

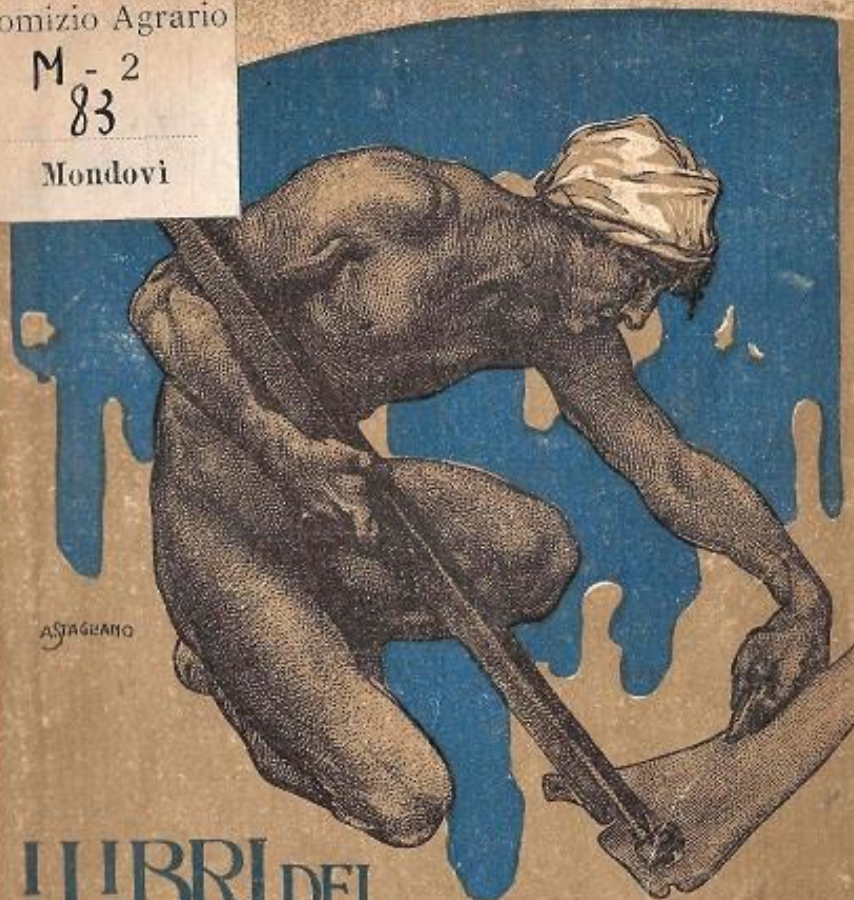
L. 0,25

Comizio Agrario

M - 2
83

Mondovi

LVI.



ASTAGIANO

I LIBRI DEL
CAMPAGNVOLO
BIBLIOTECA MINIMA OTAVI

ST. DI CARANDA S. P. MILANO

O. GORNI.

L'orto di famiglia.

30. A. ADUCCO — *La Luna.*
 31. D. TAMARO — *L'uca da tavola.*
 32 e 33. V. VERMOREL — *Cento formole di insetticidi e anticrittogamici.*
 34. D. TAMARO — *Perchè il pesco non produce.*
 35. Id. — *Come ridurre a frutteto una vigna fillosserata.*
 36. O. GORNI — *Dalle memorie di una vacca.*
 37. E. MARCHI — *Alimentazione del bestiame.*
 38. A. GARELLI — *Le patate di gran reddito.*
 39. F. BRACCI — *Concimazione dell'olivo.*
 40. O. OTTAVI — *Impiego dell'anidride solforosa in vinificazione.*
 41. G. VAGLIASINDI — *La coltivazione delle rose rifiorenti.*
 42. F. TUCCI — *Caseificio meridionale.*
 43. G. SAVAZZINI — *La Sulla.*
 44. O. GORNI — *L'erba medica.*
 45. A. CRAVINO — *Il tabacco.*
 46. C. REMONDINO — *La legge sulla Diaspis pentagona spiegata popolarmente.*
 47. O. GORNI — *I guai delle cooperative.*
 48. L. TRENTIN — *La pellagra.*
 49 e 50. G. FREZZOTTI — *Come si debbono conservare le olive.*
 51. O. GORNI — *Come e di che vivono le piante.*
 52. A. CRAVINO — *Memorie di una vacca svizzera.*
 53. O. GORNI — *La Cassa rurale di Roccalta.*
 54. Id. — *Un poco di contabilità.*
 55. A. CRAVINO — *I concimi chimici.*
 56. — O. GORNI — *L'orto di famiglia.*
 57 e 58. C. DE-CAROLIS — *Le cooperative agricole.*


O. GORNI

L'orto di famiglia



CASALE
 Stab. Tip. Ditta C. Cassone
 1911

Proprietà letteraria
della Casa agricola Fr.lli Ottavi - Casalmoferrato.



