

# SEÑOR DON FERNANDO AFAN DE

RIBERA, I ENRIQUEZ, SEÑOR  
de la Casa de Ribera, Adelantado Mayor del Andaluzia

Duque de Alcalà, Marquès de Tarifa, Còde de los

Molares, Notario Mayor del Andaluzia,

i Alguazil mayor de Sevilla.

*Santiago Valverde, Turices Medico, i Filosofo, Doctór, i Cate-  
datico de Metodo, en esta ciudad de Sevilla.*

Vn discurso del Chocolate.



En Sevilla. Año de 1624.

### APROVACION.

**E** Visto este discurso del Chocolate, i está muy docto, i ampliamente tratado, i correspóde a el grã ingenio i buenas letras de su author, i assi es no menos digno q̃ provechoso, que se imprima. Este es mi parecer. Fecho en Sevilla 27. de Setiembre 1624. años.

El Doctor Luys Perez  
Remirez,

### APROVACION.

**E** Visto este discurso del Chocolate, cõpuesto por el Doctor Santiago de Valverde Turices. Está muy docto, i es muy curioso, i serà de mucho provecho que se imprima, por el mucho uso que ay del, sin guardar la orden que se deve. I con este tratado, la tendran todos los que lo vieren de gustar, i se le puede, i deve dar licencia. Fecho en Sevilla primero de Octubre, de 1624. años.

El Doctor Iuan de Saavedra.

### LICENCIA.

**E** L Doctor don Rodrigo de Narvaez, Provisor, i Vicario general de Sevilla, i su Arçobispado, por el Illustrissimo, i Reverendissimo señor don Luis Fernandez de Cordova mi señor, Arçobispo de Sevilla, del Consejo de su Magestad, &c. Doy licencia para q̃ este discurso del Chocolate, fecho por el Doctor Santiago Valverde Turices, sin incurrir en pena alguna se imprima. En Sevilla primero de Octubre de mil i seiscientos i veinte y quatro años.

Doctor don Rodrigo  
de Narvaez,

Por mãdado del señor Provisor  
D. Diego Cortes, Secretario.



94

AL EXCELENTISSIMO SEÑOR  
don Fernando Afan de Ribera, y Enriquez, Señor  
de la Casa de Ribera, Adelantado Mayor de  
el Andaluzia, Duque de Alcalá, Marqués  
de Tarifa, Conde de los Molares, No-  
tario Mayor del Andaluzia, y  
Alguazil mayor de  
Sevilla. Salud.



*V*nque mis pocos años (Excelentísimo señor) me pudieran excusar el imprimir tan presto, por ser tan dificultoso (y mas en la dicha edad) agradar a muchos de diferentes pareceres, i de quien se espera antes reprehension q̄ alabança, por eminente, i vrbano que sea el dezir, i con otras circunstancias que presuponen gran caudal en el autor, i todo sea al presente forzoso, quise mas ser atrevido, considerando dos cosas que dice Ciceron quando se da alguna cosa. La primera, que demos a quien mucho de vemos. La segunda, a quien fuesse mui digno. Hallandome por la primera obligado, acudo a la segunda, para que si pareciere bien este discurso, en ninguno estarà mas bien empleado, i si mal, no aurà necesidad de menos amparo que el de vuestra Excelencia, en quien resplandecen todos los buenos requisitos para el presente intento, i cosas de mas consideracion. A quien suplico reciba la buena voluntad, perdonando las obras.

1. de offa.

In Apoteq.

**Q**uando pretendi (curioso Lector) hazer este discurso, lei que Pedareto (segun refiere Plutarcho) como no estuviessse elegido en tre trezientos, el qual orden en la ciudad se guardava para dar la dignidad al primero: salio riendose, i preguntandole, porque, respondio; se holgava en ver que tenia la Ciudad trezientos mejores que el; aviendo estado cierto en esto: procurè acabarlo, cõfiado en que si yo no uviessse acertado ay muchos que se puedan elegir, para que maten bien la caça que yo uviere levantado: i me holgarè como Pedareto, vsando del Verso de Marsilio.

*Ornari res ipsa negat contenta doceri?*

Procurè fuesse romance, para que quien no sabe latin, i matronas aficionadas, lo puedan leer, i todos suplir con tan buenos talentos el poco que yo muestro. *Salud.*



*Christo, y de la Virgen del Rosario, concebida sin  
mancha de pecado original.*



ESPVES QVE AVIA buscado quien uviessse escrito en las Indias, ò aqui, del Chocolate, i Cacao, no hallando quien, hize este discurso, i lo llevè a censurar de uno delos doctissimos varones en mi facultad, a qui se cometio, i me dixo, avia escrito desto el ingenioso Dotor Iuan de Barrios en Mexico, diomelo; y avièdolo visto, nõ hallo cosa de nuevo, fuera de las que yo tenia noticia, antes la avra en algunas cosas, i tãbien en las q̄habla remos ambos. Porque son muchas personas las que usan ya esta bebida, con la diferencia de q̄haremos relacion, hablando del Chocolate, quando està cerca de beberse; i llegan muchos preguntando si harà provecho, ò daño, teniendo esto algunas preguntas. para otras tantas respuestas. que para satisfacer serà necessario usar distincion, dividiendo en cinco partes el discurso, tratando en cada uno lo que se verà.

### PRIMERA PARTE.

**A** Lo que è podido alcançar de los que hazen el Chocolate en esta Ciudad, i Indias, hallo q̄ no es una suerte para echar en las cajas, i dexandolas de referir todas, pondrè dos receptas, la una para donde se hallen los simples que pondrè, i ay en las Indias, ya que tantas virtudes se refieren dellos, i por no hallarlas en otras cosas azeitosas q̄ se corrompè cõ facilidad fuera del cuerpo, i lo mismo acõtece a cera dètro, como son avellanas, almèdras, axonxoli: lo qual no acontece en el Cacao, que si lo tienen mucho tiẽpo en un Escritorio, està bueno; porque aunque tenga partes para poderle corromper, tiene otras frias que lo conservan: en lo qual me haze mucha dificultad el Dotor Barrios, diziendo q̄



la pimieta de Chiapa, despues de aver passado tiempo, no pro-  
voca luxuria, y lo mismo dirà en las bainillas, y Mecaxochitl  
que ni los achacosos de orina, ó matronas con la visita, ò pre-  
ñadas. Aqui no causará movito, ni en los segundos, fluxo de  
sangre, i en principal si estan con la visita Ni en los primeros  
palsion de orina: fundado en que aviendo passado ya tiempo,  
con los demas simples, se remiten para no causar estos malos  
efetos, i concede otros buenos que vienen de la misma cau-  
sa caliente, como es oponerse a enfermedad fria, resolver vñ  
tosidades, cõfortar el estomago. Todo lo qual viene por ser  
calientes en tal grado, i por lo mismo mover orina, meses,  
movito: luego si por averse remitido el calor con los contra-  
rios frios, no causará estos daños; tampoco los provechos vi-  
niendo de una misma causa, i será superfluo vfarlos, i si estos  
provechos, tambien aquellos daños, i se echara de ver hablã-  
do del Chocolate en las caxas: diziendo, que aunque se remi-  
tan los simples, o pierdã formas, ai dominio en algunos, i a-  
parecen las calidades, i virtudes, o daños de los q̄ dominan,  
i porello quitarè la pimienta de Chiapa, por que muevè luxu-  
ria, las bainillas, i Mecaxochitl, por que siendo tan movedo-  
res de orina, i meses, i aceleran el parto, i hazen echar la cria-  
tura muerta, no la hagan echar sin tiempo viva, o causen en-  
fermedad de orina a quien estuviere apercebido a ella, o flu-  
xo de meses a quien le bebiere estando con la visita. I en lu-  
gar destos que se quitan echarè otros en la receta cõ las mis-  
mas virtudes importantes de los otros, sin la sòspecha de los  
que emos hablado. La otra receta será para q̄ supliendo por  
los que pusiere en la primera que no ai aca, sea mas a propo-  
sito, diziendo el modo como se hazen, i diligẽcias que passan  
para saber si conviene, ò no.

