

Napoli Vincenzo Flauto, 1769

IL BUON US

DEL THE, DEL CAFFE, DEL CIOCCOLATO

*Per regolarne l'uso familiare, e per valersene
per la preservazione, e guarigione
delle malattie*

D I

NCESCO MERLI

MEDICO DELLI ESERCITI,
SPEDALI DI S. M. IL RE
ELLE DUE SICILIE.

INDA IMPRESSIONE

Separata dalle altre opere.



BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III.

RACCOLTA
VILLAROSA

C
239
NAPOLI

[Faint blue stamp]

DEL THE, DEL CAFFE, DEL KIOCC

Per conoscere l'uso familiare, e per
per la preparazione, e purgazione
della malattia

D 1

VINCESCO MERLI

MEDICO DELLA ESERCITAZIONE
MEDICINA DI S. M. IL RE
NELLE ISOLE SICILIE

INDIA IMPRESIONE

[Faint text]

[Faint circular stamp]

[Faint text]



EL THE.

A parola The , o Te è originalmente Cinese , ed è il nome dell' arbuscello , che ne somministra quelle picciole frondi , donde si fa la calda bevanda di te . Il The si distingue in tre The Imperiale , che comunica un color gialliccio , e per questa vien dagli Olandesi , e dagli Indiani chiamato così , perchè il color giallo è un color pregiato dall' Imperador della Cina : The verde , che è più comune dell' Imperiale , e The Boè , o Bu , ch'è il più ordinario , e porge all'acqua un color bruno ; e quest' ultimo è quello , che nell' Italia più comunemente si adopra . Vedi su della storia di tal pianta ciò , che dot-

dottamente ne scrisse il Sig. Kaemfero (1); non essendo di questo luogo il diffondersi su la pianta, ma su dell' uso.

Questo alcuni confusero colla foglia del Sumach, avendo ancora quest' arbusto foglie dentate, odorose, ed amarastre, come quelle del The. Sono però le fronde del Sumach molto più simili alle fronde dell' olmo, che a quelle del The quali sono più strette, e più dentate di quelle del Sumach: Il frutto poi del Sumach è unicasulare, (per servirmi termine Botanico), ed è tricasulare, ed è simile al frutto del The: Taluni presero per l' arbusto del The il Chamaeleagnone.

L' arbusto del The si semina in buca: si semina scavando la buca di sette, od otto pollici di profondità, e mettendovi quaranta, o cinquanta semi tutti insieme, si ricopre la buca con terra, e difendendoli nel tempo più freddo con una stuoja di paglia, si facilita, e si ottiene, che da tal novero di semi dieci, o quindici ne nascano. Questi si fanno crescere tutti insieme, perchè si crede, che

(1) *Amenitates Exoticae*.

che le lor foglie sieno migliori, e più alte; qualora nascono più affollati tra loro. Si lascian crescere per tre anni, dopo del qual tempo si hanno per mature le frondi, le quali per lo più si raccolgono in Aprile. Si trasplanta poi come ogn'altro giovane arbuscello; ma coll' usare le maggiori cautele, onde il freddo non lo danneggi. Il clima freddo non è perciò il più proprio per questa pianta; ond' è, che nelle più temperate Regioni dell'Europa potrebbe trasplantarsi, ed allignare, e non esser forse inferiore a quello, che a noi perviene dall' Indie. Non credo però, che sia stato mai coltivato il The in Europa, perchè essendo i suoi semi oleosi, facilmente invietiscono prima d'arrivare a' nostri Paesi, nè sono più atti a vegetare.

Nasce il The, e si mantiene più facilmente fra le pietre, nelle falde de' monti, ed all' aspetto del mezzogiorno.

Si vuole, che non sempre serbi la figura d' arbusto, benchè da ogni Botanico per tale si reputi. alcuna volta cresce in straordinaria altezza, e grossezza (1); lo

A 2 che

(1) *Enciclop. dell' Arti, e Scienze*
 Tom. VIII. P. 2. pag. 405.

che certamente dipende dalla diversa coltura , e dalla differente natura del terreno . Se questi ajuti difettano, recano sicuramente oltraggio alla pianta, ed in certo modo la intifichiscono , e per la ragione istessa, se questi ajuti sono perfetti, possono migliorare la pianta ; e promuoverne la sua maggiore grandezza .

Nel Regno di Siam cresce sempre in figura d'arbusto , e porta con se tutti i pregi di quello del Giappone, lo che attestarono gli Ambasciatori di quel Monarca mandati al Re di Francia fin dall'anno 1638. (1).

Intorno alle specie di questa pianta non sono concordi i Relatori . I Botanici ne contano cinque , e più specie (2) : I Chinesi ne

(1) *Blagn.* pag. 15.

(2) *The Sinensium , sive Thscia Japonensium Bregn. Cent. 1. cap. 52. Alter Bregn. Ray Histor. 2. 1619. Evonym. adfinis arbor Orientalis nocifera, flore roseo. Pluck. Phytog. tab. 88. fig. 6. Almag. 139. The Chinenfs. , sive Thscia Japonensium . Hort. Amst. 334. Cha herb. in Iaponia G. B. P. 247. Styrac. & Evonym. media adfinis The*

ne distinguono varie, gl' Ingleſi ne uſano di ſei ſpecie. (1). I più moderni Botanici però riducono tutte le ſpecie ai due, l'una dicono *Bohea*, e l'altra *Viridis*.

Intorno alle varie ſpecie, che ſono in uſo e nella China, e nell'Indie, ed alle diuerſe ſorte, che ſono in Europa, e che uſano gl' Ingleſi, dico, che tutte ſono di un'albero iſteſſo; e che, dal tempo di raccogliere, e dal modo di prepararle, e di conſervarle queſte differenze riſultano (2).

Ha parte ancora in queſte diuerſità il terreno, il tempo, e l'auida malizia più d'ogni altro.

Il vero The del Giappone è infinitamente migliore del vero The dell'India: quel del Giappone fu creduto fiore di The, lo che non può dirſi, per non eſſere mai veduto in Europa, quantunque i Nazionali del Giappone per cambio di alcune piante Europee, alle quali eſſi attribuiſcono maggiori virtù, che non rico-

A 3

no-

(1) *The Bohea*. *The Congo*. *The peco*, *The vende*. *The Singlo*. *The Imperial*. *The Heynam*.

(2) *Vedi Monſ. Dale*.

noscono nel The loro , dieno il miglior The , che abbiano , il quale è picciolo , e nell' odore ha molto della nostra violetta . Se non è per cambio di questo The , poco , o niente ne mandano all' Indie ; e se ve ne portano , si consuma nell' India istessa , non facendone incetta i Mercatanti Europei pel caro prezzo , a cui lo fanno ascender g' Indiani . Si vuole però comprare ad ogni costo da chi ha impegno di farne regalo , o di far passare quello dell' India per vero The del Giappone , mescolandolo con quello , qualora i Compratori non spingano più in là la loro malizia , come in appresso diremo .

Se del fiore del The , che è giallastro , si facesse uso , pare , che ancora se ne farebbe commercio ; lo che non si osserva finora , e sarà forse per la ragione , che tal fiore non potrebbe mai essere della durata delle foglie , e forse perderebbe affai nel prepararsi colle lastre di ferro riscaldate , come si preparan le frondi .

Il The dell' Indie ha le foglie più larghe , ed è di color verde scuro , molto inferiore a quello del Giappone , e non poco migliore del The Europeo ; lo che sembra , che con giusta ragione possa attri-
buir.

buirsi alla differenza del terreno; ed anche la cultura può fare delle diversità nelle varie specie del The. Se si attende a raccogliarlo nella prima sua giovinezza, e nelle giornate più serene, sarà diverso da quello, che si raccoglie alla confusa, o troppo tardi; e benchè la neve, ed il freddo faccia al The poco danno; quando però la neve, ed il freddo non sieno nella propria stagione, come ogni altro frutice ne soffre, può soffrirne egualmente ancora l'arbusto del The, ed assai più le sue foglie.

Il tempo di raccogliarlo, come dicemmo, ha parte nelle sue differenze; ed il tempo istesso rende il The più eccellente, o più ordinario del comune; e rende pessimo il comune, quando si conserva per lungo tempo. Passati i due anni comincia a perdere, il che accade anche prima, se mal si conserva. Il tempo gli dà l'odore, gli dà il gusto, e la fragranza; ed il tempo stesso distrugge questi stessi suoi pregi, e qualità. Gli è da sapersi però, che i Cinesi per rendere il loro The più durevole, e spiritoso, non l'inaridiscono troppo su delle lastre calde, ma tanto solo che basti ad ammassarlo in pani; ed in questa

8
guisa meglio conservan le foglie , cui tagliano , o sviluppano nel tempo di volerne far'uso . Essi tiserrano questi pani di The in vasi di vetro , o in vasi invetriati : Il The così preparato conserva molto più delle sue parti naturali di quello , che conservar possa l'altro , che troppo si asciugua colle lastre di ferro calde , su le quali sovente molte delle più tenere foglie si rendono eccedentemente aride , e senza sapore veruno : Quindi e' si pare , che non l'intendan male i Cinesi preparando in pani il loro The ; e però altresì vero , che di tal The così preparato i Giapponesi non ne fanno uso ; se non dopo d' un anno , perchè dall' esperienza sono accertati , che prima di tal tempo è per loro troppo forte , e nocitivo alla testa .
Vedi *Kaemfero ibid.*

Ma la differenza più grande si è quella , che procede dalla malizia . Giugne questa a far raccolta del The , che ha già servito , e che ha data la prima tintura ; e reso secco , coll' opra del ferro caldo , o del Sole , o della stufa , si mescola con molta porzione di The dell' India , o con poca del perfetto del Giappone , e si vende tutto come primo The ; e forse l'Europa,

ropa, e maggiormente l'Italia, e Noi più di tutti, come quelli, che ne consumiamo meno, e cui meno tal commercio interessa, siamo soggetti a cotal'inganno.

Quando, per non ricusare gli atti di politezza, ho bevuto del The comune, vale a dire di quello, che si vende, mai non l'ho ritrovato di quella tempra soave, e di quel grato sapore, che ho potuto provare in quelle case, che lo procurano da prima mano.

Ma quando non si usa una tal malizia, se ne pratica una maggiore; con le varie istesse specie mescolano altre foglie di diverso arbore, ma d'una figura consimile, le quali accrescono il volume del The, e n'aumentano il peso, ma lo rendono d'una qualità, che poco, o niente ha valore.

Finalmente quante disavventure possono accadere alla Chinachina, della quale parlai nella prima Parte della mia Guida, tante accader ne possono, e forse senza dubbio accaderanno al The Indiano, o al Giapponese, che viene a Noi (1).

Per ingannarsi quanto men sia possibile nel-

(1) *Vedi Guida Medica P. I. Let. C. Chinach.*

nella scelta del The, non si debbe troppo andar dietro, se quello venga dal Giappone, o dall' Indie (1), perchè, per quanto leggo, il The del Giappone passa all' Indie, e quel dell' Indie al Giappone; così potendo venire dal Giappone il The dell' India, e dall' India quel del Giappone, forse mescolandosi queste due specie, non può ravvisarsi gran divario in quello, che a Noi perviene o dall' una, o dall' altra Regione.

Per iscegliere il migliore, fa d'uopo osservare, se sono intere, e picciole le foglie, se il loro odore partecipa della violetta, o dell' ambra, e se il verde non è troppa oscuro, se il colore, che compare all' acqua bollente, è fra il verde, ed il giallo, e se l' odore, ed il sapore è buono, grato, e spiritoso; ed allora, se del tutto intere non ne sono le foglie, questo addiverrà per l' eccedente pressura data loro nel porle dentro de' vasi.

Debbe esser grato, ed odoroso, con poco zucchero; e quando ne ricerca molto, con ragione può crederfi preparato dalla ma-

(1) *Vedi Mons. Blégnry, Mons. Miller, Mons. Geeffrog;*

malizia, ed alterato da false specie. L'esperienza convincerà chiunque di tanto non sia persuaso abbastanza.

Il prezzo del The del Giappone perfetto è eccedentemente maggiore del buono, e del più comune dell'India, e questo varia a seconda del commercio.

Da che leggo, che alcuni attribuiscono al The portentose cure, e che alcuni l'hanno per poco meno d'una panacea generale; e che altri al contrario lo rendono sospetto fino a temerlo per veleno, dico, ch'io sono non poco all'oscuro delle sue qualità; ma perchè qui non vado in traccia di supposti, ma di cose probabili, però restringo le qualità del The a quella di esser amarastro, d'esser astringente, d'esser aromatico, grato, ed odoroso.

Il più grand'uso degli amari si pone in pratica dove le fibre sono lasse, e dove peccano i fluidi di sottigliezza, e di sfibramento; per questa ragione sentono molti, che l'amaro in tanto punge la lingua, in quanto ha dell'acido, essendo solo dell'acido tal proprietà; onde se l'acido abbonda in tutti gli amari, è a proporzione dell'amaro anche acido il The: l'odore addita anche le parti sottili, e

spi-

spiritose aromatiche ; e la soavità dello stesso odore dichiara l' indole moderata di tali proprietà .

Ognuna di queste qualità produce, a misura delle sue forze, l' addensamento , ed il coagulo negli umori , e l' irritamento , e lo stimolo ne' solidi ; perciò chi si affida all' abbondante uso del The per lenire, per temperare , per rinfrescare , e per dilavare ; e chi l' adopra in corpi elastici , e sanguigni , dove il calore , e la sensibilità, e la vigilia è sensibile , par che non si regoli bene, e sembra, ch'ei di gran lunga s'inganni ; parendo più giusto , che desso convenir possa , dove vi è della debolezza , dove non sono troppo fibrosi gli umori , dove il saldo manca di elasticità , e dove finalmente la forza , ed il coraggio in qualche modo esigono ingrandimento .

In fatti coll' uso del The si facilita lo star vigile ; il che non accaderebbe , se tal bevanda non fosse aromatica , e calda , e non fosse capace di avvalorare l' oscillazione del saldo , ed in seguito d' aumentare , ed accrescere il moto ne' fluidi : poco perciò è indicata ne' mali , dove vi è vigilia , particolarmente qualora si prenda nell' ore inquiete notturne .

- Il The riscalda, ed ecco il perchè ha tanto luogo fra' diaforetici. Se si bevesse tanta tintura di The, quanto di vino si beve senza imbricarsi, dice Mons. Blegny, che si andrebbe ad evidente rischio di tale ebrietà, che la peggiore non potrebbe darli a danno del capo: Se ciò è vero, pare, che questo sia assai più capace d'offender la testa, che di rimediare a' suoi mali, se inconsideratamente si adopra; però chi troppo per suo piacere lo pratica, opra da saggio col mescolarlo col latte, poichè così si rende quello egualmente buono, che innocente. Contro di questo è il costume de' Cinesi, i quali usano del The per opprimere i vapori, per calmare il dolore del capo, per isciogliere la pietra, e per rinvigorire lo stomaco, come può leggersi nel viaggio di *Siam T. I. Pag. 276*. Forse in quel clima, ed in quegli Abitanti avvezzi a tal pozione tutti questi vantaggi si avranno; ma fra Noi è in concetto di avere poco valore in veruno de' suddetti casi: e forse la qualità del The, il clima, il diverso genere di vita, e la renitenza nell'esperimentarlo ne faran la cagione.

Qui credo a proposito di spiegare il perchè

chè non offenda l' uso del The gli Olandesi , gl' Ingleſi , i Giapponesi, e gl' Indiani , i quali sembra che ne abusino , mentre ne prendono sei , otto , e fin dieci volte al giorno, se questi non sono offesi da tal bevanda, forse addiviene, perchè nascono quasi nell' uso del The, e pare, che il clima loro lo soffra ; benchè anche in tali Paesi sia più grato, quanto più fredda si è la stagione. Oltre ciò è da notarſi , che chi ne fa molt' uso., lo prende leggiero , e prende prima , e seconda tintura : non ostante gl' Ingleſi spesso ne risentono i cattivi effetti, nati dall' abuso di questa bevanda, la quale agli smoderati porta un tremore alle mani , e molti credono , che questa in eccesso avvalorì ancora qualche disposizione scorbutica , che si ritrova nel corpo .

Si offervi , che il Popolo per imitare i Grandi , prende anch' Egli molto The , e per non spender molto , ne tira dal The la terza tintura , che la terza volta dall' acqua bollente si estrae , col triplo dell' ordinario tempo; colla differenza però , che la prima tintura è leggiera , e soavissima; la seconda è piacevole , ma pungente , ed aspra è la terza ; di modo che, sembra evidente , che colla più lunga infusione da
tal'

tal' erba si separi un' aspro resinoso, non molto piacevole, nè molto utile, che giugne a rendere il The istesso di differente colore.

