

Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΗΔΑ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ



ΛΕΠΤΑ

20

ΑΘΗΝΑΙ

1918

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

4ριθ. 12

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Γεωργοί, προσέξατε!

Με τὰ βιβλία αὐτά θέλουμεν νὰ βοηθήσουμεν τὸν γεωργὸν νὰ καλυτερεύσῃ τὴν καλλιεργείαν του, νὰ δοκιμάσῃ μὲ ἐπιτυχία νέα εἰδή καὶ νὰ κερδίσῃ περισσότερα.

Τὸ κάθε βιβλίον τῆς σειρᾶς αὗτῆς θὰ δηλῦ δι' ἓνα εἰδὸς καλλιεργείας καὶ μὲ ἔχη αριστικές ὅδηγίες διὰ τῶν κτηνατίαν καὶ τὸν καλλιεργητὴν.

Θὰ είναι γραμμένα ἀπό εἰδικούς. Αὗτοι ἔχουν μελετήσει τὰ διάφορα συστήματα, γνωρίζουν τὶ ἔπιπε καὶ εἰς ὅλα μέρη καὶ εἰξεύσονται εἶναι καλύτερον διὰ τὸν τόπον μας.

Με τὰ διάφορα βιβλία τῆς «Βιβλιοθήκης τοῦ Γεωργοῦ» θὰ δώσουμεν σύγα σιγά σιγά οδηγίες διὰ τὸ αιτάον τὸν κατηνόν, τὸ βαμβάκι, τὸ ψωμόλι, τὴν κατεπάνη, τὸ καρκοφόρο δενδρά, τὰ δικτένεδρα, τὸ ψητελί, τὴν σταφίδα, τὴν συκιάν, τὰ λαχανικά, τὸ κρούδι, τὸ λάδι, τὸ μελισσι, τὸ κουκούλι, τὰ ὄφελα ποντικά, τὴν καταπλεμψίαν τῶν ἄκρωτων, τὴν φρέσειν εἰς τὸν συνταξιαρισμὸν πλλ.

Γα βιβλία μας αὗτα πρέπει νὰ τὰ ἔχῃ καὶ νὰ τὰ διαβάσῃ κάθε γεωργός, καὶ δηλα μόνον δ ἕδιος νὰ τὰ συμβουλεύσεται, ἀλλά καὶ εἰς τοὺς γείτονάς τοῦ πρέπει να τὰ διδῷ νὰ τὰ διαβάσουν καὶ νὰ τοὺς τὰ ἐξηγεῖ, ἀν δὲν τὰ καταλαβαίνουν καλά.

Τιμὴ διὰ κάθε βιβλίον τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ γεωργοῦ ἔχει δρισθῆ λεπτὰ 10 Δι' ὃπαν διπλασια φύλλα ἡ τιμὴ είναι 20 λεπτά.

Δια περισσοτέρων μάλιστα εἰπολιστ ἡ Εταιρεία τὸ στείλγει καὶ εἰς τὰς ἐπαρχίας. Φθανεῖ δι' αὐτὸ δημοσίς τὸ ζητήση, νὰ βαλῃ εἰς τὸ γραμμα του την ἀξίαν των εἰς γραμματόσημα καὶ νὰ γράψῃ καθαρὰ το ὄνομα του καὶ τὴν διεύθυνσιν του· θὰ τὰ λαβῇ πορταλός.

B. Γεωργικὴ Εταιρεία

οδ. Πανεπιστημίου 4οτδ. 53.

Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΠΗΔ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΑΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ Ρ. ΑΩΗΝηN

ΛΕΠΤΑ

20

ΑΘΗΝΑΙ

1918

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

Αριθ. 12

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ





Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ

·*Αριθ.* 12

ΠΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ
I. Τί είναι το βαμπάκι;



ΑΘΗΝΩΝ

Τὸ βαμπάκι (βλ. εἰκ. 1) είναι καλλιέργεια γνωστή εἰς τὸν τόπον μας, ἐδῶ καὶ χίλια χρόνια. Κατάγεται ἀπὸ τὴν Ἀσίαν. Πολλὲς ἀπὸ τῆς ἑπαρχίες τῆς Παλ. Ἐλλάδος, ποῦ ἔκαλλιεργοῦσαν ἄλλοτε πολὺ βαμπάκι, εἰς τὴν Θεσσαλίαν, τὴν Πελοπόννησον καὶ τὰ νησιά τοῦ Αἰγαίου, τὸ περιώδιον τὰ τελευταῖα χρόνια, ἀπέμεινε δὲ ώς μεγάλο κέντρον καλλιέργειας ἡ Βοιωτία, καὶ μάλιστα ἡ Κωπαΐς ποῦ ἔχει χωράφια πρώτης τάξεως διὰ βαμπάκι ἔρικδ καὶ νερὰ ἀρκετὰ διὰ φυτείες ποτιστικές.

Κατὰ τὴν στατιστικὴν τοῦ Ὑπουργείου τῆς Γεωργίας, ἡ Παλαιὰ Ἐλλὰς καλλιεργεῖ 90.000 περίπου στρέμματα, ἀπὸ τὰ διοῖτα παράγονται 9 ἑκατομ. ὅκαδες βαμπάκι ἀνεκκόκιστο, δηλαδὴ σύσπορον. Ἀπὸ τὴν Στερεάν Ἐλλάδα, ἡ Βοιωτία καὶ ἡ Φθιώτις καλλιερ-

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



(Εἰκὼν 1)
Μία βαμπακιά

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

Πολλὰ βαμπάκια καλλιεργεῖ ή Νέα Έλλάς. Ἀπὸ τὴν Μακεδονίαν, ή Βέροοια, τὰ Βοδενὰ καὶ η Καράτσιοβα καλλιεργοῦν μεγάλας ἐκτάσεις.

