

TUTTI I DIRITTI RISERVATI

L'ORTO DI GUERRA

TUTTI I DIRITTI RISERVATI

L'IDEA
PROPUGNATA DA QUESTO LIBRO
VENNE PER PRIMO ATTUATA
CON FEDE E CON ENTUSIASMO
NELL'INTERESSE MATERIALE E MORALE DEL PAESE
DAL SINDACO DI BERGAMO
Avv. COMM. SEBASTIANO ZILIOLI
CHE ORDINÒ ED ORGANIZZÒ
LA COLTIVAZIONE DELLE AREE COMUNALI
A LUI DEDICA L'OPERA SUA
L'AUTORE

PROEMIO

" *Produrre di più, consumare meno, consumare bene, soprattutto produrre di più: tale è il dovere alimentare dell'Italia nel periodo presente, mentre su tutto il mondo, sia esso in guerra od in pace, grava la preoccupazione della penuria nei principali alimenti.*

Lo scrivere, adunque, un libro di Orticoltura, semplice e pratico, che insegni non solo come produrre bene gli ortaggi, ma anche come poterli svariatamente consumare, è opera opportuna e patriottica.

Il Sig. Nicola Ferrari, che ha molti anni di svariata esperienza nella coltivazione di piante utili ed ornamentali, e nell'arte paziente e difficile di cogliere e sviluppare i caratteri utili, o voluti, nelle piante, plasmando nuove varietà, è persona bene adatta per scrivere questo libro, anche perchè in lui, la esperienza recente dei dintorni di Roma, si acumuna colla esperienza della orticoltura lombarda. Il Ferrari, come vecchio seguace della vita semplice e frugale, della ortobiosi, come direbbe Elia Metchnikoff, la quale cerca il ritorno alle condizioni più naturali nell'alimentazione umana, è sperimentatore ben adatto per insegnare quanta varietà e squisitezza di nutrimento si possa ricavare direttamente dal regno vegetale e dalla coltura di poca terra. Bastano per lo più i cibi vegetali, assieme col latte ed i suoi derivati e le uova, senza che vi sia la necessità di altri alimenti animali, più concentrati, o troppo ricchi di azoto in forme

troppo labili di combinazione. Nei quali alimenti animali, in particolare se soverchiamente consumati, covano spesso le insidie di sostanze che possono riuscire lentamente nocive alla struttura ed alla incolumità dei tessuti del corpo, contrastando all'uomo la vigorosa longevità.

Un buon libro di Orticoltura e sulla preparazione degli alimenti vegetali rappresenta un tentativo, e fra i più desiderabili (per dirla con David Lloyd George) " per organizzare la civiltà di contro la barbaria organizzata ". La quale barbaria, invero, non è soltanto quella armata e feroce che i nostri soldati combattono e vincono, rivendicando il diritto e le frontiere d'Italia. La nuova civiltà, col far rifiorire gli orti nei campi, si prepara anche contro l'avita barbaria interna, forte nella inerzia delle consuetudini; la quale mantiene tanta miseria di molti sopra un suolo che pur sempre offre larga possibilità di benessere.

Abbia, dunque, questo libro favore e fortuna, nell'accrescere la minuta feracità di molte piccole terre italiane; e nel far palesi ed attivi i tesori che possono scaturire quale fonte perenne anche da un breve spazio di suolo; purchè sopra vi insista libera la volontà illuminata e persistente del lavoratore ".

Pisa, febbraio del 1917.

ITALO GILIOLI

INDICE DELLE MATERIE

<i>Dedica</i>	PAG.	III
<i>Proemio</i>	»	V
PARTE PRIMA — <i>Norme generali.</i>		
Lavorazione del terreno ed il migliore impiego di esso	»	3
Fognatura del terreno	»	5
Coltivazioni adatte alle diverse qualità ed esposizioni del terreno	»	5
Danni causati all'orto da cattive abitudini	»	6
Mezzi per accelerare lo sviluppo delle piante d'ortaggi	»	7
Concimazione	»	8
Terricciati	»	9
Concimi diversi	»	9
Innaffiatura ed irrigazione	»	10
Come si seminano gli ortaggi	»	11
Prospetto con dati sulla durata del potere germinativo dei semi d'ortaggi	»	13
Tabella indicante quanto tempo impiegano per germinare i semi d'ortaggi	»	14
Azione della luna sullo sviluppo degli ortaggi	»	14
Produzioni delle sementi	»	15
Diradamento	»	17
Trapianto	»	17
Rincalzatura e sarchiatura	»	18
Tutori (sostegni)	»	19
Disegno di un piccolo orto e quadro delle relative coltivaz.	»	22
PARTE SECONDA		
Coltivazione dei principali ortaggi	»	25
Semplici modi per conservare e forzare alcuni ortaggi	»	80
PARTE TERZA		
Ortaggi minori o poco conosciuti	»	81
Composizione chimica dei principali ortaggi	»	92
PARTE QUARTA		
Cento modi per cucinare gli ortaggi	»	94
Cassa di cottura	»	107
Memoriale dei lavori e delle semine da eseguirsi nell'orto	»	108
Indice alfabetico	»	117



PARTE PRIMA

Norme generali per la coltivazione degli ortaggi

LAVORAZIONE DEL TERRENO ED IL MIGLIORE IMPIEGO DI ESSO

Dalle seguenti modestissime note sulle particolari esigenze delle varie piante d'ortaggi, si potrà rilevare che qualsiasi terreno coltivabile, qualunque ne sia la struttura, l'esposizione e lo stato idrografico, può essere utilmente adibito ad orto.

Un terreno coltivabile, se anche da lungo tempo trascurato e che sia infestato da erbaccia o da sassi, o di natura eccessivamente compatta, può essere impiegato, con profitto, alla coltivazione di qualsivoglia pianta ortense, purchè vengano destinate ad esso, almeno nei primi due anni di coltivazione, esclusivamente piante di notevole sviluppo e di provata rusticità: *fave, patate, fagioli, pomodoro, cavoli, ceci, batata, e piselli* (1). Con le sole grossolane concimazioni organiche e con i semplici lavori occorrenti per queste redditive piante, si modifica progressivamente la costituzione del terreno, si libera questo un po' per volta dalle erbe cattive e dai sassi; preparando così, gradatamente e senza grandi spese, un ambiente adatto ai piccoli ortaggi ed alle *piante meno rustiche*.

Se trattasi invece di dover coltivare ad orto un terreno in buone condizioni, o che sia già stato impiegato a questo scopo, è necessario formulare, sin dall'inizio dei lavori, uno schema dettagliato delle coltivazioni che si desiderano fare nell'annata. Ciò facendo, si potrà determinare in tempo opportuno la quantità e la qualità degli ortaggi necessari per il consumo familiare; evitando, da una parte, di produrre troppo o troppo poco di un dato ortaggio, e dall'altra, che una buona quantità degli ortaggi prodotti in più del necessario

(1) Si terrà conto della natura del terreno che si ha disponibile e dei differenti e speciali bisogni di queste piante.

vada sciupata. In tal modo, si potrà anche stabilire, in precedenza, la suddivisione del suolo in rapporto alle superfici occorrenti per le singole coltivazioni da farsi. Si potranno, così, eseguire durante la vangatura le varie ed opportune concimazioni, curando per esempio, di non sotterrare grosso letame nelle aiuole destinate alla *carota*, alla *barbabietola*, alla *scorzonera*, alla *rapa*, e di non concimare con letame le aiuole che devono ospitare le piante di *zucche*, *meloni*, *cetrioli* e *cardi*, le quali piante riceveranno poi, nelle apposite buche, le rispettive concimazioni. E, con l'ottenuta economia di letame, si potrà disporre di abbondanti concimazioni per quelle piante, che, come si apprenderà in seguito, richiedono un suolo molto ricco.

La formazione di questo indispensabile schema può essere facilitata dal seguente disegno (con relative coltivazioni), di un piccolo orto di famiglia. (vedi pag. 22 e 23).

In generale, nelle località molto fredde, tutti gli appezzamenti dell'orto (1), che rimangono privi di vegetazione durante il periodo invernale, devono essere vangati a grosse zolle sin dall'autunno, per poter ottenere che la benefica azione del gelo e disgelo possa fertilizzarli, modificando chimicamente e fisicamente il terreno. Tali appezzamenti saranno poi, alla primavera seguente, minutamente rivangati e convenientemente concimati. I terreni molto sciolti si concimano e si lavorano definitivamente sin dall'autunno, perchè possano accumulare umidità durante l'inverno.

Nelle regioni meridionali invece, tutti gli appezzamenti lasciati liberi dalle coltivazioni estive, saranno o seminati con leguminose (2), oppure verranno coltivati con altre piante a produzione invernale-primaverile: *cavolfiore*, *cavolo-broccolo*, *rape*, ecc..

Se l'esporre il terreno all'azione del gelo ed a quella dei raggi solari può giovare, in generale, ai terreni delle regioni molto fredde, dove d'inverno è d'altronde quasi impossibile coltivare le suddette piante, si cade al contrario in grave errore ritenendo similmente giovevole una tal pratica anche per i terreni delle regioni molto calde. Colà il sole, nonostante l'abituale fitto manto di vegetazione, esercita continuamente, e forse più del necessario, la sua influenza sul terreno; quindi, esponendo ivi ai raggi solari, anche durante l'inverno, la nuda zolla, si corre il rischio di impoverirla seriamente, anzichè migliorarla. Perciò, in queste regioni calde, il terreno dell'orto si dovrà tenere sempre coperto di verde, alternando razionalmente ed ininterrottamente le diverse coltivazioni.

In qualsiasi caso ed in alcun modo non si dovrà lavorare un terreno bagnato, specialmente se di natura molto compatta; altrimenti si peggiorerebbe per lungo tempo la sua costituzione fisica. Il danno derivante dall'indempimento di questo importante precetto è immenso, e le conseguenze, per quanto poco apparenti, non tralasciano di esercitare la loro nefasta influenza sui prodotti di molti anni. Per la stessa ragione anche le zappature, le sar-

(1) In special modo se il terreno è troppo argilloso.

(2) Per il prodotto dei baccelli o per il sovescio primaverile.

chiature e le rincalzature, devono essere eseguite quando il terreno non sia bagnato.

Se un terreno adibito ad orto non assorba l'acqua o sia troppo umido perchè a sottosuolo impermeabile, lo si migliora, scavando, ad una diecina di metri l'uno dall'altro, tanti fossi paralleli larghi e profondi circa 80 centimetri e della lunghezza massima dell'orto. Non conviene, per ovvie ragioni, scavare questi fossi in una sola stagione: si farà l'escavazione un po' per anno, particolarmente durante l'inverno; colmando nell'anno seguente il tratto scavato nell'inverno precedente. Sul fondo del fosso da riempire si mette uno strato, alto 40 centimetri, di sassi che si accumulano durante i lavori estivi; riempiendo poi il fosso, completamente, col terreno che si ricava dalla nuova escavazione. In tal modo si possono notevolmente migliorare molti terreni, che, per eccessiva umidità, poco o nulla producono.

Quantunque, come si è innanzi detto, ogni terreno coltivabile possa essere utilmente destinato ad orto, tuttavia, per poter trarre da esso il maggior profitto possibile, sarà sempre utile tener presente la natura del terreno che si ha disponibile, l'esposizione e il clima in cui il terreno è posto, correlativamente ai principali bisogni culturali delle piante che si desiderano coltivare. Non si destineranno perciò piante bulbose o tuberose in terreni argillosi e molto compatti: *patata*, *arachide*, *cipolla*, *batata*, ecc.. Non si coltiveranno in terreni molto freddi ed inclinati a tramontana e nè all'ombra *melanzane*, *peperoni*, *meloni* e *cocomeri*. Non si assegneranno a terreni molto umidi o facilmente irrigabili, coltivazioni di piante che riescono bene anche in terreni poco fertili ed asciutti: *lenti*, *topinambur*, *stachys*, *fagioli da sgusciare*, *secchi* ecc. S'impiegherà un terreno in pendio, bene esposto e privo d'acqua, specialmente per piante destinate alla produzione invernale-primaverile: *fava*, *piselli*, *precoci*, *lattughe d'inverno*, *spinaci*, *cavolfiori*. S'impianteranno *carciofi* ed *asparagi* in terreni profondi e che non si possano irrigare.

Sarà parimenti utile non coltivare continuamente su di uno stesso appezzamento di terreno, (per quanto lo spazio lo permetta), un medesimo ortaggio; a meno che non si impieghi, in caso contrario, una completa e ricca concimazione.

Non solo non si dovrebbe ricoltivare il medesimo ortaggio dove fu già recentemente coltivato; ma è anche mal fatto coltivare il *sedano* ove da poco abbia vissuto il *finocchio* o la *carota*; la *melanzana* dove, nell'anno precedente, siano stati i *pomodori* o i *peperoni*; la *bietola* al posto dello *spinaccio*; il *cavolfiore* dove sia stato da poco raccolto il *cavolo verza*; la *scorzonera* dove da non molto sia stata la *cicoria* o la *lattuga* (1). E' necessario altresì alternare, su di uno stesso terreno, piante a radici corte e superficiali con piante a radici lunghe e che si approfondiscano molto nel suolo.

Per tutto ciò e per tante altre ragioni, che solo la diretta esperienza or-

(1) Per facilitare l'attuazione dell'avvicinarsi delle varie coltivazioni sarà certamente utile conoscere le famiglie a cui appartengono gli ortaggi che si desiderano coltivare. A questo scopo all'indice alfabetico delle piante è stato unito il nome botanico e la corrispondente famiglia di ciascun ortaggio.

ticola può insegnare, sarà molto utile prendere nota continuamente, stagione per stagione, delle superfici occupate dalle singole coltivazioni, per poter destinare alle coltivazioni successive un terreno che non sia quello dove queste recentemente produssero.

Le numerose piante ortensi permettono di poter agevolmente attuare questa specie di minuscola e delicata rotazione, la quale, con l'andar del tempo, verrà a stabilire un proficuo equilibrio nell'economia colturale dell'orto, e scongiurerà d'altronde, quel parziale impoverimento del terreno, che, nel disordinato succedersi ed avvicinarsi delle coltivazioni, spesso e senza nessun motivo palese, determina dei veri insuccessi.

Tra le cause di insuccessi, quasi sempre derivanti da inveterate ed imprevedibili abitudini, è da notarsi la sconsideratezza con cui, spessissimo, si calpesta il terreno coltivato, anche se lavorato di fresco. Bisogna evitare quanto più è possibile, che si calpesti inutilmente il terreno dell'orto, particolarmente se è bagnato. L'orto non rende se di esso se ne fa una palestra per i giuochi infantili, o si abbandona alle quotidiane incursioni d'ogni specie di animali domestici.

L'orto dovrebbe essere tenuto da conto quanto la dispensa ed il granaio, e siccome si ha la premura di chiudere la dispensa ed il granaio, così anche l'orto va chiuso ed apprezzato. Nel peggior dei casi, pochi paletti solidamente infissi nel terreno, con alcune traverse di legno orizzontali ed un po' di canne o di steli di granturco, in piedi contro le traverse, basterebbero a preservare da mille e mille danni questo suolo che può essere oltremodo remunerativo.

Se il coniglio, la gallina, la pecora od il maiale hanno bisogno di verdura, e non si abbia che quella poca dell'orto, non è punto giusto che questi animali vadano a devastare le piantagioni; nè è conveniente una tale sciempiataggine, perchè, una foglia di cavolo tolta a tempo debito dalla pianta, può giovare anzichè nuocere a questa.

Sarà bene portare nella stalla o nel trugolo ¹ il cavolo navone, anzichè permettere alla bestia, ben anche per una sola volta, di andarne a sciupare dieci per lasciarne gran parte sul terreno, facendo da essa maltrattare ogni cosa nell'orto.

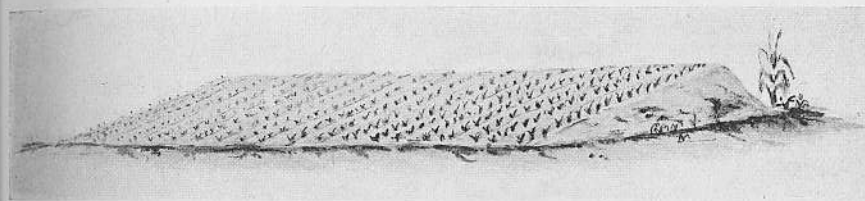
L'orto richiede riguardi maggiori di quelli che solitamente gli si hanno ed a ciò devono provvedere i famigliari tutti a cui esso, se ben curato, produrrà largamente il suo saporito ed importante frutto.

Appunto per evitare che in qualsiasi modo si calpesti involontariamente il terreno, l'orto deve avere comodi viali e numerosi sentieri. Rincresce assai lasciare incolti parecchi metri quadrati di terreno; ma la perdita del probabile prodotto di essi sarà ampiamente ricompensata dalle attenzioni che si potranno avere per le superfici coltivate, sia durante i lavori colturali, quanto durante quelli della raccolta. Anche per praticare le generali leggere zappature indispensabili per rompere la dura crosta prodotta sulle superfici coltivate da ripetute piogge o da forti acquazzoni, sono utilissimi i numerosi sentieri: a

mezzo di essi si può lavorare dovunque nell'orto, senza arrecar danni con ciò, nè al terreno nè alle piante.

Il massimo rendimento dell'orto è in ragione diretta col massimo numero delle coltivazioni che si possono fare nell'annata su di uno stesso terreno. Per rendere adunque possibile l'aumento di produzione di una data superficie di terreno, è necessario praticare tutti quei mezzi che permettono l'anticipazione dei prodotti ed il sollecito rinnovellarsi delle coltivazioni su di uno stesso suolo (1). La scelta di meritevoli varietà precoci; l'impiego facile di alcuni concimi chimici, l'uso delle campane e determinate disposizioni del terreno, sono i mezzi adatti a tale scopo.

La posizione della superficie del terreno, in rapporto con la direzione dei raggi solari, ha una grande importanza sulla vegetazione delle piante; perchè si è più volte sperimentato che si può anticipare lo sviluppo di molte di esse, disponendo il terreno in modo che i raggi del sole abbiano ad incontrarlo con la minore inclinazione possibile.



Aiuola a superficie inclinata a mezzogiorno

Le aiuole a superficie inclinata a mezzogiorno, particolarmente se usate in terreni umidi, offrono alle piante, nella stagione fredda, un terreno molto sano e permettono ad esso di poter ricevere una maggiore quantità di luce e di calore.

Queste aiuole sono molto adatte per la coltivazione di tutti quegli ortaggi minuti destinati alla produzione invernale-primaverile, e cioè, di quasi tutte quelle piante seminate o trapiantate verso la fine dell'autunno o dell'inverno: rape, carote precoci, spinaci, lattuga d'inverno, cicoria indivia, finocchio, bietola. Come pure, tali aiuole sono molto indicate per stabilirvi semenzai nella stagione fredda e per farvi il primo trapianto del pomodoro, delle melanzane e dei peperoni.

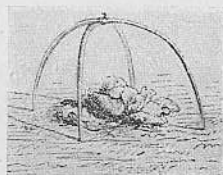
La formazione di queste aiuole non richiede gran lavoro, perchè esse vengono così disposte con la sola vangatura. E' sufficiente, in tal caso, che il lavoratore anzichè portare innanzi a sè il taglio del terreno in senso normale alla direzione della lunghezza dell'aiuola da lavorare, porti invece il taglio della vangatura in senso obliquo alla lunghezza dell'aiuola.

(1) Anche le coltivazioni consociate (vedi quadro a pag. 23) possono concorrere, ed in gran parte, ad aumentare la produzione dell'orto.

stessa: così vangando, il terreno viene in gran parte facilmente spostato come è indicato nella precedente figura. La direzione della lunghezza di queste aiuole deve essere da est ad ovest; perciò il lavoro di vangatura deve procedere dall'est all'ovest, o viceversa.

CAMPANE. — Per anticipare lo sviluppo di molte piante d'ortaggi (1), si adoperano con successo anche le campane, le quali non sono altro che delle basse coperture di tela o di carta che si mettono su ogni pianta. Queste coperture, alte dai 30 ai 40 centimetri, sono semplici, molto economiche ed utilissime, particolarmente per le regioni fredde.

Due bacchette di castagno o di altra pianta, appuntite ed infisse nel terreno, piegate ad arco sulla pianta e legate in croce con giunco, costituiscono il piccolo scheletro su cui va poggiata la copertura che può essere fatta con tela o con carta bianche, imbevute di olio di lino. Quattro sassi



Archetti di sostegno



Campana coperta con tela

sovrapposti ai lembi della copertura assicureranno questa al terreno durante la notte e nelle rigide giornate primaverili.

Anche i vasi da fiore di terracotta possono compiere, in certi casi, la stessa funzione delle campane.

CONCIMAZIONE. — E' una pessima usanza bruciare o comunque lasciar disperdere gli avanzi, secchi o freschi, dell'orto: le foglie, gli steli, i piccoli ramoscelli, l'erba cattiva purchè senza seme, le zolle erbose. Ogni cosa insomma che proviene dalla terra dell'orto, è doveroso ed utile che sia tornata ad essa, sotto forma di concime. Tutti questi avanzi possono essere adoperati a tale scopo con profitto rilevante se pazientemente messi da parte.

In un angolo appartato dell'orto, dietro ad un cespuglio o muretto qualsiasi, si può formare una piccola concimaia scavando su di una superficie di otto o dieci metri quadrati un fosso profondo una quarantina di centimetri. In esso si depositi quotidianamente tutto quanto resti d'avanzo in casa e sul terreno, evitando così, anche il malsano e brutto ingombro delle

(1) Particolarmente piante di melone, cocomero, pomodoro, zucchette e cetrioli.

adiacenze delle abitazioni. Di tanto in tanto, a questi avanzi eterogenei accumulati nel fosso, tutti buoni a ridare al terreno nuove energie produttive, si unisce qualche badilata di terra e qualche secchiello di cenere di legna o di calce viva. Sarà conveniente occupare solamente parte del fosso con gli avanzi che man mano vi si depositano, per avere poi l'agio di rimuovere e sminuzzare l'intero mucchio, facendolo passare e ripassare da una parte all'altra del fosso, periodicamente, ogni paio di mesi.

Solo chi abbia potuto sperimentare la grandissima utilità di questi terricciati, sa quanto preziosi ed efficaci essi siano, particolarmente per la coltivazione di piante a cui riesce difficile l'utilizzare un grosso stallatico.

Lo stallatico, pur essendo un concime completo, presenta una grande sproporzione quantitativa nei suoi elementi fertilizzanti; perciò, da solo, esso non può dare a sufficienza al terreno tutte quelle sostanze per cui abbisognano le numerose piante ortensi: questa deficienza si può supplire con l'impiego dei concimi chimici, che ormai sono riconosciuti necessari anche da coloro che per lungo tempo furono poco inclini ad usarli. Con i concimi chimici si può dare al terreno, in proporzionate dosi, una maggior quantità di quelle speciali sostanze che vengono facilmente assimilate e soprattutto richieste dalle singole coltivazioni.

Verosimilmente, devesi attribuire all'uso di questi concimi il fatto, a molte persone già noto, che la maggior parte degli ortaggi concimati chimicamente, sono molto più saporiti di quelli concimati con solo stallatico.

Alcune piante consumano molto AZOTO, altre abbisognano soprattutto di POTASSA, diverse altre utilizzano specialmente ANIDRIDE FOSFORICA e moltissime abbisognano anche di CALCE. Queste principali sostanze, di cui si nutrono per buona parte gli ortaggi, si somministrano ad essi sotto forma di nitrato di soda e di calcio oppure di solfato di ammoniaca (concime azotato); sotto forma di solfato o di cloruro di potassa (concime potassico); sotto forma di perfosfato d'ossa o minerale od anche di scorie Thomas (concime fosfatico). e sotto forma di calce viva (concime calcareo).

Generalmente questi concimi si adoperano nelle seguenti proporzioni per ogni cento metri quadrati di terreno.

Kg. 10	di perfosfato o scorie Tomas
» 4.500	di solfato o di cloruro potassico
» 3.500	di nitrato di soda o Kg. 2.500 di solfato d'ammoniaca
» 3	di gesso
Q.li 10	di stallatico maturo.

Il nitrato di soda ed il solfato d'ammoniaca si somministrano in copertura, in due o tre volte, nel periodo della vegetazione; dando il solfato ammonico possibilmente in giornate piovose d'autunno, ed in giornate serene primaverili ed estive il nitrato sodico.

Il perfosfato, le scorie Thomas ed anche i concimi potassici devono essere interrati durante la vangatura e si otterrà un maggior profitto del loro impiego unendoli al letame.

Questa concimazione di base (1) può essere modificata nelle sue proporzioni a seconda della maggiore o minore feracità del suolo ed a seconda delle coltivazioni. Si farà, ad esempio, un abbondante impiego di perfosfati per le aiuole coltivate con *fave, piselli, cavoli, fagioli, ceci, lenticchia e zucche*; si darà una maggior quantità di solfato o cloruro potassico a quelle aiuole destinate alle *barbabietole, patate, carote, rape e sedano rapa*; e si sarà larghi nel distribuire il nitrato di soda od il solfato d'ammoniaca alle piante di *spinaci, melanzane, pomodoro, porro, cipolle, sedano a costole* ecc.

I pochi concimi chimici, già citati, se forniti al terreno nel prescritto quantitativo ed in aggiunta ai terricciati od allo stallatico, sono più che sufficienti per dare agli ortaggi un ricco nutrimento. Ma vi sono altre numerose sostanze, preparate chimicamente, che si impiegano come concime; alcune delle quali sono adoperate, sia per disinfettare e quindi indirettamente fertilizzare il suolo, sia per imprimere maggior vigore all'attività vegetativa di certe piante, anticipandone lo sviluppo: a tale uso servono il *solfato di ferro* ed il *solfato di rame*. Queste due sostanze o si interrano durante la vangatura, (dopo che siano state ridotte in polvere), in ragione di 200 grammi per ogni 10 metri quadrati di terreno; oppure si impiegano in soluzione con acqua, al 6 per mille. Anche forti dosi di concimazioni azotate, *calcio-cianamide, nitrato di soda e solfato d'ammoniaca* hanno su alcune piante la medesima azione.

La *cenere di legna*, i *calcinacci*, i *piccoli ritagli di cuoio*, la *melma dei fossi* e la *fuliggine* dei camini fumari, devono essere considerati altresì quali importanti mezzi per poter accrescere la fertilità dell'orto; perchè il loro valore come concime è rilevante. Con queste sostanze e con i concimi di *ovili, conigliere, colombaie e pollai*, si possono sostituire parzialmente, non pochi concimi chimici, conseguendo una non lieve economia nelle spese di concimazione. Perciò occorre vigilare giorno per giorno e cooperarvi perchè anche queste sostanze non vadano disperse e siano invece tutte raccolte accuratamente e poi trasportate nel citato fosso dei terricciati.

INAFFIATURA ed IRRIGAZIONE — Molte piante d'ortaggi intristiscono, e perfino soccombono, per intemperie o mal fatte somministrazioni d'acqua. D'ordinario riescono più utili alle piante, inaffature copiose anche se fatte a lunghi intervalli, che non incomplete e scarse bagnature spesse volte ripetute.

E' non poco dannoso alle piante inaffiarle nelle ore calde dell'estate, in ispecial modo poi se l'acqua è molto fredda; sono da preferirsi in questa stagione per tali operazioni, le prime ore del mattino e particolarmente

(1) Che è rappresentata dalla precedente formola.

quelle ultime del pomeriggio (1). Le inaffature fatte nelle ore mattutine e vespertine giovano molto non solo alle piante ma anche a chi le fa; perchè fatte nelle ore fresche non stancano molto.

I semenzai ed i vivai, nell'autunno ed in primavera ed in generale sempre quando la temperatura dell'aria non sia troppo alta, devono essere innaffiati nelle ore meridiane.

Non è possibile poter determinare la quantità d'acqua od il numero delle inaffature occorrenti per le singole coltivazioni. Può servire di norma la maggiore o minore attività vegetativa delle piante; la quale attività è sempre in rapporto diretto con il maggiore o minore consumo d'acqua. In ogni modo l'acqua non deve essere troppo fredda, altrimenti potrebbe apportare un arresto di sviluppo od altri danni alle piante.

Per moltissimi piccoli orti l'acqua piovana, purchè giudiziosamente adoperata, può essere più che bastevole, anche se non si abbiano disponibili ampi serbatoi. Dai tetti delle nostre abitazioni, dalle tettoie di fienili e di stalle, si può raccogliere molta acqua che ordinariamente va perduta, ma che, specialmente dove ve n'è penuria, si potrebbe in gran parte utilmente impiegare per la coltivazione degli ortaggi.

L'acqua è necessaria per l'orto, almeno in piccola quantità; perciò, dove manca l'acqua corrente si dovrà raccogliere quella piovana che è, d'altra parte, fra le più utili alle piante. In molti casi, per provvedersi dell'acqua indispensabile ai semenzai, ai trapianti estivi ed a qualche pianta che maggiormente ne consumi, possono essere sufficienti pochi metri di *canaletti pensili* (fatti con assicelle disposte a V o ad U) per poter raccogliere l'acqua dei tetti in vecchie botti con un fondo, interrate nell'orto od in vicinanza di esso. Per poter fare economia d'acqua si può coprire il suolo delle coltivazioni, ove le piante lo permettano, con paglia oppure con stallatico o con foglie. Anche le ripetute sarchiature possono dare al suolo una relativa umidità; ed il detto, molto conosciuto dagli orticoltori, « una sarchiatura d'estate vale una buona bagnatura » è un'antica prova dei buoni risultati che si possono conseguire con le sarchiature estive, specialmente laddove l'acqua scarseggia.

Nelle località ricche d'acqua si possono irrigare le aiuole per assorbimento, incanalando l'acqua in appositi solchi scavati lungo i sentieri, per farla poi scorrere adagio adagio tra la vegetazione di quelle aiuole, delle quali, precedentemente, siano stati rialzati i margini.

SEMINA. — Per molti orti non occorre un gran numero di piantine di un medesimo ortaggio; perciò molte semine (*alchechingerio, pomodoro, porro, melanzane, lattuga da trapiantare, peperoni, indivia* ecc.) si possono

(1) Tutte le insalate (lattuga romana, lattuga a cappuccio, cerfoglio, ecc.) si devono innaffiare al mattino per tempo, per poter evitare che l'umidità del terreno attiri ad esse, durante la notte, le lumache, le quali sono molto ghiotte di queste piante.

effettuare in cassette di legno ed in terrine. Queste, essendo trasportabili offrono non solo il vantaggio di poter facilmente proteggere i semi dagli insetti nocivi, ma anche la possibilità di poter riparare, con mezzi semplicissimi, le giovani piante dai freddi intempestivi o da altre eventuali intemperie. Per un orto di famiglia, sempre quando non si disponga di ambienti migliori (1), è indicatissimo questo semplice e comodo sistema di seminare. In ogni caso i semenzai devono essere bene esposti a pieno sole, tanto se fatti in cassette, quanto se effettuati in piena terra. Le cassette, che devono essere alte circa una trentina di centimetri, non vanno completamente riempite di terriccio (2) per poter coprire, con vetro, le pianticelle, anche quando siano alquanto sviluppate: tra il terriccio e gli orli superiori delle cassette si lascia una distanza dai 10 ai 15 centimetri.

I semenzai in piena terra si devono fare in aiuole che abbiano un terreno sciolto e molto ricco: in mancanza di un simile terreno conviene spargere sulle aiuole uno strato di una diecina di centimetri di terriccio, su cui si distribuisce uniformemente il seme, che va interrato o con rastrellatura, o con leggera zappatura, od anche solamente comprimendo il suolo.

La PROFONDITÀ A CUI VANNO INTERRATI I SEMI è varia: può essere però di guida la grossezza di essi. I semi grossi, che non siano destinati ad essere seminati esclusivamente in apposite buche o in solchetti, si possono interrare con superficiale zappatura: *rabarbaro, barbabietola, bietola, borragine, spinacio*. Quelli di media grossezza di *cipolle, cavoli, carote, rape, porri, finocchi*, si coprono con leggera rastrellatura; per quelli molto piccoli, *basilico, sedano, acetosa*, basterà la sola compressione del terreno. Per i *fagioli, ceci, cardi, piselli, fava, zucche, meloni* ecc. si terrà ugualmente calcolo della grossezza dei semi all'atto della semina: il seme di *fava* si seminerà ad una profondità maggiore di quella a cui si metterà il fagiolo, e questo si interrerà di più del *pisello* che mal sopporta una semina profonda.

A quasi tutte le superfici seminate con semi minuti giova molto la compressione del terreno, la quale viene eseguita subito dopo la semina e prima di inaffiare. Comprimendo il terreno si mettono i semi a più stretto contatto con esso e si agevola anche la germinazione. La compressione del terreno dopo la semina, evita che l'acqua delle inaffiature o di eventuali acquazzoni possa rimuovere i semi, o che gli insetti possano facilmente asportarli. Bisognerà tener presente in ogni caso, che, il terreno delle semine sia piuttosto asciutto anziché bagnato.

La buona distribuzione dei semi sul terreno, particolarmente se essi fossero molto piccoli, può essere facilitata mescolando una parte (in volume) di semi, con dieci parti di sabbia o di terra asciutte.

(1) e cioè di cassoni riscaldati con letame, oppure di serre.

(2) Il terriccio, occorrente per le cassette deve essere molto ricco, ben consumato e crivellato.

Spesse volte accade di non poter calcolare la quantità di semi occorrenti per l'orto, e che quindi riesca difficile acquistare le sementi nel giusto quantitativo; come anche può avverarsi il caso che si sia in dubbio sulla germinabilità di vecchi semi avanzati negli anni precedenti. A togliere in parte queste possibili incertezze potranno contribuire i dati contenuti nella seguente tabella.

Dati sulla durata media del potere germinativo di vari semi e sul numero di essi contenuti per ogni grammo.

