

ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ - ΧΑΣΟΥΛΑ

16 ΦΥΣΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

Τάξεις Γ'.



969]

Ψηφιοποιήθηκε από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ – ΧΑΣΟΥΛΛΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΑΞΙΣ ΤΡΙΤΗ

(Και για το πρώτο έτος συνδιδασκαλίας Γ' και Δ')

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1969



16

ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ
ΔΗΜ. ΓΙΑΝΝΙΑΣ

ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΔΗΜ. ΓΙΑΝΝΙΑΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ 6 – ΤΗΛ. 317.691 – ΑΘΗΝΑΙ

Αρ. 13223

Ψηφιοποιήθηκε από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΦΥΣΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΑΞΙΣ ΤΡΙΤΗ

(Με το πρώτο έτος συνδυασμένης Γ' και Β')

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1969



18

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ
ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ
ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ



Ἡ γαρυφαλιά

Τὸ ἄνθος τοῦ Διός. Τὸ γαρύφαλο εἶναι πραγματικά ὠραῖο καὶ εὖσμο ἄνθος. Καὶ δὲν εἶχαν ἄδικο οἱ ἄνθρωποι ποὺ τὸ ὀνόμασαν *διάνθο*, δηλαδή «ἄνθος τοῦ θεοῦ Δία».

Τὸ γαρύφαλλο εἶναι ἄνθος τῆς γαρυφαλιάς. Ἡ γαρυφαλιά φυτρώνει καὶ μόνη τῆς ἄγρια στὰ λιβάδια καὶ στὶς πλαγιές τῶν βουνῶν. Αὐτὴ ἢ ἄγρια ἔχει μονὰ ἄνθη. Ἡ ἄλλη, ἢ ἡμερη, ποὺ καλλιεργοῦμε στὶς γλάστρες καὶ στοὺς κήπους μας ἔχει ἄνθη μὲ πολλὰ πέταλα καὶ διαφόρους χρωματισμούς: κόκκινα, λευκά, ρόζ, βυσσινιά. Καὶ δὲν τῆς

λείπουν τὰ ἄνθη ἀπὸ τὴν ἀνοιξὴ ὡς τὸ φθινόπωρο.

Καὶ ἡ ἄγρια γαρυφαλιά καὶ ἡ ἡμερη ζοῦν πολλὰ χρόνια. Εἶναι φυτὰ πολυετή. Θέλουν ὅμως περιποίηση· σκάλισμα, κοπριὰ καὶ ποτίσματα συχνά. Τότε μᾶς δίδουν πολλὰ καὶ ὠραῖα ἄνθη.

Ὁ ὑπόγειος βλαστός. Ἐνα περίεργο πρᾶγμα παρατηροῦμε στὴν γαρυφαλιά. Ἐχει τὸν κορμὸ τῆς, ὅπως ὁ κρίνος, μέσα στὴ γῆ, γι' αὐτὸ τὸν ὀνομάζομε ὑπόγειο βλαστό· ὁμοιάζει σὰν ρίζα καὶ λέγεται *ρίζωμα*. Τὸ ρίζωμα αὐτὸ βγάζει πρὸς τὰ κάτω τὶς καθαυτὸ ρίζες καὶ πρὸς τὰ ἐπάνω τοὺς ὑπέργειους βλαστοὺς, τοὺς κλάδους. Οἱ κλάδοι εἶναι ἀργυροπράσινοι, μὲ κόμπους ἀραιούς, διακλαδίζονται καὶ ἔχουν φύλλα σκληρὰ καὶ μακρόστενα σὰν ξιφολόγχες.

Στὴν κορυφὴ τῶν κλάδων παρουσιάζονται τὰ μεγάλα μπουμπούκια πού, θὰ μᾶς δώσουν τὰ ἄνθη. Ἀπὸ τὰ ἄνθη δένει ἀργότερα ὁ καρπός, ποὺ ὅταν ξηραθῆ, ἀνοίγει καὶ τὰ σπέρματά του σκορπίζονται στὸ χῶμα.

Τὰ σπέρματα ὅμως αὐτὰ συνήθως δὲν τὰ μαζεῦομε οὔτε τὰ σπέρνομε. Ὅταν θέλωμε νὰ φυτέσωμε μιὰ νέα γαρυφαλιά στὴ γλάστρα μας προτιμοῦμε ἄλλον τρόπο.

Κατὰ τὸ τέλος τοῦ φθινοπώρου κόβομε ἕναν κλάδο γαρυφαλιάς μὲ 5—6 κόμπους καὶ λίγο ρίζωμα μαζί. Τὸν κλάδο τὸν φυτέβομε στὴ νέα μας γλάστρα, τὸν ποτίζομε καὶ τὸ σκαλίζομε συχνά. Ἐκεῖ τὸ ἔο φυτὸ σιγὰ—σιγὰ βγάζει δικές του ρίζες καὶ δικούς του βλαστοὺς. Τὴν ἐρχόμενη ἀνοιξὴ θὰ εἶναι πιά ἔτοιμο νὰ μᾶς δώσῃ καὶ τὰ μυρωμένα του ἄνθη.

Ὁ βασιλικὸς

Τὸ εὐλογημένο λουλούδι. Βαθιά στη γῆ τὸν ἔκρυσαν οἱ ἄνομοι Ἑβραῖοι τὸν Τίμιο Σταυρὸ τοῦ Χριστοῦ μας. Τὸν ἔκρυσαν γιὰ νὰ μὴν τὸν βροῦν οἱ χριστιανοί. Μὰ στὸν τόπο ἐκεῖνον ἐφύτρωσε τότε ἓνα πρωτόφαντο λουλούδι, ἓνα λουλούδι εὐλογημένο, ποὺ ἐμοσκομύριζε. Τὸ λουλούδι αὐτὸ ἦταν ὁ βασιλικός.

Οἱ Ἑβραῖοι τὸν ἐξερρίζωναν, μὰ ἐκεῖνος ξανάβγαινε. Χρόνια καὶ χρόνια παιδεύονταν οἱ ἄνομοι νὰ τὸν ἐξαφανίσουν, μὰ τοῦ κάκου.

Ὅταν τέλος ἔφθασε στὴν Ἱερουσαλήμ ἡ θεοσεβῆς Ἁγία Ἑλένη, ἐζήτησε νὰ βρῆ τὸ μέρος, ὅπου ἦταν θαμμένος ὁ Τίμιος Σταυρός. Κανεὶς ὅμως δὲν ἤξερε ποῦ τὸν εἶχαν κρυμμένο οἱ Ἑβραῖοι.

Ἄλλὰ τότε ἄκουσε τὴν ἱστορία τοῦ λουλουδιοῦ, ποὺ συνεχῶς τὸ ἐξερρίζωναν ἐκεῖνοι καὶ συνεχῶς αὐτὸ ξαναφύτρωνε, καὶ ἐκατάλαβε πὼς τὸ μέρος ἐκεῖνο ἦταν ἱερὸ καὶ πὼς ἐκεῖ ἦταν θαμμένο τὸ Τίμιο Ξύλο.

Ἐβαλε λοιπὸν νὰ σκάσουν καὶ πραγματικὰ βρῆκε ἐκεῖ τὸν Τίμιο Σταυρὸ. Ἀπὸ τότε οἱ χριστιανοὶ θεωροῦν τὸ βασιλικὸ ὡς ἱερὸ λουλούδι τοῦ Σταυροῦ καὶ μὲ τὸν βασιλικὸ κάνει ὁ παπὰς τὸν ἁγιασμό.

Ὁ βασιλικὸς στὴ γλάστρα. Ὁ βασιλικὸς δὲν λείπει σχεδὸν ἀπὸ κανένα σπίτι. Ἡ περιποίησή του δὲν εἶναι δύσκολη. Τὴν ἄνοιξη ἔχομε ἔτοιμες τὶς γλάστρες μας γεμάτες μὲ μαῦρο χῶμα ἀνακατεμένο μὲ ὀλίγη χωνεμένη κοπριά. Καὶ κατὰ τὸν Μάρτιο σπέρνομε τοὺς σπόρους τοῦ βασιλικοῦ. Ἐπειτα ἀπὸ μιὰ ἐβδομάδα οἱ σπόροι του σκάζουν καὶ παρουσιάζονται τὰ μικρὰ φυτὰ μὲ δυὸ φυλλάκια πράσινα.

Ἡ ρίζα τους προχωρεῖ μέσα στὸ χῶμα καὶ βγάζει συνεχῶς νέα παρῆριζα γιὰ νὰ ἀπορροφή πῖο πολλὰς τροφές. Ἐτσι τὰ φυτὰ μεγαλώνουν, ὁ βλαστὸς τους βγάζει καὶ ἄλλα φύλλα, ψηλώνει καὶ διακλαδίζεται.

Ἐμεῖς ποτίζομε συχνὰ τὴν γλάστρα καὶ ὁ βασιλικὸς μας εὐωδιάζει ὀλοπράσινος καὶ φουντωτός. Ἀπὸ τὰ φύλλα του τὸν διακρίνομε ἂν εἶναι *πλατύφυλλος* ἢ *λεπτόφυλλος* (σγουρός).

Ἀργότερα, τὸ καλοκαίρι, οἱ κλάδοι του βγάζουν στὴν κορυφὴ τους λουλουδάκια ἄσπρα, πολλὰ μαζί, σὰν στάχυ, ποὺ λέγεται *ταξιανθία*.

Τὰ λουλούδια ἀργότερα δένουν μικροὺς σπόρους μαύρους. Αὐτοὺς πρέπει νὰ τοὺς μαζέψωμε, γιὰ νὰ τοὺς σπείρωμε τὴν ἐπομένη ἄνοιξη, γιὰτὶ τὸ φυτὸ ζῆ ἓνα μονάχα χρόνο. Εἶναι *μονοετὲς* φυτὸ.

Ἡ βιολέττα

Ἡ μεθυστική εὐωδία της. Δὲν ξέρω ἂν θὰ τὸ πιστέψετε καὶ ὁμος εἶναι ἀληθινό. Ὑπάρχουν περισσότερα ἀπὸ 80 εἶδη βιολέττας, ἄσπρες κόκκινες, τριανταφυλλιές, ἀσπροκίτρινες, μώβ, κίτρινες καὶ μὲ πολλές ἄλλες ἀποχρώσεις. Ἄλλες εἶναι μονές, ἄλλες διπλές. Οἱ μονές ἔχουν ἄνθη μὲ τέσσερα φύλλα χρωματιστά, δηλαδή μὲ τέσσερα πέταλα. Οἱ διπλές ἔχουν περισσότερα πέταλα. Τὰ ἄνθη βγαίνουν στὴν κορυφή τοῦ βλαστοῦ πολλὰ μαζὶ καὶ ἀποτελοῦν ταξιανθία. Καὶ τὰ φύλλα της εἶναι στενόμακρα καὶ στακτοπράσινα.

Ὅλες τους ὁμος τὶ ἐξαισιο ἄρωμα πὺ ἔχουν, τὶ μεθυστικὴ εὐωδία! Στὸν κῆπο, στὴν αὐλή, στὶς γλάστρες εἶναι μὴ ὠραία στολή. Καὶ διατηροῦνται πολὺ τὰ ἄνθη τους. Στὸ βάζο, ὅταν τοὺς ἀλλάζουμε συχνὰ τὸ νερό, μποροῦν νὰ κρατήσουν μίαν ἐβδομάδα.

Τὴν μεγάλη Παρασκευὴ ἀγκαλιές τὶς πηγαίνουν τὰ κορίτσια στὴν ἐκκλησία, γιὰ νὰ στολίσουν τὸν Ἐπιτάφιο. Καὶ ὅταν τελειώσῃ ἡ περιφορὰ, κάθε χριστιανὸς παίρνει ἀπὸ τὸ χέρι τοῦ ἱερέα ἓνα ἁγιασμένο κλωνί γιὰ νὰ τὸ φέρῃ στὸ σπίτι του.

Ἡ καλλιέργειά της. Τὰ ἄνθη τῆς βιολέττας, ὅταν δέσουν, παρουσιάζουν κάτι μικρὲς καὶ στενὲς θῆκες, πὺ ὁμοιάζουν μὲ τὰ χλωρὰ φασολάκια. Μέσα σ' αὐτὲς τὶς θῆκες, βρίσκονται οἱ σπόροι τοῦ λουλουδιοῦ. Πρέπει ὁμος μόλις ξηραθοῦν οἱ θῆκες, νὰ προλάβουμε νὰ μαζέψουμε τὸν σπόρο· ἄλλιῶς ἀνοίγουν μόνες τους καὶ διασκορπίζεται κάτω ὁ σπόρος.

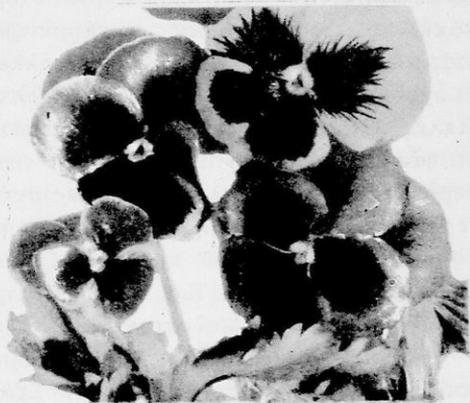
Τὸν σπόρο αὐτὸν θὰ τὸν σπείρωμε κατὰ τὸν Ὀκτώβριο σὲ σπορεῖα πὺ θὰ τὸν ποτίζουμε συχνὰ. Ὅταν τὰ μικρὰ φυτὰ βγάλουν 5—6 φύλλα τὰ μεταφυτεύουμε στὴν ὀριστικὴ τους θέση καὶ τὰ ποτίζουμε τακτικά, γιὰ νὰ πιάσουν Ἐπειτα ἀραιώνουμε τὰ ποτίσματα.

Ἡ βιολέττα δὲν εἶναι μονοετὲς φυτό. Ζῆ 3-4 χρόνια. Ἄλλὰ ἐμεῖς κάθε χρόνο σπέρνομε νέες, γιὰ νὰ ἔχωμε ἄφθονα καὶ ζωηρὰ ἄνθη.



Οί πανσέδες

Στην γλάστρα και στον κήπο. Ἀπὸ τὰ ὠραιότερα μονοετῆ ἄνθη, ποὺ καλλιεργοῦμε στὶς γλάστρες καὶ στοὺς ἀνθοκήπους μας, εἶναι οἱ πανσέδες. Τοὺς σπέρνομε τὴν ἄνοιξη σὲ σπορεῖο ἢ καὶ ἀπ' εὐθείας στὶς γλάστρες. Θέλει ὁμως καλὸ χῶμα καὶ λίπασμα γιὰ νὰ ἀναπτυχθῇ ἡ ρίζα του καὶ νὰ μεγαλώσῃ ὁ βλαστός του, ποὺ διακλαδίζεται σχεδὸν ἀμέσως μόλις βγῆ στὴν ἐπιφάνεια. Δὲν ψηλώνει πολὺ. Εἶναι φυτὸ μικρότερο ἀπὸ τὸν βασιλικό.



Τὰ φύλλα του ἔχουν περὶπου τὸ σχῆμα τῆς καρδιάς, γι' αὐτὸ καὶ τὰ ὀνομάζομε *καρδιάσχημα*. Γύρω-γύρω εἶναι *πριονωτά* καὶ ἔχουν ζωηρὸ πράσινο χρῶμα.

Τὸ προσωπάκι τοῦ ἄνθους. Τὰ ἄνθη τῶν πανσέδων ἔχουν μίσχο μακρὸ καὶ ὅταν τὰ κοιτάξεις ἀπὸ μακριὰ νομίζεις ὅτι παρουσιάζουν ἓνα προσωπάκι μὲ κύρια χρώματα τὸ βυσσινί, τὸ κίτρινο καὶ τὸ κόκκινο.

Τὰ ἄνθη τους ἀποτελοῦνται ἀπὸ 5 πέταλα, καὶ τὸ ἓνα ἀκουμπᾷ στὸ ἄλλο. Ἄν τὰ πιάσης εἶναι τόσο μαλακὰ ποὺ θαρρεῖς πὼς ἔχουν γίνει ἀπὸ λεπτότατο βελούδο. Ἄλλὰ καὶ τὸ ἄρωμά τους εἶναι πάρα πολὺ εὐχάριστο. Ὅταν μαραθοῦν τὰ ἄνθη, δένουν οἱ σπόροι ποὺ θέλουν μεγάλη προσοχὴ στὸ μάζεμα, γιὰτι τινάζονται εὐκολα. Τοὺς σπόρους αὐτοὺς τοὺς φυλάμε γιὰ νὰ τοὺς σπείρουμε τὴν ἐπομένη ἄνοιξη.

Η ΓΑΡΔΕΝΙΑ

Περιγραφή: Εἶναι θάμνος, ποὺ φθάνει ὡς δυὸ μέτρα ὕψος. Τὰ φύλλα της μοιάζουν σὰν λόγχες καὶ δὲν πέφτουν τὸν χειμῶνα. Εἶναι δηλ. φυτὸ *ἀειθαλές*.

Τὰ ἄνθη της εἶναι λευκὰ καὶ ἔχουν λεπτὸ ἄρωμα.

Καλλιέργεια: Πολλαπλασιάζεται μὲ καταβολάδες ἢ μοσχεύματα. Ἡ γαρδένια θέλει ὑγρὰ ἐδάφη ποὺ δὲν τὰ χτυπᾷ ὁ ἥλιος.

Η ΟΡΝΤΑΣΙΑ

***Όνομα :** Ώνομάσθηκε έτσι από τὸ ὄνομα τῆς κόρης ἑνὸς πρίγκηπα, στὴν ὁποία τὴν ἐχάρισαν, ὅταν τὴν ἔφεραν γιὰ πρώτη φορά στὴν Εὐρώπη ἀπὸ τὴν Κίνα.

Περιγραφή : Εἶναι μικρὸς θάμνος μὲ μεγάλα φύλλα, στρογγυλά καὶ πριονωτά, πού ζῆ πολλὰ χρόνια.

Στὴν κορυφή τῶν κλαδιῶν τῆς βγάζει ἄνθη πολλὰ μαζί, σὰν μπουκετάκι. Στὴν ἀρχὴ εἶναι κιτρινοπράσινα, ἔπειτα γίνονται ρόδινα καὶ στὸ τέλος μαβιά. Κρατοῦν ὄλο τὸ καλοκαίρι.

Καλλιέργεια : Γιὰ νὰ καλλιεργηθῆ καλὰ στὴν Ἑλλάδα καὶ ν' ἀνθί-

ση ἡ ὀρτανσία θέλει :

α) Νὰ εἶναι διαρκῶς στὴ σκιά, σὲ ὑγρὸ τόπο, πού ν' ἀερίζεται καλὰ.

β) Νὰ φυτεύεται σὲ ἔδαφος ἑλαφρὸ, δηλ. μέσα σὲ καστανόχωμα μὲ λεπτὴ καλοπλυμένη ἄμμο.

γ) Νὰ ποτίζεται τόσο συχνά, ὥστε νὰ μὴν ξηραίνεται ποτὲ τὸ χῶμα, πού εἶναι στὴ ρίζα τῆς.

δ) Νὰ κλαδεύεται καλὰ τὸν Ἰανουάριο.

ε) Ἄν τὸ φυτὸ καλλιεργεῖται σὲ δοχεῖο, πρέπει νὰ μεταφυτεύεται κάθε χρόνο, ὥστε ν' ἀλλάζῃ τὸ χῶμα, πού εἶναι γύρω στὶς ρίζες.

Πολλαπλασιάζεται τὸ φθινόπωρο μὲ παραφυάδες ἢ μοσχεύματα.

Η ΒΕΓΚΟΝΙΑ

Περιγραφή : Εἶναι φυτὸ ποῶδες, πού μᾶς τὸ ἔφεραν ἀπὸ τὴ Νότιο Ἀμερική.

Εἶναι ὠραῖο φυτὸ μὲ πολλές ποικιλίες σὲ χρώματα φύλλων. Ἄλλες δηλ. ἔχουν φύλλα μικρὰ κι ἄλλες μεγάλα. Ἄλλες ἔχουν φύλλα πράσινα κι ἄλλες ποικιλόχρωμα ἢ μὲ χρωματιστὲς βούλες.

Τὰ ἄνθη τῆς εἶναι μεγάλα μὲ

πολὺ ὠραῖα χρώματα. Ὁ κασπὸς τῆς ἔχει πολλοὺς σπόρους.

Καλλιέργεια : Καλλιεργεῖται κατ' ὄλο τὸν χειμῶνα καὶ πολλαπλασιάζεται μὲ μοσχεύματα ἢ μὲ φύλλα. Τὸν Φεβρουάριο θέλει κλάδεμα.

Ἀγαπᾷ τὰ ἑλαφρὰ χρώματα, πού λιπαίνονται καλὰ καὶ θέλει πολλὰ ποτίσματα μὲ διάλυσι ἀνθρακικῆς ἄμμωνίας.

ΤΟ ΣΚΥΛΑΚΙ

Περιγραφή: Είναι φυτό ποώδες με παχύ βλαστό, πού διακλαδίζεται. Τα φύλλα του είναι στενόμακρα και αύγοειδή. Τα άνθη του ανοίγουν, αν πισθοῦν ἀπὸ τὰ πλάγια, σὰν στόμα σκύλου. Ἔχουν διάφορα χρώματα : ἄσπρα, κόκκινα, κίτρινα.

Καλλιέργεια: Σπέρνουν τοὺς σπόρους τὸ φθινόπωρο καὶ μεταφυτεύουν τὰ μικρὰ φυτὰ ἀργότερα. Πολλαπλασιάζεται καὶ με παραφυάδες. Τὰ σκυλάκια τὰ καλλιεργοῦν γιὰ τὰ άνθη των.

Η ΚΑΜΕΛΙΑ

Περιγραφή: Είναι ἐκλεκτὸ καλλωπιστικὸ φυτὸ κι ὠνομάστηκε ἐτσι ἀπὸ τὸν ἱεραπόστολο Καμέλι, πού τὴν ἔφερε ἀπὸ τὴν Κίνα.

Στὴν πατρίδα της γίνεται πολὺ ὑψηλή, ἐνῶ στὴν Ἑλλάδα παραμένει θάμνος.

Ἔχει φύλλα μακρουλά κι ἀπὸ ἐπάνω γυαλιστερά. Εἶναι ἀειθαλές

Τὰ άνθη της μοιάζουν με τριαντάφυλλο κι ἔχουν χρῶμα λευκὸ, κόκκινο ἢ ρόδινο. Ὄταν μαραθοῦν, ἀπομένει μιὰ θήκη με 5—10 σπόρους.

Καλλιέργεια: Εἶναι φυτὸ δύσκολο στὴν καλλιέργεια. Πολλαπλασιάζεται τὸν χειμῶνα με μωσχεύματα ἢ καταβολάδες καὶ τὴν ἀνοιξι με σπόρους.

Ἡ ἀσκληπιὰς

Εἶναι φυτὸ ἀναρριχώμενο, πού καλλιεργεῖται συχνὰ μέσα δὲ γλάστρες ὡς διακοσμικὸ, ἰδίως ἐπὶ εἰσόδους τῶν οἰκιῶν.

Ὡς φυτὸ τῶν θερμῶν χωρῶν εὐδοκιμεῖ μόνο δὲ κλειστοὺς χώρους καὶ δὲν ὑποφέρει τὸ ψῦχος.

Τὰ φύλλα της εἶναι ὡσειδῆ, πράσινα καὶ λεῖα. Τὰ άνθη εἶναι ἀρωματικά, ἄσπρα ἢ ροδαλά, πού φυτρώνουν πολλὰ μαζί, ὥστε νὰ μοιάξῃ με κεράκι.

Τὰ έντομα προσελκύονται ἀπὸ τὸ χρῶμα καὶ τὸ ἀρωμὰ των καὶ σπεύδουν νὰ ρουφήξουν τὸ νέκταρ τῶν λουλουδιῶν της. Αὐτὸ ὅμως εἶναι πηκτὸ καὶ κολλᾶνε. Τότε με ἀπότομες κινήσεις προσπαθοῦν νὰ ξεκολλήθουν καὶ ἔτσι τινάζουν τὴ γῦρι ἀπὸ τὸ ἕνα λουλούδι πὸ ἄλλο.

Καλλιεργείται για τὰ ὄμορφα κι εὐωδιαστὰ ἄνθη της.
Πολλαπλασιάζεται εὐκόλα μὲ μοσχεύματα (τέλος τοῦ χειμῶνα ἢ ἀρχὴς ἀνοιξέως). Αὐτὰ τοποθετοῦνται δὲ γλάστρες ἢ δοχεῖα μικρά, ποὺ γεμίζονται μὲ φυτόχωμα, ἄμμο καὶ κωνευμένη κοπριά. Ἐτεῖ τοποθετοῦνται δὲ θερμοκήπιο (ἢ στὸ δωμάτιο) καὶ ποτίζονται τακτικά, ὥσπου νὰ ριζοβολήσουν. Τότε μεταφυτεύονται δὲ μεγαλύτερες γλάστρες.

Ἡ ἀσκληπιάς ἀγαπᾷ τὰ σκιερὰ μέρη καὶ θέλει τὰ φύλλα της πάντα καθαρὰ. Γι' αὐτὸ τὰ καταβρέχομε συχνά.

Ὁ ὕ ακινθος

Ὁ βολβός του. Ὑάκινθος εἶναι τὸ λεγόμενο ζουμπούλι. Τὸν ὕακινθο τὸν καλλιεργοῦμε στὶς γλάστρες καὶ στοὺς ἀνθοκήπους γιὰ τὰ ὠραιότατα καὶ πολὺ εὐώδη ἄνθη του. Ἐὰν βάλουμε μερικὰ ἄνθη του στὸ ἀνθοδοχεῖο, εὐωδιάζει ὅλο τὸ δωμάτιο.



Ὅταν σκαλίσουμε τὴν γλάστρα βαθιὰ γιὰ νὰ βροῦμε τὴν ρίζα τοῦ φυτοῦ, βλέπομε ὅτι ἔχει ἓνα βολβὸ σὰν κρεμμυδάκι. Ὁ βολβὸς αὐτὸς ἔχει στὴ βάση του ρίζες πολλὰς καὶ λεπτὲς σὰν θύσανο.

Γύρω-γύρω ἀπὸ τὸν βολβὸ παρατηροῦμε ὅτι ὑπάρχουν καὶ μερικοὶ ἄλλοι μικροὶ βολβοί. Τοὺς μικροὺς αὐτοὺς βολβοὺς τοὺς ξεχωρίζομε μὲ προσοχὴ ἀπὸ τὸν μεγαλύτερο καὶ τοὺς μεταφυτεύομε τὸ φθινόπωρο σὲ ἄλλες γλάστρες ἢ στὸν κήπο. Φροντίζομε ὅμως νὰ εἶναι τὸ χῶμο ἀφράτο. Τὸ ἀνακατεύομε μὲ κοπριά καὶ ἄμμο ἢ γεμίζομε τὶς γλάστρες μὲ φυτόχωμα.

Τὸ ἄνθος του. Ἀπὸ τὸ βολβὸ ποὺ ἐφυτέψαμε, ἀρχίζουν νὰ βγαίνουν σιγά-σιγά τὰ φύλλα πράσινα, χονδρὰ καὶ σπαθωτά, περίπου σὰν τοῦ κρίνου, ἀλλὰ ὄρθια. Ἀργότερα ἀνάμεσα ἀπὸ τὰ φύλλα παρουσιάζεται ἓνας βλαστὸς ὄρθιος

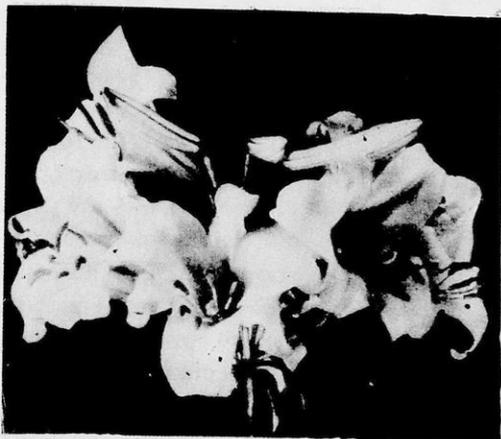
σωληνωτός, πού στην κορυφή του έχει κρεμασμένα με μικρούς μίσχους τὰ ἀνθάκια του πολλά μαζί σὰν χωνάκια με χρώμα ἐλαφρὸ γαλάζιο ἢ τριανταφυλλί ἢ λευκό.

Ἀνθίζουν ἀπὸ τὸ τέλος τοῦ χειμῶνα ὡς τις ἀρχές τῆς ἀνοιξέως. Καὶ ἀπὸ τὸν Μάιο ἀρχίζουν νὰ μαραίνωνται τὰ φύλλα τους καὶ μένει μέσα στὸ ἔδαφος ὁ ὑπόγειος βλαστὸς, ὁ βολβός. Τότε ἂν θέλωμε βγάξομε τοὺς βολβούς γιὰ νὰ τοὺς ξαναφυτέψωμε στὶς ἀρχές τοῦ φθινοπώρου ἢ τοὺς ἀφήνομε γιὰ νὰ ξαναβλαστήσουν μόνοι τους.

Ἰάκινθοι ὑπάρχουν σὲ πολλές ποικιλίες. Μερικὲς ποικιλίες κάνουν μεγαλύτερα καὶ ὠραιότερα ἄνθη με διάφορους χρωματισμούς καὶ πωλοῦνται στὰ ἀνθοπωλεῖα σὲ κομψότετες γλάστρες, πού γιὰ νὰ τις ἀγοράσωμε πρέπει νὰ τις ἀκριβοπληρώσωμε.

Ὁ κρίνος

Ὁ ἄγγελος με τὸν κρίνο. Ὄταν ἡ Παναγία βρισκόταν στὴ Ναζαρέτ ἀρραβωνιασμένη με τὸν Ἰωσήφ, παρουσιάστηκε μιὰ ἡμέρα ἐμπρὸς τῆς



ὁ ἄγγελος Γαβριὴλ καὶ τῆς ἔφερε τὴν θεία ἀγγελία. Τῆς εἶπε ὅτι θὰ γεννήσῃ τὸν Σωτήρα τοῦ κόσμου. Ἦταν ἡ ἡμέρα τοῦ Εὐαγγελισμοῦ.

Ὁ ἄγγελος τοῦ Κυρίου κρατοῦσε στὸ χέρι του ἓναν λευκὸν κρίνο, πού ἔσυμβόλιζε τὴν ἀθωότητα καὶ τὴν ἀγνότητα τῆς Παρθένου Μαρίας. Ἀπὸ τότε ἐμεῖς οἱ χριστιανοὶ θεωροῦμε τὸν κρίνο ὡς ἄνθος ἀγγελικό, ὡς ἄνθος ἱερό.

Καὶ εἶναι πραγματικὰ ὁ κρίνος ἄνθος ζηλευτό, γεμάτος χάρη καὶ λεπτὸ ἄρωμα. Ὄταν ἀνοίξῃ τὸ ἄνθος, ὁμοιάζει με ἀναποδογυρισμένη καμπάνα καὶ στὴ μέση ἔχει ἕξι ὄρθια νήματα, τοὺς *στήμονες*, πού ἡ κορυφή τους εἶναι φορτωμένη με ἄφθονη κατακίτρινη σκόνη, τὴν *γύρη*.

Πώς θα φυτέψουμε τὸν κρίνο. Ὄταν θελήσουμε νὰ φυτέψουμε ἕναν κρίνο στὴ γλάστρα μας, θὰ τὴν γεμίσουμε πρῶτα μαῦρο ψιλὸ χῶμα καὶ θὰ τὸ ἀνακάτεψουμε μὲ χωνεμένη κοπριά. Ὁ κρίνος ποῦ θὰ μᾶς δώσουν νὰ φυτέψουμε δὲν εἶναι σπόρος, ἀλλὰ βολβὸς καὶ ὁμοιάζει μὲ τὸ σκόρδο. Ὁ βολβὸς αὐτὸς λέγεται *ὑπόγειος βλαστὸς*.

Τὸν βολβὸ τὸν χάνουμε στὴν γλάστρα μας καὶ τὸν ποτίζουμε. Μετὰ ἀπὸ ἀρκετὲς ἡμέρες ἀρχίζει ὁ βολβὸς νὰ βγάξη ρίζες πολλὲς πρὸς τὰ κάτω σὰν φούντα, *θυσσανατὲς ρίζες*.

Καὶ ὅταν πιάσουν καλὰ οἱ ρίζες μέσα στὸ χῶμα, ξεπετιέται ἀπὸ τὴ μέση τοῦ βολβοῦ ὁ *ὑπέργειος βλαστὸς* ὀλοπράσινος καὶ τρυφερός, ποῦ ψηλώνει ὡς ἕνα μέτρο. Τὰ φύλλα τοῦ εἶναι σπαθωτὰ καὶ χωρὶς *μίσχο*.

Στὴν κορυφῇ τοῦ βλαστοῦ ἀργότερα παρουσιάζονται τὰ μεγάλα μπουμπούκια τῶν λουλουδιῶν, ποῦ ἀρχίζουν σιγά-σιγά νὰ ἀνοίγουν, πρῶτα τὰ χαμηλότερα καὶ ἔπειτα τὰ πιὸ ἐπάνω, ἕως τὴν κορυφῇ.

Ἡ τριαντάφυλλιά

Ὁ βασιλιάς τῶν λουλουδιῶν. Ὅλα τὰ λουλούδια εἶναι καλὰ καὶ ζηλεμένα, καθένα μὲ τὴν χάρη του. Τὴν ὁμορφάδα ὅμως καὶ τὴν χάρη ποῦ ἔχει τὸ τριαντάφυλλο, δὲν τὴν ἔχει κανένα ἄλλο. Αὐτὸ εἶναι ὁ βασιλιάς τῶν λουλουδιῶν.

Ἄγρια, ἡμερα, ἑκατόφυλλα, λευκά, ρόζ, κίτρινα· χίλιων λογιῶν καὶ χρωμάτων ποικιλίες.

Ὅταν ἀρχίζουν τὴν ἀνοιξὴ οἱ τριανταφυλλιῆς νὰ ἀνθίζουν, τί ἄρωμα σκορπίζουν, τί ὁμορφιά ποῦ ἔχουν, τί γοητεία ποῦ μᾶς χαρίζουν. Καὶ αὐτὰ μονάχα, ἢ τὸ γευστικώτατο γλυκὸ ποῦ κάνουν οἱ νοικοκυρὲς, ἀπὸ τὰ χρωματιστὰ πέταλα τῶν λουλουδιῶν;

Σὲ ἄλλα μέρη καλλιεργοῦν στρέμματα ὀλόκληρα μὲ τριανταφυλλιῆς· μαζεύουν τὰ τριαντάφυλλα (τὰ πέταλα) καὶ φτιάχνουν τὸ *ροδέλαιο* καὶ τὸ *ροδόνηρο*, ποῦ τὰ χρησιμοποιοῦν στὰ ἀρωματοποιεῖα καὶ στὰ φαρμακεῖα. Ἡ τριανταφυλλιά εἶναι πλοῦτος ἀνέξοδος γιὰ τὰ μέρη ἐκεῖνα.

Ἐμεῖς στὴν πατρίδα μας τὴν καλλιεργοῦμε μόνο ὡς *καλλωπιστικὸ φυτὸ*. Καὶ ὅπως ξέρετε, δὲν ἔχει μεγάλες ἀπαιτήσεις. Θέλει λίγη κοπριά, κλάδεμα, κανένα σκάλισμα καὶ πότισμα. Μερικὲς φορὲς ὅμως οἱ τρυφεροὶ τῆς βλαστοὶ γεμίζουν ἀπὸ κάτι μικρὰ παράσιτα ζωῦφια, ποῦ ρουφοῦν τὸ χυμὸ τῆς καὶ τὴν μαραίνουν. Τότε χρειάζεται ράντισμα, θειάφισμα καὶ κλάδεμα τῶν βλαστῶν ποῦ εἶναι φορτωμένοι ἀπὸ ζωῦφια.

Ὁ πολλαπλασιασμός της. Ἡ τριανταφυλλιὰ ζῆ πολλά χρόνια, δὲν κάνει ὅμως χοντρὸν κορμό, ὅπως τὰ δέντρα. Γι' αὐτὸ τὴν ὀνομάζομε *θάμνο*

Ἡ ρίζα τῆς τριανταφυλλιᾶς προχωρεῖ βαθιὰ μέσα στὴ γῆ, ὅσο μεγαλώνει καὶ ψηλώνει ὁ κορμός της.

Τὴν ἀνοιξὴ καὶ τὸ καλοκαίρι, στὸ κάτω μέρος τοῦ κορμοῦ κοντὰ στὴ ρίζα παρουσιάζονται πολλὰ παραβλάσταρα, δηλαδὴ *παραφυάδες*.

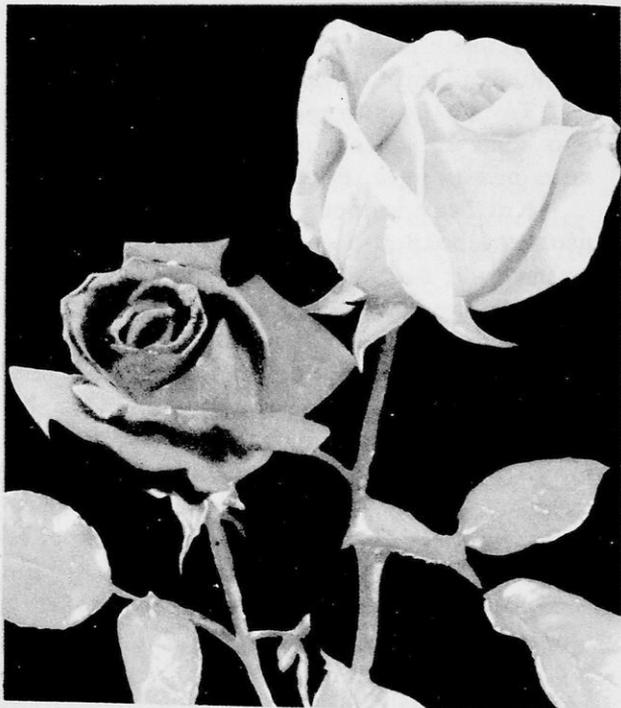
Αὐτὲς τὶς παραφυάδες ὅταν τὶς ξερριζώσωμε μὲ προσοχὴ τὸν χειμῶνα καὶ τὶς μεταφυτέψωμε σὲ ἄλλο μέρος, θὰ ἔχωμε τὴν ἀνοιξὴ νέα φυτά, νέες τριανταφυλλιές. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο πολλαπλασιάζεται ἡ τριανταφυλλιὰ μὲ *παραφυάδες*.

Μποροῦμε ἐπίσης νὰ κόψωμε καὶ ὀλόκληρους

βλαστοὺς τριανταφυλλιᾶς τὸν χειμῶνα καὶ νὰ τοὺς μεταφυτέψωμε σὲ ἄλλο μέρος. Οἱ βλαστοὶ αὐτοὶ τὴν ἀνοιξὴ βγάλουν ρίζες καὶ φύλλα καὶ γίνονται τέλεια νέα φυτά. Αὐτὸς εἶναι ἄλλος τρόπος πολλαπλασιασμοῦ τῆς τριανταφυλλιᾶς καὶ λέγεται πολλαπλασιασμός μὲ *μοσχεύματα*.

Ἀπὸ τὶς πρῶτες ἡμέρες τῆς ἀνοίξεως οἱ κλάδοι τῆς τριανταφυλλιᾶς ἀρχίζουν νὰ πρασινίζουν. Τὸ κάθε φύλλο ἀποτελεῖται ἀπὸ πέντε μικρὰ φυλλαράκια αὐγοειδῆ καὶ στὸν γύρο τους εἶναι *πριονωτά*. Τὰ φύλλα τῆς τριανταφυλλιᾶς τὰ ὀνομάζομε *σύνθετα*, γιατί ἀποτελοῦνται ἀπὸ πέντε μικρὰ φυλλάρια.

Στὴν κορυφὴ τῶν βλαστῶν παρουσιάζονται ἀργότερα ἀπὸ τὶς μασχάλες τῶν φύλλων τὰ πράσινα μπουμπούκια τῶν λουλουδιῶν. Αὐτὰ τὰ μπουμπούκια, ὅταν μεγαλώσουν ἀρκετά, ἀνοίγουν καὶ μᾶς δίδουν τὰ ὄραϊα τους πολύχρωμα τριαντάφυλλα.



Ἡ γάτα

Πίνει τὸ γάλα της. Μιά γατούλα καθισμένη ἐπάνω στὸ χαλὶ τοῦ μαγειρείου, ἐφαινόταν πὼς κοιμᾶται βαθιά.

Τὸ στρογγυλὸ κεφαλάκι της μὲ τὰ δυὸ τριγωνικὰ ὀρθάνοιχτα αὐτάκια ἦταν σχεδὸν κολλημένο ἐπάνω στὸ σῶμα της. Τὸ ὀλοκάθαρο βελούδινο γουναρικὸ της ἦταν πραγματικὰ θαυμάσιο καὶ ἡ μακριὰ οὐρά της ἐγύριζε καὶ κουλουριαζόταν μπροστὰ στὰ πόδια της. Τὰ κλειστὰ ματάκια της διακρίνονταν σὰν δυὸ γραμμοῦλες λοξέξ. Ἡ μυτίτσα της κόκκινη-κόκκινη στὴν ἄκρη μόλις ἐκινιόταν ἐλαφρὰ στὴν κάθε ἀναπνοή.

Γιὰ μιὰ στιγμή ἡ γατούλα ἐξύπνησε ἀνοίξε τὰ ὀλοστρογγυλά ματάκια της καὶ ἐχασμουρήθηκε.

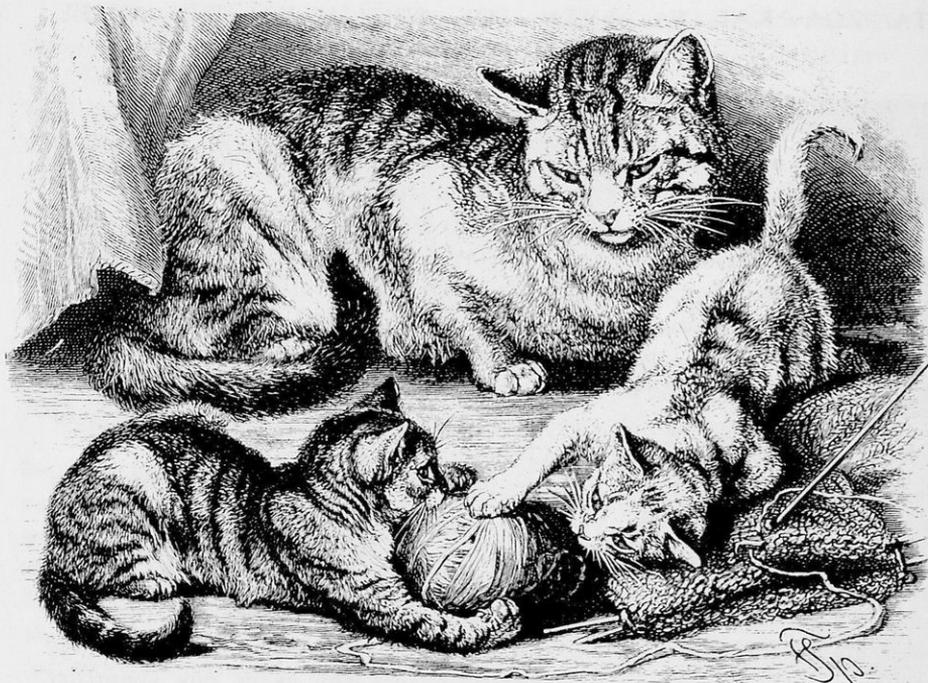
Ἀπὸ τὸ ὀλάνοιχτο στόμα της ἐφάνηκαν τότε οἱ δυὸ σειρὲς τὰ ἄσπρα καὶ καθαρὰ της δόντια, οἱ *κοπιτήρες* μπροστὰ, οἱ *μεγάλοι κινόδοντες* καὶ πίσω-πίσω οἱ *τραπεζίτες*. Ἐφάνηκε ἐπίσης καὶ ἡ τριανταφυλλένια της γλώσσα ὀλόκληρη.

Ἐπειτα ἐσηκώθηκε καὶ ἐπροχώρησε πρὸς τὸ πιατάκι της, ὅπου τῆς εἶχαν βαλμένο τὸ γάλα της. Ἐσκυψε ἀμέσως τὸ κεφάλι της στὸ πιατάκι. ἔβγαλε τὴν γλωσσίσσα της, τὴν ἔκανε σὰν κουταλάκι στὴν ἄκρη καὶ ἔπινε, ἔπινε συνεχῶς, ἀλλὰ καὶ μὲ προσοχή, λέξ καὶ φυλαγόταν νὰ μὴ λερῶση τὰ μακριὰ της ἄσπρα μουστάκια. Ὅταν ἐτελείωσε ἐτίναξε τὰ πόδια της, καὶ ξαναπῆγε στὴ θέση της.

