

Où est elle joint aux Indiens qui n'ont pas encore été assujettis par les Espagnols, & qui font souvent des courses sur les Indiens Chrétiens, brûlant leurs villages & emmenant leur bétail.

La principale ville de cette Province s'appelle Ococingo, qui sert de frontière contre ces Infidèles.

Cette Province passe pour être riche entre les Espagnols, parce qu'il y a grande quantité de Cacao, qu'ils estiment beaucoup, à cause qu'ils en font leur chocolat, & d'une autre dentrée qu'ils nomment Achiotte avec quoi ils donnent la couleur à ce breuvage. Achiotte est une graine dont se fait une teinture qu'on appelle *rocou* en Europe: Il s'en trouve en toutes les Isles & Terre ferme d'entre les Tropiques.

Il y a aussi grand nombre de pourceaux, de volailles, de coqs-d'inde, de cailles, de bétail, de brebis, de mahis, de miel; & lors que j'y étois l'on étoit après à faire faire un moulin à sucre proche d'Ococingo, où l'on croit que les cannes de sucre viendront aussi bien qu'aux environs de Chiapa des Indiens.

Le pays pour la plupart est haut & montagneux, mais la ville d'Ococingo est située dans une agréable vallée où il y a plusieurs courans & ruisseaux d'eau douce qui fait qu'on croit que c'est un lieu fort propre pour la culture du sucre.

Les Religieux ont aussi fait semer du froment en cette vallée, où il est fort bien venu & s'est trouvé très-excellent.

Après avoir décrit tout le pays de Chiapa,

pa, qui est environnée d'un côté par Socotuzco, & de là presque jusqu'à Guatimala par la Province de Suchutepeque; & de l'autre par Tabasco, & la Province des Zeldales où il se trouve tant de Cacao & d'Achiotte, qui sont les principales drogues dont on fait le chocolat, avant que de sortir de Chiapa pour aller à Guatimala, je veux dire quelque chose de ces deux boissons qui sont en si grand usage entre les Espagnols, & qui à mon sens ne devoient pas être méprisées, mais qui plutôt devoient être connues de toutes les Nations, pour remédier par leur usage à tant d'abus qui se commettent par le vin & les autres breuvages qu'on estime tant en l'Europe.

CHAPITRE XIX.

Du Chocolat & de l'Atolle qui sont les deux breuvages dont on se sert ordinairement dans les Indes, & des diverses façons de les apprêter, avec les qualitez des ingrédients qui entrent en leur composition.

LE Chocolat étant aujourd'hui en usage, non seulement dans toutes les Indes Occidentales, mais aussi en Espagne, en Italie, & en Flandres, avec l'approbation de plusieurs savans Medecins, entre lesquels An-

roine

toine Colmenero de Ledesme qui a demeuré dans les Indes, en a composé un excellent Traité où il parle doctement de la nature & des propriétés de ce breuvage; j'ai crû que je devois aussi écrire en ce lieu ce que j'en ai appris sur les lieux & reconnu par mon expérience pendant douze ans.

Le nom de Chocolate est Indien, composé de *atle* comme disent quelques-uns, ou comme disent quelques autres de *alte* qui signifie de l'eau au langage de Mexique, & du bruit ou du son que l'eau fait dans le vaisseau où l'on met le Chocolate, où elle fait comme *choco*, *choco*, *choco*, quand on la remue dans un vase appelé Chocolatiere avec un moulinet jusqu'à ce qu'elle s'éleve en bulles & en écume.

Comme le nom en est composé, nous pouvons l'appeler aussi une confection ou un breuvage composé de plusieurs ingrédients, conforme à la différence du tempérament de ceux qui s'en servent.

Mais le principal ingrédient de tous ceux qui entrent en cette composition & sans lequel on ne la sauroit faire, est le Cacao qui est une maniere de noisette ou du noyau plus gros qu'une amande, qui croît sur un arbre qu'on appelle l'arbre de Cacao dans une grande gousse où il se trouve par fois jusqu'à 30. ou 40. de ces amandes.