La prima tintura si fa in pochi minuti; la seconda col doppio, la terza col triplicato, e di più.

Debbe considerarsi ancora, che in questi Paesi si tinge il The col latte, inzuppando in esso del pane coperto lievemente di butiro, e cotto più dell' ordinario.

Tutte queste condizioni a chi usa il The per piacere possono con ogni ragione lasciar godere il sapore di tal bevanda, senza temerne l' offese.

Crederei, che il The fosse però efficace rimedio nelle affezioni catarrali con poca, o nessuna febbre: Ne' mali soporosi di testa, ne' languori senza febbre, ed in ogni affezione da viscido linfatico proveniente può giovare; così pur giudico, che in varie affezioni reumatiche, in certe tossi umorali, in alcuni imbarazzi di polmoni senza febbre, /o almeno con poca, possa recar giovamento.

Esso può far le veci d' un cordiale, di un diuretico, e d' un' incisivo.

Dopo d' una lunga fatica può esser cordiale.

diale il The, ridonando al corpo, al cuore, ed a' nervi parti volatili spiritose aromatiche, per le quali crescan le forze, e si dissipino la debolezza, e l'inerzia.

Ne' corpi obesi, nelle febbri albe, e ne' corpi debili cachettici può far le veci di un diuretico, e d'un incisivo; e può esser utile nelle tossi pertinaci umorali, e da' viscosi prodotte.

In alcuni luoghi si loda per febrifugo, e si usa nelle terzane, e nelle quartane; lo che io non condanno, ma non consiglio a crederlo tanto efficace in questi casi, che possa bastar da se solo, particolarmente se il clima, ed il Paese è soggetto a tal sorta di febbre. Nella Cina in tutte le febbri di accensione, allor quando comincia a sentirsi il calore febbrile, i Medici fan bere molto The, più forte dell'ordinario all'ammalato, e poi fan coprirlo per sudare: ed a questo modo procurano la guerigion della febbre. *Voyage de Siam. T. 1. ib.* Ma per giudicare di questa pratica vedi la Guida Medica Tom. 2. sudoriferi lit. S.

Evvi chi lo suppone un grande specifico per la cura de' calcoli, della podagra, dell'apoplessia, epilessia, e paralizia: Con questi difficilmente converrei;
e al

è al più in simili casi l'userei, non omettendo quant'altro fosse più indicato, e più autorizzato dalla nostra pratica. Poco pesa per me la ragione di coloro, che si fondano sul rapporto, che nell'India, e nel Giappone, dove cresce tal pianta, vari sono gli espressi mali; credo, che così sarà; ma non so, se altro in tal clima possa contribuire a tal ventura, lo che non sarebbe difficile di ritrovare o nella natura de' cibi, o nelle qualità delle loro bevande, e particolarmente nell'acque loro; e forse ancora non vi contribuirà poco ciò, che costituisce il lor clima. So, quanto fra gli altri lodi l'uso del The il Kaemfero, volendolo pel più efficace destruento, per purgativo del sangue, dilavante del fero, sicuro rimedio del calcolo, ed unico specifico de' podagrosi. Io non mi oppongo ad un tanto rispettabile Scrittore, ma vi dono più di teorica, e più d'inclinazione, che di pratica (1).

B

Se

(1) *Virtutes paucis complectemur, si dicamus Them liquorem obstructions viscerum reparare, defecare sanguinem, praesertim vero eluere tartaream calculi ma-*

sc-

Se prende il The quegli , che ha già l' inveterato costume di pigliarlo , poco danno , o poco utile ne riceve . Se lo prende chi non vi era in verun conto affuefatto , questi certamente ne risentirà gli effetti di un'acido amaro, e d'un decotto spiritoso aromatico ; e se saprà prudentemente usarlo , potrà riconoscer nel The un rimedio attivo al di più d'una graziosa bevanda .

Se finalmente pratica il The chi è solito d' usarlo moderatamente o per piacere , o per rimedio, da lui solo difficilmente potrà pretendere prodigj , o sollecite guarigioni .

Beva il The chi ama tal pozione , ma pensi, che esso è amaroastro , acido, coagulante , spiritoso , e stitico ; e che però a lungo andare può offendere , e non migliorare la sua salute , particolarmente se egli è robusto , e sanguigno : Se a questo riflettendo non ne farà abuso , gusterà allora

teriam : quod posterius adeo prestat insigniter, ut calculosos, & podagricos inter Theae bibulos hoc caelo nunquam invenerim . Così il lodato Kaemfero Amoenit. Exot. fasc. III. p. 626.

loro veramente d'una piacevole bevanda senza temerne nocimento: chi n'è amante, non ne abuserà; e chi ne abusa, non lo porterà almeno all'ecceſſo.

L'Infermo non deve credere tanto efficace l'uso del The, che ad eſſo inconsideratamente in ogni male ſi affidi; nè debbe crederlo tanto innocente, che, uſato dove non convenga, non poſſa fargli del danno.

Il The ſi prende per infuſione; e queſta è la principal maniera, la più comoda, la più guſtoſa, e la più frequente. Si prende in acqua diſtillata, in ſale, in ſciroppo, in conſerva, in eſtrato, ed in fumo. I Perſiani macinano ancora finalmente le foglie del The, e della farina, o polvere, che dir ſi voglia, ne mettono una quantità nell'acqua bollente, e la forbiſcono a poco a poco.

Benchè la ſua tintura, o infuſione ſia ad ognuno cognita, ciò non oſtante anch'io con gli altri ripeterò il modo di farla più grata, e più giovevole che ſia poſſibile.

Non è deſſa certamente difficile; baſta gittarne le aduſte foglie in un vaſo ben chiuſo d'acqua bollente, miſurandone la doſe per

R. a taz-

tazza ordinaria, che deve esser all' incirca d'uno scrupolo; e continuando a tenere il vaso ben coperto per sei, o pochi più minuti, tantochè l' infuso The cali al fondo: Si versa poi bollente nella chicchera, e con quanto zucchero, o sciroppo piace mescolarlo, a forsi interrottamente si beve:

Questa tintura, o sia infusione, se si raffredda, perde l' utilità, perde il sapore, e diviene inutile, e poco meno che nau-
seosa (1):

Il distillato del The si prepara come ogni altro distillato de' vegetabili; ed ogni Chimica, ed ogni farmacia lo comprende. Ma comechè questo non ha nel beverlo quel grato sapore, che ha in tintura, perciò fu quasi sempre presso tutti riserbato a puro uso di medicina. Per accreditarla non pochi Professori attribuirono a quest' acqua distillata le proprietà d'un cordiale, e d'un digestivo; ma poichè questi rispettabili Pratici ordinavano di farsi tal distillato coll' aggiungere al The dell' ambra, e della cannella, perciò senza loro taccia, sembrami non doverfi al solo The in questo caso

(1) Vedi l' uso degl' Inglese, ed Olandesi di sopra accennato.

caso la proprietà di cordiale; e d'incisivo.

Il sale del The o è essenziale, od è fisso; l'uno, e l'altro si prepara come ogni altro sale fisso, ed essenziale. Questo pure prese luogo fra' rimedj, e gli furono attribuite portentose proprietà, come d'esser grande discoagulante, massimo destruento, e fin geloso custode della temperanza.

Riflettendo però, che i sali o fissi, o essenziali sono fra di loro troppo simili, e tutti egualmente efficaci (1), se ciò è vero, non ho il coraggio di riprometterne sì portentosi effetti, ma bensì i comuni con gli altri; e chi crede un tal sale capace a conservare la temperanza, certamente non fece uso per questo unicamente del sale di The, ma unì con quello la virtù, la religione, il dovere, o qualche altro a lui solo cognito antidoto.

Lo sciroppo di The si prepara come ogni altro sciroppo vegetabile. E esso è di buon sapore, e grata rende ogni bevanda calda, portandola all'odore, e gusto della decozione del The con zucchero. Volendolo per rimedio, è capace degli effetti d'uno sciroppo aromatico.

B 3

Que-

(1) Vedi Sale, Chimica Montpellier.

Questo sciroppo si prepara semplice, e si compone con molte altre droghe. Alcuni vi aggiungono l'ambra, altri il cacao, altri il caffè, altri l'uniscono con l'ambra, col cacao, e col caffè insieme; nel qual caso sembra facile di attribuire allo sciroppo di The qualche effetto, che potesse per altro derivare da qualcuno degli ingredienti, o dall'unione di tutti.

Lo stesso dico della conserva di The, la quale non si prepara mai, che coll'unione d'altri ingredienti, come lo sciroppo. Questa ha i suoi divoti, ed io non la condanno; ma non l'uso, perchè non saprei che sperarne. Per un sano non è gustosa, e per un' infermo è nauseante. Dalla conserva all'estratto vi è poca differenza. Se questo è schietto, non può usarsi che per rimedio, che deve spesso ridursi in pillole; se sia composto, non può esser mai cosa di gusto; ed in carattere di rimedio meriterà tutta l'attenzione, ed oculatezza del Medico per misurarne la dose, e per decidere quando convenga.

Il fumo del The in forma di tabacco è un' uso, che sembra ben poco necessario, quasi sempre superfluo, e spesse fiate dannoso. Però dove faccia di mestieri il fu-

ma-

mare, farà fumo meno irritante di quello del tabacco, ed i suoi effetti saranno meno nocivi.

E' dunque il The la foglia odorosa, ed amarastra d'un' arbuſto, che cresce nel Giappone, nell' Indie, e nel Regno di Siam, e che può crescere altrove ancora; forma una grata bevanda corretta collo zucchero, o col giulebbe: Può eſſer utile, ma difficilmente eſſer puòte un portentoso rimedio.

La conſuetudine fino ad un certo punto ſupera gli effetti, che facilmente produce in chi non evvi accostumato; ma chi ne abuſa, a miſura del ſuo temperamento, età, e clima, ne riſentirà del danno, ſe non lo rompe col latte, o col burro.

Il The ſtimola, imbriaça, e riſcalda, perchè ha in ſe un' acido amaro, che di ſua natura è coagulante, e perchè ha parti volatili, ſpiritose, ed aromatiche.

Per la digeſtione è meno dannoso del caffè, per la di lui forza aſtringente; per il di lui amaro, farebbe ſpeſſo nel caſo di giovare alla digeſtione; ma ha molte virtù per indebolirla l' acqua calda, e più la bollente; però ne' tempi caldi farà molto, ſe le ottime qualità del The potranno

equilibrare il danno , che facilmente in tali stagioni procede dal bever caldo .

Gli è vero però , che gli antichi Romani mischiavano aromati nel vino , ed avevano in delizia il bever l'acqua calda , anzi credesi derivato da questa il nome di *calix* , ed abbiamo in Tacito *Ann. l. 13. innoxia adhuc , & praevalida potio* , ed in Marziale *L. 8. Epigr. 67. caldum pascis aquam* , e spesso altrove . Può utilmente ancora leggerfi in proposito delle calde pozioni Geronimo Mercuriale ; e circa l'acqua calda , già dagli antichi bevuta , lo Stuchio *Antiquit. Convival. l. 3. c. 6.* Ma è già passato quel tempo , nè certamente è l'aqua calda in costume , se non che nel tempo più rigido in qualche fredda Regione .

Le preparazioni del The, fuori della decozione , esigono da Noi una pratica più coltivata per giudicarle con maggiore certezza . Quell' uso però , che io ne ho veduto fare , non mi porge ragione di secondarne gli encomj , che leggo accordati ad esse , nè di temerle cotanto .

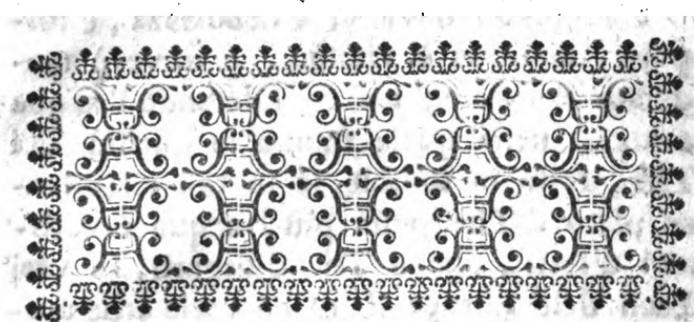
Non è il The innocente bevimento ; può offendere il sano , e può sollevare un' infermo ; può piacere ad un sano , e può far danno a un' ammalato .

Ha

Ha luogo, dove vi è debolezza, e torpore, dove vi è viscido, e dove è moderato il calore; ma considerando l'acqua calda, nella quale stanno le qualità del The, resto in dubbio, se in tali circostanze usato il The, possa più l'acqua favorirne i difetti, che il The dissiparli. In varj Paesi dell' Europa si usano varie erbe aromatiche, e varie altre specie di vegetabili sotto il nome di The. Io non mi disfondo in esaminarne la lor natura, e proprietà, atteso, che non mi proposi, che d'additare una guida per l'uso del puro The, del quale, da Noi facendosene uso, si ha luogo d' esaminarne gli effetti. Dell'uso di quest' altri vegetabili, mancandomene l'esperienza, non potrei che riportarne la loro storia, la quale ogn' uno può riscontrare presso d' ogni Botanico, specialmente quella del Camedrio, di varie salvie, e di diverse specie di menta.

Questo è il più preciso, che io creda degno di sapersi sopra del The, e del suo uso, quello, in che più si accordan gli Storici, quello, che più si uniforma colla ragione, e quello finalmente, che più mi ha suggerito la pratica.

DEL



DEL CAFFÈ

LA parola Caffè è Araba, ed ha due opposti significati; or' esprime cosa, che toglie l'appetito, ora che l'appetito promuove. (1)

Io però niente sollecito dell'etimologia, passo ad esaminar questa Droga, tal quale essa naturalmente si è, cioè un seme, od una bacca portata dall'Arabia Felice, dalla quale se ne tragge una bevanda. Nasce da un frutice molto basso, che alcuni credono una specie di gelsomino; perchè i fiori del Caffè olezzano come quelli del gelsomino, e perchè tutta la Pianta tanto nelle foglie, come ne' fiori rassomiglia mol-

(1) Dizionario delle Scienze. Caffè.

moltissimo al gelsomino d'Arabia: In fatti da moltissimi si chiama *Jasminum Arabicum lauri folio*, *cujus semen apud nos Caffè dicitur*. *Juss. act.* 1713. p. 388. t. 7.

Le di lui foglie sono intere, e lunghe all'incirca cinque pollici, larghe nel mezzo, e puntagute.

Il frutto di questa pianta è una coccola quasi rotonda, che rinchiude due semi, al di fuori convessi, ed al di dentro piani, e solcati, e da per tutto vestiti da una materia polposa.

Cresce quest' arbusto in abbondanza nel Regno di Yemen, che forma una parte dell' Arabia Felice, e dove credesi, che regnasse la Reina Saba, la quale portò tanti aromati, e frutti de' suoi paesi al glorioso, e saggio Re di Giudea: Cresce in gran copia nella Mecca, ed allignà nell'Isola di Giava, ed in molte parti dell'America: e può averfi, tra gli Europei, in Inghilterra, in Ispagna, ed in Francia per decoro d' un giardino Botanico, quando si usino le necessarie diligenze. Vuol quest' arbusto un terreno grasso umido caldo, un aspetto di mezzo giorno, ed un vento sciroccale; quindi in climi opposti si ha per tali piante
la

28
la stessa cautela, che prendesi per l'Ananas, tenendole chiuse fra' vetri, qualora non sia loro propizio il Sole; si seppellisce per la metà il vase, dove sta la pianta, dentro del letame, ed a tenore dell'aria ad essa favorevole, si espone a quella, e si scopre.

I Francesi appunto, quando n'era più difficile l'estrazione dall'Arabia, e quando eravi pena la vita, ebbero allora il coraggio di trapiantarlo, e di seminarlo nell'Isole Cajenne nell'America, dove felicemente si mantiene, e si moltiplica ancora.

Tra gli assortimenti del Caffè il più in pregio fin'oggi è quello, che viene a Noi dal Levante, il quale è picciolo, verde, pesante, ed in certo modo lucente. Quando questo proviene da Giava, o da Oriente, si dice tal Caffè, Caffè di Levante; se lo manda l'America, dicesi Caffè di Ponente, o Caffè d'Inghilterra, o di Surinam; e se deriva dalla Martinica in America, Caffè di Francia si appella. Tutto può esser buono, e più, quanto è più fresco, e più minuto, puro, duro, lucido, ed odoroso; proprietà, che s'incontrano con distinzione nel solo Caffè di Levant.

vante, ed in modo particolare in quella di Moka, Città, e Porto dell' Arabia Felice, all' entrata del Mar Rosso.

