

Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

# ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ



ΛΕΠΤΑ

20

ΑΘΗΝΑΙ

1918

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Αριθ. 12

# ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

## Γεωργοί, προσέξτε!

Με τὰ βιβλία αὐτὰ θέλομεν νὰ βοηθήσωμεν τὸν γεωργὸν νὰ καλυτρώσῃ τὴν καλλιέργειάν του, νὰ δοκιμάσῃ μὲ ἐπιτυχία νέα εἶδη καὶ νὰ κερδίῃ περισσότερα.

Τὸ κάθε βιβλίον τῆς σειρᾶς αὐτῆς θὰ ὁμιλῇ δι' ἓνα εἶδος καλλιέργειας καὶ θὰ ἔχῃ πρακτικὰς ὁδηγίας διὰ τὸν κτηματίαν καὶ τὸν καλλιεργητὴν.

Θὰ εἶναι γραμμένα ἀπὸ εἰδικούς. Αὐτοὶ ἔχουν μελετήσῃ τὰ διάφορα συστήματα, γνωρίζουν τί ἔστιν καὶ εἰς ἄλλα μέρη καὶ εἰξεύρουν τί εἶναι καλύτερον διὰ τὸν τόπον μας.

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς «Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ» θὰ δώσωμεν σὺν αἰγὰς ὁδηγίας διὰ τὸ σιτάρι, τὸν κριθῶν, τὸ ραβδίσι, τὸ τριφύλλι, τὴν κικαίαν, τὸ καρποφόρον δένδρον, τὰ ἐπιπόσειδα, τὸ ἀμπέλι, τὴν σταφίδα, τὴν συκίαν, τὰ λαχανικά, τὸ κρεμμύδι, τὸ λάδι, τὸ μέλισι, τὸ κουκούλι, τὰ ὄφθαλμα πουλιᾶ, τὴν καταπολέμησιν τῶν ἀκροίδων, τὴν ὠφέλειαν ἐκ τοῦ συνεταιρισμοῦ κλπ.

Τὰ βιβλία μας αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ἔχῃ καὶ νὰ τὰ διαβάσῃ κάθε γεωργός, καὶ ὅχι μόνον ὁ ἴδιος νὰ τὰ συμβουλευσῆται, ἀλλὰ καὶ εἰς τοὺς γείτονάς του πρέπει νὰ τὰ δίδῃ νὰ τὰ διαβάσῃ καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγῆ, ἂν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

Τιμὴ διὰ κάθε βιβλίον τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ γεωργοῦ ἔχει ὁρισθῆ λεπτὰ 10. Δι' ὅσα ἔχουν διπλάσια φύλλα ἢ τιμὴ εἶναι 20 λεπτὰ.

Διὰ περισσότεραν μάλιστα εὐκολίαν ἡ Ἑταιρεία τὰ στέλνει καὶ εἰς τὰς ἐπαρχίας. Φθάνει δι' αὐτὸ, ὅποιος τὰ ζητήσῃ, νὰ βάλῃ εἰς τὸ γραμμάτιον τὸν ἄξιόν των εἰς γραμματισμῶν καὶ νὰ γράψῃ καθαρὰ τὸ ὄνομα των καὶ τὴν διεύθυνσίν των· θὰ τὰ λάβῃ ἀσφαλῶς.

**Ἡ Γεωργικὴ Ἑταιρεία**

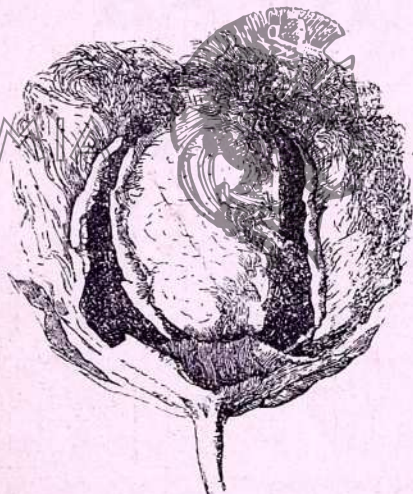
*στὴ Πανεπιστημίον ἀριθ. 53.*

Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΓΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

# ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ



ΛΕΠΤΑ

20

ΑΘΗΝΑΙ

1918

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Αριθ. 12

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

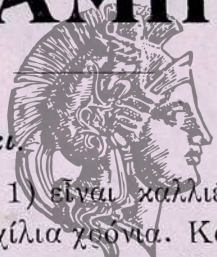
Ἄριθ. 12

ΠΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ

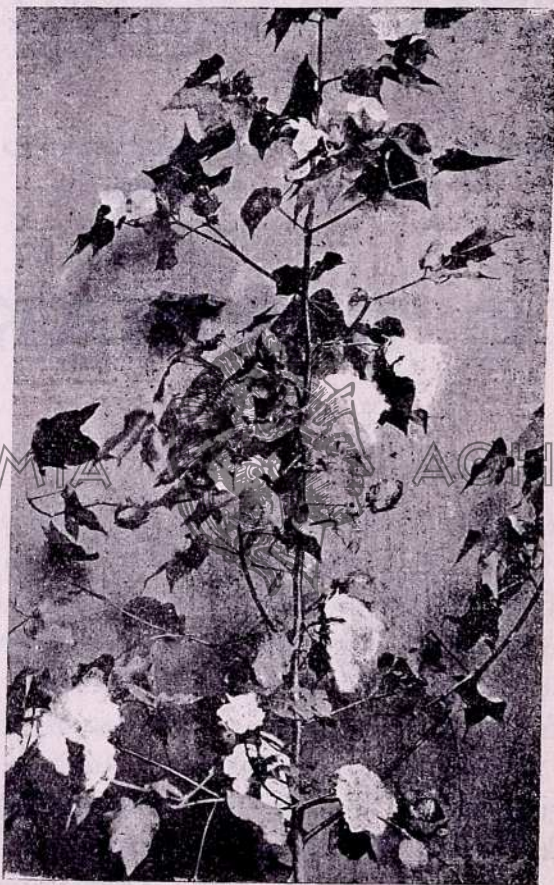
ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



Τὸ βαμπάκι (βλ. εἰκ. 1) εἶναι καλλιέργεια γνωστὴ εἰς τὸν τόπον μας, ἐδῶ καὶ χίλια χρόνια. Κατάγεται ἀπο τὴν Ἀσίαν. Πολλὲς ἀπὸ τῆς ἐπαρχίης τῆς Παλ. Ἑλλάδος, ποῦ ἐκαλλιεργοῦσαν ἄλλοτε πολὺ βαμπάκι, εἰς τὴν Θεσσαλίαν, τὴν Πελοπόννησον καὶ τὰ νησιά τοῦ Αἰγαίου, τὸ περῶρισαν τὰ τελευταῖα χρόνια, ἀπέμεινε δὲ ὡς μεγάλο κέντρον καλλιέργειας ἡ Βοιωτία, καὶ μάλιστα ἡ Κοπαῖς ποῦ ἔχει χωράφια πρώτης τάξεως διὰ βαμπάκι ξερικὸ καὶ νερὰ ἀρκετὰ διὰ φυτεῖς ποτιστικῆς.

