

**Memoria sulla cultura e gli usi economici del *Polygonum tartaricum* :
presentata alla Società Georgica di Montecchio / da Massimo Moreschini.**

Contributors

Moreschini, Massimo.
Royal College of Surgeons of England

Publication/Creation

Roma : Nella stamperia di Giovanni Zempel, [1785]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/zs32edhu>

Provider

Royal College of Surgeons

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by The Royal College of Surgeons of England. The original may be consulted at The Royal College of Surgeons of England. where the originals may be consulted. This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

M E M O R I A

SULLA CULTURA E GLI USI ECONOMICI
D E L

POLYGONUM TARTARICUM

PRESENTATA ALLA SOCIETÀ GEORGICA

D I M O N T E C C H I O

D A

M A S S I M O M O R E S C H I N I

DOTTORE IN FILOSOFIA E MEDICINA, AGGREGATO ALL'ACCADEMIA
ETRUSCA DI CORTONA, E SOCIO CORRISPONDENTE DELLA MEDESIMA SOCIETÀ
GEORGICA, E DELL'ALTRA DI CORNETO

I L D I X X. G E N N A R O M D C C L X X V.



I N R O M A

NELLA STAMPERIA DI GIOVANNI ZEMPEL.

Presso Venanzio Monaldini Mercante di Libri.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

MEMORIA

SULLA CULTURA E GLI USI ECONOMICI

DELLA

POLYCONUM TARTARICUM

PRESENTATA ALLA SOCIETÀ GEORGICA

DI MONTESCHIO

DA

MASSIMO MORESCHINI

DOCTORE IN PHILOSOPHIA ET MEDICINA, AGGREGATO ALL'ACCADEMIA
STRADA DI CORTONA, E SOCIO CORRISPONDENTE DELLA MEDESIMA SOCIETÀ
GEORGICA, E DELL'ALTRA DI CORNETO

IN ROMA PER BENARDI MDCCLXXXV.



IN ROMA

NELLA STAMPERIA DI GIOVANNI ZEMPEL

Utile Veritas plurimum facit bene de libro.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.



MEMORIA

SULLA CULTURA, E GLI USI ECONOMICI

D E L

POLYGONUM TARTARICUM.



Parfa dalla mano dell'Onnipotente sulla superficie del globo un' immensa serie d' esseri organizzati vegetabili, ed animali, non volle, che tutti indistintamente si vedessero vivere, e verdeggiare in qualsivoglia terreno, e sotto qualunque Cielo, ma stabili ad ognuno il suo Clima adattato, ed un confacente terreno per la sua vita.

Per fino il Regno dei Fossili, che si riproducono ascosti nei più cupi ricettacoli della Terra, sono stati assoggettati a questa legge universale, e vediamo per questo, che non tutti i terreni, non tutti i Regni, non tutte le parti del Mondo sono egualmente ricche di Miniere, di Bitumi, di Zolfi, e di Pietre dure, e vediamo sempre avvilito qualunque più raro pezzo di Calcedo-

nio Europeo messo in confronto con un pezzo mediocre di Calcedonio Orientale .

Dacchè gl' Uomini incominciarono a divenire Commercianti, e viaggiatori industriosi, osservarono con occhio d' invidia, quei prodotti, che ritrovarono nell' altrui Paese, e che erano tuttavia sconosciuti nel proprio .

Compresero il vantaggio di questi prodotti, e per avidità di guadagno, o per non aver bisogno dell' altre nazioni, ciascuno pensò di trasportarli, e di naturalizzarli nel proprio Paese .

Restringendoci a parlare del solo Regno dei Vegetabili, subito, che la Botanica acquistò un certo grado di perfezione, ognuno vide, che oltre l' utile, che arrecava questa parte interessantissima della Filosofia Naturale come Scienza, influiva ancora moltissimo sugli Alimenti, sù i Medicamenti, e sulla salute degli Uomini .

Ognuno avrebbe voluto coltivare nel proprio giardino tutte le piante, dalle quali si può ritrarre qualche utilità, ma tutti erano ancor persuasi, che l' aria, la qualità del terreno, la diversità del nutrimento giovano, e nucono alle piante, come giovano, e nucono agli animali . Vedevano alcune piante viver più volentieri in uno, che in un' altro luogo, e di quì derivarono i nomi di Pianta Ortenfi, Arvenfi, Pratenfi, Montane, Palustri, Aquatiche, e Marittime .

