

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Allgemeine Historie der Reisen zu Wasser und Lande; oder Sammlung aller Reisebeschreibungen, welche bis itzo in verschiedenen Sprachen von allen Völkern herausgegeben worden, und einen vollständigen ...

Worinnen der wirkliche Zustand aller Nationen vorgestellt, und das Merkwürdigste, Nützlichste und Wahrhaftigste in Europa, Asia, Africa und America ... enthalten ist : Mit nöthigen Landkarten ... und mancherley Abbildungen der Städte, Küsten, Aussichten, Thiere, Gewächse, Kleidungen ... versehen / ...

**Prévost D'Exiles, Antoine François Prévost D'Exiles, Antoine
François**

Leipzig, 1755

Illustration: 1. Vanille; 2. Mamey.

urn:nbn:de:gbv:45:1-14386





wächst, ist so zart, und der Boden, darinnen man ihn bauet, gemeinlich so hitzig, daß man, um ihn gegen die Sonnenhitze zu beschirmen, noch andere Bäume, die man Cacaomütter nennet, auf eben denselbigen Platz pflanzet. Ja man wartet mit dem Pflanzen des Cacaobaumes so lange, bis besagte andere Bäume hoch genug gewachsen, und im Stande sind, ihn zu beschatten. Die Frucht wächst keinesweges bloß, sondern sie ist, wie bereits gemeldet worden, in eine große Schote eingehüllet. Jedwede Mandel liegt in einer weißen mit Saft angefüllten Haut; das Frauenzimmer pflegt dieses saftige Wesen mit größtem Vergnügen auszusaugen; denn es zerschmelzet im Munde, und kühlet sehr angenehm. Es giebt zweyerley Cacaogattungen; eine davon ist die gemeine, von dunkelrother Farbe, rund, und am Ende etwas zugespitzt; die andere ist breiter, größer, platter, und heißt Patlaye. Diese letztere ist weißer u), und trocknet mehr aus, als die erste. Da sie nun überdieses auch den Schlaf mehr als jene verhindert: so ist auch ihr Werth geringer, und wird sie fast von niemanden, als von dem gemeinen Manne gebraucht.

Beschreib.
von
Spanien.

Was man, um die Chocolate zu verfertigen, dem Cacao noch sonst zusetzen mußte, darüber sind die Mexicaner nicht einig. Einige nehmen schwarzen Pfeffer dazu: allein weil er trocken und hitzig ist, so verwerfen ihn andere, oder geben ihn doch wenigstens nur denen, welche eine Anfeuerung der natürlichen Hitze bedürfen. Dagegen nehmen sie an statt dieses Pfeffers gemeinlich den rothen und langen, welcher Chile oder Piment genannt wird, und nach ihrer Meynung, ungeachtet seines Brenneins im Munde, eine kalte und feuchte Eigenschaft haben sollte. Gleichfalls nehmen sie zu ihrer Chocolate weißen Zucker, Zimmet, Nelken, Anis, gemeine Mandeln, Haselnüsse, Orejevala, Vanilla, Sapoyal, Pommeranzenblüthwasser, Muscus, und so viel Achiote, als es, um der Mischung die Röthe eines Ziegelsteines zu geben, nöthig ist. Wie viel man aber von allen diesen Dingen nehmen müsse, das beruhet auf dem Temperamente derjenigen, welche die Chocolate trinken. Gemeinlich nimmt man zu hundert Cacaonüssen, zwo Chile oder Pimentschoten, eine Handvoll Anis und Orejevala und zween Hände voll Vanillablumen, die sie Mechasüchil nennen. Andere nehmen lieber sechs gepülverte Rosen, zwey Drachma Zimmet, ein Duzend gemeine Mandeln, und eben so viele Haselnüsse, etwas weißen Zucker, und so viel Achiote, als die Farbe haben will. Die klügsten nehmen weder Nelken noch Muscus noch einiges wohlriechendes Wasser: allein, es wird diese Klugheit von den allerwenigsten bebesen. Andere mischen Maiz darunter. Doch dieser verursachet Blehungen. Den Zimmet hält man unter allen Zusätzen für das beste; denn er ist nicht nur hitzig und trocken, sondern er treibt auch den Harn, und stärket die Nieren, wenn sie von kalter Beschaffenheit sind, nebst dem stärket er auch das Herz, und ist den Augen dienlich.

Den

ganze Jahr über die Jahreszeit für ihre Frucht, ist der Frühling. Nachgehends hauet man die Äste ab, und gebrauchet das Holz, gleich dem Kieselsteine zum Feuer atmachen. Aus dem Wasse spinnet man weit stärkere Seile als aus dem Hanse. Der Samen giebt eine rothe Farbe, die zum Malen gebraucht wird, auch in der Arzneykunst nicht ohne Nutzen ist. Man schreibt ihm eine kühlende Eigenschaft zu. Denn er kühlet nicht nur, mit Was-

ser vermischt, die Fieberhitze, sondern stopfet auch die rothe Ruhr. Eben deswegen wird er auch mit unter die Chocolate genommen; wiewohl er ihr überdieses auch eine schönere Farbe und einen bessern Geschmack beylegen solle. 5 Buch 3 Capitel. Labat vermenget ihn mit dem Roucou.

u) Labat behauptet ohne Grund, es gebe keinen weißen Cacao. Gage und Dampier bezeugen das Gegentheil.

Allgem. Reisebesch. XIII Band.

111