

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会常务理事

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 2 个章节

1. 可可树 (theobroma (the Chocolate-plant (theobroma Cacao))
000001

2. 可可树 (theobroma (the Chocolate-plant (theobroma Cacao))
000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

可可树 (Theobroma (The chocolate-plant (Theobroma cacao))

第1/2页

[pli:z] [si:] [ðə; ði] [-] [noʊts] [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [ðɪs] ['dɑ:kjʊmənt] .
Please see the Transcriber's Notes at the end of this document .
请 看 这 转录员的 笔记 在 这 结尾 的 这 文档 .

请参阅本文档末尾的转录者注释。

[ðə; ði] ['tʃɔ:klət] - [plænt]
The Chocolate - Plant
这 巧克力 - 植物

巧克力工厂

([θi:ə'broʊmə] [kə'kaʊ])
(THEOBROMA CACAO)
(可可树 可可)

(可可树)

[ænd; ɛnd]
AND
和

和

[ɪts] ['prɑ:dʌkt] .
ITS PRODUCTS .
它是 产品 .

其产品。

[ðə; ði] ['fru:tɪŋ] - [stem] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tʃɔ:klət] - [plænt] , [ðə; ði] ['flaʊərz] , [jʌŋ] [fru:t] ,
The Fruiting - Stem of a Chocolate - Plant , the Flowers , young Fruit ,
这 结果 - 干 的 一个 巧克力 - 植物 , 这 花朵 , 年轻的 水果 ,

巧克力植物的果实茎、花朵、幼果

[ænd; ɛnd]['raɪpənd][pɑ:d][ɔ:l] ['sprɪŋɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['oʊldər] [wʊd] .
and ripened Pod all springing from the older Wood .
和 成熟的 荚 全部 弹簧 从 这 老 木头 .

成熟的豆荚都从老树上长出来。

['dɔ:tʃəstə(r)] , [mæs] . :
DORCHESTER , MASS . : .
多切斯特 , 大量的 . :

马萨诸塞州多切斯特：

['wɔ:ltər] ['beɪkər][ænd; ɛnd] ['kʌmpəni] . - .
WALTER BAKER AND COMPANY . 1891 .
沃尔特 面包师 和 公司 . - .

沃尔特·贝克公司。1891年。

['kɑ:paɪrɪt] , - ,
Copyright , 1890 ,
版权 , - ,

版权所有，1890年

[baɪ]['wɔ:ltər]['beɪkər][ænd; ɛnd] ['kʌmpəni] .
By Walter Baker and Company .
经过 沃尔特 贝克 和 公司 .

由沃尔特·贝克公司出品。

[ˌjuːnɪˈvɜːrsəti] [pres] :
University Press :
大学 按 :

大学出版社:

[dʒɑ:n] [ˈwɪlsn] [ænd; ənd][sʌn] , [ˈkeɪmbɪdʒ] .
John Wilson and Son , Cambridge :
约翰 威尔逊 和 儿子 , 剑桥 :

剑桥的约翰·威尔逊父子公司。

[ˈkɑːntents] .
CONTENTS :
内容 :

内容。

[ˈtʃæptər] [peɪdʒ]
CHAPTER PAGE
章 页

章节页

[ˌɪntrəˈdʌktəri] [faɪv]
Introductory 5
引言 5

入门 5

[aɪ] . [ˈaʊtlaɪn] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɜːrli] [ˈhɪstri; ˈhɪstəri][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [plænt] .
I . Outline of the Early History of the Chocolate Plant .
我 : 大纲 的 这 早期的 历史 的 这 巧克力 植物 :

一、巧克力工厂早期历史概述。

— [ɪts] [ˈprɪmətɪv] [ˌkʌltɪˈveɪ(ə)n] .
— Its Primitive Cultivation .
— 它是 原始 栽培 :

— 其原始耕作方式。

— [ˈɜːrli] [ˈmeθədʒ] [ʌv; əv][ˈjuːtəlaɪzɪŋ][ðə; ði] [siːdz] .
— Early Methods of Utilizing The Seeds .
— 早期的 方法 的 利用 这 种子 :

— 早期利用种子的方法。

— [ˌɪntrəˈdʌk(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈbevərɪdʒ] [ˈɪntuː] [ˈjʊərəp] [ˈsevnən]
— Introduction of the Beverage into Europe 7
— 介绍 的 这 饮料 进入 欧洲 7

— 将该饮料引入欧洲 7

[iː] .
II :
三 :

二、

[ðə; ði][ˈnætʃ(ə)rəl][ˈhɪstri; ˈhɪstəri][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [plænt] .
The Natural History of the Chocolate Plant .
这 自然的 历史 的 这 巧克力 植物 :

巧克力植物的自然史。

— [ðə; ði][ˈprez(ə)nt] [reɪndʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][plænt][ˈʌndər] [ˈmɑːdərn] [ˈmeθədʒ] [ʌv; əv][ˌkʌltɪˈveɪ(ə)n] .
— The present Range of the Plant under modern methods of Cultivation .
— 这 展示 范围 的 这 植物 在下面 现代的 方法 的 栽培 :

— 植物在现代栽培方法下的现有分布范围。

— [kəˈmɜːrʃ(ə)l] [rɪˈleɪʒnz] -
— Commercial Relations 16
— 商业的 关系 -

— 商业关系 16

[,aɪˈrɑːɪ] .
III :
三、 :

三、

[ðə; ði] [si:dz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [plænt] , [æz; əz] [ðeɪ] [ə'pɪr] [ɪn] ['kɑ:mɜ:rs] .
The Seeds of the Chocolate Plant , as they appear in Commerce .
这 种子 的 这 巧克力 植物 , 作为 他们 出现 在 商业 :

市面上出售的巧克力植物种子。

— [ðer; ðər][,maɪkrə'skɑ:pɪk][ænd; ənd] ['kemɪk(ə)l] ['kærəktər] -
— **Their Microscopic and Chemical Character 23**
— 他们的 显微镜 和 化学 特点 -

— 它们的微观和化学特性 23

[,aɪˈvi:] .
IV :
第四 :

四、

[,mænjʊ'fæktʃər][ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] , [ænd; ənd] ['brekfəst] ['kʊʊkʊʊ] -
Manufacture of Chocolate , and Breakfast Cocoa 26
生产 的 巧克力 , 和 早餐 可可 -

巧克力和早餐可可的生产 26

[vi:] . [sʌm; səm][,fɪziə'lɑ:dʒɪk(ə)l]['æspekts][ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [si:dz] .
V . Some Physiological Aspects of Chocolate Seeds :
V : 一些 生理 方面 的 巧克力 种子 :

V. 巧克力种子的一些生理特性。

— ['vælju:] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [æz; əz][æn; ən]['ɑ:rtɪk(ə)l][ʌv; əv] [fu:d] .
— **Value of Chocolate as an Article of Food** .
— 价值 的 巧克力 作为 一个 文章 的 食物 :

— 巧克力作为食品的价值。

— [æplə'keɪj(ə)nɪz] [ʌv; əv]['kʊʊkʊʊ] - ['bʌtər] -
— **Applications of Cocoa - butter 32**
— 应用程序 的 可可 - 黄油 -

— 可可脂的应用 32

[ˈvaɪ, ˈvi:] .
VI :
六年级 :

六、

[ə; eɪ] [fju:] ['kʌlɪnerɪ] [rɪ'leɪnɪz] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] ['brekfəst] ['kʊʊkʊʊ] ,
A Few Culinary Relations of Chocolate and Breakfast Cocoa ,
一个 很少 烹饪 关系 的 巧克力 和 早餐 可可 ,

巧克力与早餐可可的一些烹饪关联

[baɪ]['mɪsɪz] . ['elən] [eɪtʃ] . ['rɪtʃərdz] [ænd; ənd] [mɪs] - - [[faɪv]]
by Mrs . Ellen H . Richards and Miss Parloa 35 [5]
经过 太太 : 艾伦 H : 理查兹 和 错过 - - [5]

由艾伦·H·理查兹夫人和帕洛亚小姐 35[5]

[,ɪntrə'dʌktəri] .
INTRODUCTORY :
引言 :

引言。

[ef]
F
F

[ˈaʊər; ɑːr] [ˈjɪrz] [əˈɡoʊ] ,
our years ago ,
我们的 年 前 ,

几年前,

[ə; eɪ] [kənˈviːniənt] [ˈhændbʊk] [ɑːn][ðə; ði] [prəˈdʌkʃn] [ænd; ənd][juːz][ʌv; əv] [ˈveriəs] [ˌprepəˈreɪʃnz] [ʌv; əv]
a convenient handbook on the production and use of various preparations of
一个 方便的 手册 在 这 生产 和 使用 的 各种各样的 准备工作 的
[ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [plænt][wʌz; wəz] [ˈpʌblɪʃt] [baɪ][ˈaʊər; ɑːr][fɜːrm] .
the chocolate plant was published by our firm .
这 巧克力 植物 曾是 已发布 经过 我们的 公司 .

我公司出版了一本关于巧克力植物各种制剂的生产和使用的便捷手册。

[ðə; ði][ˈprez(ə)nt][wɜːrk][ɪz] [dɪˈzaɪnd] [tuː; tə] [ɡɪv] , [wɪð; wɪθ] [kənˈsɪdərəbli] [mɔːr] [ˈdiːteɪl] ,
The present work is designed to give , with considerably more detail ,
这 展示 工作 是 设计 到 给 , 和 相当 更多的 细节 ,
本书旨在提供更为详尽的信息,

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɪntrəstɪŋ] [fæktz] [ˈrelatɪv] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈɜːrli] [ˈhɪstri; ˈhɪstəri][ænd; ənd]
some of the interesting facts relative to the early history and
一些 的 这 有趣的 事实 相对的 到 这 早期的 历史 和
[ˌkʌltɪˈveɪ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [triː] ,
cultivation of the chocolate tree ,
栽培 的 这 巧克力 树 ,

关于可可树早期历史和栽培的一些有趣事实:

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ə; eɪ] [fʊlər] [əˈkaʊnt] [ʌv; əv][ɪts][ˈbɑːtəni][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈkemɪstri] [ʌv; əv][ɪts]
as well as a fuller account of its botany and the chemistry of its
作为 出色地 作为 一个 更丰满 帐户 的 它是 植物学 和 这 化学 的 它是
[ˈprɑːdʌkt] .
products .
产品 .

以及对其植物学和产品化学成分的更全面描述。

[sɪnz] [ðɪs] [broʊʃʊr] [wɪl] [ˈdaʊtləs] [fɔːl][ˈɪntuː][ðə; ði][hændz][ʌv; əv][sʌm; səm] [huː] [duː][nɑːt][hæv; həv]
Since this brochure will doubtless fall into the hands of some who do not have
自从 这 宣传册 将要 毫无疑问 落下 进入 这 双手 的 一些 WHO 做 不是 有
[ˈækses][tuː; tə][ðə; ði] [ˈɜːrliər] [wɜːrk] ,
access to the earlier work ,
使用权 到 这 早些时候 工作 ,

由于这本小册子无疑会落入一些无法接触到早期作品的人手中,

[wiː; wi][hæv; həv] [juːst] [wɪð; wɪθ] [ˈfriːdəm] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [məˈtɪriəl] [ɪmˈplɔɪd] [ɪn] [ðæt] ;
we have used with freedom some of the material employed in that ;
我们 有 用过的 和 自由 一些 的 这 材料 受雇 在 那 ;
我们自由地使用了其中的一些材料;

[bʌt; bət][wiː; wi][hoʊp] [ðæt] [ðiːz] [ˈnesəseri] [repiˈtɪʃnz] [wɪl] [ɪnˈkriːs] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [ɪmˈper] [ðə; ði]
but we hope that these necessary repetitions will increase instead of impair the
但 我们 希望 那 这些 必要的 重复 将要 增加 反而 的 妨害 这
[ˈvæljuː][ʌv; əv][ðə; ði][ˈpeɪdʒɪz] [naʊ] [brɪˈfɔːr] [ðə; ði] [ˈriːdər] .
value of the pages now before the reader .
价值 的 这 页面 现在 前 这 读者 .

但我们希望这些必要的重复能够增加而不是降低读者眼前这些内容的价值。

[wiː; wi] [trʌst] [ðæt] [ðɪs] [ˈsekənd] [ˈtriːtɪs] [meɪ] [biː; bi][əkˈseptəb(ə)l][tuː; tə][ˈaʊər; ɑːr] [ˈmeni] [frendz] [huː]
We trust that this second treatise may be acceptable to our many friends who
我们 相信 那 这 第二 论文 可能 是 可接受 到 我们的 许多 朋友们 WHO
[ɡev] [soʊ][wɔːrm][ə; eɪ] [ˈwelkəm] [tuː; tə][ðə; ði][fɜːrst] .
gave so warm a welcome to the first .
给予 所以 温暖的 一个 欢迎 到 这 第一的 .

我们相信, 这第二篇论文会受到我们众多朋友的欢迎, 因为他们对第一篇论文给予了热烈的欢迎。

[ˈwɔːltər] [ˈbeɪkər][ænd; ənd] [ˈkʌmpəni] .
WALTER BAKER AND COMPANY .
沃尔特 面包师 和 公司 .

沃尔特·贝克公司。

[ˈdɔːtʃəstə(r)] , [ˌmæsəˈtʃuːsɪts] , - . [[sɪks] - [ˈsevən]]
Dorchester , Massachusetts , 1891 : [**6** - **7**]
多切斯特 , 马萨诸塞州 , - . [**6** - **7**]

马萨诸塞州多切斯特，1891 年。[6-7]

[ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt] .
THE CHOCOLATE - PLANT .
这 巧克力 - 植物 .

巧克力工厂。

[aɪ] .
I .
我 .

我。

[ˈaʊtlain] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɜːrli] [ˈhɪstri; ˈhɪstəri][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt] .
OUTLINE OF THE EARLY HISTORY OF THE CHOCOLATE - PLANT .
大纲 的 这 早期的 历史 的 这 巧克力 - 植物 .

巧克力植物早期历史概述。

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[tiː][ðə; ði] [dɪˈskʌvəri] [ʌv; əv] [əˈmerɪkə] ,
t the discovery of America ,
t 这 发现 的 美国 ,

在发现美洲大陆之时，

[ðə; ði] [ˈneɪtɪvz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈneɪrəʊə] [ˈpɔːr](ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][ˈkɑːntɪnənt] [ˈbɔːdəɪŋ] [ɑːn][ðə; ði]
the natives of the narrower portion of the continent bordering on the
这 本地人 的 这 较窄 部分 的 这 大陆 毗邻 在 这

[ˌkæərɪˈbiːən,kəˈrɪbiən] [siː] ,
Caribbean Sea ,
加勒比海 海 ,

居住在与加勒比海接壤的大陆较狭窄部分的土著居民

[wɜːr; wər] [faʊnd] [ɪn] [pəˈzeɪn] [ʌv; əv] [tuː] [ˈlʌkʃəɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ˈevrɪwər] [ˈrekəɡnaɪzd]
were found in possession of two luxuries which have been everywhere recognized
是 成立 在 拥有 的 二 奢侈品 哪个 有 到过 到处 认可

[æz; əz] [ˈwɜːrði] [ʌv; əv] [ɪkˈstensɪv] [ˌkʌltɪˈveɪ](ə)n] ;
as worthy of extensive cultivation ;
作为 值得 的 广泛的 栽培 ;

他们被发现拥有两种奢侈品，这两种奢侈品在世界各地都被公认为值得广泛种植；

[ˈneɪmli] , [təˈbækəʊ][ænd; ənd] [ˈtʃɔːklət] .
namely , tobacco and chocolate .
即 , 烟草 和 巧克力 .

具体来说，就是烟草和巧克力。

[ðə; ði][ˈfɔːrmər][ʌv; əv] [ðiːz] [hæz; həz] [meɪd] [ɪts] [wei] [ˈɪntuː] [kˈlaɪməts] [ˈtəʊtəli] [ʌnˈlaɪk] [ðæt] [ʌv; əv] [ɪts]
The former of these has made its way into climates totally unlike that of its
这 以前的 的 这些 有 制成 它是 方式 进入 气候 完全 与众不同 那 的 它是
[ˈɜːrli] [ˈhəʊm] ;
early home ;
早期的 家 ;

其中前者已经进入了与它早期故乡气候完全不同的地区；

[ðə; ði] ['ʌðər] [ʌv; əv] [ði:z] [plænts] , [sɪns] [aɪ 'ti:] ['kændɑ:t] [ber] [ðə; ði] [loʊ] ['temprətʃər; 'temprətʃər]
the other of these plants , since it cannot bear the low temperature
这 其他 的 这些 植物 , 自从 它 不能 熊 这 低的 温度
[ə'keɪz(ə)nəli] [ɪk'spɪəriənst] [ɪn][f'aʊər; ɑ:r][,sʌb'trɑ:pɪks] ,
occasionally experienced in our subtropics ,
偶尔 经验丰富的 在 我们的 亚热带 ,

另一种植物，因为它无法承受我们亚热带地区偶尔出现的低温，

[ɪz] [mɔ:ɹ] [rɪ'strɪktɪd] [ɪn][ɪts][reɪndʒ] .
is more restricted in its range .
是 更多的 受限制的 在 它是 范围 .

其范围更为有限。

[ðə; ði] ['tʃɔ:klət] - [plænt][ɪz] [kən'faɪnd] [tu:; tə][ðə; ði] ['wɔ:rmər] ['ri:dʒənz][ʌv; əv][ðə; ði] [ɡloʊb] ,
The chocolate - plant is confined to the warmer regions of the globe ,
这 巧克力 - 植物 是 受限 到 这 更温暖 地区 的 这 地球 ,

巧克力植物仅生长于全球较温暖的地区。

[wer] [aɪ 'ti:][faɪndz][ðə; ði][kən'dʒɪ:niəl][klaɪ'mætɪk] [kən'dɪ(ə)nz] [wɪtʃ] [aɪ 'ti:][ɪn'dʒɔɪd] [ænd; ənd] [stɪl]
where it finds the congenial climatic conditions which it enjoyed and still
在哪里 它 发现 这 相投 气候 状况 哪个 它 享受 和 仍然
[ɪn'dʒɔɪz][ɪn][ɪts] ['ɜ:rlɪst] [hoʊm][ɪn][ə'merɪkə] .
enjoys in its earliest home in America .
享受 在 它是 最早 家 在 美国 .

在那里，它找到了与它在美洲最早的家园一样，并且至今仍然享受的宜人气候条件。

[ðə; ði][fɜ:rst] ['refrənsɪz] [tu:; tə][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] - [plænt][ænd; ənd][ɪts] ['prɑ:dʌkt] [ɑ:r; əɹ] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði]
The first references to the chocolate - plant and its products are found in the
这 第一的 参考 到 这 巧克力 - 植物 和 它是 产品 是 成立 在 这
[ə'kaʊnts] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪk'splɔɹɜ:z] [ænd; ənd] ['kɒŋkərəz] [hu:] ['fɑ:ləʊd] [kə'ʌmbəs] .
accounts of the explorers and conquerors who followed Columbus .
账户 的 这 探险家 和 征服者 WHO 随后 哥伦布 .

最早提及可可植物及其产品的记载出现在哥伦布之后的探险家和征服者的记述中。

[ði:z] [fɜ:rst] [dɪ'skrɪpʃənz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['sɪŋɡjələɹ] [tri:] , [ʌv; əv][ɪts] [fru:ts][ænd; ənd] [si:dz] ,
These first descriptions of this singular tree , of its fruits and seeds ,
这些 第一的 描述 的 这 单数 树 , 的 它是 水果 和 种子 ,

这些对这棵奇特的树、它的果实和种子的最初描述，

[ʌv; əv][ɪts] ['ju:zɪz][ænd; ənd][ðə; ði] ['meθədʒ] [ʌv; əv][kʌltɪ'veɪ(ə)n] , [ɑ:r; əɹ] [rɪ'mɑ:rkəbli] ['ækjərət] [ɪn][ɔ:l]
of its uses and the methods of cultivation , are remarkably accurate in all
的 它是 用途 和 这 方法 的 栽培 , 是 非常 准确的 在 全部
[ɪ'sen(ə)l] [pə'tɪku:ləz] .
essential particulars .
基本的 细节 .

对其用途和栽培方法的描述，在所有重要细节上都非常准确。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɜ:rlɪst] , [ɪf] [nɑ:t] [ɪn'di:d] [ðə; ði] ['veri] ['ɜ:rlɪst] ,
One of the earliest , if not indeed the very earliest ,
一 的 这 最早 , 如果 不是 的确 这 非常 最早 ,

最早的之一，甚至可能是最早的

[dɪ,lɪni'eɪʃənz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] - [tri:] [ɪz][ɪn][ə; eɪ] [rer] ['vɑ:ljəm] [baɪ] - .
delineations of the chocolate - tree is in a rare volume by Bontekoe .
界定 的 这 巧克力 - 树 是 在 一个 稀有的 体积 经过 - .

邦特科的一本罕见著作中对巧克力树进行了详细描述。

[ðə; ði] [ɪn'ɡreɪvɪŋ] , [wɪtʃ] [ɪz] [hɪr] [ri:prə'dju:st] [wɪð; wɪθ][fɪ'deləti] ,
The engraving , which is here reproduced with fidelity ,
这 雕刻 , 哪个 是 这里 复制品 和 忠诚 ,

这里忠实地再现了这幅版画。

[ˌreprɪˈzents] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [ˈtriː] [wɪð; wɪθ][ɪts] [kəmˈpærətɪvli] [lɑːrdʒ] [fruːts] [ɔːr] [ˈpɑːdz] [bɔːrn] [ɑːn] [**represents the chocolate - tree with its comparatively large fruits or pods borne on [**
代表 这 巧克力 - 树 和 它是 比较 大的 水果 或者 豆荚 出生 在 [
[ert]]
8]
8]

代表巧克力树，它结有相对较大的果实或豆荚[8]

[ðə; ði] [meɪn] [stem] .
the main stem .
这 主要的 干 .

主茎。

[ðɪs] [maɪt] [biː; bi] [θɔːt] [æt; ət] [fɜːrst] [tuː; tə] [biː; bi] [æn; ən] [ˈerər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈɑːrtɪst] ,
This might be thought at first to be an error of the artist ,
这 可能 是 想法 在 第一的 到 是 一个 错误 的 这 艺术家 ,
这乍一看可能是艺术家的失误，

[bʌt; bət] [aɪ ˈtiː] [ɪz] [ɪn] [fækt] [ə; eɪ] [ruːd] [ɪkˈspreʃ(ə)n] [ʌv; əv] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [məʊst] [rɪˈmɑːrkəb(ə)]
but it is in fact a rude expression of one of the most remarkable
但 它 是 在 事实 一个 粗鲁的 表达 的 一 的 这 最多 卓越
[pɪˌkjuːlɪˈærətiːz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [plænt] .
peculiarities of the plant .
特殊性 的 这 植物 .

但实际上，这是对这种植物最显著特性之一的粗俗表达。

[æz; əz] [wɪl] [biː; bi] [ʃoʊn] [ˈprez(ə)ntli] , [wen] [ə; eɪ] [fʊlər] [dɪˈskrɪpʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [plænt] [ɪz] [ˈɡɪv(ə)n] ,
As will be shown presently , when a fuller description of the plant is given ,
作为 将要 是 所示 目前 , 什么时候 一个 更丰满 描述 的 这 植物 是 给定 ,
稍后将对该植物进行更详细的描述，届时便会阐明这一点。

[ðə; ði] [fruːts] [ɑːr; ər] , [æz; əz] [ə; eɪ] [ruːl] , [fɔːrmd] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈoʊldər] [paːrts] .
the fruits are , as a rule , formed on the older parts .
这 水果 是 , 作为 一个 规则 , 形成 在 这 老 部分 .
果实通常形成于较老的部位。

[əˈnʌðər] [ˈɪntrəstɪŋ] [ˈfiːtʃər] [ɪz] [ʃoʊn] [ɪn] [ðə; ði] [ɪnˈɡreɪvɪŋ] :
Another interesting feature is shown in the engraving :
其他 有趣的 特征 是 所示 在 这 雕刻 :
雕刻中还展现了另一个有趣的特点:

[[wʌn]] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [ˈtriː] [ɪz] [ˈfeltəd] [baɪ] [ə; eɪ] [ˈlɑːrdʒər] [ˈtriː] [ʌv; əv] [sʌm; səm] [ˈʌðər] [kaɪnd]
[**1**] **the chocolate - tree is sheltered by a larger tree of some other kind**
[1] 这 巧克力 - 树 是 避难所 经过 一个 更大的 树 的 一些 其他 种类
[nɪr] [aɪ ˈtiː] .
near it .
靠近 它 .

[1] 巧克力树被附近一棵更大的其他种类的树遮蔽着。

[wiː; wi] [ʃæl; ʃəl] [siː] [ˈʃɔːrtli] ,
We shall see shortly ,
我们 将 看 不久 ,
我们很快就会看到结果。

[ðæt] [ðɪs] [ˈpræktɪs] [ʌv; əv] [ˈplæntɪŋ] [ə; eɪ] [ˈfeltʃɪŋ] [ˈtriː] [tuː; tə] [ʃeɪd] [ðə; ði] [jʌŋ] [ˈtʃɔːklət] [plænts]
that this practice of planting a sheltering tree to shade the young chocolate plants
那 这 实践 的 种植 一个 庇护所 树 到 阴影 这 年轻的 巧克力 植物
[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [taɪm] ,
for a time ,
为了 一个 时间 ,
这种做法是种植一棵遮荫树，暂时为幼小的巧克力树苗遮阴。

[ɪz] [stɪl] [kept] [ʌp] [wer'evər] [ðə; ði][plænt][ɪz] [sək'sesfəli] ['kʌltɪveɪtɪd] .
is still kept up wherever the plant is successfully cultivated .
是 仍然 保留 向上 无论 这 植物 是 成功地 栽培 .

凡是这种植物成功栽培的地方，都会保留这种做法。

[aɪ'ti:] [ɪz] ['sɜ:rt(ə)nli] ['ɪntrəstɪŋ] [ðæt] [ðɪs] [pɔɪnt] [ɪn][kʌltɪ'veɪ(ə)n] ,
It is certainly interesting that this point in cultivation ,
它 是 当然 有趣的 那 这 观点 在 栽培 ,
种植的这个阶段确实很有意思，

[wɪtʃ] [maɪt] ['i:zəli] [hæv; həv] [bɪn] [θɔ:t] [tu:; tə][bi:; bi][æksə'dent(ə)l][ɔ:r][lɒʊk(ə)l] ,
which might easily have been thought to be accidental or local ,
哪个 可能 容易地 有 到过 想法 到 是 偶然 或者 当地的 ,
这很容易被认为是偶然的或局部性的，

[wʌz; wəz] [dɪ'li:ni,eɪtɪd] [mɔ:r] [ðæn; ðən] [θri:] ['sentʃəɪz] [ə'ɡəʊ] .
was delineated more than three centuries ago .
曾是 划定 更多的 比 三 几个世纪 前 .
早在三个多世纪前就已划定。

[baɪ][ðə; ði] ['neɪtɪvz] [ʌv; əv][tɹə:pɪk(ə)l][ə'merɪkə] , [ðə; ði] [si:dz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] - [plænt] , [wɪtʃ]
By the natives of tropical America , the seeds of the chocolate - plant , which
经过 这 本地人 的 热带 美国 , 这 种子 的 这 巧克力 - 植物 , 哪个
[wɪl] [bi:; bi] [mɔ:r] [[nain]]
will be more [9]
将要 是 更多的 [9]
美洲热带地区的土著居民种植了巧克力植物的种子，这将更加[9]

[pər'tɪkjələrlɪ] [dɪ'skraɪbd] [ɪn][ə; eɪ]['leɪtər] ['tʃæptər] , [wɜ:r; wər][fɜ:rst] ['rəʊstɪd] [ænd; ənd] [ðen] ['ru:dli]
particularly described in a later chapter , were first roasted and then rudely
特别 描述 在 一个 之后 章 , 是 第一的 烤 和 然后 粗鲁地
[graʊnd] .
ground .
地面 .

(详见后文) 先将食材烤熟，然后粗略地磨成粉末。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['pɜ:rpəs] [ðeɪ] [ɪm'plɔɪd] [ðə; ði][flæt][ɔ:r] [kɜ:rvd] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][sɔ:rt][ʌv; əv] [stoʊn]
For this purpose they employed the flat or curved surface of the sort of stone
为了 这 目的 他们 受雇 这 平坦的或者 弯曲 表面 的 这 种类 的 石头
[ju:st] [baɪ][ðem; ðəm][tu:; tə][graɪnd][ðər; ðər] [meɪz] ,
used by them to grind their maize ,
用过的 经过 他们 到 研磨 他们的 玉米 ,
为此，他们利用了用来磨玉米的那种石头的平面或曲面。

[ɔ:r][ɪ'ndiən][kɔ:rn] .
or Indian corn .
或者 印度 玉米 .

或者印第安玉米。

[ɪn][ðə; ði] [ɪn'greɪvɪŋ] , [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][məʊst][sɪmp(ə)l] [mɪlz] [ɔ:r] [flæt] ['mɔ:təz] [ɪz] [si:n] [wɪð; wɪθ][ɪts]
In the engraving , one of the most simple mills or flat mortars is seen with its
在 这 雕刻 , 一 的 这 最多 简单的 磨坊 或者平坦的 迫击炮 是 已见 和 它是
['rəʊlər] .
roller .
滚筒 .

版画中可以看到最简单的磨盘或扁平研钵及其滚筒。

[ðə; ði]['rəʊlər][wʌz; wəz] ['mɪrli] [ə; eɪ] [ɔ:rt] [θɪk] [stoʊn][ʌv; əv][ə; eɪ][sə'lɪndrɪk(ə)l] [ʃeɪp] ,
The roller was merely a short thick stone of a cylindrical shape ,
这 滚筒 曾是 仅仅 一个 短的 厚的 石头 的 一个 圆柱体 形状 ,
滚筒只不过是一块短而粗的圆柱形石头。

[wɪtʃ] [kʊd; kəd][biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɔːr][bəʊθ][hændz] ['sʌmwʌt] ['æftər][ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv]
which could be used with one or both hands somewhat after the manner of
哪个 可以 是 用过的 和 一 或者 两个都 双手 有些 后 这 方式 的
[ðə; ði] ['kɑːmən] ['roulɪŋ] - [pɪn] ['evriwɛr] [juːst] [ɪn] ['kitʃɪnz] .
the common rolling - pin everywhere used in kitchens .
这 常见的 滚动 - 别针 到处 用过的 在 厨房 .

它可以像厨房里常见的擀面杖一样，用一只手或双手操作。

[baɪ] [ðɪs] ['sɪmp(ə)lɪ] [ə'plaɪəns] , [ðə; ði] [krʌʃt] [siːdz] [wɜːr; wər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['veriəs] [ɪn'griːdiənts] ,
By this simple appliance , the crushed seeds were mixed with various ingredients ,
经过 这 简单的 器具 , 这 碎 种子 是 混合 和 各种各样的 原料 ,
通过这种简单的装置，将碾碎的种子与各种配料混合在一起。

[ə'mʌŋ] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['men(ə)nd] ['spaɪsɪz][ʌv; əv] ['dɪfrənt] [kaɪndz] .
among which may be mentioned spices of different kinds .
之中 哪个 可能 是 提及 香料 的 不同的 种类 .

其中就包括各种香料。

[ə; eɪ][ˌmɔːdɪfɪ'keɪ(ə)n][ʌv; əv] [ðɪs] [wʌz; wəz]['leɪtər] [juːst] [ɪn] [speɪn] .
A modification of this was later used in Spain .
一个 修改 的 这 曾是 之后 用过的 在 西班牙 .

后来，西班牙采用了这种改良版。

[siː] [peɪdʒ] - . [[wʌn]]
See page 15 . [1]
看 页 - . [1]

参见第 15 页。[1]

[ðə; ði] ['fɪɡjər] [ɪn][ðə; ði] [left][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrgraʊnd] [ɪz] [sed] [baɪ] - [tuː; tə] [ˌreprɪˈzent] [ðə; ði]
The figure in the left of the foreground is said by Bontekoe to represent the
这 数字 在 这 左边 的 这 前景 是 说 经过 - 到 代表 这
[ˈneɪtɪv] ['meθəd] [ʌv; əv][prəʊ'kʃʊəriŋ][ˈfaɪər][baɪ]ˈræpɪdli] ['twəːlɪŋ] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] [stɪk] [ɪn][ə; eɪ] [gruːv]
native method of procuring fire by rapidly twirling a pointed stick in a groove
本国的 方法 的 采购 火 经过 快速 旋转 一个 尖 戳 在 一个 槽
[ʌv; əv][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [wʊd] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] [graʊnd] .
of a piece of wood placed on the ground .
的 一个 片 的 木头 放置 在 这 地面 .

邦特科伊说，前景左侧的人物代表了当地人获取火种的方法，即快速旋转一根尖棍，在放在地上的木头凹槽中生火。

[frʌm; frəm][ə; eɪ] ['fəʊtəgræf] [ʌv; əv][ə; eɪ] [stoʊn] [mɪl] , [ɔːr] [flæt] ['mɔːrtər] .
From a Photograph of a Stone Mill , or Flat Mortar .
从 一个 照片 的 一个 石头 磨 , 或者平坦的 砂浆 .

一张石磨或扁平研钵的照片。

[ðə; ði] [drɪŋks] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðɪs] [kɔːrs] ['tʃɔːklət] [wɜːr; wər] ['friːkwəntli] ['veri] [kəm'pleks] ,
The drinks made from this coarse chocolate were frequently very complex ,
这 饮料 制成 从 这 粗 巧克力 是 频繁地 非常 复杂的 ,
用这种粗巧克力制成的饮品通常味道非常复杂。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['tʃɔːklət] [ɪt'self][wʌz; wəz][ðə; ði] [tʃiːf] [kən'stɪtʃuənt] .
but the chocolate itself was the chief constituent .
但 这 巧克力 本身 曾是 这 首席 组分 .

但巧克力本身才是主要成分。

[aɪ 'tiː][wʌz; wəz][ðə; ði] ['kʌstəm] [tuː; tə] [biːt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntuːː][ə; eɪ] [frɔːθ] [ɔːr] [foʊm] ,
It was the custom to beat the mixture into a froth or foam ,
它 曾是 这 风俗 到 打 这 混合物 进入 一个 泡沫 或者 泡沫 ,

当时的习俗是将混合物搅打成泡沫状。

[baɪ] [miːnz] [ʌv; əv] ['stəːrəz] , [ʌv; əv] ['mæɪlɪt] - [laɪk] [fɔːrmz] ; [ɪn][fækt] ,
by means of stirrers , of mallet - like forms ; in fact ,
经过 方法 的 搅拌器 , 的 槌 - 喜欢 表格 ; 在 事实 ,
用类似木槌的搅拌器；事实上，

[aɪˈtiː][ɪz] [sed] [baɪ][sʌm; səm] [ˈraɪtəz] [ðæt][ðə; ði] [ˈveri][neɪm] [ˈtʃɔːklət] ,
it is said by some writers that the very name chocolate ,
它是说经过一些作家那这非常姓名巧克力 ,
有些作家认为, 巧克力这个名字本身就蕴含着某种意义。

[ɪz] [dɪˈraɪvd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [ˈneɪtɪv] [wɜːrd] [ˈɪndɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði] [nɔɪz] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] [ˈstɜːrɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]
is derived from a native word indicating the noise made by the stirring of the
是衍生的从 一个本国的单词 表明 这 噪音 制成 经过 这 搅拌 的 这
[ˈbevərɪdʒ] .
beverage .
饮料 .

源自一个本土词汇, 表示搅拌饮料时发出的声音。

[ðʌs] , [ˈtɒməs] [geɪdʒ] , [ɪn][hɪz; ɪz] “ [nuː] [ˈsɜːrveɪ][ʌv; əv][ðə; ði] [west] [ˈɪndɪz] , ” [sez] ([ˈʌndər] [deɪt]
Thus, Thomas Gage, in his “ New Survey of the West Indies , ” says (under date
因此 , 托马斯 盖奇 , 在 他的 “ 新的 民意调查 的 这 西方 印第斯 , ” 说道 (在下面 日期
[ʌv; əv] -) ,
of 1648) ,
的 -) ,

因此, 托马斯·盖奇在其著作《西印度群岛新勘测》中 (1648 年) 写道:

[ðə; ði] [neɪm] [ʃɒklət] [ɪz][æn; ən] [ˈɪndiən] [neɪm] , [ænd; ənd][ɪz] [kəmˈpaundɪd] [frʌm; frəm][ˌeɪˈtiː] ,
“ The name chocolatte is an Indian name , and is compounded from atte ,
“ 这 姓名 巧克力 是 一个 印度 姓名 , 和 是 复合 从 来 ,
[æz; əz][sʌm; səm] [seɪ] ,
as some say ,
作为 一些 说 ,
“chocolatte 这个名字源自印度, 据一些人说, 它是由 atte 组合而成的。”

[ɔːr][æz; əz] [ˈʌðər] , [ˈætəl] , [wɪtʃ] [ɪn][ðə; ði] [ˈmeksɪkən] [ˈlæŋɡwɪdʒ] [ˈwɔːtər] ,
or as others , atle , which in the Mexican language signifieth water ,
或者 作为 其他的 , 至少 , 哪个 在 这 墨西哥 语言 意义 水 ,
或者像其他人一样, 用 atle 这个词, 在墨西哥语中它的意思是水。

[ænd; ənd][frʌm; frəm][ðə; ði] [saʊnd] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈwɔːtər] ([werˈɪn] [ɪz][pʊt][ðə; ði] [ʃɒklət]) [meɪks] ,
and from the sound which the water (wherein is put the chocolatte) makes ,
和 从 这 声音 哪个 这 水 (其中 是 放 这 巧克力) 制作 ,
并从盛放巧克力的水流发出的声音中判断出来。

[æz; əz] [ˈtʃɒkəʊ] , [ˈtʃɒkəʊ] , [ˈtʃɒkəʊ] , [wen] [aɪˈtiː][ɪz] [stɜːrd] [ɪn][ə; eɪ] [kʌp] [baɪ][æn; ən] [ˈɪnstɾəmənt]
as choco , choco , choco , when it is stirred in a cup by an instrument
作为 巧克力 , 巧克力 , 巧克力 , 什么时候 它 是 搅拌 在 一个 杯子 经过 一个 乐器
[kɔːld] [ə; eɪ] - [ˌmɒlɪˈnet] ,
called a ' molinet ,
称为 一个 - 莫利内特 ,

当用一种叫做“搅拌器”的工具在杯子里搅拌巧克力时, 就会发出“巧克力, 巧克力, 巧克力”的声音。

- [ɔːr] - , - [ʌnˈtɪl] [aɪˈtiː] [ˈbʌb(ə)l] [ænd; ənd] [raɪz] [ˈʌntəˈʌntu] [ə; eɪ] . “ [-]
' **or ' molinillo , ' until it bubble and rise unto a froath . ” [10]**
- 或者 - 莫利尼洛 , - 直到 它 气泡 和 上升 到 一个 泡沫 . “ [-]
'或'molinillo', 直到它冒泡并升起泡沫。”[10]

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [fɔːrmz][ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ˈstəːrəz] (“ ”) .
Some of the forms of Chocolate Stirrers (“ Molinets ”) .
一些 的 这 表格 的 巧克力 搅拌器 (“ 莫利内茨 ”) .

巧克力搅拌棒 (“Molinets”) 的一些形状。

[frʌm; frəm][ə; eɪ] [ˈtriːtɪs] [ˈpʌblɪʃt] [ɪn][ðə; ði] [ˌsev(ə)nˈtiːnθ] [ˈsentʃəri] .
From a treatise published in the Seventeenth Century .
从 一个 论文 已发布 在 这 第十七 世纪 .
摘自十七世纪出版的一部论著。

[ðə; ði] [seɪm] ['raɪtər] ['gɪvz] [ju: 'es][æn; ən] ['ɪntrəstɪŋ] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['neɪtɪv] ['meθəd] [ʌv; əv]
The same writer gives us an interesting account of the native method of
这 相同的 作家 给予 我们 一个 有趣的 帐户 的 这 本国的 方法 的
[prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði][drɪŋk] .
preparing the drink .
准备 这 喝 .

