

7

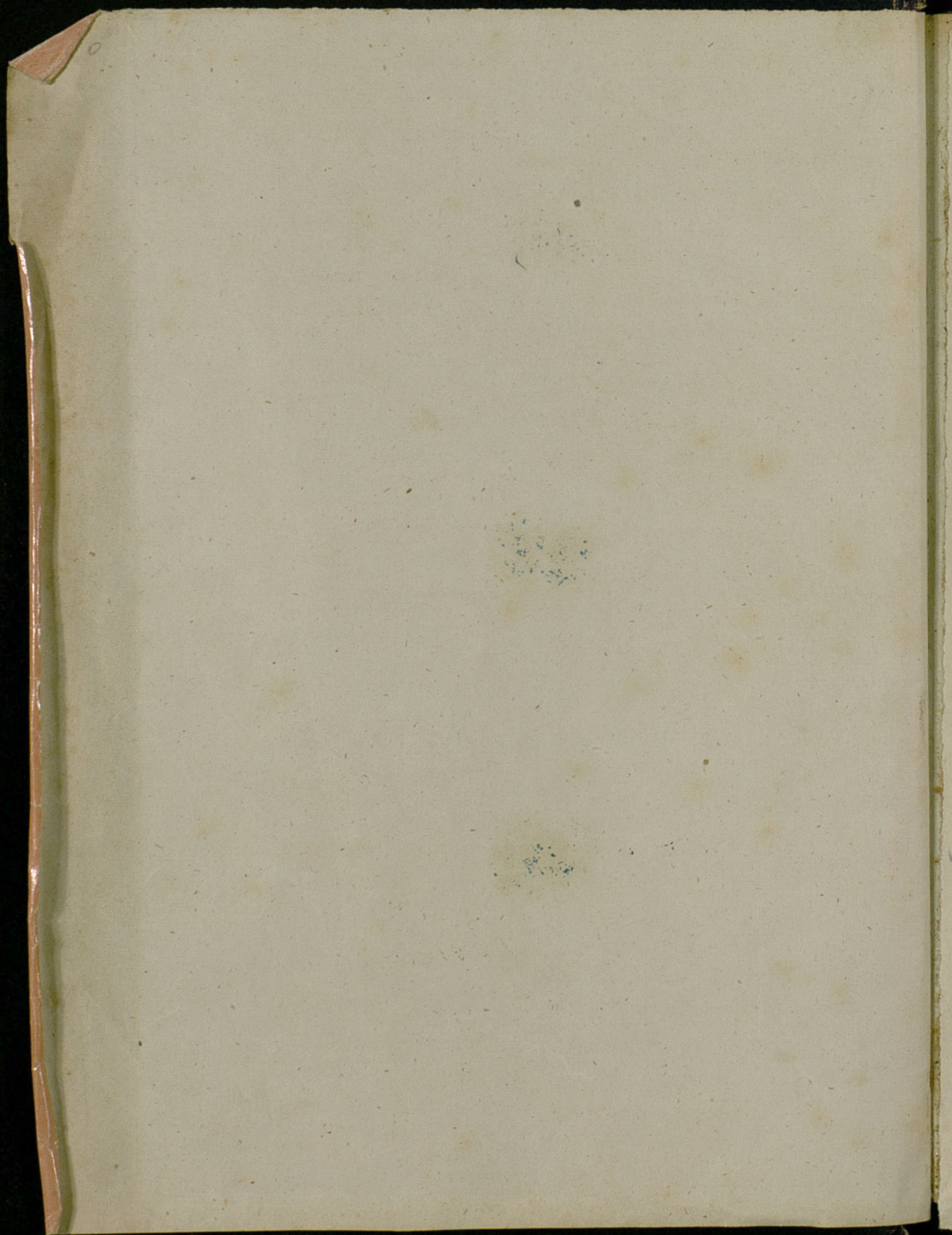
0

11

06

7
/ 0





Observações
Sobre a Canella do Rio de Janeiro
Escritas

Arrego do Senado da Câmara da
mesma Cidade

Em 8 de Maio de 1798

Posteriormente rectificadas, adicionadas
e offercidas ao mesmo Senado

Por

Bernardino Antonio Gomes,
Medico da Armada de S. Mag.^{de J.}
e Capitão de Fragata graduado.

Plus une plante est utile, plus il importe d'en
avoir une exacte connoissance.

Bozier Cours d'Agriculture.

Rien n'intéresse que ce qui est avoué

Baumes & Mém. sur le Can. p. 6.

Da existencia da Canelleira
da India no Rio de Janeiro

Quasi todos os paizes do mundo tem producoens, que segundo a ordem primitiva da Natureza deviao ser lhes sempre privativas, o homem porém avido sem limites, e insofrido de não encontrar em cada ponto da terra todos os bens que a Natureza sabiamente tinha repartido por diversos, não só os tem procurado através de mil perigos por meio do Commercio, mas ainda tem querido forçar a mesma Natureza a fornecer lhes em toda a parte. Em alguns paizes e para algumas producoens tem sido baldadas todas as fadigas humanas, mas em outros e para muitas tem se mostrado a Natureza assaz benigna e comprazente ao homem. He deste numero a Canelleira que indigena das Indias Orientaes tem prosperado em muitos paizes em que tem sido transplanteda. Com effeito apesar da ambiciosa vigilancia da Companhia Hollandesa ja hoje s'encontra esta preciosa arvore expatriada na Ilha de Franca (1) na Martinica (2) em Cayenna (3) Guadalupe, Granada, S. Vicente (4) &c

(1) Sublet. Hist. des plant. de la Guiane Francaise. t. 1. p. 362.

(2) Jacquin select stirp. Americ. Hist. p. 117 e 118

(3) Sublet. no l. c.

(4) Bonier Mem. d'agricult. t. 3 p. 198.

Ilha do Príncipe, S. Thome (5) e Brasil.

Na Bahia eu vi algumas Canelleiras, e me asseguraram que havia mais; no contorno porém do Rio de Janeiro ha muitas. Pasa seguramente de cum o numero das que havia trez legoas em torno desta Cidade antes das mais e sabias providencias que o M.^{mo} e Ex.^{mo} Conde Viceroy tem dado para promover a cultura desta inapreciavel arvore.

Quas todas as antigas plantadas com indiscriçao e tratadas com negligencia pela altura e grossura dos troncos, e pela multiplicidade e grandesa dos ramos parecem bem idosas; muitas sem duvida datão a sua existencia do tempo dos Jesuitas, e a opiniao popular da a estes a gloria da introduçao desta arvore no Brasil: mas seja bem ou mal fundada a dita opiniao he certo que ella he exotica no Rio de Janeiro, pois não s'encontra senão em lugares cultivados

Descripçao da Canelleira do Rio de Janeiro

Esta arvore he de medianna altura.

As raizes são lenhosas, mōcigas, ramosas, e desvairedas

(5) Pelo Officiai da Nau Vasco da Gama que dali voltando em 1798 obtive noticias e amostras da Canella daquellas duas Ilhas.

(*) Só destas he que trata nesta Memoria.

muito tortuosas, a casca escabrosa e de cor vermelha escura
tem cheiro d'Alcanfor que se conserva na raiz ainda de-
pois de secca e hum sabor aromatico, particular, activo, que
se percebe immediatamente que se mastiga, e que termina
por humma sensaçãõ particular de frio. A parte lenhosa
he insipida e inodora.

