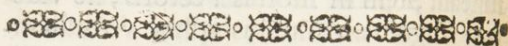


nimiam, fermentationis ope oppugnandam habeat. Ex his omnibus concludo, eos, qui hoc genere potûs minùs oblectamenti, magis sanitatis gratiâ uti voluerint, & suum temperamentum seu complexionem, & bonæ aut malæ suæ valetudinis originem ignorant, Medicos artis suæ gnaros consulere debere; aut saltem consulendi sunt tales, qui iisdem morbis detenti, sanitati per Caffé fuere restituti.



DE CHOCOLATA, ANACRISIS.

SECTIO I.

De Chocolatæ ejusque ingredientium Nomenclaturâ, atque essentiâ, nec non de ejus præparatione, modoque bibendi,

§. I.

Quandoquidem *Chocolata* potus, uti & *Caffé*, inter Europæos tantopere introductus est, ut quasi non amplius Americanis familiaris sit censendus: Idcirco pariter ejus naturam, genuinum usum, virtutes, & noxas, non nisi, prout

ope oppug
ous conub
minus obit
riti uni volu
seu comple
aleudimus
is suz gram
n consuleat
s decem, se



COLA
RISIS

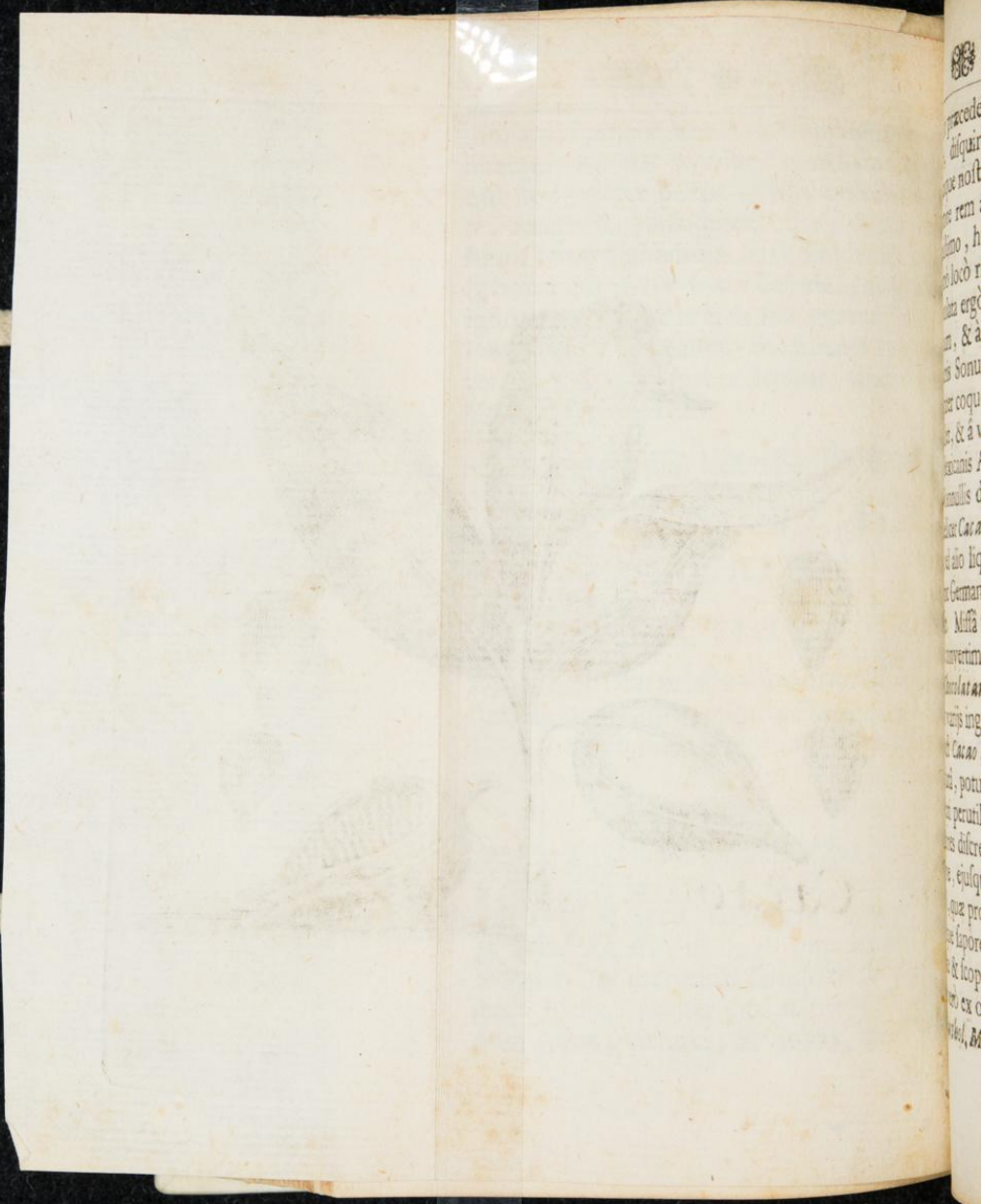
TIOL

esque inge
que dicitur
ne, noque
at,

tem Corab
Cast, m
opere in
i mot am
millars h
maruz,
ous, no



Cacao



procede
diquir
noft
rem
mo, h
loco r
ergo
& a
Sonu
coqu
& a
canis
d
Caca
alio lic
German
Miffa
vertim
Caculat
ing
Cacao
potu
pecuni
difer
epiq
pr
lupor
focp
ex c
Be



proceden
 dilquire
 que nofte
 rem ag
 lino, huj
 loco rim
 lita ergo
 & a v
 Sonum
 coquen
 & a vo
 exanis Ag
 nullis dici
 Carao,
 el alo lique
 Germani v
 Miffa no
 veritimus
 at am
 nis ingre
 Carao, e
 potus p
 perutilis.
 difcrep
 e, eulque
 que pro k
 fapore,
 & icopo
 ex omr
 Mar



10150

prout in præcedenti tractatu de potu Caffè factum, disquirere ordo nunc postulat; Cum itaque noster scopus requirat, ut recto tramite rem aggrediamur, non abs re fore existimo, hujus potûs *Onomatologi-* *m* primò locò rimari.

