

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)*

1.

D V
CHOCOLATE.
 DISCOVRS CVRIEVX,
 DIVISE EN QVATRE PARTIES.

Par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin &
 Chirurgien de la ville de Ecija de l' AndalouZie.

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 adjouste vn Dialogue touchant le mesme Chocolate.
 Dedié à Monseigneur l'Eminentissime Cardinal de Lyon, grand
 Aumosnier de France.

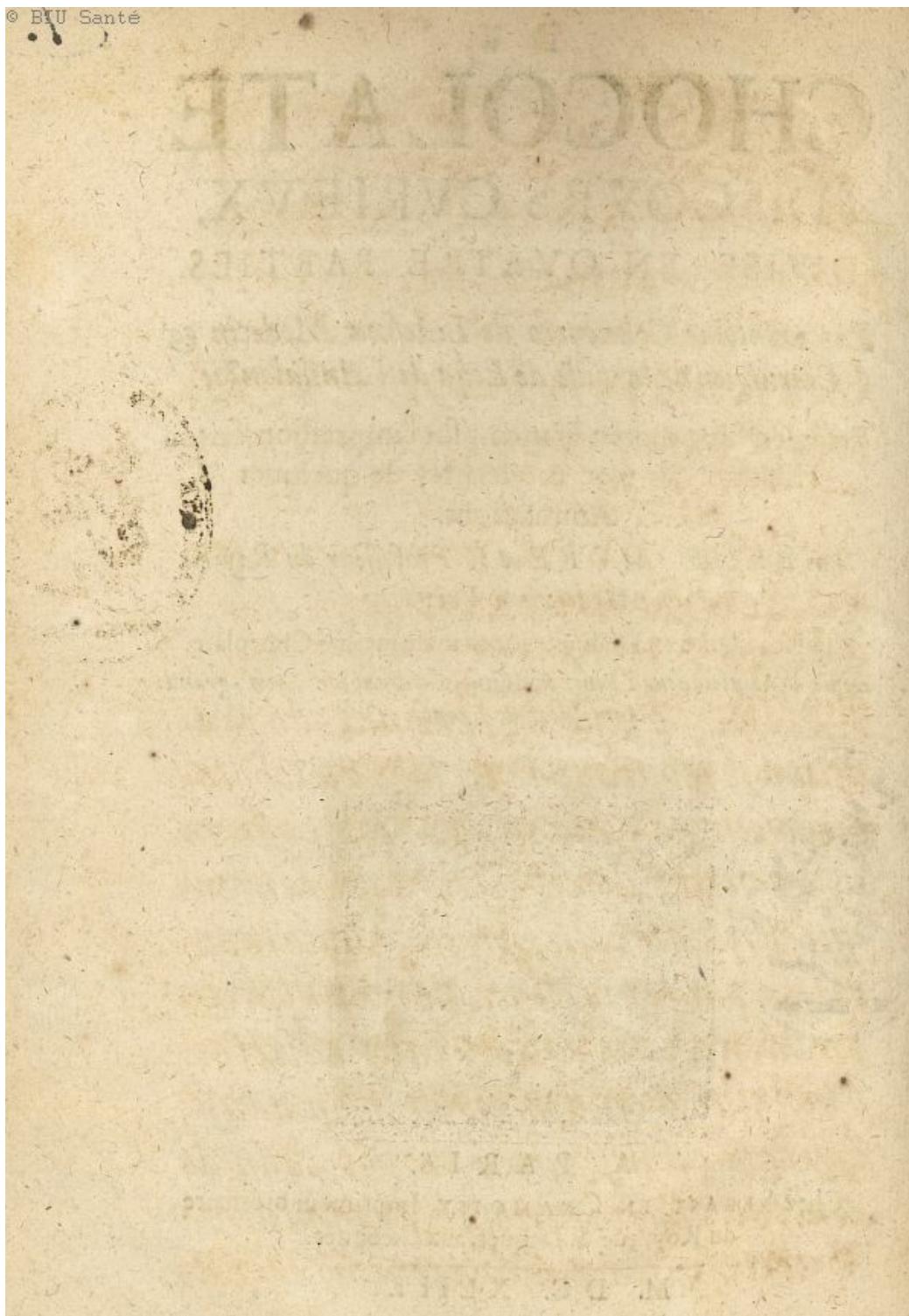


A P A R I S.

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

M. D C. XLIII.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10





A MONSEIGNEVR
L'EMINENTISSIME
CARDINAL DE LYON
GRAND AVMOUSNIER
DE FRANCE.



MONSEIGNEVR,

Plusieurs personnes de condition se rebutant de l'usage du Chocolate pour ne scauoir ny la composition ny les vertus de ceste drogue estrangere qui est maintenant en tres-grand e réputation 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 préparer ce breuuage , qui nous ont apres sa composition , & qui ont soigneusement examiné ses qualitez & ses effects . Je les ay fait parler François en vn 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 Castillans , & leur apprendre qu'ils n'auront plus à l'aduenir ny loix , ny coutumes , ny langage qui ne soit à nous . Ce grand orgueil qui pa-roist dans tous leurs escrits & parmy leurs discours familiers ; va se perdre dans la douceur & dans la delicatesse de nostre langue , qu'ils sont contraints de receuoir avec nostre Empire . Et nous en receuant comme vn tribut tous les monumens qu'ils ont composez en leur langue , nous leur ferons oublier le Ca-stillan , & les ferons parler à nostre mode . Le commence par ces deux petits dis-

EPISTRE.

cours que ie presente à Vostre Eminence, tandis que de meilleurs esprits que le mien suyront en ces conquestes les brisées de nos armées victorieuses. & triomphantes. 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 donne occasion de m'entretenir quelques-fois avec mes liures, & d'adoucir le travail de ma vacation qui est grand & espineux en une ville populeuse comme Paris, par la conference que i'ay avec les meilleurs esprits de tous les siecles. Je ne monte point en la chaire publique, je ne me recueille point en mon estude, je n'entreprends aucun ouvrage de litterature que ie ne me ressouuienne de la liberalité de Vostre Eminence, & que ie ne vous rende tacitement les actions de

EPISTRE.

graces que ie deurois vous faire publiquement. Mais quand la renomée nous publie hautemē toutes les vertus Chrestiennes qui accompagnent inseparablement Vostre Eminence: qu'elle raconte qu'au peril de vostre vie qui est si chevre & si precieuse, vous visitez, consolez & assistez les malades de la contagion avec le mesme courage & la mesme assurance que vous portez à la visite des autres malades: qu'elle annonce la profusion des aumosnes & des charitez que vous exercez envers toutes sortes de misérables & de languissants: qu'elle assure que vos diuertissemens & vos promenades ordinaires sont dans les hospitaux: & qu'elle chante avec toute la ville de Lyon les exemples merveilleux de sainteté, de pieté, de modestie, & de téperance que Vostre Eminence 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 tesmoigne. Pourquoy parmy des ressentimens si estroits & si vniuersels 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 secrētes machines les bras de nos soldats pour l'establissemēt & pour l'agrandissement de nostre Monarchie; tandis que Vostre Eminence comme vn autre Moyse, esleuant les mains vers le Ciel fait

EPISTRE.

pleuuoir les fælicitez sur la maiso roya-
le & 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 ardentes prieres, les douces in-
fluences du bon-heur & de la prosperité
desquelles nous ioüissons. Je me trouue
obligé d'offrir à Vostre Eminence ce
petit ouvrage en recognoissance de ce
qui vous est deu. Que Vostre Eminen-
ce le reçoiue donc s'il luy plaist, non
comme un present de valeur, mais com-
me un 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 1642.

