

D. ALESSIU

---

# CULTURA LEGUMELOR

LUCRARE PREMIATA  
CU MEDALIE DE AR-  
:: GINT IN 1894 ::

CU 147 FIGURI IN TEXT

---

A II-a EDIȚIE

---

A 4-a MIE

---

BUCUREȘTI

Tiparul Institutului de Arte Grafice  
și Editură «MINERVA».— Bulevardul  
Academiei 3. — Edgar-Quinet 4.

1911

# CULTURA LEGUMELOR

*Exemplarele ce nu vor purta semnătura mea, se vor urmări conform legii.*

## P R E F A Ț A

---

*Scopul ce'l am cu începerea acestei lucrări, este de a vedea pe proprietarii și arendașii țării noastre, formându-și singuri o grădină de zarzavat cât de mică, dacă nu una mare de speculă.*

*Aceasta este ușor de făcut, deoarece toată lucrarea ei este în primăvară, moment în care ocupațiunile sunt mici și răstrânse, astfel că orice persoană cu puțină bunăvoință își poate procura din mâinile sale și osteneala sa puținul zarzavat ce îi trebuie pentru consumarea zilnică în casă. Cultura legumelor în mic, într'o grădiniță nu cere cheltueli prea mari, nici pierdere de vreme.*

*Îndată după lucrarea pământului și după semănat, singura îngrijire este udatul în timpul răsadurilor, care mai toate se fac în luna Maiu, după a cărei trecere începe recolta legumelor.*

*În privința marilor culturi, avem de exemplu pe acei Sârbi și Bulgari, care aproape fără no-*

*țiuni și cunoștințe speciale în arta grădinăriei, sosesc la noi în țară la începutul lunii Martie, timp când încep cultura, spre a plecă în toamnă cu zeci de mii de lei adunați pe sămânța zarzavaturilor și chiria locului care în total nu întrece suma de două mii lei.*

*Multe ziare agricole la noi în țară au încercat a da cunoștințe în parte, asupra acestei culturi, dar nu au reușit pe deplin. Însă astăzi, prin practică și culesul acelor articole, dau la lumină întreaga cultură a plantelor ce ne sunt de trebuință zilnică.*

*Pentru descrierile culturale, am adoptat ordinea alfabetică a legumelor, spre a înlesni căutarea lor. Asemenea plantele sunt descrise cu numirile lor de origină, precum și acele ce le întrebuințăm noi astăzi.*

*Mi-am pus toate silințele spre a arată grădinarilor de meserie, precum și domnilor proprietari și arendași amatori, modul de cultură sistematic cu îngrășăminte și pe distanțe; precum locul de origină al plantelor, varietățile lor și timpul ce întrebuințează semințele pentru încolțire și conservarea părților lor vegetale și germinative.*

*Această cultură, coprinde în sânul ei toate producțiunile de zarzavat, din orice punct de vedere.*

*Amatorul proprietar sau arendaș de un colț de pământ cât de mic, dacă are spiritul practic, se gândește de a formă în grădina sa nu numai flori frumoase, dar și câteva legume; care pentru dânsul vor avea o valoare neprețuită, de a fi crescute sub ochii, mâna și propriile sale îngrijiri, semănate și cultivate de dânsul, este natural, ca să-și poată aprecia singur, osteneala ce-și dă, pentru produsele ce a obținut.*

*Amatorul este un ajutor puternic al horticulturii întregi, adesea neexperimentat cultivă mai întâiu, colțul său de pământ pe care-l îngrijește cu deosebire, în urmă, câte puțin dela primele încercări la care în parte a reușit, îi dă gustul de a observă lucrările mai de aproape; ia publicările mai speciale, le studiază și le combină, devine tare în materie și cunoaște meseria; știe că pământul poate produce mult dacă este puțin ajutat. De aci rezultă că în curând, nemulțumit de a umblă căile bătute, se întinde la încercări de metode noi, fie chiar de plante mai puțin sau de loc cultivate până aci, studiază noutățile, vede profitul și în urmă stabilește modul de exploatare.*

*Care va să zică face horticulturii un serviciu imens, căci grădinarii sau cultivatorii de profesiune, nu pot și nu au chiar timpul de a face*

*încercări, ei trebuie să urmeze astfel încât capitalul lor, să producă un bun câștig.*

*Amatorul prepară calea, cultivatorul o urmează dacă este bună. Din acest punct de vedere și fără a ține socoteală de serviciile aduse lui însăși, rolul amatorului are o importanță neprețuită. El caută și introduce adesea cu fericire plante noi, pe care cultivatorii le exploatează în urmă când încercările le arată oarecări avantagii serioase. Amatorul va găsi și în această carte deslușirile precise care'l va îndrumă la ce'i rămâne de făcut.*

*Apa este una din cele mai puternice auxiliare ; udatul des și ploile în timpul marilor călduri este partea principală a zarzavagiilor. De aceea udatul trebuie să aibă o legătură, strânsă cu gunoiera pământului. Unii cultivatori cred că udatul des al legumelor și puse în loc bine gunoit, își perde din sucul și proprietățile lor nutritive, acestea sunt greșeli prăpăstioase. Se știe că în general, în țesătura plantelor compuse din vase, din fibre și din celule, că în ele se dezvoltă principiile trebuincioase alimentării. De câte ori silim planta la o mare și repede dezvoltare, exagerăm asupra țesăturilor celulare. Fibrele în raport cu cantitatea celulară, devine mai slabă în urma proprietăților organice ale plantei care astfel se găsește mărită.*

*Deci, amatorii câștigă mult citind cărți speciale, căci e bine a urmări calea bătută. Metodele experimentale și științifice, capătă o mare valoare când sunt puse în lucrare de practicanți îndemânați.*

*Cultivatorii exploatează câmpii în jurul orașelor mari și al satelor, gunoesc locurile, pe care adesea nu le udă, așteptând ploile ca să-i ajute în cultură. Întinderea ce o udă însă în mod mecanic ar fi imposibil de a se uda cu mâna, în acest caz duce apa pe canaluri sau șențulețe, pe care o distribuie pe câmpie. Cultivatorii trag un profit considerabil, cheltuielile fiind mici.*

*În fine unii agricultori, proprietari sau arendași cultivă legume în o grădină a lor mai mult sau mai puțin mică pentru nutrirea personalului său, în unele circumstanțe ar trebui să meargă mai departe. Este constatat că în starea actuală a lucrurilor, culturile industriale sunt auxiliare puternice și că cultura legumelor este aceea ce dă rezultate mai satisfăcătoare.*

*Cred că aceste considerațiuni vor angaja pe agricultori a intra cu hotărîre în cultura leguminoaselor, în care vor găsi numeroase foloase. Nu'mi rămâne decât a mulțumi tuturilor acelorora ce vor urmări consiliile date de mine aci spre a înlătura pe vecinii noștri Bulgari și Sârbi, a deschide o nouă ramură de lucru locuitorilor*



*țării noastre și a împedica astfel risipirea averii statului și a noastră în țări străine pe comestibile.*

*Progresul la care veți ajunge prin muncă, va fi cea mai mare recompensa ce o veți putea obține.*

**D. ALESSIU.**

## **PREFAȚA LA A DOUA EDIȚIE**

*La această ediție am căutat de a introduce un calendar lunar de culturile și lucrările ce se pot face în grădina de legume în diferitele epoci ale anului.*

*De asemenea am introdus câteva plante noi, precum și rectificări în culturi după cerințele cele mai moderne, având în vedere dezvoltarea ce au luat fabricile de conservarea zarzavaturilor.*

*Prin această nouă ediție, caut să fac prevăzător, pe oricare amator sau cultivator, să-i dezvolt gustul și să învingă greutățile cari să'l ducă la succes.*

*Nu voiu face un lux de tipar, căutând a avea o lucrare eftină și la îndemâna tutului, și scrupuloasă în corecțiunile tipografice.*

*Bucuria mea cea mai mare va fi, când în colțurile curților și armanelor locuitorilor noștri dela sate, aș vedeà mici culturi de legume.*

---

**D. A.**

## PRINCIPII DE GRĂDINĂRIE

**Dispozițiuni generale.** Afară de acei ce sunt nevoiți de a face grădina de legume, pe locuri neprielnice, prin poziția lor sau pământurilor rele, cred de a mea datorie de a atrage vederile mele asupra alegerii poziției și pământurilor prielnice.

Terenurile ce au un metru adâncime de pământuri vegetale, amestecate cu puțin nisip, gunoi putrezit (mra-niță) și apă la îndemână, în ele suntem siguri de a reuși cu toate legumele cari intră în cultura curentă, fiind pământuri ușoare, permeabile aerului, fără ca umezeala să stea prea mult, însă răcoroase pentru ca rădăcinile să aibă timpul să absoarbe părțile necesare hranei lor.

Dacă pământul nu va fi după cum l'am descris mai sus, gunoarea și ogoarele vor suplini calitățile ce îi lipsesc.

Asolamentul va fi rânduit astfel ca un loc să nu producă doi ani de arândul aceleași legume. Grădina de legume va trebui să fie apărată de vânturile rele prin ziduri, garduri sau plantațiuni. La răsărit se poate sădi vie; La apus (sfințit) vom plantă Caiși, Peri sau Piersici; La Nord (in Crivăț) vom sădi Ștejari salcâmi iar mai jos în adăpostul lor Meri, Prun, Gutui sau Cereși.

În fiecare an din toamnă vom ară adânc locul destinat culturii legumelor, deoarece gerul din iarnă prin îngheț și desgheț îl va mărunți și afână, primăvara pământul îl săpăm numai cu sapa sau cazmaua spre a forma brazdele, iar pietrele ce le-am găsi le vom face grămezi pe potecile și aleiele grădinei de unde le luăm cu roaba sau căruța

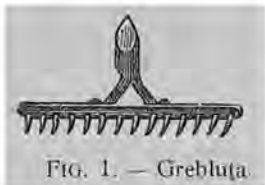


FIG. 1. — Grebluța.

în zilele când nu prea este lucru mult spre a le întrebuința la drumuri și alte lucrări apropiate.

Pământul săpat îl vom obli (netezi) cu grapa sau o *grebluța* mică de mână, cu o vergea facem apoi șențulețe în pământ la depărtările trebuincioase în cari așezăm semințele mărunte acoperindu-le cu puțină mranijă (gunoi putred).

FIG. 2.  
Săpăligă.FIG. 3.  
Casnăle.

Când am dori să succedăm unei culturi timpurii, e destul numai de a săpa ușor pământul, după care mai înainte am fi scos buruienile și rădăcinile. *Săpatul* are de scop de a face să piară din pământ, plantele și ierburile rele străine de cultură, mărunțind pământul astfel ca să-l facă să fie pătruns cu ușurință de influența atmosferică și de umezeală.

Plivitul se face cu mâna pentru a smulge din pământ orice buruiiană ar crește afară de aceia ce am cultivă, cere însă oarecare practică pentru a deosebi la prima vedere, plantele ce trebuiesc scoase afară față de cele care trebuiesc păstrate. Plivitul se face cu mare greutate când pământul este uscat, de aceia această lucrare nu se face decât după o ploaie sau după ce am udat bine pământul.

Oricare gunoi, mai ales cel vegetal în descompunere este cel mai bun, găinațul păsărilor uscat și redus în pulbere dă încă bune rezultate, urina animalelor domestice subțiată cu apă toate acestea se întrebuițează în circumstanțe limitate. Gunoiul de cal, de măgar, și de oaie înfierbântă tare pământul, de aceea se dă preferință gunoiului de vaci și porci.

Partea principală a grădinei de legume este apa, conductele (țevi, jghiaburi sau șențuluțe) trebuiesc așezate astfel în pământ sau deasupra pe cât va fi cu puțință pe lângă cărări, pentru ca să le putem veghea ușor, apa trebuie să fie aerată și ținută la soare spre a prinde puțină căldură, (mai ales cea din puțuri) de aceea ar trebui să facem basinuri cimentate prin grădini sau a pune căzi, putini mari, în anumite locuri unde avem nevoie de apă.

Grădinile de legume pentru speculă se așează de regulă pe malul gârlelor, al iazurilor sau locurilor ce au izvoare. Apa de ploaie fiind cea mai bună trebuie adunată cu îngrijire în rezervorii, de aceea e bine ca toate coperișurile să aibă ștreșini pentru ca apa de ploaie să nu se piardă în zadar. În lipsa de apă curgătoare, sau de isvor vom fi nevoiți a recurge la apa din puțuri, îngrijindu-ne pentru aceasta a o scoate cât cu mai multă ușurință, întrebuițând pompe puternice cu manej, în locul frânghiei și căldărei.

Pentru ca plantele să profite mai mult de udatul apei în lunile Iunie, Iulie și August nu vom udă decât spre seară și dis de dimineață.

Primăvara având a ne teme de vremuri reci încă, culturile trufandalelor le vom face în straturi calde și adăpostite de garduri sau ziduri, sau acoperind cu geamuri unele straturi, aceasta pentru unele semințe care

nu ar reuși la aer liber sau ar da produse târzii, structurile calde se fac totdeauna către miez, în pământ gras gunoit cu prisos, pentru a întreține o căldură relativă, la acestea gunoiul de cal muiat cu urină multă joacă un rol preponderat, mai ales la ardei și la pepeni, adăpostele sunt bune pentru salată varză și ridichi.

Legumele se înmulțesc în mai multe feluri, vom trece aici în revistă modul de a se produce fiecare :

I. **Semănatul** oricare ar fi practica lui prepararea solului este de cea mai mare importanță, pământul trebuind să fie bine mărunțit și gunoit, nici un bulgăre de pământ, rădăcină de buruiiană sau piatră nu trebuie să existe în el.

Cea mai mare parte din legume se seamănă primăvara, iar de acilea înainte succesiv la intervale, calculat după (viață) sau vegetația fiecărei plante. Salatele se pot semăna în oricare lună din Martie până la Septembrie, celelalte legume nu se mai seamănă după luna lui Iulie, de aceea trebuie să cunoaștem timpul de germinație al semințelor și cât le trebuie la fiecare legumă în parte să ajungă la întreaga ei dezvoltare, epoca semănatului o înaintăm sau dăm înapoi după localități reci sau umede, dacă semănăm târziu sămânța o învelim ușor cu pământ, semințele mărunte mai puțin trebuiesc învelite, unele din ele abia le dăm un praful de mranită (gunoi putred) îndesând pământul ușor cu o scândură lată, iar unele nu le acoperim de loc, ci numai le umbrim cu paie sau rogojini.

Sunt două moduri de se nănat :

## Semănatul în straturi calde și semănatul deadreptul pe loc.

1. *Semănatul în straturi.* Acestea se fac în timpul când este încă frig afară. Căldura stratului trebuie să fie după speciile de semințe cam dela  $+10$  la  $+15$  grade.

Semănatul în paturi calde nu diferă de alte semănături, semințele le acoperim în raport cu volumul lor, însă reușesc mai bine ca afară în brazde, deoarece după placul nostru putem modifica producând căldura, lumina și umezeala atât

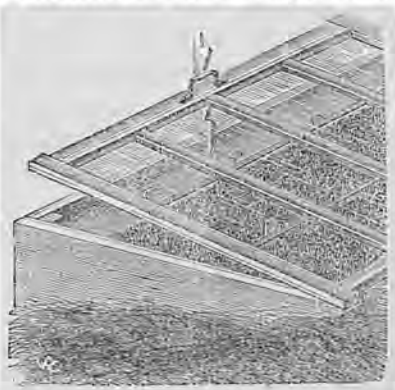


FIG. 4 — Pat cald cu geamuri.

de trebuințioase la dezvoltarea legumelor.

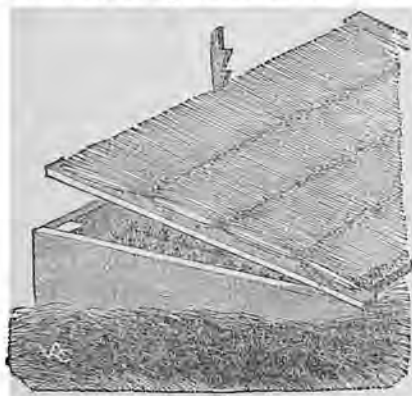


FIG. 5. — Strat cald cu rogoznă de papură, trestie sau pae.

2. *Semănatul afară, pe loc* se face prin împrăștiere, în rânduri și în cuiburi.

a) Semănatul prin împrăștiere se face după ce am preparat terenul astfel cum am spus, cu o grebluță oblim puțin pământul apoi luăm o mână de sămânță și o svârlim printre degete ca să se împrăștie pe pământ. Dacă semințele sunt

bune semănăm mai rar, ca să avem plante viguroase, iar de vor eși prea dese va trebui după răsărire să le rărim cu mâna. Semințele mărunte le amestecăm cu nisip ca să nu le dăm prea dese. După semănat grăpăm cu grebla sau furcoiu ca să se acopere boabele cu pământ iar după ce se înflorește locul îl îndesăm puțin (tăvălugim). Dacă timpul este secetos udăm cu stropitoarea pentru ca să înlesnim germinațiunea semințelor.

b) Semănatul în rânduri facem cu o șașma ori sapă sau un lemn șanțulețe paralele de 3 la 5 centimetri de adânci și largi, mai puțin sau mai mult depărtate între ele după varietățile de legume ce voim a semăna, acoperind sămânța dând puțin pământ în șanțulețe cu dosul greblei (fig. 6). După ce semințele au răsărit la câteva zile, tragem printre rânduri cu o grebluță astfel ca să se umple șanțulețele cu țărână, acest fel de semănat se practică mai mult în terenuri ce trebuiesc săpațe adesea.

3. *Semănatul în cuiburi* îl facem dând cu sapa în locul ce voim a pune sămânța, și a cărui distanță și adâncime, stă în legătură cu dezvoltarea ce va lua fiecare tuferiș de legumă, iar după ce am pus câteva boabe în gropișă, acoperim trăgând țărână asupra lor (fig. 7).

II. **Răsădirea**, este trebuincioasă pentru oricare legumă ce nu se poate semăna deadreptul pe locul ei, și în al doilea rând, mărește numărul rădăcioarelor ce hrănesc planta, silind-o, a se dezvoltă mai bine.

Răsădirile nu se fac decât în pământuri bine preparate, împrejurul fiecărui răsad punem pae, pentru ca umezeala din udat să se fie mai mult, iar pe de altă parte ca planta să nu se lipească de pământ, ceeace



ar face să putrezească foile legumelor. Răsădirile se fac de regulă pe vreme noroasă, iar dacă timpul nu e favorabil, facem această operație către seară, înlesnind prinderea prin o udătură bună (fig. 8).

III. **Cepele** ce dorim a înmulți, trebuie să le alegem sănătoase, și să le sădăm în circumstanțe favorabile vegetației lor.

IV. **Căteii**, bunioară usturoiul plantă bul-

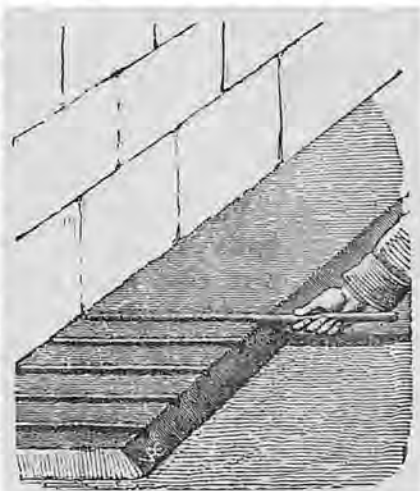


FIG. 6. — Semănatul în rânduri cu vergeaua.

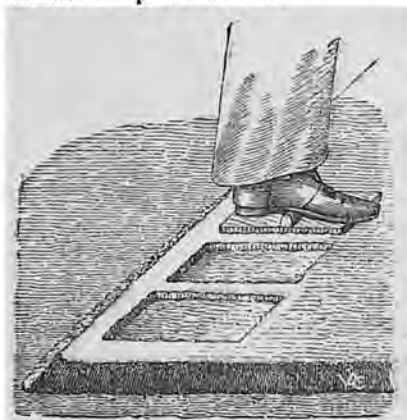


FIG. 7. — Semănatul în ochiuri

boasă, sau ceapa de Ascalonia produc bulbile mici ce se numesc căteii în limba vulgară. Despărțim căteii când sunt maturi, ceea ce se cunoaște după foi care sunt uscate, și îi sădăm în pământ nu prea gunoier dar ușor.

V. **Tuberculele**, bunioară cartofii sunt bucăți carnoase, din care ies rădăcini fibroase și trunchiurile îi înmulțim tăind car-

toful în atâtea părți câte ochiuri are, fiecare bucată va produce o nouă plantă.

**VI. Radăcinile**, cum sunt cele ale sparanghelului, despărțindu-le pe fiecare cu câte un ochiu și deci câte ochiuri atâtea despărțituri.



FIG. 8.  
Săditor  
pentru le-  
gume cu ră-  
dăcini lungi.

**VII. Lăstarii**, crescăturile sau frații unei tulpine care nasc în jurul ei ca la Anghenare, îi despărțim dela tulpină luând seama de a avea puțină parte din ea cu rădăcini, nelăsându-le să se veștejească, astfel ca prinderea să fie sigură.



FIG. 9.  
Săditor pen-  
tru plante mici

**VIII. Stoloii** sau vițe ca la căpșune care cresc întinzându-se pe pământ și dela fiecare rădăcină dau coarde mai departe, despărțite rădăcinile și răsădite din nou în sezon favorabil, produc noile plante.

*Instrumentele de cari ne servim în grădina de legume (fig 11.)*

Aceste feluri de săpălige sunt foarte mult întrebuințate la diferite lucrări în grădină, și se face în diferite mărimi după distanța ce se observă între rândurile de răsaduri.

La săpatul sau desfundatul locului în o grădiniță mică de legume, unde plugul cu vite nu ar avea loc, ne



FIG. 10  
Bătător pen-  
tru făcut o-  
chiuri și înde-  
sat pământul.

folosim de cazmale, mai mult sau mai puțin lungi, după

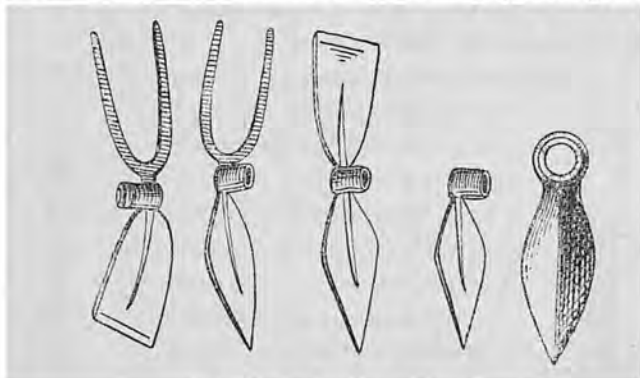


FIG. 11. — Sapălige diferite.

adâncimea de care avem nevoie la dezvoltarea felului de legume ce voim a cultivă.

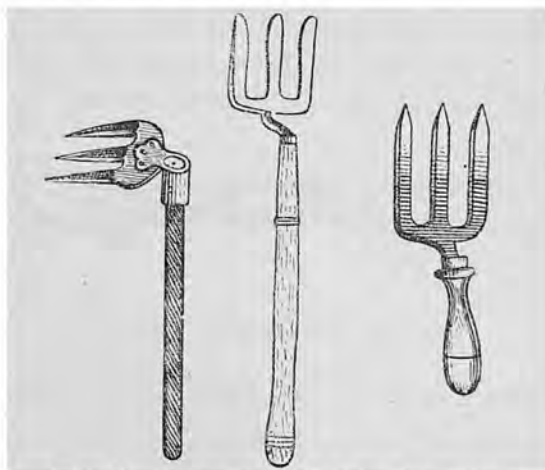


FIG. 12. — Diferite furci mici extirpatoare

Furcile mici extirpatoare de diferite mărimi, servesc

la scoaterea buruienilor cu rădăcina forte din pământ, precum și pentru a săpa în jurul legumelor terenul bătătorit de apa din stropit, cum și de al aerisi.

Cu prășitoarea extirpatoare ne servim de a plivi și



FIG. 13.  
Prășitoare, extirpatoare.

tăia din fața solului, buruienile, ce eventual, s'ar arată printre legume sau flori.

Transplantorul este foarte trebuincios în timpul răsăditului legumelor, cu el ne ajutăm a scoate tinerele plante cu rădăcina nevătămată, și a face groapa în locul nou ce îi am ales.

După prășilă, sau plivitul cu mâna când pământul este afânat ne servim de curățitorul de buruieni, fie spre a le trage ca cu o mică grebluță, fie pentru a răcăi coaja ce eventual s'ar forma pe pământ din stropit.



FIG. 14.  
Transplantor  
sau  
deplantator.



FIG. 15. — Curățitor de buruieni

### COMPOZIȚIA LEGUMELOR VERZI ȘI USCATE.

Pentru ca atât amatorii cât toți cititorii să aibă cunoștință despre părțile hrănitoare din care se compun legumele, dau aci două tablouri dupe care ușor se poate conduce cineva.

## Compoziția legumelor verzi (proaspete).

	MARULE	VARZĂ	FASOLE	MAZĂRE	CARTOFI
Apa . . . . .	95,5	93,0	91,0	75,5	75,0
Lemnoase . . . . .	2,1	4,	2,5	9,5	1,5
Gluten . . . . .	—	—	1,	3,5	—
Amidon (Scrobeală) . .	—	—	—	4,0	19,1
Zahăr . . . . .	0,5	0,5	—	0,9	1,2
Materii azotoase . . . .	1,2	0,4	1,6	2,5	2,0
» minerale . . . . .	—	1,1	1,4	1,0	1,2
Pierderi . . . . .	0,0	1	2,5	3,5	—
Total . . . . .	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

## Compoziția legumelor uscate.

	FASOLE	LINTE	MAZĂRE
Amidon . . . . .	55,5	56,0	59,5
Materii azotoase . . . . .	25,5	25,	24,
» grase . . . . .	3,	2,5	2,
Lemnoase . . . . .	3,	2,5	3,5
Materii minerale . . . . .	3,5	2,5	2,
Apă . . . . .	9,5	11,5	9,
Total . . . . .	100,0	100,0	100,0

## CALENDARUL LEGUMELOR

---

Prin calendarul acesta caut pe cât va fi cu putință, de a arăta în mod cert felurile operațiunii de grădinărie ce trebuie să se succedeză în cursul anului, pentru ca producțiunea legumelor să fie totdeauna din belșug, fără ca pământul să stea de geaba și să nu producă ceva.

Îndrumările date pentru epocile de semănat sau răsădit vor fi înaintate sau înapoiate după regiunile și condițiunile climaterice iar epocile de producțiune variază după sol, natură, expoziție, modul, de cultură etc., de aceea voi lua epocile mijlocii spre a le arăta în acest calendar.

Vom ține socoteală ca lucrările pământului, curățirea de burieni, vreji, cotoare etc., precum arătura, ogorârea și gunoirea se fac din toamnă și pe iarnă când e ger uscat fără zăpadă.

### IANUAR (Gerar).

**Lucrări generale.** În această lună de regulă este frig, ger, îngheț; Vifor sau zăpadă, cu toate acestea sunt ani cu o climă mai dulce când ne putem deda peste zi la câteva ore de lucru, de aceea când timpul ne va permite vom urmă cu desfundatul și aratul locului, ce nu s'a făcut din luna trecută, facem șanțulețele pentru așezarea spa-

ranghelului la primăvară, aducem pe loc gunoaie putrede ce trebuiesc îngropate și amestecate cu pământul, facem reparațiunile trebuincioase la sculele de grădină, curățim și alegem semințele bune, în fine ne preparăm pentru orice lucrare viitoare.

Acei ce au straturi (paturi) calde au ocupație în tot timpul, căci acestea cer multă îngrijire și precauțiuni, dacă clima ne permite dăm aer stratului, cât este soare, deschizând geamurile de subt vânt, și le închidem până nu se pune brumă pe ele.

Semănăm Lăptuci, Pătrunjel, Morcovi, Praz, Asmațuc, Usturoi și răsădim Macrișul.

#### FEBRUAR (Faur).

**Lucrări generale.** Trebuie să isprăvim toate arăturile și lucrările ce nu am putut termina în luna trecută, și pe cari iarna le-a suspendat, aceasta cu atât mai mult ca să nu fim opriți din lucru când va începe vegetația, ori de câte ori vremea ne va permite vom aerisi Anghenarele prăinoind paele și acoperindu-le când gerul este de temut.

La paturile calde aceleași îngrijiri ca luna trecută, semănăm, Castraveți, Ridichi, Salate de tot felul, Morcovi, Gulii mici, Spanac, Ceapă albă, Mazăre, Praz și Tomate.

În grădină la aer cu adăpost semănatul începe adesea cu oarecari legume ce rezistă la micile înghețuri precum : Morcovii, Bobul, Usturoiul, Sparanghelul, Țelina de foi, Asmațuca, Lăptucile, Cibuleta, Ceapa de Ascalonia, Pătrunjel, Praz, Mazăre, Napi, etc.

#### MARTIE (Mărțișor).

**Lucrări generale.** Luna aceasta facem primele lucrări necesare peste an, cine nu a ogorit locul până acum,

să nu mai facă grădinărie că pierde munca și banii, luna aceasta reclamă toată activitatea grădinarilor. Desvelim toate vegetalele ce au fost moșoroite pe iarnă, pentru a fi apărate de îngheț, cu toate acestea învelim semănăturile cu rogojini sau un strat subțire de pae de grâu sau secară, după ce mai întâiu am pus peste semințe puțină suraniță sau pământ negru, toate acestea deoarece în luna aceasta vânturile sunt reci și adesea cade și brumă.

Straturile calde în această lună, cere multă supraveghere și muncă, deoarece adesea peste zi trebuiesc umbrite, iar noaptea acoperite. Semănăturile din luna trecută trebuiesc bine îngrijite și numai către sfârșitul lunii după Blagoveștenii să le descoperim cu desăvârșire pândind nopțile reci ca să le acoperim din nou.

În luna aceasta mai semănăm în straturile calde : Pătlagele roșii și vinete, Morcovi, Țelină, Cicoare, Varză albă și de Bruxela, Conopida, Pepeni, Ridichi, Castraveți și altele ; iar pe lângă adăpoaste, ziduri, garduri, etc., semănăm, Pătrunjel, Sparanghel, Salată, Verzele, Ridichiile de vară și toamnă, Postârnac, etc.

La aer în grădină semănăm, Usturoiul, Cepele de orice fel, Morcovii, Verzele, Salatele, Spanacul, Cresonul, Fragile, Bobul, Lintea, Mazăre, Tarhonul, Ridichiile, Fasolea, etc.

#### APRILIE (Prier).

**Lucrări generale.** Urmăm cu lucrările ce nu am putut isprăvi în luna ce a trecut, și cum nu avem a ne mai teme de brumă sau răceli prea mari, facem semănături de tot felul.

Prășim și plivim semănăturile, punem pae printre răsaduri și peste semănături ca să le ferim de arșița soa-



relui iar de va fi nevoie de udat, stropim peste zi numai, deoarece nopțile sunt încă reci.

Răsădim din plante ce avem în straturile calde ca Pepeni, Castraveți, Dovleci, Verze, Patlagele roșii și vi-nete, Anghenare din copii.

În grădină pe loc urmăm cu pusul Cartofilor, semănăm Conopidele, Verzele Guliile, Fasole, Mazăre, Bob, Morcovi, Ridichi, Spanac, Salate, Țelină, Pătrunjel, Asmațuc, Creson, Măcriș, Praz, Scorsonera, Cimbru, Cepe diferite, Pepeni diferiți, Fragi, Sfeclă, Soia, Linte, Postârnac, etc.

#### MAIU (Florar).

**Lucrări generale.** În luna aceasta operațiunile în grădina de legume sunt numeroase și variate, grădinarul are nevoie de toată activitatea sa, deoarece fiecare colțișor de grădină, reclamă îngrijirile sale. Săpatul prășitul, plivitul, răsăditul și altele sunt ocupațiuni zilnice de mare importanță ce nu mai dau răgaz. Udatul și stropitul au și ele partea lor activă în această lună mai ales când este secetoasă.

Unde primele recolte s'au luat, ca ridichi și salate, în grabă preparăm locul pentru ca să primească alte zarzavaturi pentru vară.

Luna aceasta este toată a răsadurilor de tot felul de legume, precum și a semănatului, pentru ca să avem culturi susținute la legumele cu viață scurtă. Anghenare din copcii, Sfeclă, Morcovi, Țelină, Pătrunjel, Ciuperci în beciuri, Salate de orice neam, Varză de tot soiul, Gulii, Castraveți, Dovleci, Spanac, Tarhon (butași), Linte, Pepeni, Asmațuc, Praz, Ridichi și Cartofi.

#### IUNIE (Cireșar).

**Lucrări generale.** Intreținem curățenia locului prin săpat, prășilă și plivit, fără a ne lăsa de udat sau stro-

pit când timpul este uscat sau secetos, vânam șoarecii și insectele nefolositoare.

În luna aceasta putem trece fără a mai face straturi calde deoarece totul reușește afară la aer liber.

Răsădim Pepenii, Verzele, Pătlăgelele, Salatele, etc., ce mai avem prin straturile calde. Mai semănăm pe locurile ce rămân goale prin producția altor legume timpurii. Sfeclă, Morcovi, Țelină, Pătrunjel, Varză de tot felul, Creson, Spanac, Macriș, Asmațuc, Praz, Ridichi de iarnă, Salate de orice neam.

Pe altă parte adunăm primele semințe de Asmațuc, Creson, Untișor, Lăptuci, Ridichi de lună, etc.

#### IULIE (Cuptor).

**Lucrările generale.** Sunt aceleași ca în luna trecută, îndoind în supraveghere îngrijirile, deoarece fiecare colțșor de grădină are deopotrivă importanța și reclamă solicitudinea grădinarului.

Locurile ce ne rămân goale le săpăm cu cazmaua (hârlețul) le greblăm mărunțind pământul bine și răsădim pe ele Varza, Conopidele, Varza de Bruxela, Cicoarea, Scarola. Mai facem ultimile semănături de Morcovi, Lăptuci, Gulii, Ridichi de lună, Asmațuc, etc. Adunăm semințe de Macriș, Spanac, Varză, Mazăre, Fasole, Scorsonera și altele.

În vremurile calde udăm către seară și dimineața numai, cât se poate de mult, iar legumele plăpânde le umbrim cu rogojini spre a le feri de arșița soarelui.

#### AUGUST (Gustar).

**Lucrări generale.** Și în luna aceasta, ca și în cele două trecute reclamă din partea grădinarului toată activitatea sa, cu semănatul, îngrijirile și udatul neprestan și

pe rând la toate legumele, pe deoparte recoltează iar pe de alta încă seamănă, legume ce se pot produce până în 40 zile.

Semănăm Untișor, Spanac, Gulii, Asmațuc, Ridichi de lună, Lăptuci, etc.

Recoltăm semințele dela Morcovii timpurii, Lăptuci, Ceapă, Mazăre, Fasole, Asmațuc, Praz, Păstârnac, Pătrunjel, etc.

#### SEPTEMBRIE (Viniceriu sau Răpciune).

**Lucrări generale.** Cam încep a se împușină, căci anul horticol se apropie de sfârșit, iar grijile de întreținere cere mai puțină muncă. Udatul și stropitul se face mai rar și numai dimineața, din pricină că nopțile sunt mai răcoroase și umede. În schimb am ajuns în adevărata lună a recoltelor, semințele sunt coapte sau aproape să fie, deci trebuie să ne gândim a le culege până nu se risipesc. Mai facem o mică reparație la paturile calde, cari să fie gata când se apropie vremurile reci. Dacă se apropie bruma învelim seara Lăptucile și legumele plâpânde.

Recoltăm semințele de Cicoare, Țelină, Sfeclă, Varză, etc.

#### OCTOMBRIE (Brumărel).

**Lucrări generale.** Începem ogoarele arându-le adânc, facem modificările de introdus în dispoziția grădinei, recolțăm semințele și ultimele legume destinate pentru iarnă, pe cari le așezăm în beciuri sau bordeie. Scoatem din pământ orice rădăcini de legume ce sunt destinate să ne producă semințe în anul următor și le așezăm cu grijă la beciuri învelindu-le cu nisip uscat sau în lipsă și cu pământ sfârâmat (țărână) uscat.

Luna aceasta încep a lucra în paturile calde cu geamlăc

unde semănăm, Marule, Scarole, Ridichi de lună, etc., iar pe vreme rece și brumoașă acoperim paturile peste geamlâc cu rogojini, grădinarul dibaci își țese el singur în luna aceasta rogojini de papură, sau pae de grâu ungi, ori de secară, astfel să le aibă gata la nevoie.

#### NOEMVRIE (Brumar).

**Lucrări generale.** Urmăm cu arăturile desfundând pământul, gunoim locurile ce ni se par sărace, pe rădăcinile de anghenare punem pae moșoroindu-le cu pământ. La paturile calde dăm aer când e cald afară pentru ca legumele să fie mai viguroase, dacă vin geruri mari punem (băligar) gunoi în jurul paturilor calde pentru ca să ținem o căldură relativă, cu mărirea frigului grămădim și gunoiul tot mai mult înălțând ca pe gard, astfel ca să formeze un adăpost sigur. Facem o revizie zarzavatului din beciuri să vedem starea lui, să nu fie prea cald sau prea multă umezeală, punem curse la șoareci dacă sunt.

Luna aceasta nu se seamănă nimic afară, nici în straturile calde, numai grădinarii cu dare de mână ce au serre încălzite cu aburi ca la florari, însă legumele acestea sunt foarte scumpe din cauza combustibilului care aduce mari cheltueli și folos puțin.

#### DECEMVRIE (Undrea).

**Lucrări generale.** Nu prea avem în luna aceasta, dacă iarna mai zăbovește, cine nu a arat săși are acum grădina, ca pământul să degere și să se mărunțească bine de geruri. Cărăm mereu la gunoaiie putrezite și neputrezite pe alocuri, le întindem deasupra pământului cât de potrivit voim și le îngropăm prin amestecare cu plugul sau cultivatorii.

Grădinarii harnici se vor îndeletnici cu tot felul de lucrări, vor revizui semințele să vadă în ce stare se păstrează, cele ce vor părea umede se vor mai usca pe lângă sobă, brazdele de Pătrunjel, Măcriș, Tarhon, Leuștean, se vor acoperi cu gunoi, spre a nu degera.

---

## ANGHENAREA

(CYNARA CARDURCULUS)

---

Se crede că această plantă comestibilă, este o derivațiune din scaeții sălbateci, pe care 'i vedem crescând de sine în mari cantități pe câmp.

Anghenarea este o plantă cu îndelungat timp de vegetație, care prin rădăcinele sale subterane, ocupă un mare volum. Ea face anual niște foi lungi de 1<sup>m</sup> până la 1<sup>m</sup>,50, de un verde albicios pe deasupra, care rece la un alb lănos dedesubt, din cauza părului ce'l acoperă.

Aceste foi sunt profund crestate la plantele adulte, cu mult mai puțin sau de loc la crescăturile tinere. La tipul sălbatec, crestăturile sunt terminate prin țepe mici vulnerante. Din centrul foilor se rădică primăvara o ramificație robustă, purtând câteva capitule laterale și unul terminal (fig. 16). Aceste capitule devin foarte voluminoase în anghenarea cultivată, care constituie partea comestibilă.

Florile sunt de un albastru azuriu, el dă naștere la (fructe) semințe cenușii vărgate, de un castaniu roșcat. Durata germinativă a semințelor este de opt ani, iar aceia a încolțirii semințelor de zece zile.

Consumăm la anghenare miezul înfloritor și solzi

care devin foarte cărnoși și desvoltați în varietățile de cultură, bazele cărnoase de asemenea se consumă.

