὸ χῶμα καὶ τὸ μέγλωμα τῶν λουλουδιῶν τους.

Ἄσκληπιός.

Ἄσκληπιός εἶναι κι αὐτὸς φυτὸ τοῦ στολισμοῦ πού τὸ ἔφεραν στὴν πατρίδα μας ἀπὸ τὶς ζεστὲς γῶρες τῆς Ἀνατολῆς, ὅπου φυτρώνει μόνου του. Τὰ ζῶα δὲν τὸν τρώγουν, γιὰτὶ ἀπὸ τὸ μέρος, πού κόβονται φύλλα ἢ κλωνάρια, βγαίνει ἓνα γάλα, ὅπως καὶ στὴ συκιά, φαρμακερό.

Ἄσκληπιός ἔχει φύλλα χειμῶνα καλοκαίρι μακρουλά καὶ λίγο χοντρά καὶ ἀνεβαίνει ἀπάνω σ' ἄλλα δένδρα ἢ τοίχους, ὅπως οἱ περικοκλάδες. Ἀπὸ τὶς ρίζες τῶν φύλλων του φυτρώνουν πολλὰ ἀνήθη μαζί πού ἔχουν κέρινο χῶμα καὶ πολὺ εὐχάριστη μυρουδιά. Ὁ ἄσκληπιός ἀνθίζει ἀπὸ τὸν Ἀπρίλη ὡς τὸν Ὀκτώβριο.



Ἄσκληπιός δὲν ἀντέχει στὸ κρύο, γιὰτὶ εἶναι ἀπὸ ζεστὲς γῶρες φερισμένος, καὶ γι' αὐτὸ φυλάγεται σὲ μέρη ζεστά ἢ στὸ θερμοκήπιο ἢ μέσα στὰ σπύτια. Νέα φυτὰ κάνουμε ἀπὸ κλωνάρια πού κόβουμε ἀπὸ μεγάλου ἄσκληπιό, τὰ καθαρίζουμε στὴ βάση μὲ μαχαιράκι ἀπὸ τὰ φύλλα κ' ὕστερα ἀπὸ λίγες ὥρες τὰ φυτεύουμε τόσο, ὥσπου νὰ σκεπαστοῦν δυὸ ἢ τρεῖς κόμποι, γιὰτὶ ἀπ' αὐτοὺς

φυτρώνουν πιδ εύκολα οί ρίζες. Ὡσπου νά ριζοβολήσουν πρέπει νά κρατιέται ὁ τόπος τους ὑγρός, 15 ἡμέρες ἀπάνω κάτω. Τό χῶμα στίς γλάστρες πρέπει νά εἶναι ὅπως καί γιά τίς καμέλιες.

Ζουμπούλι.

Τό ζουμπούλι καλλιεργοῦν σ' ὅλα τά μέρη τῆς πατρίδας μας, γιά τά ὄμορφα καί μυρουδάτα λουλούδια του, μέσα σέ γλάστρες ἢ στούς κήπους.

Ἀπό πάνω ἀπό τή γῆ στό ζουμπούλι βλέπομε μόνο φύλλα καί ἀνθη, βλαστό δέ βλέπομε, εἶναι χωμένος μέσα στή γῆ, ὅπως στό κρεμμύδι, καί τόν λέγουν **βολβό**. Ὁ βολβός ἔχει ἀποκάτω τίς ρίζες, πού εἶναι πολλές μαζί σά χοντρές κλωστές· τά φύλλα του εἶναι μακρουλά καί πράσινα καί μεγαλώνουν μοῦζι μέ τὸ ἀνθος· στή μέση στά φύλλα φυτρώνει ἕνας βλαστός, πού φέρνει πολλὰ ἀνθη, σάν κουνδουνακία, μέ μικρά κοτσάνια· ἔχουν χρομα γαλάζιο, τριαντάφυλλένιο, ἄσπρο καί διάφορα ἄλλα χρώματα.



Τά ζουμπούλια πῆθαιίνουν μέ μικρούς βολβούς, πού φυτρώνουν στά πλάγια τοῦ βολβοῦ πού φυτεύομε· αὐτούς τοὺς χορίζομε ἀπό τὸν παλιό βολβό καί τοὺς φυτεύομε τὸν Ὀκτώβριο ἢ Νοέμβριο σκεπάζοντας αὐτοὺς 2 ἢ 3 πόντους μέ φυτόχωμα· στό λάκκο, πού θά τοὺς φυτέψομε, ρίχνομε ἀποκάτω λίγο ποταμίσιο ἄμμο, γιά νά μεγαλώσουν εύκολα οί ρίζες.

Ἄμα οί βολβοί βλαστήσουν τοὺς σκαλίζομε κάθε βδομάδα, ὕστερα τὸ ζουμπούλι ἀνοίγει κι ὕστερα τά φύλλα του ἀρχίζουν νά μαραίνωνται· τοῦτο γίνεται τὸν Ἀπρίλη ἢ Μάιο καί τότε βγάξομε τοὺς βολβούς ἀπό τή γῆ καί τοὺς στεγνώνομε στὸν ἥλιο, ξεκολλοῦμε τοὺς νέους βολβούς, πού γίνηκαν στά πλάγια τοῦ παλιοῦ καί τοὺς φυλάγομε σέ μέρος ξερὸ ὡς τὸ Σεπτέμβριο ἢ Ὀκτώβριο· τότε τοὺς φυτεύομε σέ τόπο ἐτοιμασμένο καί κοπρισμένο καλὰ ἢ σέ γλάστρες καί τοὺς ποτίζομε ταχτικά ὡς νά βλαστήσουν, ὕστερα τοὺς ποτίζομε ἀραιά. Καί μέ σπόρους πού τοὺς σπέρνομε τὸν Αὔγουστο ἢ Σεπτέμβριο μποροῦμε νά κάμωμε νέους βολβούς· αὐτοὺς τοὺς βγάξομε τὸν τρίτο χρόνο καί ἀνοίγουν τὸν τέταρτο χρόνο.

Ζουμπούλια μποροῦμε νά καλλιεργήσωμε καί μέσα σέ μπου-

κάλες με πλατὺ στόμα μ' αὐτὸ τὸν τρόπο: Στὸ στόμα τῆς μπουκάλας βάζομε τὸ βολβὸ ἔτσι, πὺν οἱ ρίζες του νὰ εἶναι πάντα μέσα στὸ νερὸ καὶ σκεπάζομε τὸ βολβὸ με χωνὶ ἀπὸ χαρτὶ σκουῖρο, ὥσπου νὰ μεγαλώσουν οἱ ρίζες· ὕστερα βγάζομε τὸ χωνὶ καὶ τὸ φυτὸ τότε βλαστάνει καὶ ἀνθίζει. Ἐπειδὴ τὸ νερὸ λῆγοστεύει, ρίχνομε συχνὰ κι ἄλλο νερὸ καὶ γιὰ νὰ μὴ βρωμαῖ, ρίχνομε μέσα καὶ λίγο ἀλάτι. Οἱ ἀνθοκόμοι καλλιεργοῦν πολὺ τὰ ζουμπούλια, γιὰτὶ ἔχουν εἰσόδημα ὄχι μόνο ἀπὸ τὰ ἄνθη, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ τοὺς βολβοὺς πὺν τοὺς πουλοῦν.

Ἄο κρίνος.

Ἄο κρίνος ὁ ἄσπρος εἶναι φυτὸ πὺν καλλιεργοῦν μέσα στοὺς κήπους σ' ὄλα τὰ μέρη τῆς Ἑλλάδας ἀπὸ τὰ παλιὰ χρόνια, γιὰ τὰ ἄνθη του πὺν εἶναι πολὺ ὀμορφα κι' ἔχουν καὶ καλὴ μυρουδιά.

Ἄο κρίνος ἔχει κι αὐτὸς βολβὸ χωμένο στὴ γῆ με ρίζες ψιλὲς σὰ μικρὲς κλωστές. Ἄο βολβὸς τοῦ κρίνου εἶναι μεγαλύτερος καὶ πιὸ στρογγυλὸς ἀπὸ τὸ βολβὸ τοῦ ζουμπουλιοῦ· τὰ ἀπ' ἔξω φύλλα τοῦ βολβοῦ σκεπάζουν λίγο τὰ ἀπὸ μέσα καὶ εἶναι σὰ σκάφη· τὰ ἀπ' ἔξω φύλλα τοῦ βολβοῦ εἶναι ψιλὰ με χροῖμα σταχτί, τὰ δὲ ἀπὸ μέσα ἄσπρα. Στὴ μέση στὸ βολβὸ φυτρώνει βλαστὸς τρυφερός, πὺν μπορεῖ νὰ φτάση ἕνα μέτρο ψηλός. Αὐτὸς ἔχει σὲ μικρὲς ἀποστάσεις φύλλα μακρουλὰ πράσινα χωρὶς κοτσάνι, πὺν στὴ βάση εἶναι πιὸ πλατιὰ καὶ μακριά, ὅσο δὲ εἶναι πιὸ ψηλὰ γίνονται μικρότερα σὰ λόγχη.



Στὴν ἄκρη στὸ βλαστὸ φυτρώνουν μαζί πολλὰ ἄνθη ἄσπρα σὰν κουδοῦνια, πὺν ἔχουν δυνατὴ καὶ εὐχάριστη μυρουδιά· ἄμα βάλωμε κανένα στὴ μύτη μας νὰ μυρίσωμε, θὰ γεμίση ἀπὸ μιὰ ζίτρινη σκόνη· εἶναι ἡ γύρη τοῦ λουλουδιοῦ, πὺν εἶναι ἀπάνω στοὺς μακρούς του στήμονες. Τὰ λουλούδια τοῦ κρίνου δὲν ἀνοίγουν ὄλα μαζί, ἀλλὰ μερικὰ πρῶτα καὶ ἄλλα ἀργότερα.

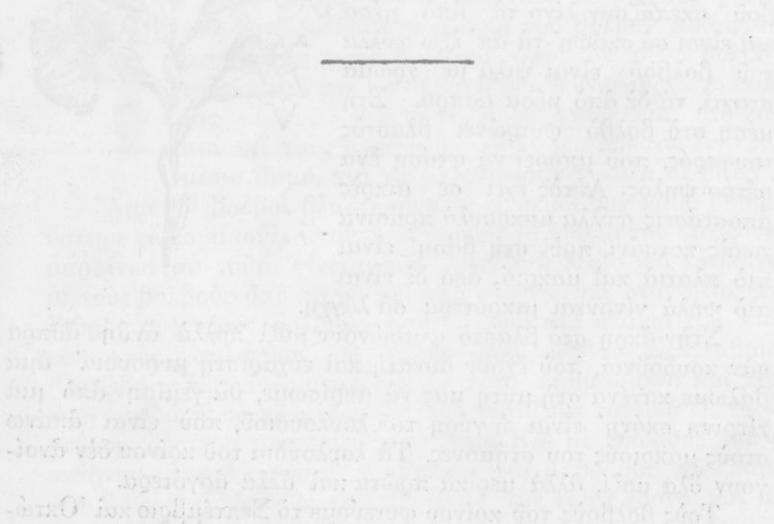
Τοὺς βολβοὺς τοῦ κρίνου φυτεύομε τὸ Σεπτέμβριο καὶ Ὀκτώ-

βριο μέσα σὲ τόπο καλὰ σκαμμένο καὶ κοπρισμένο, σὲ βάθος 10 πόντους. Ἄμα βλαστήσουν σκαλίζουμε καὶ ποτίζουμε τοὺς κρῖνους, ὅταν ὁ καιρὸς εἶναι ἑξερὸς· δὲ χροιάζονται καὶ πολλὰ ποτίσματα, γιατί δὲν ἀγαποῦν τὴ μεγάλη ὑγρασία. Ὅλο τὸ χειμῶνα μεγαλώνει ὁ βλαστὸς μὲ τὰ φύλλα καὶ στὸ τέλος τοῦ Ἀπριλῆ καὶ ὅλο τὸ Μάιο ἀνθίζουν.

Τοὺς βολβοὺς τοῦ κρῖνου δὲ βγάζουμε ἀπὸ τὴ γῆ κάθε χρόνο ἀλλὰ κάθε τρία χρόνια, ἅμα τελειώση τὸ ἀνθισμα, καὶ χωρίζουμε ἀπ' αὐτοὺς τοὺς νέους μικροὺς βολβοὺς καὶ τοὺς φυτεύουμε καὶ πάλι τὸ Σεπτέμβριο ἢ Ὀκτώβριο. Μ' αὐτὸν τὸν τρόπο πληθαίνουν οἱ κρῖνοι.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὸν ἄσπρο κρῖνο στοὺς κήπους καὶ στὶς γλάστρες καλλιεργοῦμε καὶ τὸν κόκκινο κρῖνο. Αὐτὸς ἔχει φύλλα μεγαλύτερα σὰ σπαθί, οἱ βολβοὶ του εἶναι μικρότεροι, τὰ ἀνθη του κόκκινα καὶ φυτρώνουν 3 ὡς 5 μαζί στὴν κορυφὴ βλαστοῦ χωρὶς φύλλα. Στὰ δάση καὶ στὰ χωράφια γίνονται μόνοι τους καὶ ἀγριοὶ κρῖνοι μὲ διάφορα χρώματα καὶ πρὸ πάντων γαλάζιοι.

Ἀπὸ τὰ ἀνθη τοῦ ἄσπρου κρῖνου κάνουν τὸ μυρουδάτο κρῖνολόλαδο μὲ τοὺς βολβοὺς του δὲ καταπλάσματα μαλαχτικά.



ΜΕΡΟΣ Β΄

Ο ΚΗΠΟΣ

Στὰ χωριά καὶ στὶς ἐξοχὰς τὰ περισσότερα σπίτια ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ἀλλή ἔχουν καὶ ξεχωριστὸ μέρος ἀπ' αὐτὴ φραγμένο, γιὰ νὰ μὴ μπαίνουν οἱ κότες καὶ τὰ ἄλλα ζῶα τοῦ σπιτιοῦ, τὸν **κῆπο**. Στούς κήπους αὐτοὺς καλλιεργοῦν διάφορα λαχανικά καὶ ἄνθη, δέντρα γιὰ φρούτα καὶ γιὰ στολισμό. Ὁ κῆπος ἢ τὸ μέρος τοῦ κήπου, ὅπου καλλιεργοῦν λαχανικά, λέγεται **λαχανόκηπος**. Ὁ κῆπος ἢ τὸ μέρος τοῦ κήπου, ὅπου καλλιεργοῦν ἄνθη, λέγεται **ἀνθόκηπος**· καὶ ὁ κῆπος ἢ τὸ μέρος τοῦ κήπου, ὅπου καλλιεργοῦν δέντρα, **δεντρόκηπος**. Τοὺς κήπους αὐτοὺς καλλιεργεῖ ὁ ἴδιος ὁ νοικοκύρης καὶ προπάντων ἢ νοικοκυρὰ καὶ ἔχουν ἀπ' αὐτοὺς τὰ λαχανικά τοῦ σπιτιοῦ τους, τὰ ἄνθη καὶ τὰ φρούτα. Σπίτι μὲ κῆπο εἶναι εὐχάριστο καὶ ὑγιεινὸ, γιὰτὶ ὁ κῆπος ἀφήνει τὸ σπίτι ἐλεύθερο στὸν ἀέρα καὶ στὸν ἥλιο, πού εἶναι σπουδαῖα γιὰ κάθε ὑγιεινὸ σπίτι.

Ἐκτὸς ἀπὸ τοὺς κήπους αὐτοὺς τῶν σπιτιῶν καλλιεργοῦνται καὶ ξεχωριστοὶ κῆποι ἀπὸ εἰδικούς κηπουρούς, πού γιὰ δουλειά τους ἔχουν τὴν **κηπουρικὴ**· οἱ κῆποι αὐτοὶ εἶναι λαχανόκηποι, ἀνθόκηποι ἢ δεντρόκηποι ἢ καὶ ἀνακατεμένοι. Ὅτι βγάζουν οἱ κῆποι αὐτοὶ οἱ κηπουροὶ τὰ πουλοῦν στοὺς ματινίβηδες πού τὰ φέρουν στὰ μαγαζιά τους καὶ τὰ πουλοῦν στοὺς ἀνθρώπους τῆς πόλης ἢ τοῦ χωριοῦ, καμιά φορὰ δὲ τὰ πουλοῦν καὶ οἱ ἴδιοι.

Γιὰ κάθε κῆπο εἶναι ἀπαραίτητο τὸ νερὸ· γιὰ τοῦτο ὅπου δὲν εἶναι νερὸ τρεγούμενο νὰ ποτίζεται ὁ κῆπος, ἀνοίγουν πηγάδια. Ἀπὸ τὰ πηγάδια βγάζουν τὸ νερὸ μὲ μηχανές πού ἐργάζονται μὲ τὰ χέρια, μὲ ἀέρα, μὲ ἀτμὸ, μὲ ἠλεκτροισμό ἢ καὶ μὲ κουβάδες πολλοὺς πού ἀκατάπανστα γροῖζουν ἀπάνω σὲ μηχανήματα πού τὸ γροῖζει ἄλλογο ἢ μουλάρι, πού τὸ λέγουν **μαγγανοπήγαδο**. Τὸ νερὸ ἀπὸ τὰ πηγάδια τὸ μαζεύουν σὲ στέρνες κι ἀπ' ἐκεῖ μὲ αὐλάκια τὸ πηγαίνουν στὰ διάφορα μέρη τοῦ κήπου καὶ τὰ ποτίζουν. Ὁ κῆπος χωρίζεται σὲ **ἄλιες** ἢ **βραγιές** (πρασιές) γιὰ νὰ γίνεται πιδ εὐκόλα τὰ πότισμα καὶ ἡ καλλιεργεῖα.

Ὁ κήπος ἐκτὸς ἀπὸ τὸ νερὸ χρειάζεται **λίπασμα** (κοπριά), γιατί τὰ φυτὰ παίρνουν τὴν τροφή τους ὄχι μόνο ἀπὸ τὸν ἀέρα, ἀλλὰ κι ἀπὸ τὴ γῆ· γι' αὐτὸ οἱ οὐσίες τῆς γῆς, πού χρειάζονται γιὰ τροφή στὰ φυτὰ, λίγο λίγο χάνονται καὶ εἶναι ἀνάγκη νὰ ριξομε ἄλλες. Αὐτὸ τὸ καταφέρουμε μὲ τὰ λιπάσματα. Λιπάσματα εἶναι: 1) τὰ φύλλα ἀπὸ τὰ φυτὰ, ἅμα σαπίζουν καὶ τὰ λέγομε **φυτικά λιπάσματα**, 2) ἡ κοπριά ἀπὸ τὰ ζῶα καὶ τὰ πουλιὰ καὶ τὰ λέγομε **ζωικά λιπάσματα**, καὶ 3) λιπάσματα πού τὰ κάνουν σὲ ἐργοστάσια καὶ τὰ λέγομε **χημικά λιπάσματα**.

Τὰ ζωικά λιπάσματα δηλαδὴ ἡ κοπριά ἀπὸ τὰ ζῶα καὶ προπάντων ἀπὸ τὰ γιδοπρόβατα, τὰ ἄλογα, τὰ βώδια καὶ τὶς κότες εἶναι τὰ πιὸ καλὰ γιὰ τοὺς κήπους· αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ρίχνουν καλὰ χωνεμένα λίγες ἡμέρες προτοῦ νὰ φυτέψουν τὰ φυτὰ. Τὰ χημικά λιπάσματα φέρουν πολλὰς ὀφέλειες στοὺς κήπους, ἅμα τὰ ρίχνουν σύμφωνα μὲ τὶς ὁδηγίες πού δίνουν τὰ καταστήματα πού τὰ πουλοῦν.

Οἱ κηπουροὶ στὴν καλλιέργεια τοῦ κήπου χρειάζονται ἐργαλεῖα· τὰ πιὸ ἀπαραίτητα εἶναι: 1) ἀξίνη μικρή, 2) ἀξίνη μεγάλη διπλή, 3) σκαλιστήρι, 4) ξύστρα, 5) χτένα, 6) φτυάρι, 7) ποτιστήρι, 8) δυὸ πριόνια γιὰ νὰ κόβουν τοὺς χοντροὺς καὶ ψιλοὺς κλώνους, τὸ ἓνα μὲ ψιλὰ δόντια καὶ τὸ ἄλλο μὲ πιὸ χοντρά, 9) κηπουρικὸ ψαλίδι, γιὰ νὰ κόβουν τὰ ψιλὰ κλαδιά, 10) μαχαίρα· κι γιὰ νὰ μπολιάζουν τὰ δέντρα καὶ τὰ φυτὰ καὶ ἄλλα.

Ὁ κήπος προτοῦ νὰ φυτευτῆ καὶ κοπριστῆ πρέπει νὰ σκάβεται καλὰ καὶ νὰ μένη μερικὲς ἡμέρες ἀφύτετος, ὕστερα νὰ κοπρῖζεται καὶ νὰ σκάβεται πάλι γιὰ νὰ σκορπιστῆ ἡ κοπριά σ' ὅλα τὰ μέρη του· ἔπειτα ἰσοπεδώνονται καὶ ταχτοποιοῦνται οἱ ἄλιες, ὅπου ὕστερα γίνεται τὸ φύτεμα τῶν λαχανικῶν ἢ τῶν φυτῶν γιὰ τὰ ἄνθη.

ΔΕΝΤΡΑ ΤΩΝ ΚΗΠΩΝ

Ἡ ἀμυγδαλιά.

Ἡ ἀμυγδαλιά εἶναι τὸ πρῶτο δέντρο, πού ἀπὸ τὸ Γενάρη ἀνοίγει τὰ κάτασπρα καὶ τριανταφυλλένια ἄνθη του καὶ μᾶς εἰδοποιεῖ πὼς ἔρχεται ἡ ἀνοιξή. Ἡ ἀμυγδαλιά καλλιεργεῖται στοὺς

κήπους, στ' ἀμπέλια καὶ στὰ χωράφια γιὰ τὰ ἀμύγδαλα. Πολλὲς ἀμυγδαλιὲς καλλιεργοῦνται στὴ Χίο, Κρήτη, Αἴγινα, Νάυπαιτο, Νάξο καὶ σ' ἄλλα μέρη τῆς Ἑλλάδας.

Ἡ ἀμυγδαλιὰ γίνεται σὲ τόπους ποὺ τοὺς βλέπει ὁ ἥλιος· ἐκεῖ ποὺ κανένα ἄλλο καρποφόρο δένδρο δὲν προκόβει, ἡ ἀμυγδαλιὰ προκόβει. Οἱ ρίζες τῆς πηγαίνουν βαθιὰ μέσα στὴ γῆ γιὰ νὰ βροῖσκουν ἐκεῖ στὸ βαθιὰ ὑγρασία, γιὰτὶ ὁ τόπος, ὅπου καλλιεργεῖται, εἶναι ξερὸς καὶ οὔτε κοπρῖζεται οὔτε ποτίζεται ἀπὸ τοὺς ἀνθρώπους. Οἱ ρίζες τῆς ξαπλώνονται σὲ μεγάλες ἀποστάσεις γιὰ νὰ βροῖσκουν τροφές· οἱ ρίζες τῆς εἶναι ἐυλένιες καὶ ἔχουν στὴν ἄκρῃ ψιλὲς κλωστές, ποὺ μ' αὐτὲς ρουφοῦν ἀπὸ τὴ γῆ τὸ νερὸ μὲ τίς διαλυμένες τροφές.

Ὁ κορμὸς τῆς γίνεται 4 ὡς 8 μέτρα ψηλός· δὲν εἶναι πολὺ χοντρος οὔτε τὰ κλαδιά τῆς χοντὰ καὶ σπάζουν εὐκόλα· ἔχουν ἀπ' ἔξω φλούδα ποὺ εἶναι σταχτιά, στὰ νέα δέντρα καὶ σκούρα στὰ παλιά· ἀπὸ τὸν κορμὸ καὶ τὰ κλαδιά τῆς ἀμυγδαλιᾶς βγαίνει πηχτὴ οὐσία σὰ μέλι, τὸ κομμίδι, ποὺ ὕστερα ξεραίνεται· ἀπὸ αὐτὸ κάνουν τὴ γύμνα.

Στὰ κλαδιά τῆς ἡ ἀμυγδαλιὰ ἔχει μᾶτῃα δυὸ λογιῶν, ἕκείνα ποὺ βγάζουν ἄνθη καὶ ἕκείνα ποὺ βγάζουν φύλλα. Πρῶτα ἀνοίγουν τὰ μάτια ποὺ βγάζουν ἄνθη στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα ποὺ εἶναι ἀπὸ μέσα ἄσπρα καὶ ἀπ' ἔξω λίγο κόκκινα. Τὰ χρωματιστὰ φύλλα ἀπὸ τὸ ἄνθος μαραινόνται καὶ πέφτουν ἅμα ἀρχίζουν νὰ δένουν καὶ μένει μικρὸς πράσινος καρπὸς στὴν ἀρχὴ σκεπασμένος μὲ ἄσπρο χνούδι· ὅσο μεγαλώνει, τόσο γίνεται πράσινος. Στὴν ἀρχὴ τὸ ἀμύγδαλο ἀπ' ἔξω εἶναι μαλακὸ καὶ ξινό, ἅμα γίνῃ ὁ καρπὸς, ξεραίνεται ἡ φλούδα αὐτῆ, ἀνοίγει καὶ ἀπὸ μέσα φαίνεται ἄλλο στρώμα ξύλινο, ὅπου εἶναι κλεισμένη ἡ ἀγουλιὰ τοῦ ἀμύγδαλου, ποὺ γίνεται ἀπὸ δυὸ πλάκες πολὺ ἄσπρες· αὐτὲς εἶναι ποὺ τρώγομε ἀπὸ τὸ ἀμύγδαλο. Ἄλλα ἀμύγδαλα εἶναι ἀφράτα καὶ ἄλλα σκληρά. Σὲ μερικὰ ἀμύγδαλα βροῖσκουμε μέσα δυὸ ἀγουλιές.

Μόλις ἀρχίσουν νὰ δένουν τὰ ἄνθη τῆς ἀμυγδαλιᾶς, τότε ἀνοίγουν τὰ ἄλλα μάτια, ποὺ εἶναι ψιλοτέρα καὶ πιὸ μυτερά στὴν



κορυφή από τὸ ἄλλα, καὶ βγαίνουν τὰ φύλλα, πού ἔχουν χροῶμα πράσινο καὶ εἶναι μακρουλά καὶ μαλακά, μικρὰ δὲ ὅσο καὶ τὶς ἐλιᾶς

Ἀμυγδαλιές κάνομε ἀπὸ ἀμύγδαλα, πού σπέρνομε τὸ φθινόπωρο ἢ τὴν ἀνοιξή· ὅσα σπέρνομε τὸ φθινόπωρο, τὰ σπέρνομε μὲ τὸ σκληρὸ κουκούτσι τους, ὅσα δὲ τὴν ἀνοιξή, χωρὶς τὸ κουκούτσι, αὐτὰ ὅμως πολλὲς φορὲς τὰ τρώγουν τὰ ἔντομα καὶ τὰ σκουλήκια. Τὰ ἀμύγδαλα, πού πρέπει νὰ εἶναι φρέσκα καὶ καλά γινωμένα, τὰ φυτεύομε στὸ σπορεῖο τὸ ἐτοιμασμένο τρία δάχτυλα βαθιὰ καὶ τὰ ποτίζομε ἀπὸ καιρὸ σὲ καιρὸ, ἅμα δὲ βρέχει.

Καλύτερα ἀμύγδαλα γιὰ σπόρο εἶναι τὰ σκληρὰ καὶ πικρά, γιὰτὶ ἀπ' αὐτὰ γίνονται δέντρα δυνατὰ καὶ διατηροῦνται πολὺ. Τὰ νέα φυτὰ πού θὰ γίνουν τὰ μπολιάζομε τὸν τρίτο χρόνον ἄλλὰ καὶ χωρὶς μπολιάσμα κάνει ἀμύγδαλα, μὲ τὸ μπολιάσμα ὅμως κάνουν ἀμύγδαλα καλύτερα. Κλάδεμα ἢ ἀμυγδαλιὰ δὲ θέλει κόβομε μόνο τὰ ξερὰ κλαδιὰ κι ἐκεῖνα πού μεγαλώνουν πολὺ.

Ἡ ἀμυγδαλιὰ εἶναι πολὺ ὠφέλιμο δέντρο γιὰ τοὺς καρπούς της πού εἶναι πολὺ θρεπτικοὶ στὸν ἄνθρωπο καὶ κάνομε ἀπ' αὐτοὺς γλυκίσματα καὶ τὴ σομιάδα. Τὰ πολλὰ ἀμύγδαλα βλάπτουν γιὰτὶ ἔχουν λάδι μέσα. Τὸ λάδι αὐτὸ σὲ ἐργαστάσια τὸ βγάζουν καὶ χρειάζεται γιὰ φάρμακο καὶ στὰ σαπούνια τοῦ νυψίματος, αὐτὸ εἶναι τὸ ἀμυγδαλόλαδο. Καὶ τὸ ξύλο τῆς ἀμυγδαλιᾶς χρειάζεται γιὰ νὰ κάνομε ἐπιπλα, ἐπειδὴ εἶναι σκληρὸ κι ἔχει καλὸ χροῶμα, γυαλίζει δὲ εὐκόλα καὶ παίρνει ὄραϊο χροῶμα.

Ἀρρώστιας πού παθαίνει ἢ ἀμυγδαλιὰ εἶναι :

1) Ἡ κομμίωση· στὴν ἀρρώστια αὐτὴ τὰ δέντρα πρῶτα πρῶτα σταματοῦν τὴ βλάστησή τους, ἀργότερα σὲ πολλὰ μέρη τοῦ κορμοῦ καὶ τῶν κλάδων φαίνονται φουσκώματα σὰν ξερὴ φλούδα, ὅπου βγαίνει καὶ κομμίδι· πολλὲς φορὲς ὕστερα ἀπὸ ἓνα δυὸ χρόνια γιαιτρεῦεται μοναχὸ τὸ δέντρο καὶ πρὸ πάντων ἂν εἶναι σὲ μέρος στεγνὸ, γιὰτὶ ἡ ὑγρασία φέρνει τὴν κομμίωση· τὰ βαριὰ ὅμως ἀρρωστα δέντρα ὕστερα ἀπὸ τρία χρόνια ξεραίνονται ὅλως διόλου, ἀφοῦ κολλήσουν τὴν ἀρρώστια αὐτὴ καὶ σ' ἄλλες ἀμυγδαλιές· προλαβαίνομε τὴν ἀρρώστια αὐτὴ ἅμα φυτεύομε τὶς ἀμυγδαλιές ὅχι σὲ ὑγρὰ μέρη καὶ τὶς περιποιούμεθα καθαρίζοντας ταχτικά αὐτές. Τὸ γιάτρεμα εἶναι δύσκολο καὶ χρειάζεται ἔξοδα καὶ κόπο. Μόλις φανῇ ἢ κομμίωση α) ξύνομε ἢ κόβομε τὸ ἀρρωσταίοντι μέρους ὡς νὰ φτάσωμε στὸ γερό· τὶς πληγὲς ἀλείβομε μὲ

πίσα· β') σκάβομε γύρω τὸ δέντρο γιὰ νὰ ἀεριστῇ καὶ ρίχομε στρώματα στρώματα ψιλὰ 8 ὡς 10 ὀκάδες ἀσβέστη ἀσβυστο. Τὰ ξερὰ δέντρα τὰ βγάζομε μὲ τὴ ρίζα καὶ καίγομε στὸ λάκο ἄχρκα.

2) Ἡ μελίγκρα· αὐτὴ δύσκολα γιαιτρεύεται· ὅπως θὰ δοῦμε στὰ ἄλλα καρποφόρα δέντρα.

Ἀμυγδαλιές γίνονται στὰ δάση καὶ μόνες τους· αὐτὲς εἶναι οἱ ἀγριοαμυγδαλιές καὶ οἱ πικραμυγδαλιές· ὁ καρπὸς τους εἶναι μικρὸς καὶ πικρὸς· ἀπὸ τὰ πικρὰ αὐτὰ ἀμύγδαλα βγαίνει ἓνα δηλητήριον τὸ ὑδροκυανικὸ ὄξύ. Γι' αὐτὸ τὰ πικρὰ ἀμύγδαλα βλάπτουν, ἅμα τὰ τρώγομε.

Ἡ μηλιά.

Ἡ μηλιά εἶναι καρποφόρο δέντρο μέτριον στὸ ἀνάστημα. Καλλιεργεῖται στοὺς κήπους, στὰ ἀμπέλια καὶ στὰ χωράφια. Στὰ δάση τῆς πατρίδας μας βρίσκονται καὶ ἀγριεὲς μηλιές, ποὺ κάνουν μῆλα ξυνὰ καὶ στυφὰ· ἀπ' αὐτὲς μὲ τὴν καλλιέργειαν γίνηκαν οἱ ἡμερὲς μηλιές ποὺ κάνουν μῆλα γλυκά, ἄλλες μεγάλα καὶ ἄλλες μικρὰ· στὸ Πήλιο τοῦ Βόλου καὶ στὴ Κασσάντρα τῆς Χαλκιδικῆς καλλιεργοῦνται μηλιές ποὺ κάνουν μῆλα μακρουλά μὲ πολὺ καλὴ γεύση, τὰ φηρίκια· σὲ πολλὰ μέρη τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδας καλλιεργοῦνται στοὺς κήπους καὶ στ' ἀμπέλια μηλιές, ποὺ κάνουν μεγάλα στρογγυλά μῆλα, τὰ ἀφράτα μῆλα.

Οἱ ρίζες τῆς μηλιάς δὲν ξανοίγουν καὶ πολὺ γιαιτὶ οἱ μηλιές καλλιεργοῦνται σὲ κήπους ὅπου κοποῦνται καὶ ποτίζονται καὶ ἔτσι βρίσκουν τροφή εὐκόλα· ὁ κορμὸς λίγο ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ κάνει κλωνάρια· τὰ φύλλα τῆς μηλιάς ἔχουν σχῆμα αὐγοῦ καὶ μικρὸ κοτσάνι, φυτρώνουν δὲ πολλὰ μαζί ἀπὸ τὴν ἄκρη μικρῶν κλαδιῶν. Ἡ μηλιά ἀνθίζει τὸ Μάρτη καὶ Ἀπρίλη, κάνει δὲ ἀνθὴ λίγο μεγάλα, ποὺ φυτρῶνουν πολλὰ μαζί μὲ μικρὰ κοτσάνια καὶ εἶναι ἀπ' ἔξω λίγο κόκκινα καὶ ἀπὸ μέσα ἄσπρα· ἔχουν πέντε φύλλα χρωματιστά, ὅπως καὶ τῆς ἀμυγδαλιάς. Τὰ μῆλα γίνονται ἄλλα μικρὰ, σὰ μεγάλο καρύδι, καὶ ἄλλα πιδὸ μεγάλα, ὡς τὸ κεφάλι μικροῦ παιδιοῦ· ἅμα εἶναι ἀγίνωτα, εἶναι πράσινα, ὅσο ὅμως γίνονται παίρνουν ἀπ'



ἔξω χροῶμα μισοκίτρινο ἢ λίγο κόκκινο· μέσα στὸ μῆλο εἶναι οἱ μικροὶ καὶ μαῦροι σπόροι του, ποὺ κλείνονται σ' ἓνα χώρισμα ἀπὸ σκληρὴ οὐσία, σὰν ψιλὸ ξύλο· αὐτὸ τὸ βγάζουμε ἀπὸ τὰ μῆλα ποὺ τρώγουμε· γύρω ἀπ' αὐτὸ εἶναι ἡ οὐσία τοῦ μήλου ποὺ τρώγουμε καὶ ἔχει ἀπ' ἔξω ψιλὴ καὶ μαλακὴ φλούδα. Τὰ μῆλα εἶναι γινωμένα στὸ τέλος τῆς ἀνοιξῆς ἢ τὸ καλοκαίρι καὶ εἶναι νόστιμα, ὑγιεινὰ καὶ πολὺ θρεπτικὰ στὸν ἄνθρωπο· τὰ ἀγίνωτα ὅμως μῆλα εἶναι βλαπτικὰ καὶ στυφά· γιὰ τὰ παιδιά δὲν ὑπάρχει πιὸ καλὸ φρούτο ἀπὸ τὰ γινωμένα μῆλα. Ἀπὸ τὰ μῆλα κάνουν κομπόστες καὶ ἄλλα γλυκίσματα. Ἀπὸ τὰ μῆλα κάνουμε καὶ κρασί, ξίδι καὶ οἰνόπνευμα. Τὰ ἄγρια μῆλα καὶ τὰ ξινὰ τρώγουν οἱ χοῖροι.

Ἡ μηλιά γίνεται σ' ὄλα τὰ μέρη τῆς Ἑλλάδος καὶ στὰ ὄρενα ἀκόμα, σὲ τόπους λίγο δροσεροῦς. Πληθαίνει ἡ μηλιά μὲ σπόρους καὶ μὲ κλαδιὰ ποὺ γίνονται ἀπὸ τὶς ρίζες τῆς, τὶς παραφυάδες. Μηλιὲς ἡμέρες κάνουμε καὶ ἀπὸ τὶς ξυνομηλιὲς μὲ μόλιασμα· αὐτὲς γίνονται μικρὲς, ἀλλὰ κάνουν ὠραίους καρπούς. Ἀπὸ τοὺς σπόρους γίνονται ἄγριες μηλιὲς, ποὺ τὶς μοιιάζουν αὐτὲς γίνονται μεγάλες. Τὶς παραφυάδες τῆς μηλιάς, βγάζουμε καὶ φυτεύουμε σὲ λάκκους ἐτοιμασμένους, ὅπως καὶ τὰ μικρὰ δέντρα, ποὺ παίρνουμε ἀπὸ τὸ φυτόριο. Ἀπ' αὐτὰ τὰ πρῶτα χρόνια κλαδεύουμε τοὺς ἄγρηστους καὶ ξερούς κλώνους.