Νυκτερινὴ ἐργασία. Τὴν ἡμέρα ἡ γάτα συνήθως κοιμᾶται. Ἡ ἐργασία της ἀρχίζει τὴν νύχτα. Τὰ γαλαζοπράσινα μάτια της βλέπουν στὰ τρισκόταδα καὶ ἐρευνοῦν διαρκῶς. Τὰ αὐτιά της ἀκούουν καὶ τὸν παραμικρὸ θόρυβο. Ἡ μύτη της, πάντα ὑγρή, αἰσθάνεται κάθε ὑποπη ὀσμή. Τὸ δέρμα τῶν ποδιῶν της σχηματίζει ἀπὸ κάτω μαλακὰ ἐξογκώματα καὶ τὸ βάδισμά της δὲν ἀκούεται καθόλου.

Τὸ κυνήγι της εἶναι τὰ ποντίκια. Ἄν τολμήσῃ κανένα νὰ βγῆ ἀπὸ τὴν τρύπα του, ἡ γάτα παραμονεύει ἐκεῖ κοντὰ καὶ ἀμέσως πηδάει, τὸ ἀρπάξει μὲ τὰ σουβλερὰ γυριστὰ νύχια της, τὸ πνίγει καὶ τὸ τρώγει.

Μὲ μεγάλη ἐπιτηδειότητα ἐπίσης κυνηγᾶει καὶ τὰ μικρὰ πουλιά. Γενικὰ ἡ γάτα ἀγαπᾶει πολὺ τὸ κρέας, γι' αὐτὸ καὶ τὴν ὀνομάζομε ζῶο



σιωπογάγο. Έχει όμως ιδιαίτερη αδυναμία στα ψάρια. Όταν της μυρίσει ψάρι μέσα στο σπίτι, δέν μπορεί να ήσυχάση. Θέλει το μερίδιό της.

Οι άνθρωποι εξημέρωσαν την γάτα και την έχουν στα σπίτια τους ως οικιακό ζώο για να κυνηγάη τους ποντικούς. Την έχουν όμως και για συντροφιά, γιατί είναι ώρατο και καθαρό ζώο. Πρὸ παντός ωραίες είναι οί λευκὲς γάτες τῆς Ἀγκύρας, πού τὸ τρίχωμά τους εἶναι σάν μετάξι.

Τὰ μικρὰ γατάκια. Κάθε ἀνοιξη ἡ γάτα μᾶς παρουσιάζει τὴν νέα της οἰκογένεια, 5-6 μικρὰ τυφλὰ νεογνά. Μετὰ ἀπὸ 15 ἡμέρες θὰ ἀνοίξουν τὰ ματάκια τους Ἀπὸ τότε ἀρχίζουν καὶ τὰ παιγνίδια τους.

Ἡ μητέρα τους, πού τὰ ἀγαπάει ὑπερβολικά, τοὺς φέρνει κάπου-κάπου καὶ κανένα ποντικᾶκι μισοζωντανό. Καὶ αὐτὰ τότε ὅλο χαρὰ παίζουν καὶ παίζουν μαζί του. Μὰ ἐκείνη ἔχει πάντα τὸ νοῦ της, νὰ μὴ τοὺς φύγη. Ἐτσι σιγά-σιγά τὰ διδάσκει τὸ καθήκον τους.

Τὰ παιγνίδια πού κάνουν τὰ γατάκια εἶναι ἀτελείωτα. Παίζουν μεταξύ τους, παίζουν μὲ τὴ μητέρα τους, μὰ ἐκείνη πολλές φορές τὰ βαριέται καὶ τὰ μαλώνει. Ἀλλὰ αὐτὰ πού νὰ τὴν ἀκούσουν!

Ο σκύλος

Ο πιστός φύλακας. Όταν ο σκύλος είναι στην αυλή, ποτέ δεν τολμούμε να μπούμε ελεύθερα σε ένα σπίτι. Πρέπει να του ζητήσωμε την άδεια, γιατί αυτός είναι ημέρα και νύχτα ο άγρυπνος φρουρός. Μόλις χτυπήσωμε την πόρτα, αυτός θα ειδοποιήση με τὰ γαυγίσματά του τὸν νοικοκύρη γιὰ νὰ μᾶς δεχτῆ.

Ἄν θελήσωμε νὰ μπούμε χωρὶς τὴν ἄδεια τοῦ πιστοῦ φρουροῦ, τότε θὰ μᾶς δείξη τὰ δπλα του, τὰ φοβερά του δόντια, τοὺς κοπιῆρες τοὺς τραπεζίτες καὶ τοὺς τέσσερες μεγάλους *κυνόδοντες*. Σὰν νὰ μᾶς λέγη: ἂν τολμᾶτε δοκιμάστε!

Καὶ ξέρετε, δὲν τοῦ διαφεύγει τίποτε. Τὰ ζωνρά του μάτια παρακολουθοῦν καὶ τὴν παραμικρὴ κίνηση. Τὰ εὐκίνητα αὐτιά του ἀκούουν καὶ τὸν ἐλάχιστο θόρυβο. Μὲ τὴν ὀξυτάτη *ὄσφρησή* του καταλαβαίνει τὸν ἐχθρὸ ἀπὸ πολὺ μακριά. Γι' αὐτὸ καὶ ἡ μύτη του εἶναι πάντοτε ὑγρὴ. Ἄλλὰ καὶ στὸ τρέξιμο εἶναι ἀφθαστος. Τὰ καθήκοντα τοῦ φρουροῦ τὰ ἐκτελεῖ 15 - 20 δλόκληρα χρόνια, δηλαδὴ σὲ ὅλη του τὴν ζωὴ,

Βοηθὸς τοῦ ἀνθρώπου. Ο σκύλος δὲν εἶναι μονάχα οἰκιακός, δηλαδὴ φύλακας τοῦ σπιτιοῦ, ἀλλὰ κάνει καὶ ἄλλες ἐργασίες. Ἐκεῖνος ὁ σκύλος ποὺ μαζὶ μὲ τὸν βοσκὸ φυλάει τὸ κοπάδι λέγεται *ποιμνευκὸς* σκύλος. Ἐκεῖνος ποὺ βοηθάει τὸν κυνηγὸ, λέγεται *κυνηγευκὸς* σκύλος. Ὑπάρχουν καὶ σκύλοι *ἀστυνομικοί*, ποὺ ἐρευνοῦν καὶ βρίσκουν τοὺς κἀκούργους.

Καταλαβαίνετε βέβαια ὅτι γιὰ νὰ κἀνη αὐτὲς τὶς δουλειὲς ὁ σκύλος, εἶναι προικισμένος μὲ νοημοσύνη. Ξέρει τὰ καθήκοντά του καὶ καταλαβαίνει τί τοῦ λέγει ὁ κύριός του. Γνωρίζει τοὺς ἀνθρώπους τοῦ σπιτιοῦ, τοὺς φίλους καὶ τοὺς ξένους καὶ ἀναλόγως τοὺς φέρνεται.

Ἡ χαρούμενη οἰκογένεια. Τὴν ἀνοιξὴ ἡ σκύλα φέρνει στὸν κόσμον τὰ 3 — 5 τυφλὰ νεογνά τῆς. Μὰ δὲν θέλει νὰ τὰ πλησιάζωμε. Τὰ ἀγαπάει τόσο πολὺ, ποὺ δὲν ἀφήνει κανέναν νὰ τὰ πειράξη. Σὲ 10 ἕως 15 ἡμέρες ἐκεῖνα ἀνοίγουν τὰ ματάκια τους καὶ ὅταν μεγαλώσουν ὀλίγον ἀκόμη, ἀρχίζουν τὰ παιχνίδια. Ἡ μητέρα τους πάντοτε τὰ προσέχει καὶ τὰ καμαρώνει. Ἀληθινά, κάνουν τότε μιὰ χαρούμενη καὶ πολὺ εὐτυχισμένη οἰκογένεια.

Στὴν ἀρχὴ τὰ μικρὰ σκυλάκια τρέφονται μονάχα μὲ τὸ γάλα τῆς μητέρας τους, ἀργότερα ὅμως ἀρχίζουν καὶ τρώγουν διάφορες τροφὲς ποὺ



τούς δίνομε. Τὰ σκυλιὰ γενικῶς ἀγαποῦν προπάντων τὸ κρέας, γι' αὐτὸ καὶ τὰ ὀνομάζομε *σαρκοφάγα* ζῶα. Τρῶγουν ὅμως καὶ ψομί καθὼς καὶ διάφορα ἄλλα φαγητά.

Μιά φοβερὴ ἀσθένεια. Τὸ τόσο χρήσιμο αὐτὸ οἰκιακὸ ζῶο προσβάλλεται ἀπὸ μιὰ φοβερὴ ἀσθένεια ποὺ λέγεται *λύσσα*. Τὸ λυσσασμένον σκυλί τὸ διακρίνεις ἀπὸ μακριά. Ἔχει τὸ κεφάλι κατεβασμένο, τὰ μάτια του θολά, ἀπὸ τὸ στόμα του τρέχουν σάλια καὶ τὴν οὐρά του τὴν ἔχει ἀνάμεσα στὰ σκέλη.

Ἡ ἀσθένειά του τὸ κάνει τρελλὸ καὶ δὲν γνωρίζει οὔτε τὸν κύριό του. Δαγκάνει ὅποιον βρῆ μπροστά του, εἴτε ἄνθρωπο εἴτε ζῶο, καὶ τοῦ μεταδίδει τὸ φοβερὸ μικρόβιο τῆς λύσσας.

Γι' αὐτὸ μόλις ἀκούσης ἢ ἰδῆς λυσσασμένον σκύλο, τρέξε νὰ εἰδοποιήσης νὰ τὸν σκοτώσουν. Γιατὶ ἀλλιῶς θὰ σπειρῆ τὴν *συμφορὰ*. Καὶ ἂν κατὰ τύχη δαγκώση κανέναν, ὀδηγήστε τον ἀμέσως στὸ Λυσσαίτριον.

Τὸ πρόβατο

Τὶ διηγείται ἓνας βοσκός. « Ἀπὸ μικρὸ παιδί εἶμαι κοντὰ στὸ κοπάδι μου. Τὸν χειμῶνα στοὺς κάμπους καὶ τὸ καλοκαίρι ἐπάνω στὰ βουνά. Ὅταν εἶναι δροσερὸς ὁ καιρὸς, βόσκουν τὰ πρόβατά μου ὅλη τὴν ἡμέρα, μὰ ὅταν κἀνὴ ζέστη τρέχουν νὰ βροῦν σκιά καὶ ἐκεῖ κοιμοῦνται. Μόλις ὅμως βραδυάση σηκώνονται καὶ πάνε στὴ βοσκή. Βόσκουν ὅλη τὴν νύχτα καὶ τὴν ἄλλη ἡμέρα, ὅταν ξαναρχίσῃ ἡ ζέστη, τρέχουν πάλι νὰ βροῦν τὴν σκιά. Τότε τὰ βάζω στὸ μαντρί καὶ τ' ἄρμέγω.

Ἐποφέρουν, ξέρετε, πολὺ ἀπὸ τὴν ζέστη καὶ γι' αὐτὸ ὅταν ἀρχίσῃ τὸ καλοκαίρι, τὰ κουρεύομε καὶ παίρνομε τὸ μαλλί τους μὲ τὸ ὁποῖο κάνομε τὰ διάφορα μάλλινα ὑφάσματα.

Τὰ πρόβατα εἶναι τὰ ἀθωότερα πλάσματα τοῦ Θεοῦ. Μερικὰ δὲν ἔχουν κέρατα, μερικὰ ὅμως ἔχουν κάτι μικρὰ κερατάκια. Ἄλλὰ ποτὲ δὲν τὰ χρησιμοποιοῦν νὰ κάμουν κακὸ οὔτε σὲ ζῶο οὔτε σὲ ἄνθρωπο. Μόνον τὰ ἀρσενικά, τὰ κριάρια, ἔχουν μεγάλα κέρατα γυριστὰ καὶ πολλὰς φορὲς δοκιμάζουν τὴ δύναμή τους τὸ ἓνα μὲ τὸ ἄλλο.

Τοὺς ἐχθροὺς των, τὸ λύκο καὶ τὴν ἀλεπού, ἡ ὁποία ἀρπάζει τὰ μικρὰ ἀρνάκια, δὲν εἶναι ἱκανὰ τὰ πρόβατα νὰ τοὺς πολεμήσουν. Ἐγὼ ὅμως εἶμαι πάντοτε κοντὰ τους καὶ ἔχω βοηθὸ τὸν μεγάλο μου σκύλο.

Γιατὶ τὰ ὀνομάζομε μηρυκαστικά. Ὅπως βλέπετε, τὰ πρόβατα τρώγουν λαίμαργα γιὰ νὰ γεμίσουν γρήγορα τὴν κοιλιά τους.

Θὰ πιάσω ἓνα καὶ θὰ τοῦ ἀνοίξω τὸ στόμα νὰ ἰδῆτε τὰ δόντια του. Κοιτάξτε, ἡ ἐπάνω σιαγόνα δὲ ἔχει καθόλου κοπτήρες. Τὰ οὐλα της ὅμως εἶναι σκληρά. Κόβει λοιπὸν μὲ τοὺς κοπτήρες τῆς κάτω σιαγόνας γρήγορα-γρήγορα τὰ χόρτα καὶ μισομασημένα τὰ καταπίνει, ὥσπου νὰ γεμίσῃ τὴν κοιλιά του. Καὶ ὅταν τὴν γεμίσῃ, κάθεται καὶ ξαναμασάει ἀπὸ λίγη-λίγη αὐτὴ τὴν τροφή. Δηλαδή μηρυκάζει. Γι' αὐτὸ καὶ τὸ ὀνόμασαν *μηρυκαστικὸ ζῶο*.

Περίεργο σοῦ φαίνεται πῶς γίνεται αὐτό; Θὰ σοῦ ἐξηγήσω ἀμέσως: Τὸ στομάχι τοῦ μηρυκαστικοῦ ἔχει τέσσερα διαμερίσματα. Μόλις τὸ πρόβατο καταπιῇ τὴν ἀμάσητη τροφή, αὐτὴ πηγαίνει στὸ πρῶτο διαμέρισμα στὴ *μεγάλῃ κοιλίᾳ* καὶ ἀπὸ ἐκεῖ προχωρεῖ στὸ δεύτερο διαμέρισμα, στὸν *κεκρόφαλο*. Ἐκεῖ, ὅταν ἡσυχάσῃ τὸ ζῶο, γίνεται βώλους-βώλους καὶ μὲ μιὰ κίνηση ἐλαφρῆ ξανανεβαίνει στὸ στόμα. Τότε πιά τὴν μασάει καλὰ καὶ τὴν ξανακαταπίνει. Αὐτὴ πηγαίνει τώρα στὸ τρίτο διαμέρισμα, στὸν *ἐχίνο* καὶ ἀπὸ ἐκεῖ στὸ πραγματικὸ στομάχι, στὸ *ἦνυστρο*, τὸ τελευταῖο διαμέρισμα. Στὸ ἦνυστρο χωνεύεται τελειῶς καὶ κατόπιν μπαίνει στα ἔντερα, ποὺ ἔχουν *μεγάλον μήκος*, ὅπως καὶ ὅλων τῶν *γέτοφάγων ζώων*.

Τὰ ἀρνάκια. Δὲν μπορῶ νὰ σᾶς εἰπῶ, μὲ πόση λαχτάρα περιμένω τὸν Δεκέμβριο καὶ τὸν Ἰανουάριο νὰ γεννήσουν τὰ πρόβατά μου. Ὅταν γεννήσουν εἶμαι γεμάτος χαρά. Πόσο τὰ χαίρομαι τὰ ἀρνάκια μου, ποὺ παίζουν καὶ σκιροῦν. Ὅταν πιά θὰ μεγαλώσουν, τότε θὰ πωλήσω τὰ ἀρσενικά καὶ θὰ κρατήσω τὰ καλύτερα θηλυκά, γιὰ νὰ τὰ μεγαλώσω καὶ νὰ ἀνανεώσω τὰ γέρικα πρόβατα τοῦ κοπαδιοῦ μου.

Ἄφου πωλήσω τὰ ἀρσενικά, ἀποκόβω πιά τὰ θηλυκά καὶ ἀρχίζω νὰ ἀρμέγω τὰ πρόβατά μου καὶ τὸ γάλα τὸ κάνω τυρί, μυτζήθρα, γιαούρτι καὶ βούτυρο. Εἶναι ἡ ἐποχὴ ποὺ πληρώνονται οἱ κόποι μου.

Οἱ κίνδυνοι. Οἱ μεγάλοι κίνδυνοι τῶν προβάτων, ἐσυνέχισε ὁ βοσκός, δὲν εἶναι οὔτε ὁ λύκος οὔτε ἡ ἀλεπού. Εἶναι οἱ ἀσθένειες, ἡ εὐλογιά, ἡ τυμπανίτιδα καὶ ἡ κλαπάτσα ἢ βδέλλα.

Ἡ φοβερώτερη ὅμως εἶναι ὁ *ἄνθραξας*. Αὐτὸς τὰ ἐξολοθρεύει. Γι' αὐτὸ μόλις ἰδῶ καὶ ἀρρωστήσει κανένα πρόβατο ἀπὸ ἄνθρακα, τρέχω νὰ ἀγοράσω ἐμβόλιο, γιὰ νὰ ἐμβολιάσω τὰ ὑπόλοιπα. Γιατὶ ἂν ἀμελήσω, μπορεῖ νὰ τὰ χάσω ὅλα ἕως τὸ τελευταῖο! ».

Ἡ γίδα

Οἱ ιδιοτροπίες της. Τὸ μόνο πρᾶγμα, γιὰ τὸ ὁποῖο δὲν μπορεῖ νὰ τὴν κατηγορήσει κανεὶς, εἶναι ἡ καθαριότητά της. Ποτὲ δὲν τὴν βλέπεις νὰ εἶναι λερωμένη. Καὶ ἂν ὁ δρόμος ἔχει λάσπη, αὐτὴ φροντίζει πατώντας ἀπὸ πετρίτσα σὲ πετρίτσα νὰ μὴ λερώσει τὰ κομψὰ της πόδια, ποὺ καταλήγουν σὲ δυὸ κεράτινα παπουτσάκια σὲ δυὸ *χηλές*.

Κάθε γίδα ἔχει καὶ ἰδιαίτερο χρωματισμὸ στὸ τρίχωμά της, ἄλλη ἔχει χρῶμα μαῦρο, ἄλλη σταχτί, ἄλλη ἄσπρο, ἄλλη καφὲ ἢ παραδάλο. Καὶ οἱ τρίχες της, σκληρὲς καὶ ἴσιες, λάμπουν καὶ φαίνονται περιποιημένες σὰν νὰ τις ἔχη μόλις πρὸ ὀλίγου χτενίσει.

Τὸ νερὸ ποὺ θὰ πιῇ, πρέπει νὰ εἶναι ὀλοκάθαρο ἀπὸ τὴν πηγὴ. Καὶ τὴν τροφή της τὴν θέλει καθαρὴ. Γι' αὐτὸ καὶ δὲν εὐχαριστεῖται νὰ βόσκει χόρτο στὸ λιβάδι· προτιμᾶει τοὺς θάμνους καὶ τὰ μικρὰ δετράκια. Τῆς ἀρέσει ἰδιαίτερος νὰ στηρίζεται στὰ πισινὰ της πόδια καὶ ὄρθια νὰ κορφολογᾷ τοὺς θάμνους καὶ τὰ μικρὰ βλαστάρια τῶν χαμηλῶν δέντρων. Εἶναι πραγματικὰ σωστὴ καταστροφή γιὰ τὰ δεντράκια.

Ἀκόμη καὶ ἐκεῖ ποὺ θὰ διαλέξει μέρος γιὰ νὰ κοιμηθῆ, τὸ θέλει νὰ εἶναι στεγνὸ. Ἄν δὲν εἶναι καὶ τόσο κατάλληλο, τὸ καθαρίζει μὲ τὰ πόδια της καὶ ἔπειτα πλαγιάζει. Μόλις πέσει νὰ πλαγιάσει, ἀρχίζει νὰ μηρυκάξει τὴν τροφή της, γιὰτὶ καὶ αὐτὴ εἶναι ζῶο *μηρυκαστικό*.

Στὸ κοπάδι. Στὰ ὄρεινὰ μέρη τῆς πατρίδας μας ἔχουν κοπάδια ἀπὸ γίδες. Καὶ τις προτιμοῦν οἱ ὄρεινοὶ τις γίδες, γιὰτὶ τὰ ζῶα αὐτὰ

μποροῦν νὰ ζήσουν καὶ τὸν χειμῶνα στὸ βουνό· βρίσκουν θάμνους καὶ ἀειθαλὴ δέντρα γιὰ νὰ φάγουν, πουρνάρια, πεῦκα καὶ ἔλατα.

Ἄρχηγός στὸ κοπάδι εἶναι ὁ τράγος, πρὸ μεγαλόσωμος ἀπὸ τὶς γίδες, μὲ ὑψηλὰ κέρατα, μεγάλη γενειάδα, καὶ πυκνὴ χაίτη. Πολλὲς φορὲς οἱ τράγοι μαλώνουν μεταξὺ τους καὶ χτυπιοῦνται μὲ τὰ κέρατά τους πολὺ ἄσχημα. Ἄλλὰ προλαβαίνει ὁ βοσκὸς καὶ τοὺς χωρίζει.

Τὰ τρελλὰ κατσίκια. Στὰ μέσα τοῦ χειμῶνα ἡ γίδα γεννᾷ εἶνα κατσικάκι. Ὑπάρχουν ὁμως καὶ μερικὲς ποὺ γεννοῦν δύο, τρία ἢ τέσσερα κατσικάκια μαζί. Ὅταν γεννηθοῦν τὰ μικρά, εἶναι ἀδύνατα καὶ μόλις μποροῦν νὰ σταθοῦν στὰ πόδια τους, γιὰ νὰ θηλάσουν. Μετὰ ἀπὸ ὀλίγες ἡμέρες ὁμως γίνονται χαριτωμένα. Τότε νὰ ἰδῆς πηδήματα, εὐκινήσεις, παιγνίδια καὶ ἀκροβασίες. Σωστοὶ σατανάδες.



Ἵφελεια καὶ βλάβη. Ὁ ἄνθρωπος ἐξημέρωσε τὴν γίδα καὶ τὴν ἔχει ὡς κατοικίδιο ζῶο, γιὰ τὸ δίνει τὸ γάλα της, τὸ μαλλὶ καὶ τὸ κρέας της. Τὸ γάλα της δὲν εἶναι καὶ τόσο παγύ, ἀλλὰ εἶναι ἀρκε-

τό και ἐκλεκτό. Ὑπάρχουν γίδες πού δίδουν τρία καί τέσσερα κιλά γάλα τήν ἡμέρα. Θέλουν ὅμως ἄφθονη τροφή καί περιποίηση.

Ὅσο γιά τίς καταστροφές πού κάνουν στά δάση, εἶναι σοβαρές καί οἱ βοσκοί ἔχουν χρέος νά τά προσέχουν τά μικρά δεντράκια. Πρέπει δηλαδή νά μὴν ὀδηγοῦν τὸ κοπάδι τους τήν ἀνοιξη στό δάσος, πού ἔχει τρυφεροὺς βλαστούς, ἀλλά νά τὸ πηγαίνουν στά λιβάδια.

Τὸ βόδι

Ὁ βοηθός τοῦ γεωργοῦ. Πρῶι-πρῶι ὁ γεωργός μαζί με τοὺς δυὸ βοηθούς του, τὰ βόδια του, ξεκινάει γιά τὸ χωράφι. Ἐκεῖ τὰ ζεύει στό ἀλέτρι καί ὄλη τήν ἡμέρα ὀργώνει. Καί ἐκεῖνα ὑπομονητικά, ἀργοκίνητα μὰ ἀκούραστα, με τὸν ζυγὸ στόν τράχηλο, τὸν βοηθοῦν στό βαρὺ του ἔργο. Ἀπὸ τὰ πλατιά καί ὑγρά τους ρουθούνια βγαίνει ζεστὸ τὸ χνῶτο τους καί με τὰ μεγάλα καί ἀπονήρευτα μάτια τους, στηλωμένα πάντα ἐμπρὸς θαρρεῖς πὼς μετροῦν σιωπηλά τίς αὐλακιές, πού συνεχῶς ἀνοίγουν.

Τίς ἀγελάδες οἱ γεωργοὶ δὲν τίς βάζουν συνήθως στό ἀλέτρι, ἀλλὰ τίς τρέφουν καί τίς περιποιοῦνται γιά νά τίς ἀρμέγουν. Ἀπὸ μιὰ καλὴ ἐντόπια ἀγελάδα ἀρμέγουν 4 5 κιλά γάλα τήν ἡμέρα.

Ἄν εἶναι ὀλλανδικὴ ἢ ἐλβετικὴ, ἀρμέγουν καί 15 κιλά γάλα!

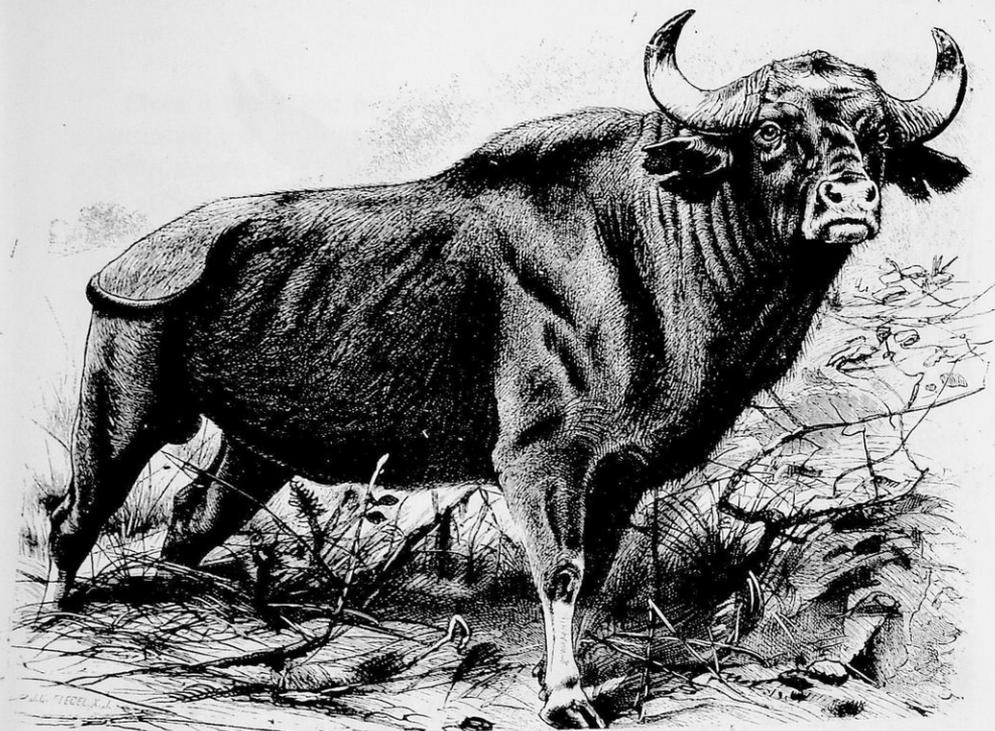
Οἱ ἀγελάδες γεννοῦν στό χρόνο ἢ στά δυὸ χρόνια ἀπὸ ἓνα μοσχάρι. Τὸ βόδι καί ἡ ἀγελάδα, ὅπως καταλαβαίνετε, εἶναι ἀνεκτίμητοι βοηθοὶ τοῦ ἀνθρώπου: στό ὄργωμα, στό ἀλώνισμα, στό ἀμάξι, παντοῦ πρόθυμα τὸν βοηθοῦν. Καί ἔπειτα σκεφθῆτε τὸ γάλα, τὸ κρέας τὸ δέρμα, τὴν κοπριά· ὅλα εἶναι χρήσιμα.

Στὸ λειβάδι. Τὰ βόδια τρώγουν ξηρὸ χόρτο, πίτουρα ἀνακατεμένα με ὀλίγο ἀλάτι, ἀλλὰ προπάντων τοὺς ἀρέσει τὸ χλωρὸ τρυφερὸ χορτάρι τῶν λειβαδιῶν καί τὸ τριφύλλι.

Δὲν θὰ ἔχετε ἴσως προσέξει πὼς κόβουν τὸ χορτάρι. Καί ὅμως τὸ πράγμα εἶναι ἀξιοπερίεργο. Σκύβουν τὸ κεφάλι τους κάτω καί με τὴ μακριὰ τους γλώσσα πιάνουν χεριές-χειριές τὸ χορτάρι, τὸ χώνουν στό στόμα τους, τὸ σφίγγουν με τοὺς κοπτήρες τῆς κάτω σιαγόνας καί με τὰ σκληρὰ οὐλα τῆς ἐπάνω, κάνουν πρὸς τὰ ἐμπρὸς μιὰ κίνηση τοῦ κεφαλιοῦ καί τὸ κόβουν. Κατόπιν τὸ καταπίνουν βιαστικά, σχεδὸν ἀμάσητο, ὥσπου νά χορτάσουν.

Ὅταν πιὰ χορτάσουν, πηγαίνουν νά πλαγιάσουν καί τότε ἀρχίζουν νά ἀναμασοῦν τήν τροφή τους. Γιατί τὰ βόδια εἶναι ζῶα *μηρυκαστικά*.

Μεγάλῃ ἐνόχληση αἰσθάνονται τὰ βόδια κατὰ τοὺς καλοκαιρινούς μῆνες ἀπὸ τίς μύγες καί ἀπὸ τὰ *ταβάνια*. Τὰ ἔντομα αὐτὰ τρυποῦν τὸ χοιρῶδες καί τριχωτὸ δέρμα τῶν ζῶων καί ρουφοῦν τὸ αἷμα τους. Ἐκεῖνα ὅμως με τὴν μακριὰ καί στὴν ἄκρη φουντωτῆ οὐρά τους διώχνουν τοὺς ἐνοχλητικούς αὐτοὺς ἔχθρους των.

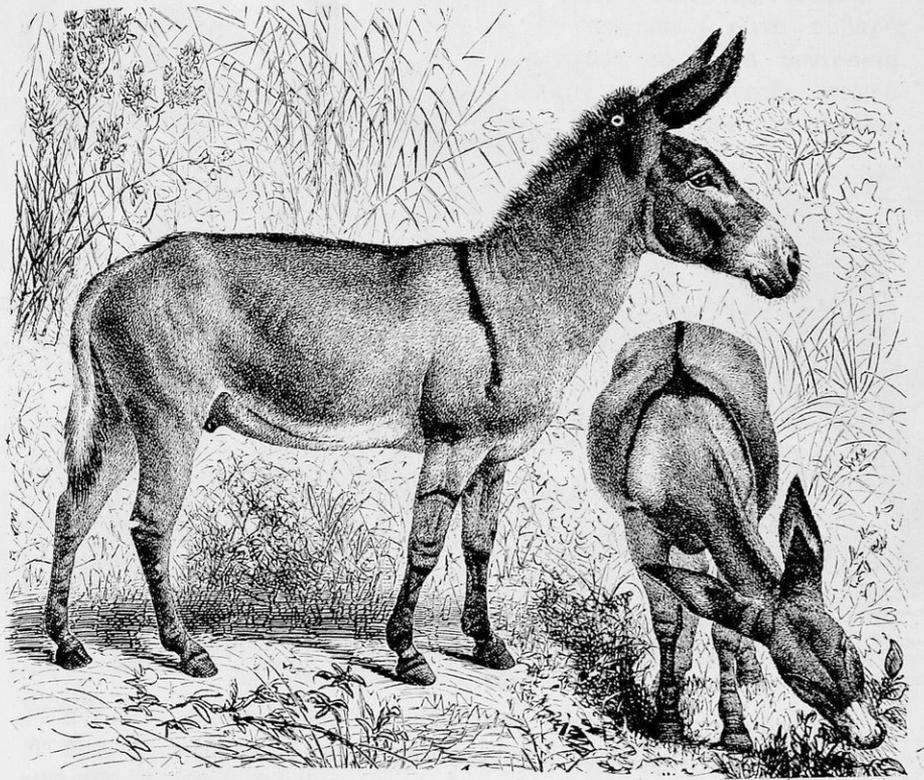


Προπάντων φοβοῦνται τὰ βόδια ἓνα εἶδος μύγας πού λέγεται *στρέγκλα*. Ὄταν ἀκούσουν τὸν βόμβο της, τὰ πιάνει τρόμος καὶ τρέχουν ἀμέσως μὲ ἀνάσηκωμένη τὴν οὐρὰ νὰ σωθοῦν. Τρέχουν σάν δαιμονισμένα. Χώνονται μέσα στοὺς θάμνους, στὰ σπαρτὰ καὶ στοὺς στάβλους· ὅπου βρίσκουν ἀσφαλές μέρος νὰ κρυφτοῦν.

Οἱ σοβαροὶ ἐχθροί. Ὅλα αὐτὰ τὰ ἔντομα εἶναι βέβαια ἐνοχλητικοὶ ἐχθροὶ τῶν βοδιῶν, ὄχι ὅμως καὶ σοβαροί.

Ὁ μεγαλύτερος κίνδυνος πού διατρέχουν κυρίως οἱ ἀγελάδες εἶναι ἡ *γυματίωση*. Ὄταν ἡ ἀγελάδα εἶναι φυματική, τότε τὸ γάλα της εἶναι μολυσμένο καὶ φυσικὰ ἅμα τὸ πιούμε ἀβραστο ὑπάρχει φόβος νὰ ἀρρωστήσωμε καὶ ἐμεῖς.

Γιὰ νὰ προφυλάξωμε τὶς ἀγελάδες μας ἀπὸ τὴν φυματίωση, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ κάθε ἄλλη ἀσθένεια, πρέπει ὁ στάβλος τους νὰ διατηρῆται πάντοτε καθαρὸς καὶ οἱ τοῖχοι του νὰ ἀσβεστῶνωνται συχνά. Ἐπίσης πρέπει νὰ προσέχωμε νὰ εἶναι ἡ τροφή τους ἄφθονη καὶ καθαρή.



Ὁ γάϊδαρος

Τὸ ὑπομονητικότερο ζῷο. Ὁ γάϊδαρος εἶναι στενὸς συγγενὴς τοῦ ἀλόγου, μὰ δὲν ἔχει οὔτε τὴν γρηγοράδα οὔτε τὴν ἐξυπνάδα οὔτε τὴν ὠραιότητα ἐκείνου. Στὸ ἀνάστημα εἶναι πιὸ κοντός, τὸ τρίχωμά του εἶναι πιὸ μακρὸ, ἡ χαιτή του μικρότερη, τὸ κεφάλι του μεγάλο καὶ τὰ αὐτιά του μακριά. Ἡ οὐρά του κοντὴ καὶ στὴν ἄκρη φουντωτὴ, τοῦ χρησιμεύει νὰ διώχνη τὶς μύγες, πού τὸν ἐνοχλοῦν τὸ καλοκαίρι.

Νὰ τρέξη ὅσο τρέχει τὸ ἄλογο δὲν μπορεί. Ὡστόσο ἀντέχει στὴν πορεία καὶ ὅταν ἀκόμη εἶναι φορτωμένος. Οἱ κεράτινες ὀπλές τῶν ποδιῶν του εἶναι μικρὲς καὶ μπορεί εὐκόλα νὰ βαδίζη στὸν ἀνώμαλο δρόμο, γιατί εἶναι πολὺ προσεκτικός. Βλέπει πάντοτε ποῦ πρέπει νὰ πατήση. Γιὰ νὰ μὴ φθειρῶνται μάλιστα οἱ ὀπλές του τὸν πεταλώνουν.

Είναι ο καημένος ο γάϊδαρος πολύ ύπομονητικός. "Όλη την ημέρα, με το σαμάρι στη ράχη ή ζεμένος στο μικρό άμάξι, δουλεύει." Όταν κουράζεται, κρεμάει τα αυτιά του και περπατεί σιγότερα. Θέλει τότε να γυρίσει στο στάβλο του, να φάει και να ξαπλώσει να κοιμηθεί. Του φθάνει ένα δεμάτι ξηρό χόρτο ή ένα δεμάτι σανό και κάπου-κάπου λίγο κριθάρι. Όταν δεν βρίσκει το παχνί του έτοιμο, διαμαρτύρεται και γκαριίζει.

Ο σύντροφος των φτωχών. Ο γάϊδαρος δεν έχει μεγάλες απαιτήσεις. Ζη και στους κάμπους, ζη και στα βουνά. Μάλιστα οι πιο χότεροι κάτοικοι των ορεινών χωριών τον προτιμούν, γιατί είναι πιο βολικός. Αντέχει και στο κρύο και στην φτώχεια και στην κακοπέραση. Και αν δεν βρίσκει άφθονο χλωρό χορτάρι στην έξοχή, δεν στενοχωρείται. Του φθάνουν τα ξερόχορτα και τα γαϊδουράγκαθα.

"Αν είπητε και για άρρώστειες και για φάρμακα; Ούτε τα γνωρίζει καθόλου. Ζη τα 20 έως 30 χρόνια του χωρίς να άρρωσήσει ποτέ.

Ο θηλυκός γάϊδαρος γεννάει κάθε δυο χρόνια από ένα μικρό γαϊδουράκι. Η μητέρα του το αγαπάει, το βυζαίνει και το προσέχει. Και εκείνο παίζει κοντά της και την ακολουθεί. "Εξι μήνες σχεδόν βυζαίνει από τη μάνα του το μικρό. Κατόπιν σιγά-σιγά αποκόβεται.

Το γαϊδουρόπουλο όταν πιά γίνη δυο χρονών, αρχίζουν να το συνηθίζουν στη δουλειά. Τις πρώτες μέρες του κακοφαινεται κλωτσάει και πηδάει για να πετάξει το σαμάρι, μα έπειτα συνηθίζει.

ΤΟ ΜΟΥΛΑΡΙ (ΗΜΙΟΝΟΣ)

Το μουλάρι (ήμιονος) είναι άλογο και γάϊδαρος μαζί. Πότε έχει πατέρα άλογο και μητέρα γάϊδαρο (μουλάρι) και πότε πατέρα γάϊδαρο και μητέρα άλογο (γαϊδουρομούλαρο).

Το μουλάρι κληρονομεί από τους δύο διαφορετικούς γονείς του τα προτερήματα και τα ελαττώματά τους. Είναι ζωοδυνατώτερο, μεγαλύτερας άντοχής και καταλληλότερο για τα μέρη μας. "Αν, όμως, ξεαγριωθεί, κλωτσάει, δαγκάνει και γίνεται επικίνδυνο.

Τὸ ἄλλο γο

Τὰ φυσικά μου χαρίσματα. Εἶμαι τὸ καμάρι τοῦ χωρικοῦ. Καὶ δὲν ἔχει ἄδικο πὸν καμαρώνει γιὰ μένα.

Εἶμαι ζῶο μεγαλόσωμο, ρωμαλέο καὶ ὑπερήφανο. Τὸ κοντὸ μου τρίχωμα, πὸν ἔχει διαφόρους χρωματισμούς, ἄσπρο, μαῦρο, καστανό, λάμπει σὰν νὰ εἶναι ἀλειμμένο λάδι. Ὁ λαιμός μου εἶναι μακρὺς, μὲ καμαρωτὸν τράχηλο καὶ πλούσια χαιτή πὸν γέρνει στὸ πλάϊ.

Στὸ τριγωνικὸ μου κεφάλι καὶ τὸ πλατὺ μου μέτωπο ἔχω δυὸ μικρὰ ὄρθια καὶ εὐκίνητα αὐτιά καὶ δυὸ ζωηρὰ μάτια ὄλο καλοσύνη. Οὔτε ὁ παραμικρὸς θόρυβος, οὔτε ἡ ἐλάχιστη κίνηση δὲν μοῦ διαφεύγουν. Ὅλα τὰ παρακολουθῶ.

Τὰ λεπτά ὑψηλά καὶ δυνατὰ πόδια μου καταλήγουν τὸ καθένα σὲ σκληρὸ νύχι, πὸν τὸ ὀνομάζουν ὀπλή. Γιὰ νὰ μὴ φθειρέται μάλιστα ἡ ὀπλή μου ἀπὸ τίς πέτρες, μὲ πεταλώνουν.

Στὸ τρέξιμο δὲν μοῦ παραβγαίνει κανένα ἀπὸ τὰ κατοικίδια ζῶα. Εἶμαι ὁ καλύτερος δρομέας. Τὸ στήθος μου εἶναι πλατὺ καὶ τὰ ρουθούνια μου ἀνοιχτά γιὰ νὰ ἀναπνέω μὲ εὐκολία καὶ νὰ ἀντέχω στὸ τρέξιμο.

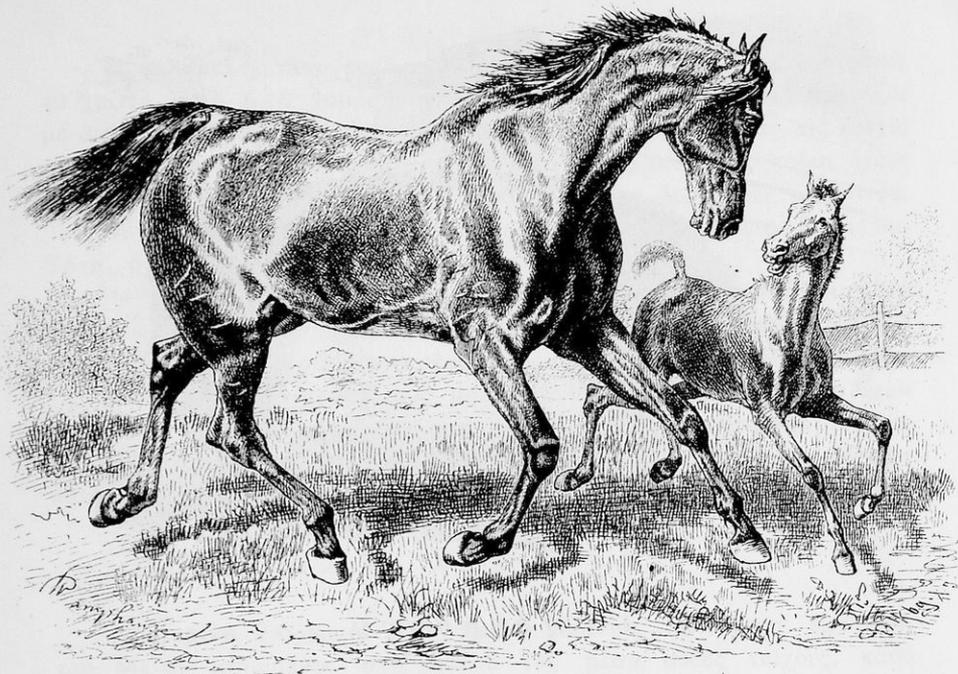
Τὴν πυκνὴ καὶ φουντωτὴ οὐρά μου τὴν ἀνεμίζω γιὰ νὰ διώχνω κάθε ἐνοχλητικὸ ἔντομο ἀπὸ τὸ σῶμα μου.

Ἐχω ἐπίσης καὶ πολλὰ ψυχικά χαρίσματα, γι' αὐτὸ καὶ ὁ ἄνθρωπος μὲ ἐξημέρωσε καὶ μὲ ἔκανε κατοικίδιο ζῶο.

Εἶμαι ἔξυπνο, εὐγενικό, καθαρὸ, ὑπάκουο, ἐργατικό καὶ βοηθῶ τὸν κύριό μου σὲ τόσες καὶ τόσες δουλειές. Μὲ φορτώνει, μὲ βάζει νὰ σύρω τὸ ἄλέτρι, μὲ ζεύει στὸ ἀμάξι, στὸ μαγκανοπήγαδο, μὲ καβαλικεύει καὶ τρέχει, μὲ μαθαίνει νὰ κάνω διάφορα θεατρικά γυμνάσματα, μὲ βάζει νὰ τρέξω στὸ ἵπποδρόμιο καὶ νὰ πηδήσω ἐμπόδια.

Στὸ στάβλο καὶ στὸ λειβάδι. Ἀπὸ τὸν κύριό μου δὲν ἔχω παράπονο. Μὲ ἀγαπᾷ καὶ μὲ περιποιεῖται. Φροντίζει νὰ εἶναι πάντοτε ὁ στάβλος μου καθαρὸς καὶ τὸ παχνί μου γεμάτο χόρτο, τριφύλλι ἢ σανό. Μοῦ δίνει καὶ κριθάρι, βρώμη ἢ πίτουρα μὲ ὀλίγο ἀλάτι. Συχνὰ μὲ χτενίζει, μὲ κουρεύει καὶ μὲ πλένει. Καὶ ὅταν γυρίζω ἀπὸ τὸ τρέξιμο, μὲ σκουπίζει, ἀλλὰ δὲν μοῦ δίνει ἀμέσως νερό, γιὰ νὰ μὴν ἀρρωστήσω.