*Receptas i modo de hazer el Chocolate para las caxas.*

*¶ Esta es para las Indias.*

**S**eis libras de Cacao, una de Anis, media de Canela, cinco  
de açucar, dos onças de orejuclas, una de pimieta negra,  
media de clavos, algun chile,



*Esta es para donde no ai los dos simples de arriba  
que se hallan en Indias.*

96

**S**Eis libras de Cacao, una de anis, media de canela, cinco de açucar, dos onças de pimienta negra, media de clavos quatro pimiētos carives. Esta ultima receta tengo por mejor para todas partes, i muchas cosas q̄ se consideran para tomarlo. I si alguno quisiere añadir en personas colericas, o san guineas; podrá hasta quatro onças de Achiotl, ó si fuere mucha la aficion del Maiz: en las mismas personas, podrá hasta media libra. Todas estas cosas se rueftan de por sí, i muelen, traiendose en un metate, i a viēdose molido el açucar, todo se mezcla, i pone al Sol, i lo buelven al metate, vna, o dos vezes, i lo echan en las caxas.

*Segunda parte de la calidad del Cacao.*

**A**Vnque por ser genero de frutas, pudieramos con Gal: dezir, que el Cacao es de poco mantenimiento, i mucho excremento, parece que sea al contrario lo interior del Cacao, que dà mucho mantenimiento, ò el que es q̄ no se resuelve cō facilidad: i el excremento de suio malo, i se echa de ver en los que lo beben, se hartan con una chicara para todo un dia. i sia algunos pareciere que es mas estar empalagados por lo graciento de algunas cosas con que adulteran el chocolate mas del cacao: como son avellanas, almendras, axonxoli; ò por de. Edir cō dificultad del estomago, como el maiz. I si por llevar essas cosas tenga lo dicho verdad: es cierto q̄ sea de mucho sustento, porque si solo fuera relaxar cō lo graciento; bevido el chocolate no se hallarian mas alentados, i fuertes como parece, i a mi ver sucede por las partes mas delgadas, calientes, i olorosas, que refocilan, i confortan las partes principales: que dandose las guesas del cacao; hasta q̄ estã cozidas en el estomago, i puedã sustentarse. Mejor es el mas nuevo. Conocēlo por ser mas graciento. Tuestase para poderlo moler, i se manifieste lo virtuoso en ordē a jũrar los simples.

La parte exterior, es fria, i seca, la interior en color pardo, sabor dulce, con algunas partes amargas. Modo de sustancia

**A** 4 grueso



grueſſo: divideſe en partes con igual compoſicion, i al partir lo con la boca ſe percibe frialdad manifeſta. I aſi parece ſea frio en ſegundo grado (como parece la razon al principio de la tercia parte) i por eſſo le echã tantos ſimples calientes. Tã bien es ſeco en el primero, ſegun que opila tanto, i ſe engendran del humores grueſſos, pegaxoſos, perezofos, q̄ en principal ſon los melancolicos, i que tienen eſſe temperamento: en ſegundo lugar, es caliente, i vmedo por el ſabor pinguidinoſo. I para el ſabor amargo, ſe cõpone de calientes, i ſecas ſegun que es mixto, i riene diferentes partes.

4. enarr. 2.

Dos coſas mui pueſtas en razõ dize Valeriola q̄ ſon neceſarias para la execuciõ de venir a ſaber las facultades de los ſimples: mucha eſpeculacion, i larga experiencia (i mas ſeã neceſarias en cacao, i chocolate aviendo dellos tampoco eſcrito) ſi por aquella buſcamos la verdad del objeto caliente, i umedo, en principal, avia de ſer aviendo en el las maſpartes vntuoſas; mas porque dize Gal. que es abſurdo creer a la razon dexando la experiencia, ella nos enſeña ſer frio por lo arriba dicho, i que hablando a un docto medico que eſtã onrando nueſtra facultad en eſte lugar dize, que en las Indias ſe aplica una manteca de ſolo el cacao, con feliz ſuceſſo en enfermedades calientes.

4. met.

lib. de  
ſcit.

I ſe confirma con los autores citados por el Doctor Barrios que lo tendrã biẽ experimentado, i cõſta del modo de ſustancia en ſer denſo, lo qual viene de frialdad, i engẽdrarſe umores frios del, por donde Manardo conoce la calidad de los mantenimientos. Aiuda eſto, que ninguno concede el cacao ſolo ſin que lleve coſa caliente para q̄ ſe aude a cozer, i deſcendir del eſtomago. Por donde Gal. conoce por ſentencia de Diocleſ. la facultad de los miſmos.

13. epiſt. 4.

1. de alirifã  
cult. 1.

I aunque Gal. con Diocl. impugne a Pliftarcho, porq̄ cõnprocia las facultades de los mantenimiẽtos por el ſabor, i cõ razon porque ai algunos q̄ tienen excelente una calidad rercera, i no por eſſo aquel ſimple riene primera calidad, cõ tanta intencion, de dõde dimanã; pueſto el exemplo en el Opio, que ſegun el amargor, colegiriamos ſer caliente i ſeco, ſi por la



la experiencia no supicsemos que mata por frialdad. Todo esto acontece por tener diferentes partes : i que el amargura como es calidad q̄ inmuta tanto el sentido con menos intencion obra mas, i se ve en los vomitos flematicos, que por mui poca colera que aya saben amargos.

Alomenos por el sabor si no se conoce la calidad q̄ excede, se alcança la especie. Afsi Fer. i Gal. q̄ encomienda para saber las facultades de los mantenimientos, se lea primero el quarto de los medicamentos simples; donde por el sabor colige las calidades: dando a entender que de la misma suerte se à de conocer la de los mantenimientos. Luego si el cacao tiene mas de sabor pinguidinoso, o dulce, i despues amargo, por aq̄l serà caliente segun sentencia de Arist. i umedo por parecer del mismo. I por este sera caliete i seco, segun Arist. que dize tener algunas partes de fuego lo untuoso. Ni obsta que siendo dulces, que hazen el gusto deleitoso, i amargas, penoso segun Arist. se hallen en un sujeto, siendo misto que consta de diferentes partes. Ni tampoco que se hallè en el cacao partes amargas, siendo fruta que estando en el principio comiença por sabor incipido, ò austero, i acerbo q̄ son frios, segun Cesalpino: despues labrando aquellas partes aqueas, o terrestres, madurandose i creciendo, adquieren mucho calor natural, por sentencia de Hipp. cõ el qual i alguna parte aquea se van reduziendo las partes de aquel sabor, a otro devido al temperamento adquirido de nuevo, q̄ es caliente i umedo, i sabor dulce, i perseverando este temperamento con algunas partes aereas, en lugar de algunas aqueas, se engendrara sabor pinguedinoso, como enseña Gal, despues haziendo en el estado el Sol en esta fruta resueltas partes aqueas, no dexando de padecer aereas, se engendrara sabor amargo como consta del mismo.

4. meth. 3.

4. de parti  
bus aliis 3.  
2. de part.  
alium. 5.  
loc. nunc. ci  
1. de sensu  
sensi-  
li. cap. 5.  
1. de medic.  
facult. 6.

4. simp. 9.

Por lo dicho del temperamento, sabor, i modo de sustancia de cacao, en quanto al un genero de partes q̄ tiene; lo interior debilita el estomago por lo vntuoso caliente, i humedo q̄ relaxa, ablanda, empalaga, como parece a Rasis, i Avic. dize haze perder el apetito; en quanto a el otro, es frio, y se



*x. de alin.  
facul. ep. 30*

co, engendranse del umores gruesos, pegajosos, como aun en solo los untuosos ensena Gal. puestas exemplo cō el axō xoli: i siendo caliēte i seco el chocolate, a de cortar, limpiar, adelgazar, abrir remisamente: segun que lo es en esse grado amargo. I aunque parezca ser provechoso a los umores gruesos que del se pueden engendrar, no siempre, por que aviēdo muchos antes, los passara a las venas, sin tener virtud para mas, dexandolas opiladas, i por esso, i beber el chocolate tā sin orden ai tantos de beberlo hipocondriacos, i opilados.

