

L. 0,25

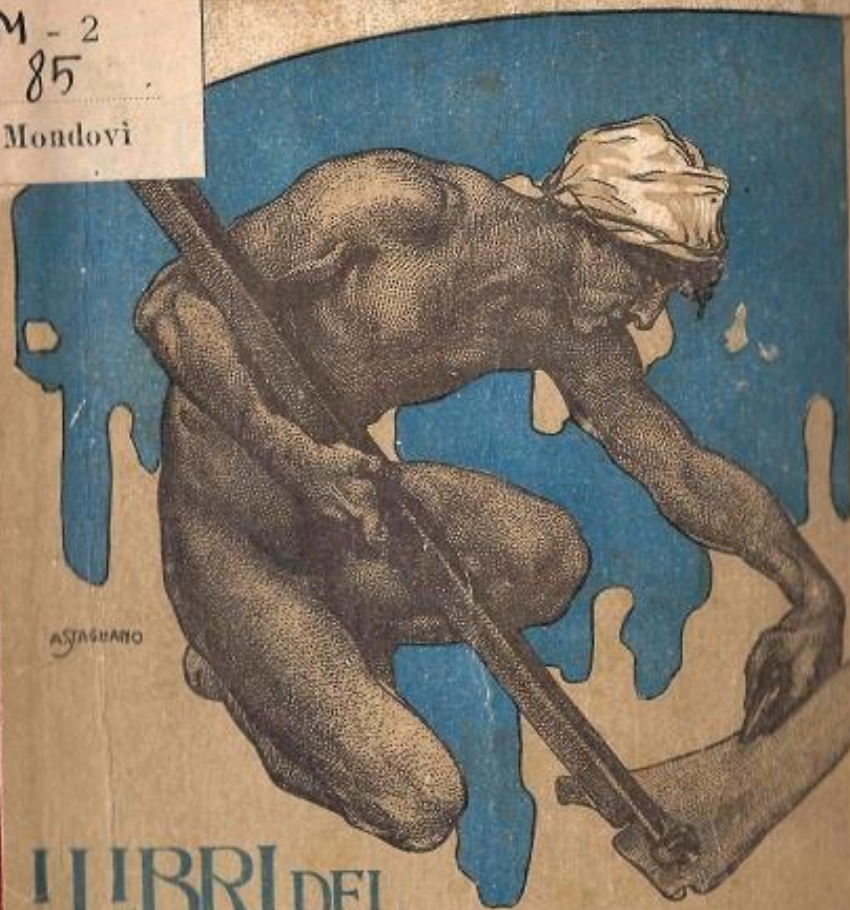
Comizio Agrario

M - 2

85

Mondovì

LIX.



ASTAGIANO

I LIBRI DEL  
CAMPAGNVOLO  
BIBLIOTECA MINIMA OTTAVI

O. GORNÌ

Piante da orto.

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 scizzera.*  
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. G. DE-CAROLIS — *Le cooperative agricole.*  
59. O. GORNI — *Piante da orto.*  
60. Id. — *Lo stallatico.*  
61. Id. — *Le fave.*

O. GORNI

## PIANTE DA ORTO



CASALE

Stab. Tip. Ditta C. Cassone  
1911.

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

## INDICE

1. Aglio . . . . .	Fag. 6
2. Cipolla . . . . .	» 8
3. Porro . . . . .	» 11
4. Barbabietola . . . . .	» 12
5. Carota . . . . .	» 13
6. Rapa . . . . .	» 15
7. Ravanello e ramolaccio . . . . .	» 16
8. Patata . . . . .	» 18
9. Cardo . . . . .	» 19
10. Cavolo (a, b, c, d, e) . . . . .	» 21
11. Finocchio . . . . .	» 25
12. Indivia . . . . .	» 26
13. Lattuga . . . . .	» 27
14. Radicchio o cicoria . . . . .	» 28
15. Sedano . . . . .	» 29
16. Spinacio . . . . .	» 30
17. Prezzemolo . . . . .	» 31
18. Cetriolo . . . . .	» ivi
19. Cocomero o anguria . . . . .	» 32
20. Melanzana . . . . .	» 33
21. Peperone . . . . .	» 34
22. Pomodoro . . . . .	» 35
23. Popone o melone . . . . .	» 36
24. Zucca . . . . .	» 37
25. Fagiolo . . . . .	» 38
26. Fava . . . . .	» 40
27. Pisello . . . . .	» 41
28. Asparago . . . . .	» 42
29. Carciofo . . . . .	» 44
30. Fragola . . . . .	» 45



### Piante da orto.

L'opuscolo non è divertente. Divertente non fu neanche per me il compilarlo, giacchè dovetti — con la guida di autori noti e valenti come il Trentin, il Tamaro, il Pucci — raccogliere parecchio materiale, riassumerlo, disporlo nel migliore ordine possibile con una pazienza non certo piccola. Uguale pazienza abbia il lettore nel consultare l'opuscolo che non mi sembra inutile a chi coltiva l'orto. A meno che non preferisca ricorrere — e farebbe bene — a dei testi più ampi. Ma non cerchi di divertirsi: l'orticoltura non è una materia divertente per chi ne scrive e per chi la studia.

\*  
\*\*

Mi propongo di dare in poche pagine un'idea della coltura dei principali ortaggi,

non tanto per norma di chi tiene orti industriali, quanto per chi si coltiva con amore il suo orto da famiglia. Ma con un avvertimento: parlerò in questo opuscolo dei mesi in cui si semina, in cui si trapianta, in cui si raccoglie... Intendo che l'indicazione dei mesi abbia un valore relativo e che tale indicazione sia suscettibile di adattamento alle variabili condizioni del clima, del terreno, dei gusti, del mercato, ecc. I calendari dell'ortolano non si devono intendere se non si riferiscono ad una determinata località.

Dirò ancora: quando parlo delle *varietà* e dei *nemici* intendo di indicare le *varietà* e i *nemici principali*.

Parlare delle piante da orto senza prima parlare dei principî generali che reggono la coltivazione di tali piante può sembrare un costruire la casa senza fondamento. Ed a ragione: ma io per l'esame di quei principî generali rimando il lettore ad un altro opuscolo di questa Biblioteca: *L'orto di famiglia*.

### Ortaggi da bulbi.

1. AGLIO. — La migliore varietà è quella dell'aglio comune bianco.

*Terreno.* — Non coltivate in luoghi umidi; preferite i terreni sciolti ma ricchi. Potete metterlo attorno alle aiuole come bordura o consociarlo con la lattuga o con altri ortaggi che crescono rapidamente.

Per la concimazione non si può, trattandosi dell'orto di famiglia, indicare una formula per ogni pianta. Si faccia una concimazione generale dell'orto in ragione di quintali 5 di stallatico, chili 10 di perfosfato, chili 2 di solfato potassico o 20 di cenere non lisciviata e chili 6 di gesso per ogni 100 metri quadrati. Il tutto si interra quando si vanga.

