

BOTANICA E AGRICULTURA  
NO BRASIL NO SECULO XVI



*Serie 5.<sup>a</sup>*    **BRASILIANA**    *Vol. 71*  
**BIBLIOTHECA PEDAGOGICA BRASILEIRA**

---

**F. C. HOEHNE**

D. H. Phil. pela Universidade de Goettingen

# **BOTANICA E AGRICULTURA NO BRASIL NO SECULO XVI**

**(Pesquisas e contribuições)**



1937

**COMPANHIA EDITORA NACIONAL**  
**S. PAULO**

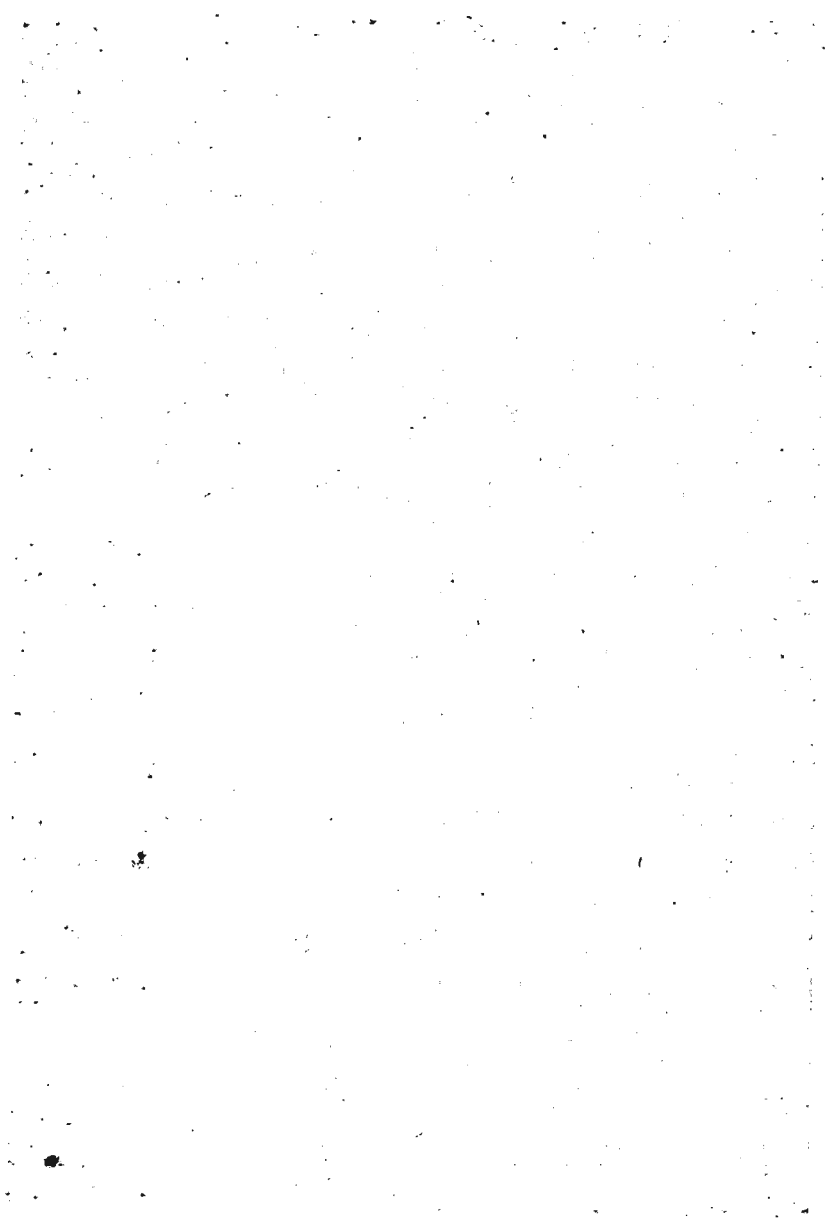
## DO MESMO AUTOR:

- "Botânica: da Comissão de Linhas Telegraphicas Estrad. de Matto Grosso", sobre a flora de Matto Grosso: 12 Partes ou fasciculos. Comissão Rondon, Rio, de 1910 até 1922.
- "Vegetaes anthelminthicos ou enumeração das plantas empregadas na medicina popular como vermifugo. Serviço Sanitario de S. Paulo, 1920.
- "O que vendem os herbanarios da cidade de S. Paulo", Serviço Sanitario, S. Paulo, 1920.
- "Annexos das Memorias do Inst. Butantan: Botanica", em cinco fasc. Serviço Sanitario, S. Paulo, 1921-22.
- "Archivos de Botanica do Estado de S. Paulo", Museu Paulista Seccão de Botanica, 1923-27.
- "A Flora do Brasil", 1922, Directoria de Estatistica do Ministerio de Agricultura do Rio.
- "Campos do Jordão e sua phytophysionomia", S. Paulo, 1924.
- "Phytophysionomia do Estado de Matto Grosso". Comm. Rondon, Rio 1922.
- "Album da Secção de Botanica do Museu Paulista e suas dependencias", S. Paulo, Imprensa Methodista, 1925.
- "Monographia illustrada das Aristolochiaceas Brasileiras", Inst. de Manguinhos, Rio, 1927.
- "Album de Orchidaceas Brasileiras, Secretaria de Agricultura de S. Paulo, 1929. Tambem em edição particular do autor.
- "Excursão Botanica ao norte de S. Paulo e regiões limitrophes dos Estados de Minas Geraes e Rio de Janeiro", Seccão de Botanica do Museu Paulista, 1926.
- "Araucarilandia" (segundo fasc. da serie anterior), Secretaria de Agricultura de S. Paulo, 1929.
- "Aventuras do Casaquinha Verde" (romance de historia natural para creanças). Imprensa Methodista, S. Paulo, 1928.
- "O Jequitibá-Rei", da mesma serie da anterior, a saber "Dramas e Hist. da Natureza", II volume. Edit. mesma casa, 1929.
- Outros trabalhos se encontram dispersados nas revistas e jornaes scientificos e profanos e constituem grande e valiosa contribuição para o conhecimento da flora brasileira. Destacam-se destes: "Plantas e Substancias Vegetaes Toxicas" publicado pelo "Estado de S. Paulo" e "Plantas ornamentaes da flora brasileira" edit. pelo "Boletim de Agricultura de S. Paulo.



# Indice

	Pagm.
Prologo . . . . .	7
Algo sobre a pre-historia . . . . .	19
Algo sobre a etymologia dos nomes indigenas das plantas . . . . .	47
Dos primordios da historia do Brasil . . . . .	61
Padre Manuel da Nobrega . . . . .	85
Padre Joseph de Anchieta . . . . .	97
André Thevet . . . . .	111
Jean de Lery . . . . .	136
Pero de Magalhães de Gandavo . . . . .	162
Gabriel Soares de Souza . . . . .	174
Frei Vicente do Salvador . . . . .	309
Sebastião da Rocha Pitta . . . . .	330
Nota final . . . . .	337
Agrupamento das especies vegetaes referidas, em familias e generos, pela ordem alphabetica . . . . .	339
Indice dos autores citados ou commentados . . . . .	359
Indice dos nomes vulgares e scientificos das plantas . . . . .	365



## P R O L O G O

Antecipemos aos que esta obra lerem que ella não é perfeita, nem completa, mas apenas contribuição modesta para a bibliographia botanica do nosso paiz..

Botanica é a sciencia que se occupa com o estudo dos vegetaes sob todos os pontos de vista e, em todos os seus differentes aspectos, ella os apresenta ao homem, não só para elle melhor conhecel-os, mas especialmente para melhor amparal-os e aproveitall-os. Como o reino das plantas é a base e o *sine qua non* da vida sobre a face do nosso planeta, não é, pois, difficil avaliar a importancia deste grande ramo das sciencias biologicas. A phytologia, como base da biologia, representa o alicerce da agricultura e é o fundamento sobre o qual se firma grande numero de industrias.

Por seu turno, a agricultura é a sciencia que ensina aproveitar e converter em coisas mais uteis os recursos multiplos que o reino vegetal offerece. Por isto ella vive intimamente relacionada e dependente da botanica. Escrever a historia desta é, portanto, delinear o progresso e desenvolvimento gradativo daquella.

A phytologia deve ser estudada como sciencia pratica e não cultivada por esporte. Ella deve ser a mestra e

orientadora da agricultura e jamais esta deveria ser praticada sem se recorrer aos seus sabios conselhos.

Pensar em agronomia e pecuaria sem ouvir a botanica é erro tão grave quanto estudar esta sem interessar aquellas. Mas, infelizmente, os dois males nos affligem e não pequenos são os prejuizos e damnos que soffremos como consequencia natural e inevitavel desse facto.

Se assim se relacionam a botanica e a agricultura, é evidente que a sua historia não pode ser separada. Aliás, ellas nasceram na mesma época, cresceram juntas e desenvolveram-se de braços dados no transcorrer dos seculos e milennios.

Tentativas para organizar a historia da botanica no Brasil, foram feitas diversas. Não temos a velleidade de querer ser original, e, se esse trabalho existente apresenta falhas e lacunas que precisam ser corrigidas e preenchidas, não se acredite que temos a presumpção de realizar este serviço. Esta obra, que entregamos aos estudiosos da *scientia amabilis*, é como outras. Coisa perfeita neste terreno é utopia. Move-nos um só desejo: contribuir com o recenseamento do trabalho de uma duzia de abnegados, que a vaidade propria de uns e o odio peculiar de outros, com grande injustiça, condemnaram ao olvido. Fazendo isto, — bem o sabemos, — não passamos de servente. Carregamos pedras e adduzimos materiaes, com que alguem, — mais preparado, mais disposto e rico, — possa terminar o edificio da historia da botanica e agricultura do nosso paiz, cujo arcabouço outros corajosos antecessores já levantaram. Aos mestres na sciencia e aos artistas na literatura deixamos o privilegio de criticar, mas pedimo-lhes que refundam e aproveitem o que expomos, para com isso encher os vasillos, revestir o aspero, alisar e adornar a obra.

O estado hodierno das sciencias é o fructo do esforço de milhares de pesquisadores; e, assim, o conhecimento que hoje temos da flora do nosso torrão pátrio, é a somma de contribuições, pequenas e grandes, que centenaes de naturalistas e viajantes nacionaes e estrangeiros accumularam no decorrer de quatro seculos. Mas, se a historia da botanica, — de accôrdo com a nossa interpretação, — remonta a um pretérito de 436 annos, a da agricultura tem um passado muito mais remoto, data, talvez de milennios; pois que, a agricultura aqui exercida desde tempos immemoriaes, deve ser, — como teremos occasião de demonstrar mais adiante, — um ramo do tronco geral, cujas raizes se fixam onde o homem teve o seu berço. Se a origem e a idade desse bipede são insondaveis, vaga e mui incerta é a origem da agricultura. Em nosso continente esta já era praticada quando CHRISTOVAM COLOMBO aqui arribou. E, se é verdade que a agricultura não pode dispensar o conhecimento da botanica, evidencia-se, dahi, que esta do mesmo modo deve ter sido cultivada aqui em épocas remotissimas.

A pre-historia da botanica e da agricultura do nosso paiz é certamente mais tentadora e muito mais interessante do que a historia que das mesmas conseguimos coordenar com o auxilio dos elementos e materiaes que nos deixaram os viajantes e naturalistas que aqui peregrinaram. Pretendemos dizer algo sobre a mesma, mas quem ousaria escrevel-a? Os immigrados, infelizmente, em vez de colleccionarem elementos para reconstruil-a, concorreram directa e indirectamente para destruir toda a documentação que porventura existia e, dest'arte, hoje quasi só nos restam as plantas uteis como elementos seguros e insophismaveis para conjecturarmos a respeito daquillo que por aqui deve ter havido antes do advento do europeu. O aborigene já caminhava para o abysmo; era

um sêr que parecia estar sob o flagello de um cataclysmo acarretado por qualquer desregramento, quiçá castigo divino. O seu passado era chãos, o seu porvir um triste augurio. O advindo, em vez de encorajal-o, em vez de procurar dirigil-o a vencer a triste situação em que se encontrava, valeu-se da mesma para exploral-o ignobilmente, para precipital-o em uma desgraça maior, que foi a sua exposição ao vituperio e ao ridiculo. O homem aqui residente e a sua historia não preoccuparam aos conquistadores. Para elles, — como mostraremos, — havia outras preoccupações: encontrar thesouros, descobrir minas, levar ouro, pedras preciosas e gosar a carne.

Ao lermos o discurso proferido por ALFREDO GONZÁLEZ-PRADA, ministro do Perú, em Londres, quando se celebrou ali o tricentenario da introdução da Quinina na Medicina, ficamos fortalecidos nessa convicção.

Referindo-se aos escriptos de M. A. MUÑIZ e M. J. Mc GREE, disse elle:

*“Elles — os Incas, — possuíam idéas avançadas de conhecimentos medicos, faziam uso de uma flora magnifica”* e acrescenta: *“Indubitavelmente elles se encontravam num estado de cultura mais scientifica do que os europeus no mesmo periodo, mesmo se tomarmos o século XVI como termo de comparação. Emquanto na Europa, a medicina ainda era uma especie de thaumaturgice e superstição, a arte de curar dos peruanos era clara e simples, recordando até certo ponto a doutrina de Paracelsus, curando cada molestia com determinada herva. BERNABÉ COBO, na sua “Historia del Nuevo Mundo”, registrou esta interessante observação, igualmente feita por GARCILASO:*

*“Elles, — os indios — nunca usam um remedio composto; todas as curas são feitas comervas simples”.*

*“Mas o que encontramos na Europa, no seculo XVI e mesmo no seculo XVII, como drogas principaes das pharmacopéas? Chifre de unicorno, pedra de bezoar, pó de mumia do Egypto, perolas moidas, usnea, o musgo raspado da caveira de um criminoso enforcado em correntes... Quando SIR UNTON, embaixador da Rainha Elizabeth, na côrte de HENRIQUE IV, ficou doente, o medico do rei ministrou-lhe Confetio Alcarmas, composto de almiscar, ambar, ouro, perola e chifre de unicorno, com uma pomba applicada ao seu lado. O rei CARLOS II, por occasião da sua ultima molestia, — que se presume ter sido um embolismo, — foi assistido por quatorze medicos, que lhe prescreveram, entre outras cousas: julepo de perolas, pedra bezoar, rapé, extracto de caveira humana, etc.... Quando o CARDEAL RICHELIEU se achava no leito de morte, bebeu uma mistura de escremento de cavallo e vinho branco. O medico herbanario do Perú no tempo dos Incas, ao saber de tão grotescos tratamentos, devia formar um juizo bem pouco lisongeiro do seu collega europeu”.*

Realmente assim deveria ser. O estado de cultura a que tinham chegado os habitantes da America, podia e devia ter sido aproveitado pelos advindos. Mas, elles bancaram os barbaros, portaram-se como animaes e destruíram.

Para que repisar, porém, o que a historia tem condemnado e flagellado tanto? O repudio daquella conducta só não tem sido participado pelos scelerados e pelos que della não tiveram noticias. As consequencias tambem estão patentes aos olhos de todo o mundo.

Se os mythos e as lendas adulteradas, que nos restam para reconstruir a historia da agricultura e da phytognose nas éras anteriores á vinda dos portuguezes e hespanhoes para estas plagas, não chegam para descobrirmos a origem

de dezenas de especies uteis que elles aqui encontraram nas roças dos indigenas, contentemo-nos com o que destas podemos aprender e vejamos se effectivamente ellas não nos confirmam o que MARTIUS disse a respeito do homem americano.

Para povo de um paiz que se diz essencialmente agricola, a apuração da origem e pátria dos vegetaes uteis, é sempre questão digna de attenção. Ella deve interessar não somente aos scientistas, mas tambem aos agricultores em geral, porque envolve elementos muitos, com o auxilio dos quaes, se pode conseguir resolver problemas de genetica e de defesa vegetal e animal.

Como a distribuição geographica das plantas uteis está intimamente relacionada com a distribuição do homem sobre a face da terra, é evidente que o seu estudo interessa igualmente a historia da raça humana. Ainda pairam não poucas duvidas a respeito da migração da raça humana e muitas dellas poderão, talvez, ser dissipadas pelo estudo da migração das plantas uteis.

Pelo que ficou dicto, torna-se patente a vantagem da historia da botanica e agricultura no nosso paiz, mas evidencia-se tambem que a tarefa a que nos arrojamos é grande e penosa. Como a historia universal ou pátria, a da phytologia e da phytocultura tem de estribar-se em documentos manuscriptos ou impressos, sempre que não pode reportar-se a factos presenciados pelo autor que a escreve. O que isto significa, em nosso meio, comprehendem-no aquelles que já experimentaram realizar qualquer coisa neste terreno. A difficuldade para se conseguir a bibliographia indispensavel é um grande obstaculo; mas, para o nosso caso, a carencia de recursos e a deficiencia de tempo, representam obices maiores.

Luctando com ingentes esforços para dar conta dos multiplos encargos, — que a tres ou quatro deviam ser



distribuidos, — chegamos a pensar, muitas vezes, que melhor seria não emprender o trabalho. Mas, como palpita em nosso peito um coração que ama a botânica e admira a pujante e rica flora que o sólo pátrio abriga, o descaso e a falta de entusiasmo de outros, que melhor e mais facilmente o poderiam realizar, nos fez arrostar todas as dificuldades. Baste esta explicação para justificar o que nas primeiras linhas ficou exarado.

Emquanto vivos, cumpre-nos agir. O pretérito, sendo a base do presente, demonstra-nos que este é a base e alicerce, quiçá arcabouço do porvir. O material juntado pelos que se foram serviu-nos, em parte, para esta obra; ella ha de servir também a alguém, senão para aprender ao menos para corrigir.

Nas realizações humanas, o perfeito e o estavel não existem. Tudo que assim parece ser, sempre o será por pouco tempo. As sciencias não se fixam, acampam apenas. Tudo se transforma. Tudo evolue com o aproveitamento essencial e o desprezo do que se faz superfluo. A mór parte dos edificios intellectuaes se erguem em sentido inverso, sobem e dilatam-se sobre base angusta e quando se tenta encimal-as com a cupola de gloria, ruem e desfazem-se. Nada se perde, no entanto, tudo se reaproveita, tudo se utiliza. Dos destroços tiram-se elementos, salvam-se materiaes para novos castellos e neste demolir e reerguer, distrae-se o "bipede implume". E como não havia de ser assim se a propria natureza procede desse modo: Não se desenvolvem novas florestas onde selvas milennarias foram tombadas e não resurgem novas arvores onde gigantescos troncos cahiram? Roças, pomares e cidades surgem e desaparecem, para que novamente as filhas da flora se desenvolvam. *Nil novi sub sole*, já exclamava o sábio SALOMÃO; não nos preocupemos, portanto, com isto.

Explicados os objectivos e mencionadas as difficuldades que tivemos de vencer para escrever este trabalho, ninguém procure nelle mais do que a summula da nossa bôa vontade e o desejo de ser util ao semelhante. Com elle não pretendemos conquistar louros na literatura, nem renome nas sciencias. Reavivar, recapitular, concatenar e commentar o que existe a respeito de botanica e agricultura dos primordios da nossa historia é, em synthese, o embolo que nos impulsionou.

A transcripção dos trechos mais interessantes, quer do archaico francez, quer do portuguez antigo, foi feita sempre exactamente como os encontramos nos trabalhos.

Para se fornecer dados concretos para a historia da botanica e agricultura em nosso paiz, precisa-se começar com a data da immigração do primeiro europeu nestas terras, mas isto é difficil, porque justamente os portuguezes e os hespanhóes eram e continuam sendo povos mais práticos do que philosophos: pouco escreveram e menos publicaram. Não foi sem razão que PERO DE MAGALHÃES DE GANDAVO, na sua "Historia da Provincia Santa Cruz", já os verberou, dizendo:

*"A causa principal que me obrigou a lançar mão da presente historia, e sahir com ella á luz, foi por não haver até agora quem a apprehendesse, havendo já setenta e tantos annos que esta Provincia é descoberta. A qual historia creio que mais esteve sepultada em tanto silencio, pelo pouco caso que os Portuguezes fizeram sempre da mesma provincia, que por faltarem na terra pessoas de engenho, e curiosas por melhor estillo, e mais copiosamente que eu a escrevessem. Já, que os estrangeiros porém, a tem noutra estima, e sabem suas particularidades melhor e mais de raiz que nós (aos quaes lançaram já os portuguezes fóra della á força darmas por muitas vezes) parece couza decente e necessaria terem tambem os nossos na-*

turaes a mesma noticia, especialmente para que todos aquelles que nestes Reinos vivem em pobreza não duvidem escolhel-a para seu amparo, porque a mesma terra é tal, e tão favoravel aos que a vão buscar, que a todos agazalha e convida com remedio, por pobres e desamparados que sejam. E tambem ha nella couzas dignas de grande admiração e tão notaveis que parecerá descuido e pouca curiosidade nossa não fazer menção dellas em algum discurso, e dal-as á perpetua memoria, como costumavam os antigos; aos quaes não escapava cousa alguma que por extenso não reduzissem a historia, e fizessem menção em suas escripturas de couzas menores que estas, as quaes hoje em dia vivem entre nós como sabemos, e viverám eternamente. E se os antigos portuguezes, e ainda os modernos não foram tão pouco affeiçãoados á escriptura como são; nam se perderiam tantas antiguidades entre nós, de que agora carecemos, nem houvera tão profundo esquecimento de muitas couzas, em cujo estudo tem muitos homens doctos, cansado, e revolvido grande copia de livros sem as poderem descobrir nem recuperar da maneira que passaram". Se este foi o caracteristico dos portuguezes por volta de 1560, é facil avaliarmos, quão escassos e lacunosos devem ser os dados que datam dos primeiros annos da descoberta.

Mas, para o cumulo da desgraça dos poucos que deixaram alguma cousa escripta, existia a má vontade dos governos e das associações com meios, para mandar imprimir e quando finalmente *Varnhagem* e outros benemeritos se promptificaram a sanar esta falta e fazer justiça aos mesmos, sobreveio a malquereença e indolencia dos historiadores posteriores, que lhes negaram guarida e os classificaram, *a priori*, como inuteis e sem valor.

Para nós, porém, os escriptos daquelles primeiros historiadores e informantes, fôram de grande valia. Para

o inquerito aberto a respeito da origem e historia das plantas alimentares, elles nos forneceram mais do que forneceram e podiam offerecer os escriptores depois do século XVII. Se não se apresentam como scientistas é porque da facto não foram tentados a escrever por essa velleidade e se não fornecem a materia digerida, pelo menos não a apresentam clara, limpida e despida de deduições prematuras. Examinando-se estes trabalhos fica-se estimulado para completal-os. Com relativa facilidade conseguimos tambem identificar as multiplas especies que mencionaram.

Por não terem sido levados na devida consideração pelos que escreveram a historia da botanica do Brasil e nem aqui considerados por aquelles que tentaram fazer a historia da agricultura no nosso paiz, merecerão attenção especial da nossa parte. Os trabalhos do seculo XVI serão examinados com cuidado porque são a base do restante e esta precisa ser bem feita quando se quer obter a estabilidade do conjuncto.

Repetimos que é deveras lamentavel não se ter hoje tudo quanto aquelles vanguardas da colonia portugueza escreveram. Sentimos ainda não nos ter sido possivel obter tudo que existe impresso.

Aos que acompanharam historiadores das sciencias biologicas do começo do século passado, dizendo que o estudo das mesmas teve inicio por occasião do reinado do PRINCIPE DE NASSÁU, em Pernambuco, precisamos dizer que, de facto, os autores do século XVI não escreveram obras especiaes sobre botanica e zoologia. Elles foram leigos em assumptos de historia natural, mas, apesar disso, as referencias que deixaram para informações para as mesmas sciencias, valem tanto como outras e tem o cunho da originalidade.

No começo do século XVI, ainda se não possuía uma orientação segura nem tinha nada de positivo para classificar as plantas e os animaes desta terra. Tudo que aqui encontraram, era inteiramente novo, totalmente desconhecido aos advindos e se na Europa culta a historia natural ainda se apresentava com os trajes que lhe fornecera PLINIO, é facil comprehender porque, homens como SCHMIEDEL, STADEN, LERY, THEVET, NOBREGA, ANCHIENTA, SOARES DE SOUZA e outros, não apresentaram as especies classificadas pelo systema binário, que só surgiu em meados do seculo XVIII. Para justificar-los veja-se o trabalho de R. P. CHARLES PLUMIER, que data de 1693. No mesmo, as plantas da America são apresentadas por meio de uma descripção resumida. Porque desprezar portanto os trabalhos de LERY, THEVET ou qualquer dos supra mencionados e outros, por nos descreverem um vegetal util ou interessante com respectivo nome indigena. que, em regra, tambem já é uma descripção resumida, mas melhor e mais adequada do que as fornecidas por PLUMIER?!

Sem dúvida as obras de PISO e MARCGRAV marcam uma época, representam trabalhos verdadeiramente scientificos, porque são illustradas e destinadas a tornar conhecida a biologia (fauna e flora) da nossa terra. Mas ali estão tambem os trabalhos de LERY, THEVET e GANDAVO que trazem reproducções de plantas e animaes do Brasil, feitas um século antes. Isto significa alguma cousa, porque justamente então começou-se a introduzir a arte graphica em vários paizes da Europa e THEVET, em 1558, se ufanou em ter sido o pioneiro das boas impressões de estampas na França, graças ao facto de haver levado para lá, de Flandres, os melhores gravadores das mesmas. Procure-se examinar as suas reproducções da

“Mandioca”, “Mamão”, Abacaxi” e outras plantas e diga-se-nos se tem o não valor historico e scientifico.

Registre-se, portanto, aqui, um voto de reconhecimento por aquillo que fizeram os escriptores do século XVI, em prol da historia da botanica e agricultura no nosso paiz.

Com os dados aqui apresentados, acreditamos que será possivel tambem esclarecer os trabalhos de Piso e Marcgrav, quando se tiver de criticar a historia da botanica do seculo XVII.

Permitta-se-nos apresentar aqui sinceros agradecimentos ao estimado e illustre amigo DR. EURICO DE GOES, pelo inestimavel obsequio que nos fez, emprestando-nos durante alguns mezes, grande parte das obras do século XVI que aqui commentamos e que, sem este seu concurso, talvez não teriamos logrado examinar.

---

## ALGO SOBRE A PRE-HISTORIA

Já tivemos ocasião para referir rapidamente á pre-historia da botanica e agricultura no nosso paiz e ensejo para dizer que ella nos fascina de modo mui especial. Não se nos leve pois a mal, se occupamos algumas paginas para justificar isto.

Decorridos são mais de quatro séculos desde que CHRISTOVAM COLOMBO e PEDRO ALVARES CABRAL, aportaram neste continente que habitamos, e, se lançamos um olhar retrospectivo sobre o que neste lapso de tempo foi realizado pela botanica e agronomia, no terreno da agricultura, e o comparamos com o que os europeus aqui encontraram, ficamos surprezos diante da realidade que nestes quatro séculos e trinta e seis annos, pouco relativamente se adiccionou ao patrimonio de recursos vegetaes para a alimentação do homem. As especies seleccionadas e aperfeiçoadas da flora americana, que o immigrado aqui encontrou nas roças dos aborigenes, não foram, desde então, multiplicadas especificamente e nem melhoradas substancialmente.

Os centenaes de vegetaes alimentares que o homem pre-colombiano tinha logrado domesticar, a ponto de poder cultival-os sem grandes difficuldades, isentando-os mesmo

de pragas damninhas e de cruzamentos prejudiciaes, desapareceram em parte depois que o advindo da Europa se apossou delles. Outros, é verdade, foram melhorados e continuam sendo dêsde então uma fonte de recurso para a alimentação do homem. Mas, que contraste! O homem americano conseguiu criar essas formas seleccionadas e pôde conserval-as puras durante séculos, embora vivendo como nomade, reputado sem instrucção e sem sciencia, — segundo a opinião da grande maioria dos advindos, —; ao passo que, actualmente, o homem civilizado, com todos os seus recursos scientificos e pecuniarios, só com immensa difficuldade logra conservar o que existe e só raramente consegue apresentar uma nova raça ou um novo typo com reaes vantagens sobre os recebidos. Ao par disto, continua, no entanto, sempre accêso o interesse para rehver o que então existia e para reencontrar o segredo de que dispuzeram os nativos para realizar o milagre referido.

Remontando aos primórdios da descoberta verificamos que os selvagens, que aqui habitavam, possuíam muitas especies uteis em cultura, que, por sua natureza demonstraram ser fructo de muitos séculos de selecção e aperfeiçoamento cultural; e como da maioria delles nem se descobriu ainda as formas originaes ou agrestes, chega-se á conclusão que essa raça humana aqui domiciliada deve ter sido antiquissima, que no decorrer dos séculos deve ter passada por muitas peripecias e várias modificações sociaes.

Se hoje a sciencia tem a pretensão, e até o dever, de ministrar ensinamentos de botanica e agricultura ao indigena, não se deve esquecer que naquelles primórdios os mestres foram estes e os alumnos os advindos de além mares. O immigrado aprendeu a botanica e a agricultura desta terra com o selvicola e ainda hoje, apesar das



vicissitudes e contratempos sobrevindos a este, raramente consegue conhecer aquella melhor e praticar esta mais sabiamente do que elle o fazia naquella éra.

Dirão que os aborigenes, no entanto, não tinham commercio nem industria capazes de demonstrar a sua productividade agricola e industrial, que eram gente indolente, sem estímulo e sem ambição. Isso é facto. Os naturaes eram verdadeiros despreoccupados, mas, no entanto, possuíam sempre o quanto necessario para as suas necessidades. Isto evidencia-se das palavras do proprio selvicola a quem JEAN DE LERY, a viva força pretendeu demonstrar a vantagem que havia no commercio e na exploração dos productos naturaes das selvas e da lavoura: *Bem vejo — replicou — que vós mairs (francezes) sois uns loucos; atravessaes o mar com immenso risco e grande incommodo, e labutaes tanto, com o unico objectivo: juntar riquezas para deixal-as para os filhos ou parentes! Para que tanta preocupação? A terra que vos alimentou não será capaz de nutrir tambem os filhos e parentes?... Nós tambem temos filhos e parentes, e os amamos tanto como vós, mas, como temos certeza que depois de fallecermos, a terra, que nos forneceu o essencial para a vida, os alimentará tambem, ficamos perfeitamente descansados, sem a menor preocupação.*

Esta resposta, além de nos mostrar a indole desinteressada e a total despreoccupação dessa nobre gente, revela-nos que ella comprehendia melhor e praticava mais os ensinios de CHRISTO, do que os conquistadores. *Porque andaes sollicitos pelo que haveis de comer ou com que vos haveis de vestir — doutrinou este, — olhae os passarinhos e contemplaes as flores. Não plantam nem segam, não fiam e nem tecem, no entanto Deus cuida delles.*

Gente que assim pensa e assim procede, não poderia, porém, criar raças de vegetaes seleccionadas tão uteis e nutritivas como estas que os aborigenes possuíam. Ella não podia, portanto, ter vivida sempre tão despreoccupada pelo futuro, tão negligente pelo presente. Ella não podia tambem estar na sua primeira idade e em marcha ascendente. Devia, antes, estar no declinio, ter atraz de si um passado glorioso, talvez cheio de tristes desilluções; devia ser uma raça asselvajada e não selvagem.

CARLOS FREDERICO VON MARTIUS, o provector naturalista, á quem o Brasil deve mais do que a qualquer outro, o estudo da sua flora e ethnographia, foi, quem sabe, o primeiro que formou este juizo á respeito do homem americano. No seu admiravel trabalho: "Zur Ethnographie Amerikas, zumal Brasiliens", publicado em 1867, deparamos, na pagina 2 e seguintes, com a sua confissão que não podia considerar os povos americanos precolombianos de origem differentes, mas sim como uma raça só, da qual excluía apenas algumas tribus das regiões arcticas e antarcticas. Para elle o autochthone deste continente constituía uma raça humana separada e não apenas uma raça americana. Considerando a sua physionomia; sua pelle, seu cabello, esqueleto, genio e tendencias, como predisposição para várias molestias e immuniidade para outras, elle achou que esta gente representava uma familia inteiramente isolada, perfeitamente circumscripta e differente do resto da gente da terra e isto tanto pelo physico como pelo psychico.

Para MARTIUS, o homem americano formava, ao tempo da descoberta, um todo separado, uma raça que se approximava do seu occaso. "*Embora se ache bem arraigada a idéa de que esta raça ainda se encontrava numa phase de desenvolvimento bem atrazada, no periodo paradisiaco*" — escreveu elle, — "*negar se não pode*

que estava fora do periodo da innocencia. Vim para o Brasil imbuido da mesma idéa, graças ao que tinha lido e ouvido; julgava encontrar aqui uma gente em estado primitivo, mas bastou um facto para desilludir-me. Eu estava certa vez, deitado na minha rêde no interior de uma maloca indigena habitada por várias familias, que hospitaleiramente me haviam recebido como seu hospede. Era noite. Em roda de mim descançavam muitos selvagens estirados em suas rêdes; cada familia num canto ou secção especial. Os homens já dormiam; as mulheres occupavam-se ainda com os filhinhos que reclamavam o seio ou por outro qualquer motivo insistiam em perturbar o silencio nocturno. Eu meditava, contemplando essa vida indigena, com mais tenacidade na proporção que o silencio se alastrava, que o clarão da fogueira morria. A ternura e paciencia com que as mães cuidavam da sua prole, não tinham limites. Este espectáculo da dedicação e sacrificio impressionou-me tanto mais quanto aquella noite era a do natal. Comparei-a com a noite de natal festiva e alegre da Europa; recordei-me da minha mãe, da minha propria infancia, e, comquanto achasse grande differença entre a noite no mundo civilisado e esta aqui no sertão, consolei-me com a convicção intima, que tambem aqui reinavam os sentimentos mais puros e mais ternos que o coração humano pode abrigar, pois via que tambem aqui elles tinham conseguido implantar o casamento, embora rude e primitivo, sobre o qual se ergue a vida social e o respeito mútuo. Dessas meditações arrancou-me, porém, — depois que tambem as mães todas dormiam e tudo estava em profundo silencio, — uma apparição extranha, inesperada e quasi fantastica. Num canto escuro, uma velha nua, coberta de pó e cinza; imagem perfeita da fome e miseria, ergueu-se. Era uma escrava, prisioneira trazida de outra tribu pela gente que

me hospedava. Cautelosamente arrastou-se de lá até perto do lugar em que a fogueira acabava de extinguir-se. Chegada ali reuniu as brasas restantes soprou sobre ellas, e, enquanto gesticulava e murmurava muito baixinho, embolou cabellos eervas que comsigo levava, atirou-as sobre o brazeiro, fazendo movimentos cabalísticos e dirigindo olhares satânicos para as rêdes em que dormiam os filhos dos seus amos, escarafunchou os cabellos da cabeça, arrancou mais alguns e atirou-os sobre o fogo. Por alguns instantes contemplei aquella scena sem poder comprehender a sua significação; depois saltei da rêde, arrastei-me para junto da pobre creatura e detive-a. O seu espanto foi grande, mas por meio de signaes logo me fez comprehender que estava exercendo feitiçaria com o intuito de adduzir molestias e desgraças sobre os filhos da gente que a escravizara. Com insistencia supplicou-me que não a revelasse. Sua physionomia impressionou-me como se fosse de vibora perigosa, que valendo-se da escuridão, se dispõe a picar o tarso do seu inimigo.

Não foi, no entanto, a primeira vez que tinha tido occasião para presenciar praticas de feitiçaria entre os aborigenes. Tornando silenciosamente á minha rêde, puz-me a considerar quantas illusões, quanto entenebrecimento se deviam ter apoderado da mente do homem que aqui viveu, até que chegou ao ponto de temer forças occultas e desconhecidas e pretender conjural-as para prejudicar ao seu semelhante; — quando considerei que esta superstição só podia ser o resto de um culto puro á natureza, e mais, que uma serie de viscissitudes e complicações devia ter precedido esta degradação; — foi como se escamas cahissem dos meus olhos, comecei a comprehender o mysterio; vi que esta gente não mais vivia na innocencia e ingenuidade paradisiacas. Com isto todas aquellas theorias vasias do tal JEAN JACQUES,

*me pareceram não mais do que vil fantasia. Este espectáculo curou-me de uma vez para todos do perigoso vicio de tirar conclusões prematuras. Daquelle dia comecci a olhar os selvagens por um prisma differente daquelle pelo qual os olhára até então.*

*Cada dia de convivencia com os selvicolas firmou em mim mais a convicção, que esta gente deve ter sido bem differente em tempos passados e que o seu estado de miseria actual, indubitavelmente, é a consequencia de muitas catastrophes e peripécias, que lhe sobrevieram no transcorrer dos séculos insondaveis e que a precipitaram de desgraça em desgraça, até chegar ao triste estado de descultura e desnaturamento em que a encontramos.*

*O americano (aborigene) não é um povo selvagem, mas sim asselvajado, degenerado e decahido. Embora em algumas regiões dessa grande terra possamos encontrar grupos e tribus, — como os do Mexico e do Perú, — que não nos deixam impressão tão triste e desoladôra como os índios do Brasil, estou convicto que tambem elles não passam de miseraveis restos de povos mais cultos, muito mais adiantados; e mais, que a sua decadencia já se realisa ha muitos séculos antes do europeu aqui aportar. Os referidos grupos, sobreviventes da primitiva gente, tambem não escaparão á execração de um desapparecimento rápido do scenario, a triste e inevitavel sina destes outros grupos mais degenerados.*

Os factos, em que MARTIUS se estribou para tirar estas conclusões que acabamos de traduzir livremente, se acham expostos nas paginas seguintes do seu livro referido. Sem dúvida elles são muito conviucentes e importantes, mas, mais alto do que elles e que todos os documentos da sua vida social e talento scientifico, con-

densados nas ruínas, falam-nos os innumerados dialectos e linguas que falavam e as plantas uteis que cultivavam, conforme dissemos linhas atrás.

Que a origem ou historia dessas plantas uteis é remotissima, attesta-nos o facto que os aborigenes não teem a respeito das mesmas melhor idéa ou recordação do que a teem os povos do Velho Mundo, a respeito dos cereaes que cultivam para a sua alimentação. Como veremos mais adiante, era commun entre elles a crença que um sábio de vestes alvas, cuja procedencia ninguem sabia, foi o mestre que lhes fez travar conhecimento com todas as plantas uteis. Do mesmo ente mythologico fizeram os sacerdotes immigrados o S. THOMÉ, cujos rastos affirmavam existir gravados ainda na rocha, no ponto em que desembarcou em S. Vicente.

Com respeito a esta lenda, — de que MANUEL DA NOBREGA, ANCHIETA e outros fizeram tanto alarde, reafirmando sempre acreditarem ter sido effectivamente S. THOMÉ, em carne e osso que aqui esteve em tempos remotissimos — convem que digamos desde já que estamos de accôrdo com o CONEGO FERNANDES PINHEIRO, que affirmou ter sido ella insufflada aos aborigenes pelos proprios missionarios jesuitas, que tambem se incumbiram de divulgá-la. E, indubitavelmente, isto se deve ter dado logo nos primeiros annos depois do descobrimento, porque já em 1508, um jornal allemão: “Neue Zeytung auss Presillg Land” (segundo WIESE e sob o titulo: “Magalhães Strasse”, em 1881, p 92) disse: *Elles encontraram, na mesma costa ou terra, recordações de S. Thomé, entre a gente nativa. Esta tambem quiz mostrar aos portuguezes a escripta delle no interior do paiz. Mostram egualmente uma cruz que la existe. E, quando falam de S. Thomé, dizem sempre que elle é o deus pequeno; mas que acima delle existe um deus maior... E' perfeitamente acreditavel que elles lá tenham lembranças de S. Thomé, pois é sabido*

que S. Thomé jaz effectivamente na costa Simamatl, no golfo de Ceylon. Chamam tambem nessa terra os filhos mui commumente Thomé" (ob. cit. pag. 102)

ROCHA PITTA: "Hist. da America até o anno 1724", pagina 41, n.º 80, tem sobre o assumpto: "A gentilidade que a habitava" o seguinte: "Todo este vastissimo corpo, que temos mostrado, estava possuido e habitado de inculca gentilidade, dividida em innumeraveis Nações, algumas menos feras, mas todas barbaras: não tinham culto de Religião, idolatravão á gula, e servião ao appetite, sem regimen de lei, ou de razão; tinham principios, a quem davão moderada obediencia, que mais era respeito, que sujeição; repugnantes a doutrina Evangelica, que lhes pregou o glorioso Apostolo S. Thomé, a quem não quizerão ouvir, e affugentarão de todos os seus Paizes, dos quaes ausentando-se o Sagrado Apostolo, deixou por muitos lugares (em prova da sua vinda e dos seus prodigios) impressos e retratados em laminas de pedra, signaes do seu cajado e dos seus pés, uns ainda permanentes nas estampas e todos constantemente venerados nas tradições (póde assegurar-se esta pia opinião, autorisada com os testemunhos de Escriptores, que em abono della trataremos logo.)

Na pagina 50, n.º 102 do primeiro livro, ainda: "Razões sobre a vinda do glorioso Apostolo S. Thomé. A vinda do glorioso Apostolo S. Thomé, annunciando a doutrina Catholica, não só no Brasil, mas em toda a America, tem mais razões para se crer, que para se duvidar; pois mandando Christo Senhor nosso aos seus Sagrados Apostolos, prégar o Evangelho á todas as creaturas e por todo o mundo, não consta, que algum dos outros viesse a esta Região, tantos seculos habitada antes da nossa Redempção; e depois de remidas tantas almas, não deviam ficar mil e quinhentos annos em ignorancia invencivel da Lei da Graça; e posto que nas sortes tocasse a este Santo Apostolo a missão da Ethiopia e da India, e se não falle

na America, (então por descobrir) não se pôde imaginar, que faltasse a Providencia de Deos á estas creaturas com a pregação, que mandara fazer a todas". (103): "A razão de duvidar esta vinda pelo transito do Mundo Velho ao Novo, ainda encoberto, havendo communicação, que facilitasse o passo, não é forçosa; sendo mais poderosa que ella a necessidade destas almas, remidas pelo preciosissimo Sangue de Christo, que podia em execução do seu preceito e da sua misericordia, por ministerio de Anjos, permittir, que S. Thomé se achasse milagrosamente na America; como permittio, que ao transito de sua Mãe Santissima se achassem, sem saberem o como, os Apostolos, que então vivião, estando nas suas missões divididos por differentes partes do Mundo ás quaes pelo mesmo modo forão outra vez restituídos, sendo que a objecção se vê naturalmente vencida com o transito, que á America fizeram os seu primeiros habitadores". (104) De ser o Apostolo S. Tomé, o que no Mundo Novo pregou a doutrina Evangelica, ha provas grandes, com o testemunho de muitos signaes em ambas as Americas; na Castellhana, aquellas Cruzes, que em differentes lugares acharam os Espanhoes com letras e figuras que declaravão o proprio nome do Apostolo, como escrevem JOAQUIM BRULIO, GREGORIO GARCIA, FERNANDES PIZARRO, JUSTO LIPSIO e o BISPO DE CHIAPA e na nossa Portugueza America, os signaes do seu baculo e dos seus pés, e a tradição antiga e constante em todos os Gentios, de que eram de um homem de largas barbas, a quem com pouca corrupção chamavão no seu idioma Sumé, acrescentando, lhes viera a ensinar cousas da outra vida, e que não sendo delles ouvido, o fizeram ausentar". O mais que segue ahi é referente ao testemunho deixado pelo PADRE NOBREGA, de quem mais adiante (pag. 89) diremos o que foi encontrado. O proprio nome do Cabo S. THOMÉ não deve ter outra origem senão desta informação.



Depois desta digressão, vejamos que plantas existiam cultivadas pelos aborigenes, que justifiquem as affirmações emittidas.

Os productos mais uteis do reino vegetal, — não diremos os mais rendosos e mais cultivados hoje em dia, — fôram uma dádiva com que nos brindou o indio que habitava estas plagas. E, o que é mais interessante, é que hoje procura-se demonstrar que algumas, sim a maior parte das mesmas, tambem já era conhecida no extremo oriente, facto este que tem adduzido muitas discussões e que, finalmente, como veremos, terminam declarando como provavel ou positivamente certa a origem americana das mesmas.

Vejamos algumas dessas plantas que aqui foram encontradas por CHRISTOVAM COLOMBO e PEDRO ALVARES CABRAL, e que são motivo para controversia, por se pretender ou tambem conseguir provar a sua existencia em regiões da Asia em épocas anteriores a 1500.

O "fumo" (*Nicotiana tabacum L.*), — cujo uso entre os aborigenes deste nosso continente foi constatado pelos marinheiros que vieram com COLOMBO e que depois disto foi confirmado como existente nas roças indigenas de todas as tribus e até motivo de serias discussões entre JEAN DE LERY e ANDRÉ THEVET, — sabe-se hoje, que tambem existiu na Asia, em algumas regiões. Mas, sendo facto que a maioria dos representantes do genero *Nicotiana*, isto é, pelo menos 9/10 da totalidade é nativa e originaria das regiões da America do Norte, Central e Sul, é insophismavel que a sua origem e centro de irradiação seja a America. Acredita-se, no entanto, hoje, na impossibilidade da *Nicotiana tabacum L.* ser do nosso continente e de origem pre-colombiana, por se crêr ser ella uma forma hybrida e não se querer admittir como possi-

vel que os naturaes deste continente pudessem obter uma destas formas.

O "Algodão" cujo complexo de especies podemos resumir praticamente em tres, a saber *Gossypium barbadense* L., *G. arboreum* L. e *G. herbaceum* L., é, do mesmo modo, proprio para fazer surgir duvidas a respeito da sua verdadeira pátria, pois que DE CANDOLLE (na sua "Origem, das plantas cultivadas") e a maioria dos botânicos, dizem, que as duas ultimas são naturaes, a derradeira da India e o *G. arboreum* L. do Egypto superior. Ninguém contesta, no entanto que *G. barbadense* L. effectivamente é originaria da America. Temos, portanto, aqui o contrário do que se observou no genero *Nicotiana*, a maioria das especies no Velho Mundo e apenas uma, com innumerables variedades e formas, natural e largamente dispersada em nosso continente mesmo por occasião do seu descobrimento.

A "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.) e o "Aipi" (*M. dulcis* (Gmel.) PAX. dois representantes de um genero cuja totalidade existe nativa no continente americano e que tem o seu centro no Brasil meridional e central, mesmo assim já encontrou em REYNAL, um que pretendeu demonstrar sua origem africana, por ter ella sido ali introduzida logo no começo, com o commercio dos escravos. Esta alleivosia, foi, porém, energicamente rebatida, porque se não estriba em nenhuma documentação botânica ou historica. A "Mandioca" é ainda hoje, em quasi todas as regiões mais quentes do globo, o que a "Bata-tinha" é para os Europeus. No Brasil sempre foi e continuará sendo o "Pão da Terra".

O "Milho" (*Zea mays* L.), cuja cultura na America é remotissima, segundo se pode constatar pelos documentos encontrados nos tumulos e nas ruinas da America do Norte, no Mexico e Peru'; que tanto pelo lado

archeologico, como pelo ethnographico, philologico e historico, deve ser considerado um vegetal genuinamente americano, e que é o rei dos cereaes, o unico e melhor do nosso continente, nem por isto escapou da discussão. Em SIEBOLD, teve quem o pretendeu identificar em alguns emblemas japonezes antiquissimos e em BONAFOUS outro que o declarava de origem asiatica.

A "Batata Doce" (*Ipomoea batatas* LAM.) com suas multiplas variedades e formas, confirmada como existente na America por OVIEDO, que a mencionou como encontrada em Cuba e já em 1526 introduzida na Hespanha, que depois disto continuou sendo mencionada por quasi todos os escriptores hespanhóes e portuguezes, ainda assim deixou DE CANDOLLE e outros em dúvida a respeito da sua verdadeira pátria; querendo uns que esta devia ser procurada no Velho Mundo e outros, a maioria, no continente americano. B. H. GROTH, na sua obra "The Sweet Potato", editada em 1911, pelo "Botanical Laboratory of the University of Pennsylvania, U. S. A.", é o autor que melhor esgottou a bibliographia dessa Convolvulacea, mas, enumerando-a, cita HANS STADEN apenas por alto e menciona THEVET só pela referencia de outro. Os trabalhos de HULDRICH SCHMIEDEL, que a citou sob o nome de "Podades", como cultivada pelos indios do sul de Matto Grosso, Bolivia, Paraguay e Perú; e de STADEN, não referiu a descripção do processo indigena para a sua multiplicação; e esqueceu ou ignorava, emfim, os trabalhos e citações de ANCHIETA, LERY, etc. e finalmente nem ao menos citou GABRIEL SOARES DE SOUZA, que textualmente disse que na Bahia "não a plantam de rama como nas ilhas, mas em talhadas como transcrevemos nas paginas 206 e 207 mais adiante, onde se vê que elle se referiu a muitas variedades e fez até allusão ao facto que as "Batatas doces" são ventosas e humidas.

A “Banana” — representada por duas especies que actualmente são consideradas apenas subespecies de uma só: *Musa paradisiaca* (L.), com multiplas variedades e formas; cada uma, distinguida, praticamente, como subesp. *normalis* O. Ktzt. com fructos só comestiveis depois se cozidos ou assados e *sapientum* (L.) O. Kutz., com os mesmos comestiveis em estado natural depois de maduros, — embora constatada aqui pelos primeiros immigrados, continua, do mesmo modo, em discussão, por ter sido encontrada na Asia e Africa antes do descobrimento da America.

O “Abacaxy” (*Ananas sativus* SCHULTZ.) que pertence a uma familia de plantas exclusiva do continente e ilhas do Novo Mundo, que vem tão brilhante e claramente commentada pelos escriptores do século XVI e desde os primordios, — disse SCHUMANN — é, com muita carencia de base, tida como cosmopolita antes do descobrimento deste continente.

A “Batata Inglesa” ou “Batatinha” (*Solanum tuberosum* L.), que antes do descobrimento da America não era conhecida na Europa, e cujos typos primitivos ha poucos decennios se descobriram nas montanhas rochosas do Chile, existia dispersada de sul a norte aqui, e DE CANDOLLE reduziu todas as variedades aqui tidas em cultura antes do descobrimento e depois d'elle, — desde 1560 para 1570 introduzidas na Europa, — ao typo nativo encontrado em estado natural nas montanhas daquelle paiz e no Perú. Quem, entretanto, desconhecendo esses factos vacillaria em dar credito a um gaiato mal informado, que se arrojasse a affirmar ser essa planta tuberifera natural do Velho Mundo, por vel-a dispersada ali pela agricultura, ao ponto de ser hoje a base da alimentação de muita gente?

Nesta relação poderíamos citar ainda: a “Taióba”,

os "Mangaritos", algumas "Aboboras", Feijões", "Favas" etc. a que nos referiremos mais adiante para provar que existiam aqui, por occasião do descobrimento. Mas, para terminar a lista, diremos apenas duas palavras sobre o "Arroz", que até ao presente momento não encontrou quem lhe quizesse negar a origem asiatica e o total desconhecimento no continente americano.

ANDRÉAS SPRECHER VON BERNEGG, na sua importante obra: "Tropische und Subtropische Weltwirtschaftspflanzen", tratando do "Milho", disse que elle é o unico cereal que a America possuia e que por isto mesmo podia ser considerado um producto e ao mesmo tempo um factor da civilisação do homem nesta parte do mundo. Mas, é incontestavel que aqui possuíam e cultivavam tambem o "Arroz". Mais adiante mostraremos que, quando os navios de CABRAL aqui aportaram, alguns dos homens, caminhando até uma povoação onde habitavam indios, foram pelos mesmos obsequiados com várias cousas entre as quaes tambem o arroz. Dirão os entendidos que se tratava talvez do "Milho" que os portuguezes, por não o conhecerem assim appellidaram. Outros argumentarão dizendo que sem dúvida se tratava do arroz selvagem (*Oryza caudata* TRINIUS, aliás syn. de *Oryza sativa* L.) que RIEDEL e outros botanicos e viajantes mencionaram como nativo nos pantanaes de Matto Grosso e Bolivia e que tambem nós encontramos nos ex-lagos de Xaraés, no sul do referido Estado; ou, mencionarão, talvez, a *O. subulata* NEES AB ESENB, que vegeta expontaneamente no territorio sul-riograndense e no Uruguayo). Vejamos entretanto, calmamente, se taes hypotheses podem ser acceitas sem discussão ou se não é mais provavel que de facto os aborigenes americanos, aqui no Brasil, possuíam e cultivavam o arroz, isto é, o typo que LINNEU classificou como *Oryza sativa*.

O autor supra referido, disse, textualmente: "*Na Africa central e no Brasil o arroz selvagem cobre vastas superficies de solo alagadiço das proximidades de rios e occupa pantanos inteiros. Os nativos entram no meios dessas formações delle com suas canoas, batem as espigas maduras com varas, para os grãos cahirem nas mesmas, colhem egualmente aquelles que fluctuam sobre as aguas*". Esta asserção não é, aliás, novidade nenhuma porquanto WALTER MAY "*Die Reiskultur, insbesondere in Brasilien*", da "*Botanische Zeitung*" pags. 50, 56 e 66, já disse isto em 1862 e H. WINKLER: "*Reis*" (1926) pag. 3, refere-se ao mesmo facto e acrescenta: "*Arroz silvestre não quer dizer que seja asselvajado ou a forma primitiva do cultivado*". Mais adiante SPRECHER VON BERNEGG diz: "*No Brasil, a primeira tentativa para cultivar o arroz (da Europa) foi feita no Maranhão, no anno 1745, com excellentes resultados. Em 1750 introduziram-no em Garanhuns, em Pernambuco, por isto até agora denominam aquella serra ali de "Serra do Arroz"*".

Destas noticias bibliographicas de autoridades insuspeitas, conclue-se, portanto: 1.º) que o arroz selvagem existia aqui, por que os nativos offereceram arroz aos companheiros de CARRAL, quando estes chegaram ás suas aldeias um pouco afastadas do litoral; — 2.º) que não está verificado ainda se o arroz cultivado (*Oryza sativa* L.) é uma forma aperfeiçoada do selvagem ou se este é uma forma degenerada delle; — 3.º) que o arroz conhecido na Europa, foi introduzido no Maranhão, por volta de 1745, e finalmente — 4.º) que, tanto na Africa, Asia e no Brasil, sempre existiram vastas superficies alagadas, em que medrava e continua medrando uma forma do arroz que é distinguida como selvagem.

Os botanicos e os ethnographos que estiveram no Estado de Matto Grosso, quer nos pantanos do Rio Gua-

poré e seus tributarios, quer naquelles do Rio Paraguay e seus afluentes, confirmam o facto que os aborigenes que ali viveram, quer como povos lacustres, quer como ribeirinhos, colhiam o arroz selvagem que ali existe e o aproveitavam para a sua alimentação, empregando exactamente os processos citados tambem para a Africa. E' certo que os botanicos têm determinado esse citado arroz selvagem da referida região brasileira, como *Oryza caudata* TRIN. alegando que é inteiramente differente do arroz, commumente cultivado. Vejamos, porém, o que disse ALICE PRODOEHL: "Botanisches Archiv" vol. I (1922) p. 222, na sua 'Oryzae Monographice Describuntur', onde põe esta especie como synonyma da *Oryza sativa*, L., que é o "Arroz" commumente cultivado em todo o mundo e consultemos tambem o que sobre o mesmo escreveu JOSÉ GONÇALVES DA FONSECA no anno 1749 ("Navegação feita da cidade do Gram Pará até á bocca do Rio Madeira, pela escolta que por este subiu ás minas de Matto Grosso. por ordem mui recommendada de Sua Magestade Fidelissima, no anno de 1749" — Vide: "Coll. das Not. para a Hist. e Geogr. das Nações Ultramarinas, etc. 1826. pag. 136). "*A 3 se proseguiram, nos rumos acostumados, dous pequenos estirões, e se seguiram cinco gyros de ribanceiras inundadas por uma e outra margem, e com tantas bocainas que com grande difficuldade se atinava com a mãe do rio, crescendo mais haver neste mui continuados capinaes de arroz e outras hervas, que tecidas umas com outras na superficie da agua deixam mui estreito passo á navegação. O arroz de que aqui se faz menção, e de que ha immensidade, não só na mãe do rio mas tambem pelos seus lagos e pantanaes, é producção expontanea da natureza, que depois de sasonado costuma ser alimento e juntamente desperdicio de vários animaes volateis, por não haver morador que aproveite a sua co-*

*lheita, para a qual não ha necessidade de mais trabalho, do que andar em canoinhas por entre os campinaes, que com qualquer movimento largam as espigas os seus casulos, de sorte que em breve tempo se desfruta este genero de seara continuada com tal frequencia, que raro era o espaço de caminho, em que não houvesse esta providencia totalmente inutil á necessidade da escolta, em razão de passar ella em estação impropria de se aproveitar". Depois, um pouco mais adiante: (pag. 139): "A terra em que se acham situadas estas fazendas, é alta, isenta de inundações ainda em cheias extraordinarias, é plana, e produz boas mattas, que continuam até ás serras das Torres, que lhe ficam ao poente. As mesmas fazendas produzem os legumes do paiz com fertilidade, milho com abundancia, e tambem arroz de muito boa qualidade, que na grandeza do grão e sabor não tem inferioridade ao de Yeneza; porém o que se colhe pelos pantanaes, produzido pela natureza, sem cultura, não tem bondade que o faça appetecido, e só por necessidade se pode admittir o seu uso".*

Mas, não é este o unico testemunho em abono da existencia do "Arroz" e sua cultura na terra brasilica. Se SPRECHER VON BERNEGG escreveu a verdade, — o que nos parece plausivel, — então devemos aproveitar ainda a informação de SEBASTIÃO DA ROCHA PITTA: "Historia da America Portuguesa, desde o anno de mil e quinhentos do seu descobrimento até o de mil setecentos e vinte e quatro". A sua noticia sobre o cultivo do arroz no Brasil, é, portanto anterior a data supra fixada de 1745, porque a sua narrativa vem apenas até ao anno de 1724, e, todavia, lemos ali, pag. 25, n.º 38, o seguinte: "*Produção do arroz. E' immensa no Brasil a produção do arroz, igual na bondade ao de Hespanha, ao de Italia e melhor que o da Asia, e pudera servir de pão,*



como na India, se em o nosso Clima se não accomodarão os corpos mais á farinha da mandioca, que melhor os nutre; porém continuamente se usa delle por regalo, assim guizado em muitas viandas, como em outros varios compostos. Na Provincia da Bahia os alqueires que se colhem, não tem numero; são tantos nas dos Ilheos, e do Porto Seguro, que sahe para varias partes em sirios, como a farinha. Este grão tem circumstancia maravilhosa na do Pará, porque penetrados aquelles Sertões, se experimentou, que os seus naturaes o colhem sem o semearem, produzindo-o naturalmente a terra em dilatadissimos brejões, com abundancia, e sem cultura; mas não só para a parte do Norte se acha esta singularidade, porque pelo Sul muito além de S. Paulo, nas novas Minas do Cuyabá se vio o arroz produzindo na mesma forma, e o grão maior que todos os deste genero”.

Combine-se, portanto, estas informações e medite-se conscienciosamente se ha ou não motivos que nos autorisam acreditar na existencia da *Oryza sativa* L. e de todas as outras especies affins em nosso paiz por occasião do descobrimento da America e diga-se-nos, — se isso não é acceitavel, — de onde proveio então a *Oryza caudata* TRINIUS, que sempre existiu em Matto Grosso ?

Alguem, obstinado, poderá ainda dizer que este cereal foi introduzido da Europa e que SPRECHER VON BERNEGG não disse a verdade quando fixou a sua introdução para o anno de 1745. Como, porém, se podem responder os argumentos fornecidos pelo autor da “Historia da America”, que tratou do “Arroz” sem referir que fôra importado e ingenuamente até refere que nos sertões o colhiam sem cultivar-o. GONÇALVES DA FONSECA escreveu a sua informação no anno 1749 no alto Guaporé, visinhanças da antiga Villa Bella (hoje cidade de Matto Grosso) e frisou, textualmente: “que o dos

pantanaes, produzido pela natureza, sem cultura, não tem a bondade que o faça appetecido". Mas ROCHA PITTA disse que "*pelo Sul, muito além de S. Paulo, nas novas Minas de Cuyabá (Região do Grande Pantanal, portanto) se vio arroz produzindo na mesma forma, e o grão maior que todos os deste genero*". Se o "Arroz" referido fosse introduzido, não haveria motivos para tanto elogio e comparação.

E' muito provavel, quasi certo, que os naturaes da America já conheciam e tinham domesticado o "Arroz" commum das culturas actuaes, por occasião do descobrimento deste continente. Pois, posteriormente, em 1772 um Bando do Governador do Maranhão — onde como vimos se introduziu arroz — cominava as penas de multa, cadeia, calceta e surra segundo a penalidade das pessoas aos que continuassem na cultura do arroz vermelho da terra, em vez do branco da Carolina, unico permitido. Este "arroz vermelho", sem duvida, era o mesmo que ainda hoje conhecemos como tal ou mineiro. Mas o arroz de Carolina, ou branco, não era, porventura egualmente natural do nosso continente ?

Como as supra mencionadas plantas, tambem este cereal, parece-nos, existia simultaneamente na America e na Asia, antes de se haver aventurada a expedição de Colombo a este continente. E, se SPRECHER VON BERNEGG e outros botanicos e historiadores das plantas de cultura, confessam não poder dizer se as formas de cultura são originarias da mesma especie e nem se as silvestres da actualidade, tidas como diversas entre si, são selvagens de facto ou apenas asselvajadas das culturas primitivas, porque se não pode admittir que a *Oryza caudata* TRIN., embora com characteristics diversas, seja a forma primitiva ou typo asselvajado do "Arroz" domestico ?! Não se apresenta o "Trigo" com tantas e tão diversas formas

e não succede o mesmo com todos os demais cereaes que se asselvajam ou que do estado agreste são introduzidos nas culturas e sujeitos a condições do meio differente?

O "Arroz" é referido na bibliographia do Velho Mundo desde 4000 annos antes de Christo, e, todavia confessam os mestres: "O "Arroz" existe em estado selvagem ou asselvajado, na Asia, Africa e no Brasil, mas, onde fica a sua patria ignoramos completamente".

Frequentemente costuma-se objectar: "Mas o "Arroz" domesticado é bem distincto do agreste, tem grãos maiores e fixados nas rhachis e pedunculos da espiga, emquanto estes ultimos os teem caducos e imprestaveis portanto para uma colheita facil e segura. A transformação necessaria, para fazer um grão fixo de um caduco, não é cousa que se pode esperar de um selvagem". Mas a isto contrapomos outras perguntas. E quem foi que fez a "Popunha" (*Guilielma speciosa*) produzir cocos sem o putamen osseo, rigidissimo e grande, que caracteriza o typo silvestre? Não foram os mesmos aborigenes do Brasil. Quem foi que, pela cultura e selecção continuada por séculos, com ou sem orientação technica, logrou fazer o "Milho" (*Zea mays* L.) cujas formas originaes nem se conseguiu redescobrir neste continente? Não foi o homem americano precolombiano? Attentemos ainda para o "Amendoim" (*Arachis nambyquarae* HOEHNE) e suas multiplas variedades e formas; miremos a propria "Mandioca" que é toxica, ao passo que o "Aipi" é innocuo. Com o reconhecimento da *Oryza caudata* TRINIUS, como synonymo da *Oryza sativa* L., parece-nos razoavel que se acceite a existencia do "Arroz" cultivado em nosso paiz, antes de aqui virem os europeus.

MARTIUS (ob. cit. pag. 20), escreveu algo que nos deve fazer pensar mais calmamente sobre o que dissemos linhas acima: "Muitas vezes tem sido frisado o facto que o ho-

*mem exerce sobre a natureza que o cerca uma influencia magica. De facto, tudo que elle toca passa, immediatamente, por uma transformação, se torna uma segunda criação. E' o fogo de Prometheus, que emanando do homem, movimenta as cousas e seres em sua roda e as impressiona e transmuda. Nas plantas esta influencia se manifesta por meio da variabilidade e multiformidade no desenvolvimento. Pela convivencia com o homem os vegetaes adaptam-se a um circulo de formas mais vasto, do que aquelle que teem em estado agreste. Simultaneamente com esta actividade acellerada em acceitar formas várias, alarga-se a esphera das manifestações vitaes no espaço de tempo; — tal como o typo, varia tambem o ritmo; — elles recebem maior liberdade na sua periodicidade, e são, por isto, menos influenciados pelo clima. Se as plantas ficam em convivencia com o homem durante longo tempo, este consegue imprimir-lhes habitos na forma e na conducta, que se tornam indeleveis mesmo em gerações multiplas. Assim surgem as variedades e raças, que, como se sabe, augmentam em numero na proporção do numero de annos durante os quaes se tem o vegetal em cultura. Como prova mais evidente do facto que esta influencia existe, temos as plantas cultivadas durante muito tempo e multiplicadas por meio de estolhos ou rebentos, que perdem totalmente a faculdade de produzir sementes.*

*Entre as plantas uteis da America encontramos tambem todas estas condições perfeitamente confirmadas. Tambem ellas appareceram em muitas variedades e raças; adquiriram maior elasticidade na sua adaptação ás influencias climatericas e muitas perderam por completo o primitivo habito de reproducção pela semente. Como especialmente importante para esta nossa asserção, menciono a palmeira "Gasipáes" ou "Popunha" (Gulielma speciosa), que na maior parte, nas regiões tropicaes da Ameri-*

*ca, é sempre multiplicada pelos aborígenes por meio de rebentos lateraes, e cujo putame duro como pedra, do tamanho de uma ameixa regular, na cultura successiva, muitas vezes se acha totalmente atrophiado ou transformado em uma substancia cartilaginosa. Quantos séculos não teriam sido precisos para deshabituar esta arvore a produzir a sua semente tão solida e grande”!*

Depois de considerar os factos que acabamos de narrar, da autoria do Prof. CARLOS FREDERICO VON MARTIUS, desperta o desejo de conhecer como e porque esta raça declinou e se asselvajou. O mesmo escriptor, egualmente interessado, rebuscou todas as obras antigas que tratam deste assumpto, como sejam, as de: PEDRO MARTYR, OVIEDO, GOMARA, ACOSTA, INCA GARCILASO, DIEGO DE CASTILLO, CORTES, PEDRO DE CIEÇA, TORQUEMADO, SAHAGUN, ANDREA DE OLMOS etc. e chegou, finalmente, a conclusão que nem os mythos ou as lendas registradas, sobre a invasão, conseguiram reter vestígios fidedignos dos acontecimentos havidos e que todas as narrativas que destes assumptos tratam nada mais são do que pallidos reflexos daquillo que a tradição oral do aborígene conseguiu conservar. Elle acreditava mesmo que muitas dessas historias tivessem sido inventadas depois da descoberta e duvidava sinceramente que em qualquer tempo nós pudesse ser possível aprofundar mais a verdade dos factos nessas pesquisas archeologicas e ethnographicas.

A historia da invasão dos povos barbaros no Mexico, em tempos pre-historicos, de accordo com ACOSTA, nos diz que elles, sob o commando de XOLOLT attingiram o valle do Mexico, onde, vendo diante de si palacios e muitas casas e fortes, sem qualquer signal de vida humana, temendo uma emboscada, decidiram enviar alguns exploradores para o terreno. Estes, descendo então á cidade, entrando nella, depois de muita busca, descobriram apenas alguns

Tultecas sobreviventes, que se achavam refugiados em subterrâneos. *“Por meio destes restantes dos Tultecas”* — escreveu ACOSTA, — *“estes barbaros, os Chichimecas, aprenderam o uso do “Milho” e o de outras plantas cultivadas. A nação que deixara aquelles palácios e monumentos, fôra destruida por uma epidemia”* e MARTIUS acrescentou a isto: *“Este mytho denuncia-nos, portanto, positivamente, que os edificios e obras de arte, cujas ruínas ainda hoje podem ser vistas no México e em Guatemala, não tinham sido construidos, nem planejados pelos povos nomades que o europeu aqui encontrou por volta de 1500. Elles eram, ao contrario, documentos de povos muito mais antigos, que durante séculos, talvez, viveram fixados ali, cuja cultura, indubitavelmente, foi muito elevada”*.

Como vemos, a historia da agricultura pre-colombiana torna-se sobremodo interessante diante destes factos. A existencia de tantas especies vegetaes uteis ainda por occasião do advento dos hespanhóes e portuguezes nestas plagas, apesar do processo grosseiro da agricultura então tido em uso, revela-nos, com os monolithos, os palácios e monumentos de arte pre-historica no Mexico, Guatemala e Perú, que devem ter existido póvos possuidores de conhecimentos scientificos tão profundos ou mais profundos do que aquelles que na mesma época, isto é, dezenas de séculos antes de CHRISTO, devem ter existido entre a gente culta do Velho Mundo.

Quando olhamos para as photographias tiradas do ar, pela expedição de ROBERTO SHIPPEE, (*“Air Adventure in Perú”*, que em 1932 percorreu de avião a região primitivamente dominada pelos Incas, e aquellas que, sob o titulo: *“A Forgotten Valley of Perú”*, publicou no *“The National Geographic Magazin”*, numero de janeiro de 1934) — ficamos pasmos de ver a audacia dos systemas de irriga-

ção artificial e a riqueza de construcções que aquelle povo precolombiano tinha. Lá, como na China, existe a ruina de uma gigantesca muralha, que numa extensão de 40 milhas poude ser acompanhada pelo aeroplano. Atravesando os pincaros, vales e rios da cadeia dos Andes, esta obra do homem americano, testemunha da sua tenacidade, como os terraços e mais terraços das encostas, todos irrigados artificialmente, nos attestam a sua intelligencia e conhecimento da agricultura.

Presume o referido explorador que aquella região, occupada pelos Chimús, um povo antecessor dos Incas, tivesse, em Chan-Chan, perto da actual cidade de Trujillo, tido a capital do imperio que se oppoz durante alguns séculos ao dominio e invasão dos proprios Incas. As ruinas dos fortes encontradas ao longo da immensa muralha, bem como aquellas das cercanias do lugar em que existiu a metropole Chan-Chan, confirmam tudo quanto se tem aventurado concluir do progresso e cultura dos povos precolombianos, deste continente. Diz-se, calculando pelas dimensões das mesmas ruinas, que, em Chan-Chan, viveram por occasião do seu apogeu, pelo menos, 250.000 pessoas, e que o luxo, dos seus palacios, praças e jardins, devia estar de accôrdo com o que de mais soberbo existiu na Asia e na Europa na mesma época em que ella floresceu. As photographias tomadas do ar mostram melhor do que as explorações na superficie, o cuidado que presidiu a construcção das casas, das muralhas e dos jardins. Mystérios subsistem, todavia. Nem tudo quanto foi visto e photographado do avião, poude ser explicado. Assim apparece, ao longo de immensa collina, uma facha singular de pequenas escavações perfeitamente symetricas e retangulares, que se não conseguiu decifrar. Mais além encontrou-se ainda depressões providas de terraços se-

melhantes a archibancadas dos estadios modernos, que, do mesmo modo, aguardam o estudo dos archeologistas.

Os povos que realizaram os prodigios da agricultura que nos são evidenciados pelas innumeradas raças de "Milho", "Quinôa", (*Chenopodium quinôa* WILLD), "Mandiôca" e demais plantas domesticadas e seleccionadas, não foram, portanto, os asselvajados que aqui existiam quando os europeus chegaram á America.

Tudo apparece em luz muito escassa, cheira a mytho e fantasia, mas, aqui estão os documentos vivos: os vegetaes uteis, que evidenciam a verdade do facto que mal se vislumbra.

Raciocinando sobre a maneira pela qual os primitivos povos cultos podem ter desaparecido, sem que as suas obras soffressem damno, MARTIUS chegou a adinitira hypothese de um cataclysmo geologico.

*"Em terras que se estendem sobre tão vastos systems de poderosos vulcões", — disse elle, — "pode-se dar como possível a acção da propria natureza para destruir os homens e deixar suas producções. Sob a vibração de um terremoto dilatado, poder-se-ia ter fendido a superficie terraquea de tal modo, que gases e fumos sulfurados partissem simultaneamente de milhares de aberturas, a ponto de impregnarem bruscamente toda a atmosphera de acido carbonico, sufficiente para aniquilar toda a alma vivente. Se tal se dêsse, não haveria fuga nem para altos ou abysmos, capaz de salvar o homem; meia hora de semelhante catastrophe bastaria para não deixar sobrevivente. Soprando, em seguida, os ventos e clareando-se os céos, o sol que novamente surgisse, certamente veria a mesma paizagem, as mesmas obras humanas, mas do proprio homem, — tocado pelo sopro da morte, — certamente só restariam os cadaveres semeados a êsmo pelas campinas e valles."* Proseguindo ainda na mesma



meditação, escreveu mais: "*Assim narra o mytho que descreve o desaparecimento dos Tultecas: Numa occasião, quando em Totihuacan se encontravam reunidas muitas pessoas celebrando uma das suas festas populares, surgiu, no meio delles, durante dois dias seguidos, um gigante, de physionomia horrorosa, e todos que tomava como par para com elle dançar, cahiam immediatamente fulminados pela morte. Mas, a desgraça se tornou maior, quando, no fim do terceiro dia, appareceu no topo de uma penha, uma criança branca, de bello aspecto, cuja cabeça cheia de ulceras malignas espalhava um ar pestilento, que fazia morrer todos que o aspiravam. Debalde os Tultecas tentaram remover a fatidica creatura do seu lugar para atiral-a ao mar. Elles não o conseguiram. Tendo fallecido a maior parte delles, resolveram, os poucos restantes, mudar de terra migrando para Campeche e Guatemala, deixando sua terra deserta e deshabitada"* (TORQUEMADO: "Monarchia Indiana", livro I, cap. II).

Sem dúvida, apenas lendas e mythos, como identicas existem milhares, todas mais ou menos estrupiadas e eivadas de intromissões portuguezas e hespanholas. Mas, sem um motivo, sem uma reminiscencia embora pallida, talvez apenas existente no subconsciente, ellas não podiam ter tido origem e nem justificativa. Ellas tentam explicar algo que se vislumbra, mas que não se recorda por não ter sido fixado em caracteres.

E' provavel que as primitivas historias tivessem sido mais verosimeis, mais fieis; mas, os immigrados que ao descobrimento emprestaram tamanha importancia, concorreram, sem dúvida, para estrupial-as com o intento de fazer sobresahir o seu feito. Os jesuitas, como os aventureiros que correram atraz dos thesouros, estragaram, damnificaram e destruíram totalmente milhares de preciosos documentos da pre-historia. Os registros chronologicos,

em forma de cordões com nós característicos, usados pelos Incas, foram destruídos pelos sacerdotes que os julgaram instrumentos de feitiçaria. Os edificios, os templos, os proprios tumulos foram postos ás avessas pelos famigerados invasores do século XVI.

MARTIUS chamando attenção para a característica falta de enthusiasmo do indio americano, disse que elle apresenta physionomia de quem está sob a pressão de innumeras decepções do passado. Por isto é taciturno, maccambúσιο, sem iniciativas, sem vida. Realmente, neste particular, o aborigene constitue um flagrante contraste com aquelle do Velho mundo. *"Falta-lhe a historia. O seu passado é um cahos vasio"* — arrematou.

O que são os proprios mythos e as lendas, senão a prova de que a raça que os criou e contou, é formada de gente desilludida, fracassada e sem esperanças no porvir?! MARTIUS disse que a sina dessa gente é desaparecer e certo de que ella se estava cumprindo e continuaria a cumprir, elle teve a seguinte expressão: *"A civilização européa liquida com o homem da America. O immigrado neste continente exerceu e exerce sobre elle uma influencia desastrosa, porque o seu apparecimento na arena deve ter sido para o aborigene como a consummação de uma prophécia ha seculos esperada"*.

A pre-historia da botanica e da agricultura na America é, ipso-facto, a historia do homem americano; uma cáhos insondavel, um labyrintho tentador, mas sem sahida após angustiosa e difficil entrada.

## ALGO SOBRE A ETYMOLOGIA DOS NOMES INDIGENAS DAS PLANTAS

Antes de entrarmos na analyse das obras do seculo XVI, que merecem attenção para o fim que nos interessa, convem dizer alguma cousa a respeito da origem exacta, significação e modo de graphar dos differentes nomes que os nativos da America davam ás plantas; porque os auctores que os registraram pertenceram a differentes nacionalidades, e o fizeram em localidades diversas, e, não raro, sem a menor preocupação etymologica.

Para isto daremos a palavra, em primeiro logar, ao provector linguista e ethnographo CARLOS FREDERICO VON MARTIUS, que, na introducção do seu trabalho: "Nomina Plantarum in Lingua Tupi" (1858), disse o essencial que convem sabermos sobre este assumpto.

*"Para organizar a relação dos nomes tupis de plantas" — disse elle alli, — "foi indispensavel retroceder ás primeiras fontes que para isto existem. Entre as que me foram accessiveis destaca-se uma que foi redigida em fins do século XVI, cujo autor, de accôrdo com as pro-*

vas apresentadas recentemente pelo DR. ADOLFO VON VARNHAGEM, foi GABRIEL SOARES DE SOUZA. Os trabalhos de LERY e THEVET, comquanto mais antigos, não podem ser comparados com as "Noticias do Brasil", cujo autor, portuguez nato, demorando-se, como agricultor, nas margens do Rio Peruaguacú, nas vizinhanças da Bahia, durante mais de dezeseite annos, logrou reunir, não só vasta copia de informações, mas conseguiu tambem apanhar a verdadeira pronuncia dos nomes que os tupiniquins lhe deram. Isto fez com uma precisão tal como talvez somente os povos do sul da Europa o conseguem fazer e para o que, sem dúvida alguma, o idioma portuguez, — com sua riqueza de vocabulos abundantes de vogaes e com consoantes sempre perfeitamente definidos, — proporciona os melhores elementos. Em muitos dos nomes tupis registrados por SOARES DE SOUZA, sente-se ainda o som agreste dos indigenas, mas outros existem tambem, em que se nota a adaptação da pronuncia suave do portuguez.

Aos nomes dos productos naturaes que encontramos nos trabalhos de JEAN DE LERY, — o attento observador genebrino — e naquelles do inseguro francez THEVET, apega-se, em regra, o som rude original; outros denunciavam, no emtanto, claramente a sua adaptação à pronuncia franceza. Como, porém, estes nomes se referem apenas a poucos productos e que eram os principaes, as suas observações não merecerão tanta consideração para o fim que nos interessa. Outro tanto podemos dizer a respeito dos trabalhos de HANS STADEN e HULDRICH SCHMIEDEL.

Optimas fontes constituem os trabalhos de MARCGRAV, de Lippstadt, e aquelles do seu companheiro hollandez: WILHELM PISO. Nota-se, porém, menor homogeneidade na percepção e registro dos differentes nomes de plantas. É possível que isso seja devido ao facto das

*informações terem sido fornecidas por interpretes ou por indigenas differentes, de tribus diversas talvez; pois sabe-se que tiveram contacto com o exercito hollandez, simultaneamente, representantes de varias tribus indigenas. Mas, quem sabe, se tambem foi devido ao ouvido germanico menos susceptivel á percepção dos sons indigenas. Todavia, quer fosse por este ou por aquelle motivo, a consequencia foi funesta, porque muitos dos nomes registrados não podem mais ser decifrados e nem reconduzidos á sua etymologia verdadeira. . . Facto é que estes dois naturalistas não podiam valer-se dos conhecimentos da lingua tupi, de que, por exemplo, GABRIEL SOARES DE SOUZA, dispoz. Elles tão pouco puderam contar com o auxilio dos sacerdotes jesuitas, que eram grandes conhecedores das linguas indigenas e assim não puderam orientar-se com segurança na colheita dos varios nomes vulgares das plantas. Examinando-se os trabalhos, repara-se que nem sempre os interrogados accederam em responder a questão que interessava aos naturalistas; muitas vezes propriedades ou apenas detalhes do vegetal em fôco, foram citados e registrados como sendo o nome indigena do mesmo. Assim, vê-se, "Caa-guaçu-iba" (MARCGRAV, 97), não podia ser nome proprio, mas antes um qualquer typo de arvore de folhas grandes: e "Abaremotemo" (PISO), como contracção de "Abá-eyma-tembiu" igual a: arvore ou tronco sem alimento, tambem só quiz significar que a Acacia (aliás Pithecolobium) não era planta productora de fructas comestiveis, como o é, por exemplo, o Ingá. Por isto, talvez, foram, por estes dois viajantes, registrados os mesmos nomes para plantas differentes. Por indolencia, os indios, para se verem livres delles, lhes davam qualquer nome que lhes chegava á memoria. "Tangaraca" (PISO II, 303), foi registrado para Boerhavia hirsuta, Palicourea Marcgravii, Cephaelis ruelliaefolia e Eclipta erecta.*

Do dialecto do tupi do sul, tal como é falado no Rio Grande do Sul, e do Guarani extra-brasil, tive poucos elementos e escassos materiaes para me utilizar, e, em outras condições, não teria me abalançado a incluil-os, por ser, no momento, totalmente impossivel precisar a concordancia systematica para poder identificar as plantas, com os parcos conhecimentos que ainda temos da flora daquellas regiões. Por isso limitei-me a citar os dados que encontrei no trabalho de DOBRITZHOFER, onde a identificação botanica não offerece grandes difficuldades.

Além das fontes literarias mais antigas supra citadas, utilizei-me dos dados que pude recolher durante as minhas viagens e o contacto que tive com o povo da terra. Mas, maior valor empresto ás noticias que pessoalmente colleccionei da bocca do selvagem durante minha jornada no Rio Amazonas. As experiencias que lá tive, demonstraram-me quão difficil é descobrir-se, algumas vezes, o som básico e bem assim quanto trabalho dá para se encontrar, outras vezes, o sentido principal dos vários nomes fornecidos por essa lingua de consoantes tão moveis e tão cheia de contracções, adhesões e suffixos. Somente depois, fazendo estudos e comparando, durante a viagem, o que ia colhendo, foi possivel encontrar erros de percepção que tinha commettido ao apanhar algumas pronuncias de nomes articulados pela lingua do aborigene. Compreendi assim que, apesar de todo o cuidado, tinha incorrido em faltas iguaes às notadas nos trabalhos dos meus antecessores. Assim, citarei SOARES DE SOUZA, que escreveu: "Anhangá-quiabo", onde se trata do genero das Bignoniaceas, que denominei Pithecoctenium, quando devia ter escripto: "Anhangakybaba", que quer dizer: pente de fantasma. A planta é a que os brasileiros denominam "Pente de Macaco". O nome "Cajandiwap" (Piso I, 405), acredita-se ser composto de "Caa-jandi-

"japegôá", que traduzido é: herba com oleo contra a mordedura do escolopendro; repare-se, porém, a corruptela. Outros autores ha, tambem, que o decompõem como: "Caa-jandú-ába", que significa: herba com teia de aranha. "Anhangá-recuyba", dos dictionarios (VISMIA, vulgo "Pão de Lacre" dos brasileiros), ao contrário do que se poderia suppôr, á primeira vista, não é composto de "anhangá", fantasma ou espirito máo, com o final "iba" ou "yba", arvore, mas sim bem differente e deveria ser, por isto, escripto: "Anhangá-reco-ayba", que quer traduzir: afugentador de fantasma ou espirito máo. Talvez a seiva amarella de consistencia de lacre, que a arvore exsuda, tivesse sido empregada para feitiçaria ou para esconjuramento de espiritos máos.

A' carencia de conhecimento profundo e perfeito da lingua tupi, de que se devem ter resentido os viajantes até aqui mencionados, deve-se o facto de muitos nomes terem sido graphados errados. Mas, como foram publicados, adquiriram fóros de direito e continuam sendo pronunciadados e escriptos erradamente. Quem nos diria, por exemplo, que "Buranhem", como se escreve e pronuncia hoje, se tivesse originado de "Ymira-Eêm" — arvore de casca doce, como chamavam os indios o *Chrysophyllum glyciphloeum* (*Pradosia glyciphloea* Kuhlmann)? Diversas especies do genero *Xanthoxylum* (Fagara), cujos aculeos rijos e penetrantes eram usados para perfurar o labio inferior e o lobo da orelha, foram denominados: "Tembetarú", de "Tembé-labio", "Ita"-pedra e "U", por contracção de "U'ba" ou "Yba" — arvore. Pois que o disco, isto é, o ornato que enfiavam no furo aberto no labio era de pedra, resina ou de pão e chamava-se, por isto: "Tembetarú" ou tambem "Temetará". Ainda para exemplo da maneira como os primitivos nomes tupis passaram, em forma e construcção, por uma série de modi-

ficações e estrupiamientos, vejamos a raiz emetica do Brasil (*Cephaelis ipecacuanha*). O nome popular desta planta não era "ipecacuanha", mas sim "Poaya"; algumas outras plantas da familia das Menispermaceas, como *Cissampelos glaberrima* St. Hil., *ovalifolia* D. C. e *ebrecteata* St. Hil., receberam, no entanto, o nome de "Pé-caaguêne", que quer dizer: herva da beira da estrada que provoca vomito. Esta palavra foi, primitivamente, contrahida para "Pe-ca-cuêm" ("Not. do Brasil", part. II, cap. 61), depois modificaram-na para "Picahonha". Graças á semelhança das raizes desses citados vegetaes, com a verdadeira planta emetica (só mais tarde universalmente conhecida), foi o nome, posteriormente, applicado tambem a ella e para differença juntou-se ao nome um "l", que significa pequeno, e assim formou-se: "I-pe-caa-guêne", ou por maior contracção: "Ipecacuanha". O erro, portanto, de se chamar esta planta de "Poaya", evidencia-se claramente do facto que este nome provem de "Çepo" (*Sipó, Sipú*), liana, e "Aya", que é raiz contra veneno. (A palavra: "Ayapana" — para designar o *Eupatorium Ayapana* Vent., melhor *E. triplinerve* Vahl), tambem significa contra-veneno "Aico", no dialecto tupi sulino, traduz: curar).

Resumindo, podemos dizer que todos os nomes indigenas de plantas tem a mesma importancia daquelles usados pelos povos mais adiantados do Velho Mundo, antes de RHUMPHIUS e LINNEU haverem posto ordem na nomenclatura. Os nomes indigenas de plantas fazem ressaltar qualquer caracteristico da mesma, que, na opinião dos naturaes, parece mais importante. Os nomes, que assim constituem uma pequena descripção do vegetal, são, na bocca do povo, reduzidos sempre ao menor numero possivel de syllabas e letras. Exemplifiquemos: as especies de *Paepalanthus*, do interior do Brasil, são, graças,



aos seus alvos capitulos de flores, denominados: "Capi-poatinga", que veio de "Caa-pi-apoam-tinga". "Caraguatá" ou "Caraoatá", nome de diversas Bromeliaceas, quer dizer: arranha viajante, de "Caranha" — arranhar ou dilacerar e "Oatá" ou "Guatá", viajar ou andar. "Abacaxi, nome tupi do "Ananas", é uma corruptella de "Abi" — espinho, aculeo ou agulha, e "Acaigô" — exclamação que as mulheres usam para denunciar a dôr (os homens gritam, no mesmo caso, "Acái). "Tabebuia", empregado para designar especies de Triplaris (bem como muitas outras plantas de madeiras leves), é contracção de "Tacyba" — formiga, "Iba" — arvore e "Bubuya" — fluctuar; (graças á leveza do lenho que é habitado pelas formigas). "Bicuíba", "Ucuíba", "Vicuíba", para especies de Myristica, são corruptellas de "Vú" (uu, ao comer), "Icaba" — gordura e "Iba" — arvore. "Sapucaja" para Lecythis diversas, é formado de "Sopia" (Çopiá) ovo e "Acajá" — nome de uma "Spondia" de fructos comestiveis, e deve, por isto, significar: acajá ou cajá com sementes dispostas em ninho, graças ás urnas que encerram as castanhas, que ao aborigene pareceram semelhantes a ninho. Isto explica, ao mesmo tempo, porque deram, á gallinha introduzida no Brasil pelos portuguezes, o nome "Sapucaja".

De accôrdo com o genio da lingua tupi, muitos nomes de plantas são compostos, e, naturalmente, as particulas que servem para designar partes das mesmas, desempenham nessa formação de nomes um papel bastante importante. Queremos citar, por exemplo: "Çepo" — raiz, rhizoma, liana: "Mityma" — herva; "Caa" — planta, herva, folha e matto; "Iba" — arvore, arbusto, fructa; "Ymirá" — arvore, madeira; "Acá" — ramo (mais certo corno ou chifre); "Tuúma" — polpa de fructa; "Potyra" ou "Putyra" — flor, que apparece mui raramente nos nomes compostos. Todas estas palavras sof-

frem muitas modificações nas diferentes regiões. "Caá", que recorda o termo equivalente japonês: "Kwá" ou "kuwá", é pronunciado ora longo ora breve e é, por isto, frequentemente, ouvido como "Cüá", "Göá". O vocabulo "Cúi", que também se percebe como "Gúi", "Quá", "Juá", "Joá", é empregado, talvez, para designar uma fructa qualquer mais ou menos carnosa. As bagas das Solanaceas, que os selvícolas comem, são, como as de caroço, do Zizyphus joazeiro Mart., denominadas "Juá" ou "Joá". Interessante nisto, é que na lingua dos índios do Chile, que parece ter tanta relação com a lingua tupi, o milho (*Zea Mays* L.) é denominado "Guá". Não se deve, porém, esquecer que também ha muitos dialectos em que as syllabas "Guá", "Huá", "Uá", "Oua" e "U", servem para designar augmento demonstrativo quando empregadas como prefixo de outros termos, porque, muitas vezes, se tem dado interpretações erroneas em taes casos, tomando-as como radical. O vocabulo "Capim", tão repetidas vezes encontrado no Brasil para indicar herva, é formado de "Caa" e "Pé" ou "Pi", portanto, herva da estrada. Mas é, mesmo assim, na lingua indigena, empregado para designar plantas maiores; no Rio Uaupés, no norte do Brasil, é applicado a uma Malpighiaceae "Banisteria Caapi", (hoje *Banisteriopsis inebrians*.)

Os nomes de plantas dos Calibis, de Cayenna, pertencem, de accôrdo com a sua etymologia, em grande parte, a este grupo e devem ser usados para esclarecer muitas dúvidas; muitos delles estabelecem o contacto com outros da lingua quasi extincta dos Caraíbas, das ilhas, da qual BRETON registrou muitos nomes de objectos da natureza e assim logrou salvaguardar a sua lembrança.

Graças á grande dispersão do povo tupi e sua mesclação com outros povos de raças diversas, explica-se hoje porque os nomes dos vegetaes soffreram tanta modi-

ficação e porque são transferidos muitas vezes de um objecto ou especie para outra mais ou menos parecida ou mesmo affim. Seria duplamente admiravel se assim não tivesse succedido. O indio, por indole natural, por indifferença e preguiça, não leva muito a sério o uso das palavras; elle troca syllabas, vogaes e consoantes, ora por genio natural da sua lingua ou pelo modo de falar, ora por mera commodidade. Com isto explicam-se muitas alterações por que passaram alguns dos primitivos nomes da lingua tupi. Modificações podem ter apparecido ainda com a introduccão de palavras de linguas affins, outras talvez devido á sua significação, semelhança das plantas, e possivelmente até por mera conveniencia de uma horda que acompanhou a indole instavel de algum lider.

Não é, porém, tudo. Da bocca do portuguez immigrado e da daquelles seus descendentes, advieram muitos estrupiamentos e continuamente se pode observar até em nossos dias como são alterados e deformados alguns nomes de origem tupi. Essa população de descendencia europêa prosegue na sua nomenclatura a êsmo, porque, ignorando a lingua tupi e não prestando muita attenção á pronuncia dos nomes que recebe, não consegue repetil-os com a mesma pronuncia e assim, — não raro, — nem se consegue depois reconduzir um nome á sua etymologia exacta. A mistura dos nomes vindos dos aborigenes com outros de origem africana, com a imprecisão na pronuncia e graphia estabeleceram um verdadeiro cahos que se torna indecifrável. Vejamos, para exemplos: o nome "Caa-rerú" (dado a uma herva que é utilizada como verdura) e que se acha alterado para "Carerú", "Cariru"; "Caroru", "Cururú", "Caruré", etc., e serve ora para designar uma *Portulacca* ora para apontar o *Amarantus bahiensis* SCHRAD ou alguma especie de *Podostemonacea*, de que os aborigenes do Rio Negro e do

Rio Branco, se servem para preparar uma especie de sal com que condimentam as suas viandas. Uma das arvores mais importantes e nobres das Leguminosas, utilissima fornecedora de madeira para construcções e varios outros mistéres, a "Sapigengúba" dos indigenas, é, graças à sua semelhança com o "Louro" (Vinhatico — *Persea indica* SPRUCE, do Madeira), chamada "Vinhatico" em todo o Brasil. Outras arvores da familia das Dilleniaceas, devido á aspereza da sua casca e das suas folhas, denominada: "Ça-imbé-uva", "Saimbeiba", "Sambaiba", "Sambaiuva (Curatella Çambaiva, ST HIL.), (que é a *C. americana* L.). deu motivo para se estender os mesmos nomes á trepadeira (*Davila*), juntando-lhes o diminutivo portuguez "inha", assim: "Sambaib-inha". De origem africana são os nomes: "Quicombô" (*Hibiscus esculentus* L.), "Guandu", "Coandu", "Coendu", ou Cuandú" (*Cajanus flavus* D. C. que é: *C. indicus* SPRENG "Mulungú (*Erythrina*), "Mutamba" (*Bubroma*), etc.

Como digno de nota precisamos dizer que, muitas vezes, apparecem nomes de vegetaes e de animaes com a mesma ou significação affim, em regiões afastadas ou em linguas differentes. ALEXANDRE VON HUMBOLDT já fez notar isso, dizendo que os proprios immigrados europeus contribuíram para divulgar nomes de productos vegetaes que elles aqui tinham aprendido a conhecer. Assim ha nomes que são conhecidos em todo o continente americano e mesmo fóra delle. Por exemplo: "Papaya" (*Carica*), "Yuca" (*Manihot* utilissima POHL), "Naná" (*Ananas*), "Guajava" (*Psidium*), "Mayis", "Malis" (*Zea Mays* L.). Alguns nomes antes do advento dos europeus já tinham sido divulgados por todo o continente pelo menos na sua radical. Assim conhecia-se a *Crescentia cujete* — cujos fructos os indios aproveitavam

para fazer os seus vasos de beber (cuias) — pelo nome tupi “Cuie-yba”; entre os indios caraibas das Antilhas, menores denominavam-na, segundo BRETON: “Couá-heu”. A Pistacia do chão (*Arachis hypogaea* L.), da qual OVIEDO, em 1535, registrou o nome haitiano: “Mani” ao lado do de “Yuca” para a *Manihot* utilissima, POHL., reencontramos na lingua tupi como “Mani-dobi” e “Mani-oca” e a falsa cassia fistulosa (*Bactrylobium grande*) — a “Mali-Mali” dos caraibas das ilhas — é o “Mari-Mari” dos tupis. (Trata-se da *Cassia grandis*). — Em regra, porém, a maioria das plantas uteis têm, nas ilhas, nomes bem differentes daquelles que lhes dão os tupis do continente. Exemplos: *Heliconia*, *Chrysobalanus Icaco*, *Zea Mays*, *Nicotiana*, *Capsicum*, *Gossypium*, são nas ilhas denominados, respectivamente: “Biahai”, “Hicaco”, “Mahiz” e “Aoachi”, “Chioba” (*Chiba*), “Axi” (*Aches*), “Mapú” (*Maourou*) e entre os tupis: “Caa-etê”, “Goajerú”, “Abatyí”, “Auaty ou Uba-tim”, “Petúm” (*Pety, Petyma, pytyma*, - mexicano: *Pucietel*), “Kyinha”, “Amaníú”.

