

Bibliothèque numérique

medic@

**Colmenero de Ledesma , Antonio. Du
chocolate. Discours curieux, divisé en
quatre parties...trad. d'espagnol en
françois sur l'impression faite à
Madrid l'an 1631...**

*A Paris, chez Sebastien Cramoisy, 1643.
Cote : 7751 (1)*

D V

CHOCOLATE.

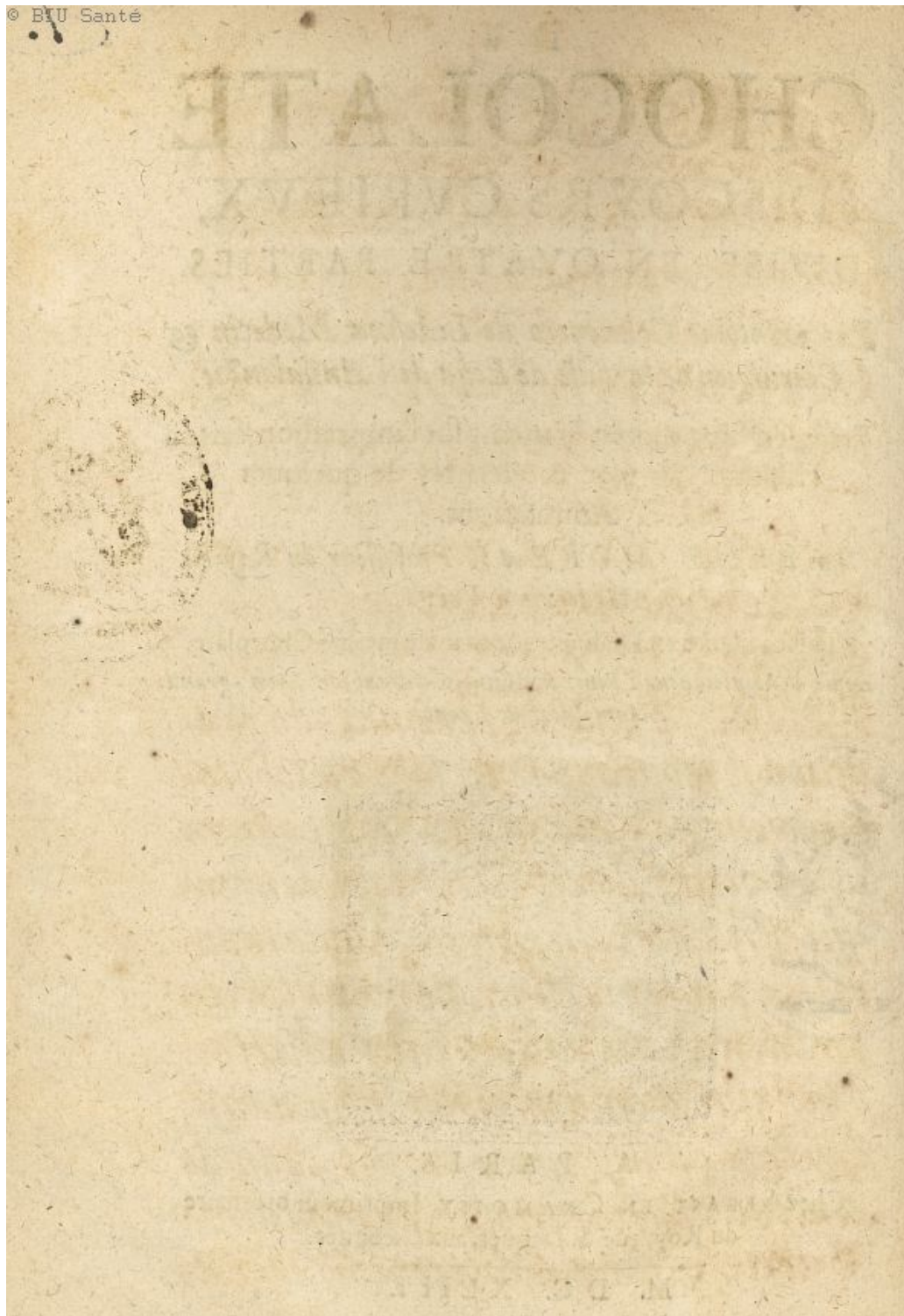
DISCOVRS CVRIEVX,
DIVISE' EN QVATRE PARTIES.*Par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin &
Chirurgien de la ville de Ecija de l'Andalousie.*Traduit d'Espagnol en François sur l'impression faite à
Madrid l'an 1631. & esclaircy de quelques
Annotations.*Par RENE' MOREAU Professeur du Roy en
Medecine à Paris.*Plus est adjousté vn Dialogue touchant le mesme Chocolate.
*Dedié à Monseigneur l'Eminentissime Cardinal de Lyon, grand
Aumosnier de France.*

A PARIS.

Chez SEBASTIEN CRAMOISY, Imprimeur ordinaire
du Roy, rue S. Jacques, aux Cicognes.

M. DC. XLIII.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10





A MONSEIGNEUR
L'ÉMINENTISSIME
CARDINAL DE LYON
GRAND AVMOSNIER
DE FRANCE.



MONSEIGNEUR,

Plusieurs personnes de condition se rebutant de l'usage du Chocolate pour ne sçauoir ny la composition ny les vertus de ceste drogue estrangere qui est maintenant en tres-grande reputation par toute l'Europe: Et Vostre Eminence m'ayant fait autrefois l'honneur d'en demander mon aduis, i'ay creu qu'il seroit à propos, afin de contenter vostre curiosité, de produire à Vostre Eminence le tesmoignage de

à ij

EPISTRE.

ceux qui ont veu dans les Indes preparer ce breuvage, qui nous ont appris sa composition, & qui ont soigneusement examiné ses qualitez & ses effets. Je les ay fait parler François en un temps que l'on void nos armées, en estendant les bornes de nostre Monarchie au delà du Roussillon & de la Catalogne, enseigner nostre langue aux Castellans, & leur apprendre qu'ils n'aurent plus à l'aduenir ny loix, ny coustumes, ny langage qui ne soit à nous. Ce grand orgueil qui paroist dans tous leurs escrits & parmy leurs discours familiers; va se perdre dans la douceur & dans la delicatesse de nostre langue, qu'ils sont contraincts de receuoir avec nostre Empire. Et nous en receuant comme un tribut tous les monumens qu'ils ont composez en leur langue, nous leur ferons oublier le Castillan, & les ferons parler à nostre mode. Je commence par ces deux petits dis-

EPISTRE.

cours que ie presente à Vostre Eminence, tandis que de meilleurs esprits que le mien suyuront en ces conquestes les brisées de nos armées victorieuses. & triumpantes. Je suis obligé par toutes sortes de considerations de vous offrir ce petit ouvrage ; puis qu'en me gratifiant d'une chaire de Professeur du Roy en Medecine en la plus celebre Vniuersité de l'Europe ; Vostre Eminence me dōne occasion de m'entretenir quelques-fois avec mes liures, & d'adoucir le travail de ma vacation qui est grand & espineux en vne ville populeuse comme Paris, par la conference que i'ay avec les meilleurs esprits de tous les siècles. Je ne monte point en la chaire publique, ie ne me recueille point en mon estude, ie n'entreprends aucun ouvrage de litterature que ie ne me ressouviennē de la liberalité de Vostre Eminence, & que ie ne vous rende tacitement les actions de

EPISTRE.

*graces que ie deuerois vous faire publiquement. Mais quand la renommée nous publie hautement toutes les vertus Chre-
stiennes qui accompagnent inseparable-
ment Vostre Eminence: qu'elle racon-
te qu'au peril de vostre vie qui est si che-
re & si precieuse, vous visitez, consolez
& assistez les malades de la contagion
avec le mesme courage & la mesme as-
surance que vous portez à la visite des
autres malades: qu'elle annonce la pro-
fusion des aumosnes & des charitez que
vous exercez enuers toutes sortes de mi-
serables & de languissants: qu'elle as-
soure que vos diuertissements & vos
promenades ordinaires sont dans les
hospitaux: & qu'elle chante avec toute
la ville de Lyon les exemples merueil-
leux de sainteté, de pieté, de modestie,
& de tēperance que Vostre Eminen-
ce donne à tout le monde; le respect &
l'honneur que vous rend le Clergé, l'a-*

EPISTRE.

mour & la deference que la Noblesse vous porte, la seruitude & l'obeissance filiale & volontaire que le peuple vous resmoigne. Pourquoy parmy des ressentimens si estroits & si uniuersels refuse-roy-je de faire en mon particulier ceste petite offrande à celuy qui anime & qui possede tant de cœurs? Bref lors que ie fais reflexion sur le Grand Cardinal Duc de Richelieu à qui vous touchez de si prez, lequel nous fait gouster la paix & la trâquilité au milieu des guerres & des tempestes qui battent tous nos voisins: que ie me mets deuant les yeux que son Genie accompagné des benedictiōs du vostre fait mouuoir par ses diuins conseils comme par des secretes machines les bras de nos soldats pour l'establissement & pour l'agrandissement de nostre Monarchie; tandis que Vostre Eminence comme un autre Moyse, esleuant les mains vers le Ciel fait

EPISTRE.

pleuvoir les fœlicitéz sur la maisõ royale & les victoires dans nos armées: lors dis-je que ie considere que vous deux comme deux Astres celestes faites couler l'un par ses admirables conseils, l'autre par ses ardentés prieres, les douces influentes du bon-heur & de la prosperité desquelles nous iouïssons. Je me trouue obligé d'offrir à Vostre Eminence ce petit ouurage en recognoissance de ce qui vous est deu. Que Vostre Eminence le reçoie donc s'il luy plaist, non comme vn present de valeur, mais comme vn tesmoignage certain de ma tres-humble seruitude & sous la protestation que ie fais de viure & de mourir

MONSEIGNEVR,

De Vostre Eminence,

A Paris, ce dernier
Octobre 1641.

Le tres-humble, tres-obeïssant
& tres-obligé seruiteur
RENE' MOREAU.



DV CHOCOLATE.

P R E F A C E

Contenant le sujet & la diuision de ce Discours.

A V L E C T E V R.



LE nombre de ceux qui boient aujourdhuy du *Chocolate* est si grand, que non seulement ce breuuage est fort vſité aux Indes où il a pris ſon origine, mais auſſi en Eſpagne, en Italie & en Flandres, & particulièrement en la Cour du Roy d'Eſpagne. Et il y a tât de perſonnes qui ſont en doute du profit & du dōmage qu'il apporte : les vnes diſant qu'il opile & qu'il fait des obſtructions, les autres qui ſont en plus grand nombre, qu'il engraiſſe ; & quelques vnes qu'il fortifie l'eſtomach : d'autres qu'il les eſchauffe

A

2 DV CHOCOLATE.

& enflamme : plusieurs asseurant qu'ils s'en trouuent bien encore qu'ils en prennent à toute heure, & durant mesme les iours caniculaires. Qu'il m'a semblé à propos d'entreprendre ce trauail pour l'utilité & contentement du public; essayant à donner vne preparation du *Chocolate* qui soit au goust de tout le monde selon la varieté des ingrediens qu'on y peut mesler, afin que chacun choisisse ce qu'il trouuera de plus propre à ses infirmités. Ien'ay trouué aucun Autheur qui ait es- crit touchant ce breuuage, si ce n'est vn *Medecin de Marchena*, bourg de l'Andalouzie, lequel ie crois n'en auoir es- crit que par relation, puis qu'il iugeoit le *Chocolate* estre opilatif, d'autant que le *Cacao*, dont il est composé, est froid & sec: Et afin que cette raison ne soit pas suffisante d'empescher son vsage à certaines personnes qui ont des obstructions: il m'a semblé estre à propos de deffendre cette composition par des raisons de Philosophie, contre tous ceux qui voudront cōdamner vn breuuage si bon & si salubre, afin qu'on sçache se seruir du moyen de faire cette paste selon les diuers subiets &

a Nous auons mis
cy apres le dialo-
gue qu'il en a fait.