Dura, e si mantiene il ~~gusto~~, quanto più ha delle qualità suddette, per le quali dopo cinque anni può esser ancora grato a' suoi bevitori. Quello però perfetto, e schiettissimo di Levante non è così buono ne' suoi primi anni, quanto lo è di anni sei, ed otto ancora. Di tal pura specie ne ho bevuto vecchio di più d' ott' anni, e con molti altri delicati di gusto l' ho ritrovato ottimo, a preferenza d' ogn' altro. Al contrario poi, se il Caffè è grosso, molle, fosco, e poco odoroso, allora non è di così lunga durata.

Questo frutice ebbe molti nomi dagli Arabi, (1) dagli Egizj, (2) da' Curiosi, (3) e da' Botanici (4) Questi ne contano molte

(1) Chacua :

(2) Elekarie .

(3) Bon , Ban , Bonchum , Buncho , Buncha , Caffè , Coffi , Coffe , Charbe , Chave .

(4) Coffea frutex ; ex cujus fructu sic potat : Raii Hist. 2. 1691. Jasmi-

te specie ; o per meglio dire chiamano con diversi nomi la specie medesima .

Gli Arabi lo credono il loro picciolo Cacao ; perciò chiamano Caova la tintura del Caffè , ch' eglin' amano assai .

Io col nome di Caffè intendo la pianta , il grano , e la sua tintura , della quale si fa uso .

Saria molto antico l' uso del Caffè , se il *Jus nigrum* de' Lacedemoni fosse , come credesi da Muralto , il decotto di Caffè , poco mancando che noi creda quest' Autore il tanto decantato Nepente d' Elena . Questo proverebbe la sua anti-

nam Arabicam castaneae folio , flore albo , odoratissimo , cuius fructus Coffy in officinis dicuntur . Comm. plant. usu. 85. Boberrave ind. A. 2. 227. Frutex Coffe Afr. Reg. Soc. Fond. 208. pag. 61. = Arbor Temensis fructum. Coffe ferens. Dovel P. 2. Evonymo similis Aegyptiaca fructu baccis lauri simili C. B. Pin. 428. Bon arbor cum fructu suo Buncha. Park Theat. 1622. Bon alb. Egypt. 63. Vessingh. obs. 21. Ex cujus fructu Aegyptii potum caova conficiunt . Pluk. Almag. 69. Phil. 109. 279.

chità maggior di quella , che ha fra' Tur-
chi , la quale non è che di 150. anni .
Gli Europei l' usano da 120. anni all' in-
circa ; e molti si contrastano la gloria di
averlo portato in Europa . Esamini chi
vuole a chi debba attribuirsi la pre-
minenza , che io su di tal quistione non
pretendo di decidere , essendo la decisio-
ne di pochissima importanza .

Com' esso cominciassse ad usarsi , non
leggo cosa , che mi convinca : Parmi de-
bolezza il credere , che le capre d' un
certo Pastore , (non è noto in qual con-
trada , ma probabilmente ove con rigo-
glio nasce tal pianta ,) col non dor-
mir' quasi mai , e con lo star sempre
allegre , individuassero la virtù del Caf-
fè , del quale queste si pascevano ; vir-
tù , che volle sperimentare un Priore di
Monistero , (non si sa di qual Religione ,
nè dove ,) sopra de' suoi Monaci , che
per troppo dormire trascuravano il Coro ,
ed al quale poi furon più pronti dopo l'uso
di tal bevanda , cui per ubbidienza essi
primi tracannarono .

Altri vogliono , che un simile accidente,
e cagione presso de' Persi portasse i più devoti
fra loro ad usarne fino dal secolo decimoquin-

to ;

to; onde i loro **Dervisi**, che affettavano grandivizione, per vie più durare nell'orazione, pensarono non già di far'uso delle foglie, e delle fave del **Caffè**, come le capre, ma di provarne la di lui tintura, dall'uso della quale chiaramente conobbero, che dovevasi l'allegrezza, e la vigilia delle capre al nutrirsi che queste facevano de' frutti, frondi, e fiori di cotal pianta, poichè il solo uso della tintura gli rese più lungo tempo svegliati, e capaci di perseverare quasi il doppio nelle ordinarie loro preghiere. Essendo però poco interessante la scoperta del come siasi originata la pratica del **Caffè**, perciò non prendo impegno di esaminarne gli altri accidenti, che si vogliono accreditare, non molto dissimili agli accennati; perchè e questi, e quelli han troppo colore d'invenzione poetica, e favolosa?

Il buon Caffè è duro; e solido tanto, che difficilmente si ammorbidisce lasciandolo nell'acqua, e ancora bollendolo in essa.

Forse la di lui durezza, che conserva ad onta di lunga bollitura, è voce della natura per avvertirci, ch'esso non è buon alimento; essendosi conosciuto, che quanto più di tintura si estrae dal medesimo,

tan-

33

tanto più indigesto, e gravoso diviene allo stomaco, come potrà facilmente sperimentarsi. In fatti non cadde mai in pensiero a veruno de' tanti Partigiani del Caffè di praticarlo per cibo.

Sembra, ch' ogni Paese, ed ogni giardino potesse educare tal pianta, se si sapesse seminare, o trapiantarla, e coltivarla; atteso che non è già vero quanto si è creduto per lungo tempo, che gli Arabi, prima di mandarlo a Noi, usino varie arti per renderlo infeminabile, ed infecundo. Ognuno, che farà stare per qualche tempo il Caffè nell' acqua, vedrà, che esso schiude un certo germe, o tallo, indizio sicuro, che può vegetare; la difficoltà sta nel dargli quella specie di terreno, di calore, e d' assistenza, che si richiede, onde superi ogni ostacolo, che il nostro terreno nativo, e il nostro clima gli oppongono. Con queste penose cautele non si vedrà però nascere, nè crescer dalla semente, e dal suo grano, quantunque in se vegetabile, ma solo si potrà veder crescerne, e mantenersi qualche piccola pianta trapiantata.

Il Caffè è appena amaro, e quasi insipido, quando è ancora in grano natura-

C le;

le ; amaro ; aspro , ed astringente diviene , quando è bruciato .

Nel suo peso dimostra aver molte parti terree, ed alcaline ; nè manca di sottili particelle aromatiche , le quali si manifestano al vivo odore , chè si sente anche di lontano nel prepararlo .

L' odore , a misura che sta più tempo polverizzato , o esposto all'aria, si dissipa, e si disperde .

Desso è poco acido , lo che provano i Chimici per la scarsa dose di sal fisso , che dal medesimo giungono a separare . Ha dell' untuoso , del grasso , e del saponaceo oleoso , lo che pare che evidentemente si provi dall' unione , che esso fa col latte senza separarne il siero ; di modo che da tal' unione ne risulta una dolce , ed untuosa bevanda ; il che difficilmente accaderebbe , se predominassero in quello altri diversi principj .

Le parti terree si veggono al fondo dopo brieve cottura , e poca forza di bollitura è sufficiente , perchè queste vadano al fondo , e venga a galla l' oleosa di lui sostanza .

Da tutte queste sue naturali ; e patenti qualità par ragionevole il dedurre ,
che

che il Caffè in sostanza può esser facilmente di peso , e di molestia allo stomaco , può produrre , o facilitare le ostruzioni , e questo colle di lui parti terree alcaline , delle quali più d'ogni altro è ricolmo : Queste perchè pesanti , e perchè grosse , e molli , facilmente si arresterebbero in certi vasi glandulosi linfatici ; de' quali abbondano i visceri del basso ventre .

In pruova di questo da Uomo di sommo credito , e Professore di Medicina io so , che Persona in questa illustre Capitale d' un genio particolare in molte delle sue azioni , pensò , che chiamandosi Caffè una tal bevanda , e non decozione di Caffè , o tintura , dovesse beverfi torbido quanto più fosse possibile ; lo propose ad alcuni , a quali ho io l'onore d' assistere nelle malattie ; ed Egli rigorosamente lo praticò per certo tempo , attribuendo sempre a tutt' altro un certo languore , e peso di stomaco , che giornalmente crescendo lo condusse a notabile inappetenza , dalla quale finalmente avvertito , e timoroso di peggiori conseguenze , ricercando allora consiglio , coll' uso dell' acqua media di Castell' a mare , presa , com' era indicata dalla

stagine, temperamento, e forza de' di lui patimenti, dopo qualche settimana felicemente riebbesi, nè più prese, nè più propose il Caffè, se non in tintura chiara, e purgatissima.

La tintura chiara del Caffè, che Noi chiameremo Caffè, non contiene, che le parti più sottili, e più dolci dello stesso, le quali consistono in poche parti aromatiche, ed ignee, in poche parti acide, ed in poche volatili, che costituiscono il di lui sapore; e benchè debba crederfi, che dette parti sieno legate, ed unite con parti terree, onde esposte all'aria non si dissipino in un momento, non sono però nè tante, nè quali dovrebbero essere per produrre ostruzioni, come l'esperienza affai ben chiaro l'addita.

Queste parti terree più sottili, e dolci, che legano, e che inceppano unite le parti aromatiche, acide, e volatili del Caffè, possono renderlo più utile, che dannoso alla testa, sempre che per altri principj chi l'usa non sia facile alla vigilia, e disposto alle convulsioni; nel qual caso, se da' viscidi delle prime vie non nascono tal incomodi, sarà prudente avviso l'abbandonarne la pratica, ^{o al-}
me,

meno renderla più misurata • e ristretta.
ta.

Molti, non ostanti queste ottime qualità del Caffè, lo giudicano riscaldante, altri lo predicano efficcante; chi tien per certo, che esso attacchi i nervi, che porti alle convulsioni, ed al tremore; e questi forse ascoltando Bacco, allorchè presso al nostro Redi esclama disdegnoso:

*Beverei prima il veleno,
Che un bicchier, che fosse pieno
Dell' amaro, e reo Caffè. &c.*

Chi lo loda per uno specifico a ben digerire; altri l'usano per cordiale; altri gli attribuiscono la loro buona nutrizione, e giudicando ogn' un da per se, chi squisito lo giudica, e chi l'afferma nocivo. Il vero si è, che i più lo prendono per mera, capricciosa, ed ingorda velleità, e perchè lo mirano prenderli dagli altri; onde può usarsi il sentimento di Dante:

*E quel, che fanno gli uni, e gli altri fanno;
Ma veracemente*

..... Lo perchè non fanno:

Non si può per altro metter in dubbio, che il Caffè non favorisca la vigilia senza danno del capo; lo che se si accorda, chiaro apparisce, che debba esser' utile

le ne' mali d'inerzia , ne' mali di testa soporosi , e ne' mali linfatici catarrali .

In Aden , Città dell' istessa Arabia Felice , bevono Caffè gli Studiosi per mantenersi più a lungo in riflessioni ; bevono Caffè gli Artisti , ed i Viandanti per esser più spediti nel viaggio ; e più solleciti nel lavoro . Nella Mecca i Devoti son quelli , che fanno il più grand' uso del Caffè ; e per dormir meno , si prende ancora nel gran Cairo .

Fra Noi poco si usa la sera ; e di esso si prevalgono nell' occasioni , in cui vogliasi continuare una festa di ballo la notte intera . Si usa fra Noi anche per rivedigliarsi per tempo la mattina ; e molti m' hanno assicurato , che dopo del Caffè , che prendono nel letto la mattina per tempo , facilmente il letto abbandonano , ed a tal' uso attribuiscono la più pronta spedizione de' loro affari , e la ginnastica , alla quale possono facilmente darfi , lasciando di buon mattino l' oziose piume .

Fu il Caffè rigorosamente proibito da alcuni Sultani , perchè fu creduto facile ad inebbriare : Fu vietato ancora come cosa , che non poteva aver luogo fra gli alimenti ; onde come carbone era dalle leg.

leggi interdetto. Altri Sultani però pensarono diversamente; perciò ne fu di nuovo accordata la pubblica vendita. Ora si vende da' Turchi con tal solennità, e tripudio, che quasi fissa, e stabile vi è la musica di stromenti in molte botteghe; arte, della quale si servono pel maggior richiamo de' Dilettanti bevitori, e per la più lunga dimora di chi entra in consimili liete officine.

Fu creduto capace di favorire la sterilità; ma come questo sentimento è troppo condannato dall' evidenza, perciò non m' impegno a confutarlo (1).

Se vogliam giudicare a seconda della ragione, non si potrà mai, parlando in generale, condannar l' uso del Caffè, se non quando o si ecceda nel di lui uso, o si pratichi ad onta d' una complessione, che non lo soffre.

Perchè prevenuti contro il Caffè vogliamo, che da esso derivino tutti gl' incomodi, che forse da molt' altri principj dipenderanno? Perchè portati pel Caffè ci diamo a credere, che difficilmente si possa goder salute senza il di lui uso? Il tempo sco-

(1) Vedi Monsieur Dufour.

pre molte lesioni nella nostra macchina; ogni macchina è distrutta dal tempo; e nulla a questo resiste, ancorchè nel Caffè tutta s'immerga, e s'infonda.

Commettiamo troppi errori nel genere di vita, or' obbligati dalla necessità, or' allettati dal piacere, ed ora strascinati dall'esempio; onde troppo è difficile in molte circostanze il giudicare o di questa, o d'altra cagione.

Non può il nostro corpo esser sempre in perfetta salute; concorrono troppe cose ad alterarla, ed a rimetterla; onde se della nostra poca salute, e se d'alcune nostre buone qualità vogliamo incompararne, o commendarne il Caffè, potrà ben sovente esserne fallace il nostro giudizio.

Può patire il corpo di tremore, si può morire apopletico, si può spesso esser indigesto, spesso si può dimagrire; e si può meglio esser nutrito, senzachè il Caffè vi abbia alcuna parte, o cagione. Ma se in tali circostanze si beve troppo Caffè, può giudicarsi un'imprudente condotta.

Si respirano tanti varj corpi coll'aria; s'ingojano tanti alimenti da chi usa, e non usa il Caffè; sono così varie alla giornata le disposizioni de' nostri umori; sono
 • così

41
così diversamente suscettibili di mutazioni
i varj temperamenti ; in somma per tante, e
così diverse cagioni finiamo talor di vivere,
od acquistiamo miglior salute, che troppo
certamente farebbe ardito chi si credesse
se d' intenderle tutte . Questa però ci
assicurano esser difficile il giudizio in-
torno a certi incomodi , ed a certi van-
taggi in salute, e ci dichiarano impossibile il
decidere , se si debbano attribuire al Caf-
fè , ovvero a tutt' altro .

Qualche dritto ha solo di giudicare de-
gli effetti del Caffè colui , che col gene-
re istesso di vita usandolo ritrae vantaggi,
ed utilità , seguaci del di lui costume ; e
n'ha dritto colui , che soffre incomodi , i
quali col lasciarlo gli cessano .

Non è il Caffè tanto innocente , che
non possa produr del danno in chi è di-
sposto a renderlo in se dannoso . Per esempio
chi non può che difficilmente dormire ,
e vuol far uso del Caffè spesso , e nel
tempo che desidera di dormire , facilmen-
te avrà ragione di non lodarsi di tal be-
vanda . Chi è di somma sensibilità , e
vuole imitare i Persiani , ed i Turchi, pren-
dendo Caffè in ogni ora , e molte volte
al giorno, dovrà temerne gli effetti cat-
tivi,

42
tivi, più che sperarne de' buoni.

Non è il Caffè così nocivo, che tanto facilmente offenda. Può convenire a molti, può esser contrario a pochi: La consuetudine, il piacere, e la buona salute di chi lo prende decide a favore di tal bevanda; l'indifferenza, il poco piacere, e la cagionevol salute decide contro della medesima.

Beverne troppo tutto d' un forso, e beverne troppo spesso può facilmente esser di danno a' nervi, ed al capo col suo spiritoso, col suo aromatico, e col suo acido: e può incomodar lo stomaco colle sue parti terree alcaline.

Cominciando appoco appoco, si accostuma il corpo a quella quantità, che offenderebbe usata da principio. Quelli, che lo bevono per piacere, ma che ne sentono qualche scuotimento, o puntura, se lo bevono a digiuno con poco latte, difficilmente ne faranno offesi, come ancora se ne faranno uso dopo il desinare; ma se lo prenderanno in dose avanzata, e schietto la mattina, e così pure pretto, e troppo sul tardi la sera, col gusto dovranno soffrirne ancor qualche incomodo.