Quoi que le Cacao comme tous les autres simples, participe des qualitez des quatre élémens; néanmoins l'opinion qui est la plus reçue entre les Medecins, est qu'il est froid & sec comme l'élément de la terre, & par conséquent de qualité astringente.

Mais comme il participe aussi des autres élémens, & particulièrement de l'air qui est chaud & humide, delà vient qu'il a des parties onctueuses, en sorte qu'on en tire une maniere de beurre, dont j'ai vû que les femmes des Crioles se frotoient le visage pour se rendre le teint plus uni.

L'on ne doit pas trouver incroyable ce que l'on dit du Cacao, qu'il est froid & sec, & puis chaud & humide: car quoi-que l'expérience vaille plus que tous les raisonnemens du monde, néanmoins les exemples serviront à éclaircir cette vérité.

Premierement dans la Rubarbe, quoi-que'elle ait en soi des qualitez chaudes & purgatives, elle en a néanmoins d'autres qui sont froides, sèches & astringentes, & propres à fortifier l'estomac & guérir le flux de ventre.

Cela paroît encore dans l'Acier, qui quoi qu'il participe de la nature de la terre, en ce qu'il est pesant, resserré, froid & sec, & qu'on l'estimerait contraire à la guérison des opilations du foye & de la rate, on s'en sert néanmoins comme d'un remède spécifique propre pour les guérir.

L'autorité de Galien peut encore éclaircir ceci, qui enseigne au troisième livre des qualitez des simples que la plupart des médicamens qui paroissent simples à nos sens, sont naturellement composez & contiennent en eux des qualitez contraires, comme une qualité expulsive & une qualité retentive; une qualité qui grossit & l'autre qui atténue, ou qui rarefie & qui condense.

Et dans le quinzième chapitre du même li-
Tom. II. M vre

vre il rapporte l'exemple du bouillon d'un coq qui lâche le ventre, & la chair qui a la vertu de le resserrer.

Et pour montrer encore que cette qualité différente se trouve en diverses substances ou parties des médicamens simples, il rapporte au dix-septième chapitre du premier livre des simples médicamens, l'exemple du lait où l'on trouve trois substances différentes & que l'on sépare les unes d'avec les autres, sçavoir la substance fromageuse qui a la vertu d'arrêter le flux de ventre, la substance du lait qui est purgative, & celle du beurre qui est anodine.

Nous trouvons aussi trois substances dans le moust, sçavoir la substance du marc qui est terrestre & la plus abondante, un autre qui en est comme la fleur qui est l'écume ou la lie, & finalement une troisième substance plus pure qui est proprement le vin; & chacune de ces substances contient en soi diverses qualitez & propriétés, soit dans la couleur, soit dans l'odeur ou autres semblables accidens.

Ce qui s'accorde aussi à la raison, si nous considérons que les alimens que nous prenons, quelques simples qu'ils soient ne laissent pas d'engendrer ou de produire les quatre humeurs dans le foye, qui diffèrent non seulement en température, mais aussi en substance; & selon que l'aliment participe plus ou moins d'une de ces humeurs; l'humeur se trouvera aussi plus ou moins prédominante.

D'où nous pouvons conclure, que lors que le Cacao est moulu & remué, les diverses

part-

parties que la nature lui a données se mêlent artificiellement & intimement les unes avec les autres; de sorte que les parties onctueuses, chaudes & humides se trouvant mêlées avec celles qui sont terrestres, les répriment & les tempèrent, en sorte qu'elles ne sont plus si astringentes qu'auparavant, mais deviennent plus tempérées, & plus conformes au tempérament chaud & humide de l'air, qu'à la froideur & sécheresse de la terre; comme il paroît lors qu'on le rend propre à le prendre en breuvage; qu'à grand peine a-t-on donné deux tours de moulinet qu'il s'élève une écume grasse; par où l'on peut remarquer combien il participe de cette partie onctueuse.

