DISSERTAÇÃO

SOBRE O

APESEED.

THESE

Que foi apresentada a' Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, e sustentada em 5 de Dezembro de 1842,

Joaquin Eduardo Leite Brandão,

NATURAL DA CIDADE DE S. JOÃO D'EL-REI (PROVINCIA DE MINAS GERAES),

DOUTOR EM MEDICINA PELA MESMA FACULDADE.

Não me letou a empresa tão difficil

O louco amor de passageira gloria.

Gazarr.



RIO DE JANEIRO

TYPOGRAPHIA UNIVERSAL DE LAEMMERT

Rua do Lavradio, N.º 53.

1842.

FACULDADE DE MEDICINA DO RIO DE JANEIRO.

DIRECTOR.

O SR. DR. JOSÉ MARTINS DA CRUZ JOBIM

LENTES PROPRIETARIOS.

Os Sas. Dourones :

4.º Anno.
ALLEMÃO, Presidente...

(Botanica Medica, e principios elementares de

Zoologia.
Physica Medica.

F. DE P. CANDIDO.

2.º Anno.

Chymica Medica, e principios elementares de

J. V. TORRES HOMEM , Examinador Mineralogia.

J. M. NUNES GARCIA, Exam. Supplente. Anatomia geral e descriptiva.

3.º Anno.

Physiologia.

J. M. NUNES GARCIA..... Anatomia geral e descriptiva.

4.º Anno.

J. J. DR CARVALHO, Examinador { Pharmacia, Materia Medica, especialmente a Brasileira, Therapeutica e Arte de formular.

J. J. DA SILVA, Examinador. Pathologia interna.

L. F. FERREIRA. Pathologia externa.

5.º Anno.

C. B. MONTEIRO, Exam. Supplente. . . . Operações, Anatomia topographica e Aparelhos.

6.º Anno.

J. M. DA C. JOBIM Medicina Legal.

M. DE V. PIMENTEL. Clinica interna e Anat. Pathologica respectiva,

M. F. P. DE CARVALHO. Clinica externa e Anat. Pathologica respectiva.

LENTES SUBSTITUTOS.

J. B. DA ROSA....

L. DE A. P. DA CUNHA.... Secção Medica.

D. M. DE A. AMERICANO.....

L. DA C. FEIJO', Examinador. Secção Girurgica.

SECRETARIO

DR. LUIZ CARLOS DA FONSECA.

N. B. Em virtude de uma Resolução sua, a Faculdade, não approva, nem reprova as opiniões emittidas nas Theses, as quaes devem ser consideradas como proprias de seus autores.

3808

199

A MEU PAI.

角

O III. ... Fr. Major Vbernardo Bavier da Silva Vbrandão Ferrão.

IAM AHMIM À

A Ill. ma Gra. Dona Francisca d'Avila Cobo Ceite,

Em extremo grato do muito que vos sou devedor, aproveito o ensejo de offerecer-vos este pequeno, mas sincero signal de gratidão e amor filial.

A MEU IRMÃO

O Ill. . Sr. José Bernardo Brandão,

E Á SUA CONSORTE, E MINHA PRIMA

A Ill. ma Sra. Dona Rita Ludovina d'Avila Barboza,

Chegado ao termo dos meus trabalhos escolasticos, para que tanto concorrestes, cumpreme dedicar-vos este primeiro fructo de minhas vigilias como um publico testemunho de minha eterna gratidão e amizade fraternal.

A TODOS OS MEUS IRMÃOS E IRMÃS,

Signal de gratidão e de amor fraternal.

J. E. L. Brandão

A MINHA TIA

A Ill.ma Sra. Dona Marianna d'Avila Cobo Ceite,

E A SEU FILHO E MEU PRIMO

O Ill. mo Sr. Antonio Manoel da Rocha Brandão,

Prova de amizade e respeito

BERNARDO PEREIRA DE VASCONCELLOS,

Signal de amizade e gratidão, e tributo de respeito e homenagem



A MEU PRIMO

O Ill. " Sr. Dr. Courenço de Assis Pereira da Cunha.

Testemunho de respeito e amizade.

AOS MEUS VERDADEIROS AMEGOS

E EM PARTICULAR

AOS MEUS COLLEGAS

Os Srs. Adriano Eugenio Pereira da Cunha e Mello, Gernardino Iosé Rodrigues Corres, Ioão Pires Farinha,

E aos Srs. Iodo Vicira Maciel, Pedro Nogueira Fragoso, Custodio de Araujo Civio,

Demonstração da mais sincera e cordial amizade...

« Amor me deu a vida, a vida engeito,

« Si a amizade a não doura, a não afaga, « Si com mais fortes nos, que a natureza,

a Lhe não ata os instantes. a

entado no principa. O DO LOGO.

O café, cujo arbusto mereceu fazer parte do emblema de nossa Nacionalidade, é o mais poderoso ramo de commercio do Brasil, e mais poderoso tornar-se-hia ainda, si da cultura dos cafeseiros cuidassem os nossos Lavradores com o desvello necessario, introduzindo n'ella melhoramentos, que tão uteis e proveitosos tem sido em outros paizes.

O dever de apresentar uma these, para obter o tão desejado, e honroso gráo de Doutor em Medicina, e o desejo de prestarmos á nossa Agricultura o servico, que em nós coubesse, inclinou-nos a escolher o cafeseiro para objecto d'ella; e os rogos de pessoas, cuja amisade muito nos desvanece, acabarão de á isto decidir-nos, Insensatez fora a nossa se nos julgassemos habilitado para cabalmente desempenhar este trabalho. Vastos e variados são os conhecimentos, que exige; nós d'elles carecemos; e ainda apratica e experiencia, mais que tudo importante e necessaria, nos fallece inteiramente: a pesar d'isso, certo de que mereceremos alguma indulgencia dos nossos illustrados Juizes, afouto apresentamos este minguado trabalho; e. conscio da sua imperfeição, estamos ao menos tranquillo por havermos empregado todos os nossos esforços para nos aproximar da desejada perfeição, de que, ao nosso ver, mui longe ficamos. Exporemos aqui o plano, que tencionamos seguir; dividiremos em seis VIII

artigos o nosso trabalho: no primeiro daremos a descripção e classificação botanica do cafeseiro; no segundo a analyse chimica do café; no terceiro a parte historica; no quarto trataremos da cultura daquelle arbusto; no quinto, dos effeitos do café sobre o nosso physico, e o nosso moral; e finalmente no sexto da acção therapeutica do café. Não desconhecemos, que um destes pontos parecerá talvez estranho a uma these medica, mas o segundo motivo apresentado no principio d'este paragrafo, cuidamos, põe-nos a coberto da censura, que de outra sorte mereciamos. E pondo remate a este prologo citaremos em nosso favor os seguintes versos do vate latino:

Da veniam scriptis, quorum non gloria nobis Causa, sed utilitas officiumque fuit.

Nacionalidade, é o mais poderese ramo de commercio do Brasil, e mais poderese ternar-se-hia anda, si da cultura dos cafesciros

DISSERTAÇÃO

SOBRE

O CAPESEIRO.

ARTIGO PRIMEIRO.

CAFESEIRO ARABICO.

Coffaa arabica, Lin. Jasminum arabicum, Jus.

Arbusto sempre verde, cujo tronco se eleva perpendicular, adquire ordinariamente em seu paiz natal dez a vinte pés de altura, e o diametro de duas a tres pollegadas em seu tronco. Viajantes porém dizem que em terreno conveniente, e exposição favoravel chega tanto na Arabia, como em Batavia a 40 pés, não excedêndo em caso algum o diametro de quatro a cinco pollegadas.

Seus ramos, oppostos e cruzados, nodosos, delgados, e vestidos, bem como o tronco, de cinzenta casca, nascem mais de uma linha acima da axilla de uma folha: os inferiores, de ordinario simplices, se estendem horisontaes, e vão os outros elevando-se progressivamente: d'esta disposição resulta ao arbusto a forma de uma bella pyramide.

Folhas oppostas, pecioladas, ovaes, lanceoladas, glabras, inteiras, pouco onduladas em seu bordo, mais lusidias e de mais escuro verde em sua face superior, cobrem os ramos e suas divisões; offerecendo as maiores duas pollegadas de largo sobre quatro a cinco de comprido. Seu peciolo forma, prolongado, a nervura mediana; e partem d'esta vinte lateraes pouco mais ou menos, notando-se em suas axillas, na face superior da folha, uma pequena depressão hemispherica de um terço de linha de diametro, que sobresahe na face opposta. Duas pequenas stipulas, lanceoladas e caducas, intermedeião cada par de folhas.

As flores mui alvas, quasi rentes, axillares, e fasciculadas em numero de quatro a cinco, ou mais em tempos de abundante vegetação, muito se assemelhão ás do jasmim de Hespanha (jasminum grandiflorum de Lin.), e como

estas, tem o cheiro suave e mui agradavel. Seu calix globuloso ou turbinado termina por um pequeno limbo de cinco dentes iguaes: a corolla é tubolosa e quasi hypocrateriforme; seu tubo cylindrico e mais longo que o calix, e o limbo patente e dividido em cinco lobos iguaes e lanceolados: do meio do tubo nascem cinco estames de antheras mui estreitas, medi-fixas o sagittadas. O ovario, de duas loges, contem em cada uma um só ovulo, e apresenta no vertice um styllo, simples, tenue, e terminado por um stigma bifido.

