Sr. João Wanquelite Sou,
Ribeiro —
R. Coronel Pacheco nº 53
Porto

# OS VINHOS PORTUGUEZES GENUINOS

CONDEMNADOS

COMO FALSIFICADOS

POR

A. J. FERREIRA DA SILVA

Lente da Academia Polytechnica do Porto, Director do Laboratorio Municipal
da mesma cidade, etc., etc.

PORTO
Officinas do «Commer[illegible] Porto»
Rua do «Com[illegible]

Ao seu prezado amº
Prof Evangelista Gomes
Ribeiro
com mº estima

Offerece o auctor

A. J. Ferreira da Silva

# OS VINHOS PORTUGUEZES GENUINOS

CONDEMNADOS

**COMO FALSIFICADOS**

# OS VINHOS PORTUGUEZES GENUINOS

CONDEMNADOS

## COMO FALSIFICADOS



Notas sobre os trabalhos a que deu origem
a questão dos vinhos suppostos salicylados no Brazil

COM A APRECIAÇÃO DO

**SNR. H. PELLET**

E VARIOS DOCUMENTOS

POR

**A. J. FERREIRA DA SILVA**

Lente da Academia Polytechnica do Porto, Director do Laboratorio Municipal
da mesma cidade, etc., etc.

PORTO
Officinas do «Commercio do Porto»
108 — Rua do «Commercio do Porto» — 112

1902

AOS SNRS.

H. PELLET

E

DR. ANTONIO ZEFERINO CANDIDO

Em homenagem respeitosa ao seu grande
talento e levantado caracter

OFFERECE

*O auctor.*

# OS VINHOS PORTUGUEZES GENUINOS, CONDEMNADOS COMO FALSIFICADOS

## I

Após a publicação no *Jornal do Commercio*, do Rio de Janeiro, de 2 de maio do corrente mez, de um artigo editorial, sob a epigraphe «*Vinhos portuguezes e o nosso Laboratorio de Analyses*», expediu o Snr. Dr. Borges da Costa ao Ministro da Fazenda um officio, sob o n.º 186, que foi publicado no *Diario Official* dos Estados-Unidos do Brazil, de 16 de maio, a que o mesmo jornal replicou em 19 do mesmo mez, sob a epigraphe «*Ainda o Laboratorio Nacional de Analyses.*»

Esses artigos podem vêr-se nos documentos d'este opusculo; o officio é do theor seguinte:

Laboratorio Nacional de Analyses.—N.º 186.—Rio de Janeiro, 12 de maio de 1902.

Snr. ministro.—No *Jornal do Commercio* de 2 do corrente mez, em artigo editorial e sob a epigraphe *Vinhos portuguezes e o nosso Laboratorio de Analyses*, depois de 20 longos mezes, veio seu auctor agitar novamente a ventilada questão, relativa á existencia do acido salicylico em varias marcas de vinhos portuguezes, condemnados por conterem aquelle acido.

Em seu artigo occupa-se do que occorreu na mesma questão, por mim explanada em varios officios, que tive a honra de vos dirigir e publicados no *Diario Official*.

Antes de tratar da prova que, segundo seu auctor, constitue realmente o fim principal do artigo a que me refiro, corre-me o dever de não deixar passar sem a devida contestação varias asserções, enunciadas pelo orgão de nossa imprensa diaria, não accordes com a exactidão

dos factos, o que farei de modo muito succinto, mantendo-me exclusivamente no terreno scientifico.

Como vou demonstrar, é inexacto que o Laboratorio Nacional de Analyses jámais «tenha commettido erros lamentaveis que téem golpeado a reputação de interesses integerrimos do commercio estrangeiro»... e «que algumas d'essas condemnações ás vezes castigam injustamente um ramo importantissimo da mais legitima das industrias de paizes com quem temos, e desejamos sempre manter, as melhores relações de commercio e amisade».

«Tal foi o caso que se deu, no ultimo quartel de 1900, com os vinhos tintos de Portugal».

Eis ahi asserções puramente gratuitas e que nada justifica.

Mais de uma vez tenho tido occasião de dizer, respondendo a apreciações injustas e malevolas d'aquelles que, por despeito ou intuitos desconhecidos, accusam o Laboratorio Nacional de Analyses, que esta repartição, com a maior isenção de espirito, cumpre fielmente a lei, condemnando, sem distincção de nacionalidade, productos nacionaes e estrangeiros, que contéem substancias toxicas ou nocivas, com grande beneficio da saude publica.

Já declarei que importa muito, é certo, que qualquer repartição publica evite cuidadosamente causar prejuizos ao Thesouro Federal, ao commercio de uma nação amiga, aos exportadores e importadores de vinhos e outros generos alimenticios; porém, que um estabelecimento como o Laboratorio Nacional de Analyses, satisfazendo os fins a que foi destinado, deva evitar esses prejuizos, faltando a seus deveres e á custa da saude publica, é o que jámais poderá sustentar quem quer que seja.

O Laboratorio Nacional de Analyes jámais diffamou, como pretende o auctor do artigo, os vinhos de um paiz amigo.

Só diffamam aquelles que accusam sem provas, e o Laboratorio Nacional, accusando os productos que devem ser condemnados, o faz com provas irrefragaveis, que desafiam contestações sérias.

Na correspondencia de Portugal, publicada no *Jornal do Commercio* de 29 de abril ultimo, lê-se:

«O *Diario de Noticias* publicou a seguinte local no dia 8 do corrente:

«Em data de 1 do corrente enviou-nos o nosso solicito correspondente de Madrid a seguinte gravissima informação:

«O correspondente do *Heraldo*, em Lisboa, telegraphou hontem dizendo ter-se descoberto ahi que as 2:000 pipas de vinhos que se julgavam portuguezes, e que foram condemnados pelo conselho de sanidade do Rio de Janeiro, são hespanhoes e tinham sido exportados de Valencia como portuguezes.

«Tratando de informar-me, por pessoas de toda a seriedade, pude apurar o seguinte, que muito me surprehendeu:

«Que é possivel que de Valencia se hajam embarcado vinhos, mesmo

em grande escala, destinados ao mercado brazileiro, mas que essa falcatrua será feita por negociantes portuguezes, que no devido tempo dirigem aqui (Valencia) a fabricação do vinho, para que se assemelhem o mais possivel ao nosso typo, e depois satisfazem os pedidos que recebem em Lisboa com ordem aos seus correspondentes nas cidades hespanholas.

«A economia ou vantagem de perversa concorrencia está em que a graduação alcoolica do vinho hespanhol é muito superior ao portuguez, e por isso resiste mais sem necessidade de lotação alcoolica.

«Mysterios que o governo deve esclarecer, para proveito da nossa agricultura e premiar os patriotas.

«Como não ha-de diminuir a exportação?

E as marcas officiaes?...»

Entendemos que não deviamos publicar uma informação d'esta ordem, pela sua excepcional gravidade, sem d'ella darmos prévio conhecimento ao governo, porque, a despeito da confiança que nos merece o nosso correspondente, ainda nos animava a esperança de que elle tivesse sido illudido; e assim dirigimo-nos ao snr. ministro das Obras Publicas, perguntando-lhe se alguma cousa sabia officialmente a tal respeito.

Hontem recebemos a resposta, que é infelizmente uma confirmação plena do que de Madrid nos communicaram.

Refere-se o que acabo de transcrever justamente a algumas partidas de vinhos condemnados em 1900, que não eram portuguezes, mas sim hespanhoes, e accusa-se o Laboratorio de perseguir os primeiros!

Diz o alludido artigo:

«Em 1886, o Laboratorio Nacional condemnára como salicylados alguns vinhos portuguezes para aqui enviados pelos proprios productores, que sustentavam a pé firme serem elles puros e genuinos, apenas doseados, na quantidade legal, com o alcool necessario».

Que a prática da salicylagem dos vinhos foi outr'ora usada em Portugal, o affirma o Snr. Dr. A. J. Ferreira da Silva, director do Laboratorio Municipal de Chimica do Porto, em seu opusculo—*O acido salicylico nos vinhos e uma causa de erro na sua investigação* — Porto, 1900, na pag. 3, onde se lê:

«Anteriormente ao decreto de 1 de setembro de 1894, sobre fiscalisação do commercio dos vinhos e azeites, não estava definida em Portugal a prohibição do acido salicylico, para conservador dos vinhos. Entretanto, algumas pessoas competentes, especialmente o Dr. Ayres de Gouvêa e o Snr. Visconde de Villar d'Allen, desapprovaram, já em 1884 e 1885, a propaganda que alguem n'esta cidade fazia em favor d'este preparado, recommendado por algumas auctoridades scientificas (Kolbe e seus discipulos e outros), *no tempo em que começou a empregar-se o acido salicylico em vinhos de embarque, em cervejas, como tive occasião de reconhecer por analyses diversas realisadas no Laboratorio Municipal.*»

Quem affirma que os vinhos portuguezes contéem acido salicylico

em diminutas, quantidades, devidas a causas diversas, é o proprio Snr. Dr. Ferreira da Silva, no seu referido opusculo, pag. 5 e 6, quando diz:

«Fazia-se, até não ha muitos annos, distincção entre os methodos chamados *correntes* ou *ordinarios*, que permittiam descobrir o acido salicylico nas dóses de 3 a 8 grammas ou mais por hectolitro, em que é usado como conservador, e denunciavam a fraude, isto é, a addição proposital de acido salicylico; e os methodos chamados *rigorosos* ou *delicados*, em que se operava por fórma a reconhecer *as minimas porções ou vestigios* de acido salicylico, em dóses inferiores a 1/2000 (menos de 5 centigrammas por hectolitro), para os quaes os primeiros não seriam sensiveis, e *denunciariam uma alteração accidental, que poderia ser explicada pela lotação do vinho puro com vinho salicylado, pelo vasilhame mal lavado que tivesse servido a vinho suspeito, por substancias addicionadas ao vinho com o fim de o preparar ou tratar, etc.*»

O grypho é meu.

Já em 1888 affirmava o mesmo facto em um artigo sobre a analyse dos vinhos, como se lê na pag. 63 do seu opusculo—*A questão dos vinhos portuguezes em 1900.*

«Esta alteração accidental ha interesse em conhecel-a.

«Póde proceder do emprego do vasilhame insufficientemente lavado, que serviu em tempo para vinhos directamente salicylados, ou de algumas substancias empregadas no preparo dos vinhos.

«Assim certos xaropes de fecula e de dextrina e certos conservadores ou clarificadores, que véem do estrangeiro, contéem o referido acido, para não serem alterados ou soffrerem fermentação durante a viagem. É claro que, em casos taes, o credito do fornecedor do vinho não póde ser por qualquer fórma posto em duvida.

«O emprego de processos diversos de analyse explica talvez o facto seguinte: amostras de vinhos, reconhecidas como tendo pequenas porções de acido salicylico, segundo as analyses do Laboratorio Municipal d'esta cidade, téem sido declaradas isentas d'este acido em outros laboratorios do paiz.

«Um caso perfeitamente identico se deu no Rio de Janeiro, com analyses de vinhos portuguezes; e *ahi póde ser demonstrado que a razão estava no laboratorio de hygiene d'aquella cidade.*»

Vê-se, pois, que, n'aquella epocha, eram varias as causas que podiam introduzir o acido salicylico nos vinhos portuguezes, como nos faz saber o Snr. Dr. Ferreira da Silva, insuspeito conhecedor das condições em que são fabricados os vinhos em seu paiz, confirmando, além d'isto, a justa condemnação de alguns vinhos portuguezes em 1888 pelo Laboratorio de Hygiene do Rio de Janeiro, apesar dos proprios productores sustentarem a pé firme serem elles puros e genuinos.

Lê-se no mesmo artigo:

«A questão tornou-se irritante. Em setembro procedeu-se a uma

analyse publica do vinho na propria alfandega. O governo, em vez de nomear uma commissão de chimicos *dos dous lados*, que com toda a calma procurasse acertar, em beneficio do cumprimento da lei, dos grandes interesses commerciaes e da verdadeira sciencia, fez proceder, com grande estardalhaço, a uma demonstração publica, perante talvez 200 pessoas, do mesmissimo processo que os importadores impugnavam. Quando appareceram alguns dos commerciantes portuguezes interessados na «demonstração» e o seu chimico, ouviam-se gritos de—Fóra os Gallegos—e —Fóra o Francez—e outras observações como essas, bem deprimentes de nossa civilisação em uma repartição do Estado e em uma prova publica, com assistencia do Ministro da Fazenda.»

Carece de rectificação o que ahi fica escripto.

Como sabeis, uma commissão de negociantes importadores de vinhos portuguezes requereu que vos dignasseis ordenar nova, rigorosa e completa analyse dos vinhos depositados na Alfandega d'esta Capital, sendo feito este exame no Laboratorio Nacional de Analyses ou em outro dos laboratorios officiaes d'esta Capital.

Deferido esse requerimento, realisou-se no dia 1 de setembro de 1900, no Laboratorio Nacional de Analyses, com a vossa permissão e honrada com a vossa presença, a reunião publica, á qual assistiram varios professores da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro e da Escola Polytechnica e outros profissionaes, e na qual o Laboratorio Nacional de Analyses provou, de modo inconcusso, a presença do acido salicylico em quatro amostras de vinhos, que tinham sido condemnados por conterem aquelle acido.

N'essa prova publica, não se empregou sómente o «mesmissimo processo que os importadores impugnavam.»

O auctor d'estas linhas pôz tambem em prática o processo Yvon-Girard, como é confirmado no proprio *Jornal do Commercio* de 2 de setembro de 1900.

A selecta reunião de espectadores, que assistiram ás analyses publicas no Laboratorio, não déram *gritos* deprimentes de nossa civilisação.

Sabem todos que a ordem n'aquella reunião não foi perturbada; que os trabalhos se realisaram com a maior regularidade possivel.

Toda a imprensa diaria d'esta Capital noticiou, no dia 2 de setembro de 1900, o que se passára na mesma reunião, e nenhuma folha se referiu a qualquer desordem durante a sessão publica.

O proprio *Jornal do Commercio* do mesmo dia 2 de setembro, em sua «Gazetilha», sob a rubrica *A questão dos vinhos*, diz o seguinte:

«Durante esses longos e minuciosos trabalhos houve manifestações por parte dos espectadores, mas sem alteração alguma da boa ordem que sempre existiu na grande agglomeração que se formou na pequena sala do laboratorio.»

Onde, pois, essas observações, esses gritos, deprimentes de nossa ci-

vilisação, em uma repartição do Estado e em uma prova publica, com assistencia do Snr. Ministro da Fazenda?

É ainda uma proposição gratuita, que não tem fundamento.

Continuando, diz:

«Do outro lado, excluidos d'esse exame, os interessados nomearam uma commissão de sete chimicos nacionaes, que examinaram treze amostras de vinhos, todos os que o Laboratorio condemnára e mais outros. O resultado das analyses feitas pelos processos Pellet-Grobert e Girard, ambos modificados no sentido de tornal-os muito mais sensiveis para acido salicylico (feitas por conseguinte por processo impugnado pelos importadores), foi que os vinhos continham acido salicylico em tão diminuta quantidade, que não podiam «ser considerados como salicylados propositalmente...»

Illude-se o auctor do artigo.

A commissão não empregou *os processos* Pellet-Grobert e Girard, ambos modificados no sentido de tornal-os mais sensiveis para o acido salicylico; a mesma commissão empregou, como declara em seu relatorio, além do processo de Pellet-Grobert-Baudrimont, *outros processos escolhidos entre os melhores,* para servirem de contra-prova aos resultados do primeiro, caso deixasse alguma duvida; *só usou* do processo Pellet-Grobert (não do processo Girard), modificado de fórma a tornal-o oito vezes mais sensivel, na operação em que procedeu á dosagem do acido salicylico, mas nunca modificou o mesmo processo Pellet-Grobert *nos seus ensaios qualitativos;* esta é a verdade; lembrarei que essa mesma commissão actuou sómente sobre 50cc e 25cc de alguns vinhos condemnados, verificando sempre n'elles a existencia de acido salicylico.

Fez mais a mesma commissão; conseguiu, como se sabe, isolar, no estado crystallino, o proprio acido salicylico.

Suppõe o auctor do artigo que os sete profissionaes da mesma commissão censuraram virtualmente o nosso Laboratorio por haver condemnado como nocivos á saude vinhos que *ninguem* podia affirmar serem prejudiciaes; mais adiante ventilarei este importante assumpto de hygiene e vêr-se-ha com quem está a verdade.

Quanto á questão de terem sido propositalmente salicylados os vinhos portuguezes condemnados, é asserção que nunca emitti; o que sempre sustentei e cabalmente provei é que taes vinhos continham acido salicylico, provindo muito naturalmente das numerosas causas apontadas pelo proprio Snr. Dr. Ferreira da Silva.

Inspirando-se nos escriptos do director do Laboratorio Chimico Municipal do Porto, diz o auctor do artigo que o processo mais seguido no Laboratorio Nacional de Analyses é o de Pellet-Grobert-Baudrimont; com certeza desconhece o que por mais de uma vez tenho escripto tratando d'esta questão: que mesmo no antigo Laboratorio de Hygiene da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro não se empregava exclusiva-

mente, para investigação do acido salicylico, o processo de Pellet-Grobert-Baudrimont, mas ainda o de Armand Gautier e o de Yvon-Girard, que serviam de contraprova ao primeiro, sendo absurdo suppôr-se que um estabelecimento scientifico, da ordem do Laboratorio Nacional de Analyses, nos seus numerosos e variadissimos trabalhos, cinja-se a um só processo de investigação, quando se trata de assumptos difficeis e delicados; a sciencia não tem limites, e é ocioso dizer que, no caso vertente, isto é, na pesquiza do acido salicylico, o Laboratorio Nacional de Analyses tem empregado, além dos processos especificados, outros considerados entre os melhores, como o de Portelle, o de Bishop, etc., sem fallar nos processos de dosagem do referido acido, quando necessario.

Lê-se no alludido artigo:

«2.º O proprio Laboratorio reconheceu que, pelo menos alguns dos vinhos condemnados não foram propositalmente falsificados, pois ao passo que em algumas amostras a reacção tivesse sido negativa, em outras amostras dos mesmissimos vinhos fôra encontrado o tal acido. (Officio n.º 379, de 4 de dezembro de 1900, ao Ministro da Fazenda.)»

No meu officio n.º 379, que tive a honra de vos dirigir, escrevi o seguinte: «Conforme consta do relatorio da referida commissão sobre os vinhos portuguezes, em algumas amostras do vinho marca Portella n.os 1, 2 e 4, foi verificada a presença do acido salicylico, mas na amostra do mesmo vinho, n.º 3, a reacção foi negativa».

Referindo-me ao vinho n.º 3 da mesma marca Portella, no qual a analyse não revelou a presença do acido salicylico, não se póde inferir que seja o *mesmissimo* vinho que constituira as amostras n.os 1, 2 e 4 da *mesma marca Portella*, nas quaes verificou a commissão da Eschola Polytechnica a presença do mencionado acido; refiro-me, é claro, á amostra de uma mesma partida, constituida geralmente por vinhos de qualidades diversas, sobretudo quando se trata de grandes partidas de vinhos, provenientes muitas vezes de diversos productores.

A prova do que expendo encontra-se no meu officio n.º 263, de 11 de setembro de 1900, publicado no *Diario Official* de 18 do mesmo mez e anno, no qual me exprimo do seguinte modo:

«Querem os peticionarios vêr uma contradicção no Laboratorio Nacional no facto de ter encontrado acido salicylico em algumas amostras do vinho marca Portella e não o ter encontrado em outra amostra não do mesmo vinho, mas de vinho da mesma partida, analysado posteriormente.

«Tal facto nada tem de contradictorio, nem de extraordinario; mais de uma vez tem o Laboratorio examinado amostras de vinhos e cervejas de uma mesma partida, contendo umas acido salicylico e outras não, como aconteceu, ha annos, com a cerveja Vienna, cujas garrafas continham umas aquelle acido e outras não.

. . . . . .

«Ultimamente foi remettida ao Laboratorio uma amostra de vinho, na

qual a analyse demonstrou a existencia de 2,$^{gr}$466 de sulfato de potassio por litro e 11,3 % de alcool em volume; na segunda amostra requisitada, a analyse demonstrou a presença apenas de 0,$^{gr}$448 de sulfato de potassio por litro e 8,5 % de alcool em volume, indicando taes factos tratar-se de vinhos absolutamente diversos.»

Muito teria que respigar se commentasse a narração feita n'esse artigo a proposito da questão scientifica que se travou entre o Snr. Dr. Ferreira da Silva, director do Laboratorio Chimico Municipal do Porto, e quem subscreve estas linhas; não o farei para me occupar das principaes accusações, feitas n'esse mesmo artigo ao Laboratorio Nacional de Analyses.

Provarei:

1.º Que os vinhos portuguezes analysados no Laboratorio Nacional de Analyses, foram condemnados porque *continham acido salicylico.*

2.º Os vinhos que contéem mesmo diminutas quantidades do referido acido são julgados nocivos á saude.

3.º A *prova* que constitue realmente o fim do artigo, de que me occupo, não tem o valor que lhe attribue seu auctor.

1.º—A prova publica, que, no dia 1 de setembro de 1900, se realisou no Laboratorio Nacional de Analyses, assistiram, como disse, além de outros profissionaes, os seguintes professores da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro: Dr. Agostinho José de Souza Lima, professor de medicina legal; Dr. Benjamin Antonio da Rocha Faria, professor de hygiene; Dr. Antonio Maria Teixeira, professor de pharmacologia; bacharel Augusto Cezar Diogo, director do Laboratorio Pharmaceutico Militar; e o pharmaceutico Orlando Rangel, presidente da secção de pharmacologia da Academia Nacional de Medicina.

Todos elles affirmam em suas respostas ás cartas que lhes dirigi, publicadas no *Diario Official* de 18 de setembro de 1900, que o *acido salicylico foi verificado nos vinhos portuguezes, submettidos á analyse publica;* inutil é observar a importancia e o valor da affirmação d'estes profissionaes, competentissimos no assumpto.

A commissão escolhida pelos proprios interessados, composta de competentes, entre os quaes professores da Eschola Polytechnica, empregou o processo Pellet-Grobert-Baudrimont e o de Yvon-Girard e ainda outros processos, cujos resultados foram accordes, *demonstrando toda a presença do acido salicylico nos vinhos condemnados*, e nenhum d'esses peritos fez a minima observação contraria aos referidos processos, e, concluindo os seus trabalhos, exprime-se do seguinte modo, no seu relatorio a paginas 7 e 8:

«A commissão, *estando convencida da existencia do acido salicylico nos vinhos sujeitos ao seu exame*, entendeu que devia concluir os trabalhos dosando a quantidade.....»

Vejamos agora o testemunho do proprio Snr. Dr. Ferreira da Silva; antes de fazel-o, aqui transcrevo o officio n.º 156, que tive a honra de vos dirigir em 17 de maio de 1901:

Snr. Ministro.—Em officios que tive a honra de vos dirigir, discuti largamente a questão suscitada a proposito da existencia do acido salicylico em alguns vinhos portuguezes condemnados, e cabalmente refutei as asserções do Snr. Dr. Ferreira da Silva, director do Laboratorio Chimico Municipal do Porto, emittidas em varios opusculos, pretendendo contestar o resultado das analyses effectuadas n'este laboratorio sobre os referidos vinhos.

Em todos esses opusculos affirmou sempre seu auctor que taes vinhos não continham acido salicylico, e systematicamente procurou defender esta sua affirmação que, como é de presumir, devia originar-se de convicções profundas, baseadas em dados scientificos incontestaveis.

Criticando um dos processos de investigação do acido salicylico nos vinhos, empregado n'este Laboratorio, apregoou sempre em seus escriptos, como o mais perfeito e o mais exacto para a pesquiza do referido acido, o processo allemão, unico usado no seu Laboratorio, e que, na sua opinião, nunca o induziu em erro.

Ultimamente, em carta que dirigiu ao Snr. pharmaceutico Orlando Rangel (*Brazil-Medico*, de 1 do corrente mez), confessa emfim o Snr. Dr. Ferreira da Silva que nos vinhos analysados existe, com effeito, acido salicylico, que é natural e provém dos engaços de certas castas de uvas portuguezas!

Ainda mais, diz que abandonou o methodo allemão, cuja apologia incessantemente fez, suppondo hoje que tal processo póde declarar como salicylados vinhos que o não sejam!

Á vista do exposto, julgo-me dispensado, Snr. Ministro, de occuparme mais de tal assumpto e de fazer commentarios sobre tão palpitantes contradicções, restando-me a satisfação de ter mantido bem alto os creditos da repartição, que tenho a honra de dirigir, e registrando mais uma vez a verdade emittida e logicamente sustentada pelo Laboratorio Nacional de Analyses: «os vinhos portuguezes condemnados continham acido salicylico».

