

bres comme est le Plane, * qui est la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Pais , on la verse sur du papier, où elle s'étend , & étant mise à l'ombre, elle s'endurcit, & après en pliant le papier, ils en tirent les tablettes, qui pour être grasses se separent aisément du papier, & si on la verse en quelque vase de terre ou sur un ais on ne scauroit les detacher aisément ni les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diversité dans la maniere de boire le Chocolate,

* Il entend le Plane d'Inde & non pas celui de l'Europe. Or le Platanus des Indes a été ainsi nommé par les Espagnols, pour des raisons qui nous sont inconnues, car il n'a rien de commun avec nôtre Plane, mais ressemble plutôt à la Palme, tant en forme qu'en grandeur de feuilles, qu'il a si grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête jusques aux pieds. Il est même remarqué au second Tome de l'Amérique, que ces feuilles servent à écrire, comme anciennement celles du Papier.

late, que dans la methode de le composer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'est ainsi qu'ils appellent une espece de bouillie claire faite avec la farine de Mays detrempee & cuite dans l'eau qui est leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a plusieurs manieres d'apreter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet* † où je renvoye les Curieux. Car comme c'est un Breuvage inconnu en ce pais ici, & d'ailleurs venteux & mal sain, il n'est pas necessaire d'en parler plus au long. Je dirai seulement que ceux qui s'en servent pour prendre le Chocolate, en font dissoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la tasse où l'on le veut boire, & quand il est en écume * ils remplissent le reste de la tasse d'Atolle tout chaud, & puis ils le
boi-

† Liv. 7. chap. 8. * On appelle en France cette écume Mouffe.

boivent chaudement gorgée à gorgée.

„ Il y a encore au rapport de *Thomas Gage*, diverses autres manieres de prendre le Chocolate ; qui est qu'après que l'on l'a dissout dans de l'eau froide & remué avec le moulinet, l'écume en étant ôtée & mise dans un autre vase, on met le reste sur le feu avec autant de Sucre qu'il en faut pour le rendre doux, & lors qu'il est encore chaud, on le verse dessus l'écume qu'on en a séparé, & puis on le boit.

„ Mais la façon la plus commune est de bien faire chauffer l'eau, puis en remplir la moitié de la coupe où l'on veut boire & y dissoudre une tablette ou deux, ou plus, jusques à ce que l'eau soit assés épaisse, puis le bien remuer avec le moulinet, & quand il est assés battu & converti en écume, de remplir la coupe d'eau chaude & de le boire, après y

„ avoir

„ avoir mis du Sucre ce qu'il en faut
 „ & manger un peu de conserve ou
 „ de massépain trempé dedans le
 „ Chocolate.

„ Il y a encore une autre manie-
 „ re d'en user, qui se pratique
 „ principalement en l'Isle de St.
 „ Domingo, qui est de mettre le
 „ Chocolate dans un vase où il y a
 „ un robinet avec un peu d'eau, puis
 „ le laisser bouillir julques à ce qu'il
 „ soit dissout, & y mettre de l'eau
 „ & du Sucre suffisamment selon la
 „ quantité du Chocolate, & puis
 „ le faire bouillir derechef, jul-
 „ ques à ce qu'il se fasse une écume
 „ onctueuse par dessus & le boire
 „ après cela.

„ Les Indiens se seryent aussi
 „ dans leurs festins & dans leurs re-
 „ jouissances d'une façon de boire le
 „ Chocolate froid, afin de se rafrai-
 „ chir, qui se fait ainsi.

„ On prend le Chocolate dans
 „ lequel l'on n'a mis que peu ou
 „ point

„ point d'autres ingrediens, & l'a-
 „yant dissout dans de l'eau froide
 „ avec le moulinet, l'on en ôte
 „ l'écume avec la partie grasse qui
 „ s'éleve par dessus en grande quan-
 „tité, principalement quand le
 „ Cacao est vieux & commence
 „ à se corrompre. On met l'écu-
 „me dans un plat à part, & on
 „ met du Sucre avec celui d'où
 „ l'on a tiré l'écume, qu'en suite
 „ l'on verse de haut sur l'écume
 „ & puis on le boit ainsi tout froid.
 „ Ce breuvage est si froid qu'il y
 „ a peu de gens qui s'en puissent
 „ servir : car l'on a justifié par
 „ l'expérience qu'il est nuisible &
 „ qu'il cause des douleurs d'esto-
 „ mac, & particulièrement aux
 „ femmes.

„ La troisième maniere de le
 „ preparer, est celle de toutes qui
 „ est la plus en usage, parce qu'en
 „ cette maniere là il ne fait aucun
 „ mal ; & je ne vois pas de raison,

„ pour-

„ pourquoi l'on ne s'en doive aussi
 „ bien servir en Angleterre, com-
 „ me on fait en d'autres païs, dont
 „ les uns sont chauds & les autres
 „ sont froids : car dans tous les en-
 „ droits où l'on s'en sert le plus, soit
 „ dans les Indes, soit en Espagne,
 „ soit en Italie & même en Flandres
 „ qui est un païs froid, l'on trouve
 „ qu'il s'accorde au temperament
 „ d'un chacun.

„ Il y a encore dit *Colmenero*, une
 „ autre façon d'acommoder le Cho-
 „ colate, plus briève pour les hom-
 „ mes d'affaires qui n'ont pas le loisir
 „ d'attendre une longue prepara-
 „ tion, laquelle est bien saine; & c'est
 „ celle dont je me sers. La voici.
 „ Tandis qu'on fait chauffer de
 „ l'eau, on prend une tablette de
 „ Chocolate, ou bien on en rape ce
 „ dont on a besoin, que l'on mêle
 „ avec du sucre à proportion du
 „ Chocolate que l'on y a mis, le tout
 „ dans un petit pot, l'eau étant chau-

de. On le verse dedans, & on le défait avec le moulinet ; on le boit ensuite sans avoir séparé l'écume comme on a de coûtume de faire aux autres préparations.

A Livorne & end'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige presque toutes les boiffons, pour chercher des temperamens contre les excessives chaleurs qui regnent en ces pais là, on boit souvent le Chocolate à la glace : cette maniere de le boire n'est point desagreable, en quoi il differe particulièrement du Café & du Thé qui ne sont bons que chauds. Cependant je m'assure que c'est plutôt le goût & le plaisir qui l'ont introduite & autorisée, que la raison & la santé.

Après avoir fait un assés long & assés exact détail des différentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il est tems que je die de quelle sorte nous

l'accom-

P'accommodons en France. Ordinairement on met dans la Chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de personnes qui en veulent prendre: ensuite on fait bouillir cette eau, & dès qu'elle boût, on y jette dedans (si le Chocolate est excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer: ce que l'on continuë après l'avoir retiré du feu, jusques à ce qu'on l'ait bien fait moussier. Alors on verse de cette mousse dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reste de la decoction: on recommence après de le remuer dans la Chocolatiere avec le moulinet, jusques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mouf-

moussé: ce que l'on continuë jusques à ce que la Chocolaterie soit entièrement vuidée & les gobelets entièrement pleins. Il faut la humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir. Il y a des personnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraîche, des autres qui mangent une couple de biscuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais jét rouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus succulent, & que le reste perd quasi tout son bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il sort de la Chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la dose à proportion de sa qualité, & pour ce qui est du Sucre on en regle la quantité suivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoutent à cette preparation quelques gouttes d'essence d'Ambre qu'ils

qu'ils jettent dás la Chocolatiere, ou quelque petite portion de Pastilles ambrées, qu'on met dans le gobellet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la délicatesse, au lieu du Sucre substituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui raffinant sur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoutent unjaune d'œuf, à quoi je n'ay jamais pû m'accommoder.

Il faut maintenant dire quelque chose des precautions nécessaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience pour cela sert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y réussir. Cependant il n'y a pas de mal de sçavoir que cette composition se faisant en pâte, on peut lui donner toutes les figures que l'on veut. J'en ay eu du long, du carré, du
 rond,

rond, en gros en petits morceaux, & de plusieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ai veu bien des gens, qui d'ailleurs me paroissoient assez raisonnables, ne pouvoit se laisser persuader qu'un Chocolate fut bon par cette seule raison qu'il n'avoit pas la figure qu'ils souhaitoient comme si cela contribuoit de quelque chose à sa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne sente point le moisi, qu'il ne soit point trop vieux ; ce qui se connoît s'il est percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant soit peu qu'il soit irranné, & principalement lors qu'il est surchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ni qui sente les épiceries qui entrent dans sa composition. Voilà si je ne me trompe, tout ce qu'on peut observer pour le choisir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la chose jusques là, il est assez

sés difficile de s'y tromper tant soit peu que l'on ait accoûtumé d'en user, & sur tout si on en a bu du bon. Un des grands defauts que puisse avoir le Chocolate à mon gré, c'est lors que quelque sorte d'épicerie domine, car si cela est, en le beuvant il pique directement si fort le gosier, qu'on ne l'cauroit l'avalier avec plaisir.

Pour ce qui est des tasses dans lesquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce pais se servent de celles qui sont faites de Cocos, & cela non pas seulement parce qu'elles sont extrêmement propres ; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas si fort qu'ils puissent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme seroit l'argent ou l'étain. Ces tasses de Cocos s'appellent dans le pais d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font aussi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Espagnols *higuero*.

guero. C'est un grand arbre qui a les feüilles semblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citrouilles, que les Sauvages creusent pour faire des gobelets. Je ne dirai rien ici des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par plusieurs Auteurs. Il faut seulement remarquer, que le Cocos est couvert de deux écorces, dont l'une est veluë & fibreuse, & sert à faire des cordages : & l'autre qui est interieure, est unie & solide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune est qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en servir à boire le Chocolate : à leur défaut on peut se servir de tasses de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere solide, car il s'en fait des dragées, des biscuits, du mallepain & plusieurs autres sortes de friandi-

ses, & s'il n'est pas si utile à la santé de ces façons, du moins il est aussi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui sont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra user par forme de médicament contre les intemperies chaudes du foye; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obstructions, le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut user regulierement jusques au mois de May, & sur tout si l'air est temperé. *Colménero* n'en approuve pas l'usage pendant les jours Caniculiers, si ce n'est à ceux à qui il ne scauroit nuire, parce qu'ils y sont habituez. „ Si quelqu'un dit
il,

„il, a besoin d'user du Chocolate
 „aux jours Caniculiers, & qu'il soit
 „d'un temperament chaud, il le
 „prendra assaisonné avec l'eau d'En-
 „dive de quatre jours l'un, speciale-
 „ment s'il se sent le matin avoir l'e-
 „stomac foible; & encor qu'il soit
 „veritable qu'aux Indes, qui est un
 „Païs tres chaud, on le prend en tou-
 „te Saison, & que par consequent
 „on pourroit faire le même en Es-
 „pagne. Toutefois je repondrai pre-
 „mierement qu'il faut donner cela
 „à la coûtume. En second lieu, que
 „l'excessive chaleur de ces Paï-là,
 „se trouvant conjointement avec
 „une excessive humidité, laquelle
 „aide à ouvrir les pores du corps, il
 „arrive qu'il se fait une si grande dis-
 „sipation de la propre substance du
 „corps, que l'ô peut, non seulement
 „le matin, mais aussi à toute heure
 „prendre du Chocolate sans aucun
 „prejudice: & il est tellement vrai
 „que par la chaleur excessive du Païs

„la chaleur naturelle se dissipe &
„s'exhale, & que celle de l'esto-
„mac & autres parties interieures
„du corps, s'épand de telle façon
„aux exterieures, que nonobstant
„ces excez de chaleur, les estomacs
„en demeurent rafroidis: en sorte
„qu'ils tirent du profit & de l'utili-
„té, non seulement du Chocolate,
„lequel selon que nous avons prou-
„vé est moderent chaud, mais aus-
„si du vin pur, lequel combien
„qu'il fasse bien chaud, ne leur fait
„aucun mal, au contraire il confor-
„te l'estomac: que si parmi ces cha-
„leurs excessives les Indiens vien-
„nent à boire de l'eau, ils en reçoi-
„vent un notable dommage par le
„rafroidissement de leur estomac
„par lequel la coction vient à se cor-
„rompre, ce qui leur cause beau-
„coup d'autres maladies. Il faut
„remarquer aussi que les substan-
„ces terrestres que nous dit être
„dans le Cacao, tombent au fond
„ du

„ du gobelet quand on le reduit
 „ en breuvage, & qu'il y a des per-
 „ sonnes qui croyent que ce qui de-
 „ meure en ce fond est le meilleur,
 „ & le plus substantiel, & ainsi ils le
 „ boivent avec beaucoup de preju-
 „ dice. Car outre que telle sub-
 „ stance est terrestre, crasse & opi-
 „ lative, elle produit l'humeur me-
 „ lancholique; de sorte qu'il la faut
 „ éviter tant qu'on pourra, se con-
 „ tentant du meilleur qui est le plus
 „ succulent.

