

ΝΙΚ. ΒΑΓΙΑ

ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ

Γ' ΚΑΙ Δ' ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ



ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΠΕΤΡΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α.Ε.
ΑΘΗΝΑΙ — Περιμαζόγλου και Πανεπιστημίου

ΑΙΓΑΕ ΣΗ

ΑΙΓΑΕ ΣΗ

ΥΟΧΙΤΟΜΗΔΑ ΙΑΝ ΣΤ



ΕΛΛΑΣ ΕΛΛΑΣ ΕΛΛΑΣ ΕΛΛΑΣ

Ψηφιοποιήθηκε από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΒΑΓΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ

Ap. Eo. 45016

ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ Γ' ΚΑΙ Δ' ΤΑΞΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΕΠΙΣΗΜΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΚΔΟΣΙΣ ΝΕΑ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Π. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ



ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΠΕΤΡΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α.Ε.
ΠΕΣΜΑΖΟΓΛΟΥ 9 ΚΑΙ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ-ΑΘΗΝΑΙ

Πᾶν γνήσιον ἀντίτυπον φέρει τὴν σφραγῖδα τοῦ ἐκδότον.

Τύποις: Κ. Σ. ΠΑΠΑΔΟΓΙΑΝΝΗ — Ψαρών 41 — Αθῆνα

ΦΥΤΑ

ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΥΛΗΣ

ΣΠΙΤΙ ΚΑΙ ΑΥΛΗ

Τὰ σπίτια τῶν πόλεων διαφέρουν ἀπὸ τὰ σπίτια τῶν χωριῶν καὶ στὴν κατασκευὴ τους καὶ στὸ μέγεθος. Τὰ σπίτια τῶν πόλεων εἶναι μεγαλύτερα. Ἐχουν δύο, τρεῖς ἢ καὶ περισσοτέρους ὁρόφους (πατώματα). Γιαῦτδ καὶ λέγουμε αὐτὸν τὸ σπίτι εἰναι διώροφο, τριώροφο, τετραώροφο, πολυώροφο. Τὰ σπίτια τῶν πόλεων ἔχουν πολλὰ δωμάτια, ἔξιστες, ταράτσες. Κάθε δωμάτιο ἔχει καὶ τὸν ἰδιαῖτερο προορισμό του. Στὰ πολυώροφα σπίτια ἡ πολυκατοικίες ἀνεβαίνουν μὲ σκάλες ἢ μὲ ἡλεκτρικοὺς ἀνεβατῆρες. Τὰ σπίτια τῶν πόλεων δὲν ἔχουν δλα αὐλές.

Τὰ σπίτια τῶν χωριῶν εἶναι μονώροφα ἢ διώροφα. Ἐχουν αὐλὴ καὶ τὰ περισσότερα ἔχουν καὶ κῆπο μὲ δένδρα ἢ λαχανικά. Οἱ αὐλὲς τῶν σπιτιῶν εἶναι φραγμένες μὲ μανδρότοιχο ἢ φράχτη γιὰ νὰ εἶναι προφυλαγμένες. Ἐκεῖ μένουν τὴν νύχτα κλεισμένα καὶ ἀσφαλισμένα τὰ ζῶα τοῦ χωρικοῦ.

Στὴν αὐλὴ, τοῦ χωρικοῦ σπιτιοῦ εἶναι ὁ σταῦλος γιὰ τὰ ζῶα, ὁ ὁρνιθῶνας, καὶ πολλὲς φορὲς καὶ ὁ φοῦρνος.

Στὴν αὐλὴ, στοὺς ἔξωστες ἢ στὴ ταράτσα οἱ νοικοκυρὲς φυτεύουν διάφορα ἀνθη. Τὰ ἀνθη τὰ φυτεύομε ἢ σὲ ξεχωριστὸ μέρος τῆς αὐλῆς κοντὰ στὴν εἴσοδο τοῦ σπιτιοῦ ἢ σὲ γλάστρες καὶ κασόνια.

Τὰ ἀνθη εἶναι ἡ ὄμορφιὰ τοῦ σπιτιοῦ καὶ πρέπει νὰ καλλιεργοῦνται ἀπὸ δλους. Κανένα σπίτι δὲν πρέπει νὰ μένῃ δίχως ἀνθη. Τὰ ἔξοδά τους εἶναι ἐλάχιστα ἐνῷ ἡ ὄμορφιά τους εἶναι πολὺ μεγάλη. Ὁλίγο χῶμα καλὸ θέλουν καὶ τα-

χτικὸ πότισμα γιὰ τὸ ὅποιο δὲ χρειάζεται καὶ πολὺ νερό. Οἱ ἄνθρωποι ποὺ ἀγαπᾶ τὰ ἄνθη ἔχει εὐγενικὴ ψυχή.

Ἡ Γαρυφαλιά.

Ἡ γαρυφαλιὰ εἶναι ντόπιο φυτό. Φυτρώνει μοναχό του στὶς πλαγιές καὶ στὶς πεδιάδες τῆς Ἑλλάδος.

Γιὰ τὰ ἄνθη της ποὺ ἔχουν τόσο γλυκὰ χρώματα, τόσα σκήματα καὶ εύωδιά, ὅλοι τὴν ἀγαποῦν.

Ρίζα. Ἡ οἵξα της προχωρεῖ βαθειὰ στὴ γῆ γιὰ νὰ ροφᾶ ὑγρασία. Γι’ αὐτὸ καὶ ἀντέχει καὶ σὲ ξεροὺς τόπους.

Φύλλα. Τὰ φύλλα της εἶναι παχιὰ καὶ στενὰ καὶ μοιάζουν μὲ λόγχη. Τὸ χρῶμα τους εἶναι ἀνοιχτὸ πράσινο. Δὲν ἔχουν μίσχο (ἄμισχα). Ἡ κατασκευή τους εὔκολύνει στὴ συγκράτηση τῆς ὑγρασίας.

Άνθη. Τὰ ἄνθη βγαίνουν στὶς κορυφὲς τῶν βλαστῶν καὶ ἔχουν χρῶμα ἀνοιχτὸ κόκκινο, ἀσπρὸ γκρενὰ ἢ μὲ βοῦλες πολύχρωμες.

Καλλιέργεια. Φυτεύεται σὲ γλάστρες καὶ σὲ κηπάρια τῆς αὐλῆς. Στὶς ἀρχὲς τῆς ἀνοιξης σπέρνομε σπόρους γαρυφαλιᾶς σὲ σπορεῖα μὲ χῶμα μαλακὸ καὶ ἐχωνεμένη κοπριά. Ἐπειτα ἀπὸ 20 μέρες ἀρχίζουν καὶ φυτρώνουν μικρούτσικες γαρυφαλιές.

Πῶς πολλαπλασιάζεται: Πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα, μὲ καταβολάδες καὶ μοσχεύματα.

Μὲ καταβολάδες. Παραχώνουν βλαστάρια μὲ προσκήνη, γιὰ νὰ μὴ σπᾶνε, καὶ τὸ φυινόπωρο ποὺ θάχουν οἰξοβολύσει καλά, κόβουν τὰ βλαστάρια παὶ τὰ μεταφυτεύουν μαζὶ μὲ τὸ χῶμα σ’ ἄλλο μέρος καὶ ἔτσι γίνεται νέα γαρυφαλιά.

Μὲ μοσχεύματα. Στὶς ἀρχὲς τοῦ χειμῶνα διαλέγουν νεαρὰ βλαστάρια γαρυφαλιᾶς μὲ 5—10 κόμπους, βγάζουν τὰ φύλλα, σχίζουν τὸν τελευταῖο κόμπο μὲ μαχαιράπι σὲ 2—3 μέρη, τὰ χώνουν λοξὰ στὴ γῆ καὶ τὰ παραχώνουν.

Τὰ ποτίζουν τακτικὰ γιὰ νὰ οἰξοβολήσουν καὶ τὰ σκαλίζουν κάθε ἑβδομάδα.

Τί ὥραιο λουλούδι !

Τὰ πέταλά του σ' ἄλλα εἶναι κόκκινα σ' ἄλλα τριανταρυλλένια, σ' ἄλλα βαθιὰ κόκκινα, σ' ἄλλα ἀσπρα, σ' ἄλλα αίτοινα, σ' ἄλλα πιτσιλωτά.

Καὶ ἀπὸ κάτω δὲ πράσινος κάλυκας μὲν πέντε φύλα, σὰν αικρουλὸν ποτηρόακι.

Βασιλικός.

Zῆ μόνο ἔνα χρόνο, γιὰ τοῦτο κάθε ἄνοιξη σπέρνουν σπόρο σὲ γλάστρες, ἥ στὶς ἄκρες τῆς αὐλῆς καὶ τοῦ κήπου, καὶ οίχονουγ χωνεμένη κοποιὰ ἀπὸ πρόθιτα ἥ γίδια.

Κλάδοι, φύλλα. "Εχει κοντὸν βλαστὸν καὶ φύλλα πλατιά, μεγάλα (πλατύφυλλος) ἥ μικρούτσικα καταπράσινα.

"Ανθη. Τὰ ἄνθη του εἶναι μικρὰ καὶ ἀσπρα. "Ερχονται καὶ σ' αὐτὰ οἱ μέλισσες μὲ τὴ γύρη κολλημένη στὰ πόδια καὶ στὴ ράχη, γιὰ νὰ ζουφήξουν τὸ μέλι.

Ρίζες. Οἱ οίζες του εἶναι πολλὲς καὶ φουντωτές.

"Ο βασιλικὸς βαστάει γιὰ πολὺν καιρὸν τὴν εὐωδιά του, γι' αὐτὸν καὶ λένε: Βασιλικὸς κι ἄν μαραθῆ τὴν μυρωδιὰ τὴν ἔχει.

Πολλαπλασιασμός. Μὲ σπόρους γιατὶ εἶναι μονοετὲς φυτό.

Τὸν ἀγιασμὸν μὲ βασιλικὸν τὸν κάνονται.

Ἐνέρθηκε πάτω στὸν Πανάγιο τάφο τοῦ Ἰησοῦ Χριστοῦ καὶ ἀργότερα ἀπὸ τὴν Ἀγία Ἐλένη βρέθηκε στὸ μέρος ποὺ ἦταν θαμμένος ὑπό Τίμιος Σταυροῦ.



Κίτρινη βιολέτα.

Εἶδη. Στὴν Εὐρώπη ὑπάρχουν ἀπάνω ἀπὸ 80 εἶδη. "Απὸ καὶ τὴν ἔφεραν καὶ τὴν καλλιεργοῦν παντοῦ στὴν Ἑλλάδα.

Εἶναι ἴδια οἰκογένεια μὲ τὸν μενεξὲ καὶ τὸν πανσέ.

Μὲ τὴν καλλιέργεια γεννήθηκαν διάφορα εῖδη, μονὲς βιολέτες, διπλὲς μὲ ἄνθη ἀσπρα, κόκκινα, μενεξεδένια, τρι- ανταφυλλένια.

Χρησιμότης. Ἐχει πολὺ λεπτό, εὐγενικὸ ἔρωμα. Γί' αὐτὸ μεγάλα ἐργοστάσια κατασκευάζουν ἀρώματα βιολέ- τας καὶ κερδίζουν ἀφθονα χρήματα.

· Απὸ τὴ βιολέτα κατασκευάζουν στὰ φαρμακεῖα καὶ ἔνα σιρόπι.

· Ο πανσές.

Καλλιέργεια. Τὸν καλλιεργοῦν στὶς αὐλὲς καὶ στὰ κηπάρια γιὰ τὰ πολὺ πολὺ ώραια του χρώματα. Εύω-



δία δὲν ἔχει. Ζῆ μόνο ἐνα χρόνο, οἱ οἵτες του δὲν χώνονται βαθιὰ στὴ γῆ, γιατὶ βρίσκει τὴν ἀνά- λογη ὑγρασία στὸ ἐπάνω μέρος. Ζῆ τὸ χειμῶνα καὶ τὴν ἄνοιξη καὶ στολίζεται μὲ 5 χρωματιστὰ πέταλα καὶ μοιάζει ἔτοι μὲ μιὰ χαριτωμένη πεταλούδα.

Τὸ καλοκαίρι τὰ ἄνθη μαραί- νονται, τὰ πέταλα πέφτουν καὶ μένει ἡ ωδομήκη, γεμάτη μέσα μὲ σπόρους ψιλούς, στρογ- γυλούς καὶ κίτρινους.

Μὲ αὐτοὺς μποροῦμε νὰ ἔχουμε καὶ τὸν ἄλλο χρόνο πανσέδες.

· Ο πανσές γίνεται σ' ὅλα τὰ μέρη καὶ σ' ὅλα τὰ κιλίματα, δὲν θέλει πολλὴ καλλιέργεια.

Χρησιμότης. Απὸ τὸ χορτάρι τοῦ πανσὲ κατασκευά- ζουν κάποιο φάρμακο γιὰ τὰ ἔξανθήματα ποὺ βγάζουν τὰ βρέφη.

· Θρτανσία.

· Η δρτανσία εἶναι ἔνας ώραιος θάμνος ποὺ καλλιερ- γεῖται στὴν αὐλὴ καὶ στὶς γλάστρες. Φύάνει σὲ ὄψος ἐνδες ἔως τρία μέτρα καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια.

"Εχει μεγάλα καταπράσινα φύλλα. Απάνω σ'ένα μεγάλο μίσχο φυτρώνουν άπο τὸν Ἰούνιο ὡς τὸν Νοέμβριο πολλὰ ἄνθη μαζί, τριανταφυλλιὰ ἢ κοκκινωπά, σὰν ἔνα μπουκέτο.

Τὴν ὠφελεῖ τὸ καστανόχωμα ἀνακατωμένο μὲ ψιλὴ ἄμμο, μέρος δροσερὸ καὶ τακτικὸ πότισμα.

Κάθε Ἱανουάριο πρέπει νὰ κλαδεύεται, βαθιὰ καὶ κοντὰ στὰ μέρη ποὺ διακλαδίζονται τὰ κλαδιά της.

"Αν ποτίσουμε μερικὲς φορὲς τὴν δρανσία μὲ νερὸ ποὺ νᾶχῃ μέσα σκουριὰ σιδήρου τὰ ἄνθη της ἀπὸ τριανταφυλλὶ χρῶμα θὰ πάρουν βαθὺ γαλάζιο.

Γαρδένια.

Εἶναι ἔνα θαυμάσιο καλλωπιστικὸ φυτό. (Ποία λέγονται καλλωπιστικά;) Ζῆ πολλὰ χρόνια, ἔχει καταπράσινα φύλλα σὰν λόγχες καὶ ἄνθη κάτασπρα μὲ ἀκτινωτὰ πέταλα.

Τὰ ἀρωμά της εἶναι ὑπέροχο, ἡ εὐμορφιὰ καὶ δῆλον τοῦ φυτοῦ καὶ τῶν ἀνθέων πολὺ μεγάλη. Γι' αὐτὸ μιὰ γαρδένια σὲ γλάστρα πουλιέται ἀκριβά.

· Αγαπᾶ τὰ σκιερὰ μέρη, χῶμα ἐλαφρὸ καὶ λιπασμένο καλὰ καὶ πότισμα τακτικό.

· Επειδὴ κατάγεται ἀπὸ τὶς πολὺ θερμὲς χῶρες (Ίνδιες) φοβᾶται πολὺ τὸ κρύο. Γι' αὐτὸ οἱ κηπουροὶ τὶς μεγαλώνουν μέσα σὲ θερμοκήπια. (Θερμοκήπια ποιὰ εἶναι;).

· Υπάρχει ἔνα εἶδος χαριτωμένης γαρδένιας, ποὺ ἔχει ἄνθη μισὰ ὅσπρα καὶ μισὰ ρόδινα.



Σκυλάκια.

Τὸ σκυλάκι ζῆ πολλὰ χρόνια, συχνὰ μόνο του στοὺς τοίχους, τὸ καλλιεργοῦν ὅμως καὶ σὲ ἀνθόκηπους καὶ σὲ γλάστρες.

Μεγαλώνει πολὺ εὔκολα. Διακλαδίζεται σὲ πολλὰ κλαράκια γεμάτα φύλλα μικρὰ στὶς μασχάλες τῶν φύλλων, βγάζει πολλὰ ἄνθη μαζί, κόκκινα ἢ ἀσπρα, ποὺ γίνονται τὸν Μάρτιο καὶ τὸν Αὔγουστο. Τὸ καλλιεργοῦν γιὰ τὴν εὔκολη ἀνάπτυξή του καὶ τὰ ώραια του ἄνθη. Εὐωδιὰ δὲν ἔχει.

Μπιγώνια.

Κατάγεται ἀπὸ μακρινά, ἀπὸ τὴν Ἀσία.

Τὴν καλλιεργοῦμε σὲ γλάστρες καὶ ἀνθόκηπους γιὰ τὸ ωραῖο φύλλωμά της καὶ τὰ ἄνθη της.

Τὴν προσέχουμε.

Βλαστὸς - Φύλλα. Ἔχει βλαστάρια κοντὰ καὶ τρυφερά, φύλλα παχιὰ σὲ σχῆμα καρυδιᾶς, ποὺ ἀπὸ πάνω εἶναι πράσινα καὶ ἀπὸ κάτω κοκκινωπά.

Άνθη. Τὰ ἄνθη της μικρὰ ρόδινα.

Πολλαπλασιάζεται μὲ κλαράκια καὶ σπόρο.

Τὰ κλαράκια ποὺ θὰ φυτεύσουμε, πρέπει νὰ τὰ κόβουμε κοντὰ στὶς φίλες καὶ νὰ τὰ φυτεύσουμε ἀμέσως σὲ γλάστρες μὲ καστανόχωμα ἢ σχοινόχωμα καὶ διλύγη ἄμμο.



Στὰ κρύα τοῦ χειμῶνα τὴν προφυλάσσουμε μὲσα στὸ σπίτι. Ἀνθίζει ἀπὸ τὸ Μάϊο ὅλο τὸ καλοκαίρι.

Χρησιμότης. Εὐωδιὰ δὲν ἔχει, τὴν καλλιεργοῦμε ώς καλλωπιστικὸν ἄνθος.

Καμέλια.

Κατάγεται. ἀπὸ τὴν Ἰαπωνία καὶ τὴν Κίνα. Ἀπὸ
χεῖ τὴν ἔφερε στὴν Ἀγγλία ἔνας Ἱεραπόστολος—οἱ Κάμελ
—καὶ σιγὰ σιγὰ διαδόθηκε σ' ὅλη τὴν Εὐρώπη.

Τὴν προσέχουμε.

Φύλλα. Εἶναι ἀειθαλής (δηλαδή;) μὲ φύλλα αύγοειδῆ,
γυαλιστερά, ὀδοντωτὰ καὶ μίσχο κοντό.

Ἄνθη. Τὰ θαυμάσια
ἀνθη τῆς φυτεύνουν ἡ ἔνα
μόνο ἡ δύο μαζὶ καὶ ἔχουν
χρῶμα ἄσπρο, κόκκινο,
τριανταφυλλί.

Πουλιέται πολὺ ἀκριβά.

Δένει ἀργότερα καρπὸ^ς
σὰν τὴν κάψα τῆς παπα-
ρούνας καὶ ἔχει μέσα 8—10
σπέρματα.

Πολλαπλασιασμός. Μὲ
τὰ σπέρματα αὐτὰ πολλα-
πλασιάζεται τὴν ἄνοιξη καὶ
τὸ χειμῶνα πολλαπλασιά-
ζεται μὲ καταβολάδας.

Καλλιέργεια. Θέλει χῶμα ἐλαφρό, λίγο ἀμμῶδες καὶ
ἀνακατεμένο μὲ καστανόχωμα ἡ σχοινόχωμα.

Ἀγαπᾶ τὰ σκιερὰ - δροσερὰ μέρη, μεγάλη καθαριότητα
καὶ ὅχι πολλὰ νερά.

Οἱ κηπουροὶ τὴν πλαδεύουν τεχνικὰ καὶ τὴν μπολιάζουν.

Μὲ τὴν καλλιέργεια κατώρθωσαν νὰ κάνουν 300 εἰδῆ
καμέλιας.

Ασκληπιός.

Κατάγεται ἀπὸ τὴν Ασία καὶ εἶναι ἀειθαλής.

Φύλλα. Ἐχει φύλλα πράσινα, παχιά, μακρουλά.

Άνθη. Στὶς μασχάλες τῶν φύλλων φυτεύνουν πολλὰ
ἀνθάκια μαζὶ σὰν κέρινα, ἄσπρα.

Ἐπειδὴ γεννήθημε στὶς θερμὲς χῶρες, φιθᾶται τὸ ορύ.



Πολλαπλασιάζεται μὲ κλαδάκια. Τὰ κλαδάκια γιὰ νὰ πιάσουν πρέπει νάχουν ἐπάνω μερικὰ μάτια.

"Αν κόψουμε φύλλα ἡ κορμό, βλέπουμε νὰ τρέχῃ ἑναγάλα. Εἶναι δηλητήριο, γι' αὐτὸ καὶ τὰ φυτοφάγα ζῶα ποτὲ δὲν τρῶνε ἀσκληπιό.

Χρησιμότης. Ἀπὸ ἑνα εἶδος ἀσκληπιοῦ καὶ ἀπὸ τὴ φίλα του κατασκευάζουν ἑνα δυνατὸ ἐμετικὸ φάρμακο.

Ζουμπούλι.

Τὸ φυτεύοντα σὲ γλάστρες καὶ ἀνθόκηπους γιὰ τὰ πολὺ ώραιῖα του καὶ γεμᾶτα εὐωδιά ἄνθη.

Τὸ προσέχουμε.

Φύλλα - Άνθη. Κάτω ἔχει βολβὸ μὲ πολλὲς ψιλὲς φίλες φίλες. Φύλλα ἔχει μακρουλά, πράσινα καὶ στὸ μέσον τους φυτοφάγοι ἔνας βλαστὸς μὲ πολλὰ ἄνθη ἀσπρα, γαλάζια, τριανταφυλλένια.

Πολλαπλασιάζεται μὲ βολβούς. Τοὺς βολβοὺς αὐτοὺς βγάζουμε ἀπὸ τὰ πλάγια τοῦ παλαιοῦ βολβοῦ τὸ καλοκαίρι, τοὺς ἀφήνομε καὶ ξηραίνονται στὸν ἥλιο καλὰ καὶ κατὰ τὸν Όκτωβριο τοὺς φυτεύομε σὲ χῶμα μαλακό.

Τὰ περίφημα πράσινα διατσίντα ποὺ σκορποῦν παντοῦ τὴν εὐωδιά τους εἶναι συγγενῆ τοῦ ζουμπουλιοῦ.

Κρίνα.

Βολβὸς - Φύλλα. Τὰ κρίνα κάτω ἔχουν βολβὸ μὲ πολλὰ φύλλα σὰν πουκάμισα· ὁ βολβὸς στὴ βάση ἔχει πολλὲς φίλες σὰν νήματα. Ἀπὸ τὴν καρδιὰ τοῦ βολβοῦ φυτοφάγοι ἔνας τρυφερὸς βλαστός, ποὺ φυτάνει σὲ ὑψος ἐνδεκάτην. Αὐτὸς ὁ βλαστὸς ἔχει πολλὰ φύλλα πράσινα καὶ μακρουλά, χωρὶς μίσχο.

