

## **Dissertatio medica de potu chocolatae ... / proposita a Marco Mappo.**

### **Contributors**

Huth, Johann Christoph, active 1695.  
Mapp, Marc, 1632-1701  
Université de Strasbourg

### **Publication/Creation**

Argentorati : Literis Joh. Friderici Spoor, [1695]

### **Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/hmbjjzsm>

### **License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>

7. 7.

22

DISSERTATIO MEDICA  
DE  
POTU  
CHOCO-  
LATÆ,

*In*  
*alma Argentoratensium Universitate*  
proposita  
à

MARCO MAPPO, MEDIC.  
DOCTORE ET PROFESSORE PUBLICO,

*Solenniter Respondente*

JOHANNÉ CHRISTOPHORO HUTH,  
Argentinenſi.

*Ad d. 27 Mens. Julij M DC XCV.*

---

ARGENTORATI, Literis JOH. FRIDERICI SPOOR.





22



7. 7.

§. 1.

**M**edicorum, nostro tempore, in nostra & vicinis regionibus, nemo esse debet, & Curiosorum forsan nemo est, qui nesciat, Potum *Chocolata* esse speciem illorum Potuum calidorum, qui in thermopoliis hodie publicis, æque ac Potus Thée & Caffé adornantur & ministrantur, ab Europæis passim laudantur, Medicis etiam in certis ægritudinibus commendantur non paucis. Indolem autem illius Potus, virtutem & proprietatem nullus intelligit, nisi qui exploratum habet, quid sit pharmacum, quo liquor aqueus vel alius imprægnatus est, qui *Chocolata*, sicut & pharmacum, ut infra dicetur, ipsum vocatur. Tanto magis Ergo Potus illius Naturam & Usus & propterea Pharmaci quod illum imprægnat, quidditatem, originem, compositionem, ejusque Ingredientium Virtutes & laudes & quæ ad hæc pertinent, operæ videtur pretium cognoscere.

§. 2. Cum autem Nomen rei cujus tractatio suscipitur, insuper habendum non esse, eruditorum sit consensus, de illo ipso quæ præcipua sunt, præmittimus. Barbarum autem esse Vocabulum *Chocolatl* vel *Chocolate*, nec hætenus inventum fuisse inter cultiores gentes, qui suo illud idiomati vindicare voluerit, convenit inter illos, qui aliquid de Pharmacopæia, ex quo famosum potus genus conficitur, literarum



monumentis consignarunt. Primi autores de nomine minus solliciti fuerunt. Ex recentioribus Dn. *Sylvester Du Four*, (v. de hoc, quæ notavimus Dissert. de Potu Café §.9.) Tractatu Gallico de Chocolata c.1. scribit, secundum quosdam, quos tamen non nominat, Originem nomini dedisse, strepitum seu sonum, quem edit sui generis instrumentum, quo in vase idoneo, de quo postea, Chocolata comminuitur & aquæ super igne admiscetur, quem sonum vel strepitum utcumque refert pronuntiatio vocabuli *Choco Choco*, scil. accommodatâ hac voce nomini Atte vel Atle, quod Mexicanis Aquam significat: Cum in impositione nominum, rudes illi populi eorum maxime rationem habeant, quæ in sensus incurrunt, quod l. c. exemplis illustrat. Mera autem hæc est conjectura; Unde etiam improbabile ipsi non videtur, cum Cacao præcipuum sit ingrediens Pharmaci, ex quo Potus Chocolata adornatur, ex *Cacao* & *Atle* quod, ut dictum, Aquam significat, conflatum esse. An vero Americani nomen Cacao ita in Choco detorqueant, incertum etiam est. Dn. *de Blegny* Tractatu Gallico idiomate edito, cujus Titulus, *Le bon usage du Chocolat* c.1. scribit, se audivisse vocem *Choco* Americanis significare sonum, ut *Chocolatl*, idem sit ac Aqua sonora vel sonans. Sed certitudine quidem in his, quæ tamen levioris momenti sunt, hætenus destituimur.

§. 3. *Caspar Caldera de Heredia* Medicus & Philosophus Hispalensis, Tribunal. Medic. Magic; Tractatu de Potionum varietate, Sect. IV. c. 5. Nomen *Chocolate* primùm quidem operæ pretium existimavit, magis Latinum reddere, quod Syllaba illa *Cho* ab idiomate Latino fere sit aliena, non sine applausu nomen illud *Cyocolate* pronuntians: Deinde tamen satius esse duxit, nomen quamvis barbarum, toto tamen quasi orbe agnitum & receptum, *Chocolate* nimirum, retinere, quam novam Indo-Latinam dictionem omnibus velle obtrudere. Terminationem tamen idiomati Latino accommodavit in suis scriptis, dum quasi Neutrius Generis & Tertiæ Declinationis vox esset, illâ utitur, cum alii plures, qui Latino idiomate ejus faciunt mentionem, secundum primam



primam Declinationem, tanquam Fœminini terminationem mutant, (*Chocolata Chocolata*,) quos sequimur, quia usus est, penes quem est lex & norma loquendi. *Nardus Antonius Recchus* qui Historiam Rerum Naturalium Mexicanam à *Francisco Hernandez* in Indiis compilatam in volumen digessit, lib. II. c. 4. quod notati autores Chocolatam vocant, appellavit *Cacaotl*; forsan non minori jure. Minus autem recte dici Succolatam à Dn. *Schrödero* in Pharmacop. quem plures sequuntur, notavit *Fridericus Hoffmannus* Clav. Pharmaceut. Schröderian, ad Caput inscriptum de Succolata. Quæ *Linscottus* & *Benzo* in Histor. Ind. Occident. habent nomina, *Chuculate*, *Cacavate* ab aliis non facile usurpata occurrunt, quæcunque tandem discrepantiæ sit causa.

§. 4. Notatum autem nomen *Chocolata* & quæ parum ab hoc discrepant voces, modò sui generis Potum calidum de quo acturi sumus, modò Pharmacum ex quo ille adornatur, tum apud Rerum Indicarum Scriptores, tum usu hodie etiam apud nos quotidiano, tum apud Rei Pharmaceuticæ Scriptores, tum apud eos qui peculiare tractatus de Potu Chocolatæ scripserunt, notare, semel monuisse sufficiat.

§. 5. Denominativum hinc formavit supra allegatus *Cass. Caidera de Heredia*, quando loc. cit. ad quos Chocolatam adornandi ministerium pertinet, aut magisterio illoc e lebres sunt, *Chocolatarios* vocat. Galli vas in quo conficitur, vocant *Chocolatiere*.

§. 6. Ut autem quidditatem Potus Chocolatæ repræsentemus, repetenda hic non videntur, quæ de Potus calidi natura, alibi dicta sunt, sed Pharmaci, ex quo cum Aqua vel alio idoneo liquore Potus ille adornatur, natura diligentius excutienda. Titulum interim Dissertationis esse volumus *De Potu Chocolata*, quia consensu autorum, ut ex dicendis apparebit, Massa Chocolata dicta, tum in rudimentis suis, tum in progressu, fuit præparata pro potu: quamvis tandem sint inventi, qui forma solida illam fumere mallent, aut admisce-



re eandem Tragæis, Pani Saccharato biscocto, nec non Marcio, variisque cupediis Saccharatis, fidem facientibus Dulciorum etiam apud nos Officinis. Confer Dn Du Four de Chocol. p. 378.

§. 7. *Antonius Colmenerus de Ledesma* Med. Fac. Professor in Ecisana urbe, ( v. Iplius. Præfat. ad Lectorem ) ante quem præter *Bartholomæum Marradonem* Medicum Hispanum Marchenensem, ( qui tamen ex vulgi duntaxat narratione loqui videtur in Dialogo ) de Potu Chocolatæ nemo scripsit, ait *Chocolatam* nostro idiomate diceremus *Confectionem*, in qua, præ cæteris quæ ad illam conficiendam congregiuntur, præcipuum veluti fundamentum priorem locum habet *Cacacius*. *Confectionem* vocat, sicut scil. *Tabulas*, *Saccharum ros. tabulatum*, *Morsulos*, *Rotulas* & similia, *Confectiones* vcl *Confectiones* siccas dici receptum est; quamvis alias nominis alia etiam sit significatio. Differentiam petit à præcipuo ingrediente, *Cacao* sc. Saltem non inepte.

§. 8. Dn. *Johannes Schræderus* Pharmacop. Med. Chym. lib. IV. Class. 2. c. 404. *Succolata*, inquit, est *Massa in placentas sat crassas formata, rubra saturate, friabilis, sine odore, non absimilis sanguini Draconis*, præterquam quod coloris sit lucidioris. Circa hanc autem Definitionem negari non potest, vel dari vel saltem formari facile posse, Massam in placentas sat crassas effingi aptam, saturate rubram, friabilem, sine odore, non absimilem sanguini Draconis, quæ tamen *Chocolata* non sit: adeoque sive descriptionem sive definitionem esse inadæquatam, & desiderari in ea, qua specificam ejus naturam magis determinent. *Massam* interim recte vocavit, eo sensu, qui Officinis Pharmaceuticis familiaris & in foro Medico receptus est, secundum quem notat certam consistentiam, de qua usus præcipue Tyrones reddit certiores; magis sc. minusve, semper tamen densatam atque coactam. Qualis est atque dicitur *Massa Pilularum*, *Massa ad fornacem*, *Massa pro Trochiscis bechicis* &c. Et Medicis *Epar Uterinum* dicitur *Massa carnea*; Rectius certe quam Recentiores *Anatomici sanguinem*, qui in *Systemate vasorum Venosorum & arteriosorum*



forum circumagitur, Massam vocant. Medicus quem introducit *Marradon* in Dialogo ait, vel Placentarum vel conservæ formâ peti ex America, ubi Conservæ nomine vel eadem vel non nisi respectivè mollior Consistentia videtur notari.

§. 9. Nobis sequens Circumscriptio quidditatem illius repræsentare videtur. *Chocolata est Massa ex tostis Cacao nucleis, additis interdum quæ ad hos virtute accedere videntur, Saccharo & Aromaticis quibusdam, interdum etiam pretiosis fragrantibus adornata, saturate rubra, in Aqua, Lacte & simili liquore solubilis & potabilis, ad nutritionem, voluptatem, recuperationem sanitatis comparata.* Massam recte vocari ex dictis elucet. Alteram vero Circumscriptionis partem, petimus ab Ingredientibus, Accidentibus potioribus & Ufu.

§. 10. Ante omnia Ergò, quoniam Medicamentorum compositorum natura & virtus non melius intelligitur, quam si Ingredientium proprietates nobis revocamus in memoriam, nostrarum partium est, singula pharmaca ex quibus Chocolata adornatur, cum suis virtutibus diligentius excutere; ea saltem, quæ non sunt vulgaris notitiæ, quæque usus familiaria nobis nondum reddidit: tanto magis quia simul hinc cognoscimus, quibus non conveniat & quibus utilis esse queat illius usus, & an Chocolata mereatur, quæ ipsi tribuuntur, elogia. Diligentius E. nobis non tantum *Cacao* natura ad institutum nostrum examinanda, qui fructus sunt fundamentum & Basis Compositionis, sed &, missis reliquis, quæ omnibus qui in foro Medico versantur, & reliquis tantum non omnibus usu cognita, (ut sunt, *Saccharum Cinamomum Caryophylli aromatici, Moschus, Ambra, Aqua Namphæ, Rosæ, semen Anisi*) reliqua Exotica quæ compositionem ingrediuntur, apud nos vero hætenus in usum vel culinarem vel pharmaceuticū non ita recepta & paucis cognita sunt, expendemus: qualia sunt, *Piper Mexicanum, Siliqua Vanilla, Achiota, Amygdala Americana, Avellana Americana, Flores arboris cujusdam Mali Aurantiæ floribus assimiles, suavissimi odoris, Siliqua Tlilxochitl, Triticum Mays, Oreivala.* De horum  
natura



natura paucis ad institutum ut dixi, nostrum agendum, dum reliqua quæ ab aliis etiam vel commendantur vel adduntur nominasse sufficit.

§. 11. Quando Amygdalis affimiles Nucleos *Cacao* ut plurimum, *Cacavate*, *Cacavi*, *Cacaval*, rarius Mexicanis dictos, quos ad varias illi potiones, & ad confectionem Chocolatæ omnes, tanquam principale ingrediens adhibent, ac inde famosum potum ejusdem nominis adornant, Europæi modò Nuces, modò Nuculas, modo Semina, modo Fructus adpellant, loquendi toleramus consuetudinem; tanto magis quia nominationis cujusque ratiunculam aliquam possent afferre. Quæ autem illos fert arbor & ab iisdem Barbaris *Cacavaqua-huitl* communiter, *Cacavi* à quibusdam vocatur, à *Nardo Antonio Reccho* *Cacavifera*, *Cacaofera* aliis inscribitur, à *Cassaro Bauhino* in *Theatro Botanic.* appellatur *Amygdalis similis Quatimalensis*: *Melchiori Guilandino*, *Avellana Mexiocana* cujus fructum *Indigenæ Cacao* appellant.

§. 12. Rem quod attinet, *Carolus Clusius* *Exoticorum Animalium, Plantarum, Aromatum, Fructuumque* curiosissimus indagator atque Scriptor, sub initium adhuc hujus seculi, sibi gratulatus est, cum hujus tandem fructus compos fieret. v. *Exotic.* l. 2. c. 28. Circa medium hujus seculi Dn. *D. Schræderus* cap. de *Succolata*, *Cacao* adhuc inter ea quæ paucis in Europa cognita, numeravit, particeps ejus factus à Dn. *Joh. Potrao* *Materialista* *Frankofurtenfi* percelebri. Hodiernâ verò luce in Europa passim apud *Aromatarios* & *Materialistas* abunde prostant & ad Compositionem *Chocolatæ* partim adhibentur, partim divenduntur; unde Sensibus & horum judicio hos subjicere possumus fructus, quorum alias figuram delinearunt *Carolus Clusius l.c.* Dn. *Philippe Sylvestre Du Four* in *Frontispicio Tract. de Chocolata.* D. *de Blegny* in *Tract.* cui Titulus *Le bon usage de Chocolat.* p. 206. nuperime Dn. *Pomet* *Aromatarius* & *Materialista Parisiensis.* Vid. *Histoire generale des Drogues.* lib. VII. c. 14.

§. 13. Quoniam autem instituti nostri ratio non permittit, ut ex professo de hoc fructu agamus, consultum vide-



tur, Autorum illorum, ex quibus qui hodie de Cacao, occasione recepti Chocolatæ Potus, multa faciunt verba, tantum non omnia solent haurire, adscribere verba: tanto magis, quia alter alterum explicat, alter alterius dicta confirmat: & quia dies diem docet, & quæ illi observarunt, accessiones quasdam admittunt, in quibusdam etiam illi dissentiunt, Annotationes quasdam, præcipue ubi argumentum ad institutum nostrum magis facit, subungere, operæ videtur pretium.

S. 14. Sequuntur E. primo Relationes Autorum. Benzo qui, memorante Carolo Clusio l. c. Miles aliquot annis novi orbis provincias peragravit & memorabilia multa annotavit, quæ ab Urbano Calverone Latina facta sunt, contentus fuit Fructum & arborem ita designasse. In Nicaragua novi orbis provincia, Pomi quoddam genus peculiare est, Pyri nostri ferme specie, ligno interiore rotundo, nucis crassitudine, & dimidio amplius, optimi & jucundissimi saporis. Arbor procera exiguis foliis vestitur. Hispani cum primum provinciam illam subegerunt, propter uberrimam omnium rerum ibi repertarum copiam, illam Paradisum Mahumetis nuncuparunt. Duo inter cetera fert hac tellus, nulli præterea India regioni concessa, excepta Guatimala Hondurensis provincia & Mexici finibus, totoq; nova Hispania tractu: Unum, Pavonum quoddam genus est, qui in Europam translati vulgo Gallina Indica vocantur: alterum, quod Cacavate appellant, quod moneta usum illis præbet. Id fert arbor modice magnitudinis, quæ nisi calido loco, sed opaco vivit. Nam simul ac sole tacta est, contabescit. Itaq; fere in Sylvis, umbroso & humido loco feritur; neq; id satis, sed juxta ejus generis arborem, aliam editiorem plantant, quæ simul ac adolescere cœpit, ejus cacumen ita concinnant aptantq;, ut adulta ea arbor Cacavaten inumbret defendatque ab aestu, ut solis radiis ladi non possit. Fructus amygdalarum speciem referens, siliquis quibusdam veluti cucurbitis includitur, crassitudine & latitudine Cucumeris, annuo spatio maturescit. Maturas eas ubi legere, excussim folliculis fructum super stercis expansum ad solem exponunt, donec humorem exsudaverit. Accuratiorem Descriptionem exhibent Viri Docti, Josephus à Costa, qui de rebus Novi Orbis scripsit librum, Matrici impressum 1610.



