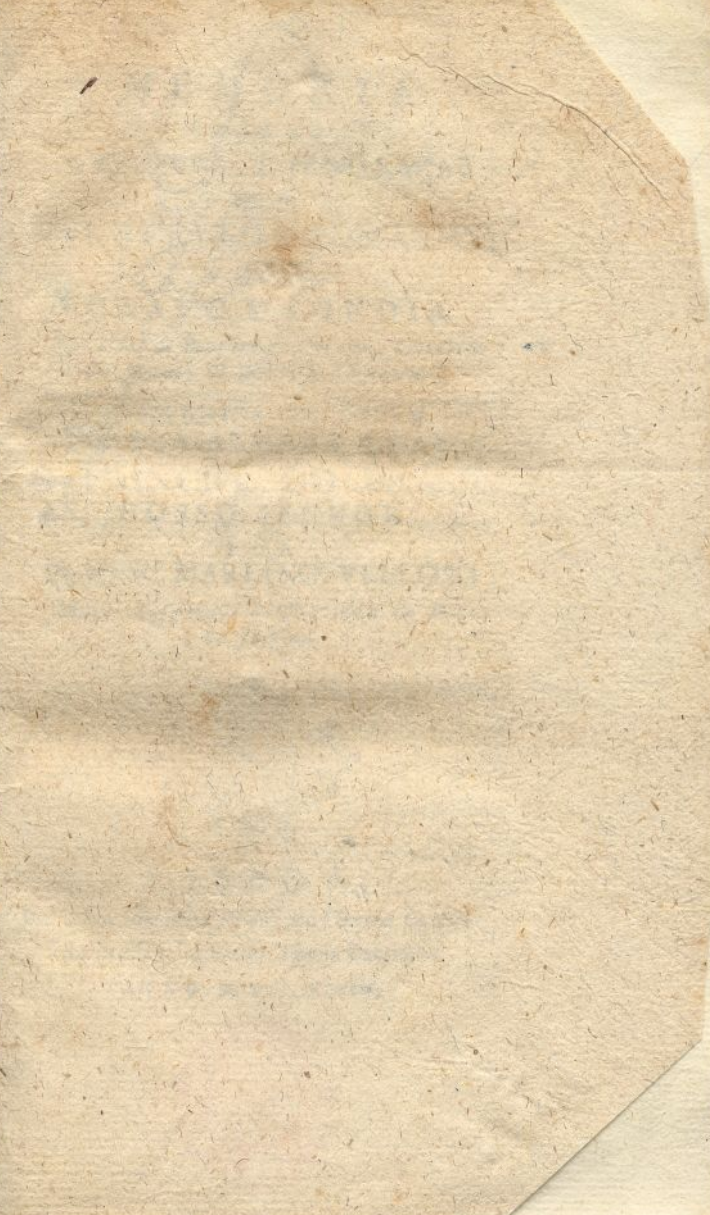


Cravo da India

B. N. L.

28356

S. A.



W. R. 1

PREPARED BY

INDIA

ALBERTA

DO NOT

FOR

MEMORIA

SOBRE,
A CULTURA, E PREPARAÇÃO
DO
GIROFEIRO AROMATICO
VULGO
CRAVO DA INDIA

*Nas Ilhas de Bourbon e Cayena, extrahido
dos Annaes de Chymica (e outras)*

TRASLADADA DE ORDEM
DE SUA ALTEZA REAL
O PRINCIPE DO BRASIL
NOSSO SENHOR

POR
Fr. JOSE' MARIANO VELLOSO

*Menor Reformado da Provincia do Rio
de Janeiro.*



LISBOA;

Na Offic. de Joáo Procopio Correa da Silva
Impressor da Santa Igreja Patriarcal

ANNO M. DCC. XCVIII.



COMPRA

184481

S.A.P.
28356

M. E. H. O. R. I. A
A CULTURA, E PREPARAÇÃO
GIRÓFERO AROMÁTICO

GRAVO DA INDIA

Das Índias de Malabar e de Goa, e de
da Índia de Bengala (Cantão)

TRABALHO DE ORDEN
*Jubet amor patriæ, natura javat, sub
Numine crescit.*

RAJOS, MARIANO VELLOZO

LISBOA

Na Off. de José Rodrigues Cortes de Silva
Impressor de Santa Luzia Nacional
ANO M. DC. XXVIII

SENHOR.

A Cultura do Girofeyro aromatico, que produz a Especiaria, conhecida vulgarmente pelo nome de Girofe, ou Cravo da India, e introduzida felizmente na Augusta Regencia de V. A. R. no vasto Imperio do Amazonas, pelo seu zeloso General, he huma das arvores espicieiras, que deve me-

re-

recer a V. A. R. toda a recomendação, para se lhe dar o adiantamento possível. 1.º Por ser hum genero, que daria hum grande augmento ao nosso Commercio nacional. 2.º Porque Nação alguma, das que tem dominios nas terras solares, ou d'entretropicas, tem maior commodidade em vastidão de terras, e pluralidade de braços, para o poder fazer no tempo presente. 3.º Pela grande aptidão, e disposição, que estas mesmas terras tem para toda a producção especieira, ou aromatica, assim indigena, ou natural, como exotica, ou adventicia. Entre as naturaes conto a Murteira Girofe, ou Cravo do Maranhão chamado, o frueto da Xilopia ouriçada ou lisa, ou Pindaiba, o Loureiro, chamado Pixori grosso e miudo, e todos os

Lou-

Loureiros , cujos fructos mais ou menos são especieiros de hum suave aroma ; entre as estranhas , conto o Loureiro Cinamomo , ou Caneleira de Ceilaõ ; ou Amomo , chamado Gengibre , a Curcuma , ou Gengibre de dourar , o tubo da Corolla do Nyctantes , arvore triste , diçta Açafroeira , que ainda hoje se conservaõ ; o fructo da Pipeireira negra , que em outro tempo se cultivou , e que parece ser a unica sobre que houve alguma prohibiçaõ , mas que felizmente na illuminada Regencia de V. A. R. se principia a cultivar na Babia. Oxalá se introduzaõ ainda as outras , que nos faltaõ. 4.º Porque todas as Nações Coloniaes entretropicadas , tem introduzido a sua cultura com calor.