Câteodată putem albi foile, atunci consumăm nervura principală întocmai ca mezul in floritor.

Varietăți culturale sunt multe, dar numai următoarele se întrebuițează cu deosebire și anume :

### **Anghenarea camus.**

Fructul este larg și scurt, solzii verde închis sau cu oarecare dungi violete sunt oprimăți și formează un cap în formă lunguiață. Această varietate se recomandă din cauza precocității sale, consumându-se mari cantități din această specie. (fig. 17).



FIG. 16. — Tulpină de anghenare.

**Anghenarea verde.** Plantă viguroasă și rustică, este cea mai stimată pentru marile culturi. Se recomandă pentru marea dezvoltare a capitulelor sale și abundența cărnoasă a receptaculului său. Solzii sunt verzi, ascuțiți și divergenți, ceea ce dă fructului un aspect sbârlit (fig. 18).

**Cultura.** Anghenarea este o plantă puțin exigentă, care poate la rigoare să se acomodeze cu orice teren, cu toate că numai în teren gras și umed dă bune și frumoase produse. În pământ gras, dar nu îndestul de umed, creșterea sa se oprește de timpuriu, neputând conta pe o

producțiune prelungită care din contra, este suficientă când solul are umezeală. Pământurile silico-argiloase și argilo-calcaroase îi convin foarte bine, dar nu trebuie să se piarză din vedere această dublă exigență a anghenarei, care resumă toată cultura, și care este relativ la îngrășăminte și apă, necesare în timpul vegetațiunei.

Cu toate acestea nu trebuie ca umezeala să fie stătătoare, din cauză că produsele s'ar conserva cu greutate pentru iarnă. În practică anghenarea se înmulțește rar prin mijlocul semințelor, care au îndoitul inconvenient de a da produse târzii și adesea nesigure. Mare număr din



FIG. 17. — Anghenare  
camus.

tinerii indivizi, eșiți din semințe au tendința a reveni la tipul primitiv, de aceea este necesar de a le alege cu băgare de seamă.

Cea mai bună procedare de urmat este, de a lua ramificațiile sau creșcăturile tulpinei, lăstarii primăvara, și a îi plantă sub formă de buturi; această procedare dă rezultate mai

satisfăcătoare decât semințele, dar cum în multe circumstanțe, nu avem rădăcini sau tulpine vechi suficiente, pentru a putea obține lăstari în mari cantități, în acest cas suntem obligați a recurge la semințe, care în consecință trebuie examinate cu atențiune.

Sămânța la care suntem nevoți a recurge, în cas când voim să stabilim o mare plantațiune, sau chiar când gerurile unei ierni riguroase distrug vechile plantațiuni, metoda se practică în trei moduri diferite, pe care le voi descrie aci după ordinul de merit.

Cea mai bună procedare și care să dea rezultate mai rezezi, consistă în a construi în luna Martie pe la jumătate, un strat de gunoi putred, deasupra locului pe care



il semănăm după o lună în rânduri depărtate de 8<sup>cm</sup>. După aceia acoperim sămânța cu un strat de pământ de un centimetru grosime, stropind ușor, pentru a înlesni încolțirea, care nu se produce decât după vre-o zece zile. Când planta s'a săltat bine și are câteva foi procedăm la o pliveală, care are de scop a lăsa o distanță între rădăcini, de câțiva centimetri pe linie. Desvoltarea plantelor se activează udând mai des.

Pe la jumătatea lunii Maiu, micile tulpine de anghenare posedă deja câteva foi bine desvoltate, în acest cas, plantele fiind robuste, începem a le răsădi, se întâmplă însă, că în anii mai răcoroși această răsădeală să se facă în luna Iunie sau Iulie.

Terenul destinat a primi această plantă, după ce s'a gunoit bine, trebuie să'l săpăm adânc, sau să'l arăm, dacă este vorba de o cultură mai întinsă. Solul trebuie să fie bine amestecat cu gunoiul, bine mărunțit și greblat, după aceia se îndreptează locul, trăgându-se linii depărtate de 90<sup>cm</sup>, în tot sensul, după care procedăm la plantațiune. Terenul astfel lucrat, scoatem anghenarea cultivată în școală cu oarecari precauțiuni, spre a evita ruperile de rădăcini sau foi. E știut însă că dela această epocă, planta este înzestrată cu o rădăcină lungă, care crește în jos, o tăem astfel ca planta să producă rădăcini laterale, care înmulțindu-se vor grăbi și desvoltă înflorirea anghenarei. Răsădirea se va face cu cea mai mare băgare de seamă posibilă. După răsădire este necesar de a se stropi cu apă pentru a înlesni vegetațiunea.

Alt procedeu mai simplu este de a semăna în pământ



FIG. 18. — Anghenare verde.

sămânța în curentul lunii Aprilie, ele trebuiesc puse rar sau la distanță de 10<sup>cm</sup>, în tot sensul, udăm, spre a grăbi răsărirea, care cu toate acestea nu are loc mai curând ca la treizeci zile după semănat. Când planta este destul de forte, o răsădim ca mai 'nainte, având grije de a tăia rădăcina cea lungă și dacă este posibil transplantarea să se facă cu pământul din jurul rădăcinei. Anghenarea supusă la această procedare înflorește rare ori în primul an, pe cât timp această înflorire este de regulă în precedentul sistem.

În fine, pentru a evita transplantarea, care după cum am arătat, nu prezintă decât dificultăți, semănăm anghenarea direct pe loc. Se face pentru aceasta parchete de teren, semănând pe ele la distanță de 90<sup>cm</sup>, în tot sensul, semănând în fiecare cuib cinci până la șase grăunțe. Acest semănat se face în lunile Aprilie sau Maiu. După ce plantele au răsărit, lăsăm pe cel mai viguros smulgându-se restul. Această procedare are înlesnirea de a se întrebuiți puțin lucru, iar din contră are inconvenientul de a nu produce în primul an. Cu toate acestea oricând cineva ar fi silit a recurge la semănat, acesta este procedeul cel mai lesnicios, adică înmulțirea pe loc.

Oricare ar fi modul de semănat ce s'a ales, vom vedea un număr invariabil de anghenare cșite din sămânță și care să aibă rod. Acestea trebuiesc distruse, deoarece reprezintă plante degenerate; de aceea, alegerea trebuie să fie îndreptată în primul an, asupra plantelor, ce vor avea mai puține ramificații și desmoștenite de rod.

Planta și dacă sau nu a produs flori, e bine ca toamna când vin primele răceli, a le garanta în contra înghețului, pentru aceasta către finele lunii Octomvrie, tăem estremeitatea foilor mari, reunind în urmă cele ce rămân prin o legătură, moșoroind astfel tulpina cu pământ luat din

prejur. Lăsăm până se mai răcorește vremea, acoperind în urmă foile de deasupra moșoroiului cu pae, servindu-ne adesea pentru aceasta, fie de foi, fie de așternutul de pae rămas dela vite, care se răspândește pe deasupra anghenarei. În timpul erneli dacă vremea se îndulcește, este bine de ale descoperi, dar trebuiesc învelite din nou dacă timpul se asprește. Pe la sfârșitul lunei Martie, gerurile ne mai fiind de temut, putem lua definitiv paele,



FIG. 19. — Anghenarea moșoroiță.

care le vom scoate după loc; iar de vor fi foi, se vor răspândi prin plantațiune, spre ale amestecă cu terenul prin un săpat care are de scop de a ușură planta la rădăcină precum și de a nivelă locul.

Indată după această operațiune răspândim gunoiul putred pe deasupra pământului lucrat, care cu o a doua sapă se îngroapă.

La o lună după această lucrare, anghenarea luându-și vegetațiunea, formează astfel un mare tufiș de verdeață, căruia i se face o operație, smulgându-i crescăturile. Dacă la acest timp observăm că a devenit o tulpină de anghenare; vedem că trunchiul principal a produs ramificații,

care pleacă din rizomul subteran și cărora li se dă numele de lăstari sau frați. Dacă le-am lăsa pe toate la aceeași tulpină, ar rezulta atâtea ramuri aeriene ce ar produce capitule, care fiind în prea mare număr pe aceeași tulpină, volumul lor ar fi mic și prin urmare de o valoare nulă.

Pliveala de crescături are de scop de a rupe toate aceste ramuri suplimentare, în fine de a nu lăsa decât două buturi principale viguroși, obținând astfel capete de anghenare bine dezvoltate. Această operație, după cum am spus, se face în cursul lunii Aprilie, care să fie executată cu mare îngrijire, deoarece de ea depinde recolta mai mult sau mai puțin frumoasă ce vom obține în acel an. Când momentul practicei sosește, prin mijlocul sapei desfacem baza anghenarei, în urmă cu un cuțit în formă de mistrie, curățim toate crescăturile cele slabe, pentru a nu lăsa decât două, cele mai viguroase, acestea nu se aleg numai din cei mai tari, dar și din acei ce vor fi mai jos de rizom. Toate crescăturile ce le vom tăia, vor trebui să ridice cu ele o bucată de rădăcină pe care a luat naștere, fără ca cu aceasta să facă vre-un rău tulpinei, terminăm operațiunea aplanând terenul și trăgând puțin pământ asupra rănilor făcute cu cuțitul. Crescăturile scoase vor servi la înmulțirea plantei prin răsădire.

**Multiplicarea prin crescături sau lăstari.** Acest mod de înmulțire oferă mari avantagii asupra semințelor, este cel mai repede, dând rezultate satisfăcătoare chiar în primul an, reproducând cu fidelitate varietățile mai înainte cultivate, pe cât timp prin semințe, după cum am văzut, riscăm de a vedea tulpine revenind la starea lor de sălbăticie, fiind chiar cu mult mai economic prin crescături necerând chiar nici o îngrijire specială.

Crescăturile destinate la înmulțirea anghenarei vor fi alese din acelea, adesea în număr de opt sau zece, ce se ia dela fiecare tulpină.

Alegerea se va îndreptă asupra acelor, ce vor avea o rădăcina sau fragment din tulpina veche și care în tot cazul vor avea o ramură bine făcută purtând trei sau patru foi cel puțin, celelalte fiind aruncate ca prea slabe și neprezentând nici o garanție de prins. În plantațiune răsădim crescăturile în teren bine gunoit și săpat adânc. Liniile se vor trage la distanța de 80<sup>cm.</sup> până la un metru în tot sensul, după producțiunea solului; fiind cunoscut că terenul fiind gras, anghenarea crește cu vigoare, de-

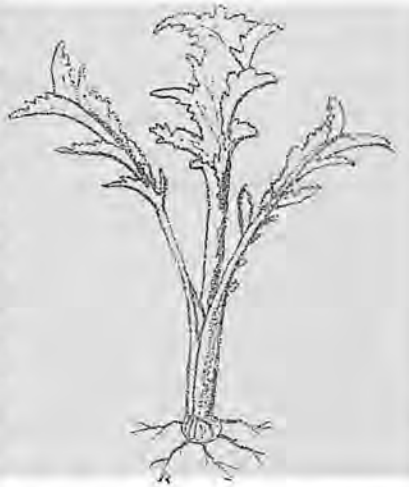


FIG. 20. — Crescătură sau lăstar de anghenare.

venind necesar, de a lăsa un spațiu mai mare între dânsese ca în cazul invers. La aceeași distanță ce domină între linii, se răsădesc crescăturile două câte două, lăsând astfel între ele o distanță de 25<sup>cm.</sup> în acest mod suntem siguri a avea o plantație bine garnisită, dacă este posibil se udă fiecare răsad în parte.

Răsădirea este asigurată când plantațiunea este făcută cu grijă, întrebuițând crescături viguroase, cărora nu li s'a lăsat timpul de a se veșteji și care sunt prevăzute cu un talon purtând câteva rădăcini (fig. 20).

Îndată ce plantele încep a crește, se dă două sape în timpul verei, pe la sfârșitul lunii lui August vedem apărând câteva capitule de anghenare ce se vor recolta.

Toamna urmăm cu anghenarea din crescături întocmai ca cu cele din semințe, tăind de jos toate ramurile ce vor avea capitule. Iarna o va trece în condițiunile pe care le-am arătat, îndată ce primăvara va sosi le vom desgropă și le vom plivi. În unele grădini se procedează la plivitul crescăturilor toamna, obținând astfel în primăvară tulpine viguroase, care negreșit înfloresc mai de timpuriu. Se recomandă asemenea de a întrebuința ca plant ramurile ce au avut rod, tăindu-le în fața pământului; îngrijite astfel cresc din nou, constituind o plantă cu deosebire robustă în acest mod.

**Al doilea an de cultură.** Oricare ar fi cultura ce s'a urmat, fie că ar fi prepus sau nu, în toamna ce urmează după plantațiune; al doilea an însă, recolta va fi abondentă. Sub climatul nostru capitulele încep a apare pe la începutul lunii lui Iulie, fiecare trunchiu va produce de obicei o anghenare principală sau cap și două sau trei laterale, ce se numesc lăturași. Fiecare tufă, am spus, se compune de regulă din două tulpine la care se conservă două crescături de fiecare, astfel că o tufă poate produce patru capete și opt lăturași, se poate întâmpla însă ca din crescături să lipsească vre-unul sau doi, atunci producțiunea ar fi redusă la jumătate.

Recolta se face atunci când capitulele sunt pe deplin dezvoltate, dar mai înainte de a se găti de înflorit, ceea ce se anunță prin faptul că: solzii de deasupra încep a se deschide, lăsând astfel să se vadă mijlocul care este violet. Lăturașii trebuie recoltați mai tineri decât capetele

deoarece unii le consumă crude, fiind necesar ca pentru acest usagiu să fie foarte fragede.

Când cultura s'a terminat, se taie toate ramurile din fața pământului luându-se astfel și crăcile uscate, terenul după această operație este cu totul deșert, procedând în urmă la un săpat radical, spre a se desface pământul ce a fost călcat în timpul recoltei. Nu mult după aceasta vedem foile crescând după cum am arătat, procedând în urmă toamna după cum am arătat mai sus.

O plantație de anghenare se susține patru ani de aceia e bine ca dela al treilea an să se înceapă o nouă plantațiune spre a nu suferi lipsă, având în acest mod recolta susținută în totdeauna.

Pentru a obține semințe care să dea bune rezultate, va trebui în primăvară a alege tulpine ce poartă capete mai dezvoltate, suprimând lăturașii spre a nu lăsa decât capul principal. Când florile încep a se scutura, tăem capitulele spre a recolta sămânța a cărei durată germinativă este de opt până la zece ani.

# ARDEIUL

(CAPSICUM ANNUUM)

---

Ardeiul are mai multe forme și varietăți, se crede că origina lui este din America de sud, cultura lui este cu totul modernă.

Această plantă, de și sălbatecă în țara sa de origină, totuși la noi se cultivă anual. Înălțimea plantei variază între 50 și 80<sup>cm</sup>, are foile lucioase, lunguețe și dispuse în mod alternativ. Florile au corola albă rotată, fructele ce le succede sunt verzi în etatea lor tânără, devenind de un roșu aprins în starea lor adultă sau de un galben roșu. La acest moment au un gust dulceag și aromatic sau iuți, semințele sunt galbene, păstrându-și facultățile lor germinative patru la șapte ani, iar timpul de încolțire fiind de opt zile.

Fructul se întrebuițează sau verde sau copt, obicinuindu-se mult în conserve de castraveți cu oțet, gătiți ca mâncare sau în loc de salată, se mai întrebuițează de asemenea pisat la mâncări și la conserve de cărnuri crude.

Efectele ardeiului pisat se revarsă asupra ficatului, făcându-i bine, frigurile intermitente și palustre precum și răcelile dispar cu desăvârșire prin întrebuițarea ardeiului



roșu pisat, care ar fi de dorit să nu lipsească din nici o casă dela masă.

Varietățile cu fructul mic au gustul foarte iute și arzător pe când cei cu rodul mare cărnoși sunt lipsiți de iuțea ceeace constituie o particularitate de observat, că gustul arzător al acestor fructe este invers dezvoltării lor.

Varietățile lui sunt numeroase, de aceea nu voi descrie aci decât unele varietăți principale, reprezentând forma și derivațiunile lor. Ardeii se pot diviza în două categorii adică: întâiu ardei



FIG 21 — Ardei verde pătrat.

iuți, al doilea ardei rotunzi dulci, acestea sunt tipurile principale. Oarecare varietăți se cultivă ca ornament în grădini, cu care se fac frumoase masivuri sau borduri.



FIG 22. — Ardei lung iute.

**Ardeii rotund sau pătrat** (Rasă târzie) (fig. 23). plantă robustă, avânt fructul neregulat, gros, cărnos și voluminos, marcat de dungi profunde, gustul lor este dulceag și se întrebuințează ca

salată când sunt verzi, iar roșii copti bine, se face bulion. Mai există din această specie subvarietăți cu fructul roșu iar altele galbene.

**Ardeiu lung** care în general este iute, e varietatea cea mai răspândită, având fructul în suspensiune și de o lungime de 10 până la 12<sup>cm.</sup> (fig. 22).

**Ardeiu în formă de pătlăgică** (ciușcă). Tulpina, pitică timpurie, de rasă bună, al cărui nume arată forma cu îndestulare (fig. 23). Se întrebuințează când sunt bine copti. De un roșu aprins, la maturitate, au gust dulceag, în urmă iute, se întrebuințează mai ales ca podoabă în murături.

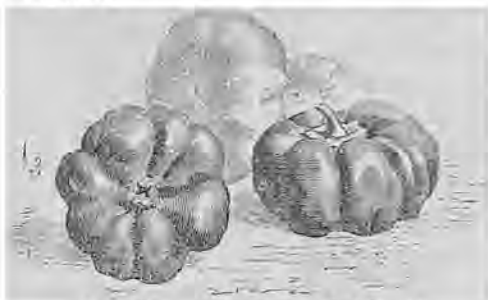


FIG 23. — Ardeiu rotund (ciușcă)

**Ardeiu gras galben.** (fig. 24). Fructul gros, cărnos, dulce, galben roșcat, varietate bună de salată.

#### Cultura.

Pentru a produce, ardeii trebuiesc semănați de timpuriu în bălegar, fără care producțiunea lor ar deveni târzie, ne având astfel timpul de a se coace înainte să cază bruma și să înceapă răcelile de care sunt foarte simțitori.

Semănatul se face în Martie pe gunoiu (bălegar) și la adăpost de Nord sau sub straturi calde în lipsa acestora acoperim locul în timpul nopții cu rogojini, înconjurat fiind de un gard înalt de stuf. Indată ce planta are două sau trei foi, o răsădim la distanță de 35<sup>cm.</sup> în tot sensul, această operație se face pe la începutul lunii Maiu.

Fruct condimentar cu savură iute (ardeiată) la anumite varietăți. Ardeii grași se întrebuințează ca legumă sub formă de salată.

Ardeiul pe lângă căldură cere o udătură repetată, care trebuie să fie pe cât de abondantă după răsădire și pe vară sau la timp secetos. Acest mod de cultură se aplică în general la toți ardeii, pentru a obține fructe frumoase și bune, e bine de a nu se lăsa decât pânăla doisprezece ardei de tulpină, suprimând astfel prin tăere numărul ce îl va avea mai mult.

Dacă voim să obținem semințe bune, trebuie chiar dela începutul fructificațiunei, a se alege plantele ce poartă cele mai frumoase fructe și de a nu lăsa decât patru sau cinci din cele mai dezvoltate. Când

fructele au luat o culoare roșie vie și credem că sunt bine coapte, le deschidem spre a extrage semințele, pe care le spălăm puindu-le în urmă la umbră, spre a se usca, înainte de a le pune în saci. Ardeiul este foarte escitant, de aceea e bine să ne păzim de a'l întrebuința în prea mari cantități, oamenilor nervoși nu le este permis de a întrebuința ardeiul de loc.



FIG 24. — Ardei gras galben.

# ASMAȚUICA

(SCANDIX CEREFOLIUM)

---

Această plantă s'a considerat mult timp ca indigenă, deoarece de multe ori o vedem în stare sălbatică pe câmp. Aceasta nu este de mirare, deoarece cultura ei datează de mult timp, fiind mai mult sau mai puțin întinsă, chiar de pe la începutul erei creștine. Adevărata sa origină se crede a fi Turcia de Asia.

Asmațuica, pe care o cultivăm, are foile foarte descompuse, crestate, cu colțuri în formă de limbi. Tulpina, care la maturitate are o înălțime de 50<sup>cm.</sup>, se termină prin niște flori albe, cărora le succede fructe lungi, ascuțite și împreunate câte două; neavând înăuntru lor decât câte o sămânță fiecare. Aceste fructe nu se desfac, deci ele se consideră ca sămânță.

Varietățile acestei plante, deși de o cultură foarte antică, însă nu s'a înmulțit: astfel că putem distinge două forme diferite: adică asmațuica comună, care corespunde tipului despre care am vorbit și care se cultivă în general; și asmațuica creață, această varietate seamănă mult cu mușchiul arborilor, fiind de un efect mult mai împodobitor decât cel comun, astfel foile lui pot servi ca garnitură la mâncări fiind mai anevoie de găsit.

Foile acestei plante se întrebuințează ca salată, sau de

multe ori în mâncări. De observat este că în Rusia și Polonia această plantă este necunoscută. Foile au un miros foarte fin și plăcut, mult aromatisate, luat cu esces produce iritațiuni și nervositate.

**Cultura.** Asmațuica se poate semăna aproape în tot cursul anului, este necesar de a semăna cât de adesea, pentru a avea în totdeauna o recoltă nouă și abundentă. Un pământ gras, adesea udat și la umbră, sunt necesare acestei plante, se se a m ă n ă în rânduri depărtate de 20<sup>cm.</sup>, sau risipit cu mâna.



FIG. 25. — Asmațuică crețată.

Semănat în toamnă, în luna Noemvrie, petrece iarna foarte bine, dând loc cu modul acesta la o cultură mai deasă, adică mai multe recolte succesive, pe cât timp acel de primăvară și vară, nu poate fi recoltat decât odată, neavând timpul de a înflori. Pentru a nu fi lipsit de recoltă niciodată, se poate face în fiecare lună o nouă semănătură. Recoltăm dela trei la șase săptămâni după ce am semănat.

Semințele sunt de preferat acele dela plantele semăuate din toamnă. Pentru a obține o recoltă mai dezvoltată, se resădesc acele plante ce vor fi mai stufoase. Semănătura se face adânc, deoarece sămânța întrebunțează zece până la optsprezece zile pentru răsărire, conservându-și facultățile lor germinative unu până la doi ani.

## ASMAȚUCA TUBEROASĂ

(CHAROPHILUM BULBOSUM)

Se caracterizează prin foile sale descompuse, rădăcina este umflată și cărnoasă, având multă asemănare cu morcovul, puțin mai mică și de o culoare negricioasă. În primăvara anului al doilea înălțimea plantei ajunge până la 1<sup>m.</sup>, 50, fructul se rădică în cinci părți longitudinale considerându-se ca semințe se seamănă astfel.

Rădăcinele a căror carne este albă și fermă, ia după gătire un gust delicat, care face în general o mâncare căutată.

**Cultura.** Se immulțește adesea din semințe, dar cum acestea perd curând facultățile lor germinative după maturitate, este necesar de a le semăna îndată toamna, în pământ sănătos, sau păstrându-le până la primăvară, semănându-le astfel în straturi. Această operație consistă în a pune într'un ghiveciu un rând de nisip, unul de semințe, dar nu ca să fie unele peste altele, puind în urmă iarăși un strat de nisip ; urmând tot astfel până ce se va umplea ghiveciul, acoperim în urmă cu geam, ca prin acest mijloc să fie închis hermetic, spre a nu permite insectelor și rozătoarelor de a se introduce, de aceia astupăm și gaura.

din fundul ghiveciului. Sămânța astfel preparată se îngroapă în pământ la o adâncime de 10<sup>cm</sup>.

Cel mai mare interes este de a urmări această practică, decât de a semăna în toamnă, deoarece terenul nu se ocupă de geaba, neriscând încă ca semințele să fie mâncate de insecte. Se răsădește primăvară.

În timpul verei pământul trebuie să fie totdeauna umed și bine plivit. Pe la sfârșitul lunii Iulie foile îngălberesc, în urmă uscându-se; atunci recolta trebuie făcută, rădăcinile smulse se lasă câteva ore la soare, luându-le în urmă spre a le pune în pimniță sau bordei, unde se conservă foarte bine până primăvara.



FIG. 26. — Asmațuca tuberos

Pentru a recolta semințele, se alege din toamnă rădăcinile, care se pun deoparte în nisip în timpul ernei. Primăvara se răsădesc din nou la distanța de 70<sup>cm</sup> în tot sensul, lăsându-le astfel până la înflorire. Indată după fructificare încep a îngălbeni, atunci se taie și se urmează cu sămânță după cum am spus. Sămânța își păstrează facultățile germinative în mijlociu trei ani, iar în extrem șase ani.

## B A M U L

(HIBISCUS ESCULENTUS)

Origina acestei plante se crede a fi din Indii, ea este foarte puțin cultivată din cauza secrețiunilor băloase ce lasă fructul prin fertul lui. Bamul este o plantă aproape necunoscută în Occident.

Foile lor au forma palmei, având cinci despărțituri, crestate adânc, ele sunt așezate în mod divergenți pe ramurile tulpinei, care de asemenea cresc în mod neregulat. Fiecare nervură principală a foilor, formează o coadă acestora, care împreună cu foile și fructul și cu ramurile sunt acoperite de niște peri mici țepoși, lăsând un miros greșos la cea mai mică atingere.

Foile, de culoare galbenă-roșcată, au forma fructului ăruia îi dau naștere, acesta de formă lungueață, devine păros în starea lui adultă.

Bamele se consumă când sunt tinere în diferite moduri, asemenea se mai conservă când sunt mici în oțet sau înșirate pe sfoară și uscate după ce au suferit oarecare preparațiune. Indată ce ajung la maturitate nu mai sunt bune de consumat, deoarece semințele conținate în fruct devin tari; iar partea cărnosă a fructului devine ațoasă și tare.

Varietăți nu există, deoarece cultura lor este foarte



restrânsă, când fructul se îngălbențește puțin toamna, procedăm la scoaterea semințelor, a căror culoare este castaniu-roșcată, facultățile lor germinative se conservă doi până la trei ani, iar timpul ce întrebuințează pentru încolțire este de opt zile.

**Cultura.** Orice teren convine acestei plante chiar dacă ei nu ar fi gunoit. Pământul se sapă bine și se greblează, după aceia îl călcăm cu o scândură lată spre a-l bătători puțin semănând în linii depărtate de 45<sup>cm.</sup> în tot sensul unele de altele, această operație se face în luna Aprilie. Unii grădinari au obiceiul de a răsădi această plantă, pentru această operație procedăm după cum urmează :



FIG. 27. — Bame lungi.

În luna Aprilie se scământă în brazde, iar după răsărire, când planta are câteva foi, adică în luna Maiu, procedăm la răsădit, care se face la 45<sup>cm.</sup> în tot sensul, puind câte una sau două rădăcini în fiecare cuib. După aceia procedăm la un stropit care trebue să fie cât se poate de abondent pentru a înlesni prinderea.

Puțin timp după aceasta planta începe a înflori, dând totdeodată naștere fructului, care este bun de consumat numai în prima lună, moment când se face și conservarea lui uscată înșirat pe sfoară. Când ajunge la maturitate, fructul începe a se desface, atunci începem a recolta sămânța care se pune în săculeți spre conservare până la întrebuințare, ele își perd foarte repede facultățile lor germinative, de aceia trebue să ne ferim de a întrebuința sămânța veche la semănat.

## BOBUL

(VICIA FABAE)

Originia cultivei bobului se perde în înfimericul timpurilor ; care se urcă la o epocă prehistorică.

Planta se caracterizează prin organele de vegetație și prin o tulpină robustă, lăsând câteva ramificații la baza, care se ridică în patru părți opuse, dându-i un aspect pătrat, poartă foi compuse neperechi. Florile au forma fluturistică, de coloare albă și cu o pată neagră în mijlocul petalelor. Fructele cele succed sunt în păstăi, care cresc drept sau încovoiate către pământ, înăuntru cărora se află boabele, variând la număr, dar care rare-ori trece peste numărul de opt. Acestea sunt late și ovale, prevăzute cu o piele groasă, ce se desface ușor, conservându-și facultățile germinative șeaze ani, iar timpul încolțirei fiind de trei zile.

Bobul se consumă când e mic ca salată de foi, mai târziu, când păstăile sunt tinere și bobul încă nepronunțat înăuntru lor, se găsește ca mâncare în diferite moduri ; iar când bobul este copt, se descoperă de coaja ce îl acoperă și care nu s'ar putea cosumă.

Deși cultivat de un timp îndelungat, varietățile lui însă au rămas puține și anume : bobul cu semințele mari,

și care are o înălțime de 50<sup>cm.</sup>, și bobul pitic cu semințele mici și rotunde.

**Cultura.** Bobul se poate semăna pe la finele lui Martie orice loc îi convine, cu toate acestea un loc argilos, cald de consistență nisipoasă, cenușos sau gunoît cu un an înainte este mai de preferat. Semințele se pun în rânduri depărtate de 40<sup>cm.</sup> și a distanță de 15<sup>cm.</sup>, îngropate în pământ la o acâncime de 5<sup>cm.</sup>, una câte una.

Prin ruperea vrejului când e mic și fraged, ușurăm dezvoltarea păstăilor, iar ca îngrijire avem : săpă-lul, plivitul și moșoroitul.

Pentru a grăbi fructificarea, udăm în timpul secetei, creșterea lui este foarte repede, devenind completă către finele lunii Maiu.

Recolta se face îndată ce păstăile s'au uscat, procedând la bătutul lor ca la fasole. Facultatea germinativă dela mijlociu la extrem este dela șease la zece ani.



FIG. 28. — Bobul.

## BROJBIA

(BRASSICA NAPUS)

---

Brojbia este o plantă cultivată de mult timp în Europa. La această plantă, partea rădăcinei de sus a luat o dezvoltare mai mult sau mai puțin mare, formând astfel o mulțime de varietăți cunoscute. Partea cărnoasă este comestibilă, ea se prelungește adesea mai mult deasupra pământului, într'un fel de con sau bășică, colorată în diverse moduri. Aceasta este prevăzută de câteva foi simple, mai mult sau mai puțin abondente după varietate.

Consumăm brojbia coaptă sau preparată sub diferite forme.

Al doilea an se ridică din mijlocul foilor, o ramură purtând ciorchini de flori cruciforme compuse, colorate mai mult sau mai puțin galben, aceste inflorescențe nu sunt prevăzute de bractee (foi ce acoperă florile înainte de dezvoltarea lor).

Fructele ce urmează florilor sunt siliciuri de lungime neregulată, având semințe rotunde, de culoare castanie roșcată, a căror facultate germinativă este de cinci ani, iar timpul încolțirii de cinci zile.

La brojbie se consumă partea cărnoasă acomodată în diferite moduri.

Ca orice plantă mult cultivată, brojbia are o mulțime de varietăți, a căror dimensiune și culoare variază ca și calitățile. Ea se împarte în două categorii; acele ce au o rădăcină lungă și acele ce din contră sunt groase și rotunde, de o formă mai mult lătăreață. Asemenea distingem brojbia ce nu are totdeauna aceeași consistență: adică unele varietăți cu carnea fragetă, iar altele mai tare, oferind avantajul de a se conserva mai mult timp și mai ușor.



FIG. 29.

Brojbie cu foi mici.

**Cultura** brojbiei este foarte răspândită, semănatul se începe în luna Martie, pământul întrebuițat trebuie să fie gras, adânc lucrat și bine mărunțit la suprafață. Semănatul se face în linii după care întreținem solul totdeauna umed prin dese udături, obținând în acest mod plante viguroase.

Îndată ce planta are două foi afară de cotiledoane, o rărim, smulgând plantele, astfel că să lăsăm spațiu de 20<sup>cm</sup>, în tot sensul între rădăcini, îndată după această pliveală, al cărei scop



FIG 30. — Brojbie albă.



FIG. 31.

Brojbie lungăreață.

este de a limpezi planta, smulgem totdeodată și erburile rele, udând cu prisos în urmă. Culturile de Primăvară cer cu desebire apă multă. Cam la vre-o trei luni după semănat se începe recolta, de aceia unii seamănă mai târziu spre a recolta toamna, întrebuițându-le în timpul ernei. Brojbia ca ori ce legumă conservă foarte bine pe iarnă în pivnițe sau bordeie.

Pentru a recolta sămânța, se culege din toamnă brojbiile mai bine făcute, pe care le punem la adăpost de îngheț și la loc uscat, în primăvară le răsădim la 40<sup>cm.</sup> în tot sensul.



FIG. 32.  
Brojbie galbenă  
lătăreață

(încrucișează între ele) dacă cultivăm mai multe varietăți împreună.

Când ramurile sunt înflorite, pentru ca să obținem semințe frumoase, tăem vârful ramurilor.

Când ramurile ce poartă siliciurile au îngălbenit, le tăem puindu-le la umbră să se usuce, procedând mai târziu la bătutul lor, alegând sămânța. Un trunchiu sau rădăcină poate da până la o sută de grame semințe, cari au facultate germinativă mijlocie cinci ani iar extremă zece ani.

Dacă cultivăm mai multe varietăți, trebuie să avem grije să le depărtăm unele de altele, pentru a avea semințe curate, reprezentând cu stricteță varietatea cultivată, deoarece semințele se hibridează,

(încrucișează în-

tre ele) dacă cultivăm mai multe

varietăți împreună.

Când ramurile sunt înflorite,

pentru ca să obținem semințe frumoase,

tăem vârful ramurilor.



FIG. 33. — Brojbie  
rotundă.

## CĂPȘUNELE SAU FRAGI

(FRAGARIA).

---

Genul căpșunelor cuprinde vre-o șase specii de plante erbaceie, vivace și rustice, dând fire lungi și drepte (stoloni sau vițe), crescături al căror cap sau vârf se rădăcinează, de fel căpșuna crește spontanee în păduri sau prin fânețe în regiunile septentrionale și temperate.

Florile sunt albe, arare ori gălbuie, adesea poligame nectarifere, are caliciu cu cinci sepale libere, însoțite de un calicul cu cinci foliole; cinci petale libere unghiulate, caduce; având stamine în număr indefinit, grăunțe mici numeroase, înfipte pe fața receptaculului, care crescând devine cărnos, colorat în roșu și care la maturitate constituie partea comestibilă a fructului.

Toate speciile indigene au foile trifoliolate și foarte rar monofile, trunchiul este subteran, dând numeroși stoloni.

**Căpșunele tip *Fragaria vesca***, sau fragi de pădure, este o plantă scurtă, vivace și rustică, cu fir floral drept, înălțându-se puțin peste frunze, cu fructe mici rotunjite, câteodată conice și agățate (fig. 34).

În țara noastră sunt foarte multe căpșune, pe marginile pădurilor și prin fânețe, sunt foarte căutate pentru (carnea) fructul lor dulce și parfumat, se recoltează după

loc, în starea lor sălbatică, se poate cultiva cu mult succes, dând produse mai nobile și tot așa de gustoase.

**Fragile caperon. *Fragaria elation*.** Rasă cultivată foarte rustică, având fructe de mărime mijlocie, rotunzite, de o culoare roșie aprinsă, cu un gust cu totul special,



FIG. 34. — Căpșunile tip

aducând puțin cu ananasul, sau a altor fructe unde predomină smeura sau caisa, aproape fără semințe către cotor.

Mai sunt și alte varietăți obținute prin încrucișări sau din semințe, al căror fruct a ajuns la maximum mărimeii lor, acestea produc mai puțin și au nume variate după cum cultivatorii au avut

gustul a-și boteza creațiunile.

**Inmulțirea.** Căpșunele cu sau fără vițe, se reproduc cu fidelitate prin semințe, sămănatul se face mai mult la varietățile ce nu au vițe, dela semințe obținem totdeauna plante mai robuste și roditoare.

**Sămănatul.** Semințele se recoltează totdeauna din cele mai frumoase fructe, ajunse la complecta lor maturitate. Strivim fructele pe hârtie groasă și le lăsăm să se usuce, după ce mai întâiu le trecem prin o sită deasă sau tulpan spre a scurge zeama din ele.



Semințele le putem semăna îndată după recoltare sau în luna Martie din anul următor, în primul caz putem recolta fructe chiar în primul an, sau chiar în toamna aceluși an.

Semănăm în brasde mai rar, îngrijind ca sămânța să fie ușor acoperită cu pământ sau nisip, ce trebuie susținut totdeauna umed. Răsare după o lună, iar când avem patru foi la o rădăcină, răsădim la 20<sup>cm</sup> în tot sensul, în loc bine expus, preparat și gras. Vom îngriji la răsădit ca planta să o scoatem cu puțin pământ la rădă-



FIG 35 — Fragile sîmneurate.

cină. Pentru a nu oșteni planta, îngrijim ca îndată ce se arată o viță să o tăiem.



FIG 36 Fragă de seră

**Impărțirea rădăcinilor.** Inmulțirea prin diviziunea rădăcinilor bătrâne, ce dau noi creșcături ce se numesc stolani nu prea este de recomandat, deoarece sămânța dă plante mai bune, însă dacă recurgem la acest mijloc, îl vom face îndată ce se desprimăvărează până nu începe vegetația

**Inmulțirea prin vițe sau stoloni.** Este mijocul cel mai ușor și în genere întrebuințat, mai ales la căpșunele

cu rodul mare, de a răsădi, roseta de foi, care se dezvoltă la capătul viței, ce pleacă dela tulpina căpșuneii, și care se înrădăcinează foarte ușor. Se întâmplă adesea ca vițele să nu se oprească la prima rosetă, ci de aci să plece, cu altă viță ce naște altă rosetă, astfel mai multe buchete pe același stolon.

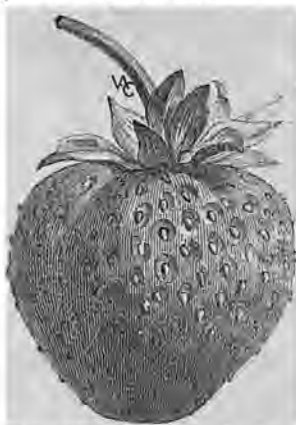


FIG. 37. — Fraga Căpitan.

Luăm de regulă aceste buchete, spre a le răsădi, cu pământul din jurul rădăcinilor lor, după cum am spus, muiăm rădăcina în balebă de vacă subțiată spre a înlesni prinderea și înfigerea rădăcinilor în pământ.

Vom căuta a nu lua rosete dela plante ce sunt mai bătrâne de trei ani, iar pentru ca ele să fie mai viguroase, vom căuta a suprima florile dela plantele ce vom alege pentru reproducere: tot produsul fiind jertfit pentru a avea vițe cu rosete frumoase.

**Plantare și solul.** Orice teren proaspăt, de grădină convine căpșunelor, terenul fiind sănătos și adânc, de tărie mijlocie, mai tăricel decât prea ușor, fără a fi compact în pământ nisipos se veștejește, iar în cel prea umed, se usucă și crapă, în vremea secetei este și mai puțin favorabil. Deci compunem terenul prin gunoaie, adăogându-i mranită, iarbă, paie sau frunză, în timpul desfunderii solului, alegem locul descoperit și plin de lumină.

Putem răsădi căpșunele și în umbră, fiind mai siguri că se vor prinde, distanța variază după fertilitatea pământului.

tului sau după varietatea plantei. Trebuie să ne ferim de a săpa des căpșunile, deoarece planta are multe rădăcini în față, vom plivi mai adesea, smulgând ierburile rele ce se văd în timpul când produc fructe, căpșunile trebuie scudate adesea și regulat.

Pentru a ține fructele curate și frumose presărăm plevă sau pae tocate, printre tulpini, în timpul când începe înflorirea.



