

CUNOSTINTE FOLOSITOARE

Seria B.

SFATURI PENTRU GOSPODARI

SUB DIRECTIVA REDACȚIONALĂ A D-LUI PROF. UNIVERSITAR

I. SIMIONESCU

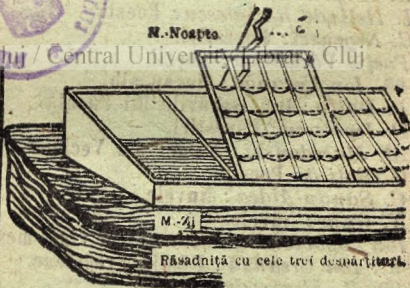


N. Noaptea

BCU Cluj / Central University of Cluj



Forenetra



Răsadniță cu cele trei despărțituri

RĂSADNIȚA și PLANTELE DIN RĂSAD DE VASILE SADOVEANU

PROFESOR LA ȘCOALA NORMALĂ DE FETE
„M. STURZA“ DIN IAȘI

Răspândiți „Calendarul Gospodarilor” pe anul 1923

Cu un calendar de perete pe deasupra. „*Cartea Românească*”
B-dul Academiei 3. Preț 7 lei 50.

„**CARTEA ROMANEASCA**” continuă și în anul viitor 1923 concursurile
cu premii pentru scrieri românești.

Premiile ce va acorda se ridică la suma de lei 113 000.

Prospecte detaliate cari cuprind subiectele și condițiunile acestui
concurs, se trimit cu plăcere la cererile ce se vor adresa Direcțiunii
«*Cartea Românească*» București, Bulev. Academiei 3.

Pagini alese din Scriitorii români

Bibliotecă periodică de popularizare

Edițată din fondul cultural al societății „*Cartea Românească*”

Fiecare număr de 32 pagini, costă 1 Leu.

- No. 75. *D. Golescu*: Însemnări din Călătorie.
No. 76. *St. Fl. Marian*: Legendele Rândunicii.
No. 77. *D. Anghel*: Nuvele.
No. 78. *I. Heliade Rădulescu*: Poezii.
No. 79. *C. Negruzzi*: Povestiri.
No. 80. *Poetii Văcărescu*: Poezii.
No. 81—82. *Ion Creangă*: Harap alb.
No. 83. *P. Dulfu*: Din isprăvile lui Păcală.
No. 84. *P. Ispirescu*: Povestiri.
No. 85. *Al. Macedonski*: Năluci din Vechime.
No. 86. *G. Rotică*: Poezii.
No. 87. *C. Sandu-Aldea*: Nuvele.
No. 88. *N. Gane*: Nuvele.
No. 89. *Ion Popovici-Bănățeanu*: Din viața meseriașilor ardeleni.
No. 90—91. *Ion Creangă*: Dănilă Prepeleac.
No. 92—93. *V. Alecsandri*: Dridri.
No. 94—95. *Al. Odobescu*: Doamna Chiajna.
No. 96—97. *M. Eminescu*: Proză.
No. 98—99. *P. Ispirescu*: Povestiri.
No. 100—102. *Români din patru unghiuri*: (număr festiv).
No. 103—104. *Anton Pann*: O șezătoare la țară I.
No. 105—106. *I. Popovici-Bănățeanu*: Din viața meseriașilor bănățeni.
No. 107—108. *Anton Pann*: O șezătoare la țară II.
No. 109—110. *B. P. Hașdeu*: Ion Vodă cel Cumplit.
No. 111—112. *Anton Pann*: O șezătoare la țară III.
No. 113—114. *Anton Pann*: Cântece de stea.
No. 115—116. *Ion Creangă*: Soacra cu trei nurori.
No. 117—118. *N. Iorga*: Drumuri și orașe din Ardeal.
No. 119—120. *Jean Bart*: Proză.
No. 121—122. *Al. Macedonski*: Poezii.
No. 123—124. *Ion Slavici*: Nuvele.

Trimțându-se banii cumandat poștal, se expediază broșurile franco
de Societatea «*Cartea Românească*», Bul. Academiei, 3, București

SERIA B.

No. 20.

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI

RĂSADNIȚA
ȘI
PLANTELE DIN RĂSAD
DE

BGU Cluj-Centrul Universității și Bibliotecă Cluj
VASILE SADOVEANU

Profesor la Școala Normală de fete „M. Sturza” din Iași.



BUCUREȘTI

EDITURA «CARTEA ROMÂNEASCĂ» S. A.



222161



BCU Cluj / Central University Library Cluj

O MICA LAMURIRE

Legumele, în cultura obișnuită de grădină, sunt de două feluri:

1. *Legume care se pot semăna de-adreptul în grădină*, în straturi sau parcele, cum ar fi: morcovul, pătrunjelul, sfecla, sparanghelul, cartoful, mazărea, fasolea, linteaa, bobul etc.

2. *Legume din răsad*, a căror semințe trebuiesc puse mai întâi în răsadniță primăvara de vreme, la căldură și adăpost de vreme rea, ca să crească câtva timp și apoi după ce au crescut destul de mari și nu ne mai temem de îngheț și brume, le răsădim în grădină, cu îngrijire, le udăm după trebuință, și așa putem căpăta foloase mai mari dela ele. Acestea ar fi: *varza, conopida, caralamba, salata cu căpățină, pătlăgelele vinete și roșii, ardeii, țelina, prazul și ceapa de apă*.

Dar grădinăria nu se mărginește aici, ci ea ne mai învață și mijloacele prin care putem să cultivăm plante rare din ținuturi calde ca să căpătăm flori și fructe de preț și cum putem sili orice plante, ca să le facem să ne dea folos înainte de vreme.

Pentru acest scop grădinarii pe lângă cultura obișnuită în grădini, au născocit *cultura forțată* (silită). Această cultură forțată se face în mai multe

feluri, după locul unde se cultivă plantele, Așa avem *cultura în Sere*, niște clădiri costisitoare, acoperite cu sticlă, unde la căldură mai mare sau mai mică putem cultiva ori ce plante în ori ce vreme. Aceste localuri nu le pot avea decât oamenii cu dare de mână sau instituții de ale statului, în al doilea rând avem *cultura în răsadnițe*, niște locuri anumit pregătite, unde cu ajutorul gunoiului proaspăt de cal, pus la putrezit ca să dea căldură, putem cultiva legume, din iarnă până în primăvară, tocmai timpul când în pământ a încetat creșterea plantelor. Prin întrebuințarea acestor răsadnițe putem pregăti și *răsadurile* de legume atât de folositoare. Aceste legume din răsad trebuiesc cultivate neapărat așa, de oarece sunt aduse din ținuturi calde. Au nevoie de o îngrijire mai deosebită căci la noi în țară clima este mai mult rece și trebuie să folosim lunile de primăvară și de vară călduroase ca plantele să se poată dezvolta cum trebuie și deci să rodească mulțumitor până toamna când dă răceala.

Cultura forțată fiind costisitoare și migăloasă, nu o poate face ori cine. Cel care ar vrea să se îndeletnicească cu așa ceva, numai de asta ar trebui să se ție ca să-i aducă folos. — Dar a face o răsadniță și a cultiva ceva mai îngrijit legume din răsad orice gospodar este dator să facă la casa lui, ca să scape de birul grădinarilor străini. De aceea, în cărticica de față, vom vorbi mai cu seamă de aceste răsadnițe și cultura legumelor din răsad.

I.

DESPRE RASADNIȚE

Răsadnițele sunt niște locuri anumit pregătite, unde după oarecare reguli, folosind căldura și umezeala gunoiului de animale și plante pe care le punem la putrezit, adăogând de-asupra un strat de pământ din frunze (mraniță), facem să crească înainte de vreme diferite legume. Iar pentru ca să se păstreze căldura timp mai îndelungat și bruma sau înghețul să nu strice plantele ce cresc, răsadnițele se acopăr cu rogojini sau geamuri.