Ο τόπος χρησιμοποιεῖ δόλο 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 εἰδη ὑφαντικῆς, ἐσώρουχα, ἔξωρουχα κ.λ.π. Μὲ τὸ βαμπάκι παραγεμίζουν τὸ στρώματα, παπλώματα, κατασκευάζουν σάκους, καραβόπανα, σχοινιά. Τὸ βαμπάκι ὕστερα ἀπὸ εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν τὸ χρησιμοποιοῦν καὶ εἰς τὴν ιατοικήν. Τὸ βαμπάκι δουλεύεται εὔκολα μὲ μαλλί καὶ μὲ μετάξι — ὑφάσματα μαλλοβάμπακα καὶ βαμπακομέταξα — καὶ πέρονει εὔκολα βαφὴν εἰς διαφόρους χρωματισμούς.

Ο βαμπακόσπορος εἶναι πρῶτης τάξεως τροφὴ διὰ τὰ ζῷα, ἀπὸ βαμπακόσπορον γίνεται τὸ βαμπακόλαδο ποῦ χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν βιομηχανίαν διὰ τὰ σαπούνια, διὰ τὸ λάδωμα τῶν μηχανῶν κλπ.

2. Ποικιλίες

Η κυριώτερες ποικιλίες, ποῦ καλλιεργοῦνται εἰς τὸν τόπον μας, : Ίναι 1) τὸ ἐγχώριο βαμπάκι, ποικιλία ποῦ δίδει βαμπάκι κοντόκλωστο καὶ ποῦ δὲν βγαίνει εὔκολα ἀπὸ τῆς κάψεως, ποῦ λέγονται καὶ καρύκια. Ίναι κατωτέρας ποιότητος. 2) Τὸ Αμερικανικὸ βαμπάκι, ποῦ ἥλθε εἰς τὸν τόπον μας ἐδῶ καὶ πολλὰ χρόνια καὶ ἔχει ἐγκλιματισθῆ. Η ποιότητος του εἶναι καλλίτερη ἀπὸ τὸ ἐγχώριο, 3) Τὸ Αιγαπτιακό,

ποῦ ἐδοκιμάσθη κατὰ τὰ τελευταῖα χρόνια καὶ ἐπέτυχε 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-ἄντ-ἄλφ καὶ καλλιεργοῦν τὰ Ζωγράφεια κτήματα εἰς τὴν Θεσσαλίαν, καὶ 5) τὸ βάμπακι μακόδενδρον ποῦ το ἐκαλλιεργοῦσαν ἄλλοτε εἰς τὰ νησιὰ τοῦ Αἰγαίου, εἰς τὴν Σαντορίνην.

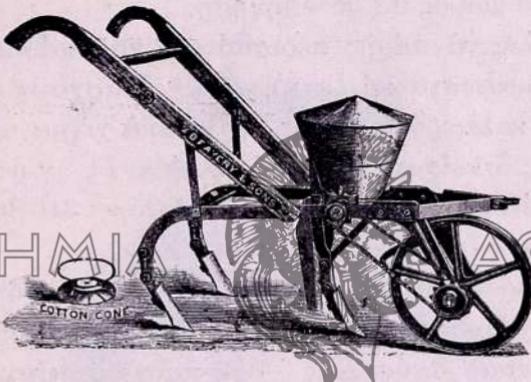
3. Τὶ θέλει τὸ βαμπάκι διὰ νὰ προκόψῃ.

Τὸ βαμπάκι θέλει ζέστην καὶ μετρίαν ύγρασίαν. "Εχει φίζαν ποῦ κατεβαίνει βαθειὰ καὶ δλόϊσα εἰς τὴν γῆν, δι' αὐτὸ δὲ ἀκριβῶς θέλει χωράφια βαθειά, δροσερὰ καὶ πλούσια, ὅπως τὰ ποταμόχωστα. θέλει ἀκόμα χωράφια καλοδυνεμένα, δρυμένα δηλαδὴ στρείς καὶ πέσσαρες φροές, καθαρισμένα μόσ ἀγριοβότανα καὶ ίσοπεδωμένα, ἀν ἡ καλλιεργεία γίνεται, ὅχι ξερική, ἀλλὰ ποτιστική. Εἰς πολὺ ύγρα χωράφια, ὅπως καὶ εἰς πολὺ στεγνά, λεπτόγαια καὶ ἀδύνατα, τὸ βαμπάκι, δὲν μεγαλώνει ὀγλήγορα καὶ δὲν προφθάνει νὰ δέσῃ τὸν καρπόν του. "Ογωσε—αὐτὸ εἶναι τὸ ἄνοιγμα—μὲ τῆς πρωτεις βροχὲς τοῦ φθινοπώρου μὲ τὸ σιδερένιον ἀροτρον, μόλις καταλάβεις πῶς ἡ γῆ ἔχει οόγον καὶ ἀνοιξε τὸ χωράφι σου εἰς τὸν ἀέρα καὶ τῆς βροχὲς ποῦ τὸ δουλεύουν καὶ τὸ καλλιτερεύουν. "Ογωσε ἀργότερα δεύτερην (διβώλισμα) καὶ τρίτην (τριβώλισμα) φοράν. Εἰς τὰ ξερικὰ χωράφια ἀμέσως μὲ τὸ τελευταῖο ὄργωμα, χωρὶς ἄλλο, σβάρνισε καλὰ διὰ νὰ συγκρατήσῃς τὴν ύγρασίαν τοῦ δουλευμένου χώματος.

"Οπως καὶ ἀν ἔχῃ, τὸν Μάρτη μῆνα τὸ χωράφι σου πρέπει νὰ εἶναι ἔτοιμο νὰ δεχθῇ τὸν σπόρον. "Αν τὸ χωράφι κρατεῖ νερό, φρόντισε ν' ἀνοίξῃς χανδάκια καὶ νὰ τὸ ἀποστραγγίσῃς.

4. Πόσον σπόρον, πότε καὶ πῶς θὰ σπείρης.

Σπεῖρε εἰς τὰ πεταχτά, σπόρον τῆς περισυνῆς χρονιᾶς, ὅχι παλαιόν, ¹⁾ διαλεγμένον ἀπὸ τὰ πρῶτα με-



(Εἰκὼν 2)

Ο βαμπακοσπορεύς.