O fructo, globuloso, um pouco comprimido dos dous lados, e de côr vermelha purpurina, quando maduro, é um noculaneo umbelicado, contendo duas nucleas, convexas pelo seu lado externo, e planas pelo interno, pelo qual se ajustão. Sua polpa, clara, glutinosa, adocicada, e coberta per uma pellicula fina (epicarpo), envolve as duas sementes, cobertas, cada uma, por uma membrana (endocarpo), vulgarmente chamada—pergaminho—em rasão de sua consistencia e natureza cartacea. A semente, apresentando um sulco mediano e longitudinal, e coberta por uma assetinada pellicula (episperma), tem o endosperma de natureza cornea; o embryão recto, com radicula cylindrica e obtusa; e cotyledones foliaceos. Abortando algumas vezes uma das sementes, adquire a outra maior volume, e tomando a forma globulosa, occupa só o interior do fructo; o que mais frequente se nota nos melhores districtos da Arabia.

A descripção, que acabamos de traçar, colloca o Cafeseiro arabico na 5.º classe — Pentandria, 1.º ordem — Monogynia do Systema de Linneo: no Methodo porém de Jussieu o vemos na secção das Dicotyledoneas, e 41.º classe — Corysantheria. Reunido a outras especies forma o genero — Coffea — da tribu — Coffeaceas — (Richard), da Familia das Rubiaceas. As especies do genero Coffea se não achão bem determinadas: Lamarck offerece 5. — Coffea arabica — C. mauritiana — C. guyanensis — C. paniculata — e C. occidentalis; o nosso Velloso 10; e Gmelin descreve 8: Humboldt-et-Bompland finalmente elevão este numero a mais. Ao valor não fixado dos caracteres de especie, e ao descobrimento de novas plantas d'este genero devemos esta variação. Southey (1) nos affirma haver na Bahia uma especie indigena; e dos mattos do Rio de Janciro o mesmo nos afiança o sabio Velloso, e o nosso mui illustrado Presidente o Sr. Dr. Freire; Humboldt-et-Bompland pretendem em fim ter achado em suas viagens cafeseiros ainda não classificados.

Nós porém damos de mão a esta questão, occupando-nos simplesmente de cafeseiro arabico, objecto unico de nosso trabalho.

⁽¹⁾ History of Brasil, v. 1.°, pag. 320.

ARTIGO SEGUNDO.

ANALYSE CHIMICA DO CAFÉ

1.º Café crú.

A composição do café não é ainda perfeitamente conhecida, não obstante os trabalhos de grande numero de chimicos. Hermann pretende ter n'elle encontrado: Resina, extractivo, gomma e materia fibrosa; segundo Cadet de Gassicourt é composto de: Gomma 8 partes, resina 1, extractivo 1, principio amargo 1, acido gallico 3,5, albumina 0,14, materia fibrosa 43,5, perda 6,86; segundo porém a analyse mais moderna, e que nos parece mais perfeita, o café compõe-se de: oleo volatil concreto, mucilage, resina, oleo graxo solido com cheiro de cacao, materia extractiva, apothema, albumina vegetal, caféina, e acido livre.

2.º Café torrado.

Notaveis mudanças experimenta o café, tanto em sua natureza, como em suas propriedades pela torrefacção. Schrader, analysando-o, achou, que era composto de: extracto de café não alterado, porém mais escuro, 12,51,—gomma denegrida 10,40—apothema 5,70—oleo graxo e resina 2,00—fibra vegetal 6,90.

Cafeina.

Este principio foi descoberto quasi na mesma época (1821) por MM. Runge e Robiquet. Este ultimo descobrio-o, procurando quinina no café. MM. Dumas e Pelletier dizem ser ella composta de:

A analyse porém, que parece mais exacta, é, segundo M. Guibourt, a de Liébig e Pfaff: segundo estes chimicos a cafeina contem:

Carbono. . . . 49,79 ou 4 atomos.

Hydrogeneo. . 5,08 . 5 .

Azoto 28,83 » 2 »

Oxigeneo. . . . 16,30 . 1 ,

100,00

Sua formula atomistica è C4. H5. Az2. O1.

A cafeina é susceptivel de hydratar-se, e n'este estado perde a + 100.*, 0,078 de seu pezo, segundo Liébig e Pfaff.

ARTIGO TERCEIRO.

HISTORIA.

Em extremo difficultoso, senão impossível, é determinar a patria originaria do cafeseiro; e o nosso animo vacilla duvidoso no meio de tão encontradas opiniões. A Persia, a Ethiopia, e a Arabia dividem o parecer dos, que d'este assumpto hão fallado; tendo esta ultima em seu favor a mór parte dos modernos autores. É nossa opinião, que sendo estes paizes os que primeiro usárão do café, a este facto se deve talvez a divergencia apontada. Não menos incerto é o principio e origem de seu uso: aos effeitos observados em cabras (1) querem uns attribuir o descobrimento de suas qualidades, outros pensão, que o devemos a um Mollack chamado Chedely (2); e é opinião geral na Turquia, que am Anjo ensinára o seu uso a um musulmano, ou verdadeiro crente. Finalmente pretendem uns ser elle o Nepenthis (3), que tantos gabos mercecu de Homero, e cuidão outros ser a bebida, que Abigail offertou a David. Sam, l. XXV v. 18 (4).

O primeiro arabe, que fez uso do café, foi, segundo Galland, um Mufti da cidade de Aden, por nome Gemalidin (5): este arabe, achando-se enfermo, lembrou-se, que, em sua viagem á Persia, ahi vira algumas pessoas d'elle usarem em casos identicos; e julgou dever tomal-o. No uso, que d'elle fez, observou a singular propriedade, que o café tinha, de afastar o somno sem incommodar, o que communicou aos outros Muftis e Derviches, os quacs d'elle começàrão a usar. Bem depressa vogou na cidade a nova de haver uma planta, cujo fructo possuia tão preciosa propriedade: e pouco depois o uso do café tornou-se tão geral, que os que o não tomavão por necessidade,

⁽¹⁾ Nairon, Massieux.

⁽²⁾ Dufour.

⁽³⁾ Pedro Petit.

⁽⁴⁾ Olau Celsio, a antiga Encyclopedia.

⁽³⁾ Scheabedin e Abdalcaber, segundo o mesmo Galland, affirmão, que Gemelidin morren no anno 975 da Hedjira (4470).

o fazião já por gosto. Não se limitou porém seu uso á cidade de Aden: em breve Meca, Medina, Syria e Egypto a elle se habituárão, e em menos d'um seculo se estendeu a todos os paizes mahometanos: e tão geral se tornou no fim do 9.º seculo da Hedjira (15.º da era christa) que em muitas cidades d'estas regiões se estabelecêrão casas proprias para o venderem. É este o principio dos Cafes, estabelecimentos de tão real utilidade, e hoje tão geraes em todo o mundo. Não foi porém sem opposição, que tanto se generalisou, e bastantes forão as controversias e disputas, a que deu lugar. Em 1511 arengou um pregador em Meca contra o uso d'esta bebida, e d'est'arte suscitou grande tumulto, em que muitas victimas padecêrão, e que foi causa de sua prohibição. Poucos annos depois (1523) as mesmas scenas se repetirão com os mesmos resultados; e no Cairo iguaes disturbios causou em 1534. Segundo Pitchevile, historiador turco, traduzido por Galland, o uso do café começou a generalisar-se em Constantinopla no anno de 962 da Hedjira (1554), durante o reinado de Solimão o Grande. Ahi tambem se estabelecerão os Cafés, que forão bem depressa frequentados com sofreguidão, e ainda com furor : homens de todas as condições e posições sociaes, Pachas e os principaes Grandes da Porta com os homens inda os de infima classe n'elles vião-se promiscuamente; e tal era o gosto, que mostravão por esta bebida, ou talvez pela sociedade n'estas casas reunida, que, em geral, mui devotos se olvidavão dos seus deveres de religião, desamparando por tal fórma as Mesquitas, que os pregadores começarão a declamar contra o café, como a principal causa da deserção, que notavão; e conseguirão proscrevel-o sob pretexto de ser o café torrado - carvão -, substancia que o Alcorão diz não ser alimentar. Durante o reinado de Amurat III foi de novo prohibido, e subjeitos os contraventores a penas mui rigorosas: e mais tarde, durante a minoridade de Mahomet IV, o Grão-Vizir Kupruli fez fechar os cafés, como seminarios de sedição. Finalmente mui longo seria enumerar todos os embaraços postos aos progressos do uso do cafe, e todas as desordens, a que deu elle origem : mas apezar do rigor das leis, e da austeridade da religião, que se tinhão colligado para proscrevel-o, seu uso geralmente adoptado no Oriente, ahi se perpetuou.