O tronco que nas mais excelsas e nutridas terá
quasi tres pés de diametro não se conserva indiviso até
grande altura; communmente na de 6 ou 8 pés começa a lan-
çar grossos ramos, vagos, e patentes, que se subdividem em ou-
tros e outros desvaivadamente menos nas ultimas diviso-
ens que são oppostos. A casca desta arvore he exter-
namente cinzenta deslavada, aspera, e gretada, principalm.
para a base do tronco onde terá de grossura $\frac{1}{2}$ polega-
da ou mais, nos ramos he mais tenue na razão inver-
daidade, e nos renovos e extremidades dos ramos he de
côr verde. Quando recentemente extrahida e antes de
preparada tem pouco cheiro e hum sabor adocicado e as-
tringente, misto com o aromatico da Canella; preparada,
e não secca perde quasi inteiramente a parte adstringente do
sabor, e conserva o resto que fica mais agradavel; prepara-
da e secca he d'humma cor vermelha desmaiada ou mais
clara que a da India, tem o cheiro e sabor da Canella da
quelle paiz, mas em grão muito inferior e chega alguma
a fazerse inodora e quasi insipida*. O lenho he compa-
cto, de cor amarellada, insipido e inodoro.

* se se guarda por hum anno melhora de sabor como casualmt. obser-
vei mas nunca chega a igualar a da India.

As folhas são pendentes, coriáceas, ovado-oblongas, agudas, inteiríssimas, lisas em ambas as faces, lustrosas, e d'hum verde mais escuro na superior, venosas, e com 5 (as vezes tres) nervos longitudinaes, dos quaes os lateraes se apagam antes de chegar ao topo; sustidas por hum curto peciolo, e quasi oppositas; são copiosas particularmente nos terrenos arenitos e humidos; nestes mesmos adquirem ellas maior amplitude, chegando algumas a ter quatro polegadas de comprimento sobre duas e mais de largura junto da base. Estas, quando sazonadas e colhidas em tempo secco extrahão machucadas na mão o agradável cheiro da Canella da India; he ao principio adocicado e instantaneamente se muda n' hum gosto aromatico muito vivo proprio da Canella com alguma mistura d' amargo; quando hum pouco secca he menos agradável, mas mais activo o sabor; muito secca, porém algumas retêm as suas qualidades sensiveis

A inflorescencia he quasi umbrellada; das axillas e mais communmente do topo dos novos ramos nasce hum pedunculo (as vezes dois e tres), que á huma ou duas linhas de comprimento lança dois pedunculos quasi oppositos, e á outra igual distancia mais acima lança outros dois que cruzão os precedentes; todos quatro e o pedunculo commum alongão se depois seis, oito até doze linhas sem lançar pe-
dun-

pedunculo ou flor, depois lançaõ dois ou tres pares de pedun-
culos quasi oppositos, longos e brenquios que terminãõ
em huma flor solitaria interposta a dois pedunculos opu-
postos trifloros; os pedunculos immediatos as flores não
são maiores que as mesmas flores. Todos os pedunculos
são munidos de bracteadas da mesma fiação das folhas; dif-
ferem só em serem de cor verde muito alvadia e caucias.

As flores são todas hermaphroditas, e tem hum elii-
ro hum pouco inopante.

Cal. nullo a não querer dar este nome à Corolla.

Cor. pallida, monopetala, interna, e externamente cotamello-
sa, campanulada, de seis petalos, ovadas, agudas, e
alternadamente mais interiores e hum pouco menos
amplas.

Estam. Filetes nove exsertulados mais curtos que a Corol-
la, seis mais exteriores são incurvados e apregados à
base das petalas; tres mais interiores levantados e a-
pregados ao receptaculo sobressahem aos outros, e estão
de nivel e contiguos com o pistello. Antheras dois
loculos polleniferos, lineares e obliquos em huma e
outra margem da extremidade do filete. Glandulas
duas pequenas amarellas, afrechadas e obtusas, levan-
tadas e canaliculadas interiormente, quasi rentes e

Lin. (7). Mas qual será das dez variedades (8) que se
contão desta especie?

A falta de sedas nos *Nect.* (9) he propria desta
especie? ou desta variedade? ou he effeito da degeneração della
neste paiz? será tambem por effeito da mesma degeneração
que ella fornece humna Canela muito inferior a de Ceylão?

Não tenho dados bastantes para resolver estas
questoens; ha porém sobejas razões para admittir affirma-
tiva da ultima. A differença do clima e do terreno a
velhice destas arvores; a indiscricião e negligencia com que
as tem plantado e cultivado; o máo methodo pelo qual ex-
trahião, seccão e guardão a Canela são outras
tantas causas da notavel differença que se observa? Sob
detalhes em que vou entrar podera melhor avaliar se a influ-
encia daquellas circumstancias.

Do clima do Rio de Janeiro relativamente ás Canelleiras.

A discussão deste assumpto exige hum paralelo
do clima de Ceylão, patria mais notavel destas arvores

(7) *Laurus Cinnamomum* Syst. Nat.

(8) Murray Appar. Medic. t. 4 p. 300

(9) As sedas tambem faltão na variedade que Jacq. observou e descreveu.

com o do Rio de Janeiro. Eu não posso traçar bem este quadro, que depende de muitas noções topographicas, e meteorologicas daquelle Ilha, que me são incognitas; pelas poucas porem que tenho farei por orçar a differença dos dois climas, e a influencia que pode ter nas Canelleiras.

Ceylaó não produz em toda a sua extensáo Canelleira igualmente bóa (10) he do Campo da Canelleira que vem a mais preciosa do Commercio (11) e he por tanto aquelle espaço da Ilha que particularmente deve servir de termo de comparação: Ora aquelle espaço que s'estende ao longo da Costa Austral e Occidental da Ilha desde Negumbo até Gallieres (12) está entre seis e sette grãos de latitude Boreal; alem desta proximidade da Equinoctial he de notar que toda a Ilha he montanhosa (13); e que o Campo mencionado está n'hum abrigo formado por duas montanhas que demoraõ huma ao Noroeste e outra ao Sudoeste bem conhecida pelo nome de Pico d'Addo (14).

Estas circumstancias fazem crer que he muito quente o clima, em que vegetaõ as arvores, que dão a melhor Canelleira do mundo.

Se advertir mos agora que o Rio de Janeiro demora

(10) Murr. l. c. p. 299

(11) Bonnar Dict. d'Hist. Nat. na palavra Cannelle

(12) Bon. l. c.

(13) Dict. de Geograf. na palavra Ceylan.

(14) Carta de Ceylaó de Rainald.

ra por vinte e tres grãos de latitude Austral, sermos for-
cados a convir que huma planta indigena de Negambo
distante sette grãos da Linha ha de degenerar se a remo-
verem mais desaseis grãos para o Polo, ou o que he o mes-
mo se a transplantarem no Rio de Janeiro. Todavia es-
ta grande differença apparente do clima he muito minorada
pela configuracao deste paiz. Quem lançar delle
os olhos para o horisonte não vê em torno sendo hũa al-
cantilada serraania que s' eleva acima das nuvens, o valle
que daqui resulta he em parte formado pela immensa ba-
hia que serve de porto a Cidade, e o resto por hum terre-
no muito baixo quasi de nivel com a agoa da bahia, mas
coalthado d' oiteiros, ou morros que a tornão muito desigual.

Hum paiz desta ficção deve suppor se tão quente co-
mo inaccessible aos ventos; effectivamente o he muito mais
do que era d' esperar da sua latitude; e talves excedesse
mesmo nesta parte a Ceylão, se meteoros tanto quotidi-
annos como estacionarios não temperassem regularm^{te}
o ardor do seu clima. Felizmente succede que quando
o calor do dia nos meses das calmas se approxima de
hum grão em que viria a ser tão incommodo como dano-
so aos animaes e vegetaes, isto he, junto do meio dia, começa
a soprar a viração do mar, que tempera os ardores do
sol, e que para tornar a temperatura mais igual termina
ou

ou infraguetto muito com a desappareição deste astro: quan-
do elle assoma na manhã seguinte, sopra de terra hum do-
ce zephyro, que suaviza o calor matutino, e dura até ser
substituído pela viração do mar: com aquelle veljeão os Na-
vios quando largão deste abrigado porto, onde quasi nun-
ca s' experimenta vento algum tempestuoso, a não ser al-
gun raro e momentaneo Sudocete.