Le tres-humble, tres-obéissant
& tres-obligé seruiteur
RENÉ MOREAV.



DV CHOCOLATE.

P R E F A C E

Contenant le sujet & la division de ce Discours.

A V L E C T E V R.

En nombre de ceux qui boivent aujourd'huy 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, & particulierement en la Cour du Roy d'Espagne. Et il y a tāt 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

DV CHOCOLATE.

& enflamme : plusieurs assurant 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 préparation du *Chocolate* qui soit au goust de tout le monde selon la variété des ingrediens qu'on y peut mesler, afin que chacun choisisse ce qu'il trouera de plus propre à ses infirmités.

Ie n'ay trouué aucun Autheur qui ait escrit touchant ce breuuage, si ce n'est vn

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

Medecin de Marchena, bourg de l'Andalouzie, lequel ie crois n'en auoir escrit 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 ysage 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 condamner yn breuuage si bon & si salubre, afin qu'on sçache se servir du moyen de faire cette paste selon les diuers subiects &

DU CHOCOLATE. 3

occasions où elle est utile & profitable, & selon la moderation qu'on apporte en son usage. C'est pourquoy avec la distinction & brieveté possible, ie diviseré ce traicté en quatre parties. En la première i'explique ce que c'est que le Chocolate, qu'elles sont les facultez du Cacao, & des autres ingredients de cette composition, où ie rapporteray la recepte du *Medecin de Marchena*, & diray mon opinion sur icelle. En la seconde ie traicté des qualitez qui resultent de la mixtion & composition des simples qui y entrent. En la troisième ie donne le moyen de la faire & de la mixtionner, & en cōbien de façons on boit ce breuuage parmy les Indiens. En la quatrième & dernière ie parle de la quantité qu'il en faut prendre, comme il faut s'en servir, en quel temps, & pour qu'elles occasions.

A ij

DU CHOCOLATE.

PREMIERE PARTIE.

Pour ce qui est de ce premier article, ie dis que le *Chocolat* 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 devant toutes choses.^a

Chocolate, ou *Chocollatl*, est vn mot Indian qui le prend pour vne certaine pастe ou mixtion faictte de plusieurs simples & ingrediens de laquelle on prend certaine portion pour dilayet avec de l'eau commune cecy, ou avec quelque autre liqueur pour

conuient sçauoir pour l'intelligence de & sec selon l'exez de ses qualitez. ^b Il medicament pour simple qu'il soit, posse-feruir de breuage. Cest ceuy que tout le monde que le *Cacao* est froid & sec.

Cebreuuage icy n'est pas commun à tous les Indians, mais seulement à ceux qui habitent l'Amérique Septentrionale, & nommément aux habitans de la no uelle Espagne où croist le *Cacao* en abondance lequel tert de base en cette composition. Il est particulièremet visité en la Mexique, d'où on le transporté en Europe aux lieux qui ont

grand commerce & intelligence avec les Mexicains, & c'est là où nostre Autheur l'a pratiquée & ven practiquer cy apres.

Nostre Autheur a dit si peu de choses de l'arbre qui porte le *Cacao*, que nous sommes obligez de l'appeler à son defaut, & de d'ôner sa description que du Laet en son histoire Océanide liure 7. chap. 2. a titree 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* appellé *Cucahuauhuitl*, est (dit-il) de la grandeur

DU CHOCOLATE.

5

de & tient en soy les quatre qualitez des elemens : Neantmoins de l'action & de l'effectu action qu'elles ont entr'elles, il sort & resulte vne autre qualité distinete & differente 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'yne mesme sorte en tous les corps mixtes: mais elle a *neuf espèces* & differences, sçauoir *quatre simples*, qui ont vne seule qualité superieure, *quatre composées*, qui ont deux qualitez predominantes, mais toutesfois qui s'accordent entr'elles, & que pour ce sujet sont appellées symbolisantes, & vne *neufiesme* que les Philosophes appellent *ad pondus*, comme qui diroit tempérément de poids lors que toutes lesdites

de toutes & porte grande quantité de fruits; la seconde est de mesme nom, de moyenne grandeur portant les feuilles & les fruits beaucoup plus petits; la troisième est appellée Xuchicacahuahuitl 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 Tlalcacahuahuitl, c'est à dire, petit ou bas arbre de Cacao, laquelle porte vn 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 mesme usage, encore q'on se serve du dernier, principalement en bieuage, les autres sont plus propres à traſiquer. Au reste on a accoustumé de planter auprès des arbres qui portent le Cacao vn autre arbre qu'ils nomment Atlynam, afin qu'il l'ombrage & le defende 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'Amérique imprimer à Francfort l'an 1601. liu. 4. ch. 22. & dans les Paralipomena pag. 99. dans Joseph à Costa liure 4 de l'histoire générale des Indes chap. 22. dans Jean Busche de Nuremberg en son histoire Naturelle liure 15. chap. 12. & dans Claviger liure 1, des choses Estrangères chap. 22.

A iij

6 DV CHOCOLATE:

qualitez se trouuent balancées, c'est à dire égales en poids & en degréz.

La complexion & le tempérément du *Cacao* est de ceux qui sont composés, puis qu'il a deux qualitez, sçauoir la froideur & la secheresse supérieures & predominantes, lesquelles rendent le corps dans lequel elles se trouuent adstringent, opilatif & faisant des obstructions, ainsi qu'est l'élément de la terre. Mais en outre le *Cacao* étant un corps mixte & composé des quatre elemens, il doit aussi auoir quelques parties correspondantes & proportionnées au reste des elemens; & particulierement il en a, & non pas peu qui correspondent à l'élément 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* une 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 un degré supérieur en un même corps. Or est-il que le *Cacao* à

Les Espagnols les appellent Criol-las.

DU CHOCOLATE. 7

la froideur & secheresse 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 secheresse. La premiere proposition est tres-certaine & receuē en bonne Philosophie. La seconde est aussi accordée de tout le monde, partant la conclusion est tres-vraye & tres-assurée. On ne sçauroit nier que cet argumēt ne soit bien fort, & il est croyable que ces raisons ayat esté considerées par ce *Medecin de Marchena* elles l'ont forcé à assurer 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 assurément estrefroid & sec. Mais l'on peut répondre deux choses à ceste obiection; l'une le peu de cognoissance que ce Medecin auoit du *Cacao*, duquel il n'auoit jamais veu tirer le beurre, & que lors que l'on prepare le *Chocolate* sans adiouster aucune chose à la poudre du *Cacao* fort desséchée au feu que de la broyer & pilier suffisamment, elle se lie en pastē signe

DU CHOCOLATE.

asseuré qu'il y a quelque chose dedans d'onctueux & de visqueux qui nécessairement se rapporte & correspond à l'élément de l'air ; Pour l'autre raison nous la puerons de la fontaine de Philosophie, & dirons que dans le *Cacao* il y a diuersité de substances : les vnes , c'est à sçauoir celles qui ne sont pas si crasses & grossières , sont plus butyreuses & onctueuses que terrestres ; les autres plus grossieres sont beaucoup plus terrestres que huy-
teuses & butyreuses : dans les premières la chaleur & l'humidité sont prédominantes, dans les dernières la froideur & la secheresse. 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 différentes. Mais afin que cela paroisse plus facile , véritable, clair & euident : nous le voyons premièrement en la *rheubarbe*, laquelle a des parties chaudes & purgatiues , & d'autres froides, seches & adstringentes qui ont la vertu de fortifier, resserrer, & arrêter 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 souuerain remede. Ceste difficulté se resout, 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, trituran, & le mettant subtilement en poudre, ses parties sulphurées & mercuriales, comme estant actives, subtiles & incisives se meslent si parfaitemet & 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 plutost qu'il incise, attenué, & desopile.

