

sciandola così, fra due ore comincia a fermentare come la Birra in Europa, e in quattr'ore diventa ottima a berfi. Mettono questo liquore anche in bocchie, ma non si può conservare più di ventiquattr'ore; e perciò quelli, che lo bevono, lo fanno ogni mattina. Questa è veramente una bevanda di natura piccante, ma frigida, e cagiona flatti, come ancora il frutto, quando si mangia crudo; ma se si cucina, non fa male. Della medesima bevanda si fa buon'aceto, ponendola al Sole.

Quest'Albero non solamente dà l'alimento agli Abitanti delle Isole *Filippine*, ma ancora il vestito; non portando il volgo altri abiti, che fatti di quello. Siccome non fruttifica, che una volta sola, così quando hanno raccolto i frutti, tagliano l'Albero, e lo possono tagliare in un sol colpo, essendo il suo legno molto tenero, e sottile, entro cui è racchiusa la midolla. Cavata che hanno la scorza esteriore, lo spezzano in quattro parti, e lo espongono al Sole; ove seccatosi in due o tre giorni, vanno le Donne a tirarne i fili più fini, de' quali fanno drappi per vestirsi. La tela, che si fa da tali fili, è molto ruvida, e si consuma presto, quando si adopri nuova, e fresca; e quando sia bagnata, si rende alquanto umida, e vischiosa. Le pezze, che se ne fanno, non sogliono essere, che nove braccia di Olanda lunghe.

L'Albero *Bonano* rassomiglia così nella forma, come nella grandezza al precedente; ma il frutto non è per la metà così grande, nè così dolce, ma si adopra più che il primo per bevanda.

Il Signor *Dampier* ci assicura, che a *Mindanaa*