

205235

205235

Biblioteca populară a Asociației „Astra“.

Anul al 18-lea.

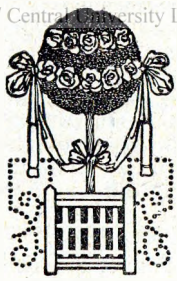
Nr. 154.

1928 (2).

Cultivați legumi în grădinile voastre!

Sfaturi date de
Victor Lazăr.

BCU Cluj / Central University Library Cluj



Prețul
2 lei.

Editura Asociației „Astra“, Sibiu, Strada Șaguna 6.
Tiparul Institutului de Arte Grafice „Daeta Traiană“ s. a., Sibiu.

Catehismul bunului Român.

I. Ce este Asociațiunea „Astra“ ?

E cea mai mare și cea mai veche societate românească din Ardeal pentru răspândirea culturii în sânul poporului român.

II. Ce a făcut și va face Asociațiunea ?

1. A ajutat în timpuri grele, cu *burse*, tinerii români la învățătură de carte și de meserii. — 2. A înființat o *biblioteca centrală* în Sibiu. — 3. A înființat un *Muzeu* minunat, cuprinzând mai ales lucruri făcute de harnicele țărânce române, dar și alte celea. — 4. A ținut zeci de mii de *conferențe* populare la sate și la orașe. — 5. A înființat *cursuri pentru analfabeți* (neștiutori de carte). — 6. A înființat *bănci populare și cooperative*. — 7. A tipărit, în zeci și zeci de mii de exemplare, *carti de învățătură și petrecere pentru popor*. — 8. A tipărit revista „*Transilvania*“. — 9. A înființat *despărțăminte, cercuri culturale, biblioteci populare* la sate. — 10. A ajutat construirea de *Case naționale*. — 11. Ajută tipărirea unei biblioteci pentru cărturarii cu școală mai mare (de către Secțiile „*Astrei*“ din Cluj).

III. Ce trebuie să facă orice Român bun ?

1. Să se *inscrie membru* la Asociațiune (membru fondator 1000 Lei, membru pe viață 500 Lei, membri activi 50 Lei). — 2. Cărturarii cu știință de carte mai multă să aboneze revista „*Transilvania*“ și să cumpere cărțile tipărite de Secțiile „*Astrei*“. Aceștia, și apoi lumea dela sate să cumpere broșurile din Biblioteca populară a „*Asociațiunii*“ (fiecare coală de tipar de 16 pag. 1 Leu, 50 coale cu 800 pag. 50 Lei).

Biblioteca populară a Asociației „Astra“.

Anul al 18-lea.

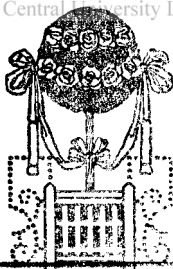
Nr. 154.

1928 (2).

Cultivați legumi în grădinile voastre!

Sfaturi date de
Victor Lazăr.

BCU Cluj / Central University Library Cluj



Biblioteca Universității Regelui Ferdinand I,
din CLUJ.

1670 1028

EMERITARI LEGAL

Ediția Asociației „Astra“, Sibiu, Strada Șaguna 6.
Tiparul Institutului de Arte Grafice „Dacia Traiană“ s. a., Sibiu.

I. Folosul legumăritului.

1. Pentru gospodăria casei.

Legumi sau zarzavaturi trebuie să cultive fiecare țaran, care are o grădină lângă casă. Munca aceasta se cade să o facă femeia cu copiii, cari sunt mai mult acasă și au totdeauna timp rămas și pentru lucru în grădină. Căci e o adevărată rușine, când o femeie dela sat, cu destul pământ lângă casă, nu are la îndemână în grădina ei toate legumile, cari îi trebuesc de primăvara până toamna, ba pe multe nici nu le cunoaște. Nu e deci mirare, dacă în atâtea case, femeia nu știe găti o mâncare mai gustoasă și mai sănătoasă, sau dacă țărancele noastre ajung să se milogească sau să dea bani la străini pe legumi, pe cari cu foarte puțină muncă le pot cultiva singure lângă casa lor. Știu un sat, și de acestea vor fi mai multe, unde Românii aleargă ca cioarele pe urma plugului pe locul, de pe care au scos țărani sași ceapa! Rușine!

Cauza acestei stări triste poate fi, la o foarte mare parte a țărancilor noastre, uneori și lenea, care mai ales astăzi e mare doamnă, dar e și neștiința, prostia. Neștiința are leac: învățătura. Aceasta se poate câștiga sau din carte, cum e broșura aceasta și cum e „*Foaia Noastră*“, o gazetă care apare la Cluj și face propagandă poporală în serviciul Asociațiunii „Astra“, sau apoi învățăm uitându-ne cum lucrează alții pricepuți în ale grădinăriei. Mare folos pot aduce școalele primare pentru deprinderea țărănilor noștri cu legumăritul. Școalele au pământ sau cel puțin o grădină. Învățătorul sau învățătoarea, cari trebuie să iese din școalele normale și cu cunoștințe temeinice în ale legumăritului, sunt datori după lege să cultive cu copiii la școală o întindere de pământ cu legumi. Cunoștințele din legumărit sunt desigur de mai mare folos decât cunoașterea râurilor sau bălților de prin Africa sau alte părți ale pământului. După ce vom crește câteva rânduri de copii și mai ales de fete deprinse cu cultura legumilor, le va fi rușine și când vor fi mari să nu aibă grădină cu legumi lângă casă.

Cultura legumilor e de folos mare și pentru sănătatea noastră și pentru cruțare sau economie. Omul nu e nici feară, care să se hrănească numai cu carne, nici bou să mănânce numai plante. Intocmirea cor-

pului omenesc e astfel, încât el are trebuință, în clima în care trăiește poporul românesc, și de carne și de legumi. De câteori nu auzim și la sate, mai ales în dulcele cel mare, pe unul și pe altul plângându-se, că s'a săturat de carne, altul se plânge de stomac, că i s'a aplecat (s'a ciurmuluit). Nu e mirare, pentrucă Românul, fără a fi un mâncător mare de carne ca Ungurul sau Sasul, în anumite părți ale anului mănâncă prea multă carne, căci nu are și destule legumi lângă ea și femeia lui nici nu știe găti (fierbe) multe mâncări cu legume. Cât de stricăcioasă pot fi uneori mâncarea mai numai de carne vedem și de acolo, că la multe boale medicul o oprește de tot. Noroc că mai e și laptele.

