

SAMUEL MAIA

---

# O VINHO

PROPRIEDADES  
E APLICAÇÕES

---

Resumo de comunicações e pareceres aprovados  
nos últimos congressos médicos



LISBOA  
MCMXXXVI

Sala

Est.

Tab.

N.º

C  
8  
5

N.º de Ordem ~~1.100~~

# O VINHO

PROPRIEDADES E APLICAÇÕES



SAMUEL MAIA

2.692

# O VINHO

PROPRIEDADES  
E APLICAÇÕES

Resumo de comunicações e pareceres aprovados  
nos últimos congressos médicos

RC  
MNLT

613

MAI



LISBOA  
MCMXXXVI



REVISTA

O VIVHO O

COOPERAÇÃO  
E ATIVIDADES

Revista de Cooperação e Atividades  
do Movimento Cooperativista

## APRESENTAÇÃO

---

*Neste volume se contem o relato sucinto do ocorrido no Congresso de Lausanne, onde médicos de países europeus, Ásia, África e América se reuniram para se pronunciar sobre os termos em que pode e deve ser usado o vinho como alimento de sãos e doentes.*

*Mostra-se o que disseram e aprovaram os congregados nessa assemblea, bem como os de outras anteriores.*

*Desde que o ponto appareceu controverso e olhado com paixão por parte de camadas emocionais que fizeram seita de uma simples questão de hygiene, justo se apresentava que opiniões autorizadas por seu saber e experiência formulassem sentença adequada. Assim foi que nasceram as conferências e congressos nos últimos anos reunidos em diversos lugares.*

*Destina-se a presente publicação a fornecer a quem desconheça o versado sobre o tema re-*

ferido, um resumo do essencial e aproveitável na prática corrente da vida. Ao conceito do ódio contra toda a bebida fermentada, em dado momento aceito, oferece-se agora o exame ponderado da questão no sentido de conhecer o exagêro em que se caíu.

O problema da bromatologia humana não pode decidir-se por igual ao da destinada a irracionais como procura mostrar o autor português que ao Congresso de Lausanne apresentou a tese adiante transcrita, sôbre a «Fisiologia do alimento excitante».

O homem é o único animal da criação que usa bebidas fermentadas; é também o único animal que raciocina. Não será abusivo pensar que as duas excepções se relacionam; talvez que a inteligência constitua estado capaz de imprimir feição privativa à necessidade alimentar.

O que desde já pode admitir-se é a insuficiência da química para definir o equilíbrio nutritivo e energético da espécie racional. Aos imponderáveis no teor das substâncias vitamínicas e rádio-activas outras podem vir a conhecer-se que justifiquem o assêrto audacioso, acabado de formular.

O que últimamente se descobriu naquele campo ainda misterioso obriga pelo menos a ser prudente nas condenações arbitrárias, anteriormente feitas, como a das bebidas fermentadas, café, chá. Tem de rever-se a doutrina que vigorou e adoptar outra, melhor avisada.

Não esqueçamos que a ciência da bromatologia inicia os primeiros passos, ainda na obscuridade. É-se obrigado a pôr de remissa quanto se aprendeu e olhar para horizonte mais largo e quasi despovoado. Pouco se vê por enquanto e muito tem de descobrir-se até

que possa firmar-se com segurança científica o procedimento a seguir.

O breve documento que segue pretende elucidar um dos pontos que mais confuso andava, justamente pelo fumo da paixão que o envolvia.

Servirá também para poupar trabalho aos tocados de louvável curiosidade que pretendam informes sobre o dito e escrito, referente ao debate, no último século iniciado e por ora não concluso.

## CRISE DE BROMATOLOGIA EMOCIONAL

---

O descrédito lançado no decurso do século XIX sôbre o mais antigo dos alimentos usados pelo homem de civilização mediterrânea provocou o movimento de repúdio, nos últimos anos desenvolvido, agora espalhado e aceito no mundo inteiro.

Senão descoberto, ao menos apoiado por médicos foi que se difundiu o conceito da nocividade, proposto por um sueco, e logo admitido com exagêro que o tornou absurdo. Mostrou a projecção prática do princípio deduzido, o êrro em que caíram, os que se adiantaram a concluir pela estrita aparência exterior o significado de um fenómeno complexo.

O pior foi que um problema de hygiene, a tratar com a frieza e serenidade própria da ciência experimental, derivou para terreno estranho, onde a retórica exerceu a acção que lhe é peculiar. Beber ou não beber vinho deixou de ser um caso de dietética, ou de economia para transformar-se em artigo de fé, bandeira de partido e programa de hoste guerreira. Houve um momento de bromatologia emocio-

nal em que higienistas de tôda a côr se invektivaram como as facções nos parlamentos.

Esta perversão de sentido conduziu a monstruosidades que o acto proibitivo da América representa em expansão exuberante. A prova dada no vasto território por cento e vinte milhões de elementos humanos, a ela sujeitos, esgotou em todos os limites as possibilidades do absurdo.

Foi também dêsse exemplo vivo que nasceu a reacção contrária que se propõe restabelecer o vinho no seu posto de sempre como alimento salutar, proveitoso à vida e impulso das faculdades privativas da espécie.

Do escândalo promovido por fanáticos, sem condição para julgar, resultou o movimento que decidiu empreender o estudo científico de uma questão séria que é um problema de higiene, de economia, de moral e de política, de muitas faces, não de uma só como pensaram os imprudentes.

Entrou-se nesse campo seguro, isolado de descargas passionais que transtornam o sizo e acabam por achincalhar o que deve merecer-nos todo o respeito.

Uma Sociedade de Médicos, com sede em Paris e internacionalmente ramificada congrega actividades que tratam de reconduzir para norma científica, um tema que não pode sair dêsse terreno exclusivo que lhe pertence. Compreendeu-se que um capítulo de bromatologia ou dietética é para ser estudado e resolvido no ambiente em que estes casos se instruem

e documentam, por pessoas dotadas de conhecimentos necessários da fisiologia, da medicina, da higiene, únicos admissíveis na discussão.

Por esta via se procuram as bases que devem orientar a conduta e precisar a doutrina aplicável na vida prática ; o consumo expresso em tempo e modo, ou quantidade e horas de uso, na dependência das condições individuais, pertence a técnicos experimentadores pô-lo em regras, sem ouvir conselho estranho. Pode o propagandista da moral intervir em seguida, applicando-se a fazer adoptar o decidido por esta primeira instância que pregaria para o vinho procedimento similar ao indicado para qualquer outro alimento, pois a cada um cabe uma lei de uso especial. O preceito não exclue a carne, os ovos, o pão, as substâncias vegetais e minerais ; tôdas se sujeitam a uma condição de utilidade e nocividade segundo as circunstâncias de emprêgo. O acto alimentar que prejudique a saúde, quando consciente, tem de julgar-se como imoral. Ingerir vinho pode sê-lo em certos estados gástricos, mesmo em pequena dose, uma vez informado o portador da doença do perigo que corre. Outro tanto se dirá do sal ou do leite bebido sem os preventivos que a ciência médica indica.

Assim se vê que será condenável beber vinho em excesso, leite, café, cerveja, ou comer carne, ovos, doces em termos de prejudicar a saúde, a vida, não só a própria como a da descendência.

Está escrito e aceito que nem só o álcool

afecta a condição geracional do homem ; outros estados de doença adquirida por intemperança alimentar se sujeitam à mesma crítica. De mais não se carece para mostrar o desequilíbrio da veneta que em dado momento levou o fanatismo puritano a investir apenas contra as bebidas fermentadas, deixando desenvolver-se o vício nutritivo por tôdas as demais direcções. Se o programa compreendesse a defesa integral da sobriedade, ou norma prescrita pela hygiene, ainda se admitia. O exclusivismo e a medida adoptada é que o desequilibraram e reduziram a monstruosidade.

O fenómeno da embriaguês determinado pelo abuso da bebida não basta para atribuir-lhe lugar à parte. É do mesmo modo desgraçoso, ou deprimente a condição do que enguliu a demasia indegerível, causadora do vômito, vertigens e aniquilamento, a que pode levar a comezaina despropositada.

Achemos pois lógica a condenação de todo o desregramento alimentar, sem distinguir sólidos ou líquidos, compostos ou simples. Isto sim que é racional e condiz em absoluto com o sentido das proposições apresentadas pelos médicos nos congressos últimamente realizados.

Entenda-se bem que o pensamento actual não traduz apoio ao consumo desordenado do vinho. Ninguém proclama como virtude beber muito, cada vez mais, a tôdas as horas, sem qualquer reserva na medida. Isso não. Seria um êrro das proporções do anterior.

Ao imperativo de «nunca» proclamado pelos

fanáticos do proibicionismo, seria contrasenso opôr o imperativo de «sempre».

Ambos êsses extremos são contrários à natureza e à intelligência do acto humano que se discute.

A única verdade que pretende salientar-se pode resumir-se nestes termos: «O vinho é bom, no bom momento, em boa conta».

Só isto presta, só assim se exprime e resume o novo estatuto que se tornou conveniente ensinar aos povos que possuem a dita de cultivar a vinha e colher o fruto, sempre proveitoso à saúde e vigor do corpo, seja qual fôr a forma por que se apresente.

Os médicos defensores do uso do vinho alimentar procuram definir o êrro dos que pretenderam malsinar o seu efeito e pôr em evidência as qualidades que distinguem a uva inteira, ou seu suco mosto e fermentado. Analisam-no e observam-no em todos os estados para chegarem à consciência de quanto se praticou, sem entendê-lo ou interpretá-lo, durante os milênios decorridos. Pretendem justificar o instinto, apontar a presciência que o guiou em perfeito acôrdo com o que a ciência de hoje investiga e comprova. Nota-se que antes de descobrir as vitaminas já o homem sabia procurá-las, para satisfazer uma necessidade imperiosa, nesse bago e no seu sumo; como antes de reconhecer-se portador de uma fome de excitante indeclinável como as outras do organismo soube saciá-la com a mesma substância.

A novidade de hoje consiste em fundamen-

tar em base definitiva o que outros procuram subverter, desviando-o do curso tomado e aprovado por experiência ilimitada. Equivale a demonstrar que a verdade era verdade. Podemos lamentar que tal serviço se tornasse indispensável, mas não devemos estranhá-lo, visto a nossa natureza ser tão inclinada a aborrecer-se por modo que num dia se encontra a odiar o que na véspera amava ou adorava.

Para evitar êste passo se empregam esforços que talvez se apresentem exagerados aos julgadores precipitados.

A insistência notada não é promovida por fabricantes de vinho pertinentes em buscar o escoamento do seu produto. Esse desejo, mesmo legítimo como é, não constitue a fôrça que dá vigor e prestígio ao trabalho empreendido.

O alto motivo que comanda o movimento de mostrar as qualidades e convencer ao uso do vinho, em dose bromatológica, vem da tendência que começou a manifestar-se nas gerações para procurarem outros excitantes nocivos e desdenharem êste, reconhecido como salutar. A mocidade começou a preferir não os destilados que ainda seriam o mal menor, mas a coca, o ópio e outras drogas destruídas de tôdas as energias e da própria personalidade.

O abandono do vinho segue a par do aumento de consumo daqueles venenos por parte de uma juventude que facilmente se deixou resvalar no abstencionismo ou repúdio de práticas universais e eternas. Nesta contingência do mundo actual reside o mais elevado propósito de quan-

tos se empenham na restauração do uso que acompanha a nossa civilização mediterrânea e procura evitar que se desvie da sua rota para tomar aparências exóticas do pior orientalismo conhecido.

A nossa cultura ocidental que é a única existente no mundo, nasceu e progrediu com aquele excitante exclusivo, empregado por egípcios, gregos, romanos, hebreus, quere dizer, todo o espírito que nos formou. Nenhum desses progenitores conheceu o destilado, nem as drogas que nos trouxeram as relações com o mundo por elles ignorado.

Está-se pois em luta contra a preversão da nossa natureza, da qualidade e carácter recebido em herança, quando se cuida de fazer reaceitar e dignificar a bebida tradicional. O acto equivale a promover o repúdio do que vem para descaracterizar-nos e degenerar a nossa descendência. Assim se justifica e autoriza a actividade da Sociedade Médica já referida que tanto tem progredido em França, Itália, Grécia, Bulgária, Roménia e países da Europa Oriental, bem como em Espanha, sòmente pouco em Portugal.

Entre nós são muito raros os que até hoje deram o seu concurso, ou apoio tácito a esta campanha que baseada em princípios científicos se projecta no campo da ética e da étnica com o vigor que acaba de apresentar-se em esbôço sumário.

A transcendência do que se premedita, uma vez denunciada não consente dúvidas ou hesi-

tações, sôbre a dignidade do propósito, a nenhum médico, ou pessoa culta que saiba medir as suas responsabilidades.

Tem havido quem, por assomos de excelsa crítica, manifestasse desdêm pelo serviço dos que se empenham nesta obra.

Veem as pessoas de são juízo quanto se deprimem os que assim se revelam.

Pela perspectiva mostrada concluíram que a propaganda pelo intento e termos em que é feita, não desmerece da empreendida pelos que se empenham na luta contra a mortalidade infantil, a sífilis, a tuberculose.

Esta não enfileira, como ficou entendido, entre os que combatem apenas o alcoolismo porque visa também o vício do estupefaciente. Quer dizer que pretende neutralizar o factor mais importante de degenerescência, o que dá ao seu objectivo alcance ilimitado.

Assim caracterizada a tarefa dos médicos que se empenham na defesa do vinho alimentar, não será possível mais desrespeitá-la ou considerar de somenos importância o que empreendem.

Pelo contrário pertence aos espíritos bem formados segui-la com simpatia, interessar-se por ela e promover a sua expansão.

Para servir êsses justos propostos se redige a notícia que se segue com a nota sucinta do ocorrido no congresso celebrado em Lausanne de 26 a 31 de Agosto de 1935 o primeiro de título internacional, mas de certo modo ligado aos já efectuados nos anos anteriores em França de carácter nacional.

## CONGRESSO DE BEZIERS

---

Como preparo do que veio a fazer-se depois, merece referido muito do que foi a substância do Congresso reunido em Beziars de 25 a 29 de Outubro de 1934. Porque congregou tributários de muitos países europeus, pode praticamente considerar-se internacional como o último.

Começa por transcrever-se a comunicação ali enviada pelo único congressista português que participou da conferência.

### **Profilaxia do alcoolismo pelo Vinho**

A acção exercida pelo vinho na profilaxia do alcoolismo apresenta-se bem elucidativa no caso de Portugal que vai descrever-se em linhas sumárias.

País vitícola em tôda a extensão e forte produtor permite ao habitante o uso quotidiano, a preço económico, da bebida necessária na composição do seu regime. Muito raro se

conta o proprietário rural ou cultivador que não produza vinho para o consumo. E o operário agrícola no geral recebe do seu tomador de trabalho, além de paga em dinheiro, uma ração de vinho que nalgumas regiões atinge dois litros diários.

Notaremos que em numerosas aldeias o preço desceu a limite ínfimo; chegou a vender-se a Esc. 0,45, o que em moeda francesa, neste momento, não excede fr. 0,30.

Apresenta-se assim acessível a tôdas as classes o custo de novecentas a mil calorias de sustento, bem como o alimento excitante que se considera, a par dos outros, indispensável ao equilíbrio da vida. Não carecem os menos providos de recursos de procurar em concentrados artificiais a satisfação daquela necessidade.

Isto explica o facto de o povo português ser pouco amador de destilados e só por excepção beber aguardente. Não gosta da espécie por lhe faltar na absorpção macissa do álcool o regalo prolongado que procura e encontra na substância quando encorporada na composição maravilhosa obtida com o sumo completo e estreme da uva.

Ao interrogar um trabalhador do campo sobre as suas preferências, derivadas de particularidades sensoriais, ouve-se-lhe responder que a bagaceira embriaga sem acariciar a guela com a passagem da corrente líquida, nem confortar o estômago com a presença da plenitude. Este modo de ver explica a raridade do alcoolismo caracterizado com as consequên-

cias graves do delirium tremens, a cirrose, a demência. Há borrachos, Silenos folgazões, inofensivos, um por aldeia que a população tolera ou olha com benevolência, nascida de tomá-los como bobos, aproveitados para divertimento público.

De um inquérito há pouco realizado pela Direcção Geral de Saúde tiram-se dados que depois de nos darem a impressão panorâmica do quadro metido em esbôço corroboram o conceito que sôbre êle se formulou.

Aos médicos em contacto com as populações rurais foram enviadas três perguntas concebidas nestes termos :

a) Tem observado casos de alcoolismo nessa localidade?

b) São numerosas as tabernas?

c) A população revela hábitos alcoólicos?  
Obteve-se um total de 294 respostas.

Começemos por notar que na maioria são pouco explícitas sob o ponto de vista que nos interessa. No geral confundem o alcoolismo caracterizado e repercutido nos órgãos internos com a libação excessiva de vinho, accidental, sem continuidade.

Salienta-se que em uma só resposta à pergunta (a) se encontra apontado o delirium tremens ; é pois único entre os 294. Um outro declara muito raro o alcoolismo crónico, muito freqüente a bebedeira.

Nos restantes acham-se respostas sumárias de «sim, não, raros, muito raros, alguns, freqüentes, muitos, etc.» sem qualquer informe

nítido. Os últimos designativos aparecem 3 e 17 vezes. A resposta «sim» repete-se 145 vezes com a indicação de «sobretudo aos domingos» o que bem mostra referir o despejo de copos de vinho durante a tarde de recreio. Entende-se que assim seja, uma vez considerado tratar-se de gente de aldeia sem outro divertimento que a conversa «inter pocula» e convencida pela realidade de que a taberna é o único teatro ao seu dispôr.

A resposta (b) vem quási unânime pela abundância o que se explica por serem tôdas as casas de comércio das aldeias vendedoras de vinho, embora muitas comulem com a mais complexa variedade de artigos.

A resposta (c) decorre em paralelo com a resposta (a); apresenta 124 vezes «sim», 119 vezes «não». A conclusão será a mesma de que se bebe muito vinho, causador de accidentes de embriaguês, sem que se notem casos de alcoolismo crónico.

A falta de clareza das resposta pede a realização de novo inquérito que ilucide por completo o quesito posto.

Entretanto fixemos que a impressão comum dos médicos portugueses é no sentido de uma fraca percentagem de casos de alcoolismo crónico visceral.

Como anotação para melhor definir a perspectiva apresento o episódio impressionante de um homem que chegou aos 70 anos robusto e válido. Era um rendeiro, vigoroso, trabalhador, honesto que vivia sem privações. Fabri-

cava vinho e bebia-o na razão de dois litros por dia desde a mocidade. Conheci-o mais de 20 anos sempre saudável e bem disposto. Um dia de setembro pediram-me para visitá-lo. Encontrei-o com a ascite denunciadora da cirrose de Laennec de que morreu poucos meses depois.

Procedo a inquérito e averiguo que feitos os 70 anos deixara de trabalhar com a regularidade anterior por ter confiado aos filhos a sua lida ; e por conselho de um amigo passara a beber tôdas as manhãs um copinho de aguardente, cêrca de 50 gramas, como receita proveitosa aos velhos para dar-lhes fôrça. Confessou que o tomava sem prazer nenhum ; só o fazia por intenção de medicar-se como convinha à sua idade. Ora o vinho que êle bebeu durante 50 anos, todos os dias, continha em sua maravilhosa combinação natural mais de 200 gramas de álcool puro que o fígado aceitava e transformava em boa fôrça e alegria ; os reduzidos 50 gramas de destilado, operando pouco mais de dezoito meses, actuaram como veneno mortal no organismo de boa constituição. Partindo da lição dada por esta sucinta história apresentarei ainda outra digna de referência.

Ocorreu há pouco na Madeira, a ilha do vinho famoso já cantado por Shakespeare, segundo crêm alguns interpretes.

Êste paraíso do Atlântico produz além do nobre licor, a banana e outros frutos saborosos, a cana sacarina de que se extrai açúcar e

o melação aproveitado para o fabrico de uma «aguardente de cana» muito apreciada pelo natural do lugar.

Não produziam na região vinho comum porque ao agricultor interessava apenas a cultura do generoso ; quem o quizesse à sua mesa teria que bebê-lo importado do continente. Ficava caro e o povo abstinha-se de consumi-lo ; servia-se da sua aguardente, baixa de preço, com que satisfazia a necessidade de excitante ; assim bebia por ano cêrca de um milhão e meio de litros, o que resulta enorme para a exiguidade de população da ilha.

Aqui descobriram os financeiros metropolitanos boa substância para empreender uma obra humanitária, sob a capa da qual se ocultaria um grande negócio. Requereram então qualquer arranjo semelhante a monopólio que lhes permitiu uma alta de preço da bebida perigosa, com o fim de torná-la menos acessível.

O consumidor respondeu prontamente ao propósito humanitário ; parte por economia, parte pelo gôsto de reagir contra uma imposição abandonou a aguardente pelo vinho. Resolveram plantar novas vinhas que produzem a bebida comum, barata, outrora inexistente ; e súbito vulgarizada fez cair nos últimos anos o consumo da aguardente de cana para 80.000 e 60.000 litros.

A população da ilha assolada pelo alcoolismo carecia de facto ser defendida por qualquer meio que conduzisse à situação agora criada. Ao monopólio há pois que agradecer o resultado,

sem olhar ao intento que o moveu. Mesmo porque só a higiene lucrou e êle perdeu, como fácil é de calcular em face do desenvolvimento obtido pelo negócio.

Assim conjecturado reservemo-nos de formular qualquer conclusão que seria prematura do acto que se aponta, seguramente interessante e digno de observar na sua evolução.

Talvés que êle venha a mostrar-nos o processo experimental, ao mesmo tempo simpático e feliz, de levar a população a satisfazer a exigência fisiológica, peculiar à natureza do homem, sem recorrer aos alcaloides perigosos, nem aos destilados igualmente condenáveis para uso quotidiano.

Reconheceremos que não pode evitar-se, porque não existe fôrça capaz de contrariar a exigência imperiosa dos sentidos, o uso de um elemento qualquer de excitação que ponha a vida a vibrar. Ê isso que se procura no ópio, peiotl, coca, éter, alcool, sem atender ao dano conseqüente; é o que no vinho natural, não composto, se encontra inocente, salutar, único em termos de acatar a fisiologia, a higiene e outras fôrças chamadas à pendência.

Talvés por os antigos se terem apercebido da maravilha complexa que manejavam, a consideraram um dom dos deuses. Os contemporâneos, guiados pela ciência, depois de demoradamente a analizarem, reconheceram-na como o produto mais perfeito para ajudar o homem a viver bem, por muito tempo.

Conclusão: Ê permitido admitir na natu-

reza do homem um estado de avidez, ou fome de excitante que os alcaloides e outras substâncias perigosas, muitas vezes são chamadas a saciar.

O vinho constitui o meio salutar de suprir aquelas faltas sem afectar a saúde e de combater a propagação do vício e doenças resultantes do uso dos tóxicos.

### O vinho na alimentação infantil

Os Drs. P. Loubet e D. Sol levaram à discussão êste quesito de maior divergência para os pediatras. Deve ou não dar-se vinho às crianças de pouca idade?

Fazem um resumo histórico e apontam o parecer de Galeno que só o permite além dos 14 anos. Citam a seguir Buffon que declara a bebida útil ao desenvolvimento se fôr dado em pequena dose e raras vezes.

Apontam depois os contemporâneos Marfan, Bosc, Chruchet, êste presente à reunião, que limitam entre os quatro e seis anos a oportunidade da iniciação.

Partindo daí mostram que nenhum motivo consistente existe para tal restrição.

Afora os casos de doença gástrica, ou temperamento excitável em excesso é-lhes impossível achar fundamento para a proibição, a partir do momento em que a criança entra no regime habitual da família, vem a ser aos dois

anos. Indicam a quantidade de 5 gr. de vinho por quilô de pêso e supõem uma bebida de graduação não superior a 10°.

Praticamente vê-se que a uma criança de 20 quilos de pêso se aconselha dar um decilitro de vinho, tipo Colares, Lafões, Bairrada, etc. Entende-se que os Tôrres, Dão, Alentejo e similares se devem diluir até compor a medida naquela conta de gráu.

Dizem que assim empregado produz no organismo infantil efeito igual ao visto no adulto ; activa a secreção gástrica ao contacto dos alimentos, circunstância bem favorável ao acto digestivo.

Apontam que alguns pediatras notaram a raridade das afecções intestinais em crianças que faziam uso regular e moderado do vinho ; nas famílias em que aos de baixa idade se applicava regime diferente, verificaram os bebedores de água serem mais atreitos à apendicite e outras doenças do intestino, bem mais saudáveis os integrados no uso do vinho. Reconhecem que a enterite não se vê com frequência menor nos abstemios ; a contrária parece-lhes mais verdadeira, quer dizer, menos sujeitos ao acidente os que bebem dentro da regra. Os trabalhos de Sabrazés, Pick e outros ilustram o parecer com o facto do poder bactericida do vinho sôbre o bacilo de Ebert e colibacilo, o que o eleva à condição de agente profilático daquelas infecções.

Deduzem então que nas doenças infecciosas, com sinais de adinamia, o vinho tinto, quente,

açucarado, com uns pós de canela revela propriedades estimulantes de valor e constitue medicina agradável ao paladar dos doentes.

Confirma-se com o testemunho pessoal a verdade do contido nesta recomendação. A receita confeccionada como os autores franceses indicam, emprega-se muito na Beira Alta naquelas e outras circunstâncias mórbidas, em particular catarreiras, golpes de frio, estado de fadiga.

As vantagens do vinho na alimentação infantil deduzem-se da presença do tanino, matéria proteica, leucina e tirosina, de tamanha importância no desenvolvimento do corpo, depois os sais minerais, as vitaminas e rádio-actividade que delicadamente apareceram a fazer parte do produto precioso.

A todos os elementos enumerados se atribui valor alimentar ou regulador do metabolismo. Assim uns prestam no acto digestivo e assimilador, o serviço de estimulantes salivares, gástricos, colagogos; outros o de antesépticos no intestino e nos rins, tais são os ácidos, tanino, oxidases. O fósforo com as suas combinações orgânicas, os sais de cálcio magnésio conferem ao vinho valor especial para a criança, em virtude da entrada de substâncias directamente assimiláveis e necessárias ao organismo em crescimento. Também influi no volume da hemoglobina e glóbulos rubros.

Por estas razões consideram applicável a todas as crianças normais o regime com parte integrante de vinho. Excluem apenas os de

constituição nevropática, de patologia gástrica ou renal.

A discussão em que entraram o prof. Cruchet, Eilaud, Lamasson confirmaram o proposto pelos autores.

### **O vinho em relação com as cifras de mortalidade**

L. Douarche comunicou notas colhidas em diferentes origens que de certo modo revelam a influência muito provável do uso do vinho na morbilidade, ou digamos de preferênci na resistência das populações às doenças que mais concorrem para abreviar a vida.

Cita J. Bertillon que mostrou a coincidência de um recrudescimento do alcoolismo devastador com as crises vinícolas sérias, provocadas pela eclosão dos grandes flagelos da vinha, como a filoxera, oidium, etc. O notável estaticista francês salienta que nas regiões vinícolas o consumo de aguardente ia de 1<sup>1</sup>,6 por habitante para 8<sup>1</sup>,6, donde conclue que o consumo do vinho era um dique seguro oposto à devastação que êste aumento promete, verificado no acrescimento de casos de morte por cirrose do fígado.

Apresenta também o informe dos médicos romenos Daniel e Laugier que registam uma mortalidade média no país de 22,5 com des-cida para 19,8 nas regiões vinícolas.

Compara em seguida a mortalidade italiana por alcoolismo que é de 10 por milhão de habitantes, em 1931, enquanto nos Países Baixos é no mesmo ano de 30 e em Inglaterra de 50.

Quanto a tuberculose o mesmo J. Bertillon mostra que em França, no sul vinícola é de 168 por 100.000 habitantes, no norte sem vinho sôbre paa 338.

Com relação ao cancro apresenta os resultados de um inquérito efectuado em diversos países que abrange de 1901 a 1931, onde se verifica um crescimento constante do número de casos. De notável há a diferença reconhecida entre o contado em países vinícolas e não vinícolas. Assim a Dinamarca, Inglaterra, Holanda, sem vinha apresentam-se com cifras que vão de 125 para 148 por 100.000 habitantes ; a Alemanha e Suíça com pouca vinha contam 125 e 140 ; a França 96 e a Espanha 70. A Bulgária vinícola com 6 milhões de habitantes regista 630 casos de cancro ; a Bélgica, não vinícola com 8 milhões de habitantes aparece com 6.000 cancerosos.

Também as cifras de longevidade se apresentam favoráveis às regiões vinícolas, pois segundo a estatística mostra o número de septuagenários é muito mais elevado no Medoc (terra de vinhas) que no resto da França. Concluem por igual as cifras colhidas na Alemanha do Palatinado, Bade, Wurtemberg, ou parte produtora.

Também se averiguou que a Bulgária é o país que apresenta proporção maior de cente-

nários, sendo um dos mais fortes consumidores de uvas e aquele em que o iogurte faz parte do alimento quotidiano para grande número de habitantes.

Não seria fácil relacionar cada factor com o resultado final. Há que reconhecer apenas o fenómeno da longevidade centenária se verificar num povo que faz um largo uso do fruto da vinha nas suas duas formas, espontâneo e fermentado.

### Formulário terapêutico de vinhos

O Dr. Eilaud propôs a organização de um formulário de vinhos aplicável nas diferentes doenças.

Deve entender-se que a proposta se destina mais aos domínios da dietética que da terapêutica. Vem a significar uma definição de qualidade e quantidade de vinho a introduzir no regime das diferentes doenças.

Não quer dizer que a porção aconselhada deixe de tomar-se algumas vezes por terapêutica auxiliar. O que se regeita como pretensão indesculpável é a ideia de erigir o vinho em terapêutica exclusiva, ou enoterápia com geito de panacea.

Assim entendido admite-se em determinadas circunstâncias utilizá-lo como remédio aplicável por via bucal, rectal, ou intravenosa, e ainda sob a forma de banhos. A dose pro-

posta para introduzir na veia é de 0,1 de cc<sup>3</sup> por quilo de corpo, o que daria 7 cc para uma pessoa de 70 quilos.

Os americanos empregam pela mesma via o nosso vinho do Pôrto em casos de depressão cardíaca.

Não consta que no país de origem tenha sido experimentada essa terapêutica, sem dificuldade aceita pelos que uma vez experimentaram o efeito de um velho Douro, com mais de 30 anos, autenticados em pessoa idosa de miocárdio débil, insuficiente.

Bem possível é que os americanos tenham feito ensaios com Pôrto ilegítimo, sem a qualidade que a composição natural, equilibrada, com todos os elementos fornecidos pelo solo e pelo sol das ribas do Corgo lhe conferem.