A grandeza do interesse , que nos
de-

deve resultar desta cultura , não foi desconhecida ao Augusto Carlos , Rei de Inglaterra , quando no Seculo passado , governando Portugal o Serenissimo Senhor Rei D. Pedro , Augusto Bisavô de V. A. R. proferia , que só seu Cunhado tinha em seu poder o destruir os Holandezes , aniquillando o seu Commercio Oriental ; pois era Senhor das terras , que produziaõ a Murteira Girofe , que encerrava no seu sabor , e aroma as qualidades do Cravo Girofe , e da Pimenta Pipereira ; igualmente foi conhecida pelos Associados da Companhia Oriental de Hollanda , quando procuráraõ destruir a chamada Occidental por esta vantajem.

Certos neste interesse os Francezes , mediante a acliuidade de Mr. Poivre , introduziraõ a cul-
tu-

tura das plantas especieiras nas Ilhas Francezas , e nas do vento das Mauricias , como o prova a analyse do Cravo Girofe , que eu tenho a satisfação de apresentar a V. A. R. já traduzida , e impressa ; e do mesmo modo o Catalogo das plantas cultivadas nas mesmas Ilhas , por ordem do Rei , para se darem ao povo , que lhe ajuntei ; e juntamente a cultura , que se tem feito na Jamaica , que fica reservada para outra Memoria , juntamente com o Catalogo das plantas , que na mesma Ilha se cultiva no jardim publico do Rei , chamado de East , nome de seu primeiro dono , que apresentarei a V. A. R. ao depois desta.

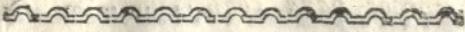
Cheios das luzes , que estes papeis lhes dáraõ , faraõ os Cul-
ti-

tivadores Brazilianos os maiores
esforços para conseguirem aquel-
la felicidade, que V. A. R. com
tanta bondade procura promover
por este meio, e por outros. Elles
confessaraõ a alto grito eterna-
mente esta divida, e eu que he

De V. A. R.

Humilde Vassallo

Fr. José Mariano da Conceição Velloso


 M E M O R I A I.

1. Sobre a cultura do Girofeiro em
as Ilhas de Bourbon , e Cayena :
2. Sobre a sua preparaçaõ nestas
Ilhas : 3. Sobre a sua qualidade
comparada com o de Molucas.
Composta em 1788 , de ordem de
humã Secçaõ da Sociedade da
Agricultura , por M. FOURCROY.

§ I.

Cultura.

A Cultura das arvores de Especiaria em
as nossas Colonias promette á França hum
novo ramo de commercio , que cedo lhe
dará a mais vantajosa concurrencia com
humã Naçaõ , que parecia estar segura por
muito tempo da sua possessaõ exclusiva.
De alguns annos a esta parte esta cultura
occupa a Administraçaõ. Os Sabios igual-
mente fizeraõ della o objecto da sua medi-

tação , e exames. M. o Abbade Tessier da Academia das Sciencias deo no Jornal de Physica de Rozier de 1779 huma Memoria exactissima sobre a importação do Girose das Molucas ás Ilhas de França , de Bourbon , e destas para aqui. Ao depois , e no Abril ultimo , o mesmo Academico leo em huma Secção pública da Academia huma segunda Memoria , sobre o mesmo assumpto , onde expõem com as circumstancias mais miudas a historia desta importação : tambem dá conta do estado , do progresso da Cultura do Girose , e das Mofcadeiras , e a final das colheitas , que se fizerão anno por anno , desde 1778. Segue-se com interesse os esforços , que hum zelo , tão ardente , como illuminado , tem incessantemente feito , á mais de vinte annos , neste ramo de Agricultura , que deverá , dentro em pouco tempo , augmentar o nosso Commercio. As vistas do defuncto M. de POIVRE , que fizerão conceber em 1754 o projecto de estabelecer arvores de Especiaria nas Ilhas de França , e de Bourbon , foraõ admiraveis ; mas antes de

tudo comprehendendo a viagem das Molucas para procurar estes preciosos vegetaes, cujo ardor cresceu muito mais de ponto, quando, sendo Intendente da Ilha, ordenou ao mesmo fim tres viagens successivas em 1768, 69, e 71. Soube-se que o seu projecto fora finalmente coroado pela felicidade do exito: por ter confiado a sua execucao a homens, que lhe souberao dar todo o valor que elle merecia, dando à Ilha de França bastantes mudas de Giroseiros, e de Moscadeiras, para se plantar, em 1769, hum bello vergel de Giroseiros, e hum floresta de Moscadeiras; como o mesmo M. POIVRE participou por carta sua dirigida ao Ministro. Nella se lê que na sua ausencia desta Ilha, aos 20 de Outubro de 1772, deixava nella 956 boas Moscadeiras, e hum grande número de Giroseiros em bom estado. Se a esperanza, que este primeiro successo deixou conceber, se affracassou; por conta da perda, quasi total, destas arvores, devida a certas causas, as quaes, a exposicao destas Ilhas, e os furacões de ventos, que tudo revirao debaixo para ci-

ma, fazem infelizmente inevitaveis : sem grande delonga ficamos desaffustados da sorte destas producções , porque foubemos que os restos , escapos ás ventaneiras , estavam entregues ao cuidado de M. Ceré , Commandante de hum dos districtos da Ilha de França , e Intendente do Jardim Real. Este verdadeiro Cidadão , amigo de M. POIVRE , e que tinha , como elle , grande desejo de fazer prosperar na Ilha de França as Especiarias , occupou-se com tanto ardor na sua cultura , e applicou tantas precauções contra os accidentes , que até esse tempo tinhaõ sido fataes a estas arvores , que conseguiu o seu reparo , vendendo-se em figura de poder distribuir pelos vizinhos da Ilha de França , no anno de 1786 , mudas de Girofeiros crioulos do Viveiro do Jardim Real. Desta época até 1785 , M. Ceré distribuiu aos Cultivadores destas duas Ilhas dezaseis mil pés de Girofeiros , nascidos de trinta mil bagas , colhidas no Jardim Real. Em 1786 as mesmas arvores fornecêraõ mais de sessenta mil bagas á Ilha de França , e mais de

