

Altro sistema è quello di sfogliare le piante annualmente come si fa dei gelsi, senza però tagliarne i rami principali, e di tagliarli soltanto nel turno di dieci anni.

Un centinaio di foglie sommaco viene pagato nei porti di Trieste e Fiume con fiorini 4 e 5, e siccome la raccolta non è congiunta con spese considerevoli, potendosi trasportarle sulle spalle di uomini o col mezzo di animali anche oltre terreni sassosi e tali, sui quali non potrebbero essere trasportati legnami o legna da fuoco, e non avendo la pianta bisogno di terreni umidi e fertili; così, *tornerebbe conto in molti luoghi sterili della Dalmazia, finora goduti come meschinissimo pascolo, il coltivare il sommaco*, che darebbe in pochi anni una rendita assai maggiore di quella del pascolo, ed anzi di altri prodotti che si volessero coltivare sul terreno stesso.

La specie denominata dai botanici *rhus coriaria*, contiene più tannino, (17 - 18 per cento) ed è perciò sotto questo aspetto preferibile all'altra chiamata *rhus cotinus*, che si trova in Dalmazia, la quale d'altronde contiene più materia colorante (giallo), di cui si servono in altri paesi per tingere il marocchino.

Il legno di quest'ultimo serve eziandio come medicina febbrifuga in sostituzione del chinino.

La coltivazione artificiale può aver luogo mediante sementi poste nell'autunno nel semenzaio in solchi coperti di $\frac{1}{2}$ pollice di terra, che nell'inverno si coprono inoltre coi civanzi della concia già adoperata, o colla loppa; nella seconda primavera vengono poi trapiantate nel vivaio, ed un'anno dopo nel bosco.