Não se considerará imodesta ou pretenciosa a confiança num resultado melhor, senão surpreendente, a colher em prova tirada com o nosso vero «vinho fino do Douro» idoso de meio século.

Para realizá-la tem de combinar-se um lavrador sério com um médico experimentador para que entregue o produto de inteira confiança se chegue a conclusão em que possa confiar-se.

O Dr. Eilaud para elaborar o seu formulário começa por apresentar a análise dos sumos de procedência bordalesa, em seguida ao que indica a razão e modo de applicá-los.

Por correspondência aproximada com os nossos produtos pode quem quiser achar a tra-

dução em vinho português do formulado pelo médico girondino, mediante consulta desta tabela.

Composição de alguns vinhos indicados no proposto formulário :

	Graves	Medoc	Sauternes
Álcool . . . . .	11° . . .	11° <sub>5</sub>	14°
Acidez total . . .	22 gr. .	4 gr.	5 gr.
Extracto sêco . .	22 > .	23 <sup>gr</sup> <sub>50</sub>	90 >
Açúcar reductor	3 > .	3 <sup>gr</sup> <sub>50</sub>	52 >

Correspondência exacta d'êstes vinhos com os portuguezes não existe. Além da composição química indicada por análise há a física imponderável, muito diversa de país para país e até de região para região.

Se apenas quisermos atender à graduação alcoólica e açúcar redutor encontraremos fisionomia aproximada dos Graves e Medoc, nos de Colares, Bairrada, Lafões, etc.; os Sauternes estariam imitados nos Bucelas, Carcavelos, Cartaxo, Dão.

A quem possa ver diferença excessiva em alguns dos citados se lembra que a proposta do autor do formulário também não vai muito além de tentativa ou cálculo aproximado do que deve ser a prática a adoptar. Procedem com termos aos seus ensaios os médicos bordaleses; outro tanto se oferece aos portuguezes que queiram ensaiar, com os vinhos produzidos em Portugal, tentativa semelhante.



## a) DOENÇAS DO APARELHO CIRCULATÓRIO

*Anemia e clorose*—Médoc, Graves, Saint-Emilion, Pomerol, 2 decilitros de tinto a cada refeição.

*Insuficiência cardíaca relativa*— $\frac{1}{2}$  litro p. d. Graves.

*Hirpertensão, artério-esclerose*—Vinho branco Graves ou d'Entre-deux-mers com água tipo Vitel, no total de  $\frac{1}{2}$  l. p. d.

*Síncofes* — Brancos Sauternes puros ou compostos dêste modo :

Vinho branco . . . . .	125 gr.
Xarope simples . . . . .	25 »
Tintura de canela . . . . .	8 »
Cafeina (com benzoato de sódio para dissolver). . . . .	1 »

Uma colher de sopa de 5 em 5 horas.

Quando haja perdas de conhecimento, introduze-se por via endovenosa na proporção acima indicada, ou em clister na dose de  $\frac{1}{4}$  de litro com 20 gotas de laudano, praticado 4 vezes ao dia.

## b) DOENÇAS DO APARELHO DIGESTIVO

*Prisão de ventre*—Vinhos brancos suaves, ricos em glicerina, dose de 6 dec. p. d.

*Diarreias*—Vinhos tintos bem taninados. Satisfazem a esta condição os verdes do Minho introduzidos por via bucal, ou em clister depois de fervidos para evaporar o álcool.

*Colite muco-membranosa* — Clisteres de  $\frac{1}{2}$  litro de vinho tinto fervido durante  $\frac{1}{2}$  hora.

*Dispepsias* — Na atônica hipoclorídrica dar como aperitivo  $\frac{1}{2}$  hora antes das refeições um cálix de Sauternes ou Graves branco; como nutritivo uma garrafa de vinho tinto às refeições; como digestivo um cálix do Pôrto ou Madeira no fim da refeição. Na hiperclorídrica, dolorosa não se recomenda o uso do vinho a não ser uma fraca dose de branco misturado com água alcalina (Vichy, Pouges).

*Úlcera gástrica* — Abstinência total.

*Vômitos* — Taças de espumoso.

#### c) DOENÇAS DO FIGADO

*Litíase biliar* — Graves brancos com água alcalina 7 dec. p. d.

*Cirroses* — Abstinência.

*Insuficiência hepática* — Bordeaux tinto 1 dec. às refeições.

#### d) DOENÇAS DO APARELHO RESPIRATÓRIO

*Tuberculose* — Se o estômago fôr válido Sauternes, 2 dec. às refeições.

*Abcesso do pulmão* — Injecção endo-venosa.

*Gripe* — Vinho branco com açúcar.

*Pneumonia e bronco-pneumonia* — O mesmo que na gripe.

Nas crianças aplicam-se banhos de vinho tinto quente.

*Pleurisia* — De comêço o mesmo que na gripe ; na convalescença Graves, Medoc.

#### e) DOENÇAS DO APARELHO URINÁRIO

*Nefrite aguda* — Abstinência.

*Nefrite crônica* — Tinto leve, em dose moderada, com água alcalina.

*Litiase renal* — Vinhos brancos leves com água de Vitel ou Evian.

*Uretrites* — Vinho branco de baixa graduação com água alcalina, injeccção uretral de :

Vinho tinto . . . . .	50 gr.
Agua destilada de rosas . . . . .	100 cc.

ou

Vinho tinto . . . . .	150 cc.
Tanino . . . . .	1 gr.

Para injeccção vaginal duplica a porção do tanino.

#### f) DOENÇAS INFECCIOSAS

*Colibaciloses* — Qualquer vinho a tôdas as refeições.

*Febres eruptivas* — Vinho quente com limão e canela 125 cc. 4 vezes p. d. ; crianças com 7 anos ou mais  $\frac{1}{2}$  dose ; dos 3 aos 7,  $\frac{1}{4}$  de dose.

*Febres palustres* — Vinho quinado, com 50 grs. de quina por litro, 100 a 300 cc. fora das comidas, dividido em 3 doses.

h) DOENÇAS DA NUTRIÇÃO

*Diabetes* — Medoc, Graves com água diurética 3 ½ dec. p. d.

*Obesidade* — Medoc, Graves em dose igual à anterior.

*Gota* — Fora dos acessos, Graves branco e água alcalina.

*Artrite reumatismal* — Vinho branco com água alcalina.

i) AVITAMINOSSES

*Escorbuto, pelegra, beriberi* — Vinhos de baixa graduação a tôdas as refeições na dose alimentar normal.

j) DOENÇAS DE ORIGEM HÍDRICA

*Febre tifoide e paratifoide* — Vinho branco com limonada, clisteres com vinho tinto de ½ a 1 litro de 7° a 8° alcoólicos, a 40° de temperatura.

*Disenteria* — Vinho tinto, na dose normal e em clisteres.

*Cólera* — Vinho velho tinto Sauternes, Saint-Emilion, sobretudo nas crises de colapso, clisteres, banhos.

*Caquexia, fastio, perda de fôrças* — Vinhos velhos Sauternes, e outros de forte graduação.

## k) OPERADOS

*Fracturas e cirurgia óssea* — Vinhos fortes na dose alimentar.

*Estados de choque* — Vinho quente com canela e açúcar.

*Septicemia* — Vinhos fortes em dose abundante, bebidos e em inj. endo-venosa.

O autor informa que as indicações foram colhidas na tese de Dougnac e de praticantes que lhe comunicaram observações; pretende que o quadro sirva para cada clínico aplicar segundo o seu critério, adaptado aos vinhos que tiver ao seu dispôr no país em que viver. Assim se aperfeiçoará o que se apresenta como esbôço de uma prática a instituir.

A discussão feita concluiu pela aprovação da proposta.

### **A influência do vinho sôbre os fermentos digestivos**

Acusa-se arbitrariamente o vinho de exercer acção precipitante nos fermentos digestivos através do tanino e álcool que fazem parte da sua composição, isto por se saber que tais elementos em concentração determinada os flocculam e paralizam. Daí veio supôr-se perturbadora no estômago, em contacto com os alimentos ingeridos, a presença da bebida. O Dr. Cajoule, chefe do serviço da Faculdade

de Toulouse realizou experiências que lhe permitiram chegar a conclusões que refere.

Procedeu a ensaios sôbre estes substractos :

1.º Amido de batata a 2 % cozido durante 5 minutos em fervura e conservado ao abrigo de bolores mediante a toluena era lisado à estufa a 40 % com saliva humana, ou com extracto hidro-glicerinado de pancreatina a 2 %.

2.º Fibrina era atacada na estufa a 40 % por extracto aquoso de pepsina a 2 %.

Inicialmente o *ph* dos meios era de 5 a 6 Sö, acidez proveniente do CO<sup>2</sup> dissolvido. As fermentações efectuaram-se em erlenmeyers de vidro neutro, de 300 cc. de capacidade, rolhados com algodão; o tempo variou de ½ a 3 horas.

No momento escolhido as fermentações suspendiam-se, quer pelo resfriamento dos erlenmeyers na salmoura gelada, quer aquecendo-se 5 minutos no banho-maria fervente. Procedia-se imediatamente às conferências que consistiam :

1.º Para os ensaios amilolíticos, a determinação do poder redutor bruto, pelo método Causse Bonnaus, com resultados convencionalmente expressos em maltose anidra e referidos a 100 gr. de meio ;

2.º Para os ensaios protidolíticos, a determinação dos grupos aminados primários liberados pelo método do formol, com resultados

convencionalmente expressos em azote e referidos a 1 gr. de fibrina.

Os ensaios agruparam-se em séries homólogas nas quais durante tempos iguais, se operavam fermentações idênticas, realizadas a concentrações iguais com os mesmos fermentos e substractos. Tomavam-se testemunhas pelo menos com dois meios ; os restantes recebiam quantidades variáveis de vinhos que iam de 0,2 cc. a 10 cc. para um volume total fermento substracto de 100-105 cc. Os resultados oferecidos pelas testemunhas eram comparáveis a menos de 2 %.

Experimentou-se com vinhos Banyuls, Limoux, Languedoc. Na determinação do poder reductor pelo Causse-Bonnaus, dos meios adicionados de vinhos licorosos deduziu-se do poder reductor total o poder reductor do vinho junto.

As conclusões colhidas referem-se a vinhos comuns de mesa mais usados, de 9° a 10° com as quantidades normais de tanino.

1.º Verificou-se que as amilolises pela saliva e pancreatina eram influenciados pela acidez que o vinho introduzia nos meios ; a baixa do *ph* diminue-lhes o rendimento ; feita a neutralização êste toma-se idêntico ao das testemunhas.

2.º A actividade da protidolise pepsica sòmente se exerce bem no meio ácido ; a acidez permite pois obter rendimento superior ao das testemunhas, e sensivelmente igual ao das testemunhas adicionadas de ácido clorídrico a

3 %. Em certos casos a intromissão de cloreto de sódio reforçou a acção favorável do vinho. Isto nos leva a crer bem fundamentada a prática que manda meter o vinho na ementa dos dispepticos com hipo-acidez gástrica, onde iria assegurar um *ph* favorável à acção da pepsina.

De todos os ensaios realizados, 24 ao todo, não se conclue que o vinho perturbe a acção dos fermentos gástricos. E se assim se reconhece *in vitro*, nada impede que *in vivo* aconteça o mesmo.

O autor promete continuar investigando. Seria vantajoso que outros tentassem estudos do mesmo género.

### **Profilaxia das colibaciloses pelo vinho**

O Dr. Sollier de Nimes relata as experiências feitas no sentido de verificar a acção exercida pelo vinho nas colónias de colibacilos.

Este autor depois de referir o acréscimo de colibaciloses encontradas na prática corrente nota a sua predominância nas classes burguesas, em particular nas mulheres agora dadas, por motivo da moda, à restrição alimentar que as decide a regimes de deficiência. Ora um dos alimentos de supressão rigorosa, nas que a tais práticas se sujeitam, é o vinho. Procedendo a inquérito achou que em dez doentes atacados da infecção, pelo menos sete eram abstemias.

Isso o decidiu a estudar em laboratório, se

entre o bacilo e o vinho existiria qualquer incompatibilidade.

Acudiu-lhe a idea de que o vinho podia exercer no intestino, a mais de uma acção bactericida, a de cicatrizante em erosões fortuitas que servissem de passagem às infecções.

Procedeu então como segue.

1.º — Emulsionou em água uma cultura jóvem de coli tirado da urina. A emulsão titulóu-se a 100 b. por gota.

1.º — 1 c. c. de água . . . .	1 gota de emulsão
2.º — 1 c. c. de água, 1 c. c. de vinho . . . .	1 > > >
3.º — 1 c. c. de vinho. . . .	1 > > >

Manteve os tubos  $\frac{1}{4}$  de hora à temperatura ambiente do laboratório, feito o que semeou de cada um caixas de Petri com gelose lactosada tornesolada, depois levadas à estufa por 24 horas.

Procedendo então ao exame achou nas caixas correspondentes ao

1.º tubo —	94 colónias de coli
2.º > —	5 > > >
3.º > —	2 > > >

Repetida a experiência com a demora do contacto antes da sementeira, por tempo de meia hora verifica-se o desaparecimento de colonias nas caixas relativas ao 2.º e 3.º tubos.

Em outra experiência misturou vinho com água poluída de um pôço que revelara 500.000 coli por litro. A proporção da mistura foi de :

1 Vinho : 2 Água, feita em vários copos de medida usual à mesa, o que dava 40 cc. e 80 cc.

Mantido o contacto durante meia hora procedeu à sementeira da mistura e de água em separado. Cultivadas e depois visto o resultado achou que as caixas correspondentes à água estreme revelaram 24 colonias ; as correspondentes à mistura do vinho tinto com água, 4 a 8 colonias ; as correspondentes a vinho branco com água mostraram 1 ou 2 ou nenhuma colonia de coli. Fica assim bem provada a acção bactericida do vinho sôbre êste bacilo a todo o momento encontrado como agente de vária e muitas vezes obscura patologia. E não há razão para supor que o observado no tubo de ensaio deixe de corresponder ao sucedido nas vias digestivas. O vinho deve desempenhar aí o mesmo papel, vindo pois a ser o desinfec-tante mais cómodo e agradável a adoptar como preventivo dêste e outros males de origem hí-drica.

Mostra-se em seguida a acção exercida pelo vinho sôbre o bacilo de Eberth e paratíficos descrita por outros autores.

### **Profilaxia da febre tifóide pelo vinho**

O Director do Laboratório Municipal da cidade de Paris, A. Kling, de colaboração com M. Florentin, em trabalho minucioso, chegam

a conclusões iguais às que acabam de descrever-se, não só quanto ao virificado sôbre o coli, como sôbre o tífico.

Tiveram o cuidado de escolher culturas sãs e vigorosas para os seus ensaios que versaram sôbre garrafas metidas em cave, onde foram inundadas por líquidos de esgôto, e sôbre culturas em que fizeram incidir a acção do vinho. O conteúdo das garrafas depois de semeado dentro das regras e levado à estufa revelou-se isento das bacterias em questão; as culturas vivas postas em contacto com vinhos comuns tornaram-se infecundas.

Os vinhos do ensaio apresentavam esta análise :

	Tinto	Branco
Álcool . . . . .	9°	9°,1
Acidez total . . . . .	4,7	5,88
> volátil . . . . .	0,29	0,49
> fixa . . . . .	0,21	0,21
S O <sup>2</sup> total . . . . .	0	0 <sup>mlgr</sup> ,293

Também ensaiaram a acção de alguns elementos do vinho, como o ácido tártrico e álcool, em separado ou em mistura e reconheceram que o poder bactericida do vinho natural sobrelevava em grande desproporção ao dêsses componentes.

Nas conclusões escrevem que a adição de vinho a águas poluídas faz com que em dez minutos de contacto melhore consideravelmente o valor higiênico das mesmas. Mais dizem ainda que entre os produtos a escolher

para tornar potável uma água suspeita se deve dar preferência aos vinhos ordinários de acidez vincada.

Acham-se nesta condição os nossos vinhos verdes do Minho e Lafões em que predomina a qualidade referida.

O médico búlgaro Dr. Kostoff também comunica observações que concluem por igual.

Conta que na Bulgária se inveterou entre os médicos, como em outros países, o ódio ao vinho.

A descrição do estado de espírito e o processo que lhe deu origem oferece tôda a semelhança com o verificado em Portugal. Feriu-se idêntica campanha anti-alcoólica conduzida com o mesmo estouvamento de confundir causas e efeitos, de chamar alcoolismo ao que não o era e meter no mesmo rol o vinho e os destilados.

Lá como entre nós também o país inteiro é terreno vinícola e tôdas as famílias agricultoras mais ou menos plantam a vide. O que não obsta a ser a Faculdade de Sofia hóstil à propaganda do uso do vinho realizada por jovens médicos saídos das escolas, pouco dipostos a respeitar a teimosia dos velhos que se formaram na escola abstencionista.

O Dr. Kostoff conta o ocorrido durante uma epidemia de tifóide que em Sofia grassou perto de um ano. Entre os doentes tratados escolheu dez convalescentes que dividiu em dois grupos para experiência. A uns deu vinho, começando por 2,  $\frac{1}{2}$  dec. e indo até

5 dec. ; outros ficaram sem êle para testemunhas.

Havia pois um grupo A, de cinco sem vinho, um grupo B de outros cinco com vinho. Examinaram-se as feses de todos semana a semana.

No fim da segunda achou :

*Grupo A (s. v.)*                      *Grupo B (c. v.)*

Tódas as feses com bacilos      Feses de dois estéreis

No fim da terceira semana :

*Grupo A (s. v.)*                      *Grupo B (c. v.)*

Feses de um estéreis      Feses de três estéries

No fim da quarta semana :

*Grupo A (s. v.)*                      *Grupo B (c. v.)*

Feses de dois estéries      Feses de todos cinco estéreis

No fim de três meses ainda um dos do grupo A (s. v.) expelia bacilos.

O mesmo observador refere que a convalescença dos tratados a vinho se fêz mais rápida e melhor.

A conclusão a tirar é pela vantagem do vinho como profilático não só contra o perigo de contraír, como de difundir a doença.

Valerá a pena averiguar se os portadores crónicos de bacilos serão abstémios ou bebedores.

A acção do vinho sôbre o b. de Eberth está

fora de discussão, tão numerosos se contam os experimentadores que depois de Sabrazés notificaram o seu poder bactericida. Este indicava ainda o contacto de duas horas como necessário para atingir o objectivo.

O que acaba de ler-se mostra bem mais modesta exigência.

Como conclusão prática haverá a tirar a do bom saneamento exercido pelo vinho no meio intestinal.

### **O vinho na tuberculose pulmonar**

Enquanto durou o estado de alarme contra o vinho divergiam os pareceres sôbre se deveria ou não permitir-se aos tuberculosos o seu uso. Para os destilados a condenação era formal, fundada em que os alcoólicos muitas vezes se precipitavam na doença.

Desatendia-se por completo o prescrito pelo médico de Montpellier, Fuster que propuzera um sistema de cura baseado na carne crua de carneiro e vaca a que adicionava uma porção de álcool. As pílulas de carne crua vigoraram até há pouco, a bebida alcoólica não. Nem mesmo o vinho se aceitava como tónico, nutritivo, estimulante de alegria e antídoto de tristeza que tantas vezes persegue os affectados por êsse mal.

Barbier, de Paris, com longa prática nos dispensários apresentou comunicação a mos-

trar que fora de crises congestivas nenhuma razão séria havia para proibir o vinho aos tuberculosos que pelo contrário, só tinham a lucrar com o seu uso regular. As substâncias que o compõem aproveitam no seu conjunto como elementos terapêuticos valiosos. A glicerina, na dose de 6 a 9 gramas por litro, o tanino de 2 a 3 grs., o ferro assimilável de 9 miligramas por litro, o manganéz, a cal, a potassa, o fósforo, depois as vitaminas constituem uma fórmula medicamentosa das mais equilibradas e úteis contra a doença. Apresenta-se mineralizador recomendável, alimento e depois estimulante, como bem o mostra a experiência de Richet feita com um rapaz afetado de uma obliteração cicatricial do esófago a quem se abriu uma fenda estomacal para entrada dos alimentos.

Nêle se observou que apenas se introduzia na bolsa gástrica uma certa quantidade de vinho, o suco passava de 1,5 de ácido clorídrico para 3 a 4. Ora uma vez sabido que a secreção clorídrica acompanha a de pepsina, segue-se que a aplicação de certa dose de bebida aumenta o poder peptico do estômago, o que não é indiferente para o tuberculoso, se aceitarmos que o estômago se conta por último reduto naquella doença.

Há a concluir que no regime dos atacados ou em iminência de ataques pelo bacilo, linfáticos, escrofulosos, depauperados haverá tôda a vantagem em ordenar-lhes o regime com uma dose conveniente de vinho, de preferência tin-

to, por ser o mais rico em tanino e sais, para ser utilizado às refeições.

Nos intervalos, sempre que o funcionamento do aparelho digestivo o tolere pode empregar-se o vinho generoso simples ou com gema de ôvo.

Boudreau que defende o iôdo como medicamento anti-tuberculoso, declara que sem o emprêgo simultâneo do vinho, o valor do remédio fica reduzido. Crê na acção do tanino para tornar o iôdo aproveitável.

### **Valor bio-energético do vinho**

Tratava-se de saber qual o valor do vinho como combustível da máquina humana. O estudo do problema foi empreendido por J. Lefevre no Laboratório especializado de que é director.

Apresentam-se os primeiros resultados da experiência realizada com dois homens vigorosos, dados a exercícios físicos, um vegetariano abstémio, o outro omnívoro não abstémio.

As provas tiradas na câmara calorimétrica consideraram o vinho tomado em doses e tempos diversos e confrontaram-no com o açúcar.

A experiência mostrou que o vinho tomado em pequenas doses durante o trabalho, nas mesmas condições de potencial e temperatura aumenta em cêrca de 20 % o rendimento obtido com o açúcar. Isto se confirmou nos dois sujeitos submetidos a experiência com vinhos di-

versos. Verificou-se também que ingerida antes do trabalho uma dose integral de vinho ou fraccionada durante o trabalho rendia mais na última condição.

Rendimento em doses fraccionadas durante o trabalho — 25,52 %.

Id. em dose integral antes de começar — 23,00 %.

Quando se aumenta o quantitativo da dose fraccionada de vinho durante o trabalho, o rendimento não cresce na proporção. Há uma porção útil que pouco ultrapassa ou nada aumenta o rendimento. Esta dose óptima varia de máquina para máquina em experiência e também com a qualidade do vinho empregado.

O estado comparativo de diferentes líquidos, applicados nas mesmas condições de temperatura a 20°, trabalho contínuo, de potencial idêntico deram resultados expressos por estas cifras :

Rendimento com água simples . . . .	20,20	0/0
»       »       » açucarada . .	21,50	
»       »       » vinho tinto . . . .	23,36	
»       »       » e açucár. . .	22,33	
»       »       » branco . . . .	21,20	

A tabela mostra que o melhor rendimento se obtém com vinho tinto estreme ; vale mais que o branco e que a água açucarada.

O mesmo experimentador investigou ainda qual seria dos componentes do vinho aquele a que devia attribuir-se o efeito principal.

Para isso por processo especial separou o ál-

cool para um lado, para o outro o resto da composição. Verificou que só o álcool era a fonte de energia.

Os ensaios prosseguem no sentido de atribuir um valor energético a cada vinho.

### As vitaminas do vinho

Este problema de averiguar o poder vitamínico do vinho em qualidade e quantidade de factores dessa ordem tem interessado particularmente o prof. Baglioni de Roma e M.<sup>me</sup> Randoïn de Paris.

Dos seus trabalhos deduz-se que de facto se encontram em proporção mínima as vitaminas da série B, em maior quantidade o elemento C ou anti-escorbútico.

Também se deduz que o mesmo valor difere de vinho para vinho e segundo as idades. O vinho quanto mais velho menos vitaminado se encontra. Quanto mais jovem e próximo do mosto, em que a riqueza se revela maior, assim se contará com a presença mais ou menos abundante da substância.

A vitamina B é tão restrita que se torna impossível fazer desaparecer a polinevrite do pombo tocado pela avitaminose respectiva com emprêgo exclusivo do vinho.

Já o escorbuto pouco intenso se combate com esse alimento quando não fôr muito antigo.

Isto nos daria um argumento a favor do vi-

nho novo, se apenas o quiséssemos aproveitar como remédio anti-escorbútico.

Ora havendo tanto fruto de maior valor vitamínico, não será para desprezar a recomendação feita pela sabedoria popular que manda usar o «vinho de outro verão».

Pesam nesse bom conselho razões de paladar, portanto digestivas, dietéticas a que importa mais obedecer.

Podemos assegurar-nos de que o vinho é um alimento vitaminado e como tal o usaremos cientes da sua utilidade para uso quotidiano. Quando pretendermos realizar uma terapêutica enérgica, para efeito imediato deveremos recorrer a outras fontes.

Entretanto registemos aqui um facto de observação apontado pelo Dr. Cuvier no seu comunicado feito ao congresso, já transcrito de Bouchardat que o referiu em 1870. Foi o de dois navios, um inglês, outro francês que estavam nos mares do sul. Aos marujos franceses era fornecida ração de vinho; aos ingleses davam uma de gin. Passado certo tempo os ingleses apareceram com escorbuto de que os franceses ficaram livres.

### **Rádio-actividade dos vinhos**

Um experimentador procurou saber se nos vinhos poderia perceber-se qualquer fôrça rádio-activa.

O Dr. Medaille mostra que sem ser de grande monta, alguma cousa dessa natureza se encontra. Assim era preciso para que a bebida fôsse um compêndio completo das virtudes conhecidas como será das misteriosas, ainda por desvendar.

O citado autor achou valores expressos em micro-curies que iam de 0,054 a 0,112 para mostos ; de 0,149 a 0,218 para os vinhos novos ; de 0,044 a 0,102 para os vinhos velhos.

Assim se vê que os vinhos novos preferem aos velhos e aos mostos em vigor rádio-activo.

Também se verificou que não existe correlação alguma entre êste elemento e os demais que a análise do vinho salienta, como álcool, extracto sêco, ácidos, glúcidos, etc.

Para termo de comparação apresenta-se a água mineral rádio-activa que varia de 0,022 a 145,50 micro-curies por litro, ao passo que a dos vinhos até agora observados vai de 0,040 a 0,280.

A diferença de concentração não deve conduzir ao desdém pelo que aparece no último.

Deve notar-se que uma água mineral se toma em regra durante 21 dias, enquanto o vinho se usa todos os dias. É contado para um homem válido a dose diária de 1 litro facilmente se verifica em simples cálculo que tanto elemento rádio-activo ingere num ano o que faz a estação de cura na fonte mais afamada, como o que bebe à mesa o seu vinho de boa qualidade, na quantidade prescrita pela bro-motologia.

Dentro da mesma ordem de ideias apresentou G. Cuvier interessantes pontos de vista sobre a *micro-rádio-actividade do vinho*.

Este capítulo da micro-rádio-actividade toma dia a dia importância dentro da higiene alimentar, onde se propõe esclarecer muitas obscuridades do problema. Uma vez sabido que não basta conhecer as substâncias produtoras de calórias para definir as necessidades do corpo vivo em referência à nutrição, começou a procurar-se o que eram e onde residiam outros factores essenciais à conservação da energia biológica. Assim se deparou com o elemento vitamínico que ainda não se sabe se fará parte integrante de um conjunto subtil de natureza rádio-eléctrica.

Existe já a noção de uma necessidade de «alimento vitalisante» tão imperativo como a satisfeita pelos grupos protidos, glucidos, lípidos; o que ainda se ignora é a natureza ou constituição físico-química das substâncias que correspondem a essa exigência do organismo.

Cita o autor o facto de os médicos italianos terem notado no fim do século XIX a sensibilidade dos pelagrosos à insolação, o efeito profilático do vinho nêles experimentado, semelhante ao que notavam nos animais com o uso do pasto verde.

Nestes últimos as reacções helioterápicas eram por vezes de nitidez extrema que atingiam a proporção de choque humoral com a simples passagem da sombra para o sol de certas forragens.

Por via semelhante chegou Berthelot a conhecer a necessidade de considerar o factor luz nas reacções da química alimentar, e a admitir uma fotolise que o levou a realizar digestões só pela luz, sem intervenção de fermentos, e em meio aséptico.

A correlação entre as vitaminas e as radiações solares ficou assim prevista. A teoria do norueguês Poulson adianta por êsse caminho até admitir que os raios curtos se fixavam no plankton dos mares boreais, devorado pelo bacalhau que acumularia no fígado, especialmente acondicionada, aquela energia.

Fenómeno similar se verifica com todos os organismos vivos, regra a que o humano não falha. Zwaardemaker fundado em experiências feitas sôbre o coração separado do corpo e sobrevivente por acção de micro-radiações conclue que nas células se acomóda uma quantidade ínfima de rádio-actividade indispensável. Donde provem como imprescindível procurar substâncias vectoras daquele poder que se traduz por sinais muito louvados pelos clínicos, aumento de valor globular, actividade do movimento nutritivo, intensidade da combustão, tonicidade nervosa.

Entre os produtos que o autor indica como bem dotados daquela fôrça acumulada, aparece o vinho e frutas odoríferas que distinguimos pelo sabor cativante.

Adianta mesmo a hipótese de residir na micro-rádio-actividade o segrêdo dessa particularidade que nos faz distinguir e dar prefe-

rência ás diversas qualidades do mesmo produto. Assim o saboroso e agradável não constituiria uma simples venalidade sensual mas um valor real ou interêsse tão concreto como a percentagem de matéria hidro-carbonada assimilável. Mais ou menos fino de paladar aparece dêste modo diferente de um luxo para tomar as proporções de realidade nutritiva. Êste ponto de vista que a intelligência aceita com agrado toma para os portuguezes interêsse especial, dadas as qualidades sápidas, exceptionais que revelam alguns dos seus vinhos. O Douro afamou-se sobretudo por mercê da subtil impressão que deixa na língua o licor criado naquelas encostas.

O relator desta notícia conjecturou em tempo que os frutos e vinhos criados em horizonte belo calhavam mais gostosos que os provenientes de lugares escusos ; aqueles sabiam à vista que disfrutaram, talvez ao sol, ao ar e mais partes que compõem o sítio aprasível, de delectar os sentidos.

Houve quem tomasse o asserto por impetuosidade literária. Ora a verdade é que, ao escrever aquilo, traduzia-se uma impressão colhida e bastas vezes verificada.

Achara que os cachos e as peras quando medram diante de vasto panorama, ficam temperadas de modo peculiar que a língua percebe. Assim é que a hipótese de G. Cuvier, de Bordeus, ganha simpatia muito particular do médico portuguez autor do «Elogio do Vinho» onde a conjectura appareceu escrita.