Κατὰ τὴν στατιστικὴν τοῦ Ὑπουργείου τῆς Γεωργίας, ἡ Παλαιὰ Ἑλλὰς καλλιεργεῖ 90.000 περίπου στρέμματα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα παράγονται 9 ἑκατομ. ὀκάδες βαμπάκι ἀνεκκόκιστο, δηλαδὴ σύσπορον. Ἀπὸ τὴν Στερεὰν Ἑλλάδα, ἡ Βοιωτία καὶ ἡ Φθιώτις καλλιεργ-

γοῦν τὰ περισσότερα, ἀπὸ τὴν Πελοπόννησον, ὁ Νομὸς  
Λακωνίας καὶ ἡ Ἀργολίας ὀλίγα. Ἀπὸ τὴν Θεσσαλίαν,



(Εἰκὼν 1)

*Μία βαμπάκι*

ὁ νομὸς Τριφυλίας καὶ ὀλίγα ὁ Νομὸς Λαρίσης. Ἀπὸ  
τὰ Νησιά, ἡ Σαντορίνη καὶ ἡ Νάξος πολὺ ὀλίγα.

Πολλὰ βαμπάκια καλλιεργεῖ ἡ Νέα Ἑλλάς. Ἀπὸ τὴν Μακεδονίαν, ἡ Βέροια, τὰ Βοδενὰ καὶ ἡ Καρατσοβα καλλιεργοῦν μεγάλας ἐκτάσεις.

Ὁ τόπος χρησιμοποιεῖ ὄλο τὸ βαμπάκι ποῦ παράγει, εἰσάγει μάλιστα καὶ ἀπ' ἔξω ὅσο χρειάζεται διὰ νὰ συμπληρώσῃ τῆς ἀνάγκης του.

Μὲ τὸ βαμπάκι τὰ κλωστήρια καὶ ὑφαντουργεῖα κατασκευάζουν διάφορα εἶδη ὑφαντικῆς, ἐσώρουχα, ἐξώρουχα κ.λ.π. Μὲ τὸ βαμπάκι παραγεμίζουν τὸ στρώματα, παπλώματα, κατασκευάζουν σάκους, καρβόπανα, σχοινιά. Τὸ βαμπάκι ὕστερα ἀπὸ εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν τὸ χρησιμοποιοῦν καὶ εἰς τὴν ἰατρικὴν. Τὸ βαμπάκι δουλεύεται εὐκόλῃ μὲ μαλλὶ καὶ μὲ μεταξί — ὑφάσματα μαλλοβάμβακα καὶ βαμπακομέταξα — καὶ πᾶν εὐκόλῃ βαφὴν εἰς διαφόρους χρωματισμούς.

Ὁ βαμπακόσπορος εἶναι πρώτης τάξεως τροφή διὰ τὰ ζῶα, ἀπὸ βαμπακόσπορον γίνεται τὸ βαμπακόλαδο ποῦ χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν βιομηχανίαν διὰ τὰ σαπούνια, διὰ τὸ λάδιμα τῶν μηχανῶν κλπ.

## 2. Ποικιλίαι

Ἡ κυριώτερες ποικιλίαι, ποῦ καλλιεργοῦνται εἰς τὸν τόπον μας, εἶναι 1) τὸ ἐγγώριο βαμπάκι, ποικιλία ποῦ δίδει βαμπάκι κοντόκλωστο καὶ ποῦ δὲν βγαίνει εὐκόλῃ ἀπὸ τῆς κάψουρας, ποῦ λέγονται καὶ καρύκια. Εἶναι κατωτέρας ποιότητος. 2) Τὸ Ἀμερικανικὸ βαμπάκι, ποῦ ἦλθε εἰς τὸν τόπον μας ἐδῶ καὶ πολλὰ χρόνια καὶ ἔχει ἐγκλιματισθῆ. Ἡ ποιότης του εἶναι καλλίτερη ἀπὸ τὸ ἐγγώριο. 3) Τὸ Αἰγυπτιακὸ,

ποῦ ἐδοκιμάσθη κατὰ τὰ τελευταῖα χρόνια καὶ ἐπέ-  
τυχε μόνον εἰς τὰ θερμὰ μέρη τοῦ τόπου μας, ὅπως  
π. χ. ἡ Λακωνία, ἡ Μεσσηνία κλπ. Εἶναι μακρύκλωστο  
πρώτης ποιότητος καὶ καλοπληρώνεται ἀπὸ τὴν ἀγοράν  
4) τὸ Ἀμερικανικὸ ποῦ εἶναι γνωστὸ μὲ τὸ ὄνομα  
ἄλφ-ἄ ντ-ἄ λφ καὶ καλλιεργοῦν τὰ Ζωγράφια κτή-  
ματα εἰς τὴν Θεσσαλίαν, καὶ 5) τὸ β ἄ μ πα κ ὀ δ εν -  
δ ρ ο ν ποῦ τὸ ἐκαλλιεργοῦσαν ἄλλοτε εἰς τὰ νησιά τοῦ  
Αἰγαίου, εἰς τὴν Σαντορίνην.