DV CHOCOLATE. 3

Occasions où elle est vtile & profitable, & selon la moderation qu'on apporte en son vsage. C'est pourquoy avec la distinction & briefueté possible, ie diuiseré ce traicté en *quatre* parties. En la *premiere* i'explique ce que c'est que le *Chocolate*, qu'elles sont les facultez du *Cacao*, & des autres ingrediens de cette composition, où ie rapporteray la recepte du *Medecin de Marchena*, & diray mon opinion sur icelle. En la *seconde* ie traicte des qualitez qui resultent de la mixtion & composition des simples qui y entrent. En la *troisiesme* ie donne le moyen de la faire & de la mixtionner, & en cōbien de façons on boit ce breuuage parmy les Indiens. En la *quatriesme* & derniere ie parle de la quantité qu'il en faut prendre, comme il faut s'en seruir, en quel temps, & pour qu'elles occasions.

DV CHOCOLATE.



PREMIERE PARTIE.



Our ce qui est de ce premier article, ie dis que le *Chocolate* est vn nom des Indiens, qui vulgairement peut signifier certaine confection dans laquelle, outre les autres simples & ingrediens, entre pour base principale & pour fondement le *Cacao*, de la nature & faculté duquel il faut necessairement parler deuant toutes choses.^a

^a *Chocolate*, ou *Chocollatl*, est vn mot Indien qui se prend pour vne certaine paste ou mixture faicte de plusieurs simples & ingrediens de laquelle on prend certaine portion pour dilayer avec de l'eau commune ou avec quelque autre liqueur pour

seruir de breu uage. Ce breu uage icy n'est pas commun à tous les Indiens, mais seulement à ceux qui habitent l'Amerique Septentrionale, & nommément aux habitans de la nouuelle Espagne où croist le *Cacao* en abondance lequel sert de base en cette composition. Il est particulièrement vsité en la Mexique, d'où on la transporté en Europe aux lieux qui ont grand commerce & intelligence avec les Mexicains, & c'est là où nostre Autheur l'a pratiqué & veu practiquer cy apres.

^b Nostre Autheur a dit si peu de choses de l'arbre qui porte le *Cacao*, que nous sommes obligez de suppléer à son defaut, & de donner sa description que du Laët en son histoire Occidentale liure 7. chap. 2. a tirée de François Ximenez en son liure de la Nature des Plantes & animaux de la nouuelle Espagne, œuvre tres-curieux mais tres-rare, qui a esté imprimé à Mexico. L'arbre du *Cacao* appelé *Cucahuagahuitl*, est (dit-il) de la grandeur

DV CHOCOLATE. 5

de & tient en soy les quatre qualitez des
elemens: Neantmoins de l'action & re-
action qu'elles ont entr'elles, il sort & re-
sulte vne autre qualité distincte & diffé-
rente de ces quatre premières que nous
appelons *Complexion* ou *Temperament*.
Ceste qualité ou complexion qui résulte
de la mixtion, n'est pas tousiours vne, &
ne demeure pas d'une mesme sorte en
tous les corps mixtes: mais elle a *neuf espe-
ces* & différences, sçavoir *quatre simples*,
qui ont vne seule qualité supérieure, *qua-
tre composées*, qui ont deux qualitez pre-
dominantes, mais toutesfois qui s'ac-
cordent entr'elles, & que pour ce sujet
sont appelées symbolisantes, & vne
neufiesme que les Philosophes appellent
ad pondus, comme qui diroit tempera-
ment de poids lors que toutes lesdites

& de mesmes
feuilles que l'o-
renger, mais plus
grandes; (Herrera
les compare à cel-
les du chasteai-
gnier) son fruit est
long & semblable
au melon ou pe-
pon, mais il est
rayé, canelé &
roux, lequel se
nomme Cacahua-
cintli plain de
noix appelées Ca-
cao qui sont plus
petite qu'une a-
mande, mais plus
compactes & de bô-
ne saveur: les noix
sont diuisées en
deux parties esga-
les bien iointes &
serrées ensemble.
Elle sont d'une té-
dre nourriture,
d'une saveur moy-
enne entre doux
& amer, d'un tem-
perament un peu
froid & humide.
Il se trouue quatre
especes de cet ar-
bre: la première
est appelée Caca-
huaguahuitl qui
est la plus gran-

de de routes & porte grande quantité de fruits: la seconde est de mesme nom, de
moyenne grandeur portant les feuilles & les fruits beaucoup plus petits: la troisiè-
me est appelée Xuchicacahuaguahuitl encore plus petite, les fruits de laquelle sont
plus rouges au dehors, au dedans du tout semblables aux autres: la quatrième est la plus
petite de toutes, par ainsi elle est dite Tlalcacahuaguahuitl, c'est à dire, petit ou bas ar-
bre de Cacao, laquelle porte un fruit plus petit que tous les autres, combien qu'il n'en
differe en rien quand à la couleur; or tous ces fruits sont de mesmes qualitez & ont mes-
me usage, encore qu'on se serve du dernier, principalement en breuvage, les autres sont
plus propres à trafiquer. Au reste on a accoustumé de planter auprès des arbres qui por-
tent le Cacao un autre arbre qu'ils nomment Atlynam, afin qu'il l'ombrage & le defen-
de des ardeurs & rayons du Soleil, car il n'est utile à aucune autre chose. Il faut voir ce
qui en est escrit dans le second liure de l'Amerique imprimé à Francfort l'an 1601. liu. 4.
ch. 22. & dans les Paralipomene pag. 99. dans Joseph à Costa liure 4. de l'histoire gene-
rale des Indes chap. 22. dans Jean Busche de Nuremberg en son histoire Naturelle liure
11. chap. 11. & dans Clusius liure 1. des choses Estrangeres chap. 28.

A iij

6 DV CHOCOLATE

qualitez se trouuent balancées, c'est à dire egales en poids & en degrez.

La complexion & le temperament du *Cacao* est de ceux qui sont composés, puis qu'il a deux qualitez, sçauoir la froidur & la secheresse superieures & predominantes, lesquelles rendent le corps dans lequel elles se trouuent adstringent, opilatif & faisant des obstructions, ainsi qu'est l'element de la terre. Mais en outre le *Cacao* estant vn corps mixte & composé des quatre elemens, il doit aussi auoir quelques parties correspondantes & proportionnées au reste des elemens; & particulièrement il en a, & non pas peu qui correspondent à l'element de l'air qui sont la chaleur & l'humidité, lesquelles qualitez se trouuent iointes à des parties butyreuses, veu que l'on tire du *Cacao* vne bonne quantité de beurre pour le visage, comme i'ay veu pratiquer aux Indes par les *femmes Espagnoles* qui sont nées en ce pays là. Surquoy on peut faire ceste objection tirée de la Philosophie, deux qualitez contraires & discordantes ne peuvent se trouuer en vn degré superieur en vn mesme corps. Or est il que le *Cacao* à

Les Espagno's les
appellent *Criol-*
las.

DV CHOCOLATE. 7

la froideur & seichereſſe en vn degré ſuperieur, par conſequent le *Cacao* ne peut auoir la chaleur & l'humidité en degré ſuperieur qui ſont contraires à la froideur & à la ſeichereſſe. La premiere propoſition eſt tres-certaine & receüe en bonne Philoſophie. La ſeconde eſt auſſi accordée de tout le monde, partant la conſclusion eſt tres-vraye & tres-aſſeurée. On ne ſçauroit nier que cet argumēt ne ſoit bien fort, & il eſt croyable que ces raiſons ayāt eſté conſiderées par ce *Medecin de Marchena* elles l'ont forcé à aſſeurer que le *Chocolate* faiſoit des obſtructions & opilations, pource qu'il luy ſembloit eſtre contre toute Philoſophie, de dire que la chaleur & l'humidité ſoient en vn haut degré dans le *Cacao* que l'on croit aſſeurement eſtre froid & ſec. Mais l'on peut répondre deux choſes à ceſte obiection; l'vne le peu de cognoiſſance que ce Medecin auoit du *Cacao*, duquel il n'auoit iamais veu tirer le beurre, & que lors que l'on prepare le *Chocolate* ſans adiouſter aucune choſe à la poudre du *Cacao* fort deſſeichée au feu que de la broyer & piler ſuffiſamment, elle ſe lie en paſte ſigne

DU CHOCOLATE.

asseuré qu'il y a quelque chose dedans d'onctueux & de visqueux qui necessairement se rapporte & correspond à l'element de l'air; Pour l'autre raison nous la puiserons de la fontaine de Philosophie, & dirons que dans le *Cacao* il y a diuersité de substances: les vnes, c'est à sçauoir celles quine sont pas si crasses & grossieres, sont plus butyreuses & onctueuses que terrestres; les autres plus grossieres sont beaucoup plus terrestres que huy-leuses & butyreuses: dans les premieres la chaleur & l'humidité sont predominantes, dans les dernieres la froideur & la seicheresse. Neantmoins il est difficile à croire, qu'en vne mesme substance & si petite comme est le *Cacao*, il y puisse auoir ces deux substances si differentes. Mais afin que cela paroisse plus facile, veritable, clair & euident: nous le voyons premierement en la *rheubarbe*, laquelle a des parties chaudes & purgatiues, & d'autres froides, seiches & adstringentes qui ont la vertu de fortifier, resserrer, & arrester le flux de ventre. Pareillement à voir & à considerer l'*Acier* qui est d'une substance terrestre, pesante, dense, froide & seiche:

on

CHOCOLATE. 9

On iugeroit qu'il n'est aucunement propre à oster les obstructions, au contraire qu'il est propre à les augmenter: & neantmoins on l'ordonne tous les iours comme leur souverain remede. Ceste difficulté se résout, disant qu'encore qu'il soit vray que dans *l'Acier* il y a plusieurs parties terrestres & grossieres, il y en a aussi de sulphurées & qui tiennent du mercure, par lesquelles il est aperitif & oste les obstructions. Il est vray que cecy ne paroist point que moyennant l'artifice & la preparatiō qu'on y apporte; qui est qu'en le broyant, triturant, & le mettant subtilement en poudre, ses parties sulphurées & mercuriales, comme estant actives, subtiles & incisives se meslent si parfaitement & exactement avec les terrestres & adstringentes; que meslées de la sorte les vnes avec les autres nous ne pouuons pas dire que *l'Acier* soit adstringent, mais plustost qu'il incise, atténue, & desopile.

Prouuons ceste doctrine par des autorités, & que la premiere soit de *Galien*, lequel au troisieme liure des facultés des medicamens simples chap. 14. tout au commencement enseigne que presque

B

tous les medicamens qui paroissent estre simples aux sens extérieurs, sont tous cōposés, & ont par ce moyē des qualités cōtraires, c'est à sçauoir de chasser & de retenir, d'espaisir & de subtilizer, de rarefier & de serrer, dequoy il ne faut s'esmerveiller veu que lesdits medicamens ont tout ensemble la vertu d'eschauffer & de refroidir, d'humecter & desseicher; & qu'ē chāque medicamēt il se trouue des parties subtiles & grossieres, tenuës & espaisies, molles & dures. Et au chapitre suyuant du mesme liure, il rapporte l'exēple d'un *vieil coq* dont le bouillon lasche le ventre, & la chair resserre: & aussi de l'*aloës*, lequel estant lauē perd tout à fait sa vertu purgatiue, ou ce qui en reste est fort foible. Or que ceste difference de vertus & facultés se trouue en différentes substances ou parties des medicamens, *Galien* le monstre au premier liure des facultez des medicamens chap. 17. en donnant le *laict* pour exemple, dans lequel on trouue & duquel on separe trois substances, sçauoir le *fromage* qui resserre & arreste le flux de ventre: la *serosité* qui est purgatiue: & le *beurre* qui nourrit comme

DV CHOCOLATE. 11

luy mesme explique au treiziesme liure des Alimens chap. 15. Nous esprouuons la mesme chose au *moust* ou *vin nouveau* qui a pareillement trois substances differentes, la *terrestre* qui est la *lie*, la *subtile* qui est la *fleur* que nous appellons escume, & vne troisieme qui est proprement le *vin*: & chacune de ses substances à ses diuerfes facultez & vertus en couleur, en saueur, & en autres accidens. *Aristote* au quatriesme liure des meteores chap. premier traictant de la pourriture, recognoist ces mesmes substances diuerfes & differentes comme les plus curieux pourront voir s'ils prennent la peine de lire le chap. suyuant du mesme autheur. Et ainsi selon la doctrine de *Galien* & d'*Aristote* on assigne diuerfes substances en chasque partie du mixte sous vne mesme forme & quantité. Ce qui est grandement conforme à la raison si nous considerons que de chacun aliment pour simple qu'il soit il se produit & engendre dans le foye quatre humeurs, non seulement differentes de temperament, mais aussi de substance; & il s'engendre plus ou moins de telle humeur, selon que tel aliment a plus ou

B ij

12 DV CHOCOLATE.

moins de parties conformes à la substance de l'humeur qui se produira en plus grande quantité. Et ainsi aux maladies froides nous ordonnons des alimens chauds, & aux chaudes des alimens froids.