Chocolata ergò est vocabulum purè Americanum, & à vocabulo *Choco*, quod Americanis Sonum significat, quem hic succus inter coquendum & effervescendum edere solet, & à vocabulo *Atte* vel *Atle*, quod Mexicanis Aquam denotat, derivatur: Nonnullis dicitur *Cacaoatle*, à fructu videlicet *Cacao*, ex quo cum aqua simplici, vel alio liquore *Chocolata* præparatur, hinc Germani vocare solent *Chocolat-Wasser*. Missâ nominali, ad realem ipsius nos convertimus descriptionem, & dicimus: *Chocolatam* speciem esse solidæ pastæ, ex varijs ingredientibus, cujus præcipuum est *Cacao*, ex quâ pasta liquore aliquo dilutâ, potus paratur, palato gratus, ac sanitati perutilis. Est autem aliqua inter Autores discrepantia in Chocolatæ compositione, ejusque ingredientium Numero & Dosi, quæ pro locorum usu, aut pro cujuscunque sapore, aut pro varia Medici intentione & scopo, diversimodè paratur: unam verò ex omnibus, Celeberrimi nimirum *Barthol. Marradonis*, Medici Hispani, de-

descriptionem adducere intendo , quæ sequenti modo conficitur :

℞. Fruct. Cacaos , Num. 700.

Sacchar. albiss. lib. iß.

Cinnamom. unc. ij.

Piper. Mexic. Chiles alias dicti. gr. XIV.

Caryophyll. arom. unc. ß.

Vanillæ , tres siliquas , vel ejus loco , Semin. anis , unc. ij.

Achiotæ , avellana magnitud.

Quidam , inquit , addunt parum aque Naphæ, Moschi vel Ambari grysei gran. i. &c. sed his & similibus suaveolentibus cautè mercandum est , nè ob specialem quorundam idiosyncrasiam , horumque averfionem , periculosa accersentur symptomata. Compositionis itaque famosissimi *Marradonis* ingredientia , sigillatim examinabo , antequam præparationem & mixtionem ejus descripturus sum.

Imprimis ergò ARBOR , quæ hæc nuncem fert , ab Americanis vocatur *Cacahuacahuatl* , ut ait *du Laët Hist. occident.* lib. 7. cap. 2. & *Ximenes* , in plantarum & animalium Americæ descriptione : sive *Cacaotal* , ut observat *Thomas Gage* Anglus ; altitudinis & magnitudinis est adinstar Arantiorum arboris , foliaque non dissimilia , sed paulò majora habet. Hæc ita delicata est , solumque , in quo nascitur ita calidum ,

ut Americani, ne radijs solaribus aduratur, prius arborem quandam *Atlinam* dictam, plantare soleant, quæ ubi in sufficientem altitudinem excrevit, nec non satis umbræ dare potest, primò sub ejus ramis *Cacao* plantant, ut nimirum obumbretur & à radijs solaribus defendatur, ided etiam *Atlinam cacao* matrem appellant, nulli quippe alii usui destinatam.

Fructus *Cacaotal* nudus non succrescit, sed siliquâ camulatâ tectus & circumvestitus, non fecus ac nostri melopepones. Hos fructus *Cacahuacinsli* nominant: continent autem copiam non exiguam nucum *Cacao*, quæ sunt amygdalarum majorum adinstar, sed compactiores & palato gratiores, 20. aut 30. imò 40. in singulis siliquis continentur. Unaquæque nux in duas dividitur partes, simul apprimè junctas, quas tegit alba quædam pellicula, succo quodam refrigerante & humectante prægnans, qui ab Americanis mulieribus in delicijs habetur, atque ab eis exfugitur. *Colmenero* & *Thomas Gage*, duas *Cacao* species numerant: *dua*, inquit secundus hic Autor, *Cacao species*; *vulgare unum coloris obscuri, subrubri, rotundum, & in extremitate punctatum*: alterum *Patlaxe dictum priori latius, crassius, & desiccans magis, pretioque minori, somnum*
poten.

potentius ardet , & ideo parum in usu , nisi inter plebeos.

Dominus Moreau, quatuor species esse ait : *prima* inquit vocatur *cacahuahuitl*, omnium maxima & fructuum feracissima. *Secunda* ejusdem nominis, mediocris magnitudinis, fructus habens minores. *Tertia* adhuc minor *xuchi cacahuahuitl*, cujus fructus ad extra rubri, intus alijs similes. *Quarta* *Tlalcacahuahuitl*, omnium minima, fructumque minimum ferens, colore aded ab alijs non diversum. Omnes autem isti fructus iisdem pollent viribus, eidemque usui inferviunt, quamquam ultimus cæteris omnibus serè preferendus sit, à nonnullis statuitur; Electione tamen utendum, ne mucida, cariiosa, aut quocumque modo corruptæ seu vitiosæ, verùm integræ, pingues, diligenter asservatæ & sapidæ nucez adhibeantur.

II. SACCHARUM *Chocolatam* subingreditur, non solum ad saporem acerbum *cacao*, & aliorum simplicium hujusce compositionis temperandum, sed etiam ad ipsius conservationem, uti fit cum vulgaribus conditis; id tamen non obstat, quod, si nimis vetusta sit compositio, tandem vermiculi in ea generentur, qui non secus ac vetustum caseum illam utrobique perforant,

rant, præcipuè si in loco humido affervata fuerit, aut nimia sacchari quantitas ei addita sit.

III. CINNAMOMUM, quo in *Chocolata* confectione utebantur in America ante Hispanorum adventum, non erat cinnamomum orientale, in illis regionibus adhuc incognitum: illud procul dubio usurpabant, quod apud Monardum *lib. de plant. cap. 25.* describitur; estque Arbor mediocris magnitudinis, folia Lauro similia habens, fructum instar pileoli violacei ferens. Hic fructus saporem & odorem Orientalis cinnamomi refert, insipido & inodorato cortice, utuntur aliàs pulverisato in ferculis; stomachum roborat, flatu dissipat, pravi oris odorem corrigit, & colicam sedat. Unde non inconsultò *Chocolata* admiscetur, utpote attenuare & subtilisare terrestres *cacao* partes, & ejus stomachicam vim augere potens. In ejus locum verum Cinnamomum Ceylonicum, qualitatibus iisdem pollens, substitui potest; sed in eo casu dosis minuenda, quia cùm sit Americano validius, uncia duæ in præscripto requisita nimia essent.