## **Ambliopia tóxica produzida pelo vinho**

O Dr. Lacat oftalmologista relata que a ambliopia tóxica tantas vezes encontrada na clínica resulta do vinho falsificado e não do uso do bom vinho natural. Acha disso a prova em serem os casos provenientes de pessoas que freqüentam tabernas de categoria inferior, onde mais se pratica o vício de falsificar.

Os raros burgueses que lhe apareceram atacados dêsse mal veio a saber que também entravam ou se abasteciam em fornecedores de bebida daquela ordem. Nos consumidores de bom vinho nunca encontrou aquela desagradável perturbação.

## **Fisiologia do provador de vinhos**

O prof. I. Calvet, da Faculdade de Toulouse, depois de apresentar a espécie humana como infra-osmática, dotada de sentido do olfato em regressão, quando comparado ao do boi, gato, cão e outros animais, afirma que o conhecimento sensorial dos alimentos na nossa espécie tem de socorrer-se dos dois elementos gôsto e cheiro.

Distingue no acto da prova e apreciação do vinho, executada pelos técnicos uma parte me-

cânica outra de natureza histofisiológica propriamente dita.

A primeira desenvolve-se dêste modo : Deita-se pequena porção de vinho no fundo de um copo de vidro transparente para apreciar o colorido e limpidez do líquido. Vascoleja-se em seguida para provocar a evaporação e dispersão dos odovectores e aproxima-se da narina.

Esta manobra destina-se a conhecer o odor capital que domina sôbre os demais.

Se nada impressiona o alfato prossegue-se executando uma inspiração profunda que permite distinguir os odores secundários. Só então se deglute um pequeno gole de vinho que molha a língua, gengivas, abóbada palatina, véu do paladar ; pratica-se dêste modo o banho da bôca, apenas até ao limite indispensável. Os provadores usam deitar fora todo o excedente.

A entrada de ar na bôca durante esta manobra, aviva a sensação gustativa por motivo da evaporação brusca produzida, bem como pela projecção do ar carregado de odovectores sôbre a parte olfactiva, executada no momento expiratório.

Vemos pois a prova desenvolver-se em três tempos :

- 1.º olfactivo
- 2.º gustativo
- 3.º olfacto-gustativo.

Examinaremos agora a segunda parte histofisiológica,

Heyninx mete o vinho entre os odovectores da série gorda ou aromática. Segundo a sua classificação seria um odovector etereo pelo oenantinato de etilo e caprinato de etilo.

Os vapores odoríferos que se exalam, chegam no movimento respiratório até à mucosa nasal. Experiências de Paulsen, Zwaardemacker, Francke mostraram que o ar inspirado se dividia em duas colunas à passagem pelo corneto inferior. Só a coluna mais alta é olfactiva; Fick mostrou que esta depois de aquecida ia em turbilhão excitar as células olfacto-sensoriais de Schultze ao nível da mácula amarela. Calvet em si próprio verificou a importância destes dados, quando em certo momento se viu affectado por uma sinequia que lhe obstruía o meato inferior.

A coluna superior por êste modo reforçada tornou-lhe a sensibilidade ao cheiro muito mais intensa.

É o tempo olfactivo que nos instrue sobre o perfume, conjunto aromático e estado de fermentação de um vinho. Também nos revela certas alterações, mau cheiro, acidez, odores accidentais provenientes da rôlha, petróleo, formol. O tempo gustativo importa menos.

Se vedarmos as narinas em termos de interceptar o funcionamento do sentido do olfacto, recolhendo apenas as sensações do paladar, notamos que estas não avultam. Êste tempo apenas nos dá a perceber a acidez, o amargo, o doce, a adstringência ou viscosidade do vinho.

As gengivas e a abóboda palatina parecem

desempenhar papel preponderante. A ponta da língua e as papilas caliciformes são as regiões mais sensíveis, como mostraram Toulouse e Vachide. Em si próprio Calvet encontrou uma sensibilidade particular, acima do que esperava, no véu do paladar, principalmente ao nível dos pilares anteriores; mas para obter estas sensações requer-se que as características do vinho sejam acentuadas, pois se o não forem passam despercebidas. Dá-se bem por isso quando se está constipado.

O terceiro tempo, e mais importante de todos, é o olfactogustativo.

A inspiração por via bucal provoca uma evaporação do líquido que aviva a sensação gustativa. O ar carrega-se de odovectores que se projectam no cavum durante a expiração para atingirem a mácula olfactiva.

Neste momento torna-se difícil discriminar o que pertence a cada sentido. O problema apresenta-se difícil porque se conhecem mal as vias sensoriais centrais do gôsto e olfacto, bem como as relações entre elas existentes. As conclusões obtidas até hoje parecem contraditoriais. Aguardam novas experiências que possam elucidar-nos.

Falta referir as doenças que inutilizam o exercício da prova dos vinhos.

Sem falar nas perturbações anatómicas que põem entrave mecânico à respiração, como desvio do septo, hipertrofia dos cornetos, lupus, ozena, sífilis, faringite, tabagismo, cenestopatias faríngeas e outras, notaram-se em ex-

periências feitas com o olfactómetro de Reuter e odorímetro de Zwardemarcker grandes diferenças de acuidade sensorial olfactiva, em pessoas isentas de qualquer afecção nasal, apenas deficientes na função de abaixamento da higrometria do órgão.

Esta noção não é nova, só o sendo a explicação apresentada.

Champy e Kritch chamaram a atenção, há anos, para o facto da regressão dos cornetos nos animais depois de submetidos à castração. Masselin viu-a nos ovinos. Calvet experimentou nesses e nos bovideos, notando nos castrados um adelgaçamento do epitélio e atrofia das glândulas. Nestes animais a mucosa é por vezes desprovida de muco.

O estudo de Chataignon feito sôbre o bode é muito elucidativo. Este animal exala cheiro peculiar que desaparece quando o capam, ao mesmo tempo que se opera modificação importante na sua mucosa nasal.

Existe pois sinergia entre a função olfactiva e as glândulas genitais ou anais.

Partindo dêste facto biológico pergunta-se se à deficiência olfactiva notada em determinadas pessoas, não corresponde outra equivalente das glândulas genitais.

É o que resta submeter a exame demorado, investigando em particular nas mulheres ovariectomizadas.

Passado em revista o mais importante do que appareceu nos últimos anos publicado sô-

bre a questão pendente do vinho alimentar, seus valores e oportunidade de aplicação, na saúde e na doença, vamos assistir ao congresso de Lausanne, onde se prosseguiu na mesma tarefa.

Porque ensejo se oferecia referem-se, mais do que respeita particularmente ao vinho, incidentes ocasionais de vida social, colhidos ao contacto do povo e país helvético, mais ou menos relacionados com o tema proposto.

Das teses apresentadas colheu-se a substância e sôbre ela se fez comentário intercalar, sempre que se julgou oportuno.

## CONGRESSO DE LAUSANNE

---

Passadas diversas fronteiras e sentindo o contacto de outros lugares com seus hábitos, moedas e preços adquiridos depois da guerra ao entrar em terra suíça e palpar a vida que se exprime em francos ali usados fica-se incerto da justeza de critério que determinou a escolha do cantão de Vaud para sede do primeiro congresso médico internacional que pretende definir o vinho alimentar.

Não é que ao sítio faltem encantos, ou cômodos, e a gente seja pouco acolhedora. Qualidade a mais excelente sobra a quanto se vê, ouve, ou palpa. Sòmente há a opor que médicos vindos de França e Itália com seus francos e liras por agasalho, se acham em desconforto singular; médicos idos de Portugal nem se descreve o frio que experimentam, pois é de fazer vertigens.

Informam que o antigo conceito da posição central, corriqueiro antes de 1914, na era da paz monetária, actuara no espírito deliberante que morava em corpo idoso, alheio às voltas que o mundo levou. Deu isso em resultado

juntarem-se ali os médicos de quatro partes do mundo para prosseguirem numa tarefa de desagravo em que andam há anos para cá.

Também se acrescenta que a região é vinícola como as outras que se presam de sê-lo e portanto muito bem lhe quadra a conferência em que se tratará da melhor maneira de produzir e consumir o fruto da vide.

De facto nestas margens, por vezes luminosas, do Léman cultiva-se a planta divina de Baco, com esmêro invulgar.

Não basta comparar a jardinagem o tratamento que recebe, porque mais parece um culto religioso o cuidado que merece ao agricultor.

Em nenhum outro lugar se montam as peças architectónicas de verdura aqui usadas, de forma imprevista, a lembrar buxo decorativo, arbusto de jarrão, caprichoso, invulgar.

Se o fazem só para satisfazer o gôsto nacional da compostura excessiva, fica explicado o complexo trato que custa ao lavrador cêrca de fr. 0,30 por cada litro de produto, valor astronómico quando se traduz em moeda portuguesa; faz 2\$25, cifra que outrora nos serviu para designar meia libra em ouro.

Deve ser isso. Cuidam da vinha, como das ruas, das casas, dos estabelecimentos comerciais e hospitalares, por brio de se mostrarem o povo mais arrumado e higienizado do universo; por conveniência e prazer de conseguirem uma bebida bem apaladada, para uso cotidiano vulgar, não será. E não porque o líquido

que vendem, metido em garrafas, apenas pelo na aparência, côr, limpidez, não cheira nem consola bebê-lo, a quem conhece o perfume do criado nas margens do Dão, Vouga e outros seus vizinhos.

Pode, também, dizer-se que não vale a pena usá-lo, tanta é a pena colhida ao pagá-lo. Uma garrafa custa 3 fr., deve escrever-se Três Francos, com tôdas as maiúsculas, pois que êsse dinheiro traduzido em português, sobe a perto de vinte e quatro escudos, valor de um barril cheio do que produzem as nossas ribas.

Talvés seja o preço que leva os suíços a reputarem como preciosidade o que no Vaud e Valais, conseguem arrecadar em adegas majestosas, asseadas, dentro do ritmo estético local. E, pelo mesmo motivo, será que o bebem em atitude séria, como quem comunga ou pratica um acto de responsabilidade para com a fisiologia ou a filosofia.

Se o natural da gente é assim, aceitemo-la ; mas o caso é que não parece natural êste modo de beber vinho, por isso se suspeita de que o vinho não é coisa apropriada ao natural do lugar, antes artifício, ou violência imposta a um solo sem sol, nem os tempêros que o ar mediterrâneo e atlântico conferem.

Trouxeram para um país dêstes o congresso da Vinha e do Vinho com a medicina que lhes corresponde ; não quere dizer que seja terra de pouca abundância êste cantão de Vaud, pois se manifesta como teimoso decidido a cobrir de cepas tôdas as encostas que vertem para o

lago, através de léguas e léguas .Daqui a pouco, se assim continuar, desaparecem os prados, as vacas de sino ao pescoço, que com os chalés de pau, faziam a fisionomia suíça de outro tempo. É de supôr que não seja êste o caminho da felicidade, pois se o aumento de produção progride, a par da baixa de consumo, não tardará o momento de ao prudente helvético suceder o mesmo que ao estouvado luso, de escanzelar de fome, à sombra de imensos tonéis atestados, apenas com a diferença de o criado à beira dêste lago ser menos apropriado à venda para estrangeiros que o ribatejano, ribadouro e ribadão.

Não se apresenta difícil de acontecer que a riqueza vinícola venha a transformar-se num marmelo, como outros que a Suíça sente na garganta, entre os quais predomina o da sua superlativa moeda, ricaça de meter mêdo a quantas correm pelo mundo, a ponto de fugirem espavoridas do seu contacto.

Sem falar no escudo triste, que não é sequer a sombra do que foi, mesmo o franco de França, ou da Bélgica, a lira, a peseta e, até, as antigas rainhas, libra e dolar, tremem, ao aproximar-se dêste senhor inacessível.

É certo. Tanto subiu e se afastou das velhas companheiras, que terminou por ficar sòzinho e, agora, entristece na solidão em que se encontra.

Está a rebentar de fartura e acabará por ser esfomeado, pela monstruosidade da fortuna ou valor que adquiriu.

Desde já pode atribuir-se-lhe maior influência que a da vinha na mudança de fisionomia do país.

Quem conheceu a Suíça de há trinta anos, inçada de viajantes mal abonados, de tôdas as raças e continentes, Babilónia de castas, de temperamentos, de costumes em trânsito desde o artista ao porqueiro americano, ao levantino, ao fidalgo de todo o mundo, e contempla hoje as ruas desertas dêsse vagabundo que as enchia, os combóios transportando ar fresco dos montes para as baixeyras, os hoteis apagados, confrange-se e doi-lhe não encontrar nada do que conheceu.

No casarão que me alberga, nesse tempo colmeia buliciosa, cheia de zumbido alegre, domina agora a solidão e o silêncio. As luzes acendem-se por metade; nos salões vastos passam sombras que parecem almas ou corpos do outro mundo.

Pela idade que aparentam os raros circulantes já não merecem títulos de velhos, porque se julgam antepassados de outra éra, trazidos à vida depois de séculos de sepulcro. Não se crê que sejam vivos, mas múmias acordadas, por jeito de feitiçaria. Devem ter sido do sexo feminino e falam uma língua que, talvez, se aproxime do inglês usado por Cromwel.

O espectáculo faz pensar, nos Campos Eliseos, não os de Paris, mas os autênticos, onde passeiam as almas dos trespassados. Ao fim de umas horas dá vontade de bradar:

«Quem te fêz assim, Suíça bela, sombra da que percorri mormurante de mocidade em flor?».

Invade-nos uma tristeza comparável a perda de pessoa querida que doença ruim levou. E, como se sabe que o mal foi a mania de o franco se manter à parte da humanidade actual, logo apetece mandá-lo para as profundas.

Britado seja êle, que só assim êste paraíso das respirações calmas, dos sonos tranqüilos, dos noivados felizes, tornará ao convívio da gente comum.

Ora, como a praga decerto rogada por muitos, ainda não teve efeito, ao chegar e sentir-se no nariz o primeiro murro dêsse soberbo e inacessível senhor franco suíço, dá vontade de gritar: «Isto não é lugar para estrangeiros». Quási se perde o juízo, ao ter de pagar ao moço que muda a mala do combóio para o auto aquilo que um jornaleiro portuguez não ganha de sol a sol, e por meio quilómetro de trajecto o que pagaria quási uma viagem de Lisboa a Cintra.

Durante as primeiras horas anda-se em tontura semelhante a bebedeira; a cabeça roda, até se apagar a memória do escudo e entrar no registo do franco. Só então se cobra ânimo para reconhecer o que resta de bom e se conta por imutável, uma natureza bela, uma gente séria, uma organização social como outra superior não existe no planeta.

Quanto, há 25 anos, o viajante encontrara de perfeito, acha-o agora mudado para mais

que perfeito. Excessivo? Dá vontade de dizer que sim.

As ruas apparecem tão limpas, lavadas, esfregadas, polidas, que se tem pejo de andar nelas com os pés; não se vê uma ponta de cigarro, um cuspo, um cisco de papel. A relva dos jardins obriga a supôr que faz todos os dias a barba, para receber a luz do dia; as árvores decorativas, as flores, as fruteiras, as hortaliças, estão dispostas por modo que nunca se sabe aonde é que se fez agricultura, architectura e escultura vegetal.

Acaba por acreditar-se que é tudo arte; mesmo as vacas, no prado, se aceitam como porcelana de Copenhague. Cada coisa, pessoa ou animal, se apresenta com tal esmêro, em posição tão bem marcada, attitude escolhida que se crê seja raça ou mundo diferente.

É isso que leva a desconfiar se a meta da perfeição não seria ultrapassada. Um arranjo assim, ordem, compostura de maneira, aprumo de attitudes, custa, por fôrça, muito caro.

Bem se sabe que uma população educada polui menos que a brutinha de todo; mas por mais que se coiba, sempre põe a sua nódoa, e há que tirá-la. Tanto luxo não se tem de graça, nem a vil preço.

Êle nos explica que o litro do vinho custe ao produtor o equivalente aos nossos dois escudos e meio.

Parece muito? Baste-nos saber que há momentos de aperto de serviço, em que um trabalhador da vide chega a receber vinte francos

no dia ; traduza-se em portuguez por 140 escudos.

Esta amostra nos revela que subiram todos a fidalgos, como nos faz perceber a quanto subiu a taxa da vida. Uma taxa que lhe abre lugar à parte entre os povos do globo e nos apresenta como realizável o conceito de que caminham para a aclimação imprevista de nova variante da doutrina de Monroe : «A Suíça só para suíços».

Custa a engulir a vinda para aqui do Congresso ; mas, uma vez cá, só há a reconhecer que melhor organizado, mais certo e preciso, em todos os movimentos , não se conseguiria, em parte nenhuma, porque nenhum outro povo europeu se conhece com a ordem assim metida na medula, e dela emanando como função fisiológica.

Teve-se a impressão de que começaram por construir uma máquina de fazer congressos, tal a aparência do acto executado a tempo e horas precisas, sem um espasmo, ou falta de previsão.

Se foi para observar o aparelho e vê-lo trabalhar, que cá trouxeram os vinte e um países concorrentes, está bem ; se foi para dar uma lição a futuros organizadores, também não está mal.

Ponto está que ela aproveite a êsses que vierem atrás.

O 1.º Congresso dos *Medicins Amis du Vin* título que traduzido à letra em portuguez muda

de sentido, foi inaugurado na manhã de 26 de Outubro de 1935 por pessoa do govêrno federal suíço.

A cerimónia realizou-se no salão nobre da Universidade de Lausanne com as falas usuais em casos desta ordem, proferidas pelos representantes da autoridade, mesa e chefes de missão dos diferentes países que, por serem os dados à cultura da vinha na Europa, Africa, Asia e América, não deixaram de atingir mais de duas dezenas.

Emitiu voz por Portugal o sr. Lima Santos, consul em Paris que representava a missão ali presente formada por dois sectores, médico e agronómico, correspondentes aos dois congressos que fizeram coincidir em lugar e tempo, um que se conta por IV da Vinha e do Vinho, o outro que vem a ser o I de carácter internacional efectuado por médicos empenhados no estudo do vinho alimentar.

Alguns dos países representados possuem grupos nacionais que se interessam pelo problema, diversas vezes reunidos entre si, não só para comunicarem resultados de experiências como para se confortarem e precaverem contra paixões desvairadas que o seu serviço generoso consegue despertar. Juntaram-se agora a primeira vez para início de mais vasta emprêsa no sentido de difundir o que se acha averiguado, promover novos ensaios e opôr resistência mais firme ao absurdo abtencionista em dado momento nascido como as seitas e como elas sujeito a correntes exasperadas.

Mesmo agora com o congresso reunido, até por êsse motivo, eclodiu no pacífico cantão do Vaud uma crise destemperada dêsse furor que noutra lugar se refere, emitido por almas que se têm na conta de boas, contra os ímpios defensores do uso de uma bebida fermentada que as ciências, artes e religiões professadas, desde que existe a história, consagraram como amiga da vida e da inteligência humana.

O acto acolhido com sorriso por parte da gente provida de senso comum não deixou de provocar as desculpas da potestade inauguradora, fundadas em que o exercício da liberdade adotado no seu cantão, como nos restantes que compõem aquele delicioso país, impedia de estorvar tais manifestos, no fim de contas inofensivos do prestígio do alimento milenário, ou dos médicos dedicados ao seu estudo.

Não foi só êsse a fazer referênciã ao incidente. O presidente do congresso, professor Portmann, de Bordeus, criticou com bonhomia, sem deixar no fim de lançar o desafio contra os difamadores do produto da vinha, concitando-os a virem apresentar as suas razões e defendê-las no caso de as possuírem.

Na tarde do mesmo dia tiveram início os trabalhos que decorreram em ambiente calmo, sem nota discorde da tonalidade científica que cabia aos pontos oferecidos à controvérsia.

Desde a primeira hora foi notada e louvada com justiça a organização perfeita de todos os actos do congresso, tanto os de informe

como distribuição de serviço, conhecimento de locais merecedores de visita, tempos de actividade e repouso. Nenhum pormenor deixara de ser previsto, examinado e colocado no lugar que lhe pertencia. Era o espírito de ordem e método do povo suíço a transparecer em quanto se sujeitasse a exame directo.

Sem discrepância até final essa nota predominou, bem como a da afabilidade por parte de quantos nacionais estabeleceram contacto com congressistas estrangeiros.

Mesmo com risco de desvio inoportuno não se resiste à tentação de dar mais uma vez notícia da impressão colhida no ambiente encontrado.

Iam decorridos vinte anos sobre a última visita feita pelo relator a um lugar suíço.

E como foram justamente os cantões de Vaud e Valais os últimos tocados, muito apraz reconhecer a mudança operada, no que já era do melhor, existente no mundo, para forma que a si própria se excedeu. Dúvida se permite sobre a possibilidade de ter ultrapassado o limite do necessário, ou do applicável à boa estrutura social. A hygiene, o arranjo e decôro das cousas públicas, como das pessoas e propriedades particulares, atingiu um esmêro que depois de muito admirado se teme que não seja perdurável.

A contrapor apenas se acha que tamanha perfeição extirpou o pitoresco até ao mínimo vestígio. Cada parcela ínfima de natureza morta, ou viva é tão escarolada e regular que

dá impressão de feita e não criada ; crê-se uma casa, um jardim, uma árvore, uma criança, um adulto, um cão, uma vaca iguais a tôdas as casas, vacas e pessoas, com geito de fabrico em série de bom quilate.

Encontra-se ainda no feitio da gente diferença importante do anterior ; é o seu ganho em cortezia e maneira graciosa de tratar.

No comêço dêste século, quando do primeiro ensaio de viajante o relator tocou na Suíça, verificára o mesmo arranjo metódico, igual asseio, idêntico geito para estereotipar o gôsto e decôro, em fórmula comum. Já nesse tempo o suíço sabia oferecer o melhor confôrto, o melhor acolhimento ao hóspede que servia. Sòmente se notava no comum do habitante, mesmo o seleccionado, certa dureza de attitude, expressão, maneiras agora ducteis e suaves como as que no resto do mundo se consideram de estilo agradável. Adquiriu nesse particular uma medida de bom gôsto que lhe faltava. Mesmo a rigidez pedante dos homens, de ciência, até dos praticantes vulgares da medicina, outrora corrente no país, se notou quási desaparecida.

Concorreram estas características para tornar de grande amenidade a atmosfera do congresso em tôdas as suas partes, quer as de ordem científica, quer as de convívio intercalar e subsequente.

Adiante se apresentam outros aspectos imprevistos do ambiente formado depois da guerra que muito diferem do anterior.

A seguir se trata de interpretar, ou resumir os temas versados no congresso e termos em que foram aceites como doutrina praticável.

### **O vinho na dietética das doenças da nutrição**

A primeira tese apresentada foi a dos Drs. Wissembach, Chefe de Serviço dos Hospitais de Paris, Gilbert Dreyfus, Médico dos Hospitais de Paris, I. Lievre, Chefe de Clínica da Faculdade de Paris, sôbre o emprêgo do vinho na dietética das doenças da nutrição. Expô-la o primeiro dos relatores com a clareza e método que tanto distinguem os autores de língua francesa.

As variantes especialmente visadas eram a obesidade, gôta, diabetes, reumatismo, tidas como aquelas em que o vinho se mostrava mais nocivo.

#### **Obesidade**

Com referência a esta anormalidade começaram os autores por apontar o êrro dos que aplicam uma dieta «topa-a-tudo» a quantos apareçam com sinais daquele vício nutritivo. Há gráus e modalidades da doença que determinam divergências de perscrição, quer nos alimentos, quer na bebida, tanto em quantidade como na qualidade.

Ninguém atribue origem uniforme a todos os estados de obesidade ; varia a procedência, o significado, a gravidade e marcha do defeito ; tem pois de variar também a atitude geral da dieta, bem como a sua prática em cada caso. Anda a par do diagnóstico a quantidade, qualidade e oportunidade do alimento sólido, ou líquido que se aconselha.

Deveremos distinguir pelo menos as duas formas fundamentais *endógena*, de procedência endócrina, *exógena*, ou manifesta sem qualquer influência de metabolismo deturpado. Teremos ainda de aceitar a modalidade mixta, participante das duas, aquela em que a deficiência endócrina, por função perturbada ou diminuída, vem associar-se a um destempero de regime, ou sedentariedade excessiva.

Será talvez mais freqüente na prática esta terceira variante que anda como sombra do bem-estar económico, da idade, menor vigor físico acompanhado de relutância pelo exercício muscular.

A primeira, sem mistura conta-se como rara. Procede em regra de defeito congénito que desde a infância se acentua e no geral decide a precauções adequadas. Não resulta de excesso alimentar, nem de sedentariedade, pois chega a coincidir com apetite frouxo ; encontra-se-lhe em regra como base a distrofia tiroidêa, ou hipofisaria, com mixedema, ou síndrome adiposo-genital.

A segunda pode existir sem qualquer vício de metabolismo, apenas resultante da sobre-

carga alimentar, sem exercício muscular compensador; a adiposidade vem então como prova de perfeito estado funcional orgânico. Basta suprimir o excesso de receita nutritiva que o *superávit* de material energético armazenado para restabelecer o equilíbrio.

Qualquer das duas formas puras raro se encontra. Nem assim pode deixar de estabelecer-se o procedimento adequado a cada variante.

Na primeira hipótese é menos à dieta, mais ao tratamento opoterápico que tem de atender-se. A influência do regime alimentar pouco importa nesses casos. Apenas se recomenda não abusar de feculentos, doçarias, gorduras, vinhos licorosos, ou de alta graduação. Mas o vinho comum, não excedente a 10°, pelas suas qualidades diuréticas e estimulantes indiscutíveis, deve empregar-se.

Sob êste ponto de vista o vinho branco revela-se de efeito mais seguro que o tinto; com aquelle as micções são abundantes e imediatas, com o segundo demoraram mais e veem menos copiosas. Perante os trabalhos de Carle é permitido pensar que o vinho branco atravessa mais de pronto o filtro renal, primeiro por a sua fraca percentagem de tanino não retardar a absorpção, depois porque os seus éteres mostram acção electiva sôbre o parenquima renal.

Entretanto parece que a diurese totalizada nas vinte e quatro horas se equivale muito proximativamente com as duas qualidades de

vinho ; ambos contem porção igual de sais orgânicos de potassa, em particular bi-tartá-rato, os quais se transformam na corrente circulatoria em carbonato que não pode deixar de influir na poliúria. E sôbre a vantagem especial que esta proporciona, tem de contar-se a descarga abundante de urêa e cloretos que a acompanham.

Quanto à acção tónica, estimulante produzida nos sistema muscular e nervoso não deve oferecer dúvidas em face dos trabalhos dos professores Pousson, Arnosan e Cruchet de Bordeaux, e Baglioni de Roma. E é ver que já Gley em 1907 escrevia que uma ração moderada de vinho, introduzida no regime normal produzia no sistema nervoso o efeito immediato de uma suave excitação, bem estar, menor facilidade da fadiga.

Também Gaubert mostrou que o vinho branco acusa uma acção estimulante rápida e brutal, ao passo que o tinto a produz mais lenta e progressiva. Por isso Dougnac conclue que os nervosos e fracos devem beber de preferência vinho tinto ; os apáticos, gordos, optarão pelo branco.

Entretanto não excedamos a importância destas subtilezas que sempre se submeterão ao exigido pelos hábitos e gostos pessoais. Isto sem que em princípio deixemos de reconhecer qualidade especial diurética e estimulante ao vinho branco.

Notaremos ainda que aos obesos, infiltrados conjuntamente de água e gordura que os torna

pálidos, apáticos, flácidos, procuramos, para desonerá-los, reforçar-lhes a diurese e o tonus neuro-muscular o que obtemos com o alimento em questão. E acrescentemos que Dougnac atribue ao vinho em dose moderada a propriedade de estimular as glândulas endócrinas no serviço de limpeza e destruição de resíduos tóxicos formados.

Vistas as condições em que o vinho pode introduzir-se no regime dos obesos por causa endógena, resta apenas insistir em que a cura da perturbação se confiará da opoterapia, fisioterapia, mesmo da cirurgia como no caso de adenoma hipofisário por exemplo.

Na obesidade exógena ou mixta ser-se-á mais prudente no emprêgo do vinho. Não quer dizer que de todo se proíba; apenas tem de ser-se cauto na escolha da qualidade e parcimonioso na quantidade.

Como preceito fundamental atende-se ao valor energético da bebida que jogará com os restantes alimentos no total a estabelecer.

Há também a considerar o tipo de regime aplicado que pode ser quantitativo, sem restrição na dose dos alimentos permitidos, ou quantitativo, estatuído com medida rigorosa do que se consente.

O primeiro menos recomendável e sujeito a fracassos repetidos applica-se por necessidade a profissões que obrigam a deslocamentos, como caixeiros, jornalistas, etc. ou a pessoas rebeldes a aceitarem a condição do volume a ingerir.

Um tal regime de ordinário composto de carnes e peixes magros, legumes verdes, saladas e frutas frescas, não consente o uso de qualquer bebida fermentada, vinho, cerveja, ou cidra.

A razão está em que o doente, com mais ou menos consciência inclinado a resvalar para o vício da saciedade, completará com os alimentos permitidos, a-pesar-do seu baixo valor calorigénico, a dose lícita que o vinho iria acrescentar.

Nos regimes quantitativos, escolhidos e pesados dentro de regra fixa, aquele inconveniente deixa de vigorar.

Nesta hipótese qualquer alimento pode entrar na ementa, uma vez calculado quanto representa o inscrito na ração de modo a não exceder a soma prevista; o que importa essencialmente é a redução global das entradas calorigénicas até ao limite estrito indispensável, sem atender à procedência que pouco importa seja carne, vinho, legumes, etc.

De um modo geral estas entradas calculam-se na base de 12 a 15 calorias por quilo de pêso teórico, vem a ser, um pouco abaixo da ração de sustento normal.

Entende-se que na condição prevista nunca se empregarão vinhos ricos em álcool ou açúcar, como se recomenda em qualquer forma de obesidade. De acôrdo com Oertel, Ebstein, A. Mathieu, M. Labbé permitem-se os vinhos de mesa usuais, de preferência os de baixa graduação.

Na escolha atender-se-á ao estado da função renal e ao exame químico do sangue ; assim a pletora e a hiperuricemia decidirão a excluir os de gráu forte e os tintos.

De acôrdo com o prescrito pelos relatores indicam-se por correspondência aproximada os brancos das regiões de Braga, Lafões, Bairrada, Colares. Dentro do mesmo parecer se excluem neste caso os algarvios, alentejanos, torrejano, Cartaxo, Dão, Douro.

Insiste-se em que a ração de vinho não entra como suplementar, mas sempre integrada no quadro previsto e calculado para o obeso sujeito a regime.

