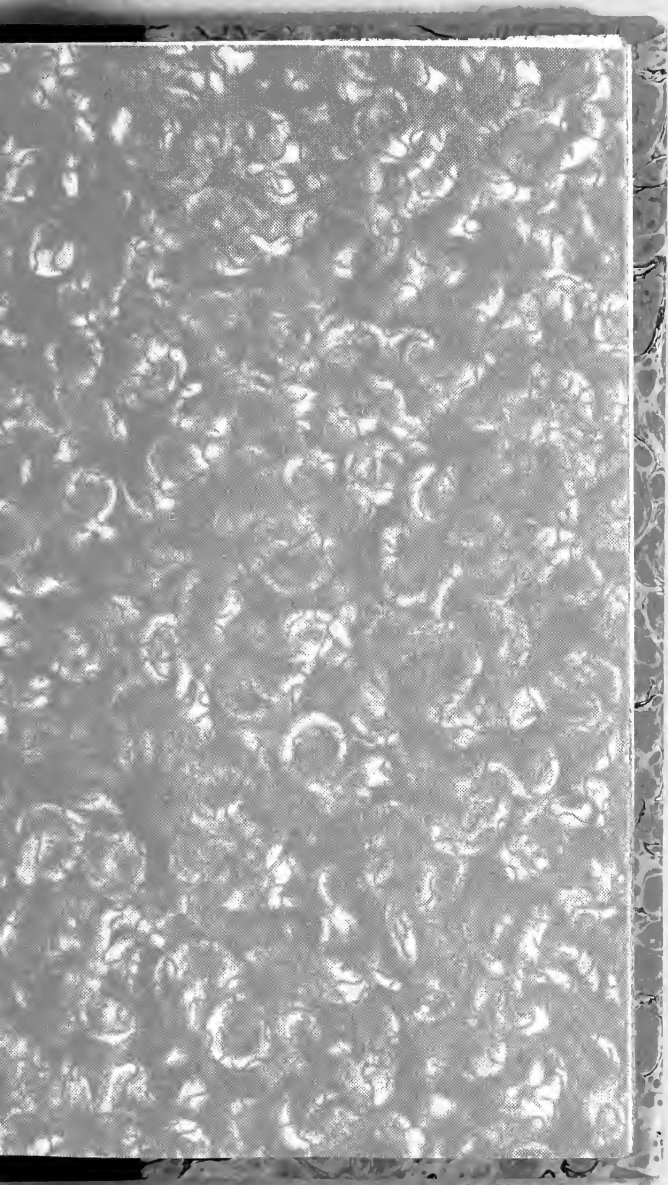




John Carter Brown
Library
Brown University



e/so
62

Brasiliana botany

Planta de Polimento

Leis de de Indio

para o Brasil

Seu carta do outor

regras de

Chico que doze

dele com bot em 500

Domado d'Inten

para a Indio de Indio

e Brasil.

Planta de Polimento



MEMORIAS, E EXTRACTOS
SOBRE
A PIPEREIRA NEGRA
(PIPER *nigrum* L.)

QUE PRODUZ O FRUCTO CONHECIDO
VULGARMENTE PELO NOME DE

PIMENTA DA INDIA

*Nos quaes se trata da sua cultura, com-
mercio, usos, &c. &c.*

PUBLICADAS

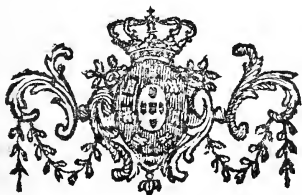
DEBAIXO DOS AUSPICIOS E ORDEM
DE SUA ALTEZA REAL

O PRINCIPE DO BRASIL
NOSSO SENHOR

POR

Fr. JOSE' MARIANO VELLOSO

*Menor Reformado da Provincia do Rio
de Janeiro.*



LISBOA,

Na Offic. de Joaõ Procopio Correa da Silva
Impressor da Santa Igreja Patriarcal

ANNO M. DCC. XCVIII.

1870

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1884

1885

1886

1887

1888

1889

SENHOR.

Tenho a satisfação de apresentar a
V. ALTEZA REAL a Memoria compo-
sta em Goa sobre a cultura da Pipe-
reira negra, vulgo Pimenteira, por
ocasião da remessa, que fez das suas
plantas para o Brasil o Illustrissimo
Francisco da Cunha, General, que en-
tão era daquelle Estado, por ordem de
S. MAGESTADE, e de cuja impressão
fui encarregado.

E para que este papel fosse mais com-
pleto, e não carecessem os cultivadores
Brasilienses de alguma instrucção mais,
lhe fiz acrescentar, o que escreverão so-

bre ella o Hollandez Guilherme Pifo , o
Inglez Edward , o Francez Savary.
Assim viraõ a ter em hum corpo , o que se
achava espalhado por diversos Autho-
res. Teraõ huma collecção mais copio-
sa no IV. Tomo do Fazendeiro do Bra-
sil , no qual se tracta das Especiarias ; e
onde se lhes faraõ ver todas as Piperei-
ras Indigenas , de que tanto abunda
aquelle paiz , á excepção desta.

