

fmorto, indi gialli, e finalmente rofficci. Quando il frutto spunta, ed il fior casca, allora bisogna raccogliere i Garofani, cioè per ordinario dal Mese di Ottobre per fino a Dicembre; benchè allora non sieno cresciuti a perfezione, ma sol tanto maturi quanto basta per la ricolta, che si fa in questo modo.

Tutta d'intorno appiè del tronco si netta la terra con isvellervi perfino l'erba; indi quello spazio si cuopre con tela, sulla quale, o da se cade il frutto, o si batte giù con bastoni. Si asciuga poi in molte guise. Altri lo bagnano prima nell'acqua; altri in un crivello posto prima nel Mare; poscia lo asciugano al fumo di Canne di *Bamboes* bruciate, o lo mettono al Sole per fino che si secchi abbastanza. Così asciugato questo frutto, dicesi, che sia tanto asfetato, che, se vi si metta da vicino un mastello d'acqua, se la tira tutta a sè, ed in tal maniera cresce molto di peso; e tale accrescimento è molto vantaggioso agl'ingiusti, ed infedeli servidori della Compagnia.

I soli Nazionali hanno jus di raccorre, e vendere i Garofani, ma alla sola Compagnia, per cinquanta sei Tallari al *Babar*, misura, che fa libbre Olandesi 550. La consegna si fa a' Mercatanti in certi tempi già stabiliti, e alla presenza di due Deputati, a' quali s'incarica d'invigilare, che il contratto passi con buon'ordine, e nessuno sia maltrattato. Al Re, e agli *Orankai* per ogni *Babar* toccano sei Tallari. È vietato sotto pena di morte al volgo il comperare Garofani più del bisogno di sua Casa, che suol essere una libbra e mezza; e per que-