Daquí vem que a temperatura geral do ar he
talvês a mais igual e uniforme que haja em país algu-
do mundo, principalmente no tempo chamado Inverno,
ou d' Abril até Setembro, estação em que as chuvas são
poucas, em que o Thermometro de Reaumur poucas ve-
zes marca três grãos de differença em vinte e quatro ho-
ras, e em que o calor medio he de dezasis grãos. No
Verão succede as vezes serem escassas ou nullas as virações,
ou vendavaes: o calor então he intenso; mas hum trovoadal
vespertina, que he quasi quotidiana nesta estação vem tão-
to mais forte quanto assim era necessaria para dissipar
a estagnação do ar, e produzir humã chuva, que na sua
queda refrigera e purifica o ar, precipitando consigo as ex-
halações, de que a atmosphera estava infecta, e com que
vai prestar se o mais pingue alimento aos vegetaes (15).
Entreve-se bem que esta doutrina do clima ha de ser acco-

(15) Bozier Cours. d' Agricult.

panhada d'hum circumstancia que he tão danosa á saú-
de dos habitantes, como útil aos vegetaes; he esta a que do-
mina nos países baixos e quentes; isto he, hum certo gráo
d'humidade, que gerando mil molestias de langor, em com-
pensação cobre o país d'hum perpetua verdura, fazendo
florecer e fructificar as plantas quasi sem estação ou tem-
po prefixo.

Em hum clima tal devia a Canelleira vegetar tão
bem como se observa; mas creio que para dar tão boa Ca-
nella como a de Ceylaõ, devia o calor ordinario ser ainda
hum pouco maior como he talvez o daquella Ilha.

Quanto cogera o calor para beneficiar os oleos essenciaes
nas plantas aromaticas comprehende se bem pelas recentes
descobertas em Chimica e Physiologia Botanica, e experi-
menta se quotidianamente.

Basta observar que as arvores mais odoriferas,
como Canelleiras, Craveiros da India e do Maranhão,
Moscadeiras &c. são indigenas dos países os mais quentes,
e que na Europa mesmo as plantas aromaticas como o
Tomilho, Alcarim, Alfaxema, que são naturaes dos paí-
ses meridionaes, perdem muito dos seus cheiros se são tras-
plantadas das provincias meridionaes ás Septentrionaes
da França (16), ou o que vem a ser o mesmo se são cultiva-

(16) Bozier na Obra cit. Pore

das quatro ou cinco grãos mais para o Polo.

Do que fica ponderado se segue que hum dos meios de beneficiar aqui a Canella he de fazer as novas plantações nos lugares os mais quentes ou mais abrigados, isto he nos valles que todavia não sejam muito frías e sombrias, porém segue se tambem que ella nunca será aqui da melhor, e que só se poderá ter desta, cultivando se nas terras mais proximas ao Equador como Maranhão, Ilhas do Príncipe e S. Thomé, &c.

Destas duas Ilhas vem presentemente tres sortes de Canella; a da segunda e terceira sorte não differ na bondade e habito externo da que actualmente produz o Rio de Janeiro, mas a da primeira sorte apesar de mostrar que naquelles paizes está muito aturada a cultura desta producção, e que portanto he susceptivel de muito melhoramento he ainda assim tão boa (não no habito, mas na qualidade) como a melhor da China, ou pouco inferior a optima de Ceilão. (17)

He para notar se que esta Canella he muito mais grossa que a da India e que as outras duas sortes conterraneas; que a sua quebradura he menos fibrosa que a de toda outra, e faz ver hum pontos luxuriosos muito notaveis que inculcão quanto he rica d'hum princi-

(17) Vê a Annotra.

pio gommoso resinoso, que resulta talvez da impussação
e amalgama da sua mucilagem e óleo essencial: não he
menos para notarse que a sede desta gommoso resina
não he na entrecasca, mas na mesma Casca. O Supto q.
me fez ver estas três sortes de Canella dice me que ellas
erao formadas por tres arvores differentes, mas eu creio
que a sua fugitiva observação não he exacta, porque nas
mesmas Canelleiras do Rio se achão tres semelhantes sor-
tes de Canella: a chamada da primeira sorte he tirada do
tronco das Canelleiras (18); e as outras duas dos ramos (19)

Hum Capitão de Navio Portuguez hum pouco lido e
curioso, e que tinha frequentado muitos portos da India,
mesmo dos que pertencião aos Hollandeses assegurou me q.
estes extrahião a maior parte do óleo de Canella d'hum
sorte de casca tão rica delle que se podia tirar por expres-
são. Baume obtive da India hum Casca grossa
de seis a oito linhas muito rica d'óleo semelhante ao de
Canella, e creio que os Hollandeses empregavão esta pa-
ra augmentar a copia do óleo de Canella (20). He facil a-
gora de dizer quaes sejaõ estas Cascas, e porque os Hollan-

(18) Vê a Amostra

(19) Eraõ destas as Amostras que apresentei

(20) Elem: de Pharm. p. 363.

deus davao o Oleo de Canella por hum preço que não a-
chavao lucrativo. os que na Europa tentarao fazer a extrac-
ção do oleo da Canella do Commencio.

Do terreno do Rio de Janeiro
relativamente a cultura das Canelleiras.

Ainda aqui cumpre fazer o parallelo deste ter-
reno com o de Ceylão, ou ainda melhor com o do Campo
da Canella. Este pelo que nos consta he arenoso, e jas ao
longo da Costa Austral e Occidental da Ilha. Ora o ter-
reno do Rio de Janeiro he pela maior parte argiloso e
particularmente os morros que são quasi d'argilla pura:
a qualidade pois deste terreno. não he a melhor para a
cultura das Canelleiras, e deve em consequencia contar se en-
tre as causas da degeneração destas arvores: não deve toda-
via reputar se como absolutamente incompetente, porque a-
temo do que a experiencia aqui faz ver, em Ceylão mesmo
dao se, menos bem na verdade, em terreno argiloso (21) de
mais ha aqui muitas planicies arenosas (22) pingues e expos-

(21) Quo liberior et quo siccior in aëria alta statio, tanto maturior decoratio
arboris fieri potest, hinc sub ea conditione jam anno quinto laevem habet, cum
contra ea arboris solo humido argiloso crescentes etatem 7 vel 8 annorum, et arbo-
res umbræ locis crescentes etatem 14, 15, 16 annorum requirant. Murri. l. c. p. 300.

(22) Estas me illudino em outro tempo e mefixerao dizer que este terreno em un-
ge-

tas do sol, onde quanto se pode conjecturar recrecendo os benefícios competentes do cultivador devem prosperar mais as Canelleiras.

He a negligencia desta sorte de terreno hum dos defeitos d' algumas das antigas plantações, a que se deve accrescentar o serem as habitações d' algumas alagadiças ou anombradas por outras arvores circunstantes. He certo e bem para notarse que se achão riosas as Canelleiras, que estão em taes circumstancias, mas não he menos certo que estas circumstancias são outras tantas causas da deterioridade da Canela neste pais. Todas as plantas aromaticas, e muito mais as dos paeses mais quentes exigem hum terreno que não seja muito humido e a exposição ao sol para se poderem desinvolver os principios corante e aromatico; a sombra e n' hum terreno muito humido nutrem se e desinvolvem se mais estas plantas, porque abundão mais de seiva, mas d' hum seiva aquosa e mucilaginosa pouco propria para as secreções oleosas aromaticas, que alias dependem muito do contacto dos raios do sol (23), não deve pois parecer estranho que o sabor e cheiro da Canela do Rio seja tibio, e se dissipem facilmente na ex-

geral arceito: a inspecção dos morros e novas observações me tem feito abraçar esta opinião.

