

palude, o fanghiglia, che spianano, ed uguagliano dappertutto con una trave pesante strascinata dall'una all'altra parte del terreno, affinchè l'acqua non si concentri in qualche buca. Prima di seminare il Riso, lo bagnano, e poi lo mettono in un mucchio, dove lo lasciano stare per lo spazio di quattro, o cinque giorni; cresciuto che sia all'altezza d'un palmo, vengono le Donne a nettarlo, e lo trapiantano dove cresce troppo folto, e lo inondano tutto perfino all'altezza d'un piede in circa.

Maturo, e raccolto che sia non lo battono, ma fatto in fascj lo fan calpestare da' Bufali, e da' Manzi in una fossa scavata a bella posta, che empiono di que' manipoli, e poi con sei o sette Manzi ne faranno in un giorno calpestare da quaranta in cinquanta sacchi: prima però fanno qualche divozione ad onore de' loro Idoli, supplicandoli a benedire le loro fatiche.

Hanno ancora molte altre sorte di grano, che consumano, quando il Riso comincia a mancare, e specialmente una, che chiamano *Korakan*, ed ha i grani minuti come quei della Senapa, de' quali fan farina per le focaccine: cresce questo grano in un terreno secco, e si matura in tre o quattro Mesi; un'altro grano piccolo come il precedente, e *Tanna* chiamato da' Nazionali, fa quattro o cinque spighe per grano, onde si dice, che frutta mille per uno: alle Donne incombe farne la ricolta in fasci, che portano a Casa, e si mangia quando manca il Riso, e il *Korakan*. Hanno finalmente una semenza detta