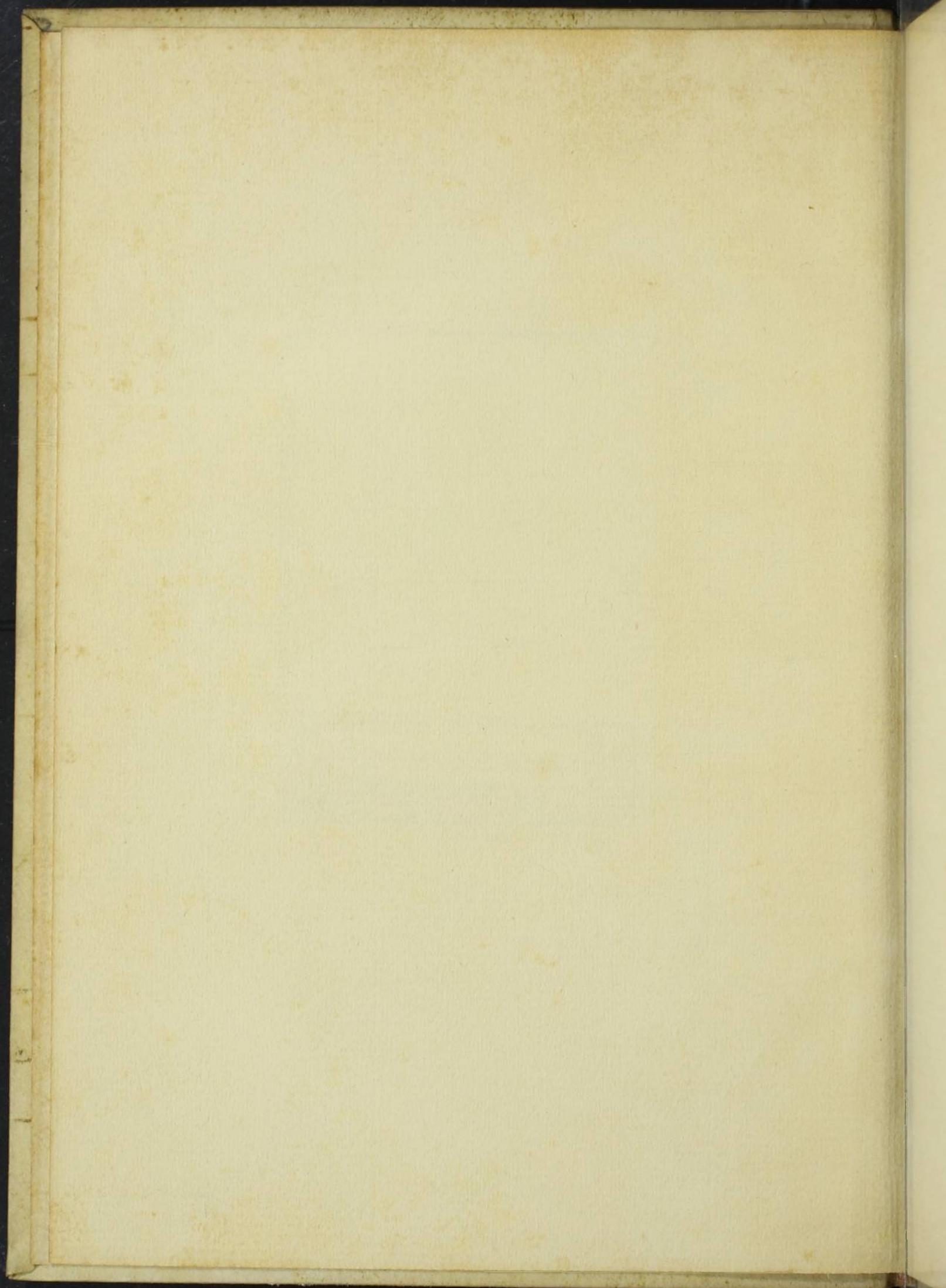


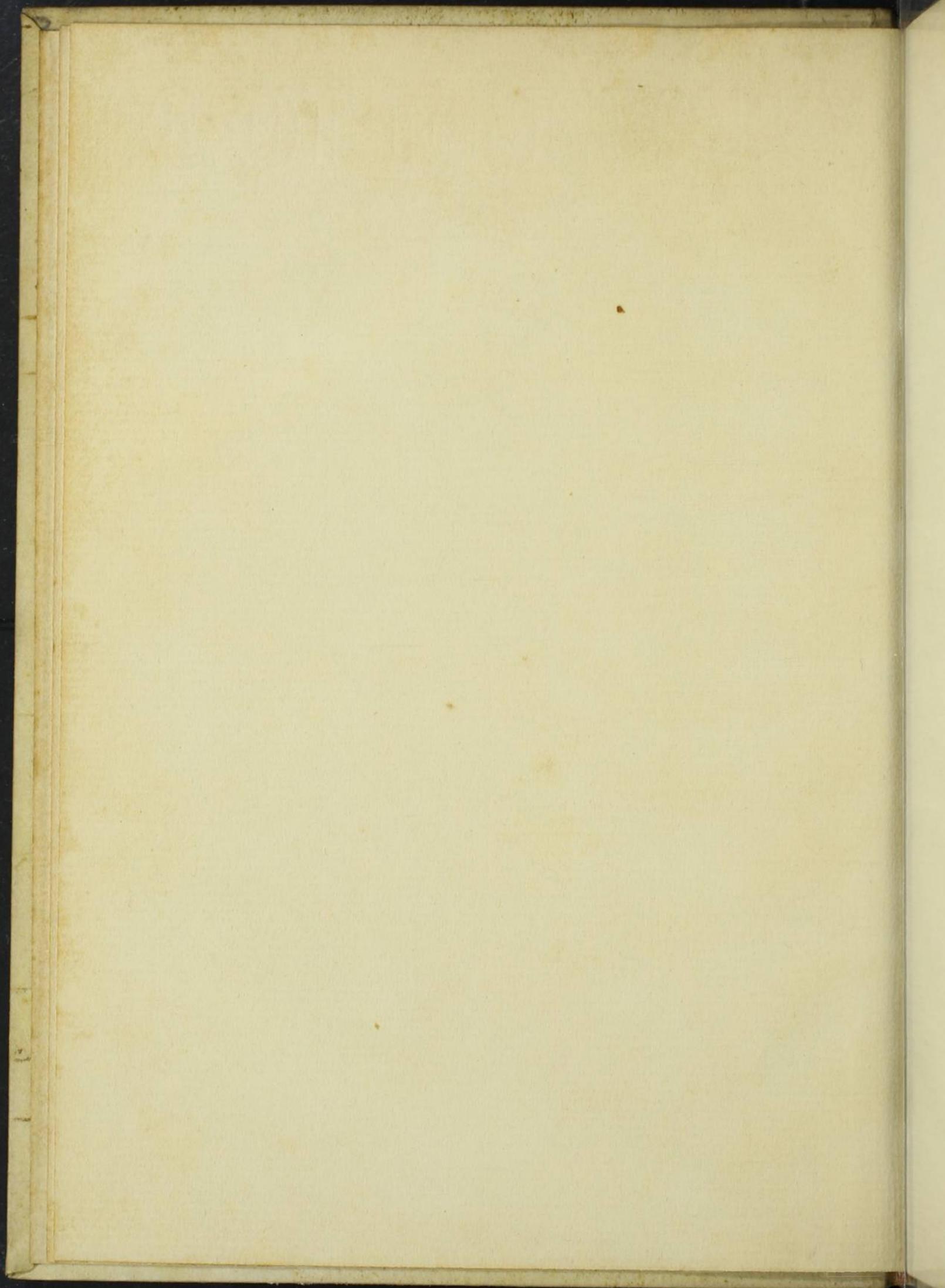
Je ne fay rien  
sans  
**Gayeté**

*(Montaigne, Des livres)*

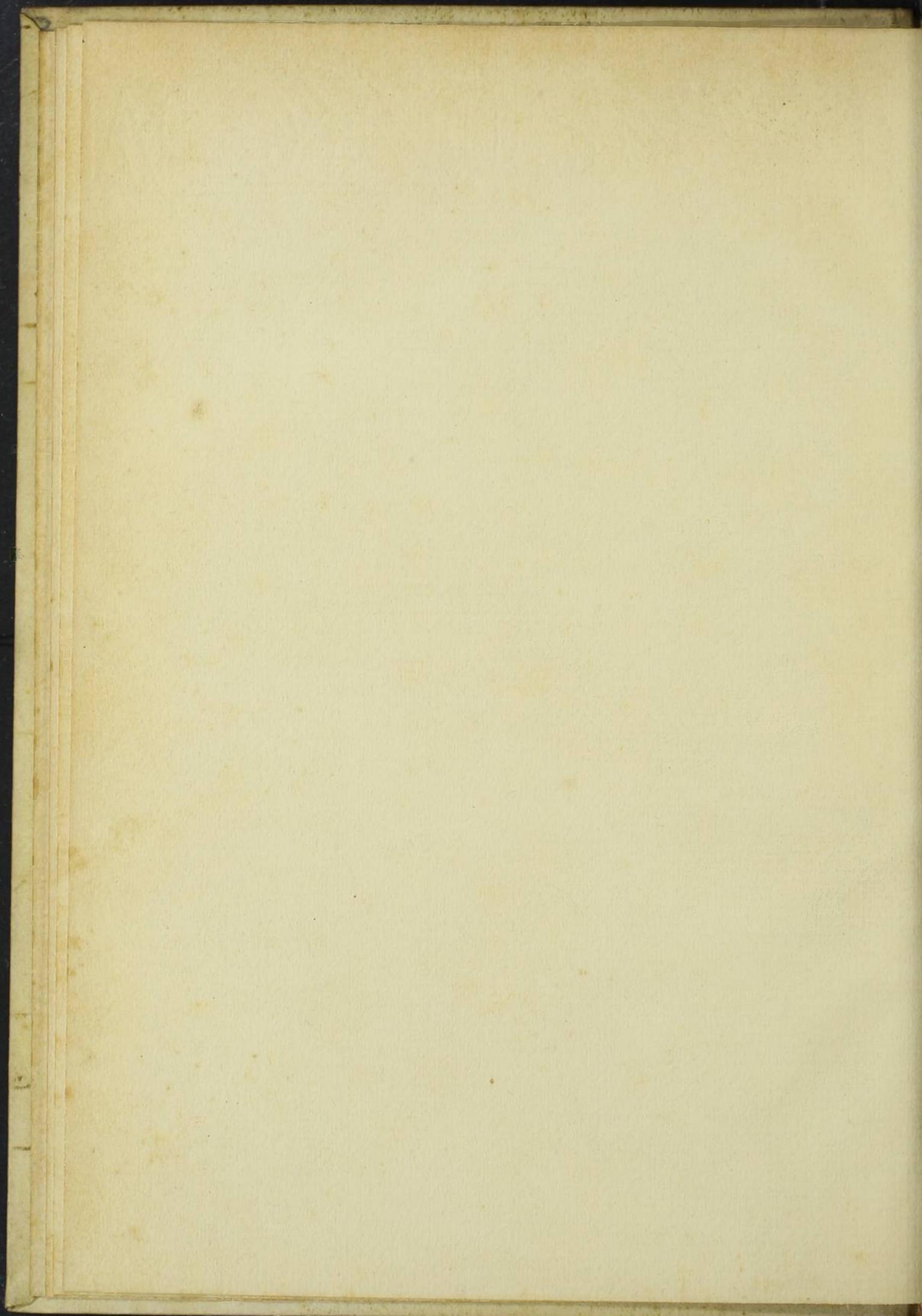
Ex Libris  
José Mindlin











PAB

0

NE

MEMORIA  
SOBRE  
A CANELEIRA,  
PARA ACOMPANHAR A REMESSA  
DAS PLANTAS,  
QUE  
O PRINCIPE N. SENHOR  
MANDA TRANSPORTAR  
PARA O BRAZIL.



LISBOA,  
NA REGIA OFFICINA TYPOGRAFICA.

*Com licença de Sua Magestade.*

M E M O R I A

S O B R E

A C A D E M I A

P A R A C O M P A N H A A R E M E S S A

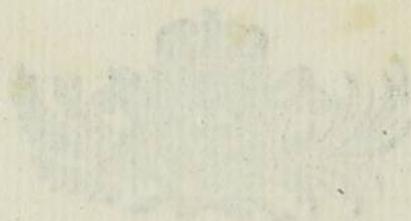
D A S P L A N T A S

Q U E

O P R I N C I P E N O B R A N C O

M A N D A T A N S P O R T A R

P A R A A O B R A N C O



L I S B O A

N A R E G I A O F I C I N A T Y P O G R A F I C A

Com licença de Sua Magestade

**A** CANELEIRA, diz Pison, que he huma das Arvores Aromaticas, que estranha o ser transplantada para fóra do seu Paiz.

Que os curiosos que a transplantarão, assim para Paizes proximos, como para outros remotos da Ilha de Ceilão; não obstante terem praticado as cautelas de a disporem em terrenos igualmente férteis, expostos aos mesmos ventos, e situados debaixo de climas correspondentes, desenganação-se finalmente, que tinham perdido o seu trabalho; porque as pequenas Caneleiras que elles dispuzerão, sim crescêrão, e fructificarão, porém a virtude das suas cascas logo se reconheceo que era muito inferior, e até mesino sujeita a huma prompta corrupção. (1)