(23) Tournefort *Elem. d' Hist. Nat. & Chim.* t. 4 p. 10 & 13.

siccação, porque o óleo essencial, onde residem aquellas qua-
lidades pela condição da habitação das Canelleiras deira ser
imperfeito menos aromático, e dotado d' hum aroma mais
fugaz. O que prova deciseivamente estas assertions he ver
que as Canelleiras que estão em lugares humidos e cercadas
d' outras arvores, como na Chacara do Rodamack em An-
darahy tem as folhas d' hum verde escuro e dão hum Ca-
nella muito pallida; pelo contrario as das Chacaras de D.
Emerenciana no Campo de S. Anna, do Escriptorio da
Camara em Carahy &c, que vegetão em terreno mais se-
co e mais exposto ao Sol, tem as folhas d' hum verde mais
claro, e a Canella mais vermelha: o sabor das folhas colhi-
das em Andarahy insipueceo muito mais em três dias
que em oito o das de Carahy. Em fim da Chacara do
defunto João Pyman em Mataporcos, cujo terreno he are-
ento e exposto ao Sol, obtive dois pedacos de Canella cultiva-
da e colhida ali haviaõ quatro annos; era avermelhada
e d' hum sabor adocicado que terminava pelo aromático
da Canella, muito mais tibio na verdade mas ainda
aunds activo (24).

Das

(24) Como fix ver nas Amostras A e B que apresentei.

Da propagação das Canelleiras

A multiplicidade destas arvores, que se observa, tem sido effectuada meramente pela transplantação das que se achavão espontaneamente nascidas debaixo das antigas Canelleiras. Este simples methodo de as multiplicar que ainda assim por negligencia ou desconhecimen- to destas arvores apenas era praticado por ham ou outro he hoje mais geralmente mas quasi o unico que se execu- ta neste país. Como provem são mui poucos os frutos desta arvore que chegam a vingar, e ainda destes são mui- to menos os que cahindo se achão nas circumstancias de ger- minar, fica evidente que por este meio senão pode accele- rar muito a multiplicação das Canelleiras.

Cumprre pois recorrer a outros meios, mas antes de fallar delles convem notar que as novas Canelleiras só s' encontros debaixo das antigas que vegetão em terra co- berta de matto ou hervas agrestes e que se conserva molle e humida; ja mais as encontrei em circumstancias oppos- tas: Não se sobre a terra as sementes germinadas lan- çando a raiz que s' imbebia no caule que se elevava ao ar.

Desta observação colligo que a molleza da terra, a pouca

Jom

+
+
sombra das herbas (a) e a humidade consecutiva são favoráveis á germinação e tenura infantil da Canelleira; ao menos neste país, e por hũa razão inversa que o muito ardor do sol humta terra muito secca obstaa á germinação e crescimento da nova Canelleira; daqui se deixa ver por que morrem muitas das novas Canelleiras quando se desplantão para vasos; o sol secca facilmente a pouca terra do vaso, e a planta definhã e morre.

Quando pois se houverem de fazer sementiças ou plantações em vasos quizerã que o cultivador nunca perdesse de lembrança quatro cousas: o tempo competente de semear, a madureza e perfeição do fructo, a elicção da terra e a cultura ulterior das novas plantas.

O tempo competente de semear he segundo indica a Natureza o da madureza dos fructos isto he no Rio de Setembro ate Dizein e de Janeiro ate ...

A madureza do fructo pode conhecer se pela descripção que delle fiz; em quanto porvir a perfeição he necessario advertir que elle perde a força germinante dentro em poucos dias (26) que se tenha guardado, e por isso deve

(25) Não poria incoherencia leovar aqui a sombra que tinha reprovado na habitação d'algumas destas arvores; fallo aqui da arvore infantil ou em germinação e acolã da adulta: os abrigos que convem proximar para aquella devem remover se desta.

(26) Jacq. na Obr. cit. p. 118.

reputar se menos perfectos ou fecundos os que estiverem
colhidos ha mais tempo.

A eleiçãõ da terra serã boa se se empregar a
que he natural ou artificialmente pingue e composta de
humus e areia fina.

A cultura da nova planta redus se a defende la
do nimio calor e da nimia humidade; quando reinar aquel-
la conven circumvalar ou mudar o vaso para hum lugar
pouco exposto ao sol, e rega los; e quando dominar a segunda
construir lhes hum abrigo ou muda los para elle. Os vasos
devem ser grandes, bojudos e de boca estreita para não seca-
rão facilmente a terra contenda.

Fica apõs isto manifesto o que conven fazer quan-
do as sementeiras ou plantaçoens se heõ de fazer na terra
mesma dos predios; revolver bem a terra prepará-la se he pre-
ciso pelas addicãõ d' outras, formar hum abrigo as novas
plantas; rega las segundo o tempo ou a necessidade, he em
summa o que tem a fazer o cultivador que quer benefici-
ar a Canelleira.

He ja sabido que esta arvore pega d' estaca e eis-
aqui por tanto hum meio d' accelerar ao infinito a multi-
plicacãõ das Canelleiras, meio tanto mais util e digno de por
se em pratica geral quanto são poucos os frutos desta arvore
que vingão apesar de serem innumeraveis as flores.

Sobre este ponto porem eu tenho pouco a dizer por falta
d'observaçoes ou experiencias que as minhas circumstancias
me não permittião fazer; apenas advertirei que estacas
grossas plantadas em Maio não pegarão, não sei se por
ter sido a estação secca, se pela qualidade das estacas se pela
impropriedade do tempo, se por tudo juntamente; hum re-
novo porem su ranno de Casca verde de palmo ou palmo
e meio de comprimento plantado no fim de Julho pegou.
Presumo pois que se se plantarem d'estaca os renovo ou
extremidades verdes dos ramos em tempo competente, se
lograráo pela maior parte

Eu não posso fixar este com toda a exactidão, mas
julgo que será de Julho ate Outubro, pois a Natureza que
então tem completado a obra da fructificação desta arvore
insinua que começa o tempo em que se deve solicitar da
terra de qualquer sorte a sua regeneração; a experiencia referi-
da e a pratica do paiz com outras arvores e arbustos fazem
a minha opinião mais que verosimil

Da colheita da Canella.

Esta parte da cultura da Canella he aqui geralmen-
te fallando a mais deficitosa que se pode imaginar. Pelo que
vi mandando colher huma picua, e pelo que se collige mes-
mo da inspecção das Canelleiras costumão os nescios fei-
to.

tores e debaixo da sua direcção os estupidos escravos co-
ther a Canella fazendo sem escolha de tempo e de parte da
Canelleira, mas communmente no tronco humna secção do so-
lao da Casca. Para avaliar os defectos desta pratica e
comprender a que he vantajosa cumpre notar que a Casca
desta arvore compoem se de quatro partes ou tegumentos
concentricos visivelmente distinctos: o primeiro ou mais ex-
terior he humna tes cinzenta que cobre o tronco e grossos
ramos, e de que apenas se observão rudimentos nas ulti-
mas ramificacoes: immediatamente a este encontra se ou-
tro, tenro, de cor verde, que se vê quasi nio nas extremida-
des dos ramos: segue se logo outro amarello tirante a ver-
melho e lenhoso mais crasso e mais fragil no tronco, ma-
is fibroso nos antigos ramos e quasi nullo nos mais novos:
o ultimo e mais interior he tenue branco e membranoso,
encontra se por todas as partes da arvore em que ha Casca.

Os dois primeiros tegumentos tem hum sabor
aromatico e adstringente que torna o da Casca não pre-
parada menos agradavel; e por isso na India de costu-
me se raypa e deita fora: daqui vem a cor e a lisura
da superficie externa dos tubos de Canella que vem da
quelle pais.