γάλα καρύκια ποῦ δρόμιασαν καὶ ἀποθηκευμένον εἰς στεγνὸ μέρος, 6-8 ὅκαδες διὰ κάθε στρέμμα ἔξοικο δλιγώτερον δέ, 5-6 ὅκαδες, διὰ κάθε στρέμμα ποτιστικό.

1) Τὸν παλαιὸν σπόρον εὔκολα τὸν διακρίνεις. Κόψε μὲ τὸ μαχαῖρι μερικοὺς καὶ κύταξε προσεκτικὰ τὸ φύτον τους. "Αγ εἶναι ἀσπρὸ καὶ ἔχει μικρὲς βούλες μαῦρες, ὁ σπόρος εἶναι καλός. "Αν τὸ χρῶμα του γυρίζῃ εἰς τὸ κίτρινο, θὰ πῆ πῶς ὁ σπόρος εἶναι παλγὸς καὶ δὲν σου κάνει. Μὴ τὸν σπείρῃς λοιπὸν διότι θὰ ἀργίσῃ νὰ φυτρώσῃ ἢ θὰ φυτρώσῃ πολὺ ἀραιά καὶ θὰ ἀναγκασθῇς νὰ ξανασπείρῃς ὅψιμα καὶ νὰ ζημιώσῃς.

Όλίγον πρὸ τὴν σπορὰν ὅργωσε καὶ κατόπιν σπεῖρε. Παράχωσε ὑστερα τὸν σπόρον ἐλαφρὰ μὲ τὴν ἔύλινην πλευτήν, ἥ οὐδέποτε τὴν σβάρναν σου, 6-8 πόντους εἰς τὰ ἔσερικά, 4-5 εἰς τὰ ποτιστικά τὴν σβάρναν διὰ νὰ ἀνακατέψῃς καὶ τὸν σπόρον μὲ τὸ χῶμα.

"Αν τὸ μέρος εἶναι θερμὸ καὶ ἡ ἄνοιξις ἔρχεται πρώιμα, σπεῖρε εἰς τὰ τέλη τοῦ Μάρτη ἥ μὲ τὴν ἀρχὴν τοῦ Ἀπρίλη. "Αν εἶναι ψυχρόν, ἀρχισε περὶ τὰ μέσα τοῦ Ἀπρίλη, δ καιρὸς θὰ σὲ δδηγήσῃ.

"Αν θέλῃς νὰ πάρῃς περισσότερο καὶ καλλίτερο βαμπάκι, μακρύκλωστο καὶ λεπτὸ, καὶ ἀν ὑπάρχουν εἰς τὸ μέρος ποῦ καλλιεργεῖς ἀρκετὰ ὁργατικὰ χριστα, προτίμησε νὰ σπείρῃς ὅχι εἰς τὰ πεταγτά, ἀλλὰ εἰς γραμμές, ποῦ ν' ἀπέχουν ἥ μία ἀπὸ τὴν ἄλλην 40-80 πόντους κατὰ τὰ χωράφια καὶ τὸν σπόρον.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

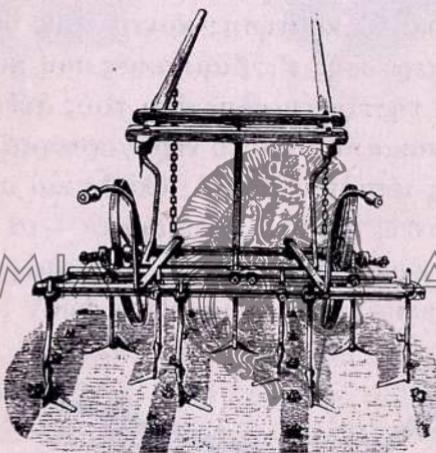
Τὸν σπόρον ποῦ θὰ σπειρῆς εἰς γραμμὲς, δύσιο ώ απὸ αὐλακοχαράκτην (βλ. εἰκ. 4) — 5-6 σπόρους διὰ κάθε 40-50 πόντων ἀπόστασιν — σκέπασε μὲ μίαν δεύτερην αὐλακιάν. Διὰ περισσότερην εὐκολίαν ἡμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῆς, δπως κάμνουν οἱ Ἀμερικανοί, ἓνα εἰδικὸ μηχάνημα, τὸν βαμπακιό (βλ. εἰκ. 2) ποῦ τὸν τραβᾶ ἓνα ἄλογον ἥ ἓνα μουλάρι, καὶ σπέρνει κανονικὰ τὸ βαμπάκι εἰς γραμμές. Ο τρόπος αὐτός, νὰ γίνεται ἡ σπορὰ εἰς γραμμὲς εὐκολύνει πολὺ τὰ σκαλίσματα, τὸ περάχωμα, ποῦ ἡμποροῦν νὰ γίνουν μὲ μηχανήματα καὶ νὰ κοστίσουν ὀλιγώτερα. "Υστερα, δ ἥλιος, δ ἀέρας. Θὰ βοηθήσῃ περισσότερον τῆς βαμπακιές σου νὰ μεγαλώσουν ὀγληγορώτερα καὶ νὰ καρπίσουν ἀφθονώτερα.

'Επειδὴ δ βαμπακόσπορος ἔχει χνοῦδι, διὰ περισ-

σότερην εύκολίαν εἰς τὴν σπορὰν καὶ διὰ νὰ βοηθήσῃς τὸ φύτωμα, βρέξε προηγουμένως τὸν σπόρον σου εἰς τὸ νερό καὶ τρίψε τον μὲ δλίγο χῶμα καὶ κοπριάν.

5. Σκαλίσματα, παράχωμα καὶ βλαστολόγημα.

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



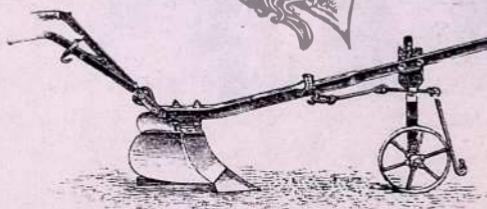
ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΩΗΝΩΝ

(Εικόν. 3.
Σκαλιστῆρι μὲ ρόδες.

