THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class

Book

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

:panē nrm quoti-
dianū da nobis hodie:

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

La Vallière, Catal. de, 2e partie, No 5153.
Vendu 5m 19 chés Mirabeau, No. 1664.

DE L'VSAGE DU CAPHE', DV THE', *ET DV* CHOCOLATE.

A LYON,
Chez IEAN GIRIN, & BARTHELEMY RIVIERE, en ruë Merciere, à la Prudence.

M. DC. LXXI.
Avec permission des Superieurs.

A

LE

IEA

tre

gi

de

que

bien

phé

boiſſ

perſo

quel

AV REVEREND PERE,

LE REVEREND PERE IEAN DE BVSSIERES tres-digne Prestre Religieux de la Compagnie de IESVS.

COMME ie sçay, mon Reuerend Pere, que vous vous trouvez bien de l'vsage du Caphé, & que c'est vne boisson tres-propre pour les personnes studieuses, & ausquelles la grande contention

d'esprit cause souvent des maux, dont elle est un asseuré remede, Ie n'ay pas balancé à Vous dedier ce petit Traité qu'un de mes amis m'a prié de faire imprimer. Vous y trouverez non seulement tout ce qu'on a pû recueillir touchant cette merveilleuse Féve, mais encor tout ce que les plus fameux Voyageurs ont dit du Thé, & du Chocolate, qui sont deux autres Boissons, dont beaucoup de gens se servent avec succez. Ie ne pretens pas par le peu de valeur du present que ie vous fais, m'acquitter des

grandes

grandes obligations que ie vous ay, ny des avantages que i'ay souvent tiré du fruit de vos veilles, & de vos trauaux: au contraire ie veux m'endebter dauantage auprés de vôtre Reverence, par la grace que ie vous demande d'accepter ce petit Livre d'aussi bon cœur que ie vous le presente, & d'estre persuadé que ie suis & seray toute ma vie,

MON R. PERE,

Votre tres-humble, tres-obeissant, & tres-obligé serviteur,

IEAN GIRIN.

AVANT-PROPOS.

LA NATVRE ayant voulu que l'homme partit de ses mains comme vn chef d'œuvre parfait, & comme vn monde racourcy tout plein de merveilles, luy a fait present d'vn important apanage, qui est d'vne santé ferme & vigoureuse,

reuſe , afin qu'il pût ſubſiſter long-temps, & exercer toutes ſes fonctions ſans aucune peine. Mais comme cette ſanté ſe peut aiſemẽt alterer, & détruire par vne infinité de cauſes externes , & internes, la divine Providãce ſçachãt que riẽ ne pouvoit étre plus vtile, plus agreable, & plus precieux à ſa creature que cet incõparable bien de la ſanté,

ſans lequel tous les honneurs, toutes les richeſſes, & toutes les delices du monde ne ſont que des incommoditez, des ennuys, & des perpetuels tourmens, s'eſt auſſi tres-ſagement aviſée de tirer du ſein de la terre vne infinité de medicamens, tant pour la conſervation des perſonnes qui ſont dans vne parfaite ſanté, que pour le ſoulagement

gement & le rétablissement de ceux qui n'en ont qu'vne infirme & chancelante. Cependant cõme les climats sont bien differents les vns des autres, & qu'vne contrée produit vne chose, & l'autre vne autre ; Elle a aussi donné en partage certaines plantes & drogues à des pays, qu'elle a refusé aux autres ; même afin de mieux favoriser par

ce moyen le commerce mutuel des Nations, & de mieux cimenter la ſocieté civile qu'elle ſemble avoir toûjours euë en ſinguliere recommandation, puis qu'elle en a gravé l'amour, & le ſouhait dans tous les eſprits, ſi j'en excepte quelques miſantropes, & quelques bourrus, qui ſont comme des avortons & des monſtres dans la Nature,

ture. C'eſt pourquoy ceux-là ſemblent choquer la raiſon, qui au mépris des ordres ſacrez de cette divine Providence, pretendent que chaque païs ſe doit contenter de l'vſage des ſeuls medicamens qu'il produit, ſans rechercher ceux que peuvent fournir les Peuples eſtrangers, & eſloignez. Car n'eſt-ce pas vn pur effet de ca-

price ou de chagrin, de vouloir ſans ſujet priver le genre humain de l'vſage des productions ſalutaires que la nature luy preſente de toutes parts, & de luy interdire tous les avantages qu'il en peut attendre. Au reſte comme entre tant de ſortes de medicamens, dont le Ciel ſe montre ſi liberal envers les hommes, il y en a trois

princi

principalement qui de nôtre temps ſe sõt acquis vne reputation generale, & vn credit tout particulier dans l'Europe par les ſignalez effets qu'on leur voit produire tous les jours, en grand nombre de perſonnes qui s'en ſervent avec ſuccez. I'ay jugé de la derniere importance de faire part au public de quelques diſcours & traitez faits

ſur

ſur ceſujet, recueilis en vn corps, afin que nôtre Natiõ toûjours curieuſe de la nouveauté puiſſe connoître à fõds auſſi bien que les autres, ce qui eſt des ſuſdits medicamens, dont l'vſage eſt aſſez moderne parmy nous, & ſe rẽd tous les jours celebre par les frequẽtes & quotidiennes experiences qu'on en fait, avec des ſuccez qui ne ſont pas moins

ſurpre

ſurprenants que profitables. Les trois medicamens dont je veux parler icy, ſont le Caphé, le Thé, & le Chocolate : les deux premiers eſtant medicamens ſimples, au lieu que le dernier eſt vne compoſition; le Caphé eſtant du cru de l'Arabie, mais les deux autres venant des Indes. A ſçavoir le Thé, ou Tay des Indes Orientales, & le Chocolate,

(ou

(ou le Cacao dont on le compoſe) des Occidentales. La premiere piece qui paroit dãs ce Volume, eſt vne diſſertation curieuſe du Caphé, traduite en François d'vn Original Latin composé depuis peu par vn ſçavãt Medecin de l'Empire, qui n'a pas voulu ſe nõmer, à laquelle j'ay adjoûté quelques extraits tirez des œuvres de divers voyageurs

ſur

ſur ce même ſujet. La ſeconde conſiſte en quelques remarques particulieres du Thé, tirées de l'ambaſſade de la Compagnie Holandoiſe des Indes Orientales vers l'Empereur de la Chine, de la relation du voyage de Monſieur l'Evêque de Beryte dans la Cochinchine, du voyage du Pere Alexandre de Rodez, & des obſervations medicinales

de

de Nicolas Tulpius Medecin d'Amſterdã. La derniere piece eſt vn Traité du Chocolate fait par vn Medecin Eſpagnol, nommé Antonio Colmenere de Ledeſma, traduit cy-devant en nôtre Langue par le Sieur René Moreau, vivant fameux Medecin de la Faculté de Paris. Ie ſuis perſuadé que ce petit Recueil ſera receu favorablement

de

de tous les honnêtes gens, qui pourront apprendre par là les excellentes vertus que le Createur a départies à ces trois medicamens étrangers: ce qui les obligera d'autant plus à en admirer, & benir le souverain Autheur de toutes les choses crées, & leur fera prendre envie d'en vser, avec de continuelles actions de graces dans les indis-

posi

positions dont ils se trouveront ou menacez, ou actuellement affligez.

A MESSIEVRS,

MESSIEVRS

LES SENESCHAL, & Gens tenans le Siege Presidial à Lyon.

SVPPLIENT humblement Iean Girin & Barthelemy Riviere Marchands Libraires en compagnie de cette Ville;

Qu'il Vous plaise, MESSIEVRS, de permettre aux Supplians d'imprimer la Traduction

qu'ils

qu'ils ont fait faire de Latin en François d'vn Livre intitulé *De l'vsage du Caphé, du Thé, & du Chocolate*, auec deffenses à tous Libraires, Imprimeurs, & autres de faire imprimer ledit Livre pendant trois années, à peine de deux cens cinquante liures d'amande, & confiscation des Exemplaires contrefaits, à cause des frais qu'ils ont esté obligez de faire pour ladite Traduction: Et passé outre nonobstant oppositions, ou appellations quelconques, & sans prejudice

judice d'icelles : Et ferez bien.

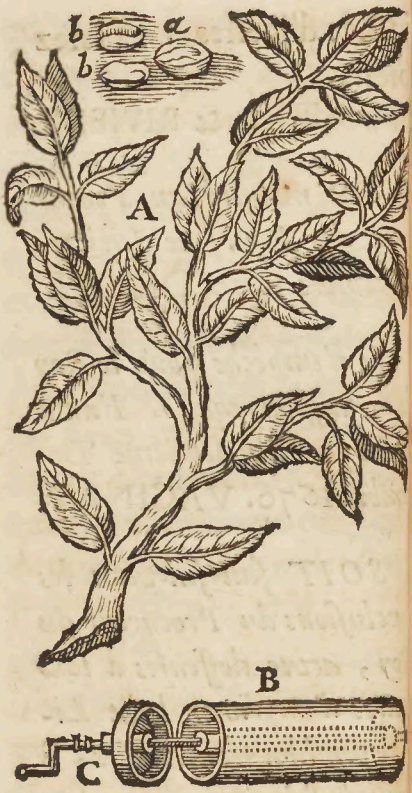
GIRIN. & RIVIERE.

Soit monſtré au Procureur du Roy. ce ſeiziéme Decembre 1670. DESEVE.

Ie n'empêche pour le Roy la permiſſion requiſe. Fait à Lyon ce dix-ſeptiéme Decembre 1670. VAGINAY.

SOIT fait ſuivant les concluſions du Procureur du Roy, avec deffenſes à tous autres d'imprimer ledit Livre pendant trois années, à peine de l'amande. ce dix-ſept Decembre 1670. DESEVE.

DE


b
a
b
A
B
C

DE L'VSAGE DV CAPHE'.

ENCORE que l'vſage, & le manger des Féves, ayt eſté autrefois defendu par Pythagore, parce que leurs fleurs marquées de noir repreſentent vne figure lugubre, & les ames des morts qui les habitent : & qu'il y en ait encores d'autres qui les rejettent , parce qu'ils tiennent que leur vſage hebete les ſens, & cauſe des ſonges turbulents.

Toutesfois parce qu'elles nous ſervent en qualité d'aliment, & de medicament, je crois que ma peine ne ſera point mal employée, ſi ie donne au public quelque choſe ſur le ſujet des Féves.

Cependant mon intention n'eſt pas de parler des Féves de ce pays ; ſoit des ſauvages, ſoit de celles qu'on ſeme, ni de nos Phaſeoles, ny de nos Lupins, de tous leſquels toutefois nous avons acouſtumé de nous ſervir ſouvent, ſoit dans la cuiſine, ſoit dans la Pharmacie, puis que des tres-celebres Medecins, & Chirurgiens s'en ſervent frequemment pour la gueriſon des maladies externes & internes : comme dans l'hydropiſie, le calcul, la ſuppreſſion d'vrine, la dyſenterie,

la lienterie, les ecchymoſes, & autres affections contre Nature. Ie ne traitteray non plus de la Féve d'Egypte de Dioſcoride page 228. que les Crocodiles fuyent, comme contraire à leurs yeux, teſmoing Pline page 234. ny du Phaſeol de Paludan Garet, ſemblable au Cacao, (duquel l'on fait le chocolate) nommé autrement Coles, dans Cluſius page 64: ny des Féves purgatives de Carthage, de Manard page 335: ou de Ferdinand de Lopez de Caſtagneda livre 7. chap. 78: qui viennent dans l'Iſle de Saint Thomas. Ie parleray pour maintenant de la Féve d'Arabie nommée *Bon*, de laquelle l'on fait vne boiſſon que l'on appelle Caphé; lequel eſtoit autrefois en vſage parmi

les Arabes, & les Egyptiens. Et duquel ſe ſervent aujourd'huy tres-ſouvent les François, Anglois, & Allemands, leſquels ſe plaiſans à la nouveauté, ont à ce ſujet quaſi entierement abandonné l'vſage du Tabac, & du Thé.

Le premier qui ait parlé des proprietez de cette Féve, ſous le nom de *Bunchum*, a eſté dans le neufviéme ſiecle aprés la naiſſance de noſtre Sauveur. Zacharie Mahomet Raſes, cõmunement dit Rhaſio, tres-celebre Medecin Arabe, qui a compoſé pluſieurs tres beaux Livres; ſçavoir dix au Roy Manſor, & quinze autres tres-ſçavans. C'eſt le premier qui a dit, ce que c'eſt que *Bunchum*, ſçavoir à la page 74: aſſeurant qu'il eſt chaud, & ſec:

fort

fort propre à l'eſtomach, & qu'il empeſche la mauvaiſe odeur de la ſueur, & du medicament depilatoire : ce qui ſe void dans le troiſieme livre à Manſor, dans la page 74. que i'ay déja citée.

Aprés Raſes, Abuhali, Alhaſen, Ebenhali, Ebenſina, communement dit Avicenne au 2. livre page 270, Traité ſecond, chap. 91. explique *Bon*, ſous le nom de *Bunchum*, & demandant ce que c'eſt que *Bunchum*, il réſpond que c'eſt vne choſe apportée de Iamen.

Quand à ſon choix il dit que celle qui eſt citrine, legere, & de bonne odeur, eſt la meilleure, mais que la blanche, & la peſante, eſt mauvaiſe, qu'elle eſt chaude, & ſeiche au premier degré ; & ſelon d'autres,

froide au premier. Quand à ſes operations & proprietez, elle fortifie les membres, elle mondifie le cuir, & deſſeiche les humiditez qui ſont ſous iceluy, donne bonne odeur à tout le corps, & empeſche la mauvaiſe ſenteur des depilatoires. Elle eſt tres-bonne à l'eſtomach, ce qui ſe rapporte à ce que dit Avicenne du *Meiſce* pag. 359, lieu cité, & au premier livre Fen. 3. dict. 2. chap. 194: mais *Bon*, & *Meiſce*, different l'vn de l'autre.

Proſper Alpinus, au livre de la Medecine d'Egypte, & des Plantes d'Egypte, décrit à fonds la féve Bon, & le breuvage que l'on en fait: car il dit dans la page 118: la ſemence Bon eſt fort en vſage chez les Egyptiens, de laquelle ils preparent

parent vne decoction, dont ils boivent dans leur pays tout de mesme, que chez nous l'on fait le vin dans les Cabarets : Et quoy qu'ils en boivent tout le long du iour, toutefois leur coustume est d'en prendre largement le matin à jeun, autant chaud qu'ils le peuvent souffrir, estant vne chose certaine parmy eux, qu'il eschauffe & fortifie l'estomach ; & que c'est vn puissant remede pour guerir les obstructions des Visceres.

C'est vn remede expeditif aux femmes pour leur procurer leurs mois, & elles s'en servent tres-souvent lors qu'ils ne fluent pas aussi abondamment qu'elles souhaiteroiẽt. Elles en hument beaucoup, aussi chaud qu'elles peuvent ; Observant

toutefois de le boire goute, à goute : car c'eſt la couſtume d'vn chacun de le boire de la ſorte. Au chap. 4. plus bas pag. 122. il pourſuit la choſe plus au long, diſant que la boiſſon appellée Caphé, eſt dans vn frequent vſage en ce pays-là, laquelle ils preparent avec certaines graines noires qui approchent fort des Féves ; Laquelle Decoction ils font de deux façons : car les vns la font avec la peau, ou eſcorce de ladite graine, & les autres avec la ſubſtance meſme d'icelle. La decoction qui eſt faite avec l'eſcorce eſt de plus grande efficace que celle qui eſt faite avec la ſubſtance meſme, l'on appelle ladite graine Bon : & i'ay veu l'arbre qui la porte dans le Verger d'vn Bey Turc,

qui

qui l'avoit fait apporter de l'Arabie, qui reſſemble fort au fuſin, ou bonnet de preſtre.

La faculté de ce brevage eſt froide, & ſeiche, ou pluſtoſt temperée aux premieres qualitez à raiſon de quelque chaleur qui s'y trouve meſlée : car cette graine eſt compoſée de deux ſubſtances, ſçavoir d'vne groſſiere & terreſtre, par laquelle elle fortifie & corrobore : & l'autre tenue compoſée de parties chaudes, par leſquelles elle eſchauffe, deterge, & débouche. Cette decoction eſt d'vn gouſt qui n'eſt pas éloigné de celuy qu'a la decoction de la chicorée, quoy qu'elle ſoit plus puiſſante à deſopiler. Ayant donc remarqué que les femmes dans le commencement de leurs mois,

pour en ayder l'évacuation, en boivent peu à peu, grande quãtité toute chaude, & qu'elles avoient cette boiſſon fort en vſage dans ce temps-là. Aydé de cette experience, ie commençay à m'en ſervir, pour toutes les femmes auſquelles pour quelle cauſe que ce fut les purgations eſtoient ceſſées, ou diminuées; ce que i'ay veu tres bien reüſſir à pluſieurs. Et de là i'ay appris que cette ſorte de remede eſtoit excellent pour la ſuppreſſion des mois, qui procede de l'obſtruction des veines de la matrice, ayant auparavant pourveu à la purgation de tout le corps. Cette boiſſon priſe le matin à jeun provoque les mois tres-puiſſamment, & eſt vn prompt remede, à celles qui les ayant peu, ſont tour-

mentées

mentées de douleurs violentes. Ils preparent cette Decoction prenant vne livre & demie des noyaux de cette graine mondée de son escorce, laquelle ils font rostir au feu, & estant rostie la font boüillir en xx.livres d'eau. Les autres prenent ladite graine rostie, & mise en poudre, la laissent infuser dans l'eau pendant vn jour: & sans aucune autre infusion la font boüillir iusques à la consomption de la moitie; & l'ayant coulée, la gardent dans des pots de terre bien bouchez, pour s'en servir dans le besoin. Ils preparent cette boisson de la méme façon avec l'escorce de ladite graine: laquelle ils prenent toutefois en moindre quãtité, sçavoir, quelques-vns seulement six onces,

&

& les autres neuf, pour xx. livres d'eau de fontaine, qu'ils font boüillir iusques à la consomption de la moytié : ce brevage est excellent pour l'estomach : ils le prenent le matin à jeun, fort chaud, l'humant peu à peu à la quantité d'vn verre, & davantage. Et tout de mesme que vous voyez dans nos cabarets, que ceux qui sont addonnez à l'yvrognerie, prenent plaisir à boire du vin par excez, autant en font ceux de ce pays à boire la susdite Decoction.