Ἀρρώστιες. Τὰ λουλούδια τῆς μηλιάς τρώγει ὁ ἀνθονόμος καὶ ἔτσι χάνεται ἡ ἐσοδεῖα τῆς μηλιάς. Γιὰ νὰ προλάβουμε τὴ ζημιὰ αὐτῆ, πρὶν νὰ ἀνοίξουν τὰ ἄνθη ραντίζουμε μὲ ψεκαστῆρα τὴ μηλιά μὲ διάλυση μισὸ στίς ἑκατὸ λιζόλ. Ἡ μηλιά παθαίνει ἀπὸ ἀφίδες βαμπακώδεις· τὰ κλαριά ποὺ ἔχουν πάθει πολὺ, τὰ κόβουμε τὸν Δεκέμβριο ἢ Γενάρη καὶ τὰ καίουμε· ξύνουμε τὸν κορμὸ καὶ τὸν ἀλείβουμε μὲ καθαρὸ λιζόλ ἢ πετρέλαιο· τὸ καλὸ καίρι κάνουμε ραντίσματα μὲ διάλυση μία στίς ἑκατὸ ὀκτὰδες νερὸ λιζόλ.

Ἡ ἀχλαδιὰ (ἀπιδιά).

Ἡ ἀχλαδιὰ εἶναι καρποφόρο δέντρο, ποὺ μοιάζει πολὺ μὲ τὴ μηλιά· καλλιεργεῖται καὶ αὐτὴ στὸς κήπους, στ' ἀμπέλια καὶ στὰ χωράφια. Στὰ διάση βρῖσκονται πολλὲς ἄγριες ἀχλαδιές, μὲ πλῆθος ἀγκάθια μεγάλα, ποὺ τὶς φυλάγουν ἀπὸ τὰ ζῶα καὶ δέν

μποροῦν νὰ τὶς φᾶγουν· κάνουν καρπούς στυφούς και τὶς λέγουν **γκορτσιές**.

Ἀπὸ τὶς γκορτσιές με τὴν καλλιέργεια βγῆκαν οἱ ἡμερες ἀγλαδιές, πού κάνουν διαφόρων λογιῶν ἀγλάδια. Τὰ φύλλα τῆς ἀγλαδιάς εἶναι σὰν τῆς μηλιάς με μικρότερο κοτσάνι, καθὼς και τὰ ἄνθη της, πού ἀνθίζουν πρὶν νὰ βγοῦν τὰ φύλλα, εἶναι ὅμοια με τῆς μηλιάς. Στὸ ἀνάστημα ἡ ἀγλαδιά γίνεται πιὸ μεγάλη ἀπὸ τὴ μηλιά και τὰ κλαριά της πηγαίνουν ἀπάνω περισσότερο ἀπὸ τὰ κλαριά τῆς μηλιάς πού γέρονουν σὰν ὀμπρέλα. Οἱ καρποὶ τῆς ἀγλαδιάς εἶναι πολλῶν λογιῶν και στὸ σχῆμα και στὸ χόντρος.

Στὴν πατρίδα μας τὰ πιὸ καλὰ εἶναι τὰ Σκοπελίτικα και τὰ Παρινά, οἱ κοντοποδαροῦσες. Ὅπως και τὰ μῆλα ἔτσι και τὰ ἀγλάδια εἶναι νόστιμα και θρεφτικὰ ἅμα τὰ τρώγομε γνωμμένα· εἶναι ἀγλάδια με νόστιμη γεύση και ὠραία μουροδιά, τὰ **μοσχάτα**.

Ἡ καλλιέργεια τῆς ἀγλαδιάς εἶναι ἴδια με τῆς μηλιάς. Οἱ περισσότερες ἀγλαδιές γίνονται ἀπὸ μπόλιασμα στὶς γκορτσιές, γίνονται ὅμως και ἀπὸ σπόρους. Ἡ ἀγλαδιά με καλὸ κλάδεμα γίνεται σὰν πυραμίδα ἢ ποτιστήρι.



Στὴν Ἑλλάδα ἀπὸ τὴν καλλιέργεια τῆς ἀγλαδιάς μπορούμε νὰ ἔχομε πλούσιο εἰσόδημα και εὐκόλο. Σ' ὅλους τοὺς τόπους βρίσκονται ἀγριοαγλαδιές· αὐτὲς μπορούμε εὐκόλα νὰ τὶς κάμωμε ἡμερες με μπόλιασμα και νὰ κάνουν καρπούς καλοὺς χωρὶς πολλὰ ἔξοδα και κόπον.

Ἀρρώστειες. Ἡ ἀγλαδιά παθαίνει 1) ἀπὸ **σκωρίαση**· εἶναι κάτι βούλες κίτρινες ἢ μισοκόκκινες· στὰ φύλλα και στὰ τρυφερά βλαστάκια· γιὰ νὰ τὰ γιατρέψωμε, ραντίζωμε τὸ δέντρο με βιτριόλι και ἀσβέστη ἐνάμισον ὡς δυὸ στὶς ἑκατὸ ὀκάδες. Με τὸ ράντισμα αὐτὸ φυλάγονται και τὰ ἀγλάδια ἀπὸ μιὰ ἀρρώστια, πού τὰ μαυρίζει· 2) ἀπὸ **σκουλήκια** τοῦ καρποῦ· ἅμα ἰδοῦμε σκουληκισμένους καρπούς, τοὺς μαζεύωμε και τοὺς πηγαίνομε μακριὰ ἀπὸ τὸ δέντρο, 3) ἀπὸ **σκουλήκι** πού τρυπᾷ τὸν κορμὸ και σαπίζει τὸ δέντρο. Στὶς τρύπες, πού ἀνοίγουν τὰ σκουλήκια βάζωμε σύρμα και τὸ στρίβωμε γύρω και ἔτσι σκωτώνωμε τὰ σκουλήκια, ἔπειτα βουλώνομε τὶς τρύπες με πανὶ βρεμένο στὸ πετρέλαιον ἢ στὴ βενζίνα.

Κυδωνιά.

Ἡ κυδωνιά εἶναι καρποφόρο δέντρο, πὺν καλλιεργεῖται ὅπως ἡ μηλιά κι ἡ ἀχλαδιά στοὺς κήπους, στὰ χωράφια καὶ πρὸ πάντων στὶς ἄκρες στὰ ἀμπέλια.

Εἶναι δέντρο πιδ μικρὸ ἀπὸ τὴν ἀχλαδιά κι ἀγαπᾷ τόπους δροσερούς, γι' αὐτὸ τὴ φυτεύουν κοντὰ στ' αὐλάκια, πὺν περνᾷ νερό' σ' ἄλλους τόπους πρέπει νὰ ποτίζεται ταχτικά. Τὰ φύλλα της εἶναι σὰν τῆς ἀπιδιάς, μὲ μικρότερο κοτσάνι καὶ χνουδωτὰ ἀποκάτω. Τὰ ἄνθη της κι οἱ καρποὶ της εἶναι σὰν τῆς ἀχλαδιάς, οἱ καρποὶ της ὅμως γίνονται πιδ μεγάλοι καὶ σκεπάζονται μὲ χνούδι, πὺν εὔκολα τρίβεται. Τὰ μεγάλα κι ἀφράτα κυδώνια ἔχουν μεγαλύτερη ἀξία.



Ἡ κυδωνιά, ἡ μηλιά καὶ ἡ ἀχλαδιά καὶ ἄλλα καρποφόρα δέντρα, πὺν κάνουν φρούτα, ρίχνουν τὰ φύλλα τους τὸ χειμῶνα καὶ τὴν ἄνοιξὴ κάνουν νέα' αὐτὰ λέγονται **φυλλοβόλα δέντρα**.

Ἡ κυδωνιά πληθαίνει ὅπως καὶ ἡ μηλιά κι ἡ ἀχλαδιά, προπάντων ὅμως μὲ κλαριά καὶ παραφυάδες, ξευγενίζεται δὲ μὲ τὸ μπόλιασμα.

Τὰ κυδώνια δὲν τρώγονται καὶ τόσο εὐχάριστα νοπᾷ, ὅπως τὰ μήλα καὶ τὰ ἀχλάδια, ἀλλὰ κάνουν ἀπ' αὐτὰ γλυκίσματα, κομπόστες, παστοκύδωνο καὶ ἄλλα πολὺ ὠφέλιμα.

Τοὺς σπόρους τοῦ κυδωνιοῦ τοὺς βράζουν καὶ κάνουν ἓνα πηχτὸ σιρόπι, πὺν τὸ δίνουν γιὰ φάρμακο στὸ βῆχα. Τὸ ἀπόβρασμα τους δὲ δίνεται γιὰ πιοτὸ δροσιστικὸ κι ὠφέλιμο στὶς χρόνιες διάρροιες καὶ δυσεντερίες.

Ἡ μουριά.

Ἡ μουριά εἶναι δέντρο πὺν καλλιεργεῖται σ' ὅλους τοὺς τόπους τῆς πατρίδας μας καὶ μάλιστα ἐκεῖ πὺν τρέφουν μεταξοσκώληκες, γιὰτὶ μὲ τὰ φύλλα της τρέφουν τὸ σκουλήκι αὐτό.

Ἡ μουριά γίνεται καὶ στοὺς ὄρεινους τόπους καὶ στοὺς κάμπους καὶ στοὺς ζεστοὺς τόπους κοντὰ στὴ θάλασσα, γιὰτὶ ἀντέχει καὶ στὸ κρύο καὶ στὴν πιδ μεγάλη ζέστη τῆς πατρίδας μας

είναι όμορφο δέντρο και γίνεται 5 ως 10 μέτρα ψηλό· ζή πολλά χρόνια και δέν παθαίνει εύκολα από αρρώστιες. Τα φύλλα της μουριάς είναι πολύ πράσινα και αρκετά μεγάλα· άλλες μουριές έχουν φύλλα σαν αυγό και με δόντια στην άκρη κι άλλες με βαθιές κοψές. Τα άνθη της γίνονται πολλά μαζί και δέ φαίνονται αυτά γίνονται καρπός, τὰ μούρα, που είναι άσπρα, κόκκινα ή μαύρα.

Η μουριά προκόβει σ' όλους τους τόπους, αρκεί να μη είναι πολύ υγροί και να μη λιμνάζουν νερά, γι' αυτό σε τόπους που δέν μπορούμε να καλλιεργήσωμε άλλο δέντρο καλλιεργούμε μουριές. Η μεγαλύτερη όφέλεια της μουριάς είναι τὰ φύλλα της, που τὰ δίνουμε για τροφή στους μεταξοσκώληκες, γι' αυτό είναι πολύτιμο δέντρο στην πατρίδα μας ή μουριά.

Στην πατρίδα μας είναι δυό λογιών μουριές : 1) εκείνες που τὰ φύλλα τους τρώγουν οί μεταξοσκώληκες και 2) ή κόκκινη μουριά που τὰ μούρα της έχουν χρώμα βαθύ κόκκινο και γεύση ευχάριστη ξυρή λίγο· τὰ φύλλα της δέν τὰ δίνουν για τροφή στους μεταξοσκώληκες· τὸ ξύλο της είναι σκληρό και διατηρείται πολύ, γι' αυτό τὸ κάνουν έπιπλα.

Οί μουριές που τὰ φύλλα τους κάνουν για τὸ θρέψιμο τοῦ μεταξοσκώληκα είναι :

1) 'Η άσπρη μουριά ή συκαμνιά' αυτή καλλιεργείται σ' όλα τὰ μέρη της πατρίδας μας και σε άλλες χώρες, που τρέφουν μεταξοσκώληκες· άρχισαν να καλλιεργούν τή μουριά αυτή στην πατρίδα μας από τότε, που ο αυτοκράτορας 'Ιουστινιανός έστειλε στην Κίνα καλογήρους κι έφεραν κρυφά απ' εκεί αυγά του μεταξοσκώληκα και σπόρους μουριάς.

Η μουριά αυτή θέλει τόπο καλό και νοτερό· στους ξερούς τόπους θέλει ποτίσματα και κόπρισμα. Γίνεται από καταβολάδες, παραφυάδες και από σπόρους· γερότερα και καλύτερα δέντρα γίνονται από σπόρους έτσι : Μέσα σε δοχείο με νερό λειώνουμε μούρα γινωμένα και μεγάλα· οί σπόροι πηγαίνουν στον πάτο και τὰ άχρηστα στέκονται από πάνω από τὸ νερό· αυτά τὰ χύνουμε μαζί με τὸ νερό, παίρνομε τους σπόρους, τους άπλώνουμε άπάνω σ' ένα χαρτί και τους στεγνώνομε στον ήλιο και στον



αέρα κι έτσι είναι έτοιμοι για σπάρσιμο. Τους σπόρους αυτούς σπέρνομε σε άλλες καλά σκαμμένες και κοπρισμένες με χωνεμένη κοπριά τὸ σπόρο τὸν ἀνακατεύομε με ψιλὸ ἄμμο ἢ με στάχτη, γιὰ νὰ σκορπίζεται κανονικᾶ τὸν σκεπάζομε με χῶμα ἀπὸ τὸν κήπο, ἀνακατεμένο με ποταμίσιο ἄμμο και κοπριά πολὺ παλιᾶ. Κάθε βράδυ ποτίζομε τὶς ἄλιες ἀλαφριὰ με ποτιστήρι γιὰ νὰ κρατιέται ὁ τόπος ὑγρὸς τὸ σπάρσιμο πρέπει νὰ γίνεται ἀμέσως ὕστερα ἀπὸ τὸ γίνωμα τοῦ καρποῦ. *Τὰ φυτὰ ἅμα μεγαλώσουν τὴν ἄλλη ἀνοιξη ἢ τὸ δεύτερο χρόνο τὰ βγάζομε και τὰ φυτεύομε σε φυτώριο, ὅπου τὰ διατηροῦμε δυὸ και τρία χρόνια, τὰ ποτίζομε και τὰ κλαδεύομε γιὰ νὰ μείνουν με μιὰ βέργα, ὕστερα τὰ παίρνομε και τὰ φυτεύομε σε τόπους, ὅπου θέλομε νὰ κῆνωμε μουριές. *Τὰ δέντρα αὐτὰ ἐπειδὴ γίνονται τὰ περισσότερα ἄγρια, τὰ μπολιάζομε τὸν τρίτο ἢ τέταρτο χρόνο. *Τὶς μουριές, ποὺ δὲν κλαδεύομε και γίνονται μεγάλες, τὶς φυτεύομε 10 ὡς 12 μέτρα μακριὰ τὴ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη ἐκεῖνες ποὺ κλαδεύομε κάθε χρόνο και τὶς κρατοῦμε χαμηλές, 4 ὡς 5 μέτρα. *Ἀμα μαζεύομε τὰ φύλλα, πρέπει νὰ ἀφήνωμε στὴν κορυφὴ σε κάθε κλαδί μερικὰ φύλλα, γιὰ νὰ μεγαλώνη καλά τὸ δέντρο, κάθε δὲ πέντε χρόνια νὰ ἀφήνωμε με ὅλα τὰ φύλλα του τὸ δέντρο, γιὰ νὰ ξεκουράζεται και νὰ διατηρηῆται πολλὰ χρόνια τὰ δεύτερα φύλλα ποὺ κάνει ἢ μουριὰ ὕστερα ἀπὸ τὸ πρῶτο μάζεμα, δὲν πρέπει νὰ τὰ κόβωμε.

2) Ἡ μαύρη μουριὰ αὐτὴ καλλιεργεῖται και μεγαλώνει σὰν τὴν ἄσπρη, γίνεται ὅμως πιὸ μεγάλη και ζῆ πιὸ πολλὰ χρόνια ἀντέχει στὸ κρύο πιὸ πολὺ ἀπὸ τὴν ἄσπρη, γι' αὐτὸ καλλιεργεῖται στὰ ὄρεινὰ μέρη. *Ὁ καρπὸς τῆς εἶναι μαῦρος, πιὸ μεγάλος και πιὸ νόστιμος ἀπὸ τὰ ἄσπρα μοῦρα. *Ἀπὸ τὰ μαῦρα μοῦρα τῆς κάνουν τὸ σιρόπι τοῦ μούρου γιὰ φάρμακο. *Ἀκόμα βγάζουν ἀπὸ τὰ μοῦρα αὐτὰ και οἰνόπνευμα.

Τὸ ξύλο τῆς ἄσπρης και τῆς μαύρης μουριάς δὲν εἶναι σὰν τῆς κόκκινης, εἶναι ὅμως σκληρὸ και οἱ ἀμαξοποιοὶ κάνουν ἀπ' αὐτὸ ἀμάξια.

Ἡ μουριὰ παθαίνει ἀπὸ τὶς παρακάτω ἀρρώστιες: 1) Ἀπὸ σάπισμα τῆς ρίζας τῆς (σφρακελισμὸς), αὐτὸ τὸ παθαίνουν πρὸ πάντων ἐκεῖνες ποὺ εἶναι σε τόπους βαλτώδεις και ὑγροὺς ἢ σε τόπους ποὺ ποτίζονται πολὺ ἢ ἄρρωστη μουριὰ ἔχει ὠχρὸς βλαπτὸς και τὰ φύλλα τῆς ξεραίνονται και πέφτουν παρακάτω τὴν

αρρώστια αυτή προλαβαίνομε με τὸ στράγγισμα τοῦ τόπου και με τὸ πάψιμο τοῦ ποτισματος· 2) ἀπὸ σάπισμα τοῦ κορμοῦ ἀπὸ μέσα (κράδος), τὸ σάπισμα αὐτὸ ἀρχίζει ἀπὸ κεῖ πὸν κόβονται οἱ κλάδοι ἢ ὁ κορμὸς· προλαβαίνομε τὴν ἀρρώστια αὐτὴ, ἅμα τὸ κόψιμο κάνομε με τσεκούρι ἢ κλαδευτήρι και ὄχι με πριόνι και σκεπάζωμε τὴν πληγὴ με λάσπη και κοπριὰ βωδίου· 3) ἡ **σκουριά**· στὴν ἀρρώστια αὐτὴ τὰ φύλλα τῆς μουριάς γεμίζουν ἀπὸ κόκκινες βούλες, μένονν μικρὰ και στὰ τελευταῖα ξεραίνονται και πέφτουν· γιατρεύεται με ράντισμα ἀπὸ διάλυση 2 ὀκάδες βιτριόλι (θεικὸς χαλκὸς) και 2 ὀκάδες ἀσβέστη σὲ 100 ὀκάδες νερό· τὰ ραντισμένα φύλλα δὲν κάνουν γιὰ τροφὴ τοῦ μεταξοσκώληκα· 4) ἡ **ψώρα**, πὸν παθαίνει και ἡ σκυιά· προλαβαίνεται ἅμα τὸ φθινόπωρο μαζεύομε τὰ φύλλα τὰ ψωριασμένα και τὰ καίομε και ὕστερα ἀπὸ καλὸ κλάδεμα ἀλείβομε τὸν κορμὸ και τοὺς κλάδους με πυκνὴ διάλυση ἀσβέστη με 2 ὡς 3 τὶς ἑκατὸ λιξόλ.

Ἡ καρυδιά.

Ἡ καρυδιά εἶναι καρποφόρο δέντρο και καλλιεργεῖται στοὺς κήπους και στὰ χωράφια, γιὰ τὸ γλυκὸ και θρεπτικὸ καρπὸ του και τὸ πολύτιμο ξύλο του.

Ἡ καρυδιά εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ μεγάλα και ψηλὰ δέντρα, μπορεῖ νὰ φτάσῃ τὰ 30 και ἀκόμα μέτρα και κάνει κλαδιὰ μεγάλα. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι μεγάλα πράσινα και τὸ καθένα γίνεται ἀπὸ 5 ὡς 6 φυλλαράκια με δοντάκια στὴν ἄκρη, ἔχουν δὲ και μυρουδιά.

Τὰ ἄνθη τῆς γίνονται πρὶν νὰ βγοῦν τὰ φύλλα τῆς στὴν ἄκρη στὰ κλαδιὰ δύο δύο ἢ τρία μαζί· ὁ καρπὸς τῆς, τὸ καρύδι, ὅπως και τ' ἀμύδαλα, εἶναι στὴν ἀρχὴ πράσινος και λίγο λίγο γύρω στὴν ψύχα γίνεται σκέπασμα σκληρὸ ξύλινο, πὸν σκεπάζεται ἀπ' ἔξω με πράσινη φλούδα· αὐτὴ ἅμα τὰ καρύδια γίνουνν ξεραίνεται και ἀνοίγει, ὅπως και στ' ἀμύ-



γδαλα. Ὁ καρπὸς εἶναι γινωμένος τὸ φθινόπωρο καὶ τότε γίνεται τὸ μάζεμα τῶν καρυδιῶν.

Ἡ καρυδιά εἶναι φυλλοβόλο δέντρο καὶ ζῇ πολλὰ χρόνια καὶ προκόβει σὲ τόπους ὑγροὺς ἢ σὲ τόπους πρὸν ποτίζονται. Καρυδιᾶς βρίζομε καὶ στὰ βουνὰ καὶ στοὺς κάμπους : γίνονται δὲ ἢ ἀπὸ σπόρους ἢ ἀπὸ παραφυάδες· οἱ καρυδιᾶς, πρὸν γίνονται ἀπὸ καρύδι, κάνουν καρποὺς σὰν τὸ σπέρρο. Τὰ καρύδια πρὸν θὰ σπείρωμε πρέπει νὰ εἶναι διαλεχτὰ καὶ ὄχι παλιά· τὰ σπέρρομε τὸ φθινόπωρο ἢ τὴν ἀνοιξὴ καλύτερα, γι' αὐτὸ τὸ χειμῶνα τὰ καρύδια αὐτὰ τὰ βάζομε μέσα σὲ κιβώτια γεμάτα ποταμίσιον ἄμμο καὶ τὰ βγάζομε τότε πρὸν θὰ τὰ φυτέψωμε στὰ σπορεῖα.

Ἀπὸ τὰ σπορεῖα ὕστερα ἀπὸ δυὸ χρόνια τὰ βγάζομε καὶ τὰ φυτεύομε στὸ φυτώριο ἢ στὸν τόπο πρὸν θέλομε νὰ ἔχωμε καρυδιᾶς. Ἡ καρυδιά ἀρχίζει νὰ κἀνη καρύδια ἀπὸ τὰ 10 χρόνια καὶ ὕστερα· γίνεται σωστὴ καρυδιά ἀπὸ 30 χρόνια καὶ ἀπάνω καὶ τότε μπορεῖ νὰ βγάξῃ 50 ὡς 60 ὀκάδες καρύδια.

Ἡ καρυδιά δὲν ἀγαπᾷ πολὺ τὸ κλάδεμα, μόνο πρέπει νὰ τὴν καθαρίζομε ἀπὸ τὰ ξερὰ κλαδιά· μὲ τὸ μπόλιασμα γίνονται καὶ εὐγενικιᾶς. Τὰ φύλλα τῆς μὲ τὴν πιχρῶδα τους καὶ οἱ ῥίζες τῆς βλάπτουν τὰ κοντινὰ τους φυτὰ, γι' αὐτὸ οἱ καρυδιᾶς φυτεύονται μόνες τους σὲ τόπο νὰ ἔχη ἥλιο καὶ 12 ὡς 15 μέτρα μακριὰ ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη. Ὁ ἴσκιος τῆς καρυδιᾶς εἶναι βαρὺς καὶ φέρνει πονοκέφαλο σ' ὄσους κἀθονται σ' αὐτόν, γιὰ τὸ φύλλα τῆς ἔχουν ἓνα λάδι, πρὸν σκορπιέται στὸν ἀέρα καὶ βλάπτει τὰ γύρω τῆς φυτὰ καὶ ζῶα καὶ ὅσα εἶναι στὸν ἴσκιο τῆς.

Ἡ καρυδιά ἀρρωσταίνει ἀπὸ **κράδο** καὶ γιαιτρεύεται ὅπως καὶ ἡ μουριά· τὰ καρύδια τῆς σκουληκιῶζουν καὶ τὸ σκουλήκι τρώγει τὴν ψύχα τους· τὰ σκουληκιασμένα καρύδια τότε τὰ μαζεύομε καὶ τὰ καταστρέφομε.

Ἡ καρυδιά εἶναι πολὺ ὠφέλιμο δέντρο καὶ γίνεται σ' ὅλα τὰ μέρη τῆς πατρίδας μας. Τὰ φύλλα τῆς χρειάζονται γιὰ φάρμακο καὶ στὸ βάψιμο· ἂν βραστοῦν τὰ φύλλα τῆς καὶ μὲ τὸ ζουμί τους πλυθοῦν τὰ ἄλογα, τὰ μουλάρια καὶ τὰ γαιδουρία φυλάγονται ἀπὸ τὰ ἔντομα πρὸν ρουφοῦν τὸ αἷμα τους. Τὰ καρύδια τὰ τρώγομε καὶ εἶναι θρεφτικά, ἀλλὰ βαρῖα γιὰ τὰ ἀδύνατα στομάχια, ἐπειδὴ ἔχουν λάδι. Ἀπὸ τὴν ψύχα τῶν καρυδιῶν βγάζουν τὸ **καρυδέλαιο** πρὸν τὸ τρώγομε γιὰ λάδι, κάνομε σαπούνη καὶ τὸ οἴζνουν στὰ χρώματα καὶ στὰ βερνίκια τὰ ἐκλεχτὰ. Ἀπὸ τὰ

ἀγίνωτα και μικρὰ καρυδάκια κάνουν γλυκὸ και πιοτὸ στομαχικό.

Τὸ ξύλο τῆς καρυδιᾶς εἶναι σκληρό, δουλεύεται ὁμως εὐκόλα, σκίζεται σὲ ψιλὰ φύλλα, τοὺς καπλαμάδες, και γυαλίζει εὐκόλα, γι' αὐτὸ ἔχει μεγάλη τιμὴ και τὸ ἀγοραῖζουν οἱ ἐπιπλοποιοὶ γιὰ τὰ ἐπιπλα. Τὸ ξύλο τῆς καρυδιᾶς πρέπει νὰ κόβεται τὸ χειμῶνα, ποὺ δὲν ἔχει φύλλα τὸ δέντρο, και εἶναι τότε στεγνόν.

Καρυδιᾶς ἀπὸ τὸν καρπὸ τους εἶναι πολλῶν λογίων. Οἱ καλῆς καρυδιᾶς κάνουν καρύδια μεγάλα και ψιλόφλοιδα. Τέτοιες καρυδιᾶς εἶναι στὰ νησιά τοῦ Αἰγαίου και πολλῆς στὴ Νάξο, στὴν Εὐβοία, Καρπενήσι, Χαλκιδική, Κύνουρία και σ' ἄλλα μέρη. Γίνεται και μόνη της σὲ πολλὰ δάση· αὐτὲς κάνουν καρύδια μικρὰ και σκληρὰ.

Η συκιά.

Ἡ συκιά εἶναι δέντρο καρποφόρο και καλλιεργείται στοὺς κήπους, στ' ἀμπέλια και στὰ χωράφια· σὲ πολλὰ μέρη βρίσκονται και ἀγριοσυκιᾶς ποὺ κάνουν σῦκα μικρὰ και ἄνοστα.

Ἡ συκιά γίνεται δέντρο μεγάλο και ζῆ πολλά χρόνια· ὁ κορμὸς της ἔχει χρώμα ἄσπρο πρὸς τὸ σταχτι και χωρίζεται σὲ κλαδιὰ λίγο παραπάνω ἀπὸ τὴ γῆ· τὰ φύλλα της εἶναι μεγάλα και ἄγρια, ἔχουν δὲ σχῆμα καρυδιᾶς και μὲ τέσσερεις κοψὲς χωρίζονται σὲ πέντε μέρη, τὸ κοτσάνι τους εἶναι μακρὸν. Τὰ ἄνθη τῆς συκιάς δὲ φαίνονται, γιατί εἶναι κλεισμένα μέσα στὰ μικρὰ και ἀγίνωτα σῦκα· ἅμα τὰ σῦκα γίνονται τότε αὐτὰ γίνονται μικρούτσικοι σπόροι κλεισμένοι μέσα σὲ παχὺ και γλυκὸ κρέας. Ἄμα κόψωμε φύλλα ἢ κλαδιὰ ἀπὸ συκιά, βγαίνει ἀπὸ τὸ μέρος τὸ κομμένο ἓνα πηχτὸ γάλα. Τὰ φύλλα τῆς συκιάς πέφτουν τὸ χειμῶνα και βγαίνει νέα πολὺ γρηγορὰ τὴν ἀνοιξὴ και μαζί φαίνονται και μικρούτσικα σῦκα.

Ἡ συκιά γίνεται σ' ὅλους τοὺς τόπους και στοὺς βράχους ἄκόμα, γιατί οἱ ῥίζες της μποροῦν και στὶς πιὸ μικρῆς σχισμάδες τοῦ βράχου νὰ περνοῦν και νὰ ξαπλώνονται σὲ μεγάλες ἀποστάσεις γιὰ νὰ βροῦν τροφές· γι' αὐτὸ βλέπωμε στὶς πλαγιῆς



στοὺς βράχους καὶ στοὺς τοίχους ἀκόμα συκιές. Τὰ σῦκα ἀπὸ συκιῆς ποὺ εἶναι ἀνυδρὲς εἶναι πιὸ νόστιμα.

Ἡ συκιά δὲ θέλει καὶ πολλὰς περιποιήσεις· γίνεται ἀπὸ σπόρους καὶ παραφυάδες καὶ ἀπὸ κλαδιὰ ἀκόμα ἢ μὲ μπόλιασμα ἀπάνω σὲ ἀγριοσυκιά. Καλύτερα εἶναι μὲ παραφυάδες, γιατί αὐτὲς κάνουν γρήγορα ρίζες καὶ σὲ καλὸν, τύπο ὕστερα ἀπὸ δύο ἢ τρία χρόνια κάνουν σῦκα. Δὲ θέλει καὶ πολλὰ κλαδέματα, μόνον πρέπει νὰ βγάζωμε τοὺς λαίμαργους κλάδους καὶ νὰ κόβωμε τοὺς πολὺ ψηλοὺς· γιατί οἱ λαίμαργοι κλάδοι δὲν ἀφίνουν τὸ δέντρο νὰ καρπίζει.

Ἡ συκιά παθαίνει ἀπὸ ψώρα, ποὺ ἀδυνατίζει τὸ δέντρο καὶ χαλᾷ τὰ σῦκα. Ἀπὸ τὴν ἀρρώστια αὐτὴ γιαιτρεῦεται, ἂν μαζεύωμε τὰ ἀρρωστα φύλλα τὸ φθινόπωρον καὶ τὰ καίωμε· τὸ Γενάρη δὲ νὰ κλαδεύωμε τὸ δέντρο καὶ νὰ καίωμε τὰ κλαδιὰ ποὺ κόψωμε· ὕστερα νὰ τρίβωμε τὸν κορμὸ καὶ τὰ κλαδιὰ μὲ ἓνα χοντρὸ πανὶ μουσκεμένο μὲ νέφτι ἢ πηχτὴ σακουνάδα, ὅπου ρίχνωμε καὶ λίγο πετρέλαιο καὶ ὕστερα ἀπ' αὐτὸ νὰ ἀλείβωμε τὸν κορμὸ καὶ τὰ κλαδιὰ μὲ πηχτὴ διάλυση ἀπὸ ἀσβέστη. Τὴν ἀνοιξὴ δὲ πολὺ νωρὶς πρέπει νὰ σκάβωμε γύρω στὴν ρίζα τὸ δέντρο καὶ νὰ ρίχνωμε στὴν ρίζα στάκτη ἢ ἀσβεστώματα.

Ἀπὸ τὸ ἴδιο δέντρο μπορούμε νὰ ἔχωμε σῦκα δυὸ φορές τὸ χρόνο, τοῦτο πετυχαίνομε ἔτσι: ἅμα τὰ σῦκα γίνουσι σὰ φοι τούκια, κόβωμε μερικὰ ἀπὸ αὐτὰ καὶ ἀλείβωμε τὸ μέρος ποὺ τὰ κόψωμε μὲ σκόνη ἀπὸ ἀσβέστη ἢ γύψο, ὕστερα ἀπὸ λίγες ἡμέρες φυτρώνουν νέοι κλάδοι καὶ νέα καρποὶ· ἅμα τὰ νέα σῦκα γίνουσι σὰ φουντούκια κόβωμε τὶς κορυφὰς τῶν νέων βλαστῶν· τὰ σῦκα αὐτὰ θὰ εἶναι γινωμένα τὸ ἐρχόμενο φθινόπωρον.

Πολλὰς φορές οἱ συκιῆς δὲ δένουν ὅλα τὰ σῦκα, ἄλλα τὰ ρίχνουσι τοῦτο γίνεται γιατί πολλὰς συκιῆς δὲν ἔχουσι ἀρσενικὰ ἀνθὴ ἀρκετὰ ἢ καθόλου καὶ γι' αὐτὸ δὲν μπορούσι νὰ δέσουν ὅλα τὰ σῦκα· γι' αὐτὸ πρέπει μέσα σὲ πολλὰς συκιῆς νὰ φυτεύωμε καὶ ἀρσενικιῆς, ἀγριοσυκιῆς ἢ ἐρινὸ ποὺ κάνουν πολλὰ ἀρσενικὰ ἀνθὴ· ἂν δὲν εἶναι δυνατόν τοῦτο, ἀγοράζωμε ἐρινὸ καὶ κρεμᾶμε στὶς συκιῆς· ἔτσι δίνουσι ὅλα τὰ σῦκα. Αὐτὸ πρέπει νὰ τὸ κάνωμε κάθε χρόνο, γιὰ νὰ ἔχωμε πολλὰ σῦκα.

Τὰ σῦκα τρώγομε φρέσκα καὶ ξερὰ καὶ εἶναι νόστιμα καὶ θρεπτικά. Τὰ σῦκα εἶναι ἀσπρα, καστανὰ ἢ μαῦρα καὶ ἄλλα εἶναι σὰν καρῦδια καὶ ἄλλα σὰ μῆλα μεγάλα· ἀπὸ τὰ φρέσκα σῦκα τὰ

καλύτερα είναι τὰ βασιλικά, πού γίνονται στην Ἀττική και ἀπό τὰ παλιά χρόνια οἱ Ἀθηναῖοι τὰ ἀγαποῦσαν πολὺ και γιὰ νὰ μὴ τοὺς λείψουν δὲν ἐπέτρεπαν νὰ τὰ βγαίνουν σὲ ἄλλες χώρες και νὰ τὰ πουλοῦν.

Ξερά σῦκα κάνουν σὲ πολλὰ νιὰ τῶν Αἰγαίου, σὲ Βόλο, στή Μεσσηνία πού εἶναι τὸ πιὸ πλοιοεἰσοδήμά τους και τὰ κάνουν τσαπέλες ἢ σταυρούς· πολὺ και τὰ σῦκα βγάζει και ἡ Σμύρνη. Τὰ ἐκλεκτὰ σῦκα τὰ βάζουν σὲ κουτιά.

Τὰ σῦκα πού θὰ γίνουν ξερά πρέπει νὰ μαζεύονται καλά γινωμένα· αὐτὰ τὰ βάζουν εἰς τὸν ἥλιο 4 ὡς 5 ἡμέρες ἀπάνω σὲ ψάθες, σανίδες ἢ ξερά χορτάρια· τὰ ξερά σῦκα γιὰ νὰ μὴν τὰ τρώγουν τὰ ἔντομα τὰ ραντίζουν ἀλαφρὰ μὲ θαλασογὸ νερὸ ἢ ἄσμη. Στὴν Ἄντρο, Χίο, Πάρο και σ' ἄλλα μέρη τα βάζουν μιά ὄρα μέσα σὲ φούρνους ζεστοὺς μόλις βγάλουν ψωμί, αὐτὰ εἶναι τὰ φουρνιστὰ σῦκα.

Ἀπὸ τὰ ξερά σῦκα γίνεται και συκοκαφές· ἀπὸ τὸ ξύλο τῆς συκιάς κάνουν ξυπλά, τὰ δὲ φύλλα τῆς τρώγουν οἱ κατσίκες, ὄχι ὅμως και μὲ πολὺ ὄρεξη, γιατί εἶναι σκληρὰ και ἄνοια.

Ἡ ἐλιά.

Ἡ ἐλιά εἶναι δέντρο καρποφόρο και καλλιεργεῖται στὰ περισσότερὰ μέρη τῆς πατρίδας μας· μόνο στὰ πολὺ ὄρεινὰ μέρη και στὰ μακρινὰ ἀπὸ τὴ θάλασσα δὲν καλλιεργεῖται.