L'ORTO DI FAMIGLIA

Perchè gli agricoltori non tengono — o, se lo tengono, lo trascurano — un orto di famiglia? Credono che curare l'orto sia troppa fatica o sia denaro sprecato. E non sanno quanto vantaggio può recare un orto alla economia della famiglia; non sanno che squisita educazione agraria è per i figli l'orticoltura. Per questo vediamo aziende o prive dell'orto, o con un orto disordinato, invaso dai polli, con una siepe inadatta o rotta, con dentro un viluppo di steli e di foglie appartenute a piante già coltivate, di sostegni abbandonati sul posto; un orto tutt'ombra, con qualche ortaggio e qualche fiore che crescono stentatamente senza ingrasso, senza acqua, senza cura alcuna. In queste condizioni bisogna andarsi a comprare la verdura

sul mercato. Vergogna! Impiantatevi l'orto di famiglia.

Ho voluto dettare qui, in succinto, qualche istruzione. Servirà più che altro di incitamento, per cominciare, più che di vera guida. Per questa occorrono ben altri testi e, più, occorre la *pratica locale* che varia da paese a paese, da luogo a luogo, secondo il clima, la convenienza e i gusti — e senza della quale anche i migliori testi non bastano.

L'impianto dell'orto.

Terreno. — Prima di tutto importa trovare un terreno adatto e ben esposto. Un terreno ideale per l'orto è quello di medio impasto, ricco di sostanze organiche, profondo, a sottosuolo permeabile. E, giacchè non è facile trovare riunite tutte queste condizioni, noi quello che dobbiamo anzitutto esigere è che il terreno sia profondo e a sottosuolo permeabile. Per il resto, se anche non risponde alle condizioni volute — purchè non sia assolutamente la negazione del terreno da orto — provvederemo a adattarlo. E lo adatteremo con gli ammendamenti; o sistemando gli scoli se il terreno

è umido; o provvedendo alla necessaria concimazione organica fondamentale ricchissima secondo il bisogno.

Una condizione: l'orto non sia in alcun modo ombreggiato. E' una speculazione sbagliata quella di tanti agricoltori che mettono insieme, nello stesso posto, orto e frutteto: raccoglieranno frutta poco buona e pochi ortaggi.

L'orto di famiglia non ha bisogno di essere tanto esteso: 1000, 1500 metri quadrati al più bastano per una famiglia anche numerosa — tanto più che una parte degli ortaggi (fagioli, patate, talvolta anche pomodoro e cavoli) può benissimo venire coltivata in campagna insieme con le ordinarie colture. I lavori di adattamento si possono quindi fare contemporaneamente su tutta la superficie dell'orto: se invece l'orto fosse grande si potrebbe adattarlo gradatamente, adibendo la parte non ancora *bonificata* — diciamo così — a colture rustiche che non hanno molte esigenze: carciofi, pomodoro, cavoli, fagioli nani, ecc.

Esposizione. — Un orto senza sole non potrà dare niente di buono: cercate dunque di trovare, per adibirlo ad orto, un terreno possibilmente esposto a mezzogiorno e, se così

non è disponibile, a levante o a ponente; mai a tramontana. Se anzi un muro potesse proteggere l'orto dalla parte di tramontana sarebbe certamente un grande beneficio: vi si potrebbero appoggiare i *cassoni* per i semenzai e vi si potrebbe piantar vicino qualche pianta da frutto da allevare a spalliera.

Naturalmente la scelta della posizione di un orto per famiglia è subordinata anche al bisogno che esso sia vicino all'abitato per la sorveglianza; per il lavoro da dedicarvi, dovendosi per questo approfittare spesso dei ritagli di tempo; per la sollecita raccolta degli ortaggi. Così come è subordinata al bisogno di essere vicina al pozzo. Quelli che scrivono dell'orto di famiglia sembra non si sappiano svincolare dalla considerazione dei bisogni di un orto industriale - e vogliono per l'orto di famiglia il suo bravo pozzo con un'acqua che deve essere così e così, con canali adduttori, ecc., ecc. E non si considera che solo in via eccezionale si ricorre a spese di questa fatta: per l'irrigazione si approfitta dell'acqua del pozzo comune, acqua che, se occorre, si porta nell'orto dentro bigonci dove viene lasciata per qualche tempo se è troppo fredda - e poi si somministra per mezzo di annaffiatoi o per

mezzo di apposite pale di legno. Quindi il pozzo deve essere vicino all'orto, *possibilmente* incluso per metà entro il recinto, in modo che non ci sia molto trasporto d'acqua da fare.

Preparazione del terreno. — Lo si è detto: se il terreno non ha perfettamente la struttura voluta per l'orto, lo correggeremo con gli ammendamenti. E' troppo argilloso? Aggiungeremo della *sabbia*. E' troppo sabbioso? Aggiungeremo dell'*argilla*. E' povero di calcare? Aggiungeremo dei *calcinacci* o delle *marne*. E' magro, cioè sprovvisto di sostanze organiche? Provvederemo ad una concimazione organica abbondante — o praticando un sovescio di qualche leguminosa (fave, lupino, ecc.) o somministrando stallatico in dose maggiore di quella che, comunque, bisogna somministrare, giacchè l'orto ha molto bisogno di stallatico. Di stallatico e, benchè gli ortolani quì ci sentano poco, anche di concimi chimici. Ond'è che, dovendosi preparare un terreno da orto, bisogna pensare a provvedere al terreno questi concimi:

per 100 metri quadrati . .	{	stallatico	quint. 5
		scorie Thomas	chil. 10
		cenere di legno (non lisciviata)	chil. 20

Ammendamenti e concimi si somministreranno prima dell'aratura o della vangatura, perchè riesca possibile con la lavorazione incorporare bene nel terreno queste sostanze.

