

grano di pepe, con una pelle sottile, nera, e separata in due, la quale è oleosa, ma di un gusto debole. Come si cavi la *Canfora* da quest' Albero, già l'abbiam detto di sopra. Il Signor *Kempfer* è di opinione, che la medesima si possa cavare ancora dalla radice dell' Albero della *Cannella*, dallo *Scenambumo* della Persia, ed Arabia, e per fino dallo stesso *Ginepro*.

Il Territorio del Giappone è molto abbondante di *Riso*, di cui il migliore eccede in bontà l' ottimo delle Indie: ma per estrarlo fuori del Paese ci vuole una licenza espressa.

Dell' *Orzo*, ch' essi chiamano *Oomugi*, fanno la farina per focaccine; d' ordinario però lo danno ai Cavalli, e agli altri Bestiami. Ve n'è ancora una spezie, che ha i fiori porporini, e fa una bellissima veduta nelle Campagne.

Di *Fruemento*, ch' essi chiamano *Komugi*, v'è grande abbondanza, di cui però ad altro non si servono, se non per far focaccine.

Il *Daidisù* è una spezie di fava, che cresce in una pianta ramosa come il Lupino, alta quattro piedi, colle foglie simili a quelle delle fave de' nostri Orti. Nel Mese d' Agosto fa varj fiori di color turchino chiaro. Dopo il fiore viene una siliqua a guisa del Lupino, la qual'è pelosa, e non ha più che due semenze, le quali nella grandezza, e gusto sono come i piselli, e sono in istima non men che'l Riso. Della sua farina si fa il *Midsù*, ch'è una spezie di pasta, colla quale conciano le loro vivande, come si fa nella Germania col butiro. Ne fanno ancora il *Soejù*, che