

Seria B.

222161

Nr. 7.

CUNOSTINTE FOLOSITOARE

Seria B.

„SFATURI PENTRU GOSPODARI”

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

BCU Cluj / Centrul de Informații Științifice Cluj



MORCOVUL

ȘI

ALTE LEGUME

DE

P. ROSIADE

Seria B.

CARTEA ROMÂNEASCĂ

Nr. 7.

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. Cum era omul primitiv de *I. Simionescu*, adică ce înfățișare avea omul în zorii vieții lui.
- „ 2. Viața omului primitiv de *I. Simionescu*, adică obiceiurile de hrană, locuință, vânatoare ale aceluiaș strămoș al tuturor.
- „ 3. Gazurile naturale de *I. Simionescu*, adică descrierea bogățiilor de acest fel cu care ne-a dăruit natura.
- „ 4. Albinele de *T. A. Bădărău*, sau minunata viață a harnicelor făpturi care strâng pentru noi ceară și miere.
- „ 5. Diabetul, îngrășarea, galbinarea de *Dr. Căhănescu*; trei dintre bolile cele mai dese, dar cele mai nebagate în seamă.
- „ 6. Raze vizibile și invizibile de *C. V. Gheorghiu*, sau puterea ce ne-o trimete soarele.
- „ 7. Viața microbilor de *Dr. I. Gheorghiu*, ființele mici care nu lasă în pace viața omului,
- „ 8. Furnicile de *T. A. Bădărău*, sau despre tovarășele albinelor în hărnicie, chibzuință și gospodărie.
- „ 9. Viața plantelor de *I. Simionescu*, din care se vede cât de trebuitor este să cunoaștem nevoile acestor ființe.
- „ 10-11. Pasteur de *C. Motaș*, o privire generală asupra întregii activități a marelui om de știință.
- „ 12. Soarele și luna de *I. Simionescu*, o descriere a celor două corpuri și se petrece în ele.
- „ 13. Telefonía fără fir de *Tr. Lalescu*.
- „ 14. Porumbeii Mesageri de *V. Sadoveanu*.
- „ 15. Planeta Marte de *Ion Pașa*.
- „ 16. Dela Omer la Einstein de *General Sc. Panaitescu*.
- „ 17. Cum vedem de *Dr. I. Glăvan*.
- „ 18. Razele X de *Al. Cișmar*.

SERIA B.

No. 1

CUNOȘTIȚE FOLOSITOARE
SFATURI PENTRU GOSPODARI

MORCOVUL ȘI ALTE LEGUME RĂDĂCINOASE

BCU Cluj / Central ^{DE} University Library Cluj

P. ROSIADE



BUCUREȘTI

EDITURA «CARTEA ROMÂNEASCA» S. A
1922.

6297

BCU Cluj / Central University Library Cluj

222161

CĂTRE CETITORI,

Cărticica de față o dau la iveală anume pentru gospodarii dela țară. Pentru dâșii am adunat aci îndemnuri și sfaturi cu privire la chipul cum se samănă și se îngrijesc o parte din legumele numite rădăcinoase, întrebuințate la hrana omului, de obicei, iar unele (cum sunt morcovii) și la hrana vitelor.

M'am silit să dau în cărticica aceasta numai povețe bune cari se pot infăptui cu multă ușurință și cu mare folos de către fiecare gospodar. Nu scriu aci decât despre învățăturile pe cari le-am pus la încercare singur mai întâi și m'am încredințat că le putem folosi și la noi cu multă ușurință și cu îmbelșugată răsplată.

'Acum se desprimăvărează; este tocmai timpul când se samănă legumele. Să facă și cetitorii ceea ce a făcut scriitorul acestor rânduri, adică să încerce și dâșii măcar o parte din sfaturile date aici, tot așa după cum cel ce le dă le-a pus el însuși mai întâi la probă și s'a încredințat că nu dau greș.

Sătenii cunosc morcovii, păstârnacul, pătrunjelul, cartoful, usturoiul, ceapa, ridichea, sfecla și hreanul, așa că nu e ceva nou pentru dâșii; cei

mai mulți din ei însă nu samănă, ci chiar pentru trebuințele casei lor, le cumpără dela zarzavagii sârbi și bulgari—și, aci e buba! De aceia îi îndemn din răspuțeri să samene legume, dacã nu mai mult, dar cel puțin (pe locul de lângã casã) atãt cãt le trebuie pentru îndestularea gospodãriei lor.

Pentru așã ceva nu trebuie multã bãtae de cap și chiar dacã vor fi nedumeriți pe ici-colo, sãtenii sunt în deajuns de isteți ca sã deprindã lesne unele învățãturi. Și apoi, o vorbã înțeleaptã din bãtrâni spune cã „omul cãt trãește, mereu învațã“, iar pentru ca sã învețe, dânsul este dator sã încerce.

Pe lucru deci și Doamne-ajutã!

P. R.

București, 1 Mãrțișor 1922.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

CAP. I.

Cum semănăm legumele rădăcinoase.

Ingrijirea și păstrarea lor.

Printre legumele numite *rădăcinoase*, adică dela cari omul întrebuințează la mâncare rădăcinile, unele precum: *morcovul*, *păstârnacul*, *pătrunjelul*, *cartoful*, *ceapa* botezată cu numele de „*Ceaclamă*” și „*Sofisca*”, *ceapa de arpagic*, *usturoiul*, *ridichea* și *hreanul*, se seamănă de-a dreptul pe locul unde au a rămâne spre a crește și rodi; altele ca: *ceapa de apă* numită *Cabă*, *prazul*, *telina* și *sfecla de grădină* se seamănă mai întâi în răsadnițe spre a face răsaduri, iar mai apoi răsadurile se scot din răsadnițe și se sădesc pe locul unde au să crească și să rodească.

În cărticica de față am adunat cele mai de seamă îndrumări cu privire numai la cultivarea aceloră dintre legumele rădăcinoase cari se seamănă de-a dreptul pe locul unde vor rodi. Să vedem, așa dar, cum le putem căpăta cu înlesnire pe fiecare din ele, semănându-le chiar în curtea sau grădina din jurul casei și îngrijindu-le după cum arăt în cele ce urmează

1. Morcovul.

Morcovului nu-i prea pasă de frig și de căldură se cultivă cu ușurință în orice parte a curții sau

grădinii. Sunt mai multe soiuri, unele vâratice, altele tomnatice, deosebite între ele ca mărime, culoare și formă: mari, mici, albi, galbeni, aurii, roșii, scurți, lungi ori rotunzi.

