

te, ed unite in ciocche di trenta, e quaranta libbre di peso, nè le produce se non dopo quindici anni di vita. Giunto poi che sia a quella età, è creduto poter vivere, e fruttificare per cent'anni consecutivi.

Non mancano nella Persia tutte le altre frutta conosciute in Europa; anzi farebbono molto migliori, se quelli del Paese avessero la perfetta cognizione di coltivarli, non sapendosi da coloro innestare gli Alberi, e tenerli bassi, troncando loro le superfluità, li quali per lo contrario lasciano crescere, e caricarsi di legno inutile, e sempre dannoso. Saporosissime sono le Albicocche, e ne hanno di molte sorte, delle quali l'una si fa matura dopo l'altra. Fra queste si trova una spezie, cui danno il nome di Ova del Sole, la quale è tutta rossa al di dentro. Ne seccano una gran quantità, ne mandano in copia fuor di Paese, ne fanno anche cuocere nell'acqua pura, ed il sugo che n'escce condensa l'acqua di tal maniera, che se ne forma un giulebbe dolcissimo. Le Pesche poi, o sieno Persiche, arrivano al peso di sedici, e diciott'oncie, e talora a venti.

Nella Parte Settentrionale della Persia crescono in abbondanza le Mele, le Pere, le Melagrane di varie sorte, i Melangoli, le Sufine, e tante altre spezie di frutta, che il Sig. *Cardin* ci assicura averne vedute in un sontuoso banchetto, quindici differenti, alcune delle quali erano prodotte da' Terreni per tre, o quattrocento miglia lontani dal luogo in cui e'le vide.

Pare, che li Pistacchi sieno un prodotto parti-