

Die Chocolata.

Chocolata ist ein amerikanisches Wort, und soll von dem Schalle, oder Getöse Choco, welchen sie unter währendem Sieden von sich giebt, und dem Worte Atte, oder Atte, so Wasser heißt, den Ursprung haben; wie wohl andere meinen, daß es von Cacao und Atte zusammen gesetzt sey.

Die Mischtheile sind unterschiedlich, als Cacao, Zimmetrinde, Chilless, oder mexikanischer Pfeffer, Melken, Vanillen, Sternanis, Achiot, Mandeln, amerikanische Haselnüsse, indianisch Korn ic. Es werden aber hiervon bald viel, bald wenig darzu genommen.

Die gemeinen Leute in Amerika gebrauchen dazu weiter nichts, als Cacao Achiot, Chili und Anis. Andere wollen, daß sie nach Zimmet riechen soll; etliche wollen sie scharf, etliche gelinde, manche süß, manche süß, haben, und das ist die Ursache, warum eine schöner aussieht, besser schmeckt, mehr kostet, und wirket, als die andere.

Diejenige, die bey uns gemacht wird, schmeckt den Amerikanern nicht, da hingegen die übrige allzusehr in die Zunge, und Gaumen heisset, und also unsern Geschmack nicht vergnügen kann. Es werden aber die dazu gehörige Materien auf folgende Art bereitet.

Nachdem der Cacao genug gedörret, und auseinander geschälet ist, muß er nebst den anderen Mischtheilen erst in einem Mörtel gestossen, und auf einem breiten polirten Steine gerieben werden. Wer Zimmet, oder Vanille dazu gebrauchen will, der muß am ersten diese Stücke mit Zucker klein zusammenstoßen.

Wann also dieses geschehen ist, so thut man alle diese Mischtheile in ein Gefäß zusammen, rühret sie mit einem Löffel untereinander, und machet einen

Chocolata.

Chocolata vocabulum est Americanum, quod juxta aliquos originem suam ducit a Choco, sono nempe, quem bulliendo edit, & Atte vel Atle, quod aquam denotat. Sunt qui autumant vocabulum hoc esse compositum ex vocibus Cacao, & Atte.

Partes, quibus constat, sunt Cacao, Cinnamomum, Chiles, seu Piper mexicanum, Caryophylla, Vanilia, Achiot, Amygdala, Nuces avelanæ ex America, secale indicum &c. &c. Exhibis autem modo major, modo minor quantitas adhiberi solet.

Vulgus in America ad hanc parandam utitur tantummodo Cacao, Achiot, Chili, & Anis. Nonnullis gratum est, si cinnamomum oleat, aliis si asperior, aliis si amonior sit: hi dulcem, illi amaram amant, atque inde fit, ut altera alteri exteriore specie, sapore, pretio, ac virtute prætet.

Chocolata, quæ in nostris regionibus paratur, Americanis displicet, contra illorum chocolata, nimium linguam & palatum vellicat, ideoque gustui nostro minime satisfacit. Materie ad eam requisitæ sequenti modo parantur.

Tostum, & decorticatum Cacao cum reliquis requisitis in mortariolo contunditur, ac supra lapidem sat latum, ac probe lævigatum atteritur. Qui cinnamomum aut Vaniliam eidem imixtam cupit, hæc prius cum saccharo in pulverem redigat necesse est.

His peractis omnia hæc in vase aliquo cochlearis ope miscentur, inde pasta quædam exurgit, quæ iterum super lapidem atterenda est, lento

Le Chocolat.

Chocolat est un terme Américain, que l'on prétend dériver de Choco, ce qui en langue Américaine signifie le bruit qu'excite le Chocolat lors qu'on le fait bouillir, & d'Atte ou Atle, ce qui signifie eau. D'autres prétendent que ce terme est composé de Cacao & d'Atle.

Le Chocolat est composé de différens ingrédients dont les principaux sont le cacao, la canelle, le poivre du mexique, les girofles la vanille l'Achiotte les noisettes d'Amérique, le bled d'inde &c. mais on en emploie tantôt en plus tantôt en moins grande quantité.

Le peuple en Amérique ne met d'autre ingrédients dans le chocolat que du cacao de l'Achiotte, & de l'Anis. Quelques uns veulent qu'il ait l'odeur de Canele, d'autres le veulent fort & piquant, d'autres plus foible, les uns doux, les autres amer, &c'est ce qui fait, que l'un est extérieurement plus beau, goute mieux, est plus cher & opere plus que l'autre.