O terceiro tegumento nos ramos tem muy pou-
co cheiro ou sabor proprios, ambos os recebe do tegumento

sequinte: daqui vem que quanto a Canella da India he mais grossa. e tanto peior condicao he reputada.

Por este motivo quando se raspar a Casca que for grossa para a despir dos dois primeiros tegumentos cumpre proseguir naquella operacao não só até tirar todo o tegumento verde, mas ainda até desbastar hum pouco do amarello: no tronco porém he bem differentemente raspados os primeiros tegumentos, e em quanto fresca he viscosa ao tacto e tem hum sabor vivo que conserva depois de secca, e então quebrada mostra humas cellulas cheias de gomma-resina, como fica notado (27).

O quarto tegumento ou entrecasca he a sede principal do oleo essencial e aroma da Canella; o cheiro e sabor o demonstrão e vê-se mesmo quando se corta a Casca, pois logo que he ferido recende a Canella (28). Se elle pode facilmente obterse separado seria a mais excellente Canella possível, mas pela sua tenuidade e adhesão ao terceiro tegumento he quasi impraticavel separa-los.

De que acabo de ponderar se vê que pelo modo vulgar de colher a Canella se deixa ficar a entrecasca adherente ao lenho e se guarda o que he quasi inerte. O

(27) Vi a Amstera.

(28) Herman tirou mais oleo essencial d'humas libras d'entreasca que de seis de toda a Casca. Dict. portat. du Comm. t. 1. p. 449.

O melhor methodo de a extrahir, e que se pratica na India segundo se collige da que de lá nos vem, he fazer secções parallelogramicas por meio de golpes profundos ou que cheguem ao lenho, dois circulares e parallelos e em distancia arbitraria e varios perpendiculars a estes. Levanta se depois com a ponta da faca e por hum dos angulos a Casca juntamente com a entrecasca, conduz se com geito aquella parte do instrumento entre esta e o lenho d'hum e outro lado ao longo dos golpes longitudinaes, destaca se ultimamente hum dos pequenos lados do quadrilatero e puxando entao pela casca, esta se despega toda inteira ficando o lenho inteiramente nu.

De que partes da Canelleira se deve colher a Canela.

Bomare diz que n'humna Canelleira que foi despojada de sua Casca esta se regenera e no fim de dois annos esta axada para humna nova colheita (29). Segundo esta asserção poderia estulhar se de toda a Casca humna Canelleira, e não se deveria cortar ramo algum della. Apesar porem da auctoridade deste sabio Naturalista eu não posso persuadir me que hum ramo e muito

(29) Dict. d'Hist. Natur. na palavra Cannelle.

mas humma arvore inteira deixe de secar sendo inteiramente descascada. He verdade que cortada humma pequena porção de casca esta se regenera, mas quem observar attentamente a forma da cicatriz vera que esta regeneração he devida não ao lenho mas a entrecasca que lhe ficou adherente no lugar da ferida e a casca circunstante (30), e que no centro da cicatriz se acha o lenho secco, se a ferida foi grande e este ficou inteiramente nu ou sem entrecasca. Ora se se colher toda a casca, como convem, ou sem se deixar a entrecasca, donde ha de emanar a nova (31)?

Não se deve pois d'humma vez descascar toda a Canelleira, e deve economisar se particularmente a Casca do tronco, a qual se he colhida em Ceylão não circula no Commercio, he só destinada para a extracção do oleo essencial.

Os ramos são as partes que a devem fornecer; estes porém não devem descascar se nas arvores como insinua Bonmaré; devem amputar se primeiramente como se pratica em Ceylão (32). Nesta decotação porém so devem ser incluídos os mais grossos e mais idosos, e não serem muito: os ramos delgados e muito novos tem muito

(30) Itaq' observa nas Canelleiras succede igualmente nas outras arvores. Roxier na Obra cit. na palavra Bourrelis.

(31) Em Abril tirei d'hum grosso ramo de Canelleira humma renua de casca de três pedregadas de largura, em Setembro vi que não tinha secado porque brotara na extremidade, mas não havia apparencia alguma d'haver ja, ou ter de haver regeneração da Casca colhida.

(32) Murr. no l. c. p. 301.

do tegumento verde e quasi nenhum amarello, e por isso
daõ humã Canella immatura, mais adstringente e me-
nos agradavel. Estes devem reservar se para os an-
nos seguintes. Cuyne todavia poupar taõbem alguns
dos groves para ter sempre alguma semente, pois esta
he o mais seguro garante da manutençaõ dos Canellei-
raes

De que idade se devem começar
a descascar as Canelleiras.

Sobre este ponto diversificao muito os Escrito-
res. Heuns lhe assignao 3 annos, outros 5 outros 7, e
outros mettem em linha de conta tantas particularidades
que a observação versha bem perplexo qualquer novico
cultivador para se determinar a fazer a primeira colhei-
ta: eu porém penso que se pode estabelecer humã regra
geral, facil e segura. Como a preciosidade da Canella
depende da do seu oleo essenciaõ he evidente que sendo es-
te humã secreção como fica dito a Canella não pode
ser boa antes que a Canelleira chegue ao estado de perfec-
ção porque só entao he que as secreções podem ser perfitas.
daqui se segue que a primeira colheita da Canella não deve
ter lugar antes de se manifestarem os sinais característicos

daquelle estado, ou o que he o mesmo antes da primeira
florencia: com effecto sendo nos vegetaes, bem como nos
animaes os orgaos da geraçao os ultimos que se desenvol-
vem a perfeicão d'hum individuo destes dois Reinos he
marcada pelos sinais que attestão a capacidade de se regu-
nerar.

Depois da Canelleira chegar ao seu estado de
madureza (ou perfeicão pode conservar-se ate 17 annos
sem que a Casca perca nada da sua bondade de sorte que
colhida em qualquer tempo deste periodo he boa; mas
depois d'elle fas-se mais grossa, perde pouco a pouco o
seu cheiro e sabor e torna o do Alcanfor (33). Daqui
vem que tendo eu colhido no principio de Maio Canel-
la d'humas antigas Canelleiras (da Chacara de D. Em-
rencianna) mal se podia conhecer pelo cheiro e sabor que
era Canelleira apesar de vegetarem aquellas arvores em hum
terreno e situaçao, segundo parece, adequados. Colhi no
mesmo tempo em Andarahy Canelleira d'humas arvores
nova e immatura que vegetava em hum terreno humoso e
humido e sombrio e era incomparavelmente melhor.

Quem não contará pois a velhice das Canelleiras
actuaes entre as causas da inferioridade da sua Canelleira?

(33) Dict. portat du Comin. t. 1. p. 445.
a excepção de não tomar o cheiro d'Alcanfor.

O mesmo s'observa no Rio

Segundo os principios que acabo d'estabelecer
humna Canelleira de trinta annos neste pais entra na
sua idade decrepita, porque ellas florecem aqui depois dos
doze annos (34), puzo porem que este termo se remove
pela poda que se faz na colheita da Canelleira, porque
esta operacao remove os arvores, e beneficia os seus pro-
ductos como he sabido relativamente a muitos vegetaes
tanto na Europa como no Brazil.

Que tempo do anno he mais
proprio para a colheita.

A Casca da Canelleira adheze em certos tempos de
tal sorte ao lenho que he impraticavel e despegar-la sem
a dilacerar, quando em outros se destaca inteira com su-
ma facilidade. Esta differente adhesão provem da
differente copia de seiva que desce pela entrecasca (35),
de onde se collige que quando aquelles he mais abun-
dante entao he o tempo mais opportuno para a co-
lheita. Ora como nas arvores que nao deponem annual-
mente as folhas he o brotamento dos gommos e das flores

(34) Decortatio ad cetatem usque triginta annorum continuari potest.
Murr. L. c. p. 301.