Não duvido que os nossos Cultiva-
dores Especieiros , ou de Especiarias sa-
beraõ , unindo as suas reflexões á estas ,
que agora se lhe daõ sobre este assumpto ,
fazer-nos ver dentro de pouco tempo hu-
ma cultura propria do paiz.

Queiraõ os Ceos premiar as Santas
intenções de V. ALTEZA REAL com
a satisfação de ver crescer e avultar
o commercio nacional com a introdução
destes , e de outros novos generos , que
incançaavelmente procura que se culti-
vem , e dar a V. ALTEZA REAL aos
seus fieis Vassallos por multiplicados an-
nos. Assim de todo o coração deseja

O mais humilde Vassallo

Fr. José Mariano da Conceição Veloso.

M E M O R I A I.

Que acompanhou a remessa da Planta trepadeira da Pipereira de Goa , feita pelo Illustrissimo Francisco da Cunha e Menezes , então Governador e Capitão General do Estado da India , para os lugares do destino da sua transplantação.

A D V E R T E N C I A .

EM Janeiro de 1787 se dispozeraõ em caixotes cheios de terra as pequenas Plantas nascidas á discrição, e que por casualidade se acharaõ ao pé da Pipereira , quando se procuravaõ as suas varas para a transplantação. Estas varas , e as Plantinhas , que se acháraõ em pequena quantidade , sendo levadas com cuidado , e diligencia para as Colónias da America Portugueza , promettem pela sua cultura , e estabelecimento naõ pequenas utilidades , das quaes se tem aproveitado até aqui os póvos da Asia : pois esta Especiaria , taõ procurada por todas as Nações da Europa , faz hum dos mais importantes ramos de Commercio da India.

O graõ da Pimenta , estando perfeitamente maduro , cahido , e retido na terra , como succede, quando se desprende da espiga , nos mezes de Fevereiro até Maio , e com as chuvas dos mezes de Junho até Novembro , vegeta , e cresce nas pequenas Plantas , como as que se acháraõ , do comprimento de hum palmo , pouco mais ou menos.

A pouca reflexaõ , de quem olhou para estes novos produõto do graõ da Pimenta, como novos olhos , brotados da raiz da Pipereira , fez persuadir que do graõ da Pimenta, não podia nascer a Pipereira. E foffe por este , ou por qualquer outro motivo procuráraõ os habitantes deste terreno , semear a Pimenta por varas , ou vergontas da ramaagem da Trepadeira : transplantando-as no principio do Inverno. Poupa-se, por este modo , a rega nos seis mezes , que duraõ as chuvas na India : posto que nos mezes de Abril , e Maio , saõ regadas só no primeiro anno , para não morrerem os novos , e tenros olhos com o calor excessivo do Sol , que se experimenta nestas paragens por este tempo.

As varas da Trepadeira da Pipereira, que
se

se remetem , foraõ tiradas de esgalhos novos ; que não tinhaõ produzido o graõ da Pimenta , por se considerarem como mais vantajosas , e vigorosas para o desembaraço da vegetaçãõ.

A terra , de que se encherãõ os caxotinhos , foi tomada das cavidades de terreno , em que a enxurrada do Inverno faz o deposito de folhagem de arvores , que apodrecee . Reputa-se esta a melhor para a primeira sementeira de qualquer graõ . A folha fresca de arvores , juntamente com a bosta de vacca , posta em covas , onde se deixa apodrecer ; ou a cinza dos fogões he o estrume muito mais brando , e proprio , de que se usa na cultura da Pipereira . Mas a mesma Pipereira nasce , e vegeta grandemente em varios terrenos , sem o maior cuidado , quasi como huma Trepadeira bravia , originaria destes Climas , e chega a engrossar o seu pé quasi hum palmo de diametro , mas em Goa o seu maior crescimento he de duas ou tres pollegadas .

A frescura , a humidade , e a rega , sãõ os que contribuem , para que as Plantas , ou suas varas semeadas , tenhaõ a sua verdura .

e crescimento. No decurso da viagem se deve ter cuidado , a que recebaõ alguma resfrea de Sol , que naõ as creste ; e o sereno da noite, que he util ; evitando-se do modo possivel , que lhes toque a espuma do mar , que por hum fumo ou vapor subtil , costuma ás vezes levantar-se das ondas que quebraõ , e faz queimar os olhos, e as folhas tenras. Em huma palavra , o nimio calor do Sol será nocivo no seu transporte , assim como a muita sombra , e se deve ter o cuidado de as regar com agua doce huma vez cada dia.

Estas prevenções e cautelas na condução da Pipeteira , aliàs rispida , e agreste neste clima , proprio da sua producção , e que se naõ tem com ella o maior cuidado , são as que momentaneamente occorrem , para se haver com as plantas tenras , e veigontas, recentemente semeadas, no cuidado possivel do seu transporte da viagem ; ficando ao arbitrio, de quem as levar, o prevenir alguns outros contingentes , pois chegada a outros climas , que tenhaõ analogia com o de Goa , será infallivel a sua fertilidade,

DES:



DESCRIPÇÃO BREVE
 DA
 P I P E R E I R A ,
 V U L G O
 P I M E N T E I R A D A I N D I A .