De tous ces exemples si euidens & de plusieurs autres que l'on pourroit rapporter à ce subiet, on peut recueillir que quand on broye & pile le *Cacao*, les substances qu'il a naturellement différentes en ses diuerses parties se meslent si artistement & exactement les vnes avec les autres, les grasses & butyreuses chaudes & humides, avec les terrestres, froides & seiches (comme nous auons dit de l'*Acier*) que ces dernières sont reprimées & corrigées, de sorte qu'elles ne sont plus si astringentes qu'auparauant, mais avec vne modicité ou moderation plus penchante au temperament chaud & humide de l'air, qu'au froid & sec de la terre: comme il se recognoist lors que nous voulons reduire

Maradon en son Dialogue dit qu'il est fait comme vn fuseau dont on tort le fil en Espagne.

le *Cacao* en breuuage: Car à peine à t'on donné deux tours avec le *molinet* qui est vn instrument de bois duquel ils se seruent à cet effet, quel'on void esleuer vne escume crasse qui nous tesmoigne bien

DV CHOCOLATE 13

qu'il y a beaucoup de parties butyreuses dans le *Cacao*.

De tout ce que dessus nous colligerons que cet *Escrivain de Marchena* s'est grandement trompé touchant le *Chocolate* qu'il a dit faire des obstructions, à cause que le *Cacao* est adstringent: comme si la dite adstriction n'estoit assez corrigée par le meslange exacte des parties les vnes avec les autres, moyennant comme il a esté dit, la trituration. Outre qu'y ayant avec le *Cacao*, tant d'autres ingrediens chauds de leur nature; il faut par necessité qu'ils fassent leur effect qui est d'inciser & attenuer, & non pas opiler & boucher. Et certes il ne falloit point d'autres exemples n'y d'autre doctrine pour preuve de ceste verité que ce que nous voyons dans le propre *Cacao*; lequel si on ne le broye & prepare comme il est dit pour faire le *Chocolate*, ains le mangeant ainsi qu'il est en fruit comme le mangent les femmes Espagnoles nées aux Indes, fait de notables estouppemens & obstructions, non pour autre raison sinon que les diuerses substances & parties ne soit pas si exactement & parfaictement mes-

B iij

14 DV CHOCOLATE.

lées ensemble par la seule mastication, comme elles le sont par la trituration artificielle que l'on y apporte.

Dauantage nostre aduerse partie deuoit considerer & se souuenir des premiers rudimens & principes de Philosophie qui disent que d'une proposition particuliere & à dicto *secundum quid*, il n'en faut pas tirer vne generale & *ad dictum simpliciter*; Par ainsi qu'il ne sert de rien de dire cet homme à les dents blanches par consequent cet homme est blâc; car il se peut faire qu'un homme qui a les dents blanches soit noir. Il ne sert aussi rien de dire, le *Cacao* est astringent par consequent la confection que l'on faict de luy & d'autres ingrediens est adstringente.

L'arbre qui porte ce fruit est si delicat & la terre où il croist est si excessiue-ment chaude, que de peur que le Soleil ne le bruste & desseiche, ils y plantent d'autres arbres, & apres qu'ils sont grâds & accreus ils plâtēt l'arbre du *Cacao*, afin que lors qu'il viendra à sortir de la terre, les autres luy seruent de pavillon. Son

Ces arbres s'appellent Athlynam vulgairement les Meses du Cacao

DV CHOCOLATE. 15

fruct mesmen'est point nud ny descouvert mais dix ou douze *Cacao* sont enfermez & comme fourrez dans vne mesme *Coque*, ainsi que dans vne petite calebasse grosse comme vne figue hastiue & quelquefois plus grosse de mesme forme & couleur que ladite figue.

Il y a deux especes de *Cacao* l'une est ordinaire de couleur brune tirant sur le rouge, & l'autre plus large & plus grande appelée *Patlaxté*, laquelle est grande & grandement desiccative, & qui pour ce sujet tient la personne esueillée & oste le sommeil, c'est pourquoy ceste-cy n'est pas si propre que le *Cacao* ordinaire, & voyla ce qu'on peut dire touchant ce fruct.

Pour ce qui est des autres ingrediens que reçoit nostre confection de *Chocolate*, ie trouue beaucoup de diuersité, pour ce que les vns y mettent du *poivre noir* & de *Tanasco*, lequel pour estre fort chaud & fort sec ne conuient qu'à ceux qui ont le foye bien froid. Vn Docteur en Medecine de l'Vniuersité de Mexique a esté de cet aduis; lequel ainsi qu'un cer-

16 DV CHOCOLATE.

tain Religieux digne de foy m'a asseuré, luy semblant que le poivre noir n'estoit propre pour le *Chocolate* pour prouuer son aduis, & donner à cognoistre que le poivre appelé *Chile*, qui est le poivre de Mexique estoit meilleur; fist ceste experience sur vn foye de mouton: dans la moitié duquel ayant mis du poivre noir, & dans l'autre moitié du poivre de Mexique, dans les vingt quatre heures on trouua le costé ou estoit le poivre noir tout desséché; & l'autre costé ou estoit le poivre de Mexique humide & succulent comme si on n'y eust rien mis.

La recepte de nostre *Escriuain de Marchena* est telle, sept cens Cacao, une livre & demye de sucre blanc, deux onces de Cannelle, quatorze grains de poivre de Mexique appelé *Chilé* ou *Pimiento*, demye once de cloux de girofle, trois petites gouffes de Campeche ou en son lieu le poids de deux reales d'anis, aussi gros qu'une noisette d'Achiote qui soit suffisant pour luy donner couleur; quelques vns y adioustent des Amandes, des Noyettes, & de l'eau de fleurs d'Oranges.

Touchant ceste recepte, ie diray premierement

DV CHOCOLATE. 17

nièrement que sur ceste forme on ne peut pas chauffer tous les hommes qui ont des maladies, ou qui y sont disposez: mais il y faut adiouster ou oster selon la necessité & le temperament d'un chacun. Pour le *succe* encore que l'on y en mette lors que l'on boit le *Chocolate*: le ne trouue pas mauuais d'y en ietter parmy la quantité que ie diray. On y en met aussi & fait on des tablettes de *Chocolate* par friandise, comme font les Dames de Mexique, & qui se vendent dans les boutiques pour manger ainsi que des confitures.

Les *clous de girofle* que le mesme auteur met en ceste composition, ny sont point admis par ceux qui entendent bien la façon de faire de breuuage, fondez peut estre sur ce qu'ils resserrent le ventre, bien qu'ils ayent la propriété de corriger la mauuaise haleine & puanteur de bouche, comme il a esté remarqué par vn docte personnage en ces vers.

Factorem emendant oris caryophila fœdum.

Constringunt ventrem, primaque membra inuuant,

C

18 DV CHOCOLATE,

C'est à dire,

*Le girofle rend bonne halaine**Referre le ventre coulant**Et va l'estomach consolant**Lors que l'aliment luy fait peine.*

Et ainsi pour estre adstringens on ne s'en doit point seruir bien qu'ils soient chauds & secs au troisieme degré, & qu'ils aydent les parties de la coction qui sont l'estomach & le foye, comme disent ces vers.

Tout le monde met dans ceste composition les petites gouffes de *Campeche* qui sont fort belles & de l'odeur quasi de fenouil à cause qu'elles n'eschauffent pas beaucoup. Et n'empeschent pas qu'on n'y adioustel *Anis*: comme a pensé l'auteur de la recepte: estant certain qu'on ne fait iamais le *Chocolate* sans *Anis*. Car estant chaud au troisieme degré il est propre à beaucoup de maladies froides & tempere la froideur du *Cacao*. Et afin qu'on voye à quels membres froids il profite, ie rapporteray quelques vers d'un curieux.

*Morbosos renes, vescam, guttura, vuluā,
Intestina, iecur, cumque liene caput*

Confortat, varijsq; anisum subdita morbis

à Ten'ay point veu encore en aucun auteur la description de ces gouffes de *Campeche* ny de la plante qui les produit. Elles semblent avoir pris leur nom de la ville de *Campeche* qui est en la province *Yucatan* de la nouvelle Espagne, aussi bien qu'une certaine espee de bresil qu'on appelle bois de *Campeche*, qui sert aux tinturiers, & qu'on apporte en tres-grande abondance en nostre Europe. Laër en son livre chap. 18. des Indes Occidentales, a opinion qu'il soit tiré d'un arbrisseau appelé *Cuhuaqua* par les *Taratquains* & *Quammochetl* huitzquahuitl par les *Mexiquains* qu'il décrit au livre 5. chap. 23 mais ces bois là n'ont rien de commun avec nos gouffes qui entrent dans le *Chocolate*, lesquelles sont peut estre de même qualité que le fenouil, puis qu'elles en ont l'odeur, & que l'auteur de *Marchena* dit que l'on peut substituer en leur place l'*Anis*.

DV CHOCOLATE. 19

Membra, istud tantum vim leue semen habet.

C'est à dire,

L'Anis par vertu souveraine

Conforte les membres lassez,

Il oste les maux amassez

Par le seul effect de sa graine

Les reins & la vesse malade

La ratelle & la bouche fade

Le foye gros de vens mutins,

La matrice & les intestins

Et autre partie engagée

Se trouue par luy soulagée.

L'Achiote mis de la grosseur d'une noysette ne suffit à donner la couleur à ceste grande quantité d'ingrediens contenus en la recepte: il faut s'en rapporter à celui qui fait la composition, lequel en prendra autant qu'il verra estre necessaire pour la teindre & colorer.

Cen'est pas mal fait d'adiouster les *Amandes*^b & les *Noisettes*, d'autant qu'elles

maisons, il verdit toute l'année & porte son fruit au Printemps, auquel tēps on a de coutume de le tailler, pource que de son bois on en tire du feu comme d'un caillou, son escorce est fort propre à faire des cordes qui sont plus fortes que du chanvre mesme, de la semence on en fait de la teinture cramoysie rouge, de laquelle les peintres se seruent: on s'en sert aussi en Medecine, pource qu'elle est de qualité froide estant beüe avec quelque eau de mesme qualité, ou appliquée au dehors, elle tempere l'ardeur de la fièvre, arreste la dysenterie, enfin on la mesle avec grāde vtilité en toutes les potions refrigerantes, d'où vient que l'on la mesle avec le breuuaige de *Chocolate* pour rafraichir, & luy donner bon goust & belle couleur, la mesme description est aussi dans Ioā. Eusebe de Nuremberg au 15. liure de son hist. nat. chap. 48.