IV. PIPER Mexicanum, seu Chylles, sive Chylli, duo sunt genera, *Oriente*, quod est zingiber, & *Occidentale*, aliàs piper Mexicanum, seu de *Tabasco* dictum, quia

quia in illa novæ Hispaniæ provincia copiosè crescit : *du Laet in ult. cap. lib. V.* ait, hunc fructum ex arbore domestica *xocoxochitl* procreari, cujus folia sunt odorata, flores rubri sicuti Balauftiorum, ejusdem ac flores arantiorum odoris pergrati, & dulces, fructus rotundi, & racematim ex arbore pendentes, primò virides, mox ruffi, tandem nigri, gustu acres, suaveolentes, calidique & sicci, ita ut piperi ritè substitui possint. Multi tamen ex hac compositione piper eximunt, quia nimis calidum & acre, & propterea Medici vix unquam piper rotundum, nisi integrum, ægris suis præscribunt; hoc enim modo stomachum calefacit & roborat, nec tamen viscera, in quæ non permeat, incallescere valet, Cùm econtra pulverisatum, calorem & sitim intolerabilem paret. Quamobrem plurimi Chocolata utentes, postquam observassent, se ab ejus usu incallescere, & in facie eorum pustulas aut guttam rosaceam excitari, meritiò ab ea piper, cui hunc effectum tribuebant, exulare jusserant.

V. CARYOPHYLLIS aromaticis non pauci etiam in hac compositione abhorrent, fortè, quia alvum constipant, quamquam aliàs sint stomachici, & alijs optimis qualitatibus donati, quibus utpote notissimis non insisto.

VI. VANILLA, quam alij *Mecusuchil* vocant, est filiqua, odore suavi, gustuque acri prædita, stomachum roborat, glutinosos humores incidit, & attenuat, potenterque venenis resistit, menses & urinam promouet: cum Tabaco mixta, ejus ingratum ex fumo odorem corrigit; fusè ejus virtus describitur, apud *Eusebium Norinbergicum* & *du Laët*. Lib. 5. Cap. 4.

VII. ACHIOTA, succus est inspissatus, ex fructifera arbore *Achiot*, alijs *Changuarica*, aut *Pamaqua* vel *Orleana* dicta: Eam describit Nobilis Peregrinator *Thomas Gage*, dum inquit: *Achiota in cujusdam arboris rotundis filiquis succrescit, quæ granis rubris referta sunt, ex quibus paratur Achiota, quem primò in Massam redigunt, mox exsiccatam in globulos, placentulasque efformant, quas in foro ad vendendum exponunt &c.* *Achiota*, paulo superius ait, *qualitatis est penetrantis & attenuantis, uti ex Americanorum Medicorum vraxi patet, qui experientiâ edocti, illum quotidie ad incidendos & attenuandos crassos, viscidosque humores, Asthmatis & Dysurie parentes, præscribunt, in omnibus pectoris, viscerum aliorum obstructionibus, ac similibus morbis utiliter usurpant.* Notandum, *Chocolatæ* ingredientia, ut supra insinuavi, non esse

fixa, quædam enim adduntur, detrahuntur, aut immutantur, pro varijs conficiendum intentionibus. Sic vulgus Nigrorum & Americanorum, nihil præter *Cacaos*, *Achiotam*, *Chilles* & *Anisum* accipiunt. Alij Cinnamomum redolere volunt: alij dulcem, alij acrem esse cupiunt. Inde fit, ut varij coloris, saporis ac diversi pretij & effectûs reperiatur. Chocolata in his regionibus composita, nimis insipida Americanis, apud illos verò confecta, nobis intollerabilis foret.

§. 2. Examinatis cognitisque Chocolatæ ingredientibus, ad ipsius præparationem atque mixtionem simplicium, tum & bibendi modum me conferam. *Cacao* igitur & alia, quæ Chocolatam componunt, ait Colmenero, contundi, & teri debent in mortario, aut super lapide lato & polito, quem in Indijs occidentalibus Metaitl, vel Metate, vocant, huic usui destinatum. Sed antequam terantur probe easscari & torresieri ad ignem opus est, ut facilis pistentur, *Achiotâ* exceptâ. Sed curandum est, ut continuò in torrefactione moveantur, ne adurantur, nigrescant & amarescant, nam taliter vis eorum periret. *Cinnamomum* & *Piper Americanum* si addere velis, primò teri debent, simulque cum pipere *Anisum*, & ultimò
sed

sed sensim Cacao, per duos aut tres dies
 ejus trituram iterando super lapide;
 singula autem sigillatim terenda; dein
 omnia pulverisata cum cacao in vase,
 cochlearis ope, miscenda, parandaque
 massa, qua teritur iterum super lapidea
 tabula aletata dicta, levi supposito igne,
 ubi mixtio probè facta, vitando nimium
 calorem, ne butyrosæ partes resolvantur
 & dissipentur. Observandum etiam, si-
 mul cum cacao addendam esse in tritu-
 ratione Achiotam, ut facilius color con-
 cilietur: Pulveres omnes, excepto cacao,
 per setaceum trajiciendi sunt: Sique
 cacao cortex eximatur, delicatior & gra-
 tior erit confectio. Tritis & incorporatis
 omnibus, massa illa serè liquefacta coch-
 leari extrahetur, formebuntur tabellæ,
 pyxidibus includendæ, qua ubi simul ac
 refrigerabuntur, indurescent. Prius tã-
 men chartæ, aut magnis quibusdam ar-
 boris folijs, veluti Platani Americanae,
 affundenda massa, & tabellæ formandæ,
 atque ad umbram siccandæ, postea exi-
 mende & in pyxidibus ligneis conservan-
 dæ. Varios adhuc Americanorum Choco-
 latam parandi & componendi modos de-
 scribunt, Piso & Hughesius. Sic
 imò: Cacao nucleos probè curatos, &
 in sole vel supra lentum ignem in vase con-

venienti siccatos, detractis cuticulis in mortario marmoreo tundunt, & cominuunt in particulas tenuissimas, pastam inde efficientes, quæ vel seorsum vel addito ovo & farina, *Mazij* tantillo in rotulas, pilas, trochiscos, aliasvé massas formari potest, vel in pyxides immitti, quæ super asseres, seu tubulos æquales supposito folio aliquo, aut chartâ muadâ in umbra siccanda; in sole enim liquescunt, adeoque brevi indurescit pasta, & ad hebdomadam, mensem, anni dimidium, aut etiam integrum annum, profu quotidiano servari potest. Si nucleos in sartagine supra ignem exsiccas, cavendum tibi est, ne adurantur. Nuclei non nimis tundendi sunt, ne plus æquo oleosi evadant; panes & rotulæ Chocolatæ curiosè compingi & lævigari debent, ne rimis, aut fissuris hient, adeoque aëre se insinuante mucidi brevi fiant, nec diu durent,

