

denen Erdichten vermischet / und diese von je-
 nen gelindert und verbessert würden / auch so
 folgendes mehr Wärme / und weniger Nacht
 zu stopffen hätten; welches man bey der
 Præparation sehen kan / wann die Choco-
 lata übers Feuer kömmt / und mit einem zän-
 ckichten Holze wohl umgerühret wird: da
 steigt ein fetter Schaum in die Höh / woraus
 denn obbesagte warme und trockne Partes,
 als welche erstlich in der Frucht verborgen
 steckten / numehro aber durch den Sud / und
 die öftere Bewegung erhoben worden / zu er-
 kennen sind.

Iren demnach die jenigen / welche mey-
 nen / daß / weil die Frucht Cacho ein zusam-
 menziehendes Mittel sey / auch die Choco-
 lata Verstopffungen verursache / gleich / als
 wenn diese stopffende Art / durch das reiben
 und umrühren nicht temperirt werde. Zu
 geschweigen / was diese sonst noch für andere
 warme Ingredientien mehr annimmt / da-
 hero sie mehr öffnet und zertreibet / als stopffet.
 Zwar / was dieses Cacho allein und schlechter
 Dinge betrifft / so ist es freylich wahr / wie Sie
 sagen: Nemlich / wers auf die Art / wie die
 Americanischen Weiber / ganz und noch
 unzerrieben / auch auser der Composition
 isset /