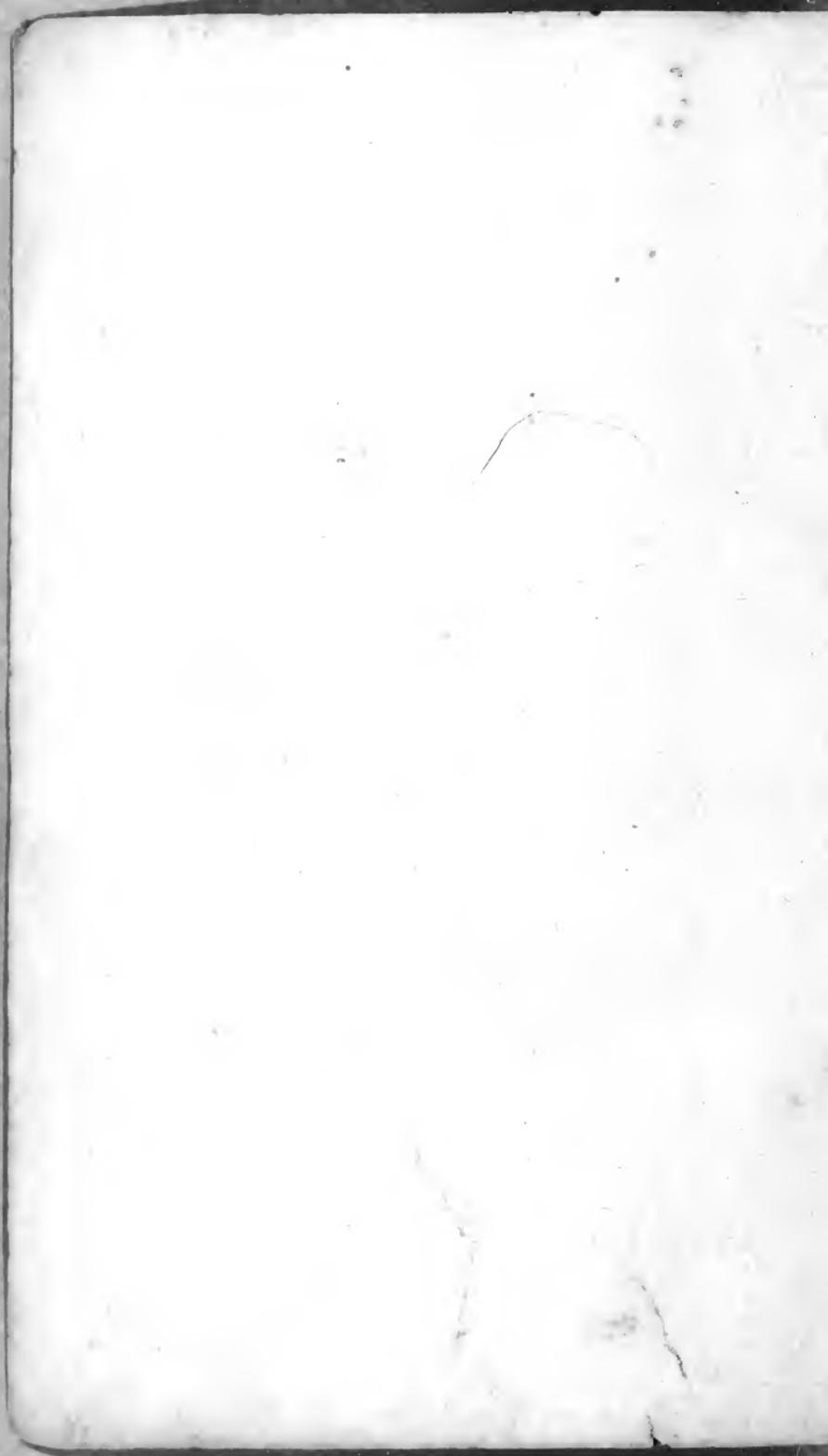


LOUREIRO CINNAMOMO
OU
CANELEIRA DE CEYLÃO

5272







Laurus Cinnamomum.
Vulgo
Canelura de Ceilão

MEMORIA
SOBRE O
LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO
CANELEIRA DE CEYLAÕ
POR ORDEM DE
SUA ALTEZA REAL
O PRINCIPE
NOSSO SENHOR

COMPOSTA POR
MANOEL JACINTO NOGUEIRA DA GAMA

*Bacharel formado em a Faculdade de Philosophia pela
Universidade de Coimbra, &c. &c. &c.*

PARA ACOMPANHAR A REMESSA DAS PLANTAS, QUE
PELAS REAES ORDENS VAÕ SER TRANSPOR-
TADAS AO BRASIL.

(Com huma Estampa.)



L I S B O A,
NA OFFICINA PATRIARCAL.
ANNO M. DCC. XCVII.
Com licença de Sua Magestade.

1913



M E M O R I A
 S O B R E O
LOUREIRO CINNAMOMO
 V U L G O
CANELEIRA DE CEYLAÕ.

A NATUREZA , distribuindo por toda a face da terra diferentes producções , parece ter estabelecido a mutua dependencia da raça humana. He certo , que o homem no seu estado natural não teria necessidades , que não fossem remediadas pelas producções do terreno , em que nasceo ; mas com a communicação , e cultura , multiplicando-se as suas necessidades , e sendo estas muito mais augmentadas pelo luxo , bem depressa se aniquilou a independencia dos homens , sendo-lhes preciso mendigar nos paizes estranhos , o que lhe recusava o seu , para satisfazerem a todas quantas precisões haviaõ a si mesmo imposto. O desejo porém de recobrar a independencia dos terrenos estrangeiros , e de

possuir todas as commodidades , e vantagens a outros concedidas , lhes fez conceber a empresa de propagar no seu os productos de outros climas. Apparecêraõ logo animaes , e vegetaes , que de exotics passáraõ a propagar-se como indigenos : e não só se multiplicáraõ os recursos para a sua sustentação ; mas se faciáraõ em grande parte as precisões , filhas do luxo.

Descuberta com immortal gloria dos Portuguezes a navegação dos mares Orientaes , inundou-se a Europa com as preciosas produções de taõ remotos paizes , e com as manufacturas de seus engenhosos habitantes : multiplicáraõ-se os ramos do commercio , tirando delles a Nação descobridora consideraveis vantajens sobre todas as demais ; ella seria até hoje senhora do commercio do Cravo , e da Canela , além de outros ; se os Hollandezes , aproveitando-se das suas desgraças , e com ellas pretextando a sua defenfreada cobiça , senaõ fizessem senhores , em 1600 , e 1650 , das Ilhas Molucas , e de Ceylaõ , para fazerem hum verdadeiro monopolio das especiarias , que taõ fertilmente produziaõ estas Ilhas : mas não parando aqui as suas ambiciosas vistas , despojáraõ tambem em 1661 os Portuguezes do Reino de Cochim sobre a costa de Malabar , para os privar do commercio , que faziaõ de huma Canela , que neste

te paiz crescia , conhecida pelo nome de Canela Portuguesa , Canela salvagem , ou Canela parda , e arrancáraõ todas as arvores , que a produziaõ. O resultado destes procedimentos tem bem correspondido a expectaçãõ desta Nação ; por quanto ella tem absorvido grande parte do numerario das demais Nações com este exclusivo commercio , que , não obstante pagarem os Hollandezes vinte e dous mil cruzados por anno em tributo , ou donativo ao Rei de Ternate , para o indemnizarem da perda , que soffreo , em serem arrancadas , quantas arvores de Cravo produziaõ as Molucas , excepto Amboine , e Ternate ; e não obstante serem obrigados a comprar por mil e duzentos réis cada huma libra de cravo , que os habitantes de Amboine trouxeram aos seus armazens , lhes produz huma immensa riqueza. Para assim concluirmos , basta lançarmos os olhos sobre os muitos , e grandiosos armazens , em que a Companhia Hollandeza das Indias Orientaes recolhe na India , e na Europa as suas especiarias , e contemplarmos as cautelas , que ella poem na conservação deste privativo commercio , e a sua extensãõ por todas as Nações , que por seus actuaes costumes tem feito destas especiarias , generos de necessidade.