Idò: Nonnulli supra lapidem amplum, æqualem, lavem, & politum commolunt nucleos in tenuissimam farinam. Supra alium deinde, quem in promptu habent lapidem aut laminam ferream, farinam extendunt, & supposito lento igne, quantum sufficiat ad impediendum, ne laminæ adharescat, manibus subigunt, & efformant in quascunque ipsis placuerit figuras, vel seorsim.

orsim, vel cum tantillo *Norty*, quæ cardia-
ca est, atque hæc inquit, optima est Cho-
colatæ pasta, utpote simplicissima, quæque
Indi olim ante Hispanorum adventum usi
sunt.

Illud: Hispani nostrates eos imitati, nu-
cleorum *cacao* pastæ adjiciunt, vel *Chylle*,
vel *Achiote*, vel aliud quodvis â supra di-
ctis ingredientibus, vel plura eorum simul,
quæ haberi possunt, pro gustu conficien-
tis, vel pro utentium constitutione, vel
medentis scopo, additâ tandem sacchari q.
s. singula autem, quæ massæ admiscenda
sunt, seorsim debent comminui, & in pul-
verem subtilem redigi.

Non minor est diversitas in potu Cho-
colatæ potando; etenim Mexicani, tum
parare solent cum *Atolla* quæ est frumen-
ti Indici farina in aqua diluta & cocta, an-
tiquissimus eorum potus. Varios *Attolle*
præparandi modos â *du Laët* descriptos,
lib. 7. cap. 8. hic recensere supersedeo, cum
in nostris regionibus potus sit ignotus, fla-
tulentus, & malè sanus.

Sunt alij Chocolatæ bibendi modi, in-
quit Thomas Gage. *Primò enim dissolvi-
tur in aqua frigida, & ligno denticulato
agitatur, spuma elevata in alto reponi-
tur vase, reliquum cum sufficienti quan-
titate sacchari igni apponitur, & ubi ad-*

buc calidum est, spuma prius separata affunditur, totumque epotatur. Sed vulgatissimus parandi modus hic est: Aqua bulliens infunditur crateri, quem ebibere cupis ad medietatem, inde Chocolata tabella una aut altera dissolvitur, donec inspissata satis appareat, mox probè ligno denticulato agitatur, & in spumam vertitur, tandem reliqua crateris medietas aquâ calidâ cum saccharo repletur, propinatürque, comedendo prius aliquid conserve, aut Massapanis Chocolata insincti. Alius adhuc est modus, in Insula præcipuè S. Domingo usurpatus; Chocolata enim simul cum aqua & saccharo in vase coquitur, donec unctuosa supernatet spuma, tuncq; calidè hauritur.

Americani, in festis & convivijs, refrigerij gratiâ, frigidam Chocolatam potant, hocq; parant modo: eam aquâ frigidâ diluunt, ligno agitant, spumam eximunt supernatantem; mox saccharum aqua, in qua dissoluta est Chocolata, admiscunt, & ex alto spuma, quam reponunt, affundunt, sicque frigidè assumunt. Ita refrigerat hic potus, ut eo pauci impunè uti queant; stomachi enim dolores, præsertim in mulieribus, aliâque incommoda causat.

Liburni, & in alijs Italiae locis, ubi omnia ferè

ferè potuum genera glacie, aut nive refrigerare solent, in subsidium aduersus aëris æstum, sæpe Chocolatam glacie refrigeratam bibunt, quæ quidem palato potiùs, quam valetudini conueniens est. In coque differt à Caffè aut Thé potu, qui frigidè haustus nullo modo gratus est. Vulgaris quorundam nostris in partibus Chocolatam præparandi modus, sequens est: In cucumam ad ignem totidem aquæ crateres, quot sunt, qui potare cupiunt, immittuntur; & ubi bullire incipit, Chocolatæ uncia una & quadrans, pro singulis crateribus in pulverem redactæ, injicitur cum uncia sacchari, subitoque ligno agitatur super ignem, donec probè spumescat, spuma crateri immittitur, & agitatur denuò tamdiu decoctum, donec ferè totum in spumam illam abeat, & sic calidissime sorbetur. Sunt, qui ante ejus potum aquæ frigidæ haustum sumunt, aut panem biscoctum intingunt in Chocolatam, istumque comedunt, ac magis succulentum postea sorbent. Chocolatæ verò, si ex præstantissimis non fuerit, dosis augeri, saccharumvè pro lubitu minui, aut augeri potest:

Qui voluptati potiùs, quàm sanitati consulunt, guttas aliquot ambari grysei, vel simile quid supperaddunt, quod gustui & odori gratum est. Sunt & qui saccharo

Aegyptiacum sorbetum, aut aquæ lac cum vitello ovi, substituunt, palati potius irri-
tamenta, quàm sanitatis solatia.

Quoad bonæ Chocolatæ electionem, plus in hoc passu experientiæ, quàm verbis dandum est. Forma pastillorum nihil huc confert; parantur enim longi, rotundi, quadrati, majoribus aut minoribus frustis, ne quis putet, hic nodum in scirpo quare-
re. At non exigui est momenti observa-
re, ne mucidum oleat, nevé sit vetustior, quod dignoscitur sæpe, ubi vermiculis per-
forata cernitur, masticando eam nihil dis-
plicens habere debet, neque aromaticas species nimis sapiat. Verùm id si liceat, dignoscere unam ab altera non erit difficile, præcipuè si quis optimam aliàs solitus fuit potaré.