### ACHIOTL.

*l. i scriō. x  
ep. 41.*

¶ Esta es semilla de un arbol cozida, fria en el tercer grado; como refiere el Dotor Barrios de Frāncisco Fernādez; cō muchos provechos, todos en orden a templar. I por esso dixē q̄ a los colericos, o sanguineos, se les podia permitir, i a los demas no; sino lleva tantas cosas calientes q̄ sea necessario para tēplarlas, o (si es verdad) para dar mas gusto, color, sabor al chocolate. *PIMIENTA.*

*libr. 7. pro-  
prio. ep.*

¶ Esta especia negra de q̄ usamos, la tengo por caliente, i seca en el tercero grado: no obstando q̄ algunos digā q̄ sea en el quarto, i se me haze dificultoso porque no es caustica, i Paulo afirma, q̄ sirve a la digestion, provoca orina, es util a passiones del pecho, excita el apetito, quita los retorcixones del vientre. *CLAVOS.*

¶ Aunque Laguna comērando a Dioscorides, a cerca de la pimienta, haziendo mencion de los clavos diga q̄ Gal. no se acordō dellos, parece q̄ si a Ruelio, el qual entiēde q̄ en el sereno de los medicamentos simples, habla dellos quādo del Carpesio entendiendo por el los clavos: mas que no sea assi el mismo Laguna explica q̄ es Carpesio, haziendo q̄ sea cosa distinta, i se colige de Paulo, q̄ haze un capitulo a parte de los clavos, i otro del Carpesio. Son calientes, i secos en el segundo grado; por lo menos digolo assi, por q̄ Paulo, i Laguna en los lugares citados, los hazen caliētes, i secos en el tercero. Avic. dize q̄ son olorosos, confortan el estomago, higado, coraçon. Ayudan la digestion, resuelven ventosidades, quitan las ganas de trocar.



¶ Gal. haze a la Canela caliente en el tercer grado, y seca en el segundo, aunq̄ Ruelio, i Avic. añaden ser seca en el tercero. I todos dizē ser de reñues partes, mueve orina, i mefes, cueze, clarifica la vista, apazigua la tos, molifica, si ve a las pasiones de los riñones.

ANIS.

¶ La Matalajuga, haze Gal. caliēte, i seca en el tercero grado, resuelve vñtosidades, digiere, mueve orina, i Laguna dizē, q̄ corrige el anhelito corrompido, ensancha la estrechura del pecho si se come a menudo. Es util a las pasiones frias del estomago, restituye el apērito perdido, ataxa el vomito, quita los importunos collicos, i reguēldos azidos, provoca buen sueño, es contra la gotacora, i vāguēdos de cabeça, del haze la piedra, bebido con vino de sopila.

6. simp. ep.  
pr. li 3. pr.  
cap.

AVELLANAS.

¶ Dize Avic. desta fruta, q̄ es moderada en calor, y menos seca, sustenta, i es mas estitica que la nuez, terrestre, i dificultosa de cozer, engendra ventosidades, concita dolores de cabeça, i los daños del axonxoli por ser azetosa (aunque no tantos.) Tostadas, i comidas con pimienta, es provechosa a los catarros de causa fria, con agua miel aprovecha a la tos de la misma causa, i despedir con mas facilidad del pecho: todas las quales virtudes refiere Laguna en el cap. mismo.

Lin. 2. tra.  
10. 3.

MALZ.

¶ Este trigo de Indias sustenta poco, es frio en el primero grado, i seco en el segundo, restriñe el vientre, es indigesto, provoca orina por algunas partes subtiles, segun Laguna: algunos lo tuestan entre cal, i se hincha, luego lo muelen.

AZUCAR.

¶ Conocieron el açucar los antiguos, no sacada de las cañas con el artificio q̄ en nuestros tiepos, sino el licor q̄ con el Sol refudava dellas a fuera, i alli se jütava como refiere Gal, i a modo de goma blanca, siendo mejor el de india segun Plin.

7. simp. ep.  
de mele. 12  
de thilibus  
bist. 8.

La calidad no es cierta, por quanto aunque todos convengan q̄ sea caliente, no los mismos en el grado, i si algunos en esto en quāto a la humedad, o sequedad estan varios, Gal. di



ze que es especie de miel, i assi parece, q̄ si a dicho q̄ la miel es caliente i seca en el segundo grado, también el açucar soi *de natur*, de parecer que solo sea caliente en el primero, i lo refiere de *stirp. ep. 22* los Griegos Ruelio, i Matiolo en el Index dicho, pone a el açucar entré aquellos que puso Gal. calientes en el primero grado, i parece que se sigue del mismo Gal. en el lugar citado, donde dize que en quanto a limpiar, i resolver, tiene el açucar mui semejantes vezes a la miel, i si resolver, i limpiar viene de calor, i es semejante el açucar en estos efectos a la miel, tambien en los grados de calidad a quien se devé aquellos efectos. i si dize solo que se le asemeja, mas que no tiene las mismas vezes: evidente es que ni aya de limpiar, i resolver tanto, ni tener tanto calor; de donde resultan estos efectos, sino menos en la latitud de uno.

Mas duda ai en quanto a las qualidades passivas, porque Ruelio la haze vmeda en el primero. Matiolo a el contrario seca en el primero, como se echa de ver en los lugares citados, lo qual es cierto, porque Gal. dize que el açucar deseca casi tanto como la miel, por lo qual será seca en el primero conforme al discurso de provar que fuesse caliente, i assi en tiendo yo a Ruelio quando dixo q̄ era umeda, entendio por esso liquida quando estava desfilando con el calor del Sol en las cañas, hasta que se congelasse.

Difiere de la miel, q̄ ni da sed, ni es enemiga del estomago como parece a Ga. añade a esto Ruelio, q̄ aprovecha alpecho vexiga, i riñones. **PIMIENTOS.**

¶ No é hallado autor antiguo, ni moderno, q̄ conozca los pimientos, para con auctoridad provar su calidad. I si por comenzar yo a tratar de la q̄ tienen, no los pusiere en el estado q̄ merecen, perdonen q̄ no se me alcáça mas. Nacen en Estio i llegá a perfección en el Otoño. No es una la suerte, los mas comunes son de los q̄ usamos en todas comidas, i de estos llaman vnos caribes. Son muy largos, puntiagudos, picantes; otros menos derechos; i no tan fuertes; otros ai chiquitos, q̄ las señoras para regalar la vista los tienen en macetas, i a mi entender deven de ser suerte de chiles de Indias, i aun estos son



son en tres diferencias mas comunes, unos redondos, como nuezes, aunque algo mas llanos, i amarillos: otros redondos, chicos como avellanas gordas, i colorados. Otros largos un poco, i puntiagudos colorados mas picantes. Otras diferencias padecen en orden a los tiempos q̄ passan, i aora se veran.

Es el pimiéto una planta de dos tercias, mas, o menos segun la fertilidad de la tierra (aunque los chicos sean por mayor mas baxos) los tallos esquinados, la hoja pequeña, puntiaguda, está colgado del tallo, cō un palito q̄ siempre se está verde. Echan una flor como campanilla, que en abriédo haze hojas blancas, i caida, a el querer crecer el pimiento (q̄ es el aumento) no tiene sabor: hasta que mas en el, los poco picantes se hazen algo dulces: los mas activos se muestran acres, que si se parte uno, i da alguna cosa en el ojo, da en que entender, hasta que en el estado todos pican, mas, o menos segun su fortaleza; es quando estan colorados. tienen dentro una semilla pequeña llana, redonda, que pica mas que el pimiento. Está todo hueco, porque la profundidad es muy poca. ponē los ensartados a el Sol, para que no falten en el discurso del año al pobre para beber con mas apetito, en lugar de las caxas de los ricos. I no por esso sus mercedes en muchas comidas los dexan de vsar.

La calidad es caliente i seca, pues comiendose, calientan i defecan, mas, o menos, por la diferencia que ay en ser picantes. I por esso a mi ver, se dizen pimiétos, porque en calidad i efectos se les asemejan a la pimienta, por donde tendran casi los mismos provechos, o daños que della diximos.

#### OREIVELAS:

¶ E oydo alabar mucho a los Mexicanos: esta flor tiene se por olorosa, caliente, i seca en el tercio grado, alegra el coraçon, resuelve ventosidades, adelgaza los humores gruesos conforta los estomagos debiles por frialdad.

*Tercera parte del Chocolate quando está en las caxas.*

**D**Vda se ofrece en la calidad del chocolate en las caxas, si es caliente, o frio, viendo q̄ lleva la mayor cantidad sin comparacion del cacao, que es frio. I por otra parte q̄ ca-



7. simp. c.  
1. fen. 1. do.  
2. cp. 15.

