

la cannella ducati 3 e mezzo; i garofoli ducati 7 e mezzo; il macis (1) ducati 7 e mezzo; la canfora ducati 2 e tre quarti; il piper lungo (2) ducati 4 e mezzo; gl' incensi grossi ducati 18; le lacche ducati 5; le noci muscade ducati 4. Le quali tutte spezierie si levano da' Portoghesi con tre quarti di contanti e d'argenti in massa, e un quarto di merci, siccome fu tra loro concluso per Vasco (*di Gama*) capitan della quarta armata; e le merci sono comprate dagl' Indiani a questi prezzi. Rame a ducati 12 il cantaro; cinabro a ducati 20; argenti vivi a ducati 18 in 19; piombi a ducati 6; coralli in bottoni a ducati uno l'oncia, e coralli in branca a ducati 250 in 300 il cantaro.

Fatte le compre e le vendite tra Portoghesi e Indiani ai prezzi sopradetti per l'ammontar di ducati centomila, si caricano poi le navi, che sono da circa otto in nove, e il carico può esser da venticinque in trentamila cantari tra tutte spezie, delle quali i due terzi e più sono pevere, e un terzo zenzeri, cannelle, garofoli, noci, ed altre simili sorte. Fatto il qual carico, si partono dette navi dalla costa di Cucin e Cananor circa la fine di gennajo, e tornano per quella istessa via che sono venuti, e quasi sempre giungono a Lisbona al giugno, e stanno in tutto il viaggio da circa mesi 15; quattro, da Lisbona fino alla isola Monsembich senza mai toccar terra, e quindici ovver venti giorni in la detta isola, e un mese in passar da Monsembich alla isola Anzidina, che è per mezzo la costa di Cucin e di Cananor (3), nella qual isola si fermano per dieci giorni, poi vanno alla costa dei detti due regni, e in quella stanno fermi a contrattar le merci e far i carichi delle navi da circa mesi quattro, e nel ritorno stanno un mese a venire iterum dall' India a Monsembich, e quattro da Monsembich fino a Lisbona, che sono in tutto mesi quindici; nel qual tempo fanno dette navi, tra l'andar e ritorno, da circa ventunmiglia miglia delle nostre.

(1) *Mace*, corteccia interiore della noce moscata, aromatica e medicinale.

(2) *Piper longum*, qualità di pepe molto simile al comune, ma che nasce in spighe.

(3) Ricordi il lettore quanto si è detto di sopra in questo proposito.