

maturarsi, quasi per ordinario sopravvengono alcuni venti, li quali fanno molto freddo, e le uve si disperdono. Ma in luogo di vino fanno la birra o l'ala, la quale fanno con formento, orzo e luppoli, che gli sono portati di Fiandra, messi insieme a bollir in acqua, e possono fare la bevanda più o meno grave, aggiungendovi più frumento e meno orzo, e così per il contrario. Questa pozione è loro gratisima e ne beve ogni sorta di persone, anco il re medesimo; ma non è però che essi non consumino ancora molto vino, il quale gli vien condotto di Candia, di Spagna, dal Reno e di Francia, il quale sovra tutti gli altri è apprezzato, ma si vende così caro che per l'ordinario si paga trentasei e fin quaranta scudi la botte, e in mio tempo si pagava fino a cinquanta. Mancano del tutto di olio, non vi nascendo nel regno alcun olivaro, ma ne hanno di Spagna e dei luoghi di Vostra Serenità, del quale non molto se ne consuma, usandosi nelle vivande per il più butirro, e usando olio di rape che viene di Fiandra e di Spagna. Hanno sal bianco assai nel regno, ed il nero si introduce di Normandia, nè paga dazio alcuno. Vi è copia e comodità grande di pesci sì dall'Oceano come dal fiume Tamigi, e quelli che sono in uso per mangiare sono per lo più delle stesse sorte che si usano qui in Venezia, ma di più hanno il salmone, il quale in queste parti non si trova. Hanno grandissima copia di ostriche, tanto che qualche fiata se ne vede fino a venti scutte (*cutters*) piene, ma per quattro mesi dell'estate sono proibite ad essere prese e vendute.

Il paese è quasi tutto piano con pochi fiumi e fonti, e li colli non molto eminenti, e quello che per il beneficio di quel regno hanno è l'erba verde tutto il tempo dell'anno, la quale dà ottimo nutrimento agli animali e specialmente alle pecore, delle quali ce n'è un numero incredibile, da cui si cava la lana tanto apprezzata da per tutto il mondo, e che è addimandata francese, essendo li Francesi stati