FIG. 38. — Căpșune cultivate fără stoloni.



FIG. 39. — Rădăcină cu (vițe) stoloni.

Recolta se face pe măsură ce fructele se coc, îngrijind în acelaș timp de a tăia și vișele ce se arată.

După recoltă nu trebuie să lăsăm uitărei căpșunele, în vedere de a avea o bună producție, în anul următor, udăm în ani secetoși din când în când, tăem ierburile rele cu o sapă și stolonii înainte ca ei să prinză rădăcină, iar spre toamnă luăm paele sau pleava pe care o înlocuim cu un strat de pământ, ce este menit de a apăra coletul și formarea rădăcinilor în anul următor.

Pentru ca să avem plante producătoare bune, nu trebuie să lăsăm căpșunele mai mult de trei sau patru ani pe același loc, iar pentru a avea recolte toamna, suprimăm cu îngrijire toate crescăturile cu flori, ce se arată primăvara, precum și vișele ce ar crește.

Semințele de căpșuni își conservă facultățile germinative dela 3 la șase ani.

## CARDONUL

(CYNARA CARDUNCULUS)

---

Cardonul pare a fi una și aceeași plantă ca Anghenarea și care nu ar fi decât o varietate de cultură, o găsim crescând de sine în toată regiunea Mediteranei.

Această plantă se caracterisează prin foile sale de o mare dimensiune a căror lungime poate ajunge și întrece chiar 1<sup>m</sup>., 50; ele sunt albe, fragede și au foile ascuțite. Trunchiul ce le poartă este scurt, constituind partea rădăcinoasă care împreună cu nervura principală a foaii formează partea comestibilă a plantei. Din rădăcină se ridică în fiecare an o ramificație robustă, care se termină prin capitule voluminoase, înăuntrul bracteelor sterpe se află florile de o culoare albastră-azurie care dau naștere la fructe lunguețe rotunjite, colorate cenușiu, vârgate castaniu închis.

Semințele conservă facultățile lor germinative șapte ani, iar încolțirea se face în zece zile.

În starea spontană, planta are la terminarea vinelor și a foilor, precum și pe toate organele sale, țepe mici vulnerante, care prin cultură, au dispărut la unele varietăți.

Cardonul se consumă în preparațiuni diverse, nervurile

principale ale foilor, care se albesc mai 'nainte prin priveria lor de lumină, în același timp risomul subteran se desface de coaja sa.

Varietăți nu prea există, distincțiunea e basată pe pre-



FIG. 40. — Cardonul spinos.

sența sau absența țepelor după foi, astfel că pe coasta sau nervura principală a foilor, este plină câteodată de țesături celulare, iar altă dată din contra găunos în toată partea lui centrală.

**Cultura.** Cu toate că cardonul este o plantă ce crește de sine, petrecând gerurile din timpul ernei mai ușor ca anghenarea, el se înmulțește prin mijlocul semințelor.

În luna Aprilie începem semănatul, care se face în rânduri, îngropând sămânța la o adâncime de 3<sup>cm</sup>, după ce cardonii au răsărit, au la început numai cele două cotiledoane în formă de spatulă; îndată ce afară de acestea mai are și alte două sau trei foi, începem a le răsădi; această operație se face în luna Maiu, pământul trebuie să fie bine desfundat, așezând de cât câte o rădăcină în fiecare cuib.

Vegetațiunea este foarte stătătoare în primele luni al plantațiunei în urmă repede își ia un avânt și plantele care până aci erau de o mică dimensiune, ia o desvoltare astfel în cât solul se acopere; de aci rezultă,



FIG. 41. — Cardonul cu foi de anghenare.

că în primele trei luni adică Maiu, Iunie și Iulie, se poate face culturi de plante ca fasole, salate, ridichi și varză timpurie, care se pune printre rânduri, dând astfel un aspect frumos vegetației.

Modul cultural este puțin important, mărginându-se în câteva pliveli, care se face vara, pentru a curăța locul de erburi rele, ținându-l totdeauna curat și umed. Cardonii nu pot fi consumați până ce nu s'au albit, adică după ce i-am privat de lumină. Procedările pentru a ajunge la acest rezultat sunt diferite, voi enumăra aci principalele.

Incepem albirea la sfârșitul lunei August, pentru a urmă în curentul lunei Septemvrie. De aceia oricare ar fi procedarea ce s'a urmat, să nu se albească această legumă decât pe măsura ce se consumă, deoarece planta duce cu greutate această stare, riscând de a vedeă planta putrezind, dacă nu se consumă când este albă.

Operația se începe legând foile cu un fir de teiu sau paiu de secară, muiat mai întâiu în apă; dar cum cea mai mare parte din cardoni sunt spinoși, nu numai urâcioși, dar și periculoși la mânuit, trebuie să recurgem la o strategemă, care consistă în a reuni cam la a treia parte din lungimea lor prin mijlocul a două bețe groase legate între ele, având o lungime de 30<sup>cm</sup>.

Spre a lega cardonii, avem trebuință de doi oameni din care unul apucă planta cam dela vârf, iar celalalt mai la rădăcină, reunind foile pe care le legăm, fără a strânge însă planta tare, deoarece am împedica pătrunderea aerului în foi, care din această cauză ar putrezii. În timpul legării înfășurăm cardonul cu pae care se susțin prin mijlocul legăturilor. Cinci-sprezece sau douăzeci de zile după această operație sunt bune de consumat.

Mai albim cardonul legându-l la trei distanțe, trăgând

în urmă pământ în jurul lor, această procedare este cu totul economică, însă dă rezultate mai puțin bune.

Alt metod este de a legă după cum am spus, smulgându-le în urmă cu puțin pământ în jurul rădăcinilor, așezându-le într'un șanț cu pământ uscat, dacă aceasta se poate, adânc de 50<sup>c</sup> m. și lat de 1<sup>m</sup>,50, așezăm carbonii unul lângă altul și îi acoperim cu un strat gros de pae vechi.

În fine uneori se face albirea, culcând carbonul și acoperindu-l cu pământ, această procedare are gravul inconvenient de a necesita o spălare care strică carbonul.

Cultura carbonului este foarte puțin cunoscută până aci, el constituie o legumă de prima ordine, dând producătorului beneficii bune.

Pentru sămânță alegem toamna în momentul legării carbonului plantele cele mai bune și a căror vine sunt groase, pe acestea le lăsăm pe loc fără a le legă. Când frigul se apropie, tăem a treia parte din lungimea foilor și le moșoroim ca pe anghenare.

Primăvara le desmoșoroim, săpând locul pe lângă tulpine, mult timp după aceasta vom vedea ridicându-se din mijlocul foilor o ramură viguroasă, având mai multe capitule, suprimăm cele mai mici, nelăsând decât două sau trei capete mai viguroase. Îndată după înflorire trebuie să protejăm semințele în contra ploilor care le-ar strică; precum și în contra păsărilor care se arată foarte lacome de ele. Obținem acest îndoit rezultat, încovoid pedunculile cu fața la pământ.

Aceleași rădăcini se pot lăsa pe loc, recoltând sămânța mai mulți ani de-a rândul. Semințele conservă mai bine facultățile lor germinative când le lăsăm în capitule decât când le separăm și durează dela șapte la nouă ani.



## CARTOFUL

(SOLANUM TUBEROSUM)

Cartofii au fost introduși în Europa de Spanioli în secolul XVI din America de sud, unde, crește chiar azi în stare sălbatecă. Chili se crede a fi patria lor, de unde în urmă s'a răspândit în America de nord și de aci mai departe. După introducerea lor în Europa a trebuit un secol și jumătate pentru răspândirea acestei excelente plante, de care cu greu ne-am putea lipsi azi; în evul mediu erau considerați ca plante furagere.

Cartoful este o plantă vivace, dacă urmărim fazele unei plante născută din sămânță, vedem că în acelaș timp când produce ramurile ei aeriene, dă naștere și celor subterne. Aceasta, după ce s'au lungit de o lungime variabilă, se umflă fiecare extremitatea lor, ceea ce este cazul cel mai general, sau câteodată la un punct determinat parcursul lor. Această umflătură crește repede, se umple de feculă (partea făinoasă) și devine ceea ce în practică se numește tubercula cartofului. Tubercula este o ramură modificată, în efect totul indică, căci poartă foile reduse în formă de scoică, dar care nu au mai puțini boboci la creștetul lor. Deci prin aceste tubercule lanta devine vivace, înmulțindu-se prin ei.

Trunchiurile aeriene ale cartofului sunt unghiuloase și mai mult sau mai puțin dresate, după varietăți, poartă foile alterne care sunt profund crenate. Florile din care mare număr de varietăți timpurii le lipsesc, sunt mari, de culoare mai mult sau mai puțin lilachii sau roșiatice, având corola rotată; sunt dispuse în rămurile umbelate.

Fructele care succed acestor flori sunt boabe rotunjite



FIG. 42 — Cartofi, plantă și tubercule.

verzi gălbinișoase, fiind contrarie prin caliciul lor, ele conțin semințe late, în formă de rinichi de care ne servim a obține varietăți noi.

Dela introducerea acestei plante în Europa, se cunoșteau deja două varietăți, unul galben iar celălalt

roșcat. De aci prin semințe s'a născut un număr considerabil de varietăți; diferența între ei consistă în forma lor, culoarea, dimensiunea și mai mult sau mai puțin precocitatea lor.

Deci nu vom intra în descrierea varietăților curente, un astfel de studiu nu ar încăpea în cadrul restrâns ce am determinat acestei lucrări.

**Cultura.** Această cultură este puțin exigentă asupra raportului solului, aproape orice teren îi convine; cu toate acestea este o mare diferență în produsele obținute într'un pământ bun nisipos, bogat și acel ce poate furniza un pământ argilos compact.

Această diferență se raportează asupra calității ca și a cantității produselor, este cu totul în detrimentul pământului argilos și rece, care nu dă decât produse rele apoase și cu gust rău. Pământurile nisipoase, grase, potrivite de umede și în fața soarelui, convin bine la producțiunea cartofilor.

Îngrășămintele de care planta este avidă, trebuiesc furnizate, în starea lor descompusă. Grădinarii întrebunțează gunoiul oilor și al vacilor bine descompus.

În cultură, varietățile comestibile, depinde singure de producțiunea grădinelor de care ne ocupăm aci, despre producțiunea cartofilor furageri vom vorbi mai târziu.

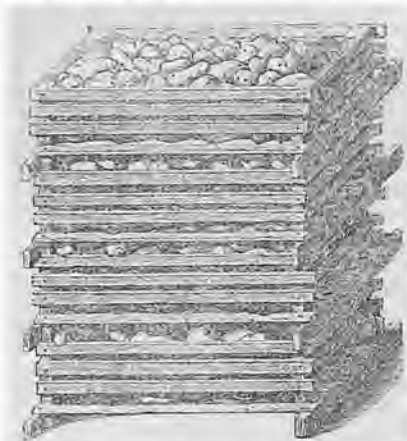


FIG. 43 — Grătar pentru germinat cartofi.

Nu trebuie să se planteze niciodată cartofii astfel după cum se scot din pinițe sau gropi, unde se conservă pentru trebuința curentă în timpul ernei. *Este necesar de a-i trece prin o preparațiune, care ar grăbi și ar înmulți producțiunea în acelaș timp.*

Această preparare constă în a face să germineze tuberculele înainte de a le semăna, în care scop ne slujim de grătare de lemn, făcute din șipci (fig. 43).

Anumiți cartofi ce se îngroapă în pământ negerminați prealabil, nu dau decât tubercule mici și fără valoare, în jurul cartofului semănat, de aci s'a dedus și constatat

că cartofii semănați germinați dau rod mai dezvoltat și mai mult (abundent), de aceea e bine ca oricare varietate de cartof să fie pus mai întâiu la încolțire, cheltue-lile ce ar da loc la acest procedeu, ar fi neînsemnate față de iuțea dezvoltării, abundenței tuberculelor, mă-rimea lor dublă, și timpul câștigat.

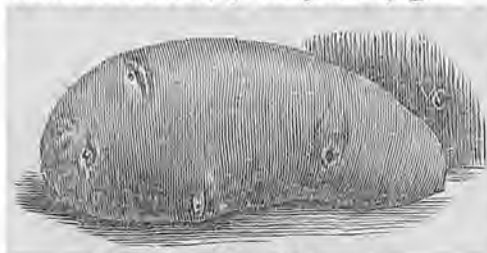


FIG. 44. — Cartoful lungăreț.

felul caracterului cartofului cultivat. Va trebui ca ei să provină, din tufele ce au dat produse mai abundente timpurii și de o calitate frumoasă.

După smulgere, cartofii vor fi lăsați la aer, timp de câteva ceasuri, dându-le timp astfel ca să se poată usca pe fața lor, permițându-le astfel de a se desface de pământul ce'i acopere, care în cas contrariu, ar rămâne aderent, înlesnind putrezirea.

Plantațiunea făcută cu ajutorul tuberculelor preparate după procedeul pe care l'am descris, trebuie făcută de timpuriu, beneficiind astfel pe cât posibil mai timpuriu aceasta o obținem prin o germinație prealabilă, având astfel produse timpurii.

Nu trebuie însă să uităm că lăstarul tuberculelor nu

Vara sau toamna pe la sfârșit, când se scot cartofii din pământ, se alege turberculele de mărime mijlocie, care prezintă în ce mai mare grad



FIG. 45. — Cartof germinat (Marjolan).

ese din pământ decât după cincisprezece zile sau trei săptămâni cel mai târziu, după ce le-am plantat, deci în consecință, cu toate că creșterile sunt foarte simțitoare la frig, plantațiunea poate fi făcută de timpuriu, căci, timpul cât stau în pământ, nu le pasă de nimic.

Plantăm de obicei tuberculele în curentul lunii Martie, ca m pela jumătatea lunii, după cum frigul în cet ează mai curând sau mai târziu, neavând a ne plânge niciodată de această plantațiune timpurie; din contra obținem în acest mod rezultate foarte satisfăcătoare.

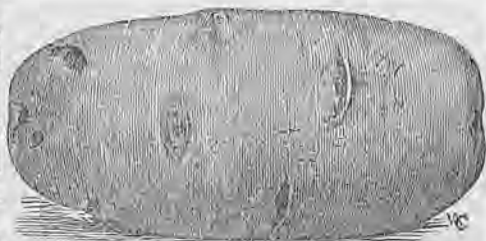


FIG. 46. — Cartoful roșcat.

Se întâmplă câteodată, ca primele foi să fie atinse de frig, dar acest accident este fără consecințe grave, putându-l înlătură în tot cazul foarte ușor, când vedem că temperatura să răcește, răspândim puține pae pe creșcăturile tinere.

Plantațiunea începe la epoca pe care am spus-o și poate ține până la sfârșitul lunii Maiu, pentru a obține produse noi în timpul verii.

Oricare ar fi epoca, când am operă, practica plantațiunii este în totdeauna aceeași. Varietățile horticole produc foi puțin abondente, deoarece, cea mai mare parte din ele nu înfloresc, deci putem să-i plantăm la distanțe potrivite.

Distanța ce trebuie conservată între linii este de 50<sup>cm.</sup> și pe linie, plantațiia este făcută din 25 până la 45<sup>cm.</sup> Când punem tuberculele, deschidem în pământ cu sapa

o gaură adâncă de 15<sup>cm.</sup>, în fundul căreia așezăm o parcelă de tubercule, conservându-i situația lui verticală <sup>(1)</sup> îl acoperim cu pământ, lăsând deasupra cuibului o mică groapă.

Când lăstarele au aproape 15<sup>cm.</sup> înălțime, se sapă ușor pentru a tăia ierburile rele și a-i apropia puțin pământ de piciorul fiecărui cuib, fără însă a-i face un moșoroșiu, dar numai

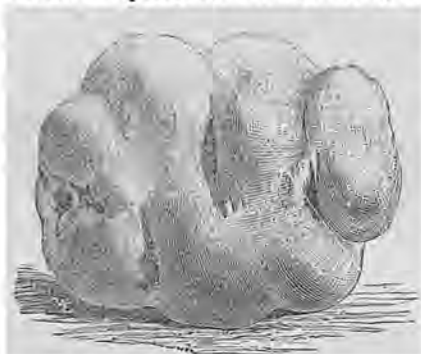


FIG. 47. — Cartof Galben.

înălțându-l de 5–6<sup>cm.</sup>, mai târziu, în lunile Iulie și August se sapă din nou spre a-i face moșoroșii mai mari; dar care nu trebuiesc tocmai mărite în sus, deoarece, ar sustrage tuberculele dela acțiunea direct a aerului, împiedicând astfel

creșterea lor. Iar din contra ar fi mare inconvenient de a nu moșoroși de loc, căci un mare număr de tubercule ar eși deasupra solului, devenind verzi și ne putându-le consuma în această stare.

Recolta timpurie se începe la Iunie și se continuă toată vara, putând să o facem în două moduri diferite, când credem că tuberculele pot fi consumate; scormonim jos în jurul cuibului, scoțând atunci pe cele mai mari și ocrotind pe cele mai mici, pe care le lăsăm pe loc până la completa lor dezvoltare. Celălalt procedeu consistă a face recolta totală, când cea mai mare parte a tuber-

(1) Situația verticală a cartofului este atunci, când e așezat cu partea cea mai umflată în sus și cu cea ascuțită în jos.

culelor a ajuns la completa lor dezvoltare. Când e vorba de a recolta pentru conservarea tuberculelor, fie pentru consumația de iarnă, fie pentru confecțiunea plantei, trebuie ca foile și tulpinele să fie bine crescute, pentru a proceda la culesul lor.

## CASTRAVETELE

(CUCUMIS SATIVUS)

---

Originar din Nord-Vestul Indiilor unde crește în stare sălbatecă, la poalele munților Himalaia. Însă cei de acolo, nu se prezintă cu caracterul vegetativ ce îi cunoaștem, dar vechimea culturei sale, care eră cunoscută de Greci și Romani, a putut să-i modifice. Totul însă ne face a crede că castraveții găsiți pe munții Himalaia, inzestrați de botaniști cu diverse nume, se aseamănă mult cu cucumis sativus, care ar fi strămoșii săi.

Castraveții sunt o plantă anuală, ai cărei vreji culcați poartă foi alterne mari, rotunde la basă, formând cinci colțuri rotunde, uneori ascuțite, inflorescența este monoică, florile masculine apar cele dintâiu. Semințele sunt înăuntrul fructelor, având culoarea albă, conservându-și facultățile lor germinative șapte până la opt ani, iar timpul încolțirii este de șase zile.

Castraveții servesc la preparațiuni culinare foarte variabile, consumându-se gătiți, acriți sau ca salată. Se marinează cu oțet sau se acresc în apă, adiționată de plante aromatice, după cum usul este foarte răspândit la noi în țară.

Fiind de o cultură foarte veche, castraveții au variat



mult în forma și dimensiunile fructului lor. În practică îi divizăm în două clase: unii al căror fruct este alb, iar alții rămân din contră verzi. Aceste două clase le subdivizăm în două categorii: adică castraveți cu țepi (fig. 48), și castraveți netezi (fig. 49).

Numărul varietăților castraveților variază la infinit, de aceea ne vom abține de a enumera aci varietățile, din cauza puținului spațiu ce am rezervat acestei culturi.

**Cultura.** Castraveții se înmulțesc prin mijlocul semințelor, a căror germinațiune se face cu cea mai mare ușurință. Cu toată rusticitatea lor, totuși castraveții sunt foarte simțitori frigului, o

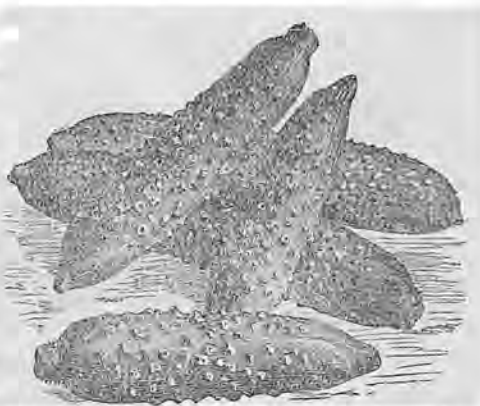


FIG. 48. — Castravete cu țepi, de conserve.

scădere de 0 grade

de îi face să piară. Din acest punct de vedere semănatul în grădină nu se poate face până la 25 Aprilie, sau în caz contrariu, trebuie să ne păstrăm de un adăpost pentru a-i proteja, până în momentul când nu mai avem teamă de geruri.

Semănăturile pe loc se fac arând în pământ până la adâncimea de 30<sup>cm.</sup> punem gunoiu sau pământ putred care în urmă se amestecă cu pământul din brasde, dând lungimea locului în comparație cu importanța culturii ce voim să facem.

Terenul astfel preparat, semănăm în mijlocul brasdei în depărtare de 60<sup>cm.</sup> unele de altele, puindu-se cinc

sau șase semințe în fiecare cuib. Indată ce au răsărit, lăsăm dela unul, două sau trei rădăcini în cuib, care sunt mai viguroase smulgând restul, de care ne putem servi răsădindu-i, formând astfel o nouă plantațiune. Indată ce planta are primele sale foi e bine de a se săpa ușor împrejurul lor.

Fructele apar către finele lunii lunie, lăsând la plantă atât cât ea va voi să producă, dacă acestea sunt desti-



FIG. 49 — Castravete de salată.

nate a fi puse cu oțet, în cazul acesta se culeg îndată ce au grosimea arătătorului, recolta trebuie făcută la fiecare două zile. Dacă din contra voim a avea castraveți mari, nu trebuie să lăsăm mai mulți ca zece de

fiecare vreg.

Terenurile uscăcioase cultivate cu castraveți, trebuiesc udate adesea, în terenurile cultivate din contra dacă seceta este persistentă numai atunci se udă.

Pentru semințe se aleg fructele care ne par mai bine făcute și care se lasă a-și împlini maturitatea la vreg. Când credem că fructul este copt, ceea ce se recunoaște după colorarea sa galbenă, îl deschidem spre a-i scoate semințele ce se găsesc înăuntru. Pe cari le spălăm bine în mai multe ape și le punem la umbră spre a se usca. Semințele poartă timp de zece ani facultățile lor de germinare.

## CEAPA

(ALLIUM CEPA)

— —

Ceapa este una din comestibilele cultivate de mult ceeace face ca origina sa să fie dificilă de cunoscut și puțin precisă. Cu toate acestea după documentele botaniștilor exploratori și herborisațiunile făcute, se crede că centrul Asiei este țara să de origină.

Ceapa este o plantă vivace și de o cultură bis anuală. Organele sale de vegetație se compun din un glob, prevăzut dedesubt cu o masă de mică dimensiune, purtând rădăcinele adventive, albe, neramificate. Fiindcă este înconjurat de cămăși cărnoase care reprezintă basa foilor, adică centrul

Centrul exterior se termină prin câteva foi cărnoase, găunoase și lunguiețe, aceste foi sunt puțin numeroase, din centrul lor se ridică al doilea an în formă de suliță viguroasă, o foaie găunoasă în toată întinderea ei și umflată foarte tare cam pe la a treia parte din lungimea ei. Sulița se termină prin o voluminoasă înflorescență de rămurele neperechi, înconjurată de o spatulă membranoasă în primul timp.

Florile au culoarea verde, liliachie deschisă, cari după fecundațiunea lor dau naștere la niște capsule triunghi-

lare, conținând grăunțe negre unghiulare. Nu este rar de a vedea, că sulicele să aibă în loc de flori, niște boboci care se transformă în bășici.

Această plantă ca toate celelalte, a căror cultură este răspândită, a dat naștere la un număr considerabil de varietăți. Din care, cea mai mare parte sunt fixe și constituiesc specii reproducându-se cu fidelitate prin semințe. Variațiunile s'au aplicat asupra culorii bulbului și a dimensiunii, astfel, că le putem diviza în două categorii caracterizate, una prin bulburi albe, cealaltă prin bulburi colorate și care, în practica curentă, corespund cu epocele și cu moduri de cultură diferite, fără ca pentru aceasta să fie ceva absolut în această privință.



FIG 50. — Ceapă roșie rotundă

**Ceapa albă timpurie** (fig. 52), se caracterizează prin un bulb argintat, al cărui diametru este 5 până la 7 cm., este puțin răspândită la noi în țară, se consumă mai mult în starea ei primitivă, adică verde. Această varietate seamănă mult cu celelalte și pare a fi o modificare a lor.



FIG. 51. — Ceapa mare galbenă.

**Ceapa galbenă mare** (fig. 51). Această varietate se caracterizează prin o dezvoltare mai mare, pe care o are bulbul, fiind de formă mai puțin lată și mai regulată; cultura este aceeași ca pentru cea de sus, dar mai puțin timpurie

**Ceapa galbenă roșcată**, al cărei bulb ajunge și chiar întrece diametrul de 10<sup>cm.</sup>, este acoperită cu cămăși subțiri uscate, de culoare galbenă arămie. Această varietate este cea mai răspândită în cultura din țară, a cărei cantitate și produs este enorm.



FIG. 52. — Ceapa albă timpurie.

**Ceapa roșie** (fig. 53) este o specie aproape necultivată, câțiva amatori o cultivă în mici cantități pentru gustul ei, fiind de o iuțeală de nedescris, cu gust înțepător.

**Cultura.** Pentru ceapă se alege un teren potrivit, nu tocmai negru, nici putred de tot, bine arat sau săpat și nivelat, după întinderea culturei. Pământul se va mărunți bine înainte de a se semăna sau răsădi, având grije de a înlătura pietrele și bolovanii ce s'ar găsi pe acel loc. Sunt mai multe feluri de cultură pentru producțiunea cepei: Întăiu se seamănă direct pe loc în primăvară; al doilea semănăm în rânduri strânse pentru a obține arpagicul, care se conservă în timpul ernei, spre a se răsădi în primăvară și al treilea semănându-se sau răsădindu-se în



FIG. 53. — Ceapa roșu închis lătăreață.

toamnă, această procedare este puțin uzitată, din cauza frigului și a gerului de peste iarnă.

Inmulțirea cepei prin semințe se face primăvara, sămânța trebuie ușor îngropată cu grebla, răspândind în urmă pe suprafața locului un strat ușor de pae descompuse sau în stare de putreziciune.

În această procedare planta trebuie răsădită la distanță de 10<sup>cm.</sup> în tot sensul pentru a putea da un rod mai

bun. Trebuie însă să ne ferim de a întrebuiți gunoii, putred de tot, deoarece în acest caz nu ar mai răsări și ar putrezi în pământ.

Cultura prin arpagic este cea mai răspândită. În primăvară îndată ce zăpada s'a luat și pământul se poate cultiva, se ară pentru o cultură mai întinsă, sau se sapă pentru o cultură mai restrânsă. După ce s'a procedat după cum am arătat mai sus, se trag linii depărtate de 20<sup>cm</sup> în tot sensul, așezând cu mâna arpagicul la fiecare încrucișetură.

Vara nu se udă decât odată; în timpul marilor secete de două ori, pentru a face ca evaporațiunea să nu fie tocmai întinsă, se obicinuește de a se tăia foile cele verzi dând astfel o forță și o dezvoltare mult mai mare bulbului. Nu trebuie să uităm că este bine de a se săpa odată sau de două ori în timpul verei, sau cel puțin de a plivi de iarbă și buruienile ce ar înconjura-o; deoarece aceasta din urmă ar opri mult din dezvoltarea cepei.

Recolta se face îndată ce foile încep a se usca puțin, procedăm la smulsul ei; lăsând ceapa la soare una sau două zile spre a se svânta. După aceea se procedează la impletitul funiilor de ceapă, punându-le la adăpost de ploaie și locuri umede. Pentru a împiedica înverzirea, un loc întunecos conviene conservării sale.

Ceapa se conservă mult timp dacă este bine îngrijită, ea poate ajunge de multe ori noua recoltă de toamnă.

Sămânța cepei conservă facultățile germinative doi la șapte ani, iar timpul ce pune pentru încolțire este de șase zile.

## CIBULETA SAU CIVETA

(*ALLIUM SCHOENOPRASUM*)

După cum numele său îl indică, este o specie de ceapă mică, foarte vivace, cu trunchiul și foile mult mai fine și mult mai numeroase, gustul ei este mai dulce și mai fin ca al cepei.

Planta, care mai toată nu este decât foi, (fig. 54) servește ca stimulant în salade și alte mâncări, foile se pot tăia în mai multerânduri ori de câte ori cresc, fără ca planta să sufere ceva, deoarece ele reîncep a crește îndată ce sunt tăiate.



FIG. 54. — Civeta sau Cibuleta.

**Cultura.** Civeta fiind plantă bulboasă și vivace, produce sămânță ce se recoltează pe plantele de doi ani, semințele se păstrează în capsulele lor, conservându-și astfel trei ani facultățile lor germinative, sămânța răsare în 8 zile.

Înmulțirea civetei se face prin semințe care ne produc arpagicul, semințele le punem în pământ în Februarie sau Martie și chiar în Iulie câteodată, sămânța trebuie ușor acoperită cu pământ, iar nu îngropată, răspândind deasupra ei puțină mranică. În caz de secetă stropim cu apă puțin locul semănat, spre a înlesni încolțirea; semințele se pun câte două la un loc și la 15<sup>cm</sup> interval în tot sensul. Facultățile germinative ale seminței sunt de doi la șapte ani.

Se mai înmulțește Civeta și prin divisiunea trunchiului (căteilor) care se face primăvara, după ce a trecut iarna afară în pământ, plantând adesea în brodură la brazdele de legume, reînoid plantațiunea la fiecare trei sau patru ani, având grije ca înainte de a veni gerurile mari să-i retezăm foile din fața pământului.

---



## CICOAREA

(CICORIUM)

---

Cicoarea are mai multe varetăți, din care vom enumăra aci pe cele mai principale și modul lor de cultură.

Această plantă constituie salate de o întrebuințare răspândită. Sunt unele specii care se gătesc ca mâncare și dacă nu trec de un aliment foarte bun, dar cel puțin sănătos.

Cicoarea este o plantă foarte răspândită în câmpiile noastre ea crește de sine, are foi puține și mici, precum și un trunchiu care crește de o înălțime până la 1<sup>m</sup>,50, având multe crăci pe care cresc florile vărgate, de o culoare albastră azurie

Cicoarea scarolă, cu foile rotunde mari, constituie o mare rosetă pe pământ. Foile ei se leagă de trunchiu, care se prelungeste în o ramificație abondentă, purtând florile ei albastre în capitule. Fructele ce succed florilor sunt teci, ce conțin semințe, aceste fructe ce se întrebuințează ca semințe, conservă facultățile lor germinative, cinci până la șase ani.

Varietățile ei sunt de două feluri, adică cicoarea scarolă albă și verde, aceste tipuri sunt mai mult sau mai puțin perfectionate. Pentru a da produse de o bună cali-

tate, trebuie să aibă foi în abundență, astfel de a constitui o tufă care să nu aibă diametrul mai mic de 45<sup>cm</sup>.

**Cultura.** Scarola se cultivă mai mult ca salată de toamnă, deoarece este singura epocă a anului când poate să se dezvolte mai bine fără a înflori. De obicei nu se seamănă înaintea lunii Maiu, creșterea trebuie să se facă cu iuțeală, dacă voim să avem o plantă care să dea bune produse. Semințele trebuie să se risipesc foarte rar, deoarece această plantă nu se răsădește. Ele trebuie să se ude adesea spre a activa dezvoltarea tinerilor plante.



FIG. 55. — Cicoarea creată.

Cu toate acestea, îndată ce această va avea primele sale foi, se va putea încerca răsădirea, scurtându-se puțin rădăcina, pentru a obliga planta de a se întufă. Pentru a compensa această mutilație, se va tăia de asemenea și foile, ceea ce va scădea cauzele evaporațiunii și va favoriza reprinderea.

Plantațiunea se face în brazde libere, fie că au fost ocupate de alte plante sau salate ajunse la termenul lor de dezvoltare; în tot cazul e bine ca pământul să fie acoperit de un strat de pae, care are de scop de a reține apa cu care se stropește.

Răsădirea se face în linii depărtate de 30<sup>cm</sup>, pe care se plantează scarolele la 60<sup>cm</sup> distanță în lungimea lor.

Trebuie însă să umblăm cu băgare de seamă, pentru a nu îndesa în sol decât partea rădăcinii dotată cu mustăți, căci dacă plantațiunea ar fi făcută prea profund, dezvoltarea ei s'ar face cu greutate. Îndată ce răsădirea s'a terminat, este necesar de a se uda cât de des.

După prima semănătură se mai pot face altele, trătându-le în modul de mai sus. Cele din urmă semănături se fac la finele lunii Iulie, răsădindu-le pe la finele lunii August. Trecut de această epocă semănăturile ar putea da foloase și mai târziu, în anii când timpul bun se prelungește, adesea acestea nu au timpul de a se dezvoltă, putrezind și fiind distruse astfel în timpul toamnelor reci și polioase.

Când scarolele au ajuns desăvârșita lor dezvoltare, ce se întâmplă la două luni după răsădire, este necesar de a face să i se albească foile înainte de a se da consumațiunei.

Această albire se obține ridicând foile pe care le legăm cu un paiu de secară sau teiu muiat mai întâiu în apă strângem cu legătura ca să lipsim foile de acțiunea luminei. Când tulpinele sunt bine dezvoltate, opt sau zece zile înaintea legării definitive, grădinarii ridică foile de jumătate, ținându-le în pozițiunea aceasta prin o legătură, prin această procedare scarola crește fără a se jenă. Timpul ce scarola cere pentru a se albi, este variabil, după cum temperatura este mai mult sau mai puțin ridicată, poate fi însă dela opt zile până la trei săptămâni, după epoca și condițiunile exterioare.

Scarolele fiind legate după cum am spus toamna către finele lui Septembrie, se pot scoate cu pământ din jurul lor, puindu-le în seră și udându-le, iar în timpul nopții se așterne rogojini pe geamlâc. Prin această procedare se pot conserva scarolele în tot timpul ernei.

Pentru a recoltă semințele, trebuie ca în toamnă să se acopere cu un strat gros de pae sau gunoiu, ultimele rădăcini ce rămân, dezvelindu-le primăvara pe la cincisprezece Martie, recoltăm semințele atunci când tecile încep a deveni galbene.

**Cicoarea creastă** (fig. 55), diferă de scarolă prin foile sale lungi care sunt adânc și foarte fin tăiate, adesea ia aspectul unei tufe de mușchiu. Caracterul lor trase din organele de vegetație, sunt identice cu acelea ale scarolei, cultura lor diferă de celelalte prin faptul că sunt mai timpurii.



FIG. 56 — Cicoarea comună sălbatecă.

**Cultura.** Primele semănături se fac la jumătatea lunii Martie, fiind necesr de a se întrebuița un loc mai cald pentru această dată. De aceia este bine de a se acoperi cu rogojini în primele zile, pentru a împiedică frigul ce ar putea să se ivească deoarece la  $+6^{\circ}$  sau  $+7^{\circ}$  ii pasă, temperatura fiind prea rece. Răsărirrea trebuie să se facă după 48 ore, în cas contrariu salata ce ar crește mai târziu, s'ar înșiră pe

trunchiu, desfășurând astfel partea seminței mai de mult.

Pentru a înlesni răsărirrea stropim ușor. Indată ce tinerile plante s'au ridicat, luăm rogojinile pentru a nu le pune decât în timpul nopței. Două săptămâni dela semănat, plantele au deja patru la cinci foi, afară de cotiledoane. Deci momentul de răsădit a sosit, se prepară un nou teren pe care răsădim cicoarea la distanță de  $40\text{cm}$  în tot sensul. Inainte de a se face răsădirea scuturăm extremitățile rădăcinelor și al foilor. După răsădire se udă și se acoperă cu rogojini pentru a înlesni reprinderea.

**Cicoarea sălbatecă** care crește pe câmp în stare spontană, are foile de un verde închis, sunt adesea pătate de pestrii (pete roșii). Partea de desubt a foilor este aco-

perită de niște țepe mici. Din mijlocul foilor se formează o rosetă pe pământ, se ridică trunchiul ce poartă ramuri cu flori albastre de culoare azurie. Fructul sau sămânța este de culoare castanie închis, păstrându-și efectele germinative zece ani, în mijlociu și extrem.

---

## CIMBRUL

(T H Y M U S)

---

Cimbrul este o mică plantă, ce crește la noi pe câmp, adesea în stare spontanee, fiind foarte comun în locurile tari (țeline), de un tufiș aproape totdeauna verde,



FIG. 57. — Cimbrul comun.

cu rădăcinile vivace și agățătoare întortochiate, cu trunchiul ramificat foarte subțire și fraged.

Prin cultură varietățile lui s'au înmulțit astfel că trec mai bine de douăzeci varietăți, se întrebuințează ca stimulant, făcându-se ceai din foile lui, în mâncări ca aseasonament, în murături, spre a le da un gust și parfum deosebit, în fine me-

nagera cu greu se trece de întrebuințarea lui.

**Varietate cimbrul comun** în (fig. 57) care este cel mai răspândit, și cultivat de grădinari, are foile mai mari și foarte aromate.

**Cimbrul de toamnă**, mai puțin aromat ca cel dintâiu se culege toamna târziu, are foile și planta mai mărunță, ca cimbrul comun.

**Cimbrul aromat**, planta foarte tufoasă, mărunță, cu foile mici subțiri, înflorește abundent și este foarte mirositor.

**Cultura.** Tulpina sau trunchiul cimbrului nu crește mai înalt de 15 la 20<sup>cm.</sup>, florile variază după speciile cultivate, fiind albe, purpurine sau azurii și dispuse în spic terminal.

Cimbrul se deosibește în grădină prin eleganța portului său, parfumul ce îl lasă și prin foile lui verzi, se seamănă primăvara cu cele dintâiu legume, fiind foarte rezistent la geruri târzii, după ce răsare și are câteva ramificații, îl răsădește la 30<sup>cm.</sup> în tot sensul pe linii în grădină, unde-l lăsăm până la complecta lui înflorire, când îl culegem întreg cu tulpina lui uscându-l la umbră pentru a nu-și pierde aroma.

Din florile lui se extrage un ulei parfumat foarte căutat, de o culoare gălbue, fiind dotat cu proprietăți tonice și stomachice.

Toate animalele aleargă după mirosul lui mai cu seamă epurii și albișele.

Semințele își păstrează facultățile lor germinative trei la șapte ani, ele răsar în șase zile.

## CIUPERCA

(AGARICUS CAMPESTRIS)

---

Ciupercile cresc în stare sălbatecă în gunoaie și putregai, unde le găsim dela începutul verei și până la primele răceli ale erneli. În cultura sistematică am ajuns cu gunoiul de cai a obține rod. Vedem ciupercile apărând în marginea bradelor compuse din acest gunoiu, adese în aceste condițiuni, producțiunea se prelungește mult timp. Pe cât timp producțiunea dela sine este un caz accidental.

Ciuperca adultă, cunoscută de toți, se compune după cum fiecare știe din două părți, ușor de destins : una care se numește *picior* și care prezintă un fel de țilindru ușor umflat, fiind rotund în partea inferioară ce atinge pământul ; acest picior poartă un fel de disc superior, căruia i se dă numele de *capelă*, compund partea a doua a ciupercei. Privind de aproape această capelă, vedem că este compusă din o materie buretoasă, la care se adaugă în partea inferioară o mulțime considerabilă de foițe, care strălucesc împrejurul punctului de legătură, al capelei pe picior.

Aceste foițe prezintă dimensiuni foarte inegale, unele plecând din punctul de legătură al capelei pentru a ajunge



la marginea exterioară, altele din contră, ne-având decât o parte din lungimea totală. Aceste foițe care la începutul aparițiunii ciupercilor nu sunt vizibile, pentru că marginea capelei este răsfrântă asupra ei și le acopere cu desăvârșire, sunt în timpul când încep a fi vizibile, de o culoare trandafirie deschisă; pe măsură ce capela se deschide, foițele ia o culoare mai închisă, pentru a ajunge în fine la o culoare castanie negricioasă.