Ἀπὸ τὰ πιὸ παλιά χρόνια τὸ δέντρο αὐτὸ καλλιεργεῖται στήν Ἑλλάδα και πίστευαν πὼς ἡ θεὰ Ἀθηνᾶ τὸ ἔκαμε δῶρο στήν Ἀθήνα· μὲ κλαδί ἐλιάς οἱ παλαιοὶ Ἕλληνες στεφάνωναν τοὺς νικητὰς στοὺς Ὀλυμπιακοὺς ἀγῶνας. Ἡ ἐλιά εἶναι ἄγρια πού λέγεται ἄγριελιά, αὐτὴ κάνει ἐλιές ψιλές και πικρές και ἡ ἡμερὴ ἐλιά.

Ἡ ἡμερὴ ἐλιά εἶναι μεγάλο δέντρο και ζῆ πολλὰ χρόνια, 500 και ἀπάνω. Ὁ κορμὸς τῆς εἶναι χοντρός και ἡ φλοῦδα του στήν ἄσχη εἶναι σταχτιά και ἄσπρη, ὅσο δὲ μεγαλώνει τὸ δέντρο γίνεται μαυριδερή. Ὁ κορμὸς στὶς παλιές ἐλιές κάνει κουφά-



λες και ἔχει κλάδους μεγάλους πού πηγαίνουν σ' ὅλα τὰ μέρη
μὲ φύλλα πικνὰ μακρουλά πού ἀποπάνω εἶναι λίγο πράσινο
κι ἀποκάτω ἄσπρα, φυτρώνουν δὲ δυὸ δυὸ ζευγαρωτὰ ἀπὸ τὰ
μικρὰ κλαδιά μὲ μικρὸ κοτσάκι. Τὰ φύλλα τῆς ἐλιάς δὲν πέφτουν
τὸ φθινόπωρο ὅπως στὴ μηλιά και σὲ ἄλλα δέντρα.

Τὸν Ἀπρίλη και τὸ Μάη ἡ ἐλιά γεμίζει ἀπὸ ἄνθη μικρὰ και
ἄσπρα, πού φυτρώνουν στοὺς κλάδους κοντὰ στὰ φύλλα πολλὰ μα-
ζὶ μὲ μικρὰ κοτσάκια. Ὑστερα ἀπὸ λίγες ἡμέρες πέφτουν και
στὴ θέση τους φαίνονται μικρούτσικοι πράσινοι καρποὶ σὰ χάν-
τρες τότε λέγομε ἔδεσαν οἱ ἐλιές. Οἱ μικροὶ πράσινοι αὐτοὶ καρ-
ποὶ λίγο-λίγο μεγαλώνουν και τὸ πράσινο χροῖμα τους γίνεται
πρῶτα ἀλαζοκόκινο κι ὕστερα μαῦρο· τότε ἄλλες εἶναι σὰ μα-
κροὺς ῥάγες σταφυλιοῦ, κι ἄλλες σὰ μικρὰ καρύδια.

Οἱ ἐλιές αἴμα μαυρίζουν εἶναι γινωμένες· τοῦτο γίνεται ἀπὸ
τὸν Σεπτέμβριο και ἐξακολουθεῖ ὡς τὸν Δεκέμβριο και σὲ μερι-
κὰ μέρη ὡς τὸ Μάρτιο, γιατί οἱ καρποὶ τῆς ἐλιάς δὲ γίνονται
ὅλοι μαζί ὅσο πιὸ λίγοι εἶναι οἱ καρποὶ τῆς ἐλιάς, τόσο πιὸ
ροήγορα γίνονται.

Οἱ ῥίζες τῆς ἐλιάς εἶναι μεγάλες και ξύλινες, πηγαίνουν βαθειὰ
μέσα στὴ γῆ και ξανοίγουν σὲ μεγάλη ἀπόσταση ἀπὸ τὸ δέντρο,
γιατί ἡ ἐλιά, ἐπειδὴ ἔχει πάντα φύλλα, χρειάζεται πολὺ νερό, πού
ἔτσιμιζεται πολὺ μὲ τὰ φύλλα της και σ' ὅλες τις ἐποχὲς τοῦ
χρόνου.

Ἡ ἐλιά δὲν ἀντέχει οὔτε στὸ πολὺ κρύο οὔτε στὴν πολλὴ
ζέστη, γι' αὐτὸ στὰ ὄρεινὰ μέρη ἀπάνω ἀπὸ 1000 μέτρα δὲ γί-
νεται. Σ' ὅλους τοὺς ἄλλους τόπους γίνεται ἡ ἐλιά, μόνο στὰ πο-
λὺ ὑγρὰ και ἀμουδερά δὲν προκόβει. Τισ ἐλιές φυτεύουν σὲ με-
γάλες ἐκτάσεις πολλὲς μαζὺ και κάνουν τοὺς ἐλαιῶνες.

Οἱ πιὸ μεγάλοι ἐλαιῶνες στὴν Ἑλλάδα εἶναι στὴν Ἀττικὴ,
στὴν Ἀμφισσα, στὸ Πήλιο, στὴν Εὖβοια, στὴ Μάνη, στὸ Κρανί-
δι, και στὰ μεγάλα νησιά Κρήτη, Μιτυλήνη, Σάμο και Χίος, ἄλ-
λὰ σ' ὅλα τὰ παρτίδια μέρη τῆς πατρίδας μας εἶναι ἐλαιῶνες ἄλ-
λοῦ μεγάλοι και ἄλλοῦ μικροί.

Ἡ ἡμερὴ ἐλιά γίνεται ἢ ἀπὸ σπόρους ἢ ἀπὸ παραφυάδες·
καλύτερα δὲ μὲ μπόλιασμα σ' ἀγριελιές. Καὶ τὰ δέντρα πού γί-
νονται ἀπὸ σπόρους κάνουν πιὸ πολλοὺς καρποὺς και ἀντέχουν
στὸ κρύο και στὴν ξερασία, ζοῦν δὲ πιὸ πολὺν καιρὸ. Γιὰ σπόρο
παίρομε καλὲς ἐλιές ἀπὸ ἄγρια δέντρα και καλὰ γινωμένες γιὰ

να μαλακώση τὸ κουκούτσι καὶ φυτρώσουν γρήγορα, τὶς βάζομε μέσα σὲ διάλυση στάχτη ἀπὸ ξύλα 24 ὥρες· τὰ κουκούτσια αὐτὰ τὰ σπέρνομε τὸ Μάρτη σὲ τόπο καλλιεργημένο καὶ τὰ ποτίζομε τακτικὰ ὥσπου νὰ φυτρώσουν· τὸν ἄλλο χρόνο τὰ νέα φυτὰ τὰ βγάζομε καὶ τὰ φυτεύομε σὲ φυτώρια ὕστερα ἀπὸ 5 χρόνια γίνονται δέντρα πὺν μπορούμε νὰ τὰ φυτέψωμε πιά στὸν τόπο πὺν θὰ κάμωμε ἐλαιῶνα ὕστερα ἀπὸ ἓνα ἢ δυὸ χρόνια τὰ μπολιάζομε ὅμοια κάνομε ἐλαιῶνα καὶ ἀπὸ ἀγριελιές. Οἱ ἐλιές πρέπει νὰ φυτεύονται 12 ὡς 15 μέτρα μακριὰ στοὺς κάμπους, πὺν μεγαλώνουν περισσότερο, καὶ 8 ὡς 10 μέτρα στοὺς ξερούς καὶ βουνήσιους τόπους· ἡ ἐλιά πρέπει νὰ φυτεύεται ἔτσι ἀραιὰ γιατί κάνει πάντα καρπὸς καὶ δὲν ἀρρωσταίνει εὐκόλα ἅμα τὴν χτυπᾷ ὁ ἀέρας καὶ ὁ ἥλιος ἀπ' ὅλα τὰ μέρη της. Ἡ ἐλιά θέλει κλάδεμα τεχνικό, πὺν βγάζει τὰ μεσανὰ της κλαδιὰ καὶ τῆς δίνει τὸ σχῆμα ποτηριοῦ, γι' αὐτὸ ὁ κλαδευτὴς πρέπει νὰ εἶναι καλὸς τεχνίτης καὶ σπουδασμένος. Ἀπαραίτητα στὴν καλλιέργεια τῆς ἐλιάς εἶναι τὸ ὄργωμα καὶ τὰ λιπάσματα, πὺν καλύτερα εἶναι τὰ φυτικά, δηλ. χόρτα, φύλλα, λιοκόμι, στάχτη ἀπὸ ξύλα καὶ ἄσβεστοκάμιννα· τὸ πότισμα ὠφελεῖ τὶς ἐλιές· μόνον στὸ ἄνθος δὲ χρειάζεται ἡ ἐλιά πότισμα.

Οἱ ἐλιά καὶ πρὸ πάντων ὁ καρπὸς της παθαίνει πολλὰ καὶ καταστρεπτικὰς ἀρρώστιες. Τέτοιες εἶναι ὁ δάκος, πὺν εἶναι σκουλήρι καὶ τρώγει τὸ κρέας τοῦ καρποῦ, ὁ πυρηνοτρογῆτης, πὺν τρώγει τὸ κουκούτσι τῆς ἐλιάς καὶ κάνει τὶς ἐλιές νὰ πέφτουν παρακάικρα, ἡ βαμπακίαση, τὸ ψώριασμα καὶ ἄλλες· γιὰ ὅλες αὐτὰς τὶς ἀρρώστιες εἶναι γιαιτρικά, γι' αὐτὸ οἱ κτηματίες πρέπει νὰ κάνουν ὅσα τοὺς συμβουλεύουν οἱ γεωπόνοι, ἂν θέλουν νὰ σώσουν τὶς ἐσοδεῖς τους.

Ἡ ἐλιά εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πιὸ ὠφέλιμα δέντρα καὶ μάλιστα στὴν πατρίδα μας γιὰ τὸν καρπὸ της πὺν τρώγεται καὶ εἶναι θρεπτικὸ προσφάγι καὶ τὸ λάδι πὺν βγαίνει ἀπὸ τὶς ἐλιές καὶ τὸ ξύλο της.

Ἡ πατρίδα μας κάνει τόσο λάδι, πὺν περισσεύει καὶ στέλνουν καὶ σὲ ξένες χῶρες. Κι ἐλιές φαγώσιμες στέλνουν σὲ ξένες χῶρες· Οἱ καλύτερες ἀπὸ ὅλες εἶναι οἱ ἐλιές τὶς Ἀμφίσης καὶ τοῦ Βόλου πὺν στέλνονται στὴν Ἀμερικὴ, Ρωσσία, Ρουμανία καὶ Αἴγυπτο, γιατί ἀντέχουν πολὺ καὶ δὲ σαπίζουν μέσα στὰ βαρέλια, εἶναι δὲ καὶ γοντροὲς καὶ πιὸ νόστιμες ἀπὸ τὶς ἐλιές τῶν ἄλλων τόπων.

Καὶ τὸ λάδι τὸ Ἑλληνικὸ εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ καλύτερα λάδια τοῦ κόσμου, ἀλλὰ πρέπει νὰ τὸ βγαίνουν σὲ ελαιοτριβεῖα καλὰ καὶ νὰ προσέχουν πολὺ τὶς ἐλιές νὰ μὴ εἶναι σάπιες, γιατί ἀλλιῶς δὲ γίνεται καλὸ τὸ λάδι καὶ δὲν ἔχει μεγάλη ἀξία. Τὸ ξύλο τῆς ἐλιάς εἶναι πολὺ καλὸ γιὰ τὴ φωτιά καὶ γιὰ νὰ κάνουν ἐπιπλα. Τὰ κλαδιὰ καὶ τὰ φύλλα τῆς ἐλιάς εἶναι καλὴ τροφή γιὰ τὶς γίδες καὶ τὰ πρόβατα.

Ἡ ἀγοιελιά βροῖσκεται σ' ὅλα τὰ χαμηλὰ βουνὰ τῆς πατρίδας μας· οἱ καρποὶ τῆς δὲν τρώγονται οὔτε λάδι γιὰ φάγωμα βγάζει ὁ καρπὸς τῆς.

Ἡ κερασιά.

Ἡ κερασιά εἶναι καρποφόρο δέντρο ποῦ καλλιεργεῖται στοὺς κήπους καὶ στ' ἀμπέλια τῆς πατρίδας μας. Ἡ κερασιά προκόβει πολὺ στὰ βουνά, ὅπου γίνεται μεγάλο δέντρο· καὶ στοὺς κάμπους σὲ μέρη δροσερὰ καὶ ποτιστικὰ προκόβει δὲ ζῆ ὅμως πολλὰ χρόνια σὲ τόπους ποῦ εἶναι κοντὰ στὴ θάλασσα καὶ στοὺς κάμπους.



Οἱ ῥίζες τῆς εἶναι ἀπὸ ξύλο καὶ ξαπλώνονται πολὺ μέσα στὴ γῆ· ὁ κορμὸς τῆς γίνεται μεγάλος καὶ ἔχει φλούδα μὲ καστανὸ χροῶμα καὶ μυρουδιὰ ἰδιαίτερη. Τὰ φύλλα τῆς ἔχουν χροῶμα βαθὺ πράσινο καὶ σχῆμα αὐγοῦ μὲ δοντάκια σὰν πριόνι γύρω γύρω. Τὰ ἀνθία τῆς εἶναι μικρὰ καὶ ἄσπρα καὶ φυτρώνουν 3 ὡς 5 μαζί μὲ μακριὰ κοτσάνια. Τὰ φύλλα καὶ τὰ ἀνθία τῆς κερασιάς φυτρώνουν μαζί στὴν ἀρχὴ τῆς ἀνοιξῆς· τὰ ἀνθία τῆς σὲ λίγες μέρες δένουν καὶ γίνονται μικροὶ πράσινοι καρποὶ στὴν ἀρχή· λίγο λίγο μεγαλώνουν καὶ ἅμα γίνονται τὸν Ἀπρίλη ἢ Μάιο παίρνουν χροῶμα κόκκινο ἀνοικτὸ ἢ βαθύ. Τὰ καλύτερα κεράσια εἶναι τὰ μεγάλα καὶ τραγανὰ· τέτοια κεράσια γίνονται στὴν Κηφισιά τῆς Ἀττικῆς, στὸ Πήλιο, στὴν Ἄρτα καὶ σὲ μερικὰ χωριά τῆς Χαλκιδικῆς.

Νέα δέντρα κερασιῶς κάνουμε ἀπὸ σπόρους ἀγριοκερασιάς ἢ ἀγριοβυσινιάς, αὐτὰ τὰ μπολιαζόμε γιὰ νὰ κάνουν καλὰ κεράσια. Κερασιά μπολιαῖται σὲ κορομηλιά, ἀγριοκερασιά καὶ βυσινιά. Ἡ κερασιά ἀρχίζει νὰ κάνη κεράσια ἀπὸ τὰ τέσσαρα χρόνια καὶ

ὕστερα ἀπὸ τὰ ἑπτὰ χρόνια ἀρχίζει νὰ κάνη πολλοὺς καρποὺς. Τὸ κλάδεμα δὲν ὠφελεῖ τὴν κερασιά. Καμιὰ φορὰ ἡ κερασιά κά-
νει πολλὰ ἄνθη, χωρὶς ὅμως νὰ τὰ δένη τότε θέλει ξαναμπόλια-
σμα. Τὰ μελίτσια κοντὰ στὶς κερασιὰς ὠφελοῦν πολὺ στὸ δέσιμο.

Τὰ κεράσια πολλὰς φορὰς σκουλικιάζου· τοῦτο παθαίνουν τὴν
ἐποχὴ πού ἀρχίζουν νὰ κοκκινίζουν· στὴν περίστασι αὐτὴ θὰ
φροντίσωμε γιὰ τὰ κεράσια τοῦ ἄλλου χρόνου, γι' αὐτὸ ὕστερα
ἀπὸ τὸ μᾶζεμα τῶν κερασιῶν καὶ τὸν Ὀκτώβρη καὶ Φλεβάρη σκά-
βομε τὸν τόπο ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὶς κερασιὰς, ὅπου κρύβονται καὶ
περνοῦν τὸν χειμῶνα τὰ ἔντομα αὐτά, πού κάνουν τὰ σκουλήκια
καὶ εἶναι σὰ μύγες.

Ἡ κερασιά παθαίνει ἀπὸ κομμίωση, πού τὴν καταστρέφει·
αὐτὸ παθαίνουν οἱ κερασιὰς πού γίνονται σὲ φτωχὸ τόπο καὶ ξερό,
γι' αὐτὸ σὲ τέτοιους τόπους χρειάζεται συχνὰ ποτίσματα καὶ μὲ
πολὺ νερό. Τὸ μέρος πού βγαίνει κομμίδι πρέπει νὰ εὐνεται καὶ
νὰ ἀλείφεται μὲ διάλυση ἀσβέστη κι' ὕστερα νὰ σκεπάζεται τὸ
ἔμμενο μέρος μὲ πίσσα.

Τὰ κεράσια εἶναι γλυκὰ καὶ νόστιμα καὶ τρώγονται νωπὰ καὶ
καμιὰ φορὰ ἀφοῦ ξεραθοῦν. Ἀπὸ τὰ κεράσια κάνουν καὶ πιотὰ
διάφορα. Ἀπὸ τὰ κλωνάρια τῆς κερασιᾶς κάνουν πίτες, μπαστού-
νια, χέρια στὶς ὀμπρέλες καὶ ἄλλα. Οἱ ξυλονογοὶ ἀπὸ τὸ ξύλο τῆς
κερασιᾶς κάνουν καὶ ἐπιπλα.

Ἐμοιο δέντρο μὲ τὴν κερασιά εἶναι καὶ ἡ βυσινιά· αὐτὴ κάνει
τὰ βύσινα, πού κάνομε γλυκὸ καὶ πιотό, τὴ βυσινιάδα.

Βερικοκιά.

Ἡ βερικοκιά εἶναι καρποφόρο δέντρο πού καλλιεργεῖται στοὺς
κήπους τῆς πατρίδας μας, σὲ τόπους πού δὲν κάνει πολὺ κρύο.

Ἡ βερικοκιά γίνεται μεγάλο δέντρο στοὺς κάμπους καὶ στοὺς
τόπους κοντὰ στὴ θάλασσα· ὁ κορμὸς τῆς γίνεται χοντρός καὶ λίγο
παραπάνω ἀπὸ τὴ γῆ χωρίζεται σὲ κλάδους, πού γίνονται μεγά-
λοι καὶ πηγαίνουν πλάγια κι' ἀπάνω· τὰ φύλλα τῆς εἶναι πλατιά
στὴ μέση καὶ στρογγυλά· τὰ ἄνθη τῆς μοιάζου μὲ τὰ ἄνθη τῆς
ἀμυγδαλιάς καὶ εἶναι λίγο πιὸ κόκκινα· ἀνοίγουν προτοῦ νὰ φυ-
τρῶσουν τὰ φύλλα στὸ τέλος τοῦ Γενάρη καὶ Φλεβάρη ὕστερα
ἀπὸ τὴν ἀμυγδαλιά· ἅμα δέσουν τὰ ἄνθη, πέφτου καὶ φαίνονται
οἱ μικροὶ πράσινοι καρποὶ σὰν μικρὰ ἀμύγδαλα, πού λίγο λίγο

Ἡλ Γουτζέ.— Φυτολογία

μεγαλώνουν και γίνονται άλλοι σὰ μεγάλα καρύδια και άλλοι σὰ μικρὰ μῆλα. Τὰ βερίκοκα ἔχουν μέσα κουκούτσι σὰν ἀμύγδαλο σκληρὸ μὲ ἄγουλιὰ γλυκιὰ, τὰ **γλυκοπύρρηνα**, ἢ **πικρὴ** ἅμα γίνονται παίρνουν χροῶμα κίτρινο ἀνοιχτὸ και κόκκινο στὸ μέρος ποὺ τὰ βλέπει ὁ ἥλιος. Τὰ βερίκοκα στὴν πατρίδα μας γίνονται ἀπὸ τὸν Ἰούνιο ὡς τὸν Αὐγούστο. Ἡ βερικοκιά δὲν ἀντέχει στὰ πολὺ ψυχρὰ μέρη, γι' αὐτὸ σὲ τέτοια μέρη τὶς φυτεύουν κοντὰ στοὺς τοίχους κατὰ τὸ νοτιὰ, γιὰ νὰ τὶς κτυπᾷ πολλὲς ὥρες ὁ ἥλιος και νὰ τὶς ζεσταίνῃ.

Ἀπὸ κουκούτσια γίνονται βερικοκιᾶς ἄγριες και πρέπει νὰ μπολιάζονται βερικοκιᾶς γίνονται και μὲ μπόλιασμα σὲ ἀμυγδαλιᾶς και ἀγριοκορομηλιᾶς· αὐτὰ τὰ δέντρα εἶναι καλύτερα γιὰ τοὺς ξερικοὺς τόπους. Οἱ βερικοκιᾶς ἀπὸ κουκούτσια γίνονται μεγάλα δέντρα και ζοῦν πολλὰ χρόνια. Οἱ βερικοκιᾶς στοὺς ζεστοὺς και ξηροὺς τόπους πρέπει νὰ ποτίζονται συχνά.



Ἡ βερικοκιά παθαίνει 1) ἀπὸ σάπισμα τῶν **ριζῶν** τότε πρέπει νὰ λιγοστεύωμε τὰ ποτίσματα 2) ἀπὸ **σκουριά τῶν φύλλων**· στὰ φύλλα γίνονται βοῦλες πράσινες, ξεραίνονται εὐκόλα και πέφτουν· προλαβαίνουμε τὴν ἀρρώστια αὐτὴ μὲ ράντισμα μὲ **θεικὸ χαλκὸ** (βιτριόλι) τὸ Νοέμβρη και τὸ Γενάρη προτοῦ νὰ ἀνθῆσῃ τὸ δέντρο και μὲ **θειάφισμα**.

Τὴ βερικοκιά βλάπτει και μικρὴ κάμπια ποὺ στὴν ἀρχὴ τρώγει τὰ τρυφερὰ φύλλα μόλις γίνονται, ὕστερα δὲ τοὺς καρπούς της· γιὰ νὰ προλάβωμε τὴν ἀρρώστια αὐτὴ ἀλείβομε τὸν κορμὸ και τοὺς χοντροὺς κλάδους τῆς βερικοκιᾶς μὲ πικρὴ διάλυση ἀσβέστη προτοῦ νὰ ἀρχίσῃ νὰ βγαίνῃ ἄνθη και βλαστάρια.

Οἱ βερικοκιᾶς κάνουν βερίκοκα πολλῶν λογιῶν· τὰ καλύτερα εἶναι τὰ καῖσά. Τὰ βερίκοκα ἐξοδεύονται πολὺ νωπὰ, γιατί γίνονται πρωτύτερα ἀπὸ ὅλα τὰ ἄλλα φρούτα και εἶναι νόστιμα και θρεπτικά ἅμα εἶναι γινωμένα. Ἀπὸ τὰ βερίκοκα κάνουν κομπόστες στὰ σπίτια και στὰ ζαχαροπλαστεῖα. Σὲ πολλὰ μέρη τὰ ξεραίνουν στὸν ἥλιο, ἀφοῦ τὰ χωρίσουν σὲ δυὸ και βγάλουν τὸ κουκούτσι, τὰ βάζουν σὲ κοντιὰ και τὰ στέλλουν σ' ἄλλους τόπους και τὰ πουλοῦν. Ἀπὸ τὰ κουκούτσια τοὺς βγάζουν λάδι.

ὅπως και ἀπὸ τὰ πικρὰ ἀμύγδαλα. Γιὰ ὅλα αὐτὰ ἡ βερικοκιά εἶναι πολὺ ὠφέλιμο δέντρο.

Ἡ ροδακινιά.

Ἡ ροδακινιά εἶναι καρποφόρο δέντρο, ποὺ καλλιεργεῖται στοὺς κάμπους τῆς πατρίδας μας γιὰ τοὺς ὁμορφους και νόστιμους καρπούς της, τὰ ροδάκινα.

Τὰ φύλλα της εἶναι σὰ λόγχη, πλατιά στη μέση και ἔχουν μικρὸ κοτσάνι. Τὰ ἄνθη της ἔχουν χροῶμα τριανταφυλλί και μοιάζουν μὲ τῆς κερασιάς και τῆς ἀμυγδαλιάς· ἀνοίγει μαζί μὲ τὴν κερασιά και ἀφοῦ δέσουν τὰ ἄνθη της βγαίνουν τὰ φύλλα της τὸ χειμῶνα ρίχνει τὰ φύλλα της ὅπως και ἡ ἀμυγδαλιά, ἡ βερικοκιά, ἡ κερασιά, ἡ δαμασκηνιά, και ἡ βυσσινιά· ὅλα αὐτὰ εἶναι **φυλλοβόλα**, μοιάζουν δὲ ἀναμεταξύ τους, γιὰτὶ ὁ καρπὸς τους ἔχει κουκούτσι σκληρὸ σὰν ἀμύγδαλο και λέγονται **ἀμυγδαλώδη**.

Τὰ ροδάκινα ἔχουν κουκούτσι σκληρὸ μὲ αὐλακιὲς και γύρω οὐσία μαλακὴ γλυκιὰ και νόστιμη, μὲ ἰδιαίτερο ἄρωμα· σ' ἄλλα ροδάκινα τὸ κουκούτσι ξεχωρίζει εὐκόλα, ὅπως στὰ καῖσὰ βερίκοκα, και σ' ἄλλα δὲν ξεχωρίζει, ἀπ' ἔξω ἔχουν φλούδα μὲ εὐχάριστη μυρουδιά.

Ἡ ροδακινιά μεγαλώνει γρήγορα και κάνει πολλοὺς καρπούς, ζῆ ὅμως λίγα χρόνια· σὲ λίγους τόπους βρῖσκονται ροδακινιὲς 50 χρονῶν και ἄπάνω. Καλλιεργεῖται, πληθαίνει και μπολιάζεται ὅπως ἡ βερικοκιά. Καλύτερες ροδακινιὲς γίνονται ὅσες μπολιάζονται ἀμυγδαλιὲς ἢ κορομηλιὲς ἢ δαμασκηνιὲς.

Τὰ ροδάκινα τὰ τρώγομε ρωπὰ και ξερά, ὅπως και τὰ βερίκοκα ρωπὰ βερίκοκα διατηροῦμε σὲ γυάλινα δοχεῖα μέσα σὲ οἰνόπνευμα. Ἀπὸ ροδάκινα κάνομε και κομπόστες, ὅπως και ἀπὸ βερίκοκα.

Ἡ ροδακινιά παθαίνει ἀπὸ **κομμίωση**, ὅπως και ἡ κερασιά και γιαιτρεύεται μὲ τὸν ἴδιο τρόπο. Ἡ ροδακινιά παθαίνει και ἀπὸ μελίγκρα στὰ φύλλα της· γιαιτρεύεται ἀπ' αὐτὴ ἀν τὴ ραντίζομε 3 ὡς 4 φορὲς τὸ καλοκαίρι μὲ διάλυση λιζὸλ ἢ πετρέλαιο μὲ σαποῦνι 3 ὡς 4 τῖς ἑκατὸ στὸ νερό. Τὰ φύλλα τῆς ροδα-



κινιάς παθαίνουν και από τὸ ἐξοίδημα τῶν φύλλων γιὰ νὰ μὴ ξαπλωθῇ ἡ ἀρρώστια αὐτή, τὰ ἀρρώστα φύλλα κόβομε μετὰ τὰ κλωνοράκια τους και τὰ καίγομε· ὕστερα με ψεκαστήρα ραντίζομε τὸ δέντρο με διάλυση θειικοῦ χαλκοῦ 2 στίς ἑκατὸ και ἀσβέστη. Τὸν ἄλλο χρόνο προτοῦ νὰ ἀνοίξουν νὰ ἀνθῇ ραντίζομε ἄλλη μία φορὰ ἢ καλύτερα με διάλυση 2 ὀκάδες οκόνη θειάφι, 2 ὀκάδες ἀσβέστη και 100 ὀκάδες νερό· με τοῦτο ραντίζομε και ὕστερα ἀπὸ τὴ βλάστηση γιὰτὶ δὲν τὰ καίει.

Ἡ δαμασκηλιά.

Ἡ δαμασκηλιά εἶναι δέντρο, ποὺ μοιάζει πολὺ μετὴν κορομηλιά και τζανεριά. Γίνεται 3 ὡς 10 μέτρα ψηλὴ και καλλιεργεῖται



στοὺς κήπους τῆς πατρίδας μας και στὰ ἀμπέλια· ἀντέχει στὸ κρύο ὅπως και ἡ κερασιά και ἡ βυσσιλιά.

Τὰ φύλλα τῆς εἶναι σὰν αὐγὰ και σκεπάζονται και ἀπὸ τὰ δυὸ μέρη με ψιλὲς τρίχες· τὰ ἀνθῆ τῆς μοιάζουν μετὰ τὰ ἀνθῆ τῆς κερασιάς· οἱ καρποὶ τῆς, τὰ δαμάσκηνα, εἶναι σὰ μικρὰ βερικοκα και ἄμα γίνονται ἔχουν χροῖα μαῦρο, ξανθὸ

ἢ γαλάζιο. Τὰ ἀνθῆ και τὰ φύλλα τῆς βγαίνουν μαζί.

Ἡ δαμασκηλιά προκόβει σὲ τόπους δροσεροὺς και μπολιάζεται, ὅπως και ἡ βερικοκιά, σ' ἄγριες δαμασκηνιὲς και σὲ ἄγριες ἢ σὲ ἡμερες κορομηλιές· και χωρὶς μπόλιασμα ἀπὸ κουνούτσι δαμασκηνιαῖς ἢ ἀπὸ παραφυάδες γίνονται δαμασκηνιὲς καλές. Τὰ δαμάσκηνα τρώγομε νωπὰ ἢ ξερὰ και κομπόστα.

Τὰ ξερὰ δαμάσκηνα ξοδεύονται πολὺ και πολλὲς χῶρες ἔχουν ἀπ' αὐτὰ μεγάλο εἰσόδημα. Τὰ ξερὰ δαμάσκηνα τὰ κάνουν ἔτσι· τὰ ἀφήνουν νὰ γίνουν τόσο πολὺ, ποὺ νὰ πέφτουν χάμω μόνα τους· τότε τὰ μαζεύουν και τὰ ἀπλώνουν ἀπάνω σὲ ψάθες ἢ σὲ ἄχυρα στὸν ἥλιο, ὅπου χάνουν ἓνα μέρος ἀπὸ τὸ νερὸ ποὺ ἔχουν μέσα τους και ὕστερα τὰ ἀποξηραίνουν σὲ φούρνους ἢ σὲ ἐπίτηδες μηχανές. Ὑστερα τὰ χωρίζουν σὲ ποιότητες και τὰ πιὸ μεγάλα και ἐκλεκτὰ τὰ βάζουν μέσα σὲ μπουκάλους με ἀνοιχτὸ στόμα, τὰ δὲ πιὸ μικρὰ σὲ δοχεῖα τενεκεδένια· τίς μπουκάλους και τὰ δο-

χειά ζεσταίνουν 4 ώρες με δυνατή ζέση, ύστερα τὰ σφραγίζουν και τὰ δίνουν στους εμπόρους.

Στην Ελλάδα ξερά δαμάσκηνα κάνουν μόνο στη Νάξο με πολὺ ἀπλό τρόπο· αὐτὰ τὰ βάζουν μέσα σὲ ξύλινα κιβώτια και τὰ στέλνουν στην Αἴγυπτο.

Τὸ ξύλο τῆς δαμασκηνίως ἔχει χρῶμα βαθὺ κόκκινο και γυαλίζει εὐκόλα, γιὰ τοῦτο τὸ μεταχειρίζονται οἱ ξυλουργοὶ στὰ ἔπιπλα.

Ἡ ρωδιά.

Ἡ ρωδιά εἶναι χαμηλὸ δέντρο και καλλιεργεῖται στους κήπους και στ' ἀμπέλια τῆς πατρίδας μας γιὰ τοὺς καρπούς και τὰ ὄμορφα κόκκινα ἄνθη τῆς.

Ἡ ρωδιά λίγο ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ χωρίζεται σὲ κλάδους ψιλοὺς, πὸν λιγίζουν εὐκόλα και ἔχουν ἀγκάθια σὰ βελόνες. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι πράσινα και λίγο μακρουλά, πὸν μικρὰ δὲ ἀπὸ τὰ φύλλα τῆς ἀμυγδαλιάς· τὰ ἄνθη τῆς βγαίνουν στους κλάδους τῆς πολλὰς φορὲς 3 ὡς 5 μαζὶ με σκληρὸ και πολὺ κόκκινο σκέπασμα σὰ μικρὸ κουνδούνι· οἱ καρποὶ τῆς, τὰ ρώδια, εἶναι στρογγυλοὶ και ἔχουν φλούδα σκληρή, πὸν κλείνει μέσα πολὺ σπειριά, πὸν τρώγομε.



Ρωδιές εἶναι πολλῶν λογιῶν· ἄλλες κάνουν ρώδια με μικρὰ σπειριά, ἄλλες δὲ με μεγαλύτερα· εἶναι και ρωδιές πὸν κάνουν ρώδια ξυνά, τὰ ξυνόρωδια.

Τὰ ρώδια εἶναι νόστιμα και ὑγιεινά· ἀπὸ τὰ σπειριά κάνουν σιρόπι δροσιστικό· ἢ φλούδα τους χρειάζεται στὸ βάλνιμο και στὰ βυρσοδεψεῖα. Ἡ φλούδα τῆς ρίζας τῆς ρωδιάς εἶναι φάρμακο γιὰ τὴν ταινία.

Ἡ ρωδιά γίνεται ἀπὸ σπόρους και ἀπὸ παραφυάδες και κλάδους πὸν κάνουν ρίζες πολὺ εὐκόλα· προκόβει σὲ τόπους νοτεροὺς και ἀγαπᾷ τὰ ποτίσματα, γι' αὐτὸ στους κήπους τίς φυτεύουν κοντὰ στὰ ἀυλάκια πὸν περνᾷ νερό. Τὰ ρώδια πολλὰς φορὲς προτοῦ νὰ γίνουν καλὰ σκάζουν και ἀνοίγουν· ἀπ' αὐτὸ μπορούμε νὰ φυλάξωμε τὰ ρώδια, ἅμα δέσωμε μαζὺ τοὺς κλάδους τῆς ρωδιάς

ἔτσι πού νά μὴ χτυπᾶ τὰ ρώδια ὁ ἥλιος· τότε ἀργοῦν νά γίνουν τὰ ρώδια ἀλλὰ δὲ σκαίουν.

Ἡ ρωδιά δὲν παθαίνει ἀπὸ ἀρρώστιες πολλές· καμιὰ φορὰ πιάνει μελίγκρα, ἅμα δὲν ἀερίζεται καλά· τότε καλὸ εἶναι νά τις θειαφίξωμε μὲ θειάφι ἀνακατωμένο μὲ ψιλὴ στάχτη ἀπὸ ξύλα. Οὔτε κλαδέματα θέλει ἡ ρωδιά, λίγο σκάλισμα καὶ πότισμα φτάνουν γιὰ τὴν καλλιέργειά της.

Ἡ λεμονιά.

Ἡ λεμονιά εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πιὸ ὠφέλιμα δέντρα τῆς πατρίδας μας. Καλλιεργεῖται στοὺς κήπους σὲ πολλὰ μέρη πού δὲν πέφτουν πάγοι· πολλές λεμονιῆς εἶναι στὸν Πόρο, στὴν Ἄντρο, Χίο, Καλάμες, Κάροστο, Σάμο, Κρήτη καὶ ἄλλοι.

Ἡ λεμονιά εἶναι δέντρο μεγάλο καὶ ζῆ πολλά χρόνια· τὰ κλωνάρια της γίνονται μεγάλα καὶ πηγαίνουν καὶ πλάγια καὶ ἀπάνω καὶ ἔχουν ἀγκάθια σὰ μεγάλες βελόνες· τὰ φύλλα της εἶναι μεγάλα καὶ ἔχουν σχῆμα αὐγοῦ, λίγο χοντρά μὲ μικρὸ κοτσάνι καὶ βγάζουν εὐχάριστη μυρουδιά. Τὰ ἀνθη της εἶναι ἀπὸ μέσα ἄσπρα καὶ ἀπ' ἔξω μισοκόκκινα, μὲ δυνατὴ καὶ πολὺ εὐχάριστη μυρουδιά. Ὁ καρπὸς της εἶναι μακρουλὸς ἢ στορογγυλός, στὴν ἀρχὴ πράσινος καὶ ἅμα γίνη παίρνει χροῖα κίτρινο. Ἡ φλούδα τοῦ λεμονιοῦ σ' ἄλλα εἶναι ψιλὴ καὶ σ' ἄλλα χοντροὴ καὶ βγαίνει εὐκόλα ἀπὸ τὴν ἄλλη οὐσία πού ἔχει μέσα της ζουμί ξυνό.

Τὸ ζουμί τοῦ λεμονιοῦ τὸ ρίχνουμε σὲ πολλὰ φαγητά μας, κάνουμε λεμονάδες δροσιστικῆς καὶ τὸ παίρνουμε γιὰ φάρμακο σὲ πολλές ἀρρώστιες. Ἀπὸ τὴ φλούδα τοῦ λεμονιοῦ βγάζουν ἓνα λάδι, πού χροιάζεται σὲ μερικὰ γλυκίσματα, σὲ πιοτά, στὶς μυρουδιῆς καὶ γιὰ φάρμακο. Ἀπὸ τὸ ζουμί τοῦ λεμονιοῦ κάνουν καὶ τὴν ξυνάδα. Ἀπὸ μικρὰ ἀγίνωτα λεμόνια κάνουν **κομπόστα λεμόνι** καὶ ἀπὸ τὰ ἀνθη της λεμονιάς κάνουν γλυκὸ νόστιμο, ὅπως στὴ Χίο καὶ στὸν Πόρο.