Dar neîntrebuințarea legumilor în nutrirea noastră însemnează și o pagubă bănească, căci carnea e cu mult mai scumpă decât legumile prăsite de noi, în grădina noastră. Deaceea, ca să ne săturăm, cu o mâncare și sănătoasă, și mai ieftină, să mâncăm totdeauna lângă carne mai puțină multe legumi.

2. Legumăritul și negustoria.

Cultura legumilor este și un izvor de câștig bun pentru țăranii din apropierea orașelor. Un iugăr de pământ bun sau care se poate face cu muncă bun, dacă e așezat lângă apă curgătoare, ne aduce cu mult mai

mult folos bănesc cultivându-l cu legumi, decât cultivându-l cu cereale sau chiar cu plante de nutreț. Se 'nțelege, că și acestea trebuie în gospodăria țaranului, dar omul prevăzător trebuie să caute, ca din o parte a gospodăriei lui să scoată și un câștig bănesc mai mare. Moșia nu se poate întinde, așa că ajungând să se împartă la copii, fiecare va avea mai puțin decât au avut părinții, iar nepoții acestora și mai puțin. Exproprieri și împroprietăriri s'ar mai putea face numai puține și în puține locuri, așa că în nădejdea lor nu ne mai putem lăsa.

De altminteri toți cei din apropierea orașelor din Ardeal, ca și din Vechiul Regat, am văzut și mai putem vedea și acum, ce folos mare aduce legumăritul, dacă privim la Bulgarii veniți la noi, ca să cultive legume și să scoată de pe un iugăr de pământ încincit și și mai mult decât scoate Românul de pe iugărul cultivat cu cereale.

Legumăritul e mai bănos și pentrucă creșterea legumelor nu atârnă așa de mult ca a cerealelor de mersul timpului. Adevărat, că legumele cer apă, apă și iar apă. Dar dacă nu plouă, omul priceput se folosește de apă curgătoare, lângă care e locul cu legume. Doar și Românul poate face ceea ce face Bulgarul în privința aceasta, așa că nu are să-i pese de ani secetoși.

Celce cultivă legumi în mod rațional încassează după ele bani în cursul anului întreg, ceea ce nu se poate zice despre cereale, fân etc. Afară de aceea legumăritul deprinde pe om cu *hărnicia* și cu *dragostea de rânduială*. Pe locul cu legume e mereu de lucru și încă lucru care cere mereu chibzueală, dacă vrem folos mare după munca noastră.

Și la depărtări mari de oraș se poate face la sate legumărit negustoresc, dacă e teren lângă apă curgătoare. Dar atunci ai mai trebui ceva: o cooperativă (iovărășie), ca să se poată cumpăra mașini și pentru uscarea sau pregătirea conservelor de legumi ori pentru a trimite pe cineva din sat, ca să învețe anume lucrul acesta. Mai trebuie ușurat și transportul pe calea ferată. Pentru așa ceva nu e încă destul de luminat Românul, care nu se rușinează când vede pe locul lui din grădină răsărind numai brusturi, urzici, lobodă și alte burueni.

II. Cultura legumilor.

1. Intemeierea grădinei de legumi.

Grădină este lângă fiecare casă. Vorba e să alegem în ea locul cel mai potrivit pentru cultura legumilor. Înainte de toate, locul să fie la soare, departe de clădiri sau copaci, cari țin umbră, pentrucă mai toate legumile cer soare mult, aliminteri rămân pipernicite. Afară de aceea locul să fie închis bine, ca să nu poată ajunge la el nici vitele, porcii, dar mai ales galițele (hoarăle), căci acestea prăpădesc tot.

Pământul să fie săpat de cu toamnă cât mai adânc, dacă croim atunci grădină de legumi. Dacă o începem primăvara, o săpăm, cât mai de timpuriu și tot cât se poate mai adânc, îndată ce s'a sbiceit pământul.

De multeori pământul e lutos (clisos, galbin). Acesta se sbicește greu, iar când se uscă, creapă și nu primește în sine apa, cu care stropim legumile când nu plouă. Dacă nu avem altfel de pământ în grădină,

amestecăm pe cel din partea hotărîtă pentru legumi cu nisip, moloaz, cenușe, tină nisipoasă de pe drum, gunoiu păios și săpăm bine. Un pământ nisipos îl amestecăm cu pământ lutos și cu gunoiu.

Înainte de-a începe cultura legumilor, gospodina harnică trebuie să-și facă încă de cu iarnă planul, cum să-și împartă grădina de legumi și ce vrea să cultive în ea.

Dacă partea de grădină hotărîtă pentru cultura legumilor e lungureață și îngustă, o împărțim mai întâi în două table, făcând printre ele o cărare lată de vreo 35 cm. Apoi săpăm a doua oară fiecare tablă, firim și îndepărtăm toate pietrele și mai ales și rădăcinile de ierburi și burueni, altminteri acestea ar năpădi legumile, pe cari le prăsim și nu am mai prididi cu plivitul mai târziu. La lucrul curățitului au să ne ajute copiii bucuroși. Dacă tablele ajung până lângă gard, zid, pălan, facem de mai înainte și pe lângă împrejmuire cărare. Pe urmă luăm o sfoară mai lungă (după lățimea tablei), o fixăm cu un capăt de un prapon și cu ajutorul ei tragem *de-alatul* tablei niște șențulețe cu hârlețul (hârșeul). Acestea sunt cărărușile mai mici printre *straturi*, adică tablele mai mici, late de cel mult un metru și jumătate, rămânând lungimea lor cât lățimea tablei celei mari.

La săpatul, firimițitul și greblatul acestor straturi să grijim, ca ele să fie cu vreo zece centimetri mai ridicate decât fundul cărărușelor dintre ele ori decât al cărării sau cărărilor principale. Cărarea principală e bine să o așternem cu nisip și pietriș, căci ea are să rămână statornică, pe când cărările le săpăm în toamna sau primăvara următoare odată cu straturile, apoi iar le croim cum am arătat mai înainte.

Ca să dobândim legumi frumoase, locul trebuie *gunoit* bine, cu gunoiu de grajd, cu zeamă de gunoiu, dar mai ales cu *compost*, care e gunoiu compus din frunze uscate, tină (noroiu) de pe drumuri, gunoiu de vite, găinaț, cenușe, țărățe de ferestrău, funingine și tot ce se lapădă la casa omului. Compostul dospelit bine întrece în puterea de îngrășare a pământului orice gunoiu de vite. Grămada de compost să o facem într'un colț ferit și umbrit al grădinii.