τρώνη. Πρόσεξε τότε μὴ σὲ πνίξουν τὰ ἀγριοβότανα. Σκάλισε προσεκτικά, ὅταν τὰ φυτὰ ἀποκτήσουν τὸ τρίτον καὶ τέταρτον φύλλον τους, καὶ ἀραίωσέ τα διὰ νὰ δυναμώσουν καὶ πετάξουν ὀγλήγορα. "Οπως εἶπα καὶ εἰς τὴν ἀρχὴν, τὸ βαμπάκι θέλει ἥλιον, θέλει ζέστην, θέλει ἀέρα, δι' αὐτὸ ἀραίωσέ το περίπου 20-25 πόντους τὸ ἔνα μὲ τὸ ἄλλο ἢ σπορὰ ἔχει γίνη εἰς τὰ πεταχτά. "Αν εἶναι εἰς

γραμμές, τότε ἡ βαμπακιές σου θὰ φυτρώσουν εἰς τοῦφφες, ώσταν μ πονκέτα. Ξαδέλφωσε καὶ ἀραιώσε καὶ αὐτὰ ὅστε εἰς κάθε μπουκέτο νὰ μὴ μείνουν παρὰ μόνον δύο φυτά. Θὰ προνοήσῃς βέβαια νὰ κόψῃς μεγάλες ἥ μικρὲς βραγιές διὰ τὸ πότισμα.

Κατὰ τὸν Μάϊον δῶσε ἔνα δεύτερο σκάλισμα καὶ ἀραιώμα καὶ κατόπιν ἔνα τρίτο σκάλισμα. Μαζὺ μὲ αὐτὸ παράγωσε τῆς βαμπακιές σου, μάζεψε δηλαδὴ χῶμα κοντὰ εἰς τῆς ὁίζες διὰ νὰ κρατήσῃς κοντά τους τὴν ὑγρασίαν ἀλλὰ καὶ νὰ στερεώσῃς τῆς βαμπακιές σου καλλίτερα εἰς τὸ χῶμα καὶ νὰ τῆς προφυλάξῃς ἀπὸ τοὺς ἀνέμους. Εἰς τὰ ποτιστικὰ βαμπάκια ποῦ ἀπὸ τὸ νερὸ χορταριάζουν εὔκολα ζειάζεται ἔνας τέταρτος πολλὲς φροὲς καὶ πέμπτος σκάλιος. Μὴ λησμονεῖς ὅτι δύο σκαλίσματα—τὰ σκαλίσματα σπάλων τῷ κρούσταν ἀπὸ τὸ χωραφή καὶ ἐμποδίζουν τὴν ὑγρασίαν νὰ φύγῃ—εἶναι ώσταν ἔνα πότισμα.



(Εἰκόνα 4)

Λύλακοχαράκτης

Εἰς τὰ βαμπάκια ποῦ εἶναι σπαρμένα εἰς γραμμές, σκάλοις καὶ παράχωμα ἡμποδοῦν νὰ γίνουν οἰκονομικώτερα καὶ διγρηγορώτερα μὲ τὴν μηχανήν, ἔνα σκαλιστήρι μὲ φόδες (βλ. εἰκ. 3) ποῦ τὸ τραβάει ἔνα ἄλλογο ἥ ἔνα μουλάρι, ἥ μὲ τὸν αὐλακοχαράκτην, ἔνα εἰδικὸ

σιδερένιο ἄροτρον, ποῦ φίχνει τὸ χῶμα δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ (βλ. εἰκ. 4). Αὐτὰ τὰ μηχανῆματα βέβαια δὲν ἥμ-



Εἰκὼν 5)

1

2

**Ανθος τῆς βαμβακιᾶς*

1) πρὶν ἀνοίξει, 2) ἀνοικόμενο.

προσδύν νὰ δούλευουν ὅπου ὁ σπόρος ἔχει σπαστὸν εἶναι τὰ πεταχτά.

"Οσον διὰ τὸ νερὸν ποῦ χρειάζεται εἰς τὰ ποτιστικὰ βαμπάκια, δῶσε δύο, τρία, τέσσαρα καὶ πέντε, ἀν εἶναι ἀνάγκη, ποτίσματα, κατὰ τὸ χωράφι ποῦ ἔχεις (ἄν κρατῇ εὔκολα ἢ ὅχι ὑγρασίαν) καὶ κατὰ τὴν χρονιάν.

Πρόσεξε τὸ πρώτο πότισμα νὰ γίνῃ ἀφοῦ τὰ φυτὰ διψάσουν καλὰ καὶ στείλουν βαθειὰ τὴν φίλαν τους εἰς τὸ χωράφι. Θὰ καταλάβῃς πῶς εἶναι διψασμένα ἀπὸ τὰ φύλλα τους ποῦ σχεδὸν πανιάζουν. "Οπως καὶ ἀν κάμης, τὸ νερὸν κατὰ τὸ πότισμα πρέπει νὰ πίνεται ἀπὸ τὸ χωράφι καὶ ὅχι νὰ μαζεύεται ἐδῶ καὶ ἔκει, νὰ κοιμᾶται καὶ νὰ λιμνάζῃ.

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

καὶ πολλὰ μὲν καρύκια ἀλλὰ δὲν κατορθώνουν νὰ τὰ ωριμάσσουν. Διὰ νὰ τὰ βιάσῃς μάλιστα τὴν βαμπακιὰν νὰ καρπίσῃ πρωϊμότερα, βλαστοὶ όγησέ την κόψε δηλαδὴ τῆς τρυφερὲς ἄκρες της. Οἱ χιμοὶ μαζεύονται τότε εἰς τὸν καρπὸν καὶ τὸν τρέφουν.