Grădinarii de meserie fac aceste răsadnițe după nevoile pe care le au și-i bine ca oricine să-și dea cât de cât samă de aceste lucruri. Așa, pentru ca să capete legume în timpul iernii, ei fac aceste răsadnițe cu gunoi proaspăt de cal, pentru ca să dea căldură mare, iar dacă vor să aibă răsad de vreme le fac cu începere dela 20 Februarie și până la 10 Martie. Acestea se zic *răsadnițe calde*.

Când răsadnițele se fac cu jumătate gunoi proaspăt și jumătate cu gunoi vechi (putred), atunci se zic *răsadnițe jumătate calde*, întru cât căldura pe care o dau nu este așa de mare ca la cele calde. Se fac cu începere dela 10 și până la sfârșitul lunii Martie și căldura pe care o dau atunci este îndestulătoare ca să ajute la creșterea plantelor semănate în ele, fie pentru răsad, fie cultivate direct.

Când în sfârșit răsadnițele se fac cu gunoi ce-a folosit mai întâi la răsadnițe calde și deci e pe jumătate putrezit, atunci se zice că avem o *răsadniță rece*. Acestea se fac primăvara, mai de vreme sau mai târziu. Ele dau o căldură mai mică ca celelalte, dar destul de prielnică pentru creșterea repede a unora dintre răsaduri. Grădi-

narii mai folosesc aceste răsadnițe și ca să cultive de-adreptul în ele harbuji, cantalogi, castraveți, bostănei, ca să capete rod înainte de vreme.

Cultura legumelor care se face de-adreptul în răsadniță se numește forțată. Când întrebuițăm răsadnițele numai pentru semănat unele plante pe care apoi le strămutăm în grădină, se zicea că facem *cultură de răsaduri*.

Pentru ca să căpătăm răsaduri de vreme, după împrejurări, ne folosim de răsadnițe calde sau jumătate calde. Pentru a căpăta răsaduri mai târzii, de varză tomnatică, conopidă de toamnă, praj, ne folosim de răsadnițele reci.

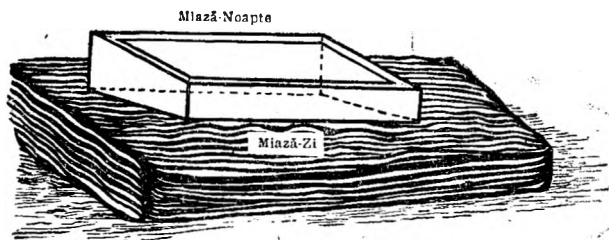
După felul cum se construiesc, se împart în două: 1) *răsadnițe pe pământ* și 2) *răsadnițe îngropate*. Cele calde și jumătate calde, pe care le socotim aproape la fel, le facem cum vroim; cele reci se fac numai îngropate.

FACEREA RĂSADNIȚELOR

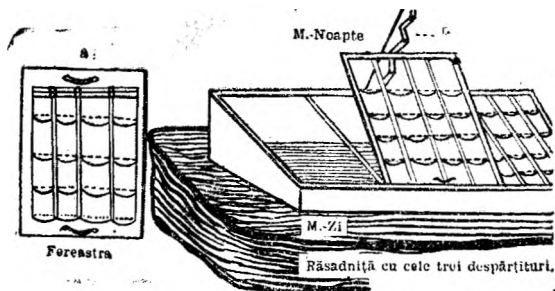
Locul unde vor veni răsadnițele se cere să fie așezat la adăpost de vânturi, în fața soarelui, bine împrejmuit cu gard înalt și des, pentru ca plantele să se bucure de niște condiții de creștere nestingerite.

1) *Răsadnițele pe pământ*. Pe locul ales se aduce și se așterne bălegar păios de cal, straturi, călcându-se bine, pe o lățime de 2, m. 50 și o înălțime de 0,40 0,50 cm; lungimea stratului de gunoi ține de mulțimea răsadnițelor ce vei să faci. În ori ce caz pentru o singură răsadniță trebuie să avem lungimea stratului de gunoi cam de 4 m. după ce se bătătorește bine gunoiul făcându-l de o potrivă de gros peste toată fața lui,

se așează deasupra un cadru făcut din 4 scânduri: lung de 3 m. și lat de 1.30. Acest cadru este așa fel lucrat, că de obicei latura mai lungă (dinspre M. N.) este mai lată având 0.30 cm. iar cea dinspre M. zi mai îngustă: de 0.20 cm. (fig. 1).



Mai este împărțit în trei părți egale (in curmeziși) prin 2 stinghii șențuite și pe aceste trei despărțituri ale cadrului trebuiesc potrivite bine 3 cercevele cu geamuri, lungi de 1.30 cât vine lățimea răsadniței și lată de 1m. (fig. II-a) cât vine fiecare despărțitură a cadrului împărțită în trei prin cele două stinghii. Aceste cercevele trebuie să fie bine îmbinate pentru ca să se păstreze căldura dinăuntru răsadniței.



Cadrul de scânduri se așează deasupra stratu-
lui de gunoi cu partea mai lată spre Miază N.,
iar cu partea mai îngustă spre Miază zi, și așa
fel ca împrejurul lui să rămână o prispă pe unde
să putem umblă fig. 2. Această așezare a cadrului
face ca ferestrele puse să vie plecate de la Miază
N. spre Miază zi; asta ajută ca soarele să poată
trimete razele mai deadreptul încălzind astfel mai
mult răsadnița. După ce am așezat cadrul punem
și în jurul lui gunoi proaspăt de cal pentru pă-
strarea căldurei, apoi se așează ferestrele și lăsăm
așa 2—3 zile ca să se încingă băligarul, pregătind
în acest timp pământ negru de frunză (mranită)
pe care-l trecem printr'un ciur rar de sârmă, ca
să se mărunțească și să fie cât mai curată. Când
am văzut că s'a încins gunoiul în răsadnița, ridi-
căm geamurile, punem un strat de mranită gros
ca de 0.15 cm. și iar se pune geamurile, lăsân-
du-le așa câte-va zile ca să se încălzească și
pământul, cercând în acest timp căldura cu mâna,
și dacă vedem că focul s'a mai potolit, putem
face semănatul semințelor pentru răsad.

Când voim să facem răsadnițe mai multe atunci
se poate așterne înainte gunoiul în lungime dela
Apus spre Răsărit, punându-se răsadnițele unele
lângă altele pe un singur rând. Dacă însă numărul
răsadnițelor e prea mare, atunci facem patul de
gunoi mai lat, durându-se mai multe rânduri de
răsadnițe, lăsându-se bine înțeles între rânduri, o
cărare de 0.40 cm. 0.60 cm, pentru trecere.

Răsadnițele îngropate. Pe locul ales, pentru
o răsadniță, se face un șanț lat de 1 m., 1, m. 20,
iar adâncimea de două hârlețe cu scoabă (0, m. 70),
făcându-se săpatul dela Apus spre Răsărit; lun-
gimea șanțului se face după nevoia ce o avem.

În acest șanț se pune gunoi de cal, straturi,

straturi, în grosime de 0, m. 60 și se calcă bine, luând sama ca peste toată fața gunoiului să fie de opotrivă. Peste gunoi, care vine sub fața pământului, se așează un cadru din 4 scânduri groase, late de 0, m. 25 — 0, m. 30, încheiate după lățimea și lungimea șanțului și despărțite, din metru în metru prin stinghii prinse în cue. În felul acesta scândurile vin îngropate de patru degete și nu mai pot fi clintite în lături. După asta pământul eșit din săpătură se pune jur împrejurul marginii de scânduri, bătătorindu-l, așa ca să vie mai înalt decât fața pământului, dar mai jos ca marginea de sus a scândurei, pentru ca apa de ploae să nu pătrundă pe delături în răsadniță. Isprăvind cu acestea, urmăm cu punerea pământului negru ca și la răsadnița făcută pe pământ, acoperind-o cu ferestre sau rogojini. (fig. 3).

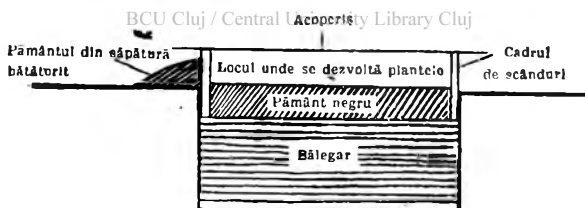


Fig. 3. Răsadnița îngropată.