Deparamos, portanto, neste terreno, com uma formidável corruptella da lingua, pela qual podemos reconhecer um dos caracteristicos mais importantes dos povos americanos”.

\* \* \*

MARTIUS teve inteira razão no que ficou exarado supra. Os nomes vulgares indigenas das plantas constituem, — como a historia do homem americano e a historia dos vegetaes uteis que elle cultivava, — uma balburdia indecifrável, não só porque as diversas raças e povos precolombianos já tinham deturpado e confundido muitos nomes, mas ainda porque os portuguezes e hespanhões immigrados, procuraram adaptar os mesmos ao seu paladar, permittindo-se, muitas vezes, accrescentar-lhes prefixos e suffixos portuguezes ou hespanhoes, que nada

têm que ver com a lingua indigena. Qualquer nome vulgar de origem indigena precisa, por isto, ser estudado antes de ser registrado, quando se pretende descobrir a sua verdadeira significação. Esta tarefa, comquanto tentadora e assás interessante, não deixa, porém, de ser difficil, e, quem quizer metter-se a ella, precisa dispôr de bons conhecimentos das linguas indigenas, ter bôa bibliographia e ser conhecedor profundo das manhas e habitos dos europeus referidos.

O ideal seria que tivéssemos para cada especie botanica um nome vulgar correspondente. Isto é, porém, cousa inteiramente irrealisavel, quando se considera a extensão do nosso paiz e a multidão de especies vegetaes que elle abriga. Ainda hoje, como em tempos passados, o homem que emigra de um Estado para outro, encontrando ali plantas parecidas com as que chegou a conhecer na região em que primeiro viveu, applica-lhes os nomes que conhece, mas como já têm nome, passam desde então a ter dois e mais tarde tres ou quatro, conforme com o interesse que despertam naquelles que chegam a conhecel-as.

Milhares de especies vegetaes não possuem nomes vulgares porque ninguem se interessa por ellas, por não terem uma utilidade directa para o homem. Mas, logo que se tornam conhecidas por qualquer producto que fornecem, improvisa-se um ou mais nomes para ellas, que, não raro, nada exprimem e só servem para avolumar a confusão.

Ao examinarmos os trabalhos publicados durante o século XVI, reparamos que realmente o unico que teve cuidado em graphar bem os nomes vulgares das plantas uteis de que tratou, foi GABRIEL SOARES DE SOUZA e que os dois francezes: LERY e THEVET os registraram com manifesta falta de preocupação etymologica. Isto é,

aliás, muito natural. Aquelle demorou-se dezesete annos e estes só estiveram aqui de passagem. Aquelle aprende-  
ra dos indigenas que os nomes exprimem alguma coisa e estes, — não conhecendo a lingua indigena, — disto não tiveram nenhuma idéa.

Mas, apesar destas cousas todas, apesar de haverem decorridos mais de quatro séculos desde o advento do europeu, é admiravel que ainda hoje, muitos e muitos nomes indigenas de vegetaes, nos atestem, pela sua etymologia, que aquelles povos precolombianos tinham magnificos conhecimentos de botanica pratica e eram excellentes observadores.

Aos que se entregam á confecção de dictionarios de botanica, compete seleccionar os nomes vulgares mais correctos daquelles corrompidos e adulterados para restabelecer a ordem e reconduzir tudo, tanto quanto possivel, a etymologia indigena, portugueza ou africana. A simples citação dos nomes populares sem referencias á localidade em que são usados e sem decompol-os para evidenciar a sua verdadeira significação, não tem valor scientifico nenhum e mui pouco aproveita aos leigos que querem enfronhar-se em assumptos de phytologia. Ha nomes que são inventados pelos caipiras no momento em que são interrogados e ha outros, registrados pelos botanicos, que pertencem a localidades e não a especies vegetaes. Originaram-se, estes ultimos, de confusão. O botanico, — em regra estrangeiro que difficilmente se expressa na lingua portugueza, — interroga ao camarada: "como se chama isto?" — referindo-se a uma planta que acaba de colher, — e o caipira, julgando que deseja saber o nome do local, responde-lhe por exemplo, sem detença: "Carandirú", e este nome passa a ser o do vegetal colhido, e é perpetuado pela transcripção sem que alguem se lembre do facto de que se trata de um absurdo. Assim

explica-se como surgiram: "Praia Grande", "Qual é", "A de lá" como nomes vulgares de plantas.

Os nomes indigenas registrados pelos escriptores do século XVI, têm valor muito relativo. Mas, desde que conseguimos identificar as especies a que se referem, com absoluta segurança, adquirem valor historico muito grande, pelos motivos que mais atrás expuzemos.

Passemos, portanto, em revista os trabalhos que conseguimos examinar e vejamos se existe ou não valor historico nas citações que fazem das plantas uteis, que por ocasião da descoberta do nosso paiz eram cultivadas ou aproveitadas pelos povos nativos que possuíam e habitavam o mesmo.

---



## DOS PRIMORDIOS DA HISTORIA DO BRASIL

Registradas as conjecturas sobre a pre-historia da botanica e agricultura da nossa terra, cremos poder passar ao terreno mais firme da historia concreta ou positiva, cujo inicio data de um ou dois annos anteriores á chegada aqui de PEDRO ALVARES CABRAL.

Esta parte do mundo era, como ficou exarado, conhecida pelo homem havia milhares de annos quando os europeus tiveram conhecimento della e este conhecimento precedeu igualmente ao decantado descobrimento attribuido ao navegante supra mencionado, pois que, a primeira carta geographica da America: "Karte von Amerika aus dem Jahre 1500, entworfen von Juan de la Costa, Begleiter des Columbus auf dessen zweite Reise", já dava noticias mais ou menos circumstanciadas do Brasil, antes deste ser visitado por CABRAL. Descoberto nos archivos, por ALEXANDRE VON HUMBOLDT, este precioso documento traz, para prova da sua authenticidade, a seguinte legenda no angulo que representa o Cabo de St. Agostinho: "*Este cabo se descobriu en el anno de mil IIIIXCIX por Castilla syendo descubridor Vicentians*

(VICENTE AÑES PINZON). Traz elle ainda a declaração: "*Juan de la cosa la fizo en el puerto de Sa. ma. en el anno 1500*". Para isto veja-se: "Geschichte des Seefahrers Martin Behain, &", de GHILLANY & HUMBOLDT, Nuernberg, 1853.

A viagem de PINZON e o facto de haver elle visitado o Brasil antes de CABRAL, são, aliás, cousas do dominio de todos, porque varios historiadores já registraram isto. Não é tambem intuito nosso esmiuçar questões de historia politica. Interessa-nos apenas deixar firmado o facto que o estudo e conhecimento consequente dos vegetaes do nosso paiz data de milhares de annos e que a historia delles para os europeus começou por volta de 1500, isto é, ha mais ou menos 436 annos passados.

A primeira carta geographica em que a terra brasilica vem registrada com o nome de "Terra Sancte Crucis" — segundo nos consta, — temos no "Universalior cogniti Orbis Tabula ex recentibus confecta observationibus" (Mappa-monde, de RUVSCH, do anno 1508, referente ás ultimas descobertas feitas até áquella época). Veja-se, para tanto: "Atlas", do VISCONDE DE SANTAREM, Paris, annos: 1842-53.

Intercambio commercial ou outras communicações dos homens da America e do Velho Mundo, devem ter existido e foram, sem duvida, muito mais frequentes em épocas remotas do passado do que durante o século XV. Tanto nos attestam os factos a que nos referimos no capitulo precedente. Vejamos, entretanto, quando, depois do descobrimento levado a effeito por CABRAL, se falou primeiramente da flora e dos productos vegetaes cultivados em nosso paiz pelos seus legitimos filhos.

E' possivel e parece-nos exacto que as primeiras referencias á flora do Brasil, foram feitas nas cartas de AMERICO VESPUCCIO, escriptas a PEDRO SODERINI, gonfa-

loneiro perpetuo da Republica de Florença, em que elle relatou sobre duas viagens levadas a effeito de ordem do serenissimo Rei de Portugal, que foram traduzidas do italiano em 1812, e publicadas na "Colecção de Noticias para a Historia e Geographia das Nações Ultramarinas, que vivem nos dominios Portuguezes, ou lhes são visinhas", editadas pela "Real Academia de Sciencias de Lisbôa", no tomo II, n.º 1 e 2, pag. 140, porque ali lemos, conforme mais atrás referimos: "*Estivemos cinco dias naquellas paragens, (referindo-se á entrada do Rio S. Francisco, segundo observou o traductor a pag. 146) e aqui achamos canafistula muito grossa verde e tambem secca em cima das arvores; assentamos em trazer deste lugar um par de homens, para aprender a lingua, e vieram tres delles por sua vontade para Portugal. Mas, como estou cansado de escrever, só posso em breve referir a V. S. que partimos desse porto navegando sempre pelo susudoeste a vista da terra, fazendo muitas escalas e falando com infinita gente: enfim andamos tanto para o sul que já estavamos fóra do trópico de Capricornio, onde o Polo Antartico se levanta sobre o horizonte trinta e dois grãos, e já tínhamos perdido de todo a Ursa Menor, e a Maior estava tão baixa, que apenas apparecia no fim do horizonte..... corremos algumas setecentas e cincoenta leguas desta costa, a saber cento e cincoenta do Cabo de St. Agostinho para o poente e seiscentas para o susueste. Se eu me puzesse a contar as cousas que vi nesta navegação não teria papel bastante, mas pode-se dizer que nella não encontramos nada de proveito, excepto infinitas arvores de Páo Brasil, de Canajistula e das que se tira mirra e outras maravilhas da natureza, que seriam longas de referir, e havendo já bons dez mezes que viajamos, vendo que na terra não achavamos mina alguma; resolvemos deixal-a e ir examinar outra em outra parte...*", etc.

Temos, portanto, aqui a prova cabal que as produções da natureza brasilica só interessavam aos navegadores advindos quando podiam ser convertidos immediatamente em metal sonante. O ouro e metaes preciosos constituiam o motivo primordial das suas arriscadas aventuras e só accidentalmente referiam-se ás produções da flora. Os productos da agricultura com que os abasteciam os aborigenes ficaram esquecidos do mesmo modo. Todavia, registremos que toram mencionados: "Páo Brasil" (*Caesalpinia echinata* L.,) "Canafistula" (*Cassia ferruginea* SCHRAD) e a "Mirra" ou "Almecega" (*Protium icicariba* (D. C.) MARSH).

Fossem aquelles navegadores naturalistas, quanta cousa não nos poderiam ter contado da flora e da agricultura daquellas primeiras éras da nossa historia. Como não teriam discorrido sobre a natureza que, por certo, os deveria deixar extasiado. Mas eram de outra escola. Eram "práticos", aventureiros que se atiravam aos perigos do mar e da terra em busca de fortuna e não de conhecimentos. Todavia reconheçamos: AMERICO VESPUCCIO foi um dos poucos que escreveu algo sobre a natureza de nossa terra. Os demais nem isto fizeram.

Por volta de 1504, fazendo a segunda viagem, escreveu mais. Na pagina 154 notamos ainda que também não registrou tudo porquanto contiára ao portador da mesma carta: BENEVENUTO FILHO, portanto descendente directo de DOMINGOS BENEVENUTO, a incumbencia de relatar ao interessado na carta, o que deixara de referir por se sentir cansado de escrever: "*Fui simplificando esta quanto pude, e se deixei de referir muitas cousas de historia natural, querendo-me referir a ella, V. S. me desculpará...*" "O portador desta, que é Benevenuto, filho de Domingos Benevenuto, contará a V. S. das minhas circumstancias.

*e de algumas cousas mais que deixo de dizer, por ter elle visto e ouvido tudo”.*

E' possivel que o amigo de VESPUCIO, informado sufficientemente pelo portador da mencionada carta, tenha relevado a falta do signatario da mesma, mas nós, sem d'úvida, lamentamos que VESPUCIO não tenha sido mais extenso na carta, porque as palavras oraes proferidas pelo portador não vieram enriquecer os documentos que gostaríamos ter daquelle anno. BENEVENUTO, escrevendo, mais tarde, as suas impressões no “Nova orbis descriptio ac nova oceanii navigatio qua Lisbona ad Indicu perventur Marco Benevenuto monocho coelestino oedita”, tratou demoradamente das posições geographicas da costa brasileira (Terra de St. Cruz), mas não se referiu á flora e nem á agricultura.

Mais do que estas cartas de AMERICO VESPUCIO, refere-nos, entretanto, a noticia do piloto portuguez, sob o titulo: “Navegação do Capitão Pedro Alvares Cabral”, a que nos reportamos mais atrás, porque textualmente narra o seguinte: *“Pela volta da tarde”* (isto é, no dia immediato ao em que foi celebrada a missa sob uma tenda e em altar improvisado) *“tornamos as náos e no dia seguinte determinou-se fazer aguada e tomar lenha; pelo que fomos todos á terra, e os naturaes vieram conosco para ajudar-nos. Alguns dos nossos caminharam até uma povoação onde elles habitavam, cousa de umas tres milhas distante do mar, e trouxeram de lá papagaios, e uma raiz chamada inhame (mandiôca ou aipi), que é o pão de que usam e algum arroz..... como já dissemos, são baços (referindo-se aos aborigenes) e andam nus, sem vergonha; tem os seus cabellos grandes, a barba pellada, as palpebras e sobrancelhas pintadas de branco, negro, azul ou vermelho; trazem o beiço debaixo furado, e metem-lhe um osso grande como um prego,*

*outros trazem uma pedra azul ou verde, e assobiam pelos dictos buracos; as mulheres andam igualmente núas, são bem feitas de corpo, e trazem os cabellos compridos. As suas casas são de madeira, cobertas de folhas e ramos de arvores, com muitas columnas de pão pelo meio, e entre estes e as paredes pregam redes de algodão, nas quaes pode estar um homem, e diante de cada rede fazem um fogo, de modo que numa só casa pode haver quarenta ou cincoenta leitos armados a modo de teares”.*

Por esta narrativa singela e ingenua temos, portanto, a prova que os naturaes deste paiz se entregavam a agricultura e cultivavam plantas tuberíferas e cereaes. bem como plantas productoras de fibras texteis, pois temos evidenciado que elles offereceram raizes tuberosas, que outra cousa não podiam ser senão o “Aipi” ou a “Mandioca”, duas plantas que, como veremos mais adiante, desde o principio foram apresentadas como sendo o pão da terra. Elles offereceram tambem “Arroz”, que, por não ter merecido distincção especial do escriptor, certamente não era differente em nada ao que elle costumava comer na Europa. As rêdes feitas de algodão attestam que esta Malvacea era cultivada e aproveitada industrialmente para a producção de fios para tecidos. As tintas com que os aborigenes pintavam as sobranceiras, palpebras etc. nos demonstram finalmente que elles conheciam e aproveitavam os corantes vegetaes. Interessante é tambem que o typo das casas daquella época era o mesmo que ainda agora podemos encontrar nos sertões onde os sobreviventes daquella forte raça vegetam. O facto de não terem alterado o typo de casa que lhes pareceu ser o mais seguro e confortavel, durante estes ultimos 436 annos, attesta-nos que se trata de uma raça conservadora de habitos uma vez fixados, e contribue para nos explicar como ella pode

conservar as conquistas da agricultura durante o longo periodo em que se processou o seu proprio declinio, se é permittido falar-se em declinio social ou moral della.

Na pagina seguinte da mesma obra, encontramos outro topico que nos prova não ter havido, por parte do narrador, confusão entre o "Milho" e o "Arroz". Elle diz: "*A terra é abundante de arvores, e de aguas, milho, inhame e algodão*". Tratava-se, pois de gente activa, pratica e hospitaleira que o invasor retribuiu do seguinte modo: "*Nos dias em que ali estivemos, determinou Pedro Alvares Cabral, fazer saber ao nosso Serenissimo Rei o descobrimento dessa terra, e deixar nella dois homens condemnados á morte (criminosos homicidas) que traziamos na armada para este effeito, e assim despachou um navio que vinha em nossa conserva carregado de mantimentos, além dos doze sobre-dictos, o qual trouxe a El-Rei as cartas, em que se continha tudo quanto tinhamos descoberto. Despachado o navio sahio o Capitão em terra, mandou fazer uma cruz de madeira muito grande, e a plantou na praia, deixando, como já disse, os dois degradados nesse mesmo lugar; os quaes começaram a chorar, e foram animados pelos naturaes do paiz, que mostravam ter piedade delles. No outro dia, que era dois de maio, fizemo-nos a vela para demandar o Cabo da Bôa Esperança*".

Não é do escopo deste trabalho commentar factos como o ultimo narrado, mas pedimos licença para deixal-o registrado, porque poderá servir-nos para explicar a razão porque tantas conquistas preciosas da agricultura de que os naturaes deste paiz eram detentores, se perderam no transcorrer dos annos apoz o ingresso dos europeus. O exercicio a que se devem ter entregues os degradados que se deu aos aborigenes em troca dos homens que delles se forçou a seguir para Portugal, é so-

bejamente explanado no que segue mais adiante na mesma obra e que é referido por varios historiadores.

As armadas continuaram a visitar o Brasil desde aquella época. Muitas náos aportaram aqui para descarregarem mais criminosos aos quaes se dava a incumbencia de cortar "Páo Brasil", apanhar ouro, reunir papagaios e aprisionar aborigenes que se convertiam em escravos dos dominadores. Noticias mais detalhadas sobre a agricultura indigena e as riquezas florestaes da terra, são, porém escassas.

Por volta de 1534, época em que se lançou as bases para a futura cidade de Buenos Ayres, no "Mar de Prata", muito mais para o sul e deu inicio a actual cidade de Assumpção, operavam os hespanhóes no Perú e no Mexico. Aquelles contra os Incas e estes contra os Aztecas. Datam daquella época muitas noticias que não interessam directamente o nosso paiz, ás quaes já nos referimos por alto em capitulo anterior.

HULDRICH SCHMIEDEL, que naquelle tempo esteve 19 annos na Argentina e Paraguay e que tambem passou por S. Vicente, deixou-nos, porém, um livro que precisa ser considerado aqui. "Eine wahrhaftige Geschichte einer Reise gemacht von Huldrich Schmiedel von Straubing, in Amerika oder der Neuen Welt, durch Brasilien und den La Plata Fluss, in den Jahren 1534 bis 1554"; é um trabalho que nos relata muitas crueldades praticadas pelos hespanhóes nas regiões mencionadas, é tambem um documento precioso para rebater certas asserções levianas publicadas mais tarde pelo Padre Jesuita: MARTIM DOBRITZHOFFER, sob o titulo: "Geschichte der Abiponer, einer berittenen und kriegerischen Nation in Paraguay", cuja summula aproveitaremos mais tarde, quando tratarmos da bibliographia do século XVIII.



Examinamos a versão franceza do trabalho de HULDRICH SCHMIEDEL e constatamos que na Argentina e no Paraguay os aborígenes, do mesmo modo que nas diversas localidades do Brasil, abasteceram os advindos de terras estranhas, com os viveres necessários á sua subsistencia. Com a farinha do "Algarobo" ou da "Algaroba", supriram elles os hespanhóes enquanto estes se entregavam a fundação da villa actual cidade de Buenos Ayres. Mas, finalmente, os maltratos e os abusos cometidos contra a instituição de familia dos nativos, fizeram com que estes se revoltassem e quando isto se deu, os padecimentos dos immigrants foram grandes, os ataques repetidos e a fome e miseria a que se viram expostos da noite para o dia, depois de haverem gozado durante mezes o "dulce far-niente", os dizimou e todos os trabalhos ficaram interrompidos. Novos advindos e poucos sobreviventes, encaminharam-se então para o interior e norte, com o intuito de reaver o dominio sobre os seus escravos e com o fim de arranjar novos. Estabeleceram-se no local onde hoje fica Assumpção e desenvolveram formidaveis e deshumanas carnificinas em todas as direcções, até dominarem na região e terem sob o seu cutello mais de 140.000 guaranys e outras raças indígenas, com o forte auxilio dos padres jesuitas.

Conta-nos SCHMIEDEL das guerras sustentadas com os indios Charruas e das ricas presas trazidas menciona-nos mantilhas de algodão em valor superior a duzentos ducados. Narra que alguns dos aborígenes estavam tão bem instalados e tinham um governo tão modelar que só a força bruta insistente conseguiu destrçal-os emfim. A historia ali, como no proprio Perú, até onde avançaram os hespanhóes tambem desta parte, é a mesma, está cheia de sangue, cheia de provas das mais nojentas injustiças, ingratições e actos indignos.

A "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.) é citada no trabalho de SCHMIEDEL, (pag. 100) com o nome de "Algarobo" ou "Algaroba" graças á confusão que elle fez das duas bebidas: "Cauin" e "Algarobo", aquella feita com a raiz da "Mandioca", Aipi" ou "Milho" e esta com os fructos adocidados da *Prosopis alba* HIERON, que ainda hoje denominam "Aloja" ou "Chicha de Algaroba", na Argentina. Aliás isto se evidencia no capitulo XIX, onde textualmente se refere ao "Johannis Brodt" que é justamente a *Prosopis alba* e outras especies affins, e ali elle diz que o vinho é fabricado pelos indigenas dos fructos desta Leguminosa. Na pagina 85 tratando dos indios Cariós refere-se á abundancia de "Milho" (*Zea mays* L.), a "Batata" (*Ipomoea batatas*, LAM.) e a "Mandioch pobior" (que deve ser a propria "Mandioca" referida supra. Que elles fabricavam vinho de "Mandeboere" é interessante, porque é evidente que o termo aqui deveria ser escripto "Manipueira" que se applica ao succo toxico extrahido da mandioca ralada, quando se faz a farinha. A existencia de varias raizes comestiveis que agrupou na pagina 104, pelos nomes indigenas "Mandech Manduis", "Podades", "Mandech Wackkeku", "Mandech Parpy", "Mandioch Ade" e "Mandepared", cultivadas por elles ao lado do "Milho", demonstra-nos que os recursos agricolas eram muitos e excellentes. O "Mandech Manduis", sem duvida era a *Arachis*, isto é, o nosso "Amendoim", isto autorisa-nos pelo menos a referencia da pagina 136 e o "Parpy", sem duvida nada mais é do que *Corruptella* de "Aipi" (*Manihot dulcis* (GMEL) PAX.) Mas, o facto de vir repetido tantas vezes o termo "Manioch", demonstra-nos que os aborigenes deviam ter um nome semelhante na pronuncia que lhes servia para designar raizes e todos os fructos hypogeos.

Nesse trabalho já temos portanto a citação da "Mandioca", "Aipi", "Amendoim", e "Milho" como productos principaes das roças dos aborigenes do Paraguay, Argentina e Bolivia até ao sul de Matto Grosso. Convem, portanto que digamos alguma cousa a respeito destas preciosas plantas.

Os doutores: MANUEL A. VELASQUEZ e ANGEL MALDONADO, deram-se ao trabalho de estudar e publicar a historia do "Milho", no seu livro: "Contribucion al estudio de la materia médica peruana", fasc. I (1921) pag. 9-70. Este trabalho é um portento literario. Nelle se trata não só da historia, mas tambem das raças e variedades e de todos os usos que delle faziam os antigos aborigenes da America e especialmente os Incas. Segundo estes autores e a bibliographia vastissima que mencionam, CHRISTOVAM COLOMBO foi o primeiro a levar o "Milho" para a Europa. Sua origem é americana e com certeza as primeiras plantações foram feitas nas Antilhas e America Central. Os indios do Mexico tinham um idolo para representar o "Milho" e a Terra, que denominavam "Centeotl" ou tambem "Tonacayohua", que significa "o que nos alimenta". O "Milho" era para aquelles povos o grão favorito, quem encontrasse alguns delles derramados sobre o chão sentia-se obrigado a recolhê-los para não ser castigado pelo deus "Tzinteotl" que era o seu protector. A lei de selecção praticavam elles sem excepções e lograram assim melhorar as espigas e tambem os grãos, a ponto de terem conseguido innumeradas subespecies, variedades e muitas formas de cada uma destas. Aos que quizerem enfronhar-se sobre os usos e rhitos tidos em alta conta pelos povos precolombianos, aconselhamos a leitura deste trabalho.

Digno de menção é que o termo "Mays" escolhido por LINNEU para designar esta especie das Gramineas,

não é de origem americana, mas sim nome talvez inventado pelos immigrados. Acreditam alguns que seja de origem caraibe, isto é, das ilhas, onde se crê ter surgido este precioso cereal, mas tudo não passa de conjecturas e hypotheses sem base solida. MARTIUS, como vimos, disse ser elle usado nas Ilhas da America Central.

As citações de plantas por HULDRICH SCHMIEDEL demonstram-nos que naquella parte da America do Sul, as plantas uteis cultivadas pelos aborigenes eram as mesmas que no Brasil. Se não citou todas, esta falta deve-lhe ser relevada, porque occupou-se demais das proezas dos invasores e das victorias por elles alcançadas sobre os indigenas.

O "Mandués" referido como raiz com sabor de amendoas, na pagina 136, é sem dúvida alguma o "Amendoim", embora não se trate de uma raiz mas sim de um legume subterraneo. Salvo se foi o "Jacatupé" de que se occupou ANCHIETA, como veremos mais adiante.

As expedições de que SCHMIEDEL tomou parte, avançaçaram pelo territorio hoje pertencente ao Perú até Cuzco, ponto sobre o qual tem sido publicados varios trabalhos de botanica nos ultimos decennios, especialmente por HERRERA, MANUEL VELASQUEZ e ANGEL MALDONADO, aos quaes já nos referimos mais atrás.

HANS STADEN, — outro allemão, — esteve em S. Vicente e regiões proximas no Brasil meridional, na mesma occasião em que H. SCHMIEDEL se empenhou nas luctas contra os selvicolas no Paraguay e Argentina. Dos escriptores daquella época foi o que mais interesse despertou graças ás suas aventuras singulares. Durante nove mezes captivo entre os tupinambás, soffrendo incessantemente o receio de ser sacrificado e devorado de uma hora para outra, teve oportunidade para observar habitos e costumes indigenas. Bem differente narra elle

as peripecias por que passou do que o seu patricio referido mais em cima. Muitos estiveram depois de STADEN nas mãos dos indigenas, alguns como prisioneiros de guerra e outros como simples presas ou mesmo como hospedes foragidos, mas sem dúvida nenhum delles passou por momentos mais criticos do que elle. A sorte de se haver salvo finalmente attribuiu unicamente a bondade de Deus, ao qual nunca deixara de orar. Em todo caso, tanto a sua narrativa como a de ALGOT LANGE (1912) "In the Amazon Jungle", e o referido á nos por um soldado da Commissão Rondon, que durante seis mezes estivera prisioneiro dos Nambyquaras, demonstra-nos que os aborigenes tinham e tem muito mais comineração com os seus prisioneiros do que os civilizados invasores tiveram e tem com elles quando os apanhavam vivos.

Como commandante artilheiro de um forte que infligia grandes damnos aos tupinambás, STADEN merecia ser odiado e maltratado pelos ultimos, no emtanto pouparam-no e elle poude escapar com vida depois de tão longa permanencia entre elles. ALGOT LANGE que inconscientemente se arrastara, num accesso de febre e em estado de completo exgotamento, até a aldeia dos indios Mangeromas, foi tambem acolhido por elles e tratado como membro da familia e depois levado até ao ponto em que se poude salvar, embora pertencesse ao grupo de seringueiros e caucheiros que aquelles tanto odiavam e tanto guerreavam para garantir as suas possessões.

Durante o seu captiveiro, STADEN teve oportunidade para estudar os habitos e a agricultura indigena melhor do que qualquer outro, porque habitou com elles, acompanhou-os nas batalhas, ajudou nas roças e até no preparo do cauim. Graças a esta copia de informações preciosas o seu trabalho já mereceu uma serie de edições e muitas versões.

A edição a que nos reportamos é a confeccionada pelo DR. ALBERTO LOEFGREN, que, segundo este mesmo, é a mais correcta por estar baseada na edição allemã mais perfeita, que é a do proprio autor, editada em 1556.

Vejamos como foi isso.

Depois de uma serie de peripecias e naufragio encontramos HANS STADEN tomando conta do forte de Bertoga, como artilheiro. Ali, ao sahir um dia do mesmo, foi, na floresta, surprehendido por um bando de indios inimigos dos portuguezes, que o agarraram e levaram para as suas canoas e com estas para as tabas distantes, gritando de longe ás suas mulheres: "Aqui trazemos comida para vós". Ajudou-o, porém a providencia divina. Andando de secca a méca, presenteado ora a este ora a aquelle, sobreviveu a todos os sustos e pode escapar e escrever a sua aventura singular.

Comtudo, as informações que nos traz no seu livro sobre a agricultura e a botanica dos aborigenes, são escassas e vagas. Antes de ser prisioneiro, logo que aportou em Pernambuco, onde o acaso fez com que participasse numa guerra para defender um reducto de portuguezes da sanha guerreira dos aborigenes, refere-nos, porém, que teve de ir colher raizes de "Mandioca", numa roça proxima, com o risco da propria vida, para que os sitiados tivessem alimento: "*Neste paiz*" — contou elle, — "*é costume trazer diariamente, ou de dois em dois dias, raizes frescas para fabricar farinha e bôlos, mas os nossos não podiam approximar-se do logar em que se encontravam essas raizes. Como percebemos que haviamos de sentir falta de victualhas, sahimos em dois barcos para o logar chamado Itamaracá, para buscal-as*". Evidencia-se dahi que o immigrado já tinha aprendido a plantar e aproveitar-se da "Mandioca" e do "Aipi". O "Pão da Terra" já se tornara conhecido aos invasores e

é bem lembrado dizer-se a respeito d'elle que não depende de paioes, pois que pode ficar guardado no solo para a occasião precisa.

Segundo o referido na pagina 23 do livro, verificamos ainda que já naquella época o "Pão Brasil" (*Caesalpinia echinata* L.) era extrahido e levado para a Europa. Da primeira viagem retornou, porém, a 3 de Outubro para Lisbôa. A segunda trouxe-o para S. Vicente, embora em Sevilha tivesse sahido com intenções de ir até ao Rio da Prata, onde os hespanhoes, como vimos, se entregavam a edificação da villa de Buenos Ayres. A 18 milhas de S. Vicente, nas cercanias de Conceição de Itanhaem, naufragou e por isto veio para cá.

STADEN referiu-se ao "Milho" (*Zea Mays* L.) na pagina 41 e falou tambem da "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.). O primeiro citou com o nome indigena "Abbati" e a ultima correctamente como "Mandioc". O emprego destes productos das roças indigenas para a fabricação do "Cauim", a bebida refrigerante e embriagante com que se entretinham enquanto se banquetevam com carnes humanas, não foi olvidado, porque muitas vezes assistiu a taes festins sentindo calafrios ao ver os membros dos corpos humanos cortados sobre o "Moquem". Segundo elle, então como ainda hoje, as mulheres indigenas cuidavam das roças e os homens da caça e guerra. O modo pelo qual os invasores conseguiam a farinha e o "Milho", bem como outros productos, é descripto assim: "*Dão-lhes facas e anzões em troca de farinha de mandioca, que os selvagens teem em muitos logares, e que os portuguezes, que teem muitos escravos para a cultura da canna, precisam para o sustento dos mesmos*". Aguardente ou cachaça, era, sem dúvida, o chamaris com que attrahiam os selvicolas para depois de inveterados no vicio, os transformarem em seus escravos e servido-

res. Para o indio a "pinga" de canna deveria ser um grande perigo, pois que elle já apreciava o "Cauim" de que, no emtanto, precisava beber muito para se embriagar.

O processo pelo qual preparavam o "Cauim" é descripto por STADEN na pagina 73: "*Quando chegou o momento de se embriagarem, como é seu costume quando comem alguma victima, fazem de uma raiz uma bebida forte, que chamam Kawi (Cauim) e bebem-na toda antes de matarem o prisioneiro...* Mais adiante, o modo de preparação desta bebida vem descripto fidedignamente: *As mulheres fabricam as bebidas. Para isto tomam raizes de mandioca, deixam-nas ferver em potes. Depois de fervidas retiram-nas dos mesmos e deixam-nas esfriar um pouco. Então as moças sentam-se em roda da vasilha que contem as raizes e começam a mastigal-as aos poucos, cuspindo o mastigado numa vasilha aparte. Trituradas assim todas as raizes, põem a papa num pote e juntam-lhe agua, misturando tudo muito intimamente e deixam-no ferver de novo. Em vasos espediacs, que ficam enterrados no chão até ao meio da sua altura e que funcionam a modo de toneis de vinho ou cerveja, despejam depois o conteudo total dos potes, o tapam e deixam quieto para fermentar até ficar bem forte. Em dois ou tres dias completa-se a fermentação e então bebem o liquido até se embriagarem. A bebida é um tanto pastosa e deve ser bem nutritiva*".

Além dos cipós que os aborigenes usavam como liames e cordas, teciam elles cordas de fibras e de algodão: "*Na noite seguinte, quando iam beber á morte do prisioneiro, acheguei-me até a victima e perguntei se tinha medo de morrer. Ella replicou-me rindo-se e apontando para a corda: "a mussurana não presta. Temos melhores em nossa aldeia". E isto dizia como quem vae para a feira, sem qualquer receio ou signal de medo*". Convem no-



tar-se que essas cordas com que prendiam os prisioneiros costumavam ser de mais ou menos um dedo de espessura e eram feitas de algodão (*Gossypium barbadense* L.). Tinham, portanto, os tupinambás, como outras tribus, roças de algodão e aproveitavam as suas fibras para a industria: "*Elles dormem em macas a que chamam Inni, na sua lingua e que são feitas de fios de algodão*". Também a descrição da planta não foi olvidada: "*O Algodão dá em arvore de mais ou menos uma braça de altura, que é bastante ramificada; depois que floresce desenvolvem-se os botões (os capulos) que uma vez maduros se fendem e apresentam o algodão que fica dentro cobrindo as sementes pretas, que se plantam. Os arbustos ficam replectos destes casulos*". Com esta descrição STADEN bateu o recorde. Compare-se, por exemplo as descrições feitas mais tarde por ANCHIETA e outros, que tiveram a pretensão de ser naturalistas. Mas, também na descrição do progresso da agricultura este allemão foi meticoloso: "*Nos logares onde querem plantar, cortam primeiramente as árvores e deixam-nas seccar durante um a tres mezes. Em seguida deitam fogo á derrubada e nas cinzas, entre os troncos meio carbonisados, plantam as raizes de que precisam e que chamam mandioca. Esta planta é uma arvoresinha de uma braça de altura e que produz tres raizes (tambem niais, algumas vezes tambem duas ou mesmo uma). Quando querem comer estas, arrancam o arbusto, quebrem as raizes e collocam, em seguida, as ramas novamente no solo e no fim de seis mezes já as plantas que dahi brotam, fornecem outras raizes para se comer. De tres modos preparam elles estas raizes. Elles as ralam numas pedrinhas fixadas sobre pranchas, até ficarem reduzidas a grãos finissimos, destes retiram então o succo, por meio do Tipiti, que é um canudo feito de lascas de palmeira, o qual esticam. Extrahido o succo passam a farinha*

numa peneira e fazem della bôlos chatos assados no brazeiro. Os vasos em que seccam e cozinham a farinha são feitos de barro queimado e teem a forma de uma bacia chata muito grande. Elles tomam tambem as mesmas raizes e deitam-nas na agua, e as abandonam na mesma até ficarem podres. Então retiram-nas e as collocam no fumeiro para seccarem bem. Seccas assim denominam-nas *Keñrina* (Curimã, entre os parecis, é a farinha formada em grande bolacas defumadas sobre o moquem) que conservam por muito tempo. Quando precisam dellas soccam-nas em um pilão de madeira e obteem uma farinha bem alva como trigo. Desta fazem bolinhos que denominam: *Byyw* (Beijú). E, por ultimo usam ainda a mesma mandioca assim apodrecida antes de secar e misturam-nas com a farinha secca ou verde feita pelo primeiro processo. Seccando então as misturas obteem um producto que pode ser conservado durante muito tempo e mesmo um anno, sempre bom para comer. Esta ultima farinha é a que denominam farinha de guerra, isto é, *Vithan*, que é farinha dura". Outros autores referiram o mesmo em outras palavras e com nomes indigenas differentes, mas parece até que copiaram este trecho admiravel de STADEN.

Pelo que observamos entre os selvicolas do noroeste de Matto Grosso, onde estivemos nos annos de 1909 até 1912 por mais de uma vez, os processos para a preparação das farinhas de mandioca não soffreram grandes alterações. Depois de quatro seculos de civilização fabrica-se, ainda, nos sertões do Pará e Amazonas, a mesma farinha dura, farinha púva ou farinha d'agua, mas com a differença, para abono do processo primitivo, que não a peneram e nem limpam dos grãos mais grossos e durissimos, os quaes exigem hoje dentes muito fortes quando se quer fazer uso desta farinha, que é o recurso unico

em muitas localidades em que labutam os pobres seringueiros, que adquirem os paneiros na base de 70 a 100 mil reis, com mais ou menos 30 litros de farinha. A farinha amassada em amplos bolos ou bolachas e defumada sobre o moquem, vimos, como dissemos, entre os índios parecis, mas também estes quando se utilizam della ralam-na de novo e peneram antes de servir-a aos hóspedes. O tipiti, que hoje é feito de lascas estreitas de taquara ou taboca, continua, do mesmo moço, a ser o instrumento predilecto do caboclo para exprimer a farinha ralada antes de pol-a no taxo para seccar ao fogo. "Meter alguém no tipiti" tornou-se até uma expressão symbolica na gíria popular, graças a pressão que essa rede de lascas trançadas exerce sobre a massa, quando es-pichada.

Curioso e digno de menção é um trecho da pagina 132 do livro: *Ha muitos povos e raças que não comem o sal. Aquelles entre os quaes estive prisioneiro o comiam ás vezes, porque tinham aprendido isto dos francezes, com os quaes mantinham negocios. Contaram-me, porém, que certa nação, cujo territorio confina com o dos tupinambás, que se chama Karaya (Carajás) vivendo em região distante do mar, faz sal de palmeiras para comer. Dizem, entretanto, que aquelles que deste sal abusam não vivem muito tempo. Elles o preparam do seguinte modo, — como eu mesmo pessoalmente o ajudei fazer —; derubam uma palmeira grossa, racham o seu tronco em finas achas, arrumam-nas em seguida entre outras de lenha e queimam tudo até ficar reduzido a cinzas. As cinzas decoam então, e fervem-nas e obteem dellas o sal. Pensei a principio que deveria ser salitre, mas experimentando-o, quando ainda se achava sobre o fogo, verifiquei que não era, porque tinha sabor de sal e era de côr parda. Mas a maioria dos selvícolas de facto não*

*come sal*". Esta observação feita naquellas remotissimas éras, pode ser também verificada ainda hoje entre os selvícolas do interior do Brasil. Quando estivemos pela primeira vez em contacto com os representantes dos aborígenes da Serra do Norte, no extremo Matto Grosso, notamos que o sal na comida não lhes appetecia. Elles deitavam agua no feijão e nas demais comidas para laval-as, com o intuito de eliminar o gosto do sal. A citação de STADEN é digna de attenção porque ainda hoje preparam sal das raizes da carnaubeira do norte do Brasil, quando lhes falta o mesmo.

Em logar do sal os aborígenes condimentavam com pimenta: "*Quando cosinham alguma cousa, seja peixe ou carne, em regra põem pimenta verde junto e quando está bem cosido, retiram-na do caldo e a reduzem a uma soupa que denominam mingáu, o qual bebem em cascas de porungos, que lhes servem de vasilhas para vários misteres*".

Os índios cultivavam varias especies e muitas variedades de pimenta do genero *Capsicum* e criavam também a *Crescentia cujete*. L. e as *Lagenarias* para se supprirem de vasilhames leves e duraveis. Nesse capitulo STADEN conta-nos também que os fructos da *Crescentia* não eram os unicos usados para fazer os "Maracás" ou "Chocalhos" sagrados que empregavam nos rritos religiosos: "*Elles acreditam em uma cousa que cresce como abobona e é do tamanho de um meio pote, ôco por dentro, ao qual atravessam com um pausinho e lhe abrem um furo em forma de bocca, por onde introduzem algumas pedrinhas, com que o fazem chocalhar e quando chocalha elles dansam e cantam. A este instrumento denominam Tamaracá. No caso que o verbo crescer referido é applicado ao porte da planta, é evidente que o porungo é de uma *Lagenaria*, mas se se refere á forma do fructo mesmo, pode ser também o da *Crescentia*.*

O "Fumo" (*Nicotiana tabacum* L.), interessante planta da America, que novamente volta á discussão e que ha tanto tempo foi motivo de discussões entre botanicos e historiadores, entre viajantes e introductores, vem descripta admiravelmente pelo nosso informante. Elle conta-nos como usavam o fumo nos rritos sagrados e para as feitiçarias: "*Quando todos estão reunidos (convocação mysteriosa feita pelo pagé), o pagé toma os tamaracás, cada um por sua vez, os enfumaça com uma herva que denominam Bettin (Petum ou Petim), leva-os então á bocca, chocalha com elles e lhes diz: nee kora — fala agora e deixa-te ouvir se realmente estás aqui dentro. Logo fala baixinho, ligando as palavras que pronuncia mais forte com outras mais baixas, de modo a não se poder distinguir se elle ou o instrumento está falando. Os circumstantes em regra acreditam que a voz mais abattida provem do maracá, mas é evidente que ella é proferida pelo advinho. Isso faz este com todos os chocalhos que lhe são entregues um apoz outro e depois cada um acredita que o seu instrumento tem realmente grande virtude. Depois o feiticeiro manda o povo marchar para a guerra, porque, diz elle, os espiritos dos maracás tem desejo de comer carne humana, de prisioneiros de guerra; e então os indios vão fazer guerra. Encantados todos os maracás, o feiticeiro os restitue aos seus donos e estes os levam para as suas malocas, e conservam-nos como idolos, abrigando-os em pequenos nichos ou tendas e fornecendo-lhes alimento. Quando querem alguma cousa vão a elles e pedem como se fossem verdadeiros entes divinos".*

Da casca da arvore denominada "Yga-uvera", fabricavam os tupinambás canoas ou ubás, em que podiam embarcar até 30 pessoas, as quaes mediam quarenta pés de comprimento e quatro pés de largura. E' provavel

que se tratava de uma Bombacacea, talvez a *Cavanillesia arborea* SCHUMANN de que outros autores posteriores fizeram menção.

Do "Algodão" utilisavam-se ainda os indios para fazerem tochas, que ateadas a ponta das suas flechas atiravam ás aldeias inimigas para produzirem o seu incendio deitando-lhes fogo depois de embebidas em oleo. Arma de guerra era tambem a "Pimenta" que atirada ao fogo servia para produzir fumaça para defumar as aldeias inimigas e obrigar assim os moradores a abandonar a morada. O facto do uso das tochas inflammadas na guerra é contado tambem por HULDRICH SCHMIEDEL, quando se referiu ao ataque feito pelos indigenas contra a villa construida por elles.

Do "Juni-pappeira" citado na pagina 163, capitulo 36, refere que existia em uso nas industrias e nas artes indigenas, o succo do "Genipapo" (*Genipa americana* L.): *Quando o passam pela primeira vez sobre a pelle, é como agua, passado algum tempo torna, porém, a pelle completamente negra como tinta; esta côr fica instavel durante uns nove dias, depois desbota e desaparece. Antes do nono dia, por mais que se lave o logar onde foi applicado, não sahe".*

O "Jettiki", mencionado em seguida é a *Ipomea batatas* LAM. e suas multiplas affins: *"Quando o plantam costumam cortar as batatas em pequenos pedaços, que enterram no solo; destes nascem logo umas ramas que se deitam pelo chão a maneira do "Lupulo". As bases dos mesmos se enchem de novas batatas".* Poderia ser tambem o "Jacatupé" que ANCHIETA mencionou como "Yeticopé", como veremos, mas este não se propaga deste modo.

Ha trechos do trabalho de STADEN que são mais eloquentes e mais claros do que narrativas extensas deixa-

das por muitos naturalistas viajantes que se envaidecem quando os chamam scientistas: "*A pimenta da terra é de duas qualidades, uma amarella e outra vermelha. Ambas crescem do mesmo modo. Emquanto verdes assemelham-se aos fructos da roseira, mas a planta não tem espinhos; são pequenos arbustos de mais ou menos meia braça de altura, que produzem pequenas flores, em seguida ás quaes se carregam de muitas pimentas, que ardem na bocca. Quando maduras as pimentas são colhidas e deixadas a seccar ao sol. Existem outras especies diferentes que aproveitam do mesmo modo*". Crêmos que apenas GABRIEL SOARES DE SOUZA descreveu melhor as pimenteiras do Brasil. Quem não deduzirá desta simples exposição que existiam tres ou mais especies de *Capsicum* aproveitadas e cultivadas pelos aborigenes? Os portuguezes, hespanhóes e francezes faziam carregamentos do material preparado por elles, porque logo apoz a descoberta do Brasil este artigo tornou-se objecto de grande commercio ao lado do "Páo Brasil", "Papagaios" e outras cousas daqui conduzidas para a Europa.

A crença dos aborigenes em um ente branco singular, que ensinou a agricultura e a phytognose, não foi esquecida tão pouco por HANS STADEN... O "Maire Humane" era, segundo elle, pelos naturaes, representado como um frade franciscano, e, como "Maire" foi o nome que elles deram aos francezes, evidencia-se claramente que não outros senão os proprios padres e frades, foram os que intuíram semelhante idéa na cachola do aborigene. Possivelmente existiu entre os francezes e portuguezes o desejo de tornar-se mais meritoso e mais admirado pelos filhos desta terra e assim os primeiros ousaram apresentar-se como parentes ou descendentes do divino que aos homens doou todas as plantas uteis e lhes ensinou os processos para cultural-as. Por seu turno, os portugue-

zes, chegaram a convencer-se que o proprio S. Thomé aqui esteve, mostraram as pegadas impressas nas rochas do litoral. Nas paginas 27 e 28 já nos referimos a esta superstição, mostrando que ella appareceu logo nos primeiros annos.

HANS STADEN que, como muitos outros, sempre foi deixado á margem quando se tratou da historia da botanica em nossa terra, foi, portanto, um dos que primeiramente prestaram informações fidedignas sobre a agricultura e os recursos vegetaes de que dispunham os nativos. Por ter sido outro o objectivo do seu trabalho, não se deve, pois, deixar no esquecimento o que informou.

---



## PADRE MANUEL DA NOBREGA

O menosprezo que sempre se teve pelos trabalhos dos humildes collaboradores do século XVI, constrange-nos a tratar delles com mais menúcia. Perdoem-nos, portanto, se nos demoramos mais nessa época do que o poderíamos fazer nas posteriores.

Pela ordem chronologica dos trabalhos que tivemos oportunidade de examinar, devemos analysar agora as cartas do padre MANUEL DA NOBREGA, um sacerdote, que, pela sua vida e documentação deixada, certamente merece tanto como ANCHIETA o titulo de "Santo Padre". VALLE CABRAL editando as referidas cartas, prefaciou-as com palavras que nos autorisam a pensar desse modo a respeito d'elle:

*"Não posso deixar de dar inicio à vida do padre Manuel da Nobrega, sem uma justa queixa contra os nossos antepassados: vem a ser, que, sendo este padre um homem tal e um tão grande vulto como se verá da narração de sua vida e virtudes, fundador da nossa Provincia do Brasil, não ficou na memoria qual fosse de*

*Portugal o logar, villa, cidade ou provincia em que elle nasceu. E' um descuido que tanto mais se nota, quando nos lembramos que muitos indicios de sua nobreza estão registrados; seu pae foi desembargador e um seu tio chanceller-mór deste Reino*". Ignora-se, portanto, onde e quando NOBREGA viu o mundo pela primeira vez. Sabemos, entretanto, que em 1549 veio para o Brasil, em companhia de THOMÉ DE SOUZA e alguns outros padres que lhe eram subordinados. Em 1.º de Fevereiro partiu de Lisbôa e em 29 de Março do referido anno aportou á Bahia. Em oito semanas fez, assim, a longa viagem do Velho ao Novo Mundo. Da Bahia teve occasião de visitar S. Vicente, no anno de 1553, onde, soffrendo um naufragio, salvo pelos indigenas aliados dos portuguezes, viveu por alguns annos distinguindo-se pela sua conducta tanto na opinião dos aborigenes como dos portuguezes.

O defeito maior de NOBREGA foi o que ainda hoje tem muitos padres, o desvirtuamento do sacerdocio para questões politicas, o emprego do prestigio ecclesiastico em beneficio dos que estão em poder publico. Desvendar os segredos dos aborigenes por meio do confissionario, para orientar os portuguezes na guerra contra os francezes e contra os proprios tupinambás, seus aliados, é um erro que se evidencia das suas proprias narrativas. Ao lado de MEM DE SÁ, usou tanta influencia que chegou a garantir-lhe a expulsão dos francezes da Ilha de Villegaignon e arredores do continente. Elle estimulou-o a dar cumprimento ás ordens recebidas da RAINHA CATHARINA. Do Rio de Janeiro onde fôra tratar desta questão com o Governador MEM DE SÁ, retornou a S. Vicente em 1560, mandou preparar um bergantim, canoas tripuladas com muitos guerreiros que enviou para o campo da batalha em perspectiva, para ajudarem na expulsão, e, feito isto, tendo-se alcançado a victoria, escreveu-se, orgulhoso

e prazenteiro: *Foi assaltada com valor uma fortaleza que os francezes tinham e que se chamava Villagailhon (sic) obra que, por sua natureza e arte, parecia inexpugnavel. Mas, o valor de Mem de Sá foi tanto e tão poderosas as orações de seu amigo Nobrega, que a entrou com morte de muitos inimigos e com a fuga de outros que em bateis se passaram para a terra firme. Arrasou-se o que fôra obra de arte".* Mas, como ainda hoje, dizia-se então de NOBREGA: *"Não lhe sabiam outro nome senão o de pae dos necessitados"*.

NOBREGA exerceu politica e chegou a intervir na administração do Governo: *"Foi graças á interferencia de Nobrega, que se transferiu a Villa de S. André para Piratininga e levou o collegio desta para a Villa de S. Vicente"*. Na mesma época foi tambem aberta a nova estrada de S. Vicente para Piratininga (S. Paulo) *"que atravessa uma espaçosa montanha"* visto que o caminho velho se tornara perigoso por terem sido assaltados repetidas vezes viajantes pelos indios tamoyos, inimigos irreconcilaveis dos luzitanos. Dois padres foram os engenheiros incumbidos da abertura da nova estrada.

Apezar de rancoroso contra os francezes, entre os quaes havia não poucos hereges protestantes, NOBREGA sempre procurou mostrar aos immigrados portuguezes e aos aborigenes seus aliados, o caminho do bem: *"Estando em Piratininga, deram os nossos um assalto aos tamoyos e captivaram um dos seus capitães, um grande salteador e comedor dos nossos. Tendo receios alguns portuguezes não se escapasse, consentiram que os indios o matassem e comessem. Para este fim lhes deram uma casa dentro da villa. Soube-o o padre Nobrega em Piratininga e sentiu tanto essa desordem que escreveu uma carta aos padres da Villa de S. Vicente, para que sahissesem pelas ruas disciplinando-se, para que se aplacasse a*

*ira de Deus. Para isso deveriam bradar em alta voz pedindo ao Senhor que tivesse misericordia daquelle povo, para que sobre elle não viesse o seu açoite”.*

Tamanha piedade fica, entretanto, maculada com o seguinte trecho: “os padres eram pelos indios reconhecidos como paes e por isso lhes descobriam elles os seus segredos, explicando-lhes o modo pelo qual tinham disposto o plano de guerra para acabarem com os portuguezes”. Evidencia isto que as missões de NOBREGA e seus companheiros estenderam-se naquella época tanto entre os aborigenes aliados como entre os contrarios aos portuguezes e que uma oportunidade unica e sem igual elles tiveram para reconciliar os animos de uns e outros, porque é evidente que sem o auxilio dos naturaes do paiz, a guerra entre francezes e portuguezes teriam sido muito menos damnosos e de moldes a deixar na mente dos indios uma impressão muito mais elevada da conducta dos povos que se diziam civilisados. Natural foi tambem que descobertas semelhantes traições dos padres, os aborigenes se preparassem para não mais attendel-os e procurassem mesmo architectar planos para liquidar com elles. “Os intentos eram: matar e acabar com os padres, por serem perniciosos ao bem commum com as pazes que intentavam. Dera ordens (o cacique) aos seus pira que, em chegando lhes lançassem mão, porque elle os mataria. Vendo os padres a corda que traziam na canôa, suspeitaram do que lhes poderia succeder. A’ toda pressa foram, por isto, recolhendo-se para a aldeia. Apressou-se o padre Nobrega quanto poude e mais do que poude até passar a praia; no fim da qual existia um ribeiro que dava agua pela cintura. Não tendo tempo para descalçar as botas que trazia por causa das muitas chagas, o irmão Joseph Anchieta o tomou ás costas, mas como as forças eram fracas, não podendo acabar de o passar, deu

*com o padre e consigo mesmo no ribeiro e passou todo ensopado em agua... Tambem apenas deu tempo para se encobrirem no matto*". O mesmo episodio é minuciosamente referido pelo proprio ANCHIETA, num escripto que data de 8 de Janeiro de 1565. A aldeia em procura da qual iam nessa occasião é a mesma "Pindobussú", em que STADEN esteve prisioneiro muito tempo.

Seria, sem dúvida melhor não mencionarmos semelhantes episodios que não interessam directamente ao assumpto que aqui nos preoccupa. Mas, considerando-se que da conducta dos homens daquella época dependeu o aproveitamento ou não aproveitamento das conquistas da agricultura que os aborigenes tinham feito, evidencia-se que é indispensavel conhecermos os homens e os methodos que elles empregaram para civilisar e christianisar os nativos que aqui viviam, para se tirar conclusões positivas e reaes para a historia da agricultura e botanica indigena.

NOBREGA falleceu a 18 de Outubro, na cidade do Rio de Janeiro, onde tanto coadjuvára SALVADOR CORRÊA DE SÁ. Tendo esboçado a sua vida como sacerdote e politico, vejamos agora o que nos deixou como observador da natureza e dos costumes dos aborigenes que tantas e tão repetidas vezes auscultou nas suas proprias aldeias e com os quaes teve occasião de lidar tão intimamente.

A historia da vinda ao Brasil, de SÃO THOMÉ, elle contribuiu para divulgar-a: *Contou-me pessoa fidedigna, — escreveu ao seu amigo PADRE MESTRE SIMÃO — que as raizes de que aqui se usam para fazer pão, terem sido doadas por São Thomé, porque aqui não tinham pão nenhum. E isto se sabe da fama que anda entre elles: "Quia patres eorum muntiaverunt eis". Estão aqui perto umas pisadas na rocha, que nos dizem serem suas. Como tivermos mais vagar havemos de ir vel-as*".

Em outra carta pedia a remessa de tecellões capazes de fiarem o algodão e tecel-o, porque havia muito nestas plagas e de sobra para se fazer o panno com que vestir os estudantes e ainda os conversos indigenas. Escrevendo sobre a cidade de S. Salvador, disse: "*pode-se contar já umas cem casas e começa-se a plantar canna de assucar e muitas outras cousas necessarias a manutenção da vida, porque a terra é fértil de tudo, ainda que algumas, por demasiado pingues, só produzem a planta e não o fructo... Tem muitos fructos de diversas qualidades e mui saborosos... Os montes assemelham-se a grandes jardins e a pomares, que não me lembro ter visto panno mais bello. Nos dictos montes ha animaes de muitas feituraz quaes nunca conheceu Plinio, nem delles deu noticias, e herbas de differentes cheiros, muitas e diversas das de Hespanha; que bem revelam a grandeza e a belleza do Creador na tamanha variedade e belleza da creatura. Mas é grande maravilha haver Deus entre que tão bôa terra, tamanho tempo, á gente tão inculta que tão pouco o conhece, porque nenhum deus tem certo, e qualquer que lhe digam ser deus o acreditam, regendo-se todos por inclinações e appetites sensuaes, que estão sempre inclinados para o mal, sem conselho e sem prudencia"... O mesmo elogio á terra brasilica repete NOBREGA mais adiante, dizendo: "*Ha diversas fructas que os da terra comem, ainda que não sejam tão bôas como as de lá (Europa), as quaes tambem creio se dariam cá, si as plantassem, porque vejo que dão uvas, e até duas vezes ao anno, porém são poucas devido ás formigas, que lhes fazem danos, assim como os fazem tambem ás outras plantas, como sejam: cidras, laranjas, limões, que dão em quantidade e figos tão bons como os de lá. O mantimento commum da terra é uma raiz de páo, que denominam: mandiôca, da qual fazem uma farinha de**

*que comem todos, e dá egualmente bom vinho, o qual misturado com a farinha faz um pão que escusa o de trigo”.*

Evidencia-nos este topico que NOBREGA se sentia empolgado pela belleza primaveril das selvas e campos, que com justa razão elogiou dizendo que jamais artista algum conseguiria fazer telas mais lindas do que estas naturaes. Isto foi escripto em 1549 e já então se cultivavam aqui a videira, as citraceas referidas e bem assim a figueira. A praga da saúva dizimava tambem os pomares como o faz ainda hoje e ainda agóra nosso caboclo não planta porque diz que a formiga lhe come tudo. Mal observado foi, sem duvida, o processo de fabricar o pão. Mais adiante teremos occasião para ver como isso deve ser interpretado.

O apparecimento periodico do feiticeiro com a sua cabaça transformada em maracá, de que tratou STADEN, é confirmado por NOBREGA. Além do referido pelo primeiro acrescentou: *“De certos em certos tempos vem uns feiticeiros de mui longes terras, fingindo santidade e ao tempo de sua vinda lhe mandam limpar os caninhos e vão recebê-los com dansas e festas, segundo seu costume; e antes que cheguem ao logar andam as mulheres de duas em duas pelas casas, dizendo publicamente as faltas que fizeram a seus maridos, umas ás outras e pedindo perdão dellas. Em chegando o feiticeiro com muita festa ao logar, entra em uma casa escura e põe uma cabaça, que traz a figura humana, em parte mais conveniente para seus enganos e mudando sua propria voz em a de menino junto da cabaça, lhes diz que não curem de trabalhar, nem vão á roça, que o mantimento por si crescerá, e que nunca lhes faltará o que comer, e que se virá á casa, e que as enxadas irão a cavar e as frechas irão ao matto por caça para seu senhor e que hão de matar muitos dos seus contrarios, e captivarão muitos para seus*

*comeres e promette-lhes larga vida, e que as velhas se hão de tornar moças e as filhas que as deem a quem quizerem e outras cousas semelhantes lhes diz e promette, com que os engana, de maneira que creem haver dentro da cabaça alguma cousa santa e divina, que lhes diz aquellas cousas, nas quaes creem", etc.*

Temos, portanto, aqui mais claramente explicado o uso das cabaças transformadas em maracás. E' interessante que os feiticeiros aconselhassem os indios o *dulce-far-niente*. Não teria esta prática concorrido para tornar aquella gente tão indolente e tão sensual como nol-a apresentam os historiadores do século XVI? Não terá semelhante conducta adduzido o declínio da raça e não será ella o extremo da luxuria consequente de uma cultura muito elevada? Não nos faz isto relembrar o que WELLS escreveu sobre o futuro muito remoto da raça humana?

Os escriptores anteriores a NOBREGA já tinham citado o fumo e seu uso entre os aborigenes, mas nenhum, segundo nos consta, viu nelle uma planta dotada de virtudes therapeuticas como elle: "*Esta terra, como já escrevi a Vossa Reverendissima, é muito sã para se habitar e assim averiguamos, que me parece a melhor que se possa achar, pois que desde que aqui estamos nunca ouvi dizer que morresse alguém de febre, mas somente de velhice, e muitos de mal gallico; para hydropisia não é bõa por serem humidos os alimentos. A agua é muito bõa, a terra é naturalmente quente e humida. Para se estar de saude, é preciso trabalhar e suar como faz o padre Navarro. Todas as comidas são muito díficeis de desgastar, mas Deus remediou a isto com uma herba, cujo fumo muito ajuda á digestão e a outros males corporaes e a purgar a fleuma do estomago. Nenhum de nossos irmãos a usa e nem assim os outros christãos por não se conformarem com os infieis, que muito a apre-*



*ciam. Teria della precisão por causa da humidade e do meu catarrho, mas abstenho-me considerando: "non quid mihi utile est sed quod multis ut salvi fiant". DAMIÃO DE GOES ("Chron. de D. Manuel" ed. de Lisboa, 1566-67, pagina 1, cap. 56, fl. 52) tratando daservas do Brasil, disse: E' a que chamamos de fumo e eu chamaria Herva Santa, a que dizem que elles (indios) chamam Betun... Esta herva trouxe primeiramente a Portugal, Luiz de Góes, que depois sendo viuvo se fez na India dos da Companhia do nome Jesus".*

A' respeito desta Solanacea tramam-se ainda hoje discussões scientificas como então se discutia a prioridade da sua introduccão na Europa. THEVET affirmou ter sido elle o benemerito que tal conseguiu em primeiro lugar. LERY ousadamente o contestou, chegando a affirmar que a planta por elle levada nem era o "Petum", que ficára conhecendo no Brasil. THEVET escreveu "Petun", assim o fez tambem LERY. HANS STADEN graphou, entretanto: "Bit-tin" e CARDIM ("Do prin. e orig. dos Ind. do Brasil" (1881) pag. 11) escreveu "Petigma". Observa-se que a palavra "Pito", exprimindo "Cachimbo", evidentemente vem do verbo pitar, por um processo de derivação inteiramente á portugueza, tal qual "Cambio" de "Cambiar", "Mando" de "Mandar", "Castigo" de "Castigar", etc. E' de notar-se que no Chillidugú ha "Pùthem", tabaco, "Púthem", pitar, fumar (tomar o tabaco) e "Putyen" queimar-se. GABRIEL SOARES DE SOUZA, de quem ainda teremos occasião de falar mais adiante, registrou o nome "Petuma", para designar a herva que em Portugal então conheciam como "Herva Santa". MONTOYA escreveu "Pety" e em outros autores lê-se "Petigma". Nenhum dos escriptores do seculo XVI deixou de mencionar o "Fumo" (*Nicotiana tabacum* L.) como planta usada pelos aborigenes, mas não encontramos ainda nenhuma ci-

tação do *Solanum mammosum* L. "Peito de Moça", forma monstruosa ou especie affim cultivada ainda agora pelos selvicolas da Serra do Norte, em Matto Grosso, para os seus ritos religiosos, cujos fructos se tornam muito ornamentaes por darem junto à base excrescencias mamniformes em numero de cinco, como se fossem os estames concrecidos e transformados em pseudo-ovarios unidos ao mesmo depois que se forma o fructo. Esta planta arbustiva, de metro a metro e meio de altura, com caule e ramos armados de espinhos e fortemente revestidos de pellos bastos e macios, encontramos em 1909 numa aldeia abandonada, não muito distante do pouso Juruena, quando ali pela primeira vez penetraram os civilizados. Lá soube-mos que as suas folhas eram usadas como as do fumo para os ritos religiosos. De lá a levamos para o Rio de Janeiro, onde foi cultivada por varias pessoas. Agora a temos cultivado no Jardim Botânico de S. Paulo. E note-se, não é substituto do fumo, porque na aldeia encontramos igualmente a *Nicotiana tabacum* L., representada sempre por dois ou tres exemplares em cada aldeia indigena. O *Solanum mammosum* L., parece ter sido cultivado em varias regiões da America, antes de aportar o europeu. Vimol-o citado para a flora da America Central e outros logares, mas sem referencia ao seu uso.

Aos que se interessam pelo estudo das condições da moral e dos costumes que naquellas épocas reinavam nestas plagas, aconselhamos a leitura dos capitulos VIII (1551), IX (1551), XX (1559), e mui especialmente os capitulo VI e VII, em que se trata da conducta dos mesmos padres. O que ali se encontra registrado pelo illustre sacerdote NOBREGA é de facto: "*Mais para lastimar do que para se escrever*", como elle proprio, á pag. 78. o dis-

se, mas, mais uma vez dizemos que aquillo, embora se não enquadre no presente livro, é o sufficiente para se comprehender os motivos que levaram a agricultura indigena á ruina e com ella o selvagem á desgraçada situação em que hõje o encontramos.

---

## PADRE JOSEPH DE ANCHIETA

JOSÉ DE ANCHIETA foi, como acabamos de ver, companheiro de NOBREGA, durante alguns annos, e levou-lhe a palma no conceito popular, por ter sabido impôr-se mais do que este, pelos seus escriptos. Elle escreveu muito sobre a nossa terra. Repetidas vezes encontramos citado a sua "Epistola quam plurimam rerum naturalium quae S. Vicentii (nunc S Pauli) provinciam incolunt, systems descriptionem", que mais pelo seu longo titulo do que pelo seu conteúdo é de molde a fazer esperar muitas informações do seu autor. Examinamos este trabalho conforme vem exposto na "Collecção das Noticias", etc., publicada pela Academia Real de Sciencias de Lisboa, tomo II (1812), segunda parte, pag. 127, etc., que aqui tentaremos traduzir no que de interessante encerra para o fim que nos preoccupa.

Além desse trabalho mencionado supra, ANCHIETA escreveu outros muitos, que CAPISTRANO DE ABREU nos enumera na sua obra: "Fragmentos Historicos do Padre Joseph de Anchieta, S. J."

Segundo CAPISTRANO DE ABREU, o padre JOSÉ DE ANCHIETA nasceu na Ilha de Teneriffe, no dia 7 de Abril do anno 1534 e estudou na Universidade de Coimbra, em Portugal, onde mais tarde ingressou na Companhia de Jesus, no dia 1.º de Março de 1551. Affirma-se que, por motivo de saude e fraqueza, se o enviou para o Brasil, em companhia de D. DUARTE DA COSTA, o segundo Governador. Assim, em 8 de Maio de 1553, — dois annos e dois mezes depois de haver assumido o voto de membro da referida Companhia, — vemol-o partir de Lisboa para a Bahia, onde chegou a 8 de Julho, portanto exactamente dois mezes depois de deixar a Europa. Pouco depois o mandaram da Bahia a S. Vicente, onde se dedicou ao estudo da lingua indigena, escrevendo mais tarde uma grammatica a respeito da mesma. Aos filhos dos portuguezes immigrados ministrou o conhecimento das primeiras letras. Com o padre NOBREGA voltou para a Bahia em 1556, demorou-se porém pouco tempo, porque logo o vemos assistindo á fundação da cidade do Rio de Janeiro. Dizem que em 1569 foi nomeado reitor do Collegio de S. Vicente, onde funcionou durante seis annos. Em 1576 foi feito professo dos quatro votos e no anno seguinte eleito Provincial, logar que occupou até 1588 (segundo Frei VICENTE DO SALVADOR), onde foi substituido pelo padre MARÇAL BELIARTE. Quando FERNÃO CARDIM foi nomeado reitor do Collegio do Rio de Janeiro, ANCHIETA lhe foi fazer companhia por alguns annos. Feito superior da residencia do Espirito Santo, morreu em Merityba, no dia 7 de Junho de 1597.

MARTIUS, ao escrever a historia das pesquisas botanicas no Brasil, até ao anno de 1837, como introito para os seus herbarios, referiu-se por alto aos trabalhos de ANCHIETA e o traductor do mesmo trabalho para o inglez, que foi publicado no "Journal of Botany" vol. IV (1842)

pag. 3, commentou este facto com as seguintes palavras: "*The old edition of this worthy converter of the Heathens and of Thaumatura Anchieta, who was Known to be active in the year 1554, in the province of St. Vicente, is one of the rarest of literary production on Brasil*". A primeira edição nós também não examinamos; tivemos, porém, em mãos a mesma, que também MARTIUS examinou e della vamos destacar o que possa interessar ao fim que nos preoccupa.

O trabalho supra referido dá noticias da posição do Brasil e das produções da região litoranea paulista em que ANCHIETA se demorou mais tempo. Elle está redigido em latim e traz notas e commentarios feitos por DIOGO DE TOLEDO LARA OPDOÑEZ. O estudo é realmente curioso e nos fornece um resumo do progresso feito pela incipiente agricultura européa em nosso paiz até ao fim do anno 1560. Acreditamos que todo elle foi redigido no mencionado Collegio de S. Vicente. Ha nelle mais informações para os zoologos do que para os botanicos. Mas, vejamos o que poderemos aproveitar.

Na pag. 141 (ob. cit.), tratando das especies de peixe e modos usados pelos aborigenes para captal-os, relata-nos que estes ultimos tinham uma planta denominada "Timbó", com cujo extracto total, conseguiam matar os peixes derramando-o na agua. ANCHIETA conta que de uma feita viu matar assim doze mil peixes de uma vez. ORDOÑEZ, elucidando esta planta, acreditou que se tratasse da *Piscidia erythrina* L., mas com isto esqueceu-se que esta não apparece no Brasil, mas só no Mexico. Acreditamos que a planta referida tenha sido a *Dahlstedtia pinnata* MALME, que hoje conhecemos como "Guaraná-Timbó", e não uma das muitas *Serjanias* a que o vulgo ainda agora applica o nome "Timbó" ou "Tingui".

Pois a primeira referida é arvore commum da Serra do Mar, em S. Paulo e de facto mui ichthiotoxica.

Digna de nota é a descripção minuciosa do processo usado pelos indios quando empregavam esta planta para matar peixes. Elle está perfeitamente de accordo com o que, muito mais tarde, tem sido referido pelos ethnographos e botanicos que visitaram aldeias indigenas no Amazonas e Matto Grosso. Veja-se para isto os trabalhos de RICARDO SPRUCE ("Notes of a Botanist on the Amazon and Andes" (1908), por ALFREDO RUSSEL WALLACE); KOCH GRUENBERG (Von Roraima zum Orinoco), etc., onde vêm referidas tambem especies de *Tephrosia* como usadas para tinguijar peixes. Em Matto Grosso empregam, conforme constatámos, varias especies de Sapindaceas, entre as quaes o "Timbó do Cerrado" (*Magonia pubescens*, St. HIL.) e tambem a *Indigofera lespedezoides*, H. B. K., que é uma "Anileira" e muitas *Tephrosias*, que usam mais no nordeste do Brasil.

Pagina 158, tratou-se da utilidade das plantas productoras de raizes tuberosas, salientando a "Mandioca", de que já tratámos, e o "Yeticopé", que não deixa duvida quanto á sua identidade com o "Jacatupé" (*Pachyrhizus bulbosus* (L.) BRITTON), mencionado assim pela primeira vez como planta brasileira. Digno de referencia é que ANCHIETA affirmou ahi que a "Mandioca" é venenosa só para o homem e que os porcos e outros animaes podem comel-a impunemente. Mas não assim o succo expresso das raizes, o qual é extremamente toxico para todos os viventes. "*Bebendo-o dão algumas voltas e caem mortos*". No emtanto usavam o mesmo liquido para fazer maturar e arrebentar postemas e para curar feridas chronicas. O processo do preparo da farinha e outras observações vêm referidos em outro trabalho. Semelhante

afirmação vamos encontrar de então em diante em quasi todos os autores do seculo XVI.

Do "Jacatupé" ou "Yeticopé", como escreveu, diz que é semelhante a um nabo, tem gosto suave e que é bom para curar tosse. As sementes são produzidas em bainhas semelhantes a favas e são assás venenosas. Esta Leguminosa DE CANDOLLE não mencionou no trabalho em que tratou da origem das especies vegetaes uteis. E' possível que HANS STADEN tivesse incluído esta planta no nome "Jettiki" que citou na pagina 164, o qual é da "Batata Doce" (*Ipomoea batatas*, LAM.), segundo a opinião externada por MARTIUS, que citou "Jetica", fornecido por LERY, e mais ainda de accordo com o modo de reprodução pela batata cortada.

MARTIUS limitou-se a dizer que é: "*Papilionacea de raiz tuberosa*".

Curiosa é a menção do "Vivam" (*Mimosa pudica* L. ou *M. sensitiva* L.). THEVET evidentemente teve a sua attenção despertada para a mesma planta pela obra de ANCHIETA, porque a sua descripção é perfeitamente semelhante a deste. "*Tocando-a, suas folhas cerram-se, mas deixadas em paz logo reabrem-se*". Por isto é ainda hoje entre nós conhecida pelo nome de "Dormideira" e outros lhe dão o nome de "Malícia de Mulher", por ser tão fingida e ao mesmo tempo tão terrível com os seus espinhos agudísimos. BOSE teve sua attenção despertada por esta planta e realizou as interessantes descobertas que revolucionam a biologia.

A "Copayba" (*Copaifera officinalis* L. e suas affins) evidencia-se do referido na pagina 159. Ella é apresentada como vulneraria e de cheiro suave. No emtanto, o nome "Balsamo" que é dado como synonymo, deve ter applicação para o *Myroxylon toluiferum*, H. B. K. Nos "Fragmentos Historicos", de CAPISTRANO DE ABREU



descobré-se mais que ANCHIETA conheceu de facto as especies de *Myroxylon*, embora as confundisse com a "Aquila", como veremos mais adiante.

O "Mangue" (*Rhizophora magle*, L.) o impressionou graças ás suas raizes adventicias e raizes ascendentes. A elle referiram-se depois disto quasi todos os escriptores repetindo mais ou menos a mesma descripção, mas sem deixar claro se trataram da mesma especie ou de qualquer outro "Mangue". Mais adiante veremos que o unico que deixou esta questão mais clara foi GABRIEL SOARES DE SOUZA.

"Çadocaia", do Espirito Santo só poderia ser a *Lecythis Pisonis*, CAMB. O pixidio é descripto admiravelmente. Nem se esqueceu do operculo e tão pouco da quantidade de sementes que elle contem.

"Ibã" ou "Pinis", mencionado na pag. 160. é a *Araucaria angustifolia* (BERTL.) O. KUNTZ. e que até poucos annos vigorava como *A. brasiliana*, LAMB. O haver ella occupado superficies extensas no planalto paulista e ter formado grupos de mais de seis milhas em quadro, demonstra-nos que temos carradas de razões para affirmar, como fizemos na "Araucarilandia", que aqui era a terra dos pinheiros e que só o immigrado exterminou esta bella arvore, deixando cá e acolá exemplares avulsos como documento historico da especie. Os fructos, por serem apreciados e tão uteis aos aborigenes, eram por elles distinguidos por antonomásia como "Ibã" — fructos.

Tratando das plantas catharticas existentes nesta região do Brasil, ANCHIETA descreveu uma cuja casca deixa segregar latex alvo, fortemente drastico, o qual, tomado em dóse moderada, produz effeito purgativo, mas em maior provoca vomitos e chega a matar. Dose pequenissima, disse elle, diluida em agua, experimentada por mim, produziu effeitos terriveis, GANDAVO tambem viu

esta planta e, como teremos occasião de commental-o, ali (pag. 172) veremos que, sem duvida, se trata de uma *Aprocynacea*. Provavelmente da *Allemanha Blanchetii*, D. C. O nome referido pelo ultimo é "Obirá paramaçaci".

"Radix Barbara" é, sem contestação, o "Rhuibarbo", assim como "Marareçó" não pode deixar de ser o "Barriricó". A comparação feita com as folhas do ACORUS e as batatas pequenas, redondas, etc., demonstra-nos que se trata das Iridaceas dos generos *Trimezia* e *Alophia*, que recebem hoje os nomes mencionados supra. *Trimezia juncifolia*, KLATT, é commum nos campos das cercanias de São Paulo. *Alophia Sellowiana*, KLATT, do mesmo modo é abundante e todas teem o nome de "Barriricó" ou "Rhuibarbo do Campo".

Até aqui o que veio exposto nas tão celebradas "Epistolas" referente á flora e agricultura. Mas, evidentemente, mais informações são contidas nas notas collectadas por CAPISTRANO DE ABREU, a que mais em cima nos referimos. A data com que ellas vêm é, porém, mais do que 1595 e portanto não merecem toda fé, porque neste meio tempo foram publicadas as obras de JEAN DE LERY, THEVET, PERO MAGALHÃES DE GANDAVO, e a mais preciosa de todos, que é a de GABRIEL SOARES DE SOUZA.

De accordo com CAPISTRANO DE ABREU, os originaes manuscriptos de ANCHIETA, com outros que vieram formar o volume dos "Materiaes e Achegas para a Historia e Geographia do Brasil", n.º I (1886), existiam na bibliotheca de Evora, em Portugal, e foram considerados como oriundos do século XVI, graças á comparação dellas com originaes daquela mesma época, cuja data não deixava dúvidas.

ANCHIETA, que se demorára mais de 40 annos no Brasil e o reputou sua segunda patria, embora não tivesse logrado descrever a sua fauna e flora como o fez, por

exemplo, GABRIEL SOARES DE SOUZA, foi, todavia, um entusiasta pela natureza desta bella terra. De S. Paulo escreveu: "*Para o sertão, caminho do noroeste, além de umas altissimas serras que estão sobre o mar, tem a Villa de Piratininga ou de S. Paulo, 14 ou 15 leguas da Villa de S. Vicente, tres por mar e as demais por terra, por uns dos mais trabalhosos caminhos que creio não ha em muita parte do mundo. Este campo é mui fértil de mantimentos, criação de vaccas, porcos, cavallo, aves, etc. Dá-se nella muito vinho, marmellos (Cydonia vulgaris, PERS.) e outras fructas da Hespanha e trigo e cevada posto que os homens não curam de o semear pela facilidade e bondade do mantimento da terra que chamam mandioca*" (pag. 19). E' mais uma vez confirmado o facto que a "Mandioca" e seus productos constituíam a base da alimentação dos aborigenes e dos immigrados. Isto observa-se ainda hoje nos sertões do nosso paiz. CARLOS VON DEN STEINEN, escrevendo sobre a sua viagem em demanda do Coliseú, em Matto Grosso, disse que os seus homens não se contentaram com as conservas e alimentos mais finos, pediram farinha, afirmando que só esta é que "escora". Considerando as innumeradas vantagens que a "Mandioca" offerece ao homem, SPRECHER VON BERNEGG, tambem não vacillou em collocar-a na primeira plana entre as plantas uteis para o homem. O co-efficiente de calorías que ella fornece excede ao triplo das melhores plantas, quando se faz o calculo pela producção por hectare de terreno.

A informação referente á cultura das mencionadas plantas exóticas, nas cercanias da Villa de Piratininga (S. Paulo), no anno de 1570, é digna de registro: "*Se dão rosas, cravinas, lyrios brancos. E' terra muito saudavel e aonde vivem os homens muito, maximé os velhos. Aqui residem seis dos nossos: Padres quatro e dois irmãos:*

*têm uma casa com oito camaras de sobrado forradas e suas officinas bem accommodadas. Todo o edificio é novo, feito de taipa, a igreja não é grande. Tem cerca cheia de fructos da terra e marmellos (Cydonia vulgaris, PERS.) rosas, cravinas, etc., e no claustro, um poço de boa agua."*

A "Mandioca" e a farinha que della se fazia, vêm decantadas e descriptas muito na altura, na pag. 48: "*O pão commum da terra é de raiz de mandioca. (Convem notar-se que em Portugal o termo pão é applicado ao trigo em qualquer estado). A mandioca é como arvore, cresce com seus ramos e folhas á altura de 10 a 12 palmos. Para se plantar cortam grandes arvoredos e depois lhes põem fogo e plantam uns paus dos ramos do comprimento de um palmo; em seis ou nove mezes deitam mui grandes raizes, as quaes deixam de molho até ficarem podres e as expremem e fazem farinha que fica como cuscus de farinha de trigo. Tambem cruas se ralam e expremem-se e fazem-se uns beijús que são como obreias do tamanho de um prato, mas mui alvos; é mantimento de pouca substancia, insipido, mas são e delicado. Esta mandioca tem algumas cousas notaveis: os homens que a comem crua ou bebem sua agua arrebantam e morrem; os animaes que a comem crua engordam com ella e é ordinario mantimento dos cavallo, porcos e outros animaes. Os animaes que bebem a agua que della se expreme morrem logo. Si se põe ao fumo depois de podre, fica tão saudavel que bebida, em agua ou vinho, é remedio presentissimo contra a peçonha e fazem della certos calditos, como de amido ou tisana de cevada até para os doentes e são, mas é cousa muito mais delicada e proveitosa para o peito e febres. Tambem se faz outro genero de farinha que chamam de guerra para as armadas e gente de serviço e dura muito tempo. Estas raizes de mandioca estão quatro,*

*cinco ou seis annos dentro da terra e não são necessarios celeiros como para o trigo, porque não tem mais do que tirar da terra cada dia e comer-se a farinha e beijús frescos.*” Até aqui tratou-se, como é evidente, da *Manihot utilissima*, POHL. Mas o capitulo prosegue: “*Tambem se faa farinha de outras raizes que chamam aipim; são como as de mandioca propriamente, mas não matam e tambem se comem assadas. Seu sabor é como de castanhas.*” Temos, portanto, tambem a *Manihot dulcis* (Gmel.) PAX.

“*Ha outras raizes como batatas, carás, mangarás. Estas se comem assadas ou cosidas, são de bom gosto, servem de pão a quem não tem outro. Parece que não são raizes das que comiam os Santos Anacoretas no deserto, pois são de tão boa substancia que sustentam sem milagre. Alguns ricos comem pão de farinha de trigo de Portugal, maximé em Pernambuco e Bahia, e de Portugal tambem lhes vem vinho, azeite, vinagre, azeitonas, queijo, conservas e outras cousas de comer. Tem esta terra muitas e boas aguas e sadias. Para os enfermos não faltam regalos que fazem de assucar, que ha muito, e assim fazem laranjada, cidrada, aboborada e tallos de alface e outras conservas. Em Piratininga se faz muita carne de marmello ou cotonato e assucar rosado alexandrino. Os nossos comem da farinha da terra e dos vinhos e azeites de Portugal, que de lá lhes vem quando lhes vem, porque muitas vezes faltam estas cousas*”.

“*Para vestir ha muito algodão*”: Sim, todos affirmaram que o “Algodão” não faltava e vimos como NOBREGA se externou a respeito delle, “*que se encontra em umas arvores frescas como sabugueiros e todos os annos dão uns folhelhos ou capuchos cheios de algodão*”. E’ evidente que o “Algodão” devia ter sido cousa tão commum entre os aborigenes que todos os viajantes se impressionaram com o seu aspecto e seus usos.

Na pagina 50, no capitulo dedicado aos fructos, deparamos com o seguinte: "*Nesta terra se dão bém arvores de espinho, que vieram de Portugal, como laranjeiras, cidreiras, limoeiros, limeiras e todo o anno têm fructos bons sem ser regados; porque o céu tem este cuidado e é a terra tão fertil destas arvores que se dão pelos montes e campos sem beneficio que se lhes faça. Da terra ha muitos fructos e alguns de preço e que não dão vantagem ás peras melacoteres de Portugal, mangabas (Hancornia speciosa GOMES) que são como albicorques amarellas, não têm caroço sinão umas pevides pequenas e são de bom gosto e mui sadias; mocujês (Couma rigida, MUELL. ARG.) que são como peros bravos de Portugal, mas de grande gosto e preço e ao comer se sorvem como sorvas; acajús (Anacardium occidentale L.) que são como peros repinaldos e dão uma castanha no olho, melhor que as de Portugal; araticús (Rollinia exalbida, MART.) é arvore como limoeiro, o fructo como pinha; naná (Ananas sativus SCHULTZ.) dão-se em uns como cardos e as folhas como herva babosa, o fructo é á moda de pinha, ainda que maior, dão-se todo o anno, é fructo de muito preço e realmente sabem e cheiram a melões, mas são melhores e muito mais odoriferos e têm muito summo, são bons para quem tem dôr de pedra; o vinho que os indios fazem delle é muito forte e se toma a meudo delle; as cascas servem para limpar as manchas de azeite e quando se os cortam fica a faca limpa e asseada. Estes fructos dão nas hortas e pelos campos e bosques em grande abundancia e delles se fazem conservas, como laranjada, cidrada, limões, naná em conserva e outros, e não faltam aos nossos como antepasto. E' um capitulo que possui muita cousa de commum com identicos de NOBREGA, que já vimos, e de GABRIEL SOARES DE SOUZA, que ainda vamos expôr. Curiosa é a des-*

cripção do "Abacaxy" que aqui vem com o nome "Naná", com que ainda hoje é appellidado por varias tribus indigenas. Nos sertões de Matto Grosso, região da Serra do Norte, usam os indios ainda os syncarpas desta Bromeliacea para fabricarem o refresco e a bebida alcoolica de que falou ANCHIETA. Ha alguns lustros passados o Dr. MOYSÉS BERTONI, do Paraguay, tentou agrupar as especies do genero *Ananas* e organizou um trabalho pelo qual se constata que não uma, mas muitas especies ou sub-especies representam as formas originarias do "Abacaxy" de cultura que tanto interesse tem conseguido despertar em todo o mundo, graças ao seu admiravel sabor e grande producção de succo assucarado.

Em seguida vem um capitulo dedicado aos legumes: "*Da terra ha poucos legumes, mas de Portugal ha muitos (sic.), couves, rabões, alfaces, pepinos, aboboras, gravãos, lentilhas, perexil e herva boa e outros muitos e em Pernambuco e Rio de Janeiro muitos melões e da terra e Guiné ha muitas aboboras e favas que são melhores que as de Portugal e são tão sans como hervilhas, feijões e outros legumes, e todo o anno não faltam de ordinario aos nossos e muitos delles os têm em suas roças*". Interessam-nos nesta lista, especialmente, as "Favas" e as "Aboboras" da terra e de Guiné. Como se sabe, duas são ainda hoje as especies de "Fava" que communmente cultivam nas roças: *Phaseolus lunatus* L. que é a "Fava Belem", com innumerables variedades, caracterizada pelos legumes falciformes chatos, mais largos para o lado do apice, que é nativa no Brasil e o *Dolichos Lablab* L. "Fava de Cavallo", que tambem é muito frequentemente cultivado, mas oriundo do sul da Africa e Guiné, para onde tambem se levou daqui a primeira. Esta segunda especie caracteriza-se pelos detalhes floraes e tambem pelos legumes, que são mais chatos, comestiveis como va-

gens e com bordos mais ou menos ondulados. Das "Aboboras" podemos affirmar o mesmo. Veremos mais adiante, que o "Gerimú" (*Cucurbita moschata* DUCHTRE.) do norte do Brasil é indigena e que foram tambem importadas duas ou tres especies da Africa. (Veja-se a parte referente a GABRIEL SOARES DE SOUZA, (p. 188).

As especies de horta mencionadas supra, representam as mesmas especies e variedades que ainda hoje se cultivam: "Couves" (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*): "Rabões" (*Brassica napus* L. var. *napobrassica* L.); "Alface" (*Lactuca sativa* L.); "Pepinos" (*Cucumis sativa* L.); "Aboboras" (*Cucurbita pepo* L.); "Gravãos" (*Lathyrus sativus* L.); "Lentilhas" (*Lens esculenta*, MOENCH.); "Melão" (*Cucumis melo* L.); A lista apresentada por SOARES DE SOUZA é bem mais extensa.

Para terminar os commentarios e referencias ao trabalho prestado por ANCHIETA, permita-se-nos reproduzir ainda o seu hymno aos bosques brasilicos: "Todo o Brasil é um jardim em frescura e bosques e não se vê em todo o anno arvore ou herva secca. Os arvoredos se vão ás nuvens de admiravel altura e grossura e variedade de especies. Muitos dão bons fructos e o que lhes dá graça é que ha nelles muitos passarinhos de grande formosura e variedade e em seu canto não dão vantagem aos roxi-noes, pintasilgos, colerinhos e canarios de Portugal e fazem uma harmonia quando um homem vai por este caminho, que é para louvar ao Senhor, e os bosques são tão frescos que os lindos e artificiaes de Portugal ficam muito abaixo. Ha arvores de cedro em quantidade, aquila, sandalos e outros páos de bom olôr e varias cores e tantas differenças de folhas e flores que para a vista é grande recreação e pela muita variedade não se cansa de ver".



Os "Cedros" aqui referidos não são como suppoz ORDOÑEZ, os da Europa, são antes do genero *Cedrella*. A "Aquila" foi resultado de confusão feita por ANCHIETA, porque a *Aquilaria agallochum* ROXB. que é conhecida por tal nome, é, como a sua affim, *A. malacensis* LAM., planta do Velho Mundo e não natural da America e muito menos do Brasil. O nome deve ter sido applicado por espirito de derivação. Acreditamos que, sendo a confusão motivada pelo producto resinoso da arvore, que encontra empregos como incenso e para embalsamar cadaveres, sem dúvida ANCHIETA teve em mira a "'Corohiba", citada por Frei VICENTE DO SALVADOR, que, como mostraremos mais adiante, deve ser o "*Myroxylon toluiferum*, H. B. K., cujo nome vulgar é "Cabureiba" ou "Balsamo" e fornece uma resina ou balsamo fortemente aromatico, utilizado para os fins em questão. Do mesmo modo acreditamos que o "Sandaló" foi nome arranjado pelos padres, graças á semelhança do producto, porque o *Santalum album* L. como o *S. Freycinetum* GAUD. tambem não pertencem á flora americana, mas sim á asiatica. E' possivel que a arvore observada tenha sido uma especie de *Protium*, que fornece a "Almecega", resina pastosa repetidas vezes aconselhada como excellente succedaneo para o "Sandaló". Se a semelhança e consequente confusão foram baseadas na madeira, deve, porém, ter sido a *Ximenea americana* L., a arvore a que ANCHIETA quiz referir-se nessa citação.

O motivo porque preferimos esgotar de uma vez os trabalhos de ANCHIETA, commentando-os antes daquelles que escreveram antes de 1590, já foi explicado mais atrás. Para encerrar este capitulo, queremos dizer ainda que J. CAPISTRANO DE ABREU e outros autores e comentaristas historiadores, acreditam que o trabalho publicado por PURCHAS no 4.º volume dos "Pilgrimes",

no anno 1625, em Londres, tenha sido calcado sobre originaes da lavra de ANCHIETA, que durante a viagem para a Europa, foram arrebatados das mãos de FERNÃO CARDIM, na occasião em que o navio em que viajava foi abordado pelos piratas inglezes. Infelizmente não conseguimos examinar esta obra e por isto nos é impossivel externar nossa opinião a respeito della, na parte que nos interessa neste livro. E' de presumir, porém, que ella deve conter muitas outras informações uteis.

---

## ANDRÉ THEVET

ANDRÉ THEVET, nascido em Angoulême, na França, no anno de 1502, é um dos escriptores do século XVI que maior renome conseguiram na botanica. Isto não pelo que fez em prol da mesma, mas pela citação de plantas interessantes, que, descriptas mais tarde, lhe renderam a perpetuação do nome. Elle escreveu e publicou muitos trabalhos, mas apenas um deste conseguimos analysar. Este, que temos em mão, é o celebre: "Singularitez de la France Antarctique", que, segundo a data da edição original, deve ter apparecido na França em 8-12-1556, portanto um anno (talvez) depois de haver elle estado em nossa terra.

Pelo que se evidencia do Capitulo XXV, desta obra, THEVET deve ter sido companheiro de NICOLÃO VILLEGaignon, na fundação do Rio de Janeiro, a que este deu o nome de "France Antarctique". Como em 1556, já se achava novamente na França, é facil concluir que a sua permanencia aqui foi mui curta e a demora num mesmo logar pequena demais para lhe dar tempo para se infor-

mar bem a respeito dos costumes dos aborígenes e da sua agricultura.

Em JEAN DE LERY — de que nos occuparemos mais adiante — THEVET teve um grande e terrível desaffecto, que lançou dúvidas bem sérias sobre a sua obra referida. Como tivesse sido um dos que pretendiam abandonar o romanismo para tornar--se calvinista, sem todavia ter tido coragem sufficiente para se decidir e sabendo-se que LERY foi um huguenotte fervoroso, é facil comprehender-se o rancor deste.

Mas, o certo é que o seu trabalho contém effectivamente muitas informações que precisamos pôr de margem, porque, ou não são fructos da sua propria observação, ou são mais ou menos exaggeradas. A redacção deixa tambem bastante a desejar. Como vimos, MARTIUS, já o classificára de "impreciso". PAUL GAFFAREL, que editou e commentou a edição do "Singularitez", em 1878, disse, ainda; que elle é um verdadeiro "bric-a-brac", isto é, uma miscellanea em que só com difficuldade se consegue tomar pé e comprehender qualquer cousa. Por taes motivos, poderá se comprehender a difficuldade que tivemos de vencer para conseguir identificar as especies que no correr das suas informações foram citadas. Mas, feito este trabalho, podemos assegurar aos interessados que a contribuição de THEVET, para a historia da botanica e agricultura do século XVI, é bem consideravel.

Logo que chegaram a Cabo Frio, — conta elle no capitulo XXV, — travaram boas amizades com os selvícolas e estes levaram a noticia da sua chegada ao Rio de Janeiro. Ali foram, por isto, recebidos com grande festa e alegria. Serviram-lhes comidas diversas e entre estas tambem a farinha de uma raiz a que denominavam "Mandioca", além de outras de varios tamanhos, todas muito boas para se comer. Em seguida refere-se ás arvores

carregadas de ostras, cujos ramos e troncos os aborígenes costumavam cortar quando a maré baixa, para se suprirem de alimento. Indubitavelmente tratava-se do "Mangue" (*Rhizophora Magle* L.) e de outras arvores de generos e especies diferentes que o vulgo denomiina "Mangue Seriva", etc.

Na pagina 138, da edição referida, encontramos mais uma vez a historia do propheta, que presenteou os natu-raes da America com as plantas uteis. Aqui, porém, THEVET conta uma historia original, diferente das que citamos atrás. Elle disse: "*Et tiennent de leurs pe-res que avant la cognoissance de ces racines, ils ne vi-voient que d'herbes comme bestes, et racines sauvages. Il se trouva, comme ils disent, en leur país un grand Cha-raibe, c'est à dire, Prophete, lequel s'adressant à une jeune fille, luy donâ certaines grosses racines, nommées He-tich, estant semblables aux nouveaux Lymosins luy ensei-gnant qu'elle les mist en morceaux, et puis les plantast en terre; ce qu'elle fist; et deuis ont ainsi de pere en fils tousjours cõtinuê*".

Nisto nota-se, portanto, que houve uma confusão na relação feita. A historia deve ser a da "Mandiôca", ao passo que a planta mencionada com o nome de "Hetich" é a *Ipomoea batatas* LAM., não só por causa da identida-de do nome vulgar indigena referido por outros escri-ptores, mas ainda de accordo com a estampa que THEVET deu da mesma e cuja reproducção conseguimos examinar num luxuoso volume publicado sobre VILLEGAINON, onde ainda vem com o nome falso de "Inhame", outro erro que se descobre á primeira vista pelas folhas e forma das tuberas. Da "Mandiôca" plantam-se as ramas, mas da "Batata Doce" os tuberculos cortados em pedaços ou as ramas. Estes dois processos já eram conhecidos dos indigenas, como teremos occasião de ver mais adiante.