Άνθη. Τὰ ἄνθη μοιάζουν σὰν καμπάνα καὶ ἔχουν γλυκὸ ἄρωμα καὶ χρώματα ἀσπρο, κόκκινο, γαλάζιο.

Χρησιμότης. Ἀπὸ τὰ κρίνα βγάζουν ἑνα μυρωδᾶτο λάδι, ποὺ λέγεται κρινόλαδο.

Τὰ κρίνα συμβολίζουν τὴν ἀγνότητα. Γι αὐτὸ στὸν Εὐαγγελισμὸ ὁ ἀρχάγγελος Γαβριὴλ προσφέρει στὴν Παρθένο Μαρία ἑνα κάτασπρο κρίνο.

Ο ΚΗΠΟΣ

Πόσο ώραῖος, πόσο ύγιεινδς καὶ ὡφέλιμος εἶναι ὁ κῆπος!

Κάθε σπίτι τοῦ χωριοῦ ἔχει τὸν κῆπο του· μὰ καὶ στὶς πόλεις φροντίζουν δσο μποροῦν οἱ ἄνθρωποι νᾶχουν κῆπο. Καταπράσινα δένδρα ἔδω, μυριόχρωμα ἄνθη παρέκει, καυθαρδὲς ἀέρας καὶ εὐωδίες.

Καὶ στὰ φυλλώματα κρυμμένα τὰ πουλάκια γεμίζουν τὸν ἀέρα μὲ τὰ γλυκά τους κελαδήματα.

Στοὺς κήπους τῶν χωριῶν καλλιεργοῦν διάφορα λαχανικά, λουλούδια καὶ ὀπωροφόρα δένδρα.

Ἐξω ἀπὸ τὶς πόλεις—στὰ προάστεια—ύπαρχουν ἴδιαίτεροι λαχανόκηποι, ἀνθόκηποι, δενδρόκηποι.

Καὶ ὅσα σχολεῖα ἔχουν σχολικὸν κῆπο, εἶναι ἀληθινὰ σχολεῖα ποὺ ἀξίζουν νὰ τὰ σέβεται κανεὶς καὶ νὰ τὰ ἀγαπάῃ μὲ τὴν ψυχή του.

Τὶ χρειάζεται ἔνας κῆπος γιὰ νὰ προκόψῃ.

Χρειάζεται πρῶτα ἀπ' ὅλα νερὸν τακτικό, καλλιέργεια καλὴ καὶ λιπάσματα φυσικὰ ἢ χημικά.

Τὸ νερὸν εἰς ἄλλα χωριὰ τρέχει ἀπὸ τὴν κεντρικὴ βρύση καὶ ποτίζονται κατὰ σειρὰν δλοὶ οἱ κῆποι, εἰς ἄλλα ποὺ δὲν ἔχουν τρεχούμενο νερό, τὸ βγάζουν ἀπὸ τὰ μαγκανοπήγαδα.

Ἐργαλεῖα τοῦ κήπου.

Μεγάλη καὶ μικρὴ τσάπα, σκαλιστήρι, ξύστρα, φτυάρια, χτένα, ποτιστήρι, πριόνι μεγάλο καὶ μικρό, ψαλίδα, μαχαιράκι γιὰ μπολιάσματα.

Ἐργασίες τοῦ κηπουροῦ.

Σκάβει καὶ χωρίζει τὸν κῆπο σὲ βραγιές, φίγνει σ' ὅλα τὰ μέρη του λίπασμα φυσικὸν ἢ χημικό, σπέρνει, φυτεύει καὶ μεταφυτεύει τὰ φυτά, στηλώνει τρυφερὰ κλαριὰ τῶν ὀπωροφόρων δένδρων, κλαδεύει δένδρα καὶ θάμνους, μπολιάζει τεχνικά, ξύνει τὰ ξερόφλουδα γιὰ νὰ φύγουν τὰ ἔντομα καὶ ποτίζει τακτικά.

Πῶς προφυλάξει τὸν κῆπο.

Γιὰ νὺ προφυλάξῃ ὁ κηπουρὸς τὸν κῆπο ἀπὸ κότες, λαγούς, σκύλους καὶ ἄλλα, τὸν κλείνει γύρω γύρω μὲ φράχτη ἀπὸ ἀγκαθωτοὺς θάμνους ἢ πλεγμένα κλαδιὰ μὲ συρματόπλεγμα ἢ μὲ κάγκελα ἔύλινα ἢ σιδερένια ἢ μὲ τοῖχο. Ναί, μὰ ἀπὸ τόσα βλαβερὰ ἔντομα πῶς θὰ τὸν προφυλάξῃ;

·Απ' αὐτὰ τὸν προφυλάξει ὁ Θεός.

Ἐχει βάλει σκοποὺς τὴν καρδερίνα, τὸν κότσυφα, τὸ σπῖνο, δλα τὰ πουλάκια, ἔχει βάλει τὸ βάτραχο, τὴ σαύρα καὶ ἄλλα. Αὕτοὶ οἱ καλοὶ σκοποὶ καθαρίζουν τοὺς κήπους ἀπὸ τὰ ἔντομα, τὶς κάμπιες, τὰ σαλιγκάρια.

Παραπολλὰ κερδίζει ὁ ἀνθρωπὸς ἀπὸ τοὺς κήπους.

·Ἡ μεγάλη μάνα ἡ γῆ μπορεῖ νὰ μᾶς δώσῃ δλα τὰ καλά. Μὰ πρέπει νὰ τὴν ἀγαπᾶμε, ν' ἀφοσιωθοῦμε σ' αὐτὴ μὲ τὴν ψυχὴν μᾶς.

Μεγάλη πονετική, σπάνια μάνα ἡ Γῆ.

·Ἐνα τῆς δίνουμε;

Μᾶς ἐπιστρέψει ἐκατό.

ΔΕΝΔΡΑ ΤΩΝ ΚΗΠΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

·Αμυγδαλιά.

Περιγραφή.

·Ἡ ἀμυγδαλιά εἶναι δένδρο φυλλοβόλο. Φυλλοβόλα λέγονται τὰ φυτὰ πσὺ κιτρινίζουν καὶ πέφτουν τὰ φύλλα τους τὸ φθινόπωρον. Ὁ κορμός της ἔχει χρῶμα σκοτεινὸν καὶ φθάνει σὲ ὑψος 5—8 μέτρων.

Στοὺς κλάδους της ἔχει δύο εἰδῶν ὁ φυλλαλμοὺς (μάτια). Οἱ χοντρότεροι ἀνοίγουν τὸν Ιανουάριο, οἱ λεπτότεροι ἀργότερα. Οἱ χοντρότεροι εἶναι ἀνθοφόροι, οἱ ἄλλοι εἶναι φυλλοφόροι.

Φύλλα - "Ανθη". Τὰ φύλλα της εἶναι λογχοειδῆ



μακρουλά, πρασινωπά. Τὰ ἄνθη εἶναι λευκὰ καὶ ἀπ' ἔξω
οὐδίνα. Ὁ κάλυκας καὶ ἡ στεφάνη χωρίζονται σὲ πέντε
μέρη (σέπαλα — πέταλα).

Καρπός. Τὸ ἀμύγδαλο ἀποτελεῖται ἀπὸ ἐξωκάρπων
πιο χνουδωτό, μεσοκάρπων πιο σαρκώδες καὶ ἐσω-
κάρπων ξυλώδες. Μέσα στὸ ἐσωκάρπιο εἶναι στὸ
σπέρμα, τὸ ἀμύγδαλο.

Χρησιμότης. Τὰ καλύτερα κουφέτα καὶ τὰ καλύτερα
γλυκὰ γίνονται ἀπὸ τὰ ἀφράτα μύγδαλα.

Ποικιλίες. Στὴν Κρήτη, στὴν Αἴγινα, στὴ Ναύπακτο,
τὴ Νάξο, τὴ Χίο καὶ ἄλλοι καλλιεργοῦν ἄφθονες ἀμυγδα-
λίες, ἀπὸ τὶς δοπίες κερδίζουν πολλὰ χρήματα.

‘Υπάρχουν καὶ οἱ ἀγροιμυγδαλιές, ποὺ κάνουν τὰ πι-
κραμύγδαλα· χρειάζονται στὴ φαρμακευτικὴ καὶ στὴ σαπο-
νοποιία.

‘Η ἀμυγδαλιὰ θέλει ποοσηλιακὰ μέρη, δπου βέβαια εἶναι
ῆγρασία. Γι' αὐτὸ οἱ ρίζες της βυθίζονται βαθιὰ στὴ γῆ, γιὰ
νὰ βροῦν υγρασία καὶ τροφή.

Πολλαπλασιασμός. ‘Η ἀμυγδαλιὰ πολλαπλασιάζεται
μὲ σπέρματα. Στὴν ἀμυγδαλιὰ μποροῦμε νὰ μπολιά-
σουμε βερυκοκιά, ροδακινιά, δαμασκηνιά. Ἀπὸ τὸν πορμὸ
τῆς ἀμυγδαλιᾶς τρέχει ἡ γόμα, ποὺ χρειάζεται στὸ ἐμπόριο.

Ασθένειαι. Ἄρρωστιες τῆς ἀμυγδαλιᾶς εἶναι ἡ με-
λίγκηρα καὶ τὸ ἀλεύρωμα τῶν φύλλων.

Ρεδακινιά.

Περιγραφή. Εἶναι δένδρο καρποφόρο καὶ φυλλο-
βόλο. Συγγενεύει μὲ τὴν ἀμυγδαλιά. Ὁ κορμός της φθάνει
στὰ 3 μέτρα ὑψος καὶ δ φλοιός της σχίζεται.

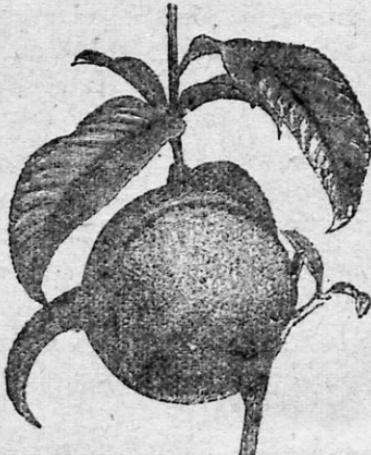
Φύλλα. Τὰ φύλλα της εἶναι λογχοειδῆ, στενὰ πρι-
νωτά.

Άνθη. Τὰ ἄνθη της μοιάζουν μὲ τῆς ἀμυγδαλιᾶς.
Ανθίζει τὸ Φεβρουάριο.

Καρπός. Οἱ καρποί της, τὰ ὠραῖα ροδάκινα ἔχουν
χρῶμα, ἄλλα κίτρινο, ἄλλα κοκκινωπό. Τὸ κουκούτοι εἶναι

κολλημένο μὲ τὸ φαι τοῦ ροδάκινου. Ἡ φλούδα τοῦ ροδάκινου ἔχει ἔνα γλυκὸ ἄρωμα.

Χρήση. Τὰ τρῶμε ώμὰ ἢ τὰ κάνομε γλυκὸ καὶ κομπόστα.



Πολλαπλασιασμός. Πολλαπλασιάζετοι μὲ σπέρματα τοῦ καρποῦ τῆς ἢ ἀμυγδάλων. Στὸ δεύτερο ἢ τρίτο χρόνο μπολιάζομε στὸ μάτι (ἐνοφθαλμισμὸς) τὰ νεαρὰ φυτὰ καὶ τὰ μεταφυτεύομε στὴν δριστικὴ τους θέση.

Ἡ ροδακινιὰ δὲν ἀντέχει στὸ κρύο καὶ στοὺς πάγους καὶ στὰ ὑγρὰ μέρη δὲν ζῆ πολλὰ χρόνια.

Καταγωγή της εἶναι ἀπὸ τὴν Κίνα. Στὴν Εὐρώπη μετεφέρθη τὸ IE'. αἰῶνα.

Βερυκοειά.

Περιγραφή. Εἶναι ώραιο δένδρο καρποφόρο καὶ φυλλοβόλο. Συγγενεύει μὲ τὴν ἀμυγδαλιά. Κατάγεται ἀπὸ τὴν Κίνα, ἀπ' ἐκεῖ ἐφέρθη στὴν Ἀρμενία καὶ ἀπ' ἐκεῖ στὴν Εὐρώπη.

Κορμός. Ο κορμός της φθάνει στὸ ὑψός τῆς ροδακινιᾶς καὶ τῆς ἀμυγδαλιᾶς.

Φύλλα - Ανθη. Τὰ φύλλα της εἶναι ωοειδῆ πλατιὰ καὶ ὀδοντωτά. Τὰ ἀνθη μοιάζουν τῆς ἀμυγδαλιᾶς. Ἀνοίγουν ἀργότερα ἀπ' αὐτή.

Καρπός. Ὄταν εἶναι μικρὸς μοιάζει τοῦ ἀμυγδάλου. Εἶναι πράσινος στὴν ἀρχὴ ἔπειτα γίνεται χρυσοκίτρινος καὶ κοκκινωπός. Τὰ βερύκοκα ὠριμάζουν τὸν Ἰούνιο, Ἰούλιο. Τὰ γλυκοπύρουνα ἔχουν σπέρμα (ἀμύγδαλο) γλυκό.

Πολλαπλασιασμός. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρους Οἱ βερυκοκίες δμως ποὺ βγαίνουν ἀπ' αὐτὰ εἶναι ἀγριες. Γιαύτῳ στὰ 2—3 χρόνια τὶς μπολιάζουν καὶ γίνονται

ῆμερες. Μὲ τὸ μπόλιασμα γίνονται καὶ ἀμυγδαλιὲς καὶ ροδακινιές. Θέλει κλάδεμα τεχνικό, καθάρισμα, λίπασμα, καὶ ταχτικὸ πότισμα.

Χρησιμότης. Τὰ βερύκοκα μαζεύονται μὲ τὰ χέρια. Μ' αὐτὰ γίνονται γλυκὰ τοῦ κουταλιοῦ, μαρμελάδες, κομπόστες, γλασέ.

Δαμασκηνιά.

Περιγραφή. Εἶναι ώραιο δέντρο, καρποφόρο, φυλοβόλο. Φθάνει σὲ ὑψος 4—8 μέτρα. Αντέχει στὸ κρύο. Κατάγεται ἀπὸ τὴν Ἀσία.

Φύλλα - "Ανθη. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι ώοειδῆ καὶ τὰ ἄνθη τῆς μοιάζουν τῆς ἀμυγδαλιᾶς. Ανθίζει τὸ Μάρτη καὶ Ἀπρίλη.

Καρπός. Τὰ δαμάσκηνα εἶναι καρπὸς θρεπτικός, γλυκὸς καὶ νόστιμος. Εἶχουν σχῆμα μακρουλὸ σὰν αὐγὸ καὶ χρῶμα ξανθὸ ἢ μαῦρο. Τὸ κουκούτσι εἶναι σκληρὸ καὶ μυτερό.

Χρησιμότης. Τὰ τρῶμε ώμά, κομπόστα γλυκό. Αμά ώριμάσουν πολὺ πέφτουν μόνα τους. Τότε τὰ μαζεύουν καὶ τὰ ξεραίνουν στὸν ήλιο καὶ γίνονται ξηρὰ δαμάσκηνα.

Τὰ βλέπομε στὰ ὄπωροπωλεῖα μέσα σὲ ξύλινα κουτιά. Τὰ περισσότερα τὰ φέρονται ἀπὸ τὴ Σερβία. Αν δμως κι ἐμεῖς καλλιεργούσαμε συστηματικὰ δαμασκηνιές, τὸ χρῆμα ποὺ βγαίνουμε γιὰ νὰ φέρουμε θάταν στὸν τόπο μας.

Μὲ τὸ ξύλο τῆς δαμασκηνιᾶς κατασκευάζονται διάφορα ἔπιπλα.

Πολλαπλασιασμός. Καλλιεργεῖται καὶ πολλαπλασιάζεται δπως ἡ ἀμυγδαλιὰ καὶ μπολιάζεται σὲ κορομηλιὰ ἢ ἀγριοδαμασκηνιά.

Κερασιά.

Περιγραφή. Ωραιο καρποφόρο δένδρο, ποὺ θέλει μέρη δροσερὰ καὶ μᾶλλον δρεινά. Κατάγεται ἀπὸ τὴν Ἀσία.

“Ο ρωμαῖος Λούκουλλος τὴν μετέφερε ἀπὸ τὴν Κερασοῦντα.
Οἱ δίζες τῆς χώνονται βαθιὰ στὴ γῆ.

‘Ο κορδός τῶν νέων κερασιῶν εἶναι κατακόκκινος, τῶν
παλιῶν σταχτεός.

Φύλλα - "Ανθη. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι ώοειδῆ πριονωτὰ
καὶ γαλιστερά.

“Ανθη ὅμορφα, ἀσπρα, ποὺ βαστᾶνε λίγες μέρες, πέφτουν
καὶ ἀρχίζουν νὰ δένουν τὰ κεράσια.



Καρπός. Τὰ κεράσια σαπίζουν
εύκολα καὶ γίνονται αὐτὸς πρέπει νὰ τρώ-
γονται ἀμέσως. Τὰ πουλιὰ τὰ κα-
τατρώγονται. Γιαυτὸς οἱ χωρικοὶ κρε-
μᾶνται σκιάχτρα.

Τὰ πουλιὰ ὁ σπουργίτης καὶ ὁ
σπίνος τὰ βλέπονται καὶ φοβοῦνται
καὶ δὲν πετοῦν νὰ φάνε κεράσια.

‘Η Κηφισιὰ στὴν Ἀττική, ἡ
Νάξος, τὸ Πύλιο, ἡ Χαλκιδικὴ κάνουν διαλεχτὰ κεράσια.

Πάντα προσέχουμε νὰ μὴ καταπίνουμε τὰ κουκούτσια,
γιατὶ μπορεῖ νὰ ἀρρωστήσουμε μιὰ σοβαρὴ ἀρρώστια, τὴν
σκωληκοειδίτιδα.

Χρησιμότης. Τὰ κεράσια τὰ τρῶμε ώμά, κάνομε
γλυκό, κομπόστες καὶ σιρόπι. Ἀπὸ τὸ ξύλο τῆς κερασιᾶς
γίνονται ωραῖα ἔπιπλα καὶ ἀπὸ τὰ κλαδιὰ μπαστούνια, πί-
πες, κοντυλοφόροι.

Βυσσινιά.

Εἶναι ώραιο δέντρο, ὅμοιο μὲ τὴν κερασιά. Κατάγεται
καὶ αὐτὸς ἀπὸ τὴν Ἀσία.

Φύλλα. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι μικρότερα τῆς κερασιᾶς,
φέρουν ζαρωματιὲς καὶ ἀπὸ κάτω ἔχουν χνούδι.

Ανθη. Τὰ ἀνθη τῆς δύπως καὶ οἱ καρποί τῆς εἶναι
ὅμοιοι μὲ τῆς κερασιᾶς.

Χρησιμότης. Μαυριδεροὶ καὶ ὑπόξινοι χρησιμεύουν
γιὰ τὴν κατασκευὴ βυσσινάδας καὶ γλυκοῦ κουταλιοῦ.

Φημίζεται ἡ πολύτικη βυσσινιά. Τὸ λικὲρ μαρασκίνο γί-
νεται ἀπὸ βύσινα.

· Απὸ τὸ ἔύλο τῆς βυσσινιᾶς κατασκευάζουν μπάστούνια,
πίπες καὶ ἄλλα λεπτουργικὰ ἀντικείμενα.

Μηλιά.

Περιγραφή. Ήραῖο δένδρο ὁ πωροφόρο ποὺ μᾶς
δίνει τὰ γλυκὰ καὶ ὅμορφα μῆλα.

Η Κέρκυρα, ή Πελοπόννησος, ή Χαλκιδικὴ κάνουν
μεγάλα στρογγυλὰ μῆλα, κατακόκκινα, λίγο ἔννα, τὸ Πήλιο
κάνει τὰ ώραῖα φυρίκια.

· Ανθισμένες μηλιές, τὶ ώραῖα εἰκόνα!

Ρίζα - Κόρμος. Ο κορμός της ἔχει ρίζες δυνατές,
ποὺ ἀπλώνονται σ' ὅλα τὰ μέρη. Φτάνει σὲ ὕψος 3-5
μέτρα καὶ ἔχει φλούδα σταχτιά.

Άνθη. Απὸ τὰ κλαριὰ βγαίνουν δέσμες - δέσμες τὰ
ροδοκόκκινα ἀνθη, ἀνάμεσα σὲ φύλλα ὡοειδῆ, πριονωτά,
καταπράσινα.

Τὰ ἀνθη αὐτὰ εἶναι γεμάτα γλυκὸ χυμό, ποὺ πετοῦν
καὶ τὸν ροφοῦν οἱ μέλισσες οἵ σφῆκες καὶ ἄλλα ἔντομα.
Αὐτὰ βοηθοῦν τὸ δέσμιμο τῶν καρπῶν, ποὺ εἶναι σαρκώδεις
μὲ φλοῦδα λεπτὴ καὶ γιαλιστερή.

Πολλαπλασιασμός. Η μηλιὰ πολλαπλασιάζεται μὲ
παραφυάδες καὶ σπέρματα καὶ ἔξευγενίζεται μὲ τὸ
μπόλιασμα.

Έχθροί. Έχθροὶ τῆς μηλιᾶς εἶναι ἔνα μικρὸ σκα-
θάρι ποὺ λέγεται ἀνθονόμος τῆς μηλιᾶς καὶ μιὰ πεταλοῦδα
ποὺ λέγεται καρπόκαψα.

Γιὰ νὰ προφυλάξουμε τὴ μηλιὰ ἀπ' αὐτά, πρὶν ἀνοίξουν
τὰ ἀνθη, τὴ θαντίζουμε μὲ μιὰ διάλυση μισὸ τὰ ἐκατὸ λυζόλ
σὲ νερό καὶ ἀλείφουμε τὸν κορμὸ μὲ ἀσβέστη.

Χρησιμότης. Τρόμε τὰ μῆλα. Εἶναι θρεπτικὰ καὶ
δυναμωτικά.

Κατασκευάζουν μὲ αὐτὰ διάφορα γλυκὰ καὶ ἔνα κρασὶ^{ποὺ λέγεται μηλίτης.}

Παροιμίες γιὰ τὸ μῆλο.

— Τὸ σάπιο μῆλο σαπίζει καὶ τὰ γερά.

— Τὸ μῆλο κάτω ἀπὸ τὴ μηλιὰ θὰ πέσῃ.

Αχλαδιά.

Περιγραφή. Ἡ ἀχλαδιὰ (ἀπιδιὰ) μοιάζει πολὺ μὲ τὴ μηλιά. Υπάρχουν καὶ πλῆθος ἀγριοαχλαδιές (γκορτσές) ποὺ μὲ τὸ μπόλιασμα μποροῦν νὰ γίνουν ἐκλεκτὲς ἀπιδιές.