Dacă e nevoie de răsad pentru o grădină mare, atunci se fac mai multe șanțuri, unele lângă altele, lăsându-se între dânsese cărări de cel puțin jumătate metru, pentru umblat.

Când răsadnițele sunt făcute mai timpuriu, atunci e de neapărată nevoie ca să fie acoperite cu sticlă și chiar rogojini peste ferestre la cazuri de frig mare; dar dacă răsadnițele sunt făcute dela 15 Martie înainte, pentru economie pot fi acoperite cu rogojini sau învelișuri făcute din pae

împletite, căci frigul nu mai poate fi așa puternic. Totul este ca plantele fragețe dinăuntru să fie ferite de îngheț și brumă, iar căldura răsadnițelor să fie oprită cât mai bine să nu iasă afară și să se piardă în zadar.

Locul de răsadniță trebuie schimbat în fiecare an.

* * *

Semănatul în răsadniță și îngrijitul răsadului.

Semănatul se face numai după ce pământul din răsadniță are o căldură potrivită — o căldură prea mare opărește semințele — și de obicei în aceeași răsadniță se pun semințele care încolțesc cam în același timp. Semănatul se face deosebit pe soiuri de plante, prin împrăștiere, nu prea des și cât se poate cu băgare de seamă ca să nu cadă grămadă în unele locuri, ci de o potrivă peste toată fața; după asta presurăm un strat subțire de pământ negru, mărunț și curat, batem ușurel cu o scândură cu mâner fața sămănată pentru ca semințele să se lipească de-opotrivă de pământ — ca să răsară de-odată toate apoi udăm din belșug cu apă stătută după care o acoperim răsadnița pentru păstrarea căldurei.

După câteva zile ne uităm în răsadniță și dacă vedem că semințele au început a încolți, străbătând cu colțul pământul ce le acopere, atunci trebuie să lăsăm lumina să răzbată cât mai mult peste zi, pentru ca plantele să iasă verzi și puternice; dacă nu le dăm lumină destulă, ies lungi, subțiratic, gălbejite și fără vlagă: avem răsaduri rele.

Când răsadnițele sunt cu sticlă, e ușor lucru, căci lumina răzbate prin geamuri și răsadurile merg minunat, având grija numai ca în timpul zilei să căscăm ferestrele cu ajutorul călușilor (fig. 2 b) pentru ca plantele să răsufle în voe, iar

când se simte nevoie, să udăm cu apă stătută. Pentru răsadnițele fără sticlă e ceva mai greu, însă cu băgare de seama treaba merge bine.

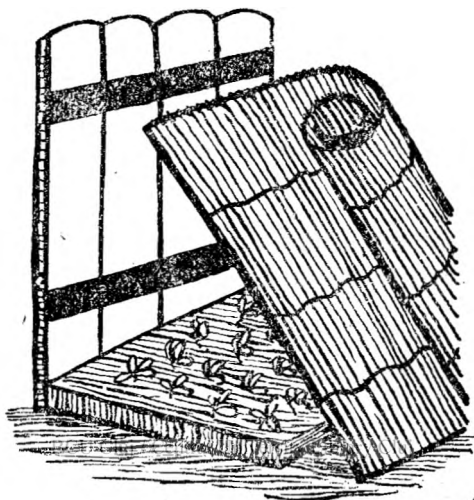
La acest fel de răsadnițe facem descoperitul dela 10 dimineața până la 3 după amiază, când e vremea mai bună și nu ne temem de îngheț; în acest timp plantele tinere au destulă lumină ca să înverzească și să se întărească. Restul timpului și mai ales noaptea când toată bruma, răsadnițele trebuiesc bine acoperite cu rogojini pentru ca frigul să nu vateme răsadurile eșite. Nu uităm ca din când în când să cercetăm țărna din răsadnițe și cum vedem că este nevoie de apă, udăm cu stropiroarea din belșug, întrebuițând apă stătută la soare, — nu rece, de asemenea toată buruiana ce iese, se plivește.

Când nu ne mai temem de brume noaptea, rărim cu stropitul și începem a lăsa răsadnițele descoperite tot timpul, căci așa răsadurile se deprind cu aerul de afara și se fac mai viguroase. — Cu chipul acesta, dacă păstrăm regulele, căpătăm răsad frumos și viguros care se va prinde ușor la răsădit, asigurându-ne folos bun.

Scoaterea și plantarea răsadului. — Obișnuit, răsadnițe bune de răsădit în grădină, trebuie să le avem după 15 Aprilie, atunci când nu ne mai temem de brumă. Dar putem face acest răsădit cât mai de vreme primăvara, ferind într'un chip anumit plantele de bruma nopților reci.

În aceste cazuri ne folosim de locuri îngrășate bine, așezate cu fața la Miază-Zi și adăpostite dinspre Miază-Noapte cu garduri înalte de scânduri bine încheiate, de ziduri sau perdele de trestii așezate cât mai des, la adăpostul cărora facem plantatul răsadului; peste zi, în astfel de locuri, oarele dă căldură mulțumitoare, noaptea însă,

împotriva brumei, se acopăr cu perdele: de pânză, de pae împletite sau rogojini (fig. 4..).



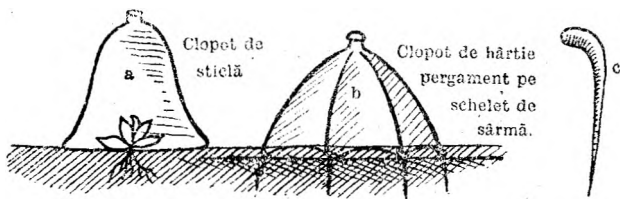
Se mai pot întrebuința pentru apărarea răsadurilor, plantate timpuriu clopote de sticlă, fig. 5 a sau de hârtie pergament (fig. 5..).

În felul acesta se pot cultiva și alte plante, în afară de cele din răsad, ca să putem căpăta produse mai de vreme: castraveți, bostanci, harbuji, centalupi, etc.

Scoaterea răsadurilor din răsadniță spre a le planta la loc hotărât, se face atunci când plantele au patru foi, sunt viguroase și cu rădăcini bine dezvoltate. Ele se scot din răsadniță apucând cu mâna mânuchiuri nu prea mari și trăgând în sus încetșor. Dacă pământul din răsadniță este cam întărit, atunci răsadurile nu se scot bine, căci

trăgându-le, rădăcioarele se rup și rămân în pământ; de aceea, înainte de a scoate răsadurile, e bine să se ude răsadnița, căci atunci plantele se smulg ușor.

Dacă avem răsad puțin, atunci îl putem scoate cu pământ la rădăcină și să-l răsădim așa în copci (gropițe) făcute cu săpăliga. Dacă avem însă răsad mult, atunci, după ce l-au scos, înainte de a-l răsădi, îl pregătim într'un chip anumit ca să se prindă mai ușor. Cele care dau fructe: pătlăgelele, vinete, roșii, ardeii se ciupesc numai la vârfurile rădăcinelor, cam a treia parte; cele care dau rădăcini sau foi: ceapa de apă, varza, salata cu căpățână, carabunba, prazul, țelina, se ciupesc și vârfurile rădăcinilor și al foilor. După această operație răsadurile se pun cu rădăcinile într'oc mocirlă făcută din apă, țărână și baligă de vacă și se lasă să stea așa până le vine rândul la răsădit.



Răsăditul se face cu ajutorul unui țărăuși care se numește plantator (fig. 5 c) și așezarea rădăcinelor în găuri trebuie să se facă în condiții bune: drept în jos, nu îndoite, căci în acest caz ele sufăr cu creșterea lor. După ce s'a așezat planta cu rădăcina în pământ, cu ajutorul plantatorului și a mâinilor îndesăm bine țărâna împrejur pentru ca rădăcina să fie bine îngropată.

Pământul unde vine plantat răsadul trebuie să

fie săpat adânc și bine mărunțit mai dinainte, pentru ca rădăcioarele să se lipească cum trebuie și să se prindă repede; într'un pământ care n-a fost săpat cum trebuie și nu-i destul de mărunțit, multe plante se usucă căci rădăcioarele n'au cum se lipi îndată.