Tenho para responder a Pison, que nem a razão, nem a experiencia authorizão o que elle diz. A razão não; porque antes ella o que mostra, segundo os principios da Filosofia Natural, he que tudo o que a Natureza produz nas terras que correm da Equinoccial ao Trópico de Cancro-, deve igualmente produzilla nas que correm ao Trópico de Capricornio; porque sendo iguaes as causas naturaes da vegetação das plantas nas distancias que comprehendem todos os Trópicos, devem os effeitos ser iguaes, só com a differença dos tempos. (2)

De tres modos (dizia a este respeito outro Author) se póde experimentar a transplantação, e o melhoramento das Arvores: 1.º Transplantando-as de huma para outra terra, que esteja na mesma situação a respeito do Ceo: 2.º Plantando-as em terras humidas, e seccas: 3.º Variando os tempos da cultura até acer-

\* ii

tar

---

(1) Mantissa Aromatica. (2) Discurso sobre a Transplantação das Drogas da India para o Brazil.

tar com o em que produz ; porque nenhuma razão de differença se póde dar , para que ellas prosperem aonde o Sol nasce , e não onde o Sol se põe ; estando debaixo das mesmas influencias do Sol , e dos outros Corpos celestes , á vizinhança dos quaes se attribuem as producções do Oriente. (1)

E assim foi justamente , como discorreo Montaigne , respondendo á pergunta de Duarte Ribeiro de Macedo. = Por que razão dizia ElRei de Inglaterra , que fô seu Cunhado , ElRei de Portugal , tinha meios para destruir os Hollandezes ? = E a resposta foi : = Que o Cravo do Maranhão tinha fórma de Canela , e cheiro de Cravo ; = o que mostrava , que a terra que o produzia , podia facilmente produzir a Canela , e o Cravo , que erão as melhores Drogas do Oriente , de que os Hollandezes tiravão fazenda immensa. (2)

A experiencia tambem não authoriza o que diz Pison , porque Jacquin , sem ir a Ceilão , descobriu Canela na Martinica. Por mais que tenho revolido ( diz elle ) todos os Authores que escrevêrão da Canela de Ceilão , eu nesta da Martinica não observo outra differença , senão a de ter o seu tecido menos subtil , porém o fabor mais picante. O que póde proceder do clima , ou de outra qualquer causa. Pelo que não posso deixar de persuadir-me , que ou esta da Martinica he precisamente a mesma Canela de Ceilão , ou a ser diversa , não passa de alguma das muitas variedades , que produzem esta casca. (3)

Quanto ao Brazil , aonde os Hollandezes cultivarão algumas drogas do Oriente , elles mesmos reconhecerão pela identidade das causas a identidade dos ef-

---

(1) Memoria da Sociedade Real de Inglaterra.

(2) Veja-se o citado Discurso. (3) Historia Stirpium Americanarum.

effeitos. Veja-se o citado Macedo , referindo algumas averiguações que fez , estando elle em París , ao tempo em que alli se achava Grocio com o caracter de Embaixador dos Estados Geraes. = Tendo eu amizade ( diz elle ) com o Conde de Marlote . . . pedi-lhe , que perguntasse a Grocio a razão , por que a Companhia Oriental procurava a ruina da Occidental? = E a resposta foi = Que os Feitores desta tinham cultivado no Brazil Anil , e Noz *muscada* ; e que era tal a producção destas duas drogas , que a Companhia da India entrava em reccio , de que o Brazil poderia produzir as mais que ella navegava do Oriente , e consequentemente viria a perder todo o seu commercio. = Porém estas são experiencias estranhas , e nós as temos domesticas , e tão antigas , como os descobrimentos da India , e do Brazil.

Ha muitos annos (dizia já em seu tempo o Padre Antonio Vieira ) que se dá no Brazil a Pimenta , e todas as mais drogas da India , como se experimentou no principio do descobrimento : e ElRei D. Manoel por conservar a Conquista do Oriente , mandou arrancar todas as Plantas Indiaticas , com Lei Capital , que ninguem as continuasse ; e assim se executou , ficando sómente o Gingibre , que como he raiz , dizem no Brazil , se metteo pela terra dentro ; mas ainda hoje se conserva a prohibição. (1)

Donde se segue , que desde o principio do descobrimento do Brazil , não sómente experimentarão os Portuguezes a transplantação das Arvores Aromaticas , e de outras drogas da India ; mas tambem que todas ellas prosperarão de modo , que entrou no Ministerio de Portugal o mesmo reccio , que ao depois teve a Companhia da India ; por cujo motivo mandou Sua Magestade exterminar do Brazil as referidas arvores.

\* iii

Sem

---

(1) Carta de 28 de Janeiro de 1675.

Sem embargo daquella prohibição, não foi só o Gingibre que se conservou ; porque além de algumas arvores de fruto , que ficarão no Rio de Janeiro , na Bahia , e em Pernambuco , conservarão-se igualmente as Caneleiras , de que em todos os tempos se tem remettido amostras para este Reino. Não ha muitos annos que ellas erão tantas no Rio de Janeiro , segundo dizem alguns Naturaes , que com as suas folhas se misturavão as de outras plantas aromaticas , para se juncarem os Templos nos dias mais festivos. Ha vinte annos que daquella Cidade se remetteo para o Real Gabinete de Historia Natural , huma amostra de Canela da terra ; a qual sendo experimentada no Real Laboratorio , e mostrada a Droguitas entendidos , não mostrou , quanto ao sabor , differença sensivel , senão para mais picante. Ainda hoje se conserva no mesmo Gabinete huma porção da referida amostra , que não obstante estar guardada ha tanto tempo , ainda mostra a sua qualidade.

De Pernambuco ha 14 annos que se remetteo outra amostra ao precedente Secretario de Estado da Repartição do Ultramar Martinho de Mello e Castro , e os entendidos a julgárão de tão superior qualidade , que com ella presenteou o mesmo Ministro a huma Personagem desta Corte. Pelo mesmo tempo se repetio no Real Laboratorio outra experiencia em outra porção della , que se comprou em Lisboa a Miguel Mor , donde se extrahio mais oleo ; e este mais activo , do que de outra igual quantidade da de Ceilão.

