LIBRERIA
DEMETRIO-ZACCARIA

ALTRO PARERE

INTORNO
ALLA NATURA, ED ALL' USO
DELLA

CIOCCOLATA

DISTESO IN FORMA DI LETTERA
Indirizzata
ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNOR

CONTE ARMANDO DI WOLTSFEITT.

IN FIRENZE. M.DCC.XXVIII.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

Si vende allato alla Chiesa di Sant' Apollinare.

ILLUSTRISSIMO SIGNORE.

Uando io mi credeva d' avere oramai ſtabilito, ed accomodato, come ſuol dirſi, il

Fornajo, nell' impiego, che attualmente eſercito in fabbricare la CIOCCOLATA, e queſta preparare in bevanda a quei molti gentiliſſimi Signori, e Padroni, che vengono a favorire la Bottega del Signor PANONE mio Principale, fra i quali giuſtamente vi annovero la Perſona degniſſima di VOSIGNORIA ILLUSTRISSIMA, che pur troppo frequentemente la favoriva nel tempo dell' ultima ſua dimora in queſta Città di Firenze, mi vidi toſto in un gran periglio, non ha molti giorni, poichè eſſendo ſtata pubblicata una certa Lettera, in biaſimo della CIOCCOLATA ſuddetta, e poſta in veduta quaſi di un veleno a tempo, diſteſa da erudita, e dotta penna, la quale dubitando, che poteſſe fare qualchè ſpecie a' Dilettanti di queſta ſquiſita Bevanda, ſe non per le ragioni, che in quel Parere ſi ritrovano, almeno pel nome del ſuo celebre

Auto-

Autore, cominciai a temere, che appoco appoco non iſcemaſſe il concorſo degli Avventori, in guiſa, che il mio Signor Principale, potendone in breve tempo riſentire gran pregiudizio, foſſe coſtretto a licenziarmi dal ſuo ſervizio; onde io per prevenire alla meglio una tale riſoluzione a me pregiudicialiſſima, e che mi averebbe ridotto facilmente al bel ſervir di prima, come ognun può credere, mi appreſi al partito di trovare, e pregar qualcheduno, che a detta Lettera riſpondeſſe, ed eſſendomi ciò ſortito, benchè con gran fatica, ſtante l'anguſtia del tempo, in cui mi premeva, a riguardo del mio grande intereſſe, di veder finita detta Riſpoſta, o ſia altro Parere diverſo, e tutto al ſentimento del primo contrario, ma per me utiliſſimo, e ſcritto a mia pura richieſta,

ed a titolo meramente di ajutarmi, e ſollevarmi dal miſerabile ſtato, nel quale poteva ridurmi il parere di sì celebre, e famoſo Scrittore, ho voluto, ſenza alcun riguardo alla ſpeſa, anzi ho ſtimato mio gran vantaggio di farlo queſto ancora pubblico colle Stampe; E riflettendo, che ſiccome il detto primo Parere fu già indirizzato dal ſuo nobile, e dotto Autore ad una nobiliſſima, e virtuoſiſſima Dama della Città noſtra, così dover volea, che ancor queſto (per quello mi vien rappreſentato, non punto inferiore al Primo, anzi più provante per eſperienza, e per ragioni di quello) dover volea, diſſi, che, veniſſe ancor' egli dedicato, e tributato a degno Perſonaggio, e ad un Cavaliere di alta Naſcita, e di molte rariſſime qualità degne arricchito, come pur troppo ab-

bondantemente lo è VOSIGNORIA ILLUSTRISSIMA.

Io pertanto, atteſa l'umile condizion mia, non potendo nè pur luſingarmi di avere alcuna ſorta di merito con VOSIGNORIA ILLUSTRISSIMA, ſe non forſe quello di averle qualchè volta frullata con più attenzione, che agli altri la CIOCCOLATA, affidato molto nella ſomma ſua gentilezza, maſſimamente per le moltiſſime rimoſtranze di benignità, e di affetto compartitemi in tante occaſioni a Lei ben note, ſpero, che non isdegnerà di accogliere benignamente ſotto il ſuo valevole Patrocinio queſta debol fatica, che, qualunque ella ſiaſi, avuto maſſimamente riguardo al breve tempo, in cui il ſuo ingegnoſo Autore l'ha dovuta produrre, tempo, che nè pure arriva al compimento di quattro giorni, è, per quan-

