

222161 Imprimat legal.

Seria B.

No. 47.

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

222161 Seria B.

„SEĂTORI PENTRU GOSPODARI”

509 DIRECTIVA REDACȚIONALĂ A D-LUI PROF. UNIVERSITAR
I. SIMIONESCU

BCU Cluj Central University Library Cluj



Il. Simionescu

CULTURA TOMATELOR

(PATLAGELE ROȘII)

DE

ILIE ISVORANU

Agronom

Seria B.

CARTEA ROMÂNESCĂ

No. 47.

Prețul Lei 5

„CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE„

Apare sub direcția D-lui *I. Simionescu*, prof. la universitatea din Iași
Membru al Acad. Rom. fost secretar general la Min. de Instrucție

Fiecare broșură de 32 pag. cu figuri, costă numai 5 lei. Se primește și comenzi directe prin mandat poștal pe adresa «*CARTEA ROMÂNEASCA*» B-dul *Academiei 3, București*; și se dă o broșură gratis aceluia care cumpără deodată 5 broșuri.

Seria A. „Știința pentru toți“.

- No. 1. Cum era omul primitiv de *I. Simionescu*.
- „ 2. Viața omului primitiv de *I. Simionescu*.
- „ 3. Gazurile naturale de *I. Simionescu*.
- „ 4. Albinelile de *T. A. Bădărău*
- „ 5. Diabetul, îngrășarea, gălbuierea de *Dr. Căhănescu*;
- „ 6. Raze vizibile și invizibile de *C. V. Gheorghiu*.
- „ 7. Viața microbilor de *Dr. I. Gheorghiu*.
- „ 8. Furnicile de *T. A. Bădărău*.
- „ 9. Viața plantelor de *I. Simionescu*.
- „ 10-11. Pasteur de *C. Moțaș*.
- „ 12. Soarele și luna de *I. Simionescu*.
- „ 13. Telefonul fără fir de *Tr. Lalescu*.
- „ 14. Porumbelii Mesageri de *V. Sadoveanu*.
- „ 15. Planeta Marte de *Ion Pașa*.
- „ 16. De la Omer la Einstein de *General Sc. Panaitescu*.
- „ 17. Cum vedem de *Dr. I. Glăvan*.
- „ 18. Razele X. de *Al. Cișman*.
- „ 19. Omul de la Cucuteni de *I. Simionescu*.
- „ 20. Protozoarele de *I. Lepși*.
- „ 21. Fulgerul și trăsnetul de *C. G. Brădețeanu*
- „ 22. Nebuloasele gazoase de *M. E. Herovanu*
- „ 23. Bacteriile folositoare de *I. Popu Câmpeanu*.
- „ 24. Scrisori cerești (Meteorite) de *I. Simionescu*.
- „ 25. Din istoricul electricității de *Stel. C. Ionescu*.
- „ 26. Mercur și Venus de *C. Negoită*.
- „ 27. Reumatism și arteroscleroza de *Dr. M. Căhănescu*.
- „ 28. Oameni de inițiativă de *Apoștol D. Culea*.
- „ 29. Henri Ford de *Ing. N. Gânea*
- „ 30. Musca de *I. Mureșanu*
- „ 31. Ciupercile de *I. Popu Câmpeanu*
- „ 32. Cifrele de *G. M. Iăzdrănescu*
- „ 33. Animale de demult de *I. Simionescu*
- „ 34. Lămurirea potcului de *I. Simionescu*.
- „ 35. Din viața oamenilor întreprinzători de *Apoștol D. Culea*.

222161

Seria B.

No. 47

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI



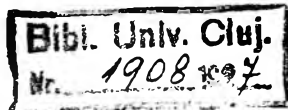
CULTURA TOMATELOR

(PATLAGELE ROȘII)

DE

ILIE ISVORANU

BCU Cluj / Central University Library Cluj
Agronom



BUCUREȘTI

EDITURA „CARTEA ROMANEASCA”

222161

Din nici o casă de cărțurar
Să nu lipsească

CALENDARUL GOSPODARILOR

pe
BCU Cluj / Central University Library Cluj

1927

Cel mai răspândit, scris pentru înțelesul tuturor.

Cel mai ieftin.

25 lei

Cultura Tomatelor.

Istoric.

Tomatele sau pătlăgelele roșii au fost aduse, nu se știe când și de cine, tocmai din America (Mexic) unde vor fi crescând sălbatice, ca niște buruene.

Omul, cu darul lui de-a iscodi peste tot, a dat și peste buruiana asta, a văzut că-i poate fi de folos și-a pus-o în cultură, după zeci de ani de încercări și după nenumărate îmbunătățiri.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Așa s'a ajuns la o mulțime de soiuri (varietăți) de tomate (Fig. 1) care toate își au viața în buruiana de pe țărmurile scăldate de soare și de apele golfului Mexic!

Teren și climă prielnică.

Fiind o plantă din țările calde, unde toate cresc în voie, având ploaie și soare din belșug, firește că cere și la noi aceste condiții de viață.

Deaceea, pentru o bună reușită, trebuie să-i le dăm pe cât putem. *Pământul argilo-nisipos afânat și gras de la natură îi priește minunat.*

În pământul îngrășat cu gunoi nu reușește bine, căci buicește și face fructe mărunte, care se coc greu. Se face și pe locurile slabe, dacă le îngrășăm *potrivit* cu mranită, *cu un an înainte*.