^b Nostre auteur parlant des Amandes entend celles des Indes & non celles de l'Euro-

^a Ceste teinture est tirée d'un arbre fruitier que les uns appellent Achiote, d'autres Changarica, & d'autres Pamagua, voicy comment il est décrit par François Ximenes au rapport de l'auteur 5. ch. 3. C'est un arbre semblable en grādeur, tige & forme à l'oranger, ses feuilles sont comme celles de l'orme en couleur & aspreté, l'escorce, le tronc & les brāches sont rous tirant sur le verd, ses fleurs sont grandes distinguées en cinq feuilles à la façon des estoilles, d'une couleur blāche pourprine, le fruit est semblable aux premières escorces de chasteigne de forme & grandeur d'une petite amande verde, quadrangulaire & qui s'ouvre estant meur, contenant certains grains semblables à ceux des raisins, mais beaucoup plus ronds. Les sauvages l'ont en grāde estime & le plantent auprès de leurs

20 DV CHOCOLATE.

pe. Voycy ce que
dit Ios. Acosta en
son hist. nat. liure
4. ch. 29. des Amā-
des Indiennes. Il y
a vne autre espece
de *Cocos* qui ont
dedans leur noyau
vne quantité de pe-
tits fruiçts comme
Amandes, à la fa-
çon des grains de
grenades. Ces *A-*
mandes sont trois
fois aussi grandes
que celles de Ca-
stille & leur resse-
mbent au goust, en-
core qu'elles soient
vn peu plus aspres
& s'ont aussi humides
& huileuses, c'est
vn assez bon manger
aussi ils s'en seruēt
en délices faite d'a-
mandes pour faire
des masses pains &
autres telles cho-
ses ils les appellēt

Amandes des An-

des pource que ces *Cocos* croissent abondamment es *Andes du Peru*, & sont si forts & durs que pour les ouvrir il les faut frapper rudement avec vne grosse pierre. Quand ils tombent del'arbre s'ils r'encontroient la teste de quelqu'vn, il n'auroit besoin d'aller plus loing. Et semble vne chose incroyable que dans le creux de ces *Cocos* qui ne sont pas plus grands que les autres ou gueres dauantage, il y a neantmoins vne telle multitu- de & quantité de ces *Amandes*: Mais en ce qui concerne les *Amandes* & tous les autres fruiçts semblables, tous les arbres doiuent ceder aux *Amandes de Chachapoyas*, lesquel- les ie ne peux autrement appeller. C'est le fruiçt le plus delicat, friand & plus sain de tous ceux que i'ay veu aux Indes. Voire vn docte Medecin asseuroit qu'entre tous les fruiçts qui sont es Indes ou en Espagne, nul n'approchoit de l'excellence de ces *Amandes*. Il y en a de plus grandes & de plus petites que celles que i'ay dit des *Andes*, mais toutes sont plus grosses que celles de Castille. Elles sont soit tendres à manger, ont beaucoup de suc & de substance, & comme onctueuses & fort agreables, elles croissent en des arbres tres hauts & de grand feuillage. Et comme c'est vne chose precieuse, nature aussi leur a donné vne bonne couverture & defense, veu qu'elles sont en vne escorce quelque peu plus grande & plus poignante que celle des chataignes, toutesfois quand ceste escorce est seiche l'on en tire facilement le grain. Ils racontent que les singes qui sont fort friands de ce fruiçt, & desquels il y en a grand nombre en *Chachapoyas du Peru* (qui est la contrée de toutes où ie sçache qu'il y ait de ces arbres) pour ne se piquer en l'escorce & en tirer l'aman- de les iettent rudement du haut de l'arbre sur les pierres, & les ayant ainsi rompus les achement d'ouvrir pour les manger à leur plaisir.

sont meilleures que le Mays & que le Pa-
nis qui y sont mis par quelques vns pour
donner corps à la composition. Et ainsi
i'en mettrois en toutes les especes du Cho-
colate, car outre les commoditez que i'ay
cy-deuant rapportées, elles sont chaudes
moderement, & ont vn suc delicat prin-
cipalement les seiches, les vertes & les
nouuelles ny estant pas propres, mais plu-
stost nuisibles, selon qu'vn certain hom-
me docte à mis en ces vers.

Dat modicum calidum dulcisque amygdala-
la succum,

Et tenuem inducunt plurima damna
noua.

DV CHOCOLATE. 21

*L'amande prise par mesure
Donne un doux & sain aliment
Mais prise lors qu'elle n'est meure
N'apporte rien que du tourment.*

Doncques les Noyettes ne sont pas aussi hors de propos, puis qu'elles ont mesme temperament que les Amandes : encore que pour estre plus seiches elles approchent plus du temperamēt bilieux. Mais aussi elles corroborent le ventre & l'estomach bien seichées au feu & comme grillées ainsi qu'on les prepare pour ceste composition, empeschant en outre que les vapeurs ne montent du ventre au cerueau comme le mesme auteur a écrit.

Bilis auellanam sequitur, sed roborat alui

Ventris & a fumis liberat assa caput.

C'est à dire,

La noyette engendre la bile

Elle tient le ventre fermé

Quand elle est rostie elle opile

Et reprime l'air enfermé

Qu'il ne monte insqu'à la teste

Pour y former quelque tempeste.

C'est pourquoy elles sont tres vtilles à ceux qui ont des vëtositez & des fumées

Christophe Aco-
sta en son liure des
Aromates chap 18.
descriit les noyset-
tes des Indes en ce-
ste sorte. Le noyse-
tier est vn fort grand
arbre, droit, delié
rond & d'une ma-
tiere fongueuse Il a
les feuilles plus lo-
gues & plus larges
que la Palme qui
porte le Cocos, &
qui sortent de la
sômité de l'arbre,
entre lesquelles
sortent de petites
verges deliées plei-
nes de petites fleurs
blâches & presque
sans odeur, d'où
s'engendre le fruit
appellé *araca*, grand
comme des noix
qui n'est pastou-
resfois rond, mais
en quale en forme
d'un petit œuf de
poule, l'escorce ex-
terieur est mer-
ueilleusement ver-
de deuant que d'e-
stre meure, estane
meure elle deuiée
grandement iaune
à la façon des dars
res bien meures, ce-
lle escorce est d'une
substance mole-
le & velue qui con-
tient vn fruit gros
comme une grosse
châtaigne.

C. iij

blanc, dur, plein de petites veines rouges que les habitants mangent. Estant encore verd ils le mettent sous le sale pour le rendre meilleur & plus agreable, quelque fois ils le mangent avec les feuilles de Bethel, autrefois ils le rompent & le font seicher au Soleil, & puis s'en seruent grandement en leur manger & en leurs potiōs adstringentes: pour l'escorce ils s'en nettoient les dents. Il y a vne autre espece de noyette qui croist en l'Isle de S. Dominique qui est purgative, mais ce n'est pas elle qu'on melle avec le *Chocolate*. Elle est descrite par Ouiedo en son hist. des Indes liure 2. ch. 4 & en suite par Monardes en son liure ch. 47.

qui montent des hypochondres au cerveau où elles causent des songes turbulens & des imaginations fascheuses. Ceux qui meslent le *Mays* ou le *Paniz* dans le *Chocolate* font tres-mal, pource que ces deux drogues là engendrent l'humeur melancholique au rap-

port. b Ce que les Indiens appellent *Mays* nous l'appellons bled d'Inde ou froment de Turquie, qui est commun, qu'il n'est pas besoin de le descrite davantage. François Ximenes au rapport de Laet liure 3. ch. 7 en parle tres-dignement en ces termes La difference du *Mays* se prend de la couleur de ses espics (que le commun appelle *Mazorcas*) laquelle varie grandement, car les vns sont de couleur blanche, les autres de rouge, il y en a presque de noirs, d'autres pourpres bleus & bigarrez de diuerses couleurs (ce qui se doit entendre de l'escorce de dedus, car la farine en est blanche) &c. Au reste il y a aucun bled que Dieu ait fait qui soit de qualite temperée & de grande nourriture, c'est sans doute le *Mays* (que les Mexicains appellent *Tlaolli*) car il n'est ny chaud ny froid, mais moyen entre les deux comme aussi ny humide ny sec, mais du tout temperé entre les deux, bien loin d'estre de grosse & visqueuse substance, voila pourquoy ceux qui l'ont ingeste de grosse & visqueuse nourriture & engendrer des obstructions, se sont fort trompez. on a trouué le contraire es Sauvages qui en vivent ordinairement, parce que iamais ils ne sont troublez d'obstructions, & n'ont iamais mauuaise couleur, mais au contraire ils assurent qu'il se digere aisement & augmente l'appetit, que mesme avant la venue des Espagnols ils ne sçauoient que c'estoit des douleurs nephritiques: enfin il ne se trouue aucun plus excellent remede entre les Sauvages à l'encontre des maladies aiguës. Ce que l'experience tesmoigne abondamment, car le *Mays* bouilly en l'eau nourrit suffisamment le corps & se digere sans aucune difficulte ou nyissance, il adoucit la poitrine, tempere la chaleur des fiebres, principalement la poudre de sa racine trempée dans l'eau & exposée au froid du soir, & puis apres beue. Or ce *Mays* bouilly n'est pas seulement vne louable & saine viande, mais peut aussi estre donnee sans crainte aux malades aussi bien qu'aux sains, aux ieunes qu'aux vieux, aux hommes & aux femmes & de quelque condition qu'ils soient, enfin en toutes maladies sans mal ny peine. On dit en outre qu'il prouoque l'urine, & nettoie les conduits. Puis donc que le *Mays* pris comme il appartient apporte mille commoditez & nul dommage (si ce n'est qu'on veuille dire qu'il augmente par trop le sang & la bile) on ne doit point escouter ceux qui affirment qu'il est plus chaud que le froment, qu'il se digere plus difficilement & qu'il engendre des obstructions. Suyuons plutost les Medecins Mexicains, qui ayant rejetté la pisanee comme ennuyeuse aux malades ont mis en sa place l'Atolle duquel nous parlerons cy apres. Je passe icy sous silence la façon comme on fait le pain du *Mays* qui est descrite par le mesme Laet à la fin de ce chap. Lopez, Acosta, le premier & second tome de l'histoire de l'Amerique, & de Lery ont amplement parlé du *Mays*.

a Par ce Paniz il ne faut pas entendre le vulgaire, mais celuy des Indes qui est descrit par

DV CHOCOLATE.

23

port du mesme auteur.

Crassa melancholicum praestant tibi Pani-
ca succum

Siccant se ponas membra gelantq; foris.

C'est à dire,

Le Panet en seichant fait la melancholie

Appliqué sur le corps le gele & mortifie.

Il est tres-certain aussi que l'un & l'autre est venteux, & que l'on ne les met en ceste cōfection que pour le profit & pour augmenter la quantité du *Chocolate*, chaque boisseau de *Mays* ne leur coustant que seize reales, faisant reuenir chaque liure à huit reales qui est le iuste prix de la liure du *Chocolate*.

La *Canelle* chaude & seiche au troisieme degre est bonne pour l'urine & pour les reins atteints de maladies froides, & aussi pour les yeux, & en effect elle est cordiale, comme à remarqué certain auteur,

Commoda est urina cynamomum & renibus affert,

Lumina clarificat dira venena fugat.

C'est à dire,

La Canelle est bonne à l'urine

Fortifiant les reins qui la vont produisant,

Dodonée en sa quatrieme partie de l'hist. des Plantes liure 7. chap. 26 & par Dalechant dans le grand Herbiere liure 4. ch. 20. comme aussi par Lobel p. 25. de ses Obseru. & par Fena en la pag. 15. de son liure.

Il y a apparence que nostre auteur parle de la Canelle des Indes Occidentales, & non de la Canelle d'Orient, laquelle estoit inconnue en la nouvelle Espagne deuant que les Espagnols l'eussent decouverte. Ceste Canelle cy est descrite par Monardes en son hist. des Plantes ch. 25. Laet en son liure 10. ch. 16. dit que l'arbre de la canelle est de la grandeur d'un oliuier produisant certaines boursettes avec leurs fleurs qui estant broyées approchèt en quelque façon à l'odeur ou goust de la canelle d'Orient. Monardes remarque qu'on se sert plus tost de leur fruit que de leur escorce, & qu'estant mis en poudre qu'il fortifie l'estomach, chasse les vents, fait bonne haleine, oste les douleurs du ventre, ayde le cœur & donne bonne con-

leur meslé avec les viandes, ainsi que la vraye canelle.