La lavorazione deve essere fatta con ogni cura, tale per cui il terreno possa venire bene e profondamente esplorato e sminuzzato. Con la vanga? Con l'aratro? Trattandosi di una superficie piccola, l'aratro non si potrebbe neanche farlo manovrare bene: meglio per l'orto di famiglia la vanga, tanto più che la vanga può fare un lavoro più intenso e meglio regolato.

Divisione delle aiuole. — Fatta la lavorazione si provvede alla divisione del terreno in aiuole, in modo che siano facilitati così il passaggio di chi deve lavorare come il trasporto della roba, e sia resa possibile una divisione fra gli ortaggi coltivati.

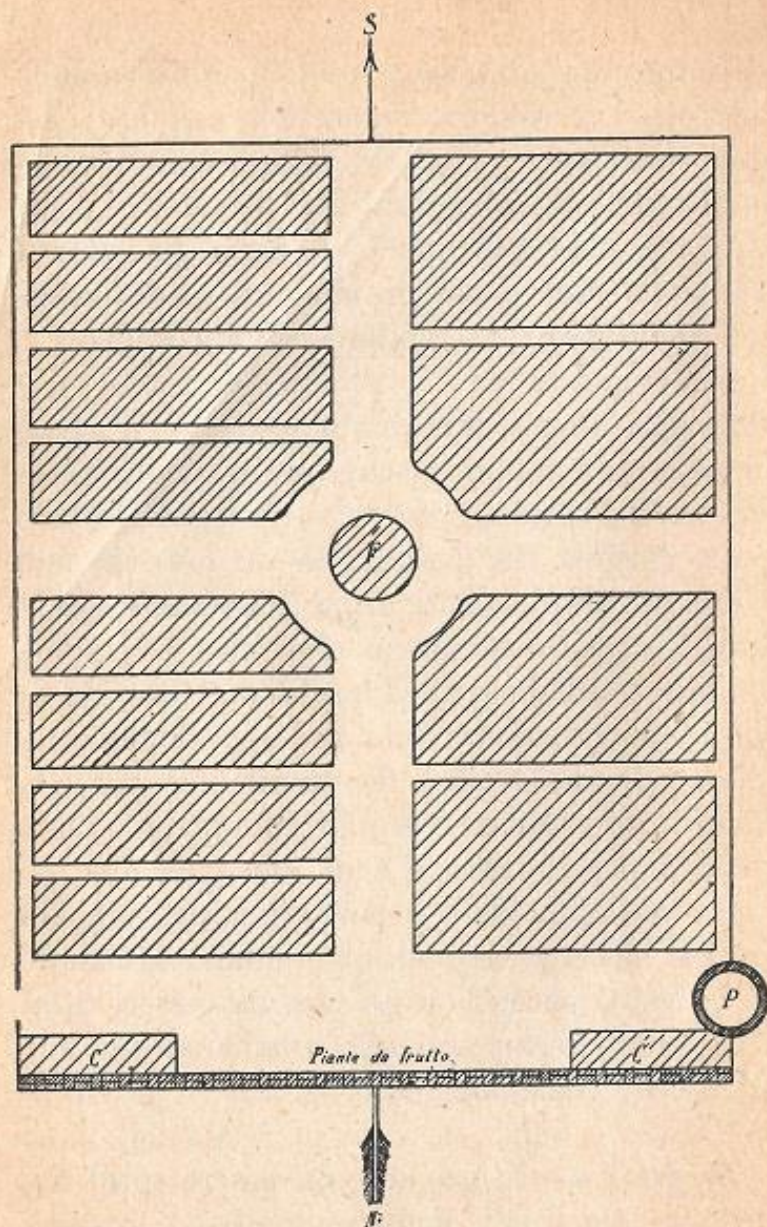
Che forma, che grandezza dare alle aiuole? Quanto alla forma, essa dipenderà un poco dalla forma del terreno adibito a orto: generalmente è rettangolare. Quanto alla grandezza, esso dipenderà, oltre che dalla comodità di chi lavora l'orto, anche dalla natura degli ortaggi che si vogliono coltivare. Non si

potranno quindi fare parcelle tutte uguali: i cavoli, i pomodoro, i carciofi, le patate, i fagioli nani, ecc., si coltivano più in grande delle cipolle, dell'aglio, delle bietole, degli asparagi, ecc. Per quelli si potranno quindi fare delle aiuole più grandi che per questi, non tanto però da rendere difficili i lavori e il passaggio.

Si dirà che, a fare tante parcelle, si viene ad occupare molto spazio per i viali. L'osservazione sarebbe giusta se i viali fossero molto larghi. Ma quando, in un orto che può avere un'ampiezza di circa 1000 metri quadrati — piuttosto meno che più — si siano fatti due viali abbastanza larghi (m. 1-1,50 circa) che si incrocino fra di loro nel punto centrale, gli altri viali che separano le parcelle fra di loro possono essere larghi appena quanto basta per il passaggio di una persona.

Presentiamo nella figura unica il piano di un tipo di orto che potrebbe andare. Ho detto *di un tipo*, perchè ce ne possono essere tanti altri secondo le variabili condizioni di ambiente, di posizione, ecc.