ORTAGGI	Numero dei semi contenuti in un grammo	Durata germinativa	ORTAGGI	Numero dei semi contenuti in un grammo	Durata germinativa
		anni			anni
Acetosa	1000	4	Fagiolo	—	3
Agretto	450	5	Fava	—	6
Alchechinger	1000	8	Finocchio	200	4
Angelica	170	1 a 2	Lattuga	800	5
Asparago	50	5	Lavanda	950	5
Atreplice	250	6	Lenticchia	14	4
Barbabietola	50	6	Maggiorana	4000	3
Basilico	800	8	Melanzana	250	6
Bietola	60	6	Melone	35	5
Borragine	65	8	Pastinaca	220	2
Carciofo	25	6	Peperone	150	4
Cardo	25	7	Pisello (in 10 grammi)	20 a 55	3
Carota	950	4 a 5	Pomodoro	350	4
Cavolo cappuccio	320	5	Porro	400	3
Cavolo fiore	550		Prezzemolo	350	3
Cavolo navone	375		Rabarbaro	50	3
Cavolo rapa	300		Rapa	450	5
Cavolo verza	300	3	Ravanelli	120	5
Cece (in 10 grammi)	30		Rucola	550	4
Cerfoglio	450	2 a 3	Sassefrica	100	2
Cetriolo	35	10	Scorzonera	90	2
Cicoria indivia	600	10	Sedano	2500	8
Cipolla comune	300	2 a 3	Spinacio	90	5
Cocomero	5 a 6	6	Valeriana	650	5
Crescione di fontana	4000	5	Zucca	3 a 10	6
Dente di leone	1300	2			

Non tutti i semi d'ortaggi impiegano lo stesso tempo per germinare: da alcuni di essi spuntano le piantine dopo due o tre giorni dalla semina; da altri solo dopo due o tre settimane.

Il seguente prospetto potrà servire a diradare i facili dubbi derivanti, spesso, dalla impaziente attesa di veder nascere quelle pianticelle che tardassero a spuntare da terra. Questo ritardo potrebbe ingenerare in noi l'incerta decisione di farci adibire, con altre piantine, il terreno occupato dal seme infondatamente ritenuto improduttivo.

Quanto tempo impiegano i semi per germinare

Da 2 a 3 giorni	Da 5 a 7 giorni	Da 8 a 10 giorni	Da 10 a 15 giorni	Da 15 a 25 giorni
Agretto	Cavolo Bruxell.	Cocomero	Acetosa	Cardo
Ramolaccio	Cavolo rapa	Fagiuolo	Barbabietola	Carciofo
	Cavolo verza	Fava	Basilico	Carota
	Cetriolo	Indivia	Borragine	Cipolla
	Lattuga romana	Porro	Lenticchia	Finocchio
	Lattuga cappuc.	Valeriana	Pisello	Pastinaca
	Melone	Zucca	Scorzonera	Prezzemolo
	Rapa		Spinacio	Sedano

Per facilitare e per poter anticipare la germinazione di molti semi, si usa metterli a bagno, legandoli in una pezzuolina che poi si immerge interamente nell'acqua, ove si lascia per alcune ore. I semi di *cipolla* e di *porro*, i semi neri di *lattuga* e quelli di *indivia* si tengono così a macerare per circa 48 ore. La durata della macerazione la si può dedurre dalla maggiore o minore durezza dei semi. E' necessario che i semi così trattati siano asciugati un tantino, all'ombra, prima di seminarli; perchè, se troppo bagnati, riuscirebbe malagevole l'uniforme distribuzione di essi sul terreno: a tale scopo si può aggiungere ai semi, appena tolti dall'acqua, della sabbia molto asciutta.

Il processo di germinazione si inizia quasi sempre durante la macerazione, e talvolta, solamente dopo poche ore di permanenza dei semi nell'acqua, esso può essere tanto avanzato, da mostrare, con piccole punte bianche nelle semenze, i segni della nuova forma di vita. In questo caso bisognerà togliere subito i semi dall'acqua, per affidarli sollecitamente al terreno, che dovrà essere tenuto costantemente e sufficientemente bagnato.

Nell'effettuare la semina degli ortaggi, sarà bene tener conto anche delle fasi lunari; perchè l'attrazione e la luce della luna, hanno una varia influenza sulla vegetazione delle piante ortensi.

I modi e la misura con cui viene esercitata l'influenza dell'una e dell'altra, sullo sviluppo e quindi sul prodotto degli ortaggi, non sono affatto noti; ma non perciò si ha il diritto di poter negare recisamente tale influenza.

Non sanno forse i navigatori d'ogni dove, delle maree causate dall'attrazione lunare? Perchè adunque e per quale principio scientifico, si dovrebbe escludere, *a priori*, la possibilità di una analoga influenza sulla vegeta-

zione, se antiche e recenti esperienze fatte da coltivatori posti su estremi punti della terra concordano tutte nell'affermare quest'influenza?

Intanto, e finchè la scienza non giunga a formulare qualche conclusione in proposito, sarà bene non svalutare i dati dell'esperienza empirica; in base ai quali si semineranno p. es. tutti i vari tipi di *cavolo* e le *rape* dal settimo all'undicesimo giorno di luna calante ed il *finocchio*, la *carota*, il *sedano* ed il *cardo* negli ultimi due o tre giorni della stessa fase lunare. Si cercherà insomma, nel seminare, di far capitare la nascita delle piantine nei primi giorni di luna crescente, giacchè si ritiene che l'attrazione e la luce riflessa della luna abbiano una benefica azione non sulla germinazione solamente, bensì sullo sviluppo iniziale delle piantine. Per questo motivo molti ortolani dell'Italia meridionale seminano il *finocchio* (1) verso la metà del periodo di luna crescente.

Anche in considerazione delle fasi lunari, il piccolo prospetto sul tempo che impiegano i semi per germinare (vedi pag. 14), potrà essere utile.

La buona riuscita delle coltivazioni dipende altresì dalla scelta delle varietà degli ortaggi. Si può senz'altro affermare che dalla provenienza dei semi dipende, in massima parte, la qualità e la quantità del prodotto dell'orto.

Nelle norme colturali, che riflettono i bisogni dei singoli ortaggi, è, per ognuno di essi, indicato un ristrettissimo numero di varietà, sperimentate ottime, sia dal punto di vista della coltivazione, sia da quello del consumo. Ma, ove mai non sia possibile provvedersi di queste, oppure siano già noti i pregi di altre varietà locali, conviene senz'altro adoperare queste ultime; non tralasciando nello stesso tempo di tener presente che in questi ultimi tempi molte piante d'ortaggi, sono state, per opera di provetti orticoltori, notevolmente migliorate. Tentare dunque, con prudenza, l'introduzione nell'orto di qualche nuova varietà, può procacciare importanti vantaggi.

Per varie ragioni, anche l'orto di famiglia dovrebbe e potrebbe dare a sè stesso il proprio contributo in sementi; molte delle quali, per la capacità che hanno di conservare lungamente il potere germinativo, possono essere utilizzate per parecchi anni. (Vedi tabella a pag. 13).

Una o due piante e uno o due frutti, a seconda degli ortaggi, riescono a produrre, il più delle volte, tanti semi da coprire interamente il fabbisogno di parecchi anni di coltivazione. I semi raccolti da un paio di scelte piante di *lattuga*, di *indivia* e di *barbabietola*, o da una sola pianta di *cavolo verza*; oppure quelli che si possono ricavare da due o tre grossi frutti di *peperone* e di *pomodoro*, da un sol frutto di *cetriolo* o di *melanzana*, rappresentano la quantità di semi più che bastante per la riproduzione delle piante necessarie ad un piccolo orto.

Questi frutti devono essere scelti tra i più grossi e più ben formati

(1) La pianta del finocchio impiega circa tre settimane per spuntare da terra, quindi, se il seme viene affidato al terreno alla metà del periodo di luna crescente, la pianta si troverà a nascere proprio ai primi giorni di luna crescente.

che abbiano le piante, tra i primissimi da esse prodotti, e preferibilmente, tra quelli posti sulla parte più bassa del fusto. Anche alle piante di *pisello*, *fava* e *fagiuolo*, si lasciano per semenza i soli baccelli che vengono prodotti per primi, e propriamente, quelli più prossimi al suolo: tutti gli altri vanno colti freschi per poter cimarli, subito dopo, le piante. Cosiffatta scelta permette di poter perpetuare ed anche accentuare nelle nuove piante, tutti quei caratteri importanti di dimensione, di precocità, di produttività e di sanità che sono la base principale di ogni coltivazione remunerativa e soddisfacente.

Anche le *piante madri* devono essere diligentemente scelte tra le più floride e ben fatte che abbia l'orto; e ad esse soprattutto si dovranno dedicare le maggiori cure: ricche concimazioni, abbondanti inaffiature, opportune cimature e solidi sostegni.

Si dovrà badare altresì di non destinare alla produzione delle sementi, contemporaneamente ed in vicinanza l'una dell'altra, piante di una stessa famiglia (1). Si produrranno contemporaneamente solo semi di piante appartenenti a famiglie diverse (2). In un anno si alleviranno per semenza piante di *cavolo verza*, di *lattuga*, di *cipolla*, di *carote* e di *bietola*; in un altro anno si produrranno semi di *rapa*, *porro*, *cardo*, *sedano*, *scorzoneria*, *spinacio* e di *piselli da sgusciare*; in un terzo anno si otterranno i semi dal *cavolo cappuccio*, dalla *barbabietola*, dalla *sassefrica*, dal *finocchio* e dal *pisello mangiatutto*. Non si farà per esempio, la raccolta della semenza da piante di *fagioli nani* che siano fioriti contemporaneamente ed in vicinanza del *fagiolo rampicante*; nè si raccoglieranno i semi di una pianta di *cavolo verza* che abbia sbocciati i suoi fiori nella stessa epoca e poco lontano dalla *rapa* o dal *cavolo navone*; nè si adopererà il seme della *lattuga a cappuccio* che sia stato prodotto in prossimità di piante di *lattuga romana in fiore*, e così di seguito.

Tanto i frutti quanto le piante destinate alla produzione delle sementi, si devono contrassegnare o con solidi ed appariscenti legacci a tinta chiara, o con bastoni. La mano di chi raccoglie, essendo naturalmente portata verso il prodotto d'ogni altro migliore, potrebbe facilmente prendere per il consumo quotidiano, ciò che è destinato alla produzione dei semi. E' anche naturale che non si rinunci volentieri ai migliori prodotti dell'orto; ma la rinuncia apparirà ben lieve al pensiero che, solo praticando in tal modo, si potrà avere la sicurezza di coltivare varietà meritevoli; la certezza della germinabilità dei semi; l'economia nella spesa d'acquisto di essi, e, nelle annate successive, al momento del raccolto, la grande soddisfazione di averli prodotti.

(1) Nella scelta delle piante da semi si terrà calcolo specialmente della struttura del fiore, si farà il possibile di scegliere piante a fiori differentissimi.

(2) Nell'indice alfabetico delle piante (vedi pag. 116) sono riportate, anche a tale scopo, le differenti famiglie a cui appartengono le principali piante ortensi.

DIRADAMENTO. — Non v'è maggior danno, per le piante d'ortaggi che superi quello che può essere causato ad esse da un improprio trattamento fatto alle piantine nei primi giorni di vegetazione. Particolarmente dannosa è l'abitudine che si ha, di lasciar per lungo tempo, dopo la nascita, troppo fitte le giovani piante, perchè esse difficilmente si rifanno delle deformazioni subite. E' adunque indispensabile vigilare di frequente i semenzai, sia per mantenere continuamente al suolo il necessario grado di umidità, sia per diradare le giovani piantine prima che siano *filate*.

E' impossibile, anche ad una mano molto esperta, poter distribuire i semi sul terreno nella dovuta misura ed alla voluta distanza. Il diradamento delle giovani piante è, perciò, quasi sempre necessario non solo per quelle nate nei semenzai, ma altresì per tutte quelle seminate a posto stabile: *rapa*, *barbabietola*, *carota*, *bietola* ecc.

Le piantine estirpate nel diradamento possono essere trapiantate nei vuoti che si fanno nelle file, od altrove; ed anzi, buona parte di esse può essere utilizzata in cucina: piantine di *rapa*, di *bietola*, di *porro*, di *prez-zemolo* ecc.

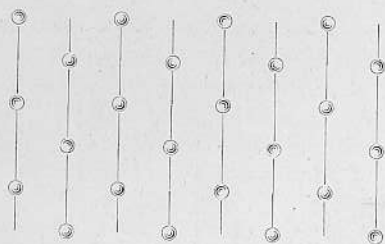
TRAPIANTO. — Durante l'estate, particolarmente nelle regioni meridionali, il trapianto degli ortaggi deve essere fatto nelle tarde ore del pomeriggio, oppure in una giornata nuvolosa, o meglio ancora, in una giornata di pioggia; ma in ogni caso, il trapianto deve essere fatto sempre in terreno piuttosto umido, perchè, comprimendo un terreno molto asciutto attorno alle radici, esso potrebbe facilmente danneggiarle. Per facilitare ed assicurare la ripresa delle piante, è indispensabile che il terreno venga ben serrato intorno alle radici per mezzo del solito cavicchio (foraterra).

Si può agevolare la ripresa vegetativa di varie piante (*pomodoro*, *cavolfiore*, *melanzane*, *peperoni* ecc.) ombreggiandole, durante le ore di sole, per tre o quattro giorni dopo il trapianto: le foglie di cavolo, e tutte le foglie molto larghe di altri ortaggi, possono servire mirabilmente allo scopo. Anche per facilitare la ripresa di numerose piante ortensi, si usa spuntare o raccorcicare ad esse le radici e le foglie, ovvero, solo le foglie o solamente le radici.

A tutte le piante d'ortaggi, che per qualunque ragione siano lasciate per lungo tempo con le radici fuori terra, sarà necessario spuntare le radici prima del trapianto. Invece quelle piante, che siano tolte dai vivai con un po' di terreno attaccato alle radici per essere subito trapiantate, vengono lasciate intatte. Sebbene questo secondo modo di trapiantare necessiti di maggior lavoro, è tuttavia sempre conveniente. E' altresì buona pratica seminare e trapiantare le piante a notevole sviluppo erbaceo, (*pisello alto*, *fava*, *carciofo*, *cardo*, *fagiolo rampicante*), su filari che vadano da nord a sud, perchè le piante così disposte, essendo maggiormente illuminate, possono anche maggiormente nutrire e meglio maturare i loro prodotti. Per la stessa ra-

Piante di cui, al trapianto si spuntano			Piante che si lasciano intatte al trapianto
Radici e le foglie	le radici	le foglie	
Bietola a coste	Cavolo broccolo	Barbabietola da orto	Alchechingero
Bietola ad erbuccia	Cavolo capp. bianco	Cicoria da radici	Melanzana
Carciofo (poco le rad.)	Cavolo cappucc. rosso	Finocchio	Peperone
Cardo (poco le radici)	Cavolo fiore	Prezzemolo foglie felce	Pomodoro
Cicoria indivia	Cavolo rapa	Prezzem. grossa radice	Getti di batata
Cicoria scarola	Cavolo verza	Sedano rapa	
Cipolla	Lattuga romana		
Porro	Lattuga a cappuccio		
Sedano a coste	Valerianella		

gione, tutte le piante di ortaggi, anche di limitato sviluppo erbaceo, si trapiantano e si seminano in modo che possano ricevere tutte un'eguale quantità di luce; ed è perciò che si dispongono sul terreno presso a poco come i quadretti di una scacchiera. (Piantagione a *quinconce* o *sfalsata*).



Nelle località in cui si dispone di molta acqua per irrigazione, è conveniente effettuare il trapianto in solchetti paralleli, profondi una quindicina di centimetri; perchè utilizzando gli stessi solchi per bagnare le piante si può evitare il duro lavoro di dover trasportare a mano l'acqua occorrente ad esse.

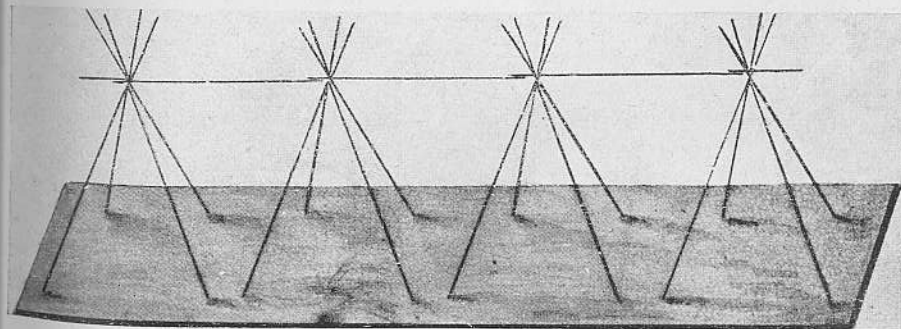
RINCALZATURA e SARCHIATURA. — Uno dei più importanti lavori di manutenzione per l'orto è la *rincalzatura*, che si ottiene ammucchiando contro ed intorno al fusto degli ortaggi una certa quantità di terreno per un'altezza proporzionata allo sviluppo della parte aerea delle piante. Essa serve a preservare dal freddo molti ortaggi che, abitualmente, si lasciano in piena aria durante l'inverno: *cavolo verza*, *carciofo*, *cavolo broccolo tardivo*, *ca-*

volo di Bruxelles, *sedano* ecc. La rincalzatura serve anche ad imbiancare numerose altre piante, *cicoria*, *indivia*, *sedano a costole*, *porro*, *finocchio*, *cardo* ecc.; ed inoltre essa promuove, con lo stimolo esercitato dal terreno sui teneri fusti, l'emissione di nuove radici al colletto ed anche lungo il fusto della pianta; e quindi dà ad essa, al momento propizio, una maggior vigoria: l'emissione di queste radici si può facilmente osservare sulle piante di *pomodoro*, *cavolo verza*, *zucca*, *cetriolo* e di *melone*. La rincalzatura protegge pure l'apparato radicale di molte altre piante dai cocenti raggi solari durante l'estate, in ispecial modo se le radici (od anche rizomi o tuberi) siano state messe allo scoperto da forti acquazzoni.

Un altro vantaggio notevole che si ottiene con una rincalzatura ben fatta, è quello di poter sostenere, col terreno che si accumula intorno ai fusti, molte piante esili: *fagiolo nano*, *pisello nano*, *ceci*, *lenti* ecc.

Giova moltissimo all'economia colturale dell'orto, far precedere la rincalzatura da una buona *sarchiatura*; la quale consiste nello smuovere con zappa la parte superficiale del terreno, e nella distruzione dell'erbaccia. Con un terreno così smosso e pulito, si può speditamente operare una buona rincalzatura, evitando così il pericolo di interrare e rincalzare anche erbe cattive. Non v'è lavoro del terreno che giovi alle piante ortensi quanto le ripetute sarchiature; perciò, sempre quando si abbia un margine di tempo libero, sarà bene dedicarlo particolarmente a questa importantissima operazione.

TUTORI (Sostegni). — Il migliore sostegno per le piante di fagioli rampicanti e di pomodoro è il *tutore a conocchia*, che è costituito da lunghe canne infisse solidamente nel terreno e ben legate con giunchi a quattro a quattro, all'altezza di circa un paio di metri da terra. Gli incroci delle

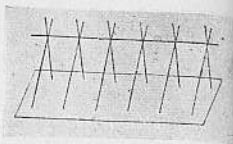


Tutore a conocchia

canne, formati dalle legature, si uniscono con canne robuste ed anche queste canne trasversali offrono un solido appoggio ai grappoli di pomodoro ed

alle lunghe e sottili ramificazioni del fagiolo. Se non si hanno disponibili le canne necessarie, si possono adoperare anche bastoni diritti, che vanno infissi nel terreno accosto alle piante. In questo modo esse vengono a rimanere agli angoli interni del quadrilatero rappresentato sul terreno dalle punte inferiori dei sostegni, ed in posizione tale che le piante, crescendo vengono presto a contatto con essi.

Anche il tutore a cavalletto serve allo stesso scopo, ma si adopera specialmente per piante di pomodoro a largo fogliame, per le quali necessita molta luce. Se lungo le canne o bastoni di sostegno si appoggiassero dei folli e secchi rametti senza foglie, il tutore a cavalletto potrebbe servire egregiamente anche per piante di piselli e cetrioli rampicanti.



Tutore a cavalletto

Come si può rilevare dalle due figure, le piante devono esser messe l'una di fronte all'altra sulle file; ma nel caso che si dovessero mettere sostegni a piante già disposte a scacchi (*à quinconce*, *sfalsate*) si potrebbero formare tutori a treppiedi, riunendo e legando in fascio le canne tre a tre, alternando due canne di un filare ed una dell'altro.

Per i piselli, per i cetrioli rampicanti e per le zucche sono specialmente adatti i sostegni fatti con rami e rametti secchi. In generale si annette poca importanza alla scelta dei tutori, che, al contrario, se fatti bene, pagano a doppio le spese e le cure impiegate per essi. Ordinariamente buona parte dei prodotti delle piante rampicanti va sciupata per mancanza di buoni sostegni. Con pratici tutori si può anche impiegare utilmente il terreno che rimane libero tra i filari, perchè esso non viene molto ombreggiato dalla soprastante vegetazione.

Il materiale occorrente per i tutori si può comodamente preparare durante l'inverno e cioè quando poco o nulla v'è da fare nell'orto.

Per le piante che la funzione clorofilliana occorrono tre
condizioni: 1. presenza di massima luce (ambiente carbonico)
acqua / 2 luce 3° aria -

Le piante che sono carboniche vengono formate attraverso
alle cellule clorofilliane.



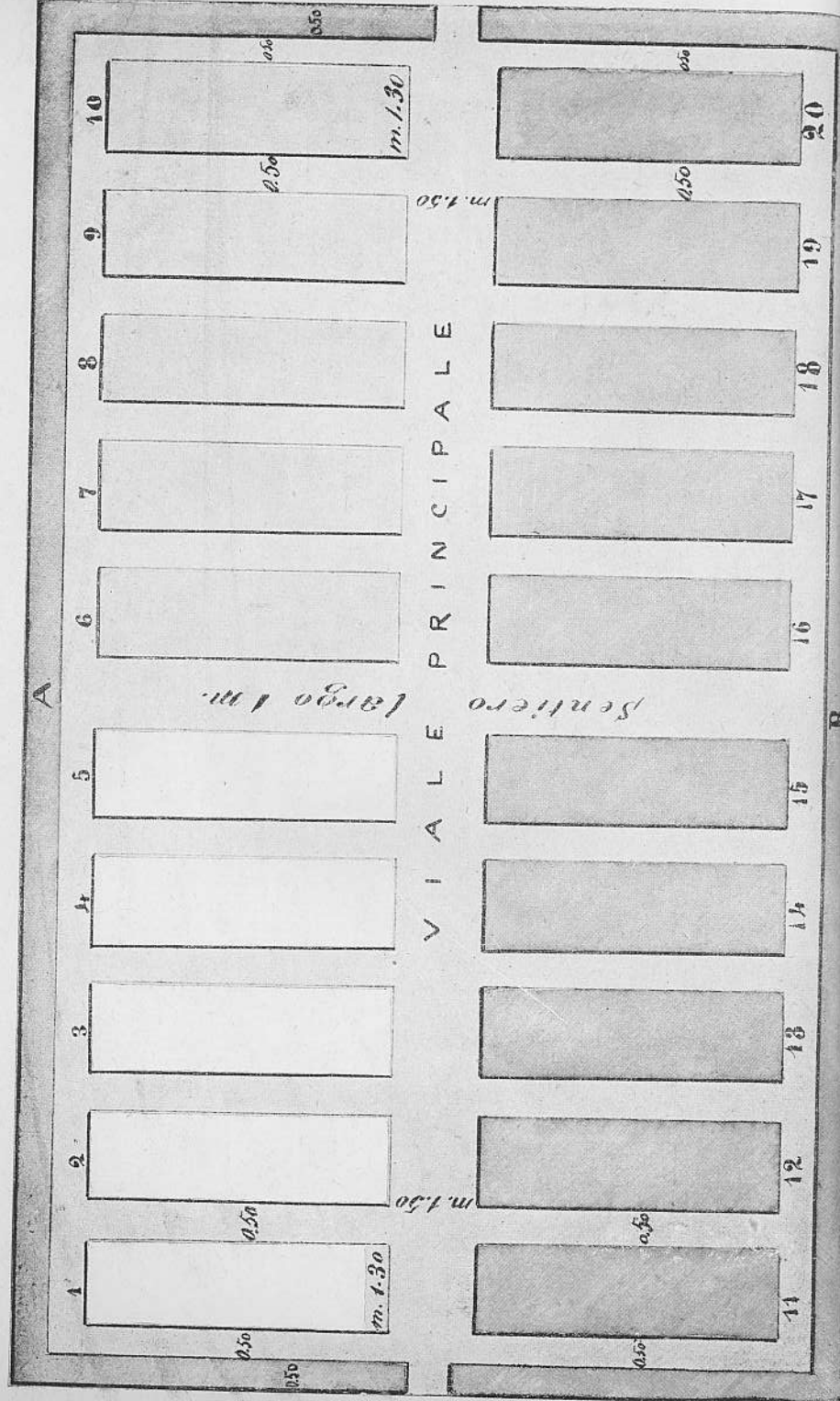
Acqua / anid. carb.

CH_2O albanite fornisce (veleno) per fotosintesi -

ipermollezione 2° ba

Nelle piante si trovano idrati carbonati, grassi
e proteine -

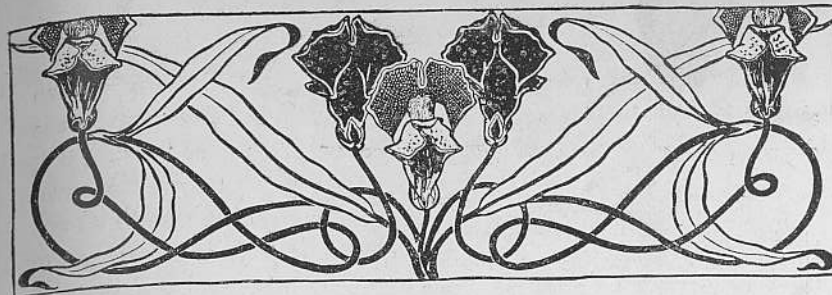
Le piante da tubero e a radice carnosa



PROSPETTO DELLE COLTIVAZIONI DI UN'ANNATA — (le aiuole sono tutte di m. $4,25 \times 1,30$)

Aiutole	I. coltivazione a semina autunnale o primavera	II. coltivazione maggio-giugno	III. coltivazione agosto - settembre	Coltivazioni consociate
1	Fagiolo rampicante		Cavolo verza (ben concimato e con molto perfosfato)	} Insalata da taglio negli interfilari } della 1. coltiv. od anche rape
2	Fagiolo nano		Cavolo verza (ben concimato con molto perfosfato)	
3	Pisello mangiatutto	Cavolo broccolo (ben concima- to e con molto perfosfato)		Indivia d'inverno, con la 2. col- tivazione
4	Pisello da sgusciare (precoce)	Cavolo-fiore (ben concimato e con molto perfosfato)		
5	Fava di Siviglia	Cavolo-rapa (ben concimato e con molto perfosfato)		—
6	Rapa precoce (aiuola inclinata)	Sedano rapa (ben concimato)		
7	Carota parigina (aiuola inclinata)		Valerianella (aiuola inclinata)	—
8	Scorzenera		Spinaci d'inverno (concimate e su aiuola inclinata)	
9	Cipolla		Rape tardive (tra il pomodoro)	—
10	Barbabietola			
11	Melanzana			—
12	Peperone	Pomodoro (conciman. le buche)		
13	Patata precoce (molta cenere)			—
14	Porro			
15	Zucchette d'estate			—
16	Bietola a costole			
17	Cavolo cappuccio bianco			—
18	Cavolo di Bruxelles			
19	Sedano d'estate		Spinacio d'inverno (aiuola incl.)	—
20	Cardo			

Le aiuole da 1 a 5 non concimate; da 6 a 10 poco concimate e molta cenere; da 11 a 20 molto concimate. Le aiuole A e B concimate parzialmente a seconda delle coltivazioni. Nelle aiuole A e B si fanno semenzai; si coltivano zuche, cetrioli o meloni e le cui ramificazioni trovano facile appoggio sulla rete o siepe secca di cinta. Altri piccoli tratti possono essere adibiti all'aglio, al basilico ed al prezzemolo. Lungo i bordi dei due viali si piantano fragole.



PARTE SECONDA

Coltivazione dei principali ortaggi

ACETOSA (ACETOSELLA)

Pianta di facilissima coltivazione che si propaga seminandola dal marzo al giugno in semenzaio per il trapianto in file parallele, alla distanza di 25 centimetri tra fila e fila ed a 20 tra pianta e pianta.

Di questa pianta, che preferisce terreni piuttosto freschi a quelli asciutti, si utilizzano le foglie che vengono da essa prodotte continuamente durante tutto l'anno, anche se coltivata all'ombra. La varietà più redditiva è l'*A di Belleville*: buona per zuppe e per purée.

L'acetosa si può anche seminare a posto stabile, ma si preferisce trapiantarla perchè così dà foglie molto larghe.

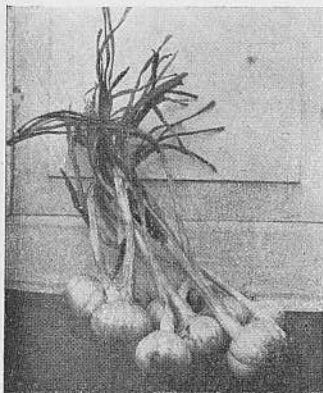


Acetosa di Belleville

AGLIO

Per la coltivazione di questo comunissimo bulbo non occorre un apposito spazio di terreno, perchè esso riesce bene anche consociato a quella di altri ortaggi. Chi abbia disponibili cassette anzichè orto, può utilizzarle con questa modesta pianticella, adoperando un terriccio qualsiasi.

Ogni bulbo d'aglio è formato da 10 a 12 spicchi che producono altrettanti nuovi bulbi. Questi spicchi si piantano in febbraio-marzo alla distanza di circa 15 cm. l'uno dall'altro ed alla profondità di 4 o 5, con la punta più acuta rivolta in alto.



Aglio comune

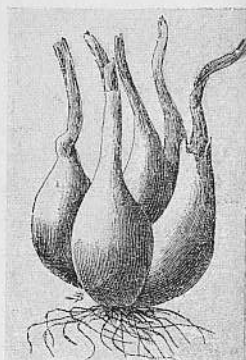
Una superficiale smossa al terreno quando le pianticelle saranno alte una ventina di centimetri, sarà bastante perchè dal giugno in poi, si possa principiare a raccogliere i nuovi bulbi che solo nell'agosto raggiungono il loro completo sviluppo. I bulbi da conservare per l'inverno vanno raccolti appunto in agosto, e cioè quando i fusticini delle piante sono disseccati.

È troppo noto il largo impiego che generalmente si fa del bulbo d'aglio e quindi pressochè inutili sarebbero istruzioni in proposito. Oltre al bulbo, in alcune regioni, si utilizzano anche i gambi delle inflorescenze, lessandoli per poi o condirli con olio ed aceto od anche friggerli.

AGLIO SCALOGNO

Si coltiva come l'aglio comune al quale molte persone lo preferiscono perchè di sapore molto meno piccante dell'altro.

Si raccoglie quando la pianta è completamente appassita e si conserva benissimo durante l'inverno.



Aglio scalogno

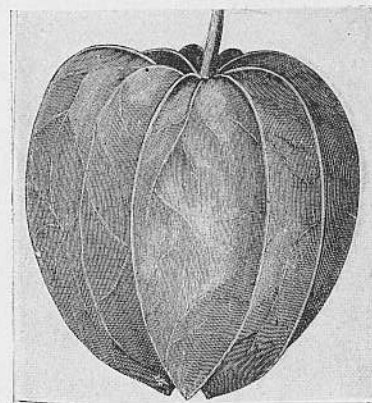
ALCHECHINGERO

Questa pianta richiede lo stesso trattamento della melanzana (vedi pag. 60) si adatta benissimo contro muri e siepi secche e predilige luoghi umidi. Produce un frutto sferico

a bacca, di color giallo arancio od anche rosso e di sapore dolce-acidulo.

Nell'Alta Italia la pianta non resiste ai geli forti e perciò vien riparata sin dall'autunno trapiantandola in vasi o cassette e tagliando tutti i rami all'altezza di circa trenta centimetri da terra. A primavera queste piante, svernate al coperto, si ripiantano in piena terra e generalmente proprio al secondo anno, danno un prodotto più abbondante del precedente.

La maturazione dei frutti d'ordinario incomincia in agosto e si protrae fino ai primi freddi; allora si raccolgono tutti i frutti, anche acerbi, che tenuti all'asciutto, si conservano bene durante l'inverno.



Alchechingero

ARACHIDE

Il prodotto di questa pianta è conosciuto sotto il nome di *gallette* nell'Alta Italia e di *noccioline americane* nelle regioni meridionali. E' pianta che vegeta bene specialmente se coltivata a buona esposizione ed in terreno non molto compatto.



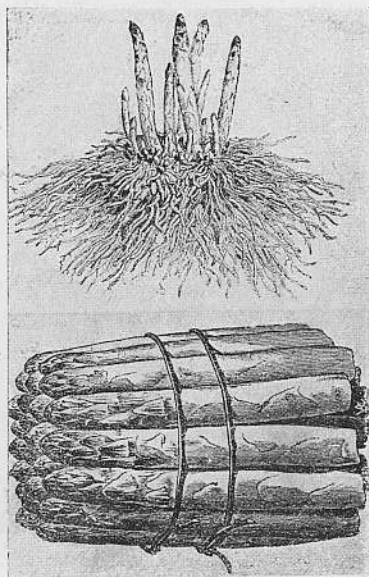
Tuberi d'arachide

Produce dei tuberi ricchi di sostanze grasse che si consumano come frutta secca, facendoli tostare.

Si coltiva come la patata, mettendo però da due a tre tuberi di media grandezza per ogni buca e si raccoglie in ottobre-novembre.