Τὰ ἄνθη τῆς βαμπακιᾶς (βλ. εἰκ. 5), ἀσπρά ώραῖα 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 ωρίμανσιν τοῦ καρποῦ. Πρῶτα ἀνοίγουν οἱ κάτω κάψες, τὰ κάτω καρύκια, ὕστερα τὰ μεσαῖα καὶ τελευταῖα τὰ ἐπάνω, ποῦ πολλὲς φορὲς συμβαίνει νὰ μην ὀνοίξουν καθόλου, ἢ ἂν τὸ βαμπάκι δὲν ἔχῃ σπαρτῆς πρώιμα, ἢ ἂν δὲν ἔχῃ ὀραιωθῆ ἀρκετά, ἢ ἂν τὸ φυτινόπωρον ἥλιμα πρώιμα καὶ ὁ καιρὸς

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

6. Τὰ λιπάσματα



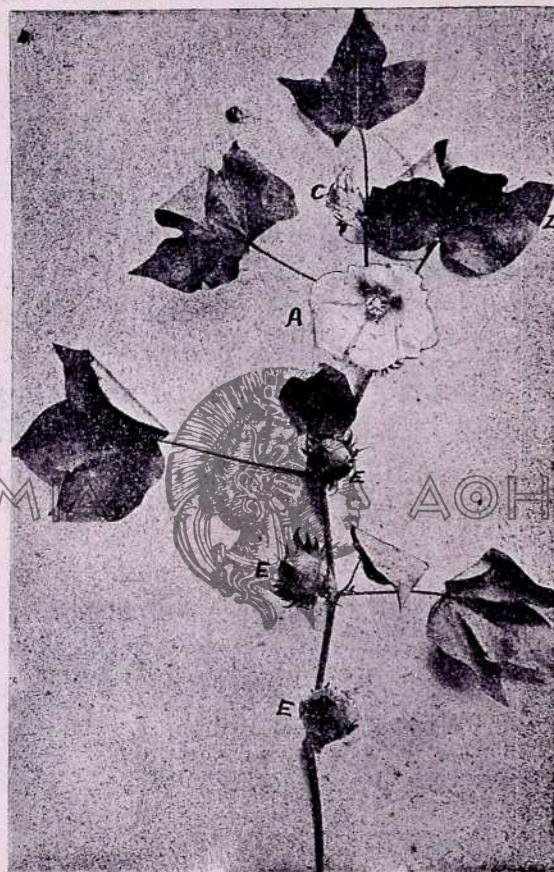
“Οπως εἴπομεν καὶ ἀλλοῦ, τὸ βαμπάκι διὰ νὰ προκόψῃ θέλει χωράφια πλούσια καὶ βαθειά. Ἐν τούτοις ὅσον περισσότερον πλουτίζεις τὸ χωράφι σου μὲ λιπάσματα, κοπρὶ ἡνὶ καὶ λιπάσματα, τόσον ἡ ἀπόδοσις εἶναι μεγαλήτερη. Κοπριὰν βέβαια δὲν ιναι εὔκολα νὰ εύρῃς, καὶ εἰς τιμὴν καλήν, διότι πηγαίνει εἰς ἄλλες καλλιέργειες πυῦ ἔχουν περισσότερην ἀνάγκην καὶ δίνουν μεγαλήτερον εἰσόδημα, ὅπως ἡ πατάτα, τὰ λαχανικά, οἱ δενδρόκηποι καὶ τὰ ἀμπέλια. Προτίμησε νὰ μεταχειρισθῆς χημικὰ λιπάσματα. Σοῦ συνιστῶ τὸν τύπον: 4 (ἄζωτον) 10 (φωστορικὸν δέξι) 5 (κάλι) ποῦ τὸν παρασκευάζουν τὰ μεγάλα ἐγγοστάσια

εἰς τὸν Πειραιᾶ τῆς Ἐταιρείας Χημικῶν Λιπασμάτων καὶ ἐπωλοῦσαν ἄλλοτε, τὸν σάκκον τῶν 78 δκάδων, 16 περίπου δραχμές. Ρίξε 1)2 σάκκον, 40 δηλαδὴ ὀκάδες ἀπὸ αὐτὸ τὸ λίπασμα, πρὸν ἀπὸ τὸ τελευταῖον ὅργωμα τῆς σπορᾶς, ἢν αὐτὴ γίνεται εἰς τὰ πεταχτά. Ὅπου τὸ βαμπάκι κοκκίζεται, ὅπου δηλ. σπέρνεται εἰς αὐλακιές, προτίμησε νὰ δίξῃς τὸ λίπασμα μέσα εἰς τῆς αὐλακιές καὶ παράχωσέ το μὲ τὸ ἀροτρον. Ἡ βομπακιές θὰ τὸ χρησιμοπόιήσουν καλλίτερα. Μὲ τὰ χημικὰ λιπάσματα εἶναι ἀλήθεια ὅτι αὔξάνεις τὰ ἔξοδα τῆς καλλιεργείας, ἀλλ' ἡ πεῖρα μᾶς διδάσκει—μιὰ δοκιμὴ θὰ σὲ πείσῃ—ὅτι ἡ ἀπόδοσις εἶναι πολὺ μεγαλήτερη ἀπὸ τὸ βαμπάκι ποῦ δὲν ἐπῆρε χημικὸν λίπασμα, τόσον, ὥστε δηλ. μόνον σοῦ σκεπάζει τὰ ἔξοδά σου ἄλλα καὶ σοῦ ἀφίνει ἔνα σημαντικό κέρδος.