Com o alimento líquido se constitue uma parcela isocalórica, no teor de qualquer outra, tendo em vista que um decilitro de vinho, do valor médio de 60 calorias, equivale a 200 ou 225 grs. de legumes verdes, 60 grs. de batatas, 100 a 120 grs. de frutos aquosos.

Haverá vantagem na substituição, uma vez ponderado que o vinho, a mais do valor energético, possui propriedades diurética e estimulante, muito úteis aos obesos que nos primeiros tempos de restrição penosa se sentem deprimidos e fatigados.

Albertoni e Rossi salientaram estes factos que convém ter presentes.

a) À medida que se sobe a ração do vinho, o consumo dos alimentos que constituem a ração de base, diminue e o valor calórico da ração aumenta ; o álcool ingerido é pois queimado e as calorias emitidas são utiliza-

das para manter a temperatura e produzir trabalho.

b) O orçamento azotado, deficitário durante o período preliminar sem vinho, aparece nitidamente positivo desde o início da introdução do vinho; o vinho mostra-se assim um economizador de substância albuminóide.

Nada se apresenta mais desejável na cura do obeso que o emprêgo de um alimento capaz de ser comburado por inteiro e de poupar as albuminas do corpo, quer dizer, susceptível de queimar as gorduras sem atacar as massas musculares. O vinho apresenta-se nessa condição especial, o que constitue motivo de recomendação.

Exemplo de um regime empregado com freqüência pelos autores :

#### DESEJUM :

Chavena de chá sem leite, um quadrado de açúcar, ou 100 gr. de fruto aquoso ;

Um ovo quente.

#### ALMOÇO :

30 gr. de antipasto vegetal ;

100 gr. de carne magra, ou desengordurada ;

Á escolha uma das espécies seguintes

300 gr. de legumes verdes com 15 % de hidratos de carbone ;

ou 150 gr. de legumes a 10 %

ou 75 gr. de batatas

ou 200 gr. de salada

ou 100 gr. de fruta fresca

ou 100 gr. de bolacha

ou 1 dec. de vinho branco.

MERENDA:

O mesmo que ao jejum.

JANTAR:

300 gr. de sopa de ervas pouco salgada ;  
 50 gr. de carne ou peixe magro, ou 1 ovo ;  
 300 gr. de legumes vedes ou salada ;  
 100 gr. de fruta fresca ;  
 1 dec. de vinho branco.

Este regime não se applica ao obeso por super-alimentação alcoólica, tipo fisionómico exemplificado pelo taberneiro. Quer haja ou não sinais de insuficiência hepática nestes casos não deve consentir-se qualquer dose de vinho.

Não está averiguado, se a obesidade determina a insuficiência, se é a recíproca que vale, ou se o excesso de bebida alcoólica será causador das duas variantes mórbidas. Em qualquer hipótese a abstinência parece recomendável.

Uma vez conseguida a baixa ponderal desejada tem de escolher-se o regime normal a adoptar que também varia um pouco segundo a modalidade endógena, exógena, ou mixta que esteve em tratamento.

A última condição obriga a prolongar indefinidamente o regime de cura inicialmente estabelecido. Mesmo que deixe de recorrer-se à balança e se confie na prática adquirida do volume applicável, nunca este deve ultrapassar-se.

Convém lembrar que o obeso exo-endógeno possui uma facilidade de economia que lhe

permite fazer reservas com a alimentação vulgar da pessoa normal. Para êsse a ração de vinho conservará a parcimonia adequada.

A condição do obeso por causa exógena difere muito. Uma vez reduzido ao pêso normal, pode adoptar o regime higiênico applicável a qualquer pessoa válida. Sòmente haverá que coibir-se dos excessos provocadores da obesidade desfeita.

Considera-se normal o consumo de 1 litro de vinho por todo aquele que se applica a regular trabalho físico, 75 centilitros para o sedentário, 50 cent. para as mulheres.

Se o exercício muscular moderado no homem de 70 quilos requer 2.200 a 2.300 calorias, é razoável pedir ao vinho a quinta parte dessa energia ou sejam as 400 a 500 cal. representadas pelos 75 centilitros de vinho.

No antigo obeso por excesso alimentar será prudente reduzir o total energético a 2.200 calorias e a porção de vinho a 60 centilitros.

Os autores lembram ainda que a água-pé seria de aconselhar aos obesos curados, no caso de quererem ingerir maior quantidade de líquido, a qual seria então calculada em harmonia com a graduação verificada.

### **Gota**

A dietética da gota, em especial no que respeita ao uso do vinho tem andado muito controversa, mercê da obscuridade ainda existente sôbre a patogenia da doença.

As imprecisões e divergência mantidas explicam-se em parte pela fisionomia imprecisa da entidade mórbida que ainda não foi delimitada e para muitos toma amplitude fora de termo; procedem também do empirismo e falta de base em que se apoiam as directrizes da dietética. Os tratadistas de ordinário apresentam no lugar de regras científicas, meros informes de doentes que atribuem a um alimento ou outro as crises, ou o seu alívio.

Tais guias são por força divergentes e errôneos.

Mesmo que venham de médicos bons observadores do próprio mal, nota-se-lhes a tendência para generalizar o que em si mesmos parecera acertado.

As relações da gota com os desmandos alimentares cometidos com substâncias de certa ordem, andam apontadas desde tempos antigos.

E como os vinhos, alguns pelo menos, se consideram ricos em valor nutritivo, sempre foram tidos por provocadores de crises.

Sydenham que nunca deixará de ser consultado por quem se ocupe de gota diz que «embora a mesa lauta produza com frequência a gota, muitas vezes se pode atribuir especialmente ao vinho a consequência dos vapores nocivos que corrompem os fermentos digestivos, precipitam as cocções, sobrecarregam o sangue de abundância excessiva de humores, causam engorgitamentos nas vísceras, enfraquecem e exgotam os espíritos animais...»

Por êste motivo aquelle autor só admite o uso parcimonioso da bebida : «... licores que sirvam de bebida a gotosos, creio por melhores os que ficam entre a fôrça do vinho e a fraqueza da água, tal a cerveja fraca, sem lupulo, ou com êle. Licores muito fortes, ou muito fracos prejudicam do mesmo modo. Um conhecido provérbio diz que, bebas vinho ou não bebas, a gota terás do mesmo modo. Entretanto a velha experiênciã nos ensina como certo e seguro que o vinho prejudica os gotosos. Crê-se que ajuda as digestões, cujos vícios são a causa predisponente da gota. O que não impede de prejudicar por aquecer e remexer o humor morbífico que é a verdadeira causa da doença...»

Depois de condenar assim o vinho Sydenham não aconselha o uso da água, a menos que não constitua hábito de tôda a vida. «Os licores preferíveis como bebida ordinária dos gotosos são os que, mesmo tomados em quantidade, não embriaguem nem sejam frios a ponto de fatigarem o estômago. Tal é, como já disse, a cerveja fraca. Nos países em que não a haja, substitue-se por vinho cortado de água. Quando a gota é branda e ataca só de longe em longe, basta recorrer à cerveja ou vinho aguado ; quando violenta e constitucional recomenda-se a abstinência completa de qualquer bebida fermentada, mesmo de pouca fôrça, porque tôdas elas contem espíritos ardentes que agitam os humores e lhes comunicam certo gráu de acrimonia. Devem então

prescrever-se como bebida ordinária cosimamentos de plantas ou tisanas, das menos desagradáveis que se conheçam...»

Data do século XIX o estudo científico da gota. Só então se separou definitivamente de outras afecções articulares e restringiu a descrição das suas manifestações atípicas. Garrot ocupa lugar proeminente entre os autores destas aquisições ; foi êle que pôs em evidência a hiperuricemia. O seu tratado (1862) é a muitos títulos notável. O seu conceito sobre o uso de bebidas alcoólicas nesta doença é de que durante as crises sejam proibidas. Em abôno apresenta a história de uma dama que vira o seu ataque prolongar-se através de seis meses ; uma prostração profunda levava-a a tomar dois a três copos de Pôrto por dia, a que attribue a extensa duração do mal...»

Depois da fase aguda, febril e diminuição de sinais locais ainda julga imprudente o uso de bebidas alcoólicas. Quando o estado das vias digestivas torna indispensável o emprêgo destas bebidas manda recorrer à aguardente diluída em água gazoza, ou se o gôsto preferir, à genebra holandesa, ou ao Whisky. Entre os vinhos recomenda o Xeres, no que apparece em desacôrdo com a opinião hoje corrente de ser êste vinho nocivo aos gotosos. Também afirma que o vinho é agente provocador mais perigoso que o destilado.

Todos os autores são concordes sobre a importância da hygiene e do regime na gota crônica ; no respeitante ao uso de bebidas alcoó-

licas Garrod acompanha os ingleses que preferem os destilados... «O vinho e a cerveja, diz, não se permitem. Se os doentes não puderem passar sem álcool, consente-se-lhes a aguardente, a genebra, ou Whisky com água. Tem de abrir-se excepção para as pessoas que sem auxílio de estimulante não conseguem digerir; a essas consente-se uma pequena dose de Xeres «amontilado ou manzanilla». O Pôrto será proibido, bem como o Reno e Mosela, ou Bordeus, salvo indicação especial. Estes vinhos podem às vezes ser melhor tolerados que o Xeres; outrotanto se pode dizer do Madeira. O que não pode em qualquer caso deixar de exigir-se é a sobriedade dos doentes; devem satisfazer-se com um ou dois copos de vinho a cada refeição...»

A cerveja recebe condenação mais severa que o vinho. Os autores franceses dessa época eram mais tolerantes para com o vinho que o inglês. Fonssagrives depois de citar os pareceres de Sydenham, Brown, Loebenstein, adversários do uso do vinho, pronuncia-se em contrário, a ponto de atribuir ao Bordeus e Borgonha propriedades antigotasas. Exprime-se em tom conciliador perante a opinião dos médicos ingleses nestes termos: «... o vinho pouco indicado nos paroxismos da gôta quente, sténica, localizada, convém nos casos de gota atónica, vaga, de fundo asténico, caracterizada por inchação das juntas articulares, tendência sincopal...»

Lecorché, um clássico, insurge-se contra

os regimes de restrição alimentar excessiva, aplicada a esmo neste estado que pode conduzir a «uma anemia e astenia agravadas por um regime debilitante... precisamos de levantar o protesto contra as regras de... não coma carne... não use bebidas alcoólicas... os autores limitam-se a proibir sem perceberem qual a influência que exercem sobre a gota... O álcool não produz a gota... o mesmo se diz das outras bebidas fermentadas... Garrod afirma que o Pôrto e o Xeres bastam no fim de anos de uso, sem qualquer outra influência, para produzir a gota nos operários que mercê da ocupação absorvem quantidades importantes destes vinhos... Sendamore põe o Bordeus no mesmo pé de igualdade, bem como o Borgonha que, diz, encerra a gota em cada copo».

O autor francês não compreende o motivo daquela aversão manifestada pelos contemporâneos de além Mancha. Observa que «o Bordeus quando velho e autêntico não faz mal aos gotosos». Manda acautelar com os falsificados e previne contra o Champagne e espumosos em geral que podem desencadear com «um copo único uma crise aguda».

O mesmo obedecendo à rotina, acautela contra as bebidas fermentadas, afirmando logo a seguir que também a gota ataca os que se abstem por completo. No fim acaba por mostrar o porte contraditório dos gotosos em relação às bebidas alcoólicas. E cita singularidades como a de que «aguardente, rum, whisky sejam em geral sem efeito, ao passo que certo

gotoso não pode tocar no rhum sem sentir o rebato doloroso no dedo grande do pé, permanecendo indiferente a qualquer outra bebida. Outro será sensível ao Whisky. Mais um que fará do Champagne bebida habitual sem agravo, e que sofrerá um ataque sempre que ao jantar tome um copo de Borgonha. ...Mesmas anomalias se notam com a cidra e cerveja... Contradições que devem fazer-nos prudentes no que proibimos... evitar exageros... quanto ao álcool recomendar a sobriedade... inútil, senão perigoso ordenar a abstinência total».

A seguir critica o regime vegetariano e água pura que não aceita «... o regime da água pura é tão nocivo como a alimentação vegetal exclusiva...»

Discute também a questão do vinho branco que certos autores classificam de excitante, por isso perigoso. Diz que tomado moderadamente convém por ser diurético, conter potassa e tanino recomendáveis aos gotosos. Conclue que «tudo o que fôr supérfluo, se proíbe... nem aperitivos, licores, nem vinhos de luxo...»

Armand Gautier escreve que «os gotosos se devem abster de alimentos excitantes, condimentos, substâncias aromáticas, licores, aguardente. O vinho usa-se com moderação, meia garrafa por dia.»

Quási ao mesmo tempo Mauriac referia que «os gotosos são em grande número nos países em que se consome pouco vinho, raros nos de grande consumo. O que determina a diatese

úrica é de preferênciã o abuso de alimentação cárnea e a falta de exercíciõ. Os gotosos devem beber sem receio bons vinhos tintos, escolhidos entre os de fraca acidez e preferir a alimentação vegetal que os alcalinise em vez de carne que os acidifica.»

Dos contemporâneos há Richardière e Sicaud que recomendam em exclusivo aos gotosos a água pura.

Rathery ordena a dieta hídrica durante a crise e como regime usual proíbe os vinhos licorosos, o Borgonha, permite os tintos e brancos leves, na dose de  $\frac{1}{4}$  de litro por dia.

Achard condena o uso do álcool por nocivo ao fígado e rins e acrescenta que de facto parece haver da parte do Borgonha e Champagne, bem como das cervejas fortes, à inglesa, influênciã na eclosão das crises gotosas.

Laffite e Leblanc recomendam como bebida a água nestes casos.

Critzmann em monografia sôbre a gota escreve estes períodos, relativos a regime :

«Algumas modalidades de bebidas fermentadas são recomendáveis. O álcool pela sua acção no rim pode provocar uma crise de gota, não fabricar a doença. Esta é uma verdade que a prática demonstra e impõe ; mas a escolha da bebida, desde sempre considerada difícil, parece actualmente mais cômoda. A aguardente em pequena dose faz bem ; não deve ultrapassar 15 grs. por dia. A aguardente velha que tenha perdido o furfurol e óleos essenciaes nocivos, é recomendável para gotosos ; a de

cidra, a bagaceira, de cereais, deram resultados deploráveis. Outro tanto se diz dos licores doces e perfumados com essências muito nocivas. Clínicamente o vinho considera-se bom sustento para o podágro. Em certos casos encurta a duração e intensidade da crise. Mas nem todos os vinhos servem. Em primeiro lugar vem o Bordeus tinto, velho que tenho por bebida soberana dos gotosos. É muito bem tolerado um copo de 100 grs. diário ao almôço que não causa qualquer perturbação dispeptica, no geral perigosa para o gotoso. Tôdas as outras bebidas fermentadas são tóxicas para os gotosos; em primeiro lugar, mostra a experiência como tal, a cidra, o que muito custa a perceber, dado o efeito salutar exercido pela maçã nestes doentes. O Borgonha deve também pôr-se de parte; os vinhos doces igualmente. O Champagne seja sêco ou doce considera-se pedra de toque do terreno gotoso. Basta sôzinho para disparar uma crise naquele que nunca a manifestou, ou de recordar ao que já a teve, a existência do seu mal.

«Tôdas as cervejas são perniciosas nesta doença; não vale a pena distinguir nenhuma.

«O gotoso pode beber conhaque com água, mas tôdas as demais aguardentes deve evitar. Ao almôço 100 a 150 grs. de vinho Bordeus são muito recomendáveis. Mas o gotoso nunca tocará em cidra, Borgonha, Champagne, cerveja que assim se apresentam em ordem de nocividade.

«Dos vinhos do Mosela a história é curiosa,

Recomendavam-se por que os autoctonos das suas margens desconheciam a gota.

«Estes vinhos conferiam pois uma espécie de imunidade. Ora a experiência mostrou-me que não havia pior bebida para gotosos que os vinhos secos e saborosos daquela procedência. Poder-se-ia fazer uma excepção para os da Sabóia que me pareceram favoráveis à evolução da gota aguda. Infelizmente estes vinhos são como a égua de Rolando que possuía qualidades excelentes mas tinha desaparecido. Na Sabóia pode dizer-se que não há vinhos e os suíços não os substituem».

Esta longa série de transcrições termina com o exposto por Dougnac na sua tese que na discussão do vinho gerador de gota refere o caso de os verdadeiros alcoólicos nunca serem gotosos. E acrescenta que «...os ácidos orgânicos dos tartaratos, citratos, malatos do vinho deixam como resíduos no organismo carbonatos alcalinos. E, porque alcalinisa, o vinho auxilia a dissolução do ácido úrico, por ser diurético favorece a eliminação. Não deve porém esquecer-se que os gotosos são sensíveis a certos vinhos, como a certos alimentos cuja ingestão produz um choque humoral que descarrega uma crise de gota característica. Muitos o verificaram e Widal, Abrami e Joltrain estabeleceram-no pelo método das cuti-reações.»

Saeper nota com surpresa que o vinho umas vezes provoca crises de gota, outras consegue melhorá-las.

De quanto acaba de transcrever-se decorre a impressão do empirismo extremo de quanto se diz e adopta.

Cada um apresenta resultados de prática pessoal, sem fundamento em razões objectivas.

Tentemos colher agora factos clínicos averiguados para no fim procurar uma conclusão.

Começa por fixar-se, no respeitante à etiologia, que o enilismo só por si não gera a gota ; que a gota é mais freqüente nos países não bebedores de vinho ; que aparece mais entre os bebedores de cerveja, mormente nos dados à superalimentação habitual, geralmente associada ao uso de bebidas fermentadas e destiladas e aos vinhos compostos. Estes últimos abusos se tomam por causa fundamental da constituição do terreno gotoso, uma vez que êles se acompanhem de insuficiência relativa ou absoluta de despesas energéticas, por sedentariedade e pouca ou nenhuma prática de exercícios físicos.

O aparecimento dos accidentes gotosos, coincide no geral com excessos de alimentação carnívora, absorção de alcohol e vinhos compostos.

O desencadear das crises nem sempre se pode identificar na sua origem ; muitas vezes consegue saber-se que certa especialidade culinária ou certo vinho absorvido em quantidade mesmo mínima foram o agente provocador do paroxismo mórbido.

De patogénia que poderemos adiantar sôbrs os antigos conceitos ?

Os estudos de Fischer e Horbaczewski esta-

beleceram que o ácido úrico e seus próximos derivam da desintegração dos núcleo-proteidos endogenos e exogenos.

Estes conceitos nada nos dizem sobre o efeito das bebidas fermentadas e alcoolizadas nos gotosos. Só as cervejas contêm purinas em dose mínima. Os vinhos mostram-se isentos de todo. Mas concebe-se que estes, pelo alcool e açúcar possam actuar no metabolismo do ácido oxálico que é conjuntamente perturbado: e que pelo mesmo alcool influam no fígado, cuja insuficiência tem sido incriminada como impeditiva da destruição do ácido úrico e alterante da regularização do equilíbrio ácido-básico na diurese.

Haveria ainda a ter em conta perturbações do metabolismo, relativas a outras substâncias, colesterol, cálcio. Mas estas noções nada esclarecem o problema do uso do vinho na gota.

Para nos restringirmos a factos melhor averiguados consideremos apenas a acção eclosiva provocada por certos vinhos no paroxismo gotoso. A constância de uma tal efeito em certas pessoas, a desproporção entre êste e a dose mínima provocadora, em face da violência do acesso constituem a característica principal do fenómeno que nos leva a pensar em estados de anafiláxia. Uma vez identificada esta condição mórbida quando se assiste ao desencandear de um acesso agudo de gota, não deixa de lembrar-se aquella prespectiva.

Muitos se inclinam para aí, entre outros

Joltrain, Abrami, Linossier, Leri. E Chauffard desenvolveu o tema da possibilidade de o ataque de gota significar um fenómeno de choque, por Widal e seus colaboradores posto em foco como freqüente e diverso no seu aspecto.

Hipótese idêntica, formularam Bezançon, M. P. Weil e Gennes que assimilaram as artrites gotosas às atropatias proteínicas.

Dêste modo apresentado o problema as hipóteses patogénicas que sugere integram-se no conjunto designado pelos títulos de alergia, hiperergia, hipersensibilidade, intolerância, com mais ou menos precisão empregados a cada passo.

Apresentam-se a seguir os factos experimentais até agora colhidos.

Widal, Abrami e Joltrain praticaram cuti-reacções no sentido de conhecer a sensibilidade ao vinho. Depois de notarem que o vinho de algumas procedências desencandeava crises de gota, procuraram por aquele método relacionar os efeitos referidos.

Vieram a reconhecer que o método não arrumava a questão de averiguar se a hipersensibilidade verificada provinha de um processo de anafiláxia ou de simples idiosincrasia. Perceberam ainda, como sucedeu em casos semelhantes a Pasteur, Vallery-Radot e Blamontier, que o método não possui valor absoluto, a saber que não permitia concluir da sensibilidade cutânea para a sensibilidade clínica.

Mas sucedia também não haver outro meio

prático de colher qualquer esclarecimento sobre a hipersensibilidade manifesta dos gotosos por certos vinhos.

Tentou-se pois a prova e foi notado em alguns indivíduos, após a absorção de 50 grs. de Borgonha o desencadeamento de crises anafiláticas, por vezes intensas e completas com leucopénia, hipotensão manifesta, inversão da fórmula leucocitária ; isto com a contra prova de um outro vinho, como o Medoc, considerado inofensivo, não provocar a menor reacção. Acrescente-se ainda que o mesmo Borgonha assim actuante nos gotosos, nenhuma crise hemoclásica provoca em pessoas normais.

O método das cuti-reacções foi aplicado a 19 pessoas, atacadas de gota articular típica.

Em seis dessas o ataque estava em plena evolução, nas outras a última crise datava de há dias, semanas, meses ou anos. Em três casos existia concomitante o saturnismo crónico.

As inoculações fizeram-se com vinhos diversos e as reacções testemunhas com alimentos vários.

Em 3 casos as reacções foram tão intensas como as dos extractos polínicos nos atacados de asma dos fenos. Um dêsses era o de uma mulher que caía em crise violenta apenas tomasse um copo de Borgonha.

Em 13 casos a reacção foi fraca, nos 3 restantes nula.

As reacções fracamente positivas caracterizavam-se pela elevação urticada, com 1 mm. de altura e 2 mm. de largura, durante uma

hora, bem menos intensa portanto que as produzidas pelos antigenes específicos nos asmáticos.

Nas pessoas normais ou sugeitas a outras afecções nada de parecido se observa. O mais curioso é que nos gotosos a reacção se produz não com todos os vinhos mas só com alguns.

Os que revelaram positividade maior foram os Borgonhas tintos. Os Medoc, os Borgonhas brancos, o Pôrto e Madeira só deram resultados negativos.

Estas verificações confirmam os conceitos clínicos antigos que apontavam a nocividade dos Borgonhas tintos e inocuidade dos demais vinhos.

Registemos todavia que nem só os Borgonhas deram até hoje reacções positivas; também com alguns do Jura elas se verificaram.

Não deve ocultar-se que numa série de 44 cuti-reacções de contraprova, applicadas a pessoas normais ou atingidas por afecção não gotosa, foram observadas 5 positivas que não correspondiam a qualquer susceptibilidade clínica particular.

Concluem os autores que reagindo positivamente 16 vezes, em 19 doentes, e negativamente 39 vezes, em 44 não gotosos é lícito admitir que os resultados não são fortuitos, nem portanto desprezíveis.

A idade da doença parece não influir na validade das cutireacções.

A que elemento componente do vinho corresponde esta sensibilidade?

Parece não depender do álcool, do tanino, nem da acidez, nem sequer de uma hipersensibilidade às proteínas empregadas na clarificação do vinho, como pensaram Spilmann e Lavergne, a propósito de um caso de anafilaxia produzido por certo vinho branco.

Widal, Abrami e Joltrain não conseguiram determinar a natureza da substância a que os gotosos são sensíveis. Mas apresenta-se-lhes evidente que, dada a condição de singularidade manifesta, perante o vinho de certas procedências, deve o fenómeno atribuir-se a qualquer elemento comunicado pelo terreno.

As cuti-reacções permitem isolar, entre os vinhos experimentados, os colhidos em determinadas regiões como constantes em provocar a hipersensibilidade dos gotosos. O mais singular está ainda em que o parentesco patológico não corresponde por inteiro ao parentesco geográfico; só os vinhos tintos da Borgonha produzem a reacção, os brancos não reagem. É com os tintos, mesmo de pontos afastados como Saint-Emilion, Bourgueil, Côtes-du-Rhône aparece sempre. Ora a classificação operada pelas cuti-reacções corresponde à que o paladar nos permite fazer.

Isto nos inclina a supôr que as essências determinantes das qualidades organolépticas do vinho sejam as mesmas que lhe comunicam a qualidade sensibilizante.

São estes os dados experimentais e clínicos que podem guiar-nos no traçado do regime para gotosos no tocante a emprêgo do vinho

que, como vemos, começa a limitar e precisar o círculo restritivo em que não deve tocar-se.

Como prática deduzida de exposição feita, poderá adoptar-se êste procedimento :

*Durante o acesso* suprimir tôda a bebida destilada ou fermentada, portanto o vinho, excepção feita de doentes asténicos em que a abstenção se tenha revelado nociva; nestes casos permite-se um ou dois copos por dia.

*Fora do acesso* recomenda-se o uso do vinho como estimulante a todos os gotosos em particular aos que sempre beberam e que a título de hygiene pretendem, por suporem-na menos ofensiva, adoptar a cerveja.

As únicas restrições serão determinadas por doenças coexistentes como hipercloridria, dispepsia, nefrite, hepatite, hipertensão,, etc.

Na escolha do vinho atende-se à susceptibilidade de cada doente, muito variável de pessoa para pessoa.

De um modo geral e para darmos a correspondência em vinhos portugueses dos recomendados pelos autores franceses, apontam-se os originaes de Colares, Bairrada, Lafões e pouco graduados do Dão como applicáveis no caso sujeito. Apenas cumpre averiguar, se em qualquer das procedências não se encontra a singularidade sensibilidade que se aponta nos Borgonhas tintos. É o estudo que aos médicos portugueses cabe fazer a respeito de tôdas as qualidades criadas e conhecidas no país.

As qualidades recomendadas pelos autores franceses são de 2 e 4 decilitros por dia.

Para o vinho como para todos os alimentos, é a sobriedade o preceito principal de regime que os gotosos têm de respeitar.

Este tema interessou vivamente o congresso. Representantes de vários países contribuíram com informes para esclarecer a questão. Todos acordaram em que a gota virtualmente não existia nas regiões em que o vinho entrava como elemento constante do regime alimentar.

### **Reumatismo crónico**

Poucos capítulos da dietética carecem tanto de revisão a fundo como o respeitante ao reumatismo crónico.

O confuso conceito do artritismo, tanto tempo dominante, aplicado a tôda a espécie de reumatismo levou a erros grosseiros que urge corrigir.

A primeira noção a fixar sôbre reumatismos é a da sua variabilidade. A feição comum da dôr articular, tem tão vária procedência que envolver quanto apareça com êsse sinal sob a mesma rúbrica, resulta em contrasenso indisculpável.

Ninguém mais considera afecção autónoma o mal outrora designado pelo título de reumatismo crónico que corresponde a estudos patológicos das mais diversas origens, caracter e evolução. Dôr, aumento de volume, alteração de forma observada em qualquer junta articular é sintoma comum a muitas espécies morbigénicas.

Resulta pois que a cada variante etiológica

ou patológica corresponderá uma indicação e contra-indicação particular, relativa a alimento sólido ou líquido, quantidade e qualidade de cada um, incluindo nesses o vinho.

Para escolha de um terreno prático faz-se uma classificação de manifestações reumatismais, tendo em vista a origem, depois do que se mostra a conduta aplicável a cada grupo.

1.º — *Reumatismos crónicos infecciosos*: Tuberculoso, gonocócico, sifilítico, focal, post-reumatismal agudo, crónico progressivo infeccioso, poliartrite crónica primária, reumatoide artritis, spondilose rizomélica, síndrome de Chauffard-Still.

2.º — *Reumatismo crónico osteofítico*, ou *osteo-artrite sêca, degenerativa*: Lombartria, coxartria, nodosidades de Heberden e Bouchard, reumatismo crónico progressivo osteofítico ou poliartrite sêca progressiva.

3.º — *Reumatismo gotoso, oxálico*, etc.

4.º — *Reumatismo endocrínico*, ovárico, tiroideu, etc.

5.º — *Reumatismo vaso-motor, neurotrófico, simpático*.

6.º — *Reumatismo estático ou traumático*: Artrites de posição profissionais, etc.

7.º — *Reumatismo algido*: Lubamgo, torticolis, funiculite, ciática, nevralgia cervico-braquial, celulite, fibrosite, periartrose.

A cada variante corresponde uma atitude especial perante o vinho alimentar.

Começa-se por considerar a forma mais grave do primeiro grupo, ou seja o reumatismo crónico deformante progressivo, também chamado de Charcot, ou deformante generalizado, crónico nodoso, poliartrite crónica deformante progressiva, etc.

Os vários nomes mencionados vêm para evitar qualquer confusão com a forma escolhida.

As conclusões que seguem baseiam-se em 300 casos observados tanto no hospital de S. Luiz, como na clínica particular.

Um dos relatores produziu uma memória sobre êste assunto que em muitos pontos se transcreve.

O reumatismo crónico deformante identifica-se por caracteres clínicos, radiológicos e biológicos.

Entre os primeiros mencionam-se o comêço insidioso, às vezes brusco, febril, com evolução contínua progressiva, extensiva por guinadas e remissões relativas; temperatura à roda dos 38°, com elevações no momento das guinadas, revelada sobretudo pelo termómetro, dado que os doentes raro se apercebem do acidente; carácter inflamatório das artropatias com enfarte sinovial, expressamente de tecidos periarticulares, derrame articular; ataque de múltiplas articulações com certo geito de simetria, como dedos, punhos, cotovelos, pés, joelhos; evolução progressiva através de meses e anos, alastrando de junta para junta, anca, espádua, coluna vertebral, etc., com deformidade das primeiras atacadas, nodosidades por

subluxação, retraimento tendinoso, anquilose, de que resulta a impotência, ou enfermidade grave, mesmo no caso de paragem do processo inflamatório.

Todos estes doentes desde o início revelam alteração do estado geral, com anemia, fadiga, emmagrecimento, inapetência.

O exame radiológico no princípio mostra a integridade do tecido ósseo e interlinha articular, o que contrasta com a deformidade aparente à vista e ao tacto. Mais tarde notam-se destruições das superfícies articulares e alterações ósseas que diferem das imagens obtidas em outras variantes infecciosas.

