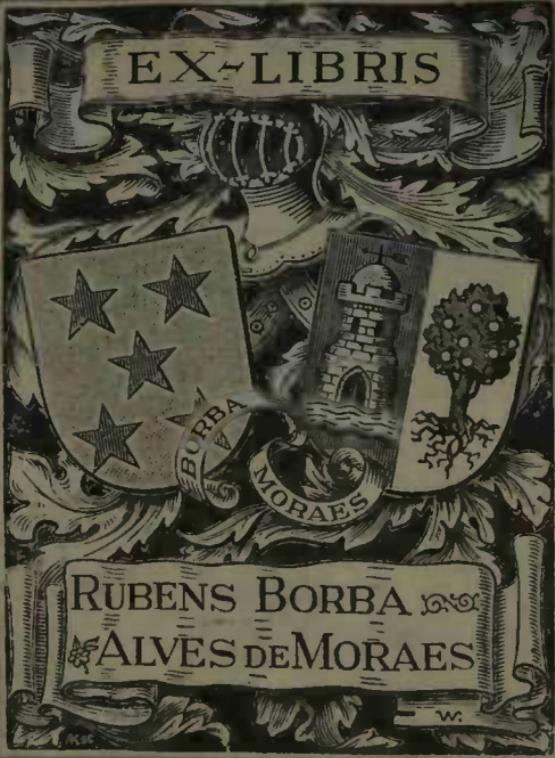
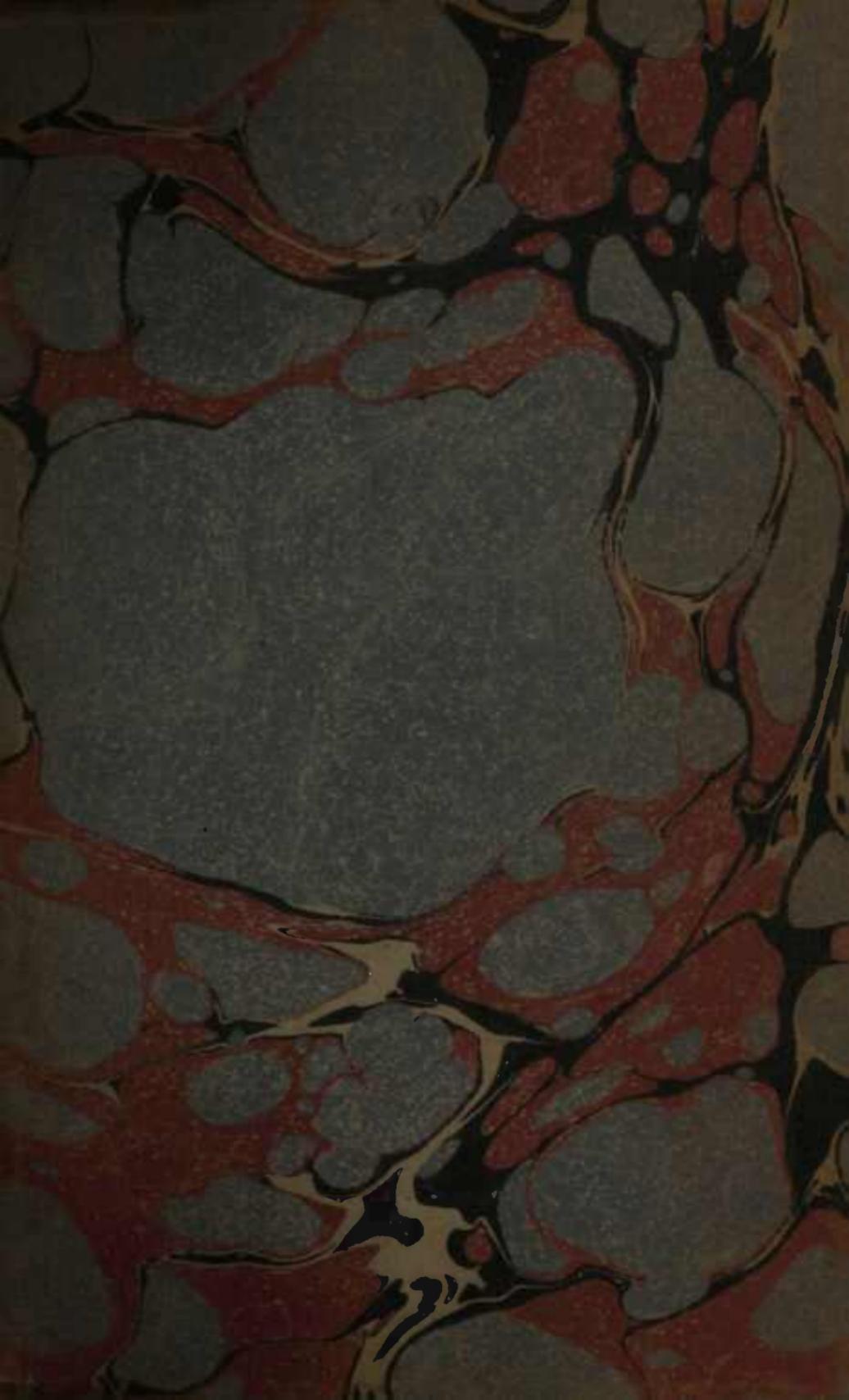


EX-LIBRIS



RUBENS BORBA  
ALVES DE MORAES



O FAZENDEIRO  
DO BRAZIL,  
CULTIVADOR.