Chi lo crede caldo, non lo ha per gio-

ve-

43.
vevole, che pe' flemmatici: Chi lo suppone
freddo, non l'usa, che pe' biliosi, e pe'
sanguigni. V'ha chi l'usa per promuovere i
mestruï, persuaso d'una sua particolar pro-
prietà aperitiva, che per quanto io posso
dire, poco assai la pratica il fa vedere.

Dicon gli Arabi, ch' esso nutre: dico-
no gli Europei, che più facilmente può
esser capace di dimagrire, che di nutrire.
Essendo esso nella classe de' saponi, sembra,
che possa avere del consuntivo più che
del nutritivo. Può darsi però circostanza
tale nel nostro corpo, come sarebbe, se
fosse troppa intorpidito, e languido, do-
ve l'uso del Caffè migliorasse la nutrizio-
ne. Negli scorbutici può nutrire, perchè
può esser rimedio, particolarmente se con
il latte si unisce.

Io però credo così temperato il Caffè;
che possa convenire ad ogni persona, e
ad ogni temperamento; sembrami, che
la sperienza dimostri, che il piacere è co-
mune nell'uso di tal pozione, che col
piacere molti vi hanno dell'utile, e mol-
ti credono d'avervelo, e che col piacere
alcuni, come dicemmo, possano ritrarne del
danno; onde quantunque riesca grato, o-
gnun deve consultar se stesso, esaminando
da'

da' primi affaggj lo che ne senta ; e la regola più certa per governarsi nell' uso di tal bevanda deve esser quella di continuarne , o sospenderne l' uso a seconda non del piacere , ma della indifferenza , colla quale si soffre , o dall' utile , o dal danno , che chi lo prende ne sente .

Che se poi si trattasse di decidere dell' uso del Caffè in persona non accostumata ad esso , allora conviene consultare lo stato di salute di questa tale persona ; se Essa languidamente compie la digestione , pare , che non le possa convenire il Caffè ; perchè , come si disse , le parti terree alcaline , delle quali abbonda , non sono atte a favorir tal funzione ; al che nè pure può mai contribuire la parte sua oleosa : Se è di fibra troppo sensibile , se con troppa facilità sta in veggghia , se soffre mali di troppa sensibilità alla testa , se è molto ipocondriaco , e se soffre istericismi , e convellimenti , non può , se non nuocerle , qualor non l' usi con somma parsimonia , e cautela , o con un po' di latte , come si è detto .

Se vi è ragione , per la quale da molti si prende il Caffè , la massima è per rompere , e curare i flati , e per facilitare
la

la digestione; il che non andando troppo d'accordo colla ragione, e con varie sperienze, conviene consultarne i propri particolari effetti, giacchè questo può praticarsi non senza danno, che non cessi poi col lasciarlo.

Moltissimi di questi, che per i flati, e per la buona digestione sono ricorsi all'uso del Caffè, ingannati da un momento di tregua, si sono resi più famigliari al medesimo, raddoppiandone l'abuso, ed in vece di curarsi hanno di tanto peggiorato, che molti di questi cambiando di rimedio, e ricorrendo alla quiete, o a' gelati, o alla pura acqua ben fredda, si sono o del tutto liberati, o di molto almen sollevati.

Infatti chi prende il Caffè pe' flati, se in realtà ne riportasse utile, non vi sarebbe nè genio, nè bisogno di ripeterlo ad ogni poco: liberi, e sollevati farebber uso del Caffè, sol per diletto; ma per questi non è così; si sentono strascinati a prenderlo una, due, tre, e più volte al giorno; e solo pochi si avvedono del loro inganno e ben tardi.

Vi è chi lo vuole affai nemico delle donne gravide, e di quelle, ch'han partorito; ma consultando la pratica non ho

al-

alcuna ragione di crederlo tale, se non per chi troppo ne abusasse.

Se poi si passa a parlare dell'uso del Caffè ne' sani, per condannarlo vi sono poche ragioni, se pur non si ascoltano certi alterati di fantasia contro dello stesso.

Tale, e tanto è in oggi l'uso, che si fa del Caffè in tante, e così diverse parti del Mondo, che sembra provare non solo quanto sia la forza dell'esempio, che conduce gli uomini alla cieca dovunque; ma di più chiaro si mostra, ch'esso è capace di far poco male, e di soddisfare il gusto di molti, e molti.

Non credo io già tutti que' vantaggi, che molti, accesi di fantasia a Tuo favore, vantano di ritrarne; ma credo bensì, che se fosse dannoso, mai non si sarebbe con tanta sollecitudine, e costanza dilatato, e mantenuto. Per poco male che facesse, atteso il gran numero de' Bevitori, che il nostro celebratissimo Redi chiamerebbe Caffèisti, vi sarebbe sempre una tal qual costante epidemia là, dove fosse quasi universale l'uso di tal bevanda. Io dico, che se di cento persone, che bevono il Caffè, dieci sole ne restassero incomodate, avrebbero solo per conto, e cagion del Caffè certe Città
mi-

27
migliaja d'infermi ogni giorno, che uniti a quanti altr' infermi possono dare tant'altre cagioni, farebbero, per così dire, maggiori in numero gli ammalati, che i sani.

L'uso grande del Caffè, che si dilata, e predomina, pare che ad evidenza provi, che pe' sani esso non ha altra certa proprietà, che quella di piacere, e quella di rendere un poco più svegliato, più allegro, e più conversevole chi moderatamente l'adopra.

Non v'ha dubbio, che a parlare colle voci della natura, l'uomo non dovrebbe aver bisogno di tal bevanda, come nè pure di tant'altre droghe, e medicine, che nascono da Noi cotanto lontane (1): Ma perchè l'ozio vuole infinito novero di Seguaci, che non vogliono fra loro conoscersi per non vergognarsene, prendono lo specioso pretesto di abbisognare di tal bevanda, la mattina per rimediare alla crudezza dello stomaco, e per presto risvegliarsi dal sonno; il dopo pranzo, per assicurarsi la pronta digestione, o per reprimere l'orgoglio di qualche particolar
sa-

(1) Vedi R. I. *Guid. Medic. de' Rimedj in generale* *Let. R.*

sapore, che lor viene alla gola; e finalmente la sera per prepararsi alla cena; perciò prendendo caffè, soddisfanno al piacere del gusto, e fanno impunemente gli scioperati nelle pubbliche botteghe con assai lieve dispendio.

Io dunque son persuaso, che perciò il caffè si sia tanto dilatato, perchè è bevanda, che incontra il comun piacere, perchè offende ben pochi, e fa utile a' pigri, che sono molti, e perchè apre il campo alla moderna professione dell'ozio, al pari del Caffè ingrandita, e di buon grado abbracciata.

Il buon Caffè si ravvisa dall'esser puro, netto, e schietto; dee pur'esser duro, pesante, piccolo, odoroso, e lucido, come già si è detto, e più fresco che sia possibile.

Fu per molto tempo creduto il Caffè bianco il migliore; ma alla perfine costantemente osservando, che quello, che viene trasportato dall'Arabia al Gran Cairo, e di là a Marsiglia pel Mediterraneo, paragonato con quello, che vien da Olanda per Roven, il qual sovente sta più di un'anno per mare, e che oltre a ciò perde spesso molti mesi ne' magazzini, perchè il primo si vede grigio scuro, ed è bian-

bianco ; e il secondo con poco odore , e con poca fraganza ; per questo si giudica oggi con più di ragione , che il buon Caffè non deve esser Bianco . (1)

In fatti appresso di me ho veduto d' anno in anno sempre più imbiancarsi il Caffè d' America , ch' io conservava , e lo stesso ho veduto in varie case ; e mi lusingo di non andar lungi dal vero , se lo giudico inferiore al verde grigio .

Può però l' umido de' magazzini far che non imbianchi ad onta del tempo , e può anche con malizia inumidirsi , onde tentar d'ingannare chi non distingue tal differenza. Questo però inumidito o dall' accidental situazione del magazzino , o dalla malizia , diviene d' un folto grigio , perde coll' odore la sostanza , e niente , o poco ha del sapor naturale .

Il prezzo varia a tenor del consumo , del commercio , e della raccolta . A' dì nostri è giunto a tal prezzo , ch' è il doppio di pochi anni indietro , forse perchè manca del tutto quel di Levante per essersene rigorosamente proibita dal governo Musulmano l'estrazione ; anzi questa ap-

D

pun-

(1) *Vedi M. Blegny .*

punto fu impedita tre anni sono, e per ancora sussiste.

Alla disgrazia del commercio, e della raccolta vi si unisce l'accortezza de' Mercatanti; che ne fanno far comparire doppia la scarsezza; ed il Principe, che pur troppo vede, che molto dinaro si estrae da' suoi Stati per cosa quasi del tutto superflua, vuol con ragione, che chi lo porta, paghi il peso delle Dogane, che per non essere tanto leggiero, rende anche per questo più cara tal mercanzia.

Non già per il prezzo corrente, ma pel prezzo, che il Caffè ebbe mai sempre sì basso, non si comprende, come vi possano esser tante botteghe pel solo Caffè, e come queste non vadano in fallimento, anzichè farsi ricche, come si sa di non poche. Considerando il consumo del fuoco, e de' vasi, il peso delle botteghe, la necessità di tanti strumenti, e la spesa dello zucchero, e del puro caffè qualunque sia, io son quasi persuaso, che non possa gir così netta la faccenda, e che la malizia sarà forse la fedel direttrice di questo meschinissimo negozio.

Pensando dunque al più probabile; ho abbrustolite al modo del Caffè ogni specie di

di fave domestiche , ed ogni sorta d' altro nostro legume .

Le fave da se sole danno una tintura troppo disagiata ; nè saprei, come possano da persona unirsi col Caffè, e prendersi in vece d'esso puro, atteso che quasi del tutto ne cambiano e l'odore, ed il sapore: e però vero, che le più picciole fave lo mutano menò dell' altre grosse : Ogni altro legume., ed ogni altro grano si sente nel Caffè, e patentemente ne altera il sapore, ed il colore , interamente disperdendo l'odore naturale del pretto Caffè . Solo il cece, una delle specie delle nostre civaje , si accosta assai al gusto del Caffè , non l'altera, nol rende disgustoso, e non ne sopprime l'odore . Convieni però sapere, che il cece giallo è quello , che più resiste alla cottura , ed è il migliore a tal' uopo . Quelli , de' quali servono gli Spagnuoli , da' medesimi detti *Garavanzos* , di tutti gli altri sono i più simili al Caffè . Se questa sia poi tutta la malizia, che usano nel decotto del Caffè i Venditori , nol so ; ma temo, che vi sia qualche cosa di più, alla quale si azzardano per la moltitudine degli Spenfierati , che ne bevono per far una cosa , che gli affomigli a

tanti altri, o fiasi per qualunque altra cagione; come accade in certi luoghi, dove è in somma voga, e forse quasi necessario, come il gelato in questa Capitale, di cui ne usa fino la più meschina plebe e ne trova di più specie per la più vile moneta; onde sembra potersi dedurre, che non faran tai gelati certamente fatti colle vere leggi dell'arte, nè con ottimi ingredienti. A mio giudizio, l'esempio più d'ogn'altro ne ingrandì l'uso, ed ora l'uso è costume;

. . . . E viene a farsi

L'abito, poi difficile a mutarsi

Questo si mantiene a costo di saperfi, che v'è l'inganno, non potendo averfi a tal prezzo porzione alcuna di qualsivisia sorbetto gelato. E' giocoforza per altro il confessare, che questo meridional clima, e l'aere impregnato ovunque d'aliti sulfurei, rendono troppo necessarie per dissetarsi sovente le più gelate acconce bevande:

Col fuoco si prepara il Caffè; ma in varj modi. Servono alcuni d'un vase di terra, altri di rame, altri di ferro, e questi coverti: altri lo chiudono entro un fornello o di rame, o di ferro, e girandolo

dolo su de' carboni accesi , lo bruciano per la metà . Chi lo brucia allo scoperto , non può farlo senza deteriorare la condizione di tal bevanda , di molto più impoverita delle di lui parti migliori , che nell' aria si perdono , di quello , che accaderebbe , se si abbruciasse dentro il fornello rinchiuso .

Vero è però , che solo un gusto fino ; e pratico potrà sentirne la differenza , che potrà ancora essere sensibile agli stomachi deboli per le ragioni sopraccennate : Per quanto io posso dalla mia pratica dedurre , dico , che tanto i flatuosi , quanto gl' ipocondrici , e le isteriche , a tutti i quali poco conviene , insensibilmente peggiorano a seconda della quantità , che n' adoprano , e della perfezione , e chiarezza , colla qual lo preparano .

Si accorda , che il fornello sia la macchina più adattata per la migliore preparazione del Caffè ; ma si teme da più Filosofi , che non debba questa esser nè di rame , nè di ferro : Da questi si dà per accertato , che da tal ferro , e da tal rame rovente passino nella sostanza del Caffè parti molto dannose metalliche , e che perciò con somma facilità possa il Caffè co-

si preparato esser di nocumento a' visceri, e particolarmente allo stomaco, ed agl' intestini; ma perchè miglior modo non si è finora inventato, minorarono Questi lo spavento agl' affezionati del Caffè, afferendo, che se il fuoco viene a riscaldar tal fornello per riverbero, e non verticalmente, vi farà in tal modo assai meno da paventare.

Io son per altro persuaso, che se nella comune maniera di prepararlo sopra de' carboni nel fornello o di rame, o di ferro, acquistasse il Caffè molte parti venenose, caustiche, e minerali, e se passassero queste nella tintura, che si fa per uso, non troppo a lungo anderebbe senza conoscersene con evidenza il nocumento.

Il gran novero de' bevitori di Caffè, preparate in un modo tanto temuto, i quali non danno a' conoscere il menomo danno nella lor salute, mi fa conchiudere, che tali parti maligne del ferro, o del rame non entrino nel Caffè nel tempo che s'abbostisce; o se vi s'insinuano, cadono dopo al fondo colla parte terrea dell'istesso Caffè, allorchè se ne prepara la tintura, e che si lascia alquanto riposare. Come

me pesanti, che sono le parti minerali, e' sembra, che possano esser le prime a cadere al fondo del vase, e così lasciare al Caffè le sole sue proprie qualità.

Chi non usa del Caffè, che una, o tutto al più due volte al giorno, basta che cerchi di averlo chiaro, e di fresco fatto; che sia poi o nell' uno, o nell' altro modo bruciato, vado persuaso, che poco o nulla rilevi.

Che poi vi possa esser notevole differenza nella fraganza, e nel sapore tra il Caffè preparato nel fornello, o all'aria, questo è troppo naturale, ed è facil pur troppo, che ciascuno coll'esperienza il ravvisi.

Se bramasi il Caffè con tutte le sue migliori qualità, conviene polverizzarlo nel punto di volerne far uso, tenendolo chiuso fino al tempo di doverlo gittar nell'acqua bollente.

Quanto più sta polverizzato il caffè, tanto più perde le sue migliori qualità; e tanto più è sollecita la dissipazione delle medesime, quanto più sta esposto all'aria.

Un Caffè, che sia abbrustolito, polverizzato, e cotto nel tempo stesso, è di molto preferibile ad ogni altro in qualunque altra guisa preparato.

Chi apparecchiasse nel diviso modo il Caffè, se vuole, potrà facilmente economizzarne la metà, e renderlo ottimo; atteso che tanta maggior dose di Caffè vi vuole, quanto più lentamente si prepara, vale a dire, quando si abbrucia un giorno, e quando si lascia de' giorni macinato, e quando non si fa cuocere.

Le infinite parti odorose, che col tempo si sperdono per l'aria, mancano nella tintura; onde la differenza, siccome è fisica, così è sensibile al palato.

Quando predominano le di lui parti spiritose aromatiche, di poco, o di nulla è capace la parte terrea; ma quando questa è la maggiore, può, come temono, e credon molti, indebolire lo stomaco, se troppo se n'abusa.

Per preparare il Caffè colle regole, che lo possan rendere il migliore, conviene prima sceglierlo puro, e duro, tondo a ripeterlo, picciolo, lucido, e fresco, ed abbrustolirlo nel fornello, macinarlo chiuso, e gettar la polvere nell'acqua, allor quando sta bollendo; attendere, che non si versi la schiuma, ma che con diligente continuo moto usando d'un ferro, o di un legno, quella s'incorpori col fluido

do bollente ; e quando bolle senz' alzar più altra schiuma , allora ben chiudendo il vase , che comunemente vien detta Caffettiera , lasciarlo al fuoco per mezzo quarto d' ora , o poco meno .