Eis agora o trecho da carta do Snr. Dr. Ferreira da Silva ao Snr. pharmaceutico Orlando Rangel, que se lê no *Brazil-Medico*, de 1 de maio de 1901:

Falla o Snr. Dr. Ferreira da Silva:

«Temos, pois, de admittir a noção de acido salicylico natural.

«Estão confirmadas assim as conclusões do Laboratorio da Escola Polytechnica, no tocante á natureza do principio. Emquanto á origem, póde-se affoutamente dizer que é natural.

«Que vem dos engaços, prova-o o facto de se ter isolado dos engaços das castas de uvas de Bastos e Torres Vedras.

«A questão aclara-se e póde resolver-se sem desdouro para ninguem. Oxalá que o nosso distincto collega Borges da Costa siga as indicações dos factos que deixo apontados: eu abandono o methodo allemão, elle o de Pellet e Grobert e podiamos dar o abraço de irmão no de Yvon-Girard.» (1)

Confirma, pois, tambem o proprio Snr. Dr. Ferreira da Silva *que a verdade se acha com o Laboratorio Nacional de Analyses.*

Para chegar a este resultado, quantas vacillações e contradicções da parte do Snr. Dr. Ferreira da Silva em toda esta questão!

A pretendida existencia do acido salicylico em *alguns vinhos* portuguezes, como hoje admitte o Snr. Dr. Ferreira da Silva, é ainda um ponto de interrogação na sciencia; é um facto não sanccionado pelos mestres, que ainda d'elle se não occuparam, continuando a serem acceitos e geralmente empregados os mesmos processos das summidades scientificas, descriptos nas obras didacticas as mais modernas.

É bem singular que o acido salicylico *natural* só tenha apparecido n'aquelles vinhos condemnados.

Centenas de amostras de vinhos portuguezes téem sido e são analysadas no Laboratorio Nacional de Analyses, e os mesmos processos que condemnaram os primeiros téem dado sahida aos ultimos, por não terem revelado n'elles a presença do mesmo acido.

2.º Julga o auctor do artigo que meia gramma de acido salicylico por pipa não póde prejudicar a saude publica, e em seu apoio cita as opiniões do Snr. Dr. Ferreira da Silva e do Snr. Pellet, que no mesmo sentido se manifestaram.

Pela elucidação d'este assumpto, basta tambem lembrar o que tive occasião de dizer em meu officio n.º 59, de 21 de fevereiro de 1901:

«Occupar-me-hei agora da questão tão debatida e tão conhecida da nocividade do acido salicylico, mesmo em diminutas quantidades, nas bebidas e substancias alimenticias, limitando-me, como já o fiz em documento official, a transcrever as conclusões das commissões scientificas, compostas dos mais eminentes sabios.

«Do confronto d'essas conclusões com as asserções do Snr. Dr. Ferreira da Silva, se evidenciará de que lado está a verdade, se com o director do Laboratorio Chimico Municipal do Porto, se com o director do Laboratorio Nacional de Analyses.

«Do relatorio sobre o *emprego do acido salicylico* nos generos ali-

---

(1) Para illucidação d'este ponto, publicamos adiante a correspondencia completa. *(Nota do auctor d'este opusculo.)*

menticios, apresentado á então Academia Imperial de Medicina, em novembro de 1886, pela commissão nomeada pela mesma Academia para interpôr parecer a respeito, aqui transcrevo os seguintes trechos, que bastam para elucidar a questão:

«Em 20 de outubro de 1877, uma commissão do *Comité Consultatif d'Hygiène de France*, sendo relator o Snr. Bussy, apresentou a essa corporação um relatorio sobre o uso do acido salicylico como agente de conservação do vinho, terminando o relator pelas seguintes palavras: *que no estado actual da sciencia, não temos certeza de que o vinho contendo acido salicylico não seja de natureza a attentar contra a saude; que tem cabimento considerar-se como suspeito todo o vinho que contiver uma quantidade qualquer de acido salicylico, e rejeitar seu consumo.*

«Em 1880, foi ouvido o *Comité d'Hygiène*, que incumbiu a uma commissão composta de Ambaud, Bouley, Brouardel, Gallard, Wurtz e Dubrisay, o estudo da questão.

«A referida commissão, em sessão de 15 de outubro de 1880, apresentou seu relatorio, cujas conclusões foram adoptadas, e entre ellas a seguinte:

«*3.ª Que se deverá considerar como suspeita toda a substancia alimenticia, sólida ou liquida, que contenha uma quantidade qualquer de acido salicylico ou de um de seus derivados, e que tenha logar a interdicção da venda.*»

Na sessão de 7 de agosto de 1882, o *Comité* adoptou as mesmas conclusões, e tendo sido proposta pelos interessados no uso do acido salicylico uma dóse maxima, abaixo da qual o emprego do acido fosse auctorisado, o relator Dr. Dubrisay, offereceu a seguinte conclusão:

«*Apoiando-se: 1.º, nas observações de muitos factos de intoxicação produzida pelo acido salicylico, empregado em fracas dóses; 2.º, nas considerações clinicas desenvolvidas na primeira parte do relatorio, as quaes estabelecem de modo peremptorio que a innocuidade das dóses, por minimas que sejam, administradas de modo continuo, não tem sido demonstrada e não deve ser admittida* a priori; *a commissão inteira é de opinião que a proposta seja rejeitada.*»

Mais tarde, tendo o *Comité* de considerar a questão de novo, nomeou, para emittir parecer, a commissão composta de Ambaud, Bouley, Dubrisay, Gallard, Girard, Grimaux, L. Pasteur, Wurtz, Brouardel, cujas conclusões foram as seguintes:

«*1.ª Que para as pessoas bem nutridas,* (1) *o uso diario de uma dóse, ainda que minima, de acido salicylico, é suspeita; sua innocuidade não está demonstrada.*

---

(1) *Bien portantes*, diz-se no original francez. *(Nota do auctor d'este opusculo).*

2.ª *Que para as pessoas cujo rim ou figado tem soffrido uma alteração, quer pelos progressos da idade, quer por uma degenerescencia qualquer, a ingestão diaria de uma dóse de acido salicylico, por mais fraca que seja, é certamente perigosa.*»

A Commissão nomeada em 1886 pela nossa Academia de Medicina e composta do Dr. José Ferreira Anjo Coutinho, Dr. Antonio Maria Teixeira e Augusto Cesar Diogo, relator, terminou seu importante relatorio, adoptando, entre outras conclusões, a seguinte:

«1.º *Que sejam adoptadas as conclusões dos relatorios do* Comité Consultatif d'Hygiène de France.

Tendo sido ultimamente agitada na Academia Nacional de Medicina a questão de dóses minimas de acido salicylico, addicionado aos generos alimenticios, em sessão de 25 de outubro ultimo, a mesma Academia resolveu, contra o voto apenas de um de seus membros, que mantinha o que havia adoptado em 1886.»

Tal é a minha resposta aos que pensam que dóses minimas e diarias de acido salicylico são inoffensivas á saude publica.

3.º Tratemos agora da *prova* que constitue realmente, segundo seu auctor, o fim principal do artigo inserto no *Jornal do Commercio* de 2 do corrente mez.

Tres amostras dos vinhos em questão foram entregues ao Laboratorio Municipal de Pariz e outras tantas da mesma marca ao Instituto Chimico Agronomico de Berlim, para serem analysadas.

Dos documentos que precedem as traducções das analyses publicadas, consta que «foram tirados 15 meios litros de vinho, marca Portella, e, conforme indicam os rotulos, dos litros do mesmo barril de onde foram tirados os ultimos, e igual quantidade da marca BJPJ nas mesmas condições, e mais cinco meios litros de cada marca de um outro barril, ainda não analysado.

Da marca AM&C foram igualmente tirados 15 meios litros.»

Devo declarar, antes de continuar, que é geralmente admittida a alta competencia scientifica d'aquelles dous institutos.

Aqui transcrevo fielmente as analyses (1) das tres amostras de vinhos entregues aos dous referidos institutos, e publicadas no *Jornal do Commercio* de 2 do corrente mez:

---

(1) Nos boletins de analyse que vão seguir-se, principalmente nos do Laboratorio allemão, escaparam erros de cópia, de calculo, de impressão ou de traducção, que o leitor entendido facilmente descobre; nós, porem, reproduzimos textualmente. (*Nota do auctor d'este opusculo.*)

«Traducção:

LABORATORIO MUNICIPAL DE CHIMICA

*Analyse quantitativa n.º 756 (AM&C)*

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o n.º 885 pelo snr. Mesquita contém:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 996,3 |
| Alcool % em volume | 11,0 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 88,70 |
| Extracto sêcco a 100º | 22,44 |
| Extracto no vacuo | 29,70 |
| Assucar reductor | 6,30 |
| Sulfato de potassio | 0,32 |
| Tartaro | 1,63 |
| Cinzas | 1,56 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,38 |
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | traços |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | + 24' |

*Prova*—Vinho tinto ordinario e commum.

---

*Analyse quantitativa n.º 757 (BJPJ)*

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o numero 886 pelo snr. Mesquita contém:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 992,6 |
| Alcool % em volume | 12,7 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 102,64 |
| Extracto sêcco a 100º | 17,60 |
| Extracto no vacuo | 25,20 |
| Assucar reductor | 4,58 |
| Sulfato de potassio | 0,93 |
| Tartaro | 0,35 |
| Cinzas | 3,56 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,33 |
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | 0 |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | + 10' |

*Prova*—Vinho tinto ordinario em começo de alteração.

*Analyse quantitativa n.º 758 (Portella)*

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o n.º 887 pelo snr. Mesquita contém:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 991,3 |
| Alcool % em volume | 12,8 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 103,46 |
| Extracto sêcco a 100º | 15,76 |
| Extracto no vacuo | 22,30 |
| Assucar reductor | 2,87 |
| Sulfato de potassio | 0,33 |
| Tartaro | 0,42 |
| Cinzas | 2,68 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,68 |
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | — |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | 4' |

*Prova*—Vinho tinto ordinario em começo de alteração.

Pariz, 17 de outubro de 1901.—O director do Laboratorio Municipal, *C. Girard.*

Em todos os boletins de analyse estava o carimbo «Laboratorio Municipal de Chimica—Prefeitura de Policia.»

CHEMISCHES INSTITUT, BERLIN

*Caro senhor.*—A analyse das amostras de vinho recebidas por nós em 8 de outubro deu os seguintes resultados:

*Amostra n.º 1*

Continha-se ella em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 1. As garrafas estavam lacradas e o lacre preso por meio da fita de papel que vinha junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0,9904 |
| Alcool (pelo peso) | 10,85 % |
| Gravidade especifica do producto distillado, depois de separado o alcool | 0,9830 |
| Extracto | 1,806 % |
| Acido total | 0,084 % |
| Dito volatil | 0,2884 % |
| Dito tartarico | não existente |
| Cremor de tartaro | 0,282 % |
| Assucar determinado directamente | 0,220 % |

| | |
|---|---|
| Assucar depois da inversão | 0,242 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,2° |
| Polarisação depois da inversão | 0,2° |
| Cinza | 0,2652 % |
| Acido phosphorico | 0°,209 % |
| Dito sulfurico | 0°,132 % |
| Chloro | 0,0107 % |
| Materia corante | não existente |
| Acido salicylico | » » |
| Saccharina | » » |

*Amostra n.º 2*

A amostra continha-se em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 2. As garrafas estavam lacradas e o lacre estava preso por meio da fita de papel n.º 2, que vinha junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0.9917 |
| Alcool (pelo peso) | 10,85 % |
| Extracto | 2,024 % |
| Acido total | 0,861 % |
| Dito volatil | 0,2856 % |
| Dito tartarico | não existente |
| Cremor de tartaro | 0,282 % |
| Assucar determinado directamente | 0,208 % |
| Assucar depois da inversão | 0,217 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,1° |
| Polarisação depois da inversão | 0,1° |
| Cinza | 0,37 % |
| Acido phosphorico | 0,0178 % |
| Acido sulphurico | 0,0342 % |
| Chloro | 0,0053 % |
| Materia corante | não existe |
| Saccharina | » » |
| Acido salicylico | » » |

*Amostra n.º 3*

A amostra continha-se em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 3. As garrafas estavam lacradas e o lacre estava preso pela fita de papel n.º 3 que estava junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0.9955 |
| Alcool (pelo peso) | 9,64 % |
| Extracto | 2,3244 % |
| Acido total | 0,795 % |

| | |
|---|---|
| Acido volatil | 0,1704 % |
| Acido tartarico | 0,09375% |
| Cremor de tartaro | 0,3055 % |
| Assucar directamente determinado | 0,368 % |
| Assucar, depois da inversão | 0,367 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,2° |
| Polarisação depois da inversão | 0,2° |
| Cinza | 0,3228 % |
| Acido phosphorico | 0,0190 % |
| Acido sulfurico | 0,141 % |
| Chloro | 0,170 % |
| Materia corante | não existe |
| Acido salicylico | » » |
| Saccharina | » » |

Á amostra do vinho marca AM&C, analysada em Pariz, corresponde a amostra n.º 3 do vinho examinado em Berlim, como se deprehende da ordem das analyses effectuadas em Berlim e dos «rotulos das garrafas», que aqui tambem transcrevo:

«Marca AM&C, 90 barris de 5.º e 20 barris de 10.º, vindos do Porto no *Paranaguá*, entrado em 15 de junho de 1900, consignados e despachados por Alberto Martins & C.ª. Um barril ainda não analysado. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900.—O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da Inspectoria de 3 de setembro de 1900.»

Á amostra do vinho, marca BJPJ, analysado em Pariz, corresponde a amostra n.º 2 do vinho examinado em Berlim, cujo rotulo é o seguinte:

«Marca BJPJ, 100 barris de 10.º (do mesmo barril), vindos do Porto no *Colombia*, entrado em 22 de junho de 1900, consignados e despachados por Zenha, Ramos & C.ª. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900. —O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da Inspectoria, de 3 de setembro de 1900.»

Á amostra do vinho, marca Portella, analysado em Pariz, corresponde a amostra n.º 1 do vinho examinado em Berlim, cujo rotulo é o seguinte:

«Marca Portella, 400 barris de 5.º (do 1.º barril), vindos do Porto no *Colombia*, entrado em 22 de junho de 1900, consignados e despachados por Zenha, Ramos & C.ª. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900.— O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da Inspectoria de 3 de setembro de 1900.»

Façamos agora o confronto da dosagem de alguns principios, cons-

tantes das analyses das amostras dos vinhos da mesma marca, examinados em Pariz e em Berlim; eis o que se encontra:

LABORATORIO MUNICIPAL DE PARIZ

*Vinho marca AM&C*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 88,70 |
| Extracto sêcco a 100° por litro | 22,44 |
| Assucar reductor por litro | 6,30 |
| Cremor de tartaro por litro | 1,63 |
| Cinzas por litro | 1,56 |

INSTITUTO CHIMICO AGRONOMICO DE BERLIM

*Vinho marca AM&C*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 96,4 |
| Extracto por litro | 23,24 |
| Assucar directamente dosado por litro | 3,68 |
| Cremor de tartaro por litro | 3,05 |
| Cinza por litro | 3,228 |

*Vinho marca BJPJ (Paris)*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 102,64 |
| Extracto sêcco a 100° por litro | 17,60 |
| Assucar reductor por litro | 4,58 |
| Cremor de tartaro por litro | 0,35 |
| Cinzas por litro | 3,56 |

*Vinho marca BJPJ (Berlim)*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 108,5 |
| Extracto por litro | 20,24 |
| Assucar directamente determinado | 2,08 |
| Cremor de tartaro por litro | 2,82 |
| Cinza por litro | 3,70 |

*Vinho marca Portella (Paris)*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 103,46 |
| Extracto sêcco a 100° idem | 15,76 |

| | |
|---|---|
| Assucar reductor idem | 2,87 |
| Cremor de tartaro idem | 0,42 |
| Cinzas idem | 2,68 |

*Vinho marca Portella (Berlim)*

| | |
|---|---|
| Alcool em peso por litro | 108,50 |
| Extracto idem | 18,06 |
| Assucar directamente determinado idem | 2,20 |
| Cremor de tartaro idem | 2,82 |
| Cinza idem | 2,65 |

E' conhecimento elementar que nas analyses quantitativas de um mesmo producto, executadas por chimicos competentes (e n'este caso estão os chimicos dos dous referidos Laboratorios), os numeros que exprimem as quantidades dos diversos corpos dosados são absolutamente os mesmos, ou apresentam differenças insignificantes, que attingem apenas os miligrammos.

Os numeros que nas tres mencionadas analyses representam o alcool o extracto, o tartaro, as cinzas, etc., são tão disparatados, tão discordantes nas amostras da mesma marca, que a conclusão logica que se impõe é que nenhuma das tres amostras analysadas em Pariz é identica á de igual marca analysada em Berlim; não representam os mesmos vinhos, vinhos da mesma composição chimica; porque, se assim fosse, o alcool, o extracto, o tartaro, etc., seriam *forçosamente* representados pelos mesmos numeros, ou por numeros que offerecessem differenças insignificantes.

Ainda mais, bastaria tomar em consideração *isoladamente* a dosagem do alcool, por exemplo, que no vinho marca AM&C é representado em uma analyse (Paris) por 88,70, na outra (Berlim) por 96,4; no vinho marca BJPJ, em uma analyse (Paris) por 102,64, na outra (Berlim) por 108,5; e assim no vinho Portella, para concluir-se com toda a segurança que os vinhos de cada amostra da mesma marca são *differentes entre si.*

No vinho AM&C o assucar, dosado no Laboratorio de Pariz, é representado por 6gr,30, no de Berlim por 3gr,228, quasi a metade!

O tartaro do mesmo vinho AM&C é representado na analyse do Laboratorio de Pariz por 1,63, na de Berlim por 3,05, *quasi o dobro!*

As cinzas do mesmo vinho em Pariz por 1,56, e em Berlim por *3,228, mais do dobro!*

A amostra do mesmo vinho AM&C (Paris) contém 0,32 de sulfato de potassio por litro; a amostra da mesma marca (Berlim) contém 0,0141 de acido sulfurico por cento, que correspondem a 0,25 de sulfato de potassio por litro.

As mesmas extraordinarias discordancias notam-se nas analyses das amostras de vinhos BJPJ e Portella.

Na amostra de vinho BJPJ (Paris) o extracto sêcco a 100° por litro é de 17gr,60; na amostra da mesma marca, examinada em Berlim, o extracto é de 20gr,24; o assucar reductor na primeira amostra é de 4,58 por litro, na segunda de 2,08, menos de metade; o tartaro na primeira é de 0,35 por litro, na segunda é de 2gr,82, *oito vezes mais!*

A amostra de vinho marca BJPJ (Pariz) contém 0,93 de sulfato de potassio, por litro; a amostra da mesma marca (Berlim) contém 0,0342 de acido sulfurico por cento, que correspondem a 0,607 de sulfato de potassio por litro; são differenças notaveis que exprimem amostras de vinhos diversos.

Na amostra do vinho marca Portella (Pariz), o extracto sêcco por litro é representado por 15,76; na amostra da mesma marca (Berlim) é representado por 18,6; o tartaro na primeira figura na proporção de 0,42 por litro, na segunda na proporção de 2,82, *quasi sete vezes mais!!*

Em duas amostras examinadas em Pariz, figuram traços de acido sulfuroso, não mencionado nas respectivas analyses minuciosas, effectuadas em Berlim.

D'este simples confronto se deduz que são inconcussamente de vinhos diversos as amostras da mesma marca AM&C, BJPJ e Portella, que foram respectivamente analysadas nos dous Laboratorios, e basta este facto para destruir completamente o effeito das analyses publicadas.

A amostra do vinho AM&C, analysada no Instituto Chimico Agronomico de Berlim, foi, como indica o competente rotulo de *um barril não analysado;* por conseguinte a amostra do vinho AM&C examinada em Berlim, *não foi analysada* no Laboratorio Nacional de Analyses.

Não deixarei de frizar um facto curioso, que decorre da analyse da amostra de vinho n.° 1 (Portella), feita no Laboratorio Chimico Agronomico de Berlim, publicada no *Jornal do Commercio* e que fielmente transcrevi.

N'essa analyse o acido sulfurico figura na proporção de 0,132 por cento.

Ora, sabe-se que, nos vinhos naturaes, o acido sulfurico existe sob a fórma de sulfato de potassio, revelando alguns vinhos insignificante quantidade de sulfato de calcio; se, pois, se calcular aquella quantidade de acido sulfurico em sulfato neutro de potassio ($K^2SO^4$), se verificará que equivale a 2gr,346 do mesmo sulfato por litro, comquanto sejam as cinzas d'esse vinho representadas por um numero normal.

Na amostra do vinho marca Portella, analysado em Pariz, a proporção de sulfato de potassio é de 0gr,33 por litro; é mais um facto que vem demonstrar que essas amostras, examinadas nos dous Laboratorios, não são do mesmo vinho; uma representa um vinho *gessado*, a outra não.

Finalmente, uma prova irrefragavel de que as amostras dos vinhos

analysadas em Berlim e em Pariz não são as mesmas que as analysadas no Laboratorio Nacional de Analyses, é a seguinte:

Do boletim de analyse do vinho, marca Portella, n.º 15:065, archivado no Laboratorio Nacional de Analyses, e *cuja cópia os interessados devem possuir*, consta ter o mesmo vinho 9,9 por cento de alcool em volume, o que corresponde a *79,69 de alcool em peso por litro;* entretanto, no Laboratorio de Pariz a amostra marca Portella contém 12,8 por cento de alcool em volume, ou *103,46 de alcool em peso por litro*, e no Laboratorio de Berlim *108,5 de alcool em peso por litro.*

Do boletim de analyse do vinho, marca AM&C, n.º 15:061, archivado no Laboratorio Nacional de Analyses, e *cuja cópia os interessados devem possuir*, consta ter o mesmo vinho 11,7 por cento de alcool em volume, o que corresponde a *94,44 de alcool em peso por litro*; emquanto que a amostra da mesma marca de vinho no Laboratorio de Pariz contém 11,0 por cento de alcool em volume e *88,70 de alcool em peso por litro*, e no Laboratorio de Berlim *96,4 de alcool em peso por litro.*

Basta esta notavel discordancia na quantidade do alcool para demonstrar exuberantemente que as amostras analysadas nos dous referidos Laboratorios não são identicas ás respectivas amostras analysadas no Laboratorio Nacional de Analyses.

Do exposto resulta de um modo irrefutavel que:

1.º As amostras designadas pelas marcas AM&C, BJPJ e Portella, analysadas no Laboratorio Municipal de Pariz, são diversas, por sua composição chimica, das amostras respectivas, designadas pelos n.ºs 1, 2 e 3, analysadas no Instituto Chimico Agronomico de Berlim.

2.º A amostra de vinho marca AM&C, analysada em Berlim, foi, como consigna o proprio rotulo, retirada de «*um barril ainda não analysado*»; por conseguinte, não foi do mesmo vinho, analysado no Laboratorio Nacional de Analyses, nem do mesmo vinho sujeito á analyse no Laboratorio Municipal de Pariz, porque as suas respectivas analyses divergem immensamente, e provam que são de vinhos de composição chimica inteiramente diversa, o que não admitte duvida, visto a alta competencia dos dous institutos.

3.º A amostra do vinho marca Portella, analysada em Berlim, como se infere da analyse publicada, é de um vinho *gessado;* as amostras de vinho Portella, analysadas no Laboratorio Nacional de Analyses, em 1900, nunca denunciaram a presença de um excesso de sulfato de potassio por litro; logo, a referida amostra não é a mesma, que foi analysada no Laboratorio Nacional de Analyses, nem a mesma, examinada no Laboratorio de Pariz, porque as respectivas analyses do referido vinho, executadas nos dous institutos, tambem divergem notavelmente.

4.º A grande discordancia na quantidade de alcool entre as amostras, analysadas nos dous Laboratorios e as que foram analysadas no Labora-

torio Nacional de Analyses, demonstra claramente que não são as mesmas.

5.º Todas estas contradicções, que dimanam do simples confronto das analyses publicadas, provam á evidencia que essas mesmas analyses não invalidam de modo algum as analyses effectuadas no Laboratorio Nacional de Analyses, que foram confirmadas pela Commissão escolhida pelos proprios interessados.

Eis, Snr. Ministro, ao que se reduzem as accusações contra esta repartição, formuladas no artigo que acabo de commentar.