O FAZENDEIRO  
DO BRAZIL,  
CULTIVADOR,

Melhorado na economia rural dos generos já cultivados,  
e de outros, que se podem introduzir; e nas fa-  
bricas, que lhe são proprias; segundo o me-  
lhor, que se tem escrito a este assumpto.

DEBAIXO DOS AUSPICIOS,  
E DE ORDEM  
DE SUA ALTEZA REAL

PRINCIPE REGENTE,  
NOSSO SENHOR.

Collegido de Memorias Estrangeiras

POR

Fr. JOSE MARIANO DA CONCEIÇÃO VELLOSO.

---

TOMO III.

BEBIDAS ALIMENTOSAS.

C A C A O.

P A R T E III.

---

--- *Quis potum Chocolatae nescit edulem?  
Dat vegetum membris habitum, floremque venustae  
Purpureum Majestatis, dat dulcia cordi  
Lumina Laetitiae, nec forte potentior alter  
Lenè Ciere viros, Veneremque accendere succus.*

Coul. p. 100.

---



---

LISBOA. NA IMPRESSAM REGIA. ANNO 1805.  
*Por Ordem Superior.*

*Sic Chocolata nutris, semenque accendit, et auget;  
Hinc Veneris vires amplificando valet  
Est hypocondriacis, senibus, gravidisque salubris,  
Robore debilibus, tabe, labore macris.*

Habersach p. 69.

Aliud.

*Haec bona nux nunimus populis erat unicus illis,  
Census erat magnus, non tum sextertia mille  
Sed numerare domi Cacaorum mille posse,  
Una arbor, parvi vectigal nobile fundi  
Et pascit Dominos, et vestit, et ornat;  
Hoc emitur penus omnis, et onine utensile nummo,  
Et si magna cibum penuria denegat omnem,  
Hic cibus, hic ipse est. O vera pecunia! at inter  
Divitias mundi (pudet, ah!) nostratis ineptas  
Possumus et dites simul esse, fameque perire:  
Quam tu fausta, tuae si tantum Hispanus avarus  
Gentis opes, et non Telluris, America nosset!*

Coul. p. 301.

# SENHOR.

*A* Augusta Protecção de V. A. R., concedida aos primeiros tomos do Fazendeiro do Brazil, que tive a indizível honra de fazer subir á Real Presença de V. A.; o Alvará, pelo qual V. A. R. foi servido mandar continuar os trabalhos, principiaados na Officina Litteraria do Arco do Cego, unida á Impressão Regia, me animarão, sobre o pouco, que podem as minhas mesquinhas forças litterarias, e debeis talentos, a apresentar á V. A. R., na continuação dos mesmos trabalhos,

*Ibos, huma effectiva prova da miuba nunca interrompida obediencia ás Sagradas determinações de V. A. R.*

*Isto he, SENHOR, a que pertendo dar, apresentando a V. A. R. nesta terceira parte do terceiro tomo do mesmo Fazendeiro, que tem, em geral, por objecto Bebidas alimentosas, a cultura, a preparação, e o commercio da interessante amendoa do Cacao, de que se faz a alimentosa, e mais que todas saudavel, bebida do Chocolate, conhecida*

*da pelos Botânicos com o nome de Bebida divina : Theobroma.*

*O Chocolate, este presente, que o Mexico, e o Amazonas fizeram a Europa, he hoje nella tão commum, principalmente, em Hespanha, e Italia, que os velhos sobre tudo não poderião viver sem este precioso liquor. No Mexico era tão necessário, como se póde conjecturar, vendo-se que o Cacao fazia o fundo da sua riqueza, e servia em lugar de moeda no Commercio, para se ter*  
*em*

*em todas as cousas necessárias ao uso da vida , assim como entre nós os metaes : ainda hoje se conserva a vulgar expressão , o ter muito Cacão , por ter muito dinbeiro , o que deu occasião a Pedro Martyr Historiador d'America (contra os avaros) de o chamar dinbeiro bemaventurado , que se não podia occultar de baixo da terra.*

*Esta importantissima arvore , e fructo , que singularmente caracteriza , e enriquece os vastos bosques das margens d'a  
quém ,*

quém, e d'além do grande rio do Amazonas  
no Estado do Grão Pará, por se não achar  
em algum outro Continente, ou Ilhas do  
mundo, e ainda na mesma America, fóra dos  
Tropicos, e mui principalmente, de baixo  
da linha equinocial, onde os raios do Sol re-  
partem com igualdade as trévas, e a luz,  
digo, os dias, e as noites todo o anno;  
Este singular patrimônio, daquelle vasto  
Continente, ainda hoje, SENHOR, existe  
entre as Driadas agreste, montesinha, e  
fra-