Osservarono, che l' Asia, l' Africa, ed il nuovo Mondo hanno delle piante, che l' Europa non ha, e queste sono quelle, che noi chiamiamo esotiche, o sia forestiere, le quali per vivere, e vegetare appresso di noi hanno bisogno d' una special cultura, e talvolta dell' ajuto del fuoco, specialmente nella fredda stagione .

Conobbero infine dopo replicate esperienze, che il Clima, la Terra, e l' Arte hanno l' attività di cambiare l' aspetto delle piante, e per queste cause si sono veduti gli alberi cangiati in Fru-

tici

tici, i Frutici in Suffrutici, ed i Suffrutici in Erbe, e certe piante, che nei paesi caldi, e beati verdeggiano in tutte le stagioni, perdono fra di noi ogni anno le foglie, e con esse la loro bellezza.

Ma per meglio comprendere quanto mai l'arte possa influire a mutare l'esterne proprietà, e l'apparenza delle piante, basta di rivolgere per un poco le nostre considerazioni sù i fiori.

Offerviamo quelli, che spuntano naturalmente nelle Selve, e nei Campi, e poscia passiamo ad esaminare quelli, che si coltivano nei più ricercati Giardini.

Vedremo i primi nel più perfetto stato di semplicità, dotati di quel numero di petali, che loro assegnò la natura; vedremo, che la corolla circonda le parti della generazione dell'uno, e dell'altro sesso in tutti quei fiori, che dai Botanici chiamansi Ermafroditi, e quelle del sesso mascolino, o del femminile separatamente nelle piante appartenenti alle Classi Monoecia, Dioecia, e Poligamia, ed osservaremo in fine, che tutti producono un seme prolifico capace di riprodurre la medesima pianta.

All'incontro vedremo i fiori trasportati nei Giardini, e coltivati con industria, e con arte acquistare ben spesso un numero di petali superiore a quello, di cui li dotò la natura; vedremo accresciuta la vivacità del loro colorito, e la fragranza dell'odore, e questi sono quelli, che si chiamano doppi, i quali producono la semenza per lo più sterile, e niente sono apprezzati dai Botanici, che considerano le piante sotto quell'aspetto, in cui furono costituite dalla natura, benchè appariscano stimabilissimi agli occhi del volgo, e delle spiritose donzelle.

L'arte può fare anche di più, e può fino giungere a cambiare tutte in petali le altre parti, che insieme unite concorrono alla formazione del fiore. Si distinguono allora col nome di fiori pieni, e quest'accidente li rende sterili affatto, ed incapaci di produrre la semenza.

Mercè l'ajuto dell'arte vediamo le piante dei Cedrati, dei

Limoni, e degli Aranci nativi abitatori dell' Affiria, e della Media trasportate prima nell' Isole della Grecia, ed in altre parti meridionali d' Europa, viver felicemente nella nostra Italia, e produrre i loro frutti tanto ricercati e per l' utile, che se ne ricava in Medicina, e per il sollievo, che recano quando siamo travagliati dalla troppo calda stagione.

Il *Rheum Rhabbarbarum* indigeno della Moscovia, e della Tarteria, l' ho veduto verdeggiar vigoroso nell' orto Botanico Fiorentino.

La *Nicotiana Tabacum* era pur' essa pianta abitatrice d'un' Isola Americana, e si riproduce con tutta facilità in qualsivoglia angolo dei nostri terreni.

Ma per lasciare di tant' altre, è stato un nostro dotto, e sperimentatore Accademico il Canonico Andrea Zucchini a voi ben noto, che ha modernamente introdotto nell' agro Cortonese la coltivazione della *Rubia Tinctorum*.

E' stato pure un nostro Consocio l' esertissimo Dottore di Medicina Attilio Zuccagni, che ha coltivato in Toscana l' *Indigofera Tinctoria*, e ne ha ritratta una fecola niente inferiore a quella, che cade in commercio.

Le Piante Cereali, che possono somministrare una materia di vitto comune da potersi sostituire alla mancanza del grano ordinario, sono state quelle, che hanno maggiormente risvegliata l' industria, ed hanno indotto i conoscenti a trasportarle avidamente dall' un Paese all' altro. Abbiamo veduto per questo coltivarsi da alcuni zelanti, e non mai abbastanza commendabili Possidenti con sommo ardore anche fra di noi quella pianta Americana detta da Linneo *Solanum Patata*; ma la deplorabile inerzia dei nostri Contadini quanto poco amanti dei loro vantaggi, altrettanto attaccati alle vestigie dei loro antenati, non hanno mai corrisposto alle premure di chi voleva introdurre anche fra di noi l' uso d' una pianta tanto utile, e che quasi di nessuna fatica ha bisogno per esser coltivata.