(35) Brot. Comp. de Botam. t. 1. p. 6

o indício de mais rápida e copiosa ascensão de seiva pelo cerne e regresso consecutivo pelos vasos seivosos da entrecasca (36), fica manifesto que o tempo da colheita da Canela deve coincidir com o da florecencia. Partindo destes principios e d'algumas experiencias feitas de Fevereiro até o presente creio se pode fixar o tempo da colheita no Rio do principio de Fevereiro até o fim d' Abril e de Julho até o fim de Novembro (37). Vejo bem que estas duas epochas não coincidem com as da grande e pequena colheita da India (38) mas isto não me embarana, porque eu escrevo o que aqui observe e que he coherente com a razão, alem de que a diferente situação de Ceylão e Rio de Janeiro e a ordem inversa das estações nos dois paizes poderiam bem fornecer a razão de tão notavel diversidade. A colheita deve sempre fazer-se em tempo secco.

Da exsiccação da Canela

Baume apoiado na sua Observação e n' autoridade de Silvio pertende que todas as partes dos vege-

(36) Brot. Comp. de Batan. L. c.

(37) Tem destes unzes não só he indispensavel a extracção da Cana mas ainda esta tem menos cheiro e sabor.

(38) Murr. L. c.

taes aromaticas seccadas ao sol conservão melhor as qua-
lidades sensiveis e virtudes que seccadas à sombra (39).

Segundo esta doutrina e a insinuação de Bomare (40) se-
guei a hum sol forte no mez d' Abril humna pouca de
Casella que ficou sem cheiro e quasi sem sabor (41).

O mesmo succedeo à duas outras pessoas que seccarão
da mesma sorte no principio de Maio. Seguei à
sombra duas porções humna da mesma Canelleira
(42) e outra d' humna arvore mais nova d' Andara-
hy (43) conservarão ambas as qualidades sensiveis da
Canela da India mas em gráo muito inferior, e apexar
d' estarem ao ar tinhão hum leve cheiro de mofo. Se-
guei nocamente a hum sol brando outra porção de Cas-
ca da primeira Canelleira, nos primeiros dias tinha
mais cheiro que a que seccava à sombra, mas ultima-
mente pouco differia da que tinha seccado ao sol
forte (44). Segundo estas observações parece que
o melhor methodo de seccar a Canela no Rio de Ja-
neiro he expondo-a no primeiro dia a hum brando
sol, e depois continuar a secca-la a sombra, mas n' hum

(39). Elem. de Pharm. p. 61 e 69

(40) L. c.

(41) Como fix ver n' Amostra C.

(42) Fix ver n' Amostra D.

(43) Como se vio n' Amostra E.

(44) Como fix ver n' Amostra F.

lugar secco, e ventilado.

M.^r de Cosigné ex Coronel que viajou pela India, fez muitas indagações botânicas, e escreveu sobre a cultura das especiarias á beneficio dos habitantes das Mauricias não foi mais bem succedido que eu na exsiccacão da Canela ao sol: donde procede esta dissipaçãõ de cheiro e sabor da Canela no Rio e Ilha de França, que se não observa em Ceilão? Provirá da differente variedade de Canelleira? Mas M.^r Peivre, celebre Intendente das Mauricias, que dispendeo grossas somas em três expedições para se procurarem as plantas genuinas das especiarias da India, e que as conseguiu relativamente ao Cravo da India e Nosmoscada, deixaria só d'obter a melhor variedade da Canelleira? Não será antes o terreno e o clima que fãõ degenerar a Canelleira, e motiva a dissipaçãõ das qualidades sensiveis da Canela no Rio e Mauricias? Dize-me que M.^r de Cosigné sempre conseguiu fixar o cheiro e sabor da Canela por hum processo que eu não penso que seja praticado em Ceilão: consiste em molhar a Canela antes d'a por a seccar em humna branda agoa de cal. Isto he humna imitaçãõ do que praticaõ os Maluqueses com o Macis e Nosmoscada (45) talvez menos para fixar o cheiro destas

especiarias que para as preservar dos insectos que as comem.

Da arrecadação e exportação da Canella.

Os Hollandeses depois de seccada a Canella costu-
mavaõ enfiar-la e guarda-la em grandes armazens;
e quando a querião remetter para a Europa mettiaõ-
na em duplicados sacos não de Canhamo ou Linho,
mas d'hum pano que na India chamaõ Puyisakken;
abordo cobriaõ estes de pimenta de sorte que não fi-
casse intersticio algum vazio (46). Devemos quan-
to he possível imitar a pratica dos Hollandeses, que
como experimentados devem servir nos de modello em qua-
nto a observação não mostrar os inconvenientes ou o me-
lhoramento que pode ter nas novas mãos.

Dize se por tanto ajuntar em molhos os tubos da
Canella; desta sorte evita-se que se quebrem, e porque fi-
ca humma menor superficie exposta ao ar, exhala se
menos aroma. Conveem não menos encelleira-la em

(45) Bom. Diet. na fidal. Mercade

(46) Murr. l. c. p. 302.

hum lugar meramente destinado a este uzo; por este
meio previne se a dissipação do aroma que se dissol-
veria no ar ambiente d'hum novo lugar. Ao
Gujesakken, droga incognita neste pais pode substi-
tuir-se o algodão. Cobrir-se ha igualmente de Pi-
menta abordo dos Navios de transporte, porque se-
gundo dizem esta absorve a humidade da Canella e
a faz mais excellente (47). Para este fim e para
terem mais hum artigo de commercio, convem cultivar
tambem aqui a Pimenta da India (48). de que quanto
se pode julgar sem ver a flor ja tem a planta na Cha-
cara do Rodamack em Andarahy.

Meios de melhorar as Canelleiras antigas deste pais.

As Canelleiras antigas são pela maior parte ve-
lhas, estão algumas cercadas d'outras arvores, e outras
cobertas e definhadas com plantas parasiticas (49). Ja

(47) Nurr. L.c.

(48) *Siger nigrum*.

(49) Herba do pananinho = *Loranthus Americanus* L. Barbas de velho =
Tillandsia uncinata, varios Caraguatós = *Tillandsia ligulata*, *polysta-*
dia &c.

mostrei que a idade decrepita destas arvores era humada
das causas da deterioridade da Canela deste pais. Fix
ver tambem que as arvores que as cercão, as offendem
com a sua sombra e lhe subtrahem parte dos principios
seccos que ella havia absorver da terra, a que as plan-
tas parasiticas não só trabalhão por exauri-las da sua
seiva, mas por humã especie de circulação de seiva entre
ellas e as Canelleiras, a alterar a indole da seiva destas.

Daquí se collige que seria vantajoso cortar cu des-
bastar as arvores que as cercão, olimpa-las das plantas
parasiticas, e poda-las, e até cortar algumas pelo pé: este
he o unico meio de beneficiar as Canelleiras decrepitas
porque as renova(50).

Das utilidades da Canelleira do Rio.

Neste ditoso pais, onde, bem como por toda a parte
he a negligencia dos habitantes na razão directa da li-
beralidade da Natureza, apenas as folhas desta arvore
erão d'algum uso, preparavão com ellas humã agoa

(50) Depois da poda devem cobrir se os tocos com o Unguento de S. Fiorenzo. Vê
em Roxier Unguent de S. Fiorenzo.

aromatica, de que se não servião mesmo sendo para
jogar o entriado. Tão pouca era a utilidade
que tiravaõ desta arvore que independentemente da Ca-
nella, porque aliás he cultivada e tão celebre, he mui-
to preciosa ainda por outros titulos.