*Semina.* — In *febbraio* o in *marzo* piantate gli *spicchi* facendo dei fori profondi da 5 a 7 centimetri di profondità e distanti fra di loro nella fila da centimetri 10 a 15; in file, se coltivate in aiuola, distanti fra di loro centimetri 25. Se volete l'aglio da consumare fresco piantate, invece che in febbraio-marzo, in novembre.

*Cure colturali.* — Occorrerà qualche leggiera zappatura (sarchiatura) per togliere le cattive erbe. Dopo la prima di queste sarchiature, spargete mezzo chilo di nitrato di soda senza interrarlo; altro mezzo chilo lo somministrerete dopo una quindicina di giorni

nello stesso modo. Se il terreno è molto arido converrà innaffiare; ma con molta misura, perchè l'aglio non tollera l'abbondanza di acqua. Quando le foglie cominciano ad ingiallire, torcete il gambo; il bulbo diventerà più grosso.

*Raccolta.* — Raccogliete quando le foglie sono disseccate: in giugno-luglio. Lasciate asciugare i bulbi sul terreno, poi riuniteli in mazzi o in trecchie e conservateli in luogo asciutto, protetto dal gelo.

*Nemici.* — L'aglio viene attaccato più spesso da una ruggine. Rimedio: sradicare le piante ammalate e bruciarle.

\*  
\*\*

2. CIPOLLA. — *Varietà:* Estive: *bianca grossa, rossa grossa, tonda di Madera.* Ver-nine: *rossa di Bassano.*

*Terreno.* — Anche le cipolle vogliono un terreno sciolto, asciutto, ben lavorato, ben concimato. Una prima concimazione organica e minerale si fa alla lavorazione del terreno; una seconda azotata con nitrato di soda, si fa tra la piantagione e la prima sarchiatura. Fatta dopo sarebbe nociva.

*Semina.* — Si fa nel semenzaio o nei letti caldi: dopo qualche tempo le piantine si trapiantano. Si scelga per semenzaio un'aiuola riparata, ottimamente lavorata e ottimamente concimata: spargete il seme a spaglio, copritelo leggermente con terra fina a mezzo di uno staccio e poi comprimete. Bisognerà innaffiare spesso. Perchè l'innaffiatura non produca la crosta, mettete sul terreno — subito dopo la semina — della pula, o della segatura, o della paglia.

*Il letto caldo.* — nel caso di semine tardive e in posti freddi — fatelo così: praticate, in un posto riparato da tramontana, una buca (profondità cent. 60 circa), coprite il fondo con dei sassi e poi riempitela per 50 centimetri di stallatico misto a foglie e a spazzature, a materie organiche insomma di diversa natura che fermentino lentamente. Mettetevi sopra uno strato di terra fina. Lasciate passare un certo tempo perchè la massa in principio si riscalda troppo mentre bisogna seminare quando la temperatura è normale, e poi seminate come ho detto parlando del semenzaio. Se fa molto freddo proteggete *semenzaio* e *letto caldo* con stuoie, cannicci o altro.

\*

Quando si fa la semina? Quando si fa il trapianto?

Secondo le varietà. Volete cipolle estive? Seminate in *settembre* e trapiantate in *febbraio-marzo*: raccoglierete a *giugno*. Volete cipolle *vernine*? Seminate in *gennaio* e trapiantate in *maggio*: potrete consumare il prodotto in *inverno* e *primavera*. Il trapianto sia fatto in file distanti 20 cent. e ad una distanza tra le piante di circa 10 cent.

*Cure colturali.* — Sarchiature per togliere le male erbe. Tra il trapianto e la prima sarchiatura una concimazione a base di nitrato. Innaffiature misurate che devono cessare 15 o 20 giorni prima della raccolta. Quando le foglie ingialliscono torcere il fusto per favorire l'ingrossamento del bulbo.

*Raccolta.* — Come ho detto per l'aglio: dopo cavati, si lasciano asciugare i bulbi sul terreno, poi si raccolgono in mazzi o trecchie e si conservano in luogo asciutto e protetti dai geli.

Se le cipolle si consumano fresche allora cambia la data della raccolta perchè questa si fa prima. Non si raccolga in questo caso quando le piante e il terreno sono bagnati: consiglio che vale per tutti gli ortaggi che si raccolgono freschi.

*Nemici.* — C'è, fra tanti, la così detta *malattia delle cipolle*: malattia che produce macchie incavate, increspate, dapprima bianche poi grigie. Rimedi: sono preventivi. Bisogna lavorare bene il terreno, non piantare profondo, distruggere i bulbi infetti. — Ci sono delle larve che intaccano il bulbo: cambiar posto alla coltura, raccogliere possibilmente le larve.

\*  
\*\*

3. PORRO. — Terreno e preparazione come per l'aglio e per la cipolla.

*Semina.* — A *dicembre-gennaio-febbraio* per raccogliere a *fine di estate* o *in autunno*: in *aprile-maggio* per raccogliere d'inverno. La semina d'inverno va fatta in *cassoni*: specie di *letti caldi* in casse coperte da invetriate che non lasciano passare acqua e freddo e che possono essere sollevate e anche tolte — a tempo debito — per far passare aria e luce.

*Trapianto.* — Quando le piantine hanno la grossezza di una matita.

*Cure colturali.* — Tali quali si fanno per l'aglio e per la cipolla: scerbature; innaffiature misurate; concimazione supplementare alla prima scerbatura; torsione dei fusti quando

le foglie, ingiallendo, dànno segno della principata maturazione.

*Raccolta.* — Fine d'estate-autunno se si è seminato in *inverno*; *inverno* se si è seminato in *primavera*.

#### Ortaggi da radice carnos.

4. BARBABIETOLA. — Varietà: *Rossa tonda primaticcia*; *paonazza d'Egitto*; *rossa lunga*.

*Terreno.* — Vuole un terreno profondo, sciolto, lavorato e ben concimato qualche mese prima della semina.

*Semina.* — Si fa dal *marzo* al *maggio*, meglio se a poco alla volta, al fine di averle pronte al consumo per un periodo piuttosto lungo. Le prime semine si possono fare a semenzaio per trapiantare. Le altre si possono fare al posto, a condizione però che, per prima pratica, si faccia nelle file un diligente *diradamento* nel momento in cui le piantine emettono la terza o la quarta foglia. In tal caso la semina si fa a buchette con 2-5 semi per ogni buca.

*Trapianto.* — Si fa quando le piantine in semenzaio emettono la quarta foglia. Distanza fra le file 40 centim., distanza fra le piante

30 centim. Occorrono 80 grammi di seme per 100 metri quadrati di terreno.