Ca să-i dăm și căldura trebuitoare, facem uz de *răsadnițele calde*, care le prelungește timpul de



BCU Cluj / Central University Library Cluj

Fig. 1.

Diferite soiuri de tomate (vezi și pe copertă)

creștere cu aproape 2 luni. Fără ajutorul acestor răsadnițe, nu se poate nădăjdui într'o bună reușită.

Chiar în Italia și Sudul Franței,, unde clima e mult mai dulce și încă se seamănă timpuriu în răsadniță.

La noi reușește bine cultura tomatelor în anii cu veri călduroase și ploii potrivite, în regiunea dealurilor ca și la câmpie; se fac și la munte, dar n'au timp să se coacă.

Pregătirea locului pentru tomate.

Se spun mai întâi că, prin modul de cultură pe care îl voi arăta aici, nu e nevoie să cuprindem loc mult cu această plantă: pentru o gospodărie mijlocie (4—6 persoane) sunt de ajuns 50—60 de fire; iar pentru o grădinărie mare 7—8 sute pot sălta frumos cifra câștigului.

Luând cazul unei gospodării, 40—50 metri patrați e tot ce va ocupa tomatele din grădină, adică un petec de pământ cât ai întoarce o cărucioară.

Acest loc va fi ales în bătaia soarelui și ferit de vântul din spre Miază Noapte. Se va săpa cu hârlețul (casmaua) cât se poate de *adânc din toamnă, fără să se sdrobească brazdele*. În starea aceasta rămâne până în primăvară, când s'a sbicit bine pământul. Atunci, dacă anul se arată ploios, se netezește săpătura cu grebla și se mai sapă odată; dacă e secetă, *nu se mai sapă*, ci numai se netezește ușor cu grebla pe deasupra.

Pe locul astfel pregătit se bat *araci rămuroși* (Fig. 2) în *chinconză*, la distanța de 80 cm. între ei și 1 m. între linii, după cum arăt în Fig. 3. Ca să avem araci gata la vreme, e bine

să-i facem de cu iarnă. Se pot face din lemn de carpen, plop, răchită, ulm sau stejar (crengi.).

Infigerea în pământ se face bine și ușor cu

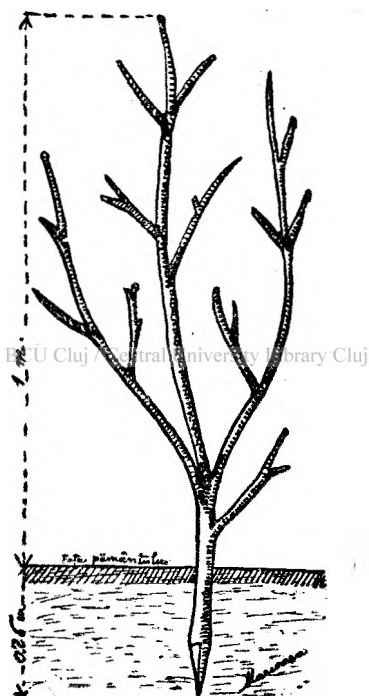


Fig. 2. Aracii

un priboi (țăruș) de lemn tare (corn), cu care mai întâi facem gaură și apoi punem aracul.

Lucrarea aceea se face cam la începutul lui Aprilie; către sfârșitul lunii, c'o zi înainte de

răsădit, facem în fața fiecărui arac, *spre Miază Zi*,
câe o gaură adâncă cât pana hârlețului; pământul
scos se pune pe marginea dinspre Miază Noapte,
la rădăcina aracului.



Fig. 3.

Așezarea tablei cu tomate. Semnul X arată locul
unde se pune tomata.

Să se potrivească găurile acestea cam la un
lat de mână în fața aracului.

Sămănatul în răsadnița caldă.

S'au scris destule despre acest fel de răsadnițe¹⁾ așa că nu voi spune decât câteva cuvinte despre ele.

Locul pentru răsadniță se alege în plin soare, ferit de vânturi și sănătos (să nu bălțească apa în el).

Se face o groapă adâncă de 70—80 cm. largă de 1.20 m. și lungă cât ne trebuie, se pune în ea gunoi proaspăt de cal, un strat bine îndesat cam de 60 cm. Peste aceasta se pune o pătură cam de trei degete lut bătut, iar deasupra un strat de mranită ciuruită amestecată un sfert cu nisip, în grosimea de un lat de mână.

Apoi se 'ndeasă bine cu o scândură așa fel ca suprafața să fie cu totul plană, adică fără nici o înclinație.

Astfel pregătită, se lasă răsadnița acoperită 4—5 zile până ce trece toiușul căldurei din gunoi.

Ținând socoteală de aceste 4—5 zile, dacă voim să semănăm tomatele la 1 Martie, vom face răsadnița în Februarie cu atâtea zile înainte.

Sămănatul, cel mai potrivit e în rânduri: tragem cu un bețișor ascuțit linii drepte pe fața răsadniței, la depărtare de 2 degete una de alta. Cu un băț care se sprijină cu capetele pe

1) Vezi V. Șadoveanu: Răsadnița în Cunoștințe folositoare. Seria B. No. 20 (Lei 5.)

marginile din curmezișul răsadniței, lucrarea se face repede și bine: tragi ca și cu linia și creionul pe hârtie!