Ἡ λεμονιά γίνεται σὲ τόπους, πού δὲν κάνει πολὺ κρύο, γιὰτὶ ὁ πάγος τὴν ξεραίνει. Στὺς κρύους τόπους καλλιεργεῖται μέσα σὲ θερμοκήπια ἢ τὸ χειμῶνα· τὶς φέρνουν μέσα σὲ κλειστά

μέρη. Ἡ λεμονιά πρέπει νὰ φυτεύεται σὲ τόπο προσηλιακὸ καὶ φυλαγμένο ἀπὸ τὸ βοριά καὶ νὰ μπορῇ νὰ ποτίζεται γι' αὐτὸ τοὺς κήπους ποὺ ἔχουν λεμονιὲς τοὺς κλείνουν κατὰ τὸ μέρος τοῦ βοριά μὲ ψηλοὺς τοίχους καὶ φυτεύουν γραμμὲς μὲ πυκνὰ καλύμια γιὰ νὰ κόβουν τὴν δύναμη τοῦ βοριά ἢ μὲ κυπαρίσια· ὁ τόπος ποὺ εἶναι λεμονιὲς δὲν πρέπει νὰ κρατῇ νερά, γιατί ὅπου δὲ στραγγίζουν τὰ νερά, σαπίζουν οἱ ρίζες τῆς καὶ παθαίνουν ἀπὸ τὴν καταστροφικὴ γιὰ τὶς λεμονιὲς ἀρρώστια **τὴν κομμίωση**.

Οἱ λεμονιὲς γίνονται ἀπὸ καταβολάδες ἢ ἀπὸ σπόρους νεοραντζιάς ἢ λεμονιάς. Γιὰ νὰ κάμωμε λεμονιὲς ἀπὸ σπόρους, ἐτοιμάζομε πρωτίτερα τόπο στὴν ἄκρη τοῦ κήπου σὲ μέρος ποὺ δὲν τὸ χτυπᾷ ὁ βοριάς, τὸν σκάβομε καὶ τὸν κοπρίζομε καλὰ ἀπὸ τὸν Γενάρη. Στὸ τέλος τοῦ Μαρτιοῦ ἢ στὴν ἀρχὴ τοῦ Ἀπριλῆ, ἀφοῦ πρωτίτερα τὸν σκάψωμε καὶ τὸν ποτίσωμε, σπέρνομε ἀραιὰ ἀραιὰ σπόρους ἀπὸ νεοράντζια διαλεχτά, ποὺ τὰ κόψαμε ἀπὸ τὸ δέντρο· ὕστερα σκεπάζομε τοὺς σπόρους δυὸ ἢ τρεῖς πόντους μὲ φυτόχωμα καὶ τὸ ποτίζομε ἕλαφρὰ μὲ ποτιστήρι· τὸ πότισμα γίνεται δυὸ ἢ τρεῖς φορὲς τὴν ἑβδομάδα ἢ κάθε μέρα ἂν εἶναι ξερασία, ὅσπου νὰ βλαστήσουν τὰ νέα φυτὰ καὶ νὰ ἀποκτήσουν 4 ὡς 6 φύλλα τότε τὰ βοτανίζομε καὶ τὰ ἀραιώνομε, ἂν εἶναι πυκνά· τώρα πιά τὰ ποτίζομε μὲ τὸ αὐλάκι. Ὑστερα ἀπὸ ἓνα ἢ δυὸ χρόνια τὰ βγαίνομε καὶ τὰ φυτεύομε στὸ φυτώριο, ὅπου μένουν 2 ἢ 3 χρόνια καὶ ὕστερα τὰ φυτεύομε στοὺς τόπους τους καὶ τὴν ἀνοιξὴ ἢ τὸ φθινόπωρο τὰ μολιάζομε· τὸ μπόλιασμα γίνεται καὶ στὸ φυτώριο καλύτερα τὸν τρίτο χρόνο. Οἱ λεμονιὲς πρέπει νὰ φυτεύονται 6 ὡς 8 μέτρα μακριὰ ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλη, γιὰ νὰ ἀερίζονται, γιατί ἄλλιῶς παθαίνουν ἀπὸ ψώρα καὶ βαμπακίαση. Οἱ λάκοι γιὰ τὶς λεμονιὲς πρέπει νὰ ἀνοίγουν ἀπὸ τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ φύτεμα νὰ γίνεται τὸ Φλεβάρη ἢ τὸ Μάρτη ὕστερα ἀπὸ τὰ κρύα, τόσο βαθιὰ ποὺ τὸ μέρος ποὺ ἀρχίζουν οἱ ρίζες νὰ χώνεται 20 πόντους μέσα στὴ γῆ. Μέσα στὸ λάκο οἴχομε χῶμα καλὸ ἀνακατωμένο μὲ κοπριά καλὰ χωνεμένη, καλύτερη εἶναι ἡ γιδίσα· βάζομε κοντὰ στὸ δέντρο ἓνα παλούκι στερεὸ καὶ τὸ δένομε ἀπάνω, γιὰ νὰ μὴ τὸ κουνῇ ὁ ἀέρας.

Προτοῦ νὰ φυτέψωμε τὸ δέντρο, ψαλιδίζομε τὶς ἄκρες ἀπὸ τὶς ρίζες του καὶ ὕστερα ἀπὸ δυὸ τρεῖς χρόνια ἀπὸ τὸ φύτεμα καὶ τὸ μπόλιασμα ἀρχίζει νὰ κἀνὴ λεμόνια. Ἡ λεμονιά τὸ καλοκαίρι

καὶ τὶς ἄλλες ἑσπερὲς ἐποχὰς πρέπει κάθε 15 ἢ 20 ἡμέρες νὰ ποτίζεται μὲ πολὺ νερὸ, 80 ὡς 100 ὀκάδες, γι' αὐτὸ χρειάζεται γύρω τῆς μεγάλο λάκο. Τὰ ποτίσματα παύομε τὸν καιρὸ πού ὀνοίγει τὸ δέντρο· ἅμα τὰ φύλλα τῆς λεμονιάς ἀρχίσουν νὰ κιτρινίσουν πρέπει νὰ σταματᾷ τὸ πότισμα, ἅμα πάλι βλέπουμε πὼς τὰ φύλλα τῆς κουλουριάζονται τότε διψᾷ. Τὸ κόπρισμα τῆς λεμονιάς πρέπει νὰ γίνεται κάθε δυὸ χρόνια τὸ Γενάρη ἢ Φλεβάρη.

Ἡ καλύτερη κοπριά γιὰ τὶς λεμονιᾶς εἶναι ἀπὸ γιδοπρόβια ἀνακιτωμένη μὲ σαπισμένα χορτάρια.

Ἰὸ σκάψιμο καὶ τὸ σκάλισμα τὴν ὠφελεῖ πολὺ. Στὴν ἀρχὴ τοῦ Μάρτη πρὶν νὰ ἀνθίσῃ τὸ δέντρο, τὸ κλαδεύομε μὲ τὸ κλάδεμα κόβομε τὰ ξερὰ καὶ λαίμαργα κλωνάρια, τὰ γέρικα καὶ ὅσα φυτρώνουν ἀπὸ μέσα. Τὸ κλάδεμα τῆς λεμονιάς πρέπει νὰ γίνεται μὲ κοφτερὸ κλαδεντήρι ἢ τσεκούρι, ποτὲ ὅμως μὲ πριόνι καὶ ἅμα βρέχῃ τὴν πληγὴ πρέπει νὰ σκεπάζομε μὲ λάσπη ἀνακατεμένη μὲ κοπριά βωδίου. Τὰ λεμόνια γίνονται ἀπὸ τὸ Σεπτέμβριον ὡς τὸ Μάρτη εἶναι ὅμως λεμονιᾶς πού κάνουν λεμόνια καὶ τὸ καλοκαίρι.

Ἡ λεμονιά παθαίνει ἀπὸ τὴν κομμίωσι τῶν ριζῶν. Πολὺς φορὲς στὶς ρίζες τῆς λεμονιάς βγαίνει κομμίδι καὶ σὲ λίγο ξεραίνεται τὸ δέντρο· ἡ ἀρρώστια αὕτη εἶναι κολλητικὴ καὶ ἀγιάτρεφτη καὶ ξεραίνει ὅλες τὶς λεμονιᾶς, ὅπου παρουσιαστῆ. Γι' αὐτό, ἅμα καμιά λεμονιά πάθῃ ἀπὸ τὴν ἀρρώστια αὕτη, πρέπει νὰ ξεριζώνεται, νὰ ριχνόμε μέσα στὸ λάκο ἀσβέστη καὶ νὰ μὲν ἀνοιχτὸς ὁ λάκος ἓνα ἢ δυὸ χρόνια καὶ ὕστερα νὰ φυτεύομε στὸν ἴδιον λάκο ἄλλη λεμονιά. Καμιά φορὰ οἱ ρίζες τῆς εἶναι γερὲς καὶ τὸ κομμίδι βγαίνει ἀπὸ τὸν κορμὸ ἢ τὰ κλαριά· τότε πρέπει νὰ σταματήσῃ ἀμέσως τὸ πότισμα, νὰ καθαρίσομε τὸ κομμίδι μὲ μαχαίρι καὶ τὸ μέρος ἐκεῖνο νὰ τὸ ἀλείψομε μὲ ἀσβέστη καὶ νὰ τὸ σκεπάσομε μὲ πύσσα. Ἄλλη ἀρρώστια τῆς λεμονιάς εἶναι τὸ ψώρασμα· φυλάγεται ἀπὸ τὴν ἀρρώστια αὕτη ἡ λεμονιά, ἅμα τὴν ραντίζομε 3 ὡς 4 φορὲς στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα μὲ διάλυση λιζὸλ 1 στίς ἑκατὸ ἢ μὲ διάλυση 2 στίς ἑκατὸ γαλάζιου σαπουνιοῦ καὶ 4 πετρελαίου· τὸ Φλεβάρη δὲ ἀλείβομε ὅλα τὰ κλωνάρια καὶ τὸν κορμὸ τῆς λεμονιάς μὲ ἀραιὰ διάλυση πετρελαίου. Ἔτσι γιαιτρεύεται καὶ ἡ βαμβακίαση τῆς λεμονιάς. Οἱ γεωπόνοι κάνουν καὶ κάπνισμα μὲ δηλητήριον (ὕδροκινάνιο)· αὐτὸ εἶναι τὸ πιὸ σίγουρον, ἀλλὰ μόνον γεωπόνος μπορεῖ νὰ τὸ κάνει.

Κιτριά.

Ἡ κιτριὰ καλλιεργεῖται στοὺς κήπους, ὅπως κι ἡ λεμονιά. Μοιάζει μὲ τὴ λεμονιά καὶ καλλιεργεῖται ὅμοια· διαφέρει μόνον στὸν καρπὸ, πού γίνεται μεγάλος κι ἔχει φλούδα πολὺ χοντρὴ καὶ τρυφερή. Ἀπὸ τὴ φλούδα τοῦ κίτρου κάνουν γλυκὸ καὶ κομπόστες. Πολλὲς κιτριᾶς καλλιεργοῦν στὴ Νάξο, Χίο, Μεσσηνία, Αἴγιο, Πάτρα καὶ Κρήτη. Ἀπὸ τὰ μέρη αὐτὰ στέλνουν κίτρα καὶ σὲ ξένες χώρες.

Ἡ κιτριὰ κι ἡ λεμονιά λέγονται **ξυνὰ φυτὰ** ἢ **ἐσπεριδοειδῆ**· ὅμοια μ' αὐτὰ εἶναι καὶ ἄλλα δέντρα μὲ διαφόρους καρπούς καὶ ἔχουν τὸ ἴδιο γενικὸ ὄνομα. Αὐτὰ εἶναι τὰ παρακάτω.

Ἡ **φραπιά**· αὐτὴ κάνει καρπούς μεγάλους μὲ χοντρὴ φλούδα καὶ στοργγυλοὺς, τὶς φράπες· μὲ τὴ φλούδα ἀπὸ τὶς φράπες κάνομε γλυκὸ.

Ἡ **νεραντζιά**, πού κάνει τὰ **νεράντζια**· αὐτὰ εἶναι σὰν πορτοκάλια· ἀπὸ τὰ ἄνθη τῆς κάνομε τὸ **ἀνθόνερο** καὶ τὸ **ἀνθόλαδο**. Ἀπὸ τὴ φλούδα τοὺς κάνομε **γλυκὸ**. Στὴ νεραντζιάμπολιάζομε λεμονιά, πορτοκαλιὰ ἢ **μανταρινιά**.

Ἡ **πορτοκαλιὰ**, πού κάνει τὰ **πορτοκάλια**. Τὰ πορτοκάλια εἶναι τὰ καλύτερα φρούτα καὶ στὴ γεύση καὶ στὸ ἄρωμα, εἶναι ἀκόμη καὶ πολὺ ὑγιεινά. Ἄμα λείφουν ὅλα τὰ ἄλλα φρούτα, τότε παρουσιάζονται τὰ πορτοκάλια. Πορτοκάλια εἶναι πολλῶν λογιῶν. Στὴν πατρίδα μας τὰ καλὰ πορτοκάλια βγάζει ἡ Κρήτη, ὕστερα ἡ Κέρκυρα, ἡ Ἄρτα, ὁ Βόλος, ἡ Καλαμάτα, ἡ Σπάρτη, ὁ Πόρος, ἡ Σάμος καὶ ἡ Χίος.

Ἡ **περογαμηνιά**· αὐτὴ εἶναι δέντρο ὄχι τόσο μεγάλο σὰν τὰ ἄλλα ξυνὰ· κάνει ἄνθη μικρὰ μὲν ἀλλὰ πολὺ μυρουδάτα· οἱ καρποὶ τῆς εἶναι μικροὶ καὶ ἡ φλούδα τοὺς βγάζει λάδι μὲ δυνατὴ μυρουδιά, τὸ **περογαμηνόλαδο**.

Ἡ **μανταρινιά**· αὐτὴ γίνεται μικρότερη ἀπὸ τὴ λεμονιά καὶ πορτοκαλιὰ καὶ κάνει πολλοὺς καρπούς, τὰ **μανταρινία**· τὰ φύλλα τῆς εἶναι μικρὰ καὶ μακρουλά, τὰ ἄνθη τῆς μικρὰ, ἄσπρα καὶ μυρουδάτα. Τὰ μανταρινία ἔχουν τὸ χροῶμα τῶν πορτοκαλιῶν, καὶ εἶναι πιὸ μικρὰ ἢ φλούδα τοὺς βγαίνει εὐκόλα καὶ ἔχει εὐχάριστη μυρουδιά· τὰ μανταρινία τρώγομε γιὰ φρούτα καὶ εἶναι νόστιμα καὶ ὑγιεινά ἅμα εἶναι νινωμένα.



Όλα τὰ ἐσπεριδοειδῆ δέντρα ἔχουν φύλλα χειμῶνα κало-καίρι τὰ φύλλα τους βγάξουν μυρουδιά εὐχάριστη, γιατί ἔχουν ἕνα λάδι ὡς καθὼς καὶ ἡ φλούδα ἀπὸ τοὺς καρπούς τους ποὺ κάνουν διάφορες μυρουδιές, γιὰ τὰ ζαχαροπλαστεῖα καὶ γιὰ τὶς μυρουδιές.

Τὸ μαστιχόδεντρο.

Τὸ μαστιχόδεντρο εἶναι ἕνα εἶδος σκίνου, σὰν τὸν ἄγριο σκίνο, ποὺ σκεπάζει τοὺς βράχους καὶ τὰ ἀκαλλιέργητα χωράφια τῆς πατρίδας μας· ἔχει πάντα φύλλα μὲ βαθὺ πράσινο χροῶμα· κάθε φύλλο του γίνεται ἀπὸ ἄλλα μικρότερα· τὰ ἄνθη σ' ἄλλους σκίνους εἶναι κόκκινα καὶ σ' ἄλλους πράσινα· οἱ καρποὶ του εἶναι σπόροι μικροὶ καὶ στρογγυλοὶ ἀπὸ τὰ κλωνάρια τοῦ σκίνου, ποὺ κάνει τὴ μαστίχα, βγαίνει ρετσίνι καθαρὸ καὶ μυρουδάτο, ποὺ ἅμα ξεραθῆ κάνει τὴ μαστίχα.



Τέτοια μαστιχόδεντρα καλλιεργοῦνται σπὸ νησὶ Χίος· αὐτοὶ οἱ σκίνοι ἔχουν φύλλα πρὸ μεγάλα καὶ πλατιά ἀπὸ τοὺς ἄλλους σκίνους· στὴν καλλιέργεια καὶ τὸ μάζεμα τῆς μαστίχας στὴ Χίος δουλεύουν οἱ κάτοικοι μερικῶν χωριῶν, ποὺ τὰ λέγουν Μαστιχοχώρια. Τὴ μαστίχα τὴν μαζεύουν ἔτσι: τὰ μαστιχόδεντρα τὰ κλαδεύουν μὲ τρόπο ποὺ παίρνουν τὸ σχῆμα μικροῦ δέντρου· γιὰ νὰ βγάλουν τὴ μαστίχα μὲ ἕνα ἐργαλεῖο, τὸ **κεντηστήρι**, κεντοῦν τὸν κορμὸ καὶ τὰ πρὸ χοντρά κλαδιά· ἀπὸ τὰ κεντήματα αὐτὰ βγαίνει ρετσίνι ποὺ πέφτει καταγῆς, ὅπου ἔχουν καθαρίσει καλά ἢ στρώσει μὲ πλάκες, καὶ ξεραίνεται ἢ μένει ἀπάνω στὰ χεῖλια τῆς τρίπας τοῦ κεντήματος καὶ ξεραίνεται καλά. Πρὶν ἀπὸ τὸ κεντήμα τρίβουν καλά καὶ σφουγγίζουν τὸν κορμὸ καὶ τὰ κλωνάρια μὲ πανὶ ἢ μὲ βούρτσες. Ἄμα ἡ μαστίχα ἀοχίσῃ νὰ ξεραίνεται καὶ δὲν κολλᾷ στὰ δάχτυλα οὔτε ἀναμεταξύ τους τὰ κοματάκια, τὴ μαζεύουν μὲ σιδερένιο ἐργαλεῖο καὶ τὴ βάζουν μέσα σὲ μικρὰ κάνιστρα ντυμένα ἀπὸ μέσα μὲ καθαρὸ χαρτί· ὕστερα τὴ μαστίχα τὴν βάζουν μέσα σὲ χωματένια κανατάκια μισῆς καὶ μιᾶς

δάκρυα κι ἐκεῖ τὴ φυλάγουν ὡς νὰ τὴν πουλήσουν. Τὸ κέντημα ἀρχίζει τὸν Ἰούλιο καὶ ἔξακολουθεῖ ὡς τὸ Σεπτέμβριο. Ἡ πιὸ καλὴ μαστίχα εἶναι αὐτὴ ποὺ ξεραίνεται ἀπάνω στὸν κορμὸ καὶ στὰ κλωνάρια καὶ τὴ λέγουν **δάκρυ**. Ἡ Χίος ἔχει ἓνα πολὺ πλούσιο εἰσόδημα ἀπὸ τὴ **μαστίχα**.

Ἡ μαστίχα χρειάζεται γιὰ ἀρωματισμὸ τοῦ ψωμοῦ, τῶν γλυκῶν, πιστῶν καὶ γιὰ φάρμακο. Πολλοὶ μασοῦν τὴν μαστίχα, αὐτὸ ὅμως δὲν εἶναι δημοφιλὲς πράγμα.

Ἀπὸ ὅλους τοὺς σκίνους βγαίνει μαστίχα, ἀλλὰ χρειάζεται ὑπομονὴ μεγάλη καὶ δουλειὰ πολλή, ποὺ μόνο οἱ Χιῶτες τὸ κάνουν. Ἀπὸ τοὺς καρποὺς τοῦ σκίνου βγαίνει ἓνα λάδι μὲ καλὴ γεύση καὶ μυρουδάτο, ποὺ σὲ πολλὰ μέρη στὴν Ἀνατολὴ τὸ χρειάζονται γιὰ φωτισμὸ καὶ γιὰ φάρμακο. Ἀπὸ τὶς ρίζες τοῦ σκίνου γίνονται ξυλοκάθουνα καλά. Τοὺς σπόρους τοῦ σκίνου τρώγουν οἱ κότες καὶ τὶς ὠφελεῖ πολὺ τοῦτο.

Οἱ σκῖνοι εἶναι χαμόκλαδα ποὺ τὰ λέγομε **θάμνους**.

Τὸ ἀμπελόκλημα.

Τὸ ἀμπελόκλημα εἶναι **θάμνος**, ποὺ ζῆ πολλὰ χρόνια, καλλιεργεῖται σ' ὅλους τοὺς τόπους τῆς πατρίδας μας, ἐκτὸς ἀπὸ λίγους πολὺ ὄρειους καὶ κρούς· μεγάλοι κάμποι σκεπάζονται ἀπὸ ἀμπέλια καὶ κάνουν τοὺς μεγάλους **ἀμπελώνες**.

Οἱ μεγάλοι ἀμπελώνες στὴν πατρίδα μας γίνονται ἀπὸ ἀμπέλια ποὺ κάνουν σταφύλια γιὰ φαγὴ καὶ κρασί ἢ ἀπὸ ἀμπέλια ποὺ κάνουν σταφύλια γιὰ σταφίδα, τὶς **σταφίδες** ἢ **σταφιδάμπελα**. Μεγάλοι ἀμπελώνες ἀπὸ σταφιδάμπελα εἶναι στὰ βορεινά, τὰ δυτικὰ καὶ νοτιοδυτικὰ παράλια τῆς Πελοποννήσου καὶ στὰ νησιά τοῦ Ἰονίου πελάγους στὴ Λευκάδα, Κεφαλληνία καὶ Ζάκυνθο.

Τὸ ἀμπελόκλημα εἶναι φυτὸ ποὺ σκαοφαλῶνει ἀπάνω σ' ἄλλα φυτὰ ἢ σὲ στύλους μὲ τὶς ψαλίδες ποὺ βγάζει στοὺς κλάδους του. Οἱ κλάδοι αὐτοὶ ἅμα τοὺς ἀφήσωμε σέρνονται στὴ γῆ· ὁ κορμὸ γίνεται πιὸ χοντρὸς ἀπὸ τοὺς κλάδους, ἡ φλούδα ἔχει χροῶμα καστανὸ ποὺ ξεκολλᾷ εὐκόλα. Τὰ φύλλα του εἶναι ἀρκετὰ μεγάλα, ἀποπάνω πράσινα καὶ γυαλιστερά καὶ ἀποκάτω λίγο ἄσπρα μὲ χνούδι· τὰ φύλλα πέφτουν τὸ χειμῶνα· στὰ τελευταῖα τοῦ χειμῶνα τὸ κλῆμα βγάζει νέα φύλλα, μαζὶ δὲ φυτρώνουν καὶ τὰ ἀνθη κλειστά, τὰ **μουρα**, πολλὰ μαζὶ ἀπὸ ἓνα κοτσάνι· τὸ Μάη ἀνθί-

ζει και γίνονται τὰ σταφύλια ὅλο τὸ καλοκαίρι ἀπὸ τὸν Ἰούνιο ὡς τὸ τέλος τοῦ Ἰουλίου, στὶς σταφίδες καὶ στὰ ἄλλα ἀμπέλια ἀπὸ τὸν Αὐγουστο. Τὸ σταφύλι γίνεται ἀπὸ πολλὰς ρόγες μὲ γλυκὸ ζουμί, πού ἔχουν μέσα μικροὺς σπόρους· οἱ σταφίδες δὲν ἔχουν σπόρους. Σταφύλια εἶναι πολλῶν λογιῶν, τὰ μωσχάτα, ὁ ροδίτης, τὸ σαβατιανό, τὸ ραζακί, ὁ σιδερίτης καὶ ἄλλα.

Τὰ ἀμπέλια προκόβουν πολὺ στὶς νότιες ρίζες τῶν βουνῶν, ὅπου ἀερίζονται καὶ ἠλιαζονται καλά. Τὰ ἀμπέλια πληθαίνουν μὲ κλάδους τοὺς διαλέγομε ἀπὸ κλήματα πού κάνουν καλὰ σταφύλια.



Τὸ ἀμπέλι ὕστερα ἀπὸ τὸν τούγο στὸ τέλος τοῦ Ὀκτώμβου θέλει ξελάκωμα καὶ καθάρισμα ἀπὸ μερικὸς κλάδους τὸ Νοέμβριον τὸ Γενάρην ἢ Φλεβάρην γίνεται τὸ κλάδεμα καὶ ὕστερα τὸ σκάψιμο. Τὴν ἀνοιξὴ δὲ τὸ σκάψιμο. Τὸ κλάδεμα εἶναι ἡ πιὸ σπουδαία δουλειὰ τοῦ ἀπελουργοῦ

γιατὶ τὸ καλὸ κλάδεμα κάνει τὸ ἀμπέλι νὰ βγάλῃ πιὸ πολλὰ καὶ μεγάλα σταφύλια. Τὸ ἀμπέλι θέλει ξεφύλλισμα καὶ κορφολόγημα.

Τὸ ἀμπελόκλημα καλλιεργεῖται εἰς τοὺς κήπους, ὅπου οἱ κλάδοι του σκαρφαλώνουν στὶς κρεβατίνες πού κάνομε ξύλινες ἢ σιδερένιες καὶ κάνουν τὶς κληματαριές. Τὰ φύλλα τοῦ ἀμπελιοῦ δὲν πρέπει νὰ μαζεύωνται, ἀλλὰ νὰ ἀφήνονται νὰ πέφτουν καὶ νὰ χώνονται ἐκεῖ, γιατί κάνουν πολὺ καλὴ κοπριά. Τὸ ἀμπέλι θέλει καλιέργεια μὲ μεγάλη προσοχὴ καὶ ταχτική, γι' αὐτὸ καὶ λέγουν γιὰ τὸ ἀμπέλι «Βάλε ἀσπρογένῃ νὰ μὲ κλαδέψῃ, ἀμούστακο νὰ μὲ κόψῃ, τὸ φύλλο μου μὴν πάρῃς, τὴν κοπριά σου δὲ θέλω, καὶ θὰ βγάλω τὸ χρέος μου».

Τὸ ἀμπέλι παθαίνει πολλὰς ἀρρώστιας· ἀπ' αὐτὰς οἱ πιὸ βλαπτικὰ εἶναι: 1) ἡ καπνιά καὶ μελίτωση γι' αὐτὰς χρειάζονται πρώτιστα θειαφίσματα. 2) Ὁ περονόσπορος, πού παθαίνουν τὰ ἀμπέλια στὸ βλάστημα, ἅμα ὁ καιρὸς εἶναι βορροχερὸς γιὰ τὸν περονόσπορο κάνομε τὰ ραντίσματα μὲ βιτριόλι καὶ ἀσβέστι (βορδιγάλιο πολτὸ). 3) Ἡ φυλλοξήρα πού ξεκάνει τὰ ἀμπέλια καὶ εἶναι ἀγιάτρεφτῃ ἢ ἀρρώστια αὐτὴ εἶναι κολλητικὴ καὶ

πηγαίνει από τὸν ἕνα τόπο στὸ ἄλλο μὲ τὰ φρούτα, τὰ λαχανικά καὶ μὲ τὰ κλήματα, γι' αὐτὸ ἀπὸ τόπους, ποὺ ἔχουν φυλλοξήρα, ἀπαγορεύουν νὰ ἔρχονται λαχανικά καὶ φρούτα. Εἶναι ἕνα εἶδος κλήματα, τὰ κλήματα τοῦ ἀμερικανικοῦ ἀμπელიοῦ, ποὺ δὲν παθαίνουν ποτὲ ἀπὸ φυλλοξήρα.

Τὰ ἀμπέλια φέρουν στὴν πατρίδα μας τὸ πιὸ πλούσιο εἰσόδημα καὶ προπάντων τὰ σταφιδάμπελα, ποὺ κάνουν τὴ μαύρη σταφίδα καὶ τὴ ραζακιά.

Τὸ Κυπαρίσσι.

Στὶς πλευρὲς στοὺς κήπους, ποὺ εἶναι κατὰ τὸ βορρῆ, οἱ κηπουροὶ φυτεύουν σειρὲς κυπαρίσσια, γιὰ νὰ φυλάγουν τοὺς κήπους τοὺς ἀπὸ τὸν ἀέρα καὶ γιὰ στολίδι. Στὰ νεκροταφεῖα εἶναι συνήθειο νὰ φυτεύουν κυπαρίσσια, γιατί τὸ βαθὺ πράσινο χρῶμα τοὺς φαίνεται ἀπὸ μακριὰ σὰ μαῦρο, ποὺ εἶναι πένθημο χρῶμα.

Τὸ κυπαρίσσι γίνεται δέντρο ψηλὸ κι ὁμορφο καὶ τὰ κλωνάρια του πηγαίνουν ἀπάνω γύρω στὸν κορμὸ του καὶ τοῦ δίνουν τὸ σχῆμα χωνιοῦ· τὰ φύλλα του εἶναι μικρά, φυτρῶνουν πολλὰ μαζὶ κι εἶναι τὸ ἕνα ἀπάνω στὸ ἄλλο, ὅπως τὰ κεραμίδια τοῦ σπιτιοῦ. Τὰ ἄνθη του γίνονται στὴν ἄκρη στὰ κλωνάρια του καὶ δὲ φαίνονται ὁ καρπὸς του τὰ κυπαρισσόμηλα, εἶναι στρογγυλός, ἅμα γίνῃ, ἀνοίγει κι ἀφίνει μικροὺς σπόρους νὰ βγαίνουν ἀπὸ τὰ ἀνοίγματα. Τὸ κυπαρίσσι ἔχει πάντα φύλλα καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια.



Κυπαρίσσια κάνομε ἀπὸ σπόρους· στὸ σπορεῖο σπέρνομε τὴν ἀνοιξὴ σπόρους κυπαρισσιοῦ ἀραιὰ καὶ τοὺς σκεπάζομε μὲ φυτόχωμα· τὸ σπορεῖο τὸ ποτίζομε ταχτικά, ὥσπου νὰ φυτρώσουν τὰ νέα φυτὰ τότε τὰ βοτανίζομε, τὰ σκαλίζομε καὶ τὰ ποτίζομε ἅμα ξεραίνεται τὸ χῶμα· τὰ νέα φυτὰ ὑποφέρουν πολὺ ἀπὸ τὸν ἥλιο, τὸ μεγάλο κρύο καὶ τὴ μεγάλη ὑγρασία, γι' αὐτὸ τὰ σπορεῖα του πρέπει νὰ εἶναι σὲ τόπους δροσεροὺς καὶ στὸν ἴσκιος. Ἀμα τὰ φυτὰ δυναμώσουν τὸ φθινόπωρο ἢ τὴν ἀνοιξὴ νωρῆς, τὰ βγάζομε καὶ τὰ φυτεύομε στοὺς τόπους τοὺς, ὅπου μεγαλῶνουν γρήγορα καὶ σὲ λίγα χρόνια γίνονται δέντρα ψηλά. Σὲ πέντ-

χρόνια γίνεται και μπορεί να τὸ κόψωμε γιὰ πούλημα. Τὸ ξύλο τοῦ κυπαρισσιοῦ εἶναι σκληρό, ἔχει μυρουδιά και δὲ σαπίζει εύκολα. Τὰ έντομα δὲν τὸ τρώγουν, γι' αὐτὸ τὸ κάνουν δοκάρια και κατάρτια στὰ πλοία και κάνουν ἀπ' αὐτὸ βαρέλια γιὰ νερὸ και καρδάρες γιὰ γάλα. Κυπαρίσσια εἶναι κι ἓνα εἶδος πὸν τὰ κλωνάρια τους πηγαίνουν στὰ πλάγια.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Τὸ λάχανο.

Τὸ **λάχανο** πὸν τὸ λέγουν **καμπρολάχανο** καλλιεργεῖται στοὺς λαχανοκήπους τῆς πατρίδας μας και διατηρεῖται δυὸ χρόνια. Τὰ φύλλα του εἶναι μεγάλα και πλατιά· τὰ ἀπὸ μέσα φύλλα, ἅμα μεγαλώση τὸ λάχανο κλείνουν τὸ ἓνα τὸ ἄλλο και κάνουν ἓνα



στρογγυλὸ σάν κεφάλι. Τοῦ κεφαλιοῦ τὰ φύλλα εἶναι τρυφερά και τὰ σκεπασμένα ἄσπρα· τὰ ἀπ' ἔξω μεγάλα και τὰ ἀπὸ μέσα μικρότερα. Τὸ κεφάλι αὐτὸ ἀπὸ τὸ λάχανο τρώγουμε σαλάτα ἢ μαγειρευτὸ· με τὰ φύλλα τοῦ κεφαλιοῦ τυλίγουμε τοὺς ντολυάδες.

Τὰ λάχανα γίνονται ἀπὸ σπόρους, πὸν εἶναι πολὺ μικροὶ και στρογγυλοὶ και βγάζουν ἓνα λάδι κίτρινο. Τοὺς σπόρους σπέρνουμε σὲ σπορειὸ ζεστὸ και προσηλιακὸ τὸ Φλεβάρη και Μάρτιο/ χωρίς να τὸ ποτίζουμε, γιατί ξεραίνεται τὸ χῶμα ἀπὸ πάνω, τὰ δὲ φυτὰ εἶναι ἀδύνατα και δὲν μποροῦν νὰ τὸ σπᾶσουν· γιὰ νὰ μὴ ξεραίνεται πολὺ τὸ σπορειὸ τίς ζεστὲς και ξερὲς ἡμέρες τὸ σκεπάζουμε με ψάδες· ἅμα φυτρῶσουν τὰ λάχανα τότε τὰ ποτίζουμε.

Τὰ φυτὰ αὐτὰ ἅμα ἀποχτήσουν 4 ὡς 6 φύλλα τὰ βγάζουμε και τὰ φυτεύουμε σὲ αἰλακίες σκαμένες καλὰ και κοπρισμένες με πολλὴ κοπριά. Ἄμα τὸ χῶμα ξεραίνεται, τὰ ποτίζουμε και τὰ σκαλίζουμε ταχτικά. Τὸ χειμῶνα τὰ λάχανα μεγαλώνουν και κάνουν κεφάλι και τὸν ἄλλο χρόνον, ὅσα δὲν κόψωμε, ἀνθίζουν και κάνουν τὸ σπόρο τους.

Τὰ λάχανα, ὅταν εἶναι μικρὰ κι ἔχουν φύλλα τρυφερά, τὰ

τρώνει ένα έντομο μικρό, πού λέγεται *άλτης*: αυτό πηδᾷ σὰ φύλλα καὶ τὰ τρώγει κι ἀφήνει τὰ κοτσάνια μονάχα. Ἀπὸ αὐτὸ φυλάγομε τὰ λάχανα ἂν ραντίζομε συχνὰ στὸ σπορεῖο τὰ φυτὰ μὲ νερὸ ἢ πασπαλίζομε τὰ φύλλα μὲ σκόνη ἀπὸ ἀσβέστη ἀνακατωμένη μὲ στάχτη ἀπὸ ξύλα. Τὰ λάχανα καταστρέφει καὶ κάμπια: γι' αὐτὸ τὰ ραντίζομε μὲ διάλυση λιζόλ.

Σὰν τὸ καμπρολάχανο εἶναι τὸ *κουνουπίδι*, πού δὲν κάνει κεφάλι ἀλλὰ ἄνθος, αὐτὸ τρώγομε προτοῦ νὰ ἀνοίξη, καὶ τὰ *παραπούλια*, πού μοιάζουν μὲ τὸ κουνουπίδι, ἔχουν μόνο ἄνθος πιὸ μικρὸ καὶ μὲ χρῶμα σκοῦρο. Κι αὐτὰ καλλιεργοῦνται ὅπως καὶ τὸ λάχανο.

Τὸ μαρούλι.

Τὰ μαρούλια εἶναι λάχανα πού καλλιεργοῦνται σ' ὅλους τοὺς κήπους καὶ ζοῦν ἕνα χρόνον· μαρούλια εἶναι πολλῶν λογιῶν: τὰ μαρούλια μὲ μακριὰ φύλλα καὶ ὄρθια, τὰ *πλατύφυλλα*, πού ἔχουν φύλλα πλατιά σὰν τὰ λάχανα καὶ τὰ *κατσαρά*, πού τὰ φύλλα τους εἶναι μικρότερα καὶ κατσαρωτὰ καὶ τὰ λέγουν οἱ κηπουροὶ *σαλάτες*. Τὰ μαρούλια ἅμα μεγαλώσουν βγάζουν στὴ μέση βλαστὸ ἅμα τὸν κόβωμε βγάζει ἕνα ὑγρὸ σὰ γάλα. Ὁ βλαστὸς αὐτὸς στὴν κορυφὴ χωρίζεται σὲ μικρότερα βλαστάρια ὅπου βγαίνουν τὰ ἄνθη του μικρὰ καὶ κίτρινα: τὰ ἄνθη αὐτὰ ὕστερα γίνονται σπόροι.