Cel mai potrivit timp pentru răsădit este timpul când plouă și după ploaie. Dacă însă nu-i nădejde de ploaie și e timpul răsăditului, nu putem aștepta și udăm întâi locul de plantat cu o zi înainte ca să se umezească și după aceea răsădim. Putem face răsăditul și pe un loc neudat, în timp de secetă, și să udăm plantele după aceea, dar în cazul acesta găurile cu plantatorul se fac mai greu, căci le astupă țărâna uscată de de-asupra.

După răsădit cea dintâi lucrare este udatul pentru ca să silim plantele să se prindă. Udatul se face în mai multe feluri, după întinderea locului ce-l cultivăm și după mijloacele ce le avem.

Dacă avem apă de fântână, atunci apa se scoate cu o zi-două înainte, în butoae sau căzi ca să se aerească și apoi prin uluci de scânduri, șanțuri sau cu stropitorile, udăm plantele. Dacă avem însă apă de pârâu sau iaz, atunci ducem apa prin șanțuri și șanțulețe spre tarlalele cu răsad în rânduri pentru ca pământul să ia apă cât trebuie pentru plante, sau dăm drumul apei să înece straturile cu răsad, rând pe rând.

Când apa este mai ridicată ca locul de grădină, sau măcar la aceeași înălțime, atunci se aduce de-adreptul, lăsând-o să treacă în șanțuri și apoi în șanțulețe, după voință, prin deschiderea ezăturilor ce le avem făcute în margina apei.

Când apa este mai jos însă, atunci prin ajutorul roților cu cupe o ridicăm sus la ulucele așezate, care o îndreaptă spre grădină, și ridicăm atâta apă cât este nevoie pentru udat.

După fie care udat se lasă plantele 2-3 zile și când vedem că fața pământului s'a întărit, cu colțul sapei căutăm să slăbim țărâna împrejurul plantelor, ca să pătrundă aerul și să crească în voe; odată cu slăbitul pământului se face și plivitul buruienilor ce ar năboi printre plantele răsădite și care le stânjenește crescutul. Când vedem că plantele s'au întărit și s'au dezvoltat bine, se prășesc și se mușoroesc cum trebuie și nu li se dă apă decât mai rar, chiar când nu plouă, la două săptămâni odată. Prin urmare udatul se face des la început, până se prind răsadurile și se dezvoltă, apoi se udă mai rar ca să silim înfloritul, iar când începe legatul florii, atunci iar căutăm să le dăm apă din belșug — dacă nu plouă — pentru ca rodul să iasă mare și frumos.

Urmând în chipul acesta avem folosul așteptat.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

II

Plantele din răsad.

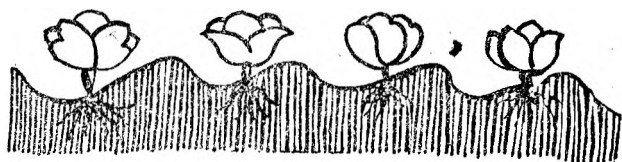
Varza (Curechiul). Este o plantă foarte mult căutată și întrebuințată la hrana omului, din vechi timpuri. Partea care se mănâncă este formată din frunze cari la cele mai multe soiuri de varză se învelesc unele pe altele formând căpățână.

Îi priește în pământuri grele, grase și adânc săpate, cu climă umedă sau cu ploi dese; în lipsă de ploaie trebuie udată des și din belșug.

Inmulțirea se face prin sămânță. Dacă vrem să avem varză timpurie, de vară, putem ajunge la acest rezultat sămânând sămânță în răsadnițe calde sau jumătate calde, primăvara de vreme ca să se poată răsădi timpuriu, așa că în timpul verei

să avem varză cu căpățâni formate. Dar cea mai cultivată este varza de toamnă. Aceasta se capătă sămănând sămânța în răsadnițe reci pela începutul lui Maiu, așa că pela sfârșitul lui Maiu și începutul lui Iunie să putem face răsăditul, iar căpățâna să lege în Septembrie și Octombrie.

Răsadul e bun când are 4—5 foi și se plantează în rânduri, în pământ bine săpat și ridică



în brazde (fig. 6) la depărtare de 0'50 m. sau 0,60 m. între fire și între rânduri. Udatul regulat să nu lipsească, iar din când în când plantele să se prășească ca să scăpăm de burueni și să ajutăm plantele la creștere. Când dau brumele de toamnă, varza începe să lege, iar prin Octombrie se recoltează, tăind ciocanul sub căpățâna cu secura sau bărdița.

Pentru sămânța se aleg căpățânele cele mai frumoase și se scot din pământ cu tot cu rădăcină, păstrându-se până în primăvară cu rădăcinile îngropate în nisip. Primăvara de vreme se scot și se plantează în grădină, de-oparte, la jumătate de metru una de alta, îngropându-le în pământ până sub căpățână, având grijă totodată să creștăm cu cuțitul căpățânile de-asupra. După ce plantele își formează tulpina li se pun tutori pentru ca greutatea florilor și apoi a păstăilor cu sămânța să nu facă să se rupă tulpina, Când păstăile au

început să se îngălbenească, dar nu sunt încă uscate, atunci se strâng și se lasă apoi la umbră să se usuce în voe. Sămânța e bună când are culoare neagră lucitoare și e aproape toată de aceeași mărime. După ce păstăile s'au uscat bine, se bat într'un sac închis, iar după ce sămânța se vântură la vânt slab, se pune la păstrare în cutii de tablă sau săculețe, ferită de umezeală și șoa-rici. Puterea de incolțire a seminței este de 4—5 ani.

Dintr'un Kgr. de sămânță bună de varză iese răsad pentru un hectar de loc, de pe care putem recolta 30000 căpățâni.

Varza, după culoare, este de trei feluri: albă, vânătă și roșie și se cultivă toate la fel. Cea roșie se întrebuintează pentru salată. Cea albă și vânătă, prin cultură, a dat mai multe soiuri, unele mai bune decât altele, deosebindu-se între ele prin forma și mărimea căpățanei sau prin felul frunzelor. Grădinarii au scos și soiuri văratice care de obicei au căpățâna înfocată și nu sunt bune pentru murat. Soiurile de toamnă bune pentru murat unele sunt cu căpățâna mai îndesată, altele mai înfoiate; și de obicei au căutare cele cu căpățâna îndesată.

Soiuri bune de toamnă avem: Nicorișca, cu foile subțiri, căpățâna mare și potrivit de îndesată; varză creață nemțească, varza bulgărească cu căpățâna îndesată, foile cam groase, dar fragede și altele.

În afară de aceste soiuri cu căpățână se mai cultivă varza fără căpățâna și varza de «Bruxelles» (fig.....) care face o tulpină înaltă cu mai multe rânduri de foi, înspre vârf iar tulpina în jos acoperită ciucure cu căpățioare mari cât nucile mașcote, însă destul de îndesate.

Dușmanii. Varza, atât ca răsad cât și cultivată

în grădină, suferă de multeori neajunsurile unor vietăți care ne pot face pagubă însemnată dacă nu le stărpim din timp.

Purecii de varză. Sunt niște gândaci mici, negri strălucitori care atac foile mâncând părțile fragede. Se cunosc ușor căci la apropierea cuiva sar de pe frunze pe pământ. Putem scăpa de ei în chipul următor: împrășcăm locul unde s'au arătat purecii cu naftalină amestecată cu cenușă sau nisip. Se socotește 50 Kgr. naftalină amestecată cu 500 Kgr. nisip la un hectar de loc. S'a mai observat că udatul regulat al plantelor și din belșug împuținează purecii.

Păduchii de varză. Când se încuibă pe foi ciucuri-ciucuri, stânjenesc creșterea plantelor, Trebuesc stârpiți, stropindu-i, cu zamă de tutun: 1 Kgr. la 30 litri apă.