Les Américains n'aiment pas le Chocolat de ces pays-ci, & le leur au contraire est trop piquant, pour pouvoir satisfaire notre gout. Les ingrédients du chocolat se préparent de la manière suivante.

Le cacao étant convenablement roti & pelé, doit être pilé avec les autres ingrédients dans un mortier, ou broyé sur une large pierre polie. Si on veut y mettre de la canelle ou de la vanille, on doit avant que d'employer ces ingrédients les mêler avec du sucre & les piler.

Ceci étant fait, l'on met tous les sus-dits ingrédients dans un pot, on les remue avec une cuiller, & on en fait une pate, que l'on doit

Il Cioccolato.

Cioccolato è un vocabolo Americano, che secondo alcuni dovrebbe trarre la sua origine da Choco strepito che fa bollendo, e dalla parola Atte o Atle, che vuol dire acqua. Altri poi son di parere che sia una voce composta dalle parole Cacao e Atte,

Gl'ingredienti sono varj come Cacao, Canella, Chiles, Pepe del Messico, Garofani, Vaniglia, Achiot, Mandorle, Nocciuole americane, segala Indiana, &c. Di questi ingredienti però se ne adoperano or più, or meno.

Il volgo in America non si serve d'altro che di Cacao, Achiot, Chiles ed Anis. Altri vogliono che abbia l'odor di canella, alcuni la vogliono forte e piccante, altri debole ed amena, chi la vuol dolce chi amara ed acida, e quest'è la ragione, per cui l'una è all'esteriore più bella, piace, costa ed opera più dell'altra.

Il cioccolato che si fa ne' nostri paesi non incontra il gusto degli Americani, per lo contrario il loro pizicca troppo la lingua ed il palato e perciò non può contentare il nostro gusto.

I necessari ingredienti s'apprestano nella seguente maniera. Abbostito che sia abbastanza, e s'uscitato il cacao, deve insieme cogli altri ingredienti o pestarsi in un mortajo, o sritolarli sopra di una pietra larga, e liscia. Chi vuol mettervi canella o vaniglia deve prima questi due capi misti collo zucchero ridurre in polvere.

Cid fatto pongonsi i suddetti ingredienti in un vase, si mescolano con un cucchiajo, e se ne fa una pasta, che di nuovo deve manipolarli, su d'una

Teig daraus, welcher auf einer steinernen Tafel aufs neue über einem schwachen Feuer gerieben wird: doch ist bey dieser Vorsichtigkeit nöthig, daß die Hitze nicht zu stark sey, und die fetten Theiligen zerstreue.

Wann nun alle Mischtheile zerrieben, und wohl untereinander gemischt sind, und der Teig auch fast weich genug ist, so heft man ihn mit dem Löffel heraus, macht Scheiben davon, welche so bald sie auskühlen, hart werden.

Es giebt unterschiedliche Arten die Chocolata zu trinken, die beste aber, und die gemeinste unter allen scheint folgende zu seyn:

Man nehme eine Schatze Wasser, lasse dasselbe siedehiß werden, thue hierauf zwey Loth Chocolata hinein, rühre dasselbe mit einem Sprudel geschwinde untereinander, bis es schäumet; alsdann ist es zugerichtet, daß man es in Tassen giesen, und trinken kann.

Einige nehmen anstatt des Wassers eben so viel süße Milch, allein es dienet dieser Trank nur den magern, jungen Leuten, und denseligen, die erst von einer Krankheit aufgestanden sind.

Indes Insel Domingo richten sie die Chocolata folgender Gestalt zu: Sie siedeh selbstige mit Wasser und Zucker so lange, bis der fette und dichte Theil oben schwimmt, und trinken sie alsdann warm hinein.

An den hohen Festtagen, und bey den Gastereien brauchen die Amerikaner den Chocollatrank kalt, und richten ihn also zu: Sie thun die Chocollata in keltich Wasser, rühren dasselbe wohl um, und schaffen den Schaum bey Seite auf den Rand der Schüssel, hierauf vermischen sie das Wasser, worinnen die Chocollata zergangen ist, mit Zucker, giesen es von oben herunter über den Schaum her, und trinken es also kalt.

igne sidem supposito; cavendumque probe est, ne vehementior ignis pingues materie illius particulas dissipet.

Supradictis omnibus mixtis ac bene subactis, cum pasta sat mollis fuerit, cochleari accipitur, imponiturque quibusdam modulis parallelogrammis ex lamina constructis, in quibus asservatur, dum frigore obdurecat.