Οἱ φίλες, ὁ κορμός, τὰ φύλλα καὶ τὰ ἄνθη τῆς μοιάζουν μὲ τῆς μηλιᾶς. Τὰ ἄνθη τῆς ἀπιδιᾶς εἶναι ἀσπρα καὶ μικρό-

τερα ἀπὸ τὰ ἄνθη τῆς μηλιᾶς.



Καρπός. Τὰ ἀχλάδια εἶναι μακρούλα καὶ ἔχουν μακρὸν κοτάνι. Πολλῶν εἰδῶν ἀπιδιές υπάρχουν ποὺ δίνουν ἀπίδια σὲ διάφορες ἐποχές. Τὸ Μάϊο γίνονται τὰ μαγιάτικα ἀπίδια, τὸν Ἰούνιο τὰ ζαχαράτα καὶ οἱ ώραῖες κοντούλες τῶν Πατρῶν, τὸν Ἰούλιο τὰ μοσχάτα, τὸν Αὔγουστο τὰ νερούλα καὶ τὸ Σεπτέμβριο τὰ χειμωνιάτικα.

Χειμωνιάτικα ἄφθονα κάνει ἡ Κυνουρία, ποὺ τὰ μαζεύουν μισοψημένα, γιὰ νὰ τὰ ἔχουν ὅλο τὸ χειμῶνα.

Τὰ πατρινὰ καὶ σκοπελίτικα ἔχουν όντως υαυμάσιο ἄρωμα καὶ γλυκάδα.

Χρησιμότης. Τρῶμε τὰ ἀχλάδια γιατὶ μᾶς ὠφελοῦν πολὺ. Κάνουμε μ' αὐτὰ κομπόστα καὶ γλυκὸ τοῦ κουταλιοῦ.

Τὰ ἀγουρα ἀχλάδια, δπως καὶ ὅλα τὰ ἀγουρα φροῦτα, δὲν τὰ τρῶμε γιατὶ καταστρέφουν τὸ στομάχι.

Κυδωνιά.

Περιγραφή. Εἶναι συγγενὴς τῆς μηλιᾶς καὶ τῆς ἀπιδιᾶς, τὴν καλλιεργοῦμε στοὺς κήπους καὶ στὶς ἄκρες τῶν ἀμπελιῶν.

Ο κορμός της εἶναι σταχτερός, γυαλιστερός, τὰ φύλλα εἶναι πλατύτερα καὶ μεγαλύτερα ἀπὸ τὰ φύλλα τῆς ἀπιδιᾶς. Τὰ ἄνθη τῆς μοιάζουν μὲ τῆς ἀχλαδιᾶς καὶ μηλιᾶς.

Τὸ κυδώνι εἶναι μεγαλύτερο ἀπὸ τὸ μῆλο καὶ τὸ ἀχλάδι, ἡ φλούδα του εἶναι χνουδωτή, εἶναι στιφό καὶ ἐλαφρὰ ἀρωματισμένο.

Πολλαπλασιασμός. Ἀν κόψωμε τὸ κυδώνι, τὸ μῆλο, τὸ ἄπιδι, θὰ δοῦμε μέσα μικρὰ μαῦρα σπέρματα.

Ἡ κυδωνιὰ πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα. Τὰ πουλάκια πολὺ βοηθοῦν σ' αὐτό.

(Γιατί ;)

Πολλαπλασιάζεται καὶ μὲ παραφύλαξις.

Τὰ κυδώνια τὰ τρόμει ώμά, ψημένα, σὰν κομπόστα, γλυκὸ τοῦ κουταλιοῦ, κυδωνόπαστα.

Τὰ σπέρματα τοῦ κυδωνιοῦ μὲ τὸ βράσιμο δίνονται ἵουμὶ πηχτό, ποὺ εἶναι ωφέλιμο γιὰ τὴ δυσεντερία τῶν μικρῶν παιδιών. Ἡ κυδωνιὰ εἶναι δένδρο φυλλοβόλο.

Δηλαδή ;

Μουριά.

Περιγραφή. Ἡ μουριὰ εἶναι ὁραῖο φυλλοβόλο δένδρο, πολύτιμο πολύ, γιατὶ τὰ φύλλα της τρέφουν τὸ μεταξόσκωληκα ποὺ μᾶς δίνει τὸ μετάξι.

Καὶ πόσο ὁραῖο καρπὸ ἔχει !

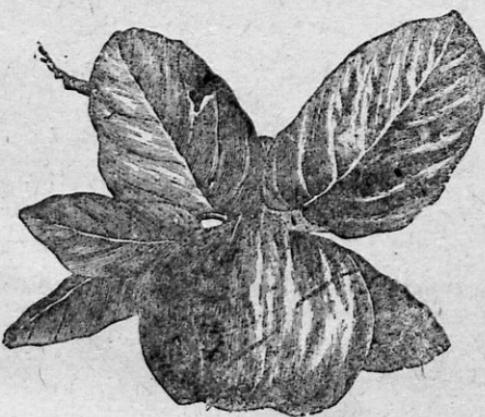
Προσέχουμε τὸν κορμό. Φθάνει σὲ ὑψος 5—8 μέτρα, εἶναι στερεός, μὲ ἔνυλο κίτρινο μὲ ὥρατες γραμμές.

Φύλλα - Άνθη. Τὰ φύλλα εἶναι πράσινα ὀδοντωτά, τὰ ἄνθη βγαίνουν πολλὰ μαξὶ καὶ μοιάζουν.

Ἄπο τὰ μοῦρα γίγνονται καὶ σιρόπια καὶ ποτά.

Πολλαπλασιασμός. Πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα σὲ σπορεῖο τὸ τέλος τοῦ χειμῶνα.

Τὸν ἄλλο χρόνο ποὺ θᾶχον μεγαλώσει τὰ νέα φυτά, τὰ μεταφυτεύουν στὸ μέρος ποὺ θέλουν.



Παντοῦ πιάνει ἡ μουριά.

Κι' ἀν δὲν μᾶς ἔδινε τὰ ώραῖα μοῦρα, κι' ἀν τὰ φύλλα της δὲν ἔτρεφαν τὸ μεταξοσκώληκα, πάλι θάπρεπε νὰ φυτεύουμε παντοῦ μουριές γιὰ τὴν πρασινάδα τους, τὴν γάρη τους.

Καρυδιά.

Περιγραφή. Τὶ ώραῖο μεγαλόπρεπο δένδρο!

Φθάνει σὲ ὕψος 25—30 μέτρων.

Οἱ φίλες της βυθίζονται πολὺ βαθιὰ στὴ γῆ καὶ στερεώνουν καλὰ τὸ μεγάλο δένδρο.

Κορμός. Βλέπουμε τὸν κορμό. Σκεπάζεται μὲ σταχτερὸ φλοιό, γυαλιστερὸ λίγο. Τὸ ξύλο της δὲν σαπίζει εὐκολα, εἶναι πολὺ στερεό, γι' αὐτὸν κατασκευάζουν μὲ αὐτὸν πολύτιμα ἔπιπλα.

Φύλλα. Τὰ φύλλα μεγάλα, πράσινα καὶ ἀρωματισμένα.

Καρυδόφυλλα ποὺ ἔχουν ξεραθῆ στὸν ἥλιο, ἀν βραστοῦν, δίνουν ποτὸν σὰν τὸ τσάι, ποὺ καθαρίζει τὸ αἷμα τῶν παιδιῶν.

"Ανθη. Τὰ ἄνθη της εἶναι πολὺ μικρὰ καὶ βρασίνουν πολλὰ μαζὺ σὲ ἔνα κοτσάνι. Τὸ εἶδος αὐτὸν ἀνθήσεως λέγεται Ἰουλος.

Καρπός. Τὸ καρύδι διατάσσεται εἶναι ἀκόμα ἄγουρο ἔχει φλοιὸν χονδρό, πράσινο καὶ πικρό.

"Οταν ώριμάσῃ, πέφτει τὸ φλοῦδι καὶ μένει τὸ σκληρὸ καρύδι.

'Η καρυδιὰ εἶναι φυλλοβόλο δένδρο.

Τὰ φύλλα ποὺ πέφτουν γύρω της πυκνά, σαπίζουν καὶ κάνουν ἔνα καλὸ λίπασμα.

Τὸ πέσιμο αὐτὸν τῶν φύλλων εἰς ὅλα τὰ φυλλοβόλα ὠφελεῖ τὸ δένδρο πολύ.

Τὸ χειμώνα μὲ τὸ κρύο καταστρέφονται τὰ βλαβερὰ μανιτάρια ποὺ βρασίνουν στὸν κορμὸν καὶ τὴν ἀνοιξῆ ὁ ἥλιος καὶ ὁ ἀέρας δίνουν νέα ζωὴ σ' ὅλα τὰ μέρη τοῦ δένδρου.

'Η καρυδιὰ ζῆ πολλὰ χρόνια, χωρὶς νᾶχη ἀνάγκη περιποιήσεως.

Χρησιμότης. Ἀπὸ τὰ καρύδια γίνονται καὶ πολλὰ γλυκίσματα καὶ ἔνα λάδι κατάλληλο γιὰ τὶς λαδομπογιές· τὰ φλούδια χρειάζονται στὰ βυρσοδεψεῖα καὶ στὰ βαφεῖα.

Ἐκλεκτὰ καρύδια γίνονται στὸ Καρπενῆσι, στὸ Πήλιο, στὴν Πελοπόννησο καὶ στὴ Χαλκιδική.

Συκιά.

Περιγραφή. Ωραῖο δύπωροφόρο δένδρο, ποὺ τὸ καλλιεργοῦμε σὲ κήπους, ἀγρούς, ἀμπέλια.

Φθάνει ὡς 3 μέτρα.

Ο κορμός της εἶναι σταχτερὸς καὶ τὰ κλαριά της σὲ διαστήματα ἔχοντα κόμπους.

Φύλλα. Τὰ φύλλα μεγάλα σκληρά, σχιστά, μίσχος μικρός.

Κύριουμε ἔνα φύλλο ἢ κλαρὶ καὶ βλέπουμε πώς τρέχει ἐνα γάλα.

Εἶναι φυλλοβόλο δένδρο.

Άνθη - Καρποί. Τὰ ἄνθη δὲν φαίνονται εἶναι κλεισμένα μέσα στὸ σύκο. Ἐκεῖ μέσα ἀνθίζουν. Οἱ σπόροι τοῦ σύκου εἶναι οἱ καρποὶ κλεισμένοι μέσα στὸ περίβλημα (τὴ φλοῦδα) τοῦ σύκου. Ἄλλα σύκα εἶναι ἀρσενικὰ καὶ ἄλλα θηλυκά. Ἡ γονιμοποίηση γίνεται μὲν ἔντομο ποὺ πηγαίνει νὰ βρῇ τὴν τροφή του μέσα στὰ σύκα. Οἱ ἡμερες συκιές δὲν ἔχουν πολλὲς φορὲς καλοφτιαγμένα ἀρσενικὰ καὶ θηλυκὰ ἄνθη καὶ δὲ γίνεται κανονικὴ γονιμοποίηση. Γιαύτῳ παίρουν ὁριούς ἀγριόσυκα, τὰ περνᾶντα σὲ κλωστὴ καὶ τὰ κρεμᾶντα ἐπάνω στὴ συκιά. Ἀπ’ αὐτὸὺς βγαίνουν οἱ μικρὲς πεταλούδιτσες καὶ μεταφέρουν τὴ γύρη στὰ θηλυκὰ σύκα. Καὶ ἔτσι δένουν τὰ σύκα. Χωρὶς τοὺς ὄρηνοὺς θάπεφταν.

Πολλαπλασιασμός. Πολλαπλασιάζεται μὲ τὰ σπέρματα, μὲ παραφυάδες, μὲ μοσχεύματα καὶ μὲ μπόλι σὲ ἐγριοσυκιές.

Τὰ καλύτερα σύκα γίνονται σὲ τόπους ἔηρούς, πετρώδεις.

Τὰ τρῶμε φρέσκα, ἔερὰ στὸν ἥλιο καὶ φουρνισμένα (ὅπως κάνουν ίδιως στὶς Κυκλαδες).

·Ωφελεῖ πολὺ τὴ συκιὰ τὸ κλάδεμα τῶν πολὺ ψηλῶν κλαριῶν τῆς.

Γιὰ νὰ τὴν προφυλάξουμε ἀπὸ βλαβερὰ ἔντομα, τρί-
βουμε τὰ κλαριὰ μὲ βοῦρτσα μουσκεμένη σὲ ἄλμη.

Τὸ φθινόπωρο, ἀν δοῦμε πὼς προσβάλλεται ἀπὸ ψωρί-
ασι, κόβουμε ὅλα τὰ ἄρρωστα κλαδιὰ καὶ τὰ καῖμε, ἀλεί-
φουμε δὲ τὰ ἄκλα μὲ διάλυση 2 ορο λυζδλ ἢ διάλυση πετρε-
λαίου καὶ σάπωπος.

·Ελιά.

·Ιστορία. ·Αρχαιότατο δένδρο. Οἱ Ἀθηναῖοι ἐπίστευαν
πὼς πρώτη ἡ θεὰ Ἀθηνᾶ ἐφύτευσε ἐλαιόδενδρο.

Στὸν Πελοποννησιακὸ πόλεμο ὅταν οἱ Σπαρτιῆτες μπῆ-
καν στὴν Ἀτικὴ κατέστρεψαν τὶς ἐλιές.

Στοὺς Ὀλυμπιακὸς ἀγῶνες οἱ νικητὲς ἐστεφανώνοντε
μὲ κλαδιὰ ἀγριελιᾶς.

Κοντὰ στὸ βοτανικὸ κῆπο τῶν Ἀθηνῶν ὑπάρχει μιὰ
παλιὰ ἐλιά, ποὺ λένε πὼς εἶναι ἀπὸ τὰ χρόνια τοῦ Περικλῆ.



Στὴν Ἱερουσαλὴμ ὑπάρχουν ὁ-
χτὼ παλιὲς ἐλιές καὶ πιστεύουν
πολλοὶ πὼς εἶναι ἐκεῖνες κάτω
ἀπὸ τὶς ὅποιες ἔκουρος θηκε καὶ
προσευχήθηκε ὁ Ἰησοῦς. Εὐλόγη-
μένο δένδρο ἡ ἐλιά.

Τὸ ἄγιο μῆδο γίνεται μὲ ἀγνὸ λά-
δι, τὸ εὐχέλαιο τὸ ἴδιο καὶ μπροστὰ
στὰ εἰκονίσματα ἀγνὸ λάδι καῖμε.

Τὸ μέρος ποὺ ἔχει δάσος ἐλιές
λέγεται ἐλαιῶνας.

·Κορμός. ·Η ἐλιὰ εἶναι δένδρο ἀειθαλές. Φτάνει σὲ
ὕψος 10 μέτρων καὶ πλέον. ·Ο κορμός τῆς ὅταν εἶναι μικρὸς
εἶναι σταχτερὸς καὶ γυαλιστερὸς, ἀλλ’ ὅσο μεγαλώνει σκου-
ραίνει καὶ γίνεται μαῦρος. Σχίζεται, σχηματίζει φύξους καὶ
εἶναι ἀκανόνιστος.

·Η ἐλιὰ ζῆ πολλὰ χρόνια καὶ νὰ καταστραφῇ, πάλι ξανα-

δίδει νέα βλαστάρια. Είναι ἀγέραστη. Τὸ κλάδεμα τὴν
ξανανιώνει.

Φύλλα. Τὰ φύλλα της εἶναι βραχύμισχα, ἔλλει-
ψοειδῆ. Ἀπὸ πάνω πράσινα καὶ ἀπὸ κάτω σὰν ἀσημένια.

Τὰ παληὰ φύλλα πέφτουν κάθε 4 χρόνια καὶ ἀμέσως
φυτρώνουν ἄλλα.

Ανθη. Τὰ ἀνθη της εἶναι μικρὰ λευκὰ καὶ βγαίνουν
πολλὰ μαζὶ στὸν ἵδιο ἄξονα μὲν ἔχειωριστὸ μίσχο. Τὸ εἶδος
αὐτὸ τῆς ἀνθήσεως λέγεται βότρυς. Φέρουν 4 σέπαλα
καὶ 4 πέταλα, δύο στήμονες καὶ ωθήκη. Ἀνθίζουν Ἀπρί-
λιο Μάιο.

Καρπός. Οἱ ἐλιὲς στὴν ἀρχὴ εἶναι πράσινες, λίγο
λίγο μαυρίζουν.

Τὸ καλύτερο μάζεμα τῶν ἐλιῶν εἶναι μὲ τὰ χέρια.

Χρησιμότης. Μετὰ τὸ μάζεμα βγαίνει τὸ λάδι στὰ
ἐλαιοτριβεῖα.

Μὰ καὶ τὰ κουκούτσια τὸ ἀλέθουν καὶ βγαίνει τὸ πυρη-
νόλαδο, ποὺ χρειάζεται στὴ σαπωνοποιία.

Τρωμε εὐχάριστα τὶς ἐλιές.

Καλλιέργεια. Ἡ ἐλιὰ — ποὺ εἶναι τόσο πολύτιμο
δέντρο — ἔχει ἀνάγκη περιποίησεως.

Ἐπιστημονικὸ κλάδεμα, περιλάκκωμα, σκάλισμα, λίπα-
σμα πότισμα.

Πολὺ τὴν βλάπτουν οἱ δυνατοὶ ἄνεμοι, τὸ χαλάζι καὶ
οἱ δυνατὲς βροχὲς κατὰ τὴν ἀνθηση.

Ἐντομα ποὺ καταστρέφουν τὶς ἐλιές εἶναι ὁ δάκος καὶ
ὁ πυρηνοτρήτης.

Τὸ Ὑπουργεῖο δίδει σοβαρὲς δδηγίες πῶς νὰ τὰ πολε-
μᾶμε.

Ἄν τὶς ἐφαρμόζουμε, σώζουμε τοὺς ἐλαιῶνες μας.

Μεγάλοι ἐλαιῶνες ὑπάρχουν στὴν Ἀττική, Πήλιο,
Μάνη, Κέρκυρα, Λευκάδα, Παξούς, Παρνασσίδα, Κρανίδι,
Κυνουρία, Μυτιλήνη, Χίο.

Ρωδιά.

Ἄλλοτε μικρὸ φυλλοβόλο δένδρο καὶ ἄλλοτε θάμνος.

Κορμὸς κοντός, φύλλα πράσινα μακρουλά, ἄνθη κατακόκκινα σᾶν καμπανίτσες.

Τὰ ρώδια στὴν ἀρχὴν πράσινα, ἔπειτα ἀσπροκόκκινα.
Ἐχουν ἀπ' ἔξω φλοιὸ διαδρόμον καὶ μέσα ἀπείρονος κόκκους
κόκκινους, ὡραίους, γλυκόξυνους.

Εἶναι ὠφέλιμο φροῦτο.

Τὰ καλύτερα ρώδια εἶναι τὰ μεγάλα ποὺ ἔχουν κόκκους
κατακόκκινους μέσα καὶ μεγάλους.

Πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα, μοσχεύματα καὶ παραφυάδες.

Ο δυνατὸς ἥλιος ἀνοίγει τὰ ρώδια, τὰ σκάζει καὶ χαλοῦν. Γι' αὐτὸν οἱ κηπουροὶ τὰ προφυλάνε, σκεπάζοντάς τα
μὲ τὰ ἴδια τὰ φύλλα τῆς ρωδιᾶς.

Ἡ φλούδα τοῦ ρωδιοῦ ἔχει μέσα μιὰ οὐσία στυφὴ ποὺ
λέγεται τανίνη.

Χρειάζεται αὐτὴ στὰ βυρσοδεψεῖα καὶ στὴ βαφική, γιατὶ
βγάζει καὶ χρῶμα.

Λεμονιά.

Ἡ λεμονιά, ἡ πορτοκαλιά, ἡ μανταρινιά, ἡ φραπιά, ἡ
κιτριά, ἡ περγαμηνιά, ἡ νεραντζιὰ λέγονται μὲ ἓνα ὄνομα
ἐσπεριδοειδῆ.

Ἡ λεμονιὰ εἶναι δένδρο ἀειθαλές, ζῆ πολλὰ χρόνια καὶ
φύνει σὲ ὑψος 2—4 μέτρα.

Κορμὸς ἵσος, φύλλα παχιά, αὐγουλωτά, λίγο μυτερὰ καὶ
μὲ ἀρωματ.

Ἄνθη γεμάτα εὐωδιὰ καὶ χάρι.

Τὰ λεμόνια ἄλλα χοντρόφλουδα, ἄλλα ψιλόφλουδα, γε-
μᾶτα ἀπὸ χυμὸν ἔννδον καὶ στὴ φλούδα γεμᾶτα ἀπὸ αἰθέριο
μυρωδᾶτο λάδι, ποὺ τὸ μεταχειρίζονται γιὰ ἀρώματα, στὴ
φαρμακευτική, ξαχαροπλαστική καὶ ποτοποιία.

Ἀπὸ μικρὰ ἀγουρὰ λεμονάκια γίνεται ώραιο γλυκό τοῦ
κουταλιοῦ.

Στὶς Κυκλαδες, στὸν Πόρο καὶ στὴ Χίο κάνουν ώραιο
γλυκό καὶ ἀπὸ ἄνθη τῆς λεμονιᾶς.

Οἱ λεμονιὲς φυτεύονται ἡ μιὰ μακριὰ ἀπὸ τὴν ἄλλη γιὰ
ν ἀερίζωνται ἀφθονα. Φυτεύονται τὸ Φεβρουάριο σὲ μεγά-
λους λάκκους καὶ στερεώνονται μὲ πασσάλους.

Γύρω ἀπὸ τὸ δένδρο ἀνοίγονται λάκκοι γιὰ πότισμα.

Τὸ πότισμα τὸ καλοκαίρι γίνεται τὸ βράδυ καὶ τὸ χειμῶνα τὴν ἡμέρα. Ὅταν ἀνθίσῃ, δὲν τὴν ποτίζουν.

Ωφελοῦνται πολὺ τὰ λεμονόδενδρα ἀπὸ τὸ τακτικὸ σκάψιμο καὶ κάθε δυὸ χρόνια λίπασμα.

Ἡ λεμονιὰ θέλει ζεστὰ μέρη παραθαλάσσια, ποὺ νὰ μὴ προσβάλλεται ἀπὸ δυνατοὺς ἀνέμους.

Τί ὠραία εἰκόνα ποὺ εἶναι πολλὲς ἀνθισμένες λεμονιές !

Κιτριά.

Συγγενής μὲ τὴ λεμονιά, ἀγαπᾶ μέρη ἵδια ὅπως κι αὐτῆς. Δὲν εἶναι δένδρο ὅμως, ὅπως ἡ λεμονιά, ἀλλὰ θάμνος.

Ἐχει φύλλα παχύτερα καὶ μεγαλύτερα τῆς λεμονιᾶς. Τὰ κίτρα, ώραῖα, μεγάλα, μὲ φλούδα τρυφερὴ καὶ πολὺ παχειά.