Reputa-se em hum milhaõ , e duzentas mil
li.

libras de pezo a quantidade de Canela , que vendem os Hollandezes na Europa , e nas Indias , não se contando a grande quantidade , que se consume na America , principalmente no Perú ; só a França consumia em 1780 quinhentos , a seiscentos quintaes por anno de Cravo , Noz muscada , e Canela : elles tem o cuidado de arrancar todas as Caneleiras , que nascem em Ceylaõ fóra de hum pequeno espaço de 14 legoas , á borda do mar , chamado Campo da Canela : ajuntão as colheitas de muitos annos , e vão sempre vendendo as mais antigas ; em 1760 vendião a que colhêraõ em 1744 ; e quando tem muita abundancia nos seus armazens , para não abaterem de preço , costumão queimar estas especiarias : em 10 , e 11 de Junho de 1760 queimáraõ em Amstardaõ o valor de seis milhões , e quatrocentos mil cruzados , vedando a qualquer o utilizar-se ou do oleo effencial , que na combustaõ corria , ou de qualquer das especiarias , que se deviaõ queimar , com tal excessõ , que , alguns annos antes , em outro igual incendio , foi prezo , camarariamente sentenciado , e enforcado hum miseravel homem , que lançou mão de algumas muscadas , que escapáraõ ao fogo.

Como por tanto deixará de subsistir este Commercio privativo , que tem esgotado os thesou-

louros das Nações , que o não possuem ? Nenhum outro meio se offerece , do que a transplantação das arvores , que produzem estas especiarias , e a sua cultura , e naturalisação nas possessões daquellas Nações , que de taes generos necessitam. Com estas vistas se tem propagado , ha alguns annos , na Ilha de França , nas Antilhas , e em Cayenna , promettendo muita vantagem esta nova cultura : e com estas vistas os Portuguezes foraõ os primeiros , assim como em outros muitos interessantes objectos , que conduziraõ o Cinnamomo das Indias , e o plantaraõ na Ilha do Principe , onde de tal maneira produziraõ estas arvores , que cobrem presentemente (1) huma grande parte desta Ilha : elles tambem a conduziraõ á Ilha da Madeira , á Bahia , e particularmente ao Rio de Janeiro , onde se climatizaraõ as Caneleiras de maneira , que produzem muito boa Canela , e tal , que os moradores a preferem á de Ceylaõ : e nesta Cidade de Lisboa tem sido , do mesmo modo , reputadas por melhores , e mais activas as amoftras , que se remetteraõ do Rio de Janeiro , e de Pernambuco. Mas infelizmente senaõ tem tirado da sua cultura as vantagens , que se pode-

(1) Miller Dict. des Jardin.

derião tirar , sendo esta preparada convenientemente , e introduzida no Commercio : e ainda tambem por infelicidade fenaõ tem procurado cultivar no Brasil as Arvores do Cravo (1) Nos muscada (2) , e Pimenta (3) , devendo-se esperar , ainda que não tiveffemos , como temos , provas , que nelle hajaõ de prosperar , attendendo-se á sua fertilidade , e a analogia do feu Clima com o das Molucas , e Ceylaõ.

Agora porém que os interesses da Nação Portugueza são por todos os lados promovidos , e que a sua industria he fomentada , e animada com energia , e sabias Providencias de SUA ALTEZA REAL , o PRINCIPE NOSSO SENHOR , (a quem DEOS prospere) entre outros objectos se dispõem a transplantação das arvores de especiarías , a sua cultura , e propagação em differentes partes do Brasil. E como no Jardim Real se achão já promptas algumas Caneleiras , que devem ser conduzidas para o mesmo fim , e se devem circumstanciadamente indagar , as que pre-

fen-

(1) *Caryophyllus aromaticus* L. vulgo Cravo da India , veja-se a Dissertação sobre o Cravo , traduzida pelo P. M. Fr. Velloso.

(2) *Myristica moschata*. L. vulgo Nos noscada , e melhor = Nos almiscarada.

(3) *Piper nigrum* vulgo Pimenta da India. L.

sentemente existem no Rio de Janeiro , Pernambuco , e suas Costas , para cumprir a Ordem superior , que me foi dada , passo a expor.

1. Os Caracteres desta preciosa planta , para que possa ser reconhecida : 2. A qualidade de terreno , que lhe he proprio : 3. A sua cultura , e propagação : 4. A idade , que deve ter , para se lhe tirar a casca : 5. O methodo de tirar , e preparar a Canela ; e as suas differentes qualidades : 6. As utilidades , que se pódem tirar da Caneleira : e ajuntarei huma estampa desta interessante especie do Genero = *Laurus* = de Linneo , para que possa ser bem conhecida , como convem.

O Loureiro constitue hum dos Generos da 9. Classe (*Enneandria*) 1. Ordem (*Monogynia*) de Linneo.

Para que huma planta se denomine Loureiro , além dos signaes , que caracterisaõ a classe , e ordem , deve ter os seguintes , que individuaõ o Genero.

Naõ ter Calis ; ter Corola , que se confunde com hum Calis , partida em seis partes , chegando as divisões quasi a sua base. Nectario constante de tres glandulas , terminadas por duas sedas , ou pelos grossos , cingindo , ou rodeando o germe : Os Filamentos interiores com glandu-

dulas : Drupa , ou fructo com hum ca-
roço.

Huma das especies deste Genero (1) he o
Lou-

(1) O Genero Loureiro comprehende muitas especies : além do Loureiro Cinamomo , ou Caneleira de que vou tratar, refere Linneo 12. especies , que são : *LAURUS Cassia* ; *L. Camphora* ; *L. Culiban* ; *L. Chloroxylon* ; *L. Nobilis* ; *L. Indica* ; *L. Persea* ; *L. Borbonia* ; *L. Æstivalis* ; *L. Benzoin* ; *L. Sassafras* ; *L. Pecuri*. O R. P. M. Fr. José Marianno Velloso encontrou no Brasil 13. especies deste mesmo Genero , das quaes faz menção na sua Flora , que me communicou : todas ellas nas suas flores , fructos , folhas , e casca , são mais , ou menos odoríferas : são conhecidas no Brasil pelo nome geral de Canelas , como v. g. Canela branca : *C. parda* : *C. preta* : *C. amarella* , *C. cheirosa* ; *C. fetida* ; &c. ; as quaes Canelas erão conhecidas peios naturaes do Brasil debaixo do nome generico ANHUIBA (1) , a que acrescentavaõ especificos como ANHUI-Tinga ; .. pitanga ; .. peayba ; .. miri ; &c. A estas se poderião addicionar a conhecida pelo nome de Cravo do Maranhão , ainda não examinada pelos Botanicos (2) , mas que alguns presumem ser huma especie do Loureiro , de cuja preciosa planta tanto abunda o Brasil , principalmente o Pará , e Maranhão ; assim como as 3 especies do Pucherim (3). Persua-

do-

(1) *Piso. Indiæ utriusque historia.*

(2) *Bom. Diët. Hist. nat.*

(3) 13. *Especie que o Dr. Palau introduzio na sua Ediçãõ de Lin. , e diz ser do Paraguay , mas a nós nos vem do Pará.*

Loureiro Cinnamomo = vulgo Caneleira da India, preciosa arvore, da qual se obtem a es-
pe-

do-me de que o exame scientifico destas preciosas plantas de nenhum modo escaparia aos habéis Naturalistas, que tem passado ao Brasil, sendo taõ communs, como referem Barrere, Condamine, e outros, e nós mesmos o sabemos por ser hum genero do Commercio; assim como o exame, e reduçãõ de todas as demais arvores de especiarias do paiz, como já se fez do *Myrtus pimenta*, *Xilopia muricata*, *Winterania Canela* (Flora do Rio de Janeiro) pois que a sua utilidade convida á sua reduçãõ mais do que outra planta de desconhecido proveito; porém não tenho noticia, de que até agora se hajaõ publicado as descripções, e reduções destas preciosas plantas, nem cousa alguma a respeito da sua cultura, e propagação.