Gunoitul să se facă toamna târziu, pentruca gunoiul să se topească cu pământul cu ajutorul apei de ploaie și mai ales de zăpadă.

2. Stropitul și plivitul.

Nu e destul că avem în grădina de legumi un pământ bun, căci cele mai multe legumi cresc bine numai dacă sunt *stropite*

(udate) din destul, având astfel umezeala trebuincioasă pentru creșterea lor.

Dacă pământul din grădină e mai mult nisipos, va trebui să stropim din greu pe timp de secetă și mai ales în lunile de vară, de vrem să avem legumi crescute bine. În pământul mai lutos, legumile duc mai bine la secetă, pentrucă rădăcinile lor tot mai află umezeală în adâncime chiar și dacă pământul e la suprafață uscat. Aceasta nu însemnează însă, că nu trebuie să udăm în timp de secetă și legumile prășite în pământ mai lutos. Având astfel de pământ în grădină, e bine ca înainte de stropit să săpăm ușor straturile cu legume, pentru ca apa să intre în pământ, altminteri rămâne baltă la suprafață.

Stropitul e ușurat mult, dacă avem aproape de grădină un pârâu, vale sau un lac, mai ales că apa din acestea priește mai bine legumilor. Dacă avem numai fântână, trebuie să întrebuițăm apa din aceasta. La casele cu scocuri, apa de ploaie e bine să fie condusă într'o groapă cimentată (cisternă), anume făcută, ca să se strângă în ea pentru stropitul legumilor. Aceasta e foarte cuminte, căci pe timp de secetă îndelungată seacă uneori fântânile, afară de aceea apa de ploaie, ca și cea curgătoare, e mai priincioasă legumilor decât cea de fântână. Pentru grădini mai mici sau când n'avem înătrău

e bine a lăsa apa de fântână să stea de dimineața până seara în vase mari (ciubere, butoaie ș. a.), apoi numai să o întrebuițăm la stropit.

Țimpul cel mai potrivit pentru stropit e seara. Oricât a fost de cald peste zi, seara după asfințitul soarelui căldura se potolește, pământul sbea în cursul nopții toată apa care i-s'a dat, căci ea nu evaporează în aer decât în cantitate mică; legumile își capătă umezeala trebuincioasă, așa că pot rezista ferbințelii și uscăciunii din ziua următoare. Stropitul dimineața sau peste zi ajută prea puțin sau poate chiar strică.

Un stropit poate să ajungă și pentru două zile, dacă se face temeinic, cu apă mai multă. În cazul acesta putem uda într'o seară jumătate din grădină, în cealaltă seară jumătatea a doua.

Mai mult folos trag din stropit legumile, dacă udăm fiecare la rădăcina ei, nu stropindu-le peste frunze, cari n'au nevoie de apă dinafară și afară de aceea o opresc să ajungă în cantitatea trebuincioasă la pământ.

Trebuința *plivitului* o înțelege orice gospodină. Lucrul principal e, ca și plivitul să se facă temeinic nelăsând fir de burueană pe straturile cu legumi.

Buruenile le îndepărtăm nu numai când cu săpatul legumilor, ci de câteori se ivesc.

Cel mai bun timp pentru pluit e după o ploate bună, care a mutat pământul astfel, încât burueana nu se rupe, când o smulgem, ei lese cu rădăcini cu tot.

Buruenile pluite să nu le aruncăm pe gunoiu, căci se prăsesse apoi pe locul, unde ducem gunoiul. Mai bine dacă le putem aruncă într'o apă curgătoare, iar de n'o avem, le îngropăm.

3. Semințele și răsadul

Oricât de bun ar fi pământul și oricât de bine l-am lucră, dacă n'am pus în el semințe sau răsaduri bune, nu vom avea legumi, cari să ne mulțumească. Semințe și răsaduri își poate prăsi oricine și într'altă cărticică despre cultura legumilor vom arăta cum. Un lucru îl spunem însă de pe-acum: s'a dovedit, că și semințele trebuie înoite, adecă să nu fie tot dela legumi prăsite pe acelaș loc. E ca și la prăsirea vitelor. Deocamdată, și mai ales ceice sunt începători în cultura legumilor, vor *cumpără* semințele și răsadurile dela grădinari, la cari au văzut legumi bune. La orașe sunt prăvălii cu semințe. În unele se pot cumpără semințe bune, în altele se înșeală cumpărătorul, fie că nu-i soiul dorit, fie că sunt prea vechi și nu încolțesc, fie că sunt soiuri amestecate.

Când să începem cu sămănatul legumilor? La întrebarea aceasta ne răspunde poziția locului, clima și timpul, care îi trebuie seminței până să răsară. Dacă locul e în bătaia soarelui, putem începe ceva mai curând. În ce privește clima, în Ardeal și Moldova se desprimăvărează mai târziu ca în Banat și în Muntenia pe Câmpia Dunării, pe valea Murășului mai curând decât pe a Someșului pe la Bistrița și pela Cluj. Greșește deci celce se prea grăbește cu sămănatul, căci dacă apucă bruma planta plăpândă, o dă gata. Ne mai putem ajuta și astfel, că plante fragede, răsărite prea de vreme, cum e d. e. fasolea, le acoperim în seara, când ne așteptăm la brumă peste noapte.

Pentru încolțit și răsărit îi trebuie *pătrânelului* 3—4 săptămâni, *morcovului* 2—3 săpt., *cepii* 12—14 zile. *Fasolea* încolțește și răsare în 5—7 zile, *mazerea* în 5—6, *varza (curechiul)* în 4—5, *sălata* în 6—7, *crastaveții* în 6—8, *ridichile* în 4—5 zile ș. a. Se 'ntelege, că timpul de încolțire și răsărire arătat aci nu e neschimbat, căci el atârnă mult de umblarea vremii, de umezeala din pământ, de poziția straturilor (mai mult sau mai puțin cătră soare), de bunătatea pământului, de curățenia lui (burueni), de grosimea păturii de pământ, care acopere semințele, așa că uneori trece și îndoit atâta vreme până să răsară sau vremea e chiar mai scurtă.