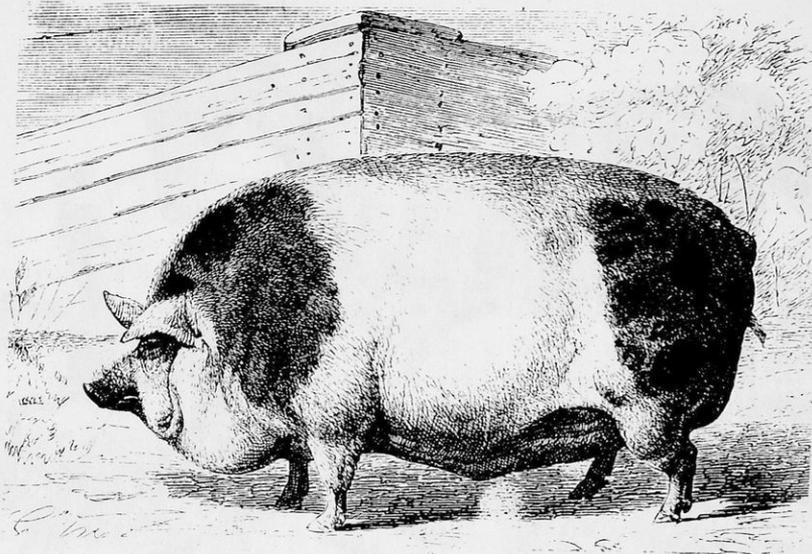
Καθημερινῶς μὲ βγάζει στὸ λειβάδι γιὰ νὰ βοσκῶ, νὰ τρέξω καὶ νὰ χαρῶ τὴν λιακάδα καὶ τὸν καθαρὸ ἀέρα.



Μου ἀρέσει νά βόσκω στό λειβάδι. Ἄν προσέξετε, θά ἰδῆτε δι τρώγω κάπως ἰδιότροπα. Μὲ τὰ χοντρά καὶ εὐκίνητα χεῖλη μου ἀρπάζω χεριές - χεριές τὸ χόρτο καὶ τὸ κόβω μὲ τὰ μπροστινά μου δόντια, μὲ τοὺς κοπτῆρες μου. Κατόπιν τὸ μασῶ καλά μὲ τοὺς τραπεζίτες καὶ τὸ καταπίνω τελείως μασημένο. Εἶμαι ζῶο φυτοφάγο.

Τὸ θηλυκὸ ἄλογο ἢ φοράδα, γεννάει κάθε δυὸ χρόνια ἓνα ἀλογάκι πού τὸ ἀγαπάει ἐξαιρετικά, τὸ μεγαλώνει μὲ τὸ γάλα της καὶ τὸ προσέχει νά μὴν ἀπομακρυνθῆ ἀπὸ κοντά της. Καὶ ἂν ἐκεῖνο ξεχασθῆ μὲ τὰ παιχνίδια του καὶ φύγει μακριά, ἡ μητέρα του τὸ φωνάζει μὲ τὸ χρεμέτισμά της καὶ τὸ συμμαζεύει.

Ὅταν ἐξοῦσα ἄγριο. Πρὶν νά μᾶς ἐξημερώσουν οἱ ἄνθρωποι, ἐξοῦσαμε ἄγρια καὶ πολλὰ μαζί ὀλόκληρη ἀγέλη. Οὔτε ἄνθρωπος οὔτε θηρίο μποροῦσε νά μᾶς πλησιάσῃ. Ἔχομε ὄραση, ἀκοή καὶ ὄσφρηση λεπτή καὶ ἀντιλαμβανόμαστε τὸν ἐχθρὸ ἀπὸ μακρινὴ ἀπόσταση. Τότε σηκώνουμε τὸ κεφάλι ψηλά, φτερνιζόμαστε, χρεμετίζαμε γιὰ νά εἰδοποιηθοῦμε ὅλα καὶ τρέχαμε σὰν τὸν ἄνεμο.



Τὸ γουρούνι

Παμφάγο καὶ ρυπαρὸ ζῶο. Τὸ μόνο πράγμα ποὺ δὲν τὸ στενοχωρεῖ εἶναι ἡ τροφή. Ὅτι καὶ νὰ τοῦ δώσης τὸ τρώγει εὐχαρίστως καὶ λαίμαργα. Ἡ ὄρεξη ποτὲ δὲν τοῦ λείπει. Τρώγει τὰ ἀποφάγια τοῦ μαγειρείου, λαχανικά, φρούτα, ξηροὺς καρπούς, κρέατα, ἀκόμη καὶ ξηρά χόρτα. Τρώγει δηλ. τὰ πάντα, γι' αὐτὸ καὶ τὸ ὀνομάζομε *παμφάγο ζῶο*.

Ὅταν βγαίνει στὴν ἐξοχὴ τοῦ ἀρέσει τὸ πράσινο χόρτο, τὰ κάστανα καὶ τὰ βελανίδια. Ἰδιαιτέρως ὅμως εὐχαριστεῖται νὰ σκάβῃ μὲ τὸ μυτερὸ καὶ σκληρὸ *ρύγχος* του γιὰ νὰ βρῇ ρίζες, βολβούς καὶ σκουλήκια. Μὲ τὰ μικρὰ κοκκινωπὰ ματάκια του ἐκλέγει τὸ κατάλληλο σημεῖο καὶ ἀρχίζει τὴν ἐργασία του. Στὴν ἐκλογή τὸ βοηθοῦν ἐπίσης καὶ οἱ δύο του ράθωνες, ποὺ τοὺς ἔχει στὴν ἄκρη τοῦ *ρύγχου*ς του πάντοτε ὑγροῦς.

Ἡ ἄφθονη τροφή τὸ παχαίνει. Κάτω ἀπὸ τὸ χοντρὸ δέρμα του σχηματίζεται στρώμα ἀπὸ λίπος, ποὺ τοῦ κρατεῖ ζέστη τὸν χειμῶνα. Τὸ κάλοκαίρι ὅμως αὐτὸ τὸ λίπος τὸ στενοχωρεῖ, δὲν μπορεῖ νὰ τὸ ἀνθέξῃ καὶ γιὰ νὰ δροσισθῇ, κυλιέται στὰ νερὰ καὶ στὶς λάσπες. Γι' αὐτὸ εἶναι ρυπαρὸ ζῶο. Εὐτυχῶς ποὺ οἱ τρίχες τοῦ δερματός του εἶναι ἀραιὲς καὶ σκληρῆς καὶ εὐκόλα πέφτουν οἱ λάσπες ἀπὸ ἐπάνω του μόλις ξεραθοῦν.

Ἡ πολυμελῆς οἰκογένεια. Τὸ θηλυκὸ γουρούνι, γεννάει δυὸ φορές τὸ χρόνο ἀπὸ 6-9 γουρουνόπουλα, πού τὰ θηλάζει καὶ τὰ φροντίζει μὲ ἀγάπη. Καὶ ἐκεῖνα τρέχουν στὴ μητέρα τους, κουνώντας τὶς κοντές οὐρίτσες των καὶ τὰ εὐκίνητα αὐτιά τους. Τὰ λεπτά τους πόδια ἔχουν τέσσερα δάχτυλα, δυὸ ἐμπρὸς μὲ χηλές καὶ δυὸ πίσω μικρότερα.

Μετὰ ἀπὸ ὀλίγους μῆνες ἡ πολυμελῆς οἰκογένεια διαλύεται. Τότε ἡ μητέρα ἐτοιμάζει νέα οἰκογένεια.

Ὁ κύριός τους πωλεῖ τὰ μεγαλύτερα γουρουνόπουλα, γιὰ τὸ κρέας τους εἶναι τρυφερὸ καὶ νοστιμότατο. Ἄλλὰ καὶ τὰ μεγάλα γουρούνια ἔχουν νόστιμο κρέας καὶ ἄφθονο λίπος (λαρδί).

Ἐκτὸς ἀπὸ τὸ κρέας τους μᾶς δίνουν τὰ γουρούνια καὶ τὸ δέρμα τους πού τὸ κατεργαζόμαστε καὶ τὸ κάνομε ὑποδήματα, χαρτοφυλάκια καὶ ἄλλα πράγματα χρήσιμα. Μὲ τὰ ἔντερα τους κάνομε τὰ λουκάνικα καὶ μὲ τὶς σκληρῆς τρίχες τους κατασκευάζομε βούρτσες.

Ὁ π ο ν τ ι κ ὸ ς

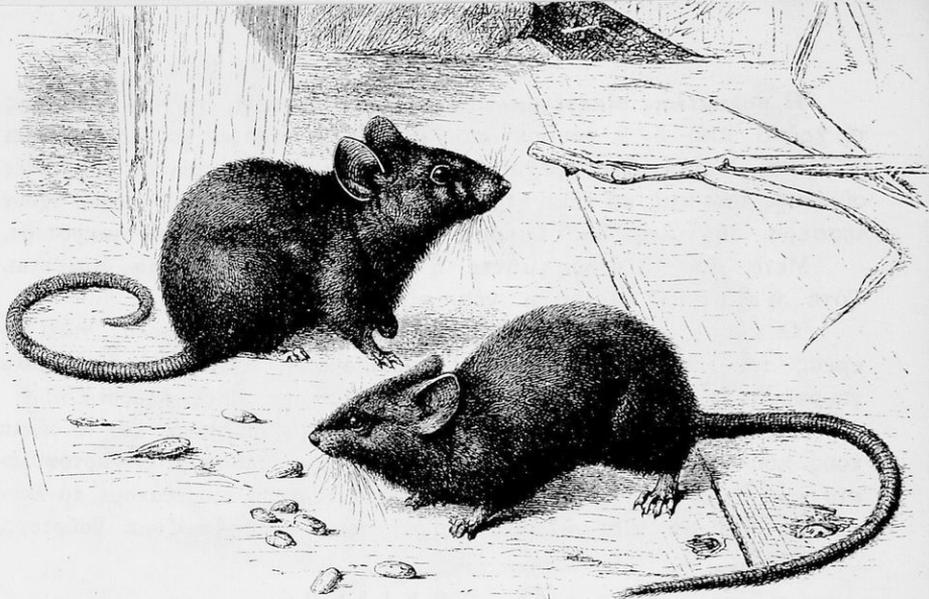
Νυκτερινὴ ἐπιδρομὴ. Τὴν ἡμέρα σπανίως κάνει τὴν ἐμφάνισή του. Μένει κρυμμένος στὴ φωλιά του μέσα στοὺς τοίχους, κάτω ἀπὸ τὰ πατώματα, στοὺς ἀχυρῶνες, στὶς ἀποθήκες καὶ στοὺς στάβλους.

Εἶναι ἄγριο ζῶο καὶ ὅμως συγκατοικεῖ μὲ τὸν ἄνθρωπο καὶ τὸν ἀκολουθεῖ παντοῦ χωρὶς νὰ τὸν ἐρωτᾷ. Δὲν εἶναι κουτός, ξέρει τί κάνει. Κοντὰ στὸν ἄνθρωπο βρίσκει πλούσια τροφή. Ἀποθηκεύει ἐκεῖνος, τρώγει αὐτός. Κλειδώνει ἐκεῖνος, ἀνοίγει τρύπα αὐτός καὶ μπαίνει μέσα.

Δοκιμάζει τὸ ἀλεύρι, πάει στὸ σιτάρι, τὸ καλαμπόκι, στὸ ψωμί. Βουτάει στὸ λάδι, στὸ βούτυρο, στὸ γάλα, τρυπάει τὸ τυρὶ, πηγαίνει στὰ γλυκά, στὸ μέλι· δὲν ἀφήνει τίποτε.

Τὴν νύχτα, ὅταν κοιμηθοῦν ὅλοι στὸ σπίτι καὶ γίνῃ ἡσυχία, βγαίνει νὰ κάμῃ τὴν ἐπιδρομὴ του. Μὲ τὴν δξύτατη *ἄσφρησῆ* του ἀνακαλύπτει ἀπὸ μακριά, πού ὑπάρχει καλὴ τροφή. Προχωρεῖ μὲ ὄλες τὶς προφυλάξεις. Τὰ στρογγυλά του ματάκια, ἄγρυπνα, βλέπουν καλὰ τὰ σκοτεινὰ καὶ τὰ ὀρθάνοιχτα αὐτιά του παρακολουθοῦν καὶ τὸν παραμικρὸ θόρυβο.

Ὅταν βεβαιωθῇ ὅτι δὲν ὑπάρχει κίνδυνος, ἀρχίζει τὴν λεηλασία. Περνάει ἀπὸ ὄλα καὶ τὰ δοκιμάζει. Καὶ ἂν τοῦ εἶναι εὐκόλο, κουβαλάει καὶ στὴν φωλιά του. Ἄν ὁ νοικοκύρης τὰ ἔχει ὄλα κλειδωμένα, αὐτός δὲν μένει νηστικός. Ἔχει ἐργαλεῖο καὶ θὰ ἀνοίξῃ τὸ ντουλάπι του.



Τὸ ἔργαλειό του εἶναι οἱ τέσσερες δυνατοὶ κοπτήρες του, ἀνὰ δύο σὲ κάθε σιαγόνα. Μὲ τοὺς κοπτήρες του αὐτοὺς θὰ ἐργασθῆ καὶ θὰ ἀνοίξῃ τρύπα νὰ μῆ μέσα. Ροκανίζει ἀκούραστος τὸ ξύλο ὥρες ὀλόκληρες. Γι' αὐτὸ καὶ τὸν ὀνομάζομε *τρωκτικὸ ζῶο*.

Οἱ ἄγρυπνοὶ ἔχθροί. Δὲν εἶναι ὅμως καὶ τόσο εὐχάριστη ἡ ζωὴ τοῦ ποντικοῦ. Ἔχει ἀγωνίες καὶ κινδύνους μεγάλους. Αὐτὸς νομίζει ὅτι τὴν νύχτα κοιμοῦνται ὅλοι στὸ σπίτι. Μὰ δὲν κοιμούνται. Μένουν δυὸ ἄγρυπνοὶ φρουροί, ἡ παγίδα καὶ ἡ γάτα. "Ἄν ἀπὸ ἀπροσεξία θελήσῃ νὰ δοκιμάσῃ τὸ δόλωμα τῆς παγίδας, ἀλίμονό του. "Ἄν τὸν ἀκούσῃ ἡ γάτα, σπάνιο εἶναι νὰ γλυτώσῃ.

Τὴν γάτα δὲν ἔχει ὄπλα νὰ τὴν πολεμήσῃ. Ὅστοςο εἶναι προικισμένος μὲ ἀκοὴ καλὴ, μὲ ὀσφρησὴ δυνατὴ καὶ μὲ ὄραση. Προπάντων ὅμως τὸν σώζει ἡ φυγὴ. Τὰ τέσσερα πόδια του μὲ τὰ ἀγκιστρωτὰ νύχια τους εἶναι τόσο εὐκίνητα πὸς ὅταν τρέχῃ, νομίζεις ὅτι δὲν πατάει καθόλου στὴ γῆ.

Ὅσο ὅμως καὶ ἂν προσπαθοῦμε νὰ ἐξολοθρέψωμε τοὺς ποντικούς, αὐτοὶ δὲν ἐξαφανίζονται. Τὸ θηλυκὸ γεννάει τέσσερες ἢ πέντε φορές τὸ χρόνο ἀπὸ 5 ἕως 6 ποντικάκια κάθε φορά. Τὰ ποντικάκια γεννιῶνται τυφλά, μὰ ἐπειτα ἀπὸ δυὸ ἐβδομάδες ἀνοίγουν τὰ ματάκια τους.

Ἡ μητέρα τους τὰ θηλάζει, γιατί τὰ ποντικάκια εἶναι ζῶα *θηλαστικά*. Μετὰ ἀπὸ ἓνα μῆνα εἶναι τέλεια ποντικάκια καὶ κάνουν νέες οἰκογένειες.

Οἱ ποντικοὶ πὸς ζοῦν στὰ σπίτια εἶναι μικρόσωμοι. Ὑπάρχουν ὅμως καὶ πιδὸ μεγάλοι πὸς ζοῦν στὰ χωράφια καὶ στὰ δάση, οἱ *ἀρουραῖοι*.

Ἡ κότα

Τὸ ἐγερτήριο. Πρὶν ἀκόμη χαράξη, ἀρχίζει ὁ πετεινὸς τὸ ἐγερτήριό του στὸν ὀρνιθώνα. Καὶ ὅταν φέξη καλά, βγάξει τὶς κότες του στὴν αὐλὴ καὶ στὸ δρόμο. Τρέχουν τότε αὐτὲς νὰ βροῦν τροφή, σπόρους, σκουλήκια, κάμπιες, ἀκρίδες καὶ τρυφερὰ χόρτα. Μὲ τὸ σκληρὸ τους *ράμφος* σπάζουν τοὺς σπόρους, σκοτώνουν τὰ ἔντομα, κόβουν τὸ τρυφερὸ χόρτο καὶ τὸ καταπίνουν ἀμάσητο, γιατί δὲν ἔχουν δόντια.

Συχνὰ σκαλίζουν μὲ τὰ πόδια τους, πὺ ἔχουν τέσσερα μακριὰ δάκτυλα μὲ γυριστὰ δυνατὰ νύχια· σκαλίζουν τὸ χῶμα γιὰ νὰ βροῦν σκουλήκια, τὸ καλύτερο φαγητό τους. Μαζὶ ὅμως καταπίνουν καὶ χαλικάκια καὶ ἄμμο. Ὅχι βέβαια ἀπὸ ἀπροσεξία, ἀλλὰ ἀπὸ σκοπὸ γιὰ νὰ βοηθήσουν τὴν χώνευσή τους καὶ γιὰ νὰ κάμουν τὸ *κέλυφος* τῶν αὐγῶν τους.

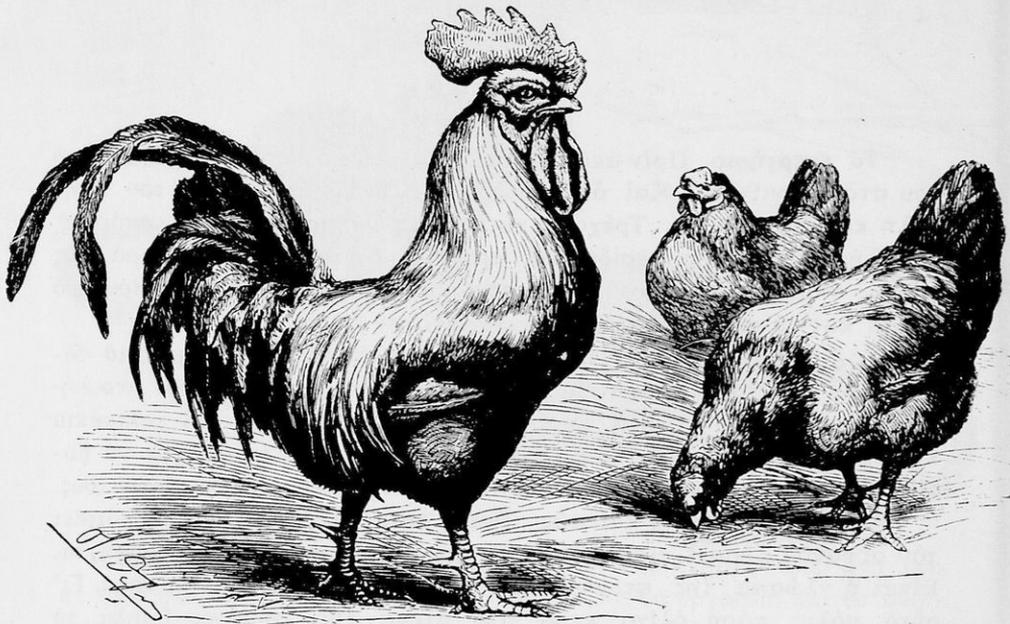
Μήπως προσέξατε καὶ πῶς πίνει ἡ κότα; Σὲ κάθε γουλιὰ κοιτάει τὸν οὐρανό! Ξέρετε γιατί; Γιατί δὲν μπορεῖ νὰ πιῇ τὸ νερὸ ρουφηχτά. Εἶναι ἡ γλώσσα της στενὴ καὶ τὸ *ράμφος* της δὲν κλείνει καλά. Γι' αὐτὸ μόλις πάρῃ ὀλίγο νερὸ στὸ στόμα της, σηκώνει ὑψηλὰ τὸ κεφάλι καὶ ἔτσι τὸ καταπίνει.

Οἱ τροφές, ἀμάσητες καθὼς τὶς καταπίνει, κατεβαίνουν πρῶτα στὸν *πρόλοβο*, ὅπου ἀνακατεύονται μὲ τὸ νερὸ καὶ μαλακώνουν. Ἀπὸ τὸν πρόλοβο πηγαίνουν στὴν *κοιλία* καὶ ἀπὸ ἐκεῖ ἔρχονται στὸ *πραγματικὸ στομάχι*, ὅπου τρίβονται μὲ τὰ χαλίκια καὶ μὲ τὴν ἄμμο, χωνεύονται καὶ ἀφοῦ γίνουν χυλὸς, προχωροῦν ἔπειτα στὰ ἔντερα.

Ἡ περιποίηση. Ἄν καὶ σκαλίζει συχνὰ τὰ σκουπίδια καὶ τὰ χῶματα, ὥστόσο ποτὲ δὲν τὴν βλέπεις λερωμένη. Τὸ κόκκινο λειρί της, τὰ μικρὰ ἄσπρα της αὐτιά, τὰ ὀλοστρόγγυλα μάτια της, τὸ καμπυλωτὸ *ράμφος* της μὲ τὶς δυὸ τρυπίτσες τῆς μύτης, ὁ μακρὸς λαιμὸς της καὶ τὸ πολύχρωμο πτέρωμά της εἶναι πάντοτε ὀλοκάθαρα.

Καὶ τὸν ὀρνιθώνα της τὸν θέλει νὰ λάμπη. Νὰ εἶναι ἀσβεστομένος, νὰ ἀερίζεται καλά καὶ νὰ τὸν βλέπῃ ὁ ἥλιος. Γιατί οἱ κότες προσβάλλονται ἀπὸ ὀρισμένα παράσιτα, τὶς κοτόψειρες καὶ ἀπὸ διάφορες ἀσθένειες, ἰδίως ἀπὸ τὴν διφθερίτιδα. Μόλις προσβληθοῦν ἀπὸ τὴν διφθερίτιδα, πρέπει νὰ τὶς ἐμβολιάσωμε ὄλες, γιὰ νὰ προλάβωμε τὸ κακὸ.

Ὅσο γιὰ τὴν τροφή της, τὴν θέλει ἀφθονή, μὰ ὄχι συνεχῶς τὴν ἴδια· τῆς ἀρέσει ἡ ποικιλία. Τότε μᾶς κάνει πιὸ πολλὰ

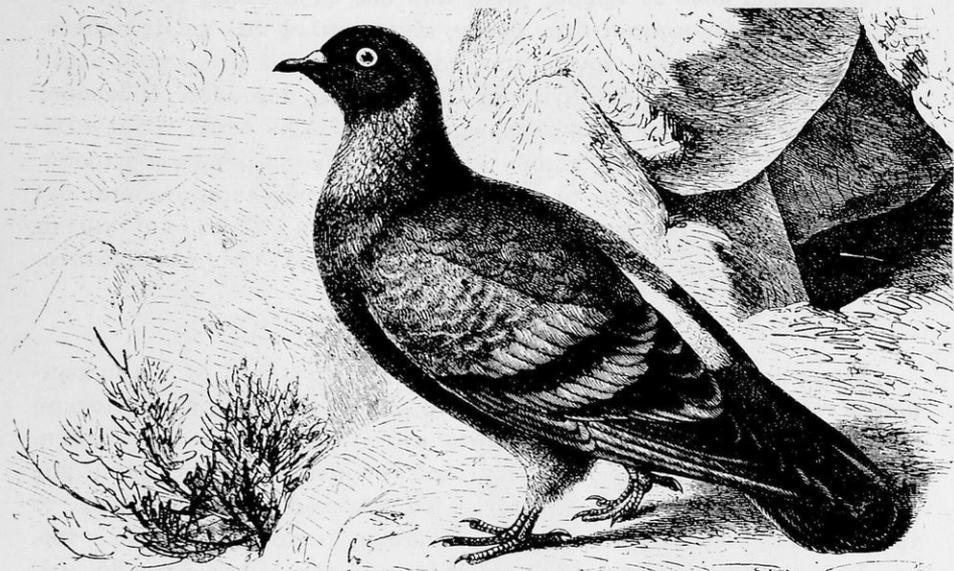


αυγά. Μιά κότα από καλό γένος, μπορεί να γεννήση έως 250 αυγά τὸ χρόνο. Πληρώνει δηλαδή με τὸ παραπάνω τοὺς κόπους μας.

Κάθε ἄνοιξη θέλει νὰ κάμη καινούργια οἰκογένεια. Θὰ τῆς βάλωμε τότε 12 - 15 αυγά νὰ τὰ κλωσσήση καὶ νὰ βγάλη ἔπειτα ἀπὸ 20 ἡμέρες τὰ κλωσσόπουλά της. Μὴν τολμήσετε ὅμως νὰ τῆς πιάσετε κανένα, γιατί δὲν ἀστειεύεται· θὰ πηδήση ἐπάνω σας καὶ θὰ σᾶς τσιμπήση ἄσχημα.

Ὁ πετεινός. Ὁ ἄρχοντας τοῦ ὀρνιθώνα εἶναι ὁ πετεινός, ὁ κόκορας. Σὲ ξένον κόκορα δὲν ἐπιτρέπει νὰ μῆ μέσα. Ἄν κανένας τολμήση νὰ πλησιάση, ἀμέσως αὐτὸς τοῦ ἐπιτίθεται. Ἄρχίζει τότε τρομερὴ κοκορομαχία. Τσιμπιοῦνται μετὰ τὸ ράμφος τους καὶ χτυπιοῦνται μετὰ ἐκεῖνο τὸ δυνατό γυριστὸ νύχι, τὸ *πληκτρο*, ποὺ ἔχουν στὸ πίσω μέρος τῶν ποδιῶν τους, ματώνονται καὶ δὲν σταματοῦν, ὥσπου νὰ νικηθῆ ὁ ἕνας καὶ νὰ ἀναγκασθῆ νὰ φύγη ντροπιασμένος.

Τότε ὁ ἄλλος ἀνεβαίνει σὲ ἕνα ὑψηλὸ μέρος καὶ διαλαλεῖ τὴν νίκη του: *κουκουρίκου! κουκουρίκου!*... Ἐκεῖ δείχνει τὸ μεγαλεῖο του, τὰ πλουμιστὰ φτερά του, τὴν πολυχρῶμη οὐρά του, τὰ κόκινα λειριὰ του καὶ τὸ ὑπερήφανο παράστημά του.



Τὸ περιστέρι

Σύμβολο τῆς εἰρήνης. Τὸ περιστέρι τὸ ἐξημέρωσαν οἱ ἄνθρωποι ἀπὸ τὰ πανάρχαια χρόνια καὶ ἀπὸ τότε ζῆ κοντὰ τους. Εἶναι πτηνὸ ὠραῖο καὶ πολὺ φιλήσυχο· ποτὲ δὲ πειράζει ἄλλο ζῶο. Γι' αὐτὸ καὶ τὸ θεωροῦμε ὡς σύμβολο τῆς ἀθωότητος, τῆς ἀγάπης καὶ τῆς εἰρήνης.

Κοντὰ στοὺς ἀνθρώπους ζῆ ἐντελῶς ἐλεύθερο, πετᾷ ὅπου θέλει. Ὅσο μακριὰ ὅμως καὶ ἂν πετάξῃ, ξέρεي νὰ προσανατολιζέται εὐκόλα καὶ νὰ ξαναγυρίζῃ στὸν περιστερώνα του.

Πετᾷ στὶς αὐλές, στοὺς δρόμους, στὶς ἀποθήκες, στοὺς μύλους καὶ παντοῦ, ὅπου βρίσκει τὴν τροφή, σπόρους, σιτάρι, καλαμπόκι, κριθάρι.

Ἐπειδὴ οἱ σπόροι εἶναι δυσκολοχώνευτοι γι' αὐτὸ τὰ περιστέρια ἔχουν πρόλοβο, ὅπως οἱ κότες. Στὸν πρόλοβό τους οἱ σπόροι μαλακώνουν, γιὰτὶ τὰ περιστέρια πίνουν ἄφθονο νερό. Καὶ ἀφοῦ μαλακώσουν στὸν πρόλοβο, ἔπειτα κατεβαίνουν στὴ κοιλία γιὰ νὰ ἀρχίσῃ ἡ πέψη.

Στὸν περιστερώνα. Τὴν κατοικία τους, τὸν περιστερώνα, τὸν κάνομε σὲ μέρος ὑψηλὸ τῆς ἀποθήκης ἢ στὸν τοῖχο τοῦ σπιτιοῦ ἢ τῆς αὐλῆς γιὰ νὰ προφυλάσσωνται ἀπὸ τοὺς ἐχθροὺς τους. Ἐκεῖ στὸν περιστερώνα κάθε ζευγάρι ἔχει ξεχωριστὴ φωλιά καὶ ζῆ εὐτυχισμένο.

Τὸ ζευγάρι κάθε 50 ἡμέρες γεννᾷ ἀπὸ δύο αὐγά ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ἐποχὴ τοῦ χειμῶνα. Οἱ νεοσσοὶ ὅταν βγοῦν, εἶναι τυφλοὶ καὶ χωρὶς πούπουλα. Τότε οἱ φιλόστοργοι γονεῖς τοὺς τοὺς τρέφουν μὲ μιὰ λευκὴ οὐσία πὺ βγάζουν ἀπὸ τὸ *προστόμαχό* τους. Καὶ μετὰ ἀπὸ δύο ἐβδομάδες ἀρχίζουν νὰ τοὺς δίδουν καὶ μαλακοὺς σπόρους. Καὶ ὅταν πιά μεγαλώσουν, τότε τὰ μαθαίνουν νὰ πετοῦν καὶ νὰ βρίσκουν μόνα τους τροφή.

Οἱ ἄνθρωποι τὰ ἔχουν τὰ περιστέρια καὶ τὰ περιποιοῦνται ὄχι μόνο γιὰτι εἶναι χαριτωμένα καὶ ἄκακα πτηνά, ἀλλὰ καὶ γιὰ τὸ κρέας τους, ἰδίως τῶν μικρῶν πὺ εἶναι τρυφερὸ καὶ νοστιμότατο.

Τὸ χελιδόνι

Μᾶς φέρνει τὴν ἀνοιξη. Ἀπὸ τὶς πρῶτες ἡμέρες τοῦ Μαρτίου περιμένομε τὸ μακρινὸ ταξιδευτὴ, καλοντυμένο, μὲ τὴν κατάμαυρη γυαλιστερὴ φορεσιά καὶ μὲ τὸ κάτασπρο πουκάμισό του. Μᾶς φέρνει τὴν ἀνοιξη.

Καὶ πόση εἶναι ἡ χαρὰ του πὺ ξαναγουρίζει στὰ μέρη μας μαζί μὲ τὴν ὠραία αὐτὴ ἐποχὴ! Τὸ βλέπομε ἄλλωστε ἀπὸ τὰ τρελλά του περουγίσματα καὶ τὸ ἀσταμάτητο κελάδημά του.

Σὲ λίγες ἡμέρες θὰ ἔχη βρῆ καὶ τὸ κατάλληλο μέρος, ὅπου θὰ χτίσῃ τὴν φωλιά του, στὸ γείσο τοῦ σπιτιοῦ, κάτω ἀπὸ τὸ μπαλκόνι, ψηλὰ στὴ γωνιά τοῦ παραθύρου ἢ στὸ ὑπόστεγο. Ἀρχίζει τότε καὶ κουβαλάει μὲ τὸ *ράμφος* του ὑλικά, λάσπη, ἄχυρα, ψιλὰ χόρτα νὰ τὴν χτίσῃ.

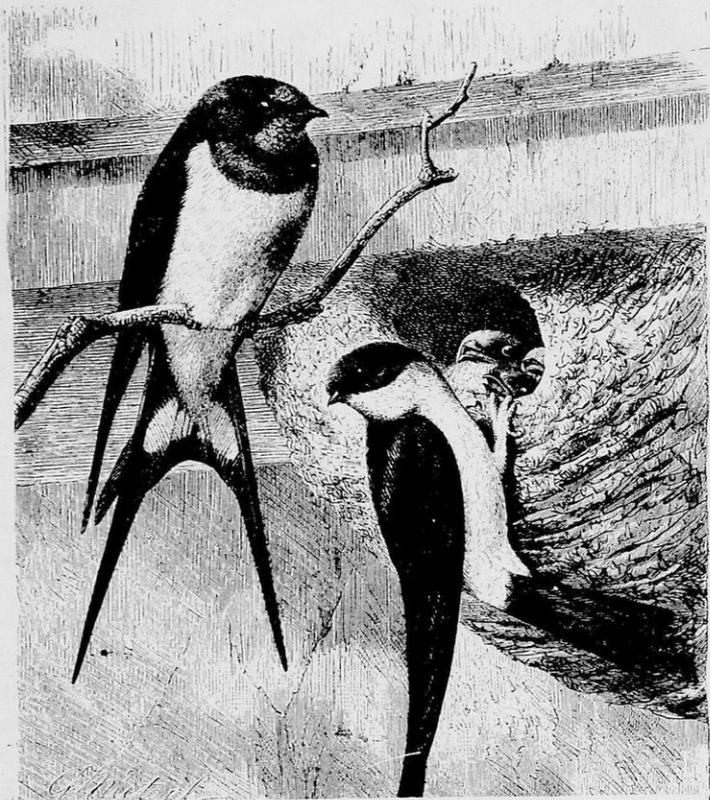
Κατόπιν τὴν στρώνει μὲ μαλακὰ χορταράκια καὶ τρίχες. Ἐκεῖ τὸ θηλυκὸ γεννάει 4-5 αὐγουλάκια καὶ τὰ κλωσσᾷ περίπου 2 ἐβδομάδες.

Ὅταν βγοῦν τὰ μικρὰ χελιδονάκια, οἱ *νεοσσοί*, θέλουν νὰ φᾶνε. Τότε οἱ στοργικοὶ τους γονεῖς δὲν σταματοῦν καθόλου. Κουβαλοῦν ἀπὸ τὸ πρῶ ὡς τὸ βράδυ τροφή γιὰ νὰ γεμίσουν τὰ ἀνοιχτὰ στόματά τους.

Τοὺς φέρνουν μύγες, κουνούπια, σκουληκάκια, μικρὲς κάμπιες, πεταλοῦδες καὶ χίλια δυὸ ἄλλα ἔντομα, πὺ τὰ πιάνουν στὸν ἀερά. Γι' αὐτὸ κάνουν καὶ τόσες ἀπότομες στροφές, γι' αὐτὸ πετοῦν ξυστὰ στὸ ἔδαφος καὶ στὰ νερά, στὰ ἔλη, στὶς λάσπες, στοὺς δρόμους· βρίσκουν καὶ χάφτουν τὴν τροφή τους. Τὰ ἀστραφτερά μάτια τους βλέπουν καὶ τὸ παραμικρὸ ζωῦφιο· τίποτε δὲν τοὺς ξεφεύγει.

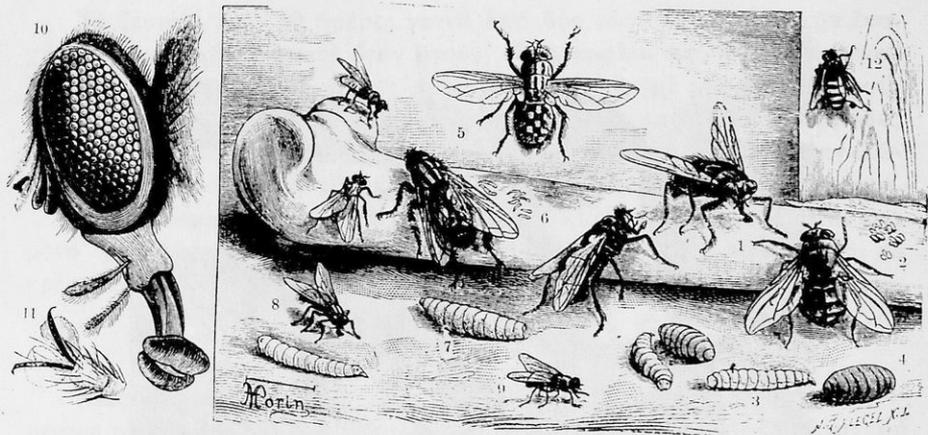
Ἀποδημητικὰ πτηνά. Ὅσο περνοῦν οἱ ἡμέρες, τὰ χελιδονάκια μεγαλώνουν καὶ ἐτοιμάζονται νὰ πετάξουν, νὰ δοκιμάσουν τὶς πτέρουγές τους.

Τί χαρὰ καὶ τί λαχτάρα τὴν πρώτη ἡμέρα τῆς δοκιμῆς! Τὰ παρακιοῦν, οἱ γονεῖς τους καὶ ἐκεῖνα δειλὰ-δειλὰ κάνουν τὸ πρῶτο



περουγίσμα στο κοντινό δένδρο· γαντζώνονται με τὰ μικρά τους ποδαράκια και φαίνονται σὰ νὰ τρέμουν ἀπὸ τὸν φόβο τους, ἀπὸ τὴν ἀγωνία. Μὰ σιγά - σιγά ξεθαρρεύουν και πετοῦν ἐλεύθερα ὅπως οἱ γονεῖς τους.

Τὸ καλοκαίρι βρίσκουν τροφή ἄφθονη· μεγαλώνουν γρήγορα και ἀποκτοῦν δυνάμεις πού θὰ τοὺς χρειασθοῦν. Γιατί τὸ φθινόπωρο θὰ μᾶς φύγουν. Θὰ πᾶνε σὲ ζεστά μέρη στὴν Ἀφρική. Γι' αὐτὸ και λέγονται ἀποδημητικά πτηνά. Ἐὰν μείνουν ἐδῶ θὰ πεθάνουν ἀπὸ τὸ κρύο και ἀπὸ τὴν πείνα, γιατί τὸν χειμῶνα δὲν βρίσκουν ἕντομα, δὲν βρίσκουν τροφή.



Ἡ μύγα

Ὁ ἐνοχλητικὸς ἐπισκέπτης. Καλοκαίρι εἶναι ; Αἱ ! λοιπόν, ὅπου καὶ νὰ σταθῆς, ὅπου καὶ νὰ ξαπλώσῃς, νὰ τὴν καὶ θὰ σοῦ παρουσιασθῆ ἡ μύγα, ἀπρόσκλητος καὶ ἐνοχλητικὸς ἐπισκέπτης. Καὶ μὲ τί ἐπιμονή ! Τὴν διώχνεις, ξανάρχεται, τὴν ξαναδιώχνεις, αὐτὴ ξανάρχεται καὶ κάθεται στὸ χέρι, στὸ πρόσωπο, στὸ κεφάλι, στὰ ρούχα.

Καὶ μήπως εἶναι καθαρὴ, τουλάχιστον ; Τὴν βλέπεις καὶ πηγαίνει παντοῦ, σὲ κάθε εἶδους ἀκαθαρσία, στὰ σκουπίδια, στὰ ζῶα, ἀλλὰ καὶ στὰ γλυκά, στὰ φαγητά, στὸ γάλα, στὰ φρούτα, σὲ καθαρὰ καὶ ἀκάθαρτα. Πατάει μὲ τὰ πόδια τῆς, περπατᾷ ἐπάνω, λερώνει ὅ,τι καθαρὸ ὑπάρχει· ἀσπρόρουχα, σκεῦη, τρῶφιμα, γυαλικά, τὰ πάντα.

Ἄλλὰ δὲν εἶναι μονάχα ἡ ἀηδία ποὺ αισθανόμαστε ἀπὸ τὸν ἐνοχλητικὸ ἐπισκέπτη. Εἶναι καὶ ὁ κίνδυνος, γιατί μὲ τὰ ἔξι τριχωτά πῦδια τῆς καθὼς καὶ μὲ τὴν προβοσκίδα τῆς, τὸ εὐγχοσ τῆς. μπορεῖ νὰ μᾶς μεταδώσῃ μικροβία ἀπὸ διάφορες ἀσθένειες.

Χρειαζέται μεγάλη προσοχὴ στὶς μύγες. Πρέπει νὰ τὶς καταπολεμοῦμε, νὰ μὴν ἀφήνωμε πουθενὰ πεταμένα σκουπίδια. Νὰ ἔχωμε προφυλαγμένα καὶ σκεπασμένα : τὸ ψωμί, τὰ φαγητά, τὰ γλυκά μας. Τὸ σπίτι, ἡ οὐλὴ καὶ οἱ δρόμοι νὰ εἶναι καθαροί. Καὶ νὰ ψεκάζωμε μὲ φλίτ.

Ἡ ζωὴ τῆς. Ἐχθροὺς τῆς ἡ μύγα δὲν ἔχει μονάχα τοὺς ἀνθρώπους. Ἐχει καὶ τὰ διάφορα ἐντομοφάγα πουλιά. Ὡστόσο δὲν μποροῦν οἱ

έχθροί της να την εξαφανίσουν, γιατί γεννάει 5-6 φορές το καλοκαίρι από 100 περίπου αυγά κάθε φορά. Τα γεννάει στα σκουπίδια και στα ακάθαρτα μέρη. Από τα αυγά βγαίνουν σκουλήκια. Τα σκουλήκια σιγά-σιγά γίνονται *νύμφες* και τέλος μεταμορφώνονται σε τέλειες μύγες.

Εάν παρατηρήσουμε το σώμα μιᾶς μύγας βλέπουμε ότι χωρίζεται σε τρία μέρη. Την *κεφαλή*, τον *θώρακα* και την *κοιλία*.

Στην κεφαλή έχει τα δυο μεγάλα μάτια της, που είναι σύνθετα από μικρότερα ματάκια, για να βλέπει προς όλες τις διευθύνσεις. Το στόμα της είναι σαν προβοσκίδα, που την χώνει στις τροφές και τις απορροφάει.

Στο άποκάτω μέρος του θώρακα έχει τα έξι πόδια και από επάνω τις δυο μεγάλες διαφανείς πτέρυγες. Και είναι τόσο εύκινητη, που είναι πολύ δύσκολο να την πιάσουμε. Από το πρωί ως το βράδυ δέν ήσυχάζει.

Όταν όμως αρχίσουν οι ψυχρές ημέρες, εξαφανίζεται και τον χειμώνα οι πιό πολλές ψοφούν· ελάχιστες κατορθώνουν να ζήσουν κρυμμένες στις χαραμάδες και στις τρύπες των σπιτιών.

Ἡ ἀράχνη

Ἡ ἀκούραστη ὑφάντρια. Την ἀράχνη σπανίως μπορείς να την ιδῆς την ημέρα. Βλέπεις όμως τα δίχτυα της στημένα σε κάθε γωνιά του υπογείου, στους σταύλους, στις ἀχυρώνες, στις ἀποθήκες, στα έρείπια, στους φράκτες. Και ἂν τῆς κόψουμε το δίχτυ της, αὐτὴ πάλι το ἐπιδιορθώνει ἢ πηγαίνει να κάμη νέο σε ἄλλο μέρος πιό ἀσφαλές.

Εάν ἔχετε την ὑπομονή να περιμένετε, κάποτε θὰ βγῆ και θὰ την ιδῆτε, γιατί ἐκεῖ στήν ἄκρη του δίχτυου της ἔχει τὴ φωλιά της. Ἡ ἀράχνη εἶναι ἓνα μικρὸ ἔντομο που το σώμα του χωρίζεται σε δύο μέρη, στον κεφαλοθώρακα και στήν κοιλία, που εἶναι πιό μεγάλη.

Στο κάτω μέρος του κεφαλοθώρακα ἔχει 8 πόδια. Στο πίσω μέρος τῆς κοιλίας της ἔχει μερικούς ἀδένες γεμάτους με μιὰ πηχτὴ οὐσία. Ἡ οὐσία βγαίνει ἀπὸ τους ἀδένες και κάνει την λεπτότατη κλωστή με την ὁποία ὑφαίνει ἢ ἀράχνη το δίχτυ της, ὅπου βρῆ το κατάλληλο μέρος. Γιὰ να το ὑφάνη, χρησιμοποιῆ τα δύο πισινὰ της πόδια με μιὰ ἐπιτηδειότητα ἀξιοθαύμαστη.

Γιατί στήνει το δίχτυ της. Το δίχτυ της ἔχει κάποιον προορισμό. Το στήνει για να πιάση διάφορα ἔντομα, που εἶναι ἡ τροφή της. Μό-

λις κανένα έντομο τολμήσει νά περάσει από τὸ δίχτυ ἢ μπλεχθῆ ἀπὸ ἀπροσεξία, αὐτὴ ἀμέσως βγαίνει ἀπὸ τὸν κρυψώνα της, τὸ περιτυλίγει ἀκόμη περισσότερο μὲ νέες κλωστές, τὸ δηλητηριάζει καὶ κατόπιν τὸ τεμαχίζει μὲ τὶς δαγκάνες της καὶ τὸ τρώγει.