Saude e fraternidade.—A S. Exc.ª Snr. Dr. Joaquim Duarte Murtinho, Ministro de Estado dos Negocios da Fazenda.—O director, Dr. *José Borges Ribeiro da Costa.*

Se o Snr. Dr. Borges da Costa, pretendendo neutralisar o effeito do artigo publicado no Jornal do Commercio, se limitasse ás considerações que, no seu entender, justificam as conclusões do seu officio, eu não teria de intervir novamente n'este debate, já sufficientemente esclarecido.

Mas visto que faz gala do sambenito, invocando por diversas vezes o meu nome de um modo inexacto, e reeditando velhos e já desfeitos argumentos contra mim,—volto de novo á arena, para, á face dos progressos já realisados, mostrar mais uma vez que não teve o Laboratorio Nacional de Analyses razão alguma condemnando em 1900, como falsificados pelo acido salicylico, vinhos portuguezes perfeitamente genuinos.

## II

Toda a minha demonstração do erro de apreciação do Laboratorio Nacional de Analyses, no tocante á questão dos vinhos portuguezes, se baseava n'um facto, que apresentei com toda a nitidez, e que vem a ser o seguinte: *Existe em certos vinhos portuguezes, em pequena porção, um principio natural que é extrahido pelo methodo de* Pellet e Grobert, e *córa de violete pelo perchloreto de ferro, como o proprio aci-*

*do salicylico.* D'ahi tirei a conclusão que o methodo citado era improprio para revelar a *salicylagem* dos vinhos. (1)

A descoberta d'este facto deu origem a novas indagações por parte de diversos chimicos portuguezes, francezes e allemães; e d'estas pesquizas resultou—*que o principio natural, que fôra motivo da injusta condemnação dos vinhos portuguezes, era o proprio acido salicylico, existente em quantidade minima de alguns decimiligrammas, 5 a 20, por litro em alguns vinhos.*

O que faz o Snr. Dr. Borges da Costa perante está série de trabalhos, por ninguem contestados, nem pelo proprio Snr. Pellet, o auctor do methodo que elle empregou e que devia ser para elle a suprema auctoridade?

Cerra os olhos á luz da verdade; nega tudo, insistentemente e a pés juntos, a fim de manter uma suspeita sobre vinhos portuguezes que elle falsamente condemnou, quando o respeito pelo seu cargo e o seu dever, como homem de sciencia, lhe impunham a attitude opposta.

Assim é que elle pretende manter bem alto os creditos da repartição que dirige!—É assim que elle diz conservar-se de pé, por modo irrefutavel, a veracidade das conclusões do seu Laboratorio!

Logo no principio, quando lhe apontei a existencia de substancia natural, causa do erro pelos methodos muito sensiveis, como o de Pellet e Grobert por elle usado,—affirmou que tal substancia *era problematica, não isolada, ainda me-*

---

(1) «*É um methodo que póde levar a dar como salicylados vinhos perfeitamente naturaes*», dizia eu no meu opusculo «*A questão dos vinhos portuguezes no Brazil*», pag. 17. «*O methodo de* Pellet *e* Grobert *está julgado, porque revela falsificação com o acido salicylico, onde ella não existe*», affirmava no mesmo opusculo, pag. 39.

O mesmo dizia ao auctor do methodo na minha carta de 8 de outubro de 1900 (Veja-se a mesma obra, pag. 44.)

«*Contestei o methodo de* Pellet-Grobert-Baudrimont *como erroneo, por não permittir com segurança provar a addição do acido salicylico*», lê-se no meu «*O limite dos methodos,* etc.», pag. 26.

Mais tarde estendi a critica a todos os *methodos qualitativos em que fôr aconselhado um volume de vinho elevado.* Veja-se o meu opusculo «*A pesquiza e o doseamento do acido salicylico*, etc., Coimbra, 1901, pag. 13.

*nos estudada, desconhecida em suas propriedades*, e *não consagrada pelo mundo scientifico* (1).

Isto dizia, quando a existencia da materia especial era consagrada:

*a)* pelo dr. Medicus;

*b)* pela commissão official allemã que redigiu os methodos de 1896 para analyse dos vinhos;

*c)* pelas commissões officiaes austriacas de 1891 e 1897, que se occuparam do mesmo assumpto;

*d)* pela sociedade de chimicos analystas suissos;

*e)* pela commissão official portugueza, composta de dez membros, que fôra encarregada de elaborar os methodos officiaes de analyse dos vinhos;

*f)* pelo Snr. Pellet, o chimico mais interessado em que o seu methodo servisse para definir a salicylagem;

*g)* pelo eminente chimico italiano Snr. Dioscoride Vitali;

*h)* por J. Simon;

*i)* por Borgmann, Fresenius, Windisch e outros.

O Snr. Borges da Costa teimava em não vêr estes homens e estas commissões de technicos os mais competentes, para... manter bem alto os creditos da sua repartição e diffamar os vinhos portuguezes!

Quando, em seguimento aos estudos por mim feitos, se reconhece que o principio natural era o acido salicylico, tomando parte n'estas investigações os Snrs. Mastbaum (2), Rebello da Silva e Cardoso Pereira (3); quando o proprio Snr. Pellet acceita a noção de acido salicylico natural (5); quando os

---

(1) Officios: n.º 263, de 11 de setembro de 1900; n.º 34, de 24 de janeiro de 1901; n.º 105, de 8 de abril de 1901, reproduzidos nos meus opusculos—*Ainda a questão dos vinhos portuguezes no Brazil*, e *O limite dos methodos*, etc.

(2) *Journal d'Agriculture Pratique*, 18 juin 1901.

(3) *Bulletin de la Societé Chimique de Paris*, 3.ª série, t. xxv, 1901.

(4) *Journal de Pharmacie et de Chimie*, 6.ª série, t. xiv, 1901, pag. 342 e a obra de Desmoulières, *sur la presence normale de acide salicylique*.

(5) Pellet, *Nouvelle methode pour la recherche et le dosage de l'acide salicylique; sur la nature du produit renfermé dans les vins naturels produisant la coloration violette avec le perchlorure de fer; sur la présence de l'acide salicylique dans les vins naturels.—Moniteur scientifique*, du Dr. Quesneville, t. xv, pag. 494, 1er aout 1901.

chimicos allemães, particularmente WINDISCH (1) e GRONHÜT (2), nos primeiros jornaes da especialidade sobre analyse de generos alimenticios, acceitam a noção de acido salicylico natural; quando se confirmam as primeiras observações de HEFELMANN sobre a presença do acido salicylico nos succos dos fructos e nos vinhos (3), pelos trabalhos já feitos ou que depois se fizerem no Laboratorio do Instituto Botanico de Java (4) e de Dorpat (5), e emfim pelos dos Snrs. TRUCHON, MARTIN-CLAUDE, PORTES e DESMOULIÈRE (6), trabalhos que estabelecem a diffusão do acido salicylico no reino vegetal;—o Snr. Dr. BORGES DA COSTA sorri-se desdenhosamente do alto de sua superioridade, lança-me em rosto palpitantes contradicções, e, sempre muito satisfeito de ter mantido bem alto os creditos da repartição que dirige, e tambem a suspeita sobre os vinhos portuguezes, que elle condemnou erroneamente,—nada percebe, nada vê! (7).

Singular cegueira!

E é assim que elle em seu ultimo officio ao Ministro da Fazenda não se arreceia de dizer:

1.º que a pretendida existencia do acido salicylico (8), como hoje eu a admitto, é ainda um ponto de interrogação na sciencia;

---

(1) *Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs-und Genusmittel*, t. v, 1902, pag. 483-484.

(2) *Zeitshrift für analytische Chemie, de* FRESENIUS, t. XLI, 1902, pag. 64-66.

(3) *Zeitschrift fur Nahrungsmittel Untersuchung, Hygiene und Waarenkunde*, Wien 1897, pag. 255.

(4) Dr. P. VAN ROMBURGH, *Notices phytochimiques*, extrait des *Annales du jardin botanique de Buitenzorg*, 2.º série, vol. I, pag. 1-16; Leide, 1899; e *A Agricultura Contemporanea*, de Lisboa, t. XII, 1902, pag. 328-331.

(5) Existencia do acido salicylico nas violaceas por MANDELIN—Veja-se o *Journal de Pharmacie et de Chimie*, 5.ª série, t. v, 1882, pag. 372. Nas *Viola syrtica, tricolor, arvensis*, existe 0,083 a 0,144 por cento de acido salicylico.

(6) PORTES et DESMOULIÈRE—*Présence normale d'acide salicylique dans les fraises:* in *Journal de Pharmacie et de Chimie*, 6.e série, t. XIV, pag. 342; e o livro de DESMOULIÈRE—*Sur la présence normale de l'acide salicylique dans diverses substances alimentaires d'origine vegétale;* Paris, 1902.

(7) Officio n.º 156 de maio de 1901. Veja-se o meu *Relance*, etc., pag. 93 e 94, onde se acha reproduzido esse officio.

(8) *Natural*, devia elle acrescentar, que é isso que queria dizer.

2.º que não é um facto sanccionado pelos mestres;

3.º que estes ainda d'ella se não occuparam.

Outras tantas asserções, e outros tantos erros crassissimos, sem defeza possivel!

No fim de tudo, o que fica da sua debil e tão erronea argumentação?

Apenas o seguinte:

*a)* Que o acido salicylico só existe n'aquelles vinhos por elle condemnados; e que se não encontrou em centenas de outros analysados no Laboratorio Nacional. (1)

Mas já se lhe disse e affirmou que:

Nem todos os vinhos o contém em quantidade apreciavel pelos methodos de analyse que elle emprega, e que isto depende não só das castas de uvas com que é feito o vinho, como tambem do processo de fabríco, especialmente da maior ou menor cortimenta com o engaço. (2)

*b)* Disse-lhe tambem, o que é capital:

Que tal principio, ou melhor a reacção indicativa d'elle, se dava em *vinhos genuinos de procedencia garantida.* (3)

Muito singular e extravagante é affirmar o Snr. Dr. Borges da Costa que os «mesmos methodos das summidades scientificas, descriptos nas obras didacticas mais modernas, continúam a ser acceitos e geralmente consultados», quando o methodo qualitativo de Pellet e Grobert, o melhor de todos os methodos, «um dos mais práticos, tão exacto quanto possivel», segundo a sua opinião (4)—, é, pelo proprio auctor,

---

(1) São estas as phrases do Snr. Dr. Borges da Costa no seu officio n.º 186, de 12 de maio de 1902 (pag. 16 d'este opusculo):

«É bem singular que o acido salicylico natural só tenha apparecido n'aquelles vinhos condemnados.

Centenas de amostras de vinhos portuguezes téem sido e são analysadas no Laboratorio Nacional de Analyses e os mesmos processos que condemnaram os primeiros téem dado sahida aos ultimos por não terem revelado n'elles a presença do mesmo acido.»

(2) Veja-se o meu opusculo: «*A questão dos vinhos portuguezes no Brazil* em 1900», pag. 37 e 57.

(3) Idem, pag. 42.

(4) Veja o seu officio n.º 263, de 11 de setembro de 1900, reproduzido no meu opusculo—*A questão dos vinhos*, pag. 26; e o n.º 34, de 24 de janeiro de 1901, no outro meu opusculo—*Ainda a questão,* pag. 5.

no estado actual da sciencia, considerado como não podendo servir para definir a salicylagem, ou para fazer condemnar vinhos, como os condemnou o Snr. Dr. Borges da Costa!

São assim as suas *provas irrefragaveis, que desafiam contestações sérias;* é assim a verdade que elle diz logicamente sustentar!

É, pois, certo que o Snr. Dr. Borges da Costa, useiro e vezeiro em encontrar contradicções, onde ellas não existem, e em imputar aos outros opiniões que não são d'elles, prefere manter-se réu impenitente do delicto que commetteu em condemnar vinhos portuguezes genuinos, contra todas as indicações da sciencia, a cujos dictames lhe cumpria obedecer! (1)

A sciencia tem limites, a sciencia progride sempre; de sorte que hoje conhece ou descobre factos, que hontem se ignoravam; e a prova está n'esta questão da supposta salicylagem e em milhares de outras. Só o Snr. Dr. Borges da Costa se mantém no mesmo logar, só persiste no mesmo ponto do espaço, sem vêr que a sciencia já vai muito mais adiante do que o logar onde elle se julga inabalavel! Tudo na falsa ideia de que a sua obstinação obsta a que a verdade se reconheça.

Quanto se engana!

## III

Depois de ter arredado, com manifesto e propositado esquecimento de progressos da sciencia, a noção de um principio natural, sempre no proposito de manter uma suspeita infundada contra os vinhos portuguezes e a reputação da repartição a seu cargo, o Snr. Dr. Borges da Costa, confundindo

(1) «O que poderia e deveria ter feito o Laboratorio Municipal de Analyses, segundo o Snr. Pellet.—Veja-se nos Documentos d'este opusculo.

*acido salicylico* nos vinhos e *salicylagem*, defende-se dizendo que os vinhos portuguezes foram bem condemnados, porque «*continham acido salicylico.*»

Mas a lei brazileira o que condemna, segundo o sentir do Snr. Dr. BORGES DA COSTA, é a *addição do acido salicylico*, a *salicylagem*. É elle que o dizia em 27 de agosto de 1900 ao Ministro da Fazenda: (1)

«*A nossa lei condemna o acido salicylico em qualquer quantidade,* ADDICIONADO *ás bebidas e substancias alimenticias.*

Em 4 de dezembro do mesmo anno (2) escrevia:

«*Tratarei agora da* SALICYLAGEM *dos vinhos e dos generos alimenticios*, etc.

«... *a* ADDIÇÃO *d'aquelle acido ás bebidas foi condemnada em qualquer dose.*» (3)

E mais adiante:

«*Tendo sido ultimamente agitada na Academia Nacional de Medicina a questão da dose minima de acido salicylico* ADDICIONADO *aos generos alimenticios.* (4)

«*Não entrarei em detalhes sobre a* PRÁTICA DA SALICYLAGEM *em uso outr'ora em Portugal.* (5)

No seu officio n.º 364, de 25 de novembro de 1900 (6), o mesmo pensamento:

«*Como, pois, affirmar que a* SALICYLAGEM DOS VINHOS *portuguezes nunca foi demonstrada* ATÉ HOJE *por quaesquer analyses?*

e um pouco antes: (7)

---

(1) Officio transcripto no meu *Relance*, etc., pag. 84.
(2) Idem, pag. 90.
(3) Idem, pag. 91.
(4) Idem, pag. 92.
(5) Idem, pag. 92.
(6) Veja—*A pretendida salicylagem dos vinhos*, etc., Coimbra, 1901, pag. 13.
(7) Idem, ib., pag. 10.

«... *os antisepticos, quaesquer que sejam,* ADDICIONADOS *aos generos alimenticios, alteram as suas propriedades naturaes, bem como são nocivos á saude, qualquer que seja a quantidade* ADDICIONADA; *e n'esta base tem legislado diversos paizes.*

No seu officio n.º 263 de 11 de setembro de 1900, transcripto no meu opusculo—*A questão*, etc. (1), exprime se assim:

*N'estes casos* (quando se encontra pequena porção de acido salicylico) *a pequena porção de acido salicylico achada deve despertar a probabilidade de uma* FRAUDE *mais importante.*

No officio n.º 34 de 24 de janeiro de 1901 (2) dizia, censurando os methodos de pesquiza que eu usava:

«*Quantos vinhos* SALICYLADOS *terão passado desapercebidos ao Snr. Dr.* «FERREIRA DA SILVA?»

Estas e outras passagens, que é desnecessario multiplicar, mostram que, para sustentar as suas condemnações e «*a verdade das suas conclusões*», era preciso que o Snr. Dr. BORGES DA COSTA tivesse demonstrado com as suas experiencias—*a salicylagem, a addição do acido salicylico;* e é isto que elle não demonstrou, limitando-se a dizer que os vinhos continham acido salicylico; mas, para que convencesse, era preciso mais provar que esse acido não era natural ou um componente normal do vinho, mas sim que tinha sido *addicionado.*

Isso nunca elle fez.

E ousa dizer que a verdade está do seu lado, e que não diffama os vinhos portuguezes!

Existem sim, em vinhos naturaes, pequenas porções de acido salicylico; mas isso não prova fraude; não prova que houvesse addição, desde que se reconheceu nos vinhos, de

---

(1) *A questão*, etc., pag. 21.

(2) Reproduzido no opusculo—*Ainda a questão dos vinhos portuguezes suppostos salicylados*, pag. 4.

um modo incontestavel, a existencia de pequenas quantidades de acido salicylico natural.

Commette tamanho erro o Snr. Dr. Borges da Costa condemnando como salicylados vinhos que dêem vestigios ou diminutas quantidades, *qualquer quantidade de acido salicylico* (1), como se, pelo facto de encontrar chloreto de sodio nos vinhos, componente que todos teem, dissesse que eram *salgados;* por terem sulfato de potassio, os chamasse *gessados;* por conterem glycerina, *scheelisados;* por terem agua, *baptisados;* e por terem alcool, *alcoolisados;* por terem acido borico, *boricados;* por conterem vestigios de cobre, *falsificados com saes de cobre.*

Desde o inicio puz n'estes termos a questão, quando esta não estava tão illucidada como hoje está, sem que o Dr. Borges da Costa quizesse attentar na verdade:

«*Não basta provar que os vinhos contéem realmente acido salicylico «em pequena quantidade; é preciso mostrar que lhes foi addicionado; e «essa demonstração não existe.*» (2)

dizia eu n'uma das minhas réplicas ao Dr. Borges da Costa, e acrescentava:

«*Nos vinhos existe um principio natural imitativo do acido salicylico,* «ou o proprio acido salicylico, *se quizerem, como componente normal, independentemente de qualquer fraude.* (3)

No meu opusculo intitulado—*O limite dos methodos de pesquiza de acido salicylico*, publicado em junho de 1901, dizia eu:

«*Não se trata de saber se nos vinhos portuguezes existe qualquer principio natural que core de violete pelo perchloreto de ferro;* estou de accordo com este facto; *trata-se, sim, de determinar, se os vinhos portuguezes*

---

(1) Palavras do officio do Dr. Borges da Costa ao Ministro da Fazenda em 11 de setembro de 1900. Veja-se o meu opusculo—*A questão*, etc., pag. 25.

(2) Veja-se o meu opusculo—*A pretendida salicylagem dos vinhos portuguezes;* Coimbra, 1901, pag. 25.

(3) Idem, pag. 17.

*foram ou não addicionados de acido salicylico, isto é, se foram salicylados.*»

No mesmo sentido escrevia em 16 de outubro de 1900, muito pouco tempo depois de encetada a questão:

«*Se o supposto ou* REAL ACIDO SALICYLICO *existe nos vinhos em proporção que nunca attinge 0,09 gr. por hectolitro, póde bem presumir-se que seja um componente normal de certos vinhos*». (1)

A questão foi sempre para mim de *addição de acido salicylico ao vinho*, de *salicylagem*, e não de acido salicylico só.

Onde estão, pois, as *contradicções e as vacillações* de que me accusa tão arguto censor?

Elle é que quer agora mascarar ou encobrir os termos do problema,—que é de *falsificação* ou *não*,—fallando unicamente em existencia de acido salicylico, sem definir a questão de FRAUDE,—tudo com o piedoso intuito de ..... manter os creditos de sua repartição, e, muito mais, a suspeita ou o descredito dos vinhos portuguezes que erradamente condemnou!

Não demonstre mais á luz da evidencia que laboro em manifesto erro, quando asseguro systematicamente que os vinhos portuguezes condemnados pelo Laboratorio Nacional de Analyses não continham acido salicylico (1); porque me attribue uma opinião que não sustento, para a combater; e, portanto, não tenha trabalho em arrombar porta que eu já lhe abrira.

---

(1) Vejam-se: a minha obra—*A questão*, etc., pag. 41; e o opusculo—*O limite dos methodos*, etc., pag. 26.

(1) Officio n.º 364, de 25 de novembro de 1900, transcripto no meu opusculo—*A pretendida salicylagem;* Coimbra, 1901, pag. 14.

## IV

Diz o Dr. Borges da Costa que nunca emittiu a opinião de que os vinhos portuguezes fossem *salicylados propositalmente.* (1)

Mas, despresando as lições da experiencia e os progressos da sciencia, invoca ainda hoje a gratuita hypothese de que o acido salicylico, que elle encontrou em vinhos portuguezes em quantidade tão minima que o methodo official allemão o não revela, resulta de uma *salicylagem accidental*, e é proveniente das numerosas causas por mim apontadas, isto é: da lotação de vinho puro com vinho salicylado, de vasilhame mal lavado que tivesse servido a vinho suspeito, e de substancias addicionadas ao vinho com o fim de o preparar ou tratar. Em seu favor invoca phrases minhas escriptas ha 14 annos. (1)

Já se lhe disse, e hoje se lhe repete, que a questão em 1888 não é a de hoje, porque a salicylagem, usada em Portugal n'essa epocha, e em todos os outros paizes, cahiu, depois dos avisos das auctoridades sanitarias, *em completo desuso.* (2)

Portanto, o Dr. Borges da Costa, querendo fazer persuadir ao seu superior hierarchico que eu «affirmo que os vinhos portuguezes conteem acido salicylico em determinadas quantidades, devido a causas diversas, e são salicylados accidentalmente—falta á verdade e obra de má fé; porquanto, citando o que escrevi sobre o que se passou em 1888, omitte propositavelmente consignar o que tambem disse desde o prin-

(1) Pag. 10 e 12 d'este opusculo.
(2) Veja-se o meu opusculo—*A questão,* etc., pag. 5.

cipio d'este debate, a saber: *a prática da salicylagem em Portugal cahiu em desuso* de 1888 *para cá*.

A veracidade d'esta minha informação confirma-a o proprio Dr. Borges da Costa, que não condemnou vinhos portuguezes por salicylados no largo periodo de 1888 a 1900.

Portanto, é inteiramente gratuita a hypothese de uma salicylagem accidental, que o Snr. Borges da Costa disfarçadamente invoca, porque não é justificada por motivo nenhum de valia, a não ser pelo desejo de manter sempre a suspeita sobre os vinhos portuguezes e os creditos da repartição que os condemnou iniquamente.

## V

O acido salicylico foi reconhecido nos vinhos portuguezes pelo methodo de Pellet e Grobert sobre 200 $c^3$. Mas o Snr. Borges da Costa insiste em dizer que, quer na Escola Polytechnica, quer no seu Laboratorio, se recorreu a outros *methodos escolhidos entre os melhores*; pois que «é *absurdo suppôr-se que um estabelecimento scientifico da ordem do Laboratorio Nacional de Analyses, nos seus numerosos e variadissimos trabalhos, cinja-se a um só processo de investigação, quando se trata de assumptos difficeis e delicados*». Avisa tambem que a commissão da Escola Polytechnica operou sobre 50 $c^3$ e 25 $c^3$ de alguns vinhos condemnados, verificando sempre n'elles a presença do acido salicylico.

Em tudo isto põe em mira o illustre chimico deixar no espirito do leitor a impressão de que se não trata apenas *de vestigios*, mas de quantidades *ponderaveis de acido salicylico* (1)

(1) Vejam-se as palavras do Dr. Borges no meu opusculo — *A pretendida salicylagem*, pag. 8.

Mas para que este cuidado, se, como elle proprio declara, os vinhos em questão não são propositalmente salicylados?— Para que esquadrinhar esta materia de dóses mais ou menos diminutas, se para o Dr. Borges da Costa os vinhos seriam condemnados, mesmo com vestigios apenas de acido salicylico (1), com o intuito do exacto cumprimento da lei?—N'uma palavra, e é este o motivo principal, para que tamanho extendal de methodos para revelar *porções ponderaveis* de acido salicylico, se a commissão da Escola Polytechnica *doseou* o acido salicylico, e o Snr. Borges da Costa acata a competencia dos membros da commissão?

A questão dos methodos qualitativos cede, portanto, o passo aos resultados dos doseamentos effectuados, e estes resultados foram que, ainda *no vinho que continha mais acido salicylico, a dose encontrada não attingia* $^{9}/_{10}$ *de milligramma por litro.*

Ora eu disse que era *um impossivel chimico revelar taes dóses de acido salicylico* com os methodos qualitativos usuaes, empregando 50, e muito menos 25 $c^3$ de vinho, porque a sensibilidade de taes methodos não attingia essas dóses; e reptei nos jornaes scientificos (2), perante os homens de sciencia, o Snr. Dr. Borges da Costa a que me impugnasse.

Elle emmudeceu.

Fiz mais: apontei *a propria opinião d'elle*, Dr. Borges da Costa, segundo a qual a sensibilidade do methodo de Pellet e Grobert não ia além de descobrir 0,1 mgr. de acido salicylico em 50 $c^3$ de vinho (3), ou, o que vem a ser o mesmo, *2 milligrammas por litro.*

---

(1) Officio do Snr. Dr. Borges da Costa, transcripto no meu livro—*A questão*, etc., pag. 25 e 26.

