ISOLE LADRONE, E FILIPPINE. 225

come il canape, del qual filo formano corde per i Vascelli, che riescono molto forti, per resistere alle acque del Mare. Dalle foglie delle Palme sanno ancora stuoje di Camere, cappelli, corde, e varie altre cose.

Nasce in queste Isole un'altro Frutto selvatico, chiamato Tamarindi, o Sampalo, che cresce dentro i gusci, come i piselli verdi; è molto garbo, e di esso sanno un composto di zucchero, che nelle sebbri

riesce salutisero, e modera la sete.

Queste Isole producono ancora l'albero della Cassia, le cui soglie hanno un bel verde, e sono più grandi di quelle del Pero: queste, bollite col frutto, e poste in conserva, sanno il medesimo essetto del frutto, e non recano tanta nausea. Il frutto ancor tenero, satto in conserva, è un buon rimedio per agevolare lo scarico del ventre; e di quello sono tanto ripieni li Monti, che nel Maggio, e Giugno ingrassano i porci, spezialmente nell'Isola Mindanao.

Oltre i Legni, che servono per sabbrica di Case, e di Navi, vi è l'Ebano; il Kalambak, che ha la scorza odorifera; e diversi altri per colorire. Hanno ancora un'altro Legno così duro, che bisogna segarlo con acqua come i marmi, e perciò i Portoghesi lo chiamano Legno di serro. Sopra i Monti di Manilla vi è una gran quantità di Alberi bastardi di Noce-

moscata, i quali a nulla servono.

L'Albero del Cacao, che vi su portato dalla Spagna nuova, cresce così bene, che non hanno bisogno di sar venire il suo frutto dall' America; ma per altro non è così buono, e persetto. Hanno ancora la Cannella, inferiore però a quella di Ceilan. Si trova

Tomo II. P pa-