Ὅταν πλησιάζει τὸ φθινόπωρο, ἡ ἀράχνη γεννάει τὰ αὐγά της καὶ τὰ βάζει σὲ ἓνα μικρὸ λευκὸ σακουλάκι πλεκτὸ καὶ φροντίζει νὰ τὰ τοποθετήσει σὲ μέρος κατάλληλο καὶ ἀσφαλές. Τότε πιά τελειώνει καὶ ἡ ζωὴ της.

Τὴν ἐρχόμενη ἀνοιξη, μόλις ζεστάνει ὁ καιρὸς, βγαίνουν ἀπὸ τὰ αὐγά οἱ νέες μικρὲς ἀράχνες.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΛΛΑ ΕΝΤΟΜΑ

α) Ο ΨΥΛΛΟΣ. Ζῆ κοντὰ στὸν ἄνθρωπο καὶ στὰ ζῶα. Τρυπώνει στὶς χαραμάδες τῶν σανιδιῶν, στὰ χῶματα κλπ.

Τὸ στόμα του εἶναι σωληνωτὸ κεντρί, γιὰ νὰ ρουφᾷ αἷμα. Δὲν ἔχει φτερά μὰ ἔχει τρία ζευγάρια πόδια, πού τὸν βοηθοῦν νὰ κάνη πηδήματα. Τρέφεται μὲ τὸ αἷμα τοῦ ἀνθρώπου καὶ τῶν ζῶων.

Πολλαπλασιάζεται μὲ μεγάλη εὐκολία. Στὸ διάστημα τοῦ καλοκαιριοῦ γεννᾷ 40 περίπου αὐγά μέσα στὰ στρώματα, στὶς σχισμάδες τῶν ξύλων κι ὅπου εὕρη ἀκαθαρσία. Ἀπὸ τὰ αὐγά βγαίνουν μικρὲς κάμπιες, πού σὲ 15 ἡμέρες γίνονται τέλειοι ψύλλοι.

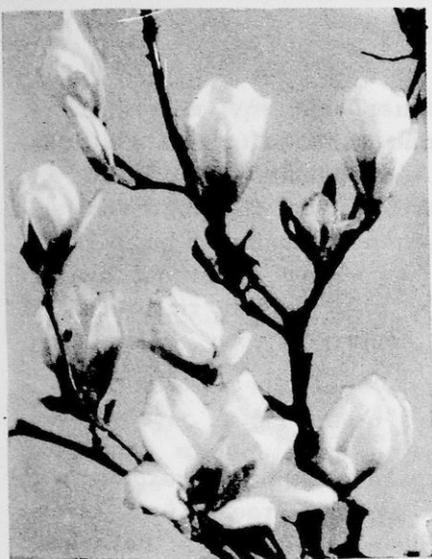
Ὁ ψύλλος εἶναι πολὺ ἐνοχλητικὸς καὶ μᾶς μεταδίδει καὶ ἀρρώστιες. Εὐτυχῶς πού τὰ έντομοκτόνα μᾶς ἔχουν ἀπαλλάξει σχεδὸν έντελῶς ἀπὸ τοὺς ψύλλους.

β) Ο ΚΟΡΙΟΣ. Ζῆ κοντὰ στὸν ἄνθρωπο, γιὰτὶ τρώγει μόνον ἀνθρώπινο αἷμα. Ἐπειδὴ εἶναι μεγαλύτερος ἀπὸ τὸν ψύλλο, γίνεται καὶ πιὸ ἐνοχλητικὸς.

Βγαίνει μονάχα τὴ νύχτα καὶ εἶναι πολὺ πονηρός. Μόλις ἀνάψη φῶς, τρέχει γρήγορα νὰ κρυφτῆ ἢ κάνει τὸν «ψόφιο κοριό». Ἄν τὸν σκοτώσης, βγάζει μιὰ ἀσχημη μυρωδιά, πού τὴν ἔχει γιὰ ὄπλο.

Πολλαπλασιάζεται πολὺ γρήγορα. Κάθε δυὸ μῆνες, ἀπὸ τὴν ἀνοιξη καὶ πέρα, γεννᾷ ἀπὸ 50 αὐγά. Ἀπὸ τὰ αὐγά αὐτὰ σὲ 11 ἡμέρες βγαίνουν τέλειοι κοριοὶ κι ἀρχίζουν κι αὐτοὶ νὰ γεννοῦν.

Ἔτσι τὰ σπίτια πού πιάνουν κοριοὺς, δύσκολα ἀπαλλάσσονται ἀπὸ αὐτοὺς.



Ἡ ἀμυγδαλιά

Ὁ προάγγελος τῆς ἀνοιξeos. Μόλις ἀρχίσουν νὰ λειώνουν τὰ τελευταῖα χιόνια τοῦ χειμῶνα, πρώτη ἀπ' ὅλα τὰ δέντρα ἡ ἀμυγδαλιά ντύνεται τὰ νυφικά της. Ὁλανθισμένη μᾶς προαναγγέλλει τὴν ἀνοιξὴ πού ἔρχεται. Φορτωμένα τὰ κλαδιά της μὲ ἄσπρα-ρὸς ἄνθη, ξεχύνουν τριγύρω τὸ λεπτὸ ἄρωμά τους.

Καὶ ὅταν ἀρχίσουν νὰ πέφτουν τὰ ἄνθη, παρουσιάζονται τὰ ὀλοπράσινα φύλλα, γυαλιστερά, μακρόστενα καὶ *πριονωπά* στὰ χεῖλη τους. Σιγά-σιγά τὸ

δένδρο φουντώνει καὶ φαίνεται καταπράσινο. Ἄν προσέξωμε τότε τὰ κλαδιά του, βλέπομε ὅτι εἶναι φορτωμένα μικροὺς πράσινους καὶ χνουδωτοὺς καρπούς, τὰ *τσάγαλα*. Θὰ τὰ ἔχετε δοκιμάσει εἶναι τρυφερά καὶ ὑπόξινα. Γι' αὐτὰ τὰ τσάγαλα τρελλαινόνται τὰ παιδιά.

Ἀργότερα ὅμως τὸ μέσα μέρος σκληραίνει καὶ γίνεται σὰν ξύλο, γιὰτὶ ἀρχίζει νὰ ὠριμάζει ὁ καρπός. Τότε πιά μπορούμε νὰ ξεχωρίσωμε στὸν καρπὸ τρία μέρη. Πρῶτο μέρος εἶναι ἡ φλούδα ἢ ἐξωτερικὴ, πού λέγεται *ἐξωκάρπιο*. Δεύτερο εἶναι τὸ σκληρὸ ξύλινο *μεσοκάρπιο*. Τρίτο μέρος εἶναι στὴ μέση, ἡ ψύχα ἢ ἀμυγδαλόψυχα, πού λέγεται *ἐσωκάρπιο*.

Μερικὲς ἀμυγδαλιᾶς κάνουν καρπούς, πού ἔχουν μεσοκάρπιο, δηλαδὴ τσόφλι, λεπτό· μπορούμε νὰ τὸ σπάζωμε μὲ τὰ δάχτυλα. Αὐτὰ τὰ ἀμύγδαλα λέγονται *ἀφράτα*. Τὰ ἄλλα λέγονται *σκληρά*.

Γιατὶ τὴν καλλιεργοῦμε. Ἡ ἀμυγδαλόψυχα εἶναι καρπὸς νοστιμότατος καὶ πολὺ θρεπτικός. Τὴν χρησιμοποιοῦμε ἰδίως στὰ γλυκίσματα, στὶς πάστες, στοὺς μπακλαβάδες, στὰ κουφέτα, στὰ ἀμυγδαλωτὰ καὶ σὲ διάφορα ἄλλα. Ἡ ἄγρια ἀμυγδαλιά βγάζει ἀμύγδαλα πικρά, ἀπὸ τὰ ὁποῖα κάνουν τὸ *ἀμυγδαλόλαδο*.

Ἡ καλλιέργεια τῆς ἀμυγδαλιᾶς δὲν εἶναι δύσκολη. Τὸ δέντρο δὲν ζητάει οὔτε πολὺ χῶμα, οὔτε μεγάλη περιποίηση. Θέλει μονάχα νὰ ἔχη ἀνοιχτὸν ὀρίζοντα. Στὰ ξερὰ χῶματα δὲν στενοχωρεῖται, γιὰτὶ οἱ ρίζες της προχωροῦν βαθιὰ μέσα στὴ γῆ καὶ βρίσκουν τὴν ὕγρα.

σία πού τούς χρειάζεται. Οί ασθένειες δέν τήν πολυπειράζουν. Ἐάν ὁμως τῆς κάμωμε κανένα ράντισμα μέ γαλαζόπετρα καί ἀσβεστόσωμε τόν κορμό της, τήν προφυλάσσομε ἀπό κάθε κακό.

Ὁ πολλαπλασιασμός τῆς ἀμυγδαλιᾶς εἶναι εὐκολός. Τόν χειμῶνα φυτεύομε στὸν κῆπο μας ἀμύγδαλα σὲ βάθος 5 ἕως 6 ἑκατοστά. Τὴν ἀνοιξη σκάζει τὸ τσόφλι καί φυτρώνουν οἱ μικρὲς ἀμυγδαλιές, πού σιγὰ - σιγὰ μεγαλώνουν. Τὸν ἄλλο χρόνο τὶς βγάζομε μέ προσοχὴ καί τὶς μεταφυτεύομε στὴν ὀριστικὴ τους πλέον θέση.

Ἡ μ η λ ι ᾶ

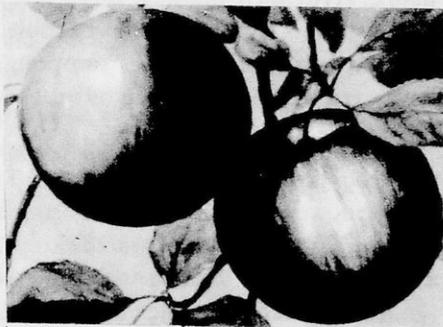
Τὸ δέντρο καί ὁ καρπός του. Σὲ πολλὰ μέρη τῆς πατρίδας μας οἱ μηλιές φυτρώνουν μόνες τους σὰν ἄγρια δέντρα. Αὐτὲς λέγονται *ξινόμηλιές*, γιατί τὰ μῆλα πού κάνουν εἶναι ξινά. Ἐάν ὁμως τὶς *ἐμβολιάσωμε*, τότε κάνουν ὠραῖα καί γλυκὰ μῆλα.

Τὰ καλύτερα μῆλα πού πωλοῦν στὰ ὀπωροπωλεῖα εἶναι τὰ *μπανανόμηλα*, τὰ *φωρίκια* τοῦ Βόλου καί τὰ γλυκόξινα κόκκινα μῆλα τῆς *Φλωρίνης*. Στὰ μέρη αὐτὰ καλλιεργοῦν συστηματικὰ τὶς μηλιές. Ἐχουν μεγάλους δεντροκῆπους. Τὶς ἔχουν φυτεμένες στὴν σειρά, τὶς σκάβουν, τὶς

κλαδεύουν, τὶς ραντίζουν καί τὶς ποτίζουν. Τότε τὰ μῆλα γίνονται πιὸ μεγάλα καί πιὸ ἀφράτα.

Ἡ μηλιά γίνεται μεγάλο δέντρο. Μπορεῖ νὰ φθάσῃ καί 10 μέτρα ὕψος. Κάνει κορμὸ χονδρό, πού διακλαδίζεται ψηλά σὲ κλάδους πολλούς.

Τὸν χειμῶνα πέφτουν τὰ φύλλα της. Τὴν ἀνοιξη ὁμως φουσκώνουν τὰ μπουμπούκια τῶν λεπτῶν της κλαδιῶν καί παρουσιάζονται τὰ λευκὰ της ἄνθη. Στολιζεται τότε σὰ νυφούλα. Σιγὰ - σιγὰ τὰ ἄνθη πέφτουν καί τὸ δέντρο βγάξει τὰ φύλλα του καί γίνεται καταπράσινο.



Ἐκ τῶν ἀνθη δένουν οἱ καρποί, τὰ μήλα, μικρά - μικρά καὶ πράσινα. Ὅσο περνάει ὁ καιρὸς αὐτὰ μεγαλώνουν καὶ στὸ τέλος τοῦ καλοκαιριοῦ ὠριμάζονται. Τότε πιά οἱ κηπουροὶ τὰ μαζεύουν μὲ τὸ χέρι, ἕνα-ἕνα, τὰ βάζουν στὰ κοφίνια καὶ τὰ πωλοῦν στοὺς ἐμπόρους.

Γιατὶ σκουληκιάζουν τὰ μήλα. Πολλὲς φορές τὰ μήλα σκουληκιάζουν καὶ πέφτουν, πρὶν ὠριμάσουν. Πῶς βρέθηκε τὸ σκουλήκι μέσα στὸ μήλο; Τὸ σκουλήκι ἐγίνε ἀπὸ ἕνα αὐγὸ, ποῦ τὸ ἐγέννησε μέσα στὸ ἄνθος μιὰ πεταλούδα ποῦ τὴν ὀνομάζουν *καρπόκαψα*.

Ἡ καρπόκαψα λοιπὸν γεννάει τὸ αὐγὸ τῆς τὴν ἄνοιξη μέσα στὸ ἄνθος. Ἀπὸ τὸ αὐγὸ βγαίνει τὸ σκουληκάκι, ποῦ τρώγει τοὺς τρυφεροὺς σπόρους τοῦ μήλου. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο τὸ μήλο σιγὰ - σιγὰ μαραίνεται καὶ πέφτει πρόωρα.

Γιὰ νὰ καταπολεμήσουν αὐτὴν τὴν καρπόκαψα οἱ κηπουροὶ, ραντίζουν τὶς μηλιές τους τὴν ἄνοιξη μὲ μίαν ἀνθίσουν.

Στὸ σπορεῖο. Ὅταν κόψουμε ἕνα μήλο μὲ τὸ μαχαίρι, βρίσκουμε στὴ μέση τοὺς σπόρους του. Ἐὰν τοὺς σπείρωμε τὴν ἄνοιξη αὐτοὺς τοὺς σπόρους σὲ ἕνα σπορεῖο, θὰ φυτρώσουν πολλὲς μικρὲς μηλιές. Θὰ τὶς ποτίζουμε συχνὰ ἐκεῖ στὸ σπορεῖο· θὰ τὶς σκαλίζουμε καὶ μετὰ δυὸ χρόνια μποροῦμε νὰ τὶς βγάλουμε καὶ νὰ τὶς μεταφυτέψουμε, ὅπου θέλουμε. Πρέπει ὅμως προηγουμένως νὰ τὶς ἐμβολιάσουμε.

Ἡ καρυδιά

Τὸ μακρόβιο καρποφόρο. Ἡ καρυδιά εἶναι ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα καὶ πιὸ μακρόβια καρποφόρα δέντρα τῆς πατρίδας μας. Τὸ ὕψος τῆς φθάνει 20-30 μέτρα. Ἔχει κορμὸ χοντρὸ μὲ σταχτιὰ ἀνώμαλη φλούδα. Ὁ κορμὸς τῆς γίνεταὶ ὑψηλὸς τρία-τέσσερα μέτρα καὶ ἐπειταδια κλαδίζεται καὶ κάνει κλάδους μακρεῖς καὶ χοντρούς, ποὺ καταλήγουν σὲ μικρότερους κλάδους.

Τὴν ἀνοιξὴ ἀρχίζει νὰ βγάξῃ τὰ σύνθετα ὠσειδῆ φύλλα τῆς καὶ τότε φουντώνει καὶ παρουσιάζει ὅλη τῆς τὴν πρασινωπὴ μεγαλοπρέπεια. Τὰ φύλλα τῆς ἔχουν μιὰ χαρακτηριστικὴ ὁσμὴ ἀρωματικὴ.

Ἄνθη καὶ καρπός. Ἡ καρυδιά παρουσιάζει τὰ πρασινωπά ἄνθη τῆς πρὶν ἀπὸ τὰ φύλλα καὶ εἶναι δύο εἰδῶν ἄνθη ἄρρενα καὶ ἄνθη θήλεα.

Ὅταν γίνῃ ἡ ἐπικονίασὴ τους μὲ τὴν πνοὴ τοῦ ἀνέμου, τότε τὰ μὲν ἄρρενα πέφτουν τὰ δὲ θήλεα δένουν καρπὸ, τὸ καρῦδι, στρογγυλὸ καὶ πράσινό. Τὸ καρῦδι μεγαλώνει στὸ διάστημα τοῦ καλοκαιριοῦ καὶ τὸ φθινόπωρο μὲ τὶς πρῶτες βροχὲς σκάζει τὸ πρασινωπὸ του περικάρπιο καὶ ἀπὸ μέσα παρουσιάζεται ὁ ξυλώδης ξηρὸς καρπός. Ἐὰν σπάσωμε τὸ ξυλώδες περισπέρμιο, θὰ βροῦμε μέσα τὸ σπέρμα, δηλαδὴ τὴν ψύχα.

Ἡ ὠφέλειά τῆς. Ἡ καρυδιά εἶναι δέντρο πολὺ προσοδοφόρο. Ἀναπτύσσεται δύσκολα, ἀλλὰ διατηρεῖται πολλὰ χρόνια καὶ μᾶς δίδει, ὅταν λπαινεται καὶ ποτίζεται. ἄφθονα καὶ γεμάτα καρῦδια.



Τὰ καρῦδια τρώγονται ὡς ξηροὶ καρποὶ καὶ χρησιμοποιοῦνται στὴν παρασκευὴ διαφόρων γλυκισμάτων. Μὲ τὰ ἄγουρα μικρὰ καρυδάκια κάνουν γευστικώτατο γλυκὸ τοῦ κουταλιοῦ.

Τὸ ξύλο, ἰδίως τῆς γέρικης καρυδιάς, χρησιμοποιεῖται στὰ ἐπιπλοποιεῖα, γιὰτὶ εἶναι γερό, στιλβώνεται καὶ παρουσιάζει νερά καὶ ἀποχρώσεις.

Γιὰ νὰ ἀποκτήσωμε νέα δενδρύλλα καρυδιάς, φυτεύομε ξηρὰ καρῦδια ἀπὸ τὸν χειμῶνα καὶ τὴν ἀνοιξὴ ξεφутρῶνουν οἱ μικρὲς καρυδιές, τὶς ὁποῖες μετὰ ἀπὸ δύο - τρία χρόνια τὶς μεταφυτεύομε στὴν ὀριστικὴ τους θέση.

Ἡ σ υ κ ι ᾶ

Ὁ νόστιμος καρπός της. Ποιός δὲν τὰ ἀγαπάει τὰ σύκα; Σὲ ποιὸν δὲν ἀρέσουν; Ἄσπρα ἢ μαύρα, γεμάτα σάρκα καὶ νοστιμάδα. Τὰ τρώγομε φρέσκα ὅπως τὰ κόβομε ἀπὸ τῆ συκιά, μποροῦμε ὁμως τὰ παραγιωμένα νὰ τὰ ἀφήσωμε νὰ λιαστοῦν καὶ νὰ ξηραθοῦν.

Μιά συκιά μεγάλη μπορεῖ νὰ μᾶς δώση ὡς 100 κιλά σύκα φρέσκα. Αὐτὰ ὅταν τὰ λιάσωμε, μένουν 30 κιλά ξηρά. Τὰ ξηρὰ τὰ τρώγομε τὸ χειμῶνα. Παραγεμισμένα μὲ καρῦδια εἶναι ἐξαιρετα. Δοκιμάστε, ἂν θέλετε καὶ θὰ ἰδῆτε.

Ἡ συκιά δὲν ἔχει μεγάλες ἀπαιτήσεις. Ὅταν πιάση μιὰ φορὰ ἐκεῖ ποῦ θὰ τὴν φυτέσωμε, ζῆ πάρα πολλὰ χρόνια. Εἶναι δηλαδὴ καὶ αὐτὴ ἓνα φυτό πολυετές.

Σὲ ὅλα τὰ μέρη τῆς πατρίδας μας ὑπάρχουν συκιές ἄγριες καὶ ἡμερες. Μόνο στὰ πολὺ ψυχρὰ μέρη δὲν ἀντέχει. Ἡ παγωνιά τὴν ξηραίνει.

Γίνεται μεγάλο δέντρο ἢ συκιά. Ὁ σταχτῆς κορμός της διακλαδίζεται ἀπὸ πολὺ χαμηλά καὶ τὰ κλαδιά της ἔχουν κόμπους. Σὲ κάθε κόμπο ξεφυτρώνει καὶ ἀπὸ ἓνα φύλλο μεγάλο καὶ παχύ, ποῦ ὁμοιάζει μὲ τὴν παλάμη μας, γι' αὐτὸ καὶ τὰ φύλλα τῆς συκιάς λέγονται *παλαμοειδῆ*.

Πῶς δένουν οἱ καρποί. Στὶς μασχάλες τῶν φύλλων παρουσιάζονται κατὰ τὸν Μάϊο τὰ μικὰ σύκα καταπράσινα. Αὐτὰ τὰ πράσινα σύκα, ὅταν μεγαλώσουν ἀρκετά, εἶναι μέσα γεμάτα ἀπὸ μικρὰ κοκκινωπὰ ἄνθη. Ὅταν δέσουν αὐτὰ τὰ ἄνθη, τότε ἀρχίζει καὶ ὀριμάζει τὸ σύκο.

Γιὰ νὰ δέσουν ὁμως τὰ ἄνθη, πρέπει κοντὰ στὴν ἡμερὴ συκιά νὰ εἶναι καὶ μιὰ ἄγρια. Ἄλλιῶς δύσκολα δένουν. Μαραίνονται καὶ πέφτουν πρόωρα. Γι' αὐτὸ πολλὲς φορές βλέπομε τοὺς μεγάλους νὰ μαζεῦουν ἄγριόσυκα, νὰ τὰ κάνουν κομπολόγι καὶ νὰ τὰ κρεμοῦν στὶς ἡμερες συκιές. Γιὰ νὰ δέσουν δηλαδὴ τὰ ἡμερα σύκα, πρέπει νὰ γίνῃ προηγουμένως ἡ *ἐπικονίαση* νὰ πάη ἢ γύρη ἀπὸ τὰ ἄγρια σύκα στὰ ἡμερα.



Μεταφύτευση και περιποίηση. Θέλετε να αποκτήσετε μια νέα συκιά; Εύκολο πράγμα. Τὸν Ἰανουάριο ἀπὸ τὴ ρίζα μιᾶς μεγάλης συκιάς να βγάλετε με προσοχὴ μιὰ *παραφυάδα* καὶ να τὴν μεταφυτέψετε ὅπου θέλετε. Θὰ πιάση εὐκολα. Μόνο να τὴν ποτίσετε τὸν πρῶτο χρόνο ὥσπου να προχωρήσουν οἱ ρίζες της.

Περιποιήσεις μεγάλες δὲν θέλει. Καλὸ ὅμως εἶναι να τὴν κλαδεύουμε τὸν χειμῶνα, να τῆς κόβουμε τὰ ξερὰ κλαδιὰ καὶ τὰ ἄχρηστα, γιὰ να παίρνη ἀέρα καὶ ἥλιο.

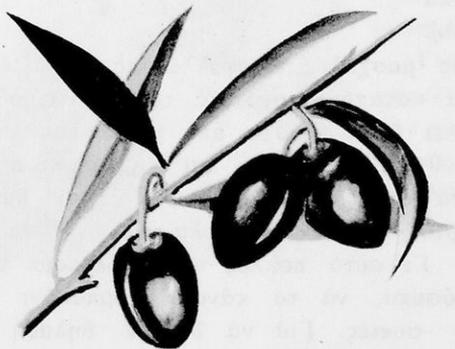
Προσβάλλεται ὥστόσο ἡ συκιά καὶ ἀπὸ μιὰ ἀρρώστια φοβερή, ἀπὸ τὴν *ψωρίαση*. Γιὰ να τὴν σώσουμε μαζεύουμε τὰ ἀρρωστημένα φύλλα της καὶ τὰ καίμε. Ἀλειφουμε τὰ κλαδιὰ της με πετρέλαιο καὶ ἀσβεστῶνουμε τὸν κορμὸ της. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο ἡ ψωρίαση σιγὰ-σιγὰ φεύγει καὶ τὸ δένδρο θεραπεύεται.

Ἡ ἑ λ ι ᾶ

Αἰωνόβια δέντρα. Ἔχετε ἰδῆ μερικές γέρικες ἐλιές, με τοὺς μεγάλους ρόζους καὶ τὶς βαθιὲς κουφάλες στὸν κορμὸ τους; Πόσων χρονῶν τάχα να εἶναι; Κανεὶς δὲν ξέρει να μᾶς εἰπῆ. Χωρὶς ἄλλο ὅμως θὰ ζοῦν πολλὰ χρόνια οἱ ἐλιές· πάρα πολλά.

Στὴν Ἀθήνα ἐκεῖ πρὸς τὸν Βοτανικὸ ὑπάρχει μιὰ ἐλιά πολὺ γέρικη, ποὺ λέγουν ὅτι σώζεται ἀπὸ τὰ χρόνια τοῦ Πλάτωνα· 2.500 χρόνια. Εἶναι ἡ λεγομένη *ἐλιά τοῦ Πλάτωνα*.

Ἔνα πράγμα δὲν μπορεῖ να ὑποφέρῃ ἡ ἐλιά: τὸ κρῦο. Γι' αὐτὸ καὶ δὲν φυτρῶνει στὰ βουνά, στὰ ὄρεινά καὶ στὰ βόρεια. Ἀγαπάει ἰδίως τὰ πεδινὰ μέρη καὶ τὰ παράλια Ἀλλὰ δὲν τῆς κακοφαίνεται ἂν τὸ ἔδαφος εἶναι πετρώδες καὶ ξηρό. Ἀρκεῖ να πιάση μιὰ φορὰ καλά. Ἐπειτα ἀπλώνει τὶς ρίζες της βαθιὰ μέσα στὴ γῆ καὶ ἀπορροφᾷ μαζί με τὴν ὑγρασία καὶ τὶς τροφές, ποὺ τῆς χρειάζονται γιὰ τὴν ζήση, τὴν μεγαλώση καὶ τὴν κάμνη τοὺς καρποὺς της, τὶς ἐλιές.



Βέβαια όταν τὸ ἔδαφος εἶναι παχὺ καὶ τὸ καλλιεργοῦμε, τὸ ξελακκῶνομε, τὸ λιπαίνομε καὶ τὸ ποτίζομε, τότε φυσικὰ μᾶς δίδει τὸ δέντρο περισσότερους καὶ μεγαλύτερους καρπούς. Ἡ περιποίηση καὶ τὸ κλάδεμα τὰ *ἐξευγενίζει* τὰ δέντρα.

Συχνὰ ὅμως ὁ καρπὸς προσβάλλεται ἀπὸ δυὸ μικρὰ παράσιτα, ἀπὸ τὸν *δάκο* καὶ τὸν *πυρηνωτήτη*. Αὐτὰ εἶναι μικρὰ σκουλήκια ποῦ τρώγουν τὸν καρπὸ καὶ τὸν καταστρέφουν. Οἱ *ἐλαιοπαραγωγοὶ* ὅμως τὰ καταπολεμοῦν τὰ παράσιτα αὐτά, ραντίζοντας τὰ δέντρα τους μὲ τὰ κατάλληλα φάρμακα.

Ἡ παραγωγή μας. Σὲ πολλὰ μέρη της πατρίδος μας ὑπάρχουν μεγάλοι ἐλαιῶνες, στὴν Κέρκυρα, στὴν Αἰτωλία, στὴν Ἄμφισσα, στὴ Μεσσηνία, στὴ Μάνη, στὴν Ἀργολίδα, στὴ Κρήτη, στὰ νησιά τοῦ Αἰγαίου, στὸν Βόλο. Στὰ μέρη αὐτὰ παράγουν χιλιάδες κιλά ἐλιές. Τίς πιὸ ἐκλεκτὲς ἐλιές τίς ἀλατίζουν καὶ τίς πωλοῦν ὡς φαγώσιμες. Τίς ἄλλες τίς πηγαίνουν στὰ *ἐλαιοτριβεῖα* καὶ τίς κάνουν λάδι.

Νοστιμότετες φαγώσιμες ἐλιές εἶναι τοῦ Ἀγρινίου καὶ τῆς Ἀμφίσσης. Τὰ ἐκλεκτότερα λάδια τὰ παράγουν ἡ Κέρκυρα, ἡ Κρήτη, ἡ Μάνη, τὸ Κρανίδι καὶ ἡ Μυτιλήνη. Περιζήτητο ὅμως εἶναι τὸ ἀγουρέλαιο ποῦ τὸ βγάζουν ἀπὸ τίς ἄγουρες ἐλιές, ἀπὸ τίς ἐλιές ποῦ εἶναι ἀκόμη πράσινες, πρὶν ὠριμάσουν.

Ἡ πατρίδα μας ἔχει ἐκτεταμένους ἐλαιῶνες καὶ παράγει πολὺ λάδι καὶ πολλὲς ἐλιές. Μεγάλες ποσότητες ἀπὸ τὰ δύο αὐτὰ προϊόντα μᾶς περισσεύουν καὶ τὰ πωλοῦμε στὰ ξένα κράτη. Τὰ κάνομε *ἐξαγωγή* στὸ ἐξωτερικόν. Τὸ λάδι καὶ οἱ ἐλιές εἶναι *ἐθνικὰ προϊόντα* τῆς πατρίδας μας.

Ἐμβολιασμός καὶ μεταφύτευση. Ἡ ἐλιά πολλαπλασιάζεται μὲ τὰ σπέρματα (τὰ κουκούτσια). Ἀλλὰ ὅταν φυτρώσῃ ἓνα τέτοιο σπέρμα, θὰ γίνῃ μιὰ *ἄγρια* ἐλιά. Αὐτὴ τὴν ἀγριελιά ὅταν τὴν βγάλωμε καὶ τὴν *μεταφυτέψωμε* στὴν ὀριστικὴ τῆς θέσῃ στὸ χωράφι μας, πρέπει νὰ τὴν *ἐμβολιάσωμε*, γιὰ νὰ μᾶς κάνει καρπὸ, δηλαδὴ ἐλιές. Ὁ ἄγριος καρπὸς τῆς ἀγριελιάς εἶναι πικρὸς πολὺ καὶ δὲν τρώγεται. Οἱ ἀγριελιές φυτρώνουν μόνες τους στὰ δάση.

Ἐπάρχει καὶ ἄλλος τρόπος πολλαπλασιασμοῦ τῶν ἐλαιοδένδρων. Πολλαπλασιάζονται μὲ *παραφνάδες* καὶ μὲ *μοσχεύματα*. Οἱ παραφνάδες εἶναι τὰ παραβλάσταρα ποῦ βγαίνουν στὴ ρίζα τῆς ἐλιάς. Ὅταν ξεριζώσωμε ἓνα παραβλάσταρο καὶ τὸ μεταφυτέψωμε σὲ ἄλλο μέρος, πιάνει καὶ γίνεται νέο δέντρο, νέα ἐλιά. Τὰ μοσχεύματα εἶναι κλάδοι ἐλιάς ἡμερης, ποῦ τοὺς φυτεύομε τὸν χειμῶνα, στὸ μέρος ὅπου θέλωμε. Τὸ ἐρχόμενο καλοκαίρι τοὺς ποτίζομε καὶ κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο γίνονται *ἐλαιόδενδρα*.

Ἡ κερασιά

Τὸ προϊμότερο ὄπωρικό. Τὰ πρῶτα-πρῶτα ὄπωρικά τῆς νέας χρονιάς εἶναι τὰ κεράσια. Μὲ πόση λαχτάρα τὰ περιμένουμε νὰ ροδοκοκκινίσουν κατὰ τὰ τέλη τοῦ Μαΐου καὶ τὶς ἀρχὲς τοῦ Ἰουνίου!

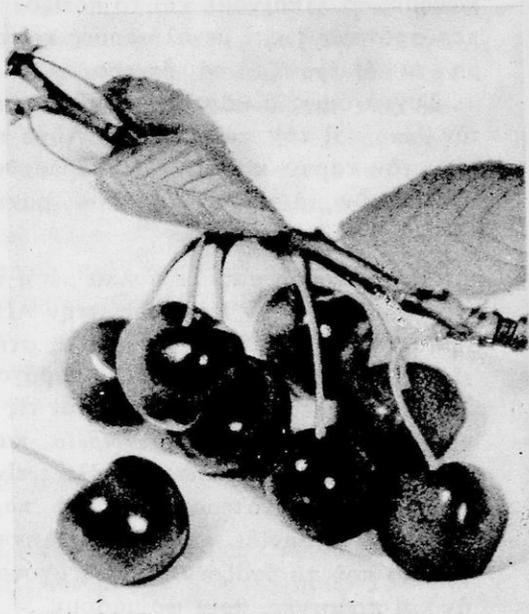
Πρὶν ὠριμάσουν εἶναι πράσινα καὶ κρέμονται ἀπὸ τοὺς λεπτοὺς κλάδους τῆς κερασιάς ἀνά δύο, ἀνά τρία ἢ τέσσερα. Καὶ ὅταν πιά μεστῶσουν καὶ ὠριμάσουν, παίρνουν ὠραῖο κιτρινοκόκκινο ἢ βυσσινὶ βαθὺ χρῶμα καὶ καθὼς ἔχουν μακριᾶς οὐρές, δηλ. *μίσχους*, ὁμοιάζουν σὰν κρεμαστὰ σκουλαρίκια.

Τὸ κεράσι, δηλαδή ὁ καρπὸς τοῦ φυτοῦ, ἀποτελεῖται ἀπὸ τρία μέρη: α) ἀπὸ τὸ ἐξωτερικὸ μέρος, τὸ *ἐξωκάριο*, δηλαδή τὴν γλυκιὰ σάρκα ποὺ τρώγεται, γ) ἀπὸ τὸν *πυρήνα*, δηλαδή τὸ κουκούτσι, ποὺ εἶναι ξυλωδὲς καὶ σκληρὸ καὶ τέλος γ) ἀπὸ τὸ *σπέρμα*, ποὺ εἶναι κλεισμένο μέσα στὸν πυρήνα.

Ἐὰν μαζέψουμε μερικoὺς πυρήνες (κουκούτσια) κερασιῶν καὶ τὰ σπείρωμε τὸν χειμῶνα σὲ μιὰ γλάστρα ἢ στὸ *φυτώριο* τοῦ κήπου μας, θὰ ἰδοῦμε ὅτι τὴν ἐρχομένη ἀνοιξη, θὰ φυτρώσουν νέες μικρὲς κερασοῦλες. Αὐτὲς τὶς κερασοῦλες, ὅταν μεγαλώσουν ἀρκετά, μποροῦμε νὰ τὶς μεταφυτέψουμε ὅπου θέλομε.

Ἐμβολιασμὸς καὶ περιποίηση. Οἱ νέες κερασιᾶς ἀπὸ τὸν τέταρτο χρόνο παρουσιάζουν τὴν ἀνοιξη τὰ πρῶτα τοὺς λευκὰ ἄνθη καὶ δένουν σιγὰ-σιγὰ τὰ πρῶτα κεράσια τοὺς.

Ἄλλὰ γιὰ νὰ μᾶς δίδουν καλὰ κεράσια οἱ κερασιᾶς μας, πρέπει ἀπαραιτήτως νὰ τὶς *ἐμβολιάσωμε*. Καὶ τὸν ἐμβολιασμὸ τοὺς τὸν κάνομε, τότε ποὺ εἶναι μικρὲς στὸ φυτώριο.



Όταν βγάλουμε τις κερασοῦλες ἀπὸ τὸ φυτώριο καὶ τις μεταφυτεύ-
σωμε στὴν ὀριστική τους θέσει, τότε πρέπει νὰ τις ποτίζωμε συχνά,
ὥσπου νὰ πιάσουν καὶ νὰ ἀπλώσουν βαθιὲς ρίζες. Γιατὶ ἡ κερασιά γίνε-
ται μεγάλο δέντρο, 7 - 10 μέτρα. Θέλει λοιπὸν νὰ παίρνη ἀπὸ τὴν γῆ
πολλὴ τροφή γιὰ νὰ συντηρηθῆ καὶ νὰ προκόψη. Προτιμᾶει ὅμως
περισσότερο τὰ ὄρεινὰ μέρη καὶ ὄχι τις πεδιάδες.

Περιποίηση μεγάλη δὲν θέλει ἡ κερασιά. Φθάνει νὰ τῆς κό-
βωμε τὸν χειμῶνα τοὺς ξηροὺς κλάδους, νὰ τῆς ἀσβεστώνωμε τὸν
κορμὸ καὶ νὰ σκάβωμε τὸ χῶμα γύρω ἀπὸ τις ρίζες της.

Συχνά ὅμως παθαίνει ἀπὸ μιὰ ἀσθένεια, ποὺ λέγεται *κομμίωση*. Βγά-
ζει δηλαδὴ στὰ διάφορα μέρη τοῦ κορμοῦ καὶ τῶν κλάδων της ἓνα εἶδος
γόμας. Γιὰ νὰ τὴν θεραπεύσωμε, σκάβωμε τὸν Ὀκτώβριο λάκκο γύρω
ἀπὸ τὴν ρίζα της, ὅπου ρίχνομε 2 - 3 κιλά ἀσβέστη καὶ στάχτη ξύλων.

Ἡ δ α μ α σ κ η ν ι ἄ

Ἡ περιγραφή της. Ἡ δαμασκηνιά γίνεται δέντρο μεγάλο 5
καὶ 6 μέτρα ὕψος. Θέλει νὰ ἔχει ἔδαφος ἄμμοαργιλλῶδες ἀλλὰ
νὰ μὴν εἶναι καὶ πολὺ ξηρό.

Τὰ ἄνθη της παρουσιάζονται ἑνωρὶς τὴν ἀνοιξὴ καὶ πρὶν ἀκόμη φα-
νοῦν τὰ φύλλα της. Εἶναι λευκά μὲ πέντε πέταλα καὶ πολυάριθμους στή-
μονες. Τὰ ἄνθη της ἔχουν ἄφθονο νέκταρ γι' αὐτὸ τὰ ἐπισκέπτονται οἱ
μέλισσες καὶ τὰ ἄλλα ἔντομα καὶ χωρὶς νὰ τὸ θέλουν μεταφέρουν τὴν γύρη
ἀπὸ τὸ ἓνα ἄνθος στὸ ἄλλο. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο γίνεται ἡ ἐπικονίαση.

Ἐπειτα ἀπὸ τὴν ἐπικονίαση τὰ πέταλα πέφτουν καὶ στὸν κά-
λυκα τοῦ ἄνθους δίνει καὶ παρουσιάζεται ὁ καρπὸς σὰν ἓνα μι-
κρὸ - μικρὸ πρασινωπὸ αὐγουλάκι.

Σιγά - σιγά ὁ καρπὸς μεγαλώνει καὶ ἀπὸ τὰ μέσα Ἰουνίου ἀρ-
χίζει νὰ ὀριμάζει. Κιτρινίζει ἢ κοκκινίζει ἀναλόγως τῆς ποικι-
λίας. Μέσα στὸ σαρκώδη καρπὸ βρίσκεται ὁ σκληρὸς ξυλώδης
πυρήνας ποὺ περικλείει τὸ σπέρμα τοῦ φυτοῦ.

Ἡ ἱστορία της. Ἡ δαμασκηνιά εἶναι δέντρο ἐξημερωμένο. Φαί-
νεται ὅτι κατάγεται ἀπὸ τὸ γένος τῆς κορομηλιάς καὶ ὁ ἄνθρω-
πος μὲ τις φροντίδες του, τὴν καλλιέργεια καὶ τὸν ἐμβολιασμὸ
τὴν ἐξημέρωσε γιὰ νὰ τοῦ παράγῃ τοὺς ὠραίους της χυμώδεις
καρπούς, τὰ δαμάσκηνα, τὰ κίτρινα καὶ τὰ μαύρα.

Τὸ ὄνομά της ἢ δαμασκησιά τὸ ἐπῆρε ἀπὸ τὴν πόλιν τῆς Συρίας, τὴν Δαμασκὸν, γιὰτι ἐκεῖ ἐκαλλιιεργεῖτο ἀπὸ τοὺς ἀρχαίους χρόνους καὶ ἀπὸ ἐκεῖ τὴν ἔφεραν καὶ στὴν πατρίδα μας, ὅπου διαδόθηκε ἢ καλλιιεργεῖα της.

Τὰ δαμάσκηνα τρώγονται νωπά, ἀλλὰ καὶ πολλὰ τὰ ξηραίνουσι καὶ τὰ πωλοῦσι στὸ ἐμπόριο ὡς ξηρὰ δαμάσκηνα ἀπὸ τὰ ὁποῖα κάνουν κομπόστες. Μεγάλη παραγωγή δαμασκήνων ἔχει ἡ Νάξος καὶ ἡ Σκόπελος.

Ἡ ροδακινιά

Μιά ντροπαλή νυφούλα. Ἐὰν δὲν ὑπῆρχε ἡ πρώτη της ἑξαδελφούλα ἢ ἀμυδαλιά, πὺ εἶναι τόσο βιαστική γιὰ νὰ παρουσιασθῆ πρώτη ἀνθισμένη, τότε θὰ ἦταν ἡ ροδακινιά ἢ πρώτη νυφούλα της ἀνοίξεως. Γιὰτι καὶ ἡ ροδακινιά παρουσιάζει τὰ τριανταφυλλένια ἄνθη της πολὺ πρώτη. Καὶ ἡ ἀνθοβολία της εἶναι ἄφθονη.

Ἵταν πέσουν τὰ ἄνθη της, δένουσι οἱ καρποί, μικροί, πρασινωποὶ μὲ ἕνα ὑπόλευκο πυκνὸ χνούδι.

Μερικὲς ἡμέρες ἔπειτα ἀπὸ τὸ πέσιμο τῶν ἀνθῶν της, ἀρχίζουν νὰ παρουσιάζονται τὰ λογχοειδῆ καταπράσινα φύλλα της.

Πολλὲς φορὲς βλέπομε ὅτι τὰ φύλλα της κατασάρωνουσι, γιὰτι προσβάλλονται οἱ ροδακινιὲς καὶ ἀπὸ κομμίωση. Στὶς περιπτώσεις αὐτὲς ραντίζομε τὰ φυτὰ μὲ θεικὸν χαλκὸν καὶ ἀσβεστῶνομε τὸν κορμὸν τους.

Ἡ καλλιιεργεῖα της. Ἐὰν τὸ φθινόπωρον σπείρωμε μερικὰ κουκούτσια ροδακινιάς στὸν κῆπον θὰ φυτρώσουσι τὴν ἀνοιξὴ μικρὲς ροδακινιὲς. Καὶ τότε, ἐὰν θέλωμε, τίς μεταφυτεύομε στὴν ὀριστική τους θέσιν. Εἶναι φυτὰ πὺ ἀναπτύσσονται εὐκόλα, ὅταν ἔχουσι χώμα καλὰ καλλιιεργημένο μὲ ἀρκετὴ λίπανση καὶ πότισμα.

Στὸν τρίτον χρόνον γίνεται δέντρο καὶ δίνει τοὺς πρώτους καρπούς του. Ἐὰν βρῆ τὸ κατάλληλον ἔδαφος φθάνει 5 ἕως 6 μέτρα ὕψος καὶ μπορεῖ νὰ διατηρηθῆ ἀρκετὰ χρόνια. Ἐλλὰ ὅσο γερνᾷ, τόσο καὶ ὀλιγοστεύουσι οἱ καρποὶ της.

Οἱ καρποὶ της. Οἱ καρποὶ της πὺ στὴν ἀρχὴ εἶναι μικροί, σιγὰ-σιγὰ μεγαλώνουσι καὶ χάνουσι τὸ πολὺ τὸ χνούδι τους. Τέλος ὀριμάζουσι καὶ παίρνουσι τὸ χαρακτηριστικὸν ροδακινί τους χρῶμα, ἰδίως ἀπὸ τὸ μέρος πὺ τοὺς βλέπει ὁ ἥλιος.

Τὰ ροδάκινα εἶναι καρποὶ χυμώδεις, νοστιμότατοι καὶ εὐπεπτοι. Στὸ ἐσωτερικὸ τοὺς ἔχουν ξυλωδὲς σκληρὸ κουκούτσι ποὺ περικλείει τὸ σπέρμα. Τὰ ροδάκινα τρώγονται νωπά. Τὰ κάνουν ὅμως καὶ μαρμελάδα καὶ κομπόστα. Μεγάλῃ παραγωγῇ ροδακίων ἔχει ἡ περιοχὴ τῆς Βεροίας καὶ τῆς Ἐδέσσης.

Ἡ ἀχλαδιὰ

Μία ἐξευγενισμένη κόρη. Ἡ ἀχλαδιὰ εἶναι ἡ ἐξευγενισμένη κόρη τῆς ἀγριαπιδιάς, ποὺ φυτρώνει σὲ ὅλες τὶς περιοχὲς τῆς πατρίδας μας. Γι' αὐτὸ καὶ ἡ ἀχλαδιὰ μπορεῖ νὰ εὐδοκιμήσῃ παντοῦ, γίνεται μεγάλο δέντρο καὶ διατηρεῖται πολλὰ χρόνια. Ὅσο γερνᾷ, τόσο καὶ οἱ καρποὶ τῆς λιγοστεύουν καὶ οἱ κλάδοι τῆς ξηραίνονται.