Daqui podemos concluir quanto o Clima do Brasil seja proprio á vegetação das differentes especies de Loureiros, e que ainda não sendo Indigena contra o que suppoem Jacquin, a Caneleira de Ceylaõ (o que se deve indagar, descrevendo-se circumstanciadamente todas as especies nativas, que se encontrarem do Genero Loureiro, para o que julguei conveniente o expôr os caracteres deste Genero, e os da sua especie Cinnamomo, levando tambem em vista o mostrar aos habitantes do Brasil, que ha methodos, que ensinaõ a conhecer, e distinguir os vegetaes, e que muito lhes convem, para poderem utilizar-se das preciosas produções do paiz) com muita facilidade se poderá cultivar as que o não forem, sem perda das suas qualidades, não obstante ser de

peciaria , conhecida pelo nome de Canela da Ceylaõ , chamada pelos naturaes do Paiz Kurundu.

DIS-

diversa opiniaõ o cel. Joaõ de Loureiro na sua Memoria sobre a transplantaçaõ das arvores mais uteis de paizes remotos , impressa , e publicada pela Real Ac. das Sc. (1). Para reforçar mais a minha opiniaõ contra a deste sabio Philospho recorro ás posteriores noticias da boa Canela , que já se tem obtido nas Colonias Francezas , e Inglezas , e que remetidas á França , e Inglaterra , em nada foraõ julgadas inferiores á de Ceylaõ : e me resolvo a transcrever a seguinte narraçaõ tirada de hum antigo manuscrito anonimo intitulado = Thesouro descoberto no rio Amazonas = que me communicou o R. P. M. Velloso , que , além dos seus interessantissimos trabalhos , e descobertas , tem tido o de collegir todos os documentos , noticias , e Mff. , de que teve conhecimento , e julgou uteis.

» Abaixo do Café demos lugar á Canela ,
 » hum dos generos mais estimados , com que os
 » Hollandezes arrotaõ de fartos , pela muita , que
 » tiraõ da Ilha de Ceylaõ na India , a qual apa-
 » nháraõ aos Portuguezes , e no-la vendem por
 » muito bom dinheiro , quando nós lha podiamos
 » vender a elles , e a toda a Europa pelo bem
 » que se dá nas terras , e climas do Amazonas.
 » Que a ha de sua natureza nas cabeceiras do
 » Rio Amazonas , e no Reino do Perú o escre-
 » ve-

(1) I. Tom. das Mem. Econ.

DESCRIPÇÃO DO LOUREIRO CINNAMOMO
VULGO CANELEIRA DA INDIA.

A CANELEIRA he huma arvore muito ramo-
fa , que se eleva a 18 , ou 20 pés de altura :
suas folhas são quasi oppostas , pois não se cor-
ref-

» veraõ já os AA. Hespanhoes , que affirmão ha-
» vella em grandes , e dilatadas mattas. No des-
» tricto Portuguez não tenho noticia , de que de-
» certo a haja , fallo no destricto Portuguez no
» Amazonas ; porque nas mattas do rio Xingü ,
» que he hum dos mais visinhos ao Pará se des-
» cubrio huma especie de Cravo tão amarello ,
» que mais parecia ser Canela , do que Cravo ,
» porque até no gosto se parecia , posto que ti-
» nha alguma acrimonia de Cravo : e tambem a
» que os Portuguezes chamaõ Casca preciosa affir-
» maõ alguns ser a verdadeira Canela , como
» brevemente diremos ; e hum Indio , vendo hum
» bocado de Canela nas mãos do seu Missiona-
» rio , lhe disse , que no Rio Megué , donde era
» natural , havia muita abundancia. Porém precin-
» dindo da certeza , se a ha , ou não em todo o
» Amazonas de sua natureza , he certo que já
» houve muita hortense , que por concelho do
» grande P. Vieira se tinha mettido o seu cul-
» tivo , como em todo o mais Brasil ; porém os
» Hollandezes não descançaraõ , até não alcança-
» rem dos Senhores Reis de Portugal não só a
» prohibiçaõ da Canela do Brasil , mas ainda
» o destruirem as suas plantas pela razaõ de ter

respondendo diametralmente, o peçolo de huma
 se fitua alguma coufa mais alto do que o da outra
 sua

» fahida a sua Canela de Ceylaõ. He bem ver-
 » dade, que já se intentou segunda vez a sua
 » cultura, naõ só licenciando-a aos moradores
 » do Brasil, mas ainda promovendo-a com gran-
 » des premios no tempo do Senhor Rei D. Joaõ
 » V. de feliz memoria: porém no Estado do Pa-
 » rá cuidáraõ nella pouco os moradores; e só
 » se achaõ algumas poucas plantas, naõ sei se
 » por galantaria das hortas, se para testemu-
 » nha da sua fecundidade no Amazonas: e
 » afirmaõ alguns, que tem experimentado huma,
 » e outra da India, e Brasil, que a do Brasil
 » vence a da India na sua fineza, e menos flu-
 » penta.

Em outro lugar do mesmo manuscrito se
 lê » Pimenta. Muitas saõ as arvores de Pimen-
 » ta no Amazonas. He bem verdade, que se naõ
 » cultiva a ordinaria da India; naõ por senaõ
 » dar com muita facilidade, e abundancia; mas
 » por naõ obstar á da India, e por isso se man-
 » dou defferrar de todo o Brasil (onde já havia
 » abundancia por concelho do grande Vieira,
 » como tambem de Canela) mas para naõ def-
 » gostar aos Hollandezes, que na sua Canela,
 » e Pimenta da India tem grandes thesouros, se
 » defferrou com a Canela tambem a Pimenta
 » do Brasil.

Demais, em hum Discurso Politico, e eco-
 nomico, que corre em Mff com o nome de
 Duarte Ribeiro de Macedo Ministro de Portugal
 na Corte de França datado em 1675, depois de
 ter este grande Politico mostrado o interesse que

fua correspondente : ellas tem peciolos curtos :
fão ovaes , ou ovaes-oblongas , inteiras , coria-
ceas ,

receberia Portugal do commercio das especiarias , e provado com o exemplo domestico da transplantação da cana do Açúcar , da Laranjeira , e outras plantas a possibilidade de se cultivarem no Brasil as arvores , que na India produzem as especiarias , deduzindo-a principalmente do argumento ; de que nada influencia na vegetação a differença dos grãos de Longitude , mas sim a dos grãos de Latitude , e que por consequencia produziria a Natureza nas terras do Brasil , que correm da linha para o Tropico de Capricornio as mesmas plantas , que produz nas terras da India , que correm da linha para o Tropico de Cancro , faz menção de huma carta , que lhe escreveu o P. Antonio Vieira da Companhia de Jesus do theor seguinte.