同一位作者还为我们详细介绍了当地制作这种饮料的方法。

[frʌm; frəm][ðə; ði]'ekstrækt; ɪk'strækt] , [wɪtʃ] [ɪz] ['kɑ:pɪd] [wɪ'dəʊt] [tʃeɪndʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][kweɪnt] ['spelɪŋ] ,
From the extract , which is copied without change of the quaint spelling ,
从 这 提炼 , 哪个 是 复制 没有 改变 的 这 古雅 拼写 ,

摘录如下（原文拼写古雅，未作任何改动）：

[aɪ 'ti:] [wɪl] [bi:: bi] [si:n] [haʊ] [wɑ:d][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [wʌz; wəz][ɪn] ['jʊrəp] [tɔ:rdz] [ðə; ði]
it will be seen how wide the use of chocolate was in Europe towards the
它 将要 是 已见 如何 宽的 这 使用 的 巧克力 曾是 在 欧洲 向 这
['mɪd(ə)] [ʌv; əv][ðə; ði] [sev(ə)n'ti:nθ] ['sentʃəri] : —
middle of the seventeenth century : —
中间 的 这 第十七 世纪 : —

由此可见，17世纪中叶巧克力在欧洲的使用范围有多么广泛：

“ [naʊ] , [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɔ:r] [kəm'paʊndɪŋ] [ʌv; əv] [ðɪs] [drɪŋk] , [aɪ][æɪ; ʃəl][set] [daʊn] [hɪr] [ðə; ði]
“ Now , for the making or compounding of this drink , I shall set down here the
“ 现在 , 为了 这 制作 或者 复利 的 这 喝 , 我 将 放 向下 这里 这
['meθəd] .
method .
方法 .

“现在，我将在这里列出这种饮料的制作或配制方法。”

[ðə; ði][kə'kaʊ][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'gri:dɪənts] [mʌst; məst][bi:: bi] ['bi:tn] [ɪn][ə; eɪ] ['mɔ:tə] [ʌv; əv]
The cacao and the other ingredients must be beaten in a mortar of
这 可可 和 这 其他 原料 必须 是 被打败 在 一个 砂浆 的
[stoʊn] ,
stone ,
石头 ,

可可豆和其他配料必须在石臼中捣碎。

[ɔ:r] ([æz; əz][ðə; ði]['ɪndiəns] [ju:z]) [graʊnd] [ə'pɑ:n][ə; eɪ] [brɔ:d] [stoʊn] , [wɪtʃ] [ðeɪ] [kɔ:l]
or (as the Indians use) ground upon a broad stone , which they call
或者 (作为 这 印度人 使用) 地面 之上 一个 广阔 石头 , 哪个 他们 称呼
[mə'tɑ:ti, meɪ'tɑ:tei] ,
Metate ,
石磨 ,

或者（像印第安人那样）在一块宽大的石头上研磨，他们称之为 Metate，

[ænd; ənd][ɪz] ['oʊnli] [meɪd] [fɔ:r; fər] [ðæt] [ju:z] .
and is only made for that use .
和 是 仅有的 制成 为了 那 使用 .

而且仅用于此用途。

[bʌt; bət][fɜ:rst][ðə; ði] [ɪn'gri:dɪənts] [ɑ:r; ər][ɔ:l][tu:; tə][bi:: bi][draɪd] , [ɪk'sept] [ðə; ði] - ,
But first the ingredients are all to be dried , except the Achiotte ,
但 第一的 这 原料 是 全部 到 是 干燥 , 除了 这 - ,

但首先，除了胭脂树籽之外，所有食材都需要晾干。

[wɪð; wɪθ] [ker] [ðæt] [ðeɪ] [bi:: bi] ['bi:tn] [tu:; tə] ['paʊdər] ,
with care that they be beaten to powder ,
和 关心 那 他们 是 被打败 到 粉末 ,

小心翼翼地将它们打成粉末，

[ˈkiːpɪŋ] [ðem; ðəm] [stɪl] [ɪn] [ˈstɜːrɪŋ] [ðæt] [ðeɪ] [biː; bi][ˈnɑːt][bɜːrnt] , [ɔːr] [brɪˈkʌm] [blæk] ;
keeping them still in stirring that they be not burnt , or become black ;
保持 他们 仍然 在 搅拌 那 他们 是 不是 烧焦的 , 或者 变得 黑色的 ;
搅拌时要保持静止, 以免烧焦或变黑;

[fɔːr; fər] [ɪf] [ðeɪ] [biː; bi][ˈəʊvəˌdraɪd] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [ˈbɪtər] [ænd; ənd] [luːz] [ðer; ðər][ˈvɜːrtʃuː] .
for if they be overdried , they will be bitter and lose their virtue .
为了 如果 他们 是 过度干燥 , 他们 将要 是 苦的 和 失去 他们的 美德 .
如果它们过度干燥, 就会变苦, 失去功效。

[ðə; ði] [ˈsɪnəmən] [ænd; ənd][ðə; ði] [lɔːŋ] [red] [ˈpepər] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi][fɜːrst] [ˈbiːtn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
The cinnamon and the long red pepper are to be first beaten with the
这 肉桂 和 这 长的 红色的 胡椒 是 到 是 第一的 被打败 和 这
anniseed ,
茴香 ,
先将肉桂和长红辣椒与茴香籽一起捣碎,

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][kəˈkaʊ] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈbiːtn] [baɪ][ˈlɪt(ə)l][ænd; ənd][ˈlɪt(ə)l] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː]
and then the cacao , which must be beaten by little and little till it
和 然后 这 可可 , 哪个 必须 是 被打败 经过 小的 和 小的 直到 它
[biː; bi][ɔːl] [ˈpaʊdərd] ,
be all powdered ,
是 全部 粉末状 ,
然后是可可豆, 必须一点一点地捣碎, 直到完全变成粉末状。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [ˈbiːtn] [ˌaɪ ˈtiː][mʌst; məst][biː; bi] [tɜːrnd] [raʊnd] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [mɪks][ðə; ði] [ˈbetər]
and in the beating it must be turned round that it may mix the better
和 在 这 殴打 它 必须 是 转向 圆形的 那 它 可能 混合 这 更好的
.
:
.
搅拌时要不断翻转, 以便更好地混合。

[ˈevri] [wʌn][ʌv; əv] [ðɪːz] [ɪnˈɡriːdiənts] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈbiːtn] [baɪ][ɪtˈself] ,
Every one of these ingredients must be beaten by itself ,
每一个 一 的 这些 原料 必须 是 被打败 经过 本身 ,
每一种原料都必须单独搅拌。

[ænd; ənd] [ðen] [ɔːl][biː; bi][pʊt][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈves(ə)l] [wer] [ðə; ði][kəˈkaʊ][ɪz] ,
and then all be put into the vessel where the cacao is ,
和 然后 全部 是 放 进入 这 血管 在哪里 这 可可 是 ,
然后把所有东西都放进装有可可豆的容器里。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][stɜːr] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [aʊt] [ðæt] [peɪst] ,
which you must stir together with a spoon , and then take out that paste ,
哪个 你 必须 搅拌 一起 和 一个 勺子 , 和 然后 拿 出去 那 粘贴 ,
用勺子将它们搅拌均匀, 然后取出糊状物。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈmɔːrtɜː] , [ˈʌndər] [wɪtʃ] [ðer; ðər][mʌst; məst][biː; bi][ə; eɪ] [-]
and put it into the mortar , under which there must be a [11]
和 放 它 进入 这 砂浆 , 在下面 哪个 那里 必须 是 一个 [-]
并将其放入研钵中, 研钵下面必须有一个[11]

[ˈlɪt(ə)l][ˈfaɪər] , [ˈæftər][ðə; ði] [kənˈfekʃn] [ɪz] [meɪd] ;
little fire , after the confection is made ;
小的 火 , 后 这 糖果 是 制成 ;
甜点做好后, 用小火煨一下;

[bʌt; bət] [ɪf] [mɔːr] [ˈfaɪər][biː; bi][pʊt] [ˈʌndər][ðæn; ðən] [wɪl] [ˈoʊnli][wɔːrm][ˌaɪ ˈtiː] ,
but if more fire be put under than will only warm it ,
但 如果 更多的 火 是 放 在下面 比 将要 仅有的 温暖的 它 ,
但如果投入的火力超过足以使其变暖的量,

[ðen] [ðə; ði] ['ʌŋktʃuəs] [pɑ:rt] [wɪl] [draɪ] [ə'weɪ] .
then the unctuous part will dry away .
然后 这 油润的 部分 将要 干燥 离开 .

然后油脂部分就会干涸。

[ðə; ði] - ['ɔ:lsʊʃ][mʌst; məst][bi:; bi][pʊt][ɪn][ɪn][ðə; ði] ['bi:tɪŋ] ,
The Achiotte also must be put in in the beating ,
这 - 还 必须 是 放 在 在 这 殴打 ,
捶打过程中也必须加入胭脂树橙。

[ðæt] [,aɪ 'ti:] [meɪ] [ðə; ði] ['betər] [teɪk] [ðə; ði] ['kʌləɹ] .
that it may the better take the colour .
那 它 可能 这 更好的 拿 这 颜色 .
这样或许能更好地着色。

[ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'ɡri:diənts] [mʌst; məst][bi:; bi] [sɜ:st] , [seɪv] ['oʊnli][ðə; ði][kə'kaʊ] ,
All the ingredients must be searched , save only the cacao ,
全部 这 原料 必须 是 搜索 , 节省 仅有的 这 可可 ,
除了可可粉之外，所有食材都必须炒香。

[ænd; ənd] [ɪf] [frʌm; frəm][ðə; ði][kə'kaʊ][ðə; ði][draɪ] [jel] [bi:; bi]['teɪkən] , [,aɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi][ðə; ði] ['betər] .
and if from the cacao the dry shell be taken , it will be the better .
和 如果 从 这 可可 这 干燥 壳 是 已采取 , 它 将要 是 这 更好的 .
如果取可可豆的干燥外壳，那就更好了。

[wen] [,aɪ 'ti:][ɪz] [wel] ['bi:tn] [ænd; ənd] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] ([wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi] [noʊn] [baɪ][ðə; ði]
When it is well beaten and incorporated (which will be known by the
什么时候 它 是 出色地 被打败 和 公司 (哪个 将要 是 已知 经过 这
- [ʌv; əv][,aɪ 'ti:]) ,
shortnesse of it) ,
- 的 它) ,
当它被充分搅拌并融合后（这可以从它的长度判断出来），

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spu:n] ([soʊ][ɪn][ðə; ði]['ɪndiəz][ɪz] [ju:st]) [ɪz]['teɪkən][ʌp][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [peɪst]
then with a spoon (so in the Indias is used) is taken up some of the paste
然后 和 一个 勺子 (所以 在 这 印度 是 用过的) 是 已采取 向上 一些 的 这 粘贴
,
/
,
然后（在印度就是这样用的）用勺子舀起一些糊状物，

[wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi]['ɔ:lmʊst]['lɪkwɪd] , [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntu:]['tæblɪts] , [ɔ:r] [els] [wɪ'ðəʊt] [ə; eɪ] [spu:n] [pʊt]
which will be almost liquid , and made into tablets , or else without a spoon put
哪个 将要 是 几乎 液体 , 和 制成 进入 片剂 , 或者 别的 没有 一个 勺子 放
['ɪntu:][bɑ:ksɪz] ,
into boxes ,
进入 盒子 ,
它几乎会变成液体，然后被制成片剂，或者不用勺子直接装进盒子里。

[ænd; ənd] [wen] [,aɪ 'ti:][ɪz][kəʊld][,aɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi][hɑ:rd] .
and when it is cold it will be hard .
和 什么时候 它 是 寒冷的 它 将要 是 难的 .
天气冷的时候会很硬。

“ [ðoʊz] [ðæt] [meɪk] [,aɪ 'ti:]['ɪntu:]['tæblɪts] [pʊt][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [peɪst] [ə'pɑ:n][ə; eɪ] [pi:s]
“ **Those that make it into tablets put a spoonful of the paste upon a piece**
” 那些 那 制作 它 进入 片剂 放 一个 一勺 的 这 粘贴 之上 一个 片
[ʌv; əv]['peɪpər] ([ðə; ði]['ɪndiəns] [pʊt][,aɪ 'ti:][ə'pɑ:n][ðə; ði] [li:f] [ʌv; əv][ə; eɪ] - [tri:]) ,
of paper (the Indians put it upon the leaf of a plaitin tree) ,
的 纸 (这 印度人 放 它 之上 这 叶子 的 一个 - 树) ,
“那些将其制成药片的人，会将一勺药膏放在一张纸上（印第安人则将其放在车前树叶上），”

[wer] , ['bi:ɪŋ] [pʊt][ˈɪntu:] [ðə; ði] [jeɪd] ([fɔ:r; fər][ɪn] [ðə; ði] [sʌn] [aɪ ˈti:] [melts] [ænd; ənd] [diˈzɒlvz]) ,
where , being put into the shade (for in the sun it melts and dissolves) ,
在哪里 , 存在 放 进入 这 阴影 (为了 在 这 太阳 它 融化 和 溶解) ,
在那里, 被放在阴凉处 (因为在阳光下它会融化溶解),

[aɪ ˈti:] [grəʊz] [hɑ:rd] ; [ænd; ənd] [ðen] [ˈbəʊɪŋ] [ðə; ði] [ˈpeɪpər] [ɔ:r] [li:f] ,
it grows hard ; and then bowing the paper or leaf ,
它 生长 难的 ; 和 然后 鞠躬 这 纸 或者 叶子 ,
它变得坚硬; 然后弯曲纸张或叶子,

[ðə; ði] [ˈtæblət] [ˈfɔ:ls] [ɔ:f] [baɪ] [ˈri:z(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] - [ʌv; əv] [ðə; ði] [peɪst] .
the tablet fals off by reason of the fatnesse of the paste .
这 药片 假 离开 经过 原因 的 这 - 的 这 粘贴 .
由于糊状物的油腻, 药片脱落了。

[bʌt; bət] [ɪf] [aɪ ˈti:] [bi:; bi] [pʊt][ˈɪntu:] [ˈeniθɪŋ] [ʌv; əv] [ɜ:rθ] [ɔ:r] [wʊd] , [aɪ ˈti:] [striks] [fæst] ,
But if it be put into anything of earth or wood , it stickes fast ,
但 如果 它 是 放 进入 任何事物 的 地球 或者 木头 , 它 棍子 快速地 ,
但如果把它放在泥土或木头上, 它就会牢牢地粘附住。

[ænd; ənd] [wɪl] [nɑ:t] [kʌm] [ɔ:f] [bʌt; bət] [wɪð; wɪθ] [ˈskreɪpɪŋ] [ɔ:r] [ˈbreɪkɪŋ] .
and will not come off but with scraping or breaking .
和 将要 不是 来 离开 但 和 刮擦 或者 打破 .
除非刮擦或掰断, 否则无法取下。

[ðə; ði] [ˈmænər] [ʌv; əv] [ˈdrɪŋkɪŋ] [aɪ ˈti:] [ɪz] [daɪˈvɜ:rs] ;
The manner of drinking it is diverse ;
这 方式 的 喝 它 是 各种各样的 ;
饮用方式多种多样;

[ðə; ði] [wʌŋ] (['bi:ɪŋ] [ðə; ði] [wei] [moʊst] [ju:st] [ɪn] [ˈmeksɪkoʊ]) [ɪz] [tu:; tə] [teɪk] [aɪ ˈti:] [hɔ:t] [wɪð; wɪθ] - ,
the one (being the way most used in Mexico) is to take it hot with Atolle ,
这 一 (存在 这 方式 最多 用过的 在 墨西哥) 是 到 拿 它 热的 和 - ,
其中一种 (也是墨西哥最常用的吃法) 是趁热搭配Atolle啤酒一起喝。

[diˈzɒlvɪŋ] [ə; eɪ] [ˈtæblət] [ɪn] [hɔ:t] [ˈwɔ:tər] , [ænd; ənd] [ˈstɜ:rɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbi:tɪŋ] [aɪ ˈti:] [ɪn] [ðə; ði] [kʌp] ,
dissolving a tablet in hot water , and stirring and beating it in the cup ,
溶解 一个 药片 在 热的 水 , 和 搅拌 和 殴打 它 在 这 杯子 ,
将药片溶于热水中, 然后在杯中搅拌并捣碎。

[wen] [aɪ ˈti:] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [drʌŋk] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ˌmɒliˈnet] ,
when it is to be drunk , with a Molinet ,
什么时候 它 是 到 是 醉 , 和 一个 莫利内特 ,
当要喝的时候, 用莫利内特 (Molinet)

[ænd; ənd] [wen] [aɪ ˈti:] [ɪz] [wel] [stɜ:rd] [tu:; tə] [ə; eɪ] - , [ɔ:r] [frɔ:θ] ,
and when it is well stirred to a scumme , or froth ,
和 什么时候 它 是 出色地 搅拌 到 一个 - , 或者 泡沫 ,
当搅拌至出现浮沫或泡沫时,

[ðen] [tu:; tə] [fɪl] [ðə; ði] [kʌp] [wɪð; wɪθ] [hɔ:t] - , [ænd; ənd] [soʊ] [drɪŋk] [aɪ ˈti:] [sʌp] [baɪ] [sʌp] .
then to fill the cup with hot Atolle , and so drink it sup by sup .
然后 到 充满 这 杯子 和 热的 - , 和 所以 喝 它 上 经过 上 .
然后往杯子里倒满热的阿托尔酒, 就这样一口一口地喝下去。

[əˈnʌðər] [wei] [ɪz] [ðæt] [ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] , ['bi:ɪŋ] [dɪˈzɔ:lvd] [wɪð; wɪθ] [koʊld] [ˈwɔ:tər] [ænd; ənd] [stɜ:rd]
Another way is that the chocolate , being dissolved with cold water and stirred
其他 方式 是 那 这 巧克力 , 存在 溶解 和 寒冷的 水 和 搅拌
[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌmɒliˈnet] ,
with the Molinet ,
和 这 莫利内特 ,
另一种方法是将巧克力溶于冷水中, 然后用 Molinet 搅拌。

[ænd; ənd][ðə; ði] - ['bi:ɪŋ] ['teɪkən][ɔ:f][ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:] [ə'hʌðər] ['ves(ə)l] ,
and the scumme being taken off and put into another vessel ,
和 这 - 存在 已采取 离开 和 放 进入 其他 血管 ;
将浮渣撇去，放入另一艘船上。

[ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [bi:; bi][set][ə'pɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [wɪð; wɪθ][æz; əz] [mʌt] ['ʊgər][æz; əz] [wɪl] ['swi:tn]
the remainder be set upon the fire , with as much sugar as will sweeten
这 余 是 放 之上 这 火 , 和 作为 很多 糖 作为 将要 甜味
[,aɪ 'ti:] ,
it ,
它 ,
剩下的部分放在火上，加入足够的糖来调味。

[ænd; ənd] [wen] [,aɪ 'ti:][ɪz] ['wɔ:rmi] , [ðen] [tu:; tə] [pɔʊə] [,aɪ 'ti:][ə'pɑ:n][ðə; ði] - [wɪt] [wʌz; wəz]
and when it is warme , then to powre it upon the scumme which was
和 什么时候 它 是 温暖 , 然后 到 权力 它 之上 这 - 哪个 曾是
['teɪkən][ɔ:f] [br'fɔ:r] ,
taken off before ,
已采取 离开 前 ,
等它变暖后，再将其撒在之前撒去的浮渣上。

[ænd; ənd][soʊ][tu:; tə][drɪŋk][,aɪ 'ti:] .
and so to drink it .
和 所以 到 喝 它 :
所以，喝它。

[bʌt; bət][ðə; ði][moʊst]['ɔ:rd(ə)neri] [wei] [ɪz][tu:; tə] ['wɔ:rmi][ðə; ði]['wɔ:tər] ['veri] [hɑ:t] ,
But the most ordinary way is to warme the water very hot ,
但 这 最多 普通的 方式 是 到 温暖 这 水 非常 热的 ,
但最常见的方法是将水加热到很热。

[ænd; ənd] [ðen] [tu:; tə] [pɔʊə] [aʊt][hæf][ðə; ði][kʌp] [fʊl] [ðæt][ju:; jʊ] [mi:n] [tu:; tə][drɪŋk] ;
and then to powre out half the cup full that you mean to drink ;
和 然后 到 权力 出去 一半 这 杯子 满的 那 你 意思是 到 喝 ;
然后倒出你打算喝的那半杯水；

[ænd; ənd][tu:; tə][pʊt]['ɪntu:][,aɪ 'ti:][ə; eɪ]['tæblət][ɔ:r] [tu:] ,
and to put into it a tablet or two ,
和 到 放 进入 它 一个 药片 或者 二 ,
再放一两片药片进去，

[ɔ:r][æz; əz] [mʌt] [æz; əz] [wɪl] ['θɪkən] ['ri:z(ə)nəbli] [ðə; ði]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [ðen] ['grɪnd] [,aɪ 'ti:] [wel]
or as much as will thicken reasonably the water , and then grinde it well
或者 作为 很多 作为 将要 加厚 合理 这 水 , 和 然后 研磨 它 出色地
[wɪð; wɪθ][ðə; ði][,mɒli'net] ,
with the Molinet ,
和 这 莫利内特 ,
或者加到足以使水变得浓稠的程度，然后用 Molinet 研磨机充分研磨。

[ænd; ənd] [wen] [,aɪ 'ti:][ɪz] [wel] [graʊnd] [ænd; ənd] ['rɪzn] [tu:; tə][ə; eɪ] - ,
and when it is well ground and risen to a scumme ,
和 什么时候 它 是 出色地 地面 和 升起 到 一个 - ,
当它被充分研磨并浮到一层浮渣时，

[tu:; tə] [fɪl] [ðə; ði][kʌp][wɪð; wɪθ][hɑ:t]['wɔ:tər] ,
to fill the cup with hot water ,
到 充满 这 杯子 和 热的 水 ,
将杯子装满热水，

[ænd; ənd][soʊ][drɪŋk][,aɪ 'ti:][baɪ][sʌps] (['hævɪŋ] ['sweɪtənd] [,aɪ 'ti:][wɪð; wɪθ] ['ʊgər]) ,
and so drink it by sups (having sweetened it with sugar) ,
和 所以 喝 它 经过 主食 (拥有 加糖 它 和 糖) ,
所以要一口一口地喝（加糖调味后），

[ænd; ənd][tu:; tə] [i:t] [,aɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kən'sɜ:rɪv] [ɔ:r]['meɪp(ə)l][bred] , [sti:pt] ['ɪntu:][ðə; ði]
and to eat it with a little conserve or maple bred , steeped into the
和 到 吃 它 和 一个 小的 养护 或者 枫 繁殖 , 浸泡 进入 这
[ɔklət] .
chocolatte .
巧克力 :

可以搭配少许果酱或枫糖浆一起食用，浸泡在巧克力中。

“ [br'saɪdz] [ðɪ:z] [weɪz] [ðer; ðər][ɪz] [ə'nʌðər] [wei] ([wɪtʃ] [ɪz] [mʌtʃ] [ju:st] [ɪn][ðə; ði]['aɪlənd][ʌv; əv]
“ **Besides these ways there is another way (which is much used in the Island of**
” 除了 这些 方式 那里 是 其他 方式 (哪个 是 很多 用过的 在 这 岛 的
['sæntoʊ][dəu'mi:ŋɡəu]) ,
Santo Domingo) ,
圣托 多明戈) ,

除了这些方法之外，还有另一种方法（在圣多明各岛上经常使用），

[wɪtʃ] [ɪz][tu:; tə][pʊt][ðə; ði] [ɔklət] ['ɪntu:][ə; eɪ]['pɪpkɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tər] ,
which is to put the chocolatte into a pipkin with a little water ,
哪个 是 到 放 这 巧克力 进入 一个 皮普金 和 一个 小的 水 ,
也就是把巧克力放进一个小容器里，加一点水。

[ænd; ənd][tu:; tə][let][,aɪ 'ti:] [bɔɪl] [wel] [tɪl][,aɪ 'ti:][bi:; bi] [dr'zɑ:lvd] , [ænd; ənd] [ðen] [-]
and to let it boyle well till it be dissolved , and then [12]
和 到 让 它 博伊尔 出色地直到 它 是 溶解 , 和 然后 [-]
让它充分煮沸直至溶解，然后[12]

[tu:; tə][pʊt][ɪn] [sə'fɪ(ə)nt] ['wɔ:tər][ænd; ənd] ['fʊɡər] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ðə; ði]
to put in sufficient water and sugar according to the quantity of the
到 放 在 充足的 水 和 糖 根据 到 这 数量 的 这
[ɔklət] ,
chocolatte ,
巧克力 ,
根据巧克力的量加入适量的水和糖。

[ænd; ənd] [ðen] [tu:; tə] [bɔɪl] [,aɪ 'ti:] [ə'ɡen] [ʌn'tɪl] [ðer; ðər] [kʌmz] [æn; ən] ['ɔɪli] - [ə'pɑ:n][,aɪ 'ti:] ,
and then to boyle it again untill there comes an oily scumme upon it ,
和 然后 到 博伊尔 它 再次 直到 那里 来 一个 油腻的 - 之上 它 ,
然后再次煮沸，直到表面出现一层油状浮渣。

[ænd; ənd] [ðen] [tu:; tə][drɪŋk][,aɪ 'ti:] .
and then to drink it .
和 然后 到 喝 它 :
然后喝掉它。

“ [ðer; ðər][ɪz] [ə'nʌðər] [wei] [jet] [tu:; tə][drɪŋk] [ɔklət] , [wɪtʃ] [ɪz][koʊld] ,
“ **There is another way yet to drink chocolatte , which is cold** ,
” 那里 是 其他 方式 然而 到 喝 巧克力 , 哪个 是 寒冷的 ,
“还有另一种喝巧克力的方式，那就是冷饮。”

[wɪtʃ] [ðə; ði]['ɪndiəns] [ju:z][æt; ət] [fi:sts] [tu:; tə] [rɪ'freʃ] [ðəm'selvz] , [ænd; ənd][,aɪ 'ti:][ɪz] [meɪd] ['æftər]
which the Indians use at feasts to refresh themselves , and it is made after
哪个 这 印度人 使用 在 盛宴 到 刷新 他们自己 , 和 它 是 制成 后
[ðɪs] ['mænər] :
this manner :
这 方式 :

印第安人在宴席上用它来提神醒脑， 它的做法如下：

[ðə; ði] [ɔklət] ([wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [nʌn] , [ɔ:r] ['veri] [fju:] ,
The chocolatte (which is made with none , or very few ,
这 巧克力 (哪个 是 制成 和 没有任何 , 或者 非常 很少 ,
巧克力（不含或仅含极少量.....）

[ɪnˈɡriːdiənts]) ['biːɪŋ] [dɪˈzɔːlvd] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌmɒliˈnet] , [ðeɪ] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði]
ingredients) being dissolved in cold water with the Molinet , they take off the
原料) 存在 溶解 在 寒冷的 水 和 这 莫利内特 , 他们 拿 离开 这
- [ɔːr] - [pɑːrt] ,
scumme or crassy part ,
- 或者 - 部分 ,

将配料) 溶于冷水中, 用莫利内特洗涤剂去除浮渣或污垢部分。

[wɪtʃ] ['raɪzeɪ] [ɪn] [ɡreɪt] ['kwɑːntəti] , [ɪˈspeʃəli] [wen] [ðə; ði][kəˈkɑʊ][ɪz][ˈoʊldər][ænd; ənd] [mɔːr]
which riseth in great quantity , especially when the cacao is older and more
哪个 崛起 在 伟大的 数量 , 尤其 什么时候 这 可可 是 老 和 更多的
[ˈpjuːtrɪfard] .
putrefied :
腐烂的 .

这种情况会大量发生, 尤其是在可可豆老化腐烂的情况下。

[ðə; ði] - [ðeɪ] [leɪ] [əˈsaɪd][ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [dɪʃ] [baɪ][ɪtˈself] ,
The scumme they lay aside in a little dish by itself ,
这 - 他们 躺 旁边 在 一个 小的 盘子 经过 本身 ,
他们把浮沫单独放在一个小碟子里。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ˈʃʊɡər] [ˈɪntuː] [ðæt] [pɑːrt][frʌm; frəm] [wens] [wʌz; wəz][ˈteɪkən][ðə; ði] - ,
and then put sugar into that part from whence was taken the scumme ,
和 然后 放 糖 进入 那 部分 从 何处 曾是 已采取 这 - ,
然后把糖加入到之前取出浮渣的那部分中,

[ænd; ənd] [ðen] [pʊʊz-] [aɪ ˈtiː][frʌm; frəm][ɑːn] [haɪ] [ˈɪntuː][ðə; ði] - , [ænd; ənd][soʊ][drɪŋk][aɪ ˈtiː]
and then powre it from on high into the scumme , **and so drink it**
和 然后 权力 它 从 在 高的 进入 这 - , 和 所以 喝 它
[kəʊld] .
cold :
寒冷的 .

然后从高处将其碾碎到浮渣中, 然后冷饮。

[ænd; ənd] [ðɪs] [drɪŋk] [ɪz][soʊ][kəʊld] [ðæt] [aɪ ˈtiː] [əɡriːθ] [nɑːt][wɪð; wɪθ][ɔːl][menz] ['stʌmək] ;
And this drink is so cold that it agreeth not with all men's stomachs ;
和 这 喝 是 所以 寒冷的 那 它 同意 不是 和 全部 男士 胃 ;
这种饮料太冷了, 不是所有人都能喝下去;

[fɔːr; fər][baɪ] [ɪkˈspɪəriəns] [aɪ ˈtiː] [hæθ] [bɪn] [faʊnd] [ðæt] [aɪ ˈtiː][dʌθ; dəθ][hɜːrt][baɪ] ['kɔːzɪŋ] [peɪnz][ɪn]
for by experience it hath been found that it doth hurt by causing pains in
为了 经过 经验 它 有 到过 成立 那 它 确实 伤害 经过 导致 疼痛 在
[ðə; ði] ['stʌmək] ,
the stomach ,
这 胃 ,

因为根据经验, 它会引起胃痛, 从而造成伤害。

[ɪˈspeʃəli] [tuː; tə] ['wɪmɪn] .
especially to women .
尤其 到 女性 .

尤其对女性而言。

“ [ðə; ði][θɜːrd] [wei] [ʌv; əv] [ˈteɪkɪŋ] [aɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði][moʊst] [juːst] , [ænd; ənd] [ðʌs] ['sɜːrt(ə)nli][aɪ ˈtiː][dʌθ; dəθ]
“ **The third way of taking it is the most used , and thus certainly it doth**
” 这 第三 方式 的 采取 它 是 这 最多 用过的 , 和 因此 当然 它 确实
[noʊ][hɜːrt] ,
no hurt ,
不 伤害 ,

“第三种服用方法最为常用, 因此肯定不会有害。”

[ˈniːðər] [noʊ] [aɪ] [waɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [nɑːt][biː; bi] [juːst] [æz; əz] [wel] [ɪn] [ˈɪŋɡlənd] [æz; əz][ɪn] [ˈlðər] [pɑːrts] ,
neither know I why it may not be used as well in England as in other parts ,
两者都不 知道 我 为什么 它 可能 不是 是 用过的 作为 出色地 在 英格兰 作为 在 其他 部分 ,
我也不知道为什么它在英国的使用率不如在其他地区。

[bəʊθ][hɑːt][ænd; ənd][kəʊld] ; [fɔːr; fər] [wer] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][soʊ] [mʌt] [juːst] , [ðə; ði][moʊst] ,
both hot and cold ; for where it is so much used , the most ,
两个都 热的 和 寒冷的 ; 为了 在哪里 它 是 所以 很多 用过的 , 这 最多 ,
冷热皆宜；在它被广泛使用的地方，最.....

[ɪf] [nɑːt][ɔːl] , [æz; əz] [wel] [ɪn][ðə; ði][ˈɪndiəz][æz; əz][ɪn] [speɪn] , [ˈɪtəli] ,
if not all , as well in the Indias as in Spain , Italy ,
如果 不是 全部 , 作为 出色地 在 这 印度 作为 在 西班牙 , 意大利 ,
即使不是全部，在印度、西班牙、意大利等地也是如此。

[ˈflændərz] ([wɪt] [ɪz][ə; eɪ][kəʊld] [ˈkʌntriː]) , [faɪnd] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [əɡriːθ] [wel] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] .
Flanders (which is a cold countrey) , find that it agreeth well with them .
弗兰德斯 (哪个 是 一个 寒冷的 国家) , 寻找 那 它 同意 出色地 和 他们 .
弗兰德斯（一个气候寒冷的国家）的人们发现这种气候很适合他们。

[truː] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [juːst] [mɔːr] [ɪn][ðə; ði][ˈɪndiəz][ðæn; ðən][ɪn][ðə; ði] [jʊərəˈpiːən] [pɑːrts] ,
True it is , it is used more in the Indias than in the European parts ,
真的 它 是 , 它 是 用过的 更多的 在 这 印度 比 在 这 欧洲的 部分 ,
确实如此，它在印度的使用频率比在欧洲地区要高。

[brɪˈkəz, brɪˈkɔːz][ðer; ðər][ðə; ði] [ˈstʌməkʃ] [ɑːr; ər] [mɔːr] [æpt][tuː; tə][feɪnt][ðæn; ðən] [hɪr] ,
because there the stomachs are more apt to faint than here ,
因为 那里 这 胃 是 更多的 易于 到 头晕的 比 这里 ,
因为那里的人们比这里更容易出现肠胃不适。

[ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [ˈɔklət] [wel] [kənˈfek(ə)n] [ˈkʌmfəts] [ænd; ənd] [ˈstreŋθnz] [ðə; ði]
and a cup of chocolate well confectioned comforts and strengthens the
和 一个 杯子 的 巧克力 出色地 糖果 舒适 和 加强 这
[ˈstʌmək] .
stomach .
胃 .
一杯香浓的巧克力甜点能舒缓并强健胃部。

[fɔːr; fər][maɪˈself][aɪ][mʌst; məst] [seɪ] , [aɪ] [juːst] [ˌaɪ ˈtiː] [twelv] [ˈɪrz] [ˈkɑːnstəntli] , [ˈdrɪŋkɪŋ] [wʌn][kʌp][ɪn]
For myself I must say , I used it twelve years constantly , drinking one cup in
为了 我 我 必须 说 , 我 用过的 它 十二 年 不断地 , 喝 一 杯子 在
[ðə; ði] [ˈmɔːrniŋ] ,
the morning ,
这 早晨 ,
就我个人而言，我必须说，我连续喝了十二年，每天早上喝一杯。

[əˈnʌðər] [jet] [brɪˈfɔːr] [ˈdɪnər] [brɪˈtwiːn] [naɪn][ɔːr][ten][ʌv; əv][ðə; ði] [klaːk] ;
another yet before dinner between nine or ten of the clock ;
其他 然而 前 晚餐 之间 九 或者 十 的 这 钟 ;
晚饭前九点或十点之间还有一次；

[əˈnʌðər] [wɪˈðɪn] [æn; ən][ˈaʊər][ɔːr] [tuː] [ˈæftər] [ˈdɪnər] , [ænd; ənd] [əˈnʌðər] [brɪˈtwiːn] [fɔːr] [ænd; ənd]
another within an hour or two after dinner , and another between four and
其他 之内 一个 小时 或者 二 后 晚餐 , 和 其他 之间 四 和
[faɪv][ɪn][ðə; ði][ˈæftərˈnuːn] ;
five in the afternoon ;
五 在 这 下午 ;
晚餐后一两个小时内还有一次，下午四五点之间还有一次；

[ænd; ənd] [wen] [aɪ][wʌz; wəz] [ˈpɜːrpəst] [tuː; tə][saɪt][ʌp] [leɪt] [tuː; tə] [ˈstʌdi] ,
and when I was purposed to sit up late to study ,
和 什么时候 我 曾是 目的 到 坐 向上 晚的 到 学习 ,
当我被安排熬夜学习时，

[aɪ] [wʊd] [teɪk] [ə'hʌðər] [kʌp] [ə'baʊt] ['sev(ə)n][ɔ:r] [eɪt] [æt; ət] [naɪt] ,
I would take another cup about seven or eight at night .
我 会 拿 其他 杯子 关于 七 或者 八 在 夜晚 ,
我晚上七八点左右会再喝一杯。

[wɪtʃ] [wʊd] [ki:p] [,em 'i:] ['weɪkɪŋ] [tɪl] [ə'baʊt] ['mɪdnɑɪt] .
which would keep me waking till about midnight .
哪个 会 保持 我 醒来 直到 关于 午夜 .
那会让我熬到午夜左右。

[ænd; ənd] [ɪf] [baɪ] [tjæns] [aɪ][dɪd] [nɪ'glekt] ['eni][ʌv; əv] [ði:z] [ə'kʌstəmd] ['aʊərz] ,
And if by chance I did neglect any of these accustomed houres ,
和 如果 经过 机会 我 做过 忽视 任何 的 这些 习惯 小时 ,
如果我碰巧错过了这些惯常的作息时间，

[aɪ]['prez(ə)ntli] [faʊnd] [maɪ] ['stʌmək] ['feɪntɪ] .
I presently found my stomach fainty .
我 目前 成立 我的 胃 昏厥 .
我突然感到一阵恶心。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['kʌstəm] [aɪ] [lɪvd] [twelv] ['jɪrz] [ɪn] [ðəʊz] [pɑ:rts] ['helθi] , [wɪ'ðəʊt] ['eni]
And with this custom I lived twelve years in those parts healthy , without any
和 和 这 顾客 我 居住地 十二 年 在 那些 部分 健康 , 没有 任何
[əbst'rʌkʃnz] ,
obstructions ,
障碍物 ,
就这样，我在那片地区健康地生活了十二年，没有任何疾病。

[ɔ:r] [ɑ:pəleɪʃənz] , [nɑ:t] ['noʊɪŋ] [wʌt] ['i:ðər] ['eɪgju:][ɔ:r] ['fi:vər] [wʌz; wəz] .
or oppilations , not knowing what either ague or feaver was .
或者 奥皮拉 , 不是 会心 什么 任何一个 疟疾 或者 发烧 曾是 .
或者说，他们不知道什么是疟疾或发烧。

" ['æftər][ɪts] [ɪntrə'dʌk(ə)n] ['ɪntu:] ['jʊərəp] [frʌm; frəm] [ə'merɪkə] , ['tʃɔ:klət] [wʌz; wəz] [ju:st] [æt; ət][fɜ:rst]
" **After its introduction into Europe from America , chocolate was used at first**
" 后 它是 介绍 进入 欧洲 从 美国 , 巧克力 曾是 用过的 在 第一的
['oʊnli][æz; əz][ə; eɪ] ['lʌkʃəri] ,
only as a luxury ,
仅有的 作为 一个 奢华 ,
“巧克力从美洲传入欧洲后，起初只是作为一种奢侈品使用。”

[bʌt; bət][,aɪ 'ti:][hæz; həz] ['stedəli] [əd'vænst] [-]
but it has steadily advanced [13]
但 它 有 稳步 先进的 [-]
但它一直在稳步发展[13]

[ɪn]['pɑ:pjələər] [ɪ'sti:m] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:][ɪz] [nəʊ] ['rekəɡnaɪzd] [æz; əz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['nesəsəriz] [ʌv; əv][laɪf] .
in popular esteem until it is now recognized as one of the necessities of life .
在 受欢迎的 尊重 直到 它 是 现在 认可 作为 一 的 这 必需品 的 生活 .
从最初的广受好评，到如今被公认为生活必需品之一。

['frʌntɪspi:s] [ʌv; əv][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɜ:rlɪst] [wɜ:rks][ɑ:n] ['tʃɔ:klət] .
Frontispiece of One of the Earliest Works on Chocolate .
卷首插图 的 一 的 这 最早 作品 在 巧克力 .
最早的巧克力著作之一的卷首插图。

[,aɪ 'ti:] [wʊd] [bi:; bi] ['ɪntrəstɪŋ] [tu:; tə] ['spekjulət] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]['æksədənts] [wɪtʃ] [led][tu:; tə]
It would be interesting to speculate as to the accidents which led to
它 会 是 有趣的 到 推测 作为 到 这 事故 哪个 引领 到
[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)][ju:z][ʌv; əv] [sʌtʃ] [be'vərɪdʒɪz][æz; əz] ['kɔ:fi] ,
the original use of such beverages as coffee ,
这 原来的 使用 的 这样的 饮料 作为 咖啡 ,
探究咖啡等饮料最初被使用的原因，将会是一件很有趣的事情。

[ˈti:] , [ænd; ənd] [ˈtʃɔ:klət] .
tea , and chocolate .
茶 , 和 巧克力 :

茶和巧克力。

[ðə; ði] [ˈɜ:rlɪst] [ɪmˈplɔɪmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] [tu:] [ˈfɔ:rmər][ɪz] [veɪld] [-]
The earliest employment of the two former is veiled [14]
这 最早 就业 的 这 二 以前的 是 含蓄 [-]