Per

Per lo stesso fine è stata presa di mira anche quell'altra pianta chiamata dal volgo Grano nero di Tarteria, e che a mia notizia non è stata coltivata con attenzione in Italia da altri, che dal mio amicissimo, e pur nostro Consocio il Dottore Jacopo Ambrogio Tartini di Firenze.

Di questa pianta debbo io in quest'oggi ragionare a voi, Rispettabilissimi Accademici, e per corrispondere alla meglio, che mi sarà permesso all'incumbenza, di cui m'avete onorato, incomincerò adesso a parlarvi della cultura, e degli usi economici della medesima.

Essa è indigena della Tarteria chiamata, da Linneo *Polygonum Tartaricum*, e detta comunemente Grano nero di Tarteria. Osserviamo, che i suoi fiori disposti come a grappoli sono mancanti del calice, e la corolla è formata da un petalo solo di color bianco, diviso in cinque lacinie. Appartiene al terz'ordine dell'ottava Classe nel sistema del sesso, e per questo riscontriamo nel suo fiore otto filamenti brevissimi con le antere subrotonde, e tre pistilli filiformi, che sono la parte femminile delle piante.

Nel Luglio del 1783. il Dottor Tartini fece seminare in più luoghi tutti differenti nella qualità del terreno il *Polygonum*, e non contento d'averne raccomandata un'esattissima custodia ai Contadini, volle di più, che tutti fossero provveduti di un giornale, in cui si potesse notare quanto accadeva riguardo alla vegetazione, ed alla fruttificazione di questa pianta.

Fuori, che i semi gittati nel fertile terreno del Valdarno, che si svilupparono quasi tutti vigorosamente, quelli seminati negli altri terreni germogliarono con molto maggiore scarsezza, mancanza, che sarebbe stata attribuita alla vecchiezza del seme, se non si fosse veduto nascere quasi in totalità quello del Valdarno.

Nella raccolta fatta il dì 12. dell'Ottobre consecutivo, vale a dire dopo tre mesi, e otto giorni, si osservò, che ciascu-

na pianta aveva prodotto ragguagliatamente 107. granelli ben stagionati, e perfetti.

Se la sementa fatta dal Signor Tartini in tutte l'altre qualità di terreno per varj motivi, ed in specie per l'incuria dei Coloni, fu molto inferiore a quella del Valdarno, quest'ultima però fu assai superata dal prodotto d'alcuni pochi semi seminati contemporaneamente nei vasi, i quali avendo germogliato in un terreno molto più fertile, ed essendo stati innaffiati nelle giornate più calde, fornirono al diligente coltivatore la più consolante di tutte le produzioni, mentre ogni granello gli rese il 228. per uno.

Ancor' io nella scorsa Primavera tentai la femina del *Polygonum* in un'orto suburbano appartenente all'Eminentissimo Principe di questa Terra. Questa fu eseguita il giorno 20. d'Aprile, e siccome pochi giorni avanti ero arrivato da Firenze, non ebbi tempo di far ingrassare, e lavorare quel terreno poco buono di sua natura.

Con tutte queste circostanze contrarie, si svilupparono tutti i semi; crebbe la pianta vigorosamente, ed arrivò così prospera allo stato della fioritura. Spuntarono copiosissimi i fiori, e mi promisero una più che abbondante raccolta; ma a motivo della cattiva qualità del terreno, della stagione, che essendo stata sempre secca, fece mancare alla pianta il suo necessario nutrimento, e dell'ommissione di qualunque diligenza, pochissimi in proporzione furono i semi, che ebbero campo di giungere alla perfetta maturità.

Ciò non ostante senza valutare una gran quantità di semi, che furtivamente mi furono colti da uno, che era assai desideroso di possedere, e coltivare questa pianta, la di cui utilità più volte io gli avea dimostrata, ciascheduna produsse nella raccolta, che ne feci sugl'ultimi di Luglio, a ragione del 25. per uno, benchè neppure la quarta parte dei semi arrivasse a maturare.