Quod concernit Crateres, quibus ad huncce potum utuntur Americani, & cu-
riofi Europæi, eos usurpant, qui ex nuce
cocos sunt fabricati, non tantùm, quia for-
ma & magnitudo commodæ, verùm, quia
margines non ita facilè incalescunt, ut la-
bia adurere queant, sicut fit in argento,
aut stanno. Hi crateres indigenâ Ameri-
canorum linguâ *Tecometes* vocantur: alij
quoque parant ex fructu Hispanis *Higuero*
dicto: magna est arbor, cujus folia *Moro*
magnitudine & formâ similia sunt, fructus
que

que instar citrullorum ferens. De palmis cociferis nihil dicam, cum à multis A. A. jam descriptæ fuerint. In horum verò defectu, crateribus porcellanijs aut Faëntinis uti licet. In forma solida *Chocolata* usurpari quoque potest; ex eâ enim fiunt tragemata saccharata, bis cocta, *Massæpanes*, aliæque cupediæ, si non sanitati adeò utiles, saltem æquè ferè, ac in liquore, pergratæ palato.

Si *Chocolata* sanitatis gratiâ duntaxat bibitur, duæ vices singulis diebus ad summum, & potiùs horis matutinis, quam pomeridianis sufficiant. Biliosi, loco aquæ communis, cum aqua *Endiviæ*, præcipuè æstate sumere possunt; sic intemperiei corporis calidæ non erit contemnendum præsidium, obstructionibus verò cum tinct. *Rhabarb.* usque ad *Mensem Majum* extendi potest ejus usus, temperato præsertim aère: Econtra improbat ejus usum diebus canicularibus, sæpiùs laudatus *Colmenero*, concedit tamen ijs, qui ita huic potui affueti sunt, ut nullam inde noxam percipere queant: si, inquit, *Chocolata* quis opus habeat diebus *Canicularibus*, sitque temperamento calido præditus, eam parat cum aqua *Endiv.* singulis quatuor diebus, præsertim si laboret stomachi debilitate; quanquam verò in *America* o-

mni tempore assumatur, fierique in Hispania possit. Dandum autem est primò id consuetudini, secundo illius regionis calori extremo, quo cum excedente humiditate conjuncto, pori aperiuntur, magna que sit substantia corporis dissipatio ita, ut non solum manè, sed quavis horâ & tempestate tuto usurpari queat. Quia verò à caloris extremi excessu naturalis corporis calor dissipatur ac exhalat, stomachi verò & aliorum viscerum calor ad peripheriam corporis fertur, ventriculus admodum debilitatur, ita ut non solum ex Chocolata, quæ, ut diximus moderate calefacit, sed etiam ex vino puro utilitatem reperiant, ac stomachum roborent isti America incola. Si verò aestibus perdurantibus aquam potent, non parvam ex eâ noxam persentiunt, imminutâ aut depravatâ alimentorum coctione, alijsque exinde accersitis morbis. Notandum etiam terrestriorem cacao substantiam crateris fundum petere, ubi ejus potus paratur, & sunt, qui existimant, id maxime alimentosum simul esse hauriendum, quod tamen sine præjudicio & noxa fieri non potest, cum pars hæc crassa, terrestris & obstruens, melancholicum generet succum, aliaque pariat incommoda: eam igitur vitet, qui sanitatis

is sua Curam habere voluerit , reliquâ parte succulenta contentus.

SECTIO II.

De Fructûs Cacaos analysi , simul-
que de qualitatibus ex Chocolatæ ingre-
dientium mixtione resultantibus , ac
quibus in affectibus conveniat , seu
de ejus usu.

§. I.

Perscrutati sumus in præcedenti sectione
singulorum Chocolatæ ingredientium
qualitates : sed ut nihil de eâ intactum re-
linquam, penitusque ipsa cognoscatur, ejus
principalioris ingredientis, nimirum fructûs
Cacaos principia explicare, atque apud tri-
bunal chymicum per torturam Vulcani ex-
aminare, nec non ipsius analysin experiri
animus est, priusquam de Chocolatæ qua-
litatibus quidquam sum dicturus : spagy-
ricam ergo nucum *Cacaos* analysin nobis
demonstrat J. *Rajus* sequenti modo. Nu-
cleorum *Cacao* non decorticatorum uncia
8. in pulverem comminutâ , & retortæ in-
ditâ, substantiæ adeo fixæ & difficulter in-
tra se esse prodiderunt , ut modicâ ignis vi
nihil redderent , præter album quendam li-
quorem , aquæ instar clarum & pellucidum,
idque in pauca quantitate , quem pro phleg-
mate habuerunt : aucto igne ad eum us-
que



que gradum , qui spiritui vitrioli eliciendo
 sufficit, 17. horarum spatio elevatus est spi-
 ritus vaporum specie lactei candoris , qui
 præter aliorum spirituum morem , in phleg-
 mate subsidit ad fundum vasis recipientis ;
 tandem adhibito igne vehementissimo re-
 verberij , in vegetabilium destillationibus
 minùs usitato , ascendit oleum intensé ru-
 bicundum & velut sanguineum , sed pellu-
 cidum valde , quod refrigeratum , crassescit
 instar olei seu butyri , aut ceræ. Destilla-
 tione peractâ , caput mortuum unc. ij. &
 3vij. pendere deprehendebatur , spiritus non
 admodum fervidus erat , sed penetrantissi-
 mus , nec gustui , nec olfactui ingratus ,
 quemadmodum esse solent è sanguine aut
 carnibus elicit : oleum pariter mirificè
 pungit & penetrat sale suo volatili , cujus
 magnam quantitatem continet , nondum se-
 parato , estque valde aromaticum & cardia-
 cum , spiritus brevi acefcit , quo se acetum
 copiosum continere prodit : atque hâc
 duntaxat analysi separari potuerunt , quæ
 quamvis adeo simplicia videantur , ijs tamen,
 quæ deinceps de ejus effectibus dicturus
 sum , fundamenti loco esse debent. His
 ita positis Chocolatæ proprietates , ejusque
 rationes faciliùs comprehendentur , neque
 me quis temerè accuset , si vires ejus altius
 extulero.