*Cure colturali.* — Diradamento se si è fatta la semina sul posto e, in quel momento, concimazione con pozzonero allungato o con nitrato di soda. Sarchiature frequenti per togliere le male erbe e per rompere la crosta. Innaffiature abbondanti nell'estate.

*Raccolta.* — Mano mano che le radici sono pronte per il consumo.

*Conservazione.* — Le barbabietole si possono conservare in luoghi asciutti, che non gelino. Occorre scollezzare le radici e poi stratificarle con sabbia asciutta.

*Nemici.* — Il più terribile è la *grillotalpa* contro cui non c'è, sul momento, che la caccia diretta.

\*  
\*\*

5. CAROTA. — Varietà: *Rossa primaticcia*; *Rossa cortissima da forzare*; *corta d'Olanda*; *di Guèrande* (estiva).

Vogliono terreno sciolto, ricco di sostanza organica, bene soleggiato e fresco.

*Semina.* — Generalmente si fa in tre o quattro date.

*La prima è quella di gennaio-febbraio per*



raccogliere in *piena estate* — e allora si semina a spaglio dopo tenuti i semi inumiditi per 7 o 8 giorni.

*La seconda è quella di marzo-aprile* per raccogliere alla *fine dell'estate e in autunno* — e in tal caso si semina in file distanti tra loro dai 20 ai 30 centimetri.

*La terza è quella di maggio-giugno* per raccogliere in inverno — e allora si semina in file distanti fra di loro dai 20 ai 25 centimetri.

*La quarta è quella di agosto-settembre* per raccogliere nella primavera dell'anno dopo.

Così si hanno carote in tutte le stagioni dell'anno.

Ricordiamoci che il seme deve essere pochissimo interrato; possibilmente coperto con terra deposta sopra il seme a mezzo di uno staccio e poscia assodato col badile o con una tavola. Occorre, seminando, innaffiare impedendo — con pula, paglia, segatura o simili — il formarsi della crosta nel terreno.

Si somministrano dai 15 ai 20 grammi di seme per 100 metri quadrati.

*Cure colturali.* — Quando le piantine saranno nate bisognerà diradarle. Il diradamento sia fatto poco per volta — un poco per ogni sarchiatura — fino a raggiungere

tra pianta e pianta una distanza di centimetri 10.

Le carote che si raccolgono col diradamento sono ottime per il consumo. Oltre a diradare bisogna praticare qualche sarchiatura, bisogna innaffiare e concimare con nitrato di soda solido o in soluzione. Le carote tardive bisognerà coprirle perchè non soffrano freddo.

*Raccolta.* — L'abbiamo detto: secondo la data della semina, si raccoglie a *primavera*, in *estate*, in *autunno* e in *inverno*. Si raccoglie per il pronto consumo e anche per conservare il prodotto.

*Conservazione.* — Si tagliano le foglie delle carote e si portano le radici in un locale asciutto e non freddo dove si stratificano con sabbia asciutta.

*Nemici.* — Il marciume che le coglie durante la conservazione.

Togliere le radici colpite e distruggerle.

\*  
\*\*

6. RAPA. — Si coltivano nell'orto le varietà primaticcie: *rapa di sei settimane*; d'*Olanda*; di *Montmagny*; *rossa schiacciata di Monaco*; di *Milano da forzare*.

Vogliono terreno di medio impasto, ben fresco.

*Semina.* — Si fa in *gennaio-febbraio*, insieme con le carote, in *letto-caldo* quando si voglia fare la coltura forzata (*rapa di Milano*). Si fa dal *luglio* al *settembre* per la coltura ordinaria; ma ho detto che questa semina non conviene per l'orto. Quantità di seme per 100 metri quadrati: grammi 30.

*Raccolta.* — Nel caso della coltivazione forzata si ha il prodotto in *primavera*. Nel caso della coltivazione ordinaria si ha il prodotto *d'inverno*: dove non c'è da temere il gelo si possono lasciare le rape nel terreno anche fino a febbraio.

*Conservazione.* — Si può fare procedendo nel modo indicato per le carote.

*Nemici.* — C'è, temibile, la *grillotalpa* contro cui si combatte intanto con la caccia diretta.

\*  
\*\*

7. RAVANELLO E RAMOLACCIO. — Sono della stessa specie; ma il ravanello è più piccolo e si può coltivare e consumare tutto l'anno; mentre il *ramolaccio* — che ha la polpa più compatta e dura e sapore più piccante — si

consuma solo *d'estate*, *d'autunno* e *d'inverno*. Possono venire coltivati insieme con altri ortaggi: cardi, aglio, lattughe, ecc.

*Varietà.* — Del ramolaccio: *ramolaccio bianco*; *r. nero tondo d'estate*; *r. grosso tondo d'inverno*; *r. scarlatto primaticcio a punta bianca*.

Del ravanello: *ravanello da forzare tondo scarlatto primaticcio*; *r. lungo rosa*; *r. mezzano rosso forma d'uliva*; *r. mezzano scarlatto*; *r. tondo bianco piccolo primaticcio*.

*Terreno.* — Terreno fresco, ben lavorato, concimato molto tempo prima con stallatico e concimi chimici.

*Semina.* — Bisogna distinguere il *ravanello* dal *ramolaccio*.

I *ravanelli* si seminano da *febbraio* fino a *novembre*; in luoghi non soggetti al gelo si seminano anche in tutto l'inverno. I *ramolacci* si seminano in *marzo* e *aprile* se si vuole il prodotto *d'estate*: in *settembre-ottobre*, se si vuole il prodotto *d'inverno*. Occorrono 30 grammi di seme per 100 metri quadrati.

*Cure culturali.* — Un diradamento, delle sarchiature, delle innaffiature secondo il bisogno.

*Raccolta.* — Si fa mano mano che sono

pronti per il consumo e secondo la data della semina.

### Ortaggi da tuberi.

8. PATATA. — Della patata va detto come della rapa: nell'orto si coltivano soltanto le varietà pregiate e primaticcie: *primaticcia di Pisa*; *focco di neve*; *Entracque*; *Chioggiotta*.

*Terreno.* — Al solito: deve essere leggero, soffice, profondo, riparato dai venti freddi. Deve essere bene lavorato e ben concimato.

*Piantagione.* — E' noto che la patata si riproduce a mezzo dei tuberi. La piantagione si può fare in *febbraio-marzo*, anche in *gennaio* se il clima è caldo. Si scelgono tuberi dalle gemme sviluppate, possibilmente interi. Distanza fra le file centim. 50, fra tubero e tubero centim. 30; profondità centim. 6-8. Per avere il prodotto d'inverno si può fare la piantagione in *luglio* in terreno fresco e ben concimato. In *novembre* si radono al suolo gli steli e si copre il terreno con foglie e con letame paglioso.