(2) Veja-se o meu opusculo—*O limite dos methodos de pesquiza*, etc. Porto, 1901, pag. 27; e a minha nota no *Bulletin de la Societé chimique de Paris*, 3.e série, t. 25, pag. 726, intitulada: *Sur la sensibilité des méthodes de recherche de l'acide salicylique dans le vins.* Esta nota sahiu tambem na—*Revue internationale des falsifications*, t. XIX, 1901, pag. 68-70.

(3) Veja-se o officio do Dr. Borges da Costa, de 27 de agosto de 1900, transcripto no meu opusculo—*Relance*, etc., pag. 77.

Como é, pois, que vem affirmar ter encontrado quantidades muito menores, que não attingem 1 mgr. por litro?

É *completamente impossivel*, mesmo acceitando os dados fornecidos pelo director do Laboratorio Nacional de Analyses.

E se mais testemunhos fosse preciso invocar, ahi tem hoje o do proprio auctor do methodo, o Snr. Pellet, a quem por certo não nega competencia especialissima no assumpto, e que o desmente completamente,—affirmando que não é possivel revelar com os methodos de Yvon-Girard ou o methodo official allemão quantidades tão minimas de acido salicylico.

Não está, pois, a verdade com o Laboratorio Nacional de Analyses, ao contrario do que intemeratamente tem sustentado o seu director, no proposito de manter uma suspeita infundada sobre vinhos genuinos portuguezes.

## VI

No tocante ao perigo para a saude dos consumidores de vinhos contendo a cifra de 0,9 mg. por litro, ou a enormidade de 0,5 g. por pipa, o Snr. Dr. Borges da Costa, não digo systematicamente, mas com extraordinario desplante (diga-se assim, porque é a pura verdade), invoca em sua defeza as deliberações adoptadas pelo *Comité Consultatif d'Hygiène de France* nas suas sessões de 29 de outubro de 1877, sob a base do relatorio de M. Bussy (1); de 15 de novembro de 1880, sendo relator o Dr. Dubrisay (2); de 7 a 14 de agosto de 1882, sendo ainda relator o mesmo Dr. Dubrisay (3); de 3 de junho de 1883, sendo presente o parecer do Dr. Brouardel. (4)

(1) *Recueil des travaux du Comité Consultatif de France*, t. VII, pag. 346.
(2) Idem, t. X, pag. 332.
(3) Idem, t. XII, pag. 194.
(4) Idem, t. XIII, pag. 137. O mesmo *Comité* ainda se occupou da questão em 29 de junho de 1885, sendo relator o Dr. Dubrisay (Idem, t. XV, pag. 373.)

Tantas citações para cousa nenhuma! *Much ado about nothing!*

Mas, visto que entrou n'este caminho, devia mencionar tambem as conclusões do relatorio do Dr. VALLIN, discutido em 28 de dezembro de 1886 e 25 de janeiro de 1887, o ultimo em data, e o mais importante, pois que representa o sentir da Academia de Medicina de França e do Comité d'Hygiene, por meio de uma commissão composta de BERTHELOT, BERGERON, ROUSSEL, GUESNEAU DE MUSSY, LAGNEAU, PROUST, COLIN, BROUARDEL, BESNIER, GALLARD e VALLIN.

Estas conclusões são (1):

1.º *Está provado pela observação medica que pequenas doses, mas quotidianas e prolongadas, de acido salicylico ou dos seus derivados podem determinar perturbações notaveis na saude, em certos individuos impressionaveis a este medicamento, nas pessoas de idade, ou nas que não téem a integridade perfeita do apparelho renal ou das funcções digestivas.*

2.º *Portanto, a* ADDIÇÃO DO ACIDO SALICYLICO *e de seus derivados, mesmo em pequenas doses, nos alimentos sólidos e liquidos, não deve ser auctorisada.*

É, pois, de ADDIÇÃO do acido salicylico que se trata; e todos os outros pareceres citados referem-se tambem á *salicylagem* dos generos alimenticios, ou á conservação dos referidos generos por meio do acido salicylico, e em particular ao emprego do dito acido como conservador dos vinhos.

*Não é o caso dos vinhos portuguezes*, injustamente condemnados pelo Laboratorio Nacional de Analyses, porque o acido salicylico é ahi um componente natural do producto.

De resto, como já em outro logar disse, a questão da nocividade, reduzida ás minusculas proporções de $^{9}/_{10}$ de milli-

---

(1) *Recueil* citado, t. XVII, pag. 494-509; e, em resumo, a minha obra: *Contribuições para a hygiene na cidade do Porto;* Porto, 1889, pag. 119-127.

gramma de acido salicylico por litro, escapa á apreciação da hygiene; é uma niquice, uma miseravel frioleira (1).

Esta é a verdade.

E senão, ouse o Dr. Borges da Costa submetter o pleito á Academia de Medicina ou ao *Comité* de Hygiene de França, a fim de conseguir que se abra discussão sobre essa ponta de agulha!

## VII

Veja-se agora a apreciação do illustre chimico, auctor do principal methodo invocado no Rio de Janeiro para condemnar vinhos naturaes — o Snr. Pellet, sobre toda a questão até agora debatida. Ninguem póde recusar-lhe auctoridade n'este assumpto, que elle conhece melhor que nenhum outro chimico estrangeiro.

Para isso formulamos-lhe um certo numero de quesitos, visando especialmente os pontos tocados insistentemente pelo Snr. Dr. Borges da Costa.

Eis os quesitos e as respostas:

*1.º A existencia, em certos vinhos portuguezes e outros, de uma substancia natural, que se póde isolar por meio do ether e da benzina, segundo o vosso processo de analyse e dosagem do acido salicylico, ou por meio da mistura ethereo-petrolica, e tomando a côr violeta sob a acção do perchloreto de ferro, é actualmente duvidosa ou litigiosa na sciencia?*

Resposta:

Não offerece duvida alguma, para os que se occupam a sério da questão, que os vinhos portuguezes, e outros, contéem uma substancia que, extrahida pelo processo H. Pellet e de Grobert, isto é, pelo ether e a benzina, produz com o perchloreto de ferro uma coloração violacea, inteiramente analoga á que se observa ao contacto do acido salicylico em fracas proporções.

---

(1) *A pretendida salicylagem*, etc., etc., Coimbra, 1901, pag. 25 e 27.

Para isto, é preciso operar segundo as indicações fornecidas com precisão pelos snrs. PELLET e GROBERT para a applicação do seu methodo, isto é, empregando 200cc de vinho.

Com a mistura ethereo-petrolica póde-se evidentemente extrahir a mesma substancia; mas operando com 50cc ou com 20cc de vinho, e não se separando certas substancias que prejudicam a nitidez da reacção, não se obtem a corolação violacea.

2.º *Admittis, sem a menor hesitação, que esta substancia seja acido salicylico natural? Póde dizer-se hoje que é impossivel existir acido salicylico natural, por mais pequena que seja a dóse, em um vinho isempto de manipulação?*

Resposta:

Não offerece duvida alguma ás mesmas pessoas que esta substancia, que córa de violeta o sal de ferro, e que é extrahida dos vinhos absolutamente naturaes, é acido salicylico.

Com effeito, operando sobre quantidades importantes de vinho ou de borras de vinho, tem-se conseguido extrahir uma porção sufficiente de materia para se poder proceder a ensaios especiaes, destinados a caracterisar este producto.

Obtiveram-se, por este meio, oito reacções absolutamente caracteristicas de acido salicylico. (A. J. FERREIRA DA SILVA, MASTBAUM, REBELLO DA SILVA, etc.)

3.º *A existencia do acido salicylico natural não foi sanccionada por outros chimicos os mais competentes?*

Resposta:

A existencia do acido salicylico foi confirmada, não apenas nos vinhos portuguezes e outros, mas ainda em muitas substancias vegetaes—e isto por diversos chimicos dos mais competentes:—citaremos os trabalhos de HEFELMANN, de WINDISCH, de TRUCHON e MARTIN CLAUDE, de PORTES e DESMOULIÈRE. Precisamente, o Snr. ALBERTO DESMOULIÈRE, n'uma notavel these sustentada recentemente em Pariz, acaba de demonstrar que achara acido salicylico em vinhos absolutamente naturaes, assim como nos morangos, nas framboezas, nas amoras, etc., confirmando assim o que outros chimicos tinham constatado n'uma epocha em que não havia ainda a certeza de que a reacção violacea obtida com o perchloreto fosse devida á presença de acido salicylico.

4.º *Não tem sido feitos trabalhos experimentaes sobre este assumpto?*

Resposta:

Perfeitamente; repetiram-se os ensaios, e sempre se reconheceu até

aqui que a quantidade de acido salicylico contido naturalmente nos vinhos, nas framboezas, nos morangos, etc., era fraca e variava de 0gr,0005 a 0gr,002, no *maximum*, por litro ou por kilo de materia prima.

*4.º Apoiando-nos em dados já adquiridos, será legitimo sustentar que os vinhos nos quaes se tenha encontrado, empregando o vosso methodo de doseamento, 0,8 mg. a 1 mg. por litro, de acido salicylico, são salicylados accidentalmente,—quer por intermedio de vasilhas que tenham contido vinho salicylado, quer pela lotação com outros vinhos, quer pela addição de xarope de glucose ou dextrina, ou succo de fructos diversos addicionados de acido salicylico, para o effeito da sua conservação?*

Resposta:

Evidentemente, não; visto que se constatou que *vinhos absolutamente naturaes*, que não tinham tido contacto algum com quaesquer reservatorios (pipas, etc.), forneciam com o perchloreto de ferro, depois de serem tratadas pelo processo H. Pellet e de Grobert, uma coloração violeta caracteristica.

Por outro lado, convém notar que se os vinhos fossem accidentalmente salicylados deveriam conter quantidades variaveis de acido salicylico e sempre superiores ás dóses achadas nos vinhos naturaes.

Ora, precisamente, as proporções de acido salicylico encontradas nos vinhos portuguezes analysados no Brazil não attingiram 0,001 gr. por litro.

A quantidade consignada foi 0,00085 gr. por litro; ora, segundo o Snr. A. Desmoulière, *os vinhos absolutamente naturaes não contém, pelas analyses feitas até hoje, mais de 0,0008 gr. a 0,001 gr. de acido salicylico, por litro.*

Este numero é absolutamente concordante com os resultados obtidos no Brazil pelos peritos, operando com o methodo Pellet e de Grobert nos dous casos.

Isto não é apenas uma simples coincidencia, mas a prova de que nos ensaios feitos, tanto no Brazil como em Pariz, os trabalhos foram executados com todo o rigor scientifico e toda a precisão possivel, de fórma que os resultados estão absolutamente de accordo, pelo que devemos felicitar os peritos brazileiros.

Simplesmente, na occasião em que as analyses foram feitas no Brazil não se pensava na presença do acido salicylico nos vinhos absolutamente naturaes, e não se podia explicar a coloração violeta observada senão pela addição de acido salicylico, ou por salicylagem; ou accidentalmente, como atraz fica dito.

Mas, em presença dos elementos obtidos depois pela sciencia, não é possivel continuar a sustentar que este acido salicylico, existente na dóse de 0,0008 gr. a 0,001 gr. por litro, seja o resultado de uma addição de acido salicylico por uma causa qualquer; póde, sim, affirmar-se que essa

reacção violeta era em realidade devida ao acido salicylico existente normalmente nos vinhos portuguezes naturaes, e se encontrava em proporção sempre fraca.

6.º *Podem-se descobrir quantidades assim minimas de acido salicylico (0,8 a 1 mg. por litro) operando pelo methodo* Yvon-Girard *sobre 20 c.³, ou pelo methodo official allemão com 50 c.³?*

Resposta:

Não. O methodo Yvon-Girard, bem como o methodo allemão, não tem essa precisa sensibilidade, e isto por varias razões.

Em primeiro logar, o volume de vinho empregado para a investigação qualitativa é insufficiente nos dous casos. Para obter um resultado assaz nitido é necessario tomar pelo menos 200cc, como no nosso processo.

Demais, só o ether, ou o ether addiccionado de ether de petroleo dissolvem substancias estranhas, que prejudicam a limpidez da coloração.

Assim, apurou-se que o methodo official allemão tinha uma sensibilidade de $^1/_{200\cdot000}$, emquanto que o methodo Girard apenas tinha $\frac{1}{33.000}$ de sensibilidade. (A. J. Ferreira da Silva.)

Ora, para procurar e dosear o acido salicylico nos vinhos naturaes, é preciso um methodo bem mais sensivel que os dous precedentes, visto que se necessita descobrir e dosar 1 milligramma de acido salicylico em 1 litro, ou seja $\frac{1}{1.000\cdot000}$, isto é, ter um methodo 4 a 5 vezes mais sensivel que o methodo allemão.

Consegue-se este resultado com o methodo de Pellet e de Grobert, no qual são tomados 200cc de vinho, em vez de 50cc, e no decurso do qual se eliminam pela benzina as substancias nocivas á limpidez da reacção.

Mostramos que o nosso processo podia attingir uma sensibilidade maravilhosa, operando em certas condições, e que permittia descobrir e dosar 0g,0001 de acido salicylico por litro, ou seja $\frac{1}{10.000\cdot000}$.

7.º *Ha alguma razão para condemnar vinhos, pelo unico facto da existencia de taes doses de acido salicylico?*

Como acaba agora de ser demonstrado que os resultados obtidos pelos peritos brazileiros estão perfeitamente de accordo com as investigações do snr. A. Desmoulière sobre a quantidade de acido salicylico contido nos vinhos absolutamente naturaes, *não é possivel condemnar como salicylados artificialmente ou accidentalmente vinhos que não conteem senão cerca de um milligr. de acido salicylico por litro; porque isso seria negar o que varios chimicos eminentes e especialistas demonstraram ha um anno a esta parte, principalmente: a existencia do acido sali-*

*cylico nos vinhos e de diversos productos de origem vegetal, absolutamente naturaes.*

Lamentamos, de passagem, ter de constatar uma lacuna nas investigações dos peritos brazileiros na questão que nos occupa.

Na nossa opinião, se não na epocha em que começaram os seus trabalhos, pelo menos desde que a discussão levou os chimicos a pensar que os vinhos naturaes podiam conter acido salicylico, deviam elles ter renovado as suas experiencias, e assegurar-se por si mesmos que vinhos portuguezes naturaes, de proveniencia analoga aos que tinham sido submettidos ao seu exame, produziam pelo processo Pellet e Grobert a mesma coloração, e indicavam a mesma dose de acido salicylico que os vinhos que tinham condemnado como salicylados.

Teriam sem duvida assim confirmado os primeiros resultados, e n'estas condições o seu dever estava traçado, e era o seguinte: reconsiderar sobre as suas decisões, e declarar, pura, simples e lealmente, que, em consequencia dos novos dados adquiridos pela sciencia, e ficando inteiramente inatacaveis os resultados analyticos anteriores, as conclusões, e só estas, deviam ser modificadas: que deviam desde então declarar-se os vinhos, que foram condemnados, não salicylados pela addição directa de acido salicylico, ou accidentalmente, e por conseguinte aptos para entrar no paiz para consumo.

*8.º As resoluções da Academia de Medicina de França em 1877, em 1882 e especialmente em 25 de janeiro de 1887, sobre a salicylagem dos generos alimenticios, teem ou não alguma applicação aos vinhos portuguezes de que se trata, ou a alguns outros nas mesmas condições?*

Resposta:

Evidentemente que não.

Se nos reportarmos ás discussões que tiveram logar em 1877, 1882, etc., no seio do *Comité Consultatif d'Hygiène*, vêmos que as resoluções tomadas pela Academia de Medicina e o *Comité Consultatif d'Hygiène* não tiveram por base senão analyses muito pouco inexactas.

Occupamo-nos d'esta questão desde 1881, e em 1883 publicamos differentes artigos, nos quaes encontramos preciosos esclarecimentos. O methodo de doseamento do acido salicylico nos vinhos era o de Girard, que dava resultados exaggerados. Onde havia 0,1 gr. de acido salicylico real, doseava-se de 1,15 gr. a 2,55 gr. (Experiencias de Robinet e Pellet); eis a razão porque o relator Snr. Dubrisay, n'um dos seus relatorios, tinha adoptado a quantidade 1,6 gr. de acido salicylico, em média, nos vinhos salicylados. Partindo d'esse ponto, dizia que, se todos os generos alimenticios salicylaveis o fossem na mesma dose, um operario em Pariz podia absorver até 4 *grammas de acido salicylico por dia*, em vinhos, cervejas, leite e manteigas.

Estamos agora inteiramente persuadidos, que, se n'essa epocha se

tivesse seguido o methodo modificado de Girard, com o qual se perdiam pelo contrario até 77 % do acido salicylico addicionado, a prohibição do acido salicylico nos generos alimenticios não teria sido decretada.

Por outro lado, fazendo ensaios directos sobre a conservação dos productos, ter-se-hia reconhecido que bastaria 3 a 5 gr. de acido salicylico por hectolitro de vinho, para, não direi já assegurar-lhe a conservação indefinida, mas retardar consideravelmente a alteração possivel de certos vinhos de qualidade ordinaria.

Ora isto não representa mais que 0,03 gr. a 0,05 gr. de acido salicylico por litro, e não 1,6 gr.

Mas, em presença de circulares que prohibem o emprego do acido salicylico, inutil é ventilar essa questão. O que não é possivel, na presença dos factos novos, é condemnar vinhos que conteem 1 milligramma de acido salicylico por litro.

*Não é tambem bastante uma analyse qualitativa*, é preciso proceder a um doseamento, e só depois o perito poderá tirar conclusões seguras.

Está além d'isso admittido que o effeito util da salicylagem não póde alcançar-se senão empregando pelo menos 3 gr. de acido salicylico por hectolitro, o que corresponde a uma proporção de 30 milligr. por litro, em quanto que o vinho natural não póde conter senão 1 milligr. a 2 milligr., segundo as investigações feitas até hoje.

Se, pois, a dose fica n'estes ultimos limites, o vinho não é salicylado; mas se se encontrarem 20, 30, 40 milligr. de acido salicylico por litro, o vinho póde ser considerado como salicylado, e a lei rigorosamente applicada, quer se baseie sobre factos exactos ou inexactos.

## Conclusões

*1.º Os vinhos naturaes podem conter acido salicylico. Até hoje a proporção encontrada corresponde a uma dose que varia de 0,0005 gr. a 0,002 gr. por litro.*

*2.º Tendo os vinhos portuguezes analysados no Brazil dado 0,00085 gr. de acido salicylico por litro, entram, portanto, na cathegoria de vinhos naturaes; e não podem ser, em consciencia, declarados salicylados por uma addição qualquer de acido salicylico, ou «accidentalmente salicylados» por contacto com vasilhas que houvessem contido realmente vinhos salicylados, etc.*

*3.º As circulares que prohibem o emprego do acido salicylico foram redigidas em vista de relatorios indicando que os productos salicylados poderiam conter até 1,6 gr. de acido salicylico pos litro, e não para generos que apenas conteem de 1 a 2 milligr. de acido salicylico por litro; tanto mais que os vinhos, e diversas substancias vegetaes* «absolutamente naturaes», *podem conter estas doses de acido salicylico.*

*(a)* H. Pellet.

## VIII

O snr. Dr. Borges da Cunha vir-nos-ha provavelmente dizer que os termos da resposta do Snr. Pellet em nada invalidam a verdade das conclusões do seu Laboratorio, condemnatorias de vinhos portuguezes genuinos; informará os seus leitores de que a intervenção do Snr. Pellet me não presta o auxilio que invejava (1); e rematará dizendo que a veracidade de conclusões do Laboratorio Nacional de Analyses fica sempre de pé!

Mas se a verdade experimental parece ser para elle uma ninharia futil e vã, uma coisa o ha-de preoccupar: — o prurido de esquadrinhar contradicções entre o Snr. Pellet e o auctor d'estas linhas, como já fez triumphantemente em seu officio de 24 de janeiro de 1901 (2). Vamos ao encontro de uma *contradicção flagrante*, *palpitante*, para que nos não serrazine com esta prova irrefragavel contra nós.

O Snr. Pellet, concordando comnosco em que o seu methodo qualitativo, ou qualquer outro, não póde actualmente servir para definir a salicylagem dos vinhos e outros generos alimenticios, entende que se torna de hoje por diante necessario proceder a um doseamento, a fim de apurar se o acido salicylico está dentro dos limites de composição dos vinhos naturaes, já em parte definidos pelo trabalho do Snr. Desmoulière.

Eu, á similhança de Medicus, Windisch e as commissões officiaes allemães, tenho defendido, como mais simples e mais expedito, o uso de methodos qualitativos, cuja sensibilidade

---

(1) Assim respondeu victoriosamente em tempo a proposito da interferencia do Snr. Pellet em outra phase da questão—Veja-se o meu opusculo—*Ainda a questão*, etc., pag. 5 a 7.

(2) Idem, ib.

seja insufficiente para revelar o principio natural, sempre em dóses diminutissimas, mas sufficiente para definir a addição de acido salicylico, como conservador, a fraude, n'uma palavra (1).

O methodo official allemão, adoptando o *modus faciendi* da commissão official portugueza (2), parece-me, por agora, sufficiente para as indagações; mas se se confirmarem os resultados de que se fazem ecco os Snrs. Mastbaum e Cardoso Pereira, a proposito dos vinhos de Torres (3), eu, que tenho por dever inclinar-me perante os factos devidamente averiguados (coisa que causa o espanto ao meu contradictor), não teria duvida em propôr que, na phrase espirituosa de um meu collega e amigo (4), se *encolhesse* a quantidade de vinho para o ensaio, reduzindo-a á que é, desde ha muito, usada no Laboratorio Municipal de Paris e em alguns laboratorios belgas, isto é, a 20 $c^3$.

São modos de vêr diversos, mas que não implicam, é claro, contradicção alguma no que respeita ás conclusões do Laboratorio Nacional de Analyses, condemnatorias dos vinhos portuguezes, conclusões que, longe de serem inconcussas, innegaveis e verdadeiras, nós ambos consideramos como falsas e erroneas.

E limitamos por aqui a nossa resposta, porque só a essa nos obriga o officio do Snr. Director do Laboratorio Nacional de Analyses. (5)

---

(1) Veja-se no meu livrinho — *Relance de vista*, etc., Lisboa, 1901, pag. 104-105, o que escrevi a esse proposito, em contradicta ao Snr. Mastbaum.

(2) *Trabalhos da commissão encarregada do estudo e unificação dos methodos de analyse dos vinhos, azeites e vinagres*, nomeada por Portaria de 13 de dezembro de 1895 e 14 de novembro de 1896, a que se refere a Portaria de 31 de agosto de 1901; Lisboa, 1901, pag. 28.

(3) Cardoso Pereira, in-*Bulletin de la Societé Chimique, de Paris*, t. xxv, (1901), 20 avril, pag. 476.

(4) Lima Alves, no *Archivo Rural* de 1901, pag. 308.

(5) As conclusões que o Dr. Borges da Costa tira das analyses dos vinhos portuguezes, feitas em Pariz e Berlim (pag. 23 a 26 d'este opusculo) carecem de base, porque são deduzidas de calculos pela maior parte erroneos. Já o demonstrou o Dr. Zeferino Candido, na *Epoca* de Lisboa, n.os de 8 a 12 de junho de 1902.

## CONCLUSÃO

Em resumo e conclusão:

O Snr. Pellet, com toda a auctoridade que tem pelos seus longos e importantes trabalhos de chimica analytica e com toda a competencia especial que lhe vem de ser o auctor de um dos methodos usados no Rio, acceita os factos importantes que para mim constituiram, desde o principio, o nó de toda esta questão da falsa salicylagem dos vinhos portuguezes.

O Snr. Dr. Borges da Costa, que tem reconhecido por diversas vezes a auctoridade, que é incontestavel, do Snr. Pellet, não acceita cousa alguma, nem reconhece os progressos da sciencia, já realisados.

Tudo isto porque, com inteira isenção de espirito, consoante elle diz, no intento de cumprir fielmente a lei, e de zelar a saude publica, elle deseja, sobre todas, duas cousas: *manter bem alto os creditos do Laboratorio Nacional de Analyses que elle dirige, e deixar subsistir a suspeita sobre os vinhos portuguezes que condemnou em 1900!*

Nós outros, o Snr. Pellet e eu em particular, procedemos por despeito, com intuitos desconhecidos, contradictoriamente; e, por isso, são malevolas e injustas as nossas apreciações sobre o Laboratorio Nacional de Analyses, no que respeita á questão dos vinhos portuguezes!!!