Recinto. — L'orto dovrà essere protetto. Protetto dai polli, dagli animali..... e dagli



Piano di un orto di famiglia. — A Nord l'orto è protetto da un muro cui sono adossati a destra e a sinistra (C C) due cassoni per la semina degli ortaggi. In P c'è il pozzo. In mezzo (F) c'è una piccola aiuola per i fiori.

uomini. Perciò occorre un mezzo che lo re-tinga. Di che sarà costituito questo mezzo? Non dalle siepi morte: non durano, si rompono facilmente. E neanche dalle siepi vive: con le radici asportano elementi destinati agli ortaggi e occupano molto spazio. Se non si può o non si vuole per economia ricorrere ad un recinto in muratura, il più consigliabile è un recinto in rete di filo di ferro poco costoso, che non toglie luce, che non occupa spazio, che non crea nessun danno alle piante.

Concimazione.

Abbiamo trovato il terreno per l'orto e lo abbiamo adattato al suo ufficio. Dobbiamo coltivarlo, ora.

Ma prima bisogna dire due parole sulla concimazione dell'orto.

Bisogna dirle perchè è un argomento questo sul quale bisogna bene insistere con gli ortolani. I quali nell'orto ammettono soltanto questi concimi: lo stallatico, le spazzature, i concimi organici in genere, il pozzo nero. Non diciamo che questi concimi non valgano: hanno anzi — specialmente nell'orto il cui

terreno deve essere ricco, come abbiamo visto, di sostanza organica — una grandissima importanza. Ma non bastano. E non solo non bastano; ma c'è molto da dire sul loro uso, specialmente sull'uso del pozzonero che, se fatto irrazionalmente, può creare dei gravi malanni in chi consuma gli ortaggi. Andiamo in ordine.

Sappiamo che le piante in genere asportano dal terreno per nutrirsi diversi elementi, fra i quali *fosforo*, *potassa*, *azoto* e *calce*, quattro elementi questi che possono mancare e mancano spesso, specialmente i primi tre, nel terreno. Sono elementi necessari alla vita delle piante: bisogna quindi curare, per mezzo delle concimazioni, che essi non manchino. Ora, stallatico e pozzonero, come gran parte dei concimi organici, contengono in grande prevalenza *azoto*, e contengono pochissimo *fosforo*, poca *potassa*, poca *calce*. Dare quindi solo stallatico significa dare quasi un solo elemento quando ne occorrono quattro; significa consentire l'esaurimento nel terreno delle riserve degli altri elementi; significa creare nel terreno condizioni poco favorevoli allo sviluppo delle piante. Non solo: ma le piante non hanno tutte le stesse esigenze in fatto di

concimazioni. C'è l'ortaggio che ha meno bisogno di *azoto* degli altri; c'è l'ortaggio che richiede molta *potassa*, e c'è quello che esige molta *calce* e molto *fosforo*. Dobbiamo fornire a tutte, dunque, la stessa concimazione? Dando i soli concimi organici parrebbe di sì; ma ognuno comprende quanto è irrazionale questo criterio.

Per conseguenza, noi useremo lo stallatico o gli altri concimi organici — nella maggior dose possibile — per aumentare la sostanza organica nel terreno; tanto più che essi hanno anche altri uffici oltre quello di nutrire le piante: correggono così la troppa compattezza come la troppa scioltezza; favoriscono l'azione di miriadi di microbi che nel terreno compiono un lavoro benefico per le piante; scaldano il terreno... Ma all'uso dello stallatico e di tutti i concimi organici aggiungeremo l'uso dei concimi chimici, come ho già consigliato quando si parlava della preparazione del terreno per l'orto. Per l'orto di famiglia, dove si coltivano in piccolo spazio tanti diversi ortaggi, non è il caso di adottare tante formule di concimazione chimiche quante sono le varietà di ortaggi coltivate. Convieni, eccettuato qualche caso in

cui la concimazione si fa alla semina o al trapianto nelle buche o nei solchi — come nel caso dei cocomeri, dei meloni, delle zucche, degli asparagi, dei cetrioli, ecc. — conviene, dico, adottare una formola unica che possa soddisfare i diversi bisogni di tutte le piante. Una formola che può in massima essere accolta, salvo all'agricoltore l'adattarla con prove alle esigenze del suo orto, è la seguente. Nel momento della vangatura, insieme con lo stallatico — circa 5 quintali per 100 metri quadrati — si interrano, sempre per ogni 100 metri quadrati, i seguenti concimi chimici:

Perfosfato	Kg. 10
{ Solfato potassico	» 2
{ (ovvero cenere di legna non lisciviata)	» 20

Il *perfosfato* dà il *fosforo*, il *solfato potassico* o la *cenere* danno il *potassio*. Se il terreno fosse poco calcareo conviene dare anche la *calce* o il *gesso* o i *calcinacci* (Kg. 5-10 per 100 metri quadrati).

E l'*azoto*? All'*azoto* in parte abbiamo provveduto con lo stallatico. Ma è un fatto che occorrerà una concimazione azotata supplementare per aiutare gli ortaggi a crescere sollecitamente. In tal caso si usa innaffiare col pozzonero.