2. de medic  
facult. 3.

lienta, si a la experiencia se remite; i a la qual tambien yo mi parecer. Si bié es verdad q̄ no se puede alcançar en q̄ grados como despues veremos. I si se supiesse, con facilidad se alcançaria si era provechoso, ò no, por que como uno es insensible, i de dos en la latitud de sanidad, como tres con sensibilidad ofende, como quatro abraza, como consta de Gal, i Avic. Lo qual para no enfermar se a de evitar por parecer assi demasiado a nuestra naturaleza caliente, con vehemencia. I aunque sepamos q̄ sea caliente, i aora se hable del chocolate acabado de hazer con simples tostados, que dize Gal. los calientes con el fuego pierden del calor, i los frios lo adquieran sin tener principio filosofico de quanto an perdido, o ganado, para saber en los grados que quedavan, i que en el caso presente no ay mistion, sino composicion, o una junta accidéal, q̄ dize Cesalpino tiene los simples en su firmeza, no porque los ingrediétes dexen de estar divididos de suerte que pueda aver movimiento local, accion, i reaccion. sino porque a de mediar suficiente alteracion q̄ es movimiento a la calidad q̄ tiene partes primeras, i ultimas; para lo qual es necesario tiempo en unos largo, como en los letuarios, por componerse de cosas gruesas, i secas; en otros poco como liquidas, o que se hazen por infusion. I fuera de la experiencia que arriba diximos la razon dicta, que aun aviédo cõposicion, a deser el chocolate caliente: porque aunque sean los caliétes en menos cántidad, son en doblada intenció, i porella obran exemplo sea de Avic. En la atriaca que al principio se aplica para provocar sueño, porque todavia reluze la virtud el opio, i se echa de ver q̄ al principio guele el chocolate, i se be a canela, clavos, por q̄ toda via no se an podido formar de los simples.

Añade a esta dificultad, despues de estar hecho misto, el saberlo, por aver passado la alteracion q̄ arriba negamos: para la fermentaciõ que llaman medico, i boticario de los simples entre si; no todos en una cantidad, ni intencion de cõtrarias, o semejantes calidades: en lo qual estã muy cierto Cesalpino (aunque no habla en compuestos, o mistos q̄ ayan precedi-

do



do tostarfe los simples; como en nuestro caso. I por estas cosas es dificultoso alcançarlo a saber, en q̄ grados de intenció queda el misto, con determinacion; aunque con provabilidad se puede dezir que en la latitud de dos, por quanto sensiblemente calienta, i fuera desto aunque resulta una calidad distinta de los simple, sal sin con la forma q̄ se produze, se cõpadece dominar mas unos q̄ otros en calidades, i virtudes. I en este sentido Avic. dixo q̄ la triaca tenia dos calidades, una manifesta q̄ venia de los simples, otra oculta por la mistiõ.

li. de medi.  
cinis cord.  
tract. 2, cp.

Si alguno preguntare, q̄ se entiende por medicamento caliente, como dos, tres, o quatro; por q̄ si se quiere dezir q̄ tiene quatro grados solos de calor: dirase antes tẽplado; por q̄ es fuerça a de tener otros tantos de frialdad: i no serà razõ llamarse mas caliente q̄ frio como quatro. o se quiere dezir q̄ excede a la mediocidad en quatro grados de calor, que es mas imposible; por q̄ no sería misto, siendo la mediocidad de quatro, i excediendo en otros tantos, serian ocho grados de calor, que es disposicion necessaria de la forma de fuego.

Compadecerase muy bien entendiendo q̄ calor como quatro, se dize aquel que cõparando los grados q̄ ay en el misto de frialdad cõ los de calor (tomando en quenta otros tantos) excede en esta ultima calidad en quatro grados; por q̄ la denominacion no toma de los grados que se sujetan, sino de los q̄ exceden. Por dõde el medicamento caliente como quatro, tiene seys grados de calor filosoficos, i dos de frialdad.

Mas duda ay en caliente como tres; por q̄ para exceder en estos grados a de aver cinco de calor i frialdad; cõ igualdad: A como an de partir.

A lo qual se responde cõ Mazarins, y Fernelio, q̄ cada grado se divide en tres metas, ordenes, o mansiones (fuera del primero q̄ solo físicamente las padece) de donde calor como tres, tiene dos grados, i meta i media de frialdad, i cinco grados, i meta i media de calor. I segũ esta doctrina entiendo Avic. quando dixo q̄ un semejante, no puede hazer en otro semejante, si està en una mansion; q̄ de otra fuerte calor como dos q̄ puede tener el chocolate, i dos metas (suponiendolo como

1. praxs fo  
25, colum.  
na. 1.  
4. met. - 4.  
initio.



si fuesse assi) puede calentar una persona q̄ se conserua cō calor, como dos, i una meta con salud. I aunque esten en una meta, tambien por la continuidad en usarlo como veremos.

3. de hist.  
alium 21.

Fuera desta calidad, en orden a las primeras, El chocolate en las caxas, es una masa de alimento medicamentoso, pues sustenta mas q̄ altera. Del qual cap. conoce Arist. los que son mas alimento, o medicamēto: aunque por la parte del cacao se engendren excrementos gruesos, perezosos, i pegajosos. Por lo qual, i otros inconvenientes Gal. aconseja a los q̄ dicen tiempo a q̄ bevo el chocolate. i no è tenido enfermedad por el: que se abstengan de mantenimientos de mal sustento, aunque para algunos se cuezan con facilidad, porq̄ quando menos advertidos estamos, dellos se engendran humores q̄ recogidos en las venas engendran malinas enfermedades. I aunque por el cacao se pudiesen engēdrar semejantes a los dichos (como consta de quan malicioso es el cacao por si solo) al fin llevando tantos que lo corrixan, i con las condiciones que se diran, queda a proposito para usar del. I quādo se discrepare, cayran en las enfermedades q̄ diximos arriba.

Por la otra parte q̄ tiene de medicamento, ya dixē en quāto a el calor. Mas duda ay en quēto a las passivas, porq̄ ay algun chocolate bevido de Indias, q̄ tiene mordacidad aplicado a la lengua: i este no dudo yo q̄ por llevar los simples todos que yo qui re, i mucho chile, se aventaje en sequedad, i mas calor. I hablādo del que yo dixē sea mejor, porq̄ si lleva pimienta q̄ parece haze echar la criatura muerta, no por esto la harà echar viva, porque no es tan vehemente como los otros simples, i mas echando tantos. Es al fin el chocolate de la receta q̄ yo puse, tãbien seco, aunq̄ mas remisso por serlo los simples de la receta menos vehemētes en calor i seq̄dad.

2. de medic.  
facult. 3.

Es cierto por averse formentado los simples, se an perdido formas, i remitido calidades del mismo que se compone, i cō todo esto se asemeja mas en calidades, i virtudes a los simples que dominan, por lo qual Cesalpino (i es comun practica) v̄sa de la triaca antigua en enfermedades frias, i q̄ es necesario alegrar el coraçon, porque los simples que an venci

do



dó despues de passada la fermentacion, son calientes i aromaticos. Del mismo modo no importa el cacao sea en mas cántidad, i frio; si despues de averse fermétado con los simples calientes en dobladas intenciones, i aviendo perecido sus formas quedará véciédo. por tanto es caliente, reluziendo del mismo modo las virtudes de los calientes, q̄ diximos en sus historias, aunque no con tanta intencion.

*Quarta parte del Chocolate, quando está proximo á beberse.*

**N**O ay en esto saber cosa determinada; porque unos echã mucho chocolate a poca agua, para que quede espesso; otros poco, i queda mas liquido. Ya se contentan con el açucar q̄ tiene: otros añid iendo mas. Algunos hazen moler mas canela; clavos, pimienta: otros beven dospequeños suervos; i a una chicara de un quartillo, i aun dos. Algunos sin comer primero: otros aviendo comido cosa poca. Vnos en todas las oras del dia (i aun con mas daño, dela noche.) Ya en todo el año; los mas en invierno. Algunos sin ocasiõ de indisposiciõ solo por deleite (i aunque beviendose las vezes, i en la cantidad que se dirã, no haga daño: siendo demasiado el deleite, lo hará segun Seneca.) Ya usando el por que sienten ventosidades para bolverlas, o passiones del pecho, o crudezas de estomago. Todos los mas quanto se puede sufrir caliente. De todo esto resulta, q̄ aunque sea en si bueno el chocolate, se haga malo no sabiendo usar del. I lo mas comun es; a vn quartillo de agua, dos cucharadas de chocolate de las caxas (para tres, o quatro amigos, estando el agua hirviendo) tapando lo mearan con un palo esquinado (q̄ llaman molinillo) para desharlo: hasta que a cozido, leuanta una espuma de lo vaporoso caliente, i azeitoso, que estava en la sustancia gruesa del chocolate en las caxas; i con el calor, i movimiento se manifestó a su lugar. Vnos la beven; otros la echan primero fuera, i hazen bien. i del mismo modo a los que conviene enfermos sin comer cosa primero, ni a lo ultimo, en invierno, i por la mañana: sino es que entre dia ai algun accidente dela misma enfermedad que sea necesario usar del en todas oras del dia; i en principal a los que la tienen de cabeça, que es mejor quando

*Eriã voluptates si modum excesserint penesunt.*



se van a dormir. I a los sanos en la cantidad, tiempo i calidad dicha. i no importa tomar con el, de un vizcocho; i a ora en quanto a todos se verà mejor en las questiones siguientes.