Morcovul crește în orice pământ care nu este prea tare; îi priește însă și se face mare mai ales într'un pământ nou, defundat adânc ori într'un pământ ușor, cu puțină reveneală și—dacă se poate—gunoit cu băligar putred. Locul ales pentru morcovi se sapă odată toamna, adânc și apoi încă odată primăvara, mai în față, iar înainte de semănat se mărunțește cât mai mult pământul, cu sapa și cu grebla.

Pentru semănat se fac răzoare ridicate și—de obicei—late de 2 coți, (adică un metru și 30 de centimetri), ca să putem ajunge cu mâna din fiecare margine până la mijlocul lui, când lucrăm, iar pe răzoare se seamănă cu mâna, primăvara cât mai de vreme, chiar pe la începutul lui Mărțișor, prin împrăștiere rară ori în câte 6 rânduri pe răzorul lat de 2 coți, întâi soiurile timpurii, alegând pentru acestea un loc svântat, neumbrit și totuși—pe cât se poate—adăpostit. Morcovii mai târzii se seamănă ceva mai târziu, cam pe la Blagoveștenii, iar soiurile târzii de tot—tomnatice—pe la Sf. Gheorghe. Pentru un petec de loc lat de 12 pași și lung tot de 12 pași, ceea ce ar veni cam 100 metri pătrați, adică 1 ar, ne trebuie aproape un sfert de litră (60 grame) din sămânța dată prin împrăștiere și ceva mai puțină la semănătura făcută în rânduri.

După semănat, sămânța se acoperă cu puțin pământ bun, (presărat pe deasupra), se bătătorește cu o scândurică și se udă până când răsare; după răsărit, în afară de udatul pe timp secetos, se plivește de burueni, se prășește printre rânduri (cu săpăliga) și se rărește. Morcovii se răresc întâia

oară atunci când au foile cam de 3 degete, iar a *doua oară* când sunt destul de groși spre a-i putea întrebuința la mâncare, lăsând—la aceasta a doua răritură—o depărtare de 1 lat de mână între morcovii rămași pe răzor. Răritul trebuie făcut la timp, nelăsând nici odată 2 fire la un loc ci nu-



Fig. 1.

Morcov roșu mijlociu.

mai unul, căci altfel rămân pipernicite (mici și subțiri); morcovii târzii, mai ales cei tomnatici; se răresc și a *treia oară*, lăsând pe răzor câte un fir la depărtare de 2 laturi de mână spre a se putea îngroșa cât mai mult; *totdeauna* răritul se face după o ploaie ori — dacă nu plouă — după ce am udat noi răzorul. Indată după rărit, se *udă*

din nou — dacă nu plouă — spre a face ca pământul de printre tirele de pe răzor să se așeze pe lângă rădăcini; apoi *se sapă* din nou (cu săpăliga) și *se plivesc*. Morcovii răriți la vreme au culoarea verde-închisă și cresc repede, pe când cei nerăriți sunt cam gălbejiți, cresc anevoie și par fără vlagă.

Soiurile timpurii și cele văratice se scot din pământ atunci când rădăcina lor, de grosimea degetului, este bună de mâncat și treptat cu trebuința, făcându-se în acelaș timp și răritul despre care am pomenit mai nainte; morcovii tomnatici *se scot* cam pe la Sf. Dumitru, ori și mai târziu, dacă timpul e încă frumos. Dar prea târziu nu trebuie lăsați în pământ și nu trebuie să se mai ude, după ce s'au făcut mari, căci atunci se crapă și putrezesc. *Scosul* se face pe timp frumos (cu cazmaua), potrivit astfel ca pământul să fie destul de uscat ca să nu se lipească de rădăcini; morcovii scoși se *lasă* pe loc până se svântează puțin și apoi se *fac* legături (de câte 10—20 bucăți) dacă se pregătesc pentru vânzare, ori se lasă nelegați și *se pun* la păstrare pentru nevoile casei în timpul iernei.

Păstrarea morcovilor pentru iarnă se face *ori* într'un *bordei*, unde *se pun* în nisip nici prea uscat, nici prea jilav, după ce li s'au tăiat foile dela gât,—*ori* afară în pământ și anume într'o groapă făcută pe un loc mai ridicat, ferit de apă. Pe fundul gropii se aștern ceva paie uscate pe cari apoi, după ce li se *retează* foile, morcovii se *așează* unul peste altul, iar gura gropii *se astupă* mai întâi cu paie și în urmă cu pământ.

Ca să *ne facem sămânță*, alegem toamna câțiva morcovi frumoși, dar nu prea groși, din cea din urmă semănătură, le *rupem* foile mari una câte una, lăsând numai *foile mici* de tot cari alcătuesc *inima*

și-i *punem* la păstrat peste iarnă într'un *șanțuleț* făcut în pământ, așa fel ca să-i ținem până la începutul lui Mărțișor fără să le putrezească, nici să nu le crească foile. În șanț morcovii se *așează* unul câte unul în rânduri cam aplecate; foile lăsate la fiecare morcov, nu se îngroapă ci se *lasă* afară



BCU Cluj - Biblioteca Universitară Cluj

Fig. 2.

Morcovul lung.

din pământ, având grijă a le acoperi cu paie uscate când dă gerul. Șanțul se face într'un loc ceva mai ridicat și adăpostit.

Primăvara, la începutul lui Mărțișor, *morcovii de sămânță*, păstrați astfel în șanț pe timpul iernii, se *scot* și se *sădesc* la depărtare de 1 cot fir de fir. de loc bun unde—până pe la Sf. Maria

Mare, *fac sămânța*; pe măsură ce sămânța se coace, dar înainte de a se scutura, se *tae* vârfurile trunchiurilor cu cozile lor făcându-se mănunchiuri cari se pun în pod ca să se coacă deplin, și apoi se scutură, se *curăță* și se *păstrează* sămânța în săculețe.

Sămânța căpătată astfel *ține puterea de încoltire* 3—4 ani, dar este mai bine să se semene cea de un an sau doi; înainte de a-i semăna, sămânța se *freacă* în mâni, cu nisip mărunț și uscat, spre a o *curăți* de perișorii de pe ea.

Boli și gănganii vătămătoare. Florile morcovului năpădite de un fel de mucigai care le strânge la un loc, se taie și se pun pe foc. Când morcovii de-abia răsăriți sunt vătămați de niște melci mici și moi, se împrăstie pe răzorul atins cenușă sau, dacă se întâmplă la îndemână—praf de var nestins.