Non dirò che si debba addirittura proscrivere l'uso del pozzonero nell'orto; ma è certo che il pozzonero, usato come concime diretto, porta sugli ortaggi germi di malattie pericolose, come il tifo, il colera... Ora, se si tratta di ortaggi che si mangiano cotti, il pericolo si elimina con la cottura; ma se si tratta di ortaggi che si mangiano non cotti, bisogna evitare il pericolo di malattie e bisogna quindi, almeno per quelle piante, non ricorrere all'uso del pozzonero.

— A che si ricorre allora?

— Al *nitrato di soda*. Il *nitrato di soda* somministrato solido in tre o quattro riprese (attenti a non metterlo troppo appresso alle piante delicate!) e in piccole dosi per ogni ripresa — o, meglio, somministrato sciolto nell'acqua ogni quattro o cinque giorni nella dose di due, tre, cinque grammi al più per ogni litro di acqua, è un concime di prontissimo effetto, che aiuta le piante a crescere rapidamente, meglio che col *pozzonero*, senza costare molto di più.

Naturalmente questo concime non si dovrebbe somministrare alle leguminose (come i piselli, i fagioli, e le fave) le quali hanno il potere di assimilare direttamente l'azoto

dell'aria e hanno un limitato bisogno di concimi azotati. Ma ho detto « *hanno un bisogno limitato di concimi azotati* » e non ho detto che *non ne abbiano bisogno*. Perchè è provato che, anche somministrate alle leguminose, specialmente ai piselli, le concimazioni azotate danno buoni risultati. Sarà quindi un bisogno limitato di concimi a base di azoto — com'è il nitrato di soda — ma il bisogno non è escluso.

Consociazione - Rotazione.

Si possono coltivare insieme diverse piante di ortaggi?

— Ma sì. Vi sono piante che hanno poco volume, rapido accrescimento e che hanno il loro massimo sviluppo in un periodo in cui altre a sviluppo lento sono lontane dal dare il loro prodotto. Perchè non approfittare di quell'occasione per coltivare le prime insieme con le seconde e utilizzare così convenientemente il terreno? Quindi coltiveremo lattughe, radici, cipolle, piselli, e simili dove crescono i cardi, i cavoli, i carciofi... Ma siamo d'accordo che la consociazione non deve andare

più in là di questi criterî: quando volessimo coltivare insieme piante che hanno uguale periodo di sviluppo e uguali esigenze, noi metteremmo le une in lotta con le altre... e della lotta pagheremmo le spese noi perchè raccoglieremmo meno.

E si deve seguire una rotazione nella coltivazione degli ortaggi?

Ecco: una rotazione fissa credo di no. La convenienza o il gusto di chi coltiva l'orto non possono fermarsi di fronte a regole fisse. Tuttavia una rotazione occorre. Il terreno sente come una stanchezza per la stessa coltura; inoltre il coltivare sempre nello stesso posto quell'ortaggio vuol dire un concentrarsi in quel posto de' suoi nemici animali e vegetali che facilmente lo rovinerebbero. Cambiargli posto vuol dire invece rendere più facile la lotta contro questi nemici.

Molte sono le rotazioni consigliate: tutte hanno un valore relativo, secondo lo spazio, il tempo, il clima, il gusto del consumatore, o altro. Giusto è perciò limitarsi a riportare qui, *in sunto*, qualche principio fondamentale che regola la successione delle colture come lo troviamo enunciato dal Cuppari.

1. Le piante che succedono devono appar-

tenere possibilmente a famiglie, o a generi, o a specie, o almeno a varietà diverse.

2. Bisogna cercare di alternare le piante che emettono radici laterali e superficiali e piante che emettono radici perpendicolari e profonde.

3. Alternare piante che esigono lavori superficiali e piante che esigono lavori profondi.

4. Alternare piante molto esigenti e piante poco esigenti che magari arricchiscono il terreno di qualche principio.

5. Alternare piante che esigono concimi abbondanti, poco fermentati e piante che esigono pochi concimi e triti.

6. Alternare colture che favoriscono la diffusione delle male erbe e colture che ne permettono la distruzione.

7. Regolare la rotazione in modo che non si abbia accumulo di lavoro e non si abbia il terreno nudo.

Semi, semina e trapianto.

Voi trovate sempre indicati nei testi, quando si parla di diversi ortaggi, il modo di ottenere da essi i semi. Ma c'è chi pensa, giustamente,

che in genere — per non tenere occupato l'orto con le piante da semi col pericolo anche di non avere semi perfetti che riproducano esattamente le varietà — convenga di più rivolgersi per i semi ad uno stabilimento orticolo di fiducia. Naturalmente occorre scegliere semi che non abbiano perduta la facoltà germinativa.

La semina si fa in *semenzai*, o nei *letti-caldi*, o nei *cessioni*, nel caso di piante le quali dopo un certo tempo devono essere trapiantate e messe al posto (cavoli, lattughe, pomodoro, ecc.); o si fa sul posto (carote, barbabietole, ecc.).

Semina a semenzai; letti-caldi; cessioni. — Quando si tratta di ortaggi che si trapiantano in estate o in autunno si sceglie una piccola aiuola difesa dai venti e dal troppo sole, il cui terreno sia buono, e la si adibisce a *semenzaio*. I semi vi si spargono a suo tempo a spaglio — ad una distanza tale fra di loro che, quando siano nate e alquanto sviluppate le piante, queste non abbiano per la troppa vicinanza a danneggiarsi a vicenda.

