

ſpeſſo queſte nocelle dopo paſto , e dicono , che ſgravano il ventre . Uſano di cucinarle , arroſtirle , e metterle in diverſi cibi , trovandofene in quantità , e a buon mercato .

Si trova in abbondanza più che in qualunque altro Paefe il *Naatsme* , cioè il *Paliuro* di Proſpero Alpino , pianta ſpinofa , ed aſpra .

I *Cedri* ſi veggono ſolamente nelle Corti de' Grandi : ma *Aranci* , e *Limoni* , vi ſono per tutto . Hanno fra gli altri una ſorta di Limoni molto odoriferi , della grandezza , e forma di una Perſica , e li tengono per i migliori , chiamandoli *Mikan* . Ve n'ha un'altra ſpezie detta *Kikan* , ch'è più piccola , e non eccede la grandezza di una Nocemoſcada .

Vi ſono poche *Viti* , non potendoviſi l'*Uva* ben maturare : per altro ſe ne trovano tre ſorte . La prima chiamata comunemente *Jebi* coi grani polpoſi . La ſeconda *Ganebbu* , produce grappoli piccoli , ed ha gli acini neri , e dolci , ſimili a quelli del ginepro , e'l fugo è di color porporino . La terza *Jama* è una ſpezie d'uva ſelvatica con piccoli grani ſenza ſeme , come l'*Uvapaffa* del *Zante* .

Le *Fragole* vi ſi trovano , ma ſenza ſapore . *Perſiche* , *Albicocche* , *Suſine* , e *Ciregie* ſono in abbondanza ; ma le tengono principalmente per il fiore , che colla loro arte fanno divenir grande come le *Rofe* .

Effendo i Giapponeſi eccellenti nel coltivare i *Fiori* fanno , che ancora quando tutto è coperto di neve nella fine del verno ſia ne' loro Giardini , ed intorno a' Templi , e paſſeggi , la più bella , ed amena veduta . Sanno diversificare un medefimo fiore
in