In

In virtù di queste esperienze sappiamo ora di certo , e per prova , che il Grano nero di Tarteria nasce , e fruttifica a maturità in Toscana , e similmente nei fertili terreni del nostro Pice-
no , ed osserviamo in un punto di vista tutti i vantaggi , che ci possiamo ripromettere dall'introduzione di questo nuovo ramo di economia , e d' industria .

Sappiamo , che dà un' ubertosa raccolta ; che le foglie , ed i fusti tanto verdi , che secchi sono avidamente pasciuti dal bestia-
me pecorino , bovino , e cavallino . Non è soggetto ad esser tron-
cato dai venti , che fanno ben spesso agghiacciare il cuore dei
Coloni , e dei Possidenti , quando per la loro ferocia si vedono
esposti a perdere la raccolta del frumento ordinario già arrivato
allo stato di maturità .

Al sopravvenire dell' acque impetuose egli cede , è vero , e
s' inchina con il suo caule sugoso , e pieghevole , ma non vuoto ,
come quello del grano , e per questo lungi dall' essere allentato ,
o troncato , come succede a quest' ultimo , egli si raddrizza ben
presto nulla perdendo del suo vigore .

Uno dei vantaggi più rimarcabili , che deve servire di mag-
giore stimolo , ed incoraggiamento per chi brama di coltivare que-
sta pianta si è quello , che la sua semina può farsi due volte l'an-
no , una cioè nella Primavera ; e l'altra nell' Estate , e così otte-
nere una doppia raccolta .

Si può eseguire la sementa estiva dai primi fino alla metà
di Luglio , e farne poi in Ottobre la raccolta , che sempre riesci-
rebbe vantaggiosa , ma assai di più lo farebbe in quegli anni , in
cui fosse andata scarfa la raccolta del frumento , potendosi in ta-
li circostanze ottenere una pronta , e facile risorsa per i più in-
dispensabili bisogni della vita dalla semina del nostro *Polygonum* .

Similmente , e con maggiori speranze di felice successo può
seminarsi nei primi giorni d'Aprile , e la sua messe da farsi pri-
ma di mezzo Luglio deve sempre riescire più abbondante , essen-
do

do allora meglio fecondato lo sviluppo della pianta dalla stagione assai più opportuna, e meno soggetta alla ferocia dei dannosissimi insetti.

Questa pianta risente assai bene l'attività degl'ingrassi, e rende sempre a proporzione della fertilità del terreno. Questo addunque concimato preventivamente deve essere in seguito ben sminuzzato e sritolato con gli adattati istrumenti. Il seme si getterà rado, talchè mezzo palmo almeno sia uno stelo lontano dall'altro, acciò abbiano tutto il luogo di crescere, e svilupparsi nel loro pieno vigore. Si avrà sempre in mente la necessaria avvertenza di mai riseminarlo nel medesimo luogo, e per questo sarà ben fatto di mutargli ogni anno il terreno, conforme è regola universalmente praticata per raccogliere il maggior frutto possibile da qualunque specie di biade.

Non crediate peraltro, Accademici Rispettabilissimi, che in mezzo a tanti vantaggi, che possiamo sperare d'ottenere mediante la cultura del Grano nero di Tarteria manchi chi follemente s'opponesse all'introduzione di questo utilissimo prodotto. Dicono che altre volte fu tentata nella nostra Italia la coltivazione di questa pianta medesima, ma sempre con esito infelicissimo. Afferiscono inoltre, che essendo diverso il tempo, in cui si sviluppano i fiori, matura ancora successivamente i suoi semi, e che questi si sgranano con tutta facilità nel tempo della raccolta.

Brevemente rispondo all'esposte obbiezioni, le quali quanto si dovrebbero accettar di buon grado qualora venissero suscitate da chi riguardando con occhio filosofico, ed osservatore tutte le circostanze, e gl'inconvenienti, ai quali potrebbe esser soggetta la cultura di questa pianta, non avesse altra mira, che quella di farli tutti rilevare agli occhi del Pubblico, senza perdere di vista quegli evidenti vantaggi, che dalla medesima ci possiamo promettere, altrettanto meritano d'esser confutate con tutto l'ardore, perchè messe in campo da chi brama di rimanere in quella

la vergognosa cecità, che spinge la maggior parte degli Uomini a trascurare ogni sorta di studio, e segnatamente quello utilissimo dell' agricoltura.