Libri quia paucissimi sunt compotes, quæ ille annotavit, ita repetit *Johannes de Laet*, *Novi Orbis sive Indiæ Occidentalis* lib. VII. c. 2. De hoc fructu ita *Acosta*. Cacao fructus minor est amygdala sed compactior, totusq; non ingrati saporis, tanti non modo à Barbaris, sed & ab Hispanis fit, ut inter ditissima commercia in Nova Hispania merito annumeretur. Nam cum siccior sit fructus, diu conservatur nec facile corrumpitur, & majores aliquot naves hisce fructibus onustæ è Provinciis Guatimalæ singulis annis solvunt: & superiori anno *Pyrata* quidam Anglus in portu Novæ Hispaniæ Guatulco, supra centum mille Cargas exussit. (loquitur de Anno 1588. quo *Thomas Candisius* dictum portum inopinato ingressus, quadringentos saccos se combussisse prodidit.) Hisce fructibus autem in hisce provinciis passim utuntur pro nummis; Una quippe res quinq; alia triginta, alia centum Cacaïs venundatur. Eosdem & pauperibus in eleemosynam erogant; sed principalis usus est in potu, quem ex illis conficiunt. *Franciscus Ximenez*, qui de viribus Plantarum & Animalium, quæ Medicinæ apud Americanos inserviunt, Mexici scripsit 1615. cujusque Annotationes de fructu Cacao *Dn. de Laet*, propter allegatam causam l. c. etiam refert, Indigenæ (inquit *Ximenez*) harum Regionum ante Hispanorum adventum Cacao fructibus loco numismatum utebantur, hodieque multis locis usurpant. Ex iisdem potum suum conficiebant vini ignari, licet non paucis locis vites, sed sylvestres nascantur. Est autem *Cacahuahuatl*, arbor magnitudine & foliis Aurantiæ, sed majoribus. *Herrera* comparat Castanæ frondibus; fructus illis est longus & similis peponi, verum striatus & rufus, qui dicitur *Cacahuacintli*: plenus ille Cacao nucibus, (quas supra exhibuimus) quæ divisa sunt in duas partes æquales & bene compositas atque conjunctas, teneri nutrimenti, saporis inter dulcem & amarum medii, temperie nonnihil frigida & humida. Quatuor quantum potui observare, hujus arboris reperiuntur species. Prima vocatur *Cacahuahuatl*, quæ omnium maxima est & copiosissimos fert fructus. Secunda ejusdem nominis, mediocris magnitudinis, frondes & fructus ferens longe minores. Tertia appellatur *Xuchiaca-cahuahuatl* adhuc minor, cujus fructus exteriori parte magis rubet, interiori cæteris similis. Quarta omnium minima, ideoq; *Thalcacahuahuatl* dicitur, i. e. humilis, sive pumila Cacao arbor, quæ fructum fert



ferre omnium minimum, licet colore nihil differat à cæteris. Omnes autem hi fructus easdem obtinent qualitates, & eosdem habent usus, licet postremus fructus potissimum in potionibus usurpetur; cæteri commerciis magis sunt apti. Ad has species referri quoque potest arbor quæ vocatur *Quauhapatlatli*, verum longe major est arbor & majoribus foliis, fructusq; illius qui durior est cæteris, loco amygdalarum sumi potest, & prius tostus utilis est ad tragemata; ad potiones plane est inidoneus. Nascitur in regionibus mediocriter calidis, locis riguis & aquosis; solent ex illius fructibus solis, sine aliorum mixtione potionem conficere &c. Nardus Antonius Recchus, in *Historia Mexicana* ex *Francisci Hernandez Medici* in Indiis præstantissimi Relationibus, in ipsa urbe Mexicana conscriptis adornata, lib. III. c. 46. ita. Arbor *Cacavaquahuatl* amplitudine & foliis mali *Medica*, longè tamen majoribus & amplioribus, fructu est oblongo, *Peponi* magno simili, sed striato & ruffo *Cacavacentli* nuncupato, semine *Cacahuatl* pleno, quod semen, ut diximus, Mexicanis pro nummo est, materiamq; potionis eidem genti gratissimè præbet. Substantia idem constat pulpa in dispartes divisa particulas, sed probe compositas inter se, tenerâ, multi nutrimenti, subamarâ subdulciq; & temperata natura aut paululum frigida atq; humenti. Sunt E. quas adhuc compererim, quatuor hujus arboris differentia. Prima *Quauh-cacavatli* dicitur, omnium maxima & ampliorem ferens fructum; altera *Mecacacavatli*, quæ mediocri constat magnitudine, folia ac fructum ferens magnitudine à prædicto secundum: Tertia *Xochicacavatli* vocata, minor est ac minorem profert fructum, semenq; extra rubescens, intra vero cæterorum colore: Quarta omnium minima & ideo vocatur *Thalcacahuatl* seu humilis, pomum fert minimum, haud alterius, quam cætera genera, coloris. Quæ differentia omnes eadem pollent facultate atq; eosdem usus præstant, licet postrema potionibus magis inserviat, cætera verò nummis aptiores atq; commodiores sint. Posset quoq; & *Quauhpatlatli* ad earum arborum genus referri; sed amplior est arbor & ampliora folia fructusq; & semina quæ dulciora quoq; sunt cæteris, & pro *Amygdalis* possunt tosta aut saccharo condita edi & usurpari, quanquam paranda potioni sint incommodiora. Nascitur in calidis fervidissq; regionibus, locis uliginosis, aquosis & humectantibus. *Historia India Occidentalis* Part. V. l. 2. c. 16. ita.



Nicaraguam novi ortis provinciam, non usq̃ adeo magnam, cum subegissent Hispani, propter insignem quâ excellit fertilitatem uberemq̃ omnium rerum proventum, Paradisum Mahumetis nuncuparunt. Peculiarem producit fructum Cacavate dictum, ex quo abundantem colligunt quæstum. Arbor quæ hunc profert, modicæ est magnitudinis, in humidis & opacis saltem nascens locis: quæ si Solis radiis nimium feriat, contabescit: unde fere in Sylvis aliisq̃ locis quæ apricanti minus prostant soli, feritur. Juxta easdem alias editiores plantant, formâ Tiliis nostratibus non dissimiles, quæ, si adultæ, Cacavates inumbrant, ne quis Solis æstus iis obesse possit. Fructus Amygdalarum speciem refert, siliquis quibusdam velut Cucurbitis inclusus, crassitie tamen atque latitudine Cucurbitæ seminibus paulo major, annuo justam attingens maturitatem spatio. Maturas easdem ubi legere, excussum folliculis fructum super storeis expassum ad solem exponunt, donec omnem exhalaverit humorem. & Part. IX. lib. 4. c. 22. Cacao fructus est arboris cujusdam quæ multarum apud Indos superstitionum causa est. Amygdalas magnitudine sua fere æquat, crassior paulo jucundique tostus saporis. Habetur apud Indos non solum, verum etiam apud Hispanos magno in pretio, ut thesauri loco illum recondant & asservent Novæ Hispaniæ mercatores. Quod si siccatus ad solem fuerit, longo durat tempore, unde naves eo repletæ ex Guatimalæ Provincia advehuntur. Anno nonagesimo septimo in portu Guatulco, novæ Hispaniæ, ejus ultra decem ponderum navalium millia combusta fuere à Duce quodam Anglo. Moneta insuper vicem implet hic fructus, quinq̃ enim Cacao rem quandam erare possunt; triginta pretiosorem, centumq̃ rursus aliam absq̃ omni controversia. Quin imo liberaliores qui sunt, pauperibus pro Eleemosyna distribuunt. Porum ex eo conficiunt Chocolaten nuncupatum. Antonius Colmenerus de Cholata Inda p.m. 9. Adeo, scribit, exilis ac tenuis est arbor, quæ fructum hunc gignit, tamque torrida telluris istius est temperies, in qua nascitur, ut, ne Solis æstu conficiatur, alias ibi conserere plantas necesse sit, quæ ubi excreverint in arbores, Cacacium servant, ut è solo surgens nativo, sub illarum se condant umbra. Porro fructus ejus nunquam Cæli inclementia expositi, nec sine cortice proveniunt, sed vel deni vel duodeni in cucurbitula quadam inclusi, quæ magnitudine, formâ atq̃ colore si-



*cum amulari videtur.* Quæ *Johannes Eusebius Nierembergius* *Madritensis Hist. Nat. lib. XV. c. 22.* habet, quia de verbo ad verbum sunt, quæ supra ex *Nardo Antonio Reccho* secundum *Franciscum Hernandez* proposita sunt, omittimus.

§. 15. Ut Difficultates quasdam tollamus, *Annotatio- nes* subjungimus sequentes. I. *Picturas* seu figuras vel *Fructus* totius, vel *Nucleorum*, vel etiam *arboris*, hic non ad- dimus, quia instituti nostri & *scriptionis* ratio hoc non po- stulat. Qui tamen his delectantur, *Fructum* integrum cum ramo *arboris* repræsentatum invenient ap. *Joh. de Laet.* *Gal- lic. Ed. p. 237.* *Olaum Wormium* in *Musæo.* *Dn. Du Four* in tabula præfixa *Traët. de Chocolata.* vid. etiam *L' Histoire Naturelle & morale des Iles Antilles de l' Amerique.* c. 8. p. 87. Accuratiores cæteris videtur figura, quam *Dn. Pomet Mercator & Aromatarius Pari- siensis* exhibet, in *Historia generali Pharmacorum Gallico Idi- omate* nuperrime edita, quæ ex tabula, quæ ad unguem figu- ram foliorum fructusque, tum integri, tum hiantis, oculis spe- ctantium subjicit & apud *Christianissimi Regis Professore* *Botanicum* celeberrimum *Dn. Pittonem Tournesort* inter pluri- ma curiosa asservatur, desumpta est. *Nucleos* ipsos pridem delineavit *Carolus Clusius* l. c. Accuratus *Dn. de Blegny* de *Choc.* p. 206. *Arborem* utcumq; repræsentant *Nardus Antonius Recchus,* *Joh. de Laet.* l. c. *Dn. de Blegny.* p. 203. II. Qui passim *America- nos* integros harum arborum lucos colere tradunt, uti in *Eu- ropa* *Vineta* & *Oliveta* coluntur, non propterea negant, da- ri sylvestre etiam quoddam genus arboris, cujus fructus *Ca- cao* amarus & crassus, ad potum ineptus, de quo infra. Sicut in *Europa* *vitis* *vinifera* studiosè colitur, *Sylvestris* seu *Labrusca* negligitur. *Olea* *sativa* placet, *Sylvestris* seu *Oleaster* insuper habetur. III. Quamvis major pars in eo conveniat, *Americanos* ad editiores quasdam alias arbores *Atlinam* dictas plantare *Cacaoferas*, & quando *adolescere* hæc incipiunt, *cacumina* illarum ita concinne adducere & aptare, ut adultæ *Cacaoferas* inumbrent defendantque ab ardore *Solis*, sicut mater externas injurias à sobole arcet quantum potest, & hinc *Matres Cacao* ab *Americanis* nominentur, no-



tante Dn. *Du Four* p. m. 313. Dominus tamen *de Blegny* l. c. p. 201. vanam arbitratur persuasionem, quâ nritur Americanorum institutam, cum Hispani non sine successu Cacaoferas aluerint in Viridariis, radiis solaribus quam maxime expositis, in Insula Cuba. Fides sit penes authorem, ex quo hoc habet experimentum. Verisimile interim non videtur, Americanos tanto labore, tanto numero istas Atlinam seu proceriores arbores in gratiam Cacaoferarum plantaturos & lucos inde arte extructuros fuisse, si cultura Cacao umbrâ tam facile careret. Et cum adeo expresse observarint & tradiderint authores ad ardorem Solis arbores Cacaoferas contabescere & ejus æstu confici, instantia certe prolata confirmatione opus habet.

IV. Traditum est à nominatis autoribus & fama hætenus fuit, Fructus nucleos Cacao continentes maturitatem adipisci semel in anno. Dn. autem *de Blegny* asserit, l. c. p. 201. hodierna luce certo certius constare, Arbores Cacaoferas singulis annis bis fructum ferre, mense nimirum Januario & Junio: fructusque qui æstate maturitatem adipiscuntur, nobiliores esse quam qui hyeme. unde autem hac de re certior factus sit, verbum non addit; nec oculatum nec auritum testem nominat ullum. Est E. assertio nuda.

V. Colorem tribuunt Fructui arboris in quo Nuclei Cacao reperiuntur, communiter ruffum. Nuperrime tamen Dn. *Pomet.* l. c. scripsit, fructum maturum ex arbore pendulum esse coloris suaviter lutei. An forsan se res habet ac in fructu etiam corticoso Malo Grananato, quem rubescere & flavescere, secundum aliam atque aliam partem, dixesris? Quid sibi velit *Colmenerus* quando colore ficum æmulari scripsit, dubium manet, quia non unus est ficus color.

VI. Quamvis autem maturitatem videantur laudare autores, in nucleis Cacao, tradunt tamen quidam, legi fructum ab Americanis, siquidem potui inservire debeat, non omnino maturum, inter quos *Bartholomæus Marradon* in Dialog. de Chocolata. & Dn. *de Blegny* p. m. 204.

VII. Fructus hujus à cortice liberatos Nucleos Amygdalis comparant plerique; quidam notant, esse paulo crassiores & bene quidem, sensu faciente fidem. *Paulus Zacchias* de Malo Hypochondr. lib. II.



c.14. Pistaciam magnitudine referre. IIX. Quod numerum nucleorum Cacao uno in fructu vel uno in cortice communi attinet, *Colmenerus* equidem denos vel duodenos in cucurbitula quadam includi scripsit: alii autem recentiores, cæteris de numero tacentibus, numerant. 20. 30. 40. ut *Dn. Du Four* p.m. 314. Alii 20. 30. ut *Dn. de Blegny* p.m. 201. Alii 60. 70. 80. nucleos in uno numerari cortice tradunt, eo fere modo dispositos, sicut suo in cortice Grana Granatorum, ut *Dn. Pomet*. Cap. de Cacao. Sed difficultatem tollere videtur, quod majores & minores species inveniantur, unde alii Pomi, Pyri, Ficus, Cucumeris, Peponis majoris magnitudini æquantur, ut ex relationibus certiores facti sumus. IX. Quatuor differentiae seu species à *Francisco Ximenez* secundum totidem species arborum enarratae, à *Nardo Antonio Reccho* secundum *Franciscum Hernandez* etiam, (quamvis barbara nomina paulo aliter scribat) propositae, ab *Olao Wormio* (*Musæi*. p.191.) *Dn. Du Four* (de Chocolata. p. 315.) & apud hunc à *Dn. Moreau*, confirmantur; & huc facit quod *Dn. de Blegny* l.c. p.m. 206. 207. quatuor species Cacao nominibus ita distinguit. *Gros noir*, *Petit noir*, *Gros rouge*, *Petit rouge*, quæ specialius descriptae apud ipsum videri possunt; & quod *Dn. Pomet* Hist. General. Pharmacorum superiori anno Gallicè edita l. VII. c. 14. declarat, Quatuor speciebus Cacao ab authoribus notatis, respondere quatuor species quæ Parisiis & alibi in Officinis prostant, quæ sint 4. diversarum arborum fructus: adpellari duas species nobiliores Gros & petit Caraque, à loco natali Nicaraqua: duas reliquas ignobiliores Gros & Petit Cacaos des Isles, quod ex Insulis advehantur. Omnia hæc docent, suo modo verum esse quod *Mirradon* scripsit, secundum magnitudinem Cacao in 4. species dividi & pro magnitudine fructus totius, numerum nucleorum posse esse alium atque alium, nucleos majores, minores: denique rem non exhaustisse *Antonium Colmenerum* & *Thomam Gage*, quando duas tantum species observarunt & tradiderunt: Bene autem distinxisse *Juanem de Barrios* Colonum Quatimalæ & *Casparum Calderam de Heredia*, inter Cacao Quatimalæ



malæ pretiosius, quod colitur & *Soconusco* & *Caracas* appellatur, & Sylvestre quod amarum & crassum, ad potum ineptum, aut saltem illum reddit amarum & ingratum. de de quo v. *C. Calderam de Heredia* l.c. p.m. 469. X. Qui dicunt Nuculas istas sive Nucleos esse divilos in duas partes æquales & bene compositas atque conjunctas, sicut scil. in Amygdalis se res habet, oculati satis non fuerunt. Perspicaciores his sunt, qui dicunt, substantiam Cacao in dispartes divisam esse particulas sed probe compositas inter se; indicantque hi nobis, quod Dn. *de Blegny* l.c. in pictura designat p.m. 206. & verbis exponit clarius. Scil. Nucleos de quibus nobis sermo, esse pingues, & si torreantur ad ignem, quantum satis ut pellicula abscedat, ultro, siquidem moveantur, dilabi in particulas, quarum discrimina aliquo modo antequam hoc fiat, conspicua, ut & in nucleo transversim secto, ut cuivis periculum facienti apparet. XI. Saporem quod attinet, non videntur à vero aberrare, qui dicunt, Non ingrati nucleos esse saporis. Specialius illum exprimunt, qui ajunt esse medium inter dulcem & amarum: Plenius illum proponunt, qui dicunt esse medium inter dulcem & amarum, ita ut austeritatis & adstrictionis sit particeps; Cum his idem dicunt, qui ajunt esse saporis medii inter saporem Amygdalarum dulcium & amararum. XII. Non videntur sibi contradicere autores, quando nonnulli scribunt, quartam speciem hujus fructus omnium minimam potissimum in portionibus usurpari; alii vero primam maximam ad Compositionem Chocolatæ commendant inter quos Dn. *Pomet* quando l. c. scribit. *Le plus estimé de ces quatre sortes de Cacaos, est le gros Caraque, principalement pour la Composition du Chocolat, qui est son principal usage.* Illi enim videntur indicare quid communiter fiat apud Barbaros aut factum sit, additâ instituti ratione, quod cæteræ species commerciis magis aptæ, quarta portionibus, non tantum Chocolatæ, sed & Indorum aliis: Hi autem determinent, quæ species eligi debeat, in nobilissimæ Indorum portionis Chocolatæ compositione, ubi scil. optio datur. XIII. Quamvis in eo conveniant, nucleos

Cacao



Cacao ætatem ferre, & causa quare Monetæ vel Nummorum loco habeantur & thesauri instar asserventur, sit, quod annosus fructus bonitatem suam non amittat; attamen cautelam videtur admittere, quod Caldera de Heredia asserit, *Electius quod antiquius*. p. 471. b. 478. b. Cum enim aereæ, pinguis, oleosæ naturæ sit particeps, ut videbimus; si substantiam ipsam expendimus, fructus certè aerea pinguis portio, non adeo videtur terrestri immersa, ut non istius alterationis, & jactura tandem contingere queat. An nuclei bene exsiccati per integrum seculum sint durabiles, quod asserit *Dn. Blegny* p. m. 204. hoc mihi quidem non sumo determinandum. Satis tamen sum certus, inferri in Europam interdum qui labem contraxerunt. XIV. Secundum ea quæ modo dicta sunt, nulli dubitamus pro optimis agnoscere, Cacao nucleos magnos, ponderosos, non annosos nimis, nigricantes foris, intus rubedinis non expertes, boni saporis. XV. Monetæ usus ad institutum nostrum non pertinet, disserit tamen de eo inter cætera non ineleganter *Nardus Antonius Recchus* *Rer. Med. Novæ Hispan.* lib. III. c. 46. ad quem curiosum Lectorem remittimus. XVI. Omnem autem admirationem superat, quod fructus isti annosi facti, rancidi non fiant, sicut fructus cum quibus ratione oleositatis analogiam habent; cujusmodi sunt, Nuces Juglandes, Pineæ, Pistacia, Avellanæ. quod ad arcana Naturæ hætenus pertinet, prærogativam autem hujus fructus probabiliorem reddit. XVI. Postquam dictâ ratione, fructus Cacao & qui inde paratur potus, semel Europæis placuit, hos quidem America illius magis magisque, tandem abunde, per commercia fecit participes. Unde maximâ hodie quantitate invehitur in Portugalliam, Hispaniam, Galliam, Angliam, Germaniam. Hinc nostra etiam in urbe, Mercatores qui pharmaca majori quantitate ad nos curant, inter cæteras merces, officinas suas fructu Cacao volunt esse instructas. Imo tosti etiam fructus farina, in panes diversæ magnitudinis reformati, transmittitur: quæ annotatio est *Dn. Pomet* l. c. in fine, Atque hæc hætenus ad historicas Autorum relationes.