CHAPITRE III.

*Des qualitez qui resultent du meslange
 des ingrediens qui entrent dans la
 composition du Chocolate.*

NOUS avons examiné en parti-
 culier dans le premier Chapi-
 tre chacune des drogues qu'on em-
 ploye pour faire le Chocolate, &
 expliqué leurs qualitez: mais cela
 ne suffit pas; car comme ces qua-
 litez sont differentes, on peut en-

core demeurer dans le doute quel-
 le est celle qui predomine dans le
 tout, & ignorer par là à quel usage
 il peut être employé pour la santé,
 ce qui est pourtant le but que nous
 devons nous proposer. Il faut donc
 considerer avec attention quelle
 peut être la qualité dominante qui
 „ doit resulter de ce mélange. * On
 „ s'aperçoit d'abord que la plûpart
 „ des ingrediens que l'on mêle dans
 „ le Chocolate font d'une qualité
 „ chaude, & par là on juge sans dou-
 „ te qu'il doit être fort chaud. Mais
 „ il faut observer que la quantité du
 „ Cacao qui y entre, excède celle de
 „ tous les autres ensemble : & qu'é-
 „ tant extraordinairement froid,
 „ tous ces autres ne servent qu'à
 „ corriger les parties froides & ter-
 „ restres. De sorte que comme deux
 „ medicamens de qualité contraire
 „ font par un mélange un composi-
 „ tion temperée : de même par l'a-
 „ ction & reaction des parties froi-
 * Sentiment de Colmenero. „ des

des du Cacao, & des autres ingre-
 diens chauds, le Chocolate prend
 une qualité temperée fort peu
 éloignée de la mediocrité. On
 peut donc dire, particulièrement
 si on n'y met ni Poivre ni Gerof-
 le, qu'il est purement temperé, &
 cela se peut prouver par l'expe-
 rience & par la raison. Pour ce qui
 est de la premiere, après avoir rai-
 sonnablement supposé avec Galien
 que tout medicament temperé
 échaufe ce qui est froid, & refroi-
 dit ce qui est chaud: comme feroit
 l'eau tiede, qui mêlée avec l'eau
 chaude la rafraichit, & avec l'eau
 froide l'échaufe: on n'aura plus de
 peine à comprendre, ce que l'on
 dit, & ce que l'on éprouve du
 Chocolate, qu'il échaufe les esto-
 macs rafroidis, & qu'il rafraichit
 les estomacs échaufés. *Colmenero*
 l'experimentoit sur lui même
 lors qu'il pratiquoit la Medecine
 dans l'Amerique. Car il dit que

„ lors qu'il revenoit de visiter ses
„ malades tout échaufé, ceux du
„ pais lui perluadoient de prendre
„ une tasse de Chocolate : ce qu'il
„ faisoit, & il en apaisoit sa soif & se
„ sentoit rafraichi. Au contraire le
„ matin à jeun que les glaires qui
„ restent de la digestion affoiblissent
„ & refroidissent l'estomac ; s'il en
„ prenoit une tasse il remarquoit
„ sensiblement son estomac fortifié
„ & échaufé.

„ On connoit encore par l'experience,
„ qu'il n'y a que tres-peu de
„ personnes qui ne s'accommodent
„ de ce breuvage, que de tous les
„ âges, de tous les sexes, de tous les
„ temperamens, la plûpart s'en trou-
„ vent bien. Or il est constant que
„ de ceux qui en prennent les uns sont
„ d'un temperament chaud & bi-
„ lieux, ou sanguin ; les autres froids,
„ pituiteux ou melancoliques : & par
„ consequent il est évident que puis
„ qu'il ne s'en trouyent pas mal, il
„ faut

faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominant en eux. Car la cause des maladies la plus universelle selon le sentiment du Prince des Medecins* est lors qu'une des qualitez, ou plutôôt une des humeurs auxquelles ces qualitez sont attachées vient à dominer trop sensiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres opposées. On peut aussi remarquer dans l'usage de cette boisson, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altère point; bien loin de là, il m'est souvent arrivé après avoir pris du Chocolate de faire trois ou quatre heures en suite mon repas, sans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux: ce qui sont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs spiritueuses, pour peu d'excès qu'on en fasse: qu'elle ne fait point aussi des effets contraires, comme d'assoupir, de faire mal à

* Hippocrate.

l'estomac, de rendre le poux languissant & le corps pesant, qui sont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate est, comme j'l'ay déjà dit, une composition fort temperée.

„Maintenant pour apeller la rai-
 „son au secours de l'experience, con-
 „siderons que toutes les parties du
 „Cacao ne sont pas froides, puis
 „que comme j'ay fait voir, il y en a
 „beaucoup de butyreuses & sulfu-
 „rées, qui sont incontestablement
 „chaudes & inflammables. Quoi
 „qu'il soit donc vrai que la quantité
 „de cette drogue est plus forte dans
 „le Chocolate que tous les autres
 „ingrediens, les parties froides ne
 „reviennent tout au plus qu'à la
 „moitié. Ainsi bien que toutes
 „ces parties froides & terrestres
 „du Cacao soient la base de cette
 „composition, il arrive par la tri-
 „tura-

„turation & le mélange qu'on en
 „fait, tant avec ses parties butyreu-
 „ses & chaudes, qu'avec les autres
 „drogues chaudes au second & au
 „troisième degré, qui ont une qua-
 „lité plus active ; que de tout ce
 „mélange il se fait un composé tem-
 „péré dans ses premières qualitez :
 „de même que l'on voit en deux
 „personnes qui se touchent les
 „mains, dont l'une les a froides &
 „l'autres chaudes: les unes & les au-
 „tres se temperent mutuellement
 „sans excez de froid ou de chaleur.
 „ Pareillement de deux personnes
 „ qui luitent ou se batent ensemble,
 „ & qui ont au commencement
 „ leurs forces toutes entieres, par l'a-
 „ ction & par la reaction mutuelle
 „ de l'une contre l'autre; il arrive in-
 „ failliblement, qu'à la fin du com-
 „ bat opiniâtré, leurs forces se trou-
 „ vent diminuées & ralenties assés
 „ sensiblement pour leur faire trou-
 „ ver du plaisir à finir leur combat &

„ à se repoler. C'est le sentiment
 „ d'Aristote, * qui dit que *tout a-*
 „ *gent patit aussi bien que le patient.* On
 „ voit aussi qu'un instrument à cou-
 „ per est émoussé par la chose qu'il
 „ coupe, que ce qui échaufe se re-
 „ froidit, en agissant contre le corps
 „ froid, & que ce qui pousse est en
 „ quelque façon repoussé par la re-
 „ sistance qu'il trouve. Je recuei-
 „ le de tout cela, continuë *Colmen-*
 „ *ro*, qu'il vaut mieux se servir du
 „ Chocolate quelque tems après
 „ avoir été fait, que tout fraîche-
 „ ment: ce qui doit être du moins
 „ un mois entier, m'imaginant
 „ que ce tems est nécessaire, afin
 „ que les qualitez contraires des in-
 „ grediens s'affoiblissent, & qu'el-
 „ les soient reduites à une mediocri-
 „ té & temperature convenable:
 „ parce que comme il arrive ordi-
 „ nairement qu'au commencement
 „ chaque contraire veut imprimer
 „ &

* Au 4. l. de la generation des Anim. ch. 3

„ & faire son effet, la nature ne
 „ souffre pas qu'il puisse s'échauffer
 „ & refroidir en mémetems. C'est
 „ la cause pourquoi *Galien* au Livre
 „ de la Methode, conseille de laisser
 „ passer un an, ou pour le moins six
 „ mois, avant que de se servir du
 „ *Philonium*, parce que dans cette
 „ composition il y entre du suc de
 „ Pavot, apellé *Opium*, qui est froid
 „ au quatrième degré, & du Poivre
 „ avec quelques autres ingrediens
 „ qui sont chauds au troisième. Cet-
 „ te doctrine est confirmée par la
 „ pratique de quelques-uns, que j'ai
 „ prié de me dire quel Chocolate ils
 „ trouvoient le meilleur; qui m'ont
 „ répondu que c'est celui qui est fait
 „ il y a quelques mois, & que le re-
 „ cent leur faisoit du mal & leur re-
 „ lâchoit l'estomac, parce qu'à mon
 „ avis, les parties grasses & butyreu-
 „ ses ne sont pas tout à fait corri-
 „ gées par les parties terrestres du
 „ Cacao: ce que je prouve par cet-
 „ te

te raison, que si l'on donne un
bouillon au Chocolate pour le boire,
ce qu'il y a de crasse & de butyreux
en lui se separe, & relâche
l'estomac (encore qu'il soit vieil)
comme s'il étoit fraichement fait.

Pour donc résoudre ce second
article, il faut avouer que le Chocolate
n'est point si froid que le Cacao,
ni aussi si chaud que les autres
ingrediens; mais que par l'action
& reaction d'iceux il provient
une complexion modérée, qui peut
servir pour les estomacs qui sont
froids & pour ceux qui sont chauds:
pourveu qu'il soit pris en mediocre
quantité comme je dirai tantôt, & qu'il
ait été fait un mois devant ainsi qu'il
a été dit. De façon que je ne sçai
qui est celui qui ayant expérimenté
cette confection selon qu'il convient
pour chaque individu, en puisse
dire du mal: outre que tout le monde
s'en servant universel-

ver.

" versellement, il n'y a presque per-
 " sonne 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;
 " puis que si cela étoit, le foye étant
 " opilé, tout le corps viendroit à
 " s'amaigrir, & nous voyons le con-
 " traire par experience en ce que le
 " Chocolate engraisse.

CHAPITRE IV.

A quelles incommodités le Chocolate est propre.

IL y a quantité de personnes
 qui usent du Chocolate plu-
 tôt par habitude & par plaisir,
 que par aucune vûë de reme-
 dier à quelque indisposition pre-
 sente, ou qui pourroit arriver.
 Ce chapitre n'est pas fait pour
 eux. Tout ce que j'ai à leur dire,
 c'est que s'ils s'en trouvent bien ils
 peu-

peuvent continuer. Mais comme la Medecine ſçait faire choix des alimens, & des boiffons les plus ordinaires pour en ſoulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce discours du Chocolate ians dire à quelles maladies il peut être propre, & à quelles rencontres il ne l'eſt pas. Les Auteurs ſont fort ſuccints là deſſus, ce qui m'obligera auſſi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ai été dans les precedens.

Comme le Chocolate eſt compoſé de drogues la pluspart ſtomachiques, ainſi que je l'ai remarqué dans leur examen; il ſ'enſuit neceſſairement qu'il poſſede cette même qualité. C'eſt pourquoi les perſonnes qui ont l'eſtomac épuisé & affoibli par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuſes, ſe trouvent parfaitement bien de l'uſage de cette boiffon. Auſſi ſ'enfert-t'on plus frequemment dans
l'A.

l'Amérique que dans l'Europe ,
 ,, parce, dit *Thomas Gage*, qu'en
 ,, ces Pais là on est bien plus sujet
 ,, aux foibleſſes d'estomac qu'en
 ,, celui-ci, à quoi l'on remédie par
 ,, un verre de bon Chocolate qui
 ,, remet & fortifie d'abord l'esto-
 ,, mac.

,, Je puis dire pour mon particu-
 ,, lier, pourtuit-il, que je m'en suis
 ,, ſervi pendant douze ans ſans diſ-
 ,, continuation, en prenant un ver-
 ,, re le matin, un autre devant diné
 ,, ſur les neuf ou dix heures, & en-
 ,, core un autre, une heure ou deux
 ,, après diné; un autre enfin ſur les
 ,, quatre à cinq heures après midi.
 ,, Mais lors que j'avois deſſein d'é-
 ,, tudier le ſoir j'en prenois encore
 ,, un verre ſur les ſept à huit heures
 ,, avec quoi j'étudiois facilement
 ,, ſans dormir juſques à minuit.

,, Que ſi par hazard ou par ne-
 ,, gligence je manquois d'en pren-
 ,, dre à ces heures là, je ne man-
 ,, quois

„ quois pas aussi tôt de sentir des foi-
 „ blesses d'estomac, & comme des
 „ défaillances ou maux de cœur. De
 „ sorte qu'en utant ainsi je vécus
 „ pendant douze ans en ce Pais là
 „ dans une parfaite santé, sans aucu-
 „ nes obstructions ni opilations, &
 „ sans avoir de fièvre ni d'autre
 „ semblable indisposition.

„ Ce n'est pourtant pas que je
 „ veuille regler autrui par moi-mê-
 „ me, ni faire le Medecin pour or-
 „ donner la dose de ce breuvage, ni
 „ en prescrire le tems, & encore
 „ moins deffinir ceux qui s'en doi-
 „ vent servir.

„ Je dirai seulement qu'il y en a
 „ eu quelques-uns qui s'en sont mal
 „ trouvez, soit pour y avoir mis trop
 „ de Sucre, qui lâche l'estomac, ou
 „ pour en avoir bu trop louvent.