Os caracteres biológicos são fornecidos pelo laboratório ; a prova da sedimentação globular mostra um aumento em relação com o período evolutivo da crise ; o exame hematimétrico põe em evidência modificações que variam segundo a evolução e natureza do reumatismo, leucitose mais ou menos acentuada, neutrófilia, eosinofilia, linfocitemia ; a reacção de Vernes à resorcina acusa um índice elevado com curva que segue a intensidade da afecção e a evolução das crises. Outros exames podem praticar-se, mas estes são os essenciais, cujos resultados caracterizam o grupo dos reumatismos crónicos infecciosos.

Os reumatismos crónicos deformantes progressivos infecciosos não constituem entidade mórbida de etiologia unívoca ; estão na dependência de causas diversas, a que deve precisar-se a natureza em cada caso. Esta investiga-

ção nem sempre obtém êxito, o que muito compromete a escolha do tratamento etiológico.

As infecções mais freqüentes são, a tuberculose, tipo Poncet, em metade dos casos ; infecções focais, dentárias, amigdalianas, genitais, hepato-intestinais, bronco-pulmonares são em menor número que o julgado na América e maior que o julgado em França ; a gonococia, a sífilis são raras ; há que contar ainda com infecções desconhecidas.

Sejam quais forem estas relações de causa e as variantes motivadas pelo clima, raça e ambiente social os reumatismos crônicos deformantes progressivos de natureza infecciosa apresentam-se em maior percentagem dentro do grupo que os não infecciosos de natureza metabólica, endocrina, etc. Depressa se chega a essa convicção, quando se emprega em cada caso tríplo critério clínico, radiológico e biológico acabado de enunciar.

Os relatores acusam 90 % de categoria infecciosa na sua estatística pessoal.

O tratamento dêstes casos importa a aplicação de quimioterapia, fisioterapia, cura higieno-dietética. As medicações específicas aplicam-se quando se descobre a natureza da infecção em causa.

Todos os reumatismos desta ordem, contidos na rubrica de infecciosos não só toleram, como pedem o uso do vinho.

Magros, anemiados, falhos de apetite, mal alimentados, como se acham os atacados pela

doença no fim de certo tempo, seria agravar o seu mal aplicar-lhes a restrição dietética rigorosa que nenhuma razão justifica.

São os doentes, a família e os médicos ainda sob a pressão do antigo conceito do artritismo que concorrem para tomar essa direcção inconveniente e perigosa.

A observação clínica mostra que as medicações química, fisioterápica e outras se invalidam ou produzem resultado insuficiente e moroso quando não acompanhadas de bom alimento, rico em vitaminas, equilibrado, com carne, peixe ou ovos às duas refeições principais, preparadas dentro das regras da gastro-técnica, de modo a seduzir o paladar e excitar o apetite, indispensáveis à boa assimilação. Nestes casos para complemento do efeito procurado o vinho não pode considerar-se elemento desprezível.

Deve recomendar-se ao doente o uso do vinho natural de boa qualidade às refeições na quantidade bromatológica conveniente. Podemos fixar-nos em 3 a 6 decilitros como dose diária aceitável.

Sem dúvida que se terá sempre em atenção hábitos anteriores, preferências, ocupações e outros reguladores de conduta. O médico empregará sempre o seu critério na indicação de quantidades e qualidades, modos e tempos de aplicação. Decidirá também sobre contra-indicações apresentadas por doença concomitante.

A fixar como princípio haverá o de que o

reumatismo das formas descritas só por si de modo nenhum justifica a proibição outrora aplicada.

Sem dúvida que não se imporá o uso do vinho a quem nunca o bebeu ; o que mais importa é não o tirar a quem o aprecia e muito se confrange quando lho proíbem.

Também não queiramos considerar indispensável, ou de necessidade terapêutica, o seu emprêgo na circunstância versada.

O que sobretudo se procura é conservar a boa disposição do doente e dispensá-lo de penas inúteis.

Tem de fazer-se uma restricção quando se trate de reumatismo gonocócico, caso em que no período agudo o vinho, como qualquer bebida alcoólica se suprime por completo.

Quando a febre desapareça e se prolongue a poliartrite com estado geral máu, palidez, debilidade, o vinho em dose moderada pode intervir como estimulante.

*Reumatismo crónico osteofítico* — Apresenta-se de entrada como simples afecção local. A artrite crónica deformante da anca, por exemplo, começa por dores na face posterior ou externa da coxa ; o apoio sôbre a articulação torna-se doloroso, a marcha claudicante e os movimentos limitados ; a radiografia mostra alteração dos contornos ósseos e da interlinha articular, em que se suspeita existirem vestígios de lesão congénita. Não é raro que outras deformações articulares precedam

ou acompanhem a da anca e é de admitir que factores gerais, indeterminados actuem no trofismo ósteo-articular.

Os factores locais, mecânicos, de ordem estática ou dinâmica, inadaptção articular, má formação congénita ou adquirida na infância ou adolescência, microtraumatismo, etc., por muitos autores havidos como causa determinante, desempenham somente o papel de localizadores, em certas articulações de agentes etiológicos, imprecisos ou desconhecidos nesta hora, que podem ser perturbações do metabolismo dos tecidos, transtornos neurotróficos ou circulatórios, dependentes de desordem endócrina ou vascular, senescência, desequilíbrios extra-articulares.

Estas noções devem condicionar a dietética aplicável.

Há primeiramente a ponderar que a imobilidade relativa destes doentes conduz a certo grau de obesidade que obriga à restricção alimentar, feita dentro das regras vigentes na hipótese.

Conjuntamente não deve esquecer-se o inconveniente dos regimes carenciados. E porque desconhecemos os factores alimentares porventura actuantes nestes casos, somos levados a compor o regime com alimentos variados, dentro da dose permitida; assim não se vê motivo para suprimir o vinho, uma vez que se aplique dentro da norma adoptada na obesidade.

Talvez que o fósforo contido no vinho, sob

a forma de fosfatos ácidos e glicerofosfatides seja proveitoso para combater a osteoporose. Também o cálcio que também pode subir a 200 mlg. por litro, aproveitará na regulação do metabolismo respectivo.

O *reumatismo gotoso* não carece de consideração especial depois do que ficou dito sobre a gota; só o de proveniência oxalémica obriga a suprimir os alimentos considerados vectores, como os glúcidos, farinosos e açúcares.

Sendo esta a restricção a fazer não se vê que o vinho ofereça desvantagem; antes há a aproveitar a sua qualidade estimulante e valor calorigénico condição em que o estado geral precisa de ser mantido. Apenas se recomenda suprimir os vinhos doces e aplicar os comuns de baixa graduação em dose que pode fixar à roda de meio litro diário.

O *reumatismo endócrino* não obriga a qualquer restricção respeitante ao vinho, a não ser o que se acompanhe de obesidade; então orientar-se-á o procedimento pelo que êste acidente determina.

O *reumatismo vaso-motor*, trofoneurótico, ou neuro-endócrino reveste por vezes formas singulares de simetria, associadas a perturbações vaso-motoras que lembram o síndrome de Raynaud.

Manifesta-se de ordinário em mulheres nervosas, de equilíbrio simpático-endócrino instável, dispostas à enxaqueca, urticária e aos

paroxismos vasculares que uma insignificante dose de álcool pode desencadear.

A abstinência, mòrmente de vinhos generosos, é recomendável portanto em casos desta ordem.

*No reumatismo crónico estático e traumático* nenhuma dietética especial se applica. O uso do vinho nestes casos entra na ordem geral applicável à gente sã.

Outrotanto há a dizer do reumatismo crónico álgido quando nenhuma outra doença se associe.

### **Diabetes**

Nesta doença que obriga a tão vasta exclusão de alimentos, o vinho apresenta vantagens que o recomendam, a ponto de ser lícito condensar o modo de utilizá-lo em fórmula sintética assim enunciada : «O vinho é o pão dos diabéticos».

Não é novo êste modo de ver. Já em 1852 Bouchardat escrevia que «o vinho prepondera no regime da glicosuria e convenço-me de que prestei aos enfermos dêsse mal tamanho serviço suprimindo-lhes os feculentos, como substituindo-os pelo uso de bebidas alcoólicas».

Sem dúvida que os conceitos patogénicos de Bouchardat não resistiram por completo à acção do tempo. Por isso não é ao vinho mas às gorduras que hoje vamos buscar a equivalência dos hidratos de carbone. A mudança

não impede de manter no terreno prático o essencial da opinião daquele autor. Loeper escreve que «ninguém hoje contradiz o parecer de Bouchardat quando recomenda o vinho em dose regular como bom alimento para diabéticos.

Do mesmo modo se exprime Daring, de Hamburgo, muito seguido na Alemanha, em questões de diabetes; recomenda o vinho tinto em dose moderada. Outrotanto faz Benedict. E Labbé recomenda que aos diabéticos sóbrios pode dar-se álcool sob a forma de vinho, ou aguardente.

As vantagens do vinho nesta doença resultam da necessidade de constituir um regime de valor calórico elevado, sem recorrer aos hidratos de carbono e moderando o emprêgo das proteínas que não devem aplicar-se discrecionariamente.

Tais restricções não podem contrabalançar-se apenas com gorduras; seria imprudente abusar de substâncias dessa ordem.

Vemos que para construir um regime dentro destas linhas, fàcilmente se resvalaria na hypo-alimentação e emmagrecimento perigoso, caso não existisse uma fonte de calorías a que recorrer, onde se colhessem as necessárias, sem ultrapassar a tolerância hidro-carbonada, nem romper o equilíbrio cetógeno-anti-cetógeneo.

Só o vinho satisfaz êste programa porque supre qualquer exigência calórica sem agravar os desvios matabólicos fundamentais que constituem a base da doença.

Dêste modo se resumem as suas vantagens

em tal oportunidade: Favorece a eliminação de resíduos por ser diurético; sustenta as forças e o bem-estar por ser tônico; por conter vitamina B supre a carência de diastase glicolítica, devida à falta de insulina, ou sua neutralização; facilita a digestão das gorduras, segundo Martinet; estimula a combustão do açúcar que o organismo não utiliza em boas condições; possui ação anticetônica como adiante se mostra.

Os vinhos mais convenientes aos diabéticos serão os ricos em álcool e pobres em açúcar.

Acontece porém que os de mais alta graduação alcoólica como o Pôrto, Madeira, etc., se revelam fortes de elemento açucarado.

De acôrdo com as prescrições dos relatores e correspondentes aos tipos por êles indicados estariam os portugueses do Dão e Tôrres tinto. Já os brancos quer dali, quer de Bucelas, Carcavelos, Cartaxo, pelo doce que comportam, não se recomendariam.

Isto quanto a qualidades. Querer codificar a posologia em doença desta natureza apresenta-se temerário. Condicionam-a razões de ordem clínica e biológica, deduzidas da observação de cada caso e fisionomia especial que reveste. Também a associação da diabetes com a obesidade, nefrite, hipertensão arterial modificam por completo a atitude a manter para com o vinho.

Labbé notou que os diabéticos gordos são no geral grandes comedores e bebedores, alguns serão alcoólicos e então lógico se apre-

senta segurá-los no declive fatal em que escorregam, privando-os de qualquer bebida espirituosa.

Mas se tal hipótese não se verificar e apenas se descobrir reduzida insuficiência hepática, bem definida por prova biológica recomenda-se, de acôrdo com trabalhos de Loeper, uma estrita dose de vinho branco adoçado, antes de cada refeição, com o propósito de excitar o funcionamento da célula hepática, provocar uma descarga de bilis no duódeno, regular a relação azoturica, abaixar o coeficiente de Maillard, da uropoise, activar a função glicogénica.

Excluídos os tipos de diabetes associada as indicações do vinho diferem segundo se trate de um estado prediabético, de uma diabetes simples, ou de uma diabetes com desnutrição azotada e ácido-cetose.

Analisemos as diferentes hipóteses.

Os *estados prediabéticos* ocorrem mercê da hereditariedade, super-alimentação, vícios de regime. A sua profilaxia exerce-se com o estabelecimento de uma regra tendente a suprimir os abusos, em particular de açúcares, feculentos, farináceos. Se em filho de diabético a prova da hipoglicemia de Labbé e Nepveux denuncia irregularidades no acto glicorregulador, logo deve impôr-se restrição severa de hidratos de carbono que poderá compensar-se com o vinho.

Na *diabetes simples* não acidósica começa-se por um regime de prova destinado a desa-

çucarar o doente ; compõe-se de legumes verdes e salada, em termos de fornecer 1 gr. de hidrocbonato por quilo de pêsso corporal e cêrca de 80 grs. de gordura, mais 30 grs. de proteínas o que prefaz 1.000 a 1.200 de calorías.

Trata-se de experimentar a tolerância hidrocarbonada. Pode substituir-se uma parte da gordura, ou sejam 20 grs. por 3 decilitros de vinho, ou aumentar a dose de vinho no caso de occupação activa.

Depois de 5 a 7 dias dêste regime, acompanhado das análises de urina e sangue como é de regra, trata-se de compor o definitivo que se estatue em relação com a tolerância hidrocarbonada que se verificou e o pêsso. Estes dois factores comandam a ração calórica.

Alguns exemplos servirão para comprehender melhor a prática.

1.º *exemplo*: Diabético com 1<sup>m</sup>,65 e 70 quilos de pêsso ; tolerância hidrocarbonada alta, acima de 120 grs. Parte-se de que o doente não deve engordar ; applica-se-lhe pois uma ração de 1.800 calorías. O regime comportará então 120 grs. de H. C. com 480 cal. ; 70 grs. de proteínas com 280 cal.

Faltam 1.000 a 1.200 cal. que se procuram em gordura ou álcool. Neste caso dada a disposição para a obesidade evita-se a gordura e fornece-se vinho na dose de 35 a 40 centilitros que rendem 200 cal. e 30 grs. de gordura que rendem 800.

2.º *exemplo*: Doente com 1<sup>m</sup>,65 e 60 quilos. A falta de pêso aconselha que se procure aumentá-lo ; fornece-se pois uma ração de 2.200 calorias.

Acontece que a tolerância não excede 100 grs. de H. C.

Constitue-se pois o regime com 100 grs. de H. C. 400 cal ; 70 grs. de proteínas 280 cal. Resta procurar 1.500 a 1.550 cal. Para isso, em vez de forçar a ração de gordura que em alta dose pode não ser tolerada, vale mais fazer 350 a 400 cal. com vinho e o restante com gordura, ou sejam 7 dec. de vinho e 130 grs. de gordura.

3.º *exemplo*: Doente com 1<sup>m</sup>,65, 65 quilos, tolerância de 80 grs. H. C. Ração calórica 2.000, sendo 80 grs. de H. C. 300 cal. e 70 grs. proteína 280 cal. Falta obter 1.600 cal.

O máximo aplicável de gordura é 150 grs. Pode pois adoptar-se essa dose que vale 1.350 cal. e completar com 45 centil. de vinho que fazem 270 cal. ; ou ficar com 125 grs. de gordura (1.125 cal.) e 85 centil. de vinho que rendem 500 cal.

4.º *exemplo*: Tolerância elevada, bom estado geral. Basta proibir o uso do pão, feculentos, farinhas, açúcar, legumes sêcos, doces e permitir o uso do vinho com liberalidade. Bouchardat nestes casos ordenava litro e meio de vinho, Benedict ainda lhe acrescentava 50 grs. de aguardente. Martinet aconselha doses mais moderadas ; Labbé indica um quarto, a meio litro, repartido pelas duas refeições.

Assim se mostra o proveito a tirar do vinho na diabetes não acidósica, quando se precisa a dose a aplicar, como se faz para qualquer outro alimento.

Nota-se ainda que se umas vezes êle pode substituir qualquer produto tolerável, outras se vê que não convém substituí-lo e que o seu emprêgo se apresenta necessário, mórmente quando se procura evitar o emmagrecimento, a astenia e não precipitar o recurso à insulina.

Na *diabetes com desnutrição e ácido-cetose* apresenta-se mais valioso que na condição anterior.

Os ensaios de Labbé e Viole mostraram que o álcool diminue a propriedade comatogénica dos ácidos.

«Somos levados a pensar, escrevem êsses autores, que poderia tratar-se o coma ácido pela injeção simultânea de álcool e alcalinos, de modo a realizar uma eterificação dos ácidos no sangue, reacção que segundo os químicos é susceptível de esboçar-se. Sabemos que essas eterificações podem produzir-se. Após a injeção de ácido oxibutírico, vimos aparecer na urina do coelho, uma reacção de Gerhard, sinal de presença do ácido diacético eliminado no estado de éter. Há resultados clínicos que atestam o mesmo.»

Assim, Neubauer declara ter visto diminuir a acetonuria e glicosuria com a administração de álcool aos doentes. Benedict e Torok obtiveram também um bom resultado com a substituição da gordura pelo álcool num diabético

acetonémico. Na mesma corrente Magnus Levy recomenda o álcool aos diabéticos em ameaça de acidose.

M. Labbé escreve que «é recomendável o uso de bebidas alcoólicas em dose moderada contra a acidose». E Martinet diz que «o álcool diminue em proporção considerável a formação de acetona, ao mesmo tempo que melhora a assimilação dos açúcares e favorece mais que as gorduras o metabolismo dos alimentos azotados, o que faz com que seja racional trocar no regime uma parte de gordura por álcool. Uns 50 a 80 grs. de álcool, com 350 a 360 cal. parecem constituir a ração óptima dos diabéticos graves». Benedict e Torok chegam a dar 100 grs. de álcool nestes casos, em substituição de gordura para lutar não só contra a glicosúria e acetonúria, mas ainda contra a amonúria e perda do organismo em matéria azotada.

Assim se mostra que nenhuma voz discordante aparece a contrariar o emprêgo do vinho e bebidas alcoólicas na diabetes acidósica.

A insulina pelo facto de ter invertido o prognóstico da diabetes com desnutrição e alterado as directrizes dietéticas não deslocou o vinho da posição em que a experiência antiga o colocara.

Para melhor precisar os termos do seu emprêgo vamos considerar as formas frustes da acidose, a desnutrição azotada, com acidose compensada, e o estado de precoma.

A primeira hipótese compreende os casos

sem desnutrição sensível acompanhados de acetonuria intermitente ou ocasional.

Não é indispensável a insulinoterapia ; para fazer desaparecer o comêço de acetonuria, basta substituir parte da gordura contida no regime, por uma dose de vinho, em equivalência de calorías. Não deve recear-se, durante alguns dias, de aplicar neste sentido até um litro de vinho. Esta dose permitirá retirar 60 grs. de gordura ; com ela se favorecerá o metabolismo dos lípidos restantes e na maioria dos casos conseguir-se-á passar sem recorrer à insulina.

Na hipótese da diabetes com desnutrição e acidose compensada a seqüência usual, antes do aparecimento da insulina era o coma. Todo o esfôrço do médico consistia em retardar esse termo fatal, inevitável a maior ou menor prazo.

Entre os artifícios dietéticos e medicamentosos outrora empregados com êste fim ocupavam lugar primacial o vinho, álcool, associados à restricção dos protidos e lípidos.

O problema apresenta-se hoje com feição diferente. Mercê da insulina aplicada na dose necessária para impedir a ácido-cetose, tornou-se cómodo evitar o aparecimento do coma ; salvo complicações o doente pode seguir por termo ilimitado um regime quási normal.

É mais uma razão para admitir o vinho na dose acima indicada, geralmente considerada como bromatológica, de 500 a 750 grs. por dia.

A situação de precoma pode surgir em con-

seqüência de doença infecciosa, gravidez, desvio de regime, suspensão eventual da insulina.

Perante a ameaça impõe-se actuar com insulino-terapia enérgica, imediata, de vinte unidades introduzidas hora a hora até que a reacção de Gerhardt apareça negativa na urina e a reserva alcalina suba à normal.

Nesta fase crítica é indispensável hidratar o doente e fornecer-lhe glucidos em quantidade que impeça a hipoglicemia. Labbé aconselha para isso a absorção de 100 grs. de líquido e 20 grs. de H. C. apresentados sob a forma de açúcar ou frutos. As bebidas alcoólicas podem ter aqui applicação. O valor calórico do vinho, o seu poder sténico em momento de debilidade e hipotonia juntam-se à sua acção intiacedósica. Por isso se pode proporcionar ao doente, numa hora um copo de água, ou sumo de fruta açucarado, com bicarbonato; na hora seguinte um copo de vinho adoçado; e assim sucessivamente.

Vê-se pois que o vinho tem applicação na diabetes em tôdas as oportunidades.

### **Acção do vinho e do álcool na glicemia dos diabéticos**

As relações da diabetes com o vinho e alcohol foram estudadas por E. Serianni, no laboratório do Instituto de Fisiologia de Roma nos termos constantes de memória apresentada em que se mencionam os resultados colhidos.

Experimentou a acção do vinho e do álcool na taxa glicémica dos diabéticos. Deu-lhes em jejum vinho e soluções hidro alcoólicas para examinar a diferença numa e outra hipótese, vindo a observar que :

*a)* a solução hidro alcoólica provocara nos doentes examinados um abaixamento da glicémia no diabético, com excepção de um caso em que aumentou ;

*b)* o vinho revelou acção idêntica, de modo mais constante, sem excepção.

*c)* por experiências comparativas executadas no mesmo indivíduo resultou acção mais intensa com o vinho que com a solução hidro-alcoólica ; houve casos em que se observou o contrário ;

*d)* a maior baixa obteve-se com o vinho (32%) a menor com a solução hidro alcoólica (11%) ; a média geral obtida foi para o vinho de 23%, para a solução alcoólica 16% ;

*e)* nas experiências com o vinho o máximo da baixa verificou-se a intervalo maior depois de ingerido que com a solução hidro alcoólica ; a média de tempo para o vinho foi de 2 h. 53 m. para a solução hidro alcoólica de 1 h. 6 m.

Deve concluir-se que na curva da glicémia dos diabéticos o vinho exerce acção mais intensa, constante e duradoura que a solução hidro alcoólica.

\*

\*

\*

Este estudo esclarece o conceito geralmente seguido de que o vinho não é uma simples

solução de álcool ; difere muito o efeito de certa porção de vinho, ou do álcool nêle contido. Não vale o mesmo beber um litro de vinho que encerra 100 grs. de álcool absoluto, ou esta dose extraída por distilação.

Mesmo que a fôrça calórica se exprima pela mesma cifra, a utilidade bromatológica difere inteiramente.

O caso referido a pág. 000 procura ilustrar êsse ponto de vista.

### Vitaminas da uva e do vinho

Um dos temas apresentados para discussão neste Congresso foi o conhecimento das vitaminas existentes na uva e no vinho, com suas aplicações na hygiene e terapêutica.

O que diversos autores apresentaram não se afasta, nem adianta sôbre o que já era conhecido e atrás vem referido.

Confirma-se que o factor A existe em porção diminuta na uva ; que o factor B é mais abundante, bem como o C. Êste último apresenta-se na uva em proporção inferior, apenas 0,1 do encontrado na laranja.

Para realizar uma cura vitaminizante não serão pois a uva, nem o vinho que possam apresentar-se como preferíveis. O suco da laranja e do limão apresentam-se 10 vezes mais ricos. Não quer dizer que a sua pobreza relativa seja para desprezar, se atendermos a que as

quadras de um e outro fruto se colocam em polos opostos do ano nos nossos climas.

A ambos compete assim uma oportunidade que lhes dará preferência alternada.

### **O vinho em psiquiatria**

Coube ao Dr. Anglade, de Bordeus, a redacção dêste relatório que pela natureza do tema se aguardava com muito intêresse.

A antítese fixada geralmente entre os estados mantidos sob aquela rúbrica e o uso do vinho ou qualquer bebida alcoólica dava origem a surprêsa por parte dos que consideravam tal attitude fora de discussão.

O relatório começa por fazer um resumo histórico da intervenção do vinho no desenvolvimento das civilizações mediterrâneas.

Mostra que o Egípto, precursor de gregos e romanos, atingiu a culminância no tempo em que cultivou com esmêro a vinha, donde tirava um vinho que foi famoso na antiguidade.

Apresenta depois os assírios, caldeus hebréus também entregues à mesma cultura e do mesmo modo chegados a gráu elevado de civilização. Tanto êsses como fenícios e persas que se distinguiram pelo engenho e temeridade dos seus empreendimentos, se apresentam bebedores.

Com a sua resenha em que procura definir o carácter e valor dos povos, pretende mostrar

que o uso do vinho não os impediu de chegarem a culminância nunca mais atingida por algumas daquelas regiões.

Entretanto no assunto o autor apresenta como meio prático de conhecer a relação existente entre as psicopatias e o uso de bebidas alcoólicas o exame da estatística. Logo a seguir se queixa da dificuldade encontrada, não só devida à insuficiência de resultados como à divergência de critérios seguidos na sua classificação.

Refere que aos asilos chegam apresentados como doentes de etiologia alcoólica aqueles que em maioria não o são.

Muitas vezes não se distingue o efeito da causa e acontece atribuir-se a um maníaco origem alcoólica para a sua perturbação, quando o abuso do alcohol em que caíu procedeu apenas da excitação que o acometeu no comêço do acesso.

Seria fácil juntar numerosos casos desta ordem. Há obsessionados periódicos, autênticos psicopatas constitucionais que revelam tendência brusca para absorver tóxicos, após longos períodos de abstinência.

Isto quer dizer que não devem catalogar-se de alcoolismo senão as doenças que tiveram o alcohol como único e directo responsável.

O relator pretende basear-se apenas em factos clínicos seguros, não em conjecturas como as que levaram a atribuir ao vinho culpas que não lhe cabiam.

Depois de praticar mais de quarenta anos

consecutivos em serviços de alienados, onde tôda a escala de casos aparece, pôde falar-se daquilo que bem se conhece.

Assim o estudo realizado na região de Toulouse, em que a cultura da vinha se encontra generalizada por todos os donos de terra, levou a concluir que durante oito anos a percentagem de casos de origem alcoólica admitidos no asilo de Braqueville se conservou inferior a 4%.

As referências médicas, sem discrepância, apontam a raridade dos delírios, demências alcoólicas, e síndrome de Korsakow.

O que se verifica em Toulouse repete-se noutras regiões vinícolas. Na bordaleza o asilo de Chateau Picon apresenta, em estatística que abrange trinta anos, casos de demência alcoólica que oscilam de percentagem entre 2 e 4%.

Também ali como em Toulouse os relatórios médicos comentam a raridade daquela manifestação nas mulheres. Sabido que a alienação mental aparece mais freqüente neste sexo que no masculino, será na mulher que a investigação sobre o alcoolismo oferece mais interesse pela razão da sua permanência em casa e poder concluir-se que só a bebida familiar se contará na etiologia.

Fixemos a cifra indicada de 2 a 4% e observemos em seguida o que se passa nos asilos de alienados da Normândia, onde o vinho não é bebida comum do habitante, e a proporção daqueles estados sobe de conta.

Pode objectar-se que nem todos os delírios alcoólicos chegam ao asilo por se tratarem fora e se curarem. É certo porque a maioria são transitórios e não chegam a entrar na categoria de psicoses alcoólicas verdadeiras. Não devem referir-se como demência.

É se quizermos olhar apenas às doenças nervosas de segura procedência alcoólica como a polinevrite e a pseudo-paralisia geral podemos asseverar que são muito raras nos que bebem exclusivamente vinho.

A polinevrite acompanha-se afinal de desarranjos psíquicos para constituir o síndrome de Korsakow e a pseudo-paralisia geral com pseudo-demência eufórica e néscia, ou silenciosa e obtusa.

Nas estatísticas de Chateau-Picon, estes casos contam-se por folia alcoólica. Diga-se de passagem que quasi tôdas as psicoses polinevriticas e síndromas de Korsakow ali observadas durante trinta anos procediam de causas tóxicas não alcoólicas, sendo principal a gravídica.

O verificado nas regiões tolosana e bordalesa confirma-se em outras vinícolas da França, como o Languedoc e Borgonha.

Também aí a proporção de alienados alcoólicos nos asilos é restrita e a mentalidade e vigor da raça se apresentam sem sinal de decadência.

Talosa e Montpellier foram escolas que se notabilizaram; nesta região se criaram Rabelais, Comte e outros.

Ó provado com êsses lugares de produção vinícola applica-se aos de natureza igual. O cantão de Vaud sede do congresso e de extensos vinhedos também serve para mostrar a serenidade e equilíbrio nervoso do habitante que o consumo usual do vinho não perturba.

Depois do que fica exposto não se apresentará audacioso falar do vinho ao tratar-se de profilaxia e tratamento de doenças do sistema nervoso.

Se as populações de terras vinícolas se distinguem pela doçura de carácter, cordura, prudência, actividade de corpo e espírito, achamo-nos autorizados a atribuir ao vinho participação no desenvolvimento daqueles dons uma vez aceite que êsse alimento constitue parte importante do regime normal ali adoptado. Podemos concluir que êle não produz quebra de intelligência, nem se opõe ao seu bom funcionamento.

O vinho, bebida fermentada de natureza especial está longe de prejudicar o homem, antes favorece o equilíbrio das suas funções físicas e intellectuais e o garantem contra impulsos perversos e excessos de tôda a ordem sem exceptuar o alcoolismo e intoxicação provocadas por estados de obsessão.

Nada tem de paradoxal êste modo de ver.

O organismo humano pode passar sem bebida fermentada mas aceita-a com prazer.

O vinho é a que melhor satisfaz, antes de chegar à dose de alcoól nociva.

Não queremos com isto lançar descrédito

sôbre outras ; cada uma tem seu mérito e oportunidade ; mas a experiência mostra que o vinho é a que menos expõe a ultrapassar a medida benéfica.

Não se contesta que nos países vinícolas existem cérebros frágeis que ao menor contacto do alcoól desencandeiam o apetite desordenado com tôdas as ruíns conseqüências para o espírito e os nervos. Êsses beberão o vinho como outros tomarão a morfina, ou cocaína ; sòmente reservaremos que os toximanos do alcoól rareiam mais que os de outra qualquer droga. E se a demência alcoólica aparece menos nas regiões vînícolas, teremos por legítimo concluir que : «Devemos combater o alcoolismo, particularmente as psicoses e nevrites dessa origem, pelo uso metódico e generalizado do vinho».

Esta conclusão não é do relator. Foi colhida da bôca de Regis, o grande psiquiatra bordalês, que a professeva no seu ensino. E Pitres, o neurologista, nunca a contradisse.

A prova do assêrto de Regis está feita.

No congresso de alienistas franceses reünido há anos em Quimper foi feita esta declaração pelo senador do Finisterra ; «O alcoolismo diminue sensivelmente na Bretenha ; atribui-se o facto ao hábito de beber vinho contraído pelos combatentes durante a guerra».

Esperemos que a situação se mantenha, para bem se firmarem os defensores do vinho que o são para se manterem inimigos formais do alcoolismo. Proclamemos bem alto, para que

bem se entenda o nosso pensamento e propósito : Preferíamos que se lançassem ao rio os tonéis dos melhores vinhos e que se arrancassem tôdas as cepas, se não estivessemos seguros de que o vinho impede o flagelo do alcoolismo.

