

# ΕΡΜΗΝΕΙΑ

ΤΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΓΕΩΜΗΛΟΥ

ΤΩΝ ΩΦΕΛΙΜΩΤΕΡΩΝ ΑΥΤΟΥ ΧΡΗΣΕΩΝ.

(ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ) <sup>παρ</sup> ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΥ

Μέλους ἀνεπιτελλόντος τῶν ἐν Παρισίοις  
Γεωργικῆς καὶ Φυτοκομικῆς Ἑταιρειῶν.

Ὑποκείμενος δαπάνῃ τῆς αὐτῆς Φιλλληνικῆς Ἑταιρείας.

Ἄρ' ὅσα ἔργα ἤμπορεῖ νὰ ἐπιχειρηθῇ καὶ νὰ  
ἐπιτελεσθῇ ὁ ἄνθρωπος, κἀνὸν δὲν εἶναι  
ὠφελιμώτερον, εὐδύτερον καὶ ἀξιώτερον ἂν-  
δρῆς διαθέσει ἀπὸ τῆς γεωργίας.

Καίρει πρὸς τὸν υἱὸν σου.



ΕΝ ΠΑΡΙΣΙΟΙΣ

ΕΚ ΤΗΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΟΥ ΦΙΡΜΙΝΟΥ ΔΙΔΟΤΟΥ.

ΑΩΚΗ,

**ΕΙΣ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΝ**  
**ΤΟΥ ΔΟΜΗΤΙΟΥ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑ,**  
**ΠΡΟΕΔΡΟΥ**  
**ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΕΩΣ,**  
**ΤΗΣ ΚΑΔΑΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΩΝ ΓΕΩΜΗΔΩΝ**  
**ΑΝΑΤΙΘΗΣΙΝ**  
**Ο ΣΥΛΛΟΓΗΣ.**

## ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΟΜΟΓΕΝΕΙΣ ΜΟΥ.

Έλληνες !

Ἡ ἡρωϊκὴ σας καρτερία, ἀξία τειοῦτου ἱεροῦ ἀγῶνος, κατέπεισε τὰς χριστιανικὰς δυνάμεις ν' ἀκούσουν τέλος πάντων τὰς ἐυχὰς τῶν λαῶν των, καὶ νὰ μᾶς κηρύξουν ἔθνος αὐτόνομον. Ὁ αἰμοδύρος τῆς Ἑλλάδος τύραννος βιάζεται ἀπὸ τοὺς συμμάχους προστάτας μας νὰ παύσῃ τὸν καθ' ἡμῶν ὀλιθριὸν τοῦ πόλεμον. Ἡ Ἑλλὰς ἤθελαι δυσκόλως συντρίψαι τὸ πρὸ αἰώνων καταπιέζον αὐτὴν σιδηροῦν σκῆπτρόν του μὲ μόνους τοὺς βραχίονας τῶν τέκνων της, χωρὶς τὴν συμπάθειαν τοῦ φωτισμένου κόσμου. Ὀλίγον ἔτι θάρρος, καὶ ἡ μὲ τόσας θυσίας κατακτηθεῖσα ἐλευθερία θέλει μᾶς ἀνταμειψέει μὲ τοὺς εὐεργετικοὺς καρπούς της. Ἀνεξαρτησία, ἰσότης ἐνώπιον τῶν νόμων, ἀσφάλεια ζωῆς, τιμῆς καὶ περιουσίας, ἰδοὺ τὰ καλὰ ὅποῦ μᾶς ὑπόσγεται ἡ ἐλευθερία. Ὁμόνοια, εὐπείθεια εἰς τοὺς νόμους καὶ τοὺς νομίμους μας διοικητὰς, ἀγάπη τῶν κοινῶν συμφερόντων, ἰδοὺ τὰ μίσα, διὰ τῶν ὁποίων ἠμποροῦμεν ν' ἀπολαύσωμεν αὐτὰς τὰς πολυτίμους ἀμειδῆς τῆς ἐλευθερίας· μίσα ἐν ταύτῳ ἀναπόφευκτα διὰ

τὴν ἀσφαλείαν τῆς, ἐπειδὴ χωρὶς αὐτῶν ἡ ἐλευθερία ἐκ-  
 τρίπτεται εἰς ἀναρχίαν, καὶ ἡ ἀναρχία φέρει τὴν δουλείαν.  
 Τὸ πολυπαθὲς ἔθνος μας εἶδε πολλὰ τοιαῦτα σκληρὰ  
 παραδείγματα ! Τὰ σφάλματα καὶ αἱ δυστυχίαι τῶν  
 προπατόρων μας ἀς γένουν εἰς ἡμᾶς μαθήματα.

Ἡ πρόνοια μᾶς ἔστειλεν ἀρχηγὸν ἐνάρετον φιλοπά-  
 τριδα, ἔμπειρον, ἀξίον τῆς ἐκλογῆς σας. Φρόνιμοι ἄνδρες  
 εὐρίσκονται μεταξὺ ἡμῶν ἀρκετοὶ διὰ νὰ συνεργήσουν  
 εἰς τοὺς καλοὺς σκοποὺς τοῦ πατρίδου μας. Νομικοὶ, φιλο-  
 λόγοι, ἱατροὶ, καὶ διαφόρους ἄλλας ἐπιστήμας καὶ τέχνας  
 σπουδάζοντες καὶ σπουδάζοντες Ἕλληνας εὐρίσκονται εἰς  
 τὴν Εὐρώπῃ ὅλων σχεδὸν ὁ σκοπὸς εἶναι νὰ συνδράμουν  
 εἰς τὴν φωτισμὸν καὶ τὴν εὐτυχίαν τοῦ ἔθνους των. Οἱ  
 περισσότεροι προσμένουν τὴν παῦσιν τοῦ πολέμου, ἀσυμ-  
 βίβαστον μὲ τὰ εἰρηνικὰ των ἔργα, διὰ νὰ τρέξουν εἰς  
 τὴν Ἑλλάδα καὶ νὰ μεταδώσουν εἰς τοὺς ὁμογενεῖς των  
 τὰς γνώσεις ὑποῦ ἀπίστησαν. Πολλοὶ Εὐρωπαῖοι, ἀπὸ  
 φιλελληνικὴν, ἢ φιλόκαλον ζῆλον κινούμενοι, ἰστοιμάζονται  
 ὁμοίως νὰ μεταφέρουν εἰς τὴν πατρίδα μας διαφόρους  
 τέχνας, καὶ γράμματα διὰ νὰ τὰς βάλωσιν εἰς πρᾶξιν.

Εἶναι λυπηρὸν εἰς κάθε ψυχὴν φιλοπατρίδα ν' ἀκούῃ ἀπὸ ἐκείνους ὅπου ἐθυσίασαν ἀνάπαυσιν, περιουσίαν, ὅπου βίβοκινδύνευσαν πολλάκις καὶ αὐτὴν των τὴν ζωὴν, ὅτι ἡ ἀχαριστία ἦτον ἀμοιβὴ τῆς πρὸς τὴν πατρίδα μας ἀμερώσιώς των. Οἱ ξένοι μισοῦνται εἰς Ἑλλάδα, λέγουν οἱ ἐξ αὐτῆς ἀπιστρήροντες. Μισοῦσι δὲν πρέπει νὰ ᾖναι εἰς ἡμᾶς, παρὰ οἱ ἐχθροὶ τῆς ἐλευθερίας μας, οἱ ἀντάρται εἰς τοὺς ἐπικρατοῦντας νόμους μας καὶ οἱ ταραχτοιοὶ. Ὁ χριστιανισμὸς, ὁ πολισμὸς, τὸ ἴδιον αὐτὸ συμφέρον μας μᾶς προστάζουν τὴν φιλοξενίαν·

Εἶναι καιρὸς ὁμοίως νὰ παύσῃ ἡ μικρολόγος ἐκείνη ἀντιζήλια μεταξὺ τῶν ἐκ διαφόρων πόλεων Ἑλλήνων. Ἡ πρόθεσις τοῦ κεινοῦ καλοῦ ἀς πνίξῃ τὰ παλαιὰ πάντα καὶ τὰς παλαιὰς προλήψεις. Ἀς λησμονήσωμεν, ἢ τοῦλάχιστον ἀς ἀφίσωμεν σήμερον κατὰ μέρος, διὰ νὰ ἐξετάσωμεν ὅταν ὁ καιρὸς σβίση εἰς τὰς καρδίας μας τὰ προσωπικὰ πάθη, τὸ καλὸν, ἢ τὸ κακὸν ὅπου ἔκκαμπι, ἢ δὲν ἔκκαμπι εἰς τὴν πατρίδα οἱ Βυζάντιοι καὶ Σμυρναῖοι πρὶν τῆς ἀποστ ~~...~~ ἢ οἱ Χῖοι καὶ Ἐπτανησιῶται μετὰ τὴν ἀποστασίαν. Ἀς προσμενίωμεν νὰ ἰδῶμεν τί θέλει κάμει ὁ καθεὶς εἰς τὰ

ἔξει. Ἄς ἐξετασθῆ ἀκριβῶς ἐκεῖνος εἰς τὸν ὅποιον θάλει ἐμπιστευθῆ ἢ πατρὶς ὑπουργημὰ τι, ἀλλ' ἄς μὴ ψυχραίνεται ὁ ζῆλος τοῦ ἀπὸ τῆν δυσπιστίαν καὶ περιφρόνησιν. Ἡ ἀρετὴ, τὰ ὀρθὰ φρονήματα καὶ ἡ ἀξιώτης πρέπει νὰ ἴναι τὰ χαρακτηριστικὰ ἐνὸς ὑποουδῆποτε ὑπουργοῦ, καὶ ὅχι ὁ τύπος ὑποῦ τὸν ἐγέννησεν. Τί πλέον ἀδικεῖν, τί πλέον γελῶν ἀπὸ τοῦ νὰ καταδικάζῃ τις ἀνεξαίρετως μίαν οὐλόκληρον πόλιν ἐξ αἰτίας δίκαια, ἢ εὐκοσι κατοίκων τες !

Ἕλληνας ! ἡ οὐμνοικα εἶναι ἡ βᾶσις τῆς ἔθνευς μας ὑπάρξιος ἄς ἐνωθῶμεν ὅλοι ὡς ἀδελφοί ἄς σπουδᾶσωμεν νὰ διορθώσωμεν ὅσους ἢ τυραννία, ἢ ἡ ἀμάθεια διέφθειραν ἄς ἀπομακρύνωμεν τοὺς ἀδιορθώτους ἄς ἐκτιμῶσωμεν τοὺς καλοὺς καὶ ἀξίους ἄς δείξωμεν παράδειγμα εὐπειθείας εἰς τοὺς νόμους ὅπου τὸ ἔθνος ἐγνώρισεν, ἢ θάλει γνωρίσει ἄς ἐνθαρρύνωμεν τὰς ἐπιστήμας καὶ τέχνας, αἱ ὅπουται μεγάλας συντείνουσιν εἰς τὴν εὐδαιμονίαν τῶν ἔθνων ἄς φανῶμεν ἐν ἐνὶ λόγῳ ἄξιοι κτήτορες τῆς ἐλευθερίας, καθὼς ἀπειδείξαμεν ὅτι ἀξίωμεν νὰ τὴν ἐπανακτήσωμεν.

Γ. Π.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ.

**Α**Ι ἐπιστήμαι καὶ τέχναι ἀμαρτύνουν μεταξὺ τῶν διαυδίστων ἐθνῶν. Οἱ σκληροὶ μας τύραννοι, εἴ ὅποιοι συστηματικῶς κατ'ἔργον πᾶν ἔθνος συντίθει εἰς τὸν φωτισμὸν τοῦ ἀνθρώπου πνεύματος, μᾶς ἐμπόδιζαν ἀκαταπαύστως νὰ εἰσαγάγωμεν μεταξὺ ἡμῶν τὰς γνώσεις καὶ ἐφευρέσεις τῆς πολιτισμένης Εὐρώπης. Σήμερον, ὅπου τὸ ἑλληνικὸν ἔθνος καθαρίζεται ἀπὸ τὴν παρωσιαν αὐτῶν τῶν βαρβάρων, μία τῶν προτίστων μας φροντίδων εἶναι ν' ἀνεκαλέσωμεν τὰς Μούσας εἰς τὴν πατρίδα των. Αἱ εὐεργετικαὶ αὐταὶ θεαὶ, συνδεδωμέναι ἀπὸ τοὺς θεασώτας ὑπερῶς εἰς τὴν ἀποουσίαν των ἀπέκτησαν, δὲν θύλων ἐργασίαι, ἂν εὗρουν αἴξιν ὑποδοχὴν, ν' ἀποδώσουν εἰς τὴν Ἑλλάδα τὴν παλαιάν της λαμπρότητα. Ἡ παροῦσα κατάστασις τῆς πατρίδος δὲν μᾶς συγχωρεῖ νὰ ὑποδυγχθῶμεν διὰ μίαν ὄλην αὐτὴν τὴν πολυπύριμον οἰκογένειαν· καὶ δὲν εἴμεν φρόνιμοι νὰ προσκαλῆ τις περισσότερο ἀπὸ ὅσους ἤμποροῦν νὰ θηρευθῶσι. Ἡ προσυχὴ μας πρέπει ν' ἀρμενωθῆ κατ'ἄρχάς εἰς τὰς ἐνεργασιώτερας ἐπιστήμας καὶ ἐφευρεσιώτερας τέχνας. Μία ἐξ αὐτῶν εἶναι ἡ Γεωργία. Ἡμποροῦμεν μάλιστα νὰ τὴν ὀνομάσωμεν μητέρα τῶν τεχνῶν, ἐπειδὴ αὐτὴ εἶναι τῆ ὄντι ἡ ἀσφαλὴς βίσις τῆς ἰθνητῆς ὑδαμιονίας. Ἡ Γεωργία

θέλει μᾶς θρέψει, αὐτὴ θέλει μᾶς ἐνδύσει, δι' αὐτῆς θέλομεν πληρώσει τὰ ἔθνη μᾶς δάνεια, αὐτὴ θέλει ἐκτείνει τὸ ἐμπόριον καὶ τὰς σχέσεις μᾶς μὲ τοὺς ἄλλους λαοὺς, αὐτὴ θέλει εὐκολύνει τὴν εἰσαγωγὴν τῶν λοιπῶν τεχνῶν εἰς τὴν πατρίδα μᾶς, εἰς αὐτὴν ἔχουν τὴν ἐξοὴν τῶν ὅλων τὰ ἐργοστάσια (manufactures), ἡ ἀφθονία τῶν προϊόντων μᾶς τέλος πάντων θέλει μᾶς ἀποκαταστήσει, ὄχι μόνον ἀνεξαρτήτους ἀπὸ τοὺς γείτονάς μᾶς, ἀλλὰ καὶ ἀναγκαίους μάλιστα εἰς αὐτούς.

Ἐκτός τῶν ἀγρίων, ὅλα τὰ ἔθνη ἰξεύρουν νὰ δουλεύσουν τὴν γῆν, καὶ νὰ σπείρουν σιτάρι, βίβλι ἢ ἀραποσίτι (καλαμπούκι)· πλὴν εἶναι διάφοροι τρόποι καλλιέργειας. Ὁ καλλήτερος εἶναι ἀνυποτιμήτως ἐκεῖνος ὅπου δίδει μὲ ὀλιγώτερα ἔξοδα περισσοτέρους καρπούς. Ὅλοι αἱ γαῖαι δὲν εἶναι ἐξ ἴσου ἀρμόδιαι δι' ὅλα τὰ φυτὰ· τοῦτο τὸ φυτὸν εὐφραεῖ καλλήτερα, ἢ τὸ σπείρης κατόπιν ἀπὸ ἐκεῖνο· τὸ δεῖνα προῖν γίνεται ἐπιμερδέστερον, ἢ τὸ μεταχειρισθῆς μὲ τοιαύτῳ τινι τρόπῳ. Αὐτὰ δὲν μανθάνονται, παρὰ μὲ πολυπρόσθιον πρᾶξιν, μὲ πολλοὺς κόπους καὶ μὲ μεγάλα ἔξοδα. Εὐρέθησαν ἄνδρες εἰς τὴν Εὐρώπῃν, οἱ ὅποιοι, ἐνώσαντες καὶ τὰ τρία αὐτὰ μέσα, καὶ ὀδηγούμενοι ἀπὸ τὴν κρίσιν καὶ φρόνησιν, εἶδαν τὴν εὐτυχῆ



ἐκδασιν τοῦ ἐπιχειρήματός των. Οἱ μὲν ἐξ αὐτῶν κατέστησαν σχολεῖα, ὅπου διδάσκουν ὅσα ἢ μακρὰ πείρα τοὺς ἔμαθε, εἰ δὲ συγγράψαντες βιβλία εὐχαριστήθηκαν νὰ διαδώσουν διὰ τοῦ τύπου τὰς γνώσεις των, καὶ ἄλλοι τέλος πάντων, συστήσαντες ἐταιρείας, συνέρχονται εἰς διωρισμένους καιροὺς διὰ νὰ ἐξετάσουν, κατὰ τὰς ἀναφορὰς ὑπερῶς ἀπὸ διάφορα μέρη τῆς ἐπικρατείας τοὺς γελ- λονται, τὰς γεωργικὰς ἐργασίας, καὶ ἀνταμείβοντες τὰς βελτιώσεις καὶ ἐφευρέσεις, ἐνθαβρύνουν τὰς προόδους τῆς τέχνης. Ἡ Γεωργία ἐπλουτίσθη σήμερον μὲ πλῆθος νέων ἐργαλείων, τὰ ὅποια, εὐκολύνοντα τὰς ἀγροτικὰς ἐργασίας, ὀλιγοποιεῖν τὰ ἐξοδα. Αὐτὴ ἐγνώρισε καὶ γνωρίζει καθ' ἡμέραν νέα φυτὰ. ἐκ τῶν ὁσίων τὰ μὲν χρησιμεύουν εἰς τὴν τροφήν τοῦ ἀνθρώπου, τὰ δὲ εἰς τὴν βίωσιν τῶν ζῶων, τὰ δὲ εἰς τὰς τέχνας. Πολλὰ ἐξ αὐτῶν, γνωστὰ μὲν πρὸ χρόνων, ἀποδοκιμασθέντα δὲ ἀπὸ τὰς προλήψεις. ἐξαναδοκιμάσθησαν, καὶ ἐκτιμηθέντα πολλαπλασιάζονται. Τὸ γεώμηλον εἶναι ἐν ἀπὸ αὐτῶν.

Ἡ ρίζα, ἢ νὰ εἰπῶ καλῆτερα, τ' ἑρυσκώματα (1) τῆς

---

(1) Τὸ γεώμηλον ἐπεὶ τρώγμεν θέν εἶναι εἶτε ὁ καρπὸς, εἶτε ἡ ρίζα τοῦ φυτοῦ, ἀλλὰ ἐστὶν ἑρυσκώμα τὸ ὁποῖον εὐγίναι ἀπὸ τῶν ρίζων. Οἱ Γάλλοι τ' ὀνομάζουσι tubercule.

ρίας αὐτοῦ τοῦ φυτεῦ, εἶναι ὑγιεινὴ, νόστιμος καὶ οἰκονομικὴ τροφή διὰ τὸν ἄνθρωπον · τὰ βώδια καὶ ὅλα τὰ οἰκειακὰ ζῶα τὰ τρώγουσι μὲ μεγάλαν ὄρεξιν · ἀπὸ τὰ ἄνθη τοῦ κίμωνος βαρῆν · τὰ φύλλα τοῦ εἶναι καλὴ βοσκή · ἡ ρίζα τοῦ καὶ αὐτὴ εἶναι χρῆσιμος ὡς κόπρος · μὲ τὰ γιώμηλα κατασκευάζουσι ψωμί, διάφορα εἶδη φαγίτων, βράκι, ζάχαρην, κόλλαν, σαποῦνι, κηρί, καὶ διάφορα ἄλλα πράγματα · ἐν ἐνὶ λόγῳ κένιν ἄλλο προϊόν δὲν ὑπάρχει, τοῦ ὁποίου αἱ χρήσεις νὰ ᾖναι τόσον περικίλι, τόσον ὠφέλιμοι, καὶ ἡ καλλιέργεια τόσον εὐκόλος. Μὲ τοῦτον τὸν καρπὸν ζῶσι σήμερον ἔθνη ὀλιώληρα. Εἶναι ἐπαρχίαι εἰς τὴν Ἀγγλίαν ὅπου, διὰ τὴν ἀφορίαν τῆς γῆς, σιτάρη παντελῶς σκεδὴν δὲν γίνεσθαι. Τι κίμωνος λειπὸν; φυτεύουσι πολλὰ γιώμηλα, ἀπὸ τὰ ὁποῖα, ἀφ' οὗ βάλλουσι κατὰ μέρος τὰ διὰ τὴν τροφήν των καὶ τὸ ἐργάμενον σπάρσιμον ἀναγκαῖα, παχύνουσι μὲ τὰ ἐπιλοιπα ποσότητά τινα χείρων. Ἐξ αὐτῶν μέρος σπάζουσι καὶ τρώγουσι μὲ τὰ γιώμηλα, καὶ μέρος πουλοῦν. Μὲ τὰ χρήματα ὁποῦ λαμβάνουσι ἀπὸ τὴν πώλησιν ἐνδύονται καὶ πληροῦναι τὰ δοσίματά των. Εἶναι λειπὸν καλοθεμεμένοι, καλοινδυμένοι καὶ δὲν χρεωροῦν κένιν· καὶ τεῦτο μὲ φαίνεται δὲν εἶναι ὀλίγον.