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

B

10 CHOCOLATE.

tous les medicamens qui paroissent estre simples aux sens exterieurs, sont tous cō- posés, & ont par ce moyē des qualités cō- traires, c'est à sçauoir de chasser & de re- tenir , d'espaissir & de subtilizer , de rare- fier & de serrer, de quoy il ne faut s'esmer- ueiller veu que lesdits medicamens ont tout ensemble la vertu d'eschauffer & de refroidir, d'humecter & dessécher; & qu' ē chāque medicamēt il se trouue des parties subtiles & grossieres , tenuës & espaisse, 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* , le- quel estant laué perd tout à fait sa vertu purgatiue, ou ce qui en reste est fort foi- ble. Or que ceste difference de vertus & facultés se trouue en differentes sub- stances ou parties des medicamens , *Ga- lien* le monstre au premier liure des facul- tez des medicamens chap. 17. en donnant le *laict* pour exemple, dans lequel on trouue & duquel on separe trois substanc- es, sçauoir le *fromage* qui resserre & arre- ste le flux de ventre : la *ferosité* qui est pur- gatiue : & le *beurre* qui nourrit comme

DU 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 diuerses facultez & vertus en couleur, en saueur, & en autres accidens. *Aristote* au quatridesme liure des meteores chap. premier traictant de la pourriture, recognoist ces mesmes substances diuerses & differentes comme les plus curieux pourront voir s'ils prennent la peine de lire le chap. suyuant du mesme auteur. Et ainsi selon la doctrine de *Galien & d'Aristote* on assigne diuerses 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 tempérament, mais aussi de substance; & ils 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 subjet, on peut recueillir que quand on broye & pile le *Cacao*, les substances qu'il a naturellement différentes en ses diverses parties se meslent si aristement & 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 dernieres sont reprimées & corrigées, de sorte qu'elles ne sont plus si astringentes qu'auparauant, mais avec vne mediocrité 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

Mardon en son Dialogue dit qu'il est fait comme vn fusseau dont on tort le fil en Espagnac.

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 servent à cet effet, quel'on v'oid eslever vne escume crasse qui nous testmoigne bien

DV CHOCOLATE.

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 été dit, la trituration. Outre qu'y ayant avec le *Cacao*, tant d'autres ingrediens chauds de leur nature; il faut par nécessité 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 vérité que ce que nous voyons dans le propre *Cacao*; lequel si on ne le broye & prépare comme il est dit pour faire le *Chocolate*, ains le mangeant ainsi qu'il est en fruct 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 & parfaitement mes-

B iii

14 DV CHOCOLATE
lées ensemble par la seule mastication,
comme elles le sont par la trituration arti-
ficielle quel'on y apporte.

Dauantage nostre aduerser partie de-
uoit considerer & se souuenir des pre-
miers rüdimens & principes de Philoso-
phie qui disent que d'vn proposition
particuliere & à dicto secundum quid, il
n'en faut pas tirer vne generale & *ad di-
ctum simpliciter*; Par ainsi qu'il ne sert de
rien de dire cethomme à les dents blan-
ches par consequent cet homme est blâc;
car il se peut faire qu'unhomme qui a les
dents blanches soit noir. Il ne sert aussi
rien de dire, le *Cacao* est astringent par
consequant la confection que l'on faict
de luy & d'autres ingrediens est adstrin-
gente.

L'arbre qui porte ce fruct est si deli-
cat & la terre où il croist est si excessiu-
ment chaude, que de peur que le Soleil
ne le brusle & dessicche, ils y plantent
d'autres arbres, & apres qu'ils sont grâds
& accreus ils plâtêt l'arbre du *Cacao*, afin
que lors qu'il viendra à sortir de la terre,
les autres luy seruent de pauillon. Son

Ces arbres s'ap-
pellent Athlynam
vulgairement les
Mees du Cacao

DV CHOCOLATE. 15

fruict mesme n'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 appellée *Patlaxté*, laquelle est grande & grandement desiccatue, & qui pour ce sujet tient la personne esueillée & oste le sommeil, c'est pourquoi ceste-cy n'est pas si propre que le *Cacao* ordinaire, & voyla ce qu'on peut dire touchant ce fruict.

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 *Tauasco*, 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 assuré, luy semblant que le poivre noir n'estoit propre pour le *Chocolate* pour prouuer son aduis, & donner à cognoistre que le poivre appellé *Chile*, qui est le poivre de Mexique estoit meilleur; fist ceste experiance sur yn foye de mouton: dans la moitié duquel ayant mis du poivre noir, & dans l'autre moitié du poivre de Me- que, dans les vingt quatre heures on trouua le costé ou estoit le poivre noir tout desséché; & l'autre costé ou estoit le poi- vre de Mexique humide & succulent comme si on n'y eust rien mis.

La recepte de nostre *Escrivain de Mar- chena* est telle, sept cens Cacao, une liure & demye de sucre blanc, deux onces de Ca- nelle, quatorze grains de poivre de Mexi- que appellé *Chilé ou Pimiento*, demye once de cloux de girofle, trois petites goussettes de Campeche ou en son lieu le poids de deux reales d'anis, aussi gros qu'une noisette d' *Achiote* qui soit suffisant pour lui donner couleur; quelques vns y adioustent des Amandes, des Noysettes, & de l'eau de fleurs d'Oranges.

Touchant ceste recepte, ie diray pre- mierement

DU CHOCOLATE. 17

mierement 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 nécessité & le tempérament d'un chacun. Pour le sucre encore que l'on y en mette lors que l'on boit le Chocolate: Je ne trouve 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 façō 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 yn docte personnage en ces vers.

Fætorem emendant oris caryophila fædum.

Constringunt ventrem, prima que membra iuuant,

C

18 DV CHOCOLATE,

C'est à dire,

Le girofle rend bonne halaine

à ten'ay point veu
encore en aucun
auteur la descri-
ption de ces gous-
ses de Campeche ny
de la plante qui les
produit. Elles sem-
blent auoir pris
leur nom de la vil-
le de Campeche qui
est en la province
Yucatana de la
nouuelle Espanne,
aussi bien qu'une
certaine espece de
bresil qu'on appelle
le bois de Campe-

che, qui sera aux
tinturiers, & qu'on
apporte en tres-
grande abondance
en nostre Europe.
La est en son livre
chap. 18. des Indes
Occidentales, a opi-
tion qu'il soit tenu
d'un arbuste au ap-
pellé Cuhuraqua
par les Parasquains
& Quammochetl
huitzquahuitl par
les Mexiquains
qui il descriit au li-
ure chap. 23 mais
ces bois là n'ont
rien de commun
avec nos gousses
qui entrent dans le
Chocolate, les
quelles sont peut
estre de même
qualité que le fe-
noüil, puis qu'el-
les en ont l'odeur,
& que l'auteur de
Marchena dit que
l'on peut substi-
tuer en leur place
l'Anis.