4. Câteva legumi mai trebuincioase și cultura lor.

Celce se hotărăște să se ocupe de cultura legumilor pentru a face negoț cu ele trebuie să cultive pe cele mai căutate în piață, iar dintre acestea soiurile mai gustoase și mai frumoase. Dar fie că cultivă pentru negoț, fie numai pentru trebuințele proprii, totdeauna trebuie să aleagă sămânța cea mai bună, fără să se uite la preț. Deosemeni trebuie să aibă uneltele cele mai potrivite, căci nici în privința lor lumea nu a stat pe loc, ci a căutat mereu să le îmbunătățească.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Ceapa.

Nu se poate dovedă mai mare de nepricepere în ale gospodăriei ca atunci, când vezi țărâna cumpărând ceapă, pe care numai din lene sau nepricepere nu a cultivat-o ea însași în grădina de lângă casă. Căci abia e mâncare, din care să poată lipsi ceapa și noi Românii toamai că o mâncăm bucuros și crudă.

Ceapa e de multe feluri: iute la gust sau dulce, albă, galbină sau roșie, lungăreață sau turtită, mare sau mică. În mâncare e mai bună ceapa mai iute, cea dulce e bună pentru a o mâncă crudă. Gospodina harnică va prăsi de amândouă soiurile.

Ceapa cere un pământ mai ușor decât greu, mai mult sbicuit decât jilav, apoi să fie pufătos și cald, straturile cu ceapă spre soare. Clima umedă nu-i priește, nici gunoiu proaspăt, deaceea să cultivăm ceapa într'un pământ care fusese gunoit din anul trecut. Dacă pământul e prea sărac, îl gunoim încă din toamnă cu gunoiu foarte putred sau cu zeamă de gunoiu.

Primăvara săpăm locul cu două săptămâni înainte de-a sămăna sau pune ceapa, ca să se așeze pământul.

Ceapa se prăsește sau din semințe, sau din cepșoare mici numite *arpagic*.

Dacă o prăsim din sămânță, sămânatul trebuie să se facă încă din luna Marte. Vrând să prăsim cepe mari (*arpagic*), sămănăm în cinci rânduri într'un strat de $1\frac{1}{2}$ metru, făcând niște șențulețe. Nici când să nu sămănăm prea des. După ce am pus sămânța, o stropim bine apoi o acoperim cu pământ firimișit cât mai mult. Pătura acoperitoare de pământ să nu fie mai groasă de un centimetru și jumătate, așa dară nici șențulețele să nu fie mai adânci.

Arpagicul se pune în Marte în rânduri depărtate de 10—12 centimetri unul de altul, la o adâncime de $1\frac{1}{2}$ centimetri. Dacă e uscăciune, trebuie să-l udăm până când dă.

Pe la mijlocul lui Maiu rărim cepele, cari sunt prea dese, grijind ca distanța

dintre ele să rămână cam de 8 centimetri. Cele smulse la rărit le punem în alt loc, dar la adâncimea, în care au fost în stratul de mai înainte. Cele mutate să nu uităm să le stropim în mai multe rânduri.

Îngrijirea mai departe a cepei constă în săpat și plivit des. La săpat să tragem totdeauna puțin pământ lângă ceapă, adecă să mușoroim.

Recolta cepei începe când au îngălbenit foile. Cepele prăsite din arpagic se coc de regulă la începutul lui August, cele din sămânță la sfârșitul acestei luni, cele răsădite, la mijlocul lui Septembrie. Recoltarea să se facă pe timp frumos, ca să putem lăsa cepele scoase câteva zile pe straturi, să se usuce. De nu se poate, le punem sub un acoperiș ca să se sbicească.

După ce s'au sbicit, le facem cununi sau le întindem în pod. Ceapa se păstrează numai la un loc ferit de ger.

Aiul (usturoiul).

Cultura aiului e simplă. În Aprile desfacem căteii dintr'o căpățină de aiu și-i punem în stratul săpat bine, care nu cere să fi fost gunoit anume. Pentru prăsit luăm numai cățăii din afară a căpăținei, căci cei dinspre mijloc fiind mai mici vor da și căpățini mai mici. Rândurile cu aiu să fie

la zece centimetri unul de altul, distanța între fire mai mică decum e la ceapă. După plantare udăm numai dacă pământul e de tot uscat. Când au ajuns foile să fie de o palmă, le săpăm, la o lună după aceea le mai săpăm odată. Când încep foile să îngălbinească la vârf, le îndoim făcând nod. În felul acesta le oprim să mai crească, în schimb crește mai bine căpățina din pământ.

Recolta se face pe timp uscat, căpăținile se fac funie și se păstrează ca și ceapa.

Pătrânelul.

Pătrânelul, atât rădăcina, cât și frunzele, dau un gust al bun ori căreii fierturi (zeamă). Pătrânelul se seamănă cum s'a topit zăpada, chiar în Marte, în rânduri depărtate cam de un lat de sapă unul de altul. Ii place pământul adânc, ca să poată pătrunde rădăcina, ravăn, ușor și nu prea la soare. Până răsare, se udă bine, apoi se plivesc buruienile, se sapă des printre rânduri, se răresc firele lăsând între ele o depărtare de vreo zece centimetri, ca să poată crește rădăcinile. Răritul să se facă totdeauna după o ploaie sau după o udătură bună.

Pătrângeii se scot prin Octobrie și se păstrează peste iarnă în nisip așezat în pivniță sau în bordeiu.

Morcovul (mura).

Morcovul e o legumă prea puțin răspândită la noi. El se mănâncă sau fiert, (3—4 rădăcini) în zeamă dulce de carne de vacă sau de găină, sau fierbem cantități mai mari cu carne de oaie, de vițel, de vacă sau afumată de porc, sau îl fierbem singur și-l gătim apoi cu untură sau unt (de post cu ulei) și-l mâncăm lângă carne fiartă sau friptă.

Deosebim morcovii lungi și scurți, galbeni-alburii și roșii. Pământul nu prea afânat să fie îngrășat cu gunoiu cât se poate de putred. Sămânța se sãmănă în rânduri, la distanță de vreo 20 centimetri. Morcovii trebuie udați și pliviți adeseori. Iudată ce au 3—4 foi, îi săpăm cu o săpulie îngustă; cu prilejul acesta îi și rărim până la șapte centimetri.

Sămănatul se începe din Marte, dar cel ce vrea să aibă morcovi mai curând primăvara, trebuie să-i samene de toamna, în Novembre.

Solul de morcovi lungi îl sãmănăm pentru a-i păstră peste iarnă în nisip (în pivniță sau în bordeiu), iar pentru trebuințele de peste vară sãmănăm *carote*, un soi de morcovi scurți, groși, cari cresc iute.