Fluturile alb de varză. Omida acestui fluture pe care mulți îl cunosc, mănâncă foile verzelor. Se stârpesc culegând omizile, sau stropind plantele atacate cu zamă de tutun, ca și la păduchi. E bine apoi, ca vara, când încep a se învârti fluturii albi prin grădini și caută varza ca să-și depue ouăle pe ea, să punem copiii să-i omoare, căci astfel scăpăm de multe omizi.

Conopida. Dintre toate legumele pe care le cultivă omul, nici una poate nu este așa de sănătoasă cum e conopida și totuși nu e cultivată pe întinderi așa de mari, căci cultura ei e cam migăloasă. Partea care se mănâncă dela conopidă este floarea.

După felul cum se cultivă, avem conopidă de vară și de toamnă.

Conopida de vară. Sămânța se samăna în răsăd-

nițe calde, de vreme, prin Februarie sau începutul lui Martie, rar de tot, apoi după trei săptămâni se scot plantele și se răsădesc (repichează) mai rar în alte răsadnițe jumătate calde și apoi dupe alte trei săptămâni se scot cu pământ la rădăcină și se răsădesc în grădină în rânduri la distanță de 0,50 m. între plante.

Pământul unde se răsădesc trebuie să fie bogat, iar dacă nu, să fie îngrășat puternic cu gunoi bine putrezit, apoi se desfunde la 0,50 m. și se mărunțește. Poziția locului trebuie să fie înspre Miază-Noapte și să aibă răveneală. În pământuri prea ușoare conopida nu reușește bine.

După răsădit planta cere apă din bielșug până se prinde, apoi se lasă vre-o două săptămâni fără apă, căci s'a dovedit că prin modul acesta conopida este silită să dea căpățâna de floare mai repede și de mai bună calitate.

Trecând acest timp, începem udatul regulat și din bielșug, iar când vedem că se arată floarea, atunci udatul se întetește și mai mult: dacă e cald tare plantele se udă chiar de trei ori pe zi. Ne vom feri să stropim cu apă peste plantă și mai cu seamă peste măciulia de floare, ci totdeauna vom turna apa la rădăcină. În tot timpul creșterii, în afară de udat trebuie să mai simte nevoie, fie că sunt burueni, fie că s'a bătătorit pământul pe dealături, făcându-se apoi mușuroi împrejurul rădăcinei.

Pentru ca măciulia de floare să iasă cât mai albă, se obișnuiește a se înveli spre vârf cu două frunze de pe de lături, care se leagă în partea de sus. Conopida se va recolta pe măsură ce floarea s'a făcut mare, deasă și bătută, nelăsând să se deschidă.

Plantele cu floarea bine formată și recoltată cu

cotor se pot păstra pentru mai multe zile în beciuri răcoroase, nu însă umede.

Conopida de Toamnă. Se cultivă ca și cea de vară, numai că sămănatul seminței se face mai târziu, prin Aprilie, în răsadnițe reci și de acolo, când au 4 — 5 foi se răsădesc de-adreptul pe straturi la distanța știută.

Ca s'o păstrăm peste iarnă, îndată ce dă frigul, alegem pe cele cu floare bine formată și după ce se recoltează tăindu-le cu cotor dela fața pământului se bagă cu sfoară de cotor și se atârnă în pivniță, la grindă, cu floarea în jos, curățindu-se din când în când de foile ce încep a se strica. Când vrem să o întrebuițăm, se pune mai întâi în apă rece, lăsându-le mai multe ceasuri, până ce floarea își capătă frăgeziunea și e bună de gătit. BCU Cluj / Central University Library Cluj

Din conopida de toamnă, multe fire, de și înflorite nu au timp îndestulător ca măciulia de floare să ajungă la matoritate complectă pentru a fi bună de gătit; atunci, când dau înghețurile acestea se scot cu tot cu rădăcină și se duc în pivniță, înfigându-le cu rădăcina în pământ, lăsându-le atâta timp până se fac bune de gătit. Vom observa în tot timpul ca foile ce încep a se strica, să fie curățite spre a nu se întinde putrezitul și asupra florii.

Sămânța de conopidă făcându-se cu greu la noi în țară, este una dintre cele mai scumpe și prețul nu trebuie să ne pue pe gânduri când avem de cumpărat, dar negustorul pentru acest preț mare are a ne garanta următoarele: că sămânța nu este veche; că nu este corcită; că e de calitate bună și asta se cunoaște dacă sămânța este plină și de un negru strălucitor. Puterea de încolțire a seminței, este de 5 ani.

Soiuri bune de conopidă avem: *Conopida de Erfurt, Lenormand, Imperială, de Algeria*.

Dușmanii sunt aceiași ca și la varză și luptăm contra lor cu aceleași mijloace, însă cu mai multă stăruință, întru cât planta aceasta e mai gingașă ca varza.

Caralamba (Gulia). Un soi de legume rudă cu varza și *Conopida* este *Caralamba*, deosebindu-se de celelalte verze prin tulpina umflată (tuberculă) la partea de sus ca o boambă pe care cresc frunze ici-colo. Această tuberculă se întrebuintează mult la gătit, de cum începe a se forma.

Se deosebesc două feluri: albă și vânăță. Prin cultură s'au căpătat caralambe *văratice* și *tomnatice*.

Pământul în care se cultivă trebuie să fie săpat adânc, mărunțit și puternic îngrășat, iar poziția locului cât mai spre soare. Se cultivă ca și varza începând cu sămănatul seminței în răsadniță caldă sau jumătate caldă, cât mai de vreme, primăvara, pentru soiurile timpurii, rânduri-rânduri, ca să avem recoltă toată vara. Răsadurile așa pe rând se răsădesc la distanță de 0,30 m. fir de fir și se îngrijesc udându-le și prășindu-le, luând seamă să nu le rupă foile, iar când începe a se forma tuberculele se și începe recolta și prea mult nu trebuiesc lăsate să crească aceste soiuri văratice căci se fac lemnoase.

Pentru soiurile tomatice sămânța se seamănă în răsadnițe reci mai târziu, pe la sfârștul lui Maiu și se răsădesc în grădină pe la Sft. Petru, așa că până în toamnă să facă tubercule mari și frumoase, având grijă să împlinim toate lucrările de întreținere și mai ales udatul pentru ca să nu iasă lemnoase.

Din acestea se păstrează peste iarnă în chipul următor: se scot caralambele, se curăță de foi și se așează una lângă alta îngropându-le pe jumătate în nisip puțin raven ca să nu se veștejască. Până primăvara trebuiesc mâncate, căci altfel mai târziu își pierd gustul.

Pentru ca să căpătăm sămânță, alegem plantele cele mai frumoase, le scoatem cu tot cu rădăcină, le rupem foile cele mari, apoi așa le păstrăm până primăvara îngropate într' un loc ferit de ger. Primăvara, de vreme, se scot, se plantează în pământ ca și varza, până la tuberculă. Când încep să iasă lugeri îi sprijini cu tutori ca să nu-i rupă vântul, având grijă să prășim pământul împrejurul lor de două ori peste vară. Recolta seminței se face ca și la varză, cu care samănă foarte bine.

Puterea de încolțire a seminței este de 5 ani. Are aceiași dușmani ca și varza.

Salata (Marola sau Lăptuca). Intre multele feluri de sălăți pe care le cultivăm în grădină, unele sunt care leagă căpățâna, iar altele care nu leagă căpățînă, ci fac numai un mănunchi de foi. Din ele, aceia care are nevoie de o îngrijire mai deosebită, este salata cu căpățînă.

Această salată, ca și cele fără căpățînă, se poate sămăna și de-adreptul în straturi odată cu alte legume, care rămân după ce s'a recoltat salata și cere un pământ gras, bine săpat și cu poziția spre soare. Dar pentru ca să iasă mare, fragedă și gustoasă, se seamănă mai întâi în răsadniță, pe rând, ca să o avem în timpuri hotărîte.

Așa, ca să avem *salată de primăvară*, sămănam sămânța în răsadniță caldă începând de pela

sfârșitul lui Februarie și urmând până la sfârșitul lui Martie, din 10 în 10 zile, iar când fac patru foi, se răsădesc pe straturi, în rânduri, la depărtare de 0,30 m.; se udă apoi des, se prășesc și când leagă căpățână sânt bune de recoltat.