Duas linhas depois, THEVET diz que estas raízes eram para os nativos o pão commum, e que as duas especies têm folhas parecidas com u'a mão, mas são distinctas pela côr das tuberas, sendo que a primeira as dá amarellas e a segunda brancas, constata-se assim que foi a "batata doce" que viu ou de que ouviu falar. Elle disse mais que esta planta não produz sementes, porque os nativos aprenderam a multiplicar-a pelos tuberculos cortados em pedaços, e como presumia ser uma especie inteiramente ignorada na Europa, considerava conveniente reproduzi-la em estampa do natural. Nesta estampa, a que nos reportamos mais em cima, as folhas são dadas redondas, com uma incisão na base, portanto, como as da "Batata-doce-branca". Isto discorda com a forma de uma mão que elle usou para comparação. Veja-se tambem a pagina 299-300, onde vem repetida a historia referida. Parece que ora tratou da "Batata doce", ora da "Mandiôca"!

Na pagina 149, encontramos registrado o facto que os indios faziam a bebida para as suas festas com o "Milho" (*Zea Mays* L.), que possuíam em duas cores: branco e preto. Mais atrás já referimos que este cereal era antiquissimo. MARTIUS enumerou os nomes para o mesmo de mais de sessenta tribus differentes. Outros escriptores asseguraram-nos ainda que as variedades de coloridos e formatos dos grãos eram innumeraveis. ST. HILAIRE disse que no Paraguay descobriu uma forma muito rudimentar, da qual se tenham, talvez, derivado as differentes sub-especies e variedades que hoje existem cultivadas em todas as regiões tropicaes e subtropicaes do mundo. No sertão de Matto Grosso, cultivam os indios ainda hoje mais de uma duzia de variedades distinctas pela dureza, formato e coloração dos seus grãos, que utilizam para varios mistéres. O molle serve-lhes para alimento em viagens, porque os seus grãos, mesmo depois de seccos, são macios e podem ser facilmente triturados

com os dentes. A descripção das roças e processos de arranjal-as encontramos bem explicado na pagina 299, onde se verifica que aos homens, como ainda hoje, assistia o dever de cuidar da caça e pesca, bem como proceder á derrubada necessaria para a plantação do "Milho", "Mandioca", "Aipi" e outros vegetaes uteis e necessarios á sua manutenção, ao passo que a plantação dos grãos bem como das ramas das "Mandiocas", competia ás mulheres, que tambem fabricavam a farinha e preparavam o "Cauim" para as festas. Mais adiante veremos que as mulheres tambem eram as unicas que cultivavam e colhiam o "Amendoim".

A planta referida como semelhante ao junco, nativa da beira da agua, que fornecia o material usado pelos aborigenes para a sua depilação, não é facil de identificar. Mas, no Pará encontrou, recentemente, o DR. HERBERT BALDUS, uma graminea, cujos fructos são pelos indios Tapirapés, descendentes da tribu tupy, empregados no mesmo mister. Mais tarde recebemos da America do Norte material completo da especie em apreço e conseguimos identifica-la como *Streptogyne crinita* P. B. Os Tapirapés a denominam "Capim Flecha". Os fructos teem junto á base, de um lado, uma aresta rija, que prende os pellos sem deixar escapal-os, quando se passa os mesmos sobre a pelle. Como instrumento para a depilação, mostram-se maravilhosos, sem duvida melhores do que as conchas bivalves que vem referidas por Lery, Gomara, Osorio e outros.

"Genipat, ets un arbre dont les sauvages de l'Amérique font grand estime, pour le fruit quil porte, nommé du nom de l'arbre: non pas qu'il soit bons á manger, mais utile à quelque autre chose ou ils l'appliquent. Il ressemble de grandeur et couleur á la pesche de ce país: du jus duquel ils font certaine teinture, dont ils teignēt aucunes fois tout leur corps", etc. Segue-se então o

processo que os indios usavam para conseguir pintar a sua pelle de negro, o qual em absoluto não differe daquelle que acabamos de apresentar como referido por HANS STADEN, na pag. 82. Todavia, THEVET foi mais minucioso, explicou que os fructos ou "Genipapos" são mettidos entre as mãos e expremidos como se fossem borracha, até darem todo o succo e que este, claro como agua, depois de secco, mostra a pelle negra, mas de um negro que fica entre o preto e o roxo, o que significa roxo-de-negrado. Referiu elle mais que esta pintura, usada especialmente pelos indios quando marcham para o campo de guerra, é tambem usada nas festas, como simples enfeite, e que as mulheres a apreciam tanto como as civilizadas gostam do batão ou carmim e dos pós de arroz. Identicos usos fazem do "Usub" (*Bixa Orellana* L.) e outras tintas vegetaes amarellas, vermelhas ou de outras cores.

Convem notar aqui que o "Urucú", isto é, a pasta tirada das sementes da *Bixa Orellana* L., é ainda hoje o cosmetico preferido, commumente usado pelos aborigenes do Matto Grosso, Amazonas e Pará e que este uso, que a principio parecia um simples habito ou luxo, tem sua explicação scientifica, porque está provado hoje, que esta pasta vermelha, applicada sobre a epiderme, reduz grandemente a absorção do calor pelo tecido muscular e concorre para afastar os insectos molestos do corpo humano. Em Matto Grosso observamos que as mães pintam os filhos com esta pasta oleosa, logo depois que nascem. Ellas cobrem-se com a mesma a ponto de trazerem os cabellos empastados e vermelhos como a propria pelle. Aliás este uso generalisado em todo o continente americano, fez com que os advindos chamassem esta raça de "Pelles Vermelhas", quando em realidade a sua epiderme é branca, ou levemente morena, como seria a do europeu se



elle ficasse com o corpo despido exposto aos raios solares como estes os deixam.

Na pagina 157, seguem-se então o "Petun" (*Nicotiana tabacum* L.) a herva de que já tratamos na pagina 93. PAULO GAFFAREL acrescentou á informação de THEVET, a seguinte nota, digna de ser registrada aqui: "Sobre o "Petun", isto é o "Tabaco", e sua introdução na Europa, consulte-se L. de ROSNY (*Revue américaine*", n.º XXIV): *Le Tabac et ses accessoires parmi les indigènes de l'Amérique, depuis les temps les plus reculés.* "Foi em 15 de Outubro de 1492, que COLOMBO notou nas pirogas dos indigenas: "muitas folhas seccas odoríferas mui estimadas no mesmo paiz". No dia 5 de Novembro dois homens da sua equipagem observaram que "muitos dos indios levavam em suas mãos um tição acceso". LAS CASAS Cap. LXVI, adicionou alguns outros detalhes: "Os indios trazem sempre um tição nas suas mãos que é feito de certa herva e do qual tiram um fumo cheiroso. Esta herva enrolada numa folha igualmente secca, é accendida numa extremidade e pela outra aspiram e absorvem com a respiração o fumo cheiroso". Desde então todos os navegantes mencionaram esta herva singular, mas a primeira descripção scientifica della foi feita por THEVET mesmo, na sua "Cosmographia Universal" pag. 926.

A descripção dada por THEVET, na pagina 158, precisa ser reproduzida aqui, porque é simples e interessante: "*La manière d'en user est telle. Ils enveloppent, estant seiche, quelque quantité de ceste herbe en une feuille de palmier, que est fort grande, et la rollent comme de la longueur d'une chandelle, puis mettent le feu par un bout, et en reçoivent la fumée par le nez et par le bouche. Elle est fort salubre, disent ils, pour faire distiller et consumer les humeurs superflues du cerveau. Davan-*

*tage prise en ceste façõ fait passer la faim et la soif quelque temps. Parquoy ils en usent ordinairement mesmes quand ils tiennent quelque propos entre eux, ils tirent fumée, et puis parlents ce qu'ils font coustumiere-ment et sucessivement l'un apres l'autre en guerre, ou elle se trouve tres cõmode. Les femmes n'en usent aucunement. Vray est, que si l'on prend trop de ceste fumée ou parfum, elle enteste et enivre comme le fumet d'un fort vin. Les Chrestiens estans aujour d'huy par delá sont devénus merueilleusement frians de ceste herbe et parfum: combien qu'au commencement l'usage nest sans danger avant que l'on y soit accoustumé; car ceste fumée cause sueurs et faiblesses, jusques á tomber en quelque syncope; ce que i'ya experimenté en moy mesme. Et n'est tant estrãge qu'il semble, car il se trouve assés d'autres fruits qui offensent le cerveau, combien qu'ils soyent delicates et bons á manger". Este testemunho deixado por THEVET é attestado tambem por LAS CASAS ("Histoire des Indes occidentales"), onde affirmou que quando os hespanhoes se habituam ao fumo, o mesmo não lhes provoca mais nauseas; Hespanhoes, — disse elle, — conheceu nessa Ilha da Hespanha que se acostumaram a tomar o fumo e que sendo reprehendidos por outros, lhes responderam que aquillo era um vicio, e que não estavam em suas forças abandonal-o jamais. Compare-se isto com o que disse NOBREGA (pag. 93).*

Com referencia a genuidade da especie descripta por THEVET e mais tarde posta em dúvida por LERY, que affirmou não ser a do Brasil identica com a planta proveniente de Cuba, mas sim uma especie distincta, como teve occasião de convencer-se com a comparação das duas na Europa, convem dizer que até ao presente momento não nos consta ter sido esta questão elucidada por alguém. E' possivel que a planta usada em Cuba, tenha sido a Ni-

*cotiana rustica* L., que tambem fornece excellente fumo, rico em nicotina e com aroma agradavel. Mas é incontestavel hoje, que tanto a de Cuba como a do Brasil, tinham praticamente o mesmo emprego e as mesmas propriedades. Na "Flora Brasiliensis" vol. X, paginas 191-193, MARTIUS abordou esta questao e no "Glossario" pag. 224 tratou igualmente della e deixou consignado que a especie encontrada no Brasil, foi *Nicotiana tabacum* L. mas, que, indubitavelmente, nem ella e nem a *N. rustica* L. são naturaes daqui. Na occasião em que isto escreveu (1840 mais ou menos) disse que ha mais de dois séculos ambas estas especies estavam sendo cultivadas mais ou menos intensivamente em todo o territorio brasileiro e até além das suas fronteiras. Nas regiões recentemente desbravadas pela Commissão Rondon na Serra do Norte, no extremo de Matto Grosso, encontramos, em 1909 e 1911, varias aldeias indigenas tendo alguns pés de *Nicotiana tabacum* L. nas immediações e como estas tribus antes não tiveram relações amistosas com os civilizados, acreditamos que taes plantas devem ser ainda reliquias das primitivas culturas que por occasião da descoberta do Brasil, os indios possuiam dessa especie.

MARTIUS l. c. lembrou que talvez a planta observada por JEAN DE LERY tivesse sido alguma outra Solonaceae, por julgar provavel que os aborigenes tambem usassem as folhas de plantas diferentes para os mesmos fins. Concordamos com isto e na pagina 94 já dissemos que estranhamos mesmo que ninguem tenha feito menção até ao presente, do *Solanun mammosun* L. (forma), "Peito de Moça" que encontramos em uma aldeia abandonada pouco além de Juruena, no anno de 1909, e da qual agora possuimos novamente mudas no Jardim Botânico de S. Paulo,

Na página 160 (fol. 61, original) do capítulo . . . .  
XXXIII, THEVET escreveu o seguinte: *Já que estamos citando factos a respeito das arvores, descreverei agora uma não para tornar meu discurso mais longo, mas devido a sua grande virtude e incrível singularidade das cousas: e esta é das taes como jamais se levou para a Europa, Asia ou Africa. Esta arvore á qual os selvagens chamam Pacovera, é pelo seu aspecto a mais admiravel que encontrei em qualquer parte. Primeiramente direi que não é mais alta do chão até aos seus ramos, do que uma braça mais ou menos, e da grossura o quanto um homem pode abranger com as duas mãos espalmadas: isto se refere a um exemplar quando elle está completamente desenvolvido. O seu caule é tão tenro que pode ser cortado com um só golpe de facão. Quanto ás folhas, são de dois pés de largura e de uma braça, um pé e quatro dedos de comprimento, isto posso asseverar como verdadeiro. Vi quasi a mesma especie no Egypto e em Damasco, quando voltci de Jerusalem; todavia as folhas da observada ali, não tinham a metade do tamanho destas da America. A differença dos fructos ainda é maior, pois que os da arvore de que falo são de um bom pé de comprimento; e os ha maiores e tão grossos como um pepino, com que aliás se parecem muito. Esta fructa que os indios na sua lingua denominam Pacona, ("deve ser erro typographico, pois o n devia ser v, para ser "Pacova") é muito bôa, quando bem madura, e é de boa cocção. Os selvagens a colhem quando está de vez e trazem-na então para as suas casas, como em regra fazem com outras fructas. Ellas crescem nas arvores em cachos e grupos de trinta a quarenta bem juntas, e em roda de um tronco, fixadas sobre pedunculos como se poderá ver na figura na qual a faço representar".*

Como tivemos oportunidade para ver a illustração reproduzida na obra já mencionada supra, que foi dedicada aos trabalhos de VILLEGAINON, não temos a menor duvida que neste caso, tanto a figura como a descripção se referem á "Banana da Terra" (*Musa paradisiaca* L. var. *normalis* O. KUNTZE). Convem, porém, frisar desde já, que LERY, GABRIEL SOARES e outros demonstraram, como veremos mais adiante, que além desta subespecie existiam outras variedades que devem ser subordinadas a subespecie *sapientum*, que são comestiveis em estado natural.

A planta que THEVET affirmou ter observado no Egypto e em Damasco, sem dúvida, pertence a outra especie de *Musa*. Interessante é que elle achou extraordinario que a "Pacoveira" não dá mais do que um cacho e que, apesar disto os selvagens se nutriam dos seus fructos durante bastante tempo.

Outro fructo que comiam juntamente com a banania era produzida por uma planta do campo a que davam o nome "Hoyriti" "*Lequel à voir pour sa façon et grandeur l'on estimerait estre produit en quelque arbre; toutefois il croist en certaine herbe, qui porte feuille semblable à celle de palme tant en longueur que largeur. Ce fruit est long d'une paulme, en façon d'une noix de pin, sinon qu'il est plus long. Il croist au milieu des feuilles, au bout d'une verge toute rondes et dedans se trouve comme petites noisettes, dont le noyau est blanc et bon à manger, sinon la quantité (comme est de toutes choses) offense le cerveau, etc.*" Como se evidencia desta descripção e do facto de ter sido a planta em questão observada em grande abundancia nas regiões litoraneas entre Rio de Janeiro e Cabo Frio, não pode haver dúvida a respeito do facto de se tratar do *Diplothemium maritimum* MART., cujos conquinhos, sostidos por longo pedun-

culo, ficam tão juntos que se comprimem mutuamente e formam assim uma verdadeira pinha de mais de palmo de comprimento. O nome indigena deve ser mal graphado, porque deve ter sido cousa parecida com "Uricuri", ou "Bury da Praia" que ainda agora são usados para designar várias palmeiras com fructos edulos.

Pagina 173 (Cap. XXXVI) "*S'il advient pareillement qu'aucun d'entre eux aye indignation ou querelle contre son prochain, ils ont de coustume de se retirer vers ses Pagés, affin qu'ils facent mourir par poison celui ou ceux ausquels ils veulent mal. Entre autres choses, ils s'aident d'un arbre nommé en meur langue Aho-uai, portant fruit veneneus et mortel, lequel est de la grosseur d'une chataigne moyène, et est vray poison, specialement le noïau. Les hommes pour legere cause estant courroucez cõtre leurs femmes leur en donnent, et les femmes aux hommes. Mesmes ces malheureuses femmes, quand elles sont enceintes, si le mary les a faschées, elles prendront au lieu de ce fruit, certaine herbe pour se faire avorter. Ce fruit blãc avec son noïau est fait comme un  $\Delta$  delta, lettre des Grecs. Et de ce fruit les Sauvages, quand le noïau est dehors, en font des sonnettes qu'ils mettent aux iambes, lesquelles font aussi grand bruit comme les sonnettes de par deça. Les Sauvages pour rien ne donneroiët de ce fruit aux estrãges estant frais cuilly, mesmes defendent à leurs enfant y attoucher aucunement, devant que le noïau en soit osté. Ces arbre est presque semblable en hauteur à noz poiriers. Il a la fueille deux trois ou quatre doigts de longueur, et deux de largeur, verdoyante toute l'année. Elle a l'escorce blanchastre. Quand on en coupe quelque branche, elle rend un certain suc blanc, presque comme lait. L'arbre couppé rend une odeur merveilleusement puante. Parquoy les Sauvages n'en usent en aucune sorte, mes-*

*mes n'en veulent faire feu*". Propositalmente transcrevemos este trecho *ipsis literis*, para demonstrar que os escriptores do século XVI, também sabiam descrever as plantas e outras cousas da natureza. Quem não reconheceria nesta narrativa immediatamente a *Thevetia Ahouai* (L.) A. D. C., mesmo se ainda não tivesse sido indentificada e dedicada ao Sr. THEVET? Ainda hoje os aborígenes do interior do Brasil fazem os seus chocalhos sonantes das cascas desta fructa, cuja descripção foi tão bem feita. Hoje denominam-na "Chapéu de Napoleão" e THEVET, na carencia desta comparação affirmou que se assemelha ao delta grego. Ainda hoje encontramos esta Apocynacea em varias taperas de índios e os caipiras gostam, do mesmo modo, conservá-la nas immedições das suas habitações.

THEVET mencionou esta planta primeiramente na sua "Cosm. Univers." pag. 922. JEAN DE LERY referiu-se também a ella, no cap. XIII do seu livro. Além de LINNEU, PLUMIER, se occupou da sua descripção botânica e depois disto ella tem sido mencionada a meúdo pelos phytologos. Analyses chímicas della e de affins conhecidos como "Jorro-jorro" existem muitas. Veja-se para isto o trabalho: "Flora Medica Brasileira" (1913) pag. 148, de ALFREDO AUGUSTO DA MATTA. Nas Antilhas existe a *Thevetia nerifolia* L. com o mesmo nome vulgar mencionado por THEVET, o que nos demonstra que naquella parte da America os aborígenes a usavam e conheciam na mesma época em que aqui no Brasil cultivavam aquella. DE VRIJ a estudou e estrahiou della uma glucoside toxica que denominou "Thevetina". Acreditamos que a *Thevetia bicornuta* MUELL. ARG., — que SPENCER MOORE affirmou ter encontrado em Matto Grosso, — é a mesma *T. Ahouai* L.

Merece reparo a informação de THEVET referente ao uso criminoso que as mulheres faziam desses fructos. Ella prova-nos que mesmo aquellas indigenas já conheciam e usavam os abortivos, que ainda hoje os herbanarios negociam nas suas tendas de raizes e hervas medicinaes, auferindo com isso bôa receita.

Na pagina 189. encontramos mencionado a nossa "Brejaúba" ou "Ayri", com o nome de "Hairi" e tambem referencia a uma canna marinha, que ambos forneciam material para os aborigenes fabricarem as suas flechas e arcos. O *Astrocaryum ayri* MART. e affins, bem como a "Canna-Ubá" (*Gynerium sagittatum* (AUBL.) BEAUV.) evidenciam-se desse trecho. E' admiravel a comparação feita por THEVET: *de couleur de marbre noir, dont plusieurs le disent estre Hebene (E'bano), toutesfois il me semble autrement, car vray Hebene est plus luisant. Davantage l'arbre l'Hebene n'est semblable a cestuy cy, car cestuy cy est fort espineux de tous costez ioint que le bon Hebene se prend au país de Calicut, et en Ethiopie. Ce bois est si pesant, qu'il va au fons de l'eau, côme fer: pourtant les Sauvages en font leurs espées à combatre. Il porte un fruit gros comme un esteuf, et quelque peu pointu à l'un des bouts. Au dedans trouverez un noyau blanc comme neige: duquel fruit j'ay apporté grande quantité par deça. Ces Sauvages en outre font de beaux colliers de ce bois. Aussi est il si dur et si fort. (comme nous disions n'aguere) que les fleches qui en sont faites, sont tant fortes, qu'elles perceroyent le meilleur corselet.* Em seguida vem descripto o escudo de couro de anta que os indigenas usavam e ao qual SCHMIEDEL, e outros fizeram referencias mais ou menos exageradas. LERY, — como veremos, — mencionou tambem o "Ayri" e obstinou-se a reconhecer nelle semelhança com o "E'bano". Do trecho



supra, de THEVET, conclue-se que elle não o confundiu, mas apenas comparou, e isto admiravelmente, ao passo que LERY, disse: *Est à mon advis une espece d'hebene.*

A respeito das embarcações, feitas então como ainda actualmente, de casca de arvore, THEVET, na pagina 194, menciona uma superstição que existia entre os indios: "*Les vaisseaux, dont ils usent sus l'eau,, sont petites Almadies, ou barquettes composées d'escorces d'arbres, sans clou ne cheuille, longues de cinq ou six brassées, et de trois pieds de largeur. Et devez sçavoir, qu'ils ne les demandent plus massieuses, estimans que autrement ne les pourroyent faire voguer à leur plaisir, pour fuyr, ou pour suiure leur ennemy. Ils tiennent une folle superstition à depouiller ces arbres de leur escorce. Le jour qu'ils les depouillent (ce qui se fait depuis la racine jusques au coupeau) ils ne buront, ne mangeront, craignans (ainsi qu'ils dissent) que autrement il ne leur advient quelque infortune sus l'eau. Les vaisseaux ainsi faits ils en mettront cent ou six vingts, plus ou moins, et en chacun quarante ou cinquante personnes, tant hommes que femmes*". A arvore de que faziam taes ubás não conseguimos identificar nesta região.

No capitulo XLIV, pag. 223, trata-se do "Algodão" (*Gossypium barbadense L.*) como fornecedor do material com que fiavam os fios para as redes "Iny". O "Algodão" limpo é ali dado como "Manigot". Segue-se a descripção da "Cabaça" do "Cuiêtê", atravessada por uma vareta recta de "Ayri", enfeitada de pennas de arara, que era uma especie de idolo para os indios, conforme nol-a já apresentaram os escriptores anteriores a THEVET. (Pag. 81 e 91).

O "Hyvourahé" que encontramos mencionado na pagina 230, como fornecedor de casca cujo decocto servia aos indios para curarem a syphilis e as molestias ve-

nerreas, que conheciam como "Pian". Conforme se pode deduzir das informações de outros autores, é provavelmente a *Pradosia glyciophloea* (MART. ET EICHL.) KUHLM. A comparação que THEVET faz do sabor dessa casca com a do "Alcaçúz" (Salé) confere com LERY. Ainda actualmente a arvore é, por isto, conhecida vulgarmente como "Casca Doce" e "Buranhem". Na "Cosm. Univers." pag. 935, THEVET fez notar que o "Hyvourahé" é arvore grande e forte, de casca argentea tirante ao vermelho; seu gosto é como de "salé", assim como de alcaçúz, as folhas são parecidas com as do alamo". Veja tambem pagina 130.

Posteriormente, como nol-o demonstrou KUHLMANN ("Arch. do Jardim Botânico" do Rio de Janeiro (1930) pag. 205-206, do V vol.) confundiram-se duas especies botanicas no mesmo nome vulgar: "Buranhem" ou "Casca Doce", uma das quaes com casca não doce e outra com ella adocicada. Como veremos mais adiante, GABRIEL SOARES DE SOUZA tratou dessa arvore com mais cuidado.

A descripção da ophthalmia na pagina 232, como causada pelo fumo das fogueiras junto ás quaes os indios se demoram demais, é curiosa, mas, sem dúvida erronea, pois que é muito provavel que se tratasse ali de trachoma. Mais digno de attenção para nós é a planta semelhante a uma palmeira, de cujo caule expremiam o succo para curarem a molestia dos olhos. Forçosamente deve ser a "Piná-piná" que tambem conhecem com o nome de "Casanção" no interior do Brasil e que os botanicos classificaram como *Jatropha urens* L., porque ainda hoje os aborigenes do Amazonas empregam o mesmo succo para combater cataratas ou molestia affim, exprimendo-o directamente sobre o globo ocular. PECKOLT indica-o como poderoso para extirpar as verrugas por ser extremamente caustico. As folhas amassadas, enquanto frescas, são usadas como cataplasmas contra o carbunculo; as se-

mentes ou o seu oleo, são drásticas. Tomados em mistura com a farinha de mandioca, quando torradas, são as sementes recommendadas contra a prisão de ventre. "Queimadeira do Diabo" é o nome que a planta recebe em algumas localidades do nosso paiz, graças aos seus pellos urticantes. Parece não ser a planta que GABRIEL SOARES DE SOUZA citou no capitulo LXI, com o nome de "Pino", que graças à sua descripção, ali feita, mais provavelmente deve ser o nosso *Ricinus communis* L. devido ao facto das folhas serem usadas na Therapeutica. Parece-nos porem muito possivel que a planta apresentada por MARCGRAV, sem nome scientifico, pag. 79 e fig. 2, é, como POHL suppoz ("Plant. Bras." vol. I, pagina 59), o mesmo *Cnidoscylus Marcgravi* POHL., mais tarde dado como simples variedades da especie supra mencionada. As folhas profundamente lobuladas e grandes, fizeram nascer em THEVET a idéa de uma palmeira com que a comparou. Na explicação que é de caule extremamente molle, foi mais feliz.

"Nana", da pagina 236 é o já conhecido "Abacaxy" (*Ananas sativus* SCHULTZ). "*Le fruit duquel plus communement ils usent en leurs maladies, est nommé NANA, gros comme une moyenne citrouolle, fait tout autour comme une pomme de pin, ainsi que provez voir par la présent figure.* (esta figura vimos effectivamente no trabalho supra mencionado que é dedicado a VILLEGIGNON) *Ce fruit devient jaune en maturité, lequel est merveilleusement excellent, tant pour sa douceur que saveur, autant amoureuse que fin aucre, et plus. Il n'est possible d'en apporter par deçà, sinon en confiture, car estant meur il ne se peut longuement garder. D'avantage il ne porte aucune graine: parquoy il se plante par certains petits reiets, comme vous diriez les greffes de ce país à enter. La feuille de cest arbriseau, quâd il*

*croist, es semblable à celle d'un large jonc*". Examinamos a illustração referida e notámos que os propalos que encimam o syncarpio são menores do que os que encontramos communmente nos nossos abacaxys de hoje. Isto demonstra-nos, portanto, que os do século XVI, não só eram os mesmos productos aperfeiçoados pela cultura, mas, possivelmente muito melhores do que os de agora. O entusiasmo com que THEVET descreveu o sabor do "Abacaxy" é, como o testemunho de diversos outros escriptores de então, mais uma prova eloquente da optima qualidade do mesmo. A opinião de ANCHIETA (pag. 106), bem como de GANDAVO, GABRIEL SOARES DE SOUZA e outros foi identica. *Quando os ananases estão maduros, a sua coloração torna-se amarello-arroxeadá, e então emittem um cheiro de framboezas tão pronunciado, que ao passar-se na estrada, pode-se descobrir onde estão mesmo a grande distancia. Ao se pôr uma fatia delles na bocca tem-se a impressão de saborear um pedaço de mel, cousa tão agradável nenhum confeiteiro poderá produzir*". Foi o testemunho de LERY, de quem trataremos mais adiante. GANDAVO, por seu turno escreveu: "*Nenhuma outra fructa de qualquer paiz do mundo poderá ser comparado com o abacaxy*". E, em tudo não se vê, portanto, mais do que uma repetição, em outras palavras, daquillo que THEVET escreveu.

Na pag. 236-237, THEVET, mencionando e descrevendo o "Bicho do Pé" que atacava frequentemente os indios, refere-se ao "Hiboucouhu", nos seguintes termos: "*Et pour obvier à cela, les gens du país font certaine huile d'un fruit nommé hiboucouhu, semblant une date, lequel n'est bon à manger: laquelle huile ils reservent en petits vaisseaux de fruit, nommés en leur langue caramemo, et en frottent les parties offensées: chose propre, ainsi qu'ils afferment, contre ces vers*" ("Tom"

é o nome indigena que deu para o mencionado insecto, que é o mesmo que HANS STADEN deu como "Attun" e tambem GANDAVO e LERY mencionaram). O "Hiboucouhu", parece-nos ser uma forma de graphar afrancezada do "Boúcouba", que é mais commumente conhecido hoje pelo nome de "Uucuúba" que é *Myristica officinalis* MART ou *Myristica sebifera* Sw. ou *M. bicuhyba* SCHOTT. O sebo vegetal obtido das sementes pela sua fervura e colheita sobre a agua depois de esfriada, ou tambem pela simples expressão, é ainda hoje reputado antivulnerrario e desinflammatorio. Para evitar infecção das feridas e como enchimento das cavernas que ficam na pelle quando se extrahе os "Bichos do Pé", depois de adultos, usavam-no no século XVI e empregam-no ainda agora. JEAN DE LERY, no cap. XI, fala egualmente desse sebo, mas refere-o com o nome de "Couroc", a sua descripção é mais de moldes a não deixar dúvida sobre o ser de facto proveniente das sementes da "Uucuúba". Do "Bicho do Pé" escreveram ainda, além dos mencionados supra: BIARD, na sua "Voyage au Brésil" (Tour du Monde n.º 81); GOMARA, na "Hist. de las Indias Occidentales" pag. 37, e varios outros trataram do uso do sebo referido como remedio salutar para cicatrizar as pequenas feridas resultantes da sua extracção.

O vasilho feito de um fructo que os indios denominavam "Caramemo" e no qual costumavam guardar o mencionado sebo, sem dúvida provinha da *Lecythis Blanchetiana* BERG, pois que ainda hoje os indigenas acondicionam os seus unguentos naturaes e oleos, segundo ROSENTHAL, nos pyxidios dessa Lecythidacea.

Na pagina 241 encontramos, nos seguintes termos, citado o commercio da "Pimenta" (*Capsicum*), com os europeus: 'Il s'apprete aussi de la certaine espice qui est la graine d'une herbe ou arbrisseau de la hauteur de

*trois ou quatre pieds. Le fruit ressemble à une freze de ce país, tant en couleur que autrement. Quand il est meur il se trouve dedans une petite semence como fenoil*".

Pag. 247, temos mencionada a "Jerahuba" como pouso predilecto da ave "Panou". Com certeza trata-se ahi de "Brejahuba" (*Astrocaryum*) ou, talvez da "Geriva" (*Cocos botryophora* MART. e affins) que vem citadas por outros escriptores do seculo XVI. A ave deve ser o "Tié Sangue".

Na pagina 248 encontramos mencionado que o "Urytão", ave nocturna de grito plangente, vive dos fructos do "Hivourahé", que vem descripta na pag. 256, pela terceira vez. A primeira, como vimos na pag. 126, elle tratou della na pag. 230 do mesmo livro. Aqui precisamos notar, entretanto, que THEVET descreve tambem o fructo: "*Autre chose singuliere à cest arbre portât un fruit de là grosseur d'une prune mayenne de ce país, jaune comme fine or de ducat: et au dedans se trouve un petit noyau, fort suave et delicat, avec ce qu'il est merueilleusement propre aux malades et degoustez. Mais outre chose sera par aventure estrâge, et presque incroyable, à ceux qui ne l'auront veüe: cest qu'il ne porte son fruit que de quinze ans en quinze ans. Aucuns m'ont voulu donner à entêdre de vingt en vingt: toutesfois informé, mesmes des plus anciens du país. Je m'en fis montrer un, et me dist celuy que me le monstroit, que da se vie n'en avoit peu manger fruit que trois ou quatre fois*". Como se verifica este trecho vem completar tudo quanto precisamos para afastar quaesquer duvidas á respeito do facto desta arvore ser a *Pradosia glyciphloea* (MART & EICHL.) KUHLM.

Na pag. 258, cap. LI, encontramos um trecho em que THEVET tratou simultaneamente de uma arvore denominada "Vhebehasou" e das abelhas silvestres. E'

porem impossivel decifrar o que seja a dicta arvore, extremamente alta, com folhas semelhantes ás da couve e fructos de mais de um pé de comprimento, que nunca chegam a amadurecer por serem antes disto devorados pelas dictas abelhas. A gomma vermelha da mesma arvore, tambem é difficil dizer se é proveniente dos fructos ou do tronco.

“Amahut” (*Cecropia* sp.) mencionada na pagina 263, como fornecedora das folhas preferidas pela preguiça, está mal descripta, porque estas plantas não dão folhas *fort petites et deliées*, como, porém, THEVET pessoalmente não viu a arvore, explica-se o erro que cometeu. Na pagina 276, tratando dos bons fructos, THEVET recordou mais uma vez do “Nanas” e em seguida referiu-se á “Cohyne” (*Crescentia cujete* L.) como excepção das fructas comestiveis: “*Il n'est bon a manger, toutes fois plaisant à voir, quand l'arbre en est ainsi chargé*”. E então descreve os usos que fazem dessas cabaças como “Maracás”, instrumentos sacros conforme já dissemos mais atraz, ao commentarmos HANS STADEN e ANCHIETA.

Com referencia ao dicto na pagina 299-300 veja-se pagina 114 deste livro. A descripção do modo pelo qual são feitas as roças, concorda bem com aquella apresentada por HANS STADEN. Evidencia-se nesse trecho que com o “Hetich” de facto indicava a “Batata Doce”, porque na pagina 301, elle diz, textualmente: “*Ainsi aujourd huy noz Sauvages font farine de ces racines que nous avons appellées Manihot, qui sont grosses comme le bras, longues d'un pié et demy, ou deux piés: et sont tortues et obliques communement. Et est ceste racine d'un petit arbrisseau, haut de terre environ quatre piez, les feuilles sont deça, Pataleonis, ainsi que nous demonstrerons par figure, qui sont six ou sept en nombre: au bout de cha-*

*cune branche, est chacune feuille longue de demy pié, et trois doigts de large*". A esta descrição perfeita, segue-se a descrição do preparo da farinha: "*Or la maniere de faire ceste farine est telle. Ils pilent ou rapêt ces racines seches ou vertes avecques une larg escorcé d'arbre, garnie toute de petites pierres fort dures, à la maniere qu'on fait par deça une noix de muscades: puis vous passèt cela, et la font chauffer en quelque vaisseau sur le feu avec certaine quantité d'eau: puis brassent de tout, en sorte que ceste farine deviet en petis drageons, comme est la manne grenée, laquelle est merueilleusement bonne quand elle est recente, et nourrist tres bien*". É digno de nota que ainda hoje, os indigenas ralam a mandioca em ralos feitos de pedrinhas de quartzo firmadas numa prancheta de madeira. Que as mulheres tinham a incumbencia de cuidarem das roças vem repetido na pagina 303. Lá THEVET tambem faz referencias a existencia de "Favas", todas brancas, muito chatas e um pouco mais largas e longas que as da Europa. Evidentemente temos ali o *Phaseolus lunatus* L. a que nos referimos na pagina 107, ao tratarmos do trabalho de ANCHIETA. Os pequenos "Feijões Brancos", que menciona em seguida, como existentes em abundancia e diferentes daquelles que conhecia na Europa, indubitavelmente são de uma variedade branca do *Phaseolus vulgaris* L. ou a *Vigna vexillata* BENTH. que é o "Feijão Meudo".

Os pães do tamanho da cabeça de uma pessoa, que fabricavam com addição de sal para comerem com a carne e o peixe, deviam ter sido identicos com aquelles bolos de farinha defumados que encontramos ainda agora na Serra do Norte e Chapadão dos Parecis. Todavia parece, pelo enunciado, que esses pães eram formados tambem de



uma herva. A farinha de peixe era usada do mesmo modo como alimento excelente.

A herva de folhas largas que lhes servia de verdura era a "Taióba" (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.). A comparação destas com as do *Nuphar*, é boa.

"Peno-Absou", na pagina 304, é a *Carapa guianensis* AUBL. "*Cest arbre porte son fruit gros comme une pomme, rond à la semblance d'un esteuf: lequel tan sèn faut qu'il soit bon à manger, que plustost est dangereux comme venin. Ce fruit porte dedans six noix de la sorte de noz amandes, mais un peu plus larges et plus plates: en chacune y a un noyau, lequel (comme ils afferment) est merueilleusement propre pour guerir playes: aussi en usent les Sauvages, quand ils ont esté blessez en guerre de coups de fleches, ou autrement. I'en ay apporté quelque quantité à mon retour par deça, que j'ay departy à mcs amis. La maniere d'en user de ce est telle. Ils tirent certaine huile toute rousse de ce noyau apres pilé, qu'ils appliquent sus la partie offensée. L'escorce de cest arbre a une odeur fort estrange, le fueillage toujours verd, espés comme un teston, et fait comme fueilles de pourpié*"... Em conexão com esta narrativa cita as palmeiras: "Garahuva" e "Iry". Sem duvida são as mesmas referidas mais atras sob os nomes de "Hairi" e as que LERY tambem descreveu, como veremos mais adiante.

Na pagina 307 nos narra as razões porque se denominou esta terra "Brasil". A madeira que fornecia a tinta vermelha foi escolhida para dar o seu nome ao paiz que a produzia. Todavia, convem notar que o nome indigena dessa arvore era "Oroboutan". Mas, os immigrados chamaram-na de "Brésil", "Bresilzi", "Braxilis" e "Brasilly". Esta madeira já era importada na Hespanha em 1221 e até 1243, com o mesmo nome "Páo Brasil". Como, porém, aqui temos a primeira descrição da *Caesal-*

*pinia echinata* L. seja-nos permitido transportal-a nas palavras de THEVET: "Or nous tenons pour certain que Americ Vespuce est le premier qui a decouvert ce grand pais de terre cõtinente entre deux mers, non toutefois tout le pais, mais la meilleure partie. Depuis les Portugais, par plusieurs fois, nõ cõtens de certains pais, se sont efforcez tousjours de decouvrir pais, selon qu'ils trouvoyent la commoditè: c'est à sçavoir quelques chose singuliere, et que les gens du pais leur faisoient recueil. Visitans doncques ainsi ie pais, et verchans comme Troyens, au territoire Carthaginois, veirent diverses façons de plumages, dont se faisoit traffique, especialement de rouges: se voulurent soudainement informer, et sçavoir le moyen de faire ceste teinture. Et leur monstrerent les gens du pais l'arbre de Brèsil. C'est arbre, nommé en leur langue, Oroboutan, est tres beau à voir, l'escorce par dehors est toute grise, le bois rouge par dedans, et principalement le cueur, lequel et plus excellent, aussi s'en chargent ils le plus. Dont ces Portugais, des lors en apporterent grande quantité; ce que lon continue encores maintenant; et depuis que nous en avons eu congnoissance s'en fait grande trafique. . .

Cest arbre porte feuilles semblales à celles du Bouis, ainsi petites, mais épaisses et frequentes. Il ne rens nulle gomme, cõme quelques austres, aussi ne porte aucun fruit Il a esté autrefois en meilleure estime, qu'il n'est à présent specialement au pais de Levant. Quand les Chrestiens, soyent François ou Espagnols, vont par delà pour charger du bresil, les Sauvages du pais le coupent et depacent eux mesmes, et aucunesfois le portent de trois ou quatre lieües, jusques aux navires, ie vous laisse à penser à quelle peine, et ce pour appetit de gagner quelque pauvre accoustrement à meschant doublure, ou quelque chemise. Il se trouve davantage en ce pais un autre bois jaune, duquel il font aucuns leurs espées." Esta ul-

tima madeira amarella, com outras roxas e violetas, foram mencionadas em seguida como singularidades desta terra e quando se lê este capítulo e o n.º XIII do segundo livro de LERY, tem-se a impressão de que este ultimo se estribou no trabalho de THEVET, tal a concordancia e ordem das materias. Todavia, convem que digamos desde já que LERY fez a descripção mais completa, bem descreveu especialmente o modo pelo qual os indios cortavam, rachavam e transportavam os pedaços do "Páo Brasil" das florestas distantes até ao porto de embarque. Troncos havia, disse elle, que tres pessoas de mãos dadas não conseguim abraçar.

A madeira branca, sem duvida, deve ser o "Páo Setim" ou o "Marfim" (*Balfourodendron Riedelianum* ENGL.). A roxa, provavelmente era o "Guarabú" (*Peltogyne confertiflora* BENTH.).

Interessante é que THEVET não se referiu ao "Cajú", como nativo no Brasil. Citou-o, entretanto, da Ilha de Fernando Noronha. De onde mencionou ainda o "Haounay", — que GAFFAREL julgou identica com o "Ahouai" por ser tambem toxica. Isto não nos parece, porém, possível, porquanto foi o proprio autor quem melhor a descreveu mais atrás, das aldeias dos aborigenes do Brasil.

Em resumo, podemos dizer que a contribuição para o conhecimento e a historia das plantas de nossa terra, trazida por THEVET, poderia ter sido muito melhor se não fosse tão dispersivo nas suas descripções. O desejo de demonstrar a cada oportunidade o seu grande conhecimento das cousas de todo o mundo prejudicou muito o seu trabalho, que, no entanto, ainda assim é uma excelente documentação para o fim que nos interessa neste trabalho.

## JEAN DE LERY

**JEAN DE LERY** nasceu em Margelle, departamento de Côte-d'Or, cantão de Saint-Seine, na França. Foi um dos huguenotes mais ardorosos que estiveram no Brasil, por ocasião da fundação da França Antárctica, no Rio de Janeiro. Em 7 de Março de 1557 aportou com varios outros calvinistas na Bahia de Guanabara, depois de haver estado em terras da Parahyba do Norte, Bahia e outras ao norte do Rio de Janeiro. A sua vinda ao nosso paiz teve por objectivo a fundação de uma grande missão calvinista ideada por NICOLÃO DE VILLEGaignon. Elle chegou com mais 14 correligionarios, numa frota franceza que aproveitára toda a viagem para atacar navios portuguezes e hespanhóes. Sua permanencia ao lado de VILLEGaignon, foi de apenas oito mezes, porque depois disto foi constrangido, por differenças religiosas, a abandonar aquelle chefe e ficar no continente, num logar que chamavam Olaria. Neste morou mais de dois mezes até conseguir a passagem num navio mercante para a Europa.

Se a sua viagem de vinda foi cheia de peripecias e perigos, a da volta foi muito peor. Antes mesmo de se

afastarem do continente, o navio que o conduziu começou a abrir agua. Diante desta ameaça, alguns dos seus camaradas, igualmente retirantes, desistiram da viagem, mas, como outros o pedissem, seguiu deixando a sua bagagem na canôa dos companheiros. Elle affirmou que preferiu arriscar a sua sorte no oceano em um navio furado, a voltar aos maltratos do feroz governador em terra. De facto, soffreu horrores na viagem. Incendios, alagamento, fome e sede o perseguiram de tal forma que muitos dos companheiros morreram. Quando chegou á Europa, o seu estado era tal que o simples cheiro do vinho o fez tombar desacordado e só depois de muitas semanas de convalescença conseguiu reanimar-se de novo. Mas, mesmo com isto tudo, disse que muito peor foi a sorte dos correligionarios que deixara aqui. VILLEGAINON mandou atiral-os sobre as pedras das costas, perseguiu-os até desapparecerem completamente. JOÃO BOULLER ou BAILHEUR, o pobre martyr de que nos relata a historia das missões huguenottes, é um exemplo do que se praticou com aquelles protestantes. Frei VICENTE DO SALVADOR, na sua "Historia do Brasil" (1627), pagina 80, do segundo livro, relata como ANCHIETA assistiu á execução deste pobre evangelista de S. Vicente, que, com justa razão, é considerado o primeiro martyr desta terra, morto pela inquisição, após aquelles outros que morreram esphacelados sobre as rochas do mar.

A desillusão, o observado e os insuccessos da viagem deram ensejo para LERY escrever e publicar a sua interessante obra: "Histoire d'un voyage faiet en la terre du Brésil, autrement dite Amerique, contenant la navigation et choses remarquables, vues sur mer par l'aucteur: le comportement de Villegaignon en ce país lá, les meurs et façons de vivre estranges des sauvages ameriquains; avec un colloque de leur language, ensemble da description de

pluseurs animaux, herbes et autres choses singulieres, et du tout inconnues par deça: dont on verra les sommaires dans les chapitres au commencement du livre. Le tout recueilli sur les lieux par Jean de Lery, natif de la Margelle, terre de Saint-Sene, au duché de Bourgogne”, que sahiu a lume no anno referido de 1578, em dois volumes em 8.º, com muitas illustrações em xylogravura.

A edição de que nos utilizamos para apreciar as informações contidas nessa obra referentes aos vegetaes e á agricultura indigena do Brasil naquella época, foi a oitava, de PAUL GAFFAREL, publicada em 1880, subordinada ao titulo: “Histoire d’un voyage faict en la terre du Brèsil”, a qual, segundo nos affirma o editor, se alicerçou inteiramente na segunda, que surgiu por volta de 1580, em Genève, editada por ANTOINE CHUPPIN.

Nos commentarios deixados sobre o livro de THEVET ja tivemos occasião para dizer que elle foi um desaffecto de LERY. VILLEGaignon, o calvinista infiel, que se conduziu tão mal diante dos seus subordinados, foi o segundo personagem focado no trabalho de LERY. Mas, nem por isto podemos dizer que a obra por elle deixada é destituida de interesse para a nossa historia. As informações que contêm para a botanica e agricultura, são dignas de exame.

Na pagina 75, onde descreve o encontro dos primeiros indigenas do nosso paiz, disse: “*Ainsi leurs monstres de loin des coustaux, miroirs, peignes, autres baguenauderies, pour lesquelles, en les appellans, ils leur demanderent des vivres: si tost que quelques uns, qui s’approcherent le plus pres qu’ils peurent, l’eurent entendu, eux sans se faire autrement prier, avec d’autres en allerent querir en grande diligence. Telement que nostre contremaistre á son retour nous rapporta non seulement de la farine faite d’une racine, laquelle les sauvages.*

*mangent au lieu de pain, des iambons (presunto?!), & de la chair d'une certaine espece de sangliers, avec d'autres victuailles & fruits à sufisance tels que le pays les porte: mais aussi pour nous les presenter, & haranguer à notre bien venue, six hommes & une femme ne firent point de difficulté de s'embarquer pour nous voir au navire.* — Eis ahi, portanto, mais uma vez, a prova de que os advindos, não só portuguezes e hespanhóes, mas também francezes, sempre foram recebidos bem e obsequiados com presentes de viveres pelos nativos deste paiz. A farinha de “Mandioca”, com presuntos, carne secca de porco do matto e outras victualhas, foram offerecidas aos viajantes que vinham mortos de fome. Na pagina 108, vemos, que, mesmo depois de já estarem estabelecidos na ilha na Bahia de Guanabara, ainda os aborigenes os abasteciam de farinha e que, por escassez desta, certa vez quasi morreram de fome.

Na pagina 126 ha referencias ao uso do succo das fructas do “Genipapeiro”, empregado na pintura dos corpos. Os fios com que dependuravam os ornatos ao pescoço, refere LERY, eram de algodão. A madeira preta que usavam para fazer contas de colares, altamente brilhantes e duras, não pode ser identificada com segurança, mas é de presumir que tivesse sido a “Baraúna”. Veja também pagina 255 deste livro.

Na pag. 141 (cap. IX) encontramos a menção das duas especies de raizes que os indios usavam em forma de farinha e cosidas ou assadas para substituirem o pão que não tinham. “Aypi” e “Mandioca” são os nomes indigenas para as mesmas. A maneira como as ralavam para obterem a farinha, vem descripta mais ou menos de accordo com o que vimos no trabalho de THEVET. A taboa com as pedrinhas encrustadas não foi esquecida. Mas parece-nos tão interessante esta narrativa, que consideramos vantajosa a sua transcripção: “*Ayans doncques nos Ame-*

riquains en leur pays, deux especes de racines qu'ils nomment "Aypi & Maniot", lesquelles, en trois ou quatre mois, croissent dans terre aussi grosses que la cuisse d'un homme, & longues de pied & demi, plus ou moins; quand elles sont arrachees les femmes (car les hommes ne s'y occupent point), apres les avoir fait secher au feu sur le "Boucan", tel que ie le descriroy ailleurs, ou bien quelquefois les prenans toutes vertes, à force de les raper sur certaines petites pierres pointuis, fichees & arrangees sur une piece de bois plate (tout ainsi que nous racclons & ratissons les fromages & noix muscades) elles les reduisent en farine, laquelle est aussi blanche que neige. Et lors ceste farine ainsi crue, comme aussi le so blanc qui en sort, dont ie parleray tantost: a la vraye senteur de l'amidon fait de pur proment longtems trempé en l'eau il est encore frais & liquide, tellement que depuis mon retour par deça, m'estant trouue en un lieu où on en faisoit, ce flair me fit ressouvenir de l'odeur qu'on sent ordinairement es maisons des sauvages, quand on y fait de la farine de racine.

Après cela & pour l'apprester ces femmes Bresiliennes ayans de grandes & fort larges poesles de terre, contenant chacune plus d'un boisseau, qu'elles font elles-mêmes assez proprement pour cest usage, les mettans sur le feu, & quantite de ceste farine dedans: pendant que elle cuict elles ne cessent de la remuer avec des courges mi parties, desquelles elles se servent ainsi que nous faisons d'escuelles. Ceste farine cisant de ceste façon, se forme comme petite gelace, ou dragee d'apoticair.

Or elles en sont de deux sortes: assavoir de fort cuicte & dure, que les sauvages appellente Ouy-entan, de laquelle parce qu'elle se garde mieux, ils portent quand ils vont en guerre: & d'autre moins cuicte & plus tendre qu'ils nomment Ouy-pon, laquelle est d'autant meilleure que la premiere, que quand elle est fraische, vous diriez,



*en la mettant en la bouche & en la mangeant, que c'est du molet de pain blanc tout chaut: l'une & l'autre en cuisant changent aussi ce premier goust que i, ay dit en un plus plaisant & souef.*

*Au surplus, combien que ces farines, nommément quand elles sont fraîches, soyent de fort bon goust, de bonne nourriture & de facile digestion: tant y a neantmoins que comme ie l'ay experiméte, elles ne sont nullement propres a faire pain. Vray est qu'on en fait bien de la paste, laquelle senflant comme celle de bled avec le levain, est aussi belle & blanche que si c'estoit fleur de froment: mais en cuisant, la crouste & tout le dessus se feichant & bruslant, quand on vient a couper ou rompre de pain, vous trouvez que le dedans est tout sec & retourné en farine. Partant ie croy celuy que tapporte premerement que les Indiens qui habitent à vingt deux ou vingt trois degrez par delà l'equinoctial, qui sont pour certains nos Toïoupinambaouls, vivoyent de pain fait de bois gratté; entendant parler des racines dont est question, faute d'avoir bien observé ce que j'ay dit, s'estoit equivoqué.*

*Neantmoins l'une & l'autre farine est bonne a faire de la boulie, laquelle les sauvages appellent Mingam (mingaus!) & principalement quand on la destrempe avec quelque bouillon gras: car devenant lors grumeleuse comme du ris, ainsi apprestec elle est de fort bonne saveur.*

*Mais quoy que soit, nos Toïoupinambaouls, tant hommes, femmes qu'enfans, estans des leur ieunesse accoustumés de la manger toute seiche au lieu de pain, sont tellement duits & façonnez à cela que, la prenant avec leurs quatre doigts dans la vaisselle de terre ou autre, vaisseau où ils tiennent, encores qu'ils la iettent d'affez loin, ils rencontrent neantmoins si droit dans leurs bouches qu'ils n'en espanchent pas un seul brin. Que si en-*

*tre nous François, les voulans imiter, la pensions manger de ceste façon, n'estans point comme eux à celá, au lieu de la ietter dans la bouche, nous l'espanchions sur les ioues & nous enfarinions tout le visage; partant, sinon que ceux principalement que portoyent barbe aussent voulu estre accoustrez en ioueurs de farces, nous estions contraints de la prendre avec des cuilliers.*

*Davantage il adviendra quelquefois qu'apres que ces racines d'Aypi & de Maniot (à la façon que ie vous ay dit) seront rapees toutes vertes, les femmes faisant de grosses pelotes de la farine fraische & humide qui en sort, les pressurant & pressant bien fort entre leurs mains, eles en feront sortir du ius presque aussi & clair que laict; lequel elles retenans dans des plats & vaisselle de terre, apres qu'elles l'ont mis au soleil, la chaleur duquel le fait prendre & figer comme caillee de fromage, quand on la veut manger, le renversant dans d'autres poeles de terre, & en icelle les faisant cuire de feu comme nous faisons les aumelettes d'oeufs, il est fort bon ainsi appresté.*

*Au surplus, la racine d'Aypi non seulement est bonne en farine, mais aussi quand tout entiere on la fait cuire aux cendres ou devant le feu, s'attendriffant, fendant & rendant lors farineuse comme une chaftagne rostie a lo broise (de laquelle aussi elle a presque le goust), on la peut manger de ceste façon. Cependant il n'en pren par de mesme de la racine de Maniot, car n'estant bonne qu'en farine bien cuicte, ce feroit poison de la manger autrement.*

*Au reste les plantes ou tiges de toutes les deux, differentes biens peu l'une de l'autre quant à la forme, croissent de la hauteur des petits genevriers: & ont les feuilles assez semblales à l'herbe de peonia, ou piouine en françois. Mais ce qui est admirable & digne de grande consideration en ces racines d'Aypi & de Maniot de nos-*

*tre terre du Brèsil gist en la multiplication d'icelles. Car comme ainsî foit que les branches soyent presque aussi tendre & aisées à romper que chenevotès, si est ce neantmoins qu'autant qu'on en peut romper & ficher le plus avant qu'on peut dans terre, sans autrement les cultiver, autant a on de grosses racines au bout de deux ou trois mois. E do "Milho": Outre plus, les femmes de ce pays fichant aussi en terre un baston pointu, plantent encor en ceste forte de ces deux especes de gros mil, assavoir blanc & rouge (THEVET falou em preto), que vulgairement on appelle en France bled farrazin (les sauvages le nomment avati), duquel semblablement elles font de la farine, laquelle se cuict & mange en la maniere que i'ay dit ci deffus que fait celle de racines. Et croy (contre toutesfois ce que i'avois distinguois en la premiere edition de ceste histoire, ou ie distinguois deux choses, lesquelles neantomains quand i'ay bien pense ne sont qu'une), que cest avati des Ameriquains est ce que l'historien Indois appelle maiz, lequel, selon recite, sert aussi bledé aux Indiens du Perou: car voici la description en fait."*

Segue então a citação textual da narrativa mencionada supra: "La canne de maiz, dit-il, croist de la hauteur d'un homme & plus: est assez grosse & iette ses feuilles comme celes des cannes de marets, l'espice est comme de pin sauvage, le grain gros & n'est ni rond ni quarré, ni si long que nostre grain: il se meurit en trois ou quatre mois, voire aux pays arrousez de ruisseaux en un mois & demi. Pour un grain, il en rend 100, 200, 300, 400, 500 & s'en est trouve qui a multiplié jusque á 600: qui demonstre aussi la fertilité de ceste terre possedee maintenant des Espagnols. Comme aussi autre a escrit qu'en quelques endroits de Indi Oriental le terroir est si bon qu'au rapport de ceux qui l'ont veu, le froment, l'orge & le millet y passent quinze coudees de

*hauteur. Ce que dessus est en forme tout ce dequoy i 'ay user ordinairement pour tutes sortes de pains au pays des sauvages en la terre du Brésil dite Amerique".*

Como se pode ver, pelo exposto supra, encontra-se no trabalho de LERY uma das melhores e mais antigas informações sobre as duas Euphorobiaceas: "*Manihot dulcis* e *M. utilissima* e do "Milho". Pela mesma constata-se que LERY escreveu pelo que viu e assistiu e não pelo que lhe disseram. Dahi a razão porque aproveitou o ensejo para desmentir a asserção de THEVET e outras, que disseram que da farinha da mandioca se fazia pão. De facto, não acreditamos que o tivessem dito com essa interpretação, mas sim para explicar que no Brasil a farinha e a propria "Mandioca" e o "Aipi" serviam para substituirem o pão, conforme dissemos na pagina 132 para explicação da mesma expressão. Verdade é, entretanto, que NOBREGA — como se vê na pagina 91 deste livro, — foi mais infeliz, porque disse que a farinha misturada com o vinho fazia um pão saboroso. O "Aipi" assado no borralho arrebenta-se, de facto, como observou LERY e tem então gosto parecido ao da castanha de Portugal. Em taes condições pode ser comparado ao pão de trigo e certamente lhe leva vantagens.

Na pagina 146 commentou LERY as razões porque o "Trigo" e a "Videira" introduzidas pelos portuguezes não se deram em nosso paiz como se davam na Europa. Disse que a explicação deve ser procurada, não na possível inferioridade do clima ou terreno, mas sim no processo da cultura, pois que ninguem aqui amanha e prepara o solo como ali. As vides, que disse ter plantado de barcellos trazidos da França, no curto espaço de tempo (dez mezes) que aqui esteve, não lhe deram fructos. Elle animou, no entanto, aos seus successores e novos immigrants, que insistissem na cultura da videira e do

trigo, pois, certamente, seus esforços seriam coroados de excellentes resultados.

Quanto ao "Trigo e "Centeio" que semearam, apesar do defeito do preparo do solo, nasceu bem, desenvolveu espiques e começava a granar quando elle voltou. Acreditava que, aproveitadas as sementes do mesmo para novas culturas, por certo, a acclimação se daria e taes cereaes poderiam ser cultivados com vantagens sobre a Europa.

A fabricação do "Cauin", bebida fermentada que os indigenas tupinambás usavam nas suas festas, vem explicada admiravelmente nas paginas 148-9. Ha entre esta descripção e a referida na pagina 76 deste livro uma semelhança tendente a fazer pensar num plagio. HANS STADEN, que foi o primeiro a descrever o preparo dessa bebida, tão detalhadamente, não se referiu, no entanto, ao preparo do "Kawi", do "Milho". Isto fez LERY, na pagina 149 do seu livro. Disse elle que o "Milho" é também primeiramente posto a ferver e depois de macio mastigado e sujeito aos mesmos processos indicados para a "Mandioca". O nome indigena para a bebida registrado aqui é "Caouin" e mais uma vez LERY repete que o trabalho da sua preparação é feito exclusivamente pelas mulheres, e que os homens, para se justificarem, affirmam que a bebida não ficaria boa se elles se mettessem a fabrical-a. A "Mandioca" e o "Milho" crescem nesta terra todo o anno e são cultivados em todo o paiz, de modo que a bebida referida é e pode ser preparada sempre em quantidade. Teve LERY occasião de ver numa só aldeia para mais de trinta potes grandes da mesma e accrescentou que cada um desses potes comportava mais de sessenta pintas (meia canada) de "Cauin". Aliás outros já disseram antes, que os indigenas eram mui dados ao uso dessa bebida e que a sorviam com gaudio, — como ainda o

fazem hoje no interior do nosso paiz, — durante dois e tres dias seguidos, emquanto se entregam ao festim e a dança. Emquanto bebem, os indios não comem e quando comem não bebem. Tambem isso concorda com o observado por nós em Matto Grosso, nos annos de 1908-1914.

A historia contada pelo tupinambá a LERY, que é registrada na pagina 154, traz o termo "Carameno", para designar os barris ou pipotes de vinho que tomaram dos portuguezes num assalto dado aos navios dos mesmos. Isto parece provar o que dissemos na pagina 129 que o termo "Carameno" era empregado genericamente para as "Cabaças" (*Lagenaria vulgaris* SER.) e pyxidios de *Lecythis* emfim, vasos naturaes.

Na pagina 182, cap. XI, onde LERY trata da descripção dos differentes animaes indigenas e suas vantagens ou inconvenientes, encontramos a indicação do "Couroc", conforme dissemos na pagina 128 deste trabalho. Para remediar e evitar o "Bicho do Pé", — que elle cita com o nome de "Tou" e tambem refere como descripto das Indias Occidentaes, como "Nigua", — disse: "*Or, pour y remedier, nos Ameriquains se frottent tant les bouts des orteils qu'autres parties où elle se veulent nicher, d'une huile rougeastre & espaisse, faite d'un fruict qu'ils nomment Couroc, lequel est presque comme une chataigne en l'escorce: ce qu'aussi nous faisons estans par delá. Et diray plus, que cest onguent est si souverain pour guerrire les playes, cassures & autres douleurs qui surviennent au corps humain, que nos sauvages cognoissant sa vertu, le tiennet aussi precieux que sont aucuns par deça, ce qu'ils appellent la sainte huile. Aussi le barbier du navire oit nous repassames en France, l'ayant experimentee en plusieurs sortes en apporta dix ou douze grans pots pleins: & autant de graisse humaine qu'il avoit recueillie quand les sauvages cuisoyent & rostissoyent leurs prison-*

*niers de guerra, à la façon que ie diray en son lieu.*" No cap. CXXIV, GABRIEL SOARES DE SOUZA, referiu-se também ao "Bicho do Pé", mas não tratou ali do remedio aqui indicado. Ao nosso ver este unguento, aqui dado com o nome de "Couroc" — por THEVET referido como "Hiboucouhu", — é, de facto, da *Myristica officinalis*, MART., mencionada na pagina 129 que hoje conhecemos pelo nome de "Oucuúba" ou "Bicuhya".

Passando agora para o segundo volume da obra de LERY, deparamos na pagina 9, cap. XIII, com u'a nota interessante sobre o "Pão Brasil": *"Entre les arbres plus celebres & maintenant cogneus entre nous, le bois de Brésil (duquel aussi ceste terra a prins son nom à nostre esgard), à cause de la teinture qu'on en fait, est des plus, estimez, & en feray ici la description. Ceste arbre done, que les sauvages appellent Araboutan, croist ordinairement aussi haut & branchu que les chesnes es forests de ce pays, & s'en trouve de si gros que trois hommes ne sçavroyent embrasser un tel pied. Et..... il a feuilles comme celle du buis (buxo), toustefois de couleur tirant plus sur le vert gays, & ne porte cest arbre aucun fruict."* Em seguida refere as difficuldades que a extracção dessa madeira representava e disse que, sem o auxilio dos indios, certamente os navegadores não carregariam um navio d'elle em menos do que um anno. Os aborigenes faziam, no entanto, este trabalho todo em pouco tempo. Derrubavam as arvores, fendiam-nas em achas, que arredondavam novamente para poderem transportal-as nos hombros nús até ao porto de embarque, e assim carregavam-se os navios com esta preciosa essencia lenhosa tinctorial, a troco de algumas camisas, contas, facas e bugigangas outras, que davam aos aborigenes pelo serviço.

Elle refere que a tinta da madeira é tão indelevel, que, desejando um dia branquear a sua camisa, juntou á agua em que a lavava, alguns cavacos da mesma e que obteve dest'arte não uma camisa alva, mas vermelha.

As duas palmeiras citadas como "Gerau" e "Iry", na pagina 14, são as mesmas já mencionadas mais atrás por outros autores. O "Ayri" (*Astrocarium ayri* MART.) é tambem comparado com o "Ebano", conforme tivemos occasião de mostrar na pagina 125.

As differentes madeiras: amarellas, roxas, brancas como papel, vermelhas como o proprio "Páo Brasil", que os indigenas usavam para manufacturarem as suas clavas, arcos e flechas, bem como outros instrumentos para differentes usos, vêm referidas. Do "Copa-u", semelhante á "Nogueira", sem produzir nozes todavia, disse que fornece excellente madeira para moveis. Parece-nos que devia ser a "Copahyba" (*Copaifera Langsdorffii* DESR ou especie affim). O perfume do "Páo Rosa" (*Dalbergia cearensis* DUCKE ou quem sabe: *D. nigra* Fr. ALL.), o envelou de tal modo que o reputou maravilhoso. Ao contrario maldisse o "Ahouai" (*Thevetia ahouai* (L.) D. C.), que cortado ou quando queimado desprende um cheiro tão desagradavel que ninguem pode parar perto. A descripção que faz dessa arvore como do uso das cascas dos fructos é identica a já referida no trabalho de THEVET.

"Hivouraré" é a mesma arvore mencionada por THEVET como "Hivourahé", isto é, a maravilhosa *Prodiosia glyciphloea* (MART. & EICHL.) KUHLM. A sua descripção merece ser transcripta: "Hivouraré, ayant l'escorce de demi doigt d'espais, & assez plaisant á manger, principalement quand elle vient fraichement de dessus l'arbre est (ainsi que ie l'ay ouy affermer á deux apotticaires, qui avoyent passé la mer avec nous) une espece de



Gaiat. *Et de fait, les sauvages en usent contre une maladie qu'ils nomment Pians, laquelle, comme ie diray ailleurs, est aussi dangereuse entre eux qu'est la grosse verole pardeça*". O sabor da casca, que outros, como vimos, compararam ao de "Alcaçuz", é adocicado, donde a arvore proveio o nome de "Casca Doce" ou "Buranhen".

*"L'arbre que les sauvages appellent Choyne est de moyenne grandeur; a les feuilles presque de la façon & ainsi vertes que celles du laurier; & porte un fruit aussi gros que la teste d'un enfant, lequel est forme comme un oeuf d'austruche, & toutesfois n'est pas bon á manger. Mais parce que ce fruit a l'escorce dure, nos Toüoupinambaoults en reservant de tous entiers qu'ils percent en long & á travers, its en sont l'instrument nommé Maracá (Duquel l'ay fait & feray encor mention) comme aussi tant faire traffes ou ils boivent qu'autres petits vaisseaux, desquels ils se servent á autre usage, ils en creusent & fendent par le milieu*". Dahi conclue-se que nesta região a *Crescentia cujete* L. recebia o nome de "Choyne".

A "Sabaucaïé" que é citada e descripta em seguida não deixa tambem nenhuma dúvida em ser a *Lecythis Pisonis* Camb. PIERRE BOURDON foi como affirma LERY, o marceneiro torneador artista, que já naquella época fabricava destes pyxidios os mais bellos vasos, que offercidos foram a VILLEGaignon. Tão grande presente, este porém, nem por isso, reconheceu. Mais tarde, diz LERY, retribuiu esta gentileza fazendo afogar no mar o offerente, devido ao facto de ser evangelico. Foi, portanto um huguenotte ou calvinista, que, talvez, primeiramente torneou vasos artisticos de pyxidios de "Sapucaya" e de outras madeiras bonitas aqui no Brasil.

*"Il y a au surplus, en ce pays lá, un arbre qui croist haut élevé, comme les cormiers par deçá & porte un fruit nommé Acaiou par les sauvages, lequel est de la gros-*

seur & figure d'un oeuf de poule. Mais, au reste quand ce fruit est venu à maturité, estant plus jaune qu'un coing, il est non seulement bon a manger, mais aussi ayant un jus peu aigret, & neantmoins agreable à la bouche: quand on chaut ceste liqueur rafraichit si plaisamment qu'il n'est possible de plus: toutesfois estant assez mal aise a abbattre de dessus ces grands arbres, nous n'en pouvions gueres avoir autrement, sinon que les guenons montans dessus pour en manger, nous les faisoient tomber en grande quantité". Embora o nome tente a se pensar no "Cajú" (*Anacardium occidentale* L.) a descrição bem feita da arvore elevada e dos fructos em forma de um ovo, nos autorizam a dizer que se tratava da *Spondias purpurea* L. que conhecemos pelo nome de "Acajá" ou "Acajú". Os fructos não tem a castanha externa como nol-as apresentam os pedunculos inflatos fructiformes do "Cajú" commum, são, ao contrario, fructos verdadeiros, perfeitamente em forma de um ovo de gallinha, de 5-6 cm. sobre 2-3 cm. Poderia-se pensar tambem em *Anacardium giganteum* HANCE, que é arvore muito alta, mas com isto não concordam os fructos e nem esta especie apparecia no Rio de Janeiro. Ali era frequente a referida *Spondias*, mas, como vimos, já naquella época abatiam-na para apanharem os fructos e assim pouco a pouco foi extincta, como está sendo destruido o "Abio" *Pouteria caimito* (R. ET P.) RADLK.) no Pará e Amazonas, onde vimos, muitas vezes, os seringueiros tombando enormes arvores da mesma para colherem os seus fructos.

"Pacoaire est un arbrisseau croissant communement de dix ou douze pieds de haut: mais quant à la tige, combien qu'ils s'en trouve qui l'ont presque aussy grosse que la cuisse d'un homme, tant y a qu'elle est si tendre qu'avec une espee bien trenchante vous en abbattrez & met-

trez un par terre d'un seul coup. Quant à son fruit que les sauvages nomment Paco, il est long de plus de demi-pied, & de forme assez ressemblant à un concombre, & ainsi jaune quand il est meur: toutesfois croissant toujours vingt ou vingt cinq, ferrez tous ensemble en une seule branche, nos Américains soutenir d'une main, les emportent en ceste sorte en leurs Maisons. Touchant la bonté de ce fruit, quand il est venu à sa iuste maturité, & que la peau laquelle se leve comme celle d'une figue fraiche, en est ostee, un peu semblablement grumeleux qu'il est, vous diriez aussi en le mangeant que c'est une figue. Et de fait, à cause de cela, nous autres François, nommions ces pacos figues: vray est qu'ayant encores le goust plus doux & savoureux que les meilleures figues de Marseille qui se pouissent trouver, il doit estre tenu pour l'un des beaux & bons fruits de ceste terre du Brésil. Les histoires recontent bien que Caton retournant de Carthage à Rome, y apporta des figues de merveilleuse grosseur: mais parce que les anciens n'ont fait aucune mention de celle dont ie parle, il est vray-semblable que ce n'en estoyent pas aussi. Au surplus les feuilles du Paco-aire sont de figure assez semblable à celle de *Lapathum aquaticum*: mais au reste estans si excessivement grandes que chacune a communement six pieds de long, & plus de deux de large, ie ne croy pas qu'en Europe, Asie, ni Afrique il se trouve de si grandes & larges feuilles..... Il est vray que n'estans pas espesses à la proportion de leur grandeur, ainsi au contraire fort minces, & toutesfois se levans tousiours toutes droites: quand le vent est un peu impetueux (comme ce pays d'Amérique y est fort suiet) n'y ayant que la tige du milieu de la feuille que puisse resister, tout le reste à l'entour se descoupe de telle façon, que les voyans un peu de loin vous iugeriez de prime face que ce sont grandes

*plumes d'Austruches, dequoy les arbrisseaux sont revestus*". Em face desta descripção que se deduz?. Bananas de mais ou menos meio pé de comprimento, feição de um pepino bem amarello, quando bem maduras macias e saborosas como figos dos melhores que se pode imaginar e desejar, mas mais doces ainda. Não são, nem podem ser senão da *Musa paradisiaca* L. subsp *sapientum* (L.) O. KTZE. var. *martabanica* BAKER ou seja a nossa deliciosa "Banana Figo", pois é por isto mesmo que já naquella época os francezes a denominaram: "*Figues*", "Figos". A "Banana da Terra" não possui os caracteristicos descriptos por JEAN DE LERY. Ella tem um pé de comprimento e não é saborosa assim em estado natural e nem tão amarella quando madura. No entanto, já vimos e ainda veremos mais adiante, que tambem esta existia e com ella outras variedades.

"*Quant aux arbres portant le cotton, lesquels croissent en moyenne hauteur, il s'en trouve beaucoup en ceste terre du Brésil: la fleur vient en petites clochettes jaunes comme celles des courges ou citrouilles de par deça: mais quand le fruict est formé il a non seulement la figure approchante de la feinte des costeaux de nos forest, mais aussi quand il est meur, se fendant ainsi en quatre, le cotton (que les Ameriquains appellent Amen-iou) en sort par tousseaux ou floquets, gros comme est-euf: au milieu desquels il y a de la graine noire.*". E ahí temos o *Gossypium barbadense* L. tal qual elle era cultivado então.

Interessante é que as indigenas fiavam o algodão e o teciam com a mesma perfeição que o poderiam ter feito na mesma época os povos considerados mais adiantados, se dispuzessem de tão poucos recursos mechanicos quanto ellas. As redes e cordas eram feitas dessa fibra.

A laranja, que os indios denominavam: "Morgoniba", como o limoeiro, já eram cultivados e se multiplicavam quasi espontaneamente. No entanto, — diz LERY — os francezes, nas cercanias da Bahia de Guanabara, nunca obtiveram successos apreciaveis na cultura da "Canna de Assucar", que os portuguezes, mais para o norte e tambem nas cercanias de S. Vicente, cultivavam e exploravam com real vantagem. As taquara-assús, tenros emquanto verdes, mas rijos e durissimos depois de seccas, eram pelos nativos aproveitadas para, fendidas em quatro ou mais partes, servirem ao preparo das pontas das suas flechas.

"Os nativos vivem em pequenos aldeamentos na terra da America, na qual ha", — disse LERY — "uma infinidade de outras hervas de flores odoriferas, que a tornam bella e agradável". O clima, abundancia de chuvas com trovoadas, fazem com que a flora esteja em eterna primavera.

E, como tem sido contestada ás vezes a existencia do celebre "Abacaxy", na terra brasilica, permitta-se não transladar para aqui as palavras que lhe dedicou este francez: "*Quant aux plantes & herbes, dont ie veulx aussi faire mention, ie commenceray par celles desquelles, a cause de leurs fruicts & effects, me semblent plus excellentes. Premièrement la plante qui produit le fruit nommé par les sauvages Ananas, est de figure semblable aux glaïeuls, & encores ayant les feuilles un peu courbees & canelees tant a l'entour, plus approchantes de celles d'aloës. Elle croist aussi non seulement emmoncelee comme un grand chardon, mais aussi son fruit, qui est de la grosseur d'un moyen melon, & de façon comme une pomme de pin, sans pendre ni pancher de costé ni d'autre, vient de la propre sorte de nos artichaux. Et au reste ces ananas sont venus à maturité, estant de couleur iaune azuré,*

ils ont une telle odeur de framboise, que non seulement en allant par les bois & autres lieux ou ils croissent, on les sent de fort loin, mais aussi quant au goust fondans en la bouche & estant naturellement si doux, qu'il n'y a confitures de ce pays qui les surpassent: Le tiens que c'est le plus excellent fruict de l'Amérique. Et de fait, moy-mesme estant par delá, en ayant pressé tel dont i'ay fait sortir pres d'un verre de suc, ceste liqueur ne me sembloit pas moindre que malfaine. Cependant les femmes sauvages nous en apportoyent pleins de grands paniers, qu'elles nomment panacons, avec de ces pacos dont i'ay nagueres fait mention, & autres fruicts lesquels nous avions d'elles pour un pigne ou pour un mirouer". Temos, portanto aqui a confirmação quasi *ipso literis* do que foi dicto por NOBREGA pag. 106 e por THEVET, como vimos na pag. 128 deste trabalho. Essa asserção não é para admirar, porque ainda em nossos dias, quando o "Abacaxy" já é conhecido e cultivado intensivamente em varias regiões do globo, todos os que o provam pela primeira vez, sentem-se arrastado a lhe tecer os mesmos elogios.

Quanto nos convinha dizer á respeito do "Tabaco" ou "Petum", que tambem LERY descreve na pagina 25 do seu livro II, já deixamos exarado na pagina 93. Esse autor contradisse, porém, ahi ao seu desafecto THEVET, por haver este pretendido garantir para si a gloria de haver introduzido sementes desta planta na Europa. MARTIUS ("Fl. Br." vol. X, pag. 191) externou por isto as suas duvidas á respeito da identidade das plantas registradas pelos dois escriptores e chegou a dizer que talvez a planta vista por LERY tivesse sido a *Nicotiana Langsdorffii* WEINM. Disse mais que nenhuma das duas especies: *Nicotiana tabacum* e *N. rustica* foi encontrada no territorio brasilico em estado selvagem, mas isto, não nos autorisa, todavia, a concluirmos dahi que não tives-

se existido aqui a primeira dellas por occasião do descobrimento do nosso paiz. Acreditamos que a planta observada por LERY pudesse ter sido a *N. Langsdorfii* e aquella descrita por THEVET e outros a *N. tabacum*, mas, neste caso ambas eram pelos nativos distinguidas pelos mesmos nomes. A penultima temos encontrado effectivamente frequentes vezes em estado selvagem, nas mattas frescas e humidas da Serra do Mar e a ultima asselvajada em todos os recantos do Brasil, onde alguma vez tenham existido seres humanos.

Na pagina 25 é mencionado o seguinte: *l'ay aussi veu par delá une maniere de choux, que les sauvages nomment caiou-a, desquels ils font quelquefois du potage: & ont les feuilles aussi larges & presque de mesme forme que celles du Nenufar (Nuphar) qui croist sur les marais de ce pays.* E' fora de duvida que a planta citada aqui com o nome indigena de "Caiou-a", com aspecto semelhante ao "Nenufar" e que dá batatas, não pode ser outra cousa senão a "Taióba" (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.) que mais tarde outros autores citaram com o nome de "Taiazes" ou simplesmente "Taiá". Não se terá derivado dahi o nome dos indios que habitam o noroeste de S. Paulo, e que chamamos "Caiuás"?!

Veja-se a descripção em seguida, que trata da "Batata Doce" e suas variedades: "...encore en ont-ils d'autres qu'ils appellent Hetich, lesquelles non seulement croissent en aussi grande abondance en ceste terre du Brésil, que font les raves en Limosin & en Savoye, mais aussi il s'en trouve communement d'aussi grosses que les deux poings, & longues de pied & demi, plus ou moins. Et combien que les voyant arrachées hors de terre, on jugeast de prime face a la semblance qu'elles fussent toutes d'une sorte, tant y a neantmoins, d'autant qu'en cuisant les unes devienment violettes, como certaine pas-

tenades de ce pays, les autres jaunes comme coins, & les troisiemes blanchastres j'ay opinion qu'il y en a de trois especes. Mais quoy qu'il en foit, je puis affeurer, que quand elles sont cuites aux cendres, principalement celles qui jaunissent, elles ne sont pas moins bonnes à manger que les meilleures poires que nous ayons. Quant a leurs fueilles, lesquelles traissent sur terre, comme hedera terrestris, elles sont fort semblables à celles des concombres, ou des plus larges espinars qui se puissent voir par deçà non pas toutesfois qu'elles foyent si vertes, car, quant à la couleur, elle tire plus à celle de vitis alba. Au reste parceque elles ne portent point de graines, les femmes sauvages, songneuses au possible de les multiplier, pour ce faire ne font aucune chose sinon (oeuvre merveilleuse en l'agriculture) d'en couper par petites pieces, comme on fait icy les carotes pour faire salades, & semans cela par les champs, elles ont, au bout de quelques temps, autant de grosses racines d'Hetich qu'elles ont semé de petits morceaux. Toutesfois parce que c'est la plus grande manne de ceste terre du Brésil, & qu'allans par pays on ne voit presque autre chose, je croy qu'elles viennent aussi pour la plus part sans main mettre". E' digno notar a admiração de LERY: "Obra maravilhosa da agricultura". Elle confessa com isto que existia a arte agricola entre os indios.

Vejamos agora como nos apresentou o "Amendoim"  
 "Les sauvages ont semblablement une sorte de fructs, qu'ils nomment manobi, lesquels croisans dans terre comme truffes, & par petits filemens s'entretenans l'un l'autre, n'ont pas le noyau plus que celui de noisettes franches & de mesme goust. Neantmoins ils sont de couleur grisatre, & n'en est pas la croise plus dure que la grouse d'un pois: mais de dire maintenant s'ils ont fueillets & graines, combien que i l'aye beaucoup de fois mangé



*de ce fruict, je confesse ne l'avoir pas bien observé, & ne m'en souviens pas*". Esta última explicação justifica a comparação pouco feliz da *Arachis hypogaea* L. com um cogumelo que cresce no chão enredado um com outro por meio de finos filamentos. Os pedunculos dos legumes representaram ali estes filamentos e a côr esbranquiçada e rugosa da casca o aspecto do fungo. O sabor das "Avelans" comparado ao do amendoin serve em falta de outra cousa conhecida e demonstra que realmente o "Amendoim" não era conhecido na Europa antes do descobrimento da America.

*"Il y a aussi quantité de certain poyvre long, duquel les marchant par deçá se servent seulement à la teinture: mais quant à nous sauvages, le pilant & broyant avec du sel, lequel (retenant expressement pour cela de leau de mer dans des soffes) ils sçavent bien faire, appellans ce meslange Ionquet, ils en usent comme nous faisons de sel sur table: non pas toutesfois ainsi que nous, soit en chair, poisson ou autres viandes, ils salent leurs morceaux avant que les mettre en la bouche, car eux prenant morceau le premier & a part, puisant puis apres avec les deux doigts à chascune fois de ce Ionquet, & l'avalant pour donner saveur à leur viande*". A comparação aqui feita com a "Pimenta Longa", demonstramos, em primeiro lugar que LERY foi um observador admiravel. Quem não veria entre as espigas de fructos daquela Piperacea (*Piper longum* L.) e as do *Eryngium foetidum* L. o vulgo "Coentro do Sertão" ou "Nhamby" uma semelhança flagrante?! Elle não nos deixou o nome da herva que descreveu, mas apenas o do molho que das raizes e sal, os aborigenes, preparavam para condimentarem os boccados de carne no momento de mettel-os na bocca. Parece até haverem aprendido aquillo dos antigos judeus, que na festa dos pães asmos comiam a carne con-

dimentada com aservas amargas. Amargas e fétidas são as raizes e fructos do *Eryngium foetidum* L., esta planta americana, então dispersada e aproveitada desde o Mexico até ao sul do Brasil. Quem nol-a descreveu também admiravelmente, mas com menor felicidade de comparação, foi GABRIEL SOARES DE SOUZA, no final do capitulo LXVI, onde elle diz, como veremos: "*Ha uma herva, que se chama Nhamby, que se parece na folha com coentro, e queima como mastruço, a qual comem os indios e os mestiços crua, e temperam as panellas dos seus manjares com ella, de quem he muito estimada*". Sim e estimada continua ella ainda hoje nos sertões da Bahia, onde a aproveitam para as muquecas e outros pratos.

"*Finalment il crois en ce pays là une sorte d'aussi grosses & larges feves que le pouce, lesquelles les sauvages appellent commanda-ouassou, comme aussi de petits pois blancs & gris, qu'ils nomment commandà-miri. Semblablement certaines citrouilles rondes nommees par eux Maurougans fort douces à manger*". A primeira destas tres plantas se nos evidencia immediatamente como a *Mucuna altissima* D. C.; se fôr comestivel será, porém a "Fáva" (Veja-se pag. 211 e 212) (*Phaseolus lunatus* L.), que já foi mencionada mais atraz na pagina 107 etc. E' como quem diz: "Feijão Grande" porque "Comandá" é "Feijão" ou "Fava". A segunda é o proprio "Feijão", "Comandà-mirim" (*Phaseolus vulgaris* L.) de que possuam, como se vê, duas variedades uma branca e outra cinzenta, além de muitas outras que LERY não viu ou não quiz referir. A terceira planta, semelhante á uma abobora, é como deprehendemos do proprio nome indigena, "Maurougans", a "Moranga" (*Cucurbita maxima* (DUCHTR.). GABRIEL SOARES DE SOUZA volta a nos falar nesta

planta no capitulo XLVI, onde pela mesma ordem tratou das plantas supra mencionadas e muitas outras affins.

As madeiras: vermelha e negra citadas na pagina 32, como usadas pelos aborigenes para a confecção dos seus tacápes e a ultima tambem para os arcos, devem ser: a primeira o proprio "Páo Brasil" e a ultima a "Caviuna" (*Dalbergia nigra* ALLEMÃO tambem conhecida como "Jacarandá Preto". Pode ser, porém, que tivessem usado igualmente o "Ipéuva" ou "Páo d'arco" (*Tecoma impetiginosa* MART.) O nome "Páo d'arco" que foi registrado por MARTIUS, que descreveu a especie, faz suppor que esta tivesse sido a mais usada graças a sua flexibilidade e alta resistencia, e a isso deve-se haver ella conservado até os nossos dias o nome de "Páo d'Arco".

As cordas para os arcos eram torcidas de fibras de "Tocon" que é o mesmo "Tucum" (*Astrocarum campestre* MART.) bem como muitas especies maiores e outras do genero (*Bactris*). Estas preciosas fibras, de que ainda teremos de tratar mais adiante, infelizmente ficaram pouco depois em completo esquecimento e somente agora voltam a preoccupar novamente os industriaes. "*Les cordes de ces arcs sont faits d'une herbe que les sauvages appellent Tocon, bien qu'elles soyent fort desliees, sont neantmoins si fortes qu'un cheval tireroit*". Ahi temos a extrema resistencia das linhas feitas com taes fibras de palmeiras.

A descripção da flecha indigena é admiravel: "*Quant à leurs fleches, elles ont environ une brasse de longueur, & sont faites de trois pieces: assavoir le milieu de roseau, & les deux autres parties de bois noir, & sont ces pieces si bien raportees, iointes & liees, avec de petites pelures d'arbres, qu'il n'est pas possible de les mieux agencer. Au reste, elles n'ont que deux empenons, chacun d'un pied de long, lesquels (parce qu'ils*

*n'usent point de colle) sont aussi fort proprement liez & accommodez avec du fil de cotton. Au bout d'icelles, ils mettent aux unes des os pointus, aux autres la longueur de demi pied de bois de cannes seiches & dures, faites en façon de lancette, & picquant de mesmes & quelque fois le bout d'une queue de raye laquelle (comme l'ay dit quelque part), est fort venimeuse".* E ainda actualmente os aborígenes fabricam as suas flechas exactamente assim, como tivemos ocasião de verificar nos sertões de Matto Grosso e Pará nos annos de 1909-1911. A parte central é uma taquarinha, as extremidades variam. Especialmente a ponta indica sempre a natureza ou fim para que são feitas. Veja-se, por exemplo, o que descreveu ROQUETTE PINTO, na "Rondonia" pag. 183-4, no anno de 1917. Os aborígenes são os povos mais conservadores que conhecemos. Depois de quatro séculos a sua industria e agricultura são a mesma cousa que foram em 1500 e com certeza eram então o que tinham sido ha mil annos antes. Parece até que o homem americano tinha chegado á perfeição com a "vida simples". Com poucos recursos se suppria, defendia e vivia.

Nas paginas 70-71 temos a descripção das danças e da festa dos maracás. Digno de nota ali é que o cigarro passa a ser um longo tubo em cuja extremidade é posto o fumo e aspirada a fumaça atravez do mesmo, para depois ser soprada sobre os circumstantes, como se assim o feiticeiro quizesse transmittir-lhes o seu espirito. A dança é descripta tal qual como ainda hoje se pode apreciar o "Cururú" em Matto Grosso e na Bolivia oriental. E' uma marcha monotona, em que o pé direito bate mais forte sobre o chão. A canção é simples e muito primitiva. "Hé, hua, hua, hua" e assim se marcha bebendo "Chicha", uma noite ou duas a fio sem esmorecer, como observamos tantas vezes em Matto Grosso.

E' possivel que alguma planta mencionada por JEAN DE LERY, tenha escapado á nossa rebusca botanica, porque nos capitulos em que descreveu á guerras, a religião e outros costumes indigenas, tambem referiu algumas vezes plantas das suas roças, mas, o principal da sua obra referente ao assumpto que neste trabalho nos interessa foi examinado e identificado.

---

## PERO DE MAGALHÃES DE GANDAVO

PERO DE MAGALHÃES DE GANDAVO, autor da: "Historia da Provincia de Santa Cruz", publicada em 1576, é um dos historiadores do século XVI a respeito de cuja patria discutem belgas e portuguezes. Estes dizem ser natural de Braga, descendente de flamengo e aquelles affirmam que nasceu em Gand, de onde lhe adveio o sobrenome de "Gandavo". Fôra de duvida, é porém, que o seu pae foi natural da Belgica e que PERO se criou em Braga e veio ao Brasil e depois abriu escola num logarejo entre o Douro e o Minho e ali se casou e sempre se portou como grande humanista e excellente latino.

Os motivos que o levaram a escrever a sua "Historia" já mencionamos na pagina 14 e das mesmas palavras suas conclue-se que o objectivo essencial do livro foi dar uma injeccão de brio nos portuguezes, que elle considerava seus patricios. De accordo com o que ali lemos evidencia-se o facto que os luzitanos realmente se occupavam mais com as conquistas territoriaes e aquisição de escravos do que com o estudo da natureza e do

aproveitamento racional das suas produções em nossa terra. Os trabalhos commentados ha pouco: de THEVET e de LERY, lhe deviam ser conhecidos, porque elle disse textualmente: "*Porém, já que os estrangeiros a tem noutra conta, e sabem suas particularidades melhor e mais de raiz que nós (aos quaes lançaram já os portuguezes fora della à força darmas per muitas vezes) parece cousa decente e necessaria terem tambem os nossos naturaes a mesma noticia*".

A narrativa feita por GANDAVO é singela, e contém exaggeros que precisam ser desculpados considerando-se a época em que escreveu. Assim a historia do "Hipupiára", o celebre monstro marinho que disse ter sido morto nas praias de S. Vicente, precisa ser reduzida a um simples encontro naquellas paragens de um Leão Marinho, que levado das plagas mais meridionaes por qualquer temporal maritimo foi encontrar a morte ali. Aliás isto já foi esclarecido pelo DR. ARTHUR NEIVA, que, a pagina 76 do seu "Esboço Historico sobre a Botanica e Zoologia no Brasil" (1929) disse tratar-se do *Otaria jubata* FORST. Como ainda frequentemente apparecem "Pinguins" desgarrados dos mares do extremo sul, nas aguas do Rio de Janeiro, não é para admirar que naquella remotissima era tivesse apparecido tambem o "Leão ou Lobo-Marinho". GANDAVO é apenas exaggerado quando descreve as dimensões do animal. Mas, em synthese, podemos dizer que no demais as suas narrativas são mais fidedignas que as dos dois autores commentados por ultimo, que a cada passo fazem presuppôr milagres onde apenas agiu a astucia ou a força superior physica ou moral. No entanto, não se pode dizer que GANDAVO não tivesse sido religioso. Na pagina 3 do seu livro evidencia-se a sua devoção ao catholicismo nas seguintes palavras: "*... e chamemol-a Provincia de Santa Cruz, como em*

*principio, porque assi o amoesta tambem aquelle illustre e famoso escritor João de Barros na sua primeira Década, tratando deste mesmo descobrimento; porque na verdade mais he destimar, e melhor sôa nos ouvidos da gente Christã o nome de hum pão em que se obrou o mysterio de nossa redenção que o doutro que nam serve mais que de tingir pannos ou cousas semelhantes”.*

GANDAVO repetiu tambem as expressões sobre a grandeza da natureza brasilica que já encontramos nos escriptores anteriores a elle: “*Esta Provincia he à vista muito deliciosa e fresca em gram maneira: toda esta vestida de muy alto e espesso arvoredado, regada com as aguas de muitas e muy preciosas ribeiras de que abundantemente participa toda a terra, onde permanece sempre a verdura com aquella temperança da primavera que cá nos offerece Abril e Mayo”.*

O Capitulo V, traz o seguinte que nos interessa: *Sam tantas e tam diversas as plantas e hervas que ha nesta Provincia, de que se podiam notar muitas particularidades, que seria couza infinita escrevellas aqui todas, e dar noticias dos effectos de cada huma meudamente. E, por isso nam farey mençam senam, de algumas em particular, principalmente daquellas, de cuja virtude e fruto participam os Portuguezes. Primeiramente tratarci da planta e raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que la comem em lugar de pão. A raiz se chama Mandioca, e a planta de que se gera he da altura de hum homem pouco mais ou menos: quando a querem plantar em alguma roça cortamna e fazemna em pedaços, os quaes metem debaixo da terra, depois de coltivada, como estacas. e dahi tornam arrebentar outras plantas de novo: e cada estaca destas cria tres ou quatro raizes e dahi pera cima (segundo a virtude da terra em que se planta) as quaes põe nove ou dez mezes em se criar; salvo em Sam*



*Vicente que põem tres annos por causa da terra ser mais fria. Estas raizes a cabo deste tempo se fazem muy grandes à maneira de Inhames de S. Thomé, ainda que as mais dellas sam compridas, e revoltas da feição de corno de boy. E depois de criadas desta maneira, se logo as nam querem arrancar pera comer, cortamlhe a planta pelo pé, e assi estas raizes cinco ou seis mezes debaixo da terra em sua perfeição sem se damnarem: e em Sam Vicente se conservam vinte, e trinta annos da mesma maneira (E' um pouco forte, mas vae por conta delle). E tanto que as arrancam põemnas a curtir em agoa tres ou quatro dias, e depois de curtidas, pizamnas muito bem.*

*Feito isto metem aquella massa em humas mangas compridas e estreitas que fazem de humas vergas delgadas, tecidas à maneira de cesto, (que é o tipity) e ali a espremem daquelle sumo de maneira que nam fique delle nenhuma cousa por esgotar: porque he tam peçonhento e em tanto extremo venenozo, que se huma pessoa ou qualquer outro animal o beber, logo naquelle instante morrerá. E depois de assi a terem curado desta maneira põem hum alguidar sobre o fogo em que a lançam a qual está meixendo huma India até que o mesmo fogo lhe acaba de gastar aquella humidade e fique enxuta e disposta pera se poder comer que será por espaço de meia hora, pouco mais menos. Este é o mantimento que chamam farinha de pão, com que os moradores e gentio desta Provincia se mantem. Ha todavia farinha de duas maneiras: uma se chama de guerra e outra fresca. A de guerra se faz desta mesma raiz, e depois de feita fica muito seca, e torrada de maneira que dura mais de hum anno sem se damnar. A fresca é mais mimosa e de melhor gosto: mas nam dura mais que dous ou tres dias, e como passa delles logo se corrompe. Desta mesma mandioca, fazem outra maneira de mantimento que cha-*

*mam beijús, os quaes sam de feição de obreas, mas mais grossos e alvos, e alguns delles estendidos da feição de filhós. Destes uzam muito os moradores da terra, principalmente os da Bahia de todos os Santos, porque sam mais saborosos e de melhor desistão que a farinha*". Pelo exposto percebe-se nitidamente que GANDAVO só viu fazer a farinha d'água e que para obter a explicação das duas especies de farinha, que vira mencionadas e observara, preferiu desistir de entrar na explicação do modo como a ultima é preparada. A planta em questão é, porém, a "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.).

"*Tambem ha outra casta de mandiôca que tem diferente propriedade desta, a que por outro nome chamam aipim, da qual fazem bôlos em algumas Capitánias que parecem no sabor que excedem o pão fresco deste Reino. O çumo desta raiz nam he peçonhento como o que sae da outra, nem faz mal a nenhuma couza ainda que se beba. Tambem se come a mesma raiz assada como batata ou inhame: porque de toda a maneira se acha nella gosto*". Temos, portanto ahí o "Aipi" (*Manihot dulcis* (GMEL) PAX.).

"*Além deste mantimento, ha na terra muito milho zaburro de que se faz pão muito alvo*", (*Zea Mays* L.) portanto pão de fubá de milho. Certamente refinado e previamente escaldado como convem para ser panificavel. "*E muito arroz*" (*Oryza sativa* L. ou outra especie cultivada pelos aborigenes, porque, como vimos na pagina 34, o "Arroz" estrangeiro, só foi introduzido no Brasil por volta de 1745). "*E muitas favas de diferentes castas, e muitos legumes outros que abastam muito a terra*". Entre estas "Favas" certamente figuravam: o *Phaseolus lunatus* L. e tambem o "Feijão" (*P. vulgaris* L.) de que já se tratou mais atrás.