Non v' ha più fra di noi alcuno osservatore, ed agronomo, al quale rimanga dubbio, che il *Polygonum* non possa nascere, crescere, e maturare perfettamente nella nostra Italia, ciò essendo stato verificato da molte osservazioni pratiche, e segnatamente dall' esatte esperienze del Signor Tartini, e l' ho osservato io medesimo nel tentativo, che ne feci nella passata Primavera.

Benchè il Signor Tartini ci assicuri, che tutto fiorisce contemporaneamente, e che si maturano i semi nei soli ultimi quindici giorni, pure volendo parlarvi disappassionatamente, e con tutta l' ingenuità, devo confessare, che ancor io osservai la fioritura farsi in diversi tempi, e la perfetta maturità dei semi non seguì tutta in un tempo stesso; notai peraltro, che questa difficoltà è poco valutabile, restringendosi ad una differenza di pochissimi giorni.

Riguardo alla facilità di sgranarsi quando si miete, non la vide avverata il Signor Tartini nella sua raccolta d' Ottobre, e conforme accadde anche a me, osservò che scuotendo le piante del *Polygonum* pure i semi non si distaccavano, benchè giunti al grado di perfetta maturità.

Egli peraltro messo in sospetto da quanto vide annunziato in alcuni fogli periodici a nome del Signor Turmelin anch' esso coltivatore di questa pianta nella Provincia del Delfinato, teme, che quest' accidente di sgranarsi possa accadere con più facilità nella raccolta estiva; tempo, in cui essendo il caldo dell' atmosfera di tanto maggiore, può la pianta disseccarsi con più violenza, e che l' umido atmosferico più, o meno costante nell'Autunno, mantenga una maggiore tenacità nei semi.

Per ovviare a questa perdita, che potrebbe divenire considerevole, ha suggerito il facilissimo compenso per sradicarlo a not-

te inoltrata, o al comparir dell'Aurora, quando regna nell'atmosfera un certo grado d'umidità.

Affai più ragionevole è stata l'opposizione di coloro, i quali nulla negando i vantaggi, che potrebbero risultare dal buon uso di questa pianta, si sono scoraggiati nel punto stesso, in cui erano per intraprendere i più attivi provvedimenti per introdurla, giacchè la farina, che produce, fu trovata di un sapore amaro, ed affai disgustoso; ma è stata scoperta la maniera di rimediare anche a quest'inconveniente, che escluderebbe affatto la cultura del Grano nero.

A tal proposito fu per disanimarmi, dice il soprallodato Signor Turmelin, da bel principio la di lui amarezza insopportabile quando venga trattato come il nostrale, ma l'abbondanza del suo prodotto mi fece continuare ad averne cura. Analizando il grano scopersi ben presto, che tutta l'amarezza veniva dalle buccie. Bastava quindi trovare il modo di ben separarle dalla parte farinosa nell'atto di macinarlo. Serve per tal'effetto il tener alta la mola superiore per modo, che il grano sia da essa discretamente compresso, e non ischiacciato pesantemente. La buccia cadrà senza esser tritata nel recipiente della farina, e setacciandola ne rimarrà separata del tutto, lasciando una farina netta, saporita, di buon nutrimento, non amara, secchissima, e quindi atta a portare molto più acqua della nostrale, nel che consiste la superiorità sua.

Queste sono le precise parole del Signor Turmelin riportate ancora nel nuovo Giornale Enciclopedico di Vicenza del Mese d'Aprile 1783., e ci avverte inoltre, che non sarebbe più da temersi la fame in Francia, e per la stessa ragione anche nell'altre Provincie se ne fosse introdotta generalmente la cultura, e che per consumarlo farebbe d'uopo moltiplicare i Polli all'infinito, che mangiandone ingrassano maravigliosamente. Così i Polli diverrebbero di bassissimo prezzo, ed anche i Majali, che ne sono ghiotti.

Crede

Crede il Signor Tartini, che ancor noi senza saperlo abbiamo avanti l'ultima guerra d'America mangiato il pane fatto colla farina del *Polygonum*, nè la sua assertiva è priva di fondamento. Veniva allora da Filadelfia una farina di estrema bianchezza, che era avidamente comprata dai Fornaj, e dai Fabricatori di Paste per l'ottima riuscita, che faceva. Si pagava a prezzo superiore a quello della farina di grano nostrale il più gentile, e tutti i conoscitori di unanime sentimento hanno asserito, che quella farina tanto ricercata era il prodotto della nostra pianta in questione.