Τοῦ κίτρου δὲν τρῶμε τὸ μέσα, ὅπως τὸ πορτοκάλι, ἀλλὰ μόνο μὲ τὴ φλούδα κάνουμε ώραῖο γλυκό τοῦ κουταλιοῦ, κομμάτια γκλασέ. Καὶ ἔνα πολὺ ώραῖο ποτό.

Αφθονα καὶ καλὰ κίτρα παράγουν ἡ Κρήτη, ἡ Νάξος, ἡ Χίος, αἱ Καλάμαι, αἱ Πάτραι, τὸ Αἴγιο. Ἀπὸ κεῖ τὰ μεταφέρουν σ' ἄλλα μέρη μέσα σὲ μεγάλα βαρέλια.

Τὰ ἄλλα ἐσπεριδοειδῆ.

Πορτοκαλιά. Πορτοκαλεῶνες μεγάλοι ὑπάρχουν στὴν Κέρκυρα, Κρήτη, Σπάρτη, Καλάμας, Κυνουρία, Ἀρτα Πόρο, Χίο, Βόλο.

Εἶναι δένδρο ἀειθαλές, ἔχει φύλλα χονδρά, σὰν δέρμα καὶ γυαλιστερά, σκεπασμένα μὲ μιὰ ούσια λαδερή.

Τὰ πορτοκάλια ώριμάζουν τὸ Νοέμβριο καὶ βαστᾶνε ὡς τὸ Μάιο. Εἶναι φρούτο πολὺ νόστιμο μὰ καὶ πολὺ ὀφέλιμο.

Ἀπὸ τὴ φλούδα τους γίνεται γλυκό τοῦ κουταλιοῦ καὶ βγαίνει καὶ ἔνα αἰθέριο ἔλαιο ἀρωματικό. Αἰθέριο ἔλαιο βγαίνει ἀπὸ τὰ ἄνθη, ποὺ τὸ μεταχειρίζονται στὴ ζαχαροπλαστικὴ καὶ τὴ φαρμακευτικὴ.

Μανταρινιά. Δένδρο μικρό, ἀειθαλές, μὲ μικρὰ φύλλα.

Ἄνθη μικρά, ἄσπρα μυρωδῖτα.

Τί ὥραια τὰ μανταρίνια καὶ πόσο εὔκολα καθαρίζεται ἡ φλούδα!

· Απὸ τὰ φύλλα τῆς μανταρινᾶς καὶ τὶς φλοῦδες τῶν μανταρινῶν βγάζουν ἀρωματικὰ αἰθέρια ἔλαια.

· Αν προσέξουμε σὲ μέρη ποὺ εἶναι πολλὲς πορτοκαλιὲς ἡ μανταρινὲς φορτωμένες καρπό, δὲ θὰ μπορέσουμε νὰ μὴ θαυμάσουμε, νὰ μὴ λατρεύσουμε τὸ μεγαλεῖο τῆς Φύσεως.

Μέσα στὰ πυκνά, πράσινα φυλλώματα νὰ φαίνωνται τὰ δλοκόκκινα πορτοκάλια καὶ μανταρίνια!

Νεραντζιά. Μοιάζει πολὺ μὲ τὴν πορτοκαλιὰ εἰς ὅλα, μόνο ποὺ τὰ νεράντζια δὲν τρώγονται, γιατὶ εἶναι πικρὰ καὶ ξυνά.

· Απὸ τὴν φλούδα τους μόνο γίνεται ὥραιο γλυκό τοῦ κουταλιοῦ καὶ ἀπὸ τὰ ἄνθη τῆς βγαίνει τὸ ἄνθόνερο καὶ τὸ ἀνθέλαιο, ποὺ χρειάζονται στὴν ζαχαροπλαστικὴ καὶ τὴν ἀρωματοποιία.

Περγαμηνιά. Μοιάζει μὲ τὴν λεμονιά, ἔχει ἄνθη μικρὰ γεμάτα εύωδιὰ καὶ καρποὺς τὰ περγαμόντα, μικρὰ καὶ ξανθοκίτρινα.

· Απὸ τὴν φλούδα τοῦ περγαμόντου γίνεται ὥραιότατο γλυκό τοῦ κουταλιοῦ καὶ βγαίνει τὸ περγαμηνέλαιο ποὺ εύωδιάζει.

Η Φραπιά. Μοιάζει μὲ τὴν κιτριά, ἀλλὰ οἱ φράπες εἶναι πολὺ μεγαλύτερες ἀπὸ τὰ κίτρα.

Καὶ ἀπὸ τὴν φράπα γίνεται γλυκό τοῦ κουταλιοῦ γκλασέ.

Μαστιχόδνδρο.

Τὸ μαστιχόδενδρο εἶναι ἔνας ἀειθαλὴς ήλιμνος, ποὺ καλλιεργεῖται στὴ Χίο, γιὰ τὴν μαστίχα.

· Η μαστίχα τρέχει ἀπὸ τὰ κλαριὰ καὶ τὸν κορμό, ὅπως τρέχει τὸ καθαρὸ ρετσίνι ἀπὸ τὸ πεῦκο.

· Απὸ τὸν Ἰούλιο ὡς τὸ Σεπτέμβριο κάνουν ἀπάνω στὰ κλαριὰ καὶ τὸν κορμὸ τοῦ μαστιχόδενδρου κεντήματα.

· Απὸ τὰ κεντήματα αὐτὰ τρέχει ἡ μαστίχα καὶ πέφτει πάτω, ἐπάνω σὲ καθαρὲς πλακόπετρες.

Εἰς τὰ μαστιχοχώρια τῆς Χίου καθαρίζουν μὲ μεγάλη ἐπιμέλεια τὰ μαστιχόδενδρα καὶ ἔτσι ἡ μαστίχα ξεραίνεται

ἐπάνω στὰ κεντήματα. "Αμα ἔηραυθή καλά, μαζεύονταν μὲ τσιμπιδάκια μέσα σὲ κάνιστρα στρωμένα μέσα μὲ χαρτί καθαρό. Κατόπιν τὴν κλείνουν σὲ πύλινα δοχεῖα.

Τὶ χρειάζεται ἡ μαστίχα;

Συγγενῆς τοῦ μαστιχοδένδρου εἶναι ὁ σχοῖνος, ὁ ὅποιος φυτρώνει μόνος του καὶ εἶναι καὶ αὐτὸς ἀειθαλής μὲ καταπράσινα, μυρούδατα φύλλα.

Τὰ φύλλα χρειάζονται εἰς τὰ ταμπάκια (βυρσοδεψεῖα). Τὰ φύλλα ποὺ πέφτουν μόνα των στὴ γῆ κάνουν τὸ σχοινόχωμα, ποὺ εἶναι γιὰ τὰ ἄνθη ἔνα λαμπρὸ λίπασμα.

Μὲ τὸ ἔύλο του γίνονται κάρβουνα καὶ μὲ τὰ τρυφερά του κλαδιὰ πλέκονται καλάθια.

Οἱ καρποί του εἶναι καλὴ τροφὴ γιὰ τὶς κότες.

Κλῆμα — Ἀμπέλι.

Σ' ὅλη τὴν πατρίδα μας καλλιεργοῦμε τὸ κλῆμα.

"Οπου εἶναι πολλὰ κλήματα φυτεμένα κάνονταν ἔνα ἀμπέλι. Μὰ καὶ σὲ αὐλές καὶ σὲ κήπους φυτεύονται κλήματα καὶ κάνονται κληματαριές.

(Οἱ μαθηταὶ ὑπὸ τὴν ὁδηγίαν τοῦ διδασκάλου των ἐπισκέπτονται τὸ ἀμπέλι τὸν χειμῶνα, τὴν ἄνοιξη, τὸ θέρος, τὸ φθινόπωρο).

Τὸ ἀμπέλι τὸ χειμώνα.

Τὸ εἴδαμε γυμνό, χωρὶς φύλλα, χωρὶς εὐμορφιά, μόνο τὰ κούτσουρα.

Στὸ τέλος τοῦ χειμῶνα καὶ πρὶν ἀνοίξουν τὰ μάτια ἀργίζουν τὰ σκαψίματα τῶν ἀμπελιῶν. Κατόπιν κλαδεύονται οἱ βέργες.

Τὸ ἀμπέλι τὴν ἄνοιξη.

Τὰ μάτια φουσκώνουν γεμᾶτα ζωή, σὲ λίγο ἀνοίγουν καὶ φυτρώνουν νέα φύλλα μικρά, καταπράσινα, μαζὸν μὲ αὐτὰ φυτρώνουν καὶ τὰ ἄνθη.

"Απάνω στὰ κλαδιὰ φυτρώνουν οἱ ἔλικες, δηλαδὴ κάτι βλασταράκια στριμμένα σὰν σπάγγος. Μὲ τοὺς ἔλικες αὐτοὺς

πιάνονται σὲ στηρίγματα καὶ κρατοῦν ἀργότερα τὸ βάρος τῶν φύλλων καὶ τῶν σταφυλιῶν. Τὴν ἄνοιξει ἀρχίζει ἡ εὐμορφιὰ τοῦ ἀμπελιοῦ.

Τὸ ἀμπέλι τὸ καλοκαῖρι.

Φουντωμένο ἀπὸ καταπράσινα φύλλα μᾶς προσκαλεῖ νὰ τὸ καμαρώσουμε.

Νά, μέσα στὰ φύλλα τὰ νέα τσαμπιά, πράσινα ἀκόμα.



Λίγο λίγο κοκκινίζουν, ψήνονται καὶ παρουσιάζονται ἔτοιμα ὥραῖα σταφύλια, κόκκινα, μαῦρα, κίτρινα.

Τὰ τρῶμε μὲ λαχτάρα, γιατὶ εἶναι πολὺ νόστιμα, μὰ καὶ πολὺ ὠφέλιμα.

Ροζακί, οδίτης, αύγουλᾶτο, σαββατιανό, φράσουλα, μοσχάτο, ἀετονύχι, φιλέρι.

Τὸ ἀμπέλι τὸ φθινόπωρο.

Ἐφθασε ὁ Σεπτέμβριος καὶ ἀρχίζει ὁ τρύγος. Μὲ χαρὲς καὶ τραγούδια κουβαλοῦν τὰ σταφυλιὰ ἀπ' τὸ ἀμπέλι στὰ πατητήρια. Ἐκεῖ θὰ γίνη ὁ μοῦστος ποὺ θὰ γεμίσῃ μεγάλα βαρέλια.

Σὲ δυὸ μῆνες θὰ τελειώσῃ ἡ βράση καὶ τὸ κρασὶ θὰναι ἔτοιμο.

Ἐχουμε πολλῶν εἰδῶν κρασιά. Ρετσίνα, μαῦρο, Πηλίου,

μαῦρο Κερκύνδας, Σαντορίνης, Πάρου, μοσχᾶτο, μαυροδάφνη, φιλέρι.

‘Απὸ παλιὸ κρασὶ μὲ ἀπόσταξι γίνεται τὸ κονιάκ.

‘Ολίγο κρασὶ ωφελεῖ καὶ εὐχαριστεῖ τὸν ἄνθρωπο. Πολὺ κρασὶ δηλητηριάζει τὸ σῶμα τοῦ ἀνθρώπου, τὸ παραλύει. Εἴδαμε μεθυσμένους. Ρεζιλεύονται στὸν κόσμο καὶ τὰ παιδιὰ τοὺς περιγελοῦν, δὲν μποροῦν νὰ μιλήσουν, παραπατοῦν, καταστρέφουν τὴν ὑγεία τους καὶ πεθαίνουν γρήγορα.

‘Εχουμε καὶ τὴν μικρὴν μαύρην σταφίδα καὶ τὴν σουλτανιά. ‘Απέραντα σταφιδαμπέλια ὑπάρχουν στὴν Πελοπόννησο, Λευκάδα, Κεφαλληνία, Ζάκυνθο, Κορήτη. ’Αφθονη σταφίδα παράγει ἡ Ἑλλάδα μας, ἀπὸ τὴν ὁποία μεγάλες ποσότητες στέλνει στὸ ἔξωτερικό.

‘Η σταφίδα καὶ ὁ καπνὸς εἶναι ἀπὸ τὰ σπουδαιότερα προϊόντα μας.

‘Οταν περνάῃ κανεὶς ἀπὸ τὰ σταφιδοφόρα μέρη τῆς Πελοποννήσου μένει καταμαγεμένος ἀπὸ τὴν ὥραία εἰκόνα ποὺ τοῦ παρουσιάζεται.

‘Ο σιδηρόδρομος Πελοποννήσου τρέχει καὶ ὁ ταξειδιώτης βλέπει δεξιὰ τὴν γαλανὴ τοῦ Κορινθιακοῦ θάλασσα καὶ ἀριστερὰ τὰ ἀτελείωτα καταπράσινα σταφιδαμπέλια.

‘Αρρώστιες τῶν ἀμπελιῶν.

1) ‘Ο περονόσπορος. Τὸν προλαμβάνουμε, ἢν οαντίσουμε τὰ φύλλα μὲ διάλυση θεῖκον χαλκοῦ.

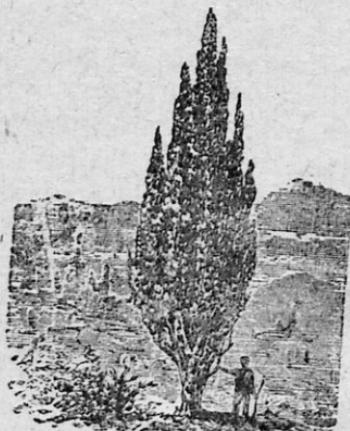
2) ‘Η φυλλοξέρα. Εἶναι μικρὸ ἔντομο ποὺ ζῇ βαθιὰ ἀπάνω στὶς φύλλες τοῦ κλήματος καὶ τὶς κεντάει καὶ ρουφάει τὸ χυμό τους. Τὸ κλῆμα σὲ λίγο ἀδυνατίζει, μαυρίζει, ξεραίνεται. ‘Η κακὴ αὐτὴ ἀρρώστεια, ἡ φυλλοξέρα κολλάει ἀπὸ κλῆμα σὲ κλῆμα.

Τὰ ἀμερικανικὰ κλήματα, δὲν τὰ προσβάλλει φυλλοξέρα.

Γι’ αὐτὸ σώμηκαν τὰ ἀμπέλια, ἀφ’ ὅτου ἔφεραν κλήματα ἀμερικανικά.

Κυπαρίσσι.

Εἶναι ἀειθαλὲς δένδρο καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια. "Εἶχει συγγένεια μὲ τὸ ἔλατο, τὸ πεῦκο, τὴν κουκουναριά, τὸ κέδρο.



Ο κορυμός του γίνεται ἵσος καὶ πολὺ ψηλός, οἱ φύλες του χώνονται βαθιὰ στὴ γῆ.

Εἴδαμε πόσο παράξενα φύλα ἔχει.

Πολλὰ πολλὰ μαξὺ καὶ τόνα ἀπάνω στ' ἄλλο σὰν κεφαλίδια. Χρῶμα ἔχουν σκοτεινὸν πράσινο.

Καρποὶ τοῦ κυπαρισσοῦ εἶναι τὰ κυπαρισσόμηλα. Τὸ κυπαρίσσι πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα σὲ σπορεῖα.

Τὰ σπορεῖα πρέπει νᾶναι σὲ μέρη δροσερὰ καὶ σκιερά. Αμά τὰ φυτὰ μεγαλώσουν, τὰ μεταφυτεύουν τὸ φυτινόπωρο, ὅπου θέλουν.

Τὸ ξύλο του εἶναι πολὺ στερεὸ καὶ δὲν σαπίζει. Μ' αὐτὸ κατασκευάζονται ἔπιπλα, ἀγγεῖα ξύλινα, δοκάρια γιὰ τὶς στέγες, κατάρτια τῶν πλοίων.

Εὔωδιάζει τὸ ξύλο του γιατὶ ἔχει μέσα ἔνα ἀρωματικὸ φετούνι.

Μὲ τὸ πρασινόμαυρό του χρῶμα ἔχει πένθιμη ὄψι. Γι' αὐτὸ τὸ φυτεύουν στὰ νεκροταφεῖα.

Μέσα στὸ πυκνό του φύλλωμα χιλιάδες πουλάκια βρίσκουν τὴ νύχτα καταφύγιο.

ΛΑΧΑΝΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Τὸ λάχανο.

Κόκκοι μικροὶ καὶ στρογγυλοὶ καὶ καστανοὶ εἶναι τὰ σπέρματα τοῦ λαζάνου. Αὐτὰ τὰ σπέρματα σὲ σπορεῖα, τὸ Μάρσιο καὶ τὸν Ἀπρίλιο.

Τὸ χῶμα τοῦ σπορείου εἶναι καλὰ σκαμμένο, λιπασμένο καὶ χωρὶς σβώλους.

Ὑστερα ἀπὸ δυὸ βδομάδες θὰ φυτωθούν ἀπὸ κάθε σπόρῳ δυὸ φυλλαράκια καὶ ἀργότερα ἄλλα φύλλα. Ἐφοῦ περάσουν τρεῖς μῆνες τὰ μεταφυτεύουν στὸν κῆπο, 70 - 80 ἑκατοστὰ τὸ ἔνα ἀπὸ τὸ ἄλλο, καὶ τὰ ποτίζουν καλά.

Ἡ μεταφύτευση αὐτὴ γίνεται ἀπὸ τὰ τέλη Μαΐου ώς τὸν Σεπτέμβριο.

Τὸ λάχανο τὸν δεύτερο χρόνο κάνει μακρὺ βλαστὸ μὲ ἄνθη καὶ καρπὸ μακρύ, σᾶν τοῦ φασουλιοῦ. Ὁ καρπὸς μέσα ἔχει πολλὰ σπέρματα, ποὺ θὰ σπαροῦν τὸν ἄλλο χρόνο.

Τὸ κουνουπίδι, τὰ παραπούλια, τὰ μπρόκολα, τὰ γογγύλια, οἱ ρέβες εἶναι διάφορα εἰδὴ λαζάνων.

Τὰ τρῶμε ώμὰ σαλάτα καὶ βρασμένα.

Ἐχθροὺς ἔχει τὰ σαλιγκάρια καὶ ἔνα μικρὸ σκαθάρι, ποὺ πετάει ὅπως ὁ ψύλλος.

Μαρούλι.

Τὸ καλλιεργοῦμε στοὺς κήπους. Ζῆ ἔνα χρόνο. Θέλει λίπασμα καὶ καλὸ πότισμα.

Τὸ σπέρνομε σὲ σπορεῖα, ὅπως τὸ λάχανο, καὶ τὸ μεταφυτεύομε.

Εἶναι δύο εἰδῶν τὰ πλατύφυλλα καὶ τὰ κατσαρά, ποὺ εἶναι καὶ νοστιμώτερα.

Μᾶς δίνει μιὰ ὡραία σαλάτα. Τὰ τρυφερά του φυλλαράκια ἀρέσουν στὰ καναρίνια καὶ στὶς καρδερίνες.

Μὰ καὶ ὁ φίλος μας ὁ λαγδὸς τρελλαίνεται γι' αὐτό. Ἄλλοι μόνο ἂν μπῆ κρυφὰ σὲ λαζανόκηπο.

Κοκκινογούλια.

Καλλιεργοῦνται στοὺς λαχανόκηπους.

Ἐχουν πλατιά, ώραῖα φύλλα καὶ ἄνθη κιτρινοπράσινα.
Ζοῦν δύο χρόνια.

Τὸ φυτινόπωρο ὁργώνουν τὸ λαχανόκηπο, τὸν ἀφήνουν
ἡσυχο τὸν χειμῶνα καὶ τὴν ἄνοιξη τὸν ὁργώνουν πάλι καὶ
τὸν σβαρνίζουν, τότε σπέρνουν τὸ σπόρο καὶ ἀργότερα, ἀμα
μεγαλώσουν τὰ φυτά, τὰ ἀραιώνουν γιὰ νὰ τραφοῦν καλά
μὲ τὸν ἥλιο καὶ τὸν ἀέρα.

Κατόπιν φίγουν τὰ κατάλληλα χημικὰ λιπάσματα.

Τὸν Αὔγουστο Σεπτέμβριο μεγαλώνουν τὰ κοκκινο-
γούλια. Καὶ ὅσο περισσότερος ἥλιος καὶ ζέστη εἶναι, τόσο
περισσότερη ζάχαρη πιάνουν.

Σὲ μεγάλα κατάλληλα ἐργοστάσια βγάζουν ἀπὸ τὰ κοκ-
κινογούλια τὴν ζάχαρην.

Κολοκυθιά.

Ζῆ ἔνα χρόνο. Θέλει γῆ ἀφράτη καὶ κοπρισμένη καὶ
πότισμα τακτικό.

Εἶναι δύο εἴδη. Ἡ μικρή, ποὺ κάνει τὰ ώραιά μικρὰ
πράσινα κολοκυθάκια ποὺ τρῶμε, καὶ ἡ μεγάλη, ποὺ κάνει
τὶς μεγάλες κόκκινες κολοκύθες.

Ἡ κολοκυθιὰ σέρνεται στὴ γῆ ἢ πιάνεται μὲ τοὺς ἔλικες
σὲ φράχτες δένδρα καὶ ἄλλα στηρίγματα.

Απὸ τοὺς σπόρους τῆς μεγάλης κολοκυθιᾶς—φρυγανι-
σμένους στὸ φοῦρνο μὲ ἄλατι—ἔχουμε τὸ πασατέμπο.

Ἐνα εἶδος κολοκυθιᾶς εἶναι καὶ ἡ φλασκιά, ποὺ μᾶς
δίνει τὰ φλασκιά.

Οἱ χωρικοὶ βάζουν σ' αὐτὰ νερὸ δὴ κρασὶ καὶ οἱ ψαράδες
τὰ μεταχειρίζονται γιὰ τὰ δίχτυα.

Σέλινο.

Ζῆ δύο χρόνια καὶ θέλει χῶμα παχὺ καὶ ύγρο. Ὁ βλα-
στὸς καὶ τὰ κλαριὰ εἶναι κούφια καὶ αὐλακωτά, τὰ φύλλα
γυαλιστερὰ καὶ καταπράσινα.

Τὰ χρήσιμοποιοῦμε στὰ φαγητά μας γιὰ νὰ γίνωνται νοστιμώτερα καὶ τὰ μαγειρεύοντα μὲ κρέας καὶ μὲ ψάρι.

Σπέρνεται τὸ Γεννάρη, Φεβρουάριο, Μάρτη καὶ Ἀπρίλη καὶ ἄμα τὰ φυτὰ γίνονταν 15 ἑκατοστά, μεταφυτεύεται.

Τὸ δεύτερο χρόνο ἀνθίζει καὶ κάνει σπόρο.

Κρεμύδια.

Καλλιεργοῦνται σὲ κήπους καὶ χωράφια.

Τὰ τρῶματα ώματα καὶ μαγειρεμένα.

Ἐχουν γεύση καυστικὴ καὶ μυρούδια ἴδιαίτερη.

