

tien/ spricht Colmenero, fast alle hitzig seyn/
 hat man zur Gnige verspüret / daher denn
 ein jeder die Chocolat selber vor iwarnt hal-
 ten wird. Aber es ist auch zu mercken / wie
 weit das Cacao allen andern an der Qvan-
 tität bey ihr überlegen sey / welches/ weilen es
 eine fühlende Eigenschafft an sich hat / so ver-
 bessern es andere mit ihm vereinigte Simpli-
 cia nur/ und helfen seinen erdichten und falten
 Particulis desto eher lindern. Gleichwie
 nun zwey Arzney-Mittel widriger Eigen-
 schafften / mit ihrer Vermischung eine tem-
 perirte Composition verursachen / also er-
 hält auch die Chocolata durch ößtere Be-
 wegung oder Hin- und Widerreibung derer
 im Cacao enthaltenen fühlten Partickelchen/
 und anderer hitzigen Ingredientien / eine sol-
 che Eigenschafft / welche temperiret / und
 dem Mittel nicht weit entlegen ist. Dahero
 man denn gar wohl sagen kan / daß die Cho-
 colate, vornemlich / wenn keine Melcken und
 kein Pfesser darzu koommet/ ihrer Natur nach/
 ganz gemäßiget sey/ welches ich theils mit ver-
 nünftigen Schluss-Gruinden / theils mit der
 Erfahrung beweisen kan. Denn / was der
 Erfahrung ihr Zeugnis betrifft / so heuge ich
 strack s mit dem Galeno vor/ und spreche/ daß

Q

ein