

grosse Morfellen) gemacht / derer Basis oder vornehmste Ingrediens ist eine Baumfrucht / Cacao genannt / worzu denn etwas Zimmet / Pfeffer / und Vanillen / so ganz wie Fenchel reucht / kömmet. Dann nimmet man weiter eine Unze hernach von dieser so præparirten Pasta, nebst einer halben Unze Zucker / damit er liebliches Geschmacks seyn soll / und macht also einen Tranck darvon. Die Americaner haben den (Tranck) sehr gemein / und in Neu Spanien wird er in solcher Menge gebraucht / daß alle Jahr zwölf Millionen Pfund Zucker drauff gehen. Und diesen hält jedermann in grossem Werth / nicht allein darum / weil er so lieblich schmecket sondern auch zu dem Ende / weil er eine wunderbahre Krafft hat / die Gesundheit zu erhalten. Denn / da soll er / wie sie sagen / eine gute Dauung machen / den erkälteten Magen wiederum erwärmen / die hitzigen aber kühlen / und andere herrliche Tugenden mehr spüren lassen / davon die Herren Medici in Spanien viel zu rühmen wissen. Als man die Chokolata einstmahls mit aus America in Europam gebracht / ist sie hernachmals in Spanien so gemein worden / daß sich der jernig selber vor den elendesten Schwächer erkennet /
welcher