De maniere que par ce qui a été dit ci-dessus, l'on peut voir aisément l'erreur de ceux qui parlant du Chocolate disent qu'il engendre des opilations, parce que le Cacao est astringent, comme si sa faculté astringente n'étoit pas corrigée & tempérée par le mélange intime de ses parties les unes avec les autres lors qu'il est moulu, comme j'ai déjà dit; outre qu'il y entre tant d'autres ingrédiens, qui sont naturellement chauds, qu'il faut par nécessité qu'il ait la faculté d'ouvrir & d'atténuer, & non pas de resserrer.

Mais laissant à part toutes ces raisons, cette vérité paroît évidemment dans le Cacao même: car s'il n'est ni moulu, ni remué, ni composé, comme il l'est dans le Chocolate, mais seulement mangé comme il est dans le fruit; ainsi que font plusieurs femmes des Crioles & des Indiens, il cause de grandes

M 2

obstruc-

obstructions, & leur rend le teint pâle & blême, comme celles qui ont les pâles couleurs, & qui mangent de la terre des pots, ou plâtre des murailles, comme font souvent les femmes Espagnoles, pour se faire venir le teint de cette couleur qu'elles estiment par dessus toute autre, quoi que cela leur cause des obstructions fâcheuses; de sorte qu'on voit par-là qu'il n'y a point d'autre raison que le Cacao étant mangé tout crud produise les mêmes effets, sinon que les parties différentes n'étant pas assez mêlées en le mangeant, ont besoin de ce mélange artificiel dont nous avons parlé ci-devant.

L'arbre qui porte ce fruit est si tendre, & le terroir où il croît est si chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil ils plantent d'autres arbres qu'ils appellent les meres du Cacao, & quand ces arbres sont crus à une hauteur capable de faire de l'ombrage aux arbres de Cacao, ils plantent au dessous les Cacaotals ou arbres de Cacao, afin que, lors qu'ils commenceront à sortir de terre, ces autres arbres leur puissent servir d'abri, & comme leurs meres les nourrir & le défendre du Soleil.

Le fruit ne vient pas aussi tout nud, mais couvert & envelopé dans une grande gousse ou écosse comme j'ai déjà dit, & encore chaque amande est envelopée d'une peau blanche pleine de jus que les femmes succent avec délices, parce qu'il est rafraîchissant & se fond en eau dans la bouche.

Il y a deux sortes de Cacao, l'un est commun qui est d'une couleur obscure tirant sur le rouge, qui est rond & piquoté au bout; l'autre

est plus large, plus gros, plus plat, qu'ils appellent Parlaxe, qui est blanc & plus desséché de beaucoup.

Celui-ci particulièrement empêche le sommeil plus que l'autre; c'est pourquoi l'on ne s'en sert pas tant que de l'ordinaire, & il n'y a guères que le commun peuple qui en use.

Quant aux autres ingrédients qui entrent dans la composition du Chocolate, il y a une notable différence: car quelques-uns y mettent du poivre noir, que les Médecins n'approuvent pas, parce qu'il est chaud & sec, si ce n'est pour ceux qui ont le foye froid, & qui ont besoin de s'échauffer.

Mais ordinairement au lieu de ce poivre; l'on y met du poivre rouge & long, qu'on appelle Chile ou Piment, qui, quoi qu'il soit chaud en la bouche, est néanmoins froid & humide en l'opération.

Il y entre aussi du sucre blanc, de la canelle, du girofle, de l'anis, des amandes, des noisettes, de l'orejevala, bainilla, du sapoyal, de l'eau de fleur d'orange, du musc, & autant d'achiotte qu'il en faut pour lui donner la couleur d'une brique rouge.

Mais la dose de ces ingrédients qui entrent avec le Cacao, doit être proportionnée à la diversité de tempéramens de ceux qui s'en servent.

