

foglie di lauro, il rosmarino e la salvia. Le altre, come la camomilla, lo zafferano, l'assenzio, il fiore di tiglio, la malva, il mirto, il veratro (*Eurythraea centaureum*), il giusquiano, ecc., vengono trascurate o raccolte in piccole quantità per uso delle farmacie locali.

Le primè citate, si esportano in quantità notevoli da tutte le città e cittadine dalmate, in primo luogo da Zara, Arbe, Sebenico, Traù, Spalato, Lissa, Lesina, Milna, Makarska, Gravosa e Bocche di Cattaro.

Fra tutte le piante medicinali ed aromatiche, il solo crisantemo viene curato e coltivato in modo razionale; le altre invece vengono raccolte come la natura le offre. Il crisantemo o piretro, cresce in Dalmazia, in Erzegovina e nel Montenegro. Quello dalmata-montenegrino, era conosciuto fin da un'epoca remota per la sua efficacia insetticida. Ma solo da cinquanta anni è stato introdotto in commercio e coltivato su larga scala, cioè da quando si constatò che il piretro dalmata-montenegrino è molto migliore e più efficace del persiano e del giapponese. Il centro commerciale del piretro dalmato è nella zona di Spalato e di Sebenico, donde si esporta, sia per mezzo di Case Triestine, sia direttamente, — ad Amburgo, a Londra ed a New York. Un terzo della produzione dalmata, si macina sul posto e si esporta direttamente — in gran parte a Londra. La produzione annua ammonta a 200 vagoni di fiori secchi. È interessante osservare che 100 chilogrammi di fiore fresco ne danno da 25 a 33 chilogrammi di secco. La polvere insetticida esportata annualmente dalla Dalmazia ammonta a circa 2000 quintali; il rimanente, come già abbiamo detto, si esporta sotto forma di fiore secco. Non è trascu-