Purecii albi-verzui, cari se ivesc mai ales pe timp secetos, se stârpesc prin udaturi cu *apă rece*, seară; coropișnițele și viermii albi (găinușile) se stârpesc de asemenea, căci strică mai tuturor legumelor.

Ca soiu bun pentru gospodăria săteanului amintim *morcovul roșu lung tomnatic* care este gustos, crește mare în pământul lucrat adânc, *ține la frig* și de aceea *se păstrează ușor peste iarnă*.

2. Păstârnacul.

Păstârnacul se cultivă mult mai ușor decât morcovul, căci se face ori unde; crește însă mai bine într'un pământ sănătos care se svântează repede după ploaie, iar pe un loc lucrat adânc și gunoit *în anul trecut*, ajunge foarte lung și gros.

Se seamănă primăvara de vreme, de pe la sfâr-

șitul lui Faur și până pe la mucenici, deoarece sămânța lui răsare bine (în 15--20 zile) pe timp umed și răcoros; semănăturile făcute mai târziu trebuiesc udate din belșug, căci altfel sămânța nu răsare. *Semănătura* se face prin *împrăștiere rară* ori în câte 4 sau chiar 5 rânduri pe răzorul lat de 2 coți, iar după semănat se *udă și se plivește*;



Fig. 3.
Păstârnacul lung.

când firele răsărite au ajuns măricele, se *răresc* întâia dată, acolo pe unde sunt prea dese, iar mai târziu, îndată ce păstârnacul a ajuns de grosimea unui deget, se mai *răresc* a doua oară, potrivit ca firele rămase pe răzor să fie depărtate unul de altul la 2 laturi de mână. Pentru un pe-

tec de loc de 12 pași lungime și 12 pași lățime (1 ar) trebuie cam tot atata sămânță ca și pentru morcovi.

In timpul creșterii păstârnacul are trebuință și de căldură multă; totuși, pe timp prea uscăcios, e bine să se ude ca să nu se facă teios. Până când foile ajung de acoper locul se *prășește* des.

Scosul și păstratul se face tot ca la morcov, dar păstârnacul se poate lăsa *peste iarnă* și necos, *în pământ, acoperindu-se* cu frunze sau pae uscate.

Solul cel mai răspândit la noi este *păstârnacul mijlosiu*, gros, târziu și *păstârnacul lung* cultivat de obicei pentru iarnă și care se scoate din pământ după Sf. Dumitru.

Pentru ca să ne facem *sămânță*, urmăm tot ca la morcovi, alegând câțiva păstârnaci drepti și netezi pe cari îi păstrăm până primăvara cu *foile cele mici* netăiate. *Primăvara* pe la sfârșitul lui Faur, scoatem păstârnacii de sămânță din locul unde au fost păstrați peste iarnă și îi sădim tot ca pe morcovi. Intre cele două Sfinte Mării se *culege* sămânța care se pune la păstrare, de obicei într'o sticlă astupată la gură; sămânța de păstârnac se seamănă numai cât este proaspătă.

Nu este bine să se culegă și să se oprească pentru semănat, sămânța dela păstârnacii lăsați peste iarnă în pământ, cari dau trunchiuri și fac sămânță și ei, dară rămân tot în pământ pe vară.

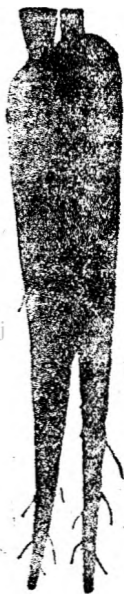
3. Pătrunjelul.

Pătrunjelul este de două feluri: unul *cu rădăcina groasă*, cultivat pentru iarnă și altul *cu foaia creată*, cultivat numai pentru foi. Cel mai răspândit este *pătrunjelul cu rădăcină*, care cere un

pământ ușor, reavăn, lucrat adânc și îngrășat, așa fel așezat ca să fie bătut de soare până la prânz; ei se seamănă primăvara, de pe la sfârșitul lui Faur până pe la Mucenici, prin împrăștiere rară ori în câte 6 rânduri pe răzorul lat tot de 2 coți (ca la morcov). Răzorul se face înalt (ca și la morcov); pământul se mărunțește bine înainte de semănat, iar sămânța semănată se acoperă cu grebla; apoi se presară pe deasupra seminței puțin pământ de bălegar putred, se bălătorește cu o scândurică și se udă până răsare. Imediat după răsărire se plivesc buruienile, spărgându-se scoarța pământului printre rânduri și se răresc firele acolo unde sunt prea dese, lăsând între firele rămase pe răzor o depărtare de 1 până la 2 laturi de mână.

Toamna se scoate din pământ odată cu morcovul și se păstrează peste iarnă tot ca morcovul, iar pentru a ne face sămânța de pătrunjel urmăm întocmai ca și cu morcovul de sămânță. Sămânța ține 3 ani, dar răsare mai bine cea de 2 ani.

Pătrunjelul pentru foi se seamănă prin împrăștiere mai deasă primăvara, pe un răzor mai jos, adăpostit sau și toamna pe un loc așezat în fața soarelui; dacă are umezeală și căldură, sămânța răsare în 3—4 săptămâni, iar altfel mai greu. Peste iarnă poate rămâne pe loc acoperit cu puține paie.



Fi. 4.

Pătrunjelul (cu rădăcina fața soarelui; dacă are umezeală și groasă, lungă).

4. Cartoful.

Cartoful are o mulțime de soiuri deosebite între ele prin mărimea, culoarea și forma lor: unii sunt timpurii, văratici, alții târzii, tomnatici. Căutați sunt cartofii cari fierb iute, și nu se fărâmă, ci rămân întregi, fiind cleioși, nu făinoși. La noi sunt răspândiți cartofii numiți *Săpunari*, căutați pentru iarnă, și cari sunt galbeni, mari, tomnatici, gustoși, buni la păstrat și rodnici; apoi cartofii de Brașov tomnatici, galbeni, netezi; *de Moldova*; cei scorțoși galbeni *de Sibiu*; cartofii vineți cari sunt tot tomnatici, făinoși, nu sufer de boală, se păstrează bine și rodesc mult. Merg la noi și soiuri străine, dar trebuiesc întâi încercate doi-trei ani spre a vedea cari sunt mai bune și dacă și-au păstrat gustul și mărimea în anii de încercare.