A Pipereira he huma trepadeira ou enlaçadeira , cujo pé , de casca parda , chegará á grossura quasi de hum palmo de diametro , quando contar muitos annes ; mas que ordinariamente he de duas pollegadas , pouco mais , ou menos : espalha tambem a sua ramagem por varinhas pardas , mas verdes , e delgadas na sua extremidade.

Sóbe por arvores altas , como são as Arequeiras , Palmeiras , Mangueiras , Jaqueiras , e outras silvestres , cobrindo-as da verdura da sua folhagem , e são copadas até vinte ou trinta covados de altura ; e ellas as fazem quasi estereis.

As varas , que se enterraõ por sementeira , ao pé daquellas arvores , ou de qualquer

parede , brotaõ olhos novos , que depois se vem a prolongar tambem em varas, e se lhes deve procurar no principio, que tenhaõ algum genero de arrimo para as raizes , com que se pegaõ , ou atando-as com qualquer cordel delgado ; ou applicando-se-lhe alguma boffa de vacca , ou terra lodosa , para que as mesmas raizes mais seguramente possaõ prender-se ; posto que sem esta prevençaõ , per si mesma sóbe esta trepadeira , e busca a sua direcçaõ.

Mas succede que a sua ramagem se estende algumas vezes pelo chaõ , e ficaõ as suas varas mais grossas , que as que trepaõ , e naõ produzem o graõ da Pimenta em abundancia , assim como tambem nas paredes : ou quasi que produzem muito poucos : o que naõ succede , quando se firmaõ nas arvores : talvez pelo succo nutritivo , que dellas attrahem mais abundante , mais homogenio , e mais proprio que o da terra : ou seja por qualquer outro motivo.

A varinha delgada da Pipereira de espaço em espaço , de distancia quasi de
meio

(II)

meio palmo , contém os nós , donde sahe a sua folha , e as pequenas , e delgadas raizes , que firmão a Trepadeira no chaõ , ou pelos lugares , por onde sóbe. Procuraõ-se destas varas , que contenhaõ dos seus nós quatro ou cinco , com as mais vigorosas raizes , e estas saõ , as que se devem enterrar ; ficando o resto da sua vara á discricião pelo comprimento de dous ou tres palmos , com os seus nós , e folhas fóra da terra. Este he o methodo de plantar a Pipereira geralmente nestas paragens , pois , por se não acharem as plantinhas nascidas do graõ , em quantidade sufficiente para huma grande plantaçaõ , se persuadio o vulgo , de que o seu graõ semeado não nascia : e procurou , pelo enterro das varas , o seu corrente modo de plantar : como já se disse.

As folhas da Pipereira , que sahem do nó da sua vara huma por huma , saõ do tamanho quasi da palma da maõ , maiores , e menores : de figura redonda na base , oblongas , e pontiagudas na extremidade , em fórma de coração , ou de ponta de ferro
de

de lança , são de hum verde escuro por cima , mais lividas , e claras por baixo , duras , lisas , hum pouco lustrosas , e com cinco radios fibrosos , que , sahindo do centro do seu pé , terminaõ para a ponta ; pendidas para baixo : aromaticas , e cheirosas , como a propria Pimenta , quando se quebraõ , ou se amassaõ entre os dedos : e se lhes attribuem virtudes medicinaes em parallelo com as outras hervas , que a respeito dos seus fructos , gozaõ de huma igual applicação. A Pimenta , que tem hum gosto aromatico ardente , he resolutiva , rosada , e applicada nos tumores dos decubitos das faces : retundente nas escaldaduras de agua fervente na pelle queimada : a agua das folhas cozidas para gargarismos nas inflammações da garganta , e das gengivas inchadas : e para outras medicinas , as quaes são fóra do objecto do presente papel.

Os lugares dos nós da Pipereira , e do lançamento das suas folhas , são facéis de se quebrar á mão , e de se dividirem as hastes ; o que senão poderia fazer sem corte no seu

talo, que he de hum caniço rijo, e coberto de hum genero de filamento fibroso na sua casca exterior.

A effaçãõ das primeiras chuvas, que principiaõ em Junho, e deixaõ a terra humida, e fresca, he a mais propria para as sementes da Pipereira poderem brotar os seus novos olhos, sem falta.

O clima de Goa, que fica na altura do pólo de quinze grãos e trinta minutos da parte Setemtrional, onde o Inverno principia em Junho, e acaba em Novembro, contribue com grande vantagem para a nova plantaçaõ da Pipereira; fazendo firmar a sua vegetaçãõ nestes quasi seis mezes de chuvas. Por este meio se evita a rega taõ necessaria, que na effaçãõ das calmas, em Abril, e Maio, se não pôde poupar; pois a terra arida e secca faz que se malogrem os novos olhos, que não forem regados.