Reserre le ventre coulant

Et va l'estomach consolant

Lors que l'aliment luy fait peine.

Et ainsi pour estre adstringens on ne
s'en dait point seruir bien qu'ils soient
chauds & secs au troisième 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 compo-
sition les petites gousses de Campeche qui
sont fort belles & de l'odeur quasi de fe-
noüil à cause qu'elles n'eschauffent pas
beaucoup. Et n'empeschent pas qu'on
n'y adiouste l'Anis: comme a pensé l'a-
uteur de la recepte: estant certain qu'on
ne fait jamais le Chocolate sans Anis. Car
estant chaud au troisième degré il est pro-
pre à beaucoup de maladies froides & té-
pere la froideur du Cacao. Et afin qu'on
voye à quels membres froids il profite, ie
rapporteray quelques vers d'un curieux.
Morbosos renes, vesicam, guttura, vulnā,
Intestina, iecur, cumque liene caput
Confortat, varijsq; anisum subdita morbis
l'Anis.

DU CHOCOLATE. 19

*Membra, istud tantum vim leue semen
habet.*

C'est à dire,

*L'Anis par vertu souueraine
Conforte les membres laffez,
Il oſte les maux amaffez
Par le ſeul effect de ſa graine
Les reins & la vessie malade
La ratelle & la bouche fade
Le foye gros de vens mutins,
La matrice & les intestins
Et autre partie engagée
Se trouve par luy ſoulagée.*

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

Cen'eſt pas mal fait d'adiouſter les *Amandes^b* & les *Noifettes*, d'autant qu'elles maſons, il verdit toute l'année & porte ſon fruit au Printemps, auquel tēp on a de coutume de le tailer, pource que de ſon boſon en tire du feu comme d'un caillou, ſon efcorce eſt fort propre à faire des cordes qui ſont plus fortes que du chanvre même, de ſa ſemence on en fait de la teinture cramoſie rouge, de laquelle les peintres ſe ſeruent : on s'en ſert aussi en Medecine, pource qu'elie eſt de qualité froide & tant belle avec quelque eau de même qualité, ou appliquée au dehors, elle tempere l'ardeur de la fiebyre, arrete la dysenterie, enfin on la melle avec grāde utilité en toutes les potions rafferigantes, d'où vient que l'on la melle avec le breuvage de *Chocolate* pour rafraichir, & luy donner bon gouſt & belle couleur, la même deſcription eſt aussi dans Ioa. Eusebe de Nuremberg au 15. liure de ſon hist nat. chap. 48.

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

a Ceste teinture eſt tirée d'un arbre fruitier que les vas appellent Achiote, d'autres Changua-rica, & d'autres Pa-maqua, voicy cōme il eſt decrit par François Ximenes au rapport de Laet liure 5. ch. 3. C'eſt un arbre ſemblable en grādeur, tronc & formel'oréger, ſes feuilles ſont cōme celles de l'orme en couleur & alpreté, l'efcorce, le tronc & les brâches ſont roux tirant ſur le verd, ſes fleurs ſont grandes diſtinguées en cinq fueilles à la facon des estoiles, d'une couleur

blâche pourprine, le fruit eſt ſembla-ble aux premières eſcorces de cha-ſtaigne de forme & grandeur d'une petite amande ver-de, quadrangu-laire & qui ſ'ou-ure eſtant meur, contenant certaing grains ſemblables à ceux des raiſains, mais beaucoup plus rôds. Les ſau-vauges l'ont en grā-de eſtyme & le plâ-tre au prie de leurs

C ij

20 DV CHOCOLATE.

pe. Voycy ce que
dir les. Acosta en
son hist. nat. liure
4. ch. 29. des Amá-
des Indiennes. Il y
a vne autre espece
de Cocos qui ont
dedans leur noyau
vne quantité de pe-
tits fruits comme
Amandes, à la fa-
çon des grains de
grenades. Ces A-
mandes sont trois
fois aussi grandes
que celles de Ca-
stille & leur resé-
blent au goust, en-
core qu'elles soient
vn peu plus aspres
& sot außi humides
& huileuses, c'est
vn assez bon mäger
aussi ils s'en servent
en delices faute d'a-
mandes pour faire
des masses pains &
autres telles cho-
ses ils les appellent
Amandes des An-
des, pource que ces Cocos croissent abondamment les Andes du Peru, & sont si forts &
durs que pour les ouvrir il les faut frapper rudement avec vne grosse pierre. Quand ils
combent de l'arbre sils n'encontrent la teste de quelqu'un, il n'autoit 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 davantage, il y a deantmoins vne telle multitu-
de & quantité de ces Amandes: Mais en ce qui concerne les Amandes & tous les autres
fruits semblables, tous les arbres doivent ceder aux Amandes de Chachapoyas, lesquel-
les ie ne peux autrement appeller. C'est le fruit le plus delicat, friand & plus sain de tous
ceux que l'ay veu aux Indes. Voire vn docte Medecin aseuroit qu'entre tous les fruits
qui sont es Indes où en Espagne, nul n'approchoit de l'excellence de ces Amandes. Il y
en a de plus grandes & de plus petites que celles que l'ay dit des Andes, mais toutes sont
plus grosses que celles de Castille. Elles sont fort tendres à manger, ont beaucoup de
suc & de substance, & comme onctueuses & fort agréables, elles croissent en des arbres
tres hauts & de grand seillage. Et comme c'est yne 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 cette escorce
est seiche l'on en tire facilement le grain. Ils racontent que les singes qui sont fort
friands de ce fruit, & desquel sil y en a grand nombre en Chachapoyas du Peru (qui est
la contrée de toutes où ie scache qu'il y ait de ces arbres) pour ne le piquer en l'escorce
& en tirer l'amande les iettent rudement du haut de l'arbre sur les pierres, & les ayant
ainsi rompus les achieveut d'ouvrir pour les mangera leur plaisir.

*Dat modicum calidum dulcisque amygda-
la succum,*

*Et tenuem inducunt plurima damna
nouæ.*

DU CHOCOLATE. 21

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

Doncques les *Noysettes*² 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 cerveau comme le mesme autheur à cſcrit.