„ Mais je puis dire aussi que ce
 „ n'est pas seulement du Chocolate,
 „ mais de tous les autres breuvages;
 „ que si l'on en boit trop au lieu que
 „ d'eux mêmes ils sont bons, ils peu-

vent devenir nuisibles. Que si le
 Chocolate a causé des opilations à
 quelques uns, c'est parce qu'ils en
 prenoient trop souvent, comme
 lors qu'on boit trop de vin, au lieu
 de fortifier & échauffer, il engen-
 dre des maladies froides, parce
 que la nature ne le peut surmon-
 ter, ni digérer cette grande quanti-
 té pour la changer en bonne nour-
 riture.

De même celui qui boit du Cho-
 colate plus qu'il ne faut, parce qu'il
 a des parties onctueuses ou gras-
 ses dont la distribution étant en
 trop grande quantité ne se peut
 pas faire facilement par tout, il faut
 par nécessité que ce qui reste dans
 les petites veines du foye, y cause
 des opilations & des obstructions,

Il faut remarquer pour ne se pas
 laisser tromper à une esperance de
 guerison vaine & mal fondée, que
 quand on parle de ces foiblesses
 d'estomac auxquelles le Chocolate
 est

est bon, il faut entendre celles qui se font par son inanition, soit que les alimens soient trop peu nourrissans comme l'on croit qu'ils le sont dans l'Amerique, soit que le corps & l'estomac en particulier soient épuisez par quelques évacuations : soit que cela vienne d'un air trop subtil, qui dissipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les pais froids & de montagne, où l'appetit est toujourns à l'erte. Mais lors que ces foibleesses viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'estomac qui ôtant l'appetit l'offoiblissent, & cherchant issuë, causent des cours de ventre, des vomissemens ou des soulevemens de cœur; en ce cas là le Chocolate est un tres-méchant remede: comme il est visqueux & pesant, il se mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouffe encore d'avantage les pointes du ferment.

ment. J'ai ouï dire à une personne de qualité, que se trouvant en un semblable état, elle prit à la persuasion de quelque ami, un couple de tassés de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en son mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, jusques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il lui survint un vomissement d'humeurs bilieuses & glaireuses, & à la fin d'une espece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par consequent étoit resté tout autant de tems au fonds du ventricule, sans le pouvoit digerer.

Il en est de même de la colique: si elle vient de quelques humeurs bilieuses, subtiles, acres & piquantes, qui irritent & rongent, pour ainsi dire, les intestins, quelques tassés de Chocolate prises avec peu de Sucre, seront capables d'en rompre sensiblement la pointe. Mais si cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les mem-

membranes des boyaux, il faudroit choisir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui est incapable de les dissoudre.

La pluspart des Predicateurs se trouvent fort bien de son usage, soit avant, soit après l'action. Avant l'action il soutient leur vigueur beaucoup mieux qu'un bouillon qui passe trop vite, & après l'action il repare les forces épuisées. J'en connois qui assurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien: c'est pourquoi on lit frequemment dans les Relations de ceux qui ont parcouru le nouveau Monde, le soin qu'ils prenoient dans leur voyage de boire du Chocolate avant que de partir & après être arrivé, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il est fort nourrissant. Il l'est tant, qu'il n'y a point de bouillon de viande, qui
sout.

souïtienne plus long tems ni plus fortement. Bien des personnes qui s'étoient reduites pour la santé à en boire souvent, ont passé plusieurs jours à se contenter d'en prendre trois tasses par jour sans autre nourriture & ne s'en sont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indisposition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carrosse pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems là il ne prit que trois tasses de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en scauroit prendre une bonne tasse le matin, sans se tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement lui est si naturelle, que personne ne la lui conteste. Ce qui est si vrai, que *Caldera* Medecin Espagnol dans un Traité qu'il avoit fait, intitulé *Tribu-*

nal Medico-magicum, avoit soutenu l'opinion qu'il rompoit le jûne: sentiment qu'il a eû jusques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raisons qu'a employées le Cardinal Brancacio dans une dissertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voici ce que dit sur ce sujet, le Journal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amsterdam, dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas ailleurs, le liront ici avec plaisir.

„ Au lieu que dans l'Europe on
 „ se sert de biere au defaut de vin,
 „ dans l'Amerique on se sert de
 „ Chocolate. Ce Breuvage est fait
 „ d'une certaine pâte, dont la base
 „ est le fruit d'un arbre fort commun en ce pais là que l'on appelle
 „ Cacao, avec lequel on mêle de la
 „ Canelle, un peu de poivre & des
 „ gouffes de Campesche, qui ont
 „ l'odeur & presque les mêmes qua-
 „ litez que le fenouïl. On prend une

once de cette pâte, que l'on dela-
 ye dans un demi septier d'eau, &
 on y ajoute une demi once de Su-
 cre pour rendre cette composition
 plus agreable. Les Indiens aiment
 passionnement ce breuvage, &
 ils en boivent en si grande quanti-
 té, que dans la nouvelle Espagne
 seule on y employe par an plus de
 douze millions de livres de Sucre.
 La raison pour laquelle ils en font
 tant d'état, c'est non seulement
 parce qu'il est agreable au goût,
 mais encore parce qu'il a de mer-
 veilleuses qualitez pour conserver
 la santé. Car on dit qu'il aide à la
 digestion, qu'il engraisse, qu'il é-
 chauffe les estomacs qui sont trop
 chauds: enfin qu'il a plusieurs au-
 tres vertus admirables que les
 Medecins Espagnols vantent ex-
 traordinairement.

Le Chocolate ayant été appor-
 té de l'Amérique en Europe, l'u-
 sage en est devenu en peu de tems

" si commun , qu'en Espagne on
 " estime que cest la derniere misere
 " où un homme puisse être réduit
 " que de manquer de Chocolate.
 " Et en Italie il y a beaucoup de per-
 " sonnes de toutes sortes de condi-
 " tions , même des Religieux qui se
 " sont accoûtumés à en prendre
 " tous les jours. Mais le scrupule
 " que quelques-uns ont fait d'en
 " prendre les jours de jûne , a donné
 " lieu à une question celebre , qui a
 " partagé les Casuistes : sçavoir , si
 " on peut boire du Chocolate les
 " jours de jûne sans contrevenir au
 " commandement de l'Eglise.

" Ce qui fait la difficulté , c'est que
 " suivant le sentiment ordinaire des
 " Theologiens , après S. Thomas , il
 " n'y a que l'aliment qui rompe le
 " jûne , & non pas le breuvage. Or
 " d'un côté il semble que le Choco-
 " late soit une espece de breuvage ,
 " & de l'autre plusieurs pretendent
 " que l'on le doit plutôt mettre au

nombre des alimens. Car ils di-
 sent que c'est une nourriture tres
 solide : & *Stubbe* Medecin An-
 glois, qui a fait un Traité du Cho-
 colate, a experimenté que l'on ti-
 re plus d'humeur onctueuse &
 nourrissante d'une once de Cacao,
 que d'une livre de bœuf ou de
 mouton. Neanmoins le Cardinal
Brancacio soutient que le Chocola-
 te ne rompt point le jûne, & il a fait
 exprés une dissertation pour le
 prouver.

Sa raison principale est, que le
 Chocolate de sa nature est un breu-
 vage, & passe autant pour tel
 dans l'Amérique, que le vin & la
 biere dans l'Europe : d'où il con-
 clud que si on peut boire du vin &
 de la biere sans rompre le jûne, il
 est aussi permis de boire du Cho-
 colate. Il ajoûte que la quantité
 de la pâte que l'on reduit en boif-
 son pour chaque gobelet n'étant
 que d'une once, n'est pas suffisan-

„te pour rompre le jûne ; d'autant
„plus que dans cette once de pâte,
„il n'y entre pas la moitié de Cacao.
„Et à ce que l'on objecte que le
„Cacao est fort nourrissant, il ré-
„pond que cette raison conclud au-
„tant contre le vin & contre la bie-
„re, que contre le Chocolate, puis
„qu'au rapport de *Galien* il y a du vin
„qui nourrit autant que la chair de
„porc, laquelle cependant est cen-
„sée la nourriture la plus solide de
„toutes ; & pour cette raison étoit
„l'aliment ordinaire des Athletes :
„& la biere étant faite comme elle
„est, avec du bled & de l'orge, ne
„peut pas qu'elle ne nourrisse, &
„neanmoins ni le vin ni la biere ne
„passent point pour alimens, mais
„seulement pour breuvage, & selon
„le sentiment ordinaire des Theo-
„logiens ne rompent point le jûne.
„Au reste ce Cardinal avertit
„prudemment, que quoi que de
„soi-même le Chocolate aussi bien
„que

„ que le vin, ne rompe point le jû-
 „ ne, cela ne doit point servir de pre-
 „ texte pour en abuser & pour en
 „ boire avec excez. Car en ce cas il
 „ est vrai que l'on ne pecheroit pas
 „ contre la Loi Ecclesiastique qui
 „ commande le jûne, mais on pe-
 „ cheroit contre la Loi de nature
 „ qui oblige à la temperance. Et
 „ quand même on n'en boiroit pas
 „ avec excez, si on en beuvoit exprés
 „ pour frauder le commandement
 „ de l'Eglise, l'intention seroit mau-
 „ vaise, quoi que l'action d'elle mê-
 „ me ne fût pas criminelle : & ainsi
 „ on meriteroit toujourns d'être pu-
 „ ni, non pas pour avoir trangressé
 „ le precepte de l'Eglise, mais pour
 „ avoir eu intention de l'eluder.

Le même Journal des Scavans
 quelques pages après ce que je
 viens de dire, ajoute ce qui suit.

Quelques personnes ont trouvé
 à redire que dans le Journal prece-
 dent on ait avancé en parlant du

Chocolate, qu'il échauffe les estomacs qui sont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui sont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoissance de la Medecine. Car toute l'école enseigne, après *Galien*, que dans la nature la même cause produit souvent des qualités contraires dans des sujets differents, & que cette diversité d'effets, est le privilege de toutes les choses temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une chaleur modérée paroît chaude à celui qui a excessivement froid, & froide à celui qui a excessivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raison est, que les choses temperées participent également des qualitez contraires, & ainsi ce qui n'est que moderement chaud, ayant quatre deg. de froid & autant de chaleur, agit sur ce qui est chaud par ses degrez de froid, & sur ce qui est

est froid par ses degrez de chaleur.

La même chose se trouve encore dans la Morale: car comme les vertus consistent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremités, & la même vaillance qui anime les lâches au combat, en retire les temeraires.

Après cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Espagnols, qui tiennent que le Chocolate est fort temperé, lui attribuent des effets contraires suivant la différente disposition des sujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas seulement, il engraisse aussi. Je l'ai déjà dit, & voici un Juge bien recevable qui le confirme. C'est *Thomas Gage* qui écrit qu'il a ouï dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en plusieurs personnes, quoi qu'il ne l'ait pas trouvé en effet en lui, que ceux qui en boi-

vent beaucoup de viennent gras & replets, ce qui semble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le composent à la reserve du Cacao, amaigrissent plutôt qu'ils n'engraissent, parce qu'ils sont chauds & secs au troisieme degré, & que d'ailleurs les qualités qui predominent dans le Cacao, sont le froid & le sec, qui ne sont nullement propres à nourrir & augmenter la substance du corps.

Mais, poursuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuses qui sont dans le Cacao sont celles qui engraissent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette composition qui sont chauds leur servent de vehicule pour passer au foye & aux autres parties, jusques à ce qu'elles viennent aux parties charnuës, où trouvant une substance qui est chaude & humide, comme le sont ces parties onctueuses, elles s'y convertissent en la même substance, & ainsi nourrissent la chair & engraissent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'est pas universel: Ceux en qui il produira des obstructions n'auront garde d'engraisser; au contraire le passage des alimens étant embarrassé, le corps sera privé de son suc nourriffier & tombera dans la maigreur. Car il est certain que non seulement le Chocolate produit des obstructions à ceux qui en usent avec excez, mais encore à ceux qui y ont déjà quelques dispositions; car les veines lactées, & les autres petits vaisseaux où les alimens passent avec le sang, se trouvant en eux naturellement petits, affaibles ou embarrassés de quelques humeurs gluantes & platreuses: il ne faut pas douter que les parties terrestres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'est pourquoi toutes les personnes oppilées font fort bien de s'en abstenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une personne qui en

348 TRAITE' DU CHOCOLATE.
uſoit avec excez: on lui trouua dans
la veſſie du fiel une vingtaine de
pierres. Cela ne deroge rien au me-
rite du Chocolate, & il n'en faut
point blâmer l'uſage moderé, com-
me fait le Medecin *Marradon*, qui
n'étoit pas trop ſon ami. La preuve
qu'il fait du mal ſeulement en cer-
tains rencontres, établit invincible-
ment qu'il doit faire du bien quand
le corps eſt dans un état oppoſé: auſſi
eſt-t'il vrai qu'il eſt excellent à ceux
qui tombent dans des fièvres heti-
ques, & qui ont des tous inimportu-
nes, par un ſang trop acré & trop
fluide, qui a beſoin d'être adouci &
épaiffi. Voilà tout ce que j'avois à di-
re du Chocolate, & par où je me
vois obligé de finir, fort ſatisfait de
mes Recherches & de mes Refle-
xions, ſi quelqu'un en profite pour
conſerver ſa ſanté, ou pour ména-
ger celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.