Mirabile dictu!

# DOCUMENTOS

## I. Artigos do «Jornal do Commercio», do Rio

PELO DR. J. CARLOS RODRIGUES

---

### *a)* Vinhos portuguezes e o nosso Laboratorio de Analyses

Em communicação que nos dirigiu ha dias, o digno Director do Laboratorio Nacional de Analyses prefaciou a resposta que deu a uma queixa particular, em cujo merito não entramos, dizendo que os trabalhos do estabelecimento a que preside «jámais causaram prejuizo algum ao commercio, quer nacional, quer estrangeiro; na sua ardua tarefa, accusar a presença de substancias nocivas nos generos destinados á alimentação publica, é obra meritoria, que confirma plenamente os fins elevados a que foi destinado o mesmo Laboratorio e que só póde merecer reparos dos fabricantes que, menosprezando a saude dos consumidores, addicionam aos seus productos substancias toxicas ou nocivas.»

Não póde ser objecto de duvida e não hesitamos em asseverar que a repartição do Snr. Dr. BORGES DA COSTA não nutre designios systematicos contra as substancias alimentares estrangeiras que aqui aportam. Entretanto, não só a instituição do Laboratorio, annexo á Alfandega tão sómente d'esta Capital, constitue legislação especial que fere, com o illegitimo, o proprio commercio legitimo, como tambem elle tem commettido erros lamentaveis que téem golpeado a reputação de interesses integerrimos do commercio estrangeiro. Suppondo que o Laboratorio cumpra com exacção o intuito da sua fundação e arrede do consumo generos indubitavelmente nocivos á saude, os importadores de taes generos só terão de mandar desembarcar suas futuras remessas em outros portos que não o nosso e em que não haja o mesmo rigor, e d'ahi espalharem-n'os até aqui pela cabotagem.

Do outro lado, se o numero de analyses em que se verificam substancias nocivas, não é realmente avultado em relação ao do total das analyses feitas,—pois, segundo o ultimo Relatorio do Ministerio da Fazenda, foi de 61 productos em 2:777 analyses,—o facto é que algumas d'essas condemnações ás vezes castigam injustamente um ramo importantissimo da mais legitima das industrias de paizes com que temos, e desejamos sempre manter, as melhores relações de commercio e amisade.

Tal foi o caso que se deu, no ultimo quartel de 1900, com os vinhos tintos de Portugal. Podem elles ser duros, grosseiros ou outra qualquer cousa que dependa do gôsto de cada qual; mas são puros, e esta é a regra. Entretanto, de toda a agitação de ha dezoito mezes, não ha duvida que ficou no espirito publico, que geralmente julga perfunctoriamente das cousas, a impressão que os vinhos portuguezes são falsificados, impressão erronea e altamente detrimental d'essa industria vital de um paiz a que estamos alliados pelas mais estreitas considerações. E isto não proveio sequer de algumas amostras de vinho fraudulento que porventura viessem de permeio com as centenares de vinho puro que aqui recebiamos de Portugal; mas, como lembrar-se-hão os leitores, tudo se originou de uma questão de methodo ou processo de analyse seguida pelo nosso Laboratorio.

Em 1886 o Laboratorio Nacional condemnára como salicylados alguns vinhos portuguezes para aqui enviados pelos proprios productores, que sustentavam a pé firme serem elles puros e genuinos, apenas doseados, na quantidade legal, com o alcool necessario. A questão dura mais de dous annos, o Governo Portuguez interveio n'ella e a Junta de Hygiene, a cujo cargo se achava (e devia achar-se ainda) o Laboratorio, fez uma analyse publica no principio de 1888, em que se acharam vestigios de acido salicylico, empregado o processo de analyse recommendado pelos chimicos Pellet, Grobert e Baudrimont, mas não usando o processo aconselhado por Yvon, e que emprega menor quantidade de vinho do que no processo Pellet. A Junta de Hygiene resolveu dar livre sahida a esses vinhos por ter reconhecido que não se lhes havia *ajuntado* o acido salicylico, embora fossem alli encontrados vestigios d'elle em quantidades diminutissimas. Resolveu tambem que, de janeiro de 1889 em diante, seriam condemnados os vinhos que, pelos methodos Pellet-Grobert-Baudrimont ou Yvon, modificados por Girard, apresentassem ainda até vestigios de acido.

Nos onze ou doze annos que se seguiram, as auctoridades brazileiras não condemnaram vinhos portuguezes de modo que ficasse ferida de qualquer modo a boa reputação d'esse producto. Mas no meiado de 1900 as condemnações começaram a tomar vulto e envolveram algumas marcas por cuja pureza productores e importadores se bateram com toda a confiança. Uma d'essas marcas (A. B. & C.) era exportada pelo proprio productor, havia muitos annos e nunca soffrera condemnação por salycilagem. De outras marcas, algumas analyses eram condemnatorias, outras não.

Os importadores, querendo justamente defender o bom nome de seus honrados constituintes, nomearam advogado e chimico. Este, o Dr. Berthaud, condemnou o processo colorimetrico de pesquiza do acido salicylico adoptado pelo Laboratorio (o de Pellet-Grobert), pelo qual demonstrou que se confunde com o acido o resultado das materias córantes dos

vinhos, sobretudo a œnocyanina que a soda caustica córa de verde e a a agua acidulada de vermelho.

O Dr. Borges da Costa defendeu não só o processo citado, modificado por Baudrimont, como tambem o de Girard, modificado, e sustentou que era obrigado a condemnar productos com qualquer vestigio do acido, sem doseal-o por ser inutil.

A questão tornou-se irritante. Em setembro procedeu-se a uma analyse publica do vinho na propria Alfandega. O Governo, em vez de nomear uma commissão de chimicos *dos dous lados*, que com toda a calma procurasse acertar, em beneficio do cumprimento da lei, dos grandes interesses commerciaes e da verdadeira sciencia, fez proceder, com grande estardalhaço, a uma demonstração publica, perante talvez 200 pessoas, do mesmissimo processo que os importadores impugnavam. Quando appareceram alguns dos commerciantes portuguezes interessados na «demonstração» e o seu chimico, ouviram-se gritos de *Fóra os Gallegos* e *Fóra o Francez* e outras observações como essas, bem deprimentes de nossa civilisação, n'uma repartição do Estado e n'uma prova publica com assistencia do Ministro da Fazenda.

Do outro lado, excluidos d'esse exame, os interessados nomearam uma commissão de sete chimicos nacionaes, que examinaram treze amostras de vinhos,—todos os que o Laboratorio condemnára e mais outros. O resultado das analyses feitas pelos processos Pellet-Grobert e Girard ambos modificados no sentido de tornal-os muito mais sensiveis para acido salicylico (feitas por conseguinte por processo impugnado pelos importadores) foi que *os vinhos continham acido salicylico em tão diminuta quantidade que não podiam «ser considerados como salicylados propositalmente, porquanto a dosagem por litro sendo no maximo 0gr,000825 mostra claramente que nenhum fim seria attingido com a introducção d'esta insignificante quantidade de acido salicylico que não se póde affirmar ser prejudicial á saude.»*

Na Alfandega bradavam em prol da «sciencia nacional», e eram agora sete distinctos profissionaes que censuravam virtualmente o nosso Laboratorio, por haver condemnado como nocivos á saude vinhos que ninguem podia affirmar-lhe serem prejudiciaes.

Emquanto tudo isto se passava aqui, o Dr. Ferreira da Silva, lente de chimica organica no Porto, director do Laboratorio Municipal d'essa cidade e sabio de reputação europeia na sua especialidade, tendo analysado os vinhos em questão e não duvidando do resultado encontrado de boa fé pelos brazileiros, chegou á conclusão de que tratava-se de um methodo de pesquiza e doseamento que, nas circumstancias da analyse do Rio de Janeiro, induzia a erro. O Dr. Ferreira da Silva entende que nos vinhos portuguezes póde existir qualquer principio que, corando de violeta pela applicação do perchloreto de ferro, faça crêr na existencia de acido salicylico, ou possa haver diminutissima dose de acido natural.

Não admittiu, porém, jámais que os vinhos em questão fossem salicylados, isto é, que se lhes tivessem ajuntado o nocivo acido, cuja supposta existencia levou-os á sua condemnação.

Entre os Drs. Ferreira da Silva e Borges da Costa, travou-se então um duello scientifico em que não queremos penetrar. Este ultimo sustentou que o Laboratorio, seguindo principalmente os processos de Pellet-Grobert-Baudrimont e o de Yvon, modificado por Girard, não se cingia a elles; que o processo official allemão empregado pelo contendor e seguido pela Austria e Suissa, não era efficiente; e que elle, director, desde que um producto continha acido salicylico, não se abalava com o doseal-o, pois devia condemnal-o. O Dr. Ferreira da Silva, em varios folhetos, sustentou que em *algumas* amostras de vinho purissimo encontrára com effeito o que *parece* ser acido salicylico em vestigios, não se podendo ainda precisar a natureza d'este principio natural, que o Laboratorio de Lisboa, proseguindo tambem n'estas pesquizas, achou ser sublimavel e crystallisavel em agulhas de 155 graos de fusão e de que o proprio Dr. Ferreira da Silva, empregando a benzina e o chloroformio, obteve alguns crystaes, se bem que fossem em quantidade insufficiente para analyse. O illustre chimico, apesar de que este corpo esteja indeterminado ainda na sciencia, conjectura que seja o proprio acido salicylico, que viria d'est'arte a ser natural de certos vinhos, como o são o acido borico, a alumina e outras substancias em varios generos de alimentação publica. D'esta mesma opinião são os chimicos Medicus, Mastbaum, Vitali (de Bolonha), Hefelmann (de Vienna), e parece que tambem o é agora o proprio Pellet, o iniciador do processo mais seguido pelo Dr. Borges da Costa. A'cerca dos processos de analyse preconisados pelo Dr. Borges da Costa, o illustre chimico portuguez allegou que eram erroneos, pois davam como *salicylados* ou falsificados vinhos que não o são, o erro provindo, sobretudo, da grande quantidade de vinho em que o Dr. Borges da Costa operava. E a polemica continuou n'este terreno por algum tempo, polemica que, repetimos, só nos interessa pelos seus resultados geraes, que já ficou patente quaes foram, isto é:

1.º O nosso Laboratorio, empregando os processos de analyse de Pellet e Girard, achou acido salicylico em certos vinhos portuguezes de marcas acreditadas, e condemnou-os como nocivos á saude publica;

2.º O proprio Laboratorio reconheceu que pelo menos alguns dos vinhos condemnados não foram propositalmente falsificados, pois ao passo que em algumas amostras a reacção tivesse sido negativa, em outras amostras dos mesmissimos vinhos fôra encontrado o tal acido. (Officio n.º 379, de 4 de dezembro de 1900, ao Ministro da Fazenda);

3.º O Laboratorio só encontrou vestigios de acido salicylico em *tres por cento* das amostras que examinou; e a commissão de sete chimicos nacionaes, que fizeram a analyse dos vinhos condemnados e de outros, só

encontrou o *maximo* de 825 milligrammas de acido ou *menos de meia gramma por cada pipa de vinho.*

Entretanto, é este o estabelecimento que pretende não ser inimigo do commercio! É evidente ao mais leigo dos leigos n'este assumpto, que esta pretendida introducção, ou nas palavras da lei, a *addição* d'esta minuscula quantidade de acido salicylico não poderia jámais prestar-se a qualquer intuito que fosse, de parte do fabricante, já no referente ao gôsto, já no que toca á conservação do vinho. Isto, por si só, devia ser sufficiente para convencer a um estabelecimento do Estado, isento de caprichos e malevolencia, de que não se tratava da incidencia legal da *addição* do acido salicylico, isto é, de uma fraudulenta falsificação. Esta suggestão de mero senso commum era preferivel a toda essa teimosia em processos chamados de alta sciencia.

O Laboratorio não existe para dar espectaculo de alta sciencia, exigindo que só productos de alimentação de uma pureza ideal entrem no consumo publico. Suppõe-se que elle, de boa fé e como um auxiliar do commercio legitimo, obste á entrada de substancias nocivas á saude. Ora, admittindo que o Laboratorio achasse, não em 3 % das amostras analysadas, mas em todas as pipas de vinho portuguez, ainda até a *meia gramma por pipa*, que nem como maximo achou existir n'ellas a commissão da Eschola Polytechnica,—que injuria faria similhante quantidade á saude publica? Nenhuma. A mesma commissão affirmou que não era prejudicial. O Dr. Ferreira da Silva lembrou que essa quantidade de nove decimos de milligramma achados pela commissão equivale a dizer que quem bebesse um litro de vinho quotidianamente, só ao cabo de 3 e meio annos conseguiria ingerir uma gramma de acido salicylico,—quando os medicos o receitam ás vezes em doses de 10 grammas n'um só dia. M. Pellet, o principal auctor do processo mais seguido pelo Laboratorio para a pesquiza do acido, tambem escreve que de similhante vestigio de acido nada ha a receiar para a saude publica.

Mas póde-se dizer que tudo isto são opiniões abstractas de homens scientificos e que na prática é o nosso Laboratorio quem tem razão, pois nos paizes mais cultos da Europa os vinhos alludidos seriam condemnados. Esta ultima prova é a que tiramos ha pouco e constitue realmente o fim principal d'este artigo.

Para que não se pretenda que os vinhos aqui condemnados, com verdadeira diffamação da viticultura portugueza, o seriam igualmente onde quer que se cure bem da saude publica, resolvemos fazer examinar amostras de tres d'esses vinhos mais conhecidos e condemnados pelo nosso Laboratorio de Analyses, não só pelo Laboratorio Municipal de Pariz, como pelo Instituto Chimico Agronomico de Berlim. O Dr. Borges da Costa será, de certo, o ultimo a impugnar o testemunho d'estes estabelecimentos. Do Laboratorio Municipal de Pariz é director, e assigna a analyse feita para nós, o Snr. Girard, auctor e modificador de um dos

processos de analyse com que o nosso Laboratorio opéra, segundo muitas vezes o tem repetido o seu director.

Entretanto é o Snr. Girard quem diz que nas tres amostras de vinho condemnado no Rio de Janeiro *não ha acido salicylico*,—não ha acido em quantidade apreciavel em estabelecimento que tem por fim sobretudo salvaguardar os interesses da saude publica. O Snr. Dr. Borges da Costa mesmo chamou de *classico* ao processo Yvon modificado por Girard e por elle achou acido salicylico; mas é Girard quem assegura que n'estas tres amostras não o ha.

A analyse que mandamos fazer em Berlim, do mesmo modo, nega igualmente a existencia do acido salicylico nas mesmas amostras. Diz elle textualmente: «Podemos affirmar com segurança que os vinhos que nos foram submettidos para analyse podem ser considerados como *vinhos tintos puros* tanto pelo seu caracter como pela sua composição... Não se verifica adulteração alguma nem de assucar misturado, nem de acido salicylico, nem de saccharina, nem de nenhuma outra especie.»

Verão os leitores, pelos documentos que precedem ás traducções das analyses, que procuramos tomar todas as precauções para que jámais se podesse allegar que estas amostras eram de vinhos differentes dos que foram condemnados. O director d'esta folha foi o proprio portador d'estas amostras devidamente comprovadas como genuinas dos vinhos em questão. E submettendo-as ao exame analytico nas duas capitaes europeias limitou-se a pedir que tal exame se fizesse no sentido de achar-se nos vinhos acido salicylico ou outra substancia nociva á saude publica. O resultado ahi está. O nosso Laboratorio condemna como prejudiciaes á saude vinhos que em Pariz e Berlim, onde se deve saber o que é vinho nocivo, teriam livre prática.

Muito melhor teria sido que o Laboratorio Nacional, em vez de diffamar os vinhos de um paiz amigo e cuja industria lucta hoje pela propria existencia, como acontece com a nossa lucta na do café,—reconhecesse que o que lhe cumpre verificar é se ha *qualquer addição que seja* de acido salicylico. É só esta *addição*, esta falsificação, que torna o vinho condemnavel. No seu officio n.º 379 de 4 de dezembro de 1900, o mesmo Snr. Dr. Borges da Costa reconhece que em França é a *addição* em qualquer dose de acido salicylico ás substancias alimenticias e bebidas que as torna condemnaveis,—e a França entende *alguma cousa* d'estes assumptos. Melhor tambem seria que em vez de sustentar pyrrhonicamente que segue o melhor processo de analyse, condemnando até o processo official allemão tambem seguido na Austria e na Suissa (pobres allemães, pobres austriacos, pobres suissos!) cogitasse um pouco do que disseram Grimaux e Windisch, a seu turno citados pelo Dr. Ferreira da Silva, quando dizem que por ora não existe processo de analyse para a determinação quantitativa de acido salicylico que seja de uma execução facil e geral, que seja exacto e recommendavel.

Mas, paremos aqui por hoje e reproduzamos agora as analyses em questão (1).

---

PUBLICA-FÓRMA

Excellentissimo senhor inspector da Alfandega.—O abaixo assignado, advogado dos negociantes importadores dos vinhos portuguezes, requer a V. Exc.ª se digne mandar-lhe fornecer com todas as condições de garantia para a identidade amostras dos vinhos condemnados das seguintes marcas: *BJPJ*, *F&P*, *AM&C* e *Portella*, desejando que as amostras sejam provenientes dos mesmos barris de onde foram colhidas as ultimas amostras tiradas para o Laboratorio Nacional de Analyses. P. deferimento. Estava collada uma estampilha federal representando o valor de trezentos réis, e sobre a mesma o seguinte: Rio de Janeiro, tres de setembro de mil e novecentos.—*Francisco de Paula Leite e Oiticica.* — Despacho: Tirem-se as amostras pedidas em presença do fiscal do trapiche e com as cautelas já recommendadas por esta inspectoria. Á margem o seguinte: Tres do nono de mil e novecentos.—*A. B. Franco.* E no verso do papel o seguinte: Illustrissimo senhor inspector. Foram tirados quinze meios litros de vinho marca *Portella*, e conforme indicam os rotulos dos litros do mesmo barril de onde foram tirados os ultimos e igual quantidade da marca *JPBJ*, nas mesmas condições, e mais cinco meios litros de cada marca de um outro barril ainda não analysado. Da marca *AM&C* foram igualmente tirados quinze meios litros. Todas estas amostras acham-se revestidas, digo, foram tiradas com as cautelas recommendadas por esta inspectoria. Trapiche da Ordem, tres de setembro de mil e novecentos.—O fiscal, *Pedro A. Andrade.* Em tempo declaro que a marca dos cem barris de decimos é *BJPJ* e não *JBPJ*, como acima declarei. *Era ut supra.—Pedro A. Andrade.*—Á margem o seguinte: Pedro A. Andrade é a rubrica que uso nos papeis officiaes da Alfandega. Capital Federal, dezenove de março de mil novecentos e um. *Pedro Alvares de Andrade.* Reconheço a assignatura supra. Rio, dezenove de março de mil novecentos e um. Estava o signal publico. Em testemunho da verdade, *Affonso Herculano da Costa Brito.* Era este o conteúdo d e uma petição despacho e cumprimento do mesmo, com reconhecimento da firma do fiscal, que me foi entregue para extrahir a presente publica-fórma e ao proprio original me reporto em poder do apresentante, a quem entreguei com esta; e conferi, subscrevo e assigno, n'esta cidade do Rio de Janeiro, Capital Federal da Republica dos Estados-Unidos do Brazil, aos dezeno-

---

(1) Veja-se a nota a pag. 18. *(Nota do auctor d'este opusculo.)*

ve dias do mez de março de mil novecentos e um. E eu, Affonso Herculano da Costa Brito, que subscrevi e assigno em publico e raso no impedimento do tabellião vitalicio. Rio, 19 de março de 1901.— *Affonso Herculano da Costa Brito.* (Estavam colladas tres estampilhas de trezentos réis cada uma.)

(*Traducção*):

LABORATORIO MUNICIPAL DE CHIMICA

—Analyse quantitativa n.º 756 (*AM&C*).

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o n.º 885 pelo Snr. Mesquita contem:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 996,3 |
| Alcool % em volume | 11,0 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 88,70 |
| Extracto sêcco a 100º | 22,44 |
| Extracto no vacuo | 29,7 |
| Assucar reductor | 6,30 |
| Sulfato de potassio | 0,32 |
| Tartaro | 1,63 |
| Cinzas | 1,56 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,38 |
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | traços |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | + 24' |

*Prova*—Vinho tinto, ordinario e commum.

—Analyse quantitativa n.º 757 (*BJPJ*).

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o n.º 886 pelo Snr. Mesquita contem:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 992,6 |
| Alcool % em volume | 12,7 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 102,64 |
| Extracto sêcco a 100º | 17,60 |
| Extracto no vacuo | 25,2 |
| Assucar reductor | 4,58 |
| Sulfato de potassio | 0,93 |
| Tartaro | 0,35 |
| Cinzas | 3,56 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,33 |

| | |
|---|---|
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | 0 |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | + 10' |

*Prova*—Vinho tinto, ordinario, em começo de alteração.

—Analyse quantitativa n.º 758 (*Portella*).

O director do Laboratorio Municipal certifica que a amostra depositada sob o n.º 887 pelo Snr. Mesquita contem:

| | |
|---|---|
| Densidade a 15º | 991,3 |
| Alcool % em volume | 12,8 |
| Alcool em peso (em grammas por litro) | 103,46 |
| Extracto sêcco a 100º | 15,76 |
| Extracto no vacuo | 22,3 |
| Assucar reductor | 2,87 |
| Sulfato de potassio | 0,33 |
| Tartaro | 0,42 |
| Cinzas | 2,68 |
| Acidez (em acido sulfurico) | 5,68 |
| Acido salicylico | 0 |
| Acido sulfuroso | traços |
| Acido borico | 0 |
| Côr | boa |
| Polarimetro | + 14' |

*Prova*—Vinho tinto ordinario, em começo de alteração.

Pariz, 17 de outubro de 1901.—O director do Laboratorio Municipal, *C. Girard.*

—Em todos os boletins de analyse estava o carimbo «Laboratorio Municipal de Chimica—Prefeitura de Policia.»

---

CHEMISCHES INSTITUT, BERLIN

*Caro senhor.*—A analyse das amostras de vinho recebidas por nós em 8 de outubro deu os seguintes resultados:

*Amostra n.º 1*

Continha-se ella em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 1. As garrafas estavam lacradas e o lacre preso por meio da fita de papel que vinha junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0,9924 |
| Alcool | 10,85 % pelo peso |

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica do producto distillado, depois de separado o alcool | 0,9830 |
| Extracto | 1,806 % |
| Acido total | 0,84 % |
| Acido volatil | 0,2884 % |
| Acido tartarico | não existente |
| Cremor de tartaro | 0,282 % |
| Assucar determinado directamente | 0,220 % |
| Assucar depois da inversão | 0,242 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,2° |
| Polarisação depois da inversão | 0,2° |
| Cinza | 0,2652 % |
| Acido phosphorico | 0,209 % |
| Acido sulfurico | 0,132 % |
| Chloro | 0,0107 % |
| Materia corante | não existente |
| Acido salicylico | » » |
| Saccharina | » » |

*Amostra n.º 2*

A amostra continha-se em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 2. As garrafas estavam lacradas e o lacre estava preso por meio da fita de papel n.º 2, que vinha junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0.9917 |
| Alcool (pelo peso) | 10,85 % |
| Extracto | 2,024 % |
| Acido total | 0,861 % |
| Acido volatil | 0,2856 % |
| Acido tartarico | não existente |
| Cremor de tartaro | 0,282 % |
| Assucar directamente determinado | 0,208 % |
| Assucar depois da inversão | 0,217 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,1° |
| Polarisação depois da inversão | 0,1° |
| Cinza | 0,37 % |
| Acido phosphorico | 0,0178 % |
| Acido sulfurico | 0,0342 % |
| Chloro | 0,0053 % |
| Materia corante | não existe |
| Saccharina | » » |
| Acido salicylico | » » |

*Amostra n.º 3*

A amostra continha-se em tres garrafas que tinham a etiqueta n.º 3. As garrafas estavam lacradas e o lacre estava preso pela fita de papel n.º 3 que estava junta:

| | |
|---|---|
| Gravidade especifica | 0,9955 |
| Alcool (pelo peso) | 9,64 % |
| Extracto | 2,3244 % |
| Acido total | 0,795 % |
| Acido volatil | 0,1704 % |
| Acido tartarico | 0,09375% |
| Cremor de tartaro | 0,3055 % |
| Assucar directamente determinado | 0.368 % |
| Assucar depois da inversão | 0,367 % |
| Polarisação antes da inversão | 0,2° |
| Polarisação depois da inversão | 0,2° |
| Cinza | 0,3228 % |
| Acido phosphorico | 0,019 % |
| Acido sulfurico | 0,0141 % |
| Chloro | 0,017 % |
| Materia corante | não existe |
| Acido salicylico | » » |
| Saccharina | » » |

*Observações*—Relativamente a estas analyses fazemos as seguintes observações:

Empregamos n'estas analyses aquelles processos que são adoptados pelo *Reichgesundheitsamt* (Repartição Imperial de Saude Publica) como processos adequados para a analyse do vinho.

