

## Von der Fabrikation der Chocolade.

---

Der Hauptbestandtheil der Chocolade ist der Cacao; außerdem pflegt man derselben noch Zucker, verschiedene Gewürze, wie z. B. Vanille, Zimmt, Muskatnüsse, Muskatblüthen, Gewürznelken, Cardamomen und Piment, ferner auch mehrere Sahmehl haltige Substanzen, wie z. B. Sago, Tapioca, Salep, Arrow-root-Mehl und Isländisches Moos, und endlich wohl auch Moschus und Zibeth zuzusetzen. Ehe wir zur Fabrikation der Chocolade selbst übergehen, wollen wir diese Substanzen, welche der Chocolade zugesetzt werden, einzeln näher kennen lernen.

---

### A. Erste Abtheilung.

#### Von den Bestandtheilen der Chocolade.

##### §. 1. Der Cacao

ist der Same mehrerer in Südamerika und Westindien einheimischer Arten des Cacaobaums (*Theobroma*), nämlich 1) des wahren Cacaobaums (*Theobroma Cacao* Linn.), 2) des schönen Cacaobaums (*Theobroma speciosum* Willdenow), 3) des weiß-