*Vltima parte.*

*Question primera, si el chocolate es bueno a los sanos.*

**N**O se pregunta si el chocolate harà algun daño, por q̄ en este sentido no ai duda: teniendo algo de medicamento, i aun el mantenimiento es dañoso, porque aunque nos sustente al cozerlo, gasta de nuestro calor, que es agente instrumental, en orden a la nutricion: i aun del mismo modo del calor natural q̄ es raiz de la vida se sigue daño, q̄ resolvièdo el umido radical (su pabilo) accidètal es q̄ perefca. Por el comū proverbio cō nosotros nacequiè nos mata, i aun el animal. Segū Fernelio. Lo que se pregūta es, si harà mas daño q̄ provecho. Parece q̄ convenga, porque si fuera dañoso, o por la mala calidad de medicamento potècial, o actual, o mantenimiento de ninguna manera. Luego conviene el chocolate. La mayor es cierta. La menor se prueba, en quãto a todas sus partes. No en quanto al mantanimiento, por q̄ lo da de consideraciõ, i no facil de resolverse. I quando de lo excrementicio se engèdrè malos umores: otros ai de losquales se engendrã los mismos q̄ del cacao, i los usamos sin daño. Como son generos de pecados, legūbres, frutas, i otras cosas como experimentará cada uno en la variedad del año, estando buenos. No por lo q̄ tiene de medicamento potencial; por q̄ ya emos dicho no llega a tres grados de calor, q̄ es de dõde comienza a poder ofender las obras naturales. No por lo actual, porque cada dia bevemos potages en forma liquida calientes como el chocolate sin daño. Luego ni lo avra del chocolate, en todo lo que quiere la mayor proposicion,

Por la parte negativa se arguye afsi. Todo lo q̄ altera nuestra sustancia, haziendo mas daño q̄ provecho es malo a los sanos, el chocolate altera nuestra sustãcia: haziendo mas daño q̄ provecho, luego es malo a los sanos. La mayor es cierta. La menor se prueba con que sea medicamento, i afsi vale alterar nuestra sustancia, sacandola de los limites de su devido temperamento para enfermar. I aunque, aya algu-

4. de spiritibus, & calido innato. 8



nas cosas que tambien alteren tendran otros usos; de donde se figan mas provechos q̄ daños. Luego el chocolate es malo a los sanos; i se sigue q̄ es de Gal. hablando del uso de los medicamentos, dize q̄ no son mas sino cõforme usan dellos; por q̄ si bien son manos de Dios; si mal son nada, mal se usa en los sanos que no teniendo enfermedad fria, se aplicã remedio caliente, como es el chocolate. Luego es nada i malo. I Ferrelio haze que aya gran odio entre nuestra naturaleza, i medicamento. I lo pruevo conque el fin del medico cõ el medicamento, es reducir el cuerpo a su natural estado, quitando la mala disposicion con su contrario. Luego quando estã en el superfluo es medico, i medicamento. El antecedente se prueba, cõ que unas vezes vsa el medico de medicamento contrario en iguales grados a el recesso; aviẽdose enseñado de Gal. Otras vezes con remisos, assi Avic. i se haze en pratica, que quãdo la enfermedad es larga, vsamos de medicamentos remisos, porque la naturaleza en tanta enfermedad no de con todo al traste; i que dixo Celso. Quando la enfermedad da indicios de esperar, conviene diferir el remedio. I al contrario quãdo es aguda en breve tiempo, grandes remedios. Segũ doctri. de Hipp. Luego si el cuerpo estã en su natural estado iguales, remisos, ni intensos, medicamentos contrarios a menester; porq̄ con qualesquiera enfermaran: teniẽdo necesidad el sano solo de conservacion; i esviene por semejante, como en señañ Avic. i Gal. I aunque el chocolate en quanto a lo potencial estẽ entre los limites de la latitud de dos grados, que son de sanidad. Vsando cõ demasia del, con el deleite de la calidad semejante, que viene con la q̄ tiene el estomago, se haze mas aumẽtada i preternatural. Lo qual refiere Gal. puesto el exemplo en el estomago seco, i es comun Axioma de filosofos aãadido vn semejante a otro, haze que tome fiereza. Sin esso ayudados esos grados de calor potencial del actual, resolverã el calor natural del estomago. Lo graciẽto del cacao lo relaxara: quitarã el appetitõ, i harã los daños q̄ del diximos

6. definitio-  
nibus, &  
hum. cap. 2.

li. ait. med.  
98. fin. 3. 3.  
tract. 1. cap  
29.

1. apho. 6.

fer. 2. c. do a  
3. cap. 3.  
li. ait. v. ed.  
86.

li. ait med.  
cap. 6.

En segundo lugar se prueba el chocolate es cõpuesto. Luego es malo. el antecedente es cierto. La consequẽcia se prue-



fi. de flatib.  
3. acur. 22.  
difer. 119.  
ver. prop. 3

va; porq̄ siendo cōpuesto con diversidad altera, i q̄ teniendo diferente naturaleza de partes, tambien las padece al cozerse comiendolas todas juntas en el cōpuesto, mientras se espera a que unas se cuezan, otras estaran corrompidas, i causan mal sustento, i alboroto en el cuerpo, por lo qual condena Hipp. los diferentes manjares. i aunque lo sean, usando dellos con la orden que Hip. i Gal. enseñan con Conciliador en las dos conclusiones que haze mencion de los sanos, seran buenos.

No obstante estos argumentos, esta es la primera cōclusion. *El chocolate es bueno a los sanos; con las condiciones que se diran.*

La primera es, q̄ sea una de las recetas dichas al principio, i no con simples tan caliētes, que del compuesto pueda resultar ser caliente, de fuerte que ofenda las obras naturales.

La segunda, que se use en cantidad de tres o quatro onças no mas. En tiempo frio, por la mañana, i a lo mas dos, o tres veces en la semana. I no como quiere el Doctor Barrios, tres cada dia, poniendolas como las menos que se pueden beber. Porque pregunto yo, siendo comida, i que tanto satisfaze; o todo lo que comen es chocolate, i esto sirve por almuerzo, comida, i cena; o en el mismo dia està otro oculto para almorzar, comer, i cenar de otros mantenimientos. O siendo todo un dia hazen por lo menos dos almuerzos, otras tantas comidas, i cenas. i no pienso a mi ver mal; al fin como en parte que no tienen necesidad de trabajar mucho; para que aya dineros con que acudir a tanto regalo, o vicio.

La tercera que se cueza; porque assi se haze mas grato el cacao, para que dentro del cuerpo se cueza mejor. I se levante lo graciento, i hollinoso, que podia alterar sin provecho, i se eche fuera, quedando lo mas provechoso de todos los simples.

La razon fundamental es; porque el chocolate administrado con estas condiciones da buen sustento, i desde luego que se toma las partes mas calientes, potenciales, con las actuales, i aromáticas (en principal si se añade olor) refocilan, confortan, i alegran las partes principales, hazen comunicar sangre, i espíritus a las partes esteriōres, frias,  
mien-



mientras se cuezen las mas gruesas del cacao, para aumentar el umedo sustantifico, i dar mantenimiento a el cuerpo.

Pruevase en segundo lugar, con que el chocolate administrado con las condiciones dichas, ni por lo qualitativo actual, ni potencial, ni por lo que tiene de sustento es malo: como parecera respondiendo a los dos argumentos de la parte contraria.

A el primero se dize, que el chocolate se administra en principal por ser mantenimiento que da sustento de confianza, i no facil de resolverse. Para lo qual no importa engendrar umores gruesos, i pegajosos, porq̄ no usandolo mucho, no se engendrarán tantos para enfermar: que otros usamos de mas excrementos, i menos mantenimiento (como se trae en el argumento) i estamos sanos. En segundo lugar se administra como medicamento que altera dentro de los limites de sanidad, que antes conserva: siendo semejâtes en intenció, i calidad, en principal de calor, calidad tan amiga de nuestra naturaleza, como dizen Avic. i Gal. I con esto se responde al mismo Gal. i Fernelio, citados en la razon de dudar, porq̄ allí hablan de medicamentos administrados en casos fuera de las condiciones puestas en el nuestro.