Il décrit la Féve Bon dans l'histoire des plantes d'Egypte page 26. I'ay veu, dit-il, vn arbre dans le jardin de plaisance d'vn Turc, appellé Haly Bey, duquel la peinture est cy-jointe, lequel produit ces graines commu

communes qu'on appelle Bon, & Ban, dont tous les Arabes, & Egyptiens font vn brevage tres-commun, qu'ils boivent au lieu de vin, & qu'ils vendent dans les Tavernes publiques, cõme le vin parmi nous, lequel ils appellent Caova: l'on apporte ces graines de l'Arabie heureuse; l'arbre que ie vous ay dit auoir veu ressemble fort à levonyme, fusin, ou bonnet de prestre: mais toutefois il a les fueilles plus espaisses, plus dures, & plus vertes, & mesmes il ioüyt d'vne perpetuelle verdure. Leur vsage est connu d'vn chacun pour faire ledit breuvage. Et i'ay desia dit de quelle façon il se prepare.

Ils vsent de cette decoction pour fortifier le vẽtricule trop fro d, & pour en ayder la co-

ction,

ction, cõme auſſi pour oſter les obſtructions des entrailles : ils s'en ſervent auſſi avec heureux ſuccez pendãt pluſieurs iours, dans les tumeurs froides du foye, & de la ratte: comme auſſi dans les obſtructiõs inueterées deſdites parties. Et il eſt certain que c'eſt auſſi vn remede particulier, pour les affections de matrice, puis qu'il l'échauffe, & la déboûche, eſtant vne choſe ordinaire parmi les femmes d'Egypte & d'Arabie, lors qu'elles ont leurs mois, d'en boire en quantité, fort chaud, l'humant peu à peu, pour en ayder le cours; & de s'en ſervir de meſme en celles auſquelles ils ſont ſupprimez, & l'vſage de cette Decoction pendant pluſieurs jours, eſt fort vtile, le corps ayant eſté auparauant purgé.

purgé. Avicenne a fait mention de ces graines, & leur attribue les mesmes vsages; les mettant chaudes au troisiesme degré, & seiches au second: ce qui semble n'estre pas vray, puis qu'il est doux au goust, avec vn peu d'amertume, sans aucune acrimonie. Toutefois il a enseigné qu'il estoit tres-vtile pour les obstructions des entrailles, & pour les humeurs froides du foye, & de la rate.

Veslingius poursuit ces choses plus avant dans ses Obseruations page 22. comme aussi Bauhinus dans son Pinax page 428. Olaus Vvormius dans son Musæe page 189. Olearius dans son Voyage de Perse page 422, & devant tous ceux-là Leonard Rauvvolff, dans son Itineraire page 102: & depuis

peu

peu aussi Môllenbroc pag. 117. de la Goutte vague, Scorbutique.

Bon, est le fruict d'vn Arbre, qui est vn corps parfaitement mixte, organizé, & doüé d'vne vie vegetatiue : car les arbres, & les autres plantes, arbrisseaux, sous-arbrisseaux, & herbes, (car il y en a autant de differences) sont dits estre des corps parfaitemẽt mixtes, animez, pour les distinguer des corps phisiques inanimez, & des mixtes imparfaits. Car les plantes viuent, quoy qu'elles ne soient pas du rang des animaux; veu qu'elles ne sentent, ni ne dorment. Elles ont seulement la vie vegetatiue, & toutefois, elles different en espece entre elles, de mesme façon que les metaux; en sorte que

l'vn

l'vn se peut changer en l'autre: car ie ne nie pas entierement l'art de faire l'or.

L'on appelle les vegetaux des corps naturels mixtes, pour les distinguer des corps naturels simples, desquels les corps mixtes sont composez, selon Aristote, & ausquels ils se resoluent, comme Hipocrate l'a dit auant luy, dans le Livre de la Nature humaine, texte 17. 12. 13. Laquelle Description ne nous prouve pas si clairement le nombre des quatre elemens, que nonobstant cela Monsieur le Docteur Iean Daniel Horst, tres-excellent Philosophe, & Medecin, & qui a esté premier Professeur en l'Academie de Medecine à Francfort, pendant fort long-temps : mais qui est maintenant le plus ancien du

College,

College, & premier Medecin de S. A. de Heſſe, n'ait eu raiſon de dire dans ſa Phiſique Hippocratique, page 25. qu'il y avoit deux Elemens principaux, l'eau, & la terre, & deux moins principaux, ou pluſtoſt les liens des deux autres : ſçavoir le feu, & l'air : Et de là vient que quelques-vns mettent en doute les trois Principes Chimiques, ſçauoir, le Sel, le Soulphre, & le Mercure, tant pour ce qu'il y a pluſieurs corps mixtes, qui ne s'y peuvent reſoudre, que parce que la plus grande partie deſdits corps mixtes, ſe reſout en vn plus grand nombre de principes que ces trois ; ce qui ſe prouve par experience dans la reſolution chymique, par le moyen de laquelle vous trou-

vez trois principes liquides, ſçavoir le phlegme, l'eſprit, & l'huyle, & deux ſecs, ſçavoir le ſel fixe, & le volatil, comme effectivement cecy ce demontre en ce que la corne de cerf, le tartre, l'ambre iaune, & l'vrine nous en fourniſſent aſſez l'exemple, & pour preuve de l'autre verité ; il eſt conſtant qu'il n'y a aucun Chymiſte, meſme des plus illuminez, & conſommez qui puiſſe reduire l'or, ny le talc en ces trois premiers principes : ſçavoir le ſel, le Soulphre, & le Mercure. Quand à mon ſentiment touchant le nombre des principes des corps phiſiques, ie le feray ſçavoir dans la diſpute.

Il faut maintenant particulariſer la preparation du brevage fait avec le Caphé : i'en

ay

ay dit à la verité quelque choſe cy-deſſus, mais il en faut icy parler plus ſpecialemẽt. La Féve Bon (*a*) qui eſt le fruict de l'arbre (A) peint cy-aprés, ſe roſtit dans vn inſtrument de fer, marqué de la lettre B, lequel l'on remplit de ces Féves dépoüillées de leurs eſcorces, avec ſon couvercle depeint à la lettre (C) l'on y paſſe au travers vne broche, par le moyen de laquelle l'on les tourne devant le feu, iuſques à ce qu'elles ſoient bien roſties; aprés quoy les ayant miſes en poudre fort fine, l'on en prend à proportion du nombre des perſonnes qui en veulent boire : ſavoir pour chaque perſonne environ vn tiers de cuillerée de bouche; & l'on la iette dans vn plein verre d'eau bouïllante, en y

adjoûtant

adjoûtant vn peu de ſucre : & aprés l'avoir laiſſé boüillir vn moment, l'on la met dans des petits goubelets de porcelaine, ou d'autre ſorte, pour la boire, peu à peu, auſſi chaude que l'on la peut ſouffrir : mais particulierement à jeun. A Francfort, où Monſieur Horſtius a le premier mis en vſage ladite boiſſon, & s'en eſt ſervi, avec bien du ſuccez, en quelques perſonnes malades : il faiſoit mettre dans vne livre d'eau boüillante, deux ou trois dragmes de ladite poudre roſtie.

I'ay expliqué cy-deſſus en general les vertus du brevage de Caffé. Toutefois à Oxfort en Angleterre, l'on a imprimé vne Deſcription d'vn certain Medecin Arabe, chez Henry Halle mil ſix cens cinquante-

neuf :

neuf : lequel specialement en raconte les choses suivantes.

Le fruit Bon, dit-il, se cueille dans le mois Ab. il est comme la Féve representée cy-aprés par la lettre (A) laquelle estant tirée de son escorce se divise en deux parties , qui sont cy-aprés marquées par (b b) ses fleurs sont blanchâtres , cette Féve est chaude, au premier degré , & seiche au second, quant à son escorce : Pour son noyau il est tout à fait temperé , il desseiche neantmoins mais modiquement , & amiablement. Son breuvage est vtile dans les catherres, & defflu xions qui occupent la poictrine : dans les suppressions d mois , & d'vrine, dans l'ébullition du sang, & dans l'abbatement des forces, & ce breu

vag

vage a auſſi receu les meſmes loüanges dans le Dannemarc, & dans la Suede : dans leſquels pays les grands Seigneurs s'en ſervent familierement. Et preſentement à Paris, il y a pluſieurs Boutiques, où l'on vend publiquement le Caffé avec l'Eloge ſuivant.

Les tres-excellentes vertus de la Meure appellée Coffé.

COffé eſt vne Meure, qui croiſt dans les Deſerts d'Arabie ſeulement, d'où elle eſt tranſportée dans toutes les dominations du Grand Seigneur, qui eſtant beuë, deſſeiche toutes humeurs froides & humides, chaſſe les vents, fortifie le foye, ſoulage les hydro-

piques

piques par ſa qualité purifiante, ſouveraine pareillemẽt contre la galle, & corruption de ſang : raffraiſchit le cœur, & le battement vital d'iceluy : ſoulage ceux qui ont des douleurs d'eſtomac, & qui ont manque d'appetit : Eſt bonne pareillement pour les indiſpoſitions de cerveau, froides, humides, & peſantes. La fumée qui en ſort, eſt bonne contre les deffluxions des yeux, & bruit dans les oreilles : Souveraine auſſi pour la courte haleine : pour rhumes qui attaquent le poulmon, & douleurs de ratte: Pour les vers, ſoulagement extraordinaire, aprés avoir trop beu, ou mangé : rien de meilleur pour ceux qui mangent beàucoup de fruict.

L'vſage journalier pour quel-

que

que temps, fera voir les effets cy-dessus, à ceux qui indisposez s'en serviront de temps en temps.

Par ce que dessus, l'on void que la Boisson dudit Caffé est tres-profitable cõtre les vents, la foiblesse du foye, l'hydropisie, l'abondance de la bile, la corruption du sang, la foiblesse du cœur, la douleur de l'estomac, la perte de l'appetit, la foiblesse du cerveau, les fluxions qui se font sur les poulmons, sur les yeux, & sur les oreilles, & contre les douleurs de ratte.

Rauvvolf que nous avons cité cy-dessus, dit que les Turcs entre autres breuvages, se servent d'vn qu'ils estiment beaucoup, & qu'ils nommẽt Chaube, lequel a la couleur de l'an-

cre, & qui convient ſur tout dans les maladies du ventricule : Ils ont la coûtume d'en boire le matin dans des lieux publics, ſans aucune repugnance. Ils le prennent, dans des eſcuelles de terre, ou de porcellaine, la maniere dont ils le prẽnent, eſt qu'ils ſont aſſis faiſans vn cercle, ils boivent chacun à leur rang. Ils approchent ſouvent l'eſcuelle de leurs levres, mais ils en boivent tres-peu à la fois, à cauſe de ſon extreme chaleur. Les ingredients qui entrent dans la compoſition de cette liqueur, ſont certains fruicts qui ſont appellez *Buncho*, par les gens du pays, reſſemblans quant à l'exterieur en grandeur, & en couleur aux bayes de Laurier. Ils ont deux eſcorces tres-minces, ils diſent qu'on

qu'on les apporte des Indes; c'eſt vne choſe de vil prix parmy eux. L'on y remarque au dedans deux grains de couleur jaune, qui ont chacun leur petite boëtte particuliere. Ils reſſemblent en vertu, en nom, & en couleur au *Bancha* d'Avicenne, & au *Buncha* de Raſis à Almanſor. Et pour moy j'eſtime que c'eſt la meſme choſe, juſques à ce que les doctes m'en ayent mieux eſclaircy, ce breuvage leur eſt tres-familier. C'eſt pourquoy il y a pluſieurs d'entre eux qui en vendent dans des boutiques publiques, & l'on en voit pluſieurs qui traffiquent publiquement dudit fruit dans les batzats. Ils l'eſtiment auſſi ſalutaire, que nous faiſons nous autres le vin

d'abſinthe, ou autre vin medicinal.

A Amſterdam, le nommé Iean Ainſvvort, vend ce breuvage dépuis cette année avec grande approbation du public, parce qu'il conſerve l'humide radical, fortifie le ventricule, guerit les maux d'yeux, les douleurs de teſte, les catherres, la paralyſie, la goutte, l'hydropiſie, & reſiſte au ſcorbut, rompt la pierre, & ſoulage les femmes enceintes.

Monſieur Simon Paulli, tres excellent homme, condamne tout à fait l'vſage du Caphé, dans vn Commentaire qu'il a fait de l'abus du tabac, & de l'herbe du Thé, page 38. d'autant qu'il effemine le corps, & l'eſprit, ce qu'il ne fait pas en

rafraiſ

rafraiſchiſſant par trop : mais parce qu'il deſſeiche inſenſiblement par le moyen de ſon propre ſoûfre, dont il abonde comme le tabac, & l'*Agnus Caſtus*, pag. 46 : Mais l'on doit interpreter ce que dit ce grand homme de l'abus, & non du droit vſage dudit Caphé. Autrement il faudroit auſſi bannir l'vſage de la rhubarbe, de la ſchine, du ſalſafras, des ſantaux, & autres medicamens qui croiſſent hors de l'Europe. Pour moy ie ne blaſme pas moins l'abus du Caffé, que celuy du vin : mais i'en retiens l'vſage legitime, puis qu'il eſt evident que pluſieurs ſe trouvent tres-bien de ſa boiſſon, priſe le matin à jeun avec vn peu du ſucre, dans vne modique quantité, & bien à propos,

& l'experience journaliere fait voir qu'il eſt tres-propre pour guerir les maux d'eſtomac, arreſter les fluxions, & fortifier tout le corps. Ie conclus donc par les paroles du ſçavant Veſlingius, que ce medicament n'eſt pas inutile, ni nuiſible aux Européens, par où ie finis ce diſcours.

Si tous ceux, qui ſe ſervent du Caphé, le faiſoient par vn principe de delicateſſe, le diſcours cy-deſſus ſuffiroit pour ſatisfaire leurs curioſités. Mais comme la pluſpart de ceux qui en vſent, y ſont reduits par neceſſité, & le prennent pluſtot comme vn medicament que comme vn regale. I'ay creu que ie leur ferois plaiſir d'y joindre les remarques ſuivantes, ſur le meſme ſuiet, que i'ay

faites

faites dans la lecture de quelques voyages particuliers, par lesquelles l'on verra que tous les Autheurs qui ont écrit des proprietez de cette espece de Féve, ont convenu dans la mesme opinion, qu'elle estoit excellẽte pour le soulagement de plusieurs incommodités, & singulierement pour celles qui attaquent l'estomac, ou la teste.

Pietro Del Lavallé Gentilhomme Romain, surnommé l'Illustre Voyageur, parle en deux differents endroits du premier Tome de ses Relations du Caffé : mais comme ce qu'il en dit dans le premier article n'est pas considerable, ie n'en fais aucune mention, & ie m'attache à ce qu'il en remarque dans sa se-

conde citation en la page 90, 91,92 : en laquelle parlant des differens breuvages des Turcs; il s'énonce en ces mesmes termes :

Les Turcs ont vn breuvage, dont la couleur est noire, qui pendant l'Esté est fort rafraischissant, au lieu qu'il échaufe bien-fort en Hyver, sans changer pourtant d'essence, & demeurant tousiours la mesme boisson, que l'on avalle chaude, parce qu'elle passe par le feu, & l'on la boit à long-traits, non pas durant le repas, mais aprés, comme vne espece de friandise, & par gorgées, pour s'entretenir à son aise dans la compagnie des amys; & l'on ne void gueres d'assemblées parmy eux où l'on n'en boive. A cét effet, l'on entretient exprés

prés vn grand feu, aupres duquel l'on tient toutes prestes de petites escuelles de porcelaine remplies de ce mélange; & quand cela est assez chaud, il y a des hommes commis à cét office, lesquels ne font autre chose, que porter ces petites escuelles à toute la Compagnie, le plus chaudement qu'il ce peut, en leur donnant aussi à chacun quelque graine de melon pour mascher en passant le temps; & avec ces graines, & ce breuvage, qu'ils nomment Cahué, ils se divertissent dans leurs conversations, ou de festes publiques, ou de recreations particulieres, quelques fois l'espace de sept ou huict heures. I'en beu l'Esté dernier par maniere de raffraischissement avec de la

graine de melon, & avec aſſez de ſatisfaction, quoy qu'elle n'ayt preſque point de ſaveur : ou s'il y en a quelqu'vne, ie ne ſçay pas bien en quoy elle conſiſte; mais ſi l'on ne la ſçait pas boire comme il faut, on eſt ſouvent en danger de ſe brûler les levres, & la langue : ce qui ne m'empeſche pas d'y trouver quelque plaiſir, ſans que ie puiſſe en donner la raiſon. Il me ſemble d'avoir leu en quelque part que les Anciens vſoient pareillement de breuvages ſemblables,& ſi cela eſt, il y a apparence que c'étoit la meſme choſe : parce qu'en pluſieurs autres manieres d'agir, tant de ce pays que d'ailleurs, ie trouve tous les iours de veſtiges, & des reſtes de noſtre antiquité. Ce breu-

vage,

vage, ſi ie m'en ſouviens, ſe fait auec la graine ou le fruit d'vn certain arbre, qui croiſt en Arabie, vers la Meque, & le fruit qu'il produit nommé Cahué, d'où ce breuvage tire ſon nom, eſt de forme ovale, de meſme groſſeur que des olives mediocres: & pour faire cette compoſition, on n'en prend quelque fois que l'eſcorce, qui eſt tendre, & quelque fois que les noyaux ſeulement, qui ſont comme deux Féves, & ils ont opinion que de ces deux ſucs diffetents, l'vn rafraîchit, & l'autre échauffe; mais ie ne me ſouviens pas ſi le refrigeratif eſt celui de l'eſcorce, ou bien l'autre; La façon d'en faire du breuvage eſt telle. Ils font brûler, ou les eſcorces, ou les noyaux de ces fruicts, chacun à

ſon

ſon gouſt, & à ſa fantaiſie, & les reduiſent en vne poudre tres-deliée, & d'vne couleur noiraſtre qui ne plaiſt gueres à la veuë; & cette poudre qui ſe conſerve long-temps, ſe trouve touſiours dans les boutiques des Droguiſtes.