Elle esclarcit les yeux, & du venin cussant Elle destourne la ruine.

a La vertu que donne nostre auteur à l'Achiote ne s'accorde pas avec celle qui luy est attribuée par François Ximenes, car celuy-ci la tient rafraichissante & celuy-là eschauffante. Quoy que ce soit la consequence n'est pas grande en esgard à sa petite quantité qui entre dans le Chocolate.

L'Achiote^a a vne chaleur incisive & attenuative comme il est evident par la pratique ordinaire des Medecins des Indes qui ont esprouvé ses effects: aussi l'ordonnent ils pour inciser & atténuer les humeurs grossieres qui causent la courte haleine qu'on appelle Asthme, & la suppression d'urine. Et ainsi de la mesme façon il peut profiter contre toutes sortes d'opilations lesquelles nous tachons de destruire, soit qu'elles se rencontrent en la poitrine, soit en la region du ventre, ou en quelque autre part.

b Il y a deux sortes de Chiles ou Chilli, l'un d'Orient qui est le Zingembre duquel le pere Eusebe de Nuremberg a fait son ch. du 15 liure de son hist & l'autre d'Occident qui est le poivre de Mexique, & qu'on appelle poivre de Tabasco, pource qu'il croist en grande abondance en ceste province de la nouvelle Espagne. Nostre auteur fait de cestui cy quatre especes, mais le Pere Jean Eusebe en fait bien davantage au ch. 80. du mel-

Quant au Chiles^b (qui est le poivre noir de Tauasco) ie dis qu'il y en a de quatre sortes; les premiers s'appellent Chilco-tes; les seconds qui sont fort petits Chil-tecpin, lesquelles deux especes sont fort mordicantes & picantes; les troisiemes sont nommés Tonachiles qui sont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainsi qu'on fait les autres fruiets, bien qu'ils soient moderement amers & ne croissent en autre lieu qu'aux marais de Mexique les quatriemes sont appellés

DV CHOCOLATE. 25

appelés Chilpatlagua qui sont fort larges, mais qui ne sont pas si picquans que les deux premiers, ny si peu picquans que les troisièmes, & sont ceux que l'on met dans la composition du Chocolate.

Il y a d'autres ingrediens que l'on met dans la composition dont l'un s'appelle *Mecasuchil*^a, & l'autre *Vinacaxtili*^b, que l'on peut nommer en nostre langue *petites oreilles*, qui sont fleurs odorantes, aromatiques, & chaudes. Le *Mecasuchil*^c est purgatif, puis que les Indiens en font un syrop pour purger. Ceux qui sont en Espagne au lieu du *Mecasuchil* pourront mettre dans la confection la poudre des roses d'Alexandrie pour ceux qui auront

me liure, que les curieux pourroient voir. Laet dit au dernier chap. de son liure, que ce fruit vient d'un arbre domestique appelé *Xocoxchitl*, lequel est fort grand, ayant les feuilles d'orange fort odorantes. Ses fleurs sont rondes comme grenades de la même odeur que celles des oranges agréables & douces, les fruits en sont ronds & pendans par grappes, qui sont au commencement verts, & puis après roux, & à la fin noirs, d'un goût acre & mordace, & de bonne odeur, chauds & secs au troisième degré, de sorte qu'il peut estre mis au lieu du poivre, & on s'en peut servir chez les Apothicaires.

res au lieu du Carpopalsamum, les Espagnols l'appellent poivre de Tabasco.
a Ceste plante est descrite par Laet en son 5 liure chap. 4. C'est une herbe (dit-il) appelée *Mecaxuchitl* rampant sur terre, les tuyaux de laquelle sont à trois costez contournés & légers excepté où les queues des feuilles sortent, lesquelles feuilles sont grandes, épaisses & presque rondes, odorantes & d'un goût acre, elle porte son fruit semblable au poivre long, lequel ils meslent avec le breuvage de Cacao qui est le Chocolate auquel il donne une agréable saveur, il corrobore le cœur & l'estomach, atténue les crasses & lentes humeurs & est un remarquable Alexipharmaque contre les venins, il a rapporté même la figure du fruit. On peut voir les autres vertus dans le P. Ican Eusebe liure 14, chapitre 61.

b J'ay peur ou que l'auteur se soit trompé ou qu'il y ait faute en l'impression, & que au lieu de *Vinacaxtili* il ne faille mettre *Xuchinacuztil* ou *Hushmacuztil*, qui est un arbre dont la fleur est appelée par les Espagnols *Flor de la oreja*, fleur à oreille, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille, elle est composée dit Laet liure 5. ch. 4. de feuilles pourprées au dedans, au dehors vertes & disposées en sorte qu'elles représentent une oreille. Elle est d'une fort douce & agréable odeur.

c Nostre auteur s'est abusé en donnant au *Mecaxuchitl* une vertu purgative, disant que les Indiens en font un syrop pour purger. Tous ceux que j'ay vus qui ont décrit ceste fleur ne luy ont point attribué ceste faculté. Je croy donc qu'il a pris le syrop de *Matlaztlic* fait de racine de *Zarziparilla* pour celui de *Mecaxuchitl*.

D

26. DV CHOCOLATE.

a Pour montrer
que nostre auteur
se peut abuser, ie
vay produire deux
ingrediens du Cho-
colate desquels il
n'a fait aucune mé-
tion, l'un est la fleur
d'un certain arbre
resineux qui ierre
vne gomme cōme
le styrax d'une plus
belle couleur, sa fleur est semblable à celle de l'orenger d'une bonne odeur qu'ils meslent
avec le breuvage de Cacao qui est le Chocolate, & estiment qu'elle est bonne pour l'esto-
mach. L'autre ingredient est la gouffe du Tlixochitl qui est vne herbe rampante ayant les
feuilles semblables au plantain mais plus longues & espais, elle monte le long des ar-
bres & les embrasse & porte des cosses ou gouffes longues & estroictes & quasi ronds,
qui sentent le baume de la nouvelle Espagne, ils meslent ces gouffes avec leur celebre
breuvage de Cacao: leur pulpe est noire pleine de petites semences comme celles du pa-
vot, on dit que deux d'icelles trempées en eau prouoquent puissamment l'vrine. Voy Laet
liure 5. chap. 4. & liure 7. chap. 4.



SECONDE PARTIE.



Vant au second article, ie dis
qu'il est à obseruer, qu'en-
core qu'il soit tres-veritable,
que bien que l'on mesle par-
my le *Cacao* tous ingrediens
chauds, toutesfois la quantité du *Cacao*
vient à estre plus grande que tous les au-
tres, & par ainsi les autres ne seruent qu'à
reprimer les parties froides dudit *Cacao*.
De sorte que tout ainsi que de deux medi-
camens de contraires qualitez, nous ve-

DV CHOCOLATE. 27

nons par artifice à en faire vn seul qui est
 temperé & moderé : tout de mesme par
 l'action & reaction des parties froides du
Cacao, & des autres ingrediens chauds,
 le *Chocolate* prend vne qualité temperée
 & moderée fort peu esloignée de la me-
 diocrité: & quand nous voudrions nous
 hazarder de dire (en ne mettant dans le
Chocolate ny poivre, ny girofle, mais seu-
 lement vn peu d'anis comme nous dirons
 cy-apres) qu'il est purement temperé,
 nous le pourrions prouuer & par expe-
 rience & par raison. Par experience sup-
 posant ce que dit *Galien*, que tout medi-
 camēt temperé eschauffe ce qui est froid,
 & refroidit ce qui est chaud; dōnant pour
 exemple l'huile rosat: par experience dis-
 je, qu'estant aux Indes ceux du pays fon-
 dez sur ce qui se pratique en ces quar-
 tiers-là me voyant arriuer tout eschauffé
 de visiter mes malades demandant vn peu
 d'eau pour me rafraichir, me persuadoiēt
 de prendre vn *gobelet de Chocolate* avec le-
 quel i'appaisois ma soif: & si ie le prenois ^{Xicara;}
 le matin à ieun il m'eschauffoit & forti-
 fioit l'estomach. Prouuons-le maintenāt
 par raison. Nous auons demonstré que

D ij

28 DV CHOCOLATE.

toutes les parties du *Cacao* n'estoient pas froides, pource que nous auons fait voir que les butyreuses qui sont en grand nombre sont chaudes ou tempérées. Doncques encore qu'il soit vray que la quantité du *Cacao* est plus grande & plus forte dans le *Chocolate* que tous les autres ingrediens; les parties froides qui luy correspondent ne reuiennent pas tout au plus que comme à la moitié, & ainsi encore que toutes ensemble viennent à surpasser, attendu qu'elles demeurent vn peu reprimées par la trituration par le moyen des parties chaudes & butyreuses du *Cacao*, & d'autre part encore par les autres ingrediens chauds en second & troisième degré qui ont vne qualité plus active, il faut que cela se reduise à vne médiocrité. Tout de mesme que l'on void en deux personnes qui se touchent les mains, l'vne desquelles les a froides & l'autre chaudes: les chaudes se refroidissent & les froides s'eschauffent, les vnes & les autres finalement demeurent sans aucun excez de chaleur, ny de froideur qu'elles auoient auparauant & deuiennent enfin tempérées. Semblablement

DV CHOCOLATE. 29

ceux qui luittent au commencement ils ont leurs forces entieres, mais en suite par l'action & reaction des deux contraires luitans ensemble, elles s'affoiblissent & diminuent tellement que le combat paracheué elles demeurent allanties les vnes & les autres. C'est le sentiment d'*Aristote* au quatriesme de la generation des animaux chap. troisieme qui dit, que tout agent patit, aussi bien que le patient, ainsi qu'on void que ce qui coupe est emoussé par la chose qui est couppee, que ce qui eschauffe se refroidit, & que ce qui pousse est en quelque façon repoussé.

Je recueille de tout cecy qu'il vaut mieux se servir du *Chocolate* quelque tēps apres auoir esté fait que tout fraichement laissant passer pour le moins vn mois entier: m'imaginant que ce temps est nécessaire, afin que les qualitez contraires des ingrediens s'affoiblissent, & qu'elles soiēt reduites à vne mediocrité & temperature conuenable: pource que comme ainsi soit qu'au commencement chasque contraire veut imprimer & faire son effet; la nature ne souffre pas qu'il puisse s'eschauffer & refroidir en mesme temps. C'est la cause

D iij

30 DV CHOCOLATE.

pourquoy *Galien* au douzième liure de la Methode, conseille de laisser passer vn an ou pour le moins six mois deuant que se seruir du *Philonium*, pource que dans ceste composition il y entre du suc de pavot appellé *Opium* qui est froid au quatrièmè degré, & du poivre avec quelques autres ingrediens qui sont chauds au troisième. Ceste doctrine est confirmée par la pratique de quelques vns que j'ay priez de me dire quel *Chocolate* ils trouuoient le meilleur; & m'ont respondu que c'est celuy qui est fait il y a quelques mois & que le recent leur faisoit du mal & leur relaschoit l'estomach, pource qu'à mon aduis, les parties grasses & butyreuses ne sont pas tout à fait corrigées par les parties terrestres du *Cacao*, & cecy ie le prouue par ceste raison comme ie diray cy apres, que si l'on donne vn bouillon au *Chocolate* pour le boire ce qu'il y a de crasse & de butyreux en luy se separe & relasche l'estomach (encore qu'il soit vieil) comme s'il estoit fraichement fait.