Quanto a terapêutica aponta-se que nos estados de depressão melancólica convém misturar vinho nos líquidos que se fazem ingerir.

O regime alimentar em grande número de asilos de alienados comporta ração de vinho. Tem-se notado que a interrupção desta bebida aos alienados válidos conduz a consumo mais elevado de pão.

Diz-se que a velhice produz mudança de carácter, com azedume, irritabilidade, nervosismo mais acentuado à noite. Pois a experiência mostra que um copo de vinho velho acalma e dispõe bem os que assim se mostram.

Este método sedativo também se aplica com utilidade aos tocados de afecção cerebral, orgânica, ou lacunar ; os pseudo bulbares em regra excitados colhem daí benefício.

Se procurarmos a razão de um tal efeito sobre os centros nervosos em via de desintegração achamos esta hipótese provisória : O envelhecimento do cérebro e sua desintegração traduz-se anatômicamente pela formação de massas lipoides e lipoido-pigmentares que das células nervosas migram para o parenquima cerebral. A invasão embaraça os grupos celulares, irrita os prolongamentos das células,

assim ocasionando agitação e insónia. Sabe-se que os lipoides são solúveis no alcohol e não é impossível que os difusos no cérebro se reabsorbam por êste mecanismo.

Fica o facto terapêutico; a explicação aguarda revisão que a confirme ou invalide.

Aqui chegados procuremos arredar o que nos sugere a condição de homens que usam e se deleitam com uma bebida estimada; e sejamos apenas médicos no que tivermos de concluir baseado em factos incontestáveis. Dentro dêsse propósito, depois de apontar o alcoholismo como flagelo temível, verifiquemos que êle se apresenta de preferência nas regiões não vinícolas.

Os povos que na antiguidade criaram as civilizações mais prestigiosas estimaram o vinho; alguns adoraram-no e dêsse culto saíu a melhor expansão artística e literária da Grécia antiga.

Não tiremos a conclusão de que o vinho não faz alcoholismo.

Limitemo-nos a afirmar a raridade do mal dessa procedência.

Em resumo fixemos que o vinho é uma bebida útil, agradável e inofensiva que deu as suas provas através dos tempos. Os médicos devem recomendar o seu uso, conhecer as intolerâncias e combater o abuso, o que lhes é facilitado por esta condição ineherente ao próprio vinho, que é a de contentar o organismo sem criar a propensão para reclamá-lo sem conta nem medida.



## ENTRE DUAS SESSÕES

---

Parte do tempo livre das sessões applicou-se em visitas a estabelecimentos hospitalares e de assistência, sem favor reconhecidos como modelos por quantos os observaram.

Se alguma reserva cabe ao juízo nestes termos formulado, vem do receio de admirar o excessivo. Talvez que a medida do óptimo se ultrapassasse por vezes, a ponto de tornar inaceitáveis pelos menos favorecidos da riqueza institutos daquelle timbre.

O Hospital Nestlé que recebeu título, por mercê do donativo de um milhão de francos feito pela conhecida sociedade de productos alimentares, mostra em alguns pormenores essa demasia de conta que tende para certo estado de novo-rico na rebusca do higiênico e científico, em cómodos, aparelhagem, modo de construir e applicar o que se fez.

Não há a negar a beleza ; há sòmente que pensar na oportunidade, ou indispensável emprêgo do que se encontra ; daí achar-se comprometida a noção de utilidade, sempre digna de respeito.

Nesta prespectiva como em outras, a cada volta deparadas, colhe-se uma surprêsa inédita, não experimentada nas diversas latitudes percorridas.

Resultou da superabundância da fortuna adquirida e gôsto de aplicar recursos?

Difere muito esta Suíça de 1935 da que se atravessou em 1911.

Quem nunca mais a viu acha-a mudada e quási a desconhece.

Não foi só a vaca e o chalé de pau que alteraram o ritmo ou perderam a predominância antiga na paisagem campestre. Também o modo de viver cambiou de aparência; o conforto não é o mesmo. Parece que o contacto se tornou menos agradável. A casa permanece asseada, arranjada, ou mais até; o atractivo diminuiu. Colhe-se a impressão de exagêro no apuro ou na perícia de actos e movimentos, por modo que, hospede dentro do hotel mais que perfeito, sente-se apenas objecto de escritório, burocráticamente arrumado como ficha, ou fôlha metida em pasta. Com tanta precisão o serviço perdeu a humanidade e adquiriu frieza. Assim não é alegre, por isso não atraí; e ao verificar que têm de passar-se seis dias na Suíça, sente-se que agradaria mais ficar só três. Porquê? A mais da geometria suprema do trato há outras modalidades também com gôsto a matemática. Uma delas é a cozinha. O jeito antigo que procurava cativar o sentido gustativo desapareceu do lugar que ocupava. Parece que entrou a mesma contabilidade

e burocracia na escolha das comidas e temperos.

Efeito da crise, ou simplificação deixada pela guerra, caso é que a higiene e acabamento, com o estritamente indispensável à regra calorimétrica, tomam quási a atitude impertinente de querer mostrar como se faz a nutrição dentro das regras severas da ciência.

Desconfia-se de que em vez de jantares e almoços nos servem lições de moral gástrica, sisuda e intolerante, como ordena o estilo calvinista.

Chega a dar vontade de clamar a quem apresenta a muito digerível iguaria:

«Deixe-me cometer um peccadinho de gula, mesmo leve; aborrece-me abusar da virtude da temperança».

Não é pois só a moeda astronómica que afugenta o visitante.

Também esta inovação deve contrariar quem não adopte um programa de santidade para uso quotidiano da vida.

E não está tudo dito.

Há ainda a considerar o transporte que, por ser extremamente perfeito, bem acabado, electrificado e super-funcionarizado, como serviço que é do govêrno federal, custa os olhos da cara. Quem se resolve a pôr assento em um daqueles muito dignos bancos é por fôrça obrigado a pensar no orçamento próprio e no do Estado Suíço, não só para decidir-se como para compreender o que observa.

A partir do braço forte que pega nas malas,

revisor e demais pessoal, a nenhum falta aquele tom universal do empregado público, convicto da importância do cargo que desempenha, doutor em quanto faz. Assim é que mexer numa aldraba ou abrir uma janela se apresentam de responsabilidade e, meia volta, levam a receber advertência autoritária por deslize previsto em que se caíu.

Sim, senhores. Muito limpo, bem arranjado, irrepreensível, mas caríssimo e maçador. Daí desagradar e fazer com que o govêrno federal apanhe cada ano um encontrão de cinqüenta milhões. É quanto perde em cada exercício. Faz cêrca de quatrocentos mil contos dos nossos tristes escudos. Mesmo para êles, por mais suíços que sejam os francos perdidos, é dinheiro. E tanto que os poderes coçam a cabeça e procuram remediar um mal que a par de outros lhes bebe o sangue e arremessa para a anemia grave.

Decerto a causa do sério inconveniente não está só no que se disse. Essa nem sequer a reconhecem. Para a inteligência do govêrno o prejuízo vem da concorrência feita pela roda que gira no alfalto.

Ninguém lho contestará. Sòmente falta acrescentar que o preço e enfado fazem com que se fuja do carril e se vá para a estrada, mesmo com risco de bater contra uma árvore.

O estudo dessa disputa traduzido em cifras está feito com exactidão e entretém vêr a rota seguida pelos dois meios de transporte que em todo o mundo se invectivam sem se

compreenderem, talvez pelo motivo de que o velho nunca foi capaz de entender o novo.

Por curiosidade.

Em 1910 existiam em país helvético inscritos 2276 automóveis, 4647 motos, 356 de carga, no total de 7729 veículos automotores. Em 1933 aparecem inscritos 66.394 autos; 31.235 motos, e 20.000 cargueiros, o que atinge um total de 117.919 automotores. Isto no que respeita a nacionais. Em país curto de extensão é de supôr que os 66.000 automóveis sirvam para deslocar uma parte muito importante da população. O mais grave é não serem apenas os suíços a empregar o recurso. Também os estrangeiros o adoptaram como se mostra por estes números.

Em 1912 atravessaram as fronteiras suíças 8766 automóveis; em 1925 contaram-se 36.380; em 1931, subiu o número a 179.189; depois 197.537 em 1932; 230.349 em 1933; 265.000 em 1934.

Os carros eram de procedência alemã, italiana, francesa, belga, austríaca, quer dizer, países limítrofes, únicos ainda capazes de atravessarem em corrida o delicioso país turístico.

Americanos do sul e do norte, russos, países ibéricos, outrora tão dados ao gôzo daquele remanso, ninguém os pressente. As suas línguas que a cada volta se ouviam repetir palavras doces à sombra das ramalheiras ou nas alturas nevadas, desapareceram como aves espavoridas que não acham ramo onde pousar.

E o caso é que se estranha.

O ambiente mudou para menos alegre, por falta dêsse tributo de mocidade que o universo pagava e lhe conferia um tom gracil de primavera hoje decaído em outono. Nas instalações perfeitas, imensas e magnificentes anda uma atmosfera de melancolia como a presente nas casas deshabitadas. Produz certo frio na alma permanecer nos lugares em que noutró tempo se colheu delícia.

E assim será que a míngua dos muitos afugenta os poucos que de tão sós, quando ali se vêem, têm pressa de abalar.

A perspectiva torna-se desoladora e as pessoas governativas procuram soluções que o povo com voto na pendência rejeita.

Quis a administração pública instaurar uma lei de protecção ao caminho de ferro para restringir o uso do automóvel. As bases eram, como não podia deixar de ser, arbitrárias ou impraticáveis, semelhantes à tentativa de querer segurara na mão o fumo. O plebiscito inutilizou-as por 438.736 votos contra 231.807.

A conclusão a tirar do acto é que o govêrno propôs realizar o impossível; tarefa de que o povo sensatamente o dispensou.

Pretendem ainda os dirigentes resolver problemas novos pelos processos velhos e aí está o seu êrro fundamental também corrente noutras latitudes. As fórmulas psicológicas, bem como as matemáticas aplicáveis ao mundo de 1935 não podem ser as que serviam em 1900. Se mudaram todos os conceitos e atitudes aplicáveis às relações dos homens, se os valores

se transformaram e a medida não é a mesma, muitas vezes baterá com a testa em prego quem proceder na ignorância ou com desprezo de tais factos.

Não se pode dirigir a economia de agora pela moeda de outrora. Este instrumento social não pode ser imutável; tem de subordinar-se à evolução como as demais utilidades que o homem emprega, os sentimentos e ideias que comandam a sua actividade.

Os antigos consideraram essa espécie uma divindade; como tal seria eterna e intangível na sua forma. Não é assim. A moeda tem de ser volúvel e frágil como as verdades que o homem usa um certo tempo. É uma realidade convencional, dependente do espírito que a acompanha, ou seja da consideração que se lhe dá.

A Suíça defende o velho princípio romano da moeda sacrosanta. E, porque assim o crê, já começa a perceber que ela é um Moloch devorador da sua economia. Quererá fazer o sacrificio até o fim e deixar-se morrer em holocausto a êsse Deus cruel?

Antes se admite que mais um tempo de prova baste para convencê-la, bem como a outras, de que haverão de uniformizar a sua condição pela do resto do mundo, se pretendem relações com êle. Com uma moeda, uma cozinha, um caminho de ferro, um vinho e um pensamento tão dissemelhantes do praticado nos países próximos e distantes, ninguém pode suportá-la, muito embora se esmerem as cró-

nicas a referir as maravilhas da sua natureza, primores da sua cultura e carácter do seu povo. Adivinha-se que mais tarde ou mais cedo vem a mudar, se mais não fôr pelo próprio rigor dos factos no seu curso.

Aquela perfeição ultrapassou o limite do permitido à fragilidade humana. Mais um passo e caír-se-ia num estado novo a definir pelo título de escravidão burocrática, por contraste singular também aparecida na Rússia.

Como regra filosófica a tirar há a de que nem mesmo o bom e o bem devem proceder ilimitadamente. Para tudo há um termo de utilidade ou aproveitamento.

O vinho suíço dá-nos a perceber a justiça do conceito; fizeram-no tão límpido, cristalino, tão uniforme, tão social, tão técnico que quasi perdeu o sabor. Fiquemos, pois, com um resto de desordem, um resto de pecado, porque talvez aí se acomode o melhor sentido da vida.

Este aspecto do exemplar suíço, chegado ao mais que perfeito, merece ser observado porque contém lição inédita e imprevista para os estudiosos.

O intervalo das sessões dava para percorrer lugares, ver coisas e pessoas, colher notas que, mesmo erradas no comentário, servem como lição, quando de outro modo tirada pelos dotados de critério mais seguro.

## Fisiologia do alimento excitante

Com êste título apresentou uma comunicação ao congresso o médico português J. A. de Loureiro. Transcreve-se o essencial. (1)

O consumo de bebidas fermentadas e doutros produtos excitantes é comum, sob tôdas as latitudes, a todos os homens, qualquer que seja o seu gráu de civilização.

O problema levantado pela existência e a generalidade dessa prática não podia deixar de solicitar a atenção dos fisiologistas, dos médicos e dos higienistas.

Dentre as opiniões expostas destacam-se duas tendências principais: Uns condenam categoricamente o uso de todos os princípios capazes de produzir embriaguês, em nome dum certo conceito de normalidade fisiológica, diante do qual a perturbação do equilíbrio nervoso próprio da ebriedade significa um estado constantemente mórbido. Outros são mais indulgentes para êsses produtos porque possuem propriedades terapêuticas, porque quási todos são capazes de diminuir as sensações penosas dependentes do cansaço ou da doença e porque

---

(1) O texto completo desta comunicação está publicado na colectânea *Actualités Scientifiques*, de Hermann & C.<sup>ie</sup> Edt. Paris com o título de *L'Ivresse (Physiologie de l'aliment excitant)*.

finalmente a tradição imemorial parece mostrar que se trata duma necessidade natural do homem. Mas condenação ou tolerância são mais apreciações que explicações.

De facto não se procurou, por assim dizer, o que possa haver de fisiològicamente positivo na avidez do homem pelas misturas inebriantes. Trata-se no entanto dum estudo que pode oferecer um grande interêsse. Sob o ponto de vista teórico permite esclarecer certos pontos da fisiologia do sistema nervoso. Mas é principalmente no que respeita à hygiene social que importa criar, enfim, o que se poderia chamar a filosofia dos estados de embriaguês. Emquanto ela não existir o uso dos excitantes está à mercê da condenação dos moralistas e dos higienistas, que estão no direito de o considerar nocivo ou indigno da nossa qualidade de homens. Se a única justificação dos excitantes fôsse aliviar o homem das suas fadigas, poder-se-ia recomendar, em vez dêles, o cinema ou camping. A dificuldade de harmonizar tal critério com a boa consciência científica, evidenciou-se na tragi-comédia da Proibição na América. Foram sem dúvida os moralistas puritanos os principais responsáveis do voto da lei Volstead. Mas êles teriam sido menos audaciosos se não aparecessem munidos de um simulacro de justificação médica. Não se explica que a sua imprudência tivesse resultados de tal modo catastróficos, se com ela não se lesasse um instinto essencial e profundamente vital.

Nas linhas que seguem desejaria mostrar como o estudo da fisiologia humana pode revelar para o uso dos excitantes razões mais poderosas que as tímidas desculpas até agora apresentadas, com fôrça ainda para explicar a violência inaudita das reacções provocadas na América pela tentativa de suprimir radicalmente todo e qualquer consumo de alcohol.

No complexo das actividades humanas a alimentação ocupa lugar muito especial. Não é ela um acto instintivo puro, como o andar ou o respirar, cuja fisiologia está traçada tão estritamente pela natureza, que todo o comportamento diferente do habitual pode ser considerado patológico; não pertence tampouco ao conjunto das subtis funções do sistema nervoso central, que servem de suporte à vida intelectual e affectiva e nas quais todo o contacto com a animalidade parece ter desaparecido. A alimentação é antes um complexo híbrido que reúne ao lado de funções puramente vegetativas, actividades das mais elevadas.

No que respeita às actividades superiores do espirito, nunca a fisiologia ousou tomá-las francamente sob a sua alçada. Ninguém até hoje abriu controvérsia sôbre a filosofia ou a poesia mais apropriadas à conformação dos órgãos do homem. Mas dada a circunstância de que uma parte da nossa alimentação se parece com a dos anniaes, por estar estreitamente ligada ao instinto da conservação e por-

que os fenómenos da digestão e do metabolismo são qualitativamente os mesmos, procurou-se obstinadamente qual seria o alimento melhor adaptado ao tubo digestivo da espécie. Olhou-se sobretudo à dentição que nos mamíferos é um fiel reflexo do regime alimentar. Assim nasceu um falso problema que tudo confundiu. Os raciocínios sôbre a dentição conduziram ao princípio do homem frugívoro e à teoria naturalista da alimentação, cuja primeira consequência lógica foi a condenação sem mercê de todos os alimentos excitantes por serem anti-naturais, portanto inúteis e nocivos.

Quando uma teoria põe assim de parte um facto cuja alta importância é proclamada por tôda a história passada e presente, devemos desconfiar dela. Na sua base haverá qualquer erro de princípio e êsse consistiu em nada menos que na omissão de tudo o que na alimentação não é digerir ou assimilar. Esqueceu-se o que precede a entrada do alimento na bôca. Se entre a digestão do homem e a dum macaco não há grande diferença, nada existe de comum entre os saltos de árvore a árvore que asseguram a subsistência do macaco e o conjunto de gestos, muitas vezes de ordem elevadíssima, sem os quais o homem não encontraria com que nutrir-se. Nêle o modo de alimentar-se, mesmo quando muito simples, é inseparável de certos rudimentos de civilização, a que não pode alhear-se. O facto salienta-se na alimentação dos povos agrícolas: a criação dos cereais e dos animais

domésticos representa o resultado dum esforço milenário tendente a submeter ao homem espécies que êle modificou profundamente para se alimentar melhor ou pelo menos mais abundantemente que com os produtos espontâneos. Mesmo nos povos mais atrasados como os Bosquimans, que ignoram a agricultura e vivem da caça, esta exige a confecção de armas e um desenvolvimento de ardís nada parecidos com a caça feita pelos carnívoros que a natureza proveu generosamente de garras e prêsas. Quer dizer que os homens mais próximos dos bichos dêles se separam por distância incensurável. De resto todos os homens conhecem a linguagem articulada, o fogo, o uso de instrumentos.

Porisso o estudo da alimentação dos selvagens, apesar-de muito interessante, não pode revelar-nos nada sôbre a alimentação natural do homem. Os selvagens são já civilizados. É inútil procurar nêles os traços de união entre o *homo sapiens* e os macacos, desaparecidos há alguns centos de milhares de anos.

A alimentação humana apresentam-o-s portanto um problema biológico para cuja resolução a observação directa não pode fornecer nenhum elemento. Que fazer? Como poderemos definir o *quid* que distingue o organismo humano do dos animais? Como descobrir os degraus da grande transformação? Sem êste conhecimento é impossível estabelecer cientificamente a relação entre a alimentação do homem e o resultado das experiências *in anima*

*vili*—O único caminho, talvez viável, que pode elucidar-nos um pouco sobre a forma como o animal evolucionou, parece ser o estudo do desenvolvimento embriológico, que nos permite o reconhecimento de estados do ser humano perfeitamente comparáveis a estados análogos dum macaco ou dum cão. Este estudo leva-nos a assistir aos princípios da diferenciação dos caracteres humanos e dêste modo, definir com alguma certeza o substrato celular dessa diferenciação.

Beer (1) num livrinho original e cheio de ideias, depois de ter exposto por que maneira as variações de velocidade do desenvolvimento podem trazer a semelhança entre as formas adultas duma espécie e as formas jovens de espécies vizinhas, fenómeno chamado *neotenia*, procura mostrar, baseado nas investigações de Bolk, que o homem é um exemplo típico duma espécie neoténica.

Precisamente de saber se esta hipótese pode ser confirmada por outros traços importantes da espécie humana. Ora a verdade é que nada pode estar melhor de acôrdo com a capacidade extraordinária de evolução que distingue o homem dos restantes primatas, como uma constituição juvenil do seu organismo e particularmente do sistema nervoso central. Ser jovem é poder renovar-se. O homem seria as-

---

(1) G. R. de Beer — *Embryologie et evolution* — Trad. francesa. Paris 1933.

sim uma espécie eternamente jovem, a única que conserva depois do período embrionário a maleabilidade bastante, uma velocidade suficiente nas reacções das suas células nervosas e musculares para poder passar no espaço duma vida por um número de estados diferentes maior que o operado pela natureza no decurso de milhares de anos.

O homem seria dêste modo uma síntese da criação; precedendo-o haveria as mil formas belas, complicadas ou singulares, que a vida apresentou, de degrau em degrau, através de animais cada vez mais independentes do meio, até surgir finalmente em forma capaz de renovação ilimitada. Chama-se homem, a essa forma singular e suprema que tudo indica investida logo ao nascer no comando da obra criada.

Na verdade o homem consegue criar novas espécies de seres vivos e exercer na superfície terrestre modificações cujo ritmo é bem mais rápido que o derivado das outras actividades vivas mesmo das fôrças meteológicas e geológicas.

O exame da evolução embriológica mostra-nos assim qual é a particularidade mais notável da espécie humana, aquela que explica talvez tôdas as restantes. Admitindo como verdadeiro que o homem é, fisiològicamente, um ser que mantêm na idade adulta uma constituição juvenil, podemos substituir a questão mal posta e insolúvel da pretensa «alimenta-

ção natural do homem» por um problema completamente diferente.

Tentemos ver se o privativo do homem no sistema de alimentar-se pode contribuir para manter e acentuar a mocidade da espécie que é fundamento das suas possibilidades de evolução. Saberemos então se a alimentação do homem tal como a conhecemos através da história e da geografia é um tecido de aberrações condenáveis, ou um factor complementar que opera nesse sentido. Neste caso as particularidades da alimentação humana tantas vezes cobertas de censura, merecer-nos-iam, do mesmo modo que o espírito inventivo ou a linguagem articulada, antes a nossa admiração respeitosa, como sendo um dos mais subtis testemunhos da genialidade da espécie.

Disse que a alimentação do homem só era comparável à dos animais a partir do momento em que o alimento entra na bôca. Ora mesmo a digestão e o metabolismo, qualitativamente iguais, apresentam diferenças quantitativas notáveis. Essas diferenças traduzem-se sobretudo no ritmo do crescimento e no grau de utilização dos alimentos para as sínteses de matéria viva. Assim a vitela, cujo período de gestação é o mesmo que o da criança, dobra em 67 dias o pêso da nascença ; a criança só atinge êsse nível passados 180 dias. A vitela utiliza, por outro lado, para a sua formação, segundo Rubner, 35% da matéria e da energia do leite, ao passo que a criança só aproveita 5%.

O organismo humano apresenta-se pois como um grande gastador, situação paradoxal para o único animal obrigado a trabalhar.

O desperdício é porém mais aparente que real, visto que o metabolismo basal e o de trabalho no homem são perfeitamente paralelos aos do animal. Parece antes, que tudo se passa como se o organismo humano tivesse desde nascença muitas tarefas a desempenhar e então se visse forçado a consagrar na construção de si próprio apenas uma parte ínfima da energia dos seus alimentos. Esta razão pouco aparente no recém-nascido, salta à vista quando se trata de adultos que realizam trabalhos pesados. Um boi, que não faz nada ou quási nada, ocupa várias horas do dia a passar pela fieira do seu intestino interminável os montes de erva que vai a pouco e pouco transformando em carne e em gordura. Mas se pensarmos que o homem emprega a maior parte do tempo a trabalhar, concebe-se que para que os dias lhe cheguem, precisa de alimentação que não represente só por si uma despesa excessiva de tempo e de energia.

Para consegui-lo o homem submete de antemão os alimentos a tratos que lhe permitem comer e digerir depressa. Constituem êsses no seu conjunto a arte culinária, realizada por duas importantes modificações do alimento bruto, a cosedura e o uso de condimentos. Estas duas particularidades não se encontram na alimentação de nenhum animal. Juntar-lhe-

-emos um terceiro traço distintivo : o uso de excitantes.

Dentre os alimentos vegetais só as frutas maduras e certas fôlhas são fàcilmente digestíveis em cru. Pelo contrário, quâsi todos os alimentos farináceos extraídos das gramíneas, das leguminosas, dos tuberculos comestíveis, das palmeiras de médula feculenta e que formam a base da alimentação dum grande número de povos, não são tolerados crus pelo tubo digestivo de nenhuma raça humana. A acção objectiva da cozedura traduz-se num inchaço dos envólucros celulósicos que rebentam e se abrem, num princípio de sacarificação do amido, na coagulação e hidrolise parcial de certas albuminas. O seu efeito subjectivo, e não é o menos importante, consiste em tornar os alimentos agradáveis ao paladar. Será por uma espécie de reacção teleológica do tubo digestivo que a carne crua, fàcilmente digerível é aceite, ao passo que a farinha crua, muito indigesta desperta repugnância? Qualquer que seja o motivo dessa attitude dos sentidos, recordemos a propósito que o paladar dos alimentos desempenha um papel capital na secreção psíquica, que segundo os belos trabalhos de Pavlov tem grande importância no processo digestivo, mesmo nos animais.

Se a necessidade da cozedura deriva em parte de razões gustativas, são estas as únicas válidas no que respeita a uso de condimento. Ao passo que os povos carnívoros comem muitas vezes a carne crua e sem sal, encontramos nos

povos estritamente vegetarianos uma avidez muito grande, não só de sal (que de resto os herbívoros apreciam também) mas ainda de especiarias e pimentas que nos parecem por vezes duma incrível violência. Tem-se a impressão de que, na falta dos princípios sápidos e estimulantes contidos na carne, o homem se vê constrangido a recorrer, para não se enjoar da alimentação vegetal demasiado insípida e sem acção sôbre as glândulas digestivas, a sucedâneos que de resto desempenham incompletamente a sua função. Nas terras onde o vegetarianismo é menos rigoroso e determinado sobretudo pelas razões de economia, vemos figurar muitas vezes como princípio sávido, um alimento de origem animal rico em protidos. Tais são as inúmeras variedades de carne ou peixe sêco, salgado, fermentado, fumado que, do Oriente ao Ocidente servem para acentuar o sabor do arroz e do pão. Em Portugal êsse papel muito importante desempenha-o o bacalhau e sardinha salgada tão apreciada pelas populações quási vegetarianas do norte do país.

Isto nos mostra a importância que toma na espécie humana o prazer que acompanha o acto de comer; o seu papel é tão importante que o maior ou menor «raffinemen» na escolha dos alimentos e da cozinha podem dar-nos uma imagem bastante fiél do gráu de desenvolvimento duma civilização.

Em resumo, a alimentação calorigénica do homem distingue-se fisiològicamente por uma

grande redução do trabalho grosseiro da digestão, uma acentuação dos reflexos condicionados e um lugar muito maior do metabolismo de trabalho, comparado ao de crescimento. Tudo se passa como se o papel puramente celular da digestão se tivesse reduzido muito, relativamente ao seu papel como fonte de energia para o trabalho exterior e como fonte de prazer quando êsse trabalho não é necessário. Nessas condições se uma grande parte da energia dos alimentos é destinada a fim que não seja da conservação, concebe-se que as actividades funcionais forçosamente muito diversas, por esta forma mantidas, tendam a dar às células do homem um potencial da evolução progressivamente crescente.

Sumàriamente esquematizado pode dizer-se que o uso de condimentos e artifícios culinários se justifica por exigências particulares da digestão do homem. Mas quando se passa aos excitantes é impossível contentarmo-nos com explicações simples. As interpretações tiradas da fisiologia experimental corrente só podem conduzir às duas soluções negativas expostas a princípio: condenação ou desculpa.

Com efeito podemos ainda no animal pôr em evidência o papel muito nítido que a apetência do alimento desempenha na sua utilização. Mas é impossível obter que os ratos ou os cães se pronunciem àcerca do papel do vinho. Há para isto uma razão de pêsso: é que a parte interessante da acção dos excitantes se exerce

sôbre grupos de células nervosas, que existem no homem e nos outros mamíferos faltam ou são rudimentares. Só poderemos portanto resolver a questão colocando-nos no terreno dessa parte da fisiologia que é absolutamente exclusiva do homem : a das funções superiores do sistema nervoso central. Temos de procurar em que medida o uso dos excitantes pôde contribuir para o aparecimento e aperfeiçoamento dessas funções.

Começemos pela parte mais objectiva e menos subtil da acção dos excitantes : a sua farmacologia.

Seria longo e fastidioso enumerar todos os excitantes em uso nos diferentes povos da Terra, reparando apenas que êsses por mais primitivos que fôssem, souberam sempre descobrir tôdas as plantas e produtos naturais capazes de embriagar. É talvez mais instructivo analisar minuciosamente a acção de dois ou três dos excitantes mais importantes para, destacarmos os traços genéricos que interessam ao problema.

Encontramos em todos os produtos com os quais o homem se embriaga um traço comum, o de conterem substâncias capazes de actuar sôbre a célula nervosa e mais particularmente sôbre o sistema nervoso central, quer como excitante quer como depressores de certos grupos de células.

Na maioria dos casos a acção sôbre o sistema nervoso central pode ser demonstrada objectivamente no animal e no homem. É ela

que serve de base às sensações subjectivas de prazer, ou de eufória determinada por muitas dessas drogas.

A acção sôbre os centros pode consistir numa excitação pura — é o caso dos alcaloides da série púrica contidos no chá, café, mate, cacáu. Mas como a cafeina não tem praticamente nenhuma acção paralizante, não produz obscurecimento do campo da consciência. Não determina porisso nenhum estado de ebriedade verdadeira.

Esta só aparece sob a acção de drogas que têm uma acção paralisante, sôbre certas regiões dos centros nervosos. É para nós o caso mais interessante. A paralisia pode existir quasi pura como no caso do álcool e da morfina. Mais vezes a inibição de certos centros associa-se a sinais de excitação doutras regiões: tal é o caso da cocaína e dos venenos dos núcleos da base do cérebro.

A acção do álcool, talvez por se tratar do veneno habitual dos europeus, que criaram as ciências experimentais, foi a que suscitou as pesquisas mais numerosas. O álcool, como todos os anestésicos da série gorda, é um veneno geral do protoplasma, actuante quer sôbre as células animais quer vegetais. Nos animais superiores as células nervosas são as mais sensíveis à sua acção. No homem o primeiro efeito do álcool manifesta-se por sinais aparentes de excitação, como agitação, tagarelice, hiperpneia, taquicardia, seguidos de prostração, se a dose é forte. Como devemos interpretar esta

excitação e quais os centros nervosos interessados?