Țelina (țelerul).

Dela țelină ne folosim de frunze, ca și de cele de pătrânjel, și de rădăcini ca și de cele de pătrânjel și de morcov.

Țelinei îi place pământul cel mai gras și cam umed. Ea se prăsește din răsad, când ne și dă rădăcini mari, sau din semințe, când rădăcinile sunt apoi mai mici. Răsadul se pune în Iunie. Sămănatul se face la începutul lui Aprilie, rar, în bătaia soarelui. După două luni se răsădește în straturi. La răsădit tăiem cam a treia parte din lungimea foilor, scurtăm pe jumătate rădăcinile cele lungi, iar pe cele mai scurte, crescute chiar la gâtul răsadului, le tăiem de tot. Distanța între fire să fie până la 30 centimetri. Până se prinde și începe să crească se udă mereu; udătură multă îi trebuie toată vara, chiar și toamna. Trebuie săpată adese-ori, iar foile bătrâne, îngălbenite și întinse pe pământ le rupem.

Țelina se scoate din pământ pela începutul lui Octombrie, pe timp uscat. După ce s'a svântat la soare, se curăță de foi și se îngroapă în nisip jilav (în pivniță sau bordeiu).

Ridichea.

La noi se consumă la sate mai mult ridichea de iarnă, dar nici aceasta nu se prea cultivă. Bune sunt însă și ridichile numite de

lună, căci sunt fragede, dulci, mustoase și potrivite lângă slănină, unt, brânză și carne friptă, rece.

Ridichilor de lună le prește numai un pământ ușor, ravăn, gras, dar nu gunoș de curând. Cu sămănatul se poate începe îndată ce s'a desghețat pământul și anume în rânduri, sau chiar prin risipire, dar rar. Firele trebuie rărite, după ce au răsărit, altminteri rămân mici și se dospesc. După sămănat, sămânța se acopere greblând ușor stratul, se mai presară pe el puțin pământ gras și-l băătorim cu o scândură. Apoi udăm bine, Peste tot, ridichile trebuie udate des, căci atunci cresc mai repede și se stărpesc încâtva și purecii de pământ. La o lună după sămănat, ridichile sunt bune de mâncat și nici nu e bine a le lăsa mai mult în pământ, căci se dospesc. Pentru a avea timp cât mai îndelungat ridichi de lună, le sămănăm tot din două în două săptămâni.

Ridichile de vară se sămăna din Aprile până 'n Iunie în pământ afânat și ravăn. Semințele, câte două, le punem cu mâna la 15 centimetri depărtare. Dacă răsar două fire, pe cel mai slab îl smulgem. Ridichile de vară sunt mai mari decât cele de lună.

Ridichile de iarnă se sămăna numai în Iunie, chiar Iuliu, punând tot câte două fire de sămăntă, iar răsărind lăsam numai unul.

Ele se scot numai pe la sfârșitul lui Octombrie. După ce s'au svântat și li s'au retezat foile, le așezăm în nisip uscat, în pivniță sau în bordelu.

Castraveții.

Castraveții sunt o legumă obișnuită la noi, unde pe alocuri se mânâncă și cruzi, Cu toată întrebuințarea lor deasă, neprecererea face, de în cele mai multe grădini ale plugarilor noștri lipsese cuiburile de castraveți, a căror cultură nu e de loc grea.

Pentru acrit în oțet sunt buni castraveții mici, văratici, pentru murat cei mari, tomatnici.

Pentru a avea mai de vreme castraveți frumoși, sămânțele ar trebui sămânate încă de prin luna Marte într'o lădiță cu pământ cât mai gras (dar nu cu gunoiu proaspăt), pe care să o ținem până la sfârșitul lui Aprile sau începutul lui Maiu în casa caldă, aproape de fereastră la lumină. Firele răsărite le răsădim, în jumătatea întâia a lui Maiu, în grădină. Dar după cum e clima, și acum e bine să acoperim firele cu oala în fiecare seară, când ne-am putea aștepta să cadă brumă, căci castravetele e tare gingaș la frig.

Sămânța o căpătăm și în piață, chiar și-o poate prăsi orice femeie harnică alegând vara cel mai mare și mai copt castra-

vețe, când e mălăieț. Din el scoatem semințele, le spălăm în mai multe ape și le punem să se usuce repede la soare, ori le punem într'un săculeț la umbră. Sămânța de doi ani e mai bună ca cea de un an.

Celce vrea să cultive castraveți în grădină, să țină socoteală de îndrumările următoare :

Pământul, în care sămănăm castraveți (sau îi răsădim din lădiță), să fie gras, gunoit bine cu gunoiu putrăd sau amestecat cu pământul negru, pe care a stat gunoiul. Gunoiul se poate face de cu toamnă. Pământul trebuie săpat adânc, până la 30 centimetri, apoi tragem prin mijlocul stratului o brazdă lată și adâncă de vreo 15 centimetri, pe care o umplem cu pământ negru. În pământul acesta sămănăm semințele de castraveți, cu vârful în jos, la distanță de 60 centimetri una de alta. Obișnuit e și sămănatul în cuiburi, în cari punem 4—5 semințe. Când e vorba de cuiburi, gunoiul cel bun și pământul negru îl punem în ele.

Până să crească urejii, punem în stratul castraveților salată, ridichi de lună, guli (călărabe) timpurii. Urejii îl pișcăm la vârf, ca să dea alții și să nu se prea întindă, căci atunci se face și castraveții mai curând și mai mulți.

Apa, cu care stropim, să nu fie rece. La început stropim mai puțin, mai târziu însă

mai mult grijind să pătrundă apa bine în pământ. Stropitul se face numat la rădăcină.

Și crastaveții îl plivim și săpăm mai de multeori.

Când încep vrejii să se întindă, trebuie să avem de grije, ca cei mari să nu zacă prea deși unii peste alții. Mai bine e să punem mărăcini și să întindem vrejii peste ei, căci așa vom avea castraveți mai frumoși, cari nici nu se vor strică zăcând pe pământul gol.

Ardeiu,

Ardeiu (ciușca) e de multe feluri. Mai cunoscut e în Ardeal cel mic, care se înroșește și ustură rău. E apoi ardeiu care crește mare și e cărnos. Și la felul acesta se nimeresc unii iuți. Ardeiu mare crește de regulă lung, gros și nu e ascuțit.

Răsadul de ardeiu îl cumpărăm din piață, când are 2—3 foi. În Maiu punem răsadul la distanță de 35 centimetri un fir unul de altul.