Pour donc resoudre ce second article il faut auouer que le *Chocolate* n'est point si froid que le *Cacao*, ny aussi si chaud que

DV CHOCOLATE. 31

les autres ingrediens, mais que par l'actiō
& reaction d'iceux il prouient vne com-
plexion modérée qui peut seruir pour les
estomachs qui sont froids & pour ceux
qui sont chauds; pourueu qu'il soit pris
en mediocre quantité, comme ie diray
tantost, & qu'il ait esté fait vn mois de-
uant ainsi qu'il a esté dit. De façon que ie
ne sçay qui est celuy qui ayant experimē-
té ceste confection selon qu'il conuient
pour chasque indiuidu, en puisse dire du
mal: outre que tout le monde s'en ser-
uant vniuersellement il n'y a presque per-
sonne qui n'en dise du bien tant aux In-
des qu'en Espagne. *Ce Medecin de Mar-*
chena n'a donc point eu de raison de dire
que le *Chocolate* faisoit des obstructions;
puisques'il estoit ainsi le foye estant opilé
tout le corps viendrait à s'amaigrir. Or
nous voyons par experience le contraire
en ce que le *Chocolate* engraisse, dequoy
ie donneray raison cy-apres, & voyla
pour le second poinct.



TROISIÈME PARTIE.

 Yant traicté au premier article de la definition du *Chocolate*, de la qualité du *Cacao* & des autres ingrediens. Et au second de la complexiõ qui prouient du meslange desdits ingrediens. Reste à traicter dans ce *troisieme* de la façon de les mixtionner: mais deuant ie rapporteray la meilleure recepte & la plus conuenable que i'ay peu trouuer. Et quoy que i'ay dit qu'on ne pouuoit pas donner vne recepte propre à toutes sortes de personnes: si est-ce que cela se doit entendre pour ceux qui ne se portent pas bien. Car pour ceux qui sont en bonne santé ceste-cy peut seruir, car pour le reste comme i'ay dit à la fin du premier article chacun peut choisir les ingrediens selon qu'ils seront profitables à l'une ou à l'autre partie du corps. Voicy la recepte.

A chacune centaine de Cacao on meslera deux grains de Chile ou poivre de Mexique

DV CHOCOLATE. 33

rique de ces gros grains que nous auons dit estre appelez Chilpatlague, & à leur defaut on prendra deux grains de poivre des Indes les plus larges & les moins chauds qu'on pourra trouuer de ceux d'Espagne, vne poignée d'anis, deux de ces fleurs appellées petites oreilles ou vinacaxtlides, & deux autres qu'on nomme Mecasuchil si le ventre estoit dur & resserré. En Espagne au lieu de ces dernières on pourroit mettre la poudre de six roses d'Alexandrie vulgairement appellées roses pasles, vne petite gouffe de Campeche, deux drachmes de Cannelle, vne douzaine d'amandes & autant de Noisettes, demye liure de sucre, la quantité d'Achiote qu'il suffira pour donner couleur à toute la composition. Et si quelqu'une de ces drogues ne se trouue pas qui soit véritablement des Indes, cela se fera avec leur autre.

La façon de faire le mestange.

LE Cacao & les autres ingrediens se pilent & se broyent en vne pierre qu'ils appellent^a Metate faite toute expres. La premiere chose que l'on fait c'est

^a Les Indiens appellent ceste pierre Meratl.

E

de griller & bien faire desseicher au feu tous les ingrediens afin qu'ils se puissent aysement piler excepté l'*Achiote*, mais il faut les faire griller avec grand soin les remuant en les grillant, afin qu'ils ne se brulent & deuiennent noirs, outre qu'estant trop grillez ils perdent leur vertu & deuiennent amers. La *Canelle* & le *poivre de Mexique* doiuent estre pilez les premiers, & ce dernier doit estre pilé avec l'*Anis*: le *Cacao* estant celuy qui doit estre pilé le dernier, mais peu à peu iusques à la quantité suffisante & à chasque fois il faudra luy donner deux ou trois tours dans la pierre afin qu'il soit mieux broyé. Et chasque chose se broye separement, & puis apres on met les poudres de tous les ingrediens dans le vaisseau où est le *Cacao*, & ces poudres on les mesle avec vne cuilliere, & soudain on prend de ceste pâte qu'on recommence à broyer sur la pierre susdite sous laquelle on met vn peu de feu apres que la confection est faite, prenant garde de ny faire pas trop grand feu, & de ne la faire pas chauffer excessi- uement pour ne point resoudre & dissiper la partie butyreuse. Il est aussi à obser-

DV CHOCOLATE. 35

uier qu'en broyant le *Cacao* il faut mesler
l'Achiote, afin que la couleur s'y prenne
 mieux. Les poudres de tous les ingrediens
 excepté du *Cacao* se doiuent passer par le
 tamis, & si on oste la coquille ou l'escor-
 ce du *Cacao* la cōfection en sera plus deli-
 cate & delicieuse. Lors que le tout paroi-
 stra estre biē broyé & incorporé (ce qu'on
 recognoistra à ny voir la moindre petite
 paille) on prendra avec vne cuilliere de ce-
 ste masse qui sera presque toute fondue
 & liquefiée dōt on fera des *tablettes* qu'on
 mettra dans des boëttes & deuiendront
 dures à mesure que la masse se refroidira.
 On obseruera cependant que pour faire
 ces *tablettes* il faut ietter vne cuilliere de
 ceste masse sur du papier ou sur quelques
 grandes feuilles d'arbres comme est le
 plane (qui est la façon qu'on le pratique
 aux Indes & au lieu dudit plane on la
 verse sur du papier) ou elle s'estend &
 estant mise à l'ombre s'endurcist. Et apres
 en pliant le papier ils en tirent les tablettes
 qui pour estre grasses se separent aisement
 du papier, & si on la verse en quelque
 vaisseau de terre ou sur vn ais on ne pour-
 roit detacher aisement lescdites tablettes,

a Il entend le Pla-
 ne d'Inde & non ce-
 luy de l'Europe. Or
 le Platanus des In-
 des a esté ainsi no-
 mé par les Espa-
 gnols pour des rai-
 sons qui nous sont
 incognuës. Car il
 n'a rien de commun
 avec nostre plane,
 mais ressemble plu-
 tost à la palmette
 en forme qu'en
 grandeur de feuil-
 les qu'il a si grandes
 qu'elles couurent vn
 homme depuis la
 teste iusques aux
 pieds. Il est remar-
 qué au second to-
 me de l'Amerique
 que ces feuilles ser-
 uent à escrire com-
 me anciennement
 celles du papier.
 Voy la page 173. &
 174.

E ij

36 DV CHOCOLATE.

ny les retirer entieres.

On boit aux Indes le *Chocolate* en deux façons ; la premiere & la plus ordinaire est de le prendre chaud avec l'*Atolle*^a ancien breuvage des Indiens, lesquels appellent de ce nom vne boullie faicte de farine de *Mays* qu'ils meslent ainsi avec le *Chocolate*. Et pour le faire de façon qu'il soit plus salubre ils mondent le *Mays* en luy ostant l'escorce de dessus qui est venteuse & qui produit la melancholie, & ainsi il en reste le meilleur & le plus substantiel.

Retournant donc au propos que nous auons laissé, ie dis que l'autre boisson moderne introduite depuis que les Espagnols se sont seruis du *Chocolate* est double. La premiere est de tremper ou dilayer le *Chocolate* dās l'eauë froide, en tirer l'escume qu'on met dans vn autre vaisseau, exposer ce qui reste au feu avec du sucre & en fin estant chaud y mesler l'escume qu'on auoit mise à part & le boire ainsi. La seconde est de faire chauffer de l'eau & ayant mis dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco* qu'ils appellent *Tecomaté*^b autant qu'il faut de *Chocolate*, y verser vn peu d'eau & avec le molinet deffaire bien le

^a Nostre Autheur a fort bien décrit l'*Atolle*, disant que c'est du *Mays* moulu, pestri & detrempe en l'eau & bouilly à la façon d'une boullie fort claire ou plustost de l'*Amidon*, mais il n'a pas rapporté toutes les differences qui ont esté tres-bien remarquées par du Laet en son 7. liure chap. 3. que les curieux pourront lire à loisir, le discours estant trop long pour estre icy transcrit.

^b Les Mexiquains appellent *Tecomaté* certains vaisseaux ou gobelets qu'ils font du fruit de *Cocos*, dans les-

DV CHOCOLATE. 37

Chocolate, & apres l'auoir bien delayé y verser le reste de l'eau chaude avec du sucre & le boire de la façon.

Il y a encore vne autre maniere de preparer le *Chocolate* qui est de le mettre dans vn petit pot avec vn peu d'eau & luy donner vn bon bouillon iusques à ce qu'il soit bien delayé & deffaiët. Cela fait on y adjouste du sucre & de l'eau suffisamment selon la quantité du *Chocolate*, & on le fait cuire iusques à ce qu'il sorte au dessus vne graisse butyreuse prenant garde que si on luy donne vn grand feu il bouillira de façon qu'il se répendera. Mais i'ay reconnu que ceste derniere façon n'est pas si salubre quoy qu'elle soit plus saueureuse, car comme ainsi soit que le beurre se separe du terrestre qui demeure en bas cela engendre la melancholie & le beurre relasche l'estomach & oste l'appetit.

Il y a vne autre façon de boire le *Chocolate* qui est froid, lequel a pris le nom de son principal ingredient, & se fait nommer *Cacao*, duquel on se sert les iours de festes pour se rafraischir, & se fait de la sorte. On detrempe le *Chocolate* dans vn

quel ils boient le *Chocolate*. Ils les font aussi des fruits de l'arbre appellé par les Espagnols Higuero, l'arbre est fort grand, lequel a les feuilles semblables en figure & grâdeur à celles de nostre merrier, & porte des fruits comme des citrouilles, dont les Sauvages font des gobelets pour boire le *Chocolate*. Je n'ay rien icy à dire des Palmes qui portent les Cocos qui est vne des merueilles de la nature, ie remarqueray seulement avec le Docteur Paludanus qui a fait des annotations sur le voyage de Linschot que le Cocos est couuert de deux escorces, la premiere desquelles est velue, de laquelle ils font des cables & cordages, de l'autre on en fait des gobelets, l'opinion vulgaire estant que tels gobelets ont quelque vertu contre l'apoplexie, & c'est dans ces gobelets proprement que l'on boit le *Chocolate*.

38 DV CHOCOLATE.

peu d'eau avec le molinet, & on entiré l'escume qui s'augmente grandement, & bien plus encore lors que le *Cacao* est plus vieil & plus pourry. On recueille ceste escume dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco*, & qui est appellé *Tecomaté* que l'on met à part, & au mesme vaisseau on y met le sucre, puis on y verse l'escume qu'on a tirée à part & on le boit ainsi froid. Et ce breuuage est si rafraischissant qu'il n'est pas bõ à tous les estomachs, parce que l'experience fait voir le dommage qu'il fait dõnant des maux d'estomach, & principalement aux femmes. I'en dirois la cause mais ie la laisse à part pour n'estre trop prolix.

Il y a encore vne autre façon de le boire froid qu'ils appellent *Cacao Pinoli*, qui se fait en adioustant au mesme *Chocolate* apres en auoir fait la confection, comme nous auons dit, vne pareille quantité de *Mays* grillé, bien pilé, & bien mondé de son escorce premierement; lequel estant broyé & passé par la pierre avec le mesme *Chocolate* deuient tout en poudre qui se mesle avec celle dudit *Chocolate*, & de ces poudres toutes detrempées ainsi que

DV CHOCOLATE. 39

nous auons dit, se fait l'escume qui se prend
& boit comme le breuuage precedent.

Il y a encore vne autre façon plus briefue pour les hommes d'affaires qui n'ont pas le loisir d'attendre vne plus longue preparation, laquelle est bien saine, & est celle dont ie me fers. Tandis qu'on fait chauffer de l'eau on prend vne tablette ou bien on rappe vn peu de *Chocolate* que lon mesle avec le sucre dans vn petit pot, l'eau estant chaude on le verse dedans & on le deffait avec le molinet; On boit cela sans auoir separé l'escume comme on a de coustume de faire aux autres preparations.