A determinação do alcool foi feita não só directamente, como tambem pela differença entre a gravidade especifica do vinho e o residuo, isento do alcool, depois da distillação.

Do mesmo modo o extracto foi encontrado por determinação directa e tambem pela gravidade especifica.

O exame, quanto ao assucar, foi feito com o maior cuidado e de modo a ser a quantidade de assucar determinada tanto antes como depois da inversão, de accordo com o processo Fehling. Ao mesmo tempo foi tambem determinado se a rotação no apparelho polarisador soffria alteração, a fim de se descobrir qualquer possivel adulteração pelo assucar de batata, etc.

A determinação do acido tartarico foi feita pelo processo modificado de Berthelot e Fleurieu, o do cremor tartaro pelo processo modificado de Schneider.

A prova de adulteração por meio de pigmentos estranhos fez-se com

todas as côres empregadas na prática para colorir o vinho. O vinho foi examinado analyticamente pelo spectroscopio, e fizeram-se provas de côr com fios de lã, que foram depois submettidas a outras provas.

Além d'isso fizeram-se as provas de Filhol com a ammonia e o sulfhydrato de ammonia; de Sulzack, com acido nitrico; de Gautier, com o zinco e o acido sulfurico; de Carpene, com a cal viennense; de Nessler, com o acetato de sodio; de Moitessier, com o acetato de chumbo, hydrato de potassio e o acido sulfurico; e de Ambuhl, com o tartrato de potassio e antimonio.

O exame da saccharina foi feito de accordo com o processo C. Schmidt; o do acido salicylico por meio da extracção com o ether e o ether de petroleo, e o exame do extracto ethereo com a phenolphtaleina e o chloreto ferrico.

Á vista d'estes resultados, podemos affirmar com segurança que os vinhos que nos foram submettidos para analyses pódem ser considerados *vinhos tintos puros*, tanto pelo seu caracter como pela sua composição. No que diz respeito á composição, coincidem com os vinhos portuguezes do districto de Coimbra e tambem com os vinhos dos Pyrineus orientaes, por exemplo: Carrignan, Aramon, e especialmente com os vinhos produzidos de videiras importadas da America para os Pyrineus, como sejam por exemplo os vinhos de Jacquez.

Não se verifica adulteração alguma nem de assucar misturado, nem de acido salicylico, nem de saccharina, nem de nenhuma outra especie.

### Rotulos das garrafas

Marca Portella, 400 barris de 5.º (do 1.º barril), vindos do Porto, no *Colombia*, entrado em 22 de junho de 1900, consignados e despachados por Zenha, Ramos & C.ª. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900.—O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da inspectoria de 3 de setembro de 1900.

—Marca BJPJ, 100 barris de 10.º (do mesmo barril), vindos do Porto, no *Colombia*, entrado em 22 de junho de 1900, consignados e despachados por Zenha, Ramos & C.ª. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900.—O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da inspectoria de 3 de setembro de 1900.

—Marca AM&C, 90 barris de 5.º e 20 barris de 10.º, vindos do Porto, no *Paranaguá*, entrado em 15 de junho de 1900, consignados e despachados por Alberto Martins & C.ª. Um barril ainda não analysado. Trapiche da Ordem, 3 de setembro de 1900.—O conferente, *Pedro A. de Andrade*. Despacho da inspectoria de 3 de setembro de 1900.

(Por cima d'esses rotulos, analyses n.os 1, 2 e 3; e nas fitas de papel lacradas que fechavam as garrafas, rotulos e fitas colladas em uma grande folha de papel, estava o seguinte carimbo: Chemisches Institut.—Dr. Saulmann u. Dr. N. Caro.—*Nota da Red.*)

(Do *Jornal do Commercio* do Rio de Janeiro, de 2 de maio de 1902.)

---

### *b*) Ainda o Laboratorio Nacional de Analyses

A resposta que o Snr. Dr. Borges da Costa dignou-se dar ao nosso artigo de 2 do corrente foi ante-hontem publicada no *Diario Official*, na fórma de um officio ao Snr. Ministro da Fazenda.

Os que teem seguido esta questão serão os juizes entre o commercio d'esta Capital, e, póde-se dizel-o, de todas as praças da Republica, e o director do Laboratorio, cuja defeza não passa do já enfadonho repisar de pomposas phrases sobre «os nobres fins a que se destina o Laboratorio Nacional de Analyses», do «estabelecimento da ordem do Laboratorio» e tambem das já fatigantes «theorias» e «opiniões» do Snr. Dr. Borges da Costa, que, devéras, nada téem de edificantes.

Em nosso artigo alludido, depois de narrarmos succintamente as principaes peripecias da questão da falsificação dos vinhos pela salicylagem, dissemos que, apesar de nunca termos vacillado sobre a perfeita seriedade e boa fé dos productores e importadores dos vinhos *em questão*, e que foram condemnados pelo Snr. Dr. Borges da Costa, resolvemos mandar proceder á sua analyse por estabelecimentos estrangeiros acima de toda a excepção, não só pela sua competencia scientifica (como aliás temos entre nós), como pela sua isenção das prevenções, predilecções e outros sentimentos que poderiam ter dominado o nosso proprio ambiente. E o director d'esta folha, que embarcaria brevemente para a Europa, pediu aos interessados que lhe dessem amostras dos vinhos condemnados, exigindo que taes amostras viessem comprovadas officialmente pela Alfandega, como sendo genuinamente dos barris condemados. N'esta conformidade requereu á Alfandega o advogado dos importadores, o Snr. Dr. Oiticica; e, após alguns dias, nos foram entregues doze meias garrafas contendo amostras de tres dos vinhos condemnados, quatro meias garrafas de cada um, que destinavamos a dous estabelecimentos diversos na Europa. Cobriam as suas rolhas um rotulo devidamente lacrado, indicando a marca do vinho, a data do despacho da Alfandega e outros pormenores, além da assignatura do conferente. Como o Instituto Chimico de Berlim teve a feliz ideia de despregar este proprio rotulo, e o lacre e barbante que o seguravam á rolha, e de nol-o restituir, os interessados n'esta questão poderão ainda hoje examinal-o, no escriptorio da administração d'es-

ta folha, como prova, aliás desnecessaria, da sinceridade com que nos quizemos informar de quem tinha razão n'esta questão.

Sujeitas estas tres amostras ao dito Instituto Chimico de Berlim e ao Laboratorio Municipal de Pariz, a que preside o celebre GIRARD, até agora tão citado como Mestre pelo Snr. Dr. BORGES DA COSTA, que pretende seguir os processos adoptados por aquelle especialista para a pesquiza do acido salicylico nos vinhos, *ambos os estabelecimentos não acharam o tal acido nos vinhos examinados, e que aqui foram condemnados pelo snr. Dr.* BORGES DA COSTA. Tiramos, pois, a conclusão que vinhos que na Capital do Brazil são excluidos do consumo como nocivos á saude, por conterem acido salicylico, segundo a analyse entre outras, de YVON-GIRARD, são considerados pelo proprio GIRARD, Director do celebre Laboratorio Municipal de Pariz, como isemptos de acido salicylico. Isto sem computar a valiosa analyse de Berlim.

Nós não ignoramos, á vista do parecer dos doutos chimicos que aqui examinaram estes vinhos, que houvesse n'elles traços d'aquelle acido ou cousa que com elle se pareça e sobre que a sciencia ainda não fez luz certa. O Laboratorio Nacional de Analyses, ainda quando tivesse existencia justificada, do modo porque está organisado, não póde de certo arvorar-se em academia scientifica para discutir pontos theoricos de chimica. A SAUDE *publica* é a razão de ser ostensiva d'aquelle estabelecimento, e sob este aspecto deixamos nitidadamente provado que vinhos portuguezes que seriam admittidos ao consumo em Pariz, onde entendem d'estas cousas de analyses de vinhos, teem sido aqui refugados como nocivos á saude da nossa população pela prepotencia escandalosamente arbitraria concedida ao Snr. Dr. BORGES DA COSTA.

Sua resposta devia versar sobre este ponto, que É O PONTO da nossa contestação. Mas o que faz o director do Laboratorio?

—Elle reitera as razões sediças da nocividade do acido salicylico,—esquecendo sempre, com a costumada malevolencia, que nenhum dos auctores que cita trata de acido salicylico *natural* que se encontre em substancias alimenticias, mas de qualquer *ajuntamento* d'elle n'ellas, que é condemnada universalmente,—como a condemnava o Brazil, no tempo da Junta de Hygiene. Aproveita a occasião, quando se trata APENAS *dos vinhos condemnados por elle, director, em 1900*, para dizer que *em outras epochas* havia vinhos portuguezes francamente salicylados, d'este modo procurando talvez confirmar a impressão de que os vinhos portuguezes ainda hoje são em regra falsificados.

Adduz, depois, uma historia comprida de um correspondente do *Diario de Noticias* de Lisboa, em Madrid, mandando dizer que o correspondente de Lisboa do *Heraldo*, de Madrid, mandára dizer que os vinhos condemnados pelo conselho de sanidade do Rio de Janeiro eram hespanhoes e não portuguezes, e haviam sido exportados de Valencia, na Hespanha; e, acrescenta o Snr. Dr. BORGES DA COSTA que estes vinhos são

justamente os que condemnou em 1900, conculcando propositalmente dous factos: que os vinhos de que nos occupamos, *segundo a Alfandega*, —segundo o attestado do conferente Pedro A. de Andrade,—vieram, uma partida de 90 barris de quinto e 20 barris de decimo, do Porto, no *Paranaguá*, entrado a 15 de junho de 1900; outra de 100 barris de decimo, do Porto, no *Colombia*, entrado a 22 de junho de 1900; e, finalmente, a terceira de 400 barris de quinto no mesmo *Colombia*, igualmente procedente do Porto. Um funccionario publico que, á vista d'estas provas, que elle mesmo reproduz no seu officio ao Ministro, vem dizer que tratava-se de vinhos hespanhoes, diffamando do outro lado os vinhos portuguezes, seus productores e importadores, desce muito baixo na verdade.

Mas se de tudo isto trata o director do Laboratorio, nada diz ácerca do unico ponto de accusação que articulamos contra o seu estabelecimento,—que em Berlim e Pariz os dous estabelecimentos, que elle mesmo teve a condescendencia de julgar idoneos, não acharam acido salicylico em tres dos vinhos que elle condemnou. Esta prova esmagadora da competencia *prática* do seu Laboratorio elle absolutamente ignora. O Snr. Dr. Borges da Costa compara as analyses de Berlim com as de Pariz, disserta sobre os numeros que representam o alcool, o tartaro e as cinzas e tem a ousadia de concluir que as amostras analysadas em Pariz não são identicas ás analysadas em Berlim!

Nós poderiamos-nos contentar em repetir ao publico commercial que as garrafas que recebemos, *devidamente constatadas pela Alfandega*, foram de tres marcas apenas, quatro garrafas de cada uma. Mas, já que o Dr. Borges da Costa impugna a certidão da propria repartição a que está annexo, diremos apenas que elles lá se entendem.

Mas não ha duvida que o vinho analysado em uma das capitaes foi o mesmissimo, tirado das mesmissimas pipas pelo conferente da Alfandega. As discrepancias que o director do Laboratorio aponta com exclamações são as que, infelizmente para a sciencia, se notam frequentemente em analyses chimicas. Ha dias recebemos de S. Paulo um interessante folheto do snr. Nicolau P. de C. Vergueiro, queixando-se da enorme differença nos dados chimicos dos dous estabelecimentos officiaes do seu estado, o Instituto Agronomico e o Laboratorio de Analyses Chimicas, que examinaram um vinho produzido por elle. Nem estas analyses concordam entre si, nem com outras do mesmo vinho a que o proprio Estado mandou proceder nos mesmos estabelecimentos, nem ellas concordam com a analyse do Laboratorio do Dr. Borges da Costa. Taes differenças provém de muitas causas em que não queremos entrar, pois não fazemos dissertações scientificas n'este logar; mas são factos constantes. N'um relatorio apresentado ao governo portuguez sobre as estações chimico-agricolas, o illustre chimico director d'esse serviço, o snr. L. A. Rebello da Silva, teve occasião de lembrar que um dos mais notaveis agronomos da

actualidade, o Snr. Genay, mandou examinar a mesma terra em tres Laboratorios diversos dirigidos por homens da estatura scientifica de Grandeau, Dehérain e Maret e Delattre. Segundo uma d'essas analyses, a terra era rica em acido phosphorico, pobre em potassa: segundo as outras era pauperrima em acido phosphorico. Ora, isto é o que se dá em Laboratorios dirigidos por homens, ao lado dos quaes o director do nosso não acha logar: não deveria este, pois, para ser bom e consciencioso empregado, ter muita cautella em condemnar e infamar productos estrangeiros de toda a casta, inclusive alguns, fabricados e preparados por firmas opulentas e que ganharam a sua opulencia em successivas gerações de honrado trabalho, e com a approvação dos povos dos seus paizes, onde a hygiene é um facto real e a adulteração nociva promptamente punida?

Para mais embrulhar o Ministro e a quem lêr o seu officio, o Snr. Dr. Borges da Costa diz que a amostra do vinho AM&C, analysada em Berlim, foi, como indica o rotulo, de um barril não analysado: por conseguinte pula á conclusão que tal vinho não foi analysado no Laboratorio Nacional. Nada que pareça mais justo e plausivel do que isto; mas tambem nada pôde mostrar, melhor do que tal argumentação, a má fé com que, ácerca d'este assumpto, discute o director do Laboratorio.

Precisamos explicar áquelles de nossos leitores que, felizmente, não passam pelas boas ou más graças d'aquelle estabelecimento, que de uma partida, digamos, de cem pipas de vinho, não são examinadas todas as pipas; se estas são da mesma marca e veem em pipas iguaes e para um só destinatario, o Laboratorio examina o vinho de uma ou duas: se encontra acido salicylico n'uma só, *todas as cem pipas são condemnadas* sem appellação nem aggravo, e o importador é multado em 1:000$000. Assim, se o vinho examinado em Berlim não foi de uma das pipas de que se tinham já tirado amostras para analyse, não *fez menos parte do vinho condemnado pelo nosso Laboratorio*, isto é, de uma das pipas da mesma partida. E o Snr. Dr. Borges sabe que o conferente, que teve ordem do inspector para fornecer amostras do *vinho condemnado*, não ia supprir outro vinho de outra partida.

E este ponto nos dá incidentalmente nova prova da iniquidade do Laboratorio do Snr. Borges da Costa: é elle proprio quem nos diz que procura-se vêr «contradicção no Laboratorio Nacional no facto de ter encontrado acido salicylico em algumas amostras de vinho marca Portella e não o ter encontrado em outra amostra, não do mesmo vinho, mas de vinho da mesma partida, analysado posteriormente. Tal facto nada tem de contradictorio nem de extraordinario», pois taes partidas, diz ainda, são constituidas «geralmente por vinhos de qualidades diversas... provenientes muitas vezes de diversos productores». Muito bem: mas o leitor, leigo n'estes mysterios do Laboratorio de Analyses, pergunta logo: 1.º, se é justo ao commercio que elle condemne 99 barris porque achou n'um d'elles alguns vestigios de acido salicylico; e 2.º, se é justo á saude publica deixar

que tenha livre prática o tremendo veneno de 99 barris, só porque o barril analysado foi achado isento. Tudo isto mostra como é inutil, até pueril, o trabalho d'esta repartição do Estado. Por processos requintados acha acido salicylico em vinhos que em Berlim e Pariz, por outros processos muito differentes entre si, mostram não conterem tal substancia de modo perceptivel á analyse commum, tendo em vista a saude publica. Repartição essencialmente de hygiene, o Laboratorio Nacional de Analyses está destacado da direcção geral d'este serviço, que é mantido pela Republica, já não fallando da Hygiene Municipal; com o resultado que o Snr. Dr. Borges da Costa, não tendo realmente a quem responder senão ao Ministerio, ao qual são totalmente alheias as questões relativas á saude publica, constituiu-se em um dictador não só do que é e não é nocivo, em quanta substancia alimenticia entra n'este mercado, mas das reputações europêas mais affirmadas no commercio do preparo e exportação d'essas substancias.

É preciso que o Congresso olhe para isto. Durante o governo do marechal Deodoro, somos informados que teve este de pagar centenas de contos de réis de indemnisação a um fabricante estrangeiro de cerveja que, analysada n'uma das Alfandegas do Norte, foi julgada conter n'um copo mais strychnina do que necessaria para matar a muitas pessoas. Taes são as consequencias dos juizos temerarios, malevolos ou, como n'esse caso, desassisados.

O Congresso que nomeie uma commissão de syndicancia d'este assumpto, e reconhecerá quão pacientemente tem soffrido o commercio do Rio de Janeiro, e que zombaria não é a tal guarda da saude publica da Alfandega. Ainda ha dias tivemos noticia de dous casos curiosos, que o leitor nos desculpará de certo de engastal-os aqui:

1.º Em agosto de 1901 o Laboratorio Nacional condemnou, como contendo acido borico, duas caixas, n.os 2:153 e 2:154, com coalho em pó para fabricação de queijo. Com estas duas caixas, o importador recebeu mais tres com garrafas de extractos colorantes, que passaram á analyse. Pois bem: no edital de praça, n.º 18, no dia 2 de maio corrente, as ditas caixas n.os 2:153 e 2:154 foram arrematadas em hasta publica, ás portas da Alfandega, pelo mesmissimo importador, que pagou 61$200. Estas caixas vieram pelo vapor allemão *S. Paulo* e foram descarregadas, diz a Alfandega, a 8 de junho de 1901. Temos em nosso poder a factura do exportador de Malmo (Suecia), o edital da Alfandega e a conta do pagamento a este feito pelo lanço do arrematador. E vivam a saude publica e seu Laboratorio!

2.º Não ha muito tempo uma casa respeitavel d'esta praça recebeu certa marca de aguardente, parte em garrafas e parte em duas meias pipas: o destinatario no despacho passou estas a terceiros, que as retiraram sem condemnação. O mesmissimo genero engarrafado, porém, foi condemnado, facto este que, repetirá o Snr. Dr. Borges da Costa, «nada

tem de contradictorio nem de extraordinario», para elle e para os que acreditam na sua sciencia e lisura, e na utilidade da sua anarchica repartição.

Concluiremos com uma observação, de natureza quasi pessoal, dirigida ao Snr. director. Para impugnar o que avançamos sobre os gritos de *Fóra os gallegos! Fóra o francez!* na analyse publica no Laboratorio, em 1900, o Snr. Dr. Borges da Costa cita o que disse no dia seguinte uma noticia da nossa folha em que referindo-se ás «manifestações» que houve, accrescenta o noticiarista que ellas foram feitas «sem alteração alguma de boa ordem.» Se o Director quizer dar-nos a honra de uma visita, mostrar-lhe-hemos de que punho são aquellas linhas inseridas na noticia principal, aliás escripta por um dos nossos redactores; e reconhecerá que o testemunho é, sob todos os pontos, suspeito, por ser do seu proprio filho, então reporter d'esta folha.

(Do *Jornal do Commercio* do Rio de Janeiro, de 19 de maio de 1902.)

---

## II. A minha correspondencia com o snr. Orlando Rangel (pag. 16)

### *a)* Ferreira da Silva a Orlando Rangel

1.ª—Porto, 9 de março de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Orlando Rangel. —No numero 4 do *Brazil-Medico*, publicado em 22 de janeiro de 1901, encontro uma referencia de V. Exc.ª á minha intervenção na questão dos vinhos portuguezes suppostos salicylados.

Estranha que eu não publicasse o parecer que V. Exc.ª emittiu na sua sábia resposta ao Snr. Dr. Borges da Costa, attribuindo essa omissão a se encontrar ahi frisada uma circumstancia, «que é a consagração da verdade, da verdade das analyses, da verdade dos processos—*a regeneração da coloração*»,—que consiste em reproduzir a coloração violacea pelo perchloreto de ferro, depois de a ter feito desapparecer pelo tratamento com o acido sulfurico.

Cumpre-me elucidar V. Exc.ª a este proposito, em que não insisti até agora, pela circumstancia do Snr. Dr. Borges da Costa não lhe ter dado um grande valor. Nos vinhos naturaes, de procedencia absolutamente garantida, sobre que operei, consegui essa regeneração da coloração violacea, exactamente como se póde effectuar com um soluto de acido salicylico.

D'este facto se conclue que o principio natural, existente n'alguns vi-

nhos portuguezes, tem a mais esse caracter commum com o acido salicylico.

Outros pontos tocados por V. Exc.ª no dito artigo, e principalmente a attitude do Snr. Pellet na questão pendente, já foram por mim discutidos nas respostas dadas ao Snr. Dr. Borges da Costa.

Entretanto ha dois assumptos que é conveniente que eu esclareça. É o primeiro que, tendo sustentado até agora a existencia em certos vinhos portuguezes perfeitamente puros de um principio natural que dá a reacção ferrica do acido salicylico, tenho dito tambem, que as experiencias realisadas me não parecem sufficientes para o identificar com o acido salicylico; *póde ser ou não ser esse acido;* julgo até mais provavel que o seja; mas, em meu entender, são precisas mais provas do que as que existem. Não queira, pois, V. Exc.ª, attribuir-me a ideia de que eu conteste em these que o principio descoberto nos vinhos portuguezes puros e genuinos seja acido salicylico. Quando as provas me parecerem completas, acceitarei sem difficuldade a noção da existencia de acido salicylico natural nos vinhos, como já se acceita a do acido borico.

Outro assumpto, para o qual V. Exc.ª chama a attenção, é a *acidulação*, que muito póde influir nos resultados da pesquiza. Não me parece de alcance este reparo de V. Exc.ª, porque a dar-se a influencia nociva da acidulação, seria ella não para fazer apparecer a côr violeta, mas muito pelo contrario para obstar á sua apparição.

Em todo o caso um methodo que, como o de Pellet e Grobert, conduz a dar como salicylados, isto é, addicionados de acido salicylico, vinhos que o não são, mas que apenas tem o acido salicylico natural, digamos assim, é um methodo defeituoso e erroneo, por causa da sua muita sensibilidade.

Se V. Exc.ª fizer inserir esta pequena carta no proximo numero do *Brazil-Medico*, muito obrigará a quem é—De V. Exc.ª m.to at.to ven.or e collega, *A. J. Ferreira da Silva.*

---

2.ª—Porto, 14 de março de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Orlando Rangel.—Escrevi em 9 d'este mez a V. Exc.ª, para esclarecer alguns pontos tocados por V. Exc.ª na sua conferencia da Academia de Medicina, publicada no *Brazil-Medico*, de 22 de janeiro. Fôra-me d'alli remettido sómente esse numero d'essa revista, em que vem uma parte do trabalho de V. Exc.ª, que eu folgo de vêr completo no opusculo que hoje recebi.

Creia que me foi grata esta deferencia de V. Exc.ª me offerecer o seu trabalho. Cordealmente lh'a agradeço.

A questão, póde dizer-se, está esgotada, depois das publicações do Snr. Dr. Borges da Costa e minhas.

Aqui em Portugal, por informações que tive hontem e hoje dos re-

sultados alcançados nos laboratorios da Inspecção Geral dos Vinhos e Azeites e da Estação Chimico-Agricola de Lisboa, pelos Snrs. Drs. Hugo Mastbaum e Cardoso Pereira, foram confirmados e ampliados os meus estudos sobre vinhos da região do sul, particularmente de Torres Vedras É n'estes que a reacção salicylica se encontra mais nitida. *Em Lisboa estão já convencidos que o principio em questão é o acido salicylico natural, e parece que, mesmo operando sobre 50c3, se manifesta em alguns vinhos perfeitamente genuinos a reacção ferrica.* Verifica-se, pois, a hypothese consignada no P. S. da mesma carta ao Snr. Dr. Souza Lima (*A questão dos vinhos portuguezes*, etc., pag. 41) e da nota 2, pag. 2 do meu opusculo—*Ainda a questão dos vinhos portuguezes.*

Temos, pois, de contentar-nos, talvez, com o velho methodo de Yvon, com a modificação de Girard, e não operar sobre mais de 20 ou 25c3 de vinho, sob pena de darmos como salicylados vinhos naturaes.