Μαθὼν ἐκ τῶν ἐρημερίδων ὅτι εἰ φιλόανθρωποι ἔλαστοι

μᾶς ἔσειλαν ἐσχατῶς ἐν πλοῦν φορτωμένον μὴ γεώμηλα , ἐσοχάσθην νὰ γράψω καὶ νὰ στείλω ἐν τάχει εἰς Ἑλλάδα μίαν σύντομον ἐρμηνείαν τῆς καλλιμεργείας καὶ τῶν ὠφελιμοτέρων χρήσεων τῶν. Ὅσα θέλω εἰπεῖ περὶ τούτου τοῦ φυτοῦ μὲ τὰ ἐδίδαξεν ἡ ἀνάγνωσις τῶν καλλητέρων συγγραμμάτων, ἡ πρᾶξις τῆς διευτοῦ διατριβῆς μου εἰς τὸ γεωργικὸν κατάρτημα τοῦ Βασιλείου, καὶ ἡ εἰς Ἀγγλίαν καὶ Γερμανίαν περιήγησίς μου, ὅπου τὸ γεώμηλον καλλιμεργεῖται γενικώτερα καὶ τεχνικώτερα.

Εὐχῆς ἔργον εἶναι νὰ μὴ ἐξοδευθῇ τὸ παραμικρὸν μέρος αὐτοῦ τοῦ πλουσίου θώρου, ἀλλὰ νὰ μοιρασθῇ ὅλον τὸ φορτίον εἰς διάφορα μέρη τῆς Ἑλλάδος, καὶ νὰ ἐπιτραπῆσθῇ ἡ διοίκησις εἰς τὴν φυτεῖαν. Πύσον εὐτυχῆς ἤθελα εἶμαι, ἂν ἤμπόρουν νὰ συντείνω διὰ τοῦ παρόντος φιλοπενήματος εἰς τὴν πολλαπλασίασιν καὶ χρήσιν τοῦ πολυτίμου τούτου προϊόντος μεταξὺ τῶν ὁμογενῶν μου !

# ἙΡΜΗΝΕΙΑ

## ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΓΕΩΜΗΛΟΥ.

---

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΠΡΩΤΟΝ.

Ἱστορία καὶ περιγραφή τοῦ φυτοῦ. — Διάρθρωσις εἰς γινώμενον. — Ὀρί-  
λαιαι τῆς καλλιέργειας τῶν.

---

### ἹΣΤΟΡΙΑ.

Τὸ γιώμηλον, λέξις ταυτοσήμαντος μὲ τὸ pomme de terre, ὄνομα ὅπου οἱ Γάλλοι εἶδον εἰς τὸν ὑπόγειον αὐτὸν καρπὸν, εἶναι ἐν τῶν χρησιμωτέρων προϊόντων ὅπου χρειαζοῦμεν εἰς τὴν Ἀμερικὴν. Πρὸ 240 χρόνων τὸ φυτόν τοῦτο ἦτον ἀκόμη ἀγνωστον εἰς τὸν παλαιὸν κόσμον. Κατὰ τὸ 1590 ἔτος Ἰρλανδοῦς τις Walther Raleigh ὀνομαζόμενος τὸ ἔφερεν ἐκ τῆς Βιργινίας κατὰ πρώτην φοράν εἰς τὴν Ἀγγλίαν, ὅθεν ματεδόθη ἔπειτα εἰς μερικὰ ἄλλα μέρη τῆς Εὐρώπης. Περισσότεροι τῶν 180 χρόνων ἀπέρασαν ἔκτοτα, καὶ τὸ γιώμηλον μᾶλλον τοῦτο δὲν ἐκαλλιεργεῖτο, παρὰ ὡς σπάνιον τι, καὶ δὲν ἐφαίνετο, παρὰ εἰς

τὰς τραπέζας τῶν πλουσίων. Ἡ ἐκ τῆς ἀλλείψεως τοῦ σιταρίου προελθοῦσα κατὰ τὸ 1772 ἔτος πείνα, ἐνάγκασε τοὺς Γερμανοὺς νὰ ἐκτείνουν τὴν φυτεῖαν τοῦ γεωμηλου, τὸ ὅποιον ἔκτοτε πολλαπλασιάσθη εἰς ὅλην σχεδὸν τὴν Εὐρώπην, ὅπου θεωρεῖται σήμερον ὡς τὸ πῖλον ἀναγκαῖον προῖόν τῆς γῆς.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ.

Τὸ γεωμηλον γίνεται ὑψηλὸν ἀπὸ δύο ἕως τρεῖς πόδας. Ὁ ὀστέος του εἶναι ὀλίγον μαλλιαρὸς καὶ φέρει πολλὰ κλωνάρια. Τὰ φύλλα του εἶναι σχεδὸν αὐγοειδῆ, μυτερὰ καὶ ἀάραια. Τὰ ἀνθή του, τὰ ὅποια γεννῶνται εἰς τὴν κορυφὴν τῶν κλωναρίων, εἶναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἄσπρα, ἐνίοτε ὀλίγον κοκκινωπὰ, καὶ ἄλλοτε γαλάζια, ἢ ἰώδη ἀνοικτὰ (χρῶμα τοῦ ἰτζίου *μ εν ε ξ ε*). Ὁ καρπὸς του εἶναι τρογγυλὸς, ἄσπρουπράσινος, μαλακὸς καθὼς ἢ φραγκομελιζάνη, καὶ ἔμπεριμα ψιλοῦς καὶ τρογγυλοῦς σπόρους. Αἱ ῥίζαι του εἶναι μακραι, ὀλίγον μαλλιαραὶ, καὶ φορτωμένα ἀπὸ ρουσκώματα, τὰ ὅποια εἶναι τὸ χρησιμώτερον μέρος τοῦ φυτοῦ. Τὸ σχῆμα τῶν ρουσκωμάτων διαφέρει κατὰ τὸ εἶδος τῶν γεωμηλων καὶ κατὰ τὴν φύσιν τῆς γῆς εἰς τὴν ὅποιαν καλλιμεροῦνται· τὰ μὲν εἶναι μακρουλά, τὰ δὲ τρογγυλά, καὶ ἄλλα διαφόρου ἄλλου σχήματος, ἐν γένει ὁμοιάζουσιν μὲ τὰ γνωστὰ εἰς ἡμᾶς κολοκάσια. Τὰ ρουσκώματα εἶναι ἰνδυμένα μὲ μίαν ψιλὴν φλούδαν ῥοῦσκον τὰ ἀναγκαῖα εἰς τὴν μεταγέννησιν τοῦ φυτοῦ ὁμο-

μάτια. Το χρώμα τῆς φλούδας διαφέρει πολύ· ἀλλὰ τὰ κυριώτερα εἶναι τρία, κόκκινον, κίτρινον καὶ μελαγχρινόν, ἢ σαρκώδες. Τὸ κρέας, ἢ ἡ ψύχα τοῦ φουσκώματος εἶναι ποτε μὲν ἄσπρη, ποτε δὲ κιτρινωπή, ἢ ἀσπροκίτρινη, καὶ μερικαὶς φοραὶς ἄσπρη μὲ φλέβαις κόκκιναις.

### Εἶδη.

Τὰ εἶδη τῶν γεωμητῶν εἶναι ἄπειρα· ἡ διαφορὰ τῶν συνίσταται εἰς τὸ χρώμα, τὴν ποιότητα καὶ τὸ μέγεθος τῶν φουσκωμάτων. Ἄλλα εἶδη ὠριμαῖουν ταχύτερα, ἀλλὰ ἀργότερα· τὰ μὲν προτιμοῦν γῆν ἀργιλλώδη, τὰ δὲ ἀμμώδη· αὐτὰ εἶναι καρποφόρα, ἐκείνα νοστιμώτερα. Αὐταὶ αἱ διαφοραὶ, αἱ ὅ ποῖαι εἶναι φυσικαὶ εἰς καθὲ εἶδος, προέρχονται ἐνίοτε ἀπὸ τὴν ἀλλαγὴν τοῦ κλίματος καὶ τῆς γῆς· καὶ εἶναι πιθανόν, τὰ γεωμητὰ ὅπου ἐξαθροσάντο εἰς τὴν Ἑλλάδα ν'ἀλλάξουν, μετὰ ἐνός, ἢ δύο χρόνων καλλιέργειαν, τὸ τωρινόν των χρώμα καὶ τὴν πρώτην των ποιότητα. Ἰδοὺ δώδεκα τῶν πρώτων εἰδῶν·

a. Τὸ Σουδρί· ἄσπρη μὲ σίγματα κίτρινα.

Τοῦτο τὸ εἶδος εὐδουκεῖ εἰς καθὲ σχεδὸν εἶδος γῆς, εἶναι τὸ πλέον καρποφόρον, καὶ τὴ γενικωτέρως καλλιεργημένον, μαλιστα διὰ τὴν τροφὴν τῶν ζώων καὶ τὴν κατασκευὴν τοῦ ἄμυλου (α).

---

(α) Τὸ ἄμυλον, περὶ τοῦ ἐκείνου θύλου ἔμειψαι ἀπαιεῖσθαι πλατότερον, εἶναι μία λωκεστάτη σάβη, ἕρμα μὲ τὸν νεοστέον ἐπεὶ κέραιον εἰς ἄμῃς σασίζοντες τὰ σιτάρι.

β. Το μακρό άσπρον.

Έχει τās ιδίās σχεδόν ιδιότητās με τὸ παραπάνω.

γ. Το κερνωπὸν στρογγυλωπὸν κίκεκτον.

Τρυφερὸν εἰς τὸ φάγωμα καὶ ἀξιόλογον διὰ τὴν φάειν, ἐπειδὴ εἶναι ἀλευρωτὸν καὶ ἀναλύει εὐκόλως εἰς τὸ νερόν.

δ. Το μακρὸν κίκεκτον.

Ἡ φύγα του εἶναι σερὰ καὶ νόστιμῆς, φυλάττεται πολὺν καιρὸν νεπὸν, καὶ ζῆτεῖ γῆν ὀλίγον σφικτὴν.

ε. Το μακρὸ κίκεκτον.

Τὸ σχῆμα τοῦ εἶδους τούτου εἶναι ὁμοίον μετὸ τῶν προβατιτίων νεφρῶν, μυτερὸν ὀπλαδὴ εἰς τὴν μίαν ἄκρην, καὶ ἀμφλὸ εἰς τὴν ἄλλην. Έχει εἰς τὴν ἐπιφανείαν λακαίς, καὶ εἶναι μέλα σπμειωμένον μ' ἓν κόκκινον σερᾶνι. Τὸ μακρὸ κίκεκτον εἶναι τὸ γενικώτερον εἶδος μετὰ τὸ χονδρὸν ἄσπρον. Ζητεῖ γῆν παχίαν, ὠριμάζει ἀργά, καὶ εἶναι ὀλίγον σερῆν· εἰς τὰς ἀγορὰς μ' ὄλον τούτο, ἔχει περισσότεραν ζήτησιν ἀπὸ ὅλα τὰ ἄλλα εἶδη.

ς. Ποτικὸς, ἢ ἐγγλάδας κίκεκτον.

Τὸ σχῆμα καὶ χρομᾶ του εἶναι τὰ αὐτὰ μετὰ τὰ τοῦ ἄνωθεν, πλὴν εἶναι ὕμαλιν καὶ ὠριμάζει ταχύτερα· ἔχει πολλὰ ὀλίγα ὀμμάτια, ἡ φύγα του εἶναι κάτασπρος, καὶ ἡ ποιότης του ἐν γένει πολλὰ καλή.

ζ. Κρεμμυδιόμοδα , ή βωδύλωστα.

Τὸ πρωϊμότερον ἀπ' ὅλα τὰ εἶδη, μ' ἔλεν ὁπερ δὲν ἀνθίζει ταχύτερ' ἀπὸ τ' ἄλλα · ἀγαπᾷ τὰς ἀμμώδεις γαίας. Τὸ χρώμα του εἶναι κόκκινον.

α. Τὸ μικρὸν κερτανοπὸν πλακοτὸν.

Ἐχει σχεδὸν τὴν μορφήν τοῦ φασουλίου, χύνεται πολὺ εἰς τὴν γῆν, εἶναι πολύκαρπον καὶ καλὸν διὰ φάγωμα.

β. Τὸ κίκκινον μακρὸ μακροκέρτιν.

Τὰ φουσκώματα αὐτοῦ τοῦ εἶδους δὲν γεννῶνται, καθὼς τὰ λοιπὰ, ἀπὸ τὰς ἀκρας τῆς ρίζας, ἀλλ' ἀπὸ τὴν βάσιν τῆς, εἰς σχῆμα τζαμπίου, καὶ εὐγαίνουσι πολλάκις εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τῆς γῆς, ὅταν μάλιστα αὐτὴ εἶναι κα-  
χρεια, καὶ τὸ φυτόν εἶναι δυνατὸν. Ἡ ποιότης του εἶναι κατωτέρα ἀπὸ τὴν τοῦ τετάρτου, πέμπτου καὶ ἕκτου εἶδους.

γ. Τὸ κίκκινον τρογγυλόν.

Ὁμοιάζει πολὺ μὲ τὸ τέταρτον εἶδος κατὰ τὰ ἄνθη, φύλλα καὶ τὸν στέλεχον, πλὴν εἶναι ὀλίγον πρωϊμότερον.

δ. Τὸ ἰσθίον.

Ἰνομάσθη οὕτω ἀπὸ τὸ ἄνθος του, τὸ ὅποιον ἔχει τὸ χρῶμα τοῦ ἰοῦ. Τὸ σχῆμα τοῦ φουσκώματος εἶναι τρογγυλόν, ὅταν τοῦτο ᾖναι ἀκόμη μικρὸν, καὶ μακρουλόν, ὅταν μεγαλώσῃ. Ἡ ἐπιδερμὶς του εἶναι σημειωμένη μὲ



σίγματα ( λευκίδες ) κίτρινα και ιώδη · είναι λίγον πρέξιμον και ολιγόκαρπον.

ιβ. Τὸ μῆριν ἄσπρον.

Στραγγυλωπὸν, ολιγόκαρπον, πλὴν καλλίτερον εἰς τροφήν.

Ὅλα τὰ εἶδη τῶν γεωμηλων ὑπερῶν ἀδιαφόρως νὰ ἔμβουν εἰς τὰς ἰδίας χρήσεις, ἐπειδὴ ὅλα ἐμπεριέχουν τὰ αὐτὰ στοιχεῖα, τὰ ὅποια διαφέρουν μόνον κατὰ τὴν ἀναλογίαν · καὶ αὕτη εἶναι ἡ αἰτία τῆς διαφορᾶς τοῦ χρώματος καὶ τῆς γεύσεως. Τὰ ἄσπρα εἶναι ἐν γένει ὀγκωδέτερα, καρπορροώτερα, ἀρμυδιώτερα διὰ τὴν τροφήν τῶν ζώων, συμμορφοῦνται εὐκολώτερα μὲ κάθε εἶδος γῆς καὶ ὠριμάζουσι ταχύτερα. Τὰ κόκκινα ἔχουν τὴν ψύχην περιωτέραν, καλλίτεραν γεῦσιν, καὶ φυλάττονται περισσότερον καιρὸν χωρὶς νὰ φυτρῶσιν, ζητοῦν ὁμοίως εὐπορώτεραν γῆν, δίδουν ἐν τρίτῳ ὀλιγώτερον καὶ ὠριμάζουσι ἀργώτερα ἀπὸ τὰ ἄσπρα. Τὰ κίτρινα ἔχουν τὴν ψύχην λεπτοτέραν, εἶναι γλυκύτερα, τρυφερά, καὶ προτιμῶνται διὰ τὴν τράπεζαν. Ἀπὸ ὅλα λοιπὸν τὰ εἶδη, τὸ χονδρὸν ἄσπρον μὲ σίγματα κόκκινα ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν πρέπει νὰ καλλιργήσωμεν μὲ περισσότεραν ἐπιμέλειαν, διὰ νὰ τὸ πολλαπλασιάσωμεν ὅσον δυνατόν ὀλιγωρότερα · ἐπειδὴ εὐδοκίμη καὶ εἰς τὰς πλέον ἀφόρους γαίας, ἀντίχει εἰς τὴν ψύχην καὶ ζέσιν, πληθύνεται εὐκολα, συμμορφοῦται εἰς λίγον καιρὸν μὲ κάθε κλίμα, καὶ εἶναι ἀρμόδιον εἰς τὴν τροφήν τῶν ζώων ἐν ταυτέῳ καὶ τοῦ ἀνθρώπου.

## ΩΦΕΛΕΙΑΙ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ.

Τὸ γεώμηλον ἀναπληροῖ τὸν τόπον τοῦ σιταρίου, ὅταν τοῦτο ἀποτύχη ἐξ αἰτίας τῆς ἀνομβρίας, χαλαζίας, τῶν καύσεων, βραχδίων βροχῶν καὶ ἄλλων φυσικῶν συμβάντων, τὰ ὁποῖα δὲν βλάπτουν τὰ γεώμηλα, ἢ τὰ βλάπτουν πολλὰ ὀλιγώτερον. Δὲν ὑπόκειται εἰς τὴν ἐπήρειαν τῶν ἰχθυικῶν ἐπιδρομῶν ἐπειδὴ ὡς καρπὸς ὑπόγειος, οὔτε καίεται, οὔτε νὰ καταπατηθῆ εὐκόλως εἶναι δυνατόν, καθὼς τὸ σιτάρι καὶ τὰ παρόμοια γεννήματα. Τελειοφορεῖ εἰς κάθε κλίμα, καὶ εἰς κάθε σχεδὸν θέσιν καὶ εἶδος γῆς. Πολλαπλασιάζεται εὐκόλως καὶ μὲ διαφόρους τρόπους (1). Ἡ καλλιέργειά του δὲν ἐμποδίζει τὰς λοιπὰς ἀγροτικὰς ἐργασίας· ἐπειδὴ ζυτεύεται ὑπερὸν ἢ πρὸ ὅλα τὰ σπαρτὰ τῆς ἀνοιξίως, καὶ συνάξεται μετὰ τὸ θέρος, τρύγος, κόψιμον τῶν σύκων καὶ μαζώμα τῶν ἐλαιῶν. Φυτευόμενον εἰς ἓν παλαιὸν λιβάδι, δίδει πλουσίους καρπούς, χωρὶς νὰ ἔχη χρεῖαν κοπρίσματος. Τὸ δούλευμα, σκαλλισμα καὶ αἱ ἄλλαι φροντίδες, ὅπου ἡ καλλιέργειά του ἀπαιτεῖ, καθαρίζουν τὴν γῆν ἀπὸ τὰ ἄγρκα χόρτα, τὰ ὁποῖα ἀφαιροῦν ἀνωριλῶς τὴν καρποφορίαν τῆς, καὶ βλάπτουν ἐν ταύτῃ τὴν αὔξησιν τοῦ σιταρίου ὅπου, μετὰ τὸ ξηρίζωμα τῶν γεωμηλίων, τὸ χωράφι θλίβει δεχθῆ. Ὀνομάζω

---

(1) Τὰ γεώμηλα μεταγεννῶνται μὲ τρεῖς τρόπους, διὰ τῶν ροοκομάτων, διὰ τῶν καταβλεῖδων καθὼς τὰ ἐλάματα, καὶ διὰ τῷ σκέρου.

τὸ σιτάρι, ἐπειδὴ, ὡς τὸ ἀριεπιώτερον τῶν ἄλλων γεννημάτων, αὐτὸ πρέπει νὰ σπείρῃ τις εἰς τὸ χωράρι ὅπου ἔφερε γιώμην. Εἰς κήρην ἄλλο μέρος δὲν ἔμπορεῖ ν' εὐφραδισθῇ καλῆτερον ἢ ἐπιτυχία τοῦ σιταρίου, καθὼς καὶ καθὲ ἄλλου γεννήματος. Ἡ γῆ ὅπου ἦτον φυτευμένη μὲ γιώμην, καὶ ἡ ὁποιία ἔλαβε τὴν ἀνεγκαίαν περιποιήσιν, εἶναι τοῦλάχιστον τόσοον καρποφόρος, ὅσον ἐν νείμῃ (1). Ἰδοὺ λοιπὸν ὅπου τὸ γιώμηλον εἶναι καὶ ἐν μέσῳ τῆς καταργήσεως τῶν νεμάτων, τὰ ὅποια εἶναι τόσοον ἐπιζῆμα εἰς τὴν γεωργίαν· ἐπειδὴ τὸν χρόνον ὅπου ἀφίνωμεν τὴν γῆν μας ἀσπερτον, γένομεν ἀλόγως τοῦς καρποῦς ὅπου αὐτὴ ἔβλα μὲς δώσει, ἂν τὴν ἐβάλαμεν εἰς κατάστασιν νὰ καρποφορήσῃ. Ὅσον νομίζουσι ὅτι ἡ γῆ ἔχει χρεῖαν ἀναπεύσεως, πλανῶνται. Δουλεῖται, καθ' ἑρῆς καὶ κόπρισίνην, καὶ αὐτὴ θλάει οἱ δώσει καρποῦς ἐπ' ἀπείρον. Αὐτὴ εἶναι μία ἀλθίβια σήμερον τόσοον λαμπρὰ, καθὼς ἡ ἡμέρα· καὶ παντοῦ ὅπου τὸ σπῆτος τῶν προλήψιμων ἄφρας τοῦς γεωργοῦς νὰ τὴν γεωρίσουν, γὰ νεώματα καταργήθωσαν, καὶ ἡ καλλιέργεια τῶν γεωμηλων, λαμβάνουσα τῶν τόπων των, διπλασίασι τὴν τιμὴν τῆς γῆς.