### 3. Τὶ θέλει τὸ βαμπάκι διὰ νὰ προκόψῃ.

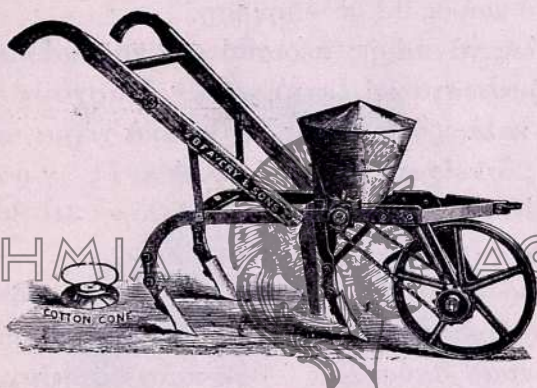
Τὸ βαμπάκι θέλει ζέστην καὶ μετρίαν ὑγρασίαν.  
Ἔχει ρίζαν ποῦ κατεβαίνει βαθειὰ καὶ ὀλόϊσα εἰς τὴν  
γῆν, δι' αὐτὸ δὲ ἀκριβῶς θέλει χωράφια βαθειά, δροσερὰ  
καὶ πλούσια, ὅπως τὰ ποταμιόχωστα· θέλει ἀκόμα χω-  
ράφια καλοδουλεμένα, ὄργωμένα δηλαδὴ τρεῖς καὶ τέσ-  
σαρες φορές, καθαρισμένα ἀπὸ ἀγριοβότανα καὶ ἰσο-  
πεδωμένα, ἂν ἡ καλλιέργεια γίνεται, ὄχι ξερικὴ, ἀλλὰ  
ποτιστικὴ. Εἰς πολὺ ὑγρὰ χωράφια, ὅπως καὶ εἰς πολὺ  
στεγνὰ, λεπτόγαια καὶ ἀδύνατα, τὸ βαμπάκι, δὲν μεγα-  
λώνει ὀγλήγορα καὶ δὲν προφθάνει νὰ δέσῃ τὸν καρ-  
πὸν του. Ὀργωσε—αὐτὸ εἶναι τὸ ἄ ν ο ι γ μ α—μὲ τῆς  
πρώτης βροχῆς τοῦ φθινοπώρου μὲ τὸ σιδερένιον ἄρο-  
τρον, μόλις καταλάβεις πῶς ἡ γῆ ἔχει ῥόγον καὶ  
ἄνοιξε τὸ χωράφι σου εἰς τὸν ἀέρα καὶ τῆς βροχῆς ποῦ τὸ  
δουλεύουν καὶ τὸ καλλιτερεύουν. Ὀργωσε ἀργότερα δεύ-  
τερην (διβώλισμα) καὶ τρίτην (τριβώλισμα)  
φορὰν. Εἰς τὰ ξερικὰ χωράφια ἀμέσως μὲ τὸ τελευταῖο  
ὄργωμα, χωρὶς ἄλλο, σβάρνισε καλὰ διὰ νὰ συγκρατήσῃς  
τὴν ὑγρασίαν τοῦ δουλευμένου χώματος.



“Ὅπως καὶ ἂν ἔχη, τὸν Μάρτη μῆνα τὸ χωράφι σου πρέπει νὰ εἶναι ἕτοιμο νὰ δεχθῆ τὸν σπόρον. ” Ἄν τὸ χωράφι κρατεῖ νερό, φρόντισε ν’ ἀνοίξης χανδάκια καὶ νὰ τὸ ἀποστραγγίσῃς.

#### 4. Πόσον σπόρον, πότε καὶ πῶς θὰ σπείρῃς.

Σπείρε εἰς τὰ πεταχτά, σπόρον τῆς περισυνῆς χρονιάς, ὄχι παλαιόν, <sup>1)</sup> διαλεγμένον ἀπὸ τὰ πρῶτα με-



(Εἰκὼν 2)

Ὁ βαμπακοσπορεύς.

γάλα καρύκια ποῦ ὀρίμασαν καὶ ἀποθηκευμένον εἰς στεγνὸ μέρος, 6-8 ὀκάδες διὰ κάθε στρέμμα ξερικὸ ὀλιγώτερον δέ, 5-6 ὀκάδες, διὰ κάθε στρέμμα ποτιστικὸ.

1) Τὸν παλαιὸν σπόρον εὐκόλα τὸν διακρίνεις. Κόψε μὲ τὸ μαχαίρι μερικοὺς καὶ κύταξε προσεκτικὰ τὸ φύτρον τους. Ἄν εἶναι ἄσπρο καὶ ἔχη μικρὰς βουῖλες μαῦρες, ὁ σπόρος εἶναι καλός. Ἄν τὸ χρῶμα του γυρίξῃ εἰς τὸ κίτρινο, θὰ πῆ πῶς ὁ σπόρος εἶναι παλῆς καὶ δὲν σοῦ κάνει. Μὴ τὸν σπείρῃς λοιπὸν διότι θὰ ἀργίση νὰ φυτρώσῃ ἢ θὰ φυτρώσῃ πολὺ ἀραιὰ καὶ θὰ ἀναγκασθῇς νὰ ξανασπείρῃς ὄψιμα καὶ νὰ ζημιώσῃς.

Ὀλίγον πρὶν ἀπὸ τὴν σπορὰν ὄργωσε καὶ κατόπιν σπεῖρε. Παράχωσε ὕστερα τὸν σπόρον ἐλαφρὰ μὲ τὴν ξύλινην πλεκτὴν, ἢ ράβδωτὴν σβάρναν σου, 6-8 πόντους εἰς τὰ ξερικά, 4-5 εἰς τὰ ποτιστικά τὴν σβάρναν διὰ νὰ ἀνακατέψῃς καλὰ τὸν σπόρον μὲ τὸ χῶμ.μ.

"Ἄν τὸ μέρος εἶναι θερμὸ καὶ ἡ ἄνοιξις ἔρχεται πρῶϊμα, σπεῖρε εἰς τὰ τέλη τοῦ Μάρτη ἢ μὲ τὴν ἀρχὴν τοῦ Ἀπρίλη. "Ἄν εἶναι ψυχρὸν, ἄρχισε περὶ τὰ μέσα τοῦ Ἀπρίλη, ὁ καιρὸς θὰ σὲ ὀδηγήσῃ.

"Ἄν θέλῃς νὰ πάρῃς περισσότερον καὶ καλλίτερον βαμπάκι, μακρὺκλωστο καὶ λεπτὸ, καὶ ἂν ὑπάρχουν εἰς τὸ μέρος ποῦ καλλιεργεῖς ἀνεκτὰ ἐργατικά χέρια, προτίμησε νὰ σπεύρῃς ὄχι εἰς τὰ πεταχτά, ἀλλὰ εἰς γραμμὰς. ποῦ ν' ἀλέχουν ἢ μία ἀπὸ τὴν ἄλλην 40-80 πόντους κατὰ τὰ χωράφια καὶ τὸν σπόρον.

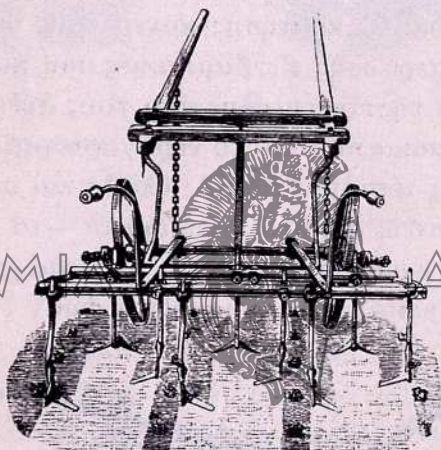
Τὸν σπόρον ποῦ θὰ σπεύρῃς εἰς γραμμὰς, ὀπίσω ἀπὸ αὐλακοχαράκτην (βλ. εἰκ. 4) — 5-6 σπόρους διὰ κάθε 40-50 πόντων ἀπόστασιν — σκέπασε μὲ μίαν δεύτην αὐλακίαν. Διὰ περισσότερην εὐκολίαν ἠμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῆς, ὅπως κάμνουν οἱ Ἀμερικανοὶ, ἓνα εἰδικὸ μηχανήμα, τὸν βαμπακοσπορέα (βλ. εἰκ. 2) ποῦ τὸν τραβᾷ ἓνα ἄλογον ἢ ἓνα μουλάρι, καὶ σπέρνει κανονικὰ τὸ βαμπάκι εἰς γραμμὰς. Ὁ τρόπος αὐτός, νὰ γίνεται ἡ σπορὰ εἰς γραμμὰς εὐκολύνει πολὺ τὰ σκαλίσματα, τὸ παράχωμα, ποῦ ἠμποροῦν νὰ γίνουν μὲ μηχανήματα καὶ νὰ κοστίσουν ὀλιγώτερα. Ὑστερα, ὁ ἥλιος, ὁ ἀέρας, θὰ βοηθήσῃ περισσότερον τῆς βαμπακίης σου νὰ μεγαλώσουν ὀγληγορώτερα καὶ νὰ καρπίσουν ἀφθονώτερα.