Dopo lo spargimento bisogna coprire i semi: se essi sono minuti si provvede alla copertura col farvi cader sopra, per mezzo di uno staccio a maglie sottili, uno strato leggero di terriccio

o di sabbia che poi si comprime con una pala o una tavola. In seguito bisogna tenere sempre il terreno umido: occorre quindi innaffiare. Perchè l'innaffiatura non determini formazione di crosta, si consiglia di coprire il terreno della aiuola con un poco di paglia, o di pula, o di segatura o di altro, che bisognerà togliere quando le piantine saranno nate.

Ma se si tratta di ortaggi che si trapiantano in inverno o in primavera, o se si tratta di colture forzate, allora conviene seminare nei *letti-caldi* o nei *cassoni*.

Letto-caldo è (prendo la definizione del Trentin) un ammasso non compresso, raccolto in una fossa, di materiali capaci di fermentare (stallatico, spazzature, foglie, pule, ecc.) a cui sia sovrapposto uno strato di ottima terra dove, in grazia del calore prodotto dalla fermentazione, i semi e le piante trovano le condizioni propizie per anticipare ed accelerare il proprio sviluppo. L'ammasso non sia più alto di 50-70 centimetri. Per impedire che nel fondo del letto-caldo ristagni l'umidità, è bene mettere nel fondo della fossa uno strato di pietre.

Cassone è una cassa senza fondo coperta con invetriata inclinata e movibile. Nell'interno della cassa — appoggiata sul terreno sodo o messa in una buca; protetta a nord; esposta a mezzogiorno — si dispone prima una mescolanza di stallatico, spazzature, foglie, ecc., poi uno strato di terriccio. Il tutto deve arrivare ad un'altezza tale che tra la superficie del terriccio stesso e l'invetriata si abbia un certo spazio. L'invetriata non lasci passare nè pioggia nè freddo.

Nel caso dei *letti-caldi* come dei *cassoni* bisogna stare attenti alla temperatura: dopo la loro costruzione noi osserviamo che per qualche giorno la temperatura della massa non si eleva; poi si eleva di molto; infine ritorna normale. Bisogna attendere un certo periodo di tempo, dunque, prima di seminare — per attendere che la temperatura ritorni normale. Fatta la semina si innaffia moderatamente, si innalza di giorno, se non è cattivo tempo — per dare aria e luce — l'invetriata, la quale può anche essere tolta quando sia scomparso il pericolo dei geli.

Semina in posto. — Si può fare — secondo gli ortaggi — a spaglio, a righe, a cespo.

Piuttosto che a spaglio si consiglia la semina a righe per la possibilità maggiore di combattere le cattive erbe e di fare i lavori superficiali. Se si fa a spaglio si usi la massima diligenza perchè si possa avere una nascita regolare e uniforme. A cespo si fa la semina dei fagioli, delle rape, dei piselli, delle barbabietole, come degli ortaggi che si seminano in buche (cocomeri, meloni, zucche, cetrioli, ecc.): e si mettono 2, 3 semi per cespo.

In ogni caso bisogna coprire leggermente i semi con un lavoro diligente di rastrello. E' anche opportuno coprire il terreno con poca paglia o pula o segatura per impedire la formazione della crosta. Necessita poi innaffiare, ma moderatamente.

Trapianto. — Nel *semenzaio*, nel *letto-caldo* o nel *cassone* le piante hanno raggiunto lo sviluppo voluto per essere trapiantate: devono avere emessa la 3^a o la 4^a foglia e devono avere il fusto grosso come una piccola matita. Si innaffia abbondantemente e poi si levano — con tutta cura — le piantine per il trapianto. Prima cosa; scartare fra di esse le piantine che non sono cresciute bene, che non hanno bella radice, che sono storte, che insomma

mostrano qualche deficienza. Le altre si trapiantano.

Il trapianto si fa *verso sera*, perchè di giorno — se c'è il sole — si avrebbe troppa evaporazione e le piante appassirebbero. A meno che la giornata non sia coperta... E si fa con un cavicchio, il *fora-terra*, col quale si pratica nel terreno, dove si trapianta, una buca tanto profonda quant'è lunga la radice. Con lo stesso cavicchio si mette terra addosso alla piantina e poi si innaffia.

Innaffiare bisogna anche se piove, perchè si assetta con ciò la terra attorno alla radice.

Cure culturali.

Diradamento. — Nella semina, per prudenza, si è un po' larghi nel somministrare il seme. Ora le piantine, crescendo, appaiono troppo fitte e si danneggerebbero a vicenda se non si procedesse al diradamento.

Si faccia questa operazione quando le piantine hanno emesso la terza o la quarta foglia. Le piantine che si raccolgono col diradamento possono essere trapiantate o per com-

pletare le file nelle quali apparisse qualche posto vuoto o per estendere la coltivazione.

Sarchiatura. — Al fine di avere il terreno pulito da erbe cattive, al fine di impedire l'evaporazione e di mantenere quindi il terreno sempre fresco — si devono fare spesso delle zuppature superficiali che si chiamano *sarchiature*. Quante? Quando? Tante quante e quando lo richiede il bisogno.