Concorda-se em situá-los no cérebro, visto que nos animais descerebrados a depressão aparece logo ao princípio. A fase de excitação pode entender-se como acção directa sobre centros motores ou paralisia de centros inibitórios. Parece ser esta última a predominante. Com efeito o cortex cerebral, órgão de todos os actos voluntários, da reflexão, da atenção, exerce uma série de restricções sobre o livre jôgo dos reflexos. A sua inibição terá como consequência imediata a emancipação destes.

Um dos aspectos mais notáveis da acção excitante do álcool manifesta-se pela diminuição marcada da fadiga devida à maior facilidade das funções motoras do cérebro.

Ao passo que a acção depressiva do álcool sobre os processos motores se complica de fenómenos de excitação aparentes ou reais, a sua acção sobre a sensibilidade é imediatamente depressiva. Este efeito apresenta uma particularidade, comum de resto a quasi tôdas as drogas que actuam sobre a sensibilidade: a sensibilidade à dôr desaparece primeiro, seguida de perto pela termo-sensibilidade. A sensibilidade táctil resiste muito mais tempo. Dá-se assim de certo modo uma eliminação das sensações desagradáveis num estado em que os centros estão ainda aptos a apreender sensações que podem ser agradáveis.

Sobre as funções cerebrais superiores, as

percepções, as associações e o discernimento em particular, o álcool mostra-se, se dermos crédito às medidas psico-físicas de Kraepelin, antes de tudo como um paralisante.

Objectivamente a acção do álcool no homem manifesta-se por uma predominante de funções habitualmente subordinadas do sistema nervoso, instalada ao mesmo tempo que as funções superiores se atenuam no campo das percepções desagradáveis.

A acção da morfina sôbre a sensibilidade é ainda mais selectiva que a do álcool, visto suprimir tôdas as sensações dolorosas com dose que não atinge ainda as impressões sensoriais.

A ebriedade cocaínica é mais complexa. Há uma mistura de excitação directa das zonas motoras do cortex e paralisia doutras regiões dos centros, cujo resultado é um estado de euforia acentuado.

É ainda mais curioso no seu princípio o grupo das drogas cuja acção se exerce sôbre os núcleos da base e sôbre o sistema motor extrapiramidal. Ao passo que os farmacos corticais tocam duma ou doutra maneira directamente os órgãos da percepção e volição consciente, êste outro grupo de drogas tem o ponto de ataque sôbre centros filogeneticamente mais antigos e que desempenham um papel importante, ainda imperfeitamente conhecido, na relação da parte clara do eu com tôdas as reacções afectivas e somáticas do indivíduo que se move no meio exterior,

Dentre estas drogas mencionemos a escopolamina que entrava nas beberragens das bruxas da Idade Média, a banisterina contida num cipó de que se servem os indígenas da América do Sul, e em particular a mescalina do peyotl, o cato sagrado dos Mexicanos, que tem a particularidade de actuar também directamente sobre o centro cortical da visão.

Podemos assim classificar os alimentos excitantes, segundo o seu modo de acção em três grupos principais :

1.º — Os excitantes puros do tipo da cafeína, que facilitam a actividade neuromuscular e intelectual, mas que nunca determinam ebriedade.

2.º — Os paralisantes corticais cuja acção, associada ou não a fenómenos simultâneos de excitação determinam a ebriedade por inibição directa de certas regiões de percepção consciente.

3.º — Os excitantes dos núcleos de base finalmente, que actuam não sobre a consciência mas sobre as estações entre esta e o mundo exterior.

Tôdas estas acções se podem observar duma forma mais ou menos desenvolvida no animal. Podemos calmar coelhos com morfina, embriagar cães com álcool, reproduzir no gato o síndrome cacatónico com injecções de bulbo-capnina.

Que há pois de novo no homem?

Nêle como no animal os excitantes actuam modificando o estado de equilíbrio do sistema

nervoso. Quer êles excitem, quer paralizem, há uma modificação das relações e das hierarquias existentes no estado normal entre os diferentes grupos de células.

Mas no homem o número das associações internas do sistema nervoso atingiu desenvolvimento prodigioso. Qualquer que seja a variedade e a riqueza das reacções motoras do homem às excitações fornecidas por órgãos de sentidos, muitas vezes inferiores aos dos animais, pouco isso avulta, se o compararmos à complexidade das relações que existem no interior dos próprios centros nervosos. Essas associações intracerebrais são no homem tão ricas que podemos desprezar diante delas tudo o que as representa nos animais. Nestes podemos realizar o esquema sensório-motor de acção dos excitantes, mas nada mais. Aquela, bem mais interessante que êles exercem sobre as funções de ligação é um princípio exclusivo do homem e só nêle pode ser estudada.

A consciência tem um poder inibidor sobre tôdas as outras actividades do sistema nervoso e representa o lado sensitivo da actividade voluntária. A condição do seu funcionamento é um estado de tensão, duramente adquirido no decurso da filogenia, que canalisa segundo uma ordem inexorável tôdas as actividades do sistema nervoso, desde a origem sensitiva ao acto motor, numa ordem estreitamente condicionada pela realidade exterior. Se um tal estado fôsse permanente acabaria por levar ao esgotamento ou pelo menos à estereotipia. Há

no animal também algo de semelhante. No estado de vigília também êle é dirigido por um conjunto de relações perfeitamente determinadas que vão da sensação à contracção muscular e cujo conjunto constitue o *Verhalten* de Pavlov. Mas a-pesar-da simplicidade das suas funções intracerebrais o animal não pode ficar indefinidamente neste estado. Vem o sono, que rítmicamente destrói tôdas as relações do aparelho psico-motor com o mundo externo. Ao apagar o funcionamento da consciência o sono dá autonomia aos centros subordinados. Este estado, do qual a fadiga seria um simples pretexto, poderia muito bem ter como finalidade colocar o sistema nervoso em estados filogeneticamente mais antigos, mantendo-lhes assim tôdas as possibilidades de evolução. O sonho, com efeito, que é uma função bem normal, mostra que durante o sono a actividade dos centros nervosos não está suprimida mas simplesmente muito modificada.

O homem dorme e sonha como os animais. Mas o sono tem isto de particular: para se instalar exige que tôdas as funções do organismo se exerçam, por assim dizer, em surdina. Se, como é provável, tôda a evolução se por intermédio da actividade funcional, a margem das variações induzidas pelo sono na estrutura dos centros nervosos ver-se-á restringida na proporção do afrouxamento das trocas metabólicas. Ao animal basta isto. Talvez não bastasse ao homem para desenvol-

ver no decurso da vida tôdas as possibilidades que a grande riqueza anatômica dos seus centros nervosos e o carácter juvenil da espécie lhe asseguram em princípio.

Ora o que faz a ebriedade? O mesmo que o sono: atenua as relações com o mundo exterior e altera o estado de equilíbrio habitual dos vários centros nervosos. Mas por opposição ao entorpecimento que acompanha o sono, a actividade metabólica na embriaguês, em vez de diminuir, aumenta ainda relativamente à que caracteriza o estado de vigília consciente. Por um processo bem mais eficaz que o sono pode determinar variações das associações nervosas, deixando às células uma plena actividade funcional e por consequência todo o seu potencial evolutivo. Isto seria uma interpretação fisiológica do papel possível dos excitantes na génese das funções superiores do sistema nervoso.

Ora quando o homem começou a servir-se dêles ignorava a fisiologia. Levaram-no até aí solicitações subjectivas que precisamos analisar. Veremos então se a interpretação que a farmacologia tornou verosimil, pôde encontrar apoio nos dados da observação.

Digamos antes de mais nada que as propriedades medicinais dos narcóticos nada têm a ver com o assunto. Não é porque o ácool pode servir de analeptico nas infecções graves e o kawa-kawa de balsâmico que são interessantes. Também não nos importam as consequências patológicas dos abusos crónicos. São

conseqüências, raras de resto, e o que nós procuramos são motivos.

Entre estes citemos em primeiro lugar o papel «consolador» das drogas. É um efeito perfeitamente real, e foi êle que mais chamou a atenção dos indulgentes dentre os higienistas. Letourneau por exemplo, na sua sociologia diz : «... o uso dos diversos estupefacientes e excitantes tem como motivo principal o desejo que todo o ser humano experimenta de emancipar-se, um instante que seja, das condições ordinárias da existência. Sente-se muito feliz de poder encontrar no meio das fadigas e aborrecimentos da vida quotidiana um momento de esquecimento, uma aparência de refúgio.»

Não há dúvida alguma de que a maioria dos excitantes trazem uma atenuação das sensações desagradáveis, em particular da fadiga. Para o homem, o único animal que é obrigado a trabalhar isto representa um benefício imenso. A acção contra a fadiga é muito nítida no álcool e pode ser demonstrada objectivamente com o ergógrafo. Era também um dos mais altos títulos de crédito das folhas de coca junto dos índios do Perú. Notaremos portanto como primeiro título de apologia a favor dos excitantes o argumento clássico da atenuação da fadiga e outras sensações desagradáveis.

É um argumento importante mas de teor inteiramente negativo. Só por si nunca bastaria para justificar o uso dos excitantes por

parte de criaturas que não se sentem infelizes nem esmagadas de trabalho. Ora estas são inumeráveis. Não se trata das áureas mocidades e das classes ricas e ociosas dos dois hemisférios. Parece que no grupo também se podem incluir o operário ou o camponês no descanso dominical.

Para os que trabalham com o corpo a cessação do trabalho é já uma festa.

Porque é que eles não a gosam descansando o dia inteiro? Que tendência os impele a beber, a agitar-se, a discutir, a gesticular, e mesmo a envolver-se em desordens, isto é puxar ainda mais um pouco pelos seus nervos e músculos estafados? É que justamente o domingo é o dia de festa. Quem quereria ir para a cama num dia de festa? Há alguma coisa de infinitamente mais repousante que o descanso — é o prazer.

O prazer, um grandíssimo prazer, eis o segundo motivo que encontramos no uso das bebidas fermentadas e das dezenas de excitantes consumidos nas cinco parte do mundo. É uma razão poderosa e uma razão positiva. Para se ter desculpa de procurar nas drogas um descanso é preciso estar-se miserável e cansado. Quando se trata de alcançar um prazer nada há de ilógico nem de indigno que o procurem mesmo aqueles que já se sentiam felizes.

É interessante analisar os prazeres, bastante complexos que os homens podem sentir ao beber por exemplo vinho.

Gostam de beber vinho em primeiro lugar

por uma razão gostativa. Recorrem a êle como ao sal, às especiarias, ao caviar ou aos queijos salgados. O vinho, o café, a cerveja, tôdas as bebidas de gôsto agradável ou que o hábito tornou agradáveis dão às refeições mais um grão dêsse espírito, já traduzido na preparação culinária e que distingue as refeições humanas das rações animais. Para ver até que ponto a questão de paladar é importante basta comparar o preço dos diferentes vinhos. O produto duma vinha bem colocada valerá cinco, dez vezes mais que um vinho magro de terras frias, que no entanto pode ter custado muito mais a produzir. Mas o gôsto que torna preciosas as bebidas fermentadas é duma ordem muito particular. Nenhum «ice-cream-soda», nenhum «cocktail» apimentado, nenhum mosto esterilizado puderam fazer esquecer aos paladares de Além-Atlântico os encantos de bebidas tão simples como a cerveja ou o vinho.

Ê que o prazer gostativo dado pelo vinho e dum modo geral por todos os excitantes, é solidário com outras sensações agradáveis, sem as quais o acto de beber perde todo o prestígio. Ê preciso que o álcool esteja presente. Êle é uma condição necessária para essa impressão complexa que se chama o «bouquet» do vinho. Há depois a sensação ao mesmo tempo quente e refrescante que as bebidas alcoólicas dão, quando escorrem pelas mucosas da boca, da faringe, e do estômago, a qual constitue elemento de prazer bastante curioso e subtil.

Há finalmnte nas sensações dadas pelo vi-

nho um último elemento de prazer que forma como uma corôa a todos os outros: é que mesmo quando o vinho não embriaga, faz sentir que pode embriagar. Paralelamente à sensação de calor que concede as mucosas, há uma imperceptível carícia do sistema nervoso que vem dar a certeza de que o poder mágico está bem presente. Mais umas gotas bastariam para iniciar os eclipses da consciência e da memória, que divertem sempre o homem porque essas qualidades, dificilmente adquiridas, constituem para êle um luxo fatigante. Um copo de vinho, é uma promessa de «alegria».

A ebriedade, eis o aspecto mais importante, o mais estranho também do problema dos excitantes.

Farmacològicamente o efeito das diversas drogas só é objectivamente constatável nas doses inebriantes. Subjectivamente encontramos para doses moderadas efeitos anestésicos e elementos de prazer sensorial. Mas a análise cerrada dêstes mostrou-nos justamente que estão indissolúvelmente ligados às propriedades inebriantes. Portanto só o estudo da embriaguês, da ebriedade verdadeira, pode trazer a última palavra.

Para dar imediatamente a esta questão a categoria e o lugar que merece, recordemos os laços estreitos que unem, nos povos primitivos, o consumo de bebidas e outras preparações excitantes com o que representa nêles a parte mais sublime da sua vida afectiva e intellectual — os ritos da religião.

É difícil destringir detalhadamente as relações cronológicas entre a ebriedade dada pelas drogas e a aurora das religiões primitivas. Contentemo-nos com notar depois da etnografia nos ter mostrado os estados de ebriedade e os de extase religioso como sendo nos selvagens da mesma ordem hierárquica, a similitudes que os une. Um e outro aproximam-se muito mais do sonho, da hipnose, da exaltação delirante, que dos estados ditos de «consciência fria» tais com o do caçador que aponta uma prêsa ou do agricultor que lavra um campo. Ora se não há dúvida que nos povos primitivos as cerimónias do culto representam os primeiros passos para a soberania do espírito, é lícito pensar que, para florescimento dêste, o homem teve de passar por inúmeros estados em que a percepção externa se achava obscurecida.

Tôdas as vezes que há a criação duma forma nova da vida, é preciso que, em obediência ao capricho exuberante da natureza, o ser vivo mergulhe por assim dizer em si mesmo, esqueça todos os perigos, deixe de ser um sistema em equilíbrio dinâmico com o mundo exterior, para se tornar uma fôrça invasora que apenas procura expandir a sua impulsão, ou para empregar um termo mais corrente — a sua paixão.

Encontramos êsses estados já indicados no animal por ocasião da reprodução sexuada, que se acompanha muitas vezes de magnífica parada de formas e movimentos, quási sem-

pre com perda total do instinto da conservação.

O amor humano mantém êsses caracteres mas ao passo que os animais não conhecem outros estados de exaltação vibrante esta pode aparecer no homem independentemente de tôda a actividade directa do sexo. Podemos abranger todos êsses estados qualquer que seja a sua origem, o amor, o extase religioso, o embevecimento artístico, a ebriedade pelos excitantes, na designação adoptada pelos gregos de estados orgiásticos. Êsses estados de vibração de todo o ser, em que a actividade nervosa está aquecida ao rubro, parecem, segundo o que se pode concluir da observação dos fenómenos da vida, a condição sem a qual ela não pode, tanto no animal como no homem, realizar qualquer criação importante. É portanto qualquer coisa de extremamente profundo, que toca no núcleo mesmo da actividade viva — visto que viver é criar.

É para compreender bem a importância dêstes estados de vibração recordemos que ela é a condição indispensável de tôda a criação artística. É preciso que um estado de ebriedade tenha aumentado a excitabilidade de tôda a máquina nervosa : sem ela a arte seria impossível. As mais diversas espécies de ebriedade facilitam ou excitam a criação artística. Antes de tôdas a ebriedade da vibração amorosa, a forma de ebriedade mais antiga e mais primitiva, mas também a ebriedade que acompanha todos os grandes desejos, tôdas as gran-

des emoções; a ebriedade da festa, da luta, do acto de bravura, da vitória, de todos os movimentos de alma extremos, a ebriedade sob certas influências metereológicas, a embriaguês da primavera por exemplo, ou então sob a influência de narcóticos. O essencial na ebriedade é o sentimento de plenitude, da força dilatada até ao infinito. É que não se julgue a arte uma forma demasiado particular e sublimada da vida do homem. Encontramo-la em rudimento ou mesmo já muito desenvolvida nos indivíduos mais próximos da natureza, nos homens do campo por exemplo. Não é o folclore a eterna fonte de inspiração dos artistas civilizados?

Poder-se-á perguntar porque escolhi para acentuar a importância da ebriedade no homem uma actividade que está bastante longe da simples vida animal. É que a melhor maneira de descobrir os segredos da biologia elementar talvez seja estudar ousadamente as actividades vitais superiores que conhecemos por dentro; e entre estas a arte oferece a vantagem de exprimir-se em símbolos facilmente inteligíveis e de estar ao mesmo tempo em estreita relação com a cenestesia.

Não temamos pois, se a ebriedade é uma condição da produção artística, atribuir-lhe um papel importante na existência humana em geral. Há homens que a ignoram totalmente, que não bebem, não detestam ninguém, se reproduzem sem ardor, seres sem que tudo é ordem, normalidade, sensoria. É difícil

avaliar o seu número. Mas é indiscutível que existem outros, numerosos, cuja natureza exige imperiosamente os estados de vibração como um alimento essencial à vida. E estes homens, tem de contar-se com êles porque são os mais vivazes, os mais fortes.

Estados análogos aos que no artista condicionam a produção, podem dar ao homem ordinário as formas variadas do sentimento de plenitude vital que substituem nêle os encantos da arte. Não atinge uma espécie de ebriedade de longo curso, a que os camponeses tiram do instinto da propriedade, ou os avarantes da posse do dinheiro? O poder de tais sentimentos pode ser de grandeza que nos surpreende. Essas forças irresistíveis e humanas permitem-nos fazer idea daquela que impede outros homens a procurar formas diferentes de ebriedade e em particular a que é dada pelos excitantes. Revela-nos também a violência das reacções a esperar quando se quer a todo o custo exterminar essa tendência. Se há muitos que se submetem sem protestar, se muitos são indiferentes ao álcool porque vão buscar alhures as suas alegrias, há por outro lado os obstinados que não querem renunciar às delícias da ebriedade, mas que fora da alcoólica não conhecem nenhuma.

Se os contrariarem com demasiada brutalidade reagirão com a prática clandestina, e, o que é mais grave, com o proselitismo como se viu na América. Além disso, ao lado dos obstinados, há a legião dos resignados de máu

grado, aqueles em que a privação do álcool, tira a única verdadeira festa.

Seria humano então privar do vinho os camponeses, que não conhecem outra distracção da dura labuta da terra além das libações do domingo?

Voltemos ao ponto de partida. A história mostra-nos o uso dos excitantes, acompanhou constantemente, como testemunha fiel desde a noite dos tempos até aos nossos dias, a evolução dos caracteres mais nobres da espécie humana. Livremo-nos de procurar riscá-los bruscamente em nome dum princípio de hygiene ou de moral para que elle não se torne um princípio de morte, depois de ter feito tanto para nobilitar a vida do homem. E o caminho já foi indicado há muitos séculos pela sabedoria dos gregos que prescrevia beber-se o vinho sempre diluído com água. Seriamos pretenciosos ao comparar o nosso sistema nervoso, um pouco embotado, de europeus modernos com o de criaturas duma natureza tão violenta e exuberante como eram os gregos; nêles o vinho puro actuava já como excitante muito enérgico e capaz de lhes fazer perder a medida. Para nós não é do vinho mas das numerosas variedades de álcool concentrado que se devem temer efeitos excessivos. Talvez se tenham exagerado os malefícios da aguardente. Mas como seguramente o vinho não os produz, sigamos o espírito do preceito helénico. Concedamos aos homens as alegrias da ebriedade, mas deitemos no álcool as águas

dos mil sabores e perfumes deliciosos que a natureza lhe junta para compôr o sumo fermentado da uva.

Esta conclusão que todos os higienistas tolerantes sabem tirar, quereria ter-lhe dado uma acentuação muito diferente da tolerância. Quereria ter mostrado como o uso dos excitantes está intimamente ligado ao desenvolvimento do sistema nervoso do homem e que lugar importante tomam na fisiologia humana as múltiplas variantes da ebriedade.

Teria assim explicado porque não se pode tentar impunemente privar o homem desta forma de felicidade.

### **Tratamento pelo vinho das sezões e pielite colibacilar**

Os Drs. Kostoff e Manoloff, búlgaros de Sofia, referiram conclusões a que chegaram sôbre a influência do vinho nos doentes atacados de sezonismo. Sendo a doença muito vulgar no seu país tornou-se-lhes fácil experimentar em muitos casos os benefícios obtidos com o uso da bebida, sobretudo no período de convalescença.

Verificaram que a dose de 50 a 70 grs. de vinho puro e natural, empregada junto com a comida apressava a cura. Os doentes readquiriam depressa o pêsso, bem como a fórmula sanguínea e aparência normal.

No desejo de ensaiar um novo método de tratamento da malária empregaram um vinho privativo da Bulgária e de uso corrente, preparado com absinto que é planta espontânea no país.

Sete casos de terçã rebelde, dois em estado agudo, os restantes crónicos com esplenomegalia e outros sinais característicos foram submetidos à dose diária de 600 grs. de vinho daquela fórmula, aplicado de manhã em jejum e ao meio-dia, antes da refeição. Em dois casos a febre desapareceu no fim de dez dias sem qualquer outro tratamento. Nos restantes empregou-se concomitantemente a quinina e o vinho de absinto, conseguindo assim o desaparecimento da febre que persistia em casos tratados só com a quinina sem o vinho de absinto.

Ainda que o vinho aqui desempenhe papel secundário, devendo o principal e activo attribuir-se ao absinto, não é para desprezar como excipiente por se tratar de substância difícil de absorver sob outra forma, além de que reforça o efeito do remédio.

Também experimentaram a aplicação do vinho natural, na dose de 600 a 700 grs. diárias, em quatro casos de pielite crónica com cistite, de origem colibacilar. O resultado foi os doentes colherem melhora sensível, expressa por diminuição do tenesmo, baixa da colibacilose e clarificação da urina. Dois casos terminaram por cura completa. Um outro que era crónico de há quinze anos e recebera

tratamentos diversos sem resultado, sentiu melhoras no fim de oito semanas; o tenesmo diminuiu, bem como os leucocitos e colibacilose urinária. A melhora continua a ser mantida pelo uso quotidiano do vinho na dose indicada.

Na mesma ordem de ideas o Dr. Caspari, urologista de Lausanne, comunicou a sua impressão clínica de que a colibacilose urinária se combate pela acidificação humoral. O vinho parece-lhe um agente de efeito seguro. Nota que quasi todos os colibacilares por êle tratados na sua clínica de urologista são bebedores de água. Cita como pareceres concordes os dos Drs. Bécard e Gachlinger de França.

Os autores búlgaros no seu comunicado também confirmam observações anteriores sobre o poder bactericida do vinho na febre tifóide. Viram os bacilos desaparecer rapidamente das fezes, com o emprêgo do vinho o que lhes parece um meio práctico de desinfec-tar os portadores de bacilos.

Propõem ainda que em vez das várias in-jecções arsenicais tão vulgarizadas em casos de debilidade, se aplique meio litro de vinho, distribuído pelas refeições, pois obtiveram com essa terapêutica melhor resultado que com o vulgar cacodilato por via parenteral.

## O vinho sob o ponto de vista físico-químico, fisiológico, higiénico e terapêutico

O Dr. Dougnac, de Bordeus, relatou que tôdas as grandes funções da química orgânica se acham representadas no vinho. Nenhum outro alimento revela sob êste ponto de vista complexidade maior. Só êle contém em tamanha variedade os minerais «infinitamente pequenos» numa diluição do maior interêsse biológico; tais elementos actuam não só pelas suas próprias propriedades químicas, como pelas físico-químicas que lhes são próprias. Assim é que os sais de potássio, de abundância relativa nos vinhos, constituem o substrato da rádio-actividade, discreta, mas certa nêle verificada. É também segura a existência de vitaminas. E parece que entre estas e as radiações tem de admitir-se identidade de função. Pode ser que a parte activa das vitaminas proceda de origem solar, ou cósmica. A expressão vulgarizada de que o «vinho é sol engarrafado» apresentar-se-ia correspondente a realidade objectiva.

O estudo fisiológico do vinho mostra que o organismo o aceita e beneficia com a sua presença por lhe levar sob forma viva, assimilável, materiais de construção e reparação que lhe são indispensáveis.

Pelas sensações agradáveis que desperta quando se olha, cheira, prova, êle exalta o

apetite, provoca secreções e anima a nutrição por influência exercida nas glândulas endocrinas; activa a dinâmica nervosa e muscular mediante acção no metabolismo das células que compõem os dois sistemas.

E não é só o que vivifica, pois também se conta como elemento de defesa contra infecções e auto-intoxicações.

Assim o vinho se considera um alimento reparador, calorigénico, energético, aperitivo, digestivo, antiseptico, portanto a mais higiénica das bebidas.

Também se apresenta como o melhor antidoto do álcool, porque quanto mais vinho consomem as populações, menos empregam bebidas com essências convulsivantes e paralisantes geradoras do alcoolismo com o seu sequito de crimes, loucura, dissolução da raça. Nas regiões vinícolas a mortalidade e letalidade é menor, a longevidade maior.

O vinho é medicamento porque além do álcool contém uma complexidade admirável de substâncias empregadas pelos médicos na cura das doenças agudas, como pneumonia, cólera, sezonismo, febre tifóide, diarrêa.

Aceita-se ainda como elemento esclerosante na tuberculose.

### **Exemplo da Grécia antiga**

O prof. Dontas, da Faculdade de Atenas exorta a que não se confunda o alcoolismo de-

vastador, com o vinismo inofensivo. Mostra que na Grécia antiga onde os ébrios abundavam não havia alcoólicos.

A bem da hygiene propõe que se empreguem esforços para substituir as bebidas alcoólicas pelo uso do vinho natural, conveniente à saúde.

### Outras teses

Mais algumas teses continha o programa do congresso, de que não se dá resenha para evitar o alongamento excessivo dêste relatório.

Parte das anunciadas não chegaram a ser concluidas, e das apresentadas havia também as que explanavam conceitos já conhecidos e atrás referidos com o desenvolvimento apropriado.

Tema muito visto no presente como em congressos anteriores, foi o das curas pela uva, festas e estações uvais, hoje disseminadas por muitos países. A França iniciadora da prática conta-as em número avultado, quer as de função extreme, distribuídas por cidades populosas, quer as de efeito associado, abertas nas estâncias hidro-minerais.

Nestas procura-se fazer coincidir a acção da fonte com a da uva, uma vez posto que ambos os agentes produzem resultado similar nas células nobres do organismo, assentes no rim, fígado e outras vísceras, ou nas móveis do sangue.

Com as vitaminas, rádio-actividade, sais minerais e demais particularidades descobertas na uva e no mosto entende-se que possa realizar-se muito preciosa terapêutica.

Conduzidos pelos seus médicos deveriam os portuguezes aproveitá-la, dada a prodigalidade de meios que a natureza lhes confere.

Só de reccar, contra essa boa iniciativa, é a índole da gente, remissa a cumprir o que noutras latitudes se aceitou como regular. Teremos talvez de criar alguma cousa de adaptável ao feitiço que arranjámos e nos impede algumas vezes de pertencer ao factor comum europeu.

Curas de uva e estações uvais apresentam-se com geito mais orgânico, e melhor estatuídas, as francesas; festas da uva adquiriram vulto mais saliente e belo as italianas; os espanhois seguem menos entusiastas um e outro movimento.

Os portuguezes porque não creem no proveito de qualquer dos modelos, não deram um passo dentro dêsse terreno.

Também pode ser que seja por falta de estímulo, ou de quem lhes explique o mérito de tais práticas.

Se assim fôr, muito pode favorecê-los a actividade do agrupamento referido na última página dêste relatório.

## TERMO E CONCLUSÕES DO CONGRESSO

---

No último dia de sessões reuniram em conferência particular um representante de cada país, para escolha do local do novo congresso e dos temas a propor para aí serem versados.

Presidiu o prof. Portmann, de Bordeus, que anunciou os pontos a discutir.

O representante de Portugal propôs então um quesito prévio sobre o título da Sociedade Internacional que em Lausanne reunira em primeiro congresso.

Ponderou que «Société des Medicins Amis du Vin» não conseguia tradução favorável em português, onde transposta, tal qual se achava, definia qualidade impossível de aceitar. A graça que em francês possuía, transformava-se em grosseria intolerável na terra portuguesa para gente de bom porte.

Lembrou ainda que mesmo na língua original o geito poético que revestia, apresentava certo tom heróico, ou de guerra contra o absurdo abstencionista, em dado momento esparso, como calamidade ameaçadora, por vá-

rios países do globo. Ora uma vez passada a crise talvez o sentido antes procurado desmerecesse de valor e conveniência.

Fundado nessas razões propunha, ou que se alterasse o título da sociedade, ou que cada país adoptasse o que melhor coubesse na sua índole.

Seguiu-se breve discussão, em que todos se mostraram acordes na escolha de nova designação que ficou sendo a de «Sociedade Médica Internacional para o Estudo Científico do Vinho e da Uva».

Tratou-se em seguida de eleger a sede do 2.º Congresso que se votou unânime por Lisboa.

Por fim seleccionaram-se os temas para relatório que ficaram enunciados nestes termos :

- 1.º O vinho e a uva nas doenças agudas.
- 2.º Papel fisiológico da uva e do vinho no metabolismo humano.
- 3.º O vinho, vinismo e alcoolismo.

Na sessão pública pouco depois realizada tudo se votou como fica indicado e no final se apresentaram as conclusões ou recomendações que foram assim expressas :

I. — Para os ministérios da *Educação Nacional*.

Que no programa das escolas médias e superiores de todos os países se institua campanha educativa tendente a discriminar o uso do vinho e do álcool, em que se exponham os in-

convenientes do vinismo e do alcoolismo de acôrdo com a Sociedade médica internacional para o estudo científico do vinho e da uva.

II. — Para os ministérios da *Saúde Pública*.

Que se organize campanha com o concurso da Sociedade médica internacional para o estudo científico do vinho e da uva tendente a estabelecer o valor alimentar e higiênico destes produtos para a saúde e actividade de tôdas as classes ; e a denunciar os efeitos do vinismo e alcoolismo nas doenças sociais, tuberculose, alcoolismo, mal venéreo, loucura, pauperismo, etc.

III. — Para os ministérios da *Agricultura*.

Que por influênciã dos institutos de agricultura, escolas de agricultura, sindicatos viti-vinícolas se faça campanha tendente a aperfeiçoar a cultura das uvas de mesa, a conseguir a utilização médico-higiênica do sumo de uva e principalmente a vinificar o sumo de uva fresca fermentado, sob a forma de vinhos tipificados, de origem, de modo a não consentir nenhuma folga à fraude de qualquer natureza que seja, e sempre de acôrdo com a Sociedade médica internacional para o estudo científico do vinho e da uva.