Parece, que foi Pietro della Valle, diz a Encyclopedia Methodica, o primeiro, que na Europa Christă fez ver o cafe, e que foi a Italia, sua patria, o paiz onde primeiro o mostrou. Grê-se, que d'ahi passou a Pariz, pouco antes do anno de 1643: Aublet (1) diz existirem provas de que durante o reinado de Luiz XIII se vendia no Châtelet de Pariz a decocção do café com

⁽¹⁾ L'Histoire des plantes, &c.

o nome de Cahové ou Cahovet; e La Roque (1) nos affirma, que seu pai introduzira o uso d'esta famosa bebida em Marseille em 1644. Mas não foi senão em 1652, justamente quando em Constantinopla se fechavão os Cafés, que em Londres se abriu o primeiro d'estes estabelecimentos (2). Esta novidade lhe foi importada por um negociante, de nome Daniel Edwards. Os cafés ahi multiplicărão-se com espantosa rapidez; e seu numero, bastantemente crescido, levou o Governo em 1660 a lançar um imposto sobre esta bebida. Como os Turcos, os Inglezes se mostrárão por ella extremamente sofregos: e bem notavel é a similitude, que existe entre estes dous povos a tal respeito, pois em 1675 Carlos II em Inglaterra fez fechar os Cafés, como seminarios de sedição, bem como na Turquia nos reinados de Amurat III, e Mahomet IV.

Em Pariz foi o uso do café de novo introduzido em 1669 por Solimão Aga. Embaixador da Porta. N'esta cidade tambem se estabelecérão casas proprias para vendel-o, que se forão propagando por toda a França, e que, como em Inglaterra, forão mui frequentadas. D'esta maneira se espalhou seu uso pelas nacões do norte e meio-dia da Europa. Mas era em extremo difficil e custoso (3) obter-se o precioso fructo, com que esta bebida se preparava, por ser um genero rarissimo e até desconhecido no commercio: não obstante, toda a Europa tomava o café; e este uso tão geral em breve despertou em seus habitantes o desejo de possuir o arbusto, que produzia tão apreciado grão. Era porém mister ir buscal-o á Arabia; e esta gloriosa empreza estava reservada a uma nação bem celebre por sua industria e commercio. De todos os povos christãos erão os Hollandezes os que directamente fazião, em maior escalla, o commercio do café; suas vistas porém forão mais longe; e elles procurarão a todo o custo possuir este vegetal, e o conseguirão. Foi Van-Hoorn, segundo Boerrhave (4), quem fez vir da Arabia sementes recentes do cafeseiro, e que em 1690 as semeou em Batavia. Pouco depois fez remessa de um cafeseiro a Nicolas Wilfen, Bourgomestre d'Amsterdam, o qual o presenteou ao Jardim d'esta cidade. Logo que obtiverão esta planta, derão-se com tal ardor à sua cultura, que no fim de pequeno numero d'annos possuião já immensas plantações em suas possessões intertropicaes, nas Ilhas de Java, e Ceylão, em Surinam e nas Berbices; e forão os primeiros Europeos, que se mostrarão nos dous Oceanos com embarcações carregadas de café de producção propria. A Hollanda porém não foi avara d'esta magnifica conquista; ella a dividiu

⁽¹⁾ Voyage en l'Arabie heureuse.

⁽²⁾ Anderson, Hist. Chron. du Comm.; e Bradley.

⁽³⁾ O Padre Labat diz, que então custava em França a libra de café 80 francos.

⁽⁴⁾ Index plantarum horti acad, Lugd. Bat., t. 2.°, pag. 217.

liberalmente com os outros povos da Europa, juntando mais este bello florão à sua coroa de gloria.

Em 1714 M. Pancras, Bourgomestre de Amsterdam, enviou um cafeseiro a Luiz XIV, que o fez cultivar no Jardim das Plantas de Pariz, onde se multiplicon admiravelmente. Forão depois (em 1720) tres mudas entregues a Declieux para as transportar á Martinica; duas morrerão durante a viagem por falta de agua, e a terceira conservarão-na os cuidados d'este homem, que, para a salvar, com ella partilhava sua escassa ração d'agua. D'esta ilha passon a sua cultura ás adjacentes, onde prosperou, e onde ainda hoje é esta planta cultivada com grande vantagem. Quasi ao mesmo tempo foi introduzida na Cayena por um Francez de nome Morgues, que com risco de vida trouxe alguns grãos frescos da Guyana Hollandeza (1). Em 1717 começou igualmente a ser cultivado o cafeseiro na Ilha de Bourbon, d'onde sahe ainda hoje o excellente café conhecido no commercio com o nome de — café Bourbon.

A Inglaterra cuidou igualmente de cultivar este arbusto em suas colonias; e em 1728 levou a cultura d'elle á Jamaica (2), e pouco depois ás Indias Orientaes. Os Hespanhóes tambem a transportarão ás suas possessões intertropicaes; mas em geral dão-se mais á cultura d'outros vegetaes.

Pouco ha que dizer sobre a introducção do cafeseiro em o nosso Paiz; e de algumas informações, que pudemos colher de pessoas entendidas, apenas soubemos, que em 4752 o Dezembargador Castello Branco, partindo do Maranhão para esta Córte, comsigo trouxera dous cafeseiros, que da Cayena tinhão ali aportado: conservarão-se por longo tempo no Convento dos Borbonios, onde os plantára, sem que da sua propagação se cuidasse; e só no Vice-reinado do Marquez do Lavradio se deu começo á sua cultura, sendo um Hollandez por nome Hopeman, quem primeiro lhe deu impulso. Pouco depois forão dadas algumas mudas aos fazendeiros Padre Couto, e Padre João Lopes, que tratárão de espalhar sua cultura pelas Fazendas de Serra-acima. A isto se limita o que nos foi possivel saber da introducção d'este vegetal n'esta Provincia, que enviou sua cultura ás do interior e ainda do littoral (3).

⁽t) Labat, Voyage aux lles d'Amérique, diz, que n'este paiz havia uma lei, que punia de morte ao que fizesse sahir do estabelecimento sementes de cafeseiro em estado de germinar.

⁽²⁾ Foi Nicolas Laws, o que levou o primeiro cafesciro a esta Ilha.

⁽⁸⁾ Auxiliador da Industria Nacional, vol. 3, n.º 9, de 1835, discurso do nosso mui illustrado e respeitavel amigo o Sr. Conego Januario da Cunha Barbosa, Secretario Perpetuo d'esta Sociedade.

ARTIGO QUARTO.

CULTURA.

A mais perenne fonte de nossa riquesa é inquestionavelmente a agricultura: quanto avultamos na lista das nações, a ella o devemos. A quem reflectir na prodigiosa fecundidade do solo brasileiro, impossivel será desconhecer, que ao Brasil só falta um passo para chegar ao mais subido gráo de felicidade, e é este —aperfeiçoar sua industria agricola. —A cultura do cafeseiro, sendo a que mais avulta entre nós, é tambem uma das que pelo atraso, em que jaz, mais requer nossa attenção. Já muito se tem dito sobre a cultura d'este bello vegetal, mas, força é confessal-o, ainda entre nós acha-se muito áquem da desejada perfeição. Os nossos lavradores, em geral descuidosos do aperfeiçoamento d'ella, não se lembrão, que é, sem duvida, essa pratica servil e cega dos passados tempos, a só causa da inferioridade de nosso café, e de nos mercados estrangeiros não obter os preços, que alcanção os de diversa producção.

O desejo de prestar aos nossos agricultores um pequeno serviço, leva-nos pois a expor algumas considerações acerca da cultura de tão precioso arbusto. Baldo de conhecimentos necessarios, de certo muitas faltas commetteremos; mas d'ellas tirarão os entendidos motivo de apresentarem trabalhos mais perfeitos sobre tão importante assumpto: é sómente com tão justa desculpa, que a tanto nos afoutamos; e aos nossos juizes pedimos licença de entrar em materia talvez alheia da natureza de nosso ponto. Em o nosso trabalho seguiremos mais que a nenhum outro o R.^{mo} João Joaquim Ferreira d'Aguiar em a sua interessante memoria, mormente no que diz respeito á cultura propriamente dita.

As terras virgens e barrentas com mistura d'alguma arêa, as soltas e pedregosas são as, que mais convem ao cafeseiro: as encostas dos montes voltados ao Poente, os pequenos citeiros, a que vulgarmente chamão — meias laranjas, e ainda, na falta d'estes, montes assaz elevados devemos sempre preferir aos terrenos baixos e planos, onde de ordinario dão os cafeseiros pouco frueto.

e aos montes voltados para o Nascente, denominados—Noroega,—nos quaes este arbusto vegeta bem, cobrindo-se de linda folhagem, sem fructo porém comparavel ao que dão os expostos por mais tempo aos vivificadores raios do sol. Em uma montanha de alta elevação, bem como nos terrenos mui proximos do mar, ou d'onde se tenha elle retirado, vegeta o cafeseiro mal, e não carrega: parece que a influencia do ar salino lhe é nociva.

Tem-se na practica reconhecido d'alguma utilidade o estabelecimento dos—
viveiros; — e nas colonias de Inglaterra, França e Hollanda, só se transplantão
as mudas, que n'elles se crião: cumpre porém observar, que só poderão servir
em fazendas mediocres e novas, em cuja visinhança faltem estas: e como
absorvem muito tempo e trabalho, sómente a elles recorrerá o agricultor,
quando não tiver mudas das nascidas por baixo dos cafeseiros; o que quas
nunca succede, pois impossível é aproveitarem-se todos os fructos cahidos;
e estes, crescendo, dão renovos sufficientes para substituir os que morrem,
e ainda para fazerem-se novas plantações: o que em verdade é muito preferivel
à feitura dos viveiros.