Luăm apoi sămânța, o frecăm bine între palme ca să nu rămâie fire prinse între ele și o punem într'o sticlută cu gâtul lung. Cu aceasta apoi presurăm, pe urmele trase în răsadniță, firele de sămânță, potrivit ca să nu cadă câte mai multe la un loc. După semănat, acoperim cu *mranică ciuruită amestecată jumătate cu nisip*, formând un strat ca de 1 cm., pe care-l apărăm cu scândura. La urmă, udăm potrivit în două rânduri, apoi se acopere. Timpul cel mai potrivit pentru semănatul tomatelor în regiunea de mijloc a Moldovei este 25 Febr. — 5 Martie, dacă voim — bine înțeles — să avem fructe coapte când pe piață se vând foarte scump.

Ingrijirea în răsadniță.

Răsadul răsare în 10—15 zile, după cum e răsadnița și sămânța de bună.

Până la rasărit însă, trebuie să le cercetăm mereu: Udatul să se facă dimineața după ce se ridică bine soarele și *numai pe vreme caldă*. Apa de udat să fie stătută măcar de-o zi la soare într'un vas deschis.

Dacă răsadnița e cu geamuri, acestea se ridică pentru aerisire, câte puțin și treptat cu țaria soarelui. Când e frig și răsadnița e fără geamuri,

se acopere cu o rogojină, care nu se ridică decât când e soare și cald. Atât geamurile cât și rogojina, noaptea vor fi *totdeauna* puse pe răsadniță.

După ce au răsărit toate tomatele, vom avea grijă să plivim ori ce buruiană ar apărea și apoi să rărim firele de răsad așa fel, ca să fie disatnța între ele pe linie de cel puțin 2 cm. Firește că vom lăsa pe acele care prezintă frunzișoarele mai cărnoase și mai verzi.

Aerisirea răsadniței se face mai des și mai îndelung cu cât răsadul crește; rogojina nu se pune decât pe vreme rea și noaptea.

Dacă pământul se bătătoarește, îl afânăm puțin, printre rânduri, cu un betișor ascuțit.

Toate acestea țiu cam până pe vremea când infloresc vișinii. Atunci putem începe răsăditul, pe locul pregătit cum am văzut.

Răsăditul.

Lucrarea aceasta e cheia și lacata cultivei tomatelor de trufanda, de aceea voi arăta un fel de răsădit, care să nu dea greș nimănui.

Timpul cel mai bun de răsădit este seara.

Înainte de-a scoate plantele din răsadniță, se udă înbelșugat și se lasă o oră ca să pătrundă apa bine la rădăcină.

Apoi, c'o lopătică anume, de lemn sau de fier, ori chiar cu mâna, scoatem buchete întregi de

răsad, săltându-le pe sub rădăcină, binișor, ca să nu le vătămăm prea tare.

Odată scoase, se aleg firele cele mai voinice, li se ciupesc cu unghia frunzele cele mai mari și vârful rădăcinelor și se pun mănunchiuri în vase de lemn, de lut sau în frunze de brustur, ca să nu le usuce vântul.

Astfel se duc la locul destinat și pregătit lor precum am arătat.

Odată cu răsadul, ducem o căldare cu apă

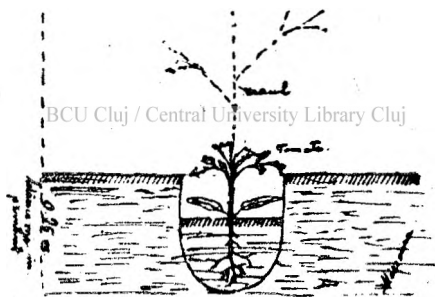


Fig. 4.

Dacă nu e soarele tare se 'mparte răsadul pe bucată, câte un fir la fiecare gaură; dacă e prea tare încă, împărțirea se face deodată cu rășăditul. Sădirea, după felul cel mai bun ce am găsit, se face astfel:

Se ține cu mâna stângă firul de răsad perpendicular, cu rădăcina în mijlocul găurei făcute,

în dreptul aracului; cu dreapta, se toarnă apă peste rădăcină până ce se umple gaura (cam $\frac{1}{2}$ litru la fiecare fir); apoi săltând ulcica, se trage țărână în jurul plantei, cam până la jumătatea gaurei (Fig. 4)

Țărâna trasă, fiind suptă de apa care intră în pământ, pătrunde printre firișoarele de rădăcină și se lipește perfect de toate, așa fel, că planta aproape nici nu simte, c'a trecut din răsadniță în alt loc.

Acum răsadul stă singur în sus, fără să fie ținut cu mâna și *fără să se îndese pământul la rădăcină.*

Partea bună a acestui mod de răsădire este, că dă puțință plantei să-și mențină dintr'o dată rădăcina *resfirată* și n'o face să tânjească prin faptul, că rădăcioarele de care s'a lipit pământul cel mai fin, își pot suga hrana aproape îndată.

După oarecare obișnuință, săditul în felul acesta merge aproape tot așa de repede ca și cel obișnuit până acum (2—3 secunde pentru un fir de răsad).

Am sădit așa castraveți, cantalupi, harbuzi, bostănei, mac, etc. fără să fi avut pierdere un fir.

Să se rețină că baza acestei răsădiri este:

Apa să se toarne peste răsad înainte de-a se acoperi rădăcina cu pământ, adică tocmai invers de cum se obișnuște până acum în practică. Repet că tomatele se răsădesc pe vremea înfloririi vișinilor.

Lucrările după răsădit.

Firul de tomată răsădit astfel, își pornește creșterea după puțină întrerupere.