vin-

vinte e quatro mil á de Bourbon: finalmente em 1787 M. Ceré offerencia aos habitantes destas mesmas Ilhas tres mil plantas de Girofeiros. O bom exito desta cultura, que tanto se tinha receado na Ilha de França em 1775, foi tal, que em 1786 se via M. Ceré embaraçado com a grande quantidade de bagas, que chegavaõ a mais de oitenta e seis mil, produzidas pelos duzentos pés de Girofeiros, que tinha reservado: e que lhe doía o haver de perder as preciosas sementes: por quanto os vizinhos desta Ilha naõ mostravaõ pelo emprego dos fructos o mesmo empenho, e calor, que tinhaõ mostrado pelas mudas. Felizmente os vizinhos de Bourbon se encarregaraõ de semear esta grande quantidade.

Colhe-se desta minuciosa, ou circumstanciada relação (extrahida da Memoria de M. Abbade Tessier: e da correspondencia de M. Ceré), que naõ fora baldada a esperanza de M. Poivre; porque a cultura das arvores Especieiras, e particularmente a do Girofeiro, se tem actualmente
adian-

tado muito , e muito nas Ilhas de França , e de Bourbon : e que todo este feliz exito se deve ao ardente zelo de M. Ceré , M. Poivre (morto em Leão , em Janeiro de 86) apenas pôde gozar de huma parte deste feliz successo : mas , ao menos , vio destruidos os receios bem fundados que tivera na sua ausencia da Ilha de França , (acontecida em Outubro de 1772) gozando a lisonjeira satisfação , (sem dúvida muito vivá para hum tão bom Cidadão) de ter ainda a noticia de se terem introduzido , e espalhado para sempre por todas as nossas Colonias as arvores Especieiras.

M. Ceré , a quem se attribue com justiça toda a gloria deste successo ulterior , a mereceo tanto mais , quantos foraõ os obstaculos de todos os generos , que soube vencer ; pois não se contentando sómente com fazer prosperar esta preciosa cultura , e com espalhar a sua riqueza pelos vizinhos das Ilhas de Bourbon , e França , mas estendeu mais longe a sua attenção. Desde o anno de 1775 não cessou de observar

var tudo , quanto podia interessar esta grangearia nas arvores plantadas no Jardim Real da Ilha de França. Elle diz que o Giroseiro nesta Ilha se cobre de botões no mez de Janeiro : e que elles , só muito tempo ao depois , se abrem. As bagas , que lhe succedem , unicamente em o mez de Dezembro , amadurecem : devem-se colher então os Cravos dos Giroseiros , que sómente são os seus Calices encanutados , ou tubulosos , com quatro pontas , que contem os petalos , e as partes da fructificação no momento , em que a flor se quer abrir , e estender. Nesta sizaõ os Cravos são vermelhos , unctuosos , e mui aromaticos. Todavia parece que nas Molucas se colhem mais tarde ; poisque entre estes Cravos se encontraõ bagas de Giroseiros , ou *antofes*. Cria-se que os Hollandezes , para impedir , que os Cravos não germinassem , os escaldavaõ em agua fervendo ; e que , ao depois , os expunhaõ a fumaça. M. Ceré com razão adverte que semelhante pratica diminuiria huma parte do aroma aos Cravos Groses. Ainda que os Giroseiros da Ilha de

de França fossem muito novos , quando M. Ceré fez estas observações , com tudo elle esperava que cada pé houvesse de produzir , pelo menos , dous arrateis de Girofes , quantidade , que dizem render cada pé nas Molucas. A este tempo já hum Girofeyro tinha dado quatro arrateis na Ilha de França , e outro tambem na de Bourbon tinha produzido quinze. Os primeiros Girofes , que se colherão , eraõ pequenos , e delgados ; mas conhece-se que lhes hade acontecer o mesmo , que se experimenta nas outras arvores. Quer as flores , quer os fructos devem participar necessariamente da fraqueza do vegetal , e á medida que este adquire grandeza , e força , os seus productos devem á proporção acompanhar o seu augmento. Esta proposição se vê actualmte demonstrada pelos Girofeyros da Ilha de França : engrandescão cada vez mais , de hum anno para outro. Daqui a pouco faremos ver , que já se emcolhido , em huma das nossas Ilhas , mais volumosos , e melhores para o Commercio que o proprio que trazem de Molucas.

A cultura das arvores Especieiras, e a do Girofe em particular, não se limita só a huma das nossas Ilhas, como fizeraõ os Hollandezes em a de Amboino. Eflamos persuadidos que o nosso Governo, com hum calor igual, ao que tem os Hollandezes, obra o contrario; porque, quando elles se esforçaõ em concentrar os individuos em huma só Ilha, e destruillos em todas as mais, em que a Natureza os offerece aos homens com a sua liberalidade ordinaria, procura augmentar a superficie a todas as plantas uteis. Sabios Administradores transportáraõ estas arvores para Cayena em 1773, onde se tem multiplicado muito, e se achaõ em muito bom estado. Vio-se circumstanciadamente nas Relações antecedentes tudo, quanto era relativo aos Girofes cultivados em a Ilha de França: julgo agora que, depois de haver aproximado, quanto nella havia mais interessante ácerca da sua primeira cultura, que não será menos util, o haver de expor os successos que ao mesmo assumpto houveraõ em Bourbon, e Cayena. Va-

rias

rias Memorias particulares , e as cartas de correspondencia dos vizinhos da Ilha de Bourbon com o seu Ex-Commiffario M. Meffon contem observações muito interessantes sobre o Girofe , que se cultiva naquella Ilha. M. Meffon , tendo-me remetido os dias passados alguns arrateis de Girofes , vindos de Bourbon para huma analyse comparativa com o das Molucas , ampliou o seu favor com a remessa das sobreditas Cartas , que fazem a sua correspondencia com aquelles vizinhos.

