

res Sieb gelassen/ und dieses letztere/ (das Ca-  
cao nemlich) zuvor geschälet werden/ so be-  
kommt dann die Chocolata hernachmals  
auch einen annehmlichern Geschmack darvon.  
Wann nun alle Stücke zerrieben/ und wohl  
unter einander gemischt sind/ der Teig auch  
fast weich genug ist/ da hebet man ihn mit dem  
Löffel heraus/ und machet lauter Scheibchen  
darvon/ welche denn in Büchsen oder Schäch-  
teln gethan/ und stracks/ da sie austühlen/ auch  
zugleich mitte hart werden. Es kan aber ei-  
ner auf diese Weise verfahren. Nemlich/ daß  
er die Massam zu erst auf ein Papier/ oder  
grosses Baum-Blat/ wie zum Exempel/ der  
Americanische Ahorn trägt/ fließen lasse/  
hernachmals die zu Scheiben formire/ solche  
im Schatten abtrockne/ und folgend in höl-  
zernen Büchsen auffhebe.

Mit dem Chocolat-Trancke hat es  
eine gleiche Verwandniß. Die Mexicaner  
pflegen ihn in ihrem Atolla, ist das Mehl vom  
Indianischen Korne/ mit Wasser wohl aufge-  
sotten/ zu præpariren. Das wird bey ihnen  
für den ältesten Tranck gehalten. Und könn-  
te ich hie vielerley Arten/ solch Atollam zuzu-  
richten/ anführen/ indem sie der Herr de La-  
ët Libr. VII. Cap. 8. alle beschrieben hat/  
alle in/