Feita a derrubada e sua queima, conviria muito que fosse o terreno bem cavado e limpo das raizes e tócos das arvores, a fim de se poderem fazer as covas alinhadas, e em distancias marcadas. Quando se não possa obter isto, que, em verdade, é difficil, e quasi impraticavel, sobre tudo nas plantações de grande vulto, convirá, que o agricultor procure alinhal-as o melhor possível, fazendo-as em distancia de 14 a 16 palmos, e deixando nas encostas dos montes espaços sufficientes para o deposito do café, que se colher na parte superior. As mudas encrusadas, e bem vigorosas, serão arrancadas em dia chuvoso, e, si possivel for, plantadas no mesmo dia: feitas as covas, irá um servente n'ellas depondo as mudas, outro as cobrirá com a terra, que sahir da mesma cova, tendo extremo cuidado em não entortar as raizes, sobre tudo a principal ou mestra (pivot dos Francezes). De ordinario são as plantas postas a prumo; será porém melhor inclinal-as no sentido do monte, ficando a sua extremidade superior um palmo pelo menos distante do terreno; d'est'arte ficão menos expostas aos abalos dos ventos, e os brotos, que lanção em sua parte inferior, são mui vigorosos: será bom, logo que estes apparecerem, cortar os caleseiros meio palmo acima d'elles. O terreno da nova plantação, nos dous primeiros annos e ainda no terceiro, deverá ser aproveitado na cultura do feijão, milho, mandioca, &c.: as limpas d'estas plantações são de muilo proveito aos cafeseiros para seu bom crescimento; e o layrador, sobre aproveitar tempo e trabalho, recolhe o producto, que aquellas lhe dão.

Nas Antilhas, na Jamaica, Java e Ceylão, costumão decotar os cafeseires; todos os agronomos estão de accordo sobre a conveniencia de o fazer; entre-

tanto è este uso entre nos geralmente despresado. Com esta operação lanção os cafeseiros maior numero de braços ou ramos lateraes, muito mais vigorosos, que, além de se carregarem de fructos, facilitão muito a colheita, e se evita assim a quebra dos ramos, que por altos são puchados para se poder colher os fructos; estão menos expostos á violencia dos ventos de nossa zona; finalmente torna-se este arbusto muito mais bello e duradouro. Bruley diz ter visto em 1789, na ilha de S. Domingos, em muito bom estado e dando muito fructo, cafeseiros, que tinhão sido plantados no principio do seculo: Mr. Lowndes, lavrador da Dominica, descrevendo em 1806 uma porção de terra de sua propriedade, diz, que um seu cafesal apresentava tão bella apparencia. e era tão productivo como os melhores da colonia, entretanto havia quarenta e tantos annos, que tinha sido plantado. Seguindo pois esta pratica tão necessaria, e por nos tão despresada, prolongar-se-ha a duração do cafeseiro que, apesar do que diz Raynal, é de 25 a 40 e mais annos. Para fixarmos a altura, em que os devemos deixar, teremos sempre em vista a qualidade do sólo, a violencia dos ventos, e a distancia, em que forão plantados: o decote porém deve ser feito nunca a mais de nove a dez palmos de altura, podendo em alguns casos fazer-se até a 4 ou 6; só a pratica do local poder-nos-ha servir de regra em taes casos. D'esta operação deve ser encarregado um escravo dos mais habeis, ou feitor, servindo-se d'uma foucinha ou antes d'uma tesoura de jardineiro, com a qual cortará a summidade do tronco do cafeseiro, deixando-o na altura que convier. Esta summidade é formada por um ramo excessivamente productivo, mas que absorve uma grande parte dos succos vegetaes, pelo que lhe dão os Francezes o nome de -branche gourmande; -de muita utilidade é seu corte para dar mais viço, e mais forca a todo o arbusto. Durante esta operação, que deve ser feita na primeira capina dos cafesaes, logo depois da colheita, devemos tambem limpar os cafeseiros, pondo muito cuidado em tirar todos os cipós, trepadeiras, e principalmente a parasita vulgarmente chamada - herva de passarinho -; e até será util cortar os ramos, em que houver abundancia d'esta terrivel herva, pois é difficilimo destruil-a completamente; assim como os ramos seccos e cobertos de musgo, que poucos apparecerão sendo feita a limpesa annualmente como convem.

Para que o lavrador possa tirar bom producto de seus cafesaes, os deverá capinar ao menos tres vezes ao anno: a primeira capina deverá ser logo depois da colheita, fazendo chegar a terra com as hervas capinadas aos pés das plantas para as vigorar na sua florescencia; a segunda, quando os fructos já estiverem formados; e em fim a terceira, quando se aproximarem do estado completo de madureza: n'esta ultima capina deverá preparar o terreno para a colheita, limpando-o em roda dos pés dos cafeseiros, e fazendo com a terra

e hervas capinadas um cèrco pela parte inferior, no declive do monte, para deter os fructos, que por maduros cahirem ou forem lançados ao chão. Não deve o lavrador esperar pelo fim da colheita, sobre tudo nas grandes plantações, para dar a primeira capina aos cafesaes; convem que esta seja proxima a aquelle, por isso que as plantas se revestem de flores, logo que se achão alliviadas dos fructos; e é mister reforçal-as com as hervas e terra chegadas aos pés, a fim de no seguinte amo ser boa e rendosa a colheita. Deve pois o fazendeiro destrahir um numero sufficiente de trabalhadores para começar a capina inda que soffra a colheita algum atraso, que será sobejamente compensado pela capina dada a tempo, e seguida do decote e limpeza.

Quando os cafeseiros se apresentão esgalhados, seu tronco esbranquiçado, e amarellas suas folhas, dando mui pouco fructo. e além d'isto cobertos os seus ramos de musgo, o que de ordinario succede aos vinte annos para mais, deverão ser cortados mui rentes da terra, para com os renovos se tornar o cafesal em estado de dar pingues colheitas. Decepado o cafesal, continuar-sehá a mondar a terra, como se fosse nova plantação, n'ella plantando o milho, feijão, &c. Dous a tres annos depois, já o lavrador poderá colher duas até quatro libras de café de cada cafeseiro, o que sem duvida não é para desprezar-se.

Cumpre não perder de vista, que os cafesciros dão mais em um anno do que no outro; e para que as colheitas sejão iguaes, não nos esqueceremos de fazer annual e alternadamente o decote e limpeza; e além d'isto de em todos os annos plantar novos cafesaes, que contenhão pelo menos dez por cento do numero total dos cafeseiros, a fim de com a colheita dos novos supprir a falta, que annualmente ha, ou dos que morrem, ou dos que dão pouco fructo.

Em o nosso bello paiz, em que Flora ostenta perpetuamente suas galas com tão ricas, lindas e variadas côres, que

> Mostra no verde chão, no azul da esphera, Ser estação continua a primavéra (1),

florescem os cafeseiros, bem como em seu paiz natal, durante quasi todo o anno, e se mostrão, durante quasi todo esse tempo, carregados de fructos verdes e maduros: todavia em cada florescencia, que algumas vezes dura seis metes

⁽¹⁾ Oriente de J. A. de Macedo, canto 5.º, est. 25.

consecutivos, ha um ou dous mezes mais abundantes de flores, e são estes na primavéra e no estio. Um cafesal n'este estado forma o mais bello e delicioso espectaculo: rico de lustrosas folhas, coberto de mui lindas flores, de um aroma deliciosissimo, abarratado de fructos, verdes, amarellos, roseos ou avermelhados, é então o cafeseiro o mais bello, o mais lindo de todos os vegetaes. Pena é vel-o algum tempo depois; então se apresenta o cafesal, sobre tudo em algumas fazendas, em estado verdadeiramente desgracado; cafeseiros esgalhados, suas folhas machucadas, seus ramos esparsos por todo o terreno, e muitos depennados e seccos, eis o espectaculo, que então se nos offerece, espectaculo sem duvida bem doloroso, por ser principalmente devido à incuria e desleixo! È n'este triste estado, que muitos dos nossos fazendeiros deixão seus cafesaes depois da colheita; e é, de certo, esta uma das principaes causas, à que devemos attribuir a velhice prematura dos nossos cafesaes, e a diminuição de seu producto de um anno a outro. É pois do interesse do fazendeiro cultivar este precioso vegetal, como temos exposto n'este pequeno artigo, e além d'isto proceder à colheita de seus fructos com todas as cautelas precisas.