Em três ou quatro annos, depois da sua plantaçaõ, conforme o vigor e disposição da Pipereira, e da terra, dá o fructo da Pimenta sem flor, em huma delgadif-
si-

fina haste , que se póde chamar espiga , que depois vai engrossando , e chega ao comprimento de duas , ou tres pollegadas ; cuberta por cima de miudíffimos granitos , com hum pontinho preeminente , e superior ; os quaes todos não crescem com igualdade , nem ficam maduros juntamente , e muitos não chegam a crescer por esteis , como são. Estes grãos são verdes no principio , depois amarellos ; e ultimamente vermelhos , e pretos quando seccos , com a pelle enrugada , que he lisa , e branda , quando nova , e cobre o grão duro , que contém a sua substancia acre , e aromatica. Estando o grão maduro , alguns passarinhos da familia dos granivoros o devoram , pelo gosto doce , que tem a sua casca , ou pelicula exterior. Despido o grão desta pelicula , resta o granito duro liso , e pardo claro , e lhe chamaõ entãõ , Pimenta branca ; reputada pela melhor , por ser limpa da casca inutil , e ter maior valor no uso do commercio.

O grão bem maduro , colhido da Trepadeira , semeado logo em terra vermelha ,
bar-

barrenta , e não de areia , e regado , nasce infallivelmente ; o que não succede com o graõ do ufo commum dos Droguiſtas , e do commercio , por ſer colhido tenro , e ſem a ſua perfeita maturaçaõ. O meſmo ſe obſerva com o graõ do Café.

Quando o graõ da Pimenta na ſua eſpiga moſtra que tem a côr vermelha , ou amarella , tirante a vermelho , pois todo o graõ da Pimenta não amadurece a hum tempo , ſe faz a colheita , e ſe a deixaffe á diſcriçaõ , nem hum só graõ ſe apanharia.

Nas terras do Sul do Sunda , e outras , onde a Pimenta he taõ ſuperabundante , que dá carregações para náos da Europa , ſe admiraõ eſpaçoſas alamedas , ou bellos paſſeios , nos quaes pelos lados ſe achão arvores altas , cobertas de Pipereiras , e para não eſperdiçarem o graõ , que cahe no chaõ , coſtumão barrallo com a boſta de vacca , onde , com facilidade apanhaõ tudo , o que ſe acha nelle.

He o modo mais trivial de fazer a colheita da Pimenta pôr eſcadas de bambú ,
al-

altas, e arrimadas, em contraposição, na extremidade superior elevada ; por onde se fôbe, para não tocar, e maltratar as varas, e a espiga da Pipereira, colhendo-se, huma por huma, á mão, e mettendo-as em cestinhos ou canastréis, feitos de bambú de boca estreita, que levão atados na cintura.

Nos troncos, estendidos pelo travez, costumão com cordas de cairo, firmadas nelles, dependurarem-se por ellas, e colherem tambem toda a espiga, a que se pôde chegar com o braço estendido: repetindo-se, e mudando-se esta manobra de espaço em espaço, para que a Trepadeira não seja varejada, ou desfalcada de seus raminhos; o que lhe feria nocivo.

Em terra de areia não nasce a Pipereira em Goa; mas sim na barrenta, lodosa, vermelha, ou escura avermelhada, como bolo armenio, que he a ordinaria deste Paiz. Em Goa, Bardez, Salcete, Pondá, Canacona, e outras terras circumvizinhas nasce, e produz a Pimenta, mas se reputa pela melhor, por mais aromatica, e macissa a que vem do Bragaré, Talicheira, Calecut,

e outros lugares do Sul. Pelas terras do Norte de Goa, como em Vingurlá, Rárim, e outras distantes de Goa de dous ou tres dias de caminho; já mais produz a Pimenta, assim como nas terras dos Gates, em Bombaim, Diu, Damaão, Surrate, e outras do Norte de Goa.

EXTRACTO I.

Sobre a Pipereira aromatica masculina e feminina , a que huns Indios chamaõ *Lada* ; outros *Molanga*. (*Mantissa aromatica* Cap. VII. pag. 180.) Por
GUILHERME PISO.

TEndo já tratado do Girofeiro espiçgado , e da Canelleira girofe , até aqui desconhecidas , passo agora a tratar da Pipereira , que em todas as partes , e em todos os tempos não só não tem sido ignorada , mas ainda tem sido admittida no uso familiar de todos. Esta não he privativa de certo lugar , como são as Canelleiras , Moscadeiras , Girofeiros : tambem não nascem espontaneamente , ou de per si , mas formão-se com ellas granjearias , e sementeiras , cultivando-se , menos certa casta , que he bravia , baixa , e amargosa. Em alguns
lu-

lugares apenas sobra da cultura alguma porção, que se possa exportar; porque toda se consome no uso dos seus habitadores; em outros porém, como em Malaca, Java, e Sumatra, esta Pipereira aromática chega a hum ponto de viço tal, que se exporta delles para todo o mundo. Ora ainda que aos vizinhos de melhor carácter o seu uso, ou o dos aromas seja menor, que o nosso, todavia nenhuma iguaria se reputa entre elles saudavel, e engraçada, bem que seja a mais appetecida, nem ainda os temperos, se acaço não levaõ, ou envolvem consigo certa porção de Pimentas. E esta opiniaõ he taõ crescida entre elles, que todos aquelles que os tem communicado, affirmãõ que he muito maior a quantidade de Pimentas, que elles gastaõ, que quanta se consomme em toda a Europa. A' vista disto, deixando as diversas castas destas Pipereiras, que tambem nascem nas Indias Occidentaes (das quaes já fallei no meu Tratado da sua Historia Natural) tratarei taõ sómente neste Capitulo da Pipereira aromática masculina e femi-

nina , que nascem commummente na India Oriental.