Τὰ μαρούλια καλλιεργοῦνται πολὺ εὐκολα σὲ σπορεῖο καλὰ σκαμμένο καὶ κοπρισμένο μὲ πολλὴ καὶ χωνεμένη κοπριά ρίχνουν τὸ σπόρο καὶ τὸν σκεπάζουν μὲ λίγη καλὰ χωνεμένη κοπριά καὶ τὸ ποτίζουν ταχτικά μὲ ποτιστήρι ὅσπου νὰ φυτρώσουν τὰ μαρούλια. Ἄμα αὐτὰ μεγαλώσουν λίγο τὰ βγάζουν καὶ τὰ φυτεύουν στὶς ἄλιες τοῦ κήπου καὶ τὰ ποτίζουν καὶ τὰ σκαλίζουν ταχτικά. Τὰ μαρούλια μεγαλώνουν καὶ κάνουν ὥραϊα πράσινα καὶ τρυφερὰ φύλλα καὶ τότε πιὰ εἶναι καλὰ γιὰ σαλάτα. Μερικὰ μαρούλια, τὰ πιὸ γερά, ἀφήνουν καὶ ἀνθίζουν: ἀπ' αὐτὰ μαζεύουν τὸ σπόρο. Τὸ σπάρσιμο τοῦ μαρουλιοῦ γίνεται σὲ δυὸ ἐποχὰς τοῦ χρόνου, ὄλο, τὸ φθινό-



πωρο και τὸ Φλεβάρη και Μάρτιο· γι' αὐτὸ βρίσκουμε μαρούλια στοὺς λαχανόκηπους ἀπὸ τὸν Ὀκτώβριο ὡς τὸν Ἰούνιο.

Τὰ μαρούλια τρώγομε φρέσκα σαλάτα και βραστά με ἄλλες τροφές, με κρέας ἢ βακαλάο.

Τὸ γάλα πού βγαίνει ἀπὸ τὸ βλαστὸ του, τὸ χρειάζονται στὰ φαρμακεία γιὰ φάρμακο. Τὰ φύλλα και τὰ βλαστάρια τοῦ μαρουλιοῦ τρώγουν με εὐχαρίστηση τὰ κουνέλια, οἱ κότες και ἄλλα ζῶα τοῦ σπιτιοῦ.

Τὰ κοκκινογούλια (παντζάρια).

Τὰ κοκκινογούλια ἢ παντζάρια εἶναι λαχανικά πού καλλιεργοῦνται στοὺς κήπους. Ἔχουν ρίζες στρογγυλές σαν κρεμμύδια ἢ μακρουλές με χρωμα κόκκινο· ὁ βλαστὸς εἶναι μακρὸς και τρυφερὸς και τὰ φύλλα στὴ βάση μεγάλα και τὰ ἄλλα μικρότερα· τὰ ἄνθη τους εἶναι μικρά, πράσινα και δὲν φαίνονται· οἱ καρποὶ τους εἶναι σπόροι.

Γιὰ νὰ κάμουμε παντζάρια σπέρνομε τὴν ἄνοιξη σὲ ἄλιες σπόρους δυὸ ὡς τρία δάχτυλα βαθιὰ και μιὰ παλάμη μακριὰ τὸ ἕνα ἀπὸ τὸ ἄλλο και ποτίζομε τὶς ἄλιες ταχτικά. Ἄμα βλαστήσουν τὰ φυτά, τὰ βοτανίζομε και τὰ σκαλίζομε· τὰ ποτίζομε δὲ ταχτικά ἅμα ὁ καιρὸς εἶναι ξερὸς. Τὰ φυτά αὐτὰ ἅμα μεγαλώσουν κάνουν ρίζες χοντρές. Παντζάρια σπέρνομε και σὲ σπορεῖα και ἀπὸ κεῖ τὰ βγάζομε και τὰ φυτεύομε σὲ ἄλιες ἅμα γίνουιν μιὰ πιθαμὴ τὸ Φλεβάρη και Μάρτιο.

Ἀπὸ τὰ παντζάρια τρώγομε τὶς ῥίζες βρασμένες ὡς σαλάτα και καμιά φορὰ και τὰ τρυφερὰ φύλλα τους.

Ἡ Κολοκυθιά.

Κολοκυθιές εἶναι πολλῶν λογιῶν· στοὺς λαχανόκηπους καλλιεργοῦν δύο λογιῶν κολοκυθιές, τὴ μεγάλη κόκκινη κολοκυθιά πού κάνει μεγάλα κολοκύθια στρογγυλά ἢ μακρουλά, πού τρώγομε ἅμα γίνουιν, και τὴ μικρὴ κολοκυθιά πού κάνει μικρὰ μακρουλά κολοκύθια, πού τὰ τρώγομε προτοῦ γίνουιν, πράσινα ἀκόμα. Καὶ οἱ δυὸ κολοκυθιές εἶναι φυτά, πού ζοῦν ἕνα χρόνον, με βλαστὸ τρυφερὸ και μεγάλα φύλλα με ψιλοῦσικα ἀγκάθια σαν τριχες και με μακρὸν κοτσάνι σὰ σωληνα. Ἡ μεγάλ-

λη κολοκυθιά κάνει μακρούς βλαστούς με ψαλίδες μ' αυτές πιάνεται και αναβαίνει στους τοίχους ή σ' άλλα στηρίγματα που βάζουμε επίτηδες, όπως κι η κληματαριά. Κάθε κολοκυθιά κάνει δυο λογιών άνθη μεγάλα κίτρινα, τα **αρσενικά**, που δε γίνονται κολοκύθι, και τα **θηλυκά** που γίνονται κολοκύθι και τα γνωρίζουμε εύκολα, γιατί η βάση τους ξεχωρίζει πώς δεν είναι κοτσάνι, αλλά μικρό κολοκύθι. Τα κολοκύθια της μεγάλης στην αρχή γίνονται πράσινα και άμα μεγαλώσουν σκληραίνει η φλούδα τους και παίρνει χρώμα κόκκινο ανοιχτό της μικρής γίνονται πιο μικρά, μακρουλά και πράσινα, άμα παραγίνουν κίτρινίζουν λίγο τα κολοκύθια από μέσα κλείνουν πολλούς σπόρους, τον **κολοκυθόσπορο**.



Όλες οι κολοκυθιές καλλιεργούνται με τον ίδιο τρόπο. Σε άλλες καλά σκαμμένες και κοπρισμένες και μακριά περισσότερο από μισό μέτρο ανοίγουμε μικρές γουβες και ρίχνουμε μέσα χωνεμένη κοπριά και άπάνω 2 έως 3 σπόρους, τους σκεπάζουμε πάλι με κοπριά χωνεμένη και τους ποτίζουμε με ποτιστήρι ταχτικά. Το σπάρισμα της κολοκυθιάς γίνεται την άνοιξη, άμα περάσουν τα κρύα. Άμα φυτρώσουν τα φυτά, τα ποτίζουμε και τα σκαλίζουμε ταχτικά. Άμα δε μεγαλώσουν λίγο, τα παραχώνουμε και τα γυρίζουμε από ένα μέρος, από το άλλο δε ανοίγουμε αυλάκι για να ποτίζουμε άμα βλέπουμε ότι το χώμα γύρω τους ξεραίνεται ύστερα τα κορυφολογούμε για να δυναμώσουν οι καρποί και να γίνονται νέοι βλαστοί στα πλάγια.

Της μεγάλης κολοκυθιάς, άμα γίνουν να κολοκύθια είναι γλυκά και τότε τα τρώγουμε τους σπόρους τους φρυγανίζουν με άλατι και κάνουν το **πασατέμπο**. Τις κορυφές τις τρυφερές της κολοκυθιάς βράζουμε και κάνουμε σαλάτα.

Κολοκυθιά είναι και η **φλασκιά** τα κολοκύθια αυτής κάνουν φλούδα σκληρή σαν ξύλο. απ' αυτά οι χωρικοί κάνουν τα φλασκιά, για να βάζουν νερό ή κρασί.

Η κολοκυθιά παθαίνει από **φθειρίαση** και **συναπίδι** ή **στάχτη**. Η φθειρίαση γιαιτρεύεται με ράντισμα από διάλυσι λιζόλ ή το πρωί προτού να σηκωθεί ή δροσιά πασπαλίζουμε τα φύλλα με στάχτη από ξύλα. Το συναπίδι προλαβαίνεται και γιαιτρεύεται με το **θειάφισμα**.

Ηλ. Γοντζέ.—Φυτολογία.

Τὸ Σέλινο

Τὸ σέλινο εἶναι λαχανικό, πὸν ζῆ δυὸ χρόνια. Στους λαχανόκηπους καλλιεργοῦν σέλινα μὲ ψιλὲς ρίζες, πὸν τρώγομε μονάχα τὰ φύλλα τους, καὶ σέλινα μὲ ρίζες χοντρές, τὰ **ραπανοσέλινα**, πὸν τρώγομε καὶ τὰ φύλλα καὶ τὶς ρίζες τὶς ἄσπρες καὶ πολὺ γλυκές. Τὰ φύλλα ἀπὸ τὰ σέλινα ἔχουν μυρουδιά καλή.



Τὸ σέλινο θέλει τόπο παχὺ, ἐλαφρὸ καὶ ὑγρό. Τὸ σπέρνομε τὴν ἀνοιξὴ σὲ σπορεῖα καὶ ἀπὸ κεῖ ὕστερα ἀπὸ δυὸ μῆνες τὸ βγάζομε καὶ τὸ φυτεύομε σὲ ἄλιες 20 ὡς 25 πόντους μακριὰ τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο, τὸ σκαλίζομε καὶ τὸ ποτίζομε τα-

χιτικά. Τὰ σέλινα, ἅμα τὰ κόβωμε κοντὰ στὴ ρίζα, βγάζουν νέα φύλλα τρυφερά. Γιὰ νὰ κάμουν δὲ καρδιὰ καὶ τὰ κοτσάνια ἀπὸ τὰ φύλλα νὰ γίνουν ἄσπρα, τρυφερά καὶ γλυκά, τὰ παραχώνομε μαζεύοντας χῶμα γύρω στὴ ρίζα τους, ὅταν μεγαλώνουν. Τὸ δεύτερο χρόνο τὰ σέλινα ἀνθίζουν καὶ κάνουν ἀνθη ἄσπρα πολλὰ μαζὶ καὶ σπόρους μικροὺς καὶ ψιλοὺς.

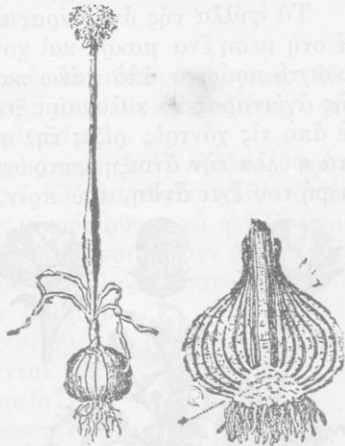
Τὸ σέλινο εἶναι καλὸ λαχανικό καὶ τρώγεται βρασμένο μὲ κρέας παχὺ καὶ μὲ τὸ βακαλάο. Οἱ ρίζες ἀπὸ τὸ ραπανοσέλινο τρώγονται καὶ τηγανιτές.

Κρεμμύδι.

Τὸ κρεμμύδι καλλιεργεῖται στους κήπους καὶ στα ποτιστικά χωράφια. Σὲ δυὸ χρόνια ἀπὸ σπόρο γίνεται σωστὸ κρεμμύδι ὁ βλαστὸς του εἶναι μέσα στὴ γῆ, ὅπως καὶ τὸ ζουμπούλι· εἶναι **βολβός**· ἀπὸ τὸ βολβὸ φυτρώνουν ἔξω ἀπὸ τὴ γῆ φύλλα μακριά, πράσινα σὰ σωλῆνες καὶ αὐλακωτὰ ἀπὸ τὸ μέσα μέρος, γιὰ νὰ γλιστρᾷ τὸ νερὸ τῆς δροσιᾶς κάτω στὴ βάση καὶ ἀπὸ κεῖ στὴ ρίζα. Ἀπὸ τὴ μέση στὸ βολβὸ φυτρώνει βλαστὸς χωρὶς

φύλλα, στην κορυφή του γίνονται πολλά μικρά άσπρα άνθη, που στην αρχή είναι όλα μαζί κλεισμένα με μιὰ ψιλή φλούδα· αὐτὴ σκίζεται καὶ ἀνοίγουν τὰ άνθη, που γίνονται μικροὶ σπόροι.

Ὁ βολβός, τὰ φύλλα καὶ ὁ βλαστὸς τοῦ κρεμμυδιοῦ ἔχουν καυστικὴ γεύση καὶ μυρουδιά ἰδιαίτερη (κρεμμυδίλα). Τὰ κρεμμύδια γίνονται ἔτσι: Τὸ Φλεβάρη ἢ Μάρτιο σὲ ἄλιες καλὰ σκαμμένες καὶ κοπρισμένες σπέρνομε σπόρο ἀπὸ κρεμμύδια πυκνά καὶ τὸν σκεπάζομε μὲ λίγο χῶμα ὕστερα ποτίζομε τὶς ἄλιες ὥσπου νὰ φυτρώσουν τὰ φυτὰ· τὰ βοτανίζομε τότε καὶ τὰ σκαλίζομε ταχτικά· τὰ ποτίζομε δὲ ἅμα ξεραίνεται ἡ γῆ. Τὰ φυτὰ αὐτὰ κάνουν βολβοὺς μικροὺς, τὸ κοκάρι· τὸν Ἰούνιο βγάζομε τὸ κοκάρι καὶ τὸν Ὀκτώβριο ἢ Νοέμβριο τὸ φυτεύομε σὲ ἄλιες ἢ αὐλακιές 15 ὡς 20 πόντους μακριά· σὲ ποτιστικὸν τόπον φυτεύομε τὸ κοκάρι καὶ τὸ Φλεβάρη ἢ Μάρτιο.



Ἡ καλλιέργεια ὕστερα εἶναι τὸ σκάλισμα καὶ τὸ πότισμα. Ἄμα μεγαλώσουν οἱ βολβοὶ πλαγιάζομε καὶ τσακίζομε τοὺς βλαστοὺς γιὰ νὰ μεγαλώσουν πιὸ πολὺ οἱ βολβοί· ἅμα τὰ φύλλα τους ἀρχίζουν νὰ κτρινίζουν βγάζομε τὰ κρεμμύδια καὶ τὰ ξεραίνομε στὸν ἥλιο.

Τὰ κρεμμύδια τρώγονται χλωρά, τὰ κρεμμυδάκια, γιὰ σαλατικὸ ἢ ξερὰ μέσα στὰ φαγητά. Τὰ κρεμμύδια τὰ ξερὰ τὰ κάνουν καὶ μαλατικὰ καταπλάσματα. Μὲ τὰ ἀπ' ἔξω φύλλα τῶν βολβῶν τοῦ κρεμμυδιοῦ βάρουν αὐγά, μετάξι καὶ ἄλλα.

Κρεμμύδια εἶναι πολλῶν λογίων· ἄλλα εἶναι μεγάλα, μικρότερα, στρογγυλά, μακρουλά, καστανὰ καὶ ἄσπρα. Τὰ καλύτερα κρεμμύδια στὴν Ἑλλάδα εἶναι τὰ Βατικιώτικα καὶ τῆς Ἄντρον που διατηροῦνται χωρὶς νὰ σαπίζουν.

Τὰ κρεμμύδια βλάπτει ὁ κρεμμυδοφάγος, που καταστρέφει καὶ τὶς ντομάτες καὶ μελιτζάνες.

...πύλα ορθοῦ ἔρκει ἄλλοι μὲν οὖν ὑποκρίνοντο ὡς ἄλλοι
...οὐλοῦν ἄλλοι δὲ ἀμνημονεύουσιν ἄλλοι δὲ μὲν ἄλλοι δὲ
...ἴσταν μὲν οὖν ὑποκρίνοντο ὡς ἄλλοι οὐδὲ δὲκ μὲν οὖν ἴσταν

*Η ἀγκινάρα.

Ἡ ἀγκινάρα καλλιεργεῖται στοὺς κήπους καὶ στὰ χωράφια. εἶναι φυτὸ χαμηλὸ καὶ ζῇ πολλὰ χρόνια.

Τὰ φύλλα τῆς ἀγκινάρας εἶναι μεγάλα καὶ μακρουλά, ἔχουν δὲ στὴ μέση ἓνα μακρὸν καὶ χοντρὸ νεῦρον· τὸ χρώμα τους εἶναι ἀνοιχτὸ πράσινο ἀπὸ πάνω καὶ μισοάσπρο ἀποκάτω. Τὰ φύλλα τῆς ἀγκινάρας τὸ καλοκαίρι ξεραίνονται καὶ πέφτουν· τὸ χειμῶνα δὲ ἀπὸ τὶς χοντρὲς ρίζες τῆς φυτρώνουν νέα φύλλα· στὴ μέση στὰ φύλλα τὴν ἀνοιξή φυτρώνει τουφεροῦς βλαστὸς καὶ στὴν κορυφὴ του ἔχει ἄνθη, πού πρὶν ἀνοίξουν ἔχουν πολλὰ μικρὰ καὶ



χοντρὰ πράσινα φύλλα τὸ ἓνα ἀποπάνω ἀπὸ τὸ ἄλλο καὶ κάνουν ἓνα σὰν κεφάλι· αὐτὰ εἶναι οἱ ἀγκινάρες πού τρώγομε. Τὰ ἄνθη αὐτά, δηλαδή τὶς ἀγκινάρες, ἅμα δὲν τὶς κόψωμε καὶ τὶς ἀφήσωμε νὰ γίνουν, ἀνοίγουν καὶ στὴ μέση ἀπὸ τὰ πολλὰ φύλλα βγαίνουν μικρὰ καὶ χρωματιστὰ φύλλα, σὰν τρίχες, μὲ χρώμα ἀνοιχτὸ γαλανὸ ἢ ἄσπρο. Οἱ ἀγκινάρες αὐτὲς σ' ἄλλα φυτὰ εἶναι σὰν αὐγά

καὶ σ' ἄλλα στρογγυλὲς καὶ ἔχουν στὰ φύλλα τους στὴν ἄκρη μικρὰ ἀγκάθια σὰν κοντὲς βελόνες.

Οἱ ἀγκινάρες πληθαίνουν ἀπὸ σπόρους καὶ ἀπὸ παραφυάδες· Κάθε χρόνο τὸ φυτὸ αὐτὸ κάνει πολλὲς νέες παραφυάδες· αὐτὲς τὶς βγαίνομε καὶ τὶς ξαναφυτεύομε ἀπὸ τὸ Σεπτέμβριο ὡς τὸ Νοέμβριο στὸ μέρος πού ἔχομε ἐτοιμάσει μέσα σὲ μικροὺς λάκκους στὶς ἄκρες τοῦ κήπου, κοντὰ στοὺς δρόμους καὶ διαδρόμους ἢ καὶ σὲ χωριστὰ τετράγωνα· ὕστερα τὶς ποτίζομε ὡσπου νὰ βγάλουν ρίζες νέες· ὕστερα δὲ χρειάζονται ἄλλη καλλιέργεια παρὰ βγάξομε μόνον τὰ φύλλα πού εἶναι κοντὰ στὴ γῆ. Οἱ παραφυάδες αὐτὲς ἅμα εἶναι μεγάλες καὶ καλλιεργηθοῦν καλὰ κάνουν ἀγκινάρες τὸν ἴδιο χρόνο.

Οἱ ἀγκινάρες τρώγονται βραστὲς ὡς σαλάτα ἢ μαγειρευτὲς με ἄλλες τροφὰς μαζί, κρεάσ, κουκιὰ καὶ ἄλλα. Τὰ φύλλα τοῦ φυτοῦ τῆς ἀγκινάρας εἶναι καλὴ τροφή γιὰ τὶς κατσίκες καὶ τὰ βόδια. Σὲ πολλὰ μέρη βροῖσκονται καὶ ἀγκινάρες ἄγιες, ἀγριοαγκινάρες. Σ' αὐτὲς ὁ καρπὸς καὶ τὰ φύλλα ἔχουν ἀγκάθια.

Μελιτζάνα.

Οἱ μελιτζάνες καλλιεγοῦνται στοὺς λαχανόκηπους, γιὰτὶ δίνουν καλὸ εἰσόδημα ἀπὸ τοὺς καρποὺς τους, τὶς μελιτζάνες, γι' αὐτὸ δὲν εἶναι λαχανόκηπος χωρὶς μελιτζάνες.

Τὸ φυτό αὐτὸ ζῆ ἓνα χρόνον ἔχει κορμὸ καὶ κλάδους τρυφεροὺς καὶ φτάνει τὸ πολὺ ἓνα μέτρο. Ὁ βλαστὸς του λίγο ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ χωρίζεται σὲ πολλοὺς μικρότερους, τὰ φύλλα του εἶναι μεγάλα καὶ πράσινα· στὰ κλαδιά του φυτρώνουν ἄνθη, ποὺ εἶναι σὰ μικρὸ κουδούνι κι ἔχουν χροῶμα γαλαζοκόκκινο ἀνοιχτό.

Ἡ μελιτζάνα θέλει τόπο καλὰ καλλιεργημένο, πολλὴ κοπριὰ καὶ συχνὰ ποτίσματα με πολὺ νερό. Οἱ μελιτζάνες γίνονται ἀπὸ σπόρους ποὺ τοὺς σπέρνομε σὲ σπορεῖο ζεστὸ τὸ Φλεβάρη ἢ Μάρτιο καὶ τοὺς σκεπάζομε με λίγη κοπριὰ χωνεμένη. Τὸ σπορεῖο ὕστερα τὸ ποτίζομε με ποτιστήρι ἁλαφρά. Ὑστερα ἀπὸ λίγες ἡμέρες βλαστάνουν τὰ νέα φυτὰ τότε τὰ βοτανίζομε καὶ τὰ ποτίζομε συχνά ἅμα ἀποχτήσουν 5 ὡς 6 φύλλα, τὰ βγάζομε με προσοχὴ χωρὶς νὰ βλαφτοῦν οἱ ρίζες τους καὶ τὰ φυτεύομε με φυτευτήρα σὲ ἐτοιμασμένες ἄλιες καὶ τὰ ποτίζομε κάθε μέρα ὥσπου νὰ γίνουν ζωηρὰ καὶ νὰ ἀρχίζουν νὰ μεγαλώνουν. Ὑστερα τὰ σκαλίζομε ταχτικά καὶ τὰ ποτίζομε με πολὺ νερὸ ἅμα τὸ χῶμα ἀρχίζει νὰ ξεραίνεται. Οἱ ἄλιες γιὰ τὶς μελιτζάνες πρέπει νὰ εἶναι σὰν αὐλάκια καὶ νὰ παίρνουν μιὰ ἢ δύο σειρὰς φυτὰ, ποὺ πρέπει νὰ φυτεύονται 30 ὡς 40 πόντους τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο μακριά.

Οἱ μελιτζάνες κάνουν καρπὸ ἄλλες μακρουλὸ κι ἄλλες στρογγυλὸ ἄλλες πάλι εἶναι μεγάλες μακρουλὲς ἢ χοντρὲς στρογγυλὲς σὰν καρπούζια μικρά. Ἡ φλούδα τῆς μελιτζάνας ἔχει χροῶμα ναλαζόμαυρο ἢ ξανθοκόκκινο.



Ὁ καρπὸς τῆς μελιτζάνας ὅπως κι ὅλο τὸ φυτό ἔχει μέσα του ἓνα δηλητήριο, γι' αὐτὸ οἱ μελιτζάνες ἅμα εἶναι ἀγίνωτες ἢ ἀπὸ φυτό ποῦ δὲν καλλιεργεῖται καλὰ εἶναι πικρές. Οἱ γλυκιές ὅμως μελιτζάνες εἶναι καλές γιὰ φαγητὸ καὶ ἀλαφρίες, γιατί τὸ λίγο δηλητήριο ποῦ ἔχουν δὲ βλάφτει.

Γιὰ στολισμὸ καλλιεργεῖται καὶ μιὰ ἄλλη μελιτζάνα, ποῦ κάνει ἄσπρους καρποὺς σὰν αὐτὰ ἀπὸ κότα· αὐτὲς οἱ μελιτζάνες δὲν τρώγονται.

Ντομάτα.

Ἡ ντομάτα εἶναι φυτό τοῦ κήπου, ποῦ οἱ κηπουροὶ καλλιεργοῦν πιὸ πολὺ ἀπὸ κάθε ἄλλο λαχανικό, γιὰ τοὺς καρποὺς του.

Ἡ ντομάτα εἶναι φυτό ποῦ ζῆ ἓνα χρόνον· ἔχει βλαστὸ τρυφερό, ποῦ χωρίζεται λίγο ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ σὲ πολλοὺς ἄλλους τρυφεροὺς κλάδους· τὰ φύλλα του εἶναι σὰ φτερά κι ἔχουν κοψιές καὶ δυνατὴ μυρουδιά· τὰ ἄνθη του εἶναι μικρὰ καὶ κίτρινα· οἱ καρποὶ του εἶναι οἱ **ντομάτες** ποῦ στὴν ἀρχὴ εἶναι πράσινες καὶ ἅμα γίνουιν κοκκινίζουιν. Ἄλλες ντοματιές κάνουν ντομάτες μεγάλες καὶ στρογγυλές χωρὶς αὐλάκια, ἄλλες δὲ πλακωτές καὶ με αὐλάκια. Οἱ ντομάτες ἔχουν μέσα τους ζουμί ξυνὸ καὶ μέσα στὸ κρέας τους κλείνουιν μικροὺς σπόρους, σὰν τοὺς σπόρους τοῦ σύκου.



Τὴ ντομάτα τὴν καλλιεργοῦν ἔτσι : Τοὺς πρώτους μῆνες τῆς ἀνοιξῆς, ἢ τὸν Δεκέμβριον ἀκόμα γιὰ τὶς πρώιμες, μέσα σὲ σπορεῖα σπέρνουιν σπόρους ἀπὸ ντομάτα, τοὺς σκεπάζουιν μετ' ἰλίγη κοπριά, ἀλογίσια καλύτερα, καὶ ποτίζουιν τὸ σπορεῖο ταχτικά· ἅμα μεγαλώσουιν τὰ νέα φυτὰ τὸν Ἀπρίλιον ἢ Μάη τὰ βγάζουιν καὶ τὰ φυτεύουιν σὲ ἄλλες στενές σὰν αὐλάκια καὶ κοπρισμένες καλὰ σὲ ἀπόστασι μισὸ μέτρο καὶ τὰ ποτίζουιν· ἅμα οἱ ντοματιές μεγαλώσουιν λίγο κι ἀρχίσουιν νὰ χωρίζουιν ἄνθη, τὶς γονατίζουιν κατὰ τὸ ἓνα μέρος τοῦ αὐλακιοῦ καὶ τὸ ψηλόνουιν τὸ μέρος αὐτὸ μετ' ἰλίγη γιὰ νὰ μὴ περνᾷ ἀπὸ κεῖ τὸ νερὸ καὶ σαπίζουιν οἱ καρποὶ· στοὺς μικροὺς κήπους δένουιν τὶς ντοματιές σὲ παλούκια γιὰ

νά στέκωνται ὄρθιες καὶ τὶς παραχώνουν, τὸ δὲ νερὸ ἀφήνουν νὰ περνᾷ ἀπὸ ὅλα τὰ μέρη τῆς ντοματιάς. Ἄμα τὸ φυτὸ μεγαλώσῃ κι ἀρχίζουν νὰ φαίνωνται τὰ πρῶτα ἄνθη κορυφολογοῦν αὐτὰ ἀπὸ πάνω ἀπὸ τὰ ἄνθη. Ἔτσι οἱ ντομάτες γίνονται μεγαλύτερες καὶ κοκκινίζουν γρηγορότερα. Μετὰ τὸ πρῶτο κορυφολόγημα γίνονται νέοι βλαστοὶ πού καὶ πάλι κορυφολογοῦν κι αὐτούς. Ἄμα οἱ ντοματιῆς δέσουν ντομάτες εἶναι καλὸ μέσα στὸ νερὸ πού τις ποτίζομε νὰ ρίχνωμε λίγη στάχτη ἀπὸ ξύλα καὶ **νίτρο χιλῆς**. Οἱ ντομάτες δὲ γίνονται ὅλες μαζί σὲ κάθε φυτὸ, γιὰ τοῦτο τὸ μᾶζεμα τῆς ντομάτας γίνεται ἀπὸ τὸν Ἰούνιο ὡς τέλος Σεπτεμβρίου κι ἀκόμα ἀργότερα.

Τὶς ντομάτες τις τρώγομε νωπὲς γιὰ σαλάτα ἢ τις ρίχνομε γιὰ ἄρτυμα στὰ διάφορα φαγητά μας. Ἀπὸ τὸ ζουμί τῆς ντομάτας κάνομε **μπελτέ**. Ντομάτες κάνουν κονσέρβες μέσα σὲ τενεκεδένια κουτιά ἢ σὲ μπουκάλεις.

Οἱ ντοματιῆς παθαίνουν ἀπὸ περονόσπορο φυλάγονται ἀπὸ αὐτὸ ὅπως καὶ τὰ ἀμπέλια. Καὶ τὰ θειαφίσματα, στὶς ντοματιῆς ὠφελοῦν πολὺ.

Μπάμια.

Ἡ μάμια εἶναι φυτὸ τοῦ λαχανόκηπου καὶ ζῇ ἕνα χρόνον. Ὁ βλαστὸς του φτάνει μισὸ μέτρο κι ἀκόμα τὰ φύλλα του εἶναι πλατιά καὶ σκισμένα βαθιὰ σὰν τῆς συκιάς, τὰ ἄνθη του μεγάλα καὶ ἀσπροκίτρινα, οἱ καρποὶ του μακρουλοὶ σὰ χωνὶ ἀνάποδο καὶ κλείνουν μέσα μικροὺς στρογγυλοὺς σπόρους.

Ἡ μάμια σπέρνεται τὸν Ἀπρίλιο ἢ τὸ Μάη μέσα σὲ ἄλιες σκαμμένες καὶ κοπρισμένες καλά ἄμα μεγαλώσουν τὰ φυτὰ τὰ σκαλίζομε καὶ τὰ παραχώνομε λίγο, ἀφοῦ πρωτύτερα ἀραιώσομε τὰ πυκνὰ βγάζοντας τὰ ἀδύνατα. Τὰ σκαλίσματα στὴν ἀρχὴ πρέπει νὰ γίνωνται κάθε εβδομάδα κι ἔπειτα πιὸ ἀραιά ἄμα ξεραίνεται τὸ χῶμα πρέπει νὰ ποτίζωνται οἱ μάμιες κι ὄχι πολὺ συχνά, γιὰτὶ ἀντέχουν στὴν ξερασία πιὸ πολὺ ἀπὸ τὰ ἄλλα λαχανικά.

Γιὰ νὰ ἔχωμε καλὸ σπὸρο ἀφήνομε νὰ γίνῃ σὲ μερικὰ φυτὰ ἀπὸ ἕνας καρπὸς ἀπὸ τοὺς πρώτους κι ὄχι ἀπὸ τοὺς



τελευταίους. Τις μπάμιες κάνουν και κονσέρβες όπως τις ντομάτες και τις μελιζάνες. Σε πολλά μέρη του φερές μπάμιες ξεραίνουν στον ήλιο και τις φυλάγουν για τὸ χειμῶνα.

Οἱ μπάμιες παθαίνουν ἀπὸ σιναπίδι ἢ στάχτη, γιαιτρεύονται δὲ μὲ τὰ θειαιφίσματα.

Ἡ ἄγγουριά.

Ἡ ἄγγουριά καλλιεργεῖται στοὺς λαχανόκηπους γιὰ τοὺς καρπούς της, τὰ **ἄγγούρια**· στοὺς ζεστοὺς τόπους γίνεται πιὸ γρήγορα και κάνει καρπούς πρώιμους. Μοιάζει μὲ τὴν κολοκυνθιά και καλλιεργεῖται ὅπως κι αὐτὴ· τὰ φύλλα της και τὰ ἄνθη της



εἶναι πιὸ μικρά, ἢ ἄγγουριά ἅμα ἀνθίζει πρόκειται νὰ κορυφολογεῖται μὲ ψαλλίδι γιὰ νὰ βγάλει πλάγιους βλαστούς, γιαιτὶ ἀλλιῶς ἀγορεύει και κάνει βλαστούς μὲ πολλὰ ἄνθη πὸν δὲ δέχονται και οἱ καρποὶ της γίνονται μικροί. Γιὰ νὰ ἔχουν πρώϊμα ἄγγούρια σπέρνουν σπόρους ἄγγουριάς τὸ Γενάρη ἢ Φλεβάρη σὲ σπορεῖα, πὸν τὰ σκεπάζουν μὲ ψάθες ἢ μέσα σὲ θερμοκήπια, τὰ φυτὰ πὸν θὰ γίνουν τὰ βγάλουν μὲ χῶμα γύρω στὶς ρίζες τους και τὰ φυτεύουν σὲ ἀλα-

κιές, τίς κούες δὲ νύχτες τὰ σκεπάζουν γιαιτὶ δὲν ἀντέχουν στὸ κρύο.

Τὰ ἄγγούρια τρώγομε φρέσκα και ἄγουρα γιὰ σαλάτα ὀρεχτική και δροσιστική. Ἀγγουράκια κάνουν και τουρσιά μέσα σὲ ἄρμη και ξύδι.

Τὸ σπανάκι

Τὰ σπανάκια εἶναι λαχανικά μὲ πλατιὸ φύλλα και μακρὸ κοτσάνι, πὸν ἔχει χῶμα μισοκόκκινο· γίνονται πολλὰ μαζί τὰ φύλλα του ἀμέσως ἀπὸ τὴ γῆ. Τὰ σπανάκια γίνονται ἀπὸ σπό-

ρους, πού σπέρνουν σὲ ἄλιες σκαμιμένες καὶ κοπρισμένες κα-
λὰ ἀπὸ τὸν Αὐγούστο ὡς τὸ τέλος τοῦ
Νοεμβρίου. Ἄμα μεγαλώσουν τὰ φυτὰ
τὰ βοτανίζομε καὶ τὰ σκαλίζομε καὶ ἀ-
ραιώνομε τὰ πολὺ πυκνά. Ἄμα δὲ βρέ-
χη τὰ ποτίζομε. Τὰ καλύτερα σπανάκια
εἶναι ὅσα ἔχουν φύλλα μεγάλα καὶ τρυ-
φερά.

Τὰ σπανάκια εἶναι ὑγιεινὸ φαγητό,
γιατὶ ἔχουν μέσα τους σίδηρο· γι' αὐτὸ
προτιμοῦν αὐτὸ τὸ λαχανικὸ οἱ ἄνθρω-
ποι καὶ τὸ μαγειροῦν μὲ πολλοὺς τρό-
πους. Στοὺς ἀναιμικοὺς ὠφελοῦν πολὺ τὰ
σπανάκια.



Τὸ σινάπι.

Τὸ σινάπι ζῆ ἕνα χρόνον καὶ κάνει βλαστοὺς τρυφεροὺς καὶ
φύλλα μεγάλα καὶ ἄγρια γιατί ἔχουν μικροῦτσικιες τρίχες σὰν
ἀγκάθια· τὰ ἄνθη του εἶναι κίτρινα καὶ γίνονται πολλὰ μαζὶ στὶς
ἄκρες στοὺς κλάδους, οἱ σπόροι του εἶναι μικροί, στρογγυλοὶ καὶ
μισοκόκκινοι.

Τὰ σινάπια γίνονται ἀπὸ σπόρους, πού σπέρνουν νωρὶς τὸ
φθινόπωρον σὲ ἄλιες· ἄμα τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν 4 ἕως 5 φύλλα
ἢ τὰ βγάλουν καὶ τὰ φυτεύουν στὶς ἄκρες στὶς ἄλιες ἢ τὰ ἀραι-
ώνουν καὶ τὰ βοτανίζουν στὶς ἴδιες ἄλιες. Ἄμα μεγαλώσουν κό-
βουν τὰ τρυφερά τους βλαστάρια· ὕστερα αὐτὰ κάνουν ἄλλους
πάλι βλαστοὺς· γι' αὐτὸ τὰ ἴδια φυτὰ διατηροῦνται ὅλο τὸ χει-
μῶνα καὶ τὴν ἀνοιξὴ ἀκόμη χωρὶς νὰ ἀνθίσουν. Τὰ σινάπια θέ-
λουν σκαλίσματα καὶ ποτίσματα ἄμα δὲ βρέχη.

Τὰ σινάπια τὰ τρώγει πολὺ ἡ κάμπια καὶ προπάντων τὰ
πυκνά καὶ ὅσα εἶναι σὲ ὑγρασία· γι' αὐτὸ πρέπει νὰ τὰ προσέ-
χωμε καὶ νὰ τὰ καθαρίζομε ἀπὸ τὶς κάμπιες.

Τὰ σινάπια βρασμένα εἶναι πολὺ καλὴ σαλάτα. Ὁ σινα-
πόσπορος χρειάζεται γιὰ τοὺς συναλισμοὺς καὶ γιὰ νὰ κάνουν
μουστάρδα. Στὰ ἄνθη τοῦ σιναπιοῦ οἱ μέλισσες βρίσκουν
πολλὴ τροφή, γι' αὐτὸ ὅσοι ἔχουν μελίτσια σπέρνουν στοὺς κή-
πους τους πολλὰ σινάπια καὶ τὰ ἀφήνουν νὰ ἀνθίσουν.

