

Cacao Mutter) / weilen er ihn warten / und gleichsam mit auffziehen hilft.

Es wächst aber dieses Cacaotal als seine Frucht nicht bloß / und ohnbedeckt / sondern in Taschen und Schoten / eben / wie bey uns die Melo-peponen. Selbige Frucht nennen sie Cacahuacintli. Da denn in so einer Schote sehr viel Kerner auf einmahl stecken / sind etwa an Größe und Schwere gleich denen grössern Mandeln / nur / daß sie was derber aussehen / und noch einen bessern Geschmack haben. In mancher Schote findet man auch wohl 40 / in jeder aber 20 / bis 30 Nüsse oder Körner enthalten. Deren sich jede denn in zwey gleiche und zierliche zusammengesetzte Theile scheidet / diese bedeckt hinwiederum ein weisses Häutchen / das ein kühlendes und bald durchfeuchtendes Säftchen bey sich führet / solches pflegen die Americanischen Weiber / als ein delicat-Biscken / in den Mund zu nehmen / und auszusaugen.

Colmenero und Thomas Gage zehlen zwey Arten des Cacao. Der Cacao, spricht dieser letztere Author, ist zweyerley: mancher sieht dunkel-röthlicht / rund / und am äußersten Ende pünckicht aus / und dieses wird der gemeine genannt. Der andere heißt Pat-
laxe,