

recchi fiumi e ruscelli scendenti dal Libano. Quando il tempo è in calma scorgesi sulla spiaggia del mare ed entro questo stesso, parecchie scaturigini di dolce ed eccellente acqua, che credonsi procedere da una gran grotta distante una lega all'Est, e ch'è osservabile per una sorgente copiosissima ch' esce dalla terra a grosse bolle, e si perde indi a poco nella grotta stessa. Quando i crociati giunsero a questa campagna, rinvennero tra le altre cose canne di zucchero, che la più parte degli storici chiamano *canne di mele*. Cotesta pianta era esotica per la Fenicia; e gli antichi che parlarono di questo paese, non ne fanno veruna menzione. Era essa stata trasportata dall'Indo, e ciò che prova non essere stata indigena di Fenicia è che la sua coltivazione richiedeva molte cure e fatiche. *Summo labore agricolarum per singulos excolitur annos*, dice Alberto d'Aix. Quando coteste canne avevano toccata la loro maturità, si pestavano in un mortaio; si raccoglieva il succo da esse somministrato, e ponevasi entro vasi, ne' quali indurivasi e diveniva per quanto si dice così bianco quanto la neve o il sal bianco; lo che però noi non crediamo senza difficoltà. Quando volevasi usarne si grattugiava per mescolarlo col pane, ovvero facevasi discioglier nell'acqua. Provò Saumaise che queste canne crescendo all'Indo e nell' isole Fortunate, erano conosciute dagli antichi, ma che recente n'era la maniera di preparare il lor succo per conservarlo. Colà chiamavansi *zucra* donde il nome di zucchero che hanno oggidì. Non è solo nel territorio di Tripoli ch'esse allignassero; ce n'erano ancora in quelli di Tiro e presso Panea, o Cesarea di Filippi. Le canne di zucchero vennero dalla Siria trasportate in Sicilia e di qui a Granata, indi a Madera, donde furono recate al Brasile e nel rimanente d'America.