to mi è ſtato detto dagli Amatori della Cioccolata, che frequentano la Bottega, nella quale io ſervo, ripiena per altro di tal Dottrina, che baſta a ſgombrare ogni cattiva impreſſione, che ſi foſſe potuta formare nell' animo de' Gentili Amatori di queſta Bevanda la pubblicata Sentenza in contrario. Dopo pertanto, che Vosignoria Illustrissima l' averà letta, e riconoſciuta in eſſa ben bene le prezioſe qualità del Cacao, e degli altri Ingredienti, che compongono la Cioccolata, continovi pure francamente a guſtare di sì ſalubre Bevanda non che una volta, ma anche due il giorno, ſecondo l' oſſervazione giudizioſa di queſto dottiſſimo Autore, il che ſpero ſia per tornare a me molto meglio; e ſe mai addiveniſſe per mia miglior ſorte, che Vosignoria Illustrissima in queſta Cit-

tà si trasferisse nuovamente, e venisse a favorire la detta Bottega, darebbe così a me più spesso occasione di servire al di Lei gran merito, meglio certamente nel manipolarle la Cioccolata, che nel farle questa Dedicatoria, che in verità

E' d' altri omeri soma, che da' miei;

Con che fo a Vosignoria Illustrissima umilissima riverenza.

Di Firenze li 10. Giugno 1728.

Umilissimo Servidore

Francesco Zeti,

Detto il [illegible] di PANONE.

Nullum cibi genus fugere, quo Populus utatur.

Celf. de Re Medic. Lib. 1.

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNOR CONTE

ARMANDO DI WOLTSFEITT.

Illustrissimo Signore.

U' consuetudine, Illustriss.mo Signore, fin dagli Antichi introdotta, di appreſtare per delizia delle virtuoſe, e geniali Brigate, ſquiſite, e ricercate bevande; nè è colpa altrimenti, o ſoverchia dilicatezza de' noſtri tempi, l' induſtria, che ſi adopra di ſolleticare, e ringentilir tut-

to giorno con saporosi liquori il Palato. Fino dall' Acqua trar solevano i nostri Antichi soavissimi beveraggi, componendone con la giunta di poco Mele il Mulso, l' Ossimele, ed il Talassomele, e con la macerazione di alcuna sorta di biade la tanto decantata Birra, o Cervogia, usata da tutti i Popoli d' Occidente: *Est Occidentis Populis sua ebrietas fruge madida*, fu Plinio, che l' avvertì. In assai maggior numero contavansi le bevande tratte da' pomi, e dalle frutte, delle quali crebbe a tanto la varietà, ed il lusso, che Plinio stesso fino a cento novantacinque capi ne stese il novero. Laddove noi, quantunque allo studio della Gola attentissimi, con tutto il vantaggio della navigazione facilitata, de' Paesi nuovamente scoperti, del traffico più ampiamente accresciuto, e del commercio, che con tutte le Nazioni del Mondo strettamente ci unisce, nè pur la metà annoverar ne possiamo. Nè è quì mia inspezione il trattarne, se non quanto alla Cioccolata, bevanda appetitosa, e usitatissima oggi giorno tra i Popoli d' Europa, e d' America s' appartiene; essendo stato stimolato da più istanze,

alle

alle quali è ſtato giuoco forza il condeſcendere con queſta per ora breviſſima Lettera, alla quale però non ſono fuor di ſperanza di aggiugnere in breve con maggior ozio un più diſtinto Trattato. E ſebbene non ha guari, che da nobile penna, e felice ſe n'è prodotto ſu tal materia un' erudito, e profondo Trattato, nel quale campeggia non meno la ricca adorna elocuzione, che la dottrina recondita del ſuo Autore nella Fiſica Storia verſatiſſimo; con tutto ciò non mi diſanimo dall' inchieſta, facendo mia gloria, e mio vantaggio l'unire all' ingegnoſa ſua Ipoteſi le ſterili produzioni del mio incolto talento, le quali ſe non in tutto concorderanno col ſuo Parere, non avrà egli per certo di che dolerſi, poichè agevolmente conoſcerà, e ſeco tutti conoſceranno, che non con intenzione di contrariarlo, ma di eſporre modeſtamente, e con animo diſappaſſionato, e ſincero, e ſenza intacco veruno del ſuo gran Nome, ciò, che io ne ſenta, a ſcriver mi muovo; molto ben conſapevole, che lo ſtrapazzo, non la diſcrepanza delle opinioni eſacerba gli animi de' Letterati.