Nesta se costumaõ semear junto ao mar , e perto das raizes das arvores , especialmente aquella , que chamaõ *Faufel* ; e tambem pondo junto a ella varas , com as quaes se possaõ enlaçar á maneira de vides. A sua grandeza se faz do tamanho , ou da arvore , ou da vara , com que a empaaõ , e com a qual se enlaçaõ. Quando envelhecem , e se adubaõ com algum esturme , ou ainda com cinzas , passaõ a maior altura , que as suas empas , ou páos , em que se restribraõ ; e da mesma sorte que as vinhas do Norte (*LUPULUS Salictarius*) naõ tendo maior altura , a que subaaõ , se revolvem para baixo. A planta he fermen- tosa , nodosa , branda , e de tal sorte flexivel , que , naõ encontrando na sua evoluçãõ outra qualquer planta , ou empa , na qual se enlace , e trepe , se poem de ro- jo , e alastra pela terra , do mesmo modo que a vinha do Norte , ou os legumes , conhecidos pelo nome da Turquia. Ten- do sido semeada em hum terreno fertil , den-

dentro de hum anno , póde dar o seu fructo em muita abundancia , se a terra for menos boa , fructificará mais tarde : porém á proporção do seu crescimento todos os annos se irá fazendo cada vez mais fertil , conformando-se porém com a maior , ou menor bondade do terreno , em que for semeada. Crava-se na terra , mediante a sua raiz fibrosa principal , além de outras da mesma natureza pequenas , e brandas : mas sem ter a semelhança , que Dioscorides affirma , com as raizes do *Costo Arabigo*. Nos lugares , em que fórmao nós , lhe rebentaõ folhas com hum tal jogo , que parece ser hum brinco da Natureza. Os peciolos , ou sobpés , que as prendem aos ramos , tambem sarmentosos, são algum tanto compridos; e as folhas tem a figura ou a mesma formatura , que o das folhas da *Herra*. Não faltaráõ alguns , que as queiraõ fazer semelhantes a hum coração. Pelo meio tem hum nervo , que se divide em outras muitas feveras , ou fibras , as quaes, dirigindo-se para a ponta , nesta se dividem em duas. A sua cor exterior he mais verde,

de , a de dentro porém he de hum verde lavado. No seu fructo racemoso imita ao das Groselhas ; porém o racemo he muito mais comprido , e muito mais abastecido de bagas , as quaes , em feição de espigas , se apegão ao cacho sem terem pé algum. Estes cachos não tem , em quanto ao lugar da sua producção , regra alguma certa , ora vem nas pontas , ora pelo meio dos ramos , o que se poderá conhecer pelas Estampas , que aqui offerço. Donde vem que a distincção de sexos , que se lhe attribue , só tem voga entre os seus Cultivadores mais exactos , aos quaes foi , que agradou imputar-lhe esta diversidade , chamando a humas de machas , e outras de femeas.

As bagas , quando começaõ a apparecer , faõ verdoengas , mas logo que chegaõ á sua fazaõ , ou a estar de vez , se voltaõ em negras. A fazaõ , em que amadurecem , he pelos mezes do estio , isto he , de Dezembro , e Janeiro. Recolhem-se ao depois de maduras , e se poem ao Sol. Ao depois de seccas apparecem engrovinhadas , e com a

caf-

casca denegrida. Se neste tempo, e antes de as affoalharem, as houverem d'estonar, ou tirar a casca, se voltaráo na célebre Pimenta branca, e lisa, a qual, assim como goza de hum maior pico, ou acrimonia, do mesmo modo cresce tambem em valor, e preço; pois fica sendo muito mais agradável ao paladar. Este he o motivo; porque sómente della se servem nas uxarias dos grandes, e opulentos Asiaticos, para substituir as vezes, ou falta, do Sal quando muito. Esta descaascação se faz taõ sómente, quando a Pimenta está muito bem madura, ao depois de se ter macedrada, ou infundida em agua do mar. Mediante esta infusão a casca denegrida se empola, e se abre, e com toda a facilidade o graõ encerrado dentro se tira com toda a sua alvura, e sem perda de tempo se faz seccar. Ora, se as Nações fossem soffredoras do trabalho, teriamos tanta Pimenta branca, ou alva, quanta temos da preta, ou denegrida. O facto desta preparação, e descaascação, sendo até aqui ignorado por nós, tem motivado o julgarmos
por

por huma especie diversa a Pimenta branca da Pimenta negra ; ainda que , sendo a mesma , só a sua madureza , e o estar privada da casca negra , e engrovinhada , a tenham feito acreditar por tal. Ainda agora , só porque no-la introduzem nos seus proprios ramos , acompanhada de algumas relações de pouca monta , sem hum maior exame , e só : porque as vemos escritas , persuadimos aos outros os mesmos sentimentos , que elles , que escrevêrao , não vírao , mas ouvirao , ou lerao. E não he isto o mesmo , que aconteceu a Theophrasto , a Dioscorides , e a Plinio , que o imitou ? Mas os Arabes não tem a este respeito escusa alguma , por não haver razaõ , pela qual , podendo elles , o não soubessem. Não pôde haver maior sendice , do que estribar-se em erros nos factos de Historia Natural , só porque são antigos , quando com qualquer deligencia , ainda mediana , se pôde vir no seu verdadeiro conhecimento. Mas esta loucura certamente sóbe ao seu mais alto ponto , quando sem os devidos exames pertendem escrever a seu

relâ

respeito , e dizem que o viraõ : assim feria , mas se o viraõ , foi com olhos de galhas.