A raiz he riquissima d'Alcanfor. No fim
de Maio colhi $1\frac{1}{2}$ libra e 13 onças de Casca da raiz
d'humã Canelleira idosa, que vegetava em terreno hume-
so e humido; depois de lavada da terra e picada foi
no dia seguinte submettida á distillação; obtive neste
ensaio hum oleo amarelhado crasso que adheria as
paredes do recipiente, e que depois d' esfriar se separou
espontaneamente em 3 onças d' Alcanfor concreto e
 $\frac{1}{2}$ onça e 48 gr. d' hum oleo tenue alcanforoso, que depois
se foi tornando mais e mais escuro até a cor de vinho
tinto.

Em Setembro colhi duas libras e seis onças de casca
de raiz d' outra Canelleira idosa que habitava em terreno
secco e dois dias depois distillou a hum fogo bem gra-
duado; extrahiu hum onça d' oleo alcanforoso e 4 onças
e 6 gr. d' Alcanfor.

O Alcanfor () he da feição d' amucar em pó, e he mui-
to branco quando puro e secco (); neste estado não differe

(51) Vê a Annotação

(52) Extrahido do vidro hum pouco e deixa-o ao ar, em pouco tempo se virá como o descrito.

notavelmente no cheiro e sabor do Alcanfor das Boti-
cas; dissipa se ao ar como este; he mais leve que a agua,
e ainda que parece indissoluel nella communica lhe o chei-
ro e sabor pela distillação: dissolve se instantaneamente no
oleo essencial das folhas da Canelleira; inflama se pronta-
mente e arde em chama branca terminada em fumo expres-
so sem deixar residuo; dissolve se no oleo alcanforoso de
qual se precipita cristalizado em agulhas brancas trans-
parentes dispostas em forma de penna.

O oleo alcanforoso (53) he louro, tem o cheiro e sa-
bor do alcanfor com alguma mistura do cheiro da Ca-
nella que he mui pouco perceptivel; he mais leve que
a agua e summamente volatil. As propriedades deste
oleo fazem crer que elle he da mesma indole do Alcan-
for da Canelleira, de que me persuado que só differe na
cor consistencia e mistura d'alguma pequena porção de
oleo essencial de Canella; presumo mesmo que a cor he acci-
dental e devida ao fogo porque quando este he demasia-
do passa de louro a denegrido (54)

A agua distillada (55) que remancee depois de sepa-
rado o oleo he clara, e retém o cheiro e sabor do Alcanfor

(53) Ve a Amostra

(54) Ve a Amostra

(55) Ve a Amostra.

na superficie observa-se hum laço oleoso branco que julgo ser o oleo alcanforoso natural.

Segundo a primeira experiencia humna libra de Casca de raiz da Canella fornece alem da agua alcanforada 2 oitavas e 8 gr. d' Alcanfor, e 2 scrupulos e 4 gr. d' oleo alcanforoso, e pela segunda 1 cit. e 2 scrup. d' Alcanfor, e 1 scrup. e 6 gr. d' oleo alcanforoso, e tomando hum meio termo 1 cit. 2 scrup. e 16 gr. d' Alcanfor e 1 scrup. e 17 gr. d' oleo alcanforoso, productos que reputados como espero que venhao a ser; faxem a cultura da Canella muito preciosa, ainda quando nada valessem a Casca, oleos essenciaes &c. que ella fornece.

No fim de Julho distillei 29 onças de casca fresca de Canella, e obtive humna agua lactescente, muito agradavel, he doce e aromatica e semelhante no cheiro mais inferior a agua de Canella da India; precepitou se della como ainda se vê n' amostra algum oleo essencial, do qual não posso offerecer humna amostra porque alem desta humna só vês obtive copia bastante de casca para extrahir o oleo, e infelizmente succedo ganhar empireuma.

Este oleo he de cor d'ouro, mais pesado que a agua, e de cheiro e sabor como o da Canella da India, mas em gráo muito inferior.

Das folhas extrahi por vezes oleo essencia
al

al (56) em diferentes proporções, sendo a maxima de
17 grãos por libra; do caput mortuum ou residuo obtive hui
extrato aquoso muito copioso (humanaença por libra) de sabor
salino e amargoso, que parecia goma pura, sendo deprecis de
secco tenaz e elastico como esta substancia: o oleo he cor de
curo, pouco mais pesado que a agua; imita alguma cousa
no cheiro e sabor o de Canella, e presumo que ainda se ob-
terá mais semelhante se se distillarem as folhas sasona-
das, ou as que comecão a amarellecer. A agua distillada
imita a da Casca, mas he menos agradavel, e deixa sen-
tir no fim hum sabor amargoso.

Do frito não extrahi cousa alguma, porque são
tao poucos os que cheguão a virar, que nem para hum en-
saio se poderia apuntar proxentemente quantidade suffici-
ente.

Da extracção do Alcanfor e Oleos da Canelleira.

Nos meus ensaios usei d'hum Alambique ordinario
de Folha de Flandres; o máo exito proveio d'alguns, e os
defeitos d'outros me fizeram ver não só os defeitos daquelle

caso, mas tambem que para a extracção do Alcanfor he
necessario hum Alambique differente do que convem
para a distillacão dos outros oleos da Canelleira.

Hum defeito geral e notavel dos Alambiques or-
dinarios he ficar o que se pretende distillar em contacto
immediato com o fundo do vaso, daqui vem que se aquil-
la materia he viscosa, ainda que o fogo não seja forte con-
trahе empurrana logo no principio da operacão, como al-
gumas vezes me succedeo na distillacão do Alcanfor e dos
oleos da Canelleira.

Na distillacão do Alcanfor nota, que se se reno-
vava a miudo a agua do refrigeratorio de sorte que esti-
vesse sempre fria parte do Alcanfor ficava apegada ao ca-
pitel e bico do Alambique, donde era difficil colligi-lo.
Pelo contrario com os outros oleos essenciaes, a não se con-
servar bem fresco o capitel e bico perdia se hum grande
parte do aroma.

Todos estes inconvenientes evitaõ se como he facil
è antecor se para a distillacão dos oleos da Casca e folhas
se usar d'hum Alambique feito pela norma do que con-
fuzadamente descreve Aublet na nona Memoria annexa
à sua Flora da Guianna (57).

Para obter puriss o Alcanfor cumpre empregar

(57) Hist. des plant. de la Guiane Françoise. t. 2. p. 123 &c.

hum Alambique, cuja cucurbita seja da construcção do
d' Aublet, que tenha hum tubo curto e dois refrigerato-
rios, hum no capitel, onde a agua deve estar sempre te-
pida, e outro em roda do recipiente, onde deve estar sem-
pre fria.

A forma dos recipientes deve taõbem ser dif-
ferente para facilitar a separação do Alcanfor e oleos
das agoads distilladas. Porque o Alcanfor a propor-
ção que cabe no recipiente, vai se apesgando as paredes,
donde com difficuldade se obtem todo, sendo este vaso bo-
judo e de collo estreito. O recipiente melhor para o Alcan-
for seria hum vaso cylindrico, cujo boçal fosse do mesmo
calibre do vaso, mas que tivesse huma tampa d' encaixe sus-
ceptivel de se grudar, e vísada no centro com seu collo
como o dos frascos. He bem perceptivel que com hum
semelhante vaso se pode separar facilmente todo o Al-
canfor: finalizada a distillação desgruda se a tampa do
recipiente, e com huma colher ou com o funil de vidro
collige se todo o Alcanfor e oleo que anda boiante, e
despejada a agua raspa se com huma faca o que resta
adherente ao recipiente.

