

Comechè se ne raccolga in varj luoghi dell' Arabia, quello, che cresce nell' Isola di *Socotra*, da cui è detto *Socotrino*, è preferito ad ogni altro. Altre Piante nulladimeno si trovano, le quali perchè molto a quella si rassomigliano nella figura, nella grandezza, nel fiore, e nella semenza sono chiamate *Aloè*. La maniera, con cui si raccoglie il sugo del *Socotrino*, viene descritta dal Sig. *Barbino*, che dice d'averne fatta l'esperienza con le sue mani. Tagliò egli in piccoli pezzi una Pianta, che aveva ricevuta da *Rodi*, li fece ben bene pistare, e n'espresse il sugo. Ripose quel sugo in un Vase, in cui lasciollo senza muoverlo per lo spazio di venti giorni, nel fine de' quali trovò, che nella parte superiore molta schiuma si era formata. Ve la fece levare, e con un cucchiajo levò pure tanto sugo, quanto bastò a fargli scoprire una sensibile mutazione di colore nel liquore, che rimaneva. Allora lo ripose in una vescica, lo espone al Sole, e dopo alcuni giorni estrasse una seconda sorta di sugo. Pose anche questa in altra vescica, fece la medesima operazione, e n'uscì dalla terza sorta un altro liquore. Il primo sugo era netto, giallo, trasparente, amaro, odorifero, ed in ogni parte rassomigliante all'*Aloè* di *Socotra*. Il secondo aveva il colore, e la figura dell' *Epatico*, nè era netto come il primo, nè così trasparente, ma più amaro. Il terzo poi sembrava simile al *Cavallino*, più nero, più fodo, più amaro degli altri due, meno trasparente, e nauseoso. Benchè io non possa affermare, che tale sia il modo di preparare l'*Aloè* nell' Isola di *Socotra*, so però certamente, che metto-