ASPARAGO

L'epoca migliore per l'impianto di una asparagiaia è dal marzo all'aprile per i paesi freddi e dal gennaio al marzo per il mezzogiorno. Non è buona usanza piantare l'asparago in autunno, perchè esso, non potendo vegetare durante l'inverno, facilmente perisce.



Radice d'asparago (zampe)
Mazzo d'asparago d'Argenteuil

terriccio finissimo ottenuto con stallatico ben decomposto misto a terreno sciolto ed a sabbia. Sarà bene tenere i semi a bagno in acqua appena tiepida per un paio di giorni, e ciò, per facilitarne la germinazione essendo essi molto duri.

Le zampe si possono acquistare anche dagli orticoltori, ma in questo caso è bene esigere che esse abbiano l'apparato radicale perfetto. Le varietà migliori sono l'*A. precoce d'Argenteuil*, l'*A. Violetto d'Olanda*, e l'*A. d'Ulma*, molto coltivato quest'ultimo in Lombardia.

La coltivazione di quest'ottimo ortaggio riesce bene special-

mente in terreni molto permeabili e questa condizione è indispensabile per evitare l'umidità che farebbe marcire le radici.

Sono da scieglersi, a preferenza di ogni altro, per questa coltivazione, terreni già adibiti ad orto e quindi molto sciolti e già ben concimati e che sono perciò anche privi di erbaccia. Se il terreno destinato all'impianto di una asparagiaia è di natura piuttosto compatta, sarà necessario uno scasso di sessanta centimetri circa. Prima di incominciare lo scasso si spargono sul suolo Kg. 5 di perfosfato e Kg. 2,500 di solfato o cloruro di potassa per ogni cento metri quadrati di terreno. Lo scasso è bene che sia eseguito nell'autunno precedente alla piantagione.

Spianato ben bene il terreno, si tracciano su di esso delle linee parallele a non meno di m. 1,25 l'una dall'altra e che possibilmente vadano da nord a sud. Sulle linee così segnate si aprono delle fossette larghe almeno cinquanta centimetri e profonde trenta, mettendo il terreno ricavato da esse a destra e a sinistra sulla superficie di terreno libero. Sul fondo delle fossette si allarga uno strato di letame ben decomposto per l'altezza di circa dieci centimetri, coprendo il letame con leggiero strato di terreno sul quale si piantano le zampe (a circa ottanta centimetri tra pianta e pianta) disponendo le radici delle zampe come tanti raggi in ogni direzione. Si coprono poi le piante con circa cinque centimetri di terriccio che sarà opportuno comprimere alquanto con le mani. Indi si sparge uniformemente sull'intero fondo delle fossette uno strato di terreno in modo che le zampe rimangano coperte per dieci o dodici centimetri.

Sul terreno rimosso, che rimane libero tra le fossette, si possono coltivare barbabietole, cipolle, lattughe, porri ed anche patate e fagioli, curando di tener sempre netto dall'erbaccia le file dell'asparagiaia e di togliere nell'autunno gli steli secchi dell'asparago tagliandoli a fil di terra.

Alla primavera seguente (2° anno), si rimpiazzano le piante morte con altre rimaste nel vivaio, trasportandole a posto con la zolla. Si sparge poi, sul fondo delle fossette, una ricca concimazione di letame misto a cenere di legna e perfosfato e si riempiono le fossette con tutto il terreno tolto da esse e lasciato tra la file, in modo da spianare tutta la superficie della sparagiaia, dalla quale, in autunno, si tolgono gli steli secchi come è stato indicato precedentemente.

Alla primavera del 3° anno si ripete la concimazione come al

secondo anno, coprendo questa volta, le sole file d'asparago, con circa quindici centimetri di terreno che si preleva da quello lasciato libero tra le file; formando così, su tutta la lunghezza di esse, un rialzo di terreno che servirà a fare imbiancare gli asparagi, che, per la prima volta, potranno essere raccolti in numero di due o tre per pianta e per il periodo di un mese solamente.

Nell'autunno seguente si taglieranno gli steli secchi e si concimeranno con letame, cenere e perfosfato i soli cordoni di terreno rialzati sui filari, vangando tutto il terreno dell'asparagiaia ed avendo cura di riformare i cordoni occorrenti all'imbiancatura degli asparagi.

Questa operazione si ripeterà negli anni successivi, in ottobre; come anche si ripeterà ogni anno qualche sarchiatura durante l'estate.

Dalla primavera del quarto anno in poi, la raccolta degli asparagi potrà durare due mesi.

Si può coltivare l'asparago su due file parallele a piante alternate nella stessa fossetta, nel qual caso, questa, dovrà scavarsi più larga e le zampe dovranno essere piantate a un metro l'una dall'altra sulla fila, osservando sempre le stesse regole di coltivazione innanzi indicate. Nei piccoli orti l'asparago può essere coltivato con profitto anche a piante isolate.

Se ben trattata, e specialmente se non si sfrutterà col raccogliere molto nei primi anni, un'asparagiaia potrà essere remunerativa per circa vent'anni.



Atriplice

ATREPLICE

(BIETOLONE)

Questa pianta è molto produttiva e di facile coltivazione. Si semina specialmente dal maggio a luglio per usufruire delle sue foglie, che sono destinate a sostituire quelle dello spinaccio, nei mesi di forte caldo. Anche se coltivata in terreni asciutti essa non soffre, ed è perciò che

è ritenuta da molti una pianta di grande risorsa durante l'estate particolarmente in quei paesi di collina ove pochissimi ortaggi sopravvivono all'eccessiva aridità estiva del suolo.

La semina si fa alla volata, rastrellando e poi comprimendo il terreno.

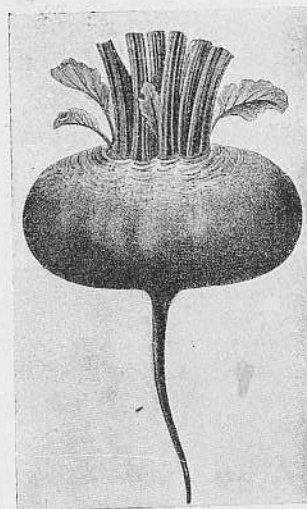
BARBABIETOLA DA ORTO

Convien seminare quest'ortaggio a posto stabile spargendo il seme uniformemente e rado in apposite aiuole ed interrandolo con leggiera zappatura. Quando le piantine avranno da quattro a sei foglioline si diraderanno, se troppo fitte, adoperando le piantine estirpate per rimpiazzare quelle mancanti, oppure per trapiantarle altrove.

La semina si effettua dal marzo al maggio e la si può fare anche su file parallele distanti tra loro circa 40 centimetri scavando piccoli solchi, nei quali si fa poi cadere il seme che si copre col dorso d'un rastello. Dopo pochi giorni dalla nascita, le piantine vanno diradate lasciandone una ogni 25 centimetri lungo la fila.

La raccolta si incomincerà dal luglio in poi e man mano che le radici saranno pronte per il consumo. In autunno, prima dei geli, si raccoglieranno tutte, stratificandole in una cassa con della sabbia asciutta, per poi ritrarle in cantina od in altro ambiente all'oscuro.

La *barbabetola rossa scura rotonda* è la migliore varietà per insalata.



Barbabetola rossa scura

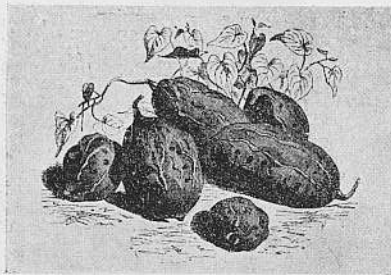
BATATA

(PATATA AMERICANA)

Questa pianta non è affatto somigliante a quella delle nostre patate nè come struttura di pianta e nè come prodotto: anche la batata produce dei tuberi, ma essi sono dolci e profumati.

Questi tuberi, nei paesi freddi, si conservano mettendoli impa-

gliati in casse sospese nelle stalle, cucine od in altri ambienti ove la temperatura si mantenga intorno agli otto gradi centigradi.



Tuberi di batata

Alla fine di marzo, piazzando i tuberi l'uno contro l'altro in terriccio posto su concimaia in fermentazione e coprendoli di notte con stuoie od asse, si ottengono dei getti, che quando avran raggiunta un'altezza di circa 20 centimetri, si trapiantano in piena terra su filari paralleli a centimetri 40 tra pianta e pianta e 60 tra fila e fila.

Dopo circa un mese e mezzo dal trapianto si sarchia il terreno, ricalzando un tantino le pianticelle, la cui vegetazione strisciante invaderà presto tutto il suolo. La batata prospera particolarmente in terreni piuttosto sciolti e non soffre molto l'asciutto.

I tuberi si raccolgono nell'ottobre, in una giornata serena, facendoli bene asciugare al sole prima di ritirarli.

Nelle regioni meridionali non occorre il letto caldo per avere la produzione dei germogli ch  si possono col  ottenere piantando direttamente i tuberi in piena terra, prima in vivaio, per poi trapiantare i getti su filari come sopra   indicato. I tuberi della batata si fanno cuocere interi al forno o sulla bracia e sono gustosissimi.

BIETOLA A COSTE

(ERBA BIANCA)

Questa pianta viene seminata dal marzo all'aprile in solchetti profondi da 3 a 4 centimetri e distanti tra loro circa 40. Lungo i solchi si depongono gruppetti di semi che vengono ricoperti spiando i solchetti.

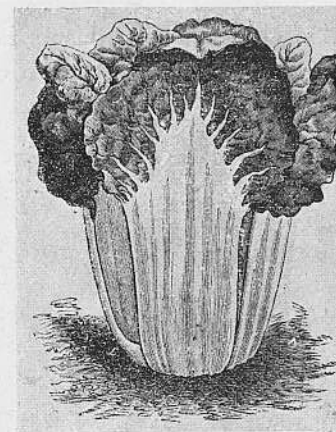
Quando le pianticelle avranno raggiunta l'altezza di una quindicina di centimetri si diradano, osservando una distanza di circa 25 centimetri tra pianta e pianta ed impiegando altrove le piante estirpate.

Per avere un ottimo prodotto sar  giovevole ripetere, durante l'estate, qualche copiosa innaffiatura

Della bietola a coste si utilizzano non solo le sviluppatissime costole delle foglie, ma anche i lembi di queste, i quali vengono cucinati alla stessa maniera degli spinaci.

Questa pianta, come la consorella la B. ad erbuccia, d  un gran prodotto dalla primavera sino ai primi geli, e nelle regioni a clima mite, produce tutto l'anno. Se seminata in luglio, per la produzione primaverile, sar  bene proteggerla, durante i forti geli, con uno strato di foglie secche o di paglia.

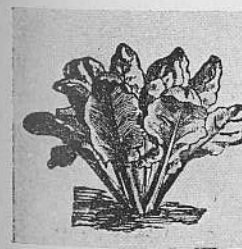
La bietola a coste si pu  anche seminare a spaglio in apposito semenzaio, per poi praticare il trapianto, dopo una quarantina di giorni, negli spazi lasciati vuoti da altre coltivazioni.



Bietola a coste larghe

BIETOLA AD ERBUCCIA

Si semina alla volata a posto stabile dal marzo al maggio e qualsiasi terreno le conviene. I semi si interrano con leggiera zappatura, rastrellando poi la superficie seminata. Dopo poco pi  d'un mese dalla semina si possono gi  raccogliere le foglie, che, durante buona parte dell'anno, saranno prodotte in abbondanza se si avr  cura di bagnare il terreno di tanto in tanto durante i forti caldi.



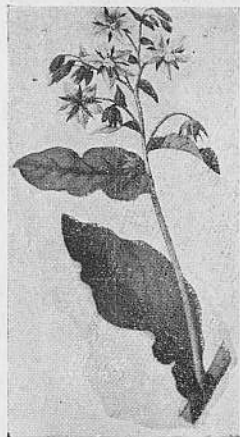
Bietola ad erbuccia

Riseminando in luglio, per la produzione invernale e primaverile, sar  indispensabile scegliere terreno molto riparato ed in pieno mezzogiorno. Della bietola ad erbuccia si utilizzano le foglie come quelle degli spinaci od anche nelle zuppe e minestre.

BORRAGINE

(BORRANA)

Sebbene questa pianta indigena sia molto apprezzata e largamente coltivata nelle regioni meridionali, purtuttavia nell'Alta Italia è poco o punto conosciuta.



Borragine comune

Per la sua rusticità e sorprendente facilità di coltivazione, per il suo pronto sviluppo erbaceo, per il costante prodotto delle sue foglie, riconosciuto come un sano e delicato alimento, questa pianta dovrebbe non mancare in ogni orticello.

Seminata a spaglio in qualsiasi terreno ed a qualunque esposizione dal marzo all'agosto, se anche abbandonata a se stessa, dà sempre copioso prodotto e per dippiù si propaga con facilità anche spontaneamente.

Le foglie si utilizzano fritte in passetta, nelle zuppe e come gli spinaci.

CARCIOFO

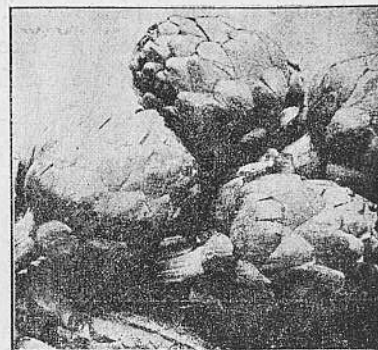
Una stretta striscia di terra al piede di un muro, oppure una piccola zona di terreno in pendio, esposte a mezzogiorno, sono i siti maggiormente indicati per la coltivazione del carciofo nelle regioni a clima rigido: nei paesi a clima mite, qualunque terreno, purchè discretamente profondo, si presta bene per questa coltivazione.

La piantagione del carciofo si fa, nell'Alta Italia, dal maggio al giugno e dall'agosto al settembre nelle regioni calde, adoperando piantine provenienti da vecchi carciofai. Queste si staccano, con qualche radice, dal colletto della pianta madre quando hanno raggiunta l'altezza di circa 50 centimetri e vanno piantate ad un metro di distanza in tutti i sensi ed a *quinconce*, dopo averne raccorciate le foglie per una buona metà.

Se il terreno è soffice e molto profondo, basta scavare semplicemente delle buche della profondità di circa 50 cm. e larghe dai 30 ai

40. Se al contrario il terreno è di natura piuttosto compatta, è necessario fare lo scasso profondo 60 centimetri per tutta la superficie.

Generalmente si usa piantare in buche, dopo di aver messo in ognuna di esse un paio di badilate di vecchio letame mescolato a cenere di legna, a 100 grammi di perfosfato, ed a 50 grammi di solfato o cloruro di potassa. Si copre poi il concime con terreno, lasciando il piano interno delle buche una diecina di centimetri al di sotto del piano circostante, per poter così bagnare comodamente. Le giovani piantine si planteranno al centro delle buche con l'aiuto d'un cavicchio.



Carciofo d'Empoli

In autunno avanzato si vanga la carciofaia rincalzando con molta terra le piante, per ben proteggerle dai geli invernali: in certe regioni molto fredde, si usa coprire le piante con foglie o paglia per maggior prudenza. A primavera si spiana il terreno della rincalzatura lasciando alla pianta un solo getto, il più robusto.

Durante il primo anno si può intercalare tra le piante di carciofi un'altra coltivazione, che compenserà i lavori occorrenti per le estive sarchiature. Una carciofaia, se ben custodita, potrà essere produttiva per sei o sette anni. Le varietà maggiormente apprezzate sono: il *C. violetto di Venezia*, il *C. d'Empoli* ed il *C. verde di Roma*.

CARDO

(CARDONE)

Questo gigante dell'orto si semina dall'aprile al maggio in buche equidistanti tra loro non meno di un metro. Le buche si scavano come quelle già indicate per il carciofo e con metà circa della concimazione usata per questo. In ogni buca si mettono da tre a quattro semi, e quando le piantine avran raggiunta l'altezza di una quarantina di centimetri, si lascia la più robusta per ogni buca, estirpando tutte le altre che si potranno ripiantare in altro appezzamento

di terra libero od anche isolatamente. Durante l'estate qualche smossa al terreno e qualche abbondante bagnatura assicureranno un ottimo prodotto, che durante l'inverno sarà molto apprezzato. Dall'aprile al luglio il terreno così impiegato potrà dare altri prodotti adoperandolo per la coltivazione di piante a sviluppo rapido, come ravanelli, lattughe, boragine. La varietà migliore è il *C. a coste grosse senza spine*.

Il cardo è giustamente considerato tra i più importanti ortaggi invernali; perciò la sua coltivazione è molto consigliabile a chi dispone di molto terreno da adibire ad orto.

Ai primi di settembre si rincalzano le piante, e per poter ciò fare con comodità, si legano provvisoriamente tutte le foglie di ciascuna pianta in fascio con una delle prime foglie della pianta stessa; finita la rincalzatura si libera la chioma della pianta perchè possa continuare il suo sviluppo in condizioni normali fino alla metà di ottobre. In quest'epoca si rilegano le foglie d'ogni pianta, come è detto innanzi, e si riveste di paglia l'intera pianta, lasciando libera solamente l'estre-

mità superiore delle foglie più lunghe e rincalzando in fine, per quanto più è possibile, la parte inferiore della pianta.

Ai primi di novembre le piante trattate in tal modo saranno interamente imbiancate e si può principiare il raccolto, che può essere anche anticipato di un mese, se si anticipa l'imbiancatura d'una ventina di giorni.

Si usa anche riparare il cardo in cantina od in altro sito al coperto, trasportando le piante dalla pien'aria con almeno una ventina di centimetri di radice possibilmente con relativa zolla, per poi disporre verticalmente le piante, l'una contro l'altra, conservandole all'oscuro.

Con questo sistema si economizzerebbe molto lavoro perchè le piante imbiancano da sè; come anche in tal modo si potrà essere sicuri di non compromettere il raccolto per eventuali forti geli.

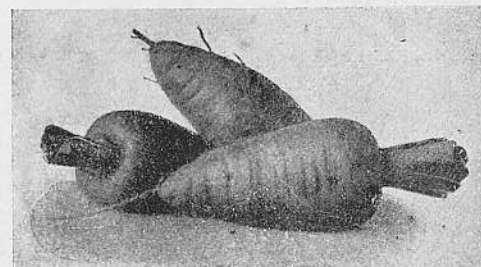


Cardo di Tours

CAROTA

La carota si semina a posto stabile dalla fine di febbraio a tutto luglio, alla volata, in terreno ben lavorato e finemente rastrellato. Giova mescolare il seme a della sabbia asciutta, in ragione di una parte di semi e dieci parti di sabbia, e ciò perchè lo si possa distribuire uniformemente sul terreno, che poi, leggermente smosso col rastrello, si dovrà comprimere ben bene con badile o vanga.

Le semine fatte molto per tempo non si bagnano perchè la sola umidità del terreno è sufficiente a promuovere la germinazione. Le semine tardive devono essere subito bagnate ed anzi, per ben mantenerle umide, è consigliabile ombreggiarle per alcuni giorni con ramoscelli di piante a foglie persistenti.



Carota di Guerande

Tra le tante varietà di carote la più conveniente, per un orto di famiglia, è la *C. parigina da forzare*, perchè questa, procurando il vantaggio di un precoce prodotto, può esser lasciata in terra durante tutta l'estate conservando le sue buone qualità e serbandosi tenera e succosa.

Per le semine tardive è indicatissima la varietà *mezza lunga ottusa di Carentan* e la *rossa lunga senza cuore*.

La raccolta si fa man mano che le radici si ingrossano, estirpandole dopo aver bagnata l'aiuola, perchè altrimenti, raccogliendole con terreno molto asciutto, si corre il rischio di strappare molte foglie senza poter raccogliere le radici e danneggiando così il prodotto.

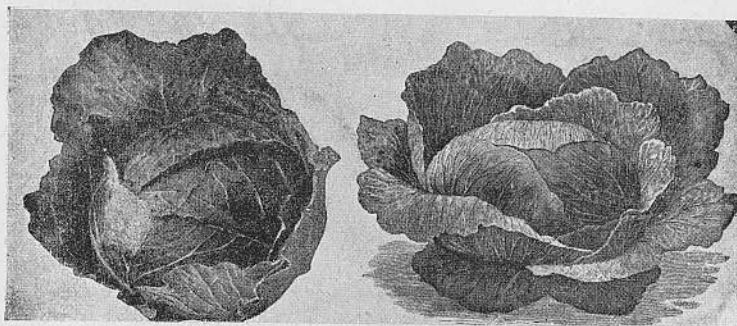
Ai primi geli, in una giornata di sole, si farà la raccolta di tutte le carote che, asciugate al sole e poi messe in cassette od in altro recipiente mescolate a sabbia asciutta, si potranno conservare fino al nuovo raccolto.

Le varietà tardive si possono lasciare a dimora per poi raccogliere a seconda del bisogno; ma in tal caso converrà tenerle coperte, durante i forti geli, con uno strato di paglia o di foglie secche.

Le uniche cure da dare alle aiuole di carote nell'estate, sono le mondature dalle cattive erbe e qualche bagnatura durante i forti caldi. La carota può essere seminata in cassette, purché alte almeno una trentina di centimetri, od in altri recipienti che dovranno essere tenuti in pieno sole.

CAVOLO CAPPUCCIO

D'ordinario, tanto il cavolo cappuccio bianco che quello rosso, si seminano in apposite aiuole, semenzai, nel mese di marzo ed in epoca



Cavolo cappuccio rosso d'Utrecht

Cavolo cappuccio bianco di Brunswick

di luna calante. Ai semi di cavoli, come a tutti i semi molto piccoli, conviene mescolare della sabbia o terra asciutta per poterli spargere in modo uniforme sul terreno. Si rastrella poi la superficie seminata che si comprime con badile o vanga.

Il terreno da adibire per semenzaio di cavoli, deve essere concimato con letame ben decomposto e triturato finemente: indicatissimi sono i concimi di pollai, di conigliere e di ovili purché ben vecchi e consumati.

Per avere una continua produzione del cavolo cappuccio conviene seminarne una varietà precoce ed una tardiva. Tra le varietà precoci è ottima il *C. cappuccio precoce di York* e tra le tardive il *C. cappuccio a testa piatta di Brunswick* che si presta molto anche per la

conservazione invernale. Del cavolo cappuccio rosso conviene coltivare una sola varietà tardiva: il *cavolo cappuccio rosso d'Utrecht*.

Dopo una quarantina di giorni dalla semina, le piantine di cavolo cappuccio che abbiano messe 6 foglie, si trapiantano, possibilmente in una giornata piovosa, a circa 60 centimetri di distanza fra pianta e pianta e tra fila e fila.

Durante il periodo di vegetazione basta qualche profonda smossa al terreno, rincalzando le piante allorché esse incominceranno a formare le teste. La rincalzatura è molto giovevole alle piante perché, con lo stimolo del terreno, i fusti emettono altre radici sulla parte interrata di essi, le quali radici appunto, contribuiranno a dare, in tempo propizio, maggior vigoria alle piante.

Sebbene il cavolo cappuccio sia molto meno soggetto degli altri cavoli ad essere attaccato dalla pulce di terra, (*Altica oleracea*), purtuttavia è necessario difendere le piante dall'ostinato insetto che riesce talvolta, durante l'estate, a compromettere l'intero raccolto dei cavoli, avariando le giovani piante in semenzaio od appena trapiantate.

Il mezzo più semplice per combattere il piccolo coleottero è quello di irrorare le foglie dei cavoli con una soluzione di estratto fenicato di tabacco al 2 per cento; oppure spruzzando solamente dell'acqua sulle foglie, per poi spargervi sopra della cenere di legna.

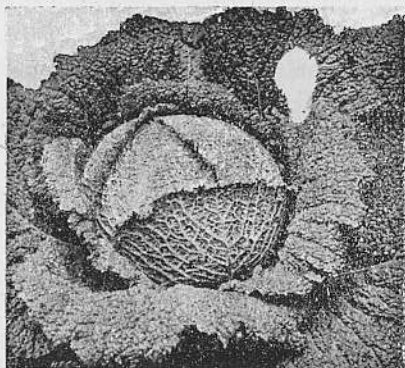
Per ogni cento metri quadrati di terreno coltivato a cavoli, si dovrebbe, per ottenere un ottimo prodotto, somministrare la seguente concimazione: Q.li 4 di letame, Kg. 6 di perfosfato Kg. 3 di cloruro di potassa e Kg. 2 di nitrato di soda, dando a spaglio quest'ultimo in due volte durante la vegetazione ed in una giornata di pioggia.

CAVOLO VERZA

Questo cavolo è popolarissimo perché molto coltivato specialmente per il prodotto invernale; ma esso può dare anche una continua produzione in tutte le stagioni purché si abbia cura di seminarlo in varie epoche, sempre in luna calante, e di usufruire delle caratteristiche di precocità e di lento sviluppo delle diverse varietà.

La prima semina si fa in febbraio-marzo in luoghi riparati dalle brine col *cavolo verza quarantino d'Asti* per il raccolto del giugno

luglio; la seconda semina si fa in aprile con il *quarantino d'Asti* (detto agostano) per il raccolto di agosto-settembre; la terza semina si effettua nel giugno-luglio, in vista della produzione invernale, con il *cavolo verza piacentino* od anche col *C. verza invernale d'Asti*; la quarta semina si pratica in agosto-settembre, adoperando altra varietà precoce, per il trapianto in primavera.



Cavolo verza invernale d'Asti

La semina e la coltivazione del cavolo verza ricciuto è identica a quella del cavolo cappuccio. Per i trapianti estivi del cavolo è molto pratico scavare, al posto dove è destinata la giovane piantina, una buca profonda una ventina di centimetri, nel mezzo della quale, con l'aiuto del solito cavicchio, vien

trapiantata la pianticella dopo averne raccorciate le radici. Con questo sistema si assicura la buona ripresa di tutte le piantine che, dalle buche, vengono messe al riparo e dai disseccanti movimenti d'aria e dai diretti cocenti raggi del sole in certe ore del giorno. Anche durante le bagnature, indispensabili dopo il trapianto estivo, le buche offrono il vantaggio di raccogliere tutta l'acqua, facilitandone la distribuzione. Il trapianto con buche è indicatissimo specialmente per il cavolo-broccolo ed il cavolo-fiore.

CAVOLO-BROCCOLO

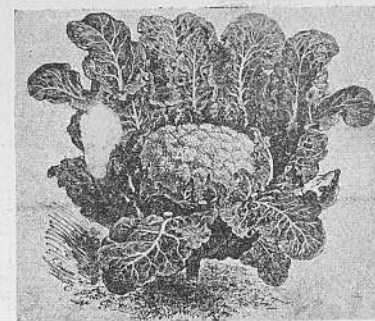
La coltivazione del cavolo-broccolo è più facile di quella del cavolo-fiore che riesce bene particolarmente nelle regioni a clima mite. La pianta del cavolo-broccolo è per lo più provvista di molte foglie e dà un'inflorescenza di color verde-tenero a peduncoli non molto stretti tra loro; quella del cavolo-fiore, al contrario, è costituita da pochissime foglie e produce un'inflorescenza bianchissima e molto più compatta dell'altra.

Il cavolo-broccolo si semina come il cavolo-cappuccio e sempre

in luna calante dall'aprile al giugno, a seconda dell'epoca in cui si desidera raccoglierlo. Esso sostituisce egregiamente il cavolo-fiore, in certe regioni, dove questo richiederebbe molte e particolari cure.

Sarà prudente legare insieme le foglie di ogni pianta lasciata in pien'aria, in modo da proteggere la inflorescenza dai geli che potrebbero danneggiarle; oppure, a tale scopo, si possono troncare ad ogni pianta alcune foglie, poggiandole sull'inflorescenza stessa.

Vi sono molte varietà di cavolo-broccolo; ed anzi si può dire, che ogni regione ne ha una specialmente e maggiormente coltivata: il *cavolo-broccolo veronese* per il Veneto; il *cavolo-broccolo d'Albano* per il Lazio; quello *gigante di Como* per la Lombardia; ecc. Altre varietà molto stimate sono: Il *Cavolo broccolo d'Angers* precoce ed il *cavolo-broccolo Mammoth*, tardivo. Ve ne sono anche ad inflorescenze di color violetto ed a peduncoli ramificati: il *cavolo-broccolo violetto di Napoli*.



Cavolo-broccolo di Como

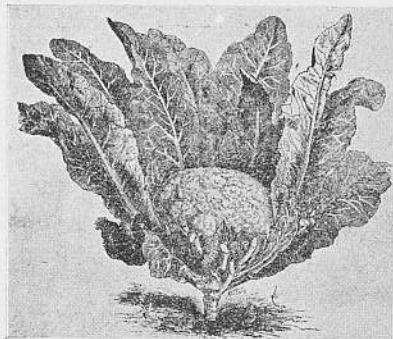
CAVOLO-FIORE

Anche come suolo il cavolo-fiore ha esigenze rimarchevoli e quindi la sua coltivazione è consigliabile in ispecial modo in quei paesi dove essa è già in uso.

Il cavolo-fiore si coltiva come il cavolo-broccolo e come questo vien seminato dall'aprile al giugno, per poi esser trapiantato a dimora in buche, o meglio in solchi profondi 15 centimetri circa e a 70 tra l'uno e l'altro, osservando tra pianta e pianta la distanza dai 50 ai 60 centimetri a seconda della varietà coltivata.

Nei primi mesi di vegetazione, tra le file di cavolo-fiore, si possono intercalare coltivazioni di altri ortaggi a rapido sviluppo, i quali risentirebbero molto dei benefici derivanti loro dalle copiose bagnature indispensabili, durate l'estate, alle piante di cavolo-fiore.

Per mantenere fresco il suolo in questa stagione, e per quindi evitare frequenti bagnature, si usa distendere sul terreno uno strato di paglia o di fresco stallatico.



Cavolo-fiore primaticcio di Firenze

Nell'estirpare le piantine dal vivaio, si cercherà di asportarle con un po' di terra attaccata alle radici e per non nuocere molto a queste, gioverà bagnare il suolo, se è troppo asciutto: questa bagnatura dovrà essere fatta qualche ora prima che siano estirpate le piante.

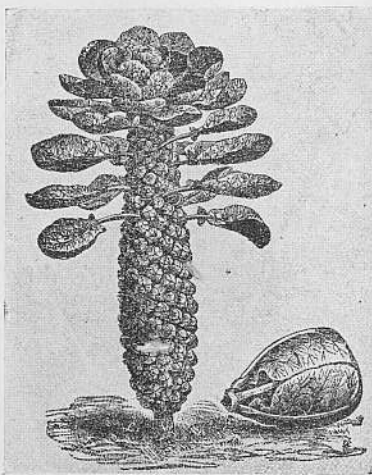
Anche del cavolo-fiore si possono fare semine tardive, in vista di un raccolto primaverile;

ma questa coltivazione richiede troppe cure nelle regioni fredde e quindi è conveniente praticarla solo nei paesi a clima mite.

Le varietà *gigante di Napoli*, *primaticcio di Firenze* e *testa dura d'Olanda* sono molto coltivate.

CAVOLO DI BRUXELLES

Questo tipo originale di cavolo dà buoni risultati particolarmente nelle regioni fredde, ove, le saporite gemme, riescono a svilupparsi completamente, strette e dure. Si semina in fine marzo e poi in giugno, in pien'aria come gli altri cavoli, e con queste due semine si assicura un prodotto continuo dall'autunno alla primavera. La sua coltivazione è la stessa di quella esposta per il cavolo cappuccio. Resiste benissimo ai forti freddi, ed anche durante i geli si possono raccogliere le sue gemme lasciando a dimora le piante, dopo di aver



Cavolo di Bruxelles ordinario

asportata, ad ognuna di esse, la gemma terminale. Questa pianta, dato il suo notevole sviluppo erbaceo e la piccola parte di essa che si utilizza per la cucina, fornisce anche nutrimento abbondante per molti animali domestici: conigli, polli, maiali, ecc.

CAVOLO RAPA E CAVOLO NAVONE

Il cavolo rapa, per il limitato sviluppo della parte aerea della sua pianta, trova posto facilmente tra le altre coltivazioni; lo si può quindi utilmente adoperare per sfruttare qualsiasi spazio libero dell'orto, piantandolo a 25 centimetri di distanza tra una pianta e l'altra. Si semina come gli altri cavoli, dal marzo al luglio, per poter disporre continuamente delle sue giovani piantine intercalandole fra altre coltivazioni a lento sviluppo. Nelle prime semine s'impiegherà il cavolo rapa *bianco primaticcio a foglie corte*, e nelle altre, il **cavolo navone bianco grosso**, che, per il suo maggiore sviluppo, si trapianta a 30 centimetri tra pianta e pianta: quest'ultimo va raccolto molto prima che sia completamente sviluppato.



Cavolo rapa precocissimo

CAVOLO CINESE

(PET-SAÏ)

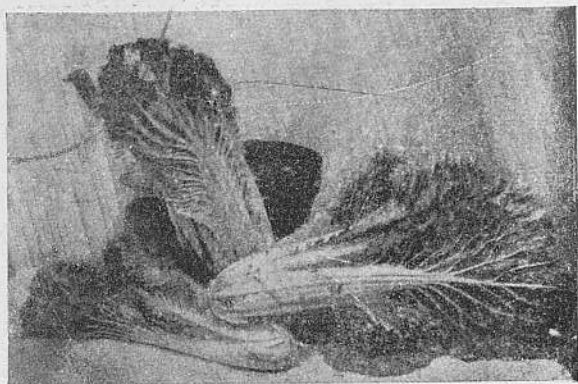
Ortaggio molto apprezzato nella Cina e nel Giappone. Per il suo delicato sapore e per il rapido suo sviluppo, merita d'essere largamente coltivato anche da noi.

Ricorda piuttosto la bietola a coste che non gli altri nostri cavoli, perchè come per essa, anche le foglie del cavolo cinese, sono provviste di larghe e tenerissime costole. Nel suo paese d'origine è chiamato *Pet-saï* che significa ortaggio bianco, perchè, in autunno specialmente,

le sue costole diventano di un bel bianco avorio. Non è una pianta nuova, ma solo da poco tempo se n'è incominciato seriamente a parlare da noi per l'impiego ortense.