Dacă în urmă timpul este secetos, se pot uda, individual, cam la 5 zile, ba chiar li se poate da și un ușor îngrășământ, care mi-a reușit întotdeauna la cultura tomatelor de trufanda:

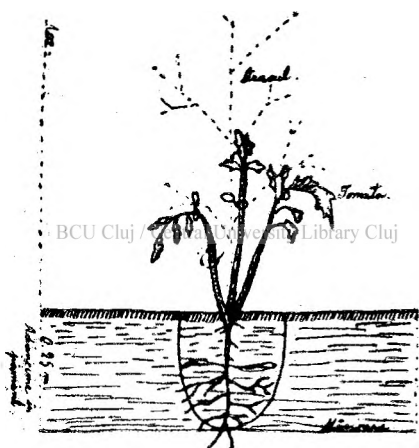


Fig. 5.

Se amestecă o parte găinaț de pasere bine mărunțit, două părți pământ negru și o parte nisip cu cenușă. Din acest amestec se pune la fiecare fir cam o lopată, adică atât cât să umplem restul găurei ce a rămas la răsădit (Fig. 5)

Să nu se îngrășe însă decât în locurile ce se știu slabe. Să nu se ude prea des, și nici pe

vreme rece, căci întârzie înflorirea; iar când au pornit bobocii de floare, să se întrerupă cu *total* udatul.

Cam după 10—15 zile se prășesc pentru 1-a



Fig. 6.

Cum și ce trebuie să se ciupească.

dată, săpându-se bine pământul în jurul lor și trăgându-se la rădăcină restul de țărână rămasă de la răsădit, așa că acum gaura e complet acoperită (Fig. 5). Odată cu această prașilă se

face prima tăcere a ramurilor de prisos și prima legare de arac.

Tăcerea este lucrarea cea mai de căpetenie în

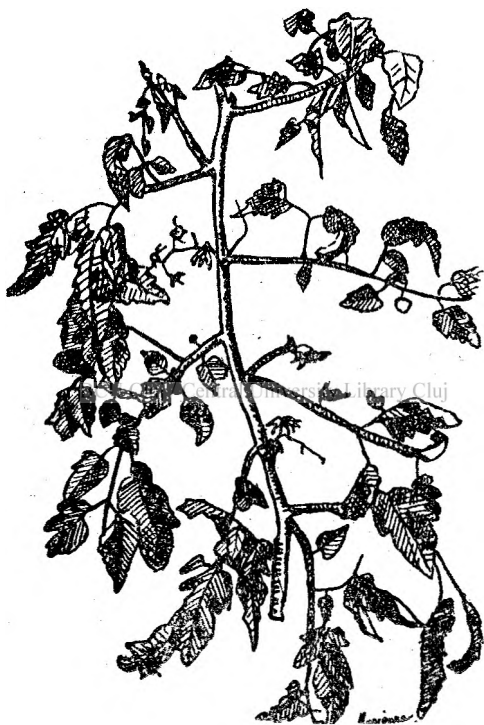


Fig. 7.

Un fir necurățit, cu flori sterpe.

cultura tomatelor și cine n'are de gând s'o facă cum trebuie, mai bine să nu se apuce de această cultură.

La fiecare fir de tomată, devenit acum aproape o tufă, nu se lasă decât 3—4 ramuri, dintre cele voinice, iar pe aceste ramuri, se taie sau se



Fig. 8.

Acelaș fir curățit la vreme, dă roade bogate.

ciupesc cu unghia, toate ramurile care cresc la subsuara frunzelor. Figura 6 arată care anume părți se taie și când ciupirea se poate face mai lesne și cu mai mult folos.

A nu tăia aceste ramuri sau a nu face tăierea *la vreme*, sub cuvânt că e prea migălos sau mai știu eu cum, înseamnă să muncești în bobote și să strici locul degeaba cu bălăria patlagelelor. Figura 7, arată cum pe firul necurățit de ramuri, florile au rămas sterpe și în fig. 8, se vede o creangă din aceeaș tufă, însă care a fost îngrijită cum trebuie.

Legatul se face cu rafia (coajă de teiu topită). Tulpina principală se leagă de acul aracului, deasupra primului buchet de flori, așa ca planta să rămână în poziția ei, fără nici o stingherire. Tot așa se face și cu celelalte 2—3 crengi, legându-se de ramurile aracului, *care vin în dreptul lor*. Legarea se face cam în 4 rânduri în tot cursul verii. Legătura se face în voe, *ne-strânsă pe plantă*, în formă de opt, cu un nod între arac și tulpină.

Mușuroitul se face când tomatele au ajuns cam pe la mijlocul aracului.

Se sapă din nou și bine pământul în jurul tufei și apoi se strânge un mușuroi mărișor, care cuprinde atât tufa cât și aracul (Fig. 9).

Prin această lucrare, se aerisesc rădăcinile, se mărunțește pământul, care absoarbe apă ca un burete și face ca planta să dea alte rădăcini noi, care vor aduce un spor de hrană la legatul fructelor. Și se curăță și buruenile, care în acest timp dau năvală.

Odată cu mușuroirea se leagă încă odată mai sus și se ciupesc rămurelele care au mai dat.

Culesul fructelor coapte se 'ncepe cam prin Iulie și durează până ce cade bruma.