Tanto difetta il Caffè , se poco bolle ; quanto se bolle soverchio ; nel primo caso non estrae l' acqua bollente le parti del Caffè ; nel secondo si dileguan queste col fumo .

Il Caffè buono al gusto , ed utile alla salute non debbe esser eccedentemente carico . Mezz' oncia di polvere di Caffè può valere per quattro tazze .. Tal dose , se è bene , e di fresco preparata , e se è bollita , come si avvisò quì di sopra , darà il prodotto ottimo , ed isquisito .

Deve riposar quanto basta per farsi puro , e chiaro ; questo è il massimo requisito , che può importare al gusto , ed alla salute .

Si chiarisce facilmente ; e con sollecitudine il Caffè gittando poche gocce d' acqua fredda dentro del vaso , e lasciandolo qualche minuto in riposo ; pertanto nelle Caffetterie si distinguono i vasi del Caffè da quelli , che servono pel cioccolatte: sono questi eguali dalla cima al fondo , ed all'op-
posto

58
posto son questi larghi nel fondo, e stretti all'imboccatura; perchè il Caffè deve deporre il suo fondo, lo che non deve fare il cioccolato; e però quanto più largo è il fondo, tanto più pronta è la purificazione del Caffè; così al contrario.

Molti bevono il Caffè senza zucchero, e senza giulebbe; lo che fanno Nazioni intere: altre Nazioni lo bevono collo zucchero, col giulebbe, o con essenze spiritose. Non sempre si fa questo per secondare il gusto, e l'inclinazione; vi è chi lo crede veleno collo zucchero: chi tale lo dice senza di quello: chi lo suppone rimedio senza zucchero; chi lo ha per tale, sol quando si beve collo zucchero, o col giulebbe.

Coloro, che hanno lo zucchero per un sale pungente, e riscaldante, giudicano, che il caffè collo zucchero sia troppo irritante: Chi conosce lo zucchero per un sale essenziale, non cade in tale sospetto.

Io credo, che in questo non debba consultarsi, che il proprio gusto, e parmi, che abbia affai d'ozio chi pensa d'inquietarsi su tal' esame; tanto più che il sale di zucchero non può far danno nè col Caffè, nè senza, se di lui non si abusa;
per-

perchè essendo pieno di parti mucillaginosse, non può riscaldare, ma può bensì rilasciare. E' quello un sale essenziale, ed ha con tutti gli altri sali essenziali la proprietà di rinfrescare, e di attemperare, perchè l'acido è il principio suo dominante, dal quale coteste proprietà ne dipendono.

Gli è vero, che la Chimica ci somministra degli acidi caustici, come lo spirito di nitro, lo spirito detto Acqua forte, ec. Però deve sapersi, che questi spiriti acidi sono prodotti da misti pieni di parti ignee; e non ostanti questi acidi caustici, e velenosi, ne forma di essi la Medicina pratica efficaci attemperanti coll'unirli a molt'acqua nella dose, che ad ogni Medico è già palese (1).

Chi ha il Caffè per caldo, è sicuro di temperarlo coll'aggiungervi il sal di zucchero, o il latte, col quale fa un'ottima lega; e, come dissi, prende valor di rimedio in ogni persona troppo risvegliata, e sensibile.

Certo però si è, che da tal'unione non può risultarne che un'innocente mistura, dovendosi più facilmente avere il Caffè

(1) *Vedi Guida Medica, lett. S. sale.*

fe per un tal quale decotto aromatico, che perde poi di sua forza, se si unisce con parti mucillaginose, come son quelle dello zucchero.

A chi poi piace lo zucchero, e teme gli effetti della sua mucillaginosa natura, scelga il più bianco, ed il più cristallino; il quale, perchè preparato colla calce, perde perciò molto di tali parti mucillaginose, e diviene più purgato, e più leggiero; perciò lo zucchero quanto è più bianco, è altrettanto men dolce (1).

Sono però un poco criticabili coloro, che senza un positivo bisogno mescolano col Caffè qualche essenza spiritosa. Coll'andar del tempo non può esser innocente una tal bevanda. Sia poi o d'ambra, o di cannella, o di gherofano, o di vainiglia, se non è appropriata al bisogno, come in tal caso ha tutta la qualità di rimedio, così avrebbe tutta l'attività di offendere, se non fosse regolata, che dal solo proprio capriccio.

Questa nostra bevanda debbe farfi con Caffè sempre nuovo, e con acqua sempre pura.

(1) Vedi *Guid. Med.* P. I. *Let. C.*
Calce,

pura. L' uso della tintura di Caffè vecchio non vale , che per dare al nuovo Caffè un colore più carico ; intanto questa l'aggrava più di parti terree, ed alcaline, sovra delle quali , come si notò , cade qualche ragione di crederlo in molti casi indigesto , e pesante , e per soprappiù di questo , scema il buon odore , ed il sapore del più recente Caffè .

Si debbe prendere quanto piu caldo si può , e quanto più presto permette il suo forte calore .

Lasciemo a' Turchi il credere il Caffè di tal sostanza, che non possa prenderlo chi vuole osservare un rigoroso digiuno . Questi nella loro Quaresima , detta Ramadan , credono di non poter sentirne nè pur l' odore . Noi siamo sciolti da tale scrupolo intorno all' uso del cioccolato ; onde saremmo troppo deboli , se poi volessimo scrupolizzare ancora intorno al Caffè .

Vi fu chi pretese far col Caffè specifici per molti mali . Alcuni ne separarono il sale , e l' olio : altri ne distillarono l' acqua ; ed a queste separazioni diedero prezzo , e valor grande . Queste però da se sole vaglion sì poco in Medicina , e costano tanto , che si ridurrebbe a ve-

ro

ro furto la spesa, alla quale si condannerebbe l'Infermo, e poco meno che ad ignoranza, e fanatismo tutto il sapere del Professore. Quello, che non produce la di lui tintura, fatta colle condizioni suddette, nol produrrebbe veruna delle sue preparazioni chimiche, o farmaceutiche; le quali difficilmente io credo che saranno giammai prescritte da buon Medico sperimentato, e scevro di pregiudizj.

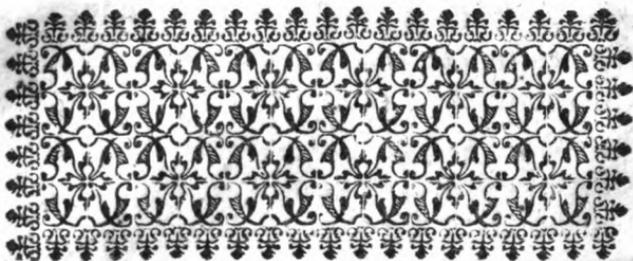
Dico bene, che il Caffè (parlando sempre della di lui tintura) può esser un nobile, ed innocente veicolo per facilmente usare d'altri rimedj. Dico, che l'affidarsi al solo uso del Caffè per la cura di mali quantunque ben piccioli, non è che fidarsi al tempo, il quale ha spesso più qualità mediche, e benefiche del Caffè, e di molte altre cose, che si praticano con gran mistero, per non dire con maliziosa fiducia.

Per afferire, che il Caffè preparato a dovere, e con moderazione usato, non possa esser di danno a persona alcuna, per indagarne le sue qualità, per portarle al nostro utile, e per sapere, che non sarà mai rimedio di sommo valore, credo bastante il già narrato finora. Ma se più a mi-

minuto desidera il Leggitore di saperne tutta la storia , e l'analisi , qualor non gl'incresca di leggere continue , e grandi opposizioni , ed infinite inutili particolarità , vegga gli Autori (1) qui al di sotto notati , e resterà inteso di quanto io ad arte ho trascurato , a solo fine di non troppo tediare chi legge colla notizia di cose , ch' ho credute , e credo o false , od inutili totalmente .

 DEL

(1) *Monsieur Jussieu = Monsieur de Tauri = Monsieur Bardolin = Andry = Friedel = Geoffroy = Hequet = Il Cavalier Arvio = Cheyne Simon = Paoli = Lanzonio = Parolini = Prospero Alpino = Accademia Reale delle Scienze = Stenzel = Milier = Alpin = Levenoech = Bagliovi = Duncan = Maraltus = Monsieur Blegny = le Fevre = Enrico Seculze = Monsieur Huegran = Wills = Hoffman = Buchler = Glaree &c.*



DELLA CIOCCOLATA:

POco dopo la scoperta del nuovo Mondo, apprese da' suoi Viaggiatori l'Europa, che gli Americani fra le molte cose, che al loro vitto, ed al ~~tor~~ gusto servivano, una gelosamente ne custodivano per usarla in loro dolce ristoro, ed insieme per rinfrescarsi: Questa era una pasta, ed una secca conserva, che ora informa di cibo, or di bevanda prendevano.

Essi nel preparar tal bevanda l'agitavano con certo appropriato istrumento di legno, dal che ne risultava strepito, o sia gorgoglio. Da tal romore presero il nome, col quale questa da ogni altra bevanda distinguevano, la dissero *Chocolat-ge*, o *Cesolatle*, cioè a dire: *Choco* suono, *At-*

Atte; o *Atle*, acqua, suono d'acqua, o strepito d'acqua; che è quanto fu dell'etimologia del suo nome così di passaggio può dirsi.

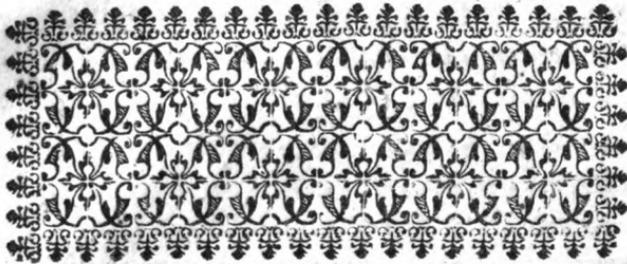
Questa pasta, e questa bevanda, qual'era appunto preparata dagli Americani di quel tempo, non farebbe mai stata gradita al palato degli Europei; ma gli Spagnuoli Conquistatori, e particolarmente quei, che furono destinati a vivere nell'America, co' lumi, che acquistati avevano dagli Indiani, togliendo da tal pasta, o bevanda alcuni ingredienti, e sostituendone altri, la refero a loro, non che a' Nazionali stessi più pregevole, perchè più facile, e più saporita.

Quando l'ebbero ridotta ad un gusto universale in America, si persuasero, che facil cosa fosse il negoziarla in Europa, e particolarmente in Spagna.

Non andarono eglino ingannati; perchè piacque agli Spagnuoli; e ben presto si rese la più comune bevanda.

Perchè di questa il principale ingrediente difficilmente si conserva dopo due anni, e perchè allora si passavan sovente due anni appunto nel viaggio dall'Indie Occidentali in Europa, tentarono perciò

E di



DELLA CIOCCOLATA:

POco dopo la scoperta del nuovo Mondo, apprese da' suoi Viaggiatori l'Europa, che gli Americani fra le molte cose, che al loro vitto, ed al loro gusto servivano, una gelosamente ne custodivano per usarla in loro dolce ristoro, ed insieme per rinfrescarsi: Questa era una pasta, ed una secca conserva, che ora informa di cibo, or di bevanda prendevano.

Essi nel preparar tal bevanda l'agitavano con certo appropriato istrumento di legno, dal che ne risultava strepito, o sia gorgoglio. Da tal romore presero il nome, col quale questa da ogni altra bevanda distinguevano, la dissero *Chocolatte*, o *Cocolate*, cioè a dire: *Choco* suono, *At-*

Atte; o *Atle*, acqua, suono d'acqua, o strepito d'acqua; che è quanto fu dell'etimologia del suo nome così di passaggio può dirsi.

Questa pasta, e questa bevanda, qual'era appunto preparata dagli Americani di quel tempo, non sarebbe mai stata gradita al palato degli Europei; ma gli Spagnuoli Conquistatori, e particolarmente quei, che furono destinati a vivere nell'America, co' lumi, che acquistati avevano dagli Indiani, togliendo da tal pasta, o bevanda alcuni ingredienti, e sostituendone altri, la resero a loro, non che a' Nazionali stessi più pregevole, perchè più facile, e più saporita.

Quando l'ebbero ridotta ad un gusto universale in America, si persuasero, che facil cosa fosse il negoziarla in Europa, e particolarmente in Ispagna.

Non andarono eglino ingannati; perchè piacque agli Spagnuoli; e ben presto si rese la più comune bevanda.

Perchè di questa il principale ingrediente difficilmente si conserva dopo due anni, e perchè allora si passavan sovente due anni appunto nel viaggio dall'Indie Occidentali in Europa, tentarono perciò

E di

di ridurre in pasta il primo ingrediente di questa , e di custodirlo con carta entro cassette , e ben condizionato . In fatti in cotal guisa riuscì di conservarlo più tempo , il che rese più che mai fermo questo commercio , e vie più comune , facile , e vantaggioso il consumo .

Nè guari andò , che , come fu di varie altre scoperte , così di questa entrarono a filosofar molti Dotti , e non pochi fanatici , ed ignoranti , ed allor fu appunto , che se ne perdè ogni sincera cognizione ; mentre dopo tante analisi , e tanti esami , non ne risultarono che cento dubbj , ed una perfetta incertezza .

Questa incertezza diede origine a mille opinioni diverse , dalle quali nacquero tanti pregiudizj , che chi volesse esaminare co' primi Scrittori la Cioccolata , potrebbe affai difficilmente somministrarne la minima istruzione , ed idea , nè così in breve terminar ne potrebbe il ragguaglio .

Molti di quelli non ebbero altro disegno , che di accomodar la ragione alla di loro opinione ; e perciò o non seppero , o non vollero riflettere a' falsi principj , co' quali la lor ragione convalidavano .

Gli altri , che in seguito scrissero di questa bevanda , a mio giudizio non furono mol-

molto più chiari de' primi; nè io da essi raccolgo, che incompatibili opposti.

Alcuni l'affermarono fredda (1), altri tutto al contrario, cioè troppo calda: Altri la credertero d'una natura di mezzo fra il caldo, ed il freddo. Così per alcuni fu avvilita, e condannata, per altri fu lodata; anzichè molti la vollero prodigiosa, e quasi necessaria.

Non è qui luogo da discettare a chi si debba ragione, nè sarebbe della mia capacità. Lo decidano i Cattedratici, ed i Filosofi, che io mi contento da puro Pratico il cercar da me stesso d'intendere le cattive, o buone qualità della Cioccolata, considerando i diversi ingredienti, che la debbon comporre, e le lor qualità, per prudenzialmente dedurre ciò, che risultar ne possa dalla loro unione a nostro utile, o a danno nostro.

Io non cerco in questa mia Guida, se non disingannare me stesso, e non ingannare il mio Leggitore, il qual' io costituisco giudice delle mie considerazioni.

Il Cacao adunque è il primo, e principale ingrediente di questa composizione; onde prima di parlare d'ogn'altro ingrediente

E 2

o tol-

(1) *Signor Amensin.*

o tolto, o sostituito alla Cioccolata, gli è dovere il favellar del Cacao, indi dello zucchero, massimo secondo ingrediente, e dopo insieme degli altri.

Il Cacao da tutti è preso pel frutto di un albero, che cresce in differenti luoghi dell' Indie Occidentali; e principalmente a Guatimala, Provincia della nuova Spagna, nell' America Settentrionale.

Quest' arbore del Cacao è quasi simile nella grandezza a' nostri Castagni (1).

Gl' Indiani lo chiamano *Cacavacché*: Gli Europei *Cacaotal*, o *Cacavifero*.

Il di lui frutto è il Cacao, che in numero di 25., o 30. ne chiude la natura in una specie di guscio di grandezza, e forma quasi a un dipresso de' nostri meloni; e quei del Paese si servono di questo frutto ne' loro traffici in cambio di moneta.

I Botanici danno a tal' albero diversi nomi; onde varie specie sembra per essi risultarne (2).

Si

(1) Vedi Blegny.

(2) *Cacao offic. Ger.* 1364. *Emac.* 1550. *Ray. Histor.* 2. 15. *Ind. med.* 243. *mont. Exot.* 9.