Lo si può raccogliere tanto d'estate che d'inverno a seconda della coltivazione, che, d'altronde, è molto semplice.

Il Pet-sai può essere seminato dal marzo al luglio come gli altri cavoli, ed in soli tre mesi od anche meno, lo si può racco-



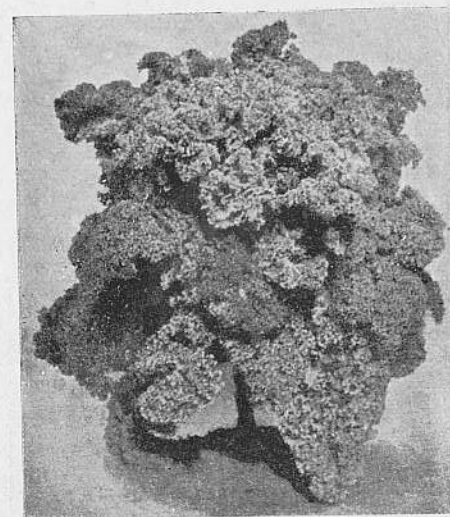
Cavolo cinese (Pet-sai)

gliere. Ma conviene seminarlo in giugno, perchè trapiantato poi in terreno ben concimato, si possano ottenere teste allungate come quelle della lattuga romana e molto bianche dall'ottobre in poi, e cioè, quando nell'orto incominciano a scarseggiare gli altri prodotti. In quest'epoca appunto, il Pet-sai, si presenta come un ortaggio di primissima scelta: vien consumato in insalata od anche lessato e poi passato al forno.

Pianta raccomandabile per il suo rapido sviluppo, per il suo squisito sapore e per la perfetta digeribilità anche da parte di stomaci deboli.

CAVOLO RICCIO D' INVERNO

Pianta molto coltivata nei paesi nordici perchè molto resistente al freddo; produce buone foglie, che si possono raccogliere anche in pieno inverno, quando, in certe regioni fredde, l'orto è



Cavolo riccio d'inverno

quasi spoglio di qualsiasi vegetazione. Questa sua estrema rusticità e l'abbondanza del suo prodotto, ne fanno un apprezzabile ortaggio per le regioni molto fredde. Si coltiva come gli altri cavoli ed è il meno esigente di tutti. Le foglie si adoperano per minestre, oppure lessate e poi fritte. Si semina generalmente in maggio-giugno, per poi trapiantarlo.

CECE

Importantissima leguminosa che dovrebbe, per il valore nutritivo dei suoi semi, avere maggior numero di piccoli coltivatori. Tutti coloro che posseggono un orticello, benchè limitato, non dovrebbero esulare da esso quest'ottimo, legume che non richiede cure speciali essendo la sua coltivazione semplice come quella del fagiolo nano. La varietà migliore è il *Cece del Marocco*.

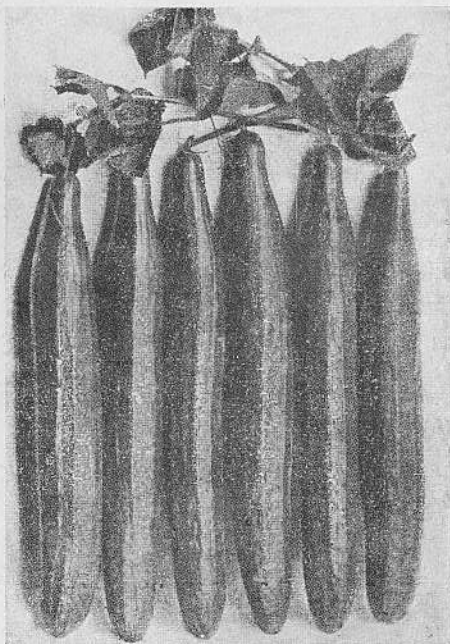


Cece del Marocco

CETRIOLO

Il cetriolo, la zucca, il cocomero ed il melone hanno su per giù gli stessi bisogni culturali.

Si scavano buche profonde e larghe dai 30 ai 40 centi-



Cetriolo lungo verde inglese

metri, poste alla distanza di circa un metro l'una dall'altra. In queste buche si mette un composto fatto di letame con due cucchiaini da tavola di perfosfato, uno di cloruro di potassa e cenere di legna, mescolando tutto con terra.

Detto composto vien poi coperto con uno strato di una diecina di centimetri di terriccio, su cui, in aprile, si affondano con le dita da quattro a cinque semi, ben spazati tra loro.

Delle piante nate da questa semina, se ne lascia una o al mas-

simo due, delle più robuste, per ogni buca, sopprimendo tutte le altre e rincalzando con terra quelle lasciate.

Quando le giovani pianticelle saranno alquanto sviluppate, si sottoporranno ad una prima cimatura, che consiste nell'asportare la parte terminale della pianta, lasciando a questa da due a quattro foglie solamente.

I rametti nati da queste foglie saranno nuovamente cimati, lasciando a ciascuno di essi al massimo quattro foglie. Questa operazione si ripeterà in seguito, a seconda del bisogno, altre due o tre volte, sui rami prodotti dalle precedenti cimature. Se una pianta di cetriolo è troppo carica di frutti se ne possono sopprimere alcuni dei più piccoli, per far maggiormente sviluppare gli altri.

Le piante del cetriolo si prestano bene a coprire palizzate e rete metalliche col semplice aiuto di qualche secco ramoscello, ed anzi, così sospese, specialmente le piante della varietà *C. rampicante del Giappone*, danno maggiore e migliore prodotto. Anche il *C. bianco precocissimo* ed il *C. lungo verde inglese* sono varietà molto stimate e produttive.

Talvolta, sulle foglie dei cetrioli come su quelle delle zucche, del melone e del cocomero, compare una specie di peluria biancastra prodotta da un piccolo fungo, e, prima che questo si diffonda, è bene spargere su tutte le foglie un pò di zolfo ramato, che le preserverà da questo parassita il quale, spesso, riesce a compromettere raccolto. La pianta di cetriolo abbisogna di frequenti bagnature durante l'estate; queste bagnature si sogliono somministrare, dove l'acqua scarseggia, in apposite vaschette scavate in giro alle piante.

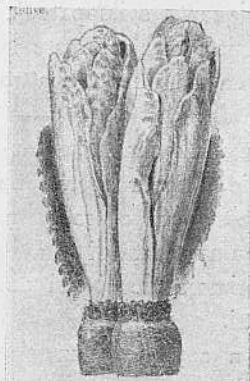
CICORIA

(RADICCHIO)

La cicoria si semina in più volte per poter continuamente raccogliere foglie tenere. Abituamente si semina in marzo ed in maggio, a spaglio ed a posto stabile, come è indicato per le carote; ma si può anche seminarla a righe e come bordura lungo i viali, scavando piccoli solchi profondi da 3 a 4 centimetri.

E' una pianta rusticissima e non richiede che qualche sarchiatura

e la consueta mondatura delle cattive erbe. Tra le tante varietà di cicoria le migliori sono: la cicoria *rossa di Treviso*, la cicoria *comune migliorata*, la cicoria a *grosse radici di Bruxelles* e la cicoria *barba di cappuccino*.



Cicoria di Bruxelles

Della cicoria di Bruxelles s'imbiancano le foglie rincalzando molto alte le piante, delle quali si utilizzano, cotte, anche le radici, che sono tenerissime.

La cicoria, oltre al raccolto che dà durante la bella stagione, può produrre anche d'inverno.

Verso la fine dell'autunno si ritirano in cantina, od in altro ambiente caldo, le radici che seguiranno a vegetare se messe in cassette con terriccio sostanzioso e con appena il colletto fuori terra. In tal modo producono continuamente bianche foglie, che danno una squisita insalata durante l'inverno.

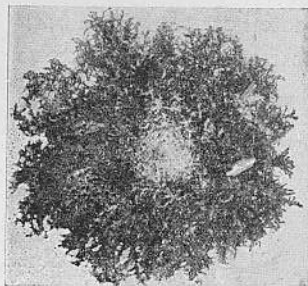
CICORIA INDIVIA

Ben poco dissimile dalla precedente è la cicoria indivia, che differisce da quella principalmente per la struttura delle sue foglie, che sono strette e molto frastagliate.

Della cicoria indivia si coltivano generalmente due varietà, scelte tra le migliori, seminando in aprile, la *cicoria indivia riccia d'Italia* per il raccolto estivo e poi la *cicoria indivia riccia d'inverno*, per il prodotto autunnale ed invernale.

La coltivazione dell'indivia è come quella della cicoria scarola ed anche come questa essa va imbiancata o tra due terre, oppure legando in fascio, tutte le foglie di ogni pianta ben sviluppata e rincalzando poi un tantino la pianta.

Tanto per la cicoria *scarola* come per la cicoria *indivia*, saranno proficue ripetute sarchiature che contribuiscono moltissimo alla for-



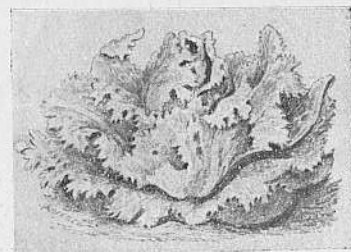
Indivia riccia d'Italia

mazione di grossi cespi, che, ai primi freddi, possono anche essere tolti dalla pien'aria e ritirati in sito riparato dai geli.

CICORIA SCAROLA

La pianta della cicoria scarola differisce dalla precedente per le sue larghe foglie formanti un voluminoso cespo, che, facilmente si può imbiancare e far diventare tenero, legando ed interrando la pianta per metà.

Si semina dal febbraio all'agosto in semenzaio, per poi trapiantare le giovani piantine, a 35 centimetri tra loro e su file parallele distanti 50 centimetri l'una dall'altra. Generalmente, queste piantine, si adoperano per riempire vuoti rimasti tra le piante di altri ortaggi, senza mai destinare alla cicoria scarola un apposito terreno.



Cicoria scarola a foglie di lattuga

Durante l'estate, la cicoria scarola può trovar posto tra i filari di cavolfiori, di cavoli broccoli, di melanzane e di peperoni.

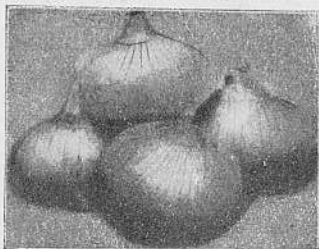
La varietà migliore è quella a *foglie di lattuga*.

CIPOLLA

Le cipolle di lunga coltivazione ed a grossi bulbi, come la *cipolla di Milano color rame*, la *cipolla gigante della Rocca* e la *cipolla rossa di Genova*, si seminano dal febbraio all'aprile in semenzaio per poi trapiantarle: quelle a piccoli bulbi e precoci, come la *cipolla della Regina*, la *cipolla di Nocera* e la *cipollina di Como*, si seminano a dimora dall'agosto al settembre. Le prime si raccolgono in autunno, per il consumo invernale; le seconde durante l'estate. In generale, si usa seminare le cipolle a pelle rossa e gialla in primavera e quelle a pelle bianca in autunno. Nelle regioni calde, la cipolla vien seminata generalmente in autunno.

Il seme si sparge su terreno ben lavorato e finemente rastrellato, alla volata, cercando di non interrarlo molto smovendo poco il terreno; perchè, se troppo coperto di terra, il seme difficilmente nasce; ed è perciò

che si suol comprimere il suolo, anche prima della semina, per ben livellarlo. Giova anche molto coprire con un leggero strato di paglia il terreno delle semine, per evitare l'essiccamento e l'incrostamento del suolo.



Cipolla di Milano

Appena le piantine delle varietà a grosso bulbo avranno raggiunta l'altezza di una ventina di centimetri, si trapiantano a circa 20 centimetri di distanza, curando di raccorciarne le foglie e le radici.

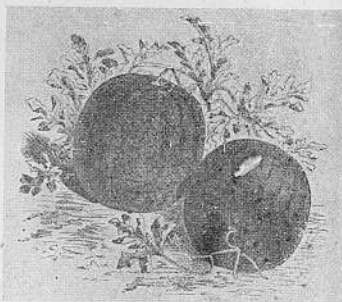
Per il limitato sviluppo della parte aerea delle cipolle, si possono utilizzare con esse molti piccoli spazi dell'orto, nei quali, altri ortaggi, non troverebbero ambiente sufficiente al loro sviluppo.

Le cipolle di lunga conservazione si raccolgono con il bel tempo quando le foglie sono disseccate, e, prima di ritirarle in casa, sarà bene lasciarle un giorno o due in pien'aria, se fa bello. Le varietà precoci saranno le prime ad essere consumate.

Per i semenzai di cipolle giova moltissimo il concime di pollo e qualche ripetuta somministrazione di concime azotato, o di nitrato di soda o di solfato d'ammoniaca. Il seme della cipolla va tenuto a bagno per 24 ore prima di seminarlo.

COCOMERO (ANGURIA)

Il cocomero dà un frutto a buccia verde e polpa rossa, generalmente di forma sferica e qualche volta anche ovoidale. Prospera nei terreni umidi ed ama copiose e ripetute bagnature. Si semina in aprile, come è stato indicato per il cetriolo (vedi pag. 46) producendo i suoi frutti dall'agosto in poi od anche prima di quell'epoca, a seconda delle regioni. In certi paesi freddi produce poco o nulla perchè la pianta non raggiunge il suo completo sviluppo. In alcuni siti conviene anticipare la



Cocomero di Romagna

semina, e ciò si può ottenere, rialzando i margini della buca tutt'intorno ad essa e formando una specie di catino sul cui fondo si mettono i semi che vengono protetti con una stuoia (od anche una tavola, od una tegola) appoggiata sui margini rialzati. Quando sono nate le pianticelle si avrà cura di scoprire le buche di giorno, per poi ricoprirle di notte. Anticipando e completando, con questo mezzo, il ciclo vegetativo della pianta, si è riusciti ad avere buoni frutti anche colà dove non si ebbero mai buoni risultati: anche l'uso delle campane è molto indicato.

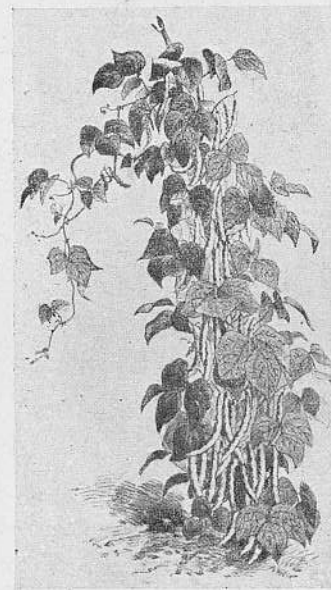
La pianta del cocomero va cimata come quella del cetriolo, e non si lasciano più di due o tre frutti per pianta, i cui rami vanno sempre cimati a quattro foglie al disopra dei frutti.

Le varietà migliori sono: il *cocomero di Romagna*, il *cocomero di Mantova* ed il *cocomero di Napoli*.

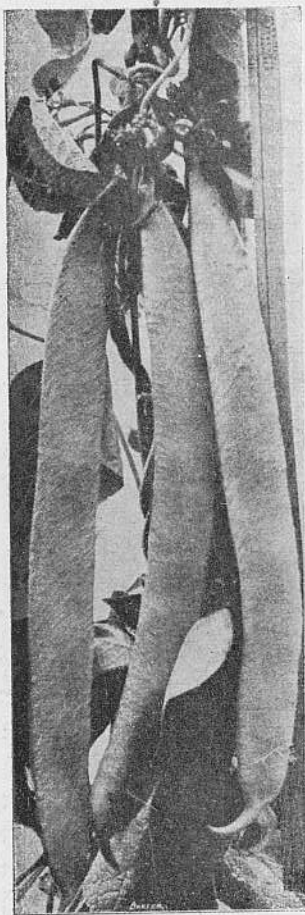
FAGIUOLO

A seconda dello sviluppo e portamento della pianta ed a seconda dell'impiego che si fa del loro prodotto, i fagioli vengono raggruppati in vari tipi. Ve ne sono nani e rampicanti, per cornetti (mangiatutto) e da sgusciare verdi e secchi. Tutti questi vari tipi si seminano dal marzo al giugno e quelli precoci, per cornetti, si possono seminare anche in luglio, per la raccolta autunnale.

I *Fagioli nani* si sogliono seminare in buche profonde non più di 6 a 7 centimetri e nelle quali si mettono da 7 ad 8 semi, che poi si coprono con poca terra. Le buche possono essere fatte isolate o su file: per le varietà nane si osserva la distanza di circa 50 centimetri tra buca e buca e 70 tra fila e fila. Per le varietà rampicanti le buche devono essere distanti in tutti i sensi circa 80



Fagiolo rampicante



Fagiolo mangiatutto rampicante

per cornetti, come il *fagiolo Flageolet* nano ed il *fagiolo quarantino a seme nero* anche nano, più altre varietà a bacelli da sgusciare secchi e che producono semi squisiti, come il *fagiolo cesto pieno*, *F. dall'occhio*, ecc.

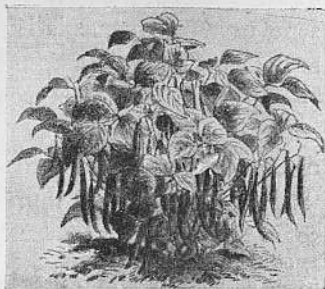
La pianta del fagiolo dà buoni risultati anche a mezza ombra,

centimetri. Questi ultimi specialmente, si possono seminare anche in solchetti paralleli, profondi da 7 a 8 centimetri ed a 80 tra un solco e l'altro.

Quando i ciuffi di pianticelle avranno raggiunta l'altezza di circa 25 centimetri si rincalzano, interrando i fusticini fin sotto alle foglie e curando di dare, alle varietà rampicanti, un sostegno, prima di rincalzarle.

Molte varietà di fagioli rampicanti si prestano benissimo per rivestire di verde pergolati sprovvisti di altra vegetazione, per coprire reti metalliche e per formare fresche spalliere negli interni dei cortili rustici.

Le varietà rampicanti che maggiormente delle altre si prestano a questo scopo, sono: il *fagiolo grosso di Spagna*, ed il *fagiolo Valsesia*. Vi è la varietà detta *fagiolo della Regina* nano e rampicante che dà un ottimo prodotto di bacelli da sgusciare verdi e secchi. Vi sono altre varietà che danno bacelli tenerissimi



Fagiolo nano per cornetti

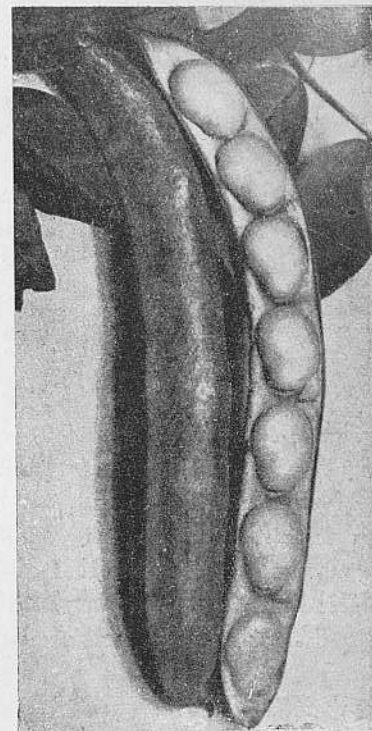
tra piante da frutta, nei vigneti, addossata ai muri e tra il granoturco; perciò con essa si possono utilizzare molti spazi dove altre piante poco o nulla produrrebbero.

FAVA

La fava è poco esigente in quanto a natura del terreno; essa si semina in febbraio marzo (ed anche in autunno nei paesi a clima mite), in buche profonde non più di una decina di centimetri e distanti circa 60 l'una dall'altra, mettendo in ogni buca da 3 a 4 semi. Si può anche seminarla in solchi paralleli profondi dieci centimetri e distanti circa 70 tra loro.

Appena nate le piante, si darà al terreno una smossa superficiale, ed allorché le piante saranno alte una trentina di centimetri, si rincalzeranno. A fioritura avanzata si cima la sommità di ciascuna pianta, per arrestare lo sviluppo erbaceo a profitto dei bacelli, e la parte tenera così asportata, può essere utilizzata cotta od all'insalata, unita ad altra verdura.

Il seme della fava, se raccolto secco si può cuocere in minestra od a purée; se raccolto fresco e tenero, si utilizza come frutta. Il terreno adibito per la coltivazione della fava può essere sfruttato con altra pianta nella stessa stagione; questo è anche un apprezzabile vantaggio, oltre a quello dell'azione fertilizzante, derivante al terreno da questa ottima leguminosa. Le varietà migliori sono: la *fava di Siviglia* e la *fava di Aguadulce* a lungo baccello.



Fava di Siviglia migliorata

FINOCCHIO

Non conviene seminare il finocchio molto presto perchè la sua pianta si sviluppa facilmente in seme durante l'estate ed anche perchè, in questa stagione, il suo prodotto è piuttosto duro e poco buono.

In generale si ha l'abitudine di seminarlo nel luglio o nell'agosto, in luna crescente, per la raccolta autunnale ed invernale, spargendo il seme alla volata in apposite aiuole ben concimate e finemente lavo-

rate, per poi trapiantare le piantine quando avranno messe da tre a cinque foglie. Le giovani piantine si ripiantano in filari distanti tra loro centimetri 50 e 25 tra pianta e pianta, ben comprimendo con un cavicchio il terreno intorno alle radici, curando di spuntare un tantino queste, e di accorciare le foglie prima del trapianto.

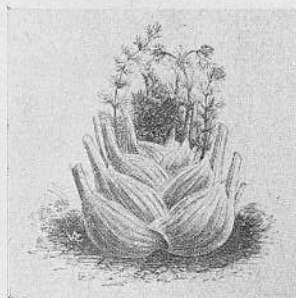
Si possono anche fare delle semine in primavera, ma a posto stabile, in appositi solchetti, osservando le stesse distanze sopraindicate sia tra i solchi, sia

tra le piante, quando queste vengono diradate; in tal caso occorrerà bagnare spesso e copiosamente durante l'estate.

Nel primo periodo di sviluppo delle piante sarà bene smuovere più volte il terreno, e quando il fusto raggiunge dai 5 ai 7 centimetri di massimo spessore, si rincalzano le piante per quanto più è possibile: il fusto, così coperto, diventa bianco e tenero.

Il finocchio non resiste molto ai geli dell'Italia settentrionale, perciò è prudente ritirare ai primi di novembre le piante lasciate in pien'aria, estirpandole con tutte le radici e disponendo le piante l'una contro l'altra, verticalmente, in un fosso scavato in buona esposizione, profondo e largo circa 80 centimetri. Tra pianta e pianta si farà scorrere un po' di terriccio col quale verranno coperti i soli fusti, lasciando libere le foglie, che, se troppo lunghe, si accorceranno.

Il fosso, che sarà della lunghezza necessaria per ricoverare tutte le piante disponibili, verrà poi coperto con asse, sulle quali si metterà qualche stuoia, oppure un alto strato di fusti di granturco o soltanto



Finocchio di Roma

della terra: durante le ore meridiane di giornate miti si scoprirà il fosso per aerare. Sarà anche opportuno formare tutt'intorno ai margini del fosso un piccolo argine, per evitare che penetri in esso dell'acqua.

Molti altri ortaggi, non resistenti ai freddi delle nostre regioni settentrionali, si possono riparare durante l'inverno in questo modo se non si dispone di cantine o d'altri ambienti adatti allo scopo.

Il *finocchio di Napoli*, il *finocchio di Bologna* e quello di *Roma* sono le varietà di finocchio dolce universalmente apprezzate.

FRAGOLA

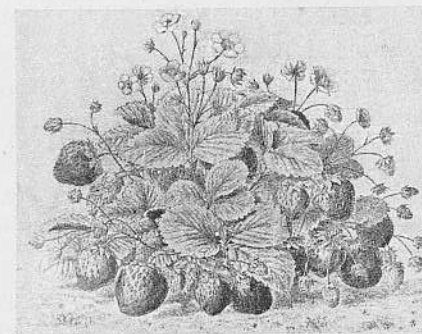
All'ombra od in pieno sole, in località fredde come in quelle caldissime, la pianta di fragola è sempre produttiva; e

d'altra parte, non riesce preoccupante l'assegnare un posticino nell'orto a questa piccola, rusticissima e rinumerativa pianta: essa dovrebbe fiancheggiare ogni bordo di vialetto e coprire di verde ogni angolo di terreno disponibile. Nei frutteti casalinghi, anche se molto fitti, si possono formare dei veri

tappeti di fragole le cui piante, facilmente e spontaneamente rinnovatisi, non soffrono molto, se pure ripetutamente calpestate per la raccolta della frutta. Sulle terrazze, in vasi od in basse cassette di legno, la remunerativa pianticella formerebbe la delizia dei nostri bambini.

Non è conveniente seminare le fragole che si riproducono facilmente o con giovani gemme, emesse da sottili ramificazioni cordiformi (stoloni), prodotte dalle vecchie piante, o a mezzo di divisione dei cespi particolarmente per la fragola delle quattro stagioni.

La piantagione si effettua su file, dal settembre all'ottobre, non appena sono pronte le nuove piante, lasciando, tra pianta e



Fragola riproduttiva - "La perla"

pianta, uno spazio di circa trenta centimetri e quaranta tra le file. Al posto di una sola pianta, si usa anche mettere gruppi di tre piante formanti triangoli di circa sei a sette centimetri di lato: in tal caso, tra gruppo e gruppo, si dovrà osservare una distanza minima di trentacinque centimetri.

Alle piante di fragola giovano moltissimo le concimazioni chimiche, perciò è opportuno somministrare alle piantagioni qualche soluzione di solfato d'ammoniaca o di nitrato di soda, in ragione di un cucchiaino da tavola per ogni litro d'acqua, alternando questa soluzione con altra di solfato o cloruro di potassa, in ragione di un cucchiaino e mezzo per ogni litro d'acqua: un litro di detta soluzione è sufficiente per venticinque piante o gruppi di piante.

Queste concimazioni si fanno in giornate piovose, evitando, per quanto è possibile, di bagnare le foglie.

Quando le piante incominceranno a mostrare i primi boccioli, converrà distendere sul suolo, intorno ad esse, un leggero strato di paglia pulita sulla quale si appoggeranno i grossi frutti, che, altrimenti, rischierebbero di marcire, di sporcarsi e di non poter giungere a completa maturazione per l'immediato contatto con la terra.

Tra i vari tipi esistenti i più coltivati sono: la **fragola delle quattro stagioni** con la varietà *Buisson* a frutto piccolo, rosso o bianco; la **fragola a grosso frutto riproduttiva** con la varietà, *La perla* a grosso frutto rosa o rosso, la *fragola di S. Giuseppe*, a frutto rosso e la *fragola Louis Gauthier* a frutto bianco rosato; poi il tipo a **grosso frutto non riproduttiva** con la varietà *Docteur Morère*, *Mad.^{me} Meslé*, *Mad.^{me} Montat*, ecc.

Si può protrarre la produzione delle fragole all'epoca in cui ve n'è scarsità nell'orto ed in commercio, sopprimendo, al momento della piena fioritura, tutti i fiori delle varietà riproduttive, le quali produrranno, una gran quantità di frutti, proprio quando la produzione delle altre piante sarà cessata.

FUNGO

Occorre molto meno di quanto generalmente si crede per poter avere una remunerativa coltivazione di funghi.

Si forma, con fresco stallatico di cavallo, un grosso mucchio che

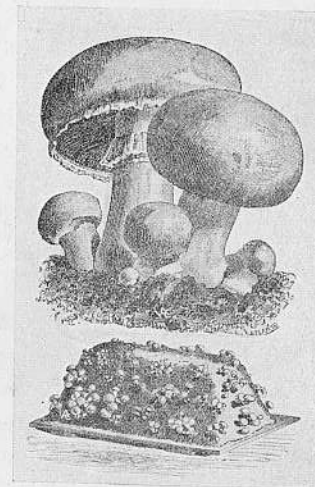
si lascia fermentare per circa un mese, rimuovendo poi il letame con tridente due volte, alla distanza di una dozzina di giorni l'una dall'altra. Lo stallatico deve contenere poca paglia e deve essere ben bagnato d'urina ed ogni volta che vien rimosso è necessario innaffiarlo con acqua, o meglio, con acqua ed urina in parti uguali.

Otto giorni dopo questa ultima operazione si ha un letame quasi freddo, bruno e grasso, che può servire per formare i letti da fungaia.

In una cantina (o grotta) fresca ed a suolo piuttosto asciutto si formano, con il letame così preparato, dei piccoli mucchi a schiena d'asino, ben compressi ed a superficie liscia, alti 60 centimetri, larghi 90 e lunghi metri 1,50 alle basi. Trascorsi otto giorni dalla formazione dei letti, si misura con termometro la temperatura di questi, e quando si è sicuri di aver ottenuta una temperatura intorno ai 18° centigradi, si introducono nei letti di letame, a circa 25 centimetri di distanza tra loro, delle tavolette di *bianco di fungo (micelio)*, larghe cinque e lunghe otto centimetri.

Dopo quindici giorni dalla semina si noteranno dei filamenti biancastri, e quando tutta la superficie del letto sarà divenuta completamente bianca, la si coprirà con uno strato di circa 3 centimetri di terriccio molto leggero e ben crivellato. A distanza di circa un mese da quest'ultima operazione, si potranno incominciare a raccogliere i funghi un giorno sì e due no, per due o tre mesi sullo stesso letto. Sarà giovevole innaffiare di tanto in tanto i letti con acqua alla temperatura dell'ambiente e di colmare con terriccio i buchi prodotti dai funghi raccolti. Rinnovando questi letti quattro volte l'anno, si possono raccogliere funghi continuamente.

Il letame proveniente da una fungaia non può essere più adoperato per questo stesso scopo, ma servirà invece come ottimo concime.



Fungo prataiolo
Letto da fungaia

La cantina destinata alla coltivazione artificiale dei funghi deve essere tutta imbiancata in precedenza con calce e deve avere una temperatura pressochè costante.

La conservazione del micelio, che serve alla rinnovazione delle fungaie, è molto delicata: conviene perciò acquistare il bianco del fungo (micelio) dai principali orticoltori o dai negozianti di sementi.

LATTUGA

Tra le piante da insalata la lattuga è la più importante, la più sana e la più redditiva: dopo di essa viene la cicoria-indivia.



Lattuga romana "Ballon"

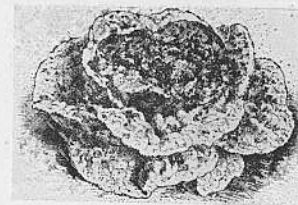
Sono molte le varietà di lattuga e si possono dividere in due gruppi principali: la *lattuga a cappuccio* e la *lattuga romana*, cui segue un terzo tipo, la *lattuga da taglio*, che è specialmente apprezzata durante i forti caldi estivi. Quest'ultimo tipo si semina per lo più in giugno-luglio alla volata, a posto stabile ed a mezz'ombra per il prodotto delle foglie che sarà abbondante e duraturo se non si impoveriscono troppo le piante, alle quali riescono giovevoli ripetute bagnature.

Le lattughe a cappuccio e quella romana vengono seminate a spaglio, in diverse epoche ed in appositi semenzai. Dopo un mese circa dalla semina si trapiantano le giovani piantine a circa 30 centimetri, spuntando le radici e lasciando le foglie intatte. Anche molte lattughe a cappuccio, precoci, si possono seminare a posto stabile spargendo il seme molto rado su terreni occupati da altri ortaggi. Cosiffatte semine si sogliono praticare in autunno, perchè in quest'epoca il terreno non deve ricevere altra coltivazione (come spesso accade nelle regioni fredde) e quindi, finita quella già esistente nel momento della semina, rimane il suolo utilmente coperto lungo l'inverno con le piante di lattuga che, raccolte in primavera prestissimo, lasciano di nuovo libero il terreno.

È buona abitudine seminare la lattuga in più volte e poco

seme alla volta, per poter, quando si voglia, trapiantare le piantine nei temporanei vuoti che si fanno nell'orto, o per poter anche intercalare questa pianta di rapido sviluppo ad altre coltivazioni.

Vi sono lattughe a semi neri ed a semi bianchi; quelli neri specialmente, prima di seminarli, devono essere messi a bagno in una pezzuolina immersa in un recipiente con acqua, per almeno ventiquattro ore.



Lattuga a cappuccio d'inverno

In generale, si usa seminare nel mese di marzo le varietà molto precoci della lattuga a cappuccio, impiegando la *bionda precoce da forzare* e la *regina di maggio*; nell'aprile la lattuga romana *Ballon* e quella a cappuccio *meraviglia delle quattro stagioni*; nel maggio-giugno la lattuga romana *bionda da legare* e le lattughe a cappuccio *cavolo di Napoli*, *Boissin* e *bionda di Versailles* ed infine, dall'agosto al settembre, la *lattuga romana d'inverno* e quella a cappuccio *della Passione*.



Lenticchia a seme largo

LENTICCHIA

(LENTI)

Anche questo ottimo legume non ha, come il cece, numerosi coltivatori. Anzichè sforzarsi nel voler ottenere buoni risultati coltivando piante richiedenti suolo fertile in terreni piuttosto sterili, sarebbe meglio se ci accontentassimo di ricavare da questi ultimi un prodotto anche appena soddisfa-

ciente, seminandovi la lenticchia.

Questa pianta si coltiva come il fagiolo (vedi pag. 51) ed anch'essa, come la maggior parte delle nostre leguminose, non abbisogna di trattamenti speciali oltre qualche sostegno per sorreggere le

deboli ramificazioni della pianta, che riesce bene particolarmente in terreni asciutti e sciolti. In collina, ove la siccità non ci permette il più delle volte trarre apprezzabili vantaggi dalla coltivazione di altre piante, potrebbe essere largamente coltivata la lenticchia.

Se ne coltivano due varietà: una a seme *largo e piatto* e l'altra *quarantina rossa*. Per poter avere semi dolci e teneri conviene farne la raccolta poco prima che siano completamente secchi i bacelli.