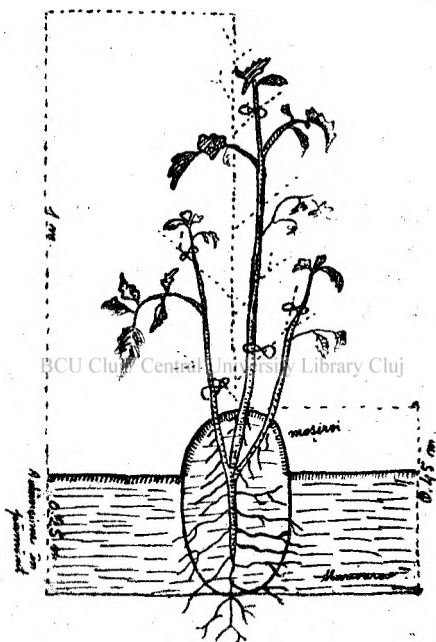


Fig. 9.

Mușuroiatul firelor de tomate.

Lucrarea aceasta să se facă dimineața pe rouă și cât se poate de *regulat*.

În genere, să se culegă toate fructele care încep a se înroși, afară de cele câteva alese pentru

sămânță, care se lasă pe tufele cu fructe mari și multe.

Acestea rămân până ce se *coc cu totul*, ceea ce se cunoaște după culoare, că au devenit roșii complet și-s moi, când punem mâna pe ele. Fructele pentru vânzarea pe piață, ce trebuiesc transportate, se culeg și mai în putere, când abia bat în roș, căci altfel s'ar sdrobi pe drum. Coacerea lor deplină se termină în 3—4 zile după aceea.

Culesul se face cam din 10 în 10 zile

Stropirea cu piatră vânătă.

Pentru a preîntâmpina ivirea boalei care usucă frunzele și distruge tomatele (mănarea) ca și la vița de vie, se stropesc plantele cu o pompă anume, cu soluție (zeamă) de piatră vânătă, care se face astfel:

Intr'o puțină de lemn sau alt asemenea vas, se pun 7 litri de apă.

Intr'un litru de apă *caldă* se topește 200 gr. piatră vânătă, pe care o turnăm peste cei 7 litri de apă.

Apoi se stinge 200 gr. var în 2 litri apă și se toarnă, *după ce s'a răcit*, în vasul cu soluția, câte puțin și mestecând mereu.

Astfel se capătă 10 litri de soluție în care se poate adăuga o lingură de zahăr pisat, pentru a face să se lipească bine de frunze. Cu acești

10 litri se pot stropi bine, pentru prima dată, cam 100—150 tufe.

Prima stropire se face odată cu prășila întâia, după ce s'au tăiat crengile de prisos. Să se stropească *după ce se ridică roua*. A doua, la prășila doua și a treia, ceva mai târziu, dacă se simte nevoie.

Tăierea vârfurilor.

Cam pe la sfârșitul lui August, oprim creșterea tufelor,—care acum au ajuns peste 1 m.,—prin tăierea vârfurilor ramurilor.

Aceasta se face pentru ca hrana să se 'ndrepte numai către ultimile fructe ce se formează și să le grăbească coacerea înainte de căderea brumei, ce obișnuit se 'ntâmplă cam între sf. Maria și Ziua Crucei.

Alte lucrări.

Strângerea seminței.

Se știe că o roadă bună se capătă dintr'o sămânță de soi bun și bine aleasă.

La tomate aceasta se vede mai mult ca la oricare altă legumă.

Pentru a obține o sămânță bună, se urmează astfel:

Dintre tulpinele de tomate ce le avem în grădină, se alege, chiar dela primul cules, pe acele care rodesc mai mult și au fructe mai mari (200—700 gr. bucata). Restul, *ori câte ar fi se vor distruge cu totul*, căci altfel, din cauza corcirii, se vor strica și cele bune.

Plantele lăsate se vor îngriji de aproape, urmându-se exact și *la vreme*, toate lucrările prescrise.

Se aleg apoi dintre primele fructe, acele mai frumoase și se lasă pe tulpină până ce se coc complet, cum am văzut.

Când s'au muiat bine, se culeg *după ridicarea rouăi* și se pun pe o poliță *la umbră* ca să mai stea câteva zile.

Aoi se iau, se taie în două ca lămâia și se storc, — frecându-se ușor, — într'un vas cu apă rece (o oală de lut sau pahar).

Prin stoarcere se scoate *numai sămânța* cu materia mucoasă în care e cuprinsă; carnea fructului rămâne absolut întreagă și se poate întrebuința la bucătărie sau bulion.

După oarecare obișnuință această lucrare se face într'o clipă.

Odată pusă sămânța în apă, se așează vasul într'un loc ferit și se lasă acolo *trei zile* încheiate. (Dacă e cald stau mai puțin). A patra zi dimineața se bate bine conținutul din vas cu o vârguță sau sârmă îndoită și după ce s'a lăsat puțin să se liniștească, se scurge binișor toată apa de deasupra, rămânând la fund sămânța aproape curată. În urmă, se mai clătește tot astfel în 2—3 ape și se capătă o sămânță curată ca aurul și care nu dă greș cu'n singur fir la răsărit.

Apoi, se întinde *pe scândurele* de brad și se usucă *la umbră*.

Peste iarnă se păstrează în săculețe de pânză rară aninate undeva, sus, la loc uscat.

Carnetul de cultură.

Este un caiet liniat precum se arată mai jos, în care trecem data lucrărilor principale și rezultatul obținut.

Cu ajutorul acestui carnet, putem să ne potrivim cultura așa fel încât să nu dăm greș, mai ales când e vorba de obținerea trufandalelor.