Mio

Mio disegno non è quivi di mettere in una gran veduta la Cioccolata; richiedendosi a ciò fare il comodo di maggior tempo. Lo scopo, che io mi prefiggo si è di mostrare il suo uso moderato, e discreto non esser nocevole, e di proporla giovevolissima a quei temperamenti, i quali abbisognano di nudrimento, e di balsamo untuoso, che ridonar possa al sangue la sua pastosa benignità. Tutti questi vantaggi può ella produrre nel Corpo Umano in virtù de' suoi costitutivi ingredienti, il principale, e la base de' quali essendo il Cacao, su questo mi fermerò, esaminandone la Natura, e le parti, ond' egli costa.

Senza punto toccare i luoghi, ove egli nasce, comecchè già cogniti a tutti io gli supponga (1), nè la maniera, e l' arte di coltivarlo, mi rivolgo alla sua Analisi, giudicandola scorta sicura per rintracciarne la sua costituzione. Prima però di cimentarmi all' impresa, suppongo, e premetto per infallibile, ritrovarsi in ogni sostanza, benchè non ugualmente,

(1) Racconta l' Etmullero, il Carletti, ed altri, che gli Americani, prima, che avessero l' uso dell' Oro coniato, si servivano del Cacao per moneta, e lo distribuivano per limosina a' poveri.

te, la parte ſulfurea, la quale allora ſi rende impotente a porre in tumulto, ed a fare impreſſione negli altri Corpi, quando dalla parte ſieroſa della medeſima ſoſtanza, dilavata, ed attutita ne reſta. Ciò ho penſato di accennare, perchè alcuno non ſi credeſſe, che io foſſi quì per negare nel Cacao la ſoſtanza untuoſa, e ſulfurea, la quale ad evidenza ſi manifeſta. Veggiamo adeſſo, ſe ci foſſe conceduto di trovar nel Cacao un' umore diluente, e benigno, il quale aſſorbiſſe, o moderaſſe almeno le ſue parti oleaginoſe, e ſulfuree. Ciò non può dimoſtrarſi, che con la reſoluzione delle ſue parti, la quale produrrò dagli Scrittori di queſto Frutto, per non aver agio di ſperimentarla con mano.

Ott' once di Piſtacchi, o mandorle di Cacao polverizzate, e cimentate nella Ritorta con leggier fuoco, mediante la tenace viſcoſità della loro ſoſtanza, renderono ſcarſa quantità di liquore bianchiſſimo, e diafano a guiſa dell' acqua: Poſcia per l' accreſcimento del fuoco, fattane una più gagliarda eſpreſſione, dopo lo ſpazio di 17. ore, comparve un' aggiuſtata porzione di ſpirito latticinoſo, non

pun-

punto piccante, ma di grato odore, e ſapore, non diſſimile a quello delle carni leſſate. Finalmente, aggiunto il fuoco potentiſſimo di Riverbero, uſcì nuovo ſpirito, e ſeco un' Olio aſſai colorito, il quale raffreddatoſi, ſi rappreſe in una ſoſtanza dura analoga alla Cera. (1) Tale fu la diſtillazione fatta dal Rajo, e regiſtrata poſcia da Luigi (2) della Fabbra Medico di Ferrara, con la quale concorda il giudizio dell' Etmullero (3), il quale avverte, che diſtillandoſi il Cacao a fuoco aperto, ſe ne ottiene un ſugo, che raſſomigliaſi al brodo delle Carni, e che lo ſpirito, e l'Olio, che eſcono inſieme, rendono odore, e ſapore d'una pinguedine torrefatta.

