

ma è selvaggio come quello di *Malabar*. La Cannella della quarta spezie *Vuelke Koronde* nominata, cioè *Cannella renosa*, perchè in masticandola si sente come della rena tra' denti; non si piega così facilmente in cartocci come l'altra; ha un sapore acuto, ed amaro, e la sua radice dà poca Canfora. La Cannella della quinta spezie, detta *Pituitosa*, o *Sevvil Koronde*, ha un'odore ingrato, poco sapore; ma un colore bellissimo, il quale a' Nazionali dà motivo di metcolarla colla buona, questa però si distingue da chi sà, da alcune macchie gialle, che ha nelle cime. La Cannella della sesta spezie è Medicinale, e dalla somiglianza, che ha con un'altro Albero detto *Niekegas*, la chiamano *Nieke Koronde*: la scorza di quest'Albero non ha nè odore, nè sapore alcuno: la mettono al fuoco, e vi cavano un'olio; col quale si ungono il corpo per difendersi dalla inclemenza dell'aria cattiva; dalle foglie spremono un sugo, col quale si fregano la testa, pretendendo che rinfreschi, e conforti il cerebro. La Cannella della settima spezie chiamasi *Davvel Koronde*, cioè *Cannella di Tamburo*, per essere il legno di quest'Albero molto leggero, e pieghevole, cosicchè i Nazionali fanno da esso de' Vasi, e de' Tamburi; la scorza si distacca quando l'Albero cresce, e se ne servono di essa come della precedente Medicinale. La Cannella della ottava spezie detta *Spinosa*, o *Katte Koronde*, ha l'Albero circondato di spine, la scorza senza sapore, e senza odore, simile alla perfetta, ma si conosce dalle foglie differenti: la radice, la foglia, e la scorza si contano tra' Medicamenti, che guaris-