Cartofii sunt foarte plăpânzi. degeră la cel mai mic frig, iar vrejii lor nu se impacă de loc cu răceala nopților; dar nici căldura prea mare și seceta îndelungată nu le face bine căci nu-i lasă să crească.

Potrivite pentru cartofi sunt locurile așezate pe la poalele dealurilor din apropierea munților și înclinate ușor spre miazăzi; acolo, mersul vremii este mai prielnic și se fac mai mari și mai gustoși decât la câmpie. Cartofii merg bine în pământurile ușoare, nisipoase, grunjoase și în cele negre-nisipoase de luncă (aduse de ape); în pământurile apătoase rămân piperniciți și fără gust și nici în cele tari și cleioase nu cresc.

Pământul pentru cartofi se gunoeste potrivit, de cu toamna, cu bălegar putred și tot toamna se sapă (la câmp se ară), iar primăvara se mai sapă odată cu două săptămâni înainte de pusul carto-

filor. Când s'a încălzit pământul, pe-aproape de Blagoveștenie, se pun în cuiburi depărtate la 1 cot unul de altul câte 2, cel mult 3 cartofi întregi, de mărime mijlocie, *așezându-i* respirați pe fundul cuibului, la adâncime de 1 lat și jumătate de mână; apoi *se acoperă* cu pământul scos din cuib și mărunțit cu sapa și *se apasă* cu dosul sapei pe

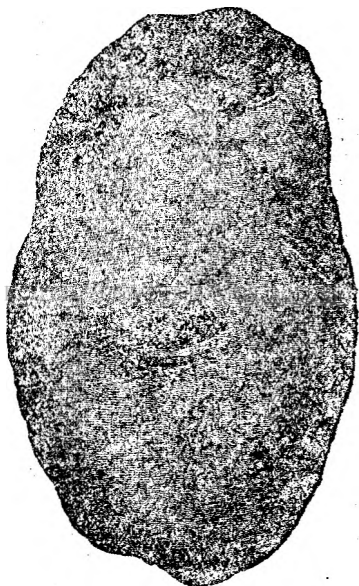


Fig. 5.
Cartoful.

cuib. Cartofii *cu vrejii crescuți* se pun în cuib unul câte unul, cu mână, luând seama ca să nu se rupă lujerii.

Dacă a plouat înainte de a răsări cartofii *se sparge* coaja pământului la fiecare cuib spre a înlesni ieșirea vrejilor, iar cam la 3 săptămâni

dela sădire, după ce au eșit bine se dă o *prașilă* ușoară și *se strânge* puțin pământ în jurul cuiburilor; în urmă, când vrejii au ajuns mărimea de peste 2 laturi de mână și cel mai târziu când se apropie înfloritul *se mușuroesc* (cuibăresc) bine, adică se strânge în jurul cuibului mai mult pământ, făcându-se cu el un *mușuroi* mare, nalt cam de 4 laturi de mână și larg la gură. Odată cu mușuroitul *se taie* toți vrejii slabi și subțiri, lăsându-se la fiecare cuib numai câte 5—6 vreji buni răsfirați în mușuroi și cu pământ printre ei; pământul aruncat pe lujerii din mușuroi îngreuiază creșterea lor și ajută astfel cartofii (din pământ) să se facă mari. Dacă mai târziu buruienile au năpădit locul, se mai dă o *prașilă* pe timp secetos.

Scosul cartofilor se poate începe când vrejii prind a se îngălbeni, dar se scot câte puțin, treptat și numai atât cât trebuie pentru îndestularea casei; când vrejii s'au uscat de tot, este semn că se pot scoate toți cartofii. Totuși, cei meniți a fi păstrați peste iarnă *se lasă* cât mai mult în pământ, până se apropie frigul; scosul trebuie făcut pe timp frumos când pământul este uscat: cartofii scoși *se lasă* pe loc 2—3 zile spre a se *svântă*, iar dacă e rece peste noapte, grămezile de cartofi *se acoperă* de cu seara cu vreji păliți ori cu coceni de porumb.

Păstratul cartofilor peste iarnă se face în pământ, dacă nu avem un bordei, ori o pivniță pentru păstrare: pentru aceasta se sapă o groapă în pământ într'un loc ridicat și uscat—dacă se poate sub un adăpost (șopron), se umple cu cartofi și *se acoperă* cu paie uscate și cu pământ.

Pentru înmulțit se aleg cartofii mijlocii și se păstrează într'un loc ferit de ger, de umezeală și de căldură; dacă până la timpul pusului lor, *ochii*

au crescut și au dat lujeri, cartofii se vor *alege* deoparte, cu băgare de seamă ca să nu se rupă lujerii.

Ca să ferim cartofii de *mana* care îi prăpădește cu vreji cu tot *mai ales în anii ploioși, se stropesc* vrejii depe mușuroaie cu *zeamă de piatră vânătă*, făcută întocmai ca zeama cu care se stropește *vița de vie* spre a o apăra tot împotriva *manei*. Zeama o poate face oricine cu ușurință topind $\frac{1}{2}$ kgr. de piatră vânătă mărunță și $\frac{1}{2}$ kgr. de var nestins în 5 vedre de apă.

5. Ceapa ceaclamă.

Ceapa are foarte multe soiuri cari se deosebesc între ele: prin mărimea lor, unele soiuri ajung până la 1 kgr. greutate; altele sunt rotunde ori lunguiețe sau turtite, iar altele sunt de felurite colori: albe, gălbui, roșii, vinete ori arămii. La noi este foarte răspândită *ceapa* numită de *Dărăști* cultivată mai ales de către sătenii din județele Vlașca și Ilfov și care se păstrează bine peste iarnă, precum și ceapa de Făgăraș; apoi *ceapa albă mare* și *ceapa roșie* cari nu sunt așa de bune ca ceapa de Dărăști.

Ceapa se face pe loc șes, deschis, în pământ negru, gras, puțin reavăn și așezat în bătaia soarelui; crește mai mare în pământul de luncă (gunoit anul trecut și bine mărunțit) decât pe coaste. În pământ sărac, tare ori cleios, ceapa nu merge; de aceea este bine ca locul pentru ceapă să se gunoiască, dar numai cu bălegar putred, căci pe locul îngrășat cu bălegar proaspăt, ea crește mult în foi, face anevoie căpățână și prinde gust neplăcut.

Pământul ales pentru semănat ceapa *se sapă* toamna, nu chiar adânc, lăsând bolovanii nesfărâmați peste iarnă; primăvara—după ce s'a desghețat—se mai sapă odată, pregătind și răzoarele și mărunțind pământul cu sapa și cu grebla.