Ast

Ast dubium esse potest , quanam ergo qualitas ex eorum mixtione resultet , ac prædominetur ? vi cujus hujusce compositionis usus , sanitatem nobis promittere potest. *Calida quidem*, inquit Colmenero , *omnia serè ejus ingredientia observantur ; unde totam esse calidam , quis non putabit ? sed animadvertendum*, cacao , *aliorum omnium quantitatem in ea superare , quod cum summè frigidum sit , alia concomitantia ingredientia , frigidas , terrestresque partes cacao duntaxat corrigunt . Sicut igitur duo medicamenta contraria qualitatis , suâ mixtione temperatam compositionem efficiunt , ita actione & reactione frigidarum cacao particularum , & aliorum calidorum ingredientium , Chocolata temperatam qualitatem , à medio parùm distitam , obtinet .* Afferi ergò potest , si præcipuè piper & caryophylli eximantur , *merè temperatam esse , uti experientiâ & ratione probari potest .* *Experientiâ enim , supponendo cum Galeno , omne temperatum medicamentum frigida calefacere , & calida refrigerare , ut aqua tepida frigidam calefacit , calidam refrigerat ; patet , & constat , quâ ratione Chocolata , ut fertur , stomachum frigidum calefaciat , calidumque refrigeret ,*

Hoc

Hoc in se ipso expertum esse testatur idem Author: dum enim ex agrorum visitatione excalectus redibat, indigenarum persuasione adductus, Chocolatæ craterem hauriebat, quo sitim temperari & refrigerari in se sentiebat. Econtra verò, ubi matutino tempore chyli reliquæ crudæ indigestæque eum debilitabant, & infrigidabant, ab eodem potu manifestè stomachum roboratum & calefactum sentiebat. Sic experientiâ constat ab illius usu, omnis sexûs ac ætatis, temperamentique oppositi plurimos bene se habere, indicio qualitates in ijs prædominantes non augeri, quod augmentum aliàs teste Hippocrate morborum est scaturigo.

☉ Tandem ut experientiæ ratio in subsidium veniat, notandum, omnes cacao partes non esse frigidas, sed non paucas butyrosas, sulphureas ac inflammabiles, consequenter calidas, frigidis vix mediam partem constituentibus; unde accidit, quod & aliorum calidorum ingredientium permutatione, compositum confletur temperatum. Omne quippe agens, teste Aristotele, aquè ac patiens patitur, ferrum secans secando obtunditur, res calefaciens calefaciendo refrigeratur, pellensque pellendo repellitur: ita idem hoc in casu evenit. *Inde concludo, subdit Colmenero, melius esse, si Chocola sola*

colatâ utamur elapso aliquo , postquam
 confecta est tempore , post unum , v. g.
 mensem , quàm recenter paratâ . Viderur
 enim hoc tempus necessarium esse , ut de-
 bilitentur ingredientium qualitates , &
 mediam obtimeant temperiem . Sic Gale-
 nus philonio uti ante sex menses vereba-
 tur , quod ex opio , pipere , alijsve oppositis
 concinnabatur . Et quidem experti sunt
 non pauci , à Chocolata recentis usu malè
 se habere , & stomachum laxari , eò quod
 cacao pingues & butyrosæ partes , à terre-
 sibus nondum victa & correctæ essent .
 Et ratio suadet , si enim butyrosum solum
 bibatur , etsi jam Chocolata vetusta sit ,
 stomachum relaxat , non secus ac recens
 adhuc esset . Tandem ergò patet , Choco-
 latam non ita frigidam esse ac cacao , nec
 ita calidam , ut alia ingredientia , sed actione
 & reactione moderatam ipsi temperiem
 conciliari , stomacho calido & frigido æquè
 commodam , modò mediocri quantitate , &
 menstruæ fumatur ætatis .

§. 2. Quoniam Medicina varia esculenta
 & potulenta , pro varijs affectibus aut ad-
 mittere aut prohibere solet , proinde qui-
 bus apta & noxia esse possit Chocolata , si-
 lentio prætereundum non est , cùm pluri-
 mi Chocolatâ potiùs ex consuetudine & ob
 delicias , quàm morbi curandi aut præfer-
 van-

vandi causâ utantur. Quia autem pauca nobis suppetunt hucusque experimenta, quibus ejus vis fulciri posset, brevior etiam ero, & principales tantum Chocولاتæ virtutes paucis adducere conabor.

Et primò quidem, cum hujus Compositionis præcipua ingredientia sint stomachicâ, ut supra insinuavi, sequitur necessariò, hanc ipsi inesse qualitatem. Ergò qui stomachum à colicâ, diarrhoeâ, flatibus aut hypercatharsi exhaustum habet, utilem sibi hunc potum experietur. Ideò frequentius in America, quam in Europa usurpatur, quòd ibidem stomachi debilitas est frequentior, *Quod me attinet*, inquit Thomas Gage, *per duodecim annos continuò Chocولاتâ usus sum, summo manè cyathum unum hauriendo, alterum horâ nonâ aut decimâ, tertium horâ unâ aut alterâ post prandium, ultimum quartâ aut quintâ pomeridiana; sed cum vespertinis horis studio incumbere volebam, alium septimâ aut octavâ simebam, quo facile studium ad horam noctis duodecimam prorogabam. Si verò prædictis horis, casu aut negligentia, ejus usum omittebam, tunc stomachi debilitatem sensi, & quasi cardialgiâ tentabar. Et hoc patèto per annos illos duodecim firmâ valetudine gaudebam, ab obstructionibus, & febrì,*

febri, omnique alio affectu immunis; alijs
tamen nolim eandem, quam mihi nor-
mam prescribere, nec Medici vices agen-
do, potius hujusce dosin ac tempus prescri-
bere, multò minus temperamenta, mor-
bosque quibus conveniat, definire.

