

ventar giallo. La Carne del Bufalo in questo Paese è un cibo grosso, ha poco grasso, e quel poco lo ha di color giallo: ogni Carne, per poco che stia esposto all'aria, diventa nero quanto un Cadavere di più giorni; il Castrato, e gli Uccelli sono scarnissimi, e sciapiti al maggior segno: la Porcina è la miglior carne, che vi si trovi, ma è alquanto rara. Il Selvatico all'incontro è saporitissimo e abbondante, specialmente una specie di Animale poco più grande di un Coniglio, che ha la carne bianca di latte, e che si trova ancora nelle Molucche. Condiscono il Riso con certo butirro, che vien loro da *Bengala*, liquido come l'olio, e si fa dal latte di Bufala misto con lardo; agli Europei muove nausea, forse perchè avanti di adoperarlo lo lasciano invecchiare: si trova però anche del butirro tanto buono, quanto il nostro d'Europa, e forse anche migliore. Per altro hanno de' condimenti molto gustosi per le loro vivande, e specialmente una certa salsa, che chiamano *Accarvi*, ed è un miscuglio di frutta acerbe in composta.

Portano in Tavola le vivande cotte in bocconi dentro vasi d'argento, o di rame, o di terra secondo la condizione, e le facultà delle persone. Del Riso fanno colle dita bocconi come palottole così grandi, che riempian la bocca, e con esso mangiano le vivande, come noi col pane. Non usano nè coltelli, nè cucchiaj, nè forchette, nè salviette, nè tovaglie. Si lavano tre o quattro volte al giorno tanto i sani, quanto gl'infermi, che ne risentono da ciò grande sollievo; per questo abi-