După chipul cum se seamănă ceapa este de mai multe feluri: 1. *Ceapa* care se înmulțește *din sămânța semănată de-a dreptul pe loc, fără a se răsădi* și care în Muntenia este cunoscută sub numele de *ceapă Ceaclamă*, iar în Moldova sub numele de *ceapă Sofisca*; 2. *Ceapa de arpagic* care se înmulțește prin niște cepșoare mici numite *arpagic* și 3. *Ceapa zisă de apă sau Cabă* care trebuie semănată întâi în *răsadniță caldă ori pe un răzor adăpostit* spre a face aci răsaduri, iar ră-

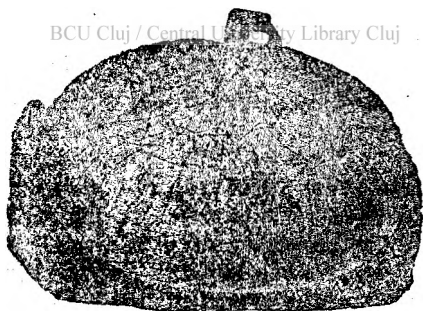


Fig. 6.

Ceapă mare albă de Spania.

sadul dobândit în răsadniță se răsădește pe locul din grădină.

Semănatul de-a dreptul pe loc se face prin *împrăștiere* nu prea deasă, primăvara, cam între Mucenici și Blagoveștenie; pentru ca sămânța să se

împrăştie cât mai deopotrivă pe tot răzorul și fără risipă, *se amestecă* de obicei cu nisip. Pentru un petec de loc de 12 pași lățime și 12 lungime trebuie cam o litră (250 grame) de sămânță. După ce am semănat întreg răzorul, sămânța *se acoperă irecând* ușor cu grebla pe deasupra și în lungul răzorului; se presară apoi un strat de pământ bun, *se bătătorește* cu o scândurică și *se udă* dimineata (cu o stropitoare mărunță ca să nu se spele sămânța de pe loc) până când răsare. Sămânța *se îngroapă* cam la 2 degete adâncime.

După 2—3 săptămâni *dela semănat*, ceapa răsare și atunci se încetinește cu udatul, căci dacă se udă prea din belșug, ceapa crește mult în foi și nu face căpățână; ca pământul (mai ales cel humos) să nu prindă coajă, unii obișnuesc a *așterne*, îndată după semănat, un strat subțire de paie care *se ridică* atunci când se vede că răsare ceapa. La 3—4 săptămâni *după ce a răsărit* bine ceapa, *se răresc* firele între ele la o depărtare de 1 lat de mână unul de altul; dacă nu plouă, *se udă* atât înainte cât și după rărit, iar firele *smulse se răsădesc* prin golurile de pe răzor ori pe alt răzor anume și de mai nainte *pregătit*. Totodată cu *răritul se smulg și buruenile*, iar la nevoie *se rupe* cu săpăliga, *coaja* ce s'ar fi prins deasupra pământului; după rărit, *se udă* numai când pământul e prea uscat, dar se plivește ori de câte ori se ivesc buruenile, spre a ține locul curat totdeauna.

Dacă ceapa crește prea mult în foi și nu face căpățână, *se culcă la pământ trunchiurile*, trecând peste ele cu o scândură sau cu coada greblei.

Cu 2—3 săptămâni înainte de timpul coacerii *nu o mai udăm*, pentru ca ceapa să se poată usca în voe și păstră.

Ceapa pusă numai pentru făcut căpățână *se scoate* când foile s'au uscat de tot, cam după Sf

Ilie și până pe la Sf. Maria Mare; după ce s'a scos—pe un timp uscat—*se lasă* 3—4 zile ia soare, spre a se veșteji puțin și apoi se face funii (cununi) cari se pun la păstrare așa fel ca să fie străbătute de vânt și ferite de umezeală și de îngheț. Dacă o punem ia păstrare într'un loc umed și cald, ceapa *pornește*, adică începe a crește, iar dacă atunci când ne temem de ger mare, nu o *acoperim* cu paie ea îngheață; ceapa care—întâmpiator—îngheață, se lasă să se *desghețe* pe loc. *Nu se păstrează bine peste iarnă* ceapa care a fost udată prea mult sau care s'a făcut într'un pământ proaspăt gunoit; oricum însă, ceapa *nerăsădită* se păstrează mai bine—iarna—decât ceapa răsădită.

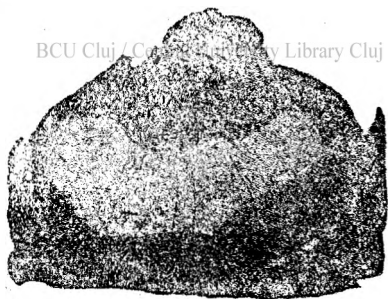


Fig. 7.

Ceapa (roșie, rotundă, turtită, tare).

Cele arătate până aci le-am spus pentru o semănătură făcută pe un loc mic în curtea sau grădina din jurul casei gospodarului; pentru semănăturile *pe întinderi mari* se urmează tot așa, *cu deosebire* că acolo nu se mai fac straturi (răzoare), pământul *se ară* cu plugul, *se grăpează* cu grapa de fier, *se netezește* cu grapa de mără-

cini, se dă sămânță mai multă (căci se seamănă numai prin împrăștiere) și nu se udă de loc.

Pentru sămânță se alege din toamnă cepele mai frumoase și se păstrează peste iarnă într'un loc uscat unde să nu crească, iar primăvarra, pe la hucenici, se sădesc aceste cepe—cam la 4 laturi de mână una de alta—insemnând locul unde am pus fiecare ceapă printr'un bețișor de care se vor lega trunchiurile ce dau din cepe spre a nu le rupe vântul. In August, (cam pe Sf. Marie), când semințele s'au înegrit, se taie trunchiurile cu flori (măciulii), se leagă cât mai multe la un loc—mă-nunchiuri—și se atarnă într'un loc (șopron) svântat și adăpostit, la umbră, pentru ca sămânța să se coacă deplin și pe indelete. Peste iarnă se păstrează în pod, iar când se apropie timpul semănatului, se alege sămânța, scuturând-o și trecând-o cu mâinile.

Inainte de a semăna sămânța, o încercăm aruncând-o într'o căldare cu apă: cea bună cade la fund și atunci se ia, se scurge de apă, se usucă la umbră și apoi se întrebuintează. Sămânța de ceapă ține 3 ani, dar e bine să se semene numai sămânță proaspătă (de un an).