O estado de perfeita maduresa dos fructos nos marcará o tempo, em que os devemos colher: comeca, de ordinario, a colheita em fins de Abril, e se estende até Outubro, e ainda Novembro nas grandes plantações. Quando a major parte dos fructos estiverem bem maduros, poderá o lavrador principiar a colhel-os: tendo o major cuidado em não consentir, que se colhão os verdes ou ainda os não bem maduros, porque não poderão dar bom café; nem se desfolhem ou se quebrem os ramos dos cafeseiros em prejuiso da futura colheita. Os Arabes nunca levão a mão aos ramos; quando suppoem maduros os fructos, estendem lencoes ou esteiras por baixo d'este arbusto, e sacudindo-o brandamente, só julgão maduros os, que se desprendem : tal é uma das principaes causas da excellencia do seu tão celebrado - café Moka -. É pois muito preciso, que sejão os fructos colhidos em estado de perfeita maduresa. - Cada trabalhador tera uma peneira, e um cesto, que possa conter um alqueire de café: encarregar-se-ha da colheita de uma fileira de cafeseiros, devendo sempre começar do mais alto do monte; é isto necessario não só para não ficarem caleseiros por colher, como para que possão os feitores melhor observar o trabalho. Limpará primeiro o terreno, que fica por baixo dos cafeseiros, fasendo com terra e cisco um semi-circulo pela parte inferior, a fim de conter o fructo e evitar, que desca pelo declive do monte: com a mão esquerda pegará nos ramos, com a direita lançará ao chão todos os fractos maduros, e do chão apanhará todo o café, que se achar limpo. passando na peneira todo o envolvido com terra, folhas, &c. Cada trabalhador poderá mui bem colher por dia tres a quatro alqueires de café nos annos abundantes; alguns fasendeiros contentão-se com tres alqueires, deixando retirar-se do trabalho o que os apresenta a qualquer hora; outros porém pagão o excesso d'aquella tarefa, si o trabalhador se presta a continuar; e assim evitão, que se colhão os fructos verdes, e se quebrem e desfolhem os ramos da planta, o que de ordinario succede todas as vezes, que o fazendeiro é a tal respeito mui rigoroso com os escravos.

Resta-nos agora fallar da preparação, que o café exige depois de sua colheita até ser exportado para o mercado. Diversos são os processos de preparar o café: apenas exporemos aqui o que mais vantagens reune, não nos occupando dos outros por serem mui conhecidos, e de pouca utilidade, e até por faltar o tempo, que necessario nos fora para tratarmos mais amplamente da materia. O café colhido em cada dia, será levado á casa do engenho, e recebido em grandes caixões; devendo logo depois ser lavada em tanques proprios (Fig. 4 e 5) a porção, que delle se quizer (1) descarnar n'esse dia, a fim de limpal-o da terra, pedra, &c., que com elle forem de envolta. Isto feito, será passado pela machina de descarnar, cujo fim é separar a polpa do grão, ficando este sómente envolto no pergaminho. Descarnado e separado da casca, será lançado em tanques (Fig. 6.ª) para laval-o da substancia glutinosa, que o cobre: concluida esta operação, é necessario estendel-o nos taboleiros de dessecar, cuja descripção adiante daremos. É este o processo usado nas Antilhas, mas modificado pelo Snr. Commendador Antonio da Silveira Caldeira: com elle obteremos sómente uma sorte de café, a superior; evitando assim as diversas outras, que costumão apparecer no commercio, quando pelos processos ordinarios é preparado. Alguns dos nossos fazendeiros já preparão o café, como levamos exposto; mas a imperfeição das machinas, que têm apparecido, a falta de meios de deseccal-o, sem ficar exposto ás chuvas, e humidades. como de ordinario succede, o apego ás velhas usanças, &c., tem feito, que até hoje não seja este processo geralmente adoptado, processo sem duvida o mais vantajoso, pois, tornando o genero mui superior, faz que no mercado obtenha os mais altos preços (2). Não nos demoraremos em demonstrar vantagens, que espontaneas se offerecem; e quem desejar minuciosa informação poderá consultar a excellente memoria do mesmo Sr. Commendador Sil-

⁽¹⁾ A machina póde descarnar 300 alqueires de café em 10 horas.

⁽²⁾ Os fazendeiros, que entre nos preparão o café por este processo, com quanto o não fação com perfeição, tem d'elle tirado grande vantagem; por quanto tem o seu café alcançado no mercado 43000, 53000 c até 63000 rs., quando o superior, preparado pelos processos ordinarios, não tem subido além de 35000 a 33500 rs.

reiva, que em breve sahira a luz, e da qual extrahimos a descripção, que resumida abaixo damos, da machina de descarnar, do apparelho de desecear o café em casquinha, e do tanque de laval-o antes d'ir para o descarnador,

Descripção da machina.— A machina de descarnar o café é composta de duas partes essenciaes: a primeira muite usada nas Antilhas, está já mui conhecida, e em uso em o nosso paiz; a segunda porém é inteiramente nova, e devida ao Sr. Commendador Silveira.

Primeira parte. — Um cylindro (Vid. fig. 1.* e 2.* n.* 1) de madeira, de doze pollegadas de diametro, e vinte e quatro de comprido, forrado por uma espessa lamina de cobre, picada com um punção triangular, a fim de tornar-se aspera, está collocado horisontalmente, tres pés acima do chão, obre mancáes, na sua caixa ou grade; n'esta grade, ao nivel do meio do cylindro, se achão fixas duas travessas (n.* 3 e 4); a de cima afastada do cylindro pouco menos, que o tamanho do café com casca, e à de baixo mais proxima, em distancia tal, que o grão do café descarnado não possa passar entre ella e o cylindro, ficando porém espaço sufficiente para que possão os grãos passar entre as duas travessas. O cylindro tem um rapido movimento, e o café, levado á força entre elle e a travessa de cima, fica comprimido; e, rompendo-se a casca ou enveltorio, em que se achão encerrados os dous grãos, estes, d'ella separados, passão entre as duas travessas, levando o cylindro comsigo parte d'aquella.

Segunda parte. - A esta primeira machina, ou cylindro antigo de descarnar o café, juntão-se mais abaixo dous outros cylindros (Fig. 1.ª e 2.ª, n.º 2) de madeira de lei, de seis pollegadas de diametro, e vinte e quatro de comprido, parallelos e horisontaes, na distancia de seis pollegadas e tres quartos de centro a centro; sendo ligados os eixos por meio de dous rodetes (Fig. 2, n. 4 5 e 6) de igual diametro, para conservar igual movimento. Cada cylindro tem em sua circunferencia dezeseis carreiras de tornos de arame. tendo estes de uns a outros, tanto no sentido de seu comprimento, como no de sua circunferencia, tres quartos de pollegada. São elles destinados a occupar o meio do intervallo, que ha entre uns e outros, de sorte que a distancia entre elles fica alguma cousa menor, do que tres oitavas de pollegada, espaço sufficiente para dar sahida aos grãos, e não à casca, Acima de cada cylindro se acha collocado um pente um pouco inclinado (Fig. 1.*, n.º 7), com aberturas largas, para permittir, que os tornos só levem comsigo a casca, e nunca o grão. São estes cylindros postos em movimento por meio da communicação de rodas, com o eixo do primeiro cylindro descarnador. È evidente, que cahindo ao mesmo tempo nos dois cylindros o grão e a casca, esta ultima deve ser retirada pelos tornos, ao

passo, que os grãos passão livres entr'elles, e cahem no tanque proprio para esse fim, emquanto a casca por outros pentes (n.* 8) collocados inferiormente nos ditos cylindros é separada d'elles completamente.

Descripção da casa, e do apparelho da desecação. (Fig. 3.*)

Uma casa de 15 palmos de frente com 20 de fundo será sufficiente para admittir oito tabuleiros de iguaes dimensões, quando tenha um pé direito de doze palmos, devendo o primeiro trilho (o de baixo) sahir tantas vezes fóra da casa, quantas vezes ou espaços houver de taboleiros; o segundo menos um tamanho, o terceiro menos dous, e assim por diante até preencherem-se os taboleiros, que o pé direito ou a altura da casa admittir; de modo que sendo estes recolhidos na casa, fação a configuração de uma commoda fechada.

Toda e qualquer madeira, na falta da de lei, póde servir para os andaimes, e para os trilhos, sobre os quaes se movem as rodas dos taboleiros; pois acabada a secca do café, deslocão-se todas as peças, devendo serem guardadas na mesma casa dos taboleiros, na qual já fica reservado um espaço sufficiente, para resguardal-as do tempo, no resto do anno. Os taboleiros são construidos simplesmente, e consistem em quatro peças de madeira de quatro a seis pollegadas de grossura, engrádadas no fundo por dous eixos de madeira e algumas travessas, ás quaes uma simples esteira de taquára servirá de fundo e base, sobre que se estenderá o café: sendo assim os taboleiros mui leves, e de construcção mui simples e economica, e podendo servir para seccar-se não só o café, como o feijão, milho, arroz, &c.

Descripção do tanque de lavar o café. (Fig. 4 e 5.)

O tanque de lavar o case deverá ter tres pos de altura, e seis de largo sobre oito de comprido: em seu fundo, cujos lados mais compridos serão inclinados para o centro, haverá uma lamina de cobre, de um pe de largura, crivada de orificios de menor diametro que o calé, a sim de mão dar passagem a este, mas sim à terra e pedras, com que se achar misturado. Por baixo do crivo haverá um caixão de sundo inclinado, tendo um registo, para dar sahida á terra e pedras, que do tanque cahirem.

ARTIGO QUINTO.

INFLUENCIA DO CAFÉ

SOBRE O MORAL E PHYSICO DO HOMEM.

Chegado temos a um ponto mui transcendente; vasto campo se abre a nossas reflexões: a influencia do café sobre o physico e moral do homem bastava para absorver-nos paginas immensas, si só d'ella tratassemos; mas no curto espaço de uma dissertação, em que já temos a outros respeitos longamente discursado, força nos é discutir este ponto com toda a possível concisão.

