

volte, esce chiara e limpida del suo color naturale: riempite di tal maniera le pentole, apparisce la superficie di quell'acqua colata di color porporino, benchè essa sia verdiccia, ma la fanno diventar bianca, poscia cerulea, e finalmente nera col mescolarla in quella guisa appunto, che si fa il butirro; la lasciano dipoi riposare di bel nuovo per lo spazio di due ore, passate le quali replicano per due o tre volte il mescolamento di prima; la coprono finalmente con una tela, ed a poco a poco l'acqua si rischiara, e l'*Indigo* cala al fondo. Il giorno suffeguente aprono i buchi fatti attorno la pentola, perchè esca l'acqua, che si scorge mutata di colore, e pare rofficcia colla schiuma, che fa nell'uscire con impeto, del color purpureo di prima: la feccia, che rimane in fondo, si mette avvolta in una tela bagnata dentro una bucca di fabbia al Sole finchè s'asciughi; indi la manipolano come una pasta, riducendola in focaccine, le quali espongono sulla rena sotto i raggi del Sol cocente, cosicchè affatto si disseccino. E questa è la maniera, colla quale si fa l'*Indigo* nella parte Settentrionale di *Koromandel*, sendo questo molto migliore di quello di *Nagapatan*; si dice però, che il perfettissimo venga da *Biana* vicino ad *Agra*, ed il più ordinario si manipola in *Amadabad*, ne'quai luoghi si vedono di queste piante piene le Campagne.

Hanno gl'Indiani un'altra erba, che chiamano *Dutra*, e che da loro si bee infusa nell'acqua; bevanda, che riesce generosa al pari del vino, ubbriacando, e togliendo il senno bevuta intemperatamente; se poi ritorni il senno, e cessi l'ubbriacchez-