Ἐπειδὴ ὁ βαμπακόσπορος ἔχει χνοῦδι, διὰ περισ-

σότερην εὐκολίαν εἰς τὴν σποράν καὶ διὰ νὰ βοηθήσῃς τὸ φύτεωμα, βρέξε προηγουμένως τὸν σπόρον σου εἰς τὸ νερὸ καὶ τρίψέ τον μὲ ὀλίγο χῶμα καὶ κοπριάν.

### 5. Σκαλίσματα, παράχωμα καὶ βλαστολόγημα.

10-15 ἡμέρες ὕστερα ἀπὸ τὴν σποράν, κατὰ τὸν καιρὸν ποῦ κάμνει, ὁ βαμπακόσπορος ἀρχίζει νὰ φυ-



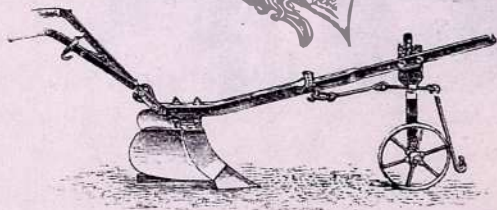
(Εκὼν 3.)

Σκαλιστήρι με ρόδες.

τρώνη. Πρόσεξε τότε μὴ σὲ πνίξουν τὰ ἀγριοβότανα. Σκάλισε προσεκτικὰ, ὅταν τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν τὸ τρίτον καὶ τέταρτον φύλλον τους, καὶ ἀραιώσέ τα διὰ νὰ δυναμώσουν καὶ πετάξουν ὀγλήγορα. "Ὅπως εἶπα καὶ εἰς τὴν ἀρχὴν, τὸ βαμπάκι θέλει ἥλιον, θέλει ζέστην, θέλει ἀέρα, δι' αὐτὸ ἀραιώσέ το περίπου 20-25 πόντους τὸ ἓνα μὲ τὸ ἄλλο ἂν ἡ σπορὰ ἔχει γίνῃ εἰς τὰ πεταχτά. "Ἄν εἶναι εἰς

γραμμές, τότε ἡ βαμπακιές σου θὰ φυτρώσουν εἰς τοῦφρες, ὡσάν μ π ο υ κ έ τ α. Ξαδέλφωσε καὶ ἀραιώσε καὶ αὐτὰ ὥστε εἰς κάθε μπουκέτο νὰ μὴ μείνουν παρὰ μόνον δύο φυτά. Θὰ προνοήσης βέβαια νὰ κόψης μεγάλες ἢ μικρὲς βραγιές διὰ τὸ πότισμα.

Κατὰ τὸν Μάϊον δῶσε ἓνα δεύτερο σκάλισμα καὶ ἀραιώμα καὶ κατόπιν ἓνα τρίτο σκάλισμα. Μαζὺ μὲ αὐτὸ παράγωσε τῆς βαμπακιές σου, μάζεψε δηλαδὴ γῶμα κοντὰ εἰς τῆς ρίζες διὰ νὰ κρατήσης κοντὰ τους τὴν ὑγρασίαν ἀλλὰ καὶ νὰ στερεώσης τῆς βαμπακιές σου καλλίτερα εἰς τὸ γῶμα καὶ νὰ τῆς προφυλάξης ἀπὸ τοὺς ἀνέμους. Εἰς τὰ ποτιστικὰ βαμπάκια ποῦ ἀπὸ τὸ νερὸ χορταριάζουν εὐκόλα χρειάζεται ἓνας τέταρτος, πολλές φορὲς καὶ πέμπτος σκάλλος. Μὴ λησμονεῖς ὅτι δύο σκαλίσματα—τὰ σκαλίσματα ἀπὸ τὸ χορτάφι καὶ ἔμπο-  
 Διζούν τὴν ὑγρασίαν νὰ φύγη—εἶναι ὡσάν ἓνα πότισμα.

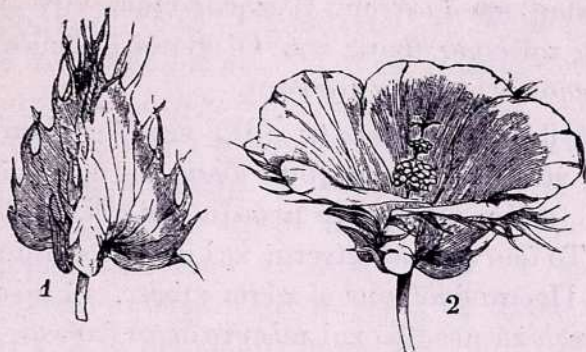


(Εἰκὼν 4)

#### Λύλακοχαράκτης

Εἰς τὰ βαμπάκια ποῦ εἶναι σπαρμένα εἰς γραμμές, σκάλλοις καὶ παράγωμα ἢμποροῦν νὰ γίνουν οικονομικώτερα καὶ ὀργανορώτερα μὲ τὴν μηχανήν, ἓνα σκαλί σ τ ῆ ρ ι μὲ ρόδες (βλ. εἰκ. 3) ποῦ τὸ τραβάει ἓνα ἄλογο ἢ ἓνα μουλάρι, ἢ μὲ τὸν αὐλακοχαράκτην, ἓνα εἰδικὸ

σιδερένιο ἄροτρον, ποῦ ρίχνει τὸ γῶμα δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ (βλ. εἰκ. 4). Αὐτὰ τὰ μηχανήματα βέβαια δὲν ἡμ-



Εἰκὼν 5)

1

2

Ἄνθος τῆς βαμβακιάς

1) πρὶν ἀνοίξῃ. 2) ἀνοικνόμενον.

πυροῦν νὰ δουλεύουν ὅπου ὁ σπόρος ἔχει ὁλοσὴ εἰς τὰ πεταχτά.

Ὅσον διὰ τὸ νερὸ ποῦ χρειάζεται εἰς τὰ ποτιστικὰ βαμπάκια, δῶσε δύο, τρία, τέσσαρα καὶ πέντε, ἂν εἶναι ἀνάγκη, ποτίσματα, κατὰ τὸ χωράφι ποῦ ἔχεις (ἂν κρατῇ εὐκόλα ἢ ὄχι ὑγρασίαν) καὶ κατὰ τὴν χρονίαν.