Non voglio qui prendermi briga, ſe per ragione di queſta pinguedine, e parte gelatinoſa, della quale abbonda il Cacao, di fredda qualità ſia dotato, come tal' uno fra gli Autori ci laſciò ſcritto; incolpando queſta ſoſtanza tenace, e viſcoſa di quell' effetto pernicioſo, che produce il Cacao in molte Donne

(1) Anche i ſemi freddi maggiori, di Zucca, Cocomero, ec. hanno il loro Olio, e pur non riſcaldano.
(2) Aloyſius a Fabra Diſſert. de Chocolat.
(3) Etmuller. in Phytolog.

ne Indiane, avide più del dovere di divorarlo, e di paſcerſene, di condurle ad una inſanabile Cacheſſia; non voglio, diſſi, ingaggiarmi in queſte qualità di freddo, e di caldo, rincreſcendomi adeſſo di fare il Medico Elementare. A me baſta d' aver fatto vedere, che non è finalmente il Cacao impregnato talmente, e ſatollo di parti oleaginoſe, e ſulfuree, che non abbia anche in ſe qualchè porzione di materia benigna, che ſervir poſſa alle dette parti infiammabili di correttivo, e di freno. Queſto ſpirito innocente, e latticinoſo, congiunto con la porzione acquoſa, che nella diſtillazione del Cacao ſi oſſerva, lo giudicherei, ſe così piace, il legame della ſua ſoſtanza ſulfurea, ed in virtù di tutti queſti ſuoi eſaminati componenti, crederei, che non ſi poteſſe riprendere chi la natura del Cacao non molto per avventura inferiore a quella del Latte s' immaginaſſe.

Ed in fatti biſogna, che ſia così, ſe vero è quello, che ci racconta Niccolò Lemery nel Trattato univerſale, che egli ſcriſſe delle ſemplici Droghe, che giunto Criſtoforo Colombo celebre Viaggiatore nell' Iſola di Ca-

rate dell' America Meridionale, inteſe, che gli Abitanti di quel Paeſe vivevano per ordinario più di un Secolo, perchè non ſi cibavano di altro Pane, che di Cacao, nel quale talvolta ad oggetto di renderlo più grato, meſcolavano poca doſe di Vainiglia, di Garofani, di Cannella, o di qualche altra ſimile Droga Aromatica. Queſto meſcuglio d' ingredienti è egli altro in ſomma dalla noſtra Cioccolata diverſo? Poteva mai, Illuſtriſs.mo Signore, ſcuoprirſi più benigno, più ſalubre il Cacao? Chi ſarebbe di noi, che cibandoſi di pure erbe, e di latte, ſperar poteſſe di giugnere come queſti divoratori del Cacao, e della Cioccolata

(1) *All' età vecchia, e barbogia?*

Ma quello, che è più prodigioſo ſi è, che non ſolo nello ſtato di Sanità fu ſperimentato dagli Americani ottimo alimento il Cacao, come nel principio di queſta mia Lettera promiſi di dimoſtrare, ma in quello ancora di malattia; accoſtandolo ſtemprato in bevanda con proſpero ſucceſſo di guarigione all' arſe labbra de' loro Infermi giacenti di male acuto, per attemperarne il calore, e l' arden-

za

(1) Redi nel nel Ditirambo.

za febrile, e per ſedare i fluſſi ſanguinolenti; lo che dagl' Indiani non ſolo, ma dagli Spagnuoli [1] altresì introdotti nel nuovo Mondo, fu provato per li loro Infermi giovevole. Effetti certamente ſon queſti, che dimoſtrano nella ſoſtanza del Cacao fuor d' ogni dubbio una ſomma temperie, ed una piacevolezza dolcificante, non già una natura infiammatoria, e ſulfurea, come alcun crede. [2] *Ex qua paſta liquore aliquo diluta potus paratur palato gratus, ac Sanitati perutilis*, ſcriſſe in difeſa del Cacao l' Autore Anonimo del Trattato della Cioccolata, impreſſo in Ginevra, il quale citando il Colmenero, che aſcrive al Cacao una ſomma freddezza, pensò, che col correttivo delle Droghe Aromatiche ne riſultaſſe la compoſizione del Cioccolatte temperata, e benigna. E l' argomentò dalle oſſervazioni fatte nel lungo uſo di queſta Bevanda, la quale conobbe di molti ſalutevoli effetti producitrice. Oſſervò, che queſto dolciſſimo beveraggio non attacca mai la parte più nobile

(1) Vedaſi Nicolò Lemery nel ſuo Trattato delle Droghe, ed il Donzelli nella deſcrizione del Cacao.