Vejamos agora como tratou da "Bananeira": "*Huma planta se dá tambem nesta Provincia, que foy da Ilha de Sam Thomé, com a fructa da qual se ajudam muitas pessoas a sustentar na terra. Esta planta he muy tenra e nam muito alta, nam tem ramos senam humas folhas que serão seis ou sete palmos de comprido. A fruitas della se chamam bananas: parecemse na feição com pepinos, e criamse em cachos: alguns delles ha tam grandes que tem de cento e cincoenta bananas para cima, e muitas vezes he tamanho o pezo dellas que acontece quebrar a planta pelo meio. Como sam de vez colhem estes cachos, e dali a alguns dias amadurecem. Depois de colhidos cortam esta planta porque nam frutifica mais que a primeira vez: mas tornam logo a nacer della huns filhos que brotam do mesmo pé, de que se fazem outros semelhantes. Esta fruita he mui saborosa, e das boas, que ha na terra: tem huma pelle como de figo (ainda que mais dura) a qual lhe lançam fora quando a querem comer. mas faz damno á saude e causa febre a quem se desmanda nella". A redacção é um pouco ambigua. Parece-nos, entretanto que descrevendo a "Bananeira" nativa do Brasil, GANDAVO quiz assignalar o facto que esta é semelhante á introduzida da Ilha de S. Thomé, que é a "Banana São Thomé". Isto evidencia-se do facto que esta nunca ou rarissimas vezes chegará a produzir cachos com mais de cento e cincoenta bananas. Se no emtanto descreveu apenas a banana introduzida, então naturalmente nunca teve occasião de conhecer a indigena a que se referiram tão seguramente os demais autores daquelle tempo.*

Para os que aleivosamente negam qualquer valor ás informações botanicas de GANDAVO, queremos deixar transcripto tambem a dignose popular que elle fez da "Sapucaia" (*Lecythis Pisonis* CAMB.): "*Humas arvores*

ha tambem nestas partes muy altas a que chamam Zabucões: nas quaes se criam huns vasos tamanhos como grandes cocos, quasi da feição de jarras da India. Estes vasos sam muy duros em gram maneira, e estam cheios de humas castanhas muito doces e saborosas em extremo: e tem as boccas para baixo cubertas com humas çapadoiras e parecem realmente nam serem assi criados da natureza, senam feitas per artificio de industria umana. E tanto que taes castanhas sam maduras caem estas çapadoiras e dali começam as mesmas castanhas tambem a cair pouco a pouco, até nam ficar nenhuma dentro dos vasos”.

O saboroso “Abacaxy” (*Ananas sativus* SCHULTZ) foi cantado com o mesmo enthusiasmo com que o fizeram ANCHIETA e NOBREGA bem como LERY e THEVET. Isto demonstra-nos que esta Bromeliacea era effectivamente desconhecida até então no Velho Mundo e que foi tão apreciada pelos immigrados que apoz as noticias publicadas e divulgadas de viva voz, a sua introduccão na Africa e sul da Europa não se fez esperar”. Outra fruta ha nesta terra muito melhor, e mais prezada dos moradores que todas, que se cria em huma planta humilde junto do chão: a qual planta tem humas pencas como de herva babosa. A esta fruta chamam Annanazes, e nadem como alcachofres, os quaes parecem naturalmente pinhas, e sam do mesmo tamanho, e alguns maiores. Depois que sam maduros, tem hum cheiro muy soave e comemse aparados feitos em talhadas. Sam tam saborosos, que a juizo de todos nam ha fruta neste Reino que no gosto lhe faça ventagem, e assi fazem os moradores por elles mais, e os tem em maior estima que outro nenhum pomo que haja na terra. Compare-se com esta descripção as commentadas mais atrás e aquella feita por GABRIEL SOARES DE SOUZA e notar-se-ha que tambem no

século XVI, já existia o vício de se transcrever quasi textualmente os autores anteriores.

A descripção que fez do "Cajueiro" e seus fructos é interessante e merece ser registrada aqui: "*Ha outra fruita que nace pelo mato em humas arvores tamanhas como pereiras, ou macieiras: a qual he de feição de peros repinaldos, e muito amarella. A esta fruita chamam Cajús: tem muito çumo, e comese pela calma pera refrescar, porque he ella de sua natureza muito fria, e de maravilha não faz mal, ainda que se desmandem nella. Na ponta de cada pomo destes se cria um caroço tamanho como castanhas, da feição de fava: o qual nace primeiro, e vem diante da mesma fruita como flor; a casca delle he muito amargosa em extremo, e o seu meolo asado he muito quente de sua propriedade e mais gostozo que a amendoa*". E' natural que o verdadeiro fructo tivesse sido tomado como excrescencia anormal e o pedunculo succulento classificado como "fruita". Assim o fazem ainda hoje os leigos em botanica e um delles foi GANDAVO tambem. Mas, apezar disto qualquer phytologista ou mero apreciador da flora é capaz de reconhecer na descripção o nosso *Anacardium occidentale* L.

"*Outras muitas fruitas ha nesta Provincia de diversas qualidades comuas a todos, e sam tantas que já se acharam pela terra dentro algumas pessoas as quaes se sustentavam com ellas muitos dias sem outro mantimento algum. Estas que aqui escrevo, sam as que os portuguezes tem entre si em mais estima, e as melhores da terra*". E, para deixar bem frisado que estas fructas eram nativas e não introduzidas, continuou: "*Além das plantas que produzem de si estas fruitas, e mantimentos que na terra se comem, ha outras de que os moradores fazem suas fazendas, convem saber, muitas canas de açucres, e algodoes he a principal fazenda que ha nestas par-*

tes, de que todos se ajudam e fazem muito proveito em cada uma destas Capitánias, especialmente na de Pernambuco em que sam feitos perto de trinta ingenhos, e na Bahia do Salvador quasi outros tantos, donde se tira cada hum anno grande quantidade de açucares, e se dá infinito algodam, e mais sem comparaçam que em nenhuma das outras. Tambem ha muito páo Brasil nestas Capitánias, de que os mesmos moradores alcançam grande proveito: o qual páo se mostra claro ser produzido da quentura do Sol, e creado com a influencia de seus raios, porque nam se acha senam debaixo da torrida Zona, e assi quanto mais perto está da linha Equinocial, tanto he mais fino e de melhor tinta; e esta he a cauza porque o nam ha na Capitania de San Vicente nem dahi para o Sul". Temos pois aqui a distribuição geographica da *Caesalpinia echinata* L. assignalada desde aquella éra e ficamos sabendo tambem que em Pernambuco e na Bahia, progredia então formidavelmente a cultura do *Saccharum officinarum* L. e do *Gossypium barbadense* L.

A *Copaifera Langsdorffii* DESF. ou *C. officinalis* MART. foram igualmente descriptas e recommendadas pelas suas virtudes therapeuticas: "Hum certo genero de arvores ha tambem pelo mato dentro na Capitania de Pernambuco a que chamam Copahibas de que se tira balsamo muy salutifero e proveitoso em extremo, pera enfermidades de muitas maneiras, principalmente nas que procedem de frialdade: cauza grandes effectos, e tira todas as dores por graves que sejam em muito breve espaço. Pera feridas ou quaesquer outras chagas, tem a mesma virtude, as quaes tanto que com elle lhe acodem, sáram muy depressa, e tira os sinaes de maneira, que de maravilha se não enxerga onde estiveram e nisto faz vantagem a todas as outras medicinas. Este oleo nam se acha todo o anno perfeitamente nestas arvores, nem procuram

ir buscalo senam no estio que he o tempo em que assinaladamente o criam. E quando querem tiralo dam certos golpes ou furos no tronco dellas pelos quaes pouco a pouco estam estilando do amago este licor precioso. Porém nam se acha em todas estas arvores senam em algumas a que por este respeito dão o nome de femea, e as outras que carecem delle chamam machos, e nisto somente se conhece a differença destes dous generos, que na proporçam e semelhança nam deferem nada humas das outras. As mais dellas se acham roçadas dos animaes, que per instinto natural quando se sentem feridos ou mordidos de alguma fera as vão buscar pera remedio de suas enfermidades". Certamente tambem ahi, como no caso da "Casca de Anta" foi o animal quem ensinou ao homem o uso da planta como medicamento!

Digno de nota ainda é que GANDAVO distinguiu bem a "Caboré-iba" ou "Cabreúva" da "Copahyba" referida. Textualmente elle provou isto dizendo: *Outras arvores differentes destas ha na Capitania dos Ilhéos, e na do Espirito Santo a que chamam Caborahibas, de que tambem se tira outro balsamo: o qual sae da casca da mesma arvore, e cheira suavissimamente. Tambem aproveita para as mesmas infermidades e aquelles que o alcançam tem-no em grande estima e vendem-no por muito preço, porque além de as taes arvores serem poucas, correm muito risco as pessoas que o vão buscar, por cauza dos inimigos que andam sempre naquella parte emboscaaos no mato e nam perdoam a quantos acham. Não se trata aqui das duas especies que mais tarde FREIRE ALLEMÃO tornou conhecidas no mundo scientifico pelos nomes de *Myrocarpus frondosus* e *M. fastigiatus*, a que erradamente applicou os nomes vulgares referidos, cuja madeira é altamente apreciada na marcenaria. Trata-se de facto do *Myroxylon toluiferum* H. B. K. que então, como hoje,*

fornece o oleo therapeutico que da casca distilla. Esta arvore apparece no planalto de S. Paulo e interior, embora seja mais commum nas cercanias do Rio de Janeiro e Espirito Santo. Outro nome que lhe dão, devido ao oleo mencionado por GANDAVO, é "Oleo vermelho".

A arvore da Capitania de S. Vicente, que é dada como "Obirá-Paramaçaci", com a observação: "*que quer dizer pão para infermidades: com o leite da qual somente com tres gotas, purga huma pessoa por baixo e por cima grandemente. E se tomar quantidade de huma casca de nós, morrerá sem nenhuma remissam*", é a mesma apresentada por ANCHIETA, como dissemos na pagina 102 deste livro. Indubitavelmente se trata de uma Apocynacea, provavelmente *Allamanda Blanchetii* A. D. C., que possui, como a *A. cathartica* L., do norte do Brasil, latex tão cautico e toxico. Mas recommendamos a leitura do trecho exposto no "Regni vegetabilis conspectus" vol. IV, n.º 147 (1910) pag. 97-8, e mais que se utilise o que dizemos mais adiante sobre "Pino", no trabalho de GABRIEL SOARES DE SOUZA, porque é possivel que seja tambem essa mesma especie.

A lista principal das plantas expostas por GANDAVO termina com a citação da "Herva Viva" (*Mimosa pudica* L. etc.) que foi descripta primeiramente por ANCHIETA (ver pag. 100). A respeito della disse o seguinte, depois de a haver descripto: "*Esta planta deve ter alguma virtude muy grande, á nós incoberta, cujo effecto nam será pela ventura de menos admiraçam. Porque sabemos de todas as hervas que Deos criou, ter cada huma particular virtude com que fizessem diversas operações naquellas couzas pela cuja utilidade foram criadas: e quanto mais esta que a natureza nisto tanto quiz assinalar dandolhe hum tam estranho ser, e differente de todas as outras*".



Assim termina a lista dos vegetaes apontados por este escriptor do meiado do século XVI. Como se vê é relativamente pouco, mas sempre o sufficiente para termos uma idéa melhor á respeito de algumas especies tidas até aqui como oriundas do Velho Mundo.

---

## GABRIEL SOARES DE SOUZA

GABRIEL SOARES DE SOUZA: "Tratado Descriptivo do Brasil em 1587", é de todos os escriptos do século XVI, o que mais vezes tem sido mencionado e que de facto é o principal, especialmente para o assumpto que aqui nos interessa. Conforme fizemos com os demais trabalhos anteriores, faremos aqui, a transcrição literal dos trechos que interessam e diremos as especies a que os mesmos se referem.

A presente edição é de 1851 e separata da "Revista do Instituto Historico e Geographico do Brasil". Examinamos, porém, também a edição que sahiu no volume III, parte I da "Collecção de Noticias para a Historia e Geographia das Nações Ultramarinas, que vivem nos dominios portuguezes", que appareceu no anno de 1825, ainda sem autor e que foi exactamente aquella a que se referiu MARTIUS, quando publicou o seu introito para os herbarios do Brasil e recorreremos ainda á critica que o mesmo VARNHAGEM publicou no vol. V, parte II da mesma revista portugueza, no anno de 1839, onde provou

com documentos, ser effectivamente GABRIEL SOARES DE SOUZA o autor deste trabalho, e corrigiu varias imperteições da primeira edição.

De accordo com as informações colhidas pelo citado DR. VARNHAGEM, que foi quem conseguiu reintegrar o autor SOARES nos seus direitos autoraes, este foi senhor de engenho, vereador na Bahia de Todos os Santos e um arguto observador; facto este que realmente se evidencia dos escriptos. De accordo com o que se lê no cap. 24 do livro IV de FREI VICENTE DE SALVADOR: "Historia do Brasil" (1627), GABRIEL SOARES DE SOUZA, tornou a vir ao Brasil em 1590 para descobrir minas, e aqui morreu, perto das nascentes do Rio Paraguassú, no lugar onde antes, morrera seu irmão. Seus ossos foram para S. Bento, Portugal, onde estão sepultados com a inscripção pedida: "Aqui jaz um peccador".

Vejamos, em primeiro lugar, o que o DR. VARNHAGEM disse deste escriptor: *"Peze-nos ver nos tristes azares d'este livro mais um desgraçado exemplo das injustiças ou antes das infelicidades humanas. Se esta obra se houvesse impressa pouco depois de escripta, estaria hoje tão popular o nome de Soares como o de Barros. O nosso autor é singelo, quasi primitivo no estylo, mas era grande observador, e, ao ler o seu livro, vos custa a descobrir se elle, com estudos regulares, seria melhor geographo que historiador, melhor botanico que corographo, melhor ethnographo que zoologo"*.

Merece attenção esta observação de VARNHAGEM, porque a mesma infelicidade que succedeu a SOARES DE SOUZA, persegue ainda hoje os escriptores de nossa terra. O processo seguido pelos lusitanos de 1500 continua sendo o mesmo. Os trabalhos que tem interesse para o paiz raramente são divulgados com a presteza que seria commendavel. Quantos outros preciosos não continuaram

e ainda continuam menosprezados pelos directores de repartições e pelos prepostos do Governo!? A's vezes só apparecem depois que do estrangeiro alguém se lembra de escrever cousa identica. Sepultado nos archivos da Bibliotheca Nacional e em muitas particulares estão trabalhos utilissimos e dignos de divulgação, como os de ALEXANDRE RODRIGUES FERREIRA, os de ARRUDA CAMARA e dezenas de outros, que esperam a resurreição. Nas arcas conservaram-se os desenhos esboçados por FREI CONCEIÇÃO VELLOZO, durante 35 annos, mas quando finalmente chegaram ao Rio de Janeiro os primeiros volumes dos trabalhos de MARTIUS sobre a flora brasilica, accordou-se, comprehendeu-se que os dinheiros gastos com os desenhistas e o citado botanico, deveriam ser utilizados. Mas, não só não se comprehendeu que o necessario seria terminar os desenhos apenas esboçados, ainda se fez peor: quando a edição estava quasi terminada sustou-se a publicação menosprezando os gastos já feitos com o pagamento da maior parte das prestações do custo da obra e assim, — vergonhoso é dizel-o, — o "*aborto das sciencias*" — no dizer de J. HOOKER, — transformou-se em pasta de papel para fabricação de cartuchos de guerra! Tivesse sido feita a edição do trabalho emquanto o autor estava em vida, certamente poder-se-ia ter evitado o desastre e tirado melhor resultado dos dispendios feitos. Mas, para que lastimar taes processos? São os mesmos agora. Talvez com os originaes dos trabalhos sobre as Orchidaceas de BARBOSA RODRIGUES aconteça o mesmo.

Coitado de GABRIEL SOARES DE SOUZA! Quando finalmente teve o seu trabalho impresso, não se sabia á quem attribuil-o e se não fossem as pesquisas feitas por VARNHAGEM, quem sabe se o SR. FRANCISCO DA CUNHA, — o apontado por MARTIUS, ainda em 1837, — não teria

sido glorificado em seu logar?! Mas, embora tarde, justiça se fez e sempre se fará a este abnegado portuguez.

A minucia e fidelidade com que SOARES escreveu o seu livro são merecedoras de elogios. A grande maioria das especies vegetaes conseguimos determinar scientificamente baseado nas suas informações e assim parece-nos que o seu trabalho poderá, de ora avante, prestar maior auxilio aos phytologos e agronomos, do que tem prestado até aqui.

As suas informações sobre patria e cultivo dos vegetaes uteis é uma preciosa documentação para contestarmos asserções feitas por DE CANDOLLE, que é um dos maiores mestres botanicos e que merece nossa maior attenção quando pretendermos conhecer a origem das plantas de cultura.

O livro de GABRIEL SOARES DE SOUZA comprehende duas partes distinctas: 1) — "Roteiro Geral com largas informações de toda a Costa do Brasil" que contem 74 capitulos e 2) — "Memorial e Declaração das Grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notaveis partes que tem", que comprehende 196 capitulos. Além disto, encontramos nelle: "Breves Commentarios" feitos por FRANCISCO ADOLPHO DE VARNHAGEM, que, do mesmo modo merecerão nossa consideração.

Apenas a segunda parte referida tem assumptos que nos interessam. As informações que ella encerra são copiosas e valeriam mais do que tudo quanto anteriormente tinha sido publicado ou escripto sobre a botanica e agricultura do nosso paiz, se não tivessesmos de considerar a perioridade do mesmo. GABRIEL SOARES DE SOUZA, observou pessoalmente e aproveitou tambem dados deixados por GANDAVO, ANCHIETA, NOBREGA e outros autores que o precederam na descripção da nossa terra,

Quão intensivamente se cultivava a canna de assucar por volta de 1580, diz no capitulo XX desta segunda parte: *Entrando por este esteiro, pondo os olhos na terra firme, tem uma formosa vista de tres engenhos de assucar, e outras muitas fazendas mui formosas da vista do mar, e no cabo salgado se mette n'elle uma formosa ribeira de agua, com que mõe um engenho de assucar de S. Magestade, que ali està feito com uma igreja de S. Bartholomeu, freguezia d'aquelle limite, o qual engenho anda arrendado em seissentas e cincoenta arrobas de assucar branco cada anno. Pelo sertão d'este engenho, meia legua d'elle, está outro de Diogo da Rocha de Sá, que mõe com outra ribeira, o qual está muito ornado de edificios com uma igreja de S. Sebastião muito bem concertada. A' mão esquerda d'este engenho de S. Magestade, está outro de João de Barros Cardoso, meia legua para a banda da cidade até onde este esteiro faz braço, por onde se serve com as suas barcas; o qual engenho tem grande aferida e fabrica de escravos, grandes edificios e outra muita gragearia de roças, canoveaes e curraes de vaccas, onde tambem está uma hermidia de Nossa Senhora da Encarnação muito bem concertada de todo o necessário. E entre um engenho e outro está uma casa de cozer meles com muita fabrica, a qual é de Antonio Nunes Reimão. A' mão direita d'este engenho de S. Magestade está outro de D. Leonor Soares, mulher que foi de Simão da Gama de Andrade, o qual mõe com uma ribeira de agua com grande aferida e está bem fabricado. Este rio de Pirajá é muito farto de pescado e marisco, de que se mantem a cidade e fazendas de sua visinhança, em o qual andam sempre sete ou oito barcos de pescar com redes, onde se toma muito peixe, e no inverno em tempo de tormenta pescam dentro n'elle os pescadores de jangadas dos moradores da cidade e os das*

*fazendas duas leguas á roda, e sempre tem peixe de que se todos remedeiam". Seguidos a este capitulo que trata dos engenhos juntos a foz do Rio Pirajá, vem outros que mencionam uma longa serie destes no Rio Matoim, no estreito de Mataripé até a ponta de Marapé, do Rio Sergipe, do Paraguassú, do Irajuhi, do Jaguaripe até ao Juquirijape e Una bem como das Ilhas de Taparica etc.*

No capitulo XXXIII trata da fertilidade da Bahia e como se n'ella dá o gado da Hespanha "...digo que acontece muitas vezes valer mais a novidade de uma fazenda que a propriedade; pelo que os homens se mantem honradamente com pouco cabedal, se se querem accomodar com a terra e remediar com os mantimentos della, do que é muito abastada e provida. As primeiras vaccas que foram à Bahia, levaram-nas de Cabo Verde e depois de Pernambuco, as quaes se dão de feição que parem cada anno e não deixam nunca de parir por velhas; as novilhas como são de anno esperam o touro e aos dous annos vem paridas, pelo que acontece muitas vezes mamar o bezerro na novilha e a novilha na vacca juntamente, o que tambem se vê nas eguas, cabras, ovelhas e porcas; e porque as novilhas esperam o touro de tão tenra idade, se não consentem nos curraes os touros velhos, porque são pesados e derream as novilhas, quando as tomam; as vaccas são muito gordas e dão muito leite, de que se faz muita manteiga e as mais cousas de leite que se fazem em Hespanha". E, neste optimismo cortado nababescamente em exaggero, prosegue GABRIEL SOARES DE SOUZA, elogiando a facilidade com que se cuidava da pecuaria na Bahia de Todos os Santos, no século XVI. E isso attesta-nos o factò enunciado por nós nos artigos sobre "Plantas e substancias Vegetaes Toxicas", que o maior futuro do Brasil está na pecuaria.

O capitulo XXXIV menciona as arvores da Hespanha que se davam na Bahia naquella época: *E começamos nas canas de assucar, cuja planta levaram à capitania dos Ilhéos das ilhas da Madeira e de Cabo Verde; as quaes recebeu esta terra de maneira em si que as dá maiores e melhores que nas ilhas e partes d'onde vieram a ella e que em nenhuma outra parte que se saiba se cria canas de assucar, porque na Ilha da Madeira, Cabo verde, S. Thomé, Trudente, Canarias, Valencias e na India não se dão as canas se se não regam os canaveaes como as hortas e se lhes não estercom as terras, e na Bahia plantam-se pelos altos e pelos baixos sem se estercar a terra, nem se regar; e como as canas são de seis mezes, logo acamam e é forçoso corta-las para plantar em outra parte, porque se dão tão compridas como lanças; e na terra baixa não se faz assucar da primeira novidade que preste para nada, porque acamam as canas e estam tão viçosas que não coalha o summo d'ellas, se as não misturam com canas velhas, e como são de quinze mezes logo fiam novidade as canas de prantas; e as de socca como são de anno logo se cortam. Na ilha da Madeira e nas mais partes aonde se faz assucar cortam as canas de pranta de dous annos por diante e a socca de tres annos, e ainda assim são canas mui curtas, onde a terra não dá mais de duas novidades. E na Bahia ha muitos canaveaes que ha trinta annos que dão canas: e ordinariamente as terras baixas nunca caçam e as altas dão quatro ou cinco novidades e mais".* O *Saccharum officinarum* L. dava, portanto, na Bahia, no século XVI, como o veinos produzir na baixada de Matto Grosso ainda no século XX. Soccas de 30 annos são communs ali e cannas vimos muitas de cinco metros de comprimento.

*"Das arvores a principal é a parreira, a qual se dá de maneira nesta terra que nunca lhe cahe a folha, se*



não quando a podam que lh'a lançam fóra; e quantas vezes a podam, tantas dá fruto; e porque duram poucos annos com a fertilidade, se as podam muitas vezes no anno, é a poda ordinaria duas vezes para darem duas novidades, o que se faz em qualquer tempo do anno conforme ao tempo que cada um quer as uvas, porque em todo o anno madurecem e são muito doces e saborosas, e não amadurecem todas juntas; e ha curiosos que tem nos seus jardins pé de parreiras que tem uns braços com uvas maduras, outros com agraços, outros com fructo em flôr e outros podados de novo, e assim em todo o anno tem uvas maduras, em uma só parreira; mas não ha n'aquella terra mais planta que de uvas ferraes e outras uvas pretas, e se não ha n'esta terra muitas vinhas é por respeito das formigas que em uma noite que dão em uma parreira, lhe cortam a rama e fruto e o lançam no chão ("Sauvas" havia, portanto como as temos ainda); pelo que não ha na Bahia tanto vinho como na ilha da Madeira, e como se dá na capitania de S. Vicente, porque não tem formiga que lhe faça nojo, onde ha homens que colhem já a tres e quatro pipas de vinho cada anno, ao qual dão uma fervura no fogo por se lhe não azedar, o que deve nascer das plantas". A "Canna de Assucar" e a "Videira" classificadas como arvores, deve ser perdoado a este escriptor. As formigas existiam tambem em S. Vicente e S. Paulo, como vemos do trecho de NOBREGA, que transcrevemos na pagina 90. A *Vitis vinifera* L. tem ainda agora um inimigo formidavel nas "Sauvas" apezar de todas as guerras contra ellas movidas pelos decretos e leis.

"As figueiras se dão de maneira que no primeiro anno que as plantas vem com novidade, e d'ahi por diante, dão figos em todo o anno, ás quaes nunca cahe folha; e as que dão logo novidade e figos em todo o anno são

*figueiras pretas, que dão muito grandes e saborosos figos pretos, e as arvores não são muito grandes, nem duram muito tempo, porque como são de cinco, seis annos, logo se enchem de uns carrapatos que as comem, e lhes fazem cahir a folha e ensoar o fruto, os quaes figos pretos não criam bichos como os de Portugal. Tambem ha outras figueiras pretas que dão figos bebaras mui saborosos, as quaes são maiores arvores e duram perfeitas mais annos que as outras, mas não dão a novidade tão depressa como ella. A primeira descripta é a *Ficus carica* L., natural do sul da Europa e Asia Menor. A segunda deve ser uma forma mais primitiva da mesma especie, que na Asia Menor chega a formar troncos de mais de metro de diametro. A praga referida como "Carrapato" deve ser um *Coccideo*, parasito da "Figueira".*

*"As romeiras se plantam de queresquer raminhos, os quaes pegam e logo dão fruto aos dous annos; as arvores não são nunca grandes, mas dão romãs em todo anno, e não lhes cahe nunca a folha de todo; o fruto dellas é maravilhoso no gosto e de bom tamanho, mas não dão muitas romãs por pecarem muito, e cahirem no chão estando em flôr, com as quaes arvores tem as formigas grande guerra, e não se defendem dellas senão com testos de agua ao pé que fica no meio; e se se atravessa uma palha por cima, por ella lhe dão logo tal assalto que lhe lançam a folha toda no chão; pelo que se sustentam com trabalho estas arvores e as pereiras, que as figueiras não faz a formiga nojo.. A *Punica granatum* L., natural da Asia Menor, Persia, Afghanistan e Belutschistan, já estava sendo tentada então no Brasil, e, como vimos, as sauvas não a poupavam, mas a atacavam com mais frequencia que ás outras arvores introduzidas nos pomares incipientes.*

Desde aquella remota era se davam tambem muito bem as "Larangeiras" na terra da Bahia: "*As larangeiras se plantam de pevide, e faz-lhes a terra tal companhia, que em tres annos se fazem arvores mais altas que um homem, e n'este terceiro anno dão fructo, o qual é o mais formoso e grande que ha no mundo*" — E foi por isso mesmo que mais tarde o escolheram os americanos do norte para o introduzirem na California e com elle fazerem concorrência á citricultura do nosso paiz. — "*e as laranjas doces tem mui suave sabor, e é o seu doce mui doce, e a camiza branca com que se vestem os gomos é tambem muito doce. As laranjeiras se fazem muito grandes e formosas, e tomam muita flôr, de que se faz agua muito fina e de mais suave cheiro que a de Portugal; e, como as laranjeiras doces são velhas, dão as laranjas com uma ponta de azedo muito galante, ás quaes arvores as formigas em algumas partes fazem nojo, mas com pouco trabalho se defendem d'ellas. Tomam estas arvores a flôr em Agosto, em que se começa n'aquellas partes a primavera*".

"*As limeiras se dão da mesma maneira, onde ha poucas que dem fructo azedo, por se não usar d'elle na terra. As limas doces são muito grandes, formosas e muito saborosas, as quaes fazem muita vantagem ás de Portugal, assim no grandor, como no sabor. As arvores das limas são tamanhas como as laranjeiras, a quem a formiga faz o mesmo damno, se lhe pôde chegar, e plantam-se de pevide tambem*". Parece de facto que então não se praticava ainda a enxertia no Brasil e que todas as citraceas eram multiplicadas directamente de sementes, razão esta porque as arvores se desenvolviam muito mais e duravam mais tempo. A "Lima" preferida deve ser: *Citrus medica* L. subs. *limonum* (Risso) Hook. var. *limetta* (Risso) Engl. "*As cidreiras se plantam de estaca,*

mas de pevide se dão melhor; porque dão fruto ao segundo anno; e as cidras são grandissimas e saborosas, as quaes fazem muita vantagem ás de Portugal, assim no grandor, como no sabor; e faz-se d'ellas muita conserva. Algumas tem o amago doce, outras azedo, e em todo o anno as cidreiras estão de vez para dar fruto, porque tem cidras maduras, verdes e outras pequenas e muita flôr; a quem as formigas não fazem nojo, porque tem o pé da folha muito duro. "*Citrus medica* L. var. genuina, é natural da China e India, segundo DE CANDOLLE.

"Dão-se na Bahia limões francezes tamanhos, como cidras de Portugal, e são muito saborosos; e outros limões de perdiz e galegos; uns e outros se plantam de pevide, e todos aos dous annos vem com novidade, os quaes muito depressa se fazem arvores mui formosos e tomam muito fruto, o qual dão em todo o anno, como está dito das cidreiras; e alguns d'estes limoeiros se fazem muito grandes especialmente os galegos" — O "Limão Francez" deve ser a variedade que hoje conhecemos como "Ciciliano".

"Tambem se dão na Bahia outras arvores de espinho que chamam azambôas, de que não ha muitas na terra, por se não aproveitarem n'ella d'este fruto". Aqui temos evidenciado o facto por nós já referido em outro trabalho, da contracção do artigo com o substantivo. Em vez de "Zamboá", "Azamboá", (*Citrus medica* L. subs. *Limonum* (Risso) Hook. var. *vulgaris* RISSO).

Digno de attenção é o que vem referido em seguida a respeito do "Coqueiro da Bahia": "As palmeiras que dão os cocos, se dão na Bahia melhor que na India, porque, mettido um coco debaixo da terra, a palmeira que d'elle nasce dà coco em cinco e seis annos, e na India não dão estas plantas fruto em vinte annos. Foram os primeiros cocos á Bahia de Cabo Verde, donde

se encheu a terra e houvera infinidade d'elles se não se secaram, como são de oito e dez annos para cima; dizem que lhes nasce um bicho no olho que os faz seccar. Os cocos são maiores e melhores que os das outras partes, mas não ha quem lhes saiba matar este bicho, e aproveitar-se do muito proveito que na India se faz dos palmares, pelo que não se faz n'esta terra conta d'estas arvores". Por este relato podemos ver que SOARES de facto era um observador admiravel e digno de todos os encomios. Elle já verificara os estragos do besouro: *Rhynchophorus palmarum* LATR., no século XVI, em quando ainda em 1922 o DR. GREGORIO BONDAR, lhe dedicou um estudo que publicou sob o titulo: "Insectos damninhos e Molestias do Coqueiro" referindo-se aos mesmissimos estragos produzidos por este insecto. Mas, merece ser referido que BONDAR disse que tambem na India, o coqueiro tem uma praga identica que é representada pelo *Rhynchophorus ferrugineus*. Quanto a procedencia do *Cocos nucifera* L. participamos da opinião hoje mais generalizada que elle já existia aqui na America antes do seu descobrimento por Colombo. A vasta dispersão desta palmeira explica-se pela facilidade que os fructos teem para serem transportados pelas correntes maritimas e por apparecer ella quasi sempre no litoral. A existencia de muitas outras especies do mesmo genero na flora brasilica autorisa-nos mais a admittir a hypothese de ser ella natural daqui e ter sido levada para a Asia, pelas correntes maritimas.

"Tamareiras se dão na Bahia muito formosas, que dão tamaras mui perfeitas; as primeiras nasceram dos caroços que foram do Reino e depois de semeadas e nascidas, d'ahi a oito annos, deram fruto e dos caroços d'este fruto ha outras arvores que dão já, mas não faz ninguem conta d'ellas; e pode-se contar por estranheza esta bre-

vidade; porque se tem que quem semeia estas tamaras, elle nem seus filhos lhe comem o fruto senão seus netos. Estas tamareiras não dão fruto senão houver macho entre ellas, e a arvore que é macho não dá fruto e é mui ramalhuda do meio para cima, e as folhas são de côr verde escuro; as femeas tem uma copa em cima, e a côr dos ramos é de um verde claro". A *Phoenix dactylifera* L. a procura da qual se mandou ainda em 1929 um funcionario á Africa, tinha sido, portanto, introduzida e dava bons fructos já no século XVI. Digno de menção é a observação feita por GABRIEL SOARES DE SOUZA, sobre a necessidade da existencia de exemplares masculinos e femininos para haver fructificação. Falta apenas uma referencia sobre a pollinisação artificial, para se dizer que elle sabia mais então do que muita gente dos nossos dias.

No capitulo XXXV, descreve outras plantas do estrangeiro então acclimatadas na terra da Bahia: "*Da ilha de S. Thomé levaram á Bahia gengibre, e começou-se de plantar obra de meia arroba d'elle, repartindo por muitas pessoas, o qual se deu na terra de maneira que d'ahi a quatro annos se colheram mais de quatro mil arrobas, á qual é com muita vantagem do que vem da India, em grandeza e fineza; porque se colheu d'elle penca que pesava dez e doze arrateis, mas não o sabiam curar bem, como o da India, por que ficava denegrado, do qual se fazia muita e bôa conserva, do que se não usa na terra por El-Rei defender que o não tirem para fora. Como se isto soube o deixaram os homens pelo campo, sem o quererem recolher, e por não terem nenhuma sahida para fóra apodreceram na terra muitas logeas cheias delle". *Zingiber officinale* Rosc. foi uma das plantas introduzidas que soffreram perseguição, para que em Portugal se não desvalorisasse o "Gengibre" que traziam da India.*

“Arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeam em brejos e em terra enxuta; como for terra baixa é sem duvida que o anno dê novidade; de cada alqueire de semeadura se recolhe de quarenta para sessenta alqueires, o qual é tão grado e formoso como o de Valencia: e a terra em que se semea se a tornam alimpar dá outra novidade, sem lhe lançarem semente nova, senão a que lhe cahiu ao colher da novidade. Levaram a semente do arroz ao Brasil de Cabo Verde, cuja palha se a comem os cavallos lhe faz muito mormo, e, se comem muito d’ella, morrem disso”. Comparando-se esta informação sobre a introdução da *Oryza sativa* L., no Brasil, com aquillo que dissemos nas paginas 33-37, chega-se á conclusão que deve ter havido um engano por parte de GABRIEL SOARES DE SOUZA, quanto à introdução, porque SPRECHER VON BERNEGG, fixou para 1745 a data da mesma. Trouxe-se tambem “Arroz” da Carolina, como vimos na pagina 37.

“Da ilha de Cabo Verde e da de S. Thomé foram à Bahia inhames que se plantaram na terra logo, onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais d’elle: e colhem inhames que não pode um negro fazer mais que tomar um às costas: o gentio da terra não usa d’elles, porque os seus, a que chamam carazes, são mais saborosos, de que diremos em seu logar”. Com muita razão observou VARNHAGEM — pag. 385, — que deve ser “Inhame” e não “Taióba”. São duas plantas distinctas de facto, aquella exotica introduzida e esta indigena. O “Inhame” aqui referido é a *Alocasia macrorrhiza* SCHOTT., natural do Ceylão e das margens do Mar Indico, Polynesia, etc., porque a *Alocasia indica* SCHOTT. não alcança rhizomas tuberosos tão grandes. Hoje confunde-se commumente o “Cará”, ou os “Carazes” referidos por SOARES com esse “Inhame”, mas

trata-se de plantas inteiramente diversas e o nome "Cará" deverá, por isso, ser conservado só para as espécies de *Dioscorea*. Parece que a confusão veio dessa época e dos negros, que habituados com o "Inhame" passaram a denominar assim os "Carás".

O Capitulo XXXVI trata das hortaliças mais comuns: "*Não é razão que deixemos de tratar das sementes de Hespanha que se dão na Bahia, e de como frutificaram. E peguemos logo dos melões que se dão em algumas partes muito bem, e são mui arrazoados, mas não chegam todos a maduros, porque lhes corta um bichio o pé, cujas pevides tornam a nascer se as semeam*". *Cucumis melo* L. da India, Belutschistan e Guinéa.

"*Pepinos se dão melhor que nas hortas de Lisbôa, e duram quatro e cinco mezes os pepineiros, e dão novidade que é infinita, sem serem regados, nem esterçados*". *Cucumis sativa* L. da India.

"*Aboboras das de conserva se dão mais e maiores que nas hortas de Alvalade, das quaes se faz muita conserva e as aboboreiras duram todo um anno, sem se secarem, dando sempre novidade mui perfeita*". *Cucurbita maxima* DUCHT. Também denominada "Moranga".

"*Melancias se dão maiores e melhores que onde se podem dar bem em Hespanha, das quaes se fazem latadas que duram todo o verão verdes, dando sempre novidade; e faz-se d'ellas conserva mui substancial*". *Citrullus vulgaris* SCHRAD. Ignoramos se ainda hoje se faz conservas de "Melancia" no Brasil.

"*Aboboras de quaresma, a que se chamam de Guiné, se dão na Bahia façanhosas de grandes, muitas e mui gostosas; cujas pevides e das outras aboboras, melancias e pepinos, se tornam a semear, e nada se rega*". *Cucurbita pepo* L. com grande numero de variedades e formas, cultivadas ainda agora em todo o Brasil.



*Mostarda se semea ao redor das casas das fazendas uma só vez, da qual ordinariamente nascem mostardeiras, e colhe-se cada anno muita e boa mostarda*” — *Brassica nigra* (L.) KOCH. Europa meridional.

*Nabos e rabões se dão melhores que entre Douro e Minho; os rabões queimam muito, e dão alguns tão grossos como a perna de um homem, mas uns e outros não dão semente senão fallida e pouca e que não torna a servir*”. *Brassica campestris* L. var. *rapifera* METZG. Europa meridional. Hoje encontramos mesmo outras variedades, taes como a var. *oleifera*, asselvejadas nas taperas, mas as fornecedoras de nabos ainda agora difficilmente se consegue reproduzir aqui de sementes produzidas no paiz, e, por isso, annualmente importam-se grandes quantidades de sementes da Europa meridional.

*As couves tronchudas e murcianas se dão tão boas como em Alvalade, mas não dão sementes; como as colhem cortam-nas pelo pé, onde lhes arreventam muitos filhos, que como são do tamanho da couvinha, as tiram e piantam como couvinha, as quaes pegam todos sem seccar uma, e crião-se delles melhores couves que da couvinha, com o que se escusa semente de couve*”. *Brassica oleracea* L. var. *acephala* com as variedades *crispa* e *murciana* etc. Europa meridional.

*Alfaces se dão a maravilha de grandes e doces, as quaes espigam e dão semente muito boa*”. *Lactuca sativa* L. de varias regiões do Velho Mundo, aperfeiçoada pela cultura de muitos séculos. Produz sempre semente muito germinativa.

*Coentros se dão tamanhos que cobrem um homem, os quaes espigam e dão muita semente*”. *Coriandrum sativum* L. do Velho Mundo: Africa e Europa.

*Endros se dão tão altos que parecem funcho, e onde os seameam uma vez, ainda que seccam, outros tornam a*

nascer, se lhe alimpam a terra ainda que lh'a cavem". — *Anethum graveolens* L. da Persia e Egypto. E' o nosso "Cominho".

"Funcho se dá com vara tamanha, que parece uma cana de rota muito grossa, e dá muita semente, como os endros, e não ha quem os desince da terra onde se se-mearam uma vez". *Foeniculum vulgare* MILL. do Kur-distan e Persia.

"A salsa se dá muito formosa, e se no verão tem conta com ella, deitando-lhe agua, nunca se secca, mas não dá semente, nem espiga". *Petroselinum sativum* HOFFMAN. da Africa Septentrional e Europa meridional. E' o nosso "Petrosilio" ou "Cheiro".

"A hortelã tem na Bahia por praga nas hortas, por-que onde a plantam lavra toda a terra e arrebenta por entre a outra hortaliça". *Mentha piperita* (L.) HUDS. e natu-ralmente outras especies affins que têm o mesmo nome vulgar.

"A semente de cebolinho nasce muito bem, e dellas se dão muito boas cebolas, as quaes espigam, mas não secca aquella maçaroca em que criam a semente, a qual está em flor e com o peso que tem faz vergar o grelo até dar com esta maçaroca no chão, cujas flores se não sec-cam, mas quantas são tantas pegam no chão, e nasce de cada uma um cebolinho, a cujo pé chegam uma pequena de terra, e cortam o grelo da cebola, para que não abale o cebolinho, o qual se cria assim e cresce até ter disposições para se transpôr". Parece que se trata do *Allium schoe-noprasum* L. e não do *A. cepa* L., porque é aquella que recebe comumente o nome de cebolinha e fornece as fo-lhas usadas na condimentação das comidas.

"Alhos não dão cabeça na Bahia, por mais que os deixem estar na terra, mas na capitania de S. Vicente se faz cada dente que plantam tamanho como uma cebola

*em uma só peça, e corta-se em talhadas para se pizarem*". Seria mesmo o *Allium sativum* L. var. *vulgare* DOELL? E' impossivel dizer isto porque o exaggero feito deixou permanecer dúvida.

"*Bringelas se dão na Bahia maiores e melhores que em nenhuma parte, as quaes fazem grandes arvores, e torna a nascer a sua semente muito bem*". *Solanum melongena* L. Melhor será escrever "Beringela". A patria é ignorada.

"*Tanchagem se semea uma só vez, a qual dá muita semente que se espalha pela terra que se toda inça d'ella*". *Plantago lanceolata* L. da Europa. Asselvajou-se de facto a ponto de ser encontrado em todas as hortas e taperas.

"*Poejos se dão muito bem aonde quer que os plantam, lavram a terra toda como a hortelã, mas não espigam nem florescem*". *Mentha pulegium* L. é tambem asselvajado em muitas taperas. Em S. Paulo floresce, porém, abundantemente.

"*Agriões nascem pelas ruas onde acertou de cahir alguma semente, e pelos quintaes quando chove, a qual semente vai ás vezes misturada com a da hortaliça e fazem-se muito formosos, e dão tanta semente que não ha quem os desince, e tambem os ha naturaes da terra pelas ribeiras sombrias*". Realmente o *Nasturtium officinale* L. se asselva e cresce com espontaneidade porque é commum em todo o Brasil.

"*Mangericão se dà muito bem de semente, mas não se usa d'elle na terra, porque com um só pé se enche todo um jardim, dispondo raminhos sem raiz e por pequenos que sejam, todos prendem, sem seccar nenhum, como se tivessem raizes, a qual se faz mais alto e forte que em Portugal, e dura todo o anno, não o deixando espigar, e espiga com muita semente se lh'a querem apanhar, o que se não usa*". *Ocimum basilicum* L. da Asia.

"*Alfavaca se planta da mesma maneira, a qual se dá pelos matos tão alta que cobre um homem, a quem a formiga não faz damno como ao mangericão*". *Ocimum guineensis* SCHOTT. No Brasil existem muitas especies indigenas com o mesmo nome popular e as mesmas propriedades.

"*Beldros nem beldroegas se não semeam, porque nascem infinidade de uns e de outros, sem os semearem, nas hortas e quintaes e em qualquer terra que está limpa de mato; são naturaes da mesma terra*". *Portulaca oleracea* L. e affins são communs como o *Amarantus blitum* L., mas existem muitas plantas com os mesmos nomes e empregos que são brasileiras.

"*As chicorias e os mastruços se dão muito bem e dão muita semente e boa para tornar a semear*". *Cichoreum intybus* L. tambem se encontra asselvajado. E', porém, natural do Velho Mundo. *Lepidium sativum* L. asselvajou-se do mesmo modo.

"*As cenouras, selgas, espinafres se dão muito bem, mas não espigam, nem dão semente; nem os cardos; vai muita semente de Portugal, de que os moradores aproveitam*". Pela ordem: *Daucus carota* L. da Europa e Asia; *Beta vulgaris* L. var. *Cicla*; *Spinacea oleracea* L. — se, porventura, não foi a *Tetragonia expansa* MURR. que é cosmopolita e muito cultivada no Brasil com o nome de "Espinafre"; *Onopordon acanthium* L. é o "Cardo" europeu e asiatico, mas nós temos tambem outros.

Esta lista, aqui exposta de accordo com a edição de VARNHAGEM, de 1851, é bem differente daquella que vimos na primeira edição de 1839.

No capitulo XXXVII temos: "*Em que se declara que cousa é a mandioca*". Assim redigido: "*Até agora se disse da fertilidade da terra da Bahia tocante às arvores de fructo de Hespanha, e às outras sementes, que nella*

dão. E já que se sabe como n'esta provincia fructificam as alheias. Saibamos dos seus mantimentos naturaes: peguemos primeiro da mandioca, que é o principal mantimento e de mais substancia, a que em Portugal chamão farinha de páu.

Mandioca é uma raiz da feição dos inhames e batatas, e tem a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem. Ha casta de mandioca, cuja rama é da côr como ramos de sabugueiro, e fôfos por dentro; a folha é de feição e da brandura da da parra, mas tem a côr do verde mais escura, os pés d'estas folhas são compridos e vermelhos, como os das mesmas folhas das parreiras. Planta-se a mandioca em covas redondas como melões muito bem cavados, e em cada cova se mettem tres ou quatro pauzinhos da rama, de palmo cada um, e não entram pela terra mais que dous dedos, os quaes paus quebram a mão, ou os cortam com a faca ao tempo que os plantam, porque em fresco deitam leite pelo corte, donde nascem e se geram as raizes; e fazem-se estas plantadas mui ordenadas seis palmos de uma cova a outra. Arrebenta a rama d'esta mandioca dos nós d'estes pauzinhos aos tres dias até os oito, segundo a fresquidão do tempo, os quaes ramos são muito tenros e muito cheios de nós, que se fazem ao pé de cada folha, por onde quebram muito; quando a planta rebenta é por estes nós, e quando os olhos nascem delles são como de parreira. A grandura da raiz e da rama da mandioca é conforme a terra em que a plantam, e a criação que tem: mas ordinariamente é a rama mais alta que um homem, e ha partes em que cobre um homem a cavallo; mas ha uma casta, que de natureza dá pequenos ramos, a qual plantam em lugares sujeitos aos tempos tormentosos, para que a não arranque e quebre o vento. Ha casta de mandioca, que, se deixam criar, dá raizes de cinco e seis palmos de comprimento, e tão grossas como a perna de um homem: querem-se

as roças da mandioca limpas de hervas, até que tenha disposição para criar bôa raiz.

Ha uma casta de mandioca, que se diz manipocamirim, e outra que chamam manaibussú, que se quer comesta de anno e meio por diante; e ha outras castas, que chamão taiagú e manaibarú, que se querem comestas de anno por diante, e duram estas raizes debaixo da terra sem apodrem tres, quatro annos.

Ha outras castas, que se dizem manaitinga e parati, que se começam a comer de oito mezes por diante, e se passa de anno apodrecem muito; esta mandioca manaitinga e parati se quer plantada em terras fracas e de arêa.

Planta-se a mandioca em todo o anno, não sendo no inverno, e quer mais tempo secco que invernosos; se o inverno é grande, apodrece a raiz da mandioca nos lugares baixos. Lança a rama da mandioca na entrada do verão, umas flores brancas como de jasmim, que não tem nenhum cheiro, e por onde quer que quebrem a folha lança leite, a qual folha o gentio come cosida em tempo de necessidade, com pimenta da terra. A formiga faz muito damno á mandioca, e se lhe come a folha, mais de uma vez, fa-la seccar; a qual como é comesta della nunca dá boa raiz, e para se defenderem as roças d'esta praga da formiga, buscam-lhe os formigueiros donde os arrancam com enchadas e os queimam; outros costumam ás tardes, antes que se recolham, pizarem a terra dos olhos dos formigueiros com pilões muito bem, para que de noite, em que ellas dão os seus assaltos, se detenham em tornar a furar a terra para sahirem fóra, e lançam-lhe de redor folhas de arvores, que ellas comem, e das da mandioca velha, com o que, quando sahem acima se embaraçam até pela manhã, que se recolhem aos formigueiros; e se as formigas vêm de fóra das roças a comer a ellas, lançam-lhes d'esta folha no caminho, antes que entrem na roça, o qual caminho fazem muito

*limpo, por onde vão e vem a vontade, e corta a her-  
va com o dente, e desviam-na do caminho. N'este trabalho  
andam os lavradores até que a mandioca é de seis mezes,  
que cobre bem a terra com a sua rama, que então não lhe  
faz a formiga nojo, porque acha sempre pelo chão as folhas,  
que cahem de cima, com o que se contentam, e nas terras  
novas não ha formiga que faça nojo a nada".*

Pelo menos seis variedades de "Mandioca" temos mencionado e descriptas aqui, além do processo cultural então usado e ainda actualmente em voga em todo o interior do nosso paiz. Convem notar, porém, que as covas cuidadosamente preparadas e o cuidado no plantar as ramas, já deixam muito a desejar em nossos dias. Em regra os pedaços da rama são deitados a comprimento nas covas apenas abertas no terreno obtido pela derrubada e queima da floresta.

Como as formigas em regra só apparecem nos terrenos denudados e nos campos naturaes, evitam-nas os nossos indigenas de hoje, fazendo suas roças no centro das matas virgens e transferindo-as logo que ali apparecem estes perigosos insectos.

A esta descripção da planta seguem-se as descripções dos processos da fabricação da farinha, differentes especies desta e os fins para os quaes a faziam.

Cap. XXXVIII: *Que trata das raizes da mandioca e do para que servem.*

*"As raizes da mandioca comem-nas as vaccas, egoas, ovelhas, cabras, porcos e a caça do mato, e todos engordam com ellas comendo-as cruas, e se as comem os Indios, ainda que sejam assadas, morrem disso por serem muito peçonhentas; e para aproveitarem os Indios e a mais gente destas raizes depois de arrancadas, raspam-nas muito bem até ficarem alvissima, o que fazem com cascas de ostras, e depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que*

para isso tem, e depois de bem raladas, espremem esta maça em engenho de palma, a que chamam tipitim, que lhe faz lançar a agua que tem toda fóra, e fica esta maça toda muito enxuta, da qual se faz farinha que se come, que cozem em um alquidar para isso feito, em o qual deitam esta maça e a enxugam sobre o fogo, onde uma india a meche com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta e sem nenhuma humidade, e fica como cuzcuz; mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa. Fazem mais d'esta maça, depois de espremida, uns filhós, a que chamam beijús, e estendendo-a no alquidar sobre o fogo, de maneira que ficam tão delgados como fillhós de mouriscas, que se fazem de maça de trigo, mas ficam tão iguaes como obreas, os quaes se cozem n'este alquidar até que ficam muito seccos e torrados.

Estes beijús são mui saborosos, sadios e de boa digestão, são o mantimento que se usa entre gente de primor, e que foi inventado pelas mulheres portuguezas, que o gentio não usava d'elles. (Não é invenção portugueza como suppoz SOARES, ainda hoje encontramos entre os indigenas dos confins do Matto Grosso o mesmo uso da farinha fresca da mandioca, com a differença unica que elles preparam os beijús mesmo na cinza quando não têm os taches necessarios). "Fazem mais d'esta mesma maça tapiócas, as quaes são grossas como filhós de polme e moles, e fazem-se no mesmo alquidar como os beijús, mas não são de tão boa digestão, nem tão sadios; e querem-se comidas quentes, com leite tem muita graça; e com assucar clarificado tambem".

Em 1912, quando descemos o Rio Juruena e Tapajoz, visitando os indios Mondurucús, encontramos a aldeia do CAPITÃO APOMPEU, nas ribanceiras do affluente Cururú, que preparava muita farinha e tapioca para negociar com



os regações. Ali saboreamos as duas cibusas como as devem ter saboreado os advindos de Portugal no século XVI.

Cap. XXXIX: Em que se declara quão terrível peçonha é a da agua da mandioca.

“Antes de passarmos avante, convém que declaremos a natural estranheza da agua da mandioca que ella de si deita quando a espremem depois de ralada, porque é a mais terrível peçonha que ha nas partes do Brasil, e quem quer que a bebe não escapa por mais contrapeçonha que lhe dêem; a qual é de qualidade que as gallinhas em lhe tocarem com o bico, e levando uma só gota para boixo, cahem todas da outra banda mortas, e o mesmo acontece aos patos, perús, papagaios e a todas as aves; pois os porcos, cabras, ovelhas, em bebendo o primeiro bocado, dão tres e quatro voltas em redondo e cahem mortos; cuja carne se faz negra e nojenta; e o mesmo acontece a todo o genero de alimaria que a bebe; e por esta razão se espreme esta mandioca por curtir em covas cobertas, e em outras partes, aonde não faça nojo ás criações, e se estas alimarias comem a mesma mandioca por espremer, engordam com ella e não lhes faz damno. Tem esta agua tal qualidade que se metem n’ella uma espada ou coçolete, espingarda ou outra qualquer cousa cheia de ferrugem, lha come em vinte e quatro horas, de maneira que ficam limpas como quando sahem da mó, do que se aproveitam algumas pessoas para limpar algumas peças de armas da ferrugem que na mó se não podem allimpar sem entrar pelo são. Nos lugares onde se esta mandioca espreme, se criam da agua d’ella uns bichos brancos como vermes grandes que são peçonhentissimos, com os quaes muitas indias mataram seus maridos e senhores, e matam a quem querem, do que tambem se aproveitam, segundo dizem, algumas mulheres brancas contra seus maridos; e basta lançar-se um d’estes bichos no comer para uma pessoa nãa escapar, sem lhe aproveitar alguma contra-

*peçonha, porque não mata com tanta presteza como a agua de que se crião, e não se sente este mal senão quando já não tem remedio nenhum*". Esta informação é interessante. Parece-nos, no entanto, que houve, talvez, uma confusão resultante de má observação; porque os vermes em questão só poderiam criar-se no liquido já fermentado, estado este em que elle perde a sua toxicidez e pode até ser usado como vinagre. Também pela evaporação obtem-se o "Tucupim" que, misturado com a pimenta, é um condimento apreciado pelos sertanejos.

PECKOLT ("Hist. das Pl. uteis do Brasil", pag. 133), affirma ter feito a experiencia ministrando os taes "bichos" da agua putrida da mandioca a um cachorro sem notar qualquer damno. Este autor foi, aliás, o que melhor tratou do estudo da "Mandioca" e do "Aipi" na obra mencionada. Elle relata sobre 35 variedades que lhe foram conhecidas e que, sem duvida alguma, já existiram por occasião do descobrimento de nosso paiz.

J. SANTA RITA DURÃO, o mineiro poeta de fama, cantou, no "Caramurú", entre as riquezas da flora brasileira, também a "Mandioca" e o "Aipi":

*E' sustento commum raiz presada,  
 Donde se extrahe com arte util farinha,  
 Que, saudavel ao corpo, ao gosto agrada,  
 E por delicia dos Brasis se tinha.  
 Depois que em bolandeiras foi ralada,  
 No Tapiti se espreme e se convinha;  
 Fazem a puba então e a tapioca,  
 Que é todo mimo e flor da mandioca.*

*Chama o agricultor raiz gostosa  
 Aipi por nome, em gosto se parece  
 Com a molle castanha saborosa,*

*De que tira o paiz vario interesse,  
Optimo arroz em cópia prodigiosa  
Sem cultura nos campos apparece;  
No Pará, Cuiabá, por modo feito,  
Que iguala na bondade o mais perfeito.*

Se assim DURÃO cantava, em 1778, os prodigios das raizes referidas, não é para estranhar, por certo, que em 1587, SOARES, dellas já escrevesse: "O mantimento de mais estima e proveito que se faz da mandioca é a farinha fresca, a qual se faz d'estas raizes, que se lançam primeiro a curtir, de que se aproveita o gentio; e os Portuguezes, que não fazem a farinha da mandioca crua, de que atrás temos dito, senão por necessidade.

Costumam as indias lançar cada dia d'estas raizes na agua corrente ou na encharcada, quando não tem perto a corrente, onde está a curtir, até que lança a casca de si; e como está d'esta maneira curtida; da qual traz para casa outra tanta como lança na agua para curtir, as quaes raizes descascadas ficam muito alvas e brandas sem nenhuma peçonha, que de toda se gastou na agua, as quaes se comem assadas e são muito boas.

E para se fazer a farinha d'estas raizes se lavam primeiro muito bem, e depois desfeitas á mão, se espremem no tepiti, cuja agua não faz mal; depois de bem espremidas desmancham esta massa sobre uma urupema, que é como joeira, por onde se cõa o melhor, e ficam os caroços em cima, e o pó que se coou lançam-no em um alguidar que está sobre o fogo, aonde se enxuga e coze de maneira que ficou dito, e fica como cuscuz, o qual em quente e em frio é muito bom e assim no sabor, como em ser sadio e de boa digestão. Os Indios usam d'estas raizes tão curtidas que ficam denegridas e a farinha azeda. Os Portuguezes não a querem curtida mais que até dar a casca, á qual mandam

*misturar algumas raizes de mandioca crua, com o que fica a farinha mais alva e doce; e d'esta maneira se aproveita da mandioca, a qual farinha fresca dura sem se damnar cinco e seis dias, mas faz-se secca; e quem é bem servido em casa, come-a sempre fresca e quente.*

*Estas raizes da mandioca curtida têm grande virtude para curar postemas, as quaes se pizam bem sem se espremerem; e feito da massa um emplastro, posto sobre a postema a moletica de maneira que a faz arrebentar por si, se a não querem furar.*

Temos aqui exposto claramente o processo para se preparar excellente farinha de mandioca panificavel em mistura com o trigo; porque é desta farinha assim obtida que se pode cozer o melhor beijú. Mas outro processo segue logo a este, que igualmente merece ser transcripto para nosso conhecimento.

Cap. XLI: "Que trata do muito para que prestam as raizes da carimã":

*"Muito é para notar que de uma mesma cousa sãia peçonha e contrapeçonha, como da mandioca, cuja agua é cruelissima peçonha, e a mesma raiz secca é contrapeçonha, a qual se chama carimã que se faz d'esta maneira. Depois que as raizes da mandioca estão curtidas na agua, se põe a cnxugar sobre o fogo em cima de umas varas, levantadas tres e quatro palmos do chão, e como estão bem seccas, ficam muito duras, as quaes raizes servem para muitas cousas, e tem outras tantas virtudes; a principal serve de contrapeçonha para os mordidos das cobras, e que comem bichos peçonhentos, e para os que comem a mesma mandioca por curtir assada, cuidando que são outras raizes, que chamam aipis, bons de comer, que se parecem com ella; a qual carimã se dá d'esta feição: tomam estas raizes seccas, e raspam-lhe o defumado da parte de fóra e ficam alvissimas e pizam-nas muito bem, e depois peneiram-nas e*

*fica o pó dellas tão delgado e mimoso como de farinha muito boa; e tomada uma pouca d'esta farinha e deluida em agua fria, que fique como amendoada, e dada a beber ao tocado da peçonha, faz-lhe arreveçar quanto tem no bucho, com o que a peçonha que tem no corpo não vai por diante. E tambem serve esta carimã para os meninos que têm lombrigas, aos quaes se dá a beber desfeita na agua, como fica dito, e mata-lhes as lombrigas todas; e uma cousa e outra està muito experimentada, assim pelos Indios, como pelos Portuguezes.*

*Da mesma farinha da carimã se faz uma massa que, posta sobre feridas velhas que têm carne podre, lh'a come toda, até que deixa a ferida limpa; e como os Indios estão doentes, a sua dieta é fazerem d'este pó da carimã uns caldinhos no fogo (como os de poejo) que bebem, com que se acham bem por ser muito leve, e o mesmo usam os brancos no matto, lançando-lhe mel ou assucar, com o que se acham bem; e outras muitas cousas de comer se fazem d'esta carimã que se apontam no capitulo que se segue.*

Em Matto Grosso (veja pag. 78), ouvimos este nome "Carimã" applicado ás bolachas de farinha seccadas sobre o moquem, que são os estrados de varas de que aqui falou SOARES. Ali usam-na, entretanto, especialmente como alimento. Mas é evidente que este nome era usado então exclusivamente para designar as raizes da "Mandioca" curtidas seccadas depois sobre brazeiro. Os empregos registrados merecem attenção especial. Talvez o exposto no capitulo que segue seja de moldes a nos dar uma idéa a respeito da transformação dos habitos de então até aos nossos dias.

Capitulo XLII: "Em que se declara que cousa é a farinha de guerra, e como se faz da carimã, e outras cousas :

*“Farinha de guerra se diz, porque o gentio do Brasil costuma chamar-lhe assim pela sua lingua; porque quando determina de a ir fazer a seus contrarios algumas jornadas fóra de sua casa, se provê d’esta farinha, que levam ás costas ensacada em uns fardos de folhas, que para isso fazem, da feição de uns de couro, em que da India trazem especarias e arroz; mas são muito mais pequenos, onde levam esta farinha muito calcada e enfolhada, de maneira que ainda que lhe cãia em um rio e que lhe chova em cima, não se molha. Para se fazer esta farinha se faz prestes muita somma de carimã, a qual, depois de raspada, pisam em um pilão, que para isso tem, e como é bem pisada a peneiram muito bem, como no capitulo antes fica dito. E como tem esta carimã prestes, tomam as raizes da mandioca por curtir, e ralam como convém uma somma d’ellas, e depois de espremidas, como se faz á primeira farinha, que dissemos atrás, lançam uma pouca d’esta massa em um alquidar, que está sobre o fogo, e por cima della uma pouca farinha de carimã, e embrulhada uma com a outra a vão mechendo sobre o fogo, e assim como se vai cozendo lhe vão lançando do pó da carimã, e trazem-na sobre o fogo, até que fica muito enxuta e torrada, que a tiram fóra.*

*D’esta farinha de guerra usam os Portuguezes que não têm roças, e os que estão fóra d’ellas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm d’ella para sustentar a gente em tempo de necessidade, e os navios, que vêm do Brasil para estes reinos, não tem outro remedio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha de guerra; e um alqueire d’ella da medida da Bahia, que tem dous de Portugal, se dá de regra a cada homem para um mez, a qual farinha de guerra é muito sadia e desenfasiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa*

*como cuscuz. Também costumam levar para o mar mata-lotagem de beijús grossos muito torrados, que duram um anno ou mais sem se danarem como a farinha de guerra. D'esta carimã e pó d'ella bem peneirado fazem os Portuguezes muito bom pão, e bolos amassados com leite e gemmas de ovos, e d'esta mesma massa fazem mil invenções de beilhós, mais saborosos que de farinha de trigo, com os mesmos materiaes, e pelas festas fazem as fructas doces com a massa d'esta carimã, em lugar da farinha de trigo, e se a que vai a Bahia do Reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha de carimã, que é alvissima e larra-se melhor, com a qual fazem tudo muito primo."*

E, diante disto, é para nos admirar que ainda em nossos dias se esteja ás voltas com a obtenção de um pão nacional ou pão mixto! Quer parecer, portanto, que os indios Parecis, em Matto Grosso, já simplificaram ou melhoraram o processo do preparo da "Carimã", moendo as raizes da mandioca logo depois de curtidas para formarem com ella grandes bolos que então passam pelo processo da exsiccagem e defumação em lugar das raizes isoladas. Tudo quanto se descreve aqui podem elles fazer também com taes bolos, porque a farinha delles, raspada e depois peneirada, é alvissima.

Cap. XLIII: "Em que se declara a qualidade dos Aipis:

*"Dá-se n'esta terra outra casta de mandioca, a que o gentio chama aipins, cujas raizes são da feição da mesma mandioca, a rama e a folha são da mesma maneira, sem haver nenhuma differença, e planta-se de misturã com a mesma mandioca, e para se recolherem estas raizes as conhecem os indios pela côr dos ramos, no que atinam poucos Portuguezes. E estas raizes são alvissimas; como estão cruas sabem á castanhas cruas d'Españhas; assadas são*

muito doces, e têm o sabor das mesmas castanhas assadas, e d'avantagem, as quaes se comem tambem cozidas, e são muito saborosas; e de uma maneira ou da outra são ventosas como as castanhas. D'estes aipins se aproveitam nas povoações novas, porque como são de cinco mezes se começam a comer assadas, e como passam de seis mezes, fazem-se duros, e não se assam bem; mas servem então para beijús e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quaes raizes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito mezes apodrecem muito.

D'estes aipins ha sete ou oito castas; mas os que mais se estimam por serem mais saborosos, são uns que chamam gerumús. Os indios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem, d'ellas cozidos, seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os Portuguezes.

E porque tudo é mandioca, concluimos que o mantimento d'ella é o melhor que se sabe, tirado o bom trigo, porque pão de trigo do mar, de milho, de centeio, de cevada, não presta a par da mandioca, arroz, inhame e cocos".

SOARES fala-nos assim em sete a oito variedades de "Aipi" (*Manihot dulcis* (GMEL) (PAX). De accordo com esta e outras informações, MARTIUS escreveu, no seu "Glossario", que, conforme a coloração dos peciolos e forma das folhas, consistencia e estrutura dos caules, colorido e tamanho das raizes, os selvagens do Brasil distinguem, ao ser descoberto este paiz, muitas variedades da "Mandioca" e tambem do "Aipi". De accordo com a sua informação, a "Manipipoca-mirim" e "Manibarú" eram variedades do "Aipi" que estavam com as raizes promptas para serem aproveitadas apenas aos 18 mezes de idade; "Maniba-tatú" e "Manaibuna", serviam já aos 12 mezes de idade, mas "Manaitinga" (*Manihot utilissima* POHL var. *Mhitibaunga*, da Africa, nosso "Pão do Chile" e "Pa-



“rati”, já aos 8 mezes, podiam ser arrancados. Elle affirmou mais que não só na lingua geral indigena, mas tambem em todas as outras e mesmo nos dialectos, as variedades deste *Manihot* recebiam nomes especiaes. De nada menos que de 64 tribus differentes do Brasil e terras vizinhas registrou MARTIUS taes nomes para estas plantas. Distinguiu ainda entre os nomes dados á planta e os applicados às raizes da mesma. “Mandiiba”, “Mandiba”, “Manduba”, “Maniba”, eram nomes dados á planta, ao passo que “Mandióca”, “Mandihóca”, “Manioca”, etc., eram reservados só para designar as raizes. Ao mesmo tempo disse que “Ui”, “Uy”, “Ouy”, chamavam a farinha, emquanto “Ui-pú” servia para designar a farinha fresca, “Ui-antam”, a farinha dura e “Mbeijú” ou “Beijú” as laminas feitas da massa de farinha assadas no borralho. “Meape antam” eram chamados os taes beijús duros de que falou SOARES.

“Aipis” ha, disse MARTIUS, e confirmam outros autores, que aos cinco mezes já estão bons para se arrancarem. No norte do nosso paiz distinguem esta especie da “Mandioca” pelo nome de “Macaxêra”.

De accordo com PECOKLT, “Monographia do Milho e da Mandioca” (1878), p. 88, distinguem-se mais de quinze variedades de “Aipi” ou “Mandioca Branca” ou “Doce” e mais de vinte da “Mandioca Vermelha” ou “Amargosa”.

O elogio ás qualidades da “Mandioca” e do “Aipi”; que SOARES registrou, confirma o facto que os seus productos eram superiores aos dos demais vegetaes.

*“Milho de Guiné se dá na Bahia, como ao adiante se verá; mas não se tem lá por mantimento, e ainda digo que a mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por ser de melhor digestão. E por se averiguar por tal, os go-*

*vernadores Thomé de Souza, D. Duarte e Mem de Sá, não comiam no Brazil pão de trigo, por se não acharem bem com elle, e assim o fazem outras muitas pessoas”.*

O “Milho de Guiné” aqui mencionado é o *Sorghum vulgare* (L.) PERS., a mesma planta, com innumeradas variedades, de que justamente agora e desde 1933, se faz tamanha propaganda, affirmando, com insistencia commercial, ser ella a solução para o problema do pão mixto no Brasil. Acreditamos, antes, que será um meio de vida para os que assim illudem o proximo.

Cap. XLIV: “Em que se apontam alguns mantimentos de raizes que se criam debaixo da terra na Bahia”:

*“Como fica dito da mandioca o que em breve se pôde dizer d’ella, convem que declaremos d’aqui por diante outros mantimentos que se dão na Bahia debaixo da terra.*

*E peguemos logo nas batatas, que são naturaes da terra e se dão n’ella, de maneira que onde se plantam uma vez nunca mais se desinçam, as quaes tornam a nascer das pontas das raizes, que ficam na terra, quando se colheu a novidade d’ellas. As batatas não se plantam da rama como nas ilhas, mas de talhadas das mesmas raizes, e em caça enxadada, que dão na terra, sem ser mais cavada, mettem um talhada de batata; as quaes se plantam em Abril, e começam a colher a novidade em Agosto, donde tem que tirar até todo o Março, porque colhem umas batatas grandes, e ficam outras pequenas, que se vão criando em quinze e vinte dias.*

*Ha umas batatas grandes e brancas e compridas como as das Ilhas; ha outras pequenas e redondas como túbaras da terra, e mui saborosas; ha outras que são todas encarnadas e mui gostosas; ha outras que são de côr azul anilada muito fina, as quaes tingem as mãos; ha outras verdoengas muito doces e saborosas; e ha outra casta, de côr al-*

*mecegada, mui saborosas; e outras todas amarellas, de cõr muito tostada, as quaes são todas humidas e ventosas, de "que se não faz muita conta entre gente de primor, senão entre lavradores.*

Quanto tínhamos a dizer sobre este trecho já ficou exposto na pagina 31, mais atrás. Digamos, porém, que TH. PECKOLT escreveu egualmente um excelente trabalho sobre estas *Ipomoeas*: "Hist. das plant. uteis e de gozo do Brasil" (1871),, vol. III, pag. 67-76. Merece attenção que SOARES enumerou oito variedades distinctas pela cõr e paladar das túberas, enquanto PECKOLT cita apenas cinco das mesmas. A "Batata doce branca", que SOARES menciona em primeiro lugar, conta, porém, quatro variedades, uma das quaes a de Angola, que deve ser exactamente aquella cultivada nas Ilhas. Segundo PECKOLT, a patria destas *Ipomoeas* é ignorada. DE CANDOLLE, diz que ella fica na America, e que o lugar exacto é ignorado. Mas, parece provado que na Asia já conheciam e cultivavam algumas variedades da "Batata Doce" antes da America ser descoberta. Do Japão dispersou-se pelo menos a "Batata Cainha" que é a "Amarella" e enxuta. PECKOLT acreditava ainda que a "Batata Doce Roxa" tambem existia na Africa antes do advento do europeu ao nosso continente e que de lá veio para o Brasil. Todos estes factos comprovam-nos, portanto, aquillo que deixamos exarado nas paginas 38 e 39 a respeito do arroz.

*Ipomoea batatas* LAM. é o typo da casta, todas as outras são reputadas apenas variedades ou subespecies pela maioria dos autores.

"Dão-se na Bahia outras raizes maiores que batatas, a que os indios chamam carazes, que se plantam da mesma maneira que as batatas, e como nascem, poem-lhe ao pé uns páos, por onde atrepam os ramos que lançam, como heras. Estes carazes se plantam em Março e colhem-se em Agos-

to, os quaes se comem cozidos, como os inhames, mas tem melhor sabor: os mais d'elles são brancos, outros roxos, outros brancos por dentro e roxos por fóra junto à casca, que são os melhores, e de mór sabor; outros são negros como pós; e uns e outros se curam no fumo, e duram de um anno para o outro. Da massa d'estes carazes fazem os Portuguezes muitos manjares com assucar, e cozidos com carne tem muita graça." Temos aqui a confirmação do que repetidas vezes temos dicto, que o nome "Cará" deve ser reservado exclusivamente para as especies do genero *Dioscorea* e de modo algum confundido com os "Inhames" do genero *Alocasia* da familia das Araceas. (p. 188). Havia naquella época uma bella série de variedades do "Cará", que ainda agora encontramos melhor seleccionados entre os indios incultos do noroeste brasileiro que entre os agricultores civilizados.

Sobre os "Mangarazes" escreveu SOARES: "Dão-se n'esta terra outras raizes tamanhas como nozes e avelãs, que se chamam mangarazes; e quando se colhem arrancam-nos debaixo da terra em touças como junça, e tira-se de cada pé duzentos e trezentos juntos; e o que está no meio é como um ovo, e como um punho, que é a planta donde nasceram os outros; o qual se guarda para se tornar a plantar: e quando o plantam se faz em talhadas, como as batatas e carazes; mas plantam-se tão juntos e pela ordem com que se dispõe a couvinha, e não se cava a terra toda, mas limpa do matto a cada enchadada mettem uma talhada. As folhas d'estes mangarazes nascem em moutas como os espinafres, e são da mesma côr e feição, mas muito maiores, e assim molles como as dos espinafres, as quaes se chamam taiobas, que se comem esperregadas como elles; e são mui medicinaes, e tambem servem cozidas com o peixe. As raizes d'estes mangarazes se comem cozidas com agua e sal, e dão a casca como tremoços, e molhados em

*azeite e vinagre, são mui gostosos; com assucar fazem, as mulheres d'elles mil manjares; e colhem-se duas novidades no anno; os que se plantam em Março e colhem em Agosto; e os que se plantam em Setembro se colhem em Janeiro*". Temos assim uma nitida descripção do *Xanthosoma Maffa* SCHOTT e affins, na qual nem ficou esquecido o caracteristico de soltarem a casca com facilidade depois de cozidos, o que não fazem as tuberas do *Xanthosoma violaceum* SCHOTT., que tem as folhas arroxeadas sobre o peciolo roxo-escuro e tuberas muito maiores.

*"Dão-se n'esta terra outras raizes, que se chamam taiazes, que se plantam como os mangarazes, e são de feição de maçarocas, mas cintadas com uns perfilos com barbas, como raizes de cannas de roça, as quaes se comem cozidas em agua, mas sempre ficam tezas. As folhas são grandes, de feição e côr das dos platanos que se criam nos jardins de Hespanha, aos quaes chamam taiabuçu; comense estas folhas cozidas com peixe em logar dos espinafres, e com favas verdes em logar das alfaces, e tem mui avantajado sabor: os indios as comem cozidas na agua e sal, e com muita somma de pimenta"*.

O "Taiá" ou "Taioba" (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.), com perfilos em forma de maçarocas, isto é, estolhos longos, grossos com espessamento terminal que é o novo broto, vem perfeitamente definido. Para distinguil-a — quanto á verdura que fornece, — da precedente especie, os indios davam-lhe o nome de "Taiabuçu", isto é, "folha de taiá grande". E existem duas variedades desta especie: uma que produz mais folhas, porque é frequentemente cultivada para producção de verdura e outra que dá mais estolhos, por ser mais cultivada por causa destes.

DE CANDOLLE deu esta planta como originaria da India e Polynesia, esquecendo-se que em Santa Catharina

os aborígenes já a haviam consagrado na denominação de um rio, o "Taia-hy", que mais tarde, por corruptellas successivas, se passou a denominar "Itajahy".

Cap. XLV: "Em que se contém o milho que se dá na Bahia, e o para que serve":

*"Dá-se outro mantimento, em todo o Brazil, natural da mesma terra, a que os índios chamam ubatim, que é o milho de Guiné, que em Portugal chamam zaburro. As espigas que este milho dá, são de mais de palmo; cuja arvore é mais alta que um homem, e da grossura das cannas da roça, com nós e vãs por dentro; e dá tres, quatro e mais espigas em cada vara. Este milho se planta por entre a mandioca e por entre as cannas novas de assucar, e colhe-se a novidade aos tres mezes, uma em Agosto, e outra em Janeiro. Este milho come o gentio assado por fruta, e fazem seus vinhos com elle cozido, com o qual se embebedam, e os Portuguezes que communicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam d'elle, e bebem-no mui valentemente. Costuma este gentio dar suadouros com este milho cozido aos doentes de boubas, os quaes tomam com o bafo d'elle, com o que se acham bem; dos quaes suadouros se acham sãos alguns homens brancos e mestiços que se valem delles: o que parece mysterio, porque este milho por natureza é frio. Plantam os Portuguezes este milho para manutenção dos cavallos, e criação das gallinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quaes o não querem por mantimento sendo o melhor da sua terra: a côr geral deste milho é branca; ha outro almecegado, outro preto, outro vermelho, e todo se planta a mão, e tem uma mesma qualidade.*

*Ha outra casta de milho, que é sempre molle, do qual fazem os Portuguezes muito bom pão e bolos com ovos e assucar. O mesmo milho quebrado e pizado no pilão é bom para se cozer com caldo de carne, ou pescado, e de galli-*

*nha, o qual é mais saboroso que o arroz, e de uma casta e outra se curam ao fumo, onde se conserva para se não danar; e dura de um anno para outro*".

Temos aqui as varias variedades de milho que ainda agora os aborigenes sabem conservar tão puras e isentas de defeitos. O *typo molle* que ainda encontramos cultivado entre os indios de Matto Grosso, Pará e Amazonas, é uma maravilha. Nas suas peregrinações e excursões levam-no os indios como matalotagem comendo-o crú emquanto caminham, pois é tão molle e saboroso que pode ser mastigado secco sem nenhuma difficuldade.

O "Milho Zaburro", que conheciam em Portugal antes do descobrimento da America, é o *Sorghum vulgare* (L.) PERS., que, cultivado em larga escala na Africa, era e ainda hoje é a base da alimentação de muitos povos pretos daquelle continente. Por isto foi que SOARES disse: ... *o não querem por mantimento, sendo o melhor da sua terra*", ou melhor do que o da sua terra, referindo-se ao nosso milho (*Zea Mays* L.).

Mais atrás nos referimos ás vantagens que o milho offerece sobre os outros cereaes e SOARES escreveu, textualmente: "*natural da mesma terra*", isto é, vulgarmente cultivado por todos os aborigenes e immigrados daquelle época.

Cap. XLVI: "Em que se apontam os legumes que se dão na Bahia":

*"Pois que até aqui tratamos dos mantimentos da terra da Bahia, é bem que digamos dos legumes, que nella se criam. E comecemos pelas favas, que os indios chamam comendá, as quaes são muito alvas, e do tamanho e maiores que as de Evora em Portugal; mas são delgadas e amassadas, como os figos passados"*.

A julgar pela descripção aqui feita, não podemos deixar de reconhecer que se trata do *Phuesolus lunatus* L.,

cuja variedade *macrocarpa* talvez representasse esta primeira variedade aqui referida. Como é sabido, existem e ainda são cultivadas hoje, innumeradas variedades e formas desta especie, que se distinguem pela forma e tamanho do legume e pelos grãos quanto ao tamanho e colorido.

O nome "Comendá", que todos os autores referem, não se applica, porém, somente a esta ou outra qualquer especie de leguminosa. Elle é generico e abrange todos os typos de feijões e favas, inclusive outras leguminosas não comestiveis. Temos, para provar isto, a "Comanda-iba" (*Sophora tomentosa* L.) que é um arbusto caracteristico da praia e ainda a "Comandá-assú" (*Mocuna altissima* D. C.).

"Ha outras favas meias brancas e meias pretas, mas são pequenas; e estas favas se plantam á mão na entrada do inverno, e como nascem põe-se ao pé de cada uma um pão por onde atrepam, como fazem em Portugal, ás ervilhas; e se tem por onde atrepar fazer grande ramada; a folha é como a dos feijões de Hespanha, mas maior; a flor é branca: começam a dar a novidade no fim do inverno e dura mais de tres mezes. Estas favas são em verde mui saborosas, e cozem-se com as ceremonias que se costumam em Portugal, e são reimosas como as do Reino; e dão em cada bainha quatro e cinco favas, e depois de seccas se cozem muito bem e não criam bichos, como as de Hespanha, e são muito melhores de cozer; e de uma maneira e de outra fazem muita vantagem no sabor ás de Portugal, assim as declaradas como a outra casta de favas, que são brancas e pintadas todas de pontos negros".

Nesta relação devem figurar muitas variedades do *Phaesolus lunatus* L. além de outras especies de Papilionaceas. Não ficou, entretanto, bem claro se estas castas aqui mencionadas são de facto originarias da Bahia ou do Brasil, ou se foram introduzidas. Esta duvida augmenta quan-



do se prosegue na leitura: "*Dão-se nesta terra infinidades de feijões naturaes della, uns são brancos, outros pretos, outros vermelhos, e outros pintados de branco e preto, os quaes se plantam á mão, e como nascem põe-se-lhe a cada pé um páo, por onde atrepam como se faz ás ervilhas, e sobem de maneira para cima que fazem d'elles latadas nos quintaes, e cada pé dá infinidade de feijões, os quaes são da mesma feição que os de Hespanha, mas têm mais compridas bainhas, e a folha e flor como as ervilhas; cozem-se estes feijões sendo seccos como em Portugal, e são mais saborosos, e em quanto são verdes cozem-se com a casca como fazem ás ervilhas, e são mui desenfastiados*". E' uma lista de variedades e sub-espécies do *Phaseolus vulgaris* L., que se cultivam especialmente para a obtenção de vagens para verdura. O numero dessas raças augmenta de anno a anno e mesmo na Russia, sabemos que são cultivadas mais de 130 das mesmas pelas listas recebidas de lá.

"*Chamam os indios gerumús as aboboras da quaresma, que são naturaes desta terra, das quaes ha dez ou doze castas, cada uma de sua feição; e plantam-nas duas vezes ao anno, em terra humida e solta, as quaes se estendem muito pelo chão, e dão cada abobreira muita somma; mas não são tamanhas como as da casta de Portugal. Costuma o gentio cozer e assar estas aboboras inteiras por lhe não entrar agua dentro, e depois de cozidas as cortam como melões, e lhes deitam as pevides fóra, e são assim mais saborosas que cozidas em talhadas, e curam-se no fumo para durarem todo o anno*". Sem duvida trata-se aqui das variedades da *Cucurbita moschata* DUCHTR., que ainda hoje chamam "Gerimús", no Pará e Amazonas.

"*As que em Portugal chamamos cabaços, chama o gentio pela sua lingua gerumyê, das quaes têm entre si muitas castas de diferentes feições, tirando as abobras*

compridas, de que dissemos atrás. Estas abobras ou cabaços semeia o gentio para fazer d'ellas vasilhas para seu uso, as quaes não costumam comer, mas deixam-nas estar nas abobras até se fazerem duras, e como estão de vez curam-nas no fumo, de que fazem depois vasilhas para acarretarem agua, por outras pequenas bebem, outras meias levam ás costas cheias de agua quando caminham; e ha alguns d'estes cabaços tamanhos que levam duos almudes e mais, em os quaes guardam sementes que hão de plantar; e costumam tambem cortar estes cabaços em verdes, como estão duros, pelo meio, e depois de curadas estas metades servem-lhes de gamelas, e outros despejos, e as ametades dos pequenos servem-lhes de scudelas, e dão-lhes por dentro uma tinta preta, por fóra outra amarella, que se não tira nunca; e estas são as suas porcelanas”.

A *Lagenaria vulgaris* SER., aqui referida, é outra planta das que existiam tanto no Velho como no Novo Mundo, quando os europeus aportaram na America. Sua verdadeira patria é ignorada como a de tantas outras plantas uteis. Ella era conhecida e cultivada pelo homem americano, que possuia della innumeras variedades como bem se evidencia desta narrativa de SOARES. Apenas algumas variedades della são comestiveis emquanto verdes. Depois de maduros todas ficam com a casca dura e podem servir para fazer cabaços ou vasos.

As tintas com que tingiam estas vasilhas assim obtidas são mencionadas mais adiante. A preta era feita com o succo do “Genipapo”, conforme vimos pelo exposto mais atrás. A amarella, com que decoravam a parte externa, sem duvida deve ser a de *Chlorophora tinctoria* (L.) GAUD.

Cap. XLVII: “Em que se declara a natureza dos amendois, e para que servem”:

“Dos amendois temos que dar conta particular, porque é cousa que se não sabe haver senão no Brasil, os

quaes nascem debaixo da terra, onde se plantam á mão, um palmo um do outro; as suas folhas são como as dos feijões de Hespanha e têm os ramos ao longo do chão. E cada pé dá um grande prato d'estes amendois, que nascem nas pontas das raizes, os quaes são tamanhos como bolotas, e tem a casca da mesma grossura e dureza, mas é branca e crespa tem dentro de cada baihna tres e quatro amendois, que são da feição dos pinhões com casca, e ainda mais grossos. Tem uma tona parda, que se lhes sahe logo como o miolo dos pinhões, o qual miolo é alvo. Comestos crus tem sabor de gravaços crus, mas comem-se assados e cozidos com a casca, como as castanhas, e são muito saborosos, e torrados fóra da casca são melhores. De uma maneira e d'outra é esta fructa muito quente em demazia, e cauzam dor de cabeça, a quem come muitos, se é doente della. Plantam-se estes amendois em terra solta e humida, em a qual planta e beneficio della não entra homem macho; si as indias os costumam plantar, e as mestiças; e n'esta lavoura não entendem os maridos, e tem para si que se elles ou seus escravos os plantarem, que não hão de nascer. E as femeas os vão apanhar, e segundo seu uso hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o anno curam-nos no fumo, onde os têm até vir outra novidade.

Desta fructa fazem as mulheres portuguezas todas as couzas doces, que fazem das amendoas, e cortados os fazem cobertos de assucar de mistura com os confeitos. (Pé-de-moleques). E tambem os curam em peças delgadas e compridas, de que fazem pinhoadas; e quem os não conhece, por tal a come se lh'a dão. O proprio tempo em que se os amendois plantam é em Fevereiro, e não estão debaixo da terra mais que até Maio, que é tempo em que se lhes colhe a novidade, o que as femeas vão fazer com grande festa".

E' preciso notar que o Brasil meridional, especialmente S. Paulo, Paraná e Matto Grosso, são a terra da origem dos differentes "Amendoins". Todas as especies conhecidas existem ainda aqui em estado selvagem e natural e são então plantas mais ou menos perennes ou pelo menos bi ou tri-ennaes. Não podemos dizer se aqui SOARES se referia a *Arachis hypogaea* L. ou á *A. nambyquarae* HOEHNE. Como, porém, a primeira foi logo levada para a Africa e mais tarde até considerada natural de lá, é provavel que tenha sido ella a que cultivavam os indios da Bahia. Pode tambem ser que tivesse sido a ultima, que pela cultura do europeu foi decrescendo no tamanho até adquirir a forma e tamanho da primeira. Merece attenção o facto que tambem cozinham o "Amendoim" e que então já faziam delle os doces e o saboreavam torrado. Em o sul de Matto Grosso é o centro da irradiação do "Amendoim" nativo.

Mais reparo merece ainda o facto referido que somente as mulheres podiam cultivar e colher esta Leguminosa e que a colheita era feita com grande festa. Seria isto devido ao facto de ser o "Amendoim" muito estimulante? SOARES disse que o reputavam como muito quente e que o abuso delle produzia dôr' de cabeça aos que sofriam deste mal.

O interesse pela cultura do "Amendoim" entre os indigenas continua sendo o mesmo e perfeitamente iguaes os costumes a respeito da sua plantação e colheita. Elles possuem innumeradas variedades do *Arachis nambyquarae* HOEHNE e na Serra do Norte, cabeceiras do Rio Jamarý e Jacy, são as indias que a cultivam. Na America do Norte o commercio do "Amendoim" e sua industria são factores de grandes fortunas.

Cap. XLVIII: Em que se declaram quantas castas de pimenta ha na Bahia:

A' sombra destes legumes, e na sua vizinhança, podemos ajuntar quantas castas de pimenta ha na Bahia, segundo nossa noticias e digamos logo da que chamam Cuihem, que são tamanhas como cerejas, as quaes se comem em verdes, e depois, de maduras cozidas inteiras com o pescado e com os legumes, e de uma maneira e de outra queimam muito, e o gentio come-as inteira misturada com farinha.

Costumam os Portuguezes, imitando os costumes dos indios, seccarem esta pimenta, e depois de estar bem secca a pizam de mistura com sal, ao que chamam juquiray, em a qual molham o peixe e a carne e entre os brancos se traz no saleiro, e não descontenta ninguem. Os indios a comem misturada com a farinha, quando não tem que comer com ellas. Estas pimenteiras fazem arvores de quatro e de cinco palmos de alto, e duram muitos annos sem seccar". Temos aqui o *Capsicum annuum* L.

"Ha outra pimenta, a que pela lingua dos negros se chama cuihemocu; esta é grande e comprida, e depois de madura faz-se vermelha; e usam d'ella como da de cima; e faz arvores de altura de um homem, e todo o anno dá novidades; sempre tem pimentas vermelhas, verdes, e flôr, e dura muitos annos sem seccar". *Capsicum annuum* L. var. *longum*, que é a nossa "Pimenta grande" ou "Pimentão".

"Ha outra casta que chamam cuiepiá, a qual tem bico, feição, e tamanho de gravunços; come-se em verde crua e cozida como a de cima, e como é madura faz-se vermelha, a qual queima muito; a quem as gallinhas e passaros tem grande affeição; e faz arvore meã que em todo o anno dá novidade". Parece que esta especie desapareceu com o tempo, porque na "Fl. Br." não ha referencia nenhuma a fructos semelhantes a estes aqui descriptos. Talvez tivesse sido uma forma do *Capsicum*

*Rabonii* SENDT. que é mencionado como natural das cercanias do Rio de Janeiro. Talvez tambem seja o *C. torulosum* VELL, que não foi apurado.

*Ha outra casta que chamam sabãa, que é comprida e delgada, em verde não queima tanto como quando é madura, que é vermelha; cuja arvore é pequena, dá fructa todo o anno, e tambem se usa della como das demais".* Esta é a nossa "Malagueta" *Capsicum frutescens* WILLD., que effectivamente é aromatica e muito ardente.

*"Ha outra casta que se chama cuihejurãmu, por ser da feição de abobra, assim amassada; esta quando é verde tem côr azulada, e como é madura se faz vermelha; da qual se usa como das demais de que temos dito, cuja arvore é pequena e em todo o anno dá novidade".* *Capsicum annuum* L. var. *grossum*, que tem mais de uma forma.

*"Ha outra casta que chamam cumari, que é bravia e nasce pelos mattos, campos e pelas roças, a qual nasce do feitio dos passaros que a comem muito, por ser mais pequena que gravações; mas queima mais que todas as que dissemos, e quando é madura faz-se vermelha, e quando se acha d'esta não se come da outra; faz-se arvore pequena, tem as flores brancas como as mais, e dá novidade em todo o anno'.* *Capsicum baccatum* L. que ainda hoje, como então, é a especie mais apreciada pelas aves e por meio dellas disseminadas com as fezes em todas as capoeiras e roças. Os fructos são elliptico-globulares e menores do que todos os outros referidos.

Cap. XLIX o qual começa a descrever as arvores fructiferas que medram á beira mar:

*Convém tratar d'aqui por diante das arvores de fruto naturaes da Bahia, aguas vertentes ao mar e á vista delle; e demos o primeiro logar e capitulo por si aos cajueiros, pois é uma arvore de muita estima, e ha tantos*

ao longo do mar e na vista d'elle. Estas arvores são como figueiras grandes, tem a casca da mesma côr, e a madeira é mole como figueira, cujas folhas são da feição da cidreira e mais macias. As folhas dos olhos novos são vermelhas, muito brandas e frescas, a flôr é como a do sabugueiro, de bom cheiro, mas muito breve. A sombra d'esta arvore é muito fria e fresca o fruto é formosissimo; algumas arvores dão fruto vermelho e comprido, outras o dão da mesma côr e redondo. Ha outra casta que dá o fruto da mesma feição, mas ha partes vermelhas e outras almecegadas; ha outras arvores que dão fruto amarello e comprido como peros d'El-Rei, mas são em tudo maiores que os peros e da mesma côr. Ha outras arvores que dão este fruto redondo, e uns e outros são muito gostosos, sumarentos e de suave cheiro, os quaes se desfazem todos em agua.

A natureza d'estes cajús é fria, e são medicinaes para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quaes fazem bom estomago, e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estomago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã, e por mais que se coma d'elles não fazem mal a nenhuma hora do dia, e são de tal digestão que em dous credos se esmoem.

Os cajús silvestres travam junto do olho que se lhes bota fóra, mas os que se criam nas roças e nos quintaes comem-se todos sem terem que lançar fóra por não travarem. Fazem-se estes cajús de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no assucar cobertos de canella não tem preço. Do sumo d'esta fruta faz o gentio vinho, com que se embebeda que é de bom cheiro e saboroso.

E' para notar que no olho d'este pomo tão formoso cria a natureza outra fructa parda, a que chamamos cas-

tanha, que é da feição e tamanho de um rim de cabrito, a qual castanha tem a casca muito dura e de natureza quentíssima e o miolo que tem dentro; deita esta casca um oleo tão forte, que aonde toca na carne faz empola, o qual oleo é da côr de azeite e tem o cheiro mui forte. Tem esta castanha o miolo branco, tamanho como a de amendoa grande, a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem. D'estas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com as amendoas, o que tem, graça na suavidade do sabor; o miolo d'estas castanhas, se está muitos dias fóra da casca, cria ranço do azeite que tem em si; quando se quebram estas castanhas para lhes tirarem o miolo, faz o azeite que tem a casca pellar as mãos a quem as quebra.

Estas arvores se dão em areia e terras fracas, e se as cortam tornam logo a rebentar, o que fazem poucas arvores destas partes. Cria-se n'estas arvores uma resina muito alva, da qual as mulheres se aproveitam para fazerem alcorce de assucar em logar de alquitira. Nascem estas arvores das castanhas, e em dous annos se fazem mais altas que um homem, e no mesmo tempo dão fruto, o qual, emquanto as arvores são novas, é avantajado no cheiro e sabor.

Ha outra casta d'esta fruta, que os Indios chamão cajui, cuja arvore é nem mais nem menos que a dos cajús, senão quanto é muito mais pequena, que lhe chega um homem do chão ao mais alto d'ella a colher-lhe o fruto, que é vermelho, mas não é maior que as cerejas grandes, e tem maravilhoso sabor com pontinha de azedo, e criam tambem castanha na ponta, as quaes arvores se não dão ao longo do mar, mas nas campinas do sertão além da Cútinga".



Aos criticos que reputam sem valor botanico as informações do século XVI, recommendamos mais esta dascripção maravilhosa do *Anacardium occidentale* L. O ultimo mencionado é o *Anacardium humile* ST. HIL., o "Cajui" ou Caju-rasteiro" dos campos cerrados e caatingas do interior.

Cap. L. "Em que se declara a natureza das pacobas e bananas":

Note-se desde já que GABRIEL SOARES distinguiu as "Bananeiras" das "Pacobeiras". Isto revela-nos a propria epigraphie deste capitulo. Elle escreveu, a respeito destas plantas:

*"Pacoba é uma fruta natural d'esta terra, a qual se dá em uma arvore muito molle e facil de cortar, cujas folhas são de doze e quinze palmos de comprimento e de tres e quatro de largo; as de junto ao olho são menores, muito verdes umas e outras, e a arvore da mesma côr, mas mais escura; na India chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fructo figos.*

*Cada arvore d'estas não dá mais que um só cacho que pelo menos tem passante de duzentas pacobas, e como este cacho está de vez, cortam a arvore pelo pé, e de um só golpe que lhe dão com uma fouce a cortam certa, como se fôra um nabo, do qual corte corre logo agua em fio, e dentro em vinte e quatro horas torna a lançar do meio do corte um olho mui grosso d'onde se gera outra arvore; de redor d'este pé arrebetam muitos filhos que aos seis mezes dão fructo, e o mesmo faz à mesma arvore".* — Aqui nota-se que SOARES não observou bem ou não soube expressar-se. O pseudo-tronco da bananeira só torna emittir folhas quando cortado antes de ter dado cacho, isto é, enquanto o pedunculo deste não atravessou a zona seccionada, porque a sua inflorescencia é terminal. Os brotos emergem do lado do rhizo-

ma. Mas, é para admirar que assim tivesse dicto depois que no começo deste paragrapho já tinha dado provas de que conhecia isto muito de perto. Peor fazem hoje muitos dos que se consideram autorisados a criticar e a desprezar estes escriptores do século XVI. Ouvimos certa vez uma discussão a bordo, na qual um official do exercito se oppunha terminantemente a acceitar como verdadeiro o factó da bananeira dar só um cacho e censurava, convencidamente, a "estupidez" do caipira que corta o tronco desta musacea pela base quando lhe quer colher os fructos. Um outro, — mui conceituado autor de dictionario, — tendo visto que do pseudo-tronco decepado emergia um cacho de bananas, acreditou na possibilidade de uma segunda fructificação, e sem procurar esclarecer o caso, expoz o mesmo illustrado com bello clichê, affirmando tratar-se de um phenomeno de segunda fructificação de bananeira.

