

STORIA ANTICA DEL MESSICO

CAVATA DA' MIGLIORI STORICI SPAGNUOLI,

E DA' MANOSCRITTI, E DALLE PITTURE ANTICHE DEGL' INDIANI:

DIVISA IN DIECI LIBRI,

E CORREDATA DI CARTE GEOGRAFICHE,

E DI VARIE FIGURE:

E

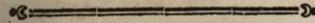
DISSERTAZIONI

Sulla Terra, sugli Animali, e sugli abitatori del Messico.

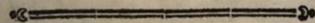
OPERA

DELL' A B A T E

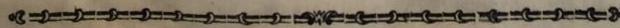
D. FRANCESCO SAVERIO
CLAVIGERO



TOMO I.



IN CESENA MDCCLXXX.



PER GREGORIO BIASINI ALL' INSEGNA DI PALLADE
Con Licenza de' Superiori.

HOT CHOCOLATE DRINK

Dopo il frumentone le più usate semenze erano quelle del caccao, della chia, e de' fagioli. Del caccao facevano parecchie bevande usuali, e tra l'altre quella da loro appellata *Chocolatl*. Macinavano ugual quantità di caccao, e di semi di *Pochotl*, mettevano tutto insieme con una porzionata quantità d'acqua in un orciuolo, e quivi lo ri-

E e 2. vol.

LIB. VII. volgevano ed agitavano con quel piccolo strumento dentato di legno, che in alcuni luoghi d'Italia s'appella *frullo*, ed in altri *macinella*: indi levavano la parte più oliosa, e galleggianta, e la riponevano in un altro vaso. Nel resto frammettevano un pugnello di pasta di frumentone cotto, e cocevano al fuoco fino ad un certo punto, e poi levatolo gli mischiavano la parte oliosa, ed aspettavano finchè intiepidisse per prenderlo. Questa è l'origine della famosa cioccolata, che insieme col nome, e cogli strumenti da farla, hanno adottata le Nazioni culte dell'Europa, benchè alterando alquanto il nome, e migliorando la bevanda giusta il linguaggio, ed il gusto di ciascheduna Nazione. Solevano i Messicani frammettere nella lor Cioccolata, e nelle altre bevande, che facevano di caccao, o per farle più gustose, o per renderle più salutevoli, il *Tlilxochitl*, o sia vainiglia, il fior del *Xochinacaztli*, (S) ed il frutto del *Mecaxochitl*, (T) e talvolta ancora mettevansi per addolcirla del mele, come noi mettiamo il zucchero.