A el segundo se respõde, que el chocolate es <sup>mantenimiento</sup> ~~medicamento~~ por la mayor parte, i basta; para que la composicion antes sea buena, por quanto ay en nuestro cuerpo partes diferentes en naturaleza, i con la misma tienē necesidad de los mantenimientos, para poderse sustentar dellos, aunque no con tanta multitud de compuestos: como se usan oy en las mesas de los ricos, que con una es suficiente para cumplir con estas intenciones. I siendo tantas son ocasion de repentinas, i agudas enfermedades, como advierte en todo Mercado. Ni importa que sean vnos de facil, otros de dificil cozimiento, si la dificultosa lleva cosas con que se corrija para hazer se facil, como en nuestro caso para el cacao las especias calientes.

fen. 2. l. do  
3. cap. 3.  
li. ait. med.  
86.

1. de recto  
presid. vsu  
fol 35.



*Segunda conclusion. El chocolate administrado, faltando to-  
das, ò alguna de las condiciones puestas, es malo a los sanos.*

¶ La razon fundamental es, por q̄ los sanos an de guardar continencia; por la qual no quiero entēder q̄ siempre usemos de un mantenimiento, por q̄ seriamos ingratos a el cōsejo de Hipp. sino segun Marsil. refriendolo de Arif. sea una moderacion en los deleites. fiendolo entre los mayores, comer i beber. Serà bien q̄ para alcançar el fruto de la continēcia en orden a la salud, como dize Mercado. Que no abunden excrementos, cru dezas, opilaciones. Usando el chocolate sin las condiciones dichas, se figuen estos daños, i los q̄ se pruevā en los argumentos a q̄ respondimos. Luego es malo a los sanos, que lo usan sin ellas. La mayor es cierta. La menor se prueba cō q̄ si contra la primera condicion se mezclan simples mui calientes, quedará el cōpuesto con calor, excediendo los limites de sanidad, siendo medicamento q̄ alterará malo, i aborrecible de nuestra naturaleza, como quieren Gal. i Fernelio en el primero argumento. I si se usa mas de las vezes dichas, i la comū receta, q̄ no exceda en calor: por continuarse con demasia cō el deleite de la calidad semejante, que se produze, cō la q̄ tiene el estomago: se haze mas zumētada, i preternatural; como en el mismo argumento se provo con Gal. ayudando a esso el calor natural, q̄ por ser caliente, o tibio, causa los daños q̄ refiere Mercado, trayendolo de Hipp. i Gal. I si se usa en mas cōtidad; aunque antes por ser moderada avia pocos excrementos, siendo la dicha abundan muchos q̄ son ocasion de cru zas, opilaciones, o otras enfermedades. i beviendose en verano, aunque sea la mejor receta, tendrá vez de la mas caliente, para con facilidad alterar, i hazer enfermedad de essa defētplança. Al fin cōviene por la mañana, para q̄ se resista el frio i con mas facilidad se sigan los provechos q̄ diximos en la razon fundamental de la primera conclusion. I sino beviendolo a la tarde, aviendo precedido tanta comida, con esta no se cozerà, i a la noche es experiencia no se duerme; i si alguna cosa como cō el sueño se retrae el calor natural adentro, junto cō el del chocolate, suele dar inflamacion de garganta. i cure yo  
della

2. apha. 50.

1. de sanle.  
trnēdo i 7.  
moralit. c. 8

1. decreto  
presid. vsu  
fol. 54.

1. doret. pre  
sid. vsu. fol.

42.

1. derec. pre  
sid. vsu. fol.

42.



della (por esta ocasion) aun Clerigo mui honrado por averlo bebido una noche. Luego es malo a los sanos sin las cõdicio nes referidas. I se prueva mas con los dos argumentos por la parte negativa que tienen verdad en esta conclusion hablan do del chocolate quando se usa sin ellas.

A el argumento por la parte que lo concede, i parece q̄ se opone a esto vltimo, se responde q̄ tiene verdad, entendiendose con las condiciones, por q̄ sin ellas beviendo en mas cã tidad el chocolate, o mas vezes: se engẽdrã mas excremẽtos gruessos, i pegajosos. I si los q̄ se engendravan del chocolate por su moderada cãtidad los podia gobernar, i cozer naturale za: siẽdo demasiados no podrã, i dellos se engẽdrarã opilacio nes, pasiones hipocõdriacas, i otras efermedades. Añidiẽdo lo del calor potẽcial, i actual, como por cõtinuarse dañavan.

*Questiou segunda. A q̄ temperamento se apear el chocolate, y quando conviene a qual serã mejor.*

¶ Que sea peor a los colericos se prueva. El chocolate es caliente, umedo, vntuoso: i cõ facilidad se buelue en colera, por lo qual dixo Avic. que no tenia naturaleza de tierra, o agua, sino de aire, o fuego: I tambien el chocolate tiene partes calientes i secas, q̄ alteraran mas el colerico que el flematico. Luego peor es al caliente i seco, que a el frio i humedo, qual es el colerico respecto del flematico.

2. de p̄g. aliẽ  
cap. 5.

Que sea peor al flematico, se prueva del chocolate: se engendran umores, i excremẽtos frios, q̄ aumentarã los umores frios, para q̄ cõ facilidad se de en una enfermedad fria de sen tẽcia de Hip. Luego el chocolate harã mas daño a los frios.

2. apho. 34.

Antes decidir la question, advierto q̄ el chocolate en dos maneras daña (en principal de las q̄ arriba diximos,) o por q̄ es materia, para q̄ se engendrẽ umores frios, gruessos, i pega josos. Desta suerte mas daña a los melãcolicos, despues a los flematicos, luego a los sanguinos, al fin a los colericos. Por q̄ engẽdrãdo los umores mas en cãtidad delos q̄ sõ necesarios para sustentarse, todos los demas, son ocasion para estar mal apercebido el sujeto a caer en enfermedad. Tanto mas facil quanto los umores engendrados tienen mayor similitud cõ



el sujeto, i cómo los humores frios i secos, que se engendran del chocolate, la tengan mayor con los melancolicos, por ser lo tambien de estas calidades, por esto está mas apercebidos despues los flematicos, por ser frios, luego los sanguinos. a lo ultimo los colericos: q̄ en nada se asemeja. por dōde les viene a ser menos dañoso, por q̄ antes cō el calor q̄ tienē puedē cor regir los humores gruesos, frios, en segūdo lugar los sāguinos

De otra suerta haze daño el chocolate. por lo qualitativo q̄ tiene actual, i potencial caliente. por lo qual mas daño haze al colerico, despues al sanguineo, luego a el melencolico, a el fin a el flematico. La razon es, porque haziendo el daño alterando, tanto mas facil serà de alterar; quāto mas semejantes fueren los sujetos en calor, i sequedad. Mas son los colericos que son calientes, i secos. Luego estaran mas apercebidos a caer en enfermedad caliente, i seca: que es la que puede hazer el chocolate por via de alteraciō. Luego se sigue el sanguineo por la semejança en calor. Despues el melācolico, por la sequedad, a lo ultimo el flematico, q̄ en nada se asemeja, i por esto aunque altere el chocolate, como tēga calidades cō trarias, a las que puede produzir el chocolate para enfermar con mas dificultad cairà en enfermedad caliente, que es la q̄ puede hazer el chocolate por via de alteracion.