At ne vanâ curationis spe deludatur quis-
piam, sciendum, per stomachi debilitates,
in quibus hic potus convenit, intelligi eas,
quæ ab inanitione & defectu procedunt, si-
ve parùm nutrientia, qualia in America a-
limenta sunt, sive corpus & stomachum
evacuatio aliqua exhausterit, sive àer nimi-
ùm subtilis, assumpta alimenta justò citius
dissipaverit, ut in regionibus frigidis ac
montanis, in quibus semper viget appeti-
tus, accidere solet: secus autem non.

Idò: Omnes fermè verbi divini Præ-
dicatores, aut alij Oratores, ab ejus usu,
sive ante, sive post sermonem, optimè se
habebunt; etenim ante sermonem, pectoris
& vocis vires diutiùs, quàm jusculum su-
stinet: post verò, exhaustas corporis vires
reparat. Convenit & iter facientibus, idèd
in Americæ itinerarijs, familiarem illius esse
usum peregrinantibus, legimus, & quidem
manè, antequam itineri se committant, &
vesperi, absoluto diei penso.

Idò: Tussi & Asthmatis medetur, sitim
mirum in modum restinguit, diaphoretica

E

etiam

etiam est & sudorifera , somnum inducit placidum & tranquillum , adeò vires reficit & restaurat , ut satis commodè absque ullo alio alimento , bis in die hausta , vita protrahi possit . Labore immoderato defessos & exhaustos , mirificè recreat . Cuicumque restitutioni & corporis temperamento convenit , & sine periculo sumi potest à quovis sexu , ætate , constitutione , etiam non adeò observatâ exactâ dosi , modò ad facietatem sumpta , non nimium gravet ventriculum , aut aliæ circumstantiæ contraindicent & prohibeant . Observandum autem est , quod post sumptam potionem , semi-horæ aut horæ integræ spatio , quiescere oporteat , & à labore cessandum sit , ne concoctio impediatur & turbetur : à cibo etiam aliquamdiu abstinere convenit . Ut verbò absolvam , totum cardiacum est & analepticum egregium , potio hæc verè nectarea , multi & optimi nutrimenti pabulum , inquit *Hughesius* , & superat aliud quodvis alimentum , præsertim intra limites Zonæ torridæ , corpus reficiendo , & roborando ; quin & summè commendatur (inquit *Schröderus*) ad roborandum vitæ balsamum . Revera omnium , qui aliquamdiu in America vixere , unanimi consensu & testimonio , saluberrimus est ijs regionibus Chocolatæ potus , adeoque necessarius incolis , &

& advenis, ut ægrè sine eo vitam proroga-
re, nedum labores suos obire possent. Per
experientiam itaque plurimi Practicorum
sæpius observârunt, Hecticis, scorbuticis,
catarrhosis, atrophîa, scabie malignâ, item
tussi ferinâ laborantibus, Chocolatam, qua-
si divinum & miraculosum remedium ex-
stitisse, imò ad istam, in morbis modo enar-
ratis, alijs nihil proficientibus remedijs,
tanquam ad sacram anchoram confugien-
dum esse, constanter recommendant. Om-
nibus igitur in morbis, in quibus sal a-
cre, sive sit vel biliosum, vel acidum, vel
austerum aut muriaticum, tanquam causa
morbifera accusatur, miserè decumbenti-
bus, solamen & levamen afferre poterit.
Ex quorum numero non excludimus luen-
tam veneream, guttam rosaceam, podagram,
& arthritidem vagam.

MEDICI aliàs etiam ad varios morbos
Chocolatam accomodant, medicamentis
scopo suo convenientibus admixtis, v. g.
ad fluxus alvi sistendos, nuce moschatâ, aut
limaturæ martis tantillo, ad tussim & rauce-
dinem, amygdalis, earumque oleo, sac-
charo cando &c.

D. *Quarremain*, Medicus famosus,
Hamorrhoides, seu ficus ani, in se ipso cu-
ravit, partes affectas butyro nucis *cacao*
inungendo. Phthysicus ferè deploratus,

robori suo & sanitati restitutus erat, præter omnem spem, à quotidiano usu nucum cacao, seu potionis Chocolatæ, D. Mundy teste. Item Chocolata senibus ac decrepitis quam maximè proficua est: Sic novimus, inquit celeberrimus *Mangetus*, in Biblioth. pharm. 1. 3. pag. 444. octogenarium, constitutionis naturâ debiloris, qui loco omnis alterius alimenti, per tres integros annos, Chocolatâ cum ovi vitello in aliquot juscule carniû cochlearibus dissolutâ, utebatur, eaque in totali aliorum ciborum aversione, & vitam & vires, quas maxima caducitas sperare permittebat, prorogavit. Sic & hodie alium adhuc superstitem habemus nonagenarium, qui Chocolatâ usui firmam satis valetudinem, quamvis cum memoria propè deperditione, præcipuè debet. Et hæc sunt, quæ de principaliori Chocolatæ Usu & Naturâ invenire, ac innuere potui.

SECTIO III.

Quibus in casibus Chocolata nocet, seu de ejus Abusu.

§. I.

CONtraria juxta se posita magis elucescere, frequens est in scholis axioma; neque omnia omnibus conveniunt, sed huic mel, alteri fel, uni prodesse, alteri nocere

vi-

videmus ! imò nihil est tam jucundum ,
 tam perfectum , quod non suas patiatur
 manes. Cùm itaque hæctenus de usu Cho-
 colatæ abundè dictum sit, paucis etiam e-
 jus abusus restat investigandus , præterea
 quibus noceat , videndum. De excessivo
 & periculoso Chocolatæ abusu, hæc ver-
 ba altâ mente reposuit *Thomas Gage* : ob-
 servavi , ait , tantum ab eo (nimirum
 Chocolatæ potu ,) male habuisse quos-
 dam , vel quia sacchari nimium admisce-
 bant , quod stomachum relaxat , vel quia
 nimia copiâ eam propinare solebant : at
 sanè non solum Chocolata , sed alij omnes
 liquores , quod si nimis potentur , quam
 vis alias optimi , noxij penitus evadunt ;
 ergo si ab ejus usu obstructions nata sunt ,
 id ab assumptâ ejus copiâ evenit. Sicuti
 enim , cum vinum plus nimio potetur , non
 amplius roborat & calefacit , sed frigidus
 morbos generat , naturâ illud vincere non
 valente ; ita si Chocolate nimia quis in-
 dulgeat , pingues ac butyrosa partes , qui-
 bus abundat , non ritè ubique per corpus
 distribuuntur , & necessario in capillari-
 bus Epatis venis restitant , & tandem
 obstructions gignunt : hæc ille, Et sanè,
 Chocolata non solum in illis , qui nimiam
 potant , obstructions generat , sed etiam in
 quibusvis jam ad obstructions dispositis ,