Scerbatura. — Ma talvolta la diffusione delle erbe cattive è tale per cui le semplici sarchiature appaiono inefficaci. In tal caso si procede alla scerbatura: cioè alla estirpazione a mano di tali erbe prima che esse portino il seme a maturazione.

Rincalzatura. — Gli ortaggi a radici superficiali (barbabietole, rape, ravanelli, patate, ecc.), possono soffrire se non si provvede alle *rincalzature*, a quei lavori cioè per cui si ammucchia terra attorno al piede delle piante. Si procura in tal modo un maggiore sostegno alle piante; si provoca la emissione di nuove radici; si proteggono le radici esistenti dal contatto dell'aria calda e dal soverchio dis-

seccamento come anche dai freddi rigorosi. Vi sono per la rincalzatura apparecchi speciali: i rincalzatoi. Nell'orto di famiglia basterà, sarà anzi più indicata, la zappa.

Innaffiatura. — Quando il terreno appare arido e le piante mostrano con lo stato foscio della foglia di *aver sete*, bisogna procedere alle innaffiature. Nell'orto di famiglia non si possono pretendere sistemi complessi per innaffiare: si può ricorrere all'innaffiatoio comune — e, quando si tratta di ortaggi non delicati, si può innaffiare lanciando sugli ortaggi, con dei larghi mestoli di legno fatti a pala, l'acqua contenuta in un bigoncio caricato su carretta. Si abbia cura che l'acqua non sia fredda. Se si estrae troppo fredda dal pozzo, conviene lasciarla riposare perchè prenda un po' della temperatura dell'ambiente.

Concimazione. — Dopo la concimazione che si fa nel momento della vangatura, può occorrere una concimazione in genere, semplicemente azotata, al fine di rendere più intenso e più rapido lo sviluppo degli ortaggi, specialmente di quelli dei quali consumiamo le foglie e i fusti.

Si usa somministrare in tal caso il *pozzonero* annacquato. Sul conto di questa concimazione mi sono già espresso nel capitolo che tratta delle concimazioni: chi sa i pericoli che procura la esclusiva somministrazione di pozzonero, ricorra alla somministrazione *del nitrato di soda* o solido (Kg. 3-5 circa per ogni 100 metri quadrati, da somministrare in più riprese) o sciolto nell'acqua in ragione di grammi 2 a 5 per ogni litro e somministrato ogni quattro o cinque o più giorni secondo la rapidità maggiore o minore dello sviluppo dell'ortaggio che si concima. Ho anche detto che tale concimazione azotata è meno richiesta — ma non è del tutto inutile — per le leguminose.

Spollonatura. — Vi sono ortaggi che emettono al piede dei rigetti: bisogna asportarli per non togliere vigore alla pianta. Tale operazione si chiama *spollonatura*.

Cimatura. — Per favorire l'ingrossamento dei *frutti* (*frutti* non nel senso botanico, ma intendendo con ciò la parte della pianta che si consuma) si asporta la cima delle piante. Tale operazione si fa ai pomodoro, alle patate, alle zucche, ai cocomeri, ai meloni, alle melanzane, ecc.

Torsione, colchiatura. — Quando i *frutti* sono presso alla maturazione o si torce o si corica il fusto della pianta al fine di favorire un ultimo ingrossamento del frutto stesso e una rapida completa maturazione (patate, cipolle, aglio, porro, ecc.)

Applicazione dei sostegni. — Per gli ortaggi rampicanti occorrono, dopo un primo sviluppo, i sostegni. Sostegni di filo di ferro, o sostegni di canna, pali, frache, ecc.

Raccolto e conservazione.

Circa la raccolta ecco due regole che devono essere seguite:

1° non raccogliete mai quando gli ortaggi sono bagnati per la pioggia, per la rugiada o per altro. Foglie e radici sarebbero imbrattati di terra e appassirebbero presto.

2° D'estate raccogliete possibilmente al mattino o alla sera. Di primavera, d'autunno e d'inverno cercate di raccogliere verso mezzogiorno o poco più tardi.

Per alcuni ortaggi (cardi, sedani, indivia, ecc.), prima della raccolta si pratica *l'imbian-*

chimento. Si procede in questo modo: si legano le foglie a fascio avendo cura di non ferirle; poi — se il terreno è sciolto, permeabile, asciutto — si rincalzano senz'altro fino sotto la cima. Se invece il terreno è umidiccio, prima di rincalzarli, si coprono le piante con paglia o con tela o con robusta carta impermeabile, per evitare che esse infracidino. Talvolta *l'imbianchimento* si fa, dopo la raccolta, in cantine — dove si mettono le piante, raccolte e legate, stratificate in sabbia.

Gli ortaggi, quando siano raccolti, si possono anche conservare: basta avere un locale sano, non umido, non troppo freddo, non troppo caldo: che si mantenga alla temperatura massima di 5 gradi. Sia una grotta, o sia una buca, o una cava, o una cantina, o una tinaia: tutte vanno bene, a condizione che siano esposte a mezzogiorno e riparate a tramontana. Le piante che si vogliono conservare si tengono stratificate o messe in casse contenenti sabbia o terra fina. Non c'è, durante il periodo della conservazione, altro da fare che visitare il locale per togliere all'occorrenza gli ortaggi che appaiono alterati.

Principali nemici degli ortaggi.