---

(1) Νείμα εἶναι ἡ γῆ ὅπου ἀφίνουσι ν' ἀνακαθῆ μία φράση τοῦς κάποιους, ἢ καὶ περιουσιότους χρότους, καὶ τὸν ἑσπῆσαν δουλεύοντες εἰς αὐτὸ τὸ διάστημα χωρίς νὰ τὴν σπείρουν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΔΕΥΤΕΡΟΝ.

Αρμολιότεραι διὰ τὸ γιῶμελον γαῖαι — πρετοιμασίαι αὐτῶν —  
 φύτευμα — ἰακωδία ἔκαστ' ἀπειτὶ τὸ φυτόν κατὰ τὸ διάστημα τῆς  
 αἰχμασίης τῆς.

### ΓΗ.

Ἄν ἐξαρλώσωμεν τὰς πολλὰ στερεὰς καὶ ἀργιλλώδεις,  
 τὰς ὑπὲρ τὸ μέτρον ἀσβεστοῦδεις καὶ τὰς ὑγρὰς γαῖας, τὸ  
 γιῶμηλον εὐδοκιμεῖ εἰς καθὼς σχεδὸν εἶδος γῆς. Εἰς τὰς  
 ἐλαφρὰς ὅμως καὶ ἀμμώδεις καρποφορεῖ καλῆτερα · ἐπειδὴ  
 αὐταί, ἐκ τῆς φύσεώς των, βοηθοῦν τὴν αὐξησιν καὶ τὴν  
 πληθυσμὸν τῶν φρουσκαωμάτων, τὰ ὅποια ἀποκτοῦν ἐν ταύτῳ  
 τόσῳ περισσοτέραν γαῖαν, ὅσον ἡ γῆ εἶναι ὀλιγώτερον  
 σφικτὴ καὶ ὑγρὰ. Αἱ πολλὰ ἀμμώδεις γαῖαι ἠμποροῦν νὰ  
 διορθωθεῖν μὲ τὴν ἀργιλλὸν ἢ ὅποια, ἐνωμένη μὲ τὴν ἄμμον,  
 τὴν ἀποκατασταίνει στεριωτέραν, καὶ ἱκανὴν ν' ἀνθίσῃ εἰς  
 τοὺς σφοδροὺς ἀνέμους. Αἱ ἀργιλλώδεις καὶ σφικταὶ γαῖαι  
 καλῆτερεύονται ὁμοίως μὲ τὴν ἄμμον ἢ ὅποια, συσσω-  
 ματουμένη μὲ αὐτάς, τὰς διακρεῖ καὶ τὰς ἀποταλεῖ εὐθρυπ-  
 τοτέρως. Ὡς πρὸς τὰς θέσεις, αἱ καλῆτεραι ἐν γένει εἶναι  
 αἱ ὀλίγον ὑψηλαί, καὶ αἱ πρὸς ἀναυλᾶς καὶ μεσημβρίαν,  
 ὅπου τὰ γιῶμηλα μεστόνουν ταχύτερα, ἀποκτοῦν καλῆ-  
 τέραν γαῖαν, καὶ εἶναι πολυαλιυρα, σταγνὰ καὶ τρυφερά.

Εἰς τὰς χαμηλὰς θέσεις, ὅπου ἡ γῆ εἶναι περιωσότερον ἀρ-  
γυλώδης παρὰ ἀμμώδης, γίνονται ὑδατώδη, καὶ ὅτα  
βράσουσιν εἶναι ζυμαρωτά. Εὐθύς ὁμοῦ τὰ ξαναφυ-  
σκίαι τὸν ἐρχόμενον χρόνον εἰς ὑψηλοτέραν θέσιν, ἀποκτοῦν  
καλὴν τὸν πρῶτόν των χαρακτῆρα.

Ἡ ἀρθνος καρποφορία τοῦ γεωμηλοῦ κρῖνεται ἀπὸ τῆς  
φροντίδα ὅπου εἶλασιν ἡ γῆ πρὶν τοῦ φυτεύματος, καὶ ἐν  
καιρῷ τῆς αὐξήσεως τοῦ φυτοῦ. Αὐτὴ ἡ φροντίς συνίστα-  
ται εἰς τὸ ὄργωμα, κόπρισμα, καλὸν εὐτεύμα, σκαλλισμα  
καὶ πρόγραμμα (1).

### ὈΡΓΩΜΑ.

Τὸ ἐπιτύχημα τοῦ γεωμηλοῦ ἀπαται γῆν ὅσον δυνατὸν  
περισσότερον τριμμένη καὶ μαλακῆν. Ὁ ἀριθμὸς τῶν ἀναγ-  
καίων ὄργωμάτων διὰ τὴν διεύρεσιν καὶ τὸ καθάρισμα τῆς  
γῆς εἶναι ἀνάλογος μὲ τὴν κατάστασίν της· δύο εἶναι  
ἀρκετὰ ὡς ἐπὶ τὸ πλείστον. Ἐἴτε ἡ γῆ δουλεύεται μὲ τὸ  
ἄροτρον (ἀλάτρι)᾽ εἴτε μὲ τὸ λισγάρι, τὸ πρῶτον ὄργωμα  
πρέπει νὰ ᾖ βαθὺ ἕως ἕνα πόδα, καὶ ἂν ὁ καιρὸς δὲν  
συγχωρήσῃ τὸν γεωργὸν νὰ τὸ κάμῃ πρὸ τοῦ χειμῶνος,  
πρέπει τοῦλάχιστον νὰ τὸ ἐπιμεληθῇ τὴν ἀνοιξιν πολλὰ  
φορὰς· ἐπειδὴ ὅσον περισσότερο ἡ γυρισμένη γῆ εὐρίσκεται

---

(1) Πρόγραμμα ἐννοεῖται τὸ μαζωμα τοῦ χώματος τριγύρω εἰς τὴν  
στῆλαχον ἢ περὶ τὸ φυτό. Οἱ Χίτες δουλεύουσιν αὐτὴν τὴν ἐργασίαν  
τοῦτοια.

επιβέβη εις την επιβόρην της ἀμμοσφαιρας, τόσον καλι-  
 τερεύεται. Περί τὸν Ἀπρίλιον εἶναι ἀνεγκαῖον ἐν δεύτερον  
 ὄργωμα, ἀλιγώτερον βαθὺ ἀπὸ τὸ πρῶτον, καὶ τοῦ ὁποῖου  
 ὁ σκοπὸς εἶναι νὰ συντρίψῃ τὰς βάλους καὶ νὰ διαλύσῃ  
 κατὰ τὸ γῶμα. Ἄν ἡμπορῇ τις νὰ δουλεύσῃ τὴν γῆν καὶ  
 τρίτην φοράν, καίμινι καλῆτέρα. Ὁ κόπος καὶ τὰ ἔξοδα πλη-  
 ρώνονται διπλάσιως· καθότι ὁ καρπὸς ἀποκτᾶ καὶ μεγαλύτερον  
 ὄγκον, καὶ καλιτέραν ποιότητα. Τοῦτο τὸ τρίτον  
 δουλεῖμα, τὸ ὁποῖον ἀπαιτῆ συγνά ἢ κατ᾽εστασίαι τῆς γῆς,  
 πρέπει νὰ γίνῃ ὀλίγας ἡμέρας πρὸ τοῦ φευτέματος.

Τὸ δουλεῖμα τῆς γῆς μὲ τὸ λιωγέρι συγχωρᾷ τὸν γεωρ-  
 γόν νὰ φυτεύσῃ τὰ γιώμηλα εἰς ἄπειρα μέτρα, ὅπου δὲν  
 ἔμπορῇ νὰ σπαρθῇ σιτάρι καὶ παρόμοια γόνιματά· εἰς  
 τὰ ἀμπέλια παραδείγματες χάριν, εἰς τὰς καθαραισίμνας  
 γωνίας ἐνδὲ δάσους, εἰς τὰς ἀβρας τῶν ἀγρῶν, εἰς ἑσπούς  
 πολλὰς κατηφορικῶς, καὶ παντῶ ἄλλου, ὅπου τὸ ἀρστρον  
 δὲν ἡμπορῇ νὰ δουλεύσῃ.

## ΚΟΠΡΙΣΜΑ.

Ἄν ἡ κόπρος δὲν ἴναι ἀναπόρρικτος δια τὸ ἐπιτύχημα  
 τοῦ γιωμηλοῦ, εἶναι τοῦλάχιστον πολλὰ ὠφελίμος· ἐπειδὴ  
 ἐκτὸς ὅπου αὐξάνει τὸν καρπὸν τοῦτου τοῦ γεννήματος,  
 συντάμνει καὶ εἰς τὴν εὐφορίαν τοῦ σιταρίου ὅπου θλιει-  
 σπαρθῇ εἰς τὸ χωράφι μετὰ τὰ γιώμηλα. Ἰπάρχουν μ' ἕλον  
 τοῦτου πριστάσεις, ὅπου τὸ κόπρισμα εἶναι περιττόν· καθὼς  
 παραδείγματος χάριν εἰς μίαν παγέϊαν γῆν πρὸ πολλῶν

χρόνον χέρσον, ἢ εἰς ἐν παλαιὸν λιβάδι. Τότε, ἂν τὸ πρῶτον ὄργωμα ἦναι ἀρκετὰ βαθύ, ἢ γῆ ἔμπορεῖ νὰ δώσει πλουσίους καρπούς ἕνα χέρσον, ἢ καὶ περισσότερον, χωρὶς κόπρισμα. Ἡ ὑπερβολικὴ παχύτης τῆς γῆς βλάπτει τὰ γειώματα, καθὼς καὶ τὸ σιτάρι καὶ ὅλα τὰ ἄλλα γεννήματα, ἐκτὸς τοῦ κανναβίου. Τὰ φουσκώματα γίνονται τότε σφογγώδη, ἀνοστα καὶ ἐνίοτε σαπίζουσι πρὶν ὠριμάσθαι.

Ἄν ἡ κόπρος ἦναι βωδίων ἢ ἀλόγων, τὸ ὅποιον συμβαίνει συνθεότερον, πρέπει νὰ ἦναι τόσο παλαιότερα, ὅσον ἢ γῆ εἶναι περισσότερον ἀργιλλώδης καὶ ὑγρὰ. Ἡ νέα κόπρος, ἐκείνη δηλαδὴ ὅπου δὲν ἐχώνευσεν ἀκόμη, εἶναι ἀρμοδιώτερα διὰ τὰς ἀμμώδεις γαίας αἱ ὅποιαι, ὡς φύσει κτυστικαὶ τὸ κλοκαῖρι, καταδραπανώσιν εὐκόλως τὴν παλαιὰν κόπρον ἐν ᾧ ἡ νέα, καταναλισκομένη βραδύτερα, ὠφελεῖ τὰ φυτὰ περισσότερον καιρὸν, καὶ ἢ γῆ ἀποκτᾷ συγγρῶως ὀλίγην στερεότητα. Αἱ ἀργιλλώδεις γαίαι ἐξ ἐναντίας, φύσει στερεκόμεναι θερμότερος, ἢ ὅποια εἶναι ἀναγκαστικὰ διὰ τὴν βρῆσιν τῆς κόπρου, εἶναι ἀρμοδιώτεροι εἰς τὴν παλαιὰν καὶ χωνευμένην. Ἐκτὸς διαφορῶν ἄλλων κοπρισμάτων, καθὼς παστρεύματα τῶν χανδακίων καὶ λάκκων, ἀνθρώπινον κόπρον, στάκτην, κόκκαλα, κομμάτια τζύγας καὶ παλαιῶν τομαρίων, κ. τ. λ., εἰς τὴν Εὐρώπην μεταχειρίζονται ἐν μίγμα ἀπὸ διαφορᾶ ἀγριστα χόρτα καὶ χῆμα, ἢ λάσπην, τὰ ὅποια καταβρέχουσι μὲ κίττουρον ζώων ἐπισμαρεύουσι τὸ μίγμα, τὸ ἔκλυον μερικὸν καιρὸν διὰ νὰ συνουσιωθῇ καὶ νὰ βράσῃ ὀλίγον, καὶ τὸ μεταφέ-

ρουν έπειτα εις τὸ χωράφι. Αυτὴ ἡ κόπρος εἶναι πρόσφορος εἰς τὰς ἀμμώδεις γαίαις. Διὰ τὴν ὠφελιθεὺν τὰ φυτὰ καλῆτερα, εἶναι ἀναγκαῖον νὰ γίνεταί τὸ κόπρισμα ἀμέσως πρὸ τοῦ φυτεύματος, ἢ συγγρόνως μὲ τὸ φύτευμα. Εἰς τὴν Ὀλλάνδαν, ὅπου ἡ ἀνθρώπινος κόπρος εἶναι εἰς μεγάλην χρῆσιν, τὰ γιώμηλα κοπρίζονται σπανίως μὲ ἄλλον τρόπον. Τρεῖς ἑβδομάδες μετὰ τὸ φύτευμά των τὴν ἀναλύουν καὶ τὴν χύνουν εἰς τὴν βίξαν τῶν φυτῶν, προσέχοντες μὴ βρέξουν τὰ φύλλα. Ἄμποτε οἱ γεωργοὶ μας ν' ἀφίσουν τὰς προλήψεις, καὶ νὰ μεταχειρισθεὺν αὐτὸ τὸ κόπρισμα, τὸ ὁποῖον διπλασιάζει τὴν καρποφορίαν τῆς γῆς.

### ΦΥΤΕΥΜΑ.

Δὲν πρέπει νὰ βιασθῆς νὰ φυτεύσῃς τὰ γιώμηλα εὐθύς ὅπου ἀπεράσῃ ὁ χειμῶνας, ἐπειδὴ ἡ γῆ δὲν εἶναι ἀκόμη ἀρκετὰ θερμασμένη ἀπὸ τὸν ἥλιον, διὰ νὰ εὐκολύνῃ τὴν βλάστησιν τοῦ φυτοῦ· ὅθεν τὸ γιώμηλον μένει ἀφύτρωτον πολὺν καιρὸν εἰς αὐτὴν, καὶ κινδυνεύει περισσότερον, παρὰ εἰς τὸ σπῆτί σου. Εἶναι καλῆτερα νὰ προσμένῃς νὰ τελειώσουν τὰ ἄλλα σπαρσίματα τῆς ἀνοιξίως, καὶ ν' ἀπεράσῃ ὁμοίως ὁ καιρὸς τῶν ὑστερινῶν πάγων, ὅπου κατ' αὐτὴν τὴν ἐποχὴν γίνονται εἰς τὰ βουνώδη μέρη, καὶ τὰ ὅποια βλάπτουν τὰ πρῶτα βλαστήματα, ἀργοπεροῦν ἀκολούθως τὴν αὐξήσιν τοῦ φυτοῦ, καὶ ἐπιφέρουν τὴν ἄλγοςταυσιν τοῦ καλοῦ. Πρέπει ὁμοίως ν' ἀποεύγῃς τὸ φύτευμα εἰς ἡμέρας



βρογιάς, μάλιστα όταν τὸ χωράφι ἦναι ὑγρὸν καὶ ἀφθόνως κοπρισμένον. Εἰς τὴν Γαλλίαν φυτεύουν τὰ γεώμηλα κατὰ τὸν Μάϊον καὶ Ἀπρίλιον· εἰς τὴν Ἑλλάδα, τῆς ὁποίας τὸ κλίμα εἶναι θερμότερον, ἔμπορῶν νὰ φυτευθοῦν ταχύτερα. Αἱ ἀργυλλώδεις γαῖαι, ὅπου τὰ φυτὰ ἐν γίνῃ ἁριμαζοῦν ἀργότερα, πρέπει νὰ φυτευθοῦν προτύτερα ἀπὸ τὰς ἀμώδεις.

Εἶναι ἀποδεδειγμένον ὅτι, ὅταν ὅλαι αἱ ἄλλαι περιστάσεις· ἦναι αἱ ἰδίαι, τὰ ἁριμώτερα, τὰ μεγαλότερα, τὰ γεωμετρα καὶ τὰ πλέον καλοθερμιμένα γεώμηλα δίδουν περισσοτέρως καὶ καλητέρας καρπύς. Ἡ φύγα, ἢ τὸ κρέας τοῦ φυτωσώματος εἶναι ἡ πρώτη τροφή τοῦ φυτοῦ· ὅσον λοιπὸν αὐτὴ ἡ τροφή εἶναι ἀφθονος καὶ καλὴ, τόσον ταχύτερα τὸ φυτὸν ἐνδυναμῶνεται καὶ ἀποκτᾷ τὰς ἀναγκαίας ρίζας, αἱ ὁποῖαι θέλουν τὸ θρεῖναι εἰς τὸ ἕξῃς μὲ τοὺς χυλοὺς ὅπου βοροῦν ἀπὸ τὴν γῆν. Ὄταν ὁμοῦς βιάζεται τις ἀπὸ τὴν σπανιότητα νὰ οἰκονομήσῃ τὸν σπόρον, ἔμπορῇ τότε νὰ μεταχειρισθῇ καὶ τὰ μικρὰ γεώμηλα, ἢ νὰ κόψῃ τὰ μεγάλα εἰς δύο, ἢ καὶ τέσσαρα κομμάτια. Πρέπει ὁμοῦς νὰ προσέξῃ ὅπου τὸ κομμάτι νὰ ἔγῃ ἀρκετὴν φύγαν καὶ δύο, ἢ τρεῖς ὀμμάτια, ἐπειδὴ ἀπὸ αὐτὰ εὐγαίνει τὸ βλαστᾶν. Αὐτὴ ἡ ἐργασία εἶναι καλὴν νὰ γίνῃ δύο, ἢ τρεῖς ἡμέρας πρὸ τοῦ φυτεύματος, διὰ νὰ ἔχουν καιρὸν νὰ σταγνώσουν τὰ κομμένα μέρη· τὰ ζωόρια τὰ βλάπτουν τότε ὀλιγώτερον, καὶ σπικίζουσιν δυσκολώτερα, ἢ ἀμέσως

μετὰ τὸ φύτευμα ἀκολουθήσουν μεγάλαι βρογαί (1). Τὰ κομμάτια πρέπει ὁμοίως νὰ ᾖναι τρίγωνα, ἢ τετράγωνα, καὶ ὄχι εἰς εἶδος ρελλίων, εἰς τὰ ὁποῖα δὲν μῆνι πανταχῶς φύγα, ὅταν αἱ δύο ἐπιφάνειαι ξεραθοῦν. Ὅταν ἔχη τις ἀρκετὸν σπόρον ἢ πολλὴ οἰκονομία εἶναι ἐπιζήμιος, ἐπειδὴ τὰ ἔξοδα κεικόπος εἶναι τὰ ἴδια, ὅταν τις συναῖξη δέκα, ἢ ἑβδομήντα σακκίαι· καὶ εἶναι μωρία νὰ οἰκονομήσωμεν πέντε σακκία, διὰ νὰ χάσωμεν ἑξήντα μετὰ ἑξήντας.

Αἱ φλοῦδοι τῶν γειώμηλων, ἢ καὶ τὰ βλαστάρια τῶν μόνα καρποφοροῦν ὁμοίως, ὅταν ἡ γῆ ᾖναι παχεῖα· ὁμοῦς ὁ καρπὸς εἶναι τότε μετριώτατος, καὶ δὲν πρέπει τις νὰ μεταχειρισθῇ αὐτὸν τὸν τρόπον, παρὰ ὅταν θέλῃ νὰ πολλαπλασιάσῃ ἐν νέον εἶδος, ἀπὸ τοῦ ὁποῖον ἔχει πολλὰ ὀλίγα φουσκώματα.

Ἡ πείρα ἀπέδειξεν ὅτι τὸ μικρὸν γειώμηλον δίδει περισσότερον καρπὸν, παρὰ τοῦ μεγάλου τὸ κομμάτι, τὸ ὁποῖον εἶναι ἰσομέγεθες μὲ τὸ ὀλόκληρον. Διὰ τοῦτο συμβουλεύω τοὺς κτηνοτρόφους μας, ὅταν μαζώξουν τὰ γειώμηλά τους τὸ ἰσχυρότερον φθινόπωρον, ἂν θέλουν νὰ οἰκονομήσουν τὸν σπόρον, πρὶν ἀρχίσουν νὰ φάγουν ἢ νὰ πωλήσουν, νὰ βάλλουν κατὰ μέρος τὰ μικρὰ, διὰ τὸ σπάρσιμον τοῦ ἐρχομένου χρόνου. Τὸ μέσον μεγαλειῶν τῶν διὰ φύτευμα

---

(1) Ὅταν φυτῶσι κερμίνα γειώμηλα, μὴ βάλῃς κοτὰ εἰς τὴν κώπρον τὰ κερμίτια, ἐπειδὴ ἔμπορεῦν εὐὰ σαπίσθαι. Εἶναι καλύτερα νὰ ρίψῃς ὀλίγον χώμα μεταβ. τοῦ σπόρου καὶ τὰς κώπρον.