MELANZANA

(PETONCIANA)

La melanzana si semina in febbraio su letto caldo; oppure in



Melanzana lunga violetta

Melanzana di Palermo

fine marzo in sito molto riparato, distribuendo, in questo caso, il seme in terrine o cassette di legno non completamente riempite di terriccio, in modo da poter coprire le cassette con vetro, anche quando le piantine saranno alquanto sviluppate, e ciò, per poterne anticipare lo sviluppo; altrimenti, nell'Alta Italia specialmente, la pianta non riuscirebbe a dare che pochi e piccoli frutti solo in autunno.

La semina perciò deve essere fatta molto presto ed in terriccio

leggero che si terrà costantemente umido, ma non troppo bagnato, perchè i semi della melanzana hanno la tendenza a marcire facilmente.

Quando le piantine avranno raggiunta l'altezza di sei o sette centimetri, si trapianteranno a 10 centimetri di distanza l'una dall'altra in un'aiuola a superficie inclinata verso mezzogiorno e possibilmente posta ai piedi di un muro, curando di coprire le piantine con stuoia o vetrate durante la notte.

Allorchè le piantine avranno emesse quattro o cinque foglie, si farà il trapianto in buche distanti circa un metro tra loro e precedentemente riempite con vecchio letame misto ad un buon cucchiaino da tavola di perfosfato e mezzo cucchiaino di solfato o cloruro potassico.

Qualche ripetuta sarchiatura al terreno agevolerà lo sviluppo delle piante tra le quali, nei primi tempi dal trapianto, si possono intercalare filari di lattuga, spinaci e ravanelli.

Durante lo sviluppo delle piante si deve aver cura di sopprimere tutti quei getti che spuntano all'altezza del colletto, lasciando, per ogni pianta ed alla sommità del fusto, solo quattro o cinque rami principali.

Oltre queste cure, saranno indispensabili frequenti irrigazioni per mantenere sempre umido il suolo che, se coperto con uno strato di fresco stallatico, non asciugherà facilmente.

Nel luglio-agosto, a seconda dell'epoca della semina e della regione in cui la coltivazione vien fatta e sino ai primi geli, si potrà man mano fare la raccolta delle melanzane, badando di cogliere i frutti non molto maturi. Ogni pianta, se ben trattata, può produrre varie dozzine di melanzane.

La varietà più coltivata è la *violetta lunga precoce*: ve ne sono anche altre varietà a frutto enorme, ovoidale, tra le quali primeggia la *melanzana di Palermo*; come pure ve ne sono a frutti bianchi simili ad uovo, ma queste vengono coltivate più per curiosità che per uno scopo utile.

Le melanzane, tagliate in sottili fette della massima larghezza, si possono seccare al sole, sopra tavole o incannucciate, per poi conservarle in luogo asciutto mettendole in cestine o cassette. Si consumano durante l'inverno immergendole prima in acqua bollente, (nella quale si lasciano qualche ora), per poi cucinarle come quelle fresche.

MELONE

(POPONE)

La semina del melone si può fare in marzo su letto caldo, oppure in aprile in pien'aria, come quella del cocomero (vedi pag. 50), assogettando poi le piantine alle stesse cimature indicate per quest'ultimo, ma lasciando al melone un numero maggiore di frutti:



Melone Cantalupo des Carmes

tre, quattro ed anche cinque per ogni pianta, a seconda della varietà. Le altre cure successive, necessarie alla pianta del melone, non differiscono da quelle già accennate per la coltivazione del cocomero e del cetriolo.

Un buon sistema che permette di anticipare la semina in pien'aria di questo saporito frutto è il seguente. Si scavano delle lunghe fosse larghe 70 e profonde 50 centimetri, le quali vengono riempite con letame caldo ben compresso e su cui si allarga uno strato di fino terriccio alto una

quindicina di centimetri. Nel mezzo di questo terriccio si seminano, in fila, dei gruppi di quattro o cinque semi, lasciando uno spazio di un metro tra i gruppi di semi, che vengono poi coperti con campane di carta oleata (vedi fig. nella parte prima). Anche le piante seminate in questo modo vanno cimare e curate come innanzi è segnalato.

Nei paesi a clima piuttosto freddo conviene impiegare varietà precoci che, per il rapido sviluppo della pianta, possono portare a completa maturazione tutti i frutti. Le varietà maggiormente apprezzate sono: *melone ananas d'America*, precoce; *melone Cantalupo des Carmes*, precoce; *melone di Caravaggio*; *melone d'inverno di Napoli*, ottimo, quest'ultimo, per la "conservazione invernale".

Tanto i meloni come i cocomeri, le zucche ed i cetrioli, non si devono coltivare molto vicini, altrimenti la qualità ne soffre; come pure di qualità scadente risultano quei frutti di melone ottenuti da semi raccolti e riseminati sul medesimo terreno.

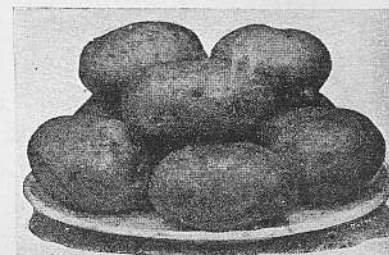
Anche i meloni, tagliati a fette e mondati dalla buccia, si possono seccare come le melanzane per poi utilizzarli, fritti, dopo averli tenuti in un bagno d'acqua bollente per qualche ora.

PATATA

(COLTIVAZIONE ANTICIPATA)

E' troppo nota la comune coltivazione della patata perchè valga la pena a trattarne: non si farebbe che ripetere molte cose conosciute già da un pezzo.

Ma dal momento che la nostra terra deve produrre quanto più è possibile, sarà opportuno invece qualche cenno sulla *coltivazione anticipata* che, senza richiedere né ambienti e né materiali speciali, è alla portata di tutti: la coltivazione anticipata permette di utilizzare per dippiù, con altre piante nella stessa stagione, il terreno già impiegato per la patata.



Patata "Fiocco di neve"

Mediante la coltivazione anticipata si possono ottenere i nuovi tuberi sin dalla fine di maggio o primi di giugno; e cioè, con notevole anticipo sulla raccolta normale.

Perchè questa coltivazione possa ben riuscire, è necessario disporre di tuberi sani e di media grandezza appartenenti ad una delle seguenti varietà precoci: *Maryolin*, *Early rose*, *Royal Kidney*, *Belle de Juillet*, od anche, in mancanza di queste varietà, si può adoperare la comune *quarantina bianca*. È indispensabile che i tuberi destinati a questa coltivazione abbiano emesse delle gemme e che il suolo da impiegare sia piuttosto leggero, ben esposto a mezzogiorno e digià lavorato nell'autunno.

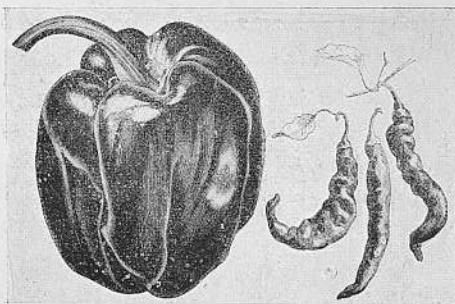
I tuberi destinati alla nuova piantagione devono essere scelti accuratamente tra i più sani sin dalla raccolta; devono essere tenuti durante l'inverno in locale asciutto, non molto freddo, per poi metterli, ai primi di febbraio, in cassette o in ceste basse, verticalmente, uno contro l'altro. Con l'avvicinarsi della primavera i tuberi vanno osser-

vati ad uno ad uno, lasciando ad ogni tubero sano una sola gemma. Giova piazzare, in tal epoca, questi recipienti pieni di tuberi dietro ad una finestra perchè, con l'azione della luce, la gemma si irrobustisca e diventi verde. In fine marzo principio d'aprile, od anche prima a seconda delle regioni, i tuberi si possono piantare, deponendoli verticalmente con la gemma rivolta in alto, in buche distanti tra loro 40 cm. e profonde circa 15, su filari paralleli distanti circa 60 cm. l'uno dall'altro.

Man mano che si piantano i tuberi vengono colmate le buche, cercando di lasciare accosto ad ognuna di esse un piccolo rialzo di terra verso levante, in modo da poter evitare, quanto più è possibile, l'azione malefica dei primi raggi solari sulle piante coperte da una eventuale brina. Le buche si possono scavare anche più larghe e più profonde di quelle sopra indicate per poter mettere in esse del letame: ciò facendo la produzione verrebbe anticipata ancora di qualche giorno ed il prodotto sarebbe più abbondante.

Molti riguardi si devono usare alle tenere gemme dei tuberi durante questi lavori, perchè esse possono facilmente essere sciupate, con grave danno della coltivazione. È utile alla piantagione di patate qualche irrigazione di solfato di rame preparata come quella che si adopera per le viti.

Fra i filari di patate, sin dalla fine di maggio, si possono intercalare piante di pomodoro che, alla raccolta delle *patate novelle*, si troveranno già alquanto sviluppate.



Peperone del Piemonte

Peperone di Cayenna

PEPERONE

La coltivazione del peperone, sin dalla semina, è affatto identica a quella indicata per la melanzana (v. pag. 60); e come questa, anche il peperone, prospera in terreni umidi o che si possono facilmente irrigare.

Di peperoni ve ne sono di diversi colori, di vari sapori e di diverse forme: alcuni lunghi e sottili, di sapore piccante ed adatti

per la conservazione invernale sotto aceto o secchi, come il peperone *rosso di Spagna* ed il peperone *lungo rosso di Cayenna*; altri grossissimi e tozzi, di sapore dolce e che si utilizzano in isvariati modi all'epoca della raccolta, come il peperone giallo *quadrato di Piemonte*, il peperone *giallo di Nocera* ed il peperone *dolce d'America*.

PISELLO

Questa antica e comunissima leguminosa vegeta bene in tutti i terreni e non è neanche molto esigente in quanto a concimazioni.

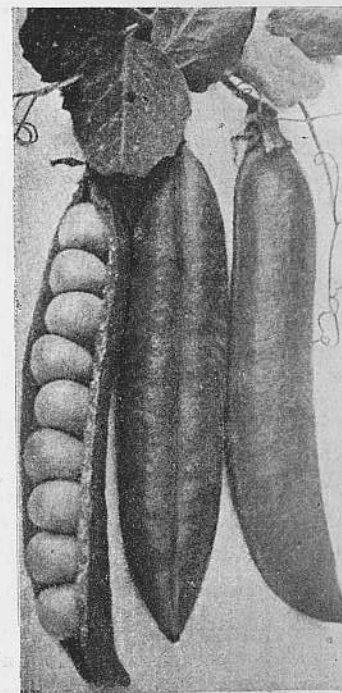
Generalmente si semina verso la fine di autunno nei luoghi caldi; ma nell'Italia settentrionale, per prudenza, si usa seminarlo in febbraio-marzo, non appena che il terreno lo permetta.

Esistono piselli **rampicanti** e **nani** come anche da **sgusciare** e **mangiātutto** (*taccole*).

La semina si fa in solchetti ed in buche o *formelle* come i fagioli, osservando le seguenti distanze: per le *varietà rampicanti* i solchi devono essere distanti tra loro un metro, e le buche centimetri 40 sulla fila ed un metro tra fila e fila; per le *varietà nane* sono sufficienti centimetri 70 tra i solchi e tra le file e centimetri 30 tra buca e buca. Tanto se seminato a righe come se seminato in buche, il pisello non deve essere troppo coperto con terreno: è sufficiente che il seme sia appena interrato.

Negli orti, per tenere lontani gli uccelli che sono ghiotti di questo seme, si usa tendere dei fili di refe in diverse direzioni, all'altezza di circa mezzo metro sul terreno seminato con piselli.

Tra le varietà **rampicanti da sgusciare** le migliori sono: il



Pisello « Principe Alberto »

P. Principe Alberto, precoce; il *P. Telefono*; il *P. meraviglia ai Etamps*; ed il *P. grinzoso verde*; fra quelle **rampicanti mangiatutto** il *P. Corno d'Ariete* ed il *P. taccola gigante*. Delle varietà **nane da sgusciare** il *P. quarantino d'Olanda*, precoce; il *P. meraviglia d'America*, precoce ed il *P. cesto pieno*: delle varietà **nane mangiatutto** il *P. nano precoce da forzare* ed il *P. nano mangiatutto Debarbieux*.

I piselli si possono seminare anche per il prodotto estivo ed autunnale; ma, in tal caso, è necessario che il suolo sia mantenuto costantemente umido.

Per poter avere successivamente durante la bella stagione dei piselli teneri, è necessario seminare nelle prime semine primaverili le sole varietà precoci, serbando le varietà tardive per le semine dalla fine d'aprile in poi. Si terrà presente che alle varietà rampicanti si dovrà destinare possibilmente un terreno profondo ed umido; quelle nane invece possono ben produrre anche in terreni non molto profondi.

Anche per le semine autunnali del pisello giova un terreno superficiale va inclinata (vedi aiuola a superficie inclinata, nella parte prima) come pure è buona pratica che i filari delle piante seguano la direzione nord-sud.

Poco prima che le piante abbiano raggiunta l'altezza di 20 centimetri, si dà al terreno una smossa distruggendo così anche le cattive erbe. Dopo una settimana si procede ai lavori di rincalzatura e, subito dopo questa, *s'infrascano* le piante con rami secchi, ben forniti di piccole ramificazioni, ed alti da 1 metro a 1.50, a seconda delle varietà coltivate: anche alle varietà cosiddette nane si dovrà dare qualche sostegno con corti rametti. I rami destinati a sostenere le piante di piselli devono essere bene appuntati, e per facilitare l'introduzione di essi nel suolo e perchè altrimenti si rischierebbe di danneggiare l'apparato radicale delle piante.

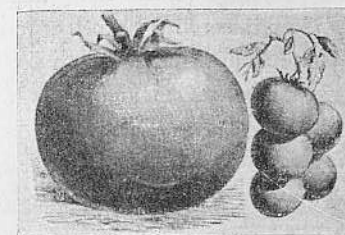
La raccolta del pisello può principiare sin dalla fine di aprile, per continuare fino alla metà di ottobre se si avrà cura di seminare parecchie volte e poco terreno per volta.

POMODORO

Del pomodoro si coltivano ordinariamente tre tipi ben distinti tra loro: **pomodoro a forma di pera**, **pomodoro grosso tondo liscio**

ed il **pomodoro grosso costoluto**; quasi tutti a frutto rosso (1). Il pomodoro a **forma di pera** vien coltivato specialmente per la conservazione invernale allo stato naturale; quello a **frutto tondo e liscio** viene particolarmente impiegato per preparare conserve e quello **grosso costoluto** si consuma generalmente fresco. Le varietà ritenute le migliori, fra quelle finora in commercio, sono: *P. Re Umberto*, *P. Principe Borghese*, *P. Mikado scarlatto*, *P. Perfection*, *P. Ponderosa* ed il *P. Ficarazzi*: quest'ultima varietà è una delle più precoci e perciò anche molto coltivata, specialmente per primizia.

Dalla semina al trapianto in piena terra, il pomodoro va trattato come la melanzana (vedi pag. 60). Sebbene il pomodoro possa essere seminato anche in pien'aria verso la fine d'aprile, si preferisce seminarlo in marzo in siti riparati e sotto vetrare, per poter anticipare lo sviluppo delle piante e quindi il godimento del prodotto.



Pomodoro "rosso precoce Chemin"

Quando le piantine, dopo il primo trapianto, abbiano raggiunta l'altezza di una ventina di centimetri e non vi sia più pericolo di brine, si trasportano a dimora in terreno ben lavorato e concimato. Per avere un sano ed abbondante prodotto, le piante di pomodoro devono essere trapiantate ben spaziate, su filari distanti tra loro circa un metro ed a 80 centimetri tra pianta e pianta sui filari. In tal modo si possono consociare alla coltivazione del pomodoro cipolle, aglio e fagioli nani da sgusciare, escludendo, per ragioni igieniche, le insalate e tutti quegli ortaggi che si consumano crudi, perchè, durante l'estate, per combattere o solamente prevenire delle malattie crittogamiche, le piante di pomodoro devono essere irrorate parecchie volte con soluzione di solfato di rame, come quella che si adopera per le viti (*poltiglia bordolese*). Dopo l'avvenuta ripresa delle piante, si dà al suolo una leggiera zappatura ed una buona rincalzatura, fissando, dopo una quindicina di giorni, i sostegni (2) a cui si legano poi le piante.

(1) Si coltivano anche pomidori a frutti gialli e da frutti rossi-violacei, buoni e grossi quanto quelli rossi.

(2) Vedi *tutori* nella parte prima.

La pianta di pomodoro va cimata parecchie volte. Se si vogliono avere piante ad un sol fusto, si dovranno sopprimere tutte le gemme che si sviluppano alle ascelle delle foglie e dei grappoli a fiori, per quindi allevare solo il fusto principale, lungo il quale, nel caso che esso sia povero di frutti, si può lasciare qualche rametto laterale che, a sua volta, andrà anche cimato sul secondo grappolo di fiori. Se invece si desiderano formare piante a due o più rami, si tronca il fusto principale, sul secondo o terzo grappolo di fiori, per allevare due o più gemme di quelle che si svilupperanno sulla parte rimasta del fusto principale: tanto nel primo quanto nel secondo caso, si dovranno sopprimere sempre i getti prodotti al colletto delle piante. In fine stagione si spunteranno tutti i rami principali delle piante, per lasciar maggior nutrimento ai frutti già attecchiti.

Verso la fine d'autunno, e prima che le brine facciano la loro comparsa, converrà ritirare in ambiente riparato ed areato tutti i frutti di pomodoro rimasti sulle piante, raccogliendoli con buona parte dei rami, per poterli sospendere.

Si possono fare coltivazioni *forzate* e coltivazioni *anticipate* di pomodoro, ma per esse necessita, specialmente nei paesi freddi, un apposito materiale: le campane di carta (vedi figura nella parte prima), sono indicatissime per poter anticipare, alquanto il prodotto delle piante di pomodoro.

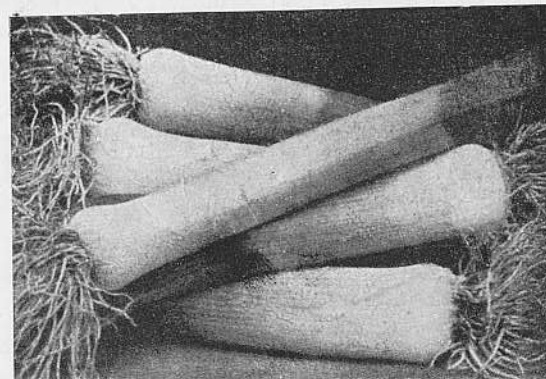
PORRO

Il porro resiste bene nell'Alta Italia, ai geli degli inverni ordinari, anche se lasciato in pien'aria. Si semina una prima volta in marzo-aprile in sito riparato, per poterlo raccogliere in estate, ed una seconda volta in giugno, in vista del prodotto invernale. Volendo far raggiungere alle piante il loro completo sviluppo, conviene fare, specialmente nelle regioni fredde, la prima semina molto abbondante, per poter disporre delle piantine di questa semina tanto per il raccolto estivo quanto per quello invernale.

Si spargono i semi, che rassomigliano a quelli della cipolla, in apposita aiuola ben concimata, interrando un poco e mantenendoli sempre umidi finchè non siano germinati. Il trapianto delle piantine si fa possibilmente in una giornata di pioggia, dopo aver asportate ad esse

le estremità delle foglie e delle radici. Si piantano su filari distanti tra loro dai 30 ai 40 centimetri e dai 20 ai 25 tra una pianta e l'altra sulla fila.

Qualche irrigazione durante l'estate riesce utilissima; sono parimente utili sarchiature ripetute, durante le quali si rincalzano anche,



Porro mostruoso di Carentan

man mano, le piante destinate al consumo: queste rincalzature si praticano per poter imbiancare il bulbo su di una maggior lunghezza.

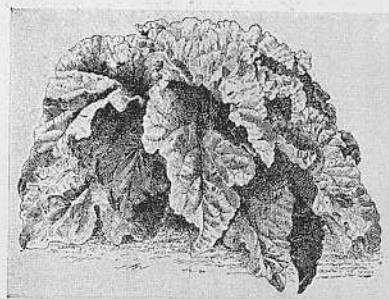
Nelle regioni molto fredde, si usa estirpare le piante dal terreno poco prima dei geli, per interrare, l'una accanto all'altra, ai piedi di un muro esposto a mezzogiorno, dopo aver raccorciate ad esse le foglie; in tal modo si evita di doverle scavar fuori dalla neve, od anche di non poterle raccogliere, ove mai il terreno fosse profondamente gelato.

Sono molto apprezzate le seguenti tre varietà: il *P. grosso corto d'estate*, il *P. gigante d'Italia* ed il *P. mostruoso di Carentan*; ottima, quest'ultima varietà, in ispecial modo per la produzione invernale.

RABARBARO

Pianta rusticissima ed anche molto ornamentale che si può coltivare tanto isolatamente quanto in filari, spaziandola da un metro ad 1,50 su tutti i lati. Si semina molto rada in aprile in apposita aiuola con terreno sciolto, per trapiantare nel marzo successivo le radici,

prima che incomincino a vegetare. Richiede un terreno profondamente lavorato e ben netto da gramigna o d'altre cattive erbe perenni e rizomatiche.



Rabarbaro " Regina Vittoria "

La raccolta delle foglie si può iniziare alla primavera del terzo anno e non prima di tale epoca, altrimenti si indebolirebbero le piante, che, se irrigate durante l'estate, producono nuove foglie continuamente fino all'autunno. Delle foglie si utilizzano in vari modi i picciuoli, i quali vengono imbiancati a mezzo rialzi di terra che si formano sulle radici sin dalla primavera, allorchè si vanga il terreno.

Gioverà a tal uopo segnare nell'autunno precedente il posto ove son messe le radici che, durante la vangatura primaverile, se non bene contrassegnate, potrebbero essere facilmente sciupate.

La pianta è perenne e la radice rimane sotto terra all'aperto, anche durante i forti geli. Con pezzi di radici secche si prepara il conosciutissimo infuso di rabarbaro.

Sarà giovevole allo sviluppo della pianta sopprimere tutti gli steli floreali, man mano ed appena vengano emessi.

Sono molte le varietà di rabarbaro che si coltivano per la produzione dei picciuoli: il *R. Regina Vittoria* ed il *R. Mitchell's Royal Albert* sono tra le migliori.

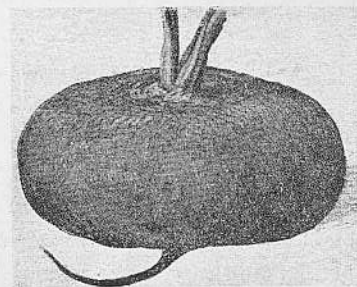
RAMOLACCIO

Il ramolaccio si semina dal marzo all'agosto, a posto stabile, alla volata e molto rado. Rastrellato od appena interrato il seme, si comprime il suolo per e mettere bene a contatto il seme col terreno e per evitare, per quanto è possibile, che le formiche od altri piccoli insetti possano danneggiare la seminazione.

Il ramolaccio produce grosse radici a polpa più o meno piccante; esse sono molto somiglianti alle radici di grossi ravanelli.

Il *R. bianco precoce* ed il *R. ruggine d'estate* si seminano dal marzo al maggio; il *R. rosso della Cina* ed il *R. nero d'inverno* si seminano in luglio-agosto per il consumo autunno-invernale. Le radici, raccolte in autunno, vanno ritirate in sito riparato dai geli, e, stratificate in sabbia asciutta, si conservano benissimo durante tutto l'inverno.

Col ramolaccio si preparano delle ottime salse calde e fredde, ed anche se cotto al forno con un po' di zucchero messo nell'interno delle radici, esso è gustosissimo. Durante la vegetazione la pianta non abbisogna di speciali cure oltre le solite mondature d'erba e qualche superficiale sarchiatura.



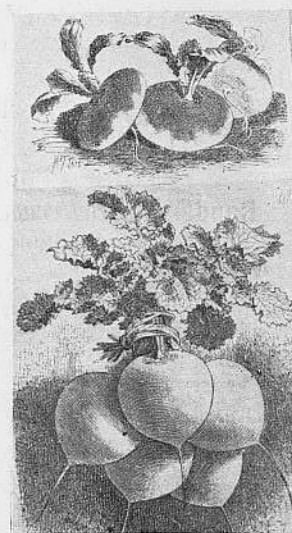
Ramolaccio ruggine di Russia

RAPA

La rapa si può seminare dal febbraio al settembre, a seconda delle regioni e dei terreni; ma per aver un buon prodotto, specialmente nell'Alta Italia, conviene seminarla in febbraio-marzo impiegando la *R. bianca precoce* e poi in luglio-agosto adoperando la *R. a colletto violetto di Milano* e la *R. tonda di Vertus*.

La semina delle rape si fa a spaglio ed a dimora, spargendo il seme piuttosto rado e diradando, se troppo fitte, quando le piante abbiano da 3 a 4 foglie: le tenere piante estirpate sono ottime per la cucina, e si preparano come gli spinaci.

La coltivazione della rapa è delle



Rapa di Milano
Rapa tonda di Vertus

più semplici e redditive; perciò, sempre quando si abbia disponibile un qualsiasi appezzamento di terreno, conviene seminarlo a rape.

Anche tra le piante di granturco, fra il pomodoro e fra i fagioli rampicanti si possono fare semine estive di rape che essendo in tal modo ombreggiate, specialmente se la stagione dovesse trascorrere molto asciutta, nasceranno meglio che altrove.

In autunno, prima dei geli, si ritirano le sole radici in cantina, od, in mancanza di questa, anche in un fosso ben coperto (vedi figura a pag. 80) che si può scavare in qualsiasi terreno non troppo umido, stratificando le rape con sabbia asciutta.

In molte regioni, le rape vengono lasciate in pien'aria durante l'inverno, ed in queste regioni si usa lasciare in piena terra un certo numero di rape, che in primavera, con i loro teneri steli floreali, danno i cosiddetti *broccoletti di rapa*.

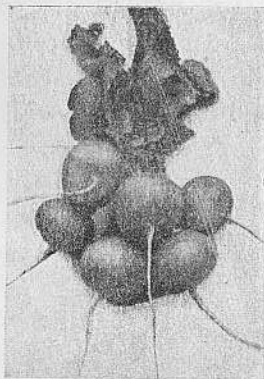
RAVANELLO

I ravanelli si seminano abitualmente tra gli ortaggi a lento sviluppo, durante tutta la bella stagione. S'interterra il seme con rastrello o con leggiera zappatura, per poi comprimere ben bene il suolo, con vanga o zappa.

Sarà conveniente ripetere le semine parecchie volte, seminando poco per volta secondo il bisogno.

Quando le giovani piantine avranno messa la terza foglia si diradano, lasciandole a non meno di quattro dita distanti l'una dall'altra. Per poter ottenere, nell'estate, dei buoni ravanelli, è necessario mantenere costantemente umido il terreno, chè, se asciutto, darà un prodotto duro e poco succoso. In generale il ravanello ama terreni sciolti ed è un ortaggio da consumarsi appena raccolto.

Nelle semine che si fanno in primavera, molto presto, conviene



Ravanello dei quindici giorni

adoperare le varietà di ogni mese: il *R. tondo rosso da forzare* ed il *R. tondo rosso a punta bianca*; per seminare poi, a stagione avanzata, il *R. nero tondo d'estate*, il *R. Candela di ghiaccio* ed il *R. tondo giallo d'estate*.

SASSEFRICA E SCORZONERA

La sassefrica e la scorzonera benché abbiano una certa somiglianza in quanto a conformazione di pianta ed abbiano gli stessi bisogni culturali, sono piante affatto distinte tra loro.

La scorzonera ha radici a pelle nera ed a punte irregolari, foglie piuttosto larghe ed alquanto dentellate e fiori gialli; la sassefrica (detta anche *barba di becco*) ha radici bianco-giallognole ben appuntite, foglie strette e glauche e produce fiori violetti.

Entrambe si coltivano per il consumo delle radici che, particolarmente durante l'inverno, sono molto ricercate.

Le radici della scorzonera sono più delicate di quella della sassefrica, ed è perciò

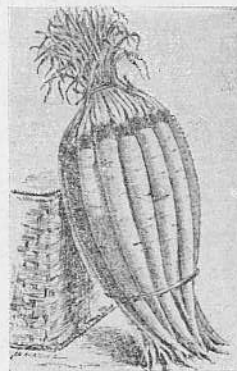
che, in questi ultimi tempi, la sassefrica è meno coltivata dell'altra.

La semina di questi due ortaggi si fa generalmente in marzo-aprile a posto stabile, spargendo i semi lungo appositi solchetti profondi 4 o 5 centimetri e scavati a 30 centimetri di distanza l'uno dall'altro. Col dorso d'un piccolo rastrello si copre il seme, comprimendo poi con un badile piatto il terreno che, durante l'estate, si cercherà di tener pulito dall'erbaccia mediante qualche sarchiatura fatta tra le file.

La raccolta delle radici si principierà in autunno e si protrae sino alla seguente primavera, perchè la pianta rimane in piena terra anche d'inverno.



Scorzonera gigante di Russia



Radici di Sassefrica

E' molto coltivata la *scorzonera gigante di Russia* le cui radici, se anche lasciate in pien'aria nell'annata successiva, si conservano tenere, raggiungendo per dippiù notevole grossezza, senza che ne abbia a soffrire la qualità.

Durante la bella stagione si avrà cura di sopprimere tutti gli steli a fiori che le piante di scorzonera producono.

SEDANO

Si coltivano due tipi di sedano: il **sedano a coste** ed il **sedano rapa**, l'uno e l'altro ugualmente aromatici ed anche ugualmente apprezzati in cucina. Del primo si utilizza quasi l'intera pianta, formata da grosse costole; del sedano rapa si consumano le voluminose e squisite radici che si preparano in diversi modi.

Il sedano a coste richiede un terreno molto fresco, facilmente irrigabile e ben concimato; il sedano rapa, al contrario, non ha speciali esigenze e la sua coltivazione è molto facile.

Nelle regioni fredde il sedano si semina all'aperto ed a spaglio, in semenzai, dal marzo al maggio, per poi trapiantarli quando le sue giovani piantine abbiano raggiunta un'altezza di circa 15 centimetri. Il prodotto di que-

ste semine incomincia solamente alla fine d'estate per continuare poi tutto l'autunno e l'inverno. Per poter anticipare la raccolta si può seminare il sedano anche verso la fine di settembre, ai piedi di un muro esposto a mezzogiorno, lasciando svernare le piccole piante all'aperto per poi trapiantarle molto presto, in primavera. Queste semine fatte in settembre producono talvolta una limitatissima percentuale di piantine sviluppantisi sollecitamente in seme; ma questa perdita vien ben pagata dall'anticipazione del raccolto che può principiare sin dai primi giorni dell'estate.



Sedano a coste pieno dorato

Appunto per poter avere una produzione anticipata, si usa anche seminare il sedano in febbraio, su letto caldo e sotto vetri; ma in tal caso necessita un materiale che molte persone non hanno.

Nelle semine che si fanno in settembre ed in aprile, si impiegherà il *sedano bianco d'America*, il *sedano pieno bianco dorato* ed il *sedano rapa di Verona*; nelle semine che si fanno dal maggio al giugno, il *sedano violetto di Tours*.

Il **sedano a coste** si trapianta in appositi solchi profondi 15 cent. larghi 40 e distanti tra loro circa 50. Sul fondo dei solchi, o fossetti, si interra del vecchio letame, disponendo le piantine su due file nei solchi stessi, osservando una distanza di circa 30 centimetri tra una fila e l'altra e 25 tra pianta e pianta. Nei primi mesi dal trapianto si può utilizzare il terreno lasciato tra gli argini dei solchi con ortaggi a rapido sviluppo: insalate, ravanelli, spinaci, ecc.

Sarà necessario operare durante l'estate qualche leggiera sarchiatura tra le file di sedano; come anche saranno indispensabili ripetute irrigazioni. Quando le piante saranno ben sviluppate, si legheranno in fascio le foglie di ciascuna pianta e, con la terra posta tra i fossetti, si colmeranno questi, in modo che le piante rimangano interrate per più della metà.

Dopo circa un mese da questa rincalzatura si possono raccogliere le piante perchè saranno già imbiancate.

Il sedano a coste violetto può rimanere in piena terra durante tutto l'inverno purchè ben rincalzato com'è innanzi indicato.

Il **Sedano rapa** si trapianta su filari paralleli distanti tra loro circa 40 centimetri lasciando tra una pianta e l'altra non più di 30 centimetri.

Qualche sarchiatura durante l'estate e qualche irrigazione in caso di siccità, saranno sufficienti per ottenere un buon prodotto. Il sedano rapa è molto resistente al freddo e perciò si lascia all'aperto, in piena terra, durante l'inverno.



Sedano rapa di Verona

SPINACIO

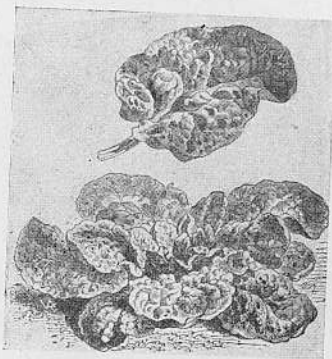
Seminando sovente gli spinaci si può avere una produzione ininterrotta di questo prezioso ortaggio. La produzione migliore si ottiene particolarmente dalle semine fatte dalla fine di luglio a tutto il mese di settembre e, nei siti non molto freddi, dalle semine fatte in febbraio.

Ordinariamente lo spinacio si semina a spaglio, in terreno molto fertile, sotterrando il seme con leggera zappatura e comprimendo poi il terreno che dovrà tenersi umido finchè non siano spuntate le pianticelle. Si può anche seminare lo spinacio in filari, scavando dei solchetti profondi da 3 a 4 centimetri e spargendo i semi lungo i solchetti che vengono poi colmati col dorso d'un rastrello.

Conviene praticare questa semina a righe in ispecial modo quando trattisi di dover seminare lo spinacio tra le file di ortaggi a lento sviluppo.