Para os oleos essenciaes deve o recipiente ter hu
fundo concavo internamente e inversamente conico.
A indole d'elles he o que exige esta particularidade, por-
que como o seu peso especifico he hum pouco maior que

o da agua, a proporção que passaõ para o recipiente as-
sentão pela maior parte no fundo, mas quando se
vão a separar por meio do funil de vidro, parte boia,
parte se precipita, e parte fica quasi indiciã, o que faz
esta manipulação enfadonha e muito prejudicial à
quantidade e qualidade destes oleos. Para obviar a
estes inconvenientes propoz Baume a congelacão
(58) mas este meio seria impraticavel neste pais.
Eu tenho achado hum methodo tao simples como
facil: consiste este em deixar assentar no fundo do reci-
piente todo o oleo (e por isso queria que elle fosse hum
cone concavo e inverso); se algum fica boiando, faz-se
precipitar agitando hum pouco o vaso; tras-sega-se de-
pois a agua por meio d'hum sifão muito tenue de
vidro, ou por humma seringa ou borracha que tenha
hum bico de muy pequeno calibre, por este meio res-
ta o oleo no fundo com humma diminuta porção d'agua,
o qual se pode separar inteiramente por meio d'humma
colher e hum spatillo. Para este fim enche se a colher
daquelle oleo e encostando-a pouco e pouco ao spatillo como
quem a quer entornar por elle, o oleo vai se apregando e
escorrendo por elle e cahe puro n'hum vaso sotoposto, res-

(58) *Elem. de Pharm.* p. 364.

do a agua na colher.

A separação do Alcanfor do oleo alcanferoso he espontanea, e consuma-se deixando-o em quietação, e fazendo repetidas decantações.

Do uso das differentes partes da Canelleira

Eu não escrevo agora como quixera o que me tem mostrado a experiencia, mas o que se lê, e me parece mais que verosimil: não pretendo pois fixar, mas só inculcar os usos das differentes partes da Canelleira, para melhor fazer sentir a importancia desta arvore e incitar a cultura della, e a investigação dos seus melhores e differentes usos.

O Alcanfor da Canelleira passa na India por mais precioso que o commun das Boticas, tanto assim que he reservado exclusivamente para os Reis e Grandes do pais, que o reputão e usão como comeca d'hua efficacia extraordinaria (59). Nada repugna ao bom senso conceder-lhe esta virtude alem de todas as mais

(59) Bom. L.c.

de que goza o Alcanfor ordinario; as qualidades sensíveis abonaõ estas e aquella he provavelmente devida a huina pequena porção d'oleo de Canella, que sendo descobre cheirando o Alcanfor, mas que he bem sensível no oleo alcanforoso. Seria porem bem apreciavel, e eu o espero, que os Medicos e Cirurgioens, começando a introduzir na pratica este indigeno remedio, determinem por observações exactas as vantagens que elle tem sobre o commum das Boticas, huina ja manifestada he a da mais facil manipulação; todos sabem que este para se preparar precisa de se polcorizar com a addição do espirito de vinho, e da Canelleira escura esta addição, e muito mais se se não separar do oleo alcanforoso.

Este applica se na India topicamente contra os Reumatismos e Paralyrias, e internamente triturado com assucar como diuretico, sudorifico e carminativo (60): estas virtudes são tão admissíveis como proprias das suas qualidades sensíveis, e se he licito em Medicina avaliar por huina racional estimação as virtudes d'huum remedio, eu diria que elle tem todas as do Alcanfor com a differença de ser mais cordial, e talvez mais prestes nos seus effectos.

(60) Pan. L. c. Murr. L. c. p. 308

A agua alcanforada inculca ter em certo gráo as
mesmas virtudes do Alcanfor, do qual não parece ser
sendo hua dissoluçáo aquosa, e por isso vantajosa e pre-
ferivel em muitos casos, não se poderia substituir sem
desvantagem a agua o citháa pimentá que he exoti-
ca aqui? Não seria por si proficua, ou quando me-
nos hum bom vehiculo d'outros adequados remedios
nas febres com symptomas nervosos, nos affectos hysteri-
cos, nas colicas ventosas, e topicamente nas ulceras acri-
moniosas ou gangrenosas &c. he de presumir que sim,
mas não cuso d'antemáo assevera-lo, porque em Medici-
na pratica não se devem preferir proposições affirma-
tivas que não tenham o sello da experiencia.

A nimia carestia do oleo de Canella da India
he certamente a causa d'elle não ser usado tão trivialm^e
como deveria, e como he na India. He hum bom esto-
matico e nada ha mais agradavel e mais admiravel
para animar, aquecer, e fortificar instantaneamente a
machina que este oleo tomado com assucar (61) e.
Boenhade não conhecia em toda a Bibliotheca medica
hum mais poderoso refecillante (62) talis não haja tão

(61) Bom. L. c.

(62) Murr. 4 t. p. 311.

bem hum afrodisiaco mais certo; as Georgianas e Indiannas de constituição fria tomão-o com vantagem para favorecer seus impotentes dexejos (63). A identidade deste oleo com o da noua Canelleira determina as virtudes e usos do desta; não se deve porém esperar tanta efficacia porque he muito inferior.

A agua distillada da noua Canelleira he muito agradável, e pode se substituir á da Canelleira da India no uso ordinario.

O oleo das folhas approxima-se tanto do da casca, que são d'esperar delle virtudes analogas as deste: eu suspeito mesmo que os Hecllandeses augmentarão co a mistura daquelle a quantidade deste

O parallelo dos oleos deve igualmente applicar se ás aguas distilladas.

As folhas da Canelleira podem alem d'isso usar se como tonicos e discutientes nos banhos aromaticos para os casos, em que estes são indicados, como eczemas, hydroceles &c: a sua proximidade dá a este remedio huma vantagem para o uso trivial.

Sobre os usos da Canelleira do Rio escurto de me. de morar: são geral e sebjamente conhecidos os da Canelleira

da India, e nos mesmos se deve empregar a do Rio; mas como ella he muito mucilaginesca e pouco aromatica pode dar se em maiores doses, e com vantagem em alguns casos; como refocillante porém devem esperar se effectos proporcionaes a sua bondade.

Appendice

Iludido pela Estampa de Sonnerat (64) julguei pela simples apparencia que o Craveiro do Rio era identico com o da India (65); depois porém que pude examinar as Flores e fructo conheci que era o falso Craveiro (66) differer porém do que descreve Jacq. (67) em ter menos sementes em cada baga (de 1 até 4), em não ter cheiro algum na casca do tronco, e em ter as folhas obovadas sim mas também pontudas, no resto he identico o que constitue estas duas arvores quando muito variedades da mesma especie.

(64) Voyages à la neuve Guinée p.

(65) *Caryophyllus aromaticus* L.

(66) *Myrtus caryophyllata* L.

(67) Obs. Bot. P. 2 p. 1.

Deste falso Craveiro se usão aqui as Bagas, que acertadamente colhem verdes, porque então assemelhaõ se mais no cheiro e gosto ao Cravo da India; mas s' em vês da Baga colhessem o botão da flor como se pratica com o Craveiro da India, obter-se-hia hum melhor supplemento aquella espezialia. O botão tem no calis hum cheiro muito fragrante e suavissimo e sabor de Cravo da India mais delicado que a Baga. Se colhido este, e depois de secco se guardarse em vasos de vidro bem arrolhados, penso que teria acceptação no commercio, e poderia mesmo concorrer com o da India. Estando muito tempo ao ar perde muito da sua fragrancia; mas ainda assim esfregando-o entre os dedos ou mastigando-o mostra o cheiro e sabor do Cravo (68).

No Convento do Carmo desta Cidade ha hum arvore que se crê ser hum legitima Mercadeira. O Padre Sachristão-mor, homem de probidade, permitindo-me vella dice-me que mandando-se buscar a hum Botica Nosesmercadas, viera hum arvoreta, a qual plantada cresceo formando hum arvore alta que apesar de ter ja oito annos ainda não deo flor.

Da Moscadeira de Cabo Frio não tenho podido conseguir novos conhecimentos; seria porém bem útil que se fixessem todas as averiguações que pede hum tal vegetal, para que a Nação se utilisasse mais desta e d'outras produções vegetaes que o Brasil conserva em pura e vergonhosa perda dos Portugueses e Brasileiros.