§ II.

Preparação do Girofe nestas Ilhas.

M. Castries , e M. Luzerne encarregárao a M. Lavoisier o exame dos Cravos Girofes de Cayenna. Este sabio quiz communicar-me o seu trabalho , e consentir que eu me valesse delle , para tecer esta Memoria ; e com estas differentes peças intento entreter presentemente a Sociedade da Agricultura ; e ao público com os produ-

ductos das duas Ilhas de Bourbon , e Cayenna.

Ainda que alguns vizinhos de Cayenna tenhão Girofeiros de quinze annos , e de maior altura do que vinte e cinco pés , não enviáráo á França de hum modo seguido os Girofes desta Colonia , senão de quatro annos a esta parte. Conforme humma nota , muito bem feita , e enviada em Agosto deste anno por M. Lescahier , Commissario de guerra em Cayenna , a M. Luzerna ; os Girofeiros , que os produziraõ , foraõ plantados em diversas épocas em a Real fazenda , chamada Gabriella , depois de 1779 , donde se contaõ quasi nove mil plantas , as quaes , só ao depois de sete annos , começáraõ a dar as suas flores. A colheita dos Girofes feita em Setembro e Outubro de 1785 , e enviada ao Ministro em 1786 , não era mais que de dous arrateis e meio ; a de 86 , foi de 91 arrateis , e a de 1787 , chegou a 275. A ultima teria sido sem comparação muito maior , senão quizesse a Administracão , o que he digno de todo o louvor , deixar nas arvo-
res

res huma grande quantidade de flores destinadas a darem bagas ; as quaes semeadas tem produzido plantas , que se pertendem espalhar pelos vizinhos da Colonia pelo mesmo theor , que se fizera na Ilha de França. A' vista das circumstancias deste facto , se conhece a progressão notavel , em que o producto dos Giroseiros de Cayenna se tem augmentado á tres annos : e tambem o que esta progressão promette daqui a alguns mais. Huma das arvores mais carregadas de flores deo em 1787 cinco arrateis , e quatro onças de Girofes. Como no primeiro e segundo anno senão teve em Cayenna conhecimento algum do modo , com que se deveriaõ preparar os Girofes , se lembráraõ de empregar os differentes methodos , que conjecturáraõ , se poderiaõ talvez praticar em Amboino ; e que , segundo o exame do seu resultado , se viria no conhecimento do methodo , que entre elles fosse o melhor , para conservar todo o aroma á estes botões de flores , para os apresentar no commercio com maior proveito. Fizeram

raõ seccar huma porçaõ destes sem pre-
 paraçaõ alguma preliminar, assim á som-
 bra, como ao Sol; expozeraõ outra á fu-
 maça de palha acceza, e ao depois passaraõ
 a enxugalla á sombra, e ao Sol. Além des-
 tas quatro preparaçoẽs primeiras, se passou
 certa porçaõ por agua quente; e depois
 se seccou huma parte desta, sem outra
 preparaçaõ, á sombra, e ao Sol; e outra
 foi exposta a fumaça, antes de a seccar de
 alguma das maneiras ultimamente ditas,
 isto he, ao Sol, e á sombra. Resultáraõ
 destas experiencias doze amostras de Gi-
 rofes, preparados de diversas maneiras,
 que foraõ remettidos em 1786, e 87 a
 M. Castries, o Ministro, que as dirijio a
 M. Lavoisier para o seu exame; o qual,
 ao depois de haver ouvido aos mais dé-
 ctros Droguistas especieiros, sobre as suas
 qualidades exteriores, e o cariz mercantil
 destes differentes Girofes, passou a exa-
 minallos pela via da distillaçaõ. As expe-
 riencias deste sabio mostráraõ que os Gi-
 rofes crús, simplesmente seccos ao Sol,
 eraõ da melhor qualidade; e que aquel-
 les,

les , que sómente tinhaõ sido seccos á
 sombra , sem alguma outra preparaçõ ,
 occupavaõ o segundo lugar ; que os que
 tinhaõ sido enfumados , e seccos ao Sol
 ao depois , se avizinhavaõ mais aos dous
 primeiros ; e por fim , que , os que foraõ
 escaldados n'agua quente , se affastavaõ
 muito da qualidade dos primeiros. Depois
 destes ensaios , os quaes o Ministro par-
 ticipou á Administraçõ de Cayenna , a
 colheita de 1787 foi simplesmente secca
 ao Sol , ou á sombra , sem preparaçõ al-
 guma preliminar ; pois se havia mostrado ,
 como judiciosamente diz M. Lescallier ,
 que a exposiçã á fumaça , que se cria
 ser a prática empregada em a Ilha de Am-
 boino , naõ produzira effeito algum bom
 nos Girofes : e que a acçã da agua quen-
 te , ainda sendo muito ligeira , sempre
 lhe alterára a sua qualidade. Remetteraõ-
 se a M. Lavoisier por M. la Luzerne ,
 sufficientes amostras da colheita de 1787 ,
 o qual , tinha já examinado as de 1785 ,
 e de 86 , passou a examinallas com o mes-
 mo cuidado , que tinha applicado as pre-

cedentes ; e todas as suas experiencias confirmárao que esta Especiaria possuia hum perfume igual , ao que se distribuia pelos Hollandezes.

III.

Sobre a sua qualidade comparada com a das Molucas.