Quand on en veut prendre, on fait boüillir de l'eau dans des certains Vaſes faits exprés qui ont le bec long, & delié, pour le verſer propremẽt dans des petites eſcuelles, & aprés que l'eau a boüilli ſuffiſamment, on y jette de cette poudre de Cahué à proportion des gens qui en doivent boire; & l'on laiſſe encores boüillir enſemble quelque temps cette poudre avec cette eau, iuſques à ce qu'elle perde ſon amertume dégoûtante, qu'elle retiendroit

droit tousiours sans vne parfaite coction. Aprés on verse cette composition pour estre beuë, aussi chaude que la bouche, & le gosier le peuvent souffrir, dans des petites écuelles de porcelaine dont i'ay parlé, ne se laissant avaller que peu, à peu, & à diverses reprises, à cause de sa chaleur actuelle, & qu'aprés qu'elle a pris la saveur, & la couleur de cette poudre, dont la masse descend, & demeure au fond de la cruche. Pour en vser plus delicieusement, on mesle avec cette poudre de Cahué, quantité de sucre, de canelle, & vn peu de giroffle, ce qui luy donne vne pointe exquise, & la rend beaucoup plus nourrissante. Mais mesme sans ces delicatesses avec la simple pou-
dre

dre de Cahué, cette boiſſon eſt aſſez agreable au gouſt ; & ſi l'on les en veut croire , elle contribuë notablement à la ſanté , aidant à la digeſtion, fortifiant l'eſtomac, & arrétant le cours des fluxions , & des catarrhes : ce ſont de bonnes qualitez , ſi elles ſont effectives. Ils diſent auſſi qu'aprés le ſouper elle empeſche que l'on s'aſſoupiſſe, & pour ce ſujet ceux qui veulent étudier la nuit en prennent pour lors. Il s'en debite icy vne telle quantité, que l'on dit que l'impoſt ſur le Cahué mõte à vne ſomme tres-conſiderable au profit du Grand Seigneur ; quand ie ſeray ſur le point de m'en retourner , i'en porteray avec moy , & feray conoître à l'Italie ce ſimple qui luy eſt peut-

eſtre

eſtre inconneu iuſques à preſent. Si l'on le beuvoit auſſibien avec du vin, comme on fait avec de l'eau, i'oſerois m'imaginer qu'il pourroit bien eſtre le Nepenthe d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eu d'Egypte; eſtant tout certain que le Cahué eſt apporté icy, de ce pays-là: & comme ce Nepenthe étoit le charme des ſoucis, & de l'ennuy; le meſme Cahué ſert auiourd'huy aux Turcs d'entretien, & de paſſetemps ordinaire, leur faiſant couler doucement quelques heures en converſation, non ſans entreméler parmy leurs beuvetes force diſcours joyeux & recreatifs, qui inſinuent, peut-eſtre, dans les eſprits cét oubly des triſteſſes que le Poëte attribuë à la

vertu

vertu de ſon Nepenthe.

Thevenot, dans la Relation qu'il a donnée au public, d'vn Voyage fait au Levant, au chapitre particulier qu'il employe pour parler du manger, du boire, & du coucher des Turcs dans la page 61 : aprés avoir cité les autres boiſſons ordinaires à cette Nation, dit, dans la feüille 62.

Les Turcs ont vn autre breuvage, qui leur eſt fort commun, ils l'appellent *Cahuè*, & en vſent à toutes heures du iour. Cette boiſſon ſe fait d'vne graine dont nous parlerons cy-aprés. Ils la font roſtir dans vne poëſle, ou autre vſtenſile, ſur le feu, puis ils la pilent, & mettent en poudre fort ſubtile; & quand ils en veulent boire, ils prennent vn coquemar fait exprés,

exprés, qu'ils appellent *Ibrik*, & l'ayant rempli d'eau, la font boüillir, quand elle bout, ils y mettent de cette poudre, pour environ trois taſſées d'eau, vne bonne cuillerée, & quand cela boût, on le retire viſtement de devant le feu, ou bien on le remuë, autrement il s'enfuiroit par deſſus, car il s'éleve fort viſte; & quand il a boüilli ainſi dix, ou douze boüillons, ils le verſent dans des taſſes de porcelaine, qu'ils rangent ſur vn tranchoir de bois peint, & vous l'apportét ainſi tout boüillant; il le faut boire auſſi chaud, mais à pluſieurs repriſes, autrement il n'eſt pas bon. Ce breuvage eſt amer, & noir, & ſent vn peu le brûlé; on le boit tout à petits traits, de peur de ſe brûler; de ſorte qu'eſtant dans

dans vne cavehane (ainsi nommẽt ils les lieux où on le vend tout preparé) on entend vne assés plaisante musique de humerie. Cette boisson est bonne pour empescher que les fumées ne s'élevent de l'estomac à la teste, & par consequent pour en guerir le mal, & par la mesme raison il empesche de dormir. Lors que nos Marchands François ont beaucoup de lettres à écrire, & qu'ils veulent travailler toute la nuit, ils prennent le soir vne tasse ou deux de cahué; il est bon aussi pour conforter l'estomac, & aide à la digestion: enfin selon les Turcs il est bon contre toutes sortes de maux, & asseurement il a au moins autant de vertu, qu'on en attribuë au thé. Quant au goût,

on

on n'en a pas beu deux fois qu'on s'y accouſtume, & on ne le trouve plus deſagreable ; il y en a qui y meſlent des cloux de giroffle, & quelques grains de cardamome, appellé en Latin *cardamomum minus*, qu'ils appellent *cacoule*, d'autres y adjouſtent du ſucre, mais ce mélange qui le rend plus agreable, le fait moins ſain, & profitable : il s'en boit vne grande quantité dans les pays des Turcs, il n'y a pauvre, ou riche, qui n'en boive au moins deux ou trois taſſes par iour, & c'eſt vne des choſes que le mary eſt obligé de fournir à ſa femme. Il y a pluſieurs cabarets publics de Cahué, où on le fait cuire dans des grandes chaudieres. En ces lieux toutes ſortes de perſonnes ſe peuvent rendre,

rendre, ſans diſtinction de religion, ni de qualité, & il n'y a point de honte d'y entrer, pluſieurs y allans pour s'entretenir ; il y a meſme au dehors du Logis des bancs de maſſonnerie avec des nattes par deſſus, où s'aſſoient ceux qui veulent voir les paſſans, & eſtre à l'air. Il y a ordinairement dans ces Cavehanes pluſieurs violons, joüeurs de flûtes, & muſiciens, qui ſont gagez du Maiſtre du Cavehane pour joüer & chanter vne bonne partie du iour, afin d'attirer le monde. Quand quelqu'vn eſt en vn Cavehane & qu'il y voit entrer des perſonnes de ſa connoiſſance, s'il eſt vn peu civil, il donnera ordre au Maiſtre de ne point prendre de leur argent, & cela par vn ſeul mot; car lors qu'on

leur presente du Cahué, il n'a qu'à crier *giaba*, c'est à dire *gratis*. Ils ont encores le Sorbet, qui est vn fort bon breuvage, il se fait en Egypte, de sucre, jus de limon, musc, ambregris, & eau-rose: quand ils veulent regaler quelqu'vn qui les vient voir, ils luy font apporter vne tasse de Cahué, en apres le Sorbet, & puis le parfum.

Monsieur de Bourges, dans la Relation qu'il a faite du Voyage de Monsieur l'Eveque de Beryre, de la Conchinchine, au denõbrement qu'il fait des incõmoditez que l'on a à souffrir dans la marche de la Caravane par le desert, en marque pour vne des plus insuportable, le manquement des eaux, que l'on a de la peine à trouver, & le plus souvent tres-infectes,

fectes, & dit, ſur ce ſujet, dans la page 40, & 41.

Comme l'eau que l'on rencontre, eſt ſouvent mauvaiſe, & croupie, pour corriger l'incommodité qu'elle cauſe à l'eſtomach, les Turcs ſe ſervent d'vn brevage qu'ils nomment Caphé, qui commence d'eſtre en vſage en quelques Villes d'Europe. Cette boiſſon eſt compoſée d'vne petite Féve, qui croit dans l'Arabie, proche de la Meque, en telle abondance, que de là on la tranſporte par toute l'Aſie, & preſque par tous les lieux où il y a des Mahometans, qui ſe ſervent de cette boiſſon, au lieu de vin, dont elle imite aſſez les effets, ayant la proprieté de fortifier l'eſtomac, & de faciliter la digeſtion; elle a de plus celle

de

de purifier les vapeurs de la teſte. Ils font roſtir cette Féve dans vne poîle, puis ils la reduiſent en poudre dans vn mortier, & aprés en avoir ſeparé le ſon par vn tamis, on fait boüillir cette farine noire & brûlée, dans l'eau, durant l'eſpace d'vn miſerere, puis on la boit la plus chaude que l'on peut, quoy que cette liqueur n'ayt aucun goût agreable, mais pluſtot amer, elle ne laiſſe pas d'eſtre fort eſtimée par ces gens, pour les bons effets qu'ils trouvent en elle; ce qui fait paroiſtre le ſoing que DIEV a de fournir tous les pays des choſes neceſſaires pour l'avantage des hommes, on ne peut douter que dans les autres païs il n'y ait des plantes qui ont des pareilles vertus.

DV THE'.

COmme il n'eſt pas venu à ma connoiſſance, que juſques à preſent, il ſe ſoit fait aucun traitté particulier du Thé, ie ſuis reduit à n'en pouvoir donner aux curieux que les remarques ſuivantes, qui bien que fort conciſes, ne laiſſent pas d'eſtre aſſez amples, pour decouvrir les qualités miraculeuſes, que la Providence a départies à cette fueille, pour la gueriſon de quelques indiſpoſitions, qui ne font que trop ſouvent le ſuiet de nos ſouffrances.

L'Autheur du Livre intitulé, l'Ambaſſade des Provinces vnies, vers l'Empereur de la Chine,

Chine Imprimé à Leyde 1675. dans la deſcription qu'il fait de cet Empire parlant du Thé, dans la page 74. Dict.

Les plus excellentes feüilles de Cha, ou de Thé, ſe trouuent dans la Province de Kiangnon & ſpecialement prés la Ville Hoeicheu. Cette feüille eſt petite, & toute ſemblable à celle qui produit le Sumach des Conroyeurs : Ie crois pres-que que c'en eſt même vne eſpece, toutesfois elle n'eſt pas ſauvage, mais domeſtique, & cultivée ; ce n'eſt pas auſſi vn Arbre, mais vn arbriſſeau qui s'etend en diverſes petites bráches, & jolis rameaux. Sa fleur approche fort de celle de Sumach hormis que celle de Cha tire d'avantage ſur le Iaune elle pouſſe en Eſté ſa premiere

fleur, qui ne ſent pas beaucoup, & ſa baye de verte devient noirâtre; ſes brãches ſont vêtuës de fleurs blanches, & jaunes, d'entellées, & pointues dépuis le bas, juſques au haut.

Pour faire le breuvage de Cha, tant eſtimé par les Inldiens, on ne recherche que la premiere feüille qui n'aiſt au printemps, qui eſt auſſi la plus molle, & la plus delicate, ils la cueillent avec beaucoup de ſoing l'vne aprés l'autre, & ſeparement, puis ils la font chauffer tout auſſi toſt vn peu de temps dans vn coquemart à petit feu, & lentement, & l'envelopent dans vn matelas de thoile de cotton bien fine, deliée & vnie, la pouſſant, & remuant avec les mains; ils la remettent ſur le feu, étant

ain ſi

ainſi envelopée, & la frotent pour la ſeconde fois, juſques à tant qu'à force de s'entortiller, & de s'apelotoner, elle ſoit enfin, tout à fait ſeiche. Or ils la ſerrent pour la plus part en des vaiſſeaux d'étaing, qu'ils bouchent, & ſeellent tres-bien, depeur que la ſubſtáces, & qualités trop ſubtiles, ne viennent à s'évaporer : car aprés l'avoir gardée fort longtemps, ſi on la jette en l'eau boüillante, elle reprend ſa premiere verdure, s'étend, & ſe dilate; & ſi elle eſt bonne, elle donne à l'eau vn goût, & vne odeur agreable, & vne teinture verdâtre. Les Chinois loüét, & font beaucoup d'état, des vertus, & qualités de cette boiſſon, en vſent nuit, & jour, & en preſentét ordinairement à

ceux qu'ils regalent. Or il y en a de tant de sortes, & elle est si differente pour l'excellence, & la bonté, qu'il y en à bien dont la livre vaut cent francs, & d'avantage, & d'autres que l'on peut avoir pour douze écus, pour dix, pour deux, voire même pour sept deniers: elle a pour le moins cette faculté d'ẽpescher la goutte & la gravelle. Si on en prend aprés le repas, elle oste toutes les indigestions, & crudités d'estomach, sur tout elle ayde, & facilite la digestion; bien plus elle d'esenyvre, & donne des nouvelles forces aux yvrognes pour recommencer à boire; de façon qu'elle les soulage des incommodités qu'apporte ce brutal excés, à cause qu'elle deseiche, & netoye les humeurs,

meurs ſuperfluës, & peccantes, qu'elle chaſſe les vapeurs qui causẽt le ſommeil & qui accablent lors que l'ont veut veiller. Les Chinois luy ont donné divers noms, ſelon la diverſité des lieux, où elle croiſt, & des vertus qu'elle peut avoir, comme celle de Hoeicheu eſt la plus excellente, auſſi l'ont-ils nommée SLVNGOCHA, & la vandent par fois 150. francs la livre. Sa ſemence noirâtre iettée en terre produit au bout de trois ans, des jolis arbriſſeaux de la hauteur de nos groiſeliers, ou roſiers, dont on fait tous les ans vne tres riche recolte, les neiges, & les greſles n'eſtant point capables de l'empeſcher par leurs rigeurs, de ſorte, que ie me perſuade qu'on pourroit ayſement

cultiver cette plante en nôtre Europe, si on semoit de sa graine en quelque lieu ombrageux, & fertile. Les Iaponois preparent ce breuvage, tout d'vne autre façon que les Chinois : car ils en font vne poudre des feüilles, qu'ils avallent avec de l'eau chaude ; mais les Chinois ne boivent que l'eau chaude, où ces füeilles ont trempé quelque temps; & contribué toutes leurs forces.

Monsieur de Bourges, dans la relation que j'ay déja citée du voyage de Monsieur l'Evesque de Berite dans la Cochinchine, en la page 155. dict.

Durant nôtre sejour à Siam aprés nos repas qui étoient pour l'ordinaire de poisson, nous prenions le Thé qu'on boit tres chaud avec vn peu de

sucre;

ſucre ; nous nous en trouvions fort bien, & comparant avec les effects du vin, ceux que produit ce Thé quand on s'en ſert dans ces pays, ou l'eſtomach eſt affoibly par la chaleur, & ſa force combatuë par la qualité de la nourriture : on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'vſage eſt ſi commun en ces pays a d'excellentes proprietez, dont la plus remarquable eſt celle de deſenyvrer. En quoy elle eſt bien differente des autres liqueurs dont vſent les hommes, qui étant priſes avec excés leur ôtent, ou leur affoibliſſent la raiſon, & le Thé la fortifie, & la d'egage des vapeurs, qui empéchent ſes fonctions.

Dans les divers voyages du

Pere Alexandre de Rhodes, le Treiziéme Chapitre qui commence en la page 48. eſt entierement employé à parler du Thé, & faiſant reflection ſur les advantages des peuples de la Chine il dit.

L'vne des choſes, qui à mon advis contribuent le plus à la grande ſanté de ces peuples qui arrivent bien ſouvent à la derniere vielleſſe, eſt le Thé, dont l'vſage eſt fort commun, en tout l'Orient, & que l'on commence de conoiſtre en France, par le moyen des Hollandois, qui l'apportent de la Chine, & le vendent à Paris trente francs la livre; qu'ils ont achepté en ce pays la huict, ou dix ſols, & encores voy-ie qu'ordinairement il eſt fort viel, & gaſté: c'eſt ainſi que

nos

nos François laiſſent enrichir les étrangers dans le negoce des Indes Orientales, d'où ils pourroyent tirer toutes les plus belles richeſſes du monde, s'ils avoyent le courage de l'entreprendre auſſi bien que leurs voyſins, qui ont moins de moyens d'y reuſſir qu'eux.

Le Thé eſt vne feüille grande comme celle de nos grenadiers, elle vient en des arbriſſeaux ſemblables au Mirthe, il n'y a dans tout le monde que deux Provinces de la Chine, où elle ſe trouve: la premiere eſt celle de Nanquin, où vient le meilleur Thé, qu'ils appellent Chà, l'autre eſt la Province de Chincheau, la recolte de cette feüille, ſe fait en ces deux Provinces avec le même ſoin, que nous faiſons nos van-

danges : l'abondance en eſt ſi grande, qu'elles en ont aſſés pour fournir le reſte de la Chine, le Iapon, le Tunquin, la Cochinchine, & pluſieurs autres Royaumes, où l'vſage du Thé, eſt ſi ordinaire que ceux qui n'en prennent que trois fois le jour, ſont les plus moderez: pluſieurs le prennent dix, ou douze fois, ou pour mieux dire à toute heure.

Quand cette feüille eſt cueillie, on la fait bien ſecher au four, puis on l'a ferme dans des vaſes d'étain qui ſoyent bien bouchez, par ce que ſi elle s'évante, elle eſt perduë, & n'a aucune force comme levin qui eſt évanté. Ie vous laiſſe à penſer ſi Meſſieurs les Holandois ont bien ſoin de cela, quand ils la vandent en France:. Pour

conoiſtre

conoiſtre ſi le Thé eſt bon , il faut voir s'il eſt bien vert, amer, & ſec en ſorte qu'il ſe briſe avec les doigts , s'il a tout cela, il eſt bon, autrement aſſeurés vous qu'il ne vaut pas beaucoup.

Voicy la façon de laquelle ſe ſervent les Chinois pour prendre le Thé : ils font boüillir de l'eau dans vn Vaze bien net, quand elle bout bien, ils l'a retirent du feu, & y mettent cette feüille ſelon la proportion de l'eau ; c'eſt à dire le poids d'vn écu de Thé, ſur vn bon verre d'eau, ils couvrent bien le vaze, & quand la feüille va au fonds de l'eau, c'eſt pour lors qu'il eſt temps de la boire , par ce-que c'eſt lors que le Thé, luy à communiqué ſa vertu , & l'a randuë rougeatre: ils la boivent la plus

chaude qu'ils peuvent , ſi elle eſt refroidie , elle ne ſera pas vtile, la même feüille, qui eſt demeurée au fonds du vaze, peut ſervir vne ſeçonde fois, mais alors, on la laiſſe boüillir avec l'eau.

Les Iaponnois prennent autrement le Thé, car ils le mettent en pouſſiere , puis le iettent dans l'eau boüillante,avec laquelle ils avallent tout: ie ne ſçay pas ſi cette maniere de le prendre , eſt plus ſalutaire que la premiere,ie me ſuis toûjours ſervy, & bien trouvé de celle qui eſt commune parmy les Chinois , les vns , & les autres m'eſlent vn peu de ſucre,avec le Thé pour en corriger l'amertume , qui pourtant ne me ſemble pas deſagreable.