γεωμικλων πρέπει νὰ ἴναι ἴσον μὲ τὸ κάστανον, ὅταν ἴναι ἀκόμη μὲ τὴν ἕξω ἀγκαθωτὴν φλοιδαν του. Βάλλε δύο ἢ καὶ τρία ὄμοια, ὅταν ἴναι μικρότερα.

Τὸ φυτεύμα τῶν γεωμικλων γίνεται κατὰ δύο τρόπους, μὲ τὸ χέρι καὶ μὲ τὸ ἄροτρον. Ὁ πρῶτος δίδει περισσότερον καρπὸν, πλὴν εἶναι πολυξυδωότερος· ὁ δεύτερος εἶναι ὠφέλιμος, ὅταν εἴη τις νὰ σπείρη πολλὰ χωράφια. Ἴδου ὁ τρόπος τοῦ φυτεύματος μὲ τὸ ἄροτρον. Τραβοῦν ἐν ἴσον αἰλάκι εἰς τὴν μέσον, ἢ εἰς ἐν ἀπὸ τὰ πλάγια τοῦ χωραφίου μία γυναῖκα, ἢ ἐν παιδίον ἀκολουθεῖ τὸ ἄροτρον, καὶ βάλλει εἰς τὸ ἀνοιγμένον αἰλάκι τὰ γεώμηλα ὁποῦ παίρνει ἀπὸ τὴν ποδίαν της, ἢ ἀπὸ ἐν κνήστρον (πανίρι) ὁποῦ κρατεῖ εἰς τὰς χεῖρας της, προσίχουσα νὰ ἀραδιάζωνται ὅσον δυνατὸν ἴσα, καὶ νὰ ἀπύχουν ἕνα μέγαν πόδα τὸ ἐν ἀπὸ τὸ ἄλλο. Ἄν θάη τις νὰ κοπρίσῃ, μία ἄλλη γυναῖκα τραβᾷ μὲ ἐν δικέλλι εἰς τὸ αἰλάκι τὴν κνήπρον ἀπὸ τὸ ἀγεώργητον μέρος τοῦ χωραφίου, ὅπου προλαβόντως τὴν εἶχαν φέρη. Τὸ ἄροτρον γυρίζει καὶ σκεπάζει τὸ οὕτω φυτευθὲν καὶ κοπρισθὲν πρῶτον αἰλάκι, μὲ τὸ γέωμα τοῦ δευτέρου ὁποῦ ἀνοίγει εἰς τὸ πλάγι του. Τοῦτο μένει ἀφύτευτον, ἑμισίως καὶ τὸ τρίτον· τὸ τέταρτον πάλιν φυτεύεται, καὶ καθιεῖται. Πρέπει τις νὰ φυτεύῃ ἀραιότερα ὅταν ἡ γῆ ἴναι καλὴ καὶ παχυῖα, παρὰ ὅταν ἴναι πτωχὴ· καὶ βαθύτερα ὅταν ἴναι ἀμμώδης, παρὰ ὅταν ἴναι ἀργιλλώδης. Τὸ μέσον βάθος εἶναι ὀκτὼ δάκτυλα, καὶ τὸ μέσον διάστημα μεταξὺ τῶν ἀράδων δύο ἡμισον πόδας. Τὰ κίτρινα γεώμηλα ζητούν

νὰ ἔναι ἀραιότερα φυτευμένα, παρὰ τὰ κόκκινια· Ἀφ' οὗ τὸ χωράφι ὅλον φυτευθῆ, περνοῦν ἀπὸ πάνω τὴν ζβάρναν διὰ νὰ ἰσάσουν τὴν γῆν.

Τὸ φύτευμα μὲ τὸ χέρι γίνεται κατὰ δύο τρόπους. Ὁ πρῶτος συνίσταται εἰς τρύπας ἀνοιγμένας μὲ τὸν λίσγον ἀπὸ διάστημα εἰς διάστημα, σταυροειδῶς, καὶ ἀπεχούσας ἢ μία τῆς ἄλλης ἕνα ἥμισυ πόδα. Ἐν παιδίον ἀκολουθεῖ τὸν γεωργὸν καὶ βίπτει τὰ γεώμηλα καὶ τὴν κόπρον εἰς τὴν τρύπαν, τὴν ὁποῖαν ἐκεῖνος ἀμέσως σκεπάζει μὲ τὸ χῶμα, ὅπου εὐγαλλεῖ ἀνοίγωντας τὴν πλαγινὴν τρύπαν. Αὐτὴ πάλιν φυτεύεται καθὼς ἢ πρῶτη, καὶ καθεξῆς. Τὸ χωράφι ἔχει τότε τὸ σχῆμα τοῦ πεττευτηρίου (ντάμας). Ὁ δεύτερος τρόπος ὁμοιάζει μὲ τὸ φύτευμα διὰ τοῦ ἀρότρου. Ἀνοίγουν ὁπλαδὴ μὲ τὴν σάπαν ἐν αὐλάκι, καὶ βάζοντας μέσα τὴν κόπρον καὶ τὰ γεώμηλα πρεπόντως ἀπέχοντα τὸ ἐν τοῦ ἄλλου, τὸ σκεπάζουν μὲ τὸ χῶμα ὅπου εὐγαλλοῦν ἀπὸ τὸ πλαγινόν του. Εἴτε μὲ τὸ ἄροτρον, εἴτε μὲ τὸν λίσγον, εἴτε μὲ τὴν σάπαν φυτεύεις τὰ γεώμηλα, πρέπει νὰ προσέξῃς ὥστε αἱ ἀράδες νὰ ἔναι ὅσον δυνατόν ἴσαι, καὶ ἀρκετὰ μακρυσμένα ἢ μία τῆς ἄλλης· ἐπειδὴ τότε γίνεται εὐκολώτερον τὸ σκαλλισμα καὶ τὸ πρόχωμα, τὰ ὁποῖα συντελοῦν ὄχι ὀλίγον εἰς τὴν εὐφορίαν τῆς τούτου τοῦ φυτοῦ, ὅσον καὶ τοῦ σιταρίου ὅπου θδελεῖ σπαρθῆ μετὰ τὰ γεώμηλα.

## ΣΚΑΛΛΙΣΜΑ.

Εὐθὺς ὅπου τὸ φυτὸν ὑψωθῆ πέντε, ἢ ἕξ δάκτυλα πρέπει νὰ τὸ σκαλλίτης μὲ τὸ σακί, διὰ νὰ ξεριζώσης τὰ ξένα γόρτα, καὶ νὰ ἀνακατώσης ὀλίγον τὴν γῆν. Αὐτὴ ἡ ἐργασία πρέπει νὰ ἐπαναληφθῆ ἐκ δευτέρου, καὶ ἐκ τρίτου κολλίως. ἂν ἡ γῆ ἦναι ἀκαθάρτος, ἢ σφακτὴ καὶ γεμάτη ἐπὶ βάλους.

## ΠΡΟΧΩΜΑ.

Ὅταν τὸ ἀνθισμα τοῦ φυτοῦ πλησιάζῃ, πρέπει νὰ τὸ προχωματώσης, δηλαδὴ νὰ μαζώξῃς τριγύρω εἰς τὸν στέλεγον ἢ ποδᾶρι του μίαν ἄκρατὴν ποσότητα χώματος, τὴ ὁποῖον δροσιζοῖ καὶ ἐνδυναμώνει τὸ φυτὸν. Αὐτὴν τὴν ἐργασίαν τὴν ξανακρνεζίζεις μετὰ δέκα πέντε, ἢ εἴκοσι ἡμέρας καὶ ἂν ὁ καιρὸς εἰς συγχωρήσῃ, δὲν κίμνεις κακὰ νὰ τὴν ἐπαναλάβῃς καὶ ἐκ τρίτου. Πρόσιζε ὁμως μὴ ξεσκαπάσης διόλου τὰς ρίζας τοῦ φυτοῦ, παίρνοντας ὅλον τὸ χῶμα διὰ νὰ σκαπάσης τὸν στέλεγον του. Πρέπει τις νὰ παραβάλλῃ τὴν καρποφορίαν τῶν καλῶς μὲ τῶν μετρίως προχωματωθέντων γιωμαίων διὰ νὰ καταπεισθῆ, ὅτι ὅσον ὁ στέλεχος τοῦ φυτοῦ εἶναι σκαπισμένος μὲ γῆν, τόσον περισσότερα καὶ μεγαλῆτερα φουσκώματα δίδει. Εἰς μερικὰ μέρη τῆς Γερμανίας τὸν πλαγιάζουν, καθὼς τὰ κλήματα, καὶ τὸν σκαπάζουν μὲ πολὺ χῶμα· ὁ στέλεχος δίδει τότε νίας ρίζας, καὶ ἀκολουθεῖ νία φουσκώματα.

Τὸ πρόχωμα εἶναι μάλιστα ὠφελιμὸν εἰς τὰς γαίας ὅπου ὑπόκεινται εἰς ξηρασίαν, καθὼς αἱ ἀμμόωδαι· ἐπειδὴ χωρὶς τούτου, τὸ φυτὸν ἤθελε ξηραθῆ καὶ χαθῆ μεταξὺ τῶν μεγάλων καύσεων. Εἶδα κατὰ τοὺς 1825 εἰς τὸ κατὰστημα τοῦ Ροβιλλίου τὸν Κύριον Δομβάλον, διευθυντητὴν καὶ διδάσκαλον τοῦ ἀγρονομικοῦ τούτου σχολείου, ὅτι ἔσωσε δι' αὐτῆς τῆς ἐπιμελιῶς ἐργασίας ὅλα τὰ γεωμῆλα, ἐν ᾧ οἱ γείτονες γεωργοὶ, ἀμελήσαντες αὐτὴν, ἔγασαν τὰ ἰδικάτων, ἐξ αἰτίας τῶν ὑπερβολικῶν καύσεων.

Πρὸ τινῶν χρόνων ἐρευρέθη ἐν ἐργαλείῳ διὰ τὸ πρόχωμα τῶν γεωμῆλων. Τοῦτο εἶναι εἶδος ἀρότρου, τὸ ὁποῖον ἔχει δύο πτέρυγας, ἀντὶ μιᾶς (1) τὴ ζεύγου εἰς ἓν, ἢ δύο ἄλογα, καὶ τὸ περιεῦν ἀνάμισα τῶν ἀράδων τῶν φυτῶν. Αἱ πτέρυγαι, ῥίπτουσαι τὸ χῶμα πλαγίως, σκεπάζουσι τοὺς κορμούς τῶν γεωμῆλων. Αὐτὸ τὸ ἐργαλεῖον, τὸ ὁποῖον οἰκονομαὶ μεγάλως τὰ ἔξοδα, ὅταν καλλιμεγῆς ἀρκετὴν ποσότητα τούτου τοῦ προϊόντος, δὲν ἤμπορεῖς νὰ τὸ μεταχειρισθῆς παρὰ ὅταν αἱ ἀράδαι ἦναι ἴσα φυτευμέναι· ἐπειδὴ ἄλλως θλίβει κόψει τὰ φυτὰ ὅπου ἀπὸ αὐτὰς ἐξέρχονται. Τὸ ἀρότρον τοῦτο ἤμπορεῖ νὰ χρησιμεύσῃ καὶ διὰ τὸ πρόχωμα τῶν ἀραποσιτίων, φασουλίων, καὶ ἴσως τῶν

---

(1) Πτέρυγαι ἑκατέρω τὰ εἰς Θεσσαλίαν λεγόμενα παράβλα, καὶ εἰς ἠπείρου ξυλαύτια τοῦ ἀρότρου. Τὰ ἐπισημῆτα ἀρότρια τῆς Εὐρώπης ἔχουσι μίαν μόνον πτέρυγα.

ἐπιπέδων, ὅταν ἴηαι φυτευμένα εἰς ἀράδας ἴσας, καὶ θίσεις ὄχι πολλὰ κατιφορικῆς.

Καταβαίνοντας εἰς Ἑλλάδα ἔχω σκοπὸν νὰ μεταφέρω μεταξὺ τῶν λοιπῶν ἐργαλείων καὶ ἐν, ἢ δύο ἀπὸ αὐτὰ τὰ ἀρσενά, τὰ ὅποια θέλουσι μεγαλῶς ὠφελεῖν, ἂν ἔμπορῶμεν νὰ κέρωμεν κοινὴν τὴν χρῆσιν τῶν.

---

### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΤΡΙΤΟΝ.

Ἰριμασις -- ἰριζωμα -- πολλαπλασίους διὰ τοῦ σπέρου -- καλ-  
δίφρασις εἰς ὄπτιμα -- διπλὴ κατὰ γῆρας -- γῆρας ἀργεφυτευμένα.

---

### ἸΡΙΜΑΣΙΣ.

Ἀφ' οὗτο φυτόν ἀρκετὰ προχωρητικῆς, καὶ ἡγῆ, παστριουθῆ ἀπὸ τὰ κακὰ γόρτα, τὰ γῆρας δὲν ζητοῦν ἄλλην φροντίδα ἕως τὸν καιρὸν τῆς ὠριμάσεως, ἢ ὅποιος διαφέρει κατὰ τὰ κλίματα. Εἰς τὴν Γαλλίαν ὠριμαζοῦν πρὸς τὸν Σεπτέμβριον. εἰς τὴν Ἑλλάδα πρέπει νὰ ἴηαι πρωϊμότερα. Ὁ καιρὸς αὐτὸς γνωρίζεται, ὅταν τὰ φύλλα ἀρχίζουσι νὰ κίτρι-  
νίζουσι καὶ νὰ μαραινῶνται, φυτόν ὅμως καὶ ὄχι ἀπὸ κίτρινου συμβάν. Διὰ νὰ βεβαιωθῆς καλῆτερα, ἔλασθε μερικὰς ρίζας καὶ ἰδῆ, ἂν ἡ φλοῦδα τῶν γῆρας ἀρχισὶ νὰ σκάνη, τὸ ὅποιον τοῦτο εἶναι τὸ ἀσφαλίστερον σημεῖον τῆς ὠριμάσεως. Τότε, ἂν ἴηαι, ἔμπορῶσι νὰ τὰ δώσῃ εἰς τὰ ἴσα. Μερικὴ γῆρας τὰ κόπτουσι πρὶν αὐτῆς τῆς ἐπιπέδου,

κατὰ τὴν ὁποίαν ἡ φύσις μᾶς δείχνει τὴν ὠρίμασιν τοῦ καρποῦ, ἐπειδὴ τὰ ζῶα τὰ τρώγουσιν τότε καλῆτερα· πλὴν ἀγνοοῦσιν πόσην ζημίαν προξενοῦσιν μὲ τοῦτο εἰς τὰ γεώμηλα. Τὰ φύλλα, βροῶντα τὰς ἀναγκαίας διὰ τὴν τροφήν τοῦ φυτοῦ οὐσίαις ἀπὸ τὸν αἶρα, συντείνουν εἰς τὴν εὐφορίαν τοῦ καρποῦ σχεδὸν τόσον, ὅσον ἡ βίβλα· ὅταν λοιπὸν τὰ ἀφαιρῶμεν, οἱ καρποὶ ὅπου δίδει τὸ φυτὸν εἶναι πτωχοὶ, καὶ ἀναλογεῖ μὲ τὴν τροφήν ὅπου ἔλαβεν.

Εἶναι μὲ ὅλον τοῦτο περιστάσεις, εἰς τὰς ὁποίας ἡμπορεῖ τις νὰ κόψῃ τὰ φύλλα πρὶν μιστώσῃ ὁ καρπὸς, χωρὶς νὰ προξενήσῃ τὴν ὀλιγόστευσίν του· ὅταν παραδείγματος χάριν, ἐξ αἰτίας τῆς μεγάλης παχύτητος τῆς γῆς, τὸ φυτὸν ἔχει πολλὰ δυνατὸν καὶ εὐγάλλη φύλλα περισσότερα ἀπὸ ὅσα χρειάζονται, τὰ ὅποια αὐξάνουσιν δαπανῶντα ματαιῶς τὴν λιπαρότητα τῆς γῆς, ἀναγκαιοτέρην διὰ τὴν τροφήν τοῦ καρποῦ. Τότε πρέπει νὰ κόψῃς μερικὰ· πρὶν ὅμως τὰ δώσῃς εἰς τὰ ζῶα, εἶναι καλὸν νὰ τ' ἀπλώσῃς εἰς τὸν ἥλιον, διὰ νὰ μαρανθεῖν ὀλίγον· ἐπειδὴ παρατηρηθὴ ὅτι τὰ φύλλα τῶν γεωμηλων βλάπτουν τὰ ζῶα, ὅταν τρώγονται πολλὰ νωπά.

Τὰ διάφορα εἶδη τῶν γεωμηλων ὠριμάζουσιν κατὰ διαφόρους καιροὺς. Τὸ ἰβιδεμον εἶδος ὠριμάζει κατὰ τὸν Ἰούνιον· ἀλλὰ ἐξ ἰναντίας εἶναι τόσον ἄργα, ὥστε ἡ θλάστῃς εἰς τὸν δὲν ἔμποδίζεται παρ' ἀπὸ τὸν χειμῶνα.

Ἄν θέλῃς νὰ φάγῃς νωρεῖς νέα γεώμηλα, πρέπει νὰ φυτεύσῃς τὰ πρώϊμα εἶδη εἰς μίαν ξεχωριστὴν γῆν, ἢ ὁποία



νὰ ἔναι ελαφρὰ καὶ εἰς καλὴν θέσιν. Δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ τὰ ξεχώσῃς ὅλα ὅταν γίνουιν ἡμπορεῖς νὰ εὐγάλλῃς ὅσα χρειάζεσαι διὰ νὰ φάγῃς, ἢ νὰ πωλήσῃς, ἀφίνωντας τὰ ἄλλα εἰς τὴν γῆν, ὅπου ἡμποροῦν νὰ μείνουιν ἕως τὸ φθινόπωρον. Αὐτὰ τὰ εἶδη τῶν γεωμηλων, ἂν καὶ ὠριμάζουιν πρόωμα, ἐξακολουθοῦν νὰ τρέφουνται ἀκόμη καὶ νὰ αὐξάνουιν ἕως τὸν Σεπτέμβριον.

### ΞΕΡΦΡΙΖΩΜΑ.

Μετὰ τὸν Σεπτέμβριον κίνῃν εἶδος γεωμηλων πλέον δὲν αὐξάνει. Πρέπει λοιπὸν νὰ τὰ εὐγάλλῃς ἀπὸ τὴν γῆν, καὶ νὰ ἱτοιμάσῃς τὸ χωράρι διὰ τὸ νέον σπάρσιμον. Τὸ ξερφρίζωμα τῶν γεωμηλων γίνεται κατὰ δύο τρόπους, μὲ τὸ χέρι καὶ μὲ τὸ ἄροτρον. Ὁ πρῶτος εἶναι ἀργότερος, πλὴν ἐντελέστερος· ἐπειδὴ τὰ φουσκώματα δὲν πληθύνονται, καὶ πολλὰ ὀλίγα ἐξ αὐτῶν μείνουιν εἰς τὴν γῆν. Τὸ ἐργαλεῖον ὑπὸ μεταχειρίζονται δι' αὐτὴν τὴν ἐργασίαν εἶναι τὸ λιτγὰρι. Μίαν μικρὰν πιθαμὴν μακρύτερα ἀπὸ τὸν στέλεχος τοῦ φυτοῦ γώνεις τὸ ἐργαλεῖον ὅσον ἡμπορεῖς βαθίως, καὶ κλίνωντας τὴν ἄλλην ἄρην, σηκώνεις τὴν ῥίζαν μὲ τὰ φουσκώματα καὶ τὸ γῶμα. Πιάνεις ἔπειτα μὲ τὸ χέρι σου τοὺς κλάδους τοῦ φυτοῦ, τοὺς τινάζεις ὀλίγον διὰ νὰ πέσῃ τὸ γῶμα, καὶ ξεχωρίζωντας τὰ φουσκώματα ὑποὶ κρίμνεται ἀπὸ τὰς ῥίζας, τὰ βάλλαις εἰς τὸ πλάγι. Ξαναγώνεις τὸ λιτγὰρι μίαν φορὰν ἀκόμη, ἢ καὶ δύο,

διὰ τὰ ἰδιώματα, ἀνδρῶν ἀριστοί, καὶ πηγαίνεις εἰς τὴν πλαγιὴν ῥίζαν.