Pelo que não havendo dúvida que no Brazil se crião , e prosperão as Caneleiras , he interesse nosso o cultivallas em grande , e extrahir-lhes as suas cascas como convem , para que tambem nós façamos dellas o mesmo , ou melhor commercio que os Holandezes. = Porque se o Brazil (continúa o Estadista Portuguez) pro-

produzir Cravo , Canela , Pimenta , e outras Plantas que a Natureza produz , e a Arte cultiva no Oriente , serão riquezas mais uteis , e menos custosas que as minas do Perú , e Sofala : trar-se-hão com dous mezes de navegação a Lisboa , collidas da primeira mão ; e a Lisboa as virão buscar as outras Nações da Europa , convidadas do preço , e da bondade ; porque a facil navegação as trará mais puras , e menos alteradas. =

E se , para persuadir a sua cultura , não basta o interesse mercantil , accrescentar-se-ha , que esse mesmo interesse ella o não produz , senão pelas suas virtudes Medicas , e Alimentares. = A' Caneleira ( diz o Doutor Buchoz ) com muita justa razão se póde chamar o Rei das Arvores. = (1) Todas as suas partes são uteis ; porque da *Raiz* se tira huma agua , hum oleo de alcanfor , e hum alcanfor mesmo , que tem hum cheiro muito mais doce , que o alcanfor ordinario , o qual serve aos Reis Indiatcos de hum cordeal efficacissimo. Da sua *casca* se tirão aguas distilladas , oleos essenciaes , e faes volateis ; preparão-se charopes , pastilhas , essenciaes odoríferas , e outras preparações , que ensinão as fórmulas farmaceuticas , e magistraes. Das suas *folhas* tambem se tirão aguas , e oleos distillados , que passão por correctivos dos purgantes violentos ; prescrevem-se banhos aromaticos ; e o pó das mesmas folhas pulverizadas se applica para as cólicas , dores dos intestinos , &c. As *Flores* dão huma agua distillada de hum cheiro muito agradavel , além de hum oleo , hum espirito , e huma conserva muito preciosa , e de grande uso na Medicina. Os *Frutos* pela *distillação* dão hum oleo essencial de hum cheiro que participa do de Cravo , do de Baga de Zimbro , e de Canela ; e *por cozimento* dão huma . . . . especie de banha , que tem hum

---

(1) Histoir. Univertel du Regn. Veget. Tom. 4. Laurier-Cannelle.

hum cheiro penetrante, com a mesma côr, e consistencia do sebo, a qual reduzida a fórma de pães, como os de sabão, dá-se vulgarmente o nome de *Cêra de Canela*. Serve de remedio interior, e exterior para contusões; fazem-se unguentos nervinos, e pomadas de amaciar a pelle, e curar as frieiras, rachaduras dos beiços, &c. Ultimamente o espirito de todas as partes desta arvore considera-se em Medicina como hum balsamo da vida, que convem principalmente ás enfermidades da cabeça, do estomago, e da madre. Até nos troncos, depois de velhos, se observão huns nós rezinosos, que tem o mesmo cheiro de páo de rosa. (1)

Isto supposto = A cultura da Caneleira (diz Miller) não he tão melindrosa, como communmente se imagina; antes tem mostrado a experiencia nas que se tem transportado para Inglaterra, que as que se tratão com mais mimo, são as que morrem mais; sendo plantas estas, que se affrontão com o demaziado calor das estufas, e que gostão de ser sufficientemente arcejadas. = Isto se conseguirá no Brazil, dispondo-as em sitios ventilados de virações frescas, como huma das circumstancias que he preciso que concorrão da parte do Ceo. O mesmo tempo da plantação, e da cultura se deve variar, para se acertar com aquelle, em que ellas melhor prosperão.

Da parte da terra tambem he preciso experimentar os terrenos humidos, e seccos; ou seja que se transplante as Caneleiras, ou que se semeem as suas bagas. A experiencia decidirá quaes são os terrenos que se devem preferir; porque as arvores crescerão á sua altura ordinaria (de 20 até 24 pés) e as suas cascas mostrarão as mesmas qualidades que tem a melhor Canela.

Cha-

---

(1) Bomar. Diction. Raison. Univers. d'Histoir. Natur. Tom. 2. Canele Cinnamomum.

Chama-se *Canela* a segunda casca interior, isto he, intermediaria entre a epiderme, e o livro da Caneleira; sendo a dita casca delgada, ou lisa, ou gretada; a sua *côr* de hum louro avermelhado; a *substancia* lignosa, e fibrosa, porém facil de quebrar; a figura a de huns canudos de comprimento de 1 pé e meio, enrolados por si mesmos; o *sabor* acre, picante, e aromatico, mas agradável; o cheiro doce, e penetrante. Estima-se em Medicina pela melhor aquella que he mais delgada, e lisa; sendo os seus canudos de hum louro pálido, não muito grossos, nem pezados, nem lignosos; com hum cheiro forte, doce, e suave; e o sabor picante, mas sem sentimento de fogo. O concurso de todas estas qualidades depende de differentes causas. A posição, e a cultura das arvores; a sua idade, e as diversas partes donde se tira a Canela; a estação, e o methodo de a colhêr, e beneficiar, são as que fazem distinguir as tres qualidades de  *fina, entre-fina, e grossa*.

A differença do lugar, e do terreno, não sendo elles experimentados, fazem que a mesma especie de Caneleira em differentes Paizes produza differentes cascas. A Canela de huma arvore cultivada differê da que o não he. Approximar-se o mais que he possível, he tudo quanto se pôde fazer em climas, e terrenos, que se não correspondem tanto como os da India, e os do Brazil.

A idade das arvores he outra causa que influe na differença da Canela; e com effeito a que se tira de huma arvore nova, he muito melhor que a da Caneleira velha. As arvores de 3 até 4 annos são as que se descascão no Oriente, para se lhes tirar a Canela fina; e das Caneleiras velhas o que se tira he Canela grossa, ordinariamente muito mais lignosa, e menos activa do que a fina. Porém esta falta de actividade no

fabor , e cheiro , tambem algumas vezes se encontra na Canela nova , e procede de não ter sido secca , como convinha. Da operação do descasque morrem algumas Caneleiras , e são sempre aquellas , que ficão absolutamente despidas em roda dos seus troncos , e ramos. Outras depois de passados 2 , ou 3 annos , tornão a vestir-se como dantes , para de 3 em 3 annos se repetir a operação de a descascar , e não de 3 em 3 mezes , como escreveo Hernandez. As que morrem por causa da operação , são immediatamente substituidas pelos lançamentos que brotão as suas raizes , quando se cortão os troncos , e estes se fazem outras arvores , que continuão a sua especie.

As differentes partes donde se tira a Canela , são outras tantas causas que influem na sua qualidade ; porque a casca da *Raiz* não he a mesma que a do tronco , nem a deste tão boa , como a dos *ramos*. A dos raminhos ultimos , e mais delicados das arvores , era algum dia mais cara do que o mesmo ouro , e a sua raridade fazia com que os Imperadores a arrecadassem nos seus thesouros , como huma das suas preciosidades.