P Ara se dar aqui huma idéa dos procedimentos , ou operações , feitos por M. Lavoisier nesta analyse do Girose de Cayenna , de tres colheitas successivas , diremos: Que ellas foraõ mais variadas , e multiplicadas entaõ , do que hoje em dia saõ. A preparaçãõ do alcohol , a preparaçãõ dos liquores , a distillaçãõ do oleo essencial , ou volatil , a destruiçãõ do cheiro pelo acido muriatico oxygenado , repetidas em differentes ensaios dos Girofes criados em Cayenna , e sobre os trazidos de Hollanda , leváraõ effectivamente esta analyse a huma precisãõ , que até agora não tinha havido em semelhan-

tes exames. Ora nos detalhes particulares destas indagações o Sabio M. Lavoisier fez huma observação, que não deve ficar em silencio. Geralmente os Girofes, que tem perdido o seu fuste, ou a sua cabeça, dão, em quantidades iguaes, mais oleo volatil, do que aquelles, que ainda os conservaõ: porque os petalos, e os estames, que formaõ esta cabeça, não contém aquelle principio, que só existe na grossura das tunicas do Calis. He sem dúvida por esta razão que nos primeiros ensaios do Girofe de nossas Colonias, que conservavaõ todas as suas cabeças, se encontrou geralmente menor porção de oleo effencial, do que em os que tinhaõ vindo de Hollanda, que quasi todos não as tem.

Comparemos actualmente os factos, que temos colhido do Girofe da Ilha de Bourbon, com os que acabamos de expor dos da Ilha de Cayenna. Dous vizinhos de Bourbon, cultivadores desta Especiaria, cuja correspondencia nos foi participada por M. Messon, administráraõ os detalhes
que

que vamos expor a este assumpto. M. Humbert , cujas luzes espreitaõ a cultura do novo districto de S. José da Ilha de Bourbon , ao qual derão por isto o nome de *Novas Molucas* , cujo zelo , e cuidado pela cultura do Girofe em particular , são taes , que elle só o pedio , e em 1786 semeou quatro mil e cincoenta bagas de Girofeiros. Segundo o Estado de M. Ceré impresso , diz ácerca delle na Carta de 24 de Abril do presente anno , dirigida a M. Messon : Que tem tomado tanto calor pela sua plantação de Girofeiros , que acautela a todas com aquelle mesmo cuidado , com que providenciaria a huma , se só a tivesse. Ora estes cuidados não são de tanto custo , como alguém talvez o podera , ou quere-
rá imaginar. M. Humbert poem em cada Girofeiro , para o abrigar , quatro tutores , que são outros tantos Tacuarogus , aos quaes prende , ou enlaça com a arvore : restribrados sobre este apoio , de que modo , ou como , os furacões poderaõ quebrar os ramos ? ou derribar , e desarraigas as arvores ? O mal causado pelos ra-

mos se repara dentro em poucos mezes! O seu Girofeyro melhor actualmente dá mais de sincoenta arrateis de Girofes: e no tempo da data da sua carta affirmou: Que esperava de doze a quinze mil bagas.

M. le Comte, Cirurgiaõ antigo dos Hospitaes das Ilhas de França, e Bourbon, unicamente occupado da cultura nesta Ilha ultima á muitos annos, remetteo este anno a M. Messon differentes amostras dos Cravos de Girofe, que tinha colhido na sua fazenda, e que me foraõ enviadas. Esta remessa foi acompanhada de huma carta, na qual M. le Comte dá, ácerca da colheita, e enfeccamento do Girofe em Bourbon, algumas observações interessantes; das quaes daremos agora huma exposiçãõ succinta.

Situa-se a fazenda, que M. le Comte cultiva, no districto de S. Denis, o mais secco, e o mais exposto ao vento, que a Ilha tem. Os Girofeyros, que produziraõ o Cravo, são ctivollos, o que quer

dizer: Que são produzidos por bagas, semeadas pelo cultivador, e he esta a primeira vez, que deirão flores. Os Girofes, colhidos destas arvores pelo mez de Novembro, e Dezembro de 1787, e Janeiro de 1788, são mais bellos, e formosos do que os trazidos de Molucas; e de arvores que os dão pela primeira vez; e ainda que não estejaõ naquelle ponto de perfeição, a respeito do seu volume, e grossura, a que devem chegar, passados alguns annos, são com tudo muito mais aromaticos; e contem (segundo M. le Comte) maior abundancia de oleo essencial, do que o de Molucas, que giraõ no commercio; e que, como sabem todos, tem sido guardados nos armazens da companhia Hollandeza, antes de serem vendidos. O oleo, que dão, he mais claro, e fluido que o do Girofe de Molucas.

M. le Comte fez ácerca das flores dos novos Girofeiros crioulos huma notavel observação, que vem a ser a mesma, que M. Humbert tinha feito. Afora a pequenez das flores, que produzem, da sua

maior parte não vingão fructos. Deve-se contar, entre cem flores, huma, que fructifique, ou que se volte em huma baga fertil, e fecunda. Quasi todas ficam peccas. Os pequenos abortão immediatamente, passada a floreação. O ensecamento, que experimentão os petalos, e os orgãos da fructificação, muito debeis para se produzirem no seu graão, evapora toda a sua parte aromatica, e por esta razão he necessario colher as flores, antes de abrirem os petalos, sem isto o oleo effencial, muito ligeiro, se dissipa todo inteiramente; e ainda não deixa residuo algum refinoso, como se tem visto em os Girofes, guardados por muito tempo. Por esta precaução os petalos, encerrados no botaão, forraão inteiramente o interior dos Calices, que guardaão o oleo aromatico. Ora, ajuntando-se esta observação á de M. Humbert, que advertio que os botões das flores do Girofeiro, que se haão de voltar em bagas ferteis, são mais estofados, e nutridos, do que os das flores estereis, se virá no conhecimento da causa; porque os Gi-

roses dos primeiros annos são pequenos, e o porque se augmentaõ com o crescimento das arvores. Todas as pessoas, que acompanháraõ a cultura do Giroseiro em os nossos estabelecimentos d'Africa, e nos d'America, para onde esta arvore foi transplantada, concordãõ, dizendo: Que só, ao depois de oito, ou de dez annos, terãõ entre si huma relaçaõ cabal.