Ὅταν μεταχειρίζεσαι τὸ ἄροτρον, αἱ ἀράδες πρέπει νὰ ἴναι ἴσα φυτευμένοι. Τὸ ἄροτρον περὶ ἓνα πόδα πλησίον τῆς ἀράδας, καὶ γυρνώντας τὸ χῶμα, εὐγαλλεῖ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τῆς γῆς τὰ φουσκώματα, τὰ ὁποῖα μαζώνονται ἀπὸ δύο παιδία ὀποῦ, κρατῶντα δύο κανίστρια, ἀκολουθοῦν τὸν γεωργόν. Τὰ γεώμηλα ἀφ' οὗ ξεβρίζωθουν, ἀπλώνονται εἰς τὴν γῆν συναζονται ἔπειτα εἰς μίαν στοιβαν, ὅπου τὰ παστρεύουν ἀπὸ τὰ βήματα των, καὶ βάλλουν ξεχωριστὰ ἐκείνα ὀποῦ λαβώθησαν, διὰ νὰ φηγοθῶν προτιότερα.

### ΣΠΑΡΣΙΜΟΝ.

Τὸ γεώμηλον πολλαπλασιάζεται καὶ διὰ τοῦ σπόρου. Ὁ τρόπος αὐτὸς δὲν εἶναι ἐπιμερδῆς, ἐπειδὴ δὲν δίδει ἰντελῆ καρποφορίαν, παρὰ τὸν τρίτον χρόνον τοῦ σπαρσίματος· εἶναι ὅμως ἀναγκαῖον νὰ τὸν ἔξειύρωμεν, διότι εἶναι ὁ μόνος, διὰ τοῦ ὁποῖου ἡμπεροῦμεν νὰ προάξωμεν νέα εἶδη, νὰ ἀνανεώσωμεν τὰ ἐκτετραμμένα ἀπὸ τὴν πολυκαρίαν, καὶ νὰ συνειθίσωμεν ἄλλα εἰς νέον κλίμα.

Τὸ φθινόπωρον μαζώνει τοὺς ὀριμότερους καρπούς τοῦ εἶδους ὀποῦ θέλεις νὰ σπείρης, (ὅταν ἴναι μαλακοὶ καὶ ἀσπρουδαροὶ, εἶναι ἀρκετὰ ὄριμοι,) τοὺς φυλάττεις τὸν χειμῶνα, κρεμῶντάς τοὺς ἀπὸ τὰς οὐράς των, ἢ βάλλοντάς τοὺς μὲ ἄμμον εἰς ἓν σεντοῦκι. Πρὸς τὴν ἀνοιξὴν τοὺς ζου-

λας, και, στραγγίζοντας μ' ἐν ἀραιόν πανί τὸ ζυμί, ξεχωρίζεις τοὺς σπόρους, τοὺς ὑπείους στεγνώνεις εἰς τὸν αἶρα. Διαλέγεις ἔπειτα γῆν καλὰ δουλευμένην καὶ καλὰ κοπρισμένην, ὅπου, ἀνείγωντας ἐν αὐλάκι βαθύ ἕως 3 δάκτυλα, ρίπτεις τοὺς σπόρους μέσα, καὶ τοὺς σκεπάζεις μὲ ψιλοτριμμένον γῶμα. Ὅταν τὸ φυτὸν αὐξήσῃ, τὸ σκαλίζεις δύο, ἢ τρεῖς φορὰς, καὶ τὸ προχωματόνεις ἄλλαις τόσας. Τὸ φθινόπωρον εὐρίσκεις ἐν πλῆθος γεωμήλων εἰς τὰς ρίζας τῶν φυτῶν, ὅχι ὅμως μεγαλήτερα ἀπὸ λεπτοκάρυα. Φυτευόμενα τὸν ἀκολουθεῖν χρόνον, θέλουσιν γεννηθῆναι φρουσώματα ἴσα μὲ καρύδια. Τὸν τρίτον χρόνον ἡ καρποφορία εἶναι ἐντελής.

### ΚΑΛΑΙΕΡΓΕΙΑ ΤῶΝ ΓΕΩΜΗΛῶΝ ΕἰΣ ΥΠΟΓΕΙΑ.

Τὰ φυτὰ ἤμποροῦν νὰ ζήσουν καὶ νὰ αὐξήσουν χωρὶς φῶς· πλὴν τὸ χρώματιον εἶναι τότε ἄσπρον, καὶ ἡ γεύσις, τῶν καρπῶν των ἀνοστος. Μία δοκιμὴ ὑπεὶ ἐγένεν ἰσχυάτως εἰς Γερμανίαν ἀναίρει, κατὰ μέρος, τὴν γνώμην αὐτὴν τῶν γεωργῶν.

Γερμανός τις ἔχοντας ἐν μέρος τοῦ ὑπογείου του ἀγροστου, ἐστοχάσθη νὰ τὸ φυτεύσῃ μὲ γεώμηλα, διὰ νὰ εἶδῃ ἂν ἰπιτυχαίνουσι. Ἐξῆρε λοιπὸν ἔξωθεν ὀλίγην ἀργύλλου καὶ ἀνακατόνωσάς την μὲ τὴν ἄμμον τοῦ ὑπογείου, ἰσκιρε τὰ γεώμηλά του κατὰ τὸν Ἀπρίλιον. Μετὰ μερικὰς ἡμέρας τὰ βλαστάρια ἐφάνησαν ἔξωθεν τῆς γῆς, ἀλλ' ὅ

Γερμανός δὲν τὰ ἔγχευεν ἕως τὸν Νοέμβριον. Τότε ἔσεκάπ-  
 τωτας, ἤρην εἰς καθὲ βίξαν πλῆθος φουσκομάτων μετρίου  
 μεγέθους. Τὰ δοκίμασι, καὶ τὸ κρίας των ἦτον τρυφερὸν  
 καὶ νόστιμον. Αὐτὰ τὰ γιώμηλα ἐστάθησαν καθὼς εἶδα-  
 μεν ἑπτὰ, ἢ ὀκτὼ μῆνας εἰς τὴν γῆν, χωρὶς φῶς καὶ χωρὶς  
 τὸ ἀναγκαῖον δούλευμα. Ἡ δοκιμὴ αὐτὴ μᾶς δίδει ἐλπί-  
 δας, ὅτι τὸ γιώμηλον ἠμπορεῖ νὰ καλλιεργηθῆ καὶ εἰς τὰ  
 ὑπόγεια καὶ σκοτεινὰ μέρη. Τὶ καταρύγον διὰ τοὺς πολιορ-  
 κημένους!

### ΔΙΠΛῆ ΚΑΡΠΟΛΟΓΙΑ.

Ἡμπορεῖς νὰ φυτεύσῃς τὰ γιώμηλα εἰς τὸ χωράφι  
 ὅπου ἐβίρισες σιτάρι, ἢ βρίζαν (σικάλη), σπαρτὰ, τὰ  
 ὅποια εἰς τὴν Ἑλλάδα κόπτονται περὶ τὸν Ιουνίον. Πρέπει  
 ὅμως ἡ γῆ σου νὰ ἦναι ἀκριτὰ καθαρά, νὰ τὴν δουλεύσῃς  
 δύο φοραῖς ἐπανωταῖς μετὰ τὸ θέρος, καὶ νὰ φυτεύσῃς  
 χωρὶς ἀργηταν τὰ γιώμηλα. Τότε λαμβάνεις ἀπὸ τὸ  
 ἴδιον χωράφι δύο καρπούς εἰς τὸν αὐτὸν χρόνον. Τὰ πρῶ-  
 μα γιώμηλα ἠμπορεῖς νὰ τὰ φυτεύσῃς δύο φοραῖς τὸν  
 χρόνον, μίαν κατόπιν τῆς ἄλλης, εἰς τὸ αὐτὸ χωράφι· ἢ  
 ἀφ' οὗ τὰ συνάξῃς μίαν φορὰν, νὰ σπείρῃς βουινιάδας (σαλ-  
 γάμια), δαυκία, κοκκινόγούλια, βεπάνια, λάχανα καὶ τὰ  
 παρόμοια, ἀπὸ τὰ ὅποια πρέπει ὅμως νὰ ἔγῃς ἔτοιμα  
 ρυντάνια.

Εἶναι ἀποδεδειγμένον ὅτι ἡ γῆ καρποφορεῖ καλῆτερα,  
 ὅταν ἦναι σπαρμένη μὲ δύο, ἢ καὶ περισσότερα φυτὰ δια-

ζόρου είδους. Οί Αλσατικοί (1) ώφελούμενοι από την φυσικήν αὐτὴν ιδιότητα τῆς γῆς, σπέρνουν, μεταξύ τῶν ἀράδων τῶν γεωμηλων, ἀράδας μὲ ἀρακυσίτι ἢ κιννάβι, καὶ οἱ καρποί των εἶναι πάντοτε πλουσιοπάροχοι. Αἱ ἀράδαί των γεωμηλων πρέπει νὰ ἴναι τότε ἀραιότεραι. Ἡ σύγγενος καλλιέργεια διαφόρων φυτῶν εἰς τὴν ἴδιον ἀγρὸν εἶναι ἐπιμερδῆς, πλὴν εἶναι ὀλίγον κοπιωτικὴ, ἐξ αἰτίας τῆς διαφορᾶς τοῦ καρποῦ ὅπου τὸ καθὲν ὀριμάζει.

### ΓΕΩΜΗΛΑ ΑΡΙΘΦΥΤΕΥΜΕΝΑ.

Ἰδοὺ τὰ μέτρα ὅπου πρέπει νὰ λάβῃς διὰ τὴν ἀσφαλίσεως τὴν ἐπιτυχίαν τῶν γεωμηλων, ὅταν θέλῃς, ἢ αἱ περιστάσεις σ' ἀνγκάζουν, νὰ τὰ φυτεύῃς ἀργότερα ἀπὸ τὸν συνιθισμένον καιρὸν.

Φέρεις τὴν ἀνοιξιν τὰ μεγαλύτερα ζουσκώματα εἰς μέρος στεγνὸν καὶ φωτισμένον, ὅπου τὰ ἀπλώνεις εἰς τρέπον, ὥστε τὸ ἐν νὰ μὴν ἴναι ἐπάνω τοῦ ἄλλου. Τὰ βλαστάρια εὐγαίνουσι τότε εὐκόλα, μεγαλύνουσι καὶ πρασινίζουσι. Τὰ ζουσκώματα τὰ φυτεύεις ὀλίκλητα, προσέχοντες νὰ μὴ κοποῦν τὰ βλαστάρια των, τὰ ὅποια πρέπει νὰ ἴναι ὀρθὰ καὶ μ' ὀλίγον γῆμα σκεπασμένα. Αἱ λοιπαὶ φροντίδες εἶναι αἱ ἴδιαι μὲ τῶν ἐν καιρῷ φυτευθόντων γεωμηλων.

1) Alsacien.

## ΚΕΦΆΛΑΙΟΝ ΤΈΤΑΡΤΟΝ.

### ΠΩΣ ΦΥΛΆΤΤΟΝΤΑΙ ΤΆ ΓΕΩΜΗΛΑ.

Δίν ἄρκι νά κίμωμεν πολλά γεώμηλα, πρέπει νά ἠξεύρωμεν καινά τὰ φυλάξωμεν. Διὰ νά φυλαχθοῦν καλά, εἶναι χρεία νά ἦναι ὠριμα, νά στεγνώσουν δύο ἢ τρεῖς ἡμέρας, εἴτε εἰς τὸ χωράφι, εἴτε εἰς τὴν ἀποθήκην (μαγαζί), νά ξεχωρισθοῦν τὰ λαβωμένα, τὰ ὁποῖα χαλοῦν τὰ γερὰ, καὶ νά βαλθοῦν ἔπειτα εἰς μέρος, ὅπου οὔτε αἴρας, οὔτε πᾶγος, οὔτε ζέστη, οὔτε ὑγρασία, οὔτε ποντίκια, ἢ ἄλλα ζῶα ἠμποροῦν νά τὰ βλάψουν. Αὐταὶ αἱ προφυλάξεις εἶναι ἐπιπερισσότερον ἀναγκαῖαι, ὅταν τὰ γεώμηλα ἦναι προσδιωρισμέτα εἰς φύτευμα. Ἐπειδὴ ὁ παραμικρὸς πᾶγος, καθὼς καὶ ἡ ὑπερβολικὴ ζέστη, φθείρουν τὸν βλαστὸν ὅπου ἐμπεριέχεται εἰς τὸ φούσκωμα. Ὅταν ἡ ποσότης δὲν ἦναι μεγάλη, φυλάττονται εὐκόλως· ἐπειδὴ ἠμποροῦμεν νά τὰ βάλωμεν εἰς τὰ καλάθια, σιντούκια, ἢ βαρέλλια, καὶ νά τὰ μετατοπίσωμεν, κατὰ τὸν καιρὸν, φέροντάς τα ἀπὸ τὸ κελλάρι εἰς τὸ ὑπόγειον, ἢ ἀπὸ τὴν σιταποθήκην εἰς τὴν σκέπην. Ἄρκι τότε νά μὴ πλησιάζωμεν εἰς τοὺς τοίχους τὰ ἀγγεῖα ὅπου ἐμπεριέχουν τὰ γεώμηλα, καὶ νά βαλλωμεν μεταξὺ αὐτῶν φύλλα, ἢ ἄχυρα ξηρά. Ὅταν ὅμως ἔχωμεν νά φυλάξωμεν πολλὰ, τότε πρέπει νά μεταχειρισθῶμεν ἄλλα μέσ.

Τὰ γιόμμελα φυλάττονται κατὰ διαφόρους τρόπους, τῶν ὁποίων ἰδῶ περιγίρω δύο ἢ τρεῖς, τοὺς κυριωτέρους. Σκαίψι εἰς μέρος ὀλίγον ὑψηλὸν λάκιον ἔχοντα βῆθος ὅπως ποδῶν, καὶ τοῦ ὁποίου τὸ μᾶκρος καὶ πλάτος νὰ ᾖ ἀνάλογα μὲ τὴν ποσότητα ὁποῦ ἔχεις νὰ φυλάξῃς. Ἀφ' οὗ σκεπάζῃς τὰ κλάγια καὶ τὸ ἕδαφος τοῦ λάκιου μὲ ἄχυρα ξηρὰ, γίμμοι τὰ τρία τέταρτα αὐτοῦ μὲ γιόμμελα, καὶ τὸ ἑπιλοιπὸν μὲ στεγνὸν χῶμα, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ ὑψωθῇ ἕως εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τῆς γῆς. Εἶναι ἀναγκαῖον ν' ἀρξῶνται μίαν τρύπαν εἰς τὴν μέσην τοῦ λάκιου διὰ τὴν ἐξοδὸν τῆς ζίστας, ὅπου ἔμπορᾷ νὰ γεννηθῇ εἰς τὴν στειβαν, καὶ ἡ ὅποιον εἶναι βλαβερὰ εἰς τὸν καρπὸν. Διὰ νὰ ἐμπυδίσῃς ὅμως τὴν βροχὴν νὰ ἔμβῃ ἀπὸ αὐτὴν τὴν τρύπαν, πρέπει νὰ χύσῃς μερικὰ κλαδιά, εἰς τρόπον ὅπου νὰ τὴν στουμπάνουν ἀκριτὰ, χωρὶς νὰ ἐμποδίζουσι τὴν ζίσταν νὰ εὐγῇ. Εἶναι καλὸν νὰ κάμῃς τοὺς τοιοῦτους λάκιους, μικροὺς καὶ πολλοὺς, νὰ μὴν ἀρχίζῃς παρὰ ἐντα ἕνα, καὶ νὰ τὸν ἀδειάζῃς ὅσον δυνατὸν ὀλιγωρότερον· ἐπιδοῦ ἀνοίγωντάς τιν συγνὰ, ἢ ἐπιβροῦ τῆς ἀτμοσφαιρῆς ἔμπορᾷ νὰ βλάψῃ τὸν καρπὸν εἰς αὐτὴν τὴν ἐποχὴν τοῦ χρόνου.

Εἰς τὰς ὑγρὰς γαίαι, ἢ εἰς τὰς χαμηλὰς, ὅπου τὸ νερὸν δὲν εἶναι μακρὰν τῆς ἐπιφάνειας, ἢ ἀνιστέρω μέθοδος δὲν ἔμπειρᾷ νὰ ἐφαρμοσθῇ. Διαλέγεις τότε ἐν μέρος στεγνὸν, καὶ ὅπου τὰ ζῶα δὲν συγχέουσι, βάλλεις τὰ γιόμμελα εἰς στειβας πυραμιειδεῖς ἔχούσας ὕψος τεσσάρων, ἢ πέντε

ποδιών, τὰς σκεπάσεις μὲ ἀχυρά, καὶ ρίπτεις ἐπάνωθεν ἕως ὀκτὼ δάκτυλα γῶμα. Εἶναι ἀναγκαῖον νὰ κτυπήσῃς μὲ τὴν βέχην τοῦ φτυαρίου τοῦτο τὸ γῶμα, διὲ νὰ εὐκολύνῃς τὸ γλίστρημα τῆς βραχίης, ἢ ὅποια, μαζευομένη εἰς ἓν αὐλάκι ἀνοιγμένον τριγύρω τῆς στοίβας, ἀπομακρύνεται διὰ μιᾶς καταφορικῆς ἐξόδου, ὅπου εἰς αὐτὸ φροντίζεις νὰ δώσῃς. Ἐὰν ὁ χειμὼν ᾖ πολλὰ βαρῦς, καὶ φοβῆσαι μὴ παγώσουν τὰ γεωμῆλα εἰς τὸν λάκκον, σκέπασε τὰς στοίβας μὲ κόπρον ἀδύγων ἀχώρευτον, ἢ ρίψε ἓνα δεύτερον στρώμα γώματος τεσσάρων ἕως πέντε δακτυλίων (1).

Ὅταν ἔχῃς ἀνάγκην ν' ἀνοίξῃς μίαν στοίβαν, πρέπει νὰ τὴν σκεπάσῃς πάλιν καλὰ, ἢ νὰ τὴν κλυδαλίσῃς ὀλην εἰς τὸ σπῆτι σου. Αὐτὰς τὰς στοίβας τὰς κάμνουν μερικαὶς φοραὶ μακρὰς καὶ στενάς· ἀρχίζοντάς τας τότε ἀπὸ τὴν μίαν ἄκρην, καὶ προσέχοντάς νὰ ξανασκεπάζωνται καλὰ καὶ ὀγλίγωρα, ἡμπορεῖς νὰ τὰς ἐξοδεύσῃς ὀλίγον κατ' ὀλίγον. Τινὲς τὰς κάμνουν τὰς μισὰς μίσα εἰς τὴν γῆν, καὶ τὰς μισὰς ἐξω, δίδοντάς εἰς αὐτὰς διάφορα ἄλλα σχήματα. Ὅπως καὶ ἂν τὰς κάμῃς, πρέπει νὰ βάλῃς, μεταξὺ τῶν γεωμῆλων καὶ τοῦ γώματος, ἓν στρώμα ἀχύρων ξηρῶν ἀπὸ τρία ἕως τέσσαρα δάκτυλα.

(1) Διὰ τῆς Ἑλλάδος τὸ κλίμα εἰτὴ ἢ τοιοῦτα ἀπεφύλαξις ἴσως εἶναι περιττὸ εἶναι ἕως ἀναγκαῖον εἰς τὴν Βασταραβίαν, καὶ Βλαχοναργηθάνην, ὅπου μελετῶ νὰ στυλῶ μερικὰ ἀντίστοιχα τοῦτο τοῦ ἐγχειριδίου.



Ὅταν τις ἔγῃ ἐν κελὸν ὑπόγειον, ἢ μίαν ζεστόν ἀποθήκην, ἐκτὶ τὸν συμβουλευόμενος να βάλῃ τὰ γιώμηνά του τὸν χειμῶνα ἔχοντάς τα τότε ἐμπεροσθὸν εἰς τὰ ὀμμάτια του κομμάτι ἐσυγίταρα. Τὰ ἄχυρα ὅμως εἶναι πάντοτε ἀνεγκυρία, καὶ τὰ παράθυρα καὶ ἡ θύρα τοῦ ὑπογείου, ἢ τῆς ἀποθήκης πρέπει νὰ ἴσῃσι καλά κλεισμένα.

Ὅταν ἰδῆς ὅτι τὰ γιώμηνλα ἀρχίζουν νὰ ζεσταίνονται εἰς τὴν στοίβαν, ἀνεκάντωςτα μὴ τὴ φτυαίρι, ἢ ἀλλάξῃ τὸν τόπον των. Τοῦτο τὸ κίνημα τὰ δροσίζει καὶ τὰ ἐμποδίζει ἀπὸ τοῦ ν' ἀνάψουν.

Πρὸς τὴν ἀνοίξιν, ὅταν δὴν φουῶσαι πλέον τὸ πάγο, πρέπει νὰ φροντίσῃς νὰ ἐμποδίσῃς τὴν βιάσασιν των γιωμηνων ὅπου θλαῖς νὰ φυλάξῃς διὰ τὸ κλοκαίρι. Ὁ καλύτερος τρόπος εἶναι, ἀφ' οὗ ξεγνωρίσῃς ἐμῆνα ὅπου μιματῆς νὰ φυτεύσῃς, ν' ἀπλώσῃς τὰ ἐπιλοιπα εἰς ἐν ὑψηλὸν μέρος τοῦ ὀπυατίου, ὅπου ὁ αἶρας ἐμβαινευγαίνει ἐνκλωας, καὶ νὰ τὰ ἐπισκέπτῃσαι ἀπὸ καιρὸν εἰς καιρὸν, διὰ νὰ κόπτῃς τὰ βλαστάριμα ὅπου δίδουν τὰ φρουσκώματα εἰς αὐτὴν τὴν ἐποχὴν τοῦ χρόνου.