Ὁ πολλαπλασιασμός τῆς γίνεται σὲ σπορεῖα. Ἀπὸ τὸν δεῦτερο χρόνο τὶς ἐμβολιάζουν καὶ κατόπιν τὶς μεταφυτεύουν στὴν ὀριστικὴ τους θέση στὸν δεντρόκηπο. Μποροῦμε νὰ ἐμβολιάσωμε καὶ τὶς ἀγριαπιδιές.

Στοὺς δεντρόκηπους οἱ καλλιεργητὲς περιποιοῦνται τὶς ἀχλαδιές μὲ ὄλους τοὺς κανόνες τῆς δεντροκομίας. Τὶς σκαλίζουν, τὶς λιπαίνουν, τὶς ποτίζουν, τὶς κλαδεύουν καὶ τὶς ραντίζουν γιὰ νὰ ἀποδώσουν μεγαλύτερους καὶ νοστιμότερους καρπούς.

Ἄνθη καὶ καρποὶ. Τὴν ἀνοιξὴ παρουσιάζει ἡ ἀχλαδιὰ τὰ ἄνθη καὶ τὰ φύλλα τῆς σχεδὸν μαζί. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι ὠσειδῆ, μεμβρανώδη καὶ στιλπνά. Τὰ ἄνθη τῆς λευκὰ καὶ ἀρκετὰ εὐώδη.

Ὅταν δέσουν οἱ καρποὶ, τὰ ἀχλάδια, εἶναι πράσινα καὶ μικρά, ἀλλὰ σιγὰ-σιγὰ μεγαλώνουν καὶ ἀπὸ τὰ μέσα τοῦ καλοκαιριοῦ ὀριμάζουν καὶ παίρνουν χρῶμα κιτρινωπὸ. Εἶναι καρποὶ χυμώδεις καὶ νοστιμότατοι καὶ ἔχουν διάφορα σχήματα, ἀναλόγως μὲ τὴν ποικιλία τους.

Οἱ πιὸ γνωστὲς ποικιλίες καὶ οἱ πιὸ καλὲς ποὺ ἔχουν τὴν μεγαλύτερη κατανάλωση εἶναι οἱ κοντοῦλες, τὰ βουτυράτα, οἱ δουκέσσες καὶ τὰ σκοπελίτικα.

Τὰ ἀχλάδια παράγονται στὴν πατρίδα μας σὲ μεγάλες ποσότητες. Τὰ ἀγοράζουν οἱ ἔμποροι τῶν ὀπωρικῶν, τὰ συσκευάζουν σὲ κιβώτια, τὰ ἀποθηκεύουν στὰ ψυγεῖα καὶ ἐφοδιάζουν τὴν ἀγορὰ καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τοῦ χειμῶνα.

Τὰ ἀχλάδια τρώγονται νωπά τὰ περισσότερα. Τὰ κάνουν ὅμως μαρμελάδες, κομπόστες καὶ στεγνὰ ζαχαρωμένα.

1. *Ἡ κυδωνιά.* Ἔχει φύλλα μεγαλύτερα, ὅπως καὶ ἄνθη καὶ καρπὸ. Τὰ «κυδώνια μήλα» ἦσαν ἀφιερωμένα ἀπὸ τοὺς Ἀρχαίους στὴν Ἀφροδίτη. Σήμερα τὰ χρησιμοποιοῦν γιὰ κομπόστα, γλυκὸ πελτέ, παστοκύδωνο κλπ. Τὸ κυδώνι ἔχει ταννίνη καὶ γι' αὐτὸ τὸ κάμνει στυφὸ στὴ γεῦσι καὶ μαυρίζει τὸ μαχαίρι ποῦ τὸ κόβουμε.

Τὸ κυπαρίσσι

Τὸ ἱερατικὸ δέντρο. Τὸ κυπαρίσσι εἶναι δέντρο μὲ ἓνα ἰδιαίτερο χαρακτηριστικὸ παράστημα. Ὑψηλὸ, λιγνὸ, χωρὶς κλαδιὰ μεγάλα, μὲ φύλλα περίπου βελονοειδῆ καὶ βαθὺ πράσινο χρῶμα, στέκεται ἀγέρωχο στὶς ἀγριάδες τοῦ καιροῦ καὶ στὴ φόρα τῶν ἀνέμων. Δὲν φοβᾶται τίς μπόρες γιατί ἔχει ριζώσει βαθιὰ στὸ ἔδαφος.

Ὅσο ὑψηλώνει τὸ κυπαρίσσι τόσο καὶ ἡ κορυφή του ἀδυνατίζει καὶ παρουσιάζει τὸ σχῆμα λόγχης, γιατί οἱ κλάδοι του ξεφυτρώνουν ὀλόγυρα στὸν κορμὸ του ἀκανόνιστα καὶ διευθύνονται πρὸς τὰ ἑπάνω. Ἀκριβῶς λοιπὸν γιὰ τὸ ὑψηλὸ λιγνὸ αὐτὸ σχῆμα του καὶ τὸ βαθυπράσινο χρῶμα του ἔχει τὸ κυπαρίσσι μία ἐπισημότητα ἱερατικὴ.

Καὶ γι' αὐτὸ τὸ θεωροῦμε ἱερατικὸ δένδρο καὶ τὸ φυτεύομε στὰ προαύλια τῶν ἐκκλησιῶν καὶ τῶν μοναστηρίων, στὰ μνημεῖα, στὰ νεκροταφεῖα καὶ στὶς δεντροστοιχίες.

Σπόροι καὶ καλλιέργεια. Ὅταν μεγαλώσῃ ἀρκετὰ τὸ κυπαρίσσι, παρουσιάζει καὶ τοὺς καρποὺς του, τὰ *κυπαρισσόμηλα* γεμάτα σπόρους. Τὰ κυπαρισσόμηλα ὀριμάζουν τὸν χειμῶνα καὶ ἀνοίγουν. Τότε οἱ σπόροι τῶν παρασύρονται ἀπὸ τοὺς ἀνέμους καὶ διασκορπίζονται μακριά. Καὶ ἂν οἱ σπόροι αὐτοὶ βροῦν τὸ κατάλληλο ἔδαφος, φυτρῶνουν τὴν ἀνοιξὴ καὶ γίνονται νέα κυπαρισσάκια.

Ἀπὸ τοὺς σπόρους αὐτοὺς μποροῦμε νὰ σπεύρωμε καὶ ἑμεῖς σὲ σπορεῖα καὶ νὰ ἀποκτήσωμε δενδρῦλλα γιὰ μεταφύτευση. Μετὰ 3—4 χρόνια τὰ βγάζομε καὶ τὰ μεταφυτεύομε στὴν ὀριστικὴ τους θέση.

Χρησιμότητα. Τὰ κυπαρίσσια τὰ φυτεύομε ὄχι μόνον στὰ προαύλια τῶν ἐκκλησιῶν καὶ τὰ μνημεῖα, ὅπως εἶπαμε, ἀλλὰ καὶ στοὺς φράχτες τῶν δενδροκήπων κατὰ πυκνὴ σειρὰ, ἰδίως ἀπὸ τὴν βόρεια πλευρά, γιὰ νὰ σχηματίσουν τοίχωμα πράσινο, ποῦ νὰ προφυλάσῃ τὰ ὀπωροφόρα δένδρα τοῦ περιβολιοῦ ἀπὸ τοὺς βορειοὺς ψυχροὺς ἀνέμους. Γιατί τὸ φύλλωμά τους εἶναι πυκνὸ καὶ ἀειθαλές.

Τὸ κ λ ἦ μ α

Το φυτό και ἡ ζωὴ του. Τὸ κλῆμα εἶναι φυτὸ πὸ τὸ βρίσκομε σὲ ὄλα τὰ μέρη τῆς πατρίδας μας, και στὰ ὄρεινὰ και στὰ πεδινὰ. Ἄν-τέχει και στὸ κρύο και στὴν ζέστη. Προτιμᾶει ὄμως τὰ προσηλιακὰ μέρη και τὰ ἀμμοαργιλλώδη χῶματα.

Τὸ καλλιεργοῦμε στὴν αὐλὴ και στὸν κῆπο γιὰ νὰ τὸ κάμωμε κλη-ματαριά. Τὰ πολλὰ ὄμως κλῆματα τὰ καλλιεργοῦμε στὸ ἀμπέλι.

Ἐκεῖ φυτεύομε τὰ φυτὰ κατὰ σειρὰ και ἀραιὰ τὸ ἕνα ἀπὸ τὸ ἄλλο. Τὰ φυτεύομε ἔτσι ἀραιὰ γιὰ νὰ παίρνουν ἀέρα και φῶς, γιὰ νὰ μποροῦμε νὰ τὰ κλαδεύομε, νὰ τὰ σκάβωμε, νὰ τὰ ραντίζομε, νὰ τὰ βλαστολογοῦμε και νὰ τὰ τρυγοῦμε.

Ἐχει μεγάλες ἀπαιτήσεις τὸ κλῆμα. Θέλει περιποίηση σχεδὸν ὄλον τὸν χρόνο. Ὅταν τὸ παρατήσωμε μᾶς παρατάει και αὐτὸ. Δέν κάνει στα-φύλια ἢ και ἄν ἀκόμη κάμη, χαλοῦν ἀπὸ τὸν περονόσπορο ἢ ἀπὸ τὸ ὠίδιο δηλαδὴ τὴν στάχτη, τὶς δυὸ συνηθισμένες ἀσθένειες τῶν ἀμπελιῶν.



Γιὰ νὰ τὰ προφυλάξομε τὰ κλῆματά μας ἀπὸ τὸν πε-ρονόσπορο, πρέπει νὰ τὰ ραν-τίσωμε τρεῖς και τέσσερες φορὲς μὲ γαλαζόπετρα. Γιὰ νὰ τὰ προφυλάξομε ἀπὸ τὴν στάχτη πρέπει νὰ τὰ θεια-φίζομε συχνά, ὥσπου νὰ ὠ-ριμάσουν τὰ σταφύλια τους.

Τὰ διάφορα εἶδη του. Τὸ κλῆμα εἶναι φυτὸ πολυετὲς ζῆ δηλαδὴ πολλὰ χρόνια. Μπορεῖ νὰ φθάσῃ και τὰ ἑκατὸ χρόνια!

Ὅστούσο οἱ ἀμπελοργοὶ τὰ γέρικα τὰ ξερρίζωνουν και φυτεύουν νέα, γιὰ νὰ τοὺς κάνουν ἀφθονώτερα σταφύλια.

Ὁ πολλαπλασιασμοὸς τοῦ φυτοῦ γίνεται μὲ *μοσχεύματα* (κεφάλια) ἢ μὲ *καταβολάδες*. Οἱ ἀμπελοργοὶ προτιμοῦν τὰ *μοσχεύματα*. Κόβουν δηλαδὴ τὸν Ἰανουάριο βέργες ἀπὸ ἕνα κλῆμα και τὶς χῶνουν μέσα στὸ χῶμα, ἀφήνοντας ἔξω 2 ἕως 3 ὄφθαλμοὺς (μάτια).

Τὴν ἀνοιξὴ οἱ ὀφθαλμοὶ αὐτοὶ βγάζουν βλαστούς, ἐνῶ ἀπὸ τοὺς ἄλλους ὀφθαλμούς, ποὺ εἶναι χωμένοι μέσα στὸ χῶμα, ξεβγαίνουν ρίζες καὶ ἔτσι γίνεται τὸ νέο φυτό, τὸ νέο κλήμα.

Οἱ βλαστοὶ τοῦ κλήματος στὴν ἀρχὴ εἶναι πράσινοι καὶ τρυφεροί, ἀργότερα ὅμως σκληραίνουν, γίνονται ξυλώδεις καὶ ἡ φλούδα τους παίρνει χρῶμα καστανωπό. Οἱ βλαστοὶ αὐτοὶ κατὰ διαστήματα ἔχουν κόμπους. Σὲ κάθε κόμπο ξεφυτρώνει ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τὸ φύλλο καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος ἡ ψαλίδα.

Αὐτὲς οἱ ψαλίδες ἔχουν τὸ σκοπὸ τους ποὺ βγαίνουν ἐκεῖ. Γιατὶ ὁ βλαστὸς τοῦ κλήματος γίνεται πολὺ μακρὺς καὶ μὲ τὶς ψαλίδες αὐτὲς πιάνεται στὰ διάφορα στηρίγματα. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο μπορεῖ νὰ ἀνεβαίνει ὑψηλά.

Στὴ θέση τῶν ψαλίδων παρουσιάζονται καὶ τὰ ἄνθη, πολλὰ μαζί, σχηματίζοντας *ταξιανθία*. Ἀπὸ τὰ ἄνθη δένουν οἱ καρποί, δηλαδὴ τὰ σταφύλια, ποὺ ὅπως ξέρετε, εἶναι διαφόρων εἰδῶν: ροζακιά, ροδίτες, φιλέρια, σαββατιανά, αὐγουλάτα, ἀετονόχια κ. λ. π.

Τὰ σταφύλια εἶναι ὀπωρικά πολὺ θρεπτικά καὶ ἄφθονα. Μερικὰ ἐκλεκτὰ εἶδη τὰ ἔχομε ὡς *ἐπιτραπέζια* καὶ τὰ τρώγομε νωπά. Τὰ πολλὰ τὰ στίβομε καὶ κάνομε τὸ κρασί, τὸν *οἶνο*. Μερικὰ ἐπίσης τὰ ἀποξηραίνομε καὶ κάνομε τὴν σταφίδα, τὴν μαύρη καὶ τὴν ξανθιά.



Ἡ μουριά



Ἄσπρα καὶ μαύρα μούρα. Ἄρκετὰ νόστιμος καὶ θρεπτικὸς καρπὸς εἶναι τὰ μούρα καὶ γιὰ τοὺς ἀνθρώπους καὶ γιὰ τὰ ζῶα. Ὅπως ξέρετε, ἔχομε ἄσπρα μούρα καὶ κοκκινωπά, ἀλλὰ καὶ μαύρα. Τὰ μαύρα ὀριμάζουν ἀργότερα, κατὰ τὰ τέλος τοῦ Ἰουλίου καὶ ἔχουν πρὸ πολὺ χυμό. Μάλιστα αὐτὰ τὰ μαύρα μούρα τὰ μαζεύουν οἱ χω-

ρικοὶ, τὰ ἀποστάζουν καὶ βράζουν ἓνα εἶδος δυνάτης ρακῆς, τὸ μούρο.

Ἡ μουριά προκόβει σὲ ὅλα τὰ μέρη τῆς πατρίδας μας καὶ στὰ ψυχρὰ καὶ στὰ θερμά. Οὐτε καὶ πολλὲς περιποιήσεις θέλει. Μονάχα ὅταν τὴν πρωτοφυτέψωμε, πρέπει νὰ τὴν ποτίζωμε συχνά, ὥσπου νὰ πιάσῃ καλά. Ἐπειτα προχωροῦν οἱ ρίζες τῆς βαθιὰ στὸ ἔδαφος καὶ τὸ δέντρο μεγαλώνει πιά μόνο του.

Ὁ κορμὸς τῆς μουριάς γίνεται χοντρὸς καὶ τὸ ξύλο του εἶναι κίτρινο καὶ σκληρό. Γι' αὐτὸ τὸ χρησιμοποιοῦμε καὶ κάνομε βαρέλια, βάρκες, ἀμάξια, ἐπιπλα, πασσάλους κλπ.

Τὰ φύλλα τῆς εἶναι ὀλοπράσινα, ἔχουν τὸ σχῆμα καρδιάς καὶ γύρω-γύρω εἶναι πριονωτά. Μὲ τὰ φύλλα τῆς μουριάς τρέφουν τοὺς μεταξοσκώληκες. Ἀλλὰ καὶ γιὰ τὰ ζῶα εἶναι καλὴ τροφή τὰ φύλλα τῆς, ἰδίως γιὰ τὰ ἀρνιά καὶ γιὰ τὰ κατσίκια.

Ὁ πολλαπλασιασμός τῆς. Τὴν ἀνοιξὴ μαζὶ μὲ τὰ πρῶτα φύλλα τῆς παρουσιάζει ἡ μουριά καὶ τὰ ἄνθη τῆς, πολλὰ μαζὶ κίτρινοπράσινα σὰν μικροσκοπικὸ σταφυλάκι ποῦ ὀνομάζεται ταξιανθία.

Τὰ ἄνθη δένουν καὶ σχηματίζεται ὁ καρπός, τὸ μούρο ποῦ εἶναι στὴν ἀρχὴ πράσινο. Ἀργότερα μεγαλώνει καὶ κατὰ τὸν Ἰούνιο ὀριμάζει.

Τὰ μούρα ἔχουν μέσα κάτι λεπτότατους κίτρινωποὺς σπόρους. Αὐτοὺς τοὺς σπόρους ἂν τοὺς σπείρωμε τὴν ἀνοιξὴ σὲ ἓνα σπορεῖο, θὰ φυτρώσουν πολλὲς - πολλὲς μικρὲς μουριές. Αὐτὲς θὰ τις ποτίζωμε συχνά, θὰ τις σκαλίζωμε, ὥσπου νὰ μεγαλώσουν καὶ κατόπιν τις μεταφυτεύωμε. Ἐὰν θέλωμε μπορούμε καὶ νὰ τις ἐμβολιάσωμε.

Τὸ κ ρ α μ π ο λ ά χ α ν ο

Στὸ σπορεῖο καὶ στὶς βραγιές. Νοστιμότητα καὶ θρεπτικότερο λαχανικὸ εἶναι τὸ κρμπολάχανο, ἀλλὰ θέλει καὶ τὶς περιποιήσεις του, ὥσπου νὰ μεγαλώσῃ.

Οἱ σπόροι του εἶναι μικροί, ὀλοστρογγυλοὶ καστανοκίτρινοι. Τοὺς σπόρους αὐτοὺς τοὺς σπέρνει τὴν ἀνοιξὴ ὁ κηπουρὸς σὲ ἓνα μέρος τοῦ κήπου του, πού τὸ ἔχει καλά σκάσει, τὸ ἔχει λιπάνει καὶ τὸ χῶμα του εἶναι ἀμμοσαγιλλῶδες καὶ ψιλό.

Μετὰ ἀπὸ μερικὲς ἡμέρες σκάζουν οἱ σπόροι καὶ παρουσιάζονται τὰ νέα φυτὰ μὲ δυὸ πράσινα μικρὰ φυλλαράκια. Ὁ κηπουρὸς τὰ ποτίζει συχνὰ καὶ αὐτὰ συνεχῶς μεγαλώνουν.

Αὐτὸ τὸ μέρος ὅπου τὰ ἔχει σπείρει λέγεται σπορεῖο. Στὸ σπορεῖο ὅμως τὰ μικρὰ λάχανα εἶναι πολὺ πολὺ πυκνά· πρέπει νὰ τὰ μεταφυτέψῃ μόλις γίνουν 10-14 ἑκατοστὰ στὸ ὕψος.

Ἐτοιμάζει τότε τὶς βραγιές. Κατόπιν βγάζει μὲ προσοχὴ τὰ μικρὰ φυτὰ ἀπὸ τὸ σπορεῖο του καὶ τὰ μεταφυτεύει στὶς βραγιές ἀραιὰ καὶ κατὰ σειρὰ. Τὰ ποτίζει ἔπειτα συχνὰ καὶ ἐκεῖνα πιάνουν, μεγαλώνουν καὶ βγάζουν παχιά, χυμώδη φύλλα ἀργυροπράσινα.

Οἱ ἐχθροί. Κάποιο πρῶν ὅμως βλέπει ὁ κηπουρὸς τὰ φύλλα τοὺς τρυπημένα καὶ φαγωμένα. Τί συμβαίνει; Ποιὸς τὰ ἔφαγε;

Τὴν νύχτα, ὁ ἐχθρὸς, ὁ γυμνοσάλιαγκας, βγῆκε ἀπὸ τὴν τρύπα του καὶ καθὼς τὰ βρῆκε τρυφερά - τρυφερά, ἔκαμε καλὸ δεῖπνο,



Φοβερώτερος όμως ἐχθρός τους εἶναι οἱ κάμπιες. Ξέρετε ὅτι οἱ πεταλοῦδες γεννοῦν τὰ αὐγά τους καὶ τὰ κολλοῦν ἀπὸ τὸ κάτω μέρος τοῦ φύλλου τῶν λαχανικῶν. Τὰ αὐγά ἀργότερα σκάζουν καὶ βγαίνουν κάμπιες. Αὐτὲς οἱ κάμπιες κατατρῶγουν τὰ φύλλα.

Μὰ ὁ κηπουρὸς γνωρίζει τὸ φάρμακο. Θεοαφίζει τὰ λάχανα του, τοὺς ρίχνει στάχτες ἢ σκόνη ἀπὸ ἀσβέστη καὶ σκόνη ἀπὸ ἀσβέστη καὶ καταστρέφει τοὺς φοβεροὺς αὐτοὺς ἐχθροὺς.

Ἀρχίζουν νὰ κλείνουν. Ἀπὸ τὸν Αὐγουστο τὰ λάχανα ἀρχίζουν νὰ γίνονται σάν κουβάρι, πού ὅσο πάει καὶ μεγαλώνει. Τὰ ἐξωτερικὰ φύλλα εἶναι πράσινα. Ἐκεῖνα όμως πού εἶναι ἀπὸ μέσα, ἐπειδὴ δὲν τὰ βλέπει ὁ ἥλιος, γίνονται ἄσπρα, τρυφερὰ καὶ ὀλοκάθαρα. Αὐτὰ τρώγονται ὠμά, σαλάτα, βραστά, μαγειρεμένα, ντολμαδάκια καὶ τουρσί. Τὰ ἐξώφυλλα εἶναι καλὴ τροφή γιὰ τὰ ζῶα.

Τὸ κραμπολάχανο ζῆ δυὸ χρόνια. Ὅταν δὲν τὸ κόψουμε τὸ λάχανο τὸν χειμῶνα, θὰ ἴδουμε τὴν ἀνοιξη ὅτι θὰ ξεπετάξῃ μέσα ἀπὸ τὴν καρδιά του ὑψηλοὺς βλαστοὺς, πού στὴν κορυφή τους θὰ βγάλουν πολλὰ κίτρινα ἄνθη. Αὐτὰ τὰ ἄνθη ἀργότερα θὰ δέσουν καρπούς, πού εἶναι μέσα γεμάτοι σπόρους. Τοὺς σπόρους αὐτοὺς θὰ τοὺς μαζέψουμε, γιὰ νὰ τοὺς σπεύρωμε τὴν ἐπομένη ἀνοιξη στὸ σπορεῖο.

Τ ὀ μ α ρ ο ῦ λ ι

Τὸ πρῶμο σαλατικό. Ἀπὸ τὸν πρῶτο μῆνα τῆς ἀνοιξέως μᾶς παρουσιάζουν οἱ κηπουροὶ τὰ ζηλευτὰ καὶ νοστιμότατα μαρούλια τους. Μαζὶ μὲ τὰ κρεμμυδάκια εἶναι τὰ πιὸ πρῶμα σαλατικά. Δὲν γίνεται μόνο σαλάτα, τρώγεται καὶ ὠμό. Ἐπίσης τὸ μαγειρεύουν καὶ μὲ κρέας.

Μερικὰ εἶδη μαρουλιῶν εἶναι πολὺ χυμώδη καὶ ἔχουν τὶς καρδιές τους κλειστὲς καὶ πολὺ τρυφερές. Γιὰ νὰ γίνουν ὠραῖα τὰ μαρούλια, χρειάζονται νὰ ἔχουν χῶμα καλὸ καὶ πότισμα συχνό. Ὅταν δὲν ἔχουν μεγάλη περιποίηση γίνονται καχεκτικά καὶ τὰ φύλλα τους πικρίζουν.

Τὸ μαρούλι τρώγεται, ὅταν εἶναι μικρὸ καὶ τρυφερό. Ἀπὸ τὰ μέσα Μαῖου ὁ βλαστὸς του ἀρχίζει νὰ ψηλώνῃ καὶ τὰ φύλλα του σκληραίνουν. Στὴν κορυφή τοῦ βλαστοῦ παρουσιάζονται τὰ ἄνθη του πολλὰ μαζί. Ἀπὸ αὐτὰ τὰ ἄνθη δένει ἀργότερα ὁ καρπὸς γεμάτος ἀπὸ μικροὺς μαύρους κόκκους.

Τὸ μαρούλι ζῆ ἓνα μονάχα χρόνο. Γι' αὐτὸ λέγεται *φυτὸ μονοετές*.

Πώς καλλιεργείται. Τὸ μαρούλι ἀγαπάει τὴν περιποίηση. Στὰ χωράφια δὲν εὐδοκιμεῖ. Θέλει νὰ τὸ σπέρνωμε στὸν κῆπο. Ἐκεῖ ἐτοιμάζομε ἕνα *σπορεῖο* μὲ ψιλὸ χῶμα ἀνακατεμένο μὲ χωνεμένη κοπριά καὶ σπέρνομε ἀπὸ τὸν Φεβρουάριο τοὺς λεπτοὺς του σπόρους.

Μόλις ἀναπτυχθοῦν τὰ μικρὰ μαρουλάκια καὶ ἀποκτήσουν 4—5 φύλλα, τότε τὰ μεταφυτεύομε ἀραιὰ - ἀραιὰ στὶς βραγιές καὶ τὰ ποτίζομε συχνά. Ἐκεῖνα σιγά - σιγά μεγαλώνουν καὶ ἡ ρίζα τους προχωρεῖ βαθιά στὸ χῶμα σὰν πάσσαλος. Ἀπὸ αὐτὴ τὴν χονδρὴ ρίζα βγαίνουν τὰ μικρότερα ριζίδια μὲ τὰ ὁποῖα ἀπορροφᾷ τὸ φυτὸ τὶς τροφές καὶ μεγαλώνει.

Τὰ φύλλα τοῦ μαρουλιοῦ, ὅπως θὰ ἔχετε προσέξει, εἶναι κολλημένα ἀπ' εὐθείας στὸν μικρὸ του βλαστὸ, δὲν ἔχουν δηλαδὴ μίσχο καὶ γι' αὐτὸ τὰ ὀνομάζομε *ἄμισχα* φύλλα.

Ἐὰν ξερριζώσωμε ἕνα μαρούλι καὶ κατόπιν τοῦ κόψωμε τὴν ρίζα μὲ ἕνα μαχαίρι τότε ἀρχίζει νὰ βγάξη γάλα. Αὐτὸς εἶναι ὁ χυμὸς του. Ὅσο πιὸ πολὺ γάλα βγάζει τὸ μαρούλι, τόσο καὶ πιὸ πικρὸ καὶ πιὸ σκληρὸ εἶναι. Τὰ καλά, τὰ μικρὰ καὶ τρυφερά μαρουλία δὲν βγάζουν γάλα.

Ἡ τ ο μ ά τ α

Οἱ πρῶτες τομάτες. Ὅταν ἰδοῦμε στὰ ὀπωροπωλεῖα τὶς πρῶτες τομάτες κατὰ τὶς ἀρχές τοῦ Ἰουνίου, λέγομε ὅτι ἔφθασε τὸ καλοκαίρι.

Ὁραῖες, κόκκινες - κόκκινες καὶ παχιές, καθὼς τὶς βάζουν μὲ τάξη, χαίρεσαι πὺ τὶς βλέπεις. Καὶ τί νόστιμες, τί θρεπτικὲς πὺ εἶναι! Τὶς τρώγομε ὠμές καὶ σαλάτα καὶ μαγειρεμένες. Ἀπὸ τὴν ἀρχὴ τοῦ καλοκαιριοῦ ἕως τὸ τέλος τοῦ φθινοπώρου ποτὲ σχεδὸν δὲν λείπει ἡ τομάτα ἀπὸ τὸ τραπέζι μας, εἴτε πλούσιοι εἶμαστε εἴτε φτωχοί. Καὶ τὸν χειμῶνα, πὺ δὲν ἔχομε φρέσκες τομάτες, χρησιμοποιοῦμε στὰ φαγητά μας τὸν *πολτὸ*, πὺ τὸν κάνουν στίβοντας τὶς παραγινωμένες τομάτες. Μὲ τὸν πολτὸ τὰ φαγητά μας γίνονται κόκκινα καὶ παίρνουν τὸ ἄρωμα καὶ τὰ συστατικὰ τῆς τομάτας.

Ἀπὸ τὰ σπορεῖα στὶς βραγιές. Τὸν σπόρο τῆς τομάτας τὸν σπέρνουν οἱ κηπουροὶ τὸν Μάρτιο στὰ *σπορεῖα* τους. Οἱ χωρικοὶ τὸν σπέρνουν καὶ σὲ γλάστρες. Ἐπειτα ἀπὸ μερικὲς ἡμέρες σκάζουν οἱ σπόροι καὶ ξεφυτρώνουν τὰ νεαρὰ φυτά, οἱ μικρὲς τομάτες. Τὶς ποτίζουν τακτικὰ καὶ τὴν νύχτα τὶς προφυλάγουν ἀπὸ τὸ δυνατὸ κρύο σκεπάζοντάς τὶς μὲ ψάθες.

Ὅταν αὐτὲς οἱ μικρὲς τομάτες, μεγαλώσουν ὡς 15 ἢ 20 ἑκατοστὰ τοῦ μέτρου, τὶς βγάζουν προσεκτικὰ μαζί μὲ τὴν ρίζα τους καὶ τὶς μεταφυτεύουν, ἀραιὰ - ἀραιὰ στὶς βραγιές, πὺ τὶς ἔχουν ἔτοιμες ἀπὸ πρὶν.

Έκεί στις βραγιές τις ποτίζουν συχνά, και αυτές ψηλώνουν, βγάλουν ζωηρά πράσινα χνουδωτά φύλλα σύνθετα, διακλαδίζονται και άργότερα στην κορυφή των βλαστών τους παρουσιάζουν τὰ κίτρινα λουλούδια τους, δύο, τρία, ή και τέσσερα μαζί.

Σιγά - σιγά από τὰ λουλούδια δένει ο καρπός, ή τομάτα μικρή στην άρχή σαν πράσινο ρεβύθι, που όσο περνούν οί ήμέρες μεγαλώνει· μένει όμως πάντοτε πράσινη. Όταν μεγαλώση αρκετά, αρχίζει να κοκκινίζει, ώσπου ώριμάζει τελείως· τότε πλέον είναι έτοιμη για να την μαζέψουμε.

Έάν πάρουμε μιὰ τέτοια τομάτα καλά γινωμένη και την κόψουμε με τὸ μαχαίρι, βλέπουμε ότι είναι μέσα γεμάτη μικρούς κίτρινους σπόρους. Αὐτούς τούς σπόρους αν τούς μαζέψουμε και τούς ξηράνωμε στὸν ήλιο, μπορούμε τὴν επομένη άνοιξη να τούς σπειρώμε και να άποκτήσωμε νέα μικρά φυτὰ τομάτας. "Αν θέλετε να πεισθίητε, μπορείτε να δοκιμάσετε και μόνοι σας.

Τ ἄ τ ε ὕ τ λ α

Ο κόκκινος βολβός. Τὰ τεύτλα ἔμεϊς τὰ ονομάζουμε κοκκινογούλια. Όμοιάζουν με κόκκινα ραπανάκια, αλλά οί βολβοί τους, δηλαδή οί ρίζες τους, ἔχουν πιὸ σκούρο κόκκινο χρώμα και είναι πιὸ μεγάλοι καθὼς και τὰ φύλλα τους πιὸ τρυφερά.

Τὰ τεύτλα είναι φυτὰ διετή, αλλά ἔμεϊς τὰ καλλιεργοῦμε ὡς μονοετή. Τὰ σπέρνομε τὴν άνοιξη στους κήπους, και στὰ περιβόλια, σε χῶμα άμμοαργιλλῶδες, καλά καλλιεργημένο, άφράτο, που τοῦ ἔχομε ρίξει προηγουμένως και άρκετὴ κοπριά. Όταν φυτρώσουν, τὰ ποτίζομε συχνά, γιατί τὰ τεύτλα θέλουν να άπορροφήσουν πολλή τροφή για να μεγαλώση ή σαρκώδης ρίζα τους και τὰ φύλλα τους.

Τὰ τεύτλα τρώγονται ὡς λαχανικά βραστὰ με ζῦδι ή με λεμόνι. Βράζονται ὄχι μόνο τὰ φύλλα τους, αλλά και οί βολβοί τους που παίρνουν χρώμα κοκκινοβουσσινί. Ακόμη και ὁ ζωμός τους κοκκινίζει.

Τὰ ζαχαρότεύτλα. Ίδιαίτερο είδος τεύτλων είναι τὰ λεγόμενα ζαχαρότεύτλα. Είναι αὐτὰ που τὰ καλλιεργοῦν σε μεγάλες ἐκτάσεις στη Θεσσαλία και στη Μακεδονία. Τὰ καλλιεργοῦν γιατί ὁ βολβός τους είναι γλυκός, περιέχει σάκχαρο, από τὸ ὁποίο παράγεται ή ζάχαρη.

Τὰ τεύτλα αὐτὰ τὰ μαζεύουν τὴν εποχή που ὁ βολβός τους ἔχει τὴν περισσότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρο και τὰ παραδίδουν στὰ ἔργοστάσια, ὅπου τὰ κατεργάζονται για να βγάλουν τὴν ζάχαρη.

Τὰ πλένουν καὶ τὰ καθαρίζουν τελείως ἀπὸ τὰ χρώματα. Κατόπιν τὰ πολτοποιοῦν καὶ τὰ πατοῦν σὲ εἰδικὰ πιεστήρια γιὰ νὰ βγάλουν τὸ γλυκὺ χυμὸ τους. Ἀπὸ τὸ χυμὸ ἔπειτα μὲ συνεχῆ ἐπεξεργασία ἀφαιροῦν τὸ νερὸ καὶ ἀπομένει ἡ ζάχαρη.

Ἡ παῖριδα μας τὰ τελευταῖα χρόνια ἀπέκτησε τρία τέτοια ἐργασια πλησίον στῆ Λάρισα, στὴν Θεσσαλονίκη καὶ τὸ ἄλλο στὶς Σέρρες.

Ἡ κολοκυθιά

Ἡ ζωή της. Ἄν δὲν ζεστάνη καλὰ ὁ καιρὸς δὲν φυτρώνει ἡ κολοκυθιά. Ἀγαπάει τὴν ζέστη. Στὸ κρῦο δὲν ἀντέχει. Γι' αὐτὸ καὶ οἱ κηπουροὶ τὴν σπέρνουν τὸν Ἀπρίλιο. Σκάβουν καλὰ τὴν βραγιά τοῦ κήπου, τὴν λιπαίνουν καὶ σπέρνουν τοὺς σπόρους μέσα σὲ μικροὺς λάκκους ἀραιὰ καὶ κατὰ σειρά.

Ἐπειτα ἀπὸ μιὰ ἐβδομάδα οἱ σπόροι σκάζουν καὶ φαίνονται οἱ μικρὲς κολοκυθιές. Σιγά - σιγά μεγαλώνουν καὶ ὁ ἄρμενος, λεπτὸς καὶ πεντάγωνος βλαστὸς τους σέρνεται ἐπάνω στὸ χῶμα. Εἶναι τόσο λεπτὸς καὶ τὰ φύλλα του τόσο μεγάλα καὶ χυμώδη, ποὺ δὲν μπορεῖ νὰ σταθῆ ὄρθιος. Γίνεται πολὺ μακρὺς, 5 ἕως 6 μέτρα.

Ἐχει ὅμως ὁ βλαστὸς τῆς κατὰ διαστήματα κάτι λεπτὲς ψαλίδες. Μὲ αὐτὲς τὶς ψαλίδες πιάνεται καὶ ἀνεβαίνει ἐπάνω στοὺς φράκτες, στὶς κληματαριές καὶ στὰ δένδρα.

Ὁ καρπὸς της. Ἡ κολοκυθιά γιὰ νὰ προκόψῃ θέλει καὶ τὴν περιποίησή της. Ὅταν εἶναι μικρὴ πρέπει νὰ τὴν σκαλίζωμε καὶ ὅλο τὸ καλοκαίρι νὰ τὴν ποτίζωμε συχνά. Ἐχει ἀνάγκη καὶ ἀπὸ ζέστη καὶ ἀπὸ ὕγρασία. Ὅταν τὰ ἔχη καὶ τὰ δύο, τότε εἶναι εὐτυχημένη, καταπράσινη καὶ γεμάτη ἀπὸ βαθυκίτρινα ἄνθη.

Ὁ βλαστὸς τῆς ὅσο προχωρεῖ, βγάζει καινούρια φύλλα καὶ στὶς μασχάλες τῶν φύλλων παρουσιάζονται τὰ ἄνθη. Ἀλλὰ τὰ ἄνθη τῆς εἶναι δύο εἰδῶν. Ἐκεῖνα ποὺ ἔχουν μακρὸ κοτσάνι, δηλαδὴ *μίσχο* καὶ ἐκεῖνα ποὺ ἔχουν ἀπὸ κάτω ἓνα μικρὸ κολοκυθάκι.

Τὰ πρῶτα λέγονται *ἄρμενα* ἄνθη, εἶναι γεμάτα κίτρινη γύρη καὶ δὲν δένουν καρπὸ. Τὰ ἄλλα λέγονται *θήλεα* ἄνθη. Ἀπὸ αὐτὰ δένει ὁ καρπὸς, δηλαδὴ τὸ κολοκυθάκι. Τὰ κολοκυθάκια ὅταν μεγαλώσουν ὀλίγο τὰ κόβομε καὶ τὰ μαγειρεύωμε, τὰ τηγανίζωμε ἢ τὰ κάνωμε βραστά. Δὲν ἔχουν πολλὲς θρεπτικὲς οὐσίες, ἀλλὰ εἶναι εὐκολοχώνευτα καὶ ἐλαφρά.

Όταν τὸ ἀφήσωμε τὸ κολοκυθάκι στὴν κολοκυθιά του, μεγαλώνει πολὺ, σκληραίνει ἀπ' ἔξω ἢ φλούδα του, του, ἀλλὰ ἀπὸ μέσα ἔχει σάρκα ἄσπρη ἢ κιτρινωπή. Ἐὰν τὸ ἀνοιξώμε μὲ ἓνα μαχαίρι, θὰ ἰδοῦμε ὅτι ἔχει μέσα πολλοὺς σπόρους.

Αὐτοὺς τοὺς σπόρους ὅταν τοὺς ξηράνωμε, μποροῦμε τὴν ἄλλη ἄνοιξη νὰ τοὺς σπεύρωμε. Ἀπὸ τοὺς σπόρους θὰ φυτρώσουν νέες κολοκυθιές.

Τ ὸ κ ρ ε μ μ ὺ δ ι

Τὸν πρῶτο χρόνο. Ἀπὸ τὶς ἀρχές τῆς ἀνοιξέως ὁ περιβολάρχης ἐτοιμάζει ἓνα σπορεῖο καὶ σπέρνει τὸν ψιλὸ σπόρο τοῦ κρεμμυδιοῦ. Ποτίζει συχνὰ τὸ σπορεῖο του καὶ ἔπειτα ἀπὸ μερικὲς ἡμέρες παρουσιάζονται τὰ μικρὰ φυτά, τὸ μικρὰ κρεμμυδάκια. Εἶναι πυκνὰ ἐκεῖ μέσα στὸ σπορεῖο τοὺς καὶ ἀδύνατα. Μὰ ὁ περιβολάρχης τὰ βοτανίζει, τὰ σκαλίζει καὶ τὰ ποτίζει κάθε τόσο.

Τὸ καλοκαίρι, ὅταν θὰ μεγαλώσουν ἀρκετά, τότε θὰ σκάψη καὶ θὰ τὰ βγάλῃ. Θὰ βγάλῃ τοὺς *ὑπόγειους βλαστοὺς* τῶν, τὰ μικρὰ κρεμμυδάκια, τὸ *κοκκάρι* ὅπως τὸ λέγουν. Αὐτὸ τὸ κοκκάρι θὰ τὸ λιάσῃ καλὰ γιὰ νὰ ξηραθῇ καὶ θὰ τὸ φυλάξῃ γιὰ νὰ τὸ ξαναφυτέψῃ.

Τὸν δεῦτερο χρόνο. Τὸν ἐρχόμενο χειμῶνα ἢ τὸν Μάρτιο ἐτοιμάζει τὸ κατάλληλο μέρος στὸ περιβόλι του ἢ καὶ στὸ χωράφι του, ὅπου θὰ φυτέψῃ τὸ κοκκάρι, τὸ ὀργώνει δηλαδὴ καὶ τὸ λιπαίνει. Κατόπιν ἀνοίγει αὐλάκια ἴσια καὶ φυτεύει τὸ κοκκάρι κατὰ γραμμὴ, γιὰ νὰ μπορῇ νὰ τὸ σκαλίξῃ καὶ νὰ τὸ ποτίξῃ μὲ εὐκολία.

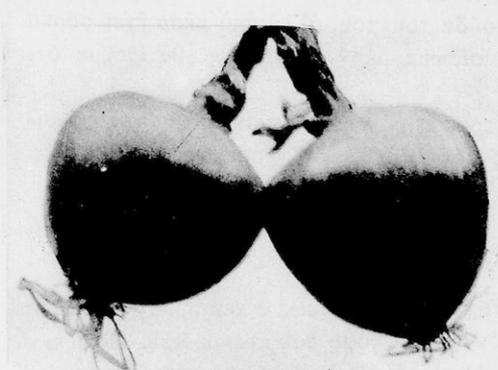
Τὸ κοκκάρι αὐτὸ βγάζει ἀπὸ κάτω ρίζες ὡς κλωστὲς πολλὰς μαζὶ, ἓνα θύσανο. Γι' αὐτὸ καὶ ἡ ρίζα τοῦ κρομμυδιοῦ λέγεται *θυσανώδης ρίζα*.

Τὰ μικρὰ φυτά σιγὰ - σιγὰ μεγαλώνουν καὶ βγάζουν φύλλα πρὸς τὰ ἐπάνω, σωληνοειδῆ καὶ ἀγυροπράσινα.

Ἐὰν τὸ περιβόλι ἔχῃ νερὸ, τότε ὁ περιβολάρχης τὰ ποτίζει. Τὰ *ποτιστικά* κρεμμύδια γίνονται μεγάλα. Ἐὰν δὲν ἔχῃ νερὸ τὸ περιβόλι, τότε γίνονται πιδὸ μικρὰ καὶ τὰ λέγομε *ξηρικά* κρεμμύδια.

Ἐχουν ὅμως τὰ κρεμμύδια καὶ ἓναν ἐχθρὸ φοβερὸ: εἶναι ὁ *κρομμυδοφάγος*, ἓνα ἔντομο τῆς γῆς ποὺ κατατρώγει τοὺς βολβούς. Οἱ κηπουροὶ τὸν καταπολεμοῦν τὸν κρεμμυδοφάγο μὲ τὸ πετρέλαιο.

Καταστρεπτικὲς ἀσθένειες τῶν κρεμμυδιῶν εἶναι ὁ *περονόσπορος* καὶ ἡ *σχωρίαση*, ποὺ τὶς καταπολεμοῦν ραντίζοντας τὰ φυτά μὲ γαλαζόπετρα.



Κατὰ τὰ μέσα τοῦ καλοκαιριοῦ τὰ φύλλα τοῦ κρεμμυδιοῦ ξηραίνονται καὶ τότε ὁ περιβολάρης σκάβει καὶ βγάζει τοὺς ὑπόγειους βλαστοὺς δηλαδὴ τοὺς βολβοὺς. Τοὺς δένει ἀρμάθες ἢ τοὺς ἀπλώνει νὰ ξηρανθοῦν καὶ ἔπειτα τοὺς ἀποθηκεύει γιὰ νὰ τοὺς πωλήσῃ.

Μερικὰ κρεμμύδια ποὺ τὰ λέγουν οἱ περιβολάρηδες ἀρσενικά, βγάζουν ἓνα ὑψηλὸ βλαστό, ποὺ στὴν κορυφή του ἔχει μιὰ στρογγυλὴ φούντα. Ἡ φούντα αὐτὴ εἶναι τὸ ἄνθος τοῦ κρεμμυδιοῦ. Ὄταν ὠριμάσῃ τὸ ἄνθος δένει ὁ σπόρος του ψιλὸς - ψιλὸς καὶ μαῦρος. Αὐτὸν τὸν σπόρο τὸν μαζεύουμε γιὰ νὰ τὸν σπείρωμε τὴν ἐπομένη ἀνοιξή.

Ὅπως καταλαβαίνετε τὰ κρεμμύδια ζοῦν δυὸ χρόνια. Εἶναι δηλαδὴ φυτὰ διετή. Τὸν πρῶτο χρόνο ἀπὸ τὸν σπόρο γίνεται τὸ κοκκάρι, τὸν δεῦτερο χρόνο φυτεύουμε τὸ κοκκάρι καὶ βγάζουμε τὰ τέλεια κρεμμύδια.