Pământul, în care punem resadul de ardeiu, să fie gras, bătut de soare, căci ardeiuului îi place căldura. După răsădit îl udăm bine. Stropitul îl repeșim în cursul verii și peste tot când nu ploauă. Să nu uităm de săpat și plivit.

Ardeiu cel mic, tute, se pune verde sau înroșit în zeamă acră, în varză, în tocană.

El nu priește însă stomacului și mai puțin rărunchilor bolnavi sau gingași, nici bășteci. Ardeiul gras e bun crud cu sare, se pune la murat, se păstrează peste iarnă sărat. Ardeiul gras e bun umplut cu tocătură de carne și cu urez, sau, de post, numai cu urez sau pasat amestecat cu ceapă prăjită în ulei. Apoi se fierbe ca sarmalele (găluștele) de varză.

Patlagelele (paradais).

Pagubă, că leguma aceasta nu e răspândită mai mult și prin satele noastre. Verde, chiar puțin înroșită, se murează ca și castraveții; roșie se mânâncă și crudă, făcându-se din ea salata: se taie bucăți, se amestecă cu ceapă tăiată felii, se sară, iar peste ea se toarnă oțet de mere. O zeamă de păstăi de fasole, de cartofi, de urez înăcrită cu pătlăgele roșii e cu mult mai gustoasă și mai sănătoasă decât cea înăcrită cu oțet.

Sunt patlagele cam lătărețe și cu coaja cu sbărețuri, dar și patlagele rotunde ca mărul, cu coaje netedă și semințe mai puține și mai mici în ele. Soiul al doilea e mai gustos.

Și pătlăgeaua se prăsește din semințe, mai ușoară e însă prăsirea din răsad, pe care îl cumpărăm din piață și-l răsădim după mijlocul lui Maiu, când nu mai e teamă de brumă.

Patlageaua cere pământ bun, nu prea gras și așezat în fața soarelui, căci îi trebuie căldură multă.

Firele de răsad se plantează în două rânduri pe strat lăsând printre eleo distanță de 60–80 centimetri. Rădăcina răsadului se scurtează puțin și se lasă pe ea puțin pământ, apoi îngropăm firul până aproape de cele două foițe ale lui. Udatul se face și la plantare și după aceea, dar tot la rădăcină până s'au prins firele. La vreo trei săptămâni după răsădire săpăm strângând pământul în jurul firelor. Nici pe straturile cu pătlăgele să nu suferim burueană.

Lăstate să crească în dragă voie, ele dau o mulțime de crengi laterale și puține fructe și nici acestea nu se fac mari. Deaceea fiecare tufă o legăm de un par, iar din crengile de pe de laturi tăiem vreo câteva. După ce vedem că are fructe multe, rupem și vârful crengilor, iar spre toamnă și o parte mare a foilor. Când plouă, gunoim cu zeamă de gunoiu, căci astfel se fac fructele tot mai mari.

Pătlăgelele se fac pe tufă până toamna târziu, roșindu-se mereu. Spre sfârșit, cele din urmă nu mai au căldura trebuincioasă, ea să se înroșească, așa că rămân necoapte. Pe acestea le scoatem cu vreji cu tot și le punem la soare să se înroșească, iar de nu mai e timp pentru aceasta, pe cele rămase

verzi le punem la murat, La nici un caz să nu le lăsăm până cade brumă, căci aceasta le strică.

Salata.

A mânca primăvara și vara tocană, carne friptă sau păpară (jumări cu ouă, serob) fără salată verde lângă ea dovedește cel puțin lipsă de gust bun. Dar mai dovedește și lipsă de pricepere pentru păstrarea sănătății noastre, căci corpul omenesc cere de primăvara până toamna mai ales legumi proaspete și cât mai puțină carne.

Salata crește bine în pământ gras, afânat și așezat, pentru cea timpurie, în fața soarelui. Salata se poate însă sămăna în mai multe perioade de timp, până în Iuliu. De aceea pe cea care are să crească vara, în arșița cea mare a soarelui, o punem mai la adăpost de el. Salata se poate sămăna chiar și toamna, în Octobrie, căci fiind iarna cu zăpadă destulă, firele de salată nu se prăpădesc. Dacă ne e teamă, punem pe locul sămănat un strat subțire de frunziș, tufe de fasole ș. a. Primăvara le rărim, le plivim și stropim cât mai des.

Salată mai spornică e cea cu căpățină, dar bună e și cea timpurie de primăvara având numai câteva foi. Salata cu căpățină se poate produce din răsaduri, cari se căpătă în piață sa le prăsim noi.

Fasolea.

Fasolea cere un pământ afânat, săpat adânc și nu prea gras, îndeosebi să nu fie îngrășat de proaspăt cu gunoiu, care nu ar fi putrăd bine.

Fiindcă fasolea cere soare și pământ mai cald, ea să crească bine, nu vom sămăna-o nici când înainte de luna lui Maiu (în Ardeal). Numai în fața unui zid bătut de soare și dacă putem acoperi cuiburile în ajunul nopților, în cari ar putea cădea bruma, putem sămăna ceva mai curând. Dupăce am sămănat în Maiu, putem sămăna și în Iunie și Iuliu, așa că avem păstăi proaspete și fragede până toamna. Bine e să sămănăm așa pe rând din Maiu până 'n Iuliu, mai ales fasole oloagă, care crește mai curând. Lucrând astfel, nu ni se va întâmpla să avem dintr'odată prea multe păstăi, apoi de loc.

Boabele de fasole se samăna în cuiburi făcute cu sapa, la o distanță de 40—50 cm. unele de altele. Într'un cuib se pun cincișase boabe, iar pătura de pământ să aibă a grosime de cinci centimetri.

Fasolea *urcătoare* (de araci, pari) e de multe feluri, între cari unele cari se urcă foarte sus, de aceea ne și trebuie araci lungi, pentru ca să crească și să producă cât mai multe păstăi. Dintre soluri alegem

pe acelea, cari rodese mult și produce păstăi carnoase, fără ață. Boabele de sămânță le cumpărăm din prăvălie sau dela alți oameni. Mai bine e, dacă dacă ni le putem procura dela o gospodină bună, la care am văzut anul trecut și cum sunt păstăile. Pentru anul următor ne păstrăm apoi boabe de sămânță din grădina proprie, dacă am văzut că avem un soi bun.

