

Dalle bacche del ginepro rosso (*Juniperus oxycedrus*), puossi eziandio preparare una bibita abbastanza aggradevole che può supplire al vino, e ciò mescolando 100 funti di bacche mature schiacciate (i granelli interni devono però rimaner intieri per evitare il gusto poco aggradevole che darebbero alla bibita) con altrettanto zucchero in farina o miele, 1 a 2 funti di lievito di segala, e 64 boccali ossia 160 funti di acqua calda, a sifatto liquido si aggiunga un poco di seme pestato di coriandolo, e lo si esponga alla fermentazione mantenendo una temperatura dell'aria di 24 gradi Reaumur, dopodichè viene travasato e messo in botti ben chiuse o bottiglie, e diviene bevibile dopo mezzo anno.

Un metodo più semplice consiste nel far bollire le bacche per mezza ora in acqua, mescolandovi poscia sostanze fermentatrici.

Per la fabbricazione dell'acquavite si prestano però meglio le bacche del ginepro nero, mentre pella bibita ad uso di vino sono atte solo le rosse.

4. Le bacche del ranno catartico e putine (che del resto di rado si trovano in questi paesi), servono per *tingere* la lana ed il marocchino, e così pure quelle del sambuco nero, che danno un colore turchino alla lana ed alle pelli; quest'ultime sono inoltre mangiabili specialmente in forma di salsa. Le bacche dell'alloro vengono adoperate nelle cucine e nelle farmacie, e dai frutti dell'ippocastano si preparano la colla e l'amido.

f. *I succhi degli alberi.*

Alcuni dei nostri alberi contengono nei vasi