A estação de a colhêr he quando as arvores comecção a florecer , porque abundão de succos nutriticios , o que faz com que a sua casca seja então mais facil de desapegar-se. Os Lascarins principião a operação pelos troncos , e acabão pelos ramos. Para este fim usão elles de humas facas curvas , com que na parte inferior , e superior dos troncos fazem duas incisões horizontaes na casca ( sem tocar nos troncos ) e outra longitudinal ; de maneira , que o que elles vem a tirar , são como huns loros da largura de huma mão , e do comprimento de 3 até 4 pés , que tanto he o intervallo que vai entre as duas incisões horizontaes , superior , e inferior. Sahem os ditos loros com a superficie exterior , ou desigual , ou escabrosa , e de huma  
côr

côr cinzenta , e por essa razão he que com outras facas se rapa toda esta parte exterior , e se expurga a casca , em quanto está fresca. O seu sabor neste estado he muito pouco ; e a sua mesma côr he verde , e não avermelhada , como ao depois se faz , quando está secca. (1)

As porções da casca interior , assim expurgadas , e dispostas em laminas quadrangulares , expõem-se ao Sol para se seccarem. Então ellas por si mesmas vão-se enrolando em canudos mais , e menos grossos , e arrebrandando as vesiculas da membrana interior , que he muito delicada , e está muito adherente á do meio , extravasão o seu oleo ethereo , o qual penetra pela casca , e lhe communica igualmente hum sabor gracioso , e aquelle cheiro aromatico que ella dantes não tinha. Donde se vê que os canudos de casca mais delgada devem preferir-se aos de casca grossa , porque tem mostrado a experiencia que huma dada quantidade de casca grossa contém mais substancia inerte , e styptica , e muito menos oleo aromatico , do que a mesma quantidade de casca fina ; e como a virtude aromatica procede deste oleo , não he de admirar que ella seja mais fraca nas cascas grossas. (2)

---

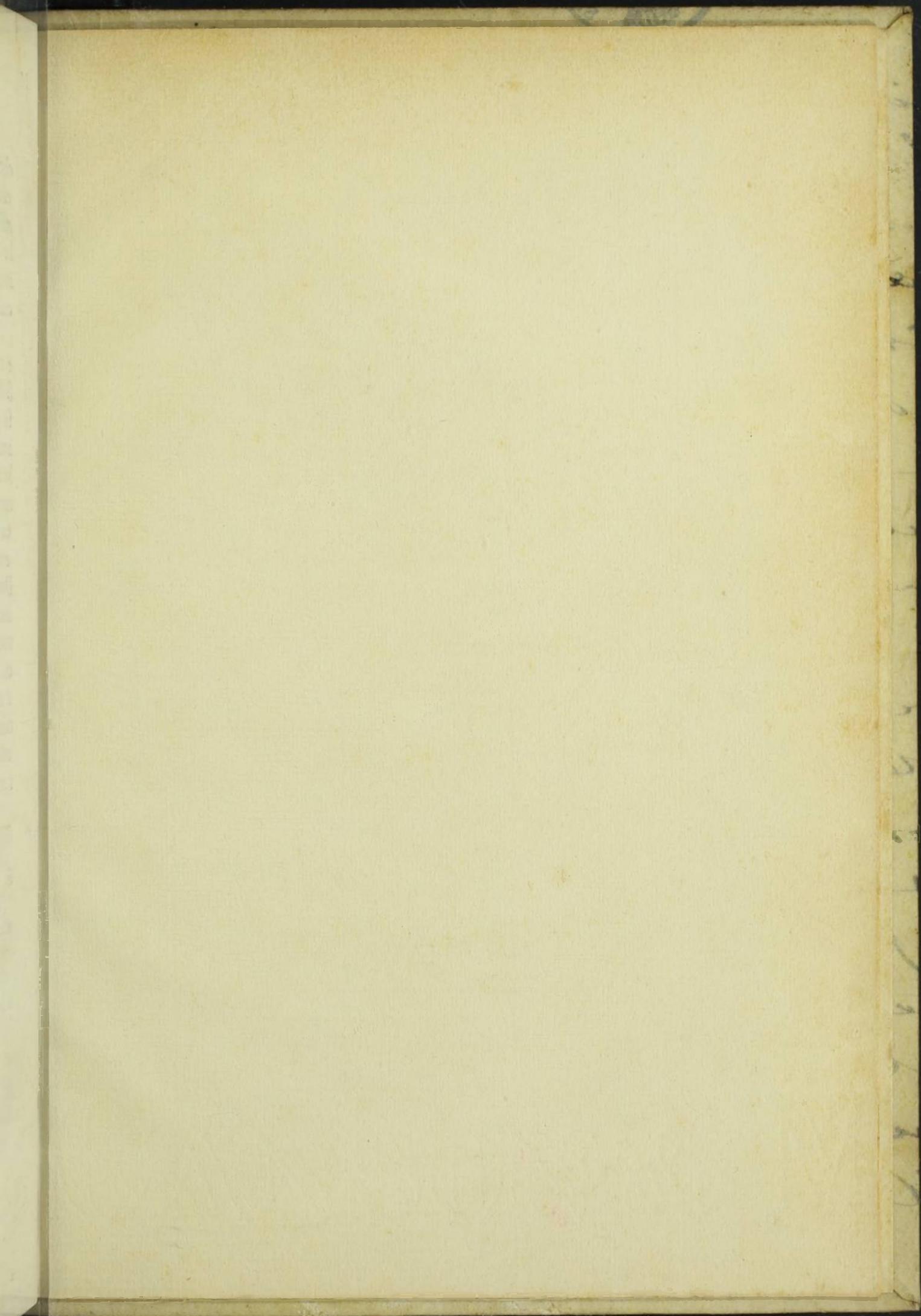
(1) De Jager. De Messe Cinnamomi , & modo decorticandi. India Litterata. Relatio 20. Caput 1. & 2.