ΑΝΘΗ ΤΟΥ ΚΗΠΙΟΥ

Ζαμπάκι.

Τὸ ζαμπάκι καλλιεργεῖται στοὺς κήπους γιὰ τὰ ὄμορφα καὶ μὲ καλὴ μυρουδιά ἀνθή του. Μοιάζει πολὺ μὲ τὸ ζουμπούλι· τὰ φύλλα του, οἱ βολβοὶ καὶ οἱ ρίζες του εἶναι ἀπάνω κάτω ἴδια. Μόνο στὰ ἀνθή διαφέρει· αὐτὰ φντρούουν στὴ κορυφῇ μακροῦ κοτσανιοῦ δύο τρία μαζί μὲ μικρότερο κοτσάνι καθένα· εἶναι δὲ μονὰ ἢ διπλὰ καὶ ἔχουν χροῶμα ἄσπρο ἢ κίτρινο· μυρουδιά ἔχουν πιὸ δυνατὴ ἀπὸ τὰ ζουμπούλια. Ἡ καλλιέργειά του γίνεται ὅπως καὶ στὸ ζουμπούλι.

Τὸ ζαμπάκι μπορεῖ νὰ γίνῃ καὶ νὰ ἀνθίσῃ καὶ μέσα σὲ μπουκάλες ὅπως καὶ τὸ ζουμπούλι.

Ἡ τριανταφυλλιά.

Στοὺς κήπους καλλιεργοῦν πολλῶν λογιῶν τριανταφυλλίες γιὰ τὰ πολὺ ὄμορφα ἀνθή τους.



Ἡ τριανταφυλλιά εἶναι θάμνος καὶ διατηρεῖται πολὺ χρόνιά· ἔχει κλάδους ψιλοὺς μὲ ἀγκάθια· τὰ φύλλα γίνονται ἀπὸ πέντε μικρότερα. Τὰ νέα βλαστάρια εἶναι στὴν ἀρχὴ μισοκόκκινα καθὼς καὶ τὰ φύλλα, ὕστερα δὲ πρασινίζουν. Τὰ ἀνθή τῆς τριανταφυλλιάς, τὰ **τριαντάφυλλα**, ἔχουν ἄλλα μὲν λίγα χρωματιστὰ φύλλα, ἄλλα δὲ πολλὰ. Τὰ τριαντάφυλλα ἔχουν πολλῶν λογιῶν χροῶματα, ἔχουν

χροῶμα ἀνοιχτὸ ἢ βαθὺ κόκκινο, ἄσπρο, κίτρινο· τὰ περισσότερα ἔχουν γλυκιὰ μυρουδιά, πολλὰ ὁμως δὲν ἔχουν.

Οἱ ρίζες τῆς τριανταφυλλιάς μπαίνουν βαθιά στὴ γῆ, ὅπου καὶ στὴν ξηρασίᾳ βρίσκουν τὴν ὑγρασίᾳ πὺ χρειάζονται. Ἡ τριαν-

ταφυλλιά γίνεται σ' όλους τούς τόπους πού είναι λίγη κοπριά καλύτερη όμως γίνεται στους κοπρισμένους ανθόκηπους και κάνει πολλά ώραϊα και μεγάλα τριαντάφυλλα. Η τριανταφυλλιά μεγαλώνει και κάνει καλά άνθη άμα άεριζεται και ήλιάζεται. Ο άέρας και τὸ φῶς δίνουν στά τριαντάφυλλα ώραϊο χροῖμα. Τὸ τριαντάφυλλο εἶναι τὸ πιὸ ὁμορφο λουλούδι, γι' αὐτὸ λέγεται βασιλιάς τῶν λουλουδιῶν.

Η τριανταφυλλιά γίνεται ἀπὸ σπόρους, κλάδους, παραφυάδες και καταβολάδες με τὸ μπόλιασμα μπορούμε νὰ τὴν κάμουμε νὰ βγάξη πιὸ ὁμορφα τριαντάφυλλα. Πιὸ εὔκολα κάνουμε τριανταφυλλιές ἀπὸ κλάδους νέους ἀπὸ κάτω ἀπὸ ἕνα μάτι με 3 ὡς 5 μάτια. Τούς φντεύουμε μέσα σὲ λάκους λίγο λοξά και ρίχνουμε μέσα ἄμμο, φυτόχωμα και χωνεμένη κοπριά ὕστερα ποτίζουμε τὸ φυτώριο ταχτικά γιὰ νὰ κρατιέται τὸ χῶμα πάντα δροσερὸ και κάθε ἑβδομάδα τὸ σκαλίζουμε ὕστερα ἀπὸ ἕνα χρόνο ἔχουν κάμει ρίζες και μπορούμε τὴν ἀνοιξη νὰ τὰ βγάλουμε και νὰ τὰ φυτέψουμε στὸν κήπο. Και τίς παραφυάδες με τὸν ἴδιο τρόπο τίς κόβουμε και τίς φυτεύουμε αὐτὲς ὁμως τὸν ἴδιο χρόνο γίνονται τέλειες τριανταφυλλιές και κάνουν τριαντάφυλλα. Τίς μεγάλες τριανταφυλλιές κάθε χρόνο πρέπει νὰ κοπρίζουμε με χωνεμένη κοπριά ἀπὸ στάβλο και στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα νὰ κλαδεύουμε τούς ξερούς και ψιλοὺς κλάδους.

Τὴν τριανταφυλλιά καλλιεργοῦν πολὺ στους ανθόκηπους και προπάντων ἐκεῖνη πὸν κάνει μεγάλα και με δυνατὸ χροῖμα τριαντάφυλλα (τὰ ἑκατόφυλλα), τὰ κίτρινα και τὰ ἄσπρα, πὸν τὰ πουλοῦν ἀκριβά. Ἀκόμη καλλιεργοῦν και τὴν ἀπριλιάτικη και δαμασκηνιά τριανταφυλλιά πὸν κάνουν τριαντάφυλλα με ώραϊα μυρουδιά ἀπὸ τὰ τριαντάφυλλα αὐτὰ κάνουν ροδόσταγμα και ροδέλαιο ἀπὸ τὰ ἀπριλιάτικα τριαντάφυλλα κάνουν γλυκὸ και τὰ ρίχνουν και στὸ ξύδι γιὰ νὰ παίρη τριανταφυλλένια μυρουδιά. Σὲ πολλὰ μέρη καλλιεγοῦνται τέτοιες τριανταφυλλιές γιὰ τὸ ροδέλαιο, πὸν πουλοῦν πολὺ ἀκριβά.

Ο μενεξές.

Ο μενεξές εἶναι μικρὸ φυτὸ και καλλιεγοῦται γιὰ τὰ άνθη του πὸν ἔχουν πολὺ καλὴ μυρουδιά. Σὲ πολλὰ μέρη τῆς πατρίδας μας τὸν μενεξέ τὸν λέγουν και γιούλι, ἴτσο, βιολέτα.

Ο μενεξές ζῆ πολλὰ χρόνια ἔχει φύλλα στρογγυλά πράσινα

μέ μακρὸ κοτσάνι· ὁ βλαστός του βροίσκεται μέσα στὴ γῆ· ἔξω βγαίνουν τὰ φύλλα καὶ μικρὰ κλωνιά με κόμπους· αὐτὰ εἶναι οἱ



παραφυάδες τοῦ φυτοῦ· ἀπὸ τοὺς κόμπους αὐτοὺς βγαίνουν μικρὲς καὶ ψιλὲς ρίζες, πού χωρίζονται στὴ γῆ. Στὴ μέση στά φύλλα βγαίνουν μικρὰ κοτσάνια με δύο φυλλαράκια στὴ μέση καὶ με ἓνα ἄνθος στὴν κορυφή· τὰ ἄνθη τοῦ μενεξέ εἶναι μικρὰ κι ἔχουν χρώμα γαλάζιο ἢ γαλάζιο κι ἄσπρο. Τὰ ἄνθη αὐτὰ γίνονται καρποὶ πού κλείνουν μέσα μικροῦτσικους σπόρους. Οἱ μενεξέδες θέ-

λοῦν ἴσκιο καὶ δροσιά. Μενεξέδες γίνονται ἀπὸ σπόρους, πού σπέρνομε τὴν ἀνοιξὴ καὶ ἀπὸ τὶς παραφυάδες· ἀκόμη μπορούμε νὰ κάμωμε πολλοὺς μενεξέδες ἀπὸ μεγάλες ρίζες πού τὶς χωρίζομε στὸ τέλος τοῦ φθινοπώρου ἢ τοῦ χειμῶνα καὶ στὴν ἀρχὴ τῆς ἀνοιξῆς. Τὰ χωρισμένα αὐτὰ φυτὰ καὶ τὶς παραφυάδες τὶς ξαναφυτεύομε σὲ ἄλλες, πού εἶναι καλὰ σκαμμένες καὶ κοπρισμένες με χωνεμένη κοπριά μιὰ πιθαμὴ μακριὰ τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Αὐτὰ τὰ φυτὰ τὸ φθινοπώρο καὶ τὸ χειμῶνα βγάζουν ἄνθη, στά δροσερὰ δὲ μέρη καὶ τὴν ἀνοιξὴ ἀκόμα.

Σὲ πολλοὺς τόπους τῆς πατρίδας μας γίνονται μόνοι τους μενεξέδες στά δάση καὶ στά λειβάδια, πού κάνουν ἄνθη πιὸ μικρὰ.

Οἱ κηπουροὶ καλλιεργοῦν πολὺ τοὺς μενεξέδες καὶ φροντίζουν νὰ ἔχουν πρόωγα ἄνθη, πού τὰ κάνουν μπουκέτα καὶ τὰ πωλοῦν σὲ καλὲς τιμές. Ἀπὸ τοὺς μενεξέδες σὲ ἐργοστάσια κάνουν μυρουδιὲς πολὺ καλὲς καὶ τὶς πωλοῦν ἀκριβὰ.

Τὸ γιασεμί.

Τὸ γιασεμί εἶναι θάμνος με ψιλὰ κλωνάρια· τὰ φύλλα του ἔχουν μικρὸ κοτσάνι καὶ δὲν πέφτουν τὸ χειμῶνα· τὰ ἄνθη του εἶναι μικρὰ σὰ σωλῆνες στὴ βάση με μακρὸ κοτσάνι κι εἶναι ἄσπρα ἢ κίτρινα. Ἀνθίζει ὅλο τὸ καλοκαίρι καὶ τὰ ἄνθη του ἔχουν δυνατὴ καὶ πολὺ εὐχάριστη μυρουδιά.

Τὸ φυτό αὐτὸ θέλει ἀφράτη γῆ, κοπριά καλὰ χωνεμένη καὶ συχνὸ πότισμα. Τὸ κρούο τὸ βλάπτει καὶ γι' αὐτὸ πρέπει νὰ τὸ φυτεύομε στά ἀπαγγερά μέρη τοῦ κήπου. Νέα φυτὰ κάνομε ἀπὸ κλωνάρια γιασεμιοῦ ἢ ἀπὸ καταβολάδες τὸ χειμῶνα καὶ στὴν

ἀρχὴ τῆς ἀνοιξῆς. Τὸ Φλεβάρη ἢ τὸ Μάρτιο τὸ κλαδεύομε.
Τῆς ρίζης τοῦ γιασεμοῦ πολλές φορές τὶς
τρῶγει ἓνα σκουλήκι· αὐτὸ φεύγει μὲ τὴ
μυρουδιά τοῦ χρεμμυδιοῦ· γι' αὐτὸ κον-
τὰ στὴ ρίζα τοῦ γιασεμοῦ φυτεύουν δυὸ
τρία χρομμύδια.

Τὸ γιασεμὶ καλλιεργοῦμε στοὺς κήπους
καὶ στὶς αὐλές μας γιὰ τὰ μυρουδάτα ἄνθη
του. Ἀπὸ τὰ ἄνθη τοῦ γιασεμοῦ σὲ ἐργο-
στάσια βγάζουν ἓνα μυρουδάτο λάδι ποὺ χρε-
ιάζεται γιὰ νὰ κάνουν μυρουδιές καὶ πουλεῖ-
ται πολὺ ἀκριβὰ.



Ἡ πικροδάφνη ἢ ροδοδάφνη.

Ἡ ροδοδάφνη φυτρώνει μόνη τῆς σ' ὅλους τοὺς τόπους τῆς
πατρίδας μας καὶ πρὸ πάντων στὶς ἀκρες στὰ ποτάμια καὶ στὶς
ρεματιές. Γιὰ τὰ πολὺ ὁμορφα λουλούδια τῆς καλλιεργεῖται καὶ
στοὺς ἀνθόκηπους.

Ἡ ροδοδάφνη εἶναι θάμνος, ποὺ ἅμα τὴν κλαδεύομε μπο-
ρεῖ νὰ γίνῃ καὶ μικρὸ δέντρο· ἔχει κλωνάρια πολ-
λά, ποὺ λυγίζουν εὐκόλα, φύλλα σὰ λόγχη μὲ
βαθὴν πράσινο χρῶμα· τὸ ξύλο του εἶναι ἄσπρο,
ἄλαφρὸ καὶ μαλακὸ· ἄνθη κάνει μονὰ καὶ δι-
πλά κόκκινα ἢ ἄσπρα ποὺ μοιάζουν μὲ τριαν-
τάφυλλα, γι' αὐτὸ λέγεται ροδοδάφνη. Τὰ κλω-
νάρια, τὰ φύλλα καὶ τὰ ἄνθη τῆς ροδοδάφνης
ἔχουν δηλητήριω· γι' αὐτὸ δὲν τὴν τρώγουν τὰ
ζῶα καὶ λέγεται πικροδάφνη. Τὸ φυτὸ αὐτὸ θέ-
λει τὴν ὑγρασία, γι' αὐτὸ ὅσα καλλιεργοῦμε
στοὺς κήπους πρέπει νὰ τὰ ποτίζομε ταχτικά.



Τὰ ἄνθη τῆς ροδοδάφνης τὰ ἔχομε γιὰ στολισμό, ἐπειδὴ ἔ-
χουν ὠραῖο καὶ δυνατὸ χρῶμα. Μὲ τὰ κλωνάρια τῆς πλέκουν
καλάθια καὶ κάνουν ἄλαφρα κάρβουνα.

Οἱ πικροδάφνες στοὺς κήπους καὶ στὶς δέντροστοιχίες παθαί-
νουν συχνὰ ἀπὸ ψύχα· γιὰ τρεῖς φορὲς μὲ διάλυση λιζὸλ 3 στὶς 100. Τοὺς
κλάδους ποὺ κόβουμε πρέπει νὰ τοὺς φέρονουμε μακριὰ καὶ νὰ
τοὺς καίγομε.

Μαργαρίτα

Ἡ μαργαρίτα καλλιεργεῖται στοὺς κήπους καὶ εἶναι δυὸ λογιῶν μαργαρίτες ποὺ διατηροῦνται πολλὰ χρόνια καὶ μαργαρίτες ποὺ διατηροῦνται ἓνα χρόνο.

Ἡ πολύχρονη μαργαρίτα γίνεται ὡς ἓνα μέτρο ψηλὴ καὶ ἡ μονόχρονη πρὸ μικρὴ. Οἱ μαργαρίτες ἔχουν κλάδους τρυφεροὺς καὶ φύλλα πολλὰ καὶ πράσινα. Κάνουν ὅλη τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαῖρι ἀνθὴ ἄσπρα μὲ μικρὰ μακροῦλὰ φυλλαράκια γύρω γύρω στὴν καρδιά τους.



Οἱ μαργαρίτες γίνονται ἀπὸ σπόρους, οἱ πολύχρονες ὅμως καὶ ἀπὸ κλωνάρια ἀπὸ παλιὰ μαργαρίτα, ποὺ τὰ φυτεύομε τὸ φθινόπωρο ἢ τὸ χειμῶνα. Τὰ ἀνθὴ τῆς μαργαρίτας τὰ ἔχομε γιὰ στόλισμα.

Στὰ χωράφια γίνεται καὶ μόνη τῆς μαργαρίτα ποὺ κάνει κίτρινα ἀνθὴ· αὐτὴ σὲ πολλὰ μέρη τὴν λέγουν **τσιτσιμιδα**. Ἡ ἄγρια μαργαρίτα, ἅμα γίνεται μέσα στὰ σπαρτά, τὰ βλάπτει πολὺ, γι' αὐτὸ στὸ βοτάνισμα πρέπει νὰ τὶς βγαίνουν προτοῦ νὰ μεγαλώσουν.

Τὸ δεντρολίβανο.

Τὸ δεντρολίβανο εἶναι θάμνος ποὺ γίνεται 2 ὡς 3 μέτρα ψηλὸς καὶ καλλιεργεῖται στοὺς κήπους.



Τὸ δεντρολίβανο κάνει πολλοὺς κλάδους, ἔχει φύλλα μὲ ὠραία μυρουδιά. αὐτὰ εἶναι σὰ βελόνες καὶ ἔχουν χροῶμα ἀνοιχτὸ πράσινο· τὰ ἀνθὴ του εἶναι μικρὰ, πολλὰ μαζί, γαλάζια καὶ ἔχουν δυνατὴ μυρουδιά.

Τὸ δεντρολίβανο γίνεται εὐκόλα ἀπὸ κλάδους, παραφυάδες καὶ καταβολάδες ἀπὸ τὸ φθινόπωρο ὡς τὴν ἀνοιξὴ. Ἄμα τοῦ κόψωμε τὰ ἀποκάτω πλάγια κλαριά γίνεται μικρὸ δέντρο.

Τὰ φύλλα ἀπὸ τὸ δεντρολίβανο τὰ ρίχνουν σὲ μερικὰ φαγητὰ γιὰ μυρουδιά καὶ χρειάζονται καὶ γιὰ φάρμακο. Ἀπὸ τὶς τρυφερὲς κορυφὲς βγάζουν ἓνα λάδι ποὺ τὸ ρίχνουν στὴν κολώνια, γιὰ νὰ παίρῃ μύρουδιά.

Τὰ χρυσάνθεμα.

Τὰ χρυσάνθεμα, πού τὰ λέγουν καὶ ἀγιοδημητριακά ἐπειδὴ ἀνθίζουν τὸ μῆνα πού εἶναι ἡ γιορτὴ τοῦ ἁγίου Δημητρίου, καλλιεργοῦνται σ' ὅλους τοὺς ἀνθόκηπους γιὰ τὰ πρόωμα καὶ ὁμορφα ἄνθη τους.

Τὰ χρυσάνθεμα εἶναι φυτὰ πού ζοῦν πολλὰ χρόνια ἀπὸ τὶς ρίζες τους βγάζουν πολλοὺς κλάδους μὲ φύλλα μεγάλα πού ἔχουν πολλές κοψές. Στὴ κορυφὴ στοὺς κλάδους γίνονται τὰ ἄνθη μὲ πολλὰ φύλλα. Τὰ χρυσάνθεμα εἶναι ἄνθη μεγάλα καὶ ὁμορφα τὰ πιὸ πολλὰ καὶ καλά, εἶναι ἄσπρα, κίτρινα, κόκκινα καὶ μὲ δύο χρώματα.



Τὰ χρυσάνθεμα πρέπει νὰ καλλιεργοῦνται καλὰ καὶ νὰ ποτίζονται συχνά, γιὰτὶ θέλουν τόπο δροσερό. Ἄμα τὰ χρυσάνθεμα πᾶψουν νὰ ἀνθίζουν πρέπει νὰ τὰ κλαδεύουμε βαθιὰ ἀφίνοντας λίγο βλαστὸ ὕστερα ἀπὸ τὸ κλάδεμα φυτρώνον παραφυάδες μ' αὐτὲς πληθαίνομε τὰ χρυσάνθεμα· χωρίζομε ἀπὸ τὸ φυτὸ τὶς παραφυάδες μαζὶ μὲ ρίζες καὶ λίγο χῶμα καὶ τὶς ξαναφυτεύομε σὲ τόπους πού ἔχομε σκάψει καλὰ καὶ κοπρίσει μὲ χωνεμένη κοπριά ἂν τὸ φυτὸ ἔχη πολλοὺς βλαστοὺς, βγάζομε ὅλο τὸ φυτό, τὸ χωρίζομε σὲ 3 ὡς 4 μέρη καὶ φυτεύομε καθένα χωριστά. Τὰ φυτὰ αὐτὰ τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαίρι μεγαλώνουν καὶ τὸ φθινόπωρο ἀνθίζουν. Ἄν θέλωμε νὰ ἔχομε μεγάλα λουλούδια, μόλις φανῶν τὰ κλειστά μπουμπούκια πολλὰ σὲ κάθε βλαστὸ, κόβομε τὰ πιὸ ἀδύνατα καὶ ἀφήνομε ἓνα μόνο· καὶ τοὺς βλαστοὺς τοῦ φυτοῦ πρέπει νὰ λιγοστεύομε ἀφίνοντας δύο τρεῖς μόνο· ἔτσι θὰ ἔχομε ὥραϊα μεγάλα χρυσάνθεμα.

Οἱ κηπουροὶ καλλιεργοῦν πολὺ τὰ χρυσάνθεμα καὶ ἔχουν κατορθώσει νὰ κάμουν πολλῶν λογίων χρυσάνθεμα μεγάλα καὶ μὲ διάφορα χρώματα, γιὰτὶ πολὺ ἐξοδεύονται στὰ ἀνθοπωλεῖα γιὰ τὴν ὁμορφιά τους καὶ ἐπειδὴ τὴν ἐποχὴ πού ἀνθίζουν αὐ-

τά είναι λιγοστά τὰ ἄλλα ἄνθη. Τὰ χρυσάνθεμα δὲν ἔχουν μυροδιδά.

Ντάλια.

Ἡ ντάλια καλλιεργεῖται στοὺς ἀνθόκηπους γιὰ τὰ ὄμορφα καὶ μὲ πολλὰ χρώματα ἄνθη της. Εἶναι φυτὸ ποῦ ζῆ ἓνα χρόνον καὶ γίνεται ἀπὸ μισὸ μέτρο ὡς δύο μεγάλο. Οἱ ρίζες της εἶναι σὰν πατάτες μὲ μικρὰς ρίζες σὰν ψιλὰ σκοινιά· ὁ κορμὸς καὶ οἱ κλάδοι της εἶναι τρυφεροί, τὰ φύλλα μισοστρόγγυλλα καὶ στὴν ἄκρη σὰν πριόνι. Τὰ ἄνθη της μὲ πολλὰ χρωματιστὰ φύλλα σὰν τριαντάφυλλα καὶ μὲ μακριὰ κοτσάνια· τὰ χρωματιστὰ φύλλα τους σ' ἄλλα ἄνθη εἶναι κατσαρὰ καὶ σ' ἄλλα στριμμένα· χρώματα ἔχουν πολλῶν λογιῶν· ἄλλα εἶναι μὲ ἓνα χροῶμα καὶ ἄλλα μὲ βοῦλγες· μόνο γαλάζια ἄνθη δὲν μπόρεσαν οἱ κηπουροὶ νὰ κάμουν στὶς ντάλιες, ὅλα τὰ ἄλλα χρώματα μπόρεσαν.



Οἱ ντάλιες γίνονται ἀπὸ σπόρους καὶ καλύτερα ἀπὸ τὶς πατάτες της καὶ τὶς χωρίζουν μὲ τέτοιον τρόπο ποὺ κάθε πατάτα νὰ ἔχη κι ἓνα κοματάκι βλαστὸ· αὐτὲς τὶς φυτεύουμε τὸ Φλεβάρη ἢ Μάρτιο στοὺς ἀνθόκηπους τόσο βαθιὰ ὥσπου νὰ σκεπάζωνται 3 ὡς 5 πόντους οἱ πατάτες μὲ χῶμα ὡς νὰ βλαστήσουν τὶς ποτίζουμε ταχτικά. Ἡ ντάλια γίνεται σ' ὅλους τοὺς τόπους· σκάλισμα, πότισμα καὶ λίγο κόπρισμα εἶναι ἀρκετὰ γιὰ νὰ προκόβῃ. Ἀπὸ τὸν Αὐγούστο ὡς τὸ τέλος Νοεμβρίου ἀνθίζει· ὕστερα ἀπὸ τὸ ἀνθισμα κόβομε τὸ βλαστὸ λίγο παραπάνω ἀπὸ τὴ γῆ καὶ βγάζομε τὶς πατάτες της, τὶς ἀπλώνομε σὲ μέρος ξερὸ κι ἅμα στεγνώσουν καλὰ τὶς βάζομε μέσα σὲ ξερὸ ἄμμο καὶ τὶς φυλάγομε σὲ μέρος ξερὸ ὡς τὸ Φλεβάρη ἢ Μάρτιο, ποὺ τὶς φυτεύομε ἀφοῦ τὶς χωρίσομε.

Ἡ ντάλια καλλιεργεῖται γιὰ τὰ ὄμορφα ἄνθη της ποὺ πωλοῦνται σὲ καλὴ τιμὴ κι ἔτσι εἰσπράττουν ἀρκετὰ χρήματα οἱ κηπουροὶ, χωρὶς νὰ ξεοδεύουν καὶ πολλὰ γιὰ τὴν καλλιέργεια. Τὰ ἄνθη τῆς ντάλιας δὲ μυρίζουν.

ΜΕΡΟΣ Γ΄.

ΦΥΤΑ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ ΣΤΑ ΧΩΡΑΦΙΑ

Τὸ σιτάρι

Τὸ σιτάρι εἶναι τὸ πιὸ σπουδαῖο καὶ ἀφ᾿εἰμο φυτὸ ἀπὸ ὅσα καλλιεργοῦν στὰ χωράφια, γιὰτὶ ἀπὸ τὸν καρπὸ του, τὸ **σιτάρι**, γίνεται ἡ καλύτερη τροφή μας, τὸ ψωμί.

Τὸ φυτὸ σιτάρι ζῆ ἓνα χρόνον· φυτρώνει στὴν ὄρχη μὲ ἓνα μόνο φύλλο στενὸ καὶ μακροὶλό, ἕστερα μεγαλώνει ὁ βλαστός του, πού εἶναι κοίφιος ἀπὸ μέσα κι ἔχει κίμπια σὰν τὸ καλάμι, γι αὐτὸ λέγεται **καλομιά**· ἡ καλομιά τοῦ σιταριοῦ δὲ χωρίζεται σὲ κλάδους. Γύρω ἀπὸ τὸ βλαστὸ φυτρώνουν φύλλα, μακριὰ καὶ στενὰ χωρὶς κοτοάνι, καὶ τὸν τιλίγον· μέσα στὴ γῆ ἀποκάτω ἀπὸ τὴν καλομιά εἶναι ἡ ρίζα, πού γίνεται ἀπὸ πολλὰς μικρὰς ρίζας σὰν κλωστές. Στὴν κορυφή τοῦ καλομιοῦ φυτρώνουν πολλὰ ἄνθη μαζί, πού καθένα τελειώνει σὲ μιὰ τρίχα, τὸ **ἄγανθ**· τὰ ἄνθη αὐτὰ μαζί κάνουν τὸ **στάχυ**. Κάθε ἓνα μικρὸ ἄνθος ἀπὸ τὸ στάχυ γίνεται σπóρος κλεισμένος μέσα σὲ μικρὸ φύλλο, ὅλα μαζί εἶναι ὁ καρπὸς τοῦ σιταριοῦ, τὸ σιτάρι. Τὰ στάχια ἅμα γίνονται, βαραίνουν καὶ γέρνουν, παίρνουν χροῶμα κίτρινο σὰ χρυσό, λίγο λίγο δὲ ἀρχίζουν νὰ ξεραίνονται καὶ τὰ φύλλα τοῦ φυτοῦ τοῦτο μᾶς δείχνει πὼς γίνηκε τὸ σιτάρι καὶ πρέπει νὰ θεριστῆ.

Τὸ σιτάρι προκόβει στοὺς κᾶμπους καὶ στοὺς βουνίσσιους τόπους, στοὺς ζεστοὺς τόπους καὶ στοὺς κρύους· μόνο στοὺς πολλὰ κρύους καὶ πολλὰ ζεστοὺς τόπους δὲν προκόβει. Γιὰ τὸ σιτάρι καλύτερα εἶναι τὰ νοτιερὰ χωράφια κι ὄχι τὰ ὑγρά. Σιτάρι καλλιεργεῖται πολλῶν λογίων, ἀνάλογα μὲ τὸ σπóρο, πού θὰ σπείρωμε· στὴν πατρίδα μας πιὸ πολλὰ καλλιεργοῦν τὸ **μυλακὸ σιτάρι**, πού τὸ λέγουν **ἀσπροσίταρο**, **ρουσιά**, **βλαχοσίταρο** καὶ τὸ **σκληρὸ** πού τὸ λέγουν **ντεβὶ** ἢ **μαυραγάρι**.

Γιὰ νὰ γίνῃ καλὸ τὸ σιτάρι καὶ πολὺ, πρέπει ὁ σπóρος νὰ εἶναι διαλεχτὸς καὶ καλός. Γιὰ τὸ σκοπὸ αὐτὸ προτοῦ νὰ θεριστῆ τὸ χωράφι, μαζεύουν τὰ πιὸ μεγάλα καὶ γερὰ στάχια ἀπὸ τὰ δυνατώτερα καὶ ἀδερφωμένα φυτὰ ἀπὸ τὰ στάχια αὐτὰ κόβουν τὸ ἀποπάνω καὶ ἀποκάτω μέρος κι ἔτσι μένει τὸ μεσανά, ὅπου

είναι τὰ πιὸ μεγάλα καὶ χοντρά σπειριά· μὲ πολλὰς δοκιμὰς βρῆκαν πὸς ἀπὸ αὐτὰ τὰ σπειριά γίνονται πιὸ γερά φυτὰ καὶ κάνουν πιὸ πολλοὺς καρπούς. Τὸ σιτάρι αὐτὸ τὸ κοσκινίζουν γιὰ νὰ βγοῦν τὰ μικρὰ καὶ ἀδύνατα σπειριά καὶ τὸ σπέρνουν σὲ ξεχωριστὸ μέρος τοῦ χωραφιοῦ πού εἶναι καλὰ καλλιεργημένο. Ἀπὸ τὰ φυτὰ αὐτά, ἂν δὲν τὰ βλάψῃ ὁ καιρὸς, μαζεύουν τὸ σπόρο πού χρειάζονται γιὰ τὸν ἄλλο χρόνον, πού τὸν καθαρίζουν ἀπὸ τὰ ψιλὰ καὶ ἀδύνατα σπειριά καὶ ὕστερά τὸν σπέρνουν. Μόνο στὰ ξερά μέρη εἶναι ἀνάγκη ἀπὸ ψιλὸ σπόρο.

Τὰ χωράφια πού θὰ σπείρῃ ὁ γεωργὸς σιτάρι τὰ ἔχει ὀργώσει τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαίρι ἅμα τὸ φθινόπωρο πέσουν οἱ πρώτες βροχές, τότε σπέρνει τὸ σιτάρι καὶ τὸ ὀργώνει ὕστερα. Τὸ σπόρο τοῦ σιταριοῦ τὸν ρίχνουν πέταχτὰ μὲ τὸ χερί γιὰ νὰ σκορπίζεται ὅμως ὁ σπόρος ἴσια σ' ὅλο τὸ χωράφι ἔχουν καὶ μηχανὲς **σπαρτικές**, πού κάνουν τὸ σπάρσιμο πιὸ καλὰ. Σὲ μερικὰ βουνήσια μέρη τὸ σπάρσιμο τοῦ σιταριοῦ γίνεται τὴν ἀνοιξή, ἅμα λειώσουν τὰ χιόνια· αὐτὸ τὸ σιτάρι σὲ δυὸ ἢ τρεῖς μῆνες γίνεται, γι' αὐτὸ τὸ λέγουν **διμηνίτη** ἢ **τριμηνίτη**. Τὸ σιτάρι θέλει βοτάνισμα. Στὸ τέλος τῆς ἀνοιξῆς τὸ σιτάρι βγάζει στάχια πού λίγο λίγο ὡς τὴν ἀρχὴ τοῦ καλοκαιριοῦ μεστώνουν καὶ τότε ἀρχίζει ὁ **θέρος**.

Τὸ θέρισμα κάνουν μὲ τὰ καμπυλωτὰ δρεπάνια ἢ μὲ **θεριστικὰς μηχανάς**. Τὸ θερισμένο σιτάρι τὸ κάνουν δεμάτια καὶ τὸ κουβαλοῦν στὰ ἀλώνια, ὅπου τὸ ἀλωνίζουν μὲ τὰ ἄλογα ἢ στὶς ἀλωνιστικὰς μηχανάς, πού ξεχωρίζουν ἀμέσως τὰ ἄχυρα ἀπὸ τὸ σιτάρι σ' ἀλώνια ὅμως ὕστερα ἀπὸ τὸ ἀλώνισμα τὸ λιγνίζουν γιὰ νὰ ξεχωρίσουν τὸ ἄχυρο.

Τὸ σιτάρι εἶναι πολὺ ὠφέλιμο στὸν ἄνθρωπον, γιὰτι ἀπ' αὐτὸ γίνεται τὸ πιὸ καλὸ ἀλεύρι, πού κάνουμε τὸ ψωμί, τὴν πιὸ καλύτερη τροφή μας· κάνουμε ἀκόμα μακαρόνια καὶ ἄλλα ζυμαρικὰ καὶ κόλλα. Τὰ ἄχυρα τὰ δίνουμε γιὰ τροφή στὰ ζῶα τοῦ σπιτιοῦ.

Γι' αὐτὸ καὶ ἡ καλλιέργεια τοῦ σιταριοῦ εἶναι ἡ πιὸ σπουδαία δουλειὰ τοῦ γεωργοῦ, πού πρέπει νὰ φροντίζει μὲ κάθε τρόπο νὰ τὴν κάνῃ πιὸ καλὰ, ἀκούοντας τίς συμβουλὰς πού δίνουν οἱ γεωπόνοι.

"Άλλα σιτηρά

Στὰ χωράφια ἐκτὸς ἀπὸ τὸ σιτάρι καλλιεργοῦμε κι ἄλλα φυτά, πού μοιάζουν μ' αὐτό, κι ἀπὸ τοὺς σπόρους τους κάνομε ἄλεύρι ὅλα αὐτὰ μὲ ἓνα ὄνομα τὰ λέγομε **σιτηρά**.

Αὐτὰ εἶναι :

Τὸ κριθάρι, πού μοιάζει πολὺ μὲ τὸ σιτάρι μὲ λίγο πιὸ πλατιά φύλλα καὶ καλλιεργεῖται τὸ ἴδιο. Διαφέρουν λίγο οἱ σπόροι τοῦ κριθαριοῦ ἀπὸ τοῦ σιταριοῦ. Τὸ κριθάρι μεστώνει πιὸ γρήγορα καὶ γι' αὐτὸ ὁ θερος τοῦ κριθαριοῦ ἀρχίζει στὴν πατρίδα μας ἀπὸ τὸ Μάη. Ἀπὸ τὸ κριθάρι κάνουν σανὸ γιὰ τὰ ἄλογα καὶ τὰ ἄλλα ζῶα, ἅμα τὸ θερίζουν ὄχι καλὰ μεστωμένο. Ἀπὸ τὸ κριθάρι κάνομε ἄλεύρι πού γίνεται ψωμί, ὄχι ὅμως τόσο καλὸ καὶ θρεπτικὸ σὰν τὸ σιταρένιο. Γι' αὐτὸ τὸ περισσότερο κριθάρι



ἐξοδεύεται γιὰ τροφή στὰ ζῶα τοῦ σπιτιοῦ. Ἀπὸ ἓνα κριθάρι ἰδιαίτερο κάνουν τὴν **μπύρα**. Τὸ **κριθαρόνερο**, πού γίνεται ἀπὸ τὸ βράσιμο τοῦ κριθαριοῦ μὲ νερό, δίνουν γιὰ δροσιστικὸ καὶ λίγο θρεπτικὸ πιοτὸ σὲ μερικὲς ἀρρώστιες.

Τὸ κολαμπόκι, πού γίνεται φυτὸ πιὸ μεγαλύτερο ἀπὸ τὸ σιτάρι καὶ τὸ κριθάρι μὲ καλάμι χοντρὸ καὶ φύλλα πιὸ πλατιά καὶ μακριά. Ὁ καρπὸς του εἶναι τυλιγμένος μέσα σὲ φύλλα καὶ στὴν κορφή του βγαίνουν τρίχες ψιλὲς σὰ γένια.



Ὁ καρπὸς του ἔχει πολλοὺς σπόρους ξανθοὺς, ἢ μισοκόκκινους. Τὸ κολαμπόκι γίνεται σὲ χωράφια ποτιστικά καὶ σπέρνεται τὸ Μάοτιο ἢ Ἀπρίλιο καὶ τὸ μαζεύουν τὸ καλοκαίρι. Τὸ κολαμπόκι χρειάζεται γιὰ τροφή στὰ πουλερικά τοῦ σπιτιοῦ καὶ στοὺς χοίρους. Ἀπὸ τὸ κολαμπόκι κάνομε ἄλεύρι γιὰ ψωμί, πού σὲ πολλὰ μέρη τὸ λέγουν **μπομπότα** δὲν εἶναι ὅμως τόσο θρεπτικὸ καὶ νόστιμο, ὅπως εἶναι τὸ σιταρένιο καὶ κριθαρένιο.