前两者的最早就业情况尚不明确[14]

[ɪn][æz; əz] [di:p] [ə; eɪ] [ˈmɪstəri] [æz; əz] [ðæt] [wɪtʃ] [səˈraʊndz] [ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] - [plænt] .
in as deep a mystery as that which surrounds the chocolate - plant .
在 作为 深的 一个 神秘 作为 那 哪个 周围环境 这 巧克力 - 植物 :

就像围绕着巧克力植物的谜团一样深不可测。

[ɔ:l][wɜ:r; wər] [ju:st] [æt; ət][ðə; ði] [ˈaʊtset] [baɪ] [wʌt] [wi:; wi][hæv; həv] [bɪn] [əˈkʌstəmd] [tu:; tə][kɔ:l][ðə; ði]
All were used at the outset by what we have been accustomed to call the
全部 是 用过的 在 这 开端 经过 什么 我们 有 到过 习惯 到 称呼 这
[ʌnˈkʌltɪvətɪd] [ˈreɪsɪz][ʌv; əv][mænˈkaɪnd] ,
uncultivated races of mankind ,
未开垦的 种族 的 人类 ,

所有这些最初都被我们通常所说的未开化的种族所使用。

[bʌt; bət][wi:; wi] [ˈkænd:ɪ] [səˈmaɪz] [wʌt] [fɜ:rst] [əˈtræktɪd] [ðer; ðər] [əˈten](ə)n] [tu:; tə] [ði:z] [plænts] .
but we cannot surmise what first attracted their attention to these plants .
但 我们 不能 推测 什么 第一的 吸引 他们的 注意力 到 这些 植物 :

但我们无法推测是什么最初吸引了他们对这些植物的注意。

[wʌn][kæn; kən][ˈoʊnli] [seɪ] [ðæt] [baɪ][ðə; ði] [ˈneɪtɪvz] [ʌv; əv][ləndz] [wer] [ðə; ði][plænts] [groʊ] [ˈnæt](ə)rəli] ,
One can only say that by the natives of lands where the plants grow naturally ,
一 能 仅有的 说 那 经过 这 本地人 的 土地 在哪里 这 植物 生长 自然 ,

只能说，这些植物自然生长地的原住民是这么认为的。

[ðeɪ] [hæv; həv][ɔ:l] [bɪn] [ju:st] [frʌm; frəm] [taɪm] [ɪməˈmɔ:riəl] ,
they have all been used from time immemorial ,
他们 有 全部 到过 用过的 从 时间 远古的 ,

它们自古以来就一直被使用。

[ænd; ənd] [ðæt] [ɔ:l] [θri:] [ɑ:r; ər] [ˈwelkəm] [ɡɪfts][frʌm; frəm][ə; eɪ] [ru:d] [steɪt] [ʌv; əv] [ˌsɪvələˈzeɪʃn] [tu:; tə]
and that all three are welcome gifts from a rude state of civilization to
和 那 全部 三 是 欢迎 礼物 从 一个 粗鲁的 状态 的 文明 到

[ðə; ði][haɪst; ˈhaɪəst] [wɪtʃ] [ɪgˈzɪsts][tu:; tə] - [deɪ] .
the highest which exists to - day .
这 最高 哪个 存在 到 - 天 :

这三者都是从原始文明状态到当今最高文明状态的珍贵馈赠。

[baɪ][ðə; ði][ˈsævɪdʒɪz] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈæzˌteks] [ʌv; əv] [əˈmerɪkə] , [baɪ][ðə; ði][ˈroʊvɪŋ] [traɪbz] [ʌv; əv][əˈreɪbiə] ,
By the savages and the Aztecs of America , by the roving tribes of Arabia ,
经过 这 野蛮人 和 这 阿兹特克人 的 美国 , 经过 这 漫游 部落 的 阿拉伯 ,

美洲的野蛮人和阿兹特克人，阿拉伯的游牧部落，

[ænd; ənd][baɪ][ðə; ði] [ˈdwelərz] [ɪn][ðə; ði] [ˈfɑ:rðər] [i:st] ,
and by the dwellers in the farther East ,
和 经过 这 居民 在 这 更远 东方 ,

以及更东方的居民，

[ðə; ði] [ˈvɜ:rtʃʊ] [ʌv; əv] [ði:z] [θri:] [plænts][wɜ:r; wər] [ˈrekəɡnaɪzd] [lɔ:ŋ] [brɪˈfɔ:r] [ˈeni] [wʌn][ʌv; əv][ðəm; ðəm]
the virtues of these three plants were recognized long before any one of them
这 美德 的 这些 三 植物 是 认可 长的 前 任何 一 的 他们

[wʌz; wəz] [ɪntrəˈdu:st] [ˈɪntu:] [ˈjʊrəp] .
was introduced into Europe .
曾是 介绍 进入 欧洲 :

这三种植物的优点早在它们中的任何一种被引入欧洲之前就被人们认识到。

[ðer; ðər][ɪz][ˈriːz(ə)n][tuː; tə] [brɪˈliːv] [ðæt] [lɔːŋ] [brɪˈfɔːr] [ðə; ði] [dɪˈskʌvəri] [ʌv; əv][əˈmerɪkə] ,
There is reason to believe that long before the discovery of America ,
那里 是 原因 到 相信 那 长的 前 这 发现 的 美国 ,
有理由相信, 早在发现美洲之前,

[tiː] [ænd; ənd] [ˈkɔːfi] [hæd; həd] [bɪn] [ˈveɪɡli] [noʊn] [tuː; tə] [ˈtrævələz] [ɪn][ðə; ði][ˈɔːriənt] , [æz; əz]
Tea and Coffee had been vaguely known to travellers in the Orient , as
茶 和 咖啡 有 到过 依稀 已知 到 旅行者 在 这 东方 , 作为
[ˌkjʊəriˈɑːsəti] ,
curiosities ,
奇闻异事 ,
茶和咖啡在东方旅行者中早已有所耳闻, 被视为新奇事物。

[mʌtʃ] [æz; əz][wiː; wi][tuː; tə] - [deɪ] [rɪˈɡɑːrd][ðə; ði][ˈkəʊlə] - [nʌt] [ænd; ənd][ˈmæteɪ] ,
much as we to - day regard the Kola - nut and Maté ,
很多 作为 我们 到 - 天 看待 这 可乐 - 坚果 和 伴侣 ,
就像我们今天看待可乐果和马黛茶一样,

[bʌt; bət] [ˈniːðər] [tiː] [nɔːr] [ˈkɔːfi] [wʌz; wəz] [ðen] [ɪmˈplɔɪd] [æz; əz][ə; eɪ] [ˈbevərɪdʒ] [ˈeniwɐr] [ɪn]
but neither Tea nor Coffee was then employed as a beverage anywhere in
但 两者都不 茶 也不 咖啡 曾是 然后 受雇 作为 一个 饮料 任何地方 在
[ˈwestərn] [ˈjʊərəp] .
Western Europe .
西 欧洲 .
但当时西欧任何地方都没有将茶或咖啡作为饮料使用。

[ɪn][fækt] , [ɔːl] [ˈtrʌstwɜːrði] [ˈeɪvɪdəns] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [liːdz] [juː ˈes][tuː; tə][ə; eɪ] [səˈpraɪzɪŋ] [kənˈkluːz(ə)n] ,
In fact , all trustworthy evidence in the case leads us to a surprising conclusion ,
在 事实 , 全部 值得信赖的 证据 在 这 案件 线索 我们 到 一个 奇怪 结论 ,
事实上, 本案所有可信的证据都指向一个令人惊讶的结论。

[ˈneɪmli] , [ðæt] [ˈtʃɔːklət] [wʌz; wəz][ðə; ði][fɜːrst][ʌv; əv] [ðiːz] [beˈvərɪdʒɪz][tuː; tə] [əˈtrækt] [ðə; ði]
namely , That Chocolate was the first of these beverages to attract the
即 , 那 巧克力 曾是 这 第一的 的 这些 饮料 到 吸引 这
[əˈtenʃ(ə)n] [ʌv; əv][ˌjʊərəˈpiːənz] .
attention of Europeans .
注意力 的 欧洲人 .
也就是说, 巧克力是这些饮料中第一个引起欧洲人注意的。

[ðɪs] [ˈbevərɪdʒ] [ˈræpɪdli] [meɪd] [ɪts] [wei] [θruːˈaʊt] [ˈjʊərəp] , [brɪˈɡɪnɪŋ] [frʌm; frəm][speɪn][ænd; ənd]
This beverage rapidly made its way throughout Europe , beginning from Spain and
这 饮料 快速 制成 它是 方式 自始至终 欧洲 , 开始 从 西班牙 和
[ˈpɔːrtʃʊɡl] ,
Portugal ,
葡萄牙 ,
这种饮料迅速风靡欧洲, 最初是从西班牙和葡萄牙开始的。

[ˈwɪðər] [ɪts] [dɪsˈkʌvərə] [hæd; həd] [brɔːt] [ˌaɪ ˈtiː] .
whither its discoverers had brought it .
往哪里去 它是 发现者 有 带来 它 .
它的发现者把它带到了哪里。

[ðə; ði] [ˈʌðər] [beˈvərɪdʒɪz] , [tiː] [ænd; ənd] [ˈkɔːfi] , [suːn] [ˈfɑːləʊd] ,
The other beverages , Tea and Coffee , soon followed ,
这 其他 饮料 , 茶 和 咖啡 , 很快 随后 ,
其他饮料, 如茶和咖啡, 也很快跟上来了。

[ænd; ənd][ˈæftər][ə; eɪ] [ˈɔːrt] [taɪm] [brɪˈkeɪm] [əˈsoʊsiərtɪd] [təˈgeðər] [ɪn][ˈpɑːpjələr][rɪˈɡɑːrd] .
and after a short time became associated together in popular regard .
和 后 一个 短的 时间 成为 联系 一起 在 受欢迎的 看待 .
不久之后, 双方便在民众心目中紧密联系在一起。

[ɪn][ə; eɪ][ˌdjuːəˈdesəməʊs][wɜːrk] [ˈpʌblɪʃt] [ɪn] - , [ænd; ənd][naʊ] [ˈveri] [rer] ,
In a duodecimo work published in 1685 , and now very rare ,
在 一个 十二 工作 已发布 在 - , 和 现在 非常 稀有的 ,
这部十二开本作品出版于1685年, 现在非常罕见。

[ðə; ði][beˈvəridʒiz] [dɪˈraɪvd] [frʌm; frəm] [ðiːz] [θriː] [plænts][ɑːr; ər] [dɪˈskraɪbd] [ɪn][ə; eɪ] [klɪr] [ænd; ənd]
the beverages derived from these three plants are described in a clear and
这 饮料 衍生的 从 这些 三 植物 是 描述 在 一个 清除 和
[ˈfɔːrsəbl] [ˈmænər] .
forcible manner .
强制的 方式 .

文中以清晰有力的方式描述了由这三种植物制成的饮料。

[ðə; ði] [ˌriːprəˈdʌk(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈfrʌntɪspiːs] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] , [ˈɡɪv(ə)n] [əˈbʌv] ,
The reproduction of the frontispiece of this book , given above ,
这 生殖 的 这 卷首插图 的 这 书 , 给定 多于 ,
以上是本书卷首插图的复制品。

[ˈʊʊz] [haʊ] [ˈɪntɪmət] [ðə; ði][əˌsəʊsiˈeɪŋ; əˌsəʊʃiˈeɪŋ][ʌv; əv] [ðiːz] [beˈvəridʒiz][wʌz; wəz] [rɪˈɡɑːrdɪd] [ˈiːv(ə)n]
shows how intimate the association of these beverages was regarded even
演出 如何 亲密的 这 协会 的 这些 饮料 曾是 认为 甚至
[tuː] [ˈsentʃəriz] [əˈɡəʊ] .
two centuries ago .
二 几个世纪 前 .

这表明, 早在两个世纪前, 人们就对这些饮料之间的联系给予了多么密切的重视。

[aɪˈtiː][ɪz] [ˈɪntrəstɪŋ] [tuː; tə] [əbˈzɜːrv] [ðə; ði] [dɪˈstɪŋkʃn] [meɪd] [baɪ][ðə; ði][ˈɑːrtɪst][ɪn][ðə; ði] [rɪˈseptəklz]
It is interesting to observe the distinction made by the artist in the receptacles
它 是 有趣的 到 观察 这 区别 制成 经过 这 艺术家 在 这 容器
[ænd; ənd][kʌps][fɔːr; fər][ˈhoʊldɪŋ] [ðiːz] [θriː] [ˈdɪfrənt] [drɪŋks] . [-]
and cups for holding these three different drinks . [15]
和 杯子 为了 保持 这些 三 不同的 饮料 . [-]

值得注意的是, 艺术家在盛放这三种不同饮料的容器和杯子上做出了区分。[15]

[ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] , [nɪr] [ðə; ði] [veɪs] , [ɪz] [siːn] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [ˈstəːrəz] [dɪˈskraɪbd] [ɑːn]
On the floor , near the vase , is seen one of the chocolate - stirrers described on
在 这 地面 , 靠近 这 花瓶 , 是 已见 一 的 这 巧克力 - 搅拌器 描述 在
[pɛrdʒ] - .
page 10 .
页 - .

在地板上, 靠近花瓶的地方, 可以看到第 10 页描述的巧克力搅拌棒之一。

[æt; ət][ðə; ði] [ˈaʊtset][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər][ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ɪn] [ˈjʊrəp] [wʌz; wəz] [ˈkæɪɪd] [ɑːn][wɪð; wɪθ]
At the outset the manufacture of chocolate in Europe was carried on with
在 这 开端 这 生产 的 巧克力 在 欧洲 曾是 携带 在 和
[səbˈstænjəli] [ðə; ði] [seɪm] [əˈplɑːənsɪz] [æz; əz] [ðəʊz] [juːst] [baɪ][ðə; ði] [ˈneɪtɪvz] .
substantially the same appliances as those used by the natives .
实质性 这 相同的 电器 作为 那些 用过的 经过 这 本地人 .

欧洲最初生产巧克力时, 使用的设备与当地人使用的设备基本相同。

[ə; eɪ] [ˈkʊəriəs] [ˌɪndɪˈkeɪ(ə)n][ʌv; əv] [ðɪs] [ɪz] [əˈfɔːd] [baɪ][ðə; ði] [ɪnˈɡreɪvɪŋ] ,
A curious indication of this is afforded by the engraving ,
一个 好奇的 指示 的 这 是 提供 经过 这 雕刻 ,
雕刻图案对此提供了一个有趣的佐证。

[wɪtʃ] [ˈʊʊz] [ðæt][ðə; ði] [ˌpɔːrtʃuˈɡiːz] [mɪl] [wʌz; wəz][tuː; tə] [ɔːl] [ɪnˈtents] [ˈmɑːdəld] [ˈæftər][ðæt] [juːst]
which shows that the Portuguese mill was to all intents modelled after that used
哪个 演出 那 这 葡萄牙语 磨 曾是 到 全部 意图 建模 后 那 用过的
[baɪ][ðə; ði][ˈmeksɪkənz] .
by the Mexicans .
经过 这 墨西哥人 .

这表明葡萄牙的磨坊实际上是仿照墨西哥人使用的磨坊建造的。

[ˈtʃɔːklət] - [ˈgraɪndɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [ˌsev(ə)nˈtiːnθ] [ˈsentʃəri] .
Chocolate - Grinding in the Seventeenth Century .
巧克力 - 研磨 在 这 第十七 世纪 .

十七世纪的巧克力研磨。

[frʌm; frəm][æn; ən] [ˈɜːrli] [ɪnˈgreɪvɪŋ] . [-]
From an early engraving . **[16]** .
从 一个 早期的 雕刻 . [-]

出自早期的版画。[16]

[iː] .
II .
三 .
二、

[ðə; ði] [ˈnæt(ə)rəl] [ˈhɪstri; ˈhɪstəri][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt] .
THE NATURAL HISTORY OF THE CHOCOLATE - PLANT .
这 自然的 历史 的 这 巧克力 - 植物 .

巧克力植物的自然史。

[ˌθiːəˈbroʊmə] [kəˈkaʊ] .
Theobroma Cacao .
可可树 可可 .

可可树。

[tiː]
T
T
T

[hiː; hi] [ˈtʃɔːklət] [plænt][ɪz] [noʊn] [tuː; tə] [ˈbɑːtənɪst] [æz; əz] [ˌθiːəˈbroʊmə] [kəˈkaʊ] .
he chocolate plant is known to botanists as Theobroma Cacao .
他 巧克力 植物 是 已知 到 植物学家 作为 可可树 可可 .

可可树的学名是可可树（Theobroma Cacao）。

[ðə; ði][fɜːrst][ɔːr][dʒəˈnerɪk][wɜːrd][ɪn] [ðɪs] [neɪm] [miːnz] [fuːd] [ʌv; əv][ðə; ði][ɡɒdz] .
The first or generic word in this name means food of the gods .
这 第一的 或者 通用的 单词 在 这 姓名 方法 食物 的 这 神 .

这个名字中的第一个词或通用词的意思是“神的食物”。

[ðə; ði][ˈdʒɪːnəs] [kənˈteɪnz] [sɪks] [ˈspiːʃiːz] , [ˈoʊnli][wʌn][ʌv; əv] [wɪt] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [ˈkʌltɪveɪtɪd] .
The genus contains six species , only one of which is generally cultivated .
这 属 包含 六 物种 , 仅有的 一 的 哪个 是 一般来说 栽培 .

该属包含六个物种，但只有一种被广泛栽培。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˈpraːbəb(ə)] , [haʊˈevər] ,
It is probable , however ,
它 是 可能 , 然而 ,

然而，这很有可能。

[ðæt] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [siːdz] [wɪt] [faɪnd][ðer; ðər] [wei] [ˈɪntuː] [ˈkɑːmɜːrs] [ɑːr; ər] [ˈjiːldɪd] [baɪ]
that some of the seeds which find their way into commerce are yielded by
那 一些 的 这 种子 哪个 寻找 他们的 方式 进入 商业 是 产生 经过

[ˈʌðər] [ænd; ənd][waɪld] [ˈspiːʃiːz] .
other and wild species .
其他 和 荒野 物种 .

有些流入市场的种子其实是其他野生物种的种子。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] , [mɔːrˈoʊvər] , [mɔːr] [ðæn; ðən] [-]
It is , moreover , more than [17]
它 是 , 而且 , 更多的 比 [-]

此外，它还超过[17]

[ˈlaɪkli] [ðæt] [əˈmʌŋ] [ðə; ði] [ˈnu:mərəs] [vəˈraɪətɪz] [ʌv; əv] [ˌθi:əˈbroʊmə] [kəˈkɑʊ] [naʊ] [ˈkʌltɪveɪtɪd] [ðer; ðər]
likely that among the numerous varieties of Theobroma Cacao now cultivated there
可能 那 之中 这 很多的 品种 的 可可树 可可 现在 栽培 那里
[meɪ] [bi:; bi][sʌm; səm][ˈhaɪbrɪdʒ] [bɪˈtwi:n] [ðə; ði] [ˈdɪfrənt] [fɔ:rmz] .
may be some hybrids between the different forms .
可能 是 一些 杂交种 之间 这 不同的 表格 .
目前栽培的可可树品种繁多，很可能存在不同品种之间的杂交种。

[ˈflaʊərz] , [fru:t] , [ænd; ənd] [si:dʒ] [ʌv; əv] [ˌθi:əˈbroʊmə] .
Flowers , Fruit , and Seeds of Theobroma .
花朵 , 水果 , 和 种子 的 可可树 .
可可属植物的花、果实和种子。
[frʌm; frəm][æn; ən][oʊld] [ɪnˈgreɪvɪŋ] .
From an old engraving .
从 一个 老的 雕刻 .
出自一幅古老的版画。

[ðə; ði][plənt] [biˈlɒŋʒ] [tu:; tə][ðə; ði] - ,
The plant belongs to the Sterculiaceæ ,
这 植物 属于 到 这 - ,
该植物属于梧桐科（Sterculiaceæ）。

[ə; eɪ][ˈnætʃ(ə)rəl][ˈɔ:rdər] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈfɔ:rti] - [wʌn][ˈdʒenərə][ænd; ənd][faɪv] [ˈhʌndrəd] [ænd; ənd] [ˈtwenti]
a natural order containing forty - one genera and five hundred and twenty
一个 自然的 命令 包含 四十 - 一 属 和 五 百 和 二十
[ˈspi:ʃi:z] .
species .
物种 .
一个自然界包含 41 个属和 520 个种的目。

[ðə; ði][ˈdʒen(ə)rəl][ˈhæbɪt][ʌv; əv][ðə; ði] [tri:] [ɪz] [wel] [ʃoʊn] [ɪn][ðə; ði] [ɪnˈgreɪvɪŋ] . [-]
The general habit of the tree is well shown in the engraving . [**18**]
这 一般的 习惯 的 这 树 是出色地 所示 在 这 雕刻 . [-]
版画很好地展现了这棵树的一般习性。[18]

[ˈflaʊərz] , [fru:t] , [ænd; ənd] [si:dʒ] [ʌv; əv] [ˌθi:əˈbroʊmə] .
Flowers , Fruit , and Seeds of Theobroma .
花朵 , 水果 , 和 种子 的 可可树 .
可可属植物的花、果实和种子。
[frʌm; frəm][ə; eɪ][ˈri:s(ə)nt] [ˈdrɔ:ɪŋ] . [-]
From a recent drawing . [**19**]
从 一个 最近的 绘画 . [-]
根据最近的一幅画作。[19]

[ðə; ði] [si:dʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][plənt][ɑ:r; ər] [bɔ:rn] [ɪn][ˈpa:dʒ] ,
The seeds of the plant are borne in pods ,
这 种子 的 这 植物 是 出生 在 豆荚 ,
这种植物的种子生长在荚果中。

[ˌreprɪˈzentɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˌɪləˈstreɪfəns] [ɑ:n][ˈpeɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - ,
represented in the illustrations on pages 17 and 18 ,
代表 在 这 插图 在 页面 - 和 - ,
如图17页和18页的插图所示，

[ðə; ði][ˈfɔ:rmər][ˈteɪkən][frʌm; frəm][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɜ:rlɪ] [wɜ:rks][ɑ:n][ðə; ði][ˈsʌbdʒekt] .
the former taken from one of the early works on the subject .
这 以前的 已采取 从 一 的 这 早期的 作品 在 这 主题 .
前者取自该主题的早期著作之一。

[nɒʊ] . [wʌn][ɪn][ðə; ði][fɜːrst] [ɪn'greɪvɪŋ] [ɪg'zɪbɪts] [ðə; ði]['raɪpənd][pɑːd] ,
No 1 in the first engraving exhibits the ripened pod ,
不 1 在 这 第一的 雕刻 展品 这 成熟的 荚 ,
第一幅版画中的第一幅描绘的是成熟的豆荚,

[faɪv][ænd; ənd][sɪks][ðə; ði][fruːts][ɪn] ['dɪfrənt] ['steɪdʒɪz][ʌv; əv] [grʊθ] .
5 and 6 the fruits in different stages of growth .
5 和 6 这 水果 在 不同的 阶段 的 生长 .
图5和图6是处于不同生长阶段的果实。

[nɒʊ] . [tuː'tuː] [[ʊʊz] [ðə; ði][pɑːd][kʌt]['oʊpən][ænd; ənd] [dɪ'spleɪz] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [siːdz] ,
No 2 shows the pod cut open and displays some of the seeds ,
不 2 演出 这 荚 切 打开 和 显示器 一些 的 这 种子 ,
图2展示了切开的豆荚，并展示了一些种子。

[waɪl] [θriː][ænd; ənd][fɔːr][ɑːr; ər][ðə; ði] [siːdz] [ðəm'selvz] , — [ðə; ði]['fɔːrmər][ɪn][ɪts]['næt(ə)rəl] [stɜːt] ,
while 3 and 4 are the seeds themselves , — the former in its natural state ,
尽管 3 和 4 是 这 种子 他们自己 , — 这 以前的 在 它是 自然的 状态 ,
而3和4则是种子本身——前者是其自然状态,

[ðə; ði] ['lætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [siːd] - [koʊts] [rɪ'muːvd] .
the latter with the seed - coats removed .
这 后者 和 这 种子 - 外套 已移除 .
后者是指去除种皮的种子。

[ðə; ði][pɑːd][ɪz] [ɪ'regjələr] [ænd; ənd]['æŋgjələr] , [mʌt] [laɪk][sʌm; səm][fɔːrmz][ʌv; əv]['kjuːkʌmbərz] ,
The pod is irregular and angular , much like some forms of cucumbers ,
这 荚 是 不规则的 和 角度 , 很多 喜欢 一些 表格 的 黄瓜 ,
这种豆荚形状不规则且呈棱角状，很像某些品种的黄瓜。

[bʌt; bət] [mɔːr] ['pɔɪntɪd] [æt; ət][ðə; ði] ['loʊər] [ɪk'streməti] , [ænd; ənd] [mɔːr] [dɪ'stɪŋktli] [gruːvd] .
but more pointed at the lower extremity , and more distinctly grooved .
但 更多的 尖 在 这 降低 末端 , 和 更多的 明显地 带槽 .
但下端更尖，沟槽更明显。

[aɪ 'tiː] ['meɪʒərz] [ɪn][lenkθ; lenθ][naɪn] [ɪntɪz] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊt] , [ɔːr]['iːv(ə)n] [mɔːr] ,
It measures in length nine inches to a foot , or even more ,
它 措施 在 长度 九 英寸 到 一个 脚 , 或者 甚至 更多的 ,
它的长度为九英寸到一英尺，甚至更长。

[ænd; ənd][ə'baʊt] [hæf][æz; əz] [mʌt] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
and about half as much in diameter .
和 关于 一半 作为 很多 在 直径 .
直径大约只有原来的一半。

[ðə; ði]['kʌlər] , [wen] [jʌŋ] , [ɪz] [griːn] , [brɪ'kʌmɪŋ] ['leɪtər][dɑːrk] ['jeləʊ] [ɔːr] ['jeləʊɪ] [braʊn] .
The color , when young , is green , becoming later dark yellow or yellowish brown .
这 颜色 , 什么时候 年轻的 , 是 绿色的 , 成为 之后 黑暗的 黄色的 或者 淡黄色 棕色的 .
幼苗时期呈绿色，之后变为深黄色或黄褐色。

[ðə; ði][raɪnd][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [tʌf] .
The rind is thick and tough .
这 果皮 是 厚的 和 艰难的 .
果皮厚而韧。

[ðə; ði][pɑːd][ɪz] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['kloʊsli] [pækt] “ [biːnz] , ” [ɔːr] [siːdz] ,
The pod is filled with closely packed “ beans , ” or seeds ,
这 荚 是 已填 和 密切 包装 “ 豆子 , ” 或者 种子 ,
豆荚里充满了紧密排列的“豆子”，也就是种子。

[ɪm'bedɪd] [ɪn][ə; eɪ] [mæs] [ʌv; əv] ['seljələr] ['tɪʃuː] , ['sʌmtaɪmz] [ʌv; əv] ['plez(ə)nt] [sʌb'æsaɪd] [teɪst] .
imbedded in a mass of cellular tissue , sometimes of pleasant subacid taste .
嵌入式 在 一个 大量的 的 细胞 组织 , 有时 的 令人愉快的 微酸 品尝 .
嵌入细胞组织中，有时具有令人愉悦的微酸味。

[ðə; ði] [si:dz] [ɑ:r; ər][ə'baʊt][æz; əz][lɑ:rdʒ][æz; əz]['ɔ:rd(ə)neri]['ɑ:məndz] , ['waɪtɪ] [wen] [freʃ] ,
The seeds are about as large as ordinary almonds , whitish when fresh ,
这 种子 是 关于 作为 大的 作为 普通的 杏仁 , 白色 什么时候 新鲜的 ,
这些种子和普通杏仁差不多大, 新鲜时呈白色。

[ænd; ənd][ʌv; əv][ə; eɪ] [,dɪsə'gri:əb(ə)l] ['bɪtər] [teɪst] .
and of a disagreeable bitter taste .
和 的 一个 令人不快的 苦的 品尝 .
而且味道苦涩难闻。

[wen] [draɪd] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [braʊn] .
When dried they become brown .
什么时候 干燥 他们 变得 棕色的 .
干燥后会变成棕色。

[ðə; ði][fru:tʃ][ɑ:r; ər][ə'baʊt] [fɔ:r] [mʌnθs] [ɪn]['raɪpənɪŋ] ; [bʌt; bət] [ðeɪ] [ə'pɪr] [ænd; ənd] [mə'tʃʊr] [ðə; ði]
The fruits are about four months in ripening ; but they appear and mature the
这 水果 是 关于 四 几个月 在 成熟 ; 但 他们 出现 和 成熟 这
[hoʊl] [jɪr] [θru:] .
whole year through .
所有的 年 通过 .
这些果实大约需要四个月才能成熟; 但它们全年都会出现并成熟。

[ɪn] [pɔɪnt] [ʌv; əv][fækt] , [haʊ'evər] , [ðer; ðər][ɑ:r; ər] [tʃi:f] ['hɑ:vɪsts] , ['ju:zuəli; 'ju:zəli][ɪn] ['ɜ:rlɪ] [sprɪŋ] ,
In point of fact , however , there are chief harvests , usually in early spring ,
在 观点 的 事实 , 然而 , 那里 是 首席 收获 , 通常 在 早期的 春天 ,
但实际上, 主要收获期通常在早春。

[bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz] ['dɪfrənt] [fɔ:r; fər] ['dɪfrənt] ['kʌntrɪz] .
but this is different for different countries .
但 这 是 不同的 为了 不同的 国家 .
但不同国家的情况有所不同。

[ðə; ði] ['fɑ:lʊʃɪŋ] ['ekstrækt; ɪk'strækt][frʌm; frəm][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] ['ri:s(ə)nt]['kɑ:nsələ] [rɪ'pɔ:rt] ['gɪvz]
The following extract from a comparatively recent consular report gives
这 下列的 提炼 从 一个 比较 最近的 领事 报告 给予
[ə; eɪ] [klɪr] [aɪ'di:ə][ʌv; əv][ðə; ði]['mɑ:dərn] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʌltɪveɪtɪŋ] [ðə; ði][plənt][ɪn][sʌm; səm][pɑ:rts]
a clear idea of the modern method of cultivating the plant in some parts
一个 清除 主意 的 这 现代的 方法 的 耕作 这 植物 在 一些 部分
[ʌv; əv] [saʊθ] [ə'merɪkə] .
of South America .
的 南 美国 .
以下摘自一份相对较新的领事报告, 清楚地介绍了南美洲某些地区现代种植这种植物的方法。

[ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt][wʌz; wəz]['gɪv(ə)n][ɪn]['aʊər; ɑ:r]['fɔ:rmər] [ɪ'dɪʃn] , [bʌt; bət][aɪ 'ti:][ɪz] [θɔ:t] [best]
The extract was given in our former edition , but it is thought best
这 提炼 曾是 给定 在 我们的 以前的 版 , 但 它 是 想法 最好的
[tu:; tə][træn'skraɪb][aɪ 'ti:] [hɪr] .
to transcribe it here .
到 录制 它 这里 .
这段摘录曾在我们之前的版本中出现过, 但我们认为最好在这里将其转录出来。

“ [ðə; ði] [tri:] [grəʊz] [tu:; tə][ðə; ði]['ævərɪdʒ] [hɑ:t] [ʌv; əv] [θɜ:r'ti:n] [fi:t] ,
“ **The tree grows to the average height of thirteen feet ,**
“ 这 树 生长 到 这 平均的 高度 的 十三 脚 ,
“这种树平均能长到十三英尺高,

[ænd; ənd][frʌm; frəm][faɪv][tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [ɪz][ʌv; əv] ['spredɪŋ] ['hæbɪt][ænd; ənd]
and from five to eight inches in diameter , is of spreading habit and
和 从 五 到 八 英寸 在 直径 , 是 的 传播 习惯 和
['helθi] [grʊθ] ,
healthy growth ,
健康 生长 ,

直径五到八英寸，呈蔓生状，生长健康。

[ænd; ənd] [ɔ:l'dʊʊ] [ri'kwaɪərɪŋ] [mʌt] [mɔːr] [ker] [ænd; ənd] [ə'ten](ə)n] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['kɔːfi] - [triː] ,
and although requiring much more care and attention than the coffee - tree ,
和 虽然 需要 很多 更多的 关心 和 注意力 比 这 咖啡 - 树 ,
虽然它比咖啡树需要更多的照料和关注，

[jet] [ɪts] ['iːkwəli] [rɪ'laɪəb(ə)l][kraːps][ri'kwaɪər] [kəm'pærətɪvli] ['lɪt(ə)l]['leɪbər][ɪn]['prɑːpərli] [prɪ'peərɪŋ] [fɔːr; fər]
yet its equally reliable crops require comparatively little labor in properly preparing for
然而 它是 同样地 可靠的 农作物 要求 比较 小的 劳动 在 适当地 准备 为了
[ðə; ði]['mɑːrkit] . [-]
the market . [20]
这 市场 . [-]

然而，它同样可靠的农作物在为市场做好充分准备方面所需的劳动力相对较少。[20]

“ . . . [ðer; ðər][ɑːr; ər] [tuː] [və'raɪətɪz] [ʌv; əv][ðə; ði]['kʊʊkʊʊ] - [triː] ['kʌltɪvətɪd] [ɪn][venə'zweɪlə] ,
“ . . . **There are two varieties of the cocoa - tree cultivated in Venezuela ,**
” . . . 那里 是 二 品种 的 这 可可 - 树 栽培 在 委内瑞拉 ,
“.....委内瑞拉种植的可可树有两种，

[noʊn] [æz; əz] [el] [kriː'ʊʊlʊʊ][ænd; ənd] [el] [trɪnɪ'tɑːrɪʊʊ] , [rɪ'spektɪvli] , [ðə; ði]['fɔːrmər][ʌv; əv] [wɪt] ,
known as El Criollo and El Trinitario , respectively , the former of which ,
已知 作为 埃尔 克里奥尔语 和 埃尔特立尼达和多巴哥 , 分别 , 这 以前的 的 哪个 ,
[ðʊʊ] [nɑːt][soʊ][prə'liːfɪk] ,
though not so prolific ,
尽管 不是 所以 多产的 ,

分别被称为 El Criollo 和 El Trinitario，其中前者虽然产量不高，

[nɔːr][æz; əz] ['ɜːrli] ['fruːtɪŋ] [æz; əz][ðə; ði]['lætər] , [ɪz] [jet] [suː'pɪrɪər] [tuː; tə][aɪ 'tiː][ɪn][saɪz] ,
nor as early fruiting as the latter , is yet superior to it in size ,
也不 作为 早期的 结果 作为 这 后者 , 是 然而 优越的 到 它 在 尺寸 ,
虽然结果时间不如后者早，但个头却比后者大。

['kʌlər] , ['swɪːtnəs] , [ænd; ənd][,ʊʊli'ædʒɪnəs] ['prɑːpərtɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] ,
color , sweetness , and oleaginous properties of the fruit ,
颜色 , 甜味 , 和 油性的 特性 的 这 水果 ,
果实的颜色、甜度和含油量，

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][fækt] [ðæt] [aɪ 'tiː]['ɔːlweɪz] [faɪndz] ['redi] [seɪl] ,
and in the fact that it always finds ready sale ,
和 在 这 事实 那 它 总是 发现 准备好 销售 ,
并且它总是很容易卖出去，

[waɪl] [ðə; ði]['lætər] [ɪz]['ɔːf(ə)n] [dʌl] [ɔːr] [nɪ'glektɪd] .
while the latter is often dull or neglected .
尽管 这 后者 是 经常 乏味的或者 被忽视的 .
而后者往往枯燥乏味或被忽视。

[ðə; ði] ['dɪfrəns] [ɪn][praɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [tuː] [və'raɪətɪz] [ɪz]['ɔːlsʊʊ] [mɑːrkt] ,
The difference in price of the two varieties is also marked ,
这 不同之处 在 价格 的 这 二 品种 是 还 标记 ,
两种品种的价格差异也很明显。

[ðə; ði]['fɔːrmər] ['biːɪŋ] ['kwʊʊtɪd][æt; ət] \$28 [tuː; tə] \$30 [pər] ['feɪŋgə] (- [paʊndz]) ,
the former being quoted at \$28 to \$30 per fanega (110 pounds) ,
这 以前的 存在 引 在 \$28 到 \$30 每 法内加 (- 磅) ,
前者报价为每法内加（110英镑）28至30美元，

[waɪl] [ðə; ði] ['lætər] [kə'mændz] [ə'prɑ:ksɪmətli] [hæf] [ðæt] [praɪs] .
while the latter commands approximately half that price .
尽管 这 后者 命令 大约 一半 那 价格 .

而后者的价格大约是它的一半。

“ [waɪl] ['kɔ:fi] [kæn; kən][bi:; bi] [sək'sesfəli] ['kʌltɪveɪtɪd] ['ʌndər][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃər][ʌv; əv] -
“ **While coffee can be successfully cultivated under a temperature of 60**
“ 尽管 咖啡 能 是 成功地 栽培 在下面 一个 温度 的 -
[dɪ'gri:z] [ef] . ,
degrees F . ; ,
学位 F . ; ,

“虽然咖啡可以在华氏60度的温度下成功种植，

[ðə; ði]['kɒʊkɒʊ] - [tri:] , [fɔ:r; fər]['prɑ:pər] [dɪ'veləpmənt] [ænd; ənd] [rɪ'mju:nərətɪv] [kra:ps] , [rɪ'kwairz] [ə; eɪ]
the cocoa - tree , for proper development and remunerative crops , requires a
这 可可 - 树 , 为了 恰当的 发展 和 有报酬的 农作物 , 需要 一个
[temprətʃər; 'temprətʃər][ʌv; əv] - [dɪ'gri:z] [ef] . ;
temperature of 80 degrees F . ;
温度 的 - 学位 F . ;

可可树正常生长和结出丰硕果实需要华氏 80 度的温度；

[hens] [ðə; ði] ['eriə] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɒʊkɒʊ][belt][ɪz] [kəm'pærətɪvli] [rɪ'strɪktɪd] ,
hence the area of the cocoa belt is comparatively restricted ,
因此 这 区域 的 这 可可 腰帶 是 比较 受限制的 ,
因此，可可带的面积相对较小。

[ænd; ənd][ðə; ði]['kɒʊkɒʊ] - ['plæntər] [prɪ'zu:məbli] [hæz; həz][nɑ:t][tu:; tə] [fɪr] [ðə; ði] [fɪrs] [,kɑ:mpə'tɪʃ(ə)n]
and the cocoa - planter presumably has not to fear the fierce competition
和 这 可可 - 播种机 想必 有 不是 到 害怕 这 凶猛的 竞赛
[ðæt][hi:; hi][hæz; həz] [ɪn'kaʊntər] [ɪn][ðə; ði][kʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['kɑ:t(ə)n][ænd; ənd] ['kɔ:fi] .
that he has encountered in the cultivation of cotton and coffee .
那 他 有 遭遇 在 这 栽培 的 棉布 和 咖啡 .