§. 16. Quæ autem *Qualitates* in Cacao emineant & quod *Temperamentum* ei tribuendum, prolixè non longe postquam innotuit, ab Hispanis atque Lusitanis fuit disputatum, idiomate maxime illis proprio. Partem illarum disputationum vide apud *Casp. Calderam de Heredia Tribunal. Medic. Tr. de Potionum varietate. Sect. IV. c. 6.* Frigiditatem & siccitatem manifestam, præter cætera, nobis indicant *Juanes de Cardenas* apud *Calder. de Heredia l. c.* quem hic accuratius de rebus illius Provinciæ, non Indorum tantum traditione, sed ex propria docta sua observatione scripsisse testatur. Has qualitates in sua propria substantia terrestri & melancholica, si super alias fortasse dominatur, obstruere, producere melancholiam, ac coctionem non tantum remorari, sed ne fiat, cæteris alimentis obsistere. *Marradon. p. m. 426.* saltem Medicus, quem in Dialogo loquentem introducit. Rationes adfert, 1. quod nuclei Cacao, nisi alia admisceantur, saporem habeant ingratum cum adstrictione manifesta, quam ob causam multi ab iis abhorreant. 2. quod refrigerando reficiat, nec inebriet. Frigidam & humidam temperiem, vel saltem temperiem quæ ad humidum & frigidum declinat, insinuat nobis *Franciscus Fernandez*, Regni Mexicani proto-Medicus, referente *Casp. Caldera de Heredia l. c.* quia mirabiliter sitim sedat & in febribus acutis propinari potest: Et *Franciscus Ximenez*, qui apud *Joh. de Laet. l. c.* refert, quod soleant Indi ex fructibus Cacao solis, sine aliorum admixtione, potionem conficere & exhibere iis qui acutis morbis laborant: valde enim utilem esse ad calorem mitigandum, itemque iis, qui calida intemperie hepatis laborant. Ego ipse, inquit *Colmenerus*, motus iis, quæ in Indiis fieri solent, cum illuc pervenissem ægrotantiumque domus aëris calore ferventes percurrerem, aliquando haustum Aquæ petere solitus, vitales restinguendi faces gratia, Indorum suasu, Chocolatam siti compescendæ convenientiorem bibi, sæpiusque id factum: leniebatur exinde ardens bibendi desiderium; etiamsi jejuno assumissem ventriculo, stomachi tamen vires refectas sentiebam. Idem autem *Colmenerus* de Cho-

cola-



colata Inda c. 2. frigidam temperiem Cacao inde declarat, quod omnes satagant illam aliorum, aromaticorum sc. calore attemperare. Calidam & humidam sensuum fide probat *Caldera de Heredia* l. c. quod pars calida, humida, butyrosa, semper in hoc mixto prævaleat, si artis ministerio committitur, & magnam partem in potulenta permixtione vertatur in spumam pinguem: deinde ratione, quod corpus humanum calidum & humidum si quicquam facile nutrit: cum non facile insubstantiam vertatur, ex Galeni sententia, nisi quod naturæ valde consociale. Temperatum quidam videntur pronuntiasse, quod nullus qualitatibus excessus in eo observetur. ita *Colmenerum* accipit *Dn. Du Four*, & hunc *Dn. de Blegny*. Calculum suum his addere videtur *Paulus Zacchias* Medicus Romanus, quando *Tr. de Malo hypochondr.* l. II. c. 14. scribit. *Ego contrarium sentio, semenq; ipsum nullatenus frigida sed temperata potius judico judicandumve cuius id gustanti & examinanti relinquo.* Ita *Colmenerus*. Hinc, inquit, etsi verum sit, *Cacacium* quantitate cetera excedere ingredientia, illius tamen partes frigidiores calidioribus coadunata retunduntur quodammodo, atq; vim suam pristinam, remissam licet, videntur retinere. Unde enervatum partium ejus robur, tam sedula illius contritione, quam reliquorum ingredientium caliditate, secundum vel etiam tertium attingente gradum, facillime ad mediocritatem inclinat. Caliditas & siccitas non contemnenda quibusdam eminere videtur, si multum adustionis ex tostione accedit, quæ partes socias valde immutat, relicta etiam in illis ab igne penetrandi vi.

§. 17. Nos notamus hic 1. quod elegantissimus *Fernelius* inculcavit. l. 3. c. 4. *Variis modis temperati & intemperati notiones usurpari, quibus qui involutas ambiguitates non distinguunt, necesse est in salebras incidere, operosiq; nexibus implicari.* Temperatum simpliciter aut ad pondus ut loquuntur, dicitur in quo nullius elementi nulliusque qualitatibus excessus est. Temperatum autem ad justitiam, ut loquuntur, quod quasi *Justitia* ritu temperatum omnino est, quod generis sui decoram illam & consensaneam æquabilitatem est adeptum, ut natura sua congruenter se

C 2

habeat.



*habeat.* Intemperatum, quod contrario modo se habet. Et ita quidem temperata nihil obstat, quo minus alia calida, frigida, humida, sicca dicantur, vel etiam Calida humida, Calida sicca, frigida humida, frigida sicca. Alia etiam ita vel aliter dicuntur absolute, alia comparative, quo sensu animalia dicuntur calidiora vegetabilibus, Leo calidior homine, homo etiam calidior homine alio.

§. 18. Seminibus Cacao temperamentum ad pondus, non magis tribui potest quam aliis rebus. De Temperamento autem ad justitiam varias doctorum audivimus cogitationes & fluctuationes, modo eminentibus in illis his, modo illis qualitatibus, ut argumenta adducta demonstrant. Comparative interim respectu v. g. Piperis, Zinziberis, Cubebarum, frigida dici nihil obstat; respectu Cucumeris, Cucurbitæ, calida.

§. 19. II. Notamus Contradictionum & difficultatum hic non esse finem, nisi nobis revocemus in memoriam, quod pridem jussit circa hanc quidem materiam Colmenerus, *Caldera de Heredia*, multique alii, Unum idemque pharmacum ex diversæ naturæ constare partibus, & secundum diversas partes, diversos etiam, imo contrarios effectus edere posse, quod exemplo Rhabarbari, Chalybis, Lactis pridem inculcavit, *Galenus* lib. III. de Simpl. Medicam. Facult. c. 14. ubi sequentia habet. *Reliquum est id, cujus subinde jam ante necessario mentionem quidem fecimus, verum absolute nondum exposuimus. Est autem istud, nempe omnia propemodum medicamenta, licet sensu simplicia adpareant, naturâ tamen esse composita: quin & subinde quoque adversissimas in se continere facultates, nempe excernendi & sistendi, incrassandi & extenuandi, rarefaciendi & condensandi, illinendi atq; abstergendi, contrahendi atq; laxandi, ceterasq; oppositiones universas, ut in sequenti libro patebit. At mirum hoc videri minime debet in id genus facultatibus, cum uni & eidem medicamento vim calefaciendi & refrigerandi inesse appareat, aut exsiccandi & humectandi, aut tenuium partium & crassarum. quippe nisi primæ efficacissimæque virtutes hoc pacto complicarentur, haud sane quæ ex illis sequuntur, similiter complicata forent.* Atque ita quidem



dem Catao nucleos, ut potui accommodantur, si diligentius examinamus, omnino cum *Colmenero*, *Juane de Cardenas* aliisque authoribus, diversas in illis agnoscimus substantias, diversarum qualitatum immediata subiecta.

§. 20. I. Frigidam & siccam, terrestrem, quæ per se & sine reliquarum consortio in usum internum admissa, obstructionum mater fecunda, quia crassis terrestribus humoribus materiam subministrat: quæ oculis subjicitur, quando cæteræ partes sunt separatæ; quam lingua cognoscit ex adstrictione. II. Aëream calidam & humidam butyrosam copiosam. *Multum pinguis crassiq; humoris è Cacao exstillat, quod ipse meis oculis in Indiis vidi, dum eundem ad asperitatem oris unendam colligerent semina, inquit Colmenerus. & Franciscus Ximenez ap. Joh. de Laet. Fructus illi adeo pingues sunt, ut facile Oleum ex illis possit exprimi. Et Juani de Cardenas recentiores non contradicunt, quando scripsit. Illam (sc. pinguem substantiam) magis elucere, cum ab igne sartagine elicitur modica tostione, quia ignis à terrestribus profundo ad superficiem elicit butyrosam. Dn. de Blegny p.m. 212. scribit, Fructum Cacao ita pinguem esse, ut per expressionem facile effatu digna quantitas Olei extrahatur. Argumenta abundantis in fructu Cacao Oleositatis adducit etiam inde, quod dum massa Chocolatæ recens præparata chartis committitur, ut in placentas vel tabellas efformetur, non tantum propter unctuositatem illis non adhæreat, sed & illas imprægnat, ut oleum quodvis aliud. Item quod Chocolata mollescat in loco calido, ad calorem etiam manus eam comprehendentis. Item, quod si mastiçetur, sit medii saporis inter saporem Amygdalarum dulcium & amararum. quamvis asperitas & adstrictio quædam simul notetur. Quomodo pinguis illa oleositas Cacao se manifestet, quando substantia illius cum aliis ingredientibus in potu Chocolata dissoluta est, inferius audiemus. III. Calidam & siccam, quæ magnam partem adventitia ab adustione, dum partes quasdam socias adustio vehementer immutat, unde illæ penetrandi vim adipiscuntur. IV. Frigida & humi-*



humida sensibus non ita obvia, nec mole nec virtute cæteris respondet. Nihil tamen quicquam aquositatis in eo esse, ut placet Dn. *de Blegny* p. 212. asserere, non possum à me impetrare, ut credam. Si cultro chymico subicias hoc subiectum, hanc partem etiam, ut cæteras diversæ naturæ, clarius manifestabit. Et Mucilago quam urget Dn. *Blegny* illam suadet.

§. 21. III. Porro autem distinguendum arbitramur inter Nucleos Cacao recens exemptos ex recenti fructu, & vetustos annosos, quos ad Chocolatæ compositionem magis laudant. Horum temperamentum calidius, illorum remissius esse, facile capimus, si nobis revocamus in memoriam Nucleos Nucum Juglandium recentes, ut palato arrident, Amygdalas recentes, & similes fructus, qui utut maxime maturi, Caloris vix obscura indicia produnt; repositi autem & sicciore facti, satis evidentia, & olei copiam, accedente pressione, exhibent insignem. Ita enim Cacao etiam fructus recens, & multo adhuc magis immaturus, non tantum quicquid inest Oleositatis occultat, sed & *quando* (verba sunt *Colmeneri*) *maturescit in fructum, si præmansus deglutiatur, ut mulierum in Indiis mos est, alvum obturat obstructiones parit viscerum difficillimas.* Si vero præmissa tostione Cacao nuclei comminuantur, & terrestri & pinguis substantia nova ratione uniantur, novus substantiæ modus confurgit, dum partes oleosæ ante magis depressæ, postquam semel emerferunt, sui magis sunt juris; sicut sc. post expressionem Olei Amygdalarum dulcium aut amararum etiamsi magmati hoc de novo affundas, non eundem substantiæ obtines modum, nec eundem effectum, quem Amygdalæ pollicentur.

§. 22. Ut adeo, secundum ea quæ dicta sunt, raturum nobis maneat, 1. Misso fructu Cacao recenti & multo magis crudo immaturo, vetustum tostione reformatum, quacunque tandem ratione comminutum, oleosum & pinguem, esse calidiorum & humidiorum non tosto. 2. Pinguem substantiam calidam & humidam, cum parte sicciore & magis terrestri, novo modo in præparatione conjunctam, videri posse, ab eo quod temperatum absolute dicitur, parum abesse: tanto



tanto magis si conferatur cum corpore nostro, cum quo magnam habet analogiam, & propterea illud ipsum præ aliis nutrit: sicut omnes scribunt, Cacao in potu præclare nutrire: & *Johannes de Laet*, refert, Incolas provinciæ de Tabasco olim cibi parum assumpsisse, multum autem potus ex Cacao solo parati hausisse, & autor *Libelli de Chocolata ante aliquot anno Anglico idiomate editi* p. m. 21. scribit, certa observatione constare, plures tum Barbaros tum Christianos per aliquot menses vitam sustentasse, massa ex Cacao & saccharo parata: seipsum magna quantitate manducasse nucleos Cacao sine molestia: denique se audivisse, Dominum Boyle & Doctorem Stubbs aliquot libras Cacao ingessisse; unde colligendum, facile & cito in ventriculo digeri & dissolvi. Quoniam tamen ipsa Experientia Americanos certiores fecit, potus ex Cacao solo paratos insigniter refrigerare, (ut notatum) & sagaciores inter illos, atque deinde etiam Europæos eadem docuit, ut conveniens naturæ hominis potus, ex bene præparato per tostionem Cacao constituatur, aromata sua natura calida adjicere, manifestum est nucleos Cacao non posse absolute temperatos pronuntiari, sed frigiditatis esse participes; quod non impedit, quo minus oleum præparatione per tostionem ex profundo elicatum & exaltatum sit calidum & humidum.

§. 23. Dn. de Blegny Tract. de Chocolat. p. m. 216. & seq. cum cæteris agnoscit Copiam pinguedinis & Olei in fructu Cacao, ut notatum; exprobrat autem Dn. Du Four, & omnibus quos hic sequitur, quod supponentes, omne Oleum potentia esse calidum, hinc concludunt, fructum Cacao oleosum esse potentia calidum. Existimat 1. Ipsos nunquam hoc dicturos fuisse, si cognovissent ut ipse, fructum recens lectum esse venenum. 2. Ita infert. Quamvis oleosa substantia in nucleis Cacao sit manifesta, quamvis etiam oleum illud sit inflammabile, esse tamen illud expressum mucilaginosum, sicut Oleum Amygdalarum expressum, Papaveris, seminum frigidorum, quorum mucilaginosa substantia multas habet particulas frigidas relaxantes;



tes; unde Oleum inde expressum adeo calidum dici nequeat: confirmari hoc ipsum, quod illud, si in loco humido reponatur, brevi in simplicem mucilaginem resolvatur. 3. Inde etiam argumentum ducere satagit, quod pinguis & oleosa substantia ex Cacao exstillans, apta nata sit ad curandum cuticulam mollium feminarum (allegat etiam Mexicanas) cum præcalidum oleum hoc non præstaret. 4. Inde mucilaginositatem cupit probare, quod qui Chocolatæ usum inter quotidiana habent, debili existente ventriculo, ab eo lædantur omnes, mucilaginosa substantia relaxante fibras ventriculi. 5. Confirmari arbitratur suam sententiam, quod adeo facile & immediate substantia illa pinguis coeat cum saccharo, corpore scil. analogo, quod Physici Scholastici frustra ita calidum aestiment, cum sit substantia mucilaginosa Cannarum frigiditatis particeps.

§. 24. Nos, quamvis forsant sententia novitate nonnullis placuerit, vel placeat etiamnum, ratiocinia ista non movent, ut mutemus sententiam; quia illa quidem parum roboris habent. Nam quod primum attinet, respondeo vel sermonem esse de proprie dicto veneno, vel de noxa à frigiditate. Si illud, mirum quod autores, qui circumstantias minoris momenti annotarunt, hujus rei mentionem non faciant nec fecerint. Deinde male cohæret cum hac assertione, quod *Colmenerus* oculatus testis narrat: Scilicet, *quando Cacao maturescit in fructum, si præmansus deglutiatur, ut mulierum in Indiis mos est, alvum obturare, obstructions viscerum parere.* Certe si venenum esset, mos non esset illis inhiare. Si posterius; Non magis propter allegatam causam Cacao nuclei maturitatem adepti, annosi facti, desinunt esse calidi & humidi, quam Amygdalæ dulces, Nuclei Pinei, Pistacia, qui fructus ante maturitatem noxium etiam sunt alimentum; maturi recentes, Olei & caloris non ita manifesta produnt indicia. Ad secundum ut respondeamus, ambabus manibus largimur, Oleum ex fructu Cacaos expressum esse mucilaginosum, sicut Amygdalarum, Seminis Papaveris, frigidorum, quæ appellantur, Seminum. Si vero diligentius



tius examinamus mucilaginosā olea, ad fortio-  
 rem pressionem  
 prodeuntia, negari non potest, heterogenea cum oleo prodi-  
 re, sicut in Oleo olivarum, ut fæces & amurca certiores nos  
 faciunt. Sed sedimentum hoc non obstat, quo minus Oleum  
 ipsum verum, sit calidum & inflammabile. Hac ratione  
 Oleum ex tostis Cacao nucleis, non secus ac oleum Amygda-  
 larum, arbitramur esse inflammabile, quia per omnia ei assimi-  
 le, adeoque merito potentia calidum dici. Quod experi-  
 mentum additum attinet, respondeo Experientiam quoti-  
 dianam docere, Olea ista expressa, si reponantur, rancida fie-  
 ri; brevi in simplicem mucilaginem resolvi, non docere.  
 quando denique allegat Olea ex papavere, ex seminibus fri-  
 gidis expressa, cum celeberrimo Dn. Georgio Wolffgango Wedelio  
 statuimus, *Etiam in Papavere, quod frigidum esse communiter statue-  
 runt Veteres ad unguem fere omnes, ut alia mista habere in se partes  
 heterogeneas, calidas, siccas, frigidas, humidās. Calidas particulas,  
 tametsi à frigidis & humidis in virenti planta recentique oppriman-  
 tur, luculentius tamen pereuntibus istis, se prodere & prædominio po-  
 tiri, ubi resolvuntur artis igne. vid. Opiolog. c. 10. Tertium Ra-  
 tiocinium nil probat, nisi benignitatem oleosæ Cacao sub-  
 stantiæ, quæ etiam in Oleo Amygdalarum dulcium notatur,  
 si conferatur utrumque cum oleo Laurino, Amygdalarum  
 amararum, Nucleorum Persicorum, & multo magis adhuc  
 si conferantur cum oleis stillatitiis, quæ mollem cuticulam  
 urerent, propterea ad delinimenta cutis & curandam cuti-  
 culam sunt inutilia. Illa autem substantiæ benignitas, cum  
 caliditate illa potentiali stare potest. Ad Quartum Argu-  
 mentum responsio petatur ex iis, quæ infra dicentur de Ven-  
 triculo. Ad Quintum repono Succum dulcem Cannarum  
 Sacchariferarum, sive ad incisionem exstillet, sive elixatione  
 medullæ & radicum paretur, mucilaginosum primum esse,  
 negandum non est: post iteratas vero depurationes, in sac-  
 charo mucilaginem frigidam prædominium habere, nulla in-  
 dicia habeo. Non negandum Deinde Cacao nucleos præpa-  
 ratos & comminutos, si in mortario calido pistillo tundantur,  
 terantur, subigantur cum saccharo, huic facile associari & coi-*



re cum eo in unam massam: Sed qui quæso probatur, propter mucilaginosam Sacchari substantiam hoc fieri? Ejusmodi Saccharum est substantia, quæ cum diversissimæ naturæ substantiis facile se unit & miscetur cum illis, cum calidis, frigidis, humidis, siccis, dulcibus, amaris, salinis, sulphureis, ut exemplis Conservarum, Juleporum, Confectionum Saccharatarum, Elæosacchari, Ferculorum variorum, declarari potest.