AVERTISSEMENT.

Comme on a sçû qu'une personne qui n'est pas moins éclairée sur la composition, & sur la vertu du Chocolat; que sur les autres deux sujets dont ce livre traite, avoit témoigné qu'il étoit dommage, qu'un ouvrage aussi bon & aussi utile que celui ci l'est au public, fût defectueux en un point autant essentiel, que l'est la véritable methode de faire le bon Chocolat: on l'a instamment priée de vouloir suplérer a ce deffaut, en communiquant les lumieres que l'experience lui a acquises touchant cette composition.

AVERTISSEMENT.

tion. C'est ce qu'elle a bien voulu faire d'une maniere tres exacte & tres sincere, dans la seule veuë de satisfaire la curiosité de ceux qui desirent sçavoir faire, ou du moins sçavoir choisir le Chocolat tel qu'il le faut, pour être autant agreable au goût, que profitable à la santé.



SUPPLEMENT

A U

T R A I T É

D U

CHOCOLAT.

QU'on ne peut rien ajouter à l'exactitude & à la solidité avec laquelle l'Authéur de ces trois Traités a écrit de la nature du Café & de ses usages; & l'on peut dire sans exageration, & sans flatterie, que non seulement

ment il seroit fort difficile d'en parler plus pertinentement ni plus eloquenment, qu'il a fait: mais encore qu'il faudroit être beaucoup plus versé dans la connoissance de la Medecine, que ne le sont ordinairement, ceux qui font profession de cette science, pour pouvoir traiter plus solidement que le Sieur Du Four des vertus du Café, & des merveilleux effets que cette espece de legume peut produire pour la conservation de la santé, & pour la cure de plusieurs maladies tres difficiles à guerir.

Comme le même Auteur avouë ingenûment que touchant le Thé & le Chocolat, il n'a composé ces deux traittez que des collections & des tra-

du-

ductions qu'il a faites de divers Auteurs qui en ont écrit, ce ne sera pas lui faire tort, que de dire ici que pour le Thé, il n'enseigne presque rien de nouveau qui puisse contribuer à tirer de la teinture de cette feuille plus d'avantage, qu'on n'a fait jusques ici. Les Hollandois qui ont les premiers apporté cette herbe de la Chine, ont appris en même tems la méthode dont les Chinois en-usent, & il y a peu de personnes à present accoutumées au Thé, qui ne sachent en faire l'extrait avec les précautions nécessaires; le traité toutesfois qu'en a fait le Sieur Du Four, instruit parfaitement le public des vertus admirables de ce simple.

Pour

Pour ce qui est du Chocolat, il est constant que cet Auteur parle tres pertinament des vertus de cette boisson, de la bonne application qu'on en peut faire pour la santé, & du prejudice que peut apporter l'usage immodéré qu'on en feroit; mais mettant à part toutes ces remarques, on peut dire hardiment qu'après l'examen que cet Auteur fait de tous les ingrediens dont les Americains composent le Chocolat, on ne se trouve pas seulement moins instruit qu'on ne l'étoit auparavant sur la véritable composition de cette paste; mais encore on tombe dans une étrange confusion par l'embaras de plusieurs drogues inconnues, & qui ne doivent pas en effet

effet entrer dans le Chocolat qui est le plus à nôtre gout : c'est pourquoy on a crû que ce seroit rendre un grand service au public , si l'on faisoit icy en peu de mots l'examen de deux ou trois principales choses dont depend la bonté du Chocolat, si l'on ne montreroit en même tems comment on en doit faire le choix , & la preparation ; & si l'on donnoit au juste les doses requises pour faire un excellent Chocolat , tel que le composent ceux qui ont acquis le plus d'experience , & le plus de reputation sur cette matiere.

Du Choix du Cacao.

Sans entrer dans la discussion de tant de diverses especes de Cacao , dont nous ne pouvons
avoir

avoir une entiere connoissance; on se contentera de dire ici qu'il y en a de deux especes en general qui sont le sauvage & le cultivé: il est sans difficulté que le fruit de l'arbre cultivé doit être plus doux & mieux nourri, que celui du sauvage, mais comme on ne peut donner de regles certaines pour distinguer ces deux sortes de fruits, & qu'on en voit de fort bon de differente couleur extérieure aussi-bien que de differente grosseur, le meilleur avis qu'on puisse donner, c'est d'en faire une épreuve, avant que de l'acheter, si on a la commodité de le faire: car quelque exactitude qu'on apporte à faire le Chocolat, si l'on adresse à un fruit, qui n'ait pas bien meu-

ri sur l'arbre, ou qu'il soit d'une mauvaise espece; on perdra son argent & sa peine: car le Chocolate quoi qu'on fasse sera d'un goût rude, & aura même de l'amertume, mais si l'on n'a ni le tems ni l'occasion d'éprouver le Cacao, avant que de l'acheter, on doit preferer celui qui est le plus gros & le mieux nourri, & dont l'écorce tire sur le gris brun, car c'est une marque indubitable de sa parfaite maturité. Il faut de plus ouvrir quelques amandes, & prendre garde si elles sont d'une couleur de pourpre enfoncé, celles qui sont vraies n'étant pas bien bonnes; on voit quelquesfois que les amandes sont comme moissies en dedans, mais c'est plutôt
une

un témoignage de la graisse & de la bonté du Cacao, qu'un deffaut, & pourveu que le Cacao ne sente ni le moisif, ni le relant, il n'en est que meilleur pour être vieux, suposé que les amandes ne soient point vermouluës.

Preparation du Cacao.

Après avoir montré à faire le choix du bon Cacao, il faut enseigner à le bien rôtir, ce fruit est d'une nature huileuse & si compacte, que si on le fait boüillir trois ou quatre heures dans l'eau, il n'en reçoit aucune alteration, demeurant aussi entier & aussi ferme qu'auparavant. La torrefaction du Cacao

cao est donc nécessaire pour l'ouvrir , & le mettre en état de se refondre en pâte par le mouvement du rouleau & par le moyen d'une chaleur douce.

On se sert ordinairement d'une poele de fer ou de cuivre pour rotir le Cacao , mais ce metal s'échauffe si violement qu'il brule les amandes avant qu'elles soient penetrées de la chaleur ; il faut obvier à cet inconvenient en les remuant continuellement avec une escumoire de fer ou de cuivre. Le feu doit être égal & de charbons bien allumés : mais il est sans difficulté que le Cacao se rotira beaucoup mieux dans une terrine de terre propre à souffrir le feu , d'autant que la chaleur
ne

ne sera pas si âpre, que celle une d'un vase de metal.

Le point principal consiste à donner au Cacao le degré de torrefaction qui lui convient. Je dis, qui lui convient; car on doit sçavoir qu'il y a du Cacao qui pour peu roti qu'il soit, vous donnera une pâte de Chocolat de couleur brune & d'un goût fort agreable, ce qui est la meilleure preuve qu'on puisse avoir de la bonté du Cacao, & il y en a d'une autre espece qui après avoir été roti jusques à une entiere noirceur exterieure, fera un Chocolat rude au goût & d'une couleur rougeatre, qu'on apelle couleur de brique. Avec cette sorte de Cacao on ne sçauroit faire de
fort

fort bon Chocolat, & l'on doit tenir pour une maxime indubitable, qu'un Chocolat de couleur de brique ne peut être que detestable, n'étant ni bon au goût & utile à la santé.

Il y a toutefois un moyen pour corriger cette sorte de Cacao, c'est de le rotir deux fois, c'est à dire qu'après l'avoir brûlé jusques à ce que l'écorce soit entierement noire, & l'avoir épluché, on doit separer tous les grains entiers, & les plus grosses pieces des amandes, & les repasser legerement sur le feu; je dis legerement, parce qu'étant mondées de leur écorce, elles se bruleroient aisément. On verra si le Cacao est au point qu'on le desire, si l'on en fait un petit

Q essai

essai sur la pierre, ou sur la plaque avec un peu de sucre, car la couleur & le goût en seront la preuve indubitable.

Lors que le Cacao est roti au point qu'on le desire, on le pile grossierement dans un mortier de marbre après l'avoir bien mondé de ses écorces, & après l'avoir vâné exactement, afin qu'il n'y reste aucune ordure; & l'on peut le conserver ainsi dans une boete jusques à ce qu'on l'ait tout employé, on doit encore faire cette remarqué sur la torrefaction du Cacao, que plus il fera roti plus il sera sain & leger sur l'estomach. Il est vrai qu'il y a des personnes qui ne sçauroient s'accommoder d'un Chocolat qui est trop brulé, mais autre chose

chose est de sentir le rosti & le rissolé, ou d'avoir en effet la saveur, & l'amertume du brûlé.

*Du Choix & de la préparation
des Vanilles.*

L'Auteur de ce Traité parle de la Vanille sous le nom Americain de Mecasuchil, & renvoye aux Auteurs qui en ont traité, ceux qui desirent connoître plus particulièrement cette gosse: cependant il la décrit parfaitement bien, sous le nom d'une autre drogue qui entre encore dans le Chocolat & qu'il nomme *Tlixochitl*. Les Vanilles sont donc des gosses de la grosseur à peu près de celles des haricots, elles sont grasses &

tres odorantes, l'ecorce est de couleur tanée & la semence dont elles sont pleines d'un bout à l'autre est noire & si menuë, qu'elle est presque comme une poudre tres fine, de sorte qu'elle peut passer à juste titre pour la plus petite de toutes les semences.

On voit deux fortes de Vanilles qu'on apporte de l'Amérique; les unes sont larges courtes & épaisses, mais moins odorantes que les autres & d'une saveur moins agreable étant melée d'un peu d'amertume; on les nomme ordinairement Vanilles de Surinam, mais elles ne sont point propres à faire un excellent Chocolat. Il faut donc s'arrester aux longues, menuës,
fines

fines & odorantes qui sont liées
 par pacquets de cinquante
 chacun.

La principale chose qu'il y a
 à observer touchant le choix des
 Vanilles , est de prendre garde
 qu'elles soient nouvelles , on le
 reconnoît en ce qu'elles sont
 grasses, pliantes & d'une excel-
 lente odeur : elles doivent avoir
 naturellement ces trois qualités ;
 je dis naturellement , parce que
 les marchands & sur tout les
 Juifs sçavent les humecter avec
 de l'huile melée de beaume de
 Perou : mais une des principa-
 les perfections que doivent
 avoir les Vanilles , en quoi on
 peut être trompé , c'est le
 poids , car les plus pesantes sont
 sans difficulté les meilleures, un

paquet de cinquante Vanilles doit peser depuis six jusques à huit onces. Et j'aimerois beaucoup mieux payer 20. livres d'un paquet de huit onces que d'en donner huit ou dix d'un paquet qui ne peseroit que quatre onces. On doit principalement prendre garde au poids des Vanilles pour y trouver son avantage, parce que pour ne pas tomber dans l'erreur de ceux qui mettent les Vanilles par nombre dans le Chocolat, & pour le faire toujours également bon, on conseille de les mettre au poids, ainsi qu'on dira dans la suite.

Les Vanilles n'ont besoin d'aucune autre preparation que de la simple trituration & reduction

ction en poudre tres fine. Quelques personnes voyant la difficulté qu'il y avoit à mettre en poudre des gosses si grasses, se figuroient qu'il falloit les faire seicher auparavant, & faisoient perdre par ce moyen aux Vanilles tout ce qu'elles contiennent de bon; mais on a remarqué, que bien qu'elles soient grasses, elles ne laissent pas de se pulveriser à force de les piler dans un grand mortier de bronze avec un pilon de fer; il y a cependant quelques precautions à prendre pour y reussir plus aisement. La premiere, c'est de les couper tres menu avant que de les piler; la seconde c'est de meler parmi les Vanilles en les pilant une sixième ou

une huitième partie de Cannelle en poudre fine , il en faut remarquer le poids afin d'en deduire la Cannelle & de sçavoir precisement ce qu'on mettra de Vanille & de Cannelle dans son Chocolate.

L'addition de la Cannelle en pilant les Vanilles sert à les degraisser & fait qu'elles passent plus facilement dans le tamis de soye, & il faut si bien piler les Vanilles que tout passe par le même tamis sans qu'il en reste rien.

De la Cannelle.