*Bilis auellanam sequitur, sed roborat aliis
Ventrīs & à 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 font tres utiles à ceux qui ont des vêtoitez & des fumées

C. iij

a Christophe Acosta en son liure des Aromates chap 18. descrit les noysettes des Indes en cette sorte, Lenoyse, tier estvn fort grād arbre, étoit, delié roud & d'vnem aſſiere fangeufe Il a lesfeuilles plus longues & plus larges que la Palme qui porte le Cocos, & qui sortent de la somite de l'arbre, entre lesquelles sortent de petites verges déliés pleines de petites fleurs blâches & presque sans oeur , d'où s'engendre le fruit appellé areca, grād comme des noix qui n'est pas touzfois rond , mais en ouale en forme d'un petit œuf de poule,l'escorce externe est merveilleusement verde devant que d'estre meure , estane meure elle deuiet grandement jaue à la façon des datres biē meures, celle escorce est d'une substance molle & velue qui contient un fruit gros comme vne grotte chalague

22 DV CHOCOLATE:

blanc, dur, plein de qui montent des hypochondres au cer-
petites veines rou-
ges que les habitans ueau où elles causent des songes turbu-
mangent. Estant
encore verd iis le lens & des imaginations fascheuses.

mettent sous le sa-
ble pour le rendre Ceux qui meslent le *Mays*^a ou le *Pa-*
meilleur & plus
agréable, quelque *niz*^b dans le Chocolate font tres-mal,
fois ils le mangent
aus les feuilles de pourco que ces deux drogues là engen-
Bethel, autrefois
ils le rompent & le drent l'humeur melancholique au rap-
font feicher au So-

leil, & puis s'en servent grandement en leur manger & en leurs portions adstringentes: pour
l'escorce ils s'en nettoient les deuts. Il y a une autre espèce de noyette qui croist en l'Île
de S. Dominique qui est purgatiue, mais ce n'est pas celle qu'on mesle avec le Chocolate.
Elle est descritte par Ouiedo en son hist. des Indes liure 2. ch. 4 & en suite par Monardes
en son liure ch. 47.

b Ce que les Indiens appellent Mays nous l'appellons bled d'Inde ou froment de Tur-
quie, qui est commun, qu'il n'est pas besoin de le descrire davantage. François Xime-
nes au rapport de Laer liure 1. ch. 7 en parle tres-dignement en ces termes. La differen-
ce du Mays se prend de la couleur de les espics (que le commun appelle Mazocas)
laquelle varie grandement, car les vns sont de couleur blanche, les autres de rouge, il y
en a presque de noirs, d'autres pourprés bleus, & bigarre de diverses couleurs (ce qui
se doit entendre de l'escorce de dessus, car la partie en est blanche) &c. Au restes il y a aucun
bled que Dieu ait fait qui soit de qualité tempérée & de grande nourriture, c'est
sans doute le Mays (que les Mexicains appellent Tlaollis) car il n'est ny chaud ny froid, mais
moyen entre les deux comme aussi ny humide ny sec, mais du tout tempéré entre les
deux, bien loin d'estre de grosse & visquense substance, voyla pourquoy ceux qui l'ont ingé-
estre de grossiere & visquense nourriture & engendrer des obstructions, le sot fort trôpez,
on a trouué le contraire es Sauvages qui en vivent ordinairement, parce que iamais ils ne
sont trauallez d'obstructions, & n'ont iamais mauaise couleur, mais au contraire ils
asseurent qu'il se digere aylement & ayguise l'appétit, que mesme avant la venue des Al-
pagnols ils ne seauoient que c'estoit des douleurs nephritiques: enfin il ne se trouve aucun
plus excellent remede entre les Sauvages à l'encontre des maladies aigues. Ce quel l'ex-
perience ne smoigne abondamment, car le Mays bouilli en l'eau nourrit suffisamment le
corps & se digere sans aucune difficulté ou nuyssance, il adoncit la poitine, tempère la
chaleure des siebres, principalement la poudre de sa racine trempée dans l'eau & expo-
sée au froid da soit, & puis apres beue. Or ce Mays bouilli n'est pas seulement vne lou-
able & saine viande, mais peut aussi estre donné sans crainte aux malades aussi bien qu'aux
faines, 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 provoque l'uri-
ne, & netroye les conduits. Puis donc que le Mays pris comme il appartient apporte mil-
le 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 fro-
ment, qu'il se digere plus difficilement & qu'il engendre des obstructions. Suynons plu-
sosties Medecins Mexicains, qui ayant rejetté la prisane comme ennuyeuse aux malades
ont mis en sa place l'atolle duquel nous patetons cy apres. Je passe icy sous silence la
façon comme on fait le pain du Mays qui est descrite par le mesme Laer à la fin de ce chap^e
Lopez, Acosta, le premier & second tome de l'histoiré de l'Amérique, & de Lery ont am-
plement parlé du Mays.

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

DU CHOCOLATE. 23

port du mesme auteur.

*Crassa melancholicum præstant tibi Panu-
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 cōfēction que pour le profit & pour augmenter la quantité du Chocolate, chaque boisseau de Mays ne leur coustant que seize reales, faisant reuenir chasque liure à huit reales qui est le iuste prix de la liure du Chocolate.

La Canelle^e chaude & seiche au troisième degré est bonne pour l'vrine & pour les reins atteins de maladies froides, & aussi pour les yeux, & en effect elle est cordiale, comme à remarqué certain auteur,

*Commoda & urina cynamomum & re-
nibus affert,*

Lumina clarificat dira venena fugat.

C'est à dire, la canelle est bonne à l'urine

*La Canelle est bonne à l'urine
Fortifiant les reins qui la vont produisant,
et il que.*

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

^a 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 deuät que les Espagnols l'eussent decouverte. Ceste Canelle cy est descrite par Mornardes en son hist. des Plantes ch 25. Laet en son liure 10. ch. 16. dit quel l'arbre de la canelle est dela grandeur d'un olivier produisant certaines boursouflées avec leurs fleurs qui estant broyées approchent en quelque façon à l'odeur ou goust de la canelle d'Oriët. Mornardes remarque qu'on se sert plusôt 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-

22 CHOCOLATE.

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

Elle esclarcit les yeux, & du venin cuysant

Elle destourne la ruine.

a La vertu que don-
ne nostre auteur à
l'Achiote ne s'accorde pas avec celle
qui lui est attribuée par François
Ximenes, car ceuluy-

attenuatiue comme il est evident par la pratique ordinaire des Medecins des Indes qui ont esprouué ses effects : aussi
ce la tient rafraîchissante & celuy-là l'ordonnent ils pour inciser & attenuer eschauffante. Quoy que ce soit la consequence n'est pas grande en regard à la petite quantité qui entre dans le Chocolat.

les humeurs grossieres qui causent la courte haléine qu'on appelle Asthme , & la suppression d'vrine. Et ainsi de la même façon il petit profiter contre toutes sortes d'opilations lesquelles nous tachons de destruire , soit qu'elles se rencontrent en la poictrine, soit en la region du ventre, ou en quelque autre part.

b Il y a deux sortes de Chiles où Chilli, l'un d'Orient qui est le Zingembre duquel le pere Eusebe fait son 37 ch. du 15 liure de son hist & l'autre d'Occident qui est le poivre de Mexique , & qu'on appelle poivre de Tabalco , pour ce qu'il croist en grande abondance en ceste province de la nouvelle Espagne . Nostre auteur fait de cestui cy quatre especes, mais le Père Jean Eusebe en fait bien davantage au ch. 80. du me-

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 Chilotes ; les seconds qui sont fort petits Chilrecpin , lesquelles deux especes sont fort mordicantes & picantes ; les troisièmes sont nommés Tonachiles qui sont chauds moderement , puis que l'on les mange avec du pain ainsi qu'on fait les autres fruits , bien qu'ils soient moderement amers & ne croissent en autre lieu qu'aux marchés de Mexique les quatrièmes sont appellés

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

chez eux au lieu du Carbol salmum, les Espagnols l'appellent poivre de Tabasco.