» Senhor : ha muitos annos , que sei se dá
» no Brasil Pimenta , e outras Drogas da India ,
» como se experimentou no principio do seu
» descobrimento. ElRei D. Manoel por confer-
» var a Conquista do Oriente , mandou arrancar
» e extinguir com pena capital todas as plantas
» Indiatias , com irremissivel execução aos que
» as cultivassem. Assim se executou : ficando só-
» mente Gengibre , que por ser raiz , dizem os
» naturaes , que se occultára na terra : e ainda
» hoje subsiste a prohibição. Com esta noticia
» aconselhei a ElRei , que está no Ceo , o mes-
» mo em todas as circumstancias , que agora lem-
» bra : de que resultaria , que produzidas com
» abundancia as ditas drogas , e conduzidas a
» Portugal por bom preço , dentro de breve via-

ceas, lisas em ambas as paginas, verdes, e lustrosas na pagina superior; amarellas-esbranquiçadas, e sem lustro na pagina inferior: nellas se notaõ tres (e algumas vezes cinco) nervos, que partem divergentes da base, e desaparecem antes de chegar á ponta, distinguindo-se entre elles muitas veias: saõ de hum pollegada e meia de largura, e de tres até cinco de comprimento; e tem hum cheiro, e fabor de Canela muito agradaveis.

O

» gem, teria grande consummo para as Potencias Estrangeiras, com grande conveniencia dos Lavradores, e de todo o Reino, e igual perjuiso dos Hollandezes, pela não poderem dar pelo mesmo preço, em razão das maiores despezas do seu transporte. Esta he, meu Senhor, a pedra philosophal, em que cuido nos temos encontrado: sendo muito mais para estimar haver Vossa Mercê inferido esta consequencia de permissas tão remotas, como saõ os ditos de ElRei de Inglaterra, e Grocio; ou havellas eu proposto, depois de ter as noticias do Brasil, que entre os antigos se referiaõ com consentimento, e hoje estaraõ quasi esquecidas. Deos guarde, &c.

Reforço-me por ultimo com o facto de se preferir no Rio de Janeiro no uso a Canela da terra á de Ceilaõ: e com o de ter vindo para esta Cidade, não só do Rio de Janeiro, como de Pernambuco, amostras de Canela, que, comparadas com as de Ceilaõ, tem sido julgadas de melhor qualidade, segundo me affirmáraõ pessoas fidedignas.

O seu tronco , quando mais grosso , tem pé , e meio de diametro , e seis pés de comprimento ; he coberto de huma casca de cor parda-acinzentada exteriormente , sendo porém a casca interior , de que se faz ufo , de huma cor avermelhada , que com o tempo se torna em amarello-avermelhado : seus ramos são numerosos , e folhudos.

As flores são pequenas , e muitas ; amarelladas interiormente , esbranquiçadas , e alguma coufa avellutadas exteriormente , e dispostas em paniculo terminal : ellas formão pequenos molhos , ou pequenas umbellulas , que terminaõ as ramificações dos pedunculos communs : e nas divisões destes se notaõ pequenas bracteas oppostas , e caducas : tem seis petalos , ovaes , pontudos , concavos , levantados , alternadamente dispostos de maneira , que ficaõ tres mais distantes , e tres mais proximos aos estames.

O Nectario consta de tres tuberculos corados , pont'agudos , terminados por duas sedas , e postos á roda do germe.

Tem nove filamentos mais curtos do que a corola , comprehos , obtusos , dispostos em ordem de tres , e tres ; e com antheras pegadas de hum , e outro lado á sua margem superior : perto da base de cada hum dos filamentos me-
dios se notaõ duas glandulas redondas , com seu

peciolo muito curto, e pegado aos mesmos filamentos.

No pistilo se nota o germe de huma figura ovada ; o estylo simples, do comprimento dos estames ; o estigma obtuso, e obliquo.

O Pericarpio, ou fructo he huma Drupa envolvida pela corola, oval, de cinco até seis linhas de comprimento, carnosa, de huma cor parda azulada, marchetada de pontos brancos, contendo debaixo da sua polpa unctuosa, adstringente, e aromatica, huma noz oblonga, que encerra huma amendoa da mesma figura, tirante a cor de purpura.

DO TERRENO PROPRIO PARA A SUA CULTURA.

Não sendo do meu objecto a indagação de quaes sejaõ os lugares, onde nasce espontaneamente a Caneleira, deixando a posteriores exames a confirmação de *Jacquin* (1), e de outros

(1) *Historia Selectarum Stirpium Americanarum*, p. 117.

Lin. Sp. pl. da Edição de Reichard. Tom. 2. p. 225.

tros Botanicos , que a consideraõ indigena da America , sõmente notarei com *Woodville* (citando a *Seba* (1) , que esta preciosa planta , indigena de Ceylaõ , produz huma melhor Canela , quando he creada em valles , que contêm huma terra misturada com fina areia , e esbranquiçada , de cujo terreno ha grande abundancia em Ceylaõ : as encostas , e terrenos areentos tambem sãõ proprios para a boa vegetaçãõ das Caneleiras , dando melhor casca , e em menos tempo , do que aquellas , que nascem em terras húmidas , e pantanosas. Tambem concorre para a bondade desta planta a sua maior , ou menor exposiçãõ aos raios do Sol , havendo mostrado a experiencia , que , a que nasce em lugares sombrios , não dá tão depresse a Canela , ou a dá menos perfeita , e aromatica , e com mais fabor de camphora , do que , a que cresce em terreno descuberto , e exposto aos raios do Sol : pensaõ alguns que este phenomeno provem da influencia do Sol sobre a Camphora , pelo qual he feita tão volatil , que , facilmente misturando-se com os succos da arvore , e elevando-se entre a parte lenhosa , e a membrana interior , e tenra da casca , se espalha tão perfeitamente pelos ramos .

B ii

e

(1) *Medical Botany* Tom. 1. pag. 83.

e folhas , que se não deixa perceber ; mas julgo que esta exposição ao Sol , e a seccura do terreno , deve ter seus limites ; por quanto nota *Woodville* (1) que a casca das arvores , que estão em hum terreno muito secco , e muito expostas ao Sol , tem algumas vezes hum sabor muito amargo , o qual *Seba* attribue á influencia do Sol sobre a *Camphora*. Segundo a opiniaõ de *Jacquin* tambem os terrenos montanhosos são proprios para a vegetação , e boa qualidade das Caneleiras.

CULTURA , E PROPAGAÇÃO.

MULTIPLICA-SE esta planta por sementes , effacas , e mergulhia. O tempo de semear he quando , estando o fructo maduro , caher : deve-se entaõ semear huma pevide sómente , ou quando muito duas em hum vaso de terra ; grelando ambas , cõvem destruir huma dellas , logo que tiverem nascido. Este he segundo *M. Bomare* , *Poiore* , e *Miller* o melhor methodo para a sua transplantação : no seguinte anno se quebra o vaso ; e sem offender as raizes , e a terra , que as cer-

(1) Medical Botany.

cerca , se introduz na cova , que a deve receber. Nas provincias frias se devem cobrir com palha os novos troncos , durante os primeiros invernos , em quanto não são vigorosos : he vantajoso rodear o pé com estume : e exige esta planta huma terra substanciosa , que deve ser regada na falta de chuvas : notarei porém com *Miller* (1) que a Caneleira não he tão delicada , ou tenra , como se pensa em Inglaterra ; e que de ordinario morre por causa das muitas cautelas , e melindres , com que he cultivada.