*Cure colturali.* — Bisogna praticare una sarchiatura appena le piante avranno germogliato. Quando i fusti avranno raggiunto una

altezza di centim. 20-25 bisognerà rincalzare e, dopo una diecina di giorni, ripetere la rincalzatura. Sopprimere i fiori. Può convenire — se il terreno è molto asciutto — una irrigazione e anche una concimazione supplementare con nitrato di soda.

*Raccolta.* — Si fa quando gli steli sono disseccati; si può fare anche prima per avere un raccolto primaticcio.

*Nemici.* — La *batteriosi* e la *peronospora* sono le malattie principali. La prima si combatte distruggendo le piante infette; la seconda irrorando le piante con poltiglia bordolese.

### Ortaggi da foglie, fusti e fiori.

9. CARDO. — Se ne hanno parecchie varietà: *Cardo bianco d'avorio*; *c. di Bologna*; *c. di Chieri*; *c. di Tours*; *c. di Spagna*; *c. pieno inerme*.

*Terreno.* — Deve essere ricco, profondo, bene lavorato e meglio concimato in *febbraio* o in *marzo*.

*Semina.* — Si fa in *aprile*, in buche distanti fra loro da 80 centimetri a un metro dentro cui si mettono 3 o 4 semi. I semi devono

essere poco profondi, coperti con terra fina nel modo come s'è detto per gli altri ortaggi.

Bastano 5 grammi di seme per 100 metri quadrati. Intanto che il seme germina e il cardo cresce, nel terreno possono essere coltivati ortaggi di rapido sviluppo: lattughe, ramolacci, ecc.

*Cure colturali e imbianchimento.* — Quando le piantine siano nate si diradano lasciandone una per buca: quelle cavate si possono trapiantare se sono belle.

Si devono praticare frequenti sarchiature e frequenti innaffiature; occorrendo, si fa anche la solita concimazione supplementare.

In settembre o in ottobre si incomincia l'imbianchimento delle piante più sviluppate per continuare gradatamente ad imbiancare fino alla fine dell'inverno. *L'imbianchimento* si fa nel seguente modo: si legano a fascio le foglie del cardo — se queste sono molto alte, le legature dovranno essere più di una. Poi, se il terreno è sciolto, permeabile e asciutto, si rincalza senz'altro la pianta quasi fino alla cima che si copre con un vaso; se il terreno è umidiccio, si riveste la pianta prima della rincalzatura con paglia, o tela da sacchi, o carta robusta e impermeabile. Può farsi *l'imbian-*

*chimento* anche asportando le piante dall'orto e mettendole, stratificate, in cantine buie e asciutte. L'imbianchimento può durare in autunno 20-25 giorni; d'inverno anche 40 giorni. Finito l'imbianchimento bisogna subito consumare il cardo, perchè, tardando, la pianta si rovinerebbe.

*Nemici.* — Più terribili sono i topi. Si faccia uso, con molta precauzione, dell'*arsenito potassico* al 3 per cento. Si imbeve nella soluzione della mollica di pane o della verdura che si mettono accanto all'apertura delle gallerie.

\*  
\*\*

10. CAVOLO. — Il numero delle varietà si può quasi dire infinito. Vi sono i cavoli di cui si consumano le foglie (*cavoli verza, cavoli cappucci, cavoli di Bruxelles*); vi sono i cavoli di cui si consumano le infiorescenze (*cavoli-fiori, broccoli*) e vi sono i cavoli di cui si consumano, oltre che i fusti, anche le radici (*cavoli-rapa*).

\*  
\*\*

10 a. CAVOLI VERZA. — *Varietà.* D'estate: *primaticcio di S. Giovanni*; comune da estate (si

seminano in *gennaio* o in *marzo-aprile* per la raccolta d'estate). D'autunno: *verzotto d'Asti*; *v. di Vertus* (si seminano di *maggio* per la raccolta d'autunno). D'inverno: *Piccolo di Belleville*; *comune d'inverno*; *Vittoria* (si seminano in *giugno* per la raccolta d'inverno).

*Terreno.* — Il cavolo verza vuole terreno fresco e profondo, di pianura. Vuole forti concimazioni organiche con letame fresco cui siano aggiunti naturalmente i concimi chimici necessari. Come il cavolo verza, così tutte le altre varietà di cavoli.

*Semina e trapianto.* — La semina si fa in semenzaio nel modo già indicato per le cipolle.

Quando le piante emettono la quarta foglia si trapiantano in file distanti dai 50 ai 70 centimetri, secondo la massima grossezza della varietà e con la stessa distanza tra pianta e pianta.

*Raccolta.* — Si fa nei mesi indicati più su dove si parlò delle varietà del cavolo verza.

\*  
\*\*

10 b. CAVOLO CAPPUCCIO. — *Varietà.* Di primavera: *cuor di bue mezzano*; *express* (si seminano in *settembre* per la raccolta in *primavera*). D'estate: *cavolo d'Olanda a torsolo corto*;

*rotondo di Pisa*; *cavolo di Schweinfurt* (si seminano in *febbraio-marzo* per la raccolta d'estate). D'autunno: *cavolo quintale*; *cavolo rosso grosso* (si seminano in *aprile-maggio* per la raccolta d'autunno). D'inverno: *cavolo di Vaugirand* (si semina in *giugno-luglio* per la raccolta d'inverno).

*Semina e trapianto.* — I cavoli cappucci si seminano a semenzaio (100 grammi di seme per 100 metri quadrati) e si trapiantano quando le piantine hanno emesso la terza o la quarta foglia. Il trapianto si fa alla distanza tra pianta e pianta, in tutti i sensi, dai 50 ai 70 cm. secondo la massima grossezza del cavolo.

*Cure colturali.* — Sarchiature, concimazione supplementare, innaffiature.

*Raccolta.* — Nelle epoche indicate già parlando delle varietà.

\*  
\*\*

10 c. CAVOLO DI BRUXELLES. — *Varietà più consigliate:* *nano*, *mezzano del mercato*.

*Semina e trapianto.* — Ai primi di giugno si semina a semenzaio. Dopo un mese si trapianta: distanza tra pianta e pianta cm. 50-60.

*Cure colturali.* — Sarchiature, cimatura.

*Raccolta.* — Comincia in *ottobre* e dura tutto l'*inverno* fino a *marzo*.

\*  
\*\*

10 d. CAVOLO-FIORE. — *Varietà.* Di primavera: *primaticcio d'Erfurt* (si semina in *settembre* per la raccolta di primavera). D'estate: *cavolfiore Lenormand* (si semina alla fine di *febbraio* per la raccolta *d'estate*). D'autunno: *gigante di Napoli* (si semina in *maggio* per raccogliere *d'autunno*).