Il n'y a pas beaucoup de chose à dire de la Cannelle , c'est une épice connue d'un chacun ; il faut

faut cependant choisir la plus blanche, la plus forte en odeur, & la plus piquante au goût, & prendre garde qu'elle ne soit point évantée, & qu'elle contienne encore sa partie grasse qui l'empêche de se rompre aussi aisement que lors qu'elle est fort vieille. Il n'y a qu'à réduire la Canelle en poudre tres fine & la passer par le même tamis où l'on aura passé les Vanilles, car elle emportera du moins l'odeur que les Vanilles y ont laissé.

Voila quels sont les trois ingrediens essentiels au bon Chocolat, on ne dira rien du Sucre, on peut se servir de celui qui plaira le plus ; toutesfois on sera averti que la bonne

castonade vaut encore mieux que le sucre le plus fin & le plus cher.

*Composition de la paste du
Chocolat.*

Les doses de ce qui entre dans cette composition en font toute la bonté, les Marchands pour y trouver leur compte multiplient extraordinairement le sucre & épargnent les Vanilles; parce que le sucre coute six ou sept sols la livre, & que les Vanilles valent quelquefois dix ou douze sols la piece, de là vient que les Marchands qui vendent le Chocolat en tablettes, n'en mettent que douze à la livre, mais si l'on veut distinguer ceux qui font le Chocolat
avec

avec plus de bonne foi que les autres, il n'y a qu'à s'adresser à ceux qui font entrer quinze ou seize tablettes à la livre, pourveu qu'une de ces tablettes fasse une tasse de Chocolat autant & même plus substantiel, que ne la font ces autres tablettes de douze à la livre, où il y a ordinairement plus de sucre que de Cacao, & presque point de Vanilles.

Comme les goûts sont différents pour toutes choses, il semble qu'il ne soit pas aisé de prescrire au juste les doses du Chocolat pour être au gré d'un chacun: cependant l'excellent Chocolat a généralement l'approbation de tous les connoisseurs: mais pour satisfaire un

372 *Suplement au Traité*
 chacun on mettra ici trois di-
 verses manieres de composer un
 parfaitement bon Chocolat.

P R E M I E R E.

Pre-
nez. { Du Cacao préparé. - - 2 livres.
 { Cassonade. - - - - 1 liv. & demi
 { Vanilles en poudre. - - 6 drachmes.
 { Cannelle en poudre. - - 4 drachmes.

S E C O N D E.

Pre-
nez. { Cacao préparé. - - 2 livres.
 { Sucre. - - - - - 1 l. & un quart.
 { Vanilles en poudre. - 1 once.
 { Cannelle en poudre. - 1 drachmes

T R O I S I E M E.

Pre-
nez. { Cacao mondé. - 2 livres.
 { Sucre fin. - - 1 livre.
 { Cannelle. - - 3 drachmes.
 { Cloux de Girofle
 en poudre. - 1 scrupule.
 { Poivre d'Inde, - 1 scrupule.
 { Vanilles. - - 1 once & un quart.
 { Ambre gris. - 8 grains.
 { Musc. - - - 4 grains.

La premiere de ces trois receptes fera du tres bon Chocolat. La seconde le fera tres excellent, & la troisiéme est pour ceux qui veulent un Chocolat, d'un goût tres relevé, & qui ne craignent pas bien être eschaufés. Tel est la pluspart du Chocolat qu'on aporte d'Espagne, mais ceux qui desirent d'avoir du Chocolat parfumé sans y mettre aucune de ces fortes épices, n'ont qu'à joindre l'ambre & le musc à la premiere ou à la seconde de ces receptes, & pour lors ils feront un Chocolat parfait, on peut employer l'ambre gris tout seul après l'avoir reduit en poudre avec du Sucre fin: mais au lieu de huit grains on

en pourroit bien mettre douze, qui toutes fois sans l'aide du Musc produiront peu d'effet.

Il ne reste plus qu'à dire de quelle maniere on doit faire le melange de tous ces ingrediens, pour avoir un Chocolat parfait. On ne s'arrestera pas à dire ici si pour faire le Chocolat, une pierre d'Espagne vaut mieux qu'une plaque de fer, les pierres sont fort rares en ce pais, & les plaques qui se trouvent partout, ne donnent point de mauvaise qualité au Chocolat. On se contentera de dire qu'il faut commencer par échauffer la pierre ou la plaque par le moyen de quelques charbons qu'on met au dessous avec un rechaud. Il faut même échauffer

fer le rouleau pour éviter que le Chocolat ne s'y attache d'abord.

Il faut en-suite meler la dose de Cacao preparé avec le sucre selon la recepte qu'on a choisie, & après les avoir reduit en pâte, à force de rouler ce mélange peu à peu & par ordre, mais que ce soit en une pâte fine, qui n'ait aucune partie qui croque sous les dents. On doit étendre cette pâte sur la plaque & y mettre par dessus les poudres de Canelles & de Vanilles bien melées auparavant ensemble sur un papier avec le parfum & le reste qu'on aura trouvé bon d'y joindre, il faut ensuite bien incorporer ces poudres & les faire entrer dans
la

la paste avec le rouleau, & ensuite repasser toute cette paste peu à peu sous le rouleau pour la rendre encore plus fine & plus delicate.

C'est un abus de croire qu'un homme puisse faire douze ou quinze livres de Chocolat en un jour, & qu'il soit suffisamment broyé, lors qu'un Chocolat a été fait de cette sorte, on y sent mille petits grumaux & il en reste au fond de la tasse où l'on boit le Chocolat. Il est impossible, qu'un homme qui a les bras bons ne soit pour le moins six heures pour en faire la dose ci-dessus marquée: de sorte que le tems qu'il faut ensuite pour dresser les tablettes, consume presque tout le reste de la journée. On

On finira ce supplément par deux reflexions, qui serviront à ceux qui sont curieux de faire de bon Chocolat; la premiere, que le Chocolat fait en été, n'est pas de beaucoup si bon que celui qu'on fait en hyver, & sur tout il n'est pas si propre à se conserver. La raison est que le Chocolat sortant tout chaud de dessus la pierre ou la plaque, & n'étant pas resserré par le froid extérieur, il demeure spongieux beaucoup moins compacte, qu'en hyver où le froid qui le surprend le durcit en un moment, de là vient que celui qui est fait en été perd en peu de tems le bon goût qu'il devoit conserver, & devient terrestre & farineux.

La seconde reflexion est touchant

chant la maniere de preparer le Chocolat pour le boire ; celui dont on vient de faire la description, donne seize prises par livre ; de sorte que pour chaque tassée d'eau, qui doivent être de six à sept onces, on doit mettre une once de Chocolat, mais il faut observer qu'on doit faire boüillir l'eau auparavant un peu fortement avec environ un quart d'once de Sucre pour chaque tassée d'eau, & y jeter ensuite le Chocolat en morceaux, sans qu'il soit besoin de le raper, car il se fond dans l'instant, plus on agite le Chocolat avec le moulinet, & plus le feu sur lequel on le fait est âpre, plus on trouve le Chocolat agreable, & lors qu'on le fait

un peu mittonner après avoir bouilli, il se tourne plus facilement en mousse sans qu'il soit besoin d'y mettre aucune drogue pour le faire escumer.

F I N.



AVR-

DI

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien oublier de ce qui peut contribuer à l'agrément de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajouter un Dialogue qu'a composé sur le même sujet Barthelemy Marradon Medecin Espagnol, du voisinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mil six cent dix huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Je l'ay copié avec une extrême exactitude : j'espere que les Curieux auront plaisir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en souffrir quelques obscurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.



DIALOGUE

D U

CHOCOLATE.

ENTRE

*Un Medecin, un Indien &
un Bourgeois.*

LE MEDECIN.

L y a un breuvage
apellé Chocolate du-
quel on use fort aux
Indes & en Espagne,
qu'ils estiment medicinal, du-
quel

quel il est à propos d'apprendre les vertus.

L'INDIEN.

Il se fait du fruit de certains arbres qui se trouvent en la nouvelle Espagne: leurs feüilles sont comme celles des Orangers, un peu plus grandes: leur fruit ressemble un gros concombre rayé, ou canelé & roux; il est plein de grains qu'on apelle Cacao, ou petites Amandes, dont les unes sont moindres que les autres, & selon leur grosseur on les divise dans le Pais en quatre especes. Ils plantent les plus petits arbres du Cacao à l'ombre d'autres arbres, pour empêcher que l'extreme ardeur du Soleil ne les brûle & les desseche. Les Cacaos sont à

pre-

present en tres grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours , parce qu'ils servent de monnoye & que l'on en fait ce breuvage si renommé, que l'on apelle Ch'ocolate.

LE MEDÉCIN.

J'en ai vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ni pour breuvage ni pour monnoye, quelque loüange qu'on puisse lui donner. J'en ai oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit 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

a de ses effets, qui l'obligent même à en donner à ses malades. Quant à la qualité des Cacaos, bien que pour servir à faire ce breuvage ils doivent être cueillis un peu verdelets ; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & les plus vieux ; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir un goût âpre astringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merveille si ceux qui en goûtent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafaichissant, & qu'il n'enyvre jamais, ainsi que l'expérience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en sert sans autre mélange, qui est d'être dessicatifs & astringens

gens, & par consequent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques, au nombre desquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'INDIEN.

Je ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez: toutefois ayant veu souvent faire aux Indes de ces petits pains desquels on compose le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, sans poids & sans mesure, du Poivre, de la Cannelle, des cloux de Girofle, de l'Anis, & autres ingrediens extraordinairement chauds: je me ris de ceux qui disent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il est grandement medicinal: soit qu'on le

R

pren-

prenne diffout dans de l'eau tie-
de, soit qu'on le prenne épais
comme de la viande à man-
ger.

LE BOURGEOIS.

Donques selon ce que j'en-
tens, celuy qui donne de ce breu-
vage à ses malades n'est pas assu-
ré, & n'a pas la connoissance
de ses facultés, puis qu'il ne sçait
pas ni les ingrediens qui le com-
posent, ni leur quantité: voilà
une grande malice, puis que les
doctes Medecins reconnoissent
avec *Galien*, * qu'il ne faut ja-
mais donner aux malades le
Poivre battu & mis en poudre,
ni même aux personnes saines,
mais seulement entier: car échauf-

* Au premier livre des Facultez des Me-
dicamens chap. XI.

vage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Espagne, dit que c'est plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toujours de l'eau, il s'y accoutuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la nécessité du 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 nommerons ci-après, & qui se broye en une pierre apellée *Mete*, est detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui est l'an-

* Nicaragua est une Province de la nouvelle Espagne décrite par Laet, liv. 4. chap. 13.

cien breuvage des Indiens) lequel se fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne ressemble pas mal à l'Amidon qui se fait en Espagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné seul, doit être tenu pour temperé, comme il paroît à son goût doux & agreable; ressemblant même aux Amandes, lesquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'est pourquoi les Medecins de la uouvelle Espagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon succez, lors qu'ils ne sont point travaillez de chaleur excessive: car en ce cas, selon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien*, ils se servent plutôt de Pa

nade, de Ptifanes & d'orge mondé, comme en Espagne. Or l'usage du Chocolate est si familier & si frequent par toutes les Indes, qu'il n'y a place ni marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec sa tente, son *Apastlet*, qui est un vaisseau comme une terrine, & son moulinet qui est un bâton fait en forme de fuseau dont ils tordent du fil en Espagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & après elles retirent de cette portion l'écume, qui est sa meilleure & principale substance, qu'elles

se-

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, ou aux Espagnols, desquels elles sont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des pots, auquel elles attribuent de grandes vertus & de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui est une poudre, ou pastille fait d'une fruit qu'ils disent être souverain contre la colique. Car les Indiens sont de grands imposteurs, qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute repu-

tation. C'est ce qu'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*. Du Laet rapporte plusieurs autres especes d'*Atolle* en son 7. liv. chap. 30. Au reste *Xocoatole* signifie de l'eau aigre qui est faite de Mays, & d'eau, trempez toute une nuit ensemble à l'air : pour le *Chillatole* il se fait de Chille, ou de Poivre melez ensemble. Pour le Chocolate qui se fait aux maisons particulieres, que l'on presente aux bonnes amies, & aux voisines, & singulierement celui qui est preparé dans les Convents par les Religieuses : celui qu'on

qu'on fait en tablettes, qu'ils appellent *Pinolen*, & qui se boit froid au soir, bien qu'il soit composé de pareils ingrediens, si est-ce qu'ils different de nom & de qualité, & sont en plus grande estime. Voici la recepte usitée parmi les peuples plus polis, & la dose precise de chaque ingredient pour la composition.

Prenez sept cens Cacaos qui pesent un poids ou huit reales, qui sont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Espagne, une livre & demie de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique appellé Chillé, ou Pimiento, demi once de cloux de Gerosle, trois petites gousses ou Casses de

R 5

* Te

* *Tesacta*, ou en son lieu le poids de deux reales d'Anis ; pour l'*Achiote*, on y en mettra autant qu'il en faut pour lui donner couleur ainsi qu'on fait du Saffran, qui sera peut-être aussi gros qu'une noisette. Quelques-uns y ajoutent des Amandes ou des noisettes. De tout cela grillé, & ensuite pilé dans la pierre apellée *Metate*, on fait avec le suc qui en sort & du Sucre, des petits gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boîtes ; quelques-uns mêlent quelques gouttes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de musc, & d'Ambregris, ou de la poudre de *Scolopendre*.