Naõ só (a final) as bagas , que propriamente chamaõ Pimentas , mas tambem toda a planta he dotada de huma qualidade ignea , ou urente. Por quanto as folhas verdes , os sarmentos , e a raiz , sendo mastigados , queimaõ totalmente a lingua , e garganta ; movem a saliva da mesma maneira , que o fazem a raiz do Piretro , e a do Costo. Nada tenho que accrescentar , ao que outros tem escrito a respeito das faculdades , e qualidades da Pimenta , do seu uso , e abuso.

EXTRACTO II.

Sobre a Pimenta negra (*Black pepper*) *Medical Botany.*

A Raiz he perenne : os talos são redondos , lisos , nodosos , empolados em cada nó , delgados , arramados , trepadores , ou enlaçadores , e lastradores de oito até doze pés de comprimento. As folhas ovadas , inteiras , lisas , de sete nervos , de huma cor verde denegrida ou escura , situadas em os nós dos ramos sobre peciolos fórtes á imitação de bainhas. As flores pequenas , brancas , produzidas nas pontas dos ramos em espigas. O seu calis , e corolla não são régulares. Carece tambem de filamentos. As Antheras são duas , e redondas , postas em opposição na base do germen. Este he ovado , e tem sobre si tres estigmas grosseiros , os quaes , como os estames de filamento , assim tambem carecem de estylos. O fructo he huma baga singella,
uni-

univalve , ou de huma só pórtã , e que sô-
tem huma unica semente , redonda.

Esta especie de Pipereira nasce per si ,
ou espontaneamente nas Indias Orientaes ,
mas não póde chegar á sua mais alta per-
feição , sem ser ajudada pelo beneficio da
cultura. Cultiva-se com muito proveito em
Malaca , Java , e com particularidade em
Sumatra : e destas Ilhas são , que se ex-
portaõ para todas as partes do mundo ,
em que se tem estabelecido o seu regular
commercio.

Conforme M. Marsden , a terra esco-
lhida , para se formar huma granjearia des-
tas Pipereiras , deve primeiramente ser
marcada em quadrados de seis pés de dis-
tancia entre as plantas , das quaes cada re-
partição deve conter hum milheiro ordi-
nariamente. O trabalho , que se segue ao
depois deste , he o de as plantar junto a
certas plantas , que até servem como de
estacas ás cepas das Pipereiras , e se cor-
taõ de arvores , que tem o nome de *Chin-
karcen* , que crescem com muita presteza.
Quando os chinkareens já contaõ alguns
mes

mezes de plantados , se lhe deixa só a haste , que se julga crescer mais direita , e perpendicular , e todas as outras se lhe decapão. Esta , tendo avançado duas braças de altura , se julga para o intento sufficientemente alta : e se lhe decota o topo. Em cada chinkareen se plantaõ duas cepas de Pipereiras á roda , torcendo-as como a estaca , e tendo passado tres annos do seu crescimento (em cujo tempo avançãõ oito , ou doze pés de altura) se decotaõ tres pés a cima da flor da terra , e desatadas da estaca ficaõ inclinadas para a terra de huma maneira tal , que a extremidade superior , ou ponta de cima se vem a voltar em raiz. Esta operaçãõ dá hum novo vigor ás plantas , e as obriga a dar copiosos fructos na estaçãõ seguinte. O fructo , produzido em espigas compridas , gasta quatro , ou cinco mezes para chegar ao ponto da sua perfeita madureza. As bagas ao principio saõ verdes , voltaõ-se de huma cor avermelhada , luzidia , quando se achaõ perfectamente maduras , e a não serem apanhadas , estando de vez , não aturaõ na planta : por-
que

que cahirão em breve tempo. Como o todo do cacho não amadurece de pancada, se devem deixar parte das bagas a esperar pelas ultimas, ou mais tardias. Os Sumatranos consequentemente arrancaõ os cachos, logo que qualquer das bagas amadurece, e as poem a seccar estendidas, e espalhadas sobre esteiras, ou sobre a terra. Pela defeccação se fazem denegridas, e mais ou menos engrovinhadas, segundo o ponto da madureza, a que chegáráõ. Daqui são levadas debaixo do nome de Pimenta negra (*Piper nigrum*).

A Pimenta branca he aquella, da qual, estando maduras as bagas, se tiraõ as cascas de fóra. A este fim se poem as bagas de infusão por quinze dias em agua, até que empollando a casca, que a cobre, haja de arrebentar. Ao depois disto se separaõ com facilidade, e se fazem seccar as Pimentas com todo o cuidado, expondo-as outra vez ao Sol. As Pimentas, que cahirão na terra, quasi maduras, deixaõ a sua casca de fóra, e se pagaõ, como huma especie de Pimenta branca, de huma ordem inferior.