a. Ceste plante est décrite par Laet en son 5^e livre chap. 4. C'est une herbe (dit-il) appellée *Mecaxuchitl* rampant sur terre, les tuyaux de laquelle sont à trois costez contournez & legers excepté ou les quevés des feuilles sortent, lesquelles feuilles sont grandes, espesses & presque rondes, odorantes & d'un goust acre, elle porte son fruit semblable au poivre long, lequel ils meslent avec le bœufusage de Cacao qui est le Chocolate auquel il donne une agréable saveur ; il corrobore le cœur & l'estomach, attenue les crâches & lentes humeurs & est un remarquable Alechipharmaque contre les venins, il a rapporté plusieurs figures du fruit. On peut voir les autres vertus dans le P. Iean Eusebe livre 14, chapitre 61.

b. L'ay peur ou quel l'autheur se soit trompé ou qu'il y ait faute en l'impression, & que au lieu de *Vinacaxtli* il ne faille mettre *Xuchinacuztli* ou *Hughmacuztli*, qui est une arbre dont la fleur est appellée 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 livre 5^e ch. 4, de feuilles pourprées au dedans, au dehors vertes & disposées en sorte qu'elles représentent une oreille. Elle est d'une forte douce & agréable odeur.

c. Nostre autheur s'est abusé en donnant au *Mecaxuchitl* une vertu purgative, disant que les Indiens en font un syrop pour purger. Tous ceux que l'ay vus qui ont décrit cette fleur ne luy ont point attribué cette faculté. Je crois donc qu'il a pris le syrop de Matlatzinc fait de racine de Zaiziparilla pour celuy de *Mecaxuchitl*.

D

26. DV CHOCOLATE.

^a Pour monstre que nostre auteur le peut abuser, ie vay produire deux ingrediens du Chocolat afin que celuy qui y aura plus d'affection n'a faire aucun me. ou de necessité choisisse ceux desquelz il aura plus de besoin selon la maladic qui resineux qui ierte vne gomme cōme le trauille.

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 breuuage de Cacao qui est le Chocolate, & estiment qu'elle est bonne pour l'estomach. L'autre ingredient est la gousse du Tlixochitl qui est une herbe rampante ayant les feuilles semblables au plantain mais plus longues & espaisse, elle monte le long des arbres & les embrasse & porte des coſſes ou gouſſes longues & estroictes & quasi rondes, qui sentent le baume de la nouvelle Espagne, ils meslent ces gouſſes avec leur celebre breuuage de Cacao : leur pulpe est noire pleine de petites semences comme celles du pavot, on dit que deux d'icelles trempées en eau prouoquent puissamment l'urine. Voy Laet liure 5, chap. 4. & liure 7, chap. 4.



SECONDE PARTIE.

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

DU 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 mediocrité: & quand nous voudrions nous hazarder de dire (en ne mettant dans le *Chocolate* ny poivre, ny girofle, mais seulement vn peu d'anis comme nous dirons cy-apres) qu'il est purement temperé, nous le pourrions prouuer & par experience & par raison. Par experience supposant ce que dit *Galien*, que tout medicament temperé eschauffe ce qui est froid, & refroidit ce qui est chaud; d'ont pour exemple l'huille rosat: par experience disje, qu'estant aux Indes ceux du pays fondez sur ce qui se pratique en ces quartiers-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- ^{xicara}, quel i'appaisois ma soif: & si ie le prenois le matin à ieun il m'eschauffoit & fortifioit l'estomach. Prouuons-le maintenāt par raison. Nous auons démontré 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 nôbre sont chaudes ou temperées. Doncques encore qu'il soit vray que la quantité du *Cacao* est plus grande & plus forte dans le *Chocolate* que tous les autres ingrediēs ; les parties froides qui luy correfpondent ne reuennent pas tout au plus que comme à la moitié , & ainsi encore que toutes ensemble viennent à surpasfer , 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 actiue , il faut que cela se reduise à vne mediocrité. Tout de mesme que l'on void en deux personnes qui se touchent les mains , l'une desquelles les a froides & l'autre chaudes : les chaudes se refroidissent & les froides s'eschauffent, les vnes & les autres finablement demeurent sans aucun excez de chaleur, ny de froideur qu'elles auoient auparauant & deuiennent enfin temperées. Semblablement

DU CHOCOLATE. 29

ceux qui luttent au commencement ils ont leurs forces entieres, mais en suite par l'action & reaction des deux contraires liictans 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. troisiesme qui dit , que tout agent patit, aussi bien que le patient, ainsi qu'on void que ce qui coupe est emousé par la chose qui est coupée, que ce qui eschauffe se refroidit, & que ce qui pouffe est en quelque façon repoussé.

Je recueille de tout cecy qu'il vaut mieux se seruir du Chocolate quelque tēps apres auoir esté fait que tout fraisement laissant passer pour le moins vn mois entier: m'imaginant que ce temps est necef- faire , afin que les qualitez contraires des ingrediens s'affoiblissent, & qu'elles soient reduites à vne mediocrité & temperature conuenable:pource que comme ainsi soit qu'au commencement chaque 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 douziesme liure de la Methode, conseille de laisser passervn an ou pour le moins six mois deuant que se feruir du *Philonium*, pource que dans ceste composition il y entre du suc de pavot appellé *Opium* qui est froid au quartiesme degré, & du poivre avec quelques autres ingrediens qui sont chauds au troisième. Ceste doctrine est confirmée par la pratique de quelques vns que i 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 fraischement fait.

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

DU CHOCOLATE. 31

les autres ingrediens, mais que par l'actiō
& reaction d'iceux il prouient vne com-
plexion moderée qni 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 facon que ie
n'esçay 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 disc 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 ;
puisque s'il estoit ainsi le foye estant opilé
tout le corps viendroit à s'amaigrir. Or
nous voyons par experiance le contraire
en ce que le *Chocolate* engraisse , dequoy
ie donneray raison cy-apres , & voyla
pour le second poinct.

32 DV CHOCOLATE.

TROISIESME PARTIE.

Yant traicté au premier article de la definition du Chocolate, de la qualité du Cacao & des autres ingrediens. Et au second de la complexiō 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

DU CHOCOLATE. 33

*xique de ces gros grains que nous auons dit
estre appellez Chilpatlague, & à leur de-
faut 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 appel-
lées petites oreilles ou vinacaxtlides, &
deux autres qu'on nomme Mecasuchil si
le ventre estoit dur & resserré. En Espagne
au lieu de ces dernieres on pourroit mettre la
poudre de six roses d'Alexandrie vulgaire-
ment appellées roses pasles, vne petite gousse
de Campeche, deux drachmes de Canelle,
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'vne de
ces drogues ne se trouve pas qui soit ve-
ritablement 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 ex-
pres. La premiere chose quel'on fait c'est Les Indiens ap-
lent cette pierre
Metatl.

E

34 DV CHOCOLATE.

de griller & bien faire dessiecher 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 bruslent & deviennent noirs, outre qu'estant trop grillez ils perdent leur vertu & deviennent amers. La *Canelle* & le poivre de *Mexique* doiüet estre pilez les premiers, & ce dernier doit estre pilé avec l'*Anis*: le *Cacao* estant celuy qui doit estre pile 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 pâste 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 excessivement pour ne point resoudre & dissiper la partie butyreuse. Il est aussi à obser-

DU CHOCOLATE. 35

uer 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 fondué
& 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 facon 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 lesdites tablettes,

^a Il entend le pta-
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
incognues. Car il
n'a rien de commun
avec nostre plane,
mais ressemble plu-
stost à la palmetane
en forme qu'en
grandeur de feuil-
les qu'il a si grandes
qu'elles couvrent vn
homme depuis la
tête jusques aux
pieds. Il est remar-
qué au second ro-
me de l'Amérique
que ces feuilles ser-
uent à escrire com-
me anciennement
celles du papier.
Voy la page 173. &

E ij

36 DV CHOCOLATE.

ny les retirer entieres.