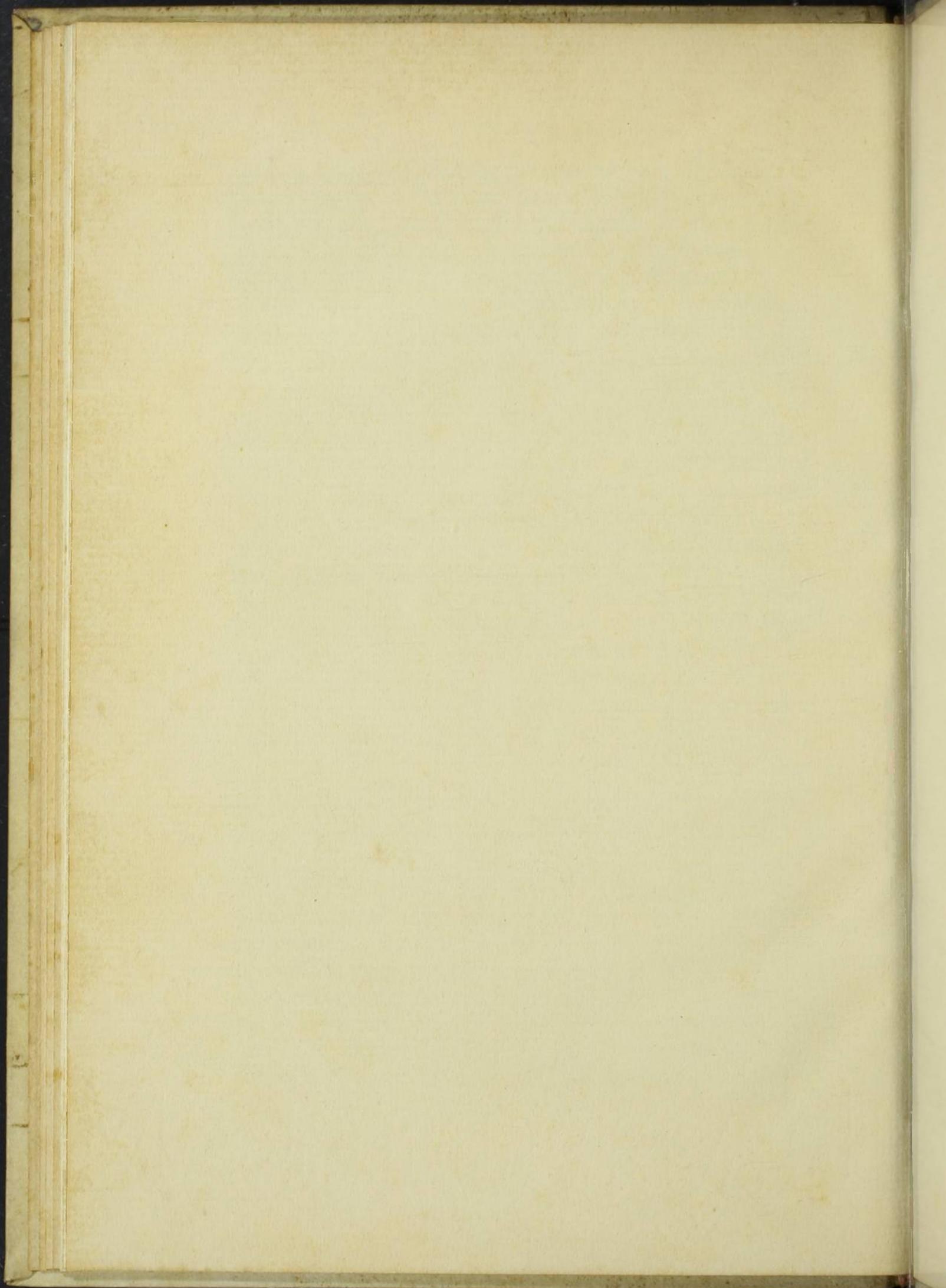
(2) Dictionnaire. Raison-Universel de Matier. Medical. Canele Cinnamomum.

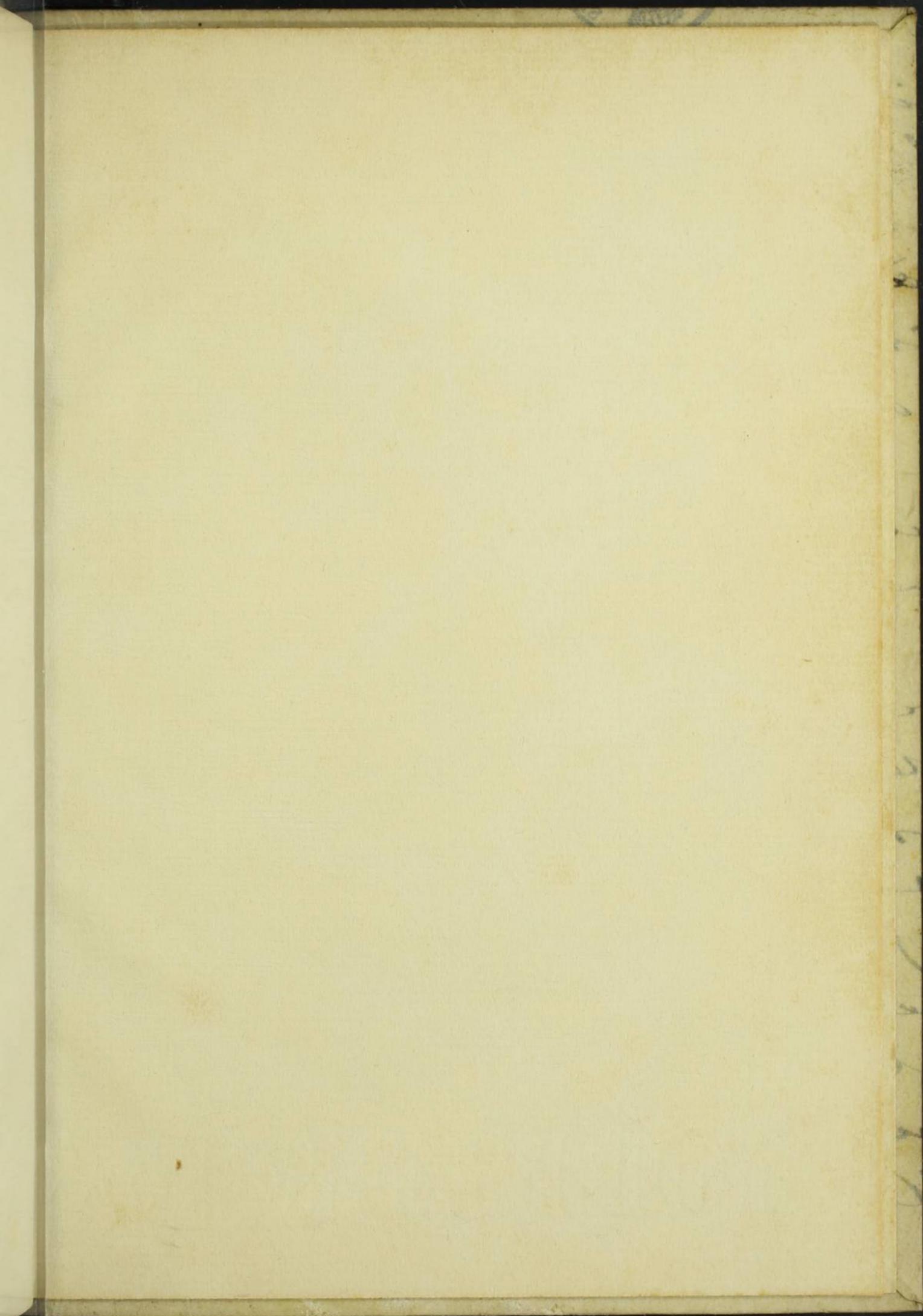
cor cinzenta, e por ella traxo he que com outras fa-  
 ces se trata toda esta parte exterior, e se expurga a  
 ceca, em quanto ella he fecca. O seu labor neste estado  
 he muito pouco, e a sua melma cor he verde, e sua  
 avermelhada, como se depois se faz, quando esta se-  
 ca. (1)