A especie negra desta Especiaria , quente , e picante he a mais calida , e mais forte de todas. O seu uo he muito commum, assim na Medicina , como nas cozinhas. Faz huma muito grande differença das outras Especiarias em residir a sua qualidade pungente em certa substancia de natureza mais fixa , que se não despega com o calor da agua quente ; e não , como as outras , em as partes volateis , e no oleo effencial. Esta substancia fixa provavelmente he a sua parte resinosa. Parece que a materia aromatico-cheirosa depende do oleo effencial. Este distillado cheira fortemente a Pimenta , mas tem mui pouca acrimonia : o cofimento porém , que resta , inspessado produz hum extracto muito pungente. A tintura feita em espirito rectificado he summamente quente , e fogosa ; algumas gottas postas na bocca abrazaõ , como se fosse hum fogo.

Alguns imaginaõ ser menos quente ao systema , que os outros aromaticos , e o douto Gaubio affirma que elle achára que, tendo tomado em grandes doses , lhe não aque-

aquecera demasiadamente o estomago , nem augmentára a frequencia do seu pulso. O Doutor Cullen porém diz o contrario , que , tendo tomado , ainda em pequena quantidade , sempre sentira calor : não só no estomago , mas em todo o corpo : e julga que o frequente uso , que Gaubio fazia della , era a causa , porque não experimentava estes effeitos.

Uza-se da Pimenta negra , como hum aromatico , e hum estimulante. Tem-se applicado proveitosamente em muitos casos de vertigens , e nas desordens paralyticas , e arthriticas. Dada em doses fortes , acode ás intermitentes : mas o seu uso nestas tem dado muitas provas de ter causado consequencias funestas.

EXTRACTO III.

Sobre a Pipereira negra (*Dictionnaire universelle de commerce*)

Por M. SAVARY.

O Piper negro , vulgarmente conhecido pelo nome de Pimenta da India , he huma Especiaria dotada de huma qualidade quente , e secca , que vem em grãos , e de que se servem para adubo dos comestiveis , ou iguarias. He hum fructo , muito conhecido na Europa pelo seu grande commercio , e consummo , que delle se faz, produzido por huma planta , que nasce , e se cultiva em diversos lugares das Indias Orientaes.

A Pipereira he huma planta franzina , e lastradora , ou trepadeira , e por este motivo os seus cultivadores tem cuidado de a plantar , junto de algumas grandes arvores , como são as Palmeiras do Areca ,

e dos Coqueiros. As suas folhas são parecidas ás de Hera na figura , mas pelo que respeita á cor , são menos verdes , ou mais amarelladas , tendo , além disso , hum cheiro forte , e hum gosto picante.

A Pimenta apparece em cachos á imitação das nossas Groselhas : os grãos , de que estes cachos são compostos , se apresentam verdes no seu principio , e ao depois se tornão vermelhos ao passo , que amadurecem , e finalmente negros , tendo-se posto por algum tempo ao Sol , e desta forte he que no-la trazem.

Não se dão duas especies , das quaes huma seja branca , e outra negra ; e parece que se deve ter esta opinião , apezar do que diz M. Pomet na sua Historia das Drogas , ao depois de se ter publicado a Historia das Indias Orientaes de M. Dellon , famoso Medico Francez , Author da Historia da Inquisição de Goa. Diz positivamente este sabio viajante , pela fé de seus olhos , e de huma longa experiencia , que toda a differença entre a Pimenta branca , e Pimenta negra , que se vê na Euro-

pa , nasce , de que esta vem com a sua pelle , e aquella não , o que fazem , batendo-a , antes que ella esteja absolutamente secca , ou estando secca , pondo-a de molho por algum tempo.

Ainda que as Pipereiras hajaõ de nascer em muitos lugares das Indias , nascem com muito maior abundancia desde Rajapor , até o cabo de Camorim , do que em outro qualquer lugar. As da terra do Malabar , isto he , desde o monte Eli , até a extremidade meridional , saõ mais diminutas ; porém produzem mais , e lá principalmente he , què os Europeos fazem os seus abastecimentos para as exportações da Europa.

Parte da Pimenta , que se consume em França , he trazida por navios da Companhia Franceza de Indias ; parte he comprada a Hollandezes , e Inglezes.

A Pimenta negra , que os Francezes tirão dos Inglezes , e dos Hollandezes , he de tres fortes a Malabar , a Jamby , a Bilipatham : esta ultima he menos estimada na Europa pela sua pequenez , e aridez , o que ,

que , pelo contrario , lhe dá huma maior estimaçãõ entre os Indios , que só querem a menor , pela reputarem menos cálida.

Julgava-se que a Pimenta , esta Especia-ria taõ necessaria , e de que se faz hum grande negocio em todas as partes do mundo , naõ sómente era originaria das Indias Orientaes , mas tambem que naõ era possível de a transplantar , e de a fazer produzir em outra qualquer parte. O P. Labat foi o primeiro , que desabusou o publico deste erro , assegurando nas suas curiosas , e eruditas relações , que naõ era impossivel a sua transplantaçãõ , ou a transportaçãõ da sua cultura , e commercio para as Indias Occidentaes , particularmente para as Antilhas Francezas.