Ca să avem *salată de vară*, sămânța se seamănă în răsadniță rece începând din luna Aprilie și continuând până în luna Iunie, apoi se răsădesc ca și cele de primăvară, udându-le des și din belșug căci e timpul căldurilor mari, prășindu-le cu îngrijire ca să crească și să lege căpățină. Așa putem avea salata până toamna.

Salata de iarnă. Pentru a avea salată spre sfârșitul iernii și începutul primăverii, alegem prin Septembrie în grădină un loc gras, bine săpat și făcând straturi ridicate, sămânăm sămânța de salată, în rânduri la depărtarea cunoscută, nu prea des, și acoperind sămânța cu un strat subțire de mranită; ca să grăbim încolțitul udăm. După ce au răsărit plantele, le rărim unde sunt prea dese, iar ca să le ferim gerul iernii le acoperim cu frunze sau pleavă. Prin Februarie, când se nemerește vremea mai bună, greblăm straturile și dacă nu plouă udăm plantele cu stropitoarea ca să se spele frunzele. Când plantele sunt destul de mari, având un mănunchi mărișor de foi, putem să începem recoltatul acolo unde sunt mai dese.

Pentru sămânță se lasă în timpul primăverii și al verii câteva din plantele cele mai frumoase care nu se mai udă, silindu-le să facă floare mai degrabă. Când floarea s'a deschis și-și arată puful, atunci tăem tulpinele pălite, le punem să se mai usuce încă la umbră și apoi le punem într'un sac unde se bat cu un băț. În urmă, sămânța rămasă se vândură la vânt slab și o strângem în cutii de tablă la loc uscat,

Pentru 1000 m. p. ne trebuie 200 grame de sămânță.

Puterea de germinație a seminței este de 3 ani.

Pătlăgelele roșii. Această legumă este adusă din America de Sud și oamenii îi întrebuințează fructele ori în stare verde pentru murat, ori în stare coaptă, fie proaspete sau conservate ca bulion.

E o plantă delicată și nu suferă la frig, de aceea sămânța se samănă neapărat în răsadnițe calde, cât mai de vreme și după ce nu ne mai temem de brume, plantăm răsadurile în grădină, la depărtare de 0,60 m. între fire. Pământul în care se cultivă trebuie să fie cu poziția spre soare, gras, și bine lucrat pentru ca să dea fructe frumoase și pline.

Are nevoie de apă dela răsădit și până am văzut că s'a înrădăcinat și imputernicit bine, pe urmă nu prea are nevoie de apă dacă sunt prășite și mușuroite cum trebuie. După înflorit și legatul florii atunci trebuie să-i dăm apă, dacă e secetă, pentru ca fructele să se dezvolte.

Pentru ca să căpătăm fructe mari, frumoase și să se coacă mai de vreme, tufele de patlagele roșii trebuiesc ciupite într'un chip anumit: cercetând fie care tufă pe rând, se aleg două sau trei din ramurile mai viguroase, iar toate celelalte se îndepărtează prin tăere, având grija ca cele rămase să le arăgim și să nu rămână întinse pe pământ. Din ramurile lăsate vor eși flori și alte ramurile noi. Florile se vor lăsa iar ramurile noi se vor tăia iarăș pe cât se poate. În chipul acesta rădăcina nu dă hrană decât la crengile rămase și încărcate cu flori, le hrănește mai din belșug, rodul făcându-se mai mașcat așa, iar soarele pătrunzând mai ușor tufa cu razele lui, grăbește coacerea fructelor.

Se mai poate face tăiatul și în alt fel: tufele se arăgesc și apoi se iae vârfurile ramurilor, nelăsând ca tufa să treacă în înălțime peste 0,50 m. sau 0,60 m. așa că cele dintâi flori care sunt eșite jos vor fi hrănite mai din belșug și vor da rod frumos.

Recolta patlagelelor se prelungește până spre toamnă și dacă mai rămân încă fructe necoapte, nu lăsăm să le apuce bruma, ci le culegem pentru murat, sau alegem pe cele mai mari și le punem la soare ca să se înroșească.

Pentru sămânță se aleg fructele cele frumoase, mari, fără multe încreșturi și coapte printre cele dintâi. Se iau aceste pătlagele, se sfarmă, scurgându-se zeama, iar părțile cu sămânță se pun în apă, spălându-se ca să se aleagă sămânța pe care o punem apoi să se usuce la umbră. Odată uscată se pune la păstrare la loc uscat și ferit de șoareci. BCU Cluj / Central University Library Cluj

Sămânța își păstrează puterea de încolțire 4 ani și pentru 1000 m. p. ne trebuiește 200 grame sămânță.

Soiurile de pătlăgele roșii se deosebesc între ele după formă și mărime. Așa avem patlagele rotunde și netede, mari-late, gogonele. Cele mai buue sunt patlagelele rotunde-netede, căci sunt mai cărnose. Gogonelele se întrebuițează mai mult de murat.

Boli. Patlagelele roșii sufăr de boala numită *mană*, care se arată în anii ploioși când tufele sunt prea dese și fără tutori, întinse pe pământ. Când vedem că anul e ploios și s'ar putea arăta boala, stropim tufele cu zamă de piatră vânăată: 4 grame piatră vânăată la un litru de apă.

Pătlăgelele vinete. Sunt plante din ținuturi

calde, gingașe la frig și crude de aproape cu cele roșii. Cultura lor nu este așa de veche dar au ajuns să fie mult căutate pe la târguri, căci fructele, gătite în felurite chipuri, dau mâncăruri foarte gustoase, nu însă așa de sănătoase.

Pământul unde se cultivă trebuie să fie cu poziția la soare, îngrășat puternic, bine săpat și mărunțit.

Aceste patlagele după culoare sunt de mai multe feluri: negre, vinete și albe iar fructul lor poate să fie rotund sau lungăreț. Mai căutate sunt cele de culoare vânătă.

Fiind plante gingașe sămânța se samăna mai întâi în răsadnițe calde, cât de devreme primăvara, cu multă îngrijire, ceva mai rar ca alte semințe; după ce au făcut 4—5 foi și sunt destul de viguroase, și teama de brume a trecut, se scot din răsadniță cu puțină țărână la rădăcină și se plantează la locul hotărât, în rânduri, la 0, m. 50 fir de fir. După răsădit le trebuie apă des și din belșug până au ajuns să se desvolte bine și să deie drumul la crenguțe în lături. Atunci oprim udatul vre-o două săptămâni, silind plantele să deie flori, le lăsăm să lege, le ciupim în acest timp vârfulurile ținând socoteală ca pe fie care tulpină să rămână câte 6—8 fructe, apoi dăm apă din belșug

Apa și ciupitul ajută ca fructele rămase să se facă mari, frumoase și totodată să se coacă mai timpuriu. Prășitul nu trebuie să-l uităm de câte ori este nevoie, trăgând totodată puțin mușuroi în jurul plantelor.

Recolta se face înainte ca fructele să se coacă, lăsându-se ici-colea pentru sămânță cele mai dezvoltate și mai fumoase. Aceste fructe se lasă așa până dă bruma peste ele și când vedem că s'au

muiat, le scoatem sămânța, o spălăm bine în apă, punând-o apoi la uscat și la păstrat în loc sigur: ferind de umezeală și șoareci.

Fructele ce se recoltează pentru gătit sau pentru conservat nu trebuie să fie atinse de brumă căci se iușesc.

Sămânța își păstrează puterea de încolțire 5 ani, pentru 1000 m. p. de loc ne trebuie 250 grame de sămânță.

Ardeii. (Chipărușii). Deși nu-s legume hrănitore, totuși se cultivă foarte mult pentru fructele lor care se mănâncă verzi ca salată sau murați, iar unele soiuri iuți după ce sunt copti se usucă și se prefac în praf (papricaș).

Sunt de mai multe feluri după forma și gustul ce-l au: ardei mari grași (borcănați) cu gust dulce, lungi și iuți (cornul caprei), gogoșari (bucureșteni), mici ascuțiți (iuți). Cei mai căutați sunt ardeii grași.

Pământul în care se cultivă trebuie să nu fie rece ci așezat spre soare, gras, bine săpat și mărunțit.