Ca-

Si è per gran tempo creduto, che quest' albero non fosse fruttifero, se non era all' ombra d' un albero più grande. Gli Spagnuoli col piantarlo nell' Isola di Cuba nell' America Settentrionale, ove solo allo scoperto, ed in pochissimo terreno si è veduto crescere con tutta fertilità, si sono fu di ciò disingannati; così pure sappiamo da loro, che non già una sola volta l'

E 3

an-

Cacao, sive Cacavate Perk. Teatr. 1662: Cacao Americae, sive avellana Mexican. S. B. 291.

Amigdal. similis Guatimalensi C. B. Pin. 442.

Arbor Cacavera Pis. mant. A 197. Cacao Quahuit, sive arbor Cacaui Cacavifera Hern. 79.

Cacava, sive arbor Cacai, Norimbergh. 334.

Arbor Cacavifera Camel Syllab. Cacao Americ., sive Avellana Mexican. Cacavata quorundam cheb. 19.

Cacao fructus Carciol. mushob. Worm. 191.

Arbor Cacavifera Americana, cuius fructus folliculo inclusus amygdale speciem refert. Dales.

anno , ma due quest' arbore rende il suo frutto , che è spesso più abbondante nell' Estate , che nell' Inverno .

Questo non si dispoglia mai dell' antiche foglie , se non a misura , che spuntano le novelle ; onde esso è sempre vestito , e per conseguenza è sempre bello , e fronzuto .

Il Cacao si raccoglie un poco verde , si estrae dalla sua prima scorza , e si espone al Sole su strati di giunco , e questo per essersi sperimentato più facile a conservarsi per qualunque tempo , e distanza .

Gli Americani cambiavan già , com' ho accennato , questo con le altre cose necessarie alla lor vita ; e perchè il loro terreno chiudeva in se tant' oro , in poco conto il tenevano , e supponendo un simil dispregio nell' altre Nazioni , trafficavan queste colla merce fra lor più preziosa , qual'era il Cacao ; ma cangiarono ben poi consiglio sull' esempio degli Spagnuoli , i quali seppero introdurre fra loro il lusso , e l'ambizione , e per conseguenza l' avida fame dell' oro .

Vi è il Cacao Indiano , e l' Americano ; l' Indiano vien detto Cacao di Catarbre , e vic-

e viene dall' Indie Occidentali , cioè dalla Martinica , e dalla Giamaica , due Isole dell' America Settentrionale : l' Americano vien detto di Caracao , o sia Caracco , perchè viene da Caracas , o sia S. Giovanni de Lion , della nuova Spagna ; e questo si reputa pel migliore .

Quello dell' Indie si divide in quattro specie , che si distinguono per la varia grandezza ; le migliori qualità vanno unite con quella specie , ch'è la più grande .

Al contrario del Caffè deve scegliersi il Cacao ; quello è migliore , quant' è più picciolo , e questo quanto è più grande , eccettuatone il piccolo di Xagonusko .

Ha il Cacao la figura delle nostre mandorle , un poco più lungo , diseguale , e rialzato in tondo verso del mezzo ; Ha una tenue buccia , cui abbrustolato facilmente abbandona , e ~~quasi~~ più resiste al fuoco tal corteccia , tanto è men buona la condition del Cacao ; lo che facilmente si osserva nelle specie più picciole , come in quella , che viene da Portobello , vicino al Perù .

A tenore delle stagioni accade , che in certi anni è così grasso il Cacao , che appena posto per brustolarlo , si discioglie

la tenera sua scorza , e si divide , e suddivide in più minuti frammenti .

Il sapore del Cacao crudo è quasi come quello, ch' hanno le nostre mandorle dolci, ed amare mangiate insieme ; non ha nè la dolcezza dell'une , nè l' amarezza dell' altre , ma bensì un sapore , che a quelle unite assomiglia . E esso punge d' aspro il palato ; e con ciò si fa conoscere un poco astringente .

I Semplici , che han dell' asprezza, hanno dell' astringente a proporzion dell' amaro . (1)

L' asprezza indica molte parti terrestri, ed acide , unite a parti liquide, nelle quali ultime parti mancando l' amaro , riescono perciò più disgustose al palato .

Il Cacao non ha niente d' acquoso , ma bensì abbonda di grasso , che per espressione facilmente si separa . E' fuor di dubbio , che il Cacao abbia molte parti olose , parti saline , e parti aeree , per le quali è tolto dalla classe degli assoluti amari , ne' quali ha luogo a proporzione del suo acido ; essendo l' acido in proporzion coll' amaro .

In

(1) *Vedi Chimica .*

In fatti i Chimici tirano dal Cacao diversi liquori mescolati di sal' acido, ed anche acre, ne tiran molt' olio, e finalmente un sale lissiviale. (1)

Due libbre di Cacao crudo han dato loro quattordici once di grasso, quattro dramme di sal lissiviale, ed i diversi già mentovati liquori; ma siccome per me è sommamente varia la forza di questi prodotti o disuniti l'uno dall'altro, o congiunti; convengo per ciò, che chi facesse uso d'alcuno d'essi senza le dovute misure, e cautele, ne soffrirebbe alquanto, ed azzarderebbe di cagionarsi del danno; ma credo altresì, che tutti uniti, come gli unì Natura, non possano esser tanto pregiudiziali, come taluni han creduto. (2)

Esaminando io il Cacao, come la pratica mi persuade, e come lo preparò la Natura, dico, che i di lui naturali composti sono l'uno dell'altro antidoto, e ciò per una troppo ancora incognita ragione; perciò non ostanti tutti quanti ne suggerisce la Chimica argomenti di timore, io mi deter-

(1) *Dizionar. general. delle Scienze e medic. Lit. C.*

(2) *Esperienza* ;

74
termino per la pratica, dalla quale sono convinto, che esso è innocente per chi non ne abusa, e sicuro, e più innocente per chi vorrà migliorarne la sua condizione, come diremo in appresso.

Era ben facile, che ognuno, anche non Chimico, e poco curioso, potesse conoscere una quantità di grasso nel Cacao, siccome nell'abbronzarlo patentemente si scorge; e si conferma dall'agevole figura, che prende raffreddandosi su della carta, che ne dirige i limiti, e dal grasso, che deposita su di essa, e dalla ubbidienza di liquefarsi di nuovo coll'opra di poco fuoco, ed anche della sola tiepida mano.

Per qualche tempo non fu così facile il discovrire, che questo grasso fosse mucilaginoso, e per conseguenza lassante; perciò contrario agli stomachi deboli, a' quali manca il loro elastico necessario.

Questa ignoranza fu origine, che per alcuni fu stimato, e temuto per infiammabile, e caldo; perchè avevano ogni grasso per sulfureo, ed infiammatorio.

Perchè per altri voleva crederfi d'una temperata qualità, ad onta delle parti grasse solforate, che vi ravvisavano, lo vollero perciò ancora di parti terrestri, e fred-

fredde ripieno, che unite alle calde davan-
no risulta ad una sostanza temperata, com'
era di loro genio che fosse.

Ma poi più attentamente esaminando
la bisogna, sull' esempio dell' olio di man-
dorle, e delle sementi fredde, (il qual'
olio, se si espone per qualche tempo all'
umido, si converte in mucillaggine,) fat-
to lo stesso esame, e fatta l' istessa pro-
va sul grasso del Cacao, restarono convin-
ti, esser della natura istessa, o aver' es-
so almeno tanto di mucellagginoso, che
tatemperasse ogni parte oliosa infiamma-
bile, che supporre vi si potesse.

Le Dame non possono senza danno va-
lersi d' alcun' olio potenziale caldo per
ungerli la pelle, ma usan' elleno franca-
mente del grasso di Cacao, e dell' olio
fresco di mandorle, e delle sementi fred-
de; perchè questi olj non operano, che
colla di loro natura mucillagginosa, come
appunto Esse ricercano.

Conferma questo l' uso, che del Cacao
fanno i Medici del Messico, i quali l' ado-
prano su delle parti infiammate, sulle
scottature, e per ammorbidire la cute nel-
le parti più delicate; lo che vuol dire,
che la ragione, e la pratica gli han per-
sua-

suasi , che la qualità mucillaginosa è quella , che nel Cacao prevale , ed opera con efficacia .

Diafi un'occhiata con un poco di ferrietà a coloro , che usano costantemente della cioccolata : si noti , che chi più liberamente con tolleranza , e con piacere ne nutre , non sarà certamente quello , che ha lo stomaco debile : da questo nasce , che alcuni tengon la cioccolata per un' alimento sostanzioso , perchè in loro produce la sazieta : altri vi trovano un forte stimolo per rattivare , ed aguzzar l' appetito .

Convien però , che tale osservazione cada su quelli , che non sono abituati in tal' uso ; imperocchè sovra gli assuefatti faria difettoso , e spesso fallace il giudizio .

Prova lo stesso quella facilità , colla quale il Cacao si unisce collo zucchero , formando una sola pasta , ed un sol corpo , senz' altra fatica , che di stringerlo , e collegarlo insieme coll' ajuto d' un moderato calore ; lo che dimostra l' analogia delle parti , e la natura mucillaginosa di tutti e due questi Semplici .

Lo zucchero è un sale essenziale cava-
to

to da una canna; da questo sale si sa che non si può avere una sostanza calda, ma bensì rilasciante, come sperimentano quelli, che fanno spesso uso dello zucchero, i quali restan sempre più debili nella digestione, facili alle corruttele, ed alle flatosità; nè vi è chi possa col lungo costume renderne inevitabile il danno.

Mi accordo volentieri con coloro, che dicono ésser lo zucchero tanto meno mucillaginoso, e tanto men rilasciante, quanto è più bianco, essendo l' imbiancatura dello zucchero opra della calce, dalla quale può ritrarne parti ignee, benchè queste non da tutti si accordino alla calce. (i)

Questa però gli toglie tanta mucillagine, quanto è il grado di bianchezza, che gli somministra. Infatti quanto è più purificato lo zucchero, tanto meno è dolce; però chi pensa a preparare una cioccolata buona, e sana, debbe avere particolar premura, che lo zucchero, che entra nel Cacao per la composizione della Cioccolata, sia, per quanto è più possibile, bianco; e quando è tale, è più secco, e più solido, ed è in un certo modo correttivo del grasso del Cacao. De-

(i) *Guid. Med. P. I. Let. C. Calce.*

Deve dunque distinguerfi il grasso caldo dal grasso mucillaginoso. Il grasso caldo con somma difficoltà si unisce coll'acqua, e col latte; ma il grasso mucillaginoso facilmente coll'una, e coll'altro si confonde, e si lega, come accade nel nostro caso.

Le parti mucillaginose costituiscono un corpo, che ha un poco dell'olio, e del liquore.

E' pare, che dal fin quì detto chiaro risulti esser mucillaginoso il Cacao, e lo zucchero, ed esser necessario, che per la miglior composizione di questa pasta debba digrassarsi lo zucchero colla calce, lo che si ha con prendere zucchero bianco, e di più scemare il grasso sovrabbondante del Cacao; il che non è difficile impresa.

Fa veder l'esperienza, che levando buona porzione di grasso al Cacao, non per questo perde la proprietà di facilmente ammolirsi, e mescolarsi collo zucchero, e con ogni altro de'consueti ingredienti.

Se si prepara il Cioccolato con un Cacao, che prima non si digrassi, e se per soprappiù di questo errore si unisca con zucchero poco, o niente purificato, per qualunque dose d'aromati, che vi si ag-

giunz

gianga, sarà quasi appunto come chi lo
fesse poco men che nautico, perchè eccessi-
vamente pingue, e per conseguenza indige-
sto, e facilmente dannoso; essendo al sommo
difficile il compensar con aromati il mucil-
laginoso eccedente, senza rendere il misto
o del tutto, o in buona parte disgrade-
vole, e capace di cattivi effetti.

III. Conoscitori del buon Cioccolato ama-
no, e lodano il cioccolato digrassato, e
dicono, che quello, che è grasso, non è
accettabile che a pochi Romachi al
contrario all'altro, che a tutti piace,
ed a nessuno fa danno, nutrice, e non
opprime; perchè il mucillaginoso è in
proporzione coll'aromatico, e l'aromati-
co, per quanto mostra l'uso quotidiano,
non eccede, non irrita, e non accende.

E' la bevanda del Cioccolato d'un gu-
sto così generale, che fino da' suoi primi
tempi molti la dissero degna bevanda per
gli Eroi, e per gli Dei; ed allora non si
era conosciuto, che potea rendersi ancor
migliore collo scemar delle sue parti mu-
cillaginose; perciò era pregio la di lei
maggior grassezza, o sia oliosità. Se que'
primi gustato avessero il Cioccolato fat-
to collo zucchero, e col Cacao digrassa-
to,

to, del quale con tutta facilità avrebber potuto farne maggior uso, dato avriano a tal bevanda maggiori encomj, se è possibile, o almeno con più di ragione, l'avrebber detta bevanda degna de' Numi, dicendo quasi col gran Poeta Toscano,

Ambrosia; e nestar non invidia a Giove!

Chi usa con frequenza d'un cioccolatte grasso, appoco appoco induce in se copia di mucillaggini, accumula viscidi, debilita lo stomaco, indebolisce il moto peristaltico degl'intestini, facilita l'inappetenza, e giugne finalmente alla nausea, e al disgusto, e per lo più non sa il perchè, o l'attribuisce a tutt'altro.

Chi l'usa digrassato, sente un più grato sapore, conserva il suo appetito, e di nulla ha sospetto.

Sembra pertanto, che dal narrato fin qui si possa ricavare, che allor quando si trattasse di reprimere un' eccedente appetito, e quando indicasse d'invischiare cosa pungente nelle prime vie, e qualora in somma si volesse frenare un' eccessiva sensibilità, come in certe tossi convulsive, ed in certe fami voraci, e canine, o in altro simil caso, potrebbe allora aver luogo e per cura,

cura; e per preservativo il Cioccolato più grasso, il quale però non sarà mai accomodabile ne' casi contrarj, ma bensì con ogni ragion condannato.

Le qualità ignee, infiammabili, acide, aromatiche, acree, e spiritose del Cacao sono in disputa, nè tanto chiaramente queste si dimostrano dalla ragione, nè dall'autorità, e molto meno dalla sperienza. Queste variano al parere di molti, atteso che pare, che solo il capriccio, o più tosto la propria sola pratica n' abbia diretto il decisivo giudizio.

La qualità mucillaginosa nel Cacao, se non m'inganno, sembra troppo ad evidenza dimostrata: questa si discopre dalla di lui abbrostitura; questa si prova coll' esempio d' altri olj mucilluginosi, che vi sono; e si conosce dall' uso, che ne fanno le Dame, non che i Medici ~~istessi del Messico~~; si vede nell' unione, che fa collo zucchero, e coll' acqua; e finalmente si prova, e si conferma dal non aver avuto il Cacao giammai luogo ne' corroboranti, negli stomatici, e negli antifebbrili.

Sovra di questa base certa pare che il Medico, e l' uomo di riflessione, ed attento alla perfetta salute possa regularsi per

E

usa

usare, sospendere; proporre, lodare, e biasimare ne' varj soggetti l' uso del cioccolato, e dirigerne chi voglia farne la più gustosa, ed utile composizione.

Non farà qui fuor di proposito di accennare alla sfuggita, qual fosse la composizione della Cioccolata presso gli Americani, prima che gli Europei s' inoltrafero in quelle vaste contrade.

Se non era disgustoso, anzi se grato, e piacevole era agli Americani il loro Cioccolato, ben disgustoso, ed ingrato era al palato degli Europei; quindi è, che da tal loro bevanda questi ultimi non presero che le basi fondamentali, cioè il Cacao, e lo zucchero.

Gli Americani nella composizione del loro Cioccolatte ponevano il frutto d' un' albero Americano, da loro chiamato *Atchiote*. Questo frutto è rosso, ed in un guscio solo se ne racchiudono molti, e molti. Per servirsene, lo preparavano come il Cacao.

Era loro costume, per seguire gli insegnamenti de' Professori Nazionali di Medicina, il valersi del Cioccolato preparato con tali ingredienti nelle difficoltà di respiro, nelle febbri, nelle dissenterie, nella

la suppressione d' utero , e ne' mali provenienti da ostruzione . Quando poi non voleva usarsi per rimedio , si poneva più scarfa la dose di questo frutto , ad oggetto solo di abbellire col color rosso il Cioccolato .

Vi univano ancora il frutto detto *Cacios* , o sia frutto delle Palme , che è più grosso delle nostre mandorle , e più di esse saponaceo . Questo pure preparavano come il Cacao .

Convertivano finalmente il guscio di questo frutto in una tazza , dove comodamente bevevano il loro Cioccolato .