Γιὰ νάχουν σπέρματα κρεμυδιοῦ, φυτεύονταν τὴν ἄνοιξη μεγάλα σφιχτὰ κρεμύδια, τὰ φουσκίζονταν καὶ τὰ ποτίζοντα τακτικά.

Ἐπειτα ἀπὸ μέρες φυτρώνει βλαστός, ποὺ φθάνει σὲ ὕψος 25—30 ἑκατοστά.

Ο βλαστὸς αὐτὸς μοιάζει μὲ καλάμι, δὲν ἔχει φύλλα καὶ στὴν κορυφὴ σχηματίζει μιὰ κεφαλὴ μὲ πολλὰ ἄνθη.
Ἐκεῖ ἀργότερα θὰ σχηματισθοῦν πολλὰ κατάμαυρα σπέρματα.

Τὰ σπέρματα αὐτὰ σπέρνονται τὸ Φεβρουάριο καὶ τὸ Μάρτιο καὶ τὸν Ἰούνιο - Ἰούλιο μᾶς δίνονταν μικροὺς βολβοὺς—τὸ κοκκάρι.

Τὸ κοκκάρι ἀν σπαρῇ τὸ φθινόπωρο, μᾶς δίνει τὰ γλωρὰ κρεμυδάκια, ἀν σπαρῇ τὸ Φεβρουάριο—Μάρτιο τότε μᾶς δίνει τὰ κρεμύδια ποὺ θὰ τὰ μαζέψουμε ἔερά.

Αἰνιγματάκι :

Στὸ μαγειρὶ μὲ συναντᾶς
μὲ ἔρουντε οἱ κῆποι,
πολλὲς φορὲς γιὰ μέντα κλαῖς
χωρὶς νὰ ἔχῃς λύπη.

Αγκινάρα.

Καλλιεργεῖται στοὺς κήπους καὶ σὲ πολλὰ ἀκαλλιέργητα μέρη τῶν χωριῶν.

Ζῆ πολλὰ χρόνια καὶ φθάνει σὲ ὑψος ἐνδὸς μέτρου.

Ἐχει βλαστὸν χοντρὸν καὶ τρυφερόν, φύλλα μακρουλά, μεγάλα, σχισμένα καὶ μὲν ἔνα νεῦρο στὴ μέση.

Εἶναι ὠραῖο φαγητό, πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρο ποὺ μαζεύουμε τὸ φθινόπωρο ἥ μὲ παραφυάδες, ποὺ βγάζουμε καὶ μεταφυτεύουμε ἀπὸ τὸν Ὁκτώβριον ὡς τὸν Φεβρουάριον. Κάθε ρίζα δίνει τὸ χρόνο 8—10 ἀγκινάρες.

Ἄπο τὴν ἴδια ρίζα γίνονται ἀγκινάρες ἐπὶ πέντε χρόνια.

Λένε πὼς τὴν ἀγκινάρα τὴν ἔφεραν ἀπὸ τὴν Ἀνατολὴν πρὸ 600 χρόνων.

Μελιτζάνα.

Ζῆ ἔνα χρόνο, θέλει χῶμα παχύ, καλὰ λιπασμένο. Καλλιεργεῖται στοὺς λαχονόκηπους, ἔχει φύλλα μεγάλα καὶ πράσινα καὶ ἄνθη σὰν καμπανάκια μὲ χρῶμα γαλαζούχινο.

Πολλαπλασιάζεται μὲ σπορὰ τὸ Φεβρουάριον σὲ σπορεῖα.

Μεταφυτεύουν τὰ φυτάρια ἔπειτα σὲ ἀπόσταση 30 ἑκατοστῶν τὸ ἔνα ἀπὸ τὸ ἄλλο.

Ἄλλες μελιτζάνες γίνονται μακρουλές καὶ ἄλλες στρογγυλές. Ἐχουν χρῶμα γαλαζόμαυρο.

Ἡ μελιτζάνα καὶ μάλιστα ἡ ἀγίνωτη καὶ ἡ πολυγινομένη ἔχει μέσα ἔνα δυνατὸ δηλητήριο, ποὺ λέγεναι σολανίνη. Γι' αὐτὸν δλοι προσέχουν, δταν θὰ μαγειρέψουν μελιτζάνες.



Ντομάτα.

Ζῆνα χρόνο μόνο καὶ μᾶς δίνει τὶς ντομάτες, ποὺ τόσο
μᾶς ἀρέσουν.

“Εχει φύλλα πράσινα, μικρὰ καὶ σχισμένα, μὲ ἀρωμα-
τικὴ μυρουδιά.

Κάνει μικρὰ κίτρινα ἄνθη.

Οἱ νοστιμώτερες ντομάτες γίνονται στὴν Ἀττική. Τὶς
τρῶμε σαλάτα καὶ τὶς βάζουμε καὶ στὰ φαγητά.

“Απὸ τὸ ζουμί της κάνονται τὸν μπελντὲ γιὰ τὸ χειμῶνα.

Μποροῦμε ὅμως νὰ διατηρήσουμε καὶ φρέσκες ντομά-
τες μέσα σὲ γτενεκεδένια κουτιὰ καὶ μέσα σὲ μποτίλιες.

“Απὸ τὰ φαρμακεῖα ἀγοράζουμε σπειραϊκό, τὸ οίχνουμε
μέσα σὲ μποτίλιες μὲ τὶς ντομάτες καὶ κατόπιν τὶς κλεί-
νουμε καλά.

Καὶ ἡ ντομάτα, ὅπως τὸ ἀμπέλι, προσβάλλεται ἀπὸ
περονόσπορο.

Γι’ αὐτὸ τὶς φαντίζουν κι’ αὐτὲς μὲ θειϊκὸ καλκό.

Μπάρμια.

Καλλιεργεῖται στοὺς λαχανοκήπους καὶ μᾶς δίνει τὶς
τρυφερὲς καὶ νόστιμες μπάρμιες.

Ζῆνα χρόνο.

Φθάνει σὲ ὕψος 50—60 ἑκαστοτά, ἔχει φύλλα πλατιὰ
καὶ σχισμένα καὶ κάνει ἄνθη ἀσπροκίτρινα.

“Η μπάρμια ἔχει μέσα πολλὰ σπέρματα.

Τὰ σπέρματα αὐτὰ τὰ μαζεύουν τὸ φθινόπωρο ἀπὸ
πολυγινομένες μπάρμιες καὶ τὴν ἄνοιξη τὰ σπέρνουν σὲ
πρασιὲς καλοσκαμμένες καὶ λιπασμένες.

Εἶναι ωραῖο φαγητό. Διατηροῦνται τὸν χειμῶνα φρέ-
σκες σὰν κονσέρβα, μέσα σὲ ντενεκεδάκια.

Σὲ πολλὰ μέρη τὶς ἔρεινουν στὸν ἥλιο καὶ τὸν χειμῶνα
τὶς μαγειρεύουν ἀφοῦ πρῶτα τὶς ἀφίσουν λίγο μέσα σὲ νερὸ
χλιαρό.

Αγγευριά.

Συγγενής μὲ τὴν κολοκυθιά. Καλλιεργεῖται στοὺς λαχανόκηπους.

Μᾶς δινει τὰ τρυφερὰ καὶ νόστιμα ἀγγούρια. Ἐν ἀφίσουμε τὰ ἀγγούρια νὰ μεγαλώσουν, γίνονται μεγάλα καὶ σκληρὰ καὶ μᾶς δίνουν τὰ σπέρματα, ποὺ θὰ χρειασθοῦμε γιὰ τὸν ἄλλο χρόνο.

Μὲ ἀπόσταξη τρυφερῶν ἀγγούριῶν γίνεται ἔνα ἀρωμα, ποὺ μεταχειρίζονται γιὰ νὰ κάνουν ἀρωματικὰ σαπούνια. Πρῶτη μάγγούρια βγάζει ἡ Σῦρος.

Σπανάκι.

Καλλιεργεῖται στοὺς λαχανόκηπους. Ἐχει πολὺ σίδερο καὶ γι' αὐτὸ εἶναι τροφὴ πολὺ δυναμωτική.

Ἐχει πλατιὰ καὶ μεγάλα φύλλα μὲ μίσχο κοκκινωπό. Τὸ τρῶμε μαγειρεμένο μὲ διάφορους τρόπους, τὸ τρῶμε σὰν πουρὲ καὶ κάνουμε καὶ σπανακόπητα.

Ο φτωχὸς βρίσκει πρόσχειρο φαγητὸ στὸ σπανακόριζε καὶ ἔνα δίστιχο λέει :

—Πώ, πώ, πώ, πώ, πῶς μυρίζει
τὸ σπανάκι μὲ τὸ θύρι.

Σινάπι.

Ζῆ ἔνα χρόνο. Τὸ καλλιεργοῦμε στοὺς κήπους καὶ τὸ τρῶμε εὐχάριστα. Ἀπὸ τοὺς σπόρους του γίνεται ἡ μουστάρδα καὶ οἱ συναπισμοί.

Πολλαπλασιάζεται μὲ σπορὰ τὸ φθινόπωρό. Θέλει ἀραιάωμα, βιοτάνισμα καὶ πότισμα.

ΑΝΘΗ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Νάρκισσος—Ζαμπάκι.

Καλλιεργεῖται στοὺς κήπους γιὰ τὴν εὐμορφιά του καὶ τὸ γλυκό του ἄρωμα.

Φυτεύνει καὶ μόνο του σὲ λόφους καὶ ἀκαλλιέργητα μέρη. Πολλαπλασιάζεται μὲ βολβούς. Τοὺς βολβοὺς τοὺς φυλâμε ἔεροὺς ἀπὸ τὸν προηγούμενο χρόνο. Τὸ φυτεύοντες τὸ φθινόπωρο καὶ τὸ χειμῶνα κάνει ὡραῖα, μικρά, πράσινα φύλλα καὶ στὴ μέση τῶν φύλλων φυτεύονταν μίσχοι μακροὶ μὲ ἀσπρα ἄνθη μὲ διπλὰ πέταλα.

"Ἄλλα ζαμπάκια ἔχουν μονὰ καὶ ἄλλα διπλὰ ἄνθη. 'Ανθίζουν ὡς τὰ τέλη τοῦ Ιανουαρίου. 'Απὸ τὰ ἄνθη του κατασκευάζεται ἕνα δυνατὸ ἄρωμα.

Τριανταφυλλιά.

Εἶναι θάμνος καὶ ξῆ πολλὰ χρόνια. "Εχει ρίζα δυνατή, ποὺ διακλαδίζεται μέσα στὸ χῶμα. 'Απὸ τὴ ρίζα φυτεύνει ὁ βλαστός, μόλις ἀρχίζει ἡ ἄνοιξη, μόνος καὶ ἀργότερα φυτεύονταν παραφυάδες, καὶ ἄλλα πλάγια κλαδάκια. Τὰ οὐλαριά, τὰ κλαράκια, οἱ μίσχοι τῶν φύλλων ἔχουν μικρά, μυτερὰ ὄγκαδάκια, ποὺ προφυλᾶνε τὴν τριανταφυλλιὰ ἀπὸ τὰ φυτοφάγα ζῶα, τὰ σαλιγκάρια, τοὺς ποντικούς.

"Εχει σύνθετα φύλλα ὅδοντωτά.

Τὰ θάμψασια τριαντάφυλλα ἔχουν διάφορα χρώματα, ἀσπρο, κόκκινο, κίτρινο, καὶ εὐωδιὰ δυνατή.

Τὰ ἐκλεκτότερα ἐδῶ τριαντάφυλλα εἶναι τὰ ἀπριλιάτικα ἀπ' αὐτὰ γίνεται τὸ φοδόσταγμα καὶ τὸ φοδέλαιο. Δυνατὸ ἐμπόριο γίνεται μὲ τὸ φοδέλαιο στὴ Βουλγαρία, ὅπου καλλιεργοῦν συστηματικὰ ἀπεράντους φοδῶνες. "Αφθονο κρηῆμα μπαίνει στὴ Βουλγαρία ἀπ' αὐτό.

"Ἐδῶ στὴν Ἑλλάδα δυστυχῶς κανεὶς ἀκόμα δὲν ἔκαμε ἀρχὴ νὺ καλλιεργήσῃ συστηματικὰ φοδῶνες.

Τὸ φοδέλαιο ἔχει γλυκύτατη καὶ διαρκῆ μυρουδιά. Μιὰ σταγόνα στὸ μαντήλι ἀρωματίζει γιὰ μῆνες καὶ μετὰ τὸ πλύσιμο ἀκόμη.

Στὸ τριαντάφυλλο.

Αχ! πὲς ὥραιο γριαντάφυλλο
τὴν εὐμορφιὰ τὴν τόση
Ποιὸς σου τὴν ἔχει δώσει;
Ποιὸς μυρουδιά σου χάρισε
Ποιὸς δροσερὸ καμάρι
Ποιὸς εὐμορφιά καὶ χάρη;
Τὰ πράσινα τὰ φύλλα σου
στάγκαθερὸ κλωνάρι
ποιὸς ἔσμιξε μὲ χάρη;
Εἰς τὴ γλυκειά σου τὴ θωριά
στὰ φύλλα σου δᾶ πέρα
ἔγω θωρῶ τὸν ὑπαλαγχνο,
Τοῦ κόσμου τὸν πατέρα.

Nix. Βάγιας

Μενεξές.

Μικρός, ταπεινός «δὲ θέλει διόλου νὰ φανῆ,
τὴν εὐωδιά του παντοῦ χύνει
κι' ἔχει εὐμορφιὰ ἀληθινή...»

Ἐχει φύλλα στρογγυλά, ποάσινα, μὲ μίσχους μακρούς.
Τāνθη του τὰ μενεξέδενια εἶναι γεμάτα γλυκειά εὐωδιά.

Φυτρώνει στοὺς κήπους, στὶς ἄκριες, ἀνάμεσα στοὺς
θάμνους καὶ στ' ἀγριόχορτα, ἀν καὶ ἔχει εὐμορφιά, χάρη κι'
εὐωδιά, σᾶν νὰ θέλη πάντα νὰ κρύβεται, νὰ μὴ ὑπερηφα-
νεύεται γιὰ τὰ τόσα του χαρίσματα.

Ἐτσι καὶ οἱ ἀνθρωποι ποὺ ἔχουν ἀληθινὰ χαρίσματα
καὶ πραγματικὴ ἀξία εἶναι ταπεινοί, δὲν κάνουν θόρυβο
γύρω ἀπὸ τὸνομά τους, ἐργάζονται μόνο γιὰ τὸ καλὸ τὸ δικό
τους καὶ τὸ καλὸ τῶν ἄλλων καὶ σκορποῦν γύρω τους τὴν
ἀγάπη, τὴν πρόδο, δπως ὁ μενεξές σκορπάει τὴν εὐωδιά του.

— Σὲ μὰ ἄκρη, μέσ' στοὺς θάμνους στ' ἀγριόχορτα
φυτρώνει μοναχὸ τὸν ντροπαλό, σεμνό...
Σᾶν τὸ μενεξέ παιδάκι μου καὶ σὺ
νάχης πολλά, πολλὰ χαρίσματα
Μὰ δίχως περηφάνεια σᾶν αὐτὸ νάνθης
κι' ἡ ἀρετή σου πάντα νὰ μοσχοβολᾶ
σεμνὴ καὶ ντροπαλή, χωρὶς ἐπίδειξη.

Αριστ. Κουρτίδης

Γιασεμί.

Καλλιεργεῖται στοὺς κήπους, εἶναι ἀειθαλῆς θάμνος,
ἀνθίζει δλο τὸ καλοκαίρι καὶ ἔχει γλυκύτατη εὐωδιά.
Τὰ ἀνθη του μικρὰ κάτασπρα. Ἀπ' αὐτὰ γίνεται ἔνα
ἀρωματικὸ λάδι πολὺ ἀκριβό, ποὺ χρειάζεται γιὰ τὴν κατα-

σκευὴ τῶν ἀρωμάτων. Πρέπει πάντα νὰ φυτεύεται σὲ με-
σημβρινὰ μέρη, γιατὶ τὸ κρύο τὸ βλάπτει.

Πολλαπλασιάζεται τὸν χειμῶνα ἢ ἀρχὲς ἀνοίξεως μὲ
μοσχεύματα ἢ καταβολάδες.

Πικροδάφνη.

Ἡ ώραία πικροδάφνη φυτρώνει μόνη τῆς στὶς ὅχθες
ποταμῶν καὶ ἔροποτάμων, τὴν καλλιεργοῦν δικαστή
στοὺς κήπους γιὰ τὰ πολὺ ώραῖα ἄνθη τῆς.

Εἶναι θάμνος ἀειθαλῆς μὲ φύλλα πράσινα σὰν σπαθιὰ
καὶ ἄνθη μονὰ ἢ διπλά, ἀσπρα ἢ τριανταφυλλένια.

Τὰ ζῶα δὲν τὴν πειράζουν γιατὶ ἔχει χυμὸν πικρό.

Εἶναι θαυμάσιο καλλωπιστικὸ φυτό. Σὲ πολλὰ μέρη
δενδροστοιχίες διλόκληρες κάνουν μὲ πικροδάφνες.

Ἄπο τὰ κλαριά τῆς πλέκονται καὶ καλάθια.

Μαργαρίτα.

Τὴν ἄνοιξη πλημμυροῦν οἱ κάμποι ἀπὸ τὶς ἀσπρες μαρ-
γαρίτες μὲ τὰ πολλά τους πέταλα. Ἀρωμα δὲν ἔχουν.

Στοὺς κήπους καλλιεργοῦν ἔνα εἰδος μαργαρίτας, ποὺ
φθάνει σὲ ὑψος μέτρου καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια.

Πολλαπλασιάζεται μὲ σπέρματα καὶ μοσχεύματα.

Δενδρολίβανο.

Εἶναι θάμνος ἀειθαλῆς, φθάνει σὲ ὑψος 2—3 μέτρα,
ἔχει φύλλα σὰν βελόνες πράσινες καὶ ἄνθη μικρά, γαλάζια.

Εὔωδιάζει. Μ' ἔνα ἀρωματικὸ λάδι ποὺ βγάζουν ἀπὸ
τὰ φύλλα του παρασκευάζουν φάρμακα καὶ κρασιά.

Σὲ μερικὰ φαγητὰ (δόπως τὰ ζεβίθια, τὰ μαρινᾶτα ψά-
ρια) οίχνουμε φύλλα δεντρολίβανου.

Πολλαπλασιάζεται μὲ μοσχεύματα καὶ καταβολάδες ἀπὸ
τὸ φυιγόπωρο ὡς τὸ τέλος τοῦ χειμῶνα.

Χειμώνανθος.

Εὐγενικὸ καὶ σπάνιο φυτό, κάνει ἄνθη γεμάτα εὐωδία.
Θέλει ίδιαίτερη τεχνικὴ περιποίηση, γι' αὐτὸ στὰ ἄνθοπω-
λεῖα τὸν πωλοῦν ἀκριβά. Εἶναι θάμνος φυλλοβόλος τοὺς τὸν
ἔφεραν ἀπὸ τὴν Ἰαπωνία.

Φυτεύεται τὸ Δεκέμβριο καὶ ἀνθίζει τὴν ἄνοιξη, πρὶν ἀκόμα μεγαλώσουν τὰ φύλλα του. Θέλει ἐλαφρὸ δῶμα καὶ ἀφθονο ἥλιο. Καὶ τὸ ἔνδο του ἀκόμα εὐωδιάζει.

Χρυσάνθεμα. (δημητριάτικα)

Εἶναι τὰ πρῶτα χειμωνιάτικα ἄνθη, γεμάτα εὔμορφιά, δίχως ἀρωμα.

"Ἐχουν διάφορα χρώματα: ἄσπρο, κίτρινο, κοκκινωπό, τριανταφυλλένιο.

Πολλαπλασιάζονται μὲ παραφυάδες, ποὺ φυτεύονται σὲ χῶμα καλὰ σκαμμένο καὶ κοπρισμένο μὲ χωνεμένη κοπριά. "Ολη τὴν ἄνοιξη καὶ τὸ καλοκαίρι τὰ φυτὰ μεγαλώνουν καὶ τὸ φθινόπωρο ἀνθίζουν. Οἱ ἀνθοκόμοι μὲ τὴν ταχτικὴ καλλιέργεια παρουσιάζουν μεγάλα διπλὰ χρυσάνθεμα ποὺ θαυμάζουμε στὰ ἀνθοπωλεῖα.



Ντάλια.



Πολλαπλασιάζεται μὲ τεμάχια τῆς οἰζας ποὺ φυτεύονται τὸ Μάρτη, πολλαπλασιάζεται καὶ μὲ σπέρματα.

"Ανδη δίνει ἀπὸ τὸν Αὔγουστο ὡς τὸ Δεκέμβριο. Ή ντάλια δὲν ἔχει ἀρωμα, ἔχει δὲν ἔξαιρετικὴ μεγαλοπρέπεια.

Πατρίδα ἔχει τὸ Μεξικὸ τῆς Ἀμερικῆς.

"Ἐχει οἵζες σὰν πατάτες καὶ φύλλα ὁδοντωτά. Θαυμάσια εἴδη ντάλιας παράγουν οἱ ἀνθοκόμοι μὲ τὴν τέχνη, μεγάλες μὲ πέταλα γυριστά, ἄλλες μὲ πέταλα κατσαρά. "Ἐχουν ώραιούς μακροὺς μίσχους καὶ δλα τὰ χρώματα ἐκτὸς τοῦ γαλάζιου.

Πολλαπλασιάζεται μέ τεμάχια τῆς φύσεως ποὺ φυτεύονται τὸ Μάρτη, πολλαπλασιάζεται καὶ μὲ σπέρματα.

“Ανθη δίνει ἀπὸ τὸν Αὔγουστο ὡς τὸ Δεκέμβριο. Ή ντάλια δὲν ἔχει ἄρωμα, ἔχει δόμως ἐξαιρετικὴ μεγαλοπρέπεια.

Ο ΑΓΡΟΣ

Μὲ τὸ ὄνομα ἀγρός ἐννοοῦμε τὸ χωράφι, τὸ κομμάτι τῆς γῆς, ὅπου καλλιεργοῦμε διάφορα φυτά, χρήσιμα γιὰ τὴν τροφὴ τῶν ἀνθρώπων καὶ τῶν ζώων.

Στὰ χωράφια σπέρδομε κυρίως δημητριακοὺς καρπούς: σιτάρι, κριθάρι, ἀραβόσιτο, βρώμη, βρίζα, σικαλή κλπ.

Γιὰ νὰ προκόψουν τὰ φυτὰ ποὺ θὰ καλλιεργήσωμε ἔχουν ἀνάγκη ἀπὸ χῶμα καλό, ἥλιο καὶ θερμοκρασία.

Τὸ χῶμα. “Ολα τὰ χώματα τῶν χωραφιῶν δὲν εἶναι δόμοια καὶ στὸ χῶμα καὶ στὶς θρεπτικὲς οὐσίες ποὺ περιέχουν.

“Οταν τὸ ἔδαφος τοῦ χωραφιοῦ ἔχει περισσότερο ἄμμο λέγεται ἀμμῷδες.