On boitaux Indes le Chocolate en deux façons ; la premiere & la plus ordinaire est de le prendre chaud avec l'Atolle^a ancien

a Nostre Auteur a fort bien descrit l'Atolle , disant que c'est du Mays mou-
lu, pestri & detrem-
pé en l'eau & bouil-
ly à la façon d'une
bouillie fort claire
ou plustost de l'A.
Mays qu'ils meslent ainsi avec le Chocola-
te. Et pour le faire de façon qu'il soit plus
midon, mais il n'a pas rapporté toutes
les differences qui ont été 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 tran-
scrit.

Retournant donc au propos que nous
auons laissé , ie dis que l'autre boisson
moderne introduite depuis que les Espa-
gnols se sont seruis du Chocolate est dou-
ble. La première est de tremper ou dilayer
le Chocolate dans l'eauë froide, en tirer l'es-
cume qu'on met dans vn autre vaisseau,
exposer ce qui reste au feu avec du succre
& 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

b Les Mexiquains appellent Tecoma. tés certains vaif feaux ou gobelets qu'ils font du fruit de Cocos , dans lesquels

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

DU 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 & defaict. 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 recognu que ceste dernière façon n'est pas si salubre quoy qu'elle soit plus saoureuse, 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 fert les iours de festes pour se rafraischir, & se fait de la sorte. On detrempe le *Chocolate* dans vn

quelils boiuent 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 & grādeur à celles de nostre meunier, & porte des fruits comme des citrouilles, dont les Sauuages 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, ic remarcera le Docteur Paludanus qui a fait des annotations sur le voyage de Linschot que le *Cocos* est couvert de deux es- corces, la premiere desquelles est ve- lue, delaquelle ils font des cables & cordages, de l'air- tre on en fait des gobelets, l'opinion valgaire estant que tels gobelets ont quelque vertu con- tre l'apoplexie, & c'est dans ces go- belets proprement que l'on boit le *Chocolate*.

E iii

38 DV CHOCOLATE.

peu d'eau avec le molinet, & on en tire 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 verser l'escume qu'on a tirée à part & on le boit ainsi froid. Et ce breuuage est si rafraischissât qu'il n'est pas bô à tous les estomachs, parce que l'experience fait voir le dommage qu'il fait dônant 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 aencore 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 pile, & bien mondé de son escorce premierement; lequel estant broyé & passé par la pierre avec le mesme *Chocolate* devient tout en poudre qui se mesle avec celle dudit *Chocolate*, & de ces poudres toutes detrempees ainsi que

DV CHOCOLATE. 39

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

Il y a encore vne autre facon plus brief-
ue 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 prepara-
tions.



QVATRIESME PARTIE.



L nous reste à traicter en
ce dernier article en quelle
quāté il faut boire le *Cho-
colate*, en quel temps il le
faut prendre, & à quelles personnes il est
propre, pource que plusieurs vsant excessi-
uemēt, ie ne dis pas seulement du *Chocola-*
te

40 DV CHOCOLATE.

te, mais aussi de toute autre sorte de viande & de breuuage quelque bon & excellent qu'il puisse estre, en reçoiuent de l'incommodité & du detriment. Et si quelques personnes s'en trouuent opilées c'est pour son vsage excessif. Et tout ainsi que nous voyons le vin pris par excés 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 distri-
buer en la mesme quantité par tout le corps, devient nécessairement opilé par celles qui demeurent dans les petites veines du foye. Pour à quoys remédier on se contentera de prendre le matin cinq ou six onces seulement de *Chocolate* en temps d'hyuer: & si celuy qui en prend est billeux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, il le prendra avec l'eau d'endiue. 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 ce-
luy qui aura le foye froid & remply d'ob-
structions

DU CHOCOLATE. 41

structions prendra ledit *Chocolate* avec eau de rheubarbe. En effet regulierement on en peut vser iusques au mois de May particulierement 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 habituez. Si donc quelqu'un a besoin d'en vser aux iours Caniculaires, & qu'il soit d'un temperament chaud il le prendra assaisonné avec eau d'edive de quatre iours l'un, specialement s'il se sent le matin auoir l'estomach foible. Et encore qu'il soit véritable qu'aux Indes, qui est un 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'exces-sive chaleur de ces pays-là se trouuant conjointement avec vne excessiue humidité laquelle ayde à ouvrir 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 detriment. 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 facon aux exterieures, que nonobstat cet excez de chaleur les estomachs en demeurent refroidis : en sorte qu'ils tirent du profit & de l'utilite, non seulement du *Chocolate*, lequel selon que nous auons proué 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 parmy ces chaleurs excessiues les Indiens viennent à boire de l'eau ils en reçoivent vn notable detriment 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

DU CHOCOLATE. 43

que telle substance est terrestre crasse & opilatiue elle produit l'humeur melan-cholique, de sorte qu'il la faut cuiter 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 boiuent. Pource que si nous considerons tous les ingrediens excepté le *Cacao*, nous verrons qu'ils sont plus propres à amai-grir & extenuer les corps que nō pas à les engraisser pour estre tous chauds & secx iusques au troisieme degré. Pareillement les qualitez du *Cacao* que nous auons dit au cōmencement estre la froideur & la secheresse 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 charnues : là où trouuant vne substance

F ij

44 DV CHOCOLATE
qui leur est conforme & semblable , sçauoir chaude & humide telles que sont ces parties butyreuses en se conuertissant en la substance du subjet 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 subjet 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 seruiront à ceux qui ont le foye & les reims excessiuement chauds : & s'il y a des obstructions au foye & à la ratte avec vne intemperie froide , on pourra mesler la poudre des colopédre. 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 sçauoir qu'elle drogue c'estoit que la Valenzia , on peut dire toutesfois qu'elle est de même nature que le concombre.

F I N.

D V
CHOCOLATE.

DIALOGUE
Entre vn Medecin , vn Indien,& vn Bourgeois.

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

Tourné à present de l'Espagnol , & ac-
commode à la Françoise.

AV LECTEVR.

LE precedent discours m'ayant donné l'envie de voir ce Dialogue, i'ay fait tout ce qui m'a été possible pour en recouurer vne copie imprimée. Mais ma recherche ayant été inutile, i'ay été constraint 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. De quoy 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'vne 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 appellé *Chocolate*; duquel il sera à propos d'apprendre les vertus aussi bien que des autres, ainsi que nous auons dit du *Tabac*. IND. Il se fait du fruct de certains arbres qui se trouuent en la nouuelle Espagne: leurs feuilles sont comme celles des orangers vn peu plus grandes, leur fruct 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 été 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 dessécher aysement par la chaleur du Soleil. Les *Cacaos* sont à present en très grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours, parce qu'ils seruent de monnoye, & quel'on en fait ce breuuage tant renommé que l'on appelle *Chocolate*. MED. Je l'ay veu & gouste, mais pour vous dire la vérité, il ne me plaist point ny pour breuuage, ny pour monnoye quelque louange qu'on luy puisse donner. I'en ay ouy faire grand estat à vn Medecin de nom & de réputation tant pour le gain qu'il retiroit de la composition de ce breuuage qu'on a de coutume de faire venir en forme de petites tablettes ou de conserue; que pour la grande experiance qu'il a de ses effets, qui l'obligent même à en donner à ses malades. Quant à la qualité des *Cacaos*, bien que pour seruir à faire ce breuuage ils doiuent estre cueillis vn peu verdelets; si est-ce qu'on a de coutume de choisir les plus secx & les plus vieux; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'auoir vn goust aspre, adstringent

