

ordnen / wenn sie nur nicht einen hitzigen Ma-
gen haben. Im Fall dieses sey / brauchen sie
es mit Gersten-Brüh und Gersten- Wasser/
wie es in Spanien gemacht wird. Sonst ist
die Chocolate in West- Indien so gemein/
daß kein Platz und keine Gasse zu finden / da
man nicht eine Mohrinn oder Americani-
sches Weib / auch in der schlechtesten Hütte an-
treffen solte / welche nicht ihr Apoftlet (ist ein
Gefässe / darinn die Chocolata gemacht wird)
ihr zänckicht Rührholz / Rühlgefässe / womit sie
die Lustt auffangen / den Schaum abzufühlen /
und dergleichen habe.

Wenn diese Weiber die Chocolata
brauchen / nehmen sie davon ein Schnittgen /
und lassen es in Wasser zergehen / sondern den
Schaum davon ab / (welches das beste ist) thun
ihn in gewisse Becher / Tecomates genannt /
deren sie genung haben / schencken es aus einem
Topffe ein / und geben es denen America-
nern und Spaniern in warmen Atolla zu
trincken. Welchem Trancke sie grosse Wir-
ckung und wunderbahre Krafft zuschreiben.

Etliche wollen sagen / daß sie ihn mit
Achiota zu färben pflegen / welches ein son-
derliches Pulver oder auch Rüchelgen ist / aus
einer gewissen Frucht gemacht / soll ein herrli-
ches

ches