

di un sapor più grato , ma sono rari . La seconda sorta chiamasi *Kaki* , ed ha le foglie tonde a guisa di un' ovo ; il frutto come una mela rossa , ben carnosò , e saporito , e trangiassi così fresco , come secco , e condito ; sebbene ha il seme duro , e petroso . La terza rassomiglia al nostro *Fico* , eccettuate le foglie , che sono più lunghe .

Hanno pure abbondanza di *Castagne* , particolarmente a *Tshusen* , dove sono migliori , e più grandi delle nostre . Abbondano ancora di *Peri* , ma sono molto rari li *Pomi* .

Le *Noci* crescono nelle Provincie Settentrionali , dove si trova ancora una spezie di Albero chiamato *Tayus* , che ha le noci bislunghe , con molle polpa : la midolla della noce ha un sapore dolce , ed olioso , ma piccante . I Giapponesi usano queste noci sopra le tavole , dicendo , che purgano lo stomaco . Dalle medesime si sprema un' Olio , di cui si servono i Monaci Chinesi a *Nagasaki* nelle loro cucine . Il fumo nero di questa midolla bruciata è la principale materia , di cui compongano l'inchioostro .

Cresce abbondevolmente in tutto il Giappone una spezie di *Nocella* , chiamata *Ginan* . L' Albero , che la produce si chiama *Gingo* , e *Itso* . Le sue foglie sono grandi come quelle del Capelvenere , e piene di Olio , del quale fassi un grande uso in tutto il Paese . Il frutto di quest' Albero è come le Sufine di Damasco , così nella grandezza , come nella forma , ma per altro di color gialliccio . Il guscio del frutto è morbido , bianco , e molto attaccato alla noce , che contiene . I Giapponesi mangiano bene spes-