

la quale va ferpeggiando intorno agli alberi, e vi si avviticchia come appunto il Pepe di questo Paese, rassomigliandolo anzi nelle foglie medesime, benchè queste abbiano molto più dell'aromatico. Il suo frutto è molto raro, simile al Pepe lungo, anch' esso pure aromatico.

Di questi due ingredienti si compone il *Pinang*, o *Betel* nel modo che siegue. Si taglia la Noce del *Pinang* in due, quattro, od otto pezzi secondo la sua mole; si pigliano di poi le foglie del *Betel*, e si bagnano con calcina diffatta in acqua, a cui la Nobiltà di rango aggiugne Muschio, Ambra, Canfora, ec. Le dette foglie si ravvolgono a cartoccio, e dentro vi si mette il *Pinang* tagliato a pezzetti, come dicemmo. Benchè sembri a noi questa composizione molto ingrata, agl' Indiani però, che ne hanno l'uso, pare molto deliziosa. Convien notare, che, se le foglie del *Betel* non si condissero colla calcina, farebbero la saliva di chi le mastica di color verde, laddove la calcina rendela di color rosso, e si suole sputar fuori in qualche vaso d'oro, d'argento, o d'altra materia più vile secondo la condizione, e le facultà delle Persone. Questi Vasi si portano di continuo dagli Schiavi dietro a' loro Padroni insieme con Scatole d'argento, o di Cocco, ripiene di *Pinang*, *Betel*, calcina, cogli stromenti necessarj per la detta composizione, val'a dire con una forbice, un coltello, ec. E questa è la prima cosa, che si regala da' Nazionali a chi va loro a far visita, sendo impaccio delle Donne di casa il prepararla su' Bacili. La forza di questa composta
è