“Αν ἔχει ἀργιλλο, λέγεται ἀργιλλῶδες.

“Αν ἔχει ἀσβεστο, ἀσβεστῶδες καὶ ἀν προέρχεται ἀπὸ σήψη φυτικῶν ή ζωηκῶν οὐσιῶν (κοπριά, φύλλα κλπ.) λέγεται χουμῷδες.

Τὸ χουμᾶδες εἶναι τὸ καλύτερο.

Δίπανση. Γιὰ νὰ καλλιτερέψωμε τὴν ποιότητα τοῦ χώματος τῶν χωραφιῶν, τὰ λιπαίνομε μὲ διάφορα λιπάσματα, φυσικὰ ή χημικά.

Φυσικὸ λιπασμα εἶναι ή κοπριὰ τῶν ζώων. Αὕτη τὴν μαζεύονταν οἱ χωρικοὶ σωρούς, τὴν ἀφήνονταν νὰ χωνέψῃ (νὰ μεταβληθῇ σὲ χῶμα) καὶ ἔπειτα τὴν μεταφέρονταν στὰ χωράφια καὶ τὴν σκορπίζονταν νὰ λιπανθῇ δλο τὸ χωράφι.

Τὰ χημικὰ λιπάσματα εἶναι σκόνες ποὺ παρασκευάζονται σὲ χημικὰ ἐργοστάσια. Τὰ κύρια συστατικὰ τῶν χημικῶν λιπασμάτων εἶναι τὸ αἴτωτο, τὸ φώσφρο καὶ τὸ κάλι.

Αναλόγως μὲ τὴ σύνθεσή τους λέγονται ἀξωτοῦχα λιπάσματα, φωσφοροῦχα, καλιοῦχα.

Κάθε εἶδος λιπάσματος δὲν τεριάζει γιὰ ὅλα τὰ χωράφια καὶ γιὰ ὅλα τὰ φυτά, ποὺ καλλιεργοῦμε. Τὸ λίπασμα πρέπει νὰ εἶναι ὀρισμένου τύπου. Τὸν τύπον θὰ μᾶς τὸν δρίσην ὁ ἀριδόδιος γεωπόνος, ὁ ὅποῖς θὰ μᾶς δόσῃ καὶ τὶς ὁδηγίες γιὰ τὴ χρησιμοποίησή του.

ΦΥΤΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΥ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Τὸ σιτάρι.

Τὸ ψωμί, ἡ κυριώτερη τροφή μας, γίνεται ἀπὸ τὸ σιτάρι. Ζῆ ἔνα χρόνο καὶ ἡ οἰκογένειά του λέγεται δημητριακά.

Τὸ φυτινόπωρο ἄφοῦ βρέξῃ, οἱ γεωργοὶ ὀργάνων τὰ χωράφια καὶ σπέρνουν τὸ σιτάρι.

Ἐχετε δῆ γεωργὸν νὰ σπέρνη;

Σὲ λίγες μέρες φυτρώνει ἔνα μόνο φύλλο στενὸ καὶ μακρύ, ποὺ ἀργότερα μεγαλώνει, κάνει βλαστὸ σὰν καλάμι γεμάτο φύλλα δίχως μίσχο.

Στὴν κορυφὴ τοῦ καλαμιοῦ ἀργότερα θὰ δέσῃ τὸ στάχυ μὲ μὲ 20, 30 καὶ 40 κόκκους.

Ἄμα εἶναι ἐσοδεία — εὔτυχία, οἱ γεωργοὶ εὐχαριστημένοι λένε: «Δόξα Σοὶ ὁ Θεός. Τὸ ἔνα ἔδωσε 20».

Κάποτε σὲ μεγάλη εὔτυχία τὸ ἔνα (δηλαδὴ ὁ ἔνας σπόρος σιταριοῦ) δίνει 50 καὶ 60 κόκκους στὸ στάχυ.

Τώρα καλλιεργοῦν ὀλοένα καὶ συστηματικὰ τοὺς κάμπους Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, ὥστε νὰ ἐλπίζουμε πῶς γρήγορα δὲν θᾶχουμε ἀνάγκη νὰ φέρνουμε ἔνο σιτάρι καὶ νὰ βγάζουμε τόσο πολύτιμο χρῆμα.



·Αγρός μὲ ἀνεπτυγμένο σιτάρι τί ώραια εἰκόνα ποὺ παρουσιάζει! ·Οταν φυσάει ἄνεμος, σὰν θάλασσα φαίνεται καὶ δταν ψηθοῦν καλὰ τὰ στάχυα, νομίζει κανεὶς πώς κινοῦνται ὀλόχρυσα κύματα.

Γέρνουν μεστωμένα τὰ στάχυα καὶ περιμένουν τὸ θέρισμα.

Θέριζουν μὲ τὰ χέρια, μὲ τὰ δρεπάνια. Αὐτὸ δμως εἶναι πολὺ κοπιαστικὸ καὶ ἀργό. Γι' αὐτὸ τώρα παντοῦ ἔχουν τὶς θεριστικὲς μηχανές, οἱ δποῖες γρίγορα θεριζουν καὶ δένουν ἀμέσως τὰ δεμάτια.

·Άλλες μηχανὲς ἔπειτα καθαρίζουν τὸ στάρι ἀπὸ τὰ ἄχυρα καὶ ἔτσι γίνεται οίκονομία μεγάλη, κόπου καὶ χρόνου.

Τὰ κυριώτερα εἴδη σιταριοῦ εἶναι τὸ ἀσπροσίαρο, τὸ μαυρογάνι, ἡ διμηνίτσα.

Εἶναι καὶ τὸ σιτάρι Μανιτόμπα τῆς Αμερικῆς.

·Η Μανιτόμπα μέσα σὲ δυδ μῆνες μεγαλώνει καὶ δίνει καρπό.

Γιὰ κάθε εἴδος σιταριοῦ ὑπάρχει καὶ τὸ ἀνάλογο χημικὸ λίπασμα.

Τὸ σιτάρι ἀλέθεται στοὺς ὑδρόμυλους ἢ ἀτμόμυλους καὶ μᾶς δίνει τὸ ἀλεύρι μὲ τὸ δποῖο ζυμώνουμε τὸ ψωμί μας.

Ξεχωρίζονται τὰ πίτουρα ποὺ χρειάζονται γιὰ τροφὴ τῶν ζώων, δπως καὶ τὰ ἄχυρα.

Τὸ κριθάρι.

·Όμοιο μὲ τὸ σιτάρι, δημητριακὸ καὶ αὐτό, μὲ φύλλα λίγο πλατύτερα τοῦ σιταριοῦ.

Οἱ κόκκοι του εἶναι πιὸ μντεροὶ ἀπ' τοῦ σιταριοῦ καὶ ἔχουν σκληρότερη καὶ πλατύτερη φλούδα.

·Οπως καὶ στὰ χωράφια τὰ σπαρμένα μὲ σιτάρι, ἔτσι καὶ στὰ σπαρμένα μὲ κριθάρι βασιλεύει ἡ ἕδια εύμορφιά. Καταπράσινη θάλασσα ἀπλώνεται καὶ ποὺ καὶ ποὺ ἐδῶ κι ἔκει ξεπροβάλλουν οἱ κατακόκκινες παπαροῦνες.

Κατὰ τὸν Μάιο πρὸν ψηθῆ νὸ κριθάρι, τὸ θεριζουν καὶ τὸ κάνουν δεμάτια γιὰ τροφὴ τῶν φορτηγῶν ζώων, Αὐτὸ εἶναι ὁ σανός.

·Άμα ψηθῆ καὶ θερισθῆ, μᾶς δίνει τὸ κριθάρι, ποὺ

εἶναι ἡ πιὸ θρεπτικὴ τροφὴ γιὰ ἄλογα, μουλάρια, ὅνους.
Γίνεται καὶ ψωμὶ κρίθινο, νόστιμο ὅχι ὅμως θρεπτικὸ
σὰν τὸ σιταρένιο.

· Απὸ τὸ κριθάρι μαζὲ μὲν ἔνα φυτὸ ποὺ λέγεται λυκίσκος
γίνεται καὶ ἡ μπύρα.

· Ο ἀραβόσιτος (ἀραποσίτι, καλαμπόκι).

Εἶναι καλὴ τροφὴ γιὰ τὶς κότες καὶ ἄλλα πτηνὰ τοῦ
σπιτιοῦ. Σὲ πολλὰ χωριὰ ζυμώνουν μὲ ἀλεύρι καλαμποκιοῦ
ψωμί. "Εχει χρῶμα κίτρινο καὶ εἶναι πολὺ βαρύ. Σὲ ἄλλα



χωριὰ τὸ ἀνακατεύοντα μὲ σιταρένιο
ἀλεύρι καὶ τότε γίνεται κάπως κα-
λύτερο τὸ ψωμί.

· Υπάρχουν παιδάκια πολλὰ σὲ
χωριὰ ποὺ δὲν ἔχουν δοκιμάσει
ποτέ τους σιταρένιο ψωμί. Σπέρνε-
ται τὸ Μάρτιο, φυτρώνει καὶ μεγα-
λώνει μὲ καλάμι χονδρὸ καὶ φύλλα
μακριὰ καὶ πλατιά.

Στὴν καρπὴ καὶ πλάγια δένει
τὸν καρπὸ του, ποὺ μοιάζει σὰν μικρὸ μπουκάλι τυλιγμένο
μέσα σὲ πολλὰ πολλὰ φύλλα.

· Αν βγάλουμε τὰ φύλλα θὰ δοῦμε τοὺς πολλούς, κίτρι-
νους κόκκους τοῦ καλαμποκιοῦ, κολλημένους στὴ σειρὰ καὶ
κοντὰ κοντὰ ἀπάνω στὸ σῶμα τοῦ καρποῦ (λουμπούκι,
κότσαλο).

Τὰ τρῶμε καὶ ψημένα.

Στὴ Θεσσαλία γίνεται ἀφθονο ἀραποσίτι.

· Η σίκαλη.

Γίνεται ψηλότερη ἀπὸ τὸ σιτάρι καὶ σπέρνεται στὰ
δρεινὰ καὶ ψυχρὰ μέρη.

"Εχει καλαμι λεπτὸ καὶ στενὰ φύλλα.

Τὰ σιάχνα τῆς εἶναι μακρότερα καὶ ἀπαλότερα ἀπὸ τὰ
σιάχνα τοῦ σιταριοῦ.

Οἱ κόκκοι ἀπ' ἔξω εἶναι μαυρειδεροὶ καὶ ἀπὸ μέσα
ἀσπροὶ.

Γίνεται σικαλίσιο ψωμί, ίδίως γιὰ δσους ὑποφέρουν ἀπὸ
διαβήτη.

Ἄπὸ τὸ καλάμι τῆς γίνονται σχοινιὰ καὶ διάφορα πλε-
κτὰ εἴδη.

• Ο Καπνός.

Ἡ φίξα του σὰν μικρὸς πάσσαλος χώνεται βαθιὰ στὴ
γῆ καὶ στηρίζει στερεὰ τὸ φυτό.

Γί' αὐτὸ ἄν καὶ ἔχῃ μεγάλα φύλλα καὶ πολλά, δὲν πα-
ρασύρεται ἀπὸ τὸν ἄνεμο.

Φθάνει σὲ ὅψος 1—2 μέτρα, ἔχει φύλλα πλατιά, σὰν
αὐγὸς στὸ σχῆμα, μὰ μυτερὰ λίγο.

Κάνει ἄνθη τριανταφυλλένια, ποὺ ἄμα ὠριμάσουν κά-
νουν τὰ μικρὰ σπέρματα τοῦ καπνοῦ ποὺ σπέρνουν στὰ
σπορεῖα. Ἡ σπορὰ γίνεται καὶ τὸν χειμῶνα καὶ ἀρχὰς
ἄνοιξεως. Ἄμα τὰ μικρὰ φυτὰ κάνουν 5—6 φύλλα, τὰ
μεταφυτεύουν στὸ χωράφι.

Τὸ χωράφι ποῶτα ἔχει καλλιεργηθῆ καλὰ τρεῖς φορὲς
καὶ ἔχει κοπρισθῆ μὲ κοπριὰ αἰγοπροβάτων ἢ μὲ χημικά
λιπάσματα.

Τὰ φυτεύουν σὲ εὐθεῖες γραμμές, γιὰ νὰ μποροῦν εύ-
κολα ἀργότερα νὰ τὰ καλλιεργοῦν.

Γία τὸ φύτευμα ἔχουν ἔνα ἔύλο. Ἄνοιγον μ' αὐτὸ
τρύπες εἰς τὸ χῶμα καὶ φυτεύουν τὰ μικρὰ φυτά. Τὰ ποτί-
ζουν ἀμέσως καὶ διαρκῶς δσο μεγαλώνουν διαρκεῖ τακτικὸ
τὸ πότισμα.

Ἄμα τὸν Ἰούνιο γίνουν τὰ ἄνθη, τὰ κόβουν—τὸ κορ-
φολογοῦν γιὰ νὰ μεγαλώσουν τὰ φύλλα.

Τὸ μάζεμα τῶν φύλλων γίνεται τὸν Ἰούνιο καὶ Ἰούλιο
μὲ διαλείματα γιατὶ δὲν ὠριμάσουν ὅλα μαζύ.

Ἀφοῦ τὰ μαζέψουν, τὰ περνοῦν μὲ ψιλὸ σπάγγο πολλὰ
μαζὺ καὶ τὰ κρεμοῦν σὲ μακρὺς βέργες ἢ καλάμια.

Ἀφήνουν τὶς βέργες 12 ὥρες σὲ μέρος σκιερὸ καὶ δρο-
σερὸ καὶ κατόπιν τάποξεραίνουν στὸν ἥλιο, τὰ μαζεύουν,
τὰ κάνουν μπάλες καὶ τὰ ἀποθηκεύουν.

Ἐκεῖ θὰ μείνουν ὠρισμένο καιρὸς γιὰ νὰ γίνη ἡ κατάλληλη ζύμωση.

Ο καπνὸς κόβεται εἰς τὰ καπνοκοπτήρια καὶ ἐτοιμάζεται σὲ σιγάρα.

Εἶναι μονοπώλιον τοῦ Κράτους, ἀπὸ τὸ ὅποῖον κερδίζει ἀρκετά. Ο καπνὸς ἔχει ἔνα δυνατὸ δηλητήριο, ποὺ λέγεται νικοτίνη. Γι’ αὐτὸ δοσοὶ καπνίζουν πολὺ δὲν ἔχουν χρῶμα, δὲν ἔχουν ὄρεξη καὶ σιγὰ σιγὰ παθάγουν δηλητηρίαση.

Ωραία διδασκαλία περὶ καπνοῦ εἰς τὴν «Νέαν Πατριδογνωσίαν» Π. Παπαδοπούλου.

Τὸ μπαμπάκι.

Τὸ χωράφι ποὺ θὰ σπαρῇ μὲ μπαμπάκι, τὸ διαλέγουν νᾶχη χῶμα ὑγρὸ καὶ μὲ λίγη ἄμμο καὶ τὸ ὁργώνουν 2—3 φορές.

Τὸ σπέρνουν τὸν Ἀπρίλιο καὶ δταν τὰ φυτὰ μεγαλώσουν τὸ κορφολογοῦν, γιὰ νὰ γίνη δ καρπὸς μεγαλύτερος καὶ ἀφθονώτερος.

Ο καρπὸς εἶναι μιὰ φούσκα σὰν μεγάλο καρύδι. Ἄμα ωριμάσῃ ἀνοίγει καὶ ξεπετιέται τὸ μπαμπάκι. Τότε τὰ μαζεύουν καὶ τὰ φέρουν σὲ ξεκοκκιστικὲς μηχανές, δπου ξεχωρίζεται δ μπαμπακόσπορος ἀπὸ τὸ μπαμπάκι.

Μεγάλες μπαμπακοφυτεῖες ὑπάρχουν στὴν Αἴγυπτο, στὴν Ἀμερικὴ, στὶς Ἰνδίες.

Στὴν Ἑλλάδα ὑπάρχουν στὴ Λεβάδεια, στὸ Δαδὶ καὶ ἄλλοῦ.

Γνωρίζουμε ὅλοι πόσο χρειάζεται τὸ μπαμπάκι στὰ Νοσοκομεῖα, στὰ σπίτια μας, παντοῦ.

Απὸ τὸ μπαμπάκι κατασκευάζονται νήματα καὶ μ’ αὐτὰ τὰ μπαμπακερὰ ὑφάσματα.

Τὸν μπαμπακόσπορο τρῶνε οἱ ἀγελάδες καὶ τὰ πρόβατα.

Απ’ αὐτὸν βγαίνει καὶ τὸ μπαμπακόλαδο, ποὺ χρειάζεται στὴ σαπωνοποιία.

Τὸ λινάρι.

Τὸ τόσο χρήσιμο λινάρι σπέρνεται τὸ χειμῶνα πρώϊμα καὶ τὸ Μάρτιο ὄψιμα.

Τὸ σπέρονουν πυκνὰ καὶ ἄμα τὰ νέα φυτὰ μεγαλώσουν
λίγο βοτανίζουν τὸν ἀγρὸν ἀπὸ τὰ ἀγριόχορτα.

Ο βλαστός του φθάνει σὲ ὑψος μέτρου καὶ εἶναι ψιλὸς
καὶ κυλινδρικός. Ἐχει φύλλα στενά, χωρὶς μίσχο καὶ ἄνθη
γαλάζια μὲ 5 πέταλα.

Ανθίζει ἀπὸ τὸ Μάϊο ὡς τὸν Ἰούνιο. Τί ὥραιο ποῦναι
τὸ χωράφι μὲ τὸ ἀνθισμένα λινάρια!

Σὲ λίγο δῆμος πέφτουν τὰ ἄνθη καὶ μένει μιὰ στρογγυλὴ^{λή}
φούσκα, ποὺ εἶναι μεγάλη σὰν χοντρὸς μπιζέλι καὶ ἔχει μέσα
της 10 σπέρματα κοκκινωπὰ καὶ γυαλιστερά.

Αμα ὁ βλαστὸς τοῦ λιναριοῦ
πάρῃ κίτρινο χρῶμα καὶ οἱ φούσκες
σταχτερό, τότε τὰ ἔεροιζώνουν καὶ
τὰ κάνουν δέματα.

Αφοῦ ἔεραθοῦν καλά, ἔχωρί-
ζουν στὸ ἀλώνια τὸ λιναρόσπορο
καὶ τὰ δεμάτια τὰ φίγουν μέσα σὲ
δεξαμενὲς γεμάτες νερό. Ἐκεὶ τὸ
ἔνδο σαπίζει καὶ μένουν μόνο οἱ
κλωστὲς τῆς φλούδας.

Οἱ κλωστὲς στὰ ἐργοστάσια
ἔχωρίζονται καὶ γνέθονται. Μ' αὐτὲς ὑφαίνονται τὰ ὥραια
καὶ στερεὰ λινὰ ὑφάσματα.

Τὸν λιναρόσπορο μεταχειριζόμαστε γιὰ καταπλάσματα.

Απὸ αὐτὸν βγαίνει τὸ λινέλαιο, μὲ τὸ ὅποῖον κατα-
σκευάζουν λαδομπογιές, τυπογραφικὸ μελάνι, βερνίκια καὶ
ἀδιάβροχα.

Τὸ κανάβι.

Χρήσιμο καὶ τὸ κανάβι, δῆμος τὸ λινάρι.

Μὲ τὰ νήματά του κατασκευάζουν σχοινιά, σπάγγους,
χοντρὰ ὑφάσματα.

Φθάνει σὲ ὑψος 4 μέτρων καὶ μᾶς δίνει τὰ σπέρματά
του — τὸ καναβοῦρι ποὺ ὅλοι γνωρίζουμε καὶ ποὺ τρῶνε
εὐχάριστα οἱ καρδερίνες, τὰ καναρίνια καὶ τὰλλα ὠδικὰ
πουλάκια.



Απὸ τὸ καναβιούρι γίνεται κι' ἔνα λάδι πράσινο, κατάλληλο γιὰ νὰ κατασκευάζουν μαλακὰ σαπούνια καὶ κατώτερες λαδομπογιές.

Τὰ νήματα βγαίνουν ἀπὸ τὴ φλοῦδα, ὅπως καὶ στὸ λινάρι.

Ἄπὸ ἔνα εἶδος καναβιοῦ βγαίνει τὸ χασίς. Τὸ χασίς εἶναι δηλητήριο φοβερὸ καὶ μεθυστικό.

Ἄποβλακώνει, μαραζώνει, σκοτώνει ἐκεῖνον ποῦ θὰ τὸ καπνίσῃ.

Γι' αὐτὸ τὸ Κράτος ἀπαγορεύει καὶ καταδιώκει πολὺ αὔστηρὰ τὸ κάπνισμά του.

Τὸ σουσάμι.

Ζῆν ἔνα χρόνο, ὁ κορμός του φθάνει τὰ 50 — 60 ἑκατοστά, τὰ κλαριά του εἶναι τρυφερὰ καὶ τὰ φύλλα του μακρούλα καὶ παχιά.

Τὰ ἄνθη του μοιάζουν μὲ δαχτυλήθρα. Οἱ καρποὶ χωρισμένοι σὲ δυὸ μέρη εἶναι γεμάτοι σουσάμι.

Ἐδῶ στὴν Ἑλλάδα τὸ καλλιεργοῦν στὴ Θεσσαλία, στὸν κάμπους τῆς Θεσσαλονίκης, τῶν Σερρῶν καὶ ἄλλοι.

Τὸ σουσάμι ἔχει μέσα τὸ σουσαμόλαδο, ποὺ σὲ πολλὰ μέρη τὸ μεταχειρίζονται ἀντὶ τοῦ λαδιοῦ τῆς ἐλιᾶς καὶ τὸ δόποια χρειάζεται καὶ στὴ σαπωνοποιίᾳ.

Μὲ σουσάμι καὶ μέλι γίνονται τὰ παστέλια· ἀπ' αὐτὸ γίνεται καὶ τὸ ταχίνι καὶ ὁ χαλβάς καὶ αὐτὸ σκορπίζουμε ἀπάνω στὰ ψωμιά καὶ στὰ κουλούρια.

Τὰ φασόλια.

Τὰ φασόλια τὰ τρῶμε χλωρὰ καὶ ξερὰ (ὅσπρια).

Εἶναι ὑγιεινὰ καὶ πολὺ θρεπτικά.

Ζῆν ἔνα χρόνο, κάνει βλαστὸ ἀδύνατο, ὕψους 1 — 2 μέτρων.

Γι' αὐτὸ ἔχει ἀνάγκη κάπου νὰ στηριχθῇ. Χώνουν κοντὰ στὴ ρίζα πασσάλους καὶ μὲ τοὺς ἔλικές του ἀνεβαίνει σ' αὐτούς.

Τὰ ἄνθη του μοιάζουν μὲ πεταλοῦδες.
Τὰ σπέρνουν τὸ Μάργοι καὶ τὸν Ἀπρίλιο καὶ τὰ σκαλίζουν καὶ τὰ ποτίζουν τακτικά.