La dose qu'Antoine Colmenero prescrivait ordinairement, étoit de mettre avec une centaine de Cacao, deux gosses de Chile ou poivre long, une poignée d'anis & d'orejevala, & deux de fleurs de mesachusil ou bainilla.

bainilla, ou au lieu de cela six roses d'Alexandrie mises en poudre, deux dragmes de canelle, une douzaine d'amandes, & autant de noisettes, demi livre de sucre blanc, & d'Achiote ce qu'il en faut seulement pour lui donner la couleur.

Cet Auteur ne jugeoit pas à propos d'y ajouter du girofle, du musc, ni aucunes eaux de senteur; mais néanmoins on s'en sert beaucoup dans les Indes.

D'autres ont accoutumé d'y mettre du mahis qui est venteux; mais ceux-ci le font pour leur intérêt seulement, afin d'augmenter la quantité du Chocolate, parce que la mesure du mahis qui contient un boisseau & demi ne se vend que quatre francs, & la livre du Chocolate vaut quarante sols qui est le prix ordinaire.

La canelle est estimée le meilleur de tous les ingrédients qui y entrent, & pas un ne la rejette, parce qu'elle est chaude & sèche au troisième degré, elle provoque l'urine, & soulage les reins de ceux qui sont affligés de quelque indisposition froide, elle est bonne pour les yeux; & est aussi fort cordiale, comme dit l'Auteur de ces Vers.

*Commoda Urine cinamomum & renibus offert,
Lumina clarificat, dira venena fugat.*

L'Achiote a une qualité qui pénètre & attire, comme il paroît par la pratique ordinaire des Medecins des Indes qui expérimentent tous les jours ses effets, & l'ordonnent à leurs malades, pour inciser & atténuer les humeurs crasses & grossières qui causent

causent la difficulté de la respiration & la retention de l'urine; de sorte qu'ils s'en servent pour toutes sortes d'opilations, & l'ordonnent aussi aux difficultez de la poitrine, aux obstructions des visceres, & autres semblables incommoditez.

L'Achiote croît aussi sur un arbre dans des gouffes rondes qui sont remplies de grains rouges avec quoi l'on fait l'achiote, qu'on réduit premierement en pâte, puis après l'avoir fait sécher l'on en forme des boules rondes, des gâteaux, ou de petites briques que l'on vend ensuite à un chacun.

Quant au poivre long il y en a de quatre sortes; le premier s'appelle Chilchotes; & le second qui est fort petit Chilterpin, qui ont tous deux le goût fort aigu & grandement piquant; le troisième s'appelle Tonachiles, qui est médiocrement chaud, & que les Indiens mangent avec du pain comme d'autres fruits.

Mais celui que l'on employe ordinairement dans le Chocolate se nomme Chilpelagua, qui a sa gouffe fort large, & n'est pas si piquant que le premier, ni si doux que le dernier.

Le Mechafuchil ou Bainilla qui est aussi un de ces ingrédients est purgatif.

L'on employe ordinairement tous ces ingrédients dans le Chocolate, les uns y en mettant plus, les autres moins selon leur fantaisie.

Mais le commun peuple comme les Nègres & les Indiens, n'y mettent ordinairement que du Cacao, de l'Achiote, du Mahis & un peu de Chiles & d'Anis.

Quoi

Quoi que le Cacao soit mêlé avec toutes ces drogues qui sont chaudes, néanmoins comme il les surpasse de beaucoup en quantité, il les tempere par sa froideur comme elles servent aussi à le moderer; de sorte que par ce moyen la confection du Chocolate n'est pas si froide que le reste des autres ingrédients; mais il en résulte par l'action des uns sur les autres un tempérament moderé, qui est également bon pour toutes sortes d'estomacs, pourvu que l'on en use avec modération.

Pour faire cette composition l'on broye le Cacao, & les autres ingrédients dans un mortier de pierre, ou comme font les Indiens on les broye sur une pierre large, qu'ils appellent *Metatte* faite tout exprès pour cela.