*Semina e trapianto.* — I cavoli-fiori di primavera e d'autunno si seminano a semenzaio; quelli d'estate si seminano in letto caldo. Dopo un mese dalla semina si può trapiantare alla distanza tra pianta e pianta di 60-70 centimetri.

*Raccolta.* — Nelle epoche indicate parlando della varietà.

\*  
\*\*

10 e. CAVOLO BROCCOLO. — *Varietà:* *broccolo bianco ordinario, broccolo romano, marzaiolo di Napoli.*

*Semina.* — Si fa dall'*aprile* alla fine di *giugno*, a semenzaio. Per 100 metri quadrati

grammi 80 di seme. Si trapianta dopo che le piantine hanno emesso la quarta foglia. Distanza fra le piante 60-70 centimetri.

*Cure colturali.* — Sarchiature, concimazione supplementare, innaffiature, rincalzatura. Se fa molto freddo si riparano le piante con paglia.

*Raccolta.* — Si fa dall'*inverno* fino a *marzo*.

*Nemici.* — Per tutti i cavoli: l'*altica* o *pulce di terra* contro cui sembra abbiano efficacia la naftalina o il petrolio, che si spargono sul terreno; la *cavolaia* contro cui non c'è che la caccia diretta alle larve ed alle farfalle.

\*  
\*\*

11. FINOCCHIO. — Tante varietà secondo le località: di *Roma*, di *Firenze*, di *Bologna*, di *Napoli*, ecc.

Il finocchio vuole un terreno sciolto, ben concimato, protetto dal freddo.

*Semina.* — La semina si fa dal *febbraio* all'*agosto* in righe distanti 30 centimetri. Grammi 15 di seme per 100 metri quadrati. Che i semi siano distanti alquanto fra di loro.

Dopo la semina si innaffia abbondantemente.

*Cure colturali.* — Un *diradamento* in modo

che fra le piantine resti una distanza di 15 centimetri. *Sarchiature, innaffiature*. In ultimo *rincalzatura* a scopo di *imbianchimento*.

\*  
\*\*

12. INDIVIA. — Si hanno due gruppi di varietà: il gruppo della *indivia riccia* e quello dell'*indivia scarola*.

Ognuna poi si suddivide in due sotto gruppi: varietà *d'estate e d'autunno* e varietà *d'inverno*. Riccie d'estate: *ricciuta fine d'estate; ricciuta imperiale; fine di Rouen*. Scarole di estate: *scarola bionda*. — Riccie d'inverno: *regina d'inverno; riccia di Ruffec*. Scarole di inverno: *scarola tonda*.

*Terreno*. — Soffice, ricco di sostanze organiche ben decomposte, asciutto.

*Semina*. — Si fa dal *febbraio-marzo* al *settembre* secondo se si vuol raccogliere in *estate-autunno* o in *inverno*. Le prime semine si fanno in letto caldo, le altre a semenzaio. Grammi 3 di seme per 100 metri quadrati.

*Trapianto*. — Si fa quando le piantine hanno emesso la quarta foglia. Distanza fra le piante, in tutto i sensi, centim. 25.

*Cure colturali*. — *Sarchiature, innaffiature,*

*concimazione supplementare ripetuta*. Le indivie d'inverno devono essere protette dal freddo con un letto di foglie o con paglia. Quando le piante sono completamente sviluppate, si procede all'*imbianchimento* nel modo spiegato parlando del *cardo*.

*Raccolta*. — Si fa in estate, autunno e inverno secondo le varietà.

\*  
\*\*

13. LATTUGA. — Si hanno tre gruppi di varietà: *lattughe cappuccie, lattughe romane, lattughe da radere*.

Le *lattughe cappuccie* e le *romane* si dividono ognuna in altri tre gruppi: *lattughe di primavera, di estate-autunno, d'inverno*.

Lattughe cappuccie di primavera: *meraviglia delle quattro stagioni* che infatti è buona anche per le altre stagioni; *lattuga a bordi rossi*.

Lattughe cappuccie di estate-autunno: *lattuga bionda di estate; lattuga cavolo di Napoli; lattuga sanguigna migliorata*.

Lattughe cappuccie d'inverno: *bionda d'inverno; rossa d'inverno*.

Lattughe romane di primavera: *bionda da orto*.

Lattughe romane di estate-autunno: *lattuga mostruosa*.

Lattughe romane d'inverno: *lattuga rossa d'inverno*.

Lattughe da radere: *bionda da radere*; *crespa da radere*.

*Semina.* — Le lattughe di primavera si seminano in febbraio o marzo *su letto caldo*; quelle d'estate-autunno si seminano in *aprile-giugno*; quelle d'inverno si seminano in *agosto e settembre*. Quando le piantine hanno emesso la quarta foglia si trapiantano.

*Cure colturali.* — Come per l'indivia.

\*  
\*\*

14. RADICCHIO O CICORIA. — Varietà: *radicchio rosso di Treviso*, *radicchio comune migliorato*.

*Terreno.* — E' meglio se è soffice, fresco, profondo, benchè il radicchio sia rustico.

*Semina.* — Si fa dal *febbraio-marzo* sino alla fine di *settembre*. Si fa a spaglio fitto: 10 grammi di seme per 100 metri quadrati. Il seme sia poco coperto.

*Cure colturali.* — Sarchiature, scerbature, innaffiature, concimazioni con nitrato sciolto in acqua.

*Raccolta.* — Mano mano che le foglie raggiungono la lunghezza voluta per il consumo si tagliano: le piante rimettono le foglie sì che, dopo un mese, si può fare una nuova raccolta. Così per tre o quattro volte all'anno.

Il *radicchio di Treviso* esige una coltura speciale. Si semina in *marzo*, in agosto si tagliano le foglie: le piante ributtano a novembre. Allora si cavano intere, si legano a mazzi che si tengono sotto una tettoia o sotto un muro coprendoli con paglia; ovvero si fanno germogliare in un *box* della stalla coprendoli pure con paglia. Dopo 5-6 giorni si taglia buona parte della radice e si asportano le foglie esterne: il radicchio è pronto per il consumo.

\*  
\*\*

15. SEDANO. — Varietà: *sedano comune a canna piena*; *sedano migliorato d'Arezzo*; *violetto di Tours*.

*Terreno.* — Il terreno deve essere molto fertile, concimato qualche tempo prima della semina con stallatico e concimi chimici.

*Semina e trapianto.* — La semina si fa in *febbraio* in semenzaio: 10 grammi per 100



metri quadrati. Quando le piantine saranno grosse si trapianteranno a dimora, alla distanza fra pianta e pianta di 20 centimetri sulle file, e fra le file di 80-90 centim. Trapiantando, si spuntano le foglie e le radici, subito dopo il trapianto e si innaffia.