α) Το **σκόρδο**. Ὁ ὑπόγειος βλαστὸς του ἀποτελεῖται ἀπὸ βολβίσκους, μὲ τοὺς ὁποίους πολλαπλασιάζεται. Καλλιεργεῖται ὅπως καὶ τὸ κρεμμύδι.

β) Τὸ **πράσο**. Δέν σχηματίζει ὑπόγειο βλαστό. Σχηματίζει ὅμως παχὺ ὑπέργειο βλαστό, ἀπὸ τὰ φύλλα ποὺ τὸ περιβάλλουν σὰν χιτῶνες.

γ) Οἱ **βολβοί**. Φυτρώνουν στὰ χωράφια καὶ εἶναι ἐξαιρετὴ τροφή γιὰ τὴ Μεγάλῃ Σαρακοστή. Τρώγονται βραστά ἢ τουρσί.

Η ΑΓΚΙΝΑΡΑ

Ἡ ρίζα τῆς ἀγγινάρας εἶναι πολυετής καὶ βγάζει μονοετῆ ὑπέργειο βλαστό. Τὰ φύλλα τῆς εἶναι μακρουλά, μὲ παχεῖα ράχη καὶ ἀγκάθια.

Τὸν Φεβρουάριο ὁ βλαστὸς μεγαλώνει ὡς 60 πόντους καὶ χωρίζεται σὲ τρία κλαδιά. Τὸ κάθε κλαδί ἔχει στὴν κορυφή του τὶς γνωστὲς μας ἀγκινάρες, μὲ τὰ ἐπανωτὰ φύλλα. Τὸ φύλλο τῆς ἀγκινάρας τελειώνει σὲ ἀγκάθι. Τὰ ἀγκάθια κόβονται καὶ ἡ ἀγκινάρα μαγειρεύεται μὲ διαφόρους τρόπους.

Ἡ ἀγκινάρα πολλαπλασιάζεται μὲ σπόρους ἢ μὲ παραφυάδες.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὴν κοινὴ ἀγκινάρα, καλλιεργεῖται καὶ ἓνα εἶδος ἀγκινάρας χωρὶς ἀγκάθια.

Ὁ καρπὸς τῆς ἀγκινάρας, ἂν μείνῃ στὸ φυτό, γίνεται ἀνθοδοχεῖο τοῦ λουλουδιοῦ τῆς.

Σὲ μερικὰ μέρη τῆς πατρίδας μας φυτρώνουν καὶ ἀγκινάρες ἄγριες. Προέρχονται ἀπὸ τὴν ἡμερὴ ἀγκινάρα.

Ἡ μελιτζάνα

Συγγενὴς μὲ τὴν τομάτα. Ἡ μελιτζάνα εἶναι λαχανικὸ πού συγγενεῖ μὲ τὴν τομάτα καὶ καλλιεργεῖται στοὺς κήπους καὶ τὰ περιβόλια.

Ἐνωρὶς τὴν ἄνοιξη οἱ κηπουροὶ σπέρνουν τοὺς λεπτοὺς σπόρους τῆς στὰ *σπορεῖα* καὶ ὅταν τὰ μικρὰ φυτὰ μεγαλώσουν ὡς 15 ἢ 20 ἑκατοστὰ τοῦ μέτρου, τὰ μεταφυτεύουν στὶς βραγιές τοῦ περιβολιοῦ ἀραιὰ - ἀραιά, 50 - 60 ἑκατοστὰ τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο.

Τὶς βραγιές τὶς σκάβουν καλὰ καὶ τὶς λιπαίνουν. Ποτίζουν ἔπειτα τὰ μικρὰ φυτὰ, πού ἀρχίζουν νὰ ψηλώνουν, νὰ βγάζουν βλαστοὺς καὶ φύλλα μεγάλα καὶ βαθυπράσινα.

Ψηλὰ στοὺς βλαστοὺς παρουσιάζονται ἀπὸ τὶς μασχάλες τῶν φύλλων τὰ ἄνθη. Τὰ ἄνθη κατόπιν δένουν καρπὸ στρογγυλὸν ἢ μακρουλὸν, μὲ χρῶμα βυσσινὶ βαθύ. Ὁ καρπὸς σιγὰ - σιγὰ μεγαλώνει, ὥσπου ὀριμάζει. Ὅταν ποτίζεται τακτικὰ, δίδει περισσοτέρους καρποὺς καὶ καλῦτερους.

Συχνὰ ἡ μελιτζάνα προσβάλλεται ἀπὸ ἀσθένεια, ἀλλὰ οἱ κηπουροὶ προλαμβάνουν καὶ τὴν ραντίζουν μὲ γαλαζόπετρα.

Οί σπόροι της. Ἡ μελιτζάνα τρώγεται μόνον μαγειρεμένη. Εἶναι τροφή θρεπτική, εὐκολοχώνευτη καὶ ὑγιεινή.

Τὸ φυτὸ ζῆ ἀπὸ τὴν ἀνοιξὴ ὡς τὸ φθινόπωρο. Εἶναι δηλαδή *μονοετές φυτό*. Στὸ χρονικὸ διάστημα αὐτὸ μπορεῖ νὰ δώσῃ 4–6 κιλά καρπὸ.

Ἐάν μὲ ἓνα μαχαίρι ἀνοιξώμε μιὰ μελιτζάνα, βλέπομε ὅτι τὸ ἔσω-τερικὸ της εἶναι γεμάτο μικροὺς σπόρους. Αὐτοὺς τοὺς σπόρους, ὅταν τοὺς ἀφήσωμε νὰ ξηραθοῦν, μποροῦμε τὴν ἐπομένη ἀνοιξὴ νὰ τοὺς σπεύρωμε στὸ σπορεῖο μας καὶ νὰ ἀποκτήσωμε νέα φυτὰ.

Η ΜΠΑΜΙΑ

Εἶναι φυτὸ μονοετές. Ἡ ρίζα της εἶναι πολὺκλαδη, ὅπως καὶ ὁ βλαστὸς της. Τὰ φύλλα της εἶναι σὰν παλάμες, μὲ παράφυλλα στῆ βάσι τους.

Στὶς ἄκρες τῶν κλαδιῶν βγάζει ἄνθη λευκοκίτρινα, ποὺ γίνονται καρποὶ μὲ πολλὰ σφαιροειδῆ σπέρματα.

Τὶς μπάμιες τὶς σπέρνουν τὸ Φεβρουάριο ἢ Μάρτιο σὲ βραγιές. Τὶς λιπαίνουν καὶ τὶς ποτίζουν συχνά.

Οἱ καρποὶ της μαζεύονται τρυφεροὶ καὶ μικροί. Εἶναι νόστιμοι καὶ μαγειρεύονται μὲ κρέας ἢ καὶ σκέτοι.

β) Ἡ **πεπονιά**. Ὑπάρχουν πολλὲς ποικιλίες της καὶ ὁ καρπὸς της εἶναι γλυκός, νόστιμος καὶ ἀρωματικός.

γ) Ἡ **καρπουζιά**. Ὑπάρχουν καὶ αὐτῆς πολλὲς ποικιλίες. Ἡ σάρκα τῶν καρπῶν της εἶναι κόκκινη, γλυκεῖα καὶ νόστιμη. Εἶναι πολὺ δροσιστικὸς καρπός.

ΣΗΜ. Τὰ χωράφια ποὺ καλλιεργοῦν πεπόνια ἢ καρπούζια λέγονται *μποςτάνια*.

δ) Ἡ **ἀγγουριά**. Ὁ καρπὸς της εἶναι μακρουλὸς καὶ κυλινδρικός. Τὰ ἀγγουράκια τρώγονται ὠμά, ὡς σαλάτα καὶ ὡς τουρσί. Ὄταν μεγαλώσουν, κιτρινίζουν καὶ τότε παίρνουν ἀπὸ αὐτὰ μόνον τοὺς σπόρους.

Τὰ ἀγγούρια γίνονται πικρὰ ὅταν:

– Σταματήσῃ ἀπότομα ἢ ἀνάπτῃ τοῦ φυτοῦ ἀπὸ ξηρασία ἢ μείνουν ἐκτεθειμένα στὸν ἥλιο.

– Εἶναι πολὺ κοντὰ στὸν μίσχο, ὅπου συγκεντρώνεται ὅλη ἡ πικράδα.

ε) Ἡ **ἐλλύφη** ἢ **λύφη** ἢ **λούφα**. Σκαρφαλώνει στοὺς τοίχους καὶ ὁ καρπὸς της εἶναι ὅμοιος μὲ μεγάλα ἀγγούρια. Καλλιεργεῖται γιὰ καλλωπισμὸ. Τὸν καρπὸ της τὸν χρησιμοποιοῦν ὡς σφουγγάρι στὰ λουτρά.

στ) Τὰ **κτηνοτροφικὰ κολοκύθια**.

ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ

Έχει ρίζα παχειά, από την οποία βγαίνουν τὰ φύλλα και τὸ ἄνθος του. Τὰ φύλλα ἢ και ὀλόκληρο τὸ ἄνθος τὰ κόβουν τρυφερά και τὰ χρησιμοποιοῦν στή μαγειρική ὡς ἀρωματικό τῶν διαφόρων φαγητῶν.

β) Ὁ *νάρκισσος* (ζαμπάκι ἢ ἴτσο) Μοιάζει μὲ τὸ ζουμπούλι κι ἔχει ἄνθη λευκά ἢ κίτρινα. Σπείρεται τὸ φθινόπωρο κι ἀπ' τοὺς σπόρους γίνονται μικροὶ βολβοί, ποὺ μεταφυτεύονται. Ἀνθίζουν τὸν τέταρτο χρόνο ἀπὸ τὴ σπορά τους. Γι' αὐτὸ προτιμοῦν τὸν πολλαπλασιασμὸ μὲ μικρὰ βολβίδια, ποὺ ἀναπτύσσονται στὶς μασχάλες τῶν παλαιῶν βολβῶν.

Κατὰ τὴν Μυθολογία ἦταν κι αὐτὸς ὠραῖος νέος, ποὺ ἐκαμάρωνε διαρκῶς τὴν ὀμορφιά του μέσα στοὺς καθρέφτες τῶν νερῶν. Ἡ Νέμεσις τὸν μετεμόρφωσε σὲ λουλούδι.

9. Ο ΜΕΝΕΞΕΣ

Περιγραφή: Λέγεται ἴσον τὸ εὖσσημον και φυτρώνει και ὡς ἄγριος κάτω ἀπὸ τὶς σκιές τῶν θάμνων.

Τὰ φύλλα του ἔχουν μακρὸ μίσχο (κοτσάνι), ὅπως και τὰ ἄνθη του, τὰ ὁποῖα ἔχουν λεπτὸ ἄρωμα, ποὺ τὸ χρησιμοποιοῦν στήν κατασκευὴ ἀρωμάτων.

Καλλιέργεια: Πολλαπλασιάζεται μὲ τὶς παραφυάδες του και θέλει σκιά, ὑγρασία κι ἐλαφρὸ χῶμα. Ζῆ πολλὰ χρόνια.

Οἱ κηπουροὶ προτιμοῦν μιὰ ποικιλία, ποὺ δίνει ἄνθη σὲ ὅλες τὶς ἐποχές και γι' αὐτὸ λέγεται «μενεξές τῶν τεσσάρων ἐποχῶν».

Κυριώτερες ποικιλίες του εἶναι: Ὁ *ἀπλὸς μενεξές* μὲ δυνατό ἄρωμα, ὁ *διπλός*, ὁ *λευκός*, ὁ *κηλιδατός* μὲ δίχρωμα φύλλα στὰ λουλούδια του κι ὁ *μενεξές τῆς Πάρμας* μὲ μαβιὰ ἄνθη.

ΤΟ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

Στολίζει τους κήπους και τους φράχτες. Είναι θάμνος άειθαλής με ανόλευκα άνθη.

ΤΟ ΓΙΑΣΕΜΙ

Είναι θάμνος άειθαλής με άνθη λευκά και άρωματικά. Πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα ή με καταβολάδες. Καλλιεργείται στους κήπους των σπιτιών και είναι περίφημο τὸ Χιώτικο γιασεμί.

Συγγενικό φυτό είναι τὸ φούλι.

Οί κορυφές και τὰ φύλλα του χρησιμοποιούνται στην φαρμακευτική. Με τὰ φύλλα του άρωματίζουν τὸ νερό του λουτρού κι από τὰ άνθη παράγουν άρωματικό λάδι.

Πολλαπλασιάζεται εύκολα με μοσχεύματα και καταβολάδες κατά τὸν χειμώνα.

Η ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Είναι μικρός θάμνος, πὸ ζῆ πολλά χρόνια. Ὁ βλαστός της διακλαδίζεται πολύ και τὰ φύλλα της είναι παχειά. Στην κορυφή των κλάδων της βγαίνουν τὰ άνθη, σαν καλάθι. Κάθε άνθος άφήνει καρπὸ σαν καρύδι με ένα σπóρο.

Άνθίζει τὴν άνοιξη και ἡ άνθισί της βαστᾶ ὅλο τὸ καλοκαίρι.

Πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα, πὸ φυτεύουν τὸ φθινόπωρο ἢ τὸν χειμώνα. Τὰ παλιὰ κλαδιὰ τὰ κλαδεύουν γιὰ νὰ φυτρώσουν νέα.

Ἡ ντάλια. Ἡ ντάλια είναι από τὸς ώραιότερους κλωπιστικούς θάμνους και ὅλο τὸ καλοκαίρι βγάζει άφθονα μεγάλα λουλουδια ὄλων τών χρωμάτων. Είναι φυτὸ κονδυλόρριζο. Ἡ ρίζα της δηλ. άποτελείται από πολλούς κονδύλους (σαν πατάτες) πὸ συνδέονται ὅλοι σὲ ένα υπόγειο κορμὸ-βλαστό. Από τὸν κορμὸ αὐτὸν κάθε άνοιξη βλάσταινουν ἄλλοι ὑπέργειοι βλαστοί στην άρχή τρυφεροί και ὕστερα ξυλώδεις και κούφιοι. Τὰ φύλλα είναι σύνθετα και τὰ άνθη δένουν μία κάψα γεμάτη σπóρους.

Τὸ πράσινο μέρος τῆς ντάλιας μαραίνεται τὸν χειμώνα και άπομένει μέσα στή γῆ ὁ βλαστός με τὸς κονδύλους-ρίζες. Οί κόνδυλοι τῆς ντάλιας δὲν ἔχουν μάτια γιατί δὲν είναι βλαστοί. Πολλαπλασιάζεται με παραφυάδες και με χωρισμὸ του ὑπογείου βλαστοῦ. Θέλει άρκετὴ κοπριά και πολλά ποτίσματα.

Τὰ χρυσάνθεμα

Τὰ αἰδημητριάτικα. Τὰ χρυσάνθεμα ἀρχίζουν τὸν μῆνα Ὀκτώβριο, τότε ποὺ ἔρχεται ἡ ἑορτὴ τοῦ Ἁγίου Δημητρίου· γι' αὐτὸ καὶ ὁ λαὸς τὰ ὀνόμασε αἰδημητριάτικα.

Γεμίζουν οἱ ἀυλές, οἱ κήποι, οἱ γλάστρες ἀπὸ τὰ ὠραῖα ἄνθη, τοὺς ποὺ ἔχουν διάφορα χρώματα, ἄσπρα, κίτρινα, κόκκινα, λιλά.

Δὲν λείπει σχεδὸν ἀπὸ κανέ-
να σπίτι, γιατί δὲν εἶναι δύσκολη
ἡ περιποίησή του καὶ ζῆ πολλά
χρόνια. Καὶ τὸ περίεργο εἶναι
ὅτι τὸ φυτὸ αὐτὸ τὸν κορμὸ του
τὸν ἔχει μέσα στὴ γῆ. Εἶναι δηλ.
ὑπόγειος καὶ λέγεται *ρίζωμα*. Ἀπὸ
τὸ ρίζωμα αὐτὸ βγαίνουν πρὸς τὰ
κάτω καὶ προχωροῦν οἱ ρίζες.
Πρὸς τὰ ἑπάνω ξεπετιοῦνται κάθε
ἄνοιξη οἱ βλαστοὶ πολλοὶ μαζί.



Οἱ βλαστοὶ μεγαλώνουν, βγάζουν πράσινα φύλλα καὶ στὴν ἀρχὴ τοῦ
φθινοπώρου ἀρχίζουν νὰ παρουσιάζουν τὰ ἄνθη τους.

Γιὰ νὰ γίνουν ὠραῖα καὶ μεγάλα τὰ ἄνθη, πρέπει νὰ περιποιημέθα
τὰ φυτὰ τὸ καλοκαίρι, νὰ τὰ σκαλίζουμε, νὰ τὰ λιπαιώμε, καὶ νὰ τὰ πο-
τίζουμε. Μερικὲς φορὲς οἱ βλαστοὶ ψηλώνουν πολὺ καὶ σπάζουν, γι' αὐτὸ
χρειάζεται νὰ τοὺς κορφολογοῦμε καὶ νὰ τοὺς δένουμε σὲ στηρίγματα.

Οἱ παραφυάδες. Ὅταν πιάσουν τὰ πρῶτα κρύα τοῦ χειμῶνα, τελειώ-
νει καὶ ἡ ζωὴ τῶν χρυσανθέμων καὶ οἱ βλαστοὶ τοὺς ξηραίνονται. Τότε
πρέπει νὰ κόψουμε τοὺς ξηροὺς αὐτοὺς βλαστούς· εἶναι πιά ἄχρηστοι.

Ὁ υπόγειος ὅμως βλαστὸς, δηλαδή τὸ ρίζωμα, ὅλο τὸ καλοκαίρι
ἐμεγάλωνε καὶ ἀπλωνόταν, βγάζοντας γύρω του νέες *παραφυάδες*.
Τὸν χειμῶνα ἢ τὴν ἄνοιξη πρέπει αὐτὲς τὶς παραφυάδες νὰ τὶς κό-
ψουμε καὶ νὰ τὶς βγάλουμε, γιὰ νὰ τὶς μεταφυτέψουμε, ὅπου ἄλλοῦ θέ-
λομε γιὰ νὰ ἀποκτήσωμε νέα φυτὰ.

Τὰ χρυσάνθεμα κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο πολλαπλασιάζονται, δηλαδή
μὲ παραφυάδες ποὺ τὶς μεταφυτεύομε. Σπόρους τὰ ἄνθη δὲν δένουν.

Τò ραδίκι. Τὰ ἡμερα ρα- πράσινα μακρουλά καὶ λεπτά
δίκια καλλιεργοῦνται σὲ βρα- φύλλα τους κόβονται καὶ πω-
γιές ὅπως τὰ ἀντίδια. Τὰ λοῦνται σὲ μικρὰ δέματα.

γ) Ο ΣΚΩΡΟΣ. Κατὰ τὰ βράδνα τοῦ καλοκαιριοῦ παρατηροῦμε νὰ πετοῦν γύρω στὸ φῶς, μικρὲς πεταλουδίτσες μὲ ἀδύνατο σῶμα καὶ μεγάλα φτερά.

Ψάχνουν νὰ εὔρουν μάλλινο ροῦχο γιὰ νὰ χωθοῦν στὶς δίπλες του καὶ νὰ γεννήσουν τὰ αὐγά τους. Ἀπὸ αὐτὰ τὸν Αὐγουστο βγαίνουν μικρὰ σκουληκάκια. Εἶναι ὁ σκῶρος.

Ὁ σκῶρος τρέφεται ἀπὸ τὸ μαλλὶ τῶν ὑφασμάτων στὰ ὅποια ζῆ. Μὲ τὶς τρίχες τῶν ὑφασμάτων κάμνει ἓνα σακκουλάκι, χώνεται μέσα κι ἀφήνει ἔξω μόνο τὸ κεφάλι του καὶ τὰ ἐμπροσθινὰ του πόδια. Ἔτσι τὸ καταστρέφει.

Ὅταν μεγαλώσουν τὰ σκουληκάκια αὐτά, σέρνουν μαζί καὶ τὸ σακκουλάκι των καὶ τὸ κολλοῦν στὶς γωνίες τῶν τοίχων. Κλείνονται τότε μέσα καὶ μεταμορφώνονται σὲ πεταλοῦδες, ἔτοιμες νὰ γεννήσουν πάλι τ' αὐγά τους.

Ἐνα εἶδος σκῶρου προτιμᾷ τὰ χαλιά, ἄλλο τὶς γοῦνες, ἄλλο τὰ σιτηρά, ποὺ εἶναι στὶς ἀποθήκες. Παντοῦ ὁμως κάμνει ζημιὰ, γιὰ τὴν τρώγει τὴν ἡμέρα διπλάσιο μαλλὶ ἀπὸ τὸν ὄγκο του.

Ἐπειδὴ ὁ σκῶρος δὲν πηγαίνει στὰ βαμβακερὰ ὑφάσματα, τυλίγομε μὲ αὐτὰ τὰ μάλλινα γιὰ νὰ τὰ σώσωμε. Χρησιμοποιοῦμε ἐπίσης ναφθαλίνη ἢ καμφορά, γιὰ τὴν ἄδυνατη μυρωδιὰ διώχνει τὸ σκῶρο, ἀλλὰ δὲν ἐμποδίζει τὰ αὐγά νὰ γίνουν κάμπιες. Γι' αὐτὸ βουρτσίζομε πρῶτα τὰ ροῦχα, τὰ ἐκθέτομε στὸν ἥλιο καὶ ὕστερα βάζομε ναφθαλίνη ἢ τὰ κλείνομε σὲ σάκκους ἀπὸ βαμβακερὸ ὑφασμα.



Τὸ σκουλήκι τῆς γῆς

Μιά ζωὴ μέσα στὸ χῶμα. Τὸ ξέρετε τὸ σκουλήκι τῆς γῆς, ποὺ ὁμοιάζει σὰν μικρὸ φιδάκι. Ποτὲ σχεδὸν δὲν βγαίνει στὴν ἐπιφάνεια. Μιά ζωὴ μένει μέσα στὸ χῶμα. Μόνον ὅταν βρέξει καὶ ὅταν ἔχει πολλὴ ὕγρασία, ἀποφασίζει νὰ βγῆ ἔξω.

Τὸ εἶδατε ; Μιά μαζεύει τὸ σῶμα του καὶ μιὰ τὸ ἀπλώνει ἐμπρὸς καὶ ἔτσι προχωρεῖ. Οὔτε πόδια ἔχει οὔτε μάτια οὔτε αὐτιά.

Τὸ σῶμα του ἀποτελεῖται ἀπὸ μικρὰ - μικρὰ κρεάτινα δαχτυλίδια. Τὸ πρῶτο-πρῶτο δαχτυλίδι, τὸ πιὸ μικρὸ, μπροστά, τὸ ἔχει γιὰ χεῖλος, γιὰ προβοσκίδα. Στὸ δεῦτερο εἶναι τὸ στόμα του, πολὺ μικροσκοπικὸ.

Κάθε σκουλήκι ἔχει στὴ μέση του ἓνα ζωνάρι πιὸ παχὺ καὶ μὲ χρωματισμὸν πιὸ ἀνοιχτό. Μέσα σ' αὐτὸ τὸ ζωνάρι ἔχει τὸ σκουλήκι τὰ αὐγά του. Ὅταν ἔλθῃ ὁ καιρὸς νὰ γεννήσῃ, τότε πιὰ τὸ ζωνάρι χάνεται.

Γιατὶ δὲν βγαίνει στὴν ἐπιφάνεια. Τὸ σκουλήκι θέλει νὰ ἔχῃ πάντοτε τὸ σῶμα του ὑγρὸ, ἀλλιῶς δὲν μπορεῖ νὰ πάρῃ ἀναπνοὴ καὶ πεθαίνει. Γι' αὐτὸ φοβᾶται πολὺ τὴν ξηρασία.

Ἄλλὰ καὶ ἐχθροὺς πολλοὺς ἔχει ἔξω· τίς κότες καὶ τὰ διάφορα πουλιά. Μένει λοιπὸν μέσα στὸ χῶμα, ὅπου εἶναι ἀσφαλισμένο.

Καὶ ὄχι μονάχα εἶναι ἀσφαλισμένο, ἀλλὰ ἔχει καὶ τροφὴ πλούσια· σάπια χόρτα, σάπια φύλλα καὶ ρίζες. Γι' αὐτὸ τὸ βρίσκομε μέσα στὸ χῶμα τοῦ κήπου, κάτω ἀπὸ τίς κοπριές κάτω ἀπὸ τὰ σάπια φύλλα καὶ κάτω ἀπὸ τίς μεγάλες πέτρες. Προτιμᾶει τὰ μέρη ποὺ ἔχουν ὕγρασία.

Ἄνοίγει ἐκεῖ μέσα συνεχῶς μὲ τὴν προβοσκίδα του νέες τρύπες καὶ προχωρεῖ τρώγει καὶ καλοπερνᾶει. Ἀπὸ τίς τρύπες ὅμως ποὺ κάνει τὸ σκουλήκι στὸ χῶμα, προχωρεῖ μέσα ὁ ἀέρας καὶ ὁ κῆπος γίνεται πιὸ ἀφράτος καὶ πιὸ γόνιμος. Ἐπίσης ἀπὸ τίς τρύπες προχωρεῖ, μέσα στὸ χῶμα καὶ τὸ νερὸ εὐκολώτερα. Εἶναι λοιπὸν τὸ σκουλήκι χρήσιμὸ ζῶο, εἶναι βοηθὸς τοῦ κηπουροῦ καὶ τοῦ γεωργοῦ.

Τὸν χειμῶνα, ποὺ κάνει πολὺ κρύο, χώνεται βαθύτερα μέσα στὴ γῆ.

Τὸ σαλιγκάρι

Φοβᾶται τὴν ξηρασία. Τὴν ἡμέρα σπανίως τὸ βλέπεις τὸ σαλιγκάρι. Μένει τρυπωμένο κοντὰ στις ρίζες τῶν ὑψηλῶν χόρτων καὶ κάτω ἀπὸ τὰ χαμόκλαδα ἐκεῖ στὴν ἐξοχὴ ὁπου ζῆ.

Ἀπὸ τὴν κρύπητὴ του βγαίνει συνήθως τὶς ὑγρὲς νύχτες γιὰ νὰ βοσκήσῃ. Βγαίνει ὅμως καὶ τὴν ἡμέρα μετὰ ἀπὸ τὴν βροχὴ. Τότε τὸ βλέπομε νὰ προχωρῆ σιγά-σιγά φορτωμένο ἓνα κέλυφος. Τὸ κέλυφος αὐτὸ εἶναι τὸ σπίτι του καὶ τὸ καταφύγιό του.

Μόλις πλησιάσωμε τὸ δάχτυλό μας νὰ τὸ πειράξωμε, ἀμέσως μαζεύεται μέσα στὸ κέλυφός του καὶ περιμένει νὰ περάσῃ ὁ κίνδυνος.

Ἐπειτα ἀπὸ ὀλίγη ὥρα βγάζει ξαγὰ τὸ κεφάλι του καὶ κατόπιν ξεπετάει τὶς τέσσερες κεραίες του, δυὸ μεγάλες καὶ δυὸ μικρότερες. Οἱ μεγάλες κεραίες ἔχουν στὴν κορυφὴ τους ἀπὸ ἓνα μαῦρο στίγμα. Εἶναι τὰ μάτια του. Τέλος βγάζει καὶ τὸ ὑπόλοιπο σῶμα του, ποῦ ὁμοιάζει σὰν ἓνα μεγάλο πόδι. Τὸ μαζεύει καὶ τὸ ἀπλώνει συνεχῶς καὶ ἔτσι προχωρεῖ ἀργά-ἀργά.

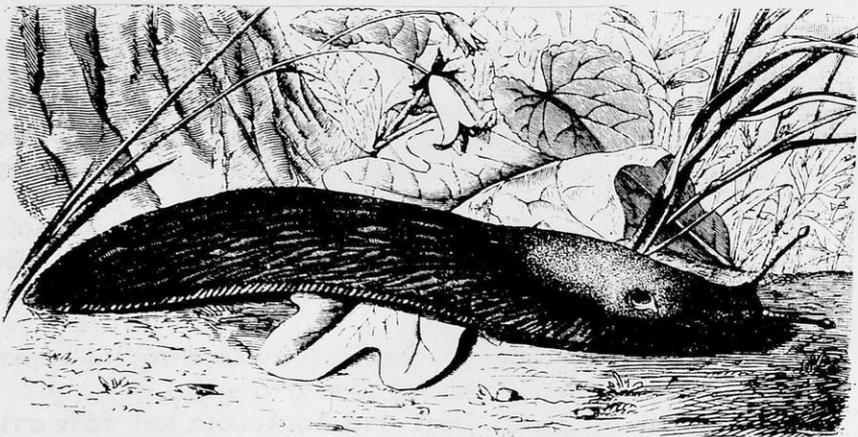
Κάτω ἀπὸ τὸ πόδι ξεχύνει ἓνα ὑγρὸ σὰν σάλιο, ποῦ ἀλείφει τὸ ἔδαφος καὶ ἔτσι τὸ σαλιγκάρι γλιστράει καὶ προχωρεῖ εὐκολώτερα.

Πρέπει ὅμως νὰ τὸ βοηθήσῃ καὶ ὁ καιρὸς γιὰ νὰ κάμῃ δρόμο. Πρέπει τὸ ἔδαφος νὰ εἶναι ὑγρὸ. Ὅταν εἶναι τὸ ἔδαφος ξηρὸ, τότε ἀναγκάζεται νὰ χύνη πιὸ πολὺ σάλιο καὶ ἔτσι ἐξαντλεῖται. Γι' αὐτὸ ἀκριβῶς δὲν βγαίνει ἐξω, ὅταν εἶναι ξηρασία. Τὴν φοβᾶται. Ἡ καλύτερη ἐποχὴ γιὰ τὸ σαλιγκάρι εἶναι ἡ ἀνοιξὴ καὶ τὸ φθινόπωρο.

Ὅλιγα ἀκόμη γιὰ τὴν ζωὴ του. Τὰ σαλιγκάρια εἶναι ζῶα φυτοφάγα. Τρῶγουν τρυφερὰ χόρτα καὶ φύλλα. Ἡ γλώσσα τους ἔχει ἑκατοντάδες μικρὰ δοντάκια σὰν λίμα.

Τὸ θηλυκὸ γεννάει κάθε καλοκαίρι πολλὰ αὐγά, τὰ χώνει μέσα στὸ χῶμα καὶ ἐκεῖνα μόνα τους μὲ τὴν ζέστη τοῦ ἡλίου σκάζουν καὶ βγαίνουν τὰ σαλιγκαράκια, ὅμοια μὲ τοὺς γονεῖς τους. Καὶ ὅσο μεγαλώνουν, τόσο μεγαλώνει καὶ τὸ κέλυφός τους.

Ἐξάδελφος τοῦ σαλιγκαριοῦ εἶναι ὁ *γυμνοσάλιαγκας*, ὁ φοβερὸς ἐχθρὸς τοῦ λαχανόκηπου. Αὐτὸς δὲν ἔχει κέλυφος, εἶναι γυμνὸς καὶ δὲν τὸν τρῶγουν οἱ ἄνθρωποι. Τὸν καταδιώκουν ὅμως, γιὰτὶ κάνει ζημιές στοὺς κήπους καὶ στὰ περιβόλια. Κατατρώγει τὰ μικρὰ φυτὰ.



Συγγενικό ζώο είναι ο *γυμνοσάλιαγκας*, που δεν έχει κέλυφος και γι' αυτό ζή σε υγρά και άνηλιαγα μέρη, γιατί δεν άντέχει καθόλου στη ζέστη και στο ψύχος.

Ο γυμνοσάλιαγκας πολλαπλασιάζεται γρηγορώτερα, αλλά δεν τρώεται το κρέας του παρά μόνο από τον φρύνο κι από μερικά άλλα ζώα.

Οι σαλίγκαροι και οι γυμνοσάλιαγκοι, κάτισχνοι και πεινασμένοι την ώρα που ξυπνούν από τον μακροχρόνιο ύπνο τους, έπιφέρουν μεγάλες καταστροφές στα λαχανικά. Γι' αυτό ραντίζουν μαρουλόφυλλα με φάρμακο ή άσβεστόνερο και τ' αφήνουν να τ' φάνε. Έτσι: έξολοθρεύονται.

20. Η χρυσόμυγα

Η χρυσόμυγα είναι ένα έντομο. Έχει σαν όλα τα έντομα κεφάλι - θώρακα - κοιλία,

Στο λεφάλι της έχει δύο κεραίες. Με αυτές ακούει και όσφραίνεται. Ακόμη έχει 2 μεγάλα μάτια και 2 ζεύγη σιαγόνες σαν ψαλίδια.

Στον θώρακα έχει 6 πόδια με δυνατά νύχια και δύο ειδών πτέρυγες. Οι επάνω είναι **σκληρές** και χρυσοπράσινες και οι κάτω **λεπτές** και μεγάλες. Όταν κάθεται επάνω στα άνθη για να ρουφήξει το νέκταρ, διπλώνει και κρύβει λεπτές τις πτέρυγες της κάτω από τις σκληρές, για να μην τρυπηθούν.

Η ΧΡΥΣΟΜΥΓΑ (ΜΗΛΟΛΟΝΘΗ)

Η χρυσόμυγα έχει χρώμα χρυσοπράσινο.

Χώνεται στο χώμα των κήπων και γεννά ως 30 αυγά, από



τά ὁποῖα βγαίνουν ἄσπρες κάμπιες, πού τρώγουν τῖς ρίζες τῶν λαχανικῶν. Οἱ κάμπιες περνοῦν τὸν χειμῶνα ναρκωμένες στὴ θέσι αὐτῆ. Ξυπνοῦν τὴν ἀνοιξι καὶ συνεχιζοῦν τὸ ἔργο των. Αὐτὸ κρατᾷ τρία χρόνια. Κατόπιν χώνονται βαθύτερα, μένουں ἀκίνητες καὶ μεταμορφώνονται σὲ χρυσαλλίδες, πού σὲ λίγες ἑβδομάδες γίνονται χρυσόμυιγες.

Ἡ τροφή της εἶναι τὴν ἀνοιξι, πού ὑπάρχουν πολλὰ λουλούδια, τὸ νέκταρ καὶ ἡ γύρι τους. Καὶ τὸ καλοκαίρι ὁ καρπὸς τῶν δένδρων. Μὲ τῖς ψαλιδωτές, σιαγόνες της κόβει τοὺς καρποὺς καὶ τοὺς τρώει.

Μὲ τὰ πρῶτα λουλούδια τὴν ἀνοιξι, ξυπνοῦν ἀπὸ τὴν νάρκη μὲ τὴν ὁποῖα ἐπέρασαν τὸν χειμῶνα μέσα στὸ χῶμα.

Καὶ ἀρχίζοῦν οἱ ζημιές. Πότε στὰ λουλούδια καὶ πότε στῖς μηλιές, στῖς ἀχλαδιές καὶ σὲ ἄλλα ὀπωροφόρα δένδρα.

Τὸ καλοκαίρι ἡ θηλυκιά χρυσόμυιγα γεννάει 100 αὐγά σὲ σάπια ξύλα. Ἀπὸ αὐτὰ βγαίνουν μικρὲς κάμπιες, μὲ πόδια, κεραῖες, σιαγόνες. Στὴν ἀρχὴ ζοῦν μέσα στὸ χῶμα καὶ τρώγουν ρίζες καὶ φύλλα. Μετὰ κατασκευάζουν μία θήκη ἀπὸ κοπριά καὶ ἐκεῖ μέσα μεταμορφώνονται σὲ τέλεια ἔντομα, χρυσόμυιγες.

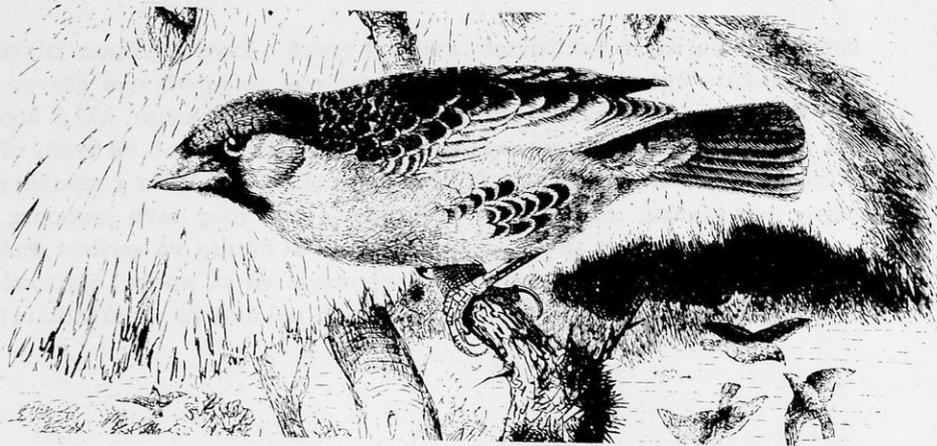
Οἱ χρυσόμυιγες κάμνουν μεγάλες ζημιές. Ὅταν εἶναι ἀκόμη κάμπιες τρώγουν τῖς ρίζες καὶ τὰ φύλλα. Ὅταν γίνουιν τέλεια ἔντομα, τρώγουν τὰ ἄνθη καὶ τοὺς καρποὺς. Ἐχει ὁμως καὶ αὐτῆ τοὺς ἐχθροὺς της: τὰ πουλιά, τὸν σκαντζόχοιρο, τὸν τυφλοπόντικα κ. ἄ., πού τὴν κυνηγοῦν καὶ τὴν τρώγουν μὲ εὐχαρίστησι.

Καὶ εὐτυχῶς, γιατί ἀλλοιῶς σκεφθῆτε τί πολλές, πού θὰ ἦταν καὶ πόσες ζημιές θὰ μᾶς ἔκαναν.

Περίληψις. Ἡ χρυσόμυιγα εἶναι ἔντομο. Οἱ ἔξω πτέρυγες της εἶναι σκληρὲς καὶ οἱ μέσα μαλακές. Μὲ τῖς μαλακὲς πετάει. Τὸν χειμῶνα ναρκώνεται. Εἶναι βλαβερὸ ἔντομο, γιατί τρώει τῖς ρίζες, τὰ φύλλα, τὰ ἄνθη καὶ τοὺς καρποὺς.

Ἐρωτήσεις. Πῶς εἶναι τὸ σῶμα τῆς χρυσόμυιγας; Γιατί ἔχει τῖς σκληρὲς πτέρυγες; Πόσα πόδια ἔχει; Πῶς κόβει τὴν τροφή της; Τί παθαίνει τὸν χειμῶνα; Πῶς ἀπὸ κάμπια γίνεται χρυσόμυιγα;

Τὸ σινάπι. Τὸ σινάπι ζῆ ἕνα χρόνο καὶ κάνει βλαστοὺς τρυφεροὺς καὶ φύλλα μεγάλα. Στῖς ἄκρες τῶν κλάδων του βγάζει πολλὰ μαζὶ τὰ κίτρινα ἄνθη του, ἀπὸ τὰ ὁποῖα γίνονται οἱ μικροί, μισοκόκκινοι καὶ στρογγυλοὶ σπόροι του. Τοὺς σπόρους τὸ φθινόπωρο, καλὸ εἶναι νὰ τοὺς σπείρωμε σὲ σπορεῖο καὶ κατόπιν νὰ μεταφυτεύσωμε τὰ φυτά. Τὰ τρυφερὰ βλαστάρια του, ὅταν τὰ κόψωμε, αὐτὸ βγάζει ἄλλα. Τὰ φύλλα του καὶ τὰ τρυφερὰ βλαστάρια τὰ βράζωμε καὶ τὰ τρώμε. Εἶναι πολὺ καλὴ σαλάτα. Ἀπὸ τὸ σιναπόσπορο κάνουν τὴν μουστάρδα καὶ τοὺς σινα-



Ὁ σπίνος

Ἡ περιγραφή του. Ὁ σπίνος εἶναι ἓνα μικρὸ πτηνὸ τῆς πατρίδας μας. Μένει ἐδῶ χειμῶνα - καλοκαίρι ὅπως ὁ σπουργίτης. Εἶναι ὅμως πιὸ ὠραιότερος καὶ κατὰ τι μεγαλύτερος. Τὸ πτέρωμά του εἶναι σταχτόξανθο στὸ στήθος, πρασινωπὸ στὴ ράχη μὲ δύο λευκὲς ταινίες στὶς πτέρυγες. Τὸ ἀρσενικὸ μάλιστα ἔχει πιὸ ζωηρὰ καὶ πιὸ ὠραῖα χρώματα.

Ὁ σπίνος δὲν μᾶς κάνει ἐντύπωση μόνο μὲ τὰ πολύχρωμα φτερά του, ἀλλὰ μᾶς εὐχαριστεῖ μὲ τὴ μελωδική του φωνή. Κελαδεῖ ἀρκετὰ ὠραῖα, ὄχι ὅμως πάντοτε. Τὸν χειμῶνα φαίνεται ὅτι τὸν ἀπασχολεῖ ἡ ἀναζήτηση τῆς τροφῆς του καὶ δὲν ἔχει διάθεση γιὰ τραγούδι.

Μὲ τὸ κωνικὸ του *ράμφος*, τὸ γερό, τσιμπάει τοὺς σπόρους, τοὺς ἀνοίγει καὶ τρώγει τὴν ψίχα. Τοῦ ἀρέσουν τὰ σταφύλια, τὰ μούρα, τὰ σκουλήκια, οἱ κάμπιες, οἱ μύγες, τὰ κουνούπια.

Τὰ ματάκια του παίζουν καὶ ζητοῦν νὰ ἀνακαλύψουν, ποῦ ὑπάρχει τροφή. Τὸ καλοκαίρι κοντὰ στὸ θεριστὴ, τὸν χειμῶνα γύρω στὸν γεωργό, ποῦ σπέρνει. Κοιτάει νὰ ἀρπάξῃ κανένα σπειρὶ σιτάρι.

Καὶ ὅταν πέφτῃ τὸ χιόνι, ἔρχεται στὴν αὐλὴ, ψάχνει στὰ σκουπίδια ψάχνει στὶς κοπριές, πηγαίνει ἐκεῖ ποῦ ρίχνουν τροφή στὶς κότες. Καμιά φορά, ὅταν εἶναι πολὺ πεινασμένος, μᾶς χτυπάει καὶ τὸ τζάμι!

Πόσες φορές γεννάει. Μόλις φθάσῃ ἡ ἀνοιξὴ ετοιμάζεται ὁ σπουργίτης γιὰ νὰ κάμῃ τὴν φωλιά του, ὅπου θὰ γεννήσῃ τὰ 3 ἕως 5 ἀγουλάκια του καὶ θὰ καθίσῃ δυὸ ἐβδομάδες νὰ τὰ κλωσῆσῃ. Καμιά φορά

βρίσκει έτοιμη φωλιά χελιδονιοῦ και ἐκεῖ γεννᾶ. Συνήθως ὁμως κάνει δική του κάτω ἀπό τὰ κεραμίδια, στίς τρύπες τῶν τοίχων ἢ στὰ δέντρα.

Καὶ ξέρετε, δὲν γεννάει μιὰ φορά μονάχα τὸ καλοκαίρι, ἀλλὰ δυὸ και τρεῖς φορές. Καὶ τί στοργικὸς ποῦ εἶναι! Ἀπὸ τότε ποῦ θὰ βγοῦν τὰ μικρά του πουλάκια, οἱ νεοσσοί, δὲν ἡσυχάζει καθόλου. Ὅλο κουβαλάει μύγες, σκουληκάκια, κάμπιες, και μετὰ ἀρχίζει νὰ τοὺς δίνει σπόρους,

Καὶ ὅταν ἐκεῖνα θὰ μεγαλώσουν και θὰ εἶναι ἕτοιμα νὰ φύγουν ἀπὸ τὴ φωλιά, τὰ μαθαίνει νὰ πετοῦν και προσέχει νὰ τὰ προφυλάξει ἀπὸ τοὺς ἐχθροὺς, τὴν γάτα, τὴν νυφίτσα, τὸ γεράκι και ἀπὸ τὰ κακὰ παιδιά!

α) *Σπίνος ἢ Σπίζα*. Μοιάζει μὲ τὴν καρδερίνα. Ἔχει κόκκινες βούλες στὸ στήθος και στὰ φτερά ἔχει ἄσπρες γραμμές. Τὰ φτερά του στὴ ράχη εἶναι πράσινα και κίτρινα.

Τὸ ράμφος του εἶναι πιὸ δυνατὸ, γιατί τρέφεται σχεδὸν μόνο μὲ σπόρους.

Ὁ σπίνος κελαδεῖ συνεχῶς χαρούμενα. Κτίζει τὴ φωλιά του, ὅπως και ἡ καρδερίνα. Γεννᾶ αὐγά, πράσινα σὰν τὰ φύλλα, και τρέφει τὰ μικρά του μὲ σκουλήκια και ἔντομα.

Ἐχθροὺς ἔχει ὅπως και ἡ καρδερίνα, ὅλα τὰ ἀρπτακτικὰ πουλιά, τὴ γάτα, τὴν κουκουβάγια, τὸν πελαργὸ κλπ.