La nocciudola Americana , che preparavano come gli altri suddetti frutti , entrava essa ancora nel Cioccolato degli Americani . Questo frutto per esser poco grasso , è un poco aspro al palato .

Del Cioccolato in simil guisa preparato , ne formavano spesso un rimedio , di cui usavano nelle convulsioni , e ne' vapori .

Lunga sarebbe la storia , se tutte le forte d' ingredienti , che o per piacere , o per rimedio ponevano gli Americani nella composizione della favorita loro bevanda , si volessero con precisione indicare .

Queste tali, e varie misture per formare l' istessa cosa, essendo che poco appartenghino al gusto presente, ed al disegno di questa dissertazione, perciò lascio ogni curioso nella libertà di leggerne infinite varie ricette nel Dizionario generale delle Scienze; tanto più, che simili composizioni sono state riformate dagli Americani stessi sull' esempio degli Spagnuoli, i quali non ritennero d' antico, torno a ripeterlo, che il Cacao, e lo zucchero; a' quali due ingredienti aggiunser dopo la vainiglia, che per lungo tempo stabilmente usarono sola.

E' la Vainiglia una pianta della Nuova Spagna, o sia il Messico, che produce un frutto molto aromatico, il quale comunica alla Cioccolata un nuovo gusto, ed un gratissimo odore. Questa in lor linguaggio vien detta *Thixochilt*, e la scorza, che lo rinferra, *Mecajulbil*. La pianta de' nostri fagiuoli, che s' avviticchia, e sale fra' rami degli alberi, è molto simile a quella della Vainiglia. I guscj, o invoglj del frutto della Vainiglia son lunghi, e stretti, e chiudono dentro di loro un gran novero di minuti grani uniti ad un pultaceo negro balsamico, ed odoroso, dove tutta
con

consiste la forza, lo spirito, e le proprietà particolari, che si attribuiscono alla Cioccolata degli Americani, i quali l'usavano con sommo profitto ne' pertinaci catarri, e in varj mali di petto, e quando era d'uopo di riparare agli effetti d'un veleno freddo coagulante.

Fra Noi si unisce al Cioccolato la Vainiglia per dargli maggiore spirito, ma non se le attribuisce alcuna portentosa virtù, se non se allora quando si usasse sola; nel qual caso certamente sarebbe capace di grandi effetti, che abbisognerebbero d'ulterior pratica per distintamente accennarli.

Si ha per certo, che quando la Vainiglia è verde, non ha odore veruno; e vi è chi dice, che quello risulta da una segreta preparazione. Io però credo, che se la Vainiglia non è odorosa, allorchè è verde, sarà perchè non è giunta ancora a quella maturità, da cui questo ne deriva, come puro prodotto della natura; siccome appunto veggiamo accadere ne' nostri domestici frutti, fra' quali raro è quello, che ancor troppo acerbo abbia odore, e tramandi quella fragranza, la qual dopo acquista nella sua perfetta maturità.

Fu in uso in cambio della Vainiglia, o colla Vainiglia istessa unire al Cioccolato il pepe lungo, altra droga Messicana, detta colà *Chilli*, e da noi pepe rosso, che nasce particolarmente in Tabasch, presso alla Baja di Campeche. Questo è un aromato rotondo, che finisce in punta, ed è nel suo interno d'un bel colore vermiglio.

Questo ingrediente non dispiaque a molti Spagnuoli, e come era più facile d'averlo a miglior prezzo della Vainiglia, perciò più l'usarono, e se ne servono ancora. I Francesi però ravvisano in questa droga un piccante, che non approvano; e pochi di essi sono quelli, che prendano di tal bevanda preparata col pepe rosso.

Quando vogliono unire il pepe alla Vainiglia, e l'uno, e l'altra allo zucchero, ed al Cacao, sogliono aver per regola la dose assegnata, (1) la quale varia, giusta il variare de' genj, e spesso si misura dal gusto proprio, e non dalle leggi,

(1) *Lib. 4. di Cacao, tre di zucchero, 18. pezzi di Vainiglia, e 15. grani di pepe.*

gi, che impongono al gusto altrui ben sovente.

Colla maggior pratica, che prefero gli Spagnuoli delle Americane contrade, scoprirono esser' al caso per la nostra bevanda anche il Garofano, e la Cannella, delle quali due droghe ne fecer commercio in Europa; e ben presto le introdussero nel Cioccolato or' unite, ed or separate, a seconda del fanatismo, o del gusto.

E' la Cannella la scorza d' un albero selvaggio, che viene senza coltura in diverse parti dell' India Orientale, e particolarmente nell' Isola di Giava, nel Malabar, nell' Etiopia, e nell' Isola di Ceilan. Questa corteccia è odorosa, e grata al gusto: ha luogo per condire mirabilmente le cose grasse; e in Medicina forma un' ottimo cordiale, un' efficace diuretico, un' odoroso stimolante, ed in molti casi un' ottimo stomatico.

Il Gherofano è un frutto, o secondo alcun' altri un fiore, che vien da un' albero*, che cresce nell' Isole Molucche, ed in altre molte Regioni. Questo sia frutto, o sia fiore (che qui non è luogo per disputarne) abbonda d' un' olio odoroso, e spiritoso, che è maggio-

ne di quello della Cannella ; e che si stacca con molta facilità dalle parti terrestri. Questo riscalda , e questo serve per balsamo , e per ristoro ; onde balsamico , e cordiale è in medicina .

Queste due droghe furono poste nel Cioccolato ; nel quale alcuni vollero aggiungerle alle altre ; ed altri le posero in quella vece .

Vi fu chi compose la Cioccolata con tutte queste droghe insieme , (1) di modo che non era più un'innocente bevanda .

Piena di tali , e tanti ingredienti la pasta del Cioccolato , pareva che dovesse incorrere più facilmente nella riforma d'alcun d'esso , che nell'accrescimento ; e pure l'avidità di sopraffare l'altrui intenzione , e la massima avidità di attirarsi più numerosi Compratori fece sì , che anche il muschio , e l'ambra s'introdussero nella composizione medesima .

Il muschio è la materia d'un tumore , che si forma spesso , e facilmente nell'ombelico .

(1) *Cacao lib. 4. zucchero lib. 3. Vainiglia pez. 4. Cannella dram. 1. Garof. n. 8. pepe d' Ind. pez. 10. , tutto come l' arte &c.*

belico d'un' animal di tal nome; che di grandezza, e fattezze è simile ad un Cavriolo. Questo più che in altro luogo si vede nel Regno del Pegù nell' Indie Orientali. Dicono, che quest' animale non si pasce, che d'erbe aromatiche. Questa materia di muschio esposta al Sole dà un' odore, che solo è grato per pochi minuti, ma a lungamente odorarlo, offende chi non vi è accostumato.

Questo per molto tempo fu creduto capace di promuovere, e di svegliare i più forti convellimenti, che l'affezione isterico-ipocondrica, e isterico-vaporosa avesse mai fatti soffrire; ed era interdetto alle gravide, e fatale a quelle recentemente alleviate dal parto. Ora è divenuto il più accreditato specifico, e per tale si vuole, sebbene non a tutti giovi, ed a molti arrechi ancora del danno, atteso che solo sull'esempio degli altri si vuol da ogn' un praticare, e prescrivere, senza considerarne il tempo, lo stato del male, e la dose. (1)

Questo pruova o un gran cambiamento-

(1) Vedi Monsieur De Pome Maladies des Vapeurs.

mento nelle nostre macchine; o una ancor troppo grande oscurità sul governo di tali spasmotiche, e convulsive malattie.

L'ambra grigia è un bitume, che cola da qualche fontana nel mare, dove l'acqua salina lo condensa, e lo spinge al lido. (1) Si trova in maggior quantità sulla spiaggia dell' Isole Maldive, dove mercè del Sole si purifica. Forma tal bitume un'odoroso, e sano profumo, che con gli altri accennati da non pochi si pone nella fabbrica del Cioccolato. (2).

Anche la Cassia lignea si è da' Francesi introdotta nel Cioccolato in aggiunta degli altri suddetti ingredienti. Questa si tira da dove si ha la Cannella: Ha un'odor grato; punge meno il palato, e si commuta in una perfetta mucillaggine, se a lungo si tiene in bocca; lo che prova esser il più mite fra gli aromati qui vi annotati.

In

(1) Altri le assegnano altra origine.

(2) *Recipe Cac. lib. IV. zucch. lib. III. Vain. pez. n. XII. Cann. 81. Garof. n. VI. pepe d'Ind. gr. VI. Ambr. gr. VI. muscb. gr. III, preparata al solito &c.*

In fine varie composizioni di questa pasta risultano dal più, o dal meno degl'ingredienti istessi; onde superfluo è il notare la differenza delle dosi, che fanno varie le composizioni di quella.

Qui sarebbe luogo di tutte esporre le invenzioni segrete de' mercenarj, e de' capricciosi per distinguere il loro Cioccolato da quel degli altri: fin dall' America vanno in Ispagna varie specie di paste, che formano la Cioccolata per molti squisita, e delle quali paste aromatiche non se ne sa ben chiara nè la qualità degli aromati, nè le dosi, con cui vengono preparate: si sente aver tutto il buon sapore, e non se ne prova alcun danno; ma allor quando si pensa, sulla relazione di quelli, di formare una delle dette paste, non si trova il Cioccolato simile a quello, che essi mandano preparato; lo che chiaro dimostra, che esattamente non ne disvelano al Pubblico la ricetta.

La storia di queste varie, e non ben ancora cognite preparazioni, dilungherebbero d'affai questa istruzione, senza l'appoggio di quella sperienza, della quale in questa guida dee farsi il maggior conto, per saper far uso di tal bevanda con piacere, ed utile ancora.

For-

Forse un giorno queste preparazioni faranno a Noi comuni, come lo sono ora a molti nell' America, e nella Spagna, ed allora muniti dall' esperienza, ed accertati dall' arte meglio potrem favellarne.

Per comporre una Cioccolata, che possa durare, che sia grata, che sia facile a digerirsi, e che difficilmente possa far danno, conviene riflettere a quanto si è detto del Cacao.

Questo spesso, anzi sempre eccede nel grasso, che si è provato di natura mucillaginosa, e per conseguenza lassante; onde per primo conviene far levare dal Cacao parte del di lui grasso; brustolarlo tanto, ch'è sia per la metà bruciato; unirlo con zucchero il più perfetto, e colla cannella, che corrisponda, e con poca Vainiglia. Sia poi ben macinata, e rimacinata la pasta; indi ben chiusa in carta, e poi conservata in luogo asciutto, fresco, e lontana da' panni lini.

In ognuno l' ordine, che si tiene nel preparar questa pasta; ne qui è luogo di minutamente il tutto descrivere.

L' arte di digrassare il Cacao è facile; nel modo istesso che si tira l' olio dall' olive, dalle mandorle, e dalle sementi,

tira

tira pur l'olio dal Cacao; solo fa di mestieri di più, che il sacchetto, che debbe stringersi nel torchio, posi sopra due lastre di ferro ben calde, una sotto, e sopra l'altra.

Se due libbre di Cacao danno 14. onco di grasso, si sa subito, quanto se ne debbe trarre per lasciarvene tanto, che lo renda con facilità unibile collo zucchero.

Quanto più semplice è il Cioccolato; tanto più si conserva, e tanto più riesce grato, ed è più sano. Il gran novero d'ingredienti non può mai comporre, particolarmente ne' cibi, e nelle bevande cosa di gusto squisito; onde ripeto, che il Cacao digrassato, il buono zucchero, la buona cannella, e la Vainiglia, tutto nella sua dose, formeranno sempre il miglior Cioccolato; il di più è capriccio, che poco favorisce il gusto, e molto gli toglie della di lui innocenza, dandogli quello, che può cagionargli anche danno.

Varie industrie, e varie malizie si usano per comporre questa pasta da' Venditori; molti fanno l'arte di comporla con buon'odore, ma ordinaria tanto, che pur dandola a vil prezzo, vi guadagnano la metà. Il Cacao è piccolo, e l'uniscono con

con le mandorle più difettose ; e colle nocciudle ; la legano con zucchero ben ordinario , con poca cannella , con meno , o niente di Vainiglia , o con alcun' altro degli accennati aromati . Così odora di qualche cosa ; ma in sostanza non è buona , anzi riesce dannosa .

Vi è chi ha maggior malizia , e vi mescola farina di grano d' India , e quant' altro lor suggerisce il proprio capriccio , o malizia , e che pur vaglia ben poco :

Se non si prende da man sicura , ed onorata , e se non si fa preparare sotto a' proprj occhj , se non si provvedono gl' ingredienti perfetti , e se non si conserva , come si è detto , è cattiva mercanzia , ed è sospetto piacere l' usarla ; atteso che una Cioccolata mal fatta , e della natura accennata , non è indifferente bevanda ; può al sommo debilitare i visceri , può portar materia in essi capace di far pericolose ostruzioni , e dar facile origine a varj mali .

E' non è sì facil cosa il decidere dal solo odore del buon Cioccolato ; conviene cuocerlo , ed esaminare , se faccia fondo ; e di mestieri provarlo per varj giorni , e poi decidere . Spesso il Cioccolato , che
con-

conviene ad uno, può esser nocevole all'altro.

E' però facile il conoscere, se il Cioccolato sia troppo invecchiato, o mal conservato. Quando questo ha una visibil lanugine su la di lui superficie, e quando all'odore sente dell'agro, o del rancido, o è vecchio, o è mal conservato, ed allor poco vale.

Pur troppo è vero, che solo chi prepara tal pasta in sua propria casa colla vigilie sua assistenza più che con quella degli altri, quegli solo può lusingarsi d'aver buon Cioccolato utile, e sano, e veramente *miscuit utile dulci*.

Chi però tanto loda, e si pregia di aver cosa rara, e degna per regalare, quando tiene, usa, o regala Cioccolata, che sia fatta da più di due anni, è questi mal consigliato, perchè non è buona per lui, e per conseguenza non può, nè deve agli altri donarla.

So, che la Cioccolata, per esser bevanda quasi del comun gusto, deve criticarsi con troppo giudizio, e fondamento, se non si vuole incontrare l'universale disapprovazione. Io però intendo di lasciarla nel suo concetto, e più che mai
sta-

stabilirla in esso per le ragioni, che ognuno può addurre, o da i vantaggi, che ne riporta, o dal piacere, che ne riceve. Per secondare questo genio comune, nel quale vi è il mio ancora, ho inteso di additare in qual maniera possa esser più grata, più durevole, più utile, e meno nociva.

Spesso, anzi quasi sempre si usa di tal bevanda per solo piacere; ciò non ostante potrebbe anche usarsi per utile, come farebbe allor quando fosse presa da chi è stanco, e da chi si sentisse in necessità di ristoro. Giovevole farebbe ancora nelle affezioni catarrali di petto, dove la tosse fosse molesta, o fosse sensibile la difficoltà del respiro. Può spesso questa aver luogo dove tante volte si usa dell'olio di mandorle dolci, dove si usa del fiero, e dove finalmente vi è una materia irritante, e sottile nelle prime vie, che d'uopo farebbe invischiare. Sembra ancora utilissima la Cioccolata gelata ne' più pertinaci catarrhi, e raucedini, che tolgono la voce; almeno è certo, che all'istante rende all'Infermo la sua perduta favella.

In diversi modi si adopra la Cioccolata, ma il preferibile si è in bevanda.

Qua

Quali sieno le cioccolattiere, quali debbano esser le tazze, parmi, che sarebbe un perdere il tempo, descrivendo quì tanto le leggi di necessità, quanto le pure precise, o quelle, che la vanità ha introdotte. Ognuno fa tutto questo, nè occorre, ch' io ne ragioni.

Un' oncia di cioccolato è il meno, che può usarsi per una tazza; questa deve bollire per la metà d' un quarto d' ora. Intendo quì di parlare di quel cioccolato con tutti gl' ingredienti preparato, e non di quello, che molti fanno colla sola pasta del Cacao, aggiugnendovi giusta il loro genio lo zucchero, o lo sciroppo di vainiglia:

Questa in somma deve esser regolata in tutte le sue parti dal genio di chi se la prepara, e come bever la vuole.

L' ordinaria nostra cioccolata si vuole agitare col mezzo d' un mulinello, non già per necessità, ma bensì per meglio incorporar gl' ingredienti, che la compongono; onde ne risulti quel gusto, pel quale appunto cotidianamente si prende.