§. 25. Quamvis autem tale fructus Cacao, ut ad potum Chocolatæ reformatur, temperamentum statuamus, hoc tamen non obstat, quo minus ad frigiditatem declinare dicatur, si rudiori tractetur arte, sc. quâ particulæ oleosæ tostione vinculis suis non rite exsolvuntur. Hæc observata distinctione facile capimus, quod sensus, usus & Experientia primos in America Observatores Europæos docuit: Scil. Potum ex Cacao nucleis crudis vel ruditer tostis paratum, satiare & refrigerare corpus. v. *Benzon* apud *Clusium Exotic.* lib. II. c. 28. nec non, quod *Johannes de Laet* annotavit, Indos solere ex fructibus hisce solis, sine aliorum admixtione potionem conficere & exhibere iis, qui acutis morbis laborant, valde utilem esse ad calorem mitigandum, itemque iis qui intemperie hepatis laborant, refrigerare & nutrire insigniter: quod *Franciscus Ximenez* scripsit. Temperie esse nonnihil frigida & humida: quod denique *Nardus Antonius Recchus* ex mente *Francisci Hernandez* habet; Fructus illos temperatâ esse naturâ, aut paululum frigidâ & humenti. Tantum de Cacao.

§. 26. Quod *Chille seu Piper Mexicanum* attinet, notandum, hæc & plura alia nomina diversis admodum plantis & fructibus tribui, quod forsan nonnemini hallucinationis fuit causa. Tribuuntur communiter Capfico nostro, quod vulgo apud Nos *Piper Hispanicum* adpellatur & per Europam etiam, elegantiae causa in hortis & ad pascendos oculos, magnâ autem quantitate in Gallia circa *Nemausum* in agris colitur, ut mercimoniorum partem constituat. Capficum hoc, notante *Cassaro Baubino* in *Theatro Botan.* appella-



tur etiam Siliquastrum, Piper Indicum, Peruvianum, Americanum : Aliis Mexicanum, Piper de Xamaica, Piper de Tabasco. (v. *Casp. Cald. de Heredia*. Tribun. Med. p. m. 470.) Brasilianum. Pimiento (v. *Barthol. Marradonem*. p. m. 435.) Iplis Barbaris appellatur Chilli. (v. *Eundem l.c.* & *Nardum Antonium Recchum* Hist. Mexic. lib. V. c. 3. *Joh. Eusebium Nierenbergium* Hist. Natur. lib. XV. c. 80.) Axi, (apud *Georg. Marcgrav.* & illos quos allegat *Bauhinus l.c.*) Gallis Poivre de France, Piment, Poivre rouge, Poivre de Guinée, Corail de Jardin. A Curiosis hodie Botanicis, Dn. *Paulo Hermanno* Medic. & Botanic. Profess. Lugd. Batav. In Catalogo Horti Lugduno Batavi. Dn. *Petro Magnol* Doctor. Med. Monspel. Prodrom. Histor. General. Plantar. Tabul. 32. à Dn. *Pittone Tournefort* in Elem. Botan. ad Solani species refertur. Illa vero nomina Chille vel Chilli, Piper Mexicanum, Americanum, Piper de Tabasco &c. etiam tribuuntur illi fructui, quem *Caspar Bauhinus* appellat Piper racemosum caudatum ex Guinea, *Ferrantus Imperatus* Neapolitanus, in Histor. Natur. Piperis novam speciem, *Carolus Clusius* & *Lincol.* Pimento del Rabo vocant. Descriptionem ampliore Piperis Capfici qui desiderat, vel ipsius Plantæ, quæ tamen jucundum mirâ siliquarum varietate, secundum magnitudinem, figuram, colorem, in hortis nostris, imo ad fenestras in fictilibus, spectaculum præbet, vel ipsius fructus, qui quotidie apud Materialistas & Aromatarios passim prostat, evolvat *Nicolaum Monardem* apud *Carolus Clusium* Exotic. lib. X. c. 54. *Nardum Antonium Recchum* secundum *Fr. Hernandez* Hist. Mexican. lib. V. c. 3. *Joh. Euseb. Nierenbergium*. lib. XV. c. 80. *Georg. Marcgrav.* Histor. Plantar. lib. I. c. 19. Plenior tamen cæteris & accuratam tradidit. Rev. Pater *Gregorius de Regio*, Professione Capuccinus in Comment. de Varietate Capficorum, qui junctus est Curis posterioribus *Caroli Clusii*, & ab hoc Latinitate donatus. Piperis vero Racemosi plenior descriptionem qui desiderat consulat *Nardum Antonium Recchum* secundum *Franciscum Hernandez* lib. II. c. 5. quod inscribitur de Xocoxochitl seu Pipere Tabaschi



basci & Dn. de Laet lib. V. c. ult. qui notant, hoc piperis genus rotundum, vulgari non multum dissimile, seu grana fructus racemosi arboris Xocoxochitl Indis dictæ, Piperis vicem supplere posse. De his notat Carolus Clusius ad Histor. Garziæ ab Horto l. i. c. 22. Tale piperis genus olim Antuerpiam invehitum fuisse; Lusitanum vero Regem, metuentem, ne legitimum piper alterius invectione vilesceret, id amplius invehi, edicto vetuisse. Certe inter merces Materialistarum communiter non reperitur. Discrimen hoc Plantarum & fructuum ut proponeremus, visum necessarium, quoniam à quibusdam per nomina hic video res confundi.

§. 27. Quando autem de Virtute & Efficacia hujus fructus nostram promere sententiam debemus, ante omnia in memoriam nobis revocamus, quæ bona fide supra laudatus Gregorius de Regio consignavit, & à Carolo Clusio factò periculo, confirmata sunt. Itaque ille. Et hoc Piper Americanum tanta acrimonia præditum, ut exulceret & pustulas excitet ubicunq; applicatur. Neq; solum id præstat, sed etiam siliquas tantummodo aperiendo & semen eximendo, adeo acris exhalat vapor, ut per nares penetrans cerebrum subeat, ut ex eo eliciat tantam eamq; lentam ac viscidam materiam, ut admiratione dignum sit; quin & guttur ingrediens tussim excitat, & adeo vehementem vomitum, ut omnia interna viscera rejici debere videantur: Siliquas præterea & internas partes confringendo, sternutamenta valde excitat, & manibus confractas tractando, tantam in iis inflammationem parit, ut aliquot horarum spatio aduri videantur, remediumq; petendum sit ab aquæ frigida aut vini lotionē. Hæc omnia sum expertus, dum semen ex siliquis eximebam: quin imo in ignem conjecta siliquæ gravem & tetrum excitant odorem, qui nauseam & fastidium adstantibus provocat. Dum siliquæ aperiuntur, odorem quidem acrem & subtilem exhalant, qui deinde tamen in satis gratum resolvitur. Breviter sunt istæ Siliquastræ siliquæ calidæ atque siccæ in quarto gradu vel etiam majore, si quis extaret: eam ob causam adurunt & valde exulcerant. Quæ supra dixit de tenui evolante halitu, dum manibus solum versatur, experientia sua confirmat Carolus Clusius l. c. & nostrum ipsimet calculum addimus,



mus, qui diversarum Capsici specierum, quæ hortum nostrum Academicum exornant, semina quotannis in scatulas suas reponentes, non semel, tacto incaute manu oculo vel labio, magnam nobis creavimus molestiam. De extremo quasi caloris & siccitatis gradu & analogia, quam ratione saporis cum Pipere vulgari habet, convenit inter autores.

§. 28. His suppositis facile intelligimus 1. In rigore accipiendum non esse, quod *Nicolaus Monardes Simpl. Medic, Histor. c. 54.* scribit *Capsici usum esse, in omnibus, in quibus aromata ex Moluccis Insulis & Calecutio delata commendantur, in eo solum differre quod illa multis aureis emuntur, hoc solâ satione adquiritur*: Sicut & quod *Guilhelmus Piso. lib. IV. Hist. Nat. Brasiliens. c. 75.* habet, quando scribit *Indigenæ, Lusitani & nostrates, hac piperis (scil. siliquosi) genera omnia Orientali piperi longe præferre solent, eaq̃, tum recentia tum exsiccata.* Nam vis & virtus & sapor assimilis ei quæ est in pipere vulgari, Capsico tribuitur: mitiorem tamen esse illius naturam & magis benignam, minor, quacunque tandem ratione adhibeatur, probat vehementia & tolerabilior in excessu illius usus læsio & noxa. 2. Mirum non esse, eos qui Capsicum commendare satagunt, de ejus correctione ante omnia esse sollicitos. *Guilhelmus Piso*, postquam virtutes illius, præcipue in intemperie viscerum frigida corrigenda, languore ventriculi reformando, flatibusque discutiendis laudavit, addit. *Tutius vero & jucundius hoc præstat, si rite præparatum ciborum obsonia ingrediatur, quod sit aceto, cui integrum piper immersum fuerit; tum quoq̃, si in pulverem redigatur cum modico Salis Brasiliensis.* *Dn. Pomet l.c.* notat, cum saccharo miscere, confectionemque inde parare nonnullos. Cujus supra fecimus mentionem *Pater Gregorius de Regio* scribit, non obstante summa acrimonia, *Videri humanum ingenium rationem invenisse, qua ejus malignitas corrigeretur, ut in usum recipi posset, sine ullo incommodo, ad cibos condiendum atq̃, etiam pro medicamento usurpari.* Modum præparationis singularis vid. l.c. 3. Omnem autem admirationem superare, quod autores nonnulli tradunt, *Chilli seu piper siliquosum à Barbaris pro cibo ordinario usurpari; man-*



ducari ab iis etiam crudum, sicut apud nos raphani manducantur: & unam speciem præ altera eligere in escam, & persuasum habere, copiosum corpori subministrare alimentum: Condimentum vero ipsis esse quasi universale, ad appetitum acuendum & ad commendanda fercula usus quotidiani, adeo, ut nullam sit reperire mensam sine Chilli seu pipere siliquoso. vid. *Nardum Antonium Recchum* secundum *Hernandez* lib. V. c. 3. *Georg. Marcgravium*. Hist. Plant. lib. I. c. 19. *Joh. Euseb. Nierenbergium* Hist. Nat. lib. XV. c. 80. *Guilhelmum Pisonem*. lib. IV. c. 75. *Dn. Pomet* Hist. gener. Medicament. lib. II. c. 7. Incredibilia illa mihi (quamvis de Barbaris & ferocibus hominibus dicantur,) viderentur, nisi etiam apud nos quosdam pipere & piperatis delectari viderem, quæ partes oris urere, facto periculo alii clamitant. Probe igitur, notandum quod notati autores addunt, Qui sive nutrimenti sive condimenti loco, illo immodice utuntur, quod sæpissime accidit, pœnas luere, gravissimis corripitur morbis, dum modo renes, modo hepar, modo cerebrum inflammantur, abscessus interni suboriuntur, doloribus hypochondriacis cruciantur. Hinc 4. quando *Carolus Clusius* lib. 10. Exotic. ad Cap. de Capfico *Nicolai Monardij* scribit *Totius Castellæ incolæ*, illo uti per totum annum, cum virente, tum sicco, pro condimento & pipere; & in *Moravia* apud vulgus esse in frequenti usu, fas nobis fuerit, suspicari, præparatione reformatum in usum culinarem admitti.

§. 29. Tertium apud nos fere inusitatum ingrediens est *Vanilla*, apud Hispanos, *Bainillas* dicta, ut notat *Cass. Caldera de Heredia* l. c. *Vanilla* autem Hispanis est *Vaginula*, cui illa non dissimilis. Galli retinent nomen mutata terminatione & vocant *Vanille*. Indis dicitur *Tlixochil* vel *Tlixochitl*. apud eundem *Calderam* l. c. *Mecasuchil* *Colmenerus* vocat, & faciunt ejus mentionem etiam recentiores *Dn. du Four*. *Dn. de Blegny*. *Dn. Pomet*. l. c. Sunt autem Fructus plantæ cujusdam volubilis Mexicanæ quæ *Mecaxochitl* appellatur Barbaris, Hispanis *Campêche*. vid. *Blegny* p. 221. (quamvis nonnulli *Vanillas Mecaxochitl* contradistinguunt, inter quos

*Colmene-*



*Colmenerus* p.m. 21.) cujus figuram & descriptionem exhibent *Nardus Antonius Recchus*, secundum *Fr. Hernandez*. lib. V. c. 13. *Johannes de Laet* lib. V. c. 4. *Joh. Euseb. Nierenbergius* lib. XIV. c. 66. Sunt autem fructus illi, notante *Cald. de Heredia*, veluti *vaginula oblonga tenues & teretes, & subnigri coloris, semine minutissimo eurgentibus, uti semina Sinapi, odoris suavissimi & aromatica fragrantia penetrantis*. De *Laet* ait esse *Siliquas longas angustas & quasi rotundas, odore Balsami Nova Hispania*. *Paulus Zacchias* de *Malô Hypochondriaco* lib. II. c. 14. ait sunt *baculi longi, angusti, subriles, coloris fulvi, odoris balsamici, saporis acris: quæ circumscriptiones sensuum fide etiam apud nos confirmantur; si modo excipias, quod non appareat, quo jure illi fructus teretes dicantur, aut quasi rotundi, aut baculi? Forſan hoc referas ad recentes, cum, quæ ad nos importantur, deprefſæ & in ſe coactæ ſint omnes*. *Fructus Piperi longo* (quod teres est,) *perſimilis eſt*, ait, *N. A. Recchus* secundum *Hernandez* l. c. Operæ porro pretium eſt, notare quod annotavit *Dn. Pomer*, Mexicanos hosce fructus, poſtquam in umbra rite exſiccari ſunt, inungere oleo quodam, ne nimis exſiccantur aut rumpantur: ita durationi accommodatos in faſciculos adaptare, numero 50. 100. 150. & in Europam tranſmittere: Dari quoque inutiles, ex quibus baſamum ante fraudulenter collegerant Mexicani: Magnates in terris iſtis admodum delectari fructu illo, propter ſuavitatem odoris ſingularem, & in uſum Chocولاتæ. Cum quibus tamen obſervationibus conciliari non poteſt, quod *Dn. de Blegny* p.m. 232. refert. *Dominum Ovel* quem nominat, qui multas terras & opes poſſidet in Inſulis ubi Chocolata valde in uſu eſt, certiore factum fuiſſe, per quosdam Hiſpanos Mexicanos, Vanillas virentes adhuc & recentes eſſe ſine odore, & ſiccitas nulum ſuavem odorem ſpirare, niſi qui arcana quadam præparatione iſtis conciliatur. Denique notandum etiam, Vanillas de quibus hætenus, differre à Campeſtribus, quæ fœniculi odorem ſpirant & laudantur à *Colmenero*. p.m. 12.

§. 30. Quod eminentes in Pharmacis hoc qualitates primas, ut vocant, attinet, omnes uno ore agnoſcunt in eo  
eximiam



eximiam caliditatem & siccitatem : porro autem, partim ratione duce, partim Experientia Magistra *Nardus Antonius Recchus* secundum *Fr. Hernandez* asserit, gratum Chocolatæ conciliare saporem, cor roborare, ventriculum calefacere, oris halitum commendare, crassos lentosque humores attenuare, adversari venenis, Iliacis ac Colicis conferre, Urinam evocare, menstrua ac partus mortuos trahere, cum *Tlilxochitl* vivos accelerare, obstructa referare, frigora & ex iis ortos dolores tollere, rigoribus febrium opitulari & alia similia his præstare juvamenta. Confer *Cass. Calder. de Heredia* l. c. Inprimis autem Ventriculo hanc Medicinam valde esse accommodatam, eumque roborare volunt traduntque plures, ut notat etiam *Dn. Pomet* l. c. Unicus, quantum sciam, *Colmenerus* scribit, habere vim laxandi alvum, ideoque ex eo prævium medicamentis poculum concinnare Indos.

S. 31. Quod *Achiotam*, ut Latina terminatione scribunt, attinet, Barbarum nomen *Achiotl* tum pharmaco, quod hoc nomine, hodierna luce, etiam apud nos prostat, & in Chocolatam à nonnullis recipitur, tum fructui unde paratur, tum arbori quæ fructum illum fert, commune est, ut videre est apud eos, qui horum descriptiones nobis tradiderunt. Arboris *Achiotl* alia, quibus effertur, nomina barbara vide apud *Joh. de Laet* lib. V. c. 3. *Casparus Bauhinus* appellat Arborem Mexicanam fructu Castanea Cocciferam. lib. V. Theatr. c. 41. & suspicatur esse *Julij Caesaris Scaligeri* Arborem finium regundorum, quia in fructu coccos, quo ad picturas utuntur & in tabellis pictis, cum literas non habeant, agrorum facies finesq; prædiorum servant, *Clusio* etiam eo inclinante. Pharmacum Barbaris non tantum *Achiotl* sed & *Urucó*, hinc *Gallis Roucou*. Belgis vero *Orleane* appellatur. vide *Pomet* l. c. Arborem cum fructu designarunt & descripserunt *Franciscus Ximenez* apud *Joh. de Laet*. l. c. *Nardus Antonius Recchus* ex mente *Francisci Hernandez* lib. V. c. 41. *Johannes Ensebius Nierenbergius* lib. XV. c. 48. Fructum echinatum exhibuisse *Clusium Exotic.* lib. III. c. 19. noravit *Johannes Terentius Lynceus* ad *Fr. Hernandez* l. c. Specialius his, additis plurimis circumstantiis eandem arborem

cum



C. 14.

**E**

Aturam



Eturam dat, mollis sit lanugo, subrubra, grana ambiens, quæ non separabilis nisi aqua accedente, & dexteritate, eorum qui amylum parant, pari. Si Dn. de Blegny probasset effatu dignam quantitatem succi profundere grana illa, facile à me inpetrarem, ut crederem, forsan utroque modo parari, quia scil. succus ille, radicalis istius tincturæ, quæ est in subrubra molli lanugine, esset omnino particeps; quamvis inter succum illum inspissatum & fæculam, magnum esset discrimen.