ΛΥΟ ΚΕΛΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΤΗΣ ΦΥΛΑΞΕΩΣ ΤΩΝ ΓΕΩΜΗΝΩΝ.

Ὁ Κύριος Λαστερὸς κιννοπέκασεν ἰσχυράτως μίαν ἐφεύρεσιν διὰ τὴν φυλάξιν τούτου τοῦ πολυτιμοῦ καρπού. Ἀφ' οὗ ἐκαμε διαφόρους δομῆμας, ἐξεδακώθη, ὅτι τὰ γιώμηνλα ὅπου εἶναι παρασκευμένα εἰς βάθος πέντε ποδῶν, καὶ εἰς γῆν στεγνὴν ἠμποροῦν νὰ φυλαχθοῦν δύο χρόνους,

χωρίς νά φυτρώσουν, ἢ νά χαλάσουν. Τοῦτο προέρχεται ἀπὸ τὴν ἀπουσίαν τοῦ αἵρος, ὁ ὁποῖος δὲν ἔμπορῆ νά διαπεράσῃ εἰς αὐτὸ τὸ βάθος τῆς γῆς, καὶ χωρὶς τοῦ ὁποίου κινῆν φυτὸν δὲν ἔμπορῆ νά βλαστήσῃ. Ἡ δοκιμὴ αὐτὴ ἀρχίσει πρὸ δύο χρόνων μόνον, καὶ εἶναι πολλὰ πιθανόν, ὅτι τὰ γεώμηλα ἔμπορῶν νά φυλαχθεῖν ταυτοτρόπως καὶ περισσότερον καιρόν.

Ὁ Κ. Λας. Ἐργώσας ἐφάτος τὰ φουσκώματα ὑποῦ εἶχε θάψει εἰς τοὺς 1825, τὰ κῆρι γερώτατα. Τὰ μαγεύρουσι, καὶ ἡ γαιθὶς των ἔτεν τόσον νόστιμες, καὶ ἡ τροφὴ των τόσον ὑγιεινὴ καθὼς τῶν νωπῶν γεωμηλῶν.

Ἀνέγνωσα κατ' αὐτὰς εἰς μίαν γεωργικὴν ἐφημερίδα μίαν ἄλλην μέθοδον. Ὅταν φοβῆσαι, λέγει ὁ ἐφευρέτης, μὴ παγώσουν, ἀνάψουν, ἢ φυτρώσουν τὰ γεώμηλά σου, βάλλετα εἰς βραστὸν νερόν, ἀπὸ τὸ ὁποῖον δὲν πρέπει νά τὰ εὐγάλῃς, παρὰ ὅταν ἀρχίσῃ νά κρυώσῃ. Ἀρίωντάς τε ἔπειτα νά στεγνώσουν καλὰ, βάλλετα, ἀνακατομήνα μὲ ἄμμον, εἰς βαρελλίαν· δι' αὐτοῦ τοῦ τρόπου φυλάττονται γερώτατα ἕως τὸ ἐρχόμενον φθινόπωρον.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΠΕΜΤΟΝ.

Εἶδημα τῶν γεωμηλῶν. — Μεταβολὴ αὐτῶν εἰς ἄμυλον.

Ὁ Ἀσφαλιστικὸς τρόπος τῆς φυλάξεως τοῦ γεωμηλοῦ

είναι τὸ ζήτημα, καὶ ἢ εἰς ἀλευρὶ μεταβολῇ αὐτοῦ· ἐπειδὴ τότε δὲν φοβεῖσθαι οὔτε πᾶρος, οὔτε ζέσταν, οὔτε φύτρομα, δὲν ἔχεις χρεῖαν ἀπὸ λάκουσι, ἢ ἀπὸ ἀποθήκας, καὶ φυλάττεις τὸν πολυτίμητον τοῦτον καρπὸν πολλοὺς χρόνους μὲ ὀλίγη ἐξοδα.

### ΞΗΡΑΜΑ ΤῶΝ ὨΜΙῶΝ ΓΕΩΜΗΑΩΝ.

**Πρῶτος τρόπος.** Πλῦνε καλὰ τὰ γεώμηλα, ἀρίωντάς τα περὶ τὴν μίαν ὥραν εἰς τὸ νερόν, διὰ νὰ ἀναλύσῃ τὸ χῶμα ὅπου εἶναι κολλημένον ἐπάνω των, λιάνοσάτα εἰς μικρὰ κομμάτια, ρίψε τα εἰς ἓν ἀγγεῖον μὲ κρῖον νερόν, πλύνέ τα τρία νερὰ, καὶ ἀπλωσέ τα νὰ στεγνώσων εἰς τὸν ἀέρα, εἰς τὸν ἥλιον, ἢ καλῆτερα εἰς τὸν φούρνον, ἀφ' οὗ εὐγαλῆς τὸ ψωμί καὶ κρυώσῃ ὀλίγον. Ὅταν τὰ κομμάτια τρίξουν εἰς τὰ ὀδόντια σου, βάλλετα εἰς ἓν σακκί, καὶ ὅταν λάβῃς καιρὸν ἀλιστέα, καθὼς τὸ σιτάρι.

**Δεύτερος τρόπος.** Ἀφ' οὗ πλύνῃς τὰ γεώμηλα κατὰ τὸν ἀνωθεν τρόπον, κόψε τα εἰς φελία, καὶ βάλλετα εἰς ἓν βουτζί, κᾶδδον, ἢ ἄλλο σκεῦος ξυλινον, ἢ πήλινον. Τὰ δύο τρίτα τοῦ σκεύους πρέπει μόνον νὰ ἦναι μὲ γεώμηλα· τὸ ἐπίλοιπον τὸ ἀπογεμίζῃς μὲ ὕδρον, τὸ ὅποιον ἀλλάζει τὴν πρώτην ἡμέραν δύο φοραῖς. Μὴ τὰ ἐγγίξῃς ὁμως πλέον, ἕως ὅτου νὰ παρατηρήσῃς ἓν εἶδος ἀφροῦ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ νεροῦ, καὶ νὰ αἰσθανθῇς μίαν ἐλαφρὰν μυρμηδῖαν ξυνίλας. Τότε εἶναι χρεῖα ν' ἀλλάξῃς τὸ νερόν δύο

γοραῖς τὸ ἡμερόφυκτον. Διὰ τὴν εὐκολύνῃς τὸ τράβημα, κίμε μίαν τρύπαν τρία δάκτυλα ὑψηλότερα ἀπὸ τὸν πάτον τοῦ σκεύους, καὶ ἐφάρμοσε εἰς αὐτὴν ἓν μασοῦρι (κινέλλα), ἢ ἓνα πύρον (καρφὶ ξύλινον καθὼς τὸ ἀδράχτι), βάζοντας ὀλίγα ἄχυρα ἰσοθεῖν, διὰ τὴν μὴ στουμποθεῖν ἀπὸ τὰ μικρὰ κομμάτια. Ὄταν τὰ γεώμηλα μαλακώσουν ἀρκυτά, βάλτε τα εἰς σακκία, καὶ πλάκωσέτα καλὰ διὰ τὴν στραγγίσῃ τὸ νερόν των. Ἀπλωσέτα ἔπειτα εἰς γονδρὰ κινία διὰ τὴν ἔξωθεν εἰς τὸν ἥλιον, εἰς τὸν αἶρα, ἢ εἰς τὸν φούρνον, ὃ ὅποιος δὲν πρέπει νὰ ἦναι πολλὰ ζεστός· ἐπειδὴ τότε τὰ φέλλια σκληρύνονται, καὶ γίνονται διαφανῆ. Μὴ φοβηθῆς ὅμως ὅτι τότε εἶναι γαιμένα. Μουσκειόμενα, τρώγονται κατὰ διαφόρους τρόπους. Μερικοὶ τὰ θρυμματίζουν καὶ κέμουν μὲ αὐτὰ εἶδος πιαφίου.

Ὄταν τὸ στέγνωμα εἰς τὸν αἶρα ἦναι ἀργόν, τὸ ἀλεύρι ἀποκτᾷ χροῖα λευκόφαιον (ψαρόν). Τοῦτο ἔμπορεῖς νὰ τὸ ἀποφύγῃς, ἀπλώνοντας τὰ κομμάτια ὅσον δυνατόν ἀραιά, καὶ ἀνακατώνοντας τα πότε καὶ πότε. Ὄταν θρυμματίζονται εἰς τὸ χέρι, τοῦτο σημαίνει ὅτι εἶναι ἀρκυτά στεγνά. Τότε δὲν μένει ἄλλη φροντίς, παρὰ νὰ τὰ κίμησῃς ἀλεύρι εἰς τὸν χειρόμυλον, ἢ ἀλεγοῦμυλον.

Τινὲς συνειθίζουν νὰ ξιφλουδίζουν τὰ γεώμηλα. Τοῦτος ὁ κόπος ὅμως εἶναι περιττός· ἐπειδὴ ὅταν κοσκινίζεται τὸ ἀλεύρι, αἱ φλοῦδες μένουσιν εἰς τὸ κόσκινον.

Ὅλα τὰ εἶδη τῶν γεωμηλῶν γίνονται ἀλεύρι· ἐκατατηρήθη ὅμως ὅτι τὰ κίτρινα δίδουν περισσότερον.

**ΣΗΡΑΜΑ ΤΩΝ ΒΡΑΣΜΕΝΩΝ ΓΕΩΜΗΛΩΝ.**

Όταν θιάς νά φυλάξῃς τὸ ἀλεύρι εἰς περισσότερον καιρὸν, εἶναι ἀνάγκη νά βράσῃς ὀλίγον τὰ γεώμηλα. Ἀφ' οὗ λοιπὸν τὰ πλύνῃς καὶ τὰ κόψῃς εἰς φελίς, τὰ βουτῆς εἰς τὸ βροχτὸν νερὸν, ὅπου τὰ ἀγίνεις μερικὰς στιγμὰς. Διὰ νὰ τὰ ἐυγαλῇς εὐκολώτερα ἀπὸ τὴν χύτραν, εἶναι καλὸν νὰ τὰ ἀπεράσῃς εἰς ῥῆμμα. Τὸ στέγνωμα εἶναι τὸ ἴδιον, καθὼς τῶν ὠμῶν γεωμηλῶν.

**ΣΗΡΑΜΑ ΤΩΝ ΓΕΩΜΗΛΩΝ Εἰς ΖΥΜΑΡΙ.**

Τὰ βράξῃς εἰς τὸ νερὸν ἢ εἰς τὸν ἀτμὸν ( ἰδί εἰλ. 50 ), τὰ ξεφλουδίξαις καὶ τὰ τρίβῃς. Ἀφ' οὗ κάμῃς μίαν μαλακὴν ζύμην, τὴν κόπτεις εἰς μικρὰ πλακωτὰ κομμάτια, τὰ ὅποια βάλλαις νὰ ξεραθοῦν. Όταν θιάς νὰ τὰ μεταχειρισθῇς, ἀρκεῖ νὰ τὰ βράσῃς εἰς τὸ νερὸν, διὰ νὰ κάμῃς πολλὰ καλὴν ρῆξιν.

**ΠΩΣ ΕΥΓΑΛΛΟΙΝ Τὸ ἌΜΥΓΑΛΟΝ ΑΠὸ Τὰ ΓΕΩΜΗΛΑ.**

Ἀφ' οὗ πλύνουν τὰ γεώμηλα, τὰ βάλλουν εἰς ἓνα μύλον, κτασπευασμένον ἐξαπίτεδες διὰ τοῦτο, ἀπὸ τῶν ὀκτῶν εὐγαίνων καθὼς τὸ ξημένον διὰ τὰ μακαρόνια τυρί. Οὕτω τρυμμένα, τὰ μουσκεύουν εἰς πολὺ νερὸν, καὶ τὰ κερνεῦν ἀπὸ ἐν τρίγωνον κλίσκινον, ἢ ἐν ἀραιὸν πανί, ὅπου μινεὶ τὸ τῆκυρον, ἐν ᾧ μία σαίνη λευκὴ καὶ ψιλῆ, συρμένη

από τὸ νερόν, κατακαθίζει εἰς τὸ σπιῦος ὅπου εὐρίσκεται κἀνωθεν τοῦ κοσκίνου. Πλύνουν ἔπειτα τρία νερά αὐτὴν τὴν σπόγγον, ἢ ὅποια εἶναι τὸ ἄμυλον, τὴν στραγγίζου, κλύοντες ἐπιπέδεια τὸ σπιῦος, τὴν βάλλου εἰς τὸν ἀέρα, ἢ εἰς τὸν φούρνον διὰ νὰ στεγνώσῃ, τὴν κατακομματιάζου, τὴν στεγνόνου ἀκόμῃ, καὶ τὴν βάλλου εἰς καλὰ ἄγγεια, ὅπου φυλάττεται ἀθλασθῆς ἡμέρα καὶ εὐκοσμηρόνους. Αὐτὴ ἡ μέθοδος εἶναι ἀξιολογός· ἐπιδηὶ ὀλιγοσταύωντας τὸν ὄγκον τοῦ κερποῦ, χωρὶς νὰ ὀλιγοσταύσῃς τὴν ποσότητα τῶν θρεπτικῶν του μερῶν, ἡμπορεῖς νὰ τὸν φυλάξῃς, ἢ νὰ τὸν μετατοπίσῃς εὐκόλα καὶ μὲ ἐξοδα ὀλιγώτερα ἀπὸ ὅσα απαιτῶνται εἰς τὴν πρώτην του κατάστασιν. Τυχοτρόπως λοιπὸν, ἀρ' οὐ μὰς θρέψου ὅλον τὸν χρόνον, τὰ γεώμελα ἡμποροῦν καὶ νὰ μᾶς σώσουν εἰς κερπὸν πίνιας, ὅταν φροντισώμεν νὰ φυλάξωμεν ἀκῆνα ὅπου περισσεύουν ἀπὸ τὴν χρονικὴν μας ζωοτροφίαν.

Μία ὁκτὶ γεώμελον δίδει ὅο ἕως 80 ὄρμαμα ἄμυλον. Τὸ ἀποστράγγισμα, ἢ τζέπουρον ὅπου μᾶναι, τρώγεται μὲ ὄρεξιν ἀπὸ τὰ ζῶα· ἐπιδηὶ ἄμπερμύχει ἀκόμῃ μερικὸν ἄμυλον, τὸ ὅποιον εἶναι τὸ καθ' αὐτὸ θρεπτικὸν μέρος τοῦ κερποῦ. Ἄν δὲν ἡμπορέσῃς νὰ τὸ δώσῃς ὅλον ἀμέσως εἰς τὰ ζῶα σου, τὸ κόπτεις, τὸ ξηραίνεις καὶ τὸ φυλάττεεις.

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΕΚΤΟΝ.

### ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΧΑΛΑΣΜΕΝΩΝ ΓΕΩΜΗΛΩΝ.

Όσον εκμείλειαν και προμηθειαν λάβωμεν, υπάρχουν συμβάντα φυσικὰ τὰ ὁποῖα δὲν ἔμποροῦμεν ἐνίοτε νὰ προῦδωμεν. Ἡ ἀπρὸσδόκητος, διαρκὲς καὶ σφοδρὰ ψύχρα, ὁ νοτιρὸς καὶ ζεστὸς καιρὸς, ἢ ὁ προῖμος χειμὼν, ὁ ὅποιος δὲν ἄριστοι τοὺς καρποὺς νὰ ὠριμάσουν, ἔμποροῦν νὰ προξενήσουν μεγάλην βλάβην εἰς αὐτὸν τὸν ἀξιολογῶν καρπὸν. Εἶναι λοιπὸν ἀναγκαῖον νὰ μάθωμεν εἰς τὸ ἔμποροῦμεν νὰ μεταχειρισθῶμεν τὰ βλαμμένα γεώμηλα.

Γεώμηλα ἄγουρα. Ἡ δίοτι ἐρυτεύθησαν πολλὰ ἀργὰ, ἢ εἰς αἰτίας τῶν ὑπερβολικῶν κρύσεων, τῆς προῖμου μεγάλης ψύχρας, ἢ τῆς πάχνης, ἢ ὁποῖα βλάπτει τὰ φυτὰ, τὰ γεώμηλα ἔμποροῦν νὰ μὴ φθάσουν εἰς τὴν πεντελῆ των ὠριμάσιν. Ἡ διαφορὰ τοῦ μὴ ὠρίμου γεώμηλου μὲ τὸ ὠριμον συνίσταται, εἰς τὴν ὀλιγωτέραν ποσότητα τοῦ ἀμύλου ὁποῦ ἐμπεριέχει τὸ ἄγουρον, εἰς τὴν περισσοτέραν αὐτοῦ εὐκαλίαν νὰ παγώσῃ καὶ ν' ἀνάψῃ, καὶ εἰς τὴν γεύσιν του, ἢ ὁποῖα εἶναι ὀλίγου ἀνοστος. Ὅλα αὐτὰ προέρχονται ἀπὸ τὴν μεγάλην ἀρθενίαν τοῦ νεροῦ, ὁποῦ τὰ μὴ καλῶς ὠριμάσαντα γεώμηλα ἐμπεριέχουν πλὴν αἱ φυσικαὶ ιδιότητες εἶναι αἱ ἴδιαι εἰς αὐτὰ, καθὼς

και εις εκείνα όπου εφθασαν εις την παντελή ώριμασιν. Διὰ τούτο ημποροῦν νὰ φηγωθοῦν, χωρὶς τὸν παραμικρὸν κίνδυνον, καὶ νὰ φυτευθοῦν, ὅταν τις δὲν ἔχη ώριμώτερα φυλάττονται ὁμῶς νωπὰ ὀλιγώτερον κερῶν. Διὰ τούτο πρέπει νὰ φροντίζωμεν, ἐν καιρῷ, νὰ τὰ μεταβάλλωμεν εἰς ἀλευρι, ἀκολουθοῦντες ἐνα ἀπὸ τοὺς τρόπους ὅπου ἐρμηνεύθησαν ἀνωτέρω.

**Γιῶμηλα παγωμένα.** Ἀφ' οὗ εφθασαν μίαν φορὰν νὰ παγώσουν, πρέπει νὰ τὰ ἀφήσῃς εἰς αὐτὴν τὴν κατάστασιν, καὶ νὰ μὴ τὰ ξεπαγώσῃς, παρὰ ὅταν θέλῃς νὰ τὰ μεταχειρισθῇς. Ἄν τὰ βάλῃς τότε εἰς τὸ κρύον νερὸν ὀλίγην ὥραν, ξαναποκτοῦν τὴν πρώτην των γεῦσιν καὶ ἀκαλόγητα· ἀλλὰ τὰ στοιχεῖα τῆς βλαστήσεως εἶναι ἀφρανομίνα διὰ πάντα.

Εὐθύς ὅπου ὁ καιρὸς ζεσταθῇ, τὰ παγωμένα γεώμηλα μαλακώνουν, καὶ ἂν τὰ σφίξῃς ὀλίγον εἰς τὰ δάκτυλά σου, νερὸν τρέχει ἀπὸ ὅλα τὰ μέρητων. Πρὶν λοιπὸν φθάσῃς εἰς αὐτὴν τὴν ...τάστασιν, εἰς τὴν ὁποίαν πλέον δὲν τρώγονται, πρέπει νὰ τὰ μεταχειρισθῇς. Ἡμπορεῖς νὰ δώσῃς τὰ παγωμένα γεώμηλα εἰς τὰ ζῶα, νὰ τὰ ξηραίνῃς ὡμὰ, ἢ βρασμίνα, διὰ νὰ κάμῃς ἀλευρι ἢ ὅ,τι ἄλλο θέλῃς, νὰ εὐγάλῃς ἄμυλον, καὶ νὰ τὰ μεταχειρισθῇς ἐν ἐνὶ λόγῳ εἰς ὅ, τι μεταχειρίζεσαι τὰ ἀβλαπτα, ἐκτὸς τοῦ φυτεύματος. Μὴ λησιμονῆς ὁμῶς νὰ τὰ βάλῃς προθέτερα εἰς τὸ κρύον νερὸν διὰ νὰ ξεπαγώσουν.