可可种植者大概不必担心像棉花和咖啡种植那样遇到激烈的竞争。

[br'saɪdz] [ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['temprətʃər; 'temprətʃər] [ə'blaʊ] ['stertɪd] , [ðɪs] [kra:p] [ni:dz] [ə; eɪ] [mɔɪst]
Besides the condition of temperature above stated , this crop needs a moist
除了 这 状况 的 温度 多于 声明 , 这 庄稼 需求 一个 潮湿
[sɔɪl][ænd; ənd]['hju:mɪd] ['ætməsfɪr] ;
soil and humid atmosphere ;
土壤 和 湿 气氛 ;

除了上述温度条件外，这种作物还需要湿润的土壤和潮湿的空气；

[ænd; ənd][sɒʊ][ðə; ði][lændz] [ə'bi:ŋ] [ðə; ði][kɒʊst][ʌv; əv][ðə; ði][kæərɪ'bi:ən,kə'rɪbiən] [si:] ,
and so the lands along the coast of the Caribbean sea ,
和 所以 这 土地 沿着 这 海岸 的 这 加勒比海 海 ,
因此，加勒比海沿岸的土地，

['sləʊpɪŋ][frʌm; frəm][ðə; ði]['maʊnt(ə)n] - [tɑ:ps][tu:; tə][ðə; ði] [ʃɔ:r] ,
sloping from the mountain - tops to the shore ,
倾斜的 从 这 山 - 最高额 到 这 支撑 ,
从山顶向海岸倾斜，

[brɪ'dju:d] [baɪ][ðə; ði] [ˌekʃə'leɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [si:] [ænd; ənd] [ɪrɪ'geɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] ['nu:mərəs] [rɪvʃʊ'lɪts]
bedewed by the exhalations of the sea and irrigated by the numerous rivulets
露水 经过 这 呼气 的 这 海 和 灌溉 经过 这 很多的 小溪
[ðæt] [kɔ:rs] [daʊn][ðə; ði] ['væli:z] ,
that course down the valleys ,
那 课程 向下 这 山谷 ,
被海水的气息浸润，被山谷中无数的小溪灌溉，

[ɑːr; ər] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi] ; [ɪn][ɔːl][rɪˈspekts, riːˈspekts, rəˈspeks, riːˈspeks] , [wel] [əˈdæptɪd] [tuː; tə][ðə; ði]
are found to be , in all respects , well adapted to the
是 成立 到 是 , 在 全部 尊重 , 出色地 改编 到 这
[ˈprɑːfɪtəb(ə)l][ˌkʌltɪˈveɪ(ə)n][ʌv; əv][ˈkoukəʊ] .
profitable cultivation of cocoa .
有利可图 栽培 的 可可 .
事实证明, 它们在各方面都非常适合可可的有利可图的种植。

[ænd; ænd] [waɪl] [ðə; ði][ləndz][ɪn][ðə; ði] [ɪnˈtɪriər] [pəˈzesɪŋ] [fəˈsɪlətɪz] [fɔːr; fər][ˌɪrɪˈgeɪ(ə)n] [meɪ] [biː; bi]
And while the lands in the interior possessing facilities for irrigation may be
和 尽管 这 土地 在 这 内部的 拥有 设施 为了 灌溉 可能 是
[sed] [tuː; tə][biː; bi] [iːkwəli] [æz; əz] [gʊd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈpɜːrpəs] ,
said to be equally as good for the purpose ,
说 到 是 同样地 作为 好的 为了 这 目的 ,
虽然内陆地区拥有灌溉设施的土地也同样适合用于此目的,

[jet] [ðə; ði] [ˈæbsəns] [ʌv; əv] [roʊdz] ,
yet the absence of roads ,
然而 这 缺席 的 道路 ,
然而, 由于缺乏道路,

[ænd; ænd][ðə; ði] [ˈkɑːnsɪkwentli] [ˈdɪfɪkəlt] [trænsˈpərˈteɪ(ə)n][ʌv; əv] [prəˈduːs] [ɑːn][ðə; ði] [bæks] [ʌv; əv]
and the consequently difficult transportation of produce on the backs of
和 这 最后 难的 运输 的 生产 在 这 背部 的
[ˈdʒŋkɪz] [ˈoʊvər] [ˈrʌɡɪd] [ˈmaʊnt(ə)n] [pæðz] ,
donkeys over rugged mountain paths ,
驴 超过 崎岖 山 路径 ,
因此, 用驴子驮着农产品沿着崎岖的山路运输变得十分困难。

[məˈtɪriəli] [rɪˈduːs] [ðə; ði][ˈprɑːfɪts][ɑːn][ðə; ði][kraːp] [brɪˈfɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði][ˈmɑːrkɪt] .
materially reduce the profits on the crop before it reaches the market .
重大 减少 这 利润 在 这 庄稼 前 它 到达 这 市场 .
在农作物上市前大幅降低其利润。

“ [ə; eɪ][ˈkoukəʊ][plænˈteɪ(ə)n][ɪz][set][ɪn][kwɑːt][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][æn; ən][ˈæp(ə)l] - [ˈɔːrtʃərd] ,
“ **A cocoa plantation is set in quite the same manner as an apple - orchard ,**
“ 一个 可可 种植园 是 放 在 相当 这 相同的 方式 作为 一个 苹果 - 果园 ,
“可可种植园的布局与苹果园非常相似,

[ɪkˈsept] [ðæt] [ðə; ði] [jʌŋ] [stɔːks] [meɪ] [biː; bi] [trænˈsplæntɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈnɜːrsəri] [ˈæftər] [tuː]
except that the young stalks may be transplanted from the nursery after two
除了 那 这 年轻的 茎 可能 是 移植 从 这 苗圃 后 二
[mʌnθs] - [ɡroʊθ] .
months ' growth .
几个月 - 生长 .
但幼苗在苗圃生长两个月后即可移栽。

[noʊ][ˌprepəˈreɪ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][sɔɪl][ɪz] [diːmd] [ˈnesəsəri] , [ænd; ænd][noʊ] [məˈnʊr] [ɑːr; ər] [əˈplaɪd] .
No preparation of the soil is deemed necessary , and no manures are applied .
不 准备 的 这 土壤 是 被认为 必要的 , 和 不 粪便 是 应用 .
无需对土壤进行任何准备, 也不施用任何肥料。

[ðə; ði] [jʌŋ] [triːz] [ɑːr; ər][plaːntɪd][əˈbaʊt] [ˌfɪfˈtiːn] [fiːt] [ˌiːkwɪˈdɪstənt] ,
The young trees are planted about fifteen feet equidistant ,
这 年轻的 树木 是 已种植 关于 十五 脚 等距离 ,
幼树以大约十五英尺的等距种植。

[wɪtʃ] [wɪl] [əˈkɑːmədeɪt] [tuː] [ˈhʌndrəd] [triːz] [tuː; tə][ðə; ði][ˈeɪkər] .
which will accommodate two hundred trees to the acre .
哪个 将要 容纳 二 百 树木 到 这 英亩 .
每英亩可种植两百棵树。

[bɪ'twi:n] ['rouz; 'raʊz] , [ænd; ənd][æt; ət][laɪk][ˈspeɪsɪz] , [ɑ:r; əɹ][ˈplɑ:ntɪd][ˈrouz; 'raʊz][ʌv; əv][ðə; ði][bʊ'kɑ:r] ,
Between rows , and at like spaces , are planted rows of the Bucare ,
之间 行 , 和 在 喜欢 空间 , 是 已种植 行 的 这 布卡雷 ,
[ə; eɪ][tri:] [ʌv; əv][ˈræpɪd] [grʊθ] ,
a tree of rapid growth ,
一个 树 的 迅速的 生长 ,

在行间以及相同的空隙处，种植着一排排生长迅速的布卡雷树。

[ðæt] [sə:vz] [tu;; tə] [jeɪd] [ðə; ði][sɔɪl][æz; əz][wel] [æz; əz][tu;; tə] [ʃi:ld] [ðə; ði] [jʌŋ] [tri:z] [frʌm; frəm]
that serves to shade the soil as well as to shield the young trees from
那 服务 到 阴影 这 土壤 作为 出色地 作为 到 盾 这 年轻的 树木 从
[ðə; ði][ˈtɔ:ɪd] [sʌn] .
the torrid sun .
这 热带 太阳 .

这样既能为土壤遮阴，又能保护幼树免受烈日暴晒。

[smɔ:l] [ˈpɜ:rmənənt] [ˈtrentɪz] [mʌst; məst][bi;; bi] [meɪn'teɪnd] [frʌm; frəm] [tri:] [tu;; tə] [tri:] [θru:'aʊt]
Small permanent trenches must be maintained from tree to tree throughout
小的 永恒的 战壕 必须 是 维持 从 树 到 树 自始至终
[ðə; ði][ɪn'taɪər][lenkθ; lenθ][ʌv; əv][ðə; ði][ˈrouz; 'raʊz] ,
the entire length of the rows ,
这 全部的 长度 的 这 行 ,

必须在整排树木之间保持小型永久性沟渠，贯穿整排树木。

[soʊ][ðæt] , [æt; ət] [li:st] [wʌns][ɪn][ðə; ði] [wi:k] , [ðə; ði] [stri:m] , [-]
so that , at least once in the week , the stream , [21]
所以 那 , 在 至少 一次 在 这 星期 , 这 溪流 , [-]

因此，至少每周一次，流媒体[21]

[dɪ'sendɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['maʊntnz] ,
descending from the mountains ,
下降 从 这 山脉 ,

从山上下来，

[meɪ][bi;; bi] [tɜ:rnd] [ˈɪntu:] [ði:z] [ˈlɪt(ə)l] [ˈtʃænlz] [ænd; ənd] [ber] [ˈni:dl] [ˈmɔɪstʃər] [tu;; tə] [tri:z]
may be turned into these little channels and bear needful moisture to trees
可能 是 转向 进入 这些 小的 频道 和 熊 需要 水分 到 树木
[ænd; ənd][sɔɪl] .
and soil .
和 土壤 .

可以变成这些小通道，为树木和土壤输送必要的水分。

[æt; ət][ðə; ði][eɪdʒ][ʌv; əv][faɪv] [ˈjɪrz] [ðə; ði][plæn'teɪ(ə)n] [br'gɪnz] [tu;; tə] [ber] [fru:t] , [ænd; ənd] [ˈænjuəli]
At the age of five years the plantation begins to bear fruit , and annually
在 这 年龄 的 五 年 这 种植园 开始 到 熊 水果 , 和 每年
[ʃi:ldz] [tu:] [kra:ps] ,
yields two crops ,
产量 二 农作物 ,

树龄五年后，种植园开始结果，每年可收获两季。

[ðæt] [ˈraɪpənɪŋ][ɪn][dʒu:n] [ˈbi:ɪŋ] [tɜ:m] [ðə; ði][kra:p][ʌv; əv][sæn][wa:n; hwa:n] ,
that ripening in June being termed the crop of San Juan ,
那 成熟 在 六月 存在 称为 这 庄稼 的 圣 胡安 ,

六月份成熟的作物被称为圣胡安作物。

[ænd; ənd][ðæt] [mə'tʃʊr] [æt; ət] [ˈkrɪsməs] [ˈbi:ɪŋ] [noʊn] [æz; əz][ðə; ði][kra:p][ʌv; əv][lɑ:][ˌnɑ:vi'dɑ:d] .
and that maturing at Christmas being known as the crop of La Navidad .
和 那 成熟 在 圣诞节 存在 已知 作为 这 庄稼 的 拉 圣诞节 .

而圣诞节期间成熟的作物被称为圣诞作物。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [eɪdʒ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ðə; ði] [triːz] [ə'teɪn] , ['ʌndər] ['prɑ:pər] [ker] , [meɪ] [biː; bi] ['estɪmeɪtɪd]
The average age to which the trees attain , under proper care , may be estimated
这 平均的 年龄 到 哪个 这 树木 达到 , 在下面 恰当的 关心 , 可能 是 估计的
[æt; ət] ['fɔ:rti] ['jɪrz] ,
at forty years ,
在 四十 年 ,

在适当的养护下, 这些树木的平均寿命估计可达四十年。

[ˈdʊrɪŋ] [wɪtʃ] ['pɪriəd] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [gɪv] [fer] [tuː; tə] [fʊl] [kra:ps][ʌv; əv] [fru:t] ;
during which period it will give fair to full crops of fruit ;
期间 哪个 时期 它 将要 给 公平的 到 满的 农作物 的 水果 ;
在此期间, 它将获得中等至丰收的果实;

[bʌt; bət][ʌv; əv] [kɔ:rs] [,aɪ 'ti:][mʌst; məst][biː; bi] [ʌndər'stʊd] [ðæt] , [æz; əz][ɪn][ˈaʊər; ɑ:r] [fru:t] ['ɔ:tʃədʒ] ,
but of course it must be understood that , as in our fruit orchards ,
但 的 课程 它 必须 是 理解 那 , 作为 在 我们的 水果 果园 ,
当然, 必须明白的是, 就像在我们的果园里一样,

[ə; eɪ] [nu:] [tri:] [mʌst; məst][biː; bi][set][frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm][tuː; tə] [rɪ'pleɪs] [wʌn] [ðæt] [meɪ] [biː; bi]
a new tree must be set from time to time to replace one that may be
一个 新的 树 必须 是 放 从 时间 到 时间 到 代替 一 那 可能 是
[dɪ'keɪd] [ɔ:r] ['blaɪtɪd] .
decayed or blighted .
腐烂的 或者 秕 .

有时需要栽种新树来替换腐烂或枯萎的树木。

[ˈæftər] ['kerf(ə)l][ɪnkwəri; ɪn'kwaiəri][,aɪ 'ti:] [meɪ] [biː; bi] ['seɪfli] ['steɪtɪd] [ðæt] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [kra:p][ʌv; əv]
After careful inquiry it may be safely stated that the average crop of
后 小心 询问 它 可能 是 安全 声明 那 这 平均的 庄稼 的
[ðə; ði] ['kʊʊkʊʊ][plæn'teɪ(ə)n][æt; ət][ten] ['jɪrz] [ʌv; əv][eɪdʒ] ,
the cocoa plantation at ten years of age ,
这 可可 种植园 在 十 年 的 年龄 ,
经过仔细调查, 可以肯定地说, 十年树龄的可可种植园的平均产量为:

[ænd; ænd][ˈʌndər] [ə; eɪ] ['prɑ:pər] [steɪt] [ʌv; əv][,kʌltɪ'veɪ(ə)n] ,
and under a proper state of cultivation ,
和 在下面 一个 恰当的 状态 的 栽培 ,
在适当的栽培条件下,

[wɪl] [ə'maʊnt] [tuː; tə][faɪv] ['hʌndrəd] [ɔ:r][sɪks] ['hʌndrəd] [paʊndz] [pər] ['eɪkər] .
will amount to five hundred or six hundred pounds per acre .
将要 数量 到 五 百 或者 六 百 磅 每 英亩 .
每英亩将达到五六百英镑。

" [ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv] [prɪ'peəriŋ] [ðə; ði] [fru:t][fɔ:r; fər] ['ʃɪpmənt] [ɪz] [ðʌs] [dɪ'skraɪbd] [ɪn][ðə; ði] "
" **The method of preparing the fruit for shipment is thus described in the** "
" 这 方法 的 准备 这 水果 为了 运输 是 因此 描述 在 这 "
[ɛn,sʌɪklə'piːdiə] [brɪ'tænɪkə] " : —
Encyclopædia Britannica " : —
百科全书 大英百科全书 " : —
《不列颠百科全书》对水果装运前的准备方法作了如下描述: ——

" [ɪn] ['gæðəriŋ] , [ðə; ði] ['wɜ:rk mən] [ɪz] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [kʌt] [daʊn] ['oʊnli] ['fʊli] ['raɪpənd] ['pɑ:dʒ] ,
" **In gathering , the workman is careful to cut down only fully ripened pods ,**
" 在 采集 , 这 工人 是 小心 到 切 向下 仅有的 完全 成熟的 豆荚 ,
“采摘时, 工人会小心翼翼地只采摘完全成熟的豆荚,

[wɪtʃ] [hiː; hi] [ə'drɔɪtli] [ə'kɒmplɪʒɪz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [pəʊl] [ɑ:ɹmd] [wɪð; wɪθ] [tu:] [prɔ:ŋz] ,
which he adroitly accomplishes with a long pole armed with two prongs ,
哪个 他 巧妙地 完成 和 一个 长的 极 武装 和 二 叉状物 ,
他巧妙地用一根两端带有尖刺的长杆完成了这项任务。

[ɔ:r][ə; eɪ] [naɪf] [æt; ət][ɪts] [ɪk'streməti] .
or a knife at its extremity .
或者 一个 刀 在 它是 末端 :

或者末端有一把刀。

[ðə; ði][ˈpɑ:dz][ɑ:r; əɪ] [left][ɪn][ə; eɪ] [hi:p] [ɑ:n][ðə; ði] [graʊnd] [fɔ:r; fər][ə'baʊt] ['twenti] - [fɔ:r] ['aʊəz] ;
The pods are left in a heap on the ground for about twenty - four hours ;
这 豆荚 是 左边 在 一个 堆 在 这 地面 为了 关于 二十 - 四 小时 ;
这些豆荚被堆放在地上约24小时;

[ðeɪ] [ɑ:r; əɪ] [ðen] [kʌt][ˈoʊpən][ænd; ənd][ðə; ði] [si:dz] [ɑ:r; əɪ][ˈteɪkən][aʊt][ænd; ənd] ['kærid] [ɪn][ˈbæskəts]
they are then cut open and the seeds are taken out and carried in baskets
他们 是 然后 切 打开 和 这 种子 是 已采取 出去 和 携带 在 篮子
[tu:; tə][ðə; ði] [pleɪs] [wer] [ðeɪ] [ˌʌndər'ɡoʊ][ðə; ði][ɑ:pə'reɪ](ə)n][ʌv; əv] ['swetɪŋ] [ɔ:r][ˈkjuəriŋ] .
to the place where they undergo the operation of sweating or curing .
到 这 地方 在哪里 他们 经历 这 手术 的 出汗 或者 养护 .
然后将它们切开，取出种子，用篮子运到进行发汗或晾晒的地方。

[ðer; ðər][ðə; ði][ˈæsaɪd][dʒu:s] [wɪtʃ] [ə'kʌmpənɪz] [ðə; ði] [si:dz] [ɪz][fɜ:rst] [dreɪnd] [ɔ:f] ,
There the acid juice which accompanies the seeds is first drained off ,
那里 这 酸 汁 哪个 伴随 这 种子 是 第一的 排水 离开 ,
首先要将种子中附带的酸性汁液沥干。

[ˈæftər] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:r; əɪ] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] ['swetɪŋ] - [bɑ:ks] ,
after which they are placed in a sweating - box ,
后 哪个 他们 是 放置 在 一个 出汗 - 盒子 ,
之后，他们被放入一个高温蒸笼中。

[ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:r; əɪ] [ɪn'kloʊzd] [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tu:; tə] [fər'ment] [fɔ:r; fər][sʌm; səm][taɪm] ,
in which they are enclosed and allowed to ferment for some time ,
在 哪个 他们 是 内 和 允许 到 发酵 为了 一些 时间 ,
将它们密封起来，让其发酵一段时间。

[ɡreɪt] [ker] ['bi:ɪŋ] ['teɪkən][tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði][ˈtemprətʃər; 'temprətʃər][frʌm; frəm]['raɪzɪŋ] [tu:] [haɪ] .
great care being taken to keep the temperature from rising too high .
伟大的 关心 存在 已采取 到 保持 这 温度 从 上升 也 高的 .
已采取非常措施防止温度过高。

[ðə; ði] [fər'mentɪŋ] [ˈpra:səs] [ɪz] , [ɪn][sʌm; səm]['keɪsɪz] ,
The fermenting process is , in some cases ,
这 发酵 过程 是 , 在 一些 案例 ,
在某些情况下，发酵过程是

[ə'fektɪd] [baɪ] ['θroʊɪŋ] [ðə; ði] [si:dz] [ˈɪntu:][ˈhoʊlz][ɔ:r] ['trentʃɪz] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] ,
affected by throwing the seeds into holes or trenches in the ground ,
做作的 经过 投掷 这 种子 进入 孔 或者 战壕 在 这 地面 ,
受到将种子撒入地面上的洞或沟渠的影响，

[ænd; ənd] ['kʌvəriŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [ɜ:rθ] [ɔ:r] [kleɪ] .
and covering them with earth or clay .
和 覆盖 他们 和 地球 或者 黏土 .
并用泥土或黏土覆盖。

[ðə; ði] [si:dz] [ɪn] [ðɪs] [ˈpra:səs] , [wɪtʃ] [ɪz] [kɔ:ld] " ['kleɪɪŋ] ,
The seeds in this process , which is called "claying ,
这 种子 在 这 过程 , 哪个 是 称为 " 粘土 ,
在这个被称为“粘土”的过程中，种子

" [ɑ:r; əɪ] [ə'keɪz(ə)nəli] [stɜ:rd] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] [fɜ:rmen'teɪʃn] [frʌm; frəm] [prə'si:dɪŋ] [tu:] [ˈvaɪələntli] .
" **are occasionally stirred to keep the fermentation from proceeding too violently** .
" 是 偶尔 搅拌 到 保持 这 发酵 从 进行中 也 暴力 .
偶尔要搅拌一下，以防止发酵过于剧烈。

[ðə; ði] ['swetɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['prɑ:ses] [wɪtʃ] [rɪ'kwairz][ðə; ði] ['veri] ['gretɪst] [ə'tenʃ(ə)n] [ænd; ənd]
The sweating is a process which requires the very greatest attention and
这 出汗 是 一个 过程 哪个 需要 这 非常 最 注意力 和
[ɪk'spɪriəns] ,
experience ,
经验 ,

出汗是一个需要极度专注和丰富经验的过程。

[æz; əz][ɑ:n][,aɪ 'ti:] , [tu:: tə][ə; eɪ] [greɪt] [ɪk'stent] ,
as on it , to a great extent ,
作为 在 它 , 到 一个 伟大的 程度 ,

在很大程度上，就像上面提到的那样。

[dɪ'pendz] [ðə; ði]['fleɪvər][,ʌv; əv][ðə; ði] [si:dz] [ænd; ənd][ðer; ðər] ['fɪtnəs] [fɔ:r; fər][,prezə'veɪʃ(ə)n] .
depends the flavor of the seeds and their fitness for preservation .
取决于 这 味道 的 这 种子 和 他们的 健康 为了 保存 .

取决于种子的味道和是否适合保存。

[ðə; ði][,ɑ:pə'reɪʃ(ə)n] ['verɪz] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:: tə][ðə; ði] [stert] [ʌv; əv][ðə; ði] ['weðər] ,
The operation varies according to the state of the weather ,
这 手术 变化 根据 到 这 状态 的 这 天气 ,

操作方式会根据天气情况而有所不同。

[bʌt; bət][ə; eɪ] ['pɪriəd] [ʌv; əv][ə'baʊt] [tu:] [deɪz] [ʃi:ldz] [ðə; ði][best] [rɪ'zʌltz] .
but a period of about two days yields the best results .
但 一个 时期 的 关于 二 天 产量 这 最好的 结果 .

但大约两天的时间能取得最佳效果。

[,ðer'æftər] [ðə; ði] [si:dz] [ɑ:r; ər][ɪk'spoʊzd][tu:: tə][ðə; ði][sʌn][fɔ:r; fər] ['draɪɪŋ] , [ænd; ənd] [ðoʊz] [ʌv; əv]
Thereafter the seeds are exposed to the sun for drying , and those of
此后 这 种子 是 裸露 到 这 太阳 为了 烘干 , 和 那些 的
[ə; eɪ][faɪn] [-]
a fine [22]
一个 美好的 [-]

之后，将种子暴露在阳光下晒干，而那些品质优良的[22]

['kwɑ:ləti][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [ə'su:m] [ə; eɪ][wɔ:rm] , ['redɪʃ] [tɪnt] , [wɪtʃ] ['kærəktəraɪz] [bi:nz] [ʌv; əv][ə; eɪ]
quality should then assume a warm , reddish tint , which characterizes beans of a
质量 应该 然后 认为 一个 温暖的 , 微红 着色 , 哪个 具有特征 豆子 的 一个
[su:'pɪriər] ['kwɑ:ləti] .
superior quality .
优越的 质量 .

优质咖啡豆应呈现温暖的红色色调，这是优质咖啡豆的特征。

" ['koʊkoʊ] - [bi:nz] [ɑ:r; ər] [dɪ'raɪvd] ['tʃi:fli] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['fɑ:ləʊɪŋ] ['sɔ:rsɪz] , [hɪr] [ə'reɪndʒd]
" Cocoa - beans are derived chiefly from the following sources , here arranged
" 可可 - 豆子 是 衍生的 主要 从 这 下列的 来源 , 这里 安排
[,ælfə'betɪkli] .
alphabetically .
按字母顺序 .

“可可豆主要来源于以下来源，按字母顺序排列。

[ə; eɪ]['ri:s(ə)nt] ['ɔ:θər] [hæz; həz] ['klæsɪfaɪd] [ðem; ðəm] ['ʌndər] [tu:] ['hedz] , ['ʌnfə'mentɪd] [ænd; ənd]
A recent author has classified them under two heads , unfermented and
一个 最近的 作者 有 分类 他们 在下面 二 头部 , 未发酵的 和
[fər'mentɪd] ;
fermented ;
发酵 ;

最近有作者将它们分为两类：未发酵的和发酵的；

[bʌt; bət] [ðɪs] [ˌklæsɪfɪˈkeɪ](ə)n] [ɪz] [ˈveri] [ˌmɪsˈliːdɪŋ] ,
but this classification is very misleading ,
但 这 分类 是 非常 误导性的 ,
但这种分类非常具有误导性。

[sɪns] [ˌaɪˈtiː] [ˈhæpənz] [ðæt] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [fjuː] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [ˈpleɪsɪz] [ˈmen](ə)nd] [ˈveriəb(ə)l] [ˌprəˈpɔːʃəns]
since it happens that from a few of the places mentioned variable proportions
自从 它 发生 那 从 一个 很少 的 这 地方 提及 多变的 比例
[ʌv; əv][bəuθ] [ˈsɔːrts][ɑːr; ər] [brɔːt] [tuː; tə] [ˈmɑːrkɪt] .
of both sorts are brought to market .
的 两个都 排序 是 带来 到 市场 .
因为碰巧的是，上述几个地方会以不同比例将这两种产品投放市场。

[ˈɑːrɪbə] ([ˈekwədɔːr]) , [ˈbɑːhiːə] ([brəˈziːl]) , [kəˈrɑːkəs; kəˈrækəs] ([ˌvenəˈzweɪlə]) , [kaɪˈen] ([ˌfrentʃ]
Ariba (Ecuador) , Bahia (Brazil) , Caracas (Venezuela) , Cayenne (French
阿里巴 (厄瓜多尔) , 巴伊亚 (巴西) , 加拉加斯 (委内瑞拉) , 辣椒 (法语
[ɡaiˈænə]) , [seɪˈlɑːn; səˈlɑːn] , [ˌɡwɑːtəˈmɑːlə] , [ˈheɪti] , [ˌɔːr][pɔːrt][eɪˈjuː] [ˌprɪns] ,
Guiana) , Ceylon , Guatemala , Haiti , or Port au Prince ,
圭亚那) , 锡兰 , 危地马拉 , 海地 , 或者 港口 au 王子 ,
阿里巴 (厄瓜多尔)、巴伊亚 (巴西)、加拉加斯 (委内瑞拉)、卡宴 (法属圭亚那)、锡兰、危地马拉、海地或太子港
[ˈdʒɑːvə] , [mætʃˈɑːlə] , [ˌɔːr][ˌɔːrd(ə)nerɪ] [ˌɡwɑːɑːˈkiːl] ([ˈekwədɔːr]) , - ([kəˈlʌmbiə]) , - ([brəˈziːl]) , [esˈtiː] . [dəuˈmiːŋɡəu] , [,suəriˈnɑːm] ([dʌtʃ] [ɡaiˈænə]) ,
Brazil) , St . Domingo , Surinam (Dutch Guiana) ,
巴西) , 英石 . 多明戈 , 苏里南 (荷兰语 圭亚那) ,
爪哇、马查拉或普通瓜亚基尔 (厄瓜多尔)、马拉开巴 (哥伦比亚)、马拉里昂 (巴西)、圣多明各、苏里南 (荷属圭亚那)、

[ˈtrɪnɪˌdæd] ([ˈdʌbljuː] . [aɪ] .) , [frʌm; frəm][ˈæfrɪkə] , [ðə; ðɪ] [ˈseɪʃelz] , [ˌmɑːrtɪˈnɪk] , [ænd; ənd] [ˈbɜːrbən] ,
Trinidad (W . I .) , from Africa , the Seychelles , Martinique , and Bourbon ,
特立尼达 (W . 我 .) , 从 非洲 , 这 塞舌尔 , 马提尼克岛 , 和 波旁威士忌 ,
特立尼达 (WI)，来自非洲、塞舌尔、马提尼克和波旁群岛

[ˈveriəb(ə)l] [əˈmaʊnts] [ɑːr; ər] [brɪˈɡɪnɪŋ] [tuː; tə] [əˈpɪr] [æz; əz][ˈregjələr] [ˈprɑːdʌkt] .
variable amounts are beginning to appear as regular products .
多变的 金额 是 开始 到 出现 作为 常规的 产品 .
不同数量的产品开始作为常规产品出现。

[ˌaɪˈtiː] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [ˌʌndərˈstʊd] [ðæt] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [best] [ˈsɔːrts] [ʌv; əv] [saʊθ] [əˈmerɪkən]
It is generally understood that some of the best sorts of South American
它 是 一般来说 理解 那 一些 的 这 最好的 排序 的 南 美国人
[ˈkʊʊkʊʊ][ɑːr; ər] [kənˈsʊmd] [æt; ət][hoʊm][ænd; ənd][duː][nɑːt][faɪnd][ðer; ðər] [wei] ,
cocoa are consumed at home and do not find their way ,
可可 是 消耗 在 家 和 做 不是 寻找 他们的 方式 ,
人们普遍认为，一些品质最好的南美可可豆都在家消费，并没有出口到其他地方。

[ɪn] [ˈdefɪnət] [ˈkwɑːntətɪz] , [ˌɔːr][æz; əz][ə; eɪ][ˈsteɪtɪd] [səˈplaɪ] , [tuː; tə] [ˈeni] [ˈfɔːrən] [pɔːrts] .
in definite quantities , or as a stated supply , to any foreign ports .
在 定 数量 , 或者 作为 一个 声明 供应 , 到 任何 外国的 端口 .
以确定的数量或按既定供应方式，运往任何外国港口。
[əˈmʌŋ] [ðiːz] [ɑːr; ər][soʊkənuːˈskoʊ][ænd; ənd][ˌɛzməˈrɑːldəz] .
Among these are Soconusco and Esmeraldas .
之中 这些 是 索科努斯科 和 埃斯梅拉达斯 .
其中包括索科努斯科和埃斯梅拉达斯。

[æt; ət][ðə; ði][læst] [frentʃ] [ˌɛkspəˈziʃ(ə)n] [ðɪːz] [ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈveri] [ˈfaɪn] [ˈsɔrts][frʌm; frəm][ˌvenəˈzweɪlə]
At the last French exposition these and other very fine sorts from Venezuela
在 这 最后的 法语 展览 这些 和 其他 非常 美好的 排序 从 委内瑞拉
[ænd; ənd][ˈɛkwədɔːr][wɜːr; wər] [ɪgˈzɪbɪtɪd] .
and Ecuador were exhibited .
和 厄瓜多尔 是 展出 .
在上一届法国博览会上，展出了这些以及来自委内瑞拉和厄瓜多尔的其他一些非常优秀的品种。

[nuː] [fiːldz] [ɑːr; ər] [ˈbiːɪŋ] [ˈoʊpənd] [ʌp][ɪn] [ˈmeni] [dəˈrekʃ(ə)nz][tuː; tə] [miːt] [ðə; ði] [ɪnˈkriːsɪŋ] [dɪˈmænd]
New fields are being opened up in many directions to meet the increasing demand
新的 字段 是 存在 打开 向上 在 许多 方向 到 见面 这 增加 要求
[fɔːr; fər][ðə; ði][ˈprɑːdʌkt] . [-]
for the product . [**23**]
为了 这 产品 . [-]
为满足市场对该产品日益增长的需求，许多领域正在开拓新的领域。[23]

[ˌɑːrˈɑːr] .
III :
三、 .
三、

[ðə; ði] [siːdz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt] [æz; əz] [ðeɪ] [əˈpɪr] [ɪn] [ˈkɑːmɜːrs] .
THE SEEDS OF THE CHOCOLATE - PLANT AS THEY APPEAR IN COMMERCE .
这 种子 的 这 巧克力 - 植物 作为 他们 出现 在 商业 .
市面上出售的巧克力植物种子。

[ðer; ðər] [ˌmaɪkrəˈskaːpɪk] [ænd; ənd] [ˈkemɪk(ə)l] [ˈkærəktərz] .
THEIR MICROSCOPIC AND CHEMICAL CHARACTERS .
他们的 显微镜 和 化学 人物 .
它们的微观和化学特性。

[tiː]
T
T
T

[hiː; hi] [siːdz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt][ɑːr; ər] [brɔːt] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈmɑːrkɪt][ɪn][ðer; ðər] [kruːd]
he seeds of the chocolate - plant are brought into the market in their crude
他 种子 的 这 巧克力 - 植物 是 带来 进入 这 市场 在 他们的 原油
[stert] ,
state ,
状态 ,
可可树的种子以未经加工的状态进入市场。

[æz; əz][ˈɑːmənd] - [ˌfeɪpt] “ [biːnz] , ” [wɪtʃ] [ˈdɪfər] [ɪn][ˈkʌlər][ænd; ənd] [ˈsʌmwʌt] [ɪn][ˈtekstʃər] .
as almond - shaped “ beans , ” which differ in color and somewhat in texture .
作为 杏仁 - 形状 “ 豆子 , ” 哪个 不同 在 颜色 和 有些 在 质地 .
形似杏仁的“豆子”，颜色和质地略有不同。

[aɪˈtiː][ɪz][nɑːt] [ʌnˈkɑːmən] [tuː; tə][faɪnd][ðə; ði][ɪkˈstɜːr(ə)l] [ˈsɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [biːn] [mɔːr] [ɔːr] [les]
It is not uncommon to find the external surface of the bean more or less
它 是 不是 罕见 到 寻找 这 外部的 表面 的 这 豆 更多的 或者较少的
[ˈkʌvəd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] [ɪˈregjələr] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [əˈtætʃt] [ɜːrθ] ,
covered with a thin irregular layer of attached earth ,
涵盖 和 一个 薄的 不规则的 层 的 随附的 地球 ,
豆子的外表面覆盖着一层薄薄的、不规则的泥土是很常见的现象。

[bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz][ˈdʒen(ə)rəli] [ˈprɪti] [wel] [klɪrd] [ɔːf] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði][ˌtrænsˈpɜːteɪʃ(ə)n] .
but this is generally pretty well cleared off during the transportation .
但 这 是 一般来说 漂亮的 出色地 已清除 离开 期间 这 运输 .
但这种情况通常在运输过程中会被很好地清除掉。

[ə'pɑ:n][ðə; ði]['klər][ʌv; əv][jəl][ænd; ənd]['kɜ:rn(ə)][ðə; ði]['relətiv][ˈbrɪtnəs][ðə; ði]['fleɪvər],
Upon the color of shell and kernel , the relative brittleness , the flavor ,
之上 这 颜色 的 壳 和 核心 , 这 相对的 脆性 , 这 味道 ,
[ænd; ənd][ðə; ði]['ʊdər] ,
and the odor ,
和 这 气味 ,

根据壳和仁的颜色、相对脆度、味道和气味来判断，

[drɪ'pendz][ðə; ði]['mɑ:rkɪt]['vælju:][ʌv; əv][ðə; ði][si:dz] .
depends the market value of the seeds .
取决于 这 市场 价值 的 这 种子 .

取决于种子的市场价值。

[ðə; ði][draɪd][si:dz][hæv; həv][ə; eɪ]['peɪpəri][ˈbrɪt(ə)l][jəl][wɪtʃ][ɪz][ˈveri][smu:ð][ɑ:n][ðə; ði][ɪn'saɪd] ,
The dried seeds have a papery , brittle shell , which is very smooth on the inside ,
这 干燥 种子 有 一个 纸质的 , 脆 壳 , 哪个 是 非常 光滑的 在 这 里面 ,
干燥的种子外壳薄而脆，内壁却非常光滑。

[bʌt; bət][ɑ:n][ðə; ði][aʊt'saɪd][ɪg'zɪbɪts][ˈʌndər][ðə; ði]['maɪkrəskoʊp][ə; eɪ][fju:][ɔ:rt][her][ænd; ənd]
but on the outside exhibits , under the microscope , a few short hairs and
但 在 这 外部 展品 , 在下面 这 显微镜 , 一个 很少 短的 头发 和
[raʊnd][ɪk'skresns] .
round excrecences .
圆形的 赘生物 .

但在显微镜下观察，其外部可见一些短毛和圆形突起。

[bʌt; bət][ðɪ:z][ɑ:r; ər]['moʊstli][ɔ:st][baɪ][ðə; ði][rʌf][ˈhændlɪŋ][ænd; ənd][baɪ][ðə; ði][ə'trɪŋ][ʌv; əv]
But these are mostly lost by the rough handling and by the attrition of
但 这些 是 大多 丢失的 经过 这 粗糙的 处理 和 经过 这 损耗 的
[ðə; ði][si:dz][wɪð; wɪθ][wʌn][ə'hʌðər][ˈdʊrɪŋ][ˌtrænsˈpər'teɪ(ə)n] .
the seeds with one another during transportation .
这 种子 和 一 其他 期间 运输 .

但由于运输过程中的粗暴搬运和种子之间的相互磨损，这些种子大多会丢失。

[ðə; ði]['kɜ:rn(ə)][kən'sɪsts][ʌv; əv][tu:][lɑ:rdʒ][ˈkɑ:tlɪdnz][ɔ:r][si:d]-[li:vz][ˈredɪ]-[greɪ][ɔ:r][ˈredɪ]
The kernel consists of two large cotyledons or seed - leaves , reddish - gray or reddish
这 核心 由 的 二 大的 子叶 或者 种子 - 树叶 , 微红 - 灰色的 或者 微红
- [braʊn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈʃaɪnɪŋ] ,
- **brown , with a shining ,**
- 棕色的 , 和 一个 灼灼 ,

籽粒由两片大的子叶或种子叶组成，呈红灰色或红褐色，表面有光泽。

[ˈɔɪli][ˈsɜ:rfɪs][ðə; ði][hoʊl][ˈkrʌʃɪŋ][ˈræðər][ˈi:zəli][ˈɪntu:][ə; eɪ][lu:s][mæs][ʌv; əv]['frægmənts] .
oily surface ; the whole crushing rather easily into a loose mass of fragments .
油腻的 表面 ; 这 所有的 压碎 相当 容易地 进入 一个 松动的 大量的 的 片段 .
表面油腻；整体很容易被压碎成一堆松散的碎片。

[ðə; ði]['kɜ:rn(ə)][wen][draɪ][hæz; həz][ə; eɪ]['mɪnɪt][ˌtʌf][ˈɔ:lməʊst][ˈstoʊni][ˈrædɪkl][wɪtʃ]
The kernel , when dry , has a minute , tough , almost stony radicle which
这 核心 , 什么时候 干燥 , 有 一个 分钟 , 艰难的 , 几乎 石质的 胚根 哪个
[ˈseprəts][ˈi:zəli][frʌm; frəm][ðə; ði][ˈkɑ:tlɪdnz] .
separates easily from the cotyledons .
分离 容易地 从 这 子叶 .