Ύπαρχουν διάφορα εἴδη.

Τὰ ψιλὰ ἀμπελοφάσουλα, τὰ ἄσπρα χοντρὰ λόπια, τὰ χοντρὰ καὶ στρογγυλὰ μὲ διάφορα χρώματα, φασόλες.

Στὸ Καρπενῆσι καὶ στὴν Ἐπίδαυρο γίνονται νόστιμα φασόλια.

Φέρνουμε πολλὰ ἀπὸ τὴν Σερβία καὶ τὴν Ρουμανία.

Τὰ κουκιά.

Σπέρνονται στοὺς λαχανόκηπους καὶ ζοῦν ἐνα χρόνο.
Ἐχει φύλλα μαλακά, αύγοειδῆ, ἄνθη ἄσπρα μὲ μαῦρες τελεῖες.

Τὰ τρῶμε ὅταν ἀκόμη εἶναι μικρά, μαζὲ μὲ τὴν φλούδα, ἀμα μεστώσουν τρῶμε μόνο τὸν καρπό.

Τὰ σπέρνομε κατὰ τὸν Ὁκτώβριο καὶ γίνονται τὴν ἄνοιξη καὶ σὲ μέρη ὁρεινὰ γίνονται ἀργότερα.

Ἡ φακή.

Σπέρνεται στοὺς ἀγροὺς καὶ ξῆ ἐνα χρόνο.

Κάνει ἄνθη ἄσπρα καὶ μικρά. Τὴν σπέρνουν τὴν ἄνοιξη καὶ τὸν Ἰούνιο ποὺ ὠριμάζει τὴν ξεροίζωνυν, τὴν ἀπλώνυν στ' ἀλώνια γιὰ νὰ ξεραθῇ καὶ κατόπι μὲ φαρδισμοὺς ξεχωρίζουν τὶς φακές.

Τὸ ἄχυρο ποὺ μένει τὸ τρῶνε τὰ ξῶα.

Ἡ φακὴ εἶναι ὄσπριο νόστιμο καὶ πολὺ θρεπτικό, γιατὶ ἔχει μέσα σίδερο.

Τὰ μπιζέλια.

Ζοῦν ἐνα χρόνο καὶ σπέρνονται στοὺς λαχανόκηπους. Κάνουν βλαστὸ ψηλὸ καὶ πολὺ τρυφερό, ποὺ τὸν στηρίζουν σὲ πασσάλους, ἄνθη ἄσπρα καὶ κάποτε τριανταφυλλένια ἢ ἀνοιχτὰ θαλασσιά.

Κάθε καρπός του ἔχει μέσα 5—6 σπέρματα. Τὰ τρῶμε
χλωρά καὶ ξερά, εἶναι θρεπτικά καὶ νόστιμα.

Τὰ μπιζέλια τὰ σπέρνοντα τὸν Ὁκτώβριο, τὰ τέλη Ἰα-
νουαρίου ώριμάζουν καὶ ἐξαπολουθοῦν καὶ τὰ μαζεύοντα
ἀπὸ τότε ὧς τὸ Μάρτιο.

Ἡ πατάτα.

Χρησιμώτατο φυτό γιὰ δλους. Σὲ πολλὰ μέρη τῆς Εὐ-
ρώπης τὴν τρῶνε γιὰ ψωμί.

Μόλις ἀρχίσῃ ἡ ἀνοιξη, φυτεύοντα σὲ καλὰ καλλιεργη-
μένο κῆπο ἢ χωράφι κομμάτια πατάτες μὲ μάτια.

Φυτρώνοντα τὰ ώραια πρά-
σινά τους φυτὰ καὶ ἐπειτα
ἀπὸ 4 μῆνες ώριμάζουν οἱ πα-
τάτες.

Εἶναι καρπὸς οἱ πατάτες;

”Οχι. Εἶναι υπόγεια βλα-
στάρια, ποὺ γίνονται μέσα
στὴ γῆ.

Παλαιότερα δὲν ἐγνώριζαν
στὴν Ἑλλάδα τὴν πατάτα.
Πρώτη φορὰ τὶς ἐφερε στὸ
”Αργος ὁ πρῶτος Κυβερνήτης
τῆς Ἑλλάδος Ἰωάννης Καπο-
δίστριας.

Τότε μάλιστα ἔγινε τὸ
ἐξῆς νόστιμο ἐπεισόδιο.

”Οταν ἐφερε ἄφθονες πα-
τάτες ὁ Κυβερνήτης εἰπε σ'
ὅλους πόσο θρεπτικὲς εἶναι,
πόσα μποροῦν νὰ κερδίσουν
ἀν καλλιεργήσουν πατάτα καὶ

ἐπρόσθεσε πώς εἰν’ ἐλεύθερος ὁ καθένας νὰ πάρῃ ἀπὸ λίγες
γιὰ νὰ τῆς φυτεύσῃ.

Κανένας Ἐλληνας δὲν γύρισε νὰ τὶς προσέξῃ.

Τότε ὁ Κυβερνήτης γιὰ νὰ τοὺς κάνῃ νὰ ἐκτιμήσουν
τὴν πατάτα, τὶ κάνει;

”Ἐβαλε σκοποὺς νὰ φυλᾶνε τάχα τὶς πατάτες, συγχρό-



νως δημως τους εἶπε, ἀμα βλέπουν νάρχωνται καὶ προσπα-
θοῦν ν' ἀρπάξουν κρυφά, νὰ κάνουν πώς δὲν βλέπουν.

“Αμα οι “Ελληνες εἶδαν τους σκοπούς, σκέφθηκαν πώς
θ' ἀξίζη ἡ πατάτα αὐτὴ γιὰ νὰ τὴν φυλᾶνε καὶ τὴ νύχτα ἥρθαν
κρυφά καὶ τις... ἔκλεψαν! Δὲν ἔμεινε πατάτα γιὰ πατάτα! ..

Τὰ ρεβίθια.

Τὰ σπέρνουν τὴν ἄνοιξην ὠριμάζουν ‘Ιούνιο — ‘Ιούλιο.

Εἶναι μικρά, στρογγυλὰ καὶ ὅσπριο ὠφελιμώτατο, ἀμα
μάλιστα εἶναι βραστερά. Απ' αὐτὰ γίνονται καὶ τὰ στραγάλια.

ΤΟ ΛΕΙΒΑΔΙ

Λειβάδια λέγονται τὰ βοσκοτόπια.

Τὸ λειβάδι εἶναι ἔκταση ἀκαλλιέργητη γεμάτη ἀπὸ χόρτα
καὶ θάμνους. Στὰ λειβάδια βόσκουν τὰ πρόβατα, τὰ βόδια,
τὰ γελάδια, τὰ ἄλογα. Γιαντὸ καὶ λέγουν: προβατολείβαδο.
βοϊδολείβαδο, γελαδολείβαδο. Ἀναλόγως πάλι τὴ θέση ποὺ
βρίσκεται τὸ λειβάδι: πεδινό, ὅρεινό. Ἀνάλογα μὲ τὴ βλά-
στηση ποὺ ἔχει: πλούσιο λειβάδι, φτωχό, καλαμιά, βάλτος,
ξηρικό, χορτολείβαδο, τριφυλολείβαδο. Καὶ ἂν βόσκουν τὰ
ζῶα, τὸ καλοκαίρι ἢ τὸ χειμώνα: καλοκαιρινό, χειμάδι.

Γενικῶς τὰ λειβάδια τὰ χωρίζουμε σὲ ὅρεινά καὶ σὲ πε-
δινά: λειβάδια τοῦ βουνοῦ καὶ τοῦ κάμπου. Τὰ καμπολεί-
βαδα εἶναι καὶ ξεχειμαδιά, γιατὶ δὲν βαστοῦν χιόνια. Στὰ
βοσκοτόπια τῶν βουνῶν ὅδηγοῦν οἱ βοσκοὶ τὰ πρόβατα τὴν
ἄνοιξη καὶ τὸ καλοκαίρι, στὰ χειμαδιὰ τὸ χειμώνα, ὅπως
λέει καὶ τὸ τραγοῦδι.

«Τὰ δένδρα μαραθήκανε καὶ τὰ βουνά χιονίσαν
κι' οἱ βλάχοι πᾶν στὰ χειμαδιά νὰ ξεχειμάσουν πᾶνε
καὶ καρτεροῦν τὴν ἄνοιξη, νάρθη τὸ καλοκαίρι
νὰ βγοῦν οἱ βλάχοι στὰ βουνά, νὰ βγοῦν οἱ βλαχοπούλες
νὰ βγοῦν καὶ τὰ βλαχόπουλα λαλώντας τὴ φλογέου.

ΦΥΤΑ ΤΟΥ ΛΕΙΒΑΔΙΟΥ

Τὸν Ιανουάριο ὡς τὸ Μάρτιο ἀν βγοῦμε σ' ἔνα λειβάδι
ἥξαν δάσος, θὰ δοῦμε ὠραῖα ἄνθη κόκκινα ἢ γαλάζια.

Είναι άνεμωνες. Πόσο χαριτωμένα στολίζουν τὸ λειβάδι! Ζῆ πολλὰ χρόνια, ἡ οἵζα της μοιάζει μὲ τὴ οἵζα

τοῦ μενεξέ, δ βλαστὸς ἀνεβαίνει ώς 10 — 20 ἑκατοστά.

Μὲ τὴν τεχνητὴν καλλιέργειαν οἱ κηπουροὶ παράγουν πολλά, σπάνια εἶδη, άνεμωνες.



Ἡ παπαροῦνα.

Κομμάτια δλόκληρα τοῦ λειβαδιοῦ κάποτε φαίνονται κατακόκκινα ἀπὸ τὶς πολλὲς παπαροῦνες.

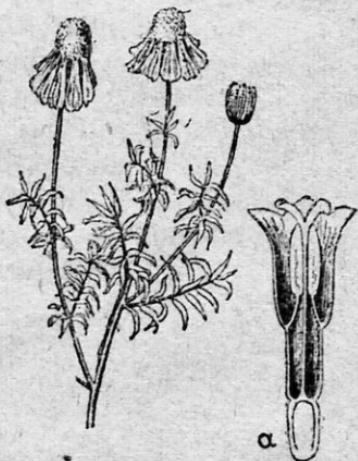
Καὶ μέση στὸ στάρι καὶ στὸ κριθάρι ἔπειροβάλλουν καὶ ἐνώνουν τὸ κόκκινό τους χρῶμα μὲ τὸ πράσινο τοῦ σιταριοῦ καὶ τοῦ κάμπου.

Ἐχει κόκκινα, μεγάλα πέταλα καὶ κάνει γιὰ καρπὸ μικρὰ στρογγυλὰ σπέρματα.

Απὸ τὰ ἔερά της φύλλα γίνεται φάρμακο γιὰ τὸ βῆχα.

Χαμομήλι

Φυτρώνει παντοῦ μόνο του καὶ μᾶς είναι ὀφελιμώτατο, γιατὶ τὸ βράζουμε καὶ τὸ πίνουμε. Πρέπει νὰ τὸ μαξεύουμε τὴν ἄνοιξη καὶ ἀπὸ δλοκάθαρα μέρη καὶ νὰ τὸ ἔεραίνουμε σὲ εὐάερο σκιερὸ μέρος.



Δρακοντιὰ

Ἡ δρακοντιὰ ἡ φειδόχορτο φυτρώνει κάτω ἀπὸ τὰ δέντρα τοῦ δάσους σὲ τόπους ὑγρούς. Ἐχει φύλλα μεγάλα καὶ μακρουλά, στὴ μέση ἔχει ἔνα μεγαλύτερο, ποὺ ἀπ' ἔξω είναι

τράσινο καὶ ἀπὸ μέσα κατακόκκινο σὰν βελοῦδο. Ο καρπός τῆς μοιάζει μὲ τὸ ἀραποσίτη.

Θυμάρι.

Ο Υμηττὸς στὴν Αττική, πολλὰ ἄλλα βουνά καὶ λόφοι καὶ νησὶ εἶναι γεμάτα ἀπὸ θυμάρι, ποὺ σκορπάει σὲ ἀπόσταση τῇ μεθυστικῇ του εὐώδιά.

Είναι μικρὸς θάμνος μὲ ἄνθη μικρὰ γαλάξια ἢ μενεέεδένια, ποὺ φυτρώνουν πολλὰ μαζί.

Τὴν ἄνοιξη βγάζουν μὲ ἀπόσταξη ἀπὸ τὸ θυμάρι τὸ θυμαρόλαδο, ποὺ χρειάζεται γιὰ νὰ κατασκευάζωνται ἀρωματισμένα σαπούνια.

Τὸ καλύτερο καὶ γεμάτο εὐώδιά μέλι κάνουν οἱ μέλισσες ποὺ μαζεύουν τὸ χυμὸ τοῦ θυμαριοῦ.

Γι' αὐτὸ εἶναι ξακουσμένο τὸ μέλι τοῦ Υμηττοῦ.

ΕΛΗ ΚΑΙ ΛΙΜΝΕΣ

Ελη. Σὲ πολλὰ μέρη τὰ νερὰ τῆς βροχῆς, τῶν πηγῶν ἢ τοῦ χιονιοῦ ποὺ λυώνει καὶ κατεβαίνει ἀπὸ τὰ βουνά μαζεύονται σὲ βαθοῦλες τῆς γῆς καὶ σχηματίζουν μικρὰ ἢ μεγάλα ἔλη. Λάσπη καὶ βούρκος καὶ ἄβαθα νερὰ μὲ βοῦρλα, φάθες καὶ καλάμια μᾶς φανερώνουν τὴν ὑπαρξην τοῦ ἔλους. Τὰ στάσιμα νερά του εἶναι θολὰ καὶ κιτρινισμένα. Τὰ κουνούπια, οἱ βδέλλες καὶ οἱ βάτραχοι εἶναι οἱ κάτοικοι τῶν ἔλων. Τὰ φυτὰ ποὺ ξηραίνονται καὶ σήπονται, τὰ ζῶα ποὺ ψιφάνε καὶ λυώνουν μέσα στὰ θολὰ νερά των εἶναι ἐστίες μολυσματικές, ποὺ προκαλοῦν τὴν καταραμένη ἔλονοσία.

Γιαύτο ἔλη δὲν πρέπει νὰ ὑπάρχουν. Πρέπει νὰ ἀνοιγτοῦν αὐλάκια, χαντάκια βαθειὰ γιὰ νὰ χύνωνται τὰ νερά, νὰ φεύγουν, νὰ εἶναι τρεχούμενα καὶ ὅχι στάσιμα. "Ετσι θὰ γλυτώσωμε ἀπὸ τὴν καταραμένη τὴν ἔλονοσία ποὺ τόσες χιλιάδες ἀνθρώπους στέλλει κάθε χρόνο τραπέζι στὸ χάρο.

Λίμνες. Η λίμνη εἶναι μεγάλη ἔκταση γῆς σκεπασμένη μὲ νερά. Τὰ νερὰ τῆς λίμνης εἶναι καθαρὰ καὶ ὅχι βρώμικα,

δπως τοῦ ἔλους. Γύρω στὴ λίμνη φυτρώνουν διάφορα φυτά, σὰν τὰ φυτὰ τῶν ἐλῶν, καλάμια, ἵτες, πλάτανοι, κλπ. Μέσα στὴ λίμνη ζοῦν ψάρια, καραβίδες, χέλια. Πλοιάρια καὶ βάρκες κάμουν τὴν συγκοινωνία ἀπὸ τὸ ἔνα ἄκρο στὸ ἄλλο τῆς λίμνης, χωρὶα καὶ πολιτεῖες εἶναι χτισμένες γύρω στὴ λίμνη.

Πολλὲς φορὲς τὰ νερὰ τῆς λίμνης ἀπὸ τὶς βροχὲς τοῦ χειμῶνα πλημμυρίζουν διπλανὲς ἐκτάσεις καὶ τὶς μεταβάλλουν σὲ ἔλη. Γιαύτδ τὰ τελευταῖα χρόνια πολλὲς λίμνες ποὺ εἶχαν ἄβαθα νερὰ γίνεται φροντίδα νὰ ἀποξηραθοῦν, γιὰ νὰ ἀποκαλυφθοῦν οἱ ἐκτάσεις καὶ καλλιεργηθοῦν. "Ετσι ἀποξηράνθηκε ἡ Κωπαΐδα τῆς Βοιωτίας, ἡ Κερκινίτη τῆς Μακεδονίας καὶ ἄλλες.

ΦΥΤΑ ΣΤΑ ΕΛΗ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΛΙΜΝΕΣ

Ψάθα. Φυτρώνει δπου εἶναι ἔλη καὶ ἔχει βλαστὸν ψηλὸν καὶ λεπτὸν καὶ φύλλα μακρουλὰ καὶ στενά.

Στὴν Θεσσαλία, τὸ "Αργος καὶ τὸ Μαραθώνα" γίνεται καλὴ ψάθα, μὲ τὴν δποία κατασκευάζονται ώραίες ψάθες.

Βοῦρλα. Εἰς μέρη παράλια καὶ κοντὰ σὲ ἔλη φυτρώνουν πολλὰ μαζί, μὲ βλαστοὺς σὰν μεγάλες βελόνες, πράσινες. Μὲ τὰ βοῦρλα γίνονται καλαθάκια, τυροβόλια, ψαθί, δένουν τὰ ψάρια καὶ τὰ λαχανικά.

Καλάμι. Στὴν ἄκρη τῶν κήπων σὰν φράκτης, στὶς δχτες ποταμῶν καὶ λιμνῶν φυτρώνει τὸ καλάμι πυκνὰ πυκνά.

"Ο κορμός του σὲ κανονικὰ διαστήματα ἔχει κόμπους, τὰ φύλλα του εἶναι μακρουλὰ καὶ πράσινα καὶ στὴν κορυφὴ βγάζει μιὰ ώραία φούντα σὰν σκοῦπα.

Πολλαπλασιάζεται μὲ τὰ φιλόματά του πολὺ εὔκολα.

Κατασκευάζονται μ' αὐτὰ κοφίνια, πανέρια, καλαμωτὲς γιὰ ψάρια καὶ τὸ μεταξοσκώληκα.

Τὰ καλάμια προφυλᾶνε τοὺς κήπους ἀπὸ τοὺς δυνατοὺς ἀνέμους.

ΤΟ ΔΑΣΟΣ

Τι ώραιο ποὺ εἶναι τὸ δάσος μὲ τὰ πανύψηλα δένδρα του, τοὺς θάμνους, τὰ πουλιὰ καὶ τὰ ἀγρίμα ποὺ τρέφει. Στὴ σκιὰ τῶν δέντρων βρίσκει ἀνάπαυση ὁ κουρασμένος διαβάτης καὶ τὸ νερὸν τῆς πηγῆς ποὺ κελαρίζει τὸν δροσίζει μὲ στὸ λιοπύρι τοῦ καλοκαιριοῦ.

Στὸ δάσος τὴν ἄνοιξη ἀκούονται οἱ χαρούμενες φωνὲς τῶν πουλιῶν, ποὺ ἔαναχτίζουν τὶς φωλιές των, οἱ βοϊσμοὶ τῶν ἐντόμων, οἱ φωνὲς καὶ τὰ χτυπήματα τῶν ὑλοτόμων.

Οἱ ωφέλειες τῶν δασῶν εἶναι πολλὲς καὶ μεγάλες.

Καθαρίζουν τὸν ἀέρα καὶ τὸν κάνουν ωφελιμώτερο γιὰ τὴν ἀναπνοή μας. Τὸν ἀρωματίζουν καὶ τὸν πλούτιζουν μὲ δέξιγόνο, τὸν ἀπαλλάσσουν ἀπὸ νοσογόνα μικρόβια. Μὲ τὶς φίλες των συγκρατοῦν τὰ χώματα καὶ ἐμποδίζουν τὸ σχηματισμὸν τῶν χειμάρρων. Μὲ τὸ κορδιό τους τὰ δένδρα ἐμποδίζουν τὸν ἀνέμονος νὰ ἔρθουν δραματικοὶ στὴν κοιλάδα, κρατοῦν τὸν ὑδατιμοὺς καὶ αὐξάνουν τὰ νερὰ καὶ τὸν ἀριθμὸν τῶν βροχῶν καὶ ἀναγκάζουν τὰ νερὰ τῶν λυμάνων γλύκων καὶ τῆς βροχῆς νὰ κυλᾶνε σιγά καὶ νὰ ποτίζουν τὸ ἔδαφος, νὰ τροφοδοτοῦν τὶς πηγές.

Ἐκτὸς ἀπὸ αὐτὰ τὰ ἔμμεσα ωφέλη μᾶς δίνουν καὶ τὰ ποιὸ δῆμεσσα, τὰ ἔύλα τους γιὰ οἰκοδομές, γιὰ ἔπιπλα, γιὰ κάψιμο. Μᾶς δίνουν ἐπίσης τὸν καρποὺς τῶν δένδρων, ὅπως τὸ βαλανίδι, τὸ πρινοκόκκι τὰ κουκουνάρια, τὰ κάστανα, τὸ ρετσίνι.

Οἱ ωφέλειες τῶν δένδρων τοῦ δάσους εἶναι πολλὲς καὶ μεγάλες. Γιαύτδ πρέπει νὰ φροντίζουμε γιὰ τὴν συντήρηση καὶ τὴν αὐξηση τῶν δασῶν. Χωρὶς τὰ δάση ἡ πατρίδα μας θὰ ἥταν ἔνας ἄγονος ἔηρότοπος, χωρὶς ὁμορφιές καὶ χωρὶς τόπους καλλιεργούμενους, χωρὶς πλούσια χωράφια καὶ λειβάδια.

ΔΕΝΔΡΑ ΤΩΝ ΔΑΣΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Τὸ ἔλατο.

Εἰς τὰ ψηλὰ βουνά φυτρώνει τὸ ἔλατο. Εἶναι δένδρο ἀειθαλὲς καὶ κωνοφόρο.

Ἐχει κορμὸν παχύ καὶ δυνατό. Τὰ κλαριά του διασταυρώνονται καὶ τὰ φύλλα του μικρὰ σὰν τὰ δόντια τοῦ χτενιοῦ καὶ πράσινα. Καρποὺς κάνει νὰ κουκουνάρια, ποὺ μέσα ἔχουν τὰ σπέρματα.

Ἄπο τὸν κορμὸν καὶ τὰ κλαριά βγαίνει ἔτι ρετσίνη, ἡ ἔλατόπισσα, ποὺ εἶναι δυνατὸ φάρμακο στομαχικὸ καὶ τονωτικό.

Ἄπο τὰ ἔλατα κατασκευάζουν σανίδια καὶ δοκάρια γιὰ τὶς οἰκοδομές.

Συνηθίζουν πολλοὶ νὰ κάνουν τὸ δένδρο τῶν Χριστουγέννων (ὅπως κάνουν στὴν Εὐρώπη) μὲ ἔλατα καὶ στὰ κλαριά τους κρεμοῦν διάφορα δῶρα γιὰ τὰ παιδιά.

