

let sie sich auch zugleich/und/was demnach treibet / das treibet sich selber durch sein treiben zugleich mit ab. Eine solche Art hat es auch mit unserer Chocolate. Und schlusse ich daher/ spricht Colmenero, es sey besser/ daß man dieselbe eine Zeit / zum Exempel / einen Monat/ da sie præpariret worden / erst darnach brauche/ als wenn man sie bald frisch/und neu gemacht hinein stopffet. Denn/ es deuchtet mich diese Zeit sehr nothwendig seyn / und zwar dessenwegen / daß derer Ingredientien ihre Eigenschafften geschwächet / und sie also temperiret würden. Drum trug Galen⁹ Bedencken / ob Er auch das gewöhnliche Conserv, Philonium genannt / ein halb Jahr nach der Præparirung / brauchen sollte/ weil Er es gar wohl bedachte / daß mans aus Mahn oder Mag-Saamen/ item aus Pfeffer / und andern conträren Simplicibus zu machen pflegte. Also haben sich ihrer viel/ wenn sie die Chocolata noch frisch und neu gebrauchet / traun nicht zum besten drauff befunden / sondern gemercket / daß sie laxire und zwar solches daher / weil die fetten unschmalzichten Particul in dem Cacao, vordenen erdichten noch nicht überwältiget und gelindert worden. Das giebet auch die Ver-