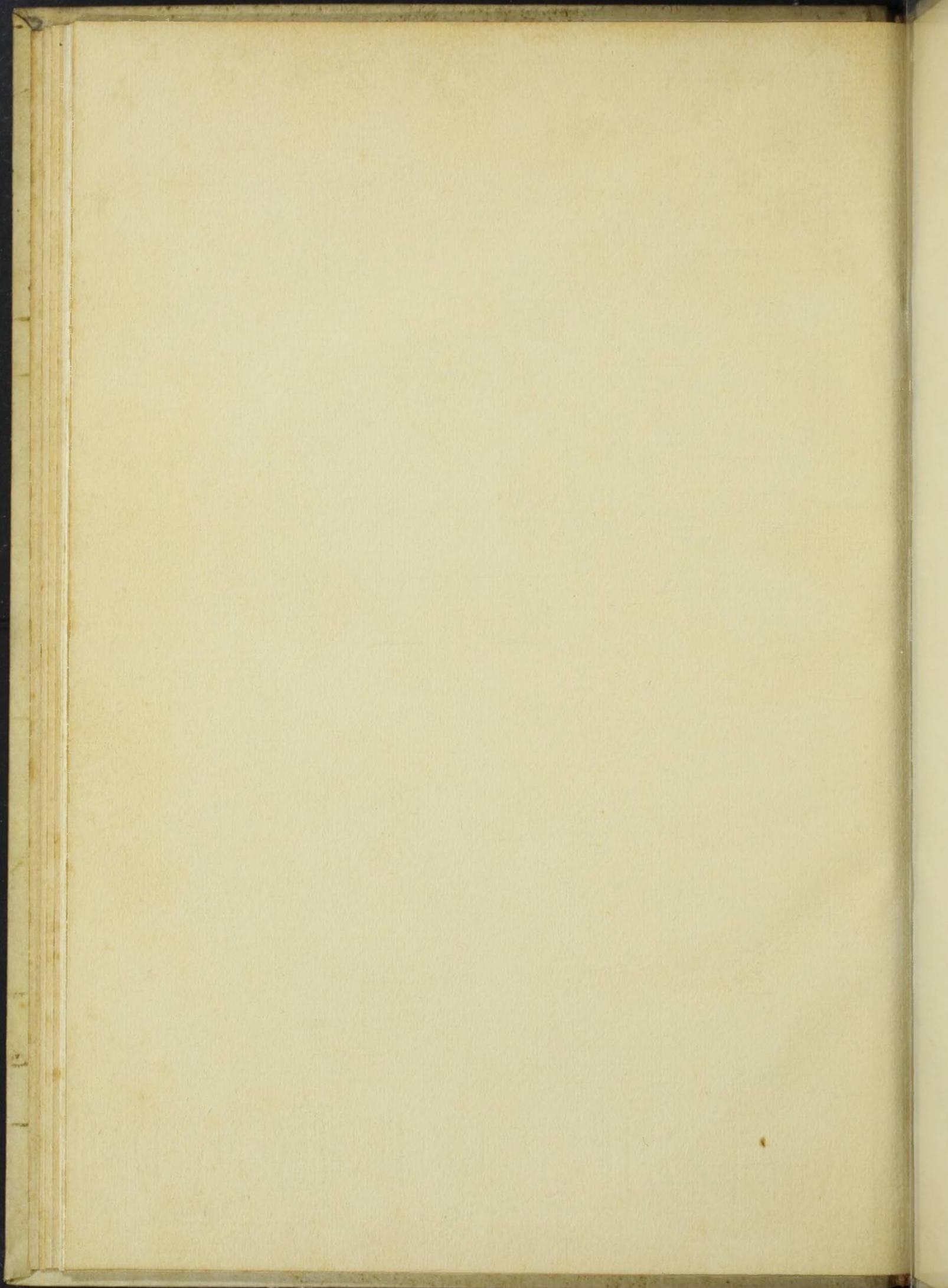
As porções da ceca interior, assim expurgadas,  
 e dispostas em laminas quadrangulares, expõem-se ao  
 Sol para se seccarem. Estas cecas por si mesmas não  
 se emolando em canudos mais, e nem grossos, e  
 avermelhando as vulturas da membrana interior, por  
 he muito delicada, e esta muito aderente a do meio,  
 extravasão o seu oleo effuso, o qual passa pela cal-  
 ca, e he communica igualmente para labor gracioso,  
 e aquelle cheiro aromático que ella dá não tinha.  
 Bonda se vê que os canudos de ceca mais delgados  
 devem persistir-se nos de ceca grossa, porque tem mol-  
 tado a experiencia que huma cada quadrada de cal-  
 ca grossa contém mais substancia incru, e typhica,  
 e muito menos oleo aromático, do que a mesma quan-  
 tidade de ceca fina; e como a virtude aromática pro-  
 cebe de este oleo, não he de admirar que ella seja mais  
 rica nas cecas grossas. (2)