Mais avant que de les broyer on les fait bien sécher sur le feu à la réserve de l'achiotte, afin de les pouvoir réduire en poudre, les remuant incessamment de peur qu'ils ne se brûlent ou se noircissent: car quand ils sont trop desséchés ils deviennent amers & perdent leur force.

La canelle, le poivre long, & l'anis doivent être pilés avant que de les mêler avec le Cacao, qu'on pile détachés ensemble jusques à ce que le tout soit réduit en poudre, & en les pilant il faut tourner le pilon afin qu'ils se mêlent bien tous ensemble.

Chacun de ces ingrédients doit être pilé à part, & puis il les faut mettre tous ensemble dans le vaisseau où est le Cacao; puis il les faut brasser tous ensemble avec une cueiller, & mettre cette pâte dans le mortier, sous lequel il y ait un peu de feu seulement pour l'échauffer

chauffer tout doucement: car s'il y en a trop la partie onctueuse se desséchera.

L'Achiote y doit aussi être mis pendant qu'on le broye, afin qu'il en puisse prendre plus aisément la couleur, & tous les ingrédients doivent être saisez à la réserve du Cacao.

Lorsque tout est bien broyé & incorporé, ce qui se connoît quand la pâte devient courte, l'on prend une partie de la pâte qui est presque liquide avec une cueiller & l'on en fait des tablettes, ou bien sans cueiller on la met dans des boîtes où elle s'endurcit quand elle devient froide.

Ceux qui en font des tablettes, mettent une cueillerée de la pâte sur une feuille de papier; mais les Indiens la mettent sur une feuille de palmite; & puis la posent à l'ombre où elle s'endurcit; car elle se fond & liquefie au Soleil; puis en tournant la feuille de papier ou de palmite, la tablette en tombe facilement à cause que la pâte est grasse, mais si on la met en quelque vaisseau de terre ou de bois: elle s'y attache si fort qu'on ne la peut avoir qu'avec beaucoup de peine en gratant ou rompant le vaisseau.

La maniere de le boire est diverse: car les uns comme à Mexique, le prennent tout chaud avec de l'Atolle, en faisant dissoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis le remuant dans la coupe où on le boit avec un moulinet, & quand il est devenu en écume on remplit la coupe d'Atolle tout chaud, puis on le boit peu à peu.

Il y a encore une autre maniere, qui est qu'après que l'on a dissout le Chocolate dans

de l'eau froide & remuë avec le moulinet, l'écume en étant ôtée & mise dans un autre vase, on met le reste sur le feu avec du sucre autant qu'il en faut pour le rendre doux, & lors qu'il est encore chaud on le verse dessus l'écume qu'on a séparé, & puis on le boit.

Mais la maniere la plus commune est de bien faire chauffer l'eau, puis en remplir la moitié de la coupe où l'on veut boire, & y dissoudre une tablette ou deux ou plus jusques à ce que l'eau soit assez épaisie, puis le bien remuër avec le moulinet, & quand il est assez bien battu & converti en écume de remplir la coupe d'eau chaude, & de le boire après y avoir mis du sucre ce qu'il en faut, & manger un peu de conserve ou de massépain trempé dans le Chocolate.

Il y a encore une autre maniere d'en user qui se pratique principalement en l'Isle de Saint Domingue, qui est de mettre le Chocolate dans un vase où il y a un robinet avec un peu d'eau, puis le laisser bouillir jusqu'à ce qu'il soit dissout, & y mettre de l'eau & du sucre suffisamment selon la quantité du Chocolate, & puis le faire bouillir derechef jusques à ce qu'il se fasse une écume onctueuse par dessus, & le boire après cela.

Il y a encore un autre maniere de boire le Chocolate froid, dont les Indiens se servent dans leurs festins & réjouissances, afin de se rafraîchir, qui se fait ainsi.