Dacă în acest moment scuturăm o ciupercă pe o foaie de hârtie albă, vedem că după foițele ciupercei cade o pulbere negricioasă. Luând după hârtie puțin praf de acesta și examinându-l cu microscopul, vom vedea, că fiecare din aceste grăunțe, se compune din o mică masă centrală, înconjurată de o peliță. La aceste grăunțe foarte mici, care constituie praful negru al foițelor, li se dă numele de *spori* și care sunt adevăratele semințe ale ciupercilor.

Așa dar dacă aceste grăunțe microscopice le așezăm într'un loc convenabil de căldură și de umezeală, germinează și produc un fel de filament, care încă nu-l putem vedea decât prin mijlocul instrumentelor microscopice. Acest filament mai întâiu unic se ramifică în curând, formând în urmă mici grămădeli albe, care se lipesc de corpurile ce întâlnesc: este ceea ce în botanică se numește *mycelium*, iar în practică, albul ciupercilor.

Urmând dezvoltarea albului, vom vedea că îndată se va forma pe alocurea un fel de mici grămădeli, ce se numește *stroma*. Pe aceste strome vor apărea îndată un fel de granulații, la început foarte mici, iar mai târziu



FIG. 58.— Ciuperci bune de mâncare.

se măresc cu repeziciune. Pe măsură ce ele se măresc, vom vedea că ele se despart în două părți distincte, care formează piciorul și cape'a : care va să zică va fi o nouă ciupercă deci iată sfârșitul acestei vegetațiuni închiat.

Din aceste considerațiuni rezultă că : putem considera sporele ca fiind grăunțe, mycelium sau albul ca organ de vegetație ; (în fiine, ciupercile propriu zise), compuse din picior și capelă, ca prezentând organele fructificației.

Am văzut că grămădirea de gunoiu de cal, produce adesea fără cultură intenționată, ciuperci sălbatece, de aceia se întrebunțează tot acest fel de gunoiu ca suport și substras pe care această cultură va fi făcută. În totdeauna însă vom găsi în grămezi de gunoae, de pae și chiar prin păduri la aer liber ciuperci, de aci deducem că ciupercile nu cresc decât acolo, unde starea atmosferică convine vegetațiunei lor ; în particular, aerul cald și umed al toamnei favorisează desvoltarea lor.

În cultură artificială, obținem ciuperci, fie la aer liber cu oarecare precauțiuni speciale, fie în localuri închise, de exemplu, pimniță, bordeiu, carieră sau silosuri, ect. și de obicei aceasta dela începutul anului până la celălalt.

**Cultura.** Din toate localurile ce convine ciupercilor, acel preferat tutulor celorlalte și care este cel mai bun pentru cultura comercială, sunt carierele descoperite, de unde se scoate nisip și pământ pentru cărămidă, care în jurul orașelor mari sunt multe, astfel că ne mai fiind exploatare pentru cultura ce o interesau, devin foarte bune acestui fel de cultură, puțin întinsă până în prezent la noi.

Temperatura cea mai convenabilă unei culturi bune este de + 12° la 15°, deci de acest punct convine să ne apropiem cât mai mult posibil. Umezeala ne având decât

o ușoară importanță, cu condițiune de a avea la dispoziție, în timpul secetei, o cantitate suficientă de apă, spre a putea udă în momentul oportun. Nu este rar de a găsi izvoare în carieră chiar făcând puțuri.

Punctul principal în cultura ciupercilor este alesul substratului pe care trebuie să trăiască. Gunoiul de cal convine mai bine ca oricare altul, cu toate aceste, se

poate întrebui-  
niță cu succes  
gunoiul de  
măgar, catâr,  
oi sau capre;  
dar cel mai bun  
și pe cât se  
poate, trebuie  
să ne servim  
de cel de cal.



FIG. 59. — Formarea și așezarea straturilor.

Pe măsură ce băligarul se adună, acesta se pune în grămadă, până în momentul când credem că cantitatea adunată este de ajuns.

Prima preparațiune constă în a face o cutie mare de lemne, de formă rectangulară, la care mărginele sunt ridicate după necesitate, dar care adesea are înălțimea de 1<sup>m</sup>,10.

Pentru a umplea această cutie, care nu trebuie să treacă în lățime, 4<sup>m</sup> se va scutura cu furca bine bălegarul de cal, spre a-l face omogen, având grije de a nu lăsa corpuri străine înrânsul, răscolind cu furca ori de câte ori se va adăoga în acea cutie băligar, spre a se amesteca bine.

Cutia umplută, se udă astfel ca să-i poată permite a intra în fermentație, îndată ce aceasta începe, constatăm o mare căldură, care adesea se urcă până la + 70° centigr. După opt zile desfacem cutia pentru a o reconstrui.

alături, punând bălegarul ce a fost la margine în centru și îndesându-l bine cu furca, după care în urmă se procedează ca mai înainte, la alte ope zile după acesta procedăm ca mai sus, luând aci toate precauțiunile necesare și mai udând puțin băligarul, dacă aceasta va fi trebuincios; după această operație, vedem o mare cantitate de aburi ridicându-se, deci nu trebuie să ne mirăm dacă vedem că băligarul scade cel puțin cu un sfert din volumul său dintâiu, adică 75 până la 80<sup>cm</sup>.

Aceste operațiuni au de scop de a face să putrezească mai ușor gunoiul de cai, obținând astfel pe cât posibil o masă omogenă, moale și de culoare castanie închisă.

La a treia manipulație a băligarului căldura nu mai trece de + 40°. Trei sau patru zile după răvăcirea din urmă, băligarul este bun de întrebuințat. Toate aceste preparațiuni preliminare cer de obicei vre-o 25 zile, aceasta nefiind nimic absolut, trebuie să știm să modificăm aceste reguli după circumstanțe.

Când băligarul este prea uscat, sau timpul prea ploios, atunci preparațiunea se lungește cu câteva zile. Practica singură ajutată de prezenta carte poate conduce pe cultivator la oarecari modificări. Este bine de a se prepara băligarul în luna Iulie, pentru a ne putea servi de dânsul pe la sfârșitul lunei August.

Astfel preparat băligarul cu ajutorul tuturilor operațiunilor pe care le-am descris, începe întrebuințarea lui. Preparat la aer liber, îl scoborîm în gropi sau pimnițe, de unde în urmă se ia și se așează în formă de maluri având 50<sup>cm</sup> la bază și tot atât de înalt, având forma ascuțită, (fig. 59) puțin bombată pe alături. Lungimea depinde de importanța ce voim a de culturii, disposând astfel două sau mai multe rânduri, lăsând între ele o distanță de 40<sup>cm</sup> pentru potecă, adesea se alătură și pe

lângă pereți câte un rând de băligar, dând astfel o formă mai plăcută și regulată de cultură (fig. 60)

După câteva zile dela această operație, când căldura scade dela  $+ 12^{\circ}$  până la  $+ 14^{\circ}$ , procedăm la semănat, în urma căruia la câtva timp vedem lungi filamente întinzându-se pe acele maluri, la acest moment se îndeasă puțin băligarul cu mâna, pentru a da o oarecare consistență malului.

În fine nu rămâne a mai face decât o ultimă operațiune, care consistă în a acoperi toate malurile cu un strat uniform de pământ. Stratul preparat trebuie ușor ud pentru a-l face aderent băligarului și răspândind uniform de o grosime de 2 cm. pământ sau nisip fixându-l prin o ușoară bătae

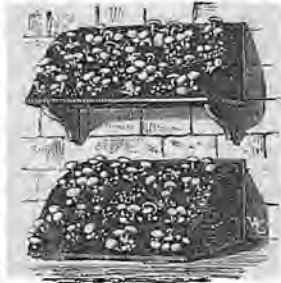


FIG. 60. — Ciuperci cultivate în straturi.

ce se face cu dosul unei lopeți de lemn, această operație se face deopotrivă, spre a nu jena ciupercile în răsărirea lor.

În urmă nu mai avem decât să așteptăm eșirea lor și a întreține în tot timpul acesta o umezeală suficientă în galerie prin mijlocul udărei. De obicei ciupercile apar după 15 sau 20 zile dela așezarea stratului de pământ. Se întâmplă însă ca această aparițiune să fie și mai târzie, dar numai în cazuri excepționale.

La aceste operațiuni numeroase, pe care le-am descris, cea mai mare îngrijire trebuie să presideze, urmând cu exactitudine condițiunile descrise. Suntem aproape asigurați că vom recolta ciuperci cu abundență, fiind rar pentru cei ce se depărtează de această metodă, să ajungă la un rezultat satisfăcător.

Chiar dacă această producțiune are mari exigențe, de altă parte prezintă serioase avantagii, prin enorma cantitate de produse ce este capabilă de a furnisa în operațiunile bine conduse.

Aparițiunea ciupercilor are loc la o lună după operațiunea goptagiului (adică acoperirea malurilor cu pământ). Ceeace ne conduce la două luni și jumătate aproape dela operațiunea băligarului până la recoltare. De aci, înainte singurul lucru consistă în recoltare, care se efectuează de obicei în fiecare zi.

Apropierea acestui moment atât de dorit de cultivator se anunță, prin un fel de granulații, care mai întâiu se formează la baza bradelor, complectându-se în urmă într'un mod gradat. Acelea sunt ciupercile ce se nasc sub stratul prim, care după câteva zile se măresc și se desvoltă în mod suficient pentru a se putea da sonsumafiei. Cultivatorul va trebui de atunci să viziteze adesea culturile sale, pentru a nu lăsa să treacă momentul maturității ciupercilor.

Cunoaștem că ciupercile sunt bune de recoltat când capela devine distinctă de picior, și nu s'a deschis încă pentru a lăsa să se vadă foițele dedesubt. Ciupercile care sunt prea deschise suferă o depreciațiune din punctul de vedere comercial. O grămădeală de ciuperci la un loc capătă numele: stâncă de ciuperci.

Când voim a recolta, apucăm ciuperca cu două degete răsucind'o în loc, desfăcându-se astfel foarte ușor. Din locul de unde s'a luat ciuperca se acopere golul produs prin așezarea pământului suprapus, cu deosebire unde se culege stâncă întregă.

Culesul odată început, durează două sau trei luni, după cum cultura a reușit mai mult sau mai puțin bine

și care adesea poate trece de 5 sau 6 luni, în condițiile cele mai bune.

**Cultura la aer liber.** Acest fel de cultură dă produse mai puțin sigure, pentru că afară de cauzele ordinare de insucces, trebuie să adăugăm influențele atmosferice. Alegerea și preparatiunea băligarului se face după cum am spus. Această preparație se obicinuește în luna August. Gunoii fiind gata, se alege un loc curat pentru construirea malurilor.

Aceste maluri se construiesc ca cele din gropi și pinițe, cu deosebire că trebuiesc apărute în contra intemperiilor naturei, învelindu-le cu paie sau cu gunoiu neputrezit. Iar când acesta va fi rășbit de ploaie, se schimbă spre a se înlocui cu un altul proaspăt și uscat. În caz contrariu toată recolta ar fi distrusă.

Culesul se face desvelind brasda de învelișul ce o protejează, învelind-o îndată ce recolta ar fi terminată.

În fine această cultură într'o iarnă cu totul dulce și calmă, ar putea da frumoase rezultate, însă trebuie privită în general ca plină de dificultăți. Devine foarte costisitoare în mâinele unei persoane ne experimentate, modul acesta de cultură. Cu atât mai multă deosebire ca ciupercile cari cresc în gunoaie, arii și alte locuri, fac o concurență zdrobitoare acelor cultivate.

---

## CONOPIDA

(BRASSICA FLOREA)

Conopida este o specie de varză, pe care cultura a făcut-o să și desvolte inflorescența și care este clasată în mai multe varietăți, adică : Conopida fragedă, jumătate compactă și compactă, după cum cere mai mult sau mai puțin timp, pentru complectarea ei dezvoltare.

**Conopida mică.** Acestei varietăți se dă numirea de fragedă, este cea mai timpurie și se întrebuințează pentru cultura forțată, floarea ei nu este foarte mare, dar de o albeață rară, întrebuințând puțin timp pentru formarea ei (fig. 62).

**Conopida mare.** Această varietate jumătate compactă, este mai dezvoltată decât precedenta, floarea este strânsă și de calitate bună.

**Conopida scurtă.** Este o varietate foarte răspândită și care corespunde la orice pământ, floarea ei ia o dezvoltare foarte mare (fig. 61).

**Conopida compactă.** Se caracterizează prin faptul că floarea sa se formează cu anevoință, conservându-se mult



țimp strânsă. Această varietate se cultivă în vedere de a obține producțiuni de toamnă, bune de conservat pentru iarnă.

**Cultura.** Producțiunea conopidei a început să ia o dezvoltare mai mare la noi în țară de câțva timp, deși mulți consideră această leguminoasă ca lux. Cu toate acestea ea este cultivabilă în orice teren, care fiind bine gunoit dă rezultate satisfăcătoare, ea se seamănă dela începutul lunii Aprilie. Locul trebuie să fie bine săpat și mărunțit, aplanându-se și semănându-se în urmă.

Îndată după semănat se acoperă sămânța cu puțin pământ, care se îndeasă ușor cu o spatulă de lemn, udându-se adesea, astfel ca solul să fie todeauna umed. Semințele răsar după vre-o zece zile; dacă timpul este rece, se pune puține pae pe deasupra. Îndată ce planta a răsărit și are primele două foi, se produce la răsăditul lor, așezându-le la distanță de 70<sup>cm.</sup> în tot sensul.

Pământul trebuie să fie bine îngrășat, producând la udat îndată după răsădire, dacă timpul este secetos. Cu toate astea udatul trebuie continuat în tot timpul vegetației. Aceasta este cultura de grădină, în mari cantități; la câmp, lucrarea ar fi prea dificilă.

Îndată ce plantele încep a se ridica, către jumătatea lunii Iulie și mai timpuriu se poate săpă. Când începe a se desface pentru ca floarea să nu îngălbenească, să fie și imediat în contact cu aerul, rupem o foaie de mai os de floare, cu care o acoperim. La fiecare două sau trei zile trebuie ca cineva să treacă printre rânduri, în-



FIG. 61. — Conopidă scurtă.

velind din nou cu foi proaspete pe toate și pe acele ale căror foi au căzut pe jos, luate acestea totdeauna dela tulpină din partea inferioară.

Înainte ca floarea să înceapă a se desface; adică când coropida este în maximul valorii sale, se recoltează tăind floarea cu câteva din foile sale, lăsând astfel un cotor mai lung, pentru o mai bună și lungă conservare.



FIG. 62.  
Conopida pitică  
timpurie.

Producțiunea seminței este o operațiune care nu reușește în totdeauna, ceea ce explică prețul ridicat ce această sămânță a luat în comerț.

Facultățile germinative ale acestei semințe se conservă dela cinci la zece ani, iar timpul încolțirii lor este de zece zile. Pentru a produce sămânță, se alege tulpina cea mai frumoasă, luându-se cu rădăcini, se conservă în pivniță sau în seră până primăvara, când se pune iarăși în pământ pela începutul lunii Aprilie, recoltând sămânța către finele lunii August.

## CRESONUL

NASTURIUM OFFICINALE)

---

Cresonul îl găsim în stare spontană în toate părțile și marginele lacurilor de apă din Europa temperată, asemenea și din Asia. Mult timp, chiar și astăzi încă, consumatorii se mulțumesc de a-l recolta, acolo unde el crește în starea lui spontană. Dar înmulțirea neîncetată a trebuințelor, a condus la o cultură regulată, care este astăzi așa de răspândită cât și lucrativă.

Cresonul se caracterizează prin ramurile suculente, cărnoase, având foile alterne și segmentul rontujit, foaia terminală este totdeauna mai mare ca cele laterale.

Florile albe au forma cruciformă și de mică dimensiune, ele dau naștere la fructe (siliciuri) lungi, conținând semințe mici late, de un galben portocaliu.

Afară de întrebuințări medicale, în care cresonul produce mari cantități de iod, ce conține în țesăturile sale; el constituie ca aliment salate de o întrebuințare foarte răspândită, bucurându-se în public de o reputație binefăcătoare.

Varietăți nu există și este aproape cresonul sălbatic, care se cultivă în toate exploatațiunile. Cu toate acestea oărecari cultivatori mai îndemânatici, au oărecare rase

de cultură avantajoasă, ca planta originală, în acest sens, că foile devenind mai largi, formând rosete mai compacte la extremitatea rămurilor, dă un produs mai mare. În același timp culoarea de un verde închis, trece la un castaniu roșiatic, ce acopere foile sale, dându-i un aspect de vigoare care îl face mai căutat.

Din contră, există tipuri degenerare prin o cultură rău condusă, în care foile devin mici și crește, nedând decât un produs slab.



FIG. 63. — Creson de pârâu.

**Cultura.** După cum am spus cresonul crește în starea lui spontană, sau pe marginea micilor curente de apă și câteodată pe marginea lacurilor. Diferența însă este mare între produsele obținute în unul sau alt caz. Deci cresonul de

apă curgătoare este mult mai preferabil, decât acel ce crește în apele stătătoare, din punctul de vedere că acest din urmă, ea un miros de mocirlă, care îi scade mult din calitatea sa.

O cresonieră nu poate fi stabilită decât având la dispoziția sa oarecare cantitate de apă curgătoare. Pentru speculațiune este mult mai bine a avea la îndemână, o fântână sau un puț, apă având în totdeauna aceeași temperatură, nefiind expusă la toate intemperiiile naturii, astfel ca cultura să poată începe mai de timpuriu, pentru a se termina mai târziu.

Compozițiunea apelor au și ele importanța lor; apele încărcate de ipsos sau de var, au inconvenientul de a constitui, asupra foilor un depozit care murdărește și micșorează astfel valoarea lor. Apele provenind din pământuri

bituminoase sau putrede, care sunt pline de materii organice, comunică cresonului un miros greu foarte neplăcut. Deci apele cele mai bune sunt acelea ce pot servi alimentațiunea omului.

Când cineva are la dispoziția sa ape, îndeplinind condițiunile de mai sus, se poate gândi la stabilirea unei cresoniere, dar nu trebuie să piardă din vedere că în condițiune contrarie, ar fi să riște, mai cu seamă în producțiunile rezervate comerțului.

În fine pentru a regulă venirea apei, ce trebuie furnisată plantei, se fac șanțuri de dimensiuni variabile, după importanța ce vom avea da culturai, având în vedere cantitatea de apă de care dispunem.

Trebuie însă să luăm în seamă de a nu lungi cresonierile mai mult de 50<sup>m</sup>. având lățimea de 3<sup>m</sup>. aceasta pentru speculațiuni. Deoarece, apa având mult parcurs de făcut, devine stătătoare. Este desavatăgios, de a ne servi cu apa care a trecut dejă prin o cresonieră, din punctul de vedere următor : apa punându-se în contact cu aerul în timpul toamnătic, s'ar răci și astfel, nu ar mai aveă nici un efect.

Resultă deci în dispozițiuni, ca apa să curgă în lungul cresonierelor, având grije ca brazdele să fie depărtate-unele de altele de un metru. La eșirea apei, fiecare trebuie să aibă un canal, care să corespundă în unul mai mare, astfel ca apa să poată curge cu ușurință (fig. 64).

Locurile argiloase sunt acele ce ar conveni mai bine la cresoniere. Fundul cresonierelor poate fi lucrat și în-



FIG. 64. — Creson creț pitic.

grășat, dacă este de o calitate proastă. Pentru a proceda la plantațiune, trebuie să se dea drumul apei cu câteva zile mai înainte, pentru a muiă locul.

Cresonul dă semințe a căror germinațiune se efectuează cu ușurință. Cu toate acestea, modul acesta de

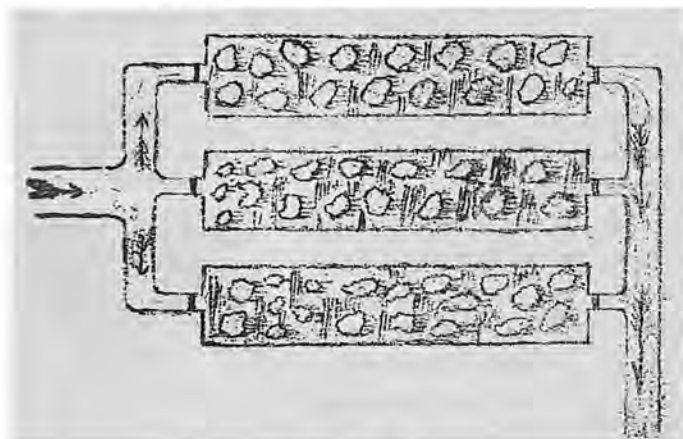


FIG. 65. — Planul unei cresoniere.

propagare este puțin întrebuințat. Pentru a avea cresson mai dezvoltat, este mult mai bine, de a-l înmulți prin mijlocul rămurelelor, care îndată ce au atins pământul fac rădăcini.

Dacă în caz suntem nevoiți a-l semăna pentru o nouă cresonieră, atunci udăm pământul bine, astfel ca să se facă nomol, lăsându-se în această stare până ce răsare bine, după care apoi, dăm drumul apei câte puțin, până ce va prinde forță. Se începe întotdeauna cu semănatul din partea de unde vine apa, lăsând spațiul de 15<sup>cm</sup> între cuiburi pentru a putea să-l înmulțim. Adesea se răsădește dând astfel un produs mai repede și mai frumos, punându-se cu fața foilor în partea de unde vine apa

Patru sau cinci zile după plantațiune, cresonul a luat posesiune asupra solului și extremitățile rămurelelor se ridică, la acest moment, se lasă să curgă o cantitate suficientă de apă pentru a se acoperi solul de 3 la 4<sup>cm</sup> de apă.

Adesea e bine de a se pune pământ putred printre creson, iar pentru a împedica ca acesta să nu fie târit de apă, să îndeasă ușor cu o scândură pusă în capătul unui lemn. Replantaarea trebuie să se facă în toți anii, după ce mai întâiu s'a ridicat depositul lăsat de apă.

După cum am văzut, recolta începe puțin timp după plantațiune cu condițiune de a lua însă pentru aceasta precauțiunile necesare în tot timpul anului.

Pentru a culege, se pune pe deasupra brasdei o scândură deacurmezișul, pe care se așează culegătorul în genunchi, aplecându-se înainte; cu mâna stângă apucă cresonul, îl ridică și-l taie cu un cuțit, pe care 'l ține în mâna dreaptă.

Indată ce cantitatea recoltată este în deajuns pentru a face un mănunchiu, îl leagă cu un fir de teiu, pe care îl poartă într'un coș cu dânsul. La fiecare mănunchiu retează cotoarele cu cuțitul spre a le potrivi.

Facultățile germinative ale semințelor se conservă trei până la nouă ani, iar timpul încolțirii semințelor este de cinci zile.

## DOVLEACUL

(CURCUBITA PEPO)

Dovlecii timp îndelungat au fost necunoscuți în consumație. Sunt multe specii care diferă mult în calitate, cu toate acestea, se întebuștează fiecare în sensul lui, adică : copt, gătit ca mâncare, ca supă, ca magiun și de multe ori imitează dulceleșurile de caise coapte.



FIG. 66. — Dovlecei albi de gătit.

Cele mai principale specii sunt trei, și anume : dovleceii ce se gătesc ca mâncare când sunt tineri ; dovleacul rotund sau de copt și dovleacul supranumit brâncă, din cauza umflăturii ce o are în partea inferioară.

**Cultura.** Pentru toate speciile cultura este una și aceeași, înmulțindu-se prin mijlocul semințelor. Cu toate că această plantă produce cu ușurință rădăcini adventive, nu se pune în practică această proprietate a lor cu profit, de a-i propaga prin butași, sau tragere de coarde prin pământ.

Germinațiunea semințelor se face totdeauna cu cea



mai mare ușurință, de aceea profităm de a semăna totdeauna pe loc, cu toate că este un obicei defectuos, care are îndoitul inconvenient de a ocupa locul prea mult timp, și de a da produse care adesea ajung la o maturitate imperfectă. Precum și acei semănați prin porumbiște de către proprietari, arendași, și țărani, dovleci din această categorie rare ori întrec diametrul pepenilor cu câțiva centimetri, din cauză că nu sunt destul de săpați având lipsă de soare și de aer. Pentru aceste motive convine deci de a-i semăna în brazderăsădindu-i în urmă pe locul destinat culturii lor.

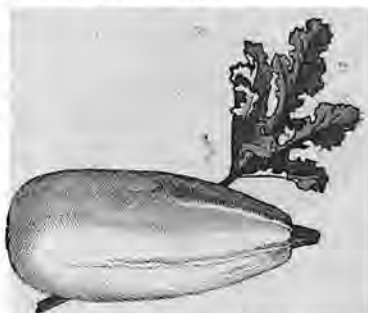


FIG. 67. — Dovlecei Italianești.

Nu este mult timp de când dovlecii făceau cea mai mare parte din cultura zarzavagiilor Sârbi și Bulgari. Astăzi ei nu mai cultivă decât specia dovlecilor ce se consumă când sunt tineri, până nu începe sămânța a se dezvoltă în ei (fig. 67).

Îndată ce tinerile plante, afară de cele două cotiledoane s'au arătat și au una sau două foi, convine să-i răsădim. Răsădul se face de obicei în luna Maiu dela 15 înainte, deoarece mai de timpuriu ar fi teamă de vre-o răceală, la care sunt foarte plăpânzi.

Înainte de a începe la plantarea lor, e bine de a se prepară solul. Această preparare consistă în a trage pe câmpul destinat acestei culturi linii, între care se lasă o distanță care variază după specia ce se cultivă, dar care în general nu poate să fie mai mică de 2<sup>m</sup> și trebuie chiar

în cazul cultivei dovlecilor să meargă până la 3<sup>m</sup>. și de-păr-tare de 1<sup>m</sup>, 50.

Trebuie să avem grije când răsădim, de a așeză bine rădăcina tinerei plante, pe care o îngropăm până la coti-ledoane. Îndată după răsădire, procedăm la un udat co-pios, dacă aceasta este posibil, în cas contrariu așteptăm o ploae bună și apoi începem răsădirea, (aceasta pentru



FIG. 68. — Dovleac Turban  
(Brâncă).

culturile mari), e bine de a se acoperi planta în primele zile după răsădire, cu o foae de varză sau altele ce s'ar găsi cu înlesnire și pe care le ridicăm îndată ce vedem că planta s'a prins.

Tinerele plante nu întârzie de a crește și este bine cu toate că această operațiune nu se practică întotdeauna, de a se tăia vregul deasupra pri-melor două foi, bine-înțeleș, afară de cotilidoane. Această tăetură dă loc la desvoltarea a două crăci, pe care, la rândul lor le oprim de a mai crește, când au cinci sau șase foi fiecare.

Florile apar pe crăcile de a treia generație; primele sunt flori masculine (care nu produc); mai târziu se produc florile femele, care se recunosc după ovarul rotund și făcând corp cu tubul caliciului, care se găsește sub floare.

Trebuie să ne păzim bine de a practică după cum vedem câteodată, de a tăia florile masculine, sub pre-textul, că nu rodesc niciodată, neuitând că prezența lor este indispensabilă la fecondațiune, florile femele nepur-tând de regulă urme de țesături fertile.

Îndată ce tinerele fructe, au devenit de mărimea unui măr, e bine de a alege pe cei ce dorim să lăsăm, săpându-l

totdeodată. În varietățile cu fructul mare, (fig. 68). nu se lasă decât unu sau două fructe de vrej, suprimând treptat pe cei ce vor naște în urmă, fiind singurul mijloc de a obține dovleci mari și de bună calitate.

În varietățile cu fructe mici, putem lăsa fără niciun inconvenient un număr ce ar varia între patru și șase. În fine, pentru varietățile al căror fruct se consumă când sunt tinere, se lasă tot ceea ce vrejul poate produce, neculegând decât în momentul când credem că volumul lor este destul de suficient.

Pentru a mări diametrul fructului, trebuie să îngrijim ca la sapă să se acopere vrejul cu pământ la oarecari puncte din parcursul lui astfel, că la acele părți se produc rădăcini adventive. Nutrițiunea fructelor se găsește astfel mărită, constatând prin acesta o mărime sensibilă în volumul lor.

Când culegem fructele și voim a le alege câteva pentru conservare, tăem vrejul ce le poartă cu două sau trei foi mai sus de cotorul lor. Tăind totdeodată toate rămurelele ce nu posedă fructe.

Vrejii sunt setoși de apă și de loc gunoios, cu toate că la rigoare putem să nu-i udăm de loc. Cu toate acestea una sau două udături îi face să crească în mod sensibil.

Recolta este bine de a se face cât de târziu, adică :



FIG. 69. — Dovleac mare alb.

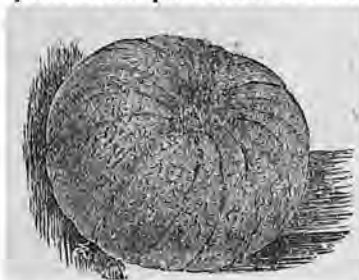


FIG. 70. — Dovleac mare roșu.

după ce va cădea bruma. Rodul trebuie tăiat cu un fragment din vrejul ce l'a purtat. E bine a se așeza fructele sub un șopron la adopost de ploaie, umezeală i-ar face să putrezească ; precum și de a-i feri de înghețuri care i-ar strică cu desăvârșire.

Vânzarea lor se face toamna la orașe, ei servesc mult la îngrășatul porcilor de crăciun, vânzarea lor se face cu suta sau cu bucata. Un pogon poate produce 1.100 fructe, lăsând numai patru de fiecare vrej.

Semințele trebuiesc luate totdeauna dela fructele cele mai mari și mai bine făcute, corespunzând exact cu tipul varietății. Deoarece această plantă este supusă la degenerație și hibridarea în apropiata lui cultură ; cu alte varietăți de felul ei, le deosebim.

Semințele păstrează facultățile lor germinative cinci până la șase ani, iar timpul încolțirii semințelor este de opt zile.

## EȘALOTA (CEAPĂ DE ASCALONIE)

(ALLIUM ASCALONICUM)

Este o plantă bulboasă, un fel de ceapă având forma usturoiului, având pe o platformă comună rădăcinoasă mai mulți căței, se crede a fi introdusă în Europa de mult timp, țara originară fiind Palestina.

Eșalota se întrebuințează în bucătărie, fie crudă, coaptă sau fiartă, asemenea și frunzele ei când sunt tinere și verzi, gustul ei este pișcător, pusă în murături cu oțet dă un gust și un parfum deosebit.

Varietăți nu numără multe, din cauza prea puține răspândiri, în cultură totuși deosebim două varietăți.

**Eșalota ordinară**, având bulburile lunguete, supținduse în sus cu un vârf foarte ascuțit, având culoarea roșcată violetă, accentuată mai mult spre bază (fig. 71).

**Eșalota de Jersey**, are bulburile groase și cărnoase rotunjite, cu foile mai unsuroase, este mai fraged și se păstrează mai puțin ca cea ordinară, înflorește și adesea face și grăunțe.

**Cultura.** Ambele varietăți se cultivă în același mod. Pământurile ușoare, cu mranică multă sau bine gunoite cu un an mai înainte convine eșalotei. Pământurile tari sau gunoite de curând sunt nefolositoare, asemenea și locurile prea umede, le face să putrezească.

Foarte rare-ori recurgem a reproduce eșalota din semințe, ca orice bun grădinar ce caută a economisi timpul



FIG. 71. — Eșalotă ordinară.

vom înmulți eșalota din bulburi (căței), căutăm pentru acestor pe cei mai subțiri și lungueți, după ce am avut precauțiunea de a-i desbrăcă de camașa lor pentru a ușura creșterea lor.

Eșalota se plantează către sfârșitul lunii Februarie, în Martie

și chiar și în Aprilie, după climă, așezând-o în brazde sau pe marginea aleelor printre ceapă lăsând o distanță între cuburi dela 10 la 16<sup>cm</sup>.

Plantarea firelor de eșalotă se face cu mâna, luând fiecare fir în parte și afundându-l în pământul bine mărunțit, după patru sau cinci zile foile încep a eși dezvoltându-se foarte repede.

Tot timpul cât ține vegetația lor, e bine să le plivim, prășim ușor, dând aer la bulburile ale căror frunze se pălesc, rupem și foile florale ce s'ar arată din distanță în distanță, aceste simple operațiuni înviorează tulpinele care s'ar îngălbeni și putrezi.

Eșalota își ajunge toată dezvoltarea în luna Iulie, în care timp foile încep a se uscă, atunci procedăm la

smulsul lor, lăsându-le două sau trei zile pe pământ la soare, spre a se mai evaporă și scutură de pământul aderent, în urmă le împletim în șiruri pentru a le pune în pod sau o magazie uscată, la adăpost de ger, conservându-se astfel foarte bine dela un an la altul.

---

# FASOLEA

(PHASEOLUS VULGARIS)

---

Fasolea este cultivată în toată lumea, considerată în total, se raportează la mai multe specii botanice. Având toate același tip și fiind din singura varietate de fasole albă, care a fost transformată în culori de către grădinari.

Fasolea este o plantă ce se cultivă anual la noi în țară în întinderi foarte mari. Rădăcina ei este lungă și rolubilă (găunoasă) iar varietățile care prezintă acest caracter se zic urcătoare, din cauza necesității în care ne găsim de a le pune araci. Adesea trunchiurile rămân scurte, ceea ce constituie varietatea numită oloagă și care se cultivă în mari cantități pe câmp. Aceste două categorii există de când se cunoaște fasolea. Cu toate acestea caracterile lor nu sunt absolut fixe, ne fiind rar de a vedea câteva picere de fasole oloagă, producând fasole volubilă (urcătoare).

Fasolea are foile dungate, ușor încordate și ascuțite. ele sunt dispuse în ordine alternativă. Florile în general albe, sunt așezate în ciorchini simpli, coprinzând cel puțin, dela trei la zece flori. Ele au corola aripată, al căror creștet este sucit în spirală. Ovariului care are o singură loge, îi succede fructul, care în practică se nu-



mește păstaia ; el închide grăunțele a căror formă, culoare și număr diferă după varietăți.

Fructul fasolei are o coajă (endocarp), care la unele varietăți este tare și pergamentat, iar la altele din contra, această parte a fructului devine cărnoasă. Aceasta constituie de o parte fasolea cu pergament (păstai care se bat) ; iar de alta, fasolea fără pergament (care se mănâncă cu totul), astfel numite pentru că se consumă cu păstae cu tot în stare verde.

Boabele fasolei sunt albe, sau colorate ; iar învelitoarea ce le acoperă mai mult sau mai puțin deasă, de unde calitățile organice foarte diferite. În tot cazul aceste semințe constituie un aliment de prima ordine, căci se găsește sub coaja sa, asociată cu făinoasa, o mare parte de substanță azotată, căreia i se dă numele de leguminoasă.

Varietăți de fasole există nenumărate, ne vom mulțumi a indica aci pe cele ce se întrebuițează zilnic și la curent în micile și marile culturi. Deci convine a separa varietățile în două grupe, după cum sunt oloage sau urcătoare. Fasolea oloagă este după cum am spus, aceia ce se cultivă la câmp și care este singură întrebuițată pentru a produce primul rod. Având asupra celor de a doua categorie, marele avantaj de a crește repede și de a nu întrebuițată araci, al căror uz este foarte costisitor.

**Cultura.** Fasolea cere pentru buna ei cultura, un pământ făinos, adânc arat sau săpat și conținând oarecari îngrășăminte, (gunoaie descompuse). Locurile costișe expuse către soare, convin foarte bine pentru a se pune fasolea de timpuriu, precum și pârlouagele ogorite.



FIG. 72. — Fasole albă oloagă.

Semănatul se începe către 20 a lunii Aprilie ; iar pentru grădinele de zarzavat se poate începe cu 15 zile mai înainte. Având grije ca în fiecare seară să se acopere cu rogojini pe deasupra brazdelor, ca să înlăture răceala de peste noapte. Semănatul se poate continua până la Iunie. dacă voim să recoltăm fasolea în boabe, și până la finele lui August în caz când recolta



FIG. 73. — Fasolea galbenă.

trebuie să o facem în păstăi verzi.

Semănatul se practică în două moduri, adică : punând fasolea în cercuri sau în rânduri. Primul din aceste două sisteme este cu deosebire întrebuițat în varietatea oloagă ; iar pe linie la distanță de 40 până la 50 c.m. se face o gaură cu sapa, (sau cu călcâiul, acesta este un obicei rău, deoarece îndeasă locul, împiedicând astfel creșterea rădăcinei) în care se depune cinci sau șase boabe, pe care avem grije de a le depărta unele de altele, acoperindu-le cu pământ în grosime cam 5 c.m. În culturile mari se seamănă în totdeauna în rânduri, acestea fiind depărtate unele de altele de 40 c.m. Când cultivăm fasolea urcătoare e necesar să se adopte cercurile, deoarece în acest caz se întrebuițază mai puțini araci. Diametrul unui cerc este de un 1<sup>m</sup>,50.

Germinațiunea fasolei începe după zece sau cincisprezece zile. Îndată ce ese din pământ și au primele două foi, se poate săpă ușor, având efectul de a astupă cui-burile și rândurile care au rămas deschise cu ocazia semănatului, prășind în același timp iarba rea.

După această sapă convine de a așeză araci varietăților ce îi reclamă, pentru a le susține. Dacă fasolea este în cerc se pune un arac mai gros la mijlocul tufelor. În

caz dacă sunt rânduri se pune un arac la două sau trei tufe, având grije de a-i închină, astfel ca extremitățile aracilor din două rânduri vecine să se întâlnească la capăt, această dispozițiune lasă locul liber din două în două rânduri înlesnind în modul acesta culesul.

După așezarea aracilor, sau în tot cazul când fasolea începe a-și arăta primele sale flori, se dă o a doua sapă locului, grămădind ușor pământul în jurul rădăcinei spre a moșoroi.

Recolta pentru fasolea ce se consumă verde se începe la finele lunii Iunie, iar pentru boabe pe la finele lunii Iulie. Fasolea de grădină continuă de a furniza produse până în momentul când începe a cădea bruma. Fasolea destinată de a se consuma verde, trebuie culeasă îndată ce păstaia a ajuns la jumătate din dezvoltarea ei totală. Iar dacă dorim să o conservăm verde, trebuie recol-



FIG. 74. — Fasole urcătoare gigantică cu bobul mare.

tată după cum am spus, când ajungem la jumătate timpul ce pune pentru a se coace definitiv. Fasolea verde se poate conserva foarte bine, cu condițiunea de a o așeza într'un borcan de pământ, în care se așează alternativ, un strat de fasole și un praf de sare, procedăm astfel până ce se umple borcanul, deasupra se pune un strat de untdelemn subțire pentru a opri mucigăiala. Înainte de a întrebuința din această fasole, o spălăm în câteva ape reci, spre a o desăra și putea găti.

Fasolea destinată a furniza boabe uscate, trebuie smulsă pe cât posibil pe un timp frumos când păstaia după ce

a îngălbenit, începe a se usca cu desăvârșire. După ce s'a smuls fasolea uscată se lasă o zi sau două la soare, horită spre a se usca ultimile foi verzi. Cărându-le după aceea sub un șopron sau în lipsă se face căpițe acoperindul-e cu pae, sau cu poloage până în momentul bătutului.

Produsul fasolei este foarte variabil, după ani. În cas general este cu atât mai abondent, cu cât vara e mai caldă și ploioasă. Devine producțiunea foarte slabă în anii de secetă, dacă culturile nu se pot uda prin alt mijoc.