DU 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 rafraischis-
fant & 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'e-
stre desiccatifs & adstringens & par con-
sequēt terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques au nombre desquels nous mettons les af-
pres & les aigres. IND. Je ne veux point doriner mon iugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu souuent aux Indes faire de ces petits pâins des-
quels 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 rafraif-
chit, & qu'il est grandement medicinal, soit qu'on le prenne dissout en eau tieude, soit qu'on le prenne espais comme de la viande à manger. BOVRG. D'ocques se-

G

50 DV CHOCOLATE.

lon que i'entends, celuy qui donne de ce breuuage à ses malades n'est pas assuré & 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 do-

Livre premier des
facultez des medi-
camens chap. 12.

cetes 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 & ay- dant 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'ordon- nent point d'caus chaudes & aromatiques comme est celle de canelle & autres sem- blables, si elles n'ont esté premieremēt di- stillées au bain marie. IND. Je vous sup-

C'est vne prouince
de la nouvelle EG-
pagne descrite par
Lactiu. 4, chap. 19.

plie dites moy si le *Chocolate* est aussi mes- chant & aussi mal sain que le *Tabac*?

MED. Non, mais l'autheur qui a fait l'hi- stoire generale des Plantes qui a veu pre- parer ce breuuage en Nicaragua & autres lieux de la nouuelle Espagne, dit que c'est plustost vn breuuage pour les pourceaux que pour les hommes , toutefois qu'au

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

DU CHOCOLATE. 51

defaut du vin & pour ne boire tousiours de l'eau, il s'accoustuma à ce breuuage comme les autres. D'où il faut conclure que la nécessité de vin qu'on a aux Indes a fait inuenter le *Chocolate* duquel ils se seruent en diuerses façons, & sous diuers gousts : parce que la paste des ingrediēs que nous auons nommez cy-dessus, & qui se broye en vne pierre appellée *Metate*, est par les vns detrempee 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 tenu pour temperé comme il paroist à son goust doux & agreable, ressemblant même aux Amādes lesquelles ont ce tempérament mediocre & moderé. C'est pourquoy les Medecins de la nouvelle Espagne donnent ce *Mays* meslé avec du sucre à leurs malades avec tres-bon succēz, lors qu'ils ne font point trauaillez de chaleur excessiue : car en ce cas selon la doctrine d'Hippocrate & de Galien ils se

Voy le précédent discours.

G ij

52 DV CHOCOLATE.

seruent plustost de pannades de ptisanes,
& d'orges mondez comme en Espagne.
Or l'usage du *Chocolate* est si familier & si
frequent par toutes les Indes qu'il n'y a
place ny marche où il n'y ait vne *Negre*
ou vne *Indienne* avec sa tante, son *Apostle*
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 vaiss-
eaux qu'on appelle *Tecometes*, desquels
elles sont entourées ou tout à fait ou à
moitié. Ensuite elles distribuent cela aux
Indiens & aux Espagnols desquels elles
sont enuironnées. Elles meslēt 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

vne poudre ou pastille faite dvn fruct qu'ils disent estre souuerain 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 diuerses couleurs qu'ils appellent *Xocoatole*, *Chillatole*, & ainsi des autres. Pour celuy qui se fait aux maisons particulières quel'on presente aux bônes amies & aux voisines, & singulierement celuy qui est préparé dans les Cōuens par les Religieuses : celuy 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 pèsent 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 lon 7 liure ch. 3. au reste Xocoatole signifie de l'eau aigre qui est faite de Mays & d'eau trempez toute vne nuit ensemble à l'air pour le Chillatole il se fait de chille ou depoivre meslez ensemble.

Il est appellé Pinoli au discours précédent vers la fin de la troisième partie.

54 DV CHOCOLATE.

vneliure & demye de sucre blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de poivre de Mexique appellé Chillé ou pimiento, demye once de cloux de girofle, trois petites gouffes ou

Il est appellé Cam-peche au discours précédent partie première.

cosses de T esacta , ou en son lieu le poids de deux reales 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 , quelques uns y adioustant 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 gâteaux ou une pasté pour mettre dans des boëties ; quelques uns y meslent quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange un grain de musc , & d'ambre gris ou de la poudre de scolopendre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en servir soit pour le boire soit pour le manger ; on prend les matins du Chocolate avec vn macaron où vn biscuit , ainsi qu'on fait en Espagne vn laict d'amades ou de noysettes , vn iaune d'œuf , quelque pasté 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-

DU CHOCOLATE. 55

chauffez & attenuez , il n'est pas hors de raison. Mais de dōner le *Chocolate* indiffe-
rēment 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
tesmoin ; car i'en ay veu plusieurs qui
estoient tellement accoustumez à pren-
dre du *Chocolate* qu'ils ne s'en pouuoient
passer. I'ay veu mesme en vn port de mer
ou nous debarquasmes pour puiser de
l'eauvn Prestre qui nous disant la Messe
comme vn Apostre, fut obligé par necef-
sité estant fort gras & fort fatigué de s'af-
feoir sur vn banc deuant l'action de gra-
ces 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'ache-
uer la Messe apres s'estre reposé. MED. Il
meritoit d'estre excusé à cause de son in-
firmité : mais ceux qui sont sans infirmité
& hors de la nécessité doiuent rien dō-
ner à la coustume ; cela n'estant pas ny
honesty loüable principalement en la
personne des Religieux , les vertus des-
quels nous doiuent seruir d'exemple à

56 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 ciuité & d'honneur aux assitants; & il est tres-vray que cela ne se deuroit point faire. Or parmy les autres incommodeitez qu'apporte le *Chocolate*, ie tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydro-pisies qui sont familières aux Indes, doit estre attribuée & au *Chocolate* & au *Cacao* pour estre d'vne 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 mauaise habitude & la couleur deprauée du visage. BOVRG. I'ay parfaite cognoissance de tous ces breuuages,mais ie m'accommode mieux du bouillon: & laisse le *Chocolate* sous sa bonne foy à ceux qui s'en

DU CHOCOLATE. 57

s'en trouuent bien. Mais ie vous deman de, quand on mange le Chocolate, est i aussi bon pour ceux qui se portent bien cōme vne tranche de iambō, d'eschinée, ou de saussifson, ou comme la pastē d'alberges 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 Ciutad, 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 solument 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 quantité d'eauē 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 descris par *Dioscorides*, & rapportez par *Vvecker* de diuers autheurs, desquels on a tres-bonne experiance 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 & davantage 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 est le
poids de vingt
cinq liures en Ca-
stille, & en Porru-
gal de trente &
deux liures,

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 vérité qu'en l'année mil six cens seize l'*Arrobe* de sucre valoit trois poids & les années suiuantes cinq & six poids autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de sucre en la nouuelle Es-

H

DU 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 seruant des sortileges des Indiennes qui en sont grandes maistresses, comme estât enseignées 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 scandale 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 parce seul moyen. De sorte 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.