干燥后的种仁有一个细小、坚韧、几乎像石头一样的胚根，很容易与子叶分离。

[ˌmaɪkrəˈskɑ:pɪk][ɪg,zæmɪˈneɪ(ə)n][ˈfoʊz][ðæt][ðə; ði]['selz][ʌv; əv][ðə; ði][si:d]-[li:vz][kənˈteɪn][æɪlˈbju:mən]
Microscopic examination shows that the cells of the seed - leaves contain albumen
显微镜 考试 演出 那 这 细胞 的 这 种子 - 树叶 包含 蛋白
, [ˈɔɪli][ˈmætərz] ,
, **oily matters ,**
, 油腻的 事情 ,

显微镜检查显示，种子叶片的细胞含有蛋白、油性物质。

— ['sʌmtaɪmz] [ɪn][ə; eɪ] ['krɪstələɪn] [kən'dɪ(ə)n] , — ['krɪstl] [ʌv; əv][æn; ən][ɪn'taɪərli] ['dɪfrənt] [ˈfeɪp] ,
— **sometimes in a crystalline condition** , — **crystals of an entirely different shape** ,
— 有时 在 一个 结晶体 状况 , — 晶体 的 一个 完全 不同的 形状 ,
[stɑːrtʃ] ,
starch ,
淀粉 ,

—有时呈结晶状态, —形状完全不同的晶体, 淀粉,

[ˈkʌləɪŋ] ['sʌbstənsɪz] [ɪn][ˈspeɪ(ə)l] [rɪ'septəklz] [noʊn] [æz; əz][ˈpɪgmənt] - [ˈselz] , [-]
coloring substances in special receptacles known as pigment - cells , [**24**]
染色 物质 在 特别的 容器 已知 作为 颜料 - 细胞 , [-]
色素细胞中含有着色物质[24]

[ænd; ənd] [dʌkts] [wɪð; wɪθ][ˈspaɪrəl] ['mɑːkɪŋz] .
and ducts with spiral markings .
和 管道 和 螺旋 标记 .
以及带有螺旋纹路的管道。

[ðə; ði] [stɑːrtʃ] [greɪnz] [duː][nɑːt][hæv; həv] ['eni] ['veri] [ˌker.ək.tə'ris.tɪk] [fɔːrm][ɔːr] ['mɑːkɪŋz] :
The starch grains do not have any very characteristic form or markings :
这 淀粉 谷物 做 不是 有 任何 非常 特征 形式 或者 标记 :
淀粉粒没有任何非常明显的特征形状或纹路:

[ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈdʒen(ə)rəli] ['sfɪrɪk(ə)l] [ænd; ənd][ˈsɪmp(ə)l] .
they are generally spherical and simple .
他们 是 一般来说 球形 和 简单的 .
它们通常呈球形且结构简单。

[ðə; ði][ˈoʊnli][pɪˌkjuːli'ærəti] [wɜːrθ] ['menʃənɪŋ] ,
The only peculiarity worth mentioning ,
这 仅有的 特点 值得 提及 ,
唯一值得一提的特殊之处是:

[ɪz][ðə; ði] ['relatɪv] ['sləʊnəs] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈæktɪd][ɑːn][baɪ][hɑːt][ˈwɔːtər][ænd; ənd][baɪ]
is the relative slowness with which they are acted on by hot water and by
是 这 相对的 缓慢 和 哪个 他们 是 行动 在 经过 热的 水 和 经过
[ˈaɪədəɪn] .
iodine .
碘 .
是热水和碘对它们作用的相对缓慢性。

[ðə; ði] ['kʌləɪŋ] ['sʌbstənsɪz] [ɑːr; ər] ['meɪnli] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˈkɑːrmaɪn][ɔːr][ˈvaɪələt] ['kʌlər] ,
The coloring substances are mainly of a carmine or violet color ,
这 染色 物质 是 主要 的 一个 胭脂红 或者 紫色 颜色 ,
着色剂主要呈胭脂红或紫色。

[ænd; ənd][ɑːr; ər] [dɪ'stɪŋɡwɪft] [baɪ][ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ʌv; əv] [ˈfeɪd] [wen] [æn; ən][ˈælkəlaɪ][ɪz] ['ædɪd] ,
and are distinguished by the change of shade when an alkali is added ,
和 是 杰出的 经过 这 改变 的 阴影 什么时候 一个 碱 是 额外 ,
[brɪˈkʌmɪŋ] [ðer'baɪ] ['dɑːrkər] .
becoming thereby darker .
成为 从而 较暗 .
它们的区别在于, 当加入碱时, 颜色会发生变化, 从而变深。

[ðɪːz] [ɑːr; ər][ðə; ði][ˈoʊnli] ['strʌktʃərəl] ['elɪmənts; 'eləmənts] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [pɔːr] ['paʊdə] [ɔːr] [peɪst] [ʌv; əv]
These are the only structural elements which a pure powder or paste of
这些 是 这 仅有的 结构 元素 哪个 一个 纯的 粉末 或者 粘贴 的
[ˈtʃɔːklət] [[ʊd; ʃəd] [ʃoʊ] [ˈʌndər][ðə; ði][ˈmaɪkrəskoʊp] .
chocolate should show under the microscope .
巧克力 应该 展示 在下面 这 显微镜 .
在显微镜下, 纯巧克力粉末或巧克力糊应该只显示这些结构元素。

[ˈeni] [ˈlðər] [ˈsʌbstənsɪz] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈrekəɡnaɪzd] [æz; əz][ˌæksəˈdent(ə)l][ɔːr] [ɪnˈtenʃən(ə)l] [əˈdɪʃənz] .
Any other substances must be recognized as accidental or intentional additions .
任何 其他 物质 必须 是 认可 作为 偶然 或者 故意 新增内容 .

任何其他物质都必须被认定为意外添加或故意添加。

[ɔːl] [siːdz] [ʌv; əv] [wətˈevər] [kaɪnd][kənˈteɪn] , [æz; əz][ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv][ðər; ðər] [ˈsʌbstəns] ,
All seeds of whatever kind contain , as a part of their substance ,
全部 种子 的 任何 种类 包含 , 作为 一个 部分 的 他们的 物质 ,
所有种类的种子, 其成分中都含有:

[ðə; ði] [ˈmætər] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [sel] - [wɔːlz] [ɑːr; ər] [meɪd] ; [ˈneɪmli] , [ˈseljuloʊs] .
the matter of which cell - walls are made ; namely , cellulose .
这 事情 的 哪个 细胞 - 墙壁 是 制成 ; 即 , 纤维素 .
构成细胞壁的物质; 即纤维素。

[ðə; ði] [pərˈsentɪdʒ] [ˈdɪfəz] [ɪn] [ˈdɪfrənt] [siːdz] , [ɪn] [ðoʊz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [plænt] [ˈbiːɪŋ]
The percentage differs in different seeds , in those of the chocolate - plant being
这 百分比 不同 在 不同的 种子 , 在 那些 的 这 巧克力 - 植物 存在
[əˈbaʊt] [θriː] [ɪn][ðə; ði] [ˈhʌndrəd] .
about three in the hundred .
关于 三 在 这 百 .
不同种子中的百分比各不相同, 巧克力植物的种子中大约有百分之三。

[ˈseljuloʊs] [hæz; həz][ðə; ði] [seɪm] [ˈkemɪk(ə)l][ˌkɑːmpəˈzɪʃ(ə)n][æz; əz] [stɑːrtʃ] ;
Cellulose has the same chemical composition as starch ;
纤维素 有 这 相同的 化学 作品 作为 淀粉 ;
纤维素与淀粉的化学成分相同;

[bʌt; bət][ɪts] [ˈfɪzɪk(ə)l] [ˈpraːpərtɪz] [ɑːr; ər][nɑːt][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðoʊz] [ʌv; əv] [stɑːrtʃ] ,
but its physical properties are not the same as those of starch ,
但 它是 身体的 特性 是 不是 这 相同的 作为 那些 的 淀粉 ,
但它的物理性质与淀粉的物理性质不同。

[əˈmʌŋ] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ˈmenʃ(ə)nd] [ɪts][ɪnˈtaɪər][ɪnˌsɑːljəˈbɪləti][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .
among which may be mentioned its entire insolubility in boiling water .
之中 哪个 可能 是 提及 它是 全部的 不溶性 在 沸腾 水 .
其中值得一提的是, 它完全不溶于沸水。

[stɑːrtʃ] [fɔːrmz] , [ɑːn][æŋ; ən] [ˈævərɪdʒ] , [eɪt] [tuː; tə][ten][pər] [sent][ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] - [siːdz] .
Starch forms , on an average , eight to ten per cent of chocolate - seeds .
淀粉 表格 , 在 一个 平均的 , 八 到 十 每 中心 的 巧克力 - 种子 .
巧克力籽中淀粉平均占 8% 到 10%。

[aɪˈtiː][kənˈsɪsts][ʌv; əv] [ˈmɪnɪt] [ˈsfɪrɪk(ə)l] [greɪnz] , [nɑːt] [dɪˈstɪŋɡwɪəbl] [frʌm; frəm][ðæt] [faʊnd][ɪn]
It consists of minute spherical grains , not distinguishable from that found in
它 由 的 分钟 球形 谷物 , 不是 可区分的 从 那 成立 在
[ˈmeni] [ˈlðər] [kaɪndz][ʌv; əv] [siːdz] .
many other kinds of seeds .
许多 其他 种类 的 种子 .
它由细小的球形颗粒组成, 与许多其他种类的种子中的颗粒并无区别。

[ˈtreɪsɪz][ʌv; əv] [ɡʌm] [ænd; ænd][ʌv; əv] [ˈlðər] [ˈælaɪd] [ˈbɑːdɪz] [ɑːr; ər][ɔːlsoʊ][ˈprez(ə)nt][ɪn][ðə; ði] [siːdz] .
Traces of gum and of other allied bodies are also present in the seeds .
痕迹 的 胶 和 的 其他 盟军 身体 是 还 展示 在 这 种子 .
种子中还含有少量树胶和其他相关物质。

[ælbˈjuːmɪnɔɪdʒ] , [ɔːr] [ˈsʌbstənsɪz] [rɪˈzemblɪŋ] , [ɪn][ə; eɪ][ˈdʒen(ə)rəl] [wei] , [ðə; ði][ˈælbjəmən; ælˈbjuːmən]
Albuminoids , or substances resembling , in a general way , the albumin
白蛋白 , 或者 物质 类似 , 在 一个 一般的方式 , 这 白蛋白
[ʌv; əv] [eg] ,
of egg ,
的 蛋 ,
类蛋白, 或大致类似于蛋清的物质,

[ə'kɜːr] [ɪn] ['tʃɔːklət] - [siːdz] [æz; əz] [ðeɪ] [duː] [ɪn] ['ʌðər] [siːdz] ,
occur in chocolate - seeds as they do in other seeds ,
发生 在 巧克力 - 种子 作为 他们 做 在 其他 种子 ;

巧克力种子中也含有这种物质，就像其他种子中一样。

[ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sʌmwʌt] ['haɪər] [ə'maʊnt] [ðæn; ðən] [ɪn] ['sɜːrt(ə)n] ['ʌðər] ['keɪsɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]
and in a somewhat higher amount than in certain other cases in which the
和 在 一个 有些 更高 数量 比 在 肯定 其他 案例 在 哪个 这
[siːdz] [ɑːr; ər] [juːst] [æz; əz] [fuːd] .
seeds are used as food .
种子 是 用过的 作为 食物 .

并且在某些种子被用作食物的情况下，其含量还要略高一些。

[ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] ['reɪndʒɪz] [frʌm; frəm] [ə'baʊt] [fɪftiːn] [tuː; tə] ['twenti] , [di'pendɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [və'raɪəti] .
The percentage ranges from about fifteen to twenty , depending on the variety .
这 百分比 范围 从 关于 十五 到 二十 , 取决于 在 这 种类 .

根据品种不同，百分比大约在 15% 到 20% 之间。

[ðiːz] [ælb'juːmɪnɔɪdz] [ɑːr; ər] ['kɒmpaʊndz] [ʌv; əv] ['naɪtrədʒən] , [ænd; ənd] [ɑːr; ər] [ɪk'striːmli] [nu'trɪʃəs] .
These albuminoids are compounds of nitrogen , and are extremely nutritious .
这些 白蛋白 是 化合物 的 氮 , 和 是 极其 营养丰富的 .

这些白蛋白是含氮化合物，营养价值极高。

[ɪn] [ðə; ði] [siːdz] [ðeɪ] [ə'kɜːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['redɪli] [ə'sɪmɪləbl̩] [fɔːrm] , [fɪt] [fɔːr; fər] [daɪ'dʒestʃən] .
In the seeds they occur in a readily assimilable form , fit for digestion .
在 这 种子 他们 发生 在 一个 容易 可同化的 形式 , 合身 为了 消化 .

在种子中，它们以易于吸收的形式存在，适合消化。

[ðer; ðər] [pɪ'kjuːliər] [rɪ'leɪnɪz] [æz; əz] [fleʃ] - ['fɔːrmərz] [ɑːr; ər] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə] [ɪn] [ðə; ði] ['sekʃ(ə)n] ['triːtɪŋ]
Their peculiar relations as flesh - formers are referred to in the section treating
他们的 奇特 关系 作为 肉 - 前任 是 指 到 在 这 部分 治疗
[ʌv; əv] [ðə; ði] [fɪzɪ'ɔːlədʒi] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] - [siːdz] . [-]
of the physiology of chocolate - seeds . [25]
的 这 生理 的 巧克力 - 种子 . [-]

在论述巧克力种子生理学的章节中提到了它们作为肉质形成者的特殊关系。[25]

[kə'kaʊ] - [red] [ə'kɜːrz] [æz; əz] [ə; eɪ] ['kʌlərɪŋ] ['mætər] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnt] .
Cacao - red occurs as a coloring matter in small amount .
可可 - 红色的 发生 作为 一个 染色 事情 在 小的 数量 .

可可红作为一种着色剂，含量很少。

[,aɪ 'tiː] [ɪz] ['rendəd] [dɑːrk] [baɪ] ['ælkəlaɪz] .
It is rendered dark by alkalies .
它 是 渲染 黑暗的 经过 碱金属 .

碱性物质会使它变黑。

[,θiːoʊ'brɒʊ,miːn; ,θiːoʊ'brɒʊmɪn] , [ðə; ði] ['æktɪv] ['prɪnsəp(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɒʊkɒʊ] - [biːn] ,
Theobromine , the active principle of the cocoa - bean ,
可可碱 , 这 积极的 原则 的 这 可可 - 豆 ,

可可碱，可可豆的活性成分，

['kɑːnstə,tuːts] [les] [ðæn; ðən] [wʌn] [pər] [sent] [ʌv; əv] [ðə; ði] [wert] [ʌv; əv] [ðə; ði] [siːdz] ,
constitutes less than one per cent of the weight of the seeds ,
构成 较少的 比 一 每 中心 的 这 重量 的 这 种子 ;

占种子重量的不到百分之一。

[bʌt; bət] [,aɪ 'tiː] ['verɪz] ['greɪtli] [ɪn] [ə'maʊnt] [ɪn] ['dɪfrənt] [siːdz] ,
but it varies greatly in amount in different seeds ,
但 它 变化 非常 在 数量 在 不同的 种子 ;

但不同种子中的含量差异很大。

[ˈreɪndʒɪŋ][frām; frəm] ³⁰/₁₀₀ [ʌv; əv][wʌn][pər] [sent] [ɪn][sʌm; səm] ,
ranging from ³⁰/₁₀₀ of one per cent in some ;
范围 从 的 一 每 中心 在 一些 ;
在某些情况下，其数值从百分之三⁰/₁₀₀不等。

[tuː; tə][ə; eɪ][ˈtraɪf(ə)l][ˈoʊvər][wʌn][pər] [sent] [ɪn] [ˈʌðər] .
to a trifle over one per cent in others .
到 一个 琐事 超过 一 每 中心 在 其他的 .
在其他一些国家，这一比例略高于百分之一。

[ðə; ði] [æf] [left][ɑːn] [kəmˈpliːtli] [ˈbɜːrniŋ] [ˈkoukəʊ] - [biːnz] [ɪz][nɑːt][fɑːr][frām; frəm] [fɔːr] [pər] [sent] .
The ash left on completely burning cocoa - beans is not far from four per cent .
这 灰 左边 在 完全地 燃烧 可可 - 豆子 是 不是 远的 从 四 每 中心 .
完全燃烧的可可豆留下的灰烬含量接近百分之四。

[ɪts][ˌkɑːmpəˈzɪʃ(ə)n][ɪz] [səbˈstænjəli] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði] [æf] [ʌv; əv] [siːdz] [ʌv; əv] [ˈʌðər] [plænts] .
Its composition is substantially that of the ash of seeds of other plants .
它是 作品 是 实质性 那 的 这 灰 的 种子 的 其他 植物 .
它的成分与其它植物种子的灰分基本相同。

[ˈkoukəʊ] - [ˈbʌtər] , [ɔːr][ɔɪl] , [ˈkɑːnstəˌtuːts][nɑːt][fɑːr][frām; frəm] [ˈfɪfti] [pər] [sent] [ʌv; əv] [gʊd] [ˈkoukəʊ] -
Cocoa - butter , or oil , constitutes not far from fifty per cent of good cocoa -
可可 - 黄油 , 或者 油 , 构成 不是 远的 从 五十 每 中心 的 好的 可可 -
[biːnz] .
beans .
豆子 .
可可脂，也就是可可油，占优质可可豆的近百分之五十。

[ðə; ði][ɔɪl][ɪz][rɪˈmɑːrkəb(ə)l][fɔːr; fər][ɪts] [ˈfriːdəm] [frām; frəm][rænˈsɪdəti][ænd; ənd][ɪts] [ˈveri] [blænd]
The oil is remarkable for its freedom from rancidity and its very bland
这 油 是 卓越 为了 它是 自由 从 酸败 和 它是 非常 平淡
[ˈkærəktər] .
character .
特点 .
这种油的特点是不易变质，而且味道非常清淡。

[ɪts][ˈjuːzɪz][ɑːr; ər][ɪˈnuːməɾəb(ə)l] .
Its uses are innumerable .
它是 用途 是 无数 .
它的用途数不胜数。

[ðə; ði] [ˈfɑːləʊɪŋ] [ˈævərɪdʒz] [ʌv; əv] [ˈmeni] [əˈnæləsɪs; ˈænləɪzɪz][baɪ][ə; eɪ][ˈliːdɪŋ; ˈledɪŋ][ˈriːs(ə)nt] [əˈθɔːrəti]
The following averages of many analyses by a leading recent authority
这 下列的 平均值 的 许多 分析 经过 一个 领导 最近的 权威
[meɪ] [biː; bi][ʌv; əv] [ˈɪntrəst] : —
may be of interest : —
可能 是 的 兴趣 : —
以下是近期一位权威专家对多项分析得出的平均值，或许会引起您的兴趣： —

[ʌnˈrəʊstɪd] .
UNROASTED .
未烘焙的 .
未烘焙。

[ˈmɔɪstʃər] [ˈseʊən] . -
Moisture 7 . 11
水分 7 . -
水分 7.11

[ɔɪl] - . -
Oil 51 . 78
油 - . -
石油 51.78

[ˌθiːoʊˈbroʊ.miːn; ˌθiːoʊˈbroʊmɪn] . -			
Theobromine	.	35	
可可碱	.	-	
可可碱 0.35			
[stɑːrtʃ] [faɪv] . -			
Starch	5	.	78
淀粉	5	.	-
淀粉 5.78			
[ˈseljuloʊs] [θriː] . [wʌn]			
Cellulose	3	.	1
纤维素	3	.	1
纤维素 3.1			
[ˈʌðər] [kɑːbəˈhaɪdreɪts] , [ˈɡluːkəˌsaɪdz] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . - . -			
Other carbohydrates	,	glucosides	,
其他	碳水化合物	糖苷	
		etc	.
		ETC	.
			.
其他碳水化合物、糖苷等。10.05			
[ˈproʊtiːn] [ˈmætərz] - . -			
Protein matters	15	.	61
蛋白质	事情	-	-
蛋白质含量为 15.61			
[æʃ] [θriː] . -			
Ash	3	.	60
灰	3	.	-
阿什 3.60			
[ˈroʊstɪd] .			
ROASTED	.		
烤	.		
烤。			
[ˈmoɪstʃər] [saɪks] . -			
Moisture	6	.	51
水分	6	.	-
水分 6.51			
[ɔɪl] - . -			
Oil	49	.	24
油	-	.	-
石油 49.24			
[ˌθiːoʊˈbroʊ.miːn; ˌθiːoʊˈbroʊmɪn] . -			
Theobromine	.	43	
可可碱	.	-	
可可碱 .43			

[stɑːrtʃ] - . -			
Starch	10	.	43
淀粉	-	.	-
淀粉 10.43			
[ˈseljuloʊs] [θriː] . [wʌn]			
Cellulose	3	.	1
纤维素	3	.	1
纤维素 3.1			
[ˈʌðər] [kɑːbəˈhaɪdreɪts] , [ˈɡluːkəˌsaɪdz] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . [ˈseɪvən] . -			
Other carbohydrates	,	glucosides	,
其他	碳水化合物	糖苷	
		etc	.
		ETC	.
			.
其他碳水化合物、糖苷等。7.78			

[ˈprəʊtiːn] [ˈmætərz] - . -
Protein matters 18 . 33
蛋白质 事情 - . -

蛋白质含量为 18.33

[æʃ] [θriː] . - [-]
Ash 3 . 92 [26]
灰 3 . - [-]

灰烬 3.92[26]

[,aɪ ˈviː] .
IV :
第四 :

四、

[,mænjuˈfæktʃər] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd] [ˈbrekfəst] [ˈkɒʊkɒʊ] .
MANUFACTURE OF CHOCOLATE AND BREAKFAST COCOA .
生产 的 巧克力 和 早餐 可可 .

巧克力和早餐可可粉的生产。

[ˈdʌbljuː]
W
W

W

[iː][hæv; həv] [ɔːˈredi] [kɔːld] [əˈtenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][ˈsɪmp(ə)l] [ˈprɑːses] [baɪ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈneɪtɪvz] [ʌv; əv]
e have already called attention to the simple process by which the natives of
e 有 已经 称为 注意力 到 这 简单的 过程 经过 哪个 这 本地人 的
[ˈsentrəl] [əˈmerɪkə] [prɪˈperd] [ə; eɪ] [nuˈtrɪʃəs] [ˈbevrədʒ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [siːdz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət]
Central America prepared a nutritious beverage from the seeds of the chocolate
中央 美国 准备 一个 营养丰富的 饮料 从 这 种子 的 这 巧克力
- [plænt] .
- **plant** .
- 植物 .

我们已经注意到中美洲土著居民用可可植物的种子制作营养饮料的简单过程。

[ðə; ði] [ɪˈsenʃ(ə)l] [fɪtʃər] [ʌv; əv] [ðɪs] [ˈprɑːses] , [ˈmɑːdɪfaɪd][ænd; ənd] [ˈɡreɪtli] [ɪmˈpruːvd] [baɪ][ˈmɑːdərn]
The essential features of this process , modified and greatly improved by modern
这 基本的 特征 的 这 过程 , 修改的 和 非常 改进 经过 现代的
[ˈsaɪəns] ,
science ,
科学 ,

这一过程的基本特征，经现代科学改进和极大提升，

[ɑːr; ər] [ˈwɜːrði] [ʌv; əv][kənˌsɪdəˈreɪʃ(ə)n][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] .
are worthy of consideration at this time .
是 值得 的 考虑 在 这 时间 .

这些都是目前值得考虑的因素。

[ðə; ði][səˈlektɪd; sɪˈlektɪd][ˈkɒʊkɒʊ] - [biːnz] [ɑːr; ər][fɜːrst] [kliːnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [dʌst] [ænd; ənd]
The selected cocoa - beans are first cleaned from the dust and
这 已选 可可 - 豆子 是 第一的 已清洗 从 这 灰尘 和
[əˈtætʃt] [ˈpɑːrtɪk(ə)lz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [kʌm] [frʌm; frəm] [ˈveriəs] [ˈsɔːrsɪz] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [ˌfɜːrmenˈteɪʃn]
attached particles which have come from various sources during the fermentation
随附的 颗粒 哪个 有 来 从 各种各样的 来源 期间 这 发酵
[ʌv; əv][ðə; ði] [siːdz] .
of the seeds .
的 这 种子 .

首先要将挑选出的可可豆从发酵过程中产生的灰尘和附着物中清除干净。

[ðə; ði] [mə'ʃi:nz] [fɔ:r; fər] ['kli:nɪŋ] [ðə; ði] [bi:nz] [ɑ:r; ər] ['veri] [ɪn'dʒi:niəs] [ænd; ənd][ɪ'fektiv; ə'fektiv] ,
The machines for cleaning the beans are very ingenious and effective ,
这 机器 为了 打扫 这 豆子 是 非常 巧妙 和 有效的 ,
这些清洗豆子的机器非常巧妙且高效。

[rɪ'mu:vɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [si:d] - [koʊt] ['evri] [treɪs] [ʌv; əv] ['fɔ:rən] ['mætər] .
removing from the seed - coat every trace of foreign matter .
移除 从 这 种子 - 外套 每一个 痕迹 的 外国的 事情 .
去除种皮上的所有异物。

[ðə; ði] [kli:nd] [si:dz] [ɑ:r; ər][nekst] ['roustɪd] [ɪn][ðə; ði][moʊst]['kerf(ə)l] ['mænər] ,
The cleaned seeds are next roasted in the most careful manner ,
这 已清洗 种子 是 下一个 烤 在 这 最多 小心 方式 ,
接下来，将清洗干净的种子以最谨慎的方式烘烤。

['evri] [prɪ'kɔ:ʃn] ['bi:ɪŋ] ['teɪkən][tu:; tə] [sɪ'kjər] [ə; eɪ][ˈju:nɪfɔ:rm] [ɪ'fekt] [θru:] [ðə; ði] [hoʊl] [mæs] .
every precaution being taken to secure a uniform effect through the whole mass .
每一个 预防 存在 已采取 到 安全的 一个 制服 影响 通过 这 所有的 大量的 .
采取一切预防措施，确保整个质量产生均匀的效果。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['roustɪŋ] [ðə; ði] [si:dz] [tʃeɪndʒ] ['klər] ['sʌmwʌt] [ænd; ənd] [brɪ'klʌm] [mɔ:r] [ɔ:r] [les]
During the roasting the seeds change color somewhat and become more or less
期间 这 烘焙 这 种子 改变 颜色 有些 和 变得 更多的 或者较少的
[ˈmɑ:dɪfaɪd][ɪn] [teɪst] .
modified in taste .
修改的 在 品尝 .
烘烤过程中，种子颜色会略有变化，味道也会发生不同程度的改变。

[ɪn][ˈʌndər] - ['roustɪd] [si:dz] [ðə; ði]['fleɪvər][ɪz][nɑ:t] ['fəli] [drɪ'veləpt] ,
In under - roasted seeds the flavor is not fully developed ,
在 在下面 - 烤 种子 这 味道 是 不是 完全 发达 ,
烘焙不足的种子风味尚未完全形成。

[waɪl] [ɪn][ˈoʊvər] - ['roustɪd] [si:dz] [ðə; ði] ['plez(ə)nt] [teɪst] [ɪz] ['laɪkli] [tu:; tə] [brɪ'klʌm] ['grentli] [ɪm'perd] ,
while in over - roasted seeds the pleasant taste is likely to become greatly impaired ,
尽管 在 超过 - 烤 种子 这 令人愉快的 品尝 是 可能 到 变得 非常 受损 ,
而过度烘焙的种子，其令人愉悦的口感很可能会大大降低。

[ɔ:r][,aɪ 'ti:] [meɪ] ['i:v(ə)n][bi:; bi] ['hoʊlli] [rɪ'pleɪst] [baɪ][ə; eɪ] ['bɪtər] [ænd; ənd] [hɑ:r] ['fleɪvər] .
or it may even be wholly replaced by a bitter and harsh flavor .
或者 它 可能 甚至 是 完全 替换 经过 一个 苦的 和 残酷的 味道 .
或者甚至可能完全被苦涩刺鼻的味道所取代。

[ði:z] [rɪ'leɪnɪz] [ʌv; əv]['klər][ænd; ənd] [teɪst] [tu:; tə][ðə; ði] ['roustɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [si:dz] [meɪk] [ðɪs]
These relations of color and taste to the roasting of the seeds make this
这些 关系 的 颜色 和 品尝 到 这 烘焙 的 这 种子 制作 这
[ˈpɔ:r(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃər][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['delɪkət] ['prɑ:sesɪz] [frʌm; frəm] [brɪ'ɡɪnɪŋ]
portion of the manufacture one of the most delicate processes from beginning
部分 的 这 生产 一 的 这 最多 精美的 流程 从 开始
[tu:; tə][end] .
to end .
到 结尾 .
种子烘焙过程中颜色和味道的这种关联，使得这部分生产过程从头到尾都是最精细的工序之一。

[baɪ][ðə; ði] ['roustɪŋ] [ðə; ði] [ʃel] [brɪ'klʌmz] [mɔ:r] ['redli] [drɪ'tætəbl] , [ænd; ənd][ɪts] [kəm'pli:t]
By the roasting the shell becomes more readily detachable , and its complete
经过 这 烘焙 这 壳 变成 更多的 容易 可拆卸 , 和 它是 完全的
[rɪ'mu:v(ə)l][ɪz][ðə; ði][nekst][step] .
removal is the next step .
移动 是 这 下一个 步 .
经过烘烤，外壳更容易脱落，完全去除外壳是下一步。

[ðə; ði] ['krʌʃɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [si:dz] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['frægmənts][ɪz] ['i:zəli] [ə'kɑ:mplɪʃt] ; [ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz]
The crushing of the seeds into small fragments is easily accomplished ; and this is
这 压碎 的 这 种子 进入 小的 片段 是 容易地 完成 ; 和 这 是
[-]
[**27**]
[-]

将种子碾碎成小碎片很容易做到；而且这是[27]

[ˈfɑ:lʊəd] [baɪ][ə; eɪ] ['θɜ:roʊ] ['wɪnəʊɪŋ] , [baɪ] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['laɪtər] ['ʃelz] [ɑ:r; ər] ['kærid] [ə'weɪ] [baɪ]
followed by a thorough winnowing , by which the lighter shells are carried away by
随后 经过 一个 彻底 扬场 , 经过 哪个 这 打火机 贝壳 是 携带 离开 经过
[ðəm'selvz] ,
themselves ,
他们自己 ,

然后经过彻底的筛选，较轻的贝壳会被自行带走。

[ˈli:vɪŋ] [ðə; ði] [kli:n] ['frægmənts][ʌv; əv][ðə; ði] ['roustɪd] [si:dz] ['redi] [fɔ:r; fər] ['fɜ:rðər] [mə,nɪpju'leɪŋ] .
leaving the clean fragments of the roasted seeds ready for further manipulation .
离开 这 干净的 片段 的 这 烤 种子 准备好 为了 更远 操纵 .

将烤好的种子碎片清理干净，以便进行后续处理。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði]['frægmənts][kæn; kən][bi:; bi] [dɪ'tektɪd] ['mɪnɪt] [ænd; ənd]['veri] [tʌf] ['bɪts][ʌv; əv] ['tɪʃu:] .
Among the fragments can be detected minute and very tough bits of tissue .
之中 这 片段 能 是 检测到 分钟 和 非常 艰难的 比特 的 组织 .

在这些碎片中可以检测到微小而坚韧的组织碎片。

[ðɪ:z] ['bɪts][ɑ:r; ər][ðə; ði] ['hardnd] [dʒə:mz] , [ɔ:r]['ræðər] ['pɔ:ʃənz] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒə:mz] ,
These bits are the hardened germs , or rather portions of the germs ,
这些 比特 是 这 硬化 细菌 , 或者 相当 部分 的 这 细菌 ,

这些碎片是硬化的细菌，或者更确切地说，是细菌的一部分。

[ænd; ənd] [ðɪ:z] [ɑ:r; ər] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][rest][baɪ][æn; ən] [,æpə'rætəs] [ʌv; əv] [mʌtʃ]
and these are separated from the rest by an apparatus of much
和 这些 是 分开 从 这 休息 经过 一个 设备 的 很多
[sɪm'plɪsəti] [ænd; ənd] [ɪ'fɪ(ə)nsi] .
simplicity and efficiency .
简单 和 效率 .

它们通过一种非常简单高效的装置与其他部分隔开。

[ðə; ði] [kli:n] ['ʃelz] [ɑ:r; ər]['ju:zuəli; 'ju:zəli] [pleɪst] [æt; ət][wʌns][ɪn]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][fɔ:r; fər]
The clean shells are usually placed at once in packages for
这 干净的 贝壳 是 通常 放置 在 一次 在 包裹 为了
[,træns'pɔr'teɪ(ə)n] .
transportation .
运输 .

清洗干净的贝壳通常会立即装入包装袋进行运输。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ɪk'stensɪvli] [ju:st] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [də'mestɪk] [,prepə'reɪ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['həʊlsəm] [ænd; ənd]
They are extensively used for the domestic preparation of a wholesome and
他们 是 广泛地 用过的 为了 这 国内的 准备 的 一个 健康 和
['veri] [lʊʊ] - [praɪst] [drɪŋk] .
very low - priced drink .
非常 低的 - 定价 喝 .

它们被广泛用于家庭自制健康且价格低廉的饮品。

[ðɪs] ['bevərɪdʒ] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [fer] [prə'pɔ:r(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['æktɪv] ['prɪnsəp(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət]
This beverage contains a fair proportion of the active principle of the chocolate
这 饮料 包含 一个 公平的 部分 的 这 积极的 原则 的 这 巧克力
- [si:dz] [ðəm'selvz] ,
- **seeds themselves** ,
- 种子 他们自己 ,

这种饮料含有相当比例的巧克力籽本身的活性成分。

[ænd; ɐnd][ðə; ði][ˈfleɪvər][ɪz] [səˈdʒestɪv] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] .
and the flavor is suggestive of chocolate .
和 这 味道 是 暗示性的 的 巧克力 .
味道有点像巧克力。

[ðə; ði] [kliːnd] [ˈfrægmənts] [ˈkɑːnstɪtuːt] [ðə; ði][soʊ - [kɔːld] “ [ˈkɒʊkoʊ] - [nɪbz] ” [ʌv; əv][sʌm; səm] [ˈfɔːrən]
The cleaned fragments constitute the so - called “ cocoa - nibs ” of some foreign
这 已清洗 片段 构成 这 所以 - 称为 “ 可可 - 笔尖 ” 的 一些 外国的
[ˈmaːrkəts, ˈmaːrkɪts] ,
markets ,
市场 ,
清洗干净的碎屑构成了某些国外市场上所谓的“可可豆仁”。

[ænd; ɐnd][ɪn] [ðɪs] [stert] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði][ˌprepəˈreɪ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ][ˈsɪmp(ə)lɪ] [dɪˈkɑːkʃn] .
and in this state they are used for the preparation of a simple decoction .
和 在 这 状态 他们 是 用过的 为了 这 准备 的 一个 简单的 汤 .
在这种状态下， 它们可用于制备简单的煎剂。

[bʌt; bət][ɪn] [ðɪs] [fɔːrm] [ðeɪ] [rɪˈkwaɪər][tuː; tə][biː; bi] [ˈbɔɪld] [ə; eɪ] [gʊd] [waɪl] [fɔːr; fər][ðə; ði] [dɪˈveləpmənt]
But in this form they require to be boiled a good while for the development
但 在 这 形式 他们 要求 到 是 煮沸 一个 好的 尽管 为了 这 发展
[ʌv; əv][ˈfleɪvər] ,
of flavor ,
的 味道 ,
但这种做法需要长时间煮沸才能充分释放风味。

[ænd; ɐnd][aɪ ˈtiː][ɪz] [ˈðerfɔːr] [ˈbetər] [tuː; tə][hæv; həv][ðem; ðəm] [ˈtriːtɪd] [bɪˈfɔːrhænd] [ɪn][ˈɔːrdər][tuː; tə]
and it is therefore better to have them treated beforehand in order to
和 它 是 所以 更好的 到 有 他们 治疗 预先 在 命令 到
[rɪˈduːs] [ðə; ði][taɪm][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] ;
reduce the time of boiling ;
减少 这 时间 的 沸腾 ;
因此，最好事先对它们进行处理，以减少煮沸时间；

[ænd; ɐnd] [ðɪs] [ɪz][ɔːl][ðə; ði] [mɔːr] [ˈnesəseri] ,
and this is all the more necessary ,
和 这 是 全部 这 更多的 必要的 ,
而这更显得必要。

[sɪns] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [lɔːŋ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [mɔːr] [ˈdelɪkət] [əˈroumə][pɪˈkjuːliər][tuː; tə]
since during the long boiling a part of the more delicate aroma peculiar to
自从 期间 这 长的 沸腾 一个 部分 的 这 更多的 精美的 香气 奇特 到
[ˈtʃɔːklət] - [siːdz] [ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi] [ˈdɪsɪpertɪd] .
chocolate - seeds is apt to be dissipated .
巧克力 - 种子 是 易于 到 是 消散 .
因为在长时间的煮沸过程中， 巧克力籽特有的部分细腻香气容易散失。

[wiː; wi][ɑːr; ər][nekst][tuː; tə] [treɪs] [ðɪːz] [ˈfrægmənts] , [θruː] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] - [mɪl] ,
We are next to trace these fragments , through the chocolate - mill ,
我们 是 下一个 到 痕迹 这些 片段 , 通过 这 巧克力 - 磨 ,
接下来，我们将追溯这些碎片在巧克力工厂中的流转。

[ænd; ɐnd][ˈæftərwərdz] [ˈfɑːloʊ][ˈsɪmələr][ˈfrægmənts] [θruː] [ðə; ði][ˈkɒʊkoʊ] - [ˈfækt(ə)rɪ] .
and afterwards follow similar fragments through the cocoa - factory .
和 然后 跟随 相似的 片段 通过 这 可可 - 工厂 .
然后，沿着类似的片段穿过可可工厂。

[ɪn][ðə; ði][ˌprepəˈreɪ(ə)n][ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] ,
In the preparation of chocolate ,
在 这 准备 的 巧克力 ,
在巧克力制作过程中，

[ðə; ði][ˈfrægmənts][ɑːr; ər][graʊnd][baɪ][ə; eɪ][ˈkɑːmplɪkətɪd][ˈmekənɪzəm][ʌnˈtɪl][ðeɪ][əˈteɪn][ðə; ði]
the fragments are ground by a complicated mechanism until they attain the
这 片段 是 地面 经过 一个 复杂的 机制 直到 他们 达到 这
[ˈɡreɪtɪst][dɪˈɡriː][ʌv; əv][ˈfaɪnnəs] ,
greatest degree of fineness ,
最 程度 的 精细度 ,
这些碎片经过复杂的机械研磨，直至达到最高的细度。

[ænd; ənd][ˈkɑːnstɪtuːt][ə; eɪ][ˈpɜːrfɪktli][ˌhoʊməˈdʒiːniəs][mæs][ɔːr][peɪst] .
and constitute a perfectly homogeneous mass or paste .
和 构成 一个 完美 均质 大量的 或者 粘贴 .
并构成完全均匀的块状物或糊状物。

[ɪf][ðə; ði][ˈtʃɔːklət][ɪz][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ][pleɪn][ˈtʃɔːklət] ,
If the chocolate is to be a plain chocolate ,
如果 这 巧克力 是 到 是 一个 清楚的 巧克力 ;
如果巧克力是原味巧克力，

[aɪˈtiː][ɪz][tuː; tə][rɪˈsiːv][ɪts][ˈdelɪkət][ˈfleɪvərɪŋ][ænd; ənd][ðen][ɡoʊ][dəˈrektli; daɪˈrektli][ˈɪntuː][ðə; ði]
it is to receive its delicate flavoring and then go directly into the
它 是 到 收到 它是 精美的 调味 和 然后 去 直接地 进入 这
[ˈməʊldz][fɔːr; fər][ˈʃeɪpɪŋ][aɪˈtiː] .
moulds for shaping it :
模具 为了 成型 它 :
它要先被赋予精致的调味料，然后直接放入模具中成型。

[ˈevri][step][ʌv; əv][ðə; ði][ˈprɑːses][hæz; həz][tuː; tə][biː; bi][wɑːtʃt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][moʊst][əˈsɪdʒuəs]
Every step of the process has to be watched with the most assiduous
每一个 步 的 这 过程 有 到 是 观看 和 这 最多 刻苦
[ker] .
care :
关心 :
整个过程的每一步都必须以最认真细致的态度进行监督。

[wen][ðə; ði][ˈtʃɔːklət][ɪz][fɔːrmd][ænd; ənd][ˈprɑːpərli][kuːld] , [aɪˈtiː][ɪz][ræpt][ænd; ənd][pækt]
When the chocolate is formed and properly cooled , it is wrapped and packed
什么时候 这 巧克力 是 形成 和 适当地 冷却 , 它 是 包装 和 包装
[fɔːr; fər][ðə; ði][ˈmɑːrkɪt] . [-]
for the market . [28]
为了 这 市场 : [-]
巧克力成型并适当冷却后，即可包装出售。[28]

[bʌt; bət][ɪf][ðə; ði][ˈtʃɔːklət][ɪz][tuː; tə][biː; bi][ˈsweɪtənd] , [ə; eɪ][ˈdefɪnət][əˈmaʊnt][ʌv; əv][ðə; ði][ˈpjʊərɪst]
But if the chocolate is to be sweetened , a definite amount of the purest
但 如果 这 巧克力 是 到 是 加糖 , 一个 定 数量 的 这 最纯净的
[ˈʊɡər] ,
sugar ,
糖 ,
但如果要给巧克力加糖，就必须加入一定量的纯糖。

[ˈpriːviəsli][ˈpʌlvəraɪzd] , [ɪz][tuː; tə][biː; bi][ˈædɪd] , [ðə; ði][hoʊl][graʊnd][ænd; ənd][kəˈmɪŋɡld] ,
previously pulverized , is to be added , the whole ground and commingled ,
之前 粉碎的 , 是 到 是 额外 , 这 所有的 地面 和 混合 ,
将先前粉碎过的物料加入，与所有磨碎的物料混合均匀。

[ðə; ði][ˈprɑːpər][ˈfleɪvərɪŋ][ʌv; əv][pʊr][vəˈnɪlə][ˈædɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈsemi] - [ˈsɑːlɪd][mæs][fɔːrmd][ɪn]
the proper flavoring of pure vanilla added , and the semi - solid mass formed in
这 恰当的 调味 的 纯的 香草 额外 , 和 这 半 - 坚硬的 大量的 形成 在
[ˈməʊldz][æz; əz][bɪˈfɔːr] .
moulds as before .
模具 作为 前 :
加入适量的纯香草精调味，然后像以前一样在模具中形成半固体状物。

[ˈæftər] [ˈbiːɪŋ] [ˈməʊldɪd] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][sent][tuː; tə][ðə; ði] [ˈpækɪŋ] - [ruːm] [ænd; ənd] [ræpt] .
After being moulded it is sent to the packing - room and wrapped .
后 存在 模制 它 是 发送 到 这 包装 - 房间 和 包装 .