7. Τὸ μάζευμα

Ἡ πρώτες κάψεις, τὰ πρῶτα καρύκια τῆς βαμπακιᾶς (εἰκ. 6) ἀρχίζουν νὰ ὠριμάζουν καὶ νὰ σκάζουν, εἰς μὲν τὰ θερμότερα μέρη κατὰ τὰ τέλη τοῦ Ιουλίου, εἰς τὰ ψυχρότερα, τέλη Αὐγούστου. Τὸ βαμπάκι θὰ μαζεύσῃς ἀφοῦ ἀνοίξουν ἀρκετὲς κάψεις καὶ εἰς τρία ἡ τέσσαρα χέρια, τὸν Αὐγούστον, Σεπτέμβριον καὶ Ὁκτώριον. Δῶσε προσοχὴ ὥστε τὸ μάζευμα νὰ ἀρχίσῃ ἀφοῦ ὁ ἥλιος σηκώσει τὴν πρωΐνην δροσιὰν καὶ νὰ γίνεται ὅσον τὸ δυνατὸν καθαρότερα, νὰ μὴ ἀνακατεύωνται δηλαδὴ μὲ τὸ βαμπάκι φυλλα ἔξοδα, κομμάτια ἀπὸ κάψεις (τσόφλια), διότι τότε δὲν θὰ πάρῃς καλὴν τιμὴν ἀπὸ τὸ πρᾶγμα σου. Αὗτὸ ἔχει σημασίαν διὰ τὸ Ἀμερικανικὸ καὶ ἀκόμα περισσότερον τὸ Αἴγυπτιακὸ βαμβάκι ποῦ ἀνοίγουν

πρόσθυμα τὰ καρύκια τους καὶ τὸ βαμπάκι μαζεύεται



ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΙΚΟΝΑ ΑΘΗΝΩΝ

-(Εἰκόνα 6)

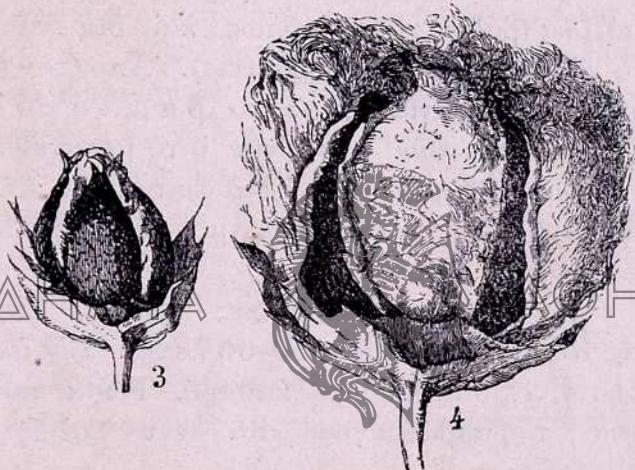
"Ἐνα κλαδί βαμπακιᾶς.

D= τὸ φύλλο., C= μπουμποῦκι τοῦ ἄνθους
A= ἀιθος ἀνοιγμένο., E, E, E, = κάψες ἡ
καρύκια.

μὲ τὸ χέρι εὔκολα. Εἰς τὴν ἐγχώριον ὅμως ποικιλίαν δὲν γίνεται τὸ ἴδιο καὶ τὸ βαμπάκι ἔχει δὲν βγαίνει πάντοτε

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

Ἄπο τὰ τρία ἡ τέσσερα χέρια ποῦ θὰ πάρῃς, τὸ δεύτερο χέρι δίνει τὸ περισσότερο. Αργότερα, θὰ πάρῃς τὸ τρίτο χέρι, καὶ εἰς τὸ τέλος, θὰ ἀπομαζεύσῃς, ὅψιμα, τὰ



(Εικὼν 7)

Κάψης ἢ καρύκια βαμπανιᾶς.

3 = καρύκι μισοκλεισμένο

4 = καρύκι ἀνοιγμένο μὲ πλούσιο βαμπάκι.

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

Αφοῦ μαζεύσῃς τὸ βαμπάκι, ἀπλωσέ το νὰ στργνώσῃ, καὶ ὑστερα φύλαξέ το εἰς ἀποθήκην στεγνήν, χωριστὰ εἰς δύο ποιότητες, τὴν πρώτην ποιότητα καὶ τὴν δεύτερην, ἐκτὸς πλέον ἀν τὸ πωλήσῃς ἀμέσως.

Απὸ ἑνα στρέμμα μία μέσῃ ἀπόδοσις εἰς τὰ ξερικὰ εἶναι 70—80 δκάδες, καὶ 140-160 εἰς τὰ ποτιστικά.

300 δκάδες περίπου βαμπάκι, σύσπορο, δίνει εἰς τὰ ἐπκοκιστικὰ ἐργοστάσια, 100 δκάδες βαμπάκι καθαρισμένο. Ή ἄλλες 200 εἶναι διαμέρισμα καὶ ὁσπόρος ποῦ ἔχει καὶ αὐτὸς τὴν ἀξίαν του, διότι εἶναι πρώτης τάξεως τροφή, ἵδιᾳ τὸν χειμῶνα, διὰ νὰ παχάνουν τὰ ζῷα (βόδια, χοῖροι) δύως καὶ διὰ νὰ δίνουν ἀφθονο γάλα (ἀγελάδες, προβατίνες). Απὸ τὸν βαμπάκοσπορον ἡ βιομηχανία ἐξάγει τὸ βαμπάκολαδο, μὲ τὸ δποῖον κάμινουν σαπούνια ἢ τὸ μεταχειρίζονται διὰ τὸ λάδωμα τῶν μηχανῶν ἢ διὰ φωτισμόν. Ο, τι μείνει, εἶναι ἡ βαμπάκοσπατα, μία, ἐπίσης, πρώτης τάξεως τροφὴ διὰ τὰ ζῷα.

Εἰς τῆς θευχές καὶ ειδικικές χρονιάς τὸ βαμπάκι τῆς Κωπαΐδος ἐπωλεῖτο 50-60 λεπτὰ τὴν δκᾶν, τὸ ἀκαθάριστο, 1,50 περίπου τὸ καθαρό. Τώρα ποῦ ὅλα ἀκριβηναν, τὸ βαμπάκι ἀγοράζεται πέντε καὶ ἕξ φροντες ἀκριβώτερα.

8. Άρωστειες

1. Τὸ σκούληκι τῆς βαμπακιᾶς εἶναι ἡ πλέον ἐπιζήμια ἀρρώστεια, διότι καταστρέφει τὸν ἀνθόν της καὶ ματαιώνει τὴν καρποφορίαν της. Τὰ ἄνθη ποῦ ἔχει χτυπήσῃ τὸ σκούληκι διακρίνονται εὔκολα, εἶναι κινητινιασμένα. Μάζεψέ τα καὶ κάψε τα διὰ νὰ ἐμποδίσῃς τὸ ἔντομον νὰ πολλαπλασιασθῇ. Πρέπει νὰ ἡξεύρῃς δτι τὸ μάζευμα τότε μόνον ἔχει ἀποτέλεσμα, ὅταν ὅλοι οἱ γείτονες ποῦ καλλιεργοῦν βαμπάκια κάμουν τὸ ἴδιο μὲ σέ.