§. 33. De usu quem præstat Pictoribus aut etiam aliis Artificibus, conciliando gratum rebus colorem, dicere nihil attinet. Qualitates vero eminentes illius & virtutes Medicas quod concernit, *Franciscus Hernandez* frigidam ordine tertio, siccam & adstrictionis participem pronunciat lib. III. c. 41. *Fr. Ximenez* l. c. ait, esse refrigerantis naturæ, usu interno & externo: præcipue cum aliis ejusdem naturæ refrigerare, attemperare ardorem febrilem, prodesse in dysenteria, admisceri potionibus refrigerantibus, & hoc nomine misceri cum Cacao contemperationis gratia, & ut saporem suavem & colorem gratum illi conciliet. Ejusdem sententiæ est *Johannes Eusebius Nierenbergius* l. c. Aliter non tamen melius sentire videtur C. C. de Heredia l. c. quando ita. *Tertium frigiditatis gradum possidere, non assentior. imo illud judico temperatum, partibus calidis & frigidis aequalante libratis: quod etiam colligitur ex iis quæ sequuntur; quia partes aëreas habet, deobstruit, provocat menses & sudores, quod cum frigiditate in tertio non compatitur, licet in partibus diversis; in quo etiam conveniunt Doctores Juanes de Cardenas & Barrios & alij hujus seculi Viri, ut ipsi etiam contestantur: nam illæ actiones non sunt Medicamenti in quo illa dominatur frigiditas, sed calor per partes distribuitur; quod etiam facile ex alia actione colligitur, si eisdemmet autoribus adhibenda fides, qui affirmant, quod renum lapides frangat & eos & crassos humores in vias urina ut exeant, compellat. Illud tamen advertunt, ut in moderata quantitate aliis misceatur, dum coticula tophacea conteritur, aut ligneo instrumento permiscetur, ne reddat insulsam potionem, aut pravi alterius saporis.* Opinione  
Licen-



Licentiati Robles, qui Achiotl æstimavit calidum in tertio & humidum in secundo, Idem Dn. Caldera de Heredia l. c. tanquam omni fundamento carentem rejicit, additque, si ex tactu velimus judicare est ita insipidum Achiotl, ut potius de frigiditate sit suspectum: nam nec mordet nec calefacit; ex alio principio sui calorem præbet: præterquam quod hic Autor apud Peruanos scripsit, non apud Mexicanos, quibus potius hac in re credendum, utpote in Provincia quæ veriore hujus ingredientis fecit experientiam; & nobis certe videtur, quod falsa Indorum traditione errat, non exacto veritatis examine. Adeoque errare non videntur qui frigidum & adstrictionis particeps pronuntiant, quamvis forsan tenues aperiendi vi præditas particulas adjunctas habeat, sicut talia plura occurrunt.

§. 34. Quas Marradon, Colmenerus aliique in Compositione Chocolatæ Amygdalas commendant, Dn. Du Four p. m. 338. & Dn. de Blegny p. 223. arbitrantur non esse Amygdalas multiplici usu omnibus cognitatas, sed Amygdalas Indiæ occidentalis, quæ secundum Josephum à Costa Hist. Natur. l. IV. c. 29. appellantur Amygdalæ ex Andes, Regione Regni Peru; & sunt nuclei fructus cujusdam arborei, in illo copiose aggesti, quorum singuli æquant magnitudine tres Amygdalas Castiliæ, quarum saporem referunt, nisi quod parumper asperiores, oleositate alias illis assimilés. vid. Part. IV. Indiæ Occident. l. IV. c. 26. Caspar. Bauhinus appellat in Pin. Amygdalis similes cortice spinoso. Sicut autem verisimile est, in India Occidentali in Compositionem Chocolatæ receptos fuisse fructus notatos, ita probabile qui primi compositionem Chocolatæ, ut illa inter moratiores gentes recepta fuit, publici juris fecerunt, Amygdalas Castiliæ & similes æque admisisse. Paulus Zacchias de Malo Hypochond. lib. II. c. 14. Priores illas vocat Aianzoli, cujus vice Amygdalæ Ambrosinæ recipi possint.

§. 35. Nec aliter se res habet de Avellanis Americanis, quas Christophorus à Costa libr. Arom. c. 18. & ex hoc alii describunt. Paulus autem Zacchias Mecacuce, Semen avellanam nucem repræsentans vocat. Neque enim video, (quod



afferit Dn. *Du Four* (de Chocolat p.m. 345.) *Antonium Colmenerum* præcise requirere Americanas. Verba ejus sunt p.m. 13. *Neg, reprehenderim eos, qui Amygdalas Nucesq, avellanas adhibent: meliores enim Maico Pancoiq, sunt.*

§. 36. Dn. *Moreau* in Annotationibus ad *Colmenerum* de Chocolata, inter omiffa ab hoc notat esse Flores arboris cujusdam, lachrymam fragrantem, styracis instar, eructantis, Mali *Aurantia* floribus assimilés, suavissimi odoris quos alij in compositionem Chocolata recipiunt. Verba ejus vide apud Dn. *Du Four* Tr. de Chocolat. sub finem cap. I. p.m. 352. Sed istorum quidem florum nos hætenus non sumus compotes; imo cujus in specie Arboris sint, hætenus determinatum non est: & tantum non apud omnes, qui de Chocolatæ compositione solliciti fuerunt, altum de illis silentium.

§. 37. De Tritico *Mays*, quod Mexicanos admiscere Chocolatæ, secundum relationes Peregrinatorum fama est, id solum notamus, illud aliud non esse, quam quod nostris Frumentum Turcicum vocatur, quod semel importatum in Europam copiose in hac plantatur & feliciter provenit, adeo ut jam vulgaris notitiæ & multiplicis apud pauperes sit usus. Dn. *de Blegny* equidem in dubium vocare satagit, an *Mays* sit nostrum Frumentum Turcicum, quod illud semper sit caloris eleganter lutei, Frumentum vero nostrum Turcicum nunquam accedat ad hunc colorem. Verum hic sensus facit fidem, ut non sit opus rationibus.

§. 38. Quod denique *Oreievala* Hispanis dictos flores attinet, quos etiam Flor de la Oreia, notante Dn. *Du Four* vocant; Mexicanis autem *Xochinacatzli* dicuntur, sicut & arbor quæ illos profert. quod nomen idem Dn. *Du Four* paulo aliter scribit *Xumichacutzli* & *Huchmacutzli*. (incertum cujus autoritate.) De illis *Nardus Antonius Recchus* secundum *Franciscum Hernandez*, præter figuram hæc habet. *Xochinacatzli* seu Flos Auricula longis & angustis foliis, virore exaturato tinctis & è pediculo veluti marcido propendentibus in inferiora. Flores in folia divisos, internâ parte purpurascencia, externâ herbacea, auriculatum pene formâ, jucundo odore. Nasçitur in calidis regionibus, nec quicquam



est frequentius in Indorum Emporiis invenire, aut majori habitum in pretio quam flos. Celeberrima potioni gratiam summam concilians suavemq; odorem & saporem & salubrem quandam naturam potioni addens, calida ordine quarto est temperiei: sicca fere tertio. Ex aqua namq; devoratus flatum dicitur discutere, pituitam extenuare, ventriculumque frigentem aut debilem atque etiam cor calefacere & stabilire. *Johannes Terentius Lynceus* in *Notis* addit. Fructus hujus arboris est siliqua longitudine sex Unciarum, crassus vero Unius digiti: Semina intus ex mutua compressione sunt angulosa, suntque coloris sanguinei. *Colmenerus de Chocolat.* c.1. p.m. 15. scribit. *Vixacaxtei*, quæ idiomate nostro *Oreivele* dicuntur, sunt flores aromaticum, calidumque exhalantes odorem. *Dn. Du Four* & *Dn. de Blegny*, eadem habent, quæ allegati autores. Arboris ramum cum foliis & floribus, addito fructu in pictura, vid. apud *Nardum Antonium Recchum*, l. c. *Dn. autem Pomet Hist General. des Drogues.* lib. VII. c. 15. *Oreievala* pro Medicamento imaginario habet, & quæcunque de eo tradita sunt, pro fabula; quia etiamsi omnem hoc nomine moverit lapidem, à nemine discere potuerit, quid illud Pharmacum sit? addit *Dn. de Blegny* hoc nomine compellatum recte respondisse, Apud Aromaticos & Materialistas non reperiri; quia scil. non sit in rerum natura. Nobis tamen, quæ præcipue, præter cæteros, *Franciscus Hernandez* magni nominis Medicus Regius, jussu Regio, in ipsa Mexicana urbe, hac de re scripsit, ita simpliciter rejicere, durum videtur.

§. 39. His præmissis ad Compositionem progredimur. De Chocolatæ autem compositione & artificio notandum, primos autores Americæ incolæ varia & diversa de illa tradidisse, ita ut sit, quando novæ rei alii plures alii pauciores circumstantias annotant, quidam non omnes assequuntur, nonnulli, utut curiosi, quod quærunt, non impetrant. Dum autem de adornatione ejusmodi pharmaci compositi solliciti sumus, optandum esset, de primis initiis constaret magis. *Cassparus Caldera de Heredia* de *Potionum* varietate Sect. IV. c. 5. memorat, Expugnatâ una & altera provincia Americæ, Hispanos



134. Nos, neque *Aristotelis* sententiam planè reji-  
ciendam, neque *Hippocr. & Galeni* repudiandum dogma,  
sed utrorumque opinionem amplectendam esse existi-  
mamus, adhibitâ tamen illa distinctione, quam de prin-  
cipii vocabulo artis nostræ procures tradiderunt.

135. Constat enim ex eorum monumentis, prin-  
cipium aliud esse γενέσεως, five generationis, è quo om-  
nes corporis partes primam in utero sortiuntur delinea-  
tionem & conformationem. Aliud ριζώσεως, radica-  
tionis vocari, à quo tubuli quidam atque canales oriun-  
tur, per omne corpus dispersi. Esse etiam quoddam διο-  
ικήσεως, officii & dispensationis nomine insignitum, à quo  
communis quædam materia, five humida illa sit, five  
spirituosa, quoquo versum diffunditur. Denique ali-  
quod σωτηρίας, seu conservationis principium existere,  
omnes corporis partes ab interitu, (quantum possibile)  
vindicans.

136. Præmissa hac distinctione, liquet, utrumque,  
cor nimirum & hepar, venarum posse dici principium.  
Illud quidem non γενέσεως earum, neque etiam ριζώσεως,  
sed duntaxat σωτηρίας, five conservationis. Efficit enim  
vitæ suo spiritu vivificoque calore, ut insitus venarum  
tùm calor, tum spiritus foveatur, sustentetur, adeoque  
ipsarum quasi vita conservetur. Hoc verò venarum  
principium partim ριζώσεως, seu radicationis, quoniam  
venæ cavæ & portæ radices in solo hepate apparent: &  
in hepate tantum, tanquam in matrice propria commu-  
nionem habent: partim etiam διοικήσεως; eò quòd ab  
hepate communis materia, sanguis scil. alimentarius per  
venas tum descendentes, tum ascendentes in universum  
corpus diffundatur.

137. Quòd verò hepar, non cor, sit principium ra-  
dica-



dicationis venarum, probari potest. 1. Ex foetuum dissectione, quæ satis indicat, sanguinem ex hepate mitti ad cor. Umbilicalis enim vena sanguinem in hepar refundit. Sanguis ille ibi magis elaboratur : tandemque per venam portæ & cavam in omne embryonis corpusculum distribuitur. Ubi igitur actio perficitur, ibi sunt & organa. Sed in hepate actio perficitur, nimirum sanguificatio. Ergo & ab eodem oriuntur organa, quibus opus productum communicatur universo corpori. Talia autem organa venæ sunt. Ergo venæ originem à jecore trahunt.

138. *Deinde*, quia si vena portæ ab hepate citra controversiam oritur, orietur inde etiam cava, utpote quæ venæ portæ ratione structuræ est persimilis, & sanguinem continet ejusdem coloris, substantiæ & temperamenti, habetque radices variis capillamentis eodem modo infixas. Nulla igitur ratio diversitatis esset, cur porta ab hepate, cava à corde oriri debret.

138. *Tertiò*. Quoniam vena cava in piscibus oritur à jecore, non à corde. Dicunt enim *Peripatecici* à dextro cordis sinu venam hanc prodire. At illo carent pisces : quia carent pulmonibus : quorum gratiâ dexter ille sinus potissimum est fabrefactus.

140. *Rationes verò Peripateticorum* infirmiores videntur, quàm ut pro solo corde militare valeant. Itaque ad primam Resp. Tametsi vena cava arctissimo nexu cordi jungatur, exinde tamen evinci non posse, quòd cor sit principium radicationis venarum. Decuit arctissimam illam esse connexionem, non ut è corde oriretur, sed ad robur & constantiam, ne ob perennes cordis motus, vena cava, quæ tenuis & simplici donata est tunica, disrumperetur. Quocirca inexplicabilis potius venæ cavæ in



Chocolatam Indorum ante adventum Hispanorum Lusitanorumque, & inter Chocolatam ingenio Europæorum reformatam, quæ passim hodie in usu. Insinuavit jam discrimen illud *Johannes de Laet*. *Novi Orbis seu Ind. Occid.* lib. VII. c. 2. scribens. *Fiunt autem ex hisce fructibus varia portiones, prout varia res ipsis admiscuntur, quas opera pretium est hic describere.* Prima portio adpellatur. *Atextli* (quasi dicas portionem humectantem: Ea fit ex centum aut circiter fructibus *Cacao* crudis, vel testis sed probe comminutis, mixtisq, cum totidem granis *Maizij* (sive *Tlaolli* ut vocant *Mexicani*) Aut si portionem hanc magis compositam velint, addunt & alios fructus sive *Mecaxuchitl*, sive *Tlilxochitl*, sive *Xochinacazli*, (de quibus jam supra egimus) mittuntq, in vas grande & transfundunt, eousq, donec spuma se attollat & partes magis pingues & oleosa supernatent, atq, ita demum hauriunt magis liquidum. At separatim bibi potest cum majori gustu & voluptate. Simplex enim potio refrigerat & nutrit insigniter. Conficitur & altera portio sumendo 25. fructus *Cacahuapatli* & totidem *Cacahuahuatl* & pugnum *Mayzij* cui nihil calidorum fructuum aut aromatum solent adjicere: hac quoq, probe nutrit & refrigerat. Tertia est illa qua adpellatur *Chocolate*, jam satis omnibus nota, qua variis modis componitur pro cujusq, appetitu, de qua hoc tantum dicemus, quod præclare nutriat: verum si nimis crebro & immoderate sumatur debilitat & alia præterea adfert detrimenta de quibus jam ante diximus. Non explicabimus componendi modum, quia nimis variat. *Dn. Du Four* (p. m. 354.) scribit, inferioris conditionis apud *Americanos* homines, *Chocolatam* etiamnum sibi parare solum ex nucleis *Cacao*, *Achiota*, *Pipere* *Americano* & *Sem. Anisi*. *Dn. de Blegny* ante adventum *Hispanorum* in *America* talem fere probatam fuisse formulam. p. 233. *R. Cacao* præp. lib. iiij. *Sacchari* lib. iij. *Vanillas*. num. xvij. *Piper. Indic.* gr. xv. f. M. l. A. Et aliam p. 236. *R. Cacao* præp. lib. iiij. *Sacch.* lib. iij. *Vanillas*. num. iij. *Cinamomi* 3 ij. *Caryophyll.* num. viij. *Piperis Indici* gr. xv. f. Massa, l. A. Idem talem Compositionis *Chocolatæ Indicæ* formulam, sibi à *Dn. Le Gras*, qui in *Regionibus Indicæ occidentalis* in *historia Chocolatæ* admodum curiosus



sus fuit, communicatam scribit (p. 228.) *Rx.* Nucleorum Cacao tost. & excorticat. Avellan. Ind. tost. & excortic. aa.  $\mathfrak{z}$  iiij. Frumenti Mayz dicti  $\mathfrak{z}$  vj. Oreievala.  $\mathfrak{z}$  iiij. Achiotæ  $\mathfrak{z}$  j. Sacchar. lib. ij. F. l. A. Massa.

