

fa, ma le sue Coste Meridionali sono buona parte paludose, e fetenti, inondate perpetuamente dalle pioggie, e piene di folti Alberi di smisurata grandezza; ond'è il Paese mal sano. Nella stagione buona però si secca il terreno per più della metà, ed allora si veggono le Mandre al pascolo lungo le rive de' Fiumi, dove cresce l'erba ad incredibile altezza; ma, se torna la pioggia, il bestiame si ritira tosto sulle montagne.

Il *Riso* si coltiva qui, come negli altri Paesi, ed è l'unico Grano, che si mangia in questa Isola. Hanno poi abbondanza di Noci di Cocco, Limoni, Aranci, Cedri, Melloni, Pinocchi, e diversi altri frutti. Vi si trovano anche Canne d'India, boscaglie intere di Cotone, e grande abbondanza di Legno bellissimo da fabbricare.

Vi sono tre sorte di *Pepe nero*: la prima, ch'è la migliore, chiamasi *Pepe Molacca*, o *Lout*: la seconda, ch'è la mediocre, chiamasi *Pepe Maytongie*: la terza, ch'è la infima, chiamasi *Pepe Negarie*; e di quest'ultimo ne hanno in maggior abbondanza, essendo di grani piccoli, la maggior parte vuoti, e per conseguenza leggieri; onde, per non ingannarsi, bisogna comperarlo a peso, non a misura. Quello della prima sorta salvano per chi vuol comperarlo a peso, perchè pesa assai; ma anche qui fa d'uopo avvertire, che non vi sieno framischiate delle pietre piccole nere, che sono soliti mettervi dentro, e difficilmente si distinguono da' grani del *Pepe* anche stacciato.

Il *Pepe bianco* è al doppio più caro del nero; ma non si è ancora veduta la sua pianta. I Mer-