2. Ἡ μελίγκα. Εἰς τῆς βαμπακιές ποῦ ἔχουν σπαρῇ ὄψιμα, καὶ κατὰ τὴν πρώτην τους ἀνάπτυξιν, δταν δὲ καιρὸς βιοημήσῃ μὲν ζέστην καὶ υγρασίαν, μὲ κουφόβρασιν, ἀναπτύσσεται καὶ πολλαπλασιάζεται πολὺ διγρήγορα ἡ μελίγκα ἡ μελιτοῦρα, ἥνα πολὺ μικρὸν ἐντομον, ποῦ χτυπᾷ κυρίως τῆς ἄκρες ἀπὸ τὰ βλαστάρια καὶ ἀπομνᾶται τοὺς χυμούς. Σπεῖρε δον ἡμπορεῖς πρώτημα καὶ συχνὰ θ' ἀποφύγῃς τὴν ἀρρώστειαν. "Αν πάλιν ἡ ἀρρώστεια φανῇ καὶ ἐπιμένῃ, δάντισε τὸ δειλινὸν μὲν απνοῦ μιαν, δύο δὲ καὶ τρεῖς φορὲς εἰς διαστήματα 5-6 ἡμερῶν τὸ ἔνα γέοι ἀπὸ τὸ ἄλλο. Καπνοζοῦμι ζήτησε ἀπὸ τὸ Κεντούχον Γεωπονικὸν Χημείον (Χασεκῆ) ἡ ἀπὸ τοὺς κ. κ. νομογενεῖδόν τοῦ Κράτους ἦπο τὴν Φεωργίαν Ἐταιρείαν.

ΑΙΓΑΙΑ ΔΗΜΟΣ ΑΘΗΝΩΝ

3. Τὸ σιναπίδι. Η ἀρωτεία ποῦ τὴν λέγουν σιναπίδι δὲν ἔχει κομμίαν σχέσιν μὲν τὸ σιναπίδι ποῦ ζημιώνει κάθετοσον εἰς τῆς βροχερὲς χρονιές τὰ σιτάρια. Οφείλεται εἰς ἔνα ζωτικὸν, ποῦ οἱ ἐπιστήμονες τὸ ὀνομάζουν ἄκαρι, καὶ ποῦ σκεπάζει τὰ φύλλα, καὶ ἀπομνᾶται τοὺς χυμούς των. Μάζεψε δοσα φύλλα ἔχουν χτυπηθῆ ἀπὸ τὴν ἀρρώστειαν καὶ κάψε τα ἀπὸ ἐνωρίς. "Αν τὸ κακὸν ἐπιμένει δάντισε μὲν πνοζοῦμι, δπως κάμνεις κοὶ διὰ τὴν μελίγκραν.

9. Μερικὰ νέα βαμπάκια.

1. Τὸ Αἴγυπτιακό. Τὸ Αἴγυπτιακὸ βαμπάκι θέλει κλῖμα θερμόν, ἀρκετὴν υγρασίαν εἰς τὸ ἔδαφος καὶ εἰς τὸν ἀέρα καὶ χωράφια πλούσια. Εδοκιμάσθη εἰς πολλὰ μέρη

τῆς Ἑλλάδος, ἐπέτυχεν ὅμως μόνον εἰς τὰ θερμότερα ὅπως π. χ. ἡ Λακωνία, ἡ Μεσσηνία κλπ. Εἰς τὴν Λακωνίαν, εἰς τὸν δῆμον Ἐλους, οἱ χωρικοὶ ἔμειναν τόσον εὐχαριστημένοι ἀπὸ τὸ νέον αὐτὸν βαμπάκι ὥστε σιγὰ-σιγὰ τοῦ δίνουν κάθε χρόνον καὶ περισσότερην θέσιν ἀπὸ τὰ ἔγχωρια. Ἐκεῖ ἐργάζεται καὶ εἰδικὸν ἐργοστάσιον διὰ τὸν ἐκκοκισμὸν τῆς ἔξευγενισμένης αὐτῆς ποικιλίας.

Τὸ Αἴγυπτιακὸν βαμπάκι θέλει περισσότερην προσοχὴν εἰς ὅλες τῆς περιποιήσεις, σκαλίσματα, παράχωμα, βλαστολόγημα κλπ. Τότε δίνει πρᾶγμα πρώτης ποιότητος, μακρύκλωστο, ὡσὰν μετάξι, ἐφάμιλλο μ' ἐκεῖνο ποῦ παράγει ἡ Αἴγυπτος. Εἰς ψυχρὰ ὅμως μέρη, ὅπως ἡ Θεσσαλία, ἡ Κωπαΐς, κλπ. τὸ βαμπάκι αὐτό, τῆς περισσότερες χρονιὲς δὲν προκεφει καὶ αὐτὸς εἶναι ὁ λόγος ποῦ δὲν τὸ καλλιεργούν πλέον ὅσοι τὸ ἔδοχιμασαν εἰς τὴν Θεσσαλίαν, ὅπως εἰς τὰ Ζωγράφεια κτήματα.

2. Τὸ Ἀλφ-ἄντρ-ἄλφ.

Ἐκεῖ εἰς τὰ Ζωγράφεια κτήματα τῆς Θεσσαλίας (Τρίκκαλα) ἐπροτίμησαν νὰ ἀντικαταστήσουν τὸ αἰγυπτιακὸν βαμπάκι, ποῦ εἰς σειρὰν ἐτῶν ἐκαλλιεργοῦσαν, μὲ ἔνα ἐπίσης καλὸν βαμπάκι, Ἄ μερικανικῆς ὅμως ποικιλίας, ποῦ λέγεται ἄλφ-ἄντρ-ἄλφ. Τὸ βαμπάκι αὐτὸ κατορθώνει καὶ ὠριμάζει τὸν καρπόν του πρωτήτερα ἀπὸ τὸν Αἴγυπτιακό, ἡ ποιότητος του εἶναι πολὺ καλὴ καί, διατηρεῖται καλά, δίνει ἴκανοποιητικὸν εἰσόδημα.