È un'ottima concimazione per lo spinacio il nitrato di soda che si somministra, anche in più volte, a spaglio e quando le piante siano già alquanto sviluppate: per ogni 10 metri quadrati e per ogni concimazione sono sufficienti 350 grammi di nitrato di soda.

Ordinariamente, lo spinacio si raccoglie estirpando o tagliando l'intera pianta: questa è una cattiva usanza, specialmente nelle raccolte autunnali ed invernali. Se invece si raccogliessero le sole foglie sufficientemente sviluppate, troncandole al disopra del colletto della pianta, questa continuerebbe a vegetare e quindi a produrre sviluppando altre foglie. Solo nei casi in cui il terreno dovesse occorrere per altre coltivazioni e solo quando lo spinacio tende ad allungarsi in seme, conviene raccogliere l'intera pianta. Nelle semine per il prodotto estivo si impiega lo *S. lento a montare*; e per quelle fatte dall'agosto in poi, si adoperano lo *S. mostruoso di Viroflay*, lo *S. di Fiandra*, lo *S. d'Inghilterra*.



Spinacio di Viroflay

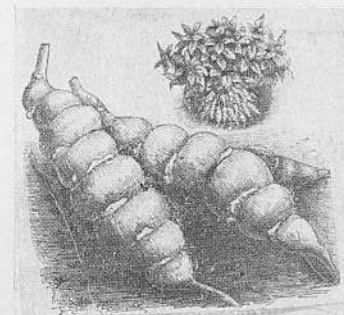
STACHYS

(TUBERINA)

Questa pianta che è affatto rustica produce dei rizomi commestibili molto delicati.

Si coltiva come la patata e come questa prospera in terreni non molto compatti. I rizomi si piantano in marzo-aprile, in piccole buche scavate in file parallele distanti tra loro circa cinquanta centimetri.

Le buche, profonde dai 10 ai 12 centimetri, si tengono distanti tra loro sulla fila non più di 20 centimetri ed in ogni buca si mettono 3 rizomi scelti tra i più sviluppati. La raccolta si inizia in autunno avanzato e quando la pianta sia ben seccata; è conveniente lasciare durante l'inverno i rizomi nel terreno, che, in caso di forti geli, si copre con uno strato di paglia o foglie secche, per poter continuare la raccolta durante l'inverno e man mano che i rizomi occorrono per il consumo. Pianta molto resistente anche in terreni molto asciutti purchè leggeri.



Tuberi di Stachys

TOPINAMBUR

(PERA DI TERRA)

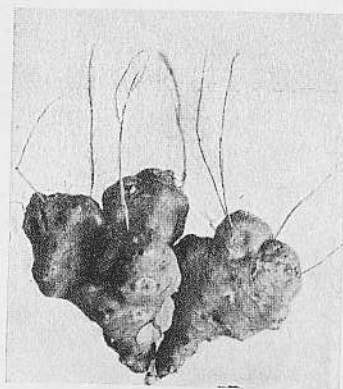
Il topinambur è tra tutte le piante alimentari la meno esigente in quanto a terreno ed in quanto a clima.

Le siccità estive, anche molto prolungate, non compromettono affatto il prodotto di questa pianta, anche se coltivata in terreni poco profondi.

Il topinambur dà sempre un buon reddito e la sua coltivazione non richiede molto lavoro; è tra le poche piante immuni da gravi malattie ed è d'una provata rusticità.

La piantagione si effettua dal marzo al maggio, su file distanti

70 centimetri ed in buche profonde 15 e distanti l'una dall'altra sulla fila circa 40 centimetri. In ogni buca si mette un solo tubero, oppure pezzi di tubero provvisti di gemme.



Tuberi di topinambur

Non è necessario sarchiare durante l'estate le piantagioni del topinambur che con la sua vigorosa vegetazione, non permettendo lo sviluppo delle erbe cattive, dispensa il coltore anche dalla mondata dell'erba.

La raccolta dei tuberi si fa in ottobre ed essi si conservano benissimo durante l'inverno come le patate.

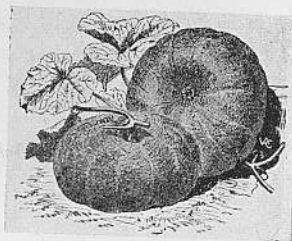
ZUCCA D'INVERNO

Tutte le zucche che si raccolgono in autunno, che si possono lungamente conservare e che nello stesso tempo costituiscono, anche durante l'inverno, un buon alimento, sono chiamate **zucche inverno** per distinguerle da quelle che si consumano verdi, appena colte dalla pianta, e che son chiamate **zucche d'estate** o **zucchette**.

Tra le molte varietà di zucche d'inverno che si coltivano, primeggiano: la *Z. piena di Napoli*, la *Z. barucca di Venezia*, la *Z. rugosa d'Esyines* (bernocoluta) e la *Z. rossa grossa d'Etampes* (potiron).

Queste quattro varietà specialmente, dovrebbero essere coltivate su vasta scala, perchè producono frutti squisiti, dolci, teneri e grandissimi.

Dovunque, trova posto la zucca d'inverno: con essa si possono coprire muri di cinta e divisorii, pergolati e siepi secche; si possono seminare nei frutteti, nei campi di granturco, e financo



Zucca rossa d'Etampes
(potiron)

sulle terrazze in grosse casse, guidando le invadenti ramificazioni tra le ringhiere o lungo i parapetti.

La zucca si coltiva come il cetriolo (vedi pag. 46) ed è di questo più rustica; si raccoglie in autunno e prima che il gelo possa danneggiarla.

La zucca d'inverno produce maggior numero di frutti se i suoi rami non appoggiano interamente sul terreno. È conveniente mettere sotto ai frutti qualche sasso piatto, qualche mattone o qualche pezzo d'asse, perchè altrimenti corrono il rischio di marcire per il continuo contatto con la terra umida, specialmente durante le prime piogge autunnali.

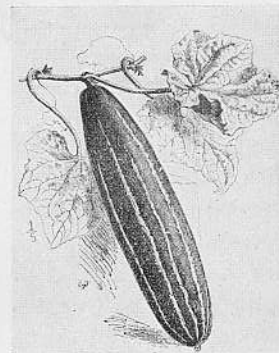
ZUCCA D'ESTATE

(ZUCCHETTE)

Le piante delle zucche d'estate sono molto cespugliose, hanno ramificazioni corte e producono frutti quasi cilindrici che si raccolgono molto prima che siano completamente maturi, per consumarli in vari modi, verdi.

La coltivazione non differisce da quella indicata per il cetriolo (vedi pag. 46). Perchè la pianta possa produrre continuamente fino all'autunno sarà indispensabile qualche ripetuta irrigazione durante l'estate.

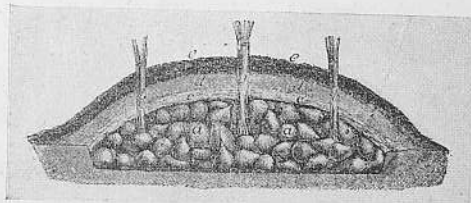
La *zucca d'Italia* (cocuzzella) e la *zucca di Tripoli* sono le migliori varietà di zucche d'estate. I fiori maschi di queste piante costituiscono un saporito alimento e si consumano in zuppe od avvolte in pasta di farina bianca e poi fritte.



Zucchetta d'estate

Semplici modi per conservare e forzare alcuni ortaggi

Fosso speciale per conservare durante l'inverno *carote, rape, barbabietole e ramolacci*.



- a — Spazio occupato da rape;
- b — mazzi di paglia per aerare;
- c — 1^a copertura di paglia
- d — 2^a copertura di terra;
- e — 3^a copertura di concime equino.

Questo fosso è molto indicato particolarmente per le regioni fredde; esso deve esser posto in terreno piuttosto asciutto ad a buona esposizione.

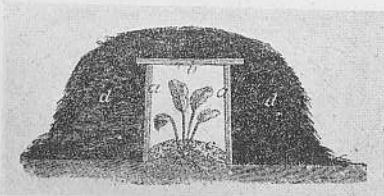
Aiuola d'inverno. — Si praticano numerosi fori nelle pareti di un qualsiasi recipiente di latta o di lamiera, ed in ogni foro si introduce una robusta radice di *prezzemolo*, lasciando sporgere appena un cm. dai fori il colletto delle radici, le quali, nell'interno, saranno circondate da buon terriccio che verrà bagnato appena ultimata la strana piantagione. I recipienti si tengono in cucina, sul parapetto di una finestra. In tal modo si può essere sicuri che il prezzemolo non mancherà in cucina durante l'inverno. Con questo sistema, ed impiegando vecchie botti o casse, si possono forzare, in cantina, le radici della *cicoria di Bruxelles* e della *Cicoria barba di cappuccino* le quali produrrebbero così un'insalata squisita durante tutto l'inverno.



Cassa per la forzatura e

per imbiancare alcuni ortaggi.

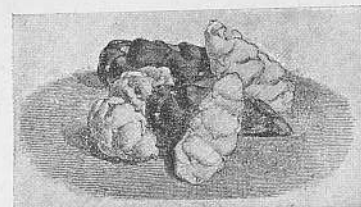
- a — Pareti laterali della cassa;
- b — fondo mobile della cassa;
- c — strato di sabbia;
- d — concime equino.



PARTE TERZA

Ortaggi minori o poco conosciuti

Acetosella tuberosa. — Questa pianta produce dei tuberi dolci che ricordano il sapore dei fichi. I tuberi, molto farinosi e teneri, non si possono mangiare se non dopo averli tenuti al sole per qualche giorno avvolti in un panno. Si riproduce con tubercoli che si piantano in fine d'aprile a 25 centimetri di distanza tra l'uno e l'altro in ogni senso.



Tuberi di acetosella

Si può coltivare in vaso, in cassette e come bordura ai viali.

D'inverno si ritirano i tuberi in luogo asciutto mettendoli in cassette con sabbia.

Agretto o crescione inglese. — Questa pianta si coltiva per le foglie che si consumano dalla primavera all'autunno in insalata mista: ordinariamente si semina a mezz'ombra, spargendo il seme alla volata ed a posto stabile, per poi diradare le piante man mano che si fa la raccolta; la quale può principiare sin da quando le piante siano alte appena quattro dita.

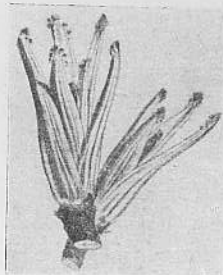
Sarà conveniente seminare l'agretto parecchie volte durante l'estate, per poter avere foglie tenere continuamente, essendo una pianta a rapido sviluppo. Si può seminarla ogni mese e nelle regioni a clima mite anche d'inverno, in cassette messe in sito soleggiato e riparate dal gelo.

Angelica. — Pianta che fornisce con le foglie un ottimo ortaggio e col suo fusto, con i suoi semi e con le radici, un prodotto molto ricercato per confetture.

Si propaga per divisione di rizoma o per seme in primavera. Si semina nel marzo in semenzaio, per il trapianto su file distanti tra loro circa 70 centimetri e 50 tra una pianta e l'altra sulla fila.

Ama terreni freschi e ripetute irrigazioni durante l'estate. I semi vanno tenuti a bagno in acqua per 48 ore prima di affidarli al terreno; perchè, essendo essi molto duri, altrimenti stenterebbero a germogliare. Nel primo anno non si raccoglie, per lasciar ben sviluppare le piante, che, alla primavera seguente ed alla fine dell'estate del secondo anno, danno abbondante prodotto.

Cavolo marino. — Come la maggior parte degli ortaggi a prodotti invernali, anche questa pianta ha la sua importanza, perchè, durante tutto l'inverno, può produrre grosse e tenerissime foglie provviste di larghe costole.



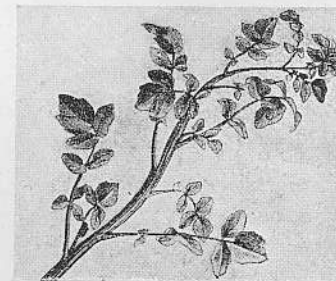
Cavolo marino

Il cavolo marino si propaga in febbraio, per divisione di radici od anche in aprile per seme; ma è più conveniente il primo modo. Si scelgono pezzi di radici che abbiano qualche gemma e si piantano orizzontalmente in terreno profondamente lavorato alla profondità di 10 centimetri ed alla distanza di circa un metro tra le piante. Durante il primo anno non si raccoglie alcun prodotto, che si otterrà, durante il secondo inverno, nella seguente maniera. Verso la fine dell'autunno si coprono interamente le piante con cassette di legno o grossi vasi di terracotta, (vedi pag. 80) ed in giro a queste cassette, sul terreno libero, si comprime una buona quantità di fresco letame di stalla, cercando di riempire con esso tutti gli spazi di terreno rimasto libero tra le cassette ed in modo da coprire anche queste con uno strato di letame alto almeno una quindicina di centimetri. Dopo un mese si ottengono costole bianchissime da potersi consumare come i cardi con salse bianche, o come gli asparagi. La stessa pianta può produrre per sei o sette anni di seguito. In primavera, ultimata che sia la raccolta delle foglie, si lavora il terreno concimandolo, e durante l'estate, si sopprimono le foglie deboli per rin vigorire solo quelle robuste destinate alla raccolta. Si imbiancano poche piante per volta, e, ripetendo le operazioni di imbiancatura, si può avere un continuato prodotto durante tutto l'inverno.

Cerfoglio. — Le foglie di questa pianta somigliano a quelle del prezzemolo e vengono consumate in insalata mista. Si semina in varie volte dal marzo al giugno, a mezz'ombra, riseminandolo poi in settembre a buona esposizione riparata dai geli, per raccogliere dall'inverno alla primavera. La semina si fa a spaglio od anche a righe, e le foglie si raccolgono piccole per averle tenere.

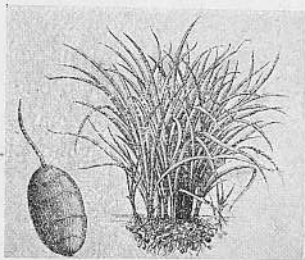
Cerfoglio tuberoso. — Ha radici carnose, dolci e molto apprezzate, specialmente per il consumo invernale. Si semina in autunno a posto stabile, proteggendo il suolo, durante i forti geli, con un alto strato di foglie; oppure si semina nel marzo, conservando i semi stratificati con sabbia asciutta. La semina si fa a spaglio ed a posto stabile ed è simile a quella della carota a cui è molto somigliante come radice; la raccolta si fa in fine d'estate, quando le foglie sono completamente secche.

Crescione di Fontana. — Si semina in primavera per il trapianto lungo fossi d'acqua, ma si può anche propagarlo per divisione di cespi, lasciando appositamente alcune piante intatte senza coglierne le foglie. Il crescione di fontana, da non confondersi con l'agretto, (crescione d'aiuola), produce dalla primavera ai geli saporite foglie che si consumano crude in insalata ed anche cotte come gli spinaci. La riproduzione delle piante si fa ordinariamente in marzo od in agosto, per talea, staccando le estremità dei rametti di piante vecchie non sfruttate. Durante l'inverno è conveniente tenere ben coperte con acqua le piante che in tal modo vengono protette dai forti geli.



Crescione di fontana

Dente di Leone. — Pianta rusticissima che si trova, come tante altre piante mangiarecce, spontanea nei campi. La semina si fa in giugno per poi trapiantare, mozzando le foglie e le radici, in filari distanti tra loro 40 centimetri e 15 tra pianta e pianta. In ottobre si imbiancano foglie fra due terre e la raccolta delle foglie si fa durante l'inverno, tagliando le piante poco al disopra del colletto; esse sostituiscono egregiamente la cicoria. Le piante si possono lasciare a dimora per due o tre anni.



Tubero e pianta di dolcichino

Dolico bulboso. — Produce abbondanti e grossi tuberi che si consumano come la patata e che si devono raccogliere al momento opportuno perchè passano facilmente allo stato legnoso. Pianta di rapido sviluppo che si può coltivare sino alle regioni dell'olivo e non più al nord, perchè è pianta di paesi caldi. Si piantano i tuberi nell'aprile in buche distanti in tutti i sensi circa un metro cimando, l'estremità superiore delle piante verso la fine di giugno. Si raccoglie il prodotto nell'agosto e si conservano i tuberi come quelli della batata. La pianta abbisogna di un sostegno solido su cui appoggiarsi sviluppandosi.

Erba S. Pietro. — Le foglie, che ricordano il sapore della cipolla, tagliate a pezzettini, si cucinano con le uova per farne frittate e qualche volta si utilizzano anche per condire altre vivande. Si riproduce in primavera od in agosto con pezzi di radici che abbiano gemme; è pianta resistente ai geli ed è abbastanza coltivata.

Gombo. — Si coltiva per il prodotto dei suoi frutti che sono molto lunghi e che tagliati a pezzi servono per condire minestre e per fare salse: i frutti si possono conservare anche interi, sotto aceto. Si coltiva come il fagiolo, ma le piante del gombo vanno poste tra loro ad una distanza maggiore di quelle del fagiolo nano.

Granturco zuccherino. — È una varietà di granturco che produce semi molto dolci e gustosi. Le spighe si raccolgono non ben mature e si consumano lessate con sale, od anche solamente arrostiti su la brace. Si semina e si coltiva come il comune granturco.

Igname o dioscorea. — Questa pianta produce dei rizomi grandissimi che si utilizzano in diversi modi come le patate; sono maggiormente

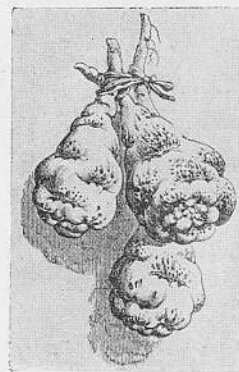
Dolcichino. — Con i tubercoli radicali di questa pianta si preparano delle ottime bevande; essi si impiegano anche nella preparazione di alcune vivande al posto delle mandorle, dopo averli tostati. I tuberi sono ricchi di sostanze grasse ed il loro sapore ricorda quello delle castagne: la pianta si propaga per divisione di ceppi in primavera ed in agosto.

indicati per essere mangiati fritti nell'olio d'oliva, dopo averli tenuti per qualche minuto nell'acqua bollente.

In primavera, od anche verso la fine d'estate, si piantano i rizomi, o pezzi di rizomi, in terreno profondo, a circa 70 cm. l'uno dall'altro su tutti i lati. Si lasciano sviluppare le piante per il primo anno rinunziando al raccolto, per poter, nell'autunno del secondo anno di vegetazione, raccogliere i rizomi, man mano che occorrono per il consumo. Ogni pianta, sin dalla nascita, va munita di sostegno, paletto o frasca secca, perchè la pianta possa arrampicarvisi e meglio svilupparsi. Durante l'estate saranno necessarie sarchiature e qualche visita alla piantagione per mettere a posto i rami e per legare al tutore le piante che il vento abbia potuto prostrare al suolo.



Igname della Cina

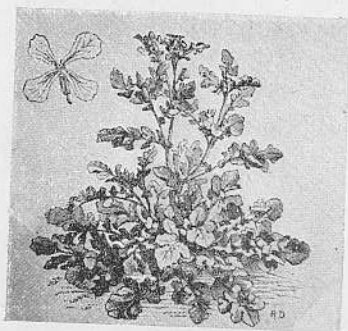


Tuberi di nasturzio

Nasturzio a tuberi. — Graziosa pianta rampicante che produce copiosi tuberi a forma di pere od anche ovoidali ed a pelle giallastra macchiata di rosso. Essi sono della grandezza di una piccola noce e vengono cucinati come le patate, sempre dopo averli passati all'acqua bollente. La pianta si riproduce a mezzo di questi tuberi alla fine d'aprile, piantandoli in buche distanti tra loro in ogni senso dai 50 ai 60 cm. I tuberi si sviluppano al colletto della pianta, perciò oltre alla sarchiatura indispensabile nei primi giorni di vegetazione, occorrerà anche una buona rincalzatura. Il raccolto deve esser fatto in autunno inoltrato, perchè i tuberi solo allora raggiungono la perfetta maturanza.

Porcellana o porcaccia. — Per quanto questa sia una pianta molto comune, rincresce notare che non sia da noi molto coltivata. Tanto le sue foglie, quanto le cime dei rammetti, sono tenerissime e molto gustose, in ispecial modo poi quelle della *porcellana dorata* che è molto coltivata in Francia. Si semina in marzo-aprile in terreno anche arido, alla volata ed a posto stabile e, durante tutta l'estate sino ai primi geli, si avrà un continuo e copioso raccolto. Pianta rusticissima e che va consumata specialmente frita all'olio, oppure in insalata dopo averla lessata e ben spremuta.

Raponzolo o raperonzolo. — Altra pianta che può dare un discreto prodotto invernale di foglie per insalate verdi, che sono anche buone per consumarsi lessate e passate in padella all'olio. Di questa pianta, che resiste ai più forti geli dell'alta Italia, si possono utilizzare anche le radici, lessate e poi condite con olio ed aceto. Si semina dal maggio al luglio in terreni occupati da altre piante, per non assegnare un apposito sito a quest'ortaggio che non richiede cure di sorta. La raccolta delle foglie si fa recidendo le piante al colletto, per utilizzare le foglioline tenerissime poste al centro di esse.



Rucola

e non è affatto bisognosa di terreno scelto, essendo una pianta rusticissima.

Sisaro. — Le radici di questa pianta sono molto dolci, e, per la quantità di sostanze zuccherine che esse contengono, questa pianta dovrebbe essere maggiormente coltivata, anche perchè essa vien consumata durante l'inverno. È pianta affatto rustica e richiede poco lavoro. Si semina in primavera, possibilmente in siti umidi; e le radici, che sono disposte a mazzetti, si raccolgono durante l'inverno per consumarle come quelle della scorzonera e della carota.

Tetragonia o spinacio della Nuova Zelanda. — Si coltiva per il prodotto delle foglie che si cucinano come gli spinaci, ai quali si può sostituire durante i forti caldi perchè, al contrario dello spinacio, la tetragonia stenta a svilupparsi in seme. Va seminata a spaglio dall'aprile al maggio, a posto stabile od anche a righe come gli spinaci.

Valerianella o dolcetta. — Anche questa pianta dà con le sue foglie tenerissime, una squisita insalata che ricorda come sapore,

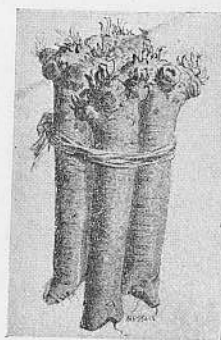
Rucola o ruchetta — La pianta somiglia a quella del ravanello e le foglie, molto gustose, sono usate in insalata, unite alla lattuga da taglio. Si riproduce per seme nel mese di aprile, seminandola a posto stabile, per poi diradare le piantine lasciandole a circa 15 centimetri l'una dall'altra. Si semina anche durante tutta la bella stagione in più volte e particolarmente nell'agosto per la raccolta invernale delle foglie. Va tenuta bagnata durante l'estate

la fava fresca. Si semina alla volata in agosto, per consumare poi il prodotto dall'autunno alla primavera, utilizzando così con essa il terreno nei mesi in cui sono diminuite le altre coltivazioni. Ve ne sono molte varietà; la migliore è quella a *foglie tonde*. La semina si può fare anche su terreni occupati da altri ortaggi che d'autunno lasciano libero il terreno. Come pure si può seminarla nel marzo per poterla raccogliere sin dai primi giorni d'estate; ma si preferisce ordinariamente coltivarla per il raccolto invernale-primaverile.



Valerianella a foglie tonde

ALCUNE PIANTE AROMATICHE



Radici di barbaforte

Barbaforte o rafano. — Produce radici di sapore piccante con le quali si condisciono molti cibi: si raschiano le radici e poi si unisce dell'aceto, ottenendo una buona salsa piccante.

La pianta si coltiva in terreni leggeri e profondi, seminandola in aprile per raccogliere le radici in autunno. Queste si ritirano in cantina mettendole in sabbia asciutta, e curando di sopprimere tutti i getti, man mano che vengono prodotti. Si può anche riprodurre con pezzi di radici che abbiano qualche gemma.

Basilico. — Pianta molto diffusa le cui foglie forniscono un ottimo condimento aromatico per molti cibi e con le quali si fanno delle speciali e gustosissime salse per condire pasta asciutta. Si semina in cassette come la melanzana (vedi pag. 60), per essere poi trapiantata in filari, in vasi di terracotta od in cassette di legno. Perché la pianta non vada presto in seme si sopprimono i getti lunghi: essa ama terreno sostanzioso e fresco. Ve ne sono molte varietà, ma la migliore è quella a *foglie di lattuga*.

Camomilla romana. — I fiori secchi di questa pianta sono impiegati per fare un decotto calmante, e dato il largo uso che si fa di tale decotto, conviene coltivare qualche piccola aiuola di queste piante, che seminate a spaglio in primavera ed in qualunque terreno, danno numerosi fiori ornamentali come tante piccole margherite doppie e semplici. Nell'estate si raccolgono i fiori per farli seccare al sole, conservandoli poi all'asciutto mettendole in scatole ben chiuse.

Dragone o Dragoncello. — Di questa pianta si utilizzano le foglie e le punte dei sottili rametti specialmente per farne salse. Si riproduce per divisione di cespi o per talee, piantandola in suolo fresco ma sciolto. D'inverno la pianta va coperta con qualche stuoia, per poter prolungare la raccolta delle foglie.

Erba cipollina o aglio-porro. — Si usa tritare le foglioline di questa pianta in minuscoli pezzi per metterli nelle zuppe, per farne salse e per condire insalate. Si semina in terrine o vasi in aprile, trapiantando le sottilissime pianticelle in filari ad una quindicina di centimetri tra pianta e pianta: esse formano dei nani cespi che poi si possono facilmente propagare dividendoli. Forma una graziosa bordura che si copre verso la fine della primavera di bei fiorellini color rosa lilla.



Erba cipollina

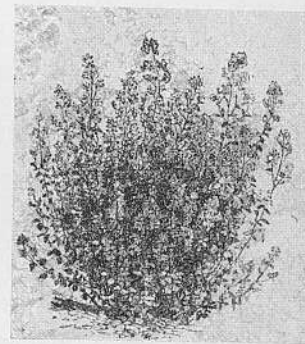
Erba gatta o menta dei gatti. — Dà foglie aromatiche che servono per condimento: somiglia come pianta alla menta, ma a vegetazione più glauca. Si semina a posto stabile, nel marzo, in qualunque terreno: in seguito, si possono riprodurre le piante per divisione di radici.

Erba Santamaria o erba santa. — Si adoperano le foglie per aromatizzare vivande e si mangia anche cruda in insalate miste. La pianta forma dei cespi nani che si riproducono per divisione: ha foglie larghe e profumate.

Issopo. — L'aroma ed il gusto molto piccante delle foglie, danno un gustoso sapore alle vivande. La pianta somiglia al timo e come questa si propaga per divisione dei cespi in aprile od in agosto-settembre solo quando, dopo qualche anno, essa accenna a deperire.

Lavanda o spigetta. — Le inflorescenze di questa pianta si impiegano, secche e fatte a mazzetti, per profumare la biancheria. I fiori si raccolgono nell'estate e si utilizzano anche per estrarne l'essenza, che è molto ricercata. Ordinariamente si coltiva come bordure ai viali e si moltiplica per divisione di cespi, rinnovando le piante solo dopo vari anni.

Maggiorana o persa. — La maggiorana dà foglie aromatiche molto usate per condimento ed esse si adoperano tanto fresche che secche. Se ne propaga la pianta generalmente per divisione dei cespi dall'agosto al settembre, destinandola ordinariamente come bordure e piantandola alla distanza di una quindicina di cm.; si può anche riprodurla per seme in primavera. Per ben conservare il prodotto, si tagliano le piante a pochi centimetri da terra prima dello sbocciare dei fiori, facendo seccare al sole i rami, che poi vengono confezionati a mazzetti e messi in sito asciutto. Le piante così tagliate si irrobustiscono, formando delle belle bordure. Si può anche coltivarla in cassette ed in vasi di terracotta. Il raccolto dei rametti si può principiare sin dal maggio.



Maggiorana

Melissa o cedronella. — Se ne utilizzano le foglie fresche sia per condimento di pesci ed altre vivande, sia per fare una gustosissima salsa verde pestando finemente le foglie in un mortaio assieme a poche foglie di prezzemolo; aggiungendo poi del pane imbevuto d'aceto. Si forma così una pasta omogenea e tenera che si allunga aggiungendovi un cucchiaino d'olio ed un po' di zucchero in polvere, mescolando ben bene.

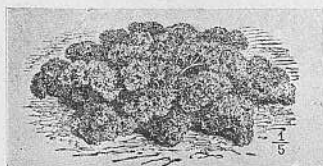
La pianta che si moltiplica in primavera per divisione di radici che abbiano gemme, va riparata con paglia o foglie durante l'inverno.

Origano o acciughero. — Di questa pianta molto aromatica si utilizzano le inflorescenze, dopo averle essiccate al sole, per condire molti cibi e specialmente pesci ed insalate miste con pomodoro crudi. La pianta forma dei cespuglietti alti circa 80 centimetri e si propaga sia per semi in aprile, sia per divisione di cespi che vanno piantati a circa 40 centimetri in tutti i sensi.

Pastinaca. — Somiglia ad una carota lunga ed ha anche il sapore della carota ed è di questa più dura. Si coltiva come la carota (vedi pag. 37), seminandola in primavera a posto stabile. Si adopera per condire zuppe ed altre vivande: è molto usata nel mezzogiorno d'Italia.

Pimpinella o *Salvastrella*. — Rustica pianta di piccole dimensioni le cui foglie odorosissime si impiegano per condimento ed anche, fresche, in insalata. Si semina nel marzo in vasi o cassette per trapiantare poi in sito ben riparato.

Prezzemolo. — Delle piante aromatiche questa è la più apprezzata perchè largamente impiegata nella preparazione delle vivande. Maggiormente usato è il *prezzemolo comune* che va seminato a dimora in



Prezzemolo a foglie di felce

solchetti distanti tra loro una trentina di centimetri oppure alla volata in apposite aiuole. Il *prezzemolo a foglie di felce*, che è un tantino meno aromatico del precedente e perciò anche meno dell'altro coltivato, si semina in semenzaio per trapiantarlo in filari, osservando una distanza di circa 15 centimetri tra le piante e 30

tra le file; questa varietà è più rustica della precedente in quanto a clima.

V'è anche il *prezzemolo a grossa radice* che riesce utile specialmente nell'inverno, quando le altre varietà poco o nulla producono: questa varietà si coltiva come la precedente e si utilizzano le radici grattugiate.

Le semine di prezzemolo si fanno ordinariamente dal marzo al giugno per il raccolto estivo-autunnale e poi nell'agosto, in sito riparato e bene esposto, per il prodotto invernale-primaverile.

Rosmarino o *ramerino*. — Anche le foglie di questo odoroso arbusto servono per aromatizzare molte vivande. La pianta, che richiede buona esposizione, si collocherà addossata a muri esposta a mezzogiorno. Si moltiplica per mezzo di rametti (talee) in aprile ed in settembre.

Ruta. — Le foglie di questa pianta emanano, al tatto, un odore molto penetrante che ricorda un po' la canfora; esse, sebbene raramente, si impiegano anche per condimento. Si propaga con rametti staccati dalle vecchie piante e cioè a mezzo di talee fatte in primavera, o meglio, al finire del-

l'estate. Conviene piantarla in siti riparati perchè mal sopporta i forti freddi. Non è da confondere colla rucola che è affatto diversa sia come pianta, sia come uso.

Salvia. — Si adoperano le foglie per condire molte vivande e perciò non v'è orto che non abbia qualche esemplare di questa pianta semilegnosa ed a foglie glanche. Si propaga facilmente con rami staccati da vecchie piante: resiste ai freddi e vive molti anni.

Due o tre piante sono sufficienti per un orto di famiglia perchè esse si allargano con ramificazioni propaggini.



Salvia

Santoreggia o *erba ceréa*. — Pianta aromatica molto apprezzata perchè con le sue foglie si condiscono molti legumi: fave, lenticchie, ceci, ecc. Si propaga per seme a posto stabile in primavera od in autunno e, seminata che sia, si riproduce poi da sè.

Timo o *pepolino*. — Pianta aromatica le cui foglie vengono molto usate come condimento. Con essa si formano dei bei cordoni regolari lungo i viali. Si moltiplica per talea, o meglio, per divisione dei cespi: predilige terreno sciolto e ben esposto. Si può anche seminare in fine di marzo per il trapianto, che si può fare anche in vasi ed in cassette.