Πρόσεξε τὸ πρῶτο πότισμα νὰ γίνῃ ἀφοῦ τὰ φυτὰ διψάσουν καλὰ καὶ στείλουν βαθειὰ τὴν ρίζαν τους εἰς τὸ χωράφι. Θὰ καταλάβῃς πῶς εἶναι διψασμένα ἀπὸ τὰ φύλλα τους ποῦ σχεδὸν πανιάζου ν. Ὅπως καὶ ἂν κάμῃς, τὸ νερὸ κατὰ τὸ πότισμα πρέπει νὰ πίνεται ἀπὸ τὸ χωράφι καὶ ὄχι νὰ μαζεύεται ἐδῶ κ' ἐκεῖ, νὰ κοιμᾶται καὶ νὰ λιμνάζῃ.

Εἰς τὸν ἀνθὸν σταματᾷς τὸ πότισμα μέχρις ὅτου δέσῃ ὁ καρπός. Τὰ πολλὰ νερὰ δίνουν πολὺ φύλλον,

καὶ πολλὰ μὲν καρύκια ἀλλὰ δὲν κατορθώνουν νὰ τὰ ὀριμάσουν. Διὰ νὰ τὰ βιάσῃς μάλιστα τὴν βαμπακιὰν νὰ καρπίσῃ προῖμότερα, βλαστολόγησέ τὴν κόψε δηλαδὴ τῆς τρυφερῆς ἄκρας τῆς. Οἱ χιμοὶ μαζεύονται τότε εἰς τὸν καρπὸν καὶ τὸν τρέφουν.

Τὰ ἄνθη τῆς βαμπακιᾶς (βλ. εἰκ. 5), ἄσπρα ὡσαῖα ἄνθη, ἢ κίτρινα, δὲν ἀνοίγουν ὅλα μαζύ. Πρῶτα ἀνοίγουν τὰ κάτω, ὕστερα τὰ μεσαῖα καὶ τέλος, ὄψιμα, τὰ ἐπάνω. Τὸ ἴδιο φυσικὰ γίνεται καὶ μὲ τὴν ὀρίμανσιν τοῦ καρποῦ. Πρῶτα ἀνοίγουν οἱ κάτω κάψες, τὰ κάτω καρύκια, ὕστερα τὰ μεσαῖα καὶ τελευταῖα τὰ ἐπάνω, ποῦ πολλὰς φορὲς συμβαίνει νὰ μὴν ἄνοιξουν καθόλου, ἂν τὸ βαμπάκι δὲν ἔχῃ σπασθῆ προῖμα, ἢ ἂν δὲν ἔχῃ ὀραιοθῆ ἄρκετά, ἢ ἂν τὸ φθινόπωρον ἦθε προῖμα καὶ ὁ καιρὸς τὸ ἠμπότισε νὰ σκάσουν.

### β. Τὰ λιπάσματα

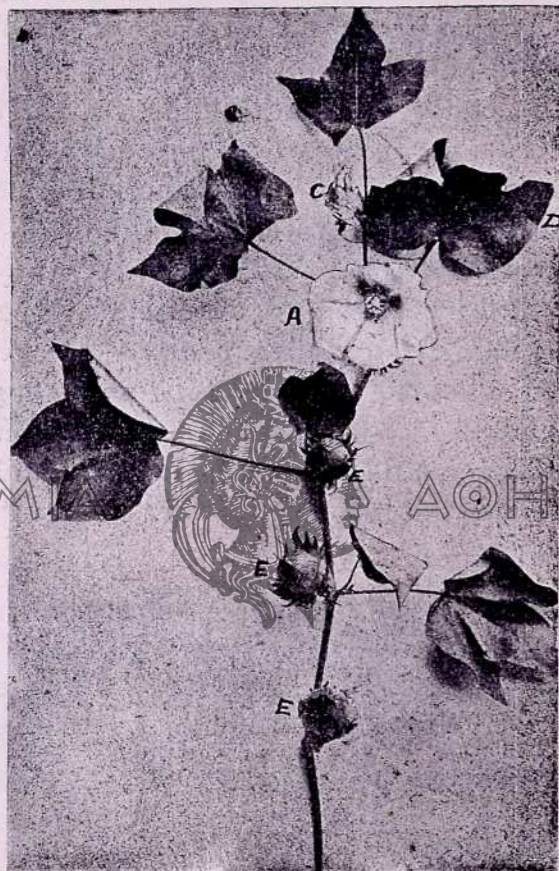
Ὅπως εἶπομεν καὶ ἄλλοῦ, τὸ βαμπάκι διὰ νὰ προκόψῃ θέλει χωράφια πλούσια καὶ βαθειά. Ἐν τούτοις ὅσον περισσότερον πλουτίζεις τὸ χωράφι σου μὲ λιπάσματα, κοπριὰν ἢ χημικὰ λιπάσματα, τόσον ἡ ἀπόδοσις εἶναι μεγαλήτερη. Κοπριὰν βέβαια δὲν εἶναι εὐκόλα νὰ εὔρησ, καὶ εἰς τιμὴν καλήν, διότι πηγαίνει εἰς ἄλλες καλλιέργειες ποῦ ἔχουν περισσότερην ἀνάγκην καὶ δίνουν μεγαλήτερον εἰσόδημα, ὅπως ἡ πατάτα, τὰ λαχανικὰ, οἱ δενδροκῆποι καὶ τὰ ἀμπέλια. Προτίμησε νὰ μεταχειρισθῆς χημικὰ λιπάσματα. Σοῦ συνιστῶ τὸν τύπον: 4 (ἄζωτον) 10 (φωσφορικὸν ὀξύ) 5 (κάλι) ποῦ τὸν παρασκευάζουν τὰ μεγάλα ἐργοστάσια

εἰς τὸν Πειραιᾶ τῆς Ἑταιρείας Χημικῶν Λιπασμάτων καὶ ἐπωλοῦσαν ἄλλοτε, τὸν σάκκον τῶν 78 ὀκάδων, 16 περίπου δραχμές. Ρίξε 1)2 σάκκον, 40 δηλαδή ὀκάδες ἀπὸ αὐτὸ τὸ λίπασμα, πρὶν ἀπὸ τὸ τελευταῖον ὄργωμα τῆς σπορᾶς, ἂν αὐτὴ γίνεται εἰς τὰ πεταχτά. Ὅπου τὸ βαμπάκι κ ο κ κ ί ζ ε τ α ι, ὅπου δηλ. σπέρνεται εἰς αὐλακιές, προτίμησε νὰ ῥίξῃς τὸ λίπασμα μέσα εἰς τῆς αὐλακιᾶς καὶ παράχωσέ το μὲ τὸ ἄροτρον. Ἡ βομπακιᾶς θὰ τὸ χρησιμοποῖήσουν καλλίτερα. Μὲ τὰ χημικὰ λιπάσματα εἶναι ἀλήθεια ὅτι αὐξάνεις τὰ ἔξοδα τῆς καλλιιεργείας, ἀλλ' ἡ πείρα μᾶς διδάσκει—μιὰ δοκιμὴ θὰ σὲ πείσῃ—ὅτι ἡ ἀπόδοσις εἶναι ποῦ μὲν μεγαλιήτερη ἀπὸ τὸ βαμπάκι ποῦ δὲν ἐλήρε χημικὸν λίπασμα, τόσον, ὥστε ὄχι μόνον σοῦ σκελάζει τὰ ἔξοδά σου ἀλλὰ καὶ σοῦ ἐφίγει ἓνα σημαντικὸν κέρδος.