(2) Novi Tractatus de potu Caphè, de Chinenſium Thè, & de Chocolata a D. M. notis illuſtrati. Genevæ 1699.

dell' Uomo, ſede principale delle funzioni animali, non provoca mai la ſete, anzi talvolta la mitiga, non accelera il polſo, effetti tutti, che a calore ſi attribuiſcono, come ci accade allora-quando o di vino, o del ſuo ſpirito ſoverchiamente ci carichiamo. Sperimentò in oltre, che all'oppoſito non induce mai ſonno, non languore di ſtomaco, non tardità di polſo, o gravezza di corpo, de' quali effetti le ſoſtanze commeſtibili, che fredde ſi reputano, incolpare ſi ſogliono.

Dimoſtrata la natura ſalutevole del Cacao, in virtù di cui principalmente può giovare la Cioccolata, non mi tratterrò molto in ſoddiſfare alle oppoſizioni di alcuni, i quali dal Clima torrido, ov' egli alligna, pretendono, che trarre eſſo debba, e nudrire ingenita virtù, e forza di riſcaldare. Potendoſi queſti tali agevolmente convincere col moſtrar loro folta ſerie di vegetabili, come il Calamo Aromatico, lo Scordio, il Cippero dorato, la Gramigna Cipperoide, la Perſicaria, l' Idropepe, ed infiniti altri Semplici Aromatici, i quali ſebbene ne' luoghi paludoſi, ed aquatici naſcono, e ſi nutricano, ſono nondimeno di attiviſſime focoſe particelle impaſtati. Oltre

di

di che io leggeva in Guglielmo Piſone (1), che i Pomi di un Albero delizioſiſſimo del Braſile, detto *Mangaiba*, tutto che ſi educhino, e ſi maturino a i Soli cocenti di quell' aduſtiſſimo Clima, di tanto ſugo, ed umore ſi empiono, che volendoſene cibare le Femmine allettate dalla ſquiſitezza del lor ſapore, fa d' uopo ad eſſe correggerli con Aromati. Di un altro Albero parimente, che nominaſi *Umbu*, io leggeva, la radice del quale refrigerantiſſima da i Popoli del Braſile ſi ſperimenta: *Quæ manducata*, ſcrive il ſopraccitato Piſone, *in aquoſum frigidum ſuccum, eunque dulciſſimum, atque palato gratiſſimum ſolvitur. Febricitantes, æſtuantes peregrinatores mirificè reficit, ut ipſe quampluries ſum expertus; neque aquæ dulcedine, & ſalubritate Citrullo quicquam cedit.* E la Pulgera Americana, cauſtico potentiſſimo, non ſi educa ne' luoghi umidi, ed acquoſi d' America? (2) E del frutto acerbo dell' Albero *Papaya*

(1) *Tanta enim ſuavitate gulæ lenocinatur, tanta ſaporis præſtantia, ut haud ſciam, an venuſtiorem, aut gratiorem fructum America producat. Pomum ardores viſcerum domat, & febricitantibus auxiliatur..... Pomæ hæc frigida, & humida, fugaciaque, alvum dejiciunt, flatuſque excitant, quod ſolertia muliercularum noſtratium aromatibus corrigi ſolet.* Guill. Piſo. in Medic. Braſil.

(2) Piſon. de Facult. ſimpl. lib. 4.

ya non ne preparano gl' Indiani, per quanto ne ſcrive Giorgio Marcgravio, una conſerva utiliſſima, per temperare gli ardori, e le fermentazioni delle viſcere? (1)