QVATRIESME PARTIE.



L nous reste à traicter en ce dernier article en quelle quantité il faut boire le *Chocolate*, en quel temps il le faut prendre, & à quelles personnes il est propre, pource que plusieurs y font excessiuemēt, ie ne dis pas seulement du *Chocola-*

46 DV CHOCOLATE.

te, mais aussi de toute autre sorte de viande & de breuvage quelque bon & excellent qu'il puisse estre, en reçoivent de l'incommodité & du detrimement. Et si quelques personnes s'en trouuent opilées c'est pour son usage excessif. Et tout ainsi que nous voyons le vin pris par excès au lieu d'eschauffer produire des maladies froides, la nature ne pouuant surmonter ny tourner en sa substance vne si grande quantité de vin. De mesme celuy qui boit trop de *Chocolate*, attendu qu'il a beaucoup de parties grasses qui ne se peuuent distribuer en la mesme quantité par tout le corps, deuiant necessairement opilé par celles qui demeurent dans les petites veines du foye. Pour à quoy remedier on se contentera de prendre le matin cinq ou six onces seulement de *Chocolate* en temps d'hyuer : & si celuy qui en prend est bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, il le prendra avec l'eau d'endiu. On fera la mesme chose en Esté pour celuy qui en voudra vser par forme de medicament contre les obstructions & intemperies chaudes du foye, mais celuy qui aura le foye froid & remply d'obstructions

DV CHOCOLATE. 41

structions prendra ledit *Chocolate* avec eau de rheubarbe. En effet regulierement on en peut vser iusques au mois de May particulièrement si l'air est temperé. Mais ie n'approuue pas son vsage durant les iours Caniculaires, si ce n'est à ceux à qui il ne fait point de mal à cause qu'ils y sont habitez. Si dōc quelqu'un a besoin d'en vser aux iours Caniculaires, & qu'il soit d'un temperament chaud il le prendra assaisonné avec eau d'ēdiue de quatre iours l'un, specialemēt s'il se sent le matin auoir l'estomach foible. Et encore qu'il soit veritable qu'aux Indes, qui est vn pays tres-chaud, on la prend en toute saison, & que par consequent on pourroit faire le mesme en Espagne. Toutefois ie respondray premierement qu'il faut donner cela à la coustume. En second lieu que l'excessiue chaleur de ces pays-là se trouuant conjointement avec vne excessiue humidité laquelle ayde à ouurir les pores du corps, il arriue qu'il se fait vne si grande dissipatiō de la propre substance du corps, que l'on peut non seulement le matin, mais aussi à toute heure prendre du *Chocolate*, sans aucun detrimēt. Et il est tel-

F

42 DV CHOCOLATE.

lement vray que par la chaleur excessiue du pays la chaleur naturelle se dissipe & s'exhale, & que celle de l'estomach & autres parties interieures du corps s'espand de telle façon aux exterieures, que non-obstât cet excez de chaleur les estomachs en demeurent refroidis : en sorte qu'ils tirent du profit & de l'vtilité, non seulement du *Chocolate*, lequel selon que nous auons prouué est moderement chaud, mais aussi du vin pur, lequel combien qu'il fasse bien chaud ne leur fait aucun mal, ains au contraire conforte l'estomach. Que si parmi ces chaleurs excessiues les Indiens viennent à boire de l'eau ils en reçoient vn notable detrimement par le refroidissement de leur estomach, par lequel la coction vient à se corrompre & se produisent beaucoup d'autres maladies.

Il faut remarquer aussi que les substances terrestres que nous auons dit estre dans le *Cacao*, tombent au fond du gobelet quand on le reduit en breuuage, & qu'il y a des personnes à qui il semble que ce qui demeure en ce fond est le meilleur & le plus substantiel, & ainsi le boient non sans peu de dommage. Mais outre

DV CHOCOLATE. 43

que telle substance est terrestre crasse & opilatiue elle produit l'humeur melancholique, de sorte qu'il la faut euitier tant qu'on pourra, se contentant du meilleur qui est le plus substantiel.

Reste finalement à resoudre vne difficulté que i'ay touchée cy-deuant, c'est à sçauoir qui est la cause pourquoy le *Chocolate* engraisse la pluspart de ceux qui en boient. Pource que si nous considerons tous les ingrediens excepté le *Cacao*, nous verrons qu'ils sont plus propres à amaigrir & extenuer les corps que nō pas à les engraisser pour estre tous chauds & secs iusques au troisieme degré. Pareillement les qualitez du *Cacao* que nous auons dit au cōmencement estre la froideur & la seicheresse sont aussi ineptes à donner de la graisse. Neantmoins ie dis que la grande quantité des parties butyreuses que i'ay prouué estre au *Cacao* sont celles qui engraissent, & que les ingrediens chauds de ceste composition seruent de conduite & de vehicule pour les faire passer par le foye & par les autres parties iusques à ce qu'elles soient arriuées aux parties charnuës : là où trouuant vne substance

F ij

44 DV CHOCOLATE

qui leur est conforme & semblable, sçavoir chaude & humide telles que sont ces parties butyreuses en se conuertissant en la substance du sujet elles l'augmentent & l'engraissent.

On pourroit dire beaucoup d'autres choses tirées de la fontaine de la Philosophie & de la Medecine, mais pour estre plus propres pour les Escholes que pour nostre sujet ie les laisse. Je remarque seulement que l'on peut adiouster dans ma recepte les semences grillées de *melon*, *citrouille* & *valenzia*, lesquelles mises en poudre serviront à ceux qui ont le foye & les reins excessiuelement chauds: & s'il y a des obstructions au foye & à la ratte avec vne intemperie froide, on pourra mesler la poudre de scolopèdre. Et à toutes ces compositions pour y donner bonne odeur on y mettra quelque peu d'ambre gris ou de musc. Ce ne sera pas peu de contentement pour moy que ce petit discours soit au gré de tout le monde.

a Je n'ay peu sçavoir qu'elle drogue c'estoit que la Valenzia, on peut dire toutesfois qu'elle est de mesme nature que le concombre.

F I N.

D V
CHOCOLATE.
DIALOGVE

Entre vn Medecin, vn In-
dien, & vn Bourgeois.

*Composé par BARTHELEMY
MARRADON voysin de la
ville de Marchena, imprimé à
Seuille l'an 1618.*

Tourné à present de l'Espagnol, & ac-
commodé à la Françoisé.

AV LECTEUR.

LE precedent discours m'ayant donné l'enuie de voir ce Dialogue, i'ay fait tout ce qui m'a esté possible pour en recouurer vne copie imprimée. Mais ma recherche ayant esté inutile, i'ay esté contraint d'en faire venir vne manuscrite de Rome tirée de la Bibliotheque de Monsieur le Cheualier del Pozzo, dans laquelle il s'est rencontré beaucoup de fautes. Ce qui m'a obligé à suivre plustost le sens de l'Auteur qu'à m'assubjetir à vne version exacte & reguliere des paroles. Dequoy ie vous ay voulu donner aduis, de peur que quelques vns conferans nostre François avec le texte Espagnol ne nous viennent accuser d'infidelité, ne sçachant pas que nostre petit labeur est en beaucoup d'endroits plustost vne periphrase qu'une traduction. Adieu.



DV CHOCOLATE.

*Dialogue entre vn Medecin, vn
Indien, & vn Bourgeois.*

MED. Il y a vn autre breuuage
duquel on vse fort aux Indes
& quelquefois en Espagne,
qu'ils estiment Medicinal ap-
pellé *Chocolate* ; duquel il sera à propos
d'apprendre les vertus aussi bien que des
autres, ainsi que nous auons dit du *Ta-
bac*. IND. Il se fait du fruit de certains
arbres qui se trouuent en la nouuelle Es-
pagne : leurs feuilles sont comme celles
des orangers vn peu plus grandes, leur
fruit ressemble à vn gros Concombre
rayé ou canelé & roux, il est plain de
grains qu'on appelle *Cacao* ou petites
amandes dont les vnes sont moindres
que les autres : & selon leur grosseur on
les diuise en quatre especes. Ils plantent

La description de
ces arbres a esté
faite cy-deuant.

48 DV CHOCOLATE.

Voy le discours
precedent en l'an-
notation B.

les plus petits arbres du *Cacao*, & les font
venir à l'ombre d'autres arbres, d'autant
qu'ils ont accoustumé de se brusler & se
desseicher aysement par la chaleur du So-
leil. Les *Cacaos* sont à present en tres-
grande estime sur toutes les marchandises
qui ont cours, parce qu'ils seruent de mō-
noye, & que l'on en fait ce breuuage tant
renommé que l'on appelle *Chocolate*.
MED. Ie l'ay veu & gousté, mais pour
vous dire la verité, il ne me plaist point ny
pour breuuage, ny pour monnoye quel-
que loüange qu'on luy puisse donner.
I'en ay ouy faire grand estat à vn Medec-
cin de nom & de reputation tant pour le
gain qu'il retiroit de la composition de ce
breuuage qu'on a de coustume de faire
venir en forme de petites tablettes ou de
conserue; que pour la grande experience
qu'il a de ses effects, qui l'obligent mes-
me à en donner à ses malades. Quant à la
qualité des *Cacaos*, bien que pour seruir
à faire ce breuuage ils doiuent estre cueil-
lis vn peu verdelets; si est-ce qu'on a de
coustume de choisir les plus secs & les
plus vieux; & nonobstant cela ils ne lais-
sent pas d'auoir vn goust aspre, adstrin-
gent

DV CHOCOLATE. 49

gent & si desagreable, qu'il n'est pas de merueille si ceux qui en goustent, ont en horreur le breuuage qu'on en fait. Ceux qui s'en seruent disent qu'il est rafraischissant & qu'il n'enyure iamais, ainsi que l'experience leur a fait cognoistre. Voyla donc la qualité des *Cacaos* lors que l'on s'en sert sans autre meslange qui est d'estre desiccatifs & adstringens & par consequēt terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques au nombre desquels nous mettons les aspres & les aigres. IND. Je ne veux point donner mon iugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu souuent aux Indes faire de ces petits pains desquels on compose le *Chocolate*, & ayant remarqué qu'avec les *Cacaos* moulus & mis en poudre on mesle du poivre, de la canelle, des cloux de girofle, de l'anis & autres ingrediens chauds à discretion sans poids & sans mesure. Je me ris de ceux qui disent que ce breuuage rafraichit, & qu'il est grandement medicinal, soit qu'on le prenne dissout en eau tiede, soit qu'on le prenne espais comme de la viande à manger. BOVRG. Dōcques se-

G

50 DV CHOCOLATE.

lon que j'entends, celuy qui donne de ce breuvage à ses malades n'est pas asseuré & n'a pas la cognoissance de ses facultez puis qu'il ne sçait pas ny les ingrediens qui le composent ny leur quantité. Voyla vne grande malice, attendu que les doctes Medecins recognoissent avec *Galien* qu'il ne faut iamais donner aux malades le poivre battu & mis en poudre, ny mesme aux personnes saines; mais seulement entier: car eschauffant l'estomach & aydant la digestion il ne peut passer iusques au foye & autres parties nobles pour les eschauffer outre mesure. C'est pour ceste raison que les sçauans Medecins n'ordonnēt point d'eaus chaudes & aromatiques comme est celle de canelle & autres semblables, si elles n'ont esté premieremēt distillées au bain marie. IND. Je vous supplie dites moy si le *Chocolate* est aussi meschant & aussi mal sain que le *Tabac*? MED. Non, mais l'autheur qui a fait l'histoire generale des Plantes qui a veu preparer ce breuvage en Nicaragua & autres lieux de la nouuelle Espagne, dit que c'est plustost vn breuvage pour les pourceaux que pour les hommes, toutefois qu'au

Liure premier des
facultez des medi-
camens chap. 11.

C'est vne prouince
de la nouuelle Es-
pagne descrite par
Laetliu. 4. chap. 19.