Ἄν ἔμῳς ἐν ἐξαρκικὸν ξεπαγώμα δὲν σὲ δώσῃ καιρὸν



νὰ δακνύσας μ' ἄνεσιν τὰ παγωμένα γιώμηλα, καὶ τότε ἀκόμη εὐρίσκεις δι' αὐτὰ γρήσιν· ἐπειδὴ τὸ ἄμυλον των, ἂν καὶ μαλακὰ καὶ νερούλα, δὲν ἐγάθη, ἢ ἐγάθη ὀλίγον. Τὰ πλύεις λοιπὸν, μὲ προσοχὴν ὅμως μὴ τὰ ζουλίσης, καὶ βάλλοντάς τα εἰς σακκίαν, τὰ φέρεις εἰς τὸ πιεστήριον (στηράκι). Ἀφ' οὗ δεχθῆς τὸ ζωμί των εἰς κιάδους μὲ νερὸν, τὸ περνᾷς ἀπὸ ἓν κίσκενον, καὶ τὸ ἀρίνεις νὰ καταταλλάξῃ. Κύνωντας ἔπειτα κατ' ὀλίγον τὸ νερὸν, ἐγαυρίζεις τὸ ἄμυλον, τὸ ὅποιον πλύεις δύο, ἢ τρεῖς φοραῖς, καὶ ἀρίνεις νὰ στεγνώσῃ, καθὼς ἐκεῖνο ὅπου εἰργάλλεις ἀπὸ τὰ γερὰ γιώμηλα. Διὰ δὲ τὰ τζέπουρα ὅπου μένουσιν εἰς τὸ κίσκενον, τὰ στραγγίζεις, τὰ ξηραίνεις καὶ τὰ δίδεις εἰς τὰ ζῶα· ἢ ἂν θέλῃς, τ' ἀνακατάνεις μὲ δύο τρίτα αλευρίου, καὶ τὰ κάμνεις ψωμί.

Γιώμηλα φυτρωμένα. Ὅταν ἀπὸ ἀμύλειαν, ἢ ἀλλου αἰτίαν τὰ γιώμηλα ἀνάψων εἰς τὴν στοιβαν, ἀρχίζουσι εὐθὺς νὰ βλαστήσουν· τότε βράζουσι δύσκολα, καὶ ἡ γαῖσις των εἶναι ἀνοστός καὶ στυγρὴ. Ἡ φυσικὴ των ὁμοῦς ιδιότης δὲν εἶναι παντελῶς βλαμμένη, καὶ ἂν ἦναι προσθερισμένα διὰ φύτευμα, δὲν ζητοῦν ἀλλου φροντίδα παρὰ νὰ τ' ἀερίσης ὀλίγον, καὶ νὰ κόψῃς τὰ βλαστάριά των. Ὅταν ὁμοῦς ἔγῃς μεγάλου ποσότητα, καὶ δὲν ἠμπορῆς νὰ τὰ φυτεύσῃς ὅλα, πρέπει νὰ τὰ μεταβάλῃς εἰς ἀλεύρι, ἢ ἄμυλον.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΕΒΔΟΜΟΝ.

### ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΕΩΜΗΛΟΥ ΕΙΣ ΤΗΝ ΤΡΟΦΗΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ.

Όσον ὀλιγωτέρας προπαρασκευαῖς ἀπαιτεῖ μία ζωοτροφία, τόσον εἶναι ὠφελιμωτέρα, καὶ ἡ χρῆσις τῆς τόσον πρέπει νὰ ἴναι γενικωτέρα. Κάνειν ἄλλο προῖον τῆς γῆς δὲν ἔμπορεῖ νὰ μπεριουθῇ ταχύτερα καὶ εὐκολώτερα ἀπὸ τὰ γεώμηλα. Μία ὥρα πρὸ τοῦ γεύματος ἀρκεῖ διὰ νὰ τὰ ἐξριζώσῃς ἀπὸ τὸν κῆπόν σου, καὶ νὰ τὰ βάλῃς νὰ βράσουν εἰς μίαν χύτραν μὲ μοναχὸν νερὸν καὶ ὀλίγον ἄλας. Τὸ γεῦμά σου εἰς τὰς δώδεκα ὥρας εἶν' ἔτοιμον. Καὶ τί γεῦμα; ὑγιεινότετον, χορταστικώτατον καὶ νοστιμώτατον! νομίζεις ὅτι τρώγεις βρασιμένα κάστανα. Ἄν ἔγῃς καὶ ὀλίγον βούτυρον νὰ τὰ ἀλείψῃς, τότε γίνονται θαυμάσια. Ἡμπορεῖς ἀκόμη νὰ τὰ ζουλίῃς εἰς ἓν πιάτο, καὶ ἀνακατόνοντάς τα μὲ γάλα, τυρὶ, λάδι, μέλι, ἢ βούτυρον, νὰ κάμῃς μίαν πηκτὴν φάβαν, ἢ ὅποια εἶναι ἀξιόλογος. Ἐξ μῆνας εἰς τὴν Γερμανίαν δὲν εἰδείπνιζα, παρὰ μὲ αὐτὸ τὸ φαγί, καὶ ἤμουν ὑγιέστατος καὶ παχύτατος. Ἄν δὲν ἔγῃς ἀρκετὴν φωτίαν ἔτοιμαν διὰ νὰ τὰ βράσῃς, βίβητα εἰς τὴν χόβολιν. Δὲν τὰ χρειάζεται παρὰ μιστὴ ὥρα τὸ πολὺ διὰ νὰ ψηθῶν, καὶ τότε ἡ γεύσις των εἶναι ἀκόμη νοστιμωτέρα· πλὴν αὐτὸς ὁ τρόπος

δεν είναι τόσον οικονομικός διὰ τούς πτωχοὺς, ἐπειδὴ χάνει τις πολὺ εἰς τὸ καθάρισμα.

Τὰ γεώμελα βράζονται εἰς νερὸν καὶ εἰς ἀτμόν.

### Εἰς Νερόν.

Πρέπει νὰ τὰ πλύνῃς πρώτον καλῶς· τὸ νερὸν, εἰς τὸ ἔκοῦν τὰ βράζεις πρέπει νὰ ἦναι κρύον, ἢ γλυκερὸν, καὶ νὰ τὰ σκαπάζῃ· πρέπει μὴ τὰ ζεματίσῃς. Ἡ χύτρα πρέπει ὁμοίως νὰ ἦναι σκαπασμένη. Εἶναι καλὸν νὰ βάλῃς ὀλίγον κρύον νερὸν μίαν, ἢ δύο φορὰς, ἐν ᾧ βράζουσι. Παρατηρήθη, ὅτι μὴ τοῦτο τὸ μίσην ἐμποδίζεται τὸ σκάσιμον ἔκωυ συμβαίνει εἰς τὰ γεώμελα, όταν βράζουσι εἰς τὸ νερὸν, καὶ τὸ ἔκοῦν τὰ δίδει μίαν γίβαν ἄνοστον.

### Εἰς Ἀτμόν.

Τὰ γεώμελα ἔκοῦ ἔγιναν εἰς γῆν ὑγρὴν καὶ εἰς χρόνους βροχεροῦς εἶναι ὀλίγον ἄνοστα καὶ στυφά. Τοῦτο προέρχεται ἀπὸ τὸ πολὺ νερὸν, καὶ ἐν εἶδος λαδίου ἔκοῦ ἐμπεριέχουσι, τὸ ἔκοῦν ἄνω ἐξατμίζεται εὐκόλως όταν τὰ φένης εἰς τὴν γοβολὴν, ἢ τὰ βράζῃς εἰς τὸν ἀτμόν. Τὸ βράσιμον τῶν γεωμελῶν εἰς τὸν ἀτμόν εἶναι μία μέθοδος σήμερον πολλὰ κοινὴ εἰς τὴν Εὐρώπην, πρὸ πάντων εἰς τὰ μέρη, ἔκωυ εὐγγέλλουσι βαρῶς ἀπὸ αὐτὸν τὸν κερπύον. Ἀλλὰ τοῦτο, πρέπει νὰ ἔχη τις λίθους καὶ κρόδους κατασκευασμένους ἐξαπίνης. Ἰπάρχουσι μ' ὄλον τοῦτο τρέβουσι, τοὺς ἔκοῦς ἔμπορεῖ ὁ καθεὶς νὰ βάλῃ εὐκόλως εἰς κρᾶξιν.

**Πρώτος τρόπος.** Γεμίζεις με γεώμηλα μίαν χύτραν, εις τῆς ὁποίας τὸν πάτον βάλλεις πολλὰ ὀλίγον νερόν. Τὴν σκεπάζεις καλὰ, καὶ, βίπτωντας ὀλίγην χόβολην ἐπάνωθεν τοῦ σκεπάζματος, στουμπόνεις τὰς ἀραγμαῖδας μὲ ἐν πανί, ἢ μὲ λάσπην. Ἡ φωτιά δὲν πρέπει νὰ ἦναι σφοδρά. Τὸ νερόν ἐξατμιζόμενον, καὶ ὁ ἀτμός μὴν ἠμπορῶντας νὰ εὐγῆ, ἢ θερμοκρασία τῆς χύτρας ὑψοῦται, τὰ γεώμηλα ζεσταίνονται, ἀρχίζου νὰ βραζοῦν, καὶ νὰ γάνουν μέρος τοῦ νεροῦ των, τὸ ὁποῖον, μεταβαλλόμενον εἰς ἀτμὴν, σύρει μαζήτου τὸ στυρόν λάδι.

**Δεύτερος τρόπος.** Βάλλεις τὰ γεώμηλα εἰς πανέρι, τὸ ὁποῖον νὰ ἠμπορῆ νὰ χωρίσῃ εἰς μίαν χύτραν, ἢ ἐν πηλινῷ ἀγγεῖον, εἰς τρόπον ὅμοιος ὥστε νὰ μὴ φθάσῃ εἰς εἰς τὸν πάτον, καὶ νὰ μένου δύο δάκτυλα μεταξὺ τοῦ πανερίου καὶ τῶν πλαγίων τῆς χύτρας· διὰ τοῦτο, πρέπει νὰ τὸ κρεμάσῃς μὲ δύο βάρυματα. Κύνεις τότε ὀλίγον νερόν εἰς τὴν χύτραν, καὶ, σκεπάζωντάς τὴν καλὰ, τὴν βάλλεις εἰς τὴν φωτίαν. Τὸ νερόν ἀρχίζει νὰ βράζῃ καὶ νὰ ἐξατμιζέται. Ὁ ἀτμός περνᾷ ἀπὸ τὰς τρύπας τοῦ πανερίου, γάνεται μεταξὺ τῶν γεωμηλων καὶ εὐγαίνει ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος· ἀλλὰ εὐρίσκωντας τὴν χύτραν σφραλισμένην, γυρνᾷ, τριγυρίζει, ξαναγάνεται εἰς τὰς ἀραγμαῖδας, ζεσταίνει, λούει τὰ γεώμηλα, καὶ μετὰ μίαν ὥραν ἢ βραδίαν των εἶναι τελειωμένη. Τὰ γεώμηλα τοιουτοτρόπως βρασμένα δὲν σπένου, καὶ ἀποκοτῶν μίαν γέσην καλητέραν ἀπὸ ἐκεῖνα ὅπου βραζοῦν εἰς νερόν.

## ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΓΕΩΜΗΛΑ.

Αυτὰ εἶναι πολλαπλάσια, καὶ οἱ μάγειροι ἐφευρίσκουν καθ' ἡμέραν νέα. Ἐγὼ δὲν σημειῶνω, παρὰ τὰ πλέον συνιθισμένα, τὰ εὐκολώτερα καὶ τὰ ὀλιγοξυδωτέρα.

α. Τζορβάς. Ἀφ' οὗ τὰ βράσας καὶ τὰ ξεφλουδίσας, τὰ τρίβεις καλὰ, καὶ τὰ βάλεις νὰ ξαναβράσουν μὲ τὸ ἀναγκαῖον νερὸν καὶ ὀλίγον βούτυρον, ἢ ζωμῖον κρέατος, ρίπτωντας μέσα, ἂν θέλῃς, καὶ μερικὰ κομμάτια τηγανισμένου ψωμίου.

β. Μὲ κρέας. Ἰμπεριεὶς νὰ μεταχειρισθῆς ὁ, τι εἶδος κρέατος ἔχεις. Τὸ πλύνεις, τὸ κομματιαζεις καὶ τὸ βάλεις εἰς τὴν φωτίαν. Ἀφ' οὗ πάρῃ μερικαῖς βράσας, ρίπτεις μέσα τὰ ὡμὰ γεώμηλα, καθαρισμένα καὶ κομμένα εἰς μακρὰ κομμάτια, προσθέτωντας ὀλίγον ἀλευρι, ὀλίγον βούτυρον καὶ τὸ ἀναγκαῖον νερὸν. Αὐτὰ πρέπει νὰ βράσουν, ἕως νὰ μαλακώσουν τὰ γεώμηλα, καὶ νὰ τραβιχθῆ τὸ νερὸν.

γ. Χωρὶς κρέας. Ἀφ' οὗ τὰ βράσας μόνον καὶ τὰ κοψῆς εἰς μικρὰ κομμάτια, τὰ ἀνακατόνεις μὲ ὀλίγον ἀλευρι, ὀλίγον βούτυρον καὶ πολλὰ ὀλίγον νερὸν. Τὰ ξαναβάλλεις εἰς τὴν φωτίαν διὰ νὰ πάρουν μίαν βράσιν, τὰ κατεβάζεις, καὶ τὰ κενόνεις. Αὐτὸ τὸ εἶδος τοῦ μαγειρέματος τῶν γεωμηλῶν εἶναι πολλὰ συνιθισμένον εἰς τὴν Γαλίαν. Τὰ τρώγουν ὅστω καταπινασμένα μὲ τὸ βραστὸν, ἢ ψητὸν κρέας, ἢ καὶ μενάχα.

δ. Μὲ τὸ κρασί. Κόπτεις τὰ γεώμηλα, καὶ τὰ κα-

βουρτζίεις με φιλικωμένον κρομμύδι και βούτυρον · ρίπτεις έπειτα μέσα ολίγον κρεσά, και τὰ βάλλεις νά βράσουν. Αν μεταχειρισθής αντί βουτύρου, γήνας οξύγγι, τουτο τὸ φαγητὸν γίνεται τότε τόσοσ νόστιμον, ὅπου κινδυνεύεις νά φάγῃς και τὰ δάκτυλά σου.

ε. Τηγανισμένα. Διαλέγεις τὰ μικρότερα, ἢ τὰ μέτρια γεωμῆλα, τὰ καθαρίζεις, τὰ τηγανίζεις εἰς τὸ βούτυρον ἢ λάδι, και τὰ τρώγεις με τὸ βραστὸν, ψητὸν, ἢ και μενάχα.

ς. Τηγανισμένα εἰς φελία. Τὰ ζεματίζεις ἀφ' οὗ τὰ κόψῃς εἰς φελία, τὰ τηγανίζεις και τὰ τρώγεις, καθὼς τὰ ἀνωτέρω.

ζ. Σαλάτα. Τὰ βράζεις, τὰ καθαρίζεις, τὰ κομματίζεις, και, βάλλοντας τὰ ἀναγκαῖα κερκεύματα, κάμνεις μίαν νόστιμην και θρεπτικὴν σαλάταν, με τὴν ὁποίαν ἔμπορεῖς νά γευματίσῃς, ἂν δὲν ἔχῃς ἄλλο φαγητὸν, καθὼς πολλοὶ τὸ κάμνουν.

## ΚΑΤΑΣΚΕΥὴ ΨΩΜΙΟΥ.

Ἡ χρῆσις τοῦ γεωμηλοῦ εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ ψωμίου εἶναι μία ἀπὸ τὰς ὠφελιμωτέρας · ἐπειδὴ εἰς καιρὸν πολέμου, ἢ σπανιότητος σιταρίου, οἰκονομεῖ τις τὸ ἀλεῦρι. Ἀφ' ἐσπέρας παίρνεις πέντε ὀκάδες ἀλεῦρι σιταρίου, σκαλάης, ἢ κριθαρίου, και, βάλλοντας τὸ προζύμι και τὸ ἀναγκαῖον νερὸν, κάμνεις ἐν ἀρκατῷ σφικτὸν ζυμαίρι, τὸ ὁποῖον σκαπαζεις και ἀφίνεις νά παράσῃ τὴν νύκτα εἰς τὴν

σαίτην. Τὸ πρῶτ' παίρνεις πάντα ὁμαδὲς γεώμηλα βρασμένα, τὰ τρίβεις καλὰ εἰς τὸ γουδί, ἢ μὲ ἄλλον τινα τρόπων, καὶ κάρνεις ἐν κευρούτι, τὸ ὁποῦν ἀπικρῆς ἀπὸ ἐν τρίγωνον κόσκινον. Πρὶν κρυῶσθαι, τὸ ἀνακατόνεις μὲ τὸ ζυμάρι τῆς σαίτης, καὶ μὲ τὸ ἀναγκαῖον νερόν. Τὸ ἀνακάτωμα πρέπει νὰ γίνῃ μ' ἓνα κόσκινον καὶ ὀλίγον κατ' ὀλίγον, διὰ νὰ συσσωματωθῶν τὰ δύο εἶδη καλὰ. Ζυμώνεις ἔπειτα, κλάττις τὰ ψωμία, καὶ τὰ ἀρίνεις ὡς ἀνίσου. Ὅταν ᾗ' ἔτοιμα, τὰ βάλεις εἰς τὸν φούρνον, ὁ ὁποῖος πρέπει νὰ ᾗται ὀλιγώτερον ζεστός, καὶ τὰ ψωμία πρέπει νὰ μείνουν περισσότερον κενόν εἰς αὐτὸν ἀπὸ τὸ συνειθισμένον. Τὸ ζυμάρι ὁμοίως πρέπει νὰ ᾗται ὀλίγον σφικτότερον, ἔπειθ' ἡ τὰ ψωμία ἀφ' οὗ κρυῶσθαι, μαλακίζοντες ἄρκατὰ ἀπὸ τὸ νερόν ὁποῦ ἀρίνουν τὰ εἰς τὴν κατασκευὴν των ἐμπεριχόμενα γεώμηλα. Αὐτὰ ἔμπορεις νὰ τὰ ξεφλουδίσης, ἢ νὰ τὰ βάλῃς μὲ τὰς φλοῦδάς των ἢ διαφορὰ τῆς ποιότητος τοῦ ψωμίου εἶναι πολλὰ μικρὰ.

### ΚΑΤΑΣΚΕΥὴ ΦΙΔῚ.

Ἀφ' οὗ βράσης, ξεφλουδίσης καὶ τρίψῃς τὰ γεώμηλα, βάλεις τὸ ζυμάρι εἰς ἓνα σωλῆνα ἀπὸ ἄσπρον κάρφουλα, ἔχοντα μῆκος δύο πιδερῶν, διάμετρον τεσσάρων δακτύλων, καὶ τοῦ ὁποῦ τὰ πλάγια νὰ ᾗται γεμάτα ἀπὸ τρίπας ἀναλόγου μὲ τὸ χυδρὸς τοῦ φιδῆ ὁποῦ θέλεις νὰ κάμῃς. Ἀφ' οὗ γεμίσης αὐτὸν τὸν σωλῆνα, ὁ ὁποῖος πρέπει νὰ ᾗται σφραλισμένος εἰς τὴν μίαν ἄκρην, παίρνεις ἓνα

κύλινδρον ξύλινον, ἢ σιδηροῦν, καὶ ἐφαρμολογώντας τον εἰς τὸ ἀνοικτὸν μέρος τοῦ σωλήνος, τὸν παταῖς δυνατὰ. Τὸ ζυμᾶρι στενωχωρούμενον, εὐγίνει ἀπὸ τὰς τρύπας εἰς σχῆμα ριθῆ, τὸν ὁποῖον δέχεσθαι εἰς γονδρὰ χαρτίᾳ· τὸν ἀλευρόνεις ἔπειτα ὀλίγον, καὶ τὸν ξηραίνεις εἰς τὸν ἥλιον, ἢ εἰς τὸν φούρνον ἀρ' οὐ εὐγάλης τῆς ψωμί. Ἄν θέλῃς τὸν ριθὶ σου νὰ ἔχῃ ὀλίγην στεριότητα, βάλῃς ἐν αὐτῷ, ἢ τὴν αὐτὴν ποσότητα κόλλας, διὰ μίαν ὁκίαν ζυμᾶρι. Ἄν βάλῃς καὶ ὀλίγον κρόκκιν, ὃ ἐκ γειωμηλων τοῦτος ριθὶς δὲν διαφέρει οὔτε κατὰ τὸ χρῶμα ἀπὸ τὸν συνειθισμένον. Τρίβοντας αὐτὸν τὸν ριθὶν, καὶ περνώντας τον ἀπὸ ἐν ἀρκετῷ ἀρκίῳ κόσκινον, κάμνεις εἶδος βυζίου, καλλίστην διὰ πλάστ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ὉΓΔΟΟΝ.

### ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ἈΛΕΥΡΙΟΥ ΤΩΝ ΓΕΩΜΗΛΩΝ.

Εἰς τὸ ἕκτον κεφάλαιον εἶπα πῶς ἔμπορεῖ τις νὰ μεταβάλῃ εἰς ἀλευρὶ τὰ ὠμά, ἢ βρασμένα γειώμηλα. Μὲ τοῦτο τὸ ἀλευρὶ κατασκευάζουν τζορβάν, φάβαν, χαλδάν· τὸ βράζον μὲ νερόν, μὲ ζυμί κρέατος, μὲ βούτυρον, γάλα, ἢ λάδι· τὸ ἀνακατώνουν μὲ αὐγά, ζάχαρην, καϊμάκι, μυρωδικά· καὶ κατὰ τὸν τρόπον τοῦ παρυκεύματος, κάμνουν διάφορα εἶδη νοστιμωτάτων φαγητῶν. Πλὴν ἡ χρῆσις



τούτου τοῦ αλευρίου εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ ψωμίου εἶναι ἢ πλεον ὠφελιμωτέρα· διὰ τοῦτο καὶ αὐτὴν μόνην περι-  
γράφω, ἀφίνοντας τὰς προπαρασκευὰς τῆς πολυτελείας εἰς  
εὐτυχιστέρους κερύς, ὅτε ἡ ἀγχίνοια τῶν μαγειρῶν θέλει  
τὰς μαντεῖσαι καὶ χωρὶς ἐρμηνεῖαν.