Ma ritornando al primiero diſcorſo, più tollerabile ſembrerebbemi il ſoſpetto d' alcuni, i quali diſapprovano la Cioccolata, in riguardo non del Cacao, che ammettono ſalutevole; ma delle molte Droghe, che l' aromatizano, e la condiſcono; ſe io non ſapeſſi per l' altra parte, che gl' Indiani, come io poco fa raccontava, i quali vivevano proſperoſi oltre l' età di un' intiero Secolo, non ſi contentavano ſempre del Pane di puro, e ſemplice Cacao, ma v' aggiungevano aſſai delle volte e Vainiglia, e Cannella, e Garofani, ed Aromati d' ogni ſorta. Tommaſo Gage confeſſa d' averla uſata con profitto indicibile della ſua ſalute per lo ſpazio di ben dodici anni, alla quantità di quattro, e talvolta di cinque chicchere il giorno; e che ſolo ne ſentiva del nocumento, quando talvolta a caſo la traſcurava. Nè meno prodigioſa è l' Iſtoria, che ci racconta l' Autore del Libro intitolato *Differen-*

za

(1) Giorgio Marcgrav. Iſt. delle coſe naturali del Braſile lib. 3.

za (1) *tra il Cibo, e il Cioccolatte*, di un reo condannato a morire d'Inedia nelle Carceri di Mantova, il quale per pruova non con altro ristoro per lo spazio di 15. giorni mantennesi in vita, che con due bevute il giorno di Cioccolata, senza che ne riportasse offesa alcuna nella persona. Quest' uso di bevere due volte il giorno la Cioccolata, mi fa ricordare della moderazione, che prescrive un valente Scrittore a' tracannatori solenni del Cioccolatte. (2) *Si Chocolata*, dic' egli, *sanitatis gratia duntaxat bibatur, sufficiat ad duas vices singulis diebus ad summum, & potius horis matutinis, quàm pomeridianis*. E volendo provvedere all' indennità de' corpi biliosi, gli consiglia a servirsi in vece d' acqua comune, dell' acqua di Endivia, e ad i mal conci da ostruzioni, e da itterizie, dà per consiglio di mescolarvi per entro la tintura aperiente del Rabarbaro. Io non mi sento di scrupoleggiare, nè di far la Ricetta del Cioccolatte per gli Ammalati. Ho l'onore di scrivere a VS. Illustrissima, che è sana, la Dio mercè, e d' una Cioccolata da sani ho inteso di discorrer fin quì. Non posso però tralasciar di dire, che

an-

(1) Questo Libro fu impresso in Firenze.
(2) Tract. de Chocolata incerti Auct. Genevæ 1699.

anche i ſani, quanto più pura, e più ſemplice uſeranno la Cioccolata, la proveranno al ſangue loro più innocente; e ſiccome nella ſcelta de' Vini ſono ſempre da preferirſi i più ſchietti, e quelli, che mantengono il puro genio, e la ſemplice naturalezza della Vigna, che gli produſſe; così nel paſteggiare coll' appetitoſo beveraggio del Cioccolatte, non deeſi troppo gradire il luſſo eccedente de i profumi, e delle ſpezie, in tempo particolarmente d' Eſtate, e ne i giorni Canicolari, ne' quali vorrebbe (ſe poſſibil foſſe) ſoſpeſo l' uſo della Cioccolata il Colmenero, a riſerva però di cert' uni, che per la lunga aſſuefazione ſe la ſono renduta domeſtica, e familiare.

Queſto è quanto con tutta l' ingenuità del mio Cuore poſſo nell' anguſtia del tempo, in cui mi trovo, ſignificare a VS. Illuſtriſs. intorno all' uſo del Cioccolatte; ſperando di potere un giorno con maggior comodo, e con maggior apparecchio, e ſuppellettile di notizie più adequatamente ragionarne; ed in tanto reſto con fare a V. Sig. Illuſtriſſima umiliſſima riverenza.

Divotiſs. Obbligatiſs. Servidore
F.C.C.S. I. Medico Fiſico.

AUTORI
CHE TRATTANO
DELLA
CIOCCOLATA.

ANtonio Herrera.
Antonio Colmenero de Ledeſma.
Antonio de Leon.
Franceſco Hernandez.
Giuſeppe d' Acoſta.
Guglielmo Piſone.
Giovanni Scrodero.
Giovanni Barrio.
Giovanni Cardena.
Marc' Antonio Severino.
Paolo Zacchia.
Pietro della Valle.

Ne fanno ancora menzione gli Scrittori delle Piante dell' Indie, come il Cluſio, Gio: Bavino, ed altri.