O inconsiderado uso d'esta bebida, seus differentes graos de força, as quantidades diversas, que d'ella tomamos, e finalmente as muitas variedades em nossa posição social, idade e constituição, muito fazem vacillar o obsertador sobre o modo porque a deve encarar, e muito lhe difficultão chegar a noções puras e exactas de seus verdadeiros effeitos: é esta, sem duvida, a causa principal da divergencia das opiniões dos autores. Uns considerão-na como eminentemente perigosa, como um veneno lento, que perverte e deteriora o organismo; e outros lhe dão as qualidades oppostas. Nós porém baseado na autoridade de praticos mui respeitaveis, e na nossa propria observação, seguiremos a opinião media, e procuraremos demonstrar, que, si esta bebida é innocente, e até proveitosa para uns, não o é para outros; e que seu abuso é sempre damnoso.

O café, bem como todas as substancias, que energicamente obrão sobre o nosso organismo, tem dous effeitos; um primitivo, e outro secundario. Seu effeito primitivo consiste, em geral, em uma exaltação maior ou menor, e mais ou menos agradavel da actividade vital: durante as primeiras horas todas as nossas funcções são por elle mais ou menos excitadas. O effeito secundario, que depois pouço a pouço se vae manifestando, produz o estado precisamente contrario, isto é, um sentimento desagradavel da existencia, uma perturbação, e como entorpecimento de nossas funcções.

Quando um individuo, não habituado a esta bebida, a toma em dóse moderada, ou outro, de longa data com ella costumado, a toma com excesso, hem depressa experimenta um sentimento mais activo de sua existencia : o pulso se mostra mais cheio, mais frequente e molle, as faces cobrem-se de um rubor circunscripto, a pelle se acha mais quente, as contracções musculares mais promptas; e seu coração como que o agitão palpitações voluptuosas. É porém sobre o cerebro, que o café mais poderosamente obra : nas primeiras horas. tem elle mui notavel influencia sobre a intelligencia; o cerebro se estimula docemente na sua presença; então todas as operações intellectuaes se tornão mais faceis e rapidos; as sensações são mais vivas e mais distinctas, as idéas mais activas e mais claras, e a imaginação extremamente fertil: e, conservando-nos acordados, é ainda um excellente meio, pelo qual podemos prolongar as nossas locubrações até o dia sem temor do somno. Quantos sabios, quantos artistas celebres não devêrão talvez ao uso do café, uma parte do seu genio, e de suas mais brilhantes inspirações? - Silvio Pellico fallando da sua deziderata magica e divina bevanda-assim se exprime: a In-« quello stato di mite ebrezza io sentiva raddopiarmisi le forze intellectuali, « e poetava e filosofava, e pregava fino all' alba con maraviglioso piacere (1).

Voltaire, Pope, Fontenelle, Cabanis, Dellile, e muitos outros homens celebres, forão grandissimos panegyristas d'esta bebida. Este ultimo, fallando d'ella, se transporta, se enleva tanto, que não podemos furtar-nos ao trahalho de aqui transcrever um dos seus mais bellos trechos.

- . Il est une liqueur au poète plus chère .
- « Qui manquait à Virgile, et qu'adorait Voltaire.
- · C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
- Sans altérer la tête, épanouit le cœur.
- · Aussi quand mon palais est émoussé par l'âge,
- · Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
- « Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
- sub-sensional somesterood a topo-
- · Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi:
- « Je ne veux qu'un désert, mon Antigone, et toi.
- « A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
- · Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
- « Réveille tous mes sens ; sans trouble, sans chaos
- « Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots.

⁽¹⁾ Le mie Prigione, pag. 401.—Neste estado de ineffarel embriaguez, eu sentia redebrarem-se-me as forças intellectuaes, poetisava, philosophava, e orava até o nascer d'aurora com encantador prazer.

- · Mon idée était triste, aride et dépouillée;
- « Elle rit, elle sort richement habillée ;
- · Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
- « Boire dans chaque goutte un rayon du soleil (1). »

Não menos enthusiasta por esta bebida se mostra Berchoux (2); e Cabanis, um de seus maiores panegyristas, assim faz a sua apologia.— « Não sem « razão têm alguns escriptores chamado o café—bebida intellectual; o uso, « quasi geral, que d'elle fazem os litteratos, os sabios, os artistas, em uma palavra, todos, quantos exercitão com particular actividade o orgão do « pensamento, não se estabeleceu sem multiplicadas observações, e mui « seguras experiencias. Nada, em verdade, é mais proprio para fazer cessar « as angustias de uma difficil digestão. A acção estimulante d'esta bebida, « que igualmente se estende ás forças sensitivas e motoras, mui longe de « romper o natural equilibrio, harmonisa-as, pelo contrario, mais perfeitamente. As sensações são mais vivas e distinctas, as idéas mais activas e mais claras: e, não só não tem o café os inconvenientes dos narcoticos, e « dos espiritos ardentes, como, pelo contrario, é o meio mais efficaz de com- « bater os seus perniciosos effeitos. »

Ao encephalo porém se não limita a poderosa influencia d'esta substancia; como já dissemos, durante as primeiras horas, todo o nosso organismo é por ella excitado. Todas as suas funcções, e ainda as que, de ordinario, são accompanhadas de sensações incommodas e quasi dolorosas, executão-se com admiravel facilidade; assim a digestão, a defecação, a diurese, &c., mais facil e promptamente se fazem debaixo de sua influencia. Causa-nos ainda o café a insomnia, algumas vezes completa; reduz quasi inteiramente ao silencio os tormentos da fome e da sede (3); e desperta-nos o appetite venereo (4), entretendo a excitação dos orgãos de modo, que, ao menor estimulo, idéas voluptuosas se apresentão á imaginação, bastando por vezes alguns instantes para produsir quasi o extasis.

Até aqui só temos fallado dos effeitos primitivos d'este poderoso licór; diremos alguma cousa acerca de seus effeitos secundarios. Passadas as primeiras horas, e dissipada a exaltação facticia da actividade vital, isto é, o effeito

⁽¹⁾ Les Trois Règnes.

⁽²⁾ La Gastronomie.

⁽³⁾ Diccion. de Med., t. 6. , pag. 163.

⁽a) Segundo Halmemann, o café disperta este appetite ainda n'uma idade mui tenra e afastada da puberdade, sendo por isso uma das causas principaes do onanismo, e exercendo a mais perigosa influencia sobre a moralidade, e mortalidade, além da impotencia prematura, que é por rezes o seu resultado.

primitivo, pouco a pouco se irá mostrando o estado opposto, o effeito secundario ou a reacção. Quanto mais forte e sensivel fór aquelle, tanto mais pronunciado e desagradavel será este. Uma morosidade, uma preguiça, mais ou menos manifesta, do espirito e do corpo succede á exaltação das faculdades intellectuaes, e á facilidade dos movimentos: á alegria, ao prazer pouco a pouco vae succedendo um humor sombrio e triste; então os objectos exteriores se mostrão sob um aspecto menos risonho e encantador; digestão algum tanto lenta e até laboriosa; dores e anxiedades, causadas pela retenção de gazes nos intestinos; dejecções mais lentas e difficeis; muita impressionabilidade ás variações atmosphericas; extremidades frias; em summa, o opposto dos effeitos primitivos do café — taes são os seus effeitos secundarios. Parecerá a alguem exagerado, e até falso o quadro que acabamos de traçar; mas, todo o homem imparcial, que quizer dar-se ao trabalho de em si observar os effeitos d'esta bebida, o achará veridico e real.

Si porém de novo a elle recorrermos, todos estes effeitos, todos estes males rapidamente se dissiparão; nossas funcções com facilidade, e ainda como uma especie de goso, de novo se executarão. Com as faculdades moraes e intellectuaes docemente excitadas, com o contentamento no coração e a alegria no rosto, sentiremos agradavelmente a nossa existencia: em tão doce agitação, todos os sentimentos agradaveis, que se communicão à alma, bem depressa chegão até o enthusiasmo; todas as lembranças tristes riseão-se da memoria; todas as sensações desagradaveis calão-se ante este arrôbe de felicidade. Mas apoz tão delicioso estado, vem reapparecendo o effeito secundario, alguma cousa mais sensivel e duradouro. Nova dóse de café o fará em breve desapparecer, seguindo-lhe, algum tempo depois, o competente effeito secundario. Eis pois adquirido o habito d'esta bebida, habito, que, com quanto de alguma fórma amorteça e até neutralise a energia de seus effeitos, não deixa com tudo de comsigo trazer inconvenientes mais ou menos graves.

