

2) Der weisse Pfeffer (Piper album) kommt mit dem vorigen überein, nur daß die Körner etwas kleiner, und nicht so runzlicht, sondern glatt und weis. Sie sind aber schärfer, hitziger und anmuthiger.

3) Der lange Pfeffer (Piper longum orientale) ist von vorigen beyden unterschieden, und die Frucht gleichet den Würstlein oder Zapflein an der Haselstaude oder Birke, und bestehet aus kleinen an einander gewachsenen Körnern. Dieser Pfeffer aber wird nicht zur Speise, sondern zur Arzney gebraucht.



XX.

Von
dreyerley Sorten der
Franz-Erbfen.

Inhalt.

- | | |
|---|----------------------------|
| S. 1. Pifa gratiosa, deren
Ursprung. | S. 3. Ihre Nutzen. |
| S. 2. Ihre Wartung. | S. 4. Was ihnen schädlich. |
| | S. 5. Noch zwey Sorten. |

S. I.

Pifa gratiosa, deren Ursprung.

Von der niedrigen Franz-Zucker-Erbse (Ervveten van gratie, oder pifa gratiola) hat D. Mich. Bernhard Valentini in seinem

nem