成型后，产品会被送到包装间进行包装。

[ðə; ði] [ˌveəriː'eɪjənz] [ɪn][ðə; ði] [ˈprɑːses] [ɑːr; ər] [ɪˈnuːməɾəb(ə)] , [bʌt; bət][ɔːl] [ʌv; əv][ðəm; ðəm][ɑːr; ər]
The variations in the process are innumerable , but all of them are
这 变体 在 这 过程 是 无数 , 但 全部 的 他们 是
[kəmˈpærətɪvli] [ˌʌnɪmˈpɔːrt(ə)nt] [wen] [ˈteɪkən] [ˈsɪŋɡli] ;
comparatively unimportant when taken singly ;
比较 不重要 什么时候 已采取 单独 ;

该过程的变化数不胜数，但单独来看，所有这些变化都相对不重要；

[ðə; ði] [skɪl] [ɪn][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər] [rɪˈkwaɪrɪz] [ðæt] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðiːz] [slaɪt] [ˈtʃeɪndʒɪz] [[ʊd; ʊd][biː; bi]
the skill in the manufacture requires that each of these slight changes should be
这 技能 在 这 生产 需要 那 每个 的 这些 轻微 变化 应该 是
[meɪd] [æt; ət][dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [taɪm][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [raɪt] [wei] .
made at just the right time and in the right way .
制成 在 只是 这 正确的 时间 和 在 这 正确的 方式 .

制造工艺的精髓在于，每一个细微的改动都必须在恰当的时间以恰当的方式进行。

[ɪn][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər][ʌv; əv] [ˈwɔːltər] [ˈbeɪkər][ænd; ənd][ˌsiː ˈoʊ] . - [es] [ˈtʃɔːklət] ,
In the manufacture of Walter Baker and Co . ' s chocolate ,
在 这 生产 的 沃尔特 贝克 和 合作 . - s 巧克力 ,

在沃尔特·贝克公司生产的巧克力中，

[ðɪs] [skɪl] [hæz; həz] [bɪˈkʌm] [drɪˈveləpt] [tuː; tə][ə; eɪ] [ˈveri] [haɪ] [drɪˈɡriː] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [ˈhʌndrəd] [ˈjɪrɪz]
this skill has become developed to a very high degree during the hundred years
这 技能 有 变得 发达 到 一个 非常 高的 程度 期间 这 百 年
[ʌv; əv] [səkˈses] .
of success .
的 成功 .

经过一百多年的成功，这项技能已经发展到了非常高的水平。

[ðæt] [ðə; ði][fɜːrm][ɪz] [ˈredi] [tuː; tə][əˈveɪl] [ɪtˈself][ʌv; əv] [ˈevri] [əˈplaɪəns] [noʊn] [ɪn][ˈmɑːdərn]
That the firm is ready to avail itself of every appliance known in modern
那 这 公司 是 准备好 到 可用 本身 的 每一个 器具 已知 在 现代的
[ˌmænjuˈfæktʃər] ,
manufacture ,
生产 ,

该公司已准备好使用现代制造业中已知的所有设备。

[ɪz] [siːn] [baɪ][ðer; ðər][əˈdɔːp](ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈkɑːmplɪkətɪd] [məˈʃiːnəri] [ˈɪləstreɪtɪd] [ɑːn][ˈpeɪdʒ] - .
is seen by their adoption of the complicated machinery illustrated on page 29 .
是 已见 经过 他们的 采用 的 这 复杂的 机械 插图 在 页 - .

从他们采用第 29 页所示的复杂机械装置可以看出这一点。

[ðɪs] [ˈtʃɔːklət] - [məˈʃiːn] [hæz; həz][ə; eɪ][kəˈpæsəti][ʌv; əv] [faɪv] [tʌnz] [ʌv; əv] [pʃər] [ˈtʃɔːklət] [ˈdeɪli] .
This chocolate - machine has a capacity of five tons of pure chocolate daily .
这 巧克力 - 机器 有 一个 容量 的 五 吨 的 纯的 巧克力 日常的 .

这台巧克力机每天可生产五吨纯巧克力。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][əkˈsesəb(ə)] [tuː; tə] [ˈvɪzɪtər] ,
It is accessible to visitors ,
它 是 可访问 到 访客 ,

游客可以参观。

[hu:] [meɪ] [ə'plai] [æt; ət][ðə; ði] ['ɑ:fɪs] [ɪn] ['dɒ:tʃəstə(r)] [fɔ:r; fər] [pər'mɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [si:] [aɪ 'ti:][ɪn]
who may apply at the office in Dorchester for permission to see it in
WHO 可能 申请 在 这 办公室 在 多切斯特 为了 允许 到 看 它 在
[ɑ:pə'reɪʃ(ə)n] .
operation .
手术 .

可以向多切斯特的办公室申请许可，观看其运行情况。

[aɪ 'ti:][ɪz] [ʌn'nesəseri] [tu:; tə][di:teɪl][ðə; ði][steps] [ʌv; əv][mænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]
It is unnecessary to detail the steps of manufacture of many of the
它 是 不必要 到 细节 这 步骤 的 生产 的 许多 的 这
[tʃɔ:klət] ['speʃəlti:z] [ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rm] .
chocolate specialties of the firm .
巧克力 专业 的 这 公司 .

该公司许多特色巧克力产品的制作步骤无需赘述。

[wi:; wi][tɜ:rn] [naʊ] [tu:; tə][ðə; ði][kən,sɪdə'reɪ(ə)n][ʌv; əv] ['brekfəst] ['kɒʊkɒʊ] .
We turn now to the consideration of breakfast cocoa .
我们 转动 现在 到 这 考虑 的 早餐 可可 .

现在我们来讨论一下早餐可可。

[ðə; ði][mænju'fæktʃər][ʌv; əv] ['brekfəst] ['kɒʊkɒʊ][ɪz] [beɪst] [ə'pɑ:n] [tu:] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt]['fæktərz] : [fɜ:rst] ,
The manufacture of breakfast cocoa is based upon two important factors : first ,
这 生产 的 早餐 可可 是 基于 之上 二 重要的 因素 : 第一的 ,
早餐可可粉的生产基于两个重要因素：首先，

[ðə; ði][rɪ'mu:v(ə)l][ʌv; əv][ə; eɪ] ['defɪnət] ['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['kɒʊkɒʊ] - [ɔɪl][frʌm; frəm][ðə; ði] ['rəʊstɪd]
the removal of a definite portion of the cocoa - oil from the roasted
这 移动 的 一个 定 部分 的 这 可可 - 油 从 这 烤
[si:dz] ;
seeds ;
种子 ;

从烘焙过的可可豆中去除一定比例的可可油；

[ænd; ʌnd]['sekənd] , [ɪn'kri:sɪŋ] [ðə; ði] [mɪsɪ'bɪlɪti] [ʌv; əv][ðə; ði] ['paʊdərd] [si:dz] [baɪ][si'kjuəɪŋ][ðə; ði]
and second , increasing the miscibility of the powdered seeds by securing the
和 第二 , 增加 这 混溶性 的 这 粉末状 种子 经过 确保 这
[gretɪst] ['præktɪkəbl] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['faɪnnəs] . [-]
greatest practicable degree of fineness . [29]
最 切实可行的 程度 的 精细度 . [-]

其次，通过确保尽可能高的细度来提高种子粉末的混溶性。[29]

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɔ:klət] - [mə'ʃi:nz] [æt; ət][ðə; ði] [mænjə'fæktəri] [ʌv; əv] ['wɔ:ltər] ['beɪkər] &
ONE OF THE CHOCOLATE - MACHINES AT THE MANUFACTORY OF WALTER BAKER &
一 的 这 巧克力 - 机器 在 这 工厂 的 沃尔特 面包师 &
[si: 'oʊ] .
CO .
一氧化碳 .

沃尔特·贝克公司制造厂的一台巧克力机

[kə'pæsəti] , [faɪv] [tʌnz] [ʌv; əv] [tʃɔ:klət] ['deɪli] . [-]
CAPACITY , FIVE TONS OF CHOCOLATE DAILY . [30]
容量 , 五 吨 的 巧克力 日常的 . [-]

产能：每日五吨巧克力。[30]

[waɪl] [ðə; ði][ɔɪl][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɔ:klət] - [si:d] [ɪz] ['pɜ:rfɪktli] ['həʊlsəm] ,
While the oil of the chocolate - seed is perfectly wholesome ,
尽管 这 油 的 这 巧克力 - 种子 是 完美 健康 ,

虽然可可籽油完全无害，

[ðer; ðər][ɑːr; ər][sʌm; səm][ˈpɜːsənz] [huː] [faɪnd][ɪn][ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] ['nætʃ(ə)rəl][tuː; tə][ðə; ði] [siːdz] [ə; eɪ]
there are some persons who find in the percentage natural to the seeds a
那里 是 一些 人 WHO 寻找 在 这 百分比 自然的 到 这 种子 一个
[tuː] [lɑːrdʒ] [ə'maʊnt] [fɔːr; fər] ['iːzi] [dɑː'dʒestʃən] .
too large amount for easy digestion .
也 大的 数量 为了 简单的 消化 .
有些人认为种子中天然成分的比例过高，难以消化。

[ðə; ði][rɪ'muːv(ə)][ʌv; əv][ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv] [ðɪs] ,
The removal of a part of this ,
这 移动 的 一个 部分 的 这 ,
移除其中的一部分，

[wɪtʃ] [maɪt] [wɪð; wɪθ][prə'praɪəti][biː; bi] [kɔːld] [æn; ən] [ɪk'ses] [ʌv; əv][ðə; ði][ɔɪl] ,
which might with propriety be called an excess of the oil ,
哪个 可能 和 礼 是 称为 一个 过量的 的 这 油 ,
这或许可以恰当地称为过量的油。

[wʌz; wəz] ['præktɪst] ['iːv(ə)n][ɪn] ['veri] ['ɜːrli] [deɪz] , [æz; əz][ɪz] [siːn] [ɪn][ðə; ði][kʌt][ˌhɪr'wɪð; ˌhɪr'wɪθ]['gɪv(ə)n] ,
was practised even in very early days , as is seen in the cut herewith given ,
曾是 已实践 甚至 在 非常 早期的 天 , 作为 是 已见 在 这 切 此附 给定 ,
这种做法早在早期就已出现，从附图中可以看出。

可可树 (Theobroma (The chocolate-plant (Theobroma cacao))

第2/2页

[ˈteɪkən][frʌm; frəm][æn; ən][oʊld][wɜːrk][ɑːn][ðə; ði][ˈsʌbdʒekt] .
taken from an old work on the subject .
已采取 从 一个 老的 工作 在 这 主题 .

摘自该主题的一部旧著作。

[ðə; ði][ˈprez(ə)nt] [ˈmeθəd] [ʌv; əv][ɪksˈtræktiŋ][ðə; ði][ɔɪl][ɪz][nɑːt] [ɪˈsenʃəli] [ˈdɪfrənt] , [seɪv] [ɪn][ə; eɪ][fjuː]
The present method of extracting the oil is not essentially different , save in a few
这 展示 方法 的 提取 这 油 是 不是 本质上 不同的 , 节省 在 一个 很少
[pəˈtɪkuːləz] ,
particulars ,
细节 ,

除了少数细节之外，目前的榨油方法与以前的方法并无本质区别。

[frʌm; frəm][ðæt] [hɪr] [ˈfɪgjəd] , [ænd; ənd] [ˈðerfɔːr] [niːd] [nɑːt][biː; bi] [dɪˈskraɪbd] [ɪn][ˈdiːteɪl] .
from that here figured , and therefore need not be described in detail .
从 那 这里 想 , 和 所以 需要 不是 是 描述 在 细节 .

由此可知，无需详细描述。

[ðə; ði] [ˈmeθəd] [ʌv; əv][,mænjuˈfæktʃər][ɪz] [səbˈstæɪnʃəli] [æz; əz][ˈfɑːləʊz] :
The method of manufacture is substantially as follows :
这 方法 的 生产 是 实质性 作为 跟随 :

其制造方法大致如下：

[ðə; ði] [graʊnd] [ˈfrægmənts][ʌv; əv] [ˈroʊstɪd] [siːdz] [ɑːr; ər][səbˈdʒektɪd][tuː; tə] [ˈpreʃər] ,
the ground fragments of roasted seeds are subjected to pressure ,
这 地面 片段 的 烤 种子 是 受 到 压力 ,

将烤熟的种子磨成碎片，并施加压力，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪˈzʌlt] [ʌv; əv] [wɪðˈdrɔɪŋ] [dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] [ɔɪl][æz; əz][ðə; ði]
and with the result of withdrawing just as much oil as the
和 和 这 结果 的 撤退 只是 作为 很多 油 作为 这

[,mænjuˈfæktʃərəz][dɪˈzaɪər][tuː; tə][ˈæbstrækt] .
manufacturers desire to abstract .
制造商 欲望 到 抽象的 .

结果是，石油生产商想要提取的石油量就被提取出来了。

[ðə; ði] [prest] [mæs] [ɪz] , [ɪn][ðə; ði][moʊst] [səkˈsesf(ə)l] [ˈpraːses] ,
The pressed mass is , in the most successful process ,
这 按下 大量的 是 , 在 这 最多 成功的 过程 ,

在最成功的工艺中，压制出的物料是：

[ˈtriːtɪd] [məˈkæɪnɪkli] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [ˈmænər] [æz; əz][tuː; tə][dɪˈvaɪd][ænd; ənd][,sʌbˈdɪvaɪd][ðə; ði] [ˈmɪnɪt]
treated mechanically in such a manner as to divide and subdivide the minute
治疗 机械地 在 这样的 一个 方式 作为 到 划分 和 细分 这 分钟
[ˈpɑːrtɪk(ə)lz][ˈʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈkeɪpəb(ə)][ʌv; əv] [ˈpæsɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ˈhævɪŋ] [ˈsevrəl] [ˈθaʊz(ə)nd]
particles until they are capable of passing through a sieve having several thousand
颗粒 直到 他们 是 有能力的 的 通过 通过 一个 筛 拥有 一些 千
[meʃɪz] [tuː; tə][ðə; ði] [skwer] [ɪntʃ] .
meshes to the square inch .
网格 到 这 正方形 英寸 .

以机械方式处理，将微小颗粒分割和细分，直到它们能够通过每平方英寸有数千目筛网的筛子。

[bʌt; bət] [sʌtʃ] [ˌpʌlvəraɪˈzeɪʃən][æz; əz] [ðɪs] [wʊd] , [ˈʌndər][ˈɔːrd(ə)nerɪ][ˈsɜːrkəmstænsɪz] ,
But such pulverization as this would , under ordinary circumstances ,
但 这样的 粉碎 作为 这 会 , 在下面 普通的 情况 ,

但像这样的粉碎，在通常情况下会.....

[rɪˈdu:s] [ðə; ði] [mæs] [tu:; tə][ə; eɪ] [dʌl] [ænd; ənd] [ˌʌnəˈtræktɪv] [ˈpaʊdəɹ] .
reduce the mass to a dull and unattractive powder .
减少 这 大量的 到 一个 乏味的 和 不吸引人 粉末 .

将该物质研磨成暗淡无光的粉末。

[ɪn][ðə; ði] [ˈprɑ:ses] [dɪˈvaɪzd] [baɪ][ðə; ði][fɜ:rm][ʌv; əv][ˈwɔ:ltər] [-]
In the process devised by the firm of Walter [31]
在 这 过程 设计 经过 这 公司 的 沃尔特 [-]

在 Walter 公司设计的流程中[31]

[ˈbeɪkər][ænd; ənd][si:ˈoʊ] . ,
Baker and Co . ,
贝克 和 合作 . ,

贝克公司

[ðɪs] [haɪ] [dɪˈɡri:] [ʌv; əv] [ˈfaɪnnəs] [ɪz] [sɪˈkjʊrd] [wɪˈðəʊt] [ˈeni] [lɔ:s] [ʌv; əv][ˈbrɪljəns,-jənsɪ] [ɪn][ðə; ði]
this high degree of fineness is secured without any loss of brilliancy in the
这 高的 程度 的 精细度 是 安全 没有 任何 损失 的 才华横溢 在 这
[ˈpaʊdəɹ] ,
powder ,
粉末 ,

这种高精度度是在不损失粉末光泽的前提下实现的。

— [ðə; ði] [ˈkʌlər] [ˈbi:ɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [braɪt] - [red] [wɪtʃ] [ɪz][nɑ:tɪ] [ˈoʊnli] [əˈtræktɪv] [ɪn] [əˈpɪrəns] ,
— **the color being of the bright - red which is not only attractive in appearance** ,
— 这 颜色 存在 的 这 明亮的 - 红色的 哪个 是 不是 仅有的 吸引人的 在 外貌 ,
——这种鲜艳的红色不仅外观吸引人,

[bʌt; bət] [wen] [kənˈdʒɔɪnd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈnæt(ə)rəl] [ˈtʃɔ:klət] [ˈoʊdəɹ][ænd; ənd][ˈfleɪvər][ɪz]
but when conjoined with the natural chocolate odor and flavor is
但 什么时候 连体 和 这 自然的 巧克力 气味 和 味道 是
[ˌker.ək.təˈrɪs.tɪk] [ʌv; əv] [æbsəˈlu:tli] [pjuː] [ˈkoʊkoʊ][ʌv; əv][ðə; ði][ˈhaɪst; ˈhaɪəst] [ɡreɪd] .
characteristic of absolutely pure cocoa of the highest grade .
特征 的 绝对地 纯的 可可 的 这 最高 年级 .

但与天然巧克力的香气和味道相结合时，就具有了最高等级纯可可的特征。

[aɪˈti:] [ɪz] [ɪnˈstrʌktɪv] [tu:; tə] [kəmˈper] [sʌtʃ] [ˈkoʊkoʊ][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈkoʊkoʊ] [prɪˈperd] [baɪ] [wʌt] [ɪz]
It is instructive to compare such cocoa with the cocoas prepared by what is
它 是 有指导意义的 到 比较 这样的 可可 和 这 可可 准备 经过 什么 是
[ˈnoʊn] [ɪn] [ˈkemɪk(ə)l] [tekˈnɑ:lədʒi] [æz; əz][ðə; ði] [ˈkemɪk(ə)l] [ˈprɑ:ses] .
known in chemical technology as the chemical process .
已知 在 化学 技术 作为 这 化学 过程 .

将这种可可与通过化学技术中所谓的化学工艺制备的可可进行比较，会很有启发意义。

[ðə; ði] [ˈlætər] [ɑ:r; əɹ] [prɪˈperd] [baɪ] [ˈtri:tmənt] [wɪð; wɪθ][ˈælkələɪn] [ˈmætəɹz] [wɪtʃ] [ækt][ɑ:n][ðə; ði]
The latter are prepared by treatment with alkaline matters which act on the
这 后者 是 准备 经过 治疗 和 碱性 事情 哪个 行为 在 这
[ˈkʌlərɪŋ] [ˈsʌbstənsɪz] [ɪn][ðə; ði] [si:dz] ,
coloring substances in the seeds ,
染色 物质 在 这 种子 ,

后者是通过用碱性物质处理种子，使种子中的色素物质发生作用而制备的。

[ɪnˈkri:sɪŋ] [ðə; ði] [əˈpærənt] [ɪˈfekt] [ʌv; əv][ˈhɑ:t][ˈwɔ:tər] [wen] [ðə; ði] [ˈlætər] [ɪz] [ˈædɪd] .
increasing the apparent effect of hot water when the latter is added .
增加 这 明显 影响 的 热的 水 什么时候 这 后者 是 额外 .

加入热水后，热水的表现效果会增强。

[ɪn] [ˈkemɪkli] [prɪˈperd] [ˈkoʊkoʊ] ,
In chemically prepared cocoas ,
在 化学 准备 可可 ,

化学加工的可可粉中，

[ðə; ði] [ɪk'skwɪzɪt] ['næt(ə)rəl]['oʊdəɹ][ænd; ənd]['fleɪvər][ʌv; əv] [pjɔɹ] ['koʊkoʊ] - [si:dz] [hæv; həv] [bɪn]
the exquisite natural odor and flavor of pure cocoa - seeds have been
这 精美的 自然的 气味 和 味道 的 纯的 可可 - 种子 有 到过
[dr'mɪnɪʃt] [ɔ:r] ['hoʊlli] [lɔ:st][baɪ][ðə; ði] [sr'vɪr] ['tri:tmənt] [tu:; tə] [wɪt] [ðə; ði] [mə'tɪriəlz] [hæv; həv]
diminished or wholly lost by the severe treatment to which the materials have
减少 或者 完全 丢失的 经过 这 严重 治疗 到 哪个 这 材料 有
[bɪn] [səb'dʒektɪd] .
been subjected .
到过 受 .

纯可可豆的天然香气和味道，由于原料遭受的严重处理而减弱或完全丧失。

[ɪn][sʌm; səm]['keɪsɪz][ðə; ði] [lɔ:s] [ʌv; əv][ðə; ði]['næt(ə)rəl]['fleɪvər][ɪz] [sɔ:t] [tu:; tə][bi; bi] ['pɑ:rfəli]
In some cases the loss of the natural flavor is sought to be partially
在 一些 案例 这 损失 的 这 自然的 味道 是 寻求 到 是 部分
[sə'plaɪd] [baɪ][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv]['freɪgrənt] [gʌmz] ,
supplied by the use of fragrant gums ,
供应 经过 这 使用 的 香 牙龈 ,
在某些情况下，人们试图通过使用香料胶来部分弥补天然风味的丧失。

['hoʊlli] ['fɔ:rən] [tu:; tə][ðə; ði]['næt(ə)rəl]['prɑ:dʌkt] .
wholly foreign to the natural product .
完全 外国的 到 这 自然的 产品 .
与天然产物完全无关。

[ðə; ði] [dr'tekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ði:z] ['æd,mɪkstʃəɹz][ɪz]['dʒen(ə)rəli] ['i:zi] .
The detection of these admixtures is generally easy .
这 检测 的 这些 混合物 是 一般来说 简单的 .
这些杂质的检测通常很容易。

[kəm'pærɪsn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [wel] - [noʊn] [pjɔɹ] ['brekfəst] ['koʊkoʊ][ʌv; əv]['wɔ:ltər]['beɪkər][ænd; ənd]
Comparison with the well - known pure breakfast cocoa of Walter Baker and
比较 和 这 出色地 - 已知 纯的 早餐 可可 的 沃尔特 贝克 和
[si: 'oʊ] . [wɪl] [rɪ'vi:l] [æt; ət][wʌns][ðə; ði][væst][su:,pɪri'ɔ:rəti][ʌv; əv][ə; eɪ]['prɑ:dʌkt] [wɪt] [hæz; həz][nɑ:t]
Co . will reveal at once the vast superiority of a product which has not
合作 . 将要 揭示 在 一次 这 广阔的 优势 的 一个 产品 哪个 有 不是
[bɪn] ['tri:tɪd] [baɪ] ['kemɪklz] ,
been treated by chemicals ,
到过 治疗 经过 化学品 ,
与沃尔特·贝克公司出品的知名纯早餐可可粉相比，就会立刻发现未经化学处理的产品具有巨大的优越性。

[bʌt; bət] [wɪt] [kən'teɪnz] ['oʊnli][ðə; ði]['faɪnɪst]['pɑ:səb(ə)] ['paʊdəɹ] [ʌv; əv][ðə; ði][best] ['tʃɔ:klət] - [si:dz]
but which contains only the finest possible powder of the best chocolate - seeds
但 哪个 包含 仅有的 这 最好的 可能的 粉末 的 这 最好的 巧克力 - 种子
[fri:d] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ɪk'ses] [ʌv; əv][ɔɪl] .
freed from the excess of oil .
自由 从 这 过量的 的 油 .
但它只包含最上等可可豆的精细粉末，并已去除多余的油脂。

[ðə; ði] [ɪk'skwɪzɪt] ['fleɪvər][ænd; ənd]['oʊdəɹ][ʌv; əv][ðə; ði] [pjɔɹ] ['prɑ:dʌkt][ɑ:r; ər] [du:] ['hoʊlli] [tu:; tə][ðə; ði]
The exquisite flavor and odor of the pure product are due wholly to the
这 精美的 味道 和 气味的 的 这 纯的 产品 是 到期的 完全 到 这
[si:dz] [ðəm'selvz] ,
seeds themselves ,
种子 他们自己 ,
纯正产品的绝佳风味和香气完全归功于种子本身。

[sɪns] [ˌæbsə'lu:tli] [noʊ] ['fɔ:rən] ['mætər] [ɪz] ['ædɪd] [frʌm; frəm][fɜ:rst][tu:; tə][læst] .
since absolutely no foreign matter is added from first to last .
自从 绝对地 不 外国的 事情 是 额外 从 第一的 到 最后的 .
因为从始至终绝对没有添加任何外来物质。

[ˈwɔːltər][ˈbeɪkər][ænd; ənd][ˌsiː ˈoʊ] . - [es] [ˈbrekfəst] [ˈkoʊkoʊ][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [baɪ] [ˈstjʊdnts] [ʌv; əv]
Walter Baker and Co. 's breakfast cocoa can be used by students of
沃尔特 贝克 和 合作 . ' s 早餐 可可 能 是 用过的 经过 学生 的
[ðə; ði][ˈmaɪkrəskoʊp][ænd; ənd][ʌv; əv] [ˈkemɪstri] [æz; əz][ə; eɪ][ˈpɜːrɪkt] [taɪp] [ʌv; əv][ðə; ði][haɪɪst; ˈhaɪəst]
the microscope and of chemistry as a perfect type of the highest
这 显微镜 和 的 化学 作为 一个 完美的 类型 的 这 最高
[ˈɔːrdər][ʌv; əv] [ˈeksələns] [ɪn][ˌmænjuˈfæktjər] .
order of excellence in manufacture .
命令 的 卓越 在 生产 .

Walter Baker and Co. 的早餐可可粉可以被显微镜学和化学专业的学生用作最高等级的完美样品。

[ðə; ði] [ɪˈnɔːrməs] [ɪnˈkriːs] [ɪn] [kənˈsʌmpj(ə)n] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɜːz] [ˈkoʊkoʊ][ænd; ənd] [ˈtʃɔːklət] [ˈɪndɪˌkeɪts]
The enormous increase in consumption of Baker's cocoa and chocolate indicates
这 巨大的 增加 在 消耗 的 面包师的 可可 和 巧克力 表示
[ðæt][ˈaʊər; ɑːr] [dɪˈskrɪmɪneɪtɪŋ] [ˈpʌblɪk] [əˈpriːʃieɪt] [ə; eɪ] [ˈθɜːrəli] [gʊd] [ˈɑːrtɪk(ə)l] [wen] [ðeɪ] [siː]
that our discriminating public appreciate a thoroughly good article when they see
那 我们的 歧视性的 民众 欣赏 一个 彻底 好的 文章 什么时候 他们 看
[aɪ ˈtiː] . [-]
it . [32]
它 . [-]

Baker's 可可和巧克力的消费量大幅增长，表明我们眼光独到的公众在看到一件非常好的产品时，会给予赞赏。[32]

[viː] .
V .
V .

五、
[sʌm; səm] [ˌfɪziəˈlɑːdʒɪk(ə)l] [ˈæspekts] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] - [siːdz] . — [ˈvæljuː] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət]
SOME PHYSIOLOGICAL ASPECTS OF CHOCOLATE - SEEDS . — VALUE OF CHOCOLATE
一些 生理 方面 的 巧克力 - 种子 . — 价值 的 巧克力
[æz; əz][æn; ən][ˈɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv] [fuːd] .
AS AN ARTICLE OF FOOD .
作为 一个 文章 的 食物 .

巧克力种子的一些生理特性——巧克力作为一种食品的价值。

[tiː]
T
T

T
[hiː; hi] [siːdz] [ʌv; əv][plænts] [kənˈteɪn][ə; eɪ][dʒɜːrm] , [ɔːr][ˈembriəʊ] , [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈsɜːrt(ə)n]
he seeds of plants contain a germ , or embryo , together with a certain
他 种子 的 植物 包含 一个 细菌 , 或者 胚胎 , 一起 和 一个 肯定
[əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [fuːd] .
amount of food .
数量 的 食物 .

植物的种子含有胚芽或胚胎，以及一定量的营养物质。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][dʒɜːrm] [sprʌʊts] , [ðə; ði] [fuːd] , [ɔːr][ə; eɪ] [gʊd] [pɑːrt][ʌv; əv][aɪ ˈtiː] ,
As soon as the germ sprouts , the food , or a good part of it ,
作为 很快 作为 这 细菌 芽苗菜 , 这 食物 , 或者 一个 好的 部分 的 它 ,
一旦胚芽发芽，食物，或者其中的大部分，

[ɪz] [kənˈsʊmd] [baɪ][ðə; ði] [ˈsiːdlɪŋ] , [ˈbiːɪŋ] [juːst] [baɪ][aɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði][fɔːrˈmeɪ(ə)n][ʌv; əv] [nuː] [pɑːrts] ,
is consumed by the seedling , being used by it in the formation of new parts ,
是 消耗 经过 这 幼苗 , 存在 用过的 经过 它 在 这 形成 的 新的 部分 ,
被幼苗吸收利用，用于形成新的部分。

[sʌtʃ] [æz; əz] [ru:ts] [ænd; ənd] [li:vz] [baɪ] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mə'tɪriəlz] [fɔ:r; fər] [mɔ:r] [fu:d] [kæn; kən][bi:; bi]
such as roots and leaves by which the materials for more food can be
这样的 作为 根 和 树叶 经过 哪个 这 材料 为了 更多的 食物 能 是
[əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði][sɔɪl][ænd; ənd] [er] .
obtained from the soil and air .
获得 从 这 土壤 和 空气 .
例如根和叶，它们可以从土壤和空气中获取更多食物所需的物质。

[naʊ] [aɪ 'ti:] ['hæpənz] [ðæt] [ðə; ði] [fu:d] [ʌv; əv][plænts][ɪz] ['prɪti] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [fu:d]
Now it happens that the food of plants is pretty much the same as the food
现在 它 发生 那 这 食物 的 植物 是 漂亮的 很多 这 相同的 作为 这 食物
[ʌv; əv] ['æniɪmlz] ,
of animals ,
的 动物 ,
植物的养分其实和动物的养分非常相似。

[ɔ:l'dʒʊz] [ðer; ðər][ɪz] [ðɪs] [mɑ:rkt] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv][prəʊ'kjʊərɪŋ][aɪ 'ti:] :
although there is this marked difference in the manner of procuring it :
虽然 那里 是 这 标记 不同之处 在 这 方式 的 采购 它 :
尽管获取方式存在显著差异:

[plænts][kæn; kən] [kən'strʌkt] [ðer; ðər] [oʊn] [fu:d] [frʌm; frəm][ɪnɔ:r'gæni:k][ɔ:r] ['mɪnərəl] ['mætərz] ['teɪkən]
plants can construct their own food from inorganic or mineral matters taken
植物 能 构造 他们的 自己的 食物 从 无机物 或者 矿物 事情 已采取
[frʌm; frəm][ðə; ði] [ɜ:rθ] [ænd; ənd] ['ætməsfɪr] ,
from the earth and atmosphere ,
从 这 地球 和 气氛 ,
植物可以利用从土壤和大气中吸收的无机物或矿物质来制造自己的食物。

[waɪl] ['æniɪmlz] , ['i:v(ə)n] [ðʊz] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər][moʊst][laɪk][plænts] ,
while animals , even those which are most like plants ,
尽管 动物 , 甚至 那些 哪个 是 最多 喜欢 植物 ,
而动物，即使是那些最像植物的动物，

[mʌst; məst][hæv; həv][ðer; ðər] [sə'plai] [ʌv; əv] [fu:d] [frʌm; frəm][ɔ:r'gæni:k] ['neɪtʃər] .
must have their supply of food from organic nature .
必须 有 他们的 供应 的 食物 从 有机的 自然 .
他们的食物必须来自天然有机来源。

[sɪns] , [ðen] ,
Since , then ,
自从 , 然后 ,
自那以后，

[plænts] [prɪ'per] [ðə; ði] [fu:d] [wɪtʃ] ['æniɪmlz] [ɑ:r; ər][tu:; tə][ju:z] ([ʌv; əv] [kɔ:rs] [fleʃ] - ['i:tɪŋ] ['æniɪmlz]
plants prepare the food which animals are to use (of course flesh - eating animals
植物 准备 这 食物 哪个 动物 是 到 使用 (的 课程 肉 - 吃 动物
[ju:z][ðer; ðər][plænts] ,
use their plants ,
使用 他们的 植物 ,
植物为动物准备食物（当然，食肉动物也以植物为食）。

[soʊ][tu:; tə] [spi:k] , [æt; ət]['sekənd] - [hænd]) ,
so to speak , at second - hand) ,
所以 到 说话 , 在 第二 - 手) ,
也就是说，以二手方式），

[aɪ 'ti:] [kʌmz] [tu:; tə] [pæs] ['veri] ['næt](ə)rəli] [ðæt] [ðə; ði] [fu:d] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['meni] [si:dz] [hæz; həz] [bɪn]
it comes to pass very naturally that the food in a good many seeds has been
它 来 到 经过 非常 自然 那 这 食物 在 一个 好的 许多 种子 有 到过
['rekəɡnaɪzd] [frʌm; frəm] ['ɜ:rlɪ] [taɪmz] [æz; əz] ['veri] ['ju:sf(ə)] [fu:d] [fɔ:r; fər] [mæn] .
recognized from early times as very useful food for man .
认可 从 早期的 时代 作为 非常 有用 食物 为了 男人 .

很自然地，许多种子中所含的营养物质从古至今就被人们认识到是人类非常有用的食物。

[ðʌs] [ðə; ði] ['sɪrɪəls] — [wi:t] , [meɪz] , [oʊts] , ['bɑ:rlɪ] , [ænd; ənd][raɪs] — [ɑ:r; ər][ðə; ði] [si:dz] [ʌv; əv]
Thus the cereals — wheat , maize , oats , barley , and rice — are the seeds of
因此 这 谷物 — 小麦 , 玉米 , 燕麦 , 大麦 , 和 米 — 是 这 种子 的
['gra:sɪz] ;
grasses ;
草 ;

因此，谷物——小麦、玉米、燕麦、大麦和水稻——都是禾本科植物的种子；

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['meni] [ʌðər] [si:dz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [bi:nz] , ['pi:z] , ['bʌkwɪ:t] , [ænd; ənd]
and there are many other seeds , such as beans , peas , buckwheat , and
和 那里 是 许多 其他 种子 , 这样的 作为 豆子 , 豌豆 , 荞麦 , 和
[soʊ][ɑ:n] ,
so on ,
所以 在 ,

还有许多其他种子，例如豆类、豌豆、荞麦等等。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ə'prəʊpri:;eɪtɪd][æz; əz] [fu:d] [baɪ] [mæn][frʌm; frəm] [rɪ'məʊt] [æn'tɪkwəti] .
which have been appropriated as food by man from remote antiquity .
哪个 有 到过 挪用 作为 食物 经过 男人 从 偏僻的 古代 .

自远古时期以来，它们就被人类用作食物。

[bʌt; bət][ðə; ði] [si:dz] [ʌv; əv][sʌm; səm][plænts][ɑ:r; ər][ʌn'fɪt][fɔ:r; fər][hju:mən] [fu:d] ,
But the seeds of some plants are unfit for human food ,
但 这 种子 的 一些 植物 是 不合格 为了 人类 食物 ,
但有些植物的种子并不适合人类食用。

['oʊɪŋ] [tu:; tə] [ˌdɪsə'ɡri:əb(ə)] ['prɑ:pərtɪz] [wɪtʃ] [ðeɪ] [pə'zes] ;
owing to disagreeable properties which they possess ;
欠款 到 令人不快的 特性 哪个 他们 具有 ;

由于它们所具有的令人不快的特质；

[waɪl] [ðer; ðər][ɑ:r; ər][ə; eɪ] [fju:] [wɪtʃ] [stænd][ɑ:n][ðə; ði] ['veri] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɪmɪt][ʌv; əv] [fu:dz] ,
while there are a few which stand on the very edge of the limit of foods ,
尽管 那里 是 一个 很少 哪个 站立 在 这 非常 边缘 的 这 限制 的 食物 ,
虽然有些食物游走在食品的界限边缘，

[ænd; ənd][hæv; həv] [bɪn] [ju:st] [ɪn] [taɪm] [ʌv; əv] ['skersəti] . [-]
and have been used in time of scarcity . [33]
和 有 到过 用过的 在 时间 的 缺乏 . [-]

在物资匮乏时期，人们曾使用过它。[33]

[ðə; ði] [si:dz] [ʌv; əv][æt; ət] [li:st] [tu:] [plænts][ɑ:r; ər] [ju:st] [æz; əz][ɪm'pɔ:rt(ə)nt]['ædʒʌŋkts][tu:; tə]['aʊər; ɑ:r]
The seeds of at least two plants are used as important adjuncts to our
这 种子 的 在 至少 二 植物 是 用过的 作为 重要的 附属品 到 我们的
[lɪst][ʌv; əv] [fu:dz] ,
list of foods ,
列表 的 食物 ,

至少有两种植物的种子被用作我们食品清单中的重要佐料。

[ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [r'nu:mə'reɪtɪd] [ə'mʌŋ] [fu:dz] [wɪ'ðəʊt] ['eni] [ɪmprə'praɪəti] .
and can be enumerated among foods without any impropriety .
和 能 是 列举 之中 食物 没有 任何 不当行为 .

可以将其列入食品清单，没有任何不妥之处。

[ðɪ:z] [ɑ:r; ər] ['kɔ:fi] [ænd; ænd][ˈkɒkəʊ].
These are coffee and cocoa .
这些 是 咖啡 和 可可 .

这是咖啡和可可。

[ðeɪ] [kənˈteɪn] [ˈnu:trətɪv] [ˈprɑ:pərtɪz] , — [ðə; ði] [ˈlætər] [ɪn] [ˈveri] [mʌtʃ] [ˈhaɪər] [dɪˈɡri:] [ðæn; ðən][ðə; ði]
They contain nutritive properties , — the latter in very much higher degree than the
他们 包含 营养 特性 , — 这 后者 在 非常 很多 更高 程度 比 这
[ˈfɔ:rmər] ,
former ,
以前的 ,

它们都含有营养成分，其中后者的营养价值远高于前者。

— [ænd; ænd] [ðeɪ] [pəˈzes] [ˈɔ:lsəʊ][prɪˈkju:liər][kənˈstituənts] [wɪtʃ] [ɪnˈtaɪ(ə)][ðəm; ðəm][tu:; tə][ræŋk][æz; əz]
— and they possess also peculiar constituents which entitle them to rank as
— 和 他们 具有 还 奇特 成分 哪个 标题 他们 到 秩 作为
[ˈlʌkʃəriz] .
luxuries .
奢侈品 .

——而且它们还具有独特的成分，使它们有资格被列为奢侈品。

[ðɪ:z] [prɪˈkju:liər][kənˈstituənts][ɑ:r; ər] ([wʌŋ]) [ˈfleɪvərɪŋ] [ˈmætərz] , [ænd; ænd] ([tu:ˈtu:]) [æn; ən] [ˈæktɪv]
These peculiar constituents are (1) flavoring matters , and (2) an active
这些 奇特 成分 是 (1) 调味 事情 , 和 (2) 一个 积极的
[ˈprɪnsəp(ə)l] .
principle .
原则 .