*Cure colturali.* — Sarchiature, innaffiature. In ultimo *imbianchimento* nel modo indicato per il cardo. Con la differenza che per il sedano la rincalzatura di ogni pianta è meglio farla a gradi: prima si copre un terzo della pianta; poi di otto in otto giorni sempre si aggiunge terra fino a raggiungere con la terra quasi la cima della pianta.

*Raccolta.* — Dopo fatto l'imbianchimento: 20 giorni. Ma l'imbianchimento sia regolato in modo di aversi una raccolta per un periodo più lungo possibile.

\*  
\*\*

16. SPINACIO. — Varietà: *spinacio d'Inghilterra; mostruoso di Viroflay.*

*Terreno.* — Soffice, grasso.

*Semina.* — Si può farla dal *febbraio* fino all'*ottobre* ed al *novembre*, ogni mese nell'estate, anche ogni 15 giorni. Più frequenti sono le

semine in *ottobre-novembre* per il consumo di *inverno-primavera.*

*Cure colturali.* — Le solite: diradamento, sarchiature, innaffiature. Queste siano abbondanti.

\*  
\*\*

17. PREZZEMOLO. — Semina da *marzo* a *settembre*, sarchiature, innaffiature; difesa dai freddi.

#### Ortaggi da frutti e da semi.

18. — CETRIOLO. — Due gruppi di varietà: *cetrioli a frutti bianchi, cetrioli a frutti verdi.* Dei primi: *cetriolo bianco precoce; bianco lungo di Parigi.* Dei secondi: *gloria d'Erfurt.*

*Terreno.* — Profondo, fresco, permeabile, bene esposto, ben lavorato.

*Semina.* — Si fa in *aprile.* Prima si aprono delle buche distanti un metro e profonde centimetri 30, dentro cui si mettono i concimi ben mescolati a terra: letame ben maturo con un poco di perfosfato e di cenere. Dentro le buche si mettono 3 o 4 semi.

*Cure colturali.* — Per ogni buca si lascia

la piantina meglio sviluppata. Quando la pianta avrà raggiunto una lunghezza di centim. 10 si spunta: si avranno così in seguito due traici laterali. Se si vogliono cetrioli da mettere in aceto non si cima più. Se si vogliono cetrioli da insalata si cimano anche quelli sopra la quarta o la quinta foglia. Occorrono spesso delle sarchiature, delle frequenti innaffiature, una concimazione a base di nitrato di soda, una rincalzatura.

*Raccolta.* — Si fa per i cetrioli da insalata quando sono bene sviluppati, ma prima che comincino ad ingiallire. Quelli da mettere in aceto si raccolgono invece appena hanno lasciato cadere il fiore.

\*  
\*\*

19. COCOMERO o ANGURIA. — La coltura è pressapoco uguale a quella del cetriolo.

*Varietà.* — *Cocomero di Pistoia*; *di Faenza*; *di Ferrara*; *moscadello*.

*Terreno.* — Di medio impasto, fresco, profondo, grasso.

*Semina.* — In aprile, in buche dove è stata praticata la concimazione quale fu indicata per i cetrioli e dove si mettono 3 o 4 semi

per lasciare, delle piantine nate, quella che è più vigorosa.

*Cure colturali.* — Dopo il diradamento si fa la cimatura sul fusto principale e poi sui rami che spuntano, a tre o quattro foglie sopra il frutto; si scacchiano le femminelle. Dei frutti se ne lasciano pochi per ogni pianta: bisogna rivoltarli ogni tanto dolcemente. Si praticano sarchiature; si concima con un poco di nitrato; se il terreno è molto secco si può anche innaffiare.

*Raccolta.* — Dal luglio all'agosto.

*Nemici.* — *Topi e grillotalpe.* Ho indicati i rimedi parlando di altri ortaggi.

\*  
\*\*

20. MELANZANA. — *Varietà: lunga violetta; violetta precoce; mostruosa di New York.*

*Terreno.* — Di buon impasto, soffice, fresco, ricco, esposto a mezzogiorno.

*Semina.* — Si fa in *gennaio-febbraio-marzo* in *cazioni* o in *letti caldi*.

*Trapianto.* — Quando le piantine sono bene sviluppate — in aprile — e non si ha pericolo di gelo e di brine, si trapiantano a dimora, alla distanza tra pianta e pianta di 50-60 centimetri.

*Cure culturali.* — Sarchiature, innaffiature, scacchiatura dei germogli infruttiferi, cimatura di fusti principali e delle ramificazioni per lasciar pochi frutti.

*Raccolta.* — Si fa, prima della completa maturazione, quando i frutti sono abbastanza grossi.

\*  
\*\*

21. PEPERONE. — Si hanno due gruppi di varietà: *peperoni a sapore acre* e *peperoni dolci*. Del primo gruppo: *rosso lungo comune*; *nero lungo del Messico*; *lungo giallo*; *astigiano molto precoce*. Del secondo gruppo: *giallo quadrato precoce*; *rosso quadrato dolce*; *quadrato dolce d'America*.

Per la scelta del *terreno*, per la *semina*, e per il *trapianto* si procede come per la melanzana. Solo la distanza può essere minore.

*Cure colturali.* — Sarchiature, innaffiature, aggiunta del sostegno.

*Raccolta.* — Generalmente i peperoni si raccolgono, per il pronto consumo o per essere messi in aceto, quando sono ancora acerbi.

\*  
\*\*

22. POMODORO. — Varietà: *grosso liscio*; *rosso nano primaticcio*; *perfezione*; *Re Umberto*.

*Terreno.* — Il pomodoro vuole terreno ricco, di medio impasto, permeabile, fresco, ben lavorato, ben concimato con concimi organici e minerali.

*Semina.* — Si fa in cassoni — in *gennaio-febbraio*, innaffiando con misura il seminato e trattando le piantine con poltiglia bordolese al mezzo per cento di solfato di rame per difenderle dalla peronospora che facilmente attacca le piantine nel letto caldo.

*Trapianto.* — Quando le piantine avranno raggiunto un'altezza di 10-15 centimetri e sia passato il pericolo delle brine, dalla seconda quindicina di aprile in poi, si trapianta a dimora. Il trapianto si fa meglio asportando le piantine col loro pane di terra. Si dispongono in file distanti tra di loro centimetri 60-70 e a una distanza tra pianta e pianta di 50 centimetri. Meglio è fare le file abbinata: 60 centimetri fra le file vicine, 80 fra le distanti, in modo da facilitare la disposizione dei sostegni.

