

te aber denen kleinen Citrullen gleich kommen. Von dem Cocos-Baume will ich hier nichts melden / weil ihn viel Authores schon beschrieben.

Doch ist dieses nur zu merken / daß nemlich die Cocos-Nuß mit zwey Schaalen oder Rinden / einer rauhen und fäsichten / dienet trefflich zu Stricken / daraus ihrer denn auch nicht wenig gemacht werden / und wiederum einer glatten und harten umgeben sey / daraus sich denn solche Becher gar füglich verfertigen lassen. Man hält ins gemein dafür / daß selbige Nuß gut für den Schlag sey / daher sie auch zur Chocolata mit genommen wird. Wo man aber dergleichen Becher nicht haben kan / so braucht man Porcellinen und Faventinisch Gefässe. Es pflegen aber etliche die Chocolate auch ganz zu essen: da sonst Zucker-Küchlein / Biscoten / Marcipanen / und ander solch Lecker-Gezeug draus gemacht wird / welches / wo es gleich nicht der Gesundheit dienlich ist / so hat es doch einen lieblichen Geschmack.

Wenn man die Chocolata nur bloß zur Gesundheit trincken will / so ist's gnug / daß sie des Tages auff's höchste zweymal / un̄ zwar vielmehr früh / als nach Mittage gebraucht werde.