Fasolea *oloagă* se pune printre alte legumi, sămânate rar, sau pe la marginea tabelelor din grădină. Se poate pune și straturi întregi, grijind ca și în cazul acesta rândurile să fie la distanță potrivită. Ea nu produce însă atâtea păstăi ca cea urcătoare, apoi se mai întâmplă de păstăile de fasole *oloagă* se pătează sau chiar putrezesc în verile prea ploioase.

Fasolea urcătoare se poate pune în straturile, cari au o lățime de un metru și jumătate, în trei rânduri, în cele de un metru în două rânduri.

După ce am făcut culturile, punem mai întâiu parul și numai după aceea cele cincisase boabe. Când punem într'un strat numai două rânduri, punem aracii, cari pot fi și numai niște nuele mai groase, pieziș spre mijlocul stratului pentru ca la capetele de sus să se încruciseze. Fiecare încrucisetură o legăm, ca să nu se desfacă, iar pe ea

punem dealungul, dela una la alta, câte-o nua lungă. In felul acesta fasolea își întinde cotoarele în dragă voie.

Grădinarii pricepuți recomandă să nu lăsăm păstăile cele dintâi să crească prea mari, ci să le culegem și mâncăm. S'a dovedit, că lăsându-le să crească prea mult, tufele de fasole nu mai produc cât ar trebui.

Pentru sămânță pe anul viitor lăsăm păstăile dinspre vârș și anume cele mai frumoase și mai bine dezvoltate.

După ce a răsărit, locul cu fasole trebuie plivit, ca să nu fie niciodată buruieni pe el. Pământul îl udăm numai când e secetă din seamă afară mare.

De regulă, straturile cu fasole sunt goale spre sfârșitul verii. Atunci le săpăm, le gunoim cu gunoiu putred și sămănăm în ele salată, spanac, ridichi de lună.

Păstăile se pot păstră și peste iarnă, așa că putem mânca zeamă de păstăi până primăvara. Cel mai simplu mod de păstrare e următorul: luăm păstăi bune, le curățim de ațe (mai bine păstăi fără ațe), rupem și capetele lor. Dacă păstăile sunt mai lungi, le rupem în două sau chiar trei bucăți, le fierbem până se înmoaie numai pe jumătate în apă clocotindă, le punem în sate, ca să se scurgă apa, apoi le punem în cuptorul, din care tocmă am scos pânea. Unele femei

înșiră păstăile opărite în ață și le usucă la soare. Așa nu se usucă tocmai bine, multe se strică. După ce s'au uscat păstăile bine în cuptor, le punem în săculețe de pânză rară, iar săculețele le atârnăm într'un loc sbicit bine (în pod, cămară).

Mazerea.

Mazerea nu cere ca fasolea cine știe ce căldură mare ca să încolțească și să crească. Dimpotrivă, mazerea crește mai bine în cele dintâi luni răcoroase și umede ale primăverii și nu mai dă mult rod îndată ce începe căldura uscată a verii.

Deosebim mai multe feluri de mazăre: urecătoare și ologă, apoi mazere cu bobul galben și cu bobul verde, soluri cu bobul mărunt sau cu bobul mare, soiuri dela care mâncăm păstăile, dela altul numai boabele.

Boabele de mazere se pot sămăna încă din Martie, îndată ce s'a topit zăpada și pământul s'a sbicit destul, ca să poată fi lucrat. Locul să fie la soare, pământul bun, dar nu gunoier proaspăt. Sămănatul se face în rânduri, în brazde ceva mai adânci și la distanță de 30—40 cm. una de alta. În șențulețele acestea, adânci de 5—6 cm., punem câte două boabe tot la 10 cm. Se poate sămăna și în cuiburi la 30—40 cm. depărtare, punând câte 4—5 boabe de cuib. E bine să presărăm boabele cu puțină cenușe de lemn.

Îndată ce a răsărit, o săpăm ușor, apoi când are o înălțime de 20 cm. săpăm a doua oară și moșoroim (adunăm pământ pe lângă cotoară). La a doua sapă punem la mazerea ureătoare și aracii sau nuele cu rămurele. Dacă ciupim vârful urejilor când au 3—4 flori, nu mai trebuie araci, căci mазerea crește mai mult în laturi și se fine singură. Locul îl plivim, apoi îl udăm de câte ori e secetă, căci aceasta nu-i place.

Dacă sămănăm în Aprile, Maiu, chiar după aceea, avem mereu mazere proaspătă. După recolta mazerei sămănată până 'n Aprile, putem pune în locul rămas gol gullii (călărabe), salată, ridichi de lună, chiar varză.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

La mазerea cultivată pentru păstăi nu strică, pentru a le face să crească mai repede, dacă tăiem capetele crenguțelor ei îndată ce acestea au 8—10 flori.

Boabele de mazere să le cumpărăm numai dela negustorii, cari sunt cinstiți, nu vând sămânță veche și nu amestecă soiurile. Mai bine o nimerim, dacă le cumpărăm dela un grădinar, la care am văzut cum e mазerea crescută în grădina lui. Soturile englezești sunt cele mai bune.

Din păstăile dela mазerea cultivată anume pentru ele se fierbe, cu carne, o zeamă dulce, foarte plăcută. Boabele verzi se fierb înăbușit (acoperite) cu o lingură de unt, apoi

se pune mărar tocat mărunț și sare. Astfel gătit, se pot mânca lângă carne fiartă, friptă sau cu felii de pâine albă, muiată în lapte, tăvălită în untură (unsoare) sau unt și pe urmă în ou. Boabele uscate se gătesc ca și cele de fasole.

Lintea.

Și lintea e urecătoare și oioagă, apoi soiu cu boabe mari și late, altul cu de cele mici și rotunde. Boabele uscate se gătesc ca și cele de fasole. Ea se cultivă însă mai puțin, căci dă o recoltă mai mică. Pagubă, căci e o mănecare foarte hrănitoe și mai ușor de mistuit decât fasolea și mazerea, e deci mai potrivită pentru oamenii mai bătrâni sau pentru cei cu stomacul slăbit.

Lintea crește bine în pământ bun, dar nu prea gras, căci atunci crește prea tare în paiu și în foi, dar face puține flori, deci și puține boabe. Nici pământul prea umed nu-i place, ci mai bine să fie ceva mai nisipos.

Sămănatul se face în rânduri, la 20 cm. depărtare și anume dupăce am sămănat mazerea, cam spre sfârșitul lui Aprilie, căci lintea e mai plăpândă. Dupăce a răsărit, o săpăm, apoi grijim să nu fie burueni pe loc și udăm, vara, des.