Votadas por unanimidade estas moções deuse por findo o trabalho científico do Congresso.



## DEPOIS DE TERMINADO O PERÍODO DAS SESSÕES

---

O Congresso funcionou durante três dias sucessivos em sessões matutina e vespertina. Nenhuma tese ficou por discutir ou deixou de interessar. A novidade do tema oferecia muito de imprevisto e, depois de surpreender aqueles que ao seu estudo se dedicam, impressionou os que ouviam relatar as opiniões por êles formadas.

Os investigadores nunca se haviam lembrado de apartar um alimento para submetê-lo a exame minucioso. Começaram pelo vinho; decerto se seguirão os restantes, a-fim-de que todos sejam considerados nas múltiplas e complexas relações que estabelecem com o organismo humano.

A energética, considerada critério bastante de regime alimentar, durante largo tempo restringiu demais o seu horizonte, ao considerar o homem equivalente a uma máquina; se mais tarde esta foi elevada por distinção à categoria de máquina viva, daí não saiu. Agora, deu-se mais um passo. Sem negar-lhe

a semelhança com as duas formas aceitou-se que a mais e acima delas o homem é um ser que raciocina, condição bastante para modificar ou transformar os dados da animalidade. Por êsse facto único da intelligência, do raciocínio, da emotividade singular, as realidades mudam de sentido, alteram a sua fisionomia ; daí não lhe caber o que se ajusta ao cão, ou ao motor do automóvel.

Para não se sair do primeiro alimento submetido a investigação, nêle se reconhece já alguma coisa de privativo ao homem. É a circunstância de só êle beber e gostar de vinho, em opposição ao verificado com os animais de laboratório e fora de laboratório.

Se a um boi ou a um cão oferecem uma celha de vinho, a par de uma de água, bem se sabe qual das duas preferem. O motivo está em não raciocinarem, nem falarem, cantarem, nem terem espírito.

Dir-se-á que também há homens, com título de abstinentes, ou proïbicionistas, que não bebem vinho. Pois há ; mas está por provar que possuam o espírito, cantem e falem como os que sabem usá-lo dentro de preceito.

Aconteceu que, por motivo do Congresso, as seitas que adoptam aquelle mandamento se insurgiram com o facto de haver médicos que recomendam o uso do vinho, uma vez admitido por êles como dogma que a hygiene científica, não sectária, está com êles na condemnação do uso de qualquer quantidade daquelle alimento e similares.

Ninguém esqueceu que, na proximidade do lugar onde funciona o Congresso, viveu e propagou Calvino a sua doutrina casmurra, sêca e desagradável como lâmina de aço afiada, sem graça, sem humanidade, coisa para aplicar a aparelhos fabricados em série, ou a animais rudimentares, nunca a seres de espécie inteligente. Pois êsse calvinismo, há quatro séculos nascido, nunca mais deixou de ter adeptos entre os temperamentos frios sem affectividade que mais ou menos existem em várias regiões do globo ; e acha-se aqui praticado, quer na bebida, quer na comida, no vestuário, como em relação a qualquer necessidade humana.

Há uma attitude de intransigência, de fé sectária, que funciona a propósito de qualquer acto de vida, para torná-lo fastidioso ou insípido, e dêle suprimir todo o vestígio de prazer. Sabe bem, agrada aos sentidos? Fora com êle. Êste é o jeito applicável a quanto possa servir para despertar alegria ou dar prazer.

O mais singular transparece na cisma implantada na alma dos adeptos, unânimes no anseio de dilatar a fé e o império da idea. Não se contentam em ser felizes e assegurar a sua bemaventurança futura ; querem que todos conquistem, pela mesma via, aquelle estado perene de delícias.

Por isso se amofinam de ver alguém cheirar vinho, chupar um doce ou chocolate, peixe, carne, ou o mais que deleite o paladar.

E se alguém pretender mostrar a insensatez da mania?

Logo dão mostra de que a regra não confere aos adeptos aquela mansidão e serenidade que dizem colher da sua prática.

Assim foi que, nos cantões de Vaud, Genebra e Valais, onde paira a alma árida do apóstolo puritanista, ao saberem que um Congresso de médicos denunciava o êrro grosseiro do proibicionismo e o declarava fora da ordem científica e conhecimento real do problema alimentar do homem, estrebucharam de furor os adeptos da crença, sem nenhum respeito pelo decôro e cortezia, tão recomendada no povo suíço. Com destempêros de linguagem como a de mouros falando de cristãos, vieram a público manifestar, em folhas impressas, quanto a sua consciência de abstinentes se desesperava com o escândalo de haver quem aconselhasse o uso do vinho; tratavam estes de vendidos ao diabo, aos produtores da bebida infame e a todos os inimigos da humanidade.

Veio a saber-se que na grosseria não andavam apenas os fanáticos da Liga anti-alcoólica, das raparigas abstinentes, dos mestre-escolas, dos ferroviários, do pessoal P. T. T., do diabo-a-quatros abstinente. Deve notar-se que a rubrica de abstinente anda no lugar como outrora a republicana nas formações portuguesas, que nada tinham que ver com a República, ou agora a de comunista, na Rússia, naquilo que nada tem que ver com o comunismo. Pois,

apareceram médicos metidos na partida pregada aos congressistas.

O caso motivou um desafio a essas doudas personalidades, a que viessem à sala das sessões discutir o problema com argumentos, uma vez admitido que insultos em gente de educação só insultam a quem os profere.

Nenhum dos malcriados acudiu à chamada. Mas verificou-se que ao Congresso chegara convite para visitar um sanatório, onde a regra se praticava por terapêutica, aplicada a determinadas doenças, processo que todos os praticantes da medicina conhecem e usam.

Lá se foi numa manhã bela, que o lago tornava esplendente com seus fulgores. Corria-se entre vinhedos, tratados como plantas de salão, uniformes na grandeza e tom, de regularidade precisa, invariável, dispostos com geometria exemplar; e não era pequena a surpresa colhida. Causava vertigens o cálculo da soma que devem custar, logo aceite por bastante para justificar o preço de 25 ou 30 escudos, da mísera moeda portuguesa, a que obriga a curiosidade de provar uma garrafa extraída daquelas cêpas.

Aceita-se que os deuses não tenham no Olimpo vinhas melhor tratadas; falta só saber se destas emana a muito falada ambrósia por êles usada em seus ágapes.

Entre os vinhedos, lá apareciam raras as vacas com o sino ao pescoço; dava vontade de abraçá-las ou beijá-las, de lustrosas, belas, casadas com a paisagem, depois de vistas com

saúde pelo que lembram de tempos distantes, em que se era moço e a Suíça se contava como o país mais cómodo, barato e gostoso de percorrer.

O caminhão seguia numa velocidade certa, a espaço marcado com rigor, por motos da policia, que no trânsito desempenharam um serviço modelar de técnica e resultado; foi um espectáculo vê-los trabalhar e fazer cumprir sem atrazo, a minutos impecáveis, um programma estendido por centos de quilómetros.

Aparece-nos o sanatório demandado, em mansão aprazível, entre pradarias extensas, salpicadas de árvores acolhedoras, que protegiam as cadeiras de cura. Fomos recebidos na sala de jantar, onde serviram, de entrada, um sermão de quaresma, fastidioso, no tamanho e conteúdo. O médico, director, que prégava, contou a história da sua conversão à pureza, depois de uma vida de pecado, não abstinente. E disse-nos verdades das mais imprevistas, como a de que a cária dentária vinha do uso nefando do açúcar e do chocolate.

Acudiu-me pronto à memória o drama bucal das raparigas da Beira, aos vinte anos desdentadas, em ignorância plena do chocolate e do açúcar que a sua pobreza lhes proíbe.

Na peroração apontou o prégador o vinho causador dos desastres de automóvel, verdade que fez perder o sério ao auditório e interrompeu o curso da oratória.

Seguiu-se então o repasto sublimado pelo ideal de um vinho e *Champagne* sem alcool;

de uma canja preparada sem galo ou galinha, apenas com levedura de cerveja ; de um caviar composto com tomate e cenoura ; provou-se até final uma ementa falsificada em que se prometiam todos os acepipes imagináveis. E verificou-se que, a doentes condenados à solidão de paladar, o invento se recomendava para tornar-lhes menos dura a sorte mesquinha e árida.

Mas os são por que motivo se condenariam àquela tristeza ?

Ninguém podia percebê-lo.

O apóstolo que nos falara não aparentava viço nem frescura de feição, nem vivacidade de espírito, ou alegria emanante do sangue. Era tÍbio no tom, incolor na expressão, mole e apagado de côr na face. Deus me perdôe, se não parecia uma cara de fome, em carência de qualquer vitamina desconhecida, não envolta no feixe das que tanto exaltara no discurso.

Tanto a frouxa e árida doutrina como a prática dada para amostra não seduziram ninguém.

Seguiu-se dali para Morges visitar uma cave cooperativa, fundada em 1929, a primeira instalada na Suíça, onde muitas do mesmo género se acham actualmente funcionando. Algumas receberam visita do congresso, talvez as mais vastas e de melhor estilo.

A impressão recebida, uniforme, é a de mecanismos perfeitos no seu andamento.

Na mor parte o Estado conta-se por um dos

sócios com quota avultada. Se assim não fôsse difícil seria conseguir empreendimentos como este primeiro visitado que serve um grande número de pequenos produtores. Reúne 370 societários que exploram 150 hectares de vinha, fôrça bem modesta para sòzinha realizar o que se apresenta à vista.

O edifício construído em cimento armado tem paredes de 55 cm. com interstício de ar revestido de aglomerado de cortiça, em termos de permitir o isolamento e regular a temperatura mais conveniente à fermentação e elaboração do vinho.

A aparelhagem, cubas e tonéis de cimento forrado de vidros que possui, permitem tratar em 15 dias 2.250.000 quilos de uva e arrecadar 2.000.000 de litros de mosto.

A colheita é paga aos societários conforme o pêso, densidade do mosto, qualidade do fruto; todos são obrigados a entregar quanto colhem. A uva tem de dar entrada na cave no próprio dia da vindima para ser imediatamente espremida e envasilhada de modo que na manhã seguinte, prensas, reservatórios, bombas, condutas, livres e lavadas se encontrem aptas para receber a colheita do outro dia.

O apetrechamento, dimensão e manobra mecânica da aparelhagem mostram a comodidade oferecida ao exacto cumprimento deste programa, bem como dão a entender quanto avultaria o custo da montagem.

Uma grande parte do vinho entrega-se ao consumo engarrafado, o que obriga tôdas as

caves à montagem de serviço capaz. Esta possui garrafeira para 750.000 unidades.

A transcrição do essencial dos estatutos mostrará pormenores que utilizam a um melhor conhecimento da obra.

\*  
\*        \*

Artigo 3.º — A Sociedade tem por fim :

a) — Espremer e vinificar em comum a colheita das vinhas dos associados, no propósito de obter qualidade melhor e vender em condição mais favorável.

c) — Desenvolver o crédito de exploração vitícola.

Para consegui-lo a Sociedade construirá uma cave com prensas que premitam a vinificação pelo processo mais perfeito, reduzam a despesa e facilitem a armazenagem.

Art. 4.º — Podem ser societários os donos e rendeiros de vinhas do distrito de Morgen.

Art. 6.º — ...Os societários obrigam-se a entregar à cave cooperativa a totalidade da sua colheita. Os mesmos podem receber vinho e subprodutos indispensáveis para seu consumo.

Art. 7.º — Ao serem admitidos os sócios pagam uma quota, cada ano prescrita pela assembleia geral.

... Têm de subscrever os Quinhões Sociais que correspondam na razão de uma parte por 5 operários (1 operário = 4,5 ares) ou fracção de 5 operários de vinha que cultivarem.

Art. 8.º — Perde-se a qualidade de sócio por demissão, exclusão, ou perda da qualidade essencial.

Art. 9.º — Os membros para se demissionarem avisam com 6 meses de antecedência. Ao saírem tem direito aos Quinhões entregues. A quantia a receber calcula-se na proporção da riqueza social, sem nunca exceder a entrada inicial. A entrega fica sujeita a prazo de cinco anos.

A Sociedade pode exigir indemnização pelo dano causado com a saída do sócio.

Art. 10.º — Os demissionários não tem qualquer direito sobre os bens da Sociedade e ficam responsáveis durante 2 anos por encargos contraídos durante a sua permanência.

Art. 12.º — Os herdeiros continuam com os direitos e obrigações do sócio.

Art. 13.º — Os órgãos da Sociedade são a Assembleia Geral, a Direcção e a Comissão Revisora de Contas.

Art. 14.º — Cada societário tem 1 voto na Assembleia Geral.

Art. 15.º — À Assembleia Geral cabe: nomear a Direcção, Presidente e Comissão verificadora.

...Autorizar empréstimos, proceder à compra, venda ou construção de imóveis, decidir a emissão e valor dos Quinhões.

Art. 21.º — A Direcção compõe-se de 5 a 7 membros, nomeados por 4 anos...

Art. 22.º — ...atribuição da Direcção... conclusão e aplicação de contratos com emprega-

dos da Sociedade... vendas de vinho e sub-  
-produtos... compra de artigos auxiliares de  
viticultura, fornecimento de crédito aos sócios ;  
fixação de pagamentos a efectuar aos sócios  
pela sua colheita.

Art. 24.º—Os verificadores de contas são  
nomeados por três anos.

Art. 25.º—Os verificadores apresentam re-  
latório à Assembleia Geral.

Art. 26.º—A Assembleia Geral pode man-  
dar reverificar as contas por perito.

Art. 27.º—O capital da Sociedade é consti-  
tuído por empréstimos, emissões de quinhões  
sociais, acréscimo de bens, subsídios e dona-  
tivos.

Art. 28.º—A Sociedade emite duas catego-  
rias de Quinhões : A e B. A categoria A com-  
preende quinhões de um valor nominal de 20  
francos cada. Podem ser apenas susbcritos por  
sócios ; estes são a isso obrigados na razão de  
1 quinhão por grupo de cinco operários de vi-  
nhas que cultivem. Os quinhões são nomi-  
nativos.

A categoria B compreende quinhões do va-  
lor nominal de 50 francos cada. Podem ser  
subscritos por sócios e estranhos ; são também  
nominativos.

Art. 29.º—A propriedade dos quinhões A  
e B não confere qualidade de membro da So-  
ciedade.

Art. 30.º—Os meios de exploração para  
fazer face às despesas, assim como para amori-  
zações e constituição das reservas necessárias

serão obtidos, quando indispensável por contribuição dos membros, fixada em cada ano pela Direcção, ao apresentar das contas.

Art. 31.º — A Sociedade não procura realizar lucros para o capital constituído pelos quinhões A. Os de categoria B podem quando o houver cobrar um juro que não excederá 5%.

Art. 32.º — Os lucros apurados na conta de ganhos e perdas destinam-se, 50% a fundo de reserva; o saldo vai à conta nova para fundo de maneoio.

\*

\*       \*

A visita à cave terminou pela apresentação dos vinhos que revelavam o maior esmero de fabrico e as qualidades características dos produzidos na região, leves, de gradação moderada, discretos de perfume.

Apenas terminada a prova foi o congresso levado em tórno do lago, em navio com almôço a bordo.

\*

\*       \*

No dia seguinte a ronda circulou pelos três cantões vitícolas com a regularidade de conduta e marcha notada e admirada desde a primeira hora.

A estrada em alhanes curtos entre regueiro e lomba que bosques de alto porte sombreiam, correm-se de ânimo tranqüilo, sem

arrepio, ao passar a curva sôbre ravina. Deliciam-se os olhos de ver os cachões de água a despenhar-se da altura, espessos, côr de leite batido; delicia-se a pele com a frescura e o fôlego com a leveza do seu arfar. A neve, nos cumes distantes fala das nossas capelinhas a coroar os cêrros.

A caravana de dezasseis mamutes rodantes, cada um com vinte e tantas almas humanas na buchada, ia segura do que fazia, confiada no pulso dos motoristas, assim como no comando ordenado pela polícia que de preciso parece mecânico. O caminho é longo e depois de contemplar uma dúzia de maravilhas panorâmicas, com serra e lago, só serra, só lago, vertente abrupta, colina suave, acaba por saciar o brinquedo e procura-se outro. A alegria está dentro de todos e saí por si, a qualquer propósito, mesmo de dito sem graça.

Lisboa está na berlinda. A que distância fica; como se vai da Bulgária, ou da Húngria até lá. Preços. O custo de um fato, de um quilo de peixe, um litro de vinho, compara-se como o da Suíça. O assombro faz rir porque ultrapassa a realidade admissível. Mostra-se o relativo do salário de um cavador, um médico, um general. Ah! então sim. De que a carne é sola sapata e que uma vez por semana se come pão recesso, não se falou; nem do insecto môsca ali desconhecido; nem se disse que cortavam pela raiz os ulmeiros doentes, menos doentes que os próximos em rânço na estrada, de momento percorrida. Nessa não se caíu para

evitar que julgassem de tôla ou bárbara a gente que tal comete.

Ocultando as máguas colhidas no confronto, descreveu-se Portugal, a Pátria de delícias em que o vinho do Pôrto correria de fontes se o espectáculo agradasse ao futuro congresso.

E como se obtem êsse sublime nectar quando verdadeiro da cepa duriense?

Descreveu-se. «Uma encosta abrupta como esta que percorremos ; os mesmos andares de muros, escadas, arretos, um parecido esmêro com o usado aqui ; até um lastro de chisto como o que calcamos».

— Oh ! Em que está então a diferença ?

Êsse o mistério delicioso. Sol, ar, emanção da terra, sabe-se lá. Os montes são secos como caveiras, aquecem como brazeiros ; a semelhança não existe. Há uma aparência exterior que não corresponde nada à entranha da terra, criadora da essência perfumada contida nos bagos.

Todos ficaram interessados em ver, palpar, cheirar e no fim provar.

Avaliou-se então o gráu da fidalguia do Douro, o seu prestígio universal, bem como o desaproveitamento em que trazemos a prenda. Vê-se que até agora não soubemos tirar dela o benefício que a preciosidade encerra, latente, à mercê do engenho que saiba proclamá-la rainha.

A meio da encosta coberta de vinhedos apea-mo-nos para a visita da cave cantonal, pertença

da cidade, com pessoas gradas a receber e cumprir.

Discurseira e prova ; fala breve do suíço, estirada do francês que, por ser deputado, se crê na obrigação de amofinar ouvintes.

A presença do que palmilhara ribas do Douro, de configuração parecida com as circundantes, motivou a escolha de garrafa catalogada e degustação com a pergunta :

— Parece-se de algum modo ?

— Sim. Em ambos saírem de vinhas muito bem tratadas.

Não fazem a menor ideia do que seja um Douro na fôrça da vida com os seus vinte e cinco anos de engarrafado. Apenas acudiu à mente que, fôsse gente como a Suíça a dona das cepas afamadas pela vizinhança daquele rio, a pergunta ingénua não se faria, por desnecessária ; ninguém no mundo haveria em uso de razão susceptível de aquietar na ignorância do que na região ocidental se produz de raro e diferente de quanto existe saído da vide. Por fôrça que em mãos mais diligentes, a notícia do que é e vale, andaria como a chuva que não poupa espaço descoberto onde deixe de cair e molhar. Todos saberiam que o Douro é título sem par nem confronto com o de outros licores metidos em recipientes de vidro.

Em que está a diferença ? Sente-o a língua, que prova ; não sabe dizê-lo a que fala, seja qual fôr a escolhida para exprimir-se.

Esta verdade tangível merecia que se espalhasse, pois daí grande proveito caberia àque-

les a quem o Marquês revelou um segredo que nunca souberam interpretar.

Veja-se agora como procedem os que das ribas frias do Leheman colhem a bebida apurada na transparência, radiante no copo, macia no contacto, apesar-de pouco impressionante ao olfacto e paladar. Esse vinho que não cativa o ocidental nem o oriental paga-se mais caro que o estranho ; francês ou italiano vale menos que o suíço, nas lojas onde se acha à venda. Efeito de patriotismo? Não. Da propaganda bem orientada é que provém o paradoxo.

Convenceram-se de que só o próprio é digno do respeito e cerimonial usado para engulí-lo.

Beber um copo daquelas cepas vê-se que não é um acto banal para os que delas tratam. Pede cortezia especial, quasi como a de quem comunga, levar à bôca a preciosidade. Há gestos e cantos, medidas e palavras de louvor pelo dom inefável recebido, que se aplicam antes do osculo no cristal. Deglutir sem reparo no que se faz, alheio a qualquer delicadeza de espírito, descobriu aquelle povo inteligente ser acto impróprio de homens.

Assim foi que para engrandecer como dádiva divina quanto se colhe do fruto precioso, os cultivadores compuseram canções, bem como os vindimadores, lagareiros, bebedores e quantos em qualquer momento tocam na vinha ou no seu fruto.

Gratas ao ouvido, plenas de alegria, não cansam por mais que se repitam. Entoaram umas nas caves percorridas ; há outras que

rompem à vista dos cachos, dando a conhecer que cada gesto acordara modulação ou frase votiva.

O melhor dêsse regalo colheu-se na visita ao Valais, durante o almoço campestre ali servido. Mesas ao ar livre, sob um sol rijo entalado entre montes, receberam os quatrocentos convivas que desde manhã por combóio e caminhão andaram de vinha para vinha, a admirar a tenacidade dos que fizeram de uma cascalheira pomos saborosos, pois a encheram de troncos frutíferos.

Prestou a singular refeição para mostrar que não devemos envergonhar-nos do nosso bacalhau com batatas, nem da assorda de alho. Cada povo arranja uma alhada com que se delicia, foi o conceito a registar.

Aquela constava de batatas cozidas e apresentadas com a casca, queijo quente ao lume, a correr como azeite e pepinos de conserva. Valesiano houve para repetir dez vezes o regalo, que a boca portuguesa mirava sem coragem para acometê-lo.

Bom sim o pão, mais o vinho que muito bastaram para andar caminho.

Ora enquanto uns comiam, outros cantaram trovas do Valais, em coral de boas vozes.

Nem tôdas cantavam a vinha ; tôdas calharam bem ao ouvido, mesmo que algumas não representassem a musa espontânea, antes um aperfeiçoamento de tema, executado por artista músico regional. Certo é que, dado o

gráu de cultura vulgar, começa a não poder distinguir-se o popular do erudito, se todos mais ou menos entram na segunda categoria.

Nada impede que o canto do vindimeiro venha donde vier, se reconheça uma toada de nunca enfadar. Repetiram-na no Vaud e Valais, a cada ensejo que se oferecia e, sempre o ouvido se alertava, quando os primeiros compassos cheios de alegria e solenidade rompiam em côro volumoso.

Assim foi que mais se gravou na memória o gôsto auditivo que o do paladar. Trazer o cancionero, fazê-lo repetir apetecia, muito mais que trazer o vinho delicado, cortês, que se servia em copinhos finos, de pouco porte, como os destinados a receber o que ouve murmurar o Corgo.

È então se teve pena de que o nosso estro quedasse mudo perante a maravilha que a terra portuguesa dá. Poetas nem músicos populares ou eruditos em tempo nenhum se lembraram de entoar o louvor do fruto precioso da vinha e do seu suco. Não temos uma canção vindimeira, nem lagareira, nem de bebedor agradecido pela dádiva recebida. Nem uma para amostra.

O cancionero recolhido por Francisco de Lacerda, com cêrca de quinhentos números não apresenta em nenhum dêles o intento, sequer aproximado, de inspirar-se no motivo. Não há trova, nem canto que o refira.

A Suíça conta-os por dezenas, a França, a

Alemanha, por milhares ; todos os países vinícolas desde todos os tempos souberam louvar o dom que nós esquecemos.

Esta secura de alma tão avessa, quando se reconhece, causa muito dó e bem merecia que lhe procurassemos remédio.

Não se apresenta difícil de conseguir modulações que o povo aprenda e aplique no momento oportuno, durante o seu trabalho.

Se de expontâneo nada apareceu até hoje, o recurso está em estimular a sua criação.

Não faltam poetas e músicos capazes de descobrir o que calhe e se introduza no sentimento popular.

Já nas sachas, mondas, desfolhadas, vindimas se ouvem as guinchadas jazzbandistas que as revistas de Lisboa e Pôrto espalham e tanto prestam para destruir o antigo folclore.

Isto nos revela quanta facilidade haveria em comunicar cousa melhor. Canções da vinha e da adega, da libação, se não as temos, podemos fabricá-las.

Para promover o seu aparecimento, bem como para outros fins também proveitosos se recomenda a fundação de uma «Sociedade ou Centro de Estudos do Vinho e da Uva» composta de médicos, escritores, artistas, agrónomos e pessoas de boa vontade.

Prestaria bom serviço, se o zêlo lhe desse para suprir aquela falta, bem como a de organizar uma bibliografia, iconografia e uma história do vinho português, ainda por fazer.

Mesmo a do Pôrto e Madeira se devem considerar inexistentes.

Pense-se no desdouro que para nós representará tamanho desleixo, se tivermos de confessá-lo ao Congresso que vem a Lisboa realizar as suas sessões no outono de 1938.

Crê o relator que não carece de mais relêvo, para ser bem entendido, o interêsse de ordem nacional que aqui se deixa a descoberto como remate de quanto se escreveu, ou seja também como proposta apresentada a quantos lerem êste relatório.

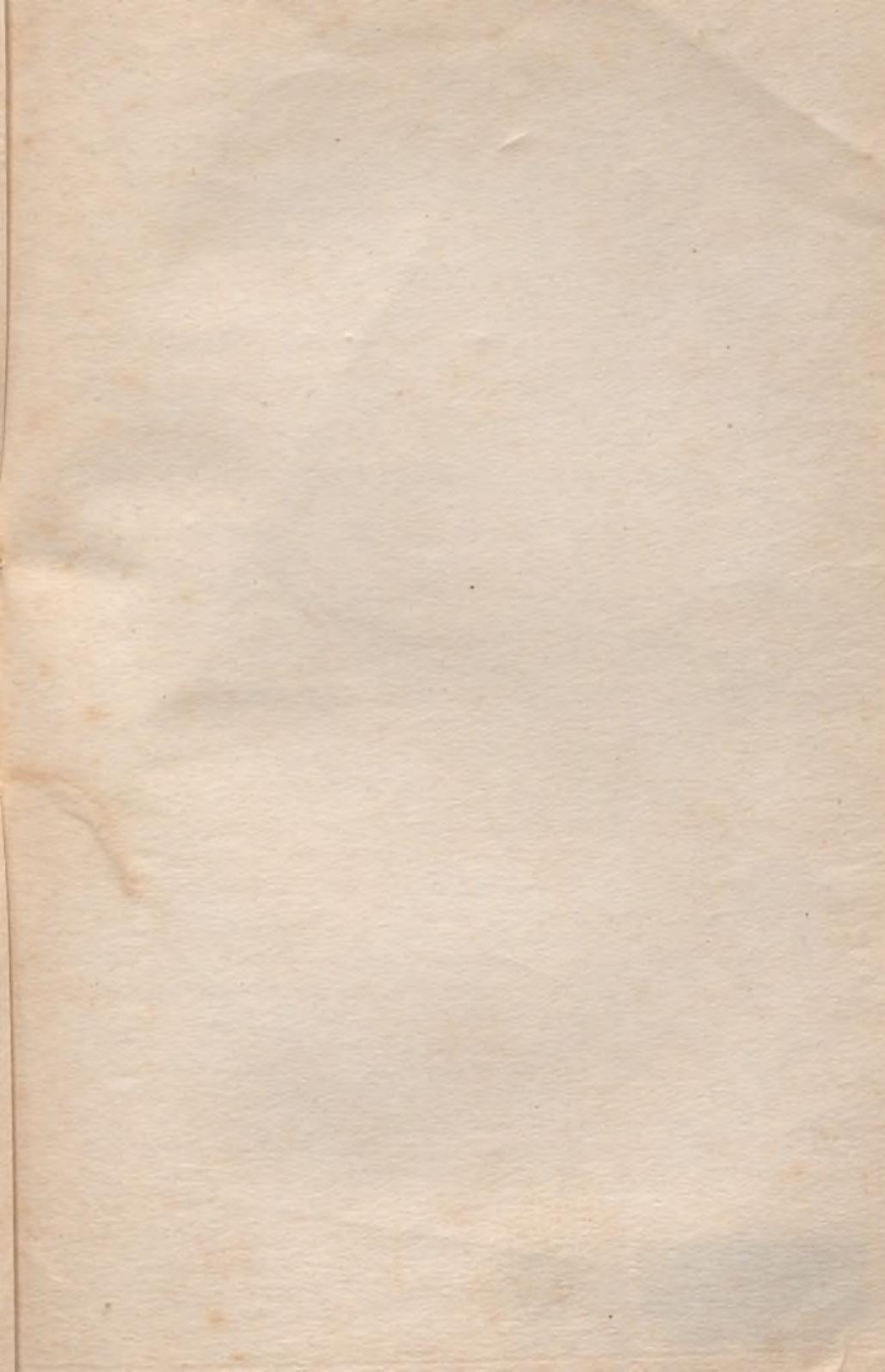
---

# ÍNDICE

	Pág.
APRESENTAÇÃO .....	5
CRISE DE BROMATOLOGIA EMOCIONAL.....	9
CONGRESSO DE BEZIERS.....	17
Profilaxia do alcoolismo pelo vinho.....	17
O vinho na alimentação infantil.....	24
O vinho em relação com as cifras de mortalidade .....	27
Formulário terapêutico de vinhos.....	29
A influência do vinho sôbre os fermentos digestivos .....	36
Profilaxia das colibaciloses pelo vinho.....	39
Profilaxia da febre tifoide pelo vinho.....	41
O vinho na tuberculose pulmonar.....	45
Valor bio-energético do vinho.....	47
As vitaminas do vinho.....	49
Rádio-actividade dos vinhos.....	50
Ambliopia tóxica produzida pelo vinho.....	55
Fisiologia do provador de vinhos.....	55
CONGRESSO DE LAUZANNE.....	61
O vinho na dietética das doenças da nutrição.....	73
Acção do vinho e do álcool na glicemia dos diabéticos .....	117
Vitaminas da uva e do vinho.....	119
O vinho em psiquiatria.....	120

	Pág.
ENTRE DUAS SESSÕES.....	129
Fisiologia do alimento excitante.....	137
Tratamento pelo vinho das sezões e pielite colibacilar .....	166
O vinho sob o ponto de vista físico-químico, fisiológico, higiênico e terapêutico.....	169
Exemplo da Grécia antiga.....	170
Outras teses .....	171
TERMO E CONCLUSÕES DO CONGRESSO.....	173
DEPOIS DE TERMINADO O PERÍODO DAS SESSÕES...	177









RÓ  
MU  
LO

CENTRO CIÊNCIA VVA  
UNIVERSIDADE COIMBRA



\*1329705442\*