Quando usado em dose moderada e graduada segundo as diversas constituições individuaes, o caté é uma bebida muito agradavel, innocente e ainda mui proveitosa, e que de quahuma forma mercec os terriveis anathemas, que contra elle lança grande numero de Medicos, e sobre tudo o homæopatha Hahnemann, seu acerrimo inimigo. Nada, de certo, é mais proprio para mudar, ao menos por algumas horas, as nossas sensações ordinarias em sensações agradaveis, para inspirar-nos contentamento e jovialidade, para aguçar o nosso espirito, fortalecer e despertar a memoria, para nos fazer supportar por muito tempo vigilias e aturados estudos, sem recêarmos os inconvenientes, que de tal estado poderião resultar. Finalmente nada melhor para dar energia ao nosso systema muscular, para redobrar a acção dos nossos

orgãos digestivos e secretorios, em uma palavra, para nos fazer sentir agradavelmente a nossa existencia. Taes forão as propriedades, porque mereceu elle os nomes de - bebida intellectual, - de - magico e divino licôr; taes forão as propriedades, porque seu uso tanto se tem vulgarisado, porque, como diz Cabanis « todos os dias se zomba com impunidade dos arestes doutoraes contra elle fulminados. » O uso, hoje tão geral, que entre nós se faz d'esta bebida, mormente em a nossa Provincia de Minas Geraes, onde, pode dizer-se, quasi se abusa d'ella; o pasmoso e extraordinario uso, que d'ella fazem quasi todas as nações do mundo, e especialmente a Turquia e o Egypto (1), este uso, dizemos, muito nos inclina a crer, que não è ella tão nociva à saude, nem veneno lento, como pensão muitos Medicos. Longa experiencia feza Fontenelle (2) dizer a um Medico, que em sua presença sustentava sero café um veneno lento, a seguinte graciosa ironia « Oui, déjà il v a plus de quatre-vingts ans que j'en prends tous les jours. Voilà ce qu'on appelle une preuve sans réplique. » Harvey, Zimmermann, Voltaire, e outros muitos d'elle fazião grande uso; e este ultimo, em seus dias derradeiros, quasi que não tomava outro alimento. Para provar o que levamos dito, innumeros exemplos poderiamos juntar a este, si não houvessemos fallencia de tempo.

Si porém tão beneficas são as propriedades d'esta bebida na mór parte das pessõas, sobre tudo nas debeis, e n'aquellas, cujo organismo se achar deteriorado pelos excessos, pela intemperança, ou por uma vida irregular, de certo que o não são igualmente para outras, que, com quanto gosem de am certo grão de saude, estão com tudo em condições, que de alguma forma contra-indicão o seu uso. Assimás pessõas extremamente nervosas, de exquisita sensibilidade, hypocondriacas, hemorrhoidarias, e a todas, que soffrerem de alguma inflammação chronica, será elle antes nocivo, que proveitoso, por causa de suas propriedades eminentemente estimulantes. N'ellas, bem como em todas as que d'elle abusão, determina o café molestias mais ou menos graves.

Em quantidade excessiva, produz extraordinaria excitação em todo o nosso organismo, e arrasta comsigo mui graves inconvenientes: o cerebro, enormemente excitado, não póde exercer suas funcções com a liberdade precisa; as idéas se reproduzem com espantosa facilidade; o espirito se não póde occupar de cada uma per si, porque se succedem com extrema rapidez; d'aqui

⁽¹⁾ Nestes paizes existe uma antiga lei, que concede á mulher o direito de divorciar-se do marido, quando possa provar que este lhe não dá o café.

⁽²⁾ Dicc. de l'Encycl. — Fontenelle morreu com cem annos menos um mez e dous dias.

resulta, que se baralhão, se confundem por tal forma, que impossível é discriminar umas de outras; e o cerebro, não podendo supportar por muito tempo tal confusão, em breve se fatiga, e cahe em uma especie de modorra. Ora, continuando sempre a tomal-o n'essa dose, já se vê, que o nosso organismo fluctuará entre a excitação e a relaxação, entre a maior energia e a perturbação de suas funcções; pois, como acima hemos visto, quanto maior fôr a quantidade, que d'elle tomarmos, tanto mais pronunciados e funestos serão os seus effeitos. Em breve teremos o nosso moral e o nosso physico quasi inteiramente arruinados: ás emoções nobres, á philanthropia, à gratidão, à commiseração, à força e clevação d'alma, à serenidade e alegria, irão bem depressa succedendo a timidez, a indifferença, apathia, versatilidade, morosidade, &c. Sentimentalismo affectado, e insensibilidade, precipitação e irresolução, fementida amisade, e ciume secreto, passageira alegria, e tristesa, choros, &c.; eis, segundo Hahnemann; os funestos effeitos, que sobre o nosso moral produz o longo abuso d'esta hebida

O nosso physico, não menos affectado, tem extrema tendencia ás sensacões dolorosas, tendencia, que é tanto major, quanto major e de majs longa data fôr o abuso, que do café fizermos (1). A enchaqueca, ou hemicranea; frequentes dores de dentes, accompanhadas de vermelhidão e fluxão nas faces, por vezes insupportaveis; contracções violentas, que se mostrão, ora n'um lado do rosto, ora n'um, ou outro membro; erysipelas nas pernas, onde por vezes determinão ulceras chronicas, nas mamas das mulheres. que amamentão, ou na face; anxiedades; cephalalgia nervosa; carie dos dentes, &c., taes são, segundo o mesmo autor, alguns dos perniciosos effeitos do seu abuso. A estes junta elle ainda outros muitos, talvez mais terriveis e assustadores. « O fluxo catamenial, irregular em seus periodos, menos abundante que de costume, é aquoso ou mucilaginoso, e sempre accompanhado de dôr. Um fluxo leucorrheico, de ordinario acre, corre quasi sem interrupção d'uma época a outra, e por vezes substitue inteiramente as regras. Côr pallida ou amarellada, olhos languidos e rodeados de um circulo livido, labios azues, carnes flaccidas, seios molles e pendentes, taes são os signaes exteriores do perigoso estado do organismo. Uma amenorrhea quasi completa, algumas vezes alterna com uma metrorrhagia abundante. Atormentado de hemorrhoidas dolorosas, e de pollucções nocturnas, o homem se torna impotente: a mulher se torna esteril e incapaz de amamentar uma

⁽⁴⁾ Um dos autores do Diccion. Univ. de Mat. Med. diz (art. café) ter em si experimentado, que o café, durante a sua acção secundaria, dispertava as dores da gotta.

criança, e pouco a pouco se vai extinguindo em ambos os sexos a faculdade de engendrar, &c. » (1).

Grande numero de observações forão publicadas pelo Dr. Colet (2), que comprovão os inconvenientes do café, tomado em excesso e por longo tempo. A' gastralgia se junta, segundo o medico inglez, depois de maior ou menor lapso de tempo, um sentimento de peso, e ainda de dôr na parte anterior, e esquerda do thorax, accompanhado de dyspnéa, e d'uma excitação geral, cujos caracteres são analogos aos do comeco da embriaguez. Si n'este estado se persevéra no uso d'esta bebida, sobrevem accidentes ainda mais graves; um suor frio cobre todo o corpo, e especialmente a fronte, as mãos, e os pés; uma sensação incommoda de frio se faz sentir na parte posterior da cabeça; apparecem formigamento em todo o derma cabelludo, cephalalgia intensa, vista turva, vacillação no andar, vertigens, pulso fraco e irregular, suffocação com insensibilidade, e convulsões. A dor de estomago dá lugar a espasmos mais ou menos violentos; os movimentos do coração tornão-se dolorosos e semelhantes a fortes palpitações; algumas vezes, pelo contrario, a acção d'este orgão se demora a ponto de determinar a syncope. Taciturno e triste, o doente, de ordinario, se mostra irritavel e colerico. Observa ainda o mesmo autor, que estes symptomas resistem a todos os medicamentos, e que só se dissipão com a interrupção do uso d'esta bebida; mas que reapparecem, logo que o doente de novo a toma.

Roche-et-Sanson, e em geral todos os pathologistas attribuem igualmente ao abuso do café grandissimo numero de molestias. A cerebrite, a arachnoidite cerebral, a nevrite, a conjunctivite chronica, as nevroses d'estamago, as gastrite e interite chronicas, a gastro-enterite gelatiniforme, a hepatite aguda e chronica, e a nephrite podem ter por causo a abuso do café. Crèm-no ainda como uma das causas principaes da rhinorrhagia ou epistaxis, da protorrhagia ou fluxo hemorrhoidal, metrorrhagia e menorrhagia, e em fim da hypochondria, palpitações, leucorrhea, &c.

Do que levamos exposto devemos concluir, quanto nos é forçoso, que sejamos parcos d'esta bebida, que nos cohibamos do seu excesso, e que só a aconselhemos em dóse moderada, e bem regrada, tendo sempre em vista os diversos temperamentos, idades, posições, &c. E tendo já de sobejo fallado sobre a materia, poremos aqui atalho a este artigo, passando a outro não menos importante, e que deve completar o nosso trabalho.

⁽¹⁾ Organon homeopathique, art. Les effets du café.

⁽²⁾ The Lond. Medic. gazette; Arch. Gen. de med.; e Dicc. de med., t. 6., p. 164.

ARTIGO SEXTO.

THERAPEUTICA.

Sendo o cafe, como acabamos de ver, de tão energicas propriedades, é para admirar, que, em geral, só d'elle usemos, como bebida agradavel; e que sua therapeutica, que importantissima devèra ser, tão pouco nos forneça: não obstante, procuraremos reunir n'este artigo factos de sua administração medica, que, mui raros, apparecem nos autores; lastimando, que tão despresada seja uma substancia, de que immensas vantagens poderiamos obter.