Di più quasi tutti gli Storici delle Indie medesime, come il Benzonio, il Lut, il Liriscotto, il Mercatore, ed altri.

In oltre quelli, che ne scrissero teologicamente, come il Zacchia, Gaspero Caldera de Heredia, Medico di Siviglia nelle sue Osservazioni Pratiche, ed altri, che si noteranno più ordinatamente con altra occasione.

Vi è ancora il Libretto intitolato: *Differenza fra il Cibo, e'l Cioccolatte* di Autore Anonimo.

SCHER-

SCHERZO DITIRAMBICO
IN LODE
DELLA CIOCCOLATA.

Cambierei
Mal grado degl' Iddei
Da una chicchera di Nettare
Una chicchera d' ambrata
CIOCCOLATA.
Ma non baſta,
Del CACAO, *ch' entro la paſta*
Sparga Zucchero, e Cannella,
Mia Nigella:
Vuol Siviglia,
Ch' abbia odore,
E ſapore
Di Vainiglia.

Dolce cosa,
Odorosa,
Ben frullata,
CIOCCOLATA
Quando fuma
Tutta spuma.
Quando fuma
Tutta spuma
CIOCCOLATA
Ben frullata,
Per ristoro
L' assaporo
Sempre a sorsi,
A seder, di quando in quando
Frammettendo de i discorsi,
Delle pause in quantità.
Virtù, e pratica non ha,
Chi la bee senza girare,
Senza sbattere la chicchera.
Chi con gusto se la schicchera,
Volta gli orli della Ciotola,

E la ſpuma, che s' attacca
D'ogn' intorno accoglie, e ſtacca.
Ma talor, ſe eſperta ſei,
Diſtemprar, Nigella, dei
Con eletto CIOCCOLATTE
Freſco Latte,
Che così farà più prò,
E aſſai più ti loderò.
Che delizia ſovrumana
Quando terſa Porcellana
Dolce tocca
La mia bocca.
Certo allor farei gran prove,
Crederei,
Giurerei
D' eſſer Giove;
Ch' io mi ſento brillar l' Anima
Su per l' orlo delle labbra.
Nò ch' io mai non crederò,
Quando dite,
Che Anfitríte

Citeréa
Vaga Dea
Generò.
Acidalia bella nacque
Dalla ſpuma, non dell' acque;
Forſe un dì
Dalle ſpume
Di frullato
CIOCCOLATO
Queſto Nume
Scaturì.
Deh perchè quand' io l' ingozzo,
Non ho il collo come un pozzo
Lungo, o almen come una Grù,
Per ſentirmelo andar giù?
CIOCCOLATTE *dolce più*
Del Mel dolce, e della Manna,
La mia Gola non s' ingamma,
Se di te forſe una Conca,
O men poco ſe ne cionca.

Lascio bene, che dal Trace,
Cui non piace
Gentilezza, beasi il Te,
Beasi l' ostico Caffè:
Lascio ben, che dai Britanni
Si tracanni
Sidro, e Poncio;
Non mi concio
Di sì orridi mescugli,
Di sì rei guazzabugli:
Bensì ch' io scambierei
Mal grado degl' Iddei
Da una chicchera di Nettare
Una chicchera d' ambrata
CIOCCOLATA.

Del Dott. GIROLAMO GIUNTINI.

113

IN LODE DELL' ALBERO
CHE PRODUCE IL CACAO.

CARA, ſoave, ed onorata Pianta,
Che ſotto arido Ciel t' ergi, e t' infiori
E riveſtita di novelli onori
Frutti ne porgi di dolcezza tanta;

Quel Nettar, ch' oggi il Mondo sì decanta,
Giove in te lo racchiuſe, acciò riſtori
Da mille inſuperabili languori
L' umana ſpecie pria abbattuta, e infranta;

Aura gentile a te vezzeggi intorno,
Amica ombra ti cuopra, e t' ami il Cielo,
Come madre amar ſuol prole gradita,

E cento Ninfe, d' altre Piante a ſcorno
Scrivin nell' alto tuo fronzuto ſtelo
Fauſto creſci, o novello Arbor di Vita.

Di B. P. S. E.

6266