Composizione chimica dei principali ortaggi

(dalle analisi di J. Alquier)

Denominazione degli ortaggi	Acqua	Cenere	Materie azotate	Materie grasse	Idro-carbonati	Calorie
Acetosa	91.23	1.08	2.62	0.54	4.53	32.28
Aglio	61.33	1.44	6.64	0.10	30.49	146.68
Arachide	7.48	2.48	26.94	44.24	18.86	548.87
Asparago	93.50	0.64	1.92	0.16	3.78	23.45
Barbabietola	87.72	1.06	1.62	0.09	9.51	44.53
Carciofo	80.17	0.88	3.16	0.28	15.51	75.67
Carota	87.28	0.97	1.13	0.28	10.34	47.65
Cavolo verza	90.89	1.06	1.82	0.28	5.95	32.74
Cavolo fiore	91.00	0.87	2.36	0.36	5.41	33.25
Cavolo broccolo	87.05	1.11	4.42	0.52	6.90	48.17
Cavolo di Bruxelles	84.58	1.38	4.50	0.74	8.80	57.84
Cavolo rapa	88.71	0.78	1.51	0.18	8.82	42.19
Cavolo rosso	89.79	0.67	1.92	0.22	7.40	38.40
Cece (secco)	12.19	2.98	18.04	5.02	61.77	354.82
Cerfoglio	80.90	3.47	3.60	0.53	11.50	63.56
Cetriolo	95.52	0.47	0.93	0.14	2.94	16.34
Cicoria (foglie)	83.10	2.67	3.18	0.67	10.38	59.91
Cipolla (fresca)	87.19	0.61	1.61	0.27	10.32	49.24
Crescione di fontana	92.00	1.31	2.52	0.29	3.88	27.19
Dente di leone	83.25	3.11	2.92	0.69	10.03	56.50
Fagiuolo (seme secco)	12.65	3.50	20.77	1.54	61.54	334.58
Fagiuolo (cornetti)	63.70	1.85	8.25	0.65	25.55	137.64
Fava (seme secco)	13.48	2.96	25.01	1.59	56.96	332.41
Fava (seme verde)	84.07	0.74	5.43	0.33	9.43	60.40
Fragola	88.86	0.64	0.96	0.55	8.99	44.01
Fungo (fresco)	89.13	0.99	4.25	0.28	5.35	39.34
Fungo (secco)	11.76	7.03	41.69	1.71	37.81	318.55
Indivia	93.50	0.33	0.92	0.14	5.11	24.80

Denominazione degli ortaggi	Acqua	Cenere	Materie azotate	Materie grasse	Idro-carbonati	Calorie
Lattuga romana	94.51	0.88	1.31	0.30	3.00	19.31
Lenticchia (seme secco)	11.95	3.13	24.28	1.46	59.18	337.41
Melanzana	92.60	0.52	1.26	0.24	5.37	28.14
Melone	92.00	0.48	0.81	0.13	6.58	30.28
Pastinaca	83.69	1.29	1.84	0.46	12.72	61.26
Patata	76.10	1.03	2.06	0.12	20.69	90.93
Peperone (di Cayenna)	8.02	5.61	13.97	20.18	52.22	429.98
Pisello (seme fresco)	12.97	2.80	23.03	1.71	59.49	336.23
Pisello (mangiatutto)	76.56	0.90	6.49	0.48	15.57	89.93
Pomodoro	94.22	0.51	0.90	0.36	4.01	22.30
Porro	88.63	1.13	2.38	0.43	7.43	42.03
Prezzemolo	83.37	2.08	3.83	0.77	9.95	60.23
Rabarbaro (piccioli)	94.47	0.66	0.52	0.60	3.75	21.94
Ramolaccio	85.47	1.32	1.75	0.17	11.29	52.78
Rapa	90.12	0.86	1.31	0.18	7.53	36.27
Ravanello	93.06	0.83	1.19	0.12	4.80	24.54
Sassefrica	81.50	0.70	4.09	1.18	12.53	74.92
Scarola	92.90	0.98	1.04	0.10	4.98	24.48
Scorzonera	75.94	0.84	1.79	0.38	21.05	93.52
Sedano a coste	90.95	1.22	1.61	0.23	5.99	31.73
Sedano rapa	88.70	0.80	1.94	0.16	8.40	41.91
Spinacio	90.13	1.90	3.15	0.40	4.42	32.63
Stachys (tuberina)	78.62	1.17	2.73	0.12	17.36	75.15
Topinambur (pera di terra)	79.17	1.15	1.86	0.17	17.65	78.46
Zucca (potiron)	90.70	0.73	1.07	0.13	7.37	34.41



PARTE QUARTA

Cento modi per cucinare gli ortaggi

1. ACETOSA — Si mette sul fuoco una casseruola con un pezzo di burro fresco, e quando questo è sciolto, si aggiunge un cucchiaino di farina bianca che si farà arrossare, due patate già lessate e passate allo staccio, un bicchiere di latte, sale e pepe, mescolando continuamente per circa dieci minuti. Nella salsa così preparata, si versa l'acetosa già lessata e passata allo staccio. Zuppa d'acetosa. Vedi N. 98.
2. AGLIO — Si raccolgono gli steli dei fiori d'aglio, prima che siano sbocciati i fiori, si lessano in molta acqua salata, si fanno sgocciolare bene e poi si condiscono con olio ed aceto, o succo di limone.
3. — Si fanno anche saltare in padella, all'olio, ma sempre dopo averli lessati.
4. ASPARAGO — Dopo aver ben lavati gli asparagi, si legano a mazzi con filo bianco e poi si immergono nell'acqua bollente e salata. Quando, al tatto, si giudicano giunti a giusta cottura, si tolgono dall'acqua bollente e si bagnano con acqua fredda per mantenere il punto giusto di cottura. Si condiscono poi con fino olio di oliva ed aceto o sugo di limone;
5. — oppure appena tolti dall'acqua bollente si possono condire con burro sciolto, formaggio parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.
6. — Si usa anche mangiare gli asparagi già lessati, conditi con uova fritte. Le uova si versano sopra gli asparagi, cospargendo tutto con formaggio grattugiato.
7. ATREPLICE — Si cucina come gli spinaci e si adopera, con l'aggiunta d'altri ortaggi, per fare anche zuppe di magro.
8. BARBABIETOLA. — Generalmente si usa lessarla e tagliarla in fette sottili, per poi condirla con sale olio ed aceto, aggiungendo qualche fetta di patata qualche pezzo di cipolla, origano, prezzemolo e basilico tritati;

9. — od anche, si grattuggiano le barbabietole crude per poi condirle con salsa fatta con spicchi d'aglio, una patata lessata, prezzemolo e basilico pestati in mortaio; aggiungendo alla salsa, sugo di limone, olio d'oliva, sale e pepe.
10. BIETOLA A COSTE — Della foglia si prende la sola costola, togliendo a questa i filamenti. Si tagliano le costole in pezzi lunghi da otto a dieci centimetri e di tutta larghezza, lavandole parecchie volte per poi lessarle in acqua salata. Si mette dell'olio e prezzemolo in una casseruola unendo una cipolla tagliata a piccole fette; quando la cipolla è ben colorita, si aggiungono alcuni pomodoro e sale, lasciando cuocere per un quarto d'ora. Nella casseruola si mettono le costole che si lasciano cuocere a fuoco lento per dieci minuti. Prima di togliere dal fuoco si versa nella casseruola un uovo sbattuto con formaggio parmigiano grattugiato.
11. BIETOLA AD ERBUCCIA — Le foglie si cucinano come gli spinaci, oppure facendole saltare in padella con aglio ed olio d'oliva.
12. BORRAGINE — Le foglie e tutte le parti tenere della pianta si avvolgono in pastetta e si friggono in olio bollente;
13. — oppure, si fanno cuocere in brodo, sempre dopo averle lavate bene in parecchie acque. La borragine è ottima anche cucinata con lenticchie. (Vedi N. 53).
14. CARCIOFO — Dopo aver lasciato ai carciofi le sole foglie tenere, si fanno lessare in acqua salata, tagliandoli poi per lungo, in quattro. S'indorano in liquido di uova sbattute rigirandoli in pane grattugiato o farina bianca per poi friggerle in olio. Si mettono a sgocciolare al caldo su carta o tovagliolo prima di mangiarli, aggiungendo qualche goccia di sugo di limone; od anche
15. — si tolgono le foglie molto dure lasciando un tantino di gambo ai carciofi. Si mettono verticalmente in una terrina l'uno a fianco all'altro dopo aver introdotto nel mezzo d'ogni carciofo aglio tritato, cedronella, molto prezzemolo ed olio d'oliva, sale e pepe. Si lascia cuocere lentamente, tenendo ben coperta la terrina ed aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua tiepida finchè non sian cotti.
16. CARDO — Si tagliano le foglie dei cardi a pezzi lunghi da otto a dieci centimetri e larghi da tre a quattro, curando di togliere bene i filamenti e lessando in acqua salata, per poi condire con salsa bianca (Vedi N. 90).
17. CAROTA — Si fa soffriggere un po' di burro ed un cucchiaino di farina bianca, unendo dopo le carote lessate e già passate allo staccio. Si fa cuocere bene per poi aggiungere due cucchiaini di formaggio e due uova sbattute. Dopo aver spalmata di pane una forma qualsiasi, si versa tutto

in essa, facendo cuocere a bagnomaria per una buona mezz'ora, per poi mangiare caldo. Nello stesso modo si possono fare *flans* di patate, spinaci, indivia e scorzonera; oppure

18. — in una casseruola si fa arrossare un pezzo di burro ed una cipolla e quando questa è ben colorita, si versano nella casseruola le carote precedentemente raschiate, e tagliate in fettine rotonde. Si aggiunge un po' di prezzemolo ed origano e, dopo dieci minuti di cottura, si versa nelle carote un po' d'acqua e sale fino, facendo bollire fino a giusta cottura, a casseruola coperta.
19. CAVOLO CAPPuccio BIANCO — Si fa soffriggere in una casseruola un pezzo di lardo battuto unitamente ad una cipolla tagliata a fette. Quando la cipolla è divenuta rossa, si aggiungono tre cucchiaini di buon aceto di vino, un cucchiaino di zucchero e sale, facendo cuocere tutto per cinque minuti, tenendo ben coperto. Tagliati i cavoli sottili, come tanti taglierini, si mettono nella casseruola e, quando i cavoli sono a mezza cottura, si toglie il coperchio lasciando cuocere finché sia evaporata tutta l'acqua emessa dai cavoli stessi.
20. CAVOLO CAPPuccio ROSSO — Si cucina come il precedente.
21. — Si può fare anche in insalata, tagliando sottilmente una testa di cavolo rosso ed avendo cura di togliere tutte le foglie dure. Si versa sopra al cavolo, così tagliato, dell'acqua bollente; si mette a sgocciolare e quando è divenuto freddo, lo si condisce con olio e limone od aceto.
22. CAVOLO VERZA RICCIO — Si tolgono le foglie dure e si tagliano in quattro delle verze di media grossezza, lessandole poi in acqua salata. Si spalma una terrina con grasso di maiale per mettervi dentro il cavolo lessato, su cui si sparge formaggio e pane grattugiati, sale fino e qualche piccolo pezzetto di strutto. Si tiene la terrina così preparata per circa mezz'ora con fuoco sotto e sopra, o meglio nel forno. Tra le foglie del cavolo si possono mettere anche dei pezzetti di prosciutto: quest'aggiunta riesce gustosissima.
23. CAVOLFIORE — Si prepara una salsa bianca con burro, farina e latte, come al numero 90, per versarla poi sul cavolfiore lessato e messo in un tegame. Si sparge poi sopra sale fino, formaggio e pane grattugiati, e si mette il tegame nel forno ben caldo, oppure fra due fuochi, lasciando dorare.
24. — I cavolfiori già lessati si possono condire anche con salsa olandese (vedi N. 91).
25. — Dopo lessati in acqua salata i pezzi di cavolfiori si bagnano in pastetta per poi friggerli in padella con olio.
26. — I cavolfiori lessati si possono mangiare anche freddi, in insalata.

27. CAVOLO BROCCOLO — Si cucina il cavolfiore (N.ri 23 a 26).
28. CAVOLO DI BRUXELLES — Si fa arrossare una cipolla in un po' di burro e prezzemolo, aggiungendo i cavolini già lessati in acqua salata e bene asciugati. Si fa cuocere a fuoco lento, ben coperto, per un quarto d'ora e, prima di levarli dal fuoco, si condiscono con formaggio parmigiano grattugiato.
29. CAVOLO RAPA e CAVOLO NAVONE — Si mondano i cavoli, si lessano e si tagliano a fette sottili. Si prepara in una terrina un soffritto con cipolle, prezzemolo, burro e sale e si versano le fettine di cavolo mescolando ben bene tutto. Si sparge dopo sopra ai cavoli, pane grattugiato, qualche pezzo di burro od anche qualche goccia d'olio, formaggio parmigiano e si fa cuocere lentamente per dieci minuti fra due fuochi o nel forno.
30. CAVOLO MARINO — Si lessano le costole delle foglie in acqua salata, si fanno sgocciolare bene e si condiscono, caldi, con salsa bianca (vedi N.ro 90).
31. — Si possono anche cucinare come la bieta a costa (vedi N.ro 10).
32. CAVOLO RICCIO D'INVERNO — Le foglie si impiegano nelle minestre, particolarmente durante l'inverno, quando sono scarsi gli altri ortaggi.
33. — Si possono anche farle saltare in padella con aglio ed olio, dopo averle lessate e ben asciugate.
34. CECE — Si mettono i ceci secchi in bagno d'acqua per circa dodici ore. Si fanno poi bollire in molta acqua salata e quando sono giunti a mezza cottura, si aggiunge sedano, santoreggia e cipolla, molto olio ed un po' di pepe, lasciando sul fuoco fino a giusta cottura. Ai ceci bolliti si può anche aggiungere la pasta per fare una minestra molto gustosa.
35. — Come altri legumi anche i ceci si prestano bene per fare purée.
36. CETRIOLO — Si sbucciano i cetrioli, si tagliano in quattro per lungo e si toglie tutto l'interno molle, per poi lessarli a mezza cottura in acqua salata. In una terrina spalmata di burro, si mettono le fette intere che si cospargono di sale fino, formaggio parmigiano e pane grattugiati. Si mette la terrina tra due fuochi o nel forno e si lascia cuocere per circa venti minuti.
37. — Si lessano i cetrioli e si tagliano poi in dadi. In una casseruola si fa sciogliere un pezzo di burro, un cucchiaino di farina bianca, sale, pepe, basilico e prezzemolo tritati, aggiungendo, in fine, un bicchiere di latte. Intanto che la salsa bolle si versano in essa i dadi di cetrioli bene asciugati, tenendo per pochi minuti la casseruola a fuoco lento e scoperta, senza far bollire.

38. **CICORIA INDIVIA RICCIA** — Si pestano in un mortaio poche noci, un po' di basilico, prezzemolo, pane bagnato, sale e pepe amalgamando bene il tutto ed aggiungendo qualche uliva verde e molti capperi. Si prendono piante d'indivia bene imbiancate e si mondano lasciando ad esse solo le foglie bianche che si spuntano. Poi si aprono le piante sul tavolo da cucina e si mette nel mezzo di ciascuna due cucchiari del ripieno già fatto. Si rialzano le foglie e si legano con filo le piante così preparate, per metterle verticalmente l'una contro l'altra in un tegame. Si versa poi dell'olio d'oliva sulle indivie, cercando di bagnarle tutte ben bene e si lascia cuocere, adagio adagio a vapore, fino a giusta cottura.
39. **RISO E INDIVIA** — Mondata e lavata l'indivia, anche che non sia molto imbiancata, si fa bollire in acqua salata per pochi minuti. A mezza cottura la si toglie dall'acqua bollente e si fa scolare. In altra pentola si lessa il riso con burro sale, cipolla e prezzemolo. Quando il riso è a mezza cottura si aggiunge l'indivia e poco prima di levare la pentola dal fuoco, si unisce un po' di formaggio grattugiato.
40. **CIPOLLA** — Si sbucciano piccole cipolle, si lessano in acqua salata e poi si mettono intere in una casseruola in cui vi sia stato sciolto un pezzo di burro, un po' di zucchero e prezzemolo. Si fanno soffriggere per dieci minuti tenendo coperto ed aggiungendo un po' d'aceto prima di toglierle dal fuoco. E' necessario che le cipolle diventino ben rosse. (Vedi numeri 95 e 96).
41. **DENTE DI LEONE** — Si tolgono le radici alle piante non imbiancate e si fa un taglio in croce sul colletto della pianta, che si taglia poi a metà trasversalmente. Si lavano in parecchie acque e poi si lessano in acqua e sale. Si preme poi bene perchè scoli tutta l'acqua e si condisce con salsa d'aglio pestato, olio, aceto e prezzemolo. Si possono anche far saltare in padella con aglio ed olio, dopo averli lessati come sopra.
42. **FAGIUOLO** — Lessati i fagioli secchi in acqua salata, si fanno ben sgocciolare per metterli subito dopo in un tegame ove sia dell'olio bollente, alcune foglie di salvia, santoreggia e uno spicchio d'aglio. Si fa soffriggere finchè i fagioli abbiano asciugato il condimento, mescolando continuamente; si versa indi un po' di salsa di pomodoro, sale e pepe per farli cuocere ancora per quindici minuti.
Una buona zuppa si ottiene con fagioli e zucca d'inverno. (Fagioli e zucca vedi N. 82).
43. **FAVA** — Sgranati che siano i baccelli e sbucciate le fave, si mettono

- a cuocere in una casseruola contenente quattro o cinque cipolline già arrosolate con lardo battuto. Si fa cuocere lentamente e ben coperto, aggiungendo, a mezza cottura, pezzetti di prosciutto grasso, qualche foglia di sedano e qualche altra di santoreggia, pepe e sale.
44. — Si mettono in acqua tiepida le fave secche sin dalla sera precedente, per poi farle ben cuocere in acqua e sale. Quando saranno ben cotte si scolano e si passano subito allo staccio. In una casseruola si fa soffriggere lardo, cipolline, prezzemolo e santoreggia, tutto finemente tritato, e poi si uniscono le fave già passate allo staccio, sale e pepe, per far cuocere circa un quarto d'ora. Anche le purées di fava sono squisite. (Fave e cipolle, vedi N. 96).
45. **FINOCCHIO** — Si mondano e poi si tagliano in quattro i finocchi, disponendoli sopra un solo piano in una casseruola con burro e sale. Si lasciano cuocere adagio adagio a vapore e ben coperti, per poi cospargerli di formaggio grattugiato.
46. — Si possono anche lessare i finocchi in acqua ben salata per condarli con sale, olio e limone, dopo averli fatti sgocciolare bene.
47. **FUNGO** — Si fa fondere in una casseruola un pezzo di burro, si aggiunge altrettanto olio, un'acciuga ridotta in pezzi, prezzemolo e qualche foglia di cedronella. Quando tutto è bollente si mettono nella casseruola i funghi mondati, lavati, già salati ed asciugati e si fa cuocere a vapore adagio adagio, mescolando di tanto in tanto.
48. **GOMBO od OCRA** — Si taglia a pezzetti il gombo che si metterà a cuocere in una casseruola in cui vi sia del burro bollente ed una cipolla arrossata, prezzemolo, sale e pepe. Si aggiungono filetti di pomodoro mondati, mescolando continuamente e facendo cuocere a fuoco lento finchè il gombo non risulti completamente cotto.
49. **IGNAME**. — Si toglie la buccia ai tuberì dopo averli lessati, si tagliano a fette e si fanno friggere nell'olio e burro.
50. **GRANTURCO**. (*Polenta e legumi*) — In una pentola si mette dell'acqua salata e quando questa bolle, si versano in essa fagioli lessati od altri legumi cotti ed avanzati nei giorni precedenti, aggiungendo, olio, cipolla, salsa di pomodoro, prezzemolo e salvia, lasciando cuocere per un quarto d'ora. Mescolando poi continuamente si unisce la farina di granturco, lasciando bollire fino a giusta cottura. Sarà bene che la zuppa non diventi dura.
51. **GRANTURCO DOLCE** — Le spighe del granturco dolce si lessano per mangiarle con solo sale; oppure si fanno arrostitire sulla bracia. E' necessario che le spighe non siano completamente mature.

52. LATTUGA ROMANA — Si prendono i centri delle piante e si immergono per pochi minuti in acqua bollente e salata. Sgocciolati che siano, si mettono in un tegame spalmato di burro fresco, si versa sopra alla lattuga la salsa bianca (vedi N. 90), lasciando cuocere per pochi minuti.
53. LENTICCHIA — Sin dalla sera precedente, si mettono le lenticchie a bagno in acqua fredda, per farle poi cuocere in acqua e sale; e quando sono a mezza cottura si aggiunge molta borragine ben lavata. Intanto si fa soffriggere in una padella dell'olio con alcuni spicchi d'aglio che si tolgono quando si versa l'olio bollente nella pentola con le lenti. A giusta cottura si toglie dal fuoco e si lascia al caldo qualche minuto, per versare poi le lenti così preparate su fette di pane abbrustolite. Con le lenticchie si può fare anche un'ottima purée.
54. MELANZANA — Si sbucciano le melanzane tagliandole poi a fette sottili, per lungo e di tutta la larghezza; si spolverizzano di sale e si mettono sotto pressa a sgocciolare per circa due ore. Indi asciugare con un tovagliolo si friggono in olio, per poi disporre a strati le fette in una terrina, alternando uno strato di melanzane cosparse di formaggio grattugiato ed uno strato di densa salsa di pomodoro già cotta con molto basilico, spolverizzando ogni strato con zucchero fino. Si mette poi la terrina, o tegame, fra due fuochi od al forno, facendo cuocere per 20 minuti.
55. — Si tagliano le melanzane, senza sbucciarle, a piccoli dadi di circa due centimetri di lato, si salano e si mettono a sgocciolare sotto pressa in uno scolatoio, per un paio d'ore. Si versa in una casseruola dell'olio e quando questo è bollente si mettono quattro spicchi d'aglio, che, arrossati che siano, si tolgono dall'olio, nel quale si aggiungono cinque pomidoro sbucciati, senza semi e fatti a pezzi, due cucchiaini di zucchero e si fa soffriggere per un quarto d'ora. Si aggiungono poi i dadi di melanzane, bene asciugati con tovagliolo, e si fa cuocere a casseruola coperta finchè le melanzane siano molto cotte.
56. — Si preparano le melanzane come al N.ro 54. Si bagnano le larghe fette in uovo sbattuto passandole poi nel pane finemente grattugiato, per indi friggerle in olio o burro. Man mano che si friggono si mettono ad asciugare al caldo, su di una carta o tovagliolo, e si mangiano dopo averle spolverate con zucchero.
57. PATATA — Si lessano o si sbucciano da sei ad otto patate di media grossezza, si pestano nel mortaio o si passano allo staccio, aggiungendo ad esse due cucchiaini di prezzemolo tritato, due uova, una noce di burro, sale e cannella in polvere, mescolando finchè la pasta non sia ben legata ed omogenea. Si fanno con essa tante frittelle che si friggono nel burro, finchè non siano dorate.
58. — Si lessano due chili di patate, si sbucciano e si passano allo staccio. Messa sul tavolo da cucina la fecola, si unisce ad essa due uova sbat-

- tute con formaggio grattugiato, un po' di sale fino, due cucchiaini di zucchero ed una noce di burro sciolto, impastando bene tutto. Si spalma di burro una tortiera di ferro bianco, cospargendola di pane grattugiato, ed in essa si versa l'impasto ben spianato e su cui si spolvera del pane grattugiato. Si fa cuocere fra due fuochi, o meglio al forno, finchè non sia dorata la torta.
59. PEPERONE — Si lavano bene dei *peperoni di Nocera* o quelli *quadrati del Piemonte*, e, con l'aiuto d'una lama a punta, si staccano i picciuoli con tutto il seme. Preparato che sia un impasto di pane bagnato in olio, della noce pestata, sale, pepe e prezzemolo tritato, si riempiono i peperoni, che vengono poi coperti con la parte del picciuolo staccato e già pulita dei semi. Si mettono in una casseruola i peperoni, l'uno a fianco dell'altro, con il picciuolo in su, facendo cuocere con olio e tenendo ben coperto.
60. — Si mettono sulla bracia dei grossi peperoni, si fanno arrostiti, levandoli poi ad essi la buccia. Si tagliano a grosse fette, togliendo il seme, e si condiscono con olio fino d'oliva, aglio, sale e pepe.
61. PISELLO — Si mette in una casseruola il burro e si lascia dorare; poi si aggiungono i piselli già sgusciati ed un po' di sale fino. Si sbattono a parte due uova, con formaggio grattugiato e prezzemolo, e si versano nei piselli già cotti al momento di levarli dal fuoco. (Piselli e spaghetti vedi N. 88).
62. — Si sgranano i piselli, si lavano e si mettono in una casseruola con lardo, cipolla tritata, prezzemolo, qualche pezzetto di prosciutto, sale e pepe per far cuocere a fuoco lento tenendo ben coperto.
63. — Con i soli baccelli dei piselli, se non sono troppo duri, lessati e passati allo staccio si possono condire minestre di riso, di cavoli e di altri ortaggi. Con i piselli, freschi o secchi, si possono fare delicate purées.
64. — I piselli mangiatutto, (*taccole*), prima si mondano, togliendo i fili e le punte, indi si lessano e poi si preparano come i piselli da sgusciare freschi. (vedi N.ro 62).
65. POMODORO — Si tagliano per metà dei grossi pomidoro, togliendo loro i semi e si riempiono di riso crudo e già mescolato ad aglio e prezzemolo tritati, olio e sale. Così riempiti, si ricompongono i pomidoro sovrappponendo le rispettive metà. Si mettono in un tegame con olio e si fanno cuocere fra due fuochi od al forno. Durante la cottura si tira fuori dal forno un paio di volte il tegame, per poter bagnare i pomidoro col proprio sugo. Zuppa di pomidoro (vedi N. 94).
66. PORRO — Si lessano in acqua salata facendoli cuocere una buona mezz'ora; poi si fanno sgocciolare per metterli in un piatto e condirli con salsa bianca (vedi N.ro 90).

67. — Mondati i porri si fanno bollire in acqua salata e si mettono in una terrina spalmata di burro. Si sparge sopra pane e formaggio grattugiati, sale fino e qualche pezzetto di burro a dadi, lasciando nel forno finchè non siano dorati.
68. RABARBARO — Si prendono i soli picciuoli delle foglie, si levano i filamenti e si tagliano in pezzi lunghi circa dieci centimetri. Si mettono in una casseruola e per ogni mezzo chilogramma di picciuoli di rabarbaro si aggiungono 150 grammi di zucchero. Si fa cuocere senz'acqua ed a fuoco lento venti minuti, tenendo ben coperta la casseruola.
69. RAPA — Si scioglie al fuoco un buon cucchiaino di olio, si aggiunge poi meno di mezzo cucchiaino di farina bianca, mescolando continuamente finchè non sia arrossata la farina, entro cui, si mettono i quadretti di rape crude. Quando queste avranno assorbito l'olio, si aggiunge un po' di acqua calda e molto prezzemolo tritato, e, volendo, anche salsa di pomodoro. Si faccia cuocere lungamente ed a fuoco lento.
70. — Prima che le rape aprano i loro fiori, si colgono gli steli di essi, per lessarli in acqua salata con tutte le foglie. Sgocciolate che siano, si condiscono con olio ed aceto. Oppure si possono far saltare in padella con aglio ed olio (*Broccoletti di rapa*). Minestra con rape (vedi N. 87).
71. SCORZONERA e SASSEFRICA — Si raschiano le radici, che vengono tagliate in pezzi lunghi circa otto centimetri, e si fanno lessare in acqua e sale. Si prepara in una casseruola una salsa bianca od olandese, come ai N.ri 90 e 91, e vi si versano dentro le radici lessate, mescolando e facendo cuocere per cinque minuti.
72. — Lessata la scorzonera come sopra, si può anche friggerla, avvolgendo i pezzi di radici nella pastetta di farina bianca. (Vedi N. 90).
73. SEDANO — Tolle le foglie verdi, si tagliano quelle bianche in pezzi lunghi una diecina di centimetri. Si fanno lessare in acqua e sale per metterli poi in una casseruola con burro, salvia, prezzemolo, cipolle, sale e pepe. A mezza cottura si copre il sedano con sottilissime fette di lardo e si fa cuocere a fuoco lento, tenendo ben coperta la casseruola.
74. SEDANO RAPA — Si mondano e si lessano le tonde radici di sedano rapa e si tagliano in fette sottili di tutta larghezza. Dopo aver spalmata una terrina con burro si alterna uno strato di sedano ed uno strato di densa salsa di pomodoro fatta con molto basilico. Per ultimo, si sparge sopra del pane grattugiato, mettendo anche qualche pezzetto di burro, e si fa cuocere dieci minuti fra due fuochi.
75. — Lessati e tagliati a fette sottili i cavoli rapa, si possono condire anche con olio, sugo di limone e sale fino.
76. SPINACIO — Lessati gli spinaci si spremono ben bene, e, tritati con mezzaluna, si passano allo staccio. In una casseruola si scioglie una noce

- di burro con un cucchiaino di farina bianca, si fa soffriggere per qualche minuto e poi si versano gli spinaci. Si mescola tutto aggiungendo un bicchiere di latte.
77. — Si lessano e poi si tritano finemente gli spinaci. Ad ogni mezzo chilogramma di spinaci si uniscono seicento grammi di farina bianca, per fare la pasta che si lavora come al solito, stendendola e tagliandola come tagliatelle che si fanno cuocere in brodo di verdura (vedi N. 84). Si possono anche preparare come pasta asciutta.
78. — Lavati ben bene e poi lessati, si tritano fini fini gli spinaci, che, messi in una casseruola, con burro, prezzemolo, cannella in polvere, un cucchiaino di zucchero e buccia di limone raschiata, si fanno cuocere a fuoco lento. Si aggiunge un mezzo bicchiere di latte e due uova sbattute con formaggio grattugiato. Quando gli spinaci sono divenuti asciutti si versano in un piatto e si lascia raffreddare. Si faranno poi tanti piccoli dischi, s'infarinano e si friggono in grasso bollente.
79. STACHYS. (Tuberina) — Prima di tutto si lavano in parecchie acque ben bene e poi si mettono in acqua bollente e salata, facendoli bollire da dieci a quindici minuti. Si fanno sgocciolare e si condiscono poi con burro fritto e formaggio grattugiato come gli asparagi.
80. TOPINAMBUR. (Pera di terra). — Si lavano e si raschiano i tuberi per poi tagliarli a fette. Si mette una casseruola sul fuoco con un po' d'olio d'oliva, aglio, prezzemolo tritato e sale, facendo soffriggere. Si aggiungono i tuberi tagliati, facendoli cuocere circa un'ora e mezza e bagnandoli con un po' d'acqua calda. Prima di levarli dal fuoco si unisce un po' di formaggio grattugiato.
81. ZUCCA — Si prende un grosso pezzo di zucca e si taglia a fette sottili che si mettono in acqua e sale, facendo bollire fino a mezza cottura. Si lasciano diventare tiepide le fette, per poi passarle in pane grattugiato ed indi friggerle in olio abbondante, perchè possano galleggiare. Cotte che siano, si mettono ad asciugare su carta o tovagliolo. Sarà bene friggere a fuoco forte perchè le fettine siano rapidamente pronte, altrimenti assorbirebbero troppo grasso.
82. — Si mettono a bollire in acqua salata grossi dadi di zucca e quando sono a mezza cottura si aggiungono fagioli già lessati, olio d'oliva, sedano, prezzemolo, qualche pomodoro, una cipolla tritata ed un po' di basilico. Si lascia bollire per venti minuti a fuoco lento. Ottima zuppa particolarmente d'inverno.
83. ZUCCHETTE — Innanzi tutto si tagliano le zucchettine per metà seguendo la massima lunghezza ed asportando buona parte dell'interno molle, che, ben triturato ed unito a pane grattugiato, prezzemolo, noce pestata e burro, si fa friggere dopo aver tutto impastato con uovo sbat-

tuto. Si fanno lessare un tantino le zucche già vuotate, per poi riempirle con l'impasto già fritto. Messe le zucche ripiene in una terrina, si fanno cuocere fra due fuochi od al forno. I fiori maschi di queste zucche, avvolte in pastetta, sono eccellenti; essi anche nelle zuppe sono un cibo delicato.

84. BRODO DI VERDURE — Si lavano in parecchie acque foglie di bieta tolte dalle costole, baccelli teneri di piselli già sgusciati, foglie scartate di indivia, pezzetti di cipolle, rimasugli di rape, di cavoli rapa, foglie di cavoli broccoli, di cavolfiori, di sedano, di prezzemolo, insomma tutti gli avanzi che si hanno disponibili degli ortaggi consumati, mettendoli in acqua salata per farli bollire almeno un'ora. Si passano poi allo staccio per rimetterli nella stessa acqua in cui furono lessati, aggiungendo un po' di burro, e nel caso che il brodo sia un po' denso si aggiunge anche un po' d'acqua tiepida. Il brodo così ottenuto serve egregiamente per minestre di riso o di pastina minuta, per zuppe di pane naturale, per la salsa olandese e per la preparazione di molti ortaggi.
85. MINESTRA DI PANE NATURALE — Si fa cuocere pane secco naturale in acqua burro e sale, a fuoco lento per un'ora, e poi si passa allo staccio, aggiungendo un po' di formaggio grattugiato.
86. MINESTRA DI FARINA D'AVENA, D'ORZO ecc. — Si fa bollire acqua, burro e sale; si mescola a parte la farina di avena o d'orzo in un po' d'acqua fredda, per poi aggiungerla al brodo. Se si vuole, si può sbattere un uovo nel piatto e poi versare in esso la zuppa, spargendovi sopra un po' di formaggio grattugiato.
87. MINESTRA DI RISO E RAPE — Si mondano e si tagliano a fette le rape cospargendole di sale: si mettono poi sotto pressa in uno scolatoio nel quale si lasciano un paio d'ore. Si fa fondere in una casseruola una noce di burro e si uniscono le rape per farle rosolare, mescolando continuamente. Si fa bollire il riso in acqua salata ed in una pentola a parte; a metà cottura si aggiungono le rape ed un'altra noce di burro.
88. MINESTRA DI SPAGHETTI E PISELLI FRESCHI — Si mette al fuoco una casseruola con battuto di lardo, cipolla e prezzemolo e si lascia soffriggere, aggiungendo poi i piselli. Quando essi sono a metà cottura si unisce dell'acqua tiepida, ed allorché questa bolle, si aggiungono gli spaghetti spezzati, lasciando bollire fino a giusta cottura. Per questa minestra occorrono due parti di piselli, come peso, ed una parte di spaghetti.
89. PASTETTA PER FRITTURE — Si scioglie la farina bianca in una tazza d'acqua tiepida mescolando continuamente, aggiungendo poi sale

fino ed un torlo d'uovo. La pasta non deve essere nè molto liquida nè dura.