Pour ce qui regarde la façon de

* Il est apelé *Campêche* dans le Traité.

de s'en servir, soit pour le boire soit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biscuit, ainsi qu'on fait en Espagne, un lait d'Amandes ou de noisettes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de semences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre soient donnez à ceux qui sont échauffez & atenuéz, ce n'est pas sans raison. Mais de donner le Chocolate indifféremment en tout tems, à tout sexe, en tout âge & à toute heure, c'est ce qui est à reprendre & à blâmer.

L'INDIEN.

Je suis bon témoin de cela, car j'en ai vû plusieurs tellement

accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient passer. J'ai vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiser de l'eau, un Prêtre qui nous disant la Messe comme un Apôtre, fut obligé par nécessité, étant fort gras & fort fatigué, de s'asseoir sur un banc devant l'action de graces qu'on fait après la communion, où étoit une servante qui tenoit un vase de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu lui donna les forces d'achever la Messe après s'être reposé.

L E M E D E C I N.

Il meritoit d'être excusé à cause de son infirmité: mais ceux qui sont sans infirmité, & hors de la nécessité, ne doivent
rien

rien donner à la coutume; cela n'étant pas honnête ni louable principalement en la personne des Religieux, les vertus desquels nous doivent servir d'exemple à bien vivre.

LE BOURGEOIS.

Il y a une chose que j'ai remarquée depuis que je suis entré aux Indes, qui est qu'ils boivent le Chocolat dans les Eglises pendant qu'on celebre le divin Office, ce que j'ai vû de mes yeux.

LE MEDECIN.

Jesus! C'est avoir une grande irreverence, & porter peu de respect au culte Divin: c'est même manquer de civilité & d'honneur aux assistans; & il est tres-vrai que cela ne se de-

vroit point faire. Or parmi les autres incommoditez qu'apporte le Chocolate, je tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropisies, qui sont familiares aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terrestre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme si c'étoient des Amandes, & ainsi l'excez qu'on fait à s'en servir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaise habitude & la couleur depravée du visage.

LE BOURGEOIS.

J'ay une parfaite connoissan-

ce

ce de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon, & je laisse le Chocolate sous sa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, est-t'il aussi bon pour ceux qui se portent bien comme une tranche de jambon, ou de faucisson, ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & une infinité d'autres conserves qui se font en ce pais; & quand on le boit est il aussi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciudad*, ou que le vin *Paroximenes*, c'est à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciia ville de l'Andalouzie? ceux qui boivent sobrement & modere-

ment

ment dénieront absolument que ce soit un merveilleux soutien du corps, ou qu'il ait de l'avantage sur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de personnes qui boivent grande quantité d'eau tant crüe que cuite, avec un peu de Cannelle, d'Anis ou d'autres drogues connës, vivre tres longtems, frais & gaillards sans vin, & sans tous ces autres breuvages que *Chanaan* n'a jamais plantez, & qui n'ont pas été connus par son grand Pere.

LE MEDECIN.

On pourroit se servir d'une grande varieté de vins medecinaux

naux qui ont été décrits par *Dioscoride*, & rapportez par *Wecher* de divers Auteurs, desquels on a fait de très-heureuses expériences, leurs ingrediens & leur quantité étant très-bien connues. L'INDIEN.

Je ne sçay si j'oseray dire pour conclusion des facultez du Chocolate, qu'il est la principale cause des necessitez qui sont en la nouvelle Espagne pour y être trop commun, sa dépense surpassant le reste de la dépense ordinaire que l'on fait chaque jour: car il est certain qu'en certaines maisons on dépense par jour deux poids & davantage de Cacao sans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe est excessi-

cessive, revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'est à dire douze millions cinq cens mille livres de Sucre, lequel se prepare & se fait en la nouvelle Espagne, dans les moulins destinez à cela: & c'est la verité qu'en l'année mil six cens seize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années suivantes cinq & six poids, autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de Sucre en la nouvelle Espagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuyage, il leur a donné occasion de se vanger de leurs jalousies, en aprenant, & se servant des sortileges des Indien-

nes,
 * Arrobe est le poids de vingt & cinq livres en Castille, & en Portugal de trente & deux livres

nes, qui en sont grandes Maîtresses, comme étant enseignées par le Diable : c'est pourquoy les personnes sages doivent éviter la fréquentation des Indiennes, pour le seul soupçon de sortilege, & je n'oserois dire pour ne point donner sujet de scandale à personne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de la Compagnie de Jesus, prêchant en l'Eglise de la ville de Mexico, racontoit être 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 des'abstenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & fréquentation d'une nation si suspecte de Sortilege.

T A B L E

D E S

C H A P I T R E S,

Contenus dans ces trois Traitez.

T R A I T E' D U C A F E'.

CHap. I. *Ce que c'est que Café, & de son véritable nom.*
Pag. 18

Chap. II. *Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en sort toutes les années.* 22

Chap. III. *Depuis quel tems le Café est en usage Public parmi nous & chez les Orientaux.* 27

Chap. IV. *De quelle maniere le Café a été découvert.* 41

Chap. V. *Observations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & precaution pour le conserver lors qu'il est en farine.* 44

Chap.

Table des Chapitres.

- Chap. VI. *De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.* 57
- Chap. VII. *Des qualitez premieres du Café.* 66
- Chap. VIII. *Analyse du Café, & ses qualitez secondes.* 79
- Chap. IX. *Des effets du Café, & particulièrement sur l'estomac.* 101
- Chap. X. *Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auxquelles le Café est propre, de la gravelle & de la goutte.* 112
- Chap. XI. *De l'usage du Café pour les maladies de la Poitrine, du lait Cafete & de l'effet favorable du Café pour la guerison des fievres.* 123
- Chap. XII. *De l'utilite du Café pour les maladies de la tête, & s'il tient les personnes éveillées.* 140
- Chap. XIII. *Des Temperamens & des maladies où le Café n'est pas propre.* 159

Table des Chapitres.

<i>Sçavoir s'il énerve les hommes.</i>	166
<i>Lettre de Monsieur Bernier sur le Café.</i>	178
<i>Avis sur les Traitez du Thé & du Cho- colate.</i>	189

T R A I T É D U T H É.

C hap. I. <i>De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient, & de l'ancienneté de son usage.</i>	193
Chap. II. <i>Du Choix du Thé, des Pays où il est en usage, & de la maniere de l'apprêter.</i>	209
Chap. III. <i>Des qualitez du Thé pour empêcher le sommeil.</i>	223
Chap. IV. <i>De la vertu du Thé pour la guerison des maux de Tête.</i>	233
Chap. V. <i>De la vertu du Thé pour les maux d'estomac, pour la gonte,</i> la	

Table des Chapitres.

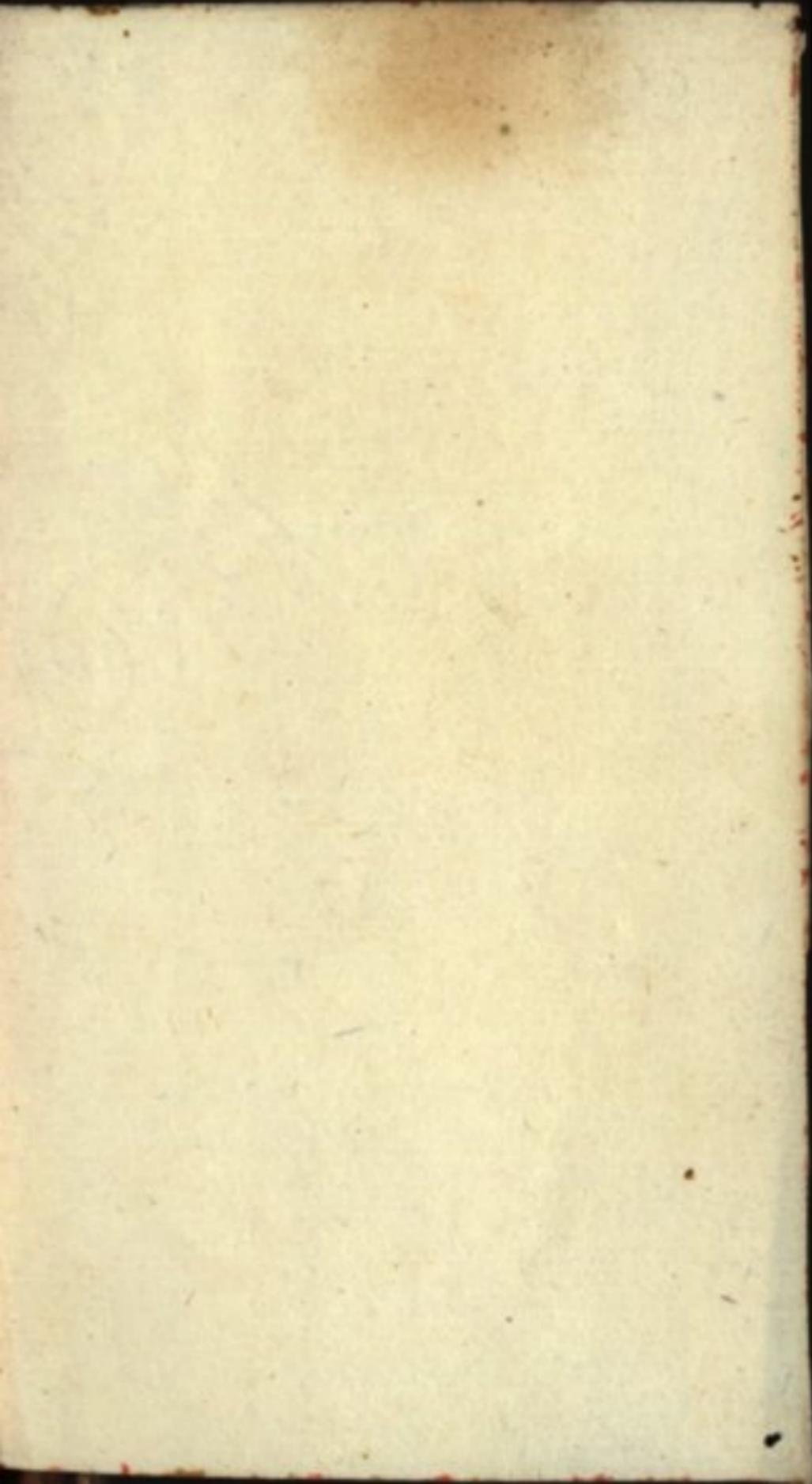
*la gravelle, la colique, les maux de
ratte, les rheumatismes & autres
maladies, & du Thé avec le lait.* 243

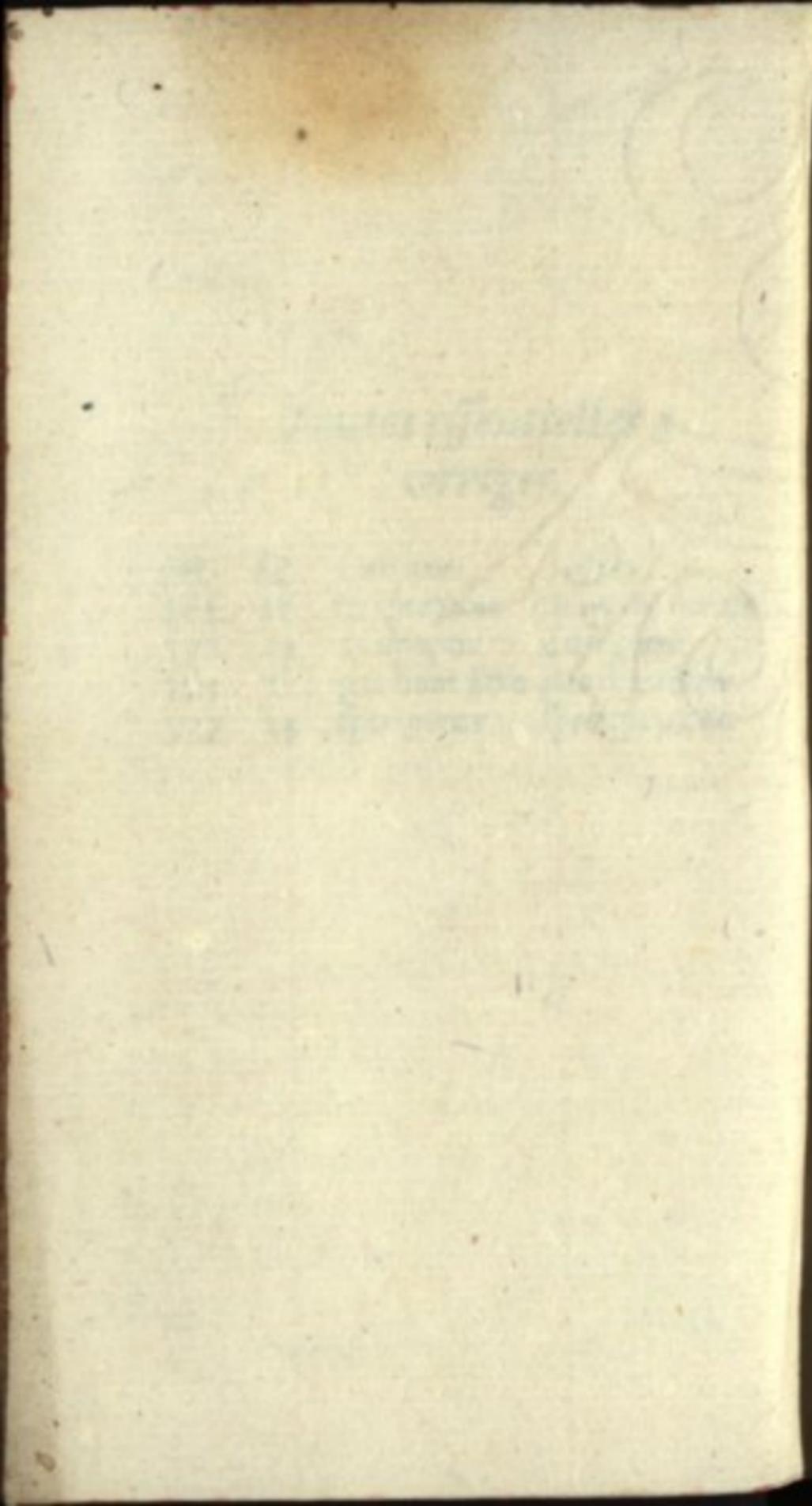
T R A I T É
DU CHOCOLATE.

