

Aromatične biline

Nebih mogo činiti s' manje, a da u kratko ne spomenem aromatične biline osobito ružmarin, majčinu duš'cu, despik, lovor, ružu, gjeranje, metvieu i t. d. od kojih se neke nahode u pokrajini u kolikoći baš ogromnoj u divljem stanju, a druge bi mogle naći najpovoljnije prilike za njihov razvitak, a po tom bi se mogle veoma razprostraniti uz neznatan trošak.

Mislim stoga da bi, uz osobita nastojanja i inicijative, bio moguće u pokrajini evatući razvitak obrta koji se nebi imao sasvim zanemariti s' gospodarskog pogleda, kakav je osobito prekapljivanje mionirisanih suština, koje je u drugim mjestima, možda u tom manje sretnijima od našeg, vreo prevelikog probitka.

Ružmarin, koji u divljem stanju pokrije prostranih predjela na jugu mnogih dalmatinskih otoka osobito Hvara, Visa, Solte i raznih ostrva, jedina je bilina od vrsti o kojima je govor, koja se upotrebljuje nekom intensivnošću već od davnine, za priredjenje ulja ili esencije ružmarina, poznata u trgovini pod imenom *Oleum Anthos*, koje se dobije prekapljivanjem lišća.

Tom se rabotom bave poimence težaci Hvara sa selima Brusjem i Grabljem, te oni Komize, radeći sami ili sdruženi. Mjeseca lipnja ili prvih dana srpnja, po godižbini i po položaju, oni obrezuju ružmarin, koji se u tu svrhu reže svake druge ili treće godine. Odrethane graničice ružmarina ostaju za desetak dana izložene na suncu, zatim se snesu na kupove, te su izmlačene da se odstrane granje od lišća, iz kojega se pak prekaplje ulje.

Iz 20 kg. lišća, koje u objemu odgovaraju po prilici 1 hl. dobiva se kakvih 40 deagrama ulja ili esencije. Prihod je ulja ipak veoma različit, osobito to zavisi o mjestu i o dobi ružmarina. Biljke nježne i mlade, kojima je 2 najviše 3 godine, koje rastu u toplim položajima, zaklonjenim, južnim daju veći prihod i jačiji nego li daju odrasle biljke i koje rastu u manje povoljnim položajima ili u šumama.

Dočim se jednoć esencija plaćala 200 i više fiorina za svaki 100 kg. ona se danas prodaje po t. 120 najviše f. 140 100 kg.,