Acest carnet e bun pentru ori ce fel de culturi, dacă se trec în el datele exacte și observațiile cele mai nimerite, de care trebuie să se țină seamă în anul următor.

DAU DATELE DIN 1921—1924.

Răsadnița caldă semănată.

La 31 Martie 1921 stil nou.	Răsărite la :	Răsădite la :	Inflorite la	Prima recoltă	Observații
Patlăgele roșii (tomate) uriașe sămânța dela Pildner.	18 Aprilie	7 Mai	—	—	
La 1 Aprilie 1922					Se vor semăna mai de vreme
Tomate sămânță proprie	10 Aprilie	9 Mai		7 August	
La 24 Martie 1923					Am avut fructe multe, când pe piață era 20 lei kg. Se vor semăna mai de vreme cu câteva zile.
Tomate sămânță proprie	13 Aprilie	6 Mai	27 Mai	20 Iulie	
18 Martie 1924					Se vor semăna 10-12 zile mai de vreme.
Tomate sămânță proprie.	30 Martie	30 Aprilie	28 Mai	17 Iulie	

Acest carnet e bun pentru ori ce fel de culturi dacă se trec în el datele exacte și observațiile cele mai nimerite, de care trebuie să se țină seamă în anu următor.

Intrebuințarea tomatelor.

Tomatele se întrebuințează la hrana omului, ca fructe coapte și ca verzi.

Cele verzi se fac salată, dacă se coc pe plită ca pe ardei, se curăță de peliță, se toacă împreună câțiva ardei, ceva ceapă mărunțită, (cui îi place) și amestecate cu puțin oțet și sare și mult untdelemn, te face să crezi că ai la masă o salată de vinete! Tot ca verzi, se fac murături minunate, în oțet sau numai în saramură. Obișnuit se pun la murat amestecate cu castraveți și ardei.

Fructele coapte servesc la prepararea a o mulțime de feluri de mâncări, gustoase.

Principal, din ele se face bulion, care se păstrează pe iarnă.

Mulți fac bulion însă, puțini reușesc.

Dau modul cel mai sigur și mai economic de-a face un bun bulion:

Se culeg *fructele cele mai coapte, se spală bine*, li se rup codițele și se lasă la soare să se sbicească. Apoi se sdrobesc în bucăți, se *sărează* potrivit cu sare *curată* dar nu mărunțită tare și se pun într'o puțină cu fundul *găurit*, unde se lasă 2—3 zile *la răcoare*. Apoi se pun într'o căldare de aramă spoită *bine* cu cositor și se fierb în clocot bun. În urmă se dau de-oparte, se scot din caldare și se pun pe un ciur mare cu găuri largi, pe care se lasă 2—3 ore de se scurge bine.

După aceea se dau prin alt ciur anume și se leagă, mestecând mereu c'o lopată, ca să *nu se prindă* pe fundul căldărei.

Dacă se pune la sticle, nu se leagă tare; dacă se pun din nou la fiert pe foc *domol*, unde se face pastă pentru uscat se leagă de tot, până ce se face ca măcăliguța moale.

O păstrare bună a pastei astfel legată se poate face în borcane mici de sticlă ($1/2$ —1 kgr.). Se așează bulionul fierbinte în aceste borcane, încălzite și ele, îndesându-se bine ca să nu rămână aer prin el, și se pune de-asupra o pătură ca de două degete untdelemn bun; în urmă, se leagă pe gura borcanului o hârtie lustruită și se pune la păstrat în loc răcoros (cămara sau pivniță).

Pasta uscată se obține, dacă uscăm la căldură, bulionul întins pe scânduri curate *de brad*. Pentru a nu se prinde pe acestea, se ung scândurile cu unt de lemn.

După ce s'a uscat bine, se taie în bucăți potrivite, ca pentru o mâncare una, și se pune în săculețe de pânză, ce se vor ținea în *loc uscat*.

INCHEIERE.

Acestea ar fi toate lucrările care țin de cultura tomatelor.

Ori cine le poate face *întocmai*, dacă are cât de puțină dragoste pentru munca atât de sănătoasă a pământului.

Și cine le va face *întocmai* numai o singură dată, îl asigur că nu-i va părea rău. Țiu să adaug că modul acesta de cultură a tomatelor este cu totul nou, întru cât e fixat de mine în urma multor încercări și observații personale.

Și pot zice că e cel mai bun, pentru că am obținut producții minunate:

6—8 kgr. de tomate coapte pe fiecare tufă, în mijlociu, pe an, ceea ce nu s'a obținut nici în Franța, nici în Italia, unde cultura acestora este foarte dezvoltată. Acolo abia se capătă $2\frac{1}{2}$ —3 kgr. fructe coapte, de fir, pe an.

Apoi, odată cu tomatele, și tot pe acelaș loc se mai pot cultiva și alte legume: conopidă, varză roșie, sfecle de masă, ridichi de toamnă, etc., care se plantează pe linie, câte una între două tufe de tomate, fără să stingherească întru nimic mersul lucrărilor sau creșterea plantelor.

CUPRINSUL :

	<u>PAG.</u>
Istorie	3
Teren în climă potrivită	3
Pregătirea locului	5
Sămănatul în răsadniță caldă	8
Ingrijirea în răsadniță	9
Răsăditul	10
Lucrările după răsădit	13
Stropirea cu piatră vânăță	19
Strângerea săminței	21
Carnetul de cultură	22
Intrebuințarea tomatelor	24
Incheiere	26

Răspândiți :

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

ALTE BROȘURI
din
CUNOȘTIINȚE FOLOSITOARE

care arată cum să se lucreze
pământul și felurile culturi.