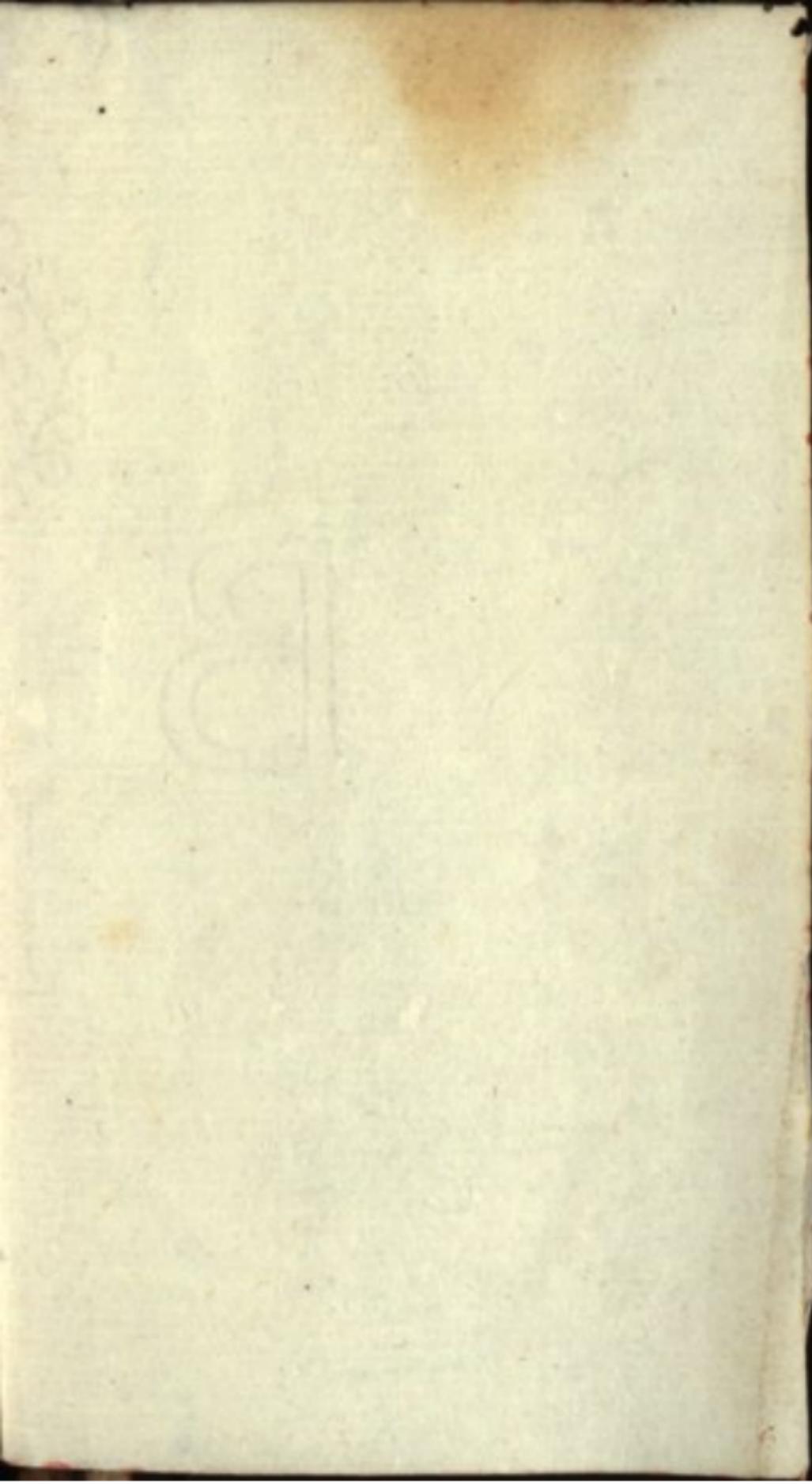
- C**Hap. I. *Ce que c'est que le Cho-
colate, & l'examen des ingre-
diens qui le composent.* 259
- Chap. II. *Preparation & melange des
drogues pour faire le Chocolate, &
maniere de le boire.* 300
- Chap. III. *Des qualitez qui resultent
du melange des ingrediens qui en-
trent dans la composition du Choco-
late.* 319
- Chap. IV. *A quelles incommodités
le Chocolate est propre.* 329
- Suplement au Traité du Chocolate.* 351
- Dialogue d'un Medecin, d'un Indien
& d'un Bourgeois, touchant le Cho-
colate.* 381
- Fin de la Table.

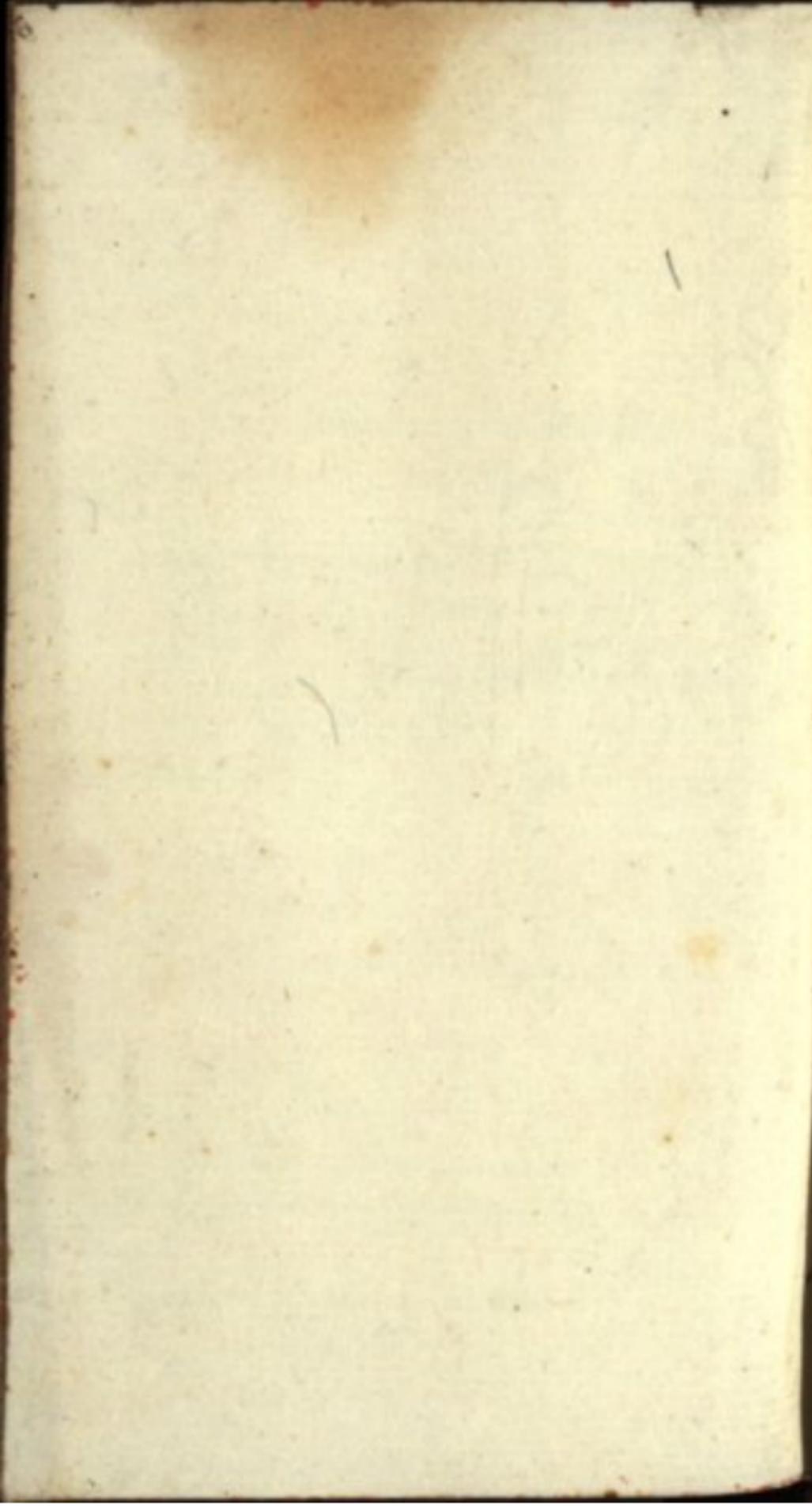
*Fautes essentielles a
corriger.*

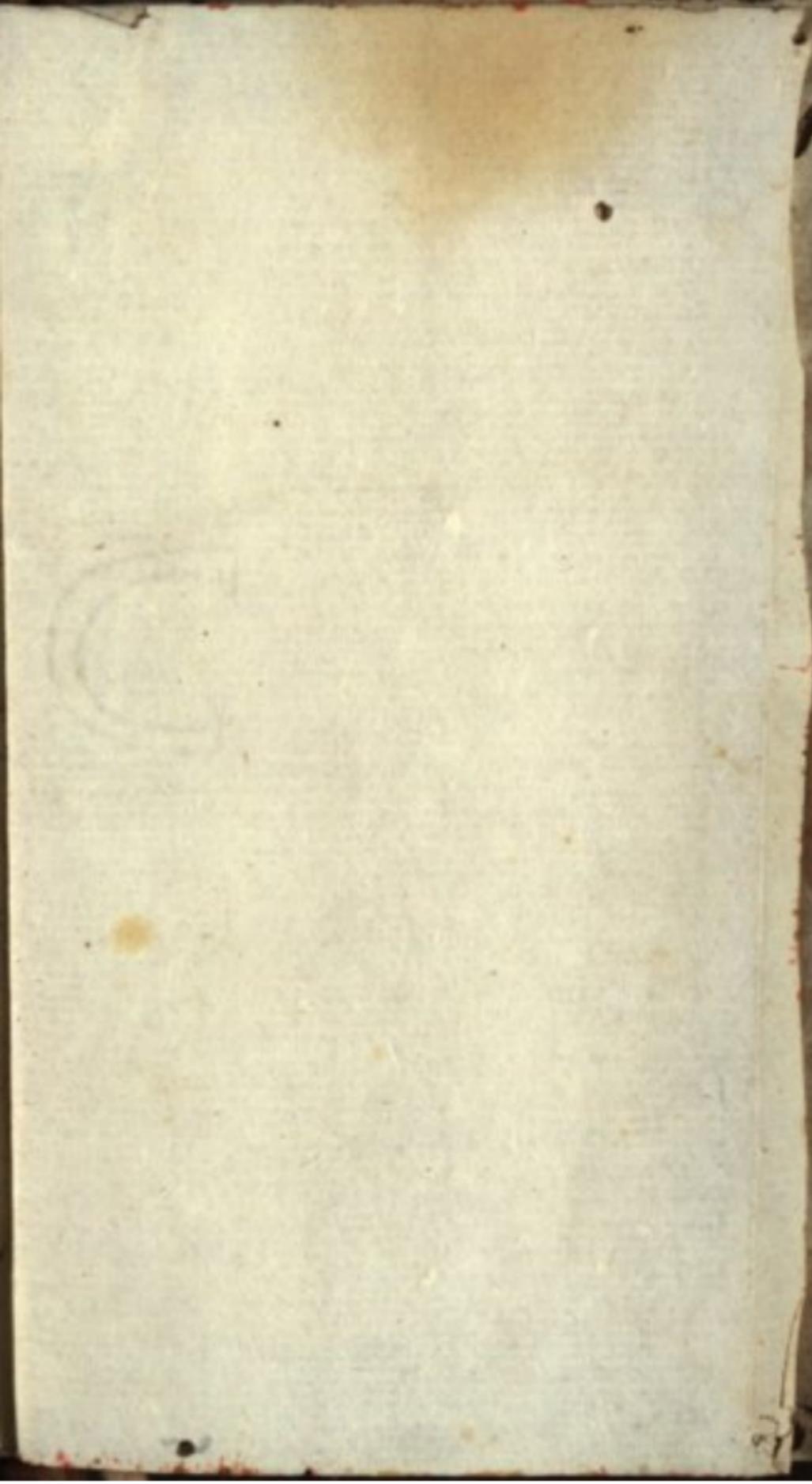
<i>pag.</i>	<i>lig.</i>	<i>au lieu.</i>	<i>lisez.</i>
365	18	en quoy on	en quoy on ne
372	13	1. dragme	4 dragmes
373	7	pas bien être	pas d'en être
377	13	spongieux	spongieux &