### ΨΩΜΙ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΓΕΩΜΗΛΩΝ.

Τούτο τὸ αλεύρι μίγεται εὐκολα μὲ τὸ σιταρίσιον, καὶ  
τὸ τῶν ἄλλων γεννημάτων. Ἄν βάλῃς μέρος ἕσον ἀπὸ  
τὸ ἐν καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο, κάμνεις καλὸ ψωμί· πλὴν ὅταν ἡ  
ποιότης τοῦ σιταρίσιου ᾖ διπλῆ, ἢ ποιότης τοῦ ψω-  
μίου διαφέρει πολλὰ ὀλίγον ἀπὸ τὸ μὲ μοναχὸν σιτάρι κα-  
τασκευασμένον. Καὶ εἰς τὰς δύο περιπτώσεις ἡ κατασκευὴ  
τοῦ ψωμίου εἶναι ἡ ἴδια μὲ τὴν συνειθισμένην· πλὴν τὸ  
ζυμάρι ζητεῖ κερύς ἀναλόγως περισσότερον διὰ τὴν ἀνά-  
βασιν, παρὰ ὅταν ᾖ ἀπὸ μοναχὸν σιταρίσιον αλευρι.

Ὅταν τις ἔγῃ σιτάρι, ἢ σικαλὴν ἐν ἀφρονίᾳ, δὲν ἔχει  
ἀνάγκην νὰ τ' ἀνακατόσῃ μὲ γεώμηλα· ἐπειδὴ καὶ χωρὶς  
αὐτῶν, κάμνει καλὸν ψωμί. Ὅταν ὅμως τὸ σιτάρι ᾖ  
σπάνιον, ἢ λιπὴ διύλου, καὶ ὁ γεωργὸς βιάζεται νὰ με-  
ταχειρισθῇ, διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ ψωμίου, αλευρι ἀπὸ  
κριθᾶρι, βρώμη, ἀραποσίτη, κερύ, κρουκίχ ἢ λαθύρους,  
καθὼς τοῦτο ἀκολουθεῖ συγχά, τότε, ἀνακατόνωντας μὲ  
αὐτὰ τὰ γεννηματα μέρος αλευρίου γεωμηλων, κάμνει  
ψωμί νοστιμώτερον καὶ καλητέρας ποιότητος.

Τὸ γεώμηλων σκεπάζει τὴν μυρωδίαν ὅπου τὸ σιτάρι

ἐποικτιῆ εἰς τὴν ἀποθήκην, ἢ εἰς τὸ αἷμα, κρατῆ τὸ ψῶμι νωπὸν καὶ μαλακὸν ὡς τὸ ἡμέρας τελευτήσαντον, καὶ ἀφρατῆ ἀπὸ τὸ ἀλευρι τοῦ κριθαρίου, καὶ τῶν ἄλλων γεννημάτων ὅπου προσέφερεν, τὴν δυσπέραστον αὐτῶν μυρωδίαν, τὴν ὅποιον ζυλάττων καὶ εἰς τὸ ψῶμι, ὅταν ᾖναι μένα. Ἡ ἔνωσις λοιπὸν τοῦ γεωμηλου μὲ τὸ ἀλευρι δὲν οἰκονομῆ μόνον τὰ ἄλλα γεννήματα, ἀλλὰ καλητερεῖαι καὶ τὴν ποιότητα τοῦ ψωμίου.

Αὐτὴ ἡ μεγάλη ὠφέλεια, τὴν ὅποιον μᾶς προμηθεύει τὸ γεωμηλον περισσεύοντες εἰς τοὺς ἀγροὺς τὴν ποσότητα τοῦ ψωμίου, δὲν πρέπει νὰ μᾶς ἐμποδίσῃ νὰ τὸ μεταχειρισθῶμεν καὶ ὡς προσφάτι. ἐπιθεῖ μὲ τοῦτο τὸ μέσον, ὅχι μόνον τρώγομεν τὸ ψῶμι νοστιμώτερα, ἀλλὰ καὶ, ἐξοδύοντες ὀλιγώτερον, ὀλιγοστεύομεν ἀκολούθως τὸ ἐξόδιμα τοῦ σταρίου, ἢ τῶν ἄλλων γεννημάτων. Ὁ καθείς ἐξεύρει ὅτι χωρὶς προσφάτι τρώγεται ψῶμι περισσότερον.

## ΤΕΡΟΥΕΝ.

Περὶ τριῶν χρόνων ἐφευρέθη ἐν μύγμα ἀπὸ ἀλευρι γαυ. μῆλων καὶ μυελὸν κοκκῶλων, τὸ ὅποιον ὠνόμασαν τερούεν. Περιγράφω τὴν κατασκευὴν του, ἐπιθεῖ εἶναι οἰκονομητὴ καὶ ὠφέλιμος.

Κοπανίζεις κόκκαλα βοδίων, πρεβάτων ἢ κατ'ζυκίων· τὰ βάλαις νὰ βράσουν ἐξ ὥρας, ἢ καὶ περισσότερον, ἐν θλίβῃ· τὰ στραγγίζεις, καὶ φίπτεις εἰς τὸ ζωμίον ὁμοίαν μὲ αὐτὸ

κοσύτερα γεωμύλων εἰς ἀλεύρι· προστέττεις ὀλίγα θραυκία φιλεκομμένα, ὀλίγη μουσχοκάρδα, ἢ ἄλλο μυρωδικόν, καὶ τὸ ἀναγκαῖον ἄλας· τὰ ζυμῶνις ὅλα μαζῇ, τὰ χωρίζεις εἰς κῆτας, καὶ τὰ ἀρίνεις νὰ ξηρανθοῦν. Τοῦτο τὸ μίγμα φυλάττεται πολὺν καιρὸν, καὶ σὲ δίδει ἓνα τζορβὴν παχύν, νόστιμον, θρεπτικώτατον, καὶ διὰ τοῦ ὁποίου τὸ βράσιμον δὲν σὲ χρειάζεται παρὰ δεκαπέντε λεπτά· ἀρκεῖ μόνον τὸ νερὸν, εἰς τὸ ὁποῖον θίβεις τὸ βράσιον, νὰ ἴσται ζεστόν.

Τὴν ζωοτροφίαν αὐτὴν συμβουλεύω πρὸ πάντων εἰς τοὺς κλιέντας· ἐπιπλὴν, εἰς καθὲ ὥραν ὁποῦ θελήσουν, ἔχουν ἓνα πρόχειρον τζορβὴν, ὃ ὁποῖος μὲ τὸ καζιμάδι εἶναι θαυμάσιος.

### ΣΑΛΕΠΙ.

Τὸ ἀλεύρι τοῦ γεωμύλου ἐμπεριέχει μίαν οὐσίαν ἀνάλογον μὲ τὸ σάλιπ. Βάλλεις εἰς ἓν ἱμπρὶον ἓν ὄγδρον ἀπὸ τοῦτο τὸ ἀλεύρι φιλεκομισμένον, μὲ ἑπτὰ ὄγδρα νερῶ. Ἀφ' οὗ βράση ἐν τέταρτον τῆς ὥρας, τὸ κινῶνεις, βάλλεις ὀλίγην κανέλαν, καὶ ὀλίγην γάλα, ἂν θέλῃς, καὶ τὸ πίνεις. Αὐτὸ τὸ ποτὸν χρησιμεύει ἐν τ' αὐτῷ καὶ ὡς τροφή, καὶ ὡς ἰατρικόν. Τὸ δίδουν πρὸ πάντων εἰς τοὺς γήροντας, εἰς τοὺς σκωμμένους ἀπὸ ἀσθένειαν, καὶ τοὺς ἐκτιμωμένους.

### ἌΜΥΛΟΝ.

Τὸ ἄμυλον, βρασμένον μὲ γάλα, μὲ ζυμῶν, ἢ μ. νερὸν

μόνον, είναι τροφή ὑγιστάτη διὰ τοὺς φιλασθένους, καὶ τοὺς ἀδύνατον στόμαχον ἔχοντας, κατεβάξει τὸ γάλα τῶν βυζάστρων, καὶ εἶναι θρεπτικώτατον διὰ τ' ἀποκομμένα παιδιά. Ἡ χρῆσις του εἰσῆχθη σήμερον εἰς ὅλα τὰ νοσοκομεία· ἐπειδὴ ἀπεδείχθη τροφή ὑγιστέρα ἀπὸ τὸ σιταρίσιον ἀλεῦρι, καὶ ἀρμοδιωτάτη εἰς τοὺς ἀσθενεῖς. Μὲ τὸ ἄμυλον κατασκευάζουν προσέτι ζυμαρικὰ, παξιμάδια καὶ ἄλλα διάφορα ἠδύσματα. Τὸ κάμουν ὁμοίως καὶ ψωμί, ἀνακατόνεντίς το μὲ τὸ ἀλεῦρι.

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ἘΝΝΑΤΟΝ.

---

### ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΕΩΜΗΛΟΥ Εἰς τὴν τροφήν τῶν ζώων.

Μία τῶν ὠφελιμωτέρων χρήσεων τοῦ γεωμηλου εἶναι ἡ εἰς τὴν τροφήν τῶν ζώων. Σήμερον, ὅπου ἔχομεν χρεῖαν νὰ πολλαπλασιάσωμεν ὅσον εἶναι δυνατόν τὰ γεώμηλα εἰς τὴν Ἑλλάδα, δὲν πρέπει νὰ τὰ γεθοῦν παντελῶς τὰ ζῶά μας· πλὴν ἂν ἐπιμεληθῶμεν τὴν καλλιέργειάν των, θέλομεν εἶναι ἀρκετὰ μετὰ ἕνα, ἢ τὸ πολὺ δύο χρόνους. καὶ διὰ νὰ ξαναφυτεύσωμεν, καὶ διὰ νὰ φάγωμεν, καὶ διὰ νὰ θρέψωμεν τὰ ζῶά μας.

Τὰ οἰκιακὰ ζῶα τρώγουν μὲ ὄρεξιν τὰ κοκκινογούλια, δαυκία, γεώμηλα καὶ τὰς ἄλλας παρομοίους ρίζας, μάλιστα τὸν γειμῶνα, κερδόν, εἰς τὸν ὅποιον ἡ συνειθισμένη

τροφή των είναι ζητά. Όταν τις προσθήκη εις τὸ ἀγυρον ἐν τρίτον, ἢ ἐν τέταρτον μέρος μιᾶς ἀπλωτέρας καὶ ζουμωτέρας τροφῆς, τὸ ζῶον εἶναι δυνατώτερον, καὶ δουλεία καλῆτερα. Ἡμπορεῖ νὰ μεταχειρισθῆ τις τὸ βρώμι, ἢ τὸ κριθάρι, πλὴν οὔτε αὐτὰ, οὔτε καμία ἀπὸ τὰς ῥίζας ὑποῦ προανέφερα δὲν εἶναι τῶσον οἰκονομικῆ, καθὼς τὰ γιώμικλα.

Τὰ βρώδια καὶ ἄλλα τὰ τρώγουν καὶ ὦμα καὶ βρασμένα· πλὴν τὰ βρασμένα τὰ τρώγουν καλῆτερα καὶ ἡμποροῦν νὰ φάγουν ὅσα θέλου, χωρὶς κίνδυνον. Ἐπαρτηρήθη, ὅτι τὰ ὦμα γιώμικλα προξενοῦν διάβροικαν εἰς τὰ ζῶα, ὅταν τὸ καθὲν ἀπὸ αὐτὰ φάγη περισσότερον ἀπὸ δέκα ὀκάδας τὴν ἡμέραν.

Αὐτὸς ὁ καρπὸς ὄχι μόνον τρέφει τὰ ζῶα, ἀλλὰ τὰ παχύνει καλῆτερα ἀπὸ πᾶλλας ἄλλας τροφῆς. Τὸ πάχυμα τῶν προσδιορισμένων εἰς σφαζόμενον βωδίων εἶναι σήμερον εἰς τὴν Εὐρώπην μία τέχνη πολλὰ κοινή. Εἰς τὴν Ἀγγλίαν, ὅπου τὰ κρέατα εἶναι καθ' ὑπερβολὴν παχέα, καὶ εἰς τὰ περισσότερα μέρη τῆς Γαλλίας καὶ Γερμανίας, τὰ βρώδια καὶ αἱ χοῖροι παχύνονται ἐν γένει μὲ γιώμικλα. Ὄταν τὰ δίδῃς ὦμα, πρέπει νὰ τὰ πλύνῃς καλὰ, καὶ νὰ τὰ κομματιάσῃς. Τὰ μολάρια, πρόβατα, κατζίκια, αἱ χοῖροι καὶ αἱ ὄρνιθες τρώγουν ὁμοίως μὲ εὐχαρίστησιν αὐτὴν τὴν ῥίζαν. Τριμμένα καὶ ἀναλυμένα εἰς ὀλίγον νερόν, εἶναι τροφή πολλὰ καλὴ διὰ τὰ νέα πουλῖα. Ἡ ποσότης, ὅπου πρέπει νὰ δώσῃς εἰς τὸ κάθε ζῶον, κρέμαται ἀπὸ τὴν

ηλικίαν και τὸ μέγεθος αὐτοῦ. Ὄταν τὰ δίδῃς ἀπὸ ὀλίγα και εἰς πολλαῖς φοραῖς, τὰ τρώγουν μὲ περισσότεραν ὀρεξιν, και ἤμπειρεῖς νὰ τὰ συνειθίσῃς νὰ φάγουν μεγαλητέραν ποσότητα, μαλιστα ἂν ἦναι βρασμένα.

Ὄταν λοιπὸν ὁ γεωργὸς δὲν εὕρισκει ἄλλην χρῆσιν δι' αὐτὸν τὸν καρπὸν, ἤμπορεῖ νὰ θρέψῃ ἐν μοσχάρι ἢ μίαν δάμαλιν, νὰ παχύνῃ ἓνα χοῖρον, ἢ δύο πρόβατα, και νὰ τὰ πωλήσῃ ζωντανά, ἢ νὰ τὰ σφάξῃ και νὰ πωλήσῃ τὸ κρέας των. Ποῖον ἄλλο προϊόν ἤμπορεῖ νὰ ἦναι τόσον ὠφελιμεν εἰς τὸν γεωργὸν καθὼς αὐτό; ἀρ' οὐ θρέψῃ ὅλον τὸν χρόνον, αὐτὸν και τὰ ζῶά του, τὸν προμηθεύει και χρήματα διὰ τὰς ἀνάγκας του.

---

## ΕΠΙΛΟΓΟΣ.

Ἐκτὸς τῆς τροφῆς τοῦ ἀνθρώπου και τῶν ζῶων, τὸ γεώμηλον ἐμβαίνει εἰς πλῆθος ἄλλων χρήσεων, τῶν ὁποίων τὰς κυριωδιστέρας ἀνέφερα εἰς τὴν εἰσαγωγὴν. Εἶναι περιττὸν ν' αὐξήσω σήμερον τὸν ὄγκον τούτου τοῦ ἐγχειριδίου μὲ τὴν περιγραφὴν τῶν διαφόρων αὐτῶν χρήσεων, τὰς ὁποίας δὲν πρέπει νὰ βάλωμεν εἰς πρᾶξιν παρὰ μετὰ μερικλοῦς χρόνους, ὅταν δηλαδὴ τὰ γεώμηλα πολλαπλασιασθοῦν ἀρκετὰ εἰς τὴν πατρίδα μας. Διὰ νὰ ἤμπορέσωμεν ν' ἀπολαύσωμεν λοιπὸν ὀλιγωρότερα τὰς μεγάλας και ποικίλας ὠφελείας τούτου τοῦ καρποῦ, εἶναι

χρεία νά ἐπιμεληθῶμεν ὅσον δυνατὸν τὴν καλλιέργειαν  
 του, ἡ ὅποια ἀπεδείχθη, διὰ πολλῶν δικαιμῶν, ὡς συμ-  
 φορωτέρα ἀπὸ κάθε ἄλλου· ἐπειδὴ εἰς τὴν αὐτὴν ἔκτασιν  
 τῆς γῆς δίδει, μ' ὀλιγώτερα εἴσοδα, μεγαλητέραν πωσό-  
 τητα θεμετικῆς οὐσίας. Δὲν πρέπει ὁμῶς, ἀφαιρόντες  
 ἄλλοι μας τὴν προσοχὴν εἰς τοῦτο τὸ προῖόν, ν' ἀμελή-  
 σωμεν τὰ λοιπὰ. Ἡ καλὴ γεωργία συνίσταται εἰς τὴν  
 ποιολίαν τῶν προϊόντων τῆς γῆς· ἐπειδὴ ὅταν εἰς ἓνα  
 τόπον καλλιεργῶνται δύο, ἢ τρία φυτὰ μοναχὰ, ὅσον  
 πελλαπλασίως καὶ ἂν ἦναι ἡ γρῆσις των, ἡ τιμητικὴν ζι-  
 τῆσται, καὶ ἡ γεωργία πάσχει. Πρέπει λοιπὸν νά ἐπιμελη-  
 θῶμεν τὴν πολλαπλασίωσιν τῶν γεωμετρῶν ἐν τ' αὐτῶ,  
 καὶ τὴν καλλιέργειαν τῶν λοιπῶν προϊόντων τῆς γῆς  
 μας, τῶν ὑπῳίων ἢ ὑψορρία, εἴτε ἀμίσως, εἴτε διὰ τῆς  
 ἀνταλλαγῆς των μ' ὅσα μᾶς λείπουν, θέλουσιν συντείνειν εἰς  
 τὴν εὐζωίαν μας καὶ τὴν αὐξήσιν τῶν κατοικίωσν μας. Ἡ  
 πατρις, τὴν ὁποίαν ὁπολεμος καὶ τὰ πρὸ αὐτοῦ δεινὰ  
 κατεργήμωσαν, δὲν ἔμπορεῖ νά πολυανθρωπισθῆ παρ' ὅταν  
 ἡ γεωργία μας εὐτυχεῖ. - Κοιτᾶ εἰς ἐν ζῳμί, εἶπεν ὁ Βυρρῶν,  
 γεννᾶται ἓνας ἄνθρωπος. - Ὅλοι αἱ τέχναι, ὅλα τὰ ἐπιτη-  
 δεύματα μᾶς πλουτίζουσιν διὰ τῆς φιλοπονίας καὶ τοῦ  
 συναλλάγματος· ἀλλ' ἡ γεωργία ἰδιαίτερος μᾶς δίδει  
 καὶ ἔργον, καὶ ὡς ἄμισον μισθόν, τὴν ἀναγκαίαν ζω-  
 τροφίαν μας. Ἡ γεωργία μόνη τρέφει ἐν τ' αὐτῶ, πλουτίζει  
 καὶ ἐνδυναμίνει τὰ ἔθνη.

## ΠΙΝΑΞ.

	Σελ.
Πρὸς τοὺς ἀμεγνείς μου.....	1
Εἰσαγωγή.....	5
Κεφάλαιον πρῶτον. Ἱστορία καὶ περιγραφή τοῦ φυτοῦ. — διάρρησις εἶδη γιωμῶλων. — ὠφέλιμα τῆς καλλιέργειας τῶν... 10	10
Κεφ. δεύτερον. Ἀρμεδιώτεροι διὰ τὸ γιωμῶλον γαῖκι. — πρὸς- τιμασίαι αὐτῶν — φύταγμα — ἐπιμάστιξις ἐπεὶ ἀπαιτεῖ τὸ φυ- τὸν κατὰ τὸ διάστημα τῆς αὔξεώς του..... 19	19
Κεφ. τρίτον. Ἰρίμασις — ξηρίτωμα — πολλαπλασιάσις διὰ τοῦ σπέρου — καλλιέργεια εἰς ὑπόγειον — διπλῆ καρπολογία — γιωμῶλη ἀργουτεμάνια..... 30	30
Κεφ. τέταρτον. Πῶς φυλάττονται τὰ γιωμῶλη..... 36	36
Κεφ. πέμπτον. Εὐρέμα τῶν γιωμῶλων — μεταβολὴ αὐτῶν εἰς ἀμῶλην..... 41	41
Κεφ. ἕκτον. Χρήσις τῶν χαλασάντων γιωμῶλων..... 46	46
Κεφ. ἑβδόμον. Χρήσις τοῦ νεκροῦ γιωμ. εἰς τὴν τροφήν τοῦ ἀνθρώπου..... 49	49
Κεφ. ὄγδοον. Χρήσις τοῦ ἀλαργίου τῶν γιωμῶλων..... 55	55
Κεφ. ἔνατον. Χρήσις τοῦ γιωμ. εἰς τὴν τροφήν τῶν ζώων.. 59	59
Ἐπίλογος..... 61	61