Τὸ φθινόπωρο, ποῦ τελειώνουν οἱ σπόροι, ὅλα τὰ θηλυκὰ πουλιά μαζί μὲ τὰ νεαρὰ ἀρσενικὰ φύγουν. Μένουν μονάχα οἱ γέροι, ποῦ δύσκολα τὰ καταφέρνουν νὰ περάσουν τὸν χειμῶνα. Συνήθως ἀκολουθοῦν τὰ σπουργίτια στὴν ἀναζήτησι τῆς τροφῆς.

Ὁ σπίνος συνηθίζει ἐπίσης στὴ ζωὴ τοῦ κλουβιοῦ και κελαδεῖ.

ΜΕΡΟΣ Β'
Ο Ρ Υ Κ Τ Ο Λ Ο Γ Ι Α

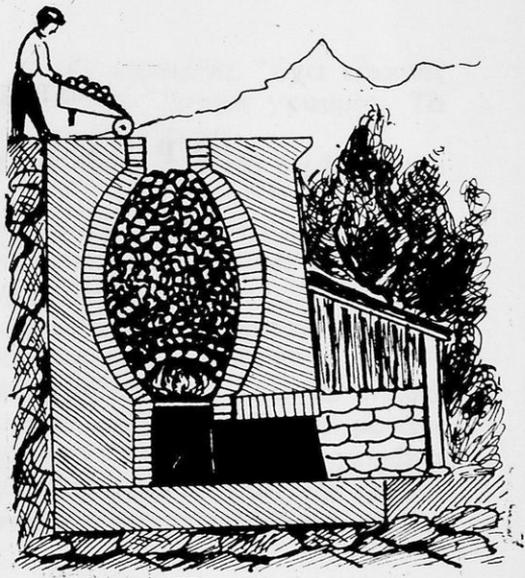
Ο ασβεστόλιθος

Τὰ λατομεία τοῦ ἀσβεστολίθου. Ὁ ἀσβεστόλιθος εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πιὸ συνηθισμένα πετρώματα καὶ ἀποτελοῦν ὄρη ὀλόκληρα. Ὁ Λυκαβηττός, ἡ Πάρνηθα, ὁ Κιθαιρώνας, ὁ Παρνασσός καὶ τὰ περισσότερα ὄρη τῆς πατρίδας μας ἀποτελοῦνται ἰδίως ἀπὸ ἀσβεστόλιθο.

Ὁ ἀσβεστόλιθος εἶναι αὐτὴ ἡ γνωστὴ ἄσπρη, κιτρινωπὴ ἢ σταχτιά πέτρα ποὺ χρησιμοποιοῦμε γιὰ νὰ κτίσωμε τὰ σπίτια μας. Εἶναι ἡ πέτρα τῶν οἰκοδομῶν. ἔχει στερεότητα καὶ ἀντοχὴ. Σχῆμα δὲν ἔχει κανονικόν, ἀλλὰ οἱ κτίστες τὴν πελεκοῦν μὲ τὸ σφυρί καὶ μὲ τὸ καλέμι, πρὶν νὰ τὴν βάλουν στὸν τοῖχο καὶ νὰ τὴν κτίσουν.

Τὰ μέρη τοῦ ἐδάφους ἀπὸ ὅπου βγάζουν τοὺς ἀσβεστολίθους τὰ ὀνομάζομε λατομεία. Στὰ λατομεία αὐτὰ οἱ εἰδικοὶ ἐργάτες μὲ τὰ ἐργαλεῖα τους, τοὺς λαστούς, τὶς βαριές καὶ μὲ τὰ φουρνέλλα τους κόβουν τοὺς ἀσβεστολίθους, τοὺς κάνουν τεμάχια καὶ τοὺς φορτῶνουν στὰ αὐτοκίνητα, γιὰ νὰ τοὺς μεταφέρουν στὴν οἰκοδομῇ.

Τὰ μεγαλύτερα τεμάχια τὰ πελεκοῦν καὶ τὰ κάνουν ἀγκωνάρια γιὰ τὶς γωνίες. Μὲ τὶς μικρότερες πέτρες κτίζουν τὸν ἄλλο τοῖχο. Καὶ γιὰ νὰ γίνεταί στερεώτερος ὁ τοῖχος, συγκολλοῦν τὶς πέτρες μὲ ἀμμοκονία, δηλαδὴ μὲ ἀσβέστη ἀνακατεμένον μὲ ἄμμο.



Τὰ ἀσβεστοκάμυνα. Ὁ ἀσβέστης γίνεται ἀπὸ τοὺς ἀσβεστολίθους ὡς ἐξῆς: Εἰδικοὶ τεχνίτες, ἀνοίγουν σὲ μιὰ πλαγίᾳ τοῦ λόφου ἓναν λάκκο στρογγυλὸν σὰν φούρνο καὶ τὸν κτίζουν γύρω μὲ ξηρολιθιά.

Ἀπὸ κάτω ἀφήνουν μιὰ τρύπα γιὰ νὰ βάζουν ξύλα. Ἀπὸ ἐπάνω ἀπὸ τὴν τρύπα κάνουν θόλο καὶ σφωρίζουν μικροῦς ἀσβεστολίθους ἕως τὴν κορυφῇ. Αὐτὸ εἶναι τὸ ἀσβεστοκάμυνο.

Κατόπιν βάζουν φωτιά στα ξύλα, που έχουν στην τρύπα και για να μη σβήνη την τροφοδοτούν συνεχώς με νέα ξύλα. Αυτό γίνεται επί μία εβδομάδα. Κατ' αυτόν τον τρόπο οί ασβεστόλιθοι πυρώνονται, φεύγει από μέσα τὸ διοξείδιο τοῦ ἄνθρακα και μένει ὁ καθαρὸς ἀσβέστης.

Στὰ μεγάλα ἀσβεστοκάμινα ἀντὶ γιὰ ξύλα, καίουν πετροκάρβουνο. Βάζουν μιὰ σειρὰ πέτρες και ἔπειτα ἓνα στρῶμα κάρβουνο. Κατόπιν ἄλλη σειρὰ πέτρες και ἔπειτα πάλι ἓνα στρῶμα κάρβουνο, ὥσπου νὰ γεμίση τὸ ἀσβεστοκάμινο. Τέλος βάζουν ἀπὸ κάτω φωτιά και τὸ καίουν. Ὅταν κρῦωση τὸ ἀσβεστοκάμινο, βγάζουν τὸν ἀσβέστη και τὸν πωλοῦν.

Ἐὰν πάρωμε ἓνα κομμάτι ἀσβέστη και τοῦ ρίξωμε ὀλίγο νερό, θὰ τὸ ἀπορροφήση και κατόπιν θὰ ἀρχίση νὰ βράζη, νὰ βγάξη ἀτμό, νὰ σχίζεται και νὰ γίνεται ἓνας πολτὸς ἄσπρος. Αὐτὸς ὁ ἄσπρος πολτὸς λέγεται *σβησμένος ἀσβέστης*.

Τὸν σβησμένον ἀσβέστη τὸν ἀνακατεύωμε μὲ ἄμμο και μὲ νερό και κάνωμε τὴν γνωστὴ μας ἄμμοκονία, μὲ τὴν ὁποία κτίζωμε τὰ σπίτια μας και τοὺς μανδρότοιχους.

Τ ὀ μ ἄ ρ μ α ρ ο

Τί εἶναι τὸ μάρμαρο. Τὸ μάρμαρο εἶναι και αὐτὸ ἀσβεστόλιθος, ἀλλὰ εὐγενῆς ἀσβεστόλιθος. Ἐχει ὄψη λευκή, χιονάτη και φαίνεται, σὰν νὰ ἀποτελεῖται ἀπὸ κόκκους λευκῆς ζάχαρης. Ὑπάρχουν ἐπίσης και χρωματιστὰ μάρμαρα.

Τὸ μάρμαρο δὲν εἶναι τόσο ἐξαπλωμένο, τόσο ἄφθονο ὅπως ὁ κοινὸς ἀσβεστόλιθος. Πέτρες βρίσκωμε παντοῦ, ὄχι ὅμως και μάρμαρο. Εἶναι πολὺ σπανιότερο και φυσικὰ πολὺ ἀκριβότερο. Δὲν συμφέρει λοιπὸν οὔτε οἰκοδομῆς συνηθισμένες νὰ κτίζωμε, οὔτε και νὰ τὸ χρησιμοποιοῦμε στὰ ἀσβεστοκάμινα γιὰ νὰ τὸ κάωμε ἀσβέστη.

Ἡ πατρίδα μας ἔχει σὲ ἀρκετὰ μέρη μάρμαρα και λευκὰ ἀλλὰ και χρωματιστὰ. Ἐχει μάρμαρα στὴν Ἀττικὴ, στὴν Εὐβοία, στὶς Κυκλάδες, στὴ Λακωνία, στὴ Θεσσαλία και στὴ Μακεδονία.

Τὰ ὠραιότερα και ἐκλεκτότερα εἶναι τὰ λευκὰ μάρμαρα τῆς Πάρου. Πολλὰ ἀρχαῖα ἀγάλματα εἶναι κατασκευασμένα ἀπὸ τὸ παριανὸ αὐτὸ μάρμαρο, ὅπως π. χ. ὁ Ἐρμῆς τοῦ Πραξιτέλη.

Δεύτερο σὲ ποιότητα ἔρχεται τὸ λευκὸ μάρμαρο τῆς Πεντέλης. Μὲ τὸ πεντελήσιο μάρμαρο ἔχουν γίνοι ὄλα τὰ ἀρχαῖα μνημεῖα

τῶν Ἀθηνῶν, δηλ οἱ ναοὶ καὶ τὰ προπύλαια τῆς Ἀκροπόλεως, ὁ ναὸς τοῦ Ἡφαίστου, ὁ ναὸς τοῦ Ὀλυμπίου Διός, ἡ Πύλη τοῦ Ἀδριανοῦ, τὸ μνημεῖο τοῦ Φιλοπάππου, ἡ Ρωμαϊκὴ Ἀγορὰ καὶ ἄλλα.

Ἀλλὰ καὶ τὰ διάφορα νεώτερα οἰκοδομήματα τῆς πόλεως, ὅπως ἡ Ἀκαδημία, ἡ Βιβλιοθήκη, τὰ Παλαιὰ Ἀνάκτορα, τὸ Στάδιο, ἡ στοὰ τοῦ Ἀττάλου ἔχουν γίνει μὲ μάρμαρο τῆς Πεντέλης.

Πράσινο ὠραῖο μάρμαρο βγάζει ἡ νῆσος Τήνος καὶ κόκκινο ἡ Μάνη τῆς Λακωνίας.

Ὁ λίθος τῆς γλυπτικῆς. Τὸ μάρμαρο εἶναι πολὺ μαλακότερο ἀπὸ τὴν πέτρα. Τὸ πελεκοῦν εὐκόλα μὲ τὴν σμίλη καὶ τὸ λειαίνουν μὲ τὴν τριβή. Γι' αὐτὸ τὸ χρησιμοποιοῦν οἱ γλύπτες καὶ κάνουν τὰ ἀγάλματα καὶ τὰ μνημεῖα.

Ἐπίσης τὸ χρησιμοποιοῦμε στοὺς ναοὺς καὶ στὰ πολυτελῆ κτίρια. Κάνουν τὶς κολόνες τῶν προπυλαίων καὶ ἐπενδύουν τοὺς τοίχους τῆς εἰσόδου καὶ τῆς προσόψεως μὲ μεγάλες μαρμάρινες πλάκες, ἐπιστρώνουν τὶς σκάλες, τὰ πεζοδρόμια, τοὺς ἐξώστες καὶ τὰ παράθυρα.

Ἡ τέχνη τῆς γλυπτικῆς ἀπὸ τοὺς ἀρχαίους χρόνους ἐπροόδεψε στὴν Ἀθήνα, γιατί τὰ λατομεῖα τῆς Πεντέλης ἦταν πολὺ πλησίον καὶ ἔδιδαν ἄφθονα καὶ ὠραῖα λευκὰ μάρμαρα. Ἄν δὲν ὑπῆρχαν αὐτὰ τὰ λατομεῖα τοῦ μαρμάρου, ἴσως νὰ μὴν εἶχαμε τὰ θαυμάσια ἀρχαῖα μνημεῖα μὲ τὸ ἀπαράμιλλο κάλλος τους.

Ἡ κιμωλία

Πῶς ἔγινε ἡ κιμωλία. Ἡ κιμωλία δὲν εἶναι τίποτε ἄλλο παρὰ ἓνας μαλακὸς ἀσβεστόλιθος λευκός. Πετρώματα κιμωλίας ὑπάρχουν στὴν Κρήτη, στὰ Μέγαρα, στὴ Μῆλο καὶ προπάντων στὴν Κίμωλο. Ἀπὸ τὸ νησί αὐτὸ ἐπῆρε καὶ τὸ ὄνομά της ἡ κιμωλία.

Οἱ γεωλόγοι μας λέγουν, ὅτι τὰ πετρώματα αὐτὰ τῆς κιμωλίας ἐσηματίσθησαν ἀπὸ συντρίμματα, ἢ ἀπὸ ὀλόκληρα ὄστρακα μικρῶν θαλασίων ζώων. Τέτοια θαλάσσια ζῶα εἶναι τὰ στρεῖδια, τὰ σαλιγκάρια, τὰ καβούρια, τὰ κογχύλια, τὰ κοράλλια καὶ πολλὰ ἄλλα.

Τὰ ζῶα αὐτὰ πρὶν ἀπὸ χιλιάδες χρόνια ἐψόφησαν καὶ τὰ ὄστρακά τους κατακάθισαν στὸν πυθμένα τῆς θάλασσης, ὅπου σχημάτισαν μεγάλα στρώματα. Τὰ στρώματα αὐτὰ κατόπιν καταπλακώθηκαν ἐκεῖ μέσα καὶ ἔγιναν πέτρωμα· τὸ πέτρωμα τῆς κιμωλίας.

Ἄργότερα ἡ θάλασσα ἀποτραβήχθηκὲ ἀπὸ τὸ μέρος ἐκεῖνο καὶ ἔτσι τὸ πέτρωμα τῆς κιμωλίας ἐβγῆκε στὴν ξηρά. Ἀπὸ τὰ πετρώματα αὐτὰ κόβουν τεμάχια καὶ κάνουν τὶς γνωστὲς μας λευκὲς κιμωλίες, μὲ τὶς ὁποῖες γράφουμε στὸν πίνακα.

Τί χρησιμεύει ἡ κιμωλία. Εἶπαμε ὅτι ἡ κιμωλία εἶναι μαλακὸς ἀσβεστόλιθος λευκός. Σπάζει εὐκόλα, εἶναι ἐλαφρὴ καὶ ἂν τὴν χαράξωμε μὲ τὸ νύχι, τρίβεται, γίνεται σκόνη καὶ κολλάει στὰ δάχτυλά μας.

Ἐπειδὴ εἶναι μαλακὴ καὶ τρίβεται τὴν χρησιμοποιοῦμε στὰ σχολεῖα, γιὰ νὰ γράφωμε στοὺς μαυροπίνακες. Αὐτὴ εἶναι ἡ συνηθισμένη ἄσπρη κιμωλία. Ὑπάρχουν ὅμως καὶ κιμωλίες χρωματιστές.

Τὴν χρησιμοποιοῦμε ἐπίσης τὴν κιμωλία καὶ σὲ διάφορες ἄλλες ἀνάγκες μας. Καθαρίζουμε τὰ τζάμια, τὰ μαγειρικά σκεῦη, τὰ ἐργαλεῖα. Βγάζουμε τὶς κηλίδες τοῦ λαδιοῦ ἀπὸ τὰ ροῦχα, καθαρίζωμε τὰ μάρμαρα καὶ γυαλίζωμε τὰ ἀσημένια ἀντικείμενα.

Ἐ γ ὕ ψ ο ς

Ἐ φυσικὸς γύψος. Ἐ γύψος εἶναι ἓνα ὀρυκτὸ λευκὸ ἢ κιτρινωπὸ καὶ ἄρκετὰ μαλακὸ, ἀφοῦ μποροῦμε νὰ τὸ χαράξωμε ἀκόμη καὶ μὲ τὸ νύχι μας. Ἀποτελεῖται ἀπὸ μικροὺς κόκκους ἢ ἀπὸ μεγαλύτερους, ποὺ φαίνονται σὰν κομματάκια ἀπὸ κρυστάλλο.

Αὐτὸς εἶναι ὁ *φυσικὸς γύψος*, τὸ ὀρυκτὸ δηλ. ὅπως τὸ συναντοῦμε στὴν φύση σὲ μεγάλες ποσότητες. Ἡ πατρίδα μας ἔχει ἄρκετὰ στρώματα γύψου· ἔχει στὴν Κεφαλληνία, στὴ Ζάκυνθο, στὴν Ἠπειρο, στὸ Αἰτωλικό, στὴ Σκύρο, στὴν Κρήτη καὶ στὸ Λαύριο. Ἐ καλύτερος ὅμως καὶ καθαρότερος γύψος βγαίνει στὴν νῆσο Μῆλο.

Ἐ φυσικὸς γύψος εἶναι ἄρκετὰ σκληρὸς μὲ λάμψη ὑαλώδη διαφανή. Ἀποτελεῖται ἀπὸ κρυστάλλους καὶ σχίζεται κανονικὰ κυρίως σὲ φύλλα.

Ἐ πλαστικὸς γύψος. Ἐ γύψος ποὺ ἀγοράζωμε ἀπὸ τὸ ἐμπόριο γιὰ τὶς διάφορες ἀνάγκες μας, δὲν εἶναι ὅμοιος μὲ τὸν φυσικὸ γύψο. Ἐ γύψος τοῦ ἐμπορίου λέγεται *πλαστικὸς γύψος*. Αὐτὸς ὁ πλαστικὸς γύψος γίνεται ἀπὸ τὸν φυσικὸ κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπο.

Πέρνουν μιὰ ποσότητα φυσικοῦ γύψου καὶ τὴν θερμαίνουν μέσα σὲ εἰδικὰ καμίγια ποὺ τὰ λέγουν *γυφοκάμια*, ὅπως περίπου πυρώνουν τὸν ἀσβεστόλιθο, ἀλλὰ ὄχι τόσο πολὺ δυνατὰ. Μὲ τὸ πύρωμα ὁ φυσικὸς γύψος χάνει τὴν λάμψη του· γίνεται ἓνα σῶμα λευκὸ, ποὺ τρίβεται εὐκο-

λα και γίνεται σκόνη. Αυτος ο καμένος γύψος είναι ο πλαστικός γύψος. Πρέπει όμως να τον φυλάγουμε μέσα στα σακκιά σε μέρος ξηρό, γιατί έχει την ιδιότητα να απορροφά την υγρασία. Τότε γίνεται σκληρός σαν πέτρα και πλέον άχρηστεύεται

Η σκόνη αυτή, δηλαδή ο πλαστικός γύψος, όταν ζυμωθεί με νερό, γίνεται μάζα εύπλαστη, ή οποία σε λίγο σκληραίνει και γίνεται πέτρα. Έχει όμως την ιδιότητα να μεγαλώνει και σε όγκο.

Έπειδή λοιπόν σκληραίνει εύκολα και μεγαλώνει σε όγκο, την χρησιμοποιούν οι άμμοκονιαστές και οι διακοσμητές. Διακοσμούν τις όροφες των δωματίων, κάνουν τα γύψινα διαζώματα και τόσες άλλες ωραίες διακοσμήσεις στα σπίτια, στα καταστήματα και στο έσωτερικό των πολυτελών οικοδομών.

Οι γλύπτες κάνουν προπλάσματα και αγάλματα. Χύνουν την μαλακή μάζα του μέσα σε τύπους και κάνουν διάφορα μικρά ζώα, λαγουδάκια, σκυλάκια, παπάκια, κοκοράκια κ. τ. λ.

Στα νοσοκομεία τον χρησιμοποιούν τον πλαστικό γύψο για να κάμουν σκληρούς επιδέσμους σε σπασμένα χέρια ή πόδια.

Έπίσης με τον γύψον αυτόν κάνουν ωραία πλαίσια σε εικόνες, σε ζωγραφικούς πίνακες ή σε καθρέπτες.

Η ἄργιλλος

Τὰ γνωρίσματά της. Ξέρετε τον πηλό που χρησιμοποιούν για να κάμουν τα κεραμίδια, τα τουβλα, τα πιθάρια, τα κανάτια και τα διάφορα πήλινα δοχεία. Αυτός ο πηλός είναι ἄργιλλος ζυμωμένη με νερό.

Η ἄργιλλος λοιπόν είναι ένα πέτρωμα μαλακό και απαλό, που αποτελείται από πολύ - πολύ μικρούς κόκκους. Το πέτρωμα αυτό έχει χρώμα συνήθως σταχτί, κιτρινωπό ή κοκκινωπό και μπορούμε να το χαράξουμε εύκολα με το νύχι μας.

Εάν ένα κομμάτι ἄργιλλου το βάλουμε μέσα στο νερό, βλέπομε ότι το απορροφάει και μεταβάλλεται σε μιὰ λασπώδη μάζα. Αυτή την μάζα μπορούμε να την πλάσσουμε με τα χέρια μας και να της δώσουμε όποιο σχήμα θέλομε.

Η ἄργιλλος έχει την ιδιότητα να άντέχει πολύ στη φωτιά. Γι' αυτό κτίζουν τους φούρνους, τις θερμάστρες, τα καμίνια και τις καπνοδόχους με τουβλα. Είναι πέτρωμα πυρίμαχο.

Ἡ ἀγγειοπλαστική. Τὴν ἄργιλλο, ὅταν τὴν ζυμώσωμε μὲ νερό, τὴν κάνομε πηλὸ καὶ μποροῦμε πιά νὰ τῆς δώσωμε διάφορα σχήματα. Καὶ ὅταν τὰ ἀφήσωμε νὰ ξηραθοῦν καὶ τὰ ψήσωμε σὲ εἰδικούς φούρνους, τότε γίνονται πολὺ στερεὰ καὶ παίρνουν κοκκινωπὸ χρῶμα.

Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο κάνουν οἱ κεραμουργοὶ τὰ κεραμίδια καὶ τὰ τοῦβλα. Πρῶτα ἐτοιμάζουν τὸν πηλὸ, κατόπιν τὸν χύνουν στοὺς τύπους (καλούπια) γιὰ νὰ τοῦ δώσουν τὸ κατάλληλο σχῆμα, κεραμίδι ἢ τοῦβλο. Ἐπειτα τὰ ἀφήνουν στὸν ἥλιο νὰ ξηραθοῦν καὶ τέλος τὰ ψήνουν στὰ εἰδικὰ καμίνια.

Ἐκεῖνος ποὺ κάνει τὰ κανάτια, τὰ πιάτα καὶ τὰ ἄλλα οἰκιακὰ πῆλινα σκευὴ λέγεται ἀγγειοπλάστης καὶ ἡ τέχνη του ἀγγειοπλαστική. Αὐτὸς γιὰ νὰ κάνῃ στρογγυλὰ τὰ κανάτια του καὶ τὰ ἄλλα του ἀγγεῖα, χρησιμοποιεῖ ἓνα μηχανήμα ποὺ λέγεται τροχός. Βάζει τὸν πηλὸ ὁ τεχνίτης ἐπάνω στὸν τροχὸ καὶ γυρίζοντάς τον, πλάθει καὶ στρογγυλεύει τὰ διάφορα ἀγγεῖα, ποὺ θέλει νὰ κάμῃ. Κατόπιν τὰ ἀφήνει στὸν ἥλιο νὰ ξηραθοῦν. Τέλος τὰ βάζει σὲ ἓναν εἰδικὸ φούρνο καὶ ἐκεῖ τὰ ψήνει, ὥσπου νὰ κοκκινήσουν.

Ἡ πιὸ καθαρὴ ἄργιλλος λέγεται πορσελάνη. Μὲ τὴν πορσελάνη κάνουν τὰ ἄσπρα φλιτζάνια, τὰ κύπελλα, τὰ πιάτα, τὰ βάζα καὶ τόσα ἄλλα ὠραῖα οἰκιακὰ σκευὴ.

12. Η ΑΜΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΑΜΜΟΛΙΘΟΙ

Ἡ ἄμμος ἀποτελεῖται ἀπὸ κόκκους πετρωμάτων, τὰ ὁποῖα ἔχουν θρυμματισθῆ. Εὐρίσκεται ἢ στὴν παραλία ἢ στὸν πυθμένα τῶν θαλασσῶν καὶ τῶν λιμνῶν, ἢ στὴν κοίτη καὶ τὸ δέλτα τῶν ποταμῶν, εἰς τὰς ἐρήμους κλπ. Ἀνάλογα δὲ ἀπὸ τὸν τόπον τῆς ἐξαγωγῆς τῆς, λέγεται ποταμίσια ἢ θαλασσινὴ ἄμμος.

Ἡ ἄμμος χρησιμοποιεῖται στὴν οἰκοδομική. Μὲ ἄμμο, ἀσβέστη καὶ τσιμέντο κατασκευάζουν διάφορα κονιάματα.

Ἐπίσης μὲ ἄμμο στρώνουν τοὺς διαδρόμους τῶν κήπων καὶ τὰ γυμναστήρια. Ἄν ἀνακατευθῆ μὲ σόδα, ἀποτελεῖ τὴν πρώτη ὕλη στὴν ὑαλοῦργία.

Πολλὲς φορὲς οἱ κόκκοι τῆς ἄμμου συγκολλῶνται μεταξύ των καὶ σχηματίζουν ἀμμολίθους. Οὗτοι χρησιμοποιοῦνται ὅπως καὶ ἡ ἄμμος.

5. Ο ΛΕΥΚΟΛΙΘΟΣ

Είναι όρυκτό λευκό ή κιτρινωπό και πολύ γυαλιστερό.

Σπουδαία στρώματα λευκολίθου ἔχομε στο Μαντούδι τῆς Εὐβοίας, πού εἶναι καί ὁ καθαρώτερος τοῦ κόσμου, ὅπως ἐπίσης στή Λίμνη, στήν Ἑρμιόνη; στή Χαλκιδική κλπ.

Λέγεται καί *μαγνησίτης* διότι περιέχει καί ὀξειδιο τοῦ μαγνησίου, ἀλλά καί ἀνθρακα. Ἄν θερμανθῆ πολὺ, ἀπομένει μιά λευκή σκόνη, ἡ φαρμακευτική *μαγνησία* (Ἄγγλ.ικόν ἄλας), τὸ γνωστὸ καθαρκτικό. Κατὰ τὴν καῦσι αὐτὴ ἐξάγεται ἀνθρακικό ὄξύ, πού χρησιμοποιεῖται στὰ ἐργοστάσια πού κάμνουν γκαζόζες.

Ἄπο τὸ λευκόλιθο βγαίνει καί τὸ μέταλλο μαγνήσιο πού καίεται μὲ ζωηρὴ λάμψι καί γι' αὐτὸ χρησιμοποιεῖται στήν λήψι φωτογραφιῶν κατὰ τὴν νύκτα.

6. Ο ΧΑΛΑΖΙΑΣ

Εἶναι λίθος σκληρός, πού ἂν κτυπηθῆ, σπινθηροβολεῖ (τσακμακόπετρα) ἐπειδὴ περιέχει διοξειδιον τοῦ πυριτίου.

Εὐρίσκεται ἄφθονος στὰ ἑλληνικά ἐδάφη κι ἀποτελεῖ ξεχωριστὰ κοιτάσματα ἢ καί μικρὰ τεμάχια, ὅπως στή Σέριφο.

Χαλαζία υπάρχουν διαφόρων χρωμάτων κι ἀνάλογα μ' αὐτὰ παίρνουν καί τὸ ὄνομά: ρόδιнос (στουρναρόπετρα), ἰόχρους (ἢ ἀμέθυστος), μαῦρος (ἢ καπνίας).

Ὁ κοινὸς χαλαζίας χρησιμοποιεῖται στήν κατασκευὴ ὑάλου καί κρυστάλλων.

Στὴν κρυσταλλωμένη του μορφή ὅμως ἀποτελεῖ διάφορες ποικιλίες, ὅπως ἡ *λυδία λίθος* (μὲ τὴν ὁποία δοκιμάζουν τὴν περιεκτικότητα σὲ χρυσὸ τῶν διαφόρων κοσμημάτων), τὸ *τοπάζι*, τὸ *ρομπίνι*, ὁ *ἰασπις*, τὸ *ὀπάλι* (πού εἶναι πολύτιμοι λίθοι).

8. Ἡ σμύρις. Ἡ σμύρις εἶναι όρυκτό πὸν ἐσχηματίσθηκε μὲ τὴν ἔνωσι διαφόρων στοιχείων. Ἐχει χρῶμα μαῦρο, στακτόμαυρο ἢ κοκκινωπό καί μεγάλη σκληρότητα. Ἐρχεται στήν σκληρότητα μετὰ τὸ διαμάντι. Εὐρίσκεται μέσα στοῦ ἔδαφος σὲ χωριστὰ κοιτάσματα ἢ σὲ φλέβες μέσα σὲ ἄλλα στρώματα, κυρίως δὲ σὲ πετρώματα μαρμάρου.

Στήν πατρίδα μας υπάρχουν πλούσια κοιτάσματα σμύριδος στή νήσο Νάξο, όπου εξάγεται από πολλά σμυριδωρυχεία. Από τήν σμύριδα τής Νάξου, ή όποία είναι από τις καλύτερες του κόσμου, πωλοῦνται μεγάλες ποσότητες στο έξωτερικό.

Ή σμύρις χρησιμοποιείται για τήν κατασκευή άκονιῶν, τροχῶν για μέταλλα, γεωτρυπάνων κλπ. Με σκόνη σμύριδος κατασκευάζονται τὰ γνωστά σμυριδόχαρτα και σμυριδόπανα, που χρησιμοποιοῦνται στήν κατεργασία και στίλβωσι τῶν μετάλλων.

9. Ὁ σχιστόλιθος. Ὁ σχιστόλιθος είναι λίθος, που έχει τήν ιδιότητα νά σχίζεται εύκολα σέ πλάκες. Ἀποτελείται κυρίως από ἄργιλο και άλλα συστατικά, μερικοί δέ είναι κρυσταλλικοί και όμοιάζουν σαν πλάκες από άλάτι.

Ἀπόσχιστολίθους αποτελοῦνται κυρίως πολλά πετρώματα τῶν βουνῶν. Στήν Ἑλλάδα οί σχιστόλιθοι πιάνουν μεγάλες έκτάσεις.

Οί σχιστόλιθοι ἐχρησιμοποιοῦντο ἄλλοτε πολύ για τήν ἐπίστρωσι σπιτιῶν και πεζοδρομιῶν. Σέ μερικά μέρη ἐχρησιμοποιοῦντο και ἀντί κεραμιδιῶν στίς στέγες τῶν σπιτιῶν. Σήμερα χρησιμοποιοῦνται κυρίως για τήν ἐπίστρωσι πεζοδρομιῶν.

10. Ὁ γρανίτης. Ὁ γρανίτης είναι από τὰ παλαιότερα πετρώματα, ἐσχηματίσθη δέ από τήν λάβα τῶν ἠφαιστειῶν. Είναι σκληρός λίθος και ἀντέχει πολύ στίς πιέσεις καθώς και στίς ἀτμοσφαιρικές μεταβολές. Κατεργάζεται ἐπίσης εύκολα. Για τούς λόγους αὐτούς χρησιμοποιεῖται πολύ στήν οίκοδομική. Με γρανίτη κτίζουν τούς τοίχους σέ φρούρια, σέ ἀποβάθρες, σέ προκυμαῖες κλπ. Ἐπίσης γρανιτένια ὑπόβαθρα βάζουν σέ ἡρῶα, κίονες ναῶν κλπ. Και οί μυλόπετρες από γρανίτη είναι κατασκευασμένες. Σέ μερικές πόλεις χρησιμοποιοῦν γρανιτένιους κυβολίθους για τήν ἐπίστρωσι πεζοδρομιῶν.

Γρανίτης εὑρίσκεται στήν πατρίδα μας ἄφθονος στο Λαύρειο στίς Κυκλάδες και ἄλλοῦ.

Ο ΑΜΙΑΝΤΟΣ

Είναι όρυκτό που εύρίσκεται σε μορφή ίνων ανάμεσα σε άλλα όρυκτά ή και στις σχισμές αυτών.

Ήμίαντο έχομε στη Σκύρο, την Κάρυστο και σε πολλές από τις Κυκλάδες.

Ό άμίαντος έχει χρώμα λευκό σαν βαμβακιού. Οί ίνες του είναι μαλακές, ελαφρές και εύλύγιστες. Ήμπορούν δέ να κλωσθοούν και να πλεχθοούν, όπως τό βαμβάκι. *Αν τις βάλωμε στη φωτιά, πυρακτώνονται. *Αν τις βγάλωμε και κρυώσουν, ξαναπαίρνουν τό λευκό τους χρώμα. *Έτσι ό άμίαντος μέσα στη φωτιά, αλλάζει μόνον χρώμα χωρίς να καίεται.

Οί άρχαίοι ύφαιναν σινδόνια από άμίαντο και με αυτά έτύλιγαν τους νεκρούς, τους έκαιαν κι έμάζευαν εύκολα την τέφρα τους. Με αυτόν άκόμα διατηροΰσαν άσβεστο τό ίερόν φώς εις τους ναούς των.

Σήμερα με άμίαντο κατασκευάζουν ένδύματα πυροσβεστών και εργατών ύαλουργείων, για να τους προστατεύουν από την φωτιά. Κατασκευάζουν άκόμη γάντια και καλύμματα τής κεφαλής για τους ηλεκτροτεχνίτας.

Τέλος κατασκευάζουν σπάγγους, σχοινιά κι άλλα χρήσιμα αντικείμενα για να μη καίονται στη φωτιά.

ΣΗΜ. : Τά άμίαντα που χρησιμοποιούν στις λάμπες πετρελαίου ή βενζίνης (Λούξ) γίνονται από βαμβάκι ποτισμένο σε διάφορα ύγρά. Αυτό θερμαίνεται, καίονται οί ίνες του κι απομένει ό σκελετός από τά διάφορα όξειδια. Όταν θερμανθή, φωτοβολεί.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1969

Τὸ ἡλιοτρόπιο (ἥλιος). Ὁ ἥλιος (ἡλιοτροπιο) εἶναι **μνοετές** φυτὸ πού καλλιεργεῖται στοὺς κήπους ὡς καλλωπιστικὸ ἢ στὰ χωράφια γιὰ τοὺς σπόρους του πού περιέχουν ἄφθονο λάδι.

Ἔχει ρίζα βαθειά, κορμόχονδρὸ γεμάτον ψίχα, φύλλα μεγάλα καὶ στὴν κορυφὴ ἓνα τεράστιο κίτρινο ἄνθος, σὰν δίσκο. Τὸ μεγάλο αὐτὸ ἄνθος ἀποτελεῖται ἀπὸ ἑκατοντάδες ἄλλα μικρότερα πού τὸ καθένα τους δένει καὶ ἀπὸ ἓνα σπέρμα.

Τὸ λουλουδί στρέφεται διαρκῶς πρὸς τὸν ἥλιο καὶ γι' αὐτὸ τὸ λέγουν **ἡλιοτρόπιον**.

Καλλιεργεῖται ὅπως τὸ καλαμπόκι, καὶ εἶναι σπουδαῖο βιομηχανικὸ φυτὸ. Σὲ χώρες πού δὲν ἔχουν ἑλιές τὸ καλλιεργοῦν γιὰ τὰ λάδι του πού τρώγεται. Ἐκτὸς ἀπὸ τὸ λάδι οἱ πίττες του (ὅπως οἱ βαμβακόπιττες) εἶναι θρεπτικὴ τροφή γιὰ τὰ ζῶα.

Σὲ ἡμᾶς τρώγουν τοὺς σπόρους του γιὰ πασατέμπο ὅπως τοὺς κολοκυθόσπορους.

Η Βδέλλα

Ἡ βδέλλα εἶναι ἓνα σκουλήκι τοῦ νεροῦ. Τὸ σῶμα της ἐκπαισιάζεται ἀπὸ δακτυλίους, πού στὰ δύο ἄκρα ἔχουν μυζητικούς δίσκους (βεντοῦζες). Τὸ σῶμα της εἶναι γλυστερὸ κι ἀναπνέει μὲ τὸ δέρμα της. Ἄν μείνῃ ἔξω ἀπὸ τὸ νερό, ξηραίνεται τὸ δέρμα της καὶ παθαίνει ἀσφυξία.

Στὸ στόμα ἔχει πολὺ λεπτὰ δόντια. Βλέπει καὶ μυρίζεται καλὰ καὶ εἶναι καλὸς κολυμβητής.

Ζῆ στοὺς βάλτους καὶ κάποτε σὲ πηγάδια. Προτιμᾷ τὰ ἀκίνητα νερά, ὅπου δὲν διακρίνεται εὐκόλα ἀνάμεσα στὰ χόρτα τους. Τρέφεται μὲ αἷμα ζῶων. Ἄν συναντήσῃ μικρὸ ζῶο (βάτραχο, ψαρι), κολλᾷ στὴ ράχι του μὲ τίς βεντοῦζες της καὶ δὲν φεύγει ἂν δὲν γεμίσῃ τὰ δώδεκα στομάχια της μὲ αἷμα. Ἄν τὸ ζῶο εἶναι μεγάλο (βῶδι, ἄλογο) κολλᾷ στὸ στόμα ἢ στὸ λαιμὸ καὶ πίνει τετραπλάσιο αἷμα.

Πολλοὶ ἄνθρωποι, πού θέλουν νὰ κάμουν ἀφαίμαξι, μεταχειρίζονται τίς βδέλλες.

Ἡ βδέλλα γεννᾷ 5 — 15 αὐγά κατὰ τὸ καλοκαίρι, ἀπὸ τὰ ὁποῖα βγαίνουν μικρὲς βδέλλες.

Ἡ ταινία

Ἡ ταινία εἶναι σκουλήκι πλατὺ καὶ πολὺ μακρὺ, διότι φθάνει τὰ 4 — 5 μ.

Ζῆ πρῶτα στὸ σῶμα τῶν χοίρων, τῶν βοδιῶν καὶ τῶν σκυλιῶν. Ἀπὸ αὐτὰ μεταδίδεται καὶ στὸν ἄνθρωπο. Φθάνει στὰ ἔντερα, κολλᾷ στὰ τοιχώματά τους καὶ ἀπορροφᾷ ἓνα μέρος ἐκ τῆς τροφῆς μας. Ἔτσι μπορεῖ νὰ τρέφεται, νὰ μεγαλώνη καὶ νὰ ζῆ 8 — 10 χρόνια.

Γιὰ νὰ μπορῆ νὰ προσκολλᾶται στὰ ἔντερα, ἡ ταινία δὲν ἔχει κεφάλι καὶ στόμα, ἀλλὰ ἓνα λεπτὸ στρογγυλὸ ἄκρο μὲ πολλὰ ἄγκιστρα ὀλόγυρα. Ἐπειτα ἔχει κάτι ἐξογκώματα, σὰν βεντουῤες, καὶ μὲ αὐτὰ ἀπορροφᾷ τὴν τροφή.

Γεννᾷ τὰ αὐγά της, κατὰ χιλιάδες, στὶς τελευταῖες ζῶνες τοῦ σῶματός της, ποὺ εἶναι πλατύτερες. Ἡ κάθε ζώνη μὲ πολλὰ αὐγά ἀποσιπᾶται κατόπιν καὶ ἀποβάλλεται μὲ τὰ περιτώματα. Ὄταν κάποιος χοῖρος φάγη μαζί μὲ τὶς τροφές του κι ἀπὸ τὶς ἀκαθαρσίες αὐτές, οἱ ωριμες ζῶνες τῆς ταινίας φθάνουν στὰ ἔντερά του. Τότε ἀπὸ τὰ αὐγά βγαίνουν μικρὰ σκουληκάκια. Αὐτὰ τρυποῦν τὰ ἔντερα καὶ χώνονται στὸ κρέας καὶ τὸ λίπος του. Ἄν ὁ ἄνθρωπος φάγη ἀπὸ αὐτά, ἀποκτᾷ καὶ αὐτὸς ταινία.

Ἡ ταινία εἶναι πολὺ ἐπικίνδυνη στὸν ἄνθρωπο, διότι τὸν ἐξαντλεῖ καὶ τὸν ὀδηγεῖ πρὸς τὸν θάνατο.

Γι' αὐτὸ τὸ χοιρινὸ κρέας πρέπει νὰ βράζεται ἢ νὰ ψήνεται καλά. Νὰ ἀποφεύγωμε δὲ τὰ θαλάμια.

Ἐπειδὴ ἡ ταινία μεταδίδεται κι ἀπὸ τὸν σκύλο, δὲν πρέπει ν' ἀφήνωμε νὰ μᾶς γλείφη τὰ χέρια.

Ἡ τριχίνη

Ἡ τριχίνη εἶναι σκουλήκι συγγενικὸ μὲ τὴν ταινία. Ζῆ κι αὐτὸ στὶς δάρκες τοῦ χοίρου, κλεισμένο δὲ μικρὲς κύστεις (σακκοῦλες), ποὺ δὲν τὶς βλέπει τὸ μάτι μας.

Ἄν ὁ ἄνθρωπος φάγη κρέας ἀπὸ τέτοιο ζῶο, φθάνουν τὰ κυστίδια στὰ ἔντερά του, διαλύονται καὶ βγαίνουν τὰ μικρὰ σκουληκάκια, ποὺ χώνονται στὶς δάρκες καὶ προκαλοῦν τὴν ὀδυνερὴ τριχινώση.

Ἡ βανανέα

Ποῦ εὐδοκιμεῖ : Ἡ βανανέα εἶναι φυτὸ τῶν θερμῶν χωρῶν. Εὐδοκιμεῖ σὲ εὐφορα καὶ ὑγρὰ ἐδάφη τῆς Ἀφρικῆς, τῆς Ἀσίας καὶ Ἀμερικῆς. Εὐδοκιμεῖ καὶ στὶς εὐκρατές χώρες, ἀλλὰ περισσότερο ὡς καλλωπιστικὸ φυτὸ. Ἐδῶ στὴν Ἑλλάδα εὐδοκιμεῖ καὶ δίνει καρποὺς στὴν Κρήτη καὶ στὴν νότιο Πελοπόννησο (Καλαμάτα Γύθειο), αὐτοὶ ὁμῶς δὲν εἶναι τόσο ἀρωματικοί, ὅσο εἶναι τῶν θερμῶν χωρῶν.

Περιγραφή τοῦ φυτοῦ : Ἡ βανανέα εἶναι φυτὸ ποῦδες καὶ τὸ ὕψος του κυμαίνεται μεταξὺ τῶν 2 - 6 μέτρων δηλαδὴ εἶναι μία πολυετής γιγαντιαία καὶ ἐπιπολαιόρριζη πλά.

Ὁ κορμὸς τῆς εἶναι πολὺ μικρὸς, οἱ κολεοὶ ὁμῶς τῶν φύλλων, τὰ ὁποῖα φτάνουν τὰ 2 μέτρα, εἶναι τοποθετημένοι κατὰ τέτοιον τρόπο ὅ ἕνας μέσα στὸν ἄλλο, ὥστε ἀποτελοῦν μικροκορμὸ καὶ ἔτσι τὸ ποῦδες αὐτὸ φυτὸ δίνει τὴν ἐιτύπωση, ὅτι εἶναι δέντρο. Τὰ φύλλα εἶναι πλατεῖα καὶ ἔχουν μῆκος 1 - 2 μέτρα, ἔχουν πολλὰ σχισματὰ γιὰ νὰ περνᾷ εὐκόλα ὁ ἀέρας χωρὶς νὰ τὰ σπάζῃ.

Τὰ ἄνθη τῆς φύονται ἀνάμεσα στὰ φύλλα 150 - 200 μαζὺ σὲ ἓνα στέλεχος καὶ σχηματίζουν παχὺ ἀνθία, ὁμοία μὲ σταρῦλι. Οἱ καρποὶ τῆς εἶναι οἱ γνωστὲς μας μπανάνες οἱ ὁποῖες κρέμονται πολλὲς μαζὶ. Ἐνα στέλεχος ἀπὸ ὄριμες μπανάνες ζυγίζει 40 - 50 κιλά. Ἐξωτερικὰ ὁ καρπὸς τῆς περιβάλλεται ἀπὸ πρασινοκίτρινη φλούδα καὶ ἐσωτερικὰ ἔχει τὸ σαρκώδες μέρος τοῦ καρποῦ, τὸ ὁποῖο εἶναι γλυκὸ, ἴσχυρο ἀρωματικὸ. Ἐχει σπέρματα πολὺ ἀτροφικὰ καὶ ἄγονα.

Πολλαπλασιασμός καὶ καλλιέργεια : Ἡ βανανέα πολλαπλασιάζεται μὲ παραφυάδες. Πολλὲς παραφυάδες φύονται στὴ βάση τοῦ βλαστοῦ, οἱ ὁποῖες κόβονται καὶ φυτεύονται σὲ ἀπόσταση 3 - 5 μέτρων.