90. SALSA BIANCA — Si fa fondere in una casseruola un pezzo di burro con l'aggiunta di un cucchiaino di farina bianca. Quando questa è arrosata, si unisce un bicchiere di latte, facendo bollire cinque minuti.
91. SALSA OLANDESE — Si scioglie in una casseruola una noce di burro aggiungendo un cucchiaino di farina bianca e poi un pò d'acqua calda. Si toglie dal fuoco dopo un quarto d'ora per aggiungere un po' di noce moscata, un torlo d'uovo sbattuto e buccia di limone. Con questa salsa si possono condire, asparagi, scorzonere, zucchetti ecc.
92. SALSA VERDE — Si lavano molte foglie di cedronella, (menta romana) per pestarle in un mortaio assieme a zuccherò, sale, prezzemolo, aglio, impastando tutto con pane bagnato in aceto. Si passa per lo staccio e si allunga con olio ed aceto.
93. ZUPPA DI FARRO — Si mette in pentola del brodo di verdura molto allungato, e si aggiunge poi il farro. Si lascia cuocere circa tre ore per unirvi, poco prima di togliere dal fuoco, un pezzo di burro. Bisognerà mescolare spesso perchè il farro facilmente si attacca al fondo della pentola.
94. ZUPPA DI POMIDORO — Si fanno bollire due carotine intere, due patate, sedano, cipolla, prezzemolo e basilico aggiungendo otto pomidoro a pezzi. Si passa allo staccio ed in una casseruola con acqua e burro si versa il passato, per farlo bollire ancora un quarto d'ora. Si preparano in una zuppiera fette di pane abbrustolito su cui si versa il brodo, e si condisce con formaggio grattugiato.
95. ZUPPA DI CIPOLLE E UOVA — Si mettono in una casseruola parecchie cipolline novelle con prezzemolo, sale ed olio, lasciando bollire. Quando le cipolle son cotte, e poco prima di levare dal fuoco la casseruola, si mettono dentro due o tre uova, versando poi tutto su pane abbrustolito.
96. ZUPPA DI FAVE E CIPOLLE. — Si mettono in una casseruola delle cipolline novelle e si fanno cuocere in un po' d'olio o lardo. Si sbucciano le fave fresche, si aggiunge un po' d'acqua e sale, per far bollire fino a giusta cottura. Sul fondo di una zuppiera si mettono delle fette di pane, sulle quali si versano le fave già cotte.
97. ZUPPA DI SEMOLINO — S'impastano con un uovo sbattuto cinque cucchiaini di semolino ed uno di farina bianca. Si trita poi la pasta con mezzaluna o con coltello poco tagliente, ottenendo così tanti granelli di pasta grossi come lenti, o poco più. Si fanno indi bollire per

un quarto d'ora in acqua salata assieme a burro, prezzemolo e a due patate già lessate e passate allo staccio.

98. ZUPPA D'ACETOSA — Si tagliano come tanti taglierini molte foglie di acetosa ed alcune di lattuga, dopo averle ben lavate. Si fanno cuocere in acqua, burro, cipolla, sale e prezzemolo, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo di verdura, come al N. 84. Tagliato a dadi del pane duro lo si unisce all'acetosa aggiungendo un uovo sbattuto e formaggio.
99. DOLCE SEMPLICE — Si prende del pane tagliato a fette e si immerge nel latte al quale sia stato aggiunto un torlo d'uovo sbattuto, per poi friggere le fette di pane nel burro. Si allarga sulle fette della conserva di frutta ed alle fette così spalmate se ne sovrappongono delle altre, spolverando con zucchero.
100. DOLCE DI MELE — Si bagnano ben bene delle fette di pane bianco nel latte, a cui sia stato aggiunto un torlo d'uovo, per poi rivoltare le fette nello zucchero in polvere. Si spalmano con burro le pareti interne di uno stampo ed intorno ad esse si pone uno strato delle fettine di pane già preparate. Si riempie poi il recipiente con pezzettini di mele crude e pane inzuppato nel latte come sopra, si aggiungono chicchi di uva secca e dello zucchero coprendo con le solite fettine di pane e mettendo poi nel forno.

Un altro dolce di mele, molto semplice, si ottiene nel seguente modo. Si sbucciano dieci mele di media grandezza, si toglie ad esse il seme e si tagliano in dischi sottili di tutta larghezza. Lavate le fette così tagliate, si dispongono in una tortiera e prima di metterle al fuoco si cospargono di zucchero, bagnandole con il sugo di mezzo limone.

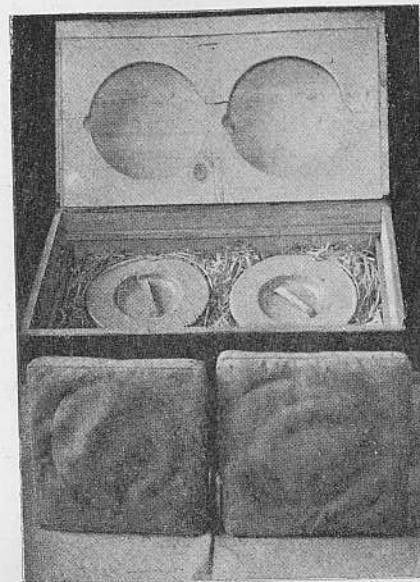
Un concetto approssimativo del valore nutritivo dei legumi si può avere dal seguente paragone in azoto.

Una magra cotoletta di bove del peso di 150 grammi	contiene grammi 4,50 di azoto
" porzione di fave secche " 150	" 6,75 "
" " fagioli secchi " 150	" 5,85 "
" " lenticchie secche " 150	" 5,80 "
" " ceci secchi " 150	" 5,65 "
" " piselli secchi " 150	" 5,50 "

Il burro può essere sostituito, ottenendo ugualmente buoni risultati, con olio o altri grassi, purchè siano freschi. In luogo dello zucchero si può impiegare il miele o la saccarina. È opportuno ricordare che spesso non si digeriscono bene gli ortaggi perchè cucinati con troppo grasso.

CASSA DI COTTURA

Semplice cassetta in legno con coperchio, riempita di trucioli, tra i quali sono poste due pentole (1). Un apposito telaio, (che nell'incisione si vede appoggiato al coperchio della cassa), tiene a posto i trucioli e le pentole, delle quali lascia libere le sole aperture. Sono annessi due cuscini di stoffa riempiti di crine vegetale che si sovrappongono alle pentole per evitare gran dispersione di calore.



Cassa di cottura a due pentole

Impiego — La cassa di cottura risce utilissima per far cuocere qualsiasi vivanda e specialmente per la preparazione di quelle richiedenti una lunga cottura. Essa, se da un lato fa economizzare molto combustibile, offre anche i non trascurabili vantaggi, di non richiedere sorveglianza di sorta e di mantenere per lunghe ore caldi i cibi.

Modo di usarla — S'inizia la bollitura delle vivande sul fuoco, adoperando una pentola della cassa stessa. Dopo circa venti minuti si toglie il recipiente dal fuoco per coprirlo sollecitamente, rimettendolo poi nella cassa che si chiuderà ermeticamente, dopo aver sovrapposto alla pentola il relativo cuscino.

La minestra comune di pasta e verdura si fa bollire sul fuoco solo 15 minuti anzichè un'ora, lasciando poi, in tal caso, la pentola per circa due ore nella cassa.

Le patate si fanno bollire per 10 minuti chiudendo indi la pentola nella cassa, ove si terrà per un'ora.

Le castagne secche e molti legumi si fanno bollire 20 minuti solamente, anzichè due ore e mezzo.

Le barbabietole e le fave secche, che richiedono quattro ore di bollitura a fuoco diretto, si ottengono perfettamente cotte con una bollitura di solo 30 minuti, lasciando poi, per sei o sette ore, la pentola nella cassa.

La cassa di cottura è già largamente usata con successo da parecchie famiglie nelle provincie di Bergamo, Torino e Modena.

Nel *Magazzino Annonario del Comune di Bergamo* si possono vedere in funzione, a titolo di dimostrazione pratica, alcuni tipi della prodigiosa cassa di cottura.

(1) Il numero delle pentole non è fisso: la cassa può contenere una o più pentole.

MEMORIALE

dei lavori e delle semine da eseguire nell'orto

Tutte le semine qui appresso ricordate possono essere fatte, a seconda delle regioni e delle stagioni, qualche settimana prima o dopo delle epoche indicate. Non sono state contrassegnate, alle varie semine, le relative epoche di raccolta, perchè, un medesimo ortaggio può compiere il suo ciclo germinativo e vegetativo in tempo diverso, a seconda del clima in cui sia vissuto e delle cure avute. In ogni modo la raccolta degli ortaggi è un'operazione molto importante e delicata. E' necessario che gli ortaggi siano raccolti solo quando abbiano raggiunto il giusto punto di sviluppo; altrimenti, se consumati troppo teneri, essi sono poco nutrienti e si perde gran parte del prodotto.

Le semine che portano l'indicazione (A. I.) dovrebbero essere fatte in aiuole a superficie inclinata (ved. pag. 7)

GENNAIO

Nelle regioni calde, vangare e preparare il terreno, formando anche *aiuole a superficie inclinata a mezzogiorno*, occorrenti per le semine del febbraio-marzo.

Rimuovere e curare *letame e terricciati*.

Riordinare ed approntare i *sostegni (tutori)* per fagioli rampicanti, piselli, pomodoro e cetrioli rampicanti.

Fare incetta di *cenere di legna*, essendo questa l'epoca in cui maggiormente se ne produce.

Nei terreni molto umidi scavare *fossi di fognatura*.

Seminare su letto caldo fatto con letame (se si hanno disponibili cassoni) carota parigina da forzare, lattuga da taglio, ravanelli, cavolfiore precoce, cavolo cappuccio d'York. Nelle regioni calde queste semine si possono fare all'aperto in sito bene esposto.

FEBBRAIO

Continuare la vangatura e la preparazione del suolo e seguire i lavori indicati per il mese di gennaio.

Piantare l'aglio comune, l'aglio scalogno e rizomi di cardo marino.

Seminare

Agretto (<i>crescione inglese</i>)	Fava (<i>se non semin. in autunno</i>).
Carote precoci (A. I.)	Lattuga da taglio (A. I.)
Cavolo verza quarantina (A. I.)	Lattuga romana (A. I.)
Cerfoglio (A. I.)	Pisello (<i>se non semin. in autunno</i>)
Cicoria comune da taglio.	Rapa bianca piatta precoce (A. I.)
Cicoria scarola.	Spinaccio (A. I.)

MARZO

Mettere a vegetare su letto caldo, o su concimaia in fermentazione, i tuberi di *batata*, per poter ottenere la produzione dei getti.

Formare cumuli di terra sulle radici di *rabarbaro*, perchè si possano imbiancare i picciuoli delle foglie.

Togliere il terreno della rincalzatura alle piante di *carciofi*.

Concimare e vangare, nella prima quindicina del mese, le piante d'*asparago* nelle regioni fredde; e seminare negli interfilari ortaggi a rapido sviluppo.

Ultimare la piantagione delle *fragole* a grosso frutto.

Trapiantare tutte quelle piante d'ortaggi seminate in autunno.

Riprodurre con rametti (talee), o con pezzi di radice le *piante aromatiche*.

Piantare i tuberi di patate precoci, igname, stachys, topinambur, le radici di barbaforte e di angelica ed i rizomi di cavolo marino.

Seminare

Pomodoro	In cassette a buona esposizione riparata o su letto caldo.	Bietola a coste
Melanzane		Bietola ad erbuccia
Peperoni		Borragine
Alchechingeri		Cavolo cappuccio bianco precoce (A. I.)
Basilico		Cavolo di Bruxelles (A. I.)
Sedano		Cicoria barba di cappuccino
Acetosa		Cicoria indivia (A. I.)
Barbabietola rossa scura		

Cipolla a pelle rossa ed a pelle
gialla
Lattuga a cappuccio prec. (A. I.)
Lattuga romana (A. I.)
Maggiorana
Pastinaca
Porcellana (porcacchia)

Porro d'estate (A. I.)
Prezzemolo
Rapa precoce (A. I.)
Raperonzolo (A. I.)
Ravanello (A. I.)
Sassefrica
Spinacio (A. I.)

In caso di forti freddi intempestivi si può coprire il terreno seminato con paglia, o con foglie secche durante la notte.

APRILE

Rincalzare, le *fave*, i *piselli* e le *patate precoci*.

Sarchiare, e concimare con *nitrato di soda* le fragole, i cavolfiori precoci cavolo capp. aglio comune, e le cipolle seminate in autunno.

Scalzare le piante di *carciofi*, togliere i getti nati al colletto di esse, adoperando i più robusti per piantarli altrove.

Dare le prime cure alle piante destinate alla produzione dei *semi*: barbabietola, rapa, carota, scorzonera, bietola, cicoria di Bruxelles, cavolo verza, cavolo rapa, cavolo di Bruxelles, cavolo cappuccio ecc.

Diradare le semine fatte nei mesi precedenti: rape, ravanelli, lattughe, cavoli ecc.

Bagnare, all'occorrenza, i semenzai, ma nelle ore meridiane.

Continuare la riproduzione per talea delle *piante aromatiche*: dragone, rosmarino, ruta, e dividere i cespi dell'*erba cipollina*.

Verso la fine del mese eseguire *trapianti* delle piante seminate nei mesi precedenti.

Piantare le zampe d'asparago con terreno asciutto, i tuberi di patata, di acetosella tuberosa di nasturzio a tuberi.

Seminare

Cardo
Cetriolo
Cocomero
Melone
Zucca d'inverno
Zucchette d'estate

*In buche, ri-
parando con
campane.*

Angelica
Asparago
Camomilla romana
Cavolo cappuccio rosso
Cavolo rapa
Cavolo riccio d'inverno

Cavolo verza quarant. (*agostano*)
Cece
Cerfoglio
Dolico bulboso
Dente di leone
Gombo
Fagioli precoci
Granturco dolce
Girasole
Lattuga romana

Lattuga a cappuccio
Lenticchia
Origano
Porro d'inverno
Prezzemolo a grosse radici
Rabarbaro
Ramolaccio
Rucola
Sedano
Spinacio

MAGGIO

Ultimare la maggior parte delle semine primaverili.

Diradare e nettare dall'erbaccia i semenzai, le carote, le rape, la barbabietola, la bietola ecc.

Sarchiare e rincalzare i cavoli precoci già trapiantati nei mesi precedenti: lo stesso si fa per le piante di cavolfiore primaticcio, cavolo d'York, cavolo verza quarantino ecc.

Cimare verso la fine del mese, o non appena ne sia il caso, le piante di melone, cocomero, zucca, cetriolo.

Cimare gli *steli floreali* delle piante di rape e di cavoli, destinati alla produzione dei semi.

Sopprimere gli steli floreali delle *fragole* a grosso frutto riproduttivo per ritardarne la fruttificazione.

Mettere *paglia* pulita in giro alle piante di fragole a grosso frutto per poter avere frutti sani e ben maturi.

Lasciare alle piante di fave e di piselli i primi baccelli prodotti per la raccolta delle *semenze*.

Somministrare il *nitrato di soda* a tutte quelle piante d'ortaggi già rincalzate, alla cipolla, rapa e spinaci.

Trapiantare nella seconda quindicina del mese cavoli diversi, porri, cicorie, sedano, pomodoro, melanzane, peperoni, alchechingeri, lattughe diverse, e tutte quelle piante che abbiano raggiunto lo sviluppo richiesto.

Piantare a dimora i getti di batata ed i tuberi d'arachide.

Seminare

Atreplice		Indivia d'estate
Borragine		Lattuga a cappuccio d'estate
Cavolo broccolo	} <i>per il raccolto autunnale</i>	Lattuga romana d'estate
Cavolfiore		Piselli (<i>per il raccolto estivo</i>)
Cavolo cappuccio tardivo		Ravanelli d'estate
Cavolo rapa		Sedano violetto d'inverno
Cicoria scarola		Spinacci (all'ombra)
Fagiuolo (<i>1^a quindicina</i>)		Tetragonia
Finocchio (<i>a dimora</i>)		Timo

GIUGNO

Sopprimere gli steli floreali del *rabarbaro*.

Preparare i canali per l'*irrigazione*.

Continuare i lavori di *sarchiatura* e *rincalzatura*, specialmente per le piante che ne hanno urgente bisogno.

In questo mese si *innaffia* al mattino ed alla sera.

Togliere i cordoni alle piante di *fragole* se non occorrono gli stoloni per ulteriori piantagioni.

Seguire a *cimare* le piante di meloni, cetriuoli, cocomeri e cimare le piante di pomodoro.

Togliere i getti al colletto delle piante di melanzane peperoni e pomodoro.

Far seccare le piante aromatiche; maggiorana, origano, timo, camomilla ecc.

Irrorare con solfato di rame le piante di pomodoro e di patate.

Trapiantare prezzemolo a grosse radici, porro, lattughe d'estate, e tutte quelle piante che abbiano raggiunto discreto sviluppo.

Seminare

Acetosa		Cavolo navone
Cavolo broccolo	} <i>per la produzione invernale</i>	Cavolo verza (<i>tardivo</i>)
Cavolo di Bruxel.		Cerfoglio
Cavolo fiore		Cicoria indivia riccia

Fagioli (<i>per cornetti</i>)	Piselli
Finocchio (<i>per il trapianto</i>)	Ramolaccio d'inverno
Lattuga romana bionda da legare	Rucola (<i>in sito fresco</i>)
Lattuga cappuc. cavolo di Napoli	

LUGLIO

Vangare e preparare il terreno libero, togliendo da esso gli ultimi avanzi delle coltivazioni precedenti per depositarli nel fosso dei terricciati.

Raccogliere dalle piante madri, i *semi* man mano che maturino.

Segnare sulle piante di melanzane, peperoni, pomodoro, cetrioli e zucche i frutti destinati alla produzione dei semi.

Ripetere le *cimature* alle piante di melone, cocomero, cetriolo e zucca d'inverno, a tre o quattro foglie sui frutti già allegati.

Continuare a *sopprimere* i getti laterali lungo i fusti delle piante di pomodoro ed al colletto delle piante di melanzane e peperoni, ed anche delle stesse piante di pomodoro, in giornata serena e dopo piogge.

Ripetere l'*irrorazione* di solfato di rame (poltiglia bordolese) alle patate ed ai pomodoro.

Rincalzare le piante di *cardo*, legando le foglie in fascio, per poi liberare la chioma delle piante ad operazione compiuta; e rincalzare anche il *finocchio*.

Torcere i fusti delle cipolle, ancora verdi in questo mese, per far maturare ed ingrossare i bulbi.

Trapiantare - Cavolo verza tardivo, cavolfiore, cavolo-broccolo lattuga, sedano violetto, cavolo rapa bianco, cicoria indivia, cicoria scarola.

Seminare

Agretto (crescione inglese)	Cicoria scarola
Borragine	Fagioli (<i>per cornetti</i>)
Cavolo cinese (<i>Pet-sai</i>)	Lattuga da trapiantare
Cavolo rapa bianco	Rape
Cicoria	Raponzolo

AGOSTO

Ricominciare la riproduzione, per talea, delle *piante aromatiche*, non riprodotte in primavera.

Fare *seccare* al sole i frutti di melanzane e meloni, dopo averli tagliati in sottili fette.

Ripetere nei primi giorni del mese, le irrorazioni di solfato di rame alle piante di pomodoro tardivi.

Ultimare la raccolta dei semi e raccogliere i frutti di *cetrioli* e di *zucchette* destinati alla produzione dei semi, ritirandoli in ambiente asciutto per far completare la maturazione dei semi.Cogliere anche, man mano che giungono a maturità, tutti i frutti di pomodoro, melanzane, peperoni ed alchechingeri, già segnati per *porta-semi*.

Trapianto del finocchio, cavolo di Bruxelles, cavolo cinese, lattuga, cicoria scarola.

Seminare

Bietola a coste	} <i>in sito bene</i>	Prezzemolo (<i>ben esposto</i>)
Bietola ad erbuc.		Ravanelli
Carote (<i>produzione primaverile</i>)		Scorzonera
Lattuga a cappuc. della Passione		Spinaci
Lattuga romana d'inverno		Valeriana (gallinelle)

SETTEMBRE

Rincalzare sedano, cavolfiore, cavolo verza, finocchio, cavolo cinese, cicoria di Bruxelles, cicoria scarola e cicoria indivia.

Preparare i *fossi* per la conservazione delle rape, barbabietola, carote, finocchio e ramolacci.

Legare ed anche rincalzare la cicoria indivia e la cicoria scarola.

Dividere i cespi delle fragole di tutti i mesi o per farne nuove piantagioni, o per rinnovare le piante vecchie.

Piantare le piantine di fragole a grosso frutto.

Seminare

Agretto (<i>crescione inglese</i>)	Lattuga da taglio
Cerfoglio	Rapa a colletto violetto
Cicoria radicchio (<i>prodotto primaverile</i>)	Ravanello
Cipolle (<i>a pelle bianca</i>)	Rucola
	Spinacio

Tutte queste semine dovrebbero essere fatte in aiuole a superficie inclinata a mezzogiorno.

OTTOBRE

Ritirare dalla pien'aria barbabietole, carote, rape, zucche d'inverno, batata, arachide, rape, ramolacci ecc.

Mettere in vaso alcune piante di *alchechingero* per poterle riparare dai geli, per poi ripiantarle in piena terra in primavera.

Lasciare in piena terra un certo numero di rape per la produzione primaverile dei *broccoletti di rapa*.

Raccogliere, nella prima quindicina del mese, tutti i *pomodori* ed i frutti di *alchechingero* anche se acerbi, mettendoli sulla paglia, in sito asciutto.

Legare ed impagliare nella prima quindicina del mese i cardi.

Nelle regioni meridionali concimare e rincalzare le piante di *carciofi* togliendo ad esse i getti per trapiantare altrove quelli più sviluppati di questi ultimi.

Raccogliere in questo mese *foglie* d'ogni qualità, per formare i terricciati.

Sopprimere gli steli degli asparagi, concimare e vangare il terreno dell'asparagiaia, per seminarvi spinaci, ravanelli e lattuga da taglio (nei siti caldi).

Piantare - tuberi di patate precoci a circa 30 cm. di profondità per poter avere un prodotto anticipato.

Seminare - nelle regioni calde, fava, pisello, carota parigina, cavolo cappuccio primaticcio d'York e spinacio.

NOVEMBRE

Ritirare, nei primi giorni del mese, le radici di *cicoria di Bruxelles*, della cicoria di Treviso e della *cicoria barba di cappuccino* e metterle in cantina per forzarle. (Vedi pag. 80).

Nelle regioni fredde legare a ciuffi le foglie delle piante di *cavolfiore* e di *cavolo broccolo* sulle inflorescenze, per riparare queste dai forti geli.

Cominciare l'imbiancatura del *cavolo marino* com'è indicato a pag. 80.

Continuare a raccogliere *foglie* per i terricciati.

Nelle regioni fredde s'inizierà la *vangatura* a grosse zolle del terreno libero, per farlo gelare.

Procurarsi della *fuliggine* essendo questa l'epoca in cui abitualmente si puliscono i camini delle cucine e delle stufe.

DICEMBRE

Si continua la *raccolta delle foglie* secche, delle radici di ortaggi e di quanto sia rimasto nell'orto di vegetazione inutile, depositando tutto nel fosso dei terricciati.

Coprire con paglia o con foglie secche le piante a radici e a tuberi che devono svernare in piena terra; sia per agevolarne la raccolta man mano che occorrono per il consumo (stachys, sedano scorzonera, sassefrica), sia per preservarne altre dai forti geli (bietola prezzemolo insalate).

Togliere la *neve* dalle piante di cavolo-broccolo, cavolfiori e cavolo verza tardivi.

Curare e mettere in ordine le varie *semenze*. Far *riparare gli attrezzi* ed annaffiatoi, confezionare stuoie, campane di tela o di carta.

Visitare le radici e i tuberi conservati in cantina o negli appositi fossi (rapa carota, barbabietola, patata, batata, scartando i tuberi avariati e scegliendo quelli destinati alle nuove piantagioni).

INDICE ALFABETICO

V pianta vivace - B pianta biennale - A pianta annuale
A-B annuale o biennale - B-V vivace o biennale

NOME VOLGARE	NOME BOTANICO	FAMIGLIA	Come si coltiva	Come si cucina
V Acetosa	Rumex acetosa .	Poligonacea	pag. 25	pag. 94
V ¹⁾ Acetosella tuberosa . .	Oxalis crenata . .	Ossalidacea	81	
V ³⁾ Aglio comune	Allium sativum . .	Liliacea	25	94
V ³⁾ Aglio scalogno	„ ascalonicum	Liliacea	26	
Aglio porro v. erba cipol.				
A Agretto (crescione ingl.)	Lepidium sativum	Crocifera	81	
A ²⁾ Alchechinger	Physalis pubescens	Solanacea	26	
V Angelica	Archangelica officinalis	Ombellifera	82	
Anguria (vedi cocomero)				
Apio (vedi sedano) . .				
A ¹⁾ Arachide (nocciole amer.)	Archys hypogea .	Leguminosa	27	
Articiocca (vedi carciofo)				
V Asparago	Asparagus officinalis	Liliacea	28	94
A Atriplice (bietolone) .	Atriplex hortensis .	Chenopodiacea	30	94
B Barbabietola da orto .	Beta vulgaris . .	Chenopodiacea	31	94
Barba di becco v. sassefr.				
V Barbaforte (rafano) . .	Cochlearia Armoracia	Crucifera	87	
A Basilico	Ocimum Basilicum	Labiata	87	
V ¹⁾ Batata (patata americana)	Convolvulus batata	Convolvulacea	31	
B ³⁾ Bietola a coste (erba bian.)	Beta vulgaris . .	Chenopodiacea	32	95
B ³⁾ Bietola ad erbuccia . .	„ „	id.	33	95
Bietolone vedi atreplice .				
A Borragine (borrana) . .	Borragio officinalis	Borraginacea	34	95
A Camomilla romana . .	Anthemis nobilis .	Composita	88	
Cappuccina vedi lattuga				
V Carciofo (articiocca) .	Cynara Scolymus .	id.	34	95
V ¹⁾ Cardo (cardone) . . .	Cynara Cardunculus	id.	35	95
B Carota	Daucus carota . .	Ombellifera	37	95
B ¹⁾ Cavolo-broccolo . . .	Brassica oleracea			
	Botrytis	Crucifera	41	97
B ¹⁾ Cavolo cappuccio bianco	Brassica oleracea capitata	id.	38	96

NOME VOLGARE	NOME BOTANICO	FAMIGLIA	Come si coltiva	Come si cucina
B ¹⁾ Cavolo cappuccio rosso	Brassica oleracea .	Crucifera	pag. 38	pag. 96
B ¹⁾ Cavolo cinese (Pet-sai)	Brassica chinensis	id.	43	
B ¹⁾ Cavolo di Bruxelles .	Brassica oleracea .	id.	42	97
B ¹⁾ Cavolfiore	Brassica oleracea Botrytis	id.	41	96
V Cavolo marino (crambe)	Crambe maritima	id.	82	97
B ¹⁾ Cavolo navone . . .	Brassica gongilodes	id.	43	
B ¹⁾ Cavolo rapa (torsi) .	" "	id.	43	97
B ¹⁾ Cavolo riccio d'inverno .	Brassica oleracea acefala	id.	44	97
B ¹⁾ Cavolo verza	Cicer arietinum .	id.	39	96
A Cece	B. oleracea Bullata	id.		
Cedronella vedi melissa		Leguminosa	45	97
A Cerfoglio	Anthriscus Cerefo- lium	Ombellifera	83	
B Cerfoglio tuberoso . .	Chaerophyllum bul- bosum	id.	83	
A Cetriolo	Cucumis sativus .	Cucurbitacea	46	97
V Cicoria (radicchio) . .	Cichorium Intibus .	Composita	47	
V Cicoria di Bruxelles .	" "	id.	48	
A-B Cicoria indivia (indivia)	Cichorium Endivia	id.	48	98
A-B Cicoria scarola (scarola)	" "	id.	49	
B-V ⁴⁾ Cipolla	Allium Cepa . . .	Liliacea	49	
A Cocomero (anguria) .	Citrullus vulgaris .	Cucurbitacea	50	
Cornetti vedi fagioli .				
Crambe v. cavolo marino				
V Crescione di Fontana .	Nasturtium offic- nalis	Crucifera	83	
Crescione inglese o d'a- iuola, vedi agretto .				
V Dente di Leone (pisci- ac.)	Taraxacum offic- nale	Composita	83	98
V Dioscorea vedi Igname .	Cyperus esculentus	Ciperacea	84	
V Dolcichino (mandorla di terra)				
V Dragone (dragoncello) .	Artemisia Dracun- culus	Composita	88	
Erba bianca vedi bietola				
V Erba cipollina (aglio por- ro)	Allium Schanopra- sum	Liliacea	88	
V Erba gatta (gattaria) .	Nepeta Cataria .	Labiata	88	
V Erba S. Pietro (cretamo)	Crithmun maritimum	Ombellifere	84	
V Erba Santamaria (er. am.)	Balsamita vulgaris .	Composita	88	
A Fagiolo	Phaseolus vulgaris	Leguminosa	51	98
A Fava	Faba vulgaris . .	id.	53	98
A Finocchio	Foeniculum dulce .	Ombellifera	54	99
V Fragola	Fragaria	Rosacea	55	99

NOME VOLGARE	NOME BOTANICO	FAMIGLIA	Come si coltiva	Come si cucina
Fungo prataiolo . . .	Agaricus Campes- tris	Funghi	pag. 56	pag. 99
Galette vedi arachide .				
A Gombo (ocra, ibisco) .	Hibiscus esculentus	Malvacea	84	99
A Granturco zuccherino .	Zea Mais	Graminacea	84	99
V Igname della Cina . .	Dioscorea Batatas	Dioscorea	84	99
Indivia v. cicoria indivia .				
V Issopo	Hyssopus officinalis	Labiata	88	
A Lattuga romana . . .	Lactuca sativa . .	Composita	58	100
" a cappuccio . . .			59	
" da taglio			58	
V Lavanda (spighetta) .	Lavandula spica .	Labiata	89	
A Lenticchia (lente) . .	Lens esculenta . .	Leguminosa	59	100
V Maggiorana (persa) . .	Origanum majorana	Labiata	89	
Mandorla di terra v. dolci- chino				
A Melanzana, (petonciana maringiana)	Solanum Melonge- na	Solanacea	60	100
V Melissa (cedronella) .	Melissa officinalis .	Labiata	89	
A Melone (popone) . . .	Cucumis Melo .	Cucurbitacea	62	
V Nasturzio a tub. (tropeolo)	Tropaeolum tube- rosum	Geraniacea	85	
Nocciole amer. v. arach- ocra vedi gombo . . .				
V Origano (reggheta, regamo)	Origanum vulgare	Labiata	89	
B Pastinaca	Pastinaca sativa .	Ombellifera	90	
A ⁵⁾ Patata (pomo di terra) .	Solanum tuberosum	Solanacea	63	100
Patata americana v. Batata				
Patata dolce vedi Batata				
A Peperone	Capsicum annum	Solanacea	64	
Pera di ter. v. topinambur				
Persa vedi maggiorana .				
Pet-sai v. cavolo cinese				
Petonciana v. melanzana				
V Pimpinella (salvastrella)	Poterium sangui- sorba	Rosacea	90	
Pisciaccane v. den. dileone				
A Pisello	Pisum sativum . .	Leguminosa	65	101
A Pomodoro	Solanum Lycoper- sicum	Solanacea	66	101
Popone vedi melone . .				
A Porcellana (porcaccia)	Portulaca oleracea	Portulacea	85	
B Porro	Allium porrum .	Liliacea	68	101
B Prezzemolo (erbetta) .	Apium Petroseli- num	Ombellifera	90	
B Prezzemolo a radice . .	" "	id.	90	
V Rabarbaro	Rheum	Poligonacea	69	102

NOME VOLGARE	NOME BOTANICO	FAMIGLIA	Come si coltiva	Come si cucina
			pag.	pag.
Radicchio vedi cicoria .				
Rafano vedi barbaforse .				
A Ramolaccio (radice) . .	Raphanus sativus .	Crucifera	70	
B Rapa	Brassica Napus .	id.	71	102
B Raponzolo (raperonzolo)	Campanula Rapun- culus	Campanulacea	86	
A Ravanello (radice) . .	Raphanus sativus .	Crucifera	72	
Reggheta vedi origano .				
V Rosmarino	Rosmarinus officinalis	Labiata	90	
A Rucola (ruchetta) . .	Eruca sativa	Crucifera	86	
V Ruta	Ruta graveolens .	Rutacea	90	
Salvastrella v. pimpinella				
V Salvia	Salvia officinalis .	Labiata	91	
A Santoreggia	Santureja hortensis	id.	91	
B Sassefrica, barba di becco	Tragopogon porri- folium	Composita	73	102
Scarola v. cicoria scarola				
Scalogna v. aglio scalogno				
V Scorzonera	Scorzonera hispa- nica	id.	73	102
A Sedano a coste (accio, apio)	Apium graveolens	Ombellifera	74	102
A Sedano rapa	" "	id.	75	102
V Sisaro	Sium sisarum . .	id.		
Spighetta vedi lavanda .				
A Spinacio	Spinacea oleracea	Chenopodiacea	76	102
Spinacio della Nuova Zelanda v. Tetragonia				
V Stachys (tuberina) . .	Stachys tuberifera	Labiata	77	103
Taccola vedi Pisello . .				
A Tetragonia (spinacio del- la Nuova Zelanda . .	Tetragonia expansa	Mesembriante- macea	86	
V Timo (pepolino) . . .	Thymus vulgaris .	Labiata	91	
V Topinambur (pera di terra)	Helianthus tubero- sus	Composita	77	103
Torsi, vedi cavolo rapa .				
Tropeolo vedi nasturzio				
Tuberina vedi stachys .				
A Valerianella (gallinelle) .	Valerianella olitoria	Valerianacea	86	
A Zucca d'inverno . . .	Cucurbita	Cucurbitacea	78	103
A Zucca d'estate (zucchet.)	"	id.	79	103

(1) annuale nella coltivazione.

(2) che può vivere parecchi anni se messe in certe condizioni (vedi pag. 26).

(3) annuale e biennale nella coltivazione.

(4) Pur essendo vivace come bulbo, è annuale e biennale nella coltivazione.

(5) Vivace come tubero, annuale nella coltivazione.