Como declarei em meu opusculo—*A pretendida salicylagem*, nota 2, pag. 14, deixei ao meu collega Dr. Mastbaum, que trabalha em Lisboa, que definisse a natureza do principio natural, occupado, como estava, n'esta tarefa de polemica scientifica, que já vai sendo longa.

Pela carta que recebi do Snr. Dr. Mastbaum, em 11 d'este mez, dizme elle estar convencido que a materia em questão é acido salicylico. Temos, pois, de admittir a noção de acido salicylico natural, como admittimos a do acido borico natural. Estão confirmadas assim as conclusões do laboratorio da Escola Polytechnica, no tocante á natureza do principio. Emquanto á origem, póde afoutamente dizer-se que é natural. Que vem dos engaços, prova-o o facto de se ter isolado das castas de uvas de Basto e Torres-Vedras, pelos mesmos analystas.

No seu opusculo, pag. 32 e 33, estabelece V. Exc.ª que se não deve dar como assente a descoberta do Dr. Medicus, e que ella é a base de tudo que se tem dito sobre a questão dos vinhos portuguezes. V. Exc.ª deve concordar que estas suas affirmações carecem de fundamento. Eu não poderia invocar o trabalho de Medicus, se não tivesse feito experiencias concordantes em vinhos portuguezes. E o principio natural tanto existe, que é o proprio acido salicylico, segundo os ultimos trabalhos aqui realisados.

A questão aclara-se e póde resolver-se sem desdouro para ninguem. Oxalá que o nosso distincto collega Borges da Costa siga as indicações dos factos que deixo apontados: eu abandono o methodo allemão, elle o de Pellet-Grobert e podemos dar-nos o abraço de irmãos no de Yvon Girard.

Pelo correio de hoje envio a V. Exc.ª algumas publicações minhas.—Com muita consideração sou de V. Exc.ª, m.to att.to ven.or e collega obr.do *A. J. Ferreira da Silva.*

3.ª—Porto, 16 de março de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr.—Em minha ultima carta, referi-lhe alguns resultados dos estudos feitos pelos meus collegas Drs. MASTBAUM e CARDOSO PEREIRA, de Lisboa. Devem ser tidos sob reserva, porque elles m'os communicaram particularmente sem pormenores, e ainda nada publicaram na imprensa scientifica.

Tendo-lhes pedido uma amostra de vinho de Torres, que elles me enviaram immediatamente e hoje mesmo recebi, vou contraprovar por experiencias directas e pessoaes, os resultados das observações d'aquelles meus collegas.

De tudo informarei V. Exc.ª, que tem tomado interesse n'esta questa questão, e, se fôr preciso, darei publicidade na imprensa scientifica estrangeira e nacional.

Como V. Exc.ª devia ter notado, os meus estudos primitivos recahiram sómente em vinhos genuinos do norte de Portugal, particularmente do Minho; os do sul, e os de Torres-Vedras entre elles, nunca os estudei. Sou com elevada consideração—De V. Exc.ª, m.to att.to ven.or e collega ob.do, *A. J. Ferreira da Silva.*

---

4.ª—Porto, 23 de março de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. ORLANDO RANGEL. —Resolvi enviar a V. Exc.ª, pelo correio, duas amostras de vinhos de procedencia garantida, da colheita de 1900, produzidos na freguezia de Paranhos, suburbana d'esta cidade, um da casa Pantaleão, outro do Snr. P.e Julio Albino Ferreira.

Poderão V. Exc.ª e o Snr. Dr. BORGES DA COSTA verificar, querendo, os factos que eu tenho indicado nas minhas publicações, isto é, *que vinhos naturaes genuinos dão com o methodo de* PELLET *e* GROBERT *a reacção suspeita de acido salicylico.*

Por certo reconhecerão tambem quanta razão tem o Dr. WINDISCH nas considerações que eu transcrevo no meu opusculo *A questão dos vinhos portuguezes no Brazil,* pag. 41 e 59.

Por este mesmo correio envio identicas amostras a um meu parente e amigo residente n'essa cidade, o Snr. Antonio da Silva Ferreira, para serem ulilisadas, se preciso fôr; e ficam n'este Laboratorio outras exactamente iguaes, com os mesmos sêllos e rubricas.

Ha aqui no Porto medicos, chimicos e pharmaceuticos illustrados, de nacionalidade brazileira, a quem V.V. Exc.as poderão incumbir a missão de analysar os vinhos, para se convencerem se são as mesmas que remetto, e se n'ellas se verificam os factos sobre os quaes tem girado a polemica, ou que V.V. Exc.as ahi verificarem.

Tambem poderão V. V. Exc.as, pelo agente consular brazileiro ou por pessoa de sua intima confiança, apurar a inteira exactidão da procedencia das amostras.

Confirma-se que a pesquiza do acido salicylico nos vinhos deve ser feita pelo methodo de Yvon, ou outro equivalente, como o que é usado na Belgica pelo Snr. Delaye *(Revue internationale des falsifications,* 1894, pag. 25).—De V. Exc.ª m.to att.to ven.or e cr.do, *A. J. Ferreira da Silva.*

---

*N. B.*—As marcas e rotulos dos vinhos enviados foram os seguintes:

1.ª amostra.—Vinho verde, da casa Pantaleão, do logar da Bouça, da freguezia de Paranhos.

Colheita de 1900.

Castas—Vinhão, e pouco borraçal.

2.ª amostra.—Vinho verde da casa do Snr. P.e Julio Albino Ferreira, secretario da Camara Ecclesiastica do Porto. Rua de Costa Cabral, freguezia de Paranhos (Porto).

Colheita de 1900.

Casta—Vinhão.

---

5.ª—Porto, 4 de maio de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Orlando Rangel.—Recebi hontem a sua carta de 10 do mez passado e o numero de 8 de abril do *Brazil-Medico*, que lhe agradeço. A este ultimo artigo farei algumas observações de ordem puramente scientifica, que serão inseridas em revista portugueza, de que enviarei a V. Exc.ª um exemplar.

Fiz a analyse da amostra de vinho de Torres, a que me referi em minha carta de 16 de março, e verifiquei levissima coloração á terceira extracção, nas condições do methodo official allemão.

Sobre este assumpto, e sobre toda a questão, conto publicar uma nota.

O Snr. Pellet, que tem estado no Egypto, mandou-me ha tempos o relatorio das analyses feitas em vinhos portuguezes que eu lhe remetti, como fiz a V. Exc.ª, consoante a minha carta de 23 de março.

As amostras foram como encommenda postal.

A reserva pedida na minha carta de 16 mantém-se, não só por que os auctores nada publicaram ainda a proposito da identificação da substancia natural dos vinhos com o acido salicylico, como tambem porque, se a prova se reduzir, *como parece*, á reacção ferrica e de Millon, e á obtenção de crystaes microscopicos, eu terei, por exigencias de rigor scientifico, de a contestar por insufficiente.

Isso mesmo já fiz saber ao meu collega Dr. Mastbaum.

Faça-se a demonstração como ella deve ser, e não por pouco mais ou menos, e só então os chimicos a acceitarão.

Com elevada consideração sou—De V. Exc.ª, m.to att.to ven.or e cr.do ob.do, *A. J. Ferreira da Silva.*

---

6.ª—Esta carta, que foi a ultima, dirigida ao mesmo senhor, está inserida no meu—*Relance*, etc., pag. 94 e foi remettida immediatamente ao destinatario, que não mais me escreveu, nem se explicou.

---

*b)* Orlando Rangel a Ferreira da Silva

1.ª—Rio de Janeiro, 29 de março de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Dr. A. J. Ferreira da Silva, m. d. director do Laboratorio Municipal do Porto. Porto.—Recebi hontem a carta de V. Exc.ª, datada de 9 do corrente mez em resposta ao meu trabalho sobre a questão dos vinhos portuguezes.

Ao *Brazil-Medico* entreguei-a hoje com as considerações que a sua leitura me suggeriu.—Com a maior consideração de V. Exc.ª, m.to att.to ven.or e cr.do, *Orlando Rangel.*

---

2.ª—Rio de Janeiro, 10 de abril de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Dr. A. J. Ferreira da Silva, m. d. director do Laboratorio Municipal do Porto. Porto.—Confirmo a minha carta de 29 de março p.º p.º e communico que recebi hoje as de V. Exc.ª de 14 e 16 do mesmo mez, em que me dá noticias dos estudos dos Snrs. Drs. Hugo Mastbaum e Cardoso Pereira.

Como me avise V. Exc.ª na carta de 16 que, o que me referiu na de 14, deve ser tudo sob reserva, aguardo primeiramente auctorisação de V. Exc.ª para dar á publicidade essa carta e então responder a alguns dos seus topicos.

Cumpre-me levar ao conhecimento de V. Exc.ª que a minha correspondencia deve ser dirigida para a rua de Gonçalves Dias, n.º 41, Rio de Janeiro, a fim de me ser mais promptamente entregue.—Com elevada consideração subscrevo-me de V. Exc.ª, att.to ven.or cr.do obr.do, *Orlando Rangel.*

---

3.ª—Rio de Janeiro, 23 de abril de 1901.—Ill.mo e Exc.mo Snr. Dr. A. J. Ferreira da Silva, m. d. director do Laboratorio Municipal do Porto.—Agradecendo a V. Exc.ª a gentileza da offerta dos trabalhos de V. Exc.ª, ora recebidos, cumpre-me confirmar a minha carta de 10 d'este mez e accusar o recebimento da de V. Exc.ª de 23 de março findo, aguardando o recebimento das amostras de vinho que se dignou offerecer-me para estudos.

Relendo a carta de V. Exc.ª de 16 de março ultimo, vejo que só me pede V. Exc.ª reserva sobre os estudos dos Snrs. Drs. Hugo Mastbaum e Cardoso Pereira, pelo que tenho resolvido fazer na proxima sessão da Academia Nacional de Medicina, que se deve realisar quinta-feira (25),

uma communicação sobre o assumpto em polemica, respeitando os pontos alludidos.—Com a maior consideração firmo-me de V. Exc.ª, att.to ven.or e cr.do, *Orlando Rangel.*

---

## III. O que poderia e deveria ter feito o Laboratorio Nacional de Analyses, segundo o Snr. H. Pellet (pag. 32, nota)

---

### *a)* Documento no original

Voici la lettre que nous voudrions voir signé par M. le directeur du Laboratoire National d'Analyses:

*A Son Excellence, Monsieur le Ministre.*—Durant l'année 1900 nous avons été chargés d'étudier une question très importante: celle dite des vins portugais, afin de savoir si ces vins étaient salicylés ou non salicylés.

Après des nombreuses expériences nous avons fait des rapports concluant à la présence de l'acide salicylique dans les dits vins portugais, et, le texte de la loi sous les yeux, nous avons dû declarer que ces vins tombaient sous son application et qu'ils ne devaient pas être acceptés dans notre pays.

Depuis la publication de nos rapports, de vives polemiques se sont engagées entre divers chimistes et ils ont été l'objet de vives critiques.

En présence des observations qu'ont été échangées entre plusieurs savants et des faits nouveaux que ont été récemment acquis à la science nous avons cru, Monsieur le Ministre, devoir reprendre l'examen de nos rapports et décider se les conclusions auxquelles nous étions arrivés à l'époque de leur signature sont encore l'expression de la vérité, en présence des recherches nouvelles qu'ont eu pour but de démontrer que les vins et diverses substances végétales alimentaires, telles que les fraises, framboises, etc., pourraient contenir de l'acide salicylique, à l'état absolument naturel.

Nous vous rappelons, Monsieur le Ministre, que, en présence de nos recherches et de celles de la commission de l'École Polytechnique, nous ne nous sommes pas contenté de déclarer qu'il y avait de l'acide salicylique; mais nous en avons indiqué la quantité. Elle correspondait en moyenne à $0^{gr},00085$ par litre.

Évidemment cette proportion nous paraissait faible; mais devant la

loi, qui était formelle à cet égard, nous étions dans notre droit en disant: ces vins sont salicylés; ils ne peuvent être acceptés.

Nous nous basions sur ce fait: que jusque là la présence de l'acide salicylique n'avait pas été constatée dans les produits alimentaires naturels. Ce que nous fortifiait encore dans notre opinion c'est que, d'autre part, on signalait que dans les vins naturels il pouvait y avoir une substance pouvant fausser les résultats dans la recherche de l'acide salicylique.

Au contraire, de notre coté, nous avions étudié les méthodes de dosage, et nous avions reconnu que le procédé de H. Pellet et de Grobert était le seul que devait être admis, et avec lequel nous pouvions conclure à la présence de l'acide salicylique dans les vins portugais.

Nous n'avions pas qualité pour rechercher d'où pouvait provenir une si petite quantité de cet agent.

Plusieurs explications pouvaient être données, entr'autres celle-ci: Les vins n'ont peut-être pas été salicylés directement, mais ont du être mis dans des tonneaux ayant contenu des vins salicylés.

Mais il ne nous est plus possible, devant les faits nouveaux, d'adopter une telle explication, et cela après avoir lu le nouveau travail de M. A. Desmoulière «sur la présence normale de l'acide salicylique dans diverses substances alimentaires d'origine végétale. Paris 1902.»

Ce qui a sourtout attiré notre attention c'est que M. A. Desmoulière a dosé l'acide salicylique dans plusieurs vins, et qu'à la page 79 de son opuscule il dit:

«Nous venons de voir que les vins peuvent normalement renfermer de $0^{gr},0008$ a $0^{gr},001$ d'acide salicylique par litre.» Ce résultat nous a donné à réfléchir, car en effet il est absolument conforme à celui que nous avions trouvé dans les vins portugais en litige.

En présence de ces faits nouveaux, nous nous sommes demandé si les vins portugais incriminés n'étaient pas simplement des vins contenant normalement de l'acide salicylique, et à des doses exactement semblables à celles trouvées par M. Desmoulière sur des vins d'autres provenances. Surtout étant donné que ce chimiste a employé, pour le dosage de l'acide salicylique, le procedé de H. Pellet et de Grobert qui de son avis (voir pag. 69) est le seul procédé qui ait fait réellement ses preuves, et qui est généralement adopté.

Vous voyez de suite, Monsieur le Ministre, la conclusion à laquelle nous allons arriver:

«Toutes nos recherches et nos études ayant été exécutées avec le plus «grand soin, nous avons trouvé que les vins portugais contenaient «$0^{gr},00085$ environ d'acide salicylique par litre;—et en face de la loi brési-«lienne ils devaient être déclarés salicylés.

«La science, qui marche à pas de géants, nous démontrant aujourd'hui «que les vins naturels contiennent normalement de l'acide salicylique et

«dans des proportions absolument identiques à celles que nous avons do-«sées dans les vins portugais, il nous est impossible de soutenir plus long-«temps qu'il y a eu fraude et salicylage.

«Nous serions coupables de ne pas vous informer de l'état actuel de «la science sur la question et appeler votre attention sur les causes «d'erreur que peuvent résulter d'une lacune que contient la loi brésilien-«ne.—Nous voulons parler de la question de quantité d'acide salicylique «dans les produits expertisés.»

En effet, Monsieur le Ministre, si nous devons poursuivre et faire condamner sévèrement les fraudeurs et falsificateurs des produits alimentaires et autres, nous devons faire attention à ne pas condamner par eurreur des commerciants honnêtes qui conservent tous les droits de nous demander reparation des dommages causés.

Or s'il n'est plus possible de revenir sur les marchandises soumises a notre expertise en l'année 1900, il est de notre devoir, Monsieur le Ministre de vous informer de la situation actuelle, afin que des erreurs nouvelles n'aient pas lieu.

M. A. Desmoulière du reste, qui a étudié la question au point de vue juridique, s'est empressé de déclarer que, lorsqu'un vin ou un produit ne renferme plus que 1 a 2 millig. d'acide salicylique par litre ou kilo, il ne peut être question de salicylage, qui exige la présence de 20 a 50 milligrammes de produit par litre pour être actif.

Car ce qui c'est passé au Brésil à propos des vins s'est passé à Paris, à propos de confitures,—dans lesquelles certains experts n'avaient trouvé que des traces d'acide salicylique,—considérés comme salicylées, alors qu'en présence des résultats de M. Desmoulière le doute n'etait plus permis — ces confitures étaient naturelles.

Par consequent, à l'avenir les experts ne devront plus se contenter de la recherche de l'acide salicylique; mais devront en déterminer les proportions en suivant la méthode H. Pellet et de Grobert qui, de l'avis de différents expérimentateurs et le nôtre, est la meilleure à suivre en pareille cas.

Après dosage les experts verront s'il y a lieu de conclure au salicylage, ou bien à la présence normale de cet agent dans les produits soumis à leur examen.

Et la lecture du travail de M. A. Desmoulière est à recommender. En outre, les experts devront se tenir au courant des faits nouveaux que pourront survenir, car la science ne reste pas stationnaire.

Il est bien évident que la question a fait un pas énorme le jour où l'on a pu supposer seulement qu'il parait y avoir de l'acide salicylique dans les produits naturels,—qu'ensuite il a eté reconnu que le fameux produit que faussait les résultats avait tous les caractères de l'acide salicylique.

Maintenant que cela a été admis, il n'y a plus d'objections, pour ainsi

dire, tout et si bien que l'on finira pour découvrir que l'acide salicylique est fort repandu dans la nature, soit sur cette forme soit d'autre forme.

Vous voyez, Monsieur le Ministre, que nous ne pouvons plus conserver le silence en présence de la situation actuelle.

Vous voudrez bien, Monsieur le Ministre, excuser la longueur de cette missive à votre adresse; mais nous avons cru devoir entrer dans quelques détails afin de bien vous démontrer que, si à une époque notre rapport ne pouvait etre attaqué, à l'époque actuelle certaines parties ne sont plus d'accord avec les principes de la science actuelle.

Aussi, est ce spontanément que nous avons pris la liberté de rédiger ce document et de vous l'adresser, afin que votre Excellence puisse prendre les mesures que comporte la situation, et de mettre d'accord la loi et la science, afin que les experts ne puissent plus avoir de difficultés pour conclure en ce qui concerne le salicylage des vins et autres produits alimentaires d'origine végétale.

Nous avons aussi facilité grandement la tâche de nos collègues.

Il se peut, Monsieur le Ministre, qu'après quelques années la question de quantité d'acide salicylique normal dans les produits alimentaires naturels puisse subir quelques modifications, et que la limite de 2 millig. soit reculée à 3 ou 5. Les expériences nous l'apprendront; mais en tout cas nous n'avons pas cru devoir attendre plus longtemps pour vous mettre au courant de la situation.

Vous reconnaitrez. Monsieur le Ministre, que présentée ainsi elle devient d'une simplicité enfantine.

On explique toutes les opinions émises dans les nombreuses polémiques qui ont eu lieu,—chacun se plaçant à un point de vue différent, et croyant soutenir la vérité.

Vous reconnaitrez aussi, Monsieur le Ministre, que la méthode Pellet et de Grobert pour le dosage de l'acide salicylique, qui avait eté aussi l'object d'attaques assez vives, est sortie absolument victorieuse: des discussions, au contraire, sa valeur n'a fait que se confirmer, et nous sommes heureux de l'avoir défendue.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, etc.

---

### *b*) Traducção do documento anterior

Eis aqui o officio que eu desejaria vêr assignado pelo director do Laboratorio de Analyses. H. Pellet:

«*Snr. Ministro.*—Durante o anno de 1900 tivemos de nos occupar de um assumpto importante—*a questão chamada dos vinhos portuguezes*—, com o fim de saber se eram, ou não eram, salicylados.

Depois de numerosas experiencias, concluimos pela presença do aci-

do salicylico nos referidos vinhos portuguezes, e mantivemos esta nossa informação em diversos officios. Em face da nossa lei, declaramos que esta lhes era applicavel, e que elles não podiam ser acceites no nosso paiz.

Depois da condemnação d'esses vinhos, suscitaram-se vivas polemicas entre diversos chimicos, e o Laboratorio Nacional foi objecto de ataques, que nos pareceram injustos e malevolos.

Em face das observações que foram trocadas entre muitos sabios, e dos factos novos que a sciencia adquiriu recentemente, julgamos do nosso dever, Snr. Ministro, retomar o exame da questão, para averiguar se as conclusões a que chegamos, quando assignamos os nossos officios justificativos a V. Exc.ª, são ainda a expressão da verdade, em face de novas investigações que tiveram por objectivo demonstrar que os vinhos e diversas substancias alimentares, como os morangos, as framboesas, etc., podiam conter o acido salicylico no estado absolutamente natural.

Convem recordar, Snr. Ministro, que nas pesquizas que foram feitas por este Laboratorio e pela commissão de sete chimicos competentes, escolhidos pelos interessados, demonstrou-se não só que havia acido salicylico nos vinhos em questão, mas determinou-se, tambem, a quantidade. Esta corresponde, em média, a 0.00085 gr. por litro.

Evidentemente esta proporção parecia-nos diminuta; mas, perante a lei, que era formal a este respeito, estavamos no nosso direito dizendo:— *estes vinhos são salicylados e não podem ser acceites.*

O nosso criterio era que, até então, a presença do acido salicylico não tinha sido averiguada nos productos alimentares naturaes. O que nos fortificava ainda na nossa opinião era que, por outra parte, indicava-se que nos vinhos naturaes podia haver uma substancia, a qual falseava os resultados na pesquiza do acido salicylico.

Pelo contrario, nós tinhamos estudado os methodos de doseamento, e reconheceramos que o processo de H. Pellet e de Grobert era o unico que devia ser admittido, e com o qual nós podiamos concluir pela presença do acido salicylico nos vinhos portuguezes.

Não estavamos em condições de averiguar d'onde podia provir tão pequena quantidade d'este agente. Muitas explicações podiam ser dadas; entre outras, esta: os vinhos não tinham sido, talvez, salicylados directamente, mas foram conservados em tonneis que contiveram vinhos salicylados.

Mas não nos é possivel agora, perante os factos novos, adoptar tal explicação; e isto depois de ter lido o novo trabalho de M. Desmoulière, «*Sobre a presença normal do acido salicylico em diversas substancias alimenticias de origem vegetal*», Pariz, 1902.

O que, sobretudo, despertou a nossa attenção foi que o Snr. Desmoulière doseou o acido salicylico em muitos vinhos, e que, na pag. 79 do seu trabalho, diz:

«Nós acabamos de vêr que os vinhos podem normalmente conter 0,0008 a 0,0010 gr. de acido salicylico por litro.»

Este resultado fez-nos reflectir; porque, com effeito, é absolutamente conforme com o que os nossos collegas, membros da commissão da Escola Polytechnica, encontraram nos vinhos portuguezes em litigio.

Em face d'estes factos novos, perguntamos a nós mesmos, se os vinhos portuguezes, incriminados, não eram simplesmente vinhos contendo normalmente acido salicylico, e em doses exactamente similhantes ás que foram encontradas pelo Snr. Desmoulière em vinhos de outras procedencias; especialmente tendo em vista que este chimico empregou para o doseamento do acido salicylico o processo de H. Pellet e de Grobert, que, segundo a sua opinião (veja-se pag. 69) é o unico processo que deu realmente as suas provas, e que é geralmente adoptado.

Vêdes, Snr. Ministro, immediatamente, a conclusão a que vamos chegar:

«Todas as nossas investigações e estudos foram executados com o maior cuidado; e averiguou-se que os vinhos portuguezes continham cerca de 0,00085 gr. approximadamente, de acido salicylico, por litro de vinho; e em face da lei, tambem deviam ser considerados como salicylados.

«Mas a sciencia, que marcha a passo de gigante, demonstra-nos hoje que os vinhos naturaes contêm normalmente acido salicylico, e em proporções *absolutamente identicas* ás que foram doseadas nos vinhos portuguezes; é-nos, por isso, impossivel sustentar por mais tempo que houve *fraude* ou *salicylagem*.

«Seriamos culpados, se vos não informassemos do estado actual da sciencia sobre a questão, e se não chamassemos a vossa attenção sobre as causas de erro que podem resultar de uma lacuna que contém a lei brazileira: referimo-nos á questão da quantidade de acido salicylico nos productos examinados.»

Com effeito, Snr. Ministro, se é nosso dever perseguir e fazer condemnar severamente os falsificadores e adulteradores dos generos alimenticios e outros, devemos tambem evitar condemnações, por erro, sobre commerciantes honestos, que teem todo o direito de nos pedir reparação pelos prejuizos causados.

Ora, se não é possivel emendar o que se passou com as mercadorias sujeitas a nosso exame no anno de 1900, é de nosso dever, Snr. Ministro, informar-vos da situação actual, a fim de que não se commettam novos erros.

