

gestossen. Da stärcket sie dann nachmals den Magen / zertreibet die innwendigen Winde oder Auffblehungen / machet einen angenehlichen Geruch im Munde / und stillet die Colica. Dahero wird es auch gar billig und wohlbedächtigt mit zur Chocolata genommen / weil es die erdichten Partikelchen vorbesagter Cacho-Früchte / noch klärer oder subtiler macht / und die für den Magen sehr dienliche Krafft derselben vermehret. Es kan aber an dessen Statt die rechte Zimmet / so in der Insel Zeulon wächst / und mit jenem gleiche Art hat / gebraucht werden: aber man muß die Dosis mindern / weil sie viel kräftiger noch / als die Americanische ist / daß also die im vorgeschriebenen Recept erforderete zwey Unzen zu viel seyn würden.

Der Chilles, oder Mexicanische Pfeffer.

Man hat des Chilles, oder Chilli zweyerley Arten / Orientalischen / das ist sonst die Ingwer / und Occidentalischen / oder Mexicanischen / der auch Pfeffer von Tabasco heisset / weil er in selbiger Provinz des neuen Spaniens häufig wächst. Colmenero erzehlet viererley Species davon her.

R 4

Die