

# بساتين الخضروات

دكتور عبدالدين فراج



دار الفكر العربي

# بساتين الخضروات

في العهد العربي سينضم الطالب الزراعي إلى صفوف العاملين في زيادة الإنتاج الزراعي ، وتوفير  
القوت للشعب ، وبملايين المترابذة عاماً بعد عام . ولهذا كان إعدادك لهذا العمل الكبير أمراً ضرورياً

وأنك من واجبي . وأنا من المشرفين على زراعة الخضرف في البلاد، والقائمين بتدريسها . أن أسئلك  
عن جهودك وإعدادك ، بتقدم تجربتي الطويلة في إنتاج الخضرف . في التدريب الفعلي الزراعي .



تأليف

**دكتور عز الدين فراج**

أستاذ بجامعة القاهرة

دكتوراه في العلوم الزراعية

ودبلوم الدراسات العليا في البيولوجي كلية العلوم

الحائز على جائزة العلوم المبسطة ١٩٤٧ - ١٩٤٨ - ١٩٥٥ - ١٩٥٨ - ١٩٦٣

ومرشح مصر لجائزة اليونسكو في العلوم المبسطة

والحائز على الجائزة الأولى في الأدب في المهرجان الأدبي والفني الكبير ١٩٤٨

والحائز على جائزة القصة من إذاعة لندن والهند

وكتاب هذا كله ، قدمت فديراً مناسباً من الحقائق والتوجيهات التي تعينك على مقاومة الآفات  
والأمراض . وقد عرضت لك أيضاً بعض التشريعات التي فرضها القانون لإنتاج الثاقوى الجيدة، وتصدير  
الخضرف المبصرة .

لقد قدمت لك كل ذلك ، في عبارة سهلة واضحة ، تتناسب مع فهمك وإمراكك ومرحلة دراستك  
التي جعلت من كل تعقيد في طرق العرض والأمثلة .

كما رويت الكتاب بمجموعات كثيرة من الرسوم والصور التوضيحية التي لها صلة بالأمراض  
التي يربطها . وبكلمة لها .

أرجو أن يعين الكتاب على ملتزم الطبع والنشر . يقوم بها الطالب نفسه ، فالشيء

دار الفكر العربي

## موضوعات الكتاب

الصفحة	الموضوع	الصفحة	الموضوع
٤٨	التربة كعامل من عوامل البيئة	٥	نشأة زراعة البساتين وتاريخها
٥٥	تسميد الخضر	٨	التوزيع الجغرافي لمحصولات الخضر
٥٩	الأسمدة والعناصر الغذائية اللازمة	١١	مستقبل زراعة الخضر
٦٣	الري	١١	الأهمية الاقتصادية للخضر
٦٨	العزق وأهميته لمزارع الخضر	١٣	القيمة الغذائية للخضر
٧٠	الدورة الزراعية	٢٢	تقسيم الخضراوات
٧٥	إنتاج تقاوى الخضر	٢٤	مشاتل الخضر
٨٥	تخزين البذور	٣٠	تكاثر الخضراوات
٨٩	جمع الخضر وتعبئتها وتخزينها	٣١	التكاثر بالبذور
١٠١	طرق تسويق الخضر	٣٧	التكاثر الخضري
١٠٤	تصدير الخضر	٤٣	العوامل البيئية وتأثيرها على إنتاج الخضر
		٤٣	العوامل الجوية

## محصولات الصف الأول

١٣٤	السبانخ	١٠٩	الطماطم
١٣٨	الفول الرومي	١١٧	الخيار
١٤١	اللوبياء	١٢٢	البنجر
١٤٦	الباميا	١٢٤	اللفت
١٥٠	القلقاس	١٢٧	الفجل
		١٣٠	الجزر

## محصولات الصف الثاني

الصفحة

١٨٢ . . . . . القشاء

١٨٤ . . . . . الخبازي

١٨٦ . . . . . الخس

١٩٠ . . . . . البقدونس

١٩٢ . . . . . الكرفس

١٩٦ . . . . . الثوم

الصفحة

١٥٤ . . . . . البسلة

١٦٠ . . . . . البطاطا

١٦٧ . . . . . الفلفل

١٧٠ . . . . . الملوخية

١٧٢ . . . . . السلق

١٧٤ . . . . . قرع الكوسة

١٧٩ . . . . . القرع العسلي

## محصولات الصف الثالث

٢٣٧ . . . . . الخرشوف

٢٤٢ . . . . . الشليك

٢٤٧ . . . . . الفاصوليا

٢٥٢ . . . . . أمراض الخضراوات وآفاتهما

٢٦٢ . . . . . القوازين الخاصة بإنتاج التقاوي

١٩٩ . . . . . البطاطس

٢١٠ . . . . . الباذنجان

٢١٣ . . . . . الكرنب

٢١٩ . . . . . القنبيط

٢٢٣ . . . . . البطيخ

٢٣٢ . . . . . الشام