Com mais facilidade se multiplicaõ desfacando-se da raiz principal as gomeleiras , que della brotaõ , logo que tiverem algumas raizes proprias , e sendo plantadas ; porém não obstante a facilidade , com que por este meio se multiplicaõ as Caneleiras , pensa *Bomare* (2) que se deve preferir o methodo antecedente ; por ser mais segura a naturalisação destas arvores sem degenerarem. Na falta de gomeleiras com raizes , se pôdem mergulhar os ramos ; pois que estes adquirirão raizes. Tambem se podem multiplicar tanchando estacas ; e por este meio huma só arvore abastecerá toda huma Colonia , por causa dos muitos ramos , que lança pelos lados do tronco (3).

DA

(1) Dict. de Jard. (2) Dict. hist. nat.

(3) Edward History of the West Indies Tomo I. pag. 202.

DA IDADE , QUE DEVEM TER AS CANE-
LEIRAS , PARA SEREM DESCASCADAS.

AS Caneleiras devem ter hum certo numero de annos , para chegarem ao estado de darem boa Canela. Segundo o terreno , cultura , e especie chegam a este estado mais , ou menos cedo. Aquellas que crescem em encostas , em hum terreno areento , e que estão expostas ao Sol , podem ser descascadas no fim de tres annos (1) ; pelo contrario , as que nascem em terrenos humidos , e pantanosos , e que estão á sombra de grandes arvores , necessitaõ de ter cinco , e mais annos. *Woodville* , citando a *Seba* (2) , fixa para as primeiras o termo de cinco annos , e o de sete , ou oito as segundas. A meu ver porém , não se pôde arbitrar tempo certo para a extracção da casca , porque deve depender do estado da vegetação , e formatura da planta ; por isso penso , que se deverá experimentar a qualidade da casca , extrahindo-se huma pequena porção , para que , no caso de se não achar ainda de boa qualidade , senão ha-
ja

(1) Bomar. Dict. Hist. Nat.
Encyclop. meth. Dict. Bot. art. Laurier Cannelier.

(2) Medical Botany.

ja de tirar, com prejuizo da arvore, huma má Canela, a qual, passado mais algum tempo, pôde vir a ser de boa qualidade. Depois de dous, ou tres annos as Caneleiras pôdem ser de novo descascadas; e se algumas dellas morrerem em consequencia desta operação, supprirão a sua falta as gomeleiras, que brotaõ da sua raiz.

DO MÉTHODO DE TIRAR, E PREPARAR
A CANELA, E DE SUAS DIFFERENTES
QUALIDADES.

PREFERE-SE o tempo da Primavera, e quando principiaõ a florescer as Caneleiras, para serem entaõ descascadas, e estonadas: tambem se costuma fazer esta operação no Outono, quando se observa huma abundante seva entre a casca, e o páo. Tirada a casca, se separa a exterior, ou epiderme, que tem huma cor pardilha acinzentada, e se corta a interior, ou tona (que he a que fica entre a epiderme, e o çamo) em laminas de hum pè e meio de comprimento, e de huma pollegada de largura, quando muito: as de melhor qualidade costumaõ ter a grossura de huma carta de jogar, ou de duas linhas. Sendo expostas ao Sol, se seccaõ, e per si mesmo cada la-

qualidade (mic

mína se enrola (1) formando canudos , comò se encontraõ no Commercio. Segundo expõem *Woodvile* (2) , tambem se mettem em arêa para se seccarem , e tomarem a figura de tubos. Acho desnecessario o uso particular de huma faca curva , que alguns recommendaõ na extracção da casca ; porque dando-se dous golpes com huma faca ordinaria em torno do tronco , e em distancias de hum pé e meio , com a mesina se dá outro longitudinal pelo comprimento do tronco , ou do ramo , com a cautela de naõ offender o páo ; e com estes golpes , facilmente dados com huma só faca , fica a casca em estado de se separar , e se evita o embaraço , em que se acharaõ os Agricultores do Brasil pela falta de facas curvas , ou a despeza de comprarem mais hum instrumento , de que naõ tem necessidade absoluta.

No acto , em que as laminas se enrolaõ , as bexigas da membrana interior , que he muito delicada , e adherente á superficie interna da lamina , se rompem ; e o oleo effencial nellas contido , penetrando toda a casca , lhe communica hum sabor gracioso , e hum cheiro aromatico , que naõ tinha d'antes ; daqui vem , segundo *Bomare*

(1) *Encycl. meth. Dic. botan. art. Laur. Can.*

(2) *Medical Botany.*

mare (1), que os tubos de casca delgada são preferiveis aos de casca grossa ; porque nestes a mesma quantidade de oleo aromatico se acha distribuida por humna maior porção de materia sem cheiro , e estiptica , sendo certo , que *Herman* obtivera de humna libra desta pellicula interior , que forra a casca , maior quantidade de oleo effencial , do que de seis libras de toda a casca.

Já disse que a idade ; posição , e cultura da Caneleira influem na bondade da sua casca : agora notarei que tambem esta he diversa nas diferentes partes da arvore ; pois que a casca do tronco differe da dos ramos ; e a da raiz da de ambas ; daqui vem que se distinguem no commercio tres qualidades de Canela com os nomes de fina , media , e grossa , preferindo-se a mais fina , unida , fragil , delgada , amarella-avermelhada , aromatica , de hum sabor vivo , picante , mas doce , e agradavel ; e aquella cujos canudos são compridos , e tem pouca largura cada lamina , como tirada das Caneleiras novas , ou dos ramos , pois que estas dão melhor Canela , do que as velhas , diminuindo com o augmento da idade da arvore , de que se extrahе , a actividade do seu aroma. A Canela grossa conhecida no Com-

mer-

(2) Dict. Hist. Nat.

mercio pelo nome de Canela *matte* , a qual se tira dos troncos velhos , e que he rejeitada como a mais inferior ; pelo contrario a dos ramos de huma pollegada (1) : e sobre todas he estimada , a que se extrahе das pontas dos ramos mais delicados , de tal modo , que se guarda nos cofres de alguns Reis da India , como huma preciosidade.

Tambem se deve preferir aquella , que he mais recente ; pois que a Canela fresca dá pela distillação maior quantidade de oleo essencial , do que a velha , de maneira que , de huma libra daquella se pôde obter tres oitavas de oleo ; e desta se obteria muito menos ; por isso o oleo de Canela , que nos vende a Companhia Hollandeza , he distillado em Ceylaõ , ou em Batavia (2). Como este oleo he tão cáro , que ás vezes chega a preço de 11:200 réis por onça , muitas vezes he falsificado com a mistura do oleo do Cravo , ou com o oleo de Ben (3).

Costumaõ os Commerçiantes de má fé , e que sômente consultaõ o seu interesse , misturar a Canela com outras cascas da mesma figura , e cor ; e até vendella depois de extrahirem pela dif-

(1) Edward History of the West Ind.

(2) Encycl. meth. Dic: Bot. art. Laur. can.

(3) Moringa oleifera ; Guilandina Moringa. Lin.

distillação as suas virtudes : mas o sabor , e o cheiro mostraõ bem esta fraude. Ha quem affirme , que privada a Canela por meio da distillação do seu oleo effencial , e das suas virtudes , se torna boa , e recobra as suas qualidades , sendo por longo tempo deixada de mistura com Canela boa ; mas ainda , sendo verdadeiro este facto , penso com *Boerhaave* , que nada se lucra , pois que resultará em prejuizo da boa Canela , com que se misturou.

