

non la Carne di Porco: ma la vivanda loro comunissima è il Riso, che san cucinare con tant' arte, che un grano non sia unito all' altro, benchè non abbiano una goccia di brodo: lo portano in tavola così asciutto, e qui lo bagnano con brodo di Carne, o di Pesce ben condito, il qual brodo chiamano *Kurry*: regalano i piatti all' intorno di pezzetti di carne tagliati in forma di Dadi, e condiscono ogni vivanda con zaffarano, o *Kurkuma*. I Nobili usano un' altra vivanda detta *Palau*, che è un Uccello cotto, e sepolto, dirò così, nel Riso, co' soliti condimenti di Droghe, e *Kurkuma*: preparano pure de' poli ripieni, cotti nel buttiro con uva passa, e mandorle. *Kalob* è un' altra pietanza molto saporita di carne Vaccina, e di Castrato in bocconi grandi, come una mano, conditi di Pepe, e di Sale, che s' intingono in salsa fatta d' olio, e di cipolle, indi s' arrostitiscono sullo spiedo ben coperti d' erbe odorose, e delicate, che ricevono in sè quel grassume, e rendono la vivanda molto squisita. Per le false si servono di *Soy*, di *Bamboes*, di *Achar*, di *Mango*, tutte erbe, o radici, che quando son tenerelle condiscono con sale, e qualcheuna se ne porta in Inghilterra: ma il *Mango* è una spezie di fusina grande come un uovo d' Oca, e simile al nostro Persico; quand' è maturo, lo stimano tra' principali frutti dell' India, che mi riferbo di descrivere a suo luogo. Non adoperano a tavola nè coltelli, nè cucchiaj, nè forchette, nè tovaglia, nè salvietta: fanno del Riso una pala come un uovo, che serve loro di pane, e per companatico mangian que' pezzetti di carne, o al-

tra