Boabele de fasole destinate la semănat, trebuiesc recoltate deosebit pentru a împedecă amestecarea ei cu alte specii. Putem obține produse mai bune, prin arături de toamna ogoare în țelină sau pârloage, ea nu suferă să fie răsădită sau mișcată dela un loc la altul.

Facultățile germinative la fasole se conservă în definit, deoarece s'au găsit în gropi fasole ce trecuse peste 80 ani și care fiind semănată a răsărit. Cu toate acestea e bine de a nu întrebuiți sămânța mai veche ca de 4 ani. Intotdeauna în practică se preferă sămânța din anul precedent, care germinează mai curând, dând plante mai robuste decât semințele vechi.

---

## GULIA

(BRASSICA CORVUS)

Gulia se caracterizează prin umflătură ei adesea voluminoasă, ce presintă tulpina ei deasupra nivelului pământului. Varietățile de gulie cele mai cultivate sunt următoarele :



FIG. 75.

Gulie albă timpurie.

**Gulia albă timpurie**, această specie este mai mică și poartă puțin număr de foi, nu tocmai dezvoltate, formarea umflăturii este repede (fig. 75).

Gulia violetă se distinge de precedenta prin mărimea și culoarea ei, precum și foile sale care sunt de un verde violet (fig. 76).

**Cultura.** Gulia se seamănă în luna Aprilie în brasde, une-ori se începe pe la finele lunii Martie cu semănatul, când timpul este călduros\* și ține până în Iunie. Când planta are trei sau patru foi, o răsădim la distanță de 25<sup>cm.</sup> în tot sensul. Stropind de mai multe ori în tot timpul vegetațiunii sale. Două luni după plantațiune guliile pot fi date consumațiunii.

Guliele se conservă timp îndelungat, cu condițiune însă de a se smulge cu rădăcină și a se pune în pimniță.

În timpul verei și la câțva timp după răsădire, e bine de a săpă guliile, spre a tăia ierburile rele ce s'ar ajunge printre răsaduri.



FIG. 76. — Gulie violetă mare.

Pentru a obține sămânța, se aleg câteva guli frumoase, care se conservă la loc temperat în timpul ernoii. În primăvară să răsădește din nou, având grije de a le stropi din când în când, pentru a le în-

lesni vegetațiunea. Recolta semințelor se face toamna după ce sunt bine coapte.

Facultățile germinative ale semințelor sunt de patru la cinci ani, iar timpul ce pun pentru încolțire dela semănat este de zece zile.

## HREANUL

(COCHLEARIA ARMORACIA)

---

Hreanul este o plantă indigenă, în toată Europa orientală temperată. La noi în țară crește în stare spontană, fără ca cineva să-i dea cea mai mică îngrijire. Câțiva din grădinari, care se află în jurul orașelor mari au început a-l cultiva, dar în cantități foarte mici, astfel că nu este suficient nici la câteva sute de consumatori.

Planta aceasta se caracterizează prin organele sale de vegetație, prin rădăcinile sale cilindrice foarte lungi, care se înfig adânc în pământ. Coaja lor e galbenă roșcată acoperind țesăturile albe și cărnoase. Țesăturile sale celulare conțin sulfat de alyl, care îi dă un gust iute și arzător, întocmai ca al muștarului.

Foile acestei plante sunt mari; ele nu măsoară mai puțin de 40 cm. de lungi și 15 cm. de largi, sunt ondulate cu mici colțuri pe margine și de o culoare verde strălucitoare. Din centrul foilor se ridică în fiecare an ramuri florale de înălțime ca de 60 cm. care să termine prin mici ciorchini compuși. Florile sunt mici și cruciforme, albe, cărora le succede fructe în siliciuri, care adesea sunt sterpe, deci relativ semințele acestei plante sunt rari.

**Cultura.** Hreanul nu dă decât foarte rar semințe fertile, cu toate că nu este aceasta mijlocul procedat pentru propagarea lui. Ne servim adesea pentru a-l înmulți de fragmente de rădăcini, pe care le tăiem de o lungime de 5<sup>cm.</sup>, și pe care le răsădim primăvara în grădini. Fie-



FIG. 77. — Rădăcină de hrean.

care din aceste bucăți de rădăcină, va emite muguri adventivi și numeroase rădăcini. Răsadul se face la 40<sup>em.</sup> în tot sensul, în curentul lunilor Martie și Aprilie.

Pentru a face plantațiunea, se alege un teren ușor, răcoros și umed, locurile umbroase și pământurile prepuse gunoioase îi convin cu particularitate. De altfel, este o plantă sățioasă de îngrășăminte și pentru a-l vedea cuprinzând repede o mare dezvoltare, este necesar de a se gunoi locul. Înainte de a începe plantațiunea, pământul trebuie să fie

afânat prin o săpătură adâncă. Singura îngrijire ce reclamă este, de a se săpa ori de câte-ori erburile rele se arată printre cuiburi.

Culesul (smulsul) se face în curentul lunii Octombrie și Noiembrie câteodată, dacă temperatura permite. Rădăcinele se scot prin mijlocul unor furci cu dinți lași și încovoiați, scoase din pământ, în modul acesta se curăță de foi și de toate rădăcinele adventive ce s'au format pe trunchiul, rădăcinei, lăsându-se câteva ore la soare spre a se svântă și scutura de pământul ce ar rămâne aderent la scoatere. Trunchiul, dacă se găsește în condițiuni fa-



vorabile, câștigă o dezvoltare foarte mare, măsurând de obicei 5—7<sup>cm.</sup> de diametru în partea mijlocie.

Această plantă se cultivă în mari cantități în Rusia, Austria, Polonia și la noi în țară în cantități mici. În grădinele speciale acestei culturi, se pune sub rădăcini un pavagiu de piatră, destinat să împedecă rădăcinele la oarecare adâncime. Având însă grije de a prepară planta, după cum am arătat, adică, împărțind rădăcina la lungimea dorită. Acest pavagiu, a cărui stabilire este costisitoare, este inutil.

Hreanul desrobit de toate rădăcioarele ce are, se pune în gropi sau pimnițe, unde se așează în straturi în nisip. Se conservă în modul acesta un an, fără a perde mult din calitățile sale, cu condițiune de a suprima creșcăturile ce s'ar arată.

Durata germinărei semințelor este de cinci la șase ani, iar incolțirea se face în șase zile.

## LĂPTUCA

(LACTUCA SCARIOLA)

---

Numeroasele varietăți de lăptuci cultivate, pe care le găsim în grădinele de zarzavat, se găseau în vechime, în stare sălbatică, în toată lumea antică; cu deosebire



FIG. 78 — Lăptuca regală  
bălană de vară.

în Europa temperată și în nordul Africii. Grecii și Romanii sunt cei dintâi care au început a le cultivă, în acel timp însă, varietățile erau puțin numeroase, numărul lor însă a crescut în mod considerabil în zilele noastre.

Lăptuca se caracterizează prin foile sale mai mult sau mai puțin numeroase și alungite. După varietate forma lor e rotundă și aplicată pe pământ, ceea ce constituie lăptuca propriu zis. Altădată se lungește în formă de cilindru, rotunzit la capăt, ceea ce caracterizează Marula.

Lăptuca după varietăți poate fi luată ca plantă anuală sau bis-anuală. Când momentul înfloririi sosește, din centrul foilor se ridică un trunchiu de ramificații numeroase, terminându-se prin o infloriscență, al căror pedoncul născut în același punct al trunchiului se ramifică în formă

neregulată. Aceasta nu poartă decât un mic număr de flori galbene deschise, cărora le succede fructe eliptice late, albe sau negre, care impropriu se numesc semințe, și care se conservă patru până la cinci ani, timpul ce pun pentru încolțire este de patru zile.

Lăptucile, după cum am spus, sunt în general de formă globuloasă, având foile, a căror dimensiune culoare și stare de diviziune a marginilor variază la infinit.

Ele constituie varietăți a căror rusticitate prin necesitatea culturală diferă



FIG. 79. — Lăptuca grasă.

mult unele de altele. Lăptuca o putem subdiviza: în lăptuca de iarnă, primăvară și vară. Această clasificare nu are nimic de absolut, deoarece aproape toate varietățile pot trece din o categorie în alta cu condițiune de a le supune la un mod de cultură apropiată.

Varietatea curentă întrebuințată este, varietatea de primăvară. Proprietatea acestei varietăți este de a se dezvoltă repede, ceea ce o face să fie cultivată în mod forțat, chiar când clima este rece, într'un loc adăpostit. Din cauza timpului scurt ce întrebuințează pentru dezvoltarea ei, nu ar conveni culturilor făcute în timpul veri, deoarece subinfluența unei mari călduri, s'ar dezvoltă cu repeziciune ajungând la maturitate (sămânță).

Varietatea de vară (fig. 79) și de toamnă, (fig. 80) toate lăptucile coprinse în această a doua categorie se caracterizează prin faptul că nu ajung așa repede la înflorire

ca cele precedente și rezistă deci în consecință mai bine la marile călduri din sezonul frumos.

Varietatea de iarnă se constituie din plante rustice, trecând cu ușurință iarna sub zăpadă. Produsul ce'l furnizează este de o calitate mai puțin delicată decât cele ce dă primele două categorii precedente. Ușurința culturii lor și produsele ce dau primăvara de timpuriu face să fie căutate, cu deosebire în grădinele de zarzavat la țară.



FIG. 50. — Lăptuca de iarnă.

**Cultura.** Pentru a putea planta de timpuriu lăptucile primăvara, convine deci de a le semăna din toamnă și de a le face să treacă

iarna, acoperindu-le cu un strat gros de paie. Ele trebuie semănate pe la sfârșitul lunii Octombrie, aruncând sămânța pe locul destinat, care se prepară mai înainte.

Îndată ce iarna și gerurile au trecut, se dă aer treptat spre a obicinui tinerele plante cu acțiunea sa. În fine în curentul lunii Martie, mai curând sau mai puțin târziu, după rigoarea anuală a timpului, ridicăm cu desăvârșire acoperământul pentru a lăsa tinerele plante, care în acest moment au trei sau patru foi, espuse la aer, timp de vre-o opt zile, după care se va putea răsădi definitiv.

Primele plantațiuni se fac la adăpost de nord, mai târziu dela prima Aprilie, se pot planta în orice loc. Terenul ce este destinat să primească această cultură, trebuie să fie moale și gras. Răsadurile se așează de obicei pe linii depărtate de 20 — 25 c.m. după varietate. Adesea se seamănă semințe de ridichi printre rânduri. Câteva udături sunt folositoare, dându-le apă, de obicei dimineața, astfel ca plusul ei să aibă timp să se evaporeze, înainte ca răceala din timpul nopții, care este de temut să se producă.

În fine în curentul lunii Martie se începe semănatul lăptucilor, repetându-l la fiecare două sau trei săptămâni, pentru a avea o producțiune mai susținută. Ultimele semănături se fac în lunile Iulie și August, mai târziu alte salate succed lăptucilor.

În tot sezonul timpului frumos, cultura acestor salate este simplă, el consistă în semănat, făcut într'un bun pământ și udat adesea, precum răsădirea făcută în brazde adânc săpate și bine gunoite. La această epocă a anului, lăptucile cer să fie udade adesea.



FIG. 81. — Lăptuca creștă.

Penru acest motiv e bine de a se acoperi pământul cu puține paie, care ar putea reține apa împiedecând ca pământul să se usuce așa de repede. La zarzavagii lăptucile sunt udade în toate zilele cu mare abundență.

Se întâmplă să se dea câteodată consumației lăptuci care abia au cinci sau șase foi, fie că se întrebuițează pentru acest scop restul plantelor neuzate, fie că se seamănă în adins, în vederea acestei consumațiuni particulare. În aceste condițiuni ne servim de varietăți timpurii a căror sămânță se răspândește izolată în brazdă specială afectată acestei culturi, sau chiar între alte legume, astfel ca: varză, fasole, etc. Prin această procedură obținem ceea ce se numește lăptuca de tăcat, pentru cuvântul că se recoltează tăind-o deasupra rădăcinei. Aceasta nu este o specie afectată culturai, deci toate varietățile pot fi întrebuițate, cu condițiune dacă cresc repede.

Semințele de lăptuci păstrează germinața dela cinci la nouă ani.

## LEUȘTEANUL

---

Leușteanul este o plantă care nu este mult cunoscută, deci cultura lui este mult îndărăt, neprezintând decât una și aceeași varietate. Foile sunt de culoare verde strălucitoare, de formă palmacă, cu multe crestături ascuțite.

Înmulțirea leușteanului se face în două moduri, adică : prin sămânță și prin buturi, care se extrag din rădăcină. El este mult cunoscut în partea orientală a Europei, adică : în Rusia sudică, România și Peninsula Balcanică, întrebuințându-se ca aromatic la diferite mâncări și supe. Întrebuințarea lui se face mai mult în primăvară, deoarece este mai fraged și dă o aromă mai fină. Vara foile devin afoase și nu mai pot fi consumate.

**Cultura.** Pentru cultivarea leușteanului, pământul trebuie săpat adânc, bine gunoit și afânat; orice teren îi convine, pentru plantațiune se alege un loc umbros și totdeauna umed, care îi convine cu particularitate.

Plantațiunea leușteanului se face odată pentru cinci-sprezece sau douăzeci ani, deoarece el se înmulțește în același loc prin mijlocul rădăcinelor care cresc alături din primul butuc ce s'a pus pentru răsădire. Dintre toate le-

guminoasele este cel dintâiu care răsare primăvara după ce s'a luat zăpada, atunci este momentul lui de consumație.

Îndată după luarea zăpezei, se sapă puțin împrejurul rădăcinilor spre a slăbi pământul și a curăța erburile rele ce s'ar alipi lângă dânsese.

De obicei leușteanul se seamănă pe lângă ziduri, garduri, sau maluri de șanț, formând astfel la o grădină bordură în linie dreaptă. Propagarea lui se face cu mare ușurință, astfel că după unu sau doi ane vedem siliți a-l distruge. El nu cere nici



FIG. 82. — Leușteanul.

o îngrijire specială, se poate lăsa chiar neudat în timpul secetelor mari; deoarece este stufoș și umbra lui este suficientă pentru a reține umezeala necesară în tot timpul secetei.

Pentru cultura lui în mod sistematic se pot face brazde sau tarlale de 10<sup>m</sup>. pătrați, răsădind rădăcina la un metru în tot sensul, având grijă de a-l săpa ori decâteori ierburile rele s'ar arătă, în ficcare toamnă sau primăvară

se poate pune pe loc gunoiul jumătate putred, care se amestecă cu pământul în timpul sapei.

În fiecare an, din mijlocul rădăcinilor sale se ridică ramuri viguroase care ajung până la 1<sup>m.</sup>; 50 înălțime, terminându-se prin umbele care înfloresc în formă regulată. Floarea este galbenă și dă naștere fructului în formă de achenă.

Sămânța se conservă dela șase la opt ani, iar timpul încolțirii este de cincisprezece zile.



# L I N T E A

(ERVUM LENS)

Această plantă se cultivă în mari cantități. Ea se compune din mici foi ce sunt așezate în mod alternativ, florile sunt de formă fluturistică. Locul său de origină nu este bine cunoscut, cultura ei este foarte veche.

Varietăți există multe, din care unele au bobul mare și lat, (fig. 83) iar altele au boabele mici, rotunzite. Toate varietățile se împart în două specii, adică: urcătoare și oloage.

Lintea servește la diferite preparațiuni de supe și de mâncări.

**Cultura.** Deși de o cultură ușoară, cu toate acestea ei îi place un teren gras, bine gunoît și umed, mai cu osebire locuri moi, colină sau pârloage. Se prepară solul prin două arături succesive, una adâncă în toamnă, cea altă mai în față, câteva zile înaintea semănatului.

Lintea se seamănă de obicei în cursul lunii Martie, înaintea ori-cărei legume sau cereale, risipit sau în rânduri, unii agricultori o seamănă și în cercuri. Semănatul risipit sau în cercuri este bun pentru terenurile uscăcioase. Dacă

clima și terenul sunt umede, de preferință este de a se semăna în rânduri, depărtate de 30 la 40<sup>cm</sup>. Un hectolitru este de ajuns pentru a se semăna pe două pogoane.

Sămânța se acoperă cu doi sau trei centimetri de pământ.



FIG. 83. — Linthea.

Dacă terenul este prea umed, se poate semăna pe muchii sau maluri în tufe. Îngrășăminte prea mare, ar face linthea să crească prea tare în pae și în foi; înflorind și producând puține semințe în acest caz.

Îngrijirea ce cere vara, este de a se uda, astfel ca terenul să fie totdeauna umed. Se plivește în luna Maiu. Culesul se face prin smulgere sau cosit în luna Iulie, dar trebuie

culeasă cu mare atențiune, deoarece, dacă se trece prea mult cu coptul, riscăm de a vedea tecile desfăcându-se, risipindu-se în acest mod boabele.

De aceia, pentru a smulge linthea, se alege un timp umed, sau începem mai înainte cu câteva zile, ca planta să se usuce de tot. Planta smulsă se horește pe loc, de unde se ridică câteva zile în urmă, când planta este destul de uscată. Carele ce se întrebunțează la cărat, trebuie să aibă așternute poloage pe fun-

dul lor pentru a împedecă de a se risipi linteă ce s'ar scutură.

Linteă se treeră bătându-se de obicei cu cai, cu batoza sau cu bățul, când cantitatea nu este prea mare.

Sămânța conservă facultățile germinative patru la nouă ani, iar încolțirea se face în patru zile.

---

# MĂCRIȘUL

(RUMEX ACETOSA)

Măcrișul este o plantă originară din Europa și Asia septentrională, unde îl găsim adesea prin păduri. El este vivace și are un risom scurt și înzestrat cu rădăcini multe. Foile sale săgetate sunt cu nervațiuni, dispuși, ca fulgii, formează pe pământ o roșeață de foi, din centrul căroră se ridică o ramură florală.

Florile acestei plante sunt câteodată hermafrodite, altă dată din contra uni-sexuale. Ele dau fructe de formă piramidală triunghiulară, care sunt înconjurate prin caliciul persistent. Aceste fructe în limba vulgară se numesc semințe, având culoarea neagră strălucitoare.

Foile măcrișului conțin în ele acid vegetal, în combinație cu săruri, posedând un gust acru, care îl face să fie foarte căutat la confecțiunea unor mâncări.

Prin cultură am ajuns a obține, măcriș cu foile late și cu producțiunea întinsă.

**Cultura.** Măcrișul se înmulțește prin semințe sau prin diviziunea rădăcinei, acest din urmă este de obicei întrebuițat pentru propagarea măcrișului fără sfârșit.

Pentru ca măcrișul să reușească, cere un teren îndestu-

lător și adânc. În terenurile răcoroase și umbroase se obține recolte abundente în timpul verei.

În grădinile de zarzavat, se obicinuește adesea, de a se semăna sau planta măcrișul, ca bordură (margine). Aceasta nu este o practică recomandabilă, deoarece în aceste condițiuni este imposibil a-i da udăturile, de care simte nevoie vara. Cu atât mai mult, foile apropiindu-se de nisipul sau praful de pe poteci, se murdăresc, curățindu-se cu mare greutate, chiar dacă se spală.



FIG. 84. — Măcrișul.

Grădinarii seamănă măcrișul risipit cultivatorii amatori din contră preferă semănatul în linie; ceea ce înlesnește spălutul, care se face în cursul vegetațiunei prin stropire.

Semănatul se face în general primăvara, în lunile Martie și Aprilie; putând să-l prelungim toată vara, cu condițiune de a-l uda, pentru a înlesni răsărirea. Dacă semănăm măcrișul în linie, lăsăm între acestea distanță de 25 c.m. Un grăpat sau greblat este de ajuns pentru a acoperi sămânța. Îndată după răsărire se sapă ușor, pentru a tăia ierburile rele.

Prima recoltă după semănat nu se face decât după două și jumătate sau trei luni. Dela prima recoltă, măcrișul începe a crește cu repeziciune, astfel, că recolta se succede la scurte intervale.

Recolta se poate face tăind toate foile deodată cu un cuțit; dar e mult mai preferabil, de a culege foile câte una, rupându-le cu unghia. Cu modul acesta, se culeg foile cele mai mari, ocrotind pe cele mici, care se află în mijoc, obținând în acest mod un produs mai mare. În culturile întinse, recolta se face cu cuțitul vara, iar

primăvara și toamna foae cu foae, deoarece, în acești anotimpuri, leguma se vinde scump.

Pentru sămânță, se aleg tulpinele cele mai stufoase, recoltându-le când învelitoarea fructelor începe să se uscă, ceea ce se întâmplă în lunile Iulie și August. Maturitatea și-o face întinzând inflorescența cu fructe pe un polog. Când acestea sunt bine uscate, le separăm de semințe prin bătae.

Semințele se conservă patru la șapte ani, iar încolțirea se face în opt zile.

# MARARUL

(FÆUNICULUM VULGARE)

---

Cultura mărarului este din cele mai ușoare. Un pământ ușor și gunoit cu bălegar de vaci, foarte putred, precum

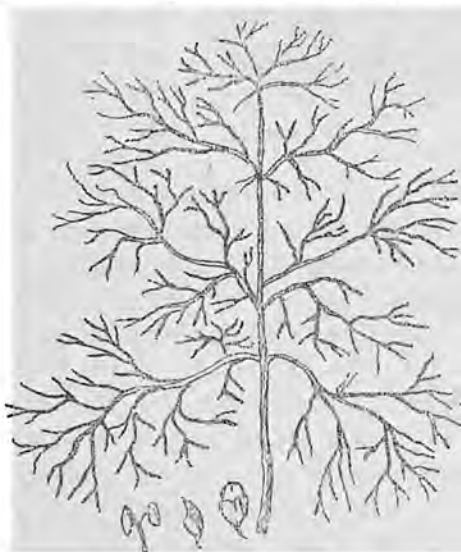


FIG. 85 — Mararul comun.

o climă dulce și caldă, udături frecvente, este tot ce-i trebuie.

Mărarul se găsește adesea în stare sălbatecă, prin păduri și prin locurile băltoase. Varietăți nu are, fiind una și aceeași specie, se înmulțește prin semințe, (fig. 86) sau mărarul de Italia se înmulțește prin rădăcini.



FIG. 86. — Mărar de Florența.

**Cultura.** După cum am spus, pentru a obține mărarul, nu avem mare dificultate. Pământul se sapă bine mărunțindu-l și gunoindu-l cu putregai. Semănatul se face în lunile Martie sau Aprilie în linii sau risipit, pe cât se poate de rar; acoperindu-l ușor cu un strat de pământ negru, stro-

pind îndată, pentru a favoriza creșterea și incolțirea.

Când planta are 2 sau 3<sup>cm.</sup> înălțime, o smulgem, pentru a rări, întrebuițând firele smulse la consumație. După această operație îl săpăm ușor, udându-l atunci când se simte necesitatea. Când are 8 sau 10<sup>cm.</sup> înălțime, răsădim mărarul la 40<sup>cm.</sup> în tot sensul.

După răsădire când vegetațiunea a reluat din nou, unii cultivatori au obiceiul de a-l acoperi cu pământ, pentru a-l albi. Astfel albit se consumă ca de obicei în mâncări, ca salată, gătit cu țări, în castraveți sau varză acra spre a da aromă și gust, etc.

Pentru a obține sămânța îl lăsăm să crească, în acest mod ajunge până la înălțime de 1<sup>m.</sup> 50. Formând în vârful fiecărei ramuri o umbelă, acoperită cu mici flori galbene, cărora le succede fructul, care formează sămânța.



Sămânța mărarului se întrebuințează la facerea medicamentelor, sau se dă epurilor de casă, cu câteva zile mai 'nainte de a-i tăia, spre a da un miros plăcut și aromatic cărnei.

Facultățile germinative se păstrează la semințe patru până la cinci ani; iar încolțirea se face la patru zile.

## MARULA

(LACTUCA ROMANA)

---

Dacă studiem lăptuca cu deamănuntul, constatăm o degradațiune insensibilă, care ne conduce la lăptuca globată propriu zis ; iar marula la cea caracterizată. Aceasta în loc de a rămâne rotundă și scurtă ca lăptuca, se lungeste în formă de cilindru, mai mult sau mai puțin ridicată. Acest caracter însă, este nesuficient pentru a face din marulă o specie nedeosebită, cu atât mai mult că nu are o fixitate absolută.

Ca și lăptuca, marula se întrebuițează mai mult la confecțiunea de salate. Ea diferă din punctul de vedere că foile sale sunt mai ferme și mai scorțoase, având și gustul mai dulceag.

**Cultura.** După cum am văzut că se produce cu lăptucile, tot astfel și cu marula. Pentru a putea fi plantate de timpuriu primăvara, trebuie să fie semănate din toamnă pe la sfârșitul lunii Octomvrie. În urmă se acoperă cu pae în strat mai gros. Deci, de câteori timpul permite, e bine de a se da aer în timpul ernei, când nu îngheață, ridicând paele din când în când ; pentru ca planta să nu putrezească.

Se întâmplă câteodată ierni ușoare, din care cauză orice precauțiuni am lua, planta ar crește prea repede. În acel moment e necesar de a smulge plantele, răsădindu-le în acelaș loc, răsădirea aceasta ocazionează o întârziere binefăcătoare.

Foarte rar se întâmplă ca să se întrebuințeze adăpoaste în timpul ernei. În luna Martie e bine de a se răsădi din nou în brazde la distanță de 35<sup>cm.</sup> în tot sensul. Deci pentru aceste plantațiuni e bine de a se prepară locul, mai 'nainte prin un săpat bun, adânc, a mestecându-l cu gunoi descompus sau cu pae pe jumătate descompuse.



FIG. 86. — Marula albă.

Îndată ce zilele încep a deveni călduroase, e bine să le udăm, lucru care se face dimineața, astfel ca plusul de apă să aibă timp de a se evaporă în timpul zilei, prin acest fapt răceala din timpul nopței, în această perioadă a anului, nu le strică.

Când marula este bine constituită, se leagă prin mijlocul unui paiu de secară, udat cu puțină apă răsucindu-l puțin spre a-l face să devie mlădios. Această legătură se face pe un timp călduros (uscat), deoarece are de efect de a grăbi și a albii foile care constitue partea comestibilă.

Marulele semănate din toamnă, se recoltează către sfârșitul lunei Aprilie sau în corentul lunei Maiu.

Pentru a succede acestei prime recolte, îndată ce simțim primele călduri în luna Martie, semănăm. După răsărire, îndată ce planta are patru sau cinci foi, procedăm la ră-

săditul ei direct în brazde, bine preparate în gunoiu, acoperite cu un strat subțire de pae.

Stropitul trebuie să fie copios și frecuent, dacă voim să obținem marule dezvoltate și care să nu înflorească mai înainte de a și constitui căpățâna (forma).

Semănatul dela luna Aprilie încolo se poate face în tot timpul, fără a mai avea trebuință de brazde preparate. Inșă culturile făcute în lunile din timpul veri nu reușesc așa bine, adesea nu se seamănă mai tarziu ca la sfârșitul lunei Maiu.

Culturile întârziate, nu reușesc decât udându-le cu abundență. Niciodată udăturile nu se fac în timpul zilei, decât seara și dimineața, deoarece ne-am expune de a vedea foile pătându-se.

Pentru a obține semințe bune de marulă, cel mai bun procedeu este de a ne referă la semănăturile făcute în toamnă și răsădite primăvara, sau în caz contrariu la cele semănite de timpuriu.

În tot cazul sămânța se va alege dela cele mai căpățânoase, desrădăcinându-le spre a le răsădi din nou la 50<sup>cm.</sup> în tot sensul. Indată ce trunchiul floral se va ridică din centrul foilor, i se va pune un tutore (arac). Fînd necesar adesea de a-i tăia foile dela basă, care putrezind, ar putea aduce destrucțiunea întregului picior al plantei.

Semințele marulei conservă facultățile lor germinative timp de patru până la cinci ani; iar timpul încolțirii este de patru zile.

## MAZĂREA

(PISUM SATIVUM).

---

Mazărea pe care o cultivăm în grădinele noastre, este o specie a celei sălbatice, pe care o vedem crescând prin grâne și toate locurile arabile.

După vechile documente însă se crede că origina ei este din Asia occidentală, de unde cu încetul s'a răspândit în lumea întreagă.

Mazărea este o plantă anuală, ale cărei ramuri seci sunt puțin resistibile, deci, pentru a se ține în stare verticală au trebuință de un sprijin (arac). Foile ei sunt dispuse în mod alternativ, sunt compuse, în forma fulgilor, singure foile, două sau trei perechi dintâiu au o margine normală, celelalte din contră, întocmai ca la cele terminale, sunt reduse la singura nervură principală, care are proprietatea de a se răsuci în formă de sfredel. Această particularitate îi permite de a se fixa la corpuri streine, puse alături, pentru a susține tigele în stare verticală.

Florile la varietățile horticole sunt albe, având corola de formă papilonaceă; ele sunt dispuse în părți neperechi, reduse la două flori. Acestea le succede trei păstăi verzi și suculente când planta este tânără, uscate și pergamentate la maturitate. Ele închid numeroase boabe, care va-

riază după specii, adesea în număr de șase până la douăsprezece.

Boabele sunt acoperite cu tecile care sunt strâns aplicate pe cele două cotiledoane. Altădată din contra fiind mult mai umflate decât suprafața acestor din urmă.



FIG. 87. — Mazăre urcătoare.

După desfacere tecile se răsucesc în formă de spirală. Forma lor normală este sferică. Când boabele sunt numeroase în teacă, devin prin compresiunea lor mai mult sau mai puțin late, pe două din părțile lor.

Mazărea se consumă sub trei forme diferite, sub formă de boabe uscate, care, curățate de cojița de pe boabe, pentru numirea în comerț de mazăre curată, aceasta servește la supe și răvăleală. În stare

de boabe verzi tinere, se consumă acomodată după diferite gusturi. În fine, unele specii se consumă cu păstăi, în primul timp al etății lor, fiind fragede și nepergamentate.

Mazărea din cauza făinei și a materilor azotate ce conține, constituie un aliment foarte nutritiv, cu deosebire când boabele se întrebuițează coapte (uscate).

Numeroasele varietăți ce această plantă furnisează prin cultura ei subdivizată, se împarte în două categorii: constituite prin mazărea ce se consumă verde și aceia care ajunge la maturitate. În fiecare din aceste două subdiviziuni convine de a separa varietățile oloage de acelea cu araci.

**Cultura.** Orice teren convine mazărei, cu condițiune ca aceasta să fie umede și îngrășate. Umiditatea este

absolut necesară pentru dezvoltarea ei. Cultura lor se poate face în tot timpul primăverii și vara. Vom vedea că umiditatea solului la mazăre, ne conduce la o cultură de diferite moduri, ce se găsește în cutare sau cutare loc.

Cultura mazărei ostenește locul, deci solul destinat acestei culturi trebuie să fie bine gunoit. Spre a nu sărăci locul prea tare, întrebuițăm gunoiu de vite. În practică semănatul se face după trei sau patru ani iarăși în același loc.



FIG. 89. — Mazăre oloagă timpurie.

Mazărea se înmulțește exclusiv prin mijlocul boabelor, care încredințate pământului, încolțesc repede. Cotiledoanele ei rămân în pământ, deci dela începutul tânăra plantă ia un avânt în creșterea ei. Dacă cultivăm varietăți de o mare dezvoltare, adică urcătoare, se pun araci, îndată ce aceasta au o înălțime de 10<sup>cm</sup>. Adică zece sau cinsprezece zile după răsărire.

Unii cultivatori obicinuiesc de a înfige alături cu rădăcina, crăci cu ramurile lor dela diverși pomi sau mărarini de diferite înălțimi, astfel ca mazărea să se poată agăța. Varietățile pitice (oloage) nu au trebuință de acest sprijin.

Mazărea se seamănă în diferite moduri, după epoca în care se operează și varietatea ce se cultivă. Mazărea oloagă se poate semăna risipită, aruncând-o. Această metodă însă nu prezintă decât inconveniente, în aceste condițiuni, boabele se acoperă cu greutate, iar săpatul se face cu mare anevoință.

Pentru acest motiv această plantă se scamănă în rân-

duri și chiar une ori în cerc. Semănatul în linie prezintă mai multe avantaje, din punctul de vedere al ușurinței ce dă, de a executa modul de cultură, fiind adoptat pretutindena.

Pentru a grăbi dezvoltarea păstăilor, tăem extremitatea

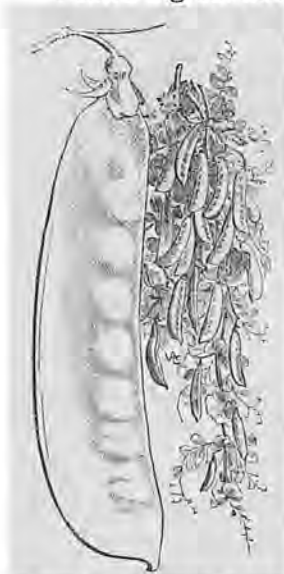


FIG. 90. — Mazăre păstăi fără pergament.

crăcilor, îndată ce aceasta au opt sau zece flori. Este necesar de a face această operație de două ori, pentru ramura principală, precum și pentru cele ce s'ar produce în urmă.

În culturile mari, unde este greu de a ne servi de tutori, această operație, căreia i se dă numele de decimare, devine o regulă, căci scăzând înălțimea plantelor, îi permite de a se strică mai puțin decât crescând indefinit.

În terenurile umede din natură și noi, astfel ca și în situațiunile adăpostite, putem continua semănatul toată vara, pentru a nu culege decât în primele zile ale lunii August.

Acolo, unde situația și terenurile permit de a se face culturi târzii, se pot trage bune foloase, deoarece toamna mazărea verde se vinde totdeauna scump.

La aceste semănături succesive, ne servim mai întâiu de varietăți timpurii oloage, cărora le succed varietățile urcătoare, al căror produs este totdeauna mai mare. În fine, pentru cultura de toamnă varietățile pitice și cu creștere repede sunt mai de preferat.

Când voim să recoltăm mazărea uscată, o semănăm



la începutul lunei Aprilie, iar recolta se face îndată ce foile și tulpina îngălbinesc, ceea ce se produce pe la sfârșitul lunei Iulie.

Adesea se recoltează mazărea verde, ceea ce dă o producțiune mai avantajoasă. Culesul se face îndată ce boabele ajung la jumătate din formatul lor, ea trebuie culeasă cam la opt zile succesiv.

Când momentul recoltei sosește, trecem printre rânduri, având grije de a nu călca cu picioarele ramurile ce s'ar află pe jos, recoltând numai păstăile, care ni se par destul de înaintate. Când culegem, nu trebuie să tragem cu putere de păstăi, deoarece s'ar rupe rămurile ce le țin, dar numai de a le desface cu unghia sau cu degetele.

Distanța ce trebuie păstrată între linii, diferă după epocă și varietate. Pentru varietățile oloage depărtarea de 30<sup>cm.</sup> este suficientă, această varietate însă trebuie să fie dublă la varietățile de o mare dezvoltare.

Pentru a obține sămânță multă, semănăm mazărea la începutul lui Aprilie, nerecoltând de loc în stare verde, decimând-o după cum am spus.

Diferiți cultivatori au obiceiul de a răsădi varietățile pitice îndată ce au trei sau patru foi, se reprimde însă cu greutate.

Boabele de mazăre conservă facultățile germinative trei până la opt ani, iar timpul încolțirii este de două la cinci zile.

## MORCOVUL

(D A U C U S C A R O T A)

---

Morcovul este o plantă de origină Europeană, unde îl întâlnim adesea în starea lui sălbatică în lungul drumurilor, sau în câmpiile cu pământ umed. Experiențe cari au dat probe satisfăcătoare au fost făcute. Semințe recoltate, pe plante crescând de bună voe, au fost semănate pe pământ bun în grădini. După câteva generații au devenit rădăcinile absolut cărnoase la unele din tinerii indivizi, aflându-se unele de culoare albă, roșie și galbenă.

Morcovul este o plantă anuală, a cărei parte comestibilă este rădăcina sa vârită în pământ, și devenită cărnoasă, urmând tranzițiunea sa trunchiului din care es foile lui compuse și ascuțite.

În primăvara anului al doilea, se ridică din mijlocul foilor o ramificație aeriană, terminată prin umbelele compuse din flori, de un alb murdar, cărora le succede fructe reunite prin două akene în etatea tânără și care se separă la maturitate, acestea frecându-le în mână obținem sămânța.

Morcovii se consumă acomodați în diferite moduri. El face parte din condimentul necesar la prepararea

multor supe. Morcovul se mai întrebuințează la confecționarea liquerurilor, din cauza proprietăților aromatice ce conține în glandele sale. Fructele destinate acestei întrebuințări nu trebuie să fie muced.

Morcovul considerat în general are multe varietăți, din care un mare număr se întrebuințează ca furagiu, deci, aci nu ne vom ocupa decât de varietățile comestibile.

Coloarea și forme morcovilor prezintă o mare diferență. Cei mai răspândiți și cultivați sunt morcovii roșii, cu deosebire pentru comerț și consumație.



FIG. 91.  
Morcovi scurți  
rotunzi.

**Morcovul scurt și rotund** (fig. 91) este o varietate ce se cultivă pentru timpul scurt ce întrebuințează de a se formă, precum și de a se semăna de timpuriu. El se caracterizează prin forma sa rotundă, al cărui diametru este sensibil de egal cu lungimea. Coloarea lui este de un roșu frumos sau gălbui.

**Morcovul jumătate lung**, este o varietate ce îndeplinește aceleași condițiuni ca cel precedent, având o lungime de 10—15<sup>cm.</sup> de lung.

**Morcovul lung** (fig 92) cu rădăcina lungă, seamănă cu forma și culoarea celor precedente. Această varietate dă produse târzii și mult mai abundent conservarea lui chiar este mai ușoară. Această varietate este cea mai răspândită în țară, fiind cultivată de toți grădinarii sârbi.

**Cultura.** Morcovului îi place cu deosebire terenurile noi, ușoare și adânc săpate, locurile silicioase sau

silico-argiloase îi convin cu particularitate. Pentru ca morcovii să dea bune produse, locul trebuie bine gunoit cu putregai, fără care morcovul nu ar avea decât un prea mic volum.

Acestei plante îi place locurile adânc lucrate, dar nu tocmai afânate deoarece în acest caz s'ar uscă cu repeziciune. Astfel terenul, după ce se sapă adânc, se îndeasă locul cu planșeta sau piciorul în grădini, sau cu tăvălucul la câmp.

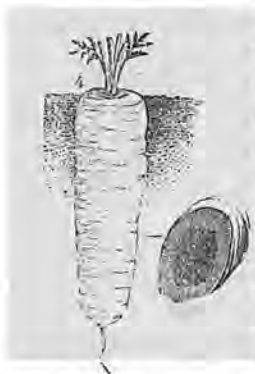


FIG. 92. — Morcovi lungi, mari.

În terenurile sănătoase și bine expuse ale grădinilor de zarzavat, se poate începe semănatul în luna Martie. În acel timp semănatul se face în brazde adăpostite de nord prin un zid, gard sau zăvadă. Sămânța se răspândește atât de uniform pe cât va fi posibil, acoperindu-le ușor cu grebla.

Dacă dorim de a recolta morcovii cu abundență, trebuie să lăsăm locul ocupat de el singur. Cu toate acestea în practica obișnuită, îndată după grăpatul cu grebla, se acoperă terenul cu un strat ușor de putregai, plântându-se pe margine și chiar între rânduri lăptuci, pe care le recoltăm înainte ca morcovii să ajungă la complecta lor dezvoltare.

După această primă operație semănăm morcovi succesiv până la finele lunii iunie. Cultura aceasta se face în brazde pătrate, întrebuintând de obicei semințele varietăților lungi și jumătate lungi.