DAS UTILIDADES . QUE SE PODEM TIRAR
DA CANELEIRA.

COM razão se póde reputar a Caneleira por huma das mais preciosas arvores , que se conhecem ; por quanto sua casca , raiz , tronco , ramos , folhas , flores , fructos daõ aguas distilladas , camphora , sebo ou cera , e preciosos oleos.

D A C A S C A .

ALEM do grande lucro , que deixa a venda da Canela obtida , e preparada do modo , que fica exposto , e do seu immediato ufo , pode-se obter della pela distillação o precioso oleo , em que

que toda a sua virtude reside , o qual , em razão do grande preço , porque se costuma vender , pôde dar muita utilidade aos cultivadores da Caneleira.

D A R A I Z .

A CASCA da raiz desta arvore , não só dá pela distillação hum oleo effencial , aromático , chamado oleo de Camphora ; mas , de tempos a tempos , produz huma especie de Camphora em gotas oleosas , que se coagulaó em fórma de grãos brancos. O oleo tem menor gravidade especifica , do que a agua ; he transparente , amarelado , subtil , e muito volatil , dissipando-se facilmente , exposto ao ar : tem hum cheiro forte , agradável , e medio entre o da Camphora , e Canela ; tem hum sabor muito sensível , e he de huma grande estimação pelo seu uso medico (1). A Camphora he muito branca , e excede á ordina-

(1) Não me demoro em expor os differentes usos medicos , porque delles só deve tractar , e decidir o Medico : importando sómente ao Cultivador desta planta o saber , que ella tambem lhe pôde dar lucro , em razão do seu consummo na Medicina.

narria (1) na suavidade do seu cheiro , e na pureza ; he muito volatil ; inflamma-se com promptidaõ , sem deixar resíduo depois da sua combustaõ. Tem grande uso na Medicina , e com preferencia á Camphora ordinaria. Nas Indias se emprega interior , e exteriormente no curativo de muitas enfermidades : e com todo o cuidado he procurada , e destinada para os Reis do Paiz , que della usaõ como de efficacissimo cordial.

D A S F O L H A S .

PELA distillaçaõ se obtem das folhas da Canelleira hum oleo , que vai ao fundo da agua , e que sendo turvo , quando he extrahido , com o tempo se torna transparente , e amarellado. Tem hum cheiro semelhante ao de Cravo , com sabor , e propriedades analogas ás do oleo da Calca. Nas Indias tem uso medico. As mesmas folhas (2) se empregaõ tambem em banhos aromaticos.

DAS

(1) Woodville Med. Botany. Encycl. meth: Dict. Botan. art. Laurier Canelier.

(2) Julgo conveniente transcrever aqui o seguinte paragrafo do Mif. anonimo , de que já fiz mençaõ.

D A S F L O R E S .

PELA destillação se obtem das flores huma
 agua odorifera das mais agradaveis, e usada
 na Medicina, e nas iguarias.

Dos

» As folhas são bastantemente corpulentas,
 » e tem os mesmos effeitos, que a mesma Ca-
 » nela, ou Casca, antes talvez que com chei-
 » ro mais vivo, e com gosto mais suave, e agra-
 » davel; nem eu sei, porque não tem na Euro-
 » pa a mesma sahida, que tem a Casca, e só
 » me occorre, que talvez será; porque, se de-
 » rem em usar da folha, descahirá muito a Ca-
 » nela da sua preciosidade pela muita abundan-
 » cia, especialmente do Brasil; porque como
 » naquellas terras, e climas sempre as arvores
 » estão bem copadas, e cobertas, de sorte que
 » tirando-lhe huma, logo deitaão outra, só com
 » a sua folha dariaão muita abundancia de Cane-
 » la. E no Estado do Pará os moradores fazem
 » muito caso das suas folhas; é na verdade são
 » dignas de muita estimação, pois trazidas, e
 » mastigadas na boca são regalo. E a usar só das
 » folhas, e não da casca, parece-me que seria
 » mais conveniente porque 1. não tem mais be-
 » neficio, do que colhelas da arvore; 2. não en-
 » fraquecem tanto as plantas, como o despilla
 » da sua casca; 3. porque assim seriaão mais ef-
 » taveis, e duraveis como qualquer outra arvo-
 » re, para o que convem saber, que a Cane-

D O S F R U C T O S .

DOS fructos se extrahem duas qualidades de substancias. Sendo distillados daõ hum oleo effencial , semelhante ao oleo da baga do *Zimbro*

» la apenas dura tres , ou poucos mais annos ,
 » não porque seque as plantas , mas porque ,
 » passando de tres annos , já a casca não sahe
 » capaz : de sorte que a melhor Canela he a que
 » se tira no primeiro (1) anno ; mais inferior a
 » do segundo anno : e a do terceiro já he me-
 » nos estimada , e assim cortaõ as plantas , e as
 » renovaõ com outras novas de tres em tres an-
 » nos , cujo trabalho parece se evitaria usando só
 » das suas folhas. As mesmas folhas cozidas são
 » hum optimo xá , muito suave , e odorife-
 » ro , e talvez que com melhores effeitos do
 » que o xá ordinario. A fructa da Canela tem
 » o mesmo sabor ; em fim toda a arvore he es-
 » timavel , porque não só o fructo , e folha ,
 » mas tambem o mesmo pão tem o mesmo sa-
 » bor de Canela , posto que só esteja em uso
 » na Europa a sua casca , a qual se beneficia
 » raspando-a muito bem , e adelgaçando-a , co-
 » mo

(1) Deve-se advertir que se falla da primeira colheita , que se faz tendo as arvores tres annos.

bro misturado com Canela , e Cravo. Pela decocção se obtem huma gordura esfeffa de cheiro penetrante , semelhante na cor , e consistencia ao sebo , da qual se formaõ paens como do sabaõ. A companhia Hollandeza das Indias Orientaes nos traz esta substancia debaixo do nome de Cera de Canela , porque o Rei de *Candy* manda fazer della as suas velas , e tochas , que daõ hum cheiro agradável , e saõ reservadas para o seu uso , e o da sua Corte. Tambem se emprega na Medicina.

Na Europa de todas as partes da Caneleira sã se usa da Casca ; da sua agua distillada , e espirituosa , e do seu oleo essencial.

ESTAS sã as idéas , que pude colligir dos diferentes AA. , que consultei para compor a presente Memoria de maneira , que abrangesse tudo , quanto fosse conveniente publicar-se , para que a Canela venha a ser hum dos ramos interessantes do nosso Commercio.

A

» mo no Amazonas costumaõ beneficiar o Cravo fino , ou Taguari. Os muitos prestimos da Canela andaõ já bem notorios pelos livros , e por isso a elles remetto os Leitores , se os quizerem ver mais por miudo.