Boli și gânganii vătămătoare. In anii ploioși și mai ales acolo unde ceapa s'a cultivat mai mulți ani de-a rândul pe acelaș loc, se ivește boala numită *clocirea* sau *putrezirea*, iar ca să scăpăm de ea, trebuie să nu mai punem câțiva ani ceapa pe acel loc.

Mana sau *chelia* și *rugina* fac ca ceapa să rămâie chircită și—pentru a o apăra de asemenea boli, se stropește cu zeamă de *piatră vândată* (făcută ca pentru stropitul vrejilor de cartofi); ceapa *ceaclamă* nu se prea mănează însă

6. Ceapa de arpagic.

O căpătăm foarte ușor în felul următor:

Pe răzoare — de 2 coți lățime—pregătite în grădină ca și pentru semănatul cepei din sămânță, toamna târziu ori primăvara de vreme, îndată ce s'a desghețat (de pe la mijlocul lui Faur) se înfig niște cepșoare mici numite *arpagic* sau, pe unele locuri numite și *orceag*, în câte 7 rânduri pe răzor, la un lat de mână fir de fir, pe rând; arpagicul se pune cu mâna și anume apucând cu două degete de vârf fiecare cepșoară înfigând-o în pământ cu rădăcina în jos și apăsând puțin; după ce s'a pus tot răzorul cu arpagic, *se trece* pe deasupra lui cu dosul greblei spre a netezi pământul și a astupă urmele făcute cu degetele. *Arpagicul pus pentru ceapă verde* poate să fie mai mare, adică 600—800 fire la 1 kgr., dar trebuie înfipt ceva mai adânc în pământ; cel pus *pentru ceapă mare* (căpătână) e bine să fie mai mic, adică să între 1000—1200 cepșoare la 1 kgr. După ce s'a pus, *nu* se bătătorește, iar de udat *se udă* potrivit numai dacă pământul de pe răzor este prea uscat; apoi se săpăligește printre rânduri și se plivesc buruienile de 2—3 ori, iar cepelor cari caută să facă sămânță li se rupe trunchiul. *Se scoate* când foile încep să se usuce, iar lujerul se moaie, (ceace se întâmplă) cam către Sf. Ilie și se pune la păstrare, urmând aceiași regulă *ca la ceapa nerăsădită*; însă, ceapa de arpagic nu se păstrează așa de bine, peste iarnă ca ceapa de sămânță. Din arpagic se face de obicei ceapa vânătă, galbenă și arămie, dar la noi sunt răspândite și merg bine mai ales două feluri de ceapă de arpagic: una rotundă, turtită, botezată cu numele de

„Bulgărească“ și alta, puțin lunguiață, numită „Ungarească“.

Pe întinderi mari (la câmp), arpagicul se pune la tarla; pământul se ară, se grăpează spre a se mărunți bine, se curăță de burueni, se împarte în tarlale, iar dela un capăt la altul al tarlalei se deschide (cu colțul sapei) întâi un șanțuleț adânc de vreo 3 degete în care se pune arpagicul tot la un lat de mână depărtare fir de fir, iar arpagicul infipt cu mâna în acest șanțuleț se astupă cu pământul scos din al doilea șanțuleț ce se face lângă cel dintâi. Se urmează astfel până se implinește tarlăua și apoi—după ăsădire—se pli-

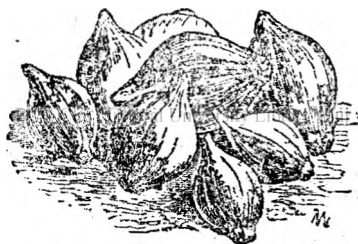


Fig. 8.
Arpagicul.

vește de burueni de 2—3 ori. Arpagicul pus la câmp (în tarlale) nu se udă.

Cum ne facem arpagic. Arpagicul se face din sămânța de arpagic care se seamănă primăvara, între Mucenici și Blagoveștenie, pe un colțișor de loc, într'un pământ slab, negunoit care nu se sapă adânc, ci în față; înainte de semănat, se mărunțește bine pământul și apoi se aruncă sămânța prin împrăștiere deasă, se acoperă foarte puțin (cam la două degete adâncime), se bătătorește bine și se udă numai odată cel mult de două ori

până răsare. De aci înainte toată grija este de a *ține locul curat, plivind* buruienile; nu se rărește, nu se prășește, iar de udat—*după răsărire—se udă* numai dacă este secetă prea mare. Pentru bucata de loc de 12 pași lungime și 12 pași lățime (1 ar), a junge cam 2 kgr. de sămânță de arpagic.

Prin luna lui Cuptor cam după Sf. Ilie, când foile arpagicului s'au uscat (topit) de tot, cepșoarele *se scot*; dacă—după ce s'au uscat foile—vremea este tot secetoasă, cepșoarele se mai pot lăsa câțva timp în pământ, dar se scot îndată ce sunt semne de ploaie, căci de le apucă ploaia în pământ, le face să crească din nou.

Arpagicul scos *se lasă* la soare câteva zile ca să se usuce, apoi *se aleg* din el cepșoarele mai măricele cari sunt bune pentru mâncare, iar cele mai mici—cam cât o alună—*se pun* la păstrare în săculețe (sau în cutii de lemn) într'un loc (pod, șopron) uscat, chiar cald, dar ferit de umezeală și de ger spre a *se păstră bine*. Chiar dacă arpagicul se vestejește puțin de căldură, nu-i vatămă întru nimic, căci inima lui rămâne verde. Când avem arpagic mult, alegerea lui după mărime, se poate face cu dârmonul (ciur mare).

Cu cât arpagicul este mai mic și cu cât a fost păstrat mai la uscat, cu atât este mai bun pentru sădit și dă cepe cari nu caută să *dea fuști* adică să facă sămânță *în anul dintâi* când îl punem pentru făcut ceapă, iar nu pentru sămânță; cel mai bun arpagic este acela care are 800—1000 cepșoare la 1 kilogram.

Dintr'un kilogram de sămânță de arpagic *se capătă* până la 100 kgr., iar pentru pus un pagon de loc cu arpagic ne trebuie cam 200 kgr. de arpagic (după mărimea arpagicului, *cel mai mărunț fiind mai spornic*).

7. Usturoiul.

La noi se găsesc mai ales două feluri de usturoi: *usturoiul roșcat* care se pune toamna în pământ spre a-l avea ca *usturoi verde* primăvara și *usturoiul alb-argintiu* care se pune primăvara spre a ne da *căpățânele* pentru iarnă.