Ardeii fiind plantă gingașă, sămânța lui se seamănă în răsadniți calde primăvara de vreme, iar răsadul căpătat îl răsădim în grădină, pe straturi, la depărtare de 0,40 m. firul unul de altul, dându-i apă din belșug. După ce plantele au crescut și s'au împuternicit bine, oprim udatul ca și la pătlăgelele vinete câtva timp, ca să silim înfloritul. Indată ce vedem că floarea leagă, începem iar udatul pentru ca să se facă fructele mari și grase. Nu uităm ca în tot timpul creșterii, până începe recolta, să slăbim din când în când pământul împrejurul rădăcinilor, trăgând apoi puțin mușuroi.

Ardeii mici iuți nu se udă așa des și atunci devin mai iuți.

Recolta se face rânduri la cei mari-grași și pentru cei lungi (cornul caprei) căci se culeg verzi. La cei mici iuți și pentru gogoșari recolta se face când sunt roșii, deci copti. Cei mici iuți se înșiră pe sfoară păstrându-i pentru iarnă iar gogoșari se pun la murat în oțet.

Pentru sămânță se lasă cei mai frumoși ardei și după ce s'au copt bine, se usucă și se păstrează așa feriți de umezeală și șoareci până primăvara când se scoate sămânța pentru a se semăna din nou.

Puterea de încolțire a seminței este de 5 ani și pentru 1000 m. p. loc de cultură trebuie 200 grame sămânță.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Ceapă de apă (Cabà). În afară de ceapă fără apă (ceaclamă) care se capătă semănând sămânța de-adreptul pe straturi, de ceapa ieșită din harbagie și altele care se cultivă mai ușor, avem și ceapa de apă din a cărei sămânță, trecută mai întâiu prin răsadniță, ca să avem răsaduri, putem căpăta o ceapă mare și gustoasă.

Ceapa cabà este de mai multe feluri: roșie, vânătă și albă. Ea mai poartă și diferite numiri după locurile unde se cultivă mai mult.

Pământul care prieste cepei trebuie să fie greu, gras îngrășat cu un an înainte — săpat adânc și bine mărunțit. În asemenea pământuri ceapa se face mare și frumoasă.

Sămânța se seamănă prin Martie în răsadnițe reci și după ce au făcut 2-3 cozi, se scot, li se retează a treia parte diu cozi și rădăcioare, se cufundă cu rădăcioarele în mocirlă, apoi se răsădesc pe straturi în rânduri de 0,20m depărtare, iar între fire 10 cm.

îngropându-le tot așa de adânc cum au fost în răsadniță. După răsădit se udă bine vre-o câteva săptămâni până s'au înrădăcinat cum trebuie după asta se dă apă mai rar de două ori pe săptămână. Din când în când se plivesc, apoi se prășesc cu sapa îngustă (calistiriu) ca să slăbim pământul și ceapa să poată crește, trăgându-se tot odată câte puțină țărână împrejurul plantelor.

Spre stârșitul verei eând vedem că foile încep a păli la vârfuri, călcăm ceapa, apoi după câțva timp, când s'au ofilit, bine pe vreme bună, se scot cepele se pun la svântat vre-o trei-patru zile și în urmă se impletește cununii, ajutându-ne și cu fire de rafie sau papură. Păstrare cununelor se face în podul casei, spânzurându-le pe grinzi și luând pentru trebuințele casei atât cât e nevoie.

Se mai poate păstra atârnată în beciuri uscate.

Pentru sămânță se aleg cepele cele mai frumoase, pe soiuri, și în primăvară, de vreme se pune în pământ bine pregătit, în rânduri la depărtare de 0,40m, prășindu-le la timp și hărăgindu-le pentru ca vântul să nu rupă fuștii cu măciuliele pline de sămânță. Când vedem că fuștii încep să se îngălbenească, iar sămânța e inegrită, tăem măciuliele și le punem să se usuce bine într'un loc călduros, la umbră apoi se păstrează în cutii sau săculețe. Când vine timpul semănatului sămânța se freacă în palme ca să se curețe și apoi se dă la vânt slab.

Puterea de incolțire a seminței este de 2 ani și pentru 1000m. p. loc de cultură ne trebuie 0,500 grame sămânță.

Prajul. Este o planta dela care folosim pentru gătit atât partea albă ce crește în pământ, cât și partea de tulpină verde din afară. Ii priește în

pământuri bine lucrate, îngrășate puternic cu gunoi de vite și dacă are apă din belșug, atunci se dezvoltă foarte mult, ajungând până la 0,80 m. înălțime.

Soiurile de praj nu sunt așa numeroase, de aceea se pot deosebi ușor. Așa avem după mărime: praj scurt și gros, lung și gros, subțire rotund, iar după locurile unde se cultivă mai mult se numește: praj uriaș de Carentan, praj lung de Paris, etc.

Inmulțirea se face prin sămânță.—Unii grădinari obișnuesc să sãmene sămânța de-adreptul în straturi, prin luna Martie, apoi după ce răsare prajul, îl răresc, lăsând pe cel mai viguros, iar firile ce ies din rărit se pot răsădi pe alt strat. Cultura reușește și așa, dar prajul oricât ar fi de îngrijit, nu se dezvoltă în de ajuns, iar gustul este puțin amarăiu.—De aceea se obișnuiește ca sămânța să se sãmene, nu prea des, în răsadnițe reci, prin luna Martie, iar când au făcut patru frunze, plantele se scot, li se ciupește vârful foilor și rădăcinilor cam a treia parte și apoi se răsădesc în straturi bine săpate, firile între ele la 12 cm., iar rândurile la 15 cm.

Îngrijirile ce se dau după răsădit și până la recoltă sunt: plivitul, udatul și prășitul decâte ori este nevoie, iar când facem prășitul, tragem pământul înspre tulpina prajului, ca niște creste, pentru ca partea albă din pământ să fie cât mai lungă.

Recolta se face după ce a căzut prima brumă mai puternică și scoțându-se și punându-i respirați la soare ca să se svânteze. Pentru iarnă se păstrează în pivniți uscate, înfipti cu partea albă în năsip sau în podul caselor, puși în picioare jur-imprejurul hogeagurilor.

Pentru sămânță se aleg prajii cei mai frumoși

își mai dezvoltăți, iar în primăvară de vreme și plantăm într'un loc deosebit la 0,40 m. depărtare fir de fir, având grije să-i prășim la timp și să punem aragi fuștilor cu sămânța ca să nu-i rupă vântul. Recolta se face deîndată ce fuștii au început să se îngălbenească iar sămânța să se înnegrească. Atunci se taie măciuliile cu sămânță, se pun să se usuce bine la umbră și apoi se păstrează așa până în primăvară departe de umezeală și șoareci.

Sămânța își păstrează puterea de încolțire doi ani și pentru 1000 m. p. loc de cultură, avem nevoie de 600 grame sămânță.

Țelina. Se întrebuințează mult în gospodărie pentru foile ei aromate și pentru rădăcina care gătită este foarte gustoasă și hrănitoare.

Este o plantă oarecum delicată și iarna îngheață în pământ dacă nu o acoperim cu un strat de pae sau frunze. Are nevoie de un pământ nou, gras, bine săpat și umed. În asemenea pământuri se dezvoltă și dă recolte foarte bune. Dacă avem apă pentru udat, țelina se poate cultiva în orice pământ, pe care însă trebuie să-l îngrășăm puternic cu gunoi bine putrezit.

În cultură se întrebuințează soiuri de țelină unele cu rădăcina mai mică și altele cu rădăcina mai mare. Așa avem: *țelină comună* cu rădăcina mică și cam noduroasă; *țelină de Paris* cu rădăcina mai mare și netedă, etc.

Înmulțirea se face prin sămânța care se seamănă în răsadnițe calde, cât de devreme, primăvara. Puțin timp după ce a răsărit și plantele au făcut 2—3 frunzișoare, se scot cu pământ la rădăcioare și se răsădesc (repichează) într'o altă răsadniță, dese dela 3—4 cm. și se udă bine ca să

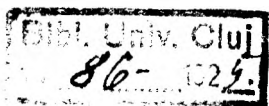
se prindă și să se dezvolte repede. Când sunt destul de bine crescute și puternice, prin Maiu, plantele se scot din nou și se răsădesc acum la loc definitiv, în grădină, pe straturi bine săpate și mărunțite, în rânduri, la 0,30 m. fir de fir.