### 7. Τὸ μάζευμα

Ἡ πρόωτες κάψες, τὰ πρώτα καρύκια τῆς βαμπακιᾶς (εἰκ. 6) ἀρχίζουν νὰ ὠριμάζουν καὶ νὰ σκάζουν, εἰς μὲν τὰ θερμότερα μέρη κατὰ τὰ τέλη τοῦ Ἰουλίου, εἰς τὰ ψυχρότερα, τέλη Αὐγούστου. Τὸ βαμπάκι θὰ μαζεύσῃς ἀφοῦ ἀνοιξοῦν ἀρκετὲς κάψες καὶ εἰς τρία ἢ τέσσαρα χέρια, τὸν Αὐγουστον, Σεπτέμβριον καὶ Ὀκτώριον. Δώσε προσοχὴ ὥστε τὸ μάζευμα νὰ ἀρχίσῃ ἀφοῦ ὁ ἥλιος σηκώσῃ τὴν πρωϊνὴν δροσιὰν καὶ νὰ γίνεται ὅσον τὸ δυνατόν καθαρότερα, νὰ μὴ ἀνακατεύωνται δηλαδή μὲ τὸ βαμπάκι φύλλα ξερὰ, κομμάτια ἀπὸ κάψες (τσόφλια), διότι τότε δὲν θὰ πάρῃς καλὴν τιμὴν ἀπὸ τὸ πρᾶγμα σου. Αὐτὸ ἔχει σημασίαν διὰ τὸ Ἀμερικανικὸ καὶ ἀκόμα περισσότερον τὸ Αἰγυπτιακὸ βαμβάκι ποῦ ἀνοίγουν

πρόθυμα τὰ καρύκια τους καὶ τὸ βαμπάκι μαζεύεται



(Εἰκὼν 6)

Ἕνα κλαδί βαμπακιᾶς.

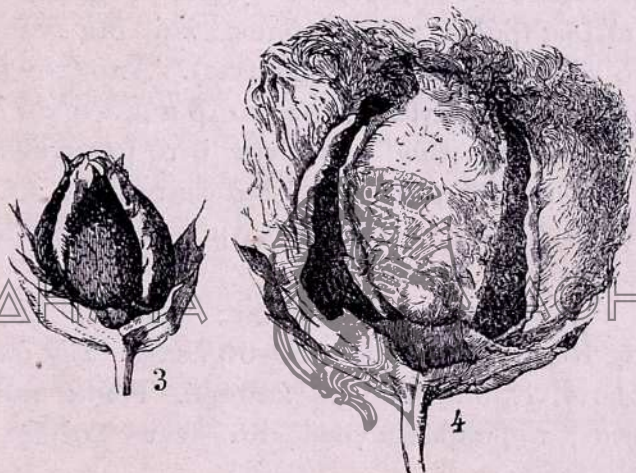
D= τὸ φύλλο., C= μπουμποῦκι τοῦ ἄνθους  
A= ἄνθος ἀνοικμένο., E, E, E, = κάψες ἢ  
καρύκια.

μὲ τὸ χέρι εὐκόλα. Εἰς τὴν ἐγγύριον ὁμως ποικιλίαν δὲν  
γίνεται τὸ ἴδιο καὶ τὸ βαμπάκι ἐκεῖ δὲν βγαίνει πάντοτε



εὐκόλα. Εἰς ὅσα λοιπὸν καρύκια κρατοῦν τὸ βαμπάκι τους κόψε τὰ κοτσάνια τους καὶ βάλε τα μέσα εἰς φουῆρον μετρίως θερμὸν διὰ νὰ ξεραθοῦν καὶ ν' ἀνοίξουν.

Ἐπὶ τὰ τρία ἢ τέσσερα χέρια ποῦ θὰ πάρῃς, τὸ δεῦτερο χέρι δίνει τὸ περισσότερο. Ἀργότερα, θὰ πάρῃς τὸ τρίτο χέρι, καὶ εἰς τὸ τέλος, θὰ ἀπομαζεύῃς, ὄψιμα, τὰ



(Εικὼν 7)

*Κάψες ἢ καρύκια βαμβακιᾶς.*

3= καρύκι μισοκλεισμένο

4= καρύκι ἀνοιγμένο με πλούσιο βαμπάκι.

ἐπάνω ἐπάνω καρύκια ποῦ δὲν ἐπρόφθασαν νὰ ὠριμάσουν ἐνωρίτερα, (εἰκ. 7).

Ἐφοῦ μαζεύῃς τὸ βαμπάκι, ἄπλωσέ το νὰ στεγνώσῃ, καὶ ὕστερα φύλαξέ το εἰς ἀποθήκην στεγνὴν, χωριστὰ εἰς δύο ποιότητες, τὴν πρώτην ποιότητα καὶ τὴν δεύτερην, ἐκτὸς πλέον ἂν τὸ πωλήσῃς ἀμέσως.

Ἐκτὸς ἐκείνου στρέμμα μία μέση ἀπόδοσις εἰς τὰ ξερικὰ εἶναι 70—80 ὀκάδες, καὶ 140—160 εἰς τὰ ποτιστικά.

300 ὀκάδες περίπου βαμπάκι, σύσπορο, δίνει εἰς τὰ ἐκκομιστικά ἐργαστήσια, 100 ὀκάδες βαμπάκι καθαρισμένο. Ἡ ἄλλες 200 εἶναι ὁ βαμπάκος σπορος ποῦ ἔχει κ' αὐτὸς τὴν ἀξίαν του, διότι εἶναι πρώτης τάξεως τροφή, ἰδίᾳ τὸν χειμῶνα, διὰ τὰ παχύνουν τὰ ζῶα (βόδια, χοῖροι) ὅπως καὶ διὰ τὰ δίνουν ἀφθονο γάλα (ἀγελάδες, προβατίνες). Ἀπὸ τὸν βαμπάκοςπορον ἢ βιομηχανία ἐξάγει τὸ βαμπάκοςλάδο, μὲ τὸ ὁποῖον κάμνουν σαπούνια ἢ τὸ μεταχειρίζονται διὰ τὸ λάδωμα τῶν μηχανῶν ἢ διὰ φωτισμόν. Ὅ,τι μείνει, εἶναι ἡ βαμπάκοςπητὰ, μία, ἐπίσης, πρώτης τάξεως τροφή, διὰ τὰ ζῶα.