这些特殊的成分是（1）调味物质，以及（2）活性成分。

[bʌt; bət] , [ɪːðər] [frʌm; frəm][ɪts] [ˌkɑ:nstɪˈtu:ʃn] [ɔ:r][frʌm; frəm][ɪts][ə,səʊsɪˈeɪʃn; ə,səʊʃɪˈeɪʃn][ɪn][ðə; ði] [sɪːd] ,
But , either from its constitution or from its association in the seed ,
但 , 任何一个 从 它是 宪法 或者 从 它是 协会 在这 种子 ,
[ðə; ði] [ˈæktɪv] [ˈprɪnsəp(ə)l][ʌv; əv] ['kɔ:fi] ,
the active principle of coffee ,
这 积极的 原则 的 咖啡 ,

但是，无论是从咖啡的成分还是从其在种子中的结合方式来看，咖啡的活性成分

[ɔ:ˈlʃəʊ] [ˌaɪ ˈti:][hæz; həz] [ˈnɪrli] [ɔ:r][kwɔɪt][ðə; ði] [seɪm] [ˈʌltɪmət] [ˌkɑ:mpəˈzɪ(ə)n][æz; əz][ðə; ði] [ˈæktɪv]
although it has nearly or quite the same ultimate composition as the active
虽然 它 有 几乎 或者 相当 这 相同的 最终的 作品 作为 这 积极的
[ˈprɪnsəp(ə)l][ʌv; əv][ˈkɒkəʊ] ,
principle of cocoa ,
原则 的 可可 ,

虽然它的最终组成成分与可可的活性成分几乎相同或完全相同，

[ɪz][ˌʌnˈlaɪk][ˌaɪ ˈti:][ɪn][ɪts] [ɪˈfekts] .
is unlike it in its effects .
是 与此不同 它 在 它是 效果 .

它的效果与此不同。

[ðə; ði] [ˈæktɪv] [ˈprɪnsəp(ə)l][ʌv; əv][ˈkɒkəʊ][ɪz] [səbˈstænfəli] [fri:] , [æz; əz] [ju:st] [ɪn][ɪts] [ˌprepəˈreɪʃnz] ,
The active principle of cocoa is substantially free , as used in its preparations ,
这 积极的 原则 的 可可 是 实质性 自由的 , 作为 用过的 在 它是 准备工作 ,

可可的活性成分在制剂中使用时基本以游离状态存在。

[frʌm; frəm] [ˈeni] [ˌʌndɪˈzaɪərəb(ə)l] [ɪˈfekts] [ɑ:n][ðə; ði] [ˈnɜ:rvəs] [ˈsɪstəm] .
from any undesirable effects on the nervous system .
从 任何 不理想的 效果 在 这 紧张的 系统 .

避免对神经系统产生任何不良影响。

[ðɪs] ['æktɪv] ['prɪnsəp(ə)l][ʌv; əv][ˈkɒʊkɒʊ][ɪz][θi:ʊs'brʊʊ,mi:n; θi:ʊs'brʊʊmɪn] .

This active principle of cocoa is Theobromine .
这 积极的 原则 的 可可 是 可可碱 .

可可的这种活性成分是可可碱。

[ðə; ði] ['ɪsenʃlɪz] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˈpɜ:rfɪkt] [fu:d] [ɑ:r; ər] ([wʌn]) [ə; eɪ][ˈsɜ:rt(ə)n] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [kɑ:bə'haidrɛnts]
The essentials of a perfect food are (1) a certain amount of carbohydrates .
这 必需品 的 一个 完美的 食物 是 (1) 一个 肯定 数量 的 碳水化合物 .

,
.
,

完美食物的基本要素是（1）一定量的碳水化合物，

([tu:'tu:]) [ʌv; əv][ælb'ju:mɪnɔɪdz] , [ænd; ənd] ([θri:]) ['sɜ:rt(ə)n][ˈmɪnərəl] ['mætərz] ,
(2) of albuminoids , and (3) certain mineral matters ,
(2) 的 白蛋白 , 和 (3) 肯定 矿物 事情 ,

（2）白蛋白类物质，以及（3）某些矿物质，

[ði:z] ['lætər] ['bi:ɪŋ] [səb'stænʃəli] [ðə; ði] [seɪm] [ɪn][ɔ:l] [si:dz] [ju:st] [æz; əz] [fu:d] .
these latter being substantially the same in all seeds used as food .
这些 后者 存在 实质性 这 相同的 在 全部 种子 用过的 作为 食物 .

后者在所有用作食物的种子中基本相同。

[ɪn][ˈkɒʊkɒʊ] [ði:z] [θri:] [gru:ps] [ɑ:r; ər][kəm'baɪnd] [ɪn][ˈpra:pər][prə'pɔ:rʃ(ə)n][tu:; tə] ['kɑ:nstɪtu:t] [ə; eɪ]
In cocoa these three groups are combined in proper proportion to constitute a
在 可可 这些 三 团体 是 合并 在 恰当的 部分 到 构成 一个
[kəm'pli:t] [fu:d] ,
complete food ,
完全的 食物 ,

可可中这三种成分按适当比例结合在一起，构成了一种完整的食物。

[bʌt; bət][ðər; ðər][ɪz] ['sʊpər'æd] [ðə; ði] ['æktɪv] ['prɪnsəp(ə)l] , [θi:ʊs'brʊʊ,mi:n; θi:ʊs'brʊʊmɪn] ,
but there is superadded the active principle , Theobromine ,
但 那里 是 超级添加 这 积极的 原则 , 可可碱 ,

但其中还添加了活性成分可可碱。

[wɪtʃ] ['pleɪsɪz][,aɪ'ti:][æt; ət][wʌns][ɪn][ðə; ði] [klæs] [ʌv; əv] ['lʌkʃəriz] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ʌv; əv] ['nesəserɪ]
which places it at once in the class of luxuries as well as of necessary
哪个 地方 它 在 一次 在 这 班级 的 奢侈品 作为 出色地 作为 的 必要的
[fu:dz] .
foods .
食物 .

这使得它既属于奢侈品，又属于必需食品。

[wen] ['kɒʊkɒʊ] - [si:dz] [ɑ:r; ər] [prɪ'perd] ['pra:pərli][fɔ:r; fər] [fu:d] ,
When cocoa - seeds are prepared properly for food ,
什么时候 可可 - 种子 是 准备 适当地 为了 食物 ,

当可可豆经过适当的加工处理后，

[wɪ'ðaʊt] ['du:ɪŋ] ['vaɪələns] [tu:; tə][ðə; ði] ['kemɪk(ə)l] [rɪ'leɪʒnz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dɪfrənt] [kəm'pəʊnənts] ,
without doing violence to the chemical relations of the different components ,
没有 正在做 暴力 到 这 化学 关系 的 这 不同的 成分 ,

在不破坏不同成分之间化学关系的前提下，

[ə; eɪ] ['kʌmfərtɪŋ] ['nu:trətɪv] [ˈɑ:rtɪk(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst][ˈvælju:] [ɪz] [əb'teɪnd] .
a comforting nutritive article of the highest value is obtained .
一个 令人感到安慰 营养 文章 的 这 最高 价值 是 获得 .

获得一种营养丰富、品质上乘的美味食品。

[ðɪs] [aɪ'di:əl] ['meθəd] [ʌv; əv][,prepə'reɪ(ə)n][ɪz][nɑ:t][ə; eɪ]['kemɪk(ə)l] ['tɔ:tʃəriŋ] [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]
This ideal method of preparation is not a chemical torturing by the addition of
这 理想的 方法 的 准备 是 不是 一个 化学 酷刑 经过 这 添加 的
['fɔ:rən] [ɪn'gri:diənts] ,
foreign ingredients ,
外国的 原料 ,

这种理想的制备方法并非通过添加外来成分进行化学处理。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði]['ælkəlaɪ] ['prɑ:səs] , [bʌt; bət][,aɪ 'ti:] [kən'sɪsts][ɪn][ðə; ði] [kəm'pli:t] ['ʌn'lɒkiŋ] , [baɪ]
as in the alkali process , but it consists in the complete unlocking , by
作为 在 这 碱 过程 , 但 它 由 在 这 完全的 解锁 , 经过
['pɜ:rfɪktli] ['nætʃ(ə)rəl] ,
perfectly natural ,
完美 自然的 ,

如同碱处理过程，但它是通过完全自然的方式完全解锁的。

[mə'kæniɪk(ə)l] [mi:nz] , [ʌv; əv][ɔ:l][ðə; ði] ['vɜ:rtʃʊ] [ʌv; əv][ðə; ði] [si:dz] .
mechanical means , of all the virtues of the seeds .
机械的 方法 , 的 全部 这 美德 的 这 种子 .

机械手段，以及种子的一切优点。

[wi:; wi][du:][nɑ:t][traɪ][tu:; tə]['rendər][ðə; ði][ælb'ju:mɪnɔɪdz][ʌv; əv] [wi:t] [ænd; ənd] ['ʌðər] [greɪnz]['sɑ:ljəb(ə)l]
We do not try to render the albuminoids of wheat and other grains soluble
我们 做 不是 尝试 到 使成为 这 白蛋白 的 小麦 和 其他 谷物 可溶
[baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv] [ə'moʊniə] ,
by means of ammonia ,
经过 方法 的 氨 ,

我们不尝试用氨水使小麦和其他谷物中的类蛋白溶解。

['soʊdə] , [ɔ:r] ['pɑ:tæʃ] ,
soda , or potash ,
苏打 , 或者 钾肥 ,

苏打，或钾碱，

[nɔ:r][du:][wi:; wi] [θɪŋk] [,aɪ 'ti:][dɪ'zaɪərəb(ə)l][tu:; tə] [ɪn'kri:s] [ðə; ði][sɑ:lju'bɪləti][ʌv; əv][ðə; ði][ælb'ju:mɪnɔɪdz]
nor do we think it desirable to increase the solubility of the albuminoids
也不 做 我们 思考 它 理想 到 增加 这 溶解度 的 这 白蛋白
[ʌv; əv] [eg] [ænd; ənd] [mi:t] [baɪ] [-]
of egg and meat by [34]
的 蛋 和 肉 经过 [-]

我们也不认为增加鸡蛋和肉类中蛋白的溶解度是可取的[34]

['ædɪŋ] ['kɔ:stɪk] [ɔ:r][,kɑ:rbəneɪtɪd]['ælkəlaɪz][tu:; tə][ðəm; ðəm] [br'fɔ:r] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ju:st] .
adding caustic or carbonated alkalies to them before they are used .
添加 腐蚀性物质或者 碳酸饮料 碱金属 到 他们 前 他们 是 用过的 .

使用前向其中加入苛性碱或碳酸碱。

[ænd; ənd] [jet] ['kemɪk(ə)l] ['prɑ:səsɪz] [ə'næləgəs] [tu:; tə] [ði:z] [hæv; həv] [bɪn] [dɪ'vaɪzd] [ænd; ənd][ɑ:r; ər]
And yet chemical processes analogous to these have been devised and are
和 然而 化学 流程 类似的 到 这些 有 到过 设计 和 是
['sʌmtaɪmz] [ju:st] [wɪð; wɪθ][rɪ'gɑ:rd][tu:; tə]['kɒʊkɒʊ] .
sometimes used with regard to cocoa .
有时 用过的 和 看待 到 可可 .

然而，与这些类似的化学工艺已被设计出来，有时也用于可可的生产。

[ɪn][moʊst]['keɪsɪz] [ði:z] ['ædɪd] ['sʌbstənsɪz] [ɑ:r; ər] [dɪ'tektɪd] [ɪn][ðə; ði] [ɪn'kri:st] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]
In most cases these added substances are detected in the increased amount of
在 最多 案例 这些 额外 物质 是 检测到 在 这 增加 数量 的
['mɪnərəl] ['mætərz] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] [æʃ] ['æftər] ['bɜ:rnɪŋ] [ðə; ði][,prepə'reɪ(ə)n] .
mineral matters found in the ash after burning the preparation .
矿物 事情 成立 在 这 灰 后 燃烧 这 准备 .

大多数情况下，这些添加物质会在制剂燃烧后灰烬中矿物质含量增加的情况下被检测到。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [æʃ] [ɪn] [pjʊr] ['kɒʊkɒʊ][ɪz] [ə'baʊt] [fɔ:r] [pər] [sent] .
The amount of ash in pure cocoa is about four per cent .
这 数量 的 灰 在 纯的 可可 是 关于 四 每 中心 ；

纯可可中的灰分含量约为百分之四。

[ˈeni] [ə'pri:fəb(ə)l] [ə'maʊnt] [ə'bʌv] [ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] [ə'trɪbjʊ:tɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [əd'mɪkstʃər] [ʌv; əv] [ˈmɪnərəl]
Any appreciable amount above this may be attributed to the admixture of mineral
任何 值得赞赏 数量 多于 这 可能 是 归因于 到 这 混合物 的 矿物
[ˈmætərz] [ju:st] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪ(ə)n] .
matters used in the preparation .
事情 用过的 在 这 准备 ；

超出此范围的任何显著量都可归因于制备过程中使用的矿物质混合物。

[ðə; ði][ɔɪl][ɪn] [pjʊr] [ˈtʃɔ:klət] - [si:dz] [ɪz] [ə'baʊt] [ˈfɪfti] [pər] [sent] [ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] [weɪt] .
The oil in pure chocolate - seeds is about fifty per cent of the whole weight .
这 油 在 纯的 巧克力 - 种子 是 关于 五十 每 中心 的 这 所有的 重量 ；

纯可可豆中的油脂含量约占其总重量的百分之五十。

[ɔ:l'dʊʊ] [ðə; ði][ɔɪl][ɪz] [ɪk'si:dɪŋli] [blænd][ænd; ɛnd] [fri:] [frʌm; frəm][ræn'sɪdətɪ] ,
Although the oil is exceedingly bland and free from rancidity ,
虽然 这 油 是 非常 平淡 和 自由的 从 酸败 ；

虽然这种油味道极其清淡，而且没有变质的迹象，

[aɪ'ti:][hæz; hæz] [bɪn] [faʊnd] [ɪk'spi:diənt][ɪn][sʌm; səm][ˈkeɪsɪz][tu:; tə] [wɪð'drɔ:] [ə; eɪ][pɑ:rt][ʌv; əv] [ðɪs] [ɔɪl] ,
it has been found expedient in some cases to withdraw a part of this oil ,
它 有 到过 成立 权宜 在 一些 案例 到 提取 一个 部分 的 这 油 ；
在某些情况下，抽取一部分石油被认为是权宜之计。

[ˈli:vɪŋ] [ə; eɪ] [ˈsmɔ:lər] [ə'maʊnt] [ɪn][ðə; ði][ˈprɑ:dʌkt] .
leaving a smaller amount in the product .
离开 一个 较小的 数量 在 这 产品 ；

产品中残留量较少。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [ˈmeθəd] [pər'su:d] [ɪn][ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃər][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈpaʊdəd] ['kɒʊkɒʊ] .
This is the method pursued in the manufacture of the powdered cocoas .
这 是 这 方法 追击 在 这 生产 的 这 粉末状 可可 ；

这是可可粉生产过程中采用的方法。

[wɪð; wɪθ] [ðɪs] [rɪ'dʌkʃ(ə)n] [ɪn][ðə; ði][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ɔɪl] ,
With this reduction in the quantity of oil ,
和 这 减少 在 这 数量 的 油 ；

随着石油产量的减少，

[ðə; ði] [rɪ'zʌltənt] [ˈbevərɪdʒ] [ɪz] [les] [ˈlaɪkli] [tu:; tə] [ˌdɪsə'gri:] [wɪð; wɪθ] [ˈdelɪkət] [daɪ'dʒestʃən] .
the resultant beverage is less likely to disagree with delicate digestion .
这 结果 饮料 是 较少的 可能 到 不同意 和 精美的 消化 ；

由此制成的饮料不太可能对敏感的消化系统造成不良影响。

[aɪ'ti:][ɪz][ɪn][ɔ:l][ˈkeɪsɪz][ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rst] [ɪm'pɔ:rt(ə)nɪs] [tu:; tə] [əb'teɪn] [ˈoʊnli] [pjʊr] ['kɒʊkɒʊ][ʌv; əv][ðə; ði]
It is in all cases of the first importance to obtain only pure cocoa of the
它 是 在 全部 案例 的 这 第一的 重要性 到 获得 仅有的 纯的 可可 的 这

[haɪst; 'haɪəst][ˈkwɑ:ləti] ,
highest quality ,
最高 质量 ；

在任何情况下，首要任务都是获得最高品质的纯可可豆。

[fri:] [frʌm; frəm] [ˈeni] [əd'mɪkstʃər] [ʌv; əv] [ˈfɔ:rən] [ˈmætər] , [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði][ˈælkəlaɪz][ɔ:r][ðər; ðər]
free from any admixture of foreign matter, such as the alkalies or their
自由的 从 任何 混合物 的 外国的 事情 ； 这样的 作为 这 碱金属 或者 他们的
[ˈkɑ:rbəˌneɪts; 'kɑ:rbənəts] ;
carbonates ;
碳酸盐 ；

不含任何外来物质，例如碱或其碳酸盐；

[ænd; ɐnd] ['fɜ:rðər] , [ðə; ði][ˈprɑ:ɔlkt] [ɔ:t] [tu:; tə][bi:; bi][ʌv; əv][ðə; ði] ['gretɪst] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['faɪnnəs] .
and further , the product ought to be of the greatest degree of fineness .
和 更远 , 这 产品 应该 到 是 的 这 最 程度 的 精细度 .

此外，该产品还应具有最高的精细度。

[wɪð; wɪθ][rɪ'gɑ:rd][tu:; tə][ðə; ði][ˈfleɪvərz] ['ædɪd] [tu:; tə] ['tʃɔ:klət] ,
With regard to the flavors added to chocolate ,
和 看待 到 这 口味 额外 到 巧克力 ,

至于添加到巧克力中的香料，

[aɪ'ti:][ɪz][pər'hæps] ['ni:dləs] [tu:; tə][seɪ] [ðæt] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ʌv; əv][ðə; ði][ʌtmoʊst] [dɪ'gri:] [ʌv; əv]
it is perhaps needless to say that they should be of the utmost degree of
它 是 也许 不必要 到 说 那 他们 应该 是 的 这 极致 程度 的
[ˈpjʊərəti] .
purity .
纯度 .

或许无需赘言，它们的纯度必须达到最高水平。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [tru:] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ,
This is especially true of vanilla ,
这 是 尤其 真的 的 香草 ,

香草口味尤其如此。

[wɪtʃ] ['oʊɪŋ] [tu:; tə][ɪts] [haɪ] [kɔ:st][ɪz] ['fri:kwəntli] [rɪ'pleɪst] [baɪ][ɑ:rtɪ'fɪ(ə)l][ˈfleɪvərz] .
which owing to its high cost is frequently replaced by artificial flavors .
哪个 欠款 到 它是 高的 成本 是 频繁地 替换 经过 人造的 口味 .

由于成本高昂，天然香料经常被人工香料所替代。

[ðer; ðər][ɪz] , [ɪn][wʌn] [rɪ'spekt] , [ə; eɪ][ˈnoʊtəb(ə)l] ['dɪfrəns] [brɪ'twi:n] [swi:t] ['tʃɔ:klət] [ænd; ɐnd]
There is , in one respect , a notable difference between sweet chocolate and
那里 是 , 在 一 尊重 , 一个 值得注意的 不同之处 之间 甜的 巧克力 和
[ˈkɒkəʊ] :
cocoa :
可可 :

从某种意义上说，甜巧克力和可可粉之间存在一个显著的区别：

[ðə; ði][ˈfɔ:rmər] [meɪ] [bi:; bi] ['fleɪvər] , [ðə; ði] ['lætər] [ʃʊd; ʃəd] ['nevər][bi:; bi] .
the former may be flavored , the latter should never be .
这 以前的 可能 是 调味 , 这 后者 应该 绝不 是 .

前者可以添加调味剂，后者绝对不能添加。

[ə; eɪ] [pjʊr] ['kɒkəʊ][mʌst; məst][bi:; bi] [æbsə'lu:tli] [dɪ'pendənt] [ɑ:n][ɪts] [oʊn] [dɪ'liʃəs] , ['nætʃ(ə)rəl][ˈoʊdər]
A pure cocoa must be absolutely dependent on its own delicious , natural odor
一个 纯的 可可 必须 是 绝对地 依赖 在 它是自己的 可口的 , 自然的 气味
[ænd; ɐnd][ˈfleɪvər] .
and flavor .
和 味道 .

纯正的可可豆必须完全依赖于其自身美味的天然香气和味道。

[noʊ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['eni] ['sʌbstəns] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd][ɪz][əd'mɪsəb(ə)l] . [-]
No addition of any substance of any kind is admissible . [35]
不 添加 的 任何 物质 的 任何 种类 是 可采纳 . [-]

不允许添加任何种类的任何物质。[35]

[sə'dʒestʃənz]
SUGGESTIONS
建议

建议

[ˈrelətɪv] [tu:; tə]
RELATIVE TO
相对的 到

相对于

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd]['kʊʊkoʊ] .
THE COOKING OF CHOCOLATE AND COCOA .
这 烹饪 的 巧克力 和 可可 .
巧克力和可可的制作。

[baɪ]['mɪsɪz] .
BY MRS .
经过 太太 .
作者：夫人

['elən] [ertʃ] . ['rɪtʃərdz] ,
ELLEN H . RICHARDS ,
艾伦 H . 理查兹 ,
艾伦·H·理查兹

[ʌv; əv][ðə; ði] [,mæsə'tʃu: sɪts] ['ɪnstɪtu:t] [ʌv; əv] [tek'nɑ:lədʒi] .
Of the Massachusetts Institute of Technology .
的 这 马萨诸塞州 研究所 的 技术 .
麻省理工学院。

[ti:]
T
T
T

[hi:; hi]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði]['kʊʊkoʊ] - [bi:n] [si:mz] [tu:; tə][bi:; bi]['ɔ:lmoʊst][,ju:nɪ'vɜ:rsəli] [laɪkt] ,
he flavor of the cocoa - bean seems to be almost universally liked ,
他 味道 的 这 可可 - 豆 似乎 到 是 几乎 普遍地 喜欢 ,
可可豆的味道似乎几乎人人都喜欢。

[ænd; ənd][ðə; ði][,ju:z][ʌv; əv][ðə; ði] ['veriəs] [,prepə'reɪnɪz] [meɪd] [frʌm; frəm][,aɪ 'ti:][ɪz] ['kɑ:nstəntli]
and the use of the various preparations made from it is constantly
和 这 使用 的 这 各种各样的 准备工作 制成 从 它 是 不断地
[ɪn'kri:sɪŋ] .
increasing .
增加 .
而用它制成的各种制剂的使用量也在不断增加。

[frʌm; frəm][ðə; ði] [,swi:t] ['tʃɔ:klət] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['trævələr] [naʊ] [prə'vaɪdɪz] [hɪm'self][ɪn][ɔ:l]
From the sweet chocolate with which the traveller now provides himself in all
从 这 甜的 巧克力 和 哪个 这 游客 现在 提供 他自己 在 全部
['dʒə:nɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [fu:d] [ɪz] ['daʊtf(ə)l] ['i:ðər] [ɪn]['kwɑ:ntəti][ɔ:r]['kwɑ:ləti] ,
journeys in which the supply of food is doubtful either in quantity or quality ,
旅程 在 哪个 这 供应 的 食物 是 疑 任何一个 在 数量 或者 质量 ,
如今，旅行者在所有食物供应数量或质量都无法保证的旅途中，都会备上甜巧克力。

[tu:; tə] ['delɪkət] ['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv] [keɪks] [ænd; ənd]['aɪsɪz] ,
to delicate coloring and flavoring of cakes and ices ,
到 精美的 染色 和 调味 的 蛋糕 和 冰 ,
为蛋糕和冰淇淋增添精致的色彩和风味

['nɪrli] [ɔ:l][,kaɪndz][ʌv; əv] ['kʌlɪnerɪ] [,prepə'reɪnɪz] [hæv; həv] ['benɪfɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] [ə'bʌndəns] [ʌv; əv] [ðɪs]
nearly all kinds of culinary preparations have benefited by the abundance of this
几乎 全部 种类 的 烹饪 准备工作 有 受益 经过 这 丰富 的 这
['feɪvərɪt] ['sʌbstəns] .
favorite substance .
最喜欢的 物质 .
几乎所有种类的烹饪方法都受益于这种受欢迎的食材的丰富。

[ɪn] [ðɪ:z] [fɔ:rmz] , ['tʃɔ:klət] [ɪz] [,ju:st] [ɪn][ə; eɪ]['semi] - [rɔ:ɪ] [steɪt] ,
In these forms , chocolate is used in a semi - raw state ,
在 这些 表格 , 巧克力 是 用过的 在 一个 半 - 生的 状态 ,
在这些形式中，巧克力是以半生状态使用的。

[ðə; ði] [bi:n] ['hæviŋ] [bi:n] ['simpli] ['rəʊstɪd] [æt; ət][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hi:t] , [graʊnd] , [ænd; ənd] [mɪkst]
the bean having been simply roasted at a gentle heat , ground , and mixed
这 豆 拥有 到过 简单地 烤 在 一个 温和的 热 , 地面 , 和 混合
[wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ,
with sugar ,
和 糖 ,

只需将豆子用小火烘烤，磨成粉，然后与糖混合即可。

[wɪtʃ] [hoʊldz][ðə; ði][fæt] .
which holds the fat .
哪个 持有 这 胖的 .

其中含有脂肪。

[baɪ]['veriŋ; 'væriŋ][ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [tu:; tə][bi:; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
By varying the quantity of the chocolate to be mixed with the
经过 变化 这 数量 的 这 巧克力 到 是 混合 和 这
[ɪn'ɡri:diənts] [ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk] [ɔ:r][aɪs] ,
ingredients of the cake or ice ,
原料 的 这 蛋糕 或者 冰 ,

通过改变与蛋糕或冰淇淋配料混合的巧克力用量，

[æn; ən] [ʌn'ɪmɪtɪd] [və'reɪəti][ʌv; əv]['fleɪvərz][kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] .
an unlimited variety of flavors can be obtained .
一个 无限 种类 的 口味 能 是 获得 .

可以获得无限多种口味。

[ɪn] [prɪ'peəriŋ] [aɪ 'ti:][æz; əz][ə; eɪ] ['beɪvərɪdʒ] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['teɪbl] [ə; eɪ] [mɪs'teɪk] [hæz; həz] [bi:n]
In preparing it as a beverage for the table a mistake has been
在 准备 它 作为 一个 饮料 为了 这 桌子 一个 错误 有 到过
['fri:kwəntli] [meɪd] [ɪn] [kən'sɪdəɪŋ] ['tʃɔ:klət] ['mɪrli] [æz; əz][ə; eɪ]['fleɪvər] ,
frequently made in considering chocolate merely as a flavor ,
频繁地 制成 在 考虑 巧克力 仅仅 作为 一个 味道 ,

在将巧克力作为餐桌饮品进行调制时，人们常常犯的一个错误是仅仅将其视为一种口味。

[æn; ən]['ædʒʌŋkt][tu:; tə][ðə; ði][rest] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:l] ,
an adjunct to the rest of the meal ,
一个 附件 到 这 休息 的 这 一顿饭 ,

作为餐食的配菜，

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['ɡɪvɪŋ] [aɪ 'ti:][ɪts] [du:] ['prɑ:mɪnəns] [æz; əz][ə; eɪ]['ri:əl] [fu:d] ,
instead of giving it its due prominence as a real food ,
反而 的 给予 它 它是到期的 显赫地位 作为 一个 真实的 食物 ,

而不是像对待真正的食物那样，给予它应有的地位，

[kən'teɪnɪŋ] [ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði] ['nesəseri] ['nu:trətɪv] ['prɪnsəp(ə)lz] .
containing all of the necessary nutritive principles .
包含 全部 的 这 必要的 营养 原则 .

含有所有必要的营养成分。

[ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][mɪlk][ɪz][ɪn][ɪt'self][ə; eɪ] [fer] ['brekfəst] .
A cup of chocolate made with sugar and milk is in itself a fair breakfast .
一个 杯子 的 巧克力 制成 和 糖 和 牛奶 是 在 本身 一个 公平的 早餐 .

一杯用糖和牛奶制成的巧克力本身就是一份不错的早餐。

[ðer; ðər][ɪz] [mʌtʃ] [tu:; tə][bi:; bi] [sed] [ɪn]['feɪvər][ʌv; əv] [ˌprepə'reɪʃnz] [ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] [bi:n] [wɪtʃ]
There is much to be said in favor of preparations of the whole bean which
那里 是 很多 到 是 说 在 偏爱 的 准备工作 的 这 所有的 豆 哪个
[sɪ'kjʊr] [ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði]['væljuəb(ə)l][nu'trɪ(ə)n] [kən'teɪnd] [ɪn] [-]
secure all of the valuable nutrition contained in [36]
安全的 全部 的 这 有价值的 营养 包含 在 [-]

有很多理由支持用整颗豆子制成的食品，因为这样可以确保豆子中所含的所有宝贵营养成分[36]。

[ðɪs] “ [fu:d] [fɔ:r; fər][ðə; ði][ɡɒdz] , “ [ænd; ənd] [ˈraɪtli] [ˌʌndərˈstʊd] ,
this “ food for the gods , “ and rightly understood ,
这 “ 食物 为了 这 神 , “ 和 没错 理解 ,
这种“神的食物”, 如果理解正确的话,

[aɪˈti:][ɪz][ˈpɑ:səb(ə)][tu:; tə] [meɪk] [ðəm; ðəm] [mɔ:r] [ɪmˈpɔ:rt(ə)nt][ˈɑ:rtɪk(ə)lz][ʌv; əv][ˈdaɪət][ðæn; ðən] [ðeɪ]
it is possible to make them more important articles of diet than they
它 是 可能的 到 制作 他们 更多的 重要的 文章 的 饮食 比 他们
[naʊ] [ɑ:r; əɾ] .
now are .
现在 是 .

有可能使它们成为比现在更重要的饮食组成部分。

[bʌt; bət] [sɪns] [ðə; ði][lɑ:rdʒ] [pərˈsentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt] [si:mz] [tu:; tə][rɪˈkwəɪər] [kɔ:rəˈspɔ:ndɪŋli] [lɑ:rdʒ]
But since the large percentage of fat seems to require correspondingly large
但 自从 这 大的 百分比 的 胖的 似乎 到 要求 相应地 大的
[ˈkwɑ:ntətɪz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [tu:; tə][ˈrendər][ðə; ði] [ˈbeɪvərɪdʒ] [ˈpælətəb(ə)l] ,
quantities of sugar to render the beverage palatable ,
数量 的 糖 到 使成为 这 饮料 可口的 ,
但是, 由于脂肪含量高, 似乎需要相应大量的糖才能使饮料适口。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ˈveri] [rɪtʃ] , [swi:t] [drɪŋk] [su:n] [klɔɪz] [ɪf] [meɪd] [strɔ:ŋ] [ɪˈnʌf] [tu:; tə][bi:; bi]
and this very rich , sweet drink soon cloy if made strong enough to be
和 这 非常 富有的, 甜的 喝 很快 克洛伊斯如果 制成 强的 足够的 到 是
[nuˈtrɪʃəs] ,
nutritious ,
营养丰富的 ,
这种非常浓郁香甜的饮料, 如果为了追求营养而调配得过高, 很快就会让人感到腻味。

[aɪˈti:][ɪz] , [ˈfɔ:rtʃənətli] ,
it is , fortunately ,
它 是 , 幸运的是 ,

幸运的是, 确实如此。

[ˈpɑ:səb(ə)l][tu:; tə][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ðə; ði][ˈlɑ:rdʒər][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] [wɪˈðəʊt] [ˈɪndʒəri][tu:; tə][ðə; ði]
possible to extract the larger part of the fat without injury to the
可能的 到 提炼 这 更大的 部分 的 这 胖的 没有 受伤 到 这
[ˈfleɪvər][soʊ] [ˌker.ək.təˈrɪs.tɪk] [ʌv; əv] [ˈtʃɔ:klət] .
flavor so characteristic of chocolate .
味道 所以 特征 的 巧克力 .

有可能在不损害巧克力特有风味的前提下, 提取出大部分脂肪。

[ɪn] [ðɪs] [fɔ:rm] , [kɔ:ld] [ˈkʊʊkoʊ] , [les] [ˈʊgər][ænd; ənd] [mɔ:r] [mɪlk][ɑ:r; əɾ] [ˈni:ɪdɪd] ,
In this form , called cocoa , less sugar and more milk are needed ,
在 这 形式 , 称为 可可 , 较少的 糖 和 更多的 牛奶 是 需要 ,
这种形式的可可粉, 需要的糖更少, 牛奶更多。

[ænd; ənd][ðə; ði] [rɪˈzʌltɪŋ] [ˈbeɪvərɪdʒ] [ˈsu:ts][ˈi:v(ə)n] [ˈdelɪkət] [ˈstʌməks] , [ænd; ənd][ɪz] [jet] [ʌv; əv] [haɪ]
and the resulting beverage suits even delicate stomachs , and is yet of high
和 这 结果 饮料 西装 甚至 精美的 胃 , 和 是 然而 的 高的
[fu:d] [ˈvælju:] .
food value .
食物 价值 .

由此制成的饮料即使是敏感的肠胃也能接受, 而且营养价值很高。

[aɪˈti:][ɪz][ðə; ði][ˈɑ:bdʒekt][ʌv; əv][ɔ:l] [ˈkʊkɪŋ] [tu:; tə][ˈrendər] [rɔ:] [məˈtɪriəl] [mɔ:r] [ˈpælətəb(ə)l][ænd; ənd]
It is the object of all cooking to render raw material more palatable and
它 是 这 目的 的 全部 烹饪 到 使成为 生的 材料 更多的 可口的 和
[mɔ:r] [nuˈtrɪʃəs] ,
more nutritious ,
更多的 营养丰富的 ,

烹饪的目的就是使原材料更美味、更有营养。

[ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [mɔːr] [daɪ'dʒestəbl,dɪ'dʒestəbl] .
and therefore more digestible :
和 所以 更多的 可消化 :

因此更容易消化。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv][ˈkʊʊkʊʊ][ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɪz][noʊ] [ɪk'sepʃn] [tuː; tə] [ðɪs] [ruːl] .
The cooking of cocoa and chocolate is no exception to this rule .
这 烹饪 的 可可 和 巧克力 是 不 例外 到 这 规则 :
可可和巧克力的制作也不例外。

[ˈsɜːrt(ə)n][ɪk'stræktɪv,ek'stræktɪv][ˈprɪnsəp(ə)lɪz][ɑːr; ər][ˈsɑːljəb(ə)l][ˈoʊnli][ɪn][ˈwɔːtər] [wɪtʃ] [hæz; həz] [riːtʃt]
Certain extractive principles are soluble only in water which has reached
肯定 萃取 原则 是 可溶 仅有的 在 水 哪个 有 达到
[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] - [pɔɪnt] ;
the boiling - point ;
这 沸腾 - 观点 ;

某些萃取成分只溶于沸水中；

[ænd; ənd][ðə; ði] [stɑːrtʃ] , [wɪtʃ] [ðə; ði] [siːd] [kən'teɪnz] , [ɪz][ˈswɒʊlən][ˈoʊnli][æt; ət] [ðɪs]
and the starch , which the seed contains , is swollen only at this
和 这 淀粉 , 哪个 这 种子 包含 , 是 肿 仅有的 在 这
[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃər] .
temperature :
温度 :

种子中所含的淀粉只有在这种温度下才会膨胀。

['tʃɔːklət] [ɔːr][ˈkʊʊkʊʊ][ɪz][naːt][ˈpraːpərli] [kʊkt] [baɪ] ['hævɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [pɔːd] [ˈoʊvər][aɪ ˈtiː] .
Chocolate or cocoa is not properly cooked by having boiling water poured over it .
巧克力 或者 可可 是 不是 适当地 煮熟 经过 拥有 沸腾 水 倾倒 超过 它 :
用沸水浇在巧克力或可可粉上并不能将其正确烹煮。

[aɪ ˈtiː][ɪz] [truː] [ðæt] [æz; əz][ðə; ði] [hoʊl] [ˈpaʊdər] [ɪz][ɪn] [sə'spenʃ(ə)n] [ænd; ənd][ɪz] [ˈswɑːloʊd] ,
It is true that as the whole powder is in suspension and is swallowed ,
它 是 真的 那 作为 这 所有的 粉末 是 在 暂停 和 是 吞咽 ,
确实，当所有粉末都悬浮在液体中并被吞服时，

[ɪts] [fuːd] [məˈtɪriəl] [kæn; kən][biː; bi] [əˈsɪməˌleɪtɪd] [æz; əz][aɪ ˈtiː][ɪz] [wen] [ðə; ði] [prɪˈperd] ['tʃɔːklət] [ɪz]
its food material can be assimilated as it is when the prepared chocolate is
它是 食物 材料 能 是 同化 作为 它 是什么时候 这 准备 巧克力 是
[ˈiːtn] [rɔː] ;
eaten raw ;
吃 生的 ;

它的营养成分可以直接被人体吸收，就像生吃巧克力一样；

[bʌt; bət][ɪn][ˈɔːrdər][tuː; tə] [brɪŋ] [aʊt][ðə; ði] [fʊl] , [faɪn][ˈfleɪvər][ænd; ənd][tuː; tə] [sɪˈkjʊr] [ðə; ði][moʊst]
but in order to bring out the full , fine flavor and to secure the most
但 在 命令 到 带来 出去 这 满的 , 美好的 味道 和 到 安全的 这 最多
[kəmˈpli:t] [daɪ,dʒestəˈbɪlɪti] ,
complete digestibility ,
完全的 消化率 ,

但为了充分展现其细腻的风味并确保最彻底的消化吸收，

[ðə; ði][ˌprepəˈreɪ(ə)n] , [wətˈevər] [aɪ ˈtiː][biː; bi] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][səbˈdʒektɪd][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] - [pɔɪnt]
the preparation , whatever it be , should be subjected to the boiling - point
这 准备 , 任何 它 是 , 应该 是 受 到 这 沸腾 - 观点
[fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
for a few minutes .
为了 一个 很少 分钟 :

无论制备什么，都应该在沸点下加热几分钟。

[ɪn] [ðɪs] ɔ:l] [kɒnə'sɜ:z] [ɑ:r; ə] [ə'grɪ:d] . [-]
In this all connoisseurs are agreed . [37]
在 这 全部 鉴赏家 是 同意 . [-]

对此，所有鉴赏家都一致同意。 [37]

[rɪ'si:ts, ri:'si:ts] .
RECEIPTS :
收据 .

收据。

[baɪ] [mɪs] - .
By MISS PARLOA .
经过 错过 - .

作者：帕洛亚小姐。

[pleɪn] ['tʃɔ:klət] .
PLAIN CHOCOLATE :
清楚的 巧克力 .

纯巧克力。

[fɔ:r; fə] [sɪks] ['pi:p(ə)l] , [ju:z] [wʌn] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] [mɪlk] ,
For six people , use one quart of milk ,
为了 六 人们 , 使用 一 夸脱 的 牛奶 ,

六人份，使用一夸脱牛奶。

[tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʌblju:] . ['beɪkə] & [si: 'oʊ] . - [es] [noʊ] . [wʌn] ['tʃɔ:klət] , [wʌn] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
two ounces of W . Baker & Co . ' s No . 1 chocolate , one tablespoonful of
二 盎司 的 W . 贝克 & 合作 . - s 不 . 1 巧克力 , 一 一汤匙 的

[kɔ:rn] - [stɑ:rt] ,
corn - starch ,
玉米 - 淀粉 ,

两盎司 W. Baker & Co. 的 1 号巧克力，一汤匙玉米淀粉，

[θri:] ['teɪblspu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʊgə] , [ænd; ənd] [tu:] ['teɪblspu:nfʊl] [ʌv; əv] [hɑ:t] ['wɔ:tə] .
three tablespoonfuls of sugar , and two tablespoonfuls of hot water .
三 汤匙 的 糖 , 和 二 汤匙 的 热的 水 .

三汤匙糖，两汤匙热水。

[mɪks][ðə; ði] [kɔ:rn] - [stɑ:rt] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] .
Mix the corn - starch with one gill of the milk .
混合 这 玉米 - 淀粉 和 一 鳃 的 这 牛奶 .

将玉米淀粉与一吉尔牛奶混合。

[pʊt] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] [ɑ:n] [tu:; tə] [hi:t] [ɪn] [ðə; ði] ['dʌb(ə)l] - ['bɔɪlə] .
Put the remainder of the milk on to heat in the double - boiler .
放 这 余 的 这 牛奶 在 到 热 在 这 双倍的 - 锅炉 .

将剩余的牛奶放入双层蒸锅中加热。

[wen] [ðə; ði] [mɪlk] [kʌmz] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] - [pɔɪnt] [stɜ:r] [ɪn] [ðə; ði] [kɔ:rn] - [stɑ:rt] , [ænd; ənd] [kʊk]
When the milk comes to the boiling - point stir in the corn - starch , and cook
什么时候 这 牛奶 来 到 这 沸腾 - 观点 搅拌 在 这 玉米 - 淀粉 , 和 厨师

[fɔ:r; fə] [ten] ['mɪnɪts] .
for ten minutes .
为了 十 分钟 .