*"E como se corta esta pacobeira, tiram-lhe o cacho que tem fruto verde e muito tezo, e dependuram-no em parte onde amadureça, e se façam amarellas as pacobas; e na casca onde se fizer fogo amadurecem mais depressa com a quentura; e como esta fruta está madura, cheira muito bem. Cada pacoba d'estas tem um palmo de comprimento e a grossura de um pepino, ás quaes tiram as cascas, que são de grossura das das favas; e fica-lhe o miolo inteiro almecegado, muito saboroso. Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quaes se faz marmelada muito soffrivel, e tambem as concertam como beringelas, e são muito gostosas; e cozidas no assucar com canella são estremadas, e passadas ao sol sabem a pecegos passados. Basta que de toda a maneira são muito boas, e dão-se o anno; mas no inverno não ha tantas como no verão, e a estas pacobas chama o gentio pacobucú que quer dizer pacoba grande".*

Como se evidencia temos aqui referida a *Musa paradisiaca* L. subsp. *normalis* O. KUNTZE, porque para attestar isto basta considera-se a ultima phrase acima e as dimensões: "um palmo de comprido e da grossura de pepino". Positivamente é portanto a "Banana da Terra". Aliás este nome já nol-a revelava coom indigena. Mas haveria outras da segunda subespecie?... Vejamos:

*"Ha outra casta que não são tamanhas, mas muito melhores no sabor, e vermelhaças por dentro quando as cortam, e se dão e criam da mesma maneira das grandes"*.

Evidentemente aqui se trata da var. *rubra* FEMINGER BAK. da segunda subespecie, segundo SCHUMANN. Mas considerando que tambem ella é ainda daquellas que são mais apreciadas cozidas ou assadas do que cruas, preferiríamos dal-a como variedade da mesma subespecie *normalis*.

*"Ha outra casta, que os indios chamam pacobamirim, que quer dizer pacoba pequena, que são do comprimento de um dedo, mas mais grossas; estas são tão doces como tamaras, em tudo mais excellentes"*. Este trecho documenta-nos que SOARES considerava indigena tambem a "Banana Ouro" (*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* Ktz. var. *regia* BAKER). E que de facto isto não pode ser refutado, confirma-nos o trecho que segue, em que se percebe claramente que ás variedades e especies de *Musa* indigenas se dava o nome "Pacoba" e ás introduzidas chamava-se "Bananas".

*"As bananeiras tem as arvores, folhas e criação como as pacobeiras, e não ha nas arvores de uma ás outras nenhuma differença, as quaes foram ao Brasil de S. Thomé, aonde ao seu fruto chamam bananas e na India chamam a estas figos de horta, as quaes são mais curtas que as pacobas, mas mais grossas e de tres quinas; tem*

a casca a mesma côr e grossura da das pacobas, e o miolo mais molle e cheiram melhor como são de vez, ás quaes arrega a casca como vão amadurecendo e fazendo algumas fendas ao alto, o que fazem na arvore; e não são tão sadias como as pacobas.

Os negros da Guiné são mais affeiçoadas a estas bananas que ás pacobas, e d'ellas usam nas suas roças; e umas e outras se querem plantadas em valles perto da agua, ou ao menos em terra que seja muito humida para se darem bem, e tambem se dão em terras seccas e de arêa; quem cortar atravessadas as pacobas ou bananas, ver-lhes-ha no meio uma feição de crucifixo, sobre o que os contemplativos tem muito que dizer". Pelo exarado parece, portanto, que apenas a "Banana S. Thomé" foi introduzida e que as demais então cultivadas, já existiam no nosso Paiz.

Cap. LI: "Em que se diz que fruto é o que se chama mamões e jaracateás":

"De Pernambuco veio à Bahia a semente de uma fructa, a que chamam mamões; os quaes dão do tamanho e da feição e côr de grandes peros camoezes, e tem bom cheiro como são de vez, que se fazem nas arvores, e em casa acabam de amadurecer, e como são maduros se fazem molles como melão; e para se comerem cortam-se em talhadas como maçã, e tiram-lhe as pevides que tem envoltas em tripas como as de melão, mas são crespas e pretas como grãos de pimenta da India, ás quaes talhadas se apara a casca, como á maçã, e o que se come é da côr e brandura do melão, o sabor é doce e muito gostoso. Estas sementes se semearam na Bahia, e nasceram logo; e tal agazalhado lhe fez a terra que no primeiro anno se fizeram as arvores mais altas que um homem, e ao segundo começaram de dar fruto, e se fize-

*ram as arvores mais de vinte palmos de alto, e pelo pé tão grossas como um homem pela cinta; os seus ramos são as mesmas folhas arrumadas como as das palmeiras; e cria-se o fruto no tronco entre as folhas.*

*Entre estas arvores ha machos, que não dão fruto como as tamareiras, e umas e outras em poucos annos se fazem pelo pé tão grossas como pipa, e d'avantagem".*

Aqui temos descripta, com admiravel precisão, a *Carica papaya* L. e note-se que SOARES tinha observado que, como nas tamareiras, existem arvores da mesma especie mas de sexos differentes. O facto de dizer que veio á Bahia de Pernambuco, não quer dizer que seja exotica. Naturalmente a trouxeram de lá por ter sido domesticada e introduzida nos pomares primeiramente ali. O "Mamoeiro" é indigena e se acha dispersado em todo o territorio brasileiro. Parece até que o centro de sua irradiação deve estar em Espirito Santo, porque ali, — informou-nos pessoa fidedigna, — elle nasce expontaneamente quando derrubam uma floresta virgem, depois de passado o fogo. Aliás as Caricaceas, com os dois generos: *Carica* e *Jaracatia* são, — com excepção de uma só especie africana e talvez introduzida, — todas neotropicaes e tem nas regiões andinas da America do Sul o seu centro. O nome "Mamões" é de origem portugueza e devido á forma do fructo, que recorda um pujante seio.

*"N'esta terra da Bahia se cria outra fruta natural d'ella, que em tudo se parece com estes mamões de cima, senão que são mais pequenos, á qual os indios chamam jaracatedé, mas tem a arvore delgada, de cuja madeira se não usa. Esta arvore dá a flôr branca, o fruto é amarello por fora, da feição e tamanho de figos bêberas ou longaes brancos, que tem a casca dura e grossa, a que chamam em Portugal longaes; d'esta maneira tem esta*

fruta a casca, que se lhe apara quando se come, tem bom cheiro, e o sabor toca de azedo, e tem umas sementes pretas que se lançam fóra”.

Não lhe escaparam os “Jaracatiás” como parentes proximos do “Mamão”. E’ provavel que elle se referisse a *Jaracatia dodecaphylla* D. C. que é frequente nas mattas daquella região do Brasil bem como em outras mais para o sul.

Cap. LII: “Em que se diz de algumas arvores de fruto que se dão na visinhança do mar da Bahia”:

“Na visinhança do mar da Bahia se dão umas arvores nas campinas e terras fracas, que se chamam mangabeiras, que são do tamanho de peceguetros. Tem os troncos delgados, e a folha miuda, e a flôr como a do marmeleiro; o fruto é amarello corado de vermelho, como pecegos calvos, ao qual chamam mangabas; que são tamanhas como ameixas e outras maiores, as quaes em verde são todas cheias de leite, e colhem-se inchadas para amadurecerem em casa, o que fazem de um dia para outro, porque se amadurecem na arvore cahem no chão. Esta fruta se come sem se deitar nada fóra como figos, cuja casca é tão delgada que se lhe pella se as enxovalham, a qual cheira muito bem e tem suave sabor, é de boa digestão e faz bom estomago, ainda que comam muitas: cuja natureza é fria, pelo que é muito boa para os doentes de febres por ser muito leve. Quando estas mangabas não estão bem maduras, travam na boca como as sorvas verdes em Portugal, e quando estão inchadas são boas para conserva de assucar, que é muito medicinal e gostosa”.

A *Hancornia speciosa* GOMES, supra descripta, não cresce exclusivamente nas campinas proximas ao mar. Ella é mais commum no interior, especialmente nos cer-

rados. No Chapadão dos Parecis e muitas outras localidades de Matto Grosso e nordeste do Brasil, ella é a melhor fructa do matto. Hoje já a utilisam para o preparo de conserva enlatada de grande procura e fama. Do tronco da arvore extrahem os nativos o latex que fornece bôa borracha, no mercado conhecida por "Borracha de Mangabcira" ou "Mangaba" simplesmente. A comparação da flor com a do marmeleiro deve ser acceita apenas quanto ao que refere ao tamanho e colorido, porque a estructura é inteiramente differente.

*"Engá é arvore desaffeçoada que se não dá senão em terra bôa, de cuja lenha se faz boa decoada para os engenhos. E dá uma fruta da feição das alfarrobas de Hespanha, e tem dentro umas pevides como as das alfarrobas, e não se lhes come senão um doce que tem derredor das pevides, que é muito saboroso"*.

Sem duvida esta citação abrange, além da *Inga bahiensis* BENTH., outras especies do mesmo genero, porque são muitas as de fructos edulos.

*"Cajà é uma arvore comprida, com copa como pinheiro; tem a casca grossa e aspera, e se a picam deita um oleo branco como leite em fio, que é muito pegajoso. A madeira é muito molle e serve para fazer decoadas para engenhos; dá a flôr branca como macieira, e o fruto é amarello do tamanho das ameixas, tem grande caroço e pouco que comer, a casca é como das ameixas. Esta fruta arregoa, se lhe chove, como é madura, a qual cahe com o vento no chão, e cheiram muito bem o fruto e as flôres, que são brancas e formosas; o sabor é precioso, com ponta de azedo, cuja natureza é fria e sadia; dão esta fruta aos doentes de febre, por ser fria e appetitosa, e chama-se como a arvore, que se dá ao longo do mar"*.

Neste trecho descobrimos a *Spondias lutea* L. que é mais conhecida hoje pelo nome de "Cajá-mirim" e que, especialmente em Matto Grosso, faz arvores muito altas e copadas, que podem ser citadas entre as maiores de lá. Na época dos fructos cahirem, o chão fica coberto das bagas amarellas que exhalam de facto um cheiro altamente agradável. Os criadores de porcos costumam então deixar de dar forragem aos mesmo porque elles a encontram em abundancia sob estas arvores. Fabrica-se tambem alcool dos fructos. Commum é aqui a *Spondias venulosa* Mart.

"*Bacoropary* é outra arvore de honesta grandura, que se dá perto do mar, e quando a cortam corre-lhe um oleo grosso d'entre a madeira e a casca, muito amarello e pegajoso como visco. Dá esta arvore um fruto tamanho como fruta nova, que é amarello e cheira muito bem; e tem a casca grossa como laranja, a qual se lhe tira muito bem, e tem dentro dous caroços juntos, sobre os quaes tem o que se lhe come, que é de maravilhoso sabor".

Aqui MARTIUS opinou para *Platonia insignis* MART. (*Moronobea esculenta* ARRUDA CAMARA) sem lembrar-se que esta foi tambem a opinião externada por VARNHAGEM, mas que não pode ser acceita, por ter esta fructos com 5 sementes e ser de mais ou menos 7 cm. de comprimento; como SOARES dise terminantemente, que só tem duas sementes justapostas, não temos duvida alguma em ter elle descripto a *Rheedia brasiliensis* (MART.) PLANCH., que é, aliás o verdadeiro "Bacopary" ou "Bacoropary" e é bem differente do "Bacory" ou "Bacury".

"*Piquihi* é uma arvore real, de cuja madeira se dirá adiante, a qual arvore dá fruta como castanhas, cuja casca é parda e teza, e tirada, ficam umas castanhas



*alvissimas, que sabem como pinhões crus, e cada arvore dá d'isto muito".*

Tambem neste trecho MARTIUS errou na identificação da especie. Não se trata aqui do *Caryocar brasiliense* CAMB. como elle suppoz, porque este não é arvore real, isto é altaneira, como vem descripta no cap. LXV, como veremos mais adiante, cresce antes nos cerrados e cerradões, é relativamente baixa e muito ramificada. A especie a que SOARES se referiu aqui, foi, sem duvida alguma, o *Caryocar barbinerve* MIQ., que é citado para a região litoranea da Bahia e até S. Vicente e tem a estatura que pode ser considerada "real". O seu lenho tambem corresponde com aquelle que vem descripto mais adiante. Castanhas edulas ou "Almendras del Brasil" todas ellas produzem. Convem notar entretanto que ao referir-se as "castanhas alvissimas", SOARES não falava da semente toda, que é inteiramente armada de cerdas rijas spiniformes como os ouriços da castanha mas sim da amendoa que é contida nas mesmas.

Cap. LIII: "Que trata da arvore dos ambús, que se dá pelo sertão da Bahia":

*"Ambú é uma arvore pouco alegre á vista, aspera da madeira, e com espinhos como romeira, e do seu tamanho, a qual tem folha miuda. Dá esta arvore umas flôres brancas, e o fruto, do mesmo nome, do tamanho e feição das ameixas brancas, e tem a mesma côr e sabor, e o caroço maior. Dá-se esta fruta ordinariamente pelo sertão, no matto que se chama Cátinga, que está pelo menos afastado vinte leguas do mar, que é terra secca, de pouca agua. onde a natureza criou a estas arvores para remedio da sêde que os indios por ali passam. Esta arvore lança das raizes naturaes outras raizes tamanhas e da feição das botijas, outras maiores e menores, redondas e compridas como batatas, e acham-se*

algumas afastadas da arvore cincoenta e sessenta passos, e outras mais ao perto. E para o gentio saber onde estas raizes estão, anda batendo com um páo pelo chão, por cujo tom conhece, onde cava e tira as raizes de tres e quatro palmos de alto, e outras se acham á flôr da terra, ás quaes se tira uma casca parda que tem, como a dos inhames, e ficam alvissimas e brandas como macãs de coco; cujo sabor é muito doce, e tão sumarento que se desfaz na boca em agua frigidissima e mui desencalmada; com o que a gente que anda pelo sertão mata a sêde onde não acha agua para beber, e mata a fome comendo esta raiz, que é mui sadia, e não fez nunca mal a ninguem que comesse muito d'ella. D'estas arvores ha já algumas nas fazendas dos Portuguezes, que nasceram dos caroços dos ambús, onde dão o mesmo fruto e raizes”.

Até hoje é esta talvez a descripção mais perfeita que se tem feito da *Spondias tuberosa* ARRUDA CAMARA, que na “Flora Brasiliensis” não foi acolhida pelo Prof. ENGLER, ao estudar e descrever as Anacardiceas brasileira. A GABRIEL SOARES, devemos a interessante informação a respeito do modo pelo qual mesmo os antigos aborigenes sabiam encontrar as raizes tuberiformes do “Umbú”, que ainda hoje são o recurso extremo dos habitantes do Ceará e do nordeste brasileiro, quando as seccas periodicas os affligem. O gado sabe descobri-los tambem e desenterra-as, algumas vezes com os cascos ou a dente, quando a sede a isto o força. Recebemos material florido desta especie, de Pernambuco. Parece que aquella região das “caatingas” sempre foi, mais ou menos o que é hoje.

Cap. LIV: “Em que diz de algumas arvores de fruto afastadas do mar”:

“Afastado do mar da Bahia e perto d'elle se dão

umas arvores que chamam Sabucaí, que são muito grandes, de cujo fruto tratamos aqui somente. Esta arvore toma tanta flôr amarella, que se lhe não enxerga a folha ao longe, a qual flôr é muito formosa, mas não tem nenhum cheiro. Nasce d'esta flôr uma bola de páo tão dura como ferro, que por dentro está cheia de fruto. Terá esta bola uma pollegada de grosso, (sem duvida a casca) e tem a boca tapada com uma tapadoura tão justa que se não enxerga a junta d'ella, a qual se não despega senão como a fructa que está dentro é de vez, que esta cahe ao chão, a qual tem por dentro dez a doze repartimentos, e em cada um uma fruta tamanha como uma castanha de Hespanha, ou mais comprida; as quaes castanhas são muito alvas e saborosas, assim assadas como cruas; e despegadas estas bolas das castanhas e bem limpas por dentro, servem de gracs ao gentio, onde pizam o sal e a pimenta".

A *Lecythis Pisonis* CAMB. deve ter sido das "Sapucaias" aqui mencionadas a mais commum. Os seus pixidios relativamente grandes e consistentes, de facto fornecem excellentes succedaneos para almofarizes e pilões pequenos.

"Piquiá é uma arvore de honesta grandura, tem madeira amarella e boa de larrar, a qual dá fruto tamanho como marmelos que tem o nome da arvore; este fruto tem casca dura e grossa como cabaço, de côr parda por fóra, e por dentro é todo cheio de um mel branco muito doce; e tem misturado umas pevides como de maçãs, o qual mel se lhe come em sorvos, e refresca muito no verão".

A proposito desta fructa correram varias versões: MARTIUS chegou a externar a sua opinião dizendo que talvez se tratasse de uma Sapotacea. No entanto, com esta admiravel descripção deixada por GABRIEL SOARES,

os botânicos que tiveram material da espécie em mão, facilmente poderiam ter identificado o mesmo com elle. Mas, em o nosso trabalho: "Algo sobre a identidade botânica do oiti e do pequiá da Bahia", publicado em 1932, nos "Annaes da Academ. Brasileira de Sciencias" tomo IV, n.º 1.º, expuzemos os motivos porque esta fructa continuou ignorada pelos phytologistas até então. Trata-se, como verificamos, da *Macoubea guianensis* AUBL. que era conhecida das Guianas pelos fructos e folhas e que sob o nome de *Tabernaemontana reticulata* D. C. tinha sido tambem descripta na "Fl. Br.", por material florido vindo da Bahia. Graças ao auxilio valioso do Dr. PIRAJÁ DA SILVA, conseguimos, porém, esclarecer tudo e assim hoje nenhuma duvida subsiste a respeito do facto que o "Pequiá" mencionado por SOARES é o mesmo fructo que no norte conhecem pelo nome de "Amapá" Doce" e nas guianas chamam "Macoubea". Melhor do que SOARES ninguem descreveu estes fructos. De facto a casca é consistente, dura e muito parecida com a das Lagenarias e no seu interior desfeita a polpa carnosa em melaço espalham-se as sementes alongadas que tem a superficie castanho-escura cheia de pequenas depressões redondas. Affirmou-nos o DR. PIRAJÁ DA SILVA que aquelle caldo doce é realmente sorvido da casca tal qual nol-o conta SOARES.

"*Macugé é uma arvore comprida, delgada e muito quebradiça, e dá-se em arêas junto dos rios, perto do salgado, e pela terra dentro dez ou doze leguas. Quando cortam esta arvore, lança de si um leite muito alvo e pegajoso, que lhe corre em fios; a qual dá umas frutas ao mesmo nome, redondas, com os pés compridos e côr verdeoenga, e são tamanhas como maçãs pequenas; e quando são verdes travam muito, e são todas cheias de leite. Colhem-se inchadas para amadurecerem em casa, e como são*

*maduros tomam a côr almecegada; comem-se todas como figos, cujo sabor é mui suave, e tal que lhe não ganha nenhuma fruta de Hespanha, nem de outra nenhuma parte; e tem muito bom cheiro”.*

Convem adiantar aqui que hoje o nome mais generalizado para esta planta é “Mucugê”. A especie botânica é *Couma rigida* MUELL ARG. (Para isto veja-se “Arch. do Jard. Bot. do Rio de Janeiro” vol. V (1930) p. 215). MARTIUS havia opinado para especie de Sapotaceae.

*“Genipapo é uma arvore que se dá ao longo do mar e pelo sertão, de cujo fruto aqui tratamos somente. A sua folha é como de castanheiro, a flôr é branca, da qual lhe nasce muita fruta, de que toma cada anno muita quantidade; as quaes são tamanhas como limas, e da sua feição; são de côr verdoenga, e como são maduros se fazem de côr parda, e molles, e tem honesto sabor e muito que comer, com algumas pevides dentro de que estas arvores nascem. Quando esta fruta é pequena faz-se d’ella conserva, e como é grande antes de amadurecer tinge o sumo d’ella muito, com a qual tinge toda a nação do gentio em lavores pelo corpo; e quando põe esta tinta é branca como agua, e como se enxuga se faz preta como azeviche; e quanto mais a lavam, mais preta se faz; e dura nove dias, e no cabo dos quaes se vai tirando. Tem virtude esta tinta para fazer seccar as bustelas das boubas aos indios, e a quem se cura com ella”.*

A *Genipa americana* L. citada aqui, foi, como vimos, mencionada tambem por todos os escriptores anteriores. Em outros logares do livro de SOARES, como tambem em LERY, THEVET e outros autores, descreve-se com maior minúcia o processo usado pelos aborigenes para se tingirem de preto com esta seiva. Elles ainda hoje a ein-

pregam para tingirem de negro o interior das cuias de "Cabaças" e de "Cuietês" que usam para beberem "Chicha" ou "Cauim".

*Pela terra dentro ha outra arvore, a que chamam guti, que é de honesta grandura; dá uma fruta do mesmo nome, do tamanho e côr das peras pardas, cuja casca se lhe apara; mas tem grande caroço, e o que se lhe come se tira em talhadas, como ás peras e é muito saboroso; e lançadas estas talhadas em vinho não tem preço. Faz-se desta fruta marmelada muito gostosa, a qual tem grande virtude para estancar cambras de sangue".*

O nome referido induz a erro porque tem analogia com outros que são applicados a especies bem diferentes. Por exemplo á *Clarisia racemosa* RUIZ ET PAV., que apparece no Pará e tambem até ao Rio de Janeiro. Mas, indubitavelmente elle é antes uma forma de "Oiti" ou "Uiti", porque CAZAL II, pag. 60, escreveu "Goyty". A isto nos autorisa ainda a observação de SOARES, quando disse: "tem grande caroço". Tal não acontece com o fructo da *Clarisia*, mas antes com os "Oitis" do genero *Moquilea* e *Couepia* que recebem taes nomes. O tamanho: "como peras pardas", autorisa-nos mais a dizer que a especie deve ter sido a mesma que ainda hoje é cultivada na cidade da Bahia, a saber a *Moquilea Salzmanni* HOOK FIL., de que nos occupamos em nosso trabalho: "Algo sobre a identidade botanica do Oiti e do Piquiá da Bahia". VASCONCELLOS, II, p. 87 (segundo Breves Comm. á Obra de G. SOARES, pag. 390) confirma isso tambem porque referindo-se a esta fructa escreveu: "Gutti".

A identidade do "Oiti" com a *Moquilea Salzmanni* HOOK FIL., só nos foi possivel firmar com o precioso auxilio do DR. PIRAJÁ DA SILVA. Os fructos desta *Moquilea*, que nada teem com o "Oiti-córo" de Pernambuco chegam a pesar de 400 - 600 grammas. Veja-se o nosso trabalho referido.

*Nas campinas ha outra arvore a que chamam ubu-caba, cuja madeira é molle, e dá umas fructas pretas e miudas como murtinhos, que se comem, e tem sabor mui soffrivel”.*

Com o nome de “Ubu-caba ou “Uba-caba” conhecemos um arbusto campestre do Brasil meridional, que é o *Psidium radicans* BERG., mas com elle não concorda o que disse SOARES. Acreditamos, portanto que se deve tratar aqui, da *Britoa triflora* BERG., que MARCGRAV descrevera sob a designação popular de “Ibaboraba”, se não fôr antes da “Ubacaba” ou “Bacába”, *Oenocarpus bacaba* MART. cujo tronco é molle. Mas a esta SOARES certamente teria incluido no capitulo das palmeiras.

*“Mondururú é outra arvore que dá umas fructas pretas, tamanhas como avelãs, que se comem todas, lançando-lhe fóra umas pevides brancas que tem, a qual fruta é muito saborosa”.*

Calculando pelo tamanho dos fructos, côr, e sementes que encerra, não se pode aceitar que seja a *Miconia macrophylla* TRIANA citada com tal nome na “Fl. Br”. Acreditamos que se trate da *Mouriria pusa* GARDN. que é a “Mandapussá” ou “Jaboticaba do Campo”, de Matto Grosso, Bahia e Pernambuco. Os seus fructos teem o tamanho de avelãs e contem de 1-4 sementes brancas, facilmente destacaveis da polpa doce que se come.

*“Ha outra arvore como laranjeira que se chama comichã, a qual carrega todos os annos de umas frutas vermelhas, tamanhas e da feição de murtinhos, que se comem lançando-lhe fóra uma pevide preta que tem, que é a semente d’estas arvores, a qual fruta é muito gostosa”.*

Pelo aspecto e forma descripta e pela semelhança do nome, trata-se, sem dúvida da “Grumixaba” ou “Grumixama”, isto é, da *Eugenia brasiliensis* LAM. que é desde então cultivada frequentemente nos pomares.

"Mandiba é uma arvore que dá fruto do mesmo nome tamanho como cerejas, de côr vermelha, e muito doce; come-se como sorva, lançan-lhe o caroço fóra e uma pevide que tem dentro, que é a sua semente'.

O nome citado deve ser egual como "Maçarandiva" e corresponder assim á *Lucuma procera* MART. que é uma arvore grande, das terras da Bahia, que dá o fructo conforme descripto por SOARES. Ou será a "Cereja do Pará".

"Cambuy é uma arvore delgada de cuja madeira se não usa, a qual da uma flôr branca, e o fruto amarello do mesmo nome; do tamanho, feição e côr das maçãs d'anafega. Esta fruta é mui saborosa, e tem ponta de azedo; lança-se-lhe fóra um carocinho que tem dentro como coentro".

Trata-se neste caso de uma Myrtacea, que os botânicos posteriormente determinaram e descreveram como *Eugenia Velloziana* BERT., mas o nome "Cambuy" está muito generalizado e serve para distinguir outras Myrtaceas cujos frutos não são comparaveis em tamanho e sabor aos desta especie.

"Dá-se no mato perto do mar e afastado d'elle uma fruta que se chama curuanhas, cuja arvore é como vides, e trepa por outra arvore qualquer, a qual tem pouca folha; o fruto que dá é de uns oito dedos de comprido e tres a quatro de largo, de feição da fava, o qual se parte pelo meio como fava e fica em duas metades, que tem dentro tres e quatro caroços, da feição das colas de guiné, da mesma côr e sabor, os quaes caroços têm virtude para o figado. Estas metades têm a casquinha muito delgada como maçãs, e o mais que se come é da grossura de uma casca de laranja; tem estremado sabor; comendo-se esta fruta crua, sabe e cheira a camoezas, e assada tem o mesmo sabor dellas assadas; faz-se d'esta fruta mar-



*melada muito boa, a qual por sua natureza envolve no assucar cheira a almiscar, e tem o sabor de perada almiscarada; e quem a não conhece entende e affirma que é perada”.*

Como o uso das nossas fructas indigenas do tempo em que viveu GABRIEL SOARES não é mais o mesmo hoje, torna-se muito difficil dizer a que especie de Leguminosa elle se referiu aqui. Acreditamos que seja *Dioclea edulis* KUHLM., que segundo observação de J. G. KUHLMANN tem as sementes encamadas em polpa e do tamanho indicado. Isso deve estar certo porque essa planta foi, por elle, observada e colhida no Espirito Santo, em 1932 ou 33. Além disso o nome de “Coronhas” é dados tambem a especies varias de *Dioclea* e *Mucuna* nessa região do Brasil meridional.

“Os araçazeiros são outras arvores que pela maior parte se dão, em terra fraca na visinhança do mar, as quaes são como macieiras na grandura, na côr da casca, no cheiro da folha e na côr e feição della. A flôr é branca, da feição da de murta, e cheira muito bem. Ao fruto chamam araçazes, que são da feição das nespeiras, mas alguns muito maiores. Quando são verdes tem côr verde, e como são maduros têm a côr das peras; têm o olho como nesperas, e por dentro caroços como ellas, mas muito pequenos. Esta fruta se come toda, e tem ponta de azedo mui saboroso, da qual se faz marmelada, que é muito bôa e melhor para doentes de cambras”.

Temos aqui a descripção exacta do “Araçá da Praia” (*Psidium variabile* BERG. que ainda hoje é encontrado frequentemente e apreciado pelos nativos.

*Perto do salgado ha outra casta de araçazeiros, cujas arvores são grandes, e o fruto como laranja, mas mui saboroso, ao qual aparam a casca por ser muito grossa”.*

Esta fructa denominada então "Araça Guassú" é hoje mais conhecida como "Goyaba", a saber o nosso *Psidium Guayava* RADDI.

*Araticú é uma arvore do tamanho de uma amoreira, cuja folha é muito verde escura, da feição da da laranja mas maior; a casca da arvore é como de loureiro, a madeira é muito molle, a flôr é fresca, grossa e pouco vistosa, mas o fruto é tamanho como uma pinha, e em verde é lavrado como pinha, mas o lavor é liso e branco. Como este fruto é maduro, arregaça todo pelos lavores que ficam então brancos, e o pomo é muito molle e cheira muito bem, e tamanho é o seu cheiro que, estando em cima da arvore, se conhece debaixo que está maduro pelo cheiro. Este fruto por natureza é frio e sadio; para se comer corta-se em quartos, lançando-lhe fóra umas pevides que tem amarellas e comprimidas, como de cabaços, das quaes nascem estas arvores; e aparam-lhe a casca de fora que é muito delgada, e todo mais se come, que tem muito bom sabor com ponta de azedo, a qual fruta é para a calma mui desenfastiada".*

Entre as diferentes arvores que recebem o nome vulgar de "Araticu" ou "Araticu", distingue-se esta por ter a casca do fructo quasi lisa, lavrada mas com picos não salientes. Isto é característico da *Anona mantana* MACG. que é o "Araticú-Ponhé". O cheiro é realmente muito forte quando os fructos estão maduros, recorda um pouco de massa de farinha fermentada.

"Pino é uma arvore comprida, delgada, esfarrapada da folha, a qual é o tamanho e feição da parra. O seu fruto nasce em ouriço cheio de espinhos como os das castanhas, e tirado o ouriço fóra fica uma cousa do tamanho de uma noz, e da mesma côr, feição e dureza, o qual lhe quebram, e tiram-lhe de dentro dez ou doze bezides do tamanho de amendoas sem casca, mas mais

delgadas, ás quaes tiram uma camisa parda que teem como amendoas, e fica-lhes o miolo alvissimo, que tem o sabor como amendoas; de que se fazem todas as fructas doces que se costumam fazer das amendoas, os quaes pinos, lançados em agua fria, incham e ficam muito desenfatiados para comer, e são bons para dôr de cabeça, de que se fazem amendoadas. Dão-se estas arvores em ladeira sobre o mar e á vista d'elle, em terras dependuradas”.

Temos aqui um caso difficil para decidir de que especie SOARES tratou. MARTIUS, como outros autores posteriores, pensaram em *Ricinus communis* L. planta que em outro local SOARES menciona com o mesmo nome vulgar (cap. LXI), mas isto está inteiramente em desacordo com o descripto aqui. Nas Antilhas existe, entretanto, uma arvore que LINNEU “Spec. plant”, I ed. I (1753) p. 512, descreveu sob o nome de *Sloanea dentata* L. e que depois MILLER, no “Gardn. Dict.” VIII ed. (1768) n.º 3, redescreeu como *Castanea Sloanea* MILL. e que SCHUMANN, na “Flora Brasiliensis” vol. XII, III, pag. 178 e tab. 37, interpretou erradamente, a qual tem os caracteristicos mais apropriados aos expostos aqui por GABRIEL SOARES DE SOUZA. Todavia precisamos dizer que as folhas nesta especie não são “esfarrapadas da feição e tamanho daquellas da parra”, são antes ovas e de margens inteiras ou crenuladas. Mas, considerando que a especie referida na “Fl. Br.” como *Sloanea dentata* L. tem folhas lobadas (segundo bibliographia infra indicada) e que não é identica com ella, mas muito semelhante nos fructos e sementes, cremos que podemos considerá-la como a mais provavelmente observada pelo nosso escriptor do seculo XVI. E’ verdade que a “Fl. Br.” menciona esta planta só para as Guianas e Pará, acrescentando que ali a denominam “Quapalier de fructos grandes”, mas temos já demonstrado que muitas plantas

só referidas para aquella região, são também nativas nas terras da Bahia. Resta-nos, portanto, confirmar isto e verificar se a planta referida na "Fl. Br." como *Sloanea dentata* L. de facto é deste genero e se é, qual o nome que lhe foi dado em substituição a este erradamente applicado. E' muito possível que as suas capsulas não sejam dehiscentes e de accordo, portanto, ocm aquillo que SOARES referiu.

Nos falta a bibliographia para elucidar a parte correspondente a synonymia e o material para liquidar com segurança a parte systematica.

Aos que se quizerem dar ao trabalho de esclarecer estas questões, recommendamos, porém, também o exame de dois trabalhos que nos levaram á admissão desta hypothese e que são os seguintes: "Sertum Antillarum" VI, n.º 150, Fedde Rep. Spec. Nov." vol. XV, p. 321 e "Notitzblatt des Bot. Gart." vol. VIII (1921) p. 27, nas quaes os fructos vem muito bem descriptos para a *Sloanea dentata* L. O fructo nasce em ouriços semelhantes ás das castanhas, e o numero das sementes que elles contêm, concorda bem com o observado nesta especie.

"*Abajerú* é uma arvore baixa como carrasco, natural donde lhe chegue o rocio do mar, pelo que se não dão estas arvores senão ao longo das praias; sua folha é aspera e a flôr branca e pequena. O fructo é do mesmo nome; da feição e tamanho das ameixas de cá, e de côr roxa; come-se como ameixas, mas tem maior caroço; o sabor é doce e saboroso".

Temos aqui a communissima arvoreta esgalhada e meio rasteira que medra em quasi todas as praias do Brasil e também em outros paizes, que os botanicos classificaram como *Chrysobalanus icaco* L.. "Icaco" é o verdadeiro nome vulgar em outras regiões e na Ilha de Bom

Jesus, na Bahia, fizeram de "Abajerú" — ao que parece — "Ariú". O DR. ARTHUR NEIVA, que de lá nos trouxe material, registrou este nome no mesmo.

"*Amaytim é uma arvore muito direita, comprida e delgada; tem a folha como figueira, dá uns cachos maiores que os das uvas ferraes; tem os bagos redondos, tamanhos como os das uvas mouriscas, e muito esfarrapados, cuja côr é roxa, e cobertos de pello tão macio como velludo; mettem-se estes bagos na bocca e tiram-lhe fóra um caroço como de cereja, e a pelle que tem o pello, entre a qual e o caroço tem um doce mui saboroso como o sumo das boas uvas*".

Arvore com este aspecto e com fructos mais imitantes a uvas do que as produzem as *Pouroumas* é difficil encontrarmos. Acreditamos, portanto, que SOARES tivesse se referido a *Pourouma mollis* TREC., que é, aliás, uma das poucas que apparecem na Bahia. No norte optariamos antes para a *P. cecropiaefolia* MART., que ali é conhecida como "Umbaúba Mansa" ou "Umbaúba de Vinho", graças ao sumo vinoso e doce que contem os seus bagos.

"*Apé é uma arvore do tamanho e feição das oliveiras, mas tem a madeira aspera e espinhosa como romeira, a folha é da feição de pecegueiros e da mesma côr. Esta arvore dá um fruto do mesmo nome, da feição das amoras, mas nunca são pretas, e tem a côr brancacenta; come-se como amoras; tem bom sabor, com ponta de azedo, mui appetitoso para quem tem fastio; as quaes arvores se dão ao longo do mar e á vista d'elle*".

MARTIUS opinou aqui para uma especie de *Anona*, mas isto nos parece impossivel, porquanto a descripção deixada por SOARES não condiz com nenhuma especie deste genero. A "Flora Brasiliensis" registra o nome

vulgar "Apé" para *Brosimum Gaudichaudii* TREC., que é arvore inerme, mas cuja variedade *lancifolia*, natural das margens do Rio S. Francisco, poderia, effectivamente, representar a planta que é referida por SOARES. Como, porém, o povo applica os mesmos nomes vulgares a plantas de generos differentes, quando apenas os caracteristicos do fructo ou da madeira, que elle pretende distinguir, são semelhantes, acreditamos antes que a planta referida fosse uma variedade da *Chlorophora tinctoria* (L.) GAUDICH., que produz espinhos e dá syncarpios semelhantes em tudo aos das amoreiras do genero *Morus*, mas sempre verde-claros ou esbranquiçados. Restava, entanto, conciliar com isto a asserção de SOARES, de vegetar esta arvore sempre ao longo do mar. Para isto apurarmos pedimos material ao DR. PIRAJÁ DA SILVA e ao DR. GREGORIO BONDAR, e descobrimos assim que effectivamente na Bahia esta arvore medra abundantemente no litoral e é mais frequentemente armada. Os fructos são comestiveis e teem exactamente o sabor descripto. No interior de S. Paulo, região de Cabreuva, examinamos a arvore e tivemos occasião para ver que os espinhos são pungentissimos e provocam inflammções quando penetram na carne. O feitio da arvore recorda bastante de uma oliveira e o cerne da madeira é amarello côr de enxofre, muito bello e utilisado como materia corante. O nome mais commum é aqui: "Tatagiba" ou "Tayúva". (Vide pag. 292).

"Murici é uma arvore pequena, muito secca da casca e da folha, cuja madeira não serve para nada; dá umas frutas amarellas, mais pequenas que cerejas, que nascem em pinhas como ellas, com os pés compridos; a qual fruta é molle e come-se toda; cheira e sabe a queijo d'Alemtejo que requeima. Estas arvores se dão nas campinas perto do mar em terras fracas",

Sem duvida alguma estão incluídas nesta descrição mais de uma especie do genero *Byrsonima*, porque, além de *B. sericea* D. C., outras medram na Bahja, nas regiões referidas e recebem o mesmo nome vulgar.

“Copiuba é uma arvore da feição do loureiro, assim na côr da casca do tronco como na folha, a qual carrega por todos os ramos de uma fruta preta do mesmo nome, maior que murtinhos, e toma tantos ordinariamente que negrejam ao longe. Esta fruta se come como uvas, e tem sabor d’ellas quando as vindimam, que são muito maduras, e tem uma pevide preta que se lhe lança fora. Dão-se estas arvores ao longo do mar e dos rios por onde entra a maré”.

Ao longo do mar e ribanceiras dos rios, com aspecto de loureiro e que carrega sobremodo de fructos, só a “Tarumeira” que é a “Copiiba” de MARCGRAV. Em Minas substituiu a “Maria Preta” que é *Vitex polygama* CHAM., mas cremos que SOARES, de facto, teve diante de si o *Vitex montevidensis* CHAM. que é tambem muito frequente nas margens dos afluentes do Rio Sapucahy. em Minas e ali ainda agora denominada “Copiúba”. Restava a SOARES dizer que a semente é, como a da uva, difficil de separar da substancia fibro-mucilaginosa que é a parte succulenta e comestível. Os periquitos e as maytacas são frequentemente attrahidos por estas fructeiras e como as arvores não costumam ser muito altas podem ali ser apanhados facilmente com laços enquanto comem as fructas.

“Maçarandiba é uma arvore real de cuja madeira se dirá ao diante. Só lhe cabe aqui dizer do seu fruto, que é da côr dos medronhos e do seu tamanho, cuja casca é teza e tem duas pavidas dentro, que se lhe lançam fóra com a casca; o mais se lhe come, que é doce e muito saboroso; e quem come muita d’esta fruta que se chama

*como a arvore, pegam-se-lhe os bigodes com o summo d'ella, que é muito doce e pegajoso; e para os indios lhe colherem esta fruta cortam as arvores pelo pé como fazem a todas que são altas; estas só dão ao longo do mar ou á vista d'elle".*

Trata-se aqui da arvore que actualmente se distingue pelo nome de "Massaranduva". Provavelmente a arvore observada por SOARES foi a *Lucuma procera* MART. ou alguma especie proxima, porque o nome é generico.

Digno de referencia é o registro do facto que os indios cortavam as arvores fructiferas maiores para lhes colherem os fructos. Mais atraz nos referimos já ao que observamos ainda em uso no Estado do Pará, onde verificamos fazer-se isto communmente com os abieiros. Duvidamos, entretanto, que os aborigenes tivessem feito semelhante acto de dendroclastia antes de entrarem aqui os europeus. Cremos antes que só com o conhecimento do poder das ferramentas de corte destes é que aprenderam e foram tentados a proceder assim, se não foram mesmo os patrões cubiçosos que lhes ordenaram o serviço. Se os aborigenes desde a sua existencia neste continente tivessem agido assim para colherem os fructos, muitos machados de pedra teriam sido necessarios e sem duvida nenhuma fructeira mais existiria por occasião da entrada do europeu aqui. Será de facto a mesma fructeira que mais atrás, pag. 236, vem citada como "Mandiba"?!

*"Mocury é uma arvore grande que se dá perto do mar, a qual dá umas frutas amarellas, tamanhas como abricocos, que cheiram muito bem, e tem grande caroço; que se lhe come é de maravilhoso sabor, e aparam-lhe a casca de fóra".*

Embora o nome citado seja encontrado repetidas vezes na Bahia e nordeste do Brasil, já para designar rios,



sítios e serras, já para cidades e villas, nos foi impossível determinar a fructeira que o recebeu dos indigenas.

*“Cambucá é outra arvore de honesta grandura, que dá umas fructas amarellas do mesmo nome, tamanhas como abricocos; mas tem maior caroço e pouco que comer; é muito doce e de honesto sabor”.*

Na “flora Brasiliensis” esta arvore vem descripta sob o nome de *Myrcia pelicato-costata* BERG. Ella é bastante frequente mesmo nas mattas dos arredores do Rio de Janeiro e carrega muito.

Cap. LV: “Em que se contem muitas castas de palmeiras que dão fruto pela terra da Bahia no sertão, e algumas junto do mar”.

*“Como ha tanta diversidade de palmeiras que dão fruto na terra da Bahia, convém que as arrumemos todas neste capitulo, começando logo em umas que os indios chamam pindoba, que são muito altas e grossas, que dão flôr como tamareiras, e o fruto em cachos grandes como os coqueiros, cada um dos quaes é tamanho que não pôde o negro fazer mais que leval-os ás costas; em os quaes cachos têm cocos tamanhos como peras pardas grandes, e tem as cascas de fóra como coco, e outra dentro de um dedo de grossura, muito dura, e dentro d’ella um miolo massiço com esta casca, d’onde se tira com trabalho, o qual é tamanho como uma bolota, e muito alvo e duro para quem tem ruins dentes; e se não é de vez, é muito tenro e saboroso; e de uma maneira e outra é bom mantimento para o gentio quando não tem mandioca, o qual faz d’estes cocos azeite para suas mézinhas. Do olho d’esta palmeira se tiram palmitos façanhosos de cinco a seis palmos de comprimento, e tão grossos como a perna de um homem. De junto do olho d’estas palmeiras tira o gentio tres e quatro folhas cerradas, que se abrem depois á mão, com as quaes cobrem as casas, a*

que chamam pindobuçu, com o que fica uma casa dentro, depois de coberta, muito formosa; a qual palma no verão é fria, e no inverno quente; e se não fôra o perigo do fogo, é muito melhor e mais sadia cobertura que a da telha”.

Trata-se aqui circunstanciadamente da *Orbignia speciosa* RDR. que, no Pará e Amazonas ainda hoje é distinguida pelo nome de “Pindoba”. Nas margens do Rio Juruena e Tapajoz, que descemos pela primeira vez em 1911-12, observamos repetidas vezes a veracidade do asseverado por GABRIEL SOARES com respeito ao uso que fazem das folhas ainda cerradas desta majestosa palmeira. Depois de colhidas são ellas passadas rapidamente na chamma de fogo e então tecem os caboclos os segmentos das mesmas uns com os outros e formam uma especie de esteira artistica para fazer o forro e as paredes das barracas. Tambem as lascam ao meio e amarram então sobre os caibros para tecer os segmentos no proprio lugar. Os forros e as paredes assim construidas são perfeitamente lisas e offerecem muito conforto. Mas é lastimavel que, em regra derrubem a palmeira para retirarem as duas ou tres folhas ainda fechadas e destruam desse modo milhares de arvores. Os cocos referidos são mais gostosos quando se os atira no brazeiro durante algum tempo, porque então as amendoas que encerram se destacam mais facilmente e tem o sabor de tostado. Hoje empregam-nas frequentemente para combustivel das fornalhas dos gaiolas e para as das locomotivas, porque equivalem ao carvão de pedra e tornam-se tão preciosos como combustivel, como os nós dos pinheiros no Paraná. A explicação disto é o oleo que as amendoas encerram na proporção de 60-70 por cento. Na Bahia conhecem estas palmeiras hoje como “Baguassús” e em Matto Grosso denominam-nas “Auassús” ou “Aguassús”.

"Anajamirim é outra casta de palmeiras bravas que dão muito formosos palmitos, e o fructo como as palmeiras acima; mas são os cocos mais pequenos, e as palmas que se lhe tiram de junto dos olhos tem a folha mais miuda, com que também cobrem as casas onde se acham as palmeiras acima. Os cachos d'esta palmeira e das outras acima, nascem em uma maçaroca parda de dous a tres palmos de comprimento, e como este cacho quer lançar a flôr arrebenta esta maçaroca ao contrario e sahe para fóra, e a maçaroca fica muito liza por dentro e dura como pão; da qual se servem os indios como de gamellas, e ficam da feição de almadia".

O nome indigena referido é diminutivo de "Anajá" que é usado para distinguir especies do genero *Maximiliana*, especialmente a *M. regia* MART., mas a descripção nos faz pensar antes em *Attalea compta* MART.

"Ha outras palmeiras bravas que chamam japeraçaba, que também são grandes arvores; mas não serve a folha para cobrir casas, porque é muito rala e não cobre bem, mas serve para remedio de quem caminha pelo mato cobrir com ella as choupanas, as quaes palmeiras dão também palmito no olho e seus cachos de cocos tamanhos como um punho, com o miolo como as mais, que também serve de mantimento ao gentio, e de fazerem azeite; o qual e o de cima, tem o cheiro muito fortum".

"Japeraçaba" aqui, é, sem dúvida alguma, o mesmo que "Piaçaba", isto é, a *Attalea funifera* MART., que é alias bem frequente na Bahia. Das differentes "Piaçabas" dessa região ella é a unica que dá tronco altaneiro conforme descripto por SOARES. Convem notar que "Tapixaba" ou "Tapeicaba" é applicada á *Scoparia ducils* L. que é a "Vassoura". Talvez "Japeraçaba" tenha allusão ao facto das fibras da palmeira, servirem como vassoura,

"Paty é outra casta de palmeiras bravas muito compridas e delgadas; as mais grossas são pelo pé como a coxa de um homem, tem a rama pequena, molle e verde escura. Os palmitos que dão são pequenos, e os cocos tamanhos como nozes, com o seu miolo pequeno que se come. D'estas arvores se usa muito porque têm a casca muito dura, que se fende ao machado muito bem, da qual se faz ripa para as casas, a que chamam pataiba, que é tão dura que com trabalho a passa um prego; e por dentro é estopenta, a qual ripa quando se lavra por dentro cheira a maçãs maduras".

"Paty" é um nome generico, mas neste caso refere-se a *Cocos botryophora* MART. cuja polpa externa dos cocos é também apreciada pelas crianças.

"Ha outras palmeiras que chamam bory, que tem muitos nós, que também dão cocos em cachos, mas são miudos; estas tem a folha da parte de fora verde e da de dentro branca, com pello como marmelos, as quaes também dão palmitos muito bons".

E' admiravel esta observação de SOARES, nem mesmo o revestimento da parte inferior das frondes lhe escapou. O *Diplothemium caudescens* MART. que é frequente na Bahia e mais conhecido pelo nome de "Bury" ou "Bury-Assú", caracteriza-se, entre outras palmeiras por esse revestimento lanuloso.

"Piçandós são umas palmeiras bravas baixas que se dão em terras fracas; e dão uns cachos de cocos pequenos e amarellos por fóra, que é mantimento para quem anda pelo sertão, muito bom, porque tem miolo muito saboroso como avelãs, e também dão palmito".

Cocos do tamanho de avelãs e com amendoas do mesmo gosto, temos no "Bury do Campo" que é *Diplothe-*

*mium campestre* MART., var. genuina DR. palmeira dos campos naturaes de todo o Brasil meridional e até ao norte da Bahia.

“As principaes palmeiras bravas da Bahia são as que chamam *ururucuri*, que não são muito altas, e dão uns cachos de cocos muito miudos do tamanho e côr dos abricocos, aos quaes se come o de fóra, como os abricocos, por ser brando e de soffrível sabor; e quebrando-se o caroço, d’onde se lhe tira um miolo como o das avelãs, que é alvo e tenro e muito saboroso, os quaes çoquinhos são muito estimados de todos. Estas palmeiras têm o tronco fôfo, cheio de um miolo alvo e solto como cuscuz, e molle; e quem anda pelo sertão tira este miolo e coze-o em um alquidar ou tacho, sobre o fogo, onde se lhe gasta a humidade, e é mantimento muito sadio, substancial e proveitoso aos que andam pelo sertão, a que chamam *farinha de pão*”.

“*Ururucuri*” é, neste caso o mesmo que “*Urucuri*” e “*Aricuri*” ou ainda “*Iricuri*”, nomes todos para designar o *Cocos coronata* MART., cujo espique espessado ao meio contem a massa molle a que se referiu SOARES.

“*Patióba* é como palmeira nova no tronco e olho, e das folhas de cinco e seis palmos de comprido e dous e tres de largo; é de côr verde e tesa como pergaminho, e serve para cobrir as casas no logar onde se não acha outra, e para as choupanas dos que caminham; quando se estás folhas seccam, fazem-se em pregas tão lindas como de leques da India; e quando nascem, sahem feitas em pregas, como está um leque estando fechado; da plamitos pequenos, mas mui gostosos”.

O nome “*Patióba*” aqui mencionado é registrado para o *Cocos botryophora* MART. que SOARES citou mais em cima sob o nome de “*Paty*”. Acreditamos que a palmeira aqui descripta com este nome indigena é a *Geonoma*

*platycaula* DR. & TRL., porque ainda hoje os aborígenes em Matto Grosso usam frequentemente as folhas de especies affins para construirem as suas tendas de acampamento quando estão caçando ou em viagem. Ellas tornam-se membranaceas e resistem muito bem á acção das chuvas. Aliás o nome parece composto de "Paty" e "Oba", como que para significar que se trata de uma palmeira que só tem serventia pelas suas folhas. Outras especies affins do mesmo genero *Geonoma*, são conhecidas por "Ubim" e "Guaciranga". Mas em Matto Grosso designam-nas como "Patióba".

Cap. LVI: "Em que se declaram as hervas que dão fruto na Bahia, que não são arvores":

*"Como na Bahia se criam algumas frutas que se comem, em hervas que não fazem arvores, pareceu decente arruma-las n'este capitulo apartadas das outras arvores. E comecemos logo a dizer dos maracujás, que é uma rama como hera e tem a folha da mesma feição, a qual atrepa pelas arvores e as cobre todas, do que se fazem nos quintaes ramadas muito frescas, porque duram, sem se seccar, muitos annos. A folha da herva é muito fria para desafogar, pondo-se em cima de qualquer nascida ou chaga, e tem outras muitas virtudes; e dá uma flôr branca muito formosa e grande que cheira muito bem, d'onde nascem umas fructas como laranjas pequenas, muito lisas por fóra; a casca é da grossura da das laranjas, de côr verde-clara, e tudo o que tem dentro se come, que além de ter bom cheiro tem suave sabor. Esta fruta é fria de sua natureza e boa para doentes de febres, tem ponta de azedo, e é mui desenfasiada; e em quanto é nova, faz-se della bôa conserva; e em quanto não é madura, é muito azeda".*

"Maracujá" é um nome composto: "Mara" — alimento ou comida e "Cuia" — cuia ou cabaça, portanto

comida dentro de uma cuia ou cabaça. As cascas relativamente fortes que contem as sementes envoltas na polpa acidulo-doce, deu-lhe origem. Todas as *Passifloras* comestiveis recebem do povo o mesmo nome, mas no presente caso SOARES referiu-se a variedade *verruciformis* da *P. edulis* SIMS., cujas folhas têm exactamente a forma que descreveu.

“*Mondurucú é nem mais nem menos que uma figueira das que se plantam nos jardins de Portugal, que tem as folhas grossas, a que chamam figueira da India; estas tem as folhas de um palmo de comprimento e quatro dedos de largo e um de grosso, e nascem as folhas nas pontas umas das outras, as quaes são todas cheias de espinhos tamanhos e tão duros como agulhas, e tão agudos como ellas, e dão o fruto nas pontas e nas margens das folhas, que são uns figos tamanhos como os lamparos, vermelhos por fora, com casca grossa que se não come; o miolo é de malhas brancas e pretas; o branco é alvissimo, e o preto como azeviche, cujo sabor é mui apetitoso e fresco; o que se cria nas areias ao longo do mar*”.

Esta planta é a mesma “*Palmatoria*” (*Opuntia vulgaris* MILL. que medra nas praias e nas restingas de todo o Brasil meridional, especialmente de Pernambuco até S. Paulo. A descripção deixada é maravilhosa.

“*Canapú é uma herva que se parece com herva moura, e dá uma fruta como bagos de uva brancas coradas do sol e molles, a qual se come, mas não tem bom sabor senão para os indios*”.

O nome aqui referido é tambem pronunciado “*Camapú*”. Trata-se do *Physalis pubescens* MART.

“*Marujaiba são uns ramos espinhosos, mas limpos dos espinhos ficam umas canas pretas que servem de bordões como canas de rota, cujos espinhos são pretos, e tão agudos como agulhas. Nos pés d'estes ramos se*

dão uns cachos como os das tamareiras, feitos os fios em cordões cheios de bagos como os de uvas ferraes, e do tamanho dellas; os quaes tem a casca dura e roxa por fora, e o caroço dentro como cerejas, o qual com a casca se lhe lança fóra; e gosta-se de um sumo que tem dentro doce e suave”.

E' a *Bactris maraja* MART. que tambem chamam simplesmente “Marajá”, nome este a que os indigenas de então acrescentavam o termo “iba” que exprime fructa.

“Ao longo do mar se criam umas folhas largas, que dão um fruto a que chamam carauatá, que é da feição de maçaroca, e amarella por fóra; tem bom cheiro, a casca grossa e teza, a qual se lança fóra para se comer o miolo, que é mui doce; mas empola-se a boca a quem come muita fruta d'esta”.

*Bromelia fastuosa* L. e, provavelmente tambem especies affins, que ainda hoje conhecem pelo mesmo nome indigena e costumam estrupiar para “Gravatá”. Em Matto Grosso observamos que os indios Borôros costumam utilizar-se destes fructos de diversos modos. Elles os comem cozidos, assados e tambem crús e ficam, algumas vezes, a noite inteira entretidos em saboreal-os, enquanto o pagé faz suas previsões para o dia seguinte, marcando successos de caçadas, pescarias ou guerras.

“Ha uma herva que se chama nhamby, que se parece na folha com o coentro, e queima como mastruços, a qual comem os indios e os mistiços crúa, e temperam as panellas dos seus manjares com ella, de quem é mui estimada”.

E' o *Eryngium foetidum* L. como ficou exarado na pagina 158.

Cap. LVII: “Em que se declara a propriedade dos ananazes tão nomeados”:

“Não foi descuido deixar os ananazes para este logar por esquecimento; mas deixamo-los para elle, por que se



*lhe deramos o primeiro que é o seu, não se pozeram os olhos nas frutas declaradas no capitulo atraz; e para o pormos só, pois se não podia dar companhia conveniente a seus merecimentos.*

*Ananas é uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprido: tem olho da feição dos alcachofres, e o corpo lavrado como alcachofre molar, e com uma ponta e bico em cada signal das pencas, mas é todo maciço; e muitos ananazes lançam no olho e ao pé do fruto muitos olhos tamanhos como alcachofres. A herva em que se criam os ananazes é da feição da que em Portugal chamam herva babosa, e tem as folhas armadas, e do tamanho da herva babosa, mas não são tão grossas; a qual herva ou ananazeiro espiga cada anno no meio como cardo, e lança um grelo da mesma maneira, e em cima d'elle lhe nasce o fruto tamanho como alcachofre, muito vermelho, o qual assim como vai crescendo vai perdendo a côr e fazendo-se verde; e como vai amadurecendo, se vai fazendo amarello acataçolado de verde, e como é maduro conhece-se pelo cheiro como o melão. Os ananazes se transpõe de uma parte para a outra, e pegam sem se seccar nenhum; ainda que estejam com as raizes para o ar fóra da terra ao sol mais de um mes; os quaes dão novidade d'ahi a seis mezes; e além dos filhos, que lançam ao pé do fruto e no olho, lançam outros ao pé do ananazeiro, que tambem espigam e dão seu ananaz, como a mãe donde nasceram, os quaes se transpõem, e os olhos que nascem no pé e no olho do ananaz.*

*Os ananaseiros duram na terra, sem se seccarem, toda a vida; e se andam limpos deervas, que entre elles nascem, quanto mais velhos são, dão mais novidade; os quaes não dão o fruto todos juntamente; mas em todo o anno uns mais temporãos que outros, e no inverno dão menos fruto que no verão, em que vem a força da no-*

*vidade, que dura oito mezes. Para se comerem os ananazes hão de se aparar muito bem, lançando-lhe a casca toda fóra, e a ponta do olho por não ser doce, e depois de aparado este fruto, o cortam em talhadas redondas, como de laranja ou ao comprido, ficando-lhe o grelo que tem dentro, que vai correndo do pé ao olho; e quando se corta fica o prato cheio de sumo que delle sahe, e o que se lhe come é da côr dos gomos de laranja, e alguns ha de côr amarella; e desfaz-se tudo em sumo na boca, como o gomo de laranja, mas é muito mais sumarento; o sabor dos ananazes é muito doce, e tão suave que nenhuma fruta de Hespanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro; porque uns cheiram a melão muito fino, outros a camoezas; mas no cheiro e no sabor não ha quem se saiba afirmar em nada; porque, ora sabe e cheira a uma cousa, ora outra. A natureza d'este fruto é quente e humido, e muito damnoso para quem tem ferida ou chaga aberta; os quaes ananazes sendo verdes são proveitosos para curar chagas com elles, cujo sumo come todo o cancro, e carne podre, do que se aproveita o gentio; e em tanta maneira come esta fruta, que alimpam com as suas cascas a ferrugens das espadas e facas, e tiram com ellas as nodoas da roupa ao lavar; de cujo sumo, quando são maduros, os indios fazem vinho, com que se embebedam; para que os colhem mal maduros, para ser mais azedo, do qual vinho todos os mestiços e muitos Portuguezes são mui afeiçoados. D'esta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e humidade de quando se come fresco”.*

Mais atraz, especialmente nas paginas 106 e 127 já mostramos como o “Abacaxy” foi apreciado pelos advindos. SOARES, como os outros escriptores do seculo XVI, teceu-lhe um hymno de glorificação enaltecendo as suas

qualidades. Interessante é que se refere já a diversas variedades, distinguíveis tanto no colorido como no cheiro. Aliás é notório que o *Ananas sativus* SCHULTZ é effectivamente o mais util representante das Bromelaceas que no continente Americano tem a sua area de dispersão e origem.

Cap. LVIII: "Daqui por diante se vão arrumando as arvores e hervas de virtudes que ha na Bahia":

*Não se podiam arrumar em outra parte que melhor estivessem as arvores de virtudes que apoz das que dão frutos; e seja a primeira arvore a do balsamo que se chama cabureiba; que são arvores mui grandes de que se fazem eixos para engenhos, cuja madeira é pardaça e incorruptivel. Quando lavram esta madeira cheira a rua toda a balsamo, e todas as vezes que se queima cheira muito bem. D'esta arvore se tira o balsamo suavissimo, dando-lhe piques até um certo lugar, donde começa de chorar este suavissimo licor na mesma hora, o qual se recolhe em algodões, que lhe mettem nos golpes; e como estão bem molhados do balsamo, os espremem em uma prensa, onde lhe tiram este licor, que é grosso e da côr do arrobe; o qual é milágroso para curar feridas frescas, e para tirar os signaes d'ellas no rosto. O caruncho deste páo, que se cria no lugar donde sahiu o balsamo, é preciosissimo no cheiro; e ammassa-se com o mesmo balsamo, e fazem d'esta massa contas, que depois de seccas ficam de maravilhosos cheiro".*

"Cabureiba" que é composto de "Caburé" — pequena coruja (*Strix brasiliiana* LATH.) e "Iba" — fructo, de accordo com os trabalhos de FREIRE ALLEMÃO e outros corresponde a duas especies de *Myrocarpus*, a saber: *M. frondosus* e *M. fastigiatus* ALL. que tambem denominam: "Oleo Pardo". Mas, isso está errado, porque, de accordo com a descripção feita por SOARES, não é ao "Oleo Pardo";

mas sim ao "Oleo Vermelho" que se referiu, e este é *Myroxylon toluiferum* H. B. K., cujos fructos, alados, com o espessamento correspondente á semente na extremidade, fazem lembrar bem a forma da pequena coriça quando pousada e de asas fechadas, porque até o bico curto e largo se acha evidenciado nelles. No interior de S. Paulo, cercanias de Cabreúva — nome derivado da mesma arvore e igual a "Cabureiba" — tivemos a fortuna de encontrar juntas as duas especies de oleos aqui referidos e de verificar tambem o acerto do mesmo nome para a ultima mencionada. Veja-se pag. 139.

*"De tão santa arvore como a do balsamo merece ser companheira e visinha a que chamam copaiba, que é arvore grande, cuja madeira não é muito dura, e tem côr pardaça; e faz se d'ella taboado; a qual não dá fruto que se coma, mas um oleo santissimo em virtudes, o qual é da côr e clareza do azeite sem sal; e antes de se saber de sua virtude servia de noute nas candeias. Para se tirar este oleo das arvores lhes dão um talho com um machado acima do pé, até que lhe chegam á veia, e como lhe chegam, corre logo este oleo em fio, e lança tanta quantidade de cada arvore que ha algumas que dão duas botijas cheias, que tem cada uma quatro canadas. Este oleo tem muito bom cheiro, e é excellente para curar feridas frescas, e as que levam pontos da primeira cura soldam se as queimam com elle, e as estocadas ou feridas que não levam pontos se curam com elle sem outras mézinhas; com o qual se cria a carne até encourar, e não deixa criar nenhuma corrupção nem materia. Para frialdades, dores de barriga e pontadas de frio é este oleo santissimo,, e é tão subtil que se vai de todas as vazilhas, se não são vidradas; e algumas pessoas querem affirmar que até no vidro mingoa; e quem se untar com este oleo ha-se de guardar do ar, porque é prejudicial".*

*Copaifera officinalis* L., já então tão preconizada pelo seu óleo, é ainda hoje excellente remedio para muitos males e mesmo para os venereos.

Cap. LIX: "Em que se trata da virtude da embaiba e caraobuçú e caraobamirim":

"*Embaiba é uma arvore comprida e delgada, que faz uma copa em cima de pouca rama; a folha é como de figueira, mas tão aspera que os indios cepilham com ella os seus arcos e hastes de dardos, com a qual se põe a madeira melhor que com a pelle de lixa. O fruto d'esta arvore é uma candeia em cachos como os dos castanheiros, e como amadurecem as comem os passarinhos e os indios, cujo saibo é adocicado, e tem dentro uns grãos de milho, como os figos passados, que são a semente de que estas arvores nascem; as quaes se não dão em mato virgem, senão na terra que foi já áproveitada; e assim no tronco como nos ramos é toda ôca por dentro, onde se criam infinidade de formigas. Tem o olho d'esta arvore grandes virtudes para com ella curarem feridas, o qual ápois de pisado se põe sobre feridas mortaes, e se curam com elle com muita brevidade, sem outros unguentos; e o entrecasco d'este olho tem ainda mais virtudes, com o que tambem se curam feridas e chagas velhas; e taes curas fazem com o olho d'esta arvore, e com o óleo do copaiba, que se não occupam na Bahia cirurgiões, porque cada um o é em sua casa".*

*Cecropia adenopus* MART. Na "Tabulae Physion". XI, e pag. 40-41 do texto, do I volume da "Flora Brasiliensis". MARTIUS fez citação desta observação registrada por SOARES, referiu-se tambem ao facto que MARCGRAV foi, depois deste, o primeiro a descrever e a reproduzir em estampa, a especie em questão. Citou ainda o mencionado por MARCGRAV quanto ao crescimento rapido desta planta ("Historia Plantarum", edit. 1648, pag.

91), onde o mesmo autor affirmou ter, no mez de Agosto de 1639, plantado uma muda de meio pé de altura e menos de meio dedo de espessura, no seu jardim em Pernambuco, que no fim de um anno já havia attingido dez pés de altura e mais de nove dedos de grossura. A mesma planta vem citada tambem por DOBRITZHOFER, na "Geschichte der Abiponer", vol. I (1784), pag. 438, sob o nome de "Ambay", donde, certamente originou-se o nome do rio ao norte da Republica do Paraguay. Parece que naquella remota éra os fructos da "Imbaúba" eram mais apreciados do que o são em nossos dias. SOARES não esqueceu de mencionar as formigas que habitam o ôco dos troncos e ramos destas plantas. Só lhe faltou dizer, para descanço dos pesquisadores posteriores, que as mesmas formigas criam naquelles ôcos coccideos, que lhes fornecem o succo adocicado como aluguel e em recompensa do cuidado que lhes dispensam.

*"Carobuçú é uma arvore como pecegueiro, mas tem a madeira muito seca e a folha miuda, como a da amendoeira; esta madeira é muito dura e de côr almecegada, a qual se parece com o pão das Antilhas; cuja casca é delgada; da folha se aproveitam os indios, e com ella pisada curam as boubas, pondo-a com o sumo em cima das bostellas ou chagas, com o que se seccam muito depressa; e quando isto não basta, queimam em uma telha estas folhas, e com o pó d'ellas, feitas em carvão, seccam estas bostellas; do que tambem se aproveitam os Portuguezes, que tem necessidade d'este remedio para curarem seus males, de que muitos tem muitos".*

De accordo com MARTIUS, acreditamos que a "Carobuçú" mencionada aqui é a *Jacaranda copaia* D. DON. Mas é digno de referencia que EDUARDO BUREAU e tambem CARLOS SCHUMANN, na "Fl. Br", vol. VIII, I, pag.

386, citaram esta especie como natural das Guianas e sob os nomes vulgares de: "Onguent Piau" e "Copaia", referindo-se, simultaneamente a *Bignonia Copain* AUBL. e *Kordelestria syphilitica* ARRUDA CAMARA, como sendo synonymos daquella. Mas é sabido que este ultimo autor patricio tratou especialmente de plantas do nordeste brasileiro e não de vegetaes das Guianas. Não se dará, portanto, aqui o mesmo caso que constatamos e divulgamos sob o titulo de: "Algo sobre a identidade botanica do oiti e do pequeá da Bahia" —, isto é, que o "Caraobucú esteja representado nas Guianas e na Bahia, como o está o "Piquiá"? — Convem, tambem observar aqui, que o nosso povo denomina: "Caroba-assú" a diversas especies de *Jacaranda*.

*"Caraobamirim é outra arvore da mesma casta, senão quanto é mais pequena, e tem a folha mais miúda, da qual se aproveitam como da caraoba de cima, e dizem que tem mais virtudes; com as folhas d'esta arvore cozidas, tomam os Portuguezes doentes d'estes males suadores, tomando o bafo d'esta agua, estando muito quente, de que acham muito bem; e lhes fazem sahir todo o humor para fóra e secar as bostellas, tomando d'estes nove suadores, e o sumo da mesma folha bebida por xarope".*

Sob o nome de "Caroba-mirim" ou "Carobinha do Campo" agrupa o nosso sertanejo varias especies menores que habitam os campos naturaes. Cremos que a referida por SOARES tenha sido a *Jacaranda oxyphylla* Cham., mas é natural que a *J. caroba* D. C., que é tão commum nos campos de S. Paulo e Minas Geraes, tambem recebia o mesmo nome e as mesmas applicações dos aborigenes daquella remota éra. A fama que então gozavam estas plantas é ainda a mesma hoje. Infelizmente, porém, os hervanarios, que não preparam o material convenientemente, concorrem para desacreditar as suas virtudes therapeuticas.

Cap. LX: "Que trata da arvore da almecega e de outras arvores de virtude":

"Ha outra arvore de muita estima, a que os indios chamam ubiracica: tem honesta grandura, de cuja madeira se não aproveitam, mas valem-se da sua resina, de que lança grande quantidade, e quando a deita é muito molle e pegajôsa; a qual é maravilhosa almecega, que faz muita vantagem a que se vende nas boticas, e para uma arvore lançar muita picam-na ao longo da casca com muitos piques, e logo começa a lançar por elles esta almecega, que os indios vão apanhando com umas folhas, aonde a vão ajuntando e fazem em pães.

Esta almecega é muito quente por natureza, da qual fazem emplastos para defensivo da frialdade, e para soldar carne quebrada, e para fazer vir a furo postemas, os quaes faz arrebentar por si, e lhes chupa de dentro os carnegões, e derretida é boa para escaldar feridas frescas, e faz muita vantagem á trebentina de beta; com a qual almecega se fazem muitos unguentos e emplastos para quebraduras de pernas, á qual os indios chamam icica".

A planta aqui apresentada é sem dúvida o *Protium icicariba* (D. C.) MARCH. Muitas outras especies, entre as quaes o *P. heptaphyllum* (AUBL.) MARCH. fornecem a mesma substancia resinosa. Esta ultima é frequente em todo o Brasil, desde as Guianas até ao Rio Grande do Sul. Em Matto Grosso encontramos um toco de uma arvore que tinha sido cortada algumas semanas antes, que tinha eliminado tal quantidade de resina que um grande monte se havia formado ao seu lado. Incendiado por nós, para uma demonstração, essa resina ardeu e fez surgir uma labareda que se levantou até acima da copa das arvores proximas durante mais de 20 minutos.



“*Corneiba é uma arvore, que na folha, na flôr, na baga e no cheiro é a aroeira de Hespanha, e tem a mesma virtude para os doentes, e é differente na grandura das arvores, que são tamanhas como oliveiras, de cuja madeira se faz boa cinza para decoada dos engenhos. Naturalmente se dão estas arvores em terra de areia, de-haixo de cujas raizes se acha muito anime, que é no cheiro, na vista, e na virtude como o de Guiné, pelo que se entende, que o estila de si, pelo baixo do tronco da arvore, porque se não acha junto de outras arvores*”.

MARTIUS, no “Glossario” é de opinião que se trata do *Schinus terebinthifolius* RADDI, mas isto nos parece pouco verosimil, pois não nos consta que esta arvore elimine resina sufficiente para formar depositos de blocos da mesma endurecida ao pé do tronco. Temos encontrado muitas vezes blocos de resina ou breu na base de especies de *Hymenaeas*, mas essa resina não tem o cheiro e nem as características indicadas por SOARES. E como se trata de uma arvore baixa que cresce na zona litoranea somos por isto levados a pensar na *Lithraea brasiliensis* L. MARCH., mas, é possivel tambem que de facto o *Schinus* referido supra deixe escorrer resina quando medra em regiões mais quentes e arenosas, e neste caso talvez MARTIUS tenha razão. Completamente destituída de fundamento é a hypothese primeiramente aventada por VARNHAGEM, em que se deve tratar da “Carnaúba” (*Copernicia cerifera* MART.). Esta idéa elle mesmo a abandonou mais tarde reconhecendo o absurdo e declarando-se favoravel á opinião de MARTIUS, isto é, deve ser o *Schinus aroeira* VELL. que é synonymo de *S. terebinthifolius* RADDI, var. *rhoifolius*.

“*Em algumas partes do sertão da Bahia se acham arvores de canafistula, a que o gentio chama geneúna, mas de agrestes dão a canafistula muito grossa e com-*

prida; e tem a codea aspera, mas quebradiça, e da mesma feição, assim nas perides que tem como no preto; que se come e tem o mesmo saibo, da qual não usa o gentio, porque não sabe o para que ella presta. Em algumas fazendas ha algumas arvores de canafistula, que nasceram das sementes que foram de S. Thomé, que dão o fruto mui perfeito como o das Indias”.

Deve ser a *Cassia leiandra* BENTH. que é da região bahiana referida, embora o seu nome registrado seja “Mari-Mari”. Esta especie tem vagens de 60-75 cm. de comprimento, sobre 2 cm. de diametro transversal. Ao contrario a “Jeneúna” e dada na “Fl. Br.” vol. XV, II, pag. 93, como *Cassia grandis* L. e possui apenas 35-60 cm. de comprimento e é de outra região. (Ver pag. 57). A especie citada como importada de Guiné, deve ser a *Cassia fistula* L. que desde aquella época se encontra dispersada em varias regiões do Brasil e é frequentemente cultivada como arvore de ornamento.

“Cuipeúna é uma arvore pontualmente como a murta de Portugal, e não tem outra differença que fazer maior arvore e ter a folha maior do viço da terra; a qual se dá pelos campos da Bahia, cuja flôr e o cheiro della é da murta, mas não dá murtinhos; da qual murta se usa na Misericordia para a cura dos penitentes e para todos os lavatorios, para que ella serve, porque tem a mesma virtude desecativa”.

E' claro que deve tratar-se aqui de uma Rutacea. Talvez seja a *Galipea trifoliata*, AUBL. ou *G. jasminiflora* (ST. HIL.) ENGL., como, porém, não vem referido o numero de foliolos, deixaremos tudo em dúvida.

O nome “Cuipeuna” é registrado tambem para a *Tibouchina mutabilis* CGN., que nada tem que ver com a especie de que aqui se occupou SOARES

Ao longo do mar da Bahia nascem umas arvores que tem o pé como parras, as quaes atrepam por outras arvores grandes, por onde lançam muitos ramos como vides, as quaes se chamam mucunás, cujo fruto são umas favas redondas e aleonadas na côr, e do tamanho de um tostão, as quaes tem um circulo preto, e na cabeça um olho branco. Estas favas para comer são peçonhentas mas tem grande virtude, para curar com ellas feridas velhas, d'esta maneira. Depois de serem estas favas bem seccas, hão-se de pizar muito bem, e cobrir as chagas com os pós dellas, as quaes comem todo o cancere e a carne podre”.

Existem varias especies de *Mucuna* que recebem o mesmo nome vulgar, e as sementes de todas ellas apresentam as características indicadas. Mas evidentemente aqui se trata da *Mucuna altissima* D. C. que é a mais commum na região litoranea. Nas praias encontramos frequentemente as taes favas que o mar transporta e assim dissemina.

“Criam-se nesta terra outras arvores semelhantes ás de cima, que atrepam por outras maiores, que se chamam: cipó das feridas, as quaes dão umas favas aleonadas pequenas, da feição das de Portugal, cuja folha pizada e posta nas feridas, sem outros unguentos, as cura muito bem”.

Bem vaga é esta informação. Acreditamos entretanto que seja a *Centrosema Plumieri* BENTH., por ser planta alto-escandente e ter sementes aleonadas em forma parecidas com as favas de Portugal.

“Ha uns mangues, ao longo do mar, a que o gentio chama apareiba, que tem a madeira vermelha e rija, de que se faz carvão, cuja casca é muito aspera, e tem tal virtude que serve aos curtidores para curtir toda a sorte de pelles, em lugar de sumagre, com o que fazem tão

*bom cortume como com elle. Estes mangues fazem as arvores muito direitas, e dão umas candeias verdes compridas, que tem dentro uma semente como lentilhas, de que elles nascem”.*

Esta descripção não deixa a menor duvida. Somente o “Mangue Vermelho” que é a *Rhizophora magle* L. dá os fructos conforme descriptos aqui.

Cap. LXI: Trata da Herva Santa e outras mais:

*“Petume é a herva a que em Portugal chamam santa; onde ha muita della pelas hortas e quintaes, pelas grandes mostras que tem dado na sua virtude, com a qual se tem feito curas estranhas; pelo que não diremos d’esta herva senão o que não é notorio a todos, como é matarem com o seu summo os vermes que se criam em feridas e chagas de gente descuidada; com a qual se curam tambem as chagas e feridas das vaccas e das egoas sem outra couza, e com o summo d’esta herva lhe encouram. Deu na costa do Brazil uma praga no gentio como foi adoecerem do sêssô, e criarem bichos nelle, da qual doença morreu muita somma d’esta gente, sem se entender de que; e depois que se soube o seu mal, se curaram com esta herva santa, e se curam hoje em dia os atacados d’este mal, sem terem necessidade de outra mézinha.*

*A folha d’esta herva, como é secca e curada é muito estimada dos indios e mamelucos e dos Portuguezes, que bebem o fumo d’ella ajuntando muitas folhas d’estas, torcidas com as outras, e mettidas em um canudo de folha de palma, e põe-lhe o fogo por uma banda, e como faz braza, mettem este canudo pela outra banda na boca, e sorvem-lhe o fumo para dentro até que lhe saha pelas ventas fóra. Todo o homem que se toma de vinho, bebe muito deste fumo e dizem que lhe faz esmoer o vinho. Afirmam os indios que quando andam pelo mato e lhes falta o mantimento, matam a fome e sêde com este fumo;*

*pelo que o trazem sempre consigo; e não ha duvida senão que este fumo tem virtude contra a asma, e os que são doentes della se curam bem com elle, cuja natureza é muito quente”.*

Tudo quanto tinhamos a dizer a respeito da *Nicotiano tabacum* L. já ficou sobejantemente exarado mais atrás.

*“Pino é pontualmente na folha, como as que em Portugal chamam figueira do inferno. Esta herua dá fruto em cachos de bagos tamanhos como avelãs, todos cheios de bicos, cada um d’estes bagos tem dentro um grão pardo, tamanho como um feijão, o qual pizado se desfaz todo em azeite, que serve na candeia; bebido serve tanto como purga de canafistula; e para os doentes de colica, bebido este azeite, se lhes passa o accidente logo; as folhas d’esta herua são muito boas para desafogarem chagas e postemas”.*

Conforme dicto na pagina 239, temos aqui o nome “Pino” servindo para designar o *Ricinus communis* L., que, por ter porte esgalhado e fructificar desde bem pequeno, foi definida como herua.

*“Jeticucú é uma herua, que nasce pelos campos, e lança por cima da terra uns ramos como as batatas, os quaes dão umas sementes pretas como ervilhaças grandes; deitam estas hervas umas raizes por baixo da terra como batatas, que são maravilhosas para purgar; do que se usam muito na Bahia; as quaes raizes se cortam em talhadas em verde, que são por dentro alvissimos, e seccam-nas muito bem ao sol; e tomam d’estas talhadas, depois de bem seccas, para cada purga o pezo de dous reales de prata, e lançando em vinho ou em agua muito bem pizado se dá a beber ao doente de madrugada, e faz maravilhas. D’estas raizes se faz conserva em assucar raladas muito bem, como cidrada, e tomada pela manhã uma colher d’esta conserva faz-se com ella mais, obra, que com assucar rozado de Alexandria”.*

*Operculina convolvulus* MANSO, a mesma planta que BERNARDINO ANTONIO GOMES mencionou como *Convolvulus operculatus* e que, effectivamente é um purgativo de excellente qualidade.

“*Pecacuem são uns ramos que atrepam como parra, cuja folha é pequena, redonda e brancacenta; as suas raizes são como de junça brava, mas mais grossas, as quaes tem grande virtude para estancar cameras; do que se usa tomando uma pequena d’estas raizes pizada e lançada em agua; posta a serenar e dada a beber ao doente de cameras de sangue lh’as faz estancar logo*”.

Attendendo a forma das folhas e aos principios activos concordamos com MARTIUS, que opinou em se tratar do *Cissampelos glaberrima* ST. HIL., confessamos entretanto, que o nome “*Pecacuem*” esta bem desviado da sua verdadeira interpretação. Pode ser tambem que seja a *Manettia ignita* SCHUMANN., que é uma planta verdadeiramente emetica.

Cap. LXII: “Em que se declara o modo com que se cria o algodão, e de sua virtude, e de outras hervas que fazem arvore”:

“*Maniim chamam os indios ao algodão, cujas arvores parecem marmeleiros arruados em pomares, mas a madeira delle é como de sabugueiro, molle e oca por dentro; a folha parece de parreira, com o pé comprido e vermelho, com o sumo da qual se curam feridas espremidos nellas. A flôr do algodão é uma campainha amarella muito formosa, donde nasce um capulho, que ao longe parece uma noz verde, o qual se fecha com tres folhas grossas e duras, da feição das que fecham os botões das rozas; e como o algodão está de vez, que é em Agosto por diante, abrem-se estas folhas, com que se fecham estes capulhos, e vão-se seccando e mostrando o algodão que tem dentro muito alvo, e se não o apanham logo, cahe no*

chão; e em cada capulho d'estes estão quatro de algodão, cada um do tamanho de um capulho de seda; e cada capulho d'estes tem dentro um caroço preto, com quatro ordens de carocinhos pretos, e cada carocinho é tamanho e da feição do feitio dos ratos, (fezes) que é a semente donde o algodão nasce, o qual no mesmo anno que se semeia dá novidade.

Estes caroços do algodão come o gentio pizados e depois cozidos, que se faz em papas que chamam mingáu.

As arvores destes algodoeiros duram sete e oito annos e mais, quebrando-lhe cada anno as pontas grandes á mão, porque se seccam; para que lancem outros filhos novos, em que tomam mais novidade; os quaes algodões se alimpam á enchada, duas ou tres vezes cada anno, para que a herva os não acanhe”.

A descripção aqui exposta é do *Gossypium barbadense* L. e talvez tambem de outras especies affins. Notavel é a precisão com que SOARES observou os capulhos, bem como a citação de que os aborigenes comiam as sementes pizadas depois de cozidas. Hoje, embora os indios não mais cultivem o algodão em escala tão grande como o faziam no século XVI, pode-se encontrar pelo menos sempre alguns pés nas cercanias de cada aldeia delles.

“Camará é uma herva que nasce pelos campos, que cheira a herva cidreira; a qual faz arvore, com muitos ramos como de roseira de Alexandria; cuja madeira é secca e quebradiça, a folha é como da herva cidreira; as flores são como de cravos de Tunes, amarellas, e da mesma feição, mas de feitio mais artificioso. Cozidas as folhas e flores d'esta herva, tem a sua agua muito bom cheiro e virtude para sarar sarna e comichão, e para seccar chagas de boubas, lavando-as com esta agua quente; do que se usa muito naquellas partes”.

LINNEU consagrou o nome indigena applicando-o á especie. *Lantana camara* L. é a planta de ramos seccos e quebradiços, armados de aculeos recurvados, cujas flores a principio amarellas depois de velhas tomam a coloração avermelhada.

*“Ha outra casta d’este camará que dá flôres brancas da mesma feição, a qual tem a mesma virtude; e como lhe cahe a flôr, assim a uma como a outra, ficam-lhe umas camarinhas denegridas, que comem os meninos e os passarinhos, que é a semente, de que esta herva nasce”.*

Neste caso temos a *Lantana nivea* VENT. que, aliás se distingue da precedente especialmente pela côr branca das flores, que, como naquella são dispostas em pseudo-capitulos umbelliformes, que dão a impressão de rosas. Tambem a *L. brasiliensis* LINK. tem flôres alvas e o mesmo nome vulgar, mas nella as inflorescencias são mais alongadas e não tão umbelladas. “Cambará” é outra forma de escrever o nome vulgar. “Camará roseo” que é commum em S. Paulo, não tem espinhos e é a *Lantana fuscata* LINDL., a sua acção emolliente é menos forte, e por isso o preferem para as molestias pulmonares.

*“Nas campinas da Bahia se dão urzes de Portugal, da mesma feição, assim nos ramos como na flôr, mas não dão camarinhas; dos quaes ramos cozidos na agua se aproveitam os indios para seccar qualquer humor ruim”.*

A planta comparavel com as “Urzes” de Portugal e com as propriedades adstringentes e seccativas referidas, só temos no grupo das pequenas Melastomaceas, dos generos *Microlicia* e *Chaetostoma*. Acreditamos por isso que se trata não de uma mas de varias especies destes generos. Aliás ouvimos o nome “Urzes” applicado em Campos do Jordão, por um irlandez, a essas mesmas plantas.



"As cannas da Bahia chama o gentio ubá, as quaes tem folhas como as de Hespanha, e as raizes da mesma maneira, que lavram a terra muito; as quaes cozidas em agua tem a mesma virtude dessecativa que as de Hespanha. Estas cannas são compridas, cheios de nós por fora e maciças por dentro, ainda que tem o miolo molle e estopento. Espigam estas cannas cada anno, cujas espigas são de quinze e vinte palmos de comprimento; de que os indios fazem as flexas com que atiram. E tambem se dão na Bahia as cannas de Hespanha, mas não crescem tanto como as da terra".

A "Canna Ubá" ou simplesmente "Ubá" é *Gynerium sagittatum* (AUBL.) Beauv.

E' uma planta commum nas ribanceiras de muitos rios do Brasil. As hastes das inflorescencias são o que hoje chamamos "Flechas" ou "Rabo de Rojão. A "Canna de Hespanha" ou "Canna do Reino", já então introduzida no Brasil, é o *Arundo Donax* L. que usam muito para fazer os canudos dos rojões, bem como para gaiolas, varas para pescar, etc.

"*Jaborandi* é uma herva, que faz arvore de altura de um homem e lança umas varas em nós como cannas, por onde estalam muito como as apertam; a folha será de palmo de comprido, e da largura da folha da cidreira, a qual cheira a hortelã franceza, e tem a aspereza da hortelã ordinaria; a agua cozida com estas folhas é loura e muito cheirosa e boa para lavar o rosto, ao barbear; quem tem a boca damnada, ou chagas nella, mastigando as folhas diesta herva, duas ou tres vezes cada dia, e trazendo-a na boca, a cura muito depressa; queimadas estas folhas, os pós della alimpam o cancere das feridas, sem dar nenhuma pena, e tem outras muitas virtudes. Esta herva dá umas candeias como castanheiro, onde se cria a semente de que nasce".

*Piper jaborandi* VELL. commemora esta citação de SOARES, mas existem mais especies com as mesmas características descriptas e que talvez tenham sido então applicadas do mesmo modo.

*Dão-se ao longo da ribeira da Bahia umaservas, a que os índios chamam jaborandiba; e dão o mesmo nome da de cima, por se parecer nos ramos com ella; e os homens que andaram na India lhe chamam bêtele, por se parecer em tudo com elle. A folha d'esta herva mettida na boca requeima como folhas de louro, a qual é muito macia, e tem o verde muito escuro. A arvore que faz esta herva é tão alta como um homem, os ramos tem muitos nós, por onde estala muito. Quem se lava com ella cozida nas partes envidadas do figado, lh'as cura em poucos dias; e cozidos os olhos e comestes, são sanissimos para este mal do figado; e mastigadas as folhas e trazidas na bocca, tiram a dôr de dente".*

O *Piper angustifolium* RUIZ & PAV. é tambem denominado "Jaborandi-rana", "Herva de Soldado", "Matico" e "Moho-moho", que no Chile dizem significar "nós e mais nós" devido aos espessamentos das articulações do caule, a que tambem se referio este autor aqui commentado. "Jaborandiba" ou "Jaborandi-iba" quer dizer apenas "Jaborandi" arborescente.

"Nascem outraservas pelo campo, a que chamam os índios caapiam, que tem as flores brancas da feição dos bemmequeres, onde ha umas sementes como grãos, das quaes e das flores se faz tinta amarella como açafão muito fino, do que usam os índios no seu modo de tintas. A arvore que faz esta herva é como a do alecrim, e tem a folha molle, e a côr de verde claro como alface". Não é decifavel.

Cap. LXIII: "Em que se declara a virtude de outraservas menores":

“Ha outras hervas menores, pelos campos, de muita virtude, de que se aproveitam os indios e os Portuguezes, das quaes faremos menção brevemente neste capitulo, começando na que o gentio chama tararacú, e os Portuguezes fedegoso. Esta herva faz arvore do tamanho das mostardeiras, e tem as folhas em ramos arrumadas como folhas de arvores, as quaes são muito macias, da feição das folhas de pecegueiro, mas tem o verde muito escuro, e o cheiro da fortidão da arruda; estas folhas deitam muito sumo, se as pizam; o qual de natureza é muito frio, e serve para desafogar chagas: com este sumo curam o sêssos dos indios e das galinhas; porque criam nelle muitas vezes bichos de que morrem, se lhe não acodem com tempo. Estas hervas dão umas flores amarellas como as da pascoa, das quaes lhe nascem umas bainhas com sementes como ervilhacas.”

O nome “Tararacú” é, no norte do Brasil e na Bahia, ainda hoje applicado a *Cassia occidentalis* L., que mais para o sul e aqui em S. Paulo conhecem como “Fedegoso”. As raizes desta planta são uteis contra os vermes intestinaes e curam tambem as bicheiras.

“Pelos campos da Bahia se dão algumas hervas que lançam grandes braços como meloeiros, que atrepam se acham por onde, as quaes dão umas flores brancas que se parecem até no cheiro com a flôr da legação em Portugal; cujos olhos comem os indios doentes de boubas e outras pessoas; e dizem acharem-se bem com elles, e afirma-se que esta é a salsaparrilha das Antilhas”.

Deve ser a *Cayaponia tayuya* (MART.) COGN., a que se referiu tambem MARCGRAV, sob o nome indigena “Tayuya”. As raizes grandes e tuberosas são purgativas e depurativas.

“Cápeba é uma herva que nasce em boa terra perto da agua, e faz arvore como couve espigada; mas tem a

folha redonda muito grande com o pé comprido, a qual é muito macia; a arvore faz um grelo oco por dentro, e muito tenro; e depois de bem espigado, lança umas candeias crespas em que dá a semente, de que nasce. Esta herva é de natureza frigidissima, com cujas folhas passadas pelo ar do fogo, se desafoga toda a chaga e inchação, que está esquentada, pondo-lhe estas folhas em cima; e se a fogagem é grande, seca-se esta folha de maneira que fica aspera, e como está sêca se lhe põe outras até que o fogo abraque”.

Esta planta referida é tambem conhecida como “Pariparoba” e tudo quanto SOARES escreveu está a calhar exactamente para a (*Potomorphe sidaefolia* (LINK & OTTO.) MIQ. O nome indigena “Caa-péba” significa: “Folha-chata” e é muito bem applicado para a especie que damos, porque temos cultivado a mesma e visto folhas de até 40 cm. de diametro.

“Criam-se outras ervas pelos campos da Bahia, que se chamam guaxima, da feição de tanchagem; mas tem as folhas mais pequenas, da feição de escudetes e tem o pé comprido; as quaes são brancas da banda debaixo, cuja natureza é fria; e postas sobre chagas e coçaduras das pernas que tem fogagem, as desafoga, e encouram com ellas, sem outros unguentos”.

*Urena lobata* L. var *americana* GUERKE. A comparação com a “Tanchagem” feita por SOARES, é de moldes a desnortear a quem não se consegue transportar á época para poder apreciar a difficuldade que ao escriptor de então deparava, quando pretendia caracterisar uma planta. A comparação era o meio mais pratico, mas para fazel-a precisava encontrar material semelhante ou pelo menos parecido. As inflorescencias espigadas desta Malvacea realmente recordam as espigas floraes do *Plantago*. O “pé mais comprido”, refere-se não a folha mas sim á mesma

espiga. A forma orbiculada dessa variedade da *Urena lobata* L. que, aliás é muito frequente na Bahia e Pernambuco, lembra de escudete. E convem notar que naquella região ella tem o nome de "Guaxima" até aos nossos dias e é empregada frequentemente como emolliente e refrigerante, na medicação caseira. Mais importancia adquiriu depois com as preciosas fibras texteis que o seu caule produz.

*"Pelos mesmos campos se criam outras hervas, a que o gentio chama caapiá, e os Portuguezes malvisco; porque não tem outra differença do de Portugal que ser muito viscoso; mas tem a mesma virtude; da qual usam os medicos da Bahia quando é necessario para fazerem vir a furo as postemas e inchações".*

Estamos propensos a crer que nesta descripção temos outra variedade da mesma *Urena lobata* L., que é realmente muito variavel. Pode tambem ser que no original de SOARES esta e a penultima especie referida estivessem num só commentario, porque na edição primeira, organizada pelo mesmo VARNHAGEM, a penultima não vem referida com o nome "Guaxima", mas apenas citada como "herva da feição da Tanchagem". Em todo caso, tenha ou não havido troca da ordem dos nomes "Guaxima" e "Caapiá", trata-se da *Urena lobata* L. e de outra especie proxima. Não acreditamos que o termo "Caapiá" aqui seja applicado a uma *Dorstenia*, salvo se todo o contexto foi trocado e truncado.

*"Peipetaba é uma herba que se parece com belverde, que se dá nos jardins de Portugal, da qual fazem as vassouras na Bahia, com que varrem as casas; cuja natureza é fria, a qual pisam os indios e curam com ella feridas frescas; e tambem entre os portuguezes se cura com o sumo d'esta herva o mal do sêssô, para que tem grande*

*virtude; a qual não dá flôr, mas sementes muito miuda, de que nasce”.*

A *Scoparia dulcis* L., cujo nome vulgar esturpiaram para “Tupixaba”, “Tupeiçaba”, “Tapixaba” e que também conhecem como “Vassourinha”, ainda hoje é usada pelo indigena como vassoura para varrerem o terreiro. Os nossos sertanejos apreciam-na egualmente e dão lhe preferencia á *Sida acuta* L., por ser mais ramalhuda e mais macia do que ella. “Não da flores, mas apenas sementes miudas” indica que passaram despercebidas a SOARES, as pequenas flores alvas, que emergem das axillas das folhas e que de facto são muito ephemeras e muito menores do que as capsulas, que podem ser observadas em varios estados de desenvolvimento durante muitos mezes do anno.

*“Por estes campos se cria outra herva, a que os indios chamam campuava, que é mentrasto, nem mais nem menos que os de Hespanha, e tem a mesma virtude, cuja agua cozida é boa para lavar os pés; e são tantos que juncam com elles as igrejas pelas endoenças, em logar de rosmarinhos”.*

Recebemos material de *Hyptis fruticosa* SALZM. da Bahia, por intermedio do DR. PIRAJÁ DA SILVA, com o nome vulgar de “Alecrim do Campo”, que nos parece ser a planta de que tratou SOARES.

*“Nas campinas da Bahia se cria outra herva, a que o gentio chama caamcuan, que tem as folhas de tres em tres juntas, e são da côr da salva; e dá a flôr roxa, de que nasce uma bainha como de tremoços, que tem dentro umas sementes como lentilhas grandes; a qual herva tem o cheiro muito fortum, que causa dôr de cabeça a quem a colhe; o gado que come esta herva engorda muito no primeiro anno com ella, e depois dá-lhe como cameras de que morre; pelo qual respeito houve quem quiz desinçar*

*esta herva de sua fazenda, e poz um dia mais de duzentos escravos a arranca-la do campo, os quaes não puderam aturar o trabalho mais que até ao meio dia; porque todos adoecêram com o chciro della de dôr de cabeça, o que fez espanto; e os homens que tem conhecimento da herva bêteira de Hespanha, e a viram n'esta terra, affirmam que é esta mesma herva a bêteira".*

Das observações registradas por GABRIEL SOARES DE SOUZA, esta é talvez uma das mais interessantes sob o ponto de vista toxicologico. O nome: "Caamcuam" decomposto em "Caa" — herva e "caáo" ou "cuam" — defecar, segundo MARTIUS, é applicado a variaservas leguminosas toxicas. Ao nosso ver trata-se, porém, de uma especie de *Lupinus* e como SOARES textualmente disse que é caracterizado por folhas compostas de tres foliolos, deve ser o *L. comptus* MART., então talvez, muito frequente nos campos da Bahia, e mais tarde gradativamente extirpados, pois interesse para isso já havia em o seculo XVI como vimos.