Les vertus du Thé,ſont trois principales,

principales, la premiere eſt de guerir, & d'empécher les douleurs de teſte, pour moy, quand i'avois la migraine, en prenant du Thé, ie me ſentois ſi fort ſoulagé, qu'il me s'embloit qu'ō me tiroit avec la main, tout mon mal de teſte: par ce que la principale force du Thé eſt d'abatre les vapeurs groſſieres qui montent à la teſte & nous incommodent. Si on le prend apres le ſouper, ordinairemēt il empeſche le ſommeil, il y en a pourtant quelque-vns que le Thé fait dormir, par ce que n'abbatant que les vapeurs les plus groſſes, il laiſſe celles qui ſont propres au ſommeil. Pour moy i'ay experimenté aſſés ſouvent que quand i'eſtois obligé doüir toute la nuit les confeſſions de mes bons Chreſtiens,

ſtiens, ce qui arrivoit ſouvent, ie n'avois qu'à prendre du Thé à l'heure que jeuſſe commencé à dormir, ie demeurois toute la nuit ſans eſtre preſſé du ſommeil, & le lendemain j'eſtois auſſi frais que ſi i'euſſe dormy à mon ordinaire; ie pouvois faire cela vne fois la ſepmaine ſans eſtre incommodé. Ie voulus vne fois le continuer pendant ſix nuits conſecutiues, mais à la ſixiéme ie demeuray entierement épuisé.

Le Thé ne ſert pas ſeulement à la teſte, il a vne merveilleuſe force à ſoulager l'eſtomach, & à aider la digeſtion, auſſi d'ordinaire pluſieurs en prennent aprés le diſné; apres le ſoupé on n'en prend pas ordinairemant ſi l'on veut dormir.

La

La Troisiéme chose que fait le Thé est de purger les reins contre la goutte, & la gravelle, & c'est peut estre la vraye cause pourquoy ces sortes de maladies, ne se trouvent point en ces païs-là comme i'ay dit cy-devant.

Ie me suis vn peu étendu sur le discours du Thé, par ce que dépuis que ie suis en France, j'ay eû l'honneur de voir quelques personnes de grãde condition, & d'vn excellent merite. de qui la vie, & la santé sont extremement necessaires à la France qui s'en servent avec profit, & qui ont eû la bonté de vouloir, que ie leur disse ce que mon experience de trente ans m'avoit appris de ce grand remede.

Nicolas Tulpius, medecin d'Amsterdam

d'Amſterdam dans ſes obſervations medicinales, au livre 4. chap. 59. parlant de l'herbe du Thé dit.

Il n'y a rien de plus ordinaire aux Indes Orientales, que le breuvage qui ſe fait d'vne decoction de cette plante que les Chinois nomment Thé, & les Iaponois Tchia, delaquelle ie ne feray pas difficulté de donner à la poſterité toute la conoiſſance que m'en ont appris ceux qui ont eû le ſouverain commandement dans ces païs là. Comme donc la ſuſdite plante a ſes feüillez longuetes, pointués, & dantellées, en ſa circonference, auſſi a t'elle d'autre part ſes racines fibreuſes, & partagées en tres petites particules, & ne croiſt pas ſeulement dans la Chine, &

& dans le Iapon , mais auſſi dans Chiam , ou Siam: cepandant il y a cette difference, que les feüilles de la Chinoiſe ſont d'vn verd brun , tirant ſur le noir, & celles de la Iaponoiſe, ſont d'vn verd plus paſle ou décoloré, & d'vn goût plus agreable. Ce qui eſt auſſi cauſe que le Tchia du Iapon eſt de beaucoup plus eſtimé , que le Thé de la Chine , de ſorte qu'il arrive ſouvent qu'vne ſeule livre du dit Tchia ſe vend au prix de cent francs.

En effect la commune creance audit pays porte, qu'il n'y a rien de plus ſouverain que cette plante , tant pour prolonger les jours juſques à l'extreme vieilleſſe, que pour empeſcher tout ce qui peut faire ombrage à la ſanté. Et que non ſeule-

ment

ment elle rend les corps vigoureux, & preſerve des douleurs du calcul,(auſquelles on aſſeure que perſonne dãs ces lieux-là, ne ſe trouve ſubjet) mais de plus qu'elle guerit les douleurs de teſte, les enrhumûres, les fluxions ſur les yeux, & ſur la poitrine, la courte haleine, la debilité d'eſtomach, les tranchées de ventre, la laſſitude,& le ſommeil lequel elle reprime ſi evidemment que l'on void, les perſonnes qui boivent de ladite decoction, paſſer quelque fois les nuits toutes entieres ſans dormir, & vaincre ſans aucune peyne, ny ennuy la neceſſité d'ailleurs preſque inſurmontable du ſommeil: car elle échauffe moderement, & reſſerrant l'orifice ſuperieur de l'eſtomach, elle

bride

bride, & retient ſi bien les vapeurs neceſſaires à former le ſommeil, qui s'élevent d'embas, que ceux qui deſirent employer les nuits à écrire, ou à mediter, n'en reſſentent aucun embarras ny empeſchement.

Au reſte il y a grande apparence, qu'il n'y a pas fort long-temps, que cette plante eſt venuë ; à la cognoiſſance des Chinois, & qu'il n'y a auſſi guére de temps, qu'ils en ont pris l'vſage parmy eux : puis qu'ils ne trouvent en leur langue aucun mot ancien pour la deſigner, & qu'ils n'ont aucuns caracteres hieroglyphiques (tels que ſont preſque toutes les lettres des Chinois) par le moyen deſquels ils puiſſent exprimer ſa nature.

Quant à la façon de ſe ſervir

vir deladite plante, il faut remarquer que ces nations ſont bien differentes l'vne de l'autre ſur ce ſubjét; veu que les Iaponois mettent ladite plante en poudre, la broyant ſur vne pierre ſerpentine, & par aprés la demeſlant bien avec de l'eau chaude : mais les Chinois la font boüillir dans quelque liqueur, y adjoûtant ſeulement quelques grains ſoit de ſel, ſoit du ſucre, laquelle decoction encores chaude ils preſentent par aprés fort courtoiſement, tant à ceux qu'ils ont conviez à manger, qu'ils traittent chez eux, comme à tous ceux qui leur viennent rendre viſite, ce qu'ils font avec tant de ſoing, & vne ſi grande application d'eſprit, que même les

perſonnes

perſonnes de la plus haute qualité parmy eux, ne s'en dedaignent pas, ains aucontraire prennent à honneur de faire par leurs propres mains, la decoctiõ de cette herbe pour leurs amys, ou tout au moins de s'ayder à la meſler, & preparer comme il faut, tenant expreſſement pour c'eſt effect-là, dans le milieu de leurs palais, des chambres de reſerve, eſquelles il y a des petits fourneaux faits avec des pierres les plus pretieuſes, & du bois le plus exquis le tout dedié en particulier à la ſuſdite preparation, gardant auſſi curieuſement dans ces lieux là, les pots, trepieds, entonnoirs, gobelets, cueillieres, & autres pieces de vaiſſelle de cette ſorte de cuiſine, parfaictement

faictement bien travaillées, à quoy il dépendent librement quelques milliers d'écus, les tenant proprement envelop-pées, & pliees dans des étoffes de ſoye, & ne les faiſant voir qu'a leurs plus intimes amys. Auſſi n'en font-ils pas moins d'état que l'on feroit parmy nous des diamans, des pierres pretieuſes, & des rangs, ou colliers de perles de plus haut prix : comme on le peut voir particulierement dans Iean Maffée, au livre 6. & 12. des affaires des Indes : & dans Louys Almeyda, au livre 4. de ſes lettres choiſies, de plus dans Pierre Iarric au tom. 2. livre 2. Chap. 17. comme auſſi dans Matthieu Ricius, livre 1. de l'expedition des Chreſtiens pour la Chine, chap. 7. enco-

res

res dans Aloisius Frois, en ses relations du Iapon: dans Iacob Bontius au dialogue 7. de la medecine des Indes: & semblablement dans Iean Linscot, au Chap. 26.

QVoyque le discours suivant du chocolate ayt esté publié depuis nombre d'années, toutesfois comme assurement la pluspart de ceux qui se servent de ce breuvage n'ont pas même sçeu qu'il se fut rien imprimé sur ce sujet: I'ay creu qu'il n'y auroit pas du mal de le joindre aux pieces precedentes, ne doutant pas que ceux qui le liront n'en ayent de la satisfaction;

satisfaction ; & d'autant mieux, qu'ils trouveront beaucoup de rapport de ses qualitez avec celles du Caphé, & du Thé.

DV CHO-

DU CHOCOLATE DISCOVRS CVRIEVX, DIVISE EN QUATRE PARTIES

Par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin & Chirurgien de la Ville de Ecija de l'Andalouzie.

Traduit d'Espagnol en François sur l'Impression faite à Madrid l'an 1631. & éclaircy de quelques Annotations,

Par RENE' MOREAV Professeur du Roy en Medecine à Paris.

Plus est adjoûté vn Dialogue touchant le même Chocolate.

en la Cour du Roy d'Eſpagne. Et il y a tant de perſonnes qui sõt en doute du profit & du dõmage qu'il apporte: les vns diſant qu'il opile & qu'il fait des obſtructions, les autres qui ſont en plus grand nombre, qu'il engraiſſe; & quelques vns qu'il fortifie l'eſtomac: d'autres qu'il les échauffe & enflamme: pluſieurs aſſeurant qu'ils s'en trouvent bien encore qu'ils en prennent à toute heure, & durant meſme les jours caniculaires. Qu'il m'a ſemblé à propos d'entreprendre ce travail pour l'vtilité & contentement du public; eſſayant à donner vne preparation du *Chocolate* qui ſoit au goût de tout le monde ſelon la varieté des ingrediens qu'on y peut meſler, afin que chacun choiſiſſe

choisisse ce qu'il trouvera de plus propre à ses infirmités. Ie n'ay trouvé aucun Autheur qui ait écrit touchant ce breuvage, si ce n'est vn [*Nous avons mis cy apres le dialogue qu'il en a fait*] Medecin de Marchena, bourg de l'Andalouzie, lequel ie crois n'en avoir écrit que par relation, puis qu'il jugeoit le *Chocolate* estre opilatif, d'autant que le *Cacao*, dont il est composé, est froid & sec. Et afin que cette raison ne soit pas suffisante d'empescher son vsage à certaines personnes qui ont des obstructions: il m'a semblé estre à propos de deffendre cette composition par des raisons de Philosophie, contre tous ceux qui voudront condamner vn breuvage si bon & si salubre, afin qu'on sçache se servir du

moyen de faire cette pâte selon les divers subjets & occasions où elle est vtile & profitable, & selon la moderation qu'on apporte en son vsage. C'est pourquoy avec la distinction & briefveté possible, ie diviseray ce traicté en *quatre* parties. En la *premiere* i'explique ce que c'est que le *Chocolate*, qu'elles sont les facultez du *Cacao*, & des autres ingrediens de cette composition, où ie rapporteray la recepte du *Medecin de Marchena*, & diray mon opinion sur icelle. En la *seconde* ie traicte des qualitez qui resultent de la mixtion & composition des simples qui y entrent. En la *troisiéme* ie donne le moyen de la faire & de la mixtionner, & en combien de façons on boit

ce

ce breuvage parmy les Indiens. En la *quatriéme* & derniere ie parle de la quantité qu'il en faut prendre, comme il faut s'en servir, en quel temps, & pour qu'elles occasions.

PREMIERE PARTIE.

POur ce qui est de ce premier article, ie dis que le *Chocolate* est vn nom des Indiens, qui vulgairement peut signifier certaine confection dans laquelle, outre les autres simples & ingrediens, entre pour base principale & pour fondemét le *Cacao*,

de la nature & faculté duquel il faut necessairement parler devant toutes choses. [Chocolate , *ou* Chocollatl , *est vn mot Indien qui se prend pour vne certaine pâte ou mixtion faicte de plusieurs simples & ingrediens de laquelle on prend certaine portion pour diluyer avec de l'eau commune ou avec quelque autre liqueur pour servir de breuvage. Ce breuvage icy n'est pas commun à tous les Indiens , mais seulement à ceux qui habitent l'Amerique Septentrionale , & nommément aux habitans de la nouvelle Espagne où croist le Cacao en abondance lequel sert de base en cette composition. Il est particulierement vsité en la Mexique , d'où on l'a transporté en Europe aux lieux qui ont grand commerce & intelligence avec les Mexicains , & c'est-là où*

nôtre

nôtre Autheur l'a practiqué & veu practiquer cy apres.]

Ie dis donc avec la commune opinion de tout le monde que le *Cacao* eſt froid & ſec ſelon l'excez de ſes qualitez. [*Nôtre Autheur a dit ſi peu de choſes de l'arbre qui porte le Cacao, que nous ſommes obligez de ſuppléer à ſon defaut, & de donner ſa deſcription que du Laët en ſon hiſtoire Occidentale livre 7. chap. 2. a tirée de François Ximenez en ſon livre de la Nature des Plantes & animaux de la nouvelle Eſpagne, œuvre tres-curieux mais tres-rare, qui a eſté Imprimé à Mexico. L'arbre du Cacao appellé Cucahuaguahuitl, eſt* (dit-il) *de la grandeur & de mêmes feüilles que l'orenger, mais plus grandes;* (*Herrera les compare à celles du chaſtaigner*) *ſon fruit eſt long &*

ſemblable au melon ou pepon, mais il eſt rayé, canelé & roux, lequel ſe nomme Cacahuacintli plein de noix appellées Cacao qui ſont plus petites qu'vne amande, mais plus compactes & de bonne ſaveur : les noix ſont diviſées en deux parties égales bien iointes & ſerrées enſemble. Elles ſont d'vne tendre nourriture, d'vne ſaveur moyenne entre doux & amer, d'vn temperament vn peu froid & humide. Il ſe trouve quatre eſpeces de cet arbre: la premiere eſt appellée Cacahuaguahuitl qui eſt la plus grande de toutes & porte grãde quantité de fruicts: la ſeconde eſt de même nom, de moyenne grandeur portant les feüilles & ſes fruicts beaucoup plus petits : la troiſiéme eſt appellée Xuchicacahuaguahuitl encore plus petite, les fruicts de laquelle ſont plus rouges au dehors,

au dedans du tout ſemblables aux autres: la quatriéme eſt la plus petite de toutes, par ainſi elle eſt dite Tlalcacahuaguahuitl, c'eſt à dire, petit ou bas arbre de Cacao, laquelle porte vn fruict plus petit que tout les autres, combien qu'il n'en differe en rien quand à la couleur; or tous ces fruicts ſont de mêmes qualitez & ont même vſage, encore qu'on ſe ſerve du dernier, principalement en breuvage, les autres ſont plus propres à trafiquer. Au reſte on a accoûtumé de plãter aupres des arbres qui portent le Cacao vn autre arbre qu'ils nomment Atlynam, afin qu'il l'ombrage & le defende des ardeurs & rayõs du Soleil, car il n'eſt vtile à aucune autre choſe. Il faut voir ce qui en eſt écrit dans le ſecond livre de l'Amerique Imprimé à Francfort l'an 1602. *livre* 4. *ch.* 22.

ch. 22. & dans les Paralipomene pag. 99. dans Ioseph à Costa livre 4. de l'Histoire generale des Indes chap. 22. dans Iean Eusebe de Nuremberg en son Histoire Naturelle livre 15. chap. 22. & dans Clusius livre 2. des choses Estrangeres chap. 28.] Il convient sçavoir pour l'intelligence de cecy, qu'encore qu'il soit vray que tout medicament pour simple qu'il soit, possede & tient en soy les quatre qualitez des elemens. Neantmoins de l'action & reaction qu'elles ont entr'elles, il sort & resulte vne autre qualité distincte & differente de ces quatre premieres que nous appellons *Complexion* ou *Temperament*. Cette qualité ou complexion qui resulte de la mixtion, n'est pas toûjours vne, & ne demeure

pas

pas d'vne même ſorte en tous les corps mixtes : mais elle a *neuf eſpeces* & differences, ſçavoir *quatre ſimples*, qui ont vne ſeule qualité ſuperieure, *quatre compoſées*, qui ont deux qualitez predominantes, mais toutesfois qui s'accordent entr'elles, & que pour ce ſubjet ſont appellées ſymboliſantes, & vne *neuviéme* que les Philoſophes appellent *ad pondus*, comme qui diroit temperament de poids lors que toutes leſdites qualitez ſe trouvent balancées, c'eſt à dire egales en poids & en degrez.

La complexion & le temperament du *Cacao* eſt de ceux qui ſont compoſés, puis qu'il a deux qualitez, ſçavoir la froideur & la ſechereſſe ſuperieures & predominantes, leſquelles

quelles rendent le corps dans lequel elles se trouvent adstringent, opilatif & faisant des obstructions, ainsi qu'est l'element de la terre. Mais en outre le *Cacao* estant vn corps mixte & composé des quatre elemens, il doit aussi avoir quelques parties correspondantes & proportionnées au reste des elemens; & particulierement il en a, & non pas peu qui correspondent à l'element de l'air qui son la chaleur & l'humidité, lesquelles qualitez se trouvent iointes à des parties butyreuses, veu que l'on tire du *Cacao* vne bonne quantité de beurre pour le visage, comme i'ay veu pratiquer aux Indes par les *femmes Espagnoles* qui sont nées en ce païs-là. [*Les Espagnols les appellent* Criollas.]

