

grano ; e per mondarlo dalle scorze , e da altre quisquillie , lo buttano giù da un luogo eminente , daddove in cascando vien purgato dal vento , che porta via ogni immondèzza : ma perchè il Riso fa una scorza più dura , questo pestano in un mortajo di legno per farlo buono da cucinare . Dopocchè le inondazioni hanno fecondato il terreno collo stabbio , all'ora lo coltivano , all' ora purè raccolgono il Riso ; che se l'acqua non cala , vanno in barchette a tagliarlo in manipoli . Il Riso , feminato , e cresciuto in terreno non sottoposto alla inondazione dell'acque , è più saporito dell'altro , e si conserva anche più ; là però hanno la briga d'innaffiare il terreno con acqua portata dalle Peschiere , o da' Ruscèlli vicini . I Re di *Siam* solevano anticamente ogni anno una volta mettere mano all' aratro , ciocchè pure facevano quei di *Kochinchina* , e *Tonkin* ; ma ora si fa questa cerimonia da un loro Ministro nel Reale Appartamento in quel giorno , in cui si fa il maggior sagrafizio al loro Dio *Sommona Kodon* , nel supplicarlo a degnarsi d'esser propizio alla loro Agricoltura .

Hanno pure i lor' Orti , ne' quali coltivano Radici , e Legumi totalmente differenti dagli Europei , eccettocchè i porri , il pan porcino , il rafano ; non hanno nessuna sorta d'insalata , nè rape ; i loro cocomeri sono più fani de' nostri , ma l'aglio perde qui tutto il suo sapore . Dopo le inondazioni usano coprìr le piante contro l'ardor