牛奶煮沸后，加入玉米淀粉，煮10分钟。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [kʌt] [ɪn] [faɪn] ['bɪts] [ænd; ənd] [pʊt] [aɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['aɪərn] [ɔ:r] ['grænɪt] -
Have the chocolate cut in fine bits and put it in a small iron or granite -
有 这 巧克力 切 在 美好的 比特 和 放 它 在 一个 小的 铁 或者 花岗岩 -

[wə] [pæn] ;
ware pan ;
仓库 平底锅 ;

将巧克力切成细末，放入小铁锅或花岗岩锅中；

[,eɪ dɪ: 'di:] [ðə; ði] [ˈʊɡər] [ænd; ənd] [ˈwɔ:tər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [pæn] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [hɑ:t] [ˈfaɪər] .
add the sugar and water , and place the pan over a hot fire .
添加 这 糖 和 水 , 和 地方 这 平底锅 超过 一个 热的 火 .
加入糖和水, 将平底锅放在热火上。

[stɜ:r] [ˈkɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ˈmɪksɪtʃər] [ɪz] [smu:ð] [ænd; ənd] [ˈɡlə:si] .
Stir constantly until the mixture is smooth and glossy .
搅拌 不断地 直到 这 混合物 是 光滑的 和 光滑 .
不断搅拌, 直到混合物变得光滑有光泽。

[,eɪ dɪ: 'di:] [ðɪs] [tu:; tə] [ðə; ði] [hɑ:t] [mɪlk] [ænd; ənd] [bi:t] [ðə; ði] [ˈmɪksɪtʃər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [wɪsk] [ʌn'tɪl] [,aɪ 'ti:] [ɪz] [ˈfrɔ:θi] .
Add this to the hot milk and beat the mixture with a whisk until it is frothy .
添加 这 到 这 热的 牛奶 和 打 这 混合物 和 一个 拂 直到 它 是 泡沫状的 .
将此混合物加入热牛奶中, 用打蛋器搅拌至起泡。

[ɔ:r] [ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] [meɪ] [bi:; bi] [pɔ:d] [bæk] [ænd; ənd] [ˈfɔ:rθ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈbɔɪlər] [tu:; tə] [ə; eɪ] [ˈpɪtʃər] .
Or the chocolate may be poured back and forth from the boiler to a pitcher .
或者 这 巧克力 可能 是 倾倒 后退 和 前进 从 这 锅炉 到 一个 投手 ,
或者可以将巧克力在锅炉和容器之间来回倾倒,

[ˈhoʊldɪŋ] [haɪ] [ðə; ði] [ˈves(ə)l] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [pɔ:r] .
holding high the vessel from which you pour .
保持 高的 这 血管 从 哪个 你 倒 .
高举盛放液体的容器。

[ðɪs] [wɪl] [ɡɪv] [ə; eɪ] [θɪk] [ˈfrɔ:θ] .
This will give a thick froth .
这 将要 给 一个 厚的 泡沫 .
这样会产生浓厚的泡沫。

[ˈsɜ:rv] [æt; ət] [wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .
立即食用。

[ɪf] [ju:; jʊ] [prɪˈfɜ:r] [nɑ:t] [tu:; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] [θɪk] , [ə'mɪt] [ðə; ði] [kɔ:rn] - [stɑ:rtʃ] .
If you prefer not to have the chocolate thick , omit the corn - starch .
如果 你 更喜欢 不是 到 有 这 巧克力 厚的 , 忽略 这 玉米 - 淀粉 .
如果你不喜欢巧克力太浓稠, 可以省略玉米淀粉。

[ˈtʃɔ:klət] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [kən'denst] [mɪlk] .
CHOCOLATE MADE WITH CONDENSED MILK .
巧克力 制成 和 浓缩版 牛奶 .
用炼乳制成的巧克力。

[ˈfɑ:ləʊ] [ðə; ði] [ru:l] [fɔ:r; fər] [pleɪn] [ˈtʃɔ:klət] , [ˈsʌbstɪtju:ʃɪŋ] [ˈwɔ:tər] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] [mɪlk] ,
Follow the rule for plain chocolate , substituting water for the milk ,
跟随 这 规则 为了 清楚的 巧克力 , 替换 水 为了 这 牛奶 ,
按照制作纯巧克力的方法, 用水代替牛奶。

[ænd; ənd] [ˈædɪŋ] [θri:] [ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk] [wen] [ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] [ɪz] [ˈædɪd] .
and adding three tablespoonfuls of condensed milk when the chocolate is added .
和 添加 三 汤匙 的 浓缩版 牛奶 什么时候 这 巧克力 是 额外 .
在加入巧克力时, 再加入三汤匙炼乳。

[ˈtʃɔːklət] ; [viˈenə] [stɑɪl] .
CHOCOLATE ; VIENNA STYLE .
巧克力 ; 维也纳 风格 .

维也纳风味巧克力。

[juːz] [fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [ˈtʃɔːklət] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [mɪlk] , [θriː] [ˈteɪblspuːnfʊl] [ʌv; əv]
Use four ounces of vanilla chocolate , one quart of milk , three tablespoonfuls of
使用 四 盎司 的 香草 巧克力 , 一 夸脱 的 牛奶 , 三 汤匙 的
[hɑːt][ˈwɔːtər] ,
hot water ,
热的 水 ,

使用四盎司香草巧克力、一夸脱牛奶、三汤匙热水。

[ænd; ɐnd][wʌn] [ˈteɪlspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ˈʊgər] .
and one tablespoonful of sugar .
和 一 一汤匙 的 糖 .

以及一汤匙糖。

[kʌt] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [ɪn] [faɪn] [ˈbɪts] .
Cut the chocolate in fine bits .
切 这 巧克力 在 美好的 比特 .

将巧克力切成小块。

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɑːn] [ðə; ði] [stəʊv] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈbɔɪlər] ,
Put the milk on the stove in the double - boiler ,
放 这 牛奶 在 这 火炉 在 这 双倍的 - 锅炉 ,

把牛奶放在双层蒸锅里，然后放在炉子上加热。

[ænd; ɐnd] [wen] [aɪ ˈtiː] [hæz; həz] [bɪn] [ˈhiːtɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] - [pɔɪnt] , [pʊt] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] , [
and when it has been heated to the boiling - point , put the chocolate , [
-]
38]
-]

当水加热到沸点时，放入巧克力[38]

[ˈʊgər] ,
sugar ,
糖 ,

糖，

[ænd; ɐnd][ˈwɔːtər][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈaɪərn][ɔːr] [ˈgrænit] - [wer] [pæn][ænd; ɐnd][stɜːr][ˈoʊvər][ə; eɪ][hɑːt][ˈfaɪər]
and water in a small iron or granite - ware pan and stir over a hot fire
[ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ɐnd] [ˈɡlɑːsi] .
until smooth and glossy .
直到 光滑的 和 光滑 .

在小铁锅或花岗岩锅中加入水，用大火搅拌至光滑有光泽。

[stɜːr] [ðɪs] [ˈmɪkstʃər][ˈɪntuː][ðə; ði][hɑːt][mɪlk] , [ænd; ɐnd] [biːt] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wɪsk] .
Stir this mixture into the hot milk , and beat well with a whisk .
搅拌 这 混合物 进入 这 热的 牛奶 , 和 打 出色地 和 一个 拂 .

将此混合物倒入热牛奶中，用打蛋器充分搅拌。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] ,
Serve at once ,
服务 在 一次 ,

立即上桌。

[ˈpʊtɪŋ] [ə; eɪ] [ˈteɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [wɪpt] [kri:m] [ɪn] [i:tʃ] [kʌp][ænd; ənd] [ðen] [ˈfɪlɪŋ] [ʌp][wɪð; wɪθ]
putting a tablespoonful of whipped cream in each cup and then filling up with
推杆 一个 一汤匙 的 鞭打 奶油 在 每个 杯子 和 然后 填充 向上 和
[ðə; ði] [ˈtʃɔ:klət] .
the chocolate .
这 巧克力 .

在每个杯子里放一汤匙鲜奶油，然后填满巧克力。

[ðə; ði][pleɪn] [ˈtʃɔ:klət] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði] [və'nɪlə] ,
The plain chocolate may be used instead of the vanilla ,
这 清楚的 巧克力 可能 是 用过的 反而 的 这 香草 ,
可以用原味巧克力代替香草巧克力。

[bʌt; bət][ɪn] [ðæt] [keɪs] [ju:z][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ˈekstrækt; ɪk'strækt][ænd; ənd] [θri:]
but in that case use a teaspoonful of vanilla extract and three
但 在 那 案件 使用 一个 一茶匙 的 香草 提炼 和 三
[ˈdʒenərəs] [ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] [ɪn'sted] [ʌv; əv][wʌn] .
generous tablespoonfuls of sugar instead of one .
慷慨的 汤匙 的 糖 反而 的 一 .

但那样的话，就用一茶匙香草精和三大勺糖代替一茶匙。

[ˈbrekfəst] [ˈkʊkʊkʊ] .
BREAKFAST COCOA .
早餐 可可 .

早餐可可。

[ˈbrekfəst] [ˈkʊkʊkʊ][ɪz] [ˈpaʊdərd] [soʊ][faɪn] [ðæt] [aɪ ˈti:][kæn; kən][bi:; bi] [dr'zɑ:lvd] [baɪ] [ˈpɔ:ɾɪŋ] [ˈbɔɪlɪŋ]
Breakfast cocoa is powdered so fine that it can be dissolved by pouring boiling
早餐 可可 是 粉末状 所以 美好的 那 它 能 是 溶解 经过 浇注 沸腾
[ˈwɔ:tər][ɑ:n][aɪ ˈti:] .
water on it .
水 在 它 .

早餐可可粉磨得非常细，只需用沸水冲泡即可溶解。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] [ˈri:z(ə)n][aɪ ˈti:][ɪz][ˈɔ:f(ə)n] [pri'perd] [æt; ət][ðə; ði] [ˈteɪbl] .
For this reason it is often prepared at the table .
为了 这 原因 它 是 经常 准备 在 这 桌子 .

因此，这道菜通常是在餐桌上烹制的。

[ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈpaʊdər] [ɪz][pʊt] [ɪn][ðə; ði][kʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
A small teaspoonful of the powder is put in the cup with a teaspoonful of
一个 小的 一茶匙 的 这 粉末 是 放 在 这 杯子 和 一个 一茶匙 的
[ˈʃʊɡər] ;
sugar ;
糖 ;

将一小勺粉末和一小勺糖放入杯中；

[ɑ:n] [ðɪs] [ɪz] [pɔ:d] [tu:] - [θɜ:rd] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər] ,
on this is poured two - thirds of a cupful of boiling water ,
在 这 是 倾倒 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的 沸腾 水 ,
在上面倒入三分之二杯沸水，

[ænd; ənd][mɪlk][ɔ:r] [kri:m] [ɪz] [ˈædɪd] [tu:; tə][su:t][ðə; ði][ɪndɪvɪdʒuəl] [teɪst] .
and milk or cream is added to suit the individual taste .
和 牛奶 或者 奶油 是 额外 到 套装 这 个人 品尝 .

根据个人口味，还可以加入牛奶或奶油。

[ðɪs] [ɪz] [ˈveri] [kən'vi:nɪənt] ;
This is very convenient ;
这 是 非常 方便的 ;

这非常方便；

[bʌt; bət][ˈkʊʊkoʊʊ][ɪz][nɑ:t] [ˈnɪrli] [soʊ] [gʊd] [wen] [prɪˈperd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænər] [æz; əz] [wen] [aɪˈti:][ɪz]
but cocoa is not nearly so good when prepared in this manner as when it is
但 可可 是 不是 几乎 所以 好的 什么时候 准备 在 这 方式 作为 什么时候 它 是
[bɔɪld] .
boiled .
煮沸 .

但是，用这种方法制作的可可粉远不如煮沸后制作的美味。

[fɔ:r; fər][sɪks][ˈkʌp,fʊlz][ʌv; əv][ˈkʊʊkoʊʊ][ju:z] [tu:] [ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈpaʊdər] , [tu:]
For six cupfuls of cocoa use two tablespoonfuls of the powder , two
为了 六 杯 的 可可 使用 二 汤匙 的 这 粉末 , 二
[ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][ˈʃʊgər] ,
tablespoonfuls of sugar ,
汤匙 的 糖 ,
六杯可可粉需要两汤匙可可粉和两汤匙糖。

[hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər] , [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][mɪlk] .
half a pint of boiling water , and a pint and a half of milk .
一半 一个 品脱 的 沸腾 水 , 和 一个 品脱 和 一个 一半 的 牛奶 .
半品脱沸水， 以及一品脱半牛奶。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɑ:n][ðə; ði] [stoʊv] [ɪn][ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈbɔɪlər] .
Put the milk on the stove in the double - boiler .
放 这 牛奶 在 这 火炉 在 这 双倍的 - 锅炉 .
把牛奶放在双层蒸锅里，在炉子上加热。

[pʊt][ðə; ði][ˈkʊʊkoʊʊ][ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔ:spæn] [ænd; ənd][ˈgrædʒuəli] [pɔ:r] [ðə; ði][hɑ:t][ˈwɔ:tər]
Put the cocoa and sugar in a saucepan and gradually pour the hot water
放 这 可可 和 糖 在 一个 平底锅 和 逐步地 倒 这 热的 水
[əˈpɑ:n][ðəm; ðəm] ,
upon them ,
之上 他们 ,
将可可粉和糖放入平底锅中，然后慢慢倒入热水。

[ˈstɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [taɪm] .
stirring all the time .
搅拌 全部 这 时间 .
不停地搅拌。

[pleɪs] [ðə; ði] [ˈsɔ:spæn] [ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜ:r][ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈkɑ:ntents] [bɔɪl] .
Place the saucepan on the fire and stir until the contents boil .
地方 这 平底锅 在 这 火 和 搅拌 直到 这 内容 熬 .
将平底锅放在火上，搅拌至汤汁沸腾。

[let] [ðɪs] [ˈmɪkstʃər] [bɔɪl][fɔ:r; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [eɪ di:ˈdi:][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Let this mixture boil for five minutes ; then add the boiling milk , and serve .
让 这 混合物 熬 为了 五 分钟 ; 然后 添加 这 沸腾 牛奶 , 和 服务 .
将此混合物煮沸五分钟；然后加入沸腾的牛奶，即可食用。

[ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [kri:m] [ɪz][ə; eɪ] [greɪt] [əˈdɪ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] [ˈkʊʊkoʊʊ] .
A gill of cream is a great addition to this cocoa .
一个 鳃 的 奶油 是 一个 伟大的 添加 到 这 可可 .
在这道可可粉里加一点奶油会更好。

[ˈtʃɔ:klət] [ˈkeɪk] .
CHOCOLATE CAKE .
巧克力 蛋糕 .
巧克力蛋糕。

[fɔːr; fər] [tuː] [ʃiːts] [ʌv; əv] [keɪk] [juːz] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈdʌbljuː] . [ˈbeɪkər] & [ˌsiː ˈoʊ] . - [es][noʊ] . [wʌn]
For two sheets of cake use three ounces of W. Baker & Co. s No. 1
为了 二 纸张 的 蛋糕 使用 三 盎司 的 W 贝克 & 合作 s 不 1
[ˈtʃɔːklət] ,
chocolate ,
巧克力 ,

制作两片蛋糕需要使用三盎司 W. Baker & Co. 的 1 号巧克力。

[θriː] [egz] , [wʌn][ˈkʌpfʊl][ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv] [ˈsɪftɪd] [ˈpeɪstri][ˈflaʊər] , [wʌn][ˈkʌpfʊl]
three eggs , one cupful and three - fourths of sifted pastry flour , one cupful
三 鸡蛋 , 一 一杯 和 三 - 第四部分 的 筛过的 糕点 面粉 , 一 一杯
[ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] ,
and three - fourths of sugar ,
和 三 - 第四部分 的 糖 ,
三个鸡蛋, 一杯半过筛的糕点粉, 一杯半糖,

[hæf][ə; eɪ][ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [hæf][ə; eɪ][ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] , [hæf][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn.fʊl] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə]
half a cupful of butter , half a cupful of milk , half a teaspoonful of vanilla
一半 一个 一杯 的 黄油 , 一半 一个 一杯 的 牛奶 , 一半 一个 一茶匙 的 香草
[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
extract ,
提炼 ,
半杯黄油, 半杯牛奶, 半茶匙香草精,

[wʌn] [ˈtɪspʊn.fʊl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] .
one teaspoonful and a half of baking powder .
一 一茶匙 和 一个 一半 的 烘烤 粉末 .
一茶匙半泡打粉。

[ɡreɪt] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] .
Grate the chocolate .
格特 这 巧克力 .
将巧克力磨碎。

[biːt] [ðə; ði] [ˈbʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] [ænd; ənd][ˈɡrædʒuəli] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [ˈʃʊɡər] .
Beat the butter to a cream and gradually beat in the sugar .
打 这 黄油 到 一个 奶油 和 逐步地 打 在 这 糖 .
将黄油打发至奶油状, 然后逐渐加入糖并搅拌均匀。

[biːt] [ɪn][ðə; ði] [mɪlk][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] , [ðen] [ðə; ði] [egz] ([ɔːlˈredi] [wel] [ˈbiːtn]) , [nekst][ðə; ði]
Beat in the milk and vanilla , then the eggs (already well beaten) , next the
打 在 这 牛奶 和 香草 , 然后 这 鸡蛋 (已经 出色地 被打败) , 下一个 这
[ˈtʃɔːklət] ,
chocolate ,
巧克力 ,
先加入牛奶和香草精搅拌均匀, 然后加入打散的鸡蛋, 最后加入巧克力。

[ænd; ənd][ˈfaɪnəli][ðə; ði][ˈflaʊər] , [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [mɪkst] .
and finally the flour , in which the baking powder should be mixed .
和 最后 这 面粉 , 在 哪个 这 烘烤 粉末 应该是 混合 .
最后是面粉, 要将泡打粉混合在面粉中。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [tuː] [wel] - [ˈbʌtərd] [ˈjælʊʃ] [keɪk] - [pænz] .
Pour into two well - buttered shallow cake - pans .
倒 进入 二 出色地 - 涂黄油的 浅的 蛋糕 - 平底锅 .
倒入两个涂抹了黄油的浅蛋糕模具中。

[beɪk] [fɔːr; fər] [ˈtwenti] - [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] .
Bake for twenty - five minutes in a moderate oven .
烤 为了 二十 - 五 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .
在中等温度的烤箱中烘烤25分钟。

[frɒːst][ɔːr][nɑːt] , [æz; əz][juː; jʊ][laɪk] . [-]
Frost or not , as you like . [39]
霜 或者 不是 , 作为 你 喜欢 : [-]

霜冻与否, 随你喜欢。[39]

[vəˈnɪlə] ['frɒːstɪŋ] .
VANILLA FROSTING .
香草 糖霜 :

香草糖霜。

[breɪk] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn][lɑːrdʒ] [eg] ['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] ,
Break the white of one large egg into a bowl ,

休息 这 白色的 的 一 大的 蛋 进入 一个 碗 ,

将一个大鸡蛋的蛋白打入碗中,

[ænd; ənd][ˈɡrædʒuəli] [biːt] ['ɪntuː][,aɪ ˈtiː][wʌn][ˈkʌpful][ʌv; əv] [kənˈfekʃənərz] ['ʊɡər] .
and gradually beat into it one cupful of confectioner's sugar .

和 逐步地 打 进入 它 一 一杯 的 糖果商 糖 :

然后慢慢地将一杯糖粉搅入其中。

[biːt] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] , [eɪ diː ˈdiː][hæf][ə; eɪ] ['tɪspʊnful] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
Beat for three minutes , add half a teaspoonful of vanilla extract ,

打 为了 三 分钟 , 添加 一半 一个 一茶匙 的 香草 提炼 ,

[ænd; ənd] [sprɛd] ['θɪnli] [ɑːn][ðə; ði] [keɪks] .
and spread thinly on the cakes .

和 传播 薄薄的 在 这 蛋糕 :

搅拌三分钟, 加入半茶匙香草精, 然后薄薄地涂抹在蛋糕上。

['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] .
CHOCOLATE ICING .
巧克力 糖霜 :

巧克力糖霜。

[meɪk] [ə; eɪ] [vəˈnɪlə] ['aɪsɪŋ][ænd; ənd][,eɪ diː ˈdiː][wʌn] ['teɪbspʊnful] [ʌv; əv][kəʊld]['wɔːtər][tuː; tə][,aɪ ˈtiː] .
Make a vanilla icing and add one tablespoonful of cold water to it .

制作 一个 香草 糖霜 和 添加 一 一汤匙 的 寒冷的 水 到 它 :

制作香草糖霜, 加入一汤匙冷水。

[skreɪp] [faɪn][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv][noʊ] . [wʌn] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][pʊt][,aɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['aɪərn][ɔːr]
Scrape fine one ounce of No . 1 chocolate and put it in a small iron or

刮 美好的 一 盎司 的 不 : 1 巧克力 和 放 它 在 一个 小的 铁 或者

['ɡrænɪt] - [wer] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnful] [ʌv; əv] [kənˈfekʃənərz] ['ʊɡər][ænd; ənd][wʌn]
granite - ware saucepan with two tablespoonfuls of confectioner's sugar and one

花岗岩 - 仓库 平底锅 和 二 汤匙 的 糖果商 糖 和 一

['teɪbspʊnful] [ʌv; əv][hɔːt]['wɔːtər] .
tablespoonful of hot water .

一汤匙 的 热的 水 :

刮取一盎司1号巧克力碎屑, 放入一个小的铁锅或花岗岩锅中, 加入两汤匙糖粉和一汤匙热水。

[stɜːr][ˈoʊvər][ə; eɪ][hɔːt]['faɪər][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['ɡlɑːsi] , [ðen] [eɪ diː ˈdiː] [əˈnʌðər] ['teɪbspʊnful]
Stir over a hot fire until smooth and glossy , then add another tablespoonful

搅拌 超过 一个 热的 火 直到 光滑的 和 光滑 , 然后 添加 其他 一汤匙

[ʌv; əv][hɔːt]['wɔːtər] .
of hot water .

的 热的 水 :

在大火上搅拌至光滑有光泽, 然后加入一汤匙热水。

[stɜːr][ðə; ði] [dɪˈzɔːlvd] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː][ðə; ði] [vəˈnɪlə] ['aɪsɪŋ] .
Stir the dissolved chocolate into the vanilla icing .

搅拌 这 溶解 巧克力 进入 这 香草 糖霜 :

将溶解的巧克力拌入香草糖霜中。

[ˈtʃɔːklət] [aɪs] - [kriːm] .
CHOCOLATE ICE - CREAM .
巧克力 冰 - 奶油 .

巧克力冰淇淋。

[fɔːr; fər][əˈbaʊt] [tuː] [kwɔːts] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [kriːm] [juːz][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]
For about two quarts and a half of cream use a pint and a half of
为了 关于 二 夸脱 和 一个 一半 的 奶油 使用 一个 品脱 和 一个 一半 的
[mɪlk] ,
milk ,
牛奶 ,

大约两夸脱半的奶油需要用一品脱半的牛奶来代替。

[ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [θɪn] [kriːm] , [tuː] [ˈkʌp,fʊlz][ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] , [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][noʊ] . [wʌn] [ˈtʃɔːklət]
a quart of thin cream , two cupfuls of sugar , two ounces of No . 1 chocolate
一个 夸脱 的 薄的 奶油 , 二 杯 的 糖 , 二 盎司 的 不 : 1 巧克力
,
,
,

一夸脱稀奶油，两杯糖，两盎司1号巧克力，

[tuː] [egz] , [ænd; ənd] [tuː] [ˈhiːpɪŋ] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər] .
two eggs , and two heaping tablespoonfuls of flour .
二 鸡蛋 , 和 二 堆积 汤匙 的 面粉 :

两个鸡蛋，以及两大勺面粉。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ðə; ði][ˈdʌb(ə)l] - [ˈbɔɪlər] .
Put the milk on to boil in the double - boiler .
放 这 牛奶 在 到 熬 在 这 双倍的 - 锅炉 :

将牛奶放入双层蒸锅中煮沸。

[pʊt][ðə; ði][ˈflaʊər][ænd; ənd][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʃʊɡər] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ; [eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] ,
Put the flour and one cupful of the sugar in a bowl ; add the eggs ,
放 这 面粉 和 一 一杯 的 这 糖 在 一个 碗 ; 添加 这 鸡蛋 ,

将面粉和一杯糖放入碗中；加入鸡蛋，

[ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði][ˈmɪkstʃər][ʌnˈtɪl] [laɪt] .
and beat the mixture until light .
和 打 这 混合物 直到 光 :

将混合物搅拌至蓬松。

[stɜːr] [ðɪs] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈɔːf(ə)n] .
Stir this into the boiling milk and cook for twenty minutes , stirring often .
搅拌 这 进入 这 沸腾 牛奶 和 厨师 为了 二十 分钟 , 搅拌 经常 :

将此混合物倒入沸腾的牛奶中，煮20分钟，期间需经常搅拌。

[skreɪp] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd][pʊt][aɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈsɔːspæn] .
Scrape the chocolate and put it in a small saucepan .
刮 这 巧克力 和 放 它 在 一个 小的 平底锅 :

将巧克力刮下来，放入小平底锅中。

[eɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] ([wɪt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði][ˈsekənd]
Add four tablespoonfuls of sugar (which should be taken from the second
添加 四 汤匙 的 糖 (哪个 应该 是 已采取 从 这 第二
[ˈkʌpfʊl]) [ænd; ənd] [tuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][hɔːt][ˈwɔːtər] .
cupful) and two tablespoonfuls of hot water .
一杯) 和 二 汤匙 的 热的 水 :

加入四汤匙糖（应取自第二杯）和两汤匙热水。

[stɜːr][ˈoʊvər][ə; eɪ][hɔːt][ˈfaɪər][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈɡlɑːsi] .
Stir over a hot fire until smooth and glossy .
搅拌 超过 一个 热的 火 直到 光滑的 和 光滑 :

在大火上搅拌至光滑有光泽。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈkʊkɪŋ] [ˈmɪksɪʃər] .

Add this to the cooking mixture .
添加 这 到 这 烹饪 混合物 .

将此加入烹饪混合物中。

[wen] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [hæz; həz] [kʊkt] [fɔːr; fər] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [teɪk] [aɪ ˈtiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði]
When the preparation has cooked for twenty minutes take it from the

什么时候 这 准备 有 煮熟 为了 二十 分钟 拿 它 从 这

[ˈfaɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊɡər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [kriːm] ,

fire and add the remainder of the sugar and the cream ,
火 和 添加 这 余 的 这 糖 和 这 奶油 ,

煮20分钟后，将食材从火上移开，加入剩余的糖和奶油。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈgrædʒuəli] [ˈbiːtɪn] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [hɑːt] [ˈmɪksɪʃər] .

which should be gradually beaten into the hot mixture .
哪个 应该 是 逐步地 被打败 进入 这 热的 混合物 .

应将其逐渐搅拌入热混合物中。

[set] [əˈweɪ] [tuː; tə] [kuːl] , [ænd; ənd] [wen] [kʊld] , [friːz] .

Set away to cool , and when cold , freeze .
放 离开 到 凉爽的 , 和 什么时候 寒冷的 , 冻结 .

静置冷却，冷却后冷冻。

[ˈtʃɔːklət] [ˈpuːdɪŋ] .

CHOCOLATE PUDDING .
巧克力 布丁 .

巧克力布丁。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈpuːdɪŋ] [juːz] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [tuː] [ˈteɪblspuːnfʊl] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf]
For a small pudding use one pint of milk , two tablespoonfuls and a half

为了 一个 小的 布丁 使用 一 品脱 的 牛奶 , 二 汤匙 和 一个 一半

[ʌv; əv] [kɔːrn] - [stɑːrtʃ] ,

of corn - starch ,
的 玉米 - 淀粉 ,

做一小份布丁，需要一品脱牛奶、两汤匙半玉米淀粉。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] , [tuː] [egz] , [faɪv] [ˈteɪblspuːnfʊl] [-]

one ounce of chocolate , two eggs , five tablespoonfuls [40]
一 盎司 的 巧克力 , 二 鸡蛋 , 五 汤匙 [-]

一盎司巧克力，两个鸡蛋，五汤匙[40]

[ʌv; əv] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊɡər] , [wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ]
of powdered sugar , one - fourth of a teaspoonful of salt , and half a

的 粉末状 糖 , 一 - 第四 的 一个 一茶匙 的 盐 , 和 一半 一个

[ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .

teaspoonful of vanilla extract :
一茶匙 的 香草 提炼 :

糖粉、四分之一茶匙盐和半茶匙香草精。

[mɪks] [ðə; ði] [kɔːrn] - [stɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ɡɪl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] .

Mix the corn - starch with one gill of the milk .
混合 这 玉米 - 淀粉 和 一 鳃 的 这 牛奶 .

将玉米淀粉与一吉尔牛奶混合。

[pʊt] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈbɔɪlər] .

Put the remainder of the milk on to boil in the double - boiler .
放 这 余 的 这 牛奶 在 到 熬 在 这 双倍的 - 锅炉 .

将剩余的牛奶放入双层蒸锅中煮沸。

[skreɪp] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] .

Scrape the chocolate .
刮 这 巧克力 .

刮掉巧克力。

[wen] [ðə; ði] [mɪlk] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kɔːrn] - [stɑːrtʃ] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈtʃɔːklət] , [ænd; ənd] [kʊk]
When the milk boils , add the corn - starch , salt , and chocolate , and cook
什么时候 这 牛奶 沸腾 , 添加 这 玉米 - 淀粉 , 盐 , 和 巧克力 , 和 厨师
[fɔːr; fər] [ten] [ˈmɪnɪts] .
for ten minutes .
为了 十 分钟 .

牛奶煮沸后，加入玉米淀粉、盐和巧克力，煮十分钟。

[biːt] [ðə; ði] [jʊʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [wɪð; wɪθ] [θriː] [ˈteɪblspuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʃʊgər] .
Beat the yolks of the eggs with three tablespoonfuls of the sugar .
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 三 汤匙 的 这 糖 .

将蛋黄与三汤匙糖一起搅拌均匀。

[pɔːr] [ðə; ði][hɑːt][ˈmɪkstʃər][ɑːn] [ðɪs] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Pour the hot mixture on this and beat well .
倒 这 热的 混合物 在 这 和 打 出色地 .

将热混合物倒在上面，搅拌均匀。

[tɜːrn][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈpʊdɪŋ] - [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [hoʊld][əˈbaʊt][ə; eɪ][kwɔːrt] ,
Turn into a pudding - dish that will hold about a quart ,
转动 进入 一个 布丁 - 盘子 那 将要 抓住 关于 一个 夸脱 ,

把它做成一个能装大约一夸脱布丁的容器。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɔːdərət] [ˈʌv(ə)n] .
and bake for twenty minutes in a moderate oven .
和 烤 为了 二十 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

放入中等温度的烤箱烘烤二十分钟。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] , [draɪ] [frɔːθ] ,
Beat the whites of the eggs to a stiff , dry froth ,
打 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 , 干燥 泡沫 ,

将蛋白打发至硬性发泡，

[ænd; ənd][ˈɡrædʒuəli] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [tuː] [ˈteɪblspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][ðə; ði]
and gradually beat in the remaining two tablespoonfuls of sugar and the
和 逐步地 打 在 这 其余的 二 汤匙 的 糖 和 这

[vəˈnɪlə] .

vanilla .
香草 .

然后逐渐加入剩余的两汤匙糖和香草精，搅拌均匀。

[spred] [ðɪs] [ɑːn][ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] [ænd; ənd][rɪˈtɜːrn][tuː; tə][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .
Spread this on the pudding and return to the oven .
传播 这 在 这 布丁 和 返回 到 这 烤箱 .

将此混合物涂抹在布丁上，然后放回烤箱。

[kʊk] [fɔːr; fər] [ˌfɪftiːn] [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] , [bʌt; bət][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] - [dɔːr] [ˈoʊpən] .
Cook for fifteen minutes longer , but with the oven - door open .
厨师 为了 十五 分钟 更长 , 但 和 这 烤箱 - 门 打开 .

再烤十五分钟，但烤箱门要打开。

[sɜːrv] [ˈiːðər] [koʊld][ɔːr][hɑːt] .
Serve either cold or hot .
服务 任何一个 寒冷的 或者 热的 .

冷热皆宜。

[bəˈveriən] [ˈtʃɔːklət] [kriːm] .
BAVARIAN CHOCOLATE CREAM .
巴伐利亚 巧克力 奶油 .

巴伐利亚巧克力奶油。

[fɔːr; fər][wʌn][lɑːrdʒ][moʊld][ʌv; əv][kri:m] , [juːz][hæf][ə; eɪ][ˈpækɪdʒ][ʌv; əv][ˈdʒelətn] , [wʌn][gɪl][ʌv; əv]
For one large mould of cream , use half a package of gelatine , one gill of
为了 一 大的 模具 的 奶油 , 使用 一半 一个 包裹 的 明胶 , 一 鳃 的
[mɪlk] ,
milk ,
牛奶 ,

制作一大份奶油, 需要半包明胶和一吉尔牛奶。

[tuː][kwɔːts][ʌv; əv][wɪpt][kri:m] , [wʌn][gɪl][ʌv; əv][ˈʊgər] , [ænd; ənd][wʌn][aʊns][ʌv; əv][ˈtʃɔːklət] .
two quarts of whipped cream , one gill of sugar , and one ounce of chocolate .
二 夸脱 的 鞭打 奶油 , 一 鳃 的 糖 , 和 一 盎司 的 巧克力 .
两夸脱鲜奶油, 一吉尔糖, 一盎司巧克力。

[soʊk][ðə; ði][ˈdʒelətn][ɪn][ðə; ði][koʊld][ˈwɔːtər][fɔːr; fər][tuː][ˈaʊərz] .
Soak the gelatine in the cold water for two hours .
浸泡 这 明胶 在 这 寒冷的 水 为了 二 小时 .

将明胶在冷水中浸泡两个小时。

[wɪp][ænd; ənd][dreɪn][ðə; ði][kri:m] , [skreɪp][ðə; ði][ˈtʃɔːklət] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɑːn][tuː; tə]
Whip and drain the cream , scrape the chocolate , and put the milk on to
鞭 和 流走 这 奶油 , 刮 这 巧克力 , 和 放 这 牛奶 在 到
[boɪl] .
boil .
熬 .

将奶油打发并沥干水分, 刮掉巧克力, 然后将牛奶煮沸。

[pʊt][ðə; ði][ˈtʃɔːklət] , [tuː][ˈteɪbl,spuːnfʊl][ʌv; əv][ˈʊgər] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][hɔːt][ˈwɔːtər] , [ɪn][ə; eɪ]
Put the chocolate , two tablespoonfuls of sugar , and one of hot water , in a
放 这 巧克力 , 二 汤匙 的 糖 , 和 一 的 热的 水 , 在 一个
[smɔːl][ˈsɔːspæn] ,
small saucepan ,
小的 平底锅 ,

将巧克力、两汤匙糖和一汤匙热水放入小平底锅中,

[ænd; ənd][stɜːr][ɑːn][ə; eɪ][hɔːt][ˈfaɪər][ʌnˈtɪl][smuːð][ænd; ənd][ˈɡləːsi] .
and stir on a hot fire until smooth and glossy .
和 搅拌 在 一个 热的 火 直到 光滑的 和 光滑 .

用大火搅拌至光滑有光泽。

[stɜːr][ðɪs][ˈɪntuː][ðə; ði][hɔːt][mɪlk] .
Stir this into the hot milk .
搅拌 这 进入 这 热的 牛奶 .

将此混合物搅拌到热牛奶中。

[naʊ][,eɪ diːˈdiː][ðə; ði][soʊkt][ˈdʒelətn][ænd; ənd][ðə; ði][rɪˈmeɪndər][ʌv; əv][ðə; ði][ˈʊgər] .
Now add the soaked gelatine and the remainder of the sugar .
现在 添加 这 浸泡过 明胶 和 这 余 的 这 糖 .

现在加入泡好的吉利丁片和剩余的糖。

[streɪn][ðɪs][ˈmɪkstʃər][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][ðæt][wɪl][hoʊld][tuː][kwɔːts][ɔːr][mɔːr] .
Strain this mixture into a basin that will hold two quarts or more .
拉紧 这 混合物 进入 一个 盆地 那 将要 抓住 二 夸脱 或者 更多的 .

将混合物过滤到可容纳两夸脱或更多液体的盆中。

[pleɪs][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][aɪs] - [ˈwɔːtər][ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈmɪkstʃər][ɪz][koʊld] ,
Place the basin in a pan of ice - water and stir until the mixture is cold ,
地方 这 盆地 在 一个 平底锅 的 冰 - 水 和 搅拌 直到 这 混合物 是 寒冷的 ,
将盆放入冰水盘中, 搅拌至混合物冷却。

[wen][,aɪˈtiː][wɪl][brɪˈɡɪn][tuː; tə][ˈθɪkən] .
when it will begin to thicken .
什么时候 它 将要 开始 到 加厚 .

它何时开始变稠。

[ˈɪnstəntli] [bɪˈɡɪn] [tuː; tə] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [wɪpt] [kri:m] , [ˈædɪŋ] [hæf] [ðə; ði] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [fɜːrst] .
Instantly begin to stir in the whipped cream , adding half the amount at first .
即刻 开始 到 搅拌 在 这 鞭打 奶油 , 添加 一半 这 数量 在 第一的 .
立即开始搅拌加入打发的奶油, 先加入一半的量。

[wen] [ɔːl] [ðə; ði] [kri:m] [hæz; həz] [bɪn] [ˈædɪd] ,
When all the cream has been added ,
什么时候全部 这 奶油 有 到过 额外 ,
当所有奶油都加入后,

[dɪp] [ðə; ði] [moʊld] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [ðen] [tɜːrn] [ðə; ði] [kri:m] [ˈɪntuː] [ˌaɪ ˈtiː] .
dip the mould in cold water and then turn the cream into it .
蘸 这 模具 在 寒冷的 水 和 然后 转动 这 奶油 进入 它 .
将模具浸入冷水中, 然后将奶油倒入模具中。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [tʃest] [fɔːr; fər] [æn; ən] [ˈaʊər] [ɔːr] [mɔːr] .
Place in the ice - chest for an hour or more .
地方 在 这 冰 - 胸部 为了 一个 小时 或者 更多的 .
放入冰柜中冷藏一小时或更长时间。

[æt; ət] [ˈsɜːrvɪŋ] - [taɪm] [dɪp] [ðə; ði] [moʊld] [ɪn] [ˈtepɪd] [ˈwɔːtər] .
At serving - time dip the mould in tepid water .
在 服务 - 时间 蘸 这 模具 在 温热 水 .
食用时将模具浸入温水中。

[siː] [ðæt] [ðə; ði] [kri:m] [wɪl] [kʌm] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [moʊld] ,
See that the cream will come from the sides of the mould ,
看 那 这 奶油 将要 来 从 这 侧面 的 这 模具 ,
注意观察, 奶油会从模具侧面流出来。

[ænd; ənd] [tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] .
and turn out on a flat dish .
和 转动 出去 在 一个 平坦的 盘子 .
然后倒扣在平盘上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] .
Serve with whipped cream .
服务 和 鞭打 奶油 .
佐以鲜奶油食用。

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

[ðə; ði] [ˈlæŋɡwɪdʒ] [juːst] [ɪz] [ðæt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [sɔːrs] [ˈdɑːkjʊmənt] ; [ɪnkənˈsɪstənsɪz] [hæv; həv] [nɑːt] [bɪn]
The language used is that of the source document ; inconsistencies have not been
这 语言 用过的 是 那 的 这 来源 文档 ; 不一致之处 有 不是 到过
[əˈdrest] .
addressed .
已解决 .

所用语言与源文件一致; 不一致之处未予处理。

[ˈteɪbl] [ʌv; əv] [ˈkɑːntents] :
Table of Contents :
桌子的 内容 :

目录:

[ðə; ði] ['tʃæptər] ['taɪt(ə)l][fɔːr; fər] ['tʃæptər] ['vaɪ, 'viː] [dʌz] [nɑːt] [ə'griː] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['hedɪŋs] (
 the chapter title for chapter VI does not agree with the headings (
 这 章 标题 为了 章 六年级 做 不是 同意 和 这 标题 (
 [sə'dʒestʃənz] [ænd; ənd][rɪ'siːts, riː'siːts]) [ɪn][ðə; ði][tekst] .
 Suggestions and Receipts) in the text .
 建议 和 收据) 在 这 文本 .

第六章的章节标题与正文中的标题（建议和收据）不一致。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