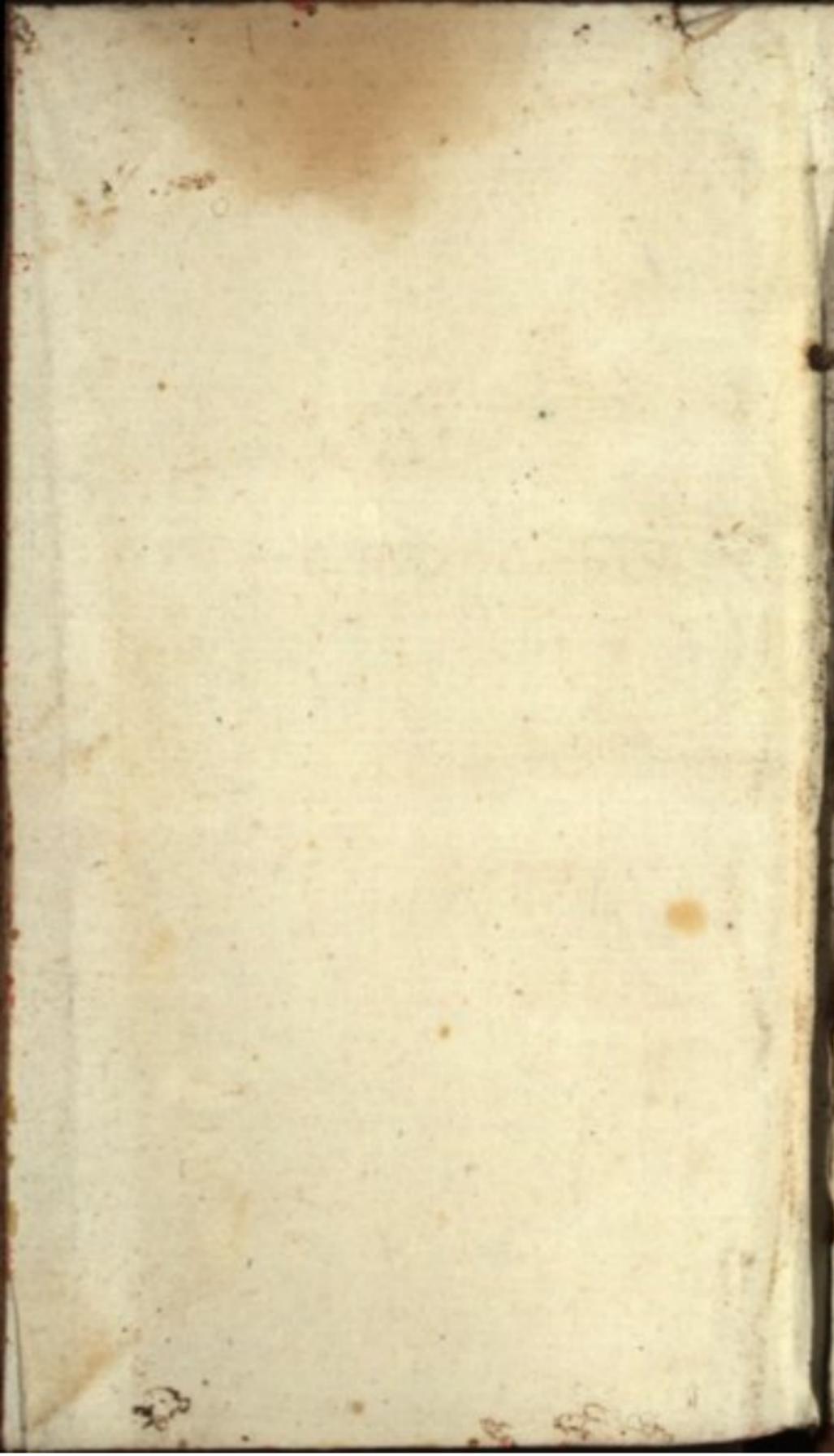




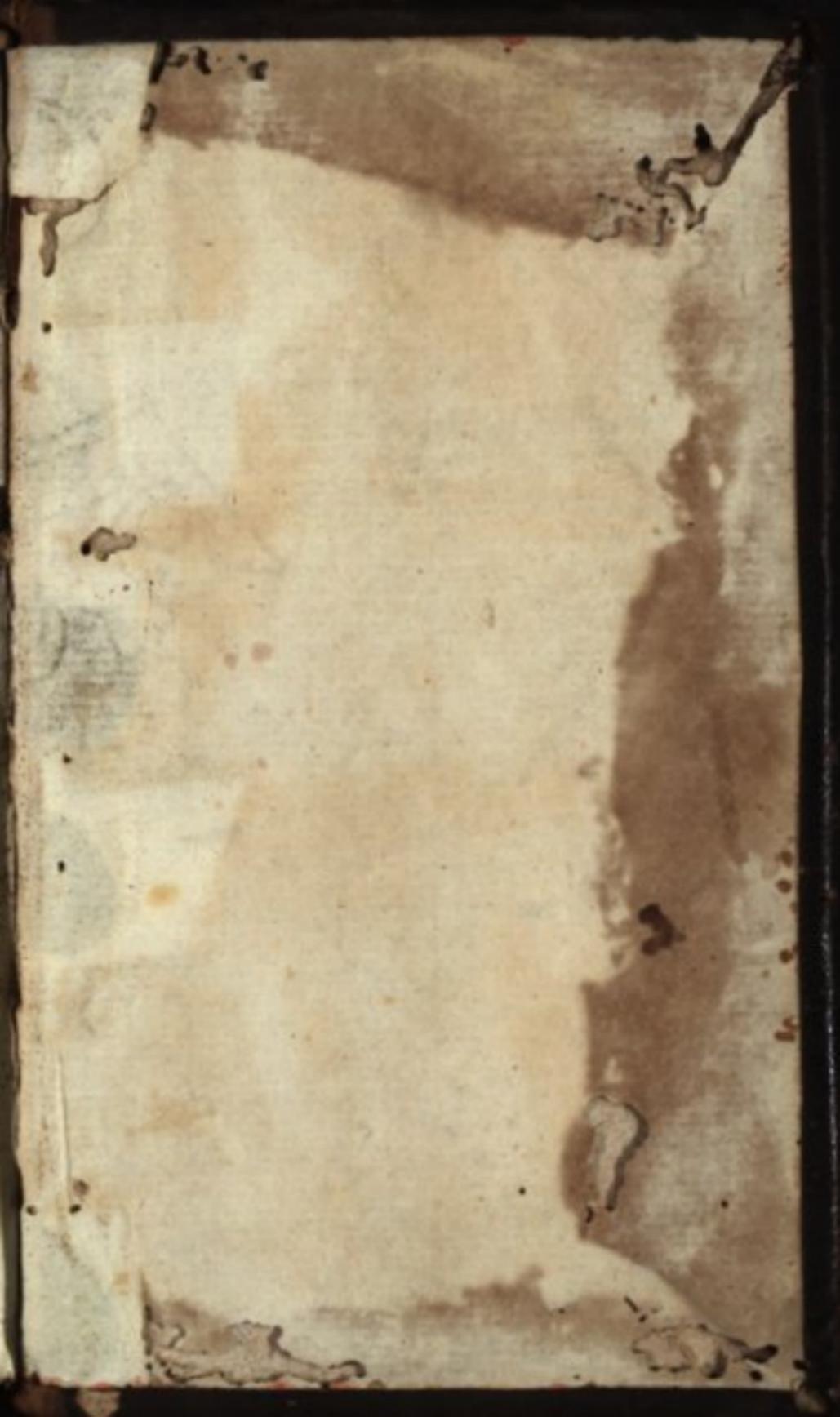


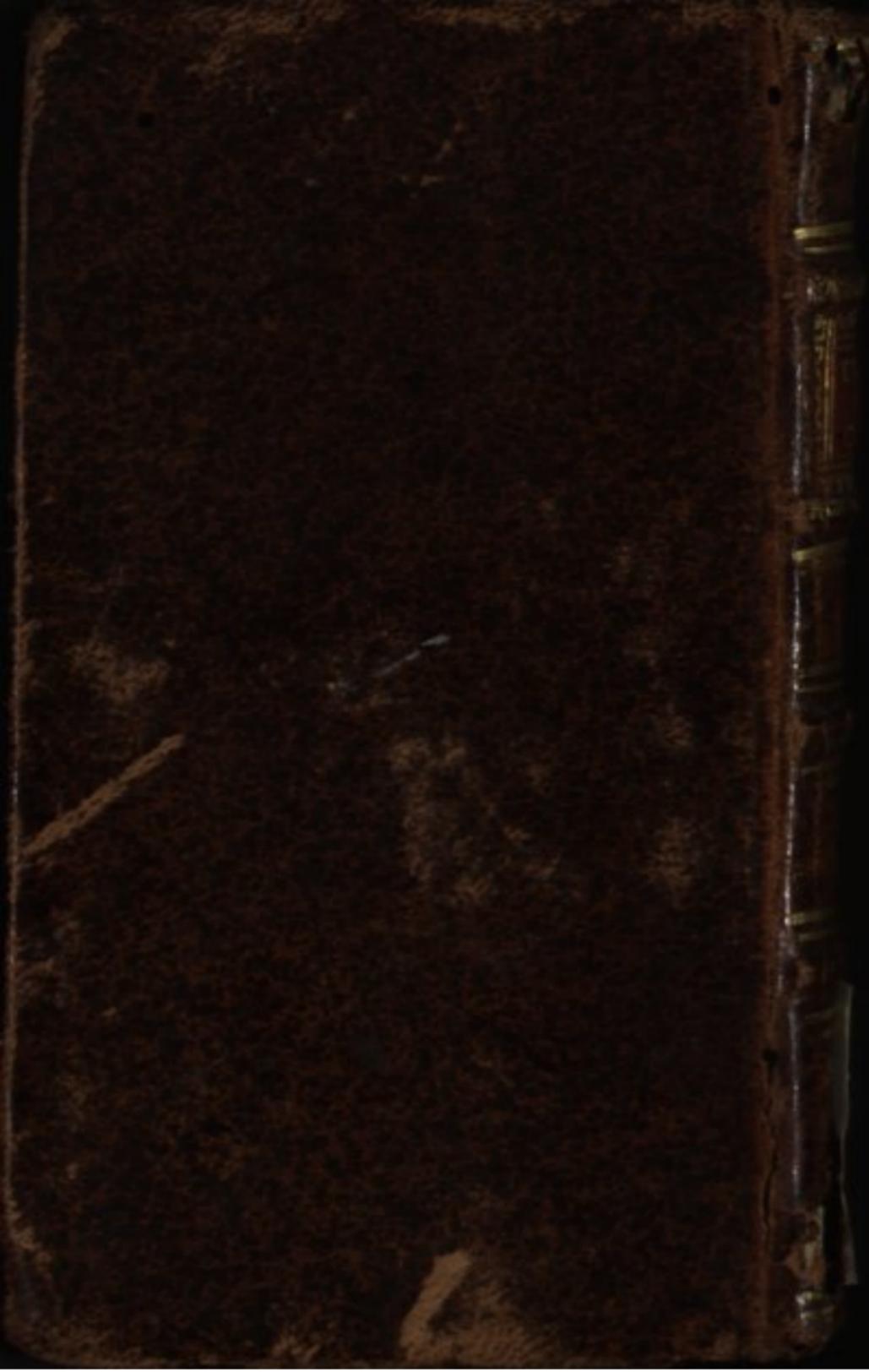






1210







TRAITE
 DV
 CAFE



PAR M. DE LA HARPE



PARIS, Chez la Citoyenne, Palais National, ci-devant des Arts, au Salon de Peinture, sous le Vestibule, par le Bureau de la Librairie.

4
 2
 13
 10