Esta opiniaõ , a qual só a authoridade do Padre fazia provavel , foi confirmada pela sua propria experiencia ; pois elle mesmo certifica que as semeãra , e que nasce- raõ muito bem : que as suas brotas , quando elle voltára para a Europa , já ficavaõ em altura de mais de quatro pollegadas , porém que , naõ podendo tomar a Ame-

rica , como tinha esperado , não sabia o fim, que tiverão as suas plantas.

Como este sabio homem era mui zeloso do bem das Ilhas em particular , e do Reino em geral , pensou , que não devia esquecer esta observação em suas Memorias , pela esperança que tinha , de que poderia mover com ella a alguns habitantes das Ilhas a experimentar o mesmo. O Author deste Diccionario , copiando aqui esta noticia , quer entrar nas suas intenções , imitando o seu zelo.

Ainda se dão outras qualidades de Pimentas , de que fazem menção os Especieiros , Droguistas , e Viajantes em suas Relações , a saber : 1. A de Madagascar. 2. De Mascarenhas , ou de Bourbon. 3. Da China. 4. A Longa das Indias Orientaes. 5. Da America , e da Ethiopia 6. De Guiné , ou Pimenta. 7. De Jamaica. 8. De Thevet. 9. D'Africa.

I. PIPEREIRA de *Madagascar*.

DEsta tracta o Senhor Flacourt , e diz que em lingua *Madecassè* se chama *Lale Vitsè* , que he branca , e lastra pela terra , planta , de que nasce : que a sua haste , e folhas tem o mesmo cheiro que o fructo , qual amadurece em Agosto , Setembro , e Outubro.

N. B. O Diccionario das Drogas de Pomet acrescenta : Que esta sorte de Pimentas vem ahi em tanta abundancia , que senão fosse a guerra , e houvesse nelle hum bom estabelecimento Francez , se poderiaõ todos os annos carregar dellas hum bom navio : porque as mattas por toda a parte , e em Manghabei estaõ cheias. He o cevo commum das rolas , e pombas. Por este motivo M. Pomet não affente a Pito , e , depois d'elle , a M. Charas , que negaõ haver esta qualidade de Pimentas , cuja opiniaõ abarca o Senhor Savary , como se vio a cima.

II. PIPEREIRA *Mascarenha* , ou de *Bourbon*.

ESta he a mesma , que vem da Ilha de Java , que se chama Cubeba , ou Pimenta rabuda. Em tudo he parecida á da Pipereira negra , menos em ter huma cauda , e em ser ella mais grossa. A planta , que a produz , tambem lastra , e o seu fructo se lhe situa em espiga. Precisa que se escolhaõ , as que forem grossas , bem nutridas ; e que naõ tenhaõ ruga alguma.

N O T A.

As Cubebas , Pimenta rabuda , ou almiscarada (diz Pomet) saõ pequenos fructos taõ parecidos á Pimenta negra , que senaõ fosse a sua cauda , e o serem ellas alguma cousa mais pardas que a Pimenta , naõ haveria , quem as distinguisse. Este fructo nasce tambem de huma planta , que lastra , cujas folhas saõ alongadas , e estreitas , e junto a ellas nascem cachos carregados destes fructos , e que se prendem por pés muito curtos. Onde nascem per si abundante-

men-

mente, he em Java , Mascarenhas , e Bourbon. Devem-se escolher , quanto for possível , as grossas , bem nutridas , e menos rugosas. As Cubebas tem algum uso na Medicina , pelo seu agradavel gosto , especialmente , quando se tem na bocca sem as mastigar. Quando usão dellas deste modo , são maravilhosas pelo effeito de fazerem hum halito agradavel ; e para ajudarem a digestão.

III. PIPEREIRA *da China.*

O P. le Comte. descreve a Pipereira da China nas suas sabias , e agradaveis Memorias , attribuindo-lhe as mesmas propriedades , que possuem as das Indias. A arvore , que as produz , tem o tamanho das nossas Nogueiras. Seu fructo he da grandeza das nossas ervilhas , de côr parda , misturada de algumas listras vermelhas. Maduras se abrem de si mesmas , e fazem ver hum pequeno caroço negro , como azeviche. Ao depois de colhidas , se poem ao Sol , para se seccarem , e se lançaõ fóra os caroços , por serem de hum gosto muito fórté , e só se

se lhe aproveita a casca. O cheiro dessas arvores da Pimenta he taõ violento , que he preciso recolher-se a sua semente por turnos , ou repetidas vezes , pelo receio de que este lhe faça algum incõmodo.

N. B. A Pipereira , de que aqui trata M. SAVARY , certamente pertence a outro Genero , assim como , a 5. e 6. , que pertence ao Genero dos Capsicos ; a 7. e 8. a das Murteiras , a 9. ao Genero Amomo.

F I M.



Ipomoea nigra

C798

72-176
26 May 192

V44/me

Worms

RFJCH