A importancia das especies de *Lupinus* como toxicas para o gado, esta sobejamente conhecido. KUNKEL: "Toxicologie", já menciona varios autores que se occuparam com a analyse e extracção do alcaloide, que é a "Lupinina" e o qual, diz elle, provavelmente nada tem que ver com o agente toxico desses vegetaes. Melhores informações encontramos no trabalho de CHESNUT & WILCOX: "The Stock-Poisoning Plants of Montana" (1901) p. 100-110 e outros editados sobre as plantas toxicas para o gado dos Estados Unidos da America. Na Europa a intoxicação do gado pela ingestão do *Lupinus*, pode se tornar até chronica e então fala-se em "lupinose". Mas, interessante é saber que o mais toxico nestas Papi-lionaceas são as sementes, especialmente depois de maduras, donde talvez se possa concluir que ellas devem agir

como as sementes das *Rhynchosias* (*Rhynchosia phaseoloides* D. C. e affins) e *Crotalarias*, que provocam a formação do acido cyanhydrico no intestino da rês que por sua vez a victima. Não tivesse SOARES falado em flores roxas, poderíamos até pensar em uma *Crotalaria*, mas a sua segurança em informar autorisa-nos a dizer que realmente deve ter sido uma especie de *Lupinus* e provavelmente essa referida supra. Gostaríamos saber, entretanto, se ella de facto tem o cheiro forte e tão incommodo como SOARES affirmou. A "Herva Bésteira" (*Heleborus foetidus* L. é, em Portugal, tambem toxica para os animaes.

Cap. LXIV: "Daqui por diante se vae dizendo das arvores reaes e o para que servem, começando neste capitulo 64, que trata do vinhatico e cedro":

"Como temos dito das arvores de fruto, e das que tem virtude para curar enfermidades, convem que se declare as arvores reaes, que dão na Bahia, de que se fazem os engenhos de assucar e outras obras, de cuja grandeza ha tanta fama.

E parece razão que se dê o primeiro logar ao vinhatico, a que o gentio chama sabigejuba, cuja madeira é amarella e doce de lavourar, a qual é incorruptivel, assim sobre a terra como debaixo della, e serve para as rodas dos engenhos, para outras obras d'elles, e para casas e outras obras primas. Ha tambem façanhosos páos d'esta casta, que se acham muitos de cem palmos de roda, e outros daqui para baixo, mui grandes; mas os muito grandes pela maior parte são ocos por dentro, dos quaes se fazem canôas tão compridas como galeotas; e acham-se muitos páos maciços, de que se tira taboado de tres, quatro e cinco palmos de largo. Esta maneira não se dá senão em terra boa e afastado do mar."

O nome "Sabigejuba", que é referido como indigena, não encontramos registrado, mas, de accôrdo com as notas



colhidas por S. RECORD: "Timbers of Tropical America", pag. 224, o "Vinhatico" representado por elle é a *Platymenia reticulata* BENTH. Ha outras Leguminosas que recebem o mesmo nome vulgar portuguez.

"Os cedros da Bahia não têm differença dos das ilhas senão na folha, que a côr da madeira e o cheiro, e brandura ao lavourar é tudo um; a esta arvore chama o gentio acajacatinga, cuja madeira se não corrompe nunca; da qual se acham mui grandes páos que pela maior parte são ocos; mas acham-se alguns maciços, de que se tira taboado de tres e quatro palmos de largo.

Pelo rio dos Ilhéos trouxe a cheia um páo de cedro ao mar, tamanho que se tirou d'elle a madeira e taboado com que se madeirou e forrou a igreja da Misericordia, e sobejou madeira; a qual é branda de lavourar e proveitosa para obras primas e outras obras dos engenhos, de que se faz muito taboado para o forro das casas e para barcos; e faz uma vantagem o cedro da Bahia ao das Ilhas, que logo perde a fortidão do cheiro, e o fato que se mette nas caixas de cedro não toma nenhum cheiro d'ellas, e as obras do cedro das Ilhas nunca jamais perderam o cheiro, e damnam com elle o fato que se nellas agasalha".

O "Cedro" mencionado aqui, sem duvida, deve representar mais de uma especie do genero *Cedrella*. Talvez a mais commum destas, naquella remota éra, tivesse sido a *C. Glaziovii* C. D. C., que teve e continua tendo larga dispersão no Brasil. O "Cedro das Ilhas" deve ser uma especie de um *Cupressus* ou *Cedrus*.

Tambem *Cedrella fissilis* VELL. fornece excellente madeira conhecida como "Cedro".

Cap. LXV: "Que trata das qualidades do pequihi e de outras madeiras reaes":

"Pequihi é uma arvore grande, que se dá perto do mar, em terras baixas, humidas e fracas; acham-se muitas

d'estas arvores de quarenta a cincoenta palmos de roda; cuja madeira é parda, estopenta, muito pesada, de que se fazem gangorras, mesas, virgens e esteios para engenhos, a qual dura sem apodrecer para fim dos fins, ainda que esteja lançada sobre a terra, ao sol e á chuva. Quando lavram esta madeira cheira a vinagre, e sempre que se tiram d'ella os cavacos estão molhados, ainda que esteja cortada de cem annos; e já se viu metter um prego por uma gangorra, que havia dezeseis annos que estava debaixo da telha de um engenho, e tanto que o prego começou a entrar para dentro, começou a rebentar pelo mesmo furo um torno de agua em fio que correu até ao chão, o qual cheirava a vinagre; e se mettem os cavacos d'esta madeira no fogo, em quatro horas não pega n'elles, e já quando pega não fazem braza, nem levantam lavareda. E' esta madeira tão pesada que em a deitando na agua se vai ao fundo, da qual se fazem bons liames e outras obras para barcas e navios."

O *Caryocar barbinerve* MIQ., que ainda hoje é encontrado naquellas paragens com 60-80 metros de altura, deve corresponder exactamente á maneira descripta como "Piquihi". MARTIUS deu como possivel o *Caryocar brasiliense* CAMB., mas esqueceu-se que este não é natural das regiões littoraneas, mas antes uma arvore caracteristica dos campos cerrados seccos do interior do Brasil, embora a madeira do mesmo talvez seja equivalente a daquelle citado supra.

"Quaparaiva é outra arvore real muito grande, de que se acham muitas de trinta e quarenta palmos de roda, cuja madeira é vermelha e mui fixa, que nunca se viu podre; de que se fazem gangorras, mesas, virgens e esteios para engenhos e outras obras; e acham-se muitas arvores tão compridas d'esta casta, que, cortadas direito, o grosso dá vigas de oitenta a cem palmos de comprimento,

fôra o delgado, que fica no mato, de que se fazem frezaes e tirantes dos engenhos. Estas arvores são natu-raes de arêa visinhas do salgado, e são tão pesadas que em lançando a madeira na agua se vai logo ao fundo."

MARTIUS referiu-se á "Quaparaiva", dizendo: "*arbor ignota*". Outros autores acharam que podiam identificar esta arvore com o "Guaparaiva", de PISO e MARCGRAV, que é a *Rhizophora magle* L., mas não concordamos com elles, porque, se assim fosse, MARTIUS já teria liquidado o caso. Aliás, a descripção de SOARES fala de "arvore muito grande", cujo tronco dá vigas de até oitenta e cem palmos de comprido, o que nunca acontece com o "Mangue Vermelho". Crêmos que com esta planta temos mais um caso de dispersão geographica interessante, porque o nome "Guirapariba" de MARCGRAV e a estampa que lhe corresponde foi, na "Flora Brasiliensis" identificado com *Couralía toxophora* BENTH., que é ali descripto como natural do baixo Amazonas; no entanto, sabemos que MARCGRAV não esteve e nem descreveu plantas daquella região, mas sim de Pernambuco, Alagoas e Bahia, onde tambem se demorou SOARES. Além disso, a "Fl. Br." registrou tambem o nome "Guarapariba" que se assemelha bem de "Guaparaiva" de SOARES. Na descripção da especie, SCHUMANN falou, porém, em arvore de 5-6 metros de altura, enquanto na pagina 430 da mesma "Flora Brasiliensis" disse: "*Lignum specierum Tecomae et Couraliae regionum aequinoctialium arbores maximas referentium pariter maxime valet*", por onde se pode concluir que a preferencia por tão excellente madeira, já existente no seculo XVI, em 1867, deixou aos naturalistas apenas arvores secundarias de porte bem menor. A madeira das *Tecomae* e *Couralias* assemelha-se muito e é sempre pesada e muito indicada para todas aquellas obras mencionadas por SOARES.

Ha outras arvores tambem naturaes de vargeas de arêa, a que o gentio chama jutaypeba, cuja madeira é vermelha e muito fixa, que nunca apodrece; e é mui dura ao lavrar-se; acham-se muitas arvores d'esta casta de cincoenta a sessenta palmos de roda; e pela maior parte estas grandes são ocas por dentro; mas ha tambem de honesta grandeza maciças, de que se fazem gangorras, mesas, virgens, esteios e outras obras de engenhos, como são os eixos... Não são estas arvores muito altas, por se desordenarem pelo alto, lançando grandes troncos; mas tiram-se dellas gangorras de oitenta palmos de comprido, e a madeira é boa ao lavrar, ainda que é muito dura e tão pesada que se vai na agua ao fundo”.

Decompondo o nome, elle nos dá a solução para a especie. “Jutahy” em regra é o mesmo que “Jatahy”, isso é o nome generico para as especies de *Hymenaea* e “Peba” ou “Apeba” — chato ou comprimido. Assim são os fructos ou legumes da *Hymenaea Martiana* HAYNE daquella região e a madeira da qual corresponde com a descripta por SOARES. No crescimento esta especie tambem se approxima muito do referido por elle. Mas RECORD, ob. cit. dá *Dialium divaricatum* VAHL, como correspondente ao nome vulgar “Jatay-peba”.

“Sabucaí é outra arvore real que nunca apodreceu, assim debaixo da terra como sobre ella, de cujo fruto tratamos atrás, cuja madeira é vermelhaça, dura e tão pesada que se vai ao fundo; da qual se acham grandes arvores, de que fazem gangorras, mesas, eixos, fusos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos. Quando se cortam estas arvores, tinem n'ellas os machados como se dessem por ferro, onde se quebram muitos”.

E' a mesma arvore mencionada atrás. A *Lecythis Pisonis* CAMB. fornece com outras especies congeneres

tão excellente madeira. O nome deve ser escripto: "Sopia-Cuia", isto é, cuia com ovos, com referencia aos pi-xídios e sementes ou castanhas que cont:m.

Cp. LXVI: "Em que se acaba de concluir a informação das arvores reaes que se criam na Bahia":

"Maçarandiba é outra arvore real, de cujo fructo já ficou dito atrás; são naturaes estas arvores da vizinhança do mar; e acham-se muitas de trinta a quarenta palmos de roda, de que se fazem gangorras, mesas, eixos, fusos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos, cuja madeira é de côr de carne de presunto, e tão dura de lavar que não ha ferramenta que lhe espere, e é tão pesada que se vai ao fundo. Estas arvores são tão compridas e direitas que se aproveitam do grosso dellas de cem palmos para cima, e nunca se corrompem".

*Lucuma procera* MART., já referida na pagina 236 deste trabalho. O nome especifico demonstra bem o acerto da descripção deixada por SOARES. Hoje a madeira é muito apreciada para postes de telegrapho e telephones. Convem notar, entretanto, que existem varias especies com os mesmos empregos e o mesmo nome popular. Ellas approximam-se bastante das "Guapeveiras", do genero *Chrysophyllum*.

"Ha outra arvore real que se chama jataymondé, que não é tamanha como as de cima, mas de honesta grandura; de que se fazem eixos, fusos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos; cuja madeira é amarella de côr formosa muito rija e doce de lavar e incorruptivel; e tão pesada que se vai ao fundo; e não se dá em ruim terra".

MARTIUS, no "Glossario", pag. 399, disse que o correcto é "Jatai-mondé" e que se trata de uma leguminosa alta. Se não é a *Peltogyne discolor* VOGEL, que é o nosso "Oleo de Jatahy" da Bahia, então deve ser alguma especie de *Hymenaea* differente da referida mais atrás.

"*Nas varzeas de arêa se dão outras arvores reaes, a que os indios chamam curuá, as quaes se parecem na feição, na folha, na côr da madeira, com carvalhos; e acham-se alguns de vinte e cinco a trinta palmos de roda, de que se fazem gangorras, mesas, eixos, virgens, esteios e outras obras miudas; mas não é muito fixo ao longo da terra; o qual tambem serve para liames de navios e barcos, e para taboado e de pesado se vai ao fundo*".

E' difficil dizer qual a especie de arvore aqui mencionada. Apenas nas Proteaceas, a que aliás pertencem as madeiras a que o vulgo denomina "Carvalho do Brasil", existem especie com as características apontadas. Talvez seja a propria "Cutucaem", que é *Roupala brasiliensis* KL., cujas folhas largo-denteadas lembram do "Carvalho" e cuja madeira, apesar de aparentemente muito rija e muito bonita no desenho, apodrece facilmente no ponto em que confina com a superficie do chão.

"*Ha outras arvores reaes, a que os Portuguezes chamam angelim, e os indios andwababapari, as quaes são muito grandes e acham-se muitas de vinte palmos de roda de que fazem gangorras, mezas, eixos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos e das cazas de vivenda, e boas caixas por ser madeira leve e boa de lavourar, e honesta côr*".

Sem dúvida alguma a mesma "Andira-ibiaiariba" de PISO e de MARCGRAV, a saber, a *Andira rosea* MART., que é synonyma de *A. fraxinifolia* BENTH., o nosso "Angelim Doce". "Andirá" na lingua geral é morcego, donde veio que em S. Paulo denominaram as especies affins de "Pão de Morcego". Naturalmente esta designação proveio do facto que os morcegos colhem e comem a polpa que recobre as drupas destas plantas.

"*Juquetibá é outra arvore real, façanhosa na grossura e comprimento, de que se fazem gangorras, mesas*

dos engenhos e outras obras, e muito taboado; e já se cortou arvore destas tão comprida e grossa, que deu no comprimento e grossura das gangorras, que cada uma pelo menos ha de ter cincoenta palmos de comprido, quatro de assento e cinco de alto. Esta madeira tem a côr branca-centa, é leve e pouco duravel onde lhe chove; não se dão estas arvores em ruim terra”.

A *Cariniana brasiliensis* CASAR (*Couratiari legalis* MART.), está descripta neste trecho de SOARES. E' uma arvore das maiores do Brasil, á qual já descrevemos no nosso livrinho “O Jequitibá Rei”. O nome *legalis*, ou de lei, indica que havia um decreto real, que prohibia o córte destas arvores como de todas estas que ainda hoje conhecemos pelo adjectivo de “de lei”:

“*Ubiraem é outra arvore real, de que se acham muitas de vinte palmos de roda para cima, de que se fazem gangorras, mesas, virgens, esteios dos engenhos, e taboado para navios, e outras obras, cuja côr é amarellaça, não muito pesada e boa de lavrar*”.

Esta arvore não pode deixar de ser identica com: “*Ibira-é*” de MARCGRAV, “*Hivouaré*” de LERY, “*Ymiráem*” de MARTIUS, “*Hivourahé*” de THEVET e “*Buranhém*” ou “*Casca Doce*”, de que tratamos mais atrás e que, segundo J. G. KUHLMANN: “*Arch. do Jard. Bot. do Rio de Janeiro*”, vol. V, pag. 206, corresponde com a *Pradosia glycyphloea* (MART. N EICHL.) KUHLMANN. E' lamentavel que esta arvore já seja tão rara em nossos dias.

“*Pelas campinas e terra fraca se criam muitas arvores que se chamam sepepiras, que em certo tempo se enchem de flôr como de pecegueiro; não são arvores muito façanhosas na grandura, por serem desordenadas nos troncos, mais tiram-se d'ellas virgens, esteios e fuzos para engenhos, a madeira é parda e muito rija, e*

tão liada que nunca fende; e para ligação de navios e barcos é a melhor que ha no mundo, que soffre melhor prego e nunca apodrece; de que se tambem fazem carros muito bons; e é tão pesada que se vai ao fundo”.

*Bowdichia virgilioides* H. B. K. é a “Sucupira”, “Sebepira”, “Sicupira” e “Sepepira”, que cresce em todos os cerrados seccos do interior do Brasil e os embeleza de Setembro a Outubro com as suas flores roxas. A madeira é exactamente ainda hoje applicada para todos os mistéres indicados por SOARES. Mas existem egualmente tres especies affins do *Pterodon pubescens* BENTH., que recebem os mesmos nomes vulgares além do de “Fava Divina”.

“*Putumujú* é uma arvore real, e não se dá senão em terra muito boa; não são arvores muito grandes, mas dão tres palmos de testa. Esta é das mais fixas madeiras que ha no Brasil; porque nunca se corrompe, da qual se fazem eixos, vigens, fuzos, esteios para os engenhos, e toda a obra de casas e de primor: a côr desta madeira é amarella com umas veias vermelhas; é pesada e dura, mas muito doce de lavar”.

De accôrdo com RECORD: “*Timber of Tropical America*”, pags. 292 e 293, que teve madeira procedente da Bahia em suas mãos, a qual lhe foi referida como de “*Putumujú*”, trata-se do *Centrolobium robustum* BENTH., isto é, do “Araribá”, ou “Ararúva”, que, pelos veios vermelho-escuros sobre o fundo amarelento, dos allemães recebeu o nome de “Zebra Holz”.

“Ha outras arvores, que se chamam urucuranas, que são muito compridas e de grossura, que fazem dellas vigens e esteios para os engenhos, e outras obras de cazas, e taboado para navios, a quem o gusano não faz mal; a qual madeira é pesada, e vai-se ao fundo; tem a côr de carne de fumo, e é boa de lavar e serrar”.



Trata-se da *Hieronymia oblonga* MUELL. ARG. O nome "Urucurana" é também applicado a diversas especies de *Alchornia*, que também distinguem com o appellido de "Tapiá".

Cap. LXVII: "Daqui por diante se trata das madeiras meãs":

"*Madeiras meãs, e de toda a sorte, ha tantas na Bahia, que se não podem contar, das quaes diremos alguma parte das que chegaram á nossa noticia.*

*E comecemos no camaçari que são arvores naturaes de arêa e terras fracas. São estas arvores muito compridas e direitas, das quaes se tiram frechaes e tirantes para engenhos de cem palmos, e de cento e vinte de comprido e dous de largo, e palmo e meio afôra o delgado da ponta, que serve para outras cousas; a qual madeira serve para toda a obra das cazas, do que se faz muito taboado para ellas e para os navios. Esta madeira tem a côr vermelhaça, boa de lastrar, e melhor de serrar. D'estas arvores se fazem mastros para os navios, e foram mais leves eram melhores que os de pinho, por serem mais fortes; as quaes arvores são tão roliças, que parecem torneadas. Criam-se entre a casca e o amago desta arvore uma materia grossa e alva, que pega como termentina; e é da mesma côr, ainda que mais alva; o que lança dando-lhe piques na casca em fio, e o mesmo lança ao lastrar e ao serrar, e lança muita quantidade; e se toca nas mãos, não se tira senão com azeite; e se isso não é termentina, parece que fazendo-lhe algum cozimento, que engrossará e coalhará como resina, que servirá para brear os navios, de que se fará muita quantidade, por haver muita somma d'estas arvores a borda d'agua e cada uma deita muita materia desta".*

O nome "Camaçari" sem duvida alguma é dado á mesma planta que vulgarmente chamam "Tamacoari" e

que vem a ser: *Caraiça fasciculata* CAMB. da "Flora brasiliensis", de MARTIUS, vol. XII, I pag. 322 e que ALMEIDA PINTO, no seu "Diccionario de Botanica Brasileira" (1873), pag. 101, cita sob o nome vulgar "Camaçari Vermelho" e classificou como *Caraiça pyramidata*.

"Guanandi é uma arvore comprida, e não muito grossa, cuja madeira é amarellaça, que serve para obras de casas em parte aonde lhe não toque agua: a casca desta arvore é muito amarella por dentro, e entre ella e o páo lança um leite grosso, e de côr amarella muito fino, o qual pega como visco; e com elle armam os moços aos passaros; da qual madeira se não faz conta, nem se aproveitam della senão com obras de pouca dura; as quaes são muito compridas, direitas, e roliças, de que se fazem mastros para navios".

*Calophyllum brasiliense* CAMB., que tambem recebe o nome de "Jacaréuba" ou "Jacaré-iba", igualmente com o referido por SOARES, applicados tambem ao *C. calaba* JACQ., do norte do Brasil.

Cap. LXVIII: "Que trata das arvores que dão a envira, de que se fazem cordas e estopas para calafetar navios":

"Acham-se pelos matos muitas arvores de que se tira envira para calafetar; e comecemos a dizer das que se chamam enviroçú, que são arvores grandes, cuja madeira é mole, e não se faz conta della senão para o fogo; as quaes têm a casca aspera por fóra, a qual se esfolha das arvores, e se pisam muito bem, faz-se branda como estopa, que serve para calafetar. Dão estas arvores umas flores brancas como cebola cecem muito formosas, e da mesma feição, que estão fechadas da mesma maneira, as quaes se abrem como se põe a sol, e estão abertas até pela manhã, emquanto lhe não dá o sol; e como lhe chega

se tornam a fechar, e as que são mais velhas cahem no chão; cujo cheiro é suave, mas muito mimoso; e como apertam com ellas não cheiram”.

*Bombax macrophyllum* SCHUMANN e talvez outras especie affins do mesmo genero. A observação de SOARES sobre o desabrochar das flores destas arvores á noite foi agora explicada. Ellas são pollinizadas pelos morcegos que comem os seus petalos.

“Ha outra arvore meã, que se chama ibiriba, de que fazem esteios para engenhos, tirantes e frechaes, e outras obras de cazas, tirando taboado por ser má de serrar. Esta madeira é muito dura e má de lavrar, é muito forte para todo o trabalho, e não ha machado com que se possa cortar, que não quebre ou se trate mal, é muito boa de fender; a qual os indios fazem em fios para fachos com que vão mariscar, e para andarem de noute; e ainda que seja verde cortada daquella hora, pega fogo nella como em alcatrão; e não apaga o vento os fachos d’ella; e em caza servem-se os indios das achas d’esta madeira, como de candeias, com que se servem de noute em falta d’ellas. Estas arvores se esfollam e abrem-se a mão, as quaes se fazem todas em fios muito compridos, que se fiam como canhamo, de que se fazem amarras e toda a sorte de cordoalha, que é tão forte como de coiro; e pisada esta casca muito bem, se faz tão branda e mais que estopa, com o que se calafetam os navios; e para debaixo d’agua é muito melhor que estopa, porque não apodrece n’agua, e incha muito”.

Concordamos com MARTIUS, que asseverou tratar-se de *Lecythis Luschnatii* BERG., crêmos, no emtanto, que tambem a *L. ovata* CAMB. recebia os mesmos nomes, a saber: “Ibiribá” e “Ibirabá”. A estopa das fibras da camada liberiana aproveitavam então e ainda hoje do *Lecythis Pisonis* CAMB. e de outras especies e tambem das

*Bertholletias*. O nome "Biribá" é, entretanto, applicado mais para as embirentes arvores das Anonaceas. "Ibirará" é dado a especies de *Pterocarpus*.

"*Embiriti é outra arvore meã, cuja madeira é molle, e do entrecasco d'ella se tira envira branca, com que se fazem cordas tão alvas como do algodão, e morrões de espingarda muito bons, que se não apagam nunca, e fazem muito boa braza; o qual entrecasco se tira tão facilmente que fazem os negros de Guiné d'ella pannos de cinco e seis palmos de largo, e do comprimento que querem; os quaes amassam e pisam com uns páos com que os fazem estender, e ficam tão delgados como lona, mas muito macios, com os quaes se cingem e cobrem*".

Sem dúvida a planta aqui referida é a *Bombax monguba* MART., cuja entrecasca forma taes pannos. Mas estes são tambem tirados de especies de *Cariniana* e de *Bertholletias*.

"*Goayaimbira é uma arvore pequena, que não é mais grossa que a perna de um homem; cortam-na os indios em rolos de dez, doze palmos, e esfolam-na inteira para baixo como coelho, e sahem os entrecascos inteiros; de que os indios fazem aljavas, em que mettem os arcos e flechas, a qual envira é muito alva; de que fazem cordas e morrões de espingarda*".

MARTIUS, referindo-se a este nome, no "Glossario", p. 394, opinou pela *Cecropia concolor* WILLD., mas acreditamos antes que a arvore em questão deve ser uma representante das Lecythidaceas, porque na Amazonia e no Pará, ainda fazem identicos saccos da entrecasca do *Couratari tauari* BERG. Pode ser, portanto, que tenha sido até uma *Cariniana*. RECORD, ob. cit. pag. 522, registra o nome "Guayaibira" para a *Patagonula americana* L., cuja madeira é dura e usada para cangas. Resta saber, portanto, se esta arvore tem a casca embirenta conforme referido

por SOARES, porque, se assim fôr, certamente foi a ella que este se referiu. "Guayavi" e "Ipé Branco", são outros nomes já conhecidos e registrados para esta especie.

Sob o nome de "Guayaibi" e "Guayabil" ou "Perebi", o sr. AUGUSTO C. SCALA publicou, na "Revista Sudamericana de Botanica", vol. I, n.º 1 (1934), p. 1-7, um interessante estudo sobre a madeira da *Patagonula americana* L., em que se evidencia os prestimos que a a mesma tinha para os indios Guaranis. Infelizmente nada é referido a respeito da casca, de modo que ficamos na duvida sobre o ser ella ou não identica com a "Goayaimbira" de SOARES.

*"O condurú é arvore de honesta grossura, e acham-se algumas que têm tres palmos de testa, e não dão um palmo de amago vermelho, que todo o mais é branco que apodrece logo, e o vermelho é incorruptivel; de que se fazem leitos, cadeiras e outras obras delicadas. D'estes condurús novos se fazem espeques para os engenhos, porque não quebram, por darem muito de si quando lhe fazem força".*

• Esta arvore conservou o nome indigena. Quem lh'a applicou foi o botanico FREIRE ALLEMÃO. *Brosimum conduru* F. ALL. é esta preciosa madeira cujo amago é incorruptivel.

*"Suaçucanga é uma arvore pequena, cujo tronco não é mais grosso que a perna de um homem, a madeira é alvissima como marfim, e com as mesmas aguas, a qual é muito dura; e serve para marchetar em lugar de marfim".*

"Suaçú-acanga" é cabeça ou chifre de veado; talvez com referencia á dureza e alvura do lenho. E' difficil precisar a especie a que SOARES se referiu neste trecho, porque temos madeiras alvissimas com aspecto de marfim, durissimas em varias familias e muitos generos.

Entre as *Aspidospermas*, *Tabernaemontanas*, *Cordias* e *Balfourodendron Riedelianum* ENGL., ha madeiras que do vulgo recebem os nomes: "Ipé Branco", "Páo Marfim", "Claraiba", "Páo Branco", etc. Recordemo-nos, entretanto, da *Zeyhera tuberculosa* BUR., que recebe o nome de "Marfim", graças á côr do seu lenho, e cujos ramos novos, revestidos de pellos ruivos, muito lembram os chifres dos veados quando em muda, com que aliás concordam o nome indigena, o porte da arvore e tudo o mais referido por SOARES.

"Ha outras arvores grandes de que fazem esteios para os engenhos, a que os indios chamam ubiraetá, e os Portuguezes páo ferro, por serem muito duras e trabalhosas de cortar, cuja madeira é pardacenta e incorruptivel; as quaes se dão em terra de pedras e lugares asperos".

Esta arvore ainda hoje é conhecida pelos mesmos nomes indicados. E' a nossa *Caesalpinia ferrea* MART., arvore muito decorativa pelo seu porte, emquanto nova. E' mais conhecida como "Páo Ferro".

"Ubirapariba é arvore grande, muito dura, de que os indios fazem os seus arcos, a madeira tem côr parda, e é muito dura de larrar e de cortar; que pelo ser se não aproveitam destas arvores, por quebrarem os machados n'ellas; cuja madeira se não corrompe, nem estallam os arcos, que se d'ella fazem; em os quaes se faz aleonada depois de cortada; e é tão pesada que, em tocando n'agua se vai logo ao fundo".

O nome "Páo de Arco" tornou-se quasi generico para as especies de "Ipé", a saber *Tecoma*, porque, parece que muitos delles eram pelos aborigenes empregados para manufactura dos seus arcos. Mas, no presente

caso, queremos crêr que a planta referida por SOARES é a *Tecoma caraiba* MART., que conhecem hoje mais pelo nome de "Caraiba" ou "Guaraiba".

"*Ubirauanas são arvores grandes de que se fazem esteios para os engenhos, por se não corromper nunca; cuja madeira é preta, muito dura de lavar, e tão pesada que se vai ao fundo se a lançam na agua*".

Aqui temos a nossa "Barauna" ou "Braúna" ou "Graúna", *Melanoxylon braunia* SCHOTT., isso é "Madeira preta" genero, — em grego, — e "Madeira preta" especie, — na lingua geral brasilica. Esta preciosa essencia das mattas do Brasil é effectivamente uma maravilha para durar. Em S. José do Barreiro, vimos barrotes de casas antiquissimas, de mais de duzentos annos, que supportavam paredes, que no entanto pareciam ter sido cortados ha poucos mezes, porque mesmo as lascas da lavragem, que destacamos, não conseguimos cortar com o canivete e eram negras como carvão.

"*Mandiocahi é uma arvore assim chamada pelo gentio, de honesta grossura e comprimento, de que se fazem esteios dos engenhos e virgens, por ser de muita dura, a qual é pesada e boa de lavar, e de côr amarellaça*".

MARTIUS acreditou tratar-se do *Didymopanax Morotoni* DCNE. & PLANCH., mas isso nos parece impossivel, porquanto é madeira molle, que vulgarmente conhecemos como "Mandioqueira", "Morototó" e "Parapará". E' verdade que é arvore alta, de tronco linheiro apenas ramoso na extremidade, que nas Guianas chamam "Bois Canon Bataárd" e utilizam para varias obras, mas disso discorda o facto de SOARES ter falado em madeira de muita dura, mesmo para esteios de engenhos e virgens. Queremos crêr, ao contrario, que se trata de outra especie de *Tecoma*, affim, talvez, da *T. araliacea* P. D. C.

ou *T. ochracea* CHAM., cujas folhas penta-digitadas, parecidas com as da "mandioca", podem ter suggerido ao indigena o nome de "mandiocahi", porque este nada mais traduz do que "Folha de mandioca".

*"Ha outras arvores, a que o gentio chama ubirapiroca; são arvores compridas, muito direitas, de que se tira grossura de até palmo e meio de testa, de que se fazem tirantes e frechaes de cazas. Esta madeira é pesada e vai-se ao fundo, e é muito rija e boa de lavourar; tem estas arvores a casca lisa, a qual pella cada anno, e vem criando outra casca nova por baixo d'aquella pelle".*

"Ubirápiroca" ou "Ibirá-piroca" quer dizer arvore de casca escamosa ou destacavel. Isso é característico para diversas especies de Myrtaceas e tambem para algumas Leguminosas e Anonaceas; mas, como SOARES já tratou das especies destas ultimas duas familias, que assim têm a casca, como, por exemplo, o referido "Ubirraeta" ou "Páo Ferro" e outras, queremos crêr que elle tivesse se referido aqui a "Sete Casacas", que é a Britoa *Sellowiana* BERG., que é dispersada largamente em todo o Brasil.

Cap. LXX: "Que trata das arvores que se dão ao longo do mar":

*"Ao longo do mar se criam umas arvores, a que os Portuguezes chamam espinheiros, e os indios tatagiba, que têm as folhas como amoreira, e os troncos cheios de espinhos; a madeira por fóra é muito aspera e por dentro amarella de côr fina; a qual se lavoura muito bem, sem embargo de ser dura; e é tão fixa que não ha quem visse nunca um páo d'estes podre, de que se fazem obras boas".*

S. RECORD referiu-se a esta arvore citando innumerous outros nomes vulgares regionaes. E' a mesma arvore que na pagina 241 é mencionada como "Apé", a saber uma



variedade da *Chlorophora tinctoria* (L.) GAUD., ali referida como fructifera e aqui como productora de madeira bôa.

“Pelo salgado ha uma casta de mangues, a que os indios chamam sereiba, que se criam onde descobre a maré, os quaes lançam muitos filhos ao pé todos de uma grossura, delgados, direitos, de grossura que servem para encaibrar as casas de mato, e os mais grossos servem para as casas de engenhos, por serem muito compridos e rijos, e de grossura bastante. D'estes mangues se faz tambem lenha para os engenhos, aos quaes cahem algumas folhas que se fazem amarellas, de que se mantêm os caranguejos, que por entre elles se criam; e dão estas arvores umas espigas de palmo, de feição das dos feijões, e que tem dentro o fruto, á maneira de favas, de que tornam a nascer ao pé da mesma arvore, e por derredor della”.

“Seri” — caranguejo e “Ibá”, — arvore. Esta planta aqui referida é representada, talvez, por duas especies, a saber, *Avicennia nitida* JACQ. e *A. tomentosa* JACQ., que se caracterizam entre os “Mangues” exactamente por produzirem raizes estolhiformes, das quaes emergem novas varas, conforme descreveu SOARES.

“Canapaúba é outra casta de mangues, cujas arvores são muito tortas e desordenadas, muito asperas da casca, cujas pontas tornam para baixo com ramos muito lisos, em quanto novos e direitos, e vem assim crescendo para baixo, até chegarem a maré; e como esta chega a elles logo criam outras, com o peso das quaes vem obedecendo ao chão até que pegam d'elle, e como pegam logo lançam ramos para cima, que vão crescendo mui desafeiçoados e lançam mil filhos ao longo d'agua, que tem tão juntos que se afogam uns aos outros”.

*Laguncularia racemosa* GAERTN. é a "Canapaúba" ou "Canapomba", como desejou MARTIUS. Parece-nos que o termo indígena correcto devia ser: "Caa-paù-abá", isto é, muitas ilhas de matto ou arvore. A definição para "Canapomba" não descobrimos.

Cap. LXXI. "Em que se trata de algumas arvores molles":

"Ha umas arvores muito grandes, a que o gentio chama copaubucú, cuja madeira é molle, e não serve senão para cinza, para os engenhos fazerem decoada. Estas arvores tem umas raizes sobre a terra, feitas por tal artificio, que parecem taboas postas ali á mão, as quaes lhe cortam ao machado; de que se tiram taboões, de que se fazem gamellas de cinco, seis palmos de largo, e sete e oito de comprido, d'onde se fazem tambem muitas rodellas, que são como as de adarguciro, e da vantagem na levidão, cuja madeira é estopenta e muito branda, que não fende".

De accordo com as informações que colhemos em varias obras, não sobre o nome indígena referido aqui, mas sim sobre a natureza e propriedade da arvore, acreditamos que SOARES se referiu a *Ceiba crianthos* SCHUMANN, de que WARBURG, no "Die Pflanzenwelt", vol. II (1916) pag., 420, dá uma bella illustração. Mas, tambem, *Ficus oblongata* LINK e *F. grandaeva* MART., que são aliás as verdadeiras "Gameleiras", dão sapopemas assim.

"Paraparaiba é uma arvore, que se dá em boa terra que foi já lavrada, a qual em poucos annos se faz alta e grossa, e tem a casca brancacenta, a qual ao longe parece na brancura e grandura o olmo. Tem esta arvore a folha como figueira, mas os pés mais compridos, a madeira é muito molle e oca por dentro; de que fazem bombas aos caravelões da costa; e por dentro tem muitas infindas formigas".

MARTIUS, no "Glossario", opinou por *Triplaris*, que aliás de facto também tem tronco fistuloso e habitado por formigas, mas nunca folhas palmatilobadas ou palmatipartidas semelhantes às das figueiras. Acreditamos que se trata da *Cecropia adenopus* MART., nossa "Umbaubeira", cujo tronco é, quando novo, muito mais oco por dentro do que o de *Triplaris* e cuja casca e folha concordam muito bem com os dados apresentados. Ainda hoje empregam frequentemente estes troncos para canos de bomba, bicames de agua, etc. De facto, esta arvore medra de preferencia nas capoeiras, isto é, formações secundarias das mattas.

*"Apehyba é um arvore comprida muito direita, tem a casca muito verde e lisa, a qual arvore se corta de dous golpes de machado, por ser muito molle; cuja madeira é muito branca, e a que se esfolha a casca muito bem; e é tão leve esta madeira, que traz um indio do mato ás costas tres páos d'estes de vinte e cinco palmos de comprido e da grossura da sua coxa, para fazer d'elles uma jangada para pescar no mar á linha; as quaes arvores se não dão senão em terra muito boa"*.

Esta arvore, cujo nome indigena foi conservado para designar o genero, é também uma das que aparecem desde as Guianas até ao sul do Brasil. ARRUDA CAMARA a descreveu sob o nome de *Apeiba cymbalaria*, mas antes disso já havia sido descripta por AUBLET, na "Flora das Guianas", como *Apeiba Tibourbou* AUBL., por ser nas Guianas Francezas conhecida vulgarmente como "Tibourbou", isto é, "Páo que bobuia ou flutua".

*"Penaiba é uma arvore comprida e delgada, muito direita, cuja madeira é leve e de côr de pinho, que serve para mastros e vergas das embarcações da terra, a qual se dá de si muito e não estala; mas não dura muitos annos, porque a corrompe a chuva"*.

MARTIUS, "Glossario", pag. 403, considerou esta arvore synonyma daquella referida por ANDRÉ THEVET, como "Peno-Absou", mas, como vimos na pag. 133 deste livro, existe muita differença entre as duas. A planta mencionada por THEVET, com o nome indigena de "Peno-Absou", é a *Carapa guyanensis* AUBL., de que WARBURG, ob. cit., pag. 288, dá uma optima illustração e na pag. 291 uma boa descripção. A "Penaiba" de SOARES, aqui descripta, é a mesma cousa que "Pindaiba". Mas, acreditamos mais que SOARES se houvesse referido a *Guatteria Schlechtendaliana* MART., a arvore de mais de 50 pés de tronco linheiro, que ainda agora existe nas matas de Almada, na Bahia.

"Geremari é outra arvore, que se dá pela terra dentro, a qual é delgada no pé, e muito grossa em cima; e dá umas favas brancas, cuja madeira não serve mais que para o fogo".

Na bibliographia sobre a flora bahiana, infelizmente nada deparamos que nos permittisse esclarecer esta especie. Incontestavelmente, "Geremari" é a mesma cousa que "Jurema" e "Juremari" e RECORD nos dá com taes nomes o *Pithecolobium tortum* MART., que é uma arvore dos sertões da Bahia, armada de espinhos fortes, que produz legumes tortos, com sementes duras. Na "Fl. Br." encontramos registrado "Jurema" como nome applicado a *Mimosa verrucosa* BENTH., outra arvore da mesma região do Brasil, que tambem é afamada como boa lenha. Mas, de nenhuma destas duas, sabemos se o tronco é attenuado para a base, conforme observa SOARES.

"Dão-se nas campinas perto do mar umas arvores, que se parecem com cajueiros, de que falamos, que não dão fruto, que se chamam cajupeba, tem estas arvores a folha brancacenta, crespa e aspera como amoreira, a casca d'estas arvores é secca como de sobreiro. A madeira é

leve, mas muito liada, que não fende, de que se tiram curvas para barcos, e se fazem vasos de sellas, d'estas folhas podem manter bichos de seda, se os levarem a estas partes”.

E' bastante difficil precisar-se a arvore de que aqui se trata. Mas, como em Matto Grosso vimos empregarem ainda agora, de preferencia os ramos tortuosos da *Curtella americana* L. para cavilhas de barcos e alções de cangalhas e sellas e sendo a sua folha aspera, crespa e brancacenta conforme SOARES descreveu, cremos que seja ella a propria “Cajupeba”. Se fosse algum *Celtis* ou *Chlorophora*, isto é, “Amoreira Brava”, cremos que SOARES não se teria olvidado de mencionar os espinhos. Todavia, as folhas destas Moraceas são proprias para criação do bicho da seda.

“Pelo sertão da Bahia se criam umas arvores muito grandes em comprimento e grossura, a que os indios chamam ubiragara, das quaes fazem umas embarcações para pescarem pelo rio e navegarem, de sessenta e setenta palmos de comprimento, que são facilissimas de fazer; e porque se cortam estas arvores muito depressa por não terem mais duro que a casca e o amago é muito molle e tanto que dois indios em tres dias tiram com suas fouces o miolo todo a estas arvores, e fica a casca só, que lhe serve de canôas, tapadas as cabeças, em que se embarcam vinte e trinta pessoas”.

Indubitavelmente é a mesma arvore de que falou STADEN (ver pag. 81), isto é, a *Cavanillesia arborea* SCHUMANN. Casca resistente e medula ou lenho molle como nabo.

Cap. LXXII: “E que se apontam algumas arvores de cheiro”:

“Entre as arvores de cheiro, que se acham na Bahia, ha uma a que os indios chamam carunje, que se parece

na folha, na casca e no cheiro aos loureiros da Hespanha, mas não na baga; cuja madeira é sobre o molle, que se gasta no fogo dos engenhos”.

Os autores que se occuparam com o estudo deste nome são unanimes em acreditar ter sido elle deturpado, mas, indubitavelmente, devemos ver representados nelle ou uma *Ocotea* ou *Nectandra*, destas que se caracterizam pelo cheiro de louro e que, por isso, no norte do Brasil, recebem este appellido.

“*Anhaybatã* é uma arvore que se dá em varzeas humidas e de arêa, a qual na grandeza e feição é como o louro, cuja madeira é muito molle e de côr almecegada; o entre-casco d'esta arvore é da côr de canella; e cheira, queima, e sabe como canella; mas tem a quentura mais branda, e sem duvida que parece canella, e parece que se a beneficiarem, que será muito fina, porque o entrecasco dos ramos queima mais do que o do tronco da arvore”.

De accôrdo com MARTIUS, acreditamos que aqui se trata do *Pseudocaryophyllus sericeus* BERG. Mas pode ser tambem que fosse o *Cinnamodendron axillare* (NEES et MART.) ENDE. ou o nosso *Capsycodendron pimenteira* HOEHNE, que é mais commum aqui no sul do Brasil e se caracteriza bem pelo dicto por SOARES.

“*Jacarandá* é uma arvore de bom tamanho, que se dá nas campinas em terras fracas, cuja madeira é preta com algumas aguas; e é muito dura, e boa de lavourar para obras primas; e é muito pesada, e não se corrompe nunca sobre a terra, ainda que lhe dê o sol e chuva, a qual tem muito bom cheiro”.

E' esta a *Dalbergia nigra* FR. ALLEMÃO, cuja bella madeira tem o caracteristico de emittir cheiro de rosas, ou-então será a *Dalbergia cearensis* DUCKE.

“*Jucuriação* é uma arvore que se dá em terras fracas, e não é demasiada na grandeza, mas com tudo se

acham algumas, que dão tres palmos de testa; a madeira d'esta arvore não se corrompe nunca, é dura, pesada, e muito boa de lavourar para obras primas. Ha uma casta de côr parda, com aguas pretas, e outra vermelhaça, com aguas tambem pretas, umas é outras da feição de chama-lote; e uma e outra tem o cheiro suavissimo, e na casa onde se lavoura sahe o cheiro por toda a rua, e os seus cavacos no fogo cheiram muito bem; a qual madeira é muito estimada em toda parte pelo cheiro e formosura".

Parece-nos que este nome deve ter sido estropiado, porque não o encontramos referido em nenhum trabalho e jamais ou ouvimos. Deve, entretanto, ser uma *Lauracea* a arvore a que foi applicado.

"*Mucetayba* é uma arvore que se dá em terras boas e não é de demaziada grandeza, a que chamam em Pernambuco pão santo; cuja madeira é de honesta grossura, muito rija e pezada, mas boa de lavourar e melhor de tornear, e tem boas aguas, para se della fazer obras de estima; nunca corrompe do tempo, e cheira muito bem".

Crêmos que SOARES, neste caso, se referiu á *Zollernia falcata* NEES, mas tambem a *Z. ilicifolia* VOG., que encontramos nas cercanias de S. Paulo, recebe o mesmo nome vulgar. No Pará e Amazonas a *Z. Paraënsis* HUBER é conhecida assim e tambem como "Muirapinima".

"*Ubirataya* é outra arvore que não é grande, cuja madeira, é molle de côr parda, que cheira, muito bem; e na casa onde se queima recente o cheiro por toda a rua".

Aqui temos a preciosa arvore productora da "*Pilocarpina*". *Pilocarpus pennatifolius* LEM. e outras affins, recebem ainda hoje os nomes: "*Ibirataya*" e "*Ibiratayiba*".

*"Entagapena é uma arvore que tem a madeira dura, com agua sobre aleonado, cheira muito bem, de que se fazem contas muito cortezãs, e o gentio as suas espadas"*.

MARTIUS disse que o nome "Entagapena" é contracção de "Enga-tagapena" que significa: "Ingá para clavas, instrumentos de guerra dos selvicolas. Obtou por uma Leguminosa de lenho durissimo. Por mais que procurassemos nada conseguimos apurar sobre a identidade da espezia em questão. Veja-se tambem pag. 139.

Cap. LXXIII: "Em que se trata de arvores de que se fazem remos e hastes de lanças".

*"Atraz tratamos do genipapo no tocante ao fruto, agora lhe cabe tratar no tocante á madeira; cujas arvores são altas, e de honesta grossura, tem a folha como castanheiro; a madeira é de côr branca, como buxo, de que se fazem muitos e bons remos, que duram mais que os de faia; em quanto verdes são pezados, mas depois de secos são muito leves; esta madeira não fende nem estalla, de que se faz tambem toda a sorte de poleame, por ser doce de lavrar; e cabos e cepos para toda a ferramenta de toda a sorte"*.

A *Genipa americana* L. é ainda hoje muito apreciada pelo nosso sertanejo quanto ao que ficou dicto sobre a sua madeira no século XVI. Quando subiamos o Rio Jaurú, em 1908, encontramos mattas densas dessa Rubiaceae e o nosso capataz não perdeu a occasião para cortar o necessario para lavrar remos e fazer cabos para machado, bem como colheres de páo da sua madeira.

*"Huacã é outra arvore de que se fazem remos para barcos, a qual se dá em terras humidas e de arêa. São estas arvores de meã grossura, e quando se lavram fazem um rôxo muito formoso, mas dura-lhes pouco a côr; as quaes depois de derrubadas, as fendem os indios de alto*



a baixo em quartos, para fazerem os remos, que não duram tanto como os do genipapo”.

E' o mesmo que “Guacá” e “Uacá” *Ecclinusa ramiflora* MART. (*Passaveria obovata* MART. & EICHL) Sobre a madeira nada constatamos porém.

“Ha outras arvores, a que os indios chamam ubiratinga, que não são grossas, mas compridas e direitas, e tem a casca aspera; a côr da madeira é açafroada e bôa de fender; o que se lhe faz para fazerem hastes de lanças e arremeções, que se fazem muito formosos, e de dardos que não são mais pesados que as de Biscaia; mas mais duras e formosas. Dão-se estas arvores em terras baixas e humidas perto do salgado”.

“Ibirá-tinga” parece ser o correcto, porque significa “Embira-branca”, applicado a especies de Thymelaeaceas, genero *Funifera* e outros. Talvez aqui seja referida a *Funifera fasciculata* MEISSN.

Cap. LXXIV: “Em que se diz de algumas arvores que tem ruim cheiro”:

“N'estes matos se acham umas arvores meãs e direitas, de que se fazem obras de casas, a sua madeira por fora é almecegada e o amago por dentro muito preto; mas quando a lavram não ha quem lhe soffra o fedor, porque é peor que o de umas necessarias, e chegar os cavacos aos narizes é morrer, que tão terrivel fedor tem; e mettendo-se no fogo se refina mais o fedor; a estas arvores chamam os indios ubirarema, que quer dizer madeira que fede muito”.

E' a “Canella Capitão” ou “Canella Merda” — *Nectandra myriantha* MEISSN. O cheiro é realmente desagradavel e incommodo ao extremo.

“Ha outra casta de ubirarema, cujas arvores são grandes e desordenadas nos troncos, como oliveiras;

cujos ramos, folhas, casca e madeira fedem a alhos, de feição que quem os aperta com as mãos lhe ficam fedendo de maneira que se não tira em todo o dia o cheiro, e tem estas arvores as folhas da feição das ameixeiras”

*Gallesia scorododendrum* CASAR. o nosso bem conhecido “Páo de Alho” que na região da Ribeira de Iguape communissima é conhecida como “Guararema” que é nada mais do que *Corruptella* de “Ibirarema” ou “Ubirarema”.

“Ao pé de algumas arvores se criam uns ramos como parreiras, da grossura e da feição de uma corda meã, a que os indios chamam cipós, os quaes atrepam pelas arvores acima como videiras; os quaes cipós cheiram a alhos, e quem pega delles não se lhe tira o cheiro, em todo aquelle dia, por mais que se lave”.

Provavelmente a *Lundia longa* P. D. C., ou *Clytostoma noterophyllum* BURM. & SCHUM., *Seguiera floribunda* BENTH., tem o mesmo cheiro de alho, é porém mais dura e talvez não merecesse de SOARES a classificação de cipó como corda. NEIVA E PENNA: “Viagem Scientifica pelo Norte da Bahia, etc.: pag. 82 (“Mem. do Osw. Cruz”, tomo VIII, citaram esta planta como *Adenocalymna alliaceum* MIERS, que é nativa nas Antilhas, Jamaica e Guianas.

Cap. LXXV: “Em que se apontam algumas arvores que dão fructos silvestres que se não comem”

“Nos matos se criam umas arvores de honesta grandura, a que os indios chamam comedoy, de cuja madeira se não faz conta. Esta arvore dá umas bainhas como feijões, meios vermelhos e meios pretos, mui duros, de finas cores, que é a semente de que as arvores nascem, os quaes servem para tentos, e são para isso mui estimados”.

*Ormosia nitida* Vog. e affins, que recebem o nome de “Olho de Cabra” ou “Tento”: Existem varias espe-

cies, entre as quaes umia de sementes muito avantajadas, mais vermelhas e pouco sombreadas de preto, que vegeta no Itatiaya, e que foi, recentemente classificada como *Ormosia Getuliana* KUHLMANN. A *Ormosia dasycarpa* JAKS. é frequente no sul do Brasil.

*Araticurana é uma arvore do tamanho e feição do marmelero; as quaes se criam nos alagadiços, onle se junta a agua doce com a salgada, cuja madeira é mole e liza que se esfola toda em lhe puxando pela casca. Dão estas arvores um fruto tamanho como marmelos, lavrados pela casca, como pinha, e muito lizo, o qual arrega como é maduro, e cheira muito bem. Este fruto não comem os indios a medo, por que tem para si que quando os carangueijos da terra fazem mal, que é por comerem esta fruta naquelle tempo”.*

*Anona palustris* L., tambem conhecido como “Araticú do Brejo” e “Corticeira” por ter madeira estopenta e bôa para fabricar fluctuadores.

*“Anhangáquabo quer dizer pente do diabo; é arvore de bom tamanho, cujo fruto são umas bainhas grandes; tem dentro em si uma cousa branca e dura, affeiçãoada como pente, do que os gentios se aproveitavam antes de communicarem com os Portuguezes e se valerem dos seus pentes”.*

VARNHAGEM affirmou que melhor versão seria “Anhangá-kybaba”, para significar “Pente do Diabo” ou das almas. Acreditamos tambem que no texto ficou excluido um trecho, porque é certo que se trata de *Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM. ou especie affim, que conhecemos pelo nome de “Pente de Macaco”, mas nas capsulas dessas Bignoniaceas, não é a parte interna branca que tem a feição de pente, mas sim a superficie externa da casca. Por isso parece-nos que deveria estar redigido: *tem dentro em si uma cousa branca e dura*

(que é a placenta) e a casca affeçoada como pente. Assim estaria tudo em ordem e de accordo.

“Cuiêyba é uma arvore tamanha como noqueira, e tem folha como noqueira, a qual se não cria em ruim terra, e dá umas flores brancas grandes. Da madeira se não trata, porque não as cortam os indios; por estimarem muito o seu fruto, que é como melões, maiores e menores de feição redonda e comprida, o qual fruto se não dá entre as folhas como as outras arvores, senão pelo tronco da arvore e pelos braços d'ella, cada um por si; estando esta fruta na arvore, é da côr dos cabaços verdes, e como os colhem, cortam-nos pelo meio ao comprido e lançam-lhe fóra o miolo, que é como o dos cabaços; e vão curando estas peças até se fazerem duas, dando-lhe por dentro uma tinta preta e por fóra amarella que se não tira nunca; ao que os indios chamam cuias, que lhe servem de pratos, escudelas, pucaros, taças e de outras cousas”.

E' a “Cuiteseira”, isso é *Crescentia cujete* L., mencionada por todos os escriptores anteriores a SOARES. Dessa planta derivou-se: “Cuyabá”, que é dado a um rio em Matto Grosso e a capital do mesmo Estado, e que significa: “Cuia” — metade dessa cabaça e “aba” — muito, bastante.

“Ha outras arvores meãs, a que os indios chamam jatuaiba, cuja madeira é muito pesada, ás quaes cahe a folha cada anno, e torna a rebentar de novo. Esta arvore dá umas frutas brancas do tamanho e feição de azeitonas cordovezas”.

*Cordia superba* CHAM. o “Grão de Gallo” e especies affins do mesmo genero, cujas flores são vistosas e alvas.

“Pelo sertão se criam umas arvores a que os indios chamam beribebas, que dão um fruto tamanho e da fei-

ção de nós moscada, o qual amaruja e requeima como ella”.

Parece ser a *Cryptocaria moschata* MART.

Cap. LXXVI: “Que trata dos cipós e o para que servem”:

“Deu a natureza no Brasil, por entre os seus arvo-redos, umas cordas muito rijas e muitas, que nascem aos pés das arvores e atrepam por ellas acima, a que chamam cipós, com que os indios atam a madeira das suas cazas, e os brancos que não podem mais; com que escusam pregaduras e em outras partes servem em lugar de cordas, e fazem d’elles cestos melhores que de vimes, e serão da mesma grossura, mas tem comprimento de cinco e seis braças”.

Não se pode indicar especie, porque os cipós são muitos e de generos e familias diversas; elles apparecem nas Leguminosas, Apocynaceas, Malpighiaceas, Asclepiadaceas, Compostas, Convolvulaceas, Hippocrataceas, Sapindaceas, Passifloraceas, Cucurbitaceas, Polygalaceas, Dilleniaceas, Rubiaceas, Vitaceas, etc.

“N’estes mesmos matos se criam outras cordas mais delgadas e primas, que os indios chamam timbós; que são mais rijos que os cipós acima, servem do mesmo modo, aos quaes fendem tambem em quatro partes, e ficam uns fios muito lindos como de rota da India em cadeiras, e com estes fios atam a palma das casas quando as cobrem com ella, do que fazem tambem cestos finos; e fazer-se-ha d’elles tudo que se faz da rota da India”.

Trata-se, como se evidencia, de *Serjanias* e *Paullinias*. O “Rotang da India” é a planta referida como “rota” (*Calamus rotang*).

“Ha outra casta, que os indios chamam timborana, que é da mesma feição dos timbós, mas não são tão

*rijos, do que se aproveitam os indios, quando não acham os timbós”.*

Neste caso, como vem dicto que é “Timbó” falso, presumimos que SOARES se referiu a especies de Papi-  
lionáceas ou Malpighiaceas.

*“Criam-se tambem n'estes matos uns cipós muito grossos, a que os indios chamam cipó-embé, cujo nasci-  
mento é tambem ao pé das arvores, por onde atrepam;  
e são rijos que tiram com elles gangorras dos engenhos  
do mato e as madeiras grossas; pelos quaes puxam cem  
e duzentos indtos, sem quebrarem, e se acertam de que-  
brar, tornam-se logo a atar, e com elles varam as barcas  
em terra, e as deitam ao mar, e acham-nos tão grossos  
como são necessarios; com os quaes se escusam calabretes  
de linho”.*

Acreditamos que sejam raizes adventicias de *Philo-  
dendron* de differentes especies, embora SOARES tenha  
frisado que atrepam pelas arvores. O nome “Imbé” é  
tão consagrado para essas raizes adventicias que não tem-  
mos a menor dúvida a respeito disso. Hoje aproveitam  
especialmente a casca para torcer cordas e espessos cabos  
que usam para puxar arrastões muito grandes na pescaria  
e tambem como cabos para atracação de barcos e navios  
fluviaes.

Em Cannasvieiras, na Ilha de Florianopolis, vimos  
cabos de quinhentas braças empregados nos arrastões de  
pescaria e na Ribeira de Iguape usam nas barcas quasi  
samente cabos feitos da casca do “Imbé”. Com ella en-  
rolam os indios tambem os arcos e amarram a ponta das  
flechas.

Cap. LXXVII: “Que trata de algumas folhas pro-  
veitosas que se criam no mato”:

*“Caeté é uma folha que só dá em terra boa e lumi-  
da, que é da feição das folhas das alfaces estendidas,*

mas de quatro e cinco palmos de comprido, e são muito tezas; as quaes nascem em touças muito juntas, e tem o pé de quatro e cinco palmos de comprido, e não fazem arvores. Servem estas folhas aos indios para fazerem d'ellas uns vasos em que metem a farinha, quando vão a guerra, ou algum outro caminho, onde a farinha vai de feição que ainda que chova muito não lhe entra agua dentro”.

São varias especies de *Heliconia* e *Calathea*, que recebem este nome e servem ao fim indicado. Em Matto Grosso encontramos muitas vezes não somente indios mas mesmo caboclos civilisados fazendo essas referidas bolsas para conduzirem a farinha e paçoca.

*Capara* é outra folha, que nasce como a de cima, mas em cada pé estão pegadas quatro folhas como as atraz, pegadas umas nas outras; com estas folhas o gentio arma, em uma vara uma feição como esteira muito tecida, e fica cada esteira de trinta palmos de comprimento e tres de largo, e assentam-nas sobre o emmadeiramento das casas, com o que ficam muito bem cobertas; e dura uma cobertura d'estas sete, oito annos e mais”.

Muitas *Geonomas*, do grupo das “paucipáridas” são usadas ainda hoje para os mesmos misteres referidos. Mas hoje as denominam mais frequentemente: “Ubin” e “Guaricanga”. Estas vimos pelo menos empregadas por todas as tribus de indios de Matto Grosso.

“*Tocum* é uma arvore, cujas folhas são como de cannas do reino, mas mais curtas e brandas; a vara onde se criam é cheia de espinhos pretos, e limpa d'elles fica como rota da India. Estas folhas quebram os indios á mão, e tiram d'ella o mais fino linho do mundo, que parece seda, de que fazem linhas de pescar torcidas á mão, e são tão rijas que não quebram com peixe nenhum. Este tocum, ou seda que d'elle sahe, é pontualmente do

*toque da herva da India, e assim o parece; do qual se farão obras mui delicadas, se quizerem”.*

O nome é applicado a diferentes especies dos generos *Bactriz* e *Astrocaryum*, das palmeiras. As fibras são apreciadissimas para cordas e tecidos finos. Vimos os indios Parecis fabricarem dellas, redes que eram verdadeiras maravilhas de acabamento e tão leves que uma pessoa as pode trazer a cintura em logar de facha, apesar de aguentarem commodamente duas pessoas sem cederem uma linha. Na Argentina vimos as fibras no commercio como objecto para limpar os dentes em logar de escovas. No nosso paiz, porém, ainda não quizeram aproveitá-las na industria.

*“E porque se não pode aqui escrever a infinidade das arvores e hervas que ha pelos matos e campos da Bahia, nem as notaveis qualidades e virtudes que tem, achamos que bastava para o proposito d’este compendio dizer o que se contem em seu titulo; mas ha-se de notar que aos arvoredos d’esta provincia lhe não cahe nunca a folha, e em todo o anno estão verdes e formosos”.*

Para a época a contribuição assim prestado por SOARES, para o conhecimento das plantas uteis do Brasil, representa um trabalho de valor inestimavel. Com os dados que deixou, pode-se, como vimos, determinar a maioria das especies sem grande difficuldade e se todas não conseguimos identificar, é porque não tivemos occasião para visitar a Bahia para estudar a sua flora.

No Cap. LXXVIII, começa SOARES a enumeração das aves e como a ellas seguem os mammiferos, tambem os zoologos teem nessa obra um auxilio muito poderoso para elucidar as suas duvidas a respeito dos animaes.



## FREI VICENTE DO SALVADOR

De ordem de MANUEL SEVERIM DE FARIA, escreveu FREI VICENTE DO SALVADOR a sua "Historia do Brasil" que concluiu em 20 de dezembro de 1627. Essa historia que é o resumo dos trabalhos escriptos no primeiro século do descobrimento do nosso continente e do dominio de Portugal sobre o nosso paiz, embora seja do século XVII, não deverá ser excluida do commentario que nos aventuramos realizar sobre o que existe referente a botanica e agricultura do século XVI.

Como muitas, — ou quasi todas as obras daquelles primórdios da nossa historia, — a narrativa fartamente documentada de FREI VICENTE DO SALVADOR, não foi, porém, publicada logo, apezar de MANUEL SEVERINO DE FARIA, de accordo com a asserção de J. CAPISTRANO DE ABREU, se haver compromettido a tanto. Capitulos esparços, nem sempre seguidos do nome do autor, appareceram em manuscriptos por volta de 1722 e 1723. A primeira noticia da existencia desse precioso documento, — assegurou CAPISTRANO DE ABREU, — devemos, entre-

tanto, ao já tantas vezes referido DR. ADOLPHO DE VARNHAGEM, quando elle tratou das "Reflexões criticas de GABRIEL SOARES DE SOUZA, em 1839, no V volume das "Memorias para a Historia e Geographia das Nações Ultramarinas". CAPISTRANO DE ABREU e VALLE CABRAL, iniciaram sua publicação definitiva em 1886, no "Diario Official" do Rio de Janeiro. E os termos com que escreveu o seu pezar, por haver sido olvidado por tantos annos essa obra de FREI VICENTE DO SALVADOR, são os seguintes:

*"Vê pois, agora a luz pela primeira vez a "Historia do Brasil" de Frei Vicente do Salvador, não qual sahiu-lhe das mãos; com as mutilações infligidas pelo descuido e ingratidão de quasi tres séculos de esquecimento".*

Diz CAPISTRANO DE ABREU, que FREI VICENTE DO SALVADOR era filho de JOÃO RODRIGUES PALHA, do Alentejo, Portugal, que de lá veio para o Brasil, por volta de 1554, em companhia de LUIZ DE MELLO DA SILVA, que vinha tomar conta da capitania de Maranhão. Nos parces e baxios da barra naufragou o mesmo, porém, e salvando-se com mais dezeseite companheiros, na Ilha de São Domingos, tornou a Portugal para de lá vir novamente logo depois.

VICENTE RODRIGUES PALHA, que mais tarde, depois de estudar theologia, adoptou o nome referido supra por ter nascido seis leguas ao norte da cidade de São Salvador, então capital do Estado do Brasil, acredita-se ter visto a luz deste mundo por volta de 1564. Os seus estudos iniciados aqui no Brasil, no collegio dos Jesuitas, sob o provincialado de ANCHIETA, concluiu-os elle em Coimbra e acredita-se que em 1591 já estivesse novamente na Bahia.

Este historiador é, entre outros, um daquelles que affirmaram: *"A terra do Brasil, que está na America.*

*huma das quatro partes do mundo, não se descobriu de proposito, e de principal intento; mas acaso indo Pedro Alvares Cabral, por mandado de El Rey Dom Manuel, no anno de mil e quinhentos para a India, por Capitão Mór de doze Náus, etc”.*

Interessante é a razão que este escriptor aponta como causa do pouco conhecimento que os portuguezes tinham do nosso torrão. Disse elle: “*Da largura que a terra do Brasil tem para a Certão não trato, porque até agora não houve quem a andasse por negligencia dos Portuguezes, que sendo grandes conquistadores de terra não se aproveitão dellas, mas contentam-se de as andar arranhando ao longo do mar como carangueijos”.*

No capitulo VI encontramos este bello trecho, que nos prova que FREI VICENTE DO SALVADOR, tambem possuia um pouco de senso esthetico, um tanto de amor a natureza:

*“Ha no Brasil grandissimas arvores agrestes, cedros, carvalhos, vinhaticos, angelins e outras não conhecidas em Hespanha, de madeiras fortissimas para se poderem fazer dellas fortissimos galeões, e o que mais ha, que da casca de alguma se tira estopa para se calafetarem, e fazerem cordas para enxarcias e amarras, do que tudo se aproveitão os que querem cá fazer Navios, e se poderia aproveitar El Rey se cá os mandara fazer; mas os indios naturaes da terra as embarcações de que usão são canoas de hum só páu, que lavrão a fogo e a ferro; e ha páus tão grandes, que ficão depois de cavados com dez palmos de boca de bordo a bordo; e tam compridas, que remão a vinte remos por banda”.*

Pela ordem temos aqui, portanto, as seguintes especies: varias de *Cedrela*, porque todas indistinctamente eram e são conhecidas como “Cedro”. “Carvalhos” acreditamos que tivessem sido consequente de confusão do

escriptor, embora haja, como vimos, *Roupalas*, no Brasil, que recebem o mesmo nome. "Vinhaticos", são igualmente varias madeiras, mas especialmente a *Platymenia reticulada* BENTH. deve ter estado na mente do autor. "Angelins", temos muitas tambem dos generos *Ormosia* e *Andira*, mas provavelmente trata-se da *Andira rosea* MART. A casca fibrosa de arvores utilisaveis para o preparo de canoas deve ser a da *Cavanillesia arborea* SCHUMANN.

"São tambem as madeiras do Brasil mui commodadas pera edificios das casas por sua fortaleza, e com ellas se acha juntamente a pregadura; porque ao pé das mesmas arvores acham-se vimes mui rijos, chamados timbós, e cipós, que subindo athé o mais alto dellas ficão parecendo mastros de Navios com seus ouveis, e com estes atão os caibros, ripas, e toda a madeira das casas, que houvera de ser pregada, no que se forra muito gasto de dinheiro, e principalmente nas grandes cercas, que fazem aos pastos dos bois dos engenhos, porque não saião a comer os canaviaes do assucar, e os achem no pasto, quando os houverem mister pera a moenda, as quaes cercas se fazem de estacas e varas atadas com estes cipós".

O processo de utilisarem-se dos cipós para fixar as madeiras na estrutura das rusticas casas, aprenderam os europeus dos selvicolas. Estes ainda hoje são os mais peritos nessa arte. As grandes e bem construidas malocas meio ellipsoides, fazem elles inteiramente com varas e cipós cobertos depois com folhas de palmeiras. Interessante é notar-se a distincção feita entre: "Timbós" e "Cipós". Isso parece justificar-se somente pelo facto que as lianas das *Serjanias* e *Paullinias* eram e são mais frequentemente usadas fendidas, por serem caules compostos e as demais plantas escandentes usadas inteiras, como as *Davillas* etc. Digno de nota ainda é que naquelle tem-

po já se faziam as cercas de varas tal qual ainda agora as encontramos tão frequentes vezes no interior. Utilizavam-se as varas mais direitas e especialmente aquella que SOARES DE SOUZA referiu sob o nome de "Camaçari" e que acreditamos ser a *Caraipa fasciculata* CAMB. porque elle diz: "*Ao longo do mar, e em algumas partes muito espasso dentro delle ha grandes mattas de mangue, huns direitos e delgados de que se fazem estas cercas e caibros para as casas*". E' verdade que hoje taes arvores, com as dimensões referidas por GABRIEL SOARES DE SOUZA são bastantes raras. A substancia amarga gelatinosa que é contida na extrecasca, serve de succedaneo para a "Quina".

"*Outros que dos ramos lhes descem ás raizes ao lado, e dellas sobem outros, que depois de cima lanção outras raizes, e assi se vão continuando de ramos, e de raizes, athé occupar hum grande espaço, que he cousa de admiração*". Neste numero estão, em primeiro logar as *Avicennias*: *tomentosa* e *nitida* de JACQ. e depois a *Rhizophora magle* L., aquellas conhecidas como "Mangue Seriba" e esta como "Mangue Vermelho".

"*Não he menos admiravel outra planta, que nasce nos ramos de qualquer arvore, e ali cresce, e dá hum fructo grande, e mui doce chamado caraguatá e entre suas folhas, que são largas, e rijas, se acha todo o verão agoa frigidissima, que he o remedio dos caminhantes, onde não ha fontes*". Evidencia-se aqui uma lamentavel confusão do autor. "Caraguatá" é nome dado simultaneamente a especie do genero *Bromelia*, que dão bagas em amplos paniculos e tambem a outras especies da familia das Bromeliaceas. As primeiras são porém terrestres e não retêm agua nos utriculos formados pela invaginação da base das folhas e as ultimas, que retêm a agua e ás

vezes em grande quantidade, não produzem os fructos edulos.

"Ha muitas castas de palmeiras, de que se comem os palmitos e o fructo, que são huns cachos de cocos, e se faz delles azeite para comer, e para candêa, e das palmas se cobrem as casas". Neste trecho vae egualmente muita confusão. Palmitos fornecem muitas especies de palmeiras, mas queremos crêr que ha referencia cabe ás "Jussaras" (*Euterpes*) e não aos "Coqueiros". Folhas usadas para cobrir casas devem ser as das "Pindobas" e "Baguassús" (*Orbignias*).

"Nem menos são as madeiras do Brasil formosas que fortes, porque as ha de todas as cores, brancas, negras, vermelhas, amarellas, roxas, rosadas, e jaspeadas, porém tirado o páu vermelho, a que chamam Brasil (*Caesalpinia echinata* L.) e o amarello, chamado Tataisba (deve ter sido "Tatagiba", *Chlorophora tinctoria* (L.) GAUD.) e o rosado, Araribba, (*Centrolobium robustum* BENTH.) os mais não dão tinta de suas cores, e comtudo são estimados por sua formosura para fazer leitos, cadeiras, escriptorios e bufetes; como tambem se estimão outros, porque estillão de si oleo odorifero, e medicinal, quaes são humas arvores mui grossas, altas, e direitas chamadas Copahibas (*Copaifera officinalis* L. e affins), que goipeadas no tempo do estio com hum machado, ou furadas com huma verruma, ao pé estillão do amego hum precioso oleo, com que se curão todas as enfermidades de humor frio, e se metigão as dores que dellas procedem, e serão quaesquer chagas, principalmente de feridas frescas, posto com o sangue, de tal modo, que nem fica dellas signal algum, depois que sarão; e acerta as vezes estar este licor tam de vez, e desejoso de sahir, que em tirando a verruma, corre em tanta quantidade como se tirarão o torno a huma pipa de azeite; porém nem sem-

*pre em todas se acha isto, senão em as que os Indios chamão femeas, e esta he a differença que tem dos machos, sendo em tudo o mais semelhantes, nem só tem estas arvores virtude em o oleo, mas tambem em a casca, e assi se achão ordinariamente roçadas dos animaes, que que as vão buscar pera remedio de suas enfermidades”.*

O facto de existirem lojas cheias de oleo no lenho dessas “Copaibeiras” é referido por outros autores e ainda hoje o sertanejo assevera isso tal qual o referiu GANDAVO e mais tarde GABRIEL SOARES. As palavras parecem as mesmas do primeiro desses dois autores, confira-se pagina 170.

*“Outras arvores ha chamadas Caborehibas, que dão o suavissimo balsamo com que se fazem as mesmas curas, e o Summo Pontifice o tem declarado, por materia legitima da santa uncção, e chrisma, e como tal se mistura, e sagra com os santos oleos onde falta o da Persia”.*

Trata-se aqui do verdadeiro “Balsamo” ou “Caburéiba” (*Myroxylon tuluiferum* H. B. K.) já mencionado na spaginas 100 e 171. Merece reparo o facto que o Papa já havia acceito o oleo como succedaneo daquelle da *Aquilaria agallochum* ROXB., com que aliás, o confundira ANCHIETA. (ver p. 109). O processo empregado, segundo VICENTE DO SALVADOR, merece ser transcripto, porque é o mesmo referido para o Perú, onde por isso o oleo recebe o nome de “Balsamo de Trapo”, diz elle: *“Este se tira tambem dando golpes em a arvore, e metendo nelles hum pouco de algodão em que se colhe, e expremido o metem em huns coquinhos pera o guardarem e venderem”.* Nas paginas 129 e 146, já nos referimos aos vasos em que costumavam conservar o sêbo de “Oucuúba”, provavelmente os “Coquinhos” aqui referidos devem ser as mesmas cabacinhas ou pixídios.

"Outras arvores se estimão ainda que agrestes, por seus saborosos fructos, que são innumeraveis, as que fructificão pelos campos, e mattos, e assi não poderei contar senão algumas principaes, taes são as sasapocaias de que fazem os eixos para as moendas dos engenhos, por serem rigidissimas, direitas e tam grossas como toneis, cujos fructos são huns vasos tapados, cheios de saborosas amendoas, os quaes depois que estão de vez se destapão, e comidas as amendoas servem as cascas de graes para pisar adubos, ou o que querem".

"Sasapocaias" sem dúvida é erro typographico, deve se ler "Sapocaias" que é ainda hoje o nome generico para todas as especies maiores do genero *Lecythis*, de que a *L. Pisonis* CAMB., provavelmente deve ser a principal.

"Mussurandubas, que he a madeira mais ordinaria de que fazem as traves e todo o madeiramento das casas, por ser quasi incorruptivel, seu fructo he como cerejas, e mais doce, mas lança de si leite, como os figos mais maduros".

Em vez de "Mussuranduba" leia-se "Maçarandiba" ou "Massaranduba" (*Lucuma procera* MART.).

"Janipapos, de que fazem os remos para barcos como em Hespanha os fazem de faya, tem hum fructo redondo tan grande como laranjas, o qual quando he verde, expremido dá o summo tam claro como agoa do pote; porém quem se lava com elle fica negro como carvão, nem se lhe tira a tinta em poucos dias".

As palavras parecem ser as mesmas de HANS STADEN (ver p. 82) que tambem ANCHIETA (p. 115) transcreveu.

O uso que delle faziam os aborigenes vem mencionado tambem conforme o havia referido STADEN.

"Gyitis he fructo de outras, o qual posto que feio á vista, e por isso lhe chamão Coroc, que quer dizer no



*doso, e sarabulhento, comtudo he de tanto sabor, e cheiro, que não parece simples, senão composto de assucar ovos e almíscar”.*

Trata-se aqui o “Oiti Coró” (*Couepia rufa* DUCKE) de Pernambuco, a não ser que, pela semelhança do aspecto também chamassem de feio o da Bahia, que é a *Moquilea Salzmannii* “HOOKER, conforme demonstramos na pagina 234.

“Os cajueiros dão a fructa chamada cajús, que são como verdiais, mais de mais summo, os quaes se colhem no mez de Dezembro em muita quantidade, e os estimão tanto, que naquelle mez não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque elles lhes servem de fructa, o summo de vinhos, e de pão lhes servem humas castanhas, que vem pegadas a esta fructa, que tambem as mulheres brancas presão muito, e seccas as guardão todo o anno em casa pera fazerem maçapães e outros doces, como de amendoadas; e dá gomma como a Arabia. A figura desta arvore e do seu fructo he a seguinte...”.

O *Anacardium occidentale* L. mereceu o mesmo commentario de ANCHIETA (p. 106) e de GANDAVO (p. 169) bem como de SOARES DE SOUZA (p. 218). Este ultimo foi que tratou melhor do uso das castanhas, que agóra estão novamente tão em uso mesmo em S. Paulo, onde as encontramos bem torradas em saquinhos de celophan, em todas as bôas casas de conservas e fructas. O ultimo trecho do paragrapho supra encontramos no final de outras citações. Elle autorisa-nos a crêr que VICENTE DO SALVADOR, deve ter feito desenhos illustrativos para essa sua obra, que, sem dúvida, ficaram perdidos nos archivos.

“O mesmo tem outra planta que produz os annanazes, fructa que em formosura, cheiro, e sabor, excede todas as do Mundo, alguma tacha lhe põem os que tem chagas, e feridas abertas, porque lhes assanha muito se a comem,

*trazendo ali todos os ruins humores, que acha no corpo, porém isto antes ergue a sua bondade, que he não soffrer comsigo ruins humores, e purgal-os pelas vias, que acha abertas, como o experimentarão os enfermos de pedra, que lha desfaz em arêas, e expelle com a ourina, e athé a ferrugem da faca, com que se apara, a limpa”.*

Como vimos mais atrás o hymno de louvor ao nosso excellente “Abacaxy” (*Ananas sativus* SCHULTZ) foi entoado por todos os escriptores do século XVI e continua ainda agora a ser entoado por quanto o experimentam pela primeira vez. No entanto, quem conhece a forma originaria, fica mais admirado do processo cultural que o produziu do que do sabor que agora encerra.

*“Cultivão-se palmares de cocos grandes, e colhem-se muitos, principalmente á vista do mar, mas só os comem, e lhes bebem a agoa, que tem dentro; seus mais proveitos, que tirão na India, onde diz o padre Frey Gaspar no seu itinerario a folhas quatorze, que das palmeiras se arma huma náu a vella, e se carrega de todo o mantimento necessario sem levar sobre si mais, que a si mesma”.*

Este trecho, referente ao *Cocos nucifera* L. torna-se curioso pelo seu final. Não será esse referente ao transporte do proprio coco em forma de balsa, como se costuma fazer, no norte, com as bolachas de borracha ?!

*“Fazem-se favaes de favas, e feijões de muitas castas, e as favas seccas são melhores, que as de Portugal, porque não crião bicho, nem tem a casca tam dura como as de lá; e as verdes não são peiores. A sua rama he de modo de vimes, e se tem por onde trepar faz grande ramada”.*

Acreditamos que tambem aqui se trata do *Phaseolus lunatus* L. e do *Phaseolus vulgaris* L. duas especies natu-raes da America e então largamente dispersadas pelo mes-mo pelos indigenas, que os cultivavam conforme vimos.

“Maracujá he outra planta, que trepa pelos matos, e tambem a cultivão e põem em latadas nos pateos, e quintaes, dá fructo de quatro ou cinco sortes, huns maiores, outros menores, huns amarellos, outros roxos, todos mui cheirosos e gostosos, e o que mais se pode notar he a flor, porque além de ser formosa e de varias cores, he mysteriosa, começa no mais alto em tres folhinhas, que se rematão em um globo (ramos do pistillo e estigmas) que representam as tres divinas pessoas em huma Divindade ou — como outros querem — os tres cravos com que Christo foi encravado, e logo abaixo do globo (que é o fructo outras cinco folhas (os estames com as antheras) que se rematão em huma roxa corôa, representando as cinco chagas e corôa de espinhos de Christo Nosso Redemptor”.

Esta descripção foi feita tambem por ROCHA PITTA e outros autores. Infelizmente VICENTE DO SALVADOR não conseguiu demonstrar todos os symbolos que nessas flores descobrem os caçadores de mysterios. Os tres ramos capitados que emcimam o ovario e que são os pistilhos, representam os cravos, o ovario a terra, os cinco estames, são como verdadeiros martellos, a corona filanmentosa, não raro zonada de varias cores, é a corôa, os petalos a toalha, e as cinco glandulas do calice as cinco chagas. Quanto ás especies acreditamos que entre as maiores devem estar mencionadas a *Passiflora macrocarpa* MAST. “Maracujá Melão”, com fructos de até 2500 grammas de peso e casca edula, com grande quantidade de succo doce e aromatico em seu interior, e a *P. alata* AIT. menor, de não mais que 500 grammas de peso, casca não edula, que ainda hoje é frequentemente cultivada em latadas. Nas menores referidas, certamente foi incluida a *P. edulis* SIMS. que tem grande numero de variedades, differentes em dimensões e colorido, mas todas redondas e de no maximo 100 gram-

mas de peso. Os índios chamavam estas fructas, como dissemos mais atrás: comida em cuiá (mara-comida e cuiá-cabaça).

*“Das arvores e plantas fructíferas, que se cultivão em Portugal, se dão no Brasil, as de espinho com tanto viço, e fertilidade, que todo o anno ha laranjas, limões, figos, e uvas de parreira que se vindimão duas vezes no anno; e na mesma parreira — se querem, — tem justamente uvas em flôr, outras em agrço, outras maduras, se as podão a pedaços em tempos diversos”.*

E' reproducção do que foi referido pag. 180 por GABRIEL SOARES DE SOUZA. Tambem NOBREGA, pag. 90, já falára em uvas que davam duas vezes ao anno. Interessante é que, no entanto, ainda hoje, para muita gente isso parece novidade, cousa digna de registro.

*Ha muitas melancias e abobras de quaesma, e de conserva, muitos melões todo o verão tam bons, como os bons de Abrantes, e com esta ventagem que lá entre cento se não achão dous bons, e cá entre cento se não achão dous ruins”.*

“Melancias” (*Citrullus vulgaris* SCHRAD.) bem como “Abobora de Quaesma” e “Abobora de Conserva” (*Cucurbita pepo* L. e *C. maxima* DUCHTR.) ainda hoje se dão melhor na Bahia do que no sul do Brasil. “Melões” (*Cucumis melo* L.) do mesmo modo se dão muito melhor no clima mais quente e secco.

Em seguida FREI VICENTE DO SALVADOR arremata o capitulo votado ás arvores agrestes do Brasil, com o seguinte trecho: *“Finalmente se dá no Brasil toda a hortaliça de Portugal, hortelã, endros, coentro, cegurelha, alfaces, celgas, borragens, nabos, e couves, e estas só uma vez se plantão de couvinha, mas depois dos olhos, que nascem ao pé, se faz planta muitos annos, e em poucos dias crescem e se fazem grandes couves: além destas ha*

outras couves da mesma terra, chamadas *taiabobas*, das quaes comem tambem as raizes, que são cozidas, que são como batatas pequenas”.

“Hortelã” (*Mentha piperita* (L.) HUDS.); “Endro” (*Anethum graveolens* L.); “Coentro” (*Coriandrum sativum* L.); “Cegurelha” (*Satureia hortensis* L.); “Alface” (*Lactuca sativa* L.); “Celga” melhor: “Selga” ou “Beteraba” (*Beta vulgaris* L. var. *Cicla*); “Borragem” (*Borrago officinalis* L.); “Nabos” (*Brassica campestris* L. var. *rapifera* METZG.); “Couves” (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*); “*Taiabobas*” (*Colocasia antiquorum* SCHOTT. é referido como fornecedora de couve, mas as batatas aqui mencionadas, devem antes ser da *Xanthosoma Mafaffa* SCHOTT. cujas folhas, bem como aquellas da *Xanthosoma violaceum* SCHOTT., o “Mangarito”, são usados egualmente como verdura.

Segue-se depois o Capitulo VII: “Das arvores e ervas medicinaes, e outras qualidades occultas”:

“Além das arvores do salutifero balsamo, e oleo de Copaiba, de que já fiz menção no Capitulo Sexto, ha outras que distillão de si muita almecega, pera as boticas”. São varias especies de *Protium*, especialmente o *P. icariba* (D. C.) MARCH. que fornecem tal resina odorifera. “Outras chamadas çarsafraz, ou arvores de funcho, porque cherão a elle, cujas raizes e o proprio páu pera enfermidades de humores frios he tam medicinal como o páu da China”. E’ o “Sassafras” (*Ocotea pretiosa* MEZ.). Ha arvores de canafistula brava, assi chamada, porque se da nos matos, e outra que se planta, e he a mesma que das Indias”. A “Canafistula Brava”, deve ser representada por mais de uma especie affim da *Cassia ferruginea* SCHRAD. e *C. leiandra* BENTH., mas a cultivada deve ser sem duvida alguma a *Cassia fistula* L. que, importada da

Asia, continua sendo cultivada como planta de adorno nos jardins, onde a conhecem como "Chuva de ouro".

"*Ha humas arvores chamadas andaz, que dão grandes castanhas excellentes pera purgas, e outras dão pinhões pera o mesmo effeito, os quaes tem este mysterio, que se tomão com huma tona, e peliculo sutil, que tem, provocão o vomito, e se lha tirão, somente provocão a camera*". Trata-se aqui do "Andauassú" ou "Andaz-assú" (*Johannesia princeps* VELL.) e do "Pinhão do Paraguay" (*Jatropha curcas* L.), mas a referencia ao effeito da pelicula é para a primeira. *Mas tem-se por mais facil, e melhor a purga da batata, ou mechuação, que tambem ha muitas pelos matos*". E' a mesma "Jeticuçú" de GABRIEL SOARES DE SOUZA, *Operculina convolvulus* MANSO, e affins, denominados mais commumente "Batatas de Purga".

"*Nas praias do mar, ou ao longo dellas se dá huma erva, que se não he a çarsa parrilha, parece-se com ella, e tomada em suadouros faz o mesmo effeito*". Aqui é referida a "Salas da Praia" (*Ipomoea pes-coprae* SWEET.), effectivamente usada como a "Salsaparilha" (*Herreraea salsaparilla* MART.).

"*A erva fedegosa, chamada dos gentios, e indios feiticiera, por as muitas curas, que com ella fazem, e particularmente do bicho, que é uma doença mortifera*". *Cassia occidentalis* L., tambem denominada "Tararacú", segundo GABRIEL SOARES DE SOUZA, é ainda hoje reputada importante para os mesmos misteres.

"*As ambaibas, são humas figueiras que dão uns figos de dois palmos quazi, de comprido, mas pouco mais grossas que hum dedo, os quaes se comem e são muito doces, e os olhos destas arvores pisados, e postos em feridas frescas, com o sangue as sarão maravilhosamente. A folha da figueira do inferno posta sobre nascidas, e leicenças metiga a dor, e a sarna. As de jurubeba sarão as cha-*

gas, e as raizes são contrapeçonha. A caroba sara das boubas. O cipó das cameras; emfim não ha enfermidade contra a qual não haja ervas em esta terra, nem os Indios naturaes della tem outra botica, ou usão de outras medicinas”.

As “Imbaibas” ou “Umbaubas”, são representadas por diversas especies do genero *Cecropia*. A “Figueira do Inferno” é a *Datura stramonium* L. que chamam “Estramonio”. A “Jurubeba” é *Solanum jurubeba* RICH. e *S. paniculatum* L. e a “Caroba” a *Jacaranda caroba* D. C. com algumas affins, como a *J. decurrens* CAMB. etc.

“Outras ha de qualidades occultas, entre as quaes he admiravel huma ervasinha, a que chamão erva viva, e lhe poderão chamar sensitiva, se o não contradissera a Philosophia, a qual ensina o sensitivo ser differença generica, que distingue o animal da planta, e assi define o animal, que he corpo vivente sensitivo. Mas contra isto vemos, que se tocão esta herva com a mão, ou com qualquer outra cousa, se encolhe logo, e se murcha, como se sentira o toque, e depois que a largão, como já esquecida do agravo, que lhe fizerão, se torna a extender, e abrir; deve isto ser alguma qualidade occulta, qual a da pedra de cevar pera atrahir o ferro, e não lhe sabemos outra virtude”.

A *Mimosa pudica* L. e suas affins, já tinham despertado a attenção de ANCHIETA (p. 100), mas se esses autores pudessem ter ouvido do trabalho feito por JAGADIS CHUNDER BOSE, na India, depois de 1900, por certo não teriam mais dicto que a sensibilidade é caracteristico distinctivo dos animaes, teriam, pelo contrario, observado que muitas plantas tem uma sensibilidade ou melhor systema nervoso muito mais irritavel do que os animaes.

O Capitulo VIII, trata do "Mantimento do Brasil".

*"He o Brasil mais abastado de mantimento, que quantas terras ha no Mundo, porque nelle se dão os mantimentos de todos as outras. Da-se trigo em São Vicente em muita quantidade, e dar-se-ha nas mais partes cansando primeiro as terras, porque o viço lhe faz mal".*

Isso demonstra-nos, portanto, que naquella época de facto cultivavam o trigo em S. Paulo, onde ainda em 1929 se recommçou a campanha em prol da sua cultura, creando até premios estimuladores para tanto e distribuindo sementes a quantos agricultores as quizessem semear e onde, por occasião da revolução de 1932, ainda se sentio a falta que faz a sua cultura. Cultivava-se então o trigo embora se soubesse tambem ser a mandioca panificavel como já vimos mais atrás e ainda agora mantem o Governo serviços publicos e commissões para estudarem e resolverem a questão do pão brasileiro ou mesmo um pão mixto!

*"Da-se tambem em todo o Brasil muito arroz, que he o mantimento da India Oriental, e muito milho zaburro, que he o das Antilhas, e India Occidental".* Vimos mais atrás, entretanto, que o "Arroz" (*Oryza sativa* L.) tambem era cultivado do Brasil e que, provavelmente tambem esse aqui referido o devia ser, pois vimos que a introducção delle é referido como de 1745. O "Milho Zaburro" é *Zea Mays* L., effectivamente apontado como natural das Antilhas e Indias Occidentaes. *"Dão-se muitos inhames grandes, que he o. mantimento de S. Thomé e Cabo Verde, e outros mais pequenos, e muitas batatas, as quaes plantadas huma só vez sempre fica a terra inçada dellas".* "Inhames Grandes" (*Alocasia macrorrhiza* SCHOTT.) e "Inhame Pequeno" (*Alocasia indica* SCHOTT.), bem como "Batatas" (*Ipomoea batatas* LAM.) effectivamente representavam o forte de entre as



tuberíferas, depois dos “Aipis” e das “Mandiocas” que vem citadas em seguida, nos seguintes termos: “*Mas o ordinario e principal mantimento do Brasil he o que se faz da mandioca, que são humas raizes maiores que nabos, e de admiravel propriedade, porque se as comem cruas, ou assadas, são mortifera peçonha, mas raladas, expremidas, e desfeitas em farinha fazem della uns bollos delgados que cozem em huma bacia, ou algidar, e se chamão beijús, que he muito bom mantimento, e de facil digestão, ou cozem a mesma farinha mechendo-a na bacia como confeitos, e esta, se a torrão bem, dura mais que os beijús, e por isso he chamada farinha de guerra, porque os Indios a levão quando vão a guerra longe de suas casas, e os marinheiros fazem della sua matalotagem daqui pera o Reyno*”.

Como se evidencia do seguinte trecho, houve, entretanto, uma pequena confusão por parte do autor em estudo, sobre o que de facto era a farinha de guerra. Esta, segundo os autores antes estudados, era preparada diferentemente, e conforme aqui segue: “*Outra farinha se faz fresca, que não he tão cozida, e pera esta — se a querem regalada, — deitão primeiro as raizes de molho, athé que amoleção, e se fação brandas, e então as expremem et cetera, e se estas raizes assi molles as poem a secar ao sol chama-se carimã, e as guardão ao fumo em caniços muito tempo, as quaes, pisadas se fazem em pó tão alvo, como o da farinha de trigo, e delle amassado fazem pão, que se he de leite, ou mixturado com farinha de milho, e de arroz, he muito bom, mas extreme he algum tanto corriento; e assim o pera que mais o querem he pera papas, que fazem pera os doentes com assucar, e as tem por melhores que tizanas, e pera os sãos as fazem de caldo de peixe ou de carne, ou só de agoa, e esta he a melhor triaga, que ha contra toda a*

*peçonha, e por isso disse destas raizes, que têm pro-  
priedade admiravel, porque sendo cruas mortifera peço-  
nha, só com huma pouca de agoa e sal se fazem manti-  
mento, e salutifera triaga: e ainda tem outra a meu ver  
mais admiravel, que sendo estas raizes cruas mantimento  
com que sustentão e engordão cevados e cavallos, se as  
expremem, e lhe bebem só o summo morrem logo, e com  
ser este summo tam fina peçonha, se o deixão assentar-se  
coalha em um polme, a que chamão tapióca, de que se faz  
mais gostosa farinha, e beijús, que da mandiôca, e crú  
he bella gomma pera engomar manteos”.*

Este trecho não passa de um máo plagio de GABRIEL SOARES DE SOUZA. Veja-se, para prova disso, a transcripção exposta neste livro paginas: 193-195.

*“Outra casta ha de mandiôcas, a que chamão aipins,  
que se podem comer crúas, sem fazer damno, e assadas  
sabem a castanhas de Portugal assadas, e assim de huma  
como da outra não he necessario perder-se a semente,  
quando se planta, como no trigo; mas só se planta a rama  
feita em pedaços de pouco mais de palmo, os quaes me-  
tidos athé ao meio em terra cavada dão muitas e grandes  
raizes, nem se recolhem em celleiros donde se comão de  
gorgulho como o trigo, mas colhem-as do campo pouco  
a pouco, quando querem, e athé as folhas pisadas, e co-  
zidas se comem”.*

Até aqui tratou FREI VICENTE DO SALVADOR es-  
pecialmente dos productos da flora e agricultura do  
Brasil, copiando de modo confuso o que havia sido escripto  
antes. Mas mais adiante mencionou ainda o “Tucum”  
(*Astrocaryum* e *Bactris*); o “Caraguatá” (*Neoglaziovia  
variegata* MEZ.); todas como productoras de excellentes  
fibras texteis, utilidade essa que hoje é cada vez mais  
preconisada.

Tambem da "Arvore do Sabão" (*Sapindus saponaria* L.) existe uma referencia e tratou do mesmo modo do "Anil" (*Indigofera anil* L.).

Encontra-se no capitulo XI uma nota interessante sobre os sambaquis, por onde se vê que naquella época já se fabricava a cal queimando as conchas de que os mesmos são formados. Exposta é ali a teoria de que os primitivos homens americanos formavam taes montes de cascas de ostras e conchas, por lhes comerem a parte interna.

Outro trecho que merece ser transcripto para os que duvidam da fartura que sempre existiu em nossa terra: "*Digna de todos os louvores he o Brasil, pois primeiramente pode sustentar-se com seus portos fechados sem soccorro de outras terras. Senão pergunto eu: de Portugal vem farinha de trigo?, a da terra basta... Vinho?, de assucar se faz mais suave, e pera quem quizer rijo, com deixar ferver dois dias embebeda coma de uvas. Azeite? faz-se de cocos de palmeiras. (Certo do "Dendê" *Elaeis guineensis* L.). Panno?, faz-se de algodão com menos trabalho do que lá se faz de linho, e de lan; porque debaixo do algodoeiro o pode a fiandeira estar colhendo, e fiando, nem faltão tintas com que se tinja. Sal?, cá se faz artificial e natural como agora dissemos. Ferro?, muitas minas ha delle, e em S. Vicente está um engenho onde se lavra finissimo. Especiaria?, ha muita especie de pimenta, e gengibre. Amendoas?, tambem se excusam com as castanhas de cajú, et sic de ceteris".*

Se nada mais se houvesse referido sobre o progresso da agricultura no Brasil até ao fim do século XVI, isso bastaria para demonstrar-nos que naquella prisca éra elle possuia tudo que precisava para o seu sustento e bem estar. Os seus productos agricolas eram excellen-

tes e as unicas pragas referidas, além das "Sauvas" que dizimavam regularmente as roças e hortas, acreditamos que o seu numero era bem inferior ao de hoje, com todo o processo e arsenal da agricultura moderna.