În genere grădinarii sârbi, produc cu specialitate morcovii lungi, în vederea vânzării de toamnă și de iarnă.

Semănatul se face în linii depărtate de 20<sup>cm.</sup>. Îndată ce planta are trei sau patru foi, i se dă o sapă prin

mijlocul unei săpului înguste, pe care o trecem printre rânduri și pe rânduri pentru a lăsa un spațiu de 7 la 8<sup>cm.</sup>

Pentru ca morcovul să dea produse de o bună calitate, cere să fie udat adesea, astfel ca umezeala să fie continuă.

Cu oarecare avantajie se poate face o cultură mai târzie încredințând sămânța pământului pe la finele lunii August sau începutul lunii Septembrie. În acest caz întrebuițăm varietatea scurtă groasă. Rădăcinile nu ocupă decât un mic volum, înaintea frigului din luna Noemvrie, epoca când foile îngălbenesc și se desfac de plantă, a cărei mărime este cât o nucă din cele mari. Rupem foile ce rămân acoperind brazda cu frunze de pom sau pae, în grosime de 15 la 20<sup>cm.</sup> pentru ca locul să nu înghețe.

Tot timpul iernei vom putea în acest mod culege morcovi de o valoare apreciabilă. Chiar dacă nu posed absolut calitățile morcovilor noi, vor avea aspectul astfel în cât se vor putea vinde ca noi în piață. Confusiune nu poate exista pentru cumpărător, deoarece poartă foile verzi întotdeauna.

Pentru consumația curentă, vânzarea se face vara și toamna. Morcovul se culege atunci când are două din trei părți din lungimea lor, în stare de desvoltare. Ar fi o pagubă să lăsăm morcovi să treacă peste acest punct, deoarece în urma complectei desvoltări și a frecventelor udături repetate, morcovi ar crăpa în lung, ce ar face să fie desprețuiți de cumpărător.

Recolta începe cam după trei luni și jumătate, culesul însă nu se face totdeauna; începem mai întâiu prin a recolta pe cei mai desvoltați, ceea ce face o răritură de care



FIG. 93.  
Morcov alb.

profită cei ce rămân în pământ și care nu se smulg decât mai târziu.

Iarna morcovii se conservă foarte bine, dacă îngrijim să'i îngropăm în nisip toamna, în pivniță sau bordeie. Pentru aceasta ne putem adresa varietății jumătate lungi, ce sunt semănate în lunile Iunie sau Iulie. Smulsul se

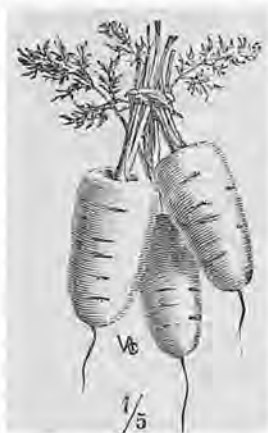


FIG. 94. — Morcovi scurți timpurii.

face în luna Octombrie. Unii obișnuiesc de a conservă morcovii în silosuri sau în gropi.

Morcovii destinați a produce sămânță trebuie să fie făcuți în lunile Maiu sau Iunie, recoltându-i în Noembrie. În momentul culesului se alege morcovii mai bine formați, bine colorați și pe cât posibil de netezi. Conservarea lor se face în pivniță, îngropați în nisip uscat, după ce mai întâiu le rupem sau tăem foile, fără a atinge mugurul central. Intotdeauna trebuie să conservăm morcovi mai mulți decât avem intențiunea de a plantă

căci nu rar se întâmplă să putrezească unii din ei în timpul ernei.

În luna Martie sau Aprilie plantăm morcovii astfel conservați la distanță de 50<sup>cm.</sup> în tot sensul și când ramificația florală apare, i se pune un tutore de care se leagă. Indată ce înfloresc, e bine să tăem toate florile de aparență slabă, pentru a nu conservă decât pe cele mai bine dezvoltate.

Recolta se face tăind umbelele a căror fruct este copt, lăsând să-și ajungă maturitatea la adăpost sub un șopron.

Recolta se face treptat ce ele se coc, semințele se bat și se pun în saci etichetați.

Sămânța conservă facultățile ei germinative dela patru la zece ani. Semințele de diferite etăți nu se amestecă, deoarece timpul ce pun cele vechi pentru încolțire este mai lung. Pentru primele culturi, unde nu trebuie să pierdem timpul, cel mai nemerit procedeu este să întrebuițăm sămânță de doi sau trei ani. Încolțirea este de cinci zile.

---

## N A P U L

(HELIANTHUS TUBEROSUS)

Cultura napului nu este tocmai răspândită, cu toate că nu se cultivă greu. Ei seamănă mult cu cartofii, deosebirea fiind gustul lor dulceag, având și o tărie mai mare ca cartoful.

Napul a fost introdus din America de sud, mai întâiu în Spania, de unde mai târziu s'au răspândit în toată Europa. Napii fac parte din tuberculi, lor le place un teren nisipos sau argilos în care dă numeroase produse.

Napii se consumă preparându-i întocmai ca pe cartofi, gustul lor se aseamănă mult cu acel al castanelor gătite, ceea ce le face să fie căutați de unele persoane, pe când alții îi desprețuște.

Ca varietăți putem cită două : una galbenă, iar cealaltă vânătă, forma lor fiind identică la ambele varietăți. (Fig. 95).

**Cultura.** Napii se cultivă întocmai ca cartofii. Inșă nu trebuiesc cultivați ca o plantă stagnantă, cauză care provine din cules, la care orice îngrijire s'ar da, tot rămâne în pământ o mulțime de tubercule mici, care cresc cu mare forță chiar în al doilea an, dacă locul s'ar ocupă



cu altă plantă. Deci, mai nimerit este de a'l lăsa sterp în anul ce urmează, pentru a putea să ne scăpăm de ei.

Dacă din contră, cultivăm acelaș loc mai mulți ani dearându-l, obținem în fiecare an o recoltă mai abundentă. napii reproducându-se din propriile lor rădăcini.

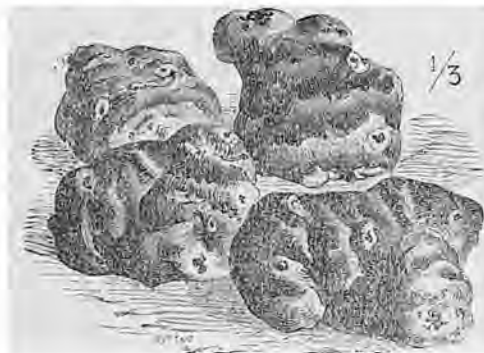


FIG. 95. — Napii.

Numai către al zecelea an, produsele încep a degenera. La acel timp se gunoște locul bine, săpându-l adânc, fără a ne preocupă de tuberculele ce se află pe dânsul și care rămân destul de numeroase, pen-

tru a acoperi locul cu tulpinele lor.

Dacă locul nu conține destulă umceală, napii trebuiesc udați în timpul secetelor mari. Înainte de a începe înflorirea, se sapă napii, fără însă ca moșoroiul să fie prea mare, deoarece ar împedecă mult desvoltarea lor.

Distanța ce trebuie păstrată între cuiburi la semănat este de 25 la 35 cm, pe linie și 50 cm. între linie.

Recolta se face toamna, după ce cade bruma. În acel timp alegem tuberculele cele mai mari și mai bine făcute, pe care le așezăm la adăpost de frig, pentru a'i răsădi primăvara iarăși. Napii se recoltează pe un timp cât posibil frumos, și cald, lăsându-i câteva ore la soare spre a se svântă ca în acest mod să se desfacă pământul ce ar mai rămâne lipit de dâșii.

Dacă cultivarea este făcută pentru speculă, se pun în

care și se trimet la târg spre vânzare, iar dacă sunt pentru plăcere, se așează în pivnițe sau magazii, unde se îngroapă în nisip uscat, pleavă de grâu sau în tărățe de lemn, pentru conservarea lor în timpul ernei.

Tulpinele napilor se adună, făcându-le șiri. Ele constituie un bun combustibil, deoarece vitele nu le mănâncă.

Napii sunt buni de reprodus atât timp cât se conservă tari, îndată ce ei s'au muiat, nu mai au nici un efect. Timpul ce ei pun după semănat pentru a răsări este de cincisprezece la douăzeci zile.

---

# P Ă P Ă D I A

(TARAXACUM OFFICINALE)

---

Păpădia este o plantă, pe care o întâlnim în stare sălbatecă, prin toate livezile și fânețele din țară. Prin cultură a luat o formă ameliorată, fiind mai bogată în foi, care sunt cu mult mai mari, constituind astfel o tufă voluminoasă.

Din timpuri imemorabile, păpădia se consumă ca salată. Cultura ei însă nu datează de mult timp, începutul cultivei, datează numai după sfârșitul secolului trecut. Cu toată ușurința cultivei și calitatea produselor ce dă, totuși nu este așa de răspândită.

Varietăți nu posedă, ea se consumă numai ca salată.

**Cultura.** Păpădia se seamănă pe la sfârșitul lunii Martie. Pentru ca o cultură, de răsaduri, bine îngrijită să fie preferată, se aleg plantele cele mai viguroase, obținând în acest mod tufe mai garnisite și de un profit mult mai mare.

Deci semănatul se face risipit, de unde în urmă se scoate, spre a o răsădi în linii depărtate de 15<sup>cm.</sup> sau mai mult, în tot sensul, care variază după producțiunea ocului.

Vara o pliveală și o sapă ușoară după răsădire este tot ce cere păpădia. Planta aceasta se face și dacă nu o udăm vara, cu deosebire numai dacă voim, când timpul este prea secetos.



FIG. 96. — Păpădia.

În culturile îngrijite, plantarea nu trebuie să fie decât un an, deci e bine de a ne păstra de semințe bune pentru anul precedent. Pentru aceasta lăsăm planta să înflorească, spre a produce sămânța. Alegem tufele mai bine formate și având foi mai late, suprimând florile și sămânța dela cele alte tufe,

pentru a nu slăbi locul și să nu'l cotropească.

Sămânța se recoltează, pe măsură ce devine matură, adunând-o cu mâna după ce se ia roua, înainte ca un vânt să înceapă a bate pentru ca să nu risipească sămânța.

Păpădia se consumă verde sau albită numai în mijloc. Aceasta se face sustrăgând-o dela acțiunea aerului pe loc sau în pivniță. Înainte de a o da consumației, cu șase zile, pentru a o albi, o acoperim cu gunoiu sau pământ ușor, în grosime de 12 la 15<sup>cm</sup>. Indată ce foile încep a străbate prin pământ, le tăem dela trunchiul rădăcinei, dându-le astfel consumației.

După cum vedem, această cultură este foarte ușoară și simplă, dă produse escelente, puțin apreciate și prea puțin cunoscute. Cu mult mai superioare decât păpădia vulgară, ce se culege pretutindeni primăvara prin câmpii.

Sămânța ține facultățile germinative trei ani, preferința se dă aceleia ce are vechimea de un an. Timpul încolțirii este de patru zile.

## PASTÂRNOCUL

(PASTINACA SATIVA)

Păstârnocul este o plantă din Europa de mijloc și meridională, unde adesea îl întâlnim în stare sălbatecă.

Partea comestibilă, este rădăcina lui, care la planta sălbatecă este lungă și subțire ; iar la varietatea cultivată scurtă și umflată. Foile sunt ascuțite și compuse. Către luna Maiu, se ridică din centrul foilor o ramificație robustă, inelată la suprafață, purtând flori galbene, verzui, dispuse în umbele compuse. Acestea le succede achene, sau fructe aripate, luând această formă, în urma dezvoltării exagerate a cojilor marginale. Ne servim de acestea ca semințe.

Rădăcina lui se consumă în supă, salate și diferite mâncări spre a le da gust.

**Cultura.** Asupra terenului păstârnocul este puțin exigent, un teren adânc arat sau săpat și bine gunoit îi convine.

Semănatul se face în linie sau risipit, prima metodă convine cu mult mai bine, chiar pentru a acoperi sămânța.

Rândurile se depărtează de 30 cm. Când semănatul se

face cu semințe de bună calitate, e bine de a se smulge fi-rele, lăsând între rădăcini distanță de 10 la 15<sup>cm.</sup> Se-mănatul se face în luna Martie, recolta făcându-se vara și toamna.

Grija cultivei este ușoară, ea consistă în plivit și stro-pit, când vara este prea secetoasă, când timpul e ploios păstârnocul poate rămâne neudat în cursul ve-getațiunei sale.



FIG. 97. — Păstârnac jumătate lung.

Răcelile nu prea au efect asupra păstârnocului, putem să'l lăsăm chiar în timpul iernei pe loc, dar această procedare prezintă inconve-nientul de a nu'l putea scoate bine când pământul este înghețat. De aceea toamna se smulge și se pune în pivniță, bordeiu sau în gropi, unde se conservă foarte bine, scoțând spre consumație atât cât avem tre-buință.

Pentru a obține samânță bună păstârnocii mai bine făcuți, fie din cei recoltați pentru iarnă, fie chiar după loc direct, toamna când îi cu-legem, îi răsădim la distanță de 40<sup>cm.</sup> în tot sensul. Indată ce fructele încep a se coace, ceace se întâmplă către sfârșitul lunei August, tăem ramurile ce le poartă punându-le sub un bun șopron unde îi lăsăm să'si ter-mine maturitatea lor.

Facultățile germinative ale seminței sunt de doi la patru ani, iar timpul încolțirei este de opt zile.

## PATLAGELE ROȘII

(LYCOPERSICUM ESCULENTUM)

Pătlăgelele sunt o plantă ce se crede a fi de origină din Peru. Ea este o plantă, adesea urcătoare, având ramuri lungi. Foile și ramurile sunt acoperite de peri glanduloși, care la cea mai mică atingere, răspândește un miros acru și greu.

Inflorescența formează ciorchini a căror ramificație se întinde neregulat. Florilor le succede fructe, care sunt bășici rotunde, colorate : galben sau roșii în cea mai mare parte a varietăților horticole.

Semințele sunt galbene lătărețe și numeroase în fiecare despărțitură.

Pătlăgelele se consumă crude ca salată, sau fierte, unde intră în prepararea diverselor mâncări ; precum și pentru a da față la sosuri, la supe și la diferite mâncări.

Această plantă, are o mare tendință asupra variațiilor, cultura ei nu datează de mult timp. Preferința se dă în totdeauna plantelor mai timpurii ; de oarece ve-



FIG. 98. — Pătlăgele roșii mari pe arac.

getațiunea lor se oprește la cele dintâiu răceli ce surprinde ultimele fructe, atunci când nu sunt tocmai coapte.

**Cultura.** Semințele destinate culturai se seamănă în luna Aprilie întreagă. Pentru aceasta se gunoeste bine locul, pe care răspândim semințele, abia acoperindu-le cu puțin pământ. Trei săptămâni mai târziu, plantele



FIG. 99. — Pătăgele roșii rotunde (cereașa).

au deja înălțimea de un lat de mână, fiind prevăzute cu patru sau cinci foi. La acest moment, smulgem tânără plantă și o răsădim fie pe același loc, fie pe un altul lucrat din nou. Planta trebuie băgată cu îngrijire în pământ până la cele două catiledoane, ceea ce i scade din înălțimea ei, făcând rădăcini adventive pe toată întinderea părții îngropată, ridicându-i astfel vigoarea ei. Până ce pătlăgelele se prind, ceea ce întâmplă după cinci sau șase zile, trebuie să avem grijă să le udăm cu abundență.

Plantațiunea aceasta se face în luna Maiu cam pe la sfârșit, deoarece cea mai mică răceală ar fi fatală. Deci



trebuie să alegem un loc în fața soarelui și apărât de un gard înalt un mal sau un zid. Pentru ca să reușim pământul trebuie să fie bine îngrășat.

Distanța ce se conservă între linii este de 80 cm. iar pe linie de 50 cm. La rădăcina plantei se formează un fel de scoc destinat a primi apa, cu care se udă, spre a se scurge la rădăcina ei. Deoarece această plantă este foarte lacomă de apă, se pune un strat de pae la rădăcina ei, pentru a întreține o umezeală constantă.

Dacă am lăsa lăstarul pătlăgelelor în voia lor, ar rezulta că răcile ar crește cu exces și că cea mai mare parte din florile produse,

ar cădea fără să dea rod; sau din contra rodul ar fi așa de mare, încât până toamna târziu, nu ar avea timp, de a-și isprăvi maturitatea înaintea răcelilor. Din aceste puncte de vedere, rezultă că: o necesitate absolută, este de a se supune aceste plante, scurtării prin tăere, reducând astfel vigoarea, concentrând în acest mod vegetațiunea pe primele flori, obligându-le astfel a se desvoltă și a fructifica de timpuriu. Deci scurtarea devine indispensabilă; adesea experiențele ne-o vor proba.

Mai multe sisteme sunt în practica acestei operațiuni, ne vom mulțumi însă de a cită aci, numai două metode care se întrebuintează în general.

Puțin timp după răsădire, vedem apărând la tinerile pătlăgele, un pachet de flori, care termină ramura principală. La împreunarea foilor cu vrejul de sub această inflorescență, se găsesc muguri, pe care, dacă îi lăsăm pe toți să se desvolte, ceea ce s'ar face cu repeziciune, absorbind în profitul lor sucul vegetalului, am vedea



FIG. 100. — Tipe de Pătlăgele roșii.

atunci primele flori lepădând toate, sau în tot cazul, de a nu da decât una sau două fructe.

Procedeul de scurtat, cel mai răspândit, este de a tăia prima înflorescență în urmă a alege ramurile laterale; patru din cele mai viguroase, la care am lăsa să producă două sau trei buchete de flori. Oarecari precauțiuni, preferă de a păstra primele flori, care termină ramura principală, dar

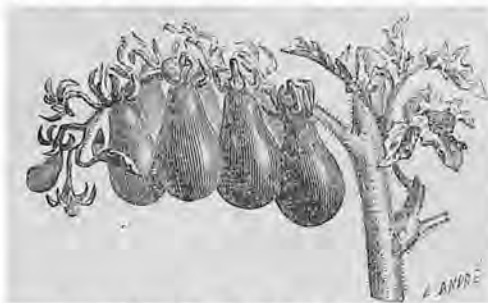


FIG. 101. — Pătlașe roșii lunguiețe

în acest caz nu păstrează decât două ramuri laterale; obținem astfel un produs mai timpuriu, dar și mai puțin abundent.

Sistemul întrebuițat, oricare ar fi, trebuie să veghem ca ramurile să nu mai dea ramificații, pentru aceasta este necesar de a se tăia îndată orice ramificație s'ar mai prezenta pe alături; numai astfel putem obține fructe bune.

Pătlașica fiind o plantă crăcoasă, este imposibil de a o lăsa în voia ei, astfel ramurile s'ar întinde pe pământ și fructele nu s'ar coace, deci este necesar de a le susține pe araci (fig. 102). De aceia în culturile de plăcere se pune un arac, pe care se leagă vegetalul cu un fir de teiu, pentru a da chiar un aspect mai frumos plantei, care își aruncă fructul în afară, dând aparența unui măr pitic. În culturile mari aceasta ar fi prea costisitor și greu de executat, deoarece cere mult timp, pentru așezarea plantelor.

Când fructele încep a se roși, ceea ce se întâmplă în luna Iulie, tăem foile ce le acoperă, astfel că supuse di-

rect arșiței soarelui, se coc mai repede. Pela sfârșitul verii se taie toate frunzele, ceea ce dă forță restului de fructe. Dacă răcelile vin înainte ca toate pătlăgelele să fie coapte, le culegem în starea care se află, așezându-le pe pae într'un loc la soare, având grije ca în timpul nopții să le acoperim cu rogojini.

Pentru semințe se alege în totdeauna fructele cele mai mari și mai bine făcute. Acestea le lășăm pe tulpină pînă la completa lor maturitate. Pentru a recolta sămânța, spargem pătlăgelele în apă, în urmă le pu-

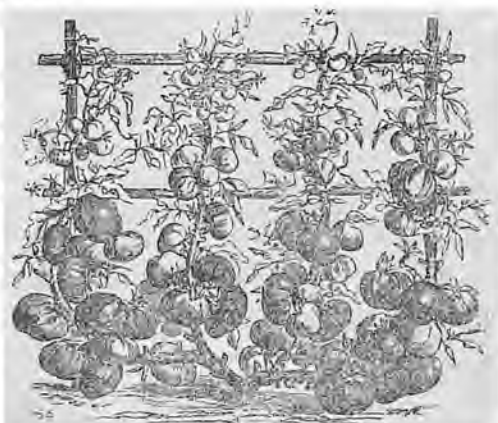


FIG. 102. — Pătlăgelele roșii timpurii.

nem pe o sită pe care frecându-le, despărțim semințele de zeamă. După această operație punem semințele la umbră, pentru a se usca, conservându-le în săculeți la loc uscat.

Semințele au facultatea germinativă patru la nouă ani ; iar timpul ce pune pentru încolțire este opt zile.

## PĂTLĂGICA VÂNĂTĂ

(SOLANUM MELONGENA).

---

Pătlăgica vânătă este originară din Asia orientală, de unde a fost transportată în Europa și de aci în America. Această plantă are ramuri drepte și țepene, foile sale sunt așezate în mod alternativ, lunguețe având mici țepe pe nervurile sale.

Planta dă naștere edesea, unui fruct foarte voluminos și unit cu caliciul care se mărește și devine acoperit de mici țepe. Semințele se află în fruct și au o culoare galbenicioasă.

Aceste fructe se consumă în mari cantități, când sunt tinere; de obicei se găsește în diferite moduri ca mâncare sau coapte și tocate în loc de salată.

Varietățile ce prezintă această legumă, sunt două; unele sunt mai lungi și mai subțiri, (fig. 105). iar celelalte mai bășicate și scurte (fig. 103). Numărul fructelor ce poate avea o plantă, poate ajunge până la douăzeci în anii călduroși; dar din cauza că tulpina nu ar putea suporta atâta greutate, nu trebuiesc lăsate toate.

**Cultura.** Semănăm sămânța în luna Aprilie în pământ bine gunoit, răsădindu-le în luna Maiu tot în teren bine gunoit, gras, iar ca expozițiune către soare, dacă aceasta este cu puțință.

Plantațiunea pătlăgelelor se face la 60<sup>cm</sup> în tot sensul, stropindu-se bine, repetând această udătură toată vara. Având grije de a acoperi pământul cu un strat subțire de pae, care să ție umezeala. În aceste condițiuni, recolta începe în luna Iunie și se termină toamna cu căderea brumei.



FIG. 103. — Pătlăgică vânătă.

Timpul dela semănat și până la răsă-

rire, trebuie să acoperim locul ocupat de această plantă cu rogojini în timpul nopții, pentru a le apăra de răceli iar ziua le scoatem pentru a da căldura soarelui terenului.



FIG. 104.

Pătlăgică vânătă mare rotundă.

Trei sau patru săptămâni după semănat, planta are cinci sau șase foi, deci momentul răsădirii a sosit. După cinci sau șase zile dela răsărit, constatăm că plantele s'au prins, atunci încep a emite foi noi. Prin această procedare obținem plante viguroase și foarte rezistente.

Este bine de-a se rotunji pătlăgelele; aceasta constă în a tăia toate ramurile ce s'ar ivi la baza tulpinei, de oarece adesea rămân neproductive, slăbind în acest mod planta degeaba.

După ce înfloresc, se taie pătlăgelelor extremitățile ramurilor, pentru a favorisa dezvoltarea fructelor, pe care le

lăsăm în număr de șase până la zece, după puterea plantei.

Dacă tulpinele sunt prea slabe, e bine să fie susținute de un arac de care se leagă. Fructele trebuiesc recoltate înaintea completei maturități, adică, când sunt de o culoare frumoasă violetă. Pe măsură ce se îmbătrânesc, pătlăgelele iau o culoare mai albicioasă.



FIG. 105. — Pătlăgica vânătă lungă.

După plantațiune, dacă timpul este secatos, se inundă locul cu apă, această operațiune, se înțește de patru sau cinci ori în toată vara. Locul se întreține curat, prin săpat, ceea ce face ca locul să nu se usuce așa de repede, de obicei două sape sunt suficiente.

Pentru a recolta semințe de o bună calitate, trebuie ca îndată ce primele fructe s'au format, să alegem acele ce ni se par că sunt mai bine făcute, nelăsând decât două sau trei la o tulpină, pe care le însemnăm, nelăsând a mai da alte produse.

Maturitatea fructelor după cum am spus, se cunoaște după culoarea mai deschisă ce o ia. Le lăsăm în această stare până ce devin moi, atunci le tăem în două, scoțând sămânța pe care o uscăm la umbră, după ce mai întâiu o spălăm; scoțând cu modul acesta substanța carnoasă de care sunt înconjurate.

Facultățile germinative țin șase la zece ani, incolțirea se face în opt zile.

## PĂTRUNJELUL

(PETROSELINUM SATIVUM)

---

Pătrunjelul este o plantă, ce crește în stare sălbatecă în tot sudul Europei. Cultura lui nu datează de mult, timp, deoarece, în antichitate nu se cunoștea decât ca plantă medicinală.

Această plantă are foile de mai multe ori compuse și adânc crestate. Foile se răspândesc pe pământ în formă de rosetă, din al căror mijloc, se ridică în primăvara anului al doilea, o ramificație, care poartă numeroase umbele compuse din flori de un galben verzuiu, cărora le succede mici fructe lătărețe pe o parte și ridicate de cinci părți longitudinale. Coaja nu închide decât o singură sămânță.

Rădăcina pătrunjelului crește adânc în pământ, cultura însă a creat varietăți, la care acest organ ia o mare dezvoltare și devine cărnoasă (fig. 106).

Foile pătrunjelului se întrebuințează în mâncări, fie crud sau fierț. Pentru garnituri la mâncări ne servim de varietatea creță; iar de varietatea cu rădăcina groasă, ne servim spre a aromatisa cu dânsa mâncările.

Varietăți avem două, care sunt: **Pătrunjelul comun**, (Fig. 107) cultivat în grădini, seamănă mult cu cel săl-

batec. Cultura nu a făcut decât să mărească, foile care și conservă același aspect ce îl au în starea primitivă,

A doua varietate este, pătrunjelul creț, având foile

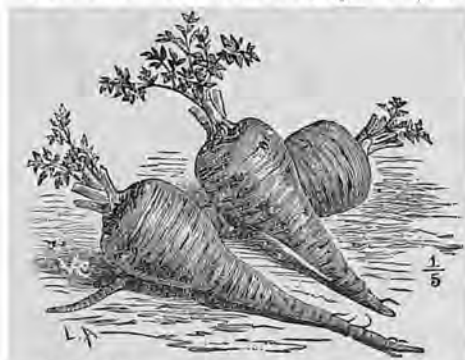


FIG. 106. — Rădăcina de pătrunjel.

ascuțite, subțiri și crețe, ceea ce îi dă acestei plante un aspect cu totul particular și de o mare eleganță.

**Cultura.** Pătrunjelul, se seamănă risipit, sau în linii, după cum se obicinuește în

cultura nouă. Când semănăm în linii, trebuie să lăsăm între acestea o distanță de 30 cm.

Semănatul începe la sfârșitul lunii Martie și se continuă, până la Mai, dar acel făcut mai de timpuriu, dă mai bune rezultate. Pătrunjelul ră sare cu mare a nevoință, deci e bine să'l udăm adesea, spre a grăbi



FIG. 107. — Pătrunjel.

germinațiunea. Cu toate acestea, nu rar se întâmplă ca să nu'l mai vedem apărând de loc.

Recolta se face de mai multe ori pe vară, iar culesul



cel din urmă, în luna Septemvrie. Pătrunjelul se așează în mănunchi, compus din foile sale, care formează un buchet, legându-l cu un fir de teiu.

Pătrunjelul, trebuie semănat în toți anii, fără care dela al doilea an, planta înflorește și nu mai dă nici nu produs.

Daca voim să avem sămânța bună, trebuie în primăvară, să răsadim rădăcinile, ce ni se par că prezintă mai multe calități. Când fructele ce conțin semințele sunt coapte, le tăem și le băgăm supt un șopron, pentru a le supune la bătut mai târziu.

Semințele conservă facultățile lor germinative doi până la nouă ani. Timpul ce sămânța acestei plante pune pentru incolțire, este de patruzeci și cinci de zile în timpuri secetoase.



FIG. 108. — Pătrunjel creț (frizat).

# PEPELE

(CUCUMIS MELO)

---

În cultură, pepenele se prezintă sub o mulțime de aspecte, ceea ce face pe unii botaniști să creadă, că el a fost găsit în stare sălbatecă, sub diferite forme.

Deci pepenii sunt clasați într'un număr indefinit de specii. Aci nu ne vom ocupa decât de adevăratele sale specii. Formele, care sunt nenumărate, nu trebuiesc considerate ca varietăți, sau specii ce le-ar moșteni semințele.

Ceea ce a condus a face din pepeni, care cresc în stare sălbatecă, în diferite părți ale lumii, are proprietatea de a varia la infinit, putându-se prezenta sub diferite aspecte. Chiar această proprietate a făcut să se asemene pepenii aceluiași timp primitiv.

Toți pepenii au proprietatea variațiunii împinsă la extrem așa de bine, încât este foarte greu de a se conserva, în o cultură bună, speciile în starea lor. Terenul, clima și modul de cultură, sunt atâtea cauze, încât influența se răsfrânge imediat asupra pepenilor ; nu numai la acei din culturile noastre, dar chiar și asupra aceluia ce cresc în stare sălbatecă. Cu atât mai mult, această plantă se desfășură în forme cu o ușurință mare. Foarte rar se

întâmplă, ca mai multe varietăți, cultivate în vecinătate unele cu altele, să nu exerseze influențe reciproce.

Două locuri, foarte cunoscute, sunt unde se află pepenii în stare sălbatecă, adică : Pe malurile Nigerului în Africa și în Asia în Indiile Engleze.

Pepenele este o plantă anuală. Vregul lor este lung, flexibil, devenind urcător, dacă are un arac sau pom la dispoziția sa, susținându-se, în această pozițiune, prin mijlocul cârceielor. Foile lor sunt dispuse în mod alternativ, având nervațiuni palmacee, fiind acoperite, ca și ramurile sale, de peri abundenți. Foaia este crestată în cinci părți, rotunzite mai mult sau mai puțin adânc, după varietate. Pepenele este plantă monoică, florile masculine apar cele dintâiu, acestea sunt galbene și au cinci diviziuni. Florile femele, au un ovariu înferat, acoperit de peri lungi, în etatea lor tânără.



FIG. 109.  
Pepene galben  
scorțos.

Fructele care se nasc din florile femele, se conduc în diferite moduri, după varietatea ce cultivăm, și condițiunii în care planta este cultivată. Fructul este mare, având partea cărnoasă și coaja pe din afară, iar mijlocul este gol și voluminos, conținând nenumărate semințe, dispuse în interior, în trei felii, care la maturitate se desfac de fruct, găsindu-le la această etate, înotând într'un lichid grosior, format din fărâmurile părții cărnoase, ce leagă semințele, devenită lichidă, prin absorbțiunea prea mare a cantității de apă.

Forma generală a fructului, după cum am spus, variază mult, după specie. Starea lor se poate împărți în zece categorii diferite. Nu ne vom ocupa aci decât de varietățile unei culturi generale, cunoscută de toată lu-

mea, ca fiind cea mai bună, ne vom sili de a cită aci două categorii, care coprinde toți pepenii ce se cultivă, în orice grădină sau bostană, având amândouă acelaș sistem de cultură.

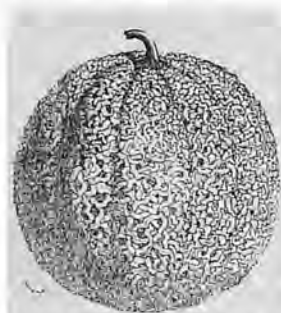


FIG. 110.— Pepene galben dulce.

**Pepenele galben.** Se poate diviză în două specii, adică : pepene cu coaja tare (scorțoși) și pepene cu coaja moale. Voiu cită din fiecare specie câte unul.

I. **Pepene Cantalup.** Produce adesea fructe care sunt de o mare dimensiune. Aceste fructe sunt crestate, de șanțuri adânci, care împarte suprafața sa în segmente (felii) mai mult sau mai puțin vizibile. Coaja sau epicarpul fructului poartă bășici (negi) mici, al căror număr și dimensiuni variază după varietăți. Carnea este de culoare galbenă, sa: de un roșu portocaliu, de un parfum agreabil și delicat. Carnea este tare, ajungând uneori la o grosime de 8<sup>cm</sup>. (fig. 111).



FIG. 111. — Pepene Cantalup.

II. **Pepenele scorțos.** Se distinge de precedentul, prin aceia că feliile sale sunt mai puțin crestate. La unii pepeni din această specie, suprafața lor este netedă, iar alții acoperită de o rețea de linii întortochiate, formând mici crăpături, ceea ce dă coajei un aspect urât, adesea de culoare cenușie.

Carnea lor, cu toate că e mai puțin tare ca la cei dintâiu, însă dă alimentației o cantitate aproape egală consumației, ca cei dintâiu, din cauză că coaja sa este mai puțin groasă. Ca culoare, care este mai deschisă, adesea este albă sau verzue, la gust mai dulce chiar ca pepenii din prima categorie, dar nu are finețea și aroma lor (fig. 110).

**Pepenele verde.** Pe aceștia încă putem să'i deosebim în mai multe categorii, adică: acei cu miezul alb, miezul roșu, cu semințe negre sau roșcate, cu coaja albă, vârgată, sau verde negricioasă. Ne vom



FIG. 112. — Pepenoaică verde.

mulțumi de a'i cită aci în una și aceeași categorie, deoarece toți au aproape același format, același gust și același mod de cultură. Înăuntrul lor, nu sunt găunoși ca cei galbeni, partea comestibilă începe îndată dela coajă, care are adesea o grosime de doi centimetri, după care urmează carnea, care este formată din mici globule, conținând zeama și au o aromă oarecare, având gustul dulce (fig. 112).

Semințele sunt amestecate în carne, care formează un fel de ochiuri, în care cresc, având rezervată însă partea din mijloc, exclusiv pentru miez, ceeace constituie partea cea mai bună de consumat.

Foile la această specie sunt cu mult mai crestate ca la cei galbeni, având forma degetelor. Sunt așezate în mod alternativ între ele. Florile sunt mai albicioase, iar vregul crește cu mult mai lung ca la cei galbeni.

Pepenii se consumă în general ca fruct, după masă, sau ca recoritor în timpul zilei de vară, când căldurile, sunt mari. Din pepeni galbeni se fac dulcețuri foarte

aromatizate și bune precum și magiun, iar cei verzi se întrebuințează când sunt mici, la murături, iar vara la maturitatea ca răcoritori și în loc de apă când ne este sete.



FIG. 113.  
Pepene verde cu se-  
mințe roșii.

**Cultura.** Pepenele este o plantă, care nu vegetează și nu fructifică, decât cu condițiunea de a fi supuși totdeauna, la o temperatură ridicată (caldă). Cea mai mică răceală, este deajuns, pentru a le strica organele de vegetație și a compromite fructificarea. De aceea ei se seamănă către finele lunii Aprilie.

Terenul ce convine pepenilor este de a fi gras, bogat, dar să nu fie tocmai ușor. În pământ arat pentru prima oară le convine foarte bine, obținând astfel vregi viguroși, fructe bune și frumoase. Este bine de a semăna treptat pepenii până la finele lunii Maiu, astfel ca să avem o plantațiune susținută adică care să dea roade până la finele lunii Septemvrie.

Planta se dezvoltă repede, dacă căldura este mare, astfel vedem că vregul ce poartă cele două cotiledoane își ia repede vigoarea lor. Când acestea sunt bine dezvoltate, că din mijlocul lor, ese una sau două foi, momentul de a'i răsădi a sosit. Acest obicei de și nu se practică mult, dar în grădinele de plăcere se uzează de oarece planta devine mai frumoasă și fructul cu mult mai



FIG. 114. — Pepene verde urcător.

pronunțat. După răsădire, udăm planta, acoperind-o o zi sau două cu rogojini, dacă soarele este prea tare, pentru a înlesni prinderea. După câteva zile vedem că planta s'a prins, deoarece foile încep a crește.

Când foile ajung la număr de trei, e bine de a tăia vregul, la 2<sup>cm.</sup> deasupra ultimei foi, pentru ca acesta să nu se întinză prea mult. Această operațiune trebuie



FIG. 115. — Vreg de pepene tăiat prima oară

făcută cu un cuțit tăios, astfel ca rana ce se formează să se poată vindeca repede, rămânând netedă totdeauna. Curând după aceasta, vedem că lângă fiecare foaie se arată un mugur, care dă naștere altei ramuri și care lăsând-o, ar produce flori masculine, fără nici o valoare. Deci când ajunge la trei foi, o tăem și pe aceasta, ca pe cea dintâiu, dând astfel naștere generațiunii de a patra, care va da flori fertile și îndestulătoare. Toate aceste operațiuni cer cel mult trei până la patru săptămâni.

Multă lume obicinuește, către finele lunii Februarie, de a pune semințe de pepeni în ghiveci, pe care îi ține în pod sau într'un loc cald și la lumină. Vegetațiunea își urmează cursul, iar către zece sau cincisprezece Aprilie, când căldura începe a se simți bine, se scot din ghi-

vece și se răsădesc în grădină, îngropându-i în pământ până la cele două cotiledoane la distanță de 1<sup>m</sup> în tot sensul.

Indată după operațiunile de mai sus, când fructele încep a se arăta, având mărimea unui ou de găscă procedăm la săpatul lor, care se face spre a'i curăți de erburi rele, și a le adună pământ pe lângă rădăcină, fără însă de a le face moșoroae mari. În același timp procedăm și la alesul fructelor, tăind tot ce trece peste patru cel mult. Unii florari sau grădinari, nu lasă decât două fructe de fiecare vreg, ceea ce este mult mai avantajos, de oarece dă fructe frumoase și bune.

Avem exemple destule cu lipovenii, care au bostăni foarte întinse la noi în țară, al căror produs este foarte prost, ne avnând decât stârpături de pepeni și cu un gust foarte rău. Deci, toți pepenii ce trec peste patru la un vreg se taie, întrebuițându-i dacă voim în murături cu apă sau cu oțet, formând sub această formă un aliment plăcut.

De câte ori procedăm la această operațiune, tăem fructele cele mai depărtate de rădăcină. Observând din când în când, dacă mai apar alte flori sau fructe, spre a le tăea spre a nu lua forța celor lăsați mai înainte. Tot astfel operăm și asupra ramurilor ce s'ar mai ivi.

Pepenilor le place udatul des, dar trebuie pe cât se poate să evităm această practică, în timpul când nu au legat, căci ne-am expune, în acest mod, să vedem toate florile căzând. Odată ce florile vor fi bine formate, vom stropi adesea planta întreagă, evitând de a vărsa prea multă apă pe rădăcina plantei, ceea ce ar putea pricinui putreziciunea ei.

Socotim adesea că trebuie două până la două și jumătate luni de cultură, pentru a ajunge până în momentul când pepenii pot fi recoltați. Observăm că fruc-



tu se apropie de maturitatea sa, când culoarea devine mai deschisă, formând mici crăpături, în jurul pedonculului (coadei). Momentul deci a sosit ca să'l recoltăm, ceea ce face, că este singurul pe vreg, îl tăem cu un fragment din acesta, iar dacă mai este unul, înaintea lui, care mai trebuie lăsat ne mulțumim a'l tăia numai cu pedonculul.

Pentru a culege pepenii, nu trebuie să așteptăm, nici odată, ca culoarea lor să devie absolut galbenă și să răspândească un miros tare, deoarece atunci nu ar mai fi decât de calitate inferioară. În general maturitatea lor se face după trizeci sau patruzeci zile, dela timpul când a legat vregul.