Πολὺ κακὸ αὐτό, γιατὶ ἔτσι καταστρέφονται τὰ δλίγα δάση ποὺ μᾶς ἔμειναν καὶ τὰ ὅποια πρέπει νὰ λατρεύουμε.

Τὸ πεῦκο.

Δάση ὀλόκληρα σχηματίζει στὴν πατρίδα μας τὸ καῦμένο τὸ πεῦκο.

Δάση ποὺ ἔκτιδες ἀπὸ τὰ τόσα ὠφέλιμα πράγματα ποὺ μᾶς καρίζουν, μᾶς χαρίζουν τὸ πολυτιμότερο, τὴν ὑγεία μας.

Μὰ οἱ ἄνθρωποι εἶναι ἀχάριστοι καὶ πολλὲς φορὲς εἴτε ἀπὸ ἀμέλεια, εἴτε ἐπίτηδες, τὰ καῖνε.



Παιδιά. "Αμα ἀκοῦτε πώς τὸ δάσος καίγεται, νὰ νομίζετε πώς ὀλόκληρο χωρὶς πέθανε ἀπὸ κάποια φοβερὴ ἀρρώστια.

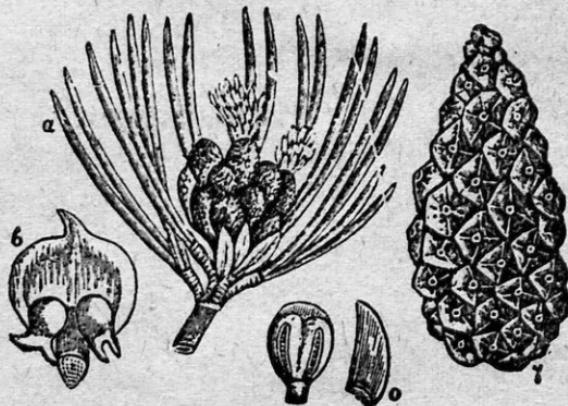
Δάσος, καὶ μάλιστα δάσος ἀπὸ πεῦκα, εἶναι τὸ πολυτιμότερο πρᾶγμα γιὰ τὴν πατρίδα μας.

Νὰ νομίζετε, παιδιά, μεγάλους κακούργους ἔκείνους ποὺ καῖνε τὰ δάση.

"Εχει κορμὸς χοντρὸς μὲ φλούδα φολιδωτή, καστανή, αλάδους πυκνούς, φύλλα σὰν βελόνες, καρπὸς κάνει κῶνο.

"Αν μὲ τσεκουράκι καλὰ τροχισμένο ἀνοίξουμε στὸ κορμὸς πληγές, θὰ τρέξῃ ἀπὸ αὐτές τὸ φετσίνι, ποὺ τόσον χρειάζεται γιὰ τὸ φετσινᾶτο κρασί.

· Απὸ φετσίνι γίνεται καὶ τὸ νέφτι.



Τὸ ξύλο τοῦ πεύκου εὔωδιάζει, τὸ καῖμε καὶ κατασκευάζουμε σανίδια καὶ δοκάρια.

· Απὸ παλιὰ πεῦκα πέρνονυμε τὸ δαδί.

· Η φλούδα τοῦ πεύκου χρειάζεται πολὺ στὰ βυρσοδεψεῖα (ταμπάκια).

Βελτνιδιά.

Φυτρώνει στὰ βουνά, εἶναι δένδρο φυλλοβόλο, μεγάλο μὲ καρπὸ δυνατό.

”Εχει φύλλα μικρά, σχιστὰ και ὀδοντωτά.

• Καρπός της εἶναι τὸ βελανίδι ποὺ ἀρέσει πολὺ στοὺς χοίρους και στὶς γίδες.

• Απὸ τὸ ξύλο της γίνονται διάφορα ἔπιπλα στερεὰ και ἀπὸ τὰ κλαδιά της πολὺ καλὰ κάρβουνα.

Καὶ τῆς βελανιδιᾶς ἡ φλούδα και οἱ κοῦπες, ποὺ σὰν καπέλα ἔχουν τὰ βελανίδια, χρειάζονται στὰ βυρσοδεψεῖα.

• Οξυά.

Δένδρο ὡραῖο τοῦ δάσους μὲ κορμὸν χοντρότερο και ὑψηλότερο τῆς βελανιδιᾶς.

• Αντέχει στὸ κρύο και στὴ ζέστη πολύ.

• Ο κορμὸς ἔχει φλοῦδα σταχτερή, γυαλιστερή.

Τὸ ξύλο της δὲν εἶναι σκληρὸν σὰν τῆς βελανιδιᾶς. • Απὸ αὐτὸν κατασκευάζονται σανίδες, δοκάρια και ἔπιπλα.

Μυρτιά.

Εἶναι θάμνος ἀειθαλῆς ποὺ φυτρώνει στὶς ρεματιές κοντὰ σὲ νερά.

”Εχει φύλλα μικρά, πράσινα, γεμάτα εὐωδιά. ”Ανθη ἄσπρα, καρπὸς τὰ μύρτα σὰν μαῦρα στραγάλια, στυφά και ἀρωματικά.

Πολὺ ὡραῖος θάμνος. Στολίζουν κατὰ τὰ πανηγύρια και τὶς ἑορτὲς μὲ μύρτα ἐκκλησίες και δημόσια καταστήματα.

Τὸ πλατάνι.

Εἰς τὰ ποτάμια και τὰ ρυάκια και δπου ὑπάρχει νερό,

φυτρώνει καταπράσινο καὶ φουντωτὸ τὸ πλατάνι. Εἶναι δένδρο φυλλοβόλο, μὲ φύλλα σχισμένα σὲ πέντε μέρη. Κάνει καρποὺς σὰν μικρὰ τόπια, πράσινα, ποὺ κρέμονται μὲ μακροὺς μίσχους.

Ζῆ πολλὰ χρόνια, ἀπὸ τὸ ξύλο του γίνονται σαμάρια καὶ διάφορα φτηνὰ ἔπιπλα.



Δάφνη.

Τὴν Κυριακὴ τῶν Βαΐων δάφνες (βάγια) μοιράζει ὁ παπᾶς εἰς τὶς ἐκκλησίες. Οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες ἐστεφάνωναν τοὺς νικητὲς μὲ δάφνες.

Παντοῦ φυτρώνει καὶ τὴν φυτεύουν σὲ κήπους καὶ αὐλές.

Τὰ φύλλα ὡραῖα, πλατιά, μυρωδᾶτα, οἱ καρποὶ τῆς μαυροὶ, σὰν ἐλήνες.

Ἄπὸ τὰ φύλλα καὶ τοὺς καρποὺς βγαίνει τὸ δαφνόλαδο.



Κέδρος.

Πολλὰ δάση στὴν πατρίδα μας εἶναι γεμάτα κέδρους.

Ἐχει κορμὸ στερεὸ καὶ ἵσο, φύλλα μικρὰ καὶ βελονοειδῆ. Καρποὺς κάνει σὰν μικρὰ φουντουκάκια, ποὺ ἔχουν ἄρωμα καὶ χρησιμεύουν γιὰ φάρμακο σὲ διάφορες ἀρρώστειες.

Τὸ ξύλο του εἶναι μαλακὸ καὶ εὐωδιάζει.

Χρησιμεύει γιὰ τὶς οἰκοδομὲς καὶ γιὰ κατάσκευὴ καναπιῶν τοῦ νεροῦ.

Καστανιά.

Δάση δλόκληρα ἀγριοκαστανιὲς ὑπάρχουν, ἀπὸ τὶς ὅποιες μὲ τὸ μπάλιασμα γίνονται ἥμερες.

Εἶναι ὡραῖο καὶ μεγάλο φυλλοβόλο δένδρο, μοιάζει μὲ τὴν καρυδιὰ καὶ ζῆ πολλὰ χρόνια.

Ἐχει φύλλα μακρουλά, πράσινα.

Τὰ κάστανα γίνονται δυδ-δυδ μαζύ, κλεισμένα σὲ μιὰ ἀγκαθωτή θήκη. Ὄταν ὠριμάσουν, ἀνοίγει μόνη της ἡ θήκη καὶ τὰ κάστανα πέφτουν.

Τὰ καλύτερα γίνονται στὴν Κρήτη, Κυνουρία καὶ Πήλιο.

Τὰ τρῶμε βρασμένα ἡ ψημένα. Εἶναι πολὺ θρεπτικά.

· Απὸ τὸ ξύλο τῆς καστανιᾶς γίνονται κάρβουνα, βαρέλια, πατόξυλα καὶ διάφορα ἔπιπλα, γιατὶ εἶναι σκληρὸς καὶ λουστρόρεται εύκολα.

· Απὸ τὰ σάπια ξύλα της καὶ τὶς ρίζες γίνεται τὸ καστανόχωμα ποὺ εἶναι δυνατὴ κοπριὰ γιὰ τὰ ἄνθη.

ΘΑΛΑΣΣΑ

Η θάλασσα περιβάλλει άπο ταντοῦ τὴν πατρίδα μας. Εἰσχωρεῖ βαθύτατα στὴν ξηρά, σχηματίζει κόλπους, χερσονήσους, δρυμούς, ἀκρωτήρια νησιά μικρὰ καὶ μεγάλα. Ἡ ποικιλία τῶν ἀκτῶν τῆς Ἑλλάδος εἶναι μοναδικὴ στὸν κόσμο, ἥπος καὶ ἡ ὁμορφιὰ τῶν ἀκρογιαλιῶν τῆς.

Στὴ θάλασσα καὶ στὴ γεωγραφική τῆς θέση ἡ πατρίδα μας χρωστάει δόλο τὸ ίστορικὸ παρελθόν της καὶ σαύτη στηρίζεται τὸ μέλλον τῆς. Ἡ θάλασσα ἀνοιξε τὸ δρόμο τῆς ἐπικοινωνίας μὲ ἄλλες χῶρες καὶ ἦταν ἔνας ἀπὸ τοὺς πρώτους συντελεστὲς τοῦ πολιτισμοῦ καὶ τῆς διάδοσής του εἰς δόλους τοὺς γειτονικοὺς καὶ μακρυνοὺς λαούς. "Ἐνδοξεῖς ναυμαχίες ἔγιναν καὶ ναυτικὲς ἐκστρατεῖες στὶς χῶρες τοῦ Χρυσομάλλουν δέρματος ἔκεινησαν ἀπὸ τὰ ἑλληνικὰ ἀκρογιαλια. Χιλιάδες καὶ ἑκατομμύρια ἑλλήνων ἔζησαν καὶ ζοῦν ἀπὸ τῇ θάλασσα, ὡς ναῦτες ἐμποροι, ψαράδες.

Καὶ ἡ θάλασσα, ὅπως ἡ ξηρά, εἶναι κι αὐτὴ ἔνας ὑποβρύχιος κάμπος μὲ τὰ ζῶα του καὶ τὰ φυτά του.

Σὲ βάθος ὅχι περισσότερο ἀπὸ 300 μέτρα παρατηροῦμε πάσι ὁ πυθμένας τῆς σκεπάζεται μὲ διάφορα φυτά.

Στὶς πολὺ βαθειές θάλασσες μόνο βαθὺ σκοτάδι βλέπει κανείς. Φυτὰ δὲν ὑπάρχουν σ' αὐτές.

Γιατί; Γιατὶ οἱ ἀχτίδες τοῦ ἥλιου δὲν βυθίζονται βαθύτερα ἀπὸ 300 - 350 μέτρα. Τὶς ἀπορροφᾶ ἡ θάλασσα κι' ἔτσι χωρὶς ἥλιακὸ φῶς δὲν ζοῦν φυτά.

Φύκια.

Εἶναι θαλασσινὰ φυτὰ χωρὶς κορμὸ καὶ ἄνθη. "Ἔχουν

φύλλα πρασινοκίτρινα ἢ καστανά. Ἀπ' αὐτὰ βγαίνει ἡ σόδα καὶ τὸ ίώδιο, τὸ θαυμάσιο φάρμακο.

Μὲ σοφία ἐβάλθηκαν τὰ φύκια μέσα στὴ θάλασσα. Γιατὶ ἀπ' αὐτὰ τρῶνε τὰ διάφορα ζῶα τῆς θάλλασσας, ἀπ' αὐτὰ βγαίνει τὸ δέξυγόν ποὺ χρειάζονται γιὰ νὰ ζήσουν τὰ φάρκια καὶ αὐτὰ καθαρίζουν τὸ νερὸ διάφορες σάπιες ὁργανικὲς ὕλες, γιατὶ τὶς ἀπορροφοῦν γιὰ νὰ τραφοῦν.

Καὶ τώρα μ' εὐλάβεια γονατίζοντες ἐμπρὸς στὸ Μεγάλῳ Δημιουργῷ, λέμε :

«Ολα μὲ ἀφθαστη σοφία τὰ ἔκαμες, Θεέ μας!».

ΤΕΛΟΣ

ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ Γ' ΚΑΙ Δ' ΤΑΞΕΩΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΠΤΙ ή ΑΥΛΗ	σελ.	3	Μαστιχόδενδρο	σελ.	26
Η Γαρυφαλιά	»	4	Κλῆμα - Άμπέλι	»	27
Βασιλικός	»	5	Κυπαρίσσι	»	29
Κίτρινη βιολέτα	»	5	ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ	»	31
Ο πανσές	»	6	Τό λάχανο	»	31
Όρτανσία	»	6	Μαρούλι	»	31
Γαρδένια	»	7	Κοκκινογούλια	»	31
Σκυλάκια	»	8	Κολοκυθιά	»	32
Μπιγώνια	»	8	Σέλινο	»	32
Καμέλια	»	9	Κρεμμύδια	»	33
Ασκληπιός	»	9	Άγκυράρια	»	34
Ζουμπούλι	»	10	Μέλιτζάνια	»	34
Κρίνα	»	10	Ντομάτα	»	35
Ο ΚΗΠΟΣ	»	11	Μπάμια	»	35
Αμυγδαλιά	»	12	Άγγουριά	»	36
Ροδακινιά	»	13	Σπανάκι	»	36
Βεργουκιά	»	14	Σινάπι	»	36
Δαμασκηνιά	»	15	ΑΝΩΗ τοῦ ΚΗΠΟΥ	»	37
Κερασιά	»	15	Νάρκισσος - Ζαμπάκι	»	37
Βυσσινιά	»	16	Τριανταφυλλιά	»	37
Μήλια	»	17	Μενέξες	»	38
Άγκλαδιά	»	18	Γιασεμί	»	39
Κυδωνιά	»	18	Πικροδάφνη	»	39
Μονοιά	»	19	Μαργαρίτα	»	39
Καρυδιά	»	20	Δενδρολίβανο	»	39
Συκιά	»	21	Χειμώνανθος	»	40
Έλια	»	22	Χρυσάνθεμα	»	40
Ρωδιά	»	23	Ντάλια	»	40
Λεμονιά	»	24	ΑΓΡΟΣ		
Κίτρια	»	25	ΦΥΤΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΥ	»	42
Τὰ ἄλλα ἐσπεριδοειδῆ	»	25	Το σιτάρι	»	42

Τὸ κριθάρι	σελ.	43	Χαμομήλι	σελ.	52
Ἄραβόσιτος	»	44	Δρακοντιὰ	»	52
Σίκαλη	»	44	Θυμάρι	»	52
Καπνὸς	»	45	ΕΛΗ ΛΙΜΝΕΣ	»	53
Μπαμπάκι	»	46	Φυτὰ στὰ ἔλη καὶ τις λίμνες	»	54
Λινάρι	»	46	ΔΑΣΟΣ		
Κανάβι	»	47	ΔΕΝΔΡΑ τῶν ΔΑΣΩΝ	»	56
Σουσάμι	»	48	Τὸ ἔλατο	»	56
Φασόλια	»	48	Πεῦκο	»	56
Κουκιά	»	49	Βελανιδιὰ	»	57
Φακῆ	»	49	Ὄξυν	»	58
Μπιζέλια	»	49	Μυρτιὰ	»	58
Πατάτα	»	50	Πλατάνι	»	58
Ρεβίθια	»	50	Δάφνη	»	58
ΛΕΙΒΑΔΙ					
ΦΥΤΑ ΤΟΥ ΛΕΙΒΑΔΙΟΥ	51		Κέδρος	»	59
Ἄνεμώνη	»	51	Καστανιὰ	»	59
Παπαρούνα	»	52	ΘΑΛΑΣΣΑ	»	60
			Φύκια	»	60

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

**ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΠΕΤΡΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥ Α.Ε.
ΑΘΗΝΑΙ – ΟΔΟΣ ΠΕΣΜΑΖΟΓΛΟΥ 9 και ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ**

ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ

Παλαιά Διαδήκη, Δ. Κοινωνιοσπούλου.

Παλαιά Διαδήκη, Κ. Καζαντζή, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου.

Κεινή Διαδήκη, Κ. Καζαντζή, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου.

Κεινή Διαδήκη, Α. Ποινιτζή - Μ. Θέσσα.

Κατήχησης, Δ. Κουμρούσπούλου.

Κατήχησης - Λειτουργική, Κ. Καζαντζή.

Κατήχησης, Π. Παπαδοπούλου - Ν. Δημητροκάλη.

Λειτουργική, Π. Παπαδοπούλου - Ν. Δημητροκάλη.

Λειτουργική, Δ. Κουμρούσπούλου.

Έκδοσιστατική Ιστορία, Δ. Κοινωνιοσπούλου ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΗ.

Ευγγελία, (κείμενον και έμμενη) Δ. Κοινωνιοσπούλου

Άρχαια Έλληνική Ιστορία, Γ. τόλεως Μ. Λιουδάκη - Σ. Άλοιζου.

Άρχαια Έλληνική Ιστορία, Δ. τόλεως Μ. Λιουδάκη - Σ. Άλοιζου.

Ηρώεις Χρονοί Άρχαιος Έλλας, Ι. Μαγκριώτου, Έπι. Π. Παπαδοπούλου

Ιστορία Άρχαιος Έλλας, Δ. Ι. Μαγκριώτου, Έπι. Π. Παπαδοπούλου.

Η Βιζαντινή Αυτοκρατορία, Ε. τόλεως Άβ. Άδαμαντου ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΗ.

Η Τουρκοκρατία και Έλλην Έγκλωστασις σ' τάξις Άβ. Άδαμαντου ΕΥΚΕΚΡ.

Γραμματική, Τεσσαρων Βίδασκατων Γ' και Δ' τόλεως

Γραμματική, Τεσσαρων Βίδασκατων Ε' και Σ' τόλεως.

Γραμματική Καθαρευτικής, Δ. Ε' και Σ' τόλεως, Χ. Κακουλάκη.

Γραμματική Καθαρευτικής, Δ. Ε' και Σ' τόλεως; Π. Παπαδοπούλου.

Φυτολογία, Χ. Κακουλάκη, Γ. - Δ τόλεως.

Φυτολογία, Ν. Βάγια, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου Γ' - Δ τόλεως.

Φυτολογία, Σ. Ασημάκη, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου Ε' - Σ' τόλεως.

Ζωλογία, Ε. Χατζηγιάννη - Σ. Άλοιζου Γ' - Δ τόλεως.

Ζωλογία, Σ. Άλοιζου - Μ. Λιουδάκη, Γ' - Σ' τόλεως.

Ζωλογία, Ε. Βάγια, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου Γ' - Δ τόλεως.

Ζωλογία, Ε. Βάγια, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου Ε' - Σ' τόλεως.

Φυσική Πειραιατική, Ε' τόλεως, Ε. Χατζηγιάννη - Σ. Άλοιζου.

Φυσική Πειραιατική, Σ' τόλεως, Ε. Χατζηγιάννη - Σ. Άλοιζου.

Φυσική Πειραιατική, Ι. Μαγκριώτου έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου Ε' - Σ' τόλ.

Χημεία, Σ. Ασημάκη, Γ' και Σ' τόλεως έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου.

Χημεία, Χατζηγιάννη - Άλοιζου Γ' τόλεως

Χημεία, Χατζηγιάννη - Άλοιζου Σ' τόλεως

Γεωλογία και Ορυκτολογία, Ε' και Σ' τόλεως, Χατζηγιάννη - Άλοιζου

Ορυκτολογία, Σ. Ασημάκη, έπιμελεία Π. Παπαδοπούλου

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Γ' τόλεως, Άλοιζου - Λιουδάκη

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Δ τόλεως, Άλοιζου - Λιουδάκη

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Γ' - Δ τόλεως, Άλοιζου - Λιουδάκη

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Γ' τόλεως, Άλοιζου - Λιουδάκη ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΑ.

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Γ' τόλεως, Άλοιζου - Λιουδάκη ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΑ.

Πρεβλήματα Αριθμητικής, Γ' - Σ' τόλεως Π. Σητερίδηου - Π. Δαρπολίδη, Έγκεκριμένα

Μεθοδία Αριθμητικής, Β' τόλεως Χ. Σταθακόπουλου - Π. Παπαδοπούλου

Μεθοδία Αριθμητικής, Γ' τόλεως .

Μεθοδία Αριθμητικής, Δ' τόλεως .

Τετράδια Γεωγραφίας, Χρ. Σουλιώτου Π. Παπαδοπούλου (2 τετραδία)

Γεωγραφία, Ε' και Σ' τόλεως, Π. Παπαδοπούλου

Γεωγραφία, Ν. Βάγια, Ε' και Σ' τόλεως

Γεωγραφία, Ι. Σαρρή, Γ' και Δ' τόλεως

Πρώτη Μαθηματική Γεωγραφίας (Πατριόργαρφια), Γ. Σ. Άλοιζος Πρίντεψ

Νέα Γεωγραφία Έλλαδος, Χατζηγιάννη - Άλοιζου Γ' - Δ' τόλεως

Νέα Γεωγραφία Ηλιάριου, Χατζηγιάννη - Άλοιζου, Ε' τόλεως.

Νέα Γεωγραφία Εύρωστης, Χατζηγιάννη - Άλοιζου, Σ' τόλεως.

Γεωγραφικός Ατλας, Παν. Χριστοπούλου, ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΟΣ.

Γεωγραφικός Ατλας, Α. Φαλαίτης, ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΟΣ.

Γεωγραφικός Ατλας, Ι. Σαρρή, ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΟΣ.

Η Πρώτη Γραφή μέτα το Αλεξανδρόπολη, όρο δ. Παπαδοπούλου (1 τετράδια)

Τετράδια Καλλιγραφίας Θράσης, Α. Αλεξανδρίδη (6 τετραδία)

Τετράδια Ιχνογραφίας, Α. Αλεξανδρίδη (6 τετραδία)

Τετράδια Χαρτογραφίας, Γ'. Δ'. Ε'. Γ' τόλεως, Α. Φαλαίτης, ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΑ.

Τετράδια Γεωγραφίας, Χ. Σουλιώτου Π. Παπαδοπούλου Δ'. Ε', ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΑ.

Τετράδια Πατριόργαρφεις, Χ. Σουλιώτου Π. Παπαδοπούλου Δ'. Ε', ΕΥΚΕΚΡΙΜΕΝΑ.

Πίνακας Χειροτεχνίας 'Άλ. Φαλαίτης, Α' επίρρα (15 ειναρεσι).