

ber beyrn Feuer abzutrocknen und zu dörren/
 damit es sich desto eher zerstampffen lasse. Aber
 im dörren will es fleissig umgerühret seyn / es
 möchte sonst anbrennen / item / schwarz und bit-
 ter werden / da denn alle Krafft mit hinweg
 gienge. Wer nun Zimmet und America-
 nischen Pfeffer darzu brauchet / der reibet die
 beyden Stücke am ersten / und zwar nimmet
 er den Pfeffer und Anieß zusammen / endlich
 pulverisiret er auch das Cacao, und zwar
 ganz gemach / 2 oder 3 Tage nach einander auf
 dem Steine. Wann demnach jedes Stück
 so absonderlich gerieben worden / da thut man
 die Pulver zusammen in ein sonderlich Gefäß-
 se / rühret die mit einem Löffel wohl unterein-
 ander / und machet einen Teig draus / welcher
 auf vorbesagter steinernen Taffel / *Aletata*
 genannt / vom neuen wiederum / über einem
 schwachen Feuer gerieben wird / bey sothaner
 Vermischung aber brauchts grosse Vorsich-
 tigkeit / daß es ihm nicht etwa zu warm gehe /
 und die Partes butyrofæ (fetten Partickel-
 chen) zerfliessen / oder sich von einander zer-
 streuen. Nebst dem Cacao muß man auch
 den Saft Achiotam mit reiben / so frieget
 es desto eher die Farbe. Ja / es können die
 Pulver alle / ausser dem Cacao, durch ein kla-