Pentru semințe se alege pepenele cel care reprezintă mai bine varietatea, să fie mare și bine făcut, iar carnea cât de deasă, bine colorată și cu parfum delicat. Dacă toate acestea caractere au valoare, mai este unul de o importanță mai mare încă, care este de a se ști: dacă pepenele dela care dorim să obținem sămânța provine din o bostană sau grădină, unde nu se cultivă decât singură acea varietate.

După cum am spus, pepenii posedă cea mai mare proprietate de a se încrucișa (hibrida) între ei. Deci dacă nu am observă, s'ar putea ca, recoltând semințele, dela un fruct de calitate perfectă, să obținem, în anul ce urmează, plante degenerate.

Influența hibridității este fără importanță, din punctul de vedere al recoltei fructului, ea este capitală când este vorba să obținem semințe bune, capabile de a moșteni forma și calitatea fructului ce l'a produs.

Conservarea facultăților germinative la semințele de pepeni, este de cinci la șapte ani, iar termenul încolțirii seminței este de cinci zile.

## P R A Z U L

(ALLIUM AMPELOPRASUM)

---

Prazul este o plantă, ce se caracteriză prin un bulb puțin umflat. El se poate cultivă ca bis-annual, dar această metodă nu se întrebuițează la noi în țară.

Foile sale sunt dispuse în ordine distinctă, bulbul său se prelungește în formă de cilindru. Bulbul și partea albită, prin lipsa de lumină, se consumă acomodată sub diverse forme.

Anul al doilea, se ridică din mijlocul bulbului și al foilor prazului o sulită simplă, terminată prin umbele, al căror peduncul se ramifică neregulat, fiind inconjurate la început, de o spatulă membranoasă.

Florilor le succed fructe cu trei despărțituri, închizând semințele negre în capsule, având forma lătareată.

Prazul se întrebuițează la supă, ca mâncare, ca salată, iar în cea mai mare parte, se mănâncă crud cu sare. Prazul nu are decât două varietăți: unul fiind mai lung și subțire, (fig. 116) iar celălalt mai scurt și gros. Primul este cel ce se cultivă mai mult de grădinari la noi în țară, ca fiind cel mai spornic; cel de al doilea, este cu mult mai bun și mai gustos și foarte puțin cultivat.

**Cultura.** În grădinele, unde prazul se cultivă în mari cantități, se seamănă în primele cincisprezece zile ale lunii lui Aprilie. Mai întâiu, locul trebuie săpat adânc, semănându-l des și risipit. Sămânța se acopere prin o greblare ușoară și cu pae jumătate descompuse.

Dacă primăvara este secetoasă, udăm prazul, spre a înlesni creșterea.

Prazului îi place un teren puțin compact, umed dacă este posibil, în tot cazul bine prevăzut cu gunoiu, înainte de a-l răsădi. Când planta are grosimea de un centimetru, procedăm la răsădit, deci e bine de a prepara mai înainte planta pentru aceasta. Operațiunea consistă în a



FIG. 116. — Praz lung.

smulge planta, eliminând pe acei ce ni se par prea slabi. Cei care îi credem buni, îi reunim în mănuchi și prin mijlocul unui cuțit, le scuturăm rădăcinele, tăind ca o a treia parte din lungimea lor. Facem foilor aceiași operație. Pe măsura ce planta este preparată o așezăm în grădină, udând-o spre a împedica de a se usca.

Pentru a practica răsădirea, tragem linii depărtate de 40<sup>cm</sup>. În urmă pe o zi noroasă, dacă este posibil, răsădim prazul pe linie, depărtat de 8 sau 10<sup>cm</sup>. Răsăditul acesta este un lucru greu și anevoios, practicându-se din luna Iunie și până în luna August.

Vara e bine de a uda prazul adesea, pentru a înlesni creșterea. Prin această procedare obținem praz care devine lung și alb. Se sapă odată sau de două ori, după starea de curățenie a solului.

Recolta începe în luna Septembrie și ține până la începutul lunii Noiembrie. Pentru conservare prazul se

așează în pivniță sau bordeie, așezat în picioare în nisip uscat; se poate pune și afară, la adăpostul unui zid, deschizând un șanț oblic, în care așezăm prazul unul



FIG. 117. — Praz scurt gros.

lângă altul strânși, acoperind fiecare rând cu un strat de pământ, pe care așezăm un nou strat de praz, urmând tot astfel alternativ, până ce îl așezăm pe tot.

Pentru a obține sămânța, lăsăm în timpul recoltării toamna, praz suficient în pământ. Sau dacă aceasta nu ne convine, îl răsădim în primăvară; urmându-și cursul după cum am spus, recoltând sămânța în luna lui August. Recolta se face succesiv, tăind inflorescența ce

poartă fructele coapte, ceea ce se cunoaște după capsulele întâiu formate care se deschid, lăsând să apară semințele negre ce conțin.

De preferență semințele se păstrează în fructul lor, reunind inflorescențele în mânuchi, pe care le suspendăm într'un loc uscat. Le legăm o etichetă, purtând data, spre a se ști vechimea, deoarece facultățile germinative se conservă numai trei ani, iar semințele cu cât sunt mai tinere, cu atât sunt mai bune. Timpul încolțirii seminței de praz este de douăsprezece zile.

## RIDICHIA

(RAPHANUS SATIVUS)

---

Caracterul ridichilor cultivate, este o rădăcină umflată, de formă rotundă sau groasă și lungăreață, de fel cărnosă, acoperită cu o coajă, mai mult sau mai puțin groasă, iar foile sunt lunguțe, mai mult sau mai puțin crețe pe margine, după varietate.

Din mijlocul lor se ridică, fie în primul an, dacă planta este semănată primăvara, fie în al doilea an, dacă semănatul s'a făcut toamna, o ramificație robustă ce se termină prin ciorchini de flori cruciforme.

Florilor le succed silicuri, care nu se deschid și care conțin un număr variabil de semințe rotunde și roșcate. Ridichile se consumă crude.

Diferența între varietățile de cultură se bazează pe formă, dimensiune și culoare. Din punct de vedere practic, convine de a împărți ridichile în două clase: una, constituind toate varietățile a căror cultură se poate face în orice timp al anului, și care din această cauză se numesc ridichi de lună; cealaltă, prin aceia că se consumă toamna și în timpul ernei.

Ca ridichi de lună, ne vom mulțumi de a arăta aci varietățile cele mai răspândite în cultură: **Ridichia rotundă**

puțin lătăreață, de un roșu viu, foi puțin abundente, este o varietate întrebuintată în cultura timpurie, (fig. 118).



FIG. 118. — Ridichi de lună rotunde.

cultură, pentru primăvara și vara (fig. 119).

**Ridichia lungă roșcată** având rădăcina lungă și ascuțită către extremitate, se cultivă vara.

Adoua clasă **ridichia neagră de iarnă**, rotundă, rădăcina este neagră ruginie. Foile la această specie sunt abundente, iar carnea este albă și cu gust iute (fig. 121).

Și **ridichi negre lungi**, (fig. 120) ce sunt foarte gustoase, se consumă iarna. Carnea lor fiind fragetă.

**Cultura.** Cultura la ridichia de lună este foarte simplă. Se seamănă în brazde risipit, adesea câte una. Este indispensabil de a răspândi pe deasupra semințelor gunoiu putred și puține

**Ridichia jumătate lungă**, cu vârful albicios, are rădăcina cilindrică, lungueață, adesea mai umflată în partea inferioară, formează varietatea cea mai bună de



FIG. 119  
Ridichi de lună lunguețe.

paie, a se face dese udături, ceea ce acestei culturi îi face mult bine, fără a ne teme că se strică.

Ridichia crește repede, recoltându-le îndată ce au două din trei părți din mărimea lor, acest moment sosește la 22 sau 30 zile după semănat, pentru varietăți de lună. Când semănatul a fost făcut în teren moale, gras și pe care nu l'am ocrotit cu udatul. Un rău mare ar fi de a le recolta prea târziu, deoarece devin cocotoase și improprii consumațiunii.

Ridichile pot fi semămate în tot cursul anului, cu începere dela 15 Martie, în loc adăpostit expus arșitei soarelui. Pentru a obține produsul incontinuu, se

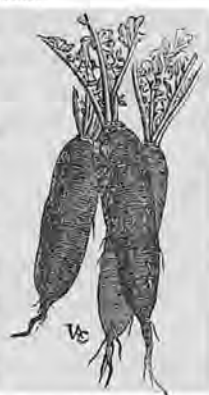


FIG. 120. — Ridichi mari de iarnă lungi.

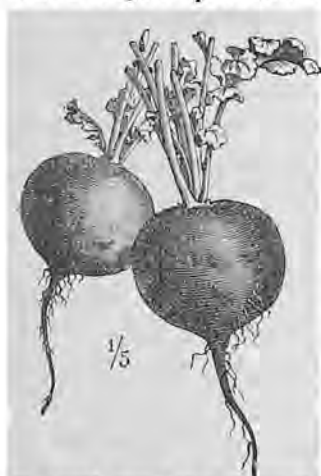


FIG. 121. — Ridichi rotunde negre de iarnă.

seamănă atât primăvara cât și vara, succesiv la fiecare 15 zile.

Ridichile de iarnă se seamănă cu începere din luna Maiu și până în Iulie. Se seamănă risipit, sau pus cu degetul la distanță de 15 cm. Prin ajutorul degetului se face o gaură, în care se pune una sau două semințe.

După răsărire rărim, dacă semănatul a fost risipit, sau le desdublăm, dacă au fost puse cu degetul, și dacă găsim două plante la un loc. Recolta se

face după două sau trei luni, pentru iarnă se smulge ri-

dichele în luna Octombrie, tăindu-le foile în urma căreia operațiuni le îngropăm în nisip uscat în pivniță sau bordeiu.

Pentru producțiunea semințelor, semănăm ridichile în luna Aprilie; trei săptămâni mai târziu sau o lună, le răsădim în pământ afânat, rândurile să fie depărtate de 40<sup>cm</sup>, iar pe acestea distanța între rădăcini să fie de 30<sup>cm</sup>, vara se sapă terenul ușor în jurul lor.

Când fructele încep a îngălbeni, le tăem și le punem în pod spre a se usca bine, bătându-le, când trebuința va cere. Termenul germinațiunei este de cinci la opt ani, iar acela al încolțirei este de trei zile.



## SCAROLA

(CICHORIUM PUMILUM)

---

Scarola este o derivațiune a cicoarei, ale cărei foi se deosebesc prin mărimea lor, ele sunt crestate pe margine, în diferite moduri, constituind o mare rosetă pe pământ.

Aceste foi sunt adunate, pe un trunchiu foarte scurt, care se prelungesc în ramificații abundente, având flori albastre reunite, în capitule sesile.

Fruitele ce succed florile, sunt achene unghiuloase, de culoare cenușie, având o legătură membranoasă. Aceste fructe în practică, se întrebuințează ca semințe.

Planta aceasta constituie salate de o întrebuințare foarte răspândită.

Scarola are câteva varietăți, puțin diferite unele de altele. De obicei se cultivă scarole verzi și albe (fig. 122) aceste tipuri fiind mai mult sau mai puțin perfecționate.

**Cultura.** Scarola se cultivă în grădinile de zarzavat, numai ca salată de toamnă, deoarece este singura epocă a anului în care se poate dezvoltă, fără de a înflori. De aceia semănatul nu se face mai de timpuriu ca în luna Iunie.

Pentru a-i înlesni germinațiunea, sămânța trebuie să fie răspândită foarte clar. Iar pentru a-i grăbi dezvoltarea trebuie să udăm adesea semănăturile. La trei săptămâni sau o lună după semănat, scoatem tânăra plantă, pe care o răsădim scurtându-i rădăcina, spre a o face să-și



FIG. 122. — Scarola albă.

desvolte mai mult foile. Pentru compensarea acestei mutilațiuni se taie și vârful foilor, ceea ce face să micșoreze evaporațiunea și ar înlesni reprinderea.

Brazda, fie că a fost ocupată mai înainte de alte salate sau nu, se așterne un strat subțire de paie pe dânsa, pentru a reține umezeala apei din stropiri.

Răsădirea se face pe linii, depărtate de 30<sup>cm.</sup> între ele și 60<sup>cm.</sup> pe linie în sens opus. Iată plantațiunea terminată, se dă dese udături, pentru a înlesni vegetațiunea.

Când scarolele au ajuns la complectă lor dezvoltare, ceea ce se întâmplă la două luni după răsădire, este necesar ca mai înainte de a o da consumației să o albim. Albirea se obține ridicând foile, pe care le legăm cu fire lungi de paie de secară, udare mai înainte puțin în apă, sau cu teiu, spre a le priva cu desăvârșire de acțiunea luminei.

Când tulpinele sunt prea dezvoltate, opt sau zece zile mai înainte de a lega definitiv, ridicăm foile pe jumătate, susținându-le prin o legătură în această pozițiune. Prin această procedură, salata urmează de a crește fără a fi supărată. Timpul ce scarola întrebunțează pentru albire, este foarte variabil, după cum temperatura este mai ridicată sau mai rece, această operațiune poate ajunge

dela opt zile până la trei săptămâni, după condițiunile exterioare ale atmosferei.

Pentru a recolta sămânța, se răsădește scarola, la 60<sup>cm.</sup> în tot sensul, lăsându-le să crească în voia lor. Când începe înflorirea, se taie o parte din ramurile înflorite, lăsând mai puține, pentru a putea obține semințe frumoase, care se recoltează când paele (ramurile), încep a îngălbeni.

Germinațiunea semințelor este de cinci la nouă ani, iar timpul încolțirii de șase zile.

---

## SCORSONERA

(SCORZONERA HISPANICA)

---

Scorsonera crește de sine în Ispania și în sudul Franței, precum și în alte multe regiuni ale acestui continent. Cultura lui nu este mai veche ca de un secol.

Scorsonera este vivace prin rizomul său, având foile largi de 4<sup>cm.</sup> lungi și lanceloase. Din mijlocul foilor se ridică în primul an ramuri, purtând capitule cu flori galbene unite, dând naștere la alkeno lungi terminându-se bazele în vârfuri, iar capătul fiind obtus. Aceste fructe sunt albe și în practică se numesc semințe.

Rădăcina se prelungește în jos perpendicular, aceasta formând partea comestibilă a plantei. Coaja este de culoare roșie negricioasă. De regulă scorsonera este neprevăzută de ramificații, în toată partea superioară. Rădăcina scorsonerei se consumă fiartă, după ce mai întâiu o curățăm de coaja sa (fig. 123).

**Cultura.** Scorsonera este prea puțin cunoscută, la noi în țară câțiva grădinari o cultivă în mici cantități în jurul orașelor principale.

Pentru ca să se desvolte cu repeziciune, scorsonera are nevoie de un teren bogat în gunoier descompus. Gu-

noaele proaspete, au inconvenientul de a face să ramifice rădăcina sa. Solul silicios proaspăt îi convine cu particularitate, cu condițiune să fie bogat în materii organice. Este necesar ca pământul să fie adânc lucrat, astfel ca rădăcinele să se infigă drept în sol, fără de a găsi rezistență.

Scorsonera se seamănă în linii depărtate de 20<sup>cm.</sup> iar semințele să fie acoperite cu 2<sup>cm.</sup> de pământ gras. Semănatul se face la sfârșitul lunii Aprilie sau începutul lui Maiu.

Când planta apare cu două cotiledoane, lunguețe și bine răsărite, mai având afară de acestea și alte două sau trei foi, le plivim printre rânduri. Dacă voim să profităm de această lucrare, pentru a avea produse frumoase este necesar de a limpezi planta pe linie, astfel de a lăsa între rădăcini un spațiu ca de vre-o 6<sup>cm.</sup> Vara încă o pliveală îi este folositoare.

În timpul verei o mare parte de scorsoneră înflorește, deci se simte nevoie de a cosi sau seceră înfloreșcența, pentru a împedecă rădăcina de a se întări și în același timp de a adăogă dezvoltării lor.

Recolta rădăcinelor începe toamna în luna Octomvrie, prelungindu-se până în iarnă. Scorsonera suferă frigul cel mai mare, dar cum iarna când pământul este înghețat, ar fi greu și imposibil de scos, recoltăm totul la sfârșitul lunii Noemvrie, pentru a le așeză în pivniță în nisip uscat.

După cum am spus, semința se poate recolta pe plante ce ar înflori în primul an. Această procedare nu prea este de recomandat. Deci de preferat este de a se alege în toamnă rădăcinele mai bine făcute și mai volumi-



FIG. 123.— Scorsonera.

noase pe care le răsădim primăvara, fiind siguri astfel de a nu recolta decât seminţe ce ar da naştere la plante bune.

Recolta seminţelor se face, când vedem că capitulele încep a se deschide, deci ea nu se poate practica decât încetul cu încetul şi succesiv.

Durata germinativă a seminţelor este de doi până la şapte ani, încolţirea însă este de douăsprezece zile.

## SFECLA

(BETTA VULGARIS)

---

Sfecla este o plantă a cărei cultură se urcă la cea mai înaltă antichitate. Ea se găsește în stare sălbatecă în toată regiunea Mediteranei. Se caracteriză prin o rădăcină cărnoasă, foarte variabilă în formă, dimensiunile și culoarea ei. Trunchiul de deasupra acestei plante este scurt, având foile lunguețe, cu coadă lungă și acoperită cu pete roșii, mai mult sau mai puțin mari, după variațiunile horticole.

În cursul anului al doilea sfecla face o ramificație florală robustă, înaltă de 1<sup>m</sup>,50<sup>cm</sup>. Florile sunt verzui și de aparență slabă, fiind unite prin pedunculul contractat fără coadă. Fructele ce le succed, sunt reunite între ele prin alipirea receptacului. De aci rezultă, ceea ce în limbajul curent, se numește sămânță de sfeclă, este reuniunea fructelor : ceea ce se explică, că dacă semănăm una din aceste semințe, dă naștere, de obicei, la mai multe semințe.

Sfecla se cultivă în grădinele de zarzavat, aceia a cărei rădăcini se consumă ca salată, sau chiar gătită. Intrebuințarea sfeclilor este foarte răspândită, mai cu seamă varietatea din care se extrage zahărul (fig. 127).

Prin cultură sfecelele sunt supuse la numeroase variațiuni bazate pe formă, culoarea rădăcinelor, mai mult sau mai puțin timpurii, în același timp ca și valoarea ei alimentară. În cultura zarzavaturilor acelora ce li se dă preferință, sunt de cea mai bună calitate, fiind



FIG. 124. — Sfecla roșie lătăreață.

colorate într'un roșu aprins (fig. 124 și 125). Gustul lor este zahăros, carnea tăricică și săracă în țesături fibroase, a căror abundență le face să nu poată fi mâncate.

Rădăcina ei rotundă are 10 până la 15<sup>cm</sup> de diametru. Această este singura varietate ce dă un produs mai mare. Partea cea mai dezvoltată a rădăcinei sale crește afară din pământ.

**Cultura.** Sfecla are nevoie de un loc adânc arat, afânat și având oarecare îngrășeminte, terenurile de zarzavat, lucrate și bogate, îi convin foarte bine. Semănatul se face în rânduri depărtate de 30 până la 50<sup>cm</sup> unele de altele, după cum întrebuițăm în cultură, varietăți mai mult sau mai puțin viguroase.

Semănatul se poate practica prin risipire, dar aceasta este desavanșagiul, de a nu lăsa să se execute cu aceeași ușurință modul cultural, ce această plantă cere în cursul vegetațiunei sale. Incepem semănatul dela sfârșitul lunii Martie, urmând până la începutul lui Maiu.

Varietățile timpurii le semănăm, cele dintâiu, care dau produse în timpul verii: iar din contră cele ce voim ca produsul lor să se recolteze pentru iarnă, le semănăm



la sfârșitul lunii Aprilie, alegând pentru acestea semințe din varietatea cea mai mare.



FIG. 125. — Sfecla roșie rotundă.

Îndată ce planta are trei sau patru foi, se sapă întâiu pentru a stârpi erburile rele ce s'ar află pe loc, precum și de a'l afână, trecând cu sapa printre rânduri și pe rânduri, pentru a rări puțin planta. Plantele ce s'ar află prea multe pe același rând, nu trebuiesc tăiate toate, lăsând

din contră îndoite sfecle de ce va trebui să lăsăm la sapa de a doua. Adică: la prima sapă

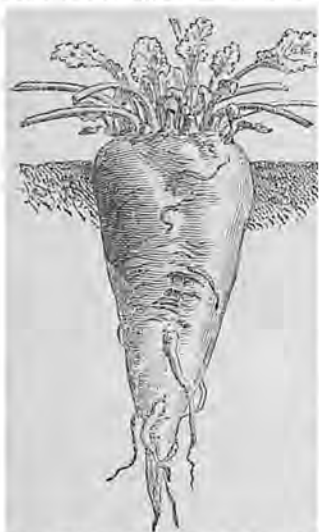


FIG. 127. — Sfeclă albă de zahăr.

se lasă între sfecle pe rând, un spațiu de 10 la 15<sup>cm</sup>. După ce sfeclele se dezvoltă, se dă o a doua sapă, tăind atunci sfeclele lăsate în plus, în vederea unei destrucțiuni posibile. Câteodată se mai dă o a treia sapă în cursul verii, care are scopul de a ține locul străin de erburile ce s'ar mai ivi.

Recolta la varietățile semă-nate de timpuriu, începe în luna Iulie și se prelungeste până în Octomvrie, epocă la care toate sfeclele se smulg,

pentru a le așeză în pivniță, gropi sau bordeie, unde se conservă adesea cu cea mai mare ușurință, până pri-



FIG. 126. Sfeclă roșie lungă.

măvara, odată cu smulsul se taie și foile ce ar mai rămâne aderente, aceasta făcându-le să se conserve mai bine în timpul ernei.

Pentru a recolta semințe bune, trebuie să alegem în timpul smulsului, rădăcinele care sunt mai bine făcute. Conservându-le pe iarnă în nisip uscat. În luna Aprilie, le plantăm la 80<sup>cm.</sup> în tot sensul, iar când sfecla ajunge la înflorire, i se adaugă un sprijin. Unii cultivatori obișnuiesc de a tăia extremitățile ramurilor florifere, astfel că în acest mod să grăbească maturitatea fructelor. Recolta semințelor se face luna Septembrie, prin secerat, după aceea se bate sămânța, pe care o curățim de paele ce conține. Operațiunea aceasta de curățire se poate face prin mijlocul unui ciur sau dârmon de piele.

Facultatea germinativă a seminței, se conservă de la opt la zece ani, iar timpul încolțirii este de șase zile.

---

## S O F R A N U L

(CROCUS OFFICINALIS)

---

Sofranul este o plantă ce crește în stare sălbatecă în Europa meridională. El se înmulțește în două moduri: întâiu prin mijlocul semințelor, iar al doilea prin ceapa lui, care se desface în căței, întocmai ca usturoiul.

Sofranul se întrebuințează mult la bucătărie, pentru aromarea și colorarea bucatelor. Nu trehue să abuzăm de dânsul, deoarece conține substanțe escitatoare, de asemenea este distrugătorul vermilor.

Varietățile lui nu sunt numeroase, dar mai toate se aseamănă aceluiaș tip, deosebirea fiind numai între foi și flori, care sunt de culori diferite, precum : violet, purpuriu, auriu, albe și vărgate.

**Cultura.** După cum am spus, el se înmulțește prin mijlocul cățeilor (bulburi), care se pun în pământ, la distanță de 50<sup>cm.</sup> în tot sensul, în cursul lunei Martie. El nu cere absolut nici o întreținere, decât în timpul verii, să se plivească de două sau trei ori, de erburile străine, ce s'ar ivi pe lângă dânsul.

Se poate săpă odată, deoarece aceasta i-ar face mult

bine. În timpul marilor secete, se poate uda odată, sau de două ori.

Sofranului îi convine orice teren, dacă este gunoier, acesta nu'i aduce nici un rău. Sofranul bine cultivat și îngrijit este de un parfum excelent.

În urma florilor, ce se ivesc toamna, le succede fructele, ce poartă semințe. Pentru a lua sămânța, se aleg tulpinele, cu florile cele mai colorate și mai mirositoare. Sofranul, dacă nu se învechește, își pierde din facultățile sale, de aceea nu rar se întâmplă de a vedea acest produs falsificat în comerț, deoarece este scump, iar grădinarii din țară, nu au început încă să-l cultive, deși nu cere aproape nici o îngrijire.

El poate stă trei până la patru ani pe acelaș loc, după care timp îl desgropăm, pentru a'i lua rădăcina, pe care o divizăm în căței, care răsădindu-i în pământ, dă naștere fiecare la o tulpină.

Timpul cât ține facultățile germinative la sofran este de doi la trei ani, iar încolțirea este de șase zile.

## SPANACUL

(SPINACIA OLERACEA)

---

Fără a face deosebire de diferitele tipuri de spanac cultivat, ne face a crede că el este o ameliorare a șteviei ce crește în stare sălbatecă, pe câmpii și prin fânețele noastre din țară, unii susțin că este orginar din Peru.

Spanacul are foile lungi, codate, a căror nervură este săgetată, prezentând adesea mai mult de doi decimetri de lungime. Planta se cultivă anual, când spanacul este înflorit, nu este greu de a vedea că unele tulpini poartă flori masculine, iar ceilalți au flori femele, deci spanacul este dioic.

Florile sunt dispuse în spice crăcoase, cărora le succed fructe, acoperite cu părți de caliciu, care se mărește, terminându-se cu vârf la varietățile ce se apropie de tipul lor, pe cât timp spanacul perfecționat prin cultură, are fructul unit și strălucitor.

Spanacul se consumă fiert sau gătit ca mâncare, întrebuințarea lui este foarte răspândită, posedând avantajul de a furnisa un aliment verde, chiar în timpul ernoii.

Fără a vorbi de spanacul ordinar, care se apropie

mult de tipul primitiv al acestei plante și a cărei cultură e lăsată astăzi, există mai multe varietăți, basate pe dimensiunile foilor, precum și plantele timpurii, sau târzii ce el compune (fig. 128).



FIG. 128. — Spanac cu foaia rotundă scurtă.

**Cultura.** Spanacul se cultivă în două epoci ale anului, care corespunde la două forme de producție, puțin diferite între ele. De o parte sunt semințe de toamnă, destinate a produce spanac tomatic; iar de alta semințe de primăvară, al căror produs, se recoltează primăvara și vara.

Semănatul de toamnă începe, la începutul lunii August, iar recolta începe la 15 Septembrie, ținând până în luna Noembrie sau până dă bruma groasă și zăpada.

Spanacului îi place teren fertil, pe care trebuie săgunoim, căutând ca terenul să fie sănătos și fără umezeală prea mare dela sine, care ar produce putrezirea rădăcinii și distrugerea seminței. Terenul distinat să primească sămânța, trebuie săpat, în urmă apăsat cu o scândură și greblat.

În cultura aceasta se seamănă de obicei spanacul risipit, îngropând sămânța prin greblare, pe deasupra căreia se răspândește un strat ușor de gunoiu sau pae.

Recolta se face tăind foile cu unghia una câte una; obiceiul de a se tăia foile cu cuțitul, trebuie cu totul înlăturat, deoarece compromite recolta următoare. Profităm de primul cules, pentru a limpezi locul, având de scop de a lăsa un interval de cel puțin 10 sau 15 cm.

între rădăcini. După primul cules recolta se succede în tot cursul anului.

Spanacul se seamănă primăvara, la sfârșitul lunii Martie și până în Maiu, semănatul se face risipit sau în linii, depărtate de 25 cm. Dar cum la această epocă spanacul înflorește curând, e bine de a-l semăna mai strâns, obținând cu modul acesta un mare produs, ceea ce e cu atât mai bine, cu cât nu ocupă solul decât un timp foarte scurt.

Toată necesitatea este de a se udă cu abundență, primăvara, dacă voim să obținem produse de o frumoasă calitate.

Către sfârșitul lunii Iunie spanacul începe a înflori. Indată ce înflorirea a trecut, smulgem toate rădăcinele masculine, devenite inutile dela această dată, așteptând momentul maturității la celelalte care vin către sfârșitul lunii Iulie, moment în care se taie crăcile cu semințe.

În urmă le punem să și termine maturitatea la umbră și la adăpost de ploae, supuindu-le în urmă la bătae, spre a alege sămânța pe care o punem în săculețe de pânză, pentru a ne servi de dânsa la trebuință.

Sămânța păstrează germinațiunea cinci la șapte ani și încolțește în cinci zile.



FIG. 129. — Spanac comun.

## SPARANGHELUL

(ASPARAGUS OFFICINALIS)

---

Sparanghelul este o plantă ce crește dela sine prin bălți, în general în locuri silicioase, în limba vulgară este cunoscut sub numirea de umbra epurelui. Rădăcina lui dispare cu anevoință, astfel că desvoltă o mare cantitate de rădăcini din care, cea mai mare parte, sunt adventive, plecând aproape toate din același loc. Din mijlocul rădăcinelor se ridică în fiecare an crăci foarte rămuroase, purtând foile în formă de solzi în prima lor etate, în urmă dacă le lăsăm, se desvoltă în ramuri cilindrice, formând un fel de tufiș care poartă foile subțiri rotunde și ascuțite. Oarecari din aceste ramuri se termină prin flori, din care unele sunt femele, iar altele masculine; sparanghelul fiind o plantă dioică (de gen separat).

Florile femele le succede bășici roșii, cu trei despărțituri, conținând fiecare două semințe sau șase în total, multe însă sunt care leapădă, găsım astfel bășicele goale.

La sparanghel se consumă ramura ce ese din pământ, fie în stare albă, când sunt acoperite cu pământ, fie verzi sau violete în starea lor naturală.

Intre numeroasele varietăți ce există, două sunt mai



răspândite, adică : Sparanghelul gros rotund, având vârfurile colorate în roșcat și violet roșcat, iar partea sustrasă aerului rămânând albă. A doua varietate consistă în sparanghelul verde, care une ori este mai gros ca cel dintâiu, având și un gust mai bun, fiind chiar cu mult mai fraged. Solzii din vârful lor sunt mai groși și mai pronunțați, fiind cel mai timpuriu din toți.

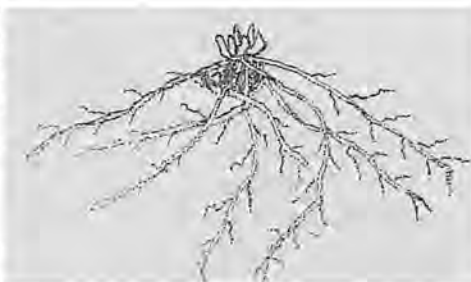


FIG. 130. — Rădăcină de sparanghel.

**Cultura.** Sparanghelul se înmulțește exclusiv prin mijlocul semințelor, deci ele trebuiesc alese asupra unei plante bune. Pământul în care semănăm, trebuie să fie sănătos, ușor, gras și plin de putregaiu, de care sparanghelul să arată foarte lacom.

Pământul ales în condițiunile de mai sus, răspândim pe deasupra lui gunoiu putred, a cărui grosime va varia după grăsimea terenului, îngropându-l cu sapa cât de adânc posibil. Când această operațiune se va practica vom avea grije de a înlătura toate pietrele sau oasele, precum orice lucru tare am găsi în pământ și prin care sparanghelul nu ar putea crește.

Terenul trebuie, pe cât se poate, să fie de afânat și neted, odată pământul așezat, tragem pe suprafața lui linii de 12 până la 15<sup>cm.</sup>, ele trebuiesc să aibă o adâncime de 3<sup>cm.</sup> la fiecare cinci linii, se lasă o potecă pentru a putea face lucrările de întreținere.

Semănatul se face în luna Aprilie pe la jumătate și

se poate prelungi până la sfârșitul lunii. Semințele se pun pe linie, câte două, la distanță de 5<sup>cm.</sup> unele de altele, acoperind sămânța cu pământ pe care îl facem să cază în dungă, astfel că suprafața locului devine netedă. În urmă acoperim locul cu gunoiu pe jumătate putred sau gunoi de cal în stare descompusă.

În tot timpul, până la răsădire, este necesar de a veghia locul, să nu fie copleșit de burueni și să nu se usuce; prevenim acestui inconvenient, plivind și udând. Când planta răsare, apare prin un filament verde, care străbate solul, arătându-se îndată ramurile sterpe.

Dacă sămânța a fost bună, liniile se cunosc numai decât în vedere prin dezvoltarea sparanghelului.

Trei săptămâni după răsărire procedăm la limpezirea locului, care consistă în a lăsa un singur fir în fiecare loc și la distanță de 10<sup>cm.</sup> unul de altul. Pentru a face această operațiune, așteptăm o ploae de care profităm, pentru înlesnire de a suprima prin mijlocul unei spatule de lemn, toate plantele ce sunt prea aproape unele de altele. În caz când nu avem ploae, udăm locul cu îndestulare.

Singura grije ce trebuie să avem vara, va fi udatul și plivitul de erburi rele. Către sfârșitul lunii lui Octombrie, trunchiurile ce au o înălțime de 50 sau 60<sup>cm.</sup> de obicei se îngălbenesc și se usucă. Deci momentul de a le tăia la 5<sup>cm.</sup> deasupra solului a sosit, ne având nici un fel de îngrijire în timpul erneli pentru el.

Planta preparată în condițiunile pe care le-am spus, e bine de a se întrebuința în primăvara ce urmează. Unii cultivatori nu se servesc de dânsa decât după ce are doi ani. Practica de a lăsa planta aceasta atâta timp pe loc, are de efect de a face ca tinerile plante să și tragă forțele unele dela altele, ne dând în modul acesta decât

plante neputincioase. De aceea planta de un an, va fi totdeauna mai bună, când plantațiile se vor face cu îngrijirile necesare.

**Primul an de cultură.** Când momentul plantației se sosește, va trebui să smulgem cu mari precauțiuni planta

creșcută în brazde, smulgerea se face prin mijlocul unei furci de fer cu dinți lași.

De aceea este bine de a se alege plantele



FIG. 131. — Tarla de sparanghel în primul an de cultură.

cele mai puternice, ale căror mugur va fi gros, având rădăcinile mai dese, sănătoase și viguroase (fig. 130).

Nu există nici un inconvenient de a smulge plantele cu câteva zile mai înainte de plantare, rădăcinile nesuferind nimic afară din pământ, cu condițiune de a le stropi, puindu-le la un loc umed, și răcoros, ca în pivniță, bordeiu, etc., încă din contră se crede că cu cât planta stă mai mult timp expusă la aer, cu atât se prinde mai ușor.

Sparanghelul, în raport cu natura mineralogică a solului, cere puțin, deoarece calitățile fizice ce aceasta prezintă, îi dă un avantaj. Ceeace trebuie să cerem de la un teren, este să fie sănătos și să nu aibă umezeală stătătoare, deoarece aceasta nu ar conveni cultivei sparanghelului. De aceea terenurile argiloase nu i-ar putea conveni, decât modificându-i starea prin îngrășăminte energice. Această restricțiune făcută, putem zice că orice teren convine cultivei lui. Pământul se lucrează în această cul-

tură, la o adâncime de 30<sup>cm</sup>, din cauza diverselor moduri de cultură, ce trebuie să îndure terenul.

După ce facem alegerea locului, ce va trebui să ocupe sparanghelul, ar fi bine ca din toamna ce precede plantațiunea, să se lucreze terenul prin săpat. Această primă lucrare, are de scop să afâneze terenul, curățindu-l totdeodată de toate plantele adventive. Dacă terenul este pietros, vom profita de această muncă spre a-l curăți.

În luna Martie, sau și mai timpuriu dacă se poate, adică îndată ce primele înghețuri au trecut, vom răspândi pământ putred, pe care-l amestecăm cu pământul de cultură prin săpat. De aceia ar fi bine ca această primă gunoieră să fie abundentă, orice fel de gunoieră este bună în cultura sparanghelului; cu toate acestea cel mai de preferat, este gunoieră de cai. Terenul astfel lucrat și gunoieră, va trebui să sufere preparațiunea necesară plantațiunii.

Pentru prepararea terenului deschidem un șanț larg de vre-o 50<sup>cm</sup>. adânc fiind de 15 la 20<sup>cm</sup>. Mijlocul șanțului va fi depărtat de acela al șanțului vecin de 1<sup>m</sup>,20. Aceste distanțe însă nu au nimic de absolut, deci putem face distanța, să varieze după gust într'un sens sau în altul. Punctul principal este de a nu se da șanțurilor o adâncime superioară acelei pe care am indicat-o. Fundul fiecărui șanț trebuie să fie bine nivelat cu grebla, având grije de a înlătura pietrele, rădăcinile sau alte corpuri străine, care ar supăra plantațiunea.

Terenul fiind după cum am spus, preparat mai dinainte, plantațiunea va trebui să fie făcută în cursul lunii Aprilie, fie cu plante crescute în brazde, fie cu rădăcini cumpărate; în tot cazul acelea ce vor prezenta un aspect mai bun, având rădăcinile vioae, acele vor trebui să fie întrebuintate.

Pentru a purcede la plantațiune, începem prin a trage linii drepte în mijlocul fiecărui șanț, astfel de a asigura plantațiunea, pe cât mai regulat posibil. Pe linie rădăcinele vor fi plantate la distanță de un metru. O distanță mai mare, nu prezintă nici un avantaj, deoarece în acest caz ar fi să micșorăm produsul locului: dar ar fi mai rău de a le apropia peste măsură, deoarece atunci plantele, s'ar supără între ele, ne dând cu acest mod decât un produs cu totul inferior.

De altfel nu trebuie să pierdem din vedere, că plantațiunea se face pentru un mare număr de ani și că prin urmare planta se înmulțește fără încetare, ne rămânând cu timpul decât prea puțin loc între dânsese.

Pentru a proceda la plantațiune, în locul ce va trebui să ocupe rădăcina, formăm un moșoroiu mic, care de 20<sup>cm.</sup> diametru, pe al cărui vârf se așează rădăcina răspândită divergentă, acoperind-o cu putregai, pe deasupra căruia tragem pământul, ce l-am scos din șanț. De aci rezultă, că fiecare plantă se găsește acoperită, cu un strat de gunoiu și pământ în grosime ca de vre-o 10<sup>cm.</sup> În plantațiunile bine îngrijite, este de mare interes a se așterne pae pe tot fundul șanțului.

Plantațiunea odată făcută, locul ocupat de fiecare plantă, trebuie să fie însemnat prin un băț, pe care-l înfigem alături, pentru a evita atingerea rădăcinei. În tot timpul verei, întreținem locul în stare curată, prin plivit și săpat des. Se întrebuințează de obicei în cei dintâi doi ani ai plantațiunii locul dintre rădăcini, pentru semănat pepeni, varză, cartofi, dovleci, etc.

Toate aceste nu prezintă nici un inconvenient, chiar când planta începe a produce, deoarece celelalte leguminoase încep producțiunea după 30 Iunie, timp dela care sparanghelul nu se mai recoltează.

În toamnă paele sparanghelului îngălbenesc și se usucă atunci le tăem, grămădindu-le pe loc, spre a le arde, răspândind în urmă cenușa în plantațiune. În luna Noembrie terenul trebuie să fie cu desăvârșire liber, rămâind

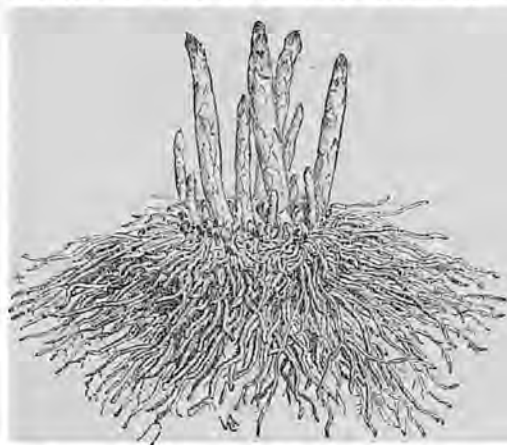


FIG. 132. — Sparanghel în al 7-lea an de vegetație.

a se cunoaște locul rădăcinelor sparanghelului prin trunchiurile rămase. În acest moment e bine de a se răspândi din nou putregai descompus pe o suprafață totală în grosime de 3<sup>cm</sup>. Acesta este destinată să servească

ca îngrășeminte, iar nu ca protecțiune în contra frigului, de care sparanghelul nu are temere. În tot timpul iernii nu se dă nici o îngrijire culturală sparanghelului.