Esta bebida, por suas propriedades tonicas, e estimulantes, é por muitos autores recommendada nas pessoas repletas, nas que tiverem o estomago naturalmente debil, ou enfraquecido pelos excessos, e pela intemperança, nas mulheres chloroticas, &c. Outros a aconselhão para excitar o menstruo: e Prospero Alpino, segundo Willemet, refere, que as Egypcias com frequencia d'ella usão com o fim de provocar o curso irregular d'esta evacuação; e das mulheres do Norte da America o mesmo se nos affirma. Eatre nos não é desconhecido este effeito do café; e duas senhoras conhecemos, que, ao approximar-se esta crise, o tomão para evitar as dores, que precedem e por vezes a accompanhão, e para tornar este fluxo mais regular.

Em muitos outros casos é aiuda o café indicado. Musgrave (de Arthritide anomali) muito o precenisa como excellente palliativo da asthma: Pringle, Percival, e Tiover são d'este parecer; e o ultimo, que, em seus derradeiros dias, sofficia em extremo d'esta hafecção, com elle mitigava os seus padecimentos: finalmente Brêe e Roche-et-Sanson o empregarão para acalmar os accessos periodicos d'esta molestia. Não menos proveitosa é a sua administração nas dores nephriticas, no calculo, e na golta, O Dr. Mosseley (l) observou, que nas Colonias francezas, onde muito se usa d'elle, são estas molestías rarissimas; e que na Turquia, onde levão ao excesso o gosto d'esta

⁽¹⁾ Treatise on the history, properly, and effects of coffee.

bebida, são quasi desconhecidas: a mesma observação fizerão MM. Roque e Chrestien, que muito o recommendão n'estes casos. Lanzoni empregou o café com feliz exito em certas diarrheas chronicas rebeldes: o Dr. Grindel, e muitos outros igual proveito d'elle tirárão. Nas Memorias da Academia das Sciencias de Pariz (1702) achámos, que Mallebranche curára um apopletico por meio de clysteres feitos com a decocção concentrada do café. Finalmente o Dr. Amati o aconselha nas ôphthalmias chronicas rebeldes, referindo tres observações d'esta molestia curada com os vapores do café torrado, e loções da decocção fria; n'uma d'ellas a cornea já se achava ulcerada, e uma nuvem começava a cobril-a. De leve tocamos n'estes factos; e muitos outros deixamos de referir, para occupar-nos mais particularmente de dous pontos mui interessantes da therapentica do café.

Na opinião de alguns autores é o café um poderoso agente contra o narcotismo produzido pelo opio, e outras substancias narcoticas. Murray cita duas experiencias, uma de Percival (1), que tomou algumas gottas de laudanum e café, não sentindo depois nenhum dos effeitos do opio; e outra de Carminati (2), seguida de igual resultado. M. Ratier porém contraria esta opinião. « Sabendo, pelas experiencias dos physiologistas, diz elle (3), que a acção de um veneno não neutralisa a de outro, desconfiei de resultado tão vagamente indicado, e quiz conhecel-o por experiencia propria. Tomei em um copo d'agoa adocada quinze gottas de laudanum de Rousseau, representando dous grãos de opio: hora e meia depois, começando já a sentir propensão ao somno, bem que fossem apenas tres horas da tarde, tomei uma chavana de cafe, preparado com uma onça de pó e tres d'agoa: depois do que, continuando a ter propensão ao somno, deitei-me, e dormi duas horas com muita agitação; sentindo durante o resto do dia e da noite algum aborrimento e langor: o narcotismo do opio não teria, creio, durado por mais tempo, se deixasse de tomar o café, à que, sem duvida, devo a agitação e anxiedade que soffri. Alguns dias depois, tendo já alguma disposição de dormir, tomei às 8 horas da noite uma chavana de café mui concentrado, que me teve acordado até as 11; então tomei 2 grãos de opio, e deitei-me: mas, contra o meu costume, não adormeci, senão ás 2 horas da manha, passando calmo o resto da noite. Finalmente em terceira experiencia ingeri 15 gottas de laudanum de Rousseau n'uma chavana de café, sentindo no principio os effeitos d'este, e mais tárde alguma agitação com

⁽¹⁾ Essays med., exp.

⁽²⁾ Opuscul, therap.
(3) Dict. de Méd. et Chirurg, pratiq. t. 4., pag. 365.

desvario. Resulta d'estas experiencias, continuúa o mesmo autor, que o café. e o opio obrão independentemente um do outro, e successivamente, segundo a disposição do individuo, e a proporção das suas substancias. Os Orientaes as misturão para terem uma embriaguez de especie particular. Não nos parece pois que uma possa ser empregada utilmente para remediar os accidentes produzidos pela outra. » Não obstante o que diz M. Ratier, seguiremos a opinião de Murray, que é confirmada por grande numero de factos. M. Orfila (Toxilogia, t. 2.°, part. 2.4, pag. 211) diz que o café, com quanto não decomponha o opio no estomago, é com tudo mui vantajoso no envenenamento por esta substancia, por quanto diminue, e até, quando pouco intensos, faz desapparecer os accidentes, que o seguem. O sabio Director d'esta Escolla, o Ill. mo Sr. Dr. Jobim, referio-nos, que empregara o café com feliz exito em um envenenamento, produzido pelo linimento opiado, tomado internamente por engano; administrando-o mui carregado, e amiudadas vezes, depois de ter feito evacuar os liquidos contidos no estomago. As experiencias pois de Ratier não podem contrariar a verdade, que d'este, e de outros factos se deduz : além d'isto basta recordar-nos, que sendo o café tão forte estimulante do cerebro, deve necessariamente neutralisar toda a acção, que tenda a entorpecel-o, para concluirmos com bastante força, que é elle um excellente meio para obviar o narcotismo produzido pelo opio, De não menor vantagem é esta bebida, segundo Harlss, no envenenamento pelo prunus lauro-ceraseus (louro-cerejo), e M. Roque o aconselha tambem contra a asphyxia, pelo vapor do acido carbonico.

Outros praticos pertendem ainda ser a infusão do café, de mistura com o sumo de limão, muito efficaz nas febres intermittentes. Pouqueville (Voyage en Morée) confirma este facto, dizendo, que mui raras vezes virá esta affecção resistir neste paiz a tal medicamento: e outros autores, considerando o café não torrado, como imminentemente tonico, e optimo succedaneo da quinina, o empregarão inda nos casos mais graves desta molestia. O professor Grindel fez no estabelecimento clínico da Universidade de Dorpat, na Russia, muitas experiencias, que comprovão esta propriedade febrifuga do café não torrado: elle refere-nos, que em mais de 80 casos de febres intermittentes, quasi todas e até as mais rebeldes, cedêrão à acção de tão poderoso agente, administrado, já em pó na dose de um scropulo, repetido de hora em hora, já em decocção de uma onça de café em desoito de agoa, que reduzia a dous terços, já finalmente debaixo da forma de extracto, na dose de quatro a oito grãos (1).

⁽¹⁾ Bibl. Med., t. 30, pag. 356.

O Dr. Thompson conta-nos tambem, que, em sete casos d'esta molestia, o café não torrado trouxe iguaes resultados; prescrevendo tres onças por dia da dececção de uma onça de café para duas libras de agoa, que fazia reduzir a quatro onças. Muitos outros factos achão-se disseminados nos autores, que todos comprovão a propriedade febrifuga desta substancia. Como hemos mister de pôr fim a nosso trabalho, de passagem diremos que MM. Martin Solon, e Castelneau com muito proveito empregarão a infusão concentrada do café torrado no periodo de prostração das febres thyphoideas: e não omittiremos, que o nosso distincto Professor de Pathologia interna, o Sr. Dr. Silva, tem empregado, com feliz exito, as loções da decocção das folhas do cafeseiro na elephantiase dos Gregos.

Eis-nos chegado ao cabo com o nosso trabalho: fazel-o melhor nos era impossivel, que invidamos quanto em nós coube para conseguil-o; cumpre porem dizer, que está elle, a nosso ver, muito aquem do que devera ser. Certo desta verdade não sem receio, e acanhamento o apresentamos; e si o fazemos, é por que a isso nos força imperiosa necessidade.

Grave falta commetteriamos si deixassemos de n'este lugar cordialmente agradecer ao Ill.^{mo} Sr. Dr. Freire a benignidade com que recebeu a presidencia de nossa These, e as affaveis maneiras, com que sempre nos tratou.



HYPPOCRATIS APHORISMI.

SECÇÃO 2.º APH. 46.º

- CHISACHO

1. Duobus doloribus simul obortis, non codem loco, vehementior obscurat alterum.

SECÇÃO 1.º APH. 6.º

2. Ad extremos morbos, extrema remedia exquisitè optima.

SECÇÃO 7.º APH. 1.º

3. In morbis acutis extremarum partium frigus, malum.

SECÇÃO 2.º APH. 16.º

4. Ubi fames, non oportet laborare.

SECÇÃO 2.º APH. 3.º

5. Somnus, vigilia, utraque modum excedentia, malum.

SECÇÃO 2.º APH. 5.º

6. Lassitudines spontè obortæ morbos denuntiant.

SECCIO 7: AND

Esta These está conforme aos Estatutos. Rio de Janeiro, 27 de Novembro de 1842.

Dn. FRANCISCO FREIRE ALLEMÃO.