Livada din sămburi de *G. Gheorghiu.*

Cum poți face singur o școală de pomi.

Morcovul și alte legume de *P. Rosiade.*

Cum poți căpata mult de pe pământ puțin.

Alegerea semințelor de *C. Lacrițeanu.*

E temelul unei bune agriculturi.

Cum se întemeiază o vie de *D. Cădere.*

Nimic nu e greu când omul știe.

Răsadnița și plantole din răsad de *V. Sadoveanu.*

Îți dă legume când alții abia le samână.

Sfecla de zahăr de *C. Lacrițeanu.*

E cea mai bănoasă îndeletnicire agricolă.

Ingrășarea pământului de *I. M. Dobrescu.*

Aiurea se strânge și baliga de vită, spre a o pune pe ogoare.

Ca să-ți cunoști **Țara** ceiace e de datoria ori
cărui *bun român*

cetește:

ORAȘE DIN ROMÂNIA

de

I. SIMIONESCU

Volum de aproape 300 pag. cu 68 figuri Lei 90

Ca să-ți cunoști „puterea neamului“ pentru nă-
dejdea în viitor.

cetește:

OAMENI ALEȘI

Vol. II

ROMÂNII

BCU Cluj / Biblioteca Universității Library Cluj

de

I. SIMIONESCU

În care se descrie viața a 26 de români, de la
vrednicul învățător M. Lupescu, până la neuitatul
mitropolit Șuguna ori Stefan cel Mare și sfânt,

Lei 80

Ca să-ți întărești sufletul,

cetește:

M. Sadoveanu și D. D. Patrașcanu

VIATA SFINȚILOR

Un volum cu multe și frumoase tablouri Lei 25
toate se pot căpăta trimitând ca prețul prin mandat

la

CARTEA ROMANEASCA

PENTRU ZILELE DE SĂRBĂTORI

Cetiți:

I. CREANGĂ

AMINTIRI ȘI POVEȘTI

Lei 60.

E cartea ce n'ar trebui să lipsească din nici o casă de cărturar, căci sunt descrise în afară de întâmplările din copilărie, aceleași ca ale tuturor multe povești.

Cei care vor să cetească pe Creangă dar nu au atâta bani, pot să cumpere broșurile din *Pagini alese*, care cuprind mai tot ce se găsește și în volum. Și anume:

- No. 2. Moș Nichifor Coțcarul.
- No. 14. Moș Ion Roată — Ivan Turbinică.
- No. 47. Povestea lui Stan Pățitul.
- No. 61, 63, 65. Amintiri din copilărie.
- No. 81-82. Harap Alb.
- No. 90-91. Dănila Prepeleac.
- No. 115-116. Soacra cu trei nurori.
- No. 166. Popa Duhu.

Fiecare număr nu are preț decât 4 lei, trimițându-se banii prin mandat poștal pe adresa

„CARTEA ROMÂNEASCĂ“

B-dul Academiei, 3.

Rucurești.



Cum se poate întemeia

O BIBLIOTECA

cu preț redus

Să se ceară dela **LIBRARIA**

Cartea Românească

Catalogul care cuprinde lista cărților ieftine cuprinse în următoarele biblioteci:

PAGINI ALESE

Cuprind tot ce s'a scris de scriitorii noștri vechi și noi. Fiecare cărțuție costă 4 Lei.

CUNOȘTINȚE FOLOSITOARE

Cuprind tot ce e omului de folos pentru sănătate, creșterea copiilor, pentru ogoare. Fiecare cărțuție are preț de 5 Lei.

MINERVA

Cuprinde traduceri din vestiții autori străini. Fiecare cărțuție 6 lei.

BIBLIOTECA AGRI- COLĂ POPULARĂ

Cuprinde practica agriculturii. Fiecare cărțuție 5 Lei.

Pentru comenzi mai mari se fac reduceri.

CĂRȚI

din editura

CARTEA ROMANEASCĂ

cuprinzând învățături despre științele plugăriei.

Cornățeanu D. N. *Gospodăria rurală în legătură cu noul regim al proprietății.*
sub presă.

Diaconescu Pantelimon și Cosmulescu P. *Cartea bunului gospodar* . 15 Lei

Moga V. *Alcătuirea unei gospodării rurale* 80 Lei

Popa Al. Preot. *Albinăritul.* . . . 20 Lei

Ștefănescu I. D. *Industrializarea și comercializarea fructelor* . . . 80 Lei

Toate acestea se pot cere dela

CARTEA ROMANEASCĂ

B-dul Academiei, 3.

BUCUREȘTI

Trimițând prețul prin mandat poștal.

Seria B. „Sfaturi pentru gospodari“.