ΠΗΛ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



007000017901

ΓΕΩΡΓΟΙ

“Οἱ τι ἀρναλεῖν τὴν γεωργικὸν μηχάνημα, μηκόδι τὴν μετάλο, σᾶς χειρισθῆ διὰ τὸ πιτάσι σας, τὸν κατνόν σας, τὸ βαυμβάνι, τὸ δοποία, τὸ τοιφύλλια, κλπ.

Θέω τὰ διπτέλαια καὶ τὴν εταφίδα σας.

Θέω τὰ δενδρά,

Θέω τὰ λαμπτήρα,

Θέω τὸ κρασί,

Θέω τὸ τυρό,

Θέω τὰ μελισσαὶ καὶ δι’ ὅτι ἄλλο,

Οἱ τι φρονιμακοῦ σᾶς γειτασθῆ διὰ τὴν ἀρρώστειαν τῶν κατταρετείων δας καὶ τὸν ζώων σας.

Μή τι τάλιν σπόρους χρειασθῆτε λαχνοστόροις, τριψυλλοπέρνιαι κ.λ. τὴν κηρουθράν μελισσοχοιτία,

Ζητήσατε καὶ μὰ σᾶς προμηθεσθῆτε γάρ οις κέρδος τὴν Βασιλείαν Γεωργικὴ Επιτονία.

Φοινικῶν ταῦθεντα τὴν Ἀνδρού γεωργικὴν εκθεσιν τῆς Επαιρεσίας εἰς τα γεωργεῖα της

ΓΕΩΡΓΟΙ

ΑΘΗΝΩΝ

“Αν θέλετε τὰ ὑγροτοστεί δενδρά καρποφόρα καὶ καλλωπιστικά πολὺ εὐπίνετα, ζητήσατε μὲν τὰ δεινόρροκοτεῖν τῆς Σπουδαίας, εἰς τὸ Χαλανδρί, καὶ εἰς τὸ Αἴγιον.

Δοκιμάσατε τὰ γηγενὰ λιπαρικάτα ἀρού ξητήσετε δόηγίας μέσῳ την Γεωργικὴν Επιτονίαν.

“Αν τα Ἑνγύδενδρά σας θεούν μοίραν, γονιμωτείς τὴν Γεωργικὴν Επιτονίαν. Θα σᾶς τὰ ἀπόλυτανη πεῖσσοι 40 ή 60 λεπτά καθε δένδρον.

ΓΕΩΡΓΟΙ

Διὰ πάντες ἀποδίαν στις γράμματα εἰς τὴν Β. Γεωργιοῦ τὴν Επαιρεσίαν. Αὔτη μὰ σᾶς δόηγηση, μὲν σᾶς συμβούλευση, θὰ σᾶς διενηρώσῃ καὶ μὰ σᾶς προμηθευσῃ, δ.π. ἔγειτε δημάρκην.

B. Γεωργιοῦ Επαιρεσία

οδ. Κανενιαστήμασ άριθ. 53

ΤΟ ΒΑΜΠΑΚΙ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

1	Τί είνε τό βαμπάκι	Σελίδα 3
2	Ποικιλίες	5
3	Τί θέλει τό βαμπάκι να λατρέψει	3
4	Πόσον σπόδου, πότε και τις διασπαστικές	7
5	Σκαλίσματα, παράγματα και φλαστολογία	9
6	Τά λιλάσματα	12
7	Τό μάζευμα	13
8	Δρώστες:	16
9	Μερική γένη βαμπάκων	17

**Από τὴν Βιβλιοθήκη του Γεωργίου Στράτη οπούτε μεταξύ άλλων.*

- Αριθ.
 1 Η ΠΑΤΑΤΑ όπως Η. Παπαγεωργίου, απομονωτής Β. Γεωργ. Εργασία.
 2 Η ΦΙΣΤΙΚΙΑ όπως Η. Παρύλη, αποδοτήρ.
 3 ΤΟ ΚΡΑΣΙ όπως Η. Παύλη, οικολόγος.
 4 ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ όπως Μετ. Μόρα, γεωπόνος.
 5 ΤΟ ΤΡΙΦΥΛΛΙ όπως Η. Παπαγεωργίου.
 6 ΜΕΤΡΑ ΔΙΑ ΤΗΝ ΣΗΑΡΚΕΙΑΝ όπως Η. Λαζαρίδης.
 7 Ο ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ ΚΑΙΝΟΣ όπως Τούμη Χριστίνη, νομογενοποιού.
 8 ΗΣ ΝΑ ΗΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΤΑ ΖΩΑ ΣΟΥ ΔΙΟΤΑΛΥ
ΚΟΔΛΙΝΤΙΚΑΣ ΑΓΟΡΕΙΝΙΑΣ όπως Η. Λαζαρίδης.
 9 ΟΔΗΓΙΑΙ ΔΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΟΑΓΜΗΣΗΝ ΤΗΣ ΜΥΤΙΔΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΣ όπως του Λορ. Αντώνιου Μασάνη, οικιστηρού του Βιο. Σταθμού της Γεωργ. Επιπολογίας της Φλωρεντίας.
 10 Η ΚΟΥΤΑ όπως Η. Λευβρανή, αγροτοτεχνόφοι.
 11 Η ΑΠΑΛΛΑΞΤΡΙΩΣΙΣ ΤΩΝ ΤΣΙΦΔΙΕΩΝ ΚΑΙ Η
ΔΙΑΝΟΜΗ ΑΥΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΔΗΜΟΣΙΟΝ ΚΤΗ-
ΜΑΤΩΝ ΕΙΣ ΤΟΥΣ ΑΚΤΗΜΟΝΑΣ ΓΕΩΡΓΟΥΣ
όπως Η. Γ. Γεργαδίδης.