Păstăile linții, uscându-se, se desfac ușor și boabele se risipesc, deaceea smulgem linte, prin Septembrie, înainte de-a se desface. O lăsăm apoi pe loc 2--3 zile, dacă timpul e frumos, ca să se usuce, apoi o batem cu bățul, ca să se aleagă boabele din păstăi.

Guliile sau călărabele.

Gulia este altă legumă, care dă o zeamă foarte gustoasă și sănătoasă gătită cu carne de oaie, de vacă sau afumată de porc.

În grădină prăsim din răsad cumpărat dela grădinari.

Sunt guliile de iarnă și guliile de vară. Gospodina harnică va pune de amândouă. Dintre cele iernatice, mai bine se păstrează cele vinete (albastre, mierii).

Guliile iubesc pământul cald și gras. Seceta nu le place și de nu sunt udate destul, se lemnoșesc.

Firele de răsad se pun la o distanță de 30 cm. unele de altele când nu mai e teamă de brumă. La răsădire se vor îngropă firele numai până la locul, unde se face umflătura; dacă se plantează prea adânc, nu se poate desvoltă și dacă se lasă prea afară de pământ, gulia se face lemnoasă. Guliile le săpăm adeseori și nu suferim nici o burueană printre ele. Foile mai mari să nu le rupem, căci ele nu împiedecă creșterea guliei.

Îndată ce s'au făcut guliile văratice cât un măr mijlociu, să le culegem și să le gătim pentru mâncare, căci lăsându-le cu 10—14 zile mai mult, se lemnoșesc. De aceea e bine a răsădi guliile mai de multeori de primăvara până toamna, căci atunci avem tot proaspete, cum am recomandat și la alte legumi.

Și guliile iernatice sunt bune vara, când sunt pe jumătate dezvoltate. Altminteri ele se culeg toamna, scoțându-se cu rădăcină cu tot, apoi, după ce li s'au rupt frunzele, se așează în pivniță sau bordei, în nisip.

*

Mai sunt ele și alte legumi, cari e bine să se cultive în grădina de lângă casă. Am dat însă deocamdată numai o parte, ca să fie îndemn pentru toate femeile dela sate de-a începe cultura lor.

*

O altă broșură din Biblioteca populară a Asociațiunii „Astra” va arăta și ce fel de mâncări se pot găti din legumi.



Cuprinsul :

Pag.

I. Folosul legumăritului.

1. Pentru gospodăria casei	3
2. Legumăritul și negustoria	5

II. Cultura legumilor.

1. Intemeierea grădinei de legumi	8
2. Stropitul și plivitul	10
3. Semințele și răsadul	13
4. Câteva legumi mai trebuincioase și cultura lor	15
Ceapa	15
Aiul	17
Pătrânjelul	18
Morecovul (mura)	19
Țelina (felărul)	20
Ridichea	20
Castraveții	22
Ardeiul	24
Patlagelele	25
Salata	27
Fasolea	28
Mazerea	31
Lintea	33
Guliile sau călărabele	34



Biblioteca populară a Asociațiunii „Astra” 1928.

Anul acesta vor apare mai mult decât zece broșuri din Biblioteca populară, o parte mare din ele cu ilustrațiuni. Apariția lor nu va mai fi lunară, ci în serii de 7—8. Până la Paști vor fi tipărite următoarele :

1. *Războiul de întregire pentru liberarea neamului*, de Victor Lazăr. Prețul 6 Lei.

2. *Cultivați legumi în grădinile voastre ! Sfaturi date de Victor Lazăr.*

3. *Poezii bănățenești*, de Victor Vlad Delamarina.

4. I. *Războiul româno-ruso-turc din 1877—1878.*

— II. *Andrieu Florea Curcanul sau Cum e Românul la războiu.* Povestire de Nicolae Gane.

— III. *Câteva poezii despre războiul din 1877—1878.*

5. *Îngrijirea copilului mic până după înfărcare.* Sfaturi pentru mame.

6. *Cârlanii*, piesă de teatru, de C. Negruzzi, cu îndrumări cum să se joace, date de Nic. Băilă.

7. *Copii cu renume.* Biografii povestite tinerimii noastre de Victor Lazăr.

8. *Bucătăria gospodinei dela sate*, de Ana D. Lazăr.

La toamnă se va tipări altă serie de broșuri.

*

Comitetul Central a hotărât, ca pe viitor aceste broșuri să se vândă, să nu se mai împartă gratuit. Felul acesta de milogeală e o rușine pentru poporul nostru, căci nu se obișnuiește la nici unul din neamurile celelalte, cari trăiesc pe pământul României. De altminteri prețul broșurilor e atât de mic, încât nici cerșitorul adevărat nu poate zice, că n'ar avea 2 până în 5 Lei sau cel mult 8 Lei, cât costă o broșură.

Facem deci un apel călduros către preoți, învățători și notari dela sate, către directorii a tot felul de școale și alții, cari se interesează de cultura poporului, să îndemne la cumpărarea broșurilor din Biblioteca populară și să comande înșiși exemplare cât mai multe, ca să aibă parte și de rabat. Comenzile însoțite de banii cât costă broșurile, să se adreseze către Asociațiunea „Astra”, oficiul Bibliotecii populare, Sibiu, Str. Șaguna 6.

*

Călimdarul Asociațiunii va apare la timp și întocmit anume pentru poporul dela sate.

*

„Foaia Noastră“

Foaie de propagandă populară în serviciul Asociațiunii „Astra”, scrisă pentru luminarea poporului român.

Apare odată pe săptămână în opt pagini mari de gazetă, având cel puțin odată pe lună și un adaus de două pagini cu multe chipuri.

Taxa de abonament e 160 Lei pe an, 80 Lei pe 1/2 an.

„Foaia Noastră“ e gazeta, care are cuprinsul cel mai bogat nu numai în tot felul de știri culturale, economice, financiare și de alte feluri, apoi politice, acestea fără patimă, ci și în învățătură. Nu e mirare, că învățători pricepători au introdus-o în școalele de adulți, chiar și în clasele superioare ale școlii primare. — Nu lipsește din ea nici partea de petrecere: poezii, povestiri, glume.

Abonarea „Foi Noastre“ poate începe la zi întâiu a oricărei luni, iar taxa de abonament să se trimită pe adresa:

Administrația „Foi Noastre“, Cluj, Str. Memorandului, 22.