*Cure colturali.* — Si consiglia una potatura in modo da lasciare per ciascuna pianta un unico fusto che dia frutti migliori. Tali fusti si cimano quando hanno raggiunto poco più di un metro di altezza. Occorrono inoltre: delle sarchiature, una rincalzatura; se il terreno è arido qualche delle innaffiature; delle irrorazioni con poltiglia bordolese all'1 per cento di solfato di rame per combattere la *peronospora*, irrorazioni da farsi prima dell'attacco. Quando le piante sono cresciute bisogna disporre i sostegni: sostegni di filo di ferro o di canne o di frasche. Questi ultimi non sono i più consigliabili.

*Raccolta.* — Mano mano che i frutti diventano maturi: da *giugno* a *settembre*. A *settembre* per accelerare la maturazione, togliete parte delle foglie.

*Nemici.* — Si è parlato della *peronospora* e si è indicato il rimedio. Ci sono anche le *grillotalpe* contro le quali pure è noto il rimedio.

\*  
\*\*

23. POPONE O MELONE. — Si hanno gruppi di varietà: *meloni comuni* (*ananas d'America*; *arancino*; *palla d'oro*; *verde rampicante*); me-

lone di Cantalupo (*d'Algeri*, *rosso di Bologna*, *nero di Carmes*); meloni d'inverno (*di Malta*, *conca d'oro*).

*Terreno.* — Deve essere mezzano, ricco, profondo ben lavorato.

*Semina.* — Si fa in buche, come si è detto per i cocomeri, in aprile. Dopo la nascita si dirada lasciando una pianta per buca.

*Cure colturali.* — Una cimatura sopra la seconda foglia quando le piante sono alquanto sviluppate; una seconda cimatura sui rami laterali a 8-10 foglie. Una terza cimatura sulle ultime diramazioni a due foglie sopra l'ultimo frutto.

Nelle varietà rampicanti basta la prima cimatura. Se la fruttificazione è abbondante diradare i frutti. Le varietà rampicanti hanno bisogno di sostegni robusti: la rete metallica dell'orto può servire a questo fine.

Altre cure colturali: sarchiature, in caso di bisogno anche innaffiature.

*Raccolta.* — In luglio-agosto.

\*  
\*\*

24. ZUCCA. — Vi sono le varietà da zucchettine: *zucca comune senza tralcio*, *cocozzella*

di Napoli. E vi sono le zucche comuni: *zucca di Chioggia*, *zucca rossa d'Etampes*, *zucca gigante di Napoli*.

La coltivazione delle zucche si fa nello stesso modo indicato per i cetrioli.

### Ortaggi da legumi.

25. FAGIOLO. — Vi sono *varietà rampicanti* e vi sono *varietà nane*. Infinite, si può dire, sono le varietà.

Fagioli rampicanti: *fagiolo burro di Mont d'or*; *fagiolo d'Algeri nero*; *rampicante extra primaticcio*; *fagiolo della principessa* (questi si mangiano in erba): *fagiolo dall'Aquila*, *fagiolo di Cetica* (questi si mangiano sgranati). *Fagiolo capponcello*; *di Cetica* (questi si mangiano secchi). Fagioli nani: *Fagiolo burro di Mont d'or*; *di Bagnolet*; *fagioli mille per uno*; *fagioli d'Algeri nani*; *fagioli di S. Anna* (questi si mangiano in erba); *fagiolo gloria di Lione*; *nano bianco quarantino*; *svizzero bianco*; (questi si mangiano sgranati); *fagiolo di Soisson nano*; *meraviglia di Francia*; *primaticcio d'Etampes*; *svizzero bianco*; *turco*; *dall'occhio* (questi si mangiano secchi).

Negli orti si coltivano di preferenza le varietà da mangiarsi in erba (*cornetti*).

*Terreno.* — Soffice, leggero, fresco, ricco, ben lavorato, ben concimato con concimi minerali: per 100 metri quadrati 5 chili di perfosfato, 2 di solfato potassico, 5 di gesso. Solo se il terreno è magro, si possono usare anche i concimi organici.

*Semina.* — La semina dei fagioli si fa in *marzo-aprile* (quando fioriscono i meli) e si può ripetere di quindici in quindici giorni fino ai primi di *settembre*.

Le varietà *nane* si seminano in *buche* e a *ciuffi* distanti fra di loro 30-40 centimetri. In ciascuna buca si mettono 6-8 semi che si ricoprono con 5-7 cm. di terra.

Le varietà *rampicanti* si seminano a righe dove si mettono i semi a distanza tra di loro di centimetri 8-15.

*Cure colturali.* — Delle sarchiature, una rincalzatura, l'impianto di sostegni per i rampicanti.

*Raccolta.* — La raccolta dei cornetti si fa quando questi hanno raggiunto un certo sviluppo. Non si raccolgono se prima non sono asciugati dalla rugiada. La raccolta dei fagioli da semi verdi si fa quando i semi sono

del tutto formati. La raccolta dei fagioli da semi secchi si fa poco prima che il baccello si apra. Si strappano allora le piante; si fanno asciugare: poi si battono per fare uscire i semi, o si sgranano volta per volta che se ne ha il bisogno.

\*  
\*\*

26. FAVA. — Varietà pregiate da orto: *fava di Siviglia*; *fava di acqua dolce*; *fava di Windsor*.

*Terreno.* — Meglio se è compatto, ricco d'argilla e di calcare, ben lavorato, ben concimato con concimi chimici come per i fagioli. Se il terreno è arido di possono anche somministrare i concimi organici.

*Semina.* — Si fa in *gennaio-febbraio* o in *settembre-ottobre*, in buche e a ciuffi a 40 centimetri di profondità con tre o quattro semi per ciuffo. I semi prima della semina è meglio sieno fatti rammolire per qualche giorno in acqua.

*Cure colturali.* — Tali quali si fanno per i fagioli, escluso l'impianto dei sostegni.

*Raccolta.* — Se si vogliono consumare i semi verdi, la raccolta si fa in *maggio*. Per i semi secchi si fa in *giugno-luglio*.

*Nemici.* — Il principale è il pidocchio. Rimedio: spuntare le piante quando si nota il primo attacco; irrorare con soluzione al 20/10 in acqua di *estratto fenicato di tabacco e sapone molle*.

\*  
\*\*

27. PISELLO. — Varietà *nane* e varietà *rampicanti*, ognuna delle quali ha un sotto gruppo: *piselli mangiatutto* e *piselli da semi*.

Varietà mangiatutto: *pisello nano da forzare*; *pisello rampicante gigante*.

Varietà da seme: *pisello nano da forzare*; *pisello Principe Alberto*; *pisello quarantino*; *pisello meraviglia d'America*.

*Terreno.* — Ogni terreno può andare purchè non sia troppo compatto, umido e impermeabile e purchè sia ben lavorato e ben concimato con concimi chimici, come si fa per i fagioli.