Ἡ βανανέα ἀγαπᾷ ἐδάφη ἀργιλοαμμώδη, καλὰ καλλιεργημένα, μὲ πλουσία λίπανση καὶ ὑγρασία. Καρποφορεῖ μετὰ τοὺς 12 - 14 μῆνες.

Τὸ φυτὸ, δταν καρποφορήσῃ, ἀρχίζει σιγὰ - σιγὰ νὰ μαραίνεται καὶ ξεραίνεται. Ἀπὸ τὴν ἴδια ὁμῶς ρίζα ξεφυτρώνουν παραφυάδες, οἱ ὁποῖες ἀναπτύσσονται καὶ δημιουργοῦν τὰ νέα φυτὰ, τὰ ὁποῖα μὲ τὴ σειρά τους καρποφοροῦν καὶ αὐτὰ.

Χρησιμότητα : Ἡ βανανέα καλλιεργεῖται στὶς θερμὲς χώρες γιὰ τοὺς θαυμασίους καὶ θρεπτικούς καρποὺς τῆς, οἱ ὁποῖοι ἀποτελοῦν τὴν εὐχάριστη τροφή σὲ ἑκατομμύρια ἀνθρώπους τῶν μερῶν ἐκείνων. Εἶναι πλούσιες σὲ ἄμυλο, σάκχαρο καὶ ἄλλες θρεπτικὲς οὐσίες.

Ἀπὸ τὴν μπανάνα γίνεται καὶ ἄλευρι, ἀπὸ τὸ ὁποῖο παρασκευάζεται εὐγευστο καὶ θρεπτικὸ ψωμί, ἐκλεκτὸ κρασί, γλυκίσματα καὶ ἓνα ὄριον ποτὸ, τὸ ὁποῖο φέρει τὸ Ἔβιον ἔνομα «λικιέρ βανάνας».

ΤΟ ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΔΡΟ (ΣΧΙΝΟΣ)

Ὁ σχίνος εἶναι θάμνος ἀειθαλής, πού φυτρώνει κυρίως στήν Χίο. Βγάζει ἄνθη κόκκινα καί πολλά μαζί. Ὁ καρπός του εἶναι μικρός καί σφαιρικός.

Ἀπό τόν βλαστό καί τούς χονδρούς κλάδους του, μέ κεντήματα βγαίνει ἕνας χυμός σάν ρετσίνι, σέ διάφανες σταγόνες. Εἶναι τὸ πολύτιμο δάκρυ του, πού ξηραίνεται ἀμέσως στὸν ἀέρα καί σχηματίζει τὴν μαστίχη. Χρησιμοποιεῖται στὰ γλυκά, γιὰ τὴν γεῦσι καί τὸ ἄρωμα πού ἔχει.

Συγγενικά φυτά εἶναι :

1) Ὁ συνηθισμένος *σχίνος* τῶν βουνῶν.

2) Ἡ *φυσικιά*. Προκόβει σέ ἀμμουδερά χώματα. Εἶναι δέντρο μεγάλης ἀντοχῆς στήν ξηρασία καί τὴ ζέστη, ὄχι ὁμως καί στήν ὑγρασία καί τὴν παγωνιά. Εἶναι φημισμένα τὰ Αἰγινίτικα φυσικία.

Στὴν Χίο ἕνα εἶδος τῆς, ἡ *τσικουδιά*, καλλιεργεῖται γιὰ τὸν καρπὸ τῆς, πού γίνεται γλυκὸ (φυστικᾶκι) ἢ χρησιμοποιεῖται γιὰ νὰ βγάξουν οἶνο-πνευμα (τσικουδο).

3) Ἡ *κοκορεσιά*.

Ἄνηθεν

Γνωστὸ ἀρωματικὸ φυτό, χρήσιμο εἰς τὴ μαγειρικὴ, ὅπου χρησιμοποιεῖται ὡς ἄρτυμα τῶν φαγητῶν.

Οἱ σπόροι του ἔχουν ἰδιότητες πεπτικές, τονωτικές καί γαλακτοπαραγωγικές. Ἀπὸ αὐτοὺς παίρνουν τὸ ἀνηθέλαιο, αἰθέριο ἔλαιο μὲ βαρεῖα ὀσμὴ καί καυστικὴ γεῦσι (3 — 4%).

Γλυκάνισον

Εἶναι φυτό ἐτήσιο, πού καλλιεργεῖται γιὰ τοὺς ἀρωματικούς του σπόρους. Οὗτοι χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὸν ἀρωματισμὸ φαγητῶν καί γλυκισμάτων, ἀλλὰ καί τοῦ ἄρτου. Ἐπίσης εἰς τὴν παρασκευὴν φαρμακευτικῶν ἀφεψημάτων.

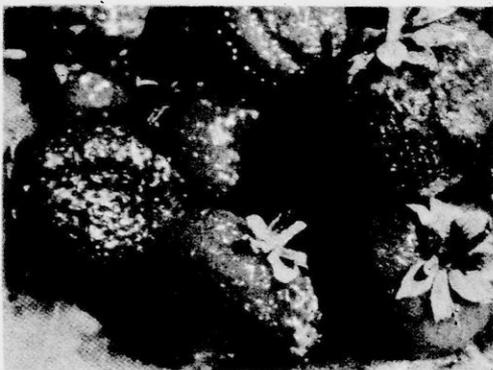
Περισσότερο χρησιμοποιεῖται τὸ ἐξαγόμενον ἀπὸ τοὺς σπόρους αἰθέριο ἔλαιο, πού χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν φαρμακευτικὴν, εἰς τὴν μυροποῖα καί τὴν ποτοποιίαν.

Στὴ χώρα μας ἡ καλλιέργεια τοῦ γλυκανίσου εἶναι περιορισμένη.

Σπείρεται τὴν ἄνοιξι καὶ ὁ σπόρος του σκεπάζεται ἑλαφρὰ μὲ τὴ βάρνα. Σκαλίζεται, βοτανίζεται καὶ ἀραιώνεται. Ὀριμάζει τὸ καλοκαίρι, ὅποτε ἐκρίζωνεται ἢ θερίζεται, πρὶν ξηραθῆ ἐντελῶς. Ἀπλώνεται εἰς ἀλώνι καί μὲ ραβδίον βγαίνουν οἱ σπόροι.

Οἱ σπόροι περιέχουν 2 — 5% ἀνισέλαιο, πού εἶναι αἰθέριο ἔλαιο μὲ δυνατό ἄρωμα καί γεῦσι γλυκεῖα καί καυστικὴ.

Περιέχει κυρίως ἀνηθόλην (ἀνετόλ), πού χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν κατασκευὴν οἴζου.



Ἡ φράουλα

Ἡ χαμοκερασιά. Ἡ φράουλα εἶναι ἡ ἐξευγενισμένη ἄγρια χαμοκερασιά πού φυτρώνει σὲ πολλὰ μέρη τῆς πατρίδας μας μόνη της στὶς ἄκρες τῶν χωραφιῶν, στοὺς θαμνώδεις λόφους καὶ στὰ δάση. Προτιμᾶει τὰ ὑγρὰ καὶ δροσερὰ μέρη.

Εἶναι φυτὸ μικρὸ, ἕνα χόρτο, μιὰ πὸα πολυετής. Τὰ φυτὸ ἔχει μέσα στὸ ἔδαφος ἕνα ρίζωμα ἀπὸ τὸ ὁποῖον φυτρώνει τὴν ἄνοιξη μιὰ τούφα σύνθετα βαθυπράσινα φύλλα.. Ἀνάμεσα στὰ φύλλα ξεφυτρώνουν καὶ οἱ μίσχοι τῶν ἀνθέων καθὼς καὶ ἕνας - δύο λεπτοὶ κλάδοι πού ἔρπουν στὴν ἐπιφάνεια τοῦ ἔδαφους, Οἱ λεπτοὶ αὐτοὶ κλάδοι ἔχουν κατὰ διαστήματα ὀφθαλμούς. Καὶ ἀπὸ κάθε ὀφθαλμὸ βγαίνουν ρίζες καὶ φύλλα, γίνεται δηλαδὴ ἕνα νέο φυτὸ φράουλας. Κατόπιν ξηραίνεται ὁ λεπτὸς κλάδος πού τὸ συνέδεε μὲ τὸ μητρικὸ φυτὸ καὶ ἡ νέα φράουλα μένει ἐντελῶς ἀνεξάρτητη. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο πολλαπλασιάζονται τὰ φυτὰ.

Ἄο καρπός. Τὰ ἄνθη τοῦ φυτοῦ εἶναι λευκὰ μὲ πέντε πέταλα καὶ πολλοὺς κιτρινωποὺς στήμονες. Ὄταν μαραθοῦν καὶ πέσουν τὰ πέταλα, δένει ὁ καρπός, τὸ χαμοκέρασο, ἡ φράουλα, μικρὴ καὶ πράσινη. Σιγὰ σιγὰ μεγαλώνει καὶ ὅταν γίνῃ στὸ μέγεθος σὰν κεράσι ἢ καὶ ἀκόμη μεγαλύτερη, τότε ἀρχίζει νὰ ροδοκοκκινίξῃ καὶ νὰ ὀριμάξῃ.

Τὰ χαμοκέρασα εἶναι σαρκώδεις, εὐχυμοὶ καὶ ἐλαφρὰ ὑπόξινοι καρποί, γεμάτοι μικρὰ σπέρματα. Ἔχουν γεύση ὠραία καὶ τρώγονται νωποὶ μὲ ζάχαρη. Τοὺς κάνουν ὅμως καὶ γλυκό, μαρμελάδα καὶ παγωτό.

Οἱ φράουλες εἶναι τὰ πιὸ πρῶιμα ὀπωρικά. Ἀπὸ τὰ μέσα Μαΐου γεμίζει ἡ ἀγορά. Βγαίνουν ὀλίγο πρὶν ἀπὸ τὰ κεράσια, καὶ ἔχουν τιμὴ καλή.

Γι' αὐτὸ σὲ ὀρισμένες περιοχὲς τῆς πατρίδας μας καλλιεργοῦνται τὰ φυτὰ σὲ μεγάλες ἐκτάσεις καὶ παράγονται σημαντικὲς ποσότητες φράουλας. Τὶς μαζεύουν μὲ προσοχή, γιατί εἶναι εὐπαθὲς ὀπωρικό, τὶς συσκευάζουν σὲ ἀβαθῆ κιβώτια καὶ τὶς στέλνουν στὴν κατανάλωση.

Μέλισσα ή ιατρική (μελισσόχορτον)

Φυτό, πού βρίσκεται στους φράκτες και κοντά στους θαμνότοπους τῶν δασῶν. Εἶναι ἀρωματικό φυτό, μελιγόνο, και φαρμακευτικό, χρήσιμο στήν ἀρωματοποιΐα και ποτοποιΐα (ήδύποτα).

Κατά τήν ἀνθιση μαζεύουν τὰ φύλλα, τὰ ἀποξηραίνουν στή σκιά. Ἔχουν ἀρωματική ὀσμὴ σαν τοῦ λεμονιοῦ. Περιέχουν αἰθέριο ἔλαιο.

8. ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ

Ὁ μαϊντανός εἶναι μικρὸ ποῶδες φυτό, με πολλὰ φύλλα σύνθετα. Τὰ ἄνθη του βγαίνουν στὸ ἐπάνω μέρος τοῦ βλαστοῦ και σχηματίζουν μικρὲς ὀμπρελλίτσες. Οἱ σπόροι του εἶναι μικροὶ και ἀρωματικοί.

Εὐδοκιμεῖ παντοῦ. Θέλει καλὸ σκάψιμο και ἄφθονὴ κοπριά. Σπέρνεται ἐπὶ τόπου τὸ φθινόπωρο ἢ τήν ἄνοιξη και βαστᾷ δύο χρόνια στήν ἴδια πρασιά.

Λέγεται και *πετροσέλινο* και τὸν μεταχειρίζονται σὲ πολλὰ φαγητά. Τὸν χρησιμοποιοῦν ἀκόμα και ὡς φάρμακο.

Τεῦτλον τὸ ἐρυθρόφυλλον

Εἶναι ποικιλία τοῦ κοινοῦ τεύτλου, δηλ. ἀπὸ τὸ κοκκινογούλι ἢ παντζάρι. Καλλιεργεῖται ὡς διακοσμτικό φυτό, γιὰ τὰ μεγάλα και αἱματόχροα φύλλα του, πού φέρουν μεταλλικὲς ἀποχρώσεις.

Βροῦχος τῶν κυάμων

Εἶναι μικρὸς κάνθαρος (γκαθάρι). Λέγεται μαριούδι τῶν κουκκιῶν και ἔχει χρῶμα κασιτανὸ με λευκὲς κηλίδες, κεραίες στὸ κεφάλι και πλατὺ και σκληρὸ ρύγχος.

Τὸν χειμῶνα ὁ βροῦχος εὐρίσκεται ναρκωμένος μέσα στὸ ἔδαφος. Κατὰ τήν ἄνοιξη, μόλις τὰ κουκκιά παρουσιάσουν τὸν καρπὸ τους, ὁ βροῦχος βγαίνει και σκαρφαλώνει μέχρι τοῦ καρποῦ. Γεννᾷ ἐκεῖ τὰ αὐγά του και πεθαίνει.

Ἀπὸ τὰ αὐγά βγαίνουν σὲ λίγες ἡμέρες μικρὲς κάμπιες. Τριπώνουν μέσα στους σπόρους και τοὺς κατατρώγουν. Μέσα ἐκεῖ οἱ κάμπιες μεταμορφώνονται σὲ βρούχους, πού πηγαίνουν στὸ ἔδαφος και περιμένουν τήν ἄλλη ἄνοιξη.

Όταν ο γεωργός μαζέψη τὰ κουκκιά, ὅσο ἀκόμα ὁ βροῦχος εὐρίσκεται μέσα σ' αὐτά, τότε περιμένει τὴ σπορὰ γιὰ νὰ εὐρεθῆ στὸ κῶμα.

Ἄν δὲν ὀπαροῦν κουκκιά στὸ ἴδιο μέρος, ὁ βροῦχος πιγαίνει στοὺς λοβοὺς ἄλλων ὀσπρίων (μπιζελιοῦ, φακῆς κλπ.). Κι ἂν δὲν ὀπαρῆ οὔτε μὲ αὐτὰ τὸ μέρος αὐτό, τότε ὁ βροῦχος πεθαίνει καὶ ὁ ἀγρὸς καθαρίζεται.

Ἔτσι, ὁ ἀσφαλέστερος τρόπος γιὰ νὰ ἀπαλλαγοῦμε ἀπὸ τὸν βροῦχο, εἶναι νὰ μὴ σπείρωμε στὸν ἴδιο ἀγρὸ ὀσπρία ἐπὶ δύο ἔτη. Ἄλλὰ καὶ κατόπιν, ὁ ὀπόρος πού θὰ χρησιμοποιοῦσαμε, νὰ μὴν ἔχη βροῦχο.

Γιὰ νὰ ἀπαλλάξωμε τοὺς ὀπόρους τῶν κουκκιῶν ἀπὸ τὸ βροῦχο, τοὺς βρέχωμε μὲ λαδόξειδο καὶ τοὺς ἀπλώνωμε στὸν ἥλιο. Μὲ τὴν ζέση καὶ τὴ βαρεῖα ὀσμή, οἱ βροῦχοι φεύγουν.

Ἄνθονόμος τῶν μηλεῶν

Ὁ ἀνθονόμος τῆς μηλιάς εἶναι ἔντομο.

Τὴν ἄνοιξι ἢ μπτέρα του γεννᾷ τὰ αὐγά της μέσα στὰ μπουμπούκια τῆς μηλιάς (σπανιώτερα καὶ τῆς ἀχλαδιάς).

Ἀπὸ τὰ αὐγά αὐτά, μέσα σὲς λίγες ἡμέρες, βγαίνουν οἱ κάμπιες, πού τρώγουν τὸ ἐσωτερικὸ τοῦ μπουμπουκιοῦ καὶ τὸ ἀποξηραίνουν. Ἔτσι μεταμορφώνονται σὲ μαύρα ἔντομα, μὲ σταχτὴ νουοῦδι καὶ δυὸ λεπτὰ στίγματα στὸ ἴσιω μέρος τῶν πτερῶν τους.

Τὸν χειμῶνα, ὁ κάθε ἀνθονόμος κρύβεται μέσα στὸ κῶμα, γύρω ἀπὸ τὶς ρίζες τῆς μηλιάς. Ἐκεῖ μένει ναρκωμένος. Τὴν ἄλλη ἄνοιξι ἀνεβαίνει στὴ μηλιά, γεννᾷ τὰ αὐγά του καὶ ζῆ ὡσπου νὰ πεθάνη.

Τὸ καταστρεπτικὸ αὐτὸ ἔντομο οἱ κηπουροὶ τὸ καταστρέφουν ὡς ἑξῆς:

α) Τὸ ἀνοιξιάτικο πρῶτ' στρώνουν βινδόνια κάτω ἀπὸ τὴ μηλιά. Ἐπειτα τὴν βεῖουν δυνατά. Οἱ ναρκωμένες ἀπὸ τὸ νυκτερινὸ ψῦχος κάμπιες πέφτουν. Τὶς μαζεύουν καὶ τὶς καίουν.

β) Ἀλείφουν τὸν κορμὸ τῆς μηλιάς μὲ κολλητικὴ ὕλη ἢ βάζουν ἔντομοπαγίδες.

γ) Ψεκάζουν ὀλόκληρο τὸ δέντρο μὲ ἔντομοκτόνο.

Πρασσοκουρίς (κολοκυθοκέφτης)

Εἶναι ἔντομο ἀρκετὰ μεγάλο, ὅμοιο μὲ ἀστακὸ ἢ ἀκρίδα.

Ζῆ μέσα τὴ γῆ, ὅπου μὲ τὰ δυνατὰ νύχια του ἀνοίγει τρύπα. Ἡ φωλιά του αὐτὴ ἔχει ἓνα κοίλωμα, μεγάλο σὰν αὐγὸ κόττας, μὲ πολλὰς στοῆς γιὰ ὦρα ἀνάγκης. Κάποτε προτιμᾷ τὸν σωρὸ τῆς κοπριάς.

Κατὰ τὴν ἀνοιξὶ γεννᾶ ὡς 300 αὐγά, ἀπὸ τὰ ὁποῖα μέσα εἰς 3 — 4 ἑβδομάδες βγαίνουν μικρὰ ζωῦφια. Αὐτὰ γίνονται μικρὲς λευκὲς κήμπες, ποὺ κατατρῶγουν τὶς ρίζες τῆς κολοκυθιάς (κολοκυθοκόφτης), τῶν πράσων (πρασοκουρίς) καὶ ἄλλων κηπουρικῶν. Ἔτσι γίνονται ὠστοὶ κολοκυθοκόφτης.

Ὁ μεγάλος κολοκυθοκόφτης βγαίνει συνήθως εἰς τὴν ἐπιφάνεια κατὰ τὶς νύκτες. Κυνηγᾶ ἔντομα, σκαθάρια, κήμπες κλπ.

Γιὰ νὰ καταστρέψουν τὸ βλαβερὸ αὐτὸ ἔντομο οἱ κηπουροὶ, ὀργάνουν βαθεῖα τὸν κῆπο κι ἀναγκάζουν τοὺς κολοκυθοκόφτες νὰ βγοῦν εἰς τὴν ἐπιφάνεια. Τότε τοὺς μαζεύουν καὶ τοὺς καίουν. Ἄλλοτε βάζουν ἕνα ὠρὸ κοπριάς εἰς μίαν ἄκρη, ὅπου μαζεύονται τὰ ἔντομα, ἢ ραντίζουν τὴν ἐπιφάνεια τοῦ χώματος μὲ πετρέλαιο, ποὺ σκοτώνει τοὺς κολοκυθοκόφτες (1 κιλὸ πετρέλαιο εἰς 40 κιλὰ νεροῦ).

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. ΥΓΕΙΑ — ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Ἕ γ γ ε ί α εἶναι ἡ καλὴ κατάστασι τοῦ ὀργανισμοῦ μας καὶ ἡ καλὴ λειτουργία τῶν ὀργάνων του. Τὸ ἀντίθετο λέγεται ἄ σ θ ἔ ν ε ί α.

Ἡ ὑγεία εἶναι πολύτιμο δῶρο τοῦ Θεοῦ καὶ πρέπει νὰ τὴν προφυλάξωμε. Ἀκριβῶς δὲ πρὸς αὐτὸν τὸ σκοπὸ ἀποβλέπει ἡ ἐπιστήμη τῆς ὑγείας, ἡ Ὑ γ ι ε ι ν ῆ .

Ἡ Ὑγιεινὴ εὐρίσκει τοὺς κανόνες, ποὺ πρέπει νὰ ἐφαρμόζωμε, ὥστε νὰ ἔχωμε καλὴ ὑγεία. Τέτοιοι δὲ κανόνες εἶναι ἡ καθαριότητα, ἡ καλὴ κατοικία, τὰ ὑγιεινὰ τρόφιμα, οἱ σωματικὲς ἀσκήσεις καὶ τόσα ἄλλα.

Γιὰ τὴν καλὴ μας ὑγεία ὅμως δὲν ἀρκεῖ νὰ γνωρίζωμε ἀπλῶς τοὺς κανόνες τῆς ὑγιεινῆς ἢ καὶ νὰ τοὺς ἐφαρμόζωμε κάποτε - κάποτε. Πρέπει αὐτοὶ μὲ τὸν καιρὸ νὰ μᾶς γίνουν ὕ γ ι ε ι ν ἔ ς ὁ υ ν ῆ θ ε ι ε ς, ὥστε νὰ τηροῦνται μόνονι τους, εἴτε τοὺς ἔχομε στὸ νοῦ μας, εἴτε ὄχι. Καὶ οἱ ὑγιεινὲς συνήθειες δεχηματίζονται εὐκόλα, ὅσο κανεὶς εἶναι ἀκόμη νέος.

2. ΛΟΙΜΩΔΕΙΣ ΝΟΣΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΙ ΑΥΤΩΝ

α) Μικρόβια, μολύνσεις, λοιμῶξεις, λοιμῶδεις νόσοι.

Μὲ τίς καλὲς συνήθειες ἀποφεύγωμε πολλὰς ἀσθένειες, ἀλλὰ ὄχι ὅλες. Μερικὲς ἀσθένειες ἔχουν τὴν αἰτία τους στὰ μ ι κ ρ ὀ β ί α, δηλ. στοὺς μικροσκοπικοὺς ὀργανισμοὺς, ποὺ δὲν τοὺς βλέπομε μὲ τὰ μάτια καὶ ποὺ ζοῦν ἀμέτρητα ἕνα γύρω μας. Πολλὰ ἀπὸ αὐτὰ μᾶς ὠφελοῦν. Ἄλλα ὅμως μᾶς βλάπτουν τρομερά. Τὰ τελευταῖα αὐτὰ εἶναι π α θ ο γ ὄ ν α μικρόβια.

Κάθε ἐπαφὴ μας μὲ παθογόνα μικρόβια λέγεται μ ὀ λ υ ν - ὁ ς. Κάθε μόλυνσις εὐτυχῶς δὲν φέρνει καὶ ἀσθένεια. Ὅταν ὅμως ἡ μόλυνσις ἀναπτυχθῆ, δηλ. ὅταν τὰ μικρόβια μποῦν στὸν ὀργανισμόν μας, τότε γίνεται λ ο ί μ ω ξ ι ς. Γι' αὐτὸ καὶ οἱ ἀσθένειες, ποὺ ἔχουν ὡς αἰτία τὰ μικρόβια, λέγονται λ ο ι μ ῶ δ η νοσήματα ἢ μ ο λ υ ὁ μ α τ ι κ ἄ.

Βέβαια καὶ εἰς τὴν περίπτωσι αὐτή, τόσο ὁ ὀργανισμὸς μας ὅσο καὶ ὁ γιατρὸς θὰ καταπολεμήσουν τὴν νόσον (ἀσθένεια). Καλύτερη ὅμως εἶναι ἡ προφύλαξι μὲ τὴν ὑγιεινὴν, περὰ ἡ καταπολέμησι τῆς νόσου μὲ τὸν γιατρό.

6) Προφύλαξι και καταπολέμησι τῶν λοιμωδῶν νόσων.

Π ρ ο φ ύ λ α ξ ι ἀπὸ τὶς λοιμώδεις ἀσθένειες, γίνεται μὲ τὴν καταστροφὴν τῶν μικροβίων ἐκεῖ, ποὺ βρίσκονται, ἢ κατὰ τὸ ταξίδι τους πρὸς ἡμᾶς ἢ κι ὅταν ἀκόμα φθάσουν δὲ μᾶς.

Τὸ Κράτος παίρνει πολλὰ μέτρα γι' αὐτὸ. Ἔτσι τὸ γάλα πωλεῖται παστεριωμένο, ὅτὸ ἐπικίνδυνο νερὸ γίνεται χλωρίωσι, τὰ ἔλν ἀποξηραίνονται γιὰ νὰ μὴν ἀναπτύσσονται κουνούπια, ἡ ὑγειονομικὴ ὑπηρεσία ἐπιβλέπει τὰ σφαγεῖα, τὰ καταστήματα κλπ.

Ἄλλὰ κι ὅταν ἐκδηλωθῇ μία νόσος, πάλι τὸ Κράτος παίρνει τὰ κατάλληλα μέτρα. Ὑποχρεώνει τὴ δῦλωσι τῶν κρουσμάτων καὶ ἀπομόνωσι τῶν ἀσθενῶν, ἀπαγορεύει τὶς συγκεντρώσεις, κλείνει τὰ σχολεῖα, δίνει ὁδηγίες δὲ ὅλους μὲ τὶς ἐφημερίδες, τὸ ραδιόφωνο κλπ.

Παράλληλα κι ἐμεῖς πρέπει νὰ παίρνωμε τὰ μέτρα μᾶς. Ἀποφεύγομε τὴν ἐπαφὴν μὲ μολυσμένα ἄτομα ἢ ἀντικείμενα, ἔχομε τὰ χέρια μας πάντα καθαρὰ, ἀποφεύγομε μολυσμένα τρόφιμα, διατηροῦμε καθαρὸ τὸ σῶμα μας καὶ τὸ σπίτι μας, δὲν ἐρχόμαστε δὲ ἐπαφῇ μὲ τὰ ζῶα κλπ.

5

Παρ' ὅλες ὅμως τὶς προφυλάξεις, συμβαίνει νὰ μολυνθοῦμε συχνά, ἀλλὰ δὲν ἀρρωσταίνομε πάντοτε. Ὁ ὄργανισμὸς μας διαθέτει μιὰ ἀντίστασι κατὰ τῶν μικροβίων.

Ἡ ἀντίστασι αὐτὴ εἶναι:

Γ ε ν ι κ ή, δηλ. ἡ καλή μας ὑγεία, ποὺ ἀποκοῦμε μὲ τὴν καλὴν διατροφή, τὴν ἄσκησι, τὸν ὕπνο κλπ.

Ε ἰ δ ι κ ή, δηλ. μὲ τὰ διάφορα μέσα, ποὺ διαθέτει ὁ ὄργανισμὸς μας, ὅπως τὸ δέρμα, τὸ σάλιο, τὶς ἀμυγδαλὲς κλπ. Κυρίως δὲ μὲ τὰ λευκὰ αἰμοσφαίρια τοῦ αἵματός μας, ποὺ μάχονται δὲν στρατιῶτες.

Τέλος ἔχομε κι ἄλλα μέσα. Τέτοια εἶναι:

α) Ἡ τ ε χ ν η τ ῆ ἀ ν ο σ ί α. Ἡ πλήρης ἀντίστασι τοῦ ὄργανισμοῦ κατὰ τῆς νόσου λέγεται ἀ ν ο σ ί α. Τὴν ἀνοσίαν πετυχαίνουμε μὲ τεχνητὰ μέσα, ὅπως εἶναι τὰ ἑξῆς:

—Τὰ ἐ μ β ὀ λ ι α (ἀντιδιφθερικὸ, ἀντιτετανικὸ, ἀντιτυφικὸ, ἀντιλυσσικὸ, δαμαλισμὸς κλπ.).

— Ο ἰ ὀ ρ ο ἰ (ἀντιτετανικὸς, ἀντιμηνιγγικὸς κλπ.).

β) Ἡ ἀπομάκρυνσις τῶν μικροβίων ἀπὸ μολυσμένα ἄτομα ἢ ἀντικείμενα καὶ ἡ καταστροφὴ τῶν. Αὐτὴ γίνεται μὲ τὰ ἑξῆς μέσα:

— Ἀ π ο λ ύ μ α ν σ ι, ποὺ γίνεται μὲ διάφορα φυσικὰ μέσα (ἥλιακὸς φῶς, κάψιμο μολυσμένων ἀντικειμένων, ἀπολυμαντικὸ κλίβανοι, βράσιμο κλπ.).

— Ἀποστείρωσις, πού γίνεται μὲ τὸ βράσιμο τῶν ἀντικειμένων.

γ) Τὰ φάρμακα, πού ἡ ἐπιτήμη θέτει ἐπὶ τὴν διάθεσίν μας γιὰ τὴν προφύλαξίν μας ἀπὸ τὴς ἀσθενείας, τὴν ἀνακούφισιν τῶν ἀσθενῶν καὶ τὴν θεραπείαν τους.

Τὰ φάρμακα εἶναι οὐσίες, πού προέρχονται ἀπὸ τὸ φυτικὸ βασίλειον, τὸ ζωικὸ καὶ τὸ ὀρυκτό. Ἄλλα ἀπὸ αὐτὰ προορίζονται γιὰ ἐξωτερικὴ χρῆσιν (ἀλοιφές) καὶ ἄλλα γιὰ ἐσωτερικὴ (χάπια, ἐνέσεις κλπ.).

3. Η ΑΤΟΜΙΚΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΣ

α) Καθαριότης τῶν μελῶν τοῦ σώματός μας.

1. Τὰ χέρια μας καὶ ἰδίως τὰ νύχια φέρουν πολλὰ μικρόβια. Πρέπει νὰ τὰ πλύνωμε συχνά. Νὰ τὰ πλύνωμε πρῶτὴ καὶ βράδην, πρὶν καὶ μετὰ τὸ φαγητό. Νὰ τὰ πλύνωμε κάθε φορά, πού ἐπαίξαμε ἢ ἐπάδαμε σκονισμένο ἢ λερωμένο πράγμα.

Γιὰ τὸ πλύσιμο τῶν χειρῶν χρησιμοποιοῦμε κρύον ἢ χλιαρὸ νερὸ καὶ σαποῦνι. Ἐπειτα νὰ τὰ σκουπίζωμε μὲ τὴν πετσέταν μας.

Μαζὶ μὲ τὰ χέρια νὰ πλύνωμε καὶ νὰ καθαρίζωμε καὶ τὰ νύχια μας, ὥστε νὰ φεύγουν οἱ ἀκαθαρσίαι, πού εἶναι ὄλο μικρόβια.

2. Τὸ πρόσωπόν γίνεται ἀκάθαρτον ἀπὸ τὴ σκόνην καὶ τὸς ἄλλας αἰτίαι. Πρέπει νὰ τὸ πλύνωμε, τοῦλάχιστον κάθε πρῶτῃ. Ἐπειτα νὰ τὸ σκουπίζωμε μὲ τὴν πετσέταν μας.

Κατὰ τὸ πλύσιμο τοῦ προσώπου δὲν πρέπει νὰ λησμονοῦμε καὶ τὸ πλύσιμο τῆς μύτης καὶ τὸ καθάρισμα τῶν ρουθουνιῶν μας. Ἐπίσης τὰ μάτια καὶ τὰ αὐτιά μας, ἄλλα καὶ τὸ στόμα καὶ τὰ δόντια πρέπει νὰ τὰ πλύνωμε κι αὐτά.

Τέλος, ἀπαραίτητον εἶναι καὶ τὸ πλύσιμο τῶν μαλλιῶν καὶ τοῦ λαμποῦ, ἄλλα καὶ τῶν ποδιῶν μας.

Ἄριστα ὑγιενὰ παραγγέλματα σκετικῶς εἶναι τὰ ἑξῆς:

α) Μὴ διαβάζετε, οὔτε νὰ γράφετε μὲ φῶς δυνατὸ ἢ ἀδύνατον, θαμπὸ καὶ τρεμουλιαστὸ.

β) Μὴ κοιτᾶτε κατάματα τὸν ἥλιον ἢ τὸ ἠλεκτρικὸ φῶς.

γ) Μὴ βάζετε τὰ δάκτυλά σας ἐπὶ τὰ μάτια, ὅσο καθαρὰ κι ἂν εἶναι. Οὔτε νὰ τὰ τρίβετε, ὅταν μῆν κάτι ἐπὶ αὐτά. Τὰ δάκρυα θὰ τὰ βγάλουν καὶ σὺν τὴν ἀνάγκη ὁ γιαντρός.

δ) Μὴ σκαλίζετε τὰ δόντια σας μὲ καρφίτες καὶ μαχαιράκια.

ε) Μὴν τρώετε ξυνὰ ἢ πολλὰ γλυκὰ καὶ μὴν τὰ κρυώνετε ἢ τὰ θερμαίνετε ἀπότομα, οὔτε νὰ ἐπάζετε μὲ αὐτὰ σκληρὰ πράγματα.

στ) Προφυλάξατε τὰ αὐτιά σας ἀπὸ τοὺς ἰσχυροὺς κρότους καὶ ἀποφεύγετε τὴς συχνῆς βουτιῆς ἐπὶ τὴ θάλασσαν.

ζ) Καθαρίζετε τὰ αὐτιά σας ἀπὸ τὴν κυψελίδα μὲ ξυλαράκι,

που έχει στην άκρη βαμβάκι βρεγμένο σε χλιαρό νερό και λίγο οινόπνευμα.

6) Γενική καθαριότης τοῦ σώματος.

Τὸ δῶμα μας ἔχει ὡς προστατευτικὸ περικάλυμμα τὸ δ ἔ ρ μ α, ποῦ τὸ ἀπομονώνει ἀπὸ τὸ ἐξωτερικὸ περιβάλλον. Τὸ δέρμα κάμνει πολλὰς καὶ σπουδαίας λειτουργίας: προφυλάσσει τὸ δῶμα, ρυθμίζει τὴ θερμοκρασίαν του, βγάζει τὸν ἰδρῶτα, εἶναι ὄργανο γιὰ τὴν ἀφή, τὴν πίεσι, τὸν πόνο κλπ.

Τὸ δέρμα ὅμως βγάζει ἀπὸ τοὺς πόρους του ἀκαθαρσία καὶ γι' αὐτὸ λερώνουν τὰ ἐσώρρουκά μας. Ἐπάνω εἰς αὐτὴ μαζεύονται μικρόβια καὶ σκόνη. Πρέπει νὰ καθαρίζεται μὲ τὸ πλύσιμο (ντους) συχνὰ ἢ μὲ ἓνα λουτρὸ τοῦλάχιστο τὴν ἑβδομάδα. Τὰ θαλασσινὰ λουτρὰ δὲν καθαρίζουν, ἀλλὰ ὠφελοῦν (ἰδίως τὸ πρῶν), ἀρκεῖ νὰ μὴ μένωμε πολλὴ ὥρα μέσα εἰς τὴ θάλασσα.

4. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΣ ΟΙΚΙΑΣ, ΑΥΛΗΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

Ἡ καθαριότητα τῆς οἰκίας καὶ τῶν βοηθητικῶν τῆς χώρων εἶναι ἀπαραίτητη γιὰ τὴν ὑγείαν. Ἔτσι:

α) Τὸ σ κ ο ὑ π ι σ μ α πρέπει νὰ γίνεται μὲ βρεγμένη σκούπα, γιὰ νὰ μὴ σηκώνη σκόνη. Καλύτερη σκούπα εἶναι ἡ ἠλεκτρική. Ὅταν δὲν ἔχωμε τέτοια, πρέπει νὰ καθορίζεται τὸ πάτωμα μὲ ὑγρὸ πανὶ καὶ μάλιστα βρεγμένο σε διάλυσι σουπλιμέ. Μὲ τὸν ἴδιον τρόπο καθαρίζομε τὰ ἔπιπλα, τοὺς τοίχους κλπ.

β) Ἡ κ ο υ ζ ί ν α χρειάζεται ἀπόλυτη καθαριότητα. Δὲν πρέπει νὰ ὑπάρχουν μυῖγες, οὔτε νὰ μπαίνη σκόνη. Πρέπει ὅμως νὰ μπαίνουν ὁ ἥλιος, ὁ ἀέρας καὶ τὸ φῶς.

Τὰ χάλκινα σκεύη πρέπει νὰ ἀστράφτουν καὶ νὰ γανώνωνται συχνά, ὥστε νὰ μὴ δηλητηριάσουν τὴν τροφή μας. Τὰ πλῆνα καὶ τὰ ἀπὸ πορσελάνη δὲν πρέπει νὰ ἔχουν ραγίσματα, ποῦ γεμίζουν μικρόβια. Ὅλα τὰ δοχεῖα ἐκεῖ μέσα πρέπει νὰ εἶναι σκεπασμένα κι ἀσκόνηστα. Τὰ πιάτα καὶ τὰ ἄλλα σκεύη νὰ καθαρίζωνται χωριστὰ κι ἀμέσως μετὰ τὴν χρῆσιν των.

γ) Τὰ ἀ π ο χ ω ρ η τ ῆ ρ ι α πρέπει νὰ εἶναι πεντακάθαρα. Νὰ ἔχουν καλὸ ἀερισμὸ καὶ φωτισμὸ. Ὁ ἀερισμὸς τους νὰ γίνεται μὲ παράθυρο πρὸς τὰ ἔξω καὶ ὄχι πρὸς τὴν ἀτμόσφαιρα τοῦ ἐσωτερικοῦ τοῦ σπιτιοῦ.

δ) Ἡ ἀ π ο χ ἔ τ ε υ β ι τῶν ἀποχωρητηρίων, μαγειρείων κλπ. καλύτερα εἶναι νὰ γίνεται μὲ ὑπονόμεους καὶ μόνο εἰς τὴν ἀνάγκη μὲ βόθρους.

Ἀνάλογες πρέπει νὰ εἶναι οἱ φροντίδες μας γιὰ τὴν καθαριότητα τῶν ἀποθηκῶν καὶ ὄλων τῶν βοηθητικῶν χώρων. Περισσότερο δὲ ἀκόμη ὅπου ὑπάρχουν κοντὰ σταῦλοι, κοτέτσια, περιστερῶνες κλπ.

5. ΥΛΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΟΣ (ἀπορρυπαντικά)

Γιὰ τὴν καθαριότητα τοῦ σώματός μας καὶ τῆς κατοικίας μας χρησιμοποιοῦμε διάφορα ὑλικά, ποὺ τὰ ὀνομάζομε ἀπορρυπαντικά.

Μοναδικὸ ἀπορρυπαντικὸ ἐπὶ αἰῶνες ἦταν τὸ σαποῦνι. Πραγματικὰ δὲ τὸ σαποῦνι ἔχει μικροβιοκτόνο δύναμι καὶ διαλύει τὰ λίπη. Ἀποξηραίνει βέβαια καὶ ἐρεθίζει τὸ δέρμα. Ἀφαιρεῖ ὅμως τὴ σκόνη καὶ τὴς ἀκαθαρσίες ἀπὸ τὸ δέρμα, ἐλευθερώνει τοὺς πόρους του καὶ βοηθεῖ ἔτσι εἰς τὴν ἀναπνευστικὴν του λειτουργίαν.

Ἄλλα ἀπορρυπαντικὰ προσφέρονται εἰς τὸ ἐμπόριο εἰς πολλοὺς τύπους καὶ συνθέσεις (Ρόλ, Τάιντ, Ὀμο, Ἐ6δεξ, Ντιξάλ κλπ.). Προσφέρονται εἰς σκόνη ἢ διαλύματα. Κατὰ τὴν χρησιμοποίησίν των ὅμως χρειάζονται γάντια, διότι προκαλοῦν ἀπολίπανσι τοῦ δέρματος ἢ καὶ δερματίτιδες.

Μὲ ὅλα αὐτὰ τὰ μέσα ὁ ἄνθρωπος γίνεται ὄλο καὶ ἰσχυρότερος εἰς τὸ ἀγῶνα του κατὰ τῶν νόσων, διότι ἀντιλαμβάνεται πῶς ἡ υγεία ἀποτελεῖ τὸ καλύτερο δῶρο τοῦ Θεοῦ.

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (1969)

I. ΦΥΣΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

1. Οίκια και αύλη

1. Γαρύφαλλο	Σελ.	3
2. Βασιλικός	»	4
3. Κίτρινη βιολέττα	»	5
4. Πανσές	»	6
5. Όρτανσία	»	7
6. Γαρδένια	»	6
7. Σκυλάκι	»	8
8. Βιγκόνια	»	7
9. Καμέλια	»	8
10. Άσκληπιάς	»	8
11. Ύακινθος (ζουμπούλι)	»	9
12. Κρίνος	»	10
13. Τριανταφυλλιά	»	11
14. Γάτα	»	13
15. Κύων (σκύλος)	»	15
16. Πρόβατον	»	17
17. Άιξ (γίδα)	»	18
18. Βοῦς	»	20
19. Όνος	»	22
20. Ήμιονος	»	23
21. Ίππος (άλογο)	»	24
22. Χοίρος (γουρούνι)	»	26
23. Μῦς (ποντικός)	»	27
24. Όρνις (κόττα)	»	29
24. Άλέκτωρ (πετεινός)	»	29
25. Περιστέρα	»	31
26. Χελιδών	»	32
27. Μύια (μύγα)	»	34
28. Άράχνη	»	35
29. Σκῶρος	»	64
30. Ψύλλος	»	36
31. Κορίδις	»	36

2. Κ ἤ π ο ς

1. Άμυδαλιά	»	37
2. Μηλιά	»	38
3. Ή μουριά	»	50

4. Καρυδιά	Σελ.	40
5. Συκιά	»	41
6. Έλιά	»	42
7. Δαμασκηλιά	»	45
8. Κερασιά	»	44
9. Κυδωνιά	»	48
10. Ροδακινιά	»	46
11. Άπιδιά (άχλαδιά)	»	47
12. Μαστιχόδενδρο	»	84
13. Κυπαρίσσι	»	48
14. Άμπέλι	»	49
15. Βανανέα	»	83
16. Κράμβη	»	52
17. Μαρούλι	»	53
18. Ντομάτα	»	54
19. Κοκκινογούλι	»	55
20. Κολοκυθιά	»	56
21. Κρόμμυο (κρεμμύδι)	»	57
22. Σκόρδο	»	58
23. Πράσσο	»	58
24. Άγκυνάρα	»	59
25. Μελιτζάνα	»	59
26. Μπάμια	»	60
27. Άγγουριά	»	60
28. Πεπονιά	»	60
29. Καρπουζιά	»	60
30. Σιτάπι	»	68
31. Σέλινο	»	61
32. Μαϊτανός	»	86
33. Άνηθο	»	84
34. Γλυκάνισο	»	84
35. Φράουλα	»	61
36. Νάρκισσος	»	61
37. Μενεξές	»	62
38. Γιασεμί	»	62
39. Μαργαρίτα	»	62
40. Δενδρολίβανο	»	62
41. Χρυσάνθεμο	»	63
42. Ντάλια	»	62
43. Μελισσόχορτο	»	86
44. Ραδίκι	»	64

45. Ήλιος	Σελ. 81	3. Κιμωνία	Σελ. 74
46. Τεϋτλο έρυθρόφυλλο	» 86	4. Γύψος	» 75
47. Σκουλίκι	» 65	5. Λευκόλιθος	» 78
48. Βδέλλα	» 81	6. Χαλαζίας	» 78
49. Τριχίνη	» 82	7. Σύρις	» 76
50. Ταινία	» 82	8. ΄Αργίλλος	» 79
51. Σαλιγκάρι	» 66	9. ΄Αργιλ. σχιστόλ.	» 79
52. Γυμνοσάλιαγκας	» 67	10. Γρανίτης	» 77
53. Βρούχος κόκκιών	» 86	11. ΄Αμμος-άμμολίθοι	» 80
54. ΄Ανθούμος μηλεών	» 87	12. ΄Αμίαντος	» 80
55. Χρυσόμυγα	» 67		
56. Κολοκυθοκόφτης	» 87	III. ΣΤΟΙΧΕΙΑ—ΥΓΙΕΙΝΗΣ	
57. Σπουργίτης	» 68	1. ΄Υγεία—Κανόνες ύγιεινής	90
58. Σπίνος	» 69	2. Λοιμώδεις νόσοι και καταπολέμησις αὐτῶν	90
II. ΟΡΥΚΤΑ—ΠΙΕΤΡΩΜΑΤΑ		3. ΄Ατομική καθαριότης	92
1. ΄Ασβεστόλιθος—άσβεστος	» 72	4. Καθαριότης οίκιας, αὐλῆς, ὑλικά καθαριότητος	94
2. Μάρμαρο	» 73		



024000018224



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ψηφιοποιήθηκε από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΔΡΧ. 40
Δρ. 20