Surquoy

Surquoy on peut faire cette obiection tirée de la Philosophie: deux qualitez contraires & discordantes ne peuvent se trouver en vn degré superieur en vn même corps. Or est-il que le *Cacao* a la froideur & seichereſſe en vn degré superieur, par conſequent le *Cacao* ne peut avoir la chaleur & l'humidité en degré superieur qui sont contraires à la froideur & à la sechereſſe. La premiere proposition est tres-certaine & receuë en bonne Philosophie. La seconde est aussi accordée de tout le monde, partant la conclusion est tres-vraye & tres-asseurée. On ne sçauroit nier que cet argument ne soit bien fort, & il est croyable que ces raisons ayant esté considerées par ce *Medecin de Marche-*

na elles l'ont forcé à asseurer que le *Chocolate* faisoit des obstructions & opilations, pource qu'il luy sembloit estre contre toute Philosophie, de dire que la chaleur & l'humidité soient en vn haut degré dans le *Cacao* que l'on croit asseurement estre froid & sec. Mais l'on peut répondre deux choses à cette obiection ; l'vne le peu de cognoissance que ce Medecin avoit du *Cacao*, duquel il n'avoit iamais veu tirer le beurre, & que lors que l'on prepare le *Chocolate* sans adjoûter aucune chose à la poudre du *Cacao* fort desseichée au feu que de la broyer & piler suffisamment, elle se lie en pâte, signe asseuré qu'il y a quelque chose dedans d'onctueux & de visqueux qui necessairement se

rapporte

rapporte & correſpond à l'element de l'air ; Pour l'autre raiſon nous la puiſerons de la fontaine de Philoſophie, & dirons que dans le *Cacao* il y a diverſité de ſubſtances: les vnes, c'eſt à ſçavoir celles qui ne ſont pas ſi craſſes & groſſieres, ſont plus butyreuſes & onctueuſes que terreſtres ; les autres plus groſſieres ſont beaucoup plus terreſtres que huyleuſes & butyreuſes : dans les premieres la chaleur & l'humidité ſont predominantes, dans les dernieres la froideur & la ſeichereſſe. Neantmoins il eſt difficile à croire, qu'en vne même ſubſtance & ſi petite comme eſt le *Cacao*, il y puiſſe avoir ces deux ſubſtances ſi differentes. Mais afin que cela paroiſſe plus facile, veritable, clair & evident: nous

nous le voyons premierement en la *rheubarbe*, laquelle a des parties chaudes & purgatives, & d'autres froides, ſeiches & adſtringentes qui ont la vertu de fortifier, reſſerrer, & arreſter le flux de ventre. Pareillement à voir & à conſiderer *l'Acier* qui eſt d'vne ſubſtance terreſtre, peſante, denſe, froide & ſeiche. on jugeroit qu'il n'eſt aucunement propre à ôter les obſtructions, au contraire qu'il eſt propre à les augmenter: & neantmoins on l'ordonne tous les iours comme leur ſouverain remede. Cette difficulté ſe reſout, diſant qu'encore qu'il ſoit vray que dans *l'Acier* il y a pluſieurs parties terreſtres & groſſieres, il y en a auſſi de ſulphurées & qui tiénent du mercure, par leſquelles il eſt aperi-

tif

tif & oste les obstructions. Il est vray que cecy ne paroist point que moyennant l'artifice & la preparation qu'on y apporte ; qui est qu'en le broyant, triturant, & le mettant subtilement en poudre, ses parties sulphurées & mercuriales, comme estant actiues subtiles & incisives se meslent si parfaitement & exactement avec les terrestres & adstringentes ; que meslées de la sorte les vnes avec les autres nous ne pouvons pas dire que *l'Acier* soit adstringent, mais plûtôt qu'il incise, attenuë, & desopile.

Prouvons cette doctrine par des authorités, & que la premiere soit de *Galien*, lequel au troisiéme livre des facultés des medicamens simples chap. 14. tout au commencement enseigne

enſeigne que preſque tous les medicamens qui paroiſſent eſtre ſimples aux ſens exterieurs, ſont tous compoſés, & ont par ce moyen des qualités contraires, c'eſt à ſçauoir de chaſſer & de retenir, d'eſpaiſſir & de ſubtilizer, de rarefier & de ſerrer, dequoy il ne faut s'émerueiller veu que leſdits medicamens ont tout enſemble la vertu d'échauffer & de refroidir, d'humecter & deſſeicher; & qu'en châque medicament il ſe trouue des parties ſubtiles & groſſieres, tenuës & épaiſſes, molles & dures. Et au chapitre ſuivant du meſme livre, il rapporte l'exemple d'vn *viel coq* dont le boüillon lâche le ventre, & la chair reſſerre: & auſſi de *l'aloës*, lequel eſtant lavé perd tout à

fait

fait ſa vertu purgatiue , ou ce qui en reſte eſt fort foible. Or que cette difference de vertus & facultés ſe trouve en differentes ſubſtances ou parties des medicamens , *Galien* le montre au premier livre des facultez des medicamens chap. 17. en donnant le *laict* pour exemple, dás lequel on trouve & duquel on ſepare trois ſubſtances ſçavoir le *fromage* qui reſſerre & arreſte le flux de ventre : la *ſeroſité* qui eſt purgatiue : & le *beurre* qui nourrit comme luy meſme explique au treiziéme livre des Alimens chap. 15. Nous éprouvons la meſme choſe au *mouſt* ou *vin nouueau* qui a pareillement trois ſubſtances differentes. la *terreſtre* qui eſt la *lie*, la *ſubtile* qui eſt la *fleur* que nous appellons écu-

me

me, & vne troisiéme qui est proprement le *vin.* & chaçune de ses substances a ses diverses facultez & vertus en couleur, en saveur, & en autres accidens. *Aristote* au quatriéme livre des meteores chap. premier traictant de la pourriture, recognoist ces mesmes substances diuerses & differentes comme les plus curieux pourront voir s'ils prennent la peine de lire le chap. suivant du mesme autheur. Et ainsi selon la doctrine de *Galien* & *d'Aristote* on assigne diverses substances en châque partie du mixte sous vne mesme forme & quantité. Ce qui est grandement conforme à la raison si nous considerons, que de châcun aliment pour simple qu'il soit il se produit & engendre

dans

dans le foye quatre humeurs non ſeulement differentes de temperemment, mais auſſi de ſubſtance; & il s'engendre plus ou moins de telle humeur, ſelon que tel aliment a plus ou moins des parties conformes à la ſuſtance de l'humeur qui ſe produira en plus grande quantité. Et ainſi aux maladies froides nous ordonnons des alimens chauds, & aux chaudes des alimens froids.

De tous ces exemples ſi evidens & de pluſieurs autres que l'on pourroit rapporter à ce ſubjet, on peut recüeillir que quand on broye & pile le *Cacao*, les ſubſtances qu'il a naturellement differentes en ſes diverſes parties ſe meſlent ſi artiſtement & exactement les vnes avec les autres, les

graſſes

graſſes & butyreuſes, chaudes & humides, avec les terreſtres, froides & ſeiches (comme nous avons dit de l'*Acier* que ces dernieres ſont reprimées & corrigées, de ſorte qu'elles ne ſont plus ſi aſtringentes qu'auparavant, mais avec vne mediocrité ou moderation plus penchante en temperament chaud & humide de l'air, qu'au froid & ſec de la terre : comme il ſe reconoiſt lors que nous voulons reduire le *Cacao* en breuvage. [*Maradon en ſon Dialogue dit qu'il eſt fait comme vn fuſeau, dont on tort le fil en Eſpagne.*] Car à peine a t'on donné deux tours avec le *molinet* qui eſt vn inſtrument de bois duquel ils ſe ſervent à cet effet, que l'on void eſlever vne écume craſſe qui nous témoigne

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

De tout ce que deſſus nous colligerons que cet *Eſcrivain de Marchena* s'eſt grandement trompé touchant le *Chocolate* qu'il a dit faire des obſtructions, à cauſe que le *Cacao* eſt adſtringent : comme ſi ladite adſtriction n'eſtoit aſſez corrigée par le mélange exacte des parties les vnes avec les autres, moyennant comme il a eſté dit, la trituration. Outre qu'y ayant avec le *Cacao*, tant d'autres ingrediens chauds de leur nature ; il faut par neceſſité qu'ils faſſent leur effect qui eſt d'inciſer & attenuer, & non pas opiler & boucher. Et certes il ne falloit point d'autres exemples n'y d'autre doctrine

pour preuve de cette verité que ce que nous voyons dans le propre *Cacao* ; lequel si on ne le broye & prepare comme il est dit pour faire le *Chocolate*, ains le mangeant ainsi qu'il est en fruict comme le mangent les femmes Espagnoles nées aux Indes, fait de notables étouppemens & obstructions, non pour autre raison sinon que les diverses substances & parties ne soient pas si exactement & parfaictement meslées ensemble par la seule mastication, comme elles le sont par la trituration artificielle que l'on y apporte.

Davantage nôtre adverse partie devoit considerer & se souvenir des premiers rudimens & principes de Philosophie

phie qui disent que d'vne proposition particuliere *& à dicto secundum quid*, il n'en faut pas tirer vne generale & *ad dictum simpliciter*; Par ainsi qu'il ne sert de rien de dire cet homme a les dents blanches par consequent cet homme est blanc; car il se peut faire qu'vn homme qui a les dents blanches soit noir. Il ne sert aussi rien de dire, le *Cacao* est astringent par consequent la confection que l'on faict de luy & d'autres ingrediens est adstringente.

L'arbre qui porte ce fruict est si delicat & la terre où il croist est si excessivemét chaude, que de peur que le Soleil ne le brûle & déseiche, ils y plantent d'autres arbres, & apres qu'ils sont grands & accreus ils plantent l'arbre du *Ca-*

cao, [*Ces arbres s'appellent Athlynam vulgairement les Meres du Cacao*] afin que lors qu'il viendra à ſortir de la terre ; les autres luy ſervent de pavillon. Son fruict même n'eſt point nud ny découvert mais dix ou douze *Cacao* ſont enfermez & comme fourrez dans vne même *Coque*, ainſi que dans vne petite calebaſſe groſſe comme vne figue hâtive & quelquefois plus groſſe de même forme & couleur que ladite figue.

Il y a deux eſpeces de *Cacao* l'vne eſt ordinaire de couleur brune tirant ſur le rouge, & l'autre plus large & plus grande appellée *Patlaxté*, laquelle eſt grande & grandement deſiccative, & qui pour ce ſubjet tient la perſonne éveillée & oſte le ſommeil, c'eſt pourquoy cette-

cette-cy n'eſt pas ſi propre que que le *Cacao* ordinaire,& voyla ce qu'on peut dire touchant ce fruict.

Pour ce qui eſt des autres ingrediens que reçoit nôtre confection de *Chocolate*,ie trouve beaucoup de diverſité,pource que les vns y mettent du *poivre noir* & *de Tavaſco*, lequel pour eſtre fort chaud & fort ſec ne convient qu'à ceux qui ont le foye bien froid.Vn Docteur en Medecine de l'Vniverſité de Mexique a eſté de cet advis ; lequel ainſi qu'vn certain Religieux digne de foy m'a aſſeuré, luy ſemblant que le poivre noir n'eſtoit propre pour le *Chocolate* pour prouver ſon advis,& donner à cognoiſtre que le poivre appellé *Chile*,qui eſt le poivre de Mexique eſtoit meil-

leur ; fist cette experience sur vn foye de mouton : dans la moitié duquel ayant mis du poivre noir, & dans l'autre moitié du poivre de Meque, dans les vingt quatre heures on trouva le côté ou étoit le poivre noir tout desseiché; & l'autre côté ou étoit le poivre de Mexique humide & succulent comme si on n'y eût rien mis.

La recepte de nôtre *Escrivain de Marchena* est telle, *sept cens* Cacao, *vne livre & demy de sucre blanc, deux onces de* Canelle *quatorze grains de poivre de Mexique appellé* Chilé *ou* Pimiento, *demy once de cloux de girofle, trois petites gousses de* Campeche *ou en son lieu le poids de deux reales d'anis, aussi gros qu'vne noisette d'Achiote qui soit*

suffisant

suffisant pour luy donner couleur; quelques vns y adjoûtent *des Amandes*, *des Noysettes*, *& de l'eau de fleurs d'Oranges.*

Touchant cette recepte, ie diray premierement que sur cette forme on ne peut pas chauffer tous les hommes qui ont des maladies, ou qui y sont disposez : mais il y faut adjoûter ou ôter selon la necessité & le temperament d'vn chacun. Pour le *succre* encore que l'on y en mette lors que l'on boit le *Chocolate* : Ie ne trouve pas mauvais d'y en ietter parmy la quantité que ie diray. On y en met aussi & fait on des tablettes de *Chocolate* par friandise, comme font les Dames de Mexique, & qui se vendent dans la boutiques pour manger

ainsi que des confitures.

Les *clous de Girofle* que le mesme Autheur met en cette composition, n'y sont point admis par ceux qui entendent bien la façon de faire de breuvages, fondez peut estre sur ce qu'ils resserrent le ventre, bien qu'ils ayent la proprieté de corriger la mauvaise haleine & puanteur de bouche, comme il a esté remarqué par vn docte personnage en ces vers.

Fœtorem emendant oris caryophila fœdum,
Constringunt ventrem, primaque membra iuuant,

C'est à dire,

Le girofle rend bonne halaine
Resserre le ventre coulant
Et va l'estomac consolant
Lors que l'alimẽt luy fait peine.

Et

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

Tout le monde met dans cette compoſition le petites gouſſes de Campeche [*Ie n'ay point veu encore en aucun Autheur la deſcriptiõ de ces goûſes de* Campeche *ny de la plante qui les produit. Elles ſemblent avoir pris leur nom de la Ville de* Campeche *qui eſt en la province Yucatana de la nouvelle Eſpagne, auſſi bien qu'vne certaine eſpece de Breſil qu'on appelle bois de* Campeche, *qui ſert aux Teinturiers, qu'on apporte en tres grande abondance en nôtre Europe. Laët en ſon livre ch.* 28. *des*

Indes Occidentales, a opinion qu'il ſoit tiré d'vn arbriſſeau appellé Cucuraqua par les Taraſquains & Quammochetl xuitzquahuitl par les Mexiquains qu'il décrit au livre 5. chap. 23. mais ces bois là n'ont rien de commun avec nos goûſes qui entrent dans le Chocolate, leſquelles ſont peut eſtre de même qualité que le fenoüil, puis qu'elles en ont l'odeur, & que l'autheur de Marchena dit que l'on peut ſubſtituer en leur place l'Anis.] qui ſont fort belles & de l'odeur quaſi de fenoüil à cauſe qu'elles n'échauffent pas beaucoup. Et n'empéchent pas qu'on n'y adjoûte *l'Anis*: comme a pensé l'autheur de la recepte : eſtant certain qu'on ne fait jamais le *Chocolate* ſans *Anis*. Car eſtant chaud au troiſiéme degré il eſt propre à beaucoup de maladies froides

froides & tempere la froideur du *Cacao*. Et afin qu'on voye à quels membres froids il profite,ie rapporteray quelques vers d'vn curieux.

Morbosos renes, vesicam, guttura, vuluam,
Intestina, iecur, cumque liene caput
Confortat, varüsque anisum subdita morbis
Membra istud tantum vim leue semen habet.

C'est à dire,

L'Anis par vertu souveraine
Conforte les membres lassez,
Il oste les maux amassez
Par le seul effect de sa graine
Les reins & vessie malade
La ratelle & la bouche fade
Le foye gros de vens mutins,
La matrice, & les intestins
Et autre partie engagée

Se

Se trouvent par luy soulagée.

L'achiote [*Cette teinture est tirée d'vn arbre fruitier que les vns appellent Achiotl, d'autres Changuarica, & d'autres Pamaqua, voicy comme il est décrit par François Ximenes au rapport de Laët livre 5. ch. 3. C'est vn arbre semblable en grandeur, tronc & forme à l'orenger, ses feüilles sont comme celles de l'orme en couleur & aspreté, l'écorce, le tronc & les branches sont roux tirant sur le verd, ses fleurs sont grandes distingués en cinq feüilles à la façon des étoilles, d'vne couleur blanche pourprine, le fruict est semblable aux premieres écorces de chastaigne de forme & grandeur d'vne petite amande verde, quadrangulaire & qui s'ouvre estant meur, contenant certains grains semblables à ceux des raisains, mais beaucoup plus ronds.*

ronds. Les ſauvages l'ont en grande eſtime & le plantent aupres de leurs maiſons, il verdit toute l'année & porte ſon fruict au Printemps, auquel temps on a de coûtume de le tailler, pource que de ſon bois on en tire du feu comme d'vn caillou, ſon écorce eſt fort propre à faire des cordes qui sõt plus fortes que du chanvre même, de ſa ſemence on en fait de la teinture cramoyſie rouge, de laquelle les peintres ſe ſervent: on s'en ſert auſſi en Medecine, pource qu'elle eſt de qualité froide eſtant beüe avec quelque eau de même qualité, ou appliquée au dehors, elle tempere l'ardeur de la fiévre, arreſte la dyſenterie, enfin on la meſle avec grãde vtilité en toutes les potions refrigerantes, d'où vient que l'on la meſle avec le breuvage de Chocolate *pour rafraîchir, & luy donner*

ner goût & belle couleur, la même descriptiõ est aussi dans Ioan. Eusebe de Nuremberg au 15. livre de son hist. nat. chap. 48.] mis de la grosseur d'vne noysette ne suffit à donner la couleur à cette grande quantité d'ingrediens contenus en la recepte : il faut s'en rapporter à celuy qui fait la composition, lequel en prendra autant qu'il verra estre necessaire pour la teindre & colorer.

Ce n'est pas mal fait d'adjoûter les Amendes [*Nôtre autheur parlant des Amandes entend celle des Indes & non celles de l'Europe. Voicy ce que dit Ios. Acosta en son Hist. nat. liv.* 4. *ch.* 29. *des Amandes Indiennes. Il y a vne autre espece de* Cocos *qui ont dedans leur noyeau vne quantité de petits fruicts comme* Amandes,

des, *à la façon des grains de grenades. Ces* Amandes *sont trois fois aussi grandes que celles de Castille & leur ressemblent au goût, encore qu'elles soient vn peu plus aspres & sont aussi humides & huilleuses, c'est vn assez bon manger aussi ils s'en servent en delices faute d'amandes pour faire des masses pains & autres telles choses: il les appellent* Amandes des Andes *pource que ces Cocos croissent abondamment és* Andes du Peru, *& sont si forts & durs que pour les ouvrir il les faut frapper rudement avec vne grosse pierre. Quand ils tombent de l'arbre s'ils rencontroient la teste de quelqu'vn, il n'auroit besoin d'aller plus loing. Et semble vne chose incroyable que dans le creux de ces* Cocos *qui ne sont pas plus grands que les autres ou gueres davantage, il y*

a neantmoins vne telle multitude & quantité de ces Amandes: *Mais en ce qui concerne les* Amandes *& tous les autres fruicts semblables, tous les arbres doivent ceder aux* Amandes de Chachapoyas, *lesquelles ie ne peux autrement appeller. C'est le fruict le plus delicat, friand & plus sain de tous ceux que i'ay veu aux Indes. Voire vn docte Medecin asseuroit qu'entre tous les fruicts qui sont és Indes ou en Espagne, nul n'approchoit de l'excellence de ces Amandes. Il y en a des plus grandes & de plus petites que celles que i'ay dit des* Andes, *mais toutes sont plus grosses que celles de Castille. Elles sont fort tendres à manger, ont beaucoup de suc & substance, & comme onctueuses & fort agreables, elles croissent en des arbres tres hauts &*

de

de grand feüillage. Et comme c'est vne chose precieuse, nature aussi leur a donné vne bonne couverture & defense, veu qu'elles sont en vne écorce quelque peu plus grande & plus poignante que celle des chastaignes, toutesfois quand cette écorce est seiche l'on en tire facilement le grain. Ils racontent que les singes qui sont fort friands de ce fruict, & desquels il y en a grand nombre en Chachapoyas du Peru (*qui est la contrée de toutes où ie sçache qu'il y ait de ces arbres*) *pour ne se piquer en l'écorce & en tirer l'amande les iettent rudement du haut de l'arbre sur les pierres, & les ayant ainsi rompues les achevent d'ouvrir pour les mãger à leur plaisir.*] & les *Noisettes*, d'autant qu'elles sont meilleures que le Mays & que le Panis qui y

sont

ſont mis par quelques vns pour donner corps à la compoſition. Et ainſi i'en mettrois en toutes les eſpeces du *Chocolate*, car outre les commoditez que i'ay cy-devant rapportées, elles ſont chaudes moderement, & ont vn ſuc delicat principalement les ſeiches, les vertes & les nouvelles ny eſtant pas propres, mais plûtôt nuiſibles, ſelon qu'vn certain homme docte à mis en ces vers.