Mas falando da Capitania de S. Paulo, especialmente, VICENTE DO SALVADOR disse della o seguinte: "*São os ares destas duas Capitánias (São Vicente e S. Paulo) frios e temperados, como os de Hespanha, porque estão fora da zona torrida em vinte e quatro graus e mais; e assim he a terra muito sadia, fresca e de boas agoas, e esta foi a primeira onde se fez assucar, donde se levou plantas de canas pera as outras Capitánias, posto que hoje se não dão tanto a fazel-o quanto a lavoura do trigo, que se dá ali muito, a cevada, e grandes vinhas, donde se colhem muitas pipas de vinho, ao qual para durar dão huma fervura no fogo*".

Parece, pois que em S. Vicente a cultura da "Canna de Assucar" teve o inicio. A cultura do trigo e da "Videira" demonstram-nos o quanto retrogradamos nesse particular.

"*Outros se dão a criação de vacas, que multiplicão muito, e são as carnes mais gordas que em Hespanha, principalmente os cevados, que se cevão com milho zaburro, e com pinhões de grandes pinhaes, que ha agrestes, tam ferteis e viçosos, que cada pinha he como huma botija, e cada pinhão depois de limpo como huma castanha, ou belota de Portugal*".

O dicto por nós na "Araucarilandia" é portanto um factó incontestavel. Os pinhaes estendiam-se por todo o planalto da paulicéa em milhões e milhões de exemplares, formando um recurso para engorda de porcos e alimento dos indios como tambem já vimos no trabalho de ANCHIETA.

O fabrico de contas, já mencionado mais atrás, vem exposto melhor na pagina 40 do trabalho deste autor: "*Dá tambem muitas arvores de balsamo (Myroxylon tulniferum H. B. K.) de que as mulheres misturando-o com a casca das mesmas arvores pizadas fazem muita contaria, que mandam pera o Reyno, e pera outras partes*". Isso na Capitania do Espirito Santo.

Na pagina 43 vem referido o mytho do advento ao Brasil do Apostolo São Thomé, que ensinou o uso da mandioca e das bananas.

Conforme vimos na pagina 175, parece que FREI VICENTE DO SALVADOR teve conhecimento intimo com GABRIEL SOARES DE SOUZA, porque no capitulo 24 do livro IV, refere-se a elle como tendo voltado ao Brasil para descobrir minas de ouro e prata, em 1590, depois de aqui ter fallecido o seu irmão e onde tambem elle, quasi no mesmo logar, — nascentes do Rio Paraguassú —, veio a fallecer de miseria e molestia.

Segundo se deduz do exposto o trabalho deste historiador, é todo compilado de outras obras anteriores.

---

## SEBASTIÃO DA ROCHA PITTA

SEBASTIÃO DA ROCHA PITTA: "Historia da America Portugueza desde o anno de mil e quinhentos do seu descobrimento até ao de mil setecentos e vinte e quatro", é, ao lado da "Historia do Brasil" de FREI VICENTE DO SALVADOR, que acabamos de analysar, quanto a sua contribuição para a historia da botanica e agricultura do século XVI, outro trabalho que não poderemos deixar de commentar aqui, pois que esse autor, a começar da pagina 20 até a 33, tratou da flora e da agricultura do Brasil, e como se reporta a publicações, convem que citemos apenas as especies que mencionou, com sua respectivas synonymias scientificas, para que aquelles interessados no trabalho possam ajuizar, quantas das mesmas já estavam referidas até a começo do século XVII e quantas outras lhes foram acrescidas:

### *Plantas de Cultura:*

"Canna de Assucar" (*Saccharum officinarum* L.) que parecia constituir o artigo essencial da agricultura naquella época e na anterior.

“Tabaco” ou “Fumo” (*Nicotiana tabacum* L.) de que descreveu os processos da manufactura.

“Mandioca” (*Manihot utilissima* POHL) mencionando os varios processos para o preparo da farinha e outros productos da mesma planta.

“Aypi” (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) de que referiu quatro variedades distinctas, a saber: “Assú”, “Branco”, “Preto”, “Poxá”, sem esquecer-se tambem da crença generalizada de que o apostolo São Thomé aqui estivera para ensinar pessoalmente os indigenas o uso das plantas uteis e especialmente o do “Aypi”.

“Arroz” (*Oryza sativa* L.) de que tratamos detidamente na pagina 36.

“Trigo” (*Triticum sativum* LAM.) muito cultivado então, conforme vimos mais atrás neste trabalho.

“Feijão” (*Phaseolus vulgaris* L.) em muitas variedades.

“Milho” (*Zea mays* L.) largamente cultivado.

“Ervilhas” (*Pisum sativum* L.).

“Mendubis” que é o mesmo que “Amendoins” (*Arachis hypogaea* L. e certamente *A. nambyquarae* HOEHNE).

“Gergilim” (*Sesamum indicum* L.) parece referido somente para depois do seculo XVI.

“Gengibre” (*Zingiber officinale* ROSC.) a mesma planta que, segundo SOARES DE SOUZA e outros era uma daquellas que se havia propagado apezar das leis de sua exterminação decretadas pelo rei de Portugal.

“Batatas” (*Ipomoea batatas* LAM.) de que existiam em cultura muitas variedades de outras especies além da referida aqui.

“Inhame” (*Alocasia indica* SCHOTT. e também *A. macrorrhiza* SCHOTT.) mas não confundidas, como se fez mais tarde, com as espécies de *Dioscorea*.

“Gerimús” (*Cucurbita moschata* DUCHTRE), muito apreciada pelos seringueiros e cearenses.

“Carás” (diversas espécies do género *Dioscorea*, todas indígenas talvez).

“Mangarazes” (*Xanthosoma Mafaffa* SCHOTT.) que é a indígena, bem distinta por formar conglomerados de batatinhas quasi esfericas com depressões, que fervidas saltam das cascas com facilidade quando comprimidas entre os dedos.

“Mangaritos” (*Xanthosoma violaceum* SCHOTT.) apenas referido aqui, por ter sido introduzido talvez mais tarde nas culturas do Brasil.

“Tamataranas”, que não conseguimos identificar.

*Plantas indígenas productoras de nozes ou amendoas:*

“Pinhões” (*Araucaria angustifolia* (BERT.) O. KUNTZE) que compunham as immensas e bellas mattas da Araucarilandia.

“Castanhas” (*Bertholletia excelsa* H. B. e também *Bombax insigne* (SAV.) K. SCHUM.) a primeira do Pará e a segunda do Maranhão. Ambas excellentes, mas melhor a primeira citada, hoje artigo de grande exportação.

“Castanhas de Cajú” (*Anacardium occidentale* L.) mais saborosas do que as da europa.

“Sapucayas” (*Lecythis*, de muitas espécies).

*Hortalças cultivadas das Exoticas e Indigenas:*

“Quiabo” (*Hibiscus esculentus* L.); “Giló” (*Solanum gilo* RADDI); “Maxixeres” (*Cucumis anguria* L.); “Tayóbas” (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.); “Maniçobas”, isso é folhas de “Mandiôca” ou de “Api”, que comiam



como verdura, tanto os indigenas como os immigrados: "Pimentas" (Varias especies de *Capsicum*, conforme referidas mais atrás na pagina 217.

*Hervas Medicinaes Indigenas:*

"Samambaias" (*Pteridium aquilinum* (L.) KUHN.) á que attribuiam a virtude de soldar as quebraduras, isto é, as hernias.

"Caapeba" (*Piper*, de varias especies) que desfaz as apostemas e que tambem cura as molestias do figado.

"Herva de Leite" (*Isotoma longiflora* (WILLD.) PRESL.) que limpa as belidas e tira as bôbas. Tambem conhecida como "Cega-Olho", toxica para o gado e altamente corosiva.

"Matapasto" (*Cassia occidentalis* L.) que é o "Tararacú" de GABRIEL SOARES DE SOUZA, muito preconizado como helminthocida, usando-se as raizes. As sementes torradas são anti-febris.

"Caróba" (varias especies de *Jacaranda*) mas é curioso que lhe attribuiu virtudes helminthocidas, cousa inteiramente desconhecida e só referida aqui. Talvez por engano.

"Abutua" (*Chondodendron platyphyllum* MIERS) excellente fortificante para o estomago.

"Milhomes" (varias Aristolochiaceas, genero *Aristolochia*) indicadas para mil enfermidades (?) será devido ao nome ?

"Herva de Rato" (*Palicourea Maregravii* ST. HIL. e *Hamelia patens* JACQ. etc.) para matar.

"Tinhorão" (*Caladium*, de varias especies) para attrahir.

Terminando este capitulo disse o autor, que ainda restavam muitas hervas "lebidinosas", que provocam a las-

civia, das quaes preferia occultar os nomes, e deixar de dar a noticia dos seus effeitos.

*Hervas Notaveis:*

“Sensitiva” ou “Sensivel” (*Mimosa pudica* L. e *M. sensitiva* L.) plantas essas que impressionaram muito pelo movimento rapido dos seus foliolos, que se fecham ao contacto da mão.

Nesse capitulo referiu-se ROCHA PITTA, á existencia de um vegetal nos sertões do Brasil, ao qual attribuiam a propriedade de amolecer o ferro, a ponto do mesmo poder ser cortado a faca. Provavelmente isso foi consequente a uma má comprehensão por parte d'elle, ouvindo falar, talvez, do “Quebra-Machado” (*Metrodorea nigra* e *M. pubescens* ST. HIL.) que pela sua dureza esquentam e amolecem o aço do machado, quando trabalhados longamente com elle.

*Flores Indigenas ou Naturaes:*

“Maracujás” com os symbolos da paixão de Christo, conforme referido por VICENTE DO SALVADOR, pag. 320 deste livro. Existem effectivamente muitas especies edulas, algumas com fructos de mais de dois kilos de peso e casca comestivel como o melão, motivo esse porque o appellidaram “Maracujá-Melão”.

“Flor de S. João” (*Pyrostegia venusta* MIERS).

“Boninas” (*Mirabilis jalapa* L.) de coloridos diversos.

“Quaresmas” ou “Quaresmeiras” (*Tibouchinas*, diversas).

“Jasmim” (*Jasminum sambac* AIR. e affins exóticos).

“Assucenas” (*Hippeastrum*, de varias especies).

*Plantas Naturaes ou Cultivadas:*

“Ananas” (*Ananas sativus* SCHULTZ) por todos apre-  
goado como a mais excellente producção da flora brasi-  
leira.

“Pitombas” (*Eugenia lutescens* CAMB.); Pitangas”  
(varias Myrtaceas) roxas, amarellas, vermelhas; “Fructa  
de Conde” (diversas *Rollinias* e *Anonas*); “Bananas” de  
dois generos diz o autor, mas diremos de duas subes-  
pecies da *Musa paradisiaca* L.; “Mangabas” (*Hancornia  
speciosa* GOMES); “Mucuges” (*Couma rigida* MUELL.  
ARG.); “Araticús” (*Anona montana* MACF.); “Mamões”  
(*Carica papaya* L.); “Moricis” (*Byrsonima sericea* D.  
C. e affins); “Cajús” (*Anacardium occidentale* L.),  
“Cajás” (*Spondias lutea* L.); “Janipapos ou melhor “Ge-  
nipapos” (*Genipa americana* L.); “Jaboticabas” (*Myr-  
ciaria jaboticaba* BERG. a “Assú”; *M. cauliflora* BERG.  
“Sabará” e *M. trunciflora* BERG. a “Meúda de Cabinho”),  
todas nativas no Brasil “Umbú” (*Spondias tuberosa* ARR.  
CAM.), citada por outros como o recurso dos viajantes do  
nordeste brasileiro e o mata-fome e sede dos cearenses.

#### *Plantas Condimentares e Oleiferas:*

“Cravo” (*Jambosa caryophyllus* (Spreng) Ndz.);  
“Pimenta” (*Capsicum* varias especies); “Canella” (*Cin-  
namomum zeylanicum* BREYN.); “Cacáo” (*Theobroma  
cacao* L. e affins); que fornece o essencial do “Chocolate”  
sem dar flôr, affirmou ROCHA PITTA; *Baunilha* (*Vanilla*,  
spc. com certeza diversas); “Anil” (*Indigofera anil* L.);  
“Urucú” *Bixa Orellana* L.); “Tatajúba” (*Chlorophora  
tinctoria* (L.) GAUD.) “cujas raizes fornecem tinta ama-  
rella de que os holandezes são avidos”; “Balsamo” (*My-  
roxylon toluiferum* H. B. K.) tambem chamada “Cabu-  
reiba” e “Cabreúva”; “Copaúba” (*Copaifera officinalis*  
L.); “Bicuiba” (*Myristica officinalis* MART. e *M. bi-*

*cuhyba* SCHOTT.); "Almecega" (*Protium icicariba* (D. C.) MARCH.).

*Madeiras Preciosas:*

"Páó Brasil" (*Caesalpinia echinata* L.); "Jacarandá" (*Dalbergia nigra* FR. ALL. bem como varias especies de *Machaerium*); "Sassafráz" (*Ocotea pretiosa* MEZ); "Violete" (ou "Páó Violeta" ou "Guarabú" *Peltogyne densiflora* SPRUCE e *P. confertiflora* BENTH.); "Pequiá" (*Aspidosperma eburneum* FR. ALL.); "Vinhatico" (*Platymenia reticulata* BENTH.); "Angelim" (*Andira rosea* MART. e affins); "Cedro" (*Cedrella odorata* L. e affins); "Jataypeva" (*Dialium divaricatum* VAHL. ou *Hymenaca Martiana* HAYNE); "Maçaranduva" (*Lucuma procera* MART.); "Potumujú" (*Centrolobium robustum* BENTH. e affins); "Sucupira" (*Pterodon pubescens* BENTH. e affins); "Aderno" (*Astronium urundeuva* ENGL. e affins); "Claraiba" (*Cordia colocephala* CHAM.); "Louro" (especies de *Lauraceas* e de *Cordia*, das *Borraginaceas*); "Tapinhoã" (*Silvia navalium* FR. ALL.); "Bacury" (*Rhedia* ou outra *Guttifera*); "Guabirana" (*Abbevillea* ou *Campomanesia*); "Jandiroba" talvez o mesmo que "Andiróba" (*Carapa guianensis* AUBL.); "Páó Ferro" (*Caesalpinia ferrea* MART.); "Sapucaya" (*Lecythis Pisonis* CAMB. e affins).

Como acabamos de ver ROCHA PITTA, referindo os nomes vulgares das plantas em grupos de accordo com as suas maiores utilidades, parece que já teve em mira a elaboração de uma estatística florestal. Mas, como poderemos verificar pelo indice deste nosso trabalho, o numero das especies conhecidas e utilizadas, referidas no século XVI, era bem maior do que o relatado aqui em meados do século XVIII.

## NOTA FINAL

Por volta do século XVI ao XVII, viveu e agiu aqui no Brasil, também o Padre MANUEL DE MORAES, nascido em São Paulo, em 1586 e falecido em Lisboa em 1651. Como teve ocasião de se referir a agricultura e às riquezas da flora, elle deveria ser commentado neste trabalho, pois sabe-se que escreveu: "Classificação de Plantas Brasileiras", que, segundo nos consta, foi editado em Leipzig, na Allemanha, em data ignorada. Por mais que procurassemos essa obra, não conseguimos, entretanto, obtel-a. Talvez a edição tivesse sido destruida pelo clero catholico, pois diz-se que indo a Pernambuco o referido autor converteu-se ao calvinismo e que isso desgostou muito os seus collegas.

Aos que tiverem de escrever sobre o assumpto que aqui tratamos, recommendamos a procura dessa obra, bem como a de PÉRO DE VAZ CAMINHA: "Cartas escriptas a El-Rey D. Manuel, da Terra de Vera Cruz, em Março de 1500", bem como de FERNÃO CARDIM o "Tratado da Gente do Brasil", e dezenas de outras obras, que por ca-

rencia de tempo e falta de recursos não commentamos neste trabalho, que, conforme referido na introdução, não deverá ser considerado definitivo e nem completo tão pouco, mas como modesta contribuição para a organização de um trabalho futuro muito mais completo e perfeito.

A identificação das especies, pelos dados descobertos no texto commentado, é tarefa difficil e de responsabilidade; prevenimos, por isso, que nem tudo está, talvez, rigorosamente exacto, mas que o nosso esforço tendeu a fazer o melhor que podia ser feito.

Para que os technicos possam ter uma idéa rapida e exacta do conjunto das especies referidas neste trabalho, damos na pagina seguinte a lista das mesmas, distribuidas nos generos e familias, pela ordem alphabetica.

O indice serve tambem para rectificar a graphia de qualquer nome que no correr do trabalho tenha sido escripto differente. Elle divide-se em duas partes, uma que trata dos nomes dos autores citados e outra que relaciona, pela ordem alphabetica, todos os nomes vulgares e scientificos das plantas referidas.

---

AGRUPAMENTO DAS ESPECIES VEGETAES  
REFERIDAS, EM FAMILIAS E GENEROS,  
PELA ORDEM ALPHABETICA

(Tudo que é exotico e que foi referido, é indicado).

AIZOACEAS:

*Tetragonia expansa* MURR. — Espinafre do Brasil".

AMARANTACEAS:

*Amarantus bahiensis* SCHRAD. — "Carirú", "Carurú" ou  
"Cururú".

*Amarantus blitum* L. — "Beldroegas", "Beldros", etc:

AMARYLLIDACEAS:

*Hippeastrum*, varias especies. "Assucenas".

AMPELIACEAS (*Vitaceas*):

*Vitis vinifera* L. — "Videira", "Parreira", "Uva", (Exotica).

ANACARDIACEAS:

*Anacardium giganteum* HANCE. — "Cajueiro da Matta",  
"Caju gigante".

*Anacardium humile* SAINT HIL. — "Cajui", "Caju rasteiro",  
"Caju do campo".

*Anacardium occidentale* L. — "Cajueiro da praia", "Caju  
commum".

- Astronium urundiuva* ENGL. — “Aderno”, “Urundiuva”, “Aroeira”.
- Lithracea brasiliensis* L. MARCH. — “Corneiba”, †, “Aroeira branca”.
- Schinus terebinthifolius* RADDI. — “Aroeira vermelha”.
- ” *terebinthifolius* RADDI. — var. *rhoifolius* — “Corneiba”?
- Spondias lutea* L. — “Acajá”, “Caja-mirim”, “Acajú”, etc.
- ” *purpurea* L. — “Acajú”, “Caja mirim”, “Acaiou”, etc.
- ” *tuberosa* ARR. CAM. — “Imbú”, “Umbú”, “Ambú”, etc.
- ” *venulosa* MART.

## ANONACEAS:

- Anona montana* MACF. — “Araticum”, “Araticú pohné”, “Aríticú”.
- Anona palustris* L. — “Araticurana”, “Araticú do brejo”, “Corticeira”.
- Guatteria Schlechtendaliana* MART. — “Penaiba” ou “Pindaiba”.
- Rollinia exalbida* MART. — “Araticum”, “Araticú”.

## APOCYNACEAS:

- Allamanda Blanchetii* D. C. — “Obirá-paramaçaci”.
- Allamanda cathartica* L. — “Obirá-paramaçaci”, “Ibapocába” ou “Acápocaba”.
- Aspidosperma Eburneum* FR. ALL. — “Pequiá”.
- Couma rigida* MUELL. ARG. — “Macugê”, “Mocugê” ou “Mucugê”.
- Hancornia speciosa* GOMES. — “Mangabeira”, “Mangaba”.
- Macoubea guianensis* AUBL. — “Piquiá”.
- Tabernaemontana reticulata* D. C. — “Piquiá” (erro).
- Thevetia ahouai* (L.) D. C. — “Ahouai”, “Chapéu de Napoleão”, “Jorro-jorro”.
- Thevetia bicornuta* MUEL. ARG. — (Idem da anterior).
- ” *nerifolia* L. — “Espirradeira”, “Jorro-jorro”.

## ARACEAS:

- Alocasia indica* SCHOTT. — “Inhame”, “Inhame Vermelho” ou “I. pequeno”.
- Alocasia macrorrhiza* SCHOTT. — “Inhame de S. Thomé”, ou “I. gigante”.



*Colocasia antiquorum* SCHOTT. — “Taia”, “Taiobba”, “Taióba”, “Cauassú”.

*Philodendron* spec. varias.

*Xanthosoma maffafa* SCHOTT. — “Mangarazes”, “Mangarinhos”, etc.

*Xanthosoma violaceum* SCHOTT. — “Mangarito”.

#### ARALIACEAS:

*Didymopanax morototoni* DCNE. & PLANCH. — “Morototó”, “Mandiocahi”.

#### ARAUCARIACEAS: (Ex Pinaceas).

*Araucaria angustifolia* (BERT.) O. KUNTZ. — “Ibá”, “Pinis”, “Pinheiro”.

*Araucaria brasiliana* LAMB. — (Syn. da anterior).

#### ARISTOLOCHIACEAS:

*Aristolochia*, varias especies — “Milhomes”, “Jarrinha”, “Papo de Perú”.

#### BIGNONIACEAS:

*Adenocalymma aliaceum* MIERS. — “Cipó d’alho”.

*Bignonia copain* AUBL. — (Vide: *Jacaranda copaia* D. DON) — “Carobassú”.

*Clytostoma notrophyllum* BUR. & SCHUM. — “Cipó Cama-rão” ou “Cipó d’alho”.

*Couralia toxophora* BENTH. — “Quaparaiba”.

*Crescentia cujete* L. — “Cuiteseiro”, “Cabaceira”, “Cuitê”.

*Jacaranda caroba* D. C. — “Caróbinha”, “Caroba-mirim”, “Caroba do Campo”.

*Jacaranda copaia* D. DON. — “Carobassú” ou “Copaia”.

„ *decurrens* CAMB. — “Caroba”.

*Jacaranda axyphylla* CHAM. — “Carobinha”, “Caroba de folha estreita”.

*Kordelestria syphilitica* ARR. CAM. — (Vide *Jacaranda copaia* D. DON.).

*Lundia longa* D. C. — “Cipo d’alho”.

*Pithecoctenium echinatum* SCHUM. — “Anhangaquibo”, “Pente de Macaco”.

*Pyrostegia venusta* MIERS. — “Flôr de S. João”.

*Tecoma araliacea* D. C. — “Mandiocahy” ou “Mandiocahi”.

„ *caraiha* MART. — “Guaraiba”, “Caraiba”, “Ubirapariba”, “Páo d’arco”.

*Tecoma impetiginosa* MART. — "Ipeúva", "Páo d'arco", "Ipé Preto".

*Tecoma ochracea* CHAM. — "Mandiocahi".

*Zeyhera tuberculosa* BUR.

#### BIXACEAS:

*Bixa Orellana* L. — "Usub", "Urucu".

#### BOMBACACEAS:

*Bombas insigne* (SAV.) SCHUM. — "Castanha do Maranhão".

" *macrophyllum* SCHUM. — "Enviroçú", "Imbirussú".

" *monguba* MART. — "Embiriti", "Imbirussú".

*Cavanillesia arborea* SCHUM. — "Ygá-uvera", "Ubiragara", "Barriguda".

*Ceiba erianthos* SCHUM. — "Copaubuçú".

#### BORRAGINACEAS:

*Borrago officinalis* L. — "Borragem" (exotica).

*Cordia calocephala* CHAM. — "Claraíba".

" *superba* CHAM. — "Jutuaíba".

*Patagonula americana* L. — "Ipé branco", "Páo Branco", "Guayaibira", "Guaya-uvira", "Guayabi", "Guayabil", "Perebi", etc.

#### BROMELIACEAS:

*Ananas sativus* SCHULTZ. — "Naná", "Ananas", "Abacaxy" ou "Ananas".

*Bromelia fastuosa* LINDL. — "Caraguatá", "Carauata".

*Neoglaziovia variegata* MEZ. — "Caraguatá", "Carauatá", "Gravatá", "Macambira".

#### BURSERACEAS:

*Protium*, genero.

" *heptaphyllum* (AUBL.) MARCH. — "Almecega", "Ubiracica", "Ibiracica".

" *icicariba* (D. C.) MARCH. — "Ubiracica", "Almecega".

#### CACTACEAS:

*Opuntia vulgaris* GARDN. — "Mondururú".

## CAMPANULACEAS:

*Isotoma longiflora* (WILLD.) PRESL. — “Herva de leite” ou “Cega-olho”.

## CANELLACEAS:

*Capsicodendron pimenteira* HOEHNE — “Pimenteira”.  
*Cinnamodendron axillare* (NEES. & MART. ENDL. — “Anhay-batã”, “Canella alba”.

## CARICACEAS:

*Carica papaya* L. — “Mamoeiro”, “Mamão”.  
*Jaracatia dodecaphylla* D. C. — “Jaracatiá”.

## CARYOCARACEAS:

*Caryocar barbinerve* MIQ. — “Piquihi”, “Piqui”.  
 „ *brasiliense* CAMB. — “Piqui”, “Piquihi”.

## CARYOPHYLLACEAS:

*Dianthus caryophyllus* L. — “Cravo” (exotico).  
 „ *plumarius* L. — “Cravina” (exotica).

## CHENOPODIACEAS:

*Beta vulgaris* L. var. *cicla*. — “Selga”, “Beterraba” (exotica).  
*Chenopodium quinoa* WILLD. — “Quindã”.  
*Spinacea oleracea* L. — “Espinafre” (exotico).

## COMBRETACEAS:

*Laguncularia racemosa* GAERTN. — “Canapaúba”, “Cana-pomba”, “Mangue”.

## COMPOSITAS:

*Cichoreum intybus* L. — “Chicorea”, “Chicoria”.  
*Eclipta erecta* L. — “Tangaraca” (seg. *Martius*).  
*Eupatorium ayapana* VENT. — “Ayapana” (vide seguinte).  
 „ *triplinerve* VAHL. — “Ayapana”.  
*Lactuca sativa* L. — “Alface” (exotica).  
*Onopordon acanthium* L. — “Cardo” (exotico).

## CONVOLVULACEAS:

*Ipomoea batatas* LAM. — “Batata doce”, “Jettiki”, “Hetich”, “Batata”.  
*Ipomoea pes-caprae* SWEET. — “Salsa da praia”.

*Operculina convolvulus* MANSO. — “Jeticuçu”, “Batata de Purga”.

#### CRUCIFERAS:

*Brassica campestris* L. var. *rapifera* METZG. — “Nabo” (exotico).

*Brassica napus* L. var. *napobrassica* L. — “Rabão” (exotico).

” *nigra* (L.) KOCH. — “Mostarda” (exotica).

” *oleracea* L. var. — “Repolho”.

” ” var. *acephala* L. — “Couve” (exotica).

*Brassica oleracea* var. *acephala* — forma-trunchuda (exotica).

*Brassica oleracea* var. *murciana* — “Couve murciana” (exotica).

*Lepidium sativum* L. — “Mastruço” (asselvajado, cosmopolita)

*Nasturtium officinale* L. — “Agrião”.

#### UCURBITACEAS:

*Cayaponia tayuya* (MART.) COGN. — “Tayuyá”, “Salsaparilha das Antilhas”.

*Citrullus vulgaris* SCHRAD. — “Melancia” (exotica).

*Cucumis anguria* L. — “Maxixe”, “Maxixeres”.

” *melo* L. — “Melão” (exotico).

” *sativa* L. — “Pepino” (exotico).

*Cucurbita maxima* DUCHTR. — “Moranga”, “Abobora” (exotica).

*Cucurbita moschata* DUCHTR. — “Gerimú”.

” *pepo* L. — “Abobora” (exotica).

*Lagenaria*, genero.

” *vulgaris* SER. — “Cabaça”, “Culas”, “Abobora d’agua”.

#### DILLENACEAS:

*Curatella americana* L. — “Cajupeba”, “Lixeira”.

” *çambaiba* ST. HIL. — “Sambaiba” (vide precedente).

*Davilla*, genero.

#### DIOSCOREACEAS:

*Dioscorea*, genero.

#### ELAEOCARPACEAS:

*Sloanea dentata* L. — “Pinó”†.

## ERIOCAULACEAS:

*Paepalanthus*, genero.

## EUPHORBIACEAS:

*Cnidoscolus Marcgravii* POHL. — "Pinó".

*Hieronimia oblongata* MUELL. ARG. — "Urucurana".

*Jatropha curcas* L. — "Pinhão do Paraguay".

" *urens* L. — "Casanção", "Piná-piná".

*Johannestia princeps* VELL. — "Andá", "Andauassú", "Andaz".

*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX. — "Mandioca", "Manioc", "Mandioca doce", "Aipi".

*Manihot utilissima* POHL. — "Mandioca", "Mandioca Vermelha", etc.

*Manihot utilissima* POHL. var. *mkitibaunga* — "Manitinga", "Pão do Chile".

*Ricinus communis* L. — "Bicino", "Pino", "Mamona", etc.

## FAGACEAS:

*Castanea dentata* MILL (veja-se: *Sloanea dentata* L.) — "Pinó".

*Castanea vulgaris* LAM. — "Castanhas de Portugal" (exoticas).

## GRAMINEAS:

*Arundo donax* L. — "Canna da Hespanha", "Canna do Reino" (exotica).

*Gyncrium sagittatum* (AUBL.) BEAUV. — "Canna Ubá", "Ubá".

*Hordeum sativum* JESSEN. — "Cevada" (exotica).

*Oryza caudata* TRIN. — "Arroz do pantanal", "Arroz agreste", etc.

*Oryza sativa* L. — "Arroz", "Arroz da Carolina", "Arroz de Veneza", etc.

*Oryza subulata* NEES. AB ESENB. — "Arroz do Rio Grande do Sul".

*Saccharum officinarum* L. — "Canna de Assucar" (exotica).

*Secale cereale* L. — "Centeio" (exotico).

*Sorgum vulgare* (L.) PERS. — "Sorgo", "Milho Zaburro" (exotico).

*Streptogyne crinita* P. B. — "Capim flecha", "Arranca pello".

*Triticum sativum* LAM. — "Trigo" (exotico).

*Zea mays* L. — “Mahis”, “Mahiz”, “Mais”, “Milho”, “Guá”, “Auaty”, “Uba-tim”, “Abbati”, “Milho da terra”, “Centeolt”, “Tonacayohua” etc.

## GUTTIFERAS:

*Calophyllum brasiliense* CAMB. — “Guanandi”.  
 ” *calaba* JACQ. — “Jacaré-iba”, “Calaba”.  
*Caraipa fasciculata* CAMB. — “Camaçari” ou “Tamacoari”.  
 ” *pyramidata* ALM. P'INTO. — (vide precedente).  
*Moronobea esculenta* ARR. CAM. — “Bacury” (vide *Platonia insignis*).  
*Platonia insignis* MAET. — “Bacury”.  
*Eheedia brasiliensis* (MART.) PLANCH. — “Bacupary”.  
*Vismia*, genero.

## IRIDACEAS:

*Atophia Sellowiana* KLATT. — “Rhuibarbo do campo”.  
*Trimezia juncifolia* KLATT. — “Marareçó”, “Baririçó”, “Radix Barbara”, “Rhuibarbo” e “Rhuibarbo do campo”.

## LABIADAS:

*Hyptis fruticosa* SALZM. — “Campuava”, “Alecrim do campo”.  
*Mentha piperita* L. — “Hortelã pimenta”, “Hortelã” (exotica).  
*Mentha pulegium* L. — “Puejo”, “Poejo” (exotico).  
*Ocimum basilicum* L. — “Mangericão” “Basilicão” (exotico).  
 ” *guineensis* SCHOTT. — “Alfavaca” (exotica).  
*Satureia hortensis* L. — “Segurelha” (exotica).

## LAURACEAS:

*Cinnamomum seylanicum* BREYN. — “Canella”, de cheiro (exotica).  
*Cryptocaria moschata* MART. — “Beribebas”, “Moscada do Brasil”.  
*Nectandra myriantha* MEISSN. — “Canella Capitão”, “Canella Fedida”.  
*Ocotea pretiosa* MEZ — “Sassafrasinho”, “Canella Sassafras”.  
*Persea indica* SPRUCE. — (vide “Vinhatico” seg. MARTIUS).  
*Silvia navalium* FR. ALL. — “Tapinhoã”.

## LECYTHIDACEAS:

- Bortholletia excelsa* H. B. K. — “Castanhas”, “Castanha do Pará”.
- Cariniana brasiliensis* CASAB. — “Jequitibá”.
- Couratari legalis* MART. — (vide precedente).
- ” *tauari* BERG. — “Goaya-imbira”, “Tauari”.
- Lecythis blanchetiana* BERG. — “Caramemo”.
- ” *Luschnatii* BERG. — “Ibiribá”.
- ” *Pisonis* CAMB. — “Sapucaya”.
- ” *ovata* CAMB. — “Ibirabá” ou “Ibiribá”.
- ” *Pisonis* CAMB. — “Sapucaya”.

## LEGUMINOSAS:

- Arachis*, genero. — “Amendoins”, em geral.
- Arachis hypogaea* L. — “Manobi”, “Amendois”, “Mendubis”, etc.
- Arachis nambyquaras* HOEHNE. — “Amendoim dos nambyquaras”.
- Andira fraxinifolia* BENTH. — “Andirá”, “Páu de Morcego”, “Angelim”.
- Andira rosea* MART. — “Andirá”, “Angelim”.
- Bactrylobium grande* — (veja-se: *Cassia grandis* L.).
- Bowdichia virgilioides* H. B. K. — “Sebepira”, “Siecupira”, “Sucupira”.
- Caesalpinia echinata* L. — “Oroboutan”, “Brésil”, “Bresilzi”, “Braxilis”, “Brasilly”, “Brasil”, “Páo Brasil”.
- Caesalpinia ferrea* MART. — “Ubiraetá”, “Páo Ferro”.
- Cajanus flavus* D. C. — “Cuandú”, “Guandú” (exotico), (syn. seguinte).
- Cajanus indicus* SPRENGL. — “Guandú”.
- Cassia ferruginea* SCHRAD. — “Canafistula”, “Canna-fistula”.
- ” *fistula* L. — “Canafistula”, “Chuva de ouro” (exotica).
- ” *grandis* L. — “Mari-Mari”, “Canafistula”.
- ” *leandra* BENTH. — “Canafistula”, “Mari-Mari”.
- ” *occidentalis* L. — “Fedegoso”, “Pajamarioba”, “Tararacú”, “Mata-pasto”.
- Centrolobium robustum* BENTH. — “Potumujú”, “Zebra Holz”, “Araribá”, “Araruva”.
- Centrosema Plumierii* BENTH. — “Cipo das Feridas”.
- Copaifera Langsdorffii* DESF. — “Copaibeira”, “Copahyba”, “Copaú”, etc.

- Copaifera officinalis* L. — “Copahyba”, “Copafú”, “Copauba”, etc.
- Crotalaria*, genero.
- Dahlstedtia pinnata* MALME. — “Guaraná Timbó”, “Guaratimbó”, “Timbó”.
- Dalbergia nigra* FR. ALL. — “Caviuna”, “Jacarandá Preto”, “Cabiuna”.
- Dialium divaricatum* VAHL. — “Jatahypeba”, “Jatahypeva”.
- Diolea edulis* KUHLM. — “Curuanhas”, “Coronhas”.
- Dolichos lablab* L. — “Fava de Cavallo” (exotica).
- Erythrina*, genero.
- Hymenaea Martiana* HAYNE. — “Jutahy-peva”?
- Indigofera anil* L. — “Anileira”.
- „ *lespedezoides* H. B. K. — “Anileira”, “Timbó-mirim”.
- Inga bahiensis* BENTH. — “Engá”, “Ingá”.
- Lathyrus sativus* L. — “Gravãos” (exotico).
- Lens esculenta* MOENCH. — “Lentilha” (exotica).
- Lupinus comptus* MART. — “Caamcuam”.
- Metanoxylon braunia* SCHOTT. — “Braúna”, “Baraúna”.
- Mimosa invisá* MART. — “Herva viva”, “Sensitiva”, “Mali-  
cia de Mulher”.
- Mimosa pudica* L. — “Dormideira”, “Sensitiva”, “Herva  
Viva”.
- Mimosa sensitiva* L. — “Vivam”, “Herva Viva”, “Sensivel”,  
“Sensitiva”, etc.
- Mimosa verrucosa* BENTH. — “Jurema”.
- Mucuna altissima* D. C. — “Comanda-assú”, “Mucuna”, etc.
- Myrocarpus fastigiatus* FR. ALL. — “Oleo Pardo” (errada-  
mente “Cabreuva”).
- Myrocarpus frondosus* FR. ALL. — “Oleo Pardo” (errada-  
mente “Cabreuva”).
- Myroxylon tuluiiferum* H. B. K. — “Cabureiba”, “Cabreuva”,  
“Oleo Vermelho”, “Balsamo”, “Caburehyba”, etc.
- Ormosia dasycarpa* JACQ. — “Tento”, “Comedoy”, “Olho de  
Cabra”.
- Ormosia Getuliana* KUHLM. — “Olho de Cabra Grande”.
- „ *nitida* VOG. — “Comedoy”, “Olho de Cabra”, “Tento”.
- Pachyrhizus bulbosus* (L.) BRITTON. — “Yeticopé”, “Jaca-  
tupé”.
- Peltogyne confertiflora* BENTH. — “Guarabú”.
- „ *densiflora* SPRUCE. — “Páo Violeta”, “Violete”.



- Peltogyne discolor*, Vog. — "Jataymondé".  
*Phaseolus vulgaris* L. — muitas variedades de "Feijões",  
 "Comenda-mirim".  
*Piscidia erythrina* L. — (vide *Dahlsteotia pinnata* MALME).  
*Pisum sativum* L. — "Ervilha" (exotica).  
*Pithecolobium avaremotemo* MART. — "Abaremotemo".  
 " *tortum* MART. — "Geremari".  
*Platymenia reticulata* BENTH. — "Vinhatico".  
*Prosopis alba* HIERON. — "Algaroba".  
*Pterocarpus*, genero.  
*Pterodon pubescens* BENTH. — "Sucupira", "Sicupira",  
 "Fava Divina", etc.  
*Rhynchosia phaseoloides* D. C. — "Favinha do Campo", "Olho  
 de Pombo", etc.  
*Sophora tomentosa* L. — "Comanda-hyba", "Comandaiba".  
*Tephrosia*, genero.  
*Vigna vexillata* BENTH. — "Feijão Meúdo".  
*Zollernia falcata* NEES. — "Mucetayba".  
 " *ilicifolia* VOG. — "Murapinima", "Mucetayba".  
 " *paraensis* HUBER. — "Murapinima", "Mucetayba".

## LILIACEAS:

- Allium cepa* L. — "Cebola" (exotica).  
 " *sativum* L. var. *vulgaris* DOELL. — "Alho" (exotico).  
 " *schoenoprasum* L. — "Cebolinha".  
*Herreria salsaparilla* MART. — "Salsaparilha".  
*Lilium longiflorum* THUNB. — "Lyrio branco" (exotico).

## MAGNOLIACEAS:

- Drymis Winterii* FORST. — "Casca de Anta".

## MALPIGHIACEAS:

- Banisteria caapi* SPRUCE. — (vide seguinte).  
*Banisteriopsis inebrians* — "Ayahuasca", "Caapi".  
*Byrsonima sericea* D. C. — "Morici" ou "Murici".

## MALVACEAS:

- Gossypium arboreum* L. — "Algodão".  
 " *barbadense* L. — "Algodão" "Maniim", "Ma-  
 nigot", "Ameniiou", "Yni".  
*Hibiscus esculentus* L. — "Quimgombô", "Quicombô",  
 "Quiabo" (exotico).

*Sida acuta* L. — "Vassoura".

*Urena lobata* L. — "Guaxima", "Caapiá".

" " " var. *americana*. — "Guaxima".

#### MELASTOMACEAS:

*Chaetostoma*, genero.

*Microlicia*, genero.

*Mouriria pusa* GARDN. — "Mandapuça", "Jaboticaba do Cerrado", "Mondururú".

*Tibouchina mutabilis* COGN. — "Oupeuna" f.

#### MELIACEAS:

*Carapa guianensis* AUBL. — "Peno-absou", "Penaiba", "Jandiroba", etc.

*Cedrella*, genero.

" *fissilis* VELL. — "Cedro".

" *Glasiowii* D. C. — "Cedro".

" *odorata* L. — "Cedro".

#### MENISPERMACEAS:

*Chondrodendron platyphyllum* MIERS. — "Abutua", "Butua".

*Cissampelos ebracteata* ST. HIL. — "Pécacuanha", "Ipecacuanha".

*Cissampelos glaberrima* ST. HIL. — "Pécacuanha", etc.

" *ovalifolia* D. C. — Idem.

#### MORACEAS:

*Brosimum conduru* FR. ALL. — "Apé", "Condurú".

" *Gaudichaudii* TREC. — "Apé".

" " " var. *longifolia* — "Apé".

*Cecropia adenopus* MART. — "Paraparaiba", "Imbaúba", "Umbauba".

*Cecropia concolor* — WILLD. — "Goayaimbira" f.

*Chlorophora tinctoria* G. DON. — "Tataisba", "Tatagiba", "Tatajuba", "Tayuva".

*Glarisia racemosa* RUIZ & PAV. — "Guty" por engano.

*Ficus carica* L. — "Figo".

" *grandeva* MART. — "Gameleira".

" *oblongata* LINK. — "Gameleira".

*Humulus lupulus* L. — "Lupulo" (exotico).

*Pourouma cecropiaefolia* MART. — "Umbauba de Vinho", "Amaytim".

*Pourouma mollis* TREC. — "Amaytim", "Umbauba de Vinho".

## MUSACEAS:

*Musa paradisiaca* L.

*Musa paradisiaca* L. subsp. *normalis*. — “Banana da Terra”, “Pacova”.

*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) KtZ. var. *martabanica*. — “Banana figo”.

*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) KtZ. var. *regia*. — “Banana ouro”.

*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) KtZ. var. *rubra*. — “Banana vermelha”.

*Heliconia*, genero.

## MYRISTICACEAS:

*Myristica bicuhyba* SCHOTT. — “Hiboucouhú”, “Boucouba”, “Uucuúba”, “Biquiba”, “Bicuhyba”.

*Myristica officinalis* L. — “Ouucuúba”, “Bocuúba” e os anteriores.

*Miristica sebifera* SWARTZ. — “Uúcuúba” e os anteriores.

## MYRTACEAS:

*Abbevillea*, genero.

*Britoa Sellowiana* BERG. — “Sete Casacas”.

” *triflora* BERG. — “Ibahiraba”.

*Campomanesia*, genero.

*Eugenia brasiliensis* LAM. — “Comichã”, “Grumixama”, “Grumixaba”.

*Eugenia lutescens* CAMB. — “Pitomba”.

” *Vellosiana* BERG. — “Cambuy”.

*Jambosa caryophyllus* (SPRENG.) NDZ.

*Myrcia plicato-costata* BERG. — “Cambuca”.

*Myrciaria cauliflora* BERG. — “Jaboticaba Sabará” ou “Meúda”.

*Myrciaria jaboticaba* BERG. — “Jaboticaba-assú”, ou “Jaboticaba grande”.

*Myrciaria trunciflora* BERG. — “Jaboticaba de cabinho”, ou “Pequena”.

*Pseudocaryophyllus sericeus* BERG. — “Anhaybatã” ou “Pimenteira da Terra”.

*Psidium guayava* RADDI. — “Goyaba”, “Araçá guassu”.

” *radicans* BERG. — “Ubú-caba” (erro).

” *variabile* BERG. — “Araçá” ou “Araçá da praia”.

## NYCTAGINACEAS:

- Boerhavia hirsuta* WILLD. — “Tangaraca”, “Herva Tostão”.  
*Mirabilis jalapa* L. — “Bonina”, “Jalapa”, “Boa noite”.

## OLEACEAS:

- Jasminum sambac* AIT. — “Jasmim”.

## ORCHIDACEAS:

- Vanilla*, genero.

## PALMEIRAS:

*Astrocarium*, genero.

*Astrocarium ayri* MART. — “Ayri”, “Hayri”, “Brejaúba”.

*Attalea compta* MART. — “Anajámirim”.

„ *funifera* MART. — “Japeraçaba”, “Piaçava”.

*Bactris maraja* MART. — “Marujaiba”, “Marajá”.

*Calamus Rotang* L. — “Rota”, “Rotang”, “Junco” (exotico).

*Cocos botriophora* MART. — “Patyoba”, “Paty”.

„ *coronata* MART. — “Ururucuri”.

„ *nucifera* L. — “Coco da Bahia”.

*Copernicia cericifera* MART. — “Carnaúba”, “Carandá”.

*Diplothemium caudescens* MART. — “Bury”, “Bory”, “Bory-assú”.

*Diplothemium campestre* MART. — “Bury do campo”.

*Diplothemium campestre* MART. — var. *genuina*. — “Piçandó”  
ou “Bury do campo”.

*Diplothemium maritimum* MART. — “Hoyriti”, “Uricuri”,  
“Iricuri”.

*Elais guineensis* L. — “Dendeseiro”, “Dendê”.

*Geonoma platycaula* DR. ET TRAIL. — “Patióba”, “Guari-  
canga”.

*Guilielma speciosa* MART. — “Gaspsés” (vide *Bactris spe-  
ciosa*).

*Maximiliana regia* MART. — “Anajá”, “Anajáz”.

*Oenocarpus bacaba* MART. — “Bacaba”.

*Orbignia speciosa* BARB. RDR. — “Pindoba”, “Aguassú”,  
“Auassú”, “Baguassú”.

*Phoenix dactylifera* L. — “Tamareira” (exotica).

## PASSIFLORACEAS:

*Passiflora alata* AIT. — “Maracujá grande”.

„ *edulis* SIMS. — “Maracujá redondo”.

*Passiflora macrocarpa* MAST. — “Maracujá-Melão” ou “Maracujá gigante”.

PEDALIACEAS:

*Sesamum indicum* L. — “Gergilim”.

PHYTOLACCACEAS:

*Gallsia scorododendron* CASAR. — “Ubirarema”, “Páo d’alho”.

*Seguiera floribunda* BENTH. — “Cipó d’alho”.

PIPERACEAS:

*Piper*, genero.

*Piper angustifolium* RUIZ & PAV. — “Herva de Soldado”, “Matico”, “Moho”.

*Piper jaborandi* VELL. — “Jaborandi”.

„ *longum* L. — (em comp.).

*Potomorphe sidaefolia* (LINK & OTTO) MIQ. — “Caapéba”.

PLANTAGINACEAS:

*Plantago lanceolata* L. — “Tanchagem”.

POLYGONACEAS:

*Lapathum aquaticum* SCOP. (vide *Rumex aquaticum* L.) — (exotica) comp.

*Triplaris*, genero.

POLYPODIACEAS:

*Pteridium aquilinum* (L.) KUHN. — “Samambaia das Taperas”.

PORTULACACEAS:

*Portulaca oleracea* L. — “Beldro”.

PROTEACEAS:

*Roupala brasiliensis* KL. — “Carvalho do Brasil”.

PUNICACEAS:

*Punica granatum* L. — “Romeira” (exotica).

RANUNCULACEAS:

*Helleborus foetidus* L. — “Herva Besteira” (comparação), (exotica).

## RHAMNACEAS:

*Zizyphus joazeiro* MART. — "Joazeiro", "Juá".

## RHIZOPHORACEAS:

*Rhizophora magle* L. — "Mangue Vermelho", "Apareiba".

## ROSACEAS:

*Couepia rufa* DUCKE. — "Oiti-Coró", "Coroc", "Guity".

*Chrysoalanus icaco* L. — "Icaco", "Hicaco", "Goajerú",  
"Abajerú", etc.

*Cydonia vulgaris* PERS. — "Marmeleiro" (exotico).

*Moquilea Salzmannii* HOOK F. — "Oiti", "Guti", "Uiti".

## RUBIACEAS:

*Cephaelis ipecacuanha* A. RICH. — "Poaya", "Ipecacuanha verdadeira".

*Cephaelis melliaefolia* CHAM. & SCHLTD. — "Tangaraca".

*Genipa americana* L. — "Genipapo", "Genipat", "Janipapo".

*Hamelia patens* JACQ. — "Herva de Rato".

*Palicourea Marogravii* ST. HIL. — "Herva de Rato verdadeira".

## RUTACEAS:

*Balfourodendron Riedelianum* ENGL. — "Páo Marfim",  
"Marfim".

*Citrus aurantium* L. — "Laranja" (exotica).

" *medica* RISSO — *genuina* — "Cidreira".

*Citrus medica* RISSO — subsp. *limonum* (RISSO) HOOK var.

*Limetta* (RISSO) ENGL. — "Limeira".

*Citrus medica* RISSO — subsp. *limonum* (RISSO) HOOK var.  
*vulgaris* RISSO — "Limão".

*Fagara*, genero.

*Galipea jasminiflora* (ST. HIL.) ENG. — "Cuipeuna".

" *trifoliata* AUBL. † — "Cuipeuna".

*Metrodorea pubescens* ST. HIL. — "Quebra Machado", "Chupa Ferro".

*Metrodorea nigra*. ST. HIL. — idem.

*Pilocarpus pennatifolius* LEM. — "Ibirataya", "Jaborandy".

## SANTALACEAS:

*Santalum album* L. — "Sandaló" (exotico).

" *Freycinetum* GAUD. — "Sandaló" (exotico).

## SAPINDACEAS:

*Magonia pubescens* ST. HIL. — "Timbó", "Timbó do cerrado".

*Paullinia*, genero.

*Sapindus saponaria* L. — "Saboneteira", "Páo de Sabão".

*Serjania*, genero.

## SAPOTACEAS:

*Chrysonhyllum calaba* JACQ. — "Guandi", "Calaba", "Guandandi".

*Chrysonhyllum oluciphloeum* CASAR — (vide *Pradosia*).

*Ecclinusa ramiflora* MART. — "Hucá", "Guacá".

*Lucuma procera* MART. — "Maçarandiba", "Massaranduba", etc.

*Passaveria obovata* MART. & EICHL. — "Guacá", "Uacá", "Hucá".

*Pouteria caimito* (RUIZ & PAV.) RADLK — "Abio".

*Pradosia oluciphloea* (MART. & EICHL.) KUHLM. — "Hivourahé", "Ymira-Flem", "Hivourare", "Hivourahé", "Ibiraem", "Ubirraem", "Buranhem", "Casca Doce", etc.

## SCROPHULARIACEAS:

*Scoparia dulcis* L. — "Tapeçaba", "Pepeçaba", "Tupeçaba", "Vassoura".

## SOLANACEAS:

*Capsicum*, genero.

*Capsicum annuum* L. — "Pimenteira" (em geral) — "Cuihem".

*Capsicum annuum* L. — var. *grossum*. — "Pimentão comum", "Cuiheiremú".

*Capsicum annuum* L. — var. *longum*. — "Pimentão", "Guilhenuçú".

*Capsicum baccatum* L. — "Pimenta Cumari", "Cumari".

" *frutescens* WILLD. — "Sabãa", "Malagueta".

" *Rabonii* SENDT. — "Cuiepiá", "Pimenta de Bico".

*Capsicum torulosum* VELL. — "Pimenta", variedade desconhecida a nós.

*Datura stramonium* L. — "Figueira do Inferno", "Estramonio".

*Nicotiana rustica* L. — "Fumo", "Petum", etc.

*Nicotiana tabacum* L. — “Tabaco”, “Fumo”, “Petim”, “Petum”, etc.

*Nicotiana Langsdorffii* WEIM. — “Fumo do Mato”.

*Physalis brasiliensis* MART. — “Camapú”.

” *pubescens* MART. — “Canapú” ou “Camapú”.

*Solanum gilo* RADDL. — “Giló”, (exótico).

” *jurubeba* RICH. — “Jurubeba”.

” *melongena* L. — “Beringela”, “Briugela” (exótico).

*Solanum paniculatum* L. — “Jurubeba”.

*Solanum tuberosum* L. — “Batata”, “Batatinha” ou “Batata Inglesa” (exótica).

#### STERCULIACEAS:

*Guazuma ulmifolia* ST. HIL. — “Mutamba”.

*Theobroma cacao* L. — “Cacaueiro”, “Cacáu”.

#### THYMELAEACEAS:

*Aquilaria agallochum* ROXB. — “Aquilla”, “Incenso” (exótica).

*Aquilaria malacensis*, LAM. — idem (exótica).

*Funifera fasciculata* MEISSN. — “Embira Branca”, “Ubiratinga”, “Imbira”.

#### TILIACEAS:

*Apeiba cymbalaria* ABB. CAM. — (vide a seguinte de que é syn.).

*Apeiba tibourbou* AUBL. — “Apeyba”, “Tibourbou”, “Balsa”, etc.

#### UMBELLIFERAS:

*Anethum graveolens* L. — “Endro” (exótico).

*Coryandrum sativum* L. — “Coentro” (exótico).

*Daucus carota* L. — “Cenoura” (exótica).

*Eryngium foetidum* L. — “Nhamby”, “Coentro do Sertão”.

*Foeniculum vulgare* MILL. — “Funcho” (exótico).

*Petroselinum sativum* HOFFM. — “Perexil”, “Cheiro”, “Salsa” (exótica).

#### VERBENACEAS:

*Avicennia nitida* JACQ. — “Siriba”, “Mangue Siriba”, “Pão de Caranguejo”.

*Avicennia tomentosa* JACQ. — idem.



*Lantana brasiliensis* LINK. — Camará branco".

" *camara* L. — "Camará", "Camará vermelho".

" *fuscata* LINDL. — "Camará roseo", "Camara  
MARSO".

*Vitex montevidensis* CHAM. — "Copiuba" †, "Taruma".

" *polygama* CHAM. — "Maria Preta", "Tarumã".

ZINGIBERACEAS:

*Zingiber officinalis* ROSC. — "Gengibre".



## INDICE DOS AUTORES CITADOS OU COMMENTADOS

- Abreu, Capistrano de*, 96, 100, 109, 309.  
*Acosta*, 41, 42.  
*Allemão, Freire*, 171, 255, 289.  
*Anchieta, José de*, 17, 26, 31, 72, 77, 85, 88, 96, 128, 131, 177, 310.  
*Andrade, Simão da Gama de*, 178.  
*Apompeu, Capitão*, (indigena dos Mondurucús) 196.  
*Aublet, Fusée*, 295.  
*Bailheur ou João Bouller*, 137.  
*Baldus, Dr. Herbert*, 115.  
*Barros, João de*, 164, 175.  
*Behain, Martin*, 62.  
*Beliarte, Marçal*, 97.  
*Benevenuto, Domingos*, 64.  
*Benevenuto, filho*, 64, 65.  
*Bernegg, Andréas Sprecher von*, 33, 34, 36, 37, 38, 103, 187.  
*Bertoni, Moysés*, 107.  
*Biard*, 129.  
*Bonãfous*, 31.  
*Bondar, Gregorio*, 185, 242.  
*Bose, Jagadis Chunder*, 100, 323.  
*Bouller, João*, 137.  
*Bourdon, Pierre*, 149.  
*Breton*, 54, 57.  
*Brulio, Joaquim*, 28.  
*Bureau, Eduardo*, 258.

- Cabral, Pedro Alvares*, 19, 29, 33, 34, 61, 65, 311.  
*Cabral, Valle*, 85, 310.  
*Camara, Arruda*, 176, 259, 295.  
*Caminha, Pero de*, 337.  
*Candolle, De*, 30, 31, 32, 100, 177, 184, 207, 209.  
*Cardim, Fernão*, 93, 97, 110, 337.  
*Cardoso, João de Barros*, (dono de engenho) 178.  
*Casas, Las*, 117, 118.  
*Castillo, Diego de*, 41.  
*Catharina, Rainha*, 86.  
*Cazal, II vol.*, 234.  
*Chan-Chan*, (cidade do Perú precolombiano), 43.  
*Charruas*, (Indios), 69.  
*Chiapa, Bispo de*, 28.  
*Chilludugú* (tribu), 93.  
*Chimús* (Tribu indigena), 43.  
*Christo, Jesus*, 21, 42.  
*Chuppin, Antoine*, 138.  
*Cieca, Pedro de*, 41.  
*Cobo, Bernabé*, 10.  
*Colombo, Christovam*, 9, 19, 29, 71, 117.  
*Cortes*, 41.  
*Costa, D. Duarte da*, 97.  
*Cunha, Francisco da*, 176.  
*Dobritzhofer, Martim*, 50, 68, 69, 258.  
*Duarte, Don* (Governador), 206.  
*Durão, J. Santa Rita* (que cantou as grandezas do Brasil em versos), 198.  
*Engler, Prof. Dr. Adolfo*, 230.  
*Faria, Manuel Severim*, 309.  
*Ferreira, Alexandre Rodrigues*, 176.  
*Feiticeiro*, 81, 91.  
*Fonseca, José Gonçalves da*, 35, 37.  
*Gaffarel, Paulo*, 112, 117, 138.  
*Gandavo, Pero de Magalhães*, 14, 101, 128, 129, 163, 177.  
*Garcia, Gregorio*, 28.  
*Garcilaso, Inca*, 41.  
*Gaspar, Frei*, 318.  
*Goes, Damião de*, 93.  
*Goes, Dr. Eurico de*, 18.  
*Goes, Luiz de*, 93.  
*Gomara*, 41, 115, 129.  
*Gomes, Bernardino Antonio* 266.  
*Gonzalez, Prada, Alfredo*, 10.

- Groth, B. H., 31.  
Gruenberg, Theodoro Kock von, 99.  
Henrique IV, 11.  
Herrera, 72.  
Hilaire, Auguste de Saint', 114.  
Hooker, John, 176.  
Humane, Maire, 83.  
Humboldt, Barão Alexandre von, 56 e 62.  
Humboldt & Ghillany, 56, 62.  
Incas (Imperio dos), 42.  
Jacques, Jean, 24.  
Kuhlmann, João Geraldo, 126, 237, 283.  
Kunkel, A. J., 275.  
Lange, Algot, 72.  
Lery, Jean de, 17, 21, 29, 31, 48, 58, 93, 112, 115, 129, 136, 163.  
Linneu Carlos von, 30, 52, 71, 123.  
Lipsio, Justo, 28.  
Loefgren, Alberto, 74.  
Mac Gree, M. J., 10.  
Maire, (cognome dado aos francezes), 83.  
Maire Humane (São Thomé), 83.  
Maldonado, Angel, 71, 72.  
Manuel, El Rei D., 311, 337.  
Marcgrav, George, 17, 48, 49, 127, 235, 257.  
Martius, Carlos Frederico von, 11, 22, 25, 39, 41, 42, 44, 46, 47,  
57, 71, 97, 100, 111, 119.  
Martyr, Pedro, 41.  
Matta, Alfredo Augusto da, 123.  
May, Walter, 34.  
Miller, 239.  
Montoya, 93.  
Moraes, Padre: Manuel de, 337.  
Muniz, M. A., 10.  
Nassáu, Principe de, 16.  
Neiva Arthur, 163.  
Nobrega, Manuel da, 17, 26, 28, 85, 106, 118, 177.  
Olmos, Andréa de, 41.  
Ordoñez, Toledo Lara, 98, 109.  
Osorio, 115.  
Oviedo, 31, 41, 57.  
Pagé ou Feiticeiro, 81, 91.  
Palha, João Rodrigues, 310.  
Palha, Vicente Rodrigues, 310.  
Peckolt, Theodoro, 126, 198, 205, 207.

- Pilgrims — Obra —* 109,  
*Pindobossú* (Aldeia indigena), 89.  
*Pinheiro, Conego Fernandes,* 26.  
*Pinto, Almeida,* 286.  
*Pinto, Edg. Roquette,* 160.  
*Pinzon, Vicente Añes,* 62.  
*Piso, Wilhelm,* 17, 48.  
*Pitta, Sebastião da Rocha,* 27, 36, 38, 318, 330.  
*Pizarro, Fernando,* 28.  
*Plinio,* 17, 90.  
*Plumier, B. P. Charles,* 17, 123.  
*Pohl, Joannes Emmanuel,* 127.  
*Presillg Land, Neue Zeytung aus,* (jornal), 26.  
*Prodochl, Alice,* 35.  
*Purchas,* 109.  
*Record, S.,* 277, 284.  
*Reimão, Antonio Nunes,* (senhor de engenho), 178.  
*Reynal,* 30.  
*Richelieu, Cardeal,* 11.  
*Rhumphius,* 52.  
*Rodrigues, João Barbosa,* 176.  
*Rosenthal,* 129.  
*Rosny, L. de,* 17.  
*Ruysch,* 62.  
*Sá, Mem de,* 86, 87, 206.  
*Sá, Salvador Corrêa de,* 89.  
*Sá, Diogo da Rocha,* (senhor de engenho), 178.  
*Sahagum,* 41.  
*Salvador, Frei Vicente do,* 97, 109, 137, 309.  
*Santarem, Visconde de,* 62.  
*Scala, Augusto C.,* 289.  
*Schmiedel, Huldrich,* 17, 31, 48, 68, 70, 71, 82.  
*Schumann, Prof. Carl,* 32, 258.  
*Schippee, Roberto,* 42.  
*Sieboldt,* 31.  
*Silva, Luis de Mello da,* 310.  
*Silva, Dr. Pirajá da,* 232, 234, 242.  
*Simão, Padre Mestre,* 89.  
*Soares, D. Leonora,* (senhora de engenho), 178.  
*Soderini, Pedro,* 62.  
*Souza, Gabriel Soares de,* (sua morte), 251.  
*Souza, Gabriel Soares de,* 17, 31, 47, 49, 50, 58, 83, 93, 106, 108,  
 127, 128, 146, 158, 175, 329.  
*Sousa, Thomé de,* 86, 206.

- Spruce, Ricardo*, 99.  
*Staden, Hans*, 17, 31, 48, 72, 100, 116, 128, 131, 316.  
*Steinen, Carlos von den.*, 103.  
*Thevet, André*, 17, 29, 31, 48, 58, 93, 111, 117, 163.  
*Thomé, São*, (supposto apostolo), 26, 27, 84, 89, 113, 329.  
*Torquemado*, 41, 45.  
*Tultecas (indigenas)* 43, 45.  
*Unton, Sir*, 17.  
*Varnhagem, Francisco Adolpho*, 15, 48, 175, 177, 310.  
*Vasconcellos, I*, 234.  
*Velasquez, Manuel A.* 71, 72.  
*Velloso, Frei Conceição*, 176.  
*Vespucio, Americo*, 62, 65, 134.  
*Visconde de Santarem*, 62.  
*Villagailhon* (vide Villegaignon), 87.  
*Villegaignon, Nicoláo*, 86, 111, 121, 136, 137, 149.  
*Vrij, De*, 123.  
*Wallace, Alfredo Russel*, 99.  
*Warburg*, 294, 296.  
*Wells*, 92.  
*Wilcox, Chesnut &*, 275.  
*Winkler, H.*, 34.  
*Xoloti*, (divindade indigena), 41.





# INDICE DOS NOMES VULGARES E SCIEN- TIFICOS DAS PLANTAS

## COM O ESCLARECIMENTO DAS CITAÇÕES FEITAS

- Abacaxy (*Ananas sativus* SCHULTZ). 18, 32, 53, 107, 127, 128, 153, 167, 318. (Veja-se tambem *Ananas*).
- Aba-cyma-tambiú (etymologia de "Abaremotemo" — *Pithecolobium avaremotemo* MART.). 49.
- Abajerú ou Ariú (*Chrysobalanus icaco* L.). 240.
- Abaremotemo (*Pithecolobium avaremotemo* MART.). 49.
- Abatayi (*Zea mays* L.) Etymologia segundo MARTIUS. 57.
- Abbati (*Zea mays* L.) seg. HANS STADEN. 75.
- Abi-acaigo (etym. de "Abacaxy" — *Ananas sativus* SCHULTZ, seg. MARTIUS). 53.
- Abio (*Pouteria caimito* (R. ET PAV.) RADLK.) — 150.
- Abobora (*Cucurbita pepo* L.) — 107, 320.
- Abobora de Guiné (*Cucurbita pepo* L.) — 107, 188.
- Abobora de Quaresma (*Cucurbita pepo* L.) — 108, 188, 213, 320.
- Aboboras (em geral) — 33, 107, 108.
- Abobora de conserva (*Cucurbita maxima* DUCHTE) — 188, 320.
- Abobrada — 105.
- Abútua (*Chondodendron platyphyllum* MIERS. e affins) — 333.
- Acá (ramo ou chifre, seg. etym. de MARTIUS) — 53.
- Acacia — 49.
- Acai (grito de dor dos homens indigenas, segundo MARTIUS) - 53.
- Acaigo (grito de dor da mulher na lingua indigena) — 53.

- Acajá ou Cajá (*Spondias lutea* L., explicações de MARTIUS) - 53.  
 Acaiou "Acajá" ou "Caja" — (*Spondias lutea* L. de accordo com uns e *Spondia purpurea* L. seg. outros autores) — 149.  
 Acajú (*Anacardium occidentale* L.) — 106.  
 Acajú ou "Acajá" (*Spondias purpurea* L. veja-se tambem pag. anterior e citação precedente) — 150.  
 Acajacatinga (*Cedrella* sp., talvez mais de uma especie) — 277.  
 A\_de-lá (comp.) — 60.  
*Adenocalymma alliaceum* MIERS ("Cipo d'Alho", seg. NEIVA e BELISARIO PENNA) — 302.  
 Aderno (*Astronium urundeuva* ENGL.) — 336  
 Agrião (*Nasturtium officinale* L.) — 191.  
 Aguardente ou Cachaça — 75.  
 Ahouai (*Thevetia ahouai* (L.) A. D. C.) — 122, 135, 148.  
 Aico (*Eupatorium ayapana* Vent.) Explicação feita por MARTIUS — 52.  
 Aipi ou "Aipim" (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) — 30, 39, 65, 66, 70, 71, 74, 105, 115, 166, 203, 204, 326, 331, 332.  
 Aipi-gerumu (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX. variedade) — 204.  
 Aipi e mandioca, modo de distinguir as duas especies — 204.  
 Aipi (folhas comestiveis) — 326, 332.  
 Aipi e mandioca, cultivados em mistura — 204.  
 Aipi, de sete castas — 204, 205.  
 Aipis de diversas variedades: Branco, amarello, poxá, etc. — 331.  
 Alamo, comparação — 126.  
 Alcaçuz (salé) — 126, 149.  
*Alchornia* (genero de plantas) — 285.  
 Alecrim do campo (*Hyptis fruticosa* SALZM.) — 274.  
 Alface (*Lactuca sativa* L.) — 107, 108, 189, 320.  
 Alfavaca (*Ocimum guineensis* SCHOTT.) — 192.  
 Algarobo ou Algaroba (*Prosopis alba* HERON.) — 69, 70.  
 Algodão (*Gossypium barbadense* L. e affins) — 30, 66, 77, 82, 90, 105, 125, 139, 152.  
 Algodão, caroços do mesmo como alimento — 266.  
 Algodão, descripção da planta — 77, 266.  
 Algodão ("Maniim") — 266.  
 Algodão, para dardos inflammados — 82.  
 Algodoaes (de *Gossypium barbadense* L.) — 169.  
 Alho (*Allium sativum* L. var. *vulgare* DOELL.) — 190.  
*Allium cepa* L. — 190.  
*Allium sativum* L. var. *vulgare* DOELL. — "Alho" — 191.  
*Allium schoenoprazum* L. "Cebolinha" — 190.  
*Allamanda Blanchetii* D. C. "Obira-Paramaçaci" — 102, 172.  
*Allamanda cathartica* L. "Obira-Paramaçaci" — 172.

- Almecega (*Protium*, *spc. varias*) — 109.  
 Almecega (*Protium icicariba* (D. C.) MARCH.) — 64, 109, 336.  
 Almendras del Brasil (*Caryocar brasiliense* CAMB.) — 229.  
*Alocasia indica* SCHOTT. "Inhame" — 187, 324, 332.  
*Alocasia macrorhiza* SCHOTT. "Inhame grande" — 187, 324, 332.  
 Alojã (*Prosopis alba* HIERON.) — 70.  
*Alophia Sellowiana* KLATT. "Rhuibarbo do Campo" — 102.  
 Alqueire (medida, diferente daquella de Portugal) — 202.  
 Amahut (*Cecropia* ?) — 131.  
 Amaniú (*Gossypium barbadense* L.), comp. de MARTIUS. — 57.  
*Amarantus bahiensis* SCHRAD. "Carurú etc." — 55.  
*Amarantus blitum* L. "Beldoegas" — 192.  
 Amaytim (*Pourouma mollis* TREC.) — 241.  
 Ambay (*Cecropia*, *spc.*) — 258.  
 Ambaiabas ou "Umbaúbeiras (*Cecropias*) — 322.  
 Ambú ou Imbú (*Spondias tuberosa* ARR. CAM.) — 239.  
 Almacega ou Mirrha (*Protium icicariba* (C. D.) MARCH.) — 64.  
 Amêndoas, substituidas pelas "Castanhas do Cajú" — 327, 332.  
 260, 321.  
 Amendoim, só conhecido do Brasil — 214.  
 Amendoim (*Arachis*, *spc.*) — 70, 71, 72, 115, 157, 215, 216, 331.  
 Amendoim dos Nambyquaras (*Arachis nambyquarae* HOEHNE) —  
 39, 216, 331.  
 Amendoim, cozido — 215.  
 Amendoins, como os cultivavam os indigenas — 215, 216.  
 Amendois (*Arachis* *sp.*) — 214.  
 Ameni-iou (*Gossypium barbadense* L.) — 152.  
 Amoreira Brava (*Chlorophora tinctoria* G. DON.) — 297.  
*Anacardium giganteum* HANCE "Cajúeiro do norte e da matta"  
 — 150.  
*Anacardium humile* ST. HIL. "Cajui" — 221.  
*Anacardium occidentale* L. "Cajúeiro" ou "Cajú" — 106, 150,  
 169, 221, 317, 332, 335.  
 Anajúz (*Maximiliana regia* MART.) — 247.  
 Anaja-mirim (*Attalea compta* MART.) — 247.  
 Ananas (*Ananas sativus* SCHULTZ.) — 53, 56, 107, 153, 252,  
 318, 335.  
 Ananazes, seus usos — 106.  
*Ananas sativus* SCHULTZ. "Abacaxy" ou "Ananas", "Naná" etc.  
 32, 53, 56, 106, 107, 127, 167, 255, 318, 335.  
 Ananaseiros (*Ananas sativus* SCHULTZ.) — 253.  
 Ananases, como eram cultivados — 252.  
 Andauassú (*Johannesia princeps* VELL.) — 322.  
 Andaz (*Johannesia princeps* VELL.) — 322.

- Andaz-assú, ou "Andauassú" — 322.  
 Andirá (*Andira rosea* MART. ou *A. fraxinifolia* (BENTH.).  
 282, 336.  
*Andira fraxinifolia* BENTH. "Andirá" ou "Páo de Morcego" —  
 282.  
 Andira-ibigiariba (*Andira rosea* MART. ou *A. fraxinifolia* BENTH.)  
 — 282.  
 Andirá (morcego) — 282.  
*Andira rosea* MART. "Angelim" ou "Páo de Morcego", "Andirá"  
 — 312.  
 Andiroba (*Carapa guianensis* AUBL.) — 336.  
 Andurabapari (*Andira rosea* MART.) — 312.  
*Anethum graveolens* L. "Endro" — 190, 321.  
 Aguassus — 246.  
 Angelim (*Andira rosea* MART. e outras affins) — 282, 312, 336.  
 Anhangá (fantasma) — 51.  
 Anhangá-iba — 51.  
 Anhangakybaba (*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM.) —  
 50, 303.  
 Anhangá-kybaba (*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM.) — 50.  
 Anhangá-quiabo (*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM.) —  
 50, 303.  
 Anhangá-reco-ayba (*Vismia*, sp.) — 51.  
 Anhangá-recuyba (*Vismia*, sp.) — 51.  
 Anhaybatãa (*Pseudocaryophyllus sericeus* BERG.) — 298.  
 Anil (*Indigofera anil* L.) — 327, 335.  
 Anileira (*Indigofera lespedezoides* H. B. K.) — 99.  
 Annanazes, vide "Ananaz" — 317.  
*Anona* (genero) — 335.  
*Anona montana* MACF. "Araticú" — 238, 335.  
*Anona palustris* L. "Araticurana" — 303.  
 Aoachi (*Zea mays* L.) — 57.  
 Apareiba (*Rhizophora magle* L.) — 263.  
 Apé (*Brosimum Gaudichaudii* TREC.) — 241.  
 Apé (*Chlorophora tinctoria* G. DON.) — 292.  
*Apeiba cymbalaria* ARR. CAM. "Tibourbou" ou "Páo que fluctua"  
 — 295.  
*Apeiba tibourbou* AUBL. "Apeyba" — 295.  
 Apeyba (*Apeiba tibourbou* AUBL.) — 295.  
 Aquila (*Aquilaria agallochum* ROXB.), confusão com *Myroxylon*  
*toluiferum* H. B. K. — 101, 109.  
*Aquilaria agallochum* ROXB. "Aquila" conf. — 109, 315.  
*Aquilaria malacensis* LAM. "Aquila" conf. 109, 315.  
 Araboutan (*Caesalpinia echinata* L.) — 147.

- Araçá-Guassú ou "Goyaba" (*Psidium Guayava* RADDI) — 238.  
 Araçá da Paria (*Psidium variabile* BERG.) — 237.  
 Araçaseiros (*Psidium variabile* BERG.) — 237.  
 Arachis (genero) "Amendoim" — 70.  
*Arachis hypogaea* L. "Mani" ou "Amendoim" — 57, 157, 216, 331.  
*Arachis nambiquarae* HOEHNÉ "Amendoim dos Nambiquaras" — 39, 216, 331.  
 Araribá ou "Ararúva" ou "Putumujú" (*Centrolobium robustum* BENTH.) — 284, 314.  
 Araribba, vide: "Arariba" — 240.  
 Ararúva ou "Araribá" ou "Potumujú" (*Centrolobium robustum* BENTH.) — 284.  
 Araticú (*Anona montana* MACF.) — 238, 335.  
 Araticú do Brejo (*Anona palustris* L.) — 303.  
 Araticú-pouhé (*Anona montana* MACF.) — 238.  
 Araticús (*Rollinia exalbida* MART.) — 106.  
 Araticurana (*Anona palustris* L.) — 303.  
*Araucaria angustifolia* (BERT.) O. KUNZE (*A. brasiliana* LAM.) "Pinheiro" — 101, 332.  
*Araucaria brasiliana* LAMB. agóra *A. angustifolia* (BERTOL.) O. KUNZE — 101, 332.  
 Araucarilandia (den. de Hoehne, trabalho) — 101, 328.  
 Aricuri ou "Iricuri" ou "Uricuri" (*Cocos coronata* MART.) — 249.  
 Ariticú (vide "Araticú") — 238.  
 Ariú ou melhor "Abajerú" (*Chrysobalanus icaco* L.) — 241.  
*Aristolochia* (genero) — 333.  
 Arroz (do verdadeiro, cultivado) (*Oryza sativa* L.) — 33, 35, 36, 38, 39, 65, 66, 166, 324, 331.  
 Arroz (selvagem ou asselvajado) nativo do Guaporé — 34.  
 Arroz, offerecido aos primeiros europeus no Brasil — 34.  
 Arroz, sua cultura e comparação com o de Valença — 166.  
 Arroz, sua introdução no Brasil — 34.  
 Arroz, sua produção no Brasil — 36, 66.  
 Arroz da Carolina — 187.  
 Arroz, vermelho ou da terra — 38.  
 Arroz do Cabo Verde — 187.  
 Arroz de Valença — 187.  
 Arroz de Veneza — 36.  
*Arundo Donax* L. "Canna do Reino" — 269.  
 Arvore de Carangueijo, "Siri-iba" (*Avicennia nitida* JACQ. e *A. tomentosa* JACQ.) — 293.  
 Arvore do Sabão (*Sapindus saponaria* L.) — 327.  
*Aspidosperma* (genero) — 290.  
*Aspidosperma eburneum* FR. ALL. "Pequeá" — 336.

- Assucar, engenhos do mesmo na Bahia e em Pernambuco — 178.  
 Assucar, onde primeiro foi produzido no Brasil — 330.  
 Assucar rosado ou alexandrino — 100.  
 Assucena (*Hippeastrum*, varios) — 334.  
*Astrocaryum* (genero) — 307, 326.  
*Astrocaryum ayri* MART. "Hairi" de THEVET — 124, 148.  
*Astrocaryum campestre* MART. "Tucum do Campo" — 160.  
*Astronium urundeuva* ENGL. "Aderno" — 336.  
*Attalea compta* MART. "Anajá-Mirim", 247.  
*Attalea funifera* MART. "Japeraçaba", "Piaçaba" — 247.  
 Attum (bicho do pé) — 129.  
 Aua-assú ou "Baguassú" (*Orbignia speciosa* BARB. RDR.) — 246.  
 Auaty (*Zea mays* L.) — 57.  
 Avati (*Zea mays* L.) — 143.  
 Avelans (comparação) — 157.  
*Avicennia nitida* JACQ. "Siri-iba" — 293, 313.  
*Avicennia tomentosa* JACQ. "Siri-iba" — 293, 313.  
 Axi (Aches) (*Capsicum*, sp.) — 57.  
 Aya (etym. de MARTIUS, signif. raiz) — 52.  
 Ayapana (etym. de MARTIUS) — 52.  
 Aypi (seg. LERY, "Aipi") (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.), vide  
 tambem "Aipi".  
 Aypis (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.), vide "Aipi"  
 Ayri (*Astrocaryum Ayri* MART.) — 124, 148.  
 Ayri ou "Hairi" (*Astrocaryum Ayri* MART.) — 125.  
 Azambôas (*Citrus medica* RISSO) "Limão" — 184.  
 Azeite — 105, 327.  
 Azeite de Coco — 327.  
 Azeitonas (comparação) — 105.  
 Bacopary (*Platonia insignis* MART. ou *Rheedia brasiliensis*  
 (MART.) PLANCH.) — 228.  
 Bacoropary (vide "Bacopary") — 228.  
 Bacory ou "Bacury" (*Platonia insignis* MART.) — 228.  
 Bactris (genero) — 160, 308, 326.  
*Bactris marajá* MART. "Marujaiba" ou "Marajá" — 252.  
*Bactrylobium grande*, igual a *Cassia grandis* L. "Mari-Mari"  
 ou "Mali-Mali" — 57.  
 Bacury (madeira ignorada) — 228, 336.  
 Bacury ou Bacory — 228.  
 Baguassú ou "Aua-Assú" (*Orbignia speciosa* BARB. RDR.) —  
 246, 314.  
*Balfourodendron Riedelii* ENGL. "Pão Marfim" — 135.  
 Balsamo (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 100, 109, 255, 315,  
 321, 329, 335,

- Balsamo de Trapo (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 315.  
 Banana (*Musa paradisiaca* L.) — 32, 121, 152, 221, 223, 335.  
 Banana da Terra (*Musa paradisiaca* L. subsp. *normalis*) — 121, 152, 167, 223.  
 Banana de São Thomé (*Musa paradisiaca* L. subsp. ?) — 167, 224.  
 Banana Figo (*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUTZE var. *martabanica*) — 152.  
 Banana Ouro (*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUTZE, var. *regia* BAKER) — 223.  
 Bananeiras (*Musa paradisiaca* L.) — 167, 221, 223.  
 Bananeiras, sua introdução no Brasil — 223.  
*Banisteria, caapi* SPRUCE "Caapi" (hoje *Banisteriopsis inebrians*) — 54.  
*Banisteriopsis inebrians* — "Caapi" — 54.  
 Baraúna, "Brauina" ou "Graúna" (*Melanoxylon braunia* SCHOTT.) — 139, 291.  
 Baririçó (*Trimezia juncifolia* KLATT.) — 102.  
 Batata (em geral) — 105, 324, 331.  
 Batata Amarella (*Ipomoea batatas* LAM. var. ?) — 114, 207.  
 Batata Branca (*Ipomoea batatas* LAM. var. ?) — 206.  
 Batata Cainha (o mesmo que "Batata Amarella") — 207.  
 Batata de côr Almecegada (*Ipomoea batatas* LAM. var. ?) — 206.  
 Batata de côr Azulada (*Ipomoea batatas* LAM. var. ?) — 206.  
 Batata de Purga (*Operculina convolvulus* MANSO) — 322.  
 Batata Doce (*Ipomoea batatas* LAM.) — 30, 70, 100, 113, 131, 155, 206, 324, 331.  
 Batata Doce Branca (*Ipomoea batatas* LAM. var. ?) — 114, 206, 207.  
 Batata Doce, como a plantavam os índios — 155..  
 Batata Doce Roxa (*Ipomoea batatas* LAM. var.) — 207.  
 Batata Encarnada (*Ipomoea batatas* LAM. var.) — 206.  
 Batata Ingleza (*Solanum tuberosum* L.) — 30, 32.  
 Batata ou Inhame (comp. com a Mandioca) — 193.  
 Batata Verdoenga (*Ipomoea batatas* LAM. var.) — 206.  
 Batatinha ou Batata Ingleza (*Solanum tuberosum* L.) — 30, 32.  
 Baunilha (*Vanilla spec.*) — 335.  
 Beijú (bolo de farinha) — 78, 142, 166, 196, 204, 325.  
 Beijus, servindo como matalotagem marítima — 203, 205.  
 Peilhós, mais saboroso que o trigo — 203.  
 Beldro (*Portulaca oleracea* L.) — 192.  
 Beldroega (*Amarantus blitum* L.) 192.  
 Biribá (*Anonacea*) — 288.  
 Beribebas (*Cryptocarya moschata* MART. ?) — 304.  
 Beringela (*Solanum melongena* L.) — 191.

- Bertholletia* (genero) — 288.  
*Bertholletia excelsa* H. B. K. “Castanha” ou “Castanha do Pará” — 332.  
*Beta vulgaris* L. var. *Ciela*, “Selga” ou “Beterraba” — 192, 321.  
 Beterraba (*Beta vulgaris* L. var. *Ciela*) — 321.  
 Biahai (*Heliconia*, sp. varias) — 57.  
 Bettin (fumo) — 81, 93.  
 Bicho do Pé (insecto) — 128, 129, 146, 147.  
 Bichos da Agua da Maudioca (SOARES) — 197.  
 Bicuiba (*Myristicas*, varias) — 53, 147.  
 Bicuiba (*Myristica officinalis* MART. e *M. bicuhyba* SCHOTT.) — 335.  
 Bicuhyba ou “Ouucuúba” (*Myristica officinalis* MART.) — 147.  
*Bignonia Copain* AUBL. “Copaia” — 259.  
 Biribá — ver Ibiribá (*Anonaceas*) — 288.  
*Bixa Orellana* L. “Urucú” — 116, 335.  
*Bixa Orellana* L. sua acção antithermica — 116.  
*Boerhavia hirsuta* WILLD. “Tangaraca” — 49.  
 Bois de Canon Batárd — 291.  
*Bombax insigne* (SAV.) SCHUM. “Castanha do Maranhão” — 332.  
*Bombax macrophyllum* K. SCHUM. “Imbirussú” — 287.  
*Bombax monguba* MART. “Embiriti” — 288.  
 Boninas (*Mirabilis jalapa* L.) — 334.  
 Borracha de Mangabeira (*Hancornia speciosa* GOMES) — 227.  
 Borragem (*Borrigo officinalis* L.) — 320.  
*Borrigo officinalis* L. “Borragem” — 321.  
 Bry (*Diplothemium caudescens* MART.) — 248.  
 Boucouúba, “Uucuúba” (*Myristica officinalis* MART. e affins) — 129.  
*Bowdichia virgilioides* H. B. K. “Sebepira”, “Sicupira” e “Sucupira” — 284.  
 Boucan (Moquem) — 141.  
 Brasil (origem do nome) — 133, 163.  
 Brasilly (referente ao nome) — 133.  
*Brassica campestris* L. var. *rapifera* METZG. “Nabo” — 189, 321.  
*Brassica campestris* L. var. *oleifera* “Calsa” — 189.  
*Brassica Napus* L. var. *napobrassica* L. “Rabões” — 108, 189.  
*Brassica nigra* (L.) KOEH — “Mostardeira” — 189.  
*Brassica oleracea* e variedades — 108, 189, 321.  
*Brassica oleracea* L. var. *acephala* L. “Couves” e formas — 108, 189, 321.  
 Braúna, “Baraúna”, “Graúna” (*Melanoxylon braunia* SCHOTT.) — 291.  
 Braxillis (referente ao Brasil) — 133.



- Brejaúba (*Astrocaryum*) — 124, 130.  
 Brejaúba ou "Ayri" (*Astrocaryum ayri* MART.) — 124.  
 Brésil, Bresilzi, Brazilis e Brasilly — 133.  
 Bresilzy — 133.  
 Britoa *Sellowiana* BERG. "Sete Casacas" — 292.  
 Britoa *triflora* BERG. "Ibahiraba" — 235.  
*Bringela* (*Solanum melongena* L.) — 191.  
*Bromelia* (genero) — 313.  
*Bromelia fastuosa* LINDL. "Carauatá" — 252.  
*Brosimum conduru* FR. ALLEM. "Condurú" — 289.  
*Brosimum Gaudichaudii* TREC. "Apé" — 242.  
*Brosimum Gaudichaudii*, TREC. var. *longifolia* — 242.  
 Buranhem (*Pradosia glyciphloea* KUHLM.?) — 51, 126, 149.  
 Bury do Campo (*Diplothemium campestre* MART. var. *genuina* DR.) — 248.  
 Bury da Praia (*Diplothemium maritimum* MART.) — 122.  
 Bustellas ou Boubas (remedio para) — 233.  
*Byrsonima sericea* D. C. "Murici" — 243, 335.  
*Byyw* (melhor beijú) — 78.  
 Caá (etym. de MARTIUS) — 53, 54.  
 Caa-caaó ou "Caa-cuam" (etym. de MARTIUS) — 275.  
 Caa-etê (etym.) — 57.  
 Caa-guaçú-iba (etym. de MARTIUS) — 49.  
 Caa-jaudi-japegôa (etym. de MARTIUS) — 50.  
 Caa-jandiwap (de accordo com PISO) — 50.  
 Caa-jandú-aba (etym. de MARTIUS) — 51.  
 Caa ou "Kwa" ou Kuwa" (etym. de MARTIUS) — 54.  
 Caameuam (*Lupinus comptus* MART.?) — 275.  
 Caa-paú abá (etym. de MARTIUS) — 294.  
 Caapêba (PIPER, spe.?) — 272, 333.  
 Caa-pêba (etym. para "Folha Chata" ou "Folha Larga") — 272.  
 Caa-pé ou "Caa-pí (etym. de MARTIUS) — 54.  
 Caapiam (?) — 270.  
 Caa-pi-apoam-tinga (etym. de MARTIUS) — 53.  
 Caapia (*Urena lobata* L. var. ?) — 273.  
 Caapi (*Banisteria Caapi* SPRUCE hoje *Banisteriopsis inebrians*) — 54).  
 Caa-rerú (*Amarantus bahiensis* SCHRAD.) — 55.  
 Cabaça (*Lagenaria* ou *Cucurbita*) — 125.  
 Cabaça com figura humana — 91.  
 Cabaças em geral — 234, 304.  
 Cabaças, como maracás — 91.  
 Cabaças (*Lagenaria vulgaris* SER.) — 213, 234.  
 Cabaças, de varios feitios — 213.

- Caboréhiba (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 315.  
 Caboré-iba (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 171, 255.  
 Cabréúva (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 171, 256, 335.  
 Cabreuva, na santa unção — 315.  
 Caburé (ave) *Strix brasiliana* LATH. — 255.  
 Caburé-iba (Etym.) — 255.  
 Cabureiba (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 109, 255, 315, 335.  
 Cacáo (*Theobroma cacáo* L. e affins) — 335.  
 Cachaça ou Aguardente de Canna — 75.  
 Cachimbo (Pito) — 93.  
*Caesalpinia echinata* L. "Páo Brasil" — 64, 68, 75, 133, 170, 314, 336.  
*Caesalpinia ferrea* MART. "Páo Ferro", "Ubiraceta" — 290, 336.  
 Caetê (*Heliconia*, sp.) — 306.  
 Ca-imbé-uva, "Saimbeiba" ou "Sambaiba" (etym.) — 56.  
 Caiou-a "Taióba", (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 155.  
 Cajá-Mirim (*Spondias lutea* L.) — 228.  
*Cajanus indicus* SPRENG. "Guandú" — 56.  
*Cajanus flavus* D. C. "Guandú" etc. — 56.  
 Cajandiwap — 50.  
 Cajá ou "Acajá" (*Spondias lutea* L.) — 53, 227, 335.  
 Cajú (*Anacardium occidentale* L.) — 106, 135, 150, 169, 317.  
 Cajueiro (*Anacardium occidentale* L.). — 169, 218, 335.  
 Cajueiro, parecido com, — 296, 317.  
 Cajui (*Anacardium humile* ST. HIL.) — 220.  
 Cajupeba (*Curatella americana* L.) — 297.  
 Caju-rasteiro (*Anacardium humile* ST. HIL.) — 221.  
*Calamus rotang* L. — "Rota" ou "Rotang" — 305.  
*Calathea* (genero) — 307.  
*Calophyllum brasiliense* CAMB. "Guanandi" — 286.  
*Calophyllum calaba* JACQ. "Jacaré-iba" ou "Guanandi" — 286.  
 Camaçari (*Caratpa fasciculata* CAMB.) — 285, 313.  
 Camaçari Vermelho (*Caratpa pyramidata*) — 286.  
 Camará, de flores brancas (*Lantana brasiliensis* LINK.) — 268.  
 Camará (*Lantana camara* L.) — 267.  
 Camará roseo (*Lantana fuscata* LINDL.) — 268.  
 Camapú (*Physalis pubescens* MART.) — 251.  
 Cambará (*Lantana*, esp.) vide "Camará" — 268.  
 Cambucá (*Myrcia plicato-costata* BERG.) — 245.  
 Cambuy (*Eugenia vellosiana* BERG.) — 236.  
 Campuava (*Hyptis fruticosa* SALZM.?) — 274.  
 Canafistula (*Cassia ferruginea* SCHRAD.) — 63, 64, 261.  
 Canafistula Brava (*Cassia ferruginea* SCHRAD. e *C. leiandra* BENTH.) — 261, 321.

- Canafistula de S. Thomé (*Cassia fistula* L.) — 262.  
Canapaúba (*Laguncularia racemosa* GAERTN.) — 293.  
Canapomba (*Laguncularia racemosa* GAERTN.) — 293.  
Canapú (*Physalis pubescens* MART.) — 251.  
Canas de açucare (*Saccharum officinarum* L.) — 169.  
Canas de Assucar (*Saccharum officinarum* L.) — 178.  
Canella (*Cinnamomum zeylanicum* BREYEN. — 335.  
Canella Capitão ou "C. Parda" (*Nectandra myriantha* MEISSN.) — 301.  
Canella Merda "Canella Capetá" — 301.  
Canella parda ou "Canella Capitão" (*Nectandra myriantha* MEISSN.?) — 301.  
Canna da Hespanha (*Arundo Donax* L.) — 269.  
Canna de Assucar — Sua introdução no Brasil — 180.  
Canna de Assucar (*Saccharum officinarum* L.) — 153, 169, 178, 180, 328, 330.  
Canna do Reino (*Arundo Donax* L.) — 269, 307.  
Cannafistula (*Cassia leiandra*) BENTH.) — 261.  
Canna-Ubá (*Gynerium sagittatum* (AUBL.) BEAUV.) — 124, 269.  
Caouin ou "Cauin" — 145.  
Capara, veja "Guaricanga" — 307.  
Cápeba (*Potomorphe sidaefolia* (LINK. & OTTO) MIQ.) — 271.  
Capim (Caa-pé ou Caapí) — 54.  
Capim Flecha (*Streptogyne crinita* P. B.) — 115.  
Capipoatinga (*Lecythis Pisonis* CAMB.) — 101.  
Capipoatinga (*Paepalanthus*) — 53.  
Çapocaia (*Lecythis Pisonis* CAMB.) — 101.  
Capsicum (genero) — 57, 80, 129, 333, 335.  
Capsicodendron pimenteira HOEHNE — 298.  
Capsicum annum L. ("Pimenta") — 217.  
Capsicum annum L. var. grossum, "Pimenta" — 218.  
Capsicum annum L. var. longum, "Pimenta Grande" ou Pimentão" — 217.  
Capsicum baccatum L. "Pimenta Cumari" — 218.  
Capsicum frutescens WILLD. "Sabãa" ou "Pimenta Malagueta" — 218.  
Capsicum Rabenii SENDT. "Cuiépiá" ou "Pimenta de Bico" — 217.  
Capsicum torulosum VELL. "Pimenta" variedade ignorada — 218.  
Cará ou "Carazes" (que são *Dioscoreas*) — 105, 187, 208, 332.  
Caraguatá (*Neoglaziovia variegata* MEZ.) — 53, 313, 326.  
Caraiba ou "Guaraiba" (*Tecoma caraiba* MART.) — 291.  
Caraipa fasciculata CAMB. "Tamacoari" — 286, 313.  
Caraipa pyramidata ALM. PINTO "Camaçari vermelho" — 286.  
Caramemo (*Lagenaria vulgaris* SEB.) — 146.

- Caramemo (*Lecythis Blanchetiana* BERG.) — 129, 146.  
 Carandirú (comparação) — 59.  
 Caranha ou “Croatá” — 53.  
 Caraoatá (*Bromelia*, sp.) — 53.  
 Caraobamirim ou “Caroba-Mirim” (*Jacaranda oxyphylla* CHAM. e *J. caroba* D. C.) — 259.  
 Carabuçu ou “Caroba-assú” (*Jacaranda copaia* D. DON) — 258, 259.  
*Carapa guianensis* AUBL. “Peno-Absou”, “Penaiba” e Jandiroba” — 133, 296, 336.  
 Carás, como os classificavam — 208.  
 Carauatá (*Bromelia fastuosa* LINDL.) — 252.  
 Çarsa-Parilha ou “Salsaparilha” — 322.  
 Cardo (*Onopordon acanthium* L.) — 192.  
 Çarçafraz (vide “Sassafras”) — 321.  
 Carerú, “Carirú”, “Carorú”, “Cururú” ou “Corurú” — 55.  
*Carica Papaya* L. “Mamoeiro” — 56, 225, 335.  
 Carimã, (Mandioca Puva) — 201.  
 Carimã (Raizes de mandioca cortidas) — 201.  
*Cariniana brasiliensis* CASAR. “Juquetibá” ou “Jequitibá” — 283.  
 Cariniana (genero) “Jequitibás” — 288.  
 Carirú, “Carerú”, “Carorú”, “Cururú” ou “Carurú” — 55.  
 Carnaúba (*Copernicia serifera* MART.) — 261.  
 Carne de Marmello (conserva, doce) — 105.  
 Carne Secca — 139.  
 Caróba (*Jacaranda*, de varias especies) — 247, 254, 323, 333.  
 Caróba-Assú (*Jacaranda Copaia* D. DON.) — 259.  
 Caróba-Mirim (*Jacaranda caroba* D. C. etc) — 259.  
 Caróbinha do Campo ou “Caróba-Mirim” (*Jacaranda caroba* D. C. etc.) — 259.  
 Caróbuçu (*Jacaranda Copaia* D. DON.) — 258.  
 Carorú, “Carerú”, “Cururú”, “Carirú” ou “Cururú” — 55.  
 Carrapato (comp. *Coccideo*) — 182.  
 Carunje (*Ocotea* ou *Nectandra*) — 297.  
 Carurú, “Carerú”, “Carirú”, “Carorú”, “Corurú” — 55.  
 Carvalho (*Roupala* sp.) — 282, 311.  
 Carvalho do Brasil (*Roupala brasiliensis* KL.) — 282.  
*Caryocar barbinerve* MIQ. “Piquihi” — 229, 278.  
*Caryocar brasiliense* CAMB. — 229, 278.  
 Casanção (*Jatropha urens* L.) — 126.  
 Casca de Anta (*Drymis Winterii* FORST.) — 171.  
 Casca Doce (*Pradosia glycyphloea* (MART. & EICHL.) KUHLM) — 126, 149.  
*Cassia ferruginea* SCHRAD. “Cannafistula” — 64, 321.

