

Sulla coltivazione e sui vantaggi della *Madia Sativa*, nuova specie di pianta oleifera*

Per ordine di S. M. il Re di Wurtemberg, già da lungo tempo il suo giardiniere in capo a Stoccarda, Bosch, occupossi di acclimare vegetabili esotici. Fra questi la *Madia Sativa*^{*}, che si coltiva nel Chili siccome oleifera, e dalla quale viene estratto un olio da mensa assai lodato dai viaggiatori, fu la pianta che maggiormente fermò la sua attenzione; gli esperimenti per lui fatti negli ultimi anni sovra una scala più estesa fornirono favorevolissimi risultamenti.

La pianta in discorso è annua, della famiglia delle Singenesie, e giunge ad un piede e mezzo, e sino a due piedi d'altezza (metri 0,43 a 0,57). Essa può stare con ogni rotazione agraria, perché sofferente d'ogni terreno anche non concimato, sempreché non sia soverchiamente umido o tenace; tiene per altro pieno sviluppo soltanto in terra fertile, e quanto le sia concesso sufficiente spazio ad estendersi. A seconda del terreno, richieggonsi 4 a 6 libbre di semente per jugero (chilog. 0,60 a 0,90 per pertica metrica). La seminazione può farsi sul finire d'ottobre, oppure, per evitare le soverchie vicende atmosferiche, all'approssimar della primavera; la maggior sicurezza nell'esito si ottiene seminando in primavera sino a metà di maggio sia che la semente venga distribuita entro i solchi, sia che la si spanda come si pratica per le biade. Il seminato, anche quando è già in germinazione, non soffre pei geli di primavera, né viene attaccato da insetti od altri animali.

Se si presceglie la primavera per la seminazione, il campo destinato ad accogliere la semente, vuol esser ben lavorato sin dall'autunno; cosicché all'aprirsi della stagione, dopo asciugato il terreno e spianatolo, si possa senz'altro procedere a seminare, servendosi poscia del curlo per meglio assicurare entro la terra i semi. Ciò fatto, il campo niun'altra cura richiede che d'esser tenuto mondo dalle erbe nocive.

Dopo tre mesi, la pianta porta semi maturi che tali si riconoscono al color grigio. Allora le piante denno esser tagliate rasente il suolo, oppure strappate, disseccate sul luogo stesso, ed in séguito, riposte subito in granajo, come si usa col ravizzone; né vuol esser differita la trebbiatura, ché la fermentazione, cui vanno facilmente soggetti i fusti ammicchiati, influirebbe svantaggiosamente sulla quantità dell'olio. Il prodotto d'un jugero (pert. metr. 3.152) varia da 7 a 11 some metriche, o ettolitri, di semi; ed un ettolitro pesa da chilogrammi 51 a 55; ed è capace di somministrare da chilogrammi 18 a 18 1/2 d'olio, tra freddo e cotto, stando agli esperimenti fatti in molini costrutti sovra diversi sistemi.^{**}

L'analisi chimica estrasse da 100 parti d'olio di *Madia*, 45 parti d'oleina, o grasso fluido, 40 parti di stearina, o grasso solido, e 15 parti di glicerina, sostanza glutinosa dolcigna. Inoltre, quest'olio non è essiccante, e resta fluido anche a 19° R. sotto zero, per cui si confà ottimamente ad ungere le macchine; fornisce finalmente un sapone consistente e facile a sciogliersi.

I tentativi fatti con esso nella fabbricazione dei panni hanno provato che non solo può riescir di vantaggio, ma nella filatura delle lane sarebbe altresì preferibile all'olio d'olivo; poiché il filo, trattato coll'olio di *Madia*, non diventa rancido, ed i panni escono netti dalla gualchiera con altrettanta facilità.

S. M. ha ricompensato il sig. Bosch coll'aggiudicargli il primo premio d'agricoltura e la medaglia d'oro. — Un deposito di semente trovasi a Stoccarda presso il giardiniere commerciante

* Abbiamo conservato il nome di *Madia Sativa*, imposto a questa pianta da Molina nella sua opera sul Chili, come quello che venne adottato anche da De Candolle nel recentissimo suo *Prodromus regni vegetabilis*. Vol. v. pag. 691. Per lo passato quest'erba negli orti botanici, dove incontravasi piuttosto di rado, era conosciuta sotto il nome di (*M. viscosa*) datole da Cavanilles nelle *Icones plantarum et descriptiones*, Tomo III pagina 50; dove a tavola 298 è anche raffigurata; e meglio ancora sotto il nome di *M. mellosa*, col quale la pubblicò Jacquin nell'*Hortus Schoenbrunnensis*, Tomo III pag. 29 tav. 302. Per testimonianza di Bertero, i Chilesi la chiamano *Madia* e *Melosa*. A suo tempo ne daremo la descrizione e, quando occorresse, la figura.

** Ciò riesce in ragione di 40 a 62 chilogrammi d'olio incirca per ogni pertica nuova, di 1000 metri, eguale prossimamente a pertiche 1 1/2 di Milano.

Hertz, il quale la vende in ragione d'un fiorino al pacco.*

* Pubblicato ne «Il Politecnico», vol. 1, fasc. 1, 1839, pp. 183-185.

* Il fiorino würtemberghese fa lir. 2,50 austriache.