Ἡ σίκαλη, πού γίνεται πιὸ ψηλὴ ἀπὸ τὸ σιτάρι ἢ κολαμιά

του είναι ψιλή και τὰ φύλλα του πιό στενά ἀπὸ τοῦ σιταριοῦ, ὅπως καὶ τὰ στάχια εἶναι πιό ψιλά. Ἡ σίκαλη σπέρνεται στοὺς βοωνήσιους τόπους. Ἀπὸ τῆ σίκαλη κάνομε ἀλεύρι γιὰ ψωμί, γι' αὐτὸ γιὰ οἰκονομία τὴν ἀνακατεύουν μὲ τὸ σιτάρι. Ἀπὸ τὴν καλαμιά της κάνουν δεματικά γιὰ νὰ δένουν τὰ δεμάτια τοῦ σιταριοῦ καὶ τοῦ κριθαριοῦ.

Ὁ καπνὸς

Ὁ καπνὸς εἶναι φυτὸ, πού ζῆ ἕνα χρόνο καὶ καλλιεργεῖται σὲ πολλὰ μέρη τῆς πατρίδας μας γιὰ τὰ φύλλα του πού κάνουν τὸν καπνὸ γιὰ τὰ τσιγάρα.



Ὁ καπνὸς γίνεται ψηλὸς 1 ὡς 2 μέτρα· τὰ κάτω φύλλα τοῦ κορμοῦ του γίνονται μεγάλα, πράσινα, μακρουλά καὶ μυτερά στὴν ἄκρη καὶ τὰ ἄνω πιό μικρὰ καὶ στενά. Τὰ ἄνθη του φυτρώνουν στὸ ἄνω μέρος τοῦ κλάδου του καὶ ἔχουν χρῶμα τριανταφυλλί. Τὰ ἄνθη γίνονται καρποὶ πού κλείνουν μικροὺς σπόρους. Οἱ ρίζες τοῦ καπνοῦ, ὁ βλαστὸς καὶ τὰ φύλλα του ἔχουν μικροῦτσικες τρίχες. Ὁ καπνὸς ἔχει δηλητήριο, πού τὸ λέγουν **νικοτίνη** καὶ γι' αὐτὸ δὲν τὸν τρώγουν τὰ ζῶα. Οἱ ρίζες του πηγαίνουν βαθιὰ καὶ

στερεώνουν τόσο καλὰ τὸ φυτὸ, πού δὲν μπορεῖ κι ὁ πιό δυνατὸς ἀέρας νὰ τὸ ξεριζώσῃ.

Τὸν καπνὸ καλλιεργοῦν γιὰ τὰ φύλλα του, γι' αὐτὸ ὅσο περισσότερα καὶ μεγαλύτερα φύλλα ἔχει τόσο πιό πολὺ κέρδος φέρνει. Γιὰ τὸν καπνὸ καλὸς τόπος εἶναι ἐκεῖνος πού ἦταν μαγτροῖα γιὰ γιδοπρόβατα· αὐτοὺς τοὺς λέγουν **γιδομάντρια** ἢ **γιούρτια**. Τὸ σπόρο τοῦ καπνοῦ σπέρνουν σὲ σπορεῖα ἀπὸ τὸν Ὀκτώβριο ὡς τὸ Φλεβάρη, σύμφωνα μὲ τὸν τόπο· ἐπειδὴ ὁ σπόρος εἶναι ψηλός, γιὰ νὰ σπέρνεται ἀραιά, τὸν ἀνακατώνουν μὲ στάχτη καὶ τὸν σκεπάζουν μὲ λίγο γῶμα ἀπὸ τὸ σπορεῖο. Ὑστερα ποτίζουν τὸ σπορεῖο ταχτικά μὲ ποτιστήρι. Ἐπειδὴ τὸ κρῦο βλάπτει τὰ μικρὰ φυτὰ τοῦ καπνοῦ, τὸ σπορεῖο πρέπει νὰ εἶναι, σὲ ζεστὸ μέρος καὶ τίς κρύες νύχτες νὰ τὸ σκεπάζουν μὲ ψάθες πού τίς στερεώνουν σὲ παλούκια 30 πόντους ψηλά. Ἄνα πε-

ράση τῷ κρῦο καὶ τὰ φυτὰ ἀποχτήσουν 4 ὡς 6 φύλλα, τὰ βγά-
ζουν καὶ τὰ φυτεῖον στὰ ἐτοιμασμένα χωράφια σὲ γραμμὲς πού
εἶναι 40 ὡς 60 πόντους μακριὰ ἢ μιὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ σὲ ἀπό-
σταση 30 πόντους. Στὸ φύτεμα στὴ ρίζα κάθε φυτοῦ χύνον
λίγο νερὸ γιὰ νὰ ριζώσῃ εὐκόλα. Τὸν καρπὸ δὲν πρέπει νὰ πο-
τίξουν μὲ αὐλάκι. Δυὸ τρεῖς ἐβδομάδες ὕστερα ἀπὸ τὸ φύτεμα
σκαλίζουν καὶ παραχώνουν τὰ φυτὰ. Ἄμα τὰ φύλλα μεγαλώ-
σουν ἀρχίζουν νὰ μαζεύουν πρῶτα τὸ ἀποκάτω. Ὑστερὰ ἀπὸ
λίγες ἡμέρες ἀρχίζει τὸ μάζεμα τῶν φύλλων, πού γίνονται λίγα
λίγα. Τὰ μεσανὰ φύλλα εἶναι τὰ πιὸ καλά. Τὰ φύλλα πού μα-
ζεύουν τὰ βάζουν σὲ κοφίνια καὶ τὰ φέρουν στὴν ἀποθήκη, ὅπου
τὰ ἀομαθιάζουν καὶ τὰ χρεμοῦν σὲ καλάμια βαλμένα ἐπίτηδες
ἀπ' ἔξω ἀπὸ τὴν ἀποθήκη καὶ τὰ σπίτια καὶ μαραίνονται. Κατό-
πιν τὰ ἐτοιμάζουν καὶ τὰ ποιλοῦν στοὺς ἐμπόρους.

Ὁ καρπὸς ἐξοδεύεται πολὺ σ' ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου, γι'
αὐτὸ οἱ καρποπαραγωγοὶ ἔχουν μεγάλο εἰσόδημα ἀπὸ τὰ καρπὰ.
Στὴν ἑλλάδα τόποι καρποπαραγωγοὶ εἶναι ἡ ἀνατολικὴ Μακεδο-
νία, ἡ Θεσσαλία, ἡ Φθιώτιδα, τὸ Ἄργονιο, τὸ Ἄργος καὶ πολλὰ
νησιά τοῦ Αἰγαίου.

Ἀπὸ τὰ φύλλα τοῦ καρποῦ κάνουν τσιγάρα, ποῦρα καὶ
ταμπάκο τὸ δηλητήριο, ἢ νικοτίνη πού ἔχουν τὰ φύλλα τοῦ κα-
ρποῦ, μπαίνει στὸ σῶμα τοῦ ἀνθρώπου πού καρπνίζει γι' αὐτὸ
ὅσοι πρώτη φροῦὰ καρπνίζουν παθαίνουν ἀπὸ ζαλάδα, κεφαλόπονο
καὶ ἔμετους. Πολλοὶ πού καρπνίζουν παθαίνουν ἀπὸ ἀνορεξία
καὶ δυσπεψία, ἅμα δὲ ἀφήσουν τὸ κάπνισμα γιαιτροεύνται. Τὰ
πιὸ καλά καρπὰ στὴν ἑλλάδα γίνονται στὴν Ξάνθη καὶ τὰ
ἐμπορεῦνται στὴν Καβάλα.

Τὸ βαμπάκι

Τὸ βαμπάκι εἶναι φυτὸ πού καλλιεργεῖται σὲ μερικοὺς τό-
πους τῆς πατρίδας μας, πού ἔχουν χωράφια ποτιστικά καὶ ζῆ ἕνα
χρόνο.

Τὸ βαμπάκι εἶναι χαμηλὸ φυτὸ, γίνεται πιὸ μικρὸ ἀπὸ ἕνα
μέτρο. Οἱ κλάδοι του εἶναι τριφεροὶ καὶ ἔχουν φύλλα πού σκί-
ζονται σὲ 3 ἢ σὲ 5 μέρη. Τὰ ἄνθη του μοιάζουν μὲ τῆς μελιτζά-
νας καὶ ἔχουν γοῶμα κίτρινο ἢ κόκκινο. Ὁ καρπὸς του γίνεται πὴν
καρύδι καὶ τὸν λέγουν καρύδι τοῦ βαμπακιοῦ αὐτὸς ἅμα γίνη

σκιάζει και φαίνεται τὸ κάταστρο βαμπάκι τυλιγμένο γύρω σὲ πολλοὺς σπόρους, τὸ βαμπακόσπορο. Ὁ βαμπακόσπορος βγά-
ζει ἓνα λάδι, τὸ βαμπακόλαδο, πὸν πολλοὶ τὸ τρώγουν ὅπως
τὸ λάδι τῆς ἐλιάς. Τὸ βαμπάκι προκόβει σὲ τόπους πὸν τὸ χῶμα
τριβεται και δουλεύεται εὐκολα και εἶναι παχύ. Τὸ χωράφι πὸν
θὰ σπείρουν βαμπάκι ὕστερα ἀπὸ τις πρώτες βροχὲς τοῦ φθινό-
πωρου τὸ ὄργωνουν βαθιά ὕστερα ἀπὸ ἓνα ἢ δυὸ μῆνες τὸ ὄρ-
γώνουν και πάλι σταιρωτὰ ὅσο μποροῦν πὶο βαθιά. Ἄμα πλη-
σιαῖη ἡ ἐποχὴ πὸν θὰ τὸ σπείρουν, τοῦ κάνουν και τρίτο ὄργω-
μα και ὕστερα σβάρνισμα γιὰ νὰ τριφτοῦν ὅλα τὰ σβώλια. Στὸ



χωράφι αὐτὸ ὁ γεωργὸς μὲ τὸ ἀλέτρι
ἀνοίγει αὐλάκια κάθε 80 πόντους μα-
κριὰ στὸ τέλος τοῦ Μαρτίου ἢ τὸν
Ἀπρίλιο και σὲ λάκους, πὸν ἀνοίγει
μ' ἓνα στρογγυλὸ ραβδί ὡς 10 πόν-
τους, ρίχνει 6 ἕως 10 σπόρους και
σκεπάζει τὸ λάκο μὲ ψιλὸ χῶμα· οἱ
λάκοι πρέπει νὰ εἶναι 40 ὡς 60 πόν-
τους μακριὰ ὁ ἓνας ἀπὸ τὸν ἄλλο.
Ἄμα μεγαλώσουν λίγο τὰ φυτὰ, ἀπὸ
ὅσα θὰ φυτῶνουν ἀφήνουν δύο τὰ
πὶο δυνατὰ. Ὑστερα σκαλίζουν τὸ χω-
ράφι και παραχῶνουν τὰ φυτὰ. Ὑ-

στερα ἀπὸ 10 ἢ 15 ἡμέρες ἀρχίζουν και ποτίζουν τὸ χωράφι
ἄμα ξεραίνεται. Τὸ σπάρσιμο τοῦ βαμπακιῦ γίνεται και ὅπως
τοῦ σιταριοῦ και στὸ πρῶτο σκάλισμα ἀραιώνουν τὰ φυτὰ. Ἄμα
τὰ φυτὰ μεγαλώσουν τὰ κορυφολογοῦν. Στὴν ἀρχὴ τοῦ Αὐ-
γούστου τὸ βαμπάκι ἀνοίγει και στὸ τέλος τοῦ ἴδιου μῆνα γί-
νονται τὰ καρῦδια. Τότε ἀρχίζει τὸ μάζεμα λίγο λίγο, γιὰτὶ δὲν
ἀνοίγουν ὅλα τὰ καρῦδια μαζί, ἀλλὰ σὲ πολλὲς ἐβδομάδες
Ἐργάτες, και προπάντων γυναῖκες και κορίτσια γυρίζουν κάθε
πρωί, ἄμο βγαίνη ὁ ἥλιος, μὲ καλάθια στὰ χέρια και μαζεύουν
τὰ μισοανοιγμένα καρῦδια.

Τὰ καρῦδια αὐτὰ τὰ ἀπλώνουν στὸν ἥλιο, ὅπου ξεχωρίζουν
ἀπὸ τὸ βαμπάκι, πὸν σὲ μηχανές, τις ἐκκοκκιστικές, τὸ καθαρίζουν
ἀπὸ τὸν βαμπακόσπορο, τὸ δένουν δέματα και τὸ πουλοῦν στοὺς
ἐμπόρους. Τόποι πὸν καλλιεργοῦν βαμπάκι στὴν πατρίδα μα
εἶναι ἡ Λιβαδιά, τὸ Δαδί, ἡ Λαμία, τὸ Ἄργος και τὸ Μεσολόγγι 5

Ἄπὸ τὸ βαμπάκι κάνομε νήματα, πὺν ὑφαίνουν τὰ βαμπάκερὰ πανιά. Βαμπάκι καθαρὸ χρειάζονται καὶ στὰ φαρμακεία. Μὲ βαμπάκι γεμίζουν στρώματα, παπλώματα καὶ προσκέφαλά. Ἄπὸ τὸ βαμπακόσπορο βγάζουν τὸ λάδι σὲ μηχανές καὶ τὴ βαμπακόπιτα τὴ δίνουν στὰ βώδια, στὶς κατοίκες καὶ στὰ ἄλλα ζῶα γιὰ τροφή. Γι' αὐτὸ τὸ βαμπάκι εἶναι καλὸ εἰσόδημα τοῦ γεωργοῦ. Στὴν πατρίδα μας ἔφεραν σπόρο ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο καὶ καλλιεργοῦν σὲ πολλὰ μέρη Αἰγυπτιακὸ βαμπάκι πὺν κάνει βαμπάκι πὺν καλὸ καὶ πὺν πολὺ.

Τὸ λινάρι.

Τὸ λινάρι εἶναι φυτὸ πὺν καλλιεργεῖται στὰ χωράφια ἔχει φιλό βλαστὸ καὶ φθάνει ὡς ἓνα μέτρο· στὴν κορυφὴ χωρίζεται σὲ μικροὺς κλάδους μὲ μικρὰ γαλάζια ἄνθη στὴν ἄκρη τους· οἱ καρποὶ του κλείνουν μικροὺς σπόρους, τὸ **λιναρόσπορο**.

Τὸ φυτὸ αὐτὸ ἅμα κάμη τοὺς καρποὺς του κόβουν τοὺς κλάδους, τοὺς δένουν δεμάτια καὶ τοὺς βάζουν μέσα σὲ στέγνες μὲ νερό. Ἐκεῖ σαπίζει τὸ ξύλο καὶ μένουν οἱ κλωστὲς τῆς φλούδας, πὺν τὶς ξεχωρίζουν μὲ χτένι καὶ ἔτσι ἔχουν τὸ λινὸ νήμα πὺν ὑφαίνουν τὰ λινὰ πανιά.

Ἄπὸ τὸ λιναρόσπορο σὲ μηχανές βγάζουν λάδι, τὸ **λινέλαιο**, πὺν χρειάζεται γιὰ νὰ κάνουν τὰ ἐλαιοχρώματα τυπογραφικὴ μελάνη καὶ γιὰ τὰ φάρμακα. Μὲ τὸ λιναρόσπορο κάνομε καὶ μαλαχτικὰ καταπλάσματα. Ἐκεῖνο πὺν μένει ἀπὸ τὸ σπόρο ἅμα βγάλουν τὸ λάδι, τὸ δίνουν γιὰ τροφή στὶς ἀγελάδες. Ἄπὸ τὸ καλάμι τοῦ λινάριου κάνουν χαρτί.



Τὸ κανάβι.

Τὸ κανάβι εἶναι φυτὸ πὺν καλλιεργεῖται στὰ χωράφια ὡπὼς καὶ τὸ λινάρι καὶ γιὰ τὸν ἴδιο σκοπὸ.

Ἐχει φιλό κορμὸ αὐλακωτό. Τὰ φύλλα του σκίζονται βαθυῖ ὡς τὴ βάση. Τὰ ἄνθη του εἶναι μικρὰ καὶ δὲ φαίνονται καὶ

ἄλλα γίνονται καρπὸς καὶ ἄλλα δὲ γίνονται. Οἱ σπόροι του εἶναι μικροὶ καὶ στρογγυλοί, τὸ καναβούρι.

Ἀπὸ τοὺς κλάδους του, ὅπως κι ἀπὸ τὸ λινάρι βγάζουν τὸ κανάβι, πὸν πλέκουν τοὺς σπάγγους, σκοινιά καὶ καναβάτσινα πανιά. Τὸ καναβούρι δίνουν γιὰ τροφή στὰ πουλιά καὶ στὶς κότες. Ἀπὸ τὸ καναβούρι βγάζουν καὶ λάδι πὸν χρειάζεται γιὰ νὰ κάνουν μαλακὸ σαποῦνι καὶ νὰ καίγουν στὰ λυχνάρια.



Τὸ κανάβι ἀνθίζει ἀπὸ τὶς 20 Ἰουνίου κι ὕστερα. Ἀπὸ τὰ φύλλα καὶ τὰ ἄνθη τῆς καναβίως βγαίνει μιὰ βαριά μυρουδιά πὸν ναρκώνει τὸν ἄνθρωπο· γι' αὐτὸ δὲν πρέπει νὰ κοιμᾶται κανέ-

νας κοντὰ σ' ἀνθισμένες καναβίες.

Στὸ Ἄργος καὶ στὴν Τρίπολη καλλιεργοῦν ἓνα κανάβι, πὸν βγάζει μιὰ οὐσία σὰ ρετσίνι, τὸ χασίς.

Τὸ σουσάμι.

Τὸ σουσάμι εἶναι φυτὸ πὸν φτάνει ὡς μισὸ μέτρο καὶ καλλιεργεῖται στὰ χωράφια. Ἐχει κλάδους τρυφεροὺς καὶ φύλλα μακρουλά παχιά, πρασινοκόκκινα. Τὰ ἄνθη του εἶναι σὰ δαχτυλήθρα. Οἱ καρποὶ του εἶναι χωρισμένοι σὲ δυὸ μέρη καὶ γεμάτοι ἀπὸ μικροὺς σπόρους, τὸ σουσάμι.



Τὸ σουσάμι γίνεται σὲ ἄμμουδερά χωράφια. Ἀμα τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν 6 ἕως 8 φύλλα τὰ ἀραιώνουν, τὰ σκαλίζουν καὶ τὰ βοτανίζουν.

Τὸ σουσάμι καλλιεργεῖται στὴ Θεσσαλία, στὸν κάμπο τῆς Θεσσαλονίκης καὶ τῶν Σερρών, στὴν Κοσσιδα καὶ σ' ἄλλα μέρη τῆς Ἑλλάδας γιὰ τοὺς σπόρους του, τὸ σουσάμι.

Τὸ σουσάμι βγάζει λάδι, τὸ σουσαμόλαδο, πὸν τὸ βγάζουν σὲ μηχανές ὅπως τὸ λάδι τῆς ἐλιάς. Αὐτὸ ἔχει χροῶμα ἀνοιχτὸ κίτρινο, εἶναι λίγο πικρὸ καὶ δὲ τσαγγαίει εὐκολά. Τὸ σουσα-

μόλαδο τὸ τρώγομε ὅπως καὶ τὸ λιόλαδο. Μὲ τὸ σουσάμι κá-
νουν τὸ παστέλι καὶ σὲ πολλὰ μέρη πασπαλίζουν τὰ ξερὰ σῦκα,
τὰ σουσαμόπαστα. Ἐπὶ τὸ σουσάμι κάνουν τὸ ταχίνι καὶ τὸ
χαλβά. Σουσάμι ρίχνουν κι ἀπάνω στὰ ψωμιά καὶ στὰ κον-
λούρια γιὰ νὰ ἔχουν πιὸ καλὴ γεύση.

Φασόλια.

Τὰ φασόλια καλλιεργοῦμε στὰ χωράφια καὶ στοὺς κήπους
γιὰ τοὺς καρπούς τους, πού εἶναι τὰ πιὸ θρεπτικὰ ὄσπρια.

Τὰ φυτὰ αὐτὰ ζοῦν ἕνα χρόνο καὶ τὰ σπέρνουν τὸ Μάρτιο
ἢ Ἀπρίλιο σὲ χωράφια καλὰ σκαμμένα καὶ κοπρισμένα ἢ στὶς
ἀλῆες τοῦ κήπου. Οἱ φασουλῆς πού ἀνεβαί-
νουν σπέρνονται σὲ ἀπόσταση μισοῦ μέτρου,
οἱ ἄλλες πού δὲν ἀνεβαίνουν 25 ὡς 30 πόν-
τους μέσα σὲ λάκκους 5 ὡς 6 πόντους βαθιά.
Μέσα στοὺς λάκκους ρίχνουν 3 ὡς 4 σπό-
ρους καὶ τοὺς σκεπάζουν μὲ χῶμα ἀνακατω-
μένο μὲ γωνεμένη κοπριά, χωρὶς νὰ τοὺς
ποτίζουν ὡς νὰ φυτρώσουν. Ἐν θέλωμε νὰ
φυτρώσουν πιὸ γρήγορα οἱ φασουλῆς βά-
ζομε τοὺς σπόρους πρωιύτερα 24 ὥρες στὸ
νερό. Γιὰ τὶς φασουλῆς πού ἀνεβαίνουν
βάζομε κοντὰ στοὺς λάκκους παλούκια ἢ
καλάμια ψηλὰ 2 ἢ 3 μέτρα ἢ σπέρνομε κοντὰ
καλαμπόκι, γιὰ νὰ ἀνεβαίνουν ἀπάνω. Ἄμα τὰ φυτὰ ἀποχτήσουν 4
ὡς 5 φύλλα τὰ σκαλίζομε ἀλαφρῶς κάθε ἐβδομάδα καὶ τὰ πο-
τίζομε, ἄμα δείχνουν πὼς διψοῦν, μὲ πολὺ καὶ κρύο νερό. Τὰ
φασόλια μποροῦν νὰ καλλιεργηθοῦν σ' ὅλους τοὺς βουνησίους
τόπους τῆς πατρίδας μας σὲ χωράφια ποτιστικά ἢ νοτερά, ὅχι ὁ-
μως ὑγρά.

Τὰ φασόλια παθαίνουν ἀπὸ φθειρίδα καὶ γιστροβόνητα,
μὲ ὀντισμα προτοῦ καρποφορήσουν μὲ ζουμί ἀπὸ καπνὸ ἢ
λιζόλ.

Τὰ φασόλια τρώγονται χλωρὰ καὶ ξερὰ. Στὴν πατρίδα μας
γίνονται φασόλια ψιλὰ (τὰ ἀμπελοφάσουλα ἢ μαυρομάτικα),
χοντρά ἄσπρα (λόπια) καὶ χοντρά στρογγυλὰ μὲ διάφορα χρώ-
ματα (οἱ φασόλες). Ἐπὶ τὰ ψιλὰ φασόλια τὰ πιὸ καλὰ εἶναι τὰ
φασόλια τοῦ Ἑλους καὶ ἀπὸ τὰ λόπια τὰ Καρπενησιώτικα.



Τὰ κουκιά.

Τὰ κουκιά εἶναι φυτὰ πού ζοῦν ἕνα χρόνον ἀπὸ τῆ ρίζα φυτρώνουν πολλά βλαστάρια τρυφερὰ μὲ φύλλα μαλακὰ πού ἔχουν σχῆμα αὐγού. Τὰ ἄνθη τους εἶναι ἄσπρα μὲ μαῦρες βοῦλες καὶ φυτρώνουν πολλά μαζί. Αὐτὰ γίνονται καρποὶ μακρονήλοι καὶ κλείνουν μέσα, ὅπως καὶ τὰ φασόλια, 2, 3 ἢ καὶ περισσότερα κουκιά.



Τὰ κουκιά σπέρνουν τὸν Ὀκτώβριο ἢ Νοέμβριο ἕνα ἕνα σὲ ἀπόσταση 30 ὡς 40 πόντους. Ἄμα βλαστήσουν τὰ σκαλίζουν καὶ τὰ βοτανίζουν. Ὑστερα ἀπὸ 20 ἡμέρες τὰ ξανασκαλίζουν καὶ τὰ παραγώνουν.

Τὰ κουκιά παθαίνουν ἀπὸ μαύρη μελίγκρα καὶ προπάντων τὰ πικνὰ πού παρουνσιάζεται πρῶτα στὶς κορυφές· τότε πρέπει νὰ τὰ κορυφολογοῦν καὶ νὰ πετοῦν μακριὰ αὐτὰ πού κόβουν. Τὰ ξερὰ κουκιά τὰ τρώγει πολλές φορές τὸ κοικοῦτσι.

Τὰ κουκιά τρώγομε ξερὰ καὶ γλωρὰ καὶ εἶναι πολὺ θρεπτικά. Πολλὰ κουκιά δὲν εἶναι βραστερά· αὐτὰ τὰ δίνουν γιὰ τροφή στὶς κατσίκες καὶ στὰ βόδια.

Ἡ φακὴ.

Ἡ φακὴ εἶναι ὄσπριο καὶ καλλιεργεῖται στὰ χωράφια γιὰ τοὺς καρπούς του, τὶς φακές· εἶναι φυτὸ μικρὸ καὶ μοιάζει μὲ τὸ βίκο· τὰ ἄνθη της εἶναι μικρὰ καὶ ἄσπρα. Αὐτὰ γίνονται καρποί, πού εἶναι μικρὰ λοβιά μὲ δυὸ τρεῖς σπόρους πλακωτούς, πιὸ χοντρούς στὴ μέση καὶ ψιλοὺς στὴν ἄκρη καὶ σκληρούς. Οἱ σπόροι αὐτοὶ ἀπὸ ἄλλες φακές εἶναι πολὺ μικροὶ καὶ ἀπὸ ἄλλες πιὸ μεγάλοι.



Τὸ φυτὸ αὐτὸ γίνεται καλύτερα στὰ βουνήσια μέρη καὶ σὲ μέτριους τόπους. Τὸ σπέρνουν νωρὶς τὴν ἀνοιξὴ ἢ τὸ φθινόπωρον ἅμα δεῖξη πὸς κοντεύει νὰ μεστῶσῃ ὁ καρπός του, τὰ ξερρίζωνουν, τὰ κουβαλοῦν στὰ ἄλωνα, ὅπου τὰ στεγνώνουν στὸν ἥλιο καὶ τὰ ἄλωνίζουν.

ὅπως τὸ σιτάρι ἢ τὰ ραβδίξουν, γιὰ νὰ χωριστοῦν, οἱ σπόροι καὶ τὰ λιχνίζουν.

Ἡ φακὴ εἶναι ὄσπριο πολὺ θρεπτικὸ καὶ ὑγιεινὸ γιὰτι ἔχει μέσα σίδηρο. Τὸ ἀχυρὸ τῆς φακῆς εἶναι καλὴ τροφή γιὰ τὰ σπιτικά ζῶα.

Τὰ μπιζέλια.

Τὰ μπιζέλια εἶναι φυτὰ ποὺ καλλιεργοῦνται στὰ χωράφια καὶ στοὺς κήπους· εἶναι δυὸ λογιῶν τὰ ψηλά καὶ τὰ χαμηλά. Ἀπ' αὐτὰ τὸ ψηλὸ ἀνεβαίνει σὲ παλούκια ἢ σὲ δέντρα καὶ φράχτες ποὺ εἶναι κοντὰ του. Οἱ καρποὶ εἶναι ὅπως καὶ στὰ φασόλια καὶ κλείνουν σπόρους στρογγυλοὺς πράσινους, ποὺ ἅμα ξεραθοῦν γίνονται ὄχρῳ ἢ ἄσπρῳ.

Τὰ φυτὰ αὐτὰ τὰ σπέρνουν ὅπως καὶ τὰ φασόλια ἀπὸ τὸ Σεπτέμβριο ὡς τὸ Μάρτιο. Εἶναι καὶ μπιζέλια ποὺ τὰ καλλιεγοῦν γιὰ τὰ ὄμορφα κόκκινα ἢ γαλαζία λουλούδια τους.

Τὰ μπιζέλια εἶναι ὄσπρια νόστιμα καὶ θρεπτικά. Τὸ χορτάρι του εἶναι καλὴ τροφή γιὰ τὰ ζῶα τοῦ σπιτιοῦ.

Ρεβίθια.

Τὰ ρεβίθια εἶναι φυτὰ μικρὰ μὲ φύλλα ὄχι πολὺ πράσινα, ποὺ ἔχουν ἀπάνω τους μιὰ οὐσία ἀμυροξίνη. Οἱ σπόροι του, τὰ ρεβίθια, εἶναι στρογγυλά καὶ κλείνονται ἓνα ἢ δυὸ μαζί μέσα σὲ θήκη.

Τὰ ρεβίθια σπέρνουν τὸ Μάρτιο ἀραιὰ στὰ χωράφια καὶ μὲ τὸ ἀλέτρι τὰ σκεπάζουν μὲ χῶμα. Τὸ Μάη τὰ βοτανίζουν καὶ τὰ σκαλίζουν μιὰ φορὰ τὸ λιγώτερο. Τὰ ρεβίθια μεστῶνουν τὸν Ἰούλιο· τότε ξεριζώνουν τὰ φυτὰ καὶ τὰ ἀλωνίζουν.



Τὰ ρεβίθια εἶναι ὄσπρια καλὰ καὶ θρεπτικά, τὰ μαγειροῦμε ἔσρα. Ἀπὸ τὰ ρεβίθια κάνουν στραγάλια. Ρεβίθια τρώγομε καὶ γλωρά.

Ἡ πατάτα.

Ἡ πατάτα εἶναι πολὺ χρήσιμο φυτό. Στὴν πατρίδα μας δὲν τὴν ἤεσαν ἀπὸ τὰ παλιὰ χρόνια· μπροστὰ ἀπὸ 100 χρόνια ἀπάνω-κάτω, ὁ Καποδίστριας, ὁ



πρωτος Κυβερνήτης τῆς πατρίδας μας, ὕστερα ἀπὸ τὴν Ἐπανάσταση τοῦ 1821, φρόντισε καὶ ἔφεραν πατάτες καὶ ἔσπειραν δοκιμαστικὰ πρῶτα καὶ ἅμα πέτυχε γρήγορα ἐπιπλοῦθηκε ἡ καλλιέργεια τῆς πατάτας σὲ πολλὰ μέρη, γιατί οἱ πατάτες εἶναι καλὴ καὶ θρεπτικὴ τροφή, ὅπως καὶ τὸ ψωμί.

Οἱ πατάτες ποὺ τρώγομε δὲν εἶναι καρπὸς τῆς πατάτας· εἶναι τὸ χόντρος τοῦ κορμοῦ τῆς, ποὺ βρί-

σκεται μέσα στὴ γῆ· ἀπάνω ἀπὸ τὴ γῆ εἶναι ὁ βλαστὸς τῆς, πράσινος μὲ φύλλα σκισμένα σὰ φτερά. Τὰ ἄνθη τῆς εἶναι ἄσπρα ἢ λίγο γελανά, ποὺ κάποτε γίνονται καρποὶ στρογγυλοὶ σὰν κεράσια· οἱ καρποὶ αὐτοὶ δὲν τρώγονται.

Οἱ πατάτες καλλιεργοῦνται σὲ τόπους παχεῖς ἢ κοπρισμένους καλὰ καὶ ποτιστικούς. Στὴν Κέρκυρα καὶ γύρω στὴν Ἀθήνα βγάζουν τὶς καλύτερες πατάτες τῆς πατρίδος μας· ὅπου ἔχουν νερὰ βγάζουν δυὸ φορές τὸ χρόνο πατάτες, τὶς πρώτες στὴν ἀρχὴ τοῦ καλοκαιριοῦ καὶ τὶς ὅσμες τὸ χειμῶνα. Οἱ πατατιές σιτὸς ὑγροὺς τόπους, ἅμα εἶναι πικνὲς παθαίνουν ἀπὸ περονόσπορο. Γιὰ νὰ μὴ παθαίνουν ἀπὸ περονόσπορο, οἱ πατάτες ποὺ θὰ φυτέψωμε, πρέπει νὰ εἶναι καλὲς καὶ γερὲς. Αὐτὲς πρέπει νὰ εἶναι οὔτε μεγάλες οὔτε μικρὲς, γερὲς καὶ νὰ μὴ ἔχουν πάθει τίποτα.

Ἡ ἀποθήκη ποὺ φυλάγονται οἱ πατάτες, ποὺ θὰ φυτευτοῦν.

ΜΕΡΟΣ Δ.

πρέπει να είναι στεγνή και οι τοίχοι της αββεστωμένοι με διάλυση πυκνή αβέστη. Στην αποθήκη οι πατάτες πρέπει να αποθηκεύονται πολύ στεγνές. Μ' όλα αυτά, αν παρουσιαστή περινόσπορος, ραντίζουμε τις πατατιές με τον ψεκαστήρα, **βορδιγάλιο πολύ**, που ραντίζουμε και τα αμπέλια.

Οι πατάτες είναι καλή τροφή όχι μόνο για τους ανθρώπους, αλλά και για τα ζώα.



ΜΕΡΟΣ Δ΄.

ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΕΞΟΧΗΣ

Ἡ ἀνεμώννα

Στὰ χέρσα χωράφια καὶ ἀνάμεσα στους βράχους, ὅπου βροίσκεται λίγο γῶμα, στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα καὶ στὴν ἀρχὴ τῆς ἀνοίξεως βλέπομε νὰ ἀνθίξῃ ἡ ἀνεμώννα. Εἶναι φυτό μικρό, μὲ φύλλα σχισμένα καὶ ριζες σὰν μικρὸς πατάτες. Τὰ ἄνθη τῆς, οἱ ἀνεμώννες, εἶναι κόκκινα ἢ ἀνοιχτὰ γαλάζια, σὰ μικρὸς παπαροῦνες.

Ἀπὸ τὴ γλωρὴ ἀνεμώννα βγάζουν ἕνα ὑγρό, τὴν ἀνεμωνίνη πού εἶναι φάρμακο.

Οἱ κηπουροὶ καλλιεργοῦν στους ἀνθόκηπους τὴν ἡμερὴ ἀνεμώννα, πὺν κάνει μεγάλα ἄνθη μὲ ὠραῖα καὶ πολλῶν λογιῶν χρώματα.



Ἡ παπαρούνα

Ἡ παπαρούνα εἶναι φυτό πὺν γίνεται στὴν ἐξοχὴ στὰ χέρσα χωράφια καὶ μέσα στὰ σπαρμένα. Ἐχει φύλλα μεγάλα σχισμένα βαθιά. Τὰ ἄνθη τῆς, οἱ παπαροῦνες, ἔχουν μεγάλα κόκκινα φύλλα ὃ καρπὸς τῆς κλείνει μέσα μικροῦτσικους σπόρους. Ἀνθίξει τὴν ἀνοίξη.

Τὰ ξερὰ ἄνθη τῆς παπαρούνας πουλοῦν τὰ φαρμακεῖα γιὰ φάρμακο στὸ βῆχα καὶ στὴ βρογχίτιδα.

Στους ἀνθόκηπους καλλιεργοῦν παπαροῦνες, πὺν κάνουν ἄνθη μὲ πολλὰ μεγάλα φύλλα καὶ μὲ διάφορα χρώματα. Αὐτὲς γίνονται φυτὰ πὺν μεγάλα ἀπὸ τὶς ἄγριες καὶ μὲ βλα-



στοὺς τουφερούς

Τὸ χαμομήλι

Τὸ χαμομήλι εἶναι φυτὸ ποὺ γίνεται στοὺς χέρσους τόπους καὶ προσηλιακούς. Ἐχει φύλλα χωρισμένα σὲ δύο ἢ τρία μέρη, ἄνθη μικρὰ ἄσπρα σὰν τῆς μαργαρίτας. Ὅλο τὸ φυτὸ καὶ τὰ ἄνθη του ἔχουν μυρουδιά καὶ γεύση-πικρή.

Τὰ ἄνθη ἀπὸ τὰ χαμομήλια μαζεύουν τὴν ἀνοιξή, τὰ ξηραίνουν καὶ τὰ πουλοῦν στὰ φαρμακεία, γιατί χρειάζονται γιὰ φάρμακο σὲ πολλές ἀρρώστειες. Καὶ στὸ σπῆτι τὸ χαμομήλι χρειάζεται γιὰ πρόχειρο φάρμακο γιὰ τοὺς πόνους τοῦ στομάχου, ποὺ τὸ πίνουμε ζεστό, καὶ γιὰ καταπλάσματα.

Στὴν Ἑλλάδα γίνεται πολὺ καὶ καλὸ χαμομήλι, ποὺ τὸ μαζεύουν πολλοὶ καὶ τὸ στέλνουν καὶ σ' ἄλλους τόπους, ὅπου τὸ πουλοῦν στὰ φαρμακεία μὲ καλὴ τιμὴ.

Ἡ δρακωντιά

Ἀπὸ κάτω στὸν ἴσκιό τῶν δέντρων στὰ δάση, στοὺς ἐλαιῶνες καὶ σ' ἄλλους ὑγροὺς τόπους φυτῶνει ἡ δρακωντιά, ποὺ σὲ πολλὰ μέρη τὴ λέγουν καὶ **φιδόχορτο**, γιατί πιστεύουν πὼς ἡ σκόνη ποὺ κάνουν ἀπὸ τὶς ρίζες τῆς εἶναι γιαιτρικὸ γιὰ τὰ δαγκώματα τοῦ φιδιοῦ.

