

pulizia, e così la mangiano. Dopo che hanno tenuto la carne abbrustolita in aceto per tre o quattro ore, la mangiano con molto gusto, e stimano quella del Cavallo tanto, quanto quella del Manzo. I Poveri poi mangiano i Liofanti morti di morte naturale, donando la proboscide a' Mandarini, come cosa molto delicata. Hanno Tartarughe, Granchi, Squille, ed una specie di Pesce marino piccolo, che chiamano *Pravvas*; ed un'altra, che rassomiglia alle nostre Sardelle, e che marinano. I Pesciatoli colle Squille mettono in infusione in acqua salsa, perfino che questa si coaguli, come una colla, che chiamano *Ballachoun*; scolano poi l'acqua più liquida, che tanto i Nazionali, quanto gli Europei adoperano per salsa da condire le vivande, e dicono che sia molto saporita, chiamandola *Neukmum*. La gente comoda imbandisce giornalmente la sua Tavola con Carne, Pesce, Uccellame. Mettono le vivande in piccoli Piatti vernicati, dodici per sorta alla volta. Non adoperano nè coltelli, nè forchette, nè cucchiaj, nè tovaglie, nè salviette alla Chinesa.

Hanno un certo segreto per conservare le Uova per molti anni in sale dentro un vaso di terra ben ferrato. Queste poi mangiano col Riso cotto.

La lor ordinaria bevanda è il *Te*, che vendono le Donne nelle Piazzè; e l'*Arak*, ch'è una bevanda gagliarda, e che mischiano col *Te*: benchè sia di un sapore ingratisimo, e la più cattiva, che si trovi nelle Indie, da essi però è stimata un gran ristoro: condita poi con Serpenti, e Scorpioni, postivi in infusione, la tengono in conto di un' *Elisirvite*,
e ne