On prend le Chocolate dans lequel on n'a mis que peu ou point d'autres ingrédients, & l'ayant dissout dans de l'eau froide avec le moulinet, l'on en ôte l'écume ou la partie grasse qui s'élève par dessus en grande quan-

tité, particulièrement quand le Cacao est vieux & commence à se corrompre.

On met l'écume dans un plat à part, & on met du sucre avec celui d'où l'on a tiré l'écume, que l'on verse de haut ensuite sur l'écume, & puis on le boit ainsi tout froid.

Ce breuvage est si froid qu'il y a peu de gens qui s'en puissent servir: car l'on a trouvé par expérience qu'il est nuisible, & cause des douleurs d'estomach, & particulièrement aux femmes.

La troisième maniere de le préparer est celle de toutes qui est la plus en usage, parce qu'en cette maniere-là il ne fait aucun mal; & je ne voi pas de raison pourquoi l'on ne s'en doive aussi bien servir en Angleterre comme on fait en d'autres pays, dont les uns sont chauds, & les autres sont froids: car dans tous les endroits où l'on s'en sert le plus, soit dans les Indes, soit en Espagne, en Italie, & même en Flandres qui est un pays froid, l'on trouve qu'il s'accorde au temperament d'un chacun.

Il est vrai qu'on s'en sert beaucoup plus dans les Indes que dans l'Europe, parce qu'en ces pays-là l'on est bien plus sujet aux foiblesses d'estomach qu'en celui-ci, à quoi l'on remédie par un verre de bon Chocolate qui remet & fortifie d'abord l'estomach.

Je puis dire en mon particulier que je m'en suis servi pendant douze ans sans discontinuation, en prenant un verre le matin, un autre avant d'îner sur les neuf ou dix heures, & encore un autre une heure ou deux après d'îner, & un autre enfin sur les quatre ou cinq heures après midi.

Mais lors que j'avois dessein d'étudier le soir, j'en prenois encore un verre sur les sept à huit heures, avec quoi j'étudiois facilement sans dormir jusques à minuit.

Que si par hazard ou par négligence je manquois d'en prendre à ces heures-là, je ne manquois pas aussi-tôt de sentir des foiblesses d'estomac & comme des défaillances ou maux de cœur.

De sorte qu'en en usant ainsi je vécus pendant douze ans en ces pays-là dans une parfaite santé, sans aucunes obstructions ni oppilations, & sans avoir de fièvre ni d'autre semblable indisposition.

Ce n'est pas pourtant que je veuille régler autrui par moi-même, ni faire le médecin pour ordonner la dose de ce breuvage, ni en prescrire le temps, & encore moins définir ceux qui s'en doivent servir.

Je dirai seulement qu'il y en a eu quelques-uns qui s'en sont mal trouvez, soit pour y avoir mis trop de sucre qui lâche l'estomac, ou pour en avoir bû trop souvent.

Mais je puis dire aussi que ce n'est pas seulement du Chocolat, mais de tous les autres breuvages, que si l'on en boit trop, au lieu que d'eux-mêmes ils sont bons ils peuvent devenir nuisibles.

Que s'il a causé des oppilations à quelques-uns, c'est parce qu'ils en prenoient trop souvent comme lorsqu'on boit trop de vin au lieu de fortifier & échauffer il engendre des maladies froides, parce que la nature ne le peut surmonter, ni digérer cette grande quantité pour la changer en bonne nourriture.

De

De même celui qui boit du Chocolat plus qu'il ne faut, parce qu'il a des parties onctueuses ou grasses, dont la distribution étant en trop grande quantité ne se peut pas faire facilement par tout, il faut par nécessité que ce qui reste dans les petites veines du foye y cause des oppilations & des obstructions.

Enfin pour conclusion j'ajouterai ce que j'ai oüi dire de ce breuvage Indien aux Médecins des Indes, & ce que j'ai vû par expérience en plusieurs autres personnes, quoi que je n'aye pas trouvé cet effet en moi, qui est que ceux qui boivent beaucoup de Chocolat deviennent gras & replets, ce qui semble difficile à croire, puis que tous les ingrédients qui le composent, à la réserve du Cacao, amaigrissent plutôt qu'ils n'engraissent, parce qu'ils sont chauds & secs au troisième degré.