§. 43. Quod si relinquamus Barbaris ingratos Europæis potus ex Cacao paratos, ipsamque Chocolatam illorum (de hac Dn. de Blegny p. m. 220. *Le Chocolat des Indiens n'a rien qui puisse flatter nostre goust; c'est de quoy je puis rendre temoignage certain, ayant eu plusieurs fois occasion d'en goûter, & l'ayant toujours trouvé fade & mal plaisant.*) à quibus, ut supra notavimus, Benzo aliique plures diu abhorruerunt, quæritur porro, quis componendi modus primis reformatoribus in America probatus, & quis in Europa magis probetur etiamnum? Formulam ab illis acceptam & inter gentes moratiores receptam, cum dosi ingredientium ita proponit *Bartholomæus Marradon*, Marchenensis Medicus Hispanus, in Dialogo de Chocolata, Hispanico idiomate scripto & typis mandato Seville Anno 1618; tandem in linguam Gallicam translato, ut videre est apud Dn. *Du Four* in fine Tract. de Chocolata, qui illam quoque retinet, & in exemplum proponit. *Rx.* Nucleorum Cacao. n. 700. Sacchari albi. lib. iß. Cinnamom.  $\mathfrak{z}$  ij. Piperis Mexicani. gr. xiiij. Caryophyllorum.  $\mathfrak{z}$  ß. Siliquarum quæ Vanillæ dicuntur. n. iij. aut horum loco. Sem. Anis.  $\mathfrak{z}$  ij. Achiotæ ad magnitudinem Avellanæ. Addit, Nonnullos in Compositionem etiam recipere Amygdalas, Avellanas; ex tostis nucleis & in pulverem redactis omnibus ingredientibus, in lapide Metate dicto, mediante succo qui emergit & saccharo, formari placentas parvas aut massam scatulis committi; quosdam etiam admiscere Aquam Namphæ, Moschum, Ambram, Pulverem Scolopendrii. *Antonius Colmenerus de Ledesma*, Medicinæ quondam Professor in Ecisana urbe, in sua Chocolata Indæ, Hispanico primum idiomate edita, deinde vero, curante *Marco Aurelio Severino* Neapolitano, in Latinum sermonem translata, in genere & ubi status hominis non singulare quid indicat, talem proponit. *Primo meliorem atque commodiorem illis qui incolumes degunt, ex iis qua*



mibi se offerunt, ejus descriptionem in medium proferam. Descriptio sic se habet. Centenis quibusq; Cacacij Chiles duo miscentur, quos majores esse diximus Chilpatlaqua vocatos; vel præ his Indiarum Chilis accipi potest Hispanorum piper omnibus majus atq; calidius. Recipe deinde tantum Anisi, quantum manu capere potes; Orichelas quæ Dinataltides nuncupantur atq; duo Mecasuchil: & nisi alvi angustia premat, Alexandrinas rosas in pulverem redactas, item Vanillam unam, Cinnamoni Uncias duas, Amygdalas duodecim, totidemq; nuces Avellanas, mediam Sacchari libram; Aceotes vero quantum satis est ad hæc omnia conglacianda. Paulus Zacchias, Medicus Romanus Tract. de Malo hypochondr. lib. II. c. 14. ait. Recipiunt Cacao excorticati, bene mandati seduloque triti lib. xij. Cinnamom. subtiliter pulverisati lib. β. Vanillarum comminutarum & per subcerniculum transactarum n. vj. Mecacace (semen Avellanam representans) M. iiij. aut, si libeat, in locum Vanillarum & Mecacace, Moschata nux & Cariophylli aromatici xij. assumi possunt, Mayz contuscretique per setaceum floris separati. lib. iiij. Ajonzoli confracti beneque triti lib. j. aut vice Ajanzoli Amygdalarum Ambrosinarum pistarum lib. β. Achiotes 3 β. Subigunt Saccharo Achiotes omniaque ad invicem miscent: ex massa tabulas conformant, foliis mali aurei impositas. Dn. de Blegny p. m. 238. Formulam quam hodie plures sequuntur in Gallia, suavitatis & sanitatis causa talem esse, refert. ʒ. Cacao præp. lib. iiij. Sacchari lib. iiij. Vanillas n. xij. Cinamom. 3j. Caryophyllos. n. vj. Piper Indic. gr. viij. Ambra gr. vj. Moschi gr. iiij. f. Mass. l. A. nisi quod major pars Piper Indicum supprimant, & nonnulli Cinamomo Cassiam ligneam substituant; Nonnulli augcant, nonnulli minuant dosin Vanillæ, Ambra & Moschi; quidam addant grana pauca Cardamomi, Zinziberis, aut etiam aliorum pharmacorum, (quæ in uno tertio conveniunt omnia.) aromaticorum, v. g. Syrupi Vanillæ, quem Parisiis Artistæ Laboratorii Regii IV. Nationum dispensant, ad palatum suorum sese accommodantes. unde plurimæ passim circumferuntur formulæ Compositionum, quarum nonnullas inter arcana numerant. Quæ Hispali à plerisque omnibus recepta, gustui & sanitati magis conveniens judi-



tata fuit, à *Cassaro Caldera de Heredia* prolixius descripta est, quam ut hic inferi debeat. vid. *Tribunal. Medic. Tract. de Pot. variet. sect. 4. c. 7. p. 472.*

§. 44. Verum enim vero notari hic operæ est pretium, Hispanos, postquam occupatis provinciis Americæ, de necessariis suis prospexissent, ad voluptuosa conversos, inter varia gulæ blandimenta & linguæ illecebras non invenisse, quod in potu Chocolatæ præferrent siliquæ Vanillæ dictæ, ut quæ singularem illi conciliaret gratiam: Hanc causam fuisse, ut, quorum jam facta est mentio, ingredientia missa facerent & Chocolatam suam componerent solum ex Nucleis Cacao, Saccharo siliqua illa Vanilla, Cinamomo & momento piperis Indici, & in tali Compositione fere acquiescerent. confer *Dn. de Blegny p. 229. & Journal des Scavans A. 1666. Parisiis impressum, cujus verba proponit, Dn. Du Four de Choc. p. 407.* Propterea ad hunc fere modum hodie etiam passim in Europa Chocolatam parant, nisi quod plerique Piper Indicum omittant, cujus summam acrimoniam pauci Europæorum amant vel admittunt, quamvis Americani & quidam Hispani, quæ sine hoc parata est, pro fatua habeant, postulantes ut acrimonia piperis Americani in illa emineat. Quæ hic Argentorati à *Dn. de Bayer*, Materialista ob experientiam & dexteritatem percelebri præparatur, & effatu digna quantitate, partim hic Argentorati, partim in nundinis passim divenditur, & nuper, me præsentem, præparata fuit, suavissima est, & à multis non paucis Compositionibus aliis præfertur, recipit tostos secundum artem nucleos Cacao, Saccharum, Vanillas, Cinamomum & Moschum, nisi palatum Emptoris alia addi postulet. Moschus, Ambra, Aqua Namphæ, Rosæ fragrantæ, suavitatis gratia, sæpe minori quantitate adjiciuntur, majori autem quandoque ex intentione medica, sicut & alia.

§. 45. Ex hætenus dictis satis elucet 1. Chocolatam seu massam illam, ex qua potus de quo quæstio, adornatur, non esse ubique eandem quoad ingredientia, quamvis omnis, ubicunque adornata, recipiat effatu digna quantitate Cacao



nucleos ceu basin & fundamentum. Propterea 2. quia alia atque alia, ab aliis atq; aliis, in aliis atq; aliis locis, vel adjiciuntur vel omittuntur, non tantum miram varietatem observari ratione odoris, saporis, coloris, pretii, durationis, figuræ; Sed & 3. nos non omnino certos esse posse, de Virtute & viribus Chocolatæ, nisi constet, quænam sint, præter Cacao & Saccharum, Ingredientia illius, quam in usum trahere cupimus. 4. Ex figura bonitatem æstimandam minime esse: quia longa, oblonga, rotunda, subrotunda, quadrata &c. pro arbitrio nostro formatur. 5. Certos autem nos esse, damnandam & reprobendam omnem illam, quæ annosa, cariola, situs sordibus inquinata, aliquid acidi & rancidi præ se fert, nauseosa est, illam denique, in qua aromatis alicujus odor & sapor manifeste eminet, in qualem sæpe incidunt, qui optimam quærunt. 6. Unam eandemque Chocolatam non posse esse ad omnium palatum, sicut nulla Cerevisiæ species est, quam omnes collaudent, aliis dulcem, aliis subamaram, aliis vinosi quid præ se ferentem, præferentibus, Chocolatam quibusdam postulantibus dulcem, quibusdam quæ acrimonia linguam feriat, quibusdam laudantibus odorem & saporem Cinamomi, aliis ab hoc abhorrentibus. 7. Non posse adornari Chocolatam, quæ omnibus, tum ægrotantibus, tum bene valentibus, dici queat accommodata: quia in ægrotantibus ad singula Indicantia respiciendum, quæ etiam bene valentibus proficuum sæpe non admittunt, & alia atque alia, inter cætera remedia, pharmaca, quæ tamen artifex Chocolatæ facile admiscet, postulant. 8. Nec absolute dici posse, quæ sit optima Chocolata. Olim, re nondum satis excussâ, creditum fuit, *primum honorem deberi ei, quæ in America paratur, posteriorem quæ in Hispania ex granis advectis conficitur*, notante Schrædero Pharmacop. lib. 4. c. 404. cui quidem multa de natura hujus pharmaci non erant perspecta. Hodie suam fere quisque pro optima venditat. Dn. Du Four de Choc. p. m. 355. pro optima & exquisitissima habet quam Gades Hispanorum urbs maritima, Cadix vulgo dicta, per commercia communicat. verba ejus sunt. *Si j'osois decider la chose,*



chose, je dirois avec bien de personnes raisonnables, que de tout celui, qui se fait parmi nos Europeens, le meilleur nous vient de Cadix, principalement lors, que l'on se sert de la precaution. Aliter sentit Dn. Pomet. l. VII. c. 15. Le meilleur Chocolat, inquit, & le plus beau est celui que nous faisons faire à Paris; sur tout, quand il a esté fait, avec le gros Caraque, & que l'on employe du beau sucre, de bonne Cannelle & de belles & bonnes Vanilles. & paulo post. Ainsi on sera donc averty, de ne point user de tous les Chocolats des Indes, ou d'Espagne, de Portugal & de S. Malo, dont le deux premiers ont toujours passé pour estre les meilleurs; mais presentement on doit estre seur, qu'il n'y a point de Villes au monde, ou l'on fasse mieux le Chocolat, qu'à Paris. Dn. de Blegny non probat nisi suum Chocolat degreissé, de quo suo loco. 9. In delectu nos debere esse cautos, quia qui de Chocolata scripserunt, multa verba faciunt, de fraudibus eorum, qui Chocolatam præparant, quorum multi unice quasi lucro inhiant. vide inprimis Dn. de Blegny de Chocol. c. 6.

§. 46. Quando autem denique quæritur, quænam ex variis quas proposuimus formulis, (quia Chocolatam bibere mos est hodie) iis qui salubritate corporis præditi sunt, concedi queat, videtur quidem illa, in qua Hispani, facto multiplici periculo in pluribus, fere acquiescunt, cæteris palmam præripere, cujus supra §. 44. facta mentio, à qua quæ Parisiis pro optima habetur, ut mox audiemus & quæ hic Argentorati præparatur, ut supra quoque notatum, parum differt, quæ ita comparatæ, ut pro intentione medica, alia commode addi queant, quantitas etiam Cacao augeri minuique quæat, prout ad nutritionem magis minusve respicimus; sicut *Autor Libelli de Chocolata Anglico Idiomate editi* refert. p. m. 22. Dn. *Stubbs*, Magisterio parandi Chocolatam percelebrem, ita adornasse Chocolatam pro Rege, ut Cacao duplum esset pondus respectu reliquorum ingredientium, cum in vulgari æquale aut minus esset.

§. 47. Hæ Compositiones nucleos Cacao, sicut omnes omnium, pro basi & fundamento habent, quia fructus ille consensu tum Barbarorum tum Europæorum & experientia



utrorumque, nutrimentum est singulari ratione corpori nostro accommodatum, ut supra notavimus. Saccharum bonæ notæ retinent, quia 1. nucleorum Cacao tostorum saporem adstrictionis non expertem, qui quadantenus exasperat linguam, & acrimoniam aromaticam aliorum ingredientium, illius dulcedine operæ pretium est attemperare. 2. quia suavis sacchari dulcedo pluribus est ad palatum. 3. quia Confectionis forma, conservationis causa recepta, illud requirit: quamvis non aliam conservationem polliceatur, quam in aliis Conservis, Confectionibus &c. Scil. ad unum alterumve annum: nam post biennium fere, præcipue si ab aëre humido non probe munitur, rancidum, cariosum, imo verminosum evadit. Vanillas retinent, quia ex quo Hispani, Potui Americanorum ex Cacao horrido gratiam conciliaturi, de virtutibus illarum Medicis certi, illas in potum destinarunt, uno quasi omnes ore illas agnoscunt pro Anima Chocolatæ, & pro eo, quo Chocolata carere non debeat, utpote quæ illam reddit sapidam, illam attemperat, & quarundam virtutum Medicarum eandem reddit participem. Nam, experientia fidem faciente, non magis nos movet, quam Dominum de Blegny, (p. 240.) quod Comes quidam Hispanus protulit, Vanillam omnino non admittendam in Compositionem Chocolatæ, Dosis autem Ambraë & Moschi augendam. Tantum non ridicula est ratio quam adfert, quod in nova Hispania (procul dubio propter copiam) etiam pauperibus sit familiaris.

§. 48. Missa autem faciunt eadem Compositiones plerumque Piper Indicum, quod non possumus probare, quando nobis revocamus in memoriam, quæ supra de enormi acrimonia prolata fuerunt. Dn. de Blegny (p. 232. 233.) notat, Acrimoniam illam extremam esse magis ad palatum Hispanorum quam Gallorum, (addo Germanorum aliorumque Europæorum,) quæ causa, quare rarius addatur massæ Chocolatæ: interim esse ex Gallis, qui acrimoniam illam in potu ament, dum linguam mordicat & pungit, qui propterea præferunt Chocolatam in Hispania præparatam, in qua sapor piperis notatur.

§. 49.



§. 49. *Cinamomum* quia plures amant, hoc alios etiam potus corrigit, Cordiale & stomachicum est, communiter merito adjicitur. Omitti tamen potest & debet, si præparatur pro iis, qui ab eo abhorrent. Quando autem Americani, ante Hispanorum irruptionem, usi sunt Canella seu Cinamomo, hoc accipiendum non est, de nostro Cinamomo corticoso, quod ex India orientali petitur, utpote cujus compotes non erant, sed de Canella Novi Orbis *Nicolai Monardis* c. 25. de qua etiam *Carolus Clusius*, ad *Garcia* ab Horto Aromat. Hist. c. 15. quæ non Cortex, sed Fructus est, qui in pulverem tritus & eduliis inspersus, eandem illis saporis & odoris gratiam conciliat, quam Cortex ex India Orientali Cinamomum dictus, virtutesque Medicas easdem possidet. Hispani enim demum, potentia illorum tam in Orientali quam in Occidentali India firmata, per commercia Cinamomi Orientalis abundè compotes, quam illud gratiam Chocolatæ conciliarer, periculum fecerunt. *Nucem moschatam & Anisum quod attinet*, Illorum jam exolevit usus, inquit, *Cass. Cald. de Heredia*. l. c. p. 472. *Caryophyllos* major pars non admittit, ut annotavit *Dn. du Four* p. m. 333.

§. 50. *Achiotam*, quam in exigua quantitate Chocolatæ adjicere traduntur Americani, (v. §. 31.) qui coccineum amant colorem, Europæi non ita desiderant; & forsan tanto lubentius in Chocolata illam omittunt, quia optimæ notæ *Achiota*, quæ, notante *Dn. Pomet*. l. c. odorem rad. Iridis vel fl. *Violarum* spirare debet, siccissima est & coloris coccinei elegantissimi, in Europam rarius importatur, sed offertur nobis fere mucida, quæ humiditate situm contraxit & ingratum odorem; quale pharmacum in corpus admitti, consultum non est.

§. 51. *Amygdalas Americanas* de quibus §. 34. aut harum loco *Ambrosinas*, satius equidem esset, massam Chocolatæ augere, quam frumentum *Mayz* dictum, præcipue si cum nucleis *Cacao* torreantur, ut oleosa substantia sicut in *Cacao* exaltetur & eadem dexteritate sicut *Cacao* tractentur vid. *Du Four* p. 344. & *de Blegny* p. m. 224. Secundum posterio-



steriores cogitationes Hispanorum tamen omittuntur, quia nil pollicentur, cujus nuclei Cacao nos non reddant compotes: Cum per plura fieri non debeat, quod potest fieri per pauciora. Et propter eandem causam Chocolatæ artifices de *Avellanis Americanis* vel aliis non sunt solliciti.

§. 52. Quos in Compositione Chocolatæ, tanquam necessaria ingredientia, nonnulli magnopere laudant *Flores arboris cujusdam lachrymam fragrantem styracis instar eructantis*, *Mali Aurantia floribus assimiles*, *suauiissimi odoris*, (vid. Dn. Moreau in Annotat. ad Colmener apud Dn. Du Four) ut & siliquas *Tlixochitl* vel *Tlilxochitl*, quas nominatus modò Dn. Moreau post Ansonium Recchum secundum Fr. Hernandez. lib. V. c. 13. & Nierenbergium lib. XIV c 66. fructus *Mecaxochitl* Volubilis herbæ, piperi longo assimiles, à quibusdam Chocolatæ adjici notat, Europæi non habent in usu, ne quidem in America, forsan satis certi, Vanillam præstare, quæcunque ab his expectari possunt. In Europam, ita ut Vanilla, illa non importantur.

§. 53. Triticum *Mayz* dictum, de quo §. 37. apud nos, urgente inprimis annonæ caritate, copiose feritur, nutritive agricolas, nautas, fossores, bajulos, homines duris laboribus deditos: quia panes inde confecti sunt sicci, duri, concoctu difficiles, flatulenti, alvum constipantes, pulmenta cum lacte & carnium brodiis inde parata, firmum difficiliorisque coctionis alimentum sunt, delicatulo stomacho nulla ratione fercula inde accommodari possunt. In potu E. Europæi, cum & sanitatis & voluptatis rationem haberent, quare omiserint & omittant etiamnum, facile intelligitur.

§. 54. Quod denique Flores *Orejevalas* dictos de quibus supra §. 38. attinet, mirum non est, Europæos eorum rationem in Compositione Chocolatæ nullam habere, quia paucissimis cogniti vel tam rari sunt, ut fuerint, qui illos in rerum natura inveniri, negarent.

§. 55. Atque ita ex dictis adparet, quare Europæi, facto multiplici periculo, post varia tentamina, examina, correctiones, reformationes, acquiescant in iis, quæ supra §. 44. nominata, nisi intentio Medica aliud jubeat.