Parliamo prima dei malanni dovuti al terreno non buono ed al mal tempo. E parliamo solo di quelli contro i quali c'è qualche rimedio possibile.

Umidità stagnante. — Fa crescere stentatamente le piante; può farle intisichire; favorisce lo sviluppo e l'attacco dei parassiti. Rimedi: livellare bene la superficie, sistemare gli scoli, lavorare bene e profondamente il terreno.

Vento. — Se violento, danneggia gli ortaggi rovesciandoli, rompendo i fusti e rami, squarciando foglie e frutti; fa disperdere i semi. Rimedio: aver cura, quando s'impianta l'orto, che esso sia protetto dai venti che sono conosciuti nella regione come i più forti; procurare buoni sostegni alle piante.

Brina. — Dannosa perchè sottrae acqua ai tessuti; disciogliendosi ed evaporando, sottrae anche calore alla pianta. Si cerca d'impedire la formazione di brina con le nubi artificiali: se alla mattina presto si avvisa un notevole

abbassamento di temperatura, si scenda nell'orto e si accendano dei mucchi — che devono essere già preparati — di segatura e catrame, o di paglia bagnata, di roba insomma che bruciando produca del fumo.

*
**

Vengono poi i malanni causati dagli animali.

Lepre. — E' voracissima degli ortaggi, Non c'è bisogno di indicare come ci se ne può liberare.

Talpa. — E' un animale utile e dannoso. Utile - perchè è un gran divoratore degli insetti (specialmente delle larve di maggiolini) ed elimina così molti nemici delle piante. Dannoso - perchè scava le sue gallerie quasi a fior di terra e tronca le radici degli ortaggi. Meglio allontanarle che distruggerle. La talpa non tollera l'odore del catrame. Perciò: una funicella bagnata nel catrame liquido e interrata poi attorno alle aiuole stesse; o una fossetta dentro la quale si mette questo catrame; o dei pali incatramati piantati nel terreno, fanno fuggire la talpa. Si può anche col piede o

con una pala spianare il terreno smosso dalla talpa distruggendone così le gallerie.

Topi. — I danni sono noti. Si consiglia di avvelenarli imbevendo mollica di pane o verdura in una soluzione al 3 0/10 di *arsenito potassico* e mettendo poi le sostanze imbevute di questo veleno vicino alle gallerie. Ma attenti, chè l'*arsenito* è un veleno potentissimo e bisogna usarlo con ogni precauzione perchè non restino avvelenati uomini e animali domestici.

Vermi in genere. — Se i danni sono considerevoli raccogliete presto le parti della pianta attaccate, distruggetele, e per un certo tempo non coltivate più lo stesso ortaggio nel posto dove si nota l'attacco.

Grillotalpa. — Scava gallerie e rode le radici. E' dannosissima. Diversi sono i mezzi di lotta consigliati: raccogliere e distruggere i nidi; dare la caccia diretta agli animali; interrare dei mucchietti di letame fresco e umido, dove le grillo-talpe vanno a raccogliersi, per poterle catturare in massa.

Pidocchi (afidi). — Ce n'è di tanti colori e tutti fanno danni considerevoli. Si consigliano

parecchie formule di liquidi insetticidi. Più comuni sono le seguenti: il 2 0/10, in acqua, di *estratto fenicato di tabacco*; o il 2 0/10 di *estratto fenicato di tabacco* col 2 0/10 di *sapone molle*. Inoltre bisogna, se è possibile, spuntare le piante appena appaiono attaccate dai pidocchi.

Cimici. — Da combattere per l'odore che emanano: emulsione di *olio pesante di catrame* (all'8 per cento in acqua) o di *petrolio greggio*.

Larve di diversi insetti. (Larve di mosche, cavolaia, maggiolino, elateridi, altiche, ecc.). — Si combattono mandando sul terreno — nel momento della lavorazione — polli, anitre, oche, perchè li distruggano; o raccogliendo le parti dell'ortaggio attaccato, o dando lo caccia diretta all'insetto perfetto.

Lumache, chioccioline. — Cercare di raccogliercle su mucchi di verdura e crusca per dar loro più facilmente la caccia diretta.

*
**

Seguono le malattie crittogamiche. Parlerò delle principali.

Ernia dei cavoli. — Nelle radici si formano come dei tubercoli. Rimedio: estrarre, bruciare le piante attaccate, spargere cenere o calce viva, cambiare coltura nel terreno infetto.

Batteriosi delle patate. Malattia per cui la patata avvizzisce e finisce col diventare nera. Rimedio: distruggere le piante malate e scegliere per la riproduzione patate sane.

Peronospora delle patate e del pomodoro. — Si combatte con la *poltiglia bordolese* come si fa per la peronospora della vite. Così, quando la cosa è possibile, si fa per tutte le peronospore che attaccano i diversi ortaggi.

Ruggini. — Bruciare le foglie e i fusti attaccati.

*
**

Per tutte le malattie crittogamiche ricordarsi che il loro attacco è tanto più forte e più facile quanto meno bene il terreno è adatto per orto e quanto meno esso è sistemato. Non solo, ma sono più dannose quanto più la pianta è debole. Bisogna quindi curare che le piante — per quanto riguarda la buona scelta, le concimazioni e le cure culturali — siano mantenute bene.