Εἰς τὴν ἰσχυρὰ καὶ εὐθιγὰ χρονίᾳ τὸ βαμπάκι τῆς Κοπαίδος ἐπωλεῖτο 50—60 λεπτὰ τὴν ὀκᾶν, τὸ ἀκαθάριστο, 1,50 περίπου τὸ καθαρό. Τώρα ποῦ ὅλα ἀκριβήσαν, τὸ βαμπάκι ἀγοράζεται πέντε καὶ ἕξ φορὲς ἀκριβώτερα.

### 8. Ἀρρώστειες

1. Τὸ σκουλήκι. Τὸ σκουλήκι τῆς βαμπάκιος εἶναι ἡ πλέον ἐπιζήμια ἀρρώστεια, διότι καταστρέφει τὸν ἀνθόν της καὶ ματαιώνει τὴν καρποφορίαν της. Τὰ ἄνθη ποῦ ἔχει χτυπήσῃ τὸ σκουλήκι διακρίνονται εὐκόλα, εἶναι κιντρινιασμένα. Μάζεψέ τα καὶ κάψε τα διὰ τὰ ἐμποδίσης τὸ ἔντομον νὰ πολλαπλασιασθῇ. Πρέπει νὰ ἤξεύρης ὅτι τὸ μάζεμμα τότε μόνον ἔχει ἀποτέλεσμα, ὅταν ὅλοι οἱ γείτονες ποῦ καλλιεργοῦν βαμπάκια κάμουν τὸ ἴδιο μὲ σέ.

2. Ἡ μελίγκρα. Εἰς τῆς ῤομπακιῆς ποῦ ἔχουν σπαρῆ ὄσιμα, καὶ κατὰ τὴν πρώτην τους ἀνάπτυξιν, ὅταν ὁ καιρὸς βοηθήσῃ μὲ ζέστην καὶ ὑγρασίαν, μὲ κουφόβρασιν, ἀναπτύσσεται καὶ πολλαπλασιάζεται πολὺ ὀγρήγορα ἢ μελίγκρα ἢ μελιτοῦρα, ἕνα πολὺ μικρὸν ἔντομον, ποῦ χτυπᾷ κυρῶς τῆς ἄκρης ἀπὸ τὰ βλαστάρια καὶ ἀπομυζᾷ τοὺς χυμούς. Σπεῖρε ὅσον ἤμπορεῖς πρῶϊμα καὶ συχνὰ θ' ἀποφύγῃς τὴν ἀρρώσθειαν. Ἐὰν πάλιν ἡ ἀρρώσθεια φανῇ καὶ ἐπιμένῃ, ῥάντισε τὸ δειλινὸν μὲ καπνοζοῦμι διαλυμένον εἰς 10 μέρη νεροῦ, μίαν, δύο ἢ καὶ τρεῖς φορὰς εἰς διαστήματα 5-6 ἡμερῶν τὸ ἕνα χέρι ἀπὸ τὸ ἄλλο. Καπνοζοῦμι ζήτησε ἀπὸ τὸ Κεντροικὸν Γεωπονικὸν Χημεῖον (Χασεκῆ) ἢ ἀπὸ τοὺς κ. κ. νομογεωπόνους τοῦ Κράτους ἢ ἀπὸ τὴν Γεωργικὴν Ἐταιρείαν.

3. Τὸ σιναπίδι. Ἡ ἀρρώσθεια ποῦ τὴν λέγουσιν σιναπίδι δὲν ἔχει κομμίαν σχέσιν μὲ τὸ σιναπίδι ποῦ ζημιώνει κάθε τόσον εἰς τῆς βροχερὰς χρονιῆς τὰ σιτάρια. Ὅφειλεται εἰς ἕνα ζοῖφιον, ποῦ οἱ ἐπιστήμονες τὸ ὀνομάζουσι ἄκαρι, καὶ ποῦ σκεπάζει τὰ φύλλα, καὶ ἀπομυζᾷ τοὺς χυμούς των. Μάζεψε ὅσα φύλλα ἔχουν χτυπηθῆ ἀπὸ τὴν ἀρρώσθειαν καὶ κάψε τα ἀπὸ ἑνωρῆς. Ἐὰν τὸ κακὸν ἐπιμένῃ ῥάντισε μὲ καπνοζοῦμι, ὅπως κάμνεις καὶ διὰ τὴν μελίγκραν.

### 9. Μερικὰ νέα βαμπάκια.

1. Τὸ Αἰγυπτιακόν. Τὸ Αἰγυπτιακόν βαμπάκι θέλει κλίμα θερμόν, ἀρκετὴν ὑγρασίαν εἰς τὸ ἔδαφος καὶ εἰς τὸν ἀέρα καὶ χωράφια πλούσια. Ἐδοκιμάσθη εἰς πολλὰ μέρη

τῆς Ἑλλάδος, ἐπέτυχεν ὁμως μόνον εἰς τὰ θερμότερα ὅπως π. γ. ἡ Λακωνία, ἡ Μεσσηνία κλπ. Εἰς τὴν Λακωνίαν, εἰς τὸν δῆμον Ἐλους, οἱ χωρικοὶ ἔμειναν τόσον εὐχαριστημένοι ἀπὸ τὸ νέον αὐτὸ βαμπάκι ὥστε σιγὰ-σιγὰ τοῦ δύνουν κάθε χρόνον καὶ περισσότερεν θέσιν ἀπὸ τὰ ἐγγώρια. Ἐκεῖ ἐργάζεται καὶ εἰδικὸν ἐργοστάσιον διὰ τὸν ἐκκοκισμόν τῆς ἐξευγενισμένης αὐτῆς ποικιλίας.

Τὸ Αἰγυπτιακὸ βαμπάκι θέλει περισσότερεν προσοχὴν εἰς ὅλες τῆς περιποιήσεις, σκαλίσματα, παράχωμα, βλαστολόγημα κλπ. Τότε δίνει πρᾶγμα πρώτης ποιότητος, μακρὺκλωστο, ὡσὰν μετὰξι, ἐφάμιλλο μ' ἐκεῖνο ποῦ παράγει ἡ Αἴγυπτος. Εἰς ψυχρὰ ὁμως μέρη, ὅπως ἡ Θεσσαλία, ἡ Κωπαΐς, κλπ. τὸ βαμπάκι αὐτό, τῆς περισσότερες χρονιᾶς δὲν προσέβει καὶ αὐτὸς εἶναι ὁ λόγος ποῦ δὲν τὸ καλλιερгоοῦν πλέον ὅσοι τὸ ἐδοξίμασαν εἰς τὴν Θεσσαλίαν, ὅπως εἰς τὰ Ζωγράφεια κτήματα.