§. 56. De ingredientibus E. certi, pergimus ad Methodum, qua in mixtione Chocolatam adornantes usi sunt & utuntur etiamnum. Quæ Hispanis in America primum in usu fuit, eam proposuit Colmenerus de Choccol. c. 3. cujus ipsa verba adscribimus, quia Dn. Du Four in Versione Gallica quam in Tract. de Choccol. habet, nonnulla ad morem, methodum & dexteritatem hodiernam accommodavit. Cacacius inquit ille, cæteraq; ad mixturam hanc pertinentia pinsuntur, lapide quodam Metatis nomine dicto, ad hujusmodi usum excavato. Animadvertendum autem est primo, ut omnia, quo melius frangi possint, ante coquantur ingredientia, præter Aceotem. Secundo ut diligentia adhibeatur, ne adurantur, nigrumq; contrahant colorem, aut nimio admotæ calori, insitam suam exhalent virtutem, amarumq; acquirant saporem. Præcedunt in comminutione Cinamomum & Chile, quæ simul cum Aniso moluntur; postremo autem loco Cacacius ipse, qui paulatim confringendus restat; singulis quippe vicibus, quoties quod de eo mola subjicitur, circumagatur lapis, ut facilius dissiliat, meliusq; conteratur. Deinde in ahenum post Cacacij comminuti ingredientium pulveres injiciuntur, qui lignea quadam spatula eidem permiscuntur. Coacta in unam massa lapidi rursus subdita, cui subjectæ candentes fuerint prunæ, perquam optime diluitur. Cavendum tamen est, ne vehementior supponatur ignis, ut butyrosus nimio calore effervescentes humor effundatur. Aceotem velim Cacacio admisceas, ut cum eo molatur, coloremque melius acquirat: ceteri pulveres cribro antequam confundantur, secerni debent. Sicut & Cacacij cortices removeri longe melius est. Quod si sufficiens facta fuerit contritio, quod videbitur, cum nulla amplius putamina apparuerint, spatula massæ pars eximitur, quæ statim fundetur in orbem, atq; in arculas tum reponitur, cumq; congelascet, dura consistit. Notandum autem hic, Cacacij massam Papyro seu latis arborum frondibus, quales sunt Platani, superimponendam esse, in quibus gens Indæ dictos efformat orbiculos; vel saltem, ut dixi, papyrus accipitur, si extenditur massa, duplicata, positaq; sub umbra obdurescit. Duplicata deinde papyro iterum exsiccatur. Papyrus enim quam habet pinguedinem, attrahit. Si verò tabula infundatur, integra colligi atq; reponi non poterit.



§ 57. Hodierna vero luce, misâ fere præparatione super lapide *Metall*, quam etiam in pictura exhibet Dn. *Blegny* p.m. 247. Nucleos Cacao lege artis tostos, ita ut nihil adustionis habeant & à pelliculis omnino mundatos, in mortario admoto igne calido, pistillo in altera extremitate calefacto contundunt teruntque, sicq; emergente pinguedine, additoque saccharo subtiliter pulverisato, in massam mollem cogunt, cui deinde aromata (moscho & similibus, si ita videtur, imprægnata) forma pulveris subtilissimi per intervalla adjiciuntur, continuata notato pistillo tritura, donec probe unita sint omnia. Hæc massa calens adhuc & mollis valde, per partes cochleari ex mortario eximitur, & super charta scriptoria, quæ unctuositate illius plane imprægnatur, & quasi oleata redditur, adhibita bilance, in certi ponderis, prout ex re videtur, panes aut placentas, manus opera formatur, & paulo post in aëre libero obdurescit, non secus ac cera ac saccharata multa, quæ dum calent, mollia sunt, aut plane fluunt, in frigidiusculo autem aëre indurantur; Deinde antequam in usum trahatur per unum & alterum mensem reponitur, quod serîo postulat *Colmenerus*. p.m. 18. quem vide: confer *de Blegny* p. 279.

§. 58. Hæc illa est Chocolata, quæ hodie etiam in Europa tantopere laudatur atque in usum recepta est; Illam tamen Dn. *de Blegny* ad majorem perfectionem reformare satagit, dum magnam partem oleositatis, à tostis Cacao nucleis dum præparantur, certa dexteritate separari & abstrahi, operæ pretium ducit, quod oleositas illa frigida & mucilaginosa ventriculum valde debilem & ejus digestionem lædat; & Chocolatam ex tali Cacao adornatam adpellat *Chocolat dégraisé*, quod omnibus aliis præferendum contendit. Modum separationis vide apud ipsum, de Chocolata p. 249. & seq. Verum [ut taceam, ipsum non negare, in Chocolata, ut communiter præparatur, Saccharum & Vanillam qualitates Cacao suspectas corrigere. (v. p. 259.)] sicut supra notavimus, pro varia intentione Medica, varia posse in compositione adjici vel omitti, ita etiam olei hujus, quo nuclei Ca-

cao



cao turgent, quantitatem, non quod frigidum & mucilaginosum sit, ut ipse credit, (vid. supra §. 23. & 24.) sed propter substantiæ modum, minui posse arbitramur, siquidem ventriculo extreme frigido offerri debeat: Sed hinc minime sequitur, Chocolatam, cujus pulpa Cacao, notata ratione, pinguedine maximam partem exuta est, omnibus speciebus Chocolatæ, etiam illi, quæ communitur recepta est in usum eorum qui bene valent, præferendam esse, ut ille quidem infert. p. 225. In Europæiis, qui languidum habent stomachum, potus medicatos adornamus singulares, ex quibus commodum sentiunt, sed nemo hinc vel intulit vel inferre cupit aut debet, propterea illos esse optimos pro hominibus qui bene sani & suæ spontis sunt.

§. 59. Modum utendi quod attinet, non videtur operæ pretium, pluribus repetere antiquissimum Americanorum morem, qui pulti Atolle vel Atolli (vide de hac *Joh. de Laet.* lib. VII. c. 3. *Nardum Anton. Recchum secundum Fr. Hernandez.* lib. IV. c. 40. *Colmenerum de Chokol. Ind.* c. 3. p. 23.) ex farina frumenti Mayz dicti paratæ, Chocolatam ad ignem admiscuerunt. Qua autem ratione nonnulli moris etiamnum tenaces, illum retineant. vid. *Dn. Du Four de Chokol.* p. m. 363. Porro qua methodo ab Europæis primum, & deinde aliter atque aliter potus Chocolatæ formatus fuerit, refert *Colmenerus* p. m. 24. Ex quo cæteri fere sua habent. *Referam*, inquit, postquam apud Hispanos inclaruit, potionis methodum, quæ duplici ab ipsis fieri ratione consuevit. Primo quidem modo diluitur Chocolata cum aqua frigida, spumeusq; ejus humor cuidam infunditur pollubro, id vero quod remanet igni admoventur una cum saccharo. Hoc postquam incaluit, cum spumea illa, à qua sejuncta fuit, iterum confunditur parte, atq; ita ebibitur. Alter autem modus vult calefieri aquam, & in vase repositam Chocolatam quantum satis est, haberi, superq; illam parum aquæ fundi, ac versatili dispergi mola; tunc statim ac bene diluta est, reliquum calidæ cum saccharo in eadem Chocolata diffundi & hauriri. Habetur præter hunc alius insuper modus, qui talis. Chocolata aquæ immersa in fictili ad ignem coquenda, ut dissolvatur; addendum dein saccharum, competens quan-



titati Chocolatæ aqua, illaq<sup>3</sup> iterum coquenda donec butyrosus supernatet cremor. Cavendum vero à nimio ignis fervore, alioquin humor iste concitatus ebulliens foras elabetur. Monitum tamen Te velim, ultimum hunc modum, etsi gratiorem & dulciorem, non tamen adeo salutarem esse. Cum enim pinguis ille liquor dissolvitur, à terrestri separatur parte, quæ fundum petit. Bilem proinde parit hic potus, stomachumq<sup>3</sup> afficit, nauseam ciendo. Si placuerit frigidam bibere Chocolatam, quam à præcipuo ingrediente Cacacium appellant, quo ad æstum hepatis attemperandum utuntur, dilues Chocolatam in aqua, molaq<sup>3</sup> versatilis subsidio, spumam elicies, quæ magis augebitur, quo diutius Cacacius ipse comminuitur. Effusam in aquali spumam paulum sepones, id quod remansit miscebis cum Saccharo, supraq<sup>3</sup> spumam immittes, frigidamq<sup>3</sup> potabis. & paulo post. Similem fere frigidam potandi Chocolatam habebis modum, qui talis. Addatur Chocolatæ dilutæ Mais tostæ & in pulverem redactæ respondens quantitas, quæ ad invicem bene permista spumeum dabunt liquorem, qui perinde supra dictum, frigidus hauritur. Brevior & facilior præ cæteris inventus est modus ab iis, qui negotiis variis distenti, moram pati non possunt, salubrior reliquis & quo ipse utor. Aqua ad ignem calefactæ Cacacio contrito cum saccharo affunditur, molaq<sup>3</sup> versatili crebro circumagitur. Hac scil. via, spumeus ille liquor sive cremor pinguis, non, ut in cæteris fieri monstravimus, separatur aut sejungitur.

§. 60. Cass. Calder. de Heredia l. c. p. 474. scribit, Doctum quendam virum, ut aulicis præcipue placeret, potum Chocolatæ glacie refrigeratum, aut nive congelatum, quem de Garapinna vocant, probasse; Matriti & Hispali à plerisque etiam feminis generosis haberi in delitiis. Dn. Du Four p. 369. Livornæ variisque in locis Italiæ, ubi tantum non omne potionis genus, ob æstum aëris glacie refrigerari mos est, notat, Potum Chocolatæ etiam ex glacie frigidum potari, neque ingratum esse, cum Potus Théë & Caffè, nisi calidi sint, gratiam nullam habeant.

§. 61. De Gallorum modo præparandi Chocolatæ potum Dn. Du Four in hunc sensum scribit. Ex communi more in Cucumam vel ollam Chocolatæ destinatam tot pocula Aquæ profundunt, quot sunt personæ, quæ Chocolatam haurire constituerunt: hinc  
curant



curant ut bulliat aqua, & quam primum incipit bullire injiciuntur Chocolatæ certo instrumento aspero comminutæ (qu' on a rappé) Unciam unam cum quadrante, pro singulis poculis. Sine mora agitur in cucuma, bacillo ad hoc rite aptato, ad dissolutionem; retractâ ab igne cucuma, agitatio continuatur, donec probe spumescat: spuma pars cratere excipitur, qui decocto liquore repletur: hinc iteratur agitatio, donec iterum spumescat: idemq; labor repetitur, donec exhausta sit cucuma & crateres sint repleti omnes. Hinc sorbetur quantum fieri potest, calide. Sunt qui antequam assumant, hauriant dimidium poculi Aquæ frigidæ: alij panem saccharatum biscoctum intinctum in craterem premittunt; quamvis hac ratione potus meliori succo destitutus, suavitatem atq; gratiam amittat, ut satius videatur, potum Chocolatæ bibere, sicut ex cucuma profunditur. Si Chocolata quæ in usum trahenda, non sit optimæ notæ, dosis augenda & saccharum addendum ea quantitate, quæ ad palatum eorum, qui bibere satagunt. Voluptuosi adjiciunt in Cucumam aliquot guttas Essentiæ Ambre, aut Crateri injiciunt pastillos ex ambra paratos, quæ ratione virtus potionis exaltatur. Imo sunt, qui, ut suavitatem augeant Saccharo substituunt Sorbet ex Ægypto. Sunt deniq; qui substituunt Aquæ calidæ, Lac calidum, addentes vitellum ovi, quem laudare nunquam potui modum. Ad hunc fere modum, in hac ipsa etiam urbe, hodie passim in thermopoliis publicis præparatur & ministratur Potus Chocolatæ, nec alia utuntur Methodo qui domi potum illum sibi adornant.

§. 62. Ex quibus omnibus facile intelligitur, in rigore non esse accipiendum, quod Caspar. Caldera de Heredia l. c. scribit, *Securius est Chocolatam in aqua fervente eliquari & nullo pacto ad ignem ebullire: nam ignis ebullitione acescit, aut corrumpitur, quo aliquando stomachum subvertit: quod solum de continuata coctione locum habet.*

§. 63. In minutiis dexteritatis singularis, qua spuma promoveatur, quidam tantum non superstitiosi fuerunt, aut sunt etiamnum. Ex horum numero sunt, qui postulant, ut Cucuma habeat operculum perforatum, per cujus foramen bacillum ad comminutionem per attritum comparatum emineat, cum hoc nec necessarium nec commodum sit ad in-



tentionem, & sufficiat Cucuma in qua potus Thée aut Caffè præparatur vel etiam alia: Item qui postulant, ut, bacillum foramini exacte respondeat; quia in hoc potu, non sicut in potu Thée & Caffè, particulæ volatiles tam facile evolant & avolant, utpote crassioribus & pinguibus immerfæ: Item, qui bacillum notatum præcise ex ligno buxi formandum præcipiunt, atpue ita, ut referat clavam, utpote cujus extremitas crassior (caput quidam vocant) & inæqualis ad attritum comparata, sive denticulata (figuras varias v. apud *de Blegny* p. 275.) ut agitatio fortior fiat, qua aër agatur in liquorem, illum hac ratione attenuans, ut spumescat; qua ratione spumescit agitated lactis cremor. Dantur enim alia etiam ligna satis dura.

§. 64. Circa notatum utendi modum porro præcipue expendimus. I. Ratione *Quantitatis*, Dosis. *Colmenerus* c. 4. de *Choc. quinque inquit vel sex Chocolatæ uncias ebibi posse statuo. Cass. Caldera de Heredia*. l. c. Chocolatæ Unciam unam, Sacchari duas, Aquæ Uncias octo, probat pro poculo. Dn. *Du Four* tanquam in Gallia probatam dosim proponit, Unciam unam cum quadrante, & sacchari Unciam unam pro poculis singulis. (p. m. 370.) *Ephemerides* tamen *Gallorum* A. 1666. tradunt Pastæ sumi Unciam unam, cum sacchari dimidia. Dn. *de Blegny* (p. m. 267.) Duas tertias Unciæ unius cum pari sacchari quantitate commendat. Minimam olim proposuit Dn. *Schræderus* l. c. scilicet 3 ij. ad 3 ß. & ultra. Omnes submonitos volunt Chocolatarios, ut, augendo minuendove sacchari quantitatem, sese accommodent ad gustum eorum, in quorum gratiam paratur. In genere hic locum etiam invenire debet, quod *Hippocrates* Aphorism. II. 51. inculcat. Πάν το πολὺ τῇ φύσιν πλεονέκειον. Omne nimium Naturæ inimicum. Et in specie de Potu *Colmenerus* c. 4. Immoderatus cujuscunque Potionis sive Chocolatæ, etiamsi saluberrimæ, usus damnum inferre potest. Quid igitur mirum si quis nimia Chocolatæ quantitate usus, eam ceu meatus corporis obstruentem damnaverit? quod in quovis potus genere palam fit; ut qui nimio se vino obruerit, non saltem calorem concipit, sed & frigidos exinde patietur morbos.

Natura



*Natura etenim superfluum illam quantitatem vel expellere vel in suam transvertere substantiam nequit. Neque debet multoties in die sumi: sat est enim bis aut semel adsumi. Mane Xicharam 4. aut 5. Unciarum. verba sunt Cass. Caldera de Heredia (p. m. 475. &c.) Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour, pour le plus & plustost le matin, qu'autrement, ait Du Four. p. 378. Quod non videntur observasse Americani, quos Joh. de Laet l. supra c. tradit, insanum in modum potu illo delectari: nec Hispani & Hispanæ, quos ita amore illius captos audivimus, ut jactent, se sine illo vivere non posse; Nec Thomas Gage, quem allegat Dn. Du Four c. 4. qui ut ipse memorat, per 12. annos hoc potu quotidie usus, si in seram usque noctem literis invigilare ipsi esset animus, per intervalla quinque pocula exhausit: qui tamen protestatur, se nemini velle authorem esse, ut exemplum hoc suum sequatur. Se novisse quosdam, qui inde læsi fuerint, ex iterata sæpius ingestione, qui ineiderint in obstructions viscerum.*

§. 65. *Ratione Qualitatis II. suppositis bonitatis in massa Chocolatæ notis, illis calculum nostrum addimus, qui actu calidum hauriendum Chocolatæ potum contenderunt, qui sunt plerique, qui Chocolatam collaudant. Nec ulla ratione probamus illud quorundam institutum, sive Europæorum sive Americanorum, qui majorem gratiam in frigido vel arte refrigerato quærunt. In ventriculo talem potum frigidum stagnare, illum gravare, frigore illi nocere, fermentum ventriculi quasi impotens reddere, Ratio atque experientia docuerunt: non secus ac serum v. g. Lactis Caprilli frigide haustum, ventriculo debili nocet, qui calide haustum tolerat, ut reliquis visceribus profit. Et quamvis nunquam desint, qui jactent se nullam à tali potu noxam sentire, sciant tamen, quod pridem Galenus inculcavit, *Multa nocere, quæ non sentiuntur nocere, sed tandem sentiuntur nocuisse.* Cum grano salis accipimus, quod Cass. Cald. de Heredia l. c. p. m. 474. habet, *Pariter ut frigida Venena à calore nostro naturali insuperata manent & ideo noster calor Veneni efficacia superatur: Sic reor in Chocolate illo*  
de*



de Gerapina nobis usu venire, ut calore superato, extrema frigiditate in materia densa repente obruatur, antequam ingredientium calor vires exserat. Huic gravissimo periculo aliud longe gravius & praesentaneo discrimine accedit, quia illa repentina frigiditas dum membra respirationis obsidet, illa ita altâ torpedine obligat, ut à motu omnino praepediantur membra, & motu deficiente, mors repentina incidit, forte inopinata, quod his annis à plerisque cautiore solertia observatum accepimus: Hoc idem & potiori jure stomacho accidere, hepati, utero & extremis venarum orificiis, ad quæ alta penetravit frigiditas, & Ratio convincit & quotidiana docet Experientia. Placet nobis quod scribit Dn. Dn Four (p.m. 370.) *Je m'assure, que c'est plustôt le gout & le plaisir, qui ont introduite & autorisée la maniere de boire Chocolate à la glace, que la Raison & la Santé.* confer Dn. de Blegny p. 275. Manet E. nobis ratum, quod in Conclusionem infert Cass. Cald. de Heredia (p.m. 475.) *Frigidum Chocolate est valde Naturæ inimicum; calidum gratissimum & naturæ valde consociabile.*

§. 66. Tempus diei III. magis commodum videtur matutinum. Mane sub auroram statuo bibi posse, inquit Colmenerus c. 4. Cass. Cald. de Heredia, ait. Hora hujus potionis electior est mane & à somno, peracta coctione, ventriculo sc. jejuno, aut post levem cibi oblationem, in hoc enim statu gratissime accipitur, ad diei labores sustinendos & absumitur crudum, quod ex nocte supersit: concoquitur etiam quod concoqui est habile, & omnino inutile per ventrem expurgatur & per patentias vias facilius cor penetrat & parte subtiliori cerebrum. & paulo post: Non deest qui loco Vini super coenam & prandium illa potione utatur: nescio an secure: excepto, ubi Experientia illius usum securiorem fecit, aut sit ita moderata illa ciborum quantitas & electa substantia, ut concoquendi actionem adjuvet: Attamen ventriculo in concoquendo robusto, prandij coctione peracta, jam sero potest innoxie concedi, veluti pomeridiana hora quinta: tunc enim erit in noctis studium auxilium. Nec timeas, quod aufertur somnus, hoc enim illis accidit; qui, nocte jam longius progressa, Chocolate accipiunt, seu valde biliosis, quibus calidos vapores in cerebrum transmittit: sed in pituitosis & ubi humidorum sublevatur colluvies & in semibus placidus concitatur somnus, & dono divum gratissima