A brevidade do tempo , que se me concedeo , e as minhas occupações actuaes não permittirão , que a pudeſſe fazer melhor , como deſejava ; e que tambem tractaſſe d'outras precioſas eſpecies noſſas , e eſtranhas : particularmente do *Loureiro Camphora* , que encontrei na eſtufa do Jardim Real , e que merece huma muito particular attenção ; affim como do *Loureiro Perſea* indigeno da America , o qual pelas qualidades do ſeu fructo tem ſido tranſplantado para quaſi todas as Colonias Inglezas , ſervindo de ſuſtento , e regalo não ſó aos homens , mas a quaſi todos outros animaes. Talvez que no Brazil , e eſpecialmente no Pará ſe encontre eſta util planta : bem que nenhum dos noſſos Botanicos a tenha deſcuberto , ou haja de deſcobrir , como he provavel , ſe poderá tranſplantar ſeguramente. Com ração eſpero , que eſte ſeja hum dos beneficios , que , além de outros muitos , haja actualmente de receber o Brazil do Noſſo AUGUSTO PRINCIPE , pelos cuidados , e grande patriotiſmo do Illuſtriſſimo , e Excellentiſſimo D. Francisco de Souſa Coutinho , ora Governador , e Capitão General da Capitania do Pará , o qual pelas ſuas grandes luzes , e intereſſantes viſtas , ſatisfazendo as piedoſas , e paternaes intenções de SUA ALTEZA REAL , tem por todos os lados promovido , e hade pro-

mover a felicidade dos habitantes da Capitania , que tão sabiamente governa , não só promovendo a cultura das arvores de especiarias , mas tambem não deixando ficar (com injuria nossa) *inter desiderata Botanica* o conhecimento de muitas arvores , de que abunda a Capitania do Pará , as quaes nos offerecem as utilissimas cascas , conhecidas pelos nomes de Casca preciosa (1) , Casca doce ,
ou

(1) Em outro paragrafo do Mss. de que já fiz menção se lê o seguinte.

Entre as innumeraveis Cascas de arvores , que cria nas suas grandes matas o rio Amazonas , ha muitas de grandes prestimos , e merecida estimação , porque tem muitas virtudes medicinaes. Além da Casca do Cravo , de que já fallamos , e da Canela ; e além de muitas outras , de que em outro lugar fallaremos por razão dos fructos , apontarei tres neste lugar mais conhecidas : a 1. he a que os naturaes chamaõ pelos seus grandes prestimos Casca preciosa : he a sua arvore grande , e mui copada : e posto que merecedora de grandes titulos , e melhor conhecimento por dar tão boa Casca , não tenho noticia do seu nome , nem dos seus fructos , que talvez tenhaõ a mesma virtude que tem a Casca. Ha varias opiniões , sobre que Casca seja a preciosa ? porque huns dizem , que parece ser verdadeira Canela , ou ao menos alguma nova especie da Canela , porque a cor , o cheiro , e o gosto são mui semelhantes á Canela , e como tal tem os mesmos effeitos , e muitos della usão nos chocolates , e mais manobras , e temperos , em lugar da Canela , e talvez

ou Yvyraem (1) , Casca amarga ou Paratudo ;
Casca milagrosa (2) ; e que lhe sejaõ devidos

C ii

mui-

com melhor effeito. Outros dizem que he nova especie de Cravo mais superlativo, que o verdadeiro Cravo ; porque, posto que tenha diversa cor, como a Canela, tem sua acrimonia, ou hum picante como de Cravo, mas mais agradavel : outros finalmente tem para si ser nova especie media entre Cravo, e Canella : porque tendo o picante do Cravo, e o gosto, e effeitos de Canela, merece ter separado lugar entre Canela, e Cravo. O que posso affirmar he que, quem a comprar por Cravo, leva muitos avanços na sua compra ; e que a tomar, e usar como Canela não lhe perderá o feitio ; porque tendo os effeitos da Canela, e a acrimonia do Cravo, parece ha de fazer fahir melhor os seus effeitos : he Casca grossa, mas he, porque a não raspaõ, e beneficiaõ como a Canela : e com razão lhe chamaõ no Amazonas Casca preciosa, posto que são mui poucos, os que della se aproveitaõ, havendo grande abundancia pelos mattos.

Em outro §. diz = Páo da Casca preciosa, chamo assim a huma Madeira, de que ha muita abundancia no Amazonas, cuja Casca pelos seus admiraveis prestimos na Medicina chamaõ-lhe Casca preciosa, e segundo as noticias, que tenho, me parece ser a célebre Canela de Tunquim, onde he estimada como hum dos generos mais preciosos daquelle Reino. Porém deixando para outro lugar os grandes prestimos desta Casca, agora só trato do seu páo que tambem he precioso, &c.

(1) A 2. Casca muito estimada no Amazonas he a que pelas suas boas qualidades chamaõ Casca

muitos agradecimentos , como devemos ao Illu-
trissimo , e Excellentissimo Luiz de Vasconcellos

e

ca doce , de que fazem grande estimaçãõ não só os Europeos , mas tambem os Indios naturaes , que nella tem o seu assucar. Além de admiraveis prestimos na Medicina ; porque obra admiravelmente nas dores internas , catharros , e febres , a que se applica , como a experiencia tem mostrado. Cada vez mais , e mais vai mostrando a sua effi-
cacia , e por isso vaõ fazendo della tanta estima-
çãõ , que já hoje he huma das drogas estimadas do Amazonas. E além destes prestimos , pôde-se trazer , e mastigar na boca , ainda por mero regalo ; porque he doce , e mui saborosa , tanto que por isso a nomeaõ já com o nome proprio de Calca doce ; alguns a trazem na boca para as indigestões do estomago , e talvez que seja , segundo se tem visto dos seus effeitos , mais util na sua mastigaçãõ do que a do Tabaco , que alguns usaõ ; e ainda que o célebre Betel da India sem ainda necessitar , como elle , de outros ingredientes nem fazer os dentes pretos como elle faz.

Ha ainda outras muitas Cascas , que , posso não tênhãõ o nome de preciosas , tem preciosos effeitos , como sãõ a do páo *Umary* , de que já fallamos de excellente prestimo para cheiros , perfumes e caçoulas nos Templos , Salas , Palacios. As Cascas do Pexeri , com que os Naturaes tem feito curas admiraveis ; mas por não serem taõ conhecidas , e usadas dos Europeos não tem ainda a devida estimaçãõ , e pelo tempo adiante se hiraõ descobrindo , e divulgando.

(2) A 3. Casca que na estimaçãõ pôde competir com a Preciosa , he a Casca , a que , pelos

e Soufa , hoje Prefidente do Desembargo do Paço , &c. que pela sua actividade soube crear genios para preparações Zoologicas , exames de Mineralogia , e arranjamientos Botanicos : devendo-se aos ultimos o conhecermos systematicamente que a Casca apimentada , conhecida naquelle Paiz pelo nome de Canela de Santa Catharina he *Winterania Canella* : a da Casca d'Anta he o *Drymis Winteri* ; a da raiz da Unha d'Anta-*Bauhinia* , a da Barba de Timaó , a do Anjico do genero *Mimosa* , ambas especies novas ; a Casca do Arariba , especial para tintas , do genero *Nissolia* especie nova : a fragrante Casca de Ytu *Myroxilon peruiferum* , &c. &c. &c. (1)

Quaó

seus grandes prestimos na Medicina , chamaó *Milagroza* : e se houermos de attender aos nomes , ainda he mais preciosa , que a Preciosa , a Casca *Milagroza*. He a Casca *Milagroza* mui semelhante á Quina-quina na cor , e nos effeitos : e por isso alguns dizem ser a verdadeira Quina-quina : mas como no Amazonas Portuguez não tem uso a arvore Quina-quina , nem conhecimento , daqui nasce o não terem bem averiguado se he a verdadeira , ou nova especie. O certo he que nas Minas he mui usual , e familiar esta Casca , por ser excellente remedio contra Maleitas , febres , e muitas outras enfermidades , cujos effeitos parecem mais sobre naturaes , e milagrosos , do que naturaes , e por elles lhe chamaó *Milagroza*.

(1) Flora do Rio de Janeiro.