Usturoiul se *înmulțește* prin *căței*, merge bine într'un pământ uscat (văzut de soare) și nu prea gras; umbra și umezeala nu-i prea priesc și de aceia în anii ploioși nu prea se face. Nu cere gunoi, fiindcă nu sărăcește locul, dar nu se poate pune mai mult de 2 ani de-a rândul pe același



Fig. 9.

Usturoiul de iarnă.

loc, căci se pipernicește; de aceia la fiecare 2 ani se schimbă locul și tot la fiecare 2 ani se schimbă și sămânța (căței).

Usturoiul roșcat se pune toamna, cam până pe la Sf. Dumitru, în pământ mărunțit, în câte 7 rânduri

pe răzorul lat de 2 coți (ca și arpagicul), înfi-gându-se câte *un căfel* la fiecare lat de mână, pe rând și cam la 3 degete adâncime.

Usturoiul *alb se pune* (în pământ) *primăvara* de timpuriu, pe la sfârșitul lui Faur și începutul lui Mărțișor, ceva mai rar decât cel *roșcat* și nici așa de adânc ca acesta din urmă. Se sădesc *căteii cei mai mari* cari se iau din partea din afară a căpățanii, iar după sădire *se astupă* cu dosul greblei urmele făcute cu degetele pe răzor în timpul săditului și *se udă numai* dacă pământul este de tot uscat; *după răsărire se plivește* de burueni și *se prășește întâia dată* când a ajuns ca de o palmă de înalt. Se mai prășește a doua oară, ceva mai adânc și anume atunci când usturoiul este măricel, iar unii mai udă odată sau de două ori, înainte de prașila a doua, însă *numai pe cel pus în grădină*; pentru ca usturoiul să *se facă* mai mare, alții îi mai dau *o a treia prașilă* atunci când începe să lege căpățana și-i *inoadă* foile atunci când ele încep să se îngălbenească la vârf, însă aceasta se poate face numai dacă usturoiul este pus pe un petec mic, în grădină. Pe întinderi mari usturoiul *se pune pe tarlale*, urmând așa cum am arătat la pusul cepei pe tarlale; când e pus la tarlă însă, nu se mai udă, dar pământul trebuie bine arat și mărunțit (prin grăpare), curățit de rădăcini și de buruieni înainte de semănat.

Usturoiul *roșcat* pus toamna se scoate și se întrebuințează pe măsura trebuinții, primăvara ca usturoi verde, iar cel *alb*, pus primăvara se scoate pe la începutul lui Cuptor, după ce s'au veștejit de tot foile, *se lasă* la soare vre-o săptămână, și apoi *se face* funii (de câte 100 căpățâni) cari *se atârnă* într'un loc foarte uscat. De pe un petec de loc de 12 pași lățime și 12 pași lungime (1 ar) se pot căpăta până la 4000 căpățâni de usturoi.

Pentru înmulțit (prăsilă) se aleg căpățânile cele mai mari și îndesate așa fel ca să aibă neatinsă pielița (foița) ce le acoperă și se păstrează deosebit până la sădire.

Usturoiul se poate păstra și 2—3 ani; o căpățână are de obicei între 10 și 16 căței, uneori 20.

8. Ridichea.

Sunt mai multe soiuri de ridichi deosebite între ele prin mărimea, culoarea și forma lor, iar după timpul când sunt bune de mâncat, avem *ridichi de lună, ridichi de vară și ridichi de iarnă*. Să vedem cum le semănăm pe fiecare dintre acestea din urmă.

Ridichile *de lună* merg bine într'un pământ afânat și reavăn, care a fost gunoit anul trecut cu gunoi putred. Semănatul se începe primăvara, îndată ce pământul s'a desghețat, putându-se face la fiecare 2 săptămâni câte o nouă semănătură pe câte un răzor deosebit. Până la Sf. Gheorghe, ridichea de lună se seamănă pe răzoare așezate în bătaia soarelui și adăpostite dinspre partea vântului rece, iar după Sf. Gheorghe alegem pentru semănatul ridichilor de lună niște răzoare așezate ceva mai la umbră.

Sămânța se seamănă în câte 7 sau 8 rânduri pe răzorul lat de 2 coți sau prin împrăștiere și cât se poate de rar (cam jumătate kilogram pe un petec de 12 pași lățime și 12 pași lungime, adică 1 ar), căci dacă se seamănă prea des și nu se răresc, ridichile rămân mici și se fac teioase. Sămânța se acoperă greblând ușor pe deasupra răzorului, apoi se presară puțin pământ bun, se bătătorește cu o scândurică și se udă în tot tim-

pul creșterii; udatul este trebuincios atât pentru creșterea ridichilor, cât și pentru *stărpirea purcilor de pământ* care le mănâncă toile.

Ca să crească mari, ridichiile *se răresc*, iar cele lăsate sunt de obicei bune de mâncat cam după 30 de zile dela semănat; în afară de rărit, *se plivesc* cât mai des. Ridichile de lună se seamănă de multe ori printre alte legume, de pildă printre morcovi, varză și salată.

Ridichile *de vară se seamănă* primăvara, de după Blagoveștenii și până pe la Sf. Petru, în câte 4—5 rânduri pe răzorul lat de 2 coți, în pământ

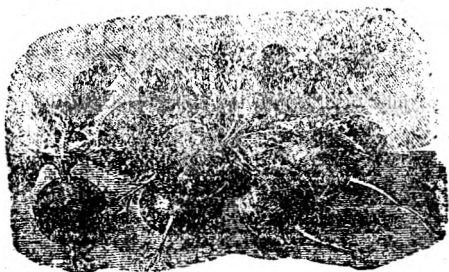


Fig. 10.
Ridichi de lună (roșii).

afânat și reavăn, *punându-se* cu degetul tot câte 2 semințe la fiecare 2 laturi de mână depărtare, pe rând, iar dacă răsar amândouă se smulge un fir. Și sămânța de ridiche de vară se poate semăna *prin împrăștiere*, iar dacă firele răsărite sunt prea dese, *se răresc*; afară de aceasta, în timpul creșterii *se udă* de câte ori este nevoie și *se plivesc* des. Intre a 6-a și a 8-a săptămână dela semănare ridichile de vară se pot scoate și mânca.