Di fatto schiacciandone i semi ben maturi mostrano una candidezza superiore a quella di qualunque farina più ricercata, e si riscontra in essa un sapore assai grato.

Questo è il risultato delle osservazioni del Signor Tartini, e delle mie unitamente sulla cultura del Grano nero, le quali benchè scarse sono più che sufficienti per incoraggiare chiunque volesse introdurre nella nostra Provincia la cultura, e l'uso di questa pianta, da cui potrebbero ritrarsi considerabili vantaggi.

L'infausto esito della coltivazione delle Patate trascurata per la somma incuria dei nostri Contadini, e per la poca premura dei Possidenti, servirà a taluno, e con fondamento per un' infelice modello di quanto possa accadere all'introduzione del *Polygonum*, e per questo è necessario, che i Contadini, ai quali se ne volesse affidare la custodia, sieno bene informati del tempo di seminarlo, della qualità del terreno, che ama, delle cautele da praticarsi nel tempo della mietitura, e sopra ogni altra cosa del metodo, per cui viene tolta ogni amarezza al Grano nero, quando non si voglia arrischiare di vederne abbandonata la coltivazione dopo le prime esperienze.

Il Signor Tartini non tralascia di travagliare su quest'oggetto importantissimo, ed io nella ventura Primavera non trascurarò di seminare con diligenza maggiore, ed in terreno adattato
tutti

tutti quei pochi granelli di seme, che io possiedo. Tentarò in seguito anche la sementa estiva, e formando un' esatto Giornale di quanto accaderà d' osservabile nella vegetazione, e fruttificazione di questa pianta, di tutto renderò informata la vostra Accademia, affinchè animato qualche individuo della medesima dalle mie poche esperienze, possa introdurre in grande, e con maggiore estensione la cultura di questa pianta.

Sì, Accademici Virtuossimi, se voi non darete mano a questo, ed insieme a tanti altri utilissimi stabilimenti agrarj, poco è da sperarsi nelle premure dei Possidenti, e dei Coloni della nostra Provincia.

Voi peraltro, che siete forniti di saggio discernimento, e di sublime talento; Voi, che avete avuto l' avvedutezza d' allontanarvi dalle pedate del volgo, d' erigere un' Accademia Agraria, destinata al miglioramento dell' Agricoltura Picena, a cui si fanno gloria d' essere ascritti i più insigni Letterati del secolo; Voi soli siete quelli, che potete risvegliare l' industria, ed animare col vostro esempio i Possidenti a non lasciare nessun' angolo di terreno ozioso, ed a coltivare anche fra di noi quelle piante, da cui ricavano tanto vantaggio le straniere nazioni.

Se l' arduo sentiero della Medicina non mi richiamasse ad occupazioni più profonde, vorrei ancor io unirmi con voi per un fine tanto commendabile, ed intraprendere insieme tante utili fatiche, di cui non potrò esser altro, che ammiratore.

Già volgo in mente il pensiero di rentare la cultura di qualche altra pianta, che potrebbe riuscire utilissima, e se mai i miei primi tentativi fossero secondati da un' esito felice, non tralascerò di darne conto a voi, affinchè forniti di maggiori comodi per sperimentare, possiate estendere l' utilissima cultura d' alcuni vegetabili, che io vorrei aver l' onore di proporre al vostro savio discernimento.

Nulla di più posso dirvi per ora rapporto alla cultura, e gli
usi

usi economici del *Polygonum Tartaricum*. Già sono sicuro, che ognuno di voi comprende appieno i sopra esposti vantaggi, e nutre in seno il desiderio di vederne più dettagliatamente l'esperienza sott' occhio.

Se nei nostri campi si vedrà in avvenire verdeggiare il *Polygonum*, e se con questo mezzo si potrà arrivare a porre un forte argine ai severi flagelli della fame, e della carestia pur troppo frequente; sarà vostra la gloria d'aver introdotto in Patria quest' utile stabilimento, e meglio farete toccar con mano i vantaggi, che risultano al pubblico, e privato interesse dall'istituzione d'un' Accademia di Agricoltura.

F I N E .



IMPRIMATUR,

Si videbitur Rmo Patri Sacri Palatii Apostolici Magistro .

*F. A. ab Imm. Conc. Patriarcha Constantinopolitanus .
Episcopus Montis Alti , ac Vicesgerens .*

IMPRIMATUR.

Fr. Th. Maria Mamachius Ord. Præd. Sac. Pal. Apost. Magister,