2. Τὸ Ἄλφ-ἄντ-ἄλφ.

Ἐκεῖ εἰς τὰ Ζωγράφεια κτήματα τῆς Θεσσαλίας (Τρίκκαλα) ἐπροτίμησαν νὰ ἀντικαταστήσουν τὸ αἰγυπτιακὸ βαμπάκι, ποῦ εἰς σειρὰν ἐτῶν ἐκαλλιερгоοῦσαν, μὲ ἓνα ἐπίσης καλὸ βαμπάκι, Ἀμερικανικῆς ὁμως ποικιλίας, ποῦ λέγεται Ἄλφ-ἄντ-ἄλφ. Τὸ βαμπάκι αὐτὸ κατορθώνει καὶ ὠριμάζει τὸν καρπὸν του πρωτίτερα ἀπὸ τὸν Αἰγυπτιακὸ, ἢ ποιότης του εἶναι πολὺ καλὴ καί, ὅταν καλλιερгоεῖται καλά, δίνει ἱκανοποιητικὸν εἰσόδημα.

ΠΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000017901

## Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι

Ότι άργαλείον ή γεωργικόν μηχανήμα, μικρόν ή μεγάλο, σας χρειασθή διά το σιτάρι σας, τόν κριθόν σας, τό βαμβάκι, τό όσπρια, τό τριφυλλία, κλπ.

διά τά άμπελία και την σταφίδα σας

διά τά δένδρα,

διά τά λαχανικά,

διά τό κρασί,

ή ή τα τυριά,

ή ή τά μελισσια και δι' ότι άλλο,

Ότι φάρμακον σας χρειασθή διά την άρρώσθειαν τών καλλιέργειών σας και τών ζώων σας.

Ότι παλιν σπόρους χρειασθήτε λαχανοσπόρους, τριφυλλοσπόρους κ. λ. ή κηρυθράν μελισσοκομίας,

Ζητήσατε και θα σας προμηθεύση χωρίς κέρδος ή Βασιλική Γεωργική Έταιρεία.

Φροντίσατε να λάβητε την άποική γεωργικήν ενδεικτικήν Έταιρείαν εις τα γραφεία της

## Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι

Αν θέλετε να αγοράσετε δένδρα καρποφόρα και καλλωπιστικά πολύ εύθηνα, ζητήσατε από τα δένδροκομεία της Έταιρείας, εις τό Καλάρι, και εις τό Αίγιον.

Δοκιμάσατε τά χημικά άπαισιματα άφού ζητήσατε οδηγίαν από την Γεωργικήν Έταιρείαν.

Αν τα ένυδάενδρά σας έχουν φθοράν, γραψατε εις την Γεωργικήν Έταιρείαν. Θα σας τά απολυμανή με έξουο 40 ή 60 λεπτά κάθε δένδρον.

## Γ Ε Ω Ρ Γ Ο Ι

Διά κάθε άπορίαν σας γραψατε εις την Β. Γεωργικήν Έταιρείαν. Αυτή θα σας οδηγήση, θα σας συμβουλεύση, θα σας διευκολύνη και θα σας προμηθεύση, ό,τι έχετε ανάγκην.

**Β. Γεωργική Έταιρεία**

όδ. Πανεπιστημίου άριθ. 53

# ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1	Τί εἶνε τὸ βαμπάκι . . . . .	Σελ. 3
2	Ποικιλίες . . . . .	5
3	Τί θέλει τὸ βαμπάκι διὰ τὴν προκοπήν . . . . .	6
4	Πόσον σπόρον, ποτε καὶ πῶς διὰ πείραξιν . . . . .	7
5	Σκαλοματά, παράχαια καὶ βλαστολογία . . . . .	9
6	Τὰ λιπάσματα . . . . .	12
7	Τὸ μάκρυνμα . . . . .	13
8	Ἄρρωσταίαι . . . . .	16
9	Μερικὰ νέα βαμπάκια . . . . .	17

Ἀπὸ τὴν Βιβλιοθήκη τῶν Γεωργῶν ἔχουσιν ἀποδοθῆ ἡμέρας ἑξῆς:

- Ἄρθρ. 1. **Η ΠΑΤΑΤΑ** ὑπὸ **Π. Παπαγεωργίου**, διευθυντοῦ τῆς Β. Γεωγ. Ἐπιτελείου.
2. **Η ΦΙΣΤΙΚΙΑ** ὑπὸ **Π. Παναγιώτου**, μηχανικοῦ.
3. **ΤΟ ΚΡΑΣΙ** ὑπὸ **Π. Πύρα**, οἰνωλόγου.
4. **ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ** ὑπὸ **Δον. Μόζερ**, γεωπόνου.
5. **ΤΟ ΤΡΙΦΥΛΛΙ** ὑπὸ **Π. Βασιλογεωργίου**.
6. **ΜΕΤΡΑ ΔΙΑ ΤΗΝ ΣΥΓΚΡΕΙΑΝ** ὑπὸ **Π. Γενναδίου**.
7. **Ο ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ ΚΑΙΝΟΣ** ὑπὸ **Τάου. Χρηστάκη**, νομογεωπόνου.
8. **ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΤΑ ΣΩΑ ΣΟΥ ΔΠὸ ΤΑΣ ΚΟΛΑΝΤΙΚΑΣ ΑΣΘΕΝΕΙΑΣ** ὑπὸ **Γ. Ν. Παλαίου**.
9. **ΘΑΝΓΙΜ ΔΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΙΝ ΤΗΣ ΜΥΓΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ** ὑπὸ τοῦ Δρος **Ἀντωνίου Παπαλέξου**, διευθυντοῦ τοῦ Βιο. Σταθιοῦ τῆς Γεωγ. Ἐπιτελο-λογίας τῆς Φλωρεντίας.
10. **Η ΚΟΪΤΑ** ὑπὸ **Ν. Λεονταροῦ**, μηχανικοῦ.
11. **Η ΔΙΑΦΑΝΟΤΗΤΕΙΣ ΤΩΝ ΤΣΙΦΑΚΙΩΝ ΚΑΙ Η ΔΙΑΝΟΜΗ ΑΥΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΚΤΗΜΑΤΩΝ ΕΙΣ ΤΟΥΣ ΑΚΤΗΜΟΝΑΣ ΤΕΘΡΕΠΟΥΣ** ὑπὸ **Β. Γ. Γενναδίου**.

Εν Ἀθήναις 1918 - Τύπος ΜΕΛΙΟΥ ΜΗΛΕΖΟΥΔΑΚΗ, ΕΥΡΥΠΛΟΥ 3