Em quanto a defeccaçaõ dos Girofes, M. le Comte crê que Rumphio, e com elle todos os outros, que o seguirãõ, se enganáraõ, ou nos quizerãõ enganar, dizendo: Que nas Colonias Hollandezas se poem na fumaça sobre esteiras de caniços os Girofes cobertos de folhas: que esta operaçaõ, a qual elle por muitas vezes experimentára, communica aos Girofes hum cheiro detestavel: e consequentemente he impossivel, que se possa praticar: Que a cor escura dos calices seccos o enganára: Veio a saber que os botões das flores, para serem bem seccos, requeriaõ absolutamente o mesmo methodo que as plantas, e todas as suas partes

aro.

aromaticas , que he o mesmo , que dizer a defeccaçãõ mais prompta. M. le Comte descreve escrupulosamente todas as mudanças , que experimentaõ os Girofes , durante a defeccaçãõ. Quando se expõe ao Sol o Girofe , logo depois de se ter colhido , a sua cor avermelhada desapparece , passadas algumas horas : dentro em pouco tempo se enxuga , como se fosse cozido n'agua , e toma hum colorido pardo muito claro , ou acastanhado , que pouco a pouco passa a hum escuro carregado : examinando-se a este tempo , e de perto , se acha a sua superficie salpicada de pequenos pontos brilhantes , que se conhecem ser de huma resina , ou de oleo essencial espesso. Na época da defeccaçãõ M. le Comte cobre os Girofes com hum panno leve , para lhe conservar a bella cõr castanha , que adquirio. Reflectiremos com tudo : Que he necessario apertar mais a defeccaçãõ : porque a cõr , que M. le Comte gosta , muitas vezes , tem sido causa de serem reprovados pelos Droguistas , que examinaõ os differentes Girofes das nos-
sas

fas Colonias ; pois querem para o Commercio hum Girofe mais escuro. Se o tempo correr bem , bastaráo cinco ou seis dias para esta dessecção : perderáo duas terças partes do seu pezo. Em hum lugar coberto e sombrio , ainda que bem ventilado , esta operação fica muito mais longa , e o Girofe perde o seu pezo , e se faz de huma côr escura carregada , e quasi negra : muitos se alteráo tambem inteiramente , e tomaõ huma côr esbranquiçada , que mostra a sua depravação.

A grande perda do seu pezo pela dessecção mostra (como adverte M. le Comte) que o botaõ do Girofe contém muita agua , e por isso , deixando-o em montes , quando se colhem , se sujeitaõ a huma fermentação , que lhes destroe o aroma , e os faz de tal forte negros , que parecem queimados : M. le Comte os fez secar a hum fogo claro , e veio a ter quasi o mesmo successo. Remetteo , em feixes particulares , Girofes colhidos com os seus mesmos ramos quebrados pelos ventos , antes da florecencia , e cahidos por causa
das

das chuvas. Este cultivador pergunta: se acaso se pódem aproveitar estes Girofes, empregando-os nas cozinhas? Pareceo-nos que tinha huma qualidade aromatica muito agradavel, mais fina, e mais doce, do que a dos Girofes, que conseguirão a sua ordinaria grandeza: mas o costume, e as preocupações verosimilmente se opporão por muito tempo, a que elles se-jaõ admittidos no Commercio, ou lhe diminuirão grandemente o preço pelo menos. A pezar disto teria util offerecellos sempre, por quanto, seja qual for o preço, porque hajaõ de ser vendidos, teriaõ os cultivadores das Ilhas de Bourbon, e de França a vantajem de não perderem os botões, que os temporaes, e as chuvas abaterem dos Girofeiros, quando estaõ mui carregados de flores.

Além disto, (como adverte M. le Comte mui judiciosamente) estimando-se tanto os pequenos Girofes, de que aqui se trata, se poderiaõ colher os mais delicados na primeira época da florecencia: acautelando-se por este geito a sua cahida,

e os botões , que restassem na arvore , conseguiriaõ do mesmo modo maior grandeza , e bondade.

Taes são as observações dos cultivadores da Ilha de Bourbon , que provaõ as crescidas luzes de seus Authores , e o seu zelo util pelo bem da Colonia. Passemos agora a expor os nossos exames com todas as suas particularidades , e circumstancias ácerca do mesmo Girofe.

O que offerecemos , não he huma analyse chymica exacta. O objecto , que se requer em o exame de hum genero de commercio , he a indagação das propriedades , que o fazem util nas artes ; e assim , insistirei particularmente sobre estas propriedades ; e nada mais acrescentarei , do que alguns pedaços da analyse exacta , que pôdem dar luz sobre a qualidade aromatica desta substancia.

Os Cravos Girofes da Ilha de Bourbon , que me foraõ entregues gozaõ de huma cor escura menos carregada , do que os que nos vem de Moluças ; tem o mesmo

comprimento , mas algum tanto menor grossura ; tambem a fórma , ou figura , não he a mesma exactamente : o tubo do calis dos Girofes de Bourbon he quasi cylindrico , e o dos Girofes de Molucas abatido dos lados , certamente , pelo aperto , que soffrem nos armazens. O seu cheiro , em quanto os nossos sentidos podem julgar , he o mesmo : acha-se com tudo alguma cousa mais fino , ou delicado nos Girofes de Bourbon. Quando se quebraõ , apresentaõ na sua quebradura a mesma quantidade de pontos brilhantes , e resinofos : o pezo absoluto he hum pouco menor que o dos Girofes do Hollandez ; pois são precisos trezentos noventa e dous daquelles , para fazer huma onça ; e destes bastaõ trezentos sincoenta e dous. Quando se seccaõ cuidadosamente , se acha dentro o feixe dos seus numerosos estames , e o pistillo , gozando ainda da sua fórma , de huma côr branca , e conservando tambem certo gráo de flexibilidade. Estes orgãos da fructificação se cobrem de quatro petalos , enrolados sobre si , e pegados por baixo

dos

dos dentes da Girofe. O oveiro, ou germe he informe, pequeno, e que pouco se póde conhecer, de fórte, que parece pertencer á massa do receptaculo, e toda a capacidade interior da flor he mui apertada, e estreita. Pelo contrario o Girofe de Molucas he estofado, e se lhe vê o oveiro alongado, e oval: os estames, e pistillo, do mesmo modo que os petallos, vem sempre cahidos, e se lhe restaõ alguns fragmentos, saõ taõ seccoos, que parecem queimados; e ao menor toque se reduzem a pó.