*Primera conclusion. El chocolate enquanto tiene vez de materia para engendrar humores gruesos, i pegajosos: mas daño haze a los melācolicos, despues a los flematicos, luego a los sanguineos, i al fin a los colericos.*

La razon fundamental es, porque aquel harà mas daño, cō el qual por tener mayor semejança, mas facil sea engendrar-se humores gruesos, i pegajosos: i con menos cantidad, mas presto caiga en enfermedad de la misma destemplança. Beviendo el chocolate la parte de q̄ se pueden engendrar humores gruesos, i pegajosos: con mas facilidad se engendrarà en los melancolicos (i así por su orden de los otros.) i con menos mas presto cairà en enfermedad de la misma destemplança. Luego por via de materia, mas daño haze al melancolico. La mayor es cierta, no aviēdo (como no ai) otro capitulo de mas  
confi-



consideracion, por el qual está apercebido uno a enfermedad con mas facilidad. La menor, en quanto a la primera parte, es de Avic. i de todos los filosofos que dicen: hazen los agentes 2. de aia. 2 por la mayor dispuscion del sujeto. Luego quanto mas dispuesto estuviere el sujeto, mas biẽ se produzirá. Mas dispuesto está el sujeto melancolico: siendo frio i seco, a que se engēdrē del chocolate umores frios, i secos, pues la materia del es para engendrar estos umores, i enfermedad fria, i seca; fe- gun que son semejantes. I se prueba porque la parte gruessa del cacao, es fria, como con la experiencia provamos. I que sea tambien seca, se prueba con que se engēdren del los umores dichos, que son en principal los melancolicos; i se echa de ver que los enfermos hipocondriacos que ay en principal, tienen opilado el baço, que es quien espurga la melâcolia de el cuerpo: i por abundar en quien lo beve sin orden, se engēdran umores melancolicos en mas cantidad, que lo opilan. Luego por via de engēdrarse umores del chocolate, para engendrar enfermedad, fria, i seca: mas dispuesto está el melancolico, i luego de los que se siguen por la mayor semejança. La segunda parte de la menor, que con menos causa cairâ en enfermedad el melancolico, se prueba, con lo aora dicho, i Hip. I porque siendo semejantes, sola es necessaria cantidad para exceder a la mediocridad: mas en el contrario es necesaria mas parte para que disminuir la calidad cōtraria, i parte para que exceda. La consecuencia es cierta.

Segunda conclusion. *El chocolate, en quanto tiene vez de alterar mas daño haze a el colerico, luego a el sanguineo, despues a el melancolico, a el fin a el flematico.*

La razon fundamētal es. Que siendo el chocolate caliēte i seco, mas daño hará a el sujeto, que mas caliente es, qual es el colerico: luego a el sanguineo por el calor, despues a el melancolico por la sequedad, i a lo ultimo a el flematico.

Confirrase con Gal. que hablando de los cuerpos mas a- 8. Met. 8. percebidos a calenturas, dixo ser los colericos. La misma razon corre siendo calentura, que produziendo destemplança caliente, sin que la aya. Luego si para hazer calentura está mas



apercebidos los colericos, tambien para destemplança caliente, aunque no llegue a ser calentura.

A los argumentos no ai que responder, porque el primero prueba la primera, l el segundo, la segunda conclusion, i enel notable queda dicho como se an de entender.

De lo dicho se infiere, q̄ como el provecho principal, q̄ causa el chocolate (despues de sustentar) sea por el actual, i potencial calor, i sequedad, delo qual se figuẽ los provechos dichos en la razon fundamental de la primera conclusiõ, i question; a aquellos harà mas provecho que aun estando buenos tuvieren mas necesidad del, enquãto a temperamẽto, edad, sexo, i region. Puesto el exemplo en el temperamẽto. Primero son los flematicos, luego los melãcolicos, despues los sanguineos, i a lo ultimo los colericos. En quanto a la edad, mas provecho harà a el viejo que a el moço; i en quãto a el sexo a la muger que al hombre, l tambien por no estar exercitadas. Enquãto a la regiõ, mas la fria, q̄ caliẽte. l a el cõtrario si se cõsidera el chocolate en quãto se puede engẽdrar umores frios del, cõ mas seguridad, vsarã los colericos, luego los sanguineos, despues los flematicos, i a lo ultimo los melencolicos. Mejor moço q̄ viejo; hombre q̄ muger; i en regiõ caliẽte q̄ fria.

Esta que aora dirẽ, tengo por mejor orden para usar de el chocolate, segun las diferencias dichas, i no formando recetas diferentes; porque si se combida a quatro que bevan, no ferà facil hazer quatro chicaras de diferẽtes cajas de simples para cada uno; segun la diferencia q̄ tienẽ de tẽperamentos. Si preguntare alguno, como podrẽ escusar q̄ foi melãcolico, ò flematico, beviendo chocolate engendrar umores del mismo tẽperamento, i q̄ me haga provecho por el calor.

Respondese q̄ despues q̄ està hecho, i espumado, dexarlo un poco assentar, i beber lo mas liquido, dexando el assiento q̄ es lo grueso, de donde se engendran esos umores, i el colerico, i sanguineo, no lo beviendo con tanto calor actual, i por la misma orden, en la edad, region, i sexo.

*Question ultima, si el chocolate es bueno a los enfermos.*

¶ Entre tres diferencias de enfermedades simples, q̄ dize



Gal. ai destemplança, conformacion, i soluta unidad, i todas en las q̄ estas se dividen, solo puede aver duda en la de soluta unidad i en principal, la q̄ viene por tencion hecha de v̄tosedades. I en la de conformacion, la de opilaciõ. I en los de destemplança, la fria; que en la caliente: cierto es que dañará, siẽdo caliente el chocolate, i en otros no ay q̄ poner duda, por que para ellas, mal ni bien sea el chocolate.

Que no convenga en la destemplança fria. Se prueva, por que, ò es con umor, o sin el; si con umor, se engendran del humores frios que hagan la destemplança con umor. Si sin umor, harase humoral fria, porq̄ la parte debil los engendrarà. Luego es malo.

Que sea malo en opilacion, se prueva con que se haze de estos umores gruesos, i pegajosos. Luego si se engendrã del chocolate, en lugar de desopilar, sera antes causa de mayor opilacion. Pruevase la consecuencia con Gal. q̄ antes en lugar de opilar mas (como cõ el cacao) quiere q̄ se cuide de evaquar el todo. Lo qual harà mui al cõtrario el chocolate, q̄ por las partes caliẽtes, i secas, los umores gruesos, i pegajosos, llevarà a las venas para opilarlas mas, no teniẽdo virtud para pasarlos dellas, por ser ã remisogrado, amargo, caliẽte, i seco.

8. met. 4.

Que no convenga en la solucion de cõtinuidad hecha de tencion por ventosidades se prueva; porque ò se levantã de umores frios, o caliẽtes. Si caliẽtes potẽcial, i actual, calor tiene el chocolate, i levãtarà mas. Si frios, se aumentarã el umor, de dõde se pueden levantar v̄tosedades. Luego no cõviene en ningũ caso en q̄ puede ser mas cierto en los enfermos.

Que sea provechoso parece, porq̄ en todos los tres casos, el chocolate como es caliente, se opone a la causa, i enfermedad q̄ son frios, i coziẽdo la causa: naturaleza la echa à fuera del cuerpo, i aũ el mismo chocolate serã ocasiõ aviẽdo dicho q̄ relaxa el estomago, q̄ moverã el viẽtre; i el mismo chocolate tambien se opondrà a la destemplança fria, i la corregirà. i corroborada la parte, no engendrarã umor frio. i evaquarã la causa de la tencion, q̄ es la ventosidad, resolviendola. Luego es bueno a las causas, i enfermedades frias.

Advierto, q̄ el chocolate se puede dar a los q̄ padecẽ enfer-



de umor frio, despues de purgados, o antes. No remiende cui dado de purgarse alguna vez, mas seguro es (i aun siempre sino es quando ai sola intencion de sustentarse) vsar del dexando assentar lo grueso, i en principal; quando ai opilacion que es mas necessario. Estando purgados, o por lo menos aviendo pocos umores de donde se levanten vntosidades, o q opilé, o que hagan enfermedad fria con buen regimiento: no importa usar de todo el chocolate; porque aunque con el cacao se engendren umores gruesos, i pegajosos: es mas el provecho que hazen los simples que lleva calientes, i el calor actual para cozerlos q esse pequeño daño.

Supuesto lo dicho es una conclusion. *El chocolate conviene a los que padecen enfermedad fria, con umor frio, o sin el: con las condiciones que se diran,*

11 *met. 4.* Esta conclusion se prueba, con que el umor grueso, i pegajoso qual es el frio que se engendra del chocolate, indica adelgazarse, hazer se mas facil de mover, doctrina es de Gal. A esto satisfazen los medicamentos de tenues partes que son calientes, diziendolo el mismo. I aconseja en la misma parte, que no sean mui calientes, sino moderados en calor, i que tengan mezcla de medicamento que cueza, porque de otra suerte se buelve en ventosidades, La enfermedad fria que procede del: indica, quitarse cõ el contrario que es calor. A todas estas cosas satisfaze el chocolate. Luego es bueno a los que padecen enfermedad fria con umor frio, o sin el. La menor se prueba con que el chocolate es caliente, i seco, cõ algunas partes calientes, i umedas: i si el umor fuere frio, i seco; se reduzira cõ las partes calientes, i umedas a mas blando, corriente, i tractable, segun Mesues, para q se pueda cozer. Si fuere frio, i umedo con las partes calientes, i secas, que son las amargas, cortara, atenuara, limpiara, purgando las vias, siendo doctrina de  
5. *simp. 26.* Gal. I aun respeto de un umor, no importa que tenga el chocolate este genero de calidades, q antes aprovecha mas por el consejo de Gal. poco a citado, que si todos fueran calientes i secos, se bolveria todo el umor ventosidades, i llevãdo algun calor, i umedad, ayuda a que se digiera el umor: i si solo  
fuera



fuera caliente, i umedo, no se cortariã i adelgazariã los tmo-  
res frios, i secos. Tambien el chocolate como es caliente, es  
remedio para la enfermedad fria, siendo su contrario. Luego el  
chocolate es provechoso a los q padecen causa, i enferme-  
dad fria.