Τὸ φυτὸ αὐτὸ ἔχει φύλλα μακρουλά καὶ στὴ μέση ἓνα μεγάλο σὰ σπαθὶ μὲ χροῖμα πράσινο ἀνοιχτὸ ἀπ' ἔξω καὶ ἀπὸ μέσα πολὺ κόκκινο σὰ βελούδο· ὁ βλαστὸς του ἔχει βουῖλες μαυροκόκινες· στὴ μέση τοῦ σπαθωτοῦ φύλλου φυτῶνουν ἄνθη πολλὰ μαζὶ καὶ ὁ καρπὸς του γίνεται σὰν καλαμπόκι.

Τὰ ἄνθη του ἔχουν βαριὰ μυρουδιά σὰ σαπισμένο κρέας. Τὰ ζῶα δὲν τρώγουν τὸ φυτὸ αὐτό.

Τὸ θυμάρι

Στοὺς ξεροὺς βράχους, στοὺς ξεροὺς καὶ χέρσους τόπους τῆς



πατρίδας μας, όπου δύσκολα προκόβουν άλλα φυτά, βρίσκεται το θυμάρι. Το φυτό αυτό είναι μικρός θάμνος, που ζή πολλά χρόνια έχει φύλλα μικρά με ανοιχτό πράσινο χρώμα στην άκρη στους ψιλούς κλάδους του γίνονται τα μικρά και λίγο γαλάζια άνθη του. Τα θυμάρια φυτρώνουν πολλά μαζί και σκεπάζουν όλον το χέρσο τόπο.



Αμα περνά κανένας κοντά σε τέτοιους τόπους και μάλιστα στην άρχη του καλοκαιριού, που είναι ανθισμένα τα θυμάρια, του έρχεται μια ευχάριστη μυρουδιά. Τοῦτο γίνεται γιατί τα τρυφερά κλωνιά του, τα φύλλα και τα άνθη του έχουν μυρουδιά και ξερά ακόμα μυρίζουν ή μυρουδιά του μοιάζει με της ρίγανης τή μυρουδιά.

Στά άνθη του θυμαριού οι μέλισσες βρίσκουν καλό και μυρουδάτο μέλι. Γι' αυτό κοντά σε τόπους με θυμάρια βάζουν οι μελισσοκόμοι τα μελίσσια τους, όπως στον Ύμηττό τής Ἀττικῆς που είναι γεμάτος θυμάρια το μέλι του Ύμηττου είναι το καλύτερο του κόσμου. Το γάλα από τα πρόβατα και τα γίδια που βόσκουν σε τόπους με θυμάρια παίρνει μια ευχάριστη μυρουδιά.

Το θυμάρι το ξερό το τρίβουν και το ρίχνουν στα φαγητά όπως και τή ρίγανη, στις αλατισμένες ελιές και σ' άλλα.

Από τις ανθισμένες κορυφές του θυμαριού βγάζουν ένα λάδι, το θυμαρόλαδο, που χροιάζεται για φάρμακο και για τις μυρουδιές.

ΜΕΡΟΣ Ε΄.

ΦΥΤΑ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΒΑΛΤΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΛΙΜΝΕΣ

Τὸ ψαθὶ

Τὸ ψαθὶ εἶναι φυτό πὸν γίνεται ὅπου λιμνάζουν νερὰ καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια. Ἔχει φύλλα στενὰ μακρουλά σὰν τοῦ ἀγριοκοι-
θαριοῦ καὶ βλαστὸ ψιλὸ καὶ μεγάλο.

Ἀπὸ τὰ φύλλα τοῦ ψαθιοῦ βγάζουν τὴν ψάθα πὸν πλέ-
κουν τὶς ψάθες γιὰ στρωσίδια καὶ σκεπάζουν τὶς ἐξοχικὲς καλύβες.
Στὸ Ἄργος καὶ στὴ Θεσσαλία γίνεται ψαθὶ πολὺ καὶ καλό.

Τὰ βούρλα

Στὰ παράλια καὶ τὰ λίγο ἀρμυρὰ μέρη τῆς
πατρίδας μας βροῖσκομε τὰ βούρλα πολλὰ μαζί.
Ἀπὸ τὶς ρίζες τους φυτρώνουν πολλὰ κλωνιά μα-
κριά, πὸν λιγίζουν εὐκόλα καὶ δύσκολα σπά-
ζουν, αὐτὰ τελειώνουν σὲ μυτερὴ κορυφὴ σὰ
βελόνα.

Ἀπὸ τὰ κλωνιά τοῦ βούρλου κάνουν μικρὲς
σκοῦπες, πλέκουν μικρὰ καλάθια καὶ ἄλλα πράματα.
Οἱ ψαράδες, οἱ μανάβηδες καὶ οἱ κηπουροὶ δένουν
τὰ ψάρια καὶ διάφορα λαχανικά. Ἀπὸ τὰ βούρλα
κάνουν καὶ ψαθὶ.



Τὸ καλάμι

Τὸ καλάμι γίνεται στὶς ἄκρες στα ποτάμια καὶ στὶς λίμνες
καὶ στὶς φράχτες ἀκόμα τῶν κήπων φυτρώνει τὸ καλάμι καὶ σκε-
πάζει μεγάλη ἔκταση. Ὁ βλαστὸς του δὲ χωρίζεται σὲ κλαδιά,
ὅπως καὶ στὸ σιτάρι, εἶναι πιὸ χοντρός καὶ σκληρός ἔχει κόμπια
(γόνατα) καὶ ἀπομέσα εἶναι κούφιος. Τὰ φύλλα του εἶναι μακρουλά,
ὅπως στὸ καλάμποκι. Στὴν κορυφὴ βγάζει μιὰ φούντα ἀνθὴ σὰ
μικρὴ σκούπα. Τὰ καλάμια λιγίζουν εὐκόλα, καὶ αὐτὸ ἀντέχουν

Ἡλ. Γοντζέ.— Φυτολογία

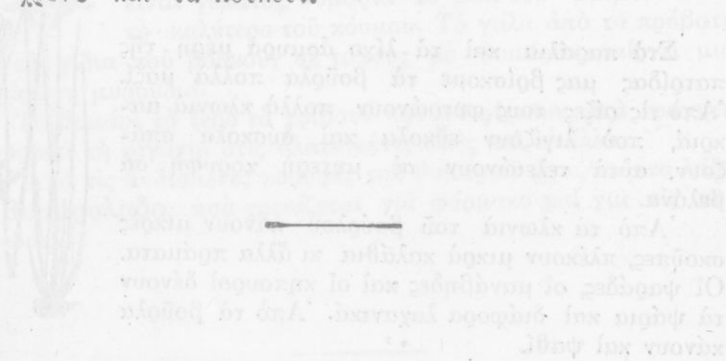
και στον πιο δυνατό αέρα. Πληθαίνουν με τις ρίζες τους πολύ εύκολα.

Τὰ καλάμια τὰ βάζουν για στύλους σε πολλά φυτά τρυφερά, όπως στα φασόλια και στα μπιζέλια, περνοῦν τον καρπὸ για να τον στεγνώσουν στον ἥλιο, κάνουν καλάθια και κόφες κι ἄλλα πλεχτά πράματα. Με τὰ καλάμια κάνουν οι ψαράδες τις καλαμοτέες με καλάμια σκεπάζουν τις καλύβες και σε πολλά χωριά και τὰ σπιτία.



Στις ἄκρες στους κήπους φυτεύουν καλάμια πυκνά για να κόβουν τὸ δυνατό αέρα. Τὰ φύλλα του καλάμιου τρώγουν τὰ πρόβατα και τὰ γίδια, ἅμα δὲ βρίσκουν ἄλλα χορτάρια. Για ὅλα αὐτὰ τὸ καλάμι εἶναι ἕνα ἀπὸ τὰ πολὺ ὠφέλιμα φυτά, γι' αὐτὸ και σε πολλὰ μέρη τὰ καλλιεργοῦν, τὰ κόβουν

κάθε χρόνο και τὰ πουλοῦν.



Τὸ καλάμι γίνεται ἕνα ἀπὸ τὰ πολὺ ὠφέλιμα φυτά, γι' αὐτὸ και σε πολλὰ μέρη τὰ καλλιεργοῦν, τὰ κόβουν κάθε χρόνο και τὰ πουλοῦν. Στις ἄκρες στους κήπους φυτεύουν καλάμια πυκνά για να κόβουν τὸ δυνατό αέρα. Τὰ φύλλα του καλάμιου τρώγουν τὰ πρόβατα και τὰ γίδια, ἅμα δὲ βρίσκουν ἄλλα χορτάρια. Για ὅλα αὐτὰ τὸ καλάμι εἶναι ἕνα ἀπὸ τὰ πολὺ ὠφέλιμα φυτά, γι' αὐτὸ και σε πολλὰ μέρη τὰ καλλιεργοῦν, τὰ κόβουν

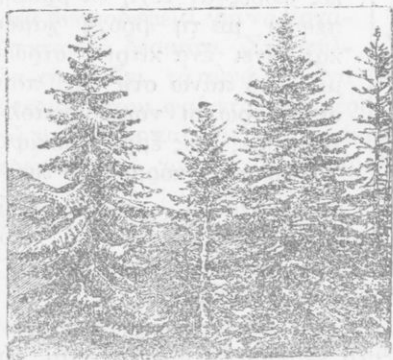
ΜΕΡΟΣ ΣΤ'.

ΔΕΝΤΡΑ ΤΟΥ ΛΑΣΟΥΣ

Τὸ ἔλατο.

Στὰ ψηλά βουνὰ τῆς πατρίδος μας, ὅπως στὴ Γκιώνα, στὸν Παρνασσό, στὴ κορυφὴ τοῦ Πάρνηθα καὶ σ' ἄλλα εἶναι μεγάλα δάση ἀπὸ ἔλατα. Τὸ ἔλατο εἶναι δέντρο μεγάλο, ποὺ μπορεῖ νὰ γίνῃ 35 μέτρα ψηλό. Ἀγαπᾷ τόπους παχιούς καὶ μέση ψηλά καὶ δροσερά, γι' αὐτὸ εἶναι δέντρο τοῦ δάσους τῶν ψηλῶν βουνῶν. Ὁ κορμὸς του πηγαίνει ἴσα ἐπάνω, εἶναι χοντρός καὶ δυνατός· ἔχει στὰ πλάγια κλώνους μεγάλους μὲ φύλλα μικρά, λίγο

χοντρά καὶ σὰ βελόνες πλατιές. Τὰ ἄνθη στὸ ἔλατο δὲ φαίνονται. Καρποὺς κάνει τὰ κουκουνάκια, ὅπως καὶ στὸ πεῦκο, στὴ μέση δὲ στὰ φύλλα τοῦ κουκουναριοῦ εἶναι οἱ μικροὶ σπόροι, ποὺ ἅμα γείνη τὸ κουκουνάκι σκάζει κι οἱ σπόροι σκορπιοῦνται στὴ γῆ κι ἔτσι γίνονται ἄλλα ἔλατα. Τὸ ἔλατο ἔχει φύλλα χειμῶνα καλοκαίρι.



Τὸ ἔλατο εἶναι ὄμορφο δέντρο καὶ πολὺ χρήσιμο. Ἀπὸ τὸ ξύλο τοῦ κορμοῦ του κάνουν σανίδες καὶ δοκάρια γερά ἀπὸ τὰ ἔλα τῶν κλωναριῶν του κι ἀπὸ τὶς ἄκρες κάνουν κάρβουνα. Ἀπὸ τὸν κορμὸ καὶ τὰ κουκουνάκια τοῦ ἔλατου βγαίνει ρετσίνι ἢ (λατόπισσα), ποὺ χρειάζεται γιὰ φάρμακο σὲ μερικὲς ἀρρώστιας. Στὴν Εὐρώπη ἀπὸ τὰ φύλλα τοῦ ἔλατου κάνουν κλωστές ποὺ ὑφαίνουν πανιὰ γιὰ ἐσώρουχα.

Τὸ πεῦκο.

Τὰ πιὸ πολλὰ δάση τῆς πατρίδος μας εἶναι ἀπὸ πεῦκα. Εἶναι κι αὐτὸ μεγάλο δέντρο σὰν τὸ ἔλατο, ἀλλὰ δὲ φυτρώνει στὰ πολὺ

ψηλά βουνά. Ἀγαπᾷ τὸ ἀεράκι τῆς θάλασσης, γιὰ τοῦτο τὰ δάση ἀπὸ πεῦκα εἶναι στὰ βουνὰ καὶ στοὺς κάμπους ποὺ τὰ φτάνει ὁ θαλασσινὸς ἀέρας. Μεγάλα δάση ἀπὸ πεῦκα εἶναι στὴν Ἀττική, Μεγαρίδα, Λοκρίδα, σὲ πολλὰ μέρη τῆς Πελοποννήσου, Μακεδονίας καὶ στὰ νησιά.

Ὁ κορμὸς του γίνεται χοντρός κι ἔχει φλούδα σκληρή, ποὺ στὰ μεγάλα πεῦκα σκάζει καὶ εἶναι χωρισμένη σὲ κομμάτια ποὺ δύσκολα ξεκολλοῦν ἀπὸ τὸν κορμὸ. Τὰ φύλλα τοῦ πεύκου εἶναι σὰ βελόνες ψιλές καὶ μακριές. Καρπὸς τοῦ πεύκου εἶναι τὰ κουκουναρία, ὅπως καὶ στὸ ἔλατο. Τὰ ἀνθή της δὲν φαίνονται, ἀλλ'



ἔχουν πολὺ γύρει ποὺ ὁ ἀέρας τὴν σκορπίζει καὶ πολλές φορές ἂν τύχη νὰ βροῆξη, πέφτει μὲ τὴ βροχὴ χάμω καὶ κάνει ἓνα κίτρινο στρώμα ἀπὸ πάνω στὴ γῆ, ποὺ οἱ ἀνθρώποι νομίζουν πολλές φορές πὼς ἔβροξε θεοῖφι.

Ἀπὸ τὸν κορμὸ τοῦ πεύκου βγαίνει ρετσίνι, ποὺ τὸ μαζεύουν οἱ χωρικοὶ καὶ τὸ πουλοῦν στοὺς ἐμπόρους. Τὸ ρετσίνι τὸ ρίχνουν μέσα στοὺς μούστους, ὅταν τοὺς βαρελιάζουν τὸ παίρνουν σὲ ἐργοστάσια καὶ βγάζουν τὸ νέφτι.

Τὸ ξύλο τοῦ πεύκου χρειάζεται γιὰ τὴ φωτιά καὶ νὰ κάνουν σανίδες καὶ δοκάρια. Ἀπὸ τὸ ξύλο παλιοῦ πεύκου γίνεται τὸ δαδί.

Πεύκο εἶναι καὶ ἡ κουκουναριά, ποὺ κάνει τὰ κουκουναρία, ποὺ τρώγομε' αὐτὴ ἔχει φύλλα λίγο μακρότερα καὶ πιὸ πράσινα καὶ γίνεται, ὅπου καὶ τὸ πεῦκο καὶ κοντὰ στὴ θάλασσα. Ἀπὸ τοὺς σπόρους τοῦ κουκουναριοῦ αὐτοῦ κάνουν γλυκίσματα, ὅπως καὶ μὲ τὰ ἀμύγδαλα καὶ φουστίγια.

Ἡ βαλανιδιά.

Ἡ βαλανιδιά εἶναι δέντρο ποὺ κάνουν τὰ περισσότερα δάση τῆς Ἀχαρναιίας, Ἡλείας, Λακωνίας, Μακεδονίας καὶ τῶν νησιῶν. Εἶναι δέντρο μεγάλο, πιὸ μεγάλο κι ἀπὸ τὸ ἔλατο κι ὅπὸ τὸ πεῦκο ἔχει κορμὸ καὶ κλωνάρια μεγάλα καὶ δυνατά, φύλλα

σχισμένα και ὀδοντωτά. Ὁ καρπός της εἶνε τὸ βαλανίδι, ποὺ ὁ σπóρος κλείνεται ὁ περισσότερος μέσα σὲ σκληρὸ καβούκι. Ἡ βαλανιδιά ζῆ πολλὰ χρόνια, πιδ πολὺ ἀπὸ δυὸ χιλιάδες ἀνοίγει τὸν Ἀπρίλιο. Τὸ χειμῶνα ρίχνει τὰ φύλλα της, εἶναι δέντρο φυλλοβόλο.

Ἡ βαλανιδιά ἔχει ξύλο σκληρό, ποὺ διατηρεῖται πολὺν καιρό· γι' αὐτὸ χρειάζεται νὰ κάνουν ἐπιπλα. Ἀνάβει δύσκολα στὴ φωτιά, ἀλλὰ ζεσταίνεται πολὺ. Ἡ φλούδα τῆς βαλανιδιάς και τὰ καβούκια τοῦ βαλανιδιοῦ χρειάζονται στὰ βυρσοδεψεῖα γιὰ νὰ ἐργάζονται τὰ δέρματα. Στὰ φύλλα της βάζει τὰ αὐγά του ἓνα ἔντομο, ὅπου φαίνεται τὸ μέρος, γιατί εἶναι σὰ φουσκάλες αὐτὰ τὰ μαζεύουν και κάνουν μελάκι. Τοὺς σπόρους τοῦ βαλανιδιοῦ τρώγουν οἱ χοῖροι και τὰ γίδια. Ἀπὸ τὰ κλαριά τῆς βαλανιδιάς κάνουν καλά κάρβουνα. Τῆ βαλανιδιά σὲ πολλὰ μέρη τῆ λέγουν ὁ δέντρος και δροῦς.



Ἡ ὀξιά.

Ἡ ὀξιά εἶναι δέντρο τοῦ δάσους και ζῆ πολλὰ χρόνια γίνεται πολὺ ψηλό, φτάνει και 50 μέτρα. Ἀντέχει και στὴ ζέστη και στὸ κρύο, γι' αὐτὸ γίνεται και στὰ ψηλὰ βουνὰ και σὲ τόπους ὑγροὺς κι ὅπου ὁ ἀέρας ἔχει ὑγρασία.

Ὁ κορμὸς τῆς ὀξιάς εἶναι γλιστερὸς κι ἔχει χροῶμα σταχί. Μεγαλώνει πολὺ γρηγορώτερα ἀπὸ τῆ βαλανιδιά. Τὰ φύλλα της ἔχουν σχῆμα αὐγοῦ και πέφτουν τὸ χειμῶνα. Τὸ ξύλο τῆς ὀξιάς εἶναι μαλακὸ και δουλεύεται εὐκόλα και κάνουν ἀπ' αὐτὸ σανίδες και δοκάρια και ἐπιπλα.



Ἡ σμυρτιά.



Ἡ σμυρτιά εἶναι δέντρο μικρό· γίνεται σὲ τόπους νοτερούς, πὺν σκεπάζονται ἀπὸ ἄλλα μεγάλα δέντρα καὶ στὶς ποταμιές· ἔχει φύλλα πράσινα γυαλιστερά με εὐχάριστη μυρουδιά· τὰ ἄνθη τῆς εἶναι ἄσπρα καὶ ἔχουν καλὴ μυρουδιά. Ὁ καρπὸς τῆς εἶναι μελανὸς καὶ λίγο χοντροτέρος ἀπὸ τὸ πιπέρι, λίγο γλυκὸς καὶ στυφός.

Μὲ κλωνάρια σμυρτιάς στολίζουν τὶς μεγάλες γιορτὲς τὶς ἐκκλησίες καὶ τὰ δημόσια χτίρια. Ἀπὸ τὰ φύλλα τῆς βγάζουν λάδι μυρουδάτο, τὸ σμυρτόλαδο.

Ὁ πλάτανος.

Ὁ πλάτανος ἢ τὸ πλατάνι εἶναι δέντρο μεγάλο, με γεγάλους καὶ χοντροὺς κλάδους. Ὁ κορμὸς του εἶναι χοντρος καὶ ἔχει φλούδα γλιστερή. Τὰ φύλλα του εἶναι σκισμένα σὰν τῆς συκιάς καὶ ψιλὰ. Τὰ ἄνθη του γίνονται πολλὰ μαζί καὶ κάνουν καρποὺς στρογγυλοὺς κορμασμένους ἀπὸ ἓνα κοτσάνι. Τὰ φύλλα τοῦ πλάτανου πέφτουν τὸ χειμῶνα· ὁ πλάτανος γίνεται στὰ δάση σὲ μέρη ὅπου εἶναι κοντὰ νερό, γιατί ἀγαπᾷ τὸ νερό καὶ μεγαλώνει πολὺ, ἅμα οἱ ρίζες του βρίσκουν ἀφθονο νερό· γι' αὐτὸ ὅπου εἶναι πλάτανος, εἶναι σημάδι πὺς ἐκεῖ κοντὰ βρίσκεται νερό. Ζῆ πολλὰ χρόνια· εἶναι πλάτανοι πὺν εἶναι περισσότερο ἀπὸ δύο χιλιάδες χρόνια. Στὺς γέρικους πλάτανους ὁ κορμὸς τους κάνει κουφάλα σὰ σπηλιές, πὺν μπορεῖ νὰ χωρέσουν καὶ δέκα ἄνθρωποι μέσα.

Τὸ ξύλο τοῦ πλάτανου εἶναι μαλακὸ καὶ δουλεύεται εὐκόλως· κάνουν ἀπ' αὐτὸ ἔπιπλα καὶ ξυλοτάκουνα.

Ἡ δάφνη

Ἡ δάφνη (βάγια) εἶναι τὸ δέντρο, πού ἀπὸ τοὺς κλάδους του πλέκουν τὰ στεφάνια γιὰ τοὺς νικητὲς τῶν βασιῶν στὶς ἐκκλησίες· ὁ παπὰς μοιράζει κλωνάρια ἀπὸ δάφνη στοὺς χριστιανούς.

Ἡ δάφνη εἶναι ὁμορφο δέντρο καὶ γίνεταί σ' ὅλα τὰ δάση τῆς πατρίδας μας· καλλιεργεῖται καὶ στοὺς κήπους. Τὰ φύλλα της εἶναι λίγο χοντρά καὶ πράσινα πολὺ· τὰ ἄνθη της μικρὰ ἄσπρα καὶ οἱ καρποὶ της μοιάζουν μὲ μικρὲς ἐλιές. Τὰ φύλλα, τὰ ἄνθη καὶ οἱ καρποὶ τῆς δάφνης ἔχουν ὠραία μυρουδιά. Ἀπὸ τοὺς καρποὺς καὶ τὰ φύλλα της βγάζουν τὸ **δαφνόλαδο**, πού χρειάζεται σὰ φαρμακεῖα. Τὰ φύλλα τῆς δάφνης ρίχνουν σὲ μερικὰ φαγητὰ γιὰ μυρουδιά. Μὲ κλωνάρια ἀπὸ δάφνη, ὅπως καὶ ἀπὸ σμυρτιά, στολίζομε τὶς μεγάλες γιορτὲς τὶς ἐκκλησίες καὶ τὰ δημόσια χεῖρια. Στεφάνια ἀπὸ δάφνη δίνουν στοὺς νικητὲς στοὺς ἀγῶνες.



Ὁ κέδρος

Ὁ κέδρος εἶναι δένδρο μικρὸ καὶ βρῖσκεται σὲ πολλὰ δάση τῆς Ἑλλάδας· ἔχει φύλλα σὰ βελόνες καὶ μικρά. Τὰ ἄνθη του δὲ φαίνονται· οἱ καρποὶ του εἶναι στρογγυλοὶ σὰν τῆς δάφνης καὶ ἔχουν μυρουδιά εὐχάριστη. Μυρουδιά ἔχει καὶ τὸ ξύλο τοῦ κέδρου, πού εἶναι μαλακὸ καὶ κάνουν βαρέλες, καρδάρες καὶ κανάτια γιὰ νερό, γιατί δὲ σαπίζει εὐκόλα. Γυαλίζει εὐκόλα καὶ γι' αὐτὸ κάνουν ἐπιπλα ἀπὸ ξύλο κέδρου. Οἱ καρποὶ τοῦ κέδρου εἶναι φάρμακο γιὰ μερικὲς ἀρρώστεις.



Ἡ καστανιά

Ἡ καστανιά εἶναι ὁμορφο δέντρο τοῦ δάσους καὶ σκεπάζει

πολλά βουνά στην πατρίδα μας, έχει μεγάλα και μακρουλά φύλλα με βαθύ πράσινο χρώμα. Οι καρποί της είναι τὰ κάστανα, πού γίνονται δυο δυο μαζί και σκεπάζονται με ἀγκαθωτό καβουκι.



Οἱ κάστανιες τοῦ δάσους εἶναι ἀγριες καὶ κάνουν κάστανα μικρά. Αὐτὲς μποροῦν νὰ μπολιαστοῦν καὶ νὰ κάνουν κάστανα μεγάλα. Τέτοιες μπολιασμένες κάστανιες εἶναι στὴν Κρήτη, στὸ Πήλιο καὶ σ' ἄλλα μέρη.

Τὰ κάστανα ἅμα τὰ τρώγουμε βρασμένα ἢ ψημένα εἶναι νόστιμα καὶ θρεπτικά. Τὸ ξύλο τῆς κάστανιᾶς σχίζεται εὐκολα καὶ δὲ σαπίζει. Γι' αὐτὸ ἀπὸ ξύλο κάστανιᾶς κάνουν πατόξυλα, βαρέλια καὶ ἐπιπλα. Ἀπὸ σχιστὲς λωρίδες κάστανιᾶς κάνουν στεφάνια καὶ πλέκουν καλάθια. Τρίμματα σαπισμένα ξύλου κάστανιᾶς εἶναι τὸ κάστανόχωμα, πού ρίχνουν στὶς γλάστρες γιὰ τὰ καλά ἄνθη.

ΜΕΡΟΣ Ζ΄.

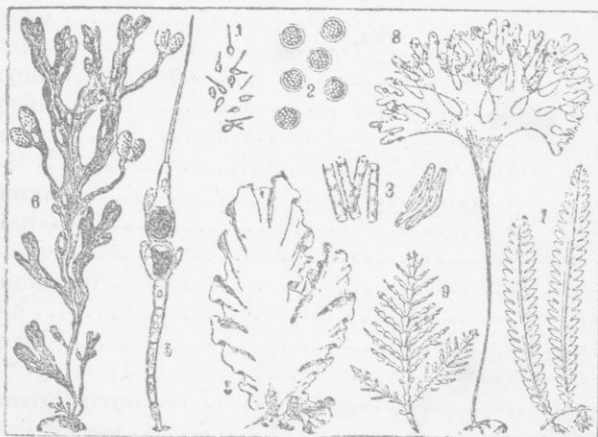
ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Ἡ θάλασσα

Ἡ θάλασσα, ὅπως καὶ ἡ στεριά, ἔχει τὰ φυτὰ της. Ὁ πάτος στὶς θάλασσες, πού δὲν ἔχουν βάθος περισσότερο ἀπὸ 400 μέτρα, σκεπάζεται ἀπὸ φυτὰ. Οἱ θάλασσες, πού εἶναι πιὸ πολὺ βαθιές, δὲν ἔχουν στὸν πάτο φυτὰ, γιατί τὰ φυτὰ γιὰ νὰ ζήσουν θέλουν φῶς, χωρὶς αὐτὸ δὲν μποροῦν νὰ θρεφτοῦν. Οἱ ἀκτίνες τοῦ ἡλίου δὲν μποροῦν νὰ περάσουν στὸ νερὸ πιὸ βαθιὰ ἀπὸ τὰ 400 μέτρα, γιατί τὶς ρουφᾷ τὸ νερὸ κι ἔτσι στὰ πιὸ βαθιὰ ἀπὸ 400 μέτρα στὴ θάλασσα εἶναι σκοτάδι βαθύ. Τὰ φυτὰ πού γίνονται μέσα στὴ θάλασσα τὰ πιὸ πολλὰ δὲν εἶναι σωστά φυτὰ. Τὰ περισσότερα εἶναι τὰ φύκια.

Φύκια

Τὰ φύκια εἶναι φυτὰ πού ζοῦν μέσα στὴ θάλασσα καὶ μέσα



στὶς λίμνες. Αὐτὰ δὲν ἔχουν κορμὸ οὔτε ἄνθη. Τὰ φύλλα τους

είναι σαν κορδέλες στενές και ἔχουν χροῶμα πράσινο, κόκκινο ἢ καστανό. Τὰ φύκια εἶναι μικρὰ φυτὰ και γίνονται στὸ πάτο στις παραλίες.

Τὰ φύλλα ἀπὸ τὰ φύκια, τὰ ξεκολλᾷ τὸ νερὸ και τὰ κύματα τὰ βγάζουν στὰν ἄμμο στὴν παραλία, ὅπου βλέπομε σωροὺς ἀπ' αὐτά.

Τὰ φύλλα ἀπὸ τὰ φύκια οἱ ἄνθρωποι τὰ μαζεύουν, γιατί τὰ χρειάζονται σὲ μερικὲς δουλειές τους· μ' αὐτὰ γειμίζουν προσκέφαλα και στρώματα· γειμίζουν τὸ ἄδειο μέρος πὸν εἶναι στὸ μεταξὺ τοῦ νταβανιοῦ και τοῦ πατώματος στὰ σπίτια πὸν ἔχουν δυὸ και περισσότερα πατώματα, γιὰ νὰ μὴν ἀκούεται ὁ βρόντος εὐκόλα ἀπὸ τὸ ἓνα πάτωμα στὸ ἄλλο· τὰ ρίχνουν γιὰ κοπριά στὰ χωράφια. Ἀπὸ τὰ φύκια τῆς θάλασσας σὲ ἐπίτηδες ἐργαστᾶσια βγάζουν τὴ σόδα και τὸ ἰώδιο.

ΤΕΛΟΣ



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΑΥΛΗΣ

Σελ.

Γαρυφαλιά	3
Ὁ βασιλικός	4
Βιολέττα ἢ κίτρινη	5
Ὁ πανσές	6
Ἡ ὄρτασια	7
Γαρδένια	8
Τὸ σκυλάκι	9
Μπιγόνια	9
Καμέλια	10
Ὁ ἀσκληπιός	11
Ζουμπούλι	12
Ὁ κρίνος	13

Ο ΚΗΠΟΣ.—ΔΕΝΤΡΑ ΤΩΝ ΚΗΠΩΝ

Ἄμυγδαλιά	16
Ἡ μηλιά	19
Ἡ ἀχλαδιά	20
Κυδωνιά	22
Ἡ μουριά	22
Ἡ καρυδιά	25
Ἡ σνιά	27
Ἡ ἑλιά	29
Ἡ κερασιά	32
Βερικοζιά	33
Ἡ ροδακινιά	35
Ἡ δαμασκηιά	36
Ἡ ρωδιά	37
Ἡ λεμονιά	38
Κιτροιά	41
Τὸ μαστιγόδεντρο	42
Τὸ ἀμπελόκλημα	43
Τὸ Κνπαοῖσι	45

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Τὸ λάχανο.....	46
Τὸ μαρούλι	47
Τὰ κοκκινογούλια (παντζάρια).....	48
Ἡ κολοκυθιά.....	48
Τὸ σέλινο.....	50
Κορεμύδι	50
Ἡ ἀγκινάρα.....	52
Μελιτζάνα.....	53
Ντομάτα	54
Μπάμια.....	55
Ἡ ἀγγουριά	56
Τὸ σπανάκι.....	56
Τὸ σινάπι	57

ΑΝΘΗ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Ζαμπάκι	58
Ἡ τριανταφυλιά	58
Ὁ μενεξές	59
Τὸ γιασεμί	60
Ἡ πικροδάφνη ἢ ροδοδάφνη.....	61
Μαργαρίτα	62
Τὸ δεντρολίβανο	62
Τὰ χρυσάνθεμα	63
Ντάλια	64

ΦΥΤΑ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ ΣΤΑ ΧΩΡΑΦΙΑ

Τὸ σιτάρι... ..	66
Ἄλλα σιτηρά.....	67
Ὁ καπνός.....	68
Τὸ βαμπάκι.....	69
Τὸ λινάρι.....	71
Τὸ κανάβι	71
Τὸ σουσάμι.....	72
Φασόλια	73
Τὰ κουνιά.....	74

	Σελ.
Ἡ φακή	74
Τὰ μπιζέλια	75
Ρεβίθια.....	75
Ἡ πατάτα	76

ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΕΞΟΧΗΣ

Ἡ ἀνεμῶνα.....	78
Ἡ παπαροῦνα	78
Τὸ χαμομήλι	79
Ἡ δρακωντιά.....	79
Τὸ θυμάρι.....	79

ΦΥΤΑ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΒΑΛΤΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΛΙΜΝΕΣ

Τὸ ψαθί.....	81
Τὰ βοῦρλα.....	81
Τὸ καλάμι.....	81

ΔΕΝΤΡΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

Τὸ ἔλατο.....	83
Τὸ πεῦκο.....	83
Ἡ βαλανιδιά.....	84
Ἡ ὄξιά.....	85
Ἡ σμυρτιά	86
Ὁ πλάτανος	86
Ἡ δάφνη	87
Ὁ κέδρος.....	87
Ἡ καστανιά	87

Ἡ ΘΑΛΑΣΣΑ-ΦΥΤΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Φύκια	89
-------------	----

160
20
3
8

ΠΑΙΔΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ Δ. ΓΛΗΝΟΣ

40 ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΤΟΜΟΙ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΔΥΟ ΣΕΙΡΑΣ

ΕΚΑΣΤΟΣ ΤΟΜΟΣ ΔΕΔΕΜΕΝΟΣ ΔΡ. 40.—

ΣΕΙΡΑ Α' (διά παιδιά 7—12 ετών).

1. Μυθολογία για παιδιά I. (Οι θεοί του Όλύμπου).
2. Μυθολογία για παιδιά II. (Οι ήρωες).
3. Μυθολογία του Αϊσώπου. Μετ. Άπ. Μελαχρινού.
4. Ο μπέμπης αρχιληστής.—Θηριοτροφείο Τοτού και Σίας, Γρ. Ξενοπούλου.
5. Άραιες παιδικές ιστορίες, Grimm.
6. Τα άραιότερα παραμύθια του Andersen.
7. Ήλιάδα και Όδύσεια, Όμηρου.
8. Ροβινσώων Κρούσος, Defoe.
9. Δόν Κιχώτης, Cervantes.
10. Οι περιπέτειες του βαρώνου Μυνχάουζεν, Bürger.
11. Ταξίδια του Γκιούλιβερ, Swift.
12. Ιστορίες για παιδιά από τον Ηρόδοτο.
13. 20 παραμύθια ή λεκτά διαφόρων λαών (έκδοσις).
14. Οι έπτά μικρές αδερφές, Andrews Jane, ήτοι: Ά κωνάκ ή Έσκιμάα, Γζεμιλά ή κορη της Έρημου, ή Πέν-Σέ ή Κ νέζα, Λουίτζα ή κόρη των βουωνών κλπ.
15. 10 παιδιά που έζησαν κατά εποχές από τον παλιό καιρό ως τώρα, Andrews Jane.
16. Δραματικά διηγ. και παιχνίδια.
17. Ένας μικρόκοσμος διηγείται τη ζωή του. (Έντομα και Ψάρια).
18. Ο Λέρλολ Χόλμς των τετραπόδων —Οι περιπέτειες του Πλοιάρχου Κουγγουρντάν.
19. Η πεντάμορφη νεράιδα. (Διηγήματα άγείας).
20. Ένας μικρόκοσμος διηγείται τη ζωή του. (Ζώα και πτηνά).

ΣΕΙΡΑ Β' (διά παιδιά 10—16 ετών).

1. Οι μεγάλοι άνδρες του παρελθόντος.
2. Έξι ένδοξοι λαοί.
3. Τα μεγαλύτερα γεγονότα της ανθρώπινης ιστορίας.
4. Αί μεγαλύτερες πράξεις.
5. Οι μεγάλοι θαλασσοπόροι (Κολόμβος, Βασκο δέ Γάμα, Μαγγελάνος, Κούκ κλπ.)
6. Οι μεγάλοι έφευρέται και αϊ έφευρέσεις των, Bachman.
7. Μεγάλοι ευεργέται της Ελλάδος.
8. Στα βάθη των χρόνων, (ιστορίες πολιτισμού, έμπορίου και εξερευνησεων από τους περιφημότερους λαούς του παρελθόντος) Loucher.
9. Άνά την ξηράν και την θάλασσαν.
10. Υγιεινές συνήθειες, Λαμπδαρίου.
11. Βυζαντινές ιστορίες, Ντήλ-Σλουμπερτζέ.
12. Τι τρώγει ο κόσμος, (νέα σειρά) Carpenter.
13. Πώς ένδοξεται ο κόσμος, (νέα σειρά) Carpenter.
14. Πώς στεγάζεται ο κόσμος, (νέα σειρά) Carpenter.
15. Οι πειρατές του Αιγαίου, Ίουλίου Βέιν.
16. Περιπέτειες Κινέζου, I. Βέρν.
17. Άνα κάτω, I. Βέρν.
18. Η χώρα των άδαμάντων, I. Βέρν.
19. Ο γυρός του κόσμου εις 80 μέρες, I. Βέρν.
20. Η πίκρη νεράιδα του δάσους, W. Bonsu. — Ο νάνος Ρουμπίνης ή ο τελευταίος νάνος του δάσους, Κλάιν. Ποέν.

ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α. Ε.