De resto, o Snr. Desmoulière, que estudou a questão sob o ponto de vista juridico, apressou-se a declarar que quando um vinho ou um producto não contiver mais de 1 ou 2 mgr. de acido salicylico por litro ou por kilogramma, não se póde dizer que ha salicylagem, a qual exige a

presença de 20 ou 50 mgr. de producto por litro, para poder ser efficaz. Porque o que se passou no Brazil a proposito dos vinhos, passou-se em Pariz a proposito de fructos de conserva em calda de assucar, nos quaes certos peritos só tinham encontrado vestigios de acido salicylico, e os consideraram, por isso, como salicylados; vindo os resultados das investigações do Snr. Desmoulière pôr fóra de toda a duvida que essas conservas de fructa eram naturaes.

Portanto, para o futuro, *os peritos não devem mais contentar-se com a pesquiza do acido salicylico*; mas deverão determinar-lhe as proporções, segundo o methodo de Pellet e de Grobert, que, consoante a opinião de diversos experimentadores e a nossa, é o melhor a seguir em casos similhantes.

Depois de realisados os doseamentos, os peritos decidirão, conforme os casos, ou pela salicylagem, ou pela presença normal d'este agente nos productos submettidos ao seu exame.

E é para se recommendar a leitura do trabalho de M. Desmoulière.

Além d'isso, os peritos deverão conservar-se ao corrente dos factos novos que poderão vir a descobrir-se, porque a sciencia não fica estacionaria.

É claro que a questão deu um passo enorme desde o dia em que se pôde suspeitar sómente que podia haver acido salicylico nos productos naturaes, até que se reconheceu que o famoso producto, que falseava os resultados, tinha todos os caracteres do mesmo acido salicylico. Agora, que isto está provado, já não ha objecções por assim dizer; tanto e tão bem, que se acabará por descobrir que o acido salicylico está muito diffundido na natureza, quer sob esta, quer sob outra fórma.

Vêdes, Snr. Ministro, os motivos porque não podemos conservar mais o silencio em presença da actual situação.

Desculpareis a extensão d'este officio; mas julgamos dever entrar em alguns pormenores, com o intuito de vos demonstrar, de um modo inconcusso, que, na epocha do nosso *primeiro* officio, em setembro de 1900, a nossa informação seria inatacavel; na occasião presente, certas partes d'elle não estão já de accordo com os principios da sciencia actual.

Assim é que, expontaneamente, tomamos a liberdade de redigir este documento, e de vol-o dirigir, a fim de que possaes tomar as medidas que comporta a situação, e de pôr de accordo a lei e a sciencia, a fim de que os peritos não possam ter mais difficuldades para concluir no que respeita á salicylagem de vinhos e outros productos alimentares de origem vegetal.

Assim facilitamos grandemente a tarefa dos nossos collegas.

Póde bem acontecer, Snr. Ministro, que passados alguns annos, a questão da quantidade de acido salicylico normal nos productos alimenticios naturaes possa experimentar algumas modificações, e que o limite dos 2 mgr. seja recuado a 3 ou 5 mgr. As experiencias nol-o ensinarão.

Mas, em todo o caso, julgamos não dever esperar mais tempo para vos pôr ao facto da situação.

Reconhecereis, Snr. Ministro, que, assim apresentada, ella fica de uma simplicidade extraordinaria.

Explicam-se todas as opiniões emittidas nas numerosas polemicas, que se teem levantado, collocando-se cada qual sob um ponto de vista diverso, e acreditando sustentar a verdade.

Reconhecereis tambem, Snr. Ministro, que o methodo de Pellet e Grobert para o doseamento do acido salicylico, que fôra objecto de ataques bastante vivos, sahiu absolutamente victorioso; pelas discussões o seu valor confirmou-se cada vez mais, e consideramo-nos felizes de ter defendido tal methodo.

Saude e fraternidade, etc., etc.

---

## IV. Apreciação do snr. H. Pellet sobre a questão dos vinhos portuguezes no Brazil em 1900

(texto original do doc. de pag. 42-46)

---

Porto, ce 11 juin 1902 — Monsieur et très honoré collègue. — Vous connaissez bien la question des vins portugais au Brésil em 1900.

Après tout ce qui a été publié sur cette affaire, je vous serai obligé de me répondre sur les points suivants:

1. L'existence dans certains vins portugais et autres d'une substance naturelle, qu'on peut extraire par l'éther et la benzine d'après votre procédé de recherche et dosage de l'acide salicylique, ou par le mélange étheré-pétrolique, et colorant en violet par le perchlorure de fer, est-elle maintenant douteuse ou litigieuse dans la science?

2. Admettez-vous, sans aucune hesitation, que cette substance soit l'acide salicylique naturel? Peut'on dire aujourd'hui que l'acide salicylique ne peut exister naturellement, à quelque faible dose que ce soit, dans un vin exempt de manipulation?

3. L'existence de l'acide salicylique naturel n'a-t elle pas été sanctionnée par autres chimistes les plus compétents?

4. N'a t'on fait des travaux expérimentaux sur ce sujet?

5. En s'appuyaut sur les données dejàs acquises, est'il légitime de soutenir que des vins, dans les quels on a rencontré par votre méthode de dosage 0,8 mg. à 1 mg., par litre, d'acide salicylique, sont salicylés

*accidentellement,* c'est-à-dire, soit par les futailles ayant contenu des vins salicylés, soit par coupage d'autres vins, soit par l'addition de sirop de glucose ou de dextrine ou de jus de brimbelles, additionnés d'acide salicylique à cause de leur conservation?

6. Peut'on décéler des quantités aussi minimes d'acide salicylique (0,8 mg. a 1 mg. par litre) en opérant par la méthode Yvon-Girard sur 20 $c^3$, ou par la méthode officielle allemande avec 50 $c^3$?

7. Y-a-t'il quelque raison pour condamner des vins par le seul fait de l'existence de telles doses d'acide salicylique?

8. Les resolutions de l'Academie de Medicine de France en 1877, en 1882, et spéciellement en 25 janvier 1887 sur le salicylage des denrées alimentaires, ont'elles ou non quelque application aux vins portugais dont il a été question, ou à quelques autres dans les mêmes conditions?

En vous priant de me donner permission de publier votre reponse dans le journal *A Epoca*, de Lisbonne, je vous prie, Monsieur et très honoré collègue, d'agréer mes sentiments les plus devoués.

*A. J. Ferreira da Silva.*

---

Paris, le 23 juin 1902.—Monsieur A. J. Ferreira da Silva, professeur de chimie, directeur du Laboratoire Municipal de la ville de Porto, Portugal.—Par votre honorée en date du 11 juin courant vous avez bien voulu me demander mon avis sur la question actuelle des vins portugais, au Brésil en 1900,—et vous m'avez soumis un questionaire, en me priant de vouloir bien vous repondre.

C'est avec plaisir que je vous adresse ce jour même ma reponse et en même temps que je vous autorise à la publier dans le jornal de Lisbonne *A Epoca.*

Veuillez agréer, cher Monsieur et très distingué collègue, l'assurance de ma haute consideration.

*H. Pellet.*

## Réponses

1. Il ne fait plus de doute pour les personnes qui se sont occupés sérieusement de la question que les vins portugais et autres renferment une substance qui, extraite par le procedé H. Pellet et de Grobert, c'est, à dire par l'éther et la benzine, produit avec le perchlorure de fer une coloration violacée absolument analogue à celle qui se produit au contact de faibles proportions d'acide salicylique.

Pour cela, il faut opérer selon les indications qui ont été précisées par M. M. Pellet et de Grobert pour l'application de leur méthode, c'est-a-dire, en prenant 200$^{cc}$ de vin.

Avec le melange étheré-pétrolique, évidemment on peut extraire la

même substance; mais si on opère sur 50cc de vin ou sur 20cc, et si on ne sépare pas certaines substances qui nuisent à la netteté de la reaction, on n'obtient pas la coloration violacée.

2. Il ne fait plus de doute pour les mêmes personnes que cette substance qui colore le sel de fer en violet et extraite de vins absolument naturels, est bien de l'acide salicylique.

En effet, en opérant sur des quantités importantes de vins ou de lies de vin, on a pu extraire assez de matière pour procéder à des essais spéciaux destinés à caractériser ce produit.

On a obtenu huit réactions absolument caractéristiques de l'acide salicylique.—*(A. J. Ferreira da Silva, Mastbaum, Rebello da Silva*, etc.*)*

3. L'existence de l'acide salicylique a été confirmée non seulement dans les vins portugais et autres, mais aussi dans plusieurs substances végétales, et ce par divers chimistes, des plus compétents : nous citerons les travaux de Hefelmann, de Windisch, de Truchon et Martin Claude, de M. M. Portes et Desmoulière. Précisement M. Albert Desmoulière, dans une thèse remarquable soutenue récemment à Paris, vient de démontrer qu'il avait trouvé de l'acide salicylique dans les vins absolument naturels, ainsi que dans les fraises, les framboises, les mûres etc.; confirmant lui même ce que d'autres chimistes avaient constaté à une époque où l'on n'était pas encore certain que la réaction violette obtenue avec le perchlorure de fer soit du à la présence de l'acide salicylique.

4. Parfaitement; on a répété les essais, et on a toujours trouvé jusqu'ici que la quantité d'acide salicylique contenue naturellement dans les vins, les framboises, les fraises, les mûres, etc., était faible et variait de 0,0005 gr. à 0,002 gr., au maximum par litre ou kilo de matière première.

5. Evidemment non, puisque on a constaté que *des vins absolument naturels* n'ayant eu aucun contact avec des réservoirs quelconques (futailles, etc.), fournissaient avec le perchlorure de fer, et après traitement par le procédé H. Pellet et de Grobert, une coloration violette caractéristique. D'autre part, nous croyons faire remarquer que si des vins étaient accidentellement salicylés, ils devaient contenir des quantités d'acide salicylique variables, toujours supérieures aux doses trouvées dans les vins naturels. Or, précisément, les proportions d'acide salicylique trouvées dans les vins portugais analysés au Brésil n'ont pas atteint 0,001 gr. par litre. Le chiffre admis a été 0,00085 gr. par litre. Or, d'après M. A. Desmoulière, *les vins absolument naturels ne contiement, d'après les analyses executées jusqu'à ce jour, que de 0,0008 a 0,001 gr. d'acide salicylique par litre.*

Ce chiffre est absolument concordant avec les résultats obtenues au Brésil par les experts, et en opérant avec la methode Pellet et de Grobert dans les deux cas. Cela n'est pas le fait d'une simple coïncidence, mais cela prouve que dans les essais faits au Brésil, comme à Paris, les expériences ont été executées avec toute la rigueur scientifique et toute la

précision possible, et les résultats ont, donc, été absolument d'accord, et nous devons en féliciter les experts brésiliens. Seulement, à l'époque où les analyses ont été executées au Brésil, il n'était nullement question de la présence de l'acide salicylique dans les vins absolument naturels, et on ne poudait expliquer la coloration violette observée que par l'addition d'acide salicylique, soit par le salicylage, soit accidentellemente, comme il est dit ci-dessus.

Mais, en présence des faits acquis depuis à la science, il n'est plus possible de soutenir que cet acide salicylique, existant a la dose de 0,0008 gr. à 0,001 gr. par litre, soit le fait d'une addition d'acide salicylique par une cause quelconque :—on peut affirmer que cette réaction violette était bien due à de l'acide salicylique, existant normalement dans les vins portugais naturels, et se trouvant dans des proportions toujours faibles.

6. Non. La méthode Yvon-Girard n'a pas une sensibilité suffisante, pas plus que la méthode allemande et ce pour plu sieurs raisons. D'abord le volume de vin employé pour la recherche qualitative est trop faible dans les deux cas. Pour obtenir un résultat assez net il faut prélever au moins 200 cc, comme dans notre procédé. Ensuite l'éther seul ou l'éther additonné d'éther de petrole dissolvent des substances étrangères, qui nuisent la netteté de la coloration. On a, donc, trouvé que la méthode officielle allemande avait une sensibilité de $^1/_{200000}$ alors que la méthode Girard n'avait que $\frac{1}{33.000}$ de sensibilité (A. J. Ferreira da Silva). Or, pour rechercher et doser l'acide salicylique dans les vins naturels, il faut une méthode bien plus sensible, puisqu'il faut déceler et doser 1 milligramme d'acide salicylique dans 1 litre, soit $\frac{1}{1.000.000}$, c'est à dire, avoir une méthode 4 à 5 fois plus sensible que la méthode allemande. On y arrive avec la méthode de Pellet et de Grobert, dans laquelle on prend 200 cc de vin, au lieu de 50 cc, et au cours de laquelle on élimine par la benzine les substances nuisants à la netteté de la réaction.

Nous avons montré que notre procedé pouvait atteindre une sensibilité merveilleuse, en operant dans certaines conditions, et qu'il permettait de déceler et de doser 0,0001 gr. d'acide salicylique par litre, soit $\frac{1}{10.000.000}$.

7. Puisque maintenant il vient d'être demontré que les résultats obtenus par les experts sont absolument d'accord et confirmés par les recherches de M. A. Desmoulière sur la quantité d'acide salicylique contenu dans les vins absolument naturels, *il n'est pas possible de condamner comme salicylés artificiellement ou accidentellement, des vins* que ne renferment que 1 milligr., environ d'acide salicylique, par litre. Car ce serait nier ce que plusieurs chimistes éminents et spécialistes ont rencontré depuis un an surtout : *l'existence de l'acide salicylique dans les vins et les divers produits d'origine végétale absolument naturels.*

Nous regrettons, en passant, de constater une lacune dans les recherches des experts bresiliens dans la question qui nous occupe.

Selon nous, si non à l'époque où ils ont commencé leurs travaux, du

moins depuis que la discussion a amené les chimistes a penser que les vins naturels pourraient renfermer de l'acide salicylique, ils auraient du renouveler leurs experiences, et s'assurer par eux-mêmes que des vins portugais naturels de provenance analogue à ceux qui avaient été soumis à leur examen, fournissaient avec le procedé PELLET et de GROBERT la même coloration, et indiquaient la même dose d'acide salicylique que les vins qu'ils avaient condamnés comme salicylés.

Nul doute qu'ils auraient confirmé leurs premiers resultats, et dans ces conditions leur devoir était tout tracé : — ce devoir etait le suivant :

Revenir sur leur décision et déclarer purement, simplement et loyalement que, par suite des faits nouveaux acquis à la science, leurs resultats analytiques antérieurs restant absolument inattaquables, les conclusions seules devaient être modifiées ;

Que les vins condamnés devaient être maintenant déclarés non salicylés, par addition directe d'acide salicylique ou accidentellement, et par conséquent libres de pénétrer dans les pays.

8. Évidemment non. Se on se reporte aux discussions qui ont en lieu en 1877-1882, etc., au sein du Comité Consultatif d'Hygiène, nous voyons que les résolutions prises pour l'Académie de Médécine et le Comité Consultatif d'Hygiène n'ont eu pour base que des analyses très inexactes. En effet, nous nous sommes occupés de cette question en 1881 et en 1883, nous avons publié differentes notes, dans lesquelles nous trouvons des reseignements précieux. La méthode de dosage de l'acide salicylique dans les vins était celle de GIRARD qui donnait des resultats exagérés. La où il y avait 0,1 d'acide salicylique réel, on en dosait $1^{gr},15$ à $2^{gr},55$. (Expériences de M. ROBINET et PELLET).

C'est pourquoi Mr. le rapporteur DUBRISAY, dans un de ses rapports, avait adopté la quantité de $1^{gr},6$ d'acide salicylique en moyenne dans les vins salicylés.—Il partait de là pour dire que, si toutes les substances alimentaires pouvant être salicylées l'étaient à la même dose, un ouvrier à Paris pourrait absorber jusqu'a 4 g. *d'acide salicylique* PAR JOUR sous forme de vin, bière, lait, beurre.

Nous sommes maintenant absolument persuadés que si à cette époque on avait suivi la methode de GIRARD modifiée, avec laquelle on perdait, au contraire, jusqu'à 77 % de l'acide salicylique ajouté, la prohibition de l'acide salicylique dans les substances alimentaires n'aurait pas eu lieu.

D'autre part, en faisant des essais directs sur la conservation des produits, on aurait reconnu qu'il suffisait de mettre de 3 a 5 g. d'acide salicylique pour hectolitre de vin, pour en assurer, si non la conservation indéfinie, du moins pour rétarder considérablement l'altération possible de certains vins de qualité ordinaire. Or cela ne faisait plus que $0^{g},03$ a $0^{g},05$ d'acide salicylique par litre, et non $1^{g},6$.

Mais en présence des circulaires prohibant l'emploi de l'acide salicy-

lique, il n'y a plus à revenir sur la question. Seulement, en présence des faits nouveaux, il n'est plus possible de condamner des vins renfermant 1 milligramme d'acide salicylique par litre.

On ne peut plus se contenter d'une recherche qualitative, il faut procéder à un dosage, et d'après l'expert pourra conclure en toute securité.

Il est bien admis, d'autre part, que l'effet utile du salicylage ne peut avoir lieu qu'en employant au moins 3 gr. d'acide salicylique par hectolitre, ce qui correspond à une proportion de 30 milligrammes par litre; alors que le vin naturel ne peut en renfermer que 1 millig. a 2 millig., d'après les recherches executées jusqu'a ce jour.

Si, donc, la dose reste dans ces dernières limites, le vin n'est pas salicylé; alors que si l'on trouve 20, 30, 40 milligrammes d'acide salicylique par litre, le vin peut être consideré comme salicylé, et la loi rigoureusement appliquée, qu'elle soit basée sur des faits exacts ou inexacts.

CONCLUSIONS

*1.º Les vins naturels peuvent renfermer l'acide salicylique. Jusqu'à ce jour la proportion trouvée correspond à une dose variant de 0g,0005 a 0g002 par litre.*

*2.º Les vins portugais analysés au Bresil ayant donné 0g,0008 d'acide salicylique par litre restent donc dans la catégorie des vins naturels, et ne peuvent pas être, en conscience, déclarés salicylés par une addition quelconque d'acide salicylique, ou accidentellement salicylés, par contact avec des vases ayant renfermé des vins salicylés eux mêmes.*

*3.º Les circulaires prohibant l'emploi de l'acide salicylique ont eté redigées d'après des rapports indiquant que les produits salicylés pourraient contenir jusqu'a 1gr,6 d'acide salicylique par litre, et non pour des substances ne renfermant que 1 a 2 millig. par litre; et autant plus que les vins et diverses substances végetales* ABSOLUMENT NATURELLES *peuvent contenir ces doses d'acide salicylique.*

*(a)* H. PELLET.

---

## V. Publicações do auctor sobre a questão da supposta salicylagem dos vinhos

I. *O acido salicylico nos vinhos e uma causa d'erro na sua investigação*, 1 opusculo de 7 pag. (Separata do *Archivo Rural* de 18 de agosto de 1900).

— *Sur une cause d'erreur dans la recherche de l'acide salicylique dans les vins*, nos *Comptes-Rendus* de 13 de agosto de 1900; no *Bulletin de la Société Chimique de Paris*, 3.ª série, t. XXIII, pag. 795, 1900; e no *Moniteur Scientifique*, 4.e série, t. XIV, pag. 810, 1900.

II. *A questão dos vinhos portuguezes no Brazil em 1900.*—Notas e esclarecimentos sobre a supposta existencia do acido salicylico nos referidos vinhos.—Porto, 1900, 1 vol. in-8.º de XIII, 79 pag. N'este opusculo encontram-se as duas notas anteriores.

III. *A pesquiza e o doseamento do acido salicylico nos vinhos.*—Breves considerações a uma nota do Snr. H. PELLET.—Coimbra, 1901, 1 opusculo de 14 pag. (Separata de *O Instituto*, numero de janeiro de 1901). Foi tambem publicado no *Archivo Rural* de dezembro de 1900, pag. 359.

— *Recherche et dosage de l'acide salicylique dans les vins*, nos *Annales de chimie analytique*, de 15 de janeiro de 1901.

IV. *A pretendida salicylagem dos vinhos portuguezes.*—Réplica ao Snr. Dr. BORGES DA COSTA.—Porto, 1901, 1 opusculo de 16 pag. (Separata do *Archivo Rural*, numero de janeiro de 1901).

V. *Ainda a questão dos vinhos portuguezes suppostos salicylados.*—Nova réplica ao Snr. Dr. BORGES DA COSTA.—Porto, 1901, 1 opusculo de 19 pag. (Supplemento ao *Archivo Rural*, de 2 de março de 1901).

VI. *O limite dos methodos de pesquiza do acido salicylico e a ficticia salicylagem dos vinhos portuguezes.*—Resposta ao Snr. Dr. BORGES DA COSTA.—Porto, 1901, 1 opusculo de 27 pag. (Separata em parte, do *Archivo Rural*, de 1 de junho de 1901).

VII. *O criterio da salicylagem dos vinhos.* Lisboa, 1901, 1 opusculo de 31 pag. (Separata do *Portugal Agricola*, numero de maio de 1891.—É um dos volumes da *Bibliotheca do Portugal Agricola*.

VIII. *Sur la sensibilité des méthodes de recherche de l'acide salicylique dans les vins*, no *Bulletin de la Société Chimique de Paris*, 3.ᵉ série, t. XXV, 1901, pag. 726; e na *Revue internationale des falsifications*, numero de maio-junho de 1901.

IX. *A proposito do limite do acido salicylico nos vinhos*, publicado em *A Agricultura Contemporanea*, de julho de 1901, pag. 8-15. (Este artigo acha-se transcripto no volume *Relance de vista*, etc. (XI), a pag. 100-105.)

X. *Zum Nachweise von Salicysäure in Weinen*—Duas cartas á redacção do *Chemiker-Zeitung*, de Cöthen, publicadas em resposta ao Snr. Dr. H. MASTBAUM, nos n.ᵒˢ 51 (26 juni 1901, pag. 548) e 63 (7 august 1901, pag. 677). (Acham-se tambem no *Relance de vista*, etc., a pag. 105 a 110).

XI. *Relance de vista sobre a questão dos vinhos portuguezes no Brazil em 1900-1901;* notas historicas e criticas. Lisboa, 1901; 1 vol. in-8.º de 116 pag.

XII. *Sobre a diffusão do salicylato de methylo no reino vegetal;* em *A Agricultura Contemporanea,* n.º 11, de maio de 1902, pag. 328-332.

## VI. Outras publicações importantes sobre a questão


Souza Lopes (Dr.) e outros.—*Vinhos portuguezes:* Relatorio da commissão da Escola Polytechnica, seguido de uma carta do Dr. Souza Lopes; Rio de Janeiro, 1900, 1 opusc. de 12 pag.

Berthaud (Dr. Ch.)—*Questão dos vinhos portuguezes;* Rio de Janeiro, 1900; 1 opusc. de 20 pag.

Pellet (H.) — I. *Recherche et dosage de faibles quantités d'acide salicylique dans les vins et dans les différentes substances alimentaires au moyen de la méthode de* MM. Pellet *et de* Grobert.—II. *Nouvelle méthode pour la recherche et le dosage de l'acide salicylique. Sur la nature du produit renfermé dans les vins naturels, produisant la coloration violette avec le perchlorure de fer. Sur la présence de l'acide salicylique dans les vins naturels.*—1 opusc. de 6 pag.; Saint-Amand (Cher), 1901.

(Extrait du *Moniteur Scientifique du Dr.* Quesneville, tome xv, pag. 495, 1901.)

Mastbaum (Dr. Hugo)—*Zum Nachweise von Salicylsäure in Weinen.* 1 opusc. de 8 pag.; Cöthen (Anhalt), 1901. (*Separat-Abdruck aus der Chemiker-Zeitung;* Herausgeber und verantwortlicher Redacteur: Dr. G. Krause, Cöthen.)

Nota—A parte historica e critica d'esta separata é incorrecta e inexacta. Veja-se Ferreira da Silva, *Relance de vista,* etc., pag. 42-45.

—*Sur la présence de l'acide salicylique dans les vins,* in *Journal d'Agriculture Pratique,* n.º 29, 18 juillet 1901, pag. 84-85.

Taffe (Henri)—*Sur la recherche de l'acide salicylique dans le aliments;* Nice, 1902, 1 opusc. in-8.º de 39 pag.

Desmoulière (Albert)—*De la présence normale d'acide salicylique dans diverses substances alimentaires d'origine végétale; causes d'erreurs qui peuvent en résulter dans les expertises légales.*—1 vol. in-8.º de vi-83 pag. Paris, 1902.

Nota—As notas criticas do Dr. Zeferino Candido encontram-se no meu *Relance,* etc., no jornal de Lisboa *A Epoca* e no opusculo *Os vinhos portuguezes no Brazil,* Lisboa, 1901, 1 opusc. de 24 pag.


# INDICE

## SEGUNDA PARTE

## DOCUMENTOS