Quão muitas outras vantajens não promettem os sublimes, e illuminados systemas do Nosso AUGUSTO PRINCIPE, a cujos olhos não escapão todos objectos, quantos pôdem trazer a segurança, riqueza, e felicidade, aos seus venturosos Vassallos! E qual deverá ser o esforço de todos aquelles, que forem escolhidos para serem os instrumentos da execução das suas acertadas medidas! Sómente me dirijo a Vós, que ultimamente fostes encarregados do exame das producções, com que a Natureza enriqueceo os Dominios Portuguezes. Executando, como deveis, as ordens do Nosso AUGUSTO PRINCIPE, quanto podereis ser uteis á vossa Patria, e á vossa Nação? Que novos ramos de Commercio, e que preciosos recursos as enfermidades dos vossos semelhantes não pôdem produzir as investigações, para que fostes destinados! Espero das vossas luzes, e do vosso zelo, e exacção em cumprir as Reaes Ordens, que brevemente feraõ feitas muitas descobertas, com admiração dos Sabios, riqueza do novo Dispensatorio Farmaco da Marinha, e grande vantagem de toda a Nação Portugueza.

F I M.

ADVERTENCIA.

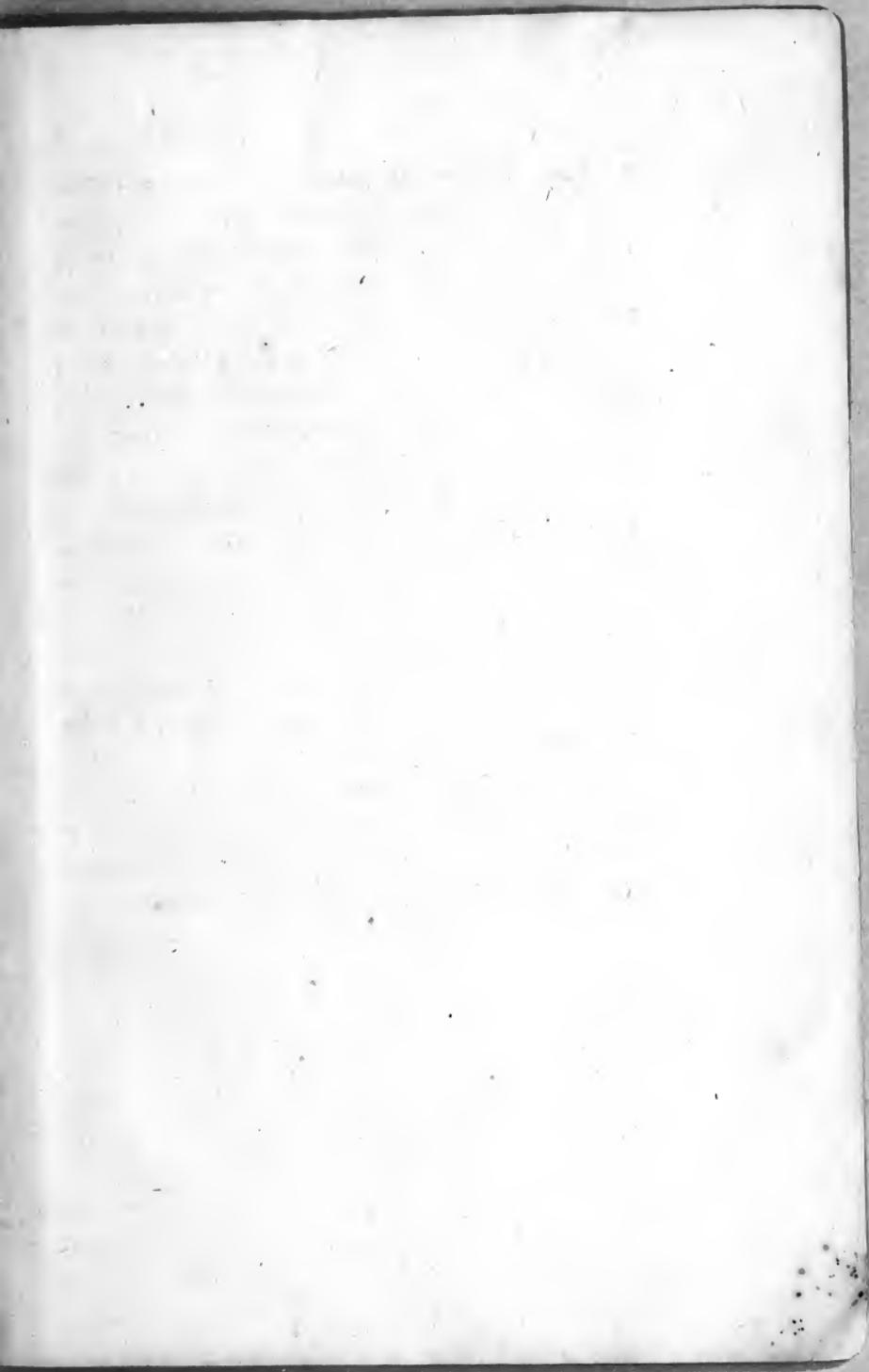
Depois de impressa a presente Memoria, tive a satisfacão de reconhecer, que a minha hypothese sobre a existencia no Brasil do Loureiro *Persea* passa a ser huma verdade. Nos Diarios do Doutor Antonio Pires da Silva Pontes Leme, Capitão de Fragata, Lente de Mathematica da Academia Real dos Guardas Marinhas, &c. feitos durante a commissão Astronomica, de que foi encarregado por Sua Magestade, e que me fez a honra de communicar, se faz menção desta especie do Genero Loureiro, a qual produz os preciosos fructos, conhecidos no Pará pelo nome de *Abacate*: e antepostos ao *Cacao*, *Café*, e outros excellentes fructos pelo mesmo Doutor Pires; no que concorda com Jacquin, o qual affirma, não encontrar-se na America fructo mais desejado, e de maior consummo, do que este, a que os Francezes chamaõ *Poire d'Avocat*, os Hespanhoes *Peral de Abogado*, e os Inglezes *Pear-Tree*, ou *Alligator*.

Na descripção dos suburbios do Pará, feita em 10 de Maio de 1780 por este Astronomo, se acha o seguinte.

- » Entre os fructos, que eraõ taõ estranhos
- » aos Officiaes Europeos, como a mim, que nasci pelo Sul do Brasil, foi notavel a *Laurus*
- » *Persea* de Lineo, que aqui tem o nome de *Abacate*; este fructo induz hum certo desprezo pe-
- » lo

» lo feu preftimo ao paladar Europeo , que espe-
» ra nestes dons vegetaes a copia de succo pican-
» te de faes doces , ou austeros ; porque a sua
» máffa , que cobre o nucleo , he toda como im-
» palpavel , e natofa , com fabor mais de gêma de
» ovos , que de pomo refrigerante , e falino ; mas ,
» bem julgada a sua qualidade , he mais precio-
» fo , que o *Cacao* , o *Cafê* , e outros , a que da-
» mos todo o valor , pois com dous *Abacates* , hu-
» ma pequena dóse de fal , e hum paõ , se tem
» fupprido hum almoço muito faõ , e agradavel ;
» elles faõ como de primeira necessidade para a
» gente fimples do Paiz ; e os Religiofos Antoni-
» nhos , onde eftavamos aquartelados , tendo abun-
» dancia de outros almoços , preferiaõ quasi fem-
» pre o do *Abacate* ; temperando huns com o fal
» da cofinha , outros com affucar.

He para defejar-fe a publicaçãõ deftes Diarios ,
pois que o zelo , e conhecimentos Philofophicos
do feu Author faõ fequros penhores das interes-
fantes obfervações , que nelles se conteràõ.



C797
G184m
I-SIZE

69-811
R.B. Rosenthal
5/14/69