Il mercenario, ed il malizioso, anche nel tempo di preparare in tazze la cioccolata, sa come fare un' indegno guadagno,

G

gno,

gno . Nel tempo che l'agita, e la pèrcuote, vi pone parte d' un rosso d' uovo , sbattendola immediatamente ; si solleva quella in tale , e tanta spuma , che facilmente ne può riuscire quasi il doppio delle tazze ; ma nel tempo che costui rùba , porge a bere un cioccolato , che non è il più facile a digerirsi .

E' ominamente superfluo l' attendere alle leggi stabilite da quei sofistici , che vogliono scrupolosamente chiusa la cioccolattiera fino al momento di prepararla nelle chicchere . Questa condizione quanto è necessaria nel The , e nel Caffè , tanto è nel cioccolato superflua .

Le parti aromatiche nella Cioccolata son ben legate , ed unite con le parti grasse , e mucillaginose , nè così facilmente le può perdere , preparandola ancora col vaso scoperto .

Da' Periti del cioccolato si vuole , che il tempo di porlo in opera sia dopo due mesi ch' è fatto ; però non è dannoso nè prima , nè dopo ; ma comechè dopo molto tempo perde , così troppo recente si crede , per così dire , immaturo . Si prevalga di tal metafisica scoperta chi vuol tentare ogni mezzo per vie più assicurarsi di usare del

cioc-

cioccolato col più fino piacere ; e col maggior utile fino al metafisico .

Ma del tutto superflua farà tal precauzione , se si tratta di prendere una Cioccolata , il di cui Cacao , e zucchero sia digrassato . Questa farà buona , ottima , e sicura anche un giorno dopo composta .

So , che è costume di bere prima , o dopo del cioccolato un bicchiero d'acqua . Io non intendo di condannare un costume reso quasi comune ; intendo solo di far avvertire , che non vi è ragione alcuna per ciò fare , falso essendo il fondamento , da cui tal'usanza è derivata . Questa bevuta d'acqua o prima , o dopo non è utile , nè necessaria , ma bensì è contro le leggi del gusto , che tanto più dovrebbe stimarsi , quanto più riuscisse di prolungarlo . Coll'acqua si distrugge il senso , che imprime il cioccolato nella bocca .

Questa usanza nacque in que' tempi , che tal bevanda fu creduta caldissima , e che l'olio del Cacao si avea per olio flogistico : Allora solo potrebbe esser compatibile l'uso dell'acqua , quando si usasse d'un cioccolato unito al pepe , al gherofano , all'ambra , alla vainiglia , ed alla cannella ; mentre sarebbe allora prudenza l'

indebolire; e temperare tali; e tanti aromati uniti insieme. Ma allorchè si usa d'un cioccolato composto del solo Cacao, zucchero, e cannella, anche che vi sia poca vainiglia, allora non vi è da temere d'un eccessivo calore; e però l'acqua dopo di tal cioccolato è la cagione immediata, per cui in un momento cessa il piacere, ed il gusto di averlo preso. Di più l'acqua rende il cioccolato un alimento del genere de' lassanti, essendo proprietà dell'acqua bevuta senza sete il rilasciare. (1)

Che se poi si pratica la cioccolata non digrassata, allora deve riuscirne difficoltosa al doppio la digestione, atteso che di sua natura rilascia ancor senza l'acqua.

Se non è utile con la bevuta dell'acqua, non farà certamente nè meno necessaria, venendo o dall'utile, o dal gusto la necessità. Quel che certo si è, che senza beber'acqua nè prima, nè dopo, può digerirsi meglio la Cioccolata, e riesce egualmente saporita, e d'un sapor più durevole.

Beva

(1) *Guid. Med. P. 2. let. A. Acqua.*

Beva acqua colui, che prende disgusto-
fa medicina, onde il disgusto si renda
più breve; non già colui, che fuori d'
ogni bisogno, e solo per lusingare il suo
gusto, fa spesso uso della cioccolata. Al-
meno il sapore, per cui la prende, e che
gli è sì caro, non così sollecitamente lo
perderà.

Confessiamo almeno, che a questo ci
conduce l'esempio, non la ragione, nè
l'utile; e non avendo tal'esempio alcun
fondamento, non merita di coltivarfi, di
mantenersi, nè di lodarsi.

Ma chi pretende godere di tal bevan-
da, e vuole altresì bere acqua, distin-
gua, che meno questa conviene, se non è
digrassato il cacao, e se non è fredda di
neve. Quest'acqua allora assai meno rilassa,
e tanto è vero, che d'essa si fa grand'uso
in tutti que' mali, dove la debolezza, il
torpore, e l'inerzia vanno congiunti. In tal
caso, se si rende più breve il suo gusto,
non si debilita lo stomaco; ma nè que-
sta pur è necessaria, se non quando si ab-
bia ragione di rilassare un poco il cor-
po; nel qual caso ha qualche ragione, e
fondamento la bevuta dell'acqua dopo,
o prima del Cioccolato. Sembra troppo

accreditato quest' uso ; e si crede , che non rechi danno a veruno ; io però giudico ; che così non vada la faccenda , ma che più ne resti incomodato con languore , con inappetenza , e fin con corruttela ; e questo dopo si ascrive , e s' imputa a tutt' altra più innocente cagione .

Di rado accade , che tal uso subito faccia male ; e più raro è per molti , che incolpar non vogliono cosa , che lor piace , e ch' hanno occasione di prender ben fovente senza spesa .

Poco ha cura del suo stomaco ; e della propria digestione colui , che usa troppo della cioccolata , e men cale a colui , che la prende da ogni mano , fatta con diverse leggi , e spesso anche indegna del nome di cioccolata . In questo caso l' eccedente sostanza mucillaginosa debbe produrre i suoi effetti .

Si vuole , che quello , che piace non nocca ; ma è più vero , che non nuoce quello , che si sa prendere anco qualora diletta . Allora si sa prendere il cioccolato , quando siam certi della di lui composizione , e quando si prende con moderazione , e fuori del tempo di sazietà ; stato , in cui la natura ci avverte di non
 pren-

prender cosa alcuna , ma di attendere la digestion del già preso . Così almeno parmi ragionevole di doverli giudicare .

Il costume deve avere una ragione ; per prendere un' alimento basta il sentir ragione d'abbisogñarne : allora ristora , piace , ed è sicura bevanda ; altrimenti sia pur piacevole quanto si sia , se si prende senza la menoma necessità , non farà troppo bene a lungo andare .

Perchè il cioccolato era non solo facile , ma gustoso a forbirsi , perciò pensarono alcuni d'introdurre in esso tanti , e così varj ingredienti medicinali , e di figurarsi poi nel cioccolato istesso una general medicina .

Chi lo preparò per esser antifebbre , chi per esser antidisenterico , chi per antivenereo ec. ; perciò fu detto or cioccolato antifebbre , or antivenereo , distruente , diaforetico ec. a tenore o di un sale , o di uno , o d'altro minerale , che v'introdussero .

Se fosse mai vero , che tal cioccolato riuscisse di così differenti prodigiose qualità medicinali , (sopra di che non è mio animo di disputare) dico , che il cioccolato non sarebbe che il veicolo di queste

medicines ; che potran dirsi rimedj col cioccolato , ma non cioccolato medicamento .

Ma non intendendo io di favellare d'altro cioccolato, che di quello, che si prepara per gusto, e per alimento, dico, che la di lui storia, e la di lui pratica non danno altro di certo, che il mucillaginoso del Cacao, e dello zucchero, qualità, che si ponno, e si debbon correggere, come di sopra si è notato, se si vuole con poca dose d'alcuno de' sopraddetti aromati, e particolarmente della Cannella, o della vainiglia comporlo gustoso, sano, e giovevole.

Gli aromati così temprati non danno a temere, essendo essi troppo castigati da questi due mucillaginosi ingredienti .

Dimostra la pratica, che quanto più è semplice, e quanto più è prescritto il numero de' profumi, tanto è migliore ; così quella preparazione, che si fa collo zucchero, col Cacao, cannella, e vainiglia, farà forse sempre la preferibile a tutte .

Di più dimostra la pratica, che chi vi è accostumato la può bere senza temere di male alcuno ; dimostra, che chi vuole ad essa avvezzarsi, deve non abusarne,
 pren-

prendendola quando ha bisogno d'alimento, e non per uno di quelli di più, cui la natura non appetisce.

Chi dall'uso della Cioccolata ne prova un buon'effetto, è troppo innocente, se l'abbandona. Chi ne sente qualche incomodo, non deve crederla necessaria; e deve ognuno regolarfi non solo dal gusto, ma dall'età, dalla fatica, e dall'appetito, dovendo in essa conoscere qualche sostanza, benchè molti pensino, che questa non offenda il comandato digiuno; lo che merita certamente un po' più di serio esame, in cui non ho io impegno d'entrare, e molto men di decidere.

Finalmente dal fin qui detto sembra che possasi a gran ragione inferire, che chi vuole buon Cioccolato, deve farfelo preparare sotto i suoi occhi, e ~~trovare~~ ben conoscer quello, a cui dà l'incarico di prepararlo, per difendersi dal maggior cumulo dell'accennate imposture, per le quali soventi volte diviene non innocente bevanda.

Se poi in Europa si possa fare una conserva simile, senza servirsi del Cacao, dico, che basta che il gusto degli uomini ne convenga. In fatti le nostre mandorle
dol-

dolci colla terza parte di mandorle amare arrostate, e preparate come il Cacao unite collo zucchero, e co' profumi del comunè nostro cioccolato, formano bevanda certamente non disgradevole. Se questa fosse in uso, e se ogni palato vi si affuefacesse, non sarebbe difficile scordarsi del Cacao, ed avere una bevanda per Noi più confacente, ed utile, perchè fatta in parte d'ingredienti del nostro Clima, i quali non avrebbero necessità d'essere digrassati.

Se questa composizione potesse aver la durata al pari dell'altra, io non ardisco d'asserirlo, ma dubiterei, che potesse durar meno; lo che però dovrebbe giustificarsi colla sperienza.

Questo è quanto di più preciso a proposito del nostro bisogno, e del nostro clima io dir posso, e proporre alla considerazione di chi meglio su di essa può giudicare.

Il di più, che io ho trascurato a bella posta di accennare in questa Guida sopra di tal composizione, ed uso, per non confondere un poco di probabile con molti, e molti dubbj, e con molte, e molte favole, potrà ogni curioso vederlo in quanti

Au-

Autori per diftetto di tal bevanda tratta-
rono (1), mentr' io fo tacendo quì fine.

Esser non può per altro discaro a Leg-
gitori se tralasciando ogn' altro poetico
Componimento Latino, e Toscano, fatto
sopra la Cioccolata, io quì voglia quasi
Colophonem addere, e riportare una leggieris-
sima Composizione d' un erudito ben
noto ingegno (2) sopra la Cioccolata,
inserita in alcuni suoi Apologi, dond' io
l' ho tratta, ed è la seguente.

 LA

(1) *Lameri Traite des Alimens. Me-
isner. Miller. Bartol. Maradon. Duba-
mel. Herman. Cheiner. Calmenero. Bonso.
M. de Jussia. Hoffman. Valentini. Ko-
nig. Lantillas. Blancare. &c.*

(2) *Signor Abate Bassi accademico
Eretolanense.*

108
L A C I O C C O L A T A
A • F I L L E .

Fille, giugni opportuna
Dalla campagna or sul mattin. T' affidi,
E questa prendi di liquor spumante
Ricolma tazza, e bevi. E che? Ritrosa
Sdegni l' invito, e la ricusi? Intendo:
Altro umor non conosci,
Che quel del rivo, e quello
Dall' uve espresso. Ah semplice che sei!
Questo è ben' altro, che gustar del fonte,
O di bionda vendemmia. Odimi: Io voglio
Dell' offerta bevanda a parte a parte
Svelarti i pregi, e la sostanza; e poi,
Se non t' aggrada allor, fa ciò, che vuoi.
Non mi credi, o Pastorella?
Cedi al ver, credi alla prova:
Ah non può, mentre sei bella,
Durar molto il tuo rigor.
Quelle sol' d' ingrato aspetto
Serban cor rigido, incolto;
Ma chi vanta un gentil volto,
Chiude in sen cortese il cor.
Udito avrai sovente
Rammentar le felici
Dell' India remotissime Contrade?
Or sappi, che de' Frutti appunto Noi
Queste fan dono, eletti
Tal Nettare a temprar. Quel nella scelta
Più degli altri importante,

So-

Sostegno, e fondamento;
 Quasi a ghianda è simil. Chi sa, che queste
 Non fosser già le dolci ghiande altrici.
 Dell'innocente antica Età? Non giova
 Dirti il natto suo nome, e in atto schivo
 Forse tu rideresti. Or poi, che al fuoco
 Cangiò colore, e inaridì, si toglie
 Dalle aduste sue spoglie; indi su dura
 Curvata selce, accomodata all'uso,
 Da esperte si comprime
 Robuste braccia, che rotondo, e terso
 Tronco impugnando, ch'è pur sasso, al petto.
 Vicine, ed or lontane, unite il moto
 Alternano strisciando. Oh quanto esala
 D'odore il Cinnamomo allor, che all'imo
 Del cavo marmo a' colpi speffi, e gravi
 In polvere si cangia! E questo poi
 Che cernendo si scelse,
 Al primo unir convien. Con mano avara
 D'altra Pianta più rara,
 E di più forza, e odor, l'ingordo suole
 Parte aggiungervi ancor. Confuso alfine
 Quel dell'Indiche canne
 Dolce, e candido succo, a te sì caro,
 Prodigamente vi s'accoppia. Insieme
 Tutto dunque si mesce; e serve intanto
 Su la cote il lavoro: Onde calcata
 La bruna massa dalla man, che sovra
 Le ricorre frequente,
 Si affina, e ammorbidisce. Alfin compito
 Il bel disegno, come il latte indura,
 Così pur quella stringesi, e si addensa
 In varie forme, a cui s'adatta; al verno

Quin-

Quindi è miglior consiglio
 Differir la fatica. Or di: T'inganno?
 Dubiti, o Fille, ancor? No; già nel volto
 Leggo il piacer nel tuo consenso. Oh come
 Subito persuade
 Sagace il gusto, ed eloquente; e sempre
 Quel, che l'irrita dolcemente ancora,
 Più nutre moderato, e il sen ristora.
 Piacer non v'è più bello
 Di quel, che giova, e alletta:
 Quello, che sol diletta,
 Fille, non è piacer.
 Mostrò di senno, e d'arte
 Quindi le prove estreme,
 Chi seppe il dolce insieme
 Coll' utile goder.

D'udir farai bramosa
 Come in liquor si sciolga? Un chiuso rame,
 Colmo di limpid' onda,
 Fa pria che bolla in sul carbon. Divisa
 Indi in frammenti, e con misura, a tempo
 Quella sostanza entro v'infondi: All' orlo
 Veloce la vedrai
 Gorgogliando salir: Ma sia tua cura,
 Quando abbisogni allor, vigile, e pronta
 Allontanarla dalla fiamma. Al segno
 Poi che alfin giunse col calor, ritolto
 Il vaso al rogo ardente, in esso immergi
 Brieve dentato legno,
 Che, fra le palme stretto,
 In frequenti rotando opposti giri
 L'umore agita, e frange,
 Che spuma, e si dilata. In tazze allora

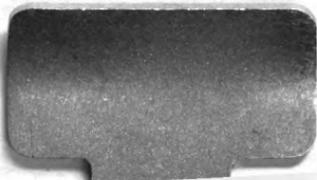
Me-

Mesci a forsi, interrotti
 Dal replicato flagellare alterno;
 Il soave Liquor: Bevilo al fine.
 Ma siedi, ti diranno,
 E favella fra tanto, e dolcemente
 Mormora della Gente. Io chieggo solo;
 Che meco al labbro or tu l'appressi. Ah, Fille,
 Ti piacque? lo forbisti? E non sei quella,
 Che finor lo sdegnò? Deh, molle Sesso
 Questo sempre è il costume: A' nostri voti
 Pria si mostra crudel: fugge, ma brama
 D'esser raggiunto. Alfin tanto cortese
 Emenda il suo rigore,
 Che in lui sol vive o vero, o finto Amore:

Ogni Bella al primo invito
 Sdegnar amor, nega mercede;
 Negar finge, ma concede,
 Ma non lascia in libertà:
 Cede al fin, pronta sospira:
 Ma poi si urta in altro scoglio;
 Come pria finse l'orgoglio,
 Forse poi finge pietà.

F I N E

27416



LEGATORIA - LABORATORIO DI RESTAURAZIONE
GIUSEPPINA ARMANI
Digitized by Google

