



Het "chocoladeboek" : De chocolatis potu diatribe

Francisci Mariae cardinalis Brancatii. *De chocolatis potu diatribe* / praelo subjecta, instante Dominico Magro Melitensi. - [Romae] : [per Zachariam Dominicum Acsamitek à Kronenfeld, Vetro Pragensem], [1664]. - Met een lofdicht door Luigi Ferroni.

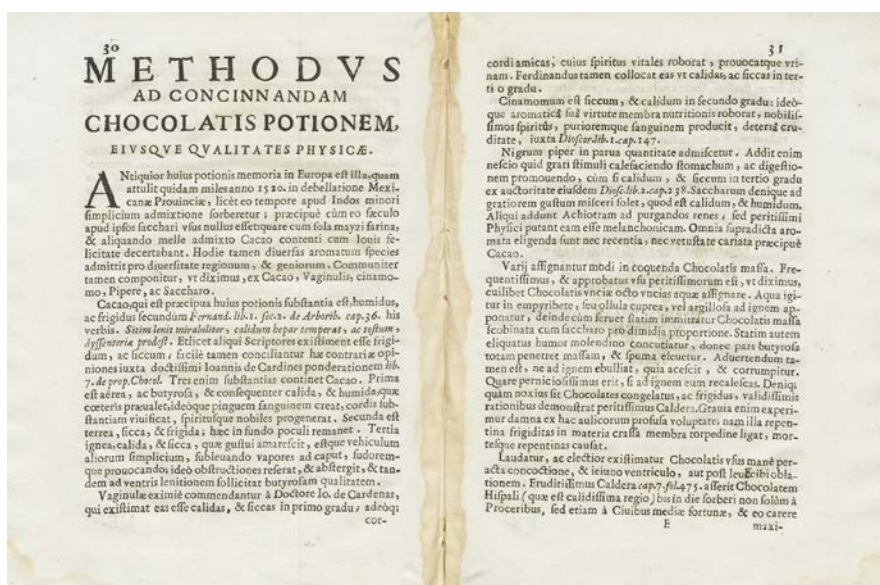
Exemplaar UB Utrecht, ODK 5394: Uit het bezit van de Gertrudiskathedraal

Zeldzaamheid: Er zijn maar 11 andere bibliotheken in de wereld met dit boek. De Gertrudiscollectie is de enige in Nederland.

Kardinaal Francesco Maria Brancacci (1592-1675), een pauselijke protégé uit een aanzienlijke Italiaanse familie, schreef in 1664 deze

verhandeling over de chocoladedrank. De goede kardinaal moet nogal dol op deze drank geweest moest zijn. Hij beredeneert of het drinken van chocola toegestaan is tijdens de vasten (ja, maar maximaal 1 ons per dag en met niet meer dan 5 toegevoegde ingredienten), en of de lucht van chocola wel goed samen gaat met de gewijde kerkelijke geuren. Hij beschrijft ook de herkomst en de toebereiding van de chocoladedrank, die in die tijd met water, suiker, en kruiden als vanille, kaneel en peper werd gemaakt - maar niet met melk.

Op de titel-illustratie is te zien hoe de chocolade van de Nieuwe Wereld (Amerika) aan de Oude Wereld (Neptunis) wordt overgedragen. Hieronder staat hoe de drank klaargemaakt moet worden, met een Nederlandse samenvatting van de tekst onder de afbeelding.



"Methode om chocoladedrank te bereiden en de fysieke eigenschappen ervan."

"De oudste vermelding in Europa van deze drank komt uit 1520, van een soldaat tijdens de onderwerping van Mexico. De Indianen slurpten de drank op met minder ingrediënten [dan wij], omdat bij hen het gebruik van suiker onbekend was. Ze voegden maismeel en wat honing aan de cacao toe. Tegenwoordig wordt de chocoladedrank over het algemeen samengesteld uit cacao, vanille, kaneel, peper en suiker."

"Er bestaan verschillende manieren om chocolade te koken. De meest gebruikte en ook meest aanbevolen methode is om aan één ons chocola acht ons water toe te voegen. Het water moet in een pan, of een koperen of aardewerken pot op het vuur worden gezet. Dan, wanneer het kookt, moet meteen de chocolademassa in geraspte vorm eraan worden toegevoegd met een halve portie suiker. Als de chocolade vloeibaar is geworden moet er worden geroerd, totdat het boterachtige deel door het geheel verspreid is en er schuim naar boven komt. Wel moet er op worden gelet dat het niet op het vuur gaat bubbelen, omdat het dan zuur wordt en bederft."

"Caldera toont aan hoe schadelijk chocolade in vaste vorm is. Deze ernstige schade is bekend geworden door de wijdverbreide snoepzucht van hovelingen: de plotseling toeslaande koude [eigenschap] van de vaste substantie veroorzaakt een verstijving van de ledematen en een plotselinge dood."

"Het wordt aanbevolen om de chocola 's ochtends te drinken, op een nuchtere maag, of na een lichte maaltijd. Caldera zegt dat in Sevilla, een heel hete streek, de chocola twee keer per dag gedronken wordt door de rijken, maar ook door burgers met een middeninkomen."