Dat modicum calidum dulciſque amygdala ſuccum,
Et tenuem inducunt plurima damna noua.

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

Doncques

Doncques les Noiſettes [*Chriſtophe Acoſta en ſon liure des aromates chap.* 18. *deſcrit les noyſettes des Indes en cette ſorte. Le noyſetier eſt vn fort grand arbre, droit, delié, rond & d'vne matiere fongeuſe. Il à les feüilles plus longues & plus larges que la Palme qui porte le Cocos, & qui ſortent de la ſommité de l'arbre, entre leſquelles ſortent de petites verges déliées pleines de petites fleurs blanches & preſque ſans odeur, d'où s'engendre le fruit appellé Areca, grand, comme des noix qui n'eſt pas toutes-fois rond, mais en ouale en forme d'vn petit œuf de poule, l'eſcorce exterieure eſt merueilleuſement verde deuant que d'eſtre meure, eſtant meure elle devient grandement iaune à la façon des dattes bien meures, cette eſcorce eſt d'vne*

ſubſtance

ſubſtance molle & velue qui contient vn fruit gros comme vne groſſe chaſtaigne, blanc, dur, plein de petites veines rouges que les habitans mangent. Eſtant encore verd ils le mettent ſous le ſable pour le rendre meilleur & plus agreable, quelque fois ils le mangent auec les feüilles de Bethel, autre fois ils le rompent & le font ſeicher au Soleil, & puis s'en ſeruent grandement en leur manger & en leurs potions adſtringentes : pour l'eſcorce ils s'en nettoyent les dents. Il y a vne autre eſpece de noyſette qui croiſt en en l'Iſle de S. Dominique qui eſt purgatiue, mais ce n'eſt pas elle qu'on meſle auec le Chocolate. Elle eſt deſcrite par Ouiedo en ſon hiſt. des Indes livre 2. ch. 4. & en ſuite par Monardes en ſon livre ch. 47.] ne ſont pas auſſi

hors

hors de propos, puis qu'elles ont même temperament que les Amandes: encore que pour estre plus seiches elles approchent plus du temperament bilieux. Mais aussi elles corroborent le ventre & l'estomac bien seichées au feu & comme grillées ainsi qu'on les prépare pour cette composition, empéchant en outre que les vapeurs ne montent du ventre au cerveau comme le même autheur à écrit.

Bilis auellanam sequitur, sed roborat aluum
Ventris & à fumis liberat assa caput.

C'est à dire,

La noysette engendre la bile
Elle tient le ventre fermé
Quand elle est rostie elle opile
Et reprime l'air enfermé

Qu'il

Qu'il ne monte iusqu'à la teste
Pour y former quelque tempeste.

C'est pourquoy elles sont tres-vtiles à ceux qui ont des ventositez & des fumées qui montent des hypochondres au cerveau où elles causent des songes turbulens & des imaginations fâcheuses.

Ceux qui meslent le Mays

[*Ce que les Indiens appellent Mays nous l'appellons bled d'Inde ou froment de Turquie, qui est commun qu'il n'est pas besoin de le descrire davantage. François Ximene au rapport de Laet livre 3. ch. 7. en parle tres-dignement en ces termes. La difference du Mays se prend de la couleur de ses espics (que le commun appelle Mazorcas) laquelle varie grandement, car les vns sont de couleur blanche, les autres de rouge,*

il y en a presque de noirs, d'autres pourprés, bleus & bigarrez de diverses couleurs (ce qui se doit entendre de l'escorce de dessus, car la farine en est blanche) &c. Au reste s'il y a aucun bled que Dieu ait fait qui soit de qualité temperée & de grande nourriture, c'est sans doute le Mays (que les Mexicains appellent Tlaolli) car il n'est ny chaud ny froid, mais moyen entre les deux comme aussi ny humide ny sec, mais du tout temperé entre les deux, bien loin d'estre de grosse & visqueuse substance voila pourquoy ceux qui l'ont iugé estre de grossiere & visqueuse nourriture & engendrer des obstructions se sont fort trompez, on a trouvé le contraire és Sauvages qui en viuent ordinairement parce que iamais ils ne sont travaillez d'obstruction, &

n'ont

n'ont iamais mauvaiſe couleur, mais au contraire ils aſſeurent qu'il ſe digere ayſement & ayguiſe l'appetit, que meſme avant la venuë des Eſpagnols ils ne ſçavoient que c'eſtoit des douleurs nephritiques : enfin il ne ſe trouve aucun plus excellent remede entre les Sauvages à l'encontre des maladies aigues. Ce que l'experience témoigne abondamment ; car le Mays boüilly en l'eau nourriſt ſuffiſamment le corps & ſe digere ſans aucune difficulté ou nuyſance, il adoucit la poitrine, tempere la chaleur des fiévres, principalement la poudre de ſa racine trempée dans l'eau & exposée au froid du ſoir, & puis apres beuë. Or ce Mays boüilly n'eſt pas ſeulement vne louable & ſaine viande, mais peut auſſi eſtre donné ſans crainte aux malades auſſi bien qu'aux

ſains,

ſains, aux ieunes qu'aux vieux, aux hommes & aux femmes & de quelque condition qu'ils ſoient, enfin en toutes maladies ſans mal ny peine. On dit en outre qu'il provoque l'vrine, & nettoye les conduits. Puis donc que le Mays pris comme il appartient apporte mille commoditez & nul dommage (ſi ce n'eſt qu'on veuille dire qu'il augmente par trop le ſang & la bile) on ne doit point écouter ceux qui affirment qu'il eſt plus chaud que le froment, qu'il ſe digere plus dificilement & qu'il engendre des obſtructions. Suyvons plûtôt les Medecins Mexicains, qui ayant rejetté la ptiſane comme ennuyeuſe aux malades ont mis en ſa place l'Atolle duquel nous parlerons cy-apres. Ie paſſe icy ſous ſilence la façon comme on fait le pain du Mays qui eſt décrite par le même

Laet à la fin de ce chap. Lopez, Acosta, le premier & second tome de l'histoire de l'Amerique, & de Lery ont amplement parle du Mays.] ou le Paniz [*Par ce Paniz il ne faut pas entendre le vulgaire, mais celuy des Indes qui est décrit par Dodonnée en sa quatriéme partie de l'hist. des Plantes livre 7.chap.26. & par Dalechant dans le grand Herbier livre 4. ch. 20. comme aussi par Lobel p. 25. de ses Obseru. & par Pena en la pag. 15. de son livre.*] dans le Chocolate font tres-mal, pour-ce que ces deux drogues-là engendrent l'humeur melancholique au rapport du même autheur.

Crassa melancholicum præstant tibi Panica succum.
Siccant si penas, membra gelantque foris.

C'est

C'eſt à dire,

Le Panet en ſeichant fait la melancholie
Appliqué ſur le corps le gele & mortifie.

Il eſt tres-certain auſſi que l'vn & l'autre eſt venteux, & que l'on ne les met en cette confection que pour le profit & pour augmenter la quantité du *Chocolate*, châque boiſſeau de *Mays* ne leur coûtant que ſeize reales, faiſant revenir châque livre à huict reales qui eſt le iuſte prix de la livre du *Chocolate*.

La Canelle [*Il y a apparence que nôtre autheur parle de la Canelle des Indes Occidentales, & non de la Canelle d'Orient, laquelle étoit incognue en la nouvelle Eſpagne devant que les Eſpagnols l'euſſent découverte. cette Canelle*

cy est décrite par Monardes en son hist. des Plantes ch. 25. Laet en son livre 10. ch. 26. dit que l'arbre de la canelle est de la grandeur d'vn olivier produisant certaines boursettes avec leurs fleurs qui étant broyées approchent en quelque façon à l'odeur ou goût de la canelle d'Orient. Monardes remarque qu'on se sert plûtôt de leur fruict que de leur écorce, & qu'estãt mis en poudre qu'il fortifie l'estomac, chasse les vents, fait bonne haleine, oste les douleurs du ventre, ayde le cœur & donne bonne couleur meslé avec les viandes, ainsi que la vraye canelle.] chaude & seiche au troisiéme degré est bonne pour l'vrine & pour les reins atteins de maladies froides, & aussi pour les yeux, & en effect elle est cordiale, cõme a remarqué certain autheur,

Commoda

Commoda & vrinæ cynamomum
& renibus affert,
Lumina clarificat dira venena
fugat.

C'eſt à dire,

La Canelle eſt bonne à l'vrine
Fortifiant les reins qui la vont
produiſant,
Elle éclercit les yeux, & du ve-
nin cuyſant
Elle deſtourne la ruine.

L'Achiote [*La vertu que donne nôtre autheur à l'Achiote ne s'accorde pas avec celle qui luy eſt attribuée par François Ximenes, car celuy-cy la tient rafraichiſſante & celuy-là échauffante. Quoy que ce ſoit la conſequence n'eſt pas grande en eſgard à ſa petite quantité qui entre dans le Chocolate*] vne chaleur inciſive & attenuative comme il eſt evident par la practique ordinaire des Me-

decins des Indes qui ont éprouvé ses effects, aussi l'ordonnent-ils pour inciser & attenuer les humeurs grossieres qui causent la courte haleine qu'on appelle Asthme, & la suppression d'vrine. Et ainsi de la même façon il peut profiter contre toutes sortes d'opilations lesquelles nous tâchons de détruire, soit qu'elles se rencontrent en la poictrine, soit en la region du ventre, ou en quelque autre part.

Quant au Chiles [*Il y a deux sortes de Chiles ou Chilli, l'vn d'Orient qui est le Zingembre duquel le Pere Eusebe de Nuremberg a fait son 27. ch. du 15. livre de son Hist. & l'autre d'Occident qui est le poivre de Mexique, & qu'on appelle, poivre de Tabasco, pource qu'il croist en grande abon-*

dance

dance en cette province de la nouvelle Espagne. Nôtre Autheur fait de cestuy-cy quatre especes, mais le Pere Iean Eusebe en fait bien d'avantage au ch. 80. du même livre, que les curieux pourront aller voir. Laët dit au dernier chap. de son 5. livre, que ce fruit vient d'vn arbre domestique appellé Xocoxochitl, *lequel est fort grand, ayant les feüilles d'orenger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats de la même odeur que celles des oranges agreables & douces, les fruicts en sont ronds & pendans par grappes qui sont au commencement verds, & puis apres roux, & à la fin noirs, d'vn goût acre & mordace, & de bonne odeur, chauds & secs au troisiéme degré, de sorte qu'il peut estre mis au lieu du poivre, & on s'en peut servir chez*

les Apothicaires au lieu du Carpobalſamum, les Eſpagnols l'appellent poivre de Tabaſco.] (qui eſt le poivre noir de Tavaſco) ie dis qu'il y en a de quatre ſortes; les premiers s'appellent Chilcotes; les ſeconds qui ſont fort petits Chiltecpin, leſquelles deux eſpeces ſont fort mordicantes & picantes; les troiſiémes sõt nõmés Tonachiles qui ſont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainſi qu'on fait les autres fruicts, bien qu'ils ſoient moderement amers & ne croiſſent en autre lieu qu'aux mareſts de Mexique; les quatriémes ſont appellés Chilpatlagua qui ſont fort larges, mais qui ne ſont pas ſi picquans que les deux premiers, ny ſi peu picquans que les troiſiémes, & ſont ceux

que

que l'on met dans la composition du Chocolate.

Il y a d'autres ingrediens que l'on met dans la composition dont l'vn s'appelle Mecasuchil, [*Cette plante est décrite par Laët en son 5. livre chap. 4. C'est vne herbe (dit il) appellée Mecaxuchitl rempant sur terre, les tuyaux de laquelle sont à trois côtez contournez, & legers excepté où les queuës des feüilles sortent, lesquelles feüilles sont grandes, épaisses & presque rondes, odorantes & d'vn goût acre, elle porte son fruict semblable au poivre long, lequel ils meslent avec le breuvage de* Cacao *qui est le* Chocolate *auquel il donne vne agreable saveur ; il corrobore le cœur & l'estomac, attenue les crasses & lentes humeurs, & est vn remarquable Alexipharmaque cõtre les venins, il a rapporté même*

la figure du fruit. On peut voir ses autres vertus dans le P. Iean Eusebe livre 14. *ch.*62.] & l'autre Vinacaxtli, [*I'ay peur ou que l'Autheur se soit trompé, ou qu'il y ait faute en l'Impression, & que au lieu de* Vinacaxtli *il ne faille mettre Xuchinacuztli ou Huchmacuztli, qui est vn arbre dõt la fleur est appellée par les Espagnols Flor de la oreja: fleur à oreille, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille, elle est composée dit Laët livre* 5. *ch.* 4. *de feüilles pourprées au dedans, au dehors verdes & disposées en sorte qu'elles representent vne oreille. Elle est d'vne fort douce & agreable odeur.*] que l'on peut nommer en nôtre langue *petites oreilles*, qui sont fleurs odorantes, aromatiques, & chaudes. Le Mecasuchil [*Nôtre autheur s'est abusé en donnant*

donnant au Mecaxuchitl vne vertu purgatiue, disant que les Indiens en font vn syrop pour purger. Tous ceux que i'ay veu qui ont décrit cette fleur ne luy ont point attribué cette faculte. Ie croy donc qu'il a pris le syrop de Matlatzric fait de racine de Zarziparille pour celuy de Mecaxuchitl.] est purgatif, puis que les Indiens en font vn syrop pour purger. Ceux qui sont en Espagne au lieu du *Mecasuchil* pourront mettre dans la confection la poudre des roses d'Alexandrie pour ceux qui auront besoin d'avoir le ventre lâche. Iay rapporté tous les ingrediens] *Pour monstrer que nôtre autheur se peut abuser, ie vay produire deux ingrediens du Chocolate desquels il n'a fait aucune mention, l'vn est la fleur d'vn certain arbre resineux*

qui iette vne gomme cómme le styrax d'vne plus belle couleur, sa fleur est semblable à celle de l'orenger d'vne bonne odeur qu'ils meslent avec le breuvage de Cacao qui est le Chocolate, *& estiment qu'elle est bonne pour l'estomac. L'autre ingredient est la gousse du Tlixochitl qui est vne herbe rampante ayant les feüilles semblables au plantain mais plus longues & épaisses, elle monte le long des arbres & les embrasse & porte des cosses ou gousses longues & estroictes & quasi rondes, qui sentent le baume de la nouvelle Espagne, ils meslent ces gousses avec leur celebre breuvage de Cacao : leur pulpe est noire pleine de petites semences comme celles du Pavot, on dit que deux d'icelles trempées en eau provoquent puissamment l'vrine. Voy Laët livre*

5. *chap.* 4. *& livre* 7. *chap.* 4.] du *Chocolate*, afin que celuy qui y aura plus d'affection ou de neceſſité choiſiſſe ceux deſquels il aura glus de beſoin ſelon la maladie qui le travaille.

SECONDE PARTIE.

CVant au ſecond article, ie dis qu'il eſt à obſerver, qu'encore qu'il ſoit tres-veritable, que bien que l'on meſle parmy le *Cacao* tous ingrediens chauds, toutesfois la quantité du *Cacao* vient à eſtre plus grande que tous les autres, & par ainſi les autres ne ſervent

vent qu'à reprimer les parties froides dudit *Cacao*. De sorte que tout ainsi que deux medicamens de contraires qualitez, nous venons par artifice à en faire vn seul qui est temperé & moderé : tout de même par l'action & reaction des parties froides du *Cacao*, & des autres ingrediens chauds, le *Chocolate* prend vne qualité temperée & moderée fort peu esloignée de la mediocrité : & quand nous voudrions nous hazarder de dire (en ne mettant dans le *Chocolate* ny poivre, ny girofle, mais seulement vn peu d'anis comme nous dirons cy-apres) qu'il est purement temperé, nous le pourrions prouver & par experience & par raison. Par experience supposant ce que dit *Galien*, que tout medicament

temperé

temperé échauffe ce qui est froid, & refroidit ce qui est chaud; donnant pour exemple l'huile rosat: par experience dis je, qu'estans aux Indes ceux du pays fondez sur ce qui se practique en ces quartiers-là me voyant arriver tout échauffé de visiter mes malades demandant vn peu d'eau pour me rafraîchir, me persuadoient de prendre vn *gobelet de Chocolate* avec lequel i'appaisois ma soif: & si ie le prenois le matin à ieun il m'échauffoit & fortifioit l'estomac. Prouvons-le maintenant par raison. Nous avons demonstré que toutes les parties du *Cacao* n'estoient pas froides; pource que nous avons fait voir que les butyreuses qui sont en grand nombre sont chaudes ou temperées. Doncques

ques encore qu'il ſoit vray que la quantité du *Cacao* eſt plus grande & plus forte dans le *Chocolate* que tous les autres ingrediens ; les parties froides qui luy correſpondent ne reviennent pas tout au plus que comme à la moitié, & ainſi encore que toutes enſemble viennent à ſurpaſſer, attendu qu'elles demeurent vn peu reprimées par la trituration par le moyen des parties chaudes & butyreuſes du *Cacao*, & d'autre part encore par les autres ingrediens chauds en ſecond & troiſiéme degré qui ont vne qualité plus active, il faut que cela ſe reduiſe à vne mediocrité. Tout de même que l'on void en deux perſonnes qui ſe touchent les mains, l'vne deſquelles les a froides & l'autre chaudes: les

chaudes

chaudes ſe refroidiſſent & les froides s'échauffent , les vnes & les autres finalement demeurent ſans aucun excez de chaleur , ny de froideur qu'elles avoient auparavant & deviennent enfin temperées. Semblablement ceux qui luittent au commencement ils ont leurs forces entieres , mais en ſuite par l'action & reaction des deux contraires luictans enſemble , elle s'affoibliſſent & diminuent tellement que le combat paracheué elles demeurent allanties les vnes & les autres. C'eſt le ſentiment *d'Ariſtote* au quatriéme de la generation des animaux chap. troiſiéme, qui dit, que tout agent patit, auſſi bien que le patient, ainſi qu'on void que qui couppe eſt emouſſé par la choſe qui

eſt

eſt couppée, que ce qui échauffe ſe refroidit, & que ce qui pouſſe eſt en quelque façon repouſſé.