De plus nous avons dit aussi que les qualités qui prédominent dans le Cacao sont le froid & le sec, qui ne sont nullement propres à nourrir & à augmenter la substance du corps.

Mais on peut répondre à cela que les parties onctueuses qu'on a montré être dans le Cacao sont celles qui engraisent, & que les autres ingrédients de cette composition qui sont chauds leur servent de véhicule pour passer au foye & aux autres parties, jusques à ce qu'elles viennent aux parties charnuës, où trouvant une substance qui est chaude & humide, comme le sont ces parties onctueuses, elles s'y convertissent en la même substance, & ainsi nourrissent la chair & engraisent le corps.

L'on me demandera comment nous pourrions

N 3

rions

riens avoir du Cacao en Angleterre, & les autres ingrediens qui entrent en sa composition: à quoi je répons que cela nous est aisé en trafiquant en Espagne, d'où nous en pouvons avoir aussi bien que d'autres marchandises. Et en ne le méprisant pas tant que nous avons fait ci-devant, aussi-bien que les Hollandois: car j'ai oüi dire aux Espagnols que lors qu'ils avoient pris un navire chargé de Cacao, n'y voyant rien autre chose de dépit ils jettoient toute cette marchandise en la mer, sans en considérer la valeur & la bonté, l'appellant en mauvais Espagnol, *Cagatua de Carnero*, c'est-à-dire des crottes de brebis.

C'est une des plus riches & des plus nécessaires marchandises des Indiens, & il n'y a rien qui enrichisse plus Chiapa que cela, où l'on apporte de Mexique & d'autres endroits quantité de sacs de patagons, seulement pour avoir de ces Cagurata de Carnero, ou crottes de brebis.

L'autre breuvage dont on fert dans les Indes s'appelle Atolle, dont je ne dirai qu'un mot, parce que je sçai qu'on ne peut pas s'en servir en ce pais-ici.

C'étoit le breuvage des anciens Indiens, qui est comme une bouillie assez épaisse qu'on fait avec la fleur de la farine de Mahis après que le son en est séparé; mais ce breuvage est venteux & mélancolique.

Les femmes Indiennes en apportent ordinairement de tout chaud en des pots pour vendre au marché, où les écoliers Crioles en vont boire publiquement, comme l'on va au cabaret en ce pais-ci pour boire du vin, & quand il est assaisonné avec un peu de Chilé

ou.

ou de poivre long ils le trouvent beaucoup meilleur.

Mais les Religieuses & les Dames de ce pais-là ont trouvé l'invention d'y mêler de la canelle, des eaux de senteur, de l'ambre ou du musc, & quantité de sucre, & en cette maniere il devient plus fort & plus nourrissant, & les Médecins l'ordonnent à ceux qui sont foibles & attenués, comme on fait le lait d'amandes dans l'Europe.

Mais parce que l'on n'en a jamais vû ni goûté en Angleterre, je n'en dirai pas davantage; & afin de n'employer pas inutilement ma plume, je m'avancerai vers Guatimala qui a été comme ma seconde partie.

CHAPITRE XX.

L'Auteur part de la ville de Chiapa pour aller à Guatimala, & fait la description des lieux principaux qui sont sur le chemin.

LE temps étant venu que je devois partir de la ville de Chiapa, je pris occasion de dire adieu de bonne heure à tous mes meilleurs amis dont j'avois enseigné les enfans, qui me témoignèrent beaucoup de bonté & d'amitié, à la réserve de la Dona Magdalena de Morales, de laquelle je n'attendois aucun present, ni ne souhaitois lui dire adieu.

Mais entre tous la femme du Gouverneur me témoigna une générosité tout-à-fait grande: car elle m'envoya plusieurs boëtes de

N 4.

Cho