- No. 1. Ingrijirea pasărilor de Prof. C. Motaș.
- „ 2. Despre tovărășii de *Prot. C. Dron*,
- „ 3. Despre scarlatină de *Dr. I. Gheorghiu*,
- „ 4. Livada din sâmburi de *G. Gheorghiu*,
- „ 5. In jurul casei de *M. Lupescu*.
- „ 6. Casa de *I. Simionescu*,
- „ 7. Morcovul și alte legume de *P. Reziade*,
- „ 8. Sifilisul de *Dr. E. Gheorghiu*,
- „ 9. Temeiul îmbunătățirii vitelor de *Th. Chițoi*,
- „ 10. Votul obștesc de *A. Gorovei*.
- „ 11. Creșterea porcilor de *C. Oescu*.
- „ 12. Viermii de mătasă de *T. A. Bădărău*.
- „ 13. Oftica sau tuberculoza de *Dr. E. Gheorghiu*,
- „ 14. Pelagra de Prof. *V. Babeș*.
- „ 15. Alegerea semințelor de *C. Lacrițianu*,
- „ 16. Creșterea pasărilor de Prof. *C. Motaș*.
- „ 17. Rătăcirile bolșeviste de *Maior I. Mihai*.
- „ 18. O stupină dintr'un roi de *N. Nicolaescu*
- „ 19. Cum se întemeiază o vie de *D. M. Cădere*
- „ 20. Răsadnița și Plantele din răsad de *V. Sadoveanu*,
- „ 21. Lehuzia de *Dr. E. Gheorghiu*
- „ 22. Meșteșugul vopsitului cu burteni de *Art. Gorovei*
- „ 23. Cum orbim de *I. Glăvan*.
- „ 24. Păstrarea carnei de porc de *G. Gheorghiu*.
- „ 25. Calul de Prof. *E. Udrischi*.
- „ 26. Doctorul în casă de *Dr. O. Apostol*.
- „ 27. Cum trebuie să ne hrănim de *E. Severin*.
- „ 28. Lămurirea legii dărilor de *Iuliu Pascu*.
- „ 29. Bețla de *Dr. Emil Gheorghiu*.
- „ 30. Lămurirea Constituției de *Artur Gorovei*.
- „ 31. Boale parazitare la animale, cari trec la om de *C. Motaș*.
- „ 32. Folosințe nesocotite în gospodării de *I. Simionescu*.
- „ 33. Mama și copilul, de *Dr. M. Manicati*.
- „ 34. Indrumări spre sănătate, de *Dr. I. Bordea*.
- „ 35. Despre hrană, de *Dr. I. Bordea*.
- „ 36. Omul și societatea de *Al. Giuglea*.
- „ 37. Bucătăria sătencei de *Maria Col. Dobrescu*.
- „ 38. Sfecla de zahăr de *C. Lacrițianu*.
- „ 39. Ingrășarea pământului de *I. M. Dobrescu*.
- „ 40. Friguri de baltă de *T. Dumitrescu*.
- „ 41. Banul de *A. Giuglea*.
- „ 42. Sfaturi practice de *Ing. A. Schorr*.
- „ 43. Lămurirea calendarului de *A. Giuglea*.

- No. 44. Conjunctivita granulosoasă de *Dr. I. Glăvan.*
 „ 45. Burueni de leac de *A. Volanschi*
 „ 46. Sfaturi casnice de *Maica Raluca*
 „ 47. Cultura tomatelor de *I. Isvoreanu.*
 „ 48. Rețete pentru gospodine de *Maica Raluca.*

Seria C. „Din lumea largă“.

- No. 1. Ucraina de *G. Năstase.*
 „ 2. Ceșoslovacia de *I. Simionescu.*
 „ 3. Munții Apusei de *M. David.*
 „ 4. Finlanda de *I. Simionescu.*
 „ 5. Bucovina de *I. Simionescu.*
 „ 6. Basarabia de *G. Năstase.*
 „ 7. Dobrogea de *C. Brătescu.*
 „ 8. În spre polul sud de *I. Simionescu.*
 „ 9. Olanda de *Ap. D. Culea.*
 „ 10. Viața în adâncul mărilor de *C. Motaș.*
 „ 11-12. A. Șaguna de *I. Lușăș.*
 „ 13. Către Everest de *I. Simionescu.*
 „ 14. Români de peste Nistru de *V. Ilareu*
 „ 15. Ardealul de *I. Simionescu.*
 „ 16. Lituania de *G. Năstase.*
 „ 17. Căminia Transilvaniei de *Ion Pop-Câmpianu.*
 „ 18. Moldova de *I. Simionescu.*
 „ 19. Români din Ungaria de *I. Georgescu.*
 „ 20. Județul Arad de *I. Mureșeanu.*
 „ 21. Țara Hategului de *Gavril Todica.*
 „ 21. Sp. C. Haret de *I. Simionescu.*
 „ 23. Danemarca de *Magda D. Nicolaescu*
 „ 24. N. Milescu în China de *I. Simionescu.*
 „ 25. Cetățile Moldovenești de pe Nistru de *Ap. C. Culea.*
 „ 26. Români din Bulgaria de *Em. Bucușă.*
 „ 27. Valea Jiului din Ardeal de *P. Hossu Longin.*

Seria D. „Știință aplicată“.

- No. 1. Fabricarea săpunului de *A. Schorr.*
 „ 2. Motorul Diesel de *Ing. Casetti.*
 „ 3. Industria parfamului de *E. Severin.*
 „ 4-5. Aerul lichid de *Ilie Matei.*
 „ 6. Industria azotului de *L. Caton.*
 „ 7-9. Locomotiva de *Ing. Casetti.*
 „ 10. Aeroplanul de *Dr. V. Anastasiu.*
 „ 11. Baloane și dirijabile de *C. Mihăilescu.*
 „ 12. Betonul armat de *Ing. N. Ganea.*
 „ 13. Gări și trenuri de *G. Șiadbei.*
 „ 14. Instalarea unei sonerii electrice de *Stef. C. Ionescu.*
 „ 15. Aparat de Radiofonie de *Lt. M. Zapan.*
 „ 16. Tiparul de *V. Romanescu.*