Ingrijirile ce i se dau după plantat până la recoltă sunt: plivitul și prășitul de câte ori se simte nevoie, însoțite de udat des și din belșug care nu-i strică. Cât privește ruperea frunzelor dinprejur, obișnuită de unii grădinari, este o operație vătămătoare de oarece rădăcinile fiind lipsite de o parte din frunze, se dezvoltă mai puțin. Pentru frunze ce trebuiesc la mâncare în timpul verei, oricine poate să samene un petecuț de pământ cu țelină mai deasă, care va da mai mult foi.

Recolta țelinii se face în luna Octombrie, iar rădăcinile se pot păstra în două feluri: în pivniță, în năsip, după ce i-au rupt foile mari sau îngropate în pământ, nu prea adânc, acoperind apoi locul cu pae sau frunze ca să le ferim de îngheț. Așa se pot păstra până în Martie, dar de îndată ce pornește vegetația, nu mai sunt bune de gătit, căci își pierd gustul.

Pentru sămânță se aleg rădăcinile cele mai dezvoltate, cu fața cât se poate 'de netedă, cu rădăcioare puține, iar mănunchiul de frunze nu prea mare. Aceste rădăcini se plantează în loc anumit, raven, la depărtare de 0,40 m. și îndată ce vedem înspre toamnă că buchetele cu sămânță pălesc, începem recoltatul seminței care se păstrează la loc uscat, de obicei în cutii de tablă.

Sămânța de țelină își păstrează puterea de încolțire până la 8 ani, și pentru 1000 m. p. loc de cultivat, ne trebuie 100 grame sămânță.



CĂTRE CITITORI

Singura publicație de popularizare a științei este biblioteca „Cunoștințe Folositoare“, ce apare săptămânal câte un număr sub conducerea D-lui I. Simionescu, profesor universitar și membru al Academiei Române.

„Cartea Românească“, dând la lumină această bibliotecă scrisă pe înțelesul tuturor, a umplut un mare gol în publicistica noastră atât de lipsită, până la apariția bibliotecii „Cunoștințe Folositoare“ de orice lucrări de popularizare a științei.

Fiecare din cele patru serii, în care apar „Cunoștințe Folositoare“, cuprinde lucrări cu o anumită natură de cunoștințe, după cum se poate vedea din lista numerelor apărute:

Seria A. „Știința pentru toți“.

- No. 1. I. Simionescu, *Cum era omul primitiv*, adică ce înfățișare avea omul în zorii vieții lui.
- „ 2. I. Simionescu, *Viața omului primitiv* adică obiceiurile de hrană, locuință, vânătoare ale aceluiaș strămoș al tuturor.
- „ 3. I. Simionescu, *Gazurile naturale*, adică descrierea bogățiilor de acest fel cu care ne-a dăruit natura.
- „ 4. T. A. Bădărău, *Albinele* sau minunata viață a harnicelor făpturi care strâng pentru noi ceară și miere din potirul fiecărei flori.
- „ 5. Dr. Căhănescu, *Diabetul, îngrășarea, îngălbinirea*, trei dintre bolile cele mai dese, dar cele mai nebagate în seamă.
- „ 6. C. V. Gheorghiu, *Raze vizibile și invizibile*, sau puterea ce ne-o trimete soarele.
- „ 7. Dr. I. Gheorghiu, *Viața microbilor*, ființele mici care nu lasă în pace viața omului, din care pricină trebuie să-le cunoaștem, ca să ne putem apăra de ele.
- „ 8. T. A. Bădărău, *Furmicile*, sau despre tovarășele albinelor în hărnicie, chibzuință și gospodărie.
- „ 9. I. Simionescu, *Viața plantelor*, din care se vede cât de trebuitor este să cunoaștem nevoile acestor ființe pe seama căroră trăim.
- „ 10. C. Moțaș, *Pasteur*, o privire generală asupra întregii activități a marelui om de știință.

Seria B. „Sfaturi pentru gospodari“.

- No. 1. C. S. Moțaș, *Ingrijirea păsărilor*, Dacă s'ar socoti câtă pagubă se aduc gospodinilor prin moartea păsărilor de curte, această cărțuie n'ar lipsi din nici o casă de gospodar.
- „ 2. Preot C. Dron, *Despre tovarășii*, ca leac împotriva speculei și a scumpetei.
- „ 3. Dr. I. Gheorghiu, *Despre Scarlatină*, și alte boli care omoară pe copii, se dau sfaturi folositoare în această cărțuie.
- „ 4. C. Gheorghiu, *Livada de sămburi*, cum poate să-și facă fiecare gospodar.
- „ 5. M. Lupescu, *În jurul casei*, sunt acareturi, cum să-ți le orânduiești te învață cărțuia aceasta.

- No. 6. **Casa de I. Simionescu**, omului e bucuria și mulțumirea lui cum s'o faci și cum s'o ții, te învață cărțulia.
- „ 7. **Morcovul și alte legume de P. Roziade**, sau cum să le cultivi ca să culegi mult pe pământ puțin.
- „ 8. **Sifilisul și oftica de Dr. E. Gheorghiu**, sunt cele două boli care rod sănătatea celor în vârstă ca și a copiilor: Cum să te feresti de ele și cum să te lecuești îți spune cartea.
- „ 9. **Temeiul îmbunătățirii vililor de Th. Chițoi**, stă în cunoașterea și îngrijirea lor.
- „ 10. **Votul obștesc de A. Gorovei**, e acum dreptul tuturor. Cum să-l îndeplinești te învață această cărțutie.
- „ 11. **Creșterea porcilor de A. Oescu**, e și ușoară, dar și grea. Boli sunt multe. Cărțulia îți arată leacurile și îngrijirile de dat.
- „ 12. **Viermii de mătasă de T. A. Bădărău**, sunt o bogăție de care nu ținem seamă. Cum să-i creștem și să-i îngrijim se spune în această cărțutie.

Seria C. „Din lumea largă“.

- No. 1. **Ucraina de G. Năstase**, este țara din spre răsăritul nostru.
- „ 2. **Cehoslovacla de I. Simionescu**, este țara tot vecină nouă, care a dovedit închegarea ei prin muncă și hărnicie.
- „ 3. **Munții apuseni de M. David**, ne sunt scumpi. În ținutul lor trăesc Moții vestiți.
- „ 4. **Flanlanda de I. Simionescu**, este o țară minunată, căci oamenii au făcut minuni de muncă.
- „ 5. **Bucovina de I. Simionescu**, «vesele grădină», este descrisă cu tot ce are.
- „ 6. **Basarabia de G. Năstase**, care a stat atâta vreme sub ruși, ne era puțin cunoscută deși dragă. E datoria fiecăruia să cetească această cărțutie.
- „ 7. **Dobrogea de C. Brătescu**, Bulgarii zic că e a lor; cât neadevăr ține această spusă, se poate vedea din cărțulia pomenită.
- „ 8. **În spre polul sud de I. Simionescu**, Muncă și jertfă omenească ce s'au cheltuit pentru a cunoaște această parte de pământ, se vede aici.

Seria D. „Știință aplicată“.

- No. 1. **Fabricarea săpunului de A. Schorr**, este ușoară. Fiecare gospodină poate să o săvârșească. Cum? Cărțulia îi arată.
- No. 2. **Motorul Diesel de Ing. Căseti**, este astăzi întrebuințat pretutindeni.
- No. 3. **Industria Parfumului de E. Severin**.
- No. 4-5. **Aerul lichid de Ilie Matei**.
- No. 6. **Industria azotului de L. Caton**.

Toate aceste cărțulii se pot strânge și în volume, fiind paginate în acest scop. Se pot face și abonamente. Pentru 25 de numere se plătește înainte numai 45 lei în loc de 50, primindu-se broșurele acasă, cum apar.