Pizando-se os Girofes de Bourbon em hum gral de ferro, se fórma delles, como com os de Hollanda, huma massa gorda, e oleosa.

Julga-se que os pozes, as pommadas cheirosas, os liquores aromaticos, preparados com o Girofe da Ilha de Bourbon, tem absolutamente ás mesmas qualidades, que aquelles, que se fazem com o Girofe de Hollanda em igual quantidade. Ambos igualmente experimentaõ a destruiçaõ do seu cheiro pelo acido muri-

tico oxigenado : e foi necessaria a mesma quantidade deste acido para destruir o cheiro do Girose de Bourbon , e para anniquilar o de huma igual quantidade do Girose de Molucas : Mas , como M. Lavoisier observou muito bem , estas experiencias deixaõ sempre alguma incerteza , e por consequencia , sobre a quantidade de oleo essencial , ou volatil , se deverá fixar muito mais particularmente o seu juizo : e por isso , nesta operação , nella pozemos toda a nossa attençaõ.

Hum arratel de Girofes de Bourbon distillados , ao depois de triturados , e postos de molho , ou macerados em quinze arrateis de agua , deo duas onças , e duas oitavas de oleo essencial. Hum arratel de Girofes das Molucas , produzio pelo mesmo procedimento duas onças huma oitava , e vinte e quatro grãos. Além de ser a quantidade maior , o oleo essencial do Girose de Bourbon , era de huma côr mais clara , que o do Girose de Hollanda , o cheiro , igualmente

mente forte ; mas o da nossa Colonia de hum perfume mais fino , e mais suave alguma cousa : este ultimo tambem he alguma cousa mais leve , que o do Girose das Molucas. Esta leveza abate alguns grãos por onça no pezo. Estas experiencias bastaõ para proferirmos que o Girose de Bourbon he , ao menos , de huma qualidade igual ao dos Hollandezes , relativamente a quantidade da materia aromatica , que contém ; e que deveria por consequencia ter o mesmo preço no Commercio , se tivesse a grossura , e o cariz do Girose das Molucas. Estas qualidades apparentes , que fazem o merecimento mercantil deste genero , distinguirãõ , daqui a poucos annos , este Girose ; e confiadamente podemos esperar , que elle haja de exceder as do Girose Hollandez.

Os Cultivadores das nossas Colonias , em consequencia do que fica dito , devem redobrar o seu ardor , e esperança.

Os

Os votos do fundador desta util cultura transcendêrao as barreiras da sua esperança. Sem maior delonga entrará França a colher das suas possessões de Africa, e d'America huma quantidade grandiosa deste precioso genero, para abastecer todo seu commercio: e quasi que toca já no momento de o poder exportar para as Nações remotas, que lhe dao hum tão avultado consummo. Ora quando o Commercio deste genero não nos offerecesse tanta conveniencia, quanta até agora tem dado aos Hollandezes; porque elles sem dúvida hiriao abaixando de preço, á proporção, que as nossas colheitas fossem augmentando: esta mesma diminuição de valor, já seria hum grande bem: e se a augmentação das outras Especiarias, que os Hollandezes ainda possuem, quasi exclusivamente, os indemnisa em parte da perda, que vaõ a ter, nós tambem esperamos de fazer sem perda de tempo nulla esta indemnisação a elles,

con-

(31)

continuando a cultura da Moscadeira,
e da Caneleira, que começa a natu-
ralisar-se em muitas das nossas Colo-
nias.

F I M.



continendo a cultura de Holschtein,
e de Gmelnitz, que compoem a maior
partida dos muros das cidades de
Gdansk e de Danzica.

ALFA

ALFA, ou ALFAZCUMA, é uma
planta que cresce em montes e
em campos, e dá um fruto que se
usa para fazer um vinho muito
bom, e também para fazer um
alimento muito saudável. A planta
é muito comum em Espanha, e
também em Portugal, e dá um
fruto que se usa para fazer um
vinho muito bom, e também para
fazer um alimento muito saudável.
A planta é muito comum em
Espanha, e também em Portugal,
e dá um fruto que se usa para
fazer um vinho muito bom, e
também para fazer um alimento
muito saudável.



GIROFEIRO *aromatico.*



С. ПЕТЕРБУРГЪ. ВЪ КНИЖНОМЪ МАГАЗИНѢ
ИЗДАТЕЛЬСКОГО ОБЩЕСТВА С. ПЕТЕРБУРГЪ.

C A T A L O G O

Das Arvores, que existem nos Viveiros do Jardim do Rei de França, para se repartirem pelos moradores das Ilhas de França, e Bourbon, mandando-as pedir a M. Barbier, Director da parte que pertence aos Viveiros.

I 7 9 7.

Nomes vulgares.	Botanicos.	Quantidades.
Acacias verdadeiras, que dão gomma		
Arabiga	Mimosa	300
Abacateiros	Laurus Persea	84
Bibaceiros	180
Biboseiros	150
Baobafeiros (<i>Cabaceiros de Africa</i>)	Adansonia digitata	10
Bilimbifeiros	Averhoa bilimbi	80
Badamifeiros	Terminalia catalpa	300
Brindamifeiros	17
Cacaufeiras	Theobroma cacao	26
Camphoreiras	Laurus camphora	50
Canafistuleira	Cassia canafistula	140
Caramboleiras azedas	Averhoa acida	148
" " " " doces	" " " " carambola	50
Coqueiros	Cocos nucifera	60
Facias	20
Girofeiros	Cariophyllus aromaticus	4163
Illipefeiros	Bassia	50
Janeiros	Phitolaca	50
Jaqueiras de fruto grande	Artocarpus	12
Jambeiros bolas	Eugenia jambos	8
" " " " rosas	3000
" " " " longos	30
Laranjeiras doces	Citrus aurantium	218
Lataneiros enanos da China	Latania commersonii	92
Longaneiros	23
Lit-Chis grossa especie	Sapindus edulis	20
Marmefeiros de França	10
Mangostaneiros	Garcinia mangostan	80
Molavifeiras	56
Muscadeiras aromaticas	Mirystica moschata	1544
Peffegueiros	Amygdalus persea	4
Polcheiros	Hibiscus popalneus	50
Rangostaneiros	40
Rouffiafeiras	400
Sagufeiras	Metroxylon sagu	500
Saboneteiros das Antilhas	Sapindus spirea	40
Spireas da China	Saponaria	80
Sapotafeiras negras de Molucas	Achras	36
Tamareiras	Phenix dactilifera	200
Tatamahacafeiras de Madagascar	30
Voacafeiras pequenas	3000
Wuafirindifeiros de Madagascar	145
Vuoguafeiros	40