Ridichile *de iarnă* se seamănă începând înainte de Drăgaica, numai câte 3—4 rânduri pe răzoare de 2 coți lățime, punându-se cu degetele tot câte 2 semințe la fiecare 3 laturi de mână depărtare pe rând, iar după răsărire se lasă numai câte 1 fir; apoi *se sapă, se plivesc și se udă* foarte rar, adică numai pe timp prea secețos.

Unii nu le seamănă în rânduri, ci prin împrăștiere rară, *rărindu-le* acolo unde ies prea dese.

Cum după 3 luni dela semănat sunt bune de mâncat și atunci (înainte de Sf. Dumitru) *se scot, se lasă să se svânteze și, după ce li s'au retezat foile, se așează* la păstrat pentru iarnă într'un bordei sau într'o groapă, în nisip, unde să n'ajungă frigul.

Sămânța dela ridichile de lună o căpătăm cu înlesnire dacă, din semănătura ce facem *anume* între Blagoveștenie și Sf. Gheorghe *smulgem* ridichile mai slabe și *lăsăm* pe răzor numai pe cele mai *puternice* cari vor da trunchiuri și către Sf. Maria Mare vor face sămânță; atunci *se taie* trunchiurile cu sămânță și se pun într'un loc uscat (*în pod*) și aerisit spre a se coace sămânța deplin. Unii obișnuesc *a răsădi* pe alt loc, la 3 laturi de mână fir de fir ridichile alese pentru sămânță, dar aceste ridichi răsădite trebuiesc udate mult până se prind, căci dacă nu se udă, pier.

Sămânța ridichilor de lună *ține* 2—3 ani.

Ca să căpătăm *sămânța dela ridichile de vară* urmăm cum am arătat pentru sămânța *ridichilor de lună* sau ca la *sămânța ridichilor de iarnă*.

Pentru *sămânța ridichilor de iarnă* se aleg din toamnă câteva ridichi frumoase, de mărime mijlocie, *se păstrează* peste iarnă deosebit de celelalte în pământ sau nisip într'un loc uscat și rece, iar

primăvara—pe la mucenici—*se pun* în pământ cam la 4—5 laturi de mână depărtare fir de fir unde fac sămânță cam către Sf. Ilie când *se smulg* cu totul din pământ și se pun la uscat. Pe lângă fiecare ridiche pusă pentru sămânță *se înfige* câte un *arac* de care *se leagă* trunchiurile ce dau din ridichi, iar locul dintre ridichi *se ține curat* de buruieni.

Sămânța de ridichi de iarnă ține 3—4 ani.

9. Hreanul.

Hreanul ne dă rădăcina lui care petrece iarna în pământ, fără a degera; el merge bine într'un pământ adânc, afânat, reavăn și gras și *se înmulțește* prin rădăcină.

Locul ales pentru hrean (*dacă se poate* să fie gunoit cu gunoi putred de vite cornute), *se desfundă* adânc cu casmaua primăvara de timpuriu, *se mărunțește* și apoi—pe la Blagoveștenie—*se sădesc* bucăți de rădăcini de hrean lungi de câte 1 lat sau 2 laturi de mână, fiecare bucată având căpățâna ei; aceste bucăți de hrean se pun pieziș, cu căpățâna în sus, la depărtare de 5 laturi de mână una de alta, după care se acoperă cu puțin pământ mărunț (cam de 3 degete grosime), se udă, iar mai târziu se prășește.

După Sf. Dumitru se poate *scoate* pentru trebuințele casei o parte din hreanul pus primăvara, iar celalt *se lasă* în pământ; din rădăcinile scoase se aleg pentru mâncare cele mai groase, iar cele subțiri *se păstrează* până primăvara când *se sădesc* pentru *înmulțire* în felul arătat aci mai sus.

Ca să avem rădăcini groase, *se lasă* hreanul în pământ 2 sau cel mult 3 ani, căci dacă il lăsam mai mult de 3 ani, rădăcinile se fac lemnoase; ca să avem hrean bun, gros, dar nu prea bătrân,

este bine să sădim în fiecare an câte un petec de loc cu bucăți din rădăcinile cari au împlinit 3 ani. Oricum, la fiecare 4—5 ani hreanul *se înnoește, mutându-se* de obicei pe alt loc; când se scoate de pe locul vechiu, trebuie să se desfunde pământul bine și să se adune toate rădăcinile, căci altcum se umple iar locul cu hrean din rădăcinile rămase.

Dacă nu voim să lăsăm hreanul în pământ peste iarnă, scoatem toamna târziu rădăcinile de 2 și 3 ani și le păstrăm într'o groapă sau într'un șanț anume făcut (punându-l—dacă se poate—in nisip jilav).

SFATURI GRĂDINĂREȘTI

BCU Cluj / Central University Library Cluj

1. Nu lăsa pe *mâine*. lucrarea care *trebuie* făcută *astăzi*.



2. Grădinărie fără apă destulă nu se poate; în vreme de vară, udatul trebuie făcut seara, iar toamna și primăvara numai dimineața și totdeauna cu apă aerisită (sorbită).



3. Sămânța cea mai bună este aceea pe care și-o face grădinarul singur.



4. Nu se sapă, nici nu se culeg legumele pe vreme ploioasă ori pe rouă.



5. Legumele se stropesc cu zeamă de piatră vânăta, *înainte* de a se ivi *mana*

* * *

6. Puneți *morcovi, păstârnac, pătrunjel, ceapă, sfeclă, ardei, napi, salată* ori spanac pe locul unde anul trecut au fost cultivate varza, conopida, *cartoful*, gulia, prazul, pătlăgelele, *ridichea* castraveții ori bamele.

* * *

7. Rânduirea după care se cultivă legumele în grădină trebuie făcută astfel încât, *una și a-ceeși plantă* să nu vie *pe acelaș loc* (strat ori tarlă), decât *tot al patrulea an*.

* * *

8. Un pământ afânat, mai mult jilav decât uscăcios, este foarte nemerit pentru cultivarea legumelor, pe când pământul prea îndesat și sărac, oricât l'am îngrășa, săpă, udă și îngriji, cu greu îl putem sili să rodească la fel cu pământul bun.

* * *

9. Pământul trebuie îngrășat, oricum ar fi locul ales pentru grădină, mai cu seamă după doi ani de *cultură*, iar cel mai nemerit îngrășământ pentru locul de grădină este *gunoiul de vite*.

In editura: „CARTEA ROMANEASCĂ“ a apărut:

Călăuza Grădinarului Practic, Indrumări pentru cultivarea legumelor, cu numeroase figuri, de P. ROSIADE, Agronom Inspector General în Ministerul Agriculturii.