vasaque lactea nimis exilia , depressa aut
 infarcta viscido humore habentibus , in
 quibus terrestres ejus partes restitant &
 obstructionem augent. Itaque ab eâ ab-
 stinere debent juvenulæ chlorosi laboran-
 tes , omnesque alij obstructionibus affecti.
 Præterea omnes illi eam in copiosa quan-
 titate sumere non audent , qui laboribus
 planè nullis dediti , nec eorum corpora e-
 maciata observantur , & vitam sedentariam
 agere solent , præsertim etiam illi , quibus
 in fieri est obesitas. Dudum sæpius lau-
 datus Anton. Colmenero de Ledesma M.
 D. Profess. tract. de Chocol. indic. Cap. 4.
 monuit sequentibus verbis : *Natura su-
 persuam illam quantitatem vel expel-
 lere , vel in suam substantiam transver-
 tere nequit , præterea , si quis nimium
 Chocolatea biberit , tanta ejus quantitas
 per totum subjectum equaliter distribui
 haud potest , partes ejus quippe pingui-
 res , si crassioribus Epatis venis adhæse-
 rint , fieri nequit , quin illa constipata pe-
 nitus obstruantur : quapropter ne tale
 contingat , quinque vel sex Chocolatea un-
 cias ebibi posse statuo , manè quidem sub
 auroram.*

§. II. Excessivum pariter Chocolatea po-
 tum , ad generationem calculorum , præci-
 pue vesiculæ felleæ , multum quoque con-
 tri-

tribuisse, quamplurimorum præstantissimo-
rum Practicorum observationes attestantur.
Sic Parisiis, teste *Carolo Sponio*, apertum
est cadaver cujusdam viri, qui nimium
Chocolatæ indulgebat, in quo reperti sunt
in fellis cystide ultra viginti calculi, quos
non immeritò hujusce liberalioris portûs so-
boles esse putarunt. Ejusmodi casûs ob-
servaciones calculorum tam in cystide fel-
lea, quàm in vesica urinaria, ab excessivo
dulcium, præcipuè autem Chocolatæ usu
generatorum, memini me sæpius audivisse
in Colleg. Public. à *Per. Il. Clariss. Excell. D. D.*
LöW, Equite ab *Erlsfeld* &c. *Praxeos*
Profess. in Facult. Med. Pragens. primario,
Calculosque plurimos, ex dulcibus & Cho-
colata genitos, in Musæo suo asservatos
cuique, obvio & curioso ostendit.

§. III. Nec minorem tragicum *Chocola-
ta* eventum relinquit in debilitatibus Ven-
triculi, quæ ortum ducunt à chylo cor-
rupto, crudis indigestisque humoribus in
stomacho stabulantibus, qui quidem non
solum appetitum minuendo, functionem
ejus debilitant, sed etiam exitum quæren-
tes, qua datâ portâ per diarrhœam & vo-
mitum excluduntur, aut cardialgiam & vo-
mituritionem excitant, in hoc inquam ca-
su, pessimum est remedium Chocolata;
cùm enim glutinosa & butyrofa sit, hisce

viscidis humoribus permixta, fermenti esurini activitatem magis adhuc obtundit, e jusque symptomota auget. *Ægrotum in simili statu versantem audivi*, inquit prælaudatus Carol. Sponius, se, cum amici cujusdam suaso binos Chocolatæ crateres hausisset, in pejus ivisse, donec intra decem aut duodecim dies, superveniente biliosorum & viscidorum humorum vomitu, tandem veluti calcem quandam Chocolatam redolentem evomisset, qua in ventriculi fundo indigesta totidem diebus latebat. Eodem modo, si colicus dolor ex subtilibus, biliosis, acribus, intestinaque erodentibus humoribus oriatur, Chocolatæ aliquot cyathi eos attemperare & obtundere possunt; verum si à pituita vitrea intestinorum parietibus agglutinata, originem ducat, aliud omnino, quam Chocolata, usurpandum videtur præsidium.

§. IV. Quoniam Chocolatæ compositioni magna sacchari copia subingreditur, cum mulieribus, uterinis affectibus laborantibus, cautè mercandum est, ne serò sapiant Phryges: etenim omnia saccharata Hystericis sunt adversa, similiter cacochymicis, Hypochondriacis, acidis, biliosis, fermentescibilibus humoribus ac halitibus foetis; unde qui paulò ante quieti, fluctus ac turbas acquirunt, & paroxymos excitant;

tant ; attamen id in alijs magis , in alijs minus observatur. Idem verò in alijs paroxyfman-
 tantibus morbis observari debet , nominatim Epilepsiâ , & motibus convulsivis , qui à dulcibus facillè exasperantur & excitantur : adedque Chocolata in febribus , alvi fluxibus , & torminibus , item capite dolentibus , propriè non habet locum , quatenus effervescentiam inducit majorem , humoresque magis turbat. Quod autem dulcia & suaveolentia suffocationem uteri inducant , Vid. *Fo. Theod. Schenckij syntagm.* de comp. Med. pag. 121. & 122.

Ut verò hæc concludamus , ad complures ejusmodi affectus præstandos , diversitas ætatis , temperamenti , coctionis , subjectorum , plurimum confert , aded quidem , ut in alijs obstruat , in alijs acefcat , & suffocationem uteri iuducat , in alijs alia magis causet , in se aliàs temperata & innoxia : Quemadmodum enim victus ipse non unus omnibus prodest , cum quibusdam plenus , alijs attenuans magis conferat ; ita idem sentiendum de Chocolatâ , & hinc adducta hæctenus nihil ipsi derogant , moderatum enim usum nullatenus improbare volumus , dummodo modicè , decenter , debitâ cautela , & ratione adhibeatur , imò detrimentum , quod aliquando affert , probat invictè ejus emolumentum , ubi corpus in statu versatur opposito.