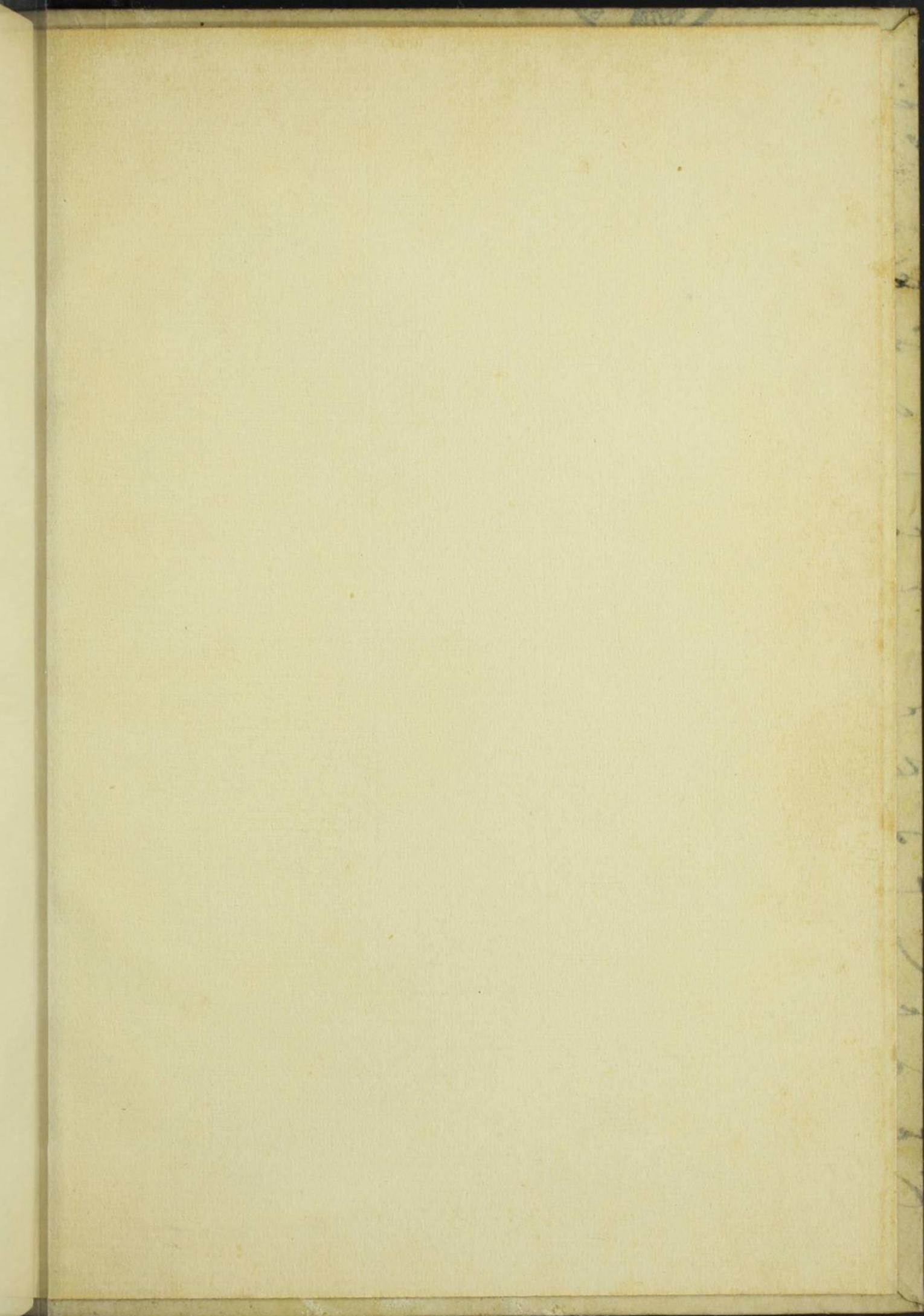
(1) De Juss. De Melle Cinnamon, & modo deccar.  
 de Juss. Lincia. Relatio de Caput. 1. & 2.  
 (2) Lincaria. Ration-Universal de Melle. Medical. Ca-  
 pit. Cinnamon.



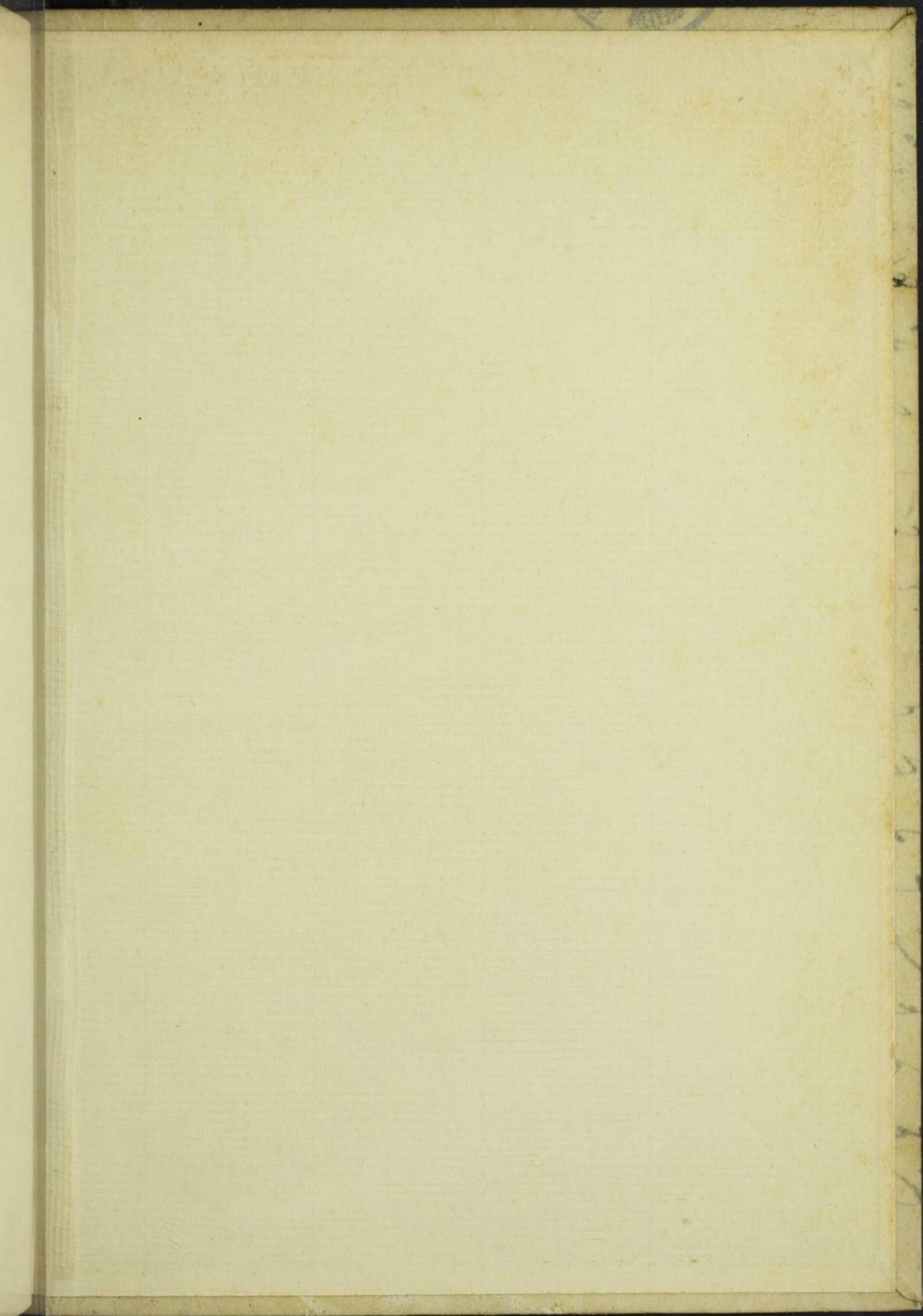








010497



des Vicaires Gouber  
le Catholier d'ayes  
Ius nomina, aut  
terme de London  
= nanceus d'atée.

Delivré au  
Greffe dud. Tribunal  
les jours, mois  
et an que dessus  
signé en la  
minute Orif.

En marge  
de la d. minute  
de l'écrite l'orif  
d'écrite l'orif  
d'écrite l'orif

de l'écrite l'orif  
d'écrite l'orif  
d'écrite l'orif  
d'écrite l'orif  
d'écrite l'orif