M. Ceré recebeu ordem de reservar quinhentas e cincoenta Muscadeiras para as Ilhas de Cayena, S. Domingos, Martinica, Guadalupe, e Seycelles.

C A T A L O G O

Das Plantas do Horto público de S. José, (e d'alguns particulares) da Cidade de Belém do Pará, novamente estabelecido, segundo as Ordens de S. Magestade, pelo Illustrissimo e Excellentissimo Senhor D. Francisco de Souza Coutinho, Governador e Capitão General; onde se accusão os nomes, vulgares, Botânicos, e quantidades.

1 7 9 8.

Nomes vulgares.	Trivias Botânicas. (1)	Classes (2)	Quantidades
Albricoqueiros de S. Domingos E.	<i>Mammea americana</i>	9	15
Anil (<i>Indigocira</i>) I.	<i>Indigofera tinctoria</i>	16	300
Angelim	<i>Andira pifenis</i>	16	72
Arvorês do Pam E.	<i>Artocarpus incisa</i>	1	12
Baonilha I.	<i>Epidendrum vanilla</i>	2	2
Biribas	***	***	6
Bringellas E.	<i>Solanum melongena</i>	5	4
Cacaoseiras I.	<i>Theobroma cacao</i>	17	6
Cafeseiras E.	<i>Coffea arabica</i>	9	6
Cajufeiros I.	<i>Anacardium occidentale</i>	5	3
Canelleira da India E.	<i>Laurus cinamomum</i>	9	48
Cana affucareira E.	<i>Saccharum officinale</i>	3	56
Cravo do Maranhão I.	<i>Myrtus cariophyllata</i>	12	8
De	***	***	1
Gengibre E.	<i>Amomum zinziber</i>	1	38
Giroseiros E. (3)	<i>Cariophyllus aromaticus</i>	12	286
Herva Sancta	***	***	4
Jaqueiras E.	<i>Artocarpus integrifolia</i>	1	11
Mangueiras E.	<i>Mangifera indica</i>	5	56
Maracujaseiros I.	<i>Passiflora</i>	5	21
Massaranduba	***	***	20
Morajuba	***	***	3
Patajuba	***	***	3
Pimentão da terra I.	<i>Myrtus pimenta</i>	12	26
Piquiá (<i>Amendoeira do Brasil</i>)	***	***	11
Pixori grosso I.	<i>Laurus pixori</i>	9	13
Pixori miúdo ou Casca preciosa I.	<i>Laurus pixori</i> — <i>Variet.</i>	9	8
Quina de Surinam E.	***	***	7
Sapolite (<i>Sapotaseiros</i>) E.	<i>Achras zapota</i> (<i>Sapotille variet</i>)	***	1
Salfá parrilha I.	<i>Smilax zarça parrilla</i>	6	2
Sorvas (<i>Mangabeiras</i>)	***	***	35
Socopira	***	3	3
Tamarindeiros E.	<i>Tamarindus indica</i>	3	20
Umarifeiros	<i>Myrodendrum balsamiferum</i>	12	6
Uvacateiras I.	<i>Laurus perseæ</i> (<i>Lourciro pefsego</i>)	9	6

N O T A S.

- (1) Não se assignão os nomes triviaes em algumas; porque havendo varias especies, ignora-se, a de que se falla. Pela mesma razão eutras, das quaes ainda não consião os generos, se assignalão com asteriscos.
- (2) Marcamos as classes, a que pertencem no *Systema Sexual*, pela ultima reforma de M. Gmelin.
- (3) A letra E. annuncia que he estranha ao paiz, a letra I que he indigena, ou natural.

A posteridade não deixará de ser sensível á memoria do Excellentissimo General do Pará, á vista do zelo, e luzes com que, em consequencia das determinações Regias, soube ser o primeiro entre os seus Collegas, em estabelecer hum Horto publico, trasladando para elle plantas de partes mui distantes, e cultivando as proprias do paiz, para o seu evidente melhoramento pelo beneficio da cultura, cujo Catalogo he o presente. Queiraõ os Ceos abençoar os seus começos, para que prosiga ávante, enriquecendo-o cada vez mais, não só das indigenas, que pelos seus prestimos merecerem ser melhoradas pela cultura, como ainda deligenciando as exoticas; e propondo a S. Magestade os meios mais efficazes de fixar hum tão util estabelecimento. Seremos a ultima Nação que os haja de estabelecer, mas talvez que, em menos tempo, os teremos melhores que as estranhas. Assim seja.

QUATRO CATALOGO

De algumas Plantas exóticas, que pódem ir do Brazil.

Nyctanthes Sambac	Bogari	} Rio de Janeiro.
Nyctanthes — arbor tristis	Açafroeira	
Curcuma longa	Gengibre de dourar	
Eugenia Jambos	Jambeiros	
Annona	Pinhas	} Bahia, Rio de Janeiro.
.	Atas	
.	Fructas do Conde	
Momordica Luffa	Gonçalins	} Rio de Janeiro.
Gardenia florida	Jasmins do Cabo	
Melja azederach	Sycomoro	} Rio de Janeiro.
Cytifus cajan	Guandos	