*tissima quies.* Tempus Anni autem quod concernit, *Colmenerus de Choc. c.4.* scribit, *Generaliter loquendo, sumi potest circa mensem Maij, tunc precipue cum dies sereni, clementiori sub cælo decurrunt. Ardente autem Syrio, Hispanis non concedo. Hyeme ibidem concedit. addit. Licet Indi per universum annum hauriant, respiciendum ad inveteratum illorum usum: & cum Regio non calida tantum, sed & humida valde, & corpora patentia & fluxa valde, refectione tali opus habent.* Confer *Dn. Du Four. p.m. 379.*

§. 67. *Pocula. IV. Crateres, Scyphi ex quibus Chocolata hauritur, non unius generis. Americani & ad horum imitationem curiosiores Europæi, præferunt aliis, pocula ex cortice interiore solido fructus arborei, qui Barbaris Cocos vel Coccus dicitur, formata, non solum quod elegantia & gratia ipsis facile sculptura, & nitor lævigatione conciliatur, (vid. Carol. Clus. ad Garziæ ab Horto c.26. & Du Four de Chocolat. p.m. 376.) sed &, quod margines illorum non eousque incalescant, ut labra adurere queant, sicut eorum, quæ ex stanno aut argento parata sunt. Adpellant illa *Tecomates*. Atque illa quidem tanto magis extollunt, quia persuasum habent, illa in usu contra apoplexiam valere. Americani, ut notat *Joh. de Laet* in *Descript. Indiæ Occidentalis. lib.V. c.3. p.m. 138.* in eundem finem efformant Vasa ex fructu arboris cujusdam, (*Hispani Higuero* vocant) *Citrullis* non absimili, *Tecomates* quoque vocata: quoniam tamen nec horum nec istorum in Europa datur copia, eorum loco passim placent, quæ ex *Porcellanis* aut terra candicante nitida, quæ *Porcellanas* utcunque imitatur, efformant, *Faentina* dicta.*

§. 68. Ad modum bibendi pertinet etiam, quod errorem committant, qui, quod in cucuma fundum petit, diligentius potui denuo admiscent, quando hunc hauriunt, ut monet. *Colmenerus de Choc. c.4. p.29.* Item, quod, ut supra notatum, nonnulli *Chocolatam* sumturi, prius frigida poculum exhauriunt. Quod vero hoc attinet institutum, siquidem in usum trahatur *Chocolata* multis aromatibus, inprimis multo pipere *Americano* vel alio condita, qualem *Americani* præ cæteris amant, illi quidem videntur auxi-

H

lium



lium quærere contra nimiam acrimoniam & sensum ardoris, sitisque exacerbationem, nec peccare in eo. Ita *Casspar Caldera de Heredia*, memor qualem proposuerit Chocolatam, cujus etiam supra fecimus mentionem, scribit. *In estate & dum potatorem sitis urget, parum antea haustulus aqua frigida assumatur, ne Chocolate sitim producat & intensiorem faciat.* Quando vero quæstio est de Chocolata ad temperatam quasi naturam redacta, quamvis ad calidum declinet, illa præcautione non videtur tantopere opus: unde etiam qui tali utuntur, de illa sollicitos non observamus. *Dn. de Blegny* bene notat, Quorundam animis inhærere antiquam opinionem, Chocolatam esse pharmacum præcalidum & propterea attemperationem quærere ex præmissa aqua frigida.

§. 69. Porro ad modum utendi pertinet etiam illa quorundam observatio, quod consultum non sit, hausta Chocolata, alia superingerere. *Supra portionem Chocolatis aliquam aliam portionem superbibere si velis, gravissima solet concitare symptomata; seu sit vini seu aquæ: nos vertiginem vidimus concitare in Cive Hispalensi, Petro de Caramu, colicam passionem in alio, & vocis privationem in plerisque;* verba sunt *Cass. Cald. de Heredia p.m. 475.* qui paulo post addit. *Nocet supra prandium & cœnam, maxime supra lauta convivium: illud est inconveniens, quod cruda & incocta cibaria secum ad venas ducat.* De Universalibus, quæ Medici præmittere solent, nihil addimus. multa de illis fecit verba *C. C. de Heredia. l. c. p. 477.*

§. 70. Sunt autem denique Chocolatæ etiam Qualitates & hinc dependentes virtutes, præcipuè Medicæ, expendendæ. Illius sc. Chocolatæ, qualis communiter in usum venit & plerisque omnibus præ aliis probatur. (Nam aliorum alia est ratio) Vires inquam & Virtutes Medicæ, quarum in potu Aqua vel Lac vel similis liquor est vehiculum. Quod *E. primas* quas vocant, qualitates attinet, merito ridet *Indus* in *Dialogo Marradonis (p.m. 427.)* eos, qui dicunt Chocolatam in potu refrigerare, ex oculari scil. inspectione certus, *Piperis, Cinamomi, Caryophyllorum, Anisi, aut aliorum aromaticorum calidorum* effatu dignam quantitatem Cacao comminuto



minuto admisceri. Nos memores ingredientium supra enarratorum & compositionis, nulli dubitamus asserere cum *Colmenero*, Ex frigidorum & calidorum ingredientium mixtione, Chocolatæ emergere temperatam facultatem, aureæ quodammodo mediocritatis limites attingentem. (vid. Tr. de Chocolat. Ind. c. 2.) vel cum *Cass. Caldera de Heredia*. (l.c. p.m. 477.) *Esse Chocolatam qua bibitur, qualitatibus primis temperatam, frigiditate præcipui ingredientis Cacao specierum caliditate temperata, ad calidum & siccum declinare, dum scil. Aromatica Chocolatam non ad caloris excessum elevant: qualis potus, Intemperie calida sive febrili laborantium, aut ab exercitio, labore, itinere æstuantium calorem potest minuere, sitimque mitigare, & tamen intemperiem frigidam corrigere eorum, v. g. qui, quamvis aër in quo versantur calidus sit & humidus valde, qualis Americanorum, ventriculum & viscera respectively frigida habent: sicut Aqua tepida Aquam ferventem refrigerat, gelidam reddit minus talem. Indorum experientia rem illustrat Colmenerus de Choc. c. 4. p. m. 28.) Effatu dignum qualitatis alicujus excessum in Chocolata non esse, inde confirmatur, quod cujuscunque regionis, ætatis, sexus, temperamenti, homines Chocolatam bibant, non solum sine noxa, sed & cum emolumento; caloris denique excessu, qui multis suspectus, non nocere, inde patet, quia non tentat caput, nullam alterationem in pulsu facit; Excessus autem frigoris nulla habemus indicia.*

§. 71. Non obstante autem parte terrestri & adstringente, quam à Cacao habet, & cujus facta est mentio, fuerunt inter primos Europæos Medicos, qui secundum rationem & experientiam Chocolatam examinantes, deprehenderunt in illa vim aperientem & referantem, ut Medici loquuntur, in Obstructionibus viscerum utilem, ex virtute simplicium Ingredientium, ut reformata in compositionem recipiuntur, & mixtione argumentum ducentes, & ex Galeni doctrina, qua ad liquidum deducit, unum idemque pharmacum contrariis facultatibus posse esse instructum v. g. adstringente & purgante, rem declarantes, quorum senten-



tiam fufius proponit *Caff. Cald. de Heredia* Tribun. Med. Magic. l. c. c. 9. in qua acquiefcimus etiam, ad hunc authorem Lectorem remittentes.

§. 72. Reliquas præcipuas Chocolatæ qualitates in Definitione indicavimus, quando ad *Nurritionem, Voluptatem, & recuperationem fanitatis comparatam* diximus, quas etiam nominant *Ephemerides Gallorum* A. 1666. Parisiis impressæ: Vim fitim minuendi aut sedandi expresse non nominavimus, quia *Caff. Caldera de Heredia* commemorat, (p. m. 486.) neminem observatum fuisse, qui solius fitis sedandæ gratia Chocolatam biberit; sicut & nos nunquam vidimus, qui illius causa Chocolatam postularet. Nam quamvis supra §. 16. certiores simus facti, Potus ex Cacao apud Americanos in febribus acutis propinari, quia mirabiliter fitim sedant, attamen, ut ex §. cit. apparet, hoc accipiendum de potulentis ex Cacao paratis sine aromatum additione: quamvis facile crediderim, non raro Barbaros febrili igne æstuantes, suam quam tantopere amant Chocolatam ingerere; quia etiam apud cultiores gentes accidit, ut febricitantes hauriant Vinum, Cerevisiam, alia nocitura.

§. 73. *Ad nutritionem comparatam* Chocolatam dicimus, quia hanc aptitudinem, ea quæ §. 22. prolata & hic repetenda non sunt, abunde probant. Pauca tamen quædam addimus. Tacta fuit supra ratio, quod insignem habeat cum corpore nostro analogiam: quamvis ubi sensus facit fidem, rationibus fere opus non sit. Experientia convictus *Caff. Caldera de Heredia* l. c. p. 477. Succi & alimenti plenum potum Chocolatæ pronunciavit. Et p. 486. scribit. Sola portione Chocolatis, potest vita servari per menses & per annos. Nos puerum vidimus ab lactatum qui non valuit ad cibum capiendum ullo ingenio compelli, & per quatuor menses solo Chocolatis potu & raro pane mixto in posterum servatum: tanta est illius tamque valida & robusta in alendo & roborando virtus. *Dn. Stubbe* Medicus Anglus (v. *Journal des Sçavans de l' Année 1666.*) experimento commonstravit, plus succi unctuosi & nutrientis in-

esse



esse in Uncia una Cacao, quam in libra una Carnis bovinæ vel vervecinæ. Dn. Du Four (p. m. 405.) scribit, Omnium qui Chocolatam biberunt, confessionem esse, illam præclare nutrire, nullumque jus aut brodium carniū, quacunque ratione paratum, hac in parte Chocolatam æquare. Plures homines, valetudinis causa, per plures dies, nihil nisi tria pocula Chocolatæ assumpsisse & vitam sustentasse, quod exemplo Amici sui obsignat.

§. 74. In foro Medico Paradoxon non est, Potum alimentum esse aut subministrare. Nam ab Hippocratis tempore, nomina Græca *πίμα, πόσις, πότημα, ποτόν*, & Latinum *Potus* non solum notant liquorem, qui sitis extinguendæ causa assumitur, sed & alimentum liquidum, quod opponitur Cibo, seu Alimento solido; Sicut ipse Hippocrates opposuit Aphorism. II. 2. *ῤῶον πλεονεξοῦν πολὺ καὶ σιτίς. Facilius est potu refici, quam cibo.* Tota pene Schola Medicorum Vinum pro Alimento habet; Princeps illius modo nominatus Aph. II. 21, ait *Famem thorexis (vini potatio) solvit.* Alimentum liquidum notant Salernitani, quando scribunt. *Ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam*: atque iterum, *Craffos humores nutrit Cerevisia, vires præstat, & augmentat carnem, generatque cruorem.* Ex his (ne plura cumulemus) satis clare elucet, Medicos non tantum alimentum liquidum agnoscere & agnoscere debere, sed & sæpe præstantius in liquore invenire, commendare, laudare. Et his alimentis liquidis annumerandum esse Potum Chocolatæ, dictorum memores omnes intelligunt.

§. 76. Hinc est, quod C. C. de Heredia Trib. Med. p. 473. tractans fusius quæstionem, ut vocat, Medico-Theologicam, *An potus Chocolate solvat Jejunium Ecclesiasticum*, ex principiis Medicis & Experientia certus, Chocolatam præclare nutrire, in illis acquiescit, decisionem à Theologis & Judicibus Ecclesiæ Romanæ expectans: post quem Franciscus Maria Cardinalis Brancatius, in Diatriba de Usu Chocolatis, Romæ A. 1666. impressa, Potum Chocolatæ solvere jejunium Ecclesiasticum, negavit, ex placitis & suppositis Ecclesiæ Romanæ disputans.



§. 77. Quare autem Chocolata aliis, quæ simili sunt natura, præstantius sit alimentum, & quod nutrit corpora, ubi alia alimenta non proficiunt, & reficiat exhausta viribus corpora, quod non semel vidi, & observarunt Domini Præctici pluries, hoc ratio ex primis principiis, quæcunque vel admittat, vel fingat, non plene deducere potest. Nos memores ex Historia Creationis, Præducta terræ esse, quod esse iussa sunt, in foro Medico acquiescimus, sicut in multis, in cognitione à posteriori, ut vocant, quæ tam evidens, ut omnes in eo, convenient, Chocolatam præclare nutrire.

§. 78. Consequens præclaræ per Chocolatam nutritionis est, quod spiritibus animalibus ex usu potus hujus vigor accedat: quod Dn. *Du Four*, præter cætera, hinc satagit declarare, quod non pauci Præcones verbi Divini, qui pro cathedra in templis declamantes, omnes intendunt nervos, magnam exinde percipiant utilitatem, dum sumpto poculo Chocolatæ ante functionem suam, in illa sentiant, vigorem virium magis continuari, & post illam, refectionem ex eadem percipiant præsentaneam. *Casp. Cald. de Heredia* autem. (p.m. 486.) pridem fidem fecit, studiis addictos, Reipublicæ aut alia magni momenti negotia tractantes, haustâ Chocolatâ, se promptiores sentire.

§. 79. Quando autem ad Voluptatem comparatum hunc potum dicimus, agnoscendum equidem rudem ad voluptates nationem Americanam, primosque hujus potus Inventores Indos, parum industrios fuisse in gratia illi concilianda, ut *Marradon* in Dialog. insinuet nobis, non ad suetos abhorere ab illo, aliique constanter hoc asserant, inter quos Dn. *de Blegny* cujus verba supra §. 43. adduximus. Ad voluptates vero conversos tandem in America Hispanos, summam Chocolatæ gratiam conciliasse, ut pro omnium potionum suavissima haberetur, ex dictis §. 41. & §. 44. satis est manifestum. Addimus tamen quod habet *Casp. Caldera de Heredia*, (p.m. 467.) Ab hoc tempore cœpit utrumque sexum ita arcta voluptate ligare, utilibus & commodis allicere, ut nudari veste homines potius se paterentur, & gratâ orbari supellectile, quam bis aut plus



plus in die Chocolate non sumere. & p. 469. Illud omnem artis excellentiam superat, quod omni sexui, ætati & omni fere tempore sit gratissima & amica potio, quam omnes nationes Africa, Asia, Europa & America avidius amplexantur. Joh. de Laet Nov. Orb. l. IV. c. 2. scribit. Chocolate potum insanum in modum ab Incolis istarum regionum amari & in summo pretio haberi. Indigenas hoc potu suos hospites etiam Magnates excipere. Hunc Hispanos & Hispanas ita deperire, ut, postquam semel ei assueverunt, se sine illo vivere posse negent. Nectaris nomine dignum potum, sunt qui æstiment. Imo Nectar & Ambrosiam nobilitate superare, & quæ sunt similia hyperbolica elogia, quæ Dn. Bachor, Parisiis in Disputatione Medica Anno 1684. proposuit, & repetuntur à Dn. de Blegny. de Choc. p. 226. Dn. Du Four de Choc. (p.m. 369.) ait. Il y a quantité de personnes, qui usent du Chocolate plutôt par habitude & par plaisir, que par aucune vue de remédier à quelque indisposition présente ou qui pourroit arriver. & p. 408. Les Indiens aiment passionnement ce breuvage & ils en boivent en si grande quantité, que dans la nouvelle Espagne seule, on y emploie par an, plus de douze millions de livres de sucre. La raison pour laquelle, ils en font tant d'estat, c'est non seulement parce qu'il est agreable au goust, &c. Ad voluptatem E. comparatus hic potus merito dicitur.

§. 80. Denique ad recuperationem sanitatis eundem comparatum diximus; non hoc tantum nomine, quod nutrimentum sæpe idoneum subministrat, ubi cætera propter varias causas non amplius admittuntur, sed præcipue propter, adjunctam, quam habet, vim aperiendi & reserandi obstructiones viscerum, de qua supra §. 71. Si illa aperiencia (verba sunt Casp. Cald. de Heredia. l. c. c. 9.) quibus Galenus fudit, posse obstructions hepatis, lienis, mesenterij & uteri reserare, potioris efficacia non sunt, pari ratione, aquali fundamento & majori forsan securitate, posse Xicaram Chocolatis ad aperiendum & reserandum propinari, ut chalybis & scoria pulvis & jura diuretica, judicabimus, obstructis mulieribus, Viris hypochondriacis, ex hepate, liene, utero, pylori & mesarai vanis, in quibus varia & sæpe contraria succrescunt accidentia: & præter illam alia etiam consequetur utilitas, ut steriles



les Domina ob frigidam, humidam, & flatuosam uteri intemperiem & qua frequenter ob similem causam abortus patiuntur, feliciq; or-  
bantur prole, hoc etiam auxilio medeantur: saltem in statum melio-  
rem mutabuntur, salubriori & contraria temperie inducta: iis etiam  
auxilio erit, quibus menses ciere, ac urinam provocare, est in animo  
& consulit necessitas. Et quia Chocolatæ ingredientia plera-  
que sunt stomachica ipsam Chocolatam pro pharmaco sto-  
machico habendam arbitramur. confer *Du Four*. p. m. 397.  
Ipsos Americanos, quibus ventriculi sunt debiliores, propter  
calidam & humidam aëris constitutionem, in hoc potu au-  
xilium invenire verisimile est. Et blando fotu videtur ven-  
triculi intemperiem corrigere, nisi stagnans in ventriculo  
humorum saburra, pituitæ inprimis lentæ & viscidæ copia,  
vim illius reddat hebetiorem. Hæcticis prodesse ex singu-  
lari aptitudine ad nutritionem, de qua supra dictum, intelli-  
gitur. Dn. Schræderus, Capite proprio, ait. Conferre dicitur  
ventriculo frigido, pectori, adeoq; tussi purulentoq; inprimis sreatui,  
vertigini. Quin & commendatur summe ad roborandum vitæ bal-  
samum, veneremq; proritandam. Verum, quæ de singulis cor-  
poris dispositionibus, in quibus usum & locum invenire  
potest, dicenda essent, paginæ Disputationi destinatæ  
non capiunt: Fas E. nobis sit, huic im-  
ponere finem.

DEO SOLI GLORIA.