Il entend Benzo,
les paroles duquel
sont rapportées par
Clusius au second
liure des drogues
estrangeres ch. 28.

DV CHOCOLATE. 51

defaut du vin & pour ne boire tousiours
 del'eau, ils s'accoustuma à ce breuuage cō-
 me les autres. D'où il faut conclure que la
 necessité de vin qu'on a aux Indes a fait
 inuenter le *Chocolate* duquel ils se seruent
 en diuerses façons, & sous diuers goufts :
 parce que la paste des ingrediēs que nous
 auons nommez cy-dessus, & qui se broye
 en vne pierre appelée *Metate*, est par les
 vns detrempée dans de l'eau, & meslée
 par les autres avec l'*Atolle* (qui est l'ancien
 breuuage des Indiens) lequel se fait avec
 du *Mays* blanc, cuit & laué, & qui ne
 ressemble pas mal à l'Amydon qui se fait
 en Espagne pour les malades avec des
 eauës propres & conuenables à leur mal;
 & lequel estant donné seul doit estre te-
 nu pour temperé comme il paroist à son
 gouft doux & agreable; ressemblant mes-
 me aux Amādes lesquelles ont ce tempe-
 rament mediocre & moderé. C'est pour-
 quoy les Medecins de la nouuelle Espa-
 gne donnent ce *Mays* meslé avec du
 sucre à leurs malades avec tres-bon suc-
 cez, lors qu'ils ne sont point trauaillez de
 chaleur excessiue : car en ce cas selon la
 doctrine d'Hippocrate & de Galien ils se

Voy le precedent
 discours.

G ij

52 DV CHOCOLATE.

seruent pluſtoſt de pannades de ptifanes,
 & d'orges mondez comme en Eſpagne.
 Or l'vſage du *Chocolate* eſt ſi familier & ſi
 frequent par toutes les Indes qu'il n'y a
 place ny marché où il n'y ait vne *Negre*
 ou vne *Indienne* avec ſa tante, ſon *Apaſtle*
 qui eſt vn vaiſſeau comme vne terrine, &
 ſon *mollinet* qui eſt vn baſton fait en for-
 me de fuſeau dont ils tordent du fil en Eſ-
 pagne, avec leurs retraites pour recueillir
 le vent & refroidir leurs eſcumes. Ces
 femmes mettent premierement à part,
 vne partie de la paſte ou du gaſteau de
Chocolate, & la detrempent dans de l'eau,
 en apres elles retirent de ceſte portion l'eſ-
 cume qui eſt ſa meilleure & principale
 ſubſtance, qu'elles ſeparent en des vaiſ-
 ſeaux qu'on appelle *Tecometes*, deſquels
 elles ſont entourées ou tout à fait ou à
 moitié. En ſuite elles diſtribuent cela aux
 Indiens & aux Eſpagnols deſquels elles
 ſont enuironnées. Elles meſſēt à ce breu-
 uage l'*Atollé* chaud qu'elles tiennent dans
 des pots, auquel elles attribuent de gran-
 des vertus & de grands effects. Quelques
 vns veulent que l'on leur en donne de
 teint & de coloré avec l'*Achiote* qui eſt

Voy l'annotation
 D.

DV CHOCOLATE. 53

une poudre ou pastille faite d'un fruit qu'ils disent estre souverain contre la colique. Car les Indiens sont de grands imposteurs qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence qui les mettent en haute reputation. C'est ce que l'on peut dire du *Chocolate* qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui est le plus commun & le plus ordinaire, car il s'en fait de diverses couleurs qu'ils appellent *Xocoatole*, *Chillatole*, & ainsi des autres. Pour celui qui se fait aux maisons particulieres que l'on presente aux bonnes amies & aux voisines, & singulierement celui qui est préparé dans les Couens par les Religieuses: celui qu'on fait en tablettes qu'ils appellent *Pinolen*, & qui se boit froid au soir: Bien qu'ils soient composez de pareils ingrediens, si est-ce qu'ils different de nom & de qualité & sont en plus grande estime. Nous allons mettre la recepte usitée parmy les peuples plus polis, & la dose precise de chacun ingredient comme il s'ensuit.

Prenez sept cens Cacaos qui pesent un poids ou huit reales qui sont quatre cens cinquante pour reale en la nouvelle Espagne,

G iij

Laet rapporte plusieurs autres especes d'Atolle en son 7. liure ch. 3. au reste Xocoatole signifie de l'eau aigre qui est faite de Mays & d'eau trempez toute une nuit ensemble à l'air pour le Chillatole il se fait de chille ou de poivre mellez ensemble.

Il est appelé Pinoli au discours precedent vers la fin de la troisieme partie.

54 DV CHOCOLATE.

Il est appelé Cam-
peche au discours
precedent partie
premiere,

une liure & demye de sucre blanc, deux on-
ces de Canelle, quatorze grains de poivre de
Mexique appellé Chillé ou pimientto, demye
once de cloux de girofle, trois petites gouffes ou
cosses de Tefacta, ou en son lieu le poids de
deux realles d'anis, pour l'Achiote on y en
mettra autant qu'il en faut pour luy donner
couleur ainsi qu'on fait du saffran qui sera
peut estre aussi gros qu'une noysette, quel-
ques uns y adioustent des amandes ou des
noysettes. De tout cela grillé & pilé dans la
pierre appellée Metate, on fait avec le suc
qui en sort & du sucre des petits gasteaux
ou une paste pour mettre dans des boëttes;
quelques uns y meslent quelques gouttes
d'eau de fleurs d'orenges un grain de musc,
& d'ambre gris ou de la poudre de scolopen-
dre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en
seruir soit pour le boire soit pour le man-
ger; on prend les matins du Chocolate avec
vn macaron ou vn biscuit, ainsi qu'on fait
en Espagne vn laict d'amādes ou de noy-
settes, vn iaune d'œuf, quelque paste de
semences froides ou de l'amydon. Or que
tous ces coulis faits d'orge, de farines, &
de sucre soient donnez à ceux qui sont es-

DV CHOCOLATE. 55

chauffez & attenez, il n'est pas hors de raison. Mais de dōner le *Chocolate* indifféremment en tout tēps, à tout sexe, en toute âge, & à toute heure, c'est ce qu'il faut blasmer & reprendre ainsi que nous auōs dit du *Tabac*. IND. De cela i'en suis bon tefmoin; car i'en ay veu plusieurs qui estoient tellement accoustumez à prendre du *Chocolate* qu'ils ne s'en pouuoient passer. I'ay veu mesme en vn port de mer ou nous débarquasmes pour puiser de l'eau vn Prestre qui nous disant la Messe comme vn Apostre, fut obligé par necessité estant fort gras & fort fatigué de s'asseoir sur vn banc deuant l'action de graces qu'on fait apres la Communion où estoit vne seruante qui tenoit vn vaisseau de *Thecomate* plain de *Chocolate* qu'il beut, & Dieu luy donna les forces d'acheuer la Messe apres s'estre reposé. MED. Il meritoit d'estre excusé à cause de son infirmité: mais ceux qui sont sans infirmité & hors de la necessité ne doiuent rien dōner à la coustume; cela n'estant pas ny honeste ny loüable principalement en la personne des Religieux, les vertus desquels nous doiuent seruir d'exemple à

36 DV CHOCOLATE.

bien viure. BOVRG. Il y a vne chose que i'ay remarquée depuis que ie suis entré aux Indes qui est qu'ils boiuēt le *Chocolate* dans les Eglises pendant qu'on celebre le diuin Office, ce que i'ay veu de mes yeux. MED. Iesus! c'est auoir vne grande irreuerence, & porter peu de respect au culte diuin, c'est mesme manquer de ciuilité & d'honneur aux assistants; & il est tres-vray que cela ne se deuroit point faire. Or parmy les autres incommoditez qu'apporte le *Chocolate*, ie tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropiques qui sont familiares aux Indes, doit estre attribuée & au *Chocolate* & au *Cacao* pour estre d'une nature terrestre & froide. Pour les Dames elles mangent le *Chocolate* comme si c'estoient des amandes; & ainsi l'excez qu'on fait à s'en seruir produit vne infinité de maladies aux parties interieures comme la Cachexie, la mauuaise habitude & la couleur deprauee du visage. BOVRG. I'ay parfaite cognoissance de tous ces breuuages, mais ie m'acommode mieux du bouillon: & laisse le *Chocolate* sous sa bonne foy à ceux qui
s'en

DV CHOCOLATE! 57

s'en trouuent bien. Mais ie vous deman-
de, quand on mange le *Chocolate*, est il
aussi bon pour ceux qui se portent bien
cōme vne tranche de iambō, d'eschinée,
ou de sauffisson, ou comme la paste d'al-
berges qu'on met dans des boëtes, celle
de pommes de capendu, & vne infinité
d'autres conserues qui se font en ce pays?
Et quand on le boit est il aussi friand que
le vin de S. Martin, que le vin de la Ci-
udad, ou que le vin paroximenes, c'est à
dire du Pere Ximenez natif de Ecija ville
de l'Andalouzie? ceux qui boiuent fo-
brement & moderement dénieront ab-
solutement que ce soit vn soustien du corps
merueilleux, ou qu'il ait de l'aduantage
sur le Nectar tant vanté par les Poëtes
duquel les Dieux des Payens s'enyuroiēt,
puis qu'il donne à la teste & fait d'autres
maux: & qu'on voit vn nombre infiny
de personnes qui boiuent grande quanti-
té d'eau tant crüe que cuite avec vn peu
de canelle, d'anis ou d'autres medicamēs
cognus, auoir vescu tres-longuement
fraiz & gaillards sans vin & sans tous ces
autres breuuages que *Chanaan* n'a iamais
plantez ny n'ont esté cognus par son grād

H

58 DV CHOCOLATE.

pere. MED. On pourroit se seruir d'une grande varieté de vins medicinaux qui ont esté descripts par *Dioscorides*, & rapportez par *Vecker* de diuers auteurs, desquels on a tres-bonne experience leurs ingrediens & leur quantité estant tres-bien cognuës. IND. Je ne sçay si i'oseray dire pour conclusion des facultez du *Chocolate*, qu'il est la principale cause des necessitez qui sont en la nouuelle Espagne, pour y estre trop commun sa despense surpassant le reste de la despense ordinaire que l'on fait chaque iour, car il est certain qu'en certaines maisons on despence par iour deux poids & d'auantage de *CACAO* sans mettre en ligne de conte le sucre, duquel la quantité qui est employée est excessiue reuenant à plus de cinq cens mille Arrobes, c'est à dire douze millions cinq cens mille liures de sucre lequel se prepare & se fait en la nouuelle Espagne dans les moulins à ce destinez. Et c'est la verité qu'en l'année mil six cens seize l'Arrobe de sucre valoit trois poids & les années suiuanes cinq & six poids autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouue si peu de sucre en la nouuelle Es-

Arrobes est le poids de vingt cinq liures en Castille, & en Portugal de trente & deux liures,

DV CHOCOLATE. 59

pagne. Or comme les Dames ont vſé de ce breuuage il leur a donné occasion de ſe vanger de leurs ialouſies, en apprenant & ſe ſervant des ſortileges des Indiennes qui en ſont grandes maiſtreſſes, comme eſtât enſeignéés par le Diable, c'eſt pourquoy les perſonnes ſages doiuent éuiter la frequentation des Indiennes pour le ſeul ſoubçon de ſortilege. Et ie n'oſerois dire, pour ne donner point ſubiet de ſcādale à perſonne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un pere de la Compagnie de Ieſus preſchant en l'Egliſe de la ville de Mexico racontoit eſtre arriuez par ce ſeul moyen. Deſorte que quand il n'y auroit que cela ſans y comprendre les autres inconueniens, il eſt tres-bon de ſ'abſtenir du *Chocolate*, afin d'eſuiter la familiarité & la frequentation d'une nation ſi ſuſpecte de ſortilege.

F I N.