Variis modis coqui solet Chocolata: optimus tamen, ac maxime communis videtur sequens:

Tantum aquæ, quantum parva cotyla capere potest, ebulliri sinitur, in eamque injicitur uncia Chocolatæ, quæ subin ope lignei cujusdam denticulati instrumenti rapidissime agitatur, donec spumare incipiat, ac tum in cotylis infunditur, bibiturque.

Nonnulli aquæ loco, tantundem lactis accipiunt, sed hujusmodi potus non nisi a juvenibus, macilentis, aut ex morbo convalescentibus adhiberi solet.

Incolæ insula S. Dominici sequenti modo eam parant: bullire eam sinitur in aqua saccharo mixta, dum pingues & oleosæ particule supernatare incipiunt, tum eam calidam bibunt.

Americani contra festivis diebus, & solemnibus in conviviis frigidam uti solent; eam vero sic parant. Aquæ Chocolatam injiciunt, agitant vehementius, spumantque inde ortam in orbis cujusdam extimis partibus dispanant, tum aquæ, in qua soluta fuit Chocolata, saccharum imponunt, eamque ex alto supra spumam demittunt, atque ita frigidam hanc potionem bibunt.

broyer de nouveau sur une pierre sous laquelle on fait un petit feu, mais on doit prendre garde, que la chaleur ne soit trop forte, & ne dissipe les particules grasses de la pâte.

Quand tous les ingrédients sont bien broyés & mêlés, & que la pâte est presque assez molle, on la prend hors du pot avec une cuiller, & on en fait des tablettes, qui s'endurcissent desquelles se refroidissent.

Le chocolat se boit de plusieurs manières, la suivante cependant semble être le meilleur, & la plus ordinaire.

On prend une tasse d'eau on la fait bouillir, on y met une once de chocolat, & on le remue rapidement avec un moulinet jusqu'à ce qu'il écume, il est alors préparé de sorte, que l'on peut le verser dans des tasses & le boire.

Quelques uns prennent au lieu d'eau une quantité égale de lait, mais cette boisson ne convient qu'aux personnes maigres, aux jeunes gens & à ceux qui se font nouvellement relevés d'une maladie.

Les habitants de l'Isle de St. Domingue le préparent de la manière suivante: ils le font bouillir avec de l'eau & du sucre, jusqu'à ce que les parties grasses & huileuses surnagent, & le boivent ainsi tout chaud.

Les Américains boivent le chocolat froid les jours de grandes fêtes, & aux festins, ils le préparent de cette manière: ils mettent le chocolat dans de l'eau fraîche, le remuent fortement, & mettent l'écume de côté sur le bord de l'assiette, ensuite ils jettent du sucre dans l'eau dans laquelle le chocolat est dissout, & la versent de haut en bas sur l'écume, & la boivent ainsi froide.

pietra, sotto a cui vi sia del fuoco lento, ma devesi anche aver cura che il soverchio calore non venga a dissipare troppo le più grasse particelle di quella pasta.

Quando tutti gli ingredienti sono ben manipolati e misti insieme e quando la pasta è già abbastanza molle, la si prende fuori del vase con un cucchiajo, e se ne fanno tavolette, le quali raffreddate che sieno s'indurano.

Il Cioccolatte suol cuoersi in diverse maniere; quella che reputasi la migliore, e più comune, è la seguente.

Si prende una ciattola d'acqua, la si fa bollire e vi si getta dentro un'oncia di cioccolatte. Poi con di legno piccola clavetta con corti in fondo a denti rapidamente frullasi, finchè s'alzi la spuma, ed allora il cioccolatte haasi per apparecchiato, si versa in ciattolatte, e beesi.

Alcuni in vece d'acqua prendono un'eguale quantità di latte, ma questa bevanda, non è buona che pe' giovani, pe' magri, e pe' convalescenti.

Gli abitanti dell'Isola di S. Domenico l'apparechiano nel modo, che si segue. Essi lo fanno bollire con acqua e zucchero fin a tanto che le particelle grasse e olose comincino a nuotarvi di sopra, e lo beono così caldo com'è.

Gli Americani ne' giorni di gran festa, ed ai festini beono il cioccolatte freddo, e l'apprestano così: lo mettono nell'acqua fredda, lo sbattono fortemente, e ne pongono da parte la spuma sull'orlo d'un tondo, poscia gettano dello zucchero nell'acqua, in cui se sciolse il cioccolatte, e la versan dall'alto sopra la spuma, e così fredda se la beono.