*Semina.* — Si fa in *ottobre-novembre* nei terreni bene esposti a clima dolce; e si fa da *febbraio* sino a *luglio* per le varietà *tardive*. Si fa a righe distanti mezzo metro per le varietà *nane*, 80 centim. per le varietà *rampicanti*. Distanza fra i semi centimetri 3-5.

*Cure colturali.* — Quelle indicate per i fagioli.

### Ortaggi che durano più di un anno.

28. ASPARAGO. — Varietà: *asparago verde o comune*; *asparago violetto o d'Olanda*; *asparagi d'Argenteuil (precoci, intermedi, tardivi)*; *asparago colossale di Connover*; *asparago di Ulma*.

*Terreno.* — Deve essere sciolto, calcare, permeabile. Deve essere accuratissimamente preparato. Qualche mese prima della piantagione si deve fare uno scasso a 60 cent. di profondità interrando allora molto letame vecchio insieme con concimi chimici.

*Semina.* — Benchè nei piccoli orti convenga procurarsi le piantine (*zampe*) da trapiantare, pure chi voglia può benissimo propagare l'asparago *per seme*. La semina si fa a *giugno* in *semenzaio*. In una aiuola appositamente preparata si praticano dei solchetti di 5 cent. di profondità, distanti fra di loro 30 cent. e vi si depongono i semi — tenuti prima nell'acqua un paio di giorni — alla distanza fra di loro di cent. 4-5, coprendoli con circa cent. 3 di terriccio. Si inaffia e si sarchia. La pri-

mavera dopo si dirada lasciando fra le piantine 20 cent. di distanza (le piantine cavate si trapiantano) e si concima con letame e con nitrato di soda (grammi 40 per metro quadrato).

Si praticano sarchiature e si inaffia. A *novembre* si tagliano i fusti a qualche cent. da terra. La primavera dopo si hanno le *zampe* per il trapianto.

*Trapianto.* — Nel terreno scassato e concimato qualche mese prima del trapianto, si aprono fosse larghe cent. 60, profonde 20, distanti fra di loro 70. Dentro le fosse si accumula la terra ricavata dallo scavo e poi si somministra letame insieme con concimi chimici fosfatici, potassici, calcari, azotati, aggiungendo anche un po' di sale. Si copre il concime con uno strato di terra e si depongono le *zampe* con le radici ben disposte all'intorno. Distanza fra le zampe dai 40 agli 80 cent. secondo che si pianta in una sola fila per fossa per avere asparagi grossi (cent. 80) o in due file a quiconce (cent. 40).

*Cure colturali* — *Sarchiature* frequenti e leggere; in caso di bisogno qualche inaffiatura. In autunno avanzato tagliare i fusti a 10-12 cm. da terra. Dopo il taglio dei fusti *scalzatura*, in modo da lasciare coperte le radici da soli

5-6 cm. di terra e *sostituzione delle piante morte*. Questo nei primi due anni. Dal terzo anno in poi, oltre alle suddette cure colturali, si coprono a primavera le fosse o le singole piante con sabbia o con terra fina. Pure dal terzo anno in poi si concima a primavera con concimi chimici.

*Raccolta*. — La raccolta si incomincia nel terzo anno: si abbia cura di asportare i turioni senza danneggiare le piante. Ci sono, per ciò fare, i *cogli-asparagi*.

*Nemici*. — Più temibile è la *criocera*: dare la caccia alle larve e all'insetto perfetto.

\*  
\*\*

29. CARCIOFO. — Varietà: *carciofo violetto di Provenza*; *carciofo di Roma*; *carciofo di Venezia*; *carciofo di Empoli*...

*Terreno*. — Argilloso - siliceo, profondo, fertile, asciutto, bene esposto, in clima temperato. Bisogna prepararlo in tempo lavorando bene e interrando una buona quantità di concimi organici e chimici: possibilmente fare uno scassatello a 60 cm. di profondità.

*Semina*. — Non conviene.

*Impianto*. — Conviene di più fare la car-

ciofaia piantando i *carducci* che si staccano a mano — in primavera e in autunno — dalle piante adulte e vigorose. Si preferisce piantare in autunno. Il piantamento si fa a righe o a quinconce a un metro di distanza fra pianta e pianta.

*Cure colturali*. — Sarchiature; innaffiature in caso di bisogno; ogni anno taglio degli *steli disseccati* dopo la raccolta, lasciando al piede il carduccio meglio sviluppato; concimazione attorno a ciascuna pianta con letame e concimi chimici in seguito alla *scalzatura*; *rincalzatura*.

*Raccolta*. — Si fa quando i frutti (capolini) hanno raggiunto la grossezza desiderata per il consumo: in *marzo*, in *aprile*, in *maggio*.

\*  
\*\*

30. FRAGOLA. — Ci sono le *fragole a frutto piccolo* e le *fragole a frutto grosso*.

Del primo gruppo sono: *la fragola delle quattro stagioni a frutto rosso*; *la fragola delle quattro stagioni rossa migliorata*; *la fragola rossa di Grillon* (per bordure).

Moltissime appartengono al secondo gruppo: *la fragola Deutsche Kaiserin*; *la fragola*



*Deutsche Kronprinzessin; la fragola di S. Giuseppe; la fragola di S. Antonio da Padova...*

*Terreno.* — Di medio impasto, ricco, profondo, permeabile, pulito, ben lavorato e ben concimato con terriccio e concimi chimici.

*Piantagione.* — Si fa per *stoloni barbificati*. Quando la pianta adulta emette gli stoloni si pone sotto di essi nel terreno — nella coincidenza di un cespo di foglie nascenti — un vasetto pieno di terra fina. Lo stolone emetterà radici dentro la terra del vasetto; potrà allora essere staccato dalla pianta madre dando luogo così ad una nuova piantina. Il piantamento si fa d'autunno.

*Cure colturali.* — Nel marzo dell'anno successivo e degli anni seguenti si sarchia, si concima e si coprono le piante con paglia; si cimano gli stoloni che non servono per la riproduzione.

*Raccolta.* — Si fa a maggio.

*Nemici.* — Topi. E' noto il modo di combatterli.



GRANDI VIVAI  
PIOPPI DEL CANADÀ

DEI PROPRIETARI PRODUTTORI

**Fratelli CAVAGLIÀ - PRIORÀ**


**SANTENA (Prov. di Torino)**

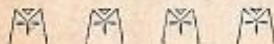
Premiati a tutte le Esposizioni colle massime onorificenze

Fornitori della REAL CASA - Con brevetto di S. M.  
ad essi esclusivo per aver introdotto e diffuso in Italia,  
con ottimi risultati

*Il Pioppo del Canada.*

Per la stagione disponibile molte migliaia,  
di diverse dimensioni.

Immune da Fillossera e Diaspis. 

 **PREZZI MITISSIMI.**

Chiedere listino - Prezzi - ai suddetti anche con semplice invio di biglietto da visita.