Ie recueille de tout cecy qu'il vaut mieux ſe ſervir du *Chocolate* quelque temps apres avoir eſté fait que tout fraiſchement laiſſant pour le moins vn mois entier : m'imaginant que ce temps eſt neceſſaire, afin que les qualitez contraires des ingrediens s'affoibliſſent, & qu'elles ſoient reduites à vne mediocrité & temperature cõvenable : pour ce que comme ainſi ſoit qu'au commencement châque contraire veut Imprimer & faire ſon effet ; la nature ne ſouffre pas qu'il puiſſe s'échauffer & refroidir en même temps. C'eſt la cauſe pourquoy *Galien* au douziéme livre de la Methode,

Methode, conseille de laisser passer vn an ou pour le moins six mois devant que se servir du *Philonium*, pource que dans cette composition il y entre du suc de pavot appellée *Opium* qui est froid au quatriéme degré, & du poivre avec quelques autres ingrediẽs qui sont chauds au troisiéme. Cette doctrine est confirmée par la practique de quelques vns que i'ay priez de me dire quel *Chocolate* ils trouvoient le meilleur; & m'ont répondu que c'est celuy qui est fait il y a quelques mois & que le recent leur faisoit du mal & leur relâchoit l'estomac, pource qu'à mon advis, les parties grasses & butyreuses ne sont pas tout à fait corrigées par les parties terrestres du *Cacao*, & cecy ie le prouve par cette raison

ſon comme ie diray cy-apres, que ſi l'on donne vn boüillon au Chocolate pour le boire ce qu'il y a de craſſe & de butyreux en luy ſe ſepare & relâche l'eſtomac (encore qu'il ſoit vieil) comme s'il eſtoit fraiſchement fait.

Pour donc reſoudre ce ſecond article il faut avoüer que le *Chocolate* n'eſt point ſi froid que le *Cacao* ny auſſi ſi chaud que les autres ingrediens, mais que par l'action & reaction d'iceux il provient vne complexion moderée qui peut ſervir pour les eſtomacs qui ſont froids & pour ceux qui ſont chauds ; pourveu qu'il ſoit pris en mediocre quantité, comme ie diray tantôt, & qu'il ait eſté fait vn mois devant, ainſi qu'il a eſté dit. De façon que ie ne

ſçay

ſçay qui eſt celuy qui ayant experimenté cette confection ſelon qu'il convient pour châque individu, en puiſſe dire du mal: outre que tout le monde s'en ſervant vniverſellement il n'y a preſque perſonne qui n'en diſe du bien tant aux Indes qu'en Eſpagne, *Ce Medecin de Marchena* n'a donc point eu de raiſon de dire que le *Chocolate* faiſoit des obſtructions; puiſque s'il étoit ain, ſi le foye étant opilé tout le corps viendroit à s'amaigrir. Or nous voyons par experience le contraire en ce que le *Chocolate* engraiſſe, dequoy ie donneray raiſon cy-apres, & voyla pour le ſecond poinct.

TROISIE'ME PARTIE.

AYant traicté au premier article de la definition du *Chocolate*, de la qualité du *Cacao* & des autres ingrediens. Et au ſecond de la complexion qui provient du meſlange deſdits ingrediens. Reſte à traicter dans ce *troiſiéme* de la façon de les mixtionner: mais deuant ie rapporteray la meilleure recepte & la plus convenable que i'ay peu trouver. Et quoy que i'aye dit qu'on ne pouvoit pas donner vne recepte propre à toutes ſortes de perſonnes:

personnes: si est-ce que cela se doit entendre pour ceux qui ne se portent pas bien. Car pour ceux qui sont en bonne santé cette-cy peut servir, car pour le reste comme i'ay dit à la fin du premier article chacun peut choisir les ingrediens selon qu'ils seront profitables à l'vne ou à l'autre partie du corps. Voicy la recepte.

A chacune centaine de Cacao on meslera deux grains de Chile ou poivre de Mexique de ces gros grains que nous avons dit estre appellez Chilpatlague, & à leur defaut on prendra deux grains de poivre des Indes les plus larges & les moins chauds qu'on pourra trouver de ceux d'Espagne, vne poignée d'anis, deux de ces fleurs appellées petites oreilles ou vinacaxtlides, & deux autres qu'on nomme

nomme Meçasuchil si le ventre étoit dur & resserré. En Espagne au lieu de ces dernieres on pourroit mettre la poudre de six roses d'Alexandrie vulgairement appellées roses pâsles une petite goûse de Campeche, deux drachmes de Canelle, une douzaine d'amandes & autant de Noisettes, demy livre de sucre; la quantité d'Achiote qu'il suffira pour donner couleur à toute la composition. Et si quelqu'une de ces drogues ne se trouve pas qui soit veritablement des Indes, cela se fera avec leur autre.

La façon de faire le meslange.

LE *Cacao* & les autres ingrediens se pilent & se broyent

yent en vne pierre qu'ils appellent [*Les Indiens appellent cette pierre Metatl.*] Metate faite toute expres. La premiere chose que l'on fait c'eſt de griller & bien faire deſſeicher au feu tous les ingrediens afin qu'ils ſe puiſſent ayſement piler excepté *l'Achiote*, mais il faut les faire griller avec grand ſoin les remuant en les grillant, afin qu'ils ne ſe brûlent & deviennent noirs, outre qu'eſtant trop grillez ils perdent leur vertu & deviennent amers. La *Canelle & le poivre de Mexique* doivent eſtre pilez les premiers, & ce dernier doit eſtre pilé avec *l'Anis* : le *Cacao* étant celuy qui doit eſtre pilé le dernier, mais peu à peu juſques à la quantité ſuffiſante & à châque fois il faudra luy donner deux ou trois

iours dans la pierre afin qu'il ſoit mieux broyé. Et châque choſe ſe broye ſeparement, & puis apres on met les poudres de tous les ingrediens dans le vaiſſeau, où eſt le *Cacao*, & ces poudres on les meſle avec vne cuilliere, & ſoudain on prend de cette pâte qu'on recommence à broyer ſur la pierre ſuſdite ſous laquelle on met vn peu de feu apres que la confection eſt faite, prenant garde de n'y faire pas trop grand feu, & de ne la faire pas chauffer exceſſivement pour ne point reſoudre & diſſiper la partie butyreuſe. Il eſt auſſi à obſerver qu'en broyant le *Cacao* il faut meſler l'*Achiote*, afin que la couleur s'y prenne mieux. Les poudres de tous les ingrediens excepté du *Cacao* ſe doivent paſſer par le tamis

tamis, & si on ôte la coquille ou l'écorce du *Cacao* la confection en sera plus delicate & delicieuse. Lors que le tout paroistra estre bien broyé & incorporé (ce qu'on recognoistra à n'y voir la moindre petite paille) on prendra avec vne cuilliere de cette masse qui sera presque toute fonduë & liquefiée dont on fera des *tablettes* qu'on mettra dans des boëttes & deviendront dures à mesure que la masse se refroidira. On observera cependant que pour faire ces *tablettes* il faut ietter vne cuillierée de cette masse sur du papier ou sur quelques grandes feüilles d'arbres comme est le Plane [*Il entend le Plane d'Inde & non celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes a esté ainsi nommé par les*

*Espagnols pour des raisons qui nous sont incognuës. Car il n'a rien de commun avec nôtre plane, mais reßemble plûtôt à la palme tant en forme qu'en grandeur de feüilles qu'il a si grandes qu'elles couvrent vn homme depuis la teste insques aux pieds. Il est remarqué au second tome de l'Amerique que ces feüilles servent à écrire comme anciennement celles du papier. Voy la pag.*173. *&* 174.] (qui est la façon qu'on le practique aux Indes & au lieu dudit Plane on la verse sur du papier) ou elle s'estend & estant mise à l'ombre s'endurcist. Et apres en pliant le papier ils en tirent les tablettes qui pour estre grasses se separent aisement du papier, & si on la verse en quelque vaisseau de terre ou sur vn ais on ne pourroit detacher aisement

ment lesdites tablettes, ny les retirer entieres.

On boit aux Indes le *Chocolate* en deux façons; la premiere & la plus ordinaire est de le prendre chaud avec l'Atolle [*Nôtre Autheur a fort bien décrit* l'Atolle, *disant que c'est du Mays moulu, pêtri & detrempé en l'eau & boüilly à la façon d'vne boüillie fort claire ou plûtôt de l'Amidon, mais il n'a pas rapporté toutes les differences qui ont esté tres-bien remarquées par du Laët en son 7. liv. ch.3. que les curieux pourront lire à loisir, le discours estant trop long pour estre icy transcrit.*] ancien breuvage des Indiens, lesquels appellent de ce nom vne boüillie faicte de farine de *Mays* qu'ils mesleut ainsi avec le *Chocolate*. Et pour le faire de façon qu'il soit plus salubre ils

m ondent le *Mays* en luy oſtant l'écorce de deſſus qui eſt venteuſe & qui produit la melancholie, & ainſi il en reſte le meilleur & le plus ſubſtantiel. Retournant donc au propos que nous avons laiſſé, ie dis que l'autre boiſſon moderne introduite depuis que les Eſpagnols ſe ſont ſervis du *Chocolate* eſt double. La *premiere* eſt de tremper ou dilayer le *Chocolate* dans l'eau froide, en tirer l'écume qu'on met dans vn autre vaiſſeau, expoſer ce qui reſte au feu avec du ſuccre & en fin eſtant chaud y meſler l'écume qu'on avoit miſe à part & le boire ainſi. La *ſeconde* eſt de faire chauffer de l'eau & ayant mis dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco* qu'ils appellent Tecomaté [*Les Mexiquains appel-*

appellent Tecomatés certains vaisseaux ou gobelets qu'ils font du fruit de Cocos, dans lesquels ils boivent le Chocolate. *Ils les font aussi des fruits de l'arbre appellé par les Espagnols Higuero, l'arbre est fort grand, lequel a les feüilles semblables en figure & grandeur à celles de nôtre meurier, & porte des fruicts comme des citrouilles, dont les Sauvages font des gobelets pour boire le Chocolate. Ie n'ay rien icy à dire des Palmes qui portent les Cocos qui est vne des merveilles de la nature, ie remarqueray seulement avec le Docteur Paludanus qui a fait des annotations sur le voyage de Linschot que le Cocos est couvert de deux écorces, la premiere desquelles est veluë, de laquelle ils font des cables & cordages, de l'autre on en fait des gobelets, l'opinion vulgaire estant*

que tels gobelets ont quelque vertu contre l'apoplexie, & c'est dans ces gobelets proprement que l'on boit le Chocolate.] autant qu'il faut de *Chocolate*, y verser vn peu d'eau & avec le molinet deffaire bien le *Chocolate*, & apres l'avoir bien delayé y verser le reste de l'eau chaude avec du sucre & le boire de la façon.

Il y a encore vne autre maniere de preparer le *Chocolate* qui est de le mettre dans vn petit pot avec vn peu d'eau & luy donner vn bon bouillon iusques à ce qu'il soit bien delayé & deffaict. Cela fait on y adjoûte du sucre & de l'eau suffisamment selon la quantité du *Chocolate*, & on le fait cuire iusques à ce qu'il sorte au dessus vne graisse butyreuse prenant

nant garde que si on luy donne vn grand feu il bouillira de façon qu'il se répendara. Mais i'ay recognu que cette derniere façon n'est pas si salubre quoy qu'elle soit plus savoureuse, car comme ainsi soit que le beurre se separe du terrestre qui demeure en bas cela engendre la melancolie & le beurre relâche l'estomac & oste l'appetit.

Il y a vne autre façon de boire le *Chocolate* qui est froid, lequel a pris le nom de son principal ingredient, & se fait nommer *Cacao*, duquel on se sert les iours de festes pour se rafraischir, & se fait de la sorte. On detrempe le *Chocolate* dans vn peu d'eau avec le molinet, & on en tire l'écume qui s'augmente grandement, &

bien plus encore lors que le *Cacao* eſt plus vieil & plus pourry. On recueille cette écume dans vn gobelet de *Xicara* ou de *Coco*, & qui eſt appellé *Tecomaté* que lon met à part, & au même vaiſſeau on y met le ſuccre; puis on y verſe l'écume qu'on a tirée à part & on le boit ainſi froid. Et ce breuvage eſt ſi rafraiſchiſſant qu'il n'eſt pas bon à tous les eſtomacs, parce que l'experience fait voir le dommage qu'il fait donnant des maux d'eſtomac, & principalement aux femmes. I'en dirois la cauſe mais ie la laiſſe à part pour n'eſtre trop prolixe.

Il y a encore vne autre façon de le boire froid, qu'ils appellent *Cacao Pinoli*, qui ſe fait en adjoûtant au même *Chocola-*

te apres en avoir fait la confection, comme nous avons dit, vne pareille quantité de *Mays* grillé, bien pilé, & bien mondé de ſon écorce premierement; lequel eſtant broyé & paſſé par la pierre avec le même *Chocolate* devient tout en poudre qui ſe meſle avec celle dudit *Chocolate*, & de ces poudres toutes detrempées ainſi que nous avons dit, ſe fait l'écume qui ſe prend & boit comme le breuvage precedent.

Il y a encore vne autre façon plus briefve pour les hommes d'affaires qui n'ont pas le loiſir d'attendre vne plus longue preparation, laquelle eſt bien ſaine, & eſt celle dont ie me ſers. Tãdis qu'on fait chauffer de l'eau on prend vne tablette ou bien on rappe vn

peu

peu de *Chocolate* que lon meſle avec le ſucre dans vn petit pot, l'eau eſtant chaude on le verſe dedans & on le deffait avec le molinet ; On boit cela ſans avoir ſeparé l'écume comme on a de coûtume de faire aux autres preparations.

QVATRIE'ME PARTIE.

IL nous reſte à traicter en ce dernier article en quelle quantité il faut boire le *Chocolate*, en quel temps il le faut prendre, & à quelles perſonnes il eſt propre, pource que pluſieurs vſant exceſſive-

ceſſivement, ie ne dis pas ſeulement du *Chocolate*, mais auſſi de toute autre ſorte de viande & de breuuage quelque bon & excellent qu'il puiſſe eſtre, en reçoivent de l'incommodité & du detriment. Et ſi quelques perſonnes s'en trouvent opilées c'eſt pour ſon vſage exceſſif. Et tout ainſi que nous voyons le vin pris par excés au lieu déchauffer produire des maladies froides, la nature ne pouvant ſurmonter ny tourner en ſa ſubſtance vne ſi grande quantité de vin. De même celuy qui boit trop de *Chocolate*, attendu qu'il a beaucoup de parties graſſes qui ne ſe peuvent diſtribuer en la même quantité par tout le corps, devient neceſſairement opilé par celles qui demeurent dans

dans les petites veines du foye. Pour à quoy remedier on se cõtentera de prendre le matin cinq ou six onces seulement de *Chocolate* en temps d'hyver: & si celuy qui en prend est bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, il le prendra avec l'eau d'endive. On fera la même chose en Esté pour celuy qui en voudra vser par forme de medicament contre les obstructions & intemperies chaudes du foye, mais celuy qui aura le foye froid & remply d'obstructions prendra ledit *Chocolate* avec eau de rheubarbe. En effet regulierement on en peut vser iusques au mois de May particulierement si l'air est temperé. Mais ie n'approuve pas son vsage durant les iours Caniculaires, si ce n'est à

ceux

ceux à qui il ne fait point de mal à cauſe qu'ils y ſont habituez. Si donc quelqu'vn a beſoin d'en vſer aux iours Caniculaires, & qu'il ſoit d'vn temperament chaud il le prendra aſſaiſonné avec eau d'endive de quatre iours l'vn, ſpecialement s'il ſe ſent le matin avoir l'eſtomac foible. Et encore qu'il ſoit veritable qu'aux Indes, qui eſt vn pays tres-chaud, on la prend en toute ſaiſon, & que par conſequent on pourroit faire le meſme en Eſpagne. Toutefois ie reſpondray premierement qu'il faut donner cela à la coûtume. En ſecond lieu que l'exceſſive chaleur de ces pays-là ſe trouvant conjointemẽt avec vne exceſſive humidité laquelle ayde à ouvrir les pores du corps, il arrive qu'il ſe fait vne

ſi

ſi grande diſſipation de la propre ſubſtance du corps, que l'on peut non ſeulement le matin, mais auſſi à toute heure prendre du *Chocolate*, ſans aucun detriment. Et il eſt tellement vray que par la chaleur exceſſive du pays la chaleur naturelle ſe deſſipe & s'exhale, & que celle de l'eſtomac & autres parties interieures du corps s'eſpand de telle façon aux exterieures, que nonobſtant cet excez de chaleur les eſtomacs en demeurent refroidis: en ſorte qu'ils tirent du profit & de l'vtilité, non ſeulement du *Chocolate*, lequel ſelon que nous avons prouvé eſt moderement chaud, mais auſſi du vin pur, lequel combien qu'il faſſe bien chaud ne leur fait aucun mal, ains aucõtraire conforte l'eſtomac

mac. Que ſi parmy ces chaleurs exceſſives les Indiens viennent à boire de l'eau ils en reçoivent vn notable detriment par le refroidiſſement de leur eſtomac, par lequel la coction vient à ſe corrompre & ſe produiſent beaucoup d'autres maladies.

