



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.

ALTRORPARE

DIORNO

ALLANATURA; ED ALLAS

D E A A

CIOCCOLATA

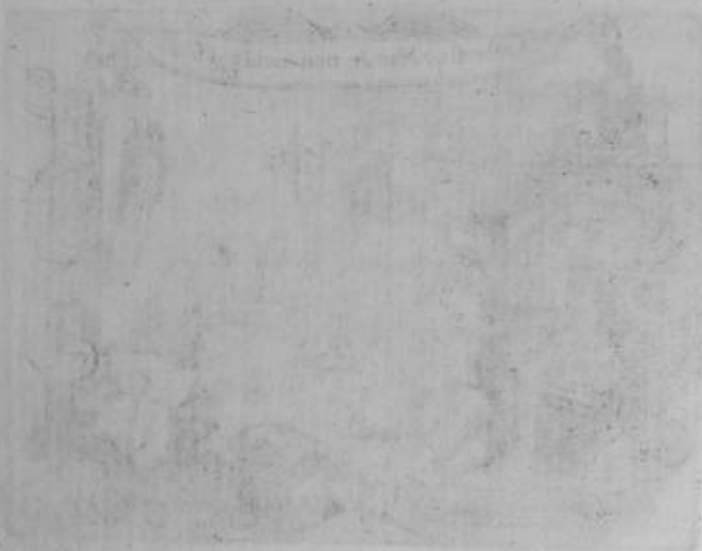
DI TESO IN FORMA DI LETTERA

DETTA FORTISSIMA

DETTA FORTISSIMO SINGO

CONTE ARMANDO

DI WOLTSHEIT



IN FINE...  
CON...  
...

...



*ILLUSTRISSIMO SIGNORE.*



Uando io mi credeva  
d' avere oramai stabi-  
lito, 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 qualche specie a' Dilettanti di questa squisita Bevanda , se non per le ragioni , che in quel Parere si ritrovano , almeno pel nome del suo celebre

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 qualcheuno, che a detta Lettera rispondesse, ed essendomi ciò fortito, 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

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 condizione 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 vevole Patrocinio questa debil 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,**

DELLA BOTTEGA DI PANONE.



*Nullum cibi genus fugere, quo  
Populus utatur.*

Cels. de Re Medic. Lib. 1.





ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNOR CONTE  
ARMANDO DI WOLTSFEITT.



*Illustrissimo Signore.*



U' consuetudine, Illustriss.<sup>mo</sup> 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 difanimo 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 nocivo, 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, comechè già cogniti a tutti io gli supponga <sup>(1)</sup>, 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' Etmulleo, 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 fierosa 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 risoluzione 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'accrecimento del fuoco, fattane una più gagliarda espressione, dopo lo spazio di 17. ore, comparve un'aggiustata porzione di spirito latticinofo, 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. <sup>(1)</sup> Tale fu la distillazione fatta dal Rajo, e registrata poscia da Luigi <sup>(2)</sup> della Fabbra Medico di Ferrara, con la quale concorda il giudizio dell' Etmullero <sup>(3)</sup>, il quale avverte, che distillandosi il Cacao a fuoco aperto, se ne ottiene un sugo, che rassomiglia 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 Cacheffia; 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 qualche porzione di materia benigna, che servir possa alle dette parti infiammabili di correttivo, e di freno. Questo spirito innocente, e latticinofo, 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.<sup>mo</sup> 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' ardenza

za

---

(1) Redi nel nel Ditirambo.

za febrile, e per sedare i flussi sanguinolenti; lo che dagl' Indiani non solo, ma dagli Spagnuoli <sup>(1)</sup> 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. <sup>(2)</sup> *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 produttrice. Osservò, che questo dolcissimo beveraggio non attacca mai la parte più nobile

C 2

del-

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

(2) *Novi Tractatus de potu Caphè, de Chinenfium 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 salutarevole 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 molta 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 <sup>(1)</sup>, che i Pomi di un Albero deliziosoſſimo del Braſile, detto *Mangaiba*, tutto che ſi educino, e ſi maturino a i Soli cocenti di quell' aduſtiſſimo Clima, di tanto ſugo, ed umore ſi empiono, che volendone cibare le Femmine allettate dalla ſquifitezza del lor ſapore, fa d' uopo ad eſſe correggerli con Aromati. Di un altro Albero parimente, che nominafi *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, æſtantes peregrinatores mirificè reficit, ut ipſe quampluries ſum expertus; neque aquæ dulcedine, & ſalubritate Citrullo quicquam cedit.* E la Pulgera Americana, caſtico potentiſſimo, non ſi educa ne' luoghi umidi, ed acquoſi d' America? <sup>(2)</sup> E del frutto acerbo dell' Albero *Papaya*

(1) *Tanta enim ſuavitate gula lenocinatur, tanta ſaporis præſtantia, ut hæud ſciam, an venuſtiorẽ, aut gratiorẽ fructum America producat. Pomum ardoreſ viſcerum domat, & febricitantibus auxiliatur. . . . Pomũ hæc frigida, & humida, fugaciaque, alvum deſiiciunt, ſtatusque excitant, quod ſolertia muliercularum noſtratum 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? <sup>(1)</sup>

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'aromatizzano, 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' intero 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 *Differenza*

za

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

za<sup>(1)</sup> 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 bere due volte il giorno la Cioccolata, mi fa ricordare della moderazione, che prescrive un valente Scrittore a' tracannatori solenni del Cioccolatte. <sup>(2)</sup> *Si Chokolata, 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 fani ho inteso di discorrer fin quì. Non posso però tralasciar di dire, che

an-

(1) Questo Libro fu impresso in Firenze.

(2) Tract. de Chokolata incerti Auct. Geneva 1699.



anche i fani, 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' 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 adeguatamente ragionarne; ed in tanto resto con fare a V. Sig. Illustrissima umilissima riverenza.

A U T O R I  
CHE TRATTANO  
D E L L A  
C I O C C O L A T A .



**A**Ntonio 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: Ba-  
vino, 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.



SCHERZO DITIRAMBICO

I N L O D E

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 ,  
 Odrofa ,  
 Ben frullata ,  
 CIOCCOLATA  
 Quando fuma  
 Tutta spuma .  
 Quando fuma  
 Tutta spuma  
 CIOCCOLATA  
 Ben frullata ,  
 Per ristoro  
 L' affaporo  
 Sempre a forfi ,  
 A seder , di quando in quando  
 Frammettendo de i difcorfi ,  
 Delle pause in quantità .  
 Virtù , e pratica non ha ,  
 Chi la bee fenza girare ,  
 Senza sbattere la chicchera .  
 Chi con gufto fe la fchicchera ,  
 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 Anfitrite

*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' inganna ,*

*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 da i 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,





IN LODE DELL' ALBERO  
 CHE PRODUCE IL CACAO.



ARA, 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.