**Al doilea an de cultură.** În primăvara anului de al doilea, prima operațiune ce trebuie să-i facem, este de a planta noi rădăcini, în locul ce vom observă că sparanghelul din primul an nu s'a prins; aceste locuri trebuiesc însemnate încă din toamnă. La începutul lunii Aprilie sau în cursul său, vedem apărând sparanghelul, amestecând cu acest mod gunoiul risipit în toamnă.

Cultura cu alte plante va putea fi făcută printre rân-

duri și anul acesta, fără ca acestea să presinte vreun inconvenient.

În cursul lunilor Maiu și Iunie pielele sparanghelului se vor dezvoltă în mod considerabil, formând astfel tufe de o verdeață compactă. În această stare, sparanghelul



FIG. 133.

Legătură de sparanghel.

se poate rupe de vânturi, dacă l-am lăsa în voia lui, riscând astfel de a vedea un mare număr din ei, nu frânți din lungimea lor, dar ce este mai rău, desfăcându-se de rădăcină, de unde rezultă o mare stricăciune. Pentru a apăra acestui grav inconvenient, care slăbește rădăcina, stricând adesea mugurul ce trebuie să se desvolte în urmă, i se pune un sprijin de lemn, de o lungime de 75 cm. pe care îl înfigem alături și de care se leagă sparanghelul prin un fir de teiu, având grije

însă de a nu strânge prea tare legătura, deoarece am vedea atunci mijlocul tufelor îngălbenind și uscându-se, din cauza năbușelei ce s'ar produce; prezentând totdeodată inconvenientul de a slăbi rădăcina.

Se obicinuește de a se tăia piele deasupra celei de a douăzecea ramură laterală, cu modul acesta sparanghelul nu este așa de supus vânturilor, rezistând mai bine, mai întâiu pentru că sunt scurte, al doilea pentru că tăetura are de efect a face să se îngroașe paiul, dându-i mai multă rezistență. Singurul inconvenient ar fi că am suprima oarecare cantități de organe verzi ale sparanghelului, micșorându-i totdeodată nutrițiunea aeriană. Din constatările făcute, s'a văzut că producțiunea nu se micșorează suprimând vârful paelor.

În toamna anului al doilea, îngrijirile sunt aceleași, pe care le-am indicat ca trebuind să se facă în primul

an. Bine înțeles că în tot cursul anului, locul s'a ținut curat de burueni prin dese săpături repetate mai mult sau ma puțin, după cum starea de curățenie a locului ne povățuește. La sfârșitul lunii Octomvrie tăem paele la câțiva centimetri deasupra solului, arzându-le, răspândind cenușa și gunoiul din nou.

**Al treilea an, prima recoltă.** După scurgerea completă a doi ani dela data plantațiunei, sosește în fine primăvara anului de al treilea. Dacă îngrijirile au fost date convenabil, după cum am arătat aci, dacă gunoiala nu a fost menajată ; precum și sămânța de o bună calitate, vom putea începe recolta dela această epocă.

De aceia către sfârșitul lunii Martie cu câteva zile mai 'nainte săpăm locul, trăgând ușor pământul deasupra sparanghelului, aceasta pentru ca rodul să rămâe alb și de lungimea dorită. Procedarea aceasta consistă în a grămădi pământul deasupra rădăcinilor, astfel de a construi un moșoroiu de 50<sup>cm.</sup> de bază pe 15<sup>cm.</sup> înălțime ; această procedare are numeroase avantagii, deoarece nu riscăm astfel să rănim rădăcina sparanghelului ; deci ar rezultă de aci o modificare avantagioasă în sistemul acestei recolte.

Culesul se face prin mijlocul instrumentelor speciale. Cel mai bun instrument, consistă în scoabă de oțel cu un mâner scurt de lemn. Sparanghelul crescând, începe să apară vârful deasupra pământului, înfigem scoaba pe lângă sparanghel, până ce dă de rădăcină, ceea ce se simte prin rezistența opusă ; atunci, prin o mișcare, de aplecare, desfacem sparanghelul de rădăcină (fig. 134).

Când sparanghelul crește drept, această operație se face cu ușurință, dar oricât de puțin ar fi strâmb sau încovoiat, ar fi imposibil de a-l urmă cu scoaba sub pământ



și atunci acesta ar tăia la noroc, la o înălțime variabilă. Trunchiurile rămase astfel pe rădăcină se sfârșesc adesea putrezind, stricând în urmă recolta. Trebuie să ne ferim de a întrebuința în locul scoabei un alt instrument sau cuțit de orice formă ar fi el, deoarece vârful instrumentelor defectuase ar răni și strică fără evitare rădăcina, sau sparanghelul nu ar fi tăiat tot; deci după cum am văzut, este bine să fie luat tot întreg.

Primul an de recoltă, care, după cum am spus, este al treilea dela plantație, trebuie să ne mulțumim de a lua numai două sau trei fire de sparanghel dela o rădăcină, deoarece abuzând, am riscă de a osteni tânăra rădăcină, și de a compromite astfel recoltele anilor următori.

Sparanghelul se recoltează în coșuri, pe măsura ce îl tăem, îl depunem în pivniță sau hordeiu, unde acoperit cu erburi sau cu pae, se conservă una sau două zile, sau se pune legătura de sparanghel în vas cu apă limpede, ajungând apa până la o treime din lungimea sparanghelului iar restul două treimi cu vârful în sus rămâind afară, se conservă astfel zece zile și chiar mai mult timp, cu condițiune de a primeni apa la fiecare două zile, se păstrează fără a se veșteji.

Când cantitatea de sparanghel recoltată, o credem suficientă, îl împărțim în trei categorii, adică: prima, cuprinde sparanghelul ce este mai gros ca degetul cel mare, a doua categorie sparanghelul de mijloc, iar a treia categorie toți acei ce sunt subțiri și mici, prezentând as-



FIG. 134. — Cuțit pentru culesul sparanghelului.

pectul sparanghelului de baltă. Adesea putem alege de o parte pe toți cei ce sunt diformi, aceștia servesc farmaciștilor pentru prepararea a diverse medicamente.

Toamna după ce tăem paele, care după cum am spus se ard pe loc, răspândim moșoroaiele ce au fost făcute în vederea de a avea sparanghel alb și de lungimea dorită.

**Al patrulea an de cultură și următorii.** În primăvara anului al patrulea, moșoroiala se va face după cum am spus. Recolta va fi de aci înainte completă. Adesea cultivatorii tăe tot sparanghelul ce crește, alții care din contră au grije de viitorul lui, lasă din primăvară unul sau două fire de rădăcină să se dezvolte complet, ca cu modul acesta rădăcina să fie alimentată cu organe aeriene; aceasta este o măsură înțeleaptă ce se recomandă mult în practică.

În tot cazul recolta nu trebuie să se lungească peste măsură, ea încetează de obicei la Drăgaica (24 Iunie), după cum zic grădinarii în indicațiunile lor precise.

Dela această dată, îngrijirile culturale vor fi în fiecare an aceleași; fiind ușor a le rezumă după cum urmează: În primăvară moșoroială; în urmă recolta până la 24 Iunie. Vara punerea tuturilor (sprijin) sau tăierea paiului deasupra creștăturii sau ramurei de a douăzeci și săpatul pentru întreținerea locului totdeauna curat și străin de orice altă plantă nefolositoare. Toamna tăerea paelor și arderea pe locul de plantațiune, în urmă risipirea cenușei și a moșoroaelor, peste care se va răspândi un strat uniform de gunoiu. Prin aceste mijloace practicate convenabil, produsul rămâne susținut timp de 18 sau 20 ani. Cu mult mai bun și mai frumos în primii ani, mai abundent în anii după urmă.

Pentru a recolta semințe bune de sparanghel, este

indispensabil de a nu ne adresă la orice rădăcină; va trebui din contra să'i alegem cu cea mai mare îngrijire. Cei mai buni purtători de sămânță sunt: rădăcinile tinere de șase până la opt ani, neproducând sparanghel decât frumos și în mare număr. Vom evita de a recolta sămânța pe acele rădăcini ce dau mult sparanghel, subțire sau acele ce dau frumoase produse și puține la număr.

Recolta semințelor se face în luna Octomvrie în momentul când bășicele devin absolut roșii; pe acestea le culegem cu mâna, strivindu-le într'un vas cu apă. Prin spălare se curăță pelița roșie și partea cărnosă, obținând astfel semințe de un negru strălucitor și foarte curate, pe care le punem să se usuce la umbră pe o cârpă sau un polog, după cantitate.

Facultățile germinative ale seminței sparanghelului se conservă șase până la zece ani, iar timpul ce pun pentru încolțire este cincisprezece zile.

---

## TARHONUL

(ARTEMISIA DRACUNCULUS)

---

Tarhonul este o plantă care crește în stare sălbatecă în Tataria și Siberia. El formează numeroase ramuri cari se desfac din rădăcină; ale căror foi sunt lunguețe și ascuțite, având miros frumos și distins (fig. 135).

În vârful fiecărui ramuri, formează un șir de flori galbene, care dau naștere semințelor.

Tarhonul se întrebuințează mult la murături, la sosuri sau gătit cu mâncare, gustul lui fiind dulce și înțepător.

Tarhonul nu prezintă varietăți, fiind una și aceeași, care și-a păstrat forma sa primitivă; deoarece la noi în țară nu se cultivă aproape de loc, mulți chiar nu cunosc usul lui.

**Cultura.** Terenul destinat acestei culturi, trebuie să fie expus la soare, bine săpat și gunoît. El se înmulțește prin mijlocul semințelor.

Tarhonul se multiplică cu mult mai repede prin mijlocul rădăcinelor; care desfăcându-le în bucăți se pun la intervale de 20 la 25<sup>cm.</sup> în tot sensul. Asemenea se

poate înmulți prin mijlocul altoaelor, adică rupând miclele rămurele, pe care le înfigem în pământ, având grije de a le lăsa o gaură la rădăcină, în care să se adune apa de care nu trebuie să simtă lipsă, până în momentul când vedem că miclele rămurele răsădite s'au prins cu desăvârșire.

Rădăcina lui poate stă șcase până la seapte ani în acelaș loc, având grije ca pe timpul verei, să se sape ușor cu o săpulie, spre a se afâna locul din jurul rădăcinilor.

Foile tarhonului cresc în mod alternativ,

pentru a'l recolta tăem toate rămurelele din rădăcină, lăsând pe cele mai scurte, spre a cunoaște locul ocupat de ficcare rădăcină. După ramuri se curăță foile, pe care săpându-le bine, le presărăm cu sare, așezându-le într'un borcan cu oțet, astupat bine se pot conserva mai mulți ani, luând din ele atât cât cere trebuința.

Cu cât mai des vom recolta tarhonul, cu atât produsul va fi mai abundent, dând cu modul acesta o le-gumă de o frăgezime și o aromă foarte plăcută.

Vara el nu are îngrijire specială, decât pe timpul se-cetelor mari, trebuie udat. După cum am spus, foile cresc în mod alternativ ; în caz dacă le lăsăm până la



FIG. 135. — Tarhonul înflorit.

completea lor dezvoltare, devin fibroase, perzând mult din aroma și valoarea lor.

Timpul întrebuințat de semințe pentru răsărire este de patru zile, iar acela al conservării germinative de patru ani.

---

## ȚELINA

(APIUM GRAVEOLENS).

Țelina există în stare sălbatică, în toate locurile umede ale Suediei, Algeriei, Egiptului de asemenea în Indii și în Caucas.

Din starea ei sălbatecă, anevoie putem obține produsul ce îl avem astăzi de la actuala țelină, deoarece i-ar trebui un timp foarte îndelungat, pentru a ajunge la rezultatul țelinei cultivate.

Țelina este o plantă bis-anuală, al cărui risom este scurt și grosolan, având foile compuse, cu petiole succulente foarte dezvoltate, încrestate toată lungimea lor (fig. 137).



FIG. 136 — Țelină bulboasă.

Inflorescența se arată în primăvara anului de al doilea, forma lor fiind umbelată compusă, dând naștere la fructe foarte mici, ridicate, purtând dungi longitudinale.

Țelina se consumă gătită ca mâncare, ca salată și în supă, spre a-i da gust.

**Cultura.** Țelina se seamănă în cursul lunii Aprilie în loc bine gunoier. Sămânța încolțește cu anevoință, planta

apărând cu foi cotiledoane rotunjite de o dimensiune foarte mică.

Semănatul se face prin risipire pe un loc rezervat iar după dezvoltarea plantei în deajuns, adică o lună și jumătate dela semănat, se răsădește, în locul ei definitiv.



FIG. 137. — Țelină cu foaea plină.

Răsădirea se face cu un lemn rotund ascuțit la un capăt cu care facem o gaură în pământ unde introducem rădăcina micii țeline, strângând pământul în jurul ei. Pământul trebuie să fie gras și bine gunoit. Depărtarea între linii trebuie să fie de 25<sup>cm</sup>. iar distanța pe linie de 50<sup>cm</sup>. Plantațiunea se face încolțurată, adică: pe prima linie la distanță de 50<sup>cm</sup>., iar pe a doua

incepând dela mijlocul distanței celor de după linia întâia astfel că rădăcinile se găsesc egal depărtate în tot sensul. Imdată după răsădire, udăm bine pentru a înlesni prinderea. De regulă țelina este setoasă și numai prin dese udături sau răsădindule în loc umed, putem obține frumoase produse.

Produsul țelinei începe în luna Septemvrie, urmând până toamna târziu, când sosește momentul de a recolta pe toamnă, conservând-o în gropi, pivniță sau bordeie, așezată în nisip uscat, pentru trebuință în cursul ernei.

Toamna în momentul când se desgroapă țelina, alegem pe acelea ce sunt mai dezvoltate și care ni se par mai



FIG. 138. - Țelină deasă albă de salată.



bine făcute, adică: cele ce sunt mai rotunde și grase, ale căror foi sunt drepte și apropiate unele de altele. Primăvara în luna Martie, răsădim acestea în brazde separate, la distanță de 50<sup>cm.</sup> în tot sensul.

Foile trebuiesc rupte cu îngrijire, deoarece prin putrezire ar strică rădăcina, se lasă trei sau patru foi mai scurte pentru verdeață. Țelina aleasă de sămânță înflorește pe la sfârșitul lunii Maiu, iar sămânța o recoltăm în luna August, tăind crăcile pe care le depunem pe un polog spre a se usca; după aceia le batem ușor, luând sămânța pe care o vânturăm, așezând-o în cutii sau saci după cantitate, spre a ne servi de dânsa la trebuniță.

Timpul cât facultățile germinative se conservă la această sămânță este de șapte până la zece ani, iar acela al încolțirii de zece zile.

## UNTIȘORUL

(VALERIANELLA OLITORIA)

---

Untișorul este o plantă bis-anuală, adică se seamănă primăvara și toamna pentru produsul anului al doilea.

După cât se crede origina acestei plante ar fi Sicilia și Sardinia, unde dela sine crește prin islazuri. Intrebuițarea asestei plante este cu totul modernă.

Untișorul poartă foile opuse având forma spatulată. Perechile de foi sunt foarte alăturate de trunchiu, constituind pe pământ un fel de rosetă, mai mult sau mai puțin compactă, după specie (fig. 139).

În primăvara anului de al doilea trunchiurile se prelungesc în formă bifurcată, pentru a constitui inflorescența, neregulat bipare. Florile lilachii, sunt divizate în cinci părți, ele dau naștere la fructe, care nu conține de cât o sămânță, care nu se desface. Akenele, care în limbajul vulgar se disting prin numele de sămânță, sunt de un volum mic și de culoare cenușie, astfel un gram conține mii de semințe.

Planta întreagă se consumă ca salată. Pentru țară ea este foarte folositoare, deoarece produce chiar și iarna, când aceasta nu este riguroasă. Varietăți are una și aceeași cu foaia rotundă.

**Cultura.** Untișorul se seamănă totdeauna direct pe loc. Terenul însă trebuie să fie lucrat mai de timpuriu grăpat bine, nivelat și greblat.

Prima semănătură se face în luna August. Sămânța se răspândește risipită și nu prea deasă, acoperind-o prin o ușoară greblare, după aceea se presară deasupra terenului un strat de pae descompuse sau putrigae.

Dacă timpul este secetos, vom grăbi încolțirea prin câteva udături, nu tocmai violente. După câteva zile vedem planta apărând, cu cele două cotideloane ale sale mici rotunjite și de culoare verde soioasă.

Pe la începutul lunii Octomvrie începem a recolta primele tufe. Culesul se face tăind untișoru din fața pământului cu un cuțit alegând totdeauna planta cea mai dezvoltată din locul de unde sunt mai dese, astfel ca să rărim locul.

Trebuie să avem atențiunea atrasă, pentru a nu semănă untișorul prea des, deoarece ne-am expune de a-l vedea putrezind, luând proporții din ce în ce mai mari, riscând de a vedea făcând stricăciuni în plantație. Pentru aceasta trebuie să ținem semănăturile curate prin dese pliveli, scoțând toate erburile rele. După cum am spus untișoru nu se teme de înghețuri, de aceea semănăturile se face din toamnă.

Pentru sămânță se lasă plante din cele ce au trecut iarna, având grije când plantele au ajuns la complectă lor dezvoltare, de a smulge pe toate acelea ce sunt suficient duble, pentru a da curs complectei lor dezvoltări.

În luna Maiu anul al doilea, untișorul înflorește, îndată



FIG. 139. — Rădăcină de untișor.

ce florile se îngălbenesc le adunăm spre a strânge sămânța observând momentul maturității fructelor, deoarece acestea se scutură cu cea mai mare ușurință. De aceea, când planta începe a îngălbeni, o smulgem așezând-o pe un polog, unde'și va face maturitatea fructelor pe care o ușoară bătaie le face să se desfacă de plantă.

Este necesar de a se înscri anul recoltării seminței, deoarece experiența probează că, sămânța ce va avea doi sau trei ani, răsare după zece sau douăsprezece zile, aceia de un an cere adesea o lună.

Sămânța conservă facultățile germinative cinci la zece ani, iar încolțirea se face în opt sau zece zile.

# U S T U R O I U L

(ALLIUM SATIVUM)

---

Intrebuințarea usturoiului se urcă la cea mai înaltă antichitate, indicațiuni precise însă nu există în privința locului de origină, deoarece el se cultivă în toate grădinile din lume.

Această plantă formează în total o căpățână, fiind compusă din bulburi îmbrăcate, care se desfac în felii, dându-li-se numele în practică de căței, din mijlocul fiecărui bulb se ridică primăvara o ramificație rotundă la început, desfăcându-se mai târziu în foi late și îndoite.

Gustul iute și aromatic al usturoiului, formează o plantă căutată la mâncări, când este verde, precum și la salate el este foarte răspândit în întrebuințarea casnică a poporului de jos, având proprietatea de a stimula stomacul deschizând pofta de mâncare, ca și aperitivele.

**Cultura.** Usturoiul se cultivă în toate grădinile de zarzavat, în întindere variată, după necesitățile consumațiilor locale. În părțile despre munte în județele Prahova și Buzău, se pune usturoiul din toamnă în întinderi foarte mari, la plugarii care posedă până la

patru pogoane, recolta o fac pe la finele lunii Maiu, și mai târziu încă o lună.

Oricare ar fi modul de cultură, mare sau mică, îngrijirile sunt aceleași. Terenurile argilo-silicioase, fertile de mijloc, convin cu particularitate acestei plante, care nu cere nici un fel de îngrășăminte, din contră aceasta face rău dezvoltării lor, asemenea și apa conținută în terenul



FIG. 140. — Căpățâna de usturoiu.

cultivat în prea mari cantități.

În județele muntoase locul ce se ocupă de această plantă se lucrează cu plugul, greblând adânc, în urmă procedează la plantare. Aceasta se face prin mijlocul că-

teilor cari compun căpățâna usturoiului. Se întrebuințează pentru aceasta de obicei căpățânele defectuoase ce nu s'au putut întrebuința, aceasta este o practică foarte rea, deoarece căpățânele ce s'ar forma ar fi de un produs și o calitate inferioară.

Plantațiunea se face îndată ce se ridică zăpada, adică în luna Februarie sau Martie, iar la munte din toamnă, de oarece el suferă frigul, la adăpost.

Căței se pun îndesându-i cu degetele în pământ cu vârful în sus; liniile depărtate de 15<sup>cm.</sup> și la distanță de 10<sup>cm.</sup> pe linie. Brazdele a căror lățime nu trebuie să treacă peste un metru, se pune pe marginea lor o altă

leguminoasă, ce crește înalt, servind ca să adăpostească usturoiul de arșița soarelui. Dacă locul este burienos se plivește vara odată sau de două ori.

Culesul se face în luna Iunie și Iulie smulgându-cu mâna, produsul variază după fertilitatea anuală, deoarece adesea se întâmplă ca usturoiul să putrezească, dacă primăvara este ploioasă.

Ună sau două zile după cules, usturoiul se împletește în șiruri de câte una sau două sute căpățâni, (fig. 140) pe care le numim funii de usturoi, aceasta pentru înlesnirea manipulațiunii și a conservării sale timp de iarnă, agățând șirurile pe drugi de lemn suspendați în pivnițe sau bordeie.

---

# VARZA

(BRASSICA OLERACEA)

---

Vechimea cultivei verzii, a cărei întrebuițare se crede că este chiar din antichitate, nu ne permite a află locul său de origină.

Planta crește din semințe, fiind prevăzută cu un trunchiu gros, având foi largi, rotunjite, soioase pe ambele părți cu un lustru ca de ceară. Când trunchiul trebuie să se determine și să poarte flori, forma foilor se modifică, coada foilor, lungă de câțiva centimetri la început, se reduce până ce devine nulă. Foile devin atunci fără coadă, înconjurând trunchiul.

Florile sunt reunite în ciorchini compuși, cu desăvârșire desmoștenite de bractee (foi ce acopere florile înaintea desvoltării lor) fiind cruciforme, de culoare galbenă, care adesea trece la albicios la unele varietăți. Fructele ce le succed sunt silicuri, lungi de 6<sup>cm</sup>. conținând semințe rotunde roșcate, al căror volum variază în mod sensibil după varietăți.

Cultura verzei sălbatecă, făcută de un timp imemorable, nu a făcut decât să o modifice în aspectul ei primitiv; de aceea, întrebuițarea ei este extrem de variată.

În general, la varză s'a desvoltat mugurul terminal,



care câte puțin s'a mărit în mod considerabil, ceea ce în practică i s'a dat numele de căpățână. Această căpățână se compune din întrunirea foilor, într'un mugur voluminos, a cărui formă, culoare și dimensiune, variază după specii la infinit, al căror număr trece peste una sută de tipuri diferite. Această primă categorie constituie varza căpățânoasă.



FIG. 141. — Varza căpățânoasă.

Mugurul terminal nu este singurul care să se dezvolte în căpățână. Astfel la varza de Bruxela, toți mugurii sunt

laterali, eșiți în loc de foi, constituind mici căpățâni, care adesea sunt foarte tari și se consumă.

Există cu toate acestea, un mare număr de varietăți la care căpățânele nu se constituiesc niciodată, foile rămânând izolate, în loc de a se îndesa și acoperi una pe alta. Ele iau atunci o foarte mare dezvoltare. Acestea li se dă numirea de varză verde; opusă celor căpățânoase, ale cărora foi acoperindu-se unele cu altele, se sustrag în acest mod dela acțiunea aerului și a luminei devenind cu desăvârșire albe.

Varza în general reușește în climatele temperate, rezistând cu greutate frigului, iar temperaturile ridicate fiind nefolositoare la dezvoltarea ei.

Între numeroasele varietăți de varză căpățânoasă ce se cultivă în grădini și pe câmpii, nu voi cită aci de

cât pe acelea care corespund întrebuințării sau tipurilor de cultură diferită.

**Varza inima de bou**, se deosebete prin căpățâna sa cronică, umflată către partea mijlocie în forma inimei, ceea ce a făcut să i se dea numele acesta. Ea se împarte în două specii;



FIG. 142. — Varză roșie.

una timpurie mică, iar alta tomonică mare.

**Varza căpățanoasă** cu foi lăturașe; varietatea aceasta produce o căpățână lătăreașă, de mărime variabilă. Foile sunt puternice și de co-

loare verde închisă (fig. 141).

**Varza roșie.** Foile acestei varietăți sunt de culoare roșie violetă, forma căpățânei este lătăreașă și de mărime variabilă (fig. 142).

**Varza chintal**, căpățâna acestei varietăți este cu deosebire lătăreașă, foile fiind cu totul subțiri și strânse între ele. Este o varietate rustică, de foarte bună calitate dar târzie (fig. 143).

**Varză creață**, ea dă o căpățână voluminoasă, fiind una din cele mai mari, are multe foi care nu fac parte din căpățână. Este o varietate întins cultivată, consumându-se toamna și iarna.

Leguma aceasta se întrebuințează foarte mult în usul culinar, specia cu foile netede se întrebuințează mai

mult la acrit și la supe, iar cea creată numai la mâncări. Cele roșii se întrebuințează ca salate sau ca conserve în oțet sau murături.

Pentru a recolta produse timpurii, ne adresăm la speciile pe care le-am enumerat și care toate se cultivă în același mod.

**Cultura.** Varza timpurie ce se destinează consumațiunii, se seamănă după 15 ale lunii Martie, recoltându-se vara și toamna. Deci preparăm bine pământul și semănăm risipit, acoperind sămânța cu putregai și cu pae, întreținând umezeala prin mijlocul udatului. În realitate semănatul se poate prelungi până la începutul lunii Maiu, sub climatul nostru nu trebuie însă să trecem peste zece ale acestei luni.

Unele specii au defectul, că semănate prea de timpuriu, înfloresc în acel an, în loc de a face căpățâni, dacă din contră le semănăm prea târziu, le-ar ajunge iarna și nu am mai putea obține produse. Este deci necesar a alege semințele, potrivit timpului în care ele trebuiesc să producă. Ori care ar fi terenul ales, trebuie să fie bine lucrat și afânat și să conție o mare porție de gunoiu.

Semănatul trebuie făcut mai rar, pentru a evita tinerilor plante de a se supăra între ele înăbușindu-se, ceea ce ar face ca planta să nu se dezvolte. Sămânța aruncată se îngroapă prin o ușoară greblare, procedând în urmă după cum am spus. Stropim de câteva ori, pentru a înlesni răsărirea, care se face după vre-o opt zile.

Indată ce plantele au două sau trei foi, afară de cele două cetiledoane, adică o lună după semănat, e bine



FIG. 143. — Varza chintal.

să procedăm la răsădirea lor. Pentru aceasta se prepară terenul ce trebuie să fie ocupat de această plantațiune, acoperindu-l cu un strat de gunoiu putred ca de 4<sup>cm.</sup>, tragem linii la suprafață, adânci de 8<sup>cm.</sup> și despărtate de 50 la 70 sau 80<sup>cm.</sup> după specie în tot sensul.

Planta se scoate cu oarecari precauțiuni, având grijă



FIG. 144. — Varză creață  
(Brocoli).

de a nu o scutură, ducând'o la locul de răsădire. Udăm cu îndestulare pentru a înlesni prinderea, în culturile întinse se alege o zi ploioasă, dacă aceasta se poate, spre a înlesni prinderea. Adesea muiăm rădăcina într'un nomol făcut din balebă de vacă amestecat cu pământ.

Varza se recoltează tăind căpățâna după picior și lăsând-o înconjurată de foile verzi care nu contribuie la formarea sa.

Se separă totdeauna specia ce dă recolte târzii, deoarece aceasta se cultivă în vederea consumațiunii de iarnă. Dintre acestea face parte varza chintal, care semănată de timpuriu, nu'și dă produsele decât în luna Noemvrie. În a doua categorie vom pune varza creață și roșie, care, semăntate la finele lunii Aprilie, ne vor da produse la începutul toamnei.

**Conservarea verzei.** După cum știm, varza îndură cu greu frigul, deci dacă am lăsa-o liberă, am vedea-o deteriorându-se repede. Pentru a prelungi durata ei, întrebuițăm diferite moduri de conservare, care adesea reușesc foarte bine.

Unul din proceduri, cel mai întrebuițat și care adesea dă mai bune rezultate, consistă în a smulge varza

în luna Noemvrie. Alegem în pivniță sau bordeiu care în partea nordului să aibă adăpost, un perete sau un zid, facem un șanțuleț perpendicular ca acesta, adânc ca de vre-o 15<sup>cm</sup>. dând pământul alătura. În acest șanțuleț așezăm rădăcinele verzi, dând căpățânelor o înclinație spre nord. Acest prim șanț este ocupat de un rând de varză așezată una lângă alta; acoperindu-le ce o parte cu pământul ce îl scoatem din al doilea șanț,



FIG. 145. — Varză creată (Chil).

pe eare îl facem alături cu cel dântâiu, așezăm în urmă un al doilea rând de varză, continuând tot astfel înainte. De aci rezultă că pământul fiecărui șanț succesiv, va acoperi rădăcinele fiecărui rând din 'naintea sa, astfel că pământul va acoperi uniform până sub căpățânele de varză.

Când gerurile mari se apropie, acoperim căpățânele cu un strat gros de pae, pe care le luăm îndată ce înghețurile cele mari nu vor mai fi de temut. Cu procedeul acesta varza se poate conserva până în luna Martie.

În terenuri nisipoase uscate, varza se conservă bine îngropând'o invers, adică: cu căpățâna în jos și cu rădăcina afară.

Ca cea mai mare parte din cruciforme, varza se încrucișează (hibridează) cu mare ușurință, semințele ne mai producând cu fidelitate varietatea după care a fost recoltată. De aceia nu trebuie să pierdem din vedere această noțiune, când dorim ca varza să ne producă

semințe. Singurul mijloc de a înlătura ca varza să nu se încrucișeze este de a cultiva pentru sămânța aceeași varietate separată și dacă este posibil, cât de departe varietățile una de alta.

Procedările de cultură variază după specii, sau după cum producțiunea se face mare sau mică, nealegând decât plante ce reprezintă bine tipul ce voim să cultivăm și dela care să avem semințe. Astfel spre a fixa ideile d. ex. dacă cultivăm varza inimă de bou, va trebui să alegem căpățânele cele mai lunguețe și mai umflate către mijloc, fiind tari și având foi cât de mult posibil, care contribuesc la formarea lor sau altfel zis care vor conține puține foi inutile împrejurul căpățanei.

Îndată ce varza s'a format, însemnăm piciorul cel mai pur al specii. Când căpățâna ajunge la complectea ei dezvoltare, o tăem spre a o da consumației, nepăstrând decât trunchiul prevăzut de trei sau patru foi. Trunchiurile le îngropăm, puindu-le la adăpost de înghețurile de peste iarnă, de unde în primăvară le scoatem pentru a le răsădi din nou la distanță de 75<sup>cm.</sup> în tot sensul, stropind adesea cu apă, spre a înlesni vegetația.

Fiecare plantă va fi prevăzută cu un arac, pe care se vor lega ramificațiile ce se vor dezvoltă. În luna Iulie fructele încep a se coace, ceea ce cunoaște după culoarea lor galbenă ce încep a lua. Recolta o facem mai înainte ca maturitatea să fie ajunsă, ceea ce le face să se deschiză; le așezăm la umbră în loc uscat, unde termină de a se coace. Când siliciurile s'au uscat, extragem sămânța din acestea, bătându-le, semințele curățate se pun în saci, în care le putem ține cinci până la zece ani, timp cât semințele își conservă facultățile lor germinative; încolțirea seminței se face în opt zile.

**Varza de Bruxella.** Această specie se împarte în două specii, adică: una scurtă, iar cea de a doua înaltă (fig. 146). Varietatea înaltă este mai răspândită în cultură fiind plantă mai viguroasă, având pe trunchiu care este înalt de un metru, foi lungi rotunjite în formă de linguri. Aceste foi se îndesesc spre vârf, pentru a forma o căpățână rău constituită. La subțioara fiecărei foi după trunchiu se află un mugur care formează căpățâni de mărimea unei nuci, la această varietate ele sunt strânse și bine constituite.



FIG. 146. — Varza de Bruxella înaltă.

În varietatea pitică foile în loc să fie lucitoare, sunt bășicate, apropiate între ele pe tulpină, ocupând loc mai puțin ca varietatea precedentă. De aci rezultă că prin apropierea foilor căpățânile sunt strânse unele de altele, fiind mai puțin bine constituite ca precedentă.

Se consumă mugurii laterali sau miclele căpățâni, care trebuie să fie tari și să aibă volumul unei nuci mici.

**Cultura.** Varza se seamănă în două epoci diferite; întâiu în luna Martie, al doilea în luna Aprilie, astfel de a prelungi recolta produselor.

Semănatul se face răspândit, având pentru această specie aceleași îngrijiri ca la cele descrise mai înainte, după patru sau șase săptămâni procedăm la răsădit. În această cultură din contra ca la celelalte, un teren slab îi convine, contrariu am riscă ca micile căpățâni să nu se formeze, iar varza să producă numai foi, fără a da produsele ce așteptăm.

Plantația se face la 60<sup>cm.</sup> în tot sensul. Când trunchiul a ajuns la 50<sup>cm.</sup> înălțime, tăem mugurul din vârf, astfel ca cu modul acesta să favorizăm creșterea celor laterali. Grăbim dezvoltarea micelor verzișoare, tăind totdeodată și foile toate dela bază în sus.

Înghețurile ușoare nu ating această varză, de aceea recolta se poate începe în luna Octomvrie, continuând până în luna Ianuarie, dacă timpul este bun.

Pentru sămânță se alege o tulpină care are muguri bine făcuți, tari, apropiați de trunchiu, însemnăm plantele mai de timpuriu, fără însă a recolta micile verze după trunchiuri. În primăvara următoare le răsădim la 75<sup>cm.</sup> în tot sensul, tăem vârful trunchiului, dacă această operație nu s'a făcut mai de timpuriu, precum și câteva verzișoare de jos, care sunt rău constituite, astfel ca și cele din vârf, a căror dezvoltare nu este completă, pentru a nu lăsa să înflorească decât cele din partea de mijloc.

Îngrijirile recoltei sunt întocmai ca cele descrise la precedentă, precum și conservarea semințelor.



## **TABLA DE MATERII**

## TABLA DE MATERII

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
<b>Prefață</b> . . . . .	V	<b>Fragile caperon</b> . . . . .	58
<b>Prefață la a doua ediție</b> . . . . .	11	<b>Cardonul</b> . . . . .	63
<b>Principii de grădinărie</b> . . . . .	13	Cultura . . . . .	64
<b>Calendarul legumelor</b> . . . . .	24	<b>Cartoful</b> . . . . .	67
<b>Anghenarea</b> . . . . .	32	Cultura . . . . .	68
Varietăți . . . . .	33	<b>Castravetele</b> . . . . .	74
Cultura . . . . .	33	Cultura . . . . .	75
Multiplicarea . . . . .	38	<b>Ceapa</b> . . . . .	77
Al doilea an de cultură . . . . .	40	Ceapa albă . . . . .	78
<b>Ardeiul</b> . . . . .	42	Ceapa galbenă mare . . . . .	78
Cultura . . . . .	44	Ceapa galbenă roșcată . . . . .	79
<b>Asmațuica</b> . . . . .	46	Ceapa roșie . . . . .	79
Cultura . . . . .	47	Cultura . . . . .	79
<b>Asmațuica tuberoasă</b> . . . . .	48	<b>Ciubuleta sau civeta</b> . . . . .	81
Cultura . . . . .	48	Cultura . . . . .	81
<b>Bamul</b> . . . . .	50	<b>Cicoarea</b> . . . . .	83
Cultura . . . . .	51	Cultura . . . . .	84
<b>Bobul</b> . . . . .	52	Cicoarea creață . . . . .	86
Cultura . . . . .	53	Cultura . . . . .	86
<b>Brojbia</b> . . . . .	54	Cicoarea sălbatică . . . . .	86
Cultura . . . . .	55	<b>Cimbrul</b> . . . . .	88
<b>Căpșunele sau fragi</b> . . . . .	57	Cultura . . . . .	89

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
<b>Ciuperca</b> . . . . .	90	<b>Cultura</b> . . . . .	149
Cultura . . . . .	92	<b>Napul</b> . . . . .	154
Cultura la aer liber . . . . .	97	Cultura . . . . .	154
<b>Conopida</b> . . . . .	98	<b>Păpădia</b> . . . . .	157
Cultura . . . . .	99	Cultura . . . . .	157
<b>Cresonul</b> . . . . .	101	<b>Pastărnocul</b> . . . . .	159
Cultura . . . . .	102	Cultura . . . . .	159
<b>Dovleacul</b> . . . . .	106	<b>Patlagele roșii</b> . . . . .	161
Cultura . . . . .	106	Cultura . . . . .	162
<b>Eșalota</b> . . . . .	111	<b>Pătlăgica vânătă</b> . . . . .	166
Cultura . . . . .	111	Cultura . . . . .	166
<b>Fasolea</b> . . . . .	114	<b>Pătrunjelul</b> . . . . .	169
Cultura . . . . .	115	Cultura . . . . .	170
<b>Gulia</b> . . . . .	119	<b>Pepenele</b> . . . . .	172
Cultura . . . . .	119	Cultura . . . . .	176
<b>Hreanul</b> . . . . .	121	<b>Prazul</b> . . . . .	180
Cultura . . . . .	122	Cultura . . . . .	181
<b>Lăptuca</b> . . . . .	124	<b>Ridichea</b> . . . . .	183
Cultura . . . . .	126	Cultura . . . . .	184
<b>Leușteanul</b> . . . . .	128	<b>Scarola</b> . . . . .	187
Cultura . . . . .	128	Cultura . . . . .	187
<b>Lintea</b> . . . . .	131	<b>Scorsonera</b> . . . . .	190
Cultura . . . . .	131	Cultura . . . . .	190
<b>Măcrișul</b> . . . . .	134	<b>Sfecla</b> . . . . .	193
Cultura . . . . .	134	Cultura . . . . .	194
<b>Mărarul</b> . . . . .	137	<b>Sofranul</b> . . . . .	197
Cultura . . . . .	138	Cultura . . . . .	197
<b>Maruța</b> . . . . .	140	<b>Spanacul</b> . . . . .	199
Cultura . . . . .	140	Cultura . . . . .	200
<b>Mazărea</b> . . . . .	143	<b>Sparanghelul</b> . . . . .	202
Cultura . . . . .	144	Cultura . . . . .	203
<b>Morcovul</b> . . . . .	148		

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
Primul an de cultură . . . . .	205	Cultura . . . . .	221
Al doilea an de cultură . . . . .	208	<b>Usturoiul</b> . . . . .	223
Al treilea an, prima recoltă . . . . .	210	Cultura . . . . .	223
Al patrulea an și următorii . . . . .	212	<b>Varza</b> . . . . .	226
<b>Tarhonul</b> . . . . .	214	Variatăți . . . . .	228
Cultura . . . . .	214	Cultura . . . . .	229
<b>Țelina</b> . . . . .	217	Conservarea verzei . . . . .	230
Cultura . . . . .	217	Varza de Bruxella . . . . .	233
<b>Untișorul</b> . . . . .	220	Cultura . . . . .	233

---