I aunq esto parezca suficiente, son importantes tambien las  
condiciones siguientes: entre las quales, las dos primeras son  
necesarias; i las otras para mas utilidad.

La primera es, que no aya complicaciõ de enfermedad ca-  
liente, porque aviendola, con la intencion de calor del cho-  
colate aumentará, i harã mas cõplicada enfermedad.

La segunda es, que si estuviere la enfermedad en el pecho  
sea en mucha cantidad, i si en el estomago poca. De lo qual *2. ad Glau. 2*  
pone exemplo Gal. considerando el sitio de la parte para apli-  
car el remedio, aconseja mirar las partes que à de passar el me-  
dicamento, porque si son muchas como en el primero caso,  
el pecho: que para ello se ofrecen la boca, fauces, estomago  
algunos intestinos, venas, i otras partes. Cõviene entonces q  
tenga mas virtud el medicamento. I a el contrario quando se  
aplica para cerca de la boca, como es el estomago. I aunque  
parece que habla alli de la calidad del medicamento, ase de  
entender tambien de la caridad por la misma razon, para que  
aya mas partes que puedan llegar con la suficiente calidad,  
para obrar. Por el comũ axioma de filosofos: la multitud de  
agentes, ayuda la accion. I al contrario padeciendo el estoma-  
go, conviene sea poca la cantidad, i sola la calidad que es ne-  
cessaria, para oponerse a la causa, i enfermedad fria. Por que  
de otra suerte, siendo en mas cantidad passará a las venas en-  
cendiendolas, i con mas facilidad harã enfermedad contra-  
ria a la que avia.

La tercera es, que si fuere passion fria de cabeça, sebeva al  
querer se dormir, para que con el sueño lo vaporoso, i caliẽte  
suba a hazer el provecho del chocolate. I tambien entonces  
lleve alguna parte de avellanas tostadas, porque desta fuer-  
te en el proprio capitulo dellas, las alaba Dioscorides en en-  
fermedades frias.



La ultima es, que sea el chocolate de poco tiempo hecho, porq̄ assi no aviendo hecho los simples entre si: estarã mas e su firmeza, para hazer los provechos, q̄ en sus historias diximos.

Y por que estatuímos q̄ convenia el chocolate en mucha cá- tidad para las passiones del pecho, i en poco para el estoma- go: convendrã saber, quanta sea la mucha para el pecho, i la poca para el estomago. Lo qual se haze mui dificultoso a Ga- q̄ no halla en la medicina, cosa mas coniectural, q̄ la devida cá- tidad de los remedios, que se an de aplicar, i con razon; porq̄ para aplicar un medicamento caliente a enfermedad fria, es necesario saber el recesso que ay en el paciente de frialdad. I aunque por fundamētos medicos, conozcamos, que algũ par- ticular es frio, no en que grados determinados, para de ay in- ferir estãdo enfermo en lo que excede, i aplicar medicamen- to caliente en intencion, segun el exceso. I por el tanto Gal. dixo dos cosas. La primera, que el temperamēto de cada uno se podia conocer, mas el grado determinado no. La segunda que si no se conocia el temperamento de cada uno, no se pue- de executar el arte. I hallando ser dificultoso esto, el mismo dixo que si alcançara la templança de los individuos, se juz- garia saber como Esculapio. i Aberroes, tomando el consejo de Gal. segun refiere Mercado en el lugar citado, no quiso executar la medicina, siendo tan grau medico, porque no sa- bia la individual templança.

li. de sang. u. misi.

lib. de tēp.

3. met.

Confirma esto mas Gal. en el proemio de los libros q̄ es- cribe a Glaucon; donde estatuye conclusion, enseñandole, q̄ para curar no solo es necesario metodo universal, si cõ esso no se adiestrava en conocer las particulares naturalezas para la metodo particular. I como dellas no ay sciencia, sino q̄ es- crevir, ni imaginar se pueden, como refiere Avic. I la cántidad dependa del conocimiēto de las naturalezas, como es impos- sible conocerlas, tambien saber la cantidad.

In ethicis. circa finem.

li. ad Tra si.

Lo qual aunque sea assi, se an de buscar tres capitulos con Gal. para saber cõ coniectura la mas proxima a la verdad q̄ se pudiere, i refiere Mercado. La primera, de las fuerças, i rece- so del natural estado. Lo qual aunq̄ diximos ser dificultoso,



cerca de conocerlo está un gran medico, como dize Mótano. La segunda de la multitud de umor, La tercera de la mayor, *x. ad Gla. 1.* ó menor vehemencia de enfermedad. Entre las quales, la cantidad que se â de dar de chocolate, se reduce en particular a la segunda, porque quando ay mas multitud de umor, es necessaria mas cantidad de medicamento q̄ lo cueza. Fuera de que estonces ay mas enfermedad, i menos fuerças, por quâto está mas agravadas. i en comun hablâdo, para enfermedades del pecho: es suficiête una chicara de ocho onças, i para el estomago tres onças poco mas, o menos.

Aora esta respóder a los argumêtos por la parte cōtraria. Al primero q̄ sea la enfermedad cō umor, o sin el: harâ provecho siendo fria, por quanto el chocolate es caliente, i su cōtrario para curalla, segun Hip. i Gal. i siendo sin umor, confortada la parte con calor, no avra lugar que se engendrê umores frios para hazer enfermedad material; aũ q̄ respeto del cacao âya materia para algunos en la latitud de salud, i si fuere cō umor se cozera, i atenuara. I despues se curatâ la enfermedad como acabamos de dezir.

*li. de flatib.**II. met. 12.*

A el segũdo se respóde. Que es cierto hazerse la opilaciõ de los umores dichos, en la razon de dudar. I q̄ ellos se engendren del cacao, que entra la mision del chocolate: mas q̄ cõ todo esto se usará del bien, por la orden del notable.

A Gal. se responde, q̄ en el lugar citado no quiere q̄ se eva que todo el umor, porq̄ afsi superfluos serian los abridores, sino la mayor parte, i luego llegar con los q̄ abren a evaquer lo que está opilâdo. Lo qual viene a ser con nuestro perecer, como consta del notable, q̄ aviendo mucho umor, es necesario preceda alguna purga tal que vez', i quando no se presu ponga, no importa quando ay mui poco umor que está opilando, i careciendo de malos mantenimientos; porque aviendo mucho despues de sangrados, i purgados, o por lo menos mas que en el caso que se pone, que abunden pocos, llegamos con abridores a desopilar, i con feliz successo,



A el ultimo, se responde, que el chocolate se aplica en las ventosidades levantadas, de umor frio, por dos razones: La primera, en orden a la causa, i enfermedad con umor, o sin el. La segunda, en orden a el accidente, que es el dolor, q̄ se quita resuelta la causa de la tencion, que es la ventosidad. I aunque se pueda resolver, quando se levanta de causa caliente, estonces no conviene, sino algun agua tibia potencialmente templada, qual es de borrasas. porque si se usara el chocolate, con el calor que tiene debilitara mas la parte, para que engendrase despues mas umor caliente, de dōde se causasse despues mas tencion, i dolor. I acontece muy a el contrario en nuestro caso, que si es la enfermedad fria, sin umor; bevido el chocolate, como es caliente se curà la enfermedad, i conforta la parte, i aunque se engendre algun umor frio del cacao, es muy poca cosa (i en principal dexandolo a el beber el asfiento) respecto del provecho q̄ haze en sanar la enfermedad.

L A V S D E O .

*Impreso en Sevilla: Con licencia del señor Provisor,  
por Juan de Cabrera, frontero del Correo  
Mayor: Año 1624.*