- Cassia fistula* L. "Chuva de Ouro" ou "Cannafistula" — 57, 262, 321.
- Cassia grandis* L. "Mari-Mari" ou "Cannafistula" — 57, 262.
- Cassia leiandra* BENTH. "Cannafistula" ou "Mari-Mari" — 199, 246, 262, 321.
- Cassia occidentalis* L. "Matapasto", "Tararacú", "Fedegoso" — 271, 322, 333.
- Castanea dentata* L. "Pinó"? — 239.
- Castanea Sloanea* MILL.† "Pinó" — 239.
- Castanhas (*Castanea vulgaris* LAM.) — 105, 144, 204.
- Castanha de Cajú (*Anacardium occidentale* L.) — 106, 169, 218, 317, 332.
- Castanha do Maranhão (*Bombax insignis* (SAV.) SCHUM.) — 332.
- Castanhas ou "Castanha do Pará" (*Bertholletia excelsa* H. B. K.) — 332.
- Cauim ou Cauin (Bebida fermentada) — 70, 75, 76, 115, 145, 204, 234.
- Cauin, como o preparavam — 76, 115, 145.
- Cauim de aipim — 204.
- Cauin de milho — 145.
- Cavanillesia arborea* SCHUMANN, "Yga-Uvera", "Ubiragara" — 82, 297, 312.
- Caviúna (*Dalbergia nigra* FR. ALL.) — 160.
- Caryponia tayuya* (MART.) COGN. "Tayuya" — 271.
- Cebolas (*Allium cepa* L.) — 190.
- Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.) — 190.
- Cecropia* "Ambaiá", "Umbaúba", "Amahut" — 131, 323.
- Cecropia adenopus* MART. "Paraparaíba", "Imbauha" — 257, 295.
- Cecropia concolor* WILLD. "Goayaimbira" (†) — 288.
- Cedrella* (genero) — 109, 311, 336.
- Cedrella fissilis* VELL. "Cedro" — 277.
- Cedrella Glaziovii* C. D. C. "Cedro" — 277.
- Cedrella odorata* L. "Cedro", "Cedro" — 277.
- Cedro (*Cedrella odorata* L.) — 256, 311.
- Cedro (*Cedrella*, sp. †) — 277, 336.
- Cedro, que deu madeira para uma igreja inteira — 277.
- Cedro das Ilhas — 277.
- Cedros, em geral — 109.
- Cega-Olho (*Isotoma longiflora* (WILLD.) PRESL.) — 333.
- Cegurelha, melhor "Segurelha" (*Satureia hortensis* L.) — 320.
- Ceiba erianthos* SCHUMANN, "Copaúbuçú" — 294.
- Celga ou "Selga" (*Beta vulgaris* L. var. *Cicla*) — 320.
- Celtis* (genero) — 297.

- Cenoura (Daucus carota L.)* — 192.  
*Centeio (Secale cereale L.)* — 145.  
*Centeotl (Zea mays L.)* ou "Tonacayohua" — 71.  
*Centrolobium robustum* BENTH. "Potumujú", "Arariba", "Arariva", "Putumujú" — 284, 314, 336.  
*Centrosema Plumieri* BENTH. "Cipó das Feridas" — 263.  
*Cephaelis ipecacuanha* A. RICH. "Ipecacuanha" ou "Poaya" — 52.  
*Cephaelis ruelliaefolia* CHAM. & SCHLTD. "Tangaraca" — 49.  
 Cepo (Cipó ou Sipú) — 52, 53.  
 Cepo, como raiz — 52.  
*Cevada (Hordeum sativum JESSEN.)* — 103, 328.  
*Chapéu de Napoleão (Thevetia Ahouai (L.) A. D. C.)* — 123.  
*Chaetostomas* — 268.  
*Cheiro (Petroselinum sativum HOFFM.)* — 190.  
*Chenopodium quinoa* WILLD. "Quinôa" — 44.  
 Chicha ou "Cauin" — 160.  
*Chicha de Algaroba (de Prosopis alba HIERON.)* — 70.  
*Chicorea (Cichoreum intybus L.)* — 192.  
 Chioba ou "Chicha" — 57.  
*Chlorophora* (genero) — 297.  
*Chlorophora tinctora (L.) GAUD.* "Tatajuba" ou "Tata-iba" — 214, 242, 293, 314, 335.  
 Chocalhos ou Maracás — 80.  
*Chocolate (Theobroma cacao L.)* — 335.  
*Chondrodendron platyphyllum* MIERS, "Abutua" — 333.  
 Choyne (*Crascentia cujete L.*) — 149.  
*Chrysoalanus Icaco L.*, "Hicaco", "Goajerú", "Abajerú" — 57, 240.  
*Chrysophyllum*, (genero) — 281.  
*Chrysophyllum calaba* JACQ. "Guanandi" — 286.  
*Chrysophyllum glycyphloeum* CASAR. (que é *Pradosia glycyphloeum* (MART. & EICHL.) KUHLM.) — 51.  
 Chuva de Ouro (*Cassia fistula L.*) — 321.  
*Cichoreum intybus L.* "Chicorea" — 192.  
*Cidras (Citrus medica var. genuina)* — 90, 106.  
 Cidrada e laranjada — 105.  
*Cidreiras (Citrus medica var. genuina)* — 106, 183.  
*Cinnamodendron axillare* (NEES & MART.) ENDL. "Anhaybatã", "Canella branca" — 298.  
*Cinnamomum zeylanicum* BREYN. "Canella" (condimentar) — 335.  
 Cipós (como nome vulgar) — 302, 305, 312.  
 Cipó Alho (das Guianas (*Adenocalymma aliaceum* MIERS.)) — 230.

- Cipó Alho (*Lundia longa*, D. C. etc.) — 302.  
 Cipó das Cameras — 323.  
 Cipó das Feridas (*Centrosema Plumieri* BENTH.) (†) — 263.  
 Cipó de S. João (*Pyrostegia venusta* MIERS.) — 334.  
 Cipó Imbé (*Philodendron*, (varias especies) — 306.  
*Cissampelos ebracteata* ST. HIL. "Pé-caa-guéne" — 52.  
*Cissampelos glaberrima* ST. HIL. "Pé-caa-guéne" — 52, 266.  
*Cissampelos ovalifolia* D. C. "Pé-caa-guéne" — 52.  
*Citrullus vulgaris* SCHRAD. "Melancia" — 188, 320.  
*Citrus aurantium* L. "Larangeira" — 90, 106, 153.  
*Citrus medica* var. *genuina*, "Cidreira" — 184.  
*Citrus medica* L. subsp. *limonum* (RISSE) HOOK var. *limetta* (RISSE) ENGL. — 183.  
*Citrus medica* L. subsp. *limonum* (RISSE) HOOK var. *vulgaris* RISSE — 90, 106, 153, 184.  
*Citrus medica* L. subsp. *limonum* (RISSE) HOOK var. *limetta* (RISSE) ENGL. — 138.  
 Claraiba (*Cordia calocephala* CHAM.) — 336.  
 Claraiba (*Zeyhera tuberculosa* BEAUV.) 336.  
*Clarisia racemosa* RUIZ & PAV. "Guty" (erradamente dado) melhor: *Moquilea Salzmanni* HOOK. F.) — 234.  
*Clytostoma noterophyllum* BURM. & SCHUM. "Cipó Camarão" — 302.  
*Cnidoscopus Marogravi* POHL. "Pino" — 127.  
 Coandú — 56.  
 Coccideos — 182.  
*Cocos botryophora* MART. "Patióba", "Paty", "Gerivá" — 248, 249.  
*Cocos coronata* MART. "Ururucuri" — 249.  
 Cocos da Bahia (*Cocos nucifera* L.) — 184, 318.  
*Cocos nucifera* L. "Coco da Bahia" — 184, 318.  
 Coendú — 56.  
 Coentro (*Coriandrum sativum* L.) — 189, 320.  
 Coentro do Sertão (*Eryngium foetidum* L.) — 157.  
 Cohyne (*Crescentia cujete* L.) — 131.  
*Colocasia antiquorum* SCHOTT. "Tayoba" ou "Taya" — 133, 155, 209, 321, 332.  
 Comandá (*Phaseolus* etc.) — 158.  
 Comandá-assú (*Mucuna altissima* D. C.) — 158, 212.  
 Comandá-iba (*Sophora tomentosa* L.) — 212.  
 Comendá — 211.  
 Comedoy (*Ormosia nitida* Vog. etc.) — 302.  
 Comichã (*Eugenia brasiliensis* LAM.) — 235.  
 Cominho (*Anethum graveolens* L.) — 190.

- Comandá-Miri (*Phaseolus vulgaris* L.) — 158.  
 Comandá-Ouassou (*Mucuna altissima* D. C.?) — 158.  
 Condurú (*Brosimum condurú* FR. ALL.) — 289.  
 Contas de madeira e de resina — 139, 255.  
*Convolvulus operculatus* GOMES "Jeticuçu" — 266.  
 Copahibas (*Copaifera Langsdorffii* DESF.) — 148, 170, 314.  
 Copahibas, femeas e machos — 171, 256, 314.  
 Copaia (*Bignonia Copain* AUBL. ou melhor *Jacaranda Copaia* D DON.) — 259.  
 Copaiba (*Copaifera Langsdorffii* DESF.) — 256.  
 Copaiqueira (*Copaifera Langsdorffii* DESF.) — 148, 315.  
*Copaifera Langsdorffii* DESF. "Copaiqueira" — 148, 170, 314, 335.  
*Copaifera officinalis* L. — 100, 257.  
 Copa-u (*Copaifera Langsdorffii* DESF.?) — 148.  
 Copauá (*Copaifera officinalis* L.) — 335.  
 Copaubuçu (*Ceiba erianthos* SCHUMANN) — 294.  
 Copayba (*Copaifera Langsdorffii* DESF.) — 171.  
 Copayba (*Copaifera officinalis* L.) — 100.  
*Copernicia cerifera* MART. "Carnauba" — 261.  
 Copiiba (vide "Tarumeira") — 243.  
 Copiuba (*Vitex montevidensis* CHAM.) — 243.  
 Coqueiro — 185, 314.  
 Coqueiro da Bahia, seus inimigos entomologicos — 184.  
 Coqueiro da Bahia, sua introdução e cultura — 184.  
 Coquinhos (vide "caramemo") — 315.  
*Cordia* (genero) — 290.  
*Cordia calcephala* CHAM. "Claraiba" — 336.  
*Cordia superba* CHAM. "Jutuaiba", "Claraiba" — 304.  
*Coriandrum sativum* L. "Coentro" — 189, 321.  
 Corneiba (*Schinus terebinthifolius* RADDI ?) — 261.  
 Coroc — (Gyitis) — *Couepia rufa* DUCKE — 242, 316.  
 Corohiba (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 109.  
 Coronhas ou "Curuanhas" (*Dioclea edulis* KUHLM.) — 237.  
 Corticeira (*Anona palustris* L.) — 303.  
 Couá-heu (*Crescentia cujete* L.) — 56.  
*Couepia* (genero) — 234.  
*Couepia rufa* DUCKE "Oiti-Coró", "Gyiti" — 234, 317.  
*Couma rigida* MUELL. ARG. "Mocugé" — 106, 233, 335.  
*Couralía toxophora* BENTH. "Quaparaiva" — 279.  
*Couratari legalis* MART. que é *Cariniana brasiliensis* CASAR, "Juetibá" — 283.  
*Couratari tauari* BERG. "Tauari", "Guayaibira", "Goayaimbira" — 288.  
 Couroc (*Myristica officinalis* MART. e affins) — 129, 146.



- Couve Murciana (*Brassica oleracea*, var. *acephala*, forma *murciana*) — 189.
- Couve trunchuda (*Brassica oleracea*, var. *acephala*, forma *crispa*) — 189.
- Couves (em geral) — 107, 108, 320.
- Cravinas (*Dianthus plumarius* L.) — 103.
- Cravo (*Dianthus caryophyllus* L.) — 103.
- Cravo (condimentar) *Jambosa caryophyllus* (SPRENG.) NDZ. — 335.
- Crescentia cujete* L. "Cuias" ou "Cuietê" — 56, 80, 131, 149.
- Crotalaria* (genero) — 276.
- Cryptocarya moschata* MART. "Beribebas"† — 305.
- Guandú, "Guandú", "Coandú" ou "Coendú" (*Cajanus indicus* SPRENGL.) — 56.
- Cua ou "Goá" (Etym. de MARTIUS) — 54.
- Cucumis anguria* L. "Maxixeres" ou "Maxixe" — 332.
- Cucumis melo* L. "Melão" — 108, 188, 320.
- Cucumis sativa* L. "Pepino" — 108, 188.
- Cucurbita maxima* DUCHTR. "Morango", "Abobora" — 158, 188, 320.
- Cucurbita moschata* DUCHTRE. "Gerimú" — 108, 213, 332.
- Cucurbita pepo* L. "Abobora", "Abobora da Quaresma" — 108, 188, 213, 320.
- Cuias (etym. de MARTIUS) — 56.
- Cuiepiá (pimenta) — 217.
- Cuietê (*Crescentia cujete* L.) — 125, 234, 304.
- Cuiéyba (*Crescentia cujete* L.) — 57, 304.
- Cuiéyba (*Crescentia cujete* L.) — 304.
- Cuihojurimu (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*) — 218.
- Guihem (*Capsicum*, sp.) — 217.
- Cuihemoquí (*Capsicum annuum* L. var. *longum*) — 217.
- Cuí ou "Gúi", "Quá", "Juá" ou "Joá" (etym. de MARTIUS) — 54.
- Cuipeuna (*Galipea trifoliata* AUBL. ?) — 262.
- Cuipeuna (*Tibouchina mutabilis* COGN.) — 262.
- Cuiteseira (*Crescentia cujete* L.) — 304.
- Cumari (*Capsicum baccatum* L.) — 218.
- Curatella americana* L. "Cajupeba" † — 56, 297.
- Curatella çambaíba* ST. HIL. "Sambaiva" (que é *C. americana* L.) — 56.
- Curimã (igual a "Keinrimä, de H. STANDEN) — 78.
- Curuá (*Roupala brasiliensis* KL. ?) — 282.
- Curuanhas (*Dioclea edulis* KUHLM.) — 236.
- Cururú, "Carerú", "Carirú", "Caruré", "Carurú" — 55.
- Cururu (dança indigena) — 160.

- Cutucaem (Roupala brasiliensis* KL.) — 282.  
 Cuyabá (etym.) — 304.  
*Cydonia vulgaris* PERS. "Marmellos" — 103, 104.  
*Dalstedtia pinnata* MALME "Guaraná-Timbó" ou "Timbó" — 98.  
*Dalbergia cearensis* DUCKE "Pão Rosa" — 148, 298.  
*Dalbergia nigra* FR. ALL. "Jacarandá Preto", "Caviuna" — 148, 160, 298, 336.  
*Datura stramonium* L. "Figueira do Inferno" ou "Estramonio" — 323.  
*Daucus carota* L. "Cenoura" — 192.  
 Davilla — 56, 312.  
 Dendê — 327.  
 Dendê (*Elaeis guineensis* L.) — 250.  
*Dialium divaricatum* VAHL. "Jutaypeva" — 280, 336.  
*Didymopanax Morototoni* DCNE. & PLANCH. "Mandiocahi", "Morototó" etc. — 291.  
*Dioclea edulis* KUHLM. "Curuanhas" — 237.  
*Dioscorea* — 105, 187, 208, 332.  
*Diplothemium campestre* MART. var. *genuina* DR. "Piçandó", "Bury do campo" — 248.  
*Diplothemium caudescens* MART. "Bory" ou "Bury-Assú" — 248.  
*Diplothemium maritimum* MART. "Hoyriti", "Bury da Praia", "Uricuri" — 121, 122.  
*Dolichos Lablab* L. "Fava de Cavallo" — 107.  
 Dormideira, "Vivam", de ANCHIETA (*Mimosa pudica* L. etc.) — 100.  
*Dorstenia* (genero) "Caapiá" — 273.  
 Ebano ou "Hebene", (comparação com o "Ayri") — 124, 148.  
*Ecclinusa ramiflora* MART. "Huacá" — 301.  
*Eclipta erecta* L. "Tangaraca" seg. MARTIUS — 49.  
*Elaeis guineensis* L. "Dendê" — 327.  
 Embaiba (*Cecropia adenopus* MART.) — 257.  
 Embira Branca (*Funifera fasciculata* MEISSN.) — 301.  
 Embiriti (*Bombax monguba* MART.) — 288.  
 Endro (*Anethum graveolens* L.) — 189, 320.  
 Engá (*Inga*, sp.) — 227.  
 Enga-tagapena (vide: "Entagapena") — 300.  
 Engenho, de S. Magestade — 178.  
 Entagapena (*Inga*, sp. ?) — 300.  
 Enviruçú (*Bombax macrophyllum* SCHUM.) — 286.  
 Erva viva, melhor "Herva Viva" (*Mimosa pudica* L.) — 323.  
 Ervilhas (*Pisum sativum* L.) — 331.  
*Erythrina* sp. "Mulungú" — 56.

- Eryngium foetidum* L. "Nhamby", "Coentro do Sertão" — 157, 252.
- Especiaria — 327.
- Espinafre do Brasil (*Tetragonia expansa* MURR.) — 192.
- Espinafre (exotico) (*Spinacea oleracea* L.) — 192.
- Espinheiro, "Tatagyba" — 292.
- Estramonio ou "Figueira do Inferno" (*Datura stramonium* L.) — 323.
- Eugenia Velloziana* BERG. "Cambuy" — 236.
- Eugenia brasiliensis* LAM. "Comichã" ou "Grumixaba" — 235.
- Eugenia lutescens* CAMB. "Pitomba" — 335.
- Eupatorium ayapana* VENT. melhor *E. triplinerve* VAHL. "Ayapana" — 52.
- Eupatorium triplinerve* VAHL. (*E. ayapana* VENT.) "Ayapana" — 52.
- Euterpe* (genero) — 314.
- Farinha, como a faziam os aborigenes — 77, 90, 104, 132, 140, 195, 325.
- Farinha de "Aipi", mais doce que a da mandioca — 142.
- Farinha d'agua — 78, 166, 199.
- Farinha da terra — 105.
- Farinha de Carimã, como anti-peçonhento — 200.
- Farinha de Carimã, como anthelmintico — 201.
- Farinha de Carimã, como emetico — 201.
- Farinha de Carimã, como vulnerario — 201.
- Farinha de Carimã, como succedaneo do trigo — 90, 104, 203.
- Farinha de Guerra — 78, 104, 165, 201, 324.
- Farinha de Mandioca — 78, 90, 195, 199.
- Farinha de Mandioca e de Aipi, melhores que o trigo importado da Europa — 142.
- Farinha de Mandioca como matalotagem de viagens maritimas — 202.
- Farinha de Mandioca, como a preparavam — 77, 131, 165, 198, 325.
- Farinha de mandioca fermentada, panificavel — 325.
- Farinha de Páu — 249.
- Farinha dura ou puva — 78, 325.
- Farinha puva ou d'agua — 78, 325.
- Farinha de trigo — 105, 325, 327.
- Farinha, pães de — 132.
- Farinha de peixe — 132.
- Fava (*Phaseolus lunatus* L.) — 132, 166.
- Fava Belem, (*Phaseolus lunatus* L.) — 107.
- Fava de Cavallo (*Dolichos Lablab* L.) — 107.
- Fava Divina (*Pterodon pubescens* BENTH.) — 284.

- Fava ou "Feijão" (varias leguminosas) — 158.  
 Favus — 33, 107, 132, 211, 318.  
 Favas, brancas e chatas (*Phaseolus lunatus* L.) — 132.  
 Favas, meio brancas, meio pretas (*Phaseolus lunatus* L. ?)  
 — 212.  
 Fedegoso (*Cassia occidentalis* L.) — 271, 322.  
 Feijão — 33, 107, 158, 213.  
 Feijão Miúdo (*Vigna vexillata* BENTH.) — 132.  
 Feijões da Hespanha (comparação) — 213.  
 Feijões do Brasil — 213.  
 Feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) — 166, 213, 318, 331.  
 Feijões de varias cores (*Phaseolus vulgaris* L.) — 132, 213, 318.  
 Feiticeira, vide "Fedegoso" e "Tararacá" — 322.  
 Feiticeiro (que evita o mal) — 91.  
 Ferro, feito em S. Vicente — 327.  
*Ficus carica* L. "Figueira" — 181.  
*Ficus grandeva* MART. "Gameleira" — 294.  
*Ficus oblongata* LINK. "Gameleira" — 294.  
 Figos (*Ficus carica* L.) — 90, 181, 320.  
 Figos (comp. com bananas) — 151.  
 Figos bebaras (*Ficus carica* L. variedade ?) — 182, 226.  
 Figos pretos — 182.  
 Figueira do Inferno (*Datura stramonium* L.) — 247, 265, 323.  
 Figueiras (*Ficus carica* L.) — 90, 151, 181.  
 Figueiras, especie de, (*Cecropias*) — 246.  
 Figueira da India — 251.  
 Fígues (figos comp. com bananas) — 151.  
 Flechas (arma) — 160.  
 Flechas (*Gynerium sagittatum* (AUBL.) BEUAV.) — 269.  
 Flór de S. João (*Pyrostegia venusta* MIERS e affins) — 255.  
*Foeniculum vulgare* MILL. "Funcho" — 190.  
 Folha Chata, "Caapéba" (*Potomorphe sidaefolia* (LINK. & OTTO.)  
 Miq. — 272.  
 Folha de Mandioca, etymologia — 292.  
 Formigas sauvas — 90, 91, 182, 183, 194, 328.  
 Fructa de Conde (*Anona* e *Rollinia*, diversas) — 335.  
 Fructas nativas e cultivadas — 334.  
 Fumo, o vicio do — 118.  
 Fumo ou "Herva Santa" — 29, 81.  
 Fumo na fetigaria indigena — 81, 92, 160.  
 Fumo ou "Tabaco" (*Nicotiana tabacum* L.) — 81, 92, 93, 117,  
 331.  
 Funcho (*Foeniculum vulgare* MILL.) — 190.  
*Funifera* (genero) — 301.

- Funifera fasciculata* MEISSN. "Embira Branca" — 301.
- Gaiat "Casca Doce" ou "Buranhem" (*Pradosia glycyphloea* (MART. & EICHL.) KUHLM.) — 149.
- Galipea jasminiflora* (ST. HIL. ENGL. "Cuipeuna" ? — 262.
- Galipea trifoliata* AUBL. — "Cuipeuna" ? — 262.
- Gallesia scorododendron* CASAR. "Ubirarema", "Pão d'Alho" — 302.
- Gameleira (*Ficus oblongata* LINK e *F. grandeva* MART. etc) — 294.
- Garahuva (veja-se "Airy") — 133.
- Gasipaés (*Guilielma speciosa* MART. de accordo com DEUDE *Bactris speciosa*) — 40.
- Geneuna (*Cassia grandis* L. e affins) — 261.
- Gengibre (*Zingiber officinale* ROSC.) — 186, 327.
- Gengibre (*Zingiber officinale* ROSC.), sua introd. e cultura — 186, 331.
- Genipa americana* L. "Genipapo", "Janipapo", "Genipat" — 82, 139, 214, 233, 300, 335.
- Genipapo ou "Genipapeiro" — 82, 116, 139, 214, 233, 300, 335.
- Genipapo, effeito do seu succo — 82, 116, 238.
- Genipat (*Genipa americana* L.) — 115.
- Geonoma (genero) emprego das folhas — 250, 307.
- Geonoma platycaula* DR. & TRAIL. "Patióba" — 249.
- Geraú ou Brejaúva (*Astrocarium* sp.) — 148.
- Geremari (*Pithecolobium tortum* MART. ?) — 296.
- Gergilim (*Sesamum indicum* L.) — 253.
- Gerimus — 213.
- Gerimú (*Cucurbita moschata* DUCHTR.) — 108, 213.
- Gerivá (*Cocos botryophora* MART.) — 130.
- Gerumús (*Cucurbita moschata* DUCHTR.) — 213, 332.
- Gerumuyés (*Lagenaria vulgaris* SER.) — 213.
- Giló (*Solanum gilo* RADDI) — 332.
- Goa-Jeru ou "Guajeru" (*Chrysobalanus icaco* L.) — 57.
- Goayambira (*Couratari tauari* BERG.) — 288, 289.
- Gossypium arboreum* L. "Algodão" — 30, 57.
- Gossypium barbadense* L. "Algodão" — 30, 77, 125, 152, 170, 267.
- Gossypium herbaceum* L. "Algodão" — 30.
- Goyaba, como "Araçá-Guassú" (*Psidium guayava* RADDI) — 238.
- Goyti ou "Oiti" (*Moquilea Salzmannii* HOOK. FIL.), 234.
- Grão de Gallo (*Cordia superba* CHAM.), 304.
- Gráuua, "Barauua" ou Braúua" (*Melanozylon braunia* SCHOTT.) 291.
- Gravencos (*Lathyrus sativus* L.), 107, 108.
- Gravatá (*Bromelia*, sp?), 252.

- Grumixama ou "Grumixaba" (*Eugenia brasiliensis* Lam.), 235.  
 Guabirana (*Abbevillea* ou *Campomanesia*, spc). 336.  
 Guacá ou "Uacá", (*Ecclinusa ramiflora* MART.). 301.  
 Guá, "Huá", "Uá" ou "U" (etym. de MARTIUS). 53.  
 Guayaibira (*Patagonula americana* L.) — 288.  
 Guajava (*Psidium guajava* RADDI), 56.  
 Guanandi (*Calophyllum brasiliense* CAMB.). 286.  
 Guardú, "Coandú" Cuandú ou Coendú (*Cajanus indicus* SPRENGL.), 56.  
 Guaparaiva (*Couralia toxophora* BENTH?), 279.  
 Guapeveira (*Chrysophyllum*, spc.), 281.  
 Guarabú (*Peltogyne confertiflora* BENTH.), 135.  
 Guaraiba ou "Caraiba" (*Tecoma caraiba* MART.), 291.  
 Guaraná-Timbó (*Dahlstedtia pinnata* MALME), 98.  
 Guararema (*Gallesia scorododendron* CASAR.), 302.  
 Guarapariba (*Couralia toxophora* BENTH. ?), 279.  
 Guaricanga ou "Ubim" (*Gconoma*, varias especies), 250, 307.  
 Guatá (etym. de MARTIUS), 53.  
 Guatteria *Schlechtendaliana* MART. Penaiba ou "Pindaiba", 296.  
 Guaxima (*Urena lobata* L. var. *americana*), 272, 273.  
 Guayabi ou "Ipé Branco" (*Patagonula americana* L.), 289.  
 Guayabil, 289.  
*Guiljelma speciosa* MART. (seg. DRUDE *Bactris speciosa*), 39, 40.  
 Gui ou "Cúi", "Quá", "Juá", "Joá", (etym. de MARTIUS), 54.  
 Guirapariba (*Couralia toxophora* BENTH. ?), 279.  
 Guamixama ou "Grumixama" (*Eugenia brasiliensis* LAM.), 235.  
 Guti, "Gutti" ou "Oiti" (*Moquilea Salzmanni* HOOK. FIL.), 234.  
 Gytis o mesmo que "Guity" ou "Oiti", 242, 316.  
*Gynerium sagittatum* (AUBL.) BEAUV., 124, 269.  
 Haii ou "Ayri" (*Astrocaryum Ayri* MART.), 124, 133.  
*Hamelia patens* JACQ. "Herva de Rato", 333.  
*Hancornia speciosa* GOMES, "Mangabeira", 106, 226, 335.  
 Haounay, 135.  
 Hebene ou "Ebano" comparação, 124.  
*Helleborus foetidus* L. "Herva Besteira", 276.  
*Heliconias* e *Calatheas* (generos), 57, 307.  
*Herrera salsaparilla* MART. "Salsaparilha", 322.  
 Herva Besteira (*Heleborus foetidus* L.), 276.  
 Herva Babosa, 106, 168.  
 Herva Bôa (?), 107.  
 Herva de Leite (provavelmente: *Isotoma longiflora*) WILLD. PRESL.), 333.  
 Herva de Rato (*Hamelia patens* JACQ. ou *Palicourea Maragravi* ST. HIL.), 333.

- Herva de Soldado (*Piper angustifolium* RUIZ. & PAV.), 270.  
 Herva Fedegosa ou "Fedegoso" (*Cassia occidentalis* L.), 322.  
 Herva Santa ou "Fumo" (*Nicotiana tabacum* L.), 93, 264.  
 Hervas medicinaes do Brasil, 333.  
 Herva Viva (*Mimosa pudica* L. e affins), 172.  
 Hervilhas, 107.  
 Hetich ou "Batata Doce" (*Ipomoea batatas* LAM.), 113, 131, 155.  
*Hibiscus esculentus* L. "Quicombô" ou "Quiabo", 56, 332.  
 Hiboucouhu (*Myristica officinalis* MART. e affins), 128, 129, 147.  
 Hicaco (*Chrysobalanus icaco* L.), 57.  
*Hieronimia oblonga* MUELL. ARG. "Iricurana", "Tapiá", "Uru-  
 curana", 285.  
*Hippeastrum*, genero "Assucena", 334.  
 Hipupiára (animal: *Otaria jubata* FORST.), 163.  
 Hivouraré (*Pradosia glyciophloea* MART. & EICHL.) KUHLM., 148.  
 Hiuouraré, vide Hyvourahé, "Hivourahé e "Hivouraré", "Ibi-  
 ra-ê", "Ymiraém", "Buranhem", "Casca Doce", 125,  
 126, 283.  
 Hivourahé — quando e como fructifica — 130, 148.  
 Hivourahé (*Pradosia glyciophloea* MART. & EICHL.) KUHLMANN.,  
 130, 148, 283.  
*Hordeum sativum* JESSEN "Cevada", 103.  
 Hortaliças cultivadas no Brasil, 188, 320, 332.  
 Hortelã (*Mentha piperita* (L.) HUDS.), 190, 320.  
 Hoyriti (*Diplothemium maritimum* MART.), 121.  
 Huacã (*Ecclinusa ramiflora* MART.), 300.  
 Huá, "Guá", "Uá", "Ouá", e "U", etym. de MARTIUS, 54.  
*Hymenaea* sp., 261, 280, 281.  
*Hymenaea Martiana* HAYNE "Jutaypeba", 280.  
*Hyptis fruticosa* SALZM. "Campuava", 274.  
 Hyvourahé, 125, 126, 283.  
 Iba (etym. de arvore, arbusto ou fructa), 53.  
 Ibabiraba (*Britoa triflora* BERG.), 235.  
 Ibã ou "Pinis" (*Araucaria angustifolia* (BERT.) O. KUNZE), 101.  
 Ibirabá (*Lecythis*, sp.), 287.  
 Ibiribá (*Lecythis*, sp.), 287.  
 Ibirá-piroca (*Britoa Sellowiana* BERG.), 292.  
 Ibirará (*Pterocarpus* sp. ?), 288.  
 Ibirá-ê (Vide Hivouraré).  
 Ibirarema (*Gallesia scorododendron* CASAR.), 302.  
 Ibirata-iba "Ubirataya" ou "Ibyrataya" (*Pilocarpus pennatifolius* LEM. e affins), 299.  
 Ibirataya "Ubirataya" ou "Ibirata-iba" (*Pilocarpus pennatifolius* LEM. e affins), 299.

- Ibirá-tinga (*Funifera fasciculata* MEISSN. †), 301.  
 Icaço (*Chrysobalanus icaco* L.), 57, 240.  
 Icica (*Protium* sp.), 260.  
 Imbauba (*Cecropias* em geral), 258, 323.  
 Imbé, servindo como cabo na pescaria, 306.  
 Imbú (*Spondias tuberosa* ARR. CAM.), 230.  
 Imbé (*Philodendron*, sp. †), 305.  
*Indigofera anil* L. "Anileira", 327, 335.  
*Indigofera lespedezoides* H. B. K. "Timbó" ou "Anileira", 99.  
 Ingá (*Ingá* sp.), 49, 300.  
*Ingá bahiensis* BENTH. "Ingá" ou "Engá", 227.  
 Inhame (erradamente applicado), 113.  
 Inhame (*Alocasia indica* SCHOTT.), 187, 324, 332.  
 Inhame de S. Thomé (comparação) (*Alocasia macrorrhiza* SCHOTT.), 165, 187, 324.  
 Inhames grandes (*Alocasia macrorrhiza* SCHOTT.), 187, 324.  
 Inhames pequenos (*Alocasia indica* SCHOTT.), 324.  
 Inni, rêdes, 77.  
 Ionquet (*Eryngium foetidum* L.), 157.  
 Ipê, "Ubirapariba", 290.  
 Ipe Branco (*Zeyhera tuberculosa* BUR.), 290.  
 Ipê Branco ou "Guayavi" (*Patagonula americana* L.), 289.  
 I-pe-caa-guêne (Etyim. de MARTIUS), 52.  
 Ipecaçuanha (varias plantas), 52.  
 Ipeúva (*Tecoma impetiginosa* MART.), 160.  
*Ipomoea batatas* LAM. "Jettiki", "Batata Doce", "Hetich", "Batata", 31, 70, 82, 100, 113, 155, 207, 324, 331.  
*Ipomoea pes-caprae* SWEET. "Salsa da Praia", 322.  
 Iriuri ou "Uricuri" ou "Aricuri" (*Cocos coronata* MART.), 249.  
 Iry (*Astrocaryum airy* MART.), 133, 148.  
*Isotoma longiflora* (WILLD) PRESL. "Herva de Leite" ou "Cega Olho", 333.  
 Itajahy (etym.), 210.  
 Jaborandi (*Piper jaborandi* VELL.), 270.  
 Jaborandiba ou "Jaborandi-iba" (*Piper angustifolium* RUIZ & PAV.), 270.  
 Jaborandi-rana (*Piper angustifolium* RUIZ & PAV.), 270.  
 Jaboticaba do Campo (*Mouriria pusa* GARDN.), 235.  
 Jaboticabas (*Myrciaria: cauliflora, jaboticaba e trunciflora* BERG.), 335.  
 Jaboticába-Assú ou tábá (*Myrciaria jaboticaba* BERG.), 335.  
 Jaboticaba Sabará (*Myrciaria cauliflora* BERG.), 335.  
 Jaboticaba Meuda de Cabinho (*Myrciaria trunciflora* BERG.), 335.  
 Jacarandá (*Machaerium e Dalbergia*), 256, 298, 336.



- Jacarandá* (*Dalbergia nigra* FR. ALL.), 256, 298, 336.  
*Jacarandá caroba* D. C. "Carobinha", "Caroba-Mirim", 259, 323.  
*Jacarandá copaia* D. DON. "Carobuçú", ou "Caroba-Assú", 258.  
*Jacarandá decurrens* CAMB. "Caroba", 323.  
*Jacarandá oxyphylla* CHAM. "Caroba-mirim", 259.  
*Jacarandá Preto* (*Dalbergia nigra* FR. ALL.), 160.  
*Jacaré-iba* ou "Jacaréuba" (*Calophyllum brasiliense* CAMB.), 296.  
*Jacatupé* (em duvida), 82.  
*Jacatupé* (*Pachyrrhizus bulbosus* (L.) BRITTON), 72, 90, 100.  
*Jambosa eryophyllus* (SPRENG.) NDZ. 335.  
*Jandiroba* (*Carapa guianensis* AUBL.), 336.  
*Jeneuna* (*Cassia leiandra* BENTH.), 262.  
*Janipapo* (*Genipa americana* L.), 316, 335.  
*Japeraçaba* (*Attalea funifera* MART.), 247.  
*Jaracateá* (*Jaracatia dodecaphylla* D. C.), 224, 225.  
*Jaracatia dodecaphylla* D. C. "Jaracatiá" ou "Mamão do Mato".  
 226. Jarras da Índia (*Sapucayas*), 176.  
*Jasmim* (*Jasminum sambac* ALT. e affins), 334.  
*Jasminum sambac* AIT. "Jasmim", 334.  
*Jatahy*, (*Hymenaea*, de varias especies), 280.  
*Jatai-mondé* (etym.), 281.  
*Jataymondé* (*Peltogyne discolor* VOGEL.), 281.  
*Jataypova* (*Dialium divaricatum* VAHL ou *Hymenaea Martiana*  
 HAYNE, 280, 336.  
*Jatropha curcas* L. "Pinhão do Paraguay", 322.  
*Jatropha urens* L. "Casanção", 126.  
*Jequitibá* ou "Juquetibá" (*Cariniana brasiliensis* CASAR. e af-  
 fins), 282.  
*Jequitibá Rei* (livro referido), 283.  
*Jerahuba* ou "Brehahuba", (*Astrocaryum*, sp.), 130.  
*Jetica* (*Ipomoea batatas* LAM.), 100.  
*Jeticuçu* (*Operculina convolvulus* MANSO), 265, 322.  
*Jetikiki* (*Ipomoea batatas* LAM.), 82, 100.  
*Joá*, "Cú", "Quá", "Juá", ou "Gui", (etym. de MARTIUS), 54.  
*Johannesia princeps* VELL. "Andaz", "Andaz-Assú" ou "Au-  
 dauassú", 322.  
*Johannis Brodt* (*Prosopis alba* HIERON.), 70.  
*Jorro-jorro* (*Thevetia nerifolia* L.), 123.  
*Juá*, "Joá", "Quá", "Gui" ou "Cui", (etym. de MARTIUS), 54.  
*Jucuriaçu* (prov. Lauracea), 298.  
*Junco*, semelhante ao, 115.  
*Juni-pappeira* (*Genipa americana* L.), 82.  
*Juquetibá* ou "Jequetibá" (*Cariniana brasiliensis* CASAR.), 283.  
*Juquirahy* (pimenta moída com sal), 217.

- Jurema (*Pithecolobium tortum* MART. ou *Mimosa verrucosa* BENTH.), 296.
- Juremari (*Pithecolobium tortum* MART.), 296.
- Jurubéba (*Solanum juripeba* RICH e *S. paniculatum* L.), 322.
- Jussara, 314.
- Jutahy, 280.
- Jutahypeba (*Hymenaea Martiana* HEYNE e *Dialium divaricatum* VAHL.), 280.
- Jutuaba (*Cordia superba* CHAM.), 304.
- Kuwa (etym. de MARTIUS), 54.
- Kawi veja "Cauin", 76, 145.
- Keinrima ou mesmo que "Carimã", 78.
- Kordelestria syphilitica* ARE. CAM. é a *Jacaranda Copaia* D. DON., 259.
- Kwa (etym. de MARTIUS), 54.
- Kyinha (*Capsicum*, var. especies), 57.
- Lactuca sativa* L. "Alface", 108, 189, 321.
- Lagenaria* (genero), 80.
- Lagenaria vulgaris* SER. "Geremuyê" ou "Cabaças", 214.
- Lagos de Xaraés (geogr. potam.), 33, 38.
- Laguncularia racemosa* GAERTN. "Canapafuba"; "Cannapuva" ou "Canapomba", 268, 294.
- Lantana brasiliensis* LINK. "Cambará de Flores Brancas", 268.
- Lantana camara* L. "Cambará" ou "Camará", 268.
- Lantana nivea* VENT. "Cambará de Flores Brancas", 268.
- Lapathum aquaticum* Scop. é *Rumex aquaticus*, L., 151.
- Larangeiras e "Laranjas" (*Citrus aurantium* L. e variedades), 90, 106, 153, 183, 320.
- Laranjada e cidrada, 105.
- Laranjas, maiores que as mais formosas do mundo, 183.
- Lathyrus sativus* L. "Gravãos", 108.
- Leão ou Lobo Marinho, Hipupíara (animal), 163.
- Lebidinosas (ervas medicinaes), 333.
- Lecythis Blanchetiana* BERG. "Caramemo", 129.
- Lecythis bluschnatii* BERG. "Ibiribá", 287.
- Lecythis ovata* CAMB. "Ibirabá" ou "Ibiribá", 287.
- Lecythis Pisonis* CAMB. "Sapucaieira", 109, 149, 167, 231, 280, 287, 316, 336.
- Leite, produção e valor delle na Bahia, 179.
- Lens esculenta* MOENCH. "Lentilhas", 107, 108.
- Lentilhas (*Lens esculenta* MOENCH.), 107, 108.
- Lepidium sativum* L. "Mastruço" — 192.
- Limão Ciciliano ou "Limão Francez" — 184.
- Limão de Perdiz ou "Limão Gallego" — 184.

- Limas Doces (*Citrus medica* L. subs. *limonum* (Risso) Hook. var. *limetta* (Risso) ENGL.) — 183.  
 Limão Francez (*Citrus medica* L. var. ?) — 184.  
 Limão Gallego ou “Limão de Perdiz” — 184.  
 Limeiras (*Citrus medica* L. subsp. *limonum* (Risso) Hook. var. *limetta* (Risso) ENGL.) — 106, 183.  
 Limoeiro (*Citrus medica* L. subsp. *limonum* (Risso) Hook. var. *vulgaris* RISSO.) — 90, 106, 153, 184, 320.  
*Lithraea brasiliensis* L. MARCH. “Corneiba” ? — 261.  
 Louro (comp. de MARTIUS com o “Vinhatico” e “Sapigenguba” — 56.  
 Louro (esp. de Lauraceas) — 336.  
*Lucuma procera* MART. “Maçarandiba” ou “Massarandúba” — 236, 244, 281, 316, 336.  
*Lundia longa* P. D. C. “Cipo d’alho” — 302.  
*Lupinus complus* MART. “Caamecuam” — 275.  
 Lupinina — 275.  
 Lupinose (molestia de gado e de gente) — 275.  
 Lupulo (*Humulus lupulus* L.) — 82.  
 Lyrios Brancos (*Lilium longiflorum* THUNB.) — 103.  
 Maçarandiba ou “Massarandúba” (*Lucuma procera* MART.) — 236, 243, 281, 316.  
 Maçarandiva ou “Massarandúva” (*Lucuma procera* MART.) — 244, 316, 336.  
 Macaxêra (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) — 205.  
*Macoubca guianensis* AUBL. “Piquiá” — 232.  
 Macagê ou “Mueugê” (*Couma rigida* MUELL. ARG.) — 232.  
 Madeiras preciosas, lista — 336.  
 Madeira Preta (etym. do autor) — 291.  
*Magonia pubescens* ST. HIL. “Timbó do Cerrado” — 99.  
 Mahiz, “Mahis” ou “Mayis” (*Zea mays* L.) — 56, 57, 143.  
 Maiz (*Zea mays* L.) — 143.  
 Malícia de Mulher (*Mimosa invisa* MART.) — 100.  
 Mali-Mali (*Cassia grandis* L.) — 57.  
 Mamão — 18, 224.  
 Mamões (*Carica papaya* L.) — 224, 335.  
 Mamões de dois sexos — 225.  
 Manaibarú ou “Taiacú” (*Manihot utilisima* POHL.) — 204.  
 Manaibuna (“Aipi”) *Manihot dulcis* (GMEL.) PAX. — 204.  
 Manaibussú (*Manihot utilisima* POHL. var. ?) — 204.  
 Manaitinga “Mandioca Branca” — 204.  
 Mandapuçá (*Mouriria pusa* GARDN.) — 235.  
 Mandeboere (*Manihot utilisima* POHL. var.) — 70.  
 Mandeoch Ade (*Manihot*, sp.) — 70.

- Mandeoch Manduis — 70.  
 Mandeoch Parpy — 70.  
 Mandeoch Wackkekú — 70.  
 Mandepared — 70.  
 Mandiba (*Lucuma procera* MART.) — 247.  
 Mandiba (*Manihot*, sp.) — 205, 236.  
 Mandiiba (*Manihot*, sp.) — 205.  
 Mandioc "Mandioca" — 75.  
 Mandiôca (*Manihot utilissima* POHL.) — 18, 30, 39, 44, 65, 66,  
 70, 71, 74, 75, 90, 99, 104, 113, 114, 139, 144, 166, 192,  
 204, 325, 331, 332.  
 Mandiôca, sua acção toxica — 99, 165, 197.  
 Mandioca, como as plantavam os aborigenes — 77.  
 Mandiôca amargosa — 205.  
 Mandiôca, atacada pelas sauvas — 194.  
 Mandiôca Branca — 205.  
 Mandiôca, comida impunemente pelos animaes e toxica para o  
 homem — 99, 104, 195, 326.  
 Mandiôca, modo de plantal-a — 104, 193, 194.  
 Mandiôca, curtida, para curar postemas — 99, 104.  
 Mandiôca, de cinco a seis palmos — 194.  
 Mandiôca, descripção completa — 104, 164, 193.  
 Mandiôca Doce (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) — 194, 205.  
 Mandiôca, folhas das mesmas como verdura — 332.  
 Mandiôca, liquido para limpar aço — 197, 326.  
 Mandiôca, manaibarú — 194.  
 Mandiôca, mansibussú — 194.  
 Mandiôca Pão do Chile — 204.  
 Mandiôca, manaitinga — 194.  
 Mandiôca paratí — 194, 204.  
 Mandiôca mhitibaunga — 204.  
 Mandiôca, toxica só para o homem — 99, 195, 197, 326.  
 Mandiôca Taiacú — 194.  
 Mandiôca Vermelha — 205.  
 Mandiocaly (*Didymopanax Morototoni* DCNE. & PLANCH.) —  
 291, 292.  
 Mandioc, pobior' — 70.  
 Mandioch — 70.  
 Mandiohoca — 205.  
 Mandioqueira, "Morototó" ou "Parapará" (*Didymopanax moro-*  
*totoni* DCNE. & PLANCH.) — 291.  
 Man-dobi (*Arachis hypogaea* L.) — 57.  
 Manduba (*Manihot utilissima* POHL.) — 205.  
 Mandués (*Arachis*, sp. ?) — 72.

- Mangabas (*Hancornia speciosa* GOMES) — 106, 335.  
 Mangabeiras (*Hancornia speciosa* GOMES) — 226, 335.  
 Mangarás (*Xanthosoma Majaffa* SCHOTT. e affins) — 105.  
 Mangarazes (*Xanthosoma Majaffa* SCHOTT.) — 209, 332.  
 Mangaritos (*Xanthosoma violaceum* SCHOTT.) — 33, 321, 332.  
 Mangericão (*Ocimum basilicum* L.) — 191.  
 Mangue (*Avicennias*, *Rhizophora*, *Laguncularia* etc.) — 263, 293.  
 Mangue (*Rhizophora Magle* L.) — 101, 113, 263.  
 Mangue Seriva (*Avicennia nitida* e *A. tomentosa* JACQ.) — 113, 313.  
 Mangue Vermelho (*Rhizophora magle* L.) — 263, 279, 313.  
*Manettia ignita* SCHUMANN "Pecacuem" † — 266.  
 Mani (*Arachis hypogaea* L. e affins) — 57.  
 Maniba ou "Mandiôca" — 204.  
 Maniba-tatú" ou "Aipi" (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX. 1) — 204.  
 Manibarú ou "Aipi" — 204.  
 Maniçobas, folhas de mandiôca, verdura — 332.  
 Mani-dobi — 57.  
 Manigot, "Algodão", em rama, limpo — 125.  
 Manihot (etym. indigena) — 131.  
*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX. "Aipi" — 30, 70, 105, 144, 166, 331.  
*Manihot utilissima* POHL. "Mandiôca" e outros nomes vulgares indigenas — 30, 56, 57, 66, 70, 75, 103, 105, 140, 144, 166, 331.  
 Manium ou "Algodão" (*Gossypium barbadense* L.) — 266.  
 Mani-oca — 57.  
 Manioca — 103.  
 Maniot (*Manihot utilissima* POHL.) — 140, 142.  
 Manipoca-mirim ou "Aipi" (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) — 194, 204.  
 Manipocamirim (*Manihot dulcis* (GMEL.) PAX.) — 194.  
 Manipueira, succo da mandiôca ralada, toxico — 70, 140.  
 Manitinga (deve ser a *Manihot utilissima* POHL. var. *Mkiti-baunga*, da Africa, que é o nosso "Pão do Chile" ou "Mandiôca Branca") — 194, 204.  
 Manobi ou "Amendoim" (*Arachis hypogaea* L. e affins) — 156.  
 Mapú do Maonrou (*Gossypium barbadense* L.) — 57.  
 Maracá — 80, 131, 149, 160.  
 Maracá, com o feiticeiro — 80, 160.

- Mara-cuia (*Passiflora, varias*) — 250.  
 Maracujás, symbolos da paixão de Christo — 334.  
 Maracujás (*Passiflora* de varias especies) — 189, 250, 319, 334.  
 Maracujá Melão (*Passiflora macrocarpa* MAST.) — 319, 334.  
 Marajá (*Bactris marajá* MART.) — 252.  
 Marareçó ou "Baririçó" (*Trimesia juncifolia* KLATT.) — 102.  
 Marfim (*Balfourodendron Riedelianum* ENGL.) — 135, 290.  
 Maria preta (*Vitex polygama* CHAM.) — 243.  
 Mari-Mari (*Cassia grandis* L. e *C. leiandra* BENTH.) — 57, 262.  
 Marmellos (*Cydonia vulgaris* PERS.) — 103, 104.  
 Marujaiba (*Bactris marajá* MART.) — 251.  
 Massaranduba (*Lucuma procera* MART.) — 244, 316.  
 Matapasto (*Cassia occidentalis* L.) — 333.  
 Mastruço (*Lepidium sativum* L.) — 192.  
 Mutico (*Piper angustifolium* RUIZ. & PAV.) — 270.  
 Maurougans (*Cucurbita maxima* DUCHTE.) — 158.  
 Mazimiliana regia MART. "Anajá" ou "Anajaz" — 247.  
 Maxixeres (*Cucumis anguria* L.) — 332.  
 Mayis ou "Mahis" (*Zea Mays* L.) — 56, 71.  
 Mbeijú ou "Beijú" (bolos de farinha) — 205.  
 Meape-antam (beijús, seccos e duros para viagem) — 205.  
 Mechuação ou "Batata de Purga" (*Operculina convolvulus* MANSO) — 322.  
 Melancia, para conservas — 188.  
 Melancia (*Citrullus vulgaris* SCHRAD.) — 188, 320.  
 Melanozylon braunia SCHOTT. "Ubirauna" ou "Barauna" — 291.  
 Melão (*Cucumis melo* L.) — 107, 108, 188.  
 Mendubis (*Arachis hypogaea* L.) — 331.  
 Mentha piperita (L.) HUDS. "Hortelã" — 190, 321.  
 Mentha pulegium L. "Poejo" — 191.  
 Metrodorea nigra ST. HIL. "Quebra machado" — 334.  
 Metrodorea pubescens ST. HIL. & TUL. "Quebra machado" e Chapa ferro — 334.  
 Miconia macrophylla TRIANA "Uba-caba" por engano da "Fl. Br." — 235.  
 Microlicias — 268.  
 Milho (*Zea mays* L.) — 30, 33, 39, 42, 44, 70, 71, 75, 114, 143, 144, 166, 210, 331.  
 Milho de Guiné (*Sorghum vulgare* (L.) PERS. variedades) — 206.  
 Milho, sua cultura — 143.  
 Milho, descrição da planta — 143, 210.  
 Milho branco e vermelho — 143.  
 Milho, suas variedades cultivadas — 210.  
 Milho ou "Guá" (*Zea Mays* L.) — 54, 67.

- Milho molle, cultivado pelos indios — 114, 210, 211.  
 Milho para cauin — 145.  
 Milho, sua produção relativa — 143.  
 Milho para pão — 166.  
 Milho Zaburro (*Sorghum vulgare* (L.) PERS.) — 211, 324.  
 Milho Zaburro (*Zea Mays* L.) — 211.  
 Milho para suadores — 210.  
 Milhomes (*Aristolochia*, sp.) — 333.  
*Mimosa invisa* MART. "Malícia de mulher" — 100.  
*Mimosa pudica* L. "Vivam", "Dormideira" — 100, 172, 323, 334.  
*Mimosa sensitiva* L. "Vivam", "Dormideira", "Sensitiva" ou "Sensível" — 100, 334.  
*Mimosa verrucosa* BENTH. "Jurema" — 296.  
 Mingant, variedade de farinha — 141.  
*Mirabilis jalapa* L. "Bonina" — 334.  
 Mirra ou "Almecega" (*Protium icicariba* (D. C.) MARCH.) — 63, 64.  
 Mityma (herva) — 53.  
 Mocujos (*Couma rigida* MUELL. ARG.) — 106, 335.  
 Mocury — 244.  
 Moho-Moho (*Piper angustifolium* BUIZ. & PAV.) — 270.  
 Molestias do Coqueiro — 185.  
 Mondurucú (*Opuntia vulgaris* MILL.) — 251.  
 Mondururú (*Mouriria pusa* GARDN.) — 235.  
 Moquem, estrado para assar carne e seccar mandioca — 75.  
*Moquilea Salzmannii* HOOK. FIL. "Guti" ou "Oiti" — 234, 317.  
 Morangas (*Cucurbita maxima* DUCHTR.) — 158, 188.  
 Morgou-iba ou "Larangeiras" — 153.  
 Moricis ou "Muricis" (*Byrsonima sericea* D. C.) — 242.  
*Moronobea esculenta* ARR. CAMAR. é *Platonia insignis* MART. "Bacopary" (errado) — 228.  
 Morototó, "Parapará" ou "Mandioqueira" (*Didymopanax morototoni* DCNE. & PLANCH.) — 291.  
 Morus, genero — 242.  
 Mostardeira ou "Mostarda" (*Brassica nigra* (L.) KOCK.) — 189.  
*Mouriria pusa* GARDN. "Mandapuça", "Mondururú" — 235.  
 Mucetayba (*Zolernia falcata* NEES.) — 299.  
 Mucugê (*Couma rigida* MUELL. ARG.) — 233.  
*Mucuna altissima* D. C. "Comanda-assé" ou "Coroanhas", "Mucunás" — 158, 212, 263.  
*Mucunás* (*Mucuna altissima* D. C.) — 263.  
 Muirapinima (*Zolernia paranaensis* HUBER) — 299.

- Mulungú (*Erythrina*, sp. ?) — 56.  
 Murici (*Byrsonima sericea* D. C.) — 242.  
*Musa paradisiaca* L. "Banana" — 32, 120, 335.  
*Musa paradisiaca* L. descrição — 120.  
*Musa paradisiaca* L. subsp. *normalis* O. KUNTZE "Banana da Terra" — 32, 120, 121, 152, 223.  
*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUNTZE "Banana comestível erúa" — 32, 121, 152, 223.  
*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUNTZE, var. *martabanica* BAKER, "Banana Figo" — 152.  
*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUNTZE, var. *regia* BAKER, "Banana Ouro" — 223.  
*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* (L.) O. KUNTZE, var. *rubra* (FIRMINGER) BAKER, "Banana Vermelha" — 223.  
 Mussurana, comparação indigena com a corda — 76.  
 Mussurandubas, melhor "Maçaranduba" ou "Massarandiba" — 316.  
 Mutamba (*Bubroma* de MARTIUS, que é *Guazuma ulmifolia* A. ST. HIL.) — 56.  
*Myrcia plicato-costata* BERG. "Cambucá" — 245.  
*Myrciaria cauliflora* BERG. "Jaboticaba Sabará, ou "J. meuda" — 335.  
*Myrciaria jaboticaba* BERG. "Jaboticaba-assú" — 335.  
*Myrciaria trunciflora* BERG. "Jaboticaba meuda" ou "J. de cabi-  
 nho" — 335.  
*Myristica bicuhyba* SCHOTT. "Hiboucouhu", "Boucoubá" ou  
 "Uucuúba", "Bicuiúba" — 129, 335.  
*Myristica officinalis* MART. "Hiboucouhú", "Boucoubá" ou  
 "Uucuúba" — 129, 147, 335.  
*Myristica sebifera* SW. "Hiboucouhú", "Boucoubá" ou "Uucuúba"  
 — 129.  
*Myrocarpus fastigiatus* FR. ALL. erradamente chamado "Ca-  
 breúva" — 171, 255.  
*Myrocarpus frondosus* FR. ALL. erradamente denominado "Ca-  
 breúva" — 171, 255.  
*Myroxylon toluiferum* H. B. K. "Balsamo", como faziam contas  
 do oleo — 255, 329.  
*Myroxylon toluiferum* H. B. K. "Caboré-iba" ou "Cabreúva" ou  
 "Oleo Vermelho" — 100, 109, 171, 255, 315, 329, 335.  
 Nabos, comparação com a raiz da "Mandioca" — 248.  
 Nabos (*Brassica campestris* L. var. *rapifera* METZG.) — 189, 320.  
 Naná (*Ananas sativus* SCHULTZ) — 56, 106, 127, 131.  
*Nasturtium officinale* L. "Agrião" — 191.  
*Nectandra* (genero) — 298.



- Neotandra myriantha* MEISSN. "Canella Capitão" — 301.  
*Nenufar* (*Nuphar*), (comp. com as folhas da *Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 155.  
*Neoglasiovia variegata* MEZ. "Caraguatá" — 326.  
*Nhamby* (*Eryngium foetidum* L.) — 157, 252.  
*Nicotiana Langsdorffii* WEIM. "Fumo do Mato" — 57, 154, 155.  
*Nicotiana rustica* L. "Fumo" — 119, 154.  
*Nicotiana tabacum* L. "Fumo" ou "Tabaco" — 30, 81, 93, 94, 117, 119, 154, 155, 265, 331.  
 Niguá (Bicho do Pé) — 146.  
 Nogueira (comparação com a "Copahyba") — 148.  
 Nuphar (comparação) — 133.  
 Oatá ou "Guatá", etym. de MARTIUS — 53.  
 Obirá paramaçaci (*Allamanda Blanchetii* D. C.) — 102, 172.  
*Ocimum basilicum* L. "Mangericão", "Basilicão" — 191.  
*Ocimum guineensis* SCHOTT. "Alfacava" — 192.  
*Ocotea* (genero) — 298.  
*Ocotea pretiosa* MEZ. "Sassafráz" — 245, 321, 336.  
*Oenocarpus bacaba* MART. "Bacaba" ou "Ubacaba" — 235.  
 Oiti-Coró (*Couepia rufa* DUCKE.) — 234, 317.  
 Oiti ou "Uiti" (*Moquilea Salzmannii* HOOK. & ARN.) — 234.  
 Oleo de Copaiba ou "Copahiba" (*Copaifera officinalis* L.) — 321.  
 Oleo de Jatahy (*Hymenaea*, sp.) — 281.  
 Oleo Pardo (*Myrocarpus frondosus* FR. ALL.) — 255.  
 Oleo Vermelho (*Myroxylon toluiferum* H. B. K.) — 172, 256, 315.  
 Oleo Vermelho ou "de Cabureiba", na santa uneção — 315.  
 Olho de Cabra (*Ormosia nitida* Vog.) — 302.  
 Onguent Piau (*Jacaranda copaia* D. DON.) — 259.  
*Onopordon acanthium* L. "Cardo" — 192.  
*Operculina convolvulus* MANBO "Jeticucú", "Batata de Purga" — 266, 322.  
*Opuntia vulgaris* MILL. "Mondurucú" — 251.  
 Orbignia (genero) — 314.  
 Orbignia speciosa BARB. RDE. "Pindoba" ou "Auassú", "Baguassú" — 246.  
 Ormosia (genero) — 312.  
*Ormosia dasycarpa* JAKS. "Olho de Cabra" — 303.  
*Ormosia Getuliana* KUHLMANN "Olho de Cabra Grande" — 303.  
*Ormosia nitida* VOG. "Comedoy" — 302.  
 Oroboutan ou "Páo Brasil" (*Caesalpinia echinata* L.) — 133, 134.  
*Oryza caudata* TRIN. "Arroz do Pantanal" — 33, 35, 37, 38, 39.  
*Oryza sativa* L. "Arroz" — 33, 34, 35, 37, 39, 166, 187, 324, 331.  
*Oryza subulata* NESS. AB ESENH. — 33, 39.

- Otaria jubata* FORST. "Leão Marinho" (Animal, que Gandavo deu como "Hipupiára" — 163.
- Ouá, "Huá", "Guá" e "Ū", etym. de MARTIUS — 54.
- Oucuúba ou "Bicuhya" (*Myristicas*, varias) — 147, 315.
- Ouy-entan (farinha dura) — 140.
- Ouy (nome indigena para farinha de mandioca) — 205.
- Ouy-pon (farinha macia ou fresca) — 140.
- Pachyrrhizus bulbosus* (L.) BRITTON. "Jacatupé" — 99.
- Paco (nome indigena para banana-figo) — 151.
- Pacoire o mesmo que "Pacoveira" (*Musa paradisiaca*, subsp. *normalis* O. KUNTZE.) — 150.
- Pacoba ou "Pacova" (*Musa paradisiaca*, L. subsp. *normalis* O. KUNTZE.) — 221, 223.
- Pacobeira ou "Pacoveira" — 120, 221.
- Pacoba-mirim ou "Banana Ouro" (*Musa paradisiaca* L. subsp. *sapientum* KZT. var. *regia* BAKER.) — 223.
- Pacona — 120.
- Pacoveira (descripção da planta) — 120, 151, 221.
- Pacoveira (*Musa paradisiaca* L. subsp. *normalis* O. KUNTZE) — 120, 151.
- Paepalanthus* — 52.
- Palicourea Margravii* ST. HIL. "Tangaraca" ou "Herva de Rato" — 49, 333.
- Palmatoria (*Opuntia vulgaris* MILL.) — 251.
- Palmeiras — 245.
- Palmito — 245.
- Panou (ave) — 130.
- Páo Branco ou "Clara-iba" (*Patagonula americana* L.) — 290.
- Páo Brasil (*Caesalpinia echinata* L.) — 63, 68, 75, 83, 134, 147, 148, 160, 170, 314, 336.
- Páo Brasil, sua distribuição geographica — 170.
- Páo Brasil, sua extracção das mattas — 147.
- Páo Brasil, sua tinta — 148.
- Pão Commum (referindo a "Mandioca" e "Aipi") — 105, 139.
- Pão brasileiro — 139, 325.
- Páo d'Alho (*Gallesia scorododendron* CASAR.) — 302.
- Páo d'Arco (*Tecoma impetiginosa* MART. e affins) — 160, 290.
- Pão da Terra (referencia a farinha de mandioca) — 30, 74.
- Páo de Lacre (*Vismia*, sp.) — 51.
- Páo de Morcego ou "Andirá" (*Andira*, varias especies) — 282.
- Páo Rosa (*Dalbergia cearensis* DUCKE.) — 148.
- Páo Ferro (*Caesalpinia ferrea* MART.) — 290, 292, 336.
- Páo Marfim (*Balfourodendron Riedelianum* ENGL.) — 135, 290
- Páo Mixto — 248.

- Pão que boia ou "Tibourbou" (*Apeiba Tibourbou* AUBL.) — 295.  
 Pão Santo ou "Mucetayba" (*Zollernia falcata* NEES. e *Z. ilioifolia* Vog.) — 299.  
 Pão Setim (*Balfourodendron Riedelianum* ENGL.) — 134.  
 Pão Vermelho (*Caesalpinia echinata* L.) — 240.  
 Pão Violeta, "Guarabú" (*Peltogyne densiflora* SPRUCE e *P. confertiflora* BENTH.) — 336.  
 Papagaios — 83.  
 Papaya (*Carica papaya* L.) — 56.  
 Paraparaíba (*Triplaris* sp. ?) — 294.  
 Parapará, "Morototó" ou "Mandioqueira" (*Didymopanax morototoni* DCNE. & PLANCH.) — 291.  
 Parati, especie de "Aipi" — 194.  
 Parpi — 70.  
 Parreira, sua intr. na Bahia, 181.  
 Parreira, dada como árvore — 180.  
*Passaveria obovata* MART. & EICHL. (Syn.) — 301.  
*Passiflora alata* AIT. "Maracujá" — 319.  
*Passiflora edulis* SIMS. var. *verruciformis*, "Maracujá" — 251, 319.  
*Passiflora macrocarpa* MART. "Maracuja Melão" — 319.  
*Patagonula americana* L. "Claraíba" ou "Pão Branco", "Guayaibira", "Guayavi", "Ipé Branco", "Guayuvira", "Guayabi", "Guayabil", "Perebi" — 288, 289.  
 Pataíha (ripas) — 248.  
 Patiôha (*Cocos botryophora* MART.) — 249.  
 Patioba (*Geonoma platycaula* DR. & TRL.) — 249.  
 Paty (*Cocos botryophora* MART.) — 248, 249.  
*Paullínias* — 238, 305.  
 Peba ou "Apeba" etym. de nomes indígenas — 280.  
 Pé-cao-guéne (etym. de MARTIUS) — 52.  
 Pé-ca-cuem (etym. de MARTIUS) — 52.  
 Pecacuem (*Cissampelos glaberrima* ST. HIL.) — 266.  
 Pé-de-moleque, doce — 215.  
 Peipetaba ou "Vassourinha" (*Scoparia dulcis* L.) — 273.  
 Peito de Moça (*Solanum mammosum* L.) — 94, 119.  
 Pelles Vermelhas — 116.  
*Peltogyne confertiflora* BENTH. "Guarabú" — 135, 336.  
*Peltogyne densiflora* SPRUCE "Violeta", "Pão Violeta" ou "Guarabú" — 336.  
*Peltogyne discolor* VOGEL. — Jataymondé" — 281.  
 Panaíba (*Gutteria Schlechtendakiana* MART.) — 295, 296.  
 Penco-Abou (*Carapa guianensis* AUBL.) — 133, 296, 303.

- Pente de Macaco (*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM.) — 50, 303.
- Pente do Diabo ou "Anhangakybaba" (*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM.) — 50, 303.
- Pepino (*Cucumis sativa* L.) — 107, 108, 188.
- Pequiá (*Aspidosperma eburneum* FR. ALL.) — 386.
- Pequihi (*Caryocar barbinerve* MIQ.) — 277.
- Peras Melacoteres, comparação — 106.
- Perebá (*Patagonula americana* L.) — 289.
- Perexil (*Petroselinum sativum* HOFFM.) — 107.
- Peros repinaldos — 106, 169.
- Persea indica* SPRUCE "Vinhatico" de accordo com MARTIUS — 56.
- Petigma (*Nicotiana tabacum* L.) — 93.
- Petim, fumo — 81.
- Petrosilio (*Petroselinum sativum* HOFFM.) — 190.
- Petroselinum sativum* HOFFM. "Salsa" ou "Petrosilio" — 190.
- Petum (*Nicotiana tabacum* L.) — 93, 154.
- Petuma (*Nicotiana tabacum* L.) — 93.
- Petume (*Nicotiana tabacum* L.) — 81, 93, 264.
- Petum ou "Petim" (*Nicotiana tabacum* L.) — 81, 93.
- Petum, "Pety", "Petyma" ou "Pytyma" (*Nicotiana tabacum* L.) — 57.
- Petun (*Nicotiana tabacum* L.) — 81, 93, 117.
- Petun, seu uso entre os indigenas — 117.
- Pety (*Nicotiana tabacum* L.) — 57, 93.
- Petyma (*Nicotiana tabacum* L.) — 56, 57, 93.
- Phaseolus lunatus* L. "Feijão" ou "Fava Belem" — 107, 132, 158, 166, 212, 318.
- Phaseolus lunatus* L. var. *macrocarpa* "Comendá" — 211, 318.
- Phaseolus vulgaris* L. "Feijão commum" — 132, 158, 166, 213, 318, 331.
- Philodendron* (genero) — 306.
- Phoenix dactylifera* L. "Tamarreira" — 186.
- Physalis pubescens* MART. "Canapú" — 251.
- Piaçaba (*Attalea funifera* MART.) — 247.
- Pian (molestia) — 126.
- Picahonha (etym. de MARTIUS) — 52.
- Piçandós ou "Bury do Campo" (*Diplothemium campestre* MART. var. *genuina* DR.) — 248.
- Pilocarpus pennatifolius* LAM. "Ubirataya" — 299.
- Pilocarpina — 299.
- Pimenta (*Capsicum*, varias especies) — 80, 129, 217, 327, 533.
- Pimenta amarella e vermelha — 83.
- Pimenta da Terra (*Capsicum* spe.) — 83.

- Pimenta Grande (*Capsicum annuum* L. var. *longum*) — 217.  
 Pimenta Longa, comparação de LERY — 157.  
 Pimenta Malagueta (*Capsicum frutescens* WILLD.) — 217.  
 Pimentão (*Capsicum annuum* L. var. *longum*) — 217.  
 Pimentas, em geral — 256, 335.  
 Pimentas, de varias castas — 216, 335.  
 Pimenta, como arma de guerra — 82.  
 Piná-Piná (*Jatropha urens* L. ?) — 126.  
 Pindaiba — 296.  
 Pindobas — 245, 314.  
 Pindóba, usado como combustivel — 245.  
 Pindóba, como é destruida no Pará — 246.  
 Pindóba (*Orbignia speciosa* BARB. RDR.) — 245.  
 Pinga — 76.  
 Pinguins (comparação e citação) — 163.  
 Pinhão do Paraguay (*Jatropha curcas* L.) — 322.  
 Pinhões (*da Araucaria angustifolia* (BERT.) O KUNTZE) — 251, 253, 328, 332.  
 Pinhões de S. Paulo, para engorda de porcos — 328.  
 Pinis ou "Ibã" (*Araucaria angustifolia* (BERT.) O. KUNTZE) — 75.  
 Pinó (*Ricinus communis* L.) — 127, 265.  
 Pino (*Sloanea dentata* L.) — 238.  
 Pino, citação — 172.  
 Piper (genero) — 333.  
*Piper angustifolium* RUIZ & PAV. "Matico" ou "Moho-Moho" — 270.  
*Piper jaborandi* VELL. "Jaborandi" — 270.  
*Piper longum* L. comparação com o *Eryngium foetidum* L. "Ionquet" ou "Namby" ou "Nhamby". — 157.  
 Piquiá (*Macoubea guianensis* AUBL.) — 231, 259.  
 Piquihí (*Caryocar barbinerve* MIQ.) — 228, 278.  
 Píquihí (*Caryocar barbinerve* MIQ.) — 228, 278.  
 Pistacia do Chão — 57.  
*Piscidia erythrina* L. citação, em logar de *Dahlstedtia pinnato* MALME — 98.  
*Pisum sativum* L. "Ervilha" — 331.  
 Pitanga (varias Myrtaceas) — 335.  
 Pitangas amarellas, roxas e vermelhas — 255.  
*Pithecolobium tortum* MART. "Geremari" ? — 296.  
*Pithecoctenium echinatum* K. SCHUM. "Pente de Macaco", "Anhangaquibo" — 303.  
 Pito, por caehimbo — 93.  
 Pitombas (*Eugenia lutescens* CAMB.) — 335.  
 Planta capaz de abrandar o ferro — 255.

- Plantago lanceolata* L. — "Tanchagem" — 191.  
 Plantas condimentares, em geral e oleíferas — 335.  
 Plantas tinctoriaes — 250.  
*Platonia insignis* MART. "Bacury" — 288.  
*Platymenia reticulata* BENTH. "Vinhatico" — 277, 312, 336.  
 Poaya (*Cephaelis ipecacuanha* A. RICH.) — 52.  
 Podades (*Ipomoea batatas* LAM.) — 31, 70.  
 Poejo (*Mentha pulegium* L.) — 191.  
 Popunha (*Guilielmia speciosa* MART. seg. DRUDE *Bactris speciosa* DR.) — 39, 40.  
 Porungo (*Crescentia cujete* L. ou *Lagenaria vulgaris* L.) — 80.  
*Portulaca oleracea* L. "Beldro" — 192.  
*Potomorphe sidaefolia* (LINCK. & OTTO) MIQ. "Capéba" — 272.  
 Potumujú ou "Putumujú" (*Centrolobium robustum* BENTH.) — 284, 336.  
 Potyra ou "Putyra" (flôr na lingua indigena ou tupy) — 53.  
*Pourouma ceoropiaefolia* MART. "Umbauba de Vinho", "Amaytim" — 241.  
*Pourouma mollis* TREC. "Amaytim" ou "Umbauba Mansa" — 241.  
*Pouteria caimito* (RUIZ. & PAV.) RADLK. "Abio" — 150.  
 Praia Grande (comparações) — 60.  
*Pradosia glycyphloea* (MART. & EICHL.) KULLMANN. "Buranhém", "Hyvourahé" — 51, 126, 130, 148, 283.  
*Prosopis alba* HIERON. "Algaroba" — 70.  
*Protium heplaphyllum* (AUBL.) MARCH. "Ubiracica" ou "Almecega" — 260.  
*Protium icicariba* (D. C.) MARCH. "Ubiracica" ou "Almecega" — 63, 64, 260, 321, 336.  
*Pseudocaryophyllus sericeus* BERG. "Anhaybatã" ou "Pimenteira" — 298.  
*Psidium guayava* RADDI. "Goyaba" ou "Araçá-Guassú" — 56, 238.  
*Psidium radicans* BERG. "Ubú-caba" (confusão) — 235.  
*Psidium variable* BERG. "Araçá da Praia" — 237.  
 Pterocarpus (genero) — 288.  
*Pterodon pubescens* BENTH. "Fava Divina", "Sehepira", "Sepepira", "Sicupira" e "Sucupira" — 284 336.  
*Pteridium aquilinum* (L.) KUHN. "Samambaia" — 333.  
 Pucietl (*Nicotiana tabacum* L., mexicano) — 57.  
*Punica granatum* L. "Romeira", 182.  
 Purga do Batata ou "Mechuação" (*Operculina convolvulus* MANSO) — 246.  
 Puthem, Tabaco ou "Fúmo para pitar" — 93.  
 Puthem, Fumar ou Pitar — 93.

- Putumujú ou "Putumujú (*Centrolobium robustum* BENTH.)  
-- 284.
- Putyen, queimar-se -- 93.
- Putyra ou "Potyra", flôr em lingua tupy -- 53.
- Pyrostegia venusta* MIERS "Cipó S. João" -- 334.
- Pytyna (*Nicotiana tabacum* L.) -- 56, 57.
- Quá ou "Joá", "Juá", "Gái" ou "Cui" -- 54.
- Quapalier de fructo grande (*Sloanea dentata* L.) -- 239.
- Quaparaiva ou "Guirapariba" (*Couralia toxophora* BENTH.) --  
278.
- Quaresmeiras (Varias *Tibouchinas*) -- 334.
- Quebro-Machado (*Metrodorea nigra* e *M. pubescens* ST. HIL. &  
TUL.) -- 334.
- Queimadeira do Diabo (*Jatropha urens* L.) -- 127.
- Quicombô ou "Quiabo" ou "Quingombô" (*Hibiscus esculentus* L.)  
-- 56, 332.
- Quicombô ou "Quiabo" ou "Quingombô" (*Hibiscus esculentus* L.)  
-- 56.
- Quina -- 313.
- Quinôa (*Chenopodium quinoa* WILLD.) -- 44.
- Rabo de Rojão ou "Canna Ubá" (*Gynesium sagittatum* (AUBL.)  
BEAUV.) -- 124, 269.
- Rabões (*Brassica napus* L. var. *napobrassica* L.) -- 107, 108.
- Radix Barbara ou "Rhuibarbo" (*Trimezia juncifolia* KLATT.)  
-- 102.
- Raiz de Páo ou "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.) -- 90.
- Rêdes de Algodão (*de Gossypium barbadense* L.) -- 77.
- Reis (obra) 34.
- Reiskultur, Die (obra) 34.
- Rheedia brasiliensis* (MART.) PLANCH. "Bacupary" -- 228.
- Rhizophora magle* L. "Mangue Vermelho" ou "Apareiba" -- 101,  
113, 264, 279, 313.
- Rhuibarbo (*Trimezia juncifolia* KLATT. e affins) -- 102.
- Rhuibarbo do Campo (*Trimezia juncifolia* KLATT.) -- 102.
- Rhynchosporus ferrugineus* (insecto, praga) -- 185.
- Rhynchosporus palmarum* LATR. (praga entomologica de co-  
queiros) -- 185.
- Rhynchosia phaseoloides* D. C. "Favinha do Campo", "Favinha  
Brava" -- 276.
- Ricinus communis* L. "Mamona" ou "Pino" -- 127, 239, 265.
- Roças indigenas como as faziam -- 77.
- Rollinia* (genero) -- 335.
- Rollinia exalbida* MART. "Araticum" -- 106.
- Romeira (*Punica granatum* L.) -- 182.

Rosas — 103.

Rota ou "Rotang da India" (*Calamus rotang* L.) — 305.

Rotang da India ou "Rota" (*Calamus rotang* L.) — 305.

Roupalas (genero) — 312.

*Roupala brasiliensis* KL. "Cutucaém" ou "Carvalho do Brasil" — 282.

Sabão ou "Pimenta Malagueta" (*Capsicum frutescens* WILLD.) — 218.

Sabaucãe (*Lecythis Pisonis* CAMB. e affis) "Sapucaya" — 149.

Sabigejuba (*Platymenia reticulata* BENTH.) — 276.

Sabucãe (*Lecythis Pisonis* CAMB. e affins) "Sapucaya" — 280.

*Saccharum officinarum* L. "Canna de Assucar" — 153, 170, 180, 330.

Saimbeiba ou "Sambaiba" ou "Sambaüva" (*Curatella çambaüva* ST. HIL. que é *C. americana* L.) — 56.

Sal artificial — 327.

Sal de palmeira, como é feito — 79, 327.

Sal natural — 327.

Salé ou "Alcaçuz" — 126.

Salitre, comparação — 79.

Salsa (*Petroselinum sativum* HOFFM.) — 190.

Salsa da Praia (*Ipômoea pês-caprae* SWEET.) — 322.

Salsaparilha (*Herrerea salsaparilla* MART.) — 322.

Samambaia (*Pteridium aquilinum* (L.) KUHN.) — 333.

Salsaparilha das Antilhas — 271.

Sambaibinha — 56.

Sambaiva — 56.

Sambaquis — 327.

Sambaüva ou "Sambaiva" (*Curatella americana*, L.) — 56.

Sandalo, comparação — 109.

*Santalum album* L. "Sandalo" — 109.

*Santalum Freycinetum* GAUD. "Sandalo" — 109.

Sapigengüba (*Persea indica* SPRUCE, de accordo com MARTIUS) — 56, 276.

*Sapindus saponaria* L. "Arvore do Sabão", "Saboneteira", "Sabão de Soldado" — 327.

Sapucãe (*Lecythis Pisonis* CAMB. e affins) — 230.

Sapucãe ou "Sapucaya" ou "Sapucaja" (*Lecythis Pisonis* e outras) — 53, 149, 167, 231, 316, 332, 336.

Sasapucães, o mesmo que "Sapucaya" — 316.

Sassafras (*Ocotea pretiosa* MEZ.) — 321, 336.

*Satureia hortensis* L. "Cegurelha" ou "Segurelha" — 321.

Sauva (formigas cortadeiras) — 91, 181, 194, 228.



- Schinus aroetra* VELL. que é syn. de *S. terebinthifolius* RADDI, var. *rhodifolius*, "Corneiba" — 261.
- Schinus terebinthifolius* RADDI, var. *rhodifolius* "Aroeira" ou "Corneiba" — 261.
- Scoparia dulcis* L. "Tapeçaba" ou "Tupixaba" ou "Pepelçaba" — 247, 274.
- Sebepira (*Bowdichia virgilioides* H. B. K.) — 284.
- Seguiera florbunda* BENTH. "Cipó d'Alho" ou "Pão d'Alho" — 302.
- Selga ou "Beteraba" (*Beta vulgaris* L. var. *Ciela*) — 192.
- Sensível ou "Sensitiva" (*Mimosa pudica* L. e *Mimosa sensitiva* L.) — 254.
- Sensitiva ou "Sensível" (*Mimosa sensitiva* L. e affinis) — 254, 323, 334.
- Sepepira ou "Sebepira" ou "Sucupira" (*Bowdichia virgilioides* H. B. K. e *Pterodon pubescens* BENTH.) — 283.
- Sereiba (etym.) — 293.
- Sereiba ou "Seri-iba" (*Avicennia nitida* e *A. tomentosa* JACKS.) — 293.
- Serjanias — 305.
- Serra do Arroz, em lembrança da introdução desse cereal — 34.
- Sesamum indicum* L. "Gergelim" — 331.
- Sete Casacas (*Britoa Sellowiana* BERG.) — 292.
- Sicupira ou "Sucupira" (*Pterodon pubescens* BENTH. e affinis bem como *Bowdichia virgilioides* H. B. K.) — 284.
- Sida acuta* L. "Vassoura" — 274.
- Silvia navalium* FR. ALL. "Tapinhoã" — 336.
- Sipó (etym. de MARTIUS) — 52.
- Sipú (etym. de MARTIUS) — 52.
- Sloanea dentata* L. "Pino" — 239, 240.
- Solanum juripeba* RICH. "Jurubéba" — 323.
- Solanum gilo* RADDI. "Giló" — 332.
- Solanum melongena* L. "Beringela" — 191.
- Solanum mammosum* L. "Peito de Moça" — 94, 119.
- Solanum paniculatum* L. "Jurubéba" — 323.
- Solanum tuberosum* L. "Batata" ou "Batata Inglesa" — 32.
- Sophora tomentosa* L. "Comandá-iba" — 212.
- Sopla-Acajá, etym. de MARTIUS — 53.
- Sopía-Cuia, etym. de MARTIUS — 281.
- Sorghum vulgare* (L.) PERS. "Milho de Guiné" — 206, 211.
- Spinacea oleracea* L. "Espinafre", da Europa — 192.
- Spondias lutea* L. "Cajá" ou "Acajá" — 228, 335.
- Spondias purpurea* L. "Acajá" ou "Acajú" — 150.
- Spondias tuberosa* ARR. CAM. "Ambá" ou "Imbá" — 280, 305.

- Spondias venulosa* MART. "Caja" — 228.  
*Streptogyne crinita* P. B. "Capim Flecha" — 115.  
 Suaçú-acanga — 289.  
 Suaçúcanga — 289.  
 Sabugueiro — 105.  
 Sucupira ou "Sicupira" (*Pterodon pubescens* BENTH. e affinis) — 284, 336.  
 Sweet Potato, The (obra) — 31.  
 Tabaco ou "Fumo" (*Nicotiana tabacum* L. e affinis) — 93, 117, 331.  
 Tabaco ou "Pitum" (*Nicotiana tabacum* L.) — 154.  
 Tabebuya (*Triplaris* seg. MARTIUS) — 53.  
*Tabernaemontana* (genero) — 290.  
*Tabernaemontana reticulata* D. C. "Pequiá" erradamente — 232.  
 Tacyba-iba-bubuya, etym. de MARTIUS — 53.  
 Taiá (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 155, 209.  
 Taia-hy (etym.) — 210.  
 Taiaçú ou "Manaibarú" (*Manihot utilisissima* POHL. variedade) — 204.  
 Taioba (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 133, 155, 187, 209, 332.  
 Taiaoobas, o mesmo que "taioba" ou "tayoba" — 321.  
 Taiábuçú (*Colocasia antiquorum* SCHOTT. var.) — 209.  
 Taiazes (*Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 155, 209.  
 Tamacoari (*Caraipa fasciculata* CAMB.) — 285.  
 Tamaras, que ninguem apreciou — 186.  
 Tamareira (*Phoenix dactylifera* L.) — 185.  
 Tamareira, sua dioicidade — 185.  
 Tamareira, sua pollinisação e dioicidade — 185.  
 Tamataranas (?) — 332.  
 Tanchagem (*Plantago lanceolata* L.) — 191, 272.  
 Tangaraca (applicado a varias especies) — 49.  
 Tapeiçaba (*Scoparia dulcis* L.) — 247, 274.  
 Tapiá, "Urucurana" (*Hieronymia oblonga* MUELL. ARG.) — 284.  
 Tapinhoã (*Silvia navalium* FR. ALL.) — 336.  
 Tapióca (de mandioca) — 196, 326.  
 Tapixaba (*Scoparia dulcis* L.) — 247.  
 Taquara-assus — 153.  
 Tararacú (*Cassia occidentalis* L.) — 271, 322, 333.  
 Tarumeira (*Vitex montevidensis* e *V. polygama* CHAM.) — 243.  
 Tatagiba "Tataguba" ou "Tayúva" (*Chlorophora tinctoria* (L.) GAUD.) — 242, 292, 314, 335.  
 Tataisba, melhor "Tatagiba" — 314.  
 Tayúva ou "Tatagiba" (*Chlorophora tinctoria* (L.) GAUD.) — 242.

- Tayuya (*Cayaponia tayuya* MART.) COGN. — 271.  
 Tayóba ou "Taióba", "Taiá" (folhas da *Colocasia antiquorum* SCHOTT.) — 332.  
 Tecoma, genero — 290.  
*Tecoma araliacea* P. D. C. "Mandiocahi" ? — 291.  
*Tecoma caraiba* MART. "Ubirapariba" ou "Páo d'Arco" — 291.  
*Tecoma impetiginosa* MART. "Ipeúva" ou "Páo d'Arco" — 160.  
*Tecoma ochracea* CHAM. "Mandiocahi" ? — 292.  
 Tephrosia, genero "Timbó" — 98.  
 Tembe-ita-ú (etym. exposta por MARTIUS, para "Tembetarú" (*Fagaras*, varias) — 51.  
 Tembetará (etym. de MARTIUS) — 51.  
 Tembetrá (etym. de MARTIUS) — 51.  
 Temetará (etym. de MARTIUS) — 51.  
 Tento (*Ormosias*, de varias especies) — 302.  
 Tephrosia "Tingui" — 99.  
*Tetragonia expansa* MURR. "Espinafre do Brasil" — 192.  
*Theobroma cacáo* L. "Cacáo" — 335.  
*Thevetia ahouai* (L.) A. D. C. "Ahouai" — 123, 148.  
*Thevetia bicornuta* MUELL. ARG. "Chapéu de Napoleão" — 123.  
*Thevetia neriifolia* L. — 123.  
 Thevetina, glycoside — 123.  
*Tibouchinas*, diversas "Quaresmeiras" — 334.  
*Tibouchina mutabilis* COGN. "Cuipeúna" — 262.  
 Tibourbou ou "Páo que Boia" (*Apciba tibourbou* AUBL.) — 295.  
 Tiá-Sangue (ave) — 130.  
 Timbó, como syn. de Cipó — 238.  
 Timbó (*Serjanias* etc.) — 98, 305, 306, 312.  
 Timbó (*Dahlstedtia pinnata* MALME) — 98.  
 Timbó do Cerrado (*Magonia pubescens* ST. HIL.) — 99.  
 Timborana — 305.  
 Tinctoriaes, plantas e madeiras — 147.  
 Tingui ou "Timbó", varios — 98.  
 Tinhorão (*Caladium*, varias especies) — 333.  
 Tipiti, cesto para expremar farinha — 78, 79, 165, 199.  
 Tocon ou "Tucúm (*Bactris* e *Astrocaryum*, sp.) — 160.  
 Tucúm (*Astrocaryum* e *Bactris*, varias especies) — 160, 307.  
 Tom (bicho do pé) — 128.  
 Tou (bicho do pé) — 146.  
 Tonacayohua (*Zea mays* L.) — 71.  
 Trigo, substituido pela farinha de Carimã — 153.  
 Trigo, que bastava para o consumo do Brasil — 250.  
 Trigo (*Triticum sativum* LAM.) — 88, 90, 103, 165, 144, 324, 328, 331.

- Trigo (*Triticum sativum* LAM.) que em S. Vicente substituiu a cultura da "Canna" — 324, 328.
- Trimezia juncifolia* KLATT. "Baririçó", "Radix Barbara", "Mareçó" — 102.
- Triticum sativum* LAM. "Trigo" — 27, 68, 76, 77, 109, 252, 331.
- Triplaris*, genero — 53, 295.
- Tucum (*Astrocaryum campestre* MART.) — 160, 307, 326.
- Tucupin ou "Ticupi", agua de mandioca fermentada — 198.
- Tupicaba, "Tapixaba", "Tupixaba" ou "Vassoura" (*Scoparia dulcis* L.) — 247, 274.
- Tuuma, polpa de fructa — 53.
- Tzintéotl, divindade indigena — 71.
- Uacá ou "Guacá" (*Ecclinusa ramiflora* MART.) — 301.
- Uá ou "Guá", "Oué" e "Ú", etym. de MARTIUS — 54.
- Ubá, canna — 269.
- Ubacaba ou "Bacaba" (*Oenocarpus bacaba* MART.) — 235.
- Uba-caba ou "Ubá-caba" (*Psidium radicans* BERG.) — 235.
- Ubas, feitas de casca de arvore — 125.
- Uba-tim (*Zea mays* L.) — 57.
- Ubatim ou "Milho", suas variedades — 210.
- Ubim ou "Guaricanga" (*Geonoma*, varias especies) — 250, 307.
- Ubiracica (*Protium icicariba* (D. C.) MARCH.) — 260.
- Ubraem ou "Buranhem" (*Pradosia glycyphloea* (MART. & EICHL.) KUHLM.) — 283.
- Ubraeta (*Caesalpinia ferrea* MART.) — 290, 292.
- Ubiragara (*Cavanillesia arborea* SCHUMANN) — 297.
- Ubirapariba (*Tecoma caraiba* MART.) — 290.
- Ubirapiroca ou "Ubirá-piroca" (*Britoa Sellowiana* BERG.) — 292.
- Ubirarema ou "Guararema" (*Gallesia scorododendron* CASAR.) — 301.
- Ubirarema ou "Canella Capitão" (*Nectandra myriantha* MEISSN.) — 301.
- Ubirataya, "Ibirata-iba" ou "Jaborandy" (*Pilocarpus pennatifolius* LEM. e affins) — 299.
- Ubiratinga (*Funifera fasciculata* MEISSN. e affins) — 301.
- Ubiraua, "Baraúna" ou "Brauna", (*Melanozylon braunia* SCHOTT.) — 291.
- Ubu-caba ou "Uba-caba" (*Psidium radicans* BERG.) — 235.
- Ucúba (*Myristica officinalis* MART.) — 53.
- Ú on "Huá", "Gná", "Oué" ou "Uá", etym. de MARTIUS — 54.
- Ui-antam, especie dura de farinha — 205.
- Ui, nome ind. para farinha de mandioca — 205.
- Ui-pú, farinha fresca — 205.
- Uiti ou "Oiti" (*Moquilea Salmannii* HOOK. FIL.) — 284.

- Umbaúba de Vinho (*Pourouma cecropiaefolia* MART.) — 241.  
Umbaúba Mansa ou "Amaytim" (*Pourouma cecropiaefolia* MART.) — 241.  
Umbaubeira (*Cecropias e Pouroumas*) — 295, 323.  
Umbú "Ambú" ou "Imbú" (*Spondias tuberosa* ARR. CAM.) — 230, 335.  
*Urena lobata* L. var. *americana* "Guaxima" — 272, 273.  
Urucú (*Bixa Orellana* L.) — 116, 335.  
Urucú, acção antithermica do — 116.  
Urucurana ou "Tapiá" (*Hieronymia oblonga* MUELL. ARG.) — 284.  
Uricuri ou "Iricuri" (*Diplothemium maritimum* MART.) — 121.  
Urucuri ou "Aricuri", "Iricuri" (*Cocos coronata* MART.) — 249.  
Urupema, especie de joeira — 199.  
Ururucuri (*Cocos coronata* MART.) — 249.  
Urutáo (curuja) — 130.  
Urzes (*Microlicias e Chaetostomas*) — 268.  
Usub (*Bixa Orellana* L.) — 116.  
Uucuúba ou "Oucuúba" (*Myristica officinalis* MART.) — 129.  
Uucuúba ou "Biquiba" ou "Bieuhyba" (*Myristica sebífera* Sw.) — 129.  
Uvas, em todo o anno — 181, 320.  
Uy, nome indigena para farinha — 199.  
Vaccas, sua primeira importação no Brasil — 179.  
Valor da agricultura em relação a terra — 179.  
*Vanilla* "Baunilha" — 335.  
Vassoura (*Scoparia dulcis* L.) — 247.  
Vassoura, "Tapeiçaba", "Tupixaba", "Tapixaba" (*Scoparia dulcis* L.) — 247, 273.  
Vhebehasou, indecifrável — 130.  
Vieuhyba, "Bieuhyba" ou "Uucuúba" (*Myristicas*, de varias especies) — 53.  
Videiras (*Vitis vinifera* L.) — 90, 91, 144.  
Videiras, cultivadas em S. Vicente, S. Paulo — 251, 328.  
*Vigna vexillata* BENTH. "Feijão Meúdo" — 132.  
Vinhático (*Persea indica* SPRUCE de accordo com MARTIUS) — 56.  
Vinhático (*Platymenia reticulata* BENTH.) — 56, 276, 312, 336.  
Vinho, sua fabricação no Brasil — 90, 103, 327.  
Vinho de Assucar — 327.  
Vinho de Ananás — 255.  
Vinho, sua produção na Bahia — 327.  
Violete ou "Páo Violeta" ou "Guarabú" (*Peltogyne densiflora* SPRUCE e *P. confertiflora* BENTH.) — 336.  
*Vismia* sp. — 51.

- Vitex montevidensis* CHAM. "Copiúba" ou "Tarumeira" — 243.  
*Vitex polygamà* CHAM. "Maria Preta" — 243.  
 Vithan, farinha de guerra — 78.  
*Vitis alba*, citada por THEVET — 156.  
*Vitis vinifera* L. "Videira" — 91, 103, 181.  
 Ví-icaba-iba, etym. de MAETIUS — 53.  
 Vivam ou "Sensitiva", "Dormideira" (*Mimosa pudica* L. e affins) — 100.  
*Xanthoxylum* (*Fagara*) — 51.  
*Xanthosoma Mafaffa* SCHOTT. "Mangará" — 105, 209, 321, 332.  
*Xanthosoma violaceum* SCHOTT. "Mangaritos" — 209, 321, 332.  
*Ximenea americana* L. "Sandaló do Brasil" — 109.  
 Yetieopé (*Pachyrrhizus bulbosus* (L.) BRITT.) — 82, 99, 100.  
 Yga-uvera (*Cavanillesia arborea* SCHUMMAN) — 81.  
 Ymirá, arvore ou madeira — 53.  
 Ymirá-Eém, etym. de MARTIUS — 51.  
 Ymiracém ou "Buranhém", "Hivourahé", "Casca Doce" (*Pradosia glycyphloea* (MART. & EICHL.) KUHLMANN — 283.  
 Yucu ou "Mandioca" (*Manihot utilissima* POHL.) — 56, 57.  
 Zabucaes ou "Sapucaya" (*Lecythis Pisonis* CAMB.) — 167.  
 Zambôas (*Citrus aurantium*, subsp. *medica* RISSO) — 184.  
*Zea mays* L. "Mahis", "Mais", "Milho", "Guá", "Mahiz",  
 "Auaty", "Uba-tim", "Abbati", "Milho Zaburro", "Centeotl", "Tonacayohua", "Cuá" — 30, 39, 56, 57, 70, 74, 114, 166, 211, 324, 331.  
 Zehra Holz — "Araribá", "Araruva", "Potumujá" e "Putumujá".  
*Zeyhera tuberculosa* BUR. "Pão Branco" ou "Claraiba" — 290.  
*Zollernia falcata* NEES. "Mucetayba" — 299.  
*Zollernia ilicifolia* VOG. "Mucetayba" — 299.  
*Zollernia paraensis* HUBER. "Mucetayba" — 299.  
*Zingibre officinale* ROSC. "Gengibre" — 186, 331.  
*Zizyphus joazeiro* MART. "Juá" ou "Joazeiro" — 54.