Il faut remarquer auſſi que les ſubſtances terreſtres que nous avons dit eſtre dans le *Cacao*, tõbent au fond du gobelet quãd on le reduit en breuvage, & qu'il y a des perſonnes à qui il ſemble que ce qui demeure en ce fond eſt le meilleur & le plus ſubſtantiel, & ainſi le boivent non ſans peu de dõmage. Mais outre que telle ſubſtance eſt terreſtre, craſſe & opilative elle produit l'humeur melancholique, de ſorte qu'il la faut eviter tant qu'on pourra, ſe contentant

tant du meilleur qui eſt le plus ſubſtantiel.

Reſte finalement à reſoudre vne difficulté que i'ay touchée cy-devant, c'eſt à ſçavoir qui eſt la cauſe pourquoy le *Chocolate* engraiſſe la pluſpart de ceux qui en boivent. Pource que ſi nous conſiderons tous les ingrediens excepté le *Cacao* nous verrons qu'ils ſont plus propres à amaigrir & extenuer les corps que non pas à les engraiſſer pour eſtre tous chauds & ſecs iuſques au troiſiéme degré. Pareillement les qualitez du *Cacao* que nous avons dit au commẽcement eſtre la froideur & la ſeichereſſe ſont auſſi ineptes à donner de la graiſſe. Neantmoins ie dis que la grande quantité des parties butyreuſes que i'ay prouvé eſtre au

Cacao ſont celles qui engraiſſent,& que les ingrediẽs chauds de cette compoſition ſervẽt de conduite & de vehicule pour les faire paſſer par le foy & par les autres parties iuſques à ce qu'elles ſoient arrivées aux parties charnuës:là où trouvãt vne ſubſtance qui leur eſt conforme & ſemblable,ſçavoir chaude & humide,telles que ſont ces parties butyreuſes en ſe cõvertiſsãt en la ſubſtance du ſubjet elles l'augmentent & l'engraiſſent.

On pourroit dire beaucoup d'autres choſes tirées de la fontaine de la Philoſophie & de la Medecine, mais pour eſtre plus propres pour les Eſcholes que pour nôtre ſubjet ie les laiſſe. Ie remarque ſeulement que l'on peut adjoûter dans ma recepte les ſemences grillées

grillées de Melon, Citrouïlle & [*Ie n'ay peu ſçavoir qu'elle drogue c'eſtoit que la Valenzia , on peut dire toutesfois qu'elle eſt de même nature que le concombre*] Valenzia , leſquelles miſes en poudre ſerviront à ceux qui ont le foye & les reins exceſſivement chauds : & s'il y a des obſtructions au foye & à la ratte avec vne intemperie froide, on pourra meſler la poudre de ſcolopendre. Et à toutes ces compoſitions pour y donner bonne odeur on y mettra quelque peu d'ambre gris ou de muſc. Ce ne ſera pas peu de contentement pour moy que ce petit diſcours ſoit au gré de tout le monde.

FIN.

DU CHOCOLATE

DIALOGVE

Entre vn Medecin, vn Indien, & vn Bourgeois.

Composé par BARTHELEMY MARRADON Voisin de la Ville de Marchena, Imprimé à Seville l'an 1618.

Tourné à present de l'Espagnol, & accommodé à la Françoise.

AV LECTEVR.

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

DU CHOCOLATE.

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

MED. Il y a vn autre breuuage duquel on vſe fort aux Indes & quelque-fois en Eſpagne, qu'ils eſtiment Medicinal appellé *Chocolate*; duquel il ſera à propos d'apprendre les vertus auſſi bien que des autres, ainſi que nous auons dit du *Tabac. La deſcription de ces arbres a eſté faite cy deuant.*

IND.

IDN. Il se fait du fruict de certains arbres qui se trouvét en la nouvelle Espagne: leurs feüilles sont comme celles des orangers vn peu plus grandes, leur fruict ressemble à vn gros Concombre rayé ou canelé & roux, il est plain de grains qu'on appelle *Cacao* ou petites amandes dont les vnes sont moindres que les autres: & selon leur grosseur on les divise en *quatre* especes. Ils plantent les plus petits arbres du *Cacao*. [*Voy le discours precedent*] & les font venir à l'ombre d'autres arbres, d'autant qu'ils ont accoustumé de se brusler & se desseicher aysement par la chaleur du Soleil. Les *Cacaos* sont à present en tres-grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours, parce

parce qu'ils seruent de monnoye, & que l'on en fait ce breuvage tant renommé que l'on appelle *Chocolate*. MED. Ie l'ay veu & goûté, mais pour vous dire la verité, il ne me plaist point ni pour breuvage, ni pour monnoye quelque loüange qu'on luy puisse donner. I'en ay oüy faire grand estat à vn Medecin de nom & de reputation tant pour le gain qu'il retiroit de la composition de ce breuvage qu'on a de coûtume de faire venir en forme de petites tablettes ou de conserve; que pour la grande experience qu'il a de ses effects, qui l'obligent méme à en donner à ses malades. Quant à la qualité des *Cacaos*, bien que pour servir à faire ce breuvage ils doivent estre cueillis vn peu ver-

delets; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & & les plus vieux; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir vn goust âpre, adstringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merueille si ceux qui en goustent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafraîchissant & qu'il n'enyure iamais, ainsi que l'experience leur à fait connoistre. Voyla donc la qualité des *Cacaos* lors que l'on s'en sert sans autre mélange qui est d'estre desiccatifs & adstringens & par consequent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques au nõbre desquels nous mettons les âpres & les aigres. IND. Ie ne veux point donner mon iugement

ment touchant leurs qualitez: toute-fois ayant veu souvent aux Indes faire de ces petits pains desquels on compose le *Chocolate*, & ayant remarqué qu'avec les *Cacaos* moulus & mis en poudre on méle du poivre, de la canelle, des cloux de girofle, de l'anis & autres ingrediens chauds à discretion sans poids & sans mesure. Ie me ris de ceux qui disent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il est grandement medicinal, soit qu'on le prenne dissout en eau tiede, soit qu'on le prenne épais comme de la viande à manger. BOVRG. Doncques selon que i'entends, celuy qui donne de ce breuvage à ses malades n'est pas assuré & n'a pas la connoissance de ses facultez puis qu'il ne sçait pas ny les in-

grediens qui le composent ny leur quãtité. Voyla vne grande malice, attendu que les doctes Medecins reconnoissent avec *Galien* [*Livre premier des facultez des medicamens cap.* 11.] qu'il ne faut iamais donner aux malades le poivre battu & mis en poudre, ny méme aux personnes saines; mais seulement entier: car échauffant l'estomac & aydant la digestion il ne peut passer iusques au foye & & autres parties nobles pour les échauffer outre mesure. C'est pour cette raison que les sçavans Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & aromatiques comme est celle de canelle & autres semblables, si elles n'ont esté premierement distillées au bain marie. IND. Ie vous supplie dites moy si

le

le *Chocolate* eſt auſſi méchant & auſſi mal ſain que le *Tabac?* MED. Non, mais l'autheur [*Il entend Benzo, les paroles duquel ſont rapportées par Cluſius au ſecond livre des drogues étrangeres ch.* 28.] qui a fait l'hiſtoire generale des plantes qui a veu preparer ce breuvage en Nicaragua [*C'eſt vne province de la nouvelle Eſpagne décrite par Laet livre* 4. *ch.* 19.] & autres lieux de la nouuelle Eſpagne, dit que c'eſt plûtoſt vn breuvage pour les pourceaux que pour les hommes, toute-fois qu'au defaut du vin & pour ne boire touſiours de l'eau, il s'accoûtuma à ce breuvage comme les autres. D'où il faut conclure que la neceſſité de vin qu'on a aux Indes a fait inventer le *Chocolate* duquel ils ſe ſervent

en diverſes façons, & ſous divers goûts : parce que la pâte des ingrediens que nous avons nommez cy-deſſus, & qui ſe broye en vne pierre appellée *Metate*, & par les vns detrempée dans de l'eau, & mélée par les autres avec *l'Atolle* [*Voy le precedent diſcours.*] (qui eſt l'ancien breuuage des Indiens) lequel ſe fait avec du *Mays* blanc, cuit & lavé & qui ne reſſemble pas mal à l'Amydon qui ſe fait en Eſpagne pour les malades aves des eauës propres & convenables à leur mal ; & lequel étant donné ſeul doit étre tenu pour temperé comme il paroit à ſon goût doux & agreable ; reſſemblant méme aux Amandes leſquelles ont ce temperament mediocre & & moderé. C'eſt pourquoy les Medecins

Medecins de la nouvelle Eſpagne donnent ce *Mays* mélé avec du ſucre à leurs malades avec tres-bon ſuccez, lors qu'ils ne ſont point travaillez de chaleur exceſſiue: car en ce cas ſelon la doctrine d'Hippocrate & de Galien ils ſe ſeruent plûtoſt de pannade, de ptiſanes, & d'orges mondez comme en Eſpagne. Or l'vſage du *Chocolate* eſt ſi familier & ſi frequent par toutes les Indes qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait vne *Negre* ou vne *Indienne* avec ſa tante, ſon *Apaſtlet* qui eſt vn vaiſſeau comme vne terrine, & ſon *mollinet* qui eſt vn baſton fait en forme de fuſeau dont ils tordent du fil en Eſpagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettant premie-

rement à part; vne partie de la pâte ou du gâteau de *Chocolate*, & la detrempent dans de l'eau, & apres elles retirent de cette portion l'escume qui est sa meilleure & principale substance, qu'elles separent en des vaisseaux qu'on appelle *Tecometes*, desquels elles sont entourées ou tout à fait ou à moitié. En suite elles distribuent cela aux Indiens & aux Espagnols desquels elles sont enuironnées. Elles mélent à ce breuvage *l'Atollé* [*Voy le discours precedent D.*] chaud qu'elles tiennent dans des pots, auquel elles attribuent de grandes vertus & de grands effects. Quelques vns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec *l'Achiote* qui est vne poudre ou pastille faite d'vn fruict qu'ils

qu'ils disent estre souverain contre la colique. Car les Indiãs sont de grands imposteurs qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence qui les mettent en haute reputation. C'est-ce que l'on peut dire du *Chocolate* qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui est le plus commun & le plus ordinaire, car il s'en fait de diverses couleurs qu'ils appellent *Xocoatole*, *Chillatole*, *Laet rapporte plusieurs autres especes d'Atolle en son 7. livre chap. 3. au reste Xocoatole signifie de l'eau aigre qui est faite de Mays & d'eau trempez toute vne nuict ensemble à l'air: pour le Chillatole il se fait de chille ou de poivre mélez ensemble.*] & ainsi des autres. Pour celuy qui se fait aux maisons particulieres que l'on pre-

ſente aux bonnes amies & aux voiſines, & ſingulierement celuy qui eſt preparé dans les Conuës par les Religieuſes: celuy qu'on fait en tablettes qu'ils appellent *Pinolen*, [*Il eſt appellé Pinoli au diſcours precedẽt vers la fin de la troiſiéme partie.*] & qui ſe boit froid au ſoir: Bien qu'ils ſoient compoſez de pareils ingrediens, ſi eſt-ce qu'ils different de nom & de qualité & ſont en plus grande eſtime. Nous allons mettre la recepte vſitée parmy les peuples plus polis, & la doſe preciſe de chacun ingredient comme il s'enſuit.

Prenez ſept cens Cacaos qui peſent vn poids ou huit reales qui ſont quatre cens cinquante pour reale en la nouvelle Eſpagne, vne livre & demy de ſucre blanc, deux

onces

onces de Canelle, quatorze grains de poivre de Mexique appellé Chillé ou pimiento, demy once de cloux de girofle, trois petites gousses ou cosses de Tesacta, [Il est appellé Campeche au discours precedent partie premiere.] *ou en son lieu le poids de deux realles d'anis, pour l'Achiote on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur ainsi qu'on fait du saffran qui sera peut estre aussi gros qu'vne noysette, quelques vns y adjoûtent des amandes ou des noysettes. De tout cela grillé & pilé dans la pierre appellée Metate, on fait avec le suc qui en sort & du sucre des petits gasteaux ou vne pâte pour mettre dans des boëttes; quelques vns y meslent quelques gouttes d'eau de fleurs d'orenge, vn grain de musc, & d'ambre gris ou de la poudre de scolopendre.*

Pour

Pour ce qui regarde la façon de s'en ſervir ſoit pour le boire ſoit pour le mãger; on prend les matins du *Chocolate* avec vn macarõ ou vn biſcuit, ainſi qu'on fait en Eſpagne vn laict d'amãdes ou de noyſettes, vn iaune d'œuf, quelque pâte de ſemẽces froides ou de l'amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farines, & de ſucre ſoient donnez à ceux qui ſont échauffez & attenuez, il n'eſt pas hors de raiſon. Mais de donner le *Chocolate* indifferemment en tout temps, à tout ſexe, en toute âge, & à toute heure, c'eſt-ce qu'il faut blaſmer & reprendre ainſi que nous avons dit du *Tabac*. IND. De cela i'en ſuis bon témoin; car i'en ay veu pluſieurs qui eſtoient tellement accoûtumez à prẽdre le *Chocolate*

qu'ils

qu'ils ne s'en pouvoient passer. I'ay veu même en vn port de mer où nous debarquames pour puiser de l'eau vn Prestre qui nous disant la Messe comme vn Apôtre, fut obligé par necessité estant fort gras & fort fatigué de s'asseoir sur vn banc devant l'action de graces qu'on fait apres la Communion où estoit vne seruante qui tenoit vn vaisseau de *Thecomate* plain de *Chocolate* qu'il beut, & Dieu luy donna les forces d'achever la Messe apres s'estre reposé. MED. Il meritoit d'estre excusé à cause de son infirmité: mais ceux qui sont sans infirmité & hors de la necessité ne doivent rien donner à la coûtume ; cela n'estant pas ny honeste ny loüable principalemét en la personne des Religieux,

les

les vertus desquels nous doivent servir d'exemple à bien vivre. BOVRG. Il y a vne chose que i'ay remarquée depuis que ie suis entré aux Indes qui est qu'ils boivent le *Chocolate* dans les Eglises pendant qu'on celebre le divin Office, ce que i'ay veu de mes yeux. MED. Iesus ! c'est avoir vne grande irreverence, & porter peu de respect au culte divin, c'est même manquer de civilité & d'honneur aux assistans ; & il est tres-vray que cela ne se devroit point faire. Or parmy les autres incõmoditez qu'apporte le *Chocolate*, ie tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropisies qui sont familieres aux Indes, doit estre attribuée & au *Chocolate* & au Ca-

cao pour eſtre d'vne nature terreſtre & froide. Pour les Dames elles mangent le *Chocolate* cõme ſi c'eſtoient des amandes; & ainſi l'excez qu'on fait à s'en ſervir produit vne infinité de maladies aux parties interieures comme la Cachexie, la mauvaiſe habitude & la couleur depravée du viſage.

BOVRG. I'ay parfaite cognoiſſance de tous ces breuvages, mais ie m'accommode mieux du boüillon: & laiſſe le *Chocolate* ſous ſa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais ie demande, quand on mange le *Chocolate*, eſt-il auſſi bon pour ceux qui ſe portent bien comme vne tranche de iambon, d'eſchinée, ou de ſauſſiſſon, ou cõme la pâte d'alberges qu'on met dans des boëtes, celle de

pommes

pommes de capendu, & vne infinité d'autres conſerves qui ſe font en ce pays? Et quand on le boit eſt-il auſſi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la Ciutad, ou que le vin paroximenes, c'eſt à dire du Pere Ximenez, natif de Ecija Ville de l'Andalouzie? ceux qui boivent ſobrement & moderement dénieront abſolument que ce ſoit vn ſoûtien du corps merveilleux, ou qu'il ait de l'advantage ſur le Nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux des Payens s'enyuroient, puis qu'il donne à la teſte & fait d'autres maux: & qu'on voit vn nombre infiny de perſonnes qui boivent grande quãtité d'eauë tant cruë que cuite auec vn peu de cannelle, d'anis ou d'autres medicamens cog-

nus

nus, avoir vécu tres-longuemẽt fraiz & gaillards ſans vin & ſans tous ces autres breuuages que *Chanaan* n'a iamais plãtez ny n'ont eſté cognus par ſon grandpere. MED. On pourroit ſe ſervir d'vne grande varieté de vins medicinaux qui ont été décris pas *Dioſcorides*, & rapportez par *Vvecker* de divers autheurs, deſquels on a tres-bonne experience, leurs ingrediens & leur quantité eſtant tres-bien cognuës. IND. Ie ne ſçay ſi i'oſeray dire pour concluſion des facultez du *Chocolate*, qu'il eſt la principale cauſe des neceſſitez qui ſont en la nouvelle Eſpagne, pour y eſtre trop commun ſa deſpenſe ſurpaſſant le reſte de la deſpenſe ordinaire que l'on fait chaque iour, car il eſt certain qu'en

certaines

certaines maiſons on deſpence par iour deux poids & davãtage de *Cacao* ſãs mettre en ligne de cõte le ſucre, duquel la quãtité qui eſt employé eſt exceſſive revenãt à plus de cinq cens mille Arrobes, [*Arrobes eſt le poids de vingt cinq livres en Caſtille, & en Portugal de trente & deux livres,*] c'eſt à dire douze millions cinq cens mille livres de ſucre lequel ſe prepare & ſe fait en la nouvelle Eſpagne dans les moulins à ce deſtinez. Et c'eſt la verité qu'en l'année mil ſix cens ſeize *l'Arrobe* de ſucre valoit trois poids & les années ſuiuantes cinq & ſix poids autant qu'il vaut en Caſtille, qui eſt la cauſe qu'il ſe trouve ſi peu de ſucre en la nouuelle Eſpagne. Or comme les Dames ont vsé de ce breu-

vage

vage il leur a donné occaſion de ſe vanger de leurs ialouſies, en apprenant & ſe ſervant des ſortileges des Indiennes qui en ſont grandes maiſtreſſes, comme eſtant enſeignées par le Diable, c'eſt pourquoy les perſonnes ſages doivent éuiter la frequentation des Indiennes pour le ſeul ſoupçon de ſortilege. Et ie n'oſerois dire, pour ne donner point ſubjet de ſcandale à perſonne, le nombre dés meurtres & des homicides qu'vn Pere de la Compagnie de Ieſus preſchant en l'Egliſe de la Ville de Mexico racontoit eſtre arrivez par ce ſeul moyen. De ſorte que quand il n'y auroit que cela ſans y comprendre les autres inconveniens, il eſt tres-bon de s'abſtenir du *Chocolate*, afin d'éviter

la

la familiarité & la frequentation d'vne nation si suspecte de sortilege.

FIN.

HB 25 M44

Dufour,
Philippe
Sylvestre
TX815
.D75
1671
Rare Bk. Coll.

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939