*fragueira ; ainda hoje marchão Canoas ao Sertão a bater mattas distantes para recolher as suas salutíferas amendoas. A sua propria Patria , a seu respeito , repousa nos braços da providente Natureza , esperando desta as espontaneas oblações dos seus fructos , que com mão liberal lhes não nega annual , e diariamente para os repartirem com o resto do mundo velho , e novo : Apenas algum consente compensar a sua benêfazeja indole com buma indivisivel gata da seu*

*seu suor. Como ella, entre nós, seja privativa deste Rei dos Rios, á vista do desleixo dos seus compatriotas, o resto do Brazil a olha com huma insensivel indifferença, como senão merecesse esta preciosa arvore, pela transplantação, huma pequena porção dos seus cuidados nos seus vergeis.*

*Até á data presente se não tem abraçado o exemplo das Nações estranhas, e activas, estabelecidas no Continente, e Ilhas adjacentes, que a tem transferido para os seus*

*seus territorios, plantado, e observado pela cultura a sua marcha natural, formando com ella deliciasas, e interessantes alamedas, e recebendo a dobre recompensa do seu util na bebida, e na venda. Assim o fizerão os Ingleses na Jamaica, Barbadas, etc.; e os Francezes na Martinica, e São Domingos, etc. Assim o fazem os Hespanboes em Caracas, a pesar da sua naturalidade; pois, pelo beneficio da cultura, tem conseguido o seu Cacao ter a melhar reputação, e, por consequen-*

quencia , no Commercio , o maior valor , e  
estimação.

Dos Autores copiei tudo o que vai  
escrito a este respeito , que he até onde se  
podcrião. estender os meus deveres , e for-  
ças , faltando-me os conhecimentos prati-  
cos , deixo aos seus cultivadores , o juizo  
do que a respeito desta grande cultura se  
tem escrito. Offerecendo aos Ceos ardentes  
votos pela perennidade , e felicidade do il-  
luminado Governo de V. A. R. , estabele-  
da.

*idade da Real Familia, e Monarquia, beija  
os pés*

De V. A. R.

O seu mais humilde vassallo

*Fr. José Mariano da Conceição Velloso.*

FAZENDEIRO  
DO BRAZIL  
CULTIVADOR  
BEBIDAS ALIMENTOSAS.

---

*TOM. III. PART. III.*

---

MEMORIA I.  
SOBRE O CACAO

Pelo Abbade Rosier.

( *Diccion. univers. d'Agricultura.* )

---

§. I. *Do Cacao, ou Cacaoseiro.*

**D**O Cacao, ou Cacaoseiro se dão em Cayenna florestas ou matas inteiras; e os seus fructos servem de sustento aos Macacos. Observa-se que nasce espontaneamente. Quando os Hespanhoes se estabelecêrão no Mexico, se admirarão de ver que o Cacao fazia principal alimento daquelles povos; e que se mantinhão em hum bello estado os que delle usavão. Esta planta nasce

naturalmente em a Zona torrida d'America, principalmente, em as regiões de Nicarágua, e de Guatimala, ao longo do rio dos Amazonas, sobre as Costas de Caracás, na Ilha de S. Domingos, etc.

Como nunca cultivei, nem vi esta preciosa arvore, ignoro as particularidades, que lhe são concernentes. Eu extrahirei do novo Diccionario de Chomef este artigo inteiramente. Deve-se a sua descripção a M. de Jussieu, isto he a hum resummo da Memoria feita por elle em Cayena no anno de 1737, sendo enviado a ella em qualidade de Medico do Rei, e como correspondente da Real Academia. Deve-se mais referir á sobredita Memoria que á obra impressa em Paris com o titulo de Historia Natural do Cacaoseiro em 1719.

Esta arvore se crava pela terra com a raiz mestra a huma profundeza admiravel. Na sua superficie produz esta raiz principal muitos barbalhos fibrosos que se alastrão pela terra. A casca do tronco e ramos mais e menos he parda conforme a idade das arvores, delgada, soffrivelmente igual, assás adherente ao lenho, que he leve, esbranquiçado, poroso, molle, e que tem as fibras directas, em qualquer estação, que se corte se lhe acha huma abundante seiba; e se tiver pouca, se póde estar certo que a arvore caminha para a sua inexistencia.

As folhas nascem huma a huma revesadamente sobre hum mesmo plano. No principio são avermelhadas, e mui tenras, ao depois duras, e se voltão d'huma

verde mais ou menos gaio á proporção que ellas envelhecem : comtudo a parte superior he mais escura que a inferior. São penduradas , inteiras , e sem dentaduras , lisas , terminadas em pontas agudas , pouco diferentes das folhas do limoeiro , divididas pelo seu comprimento em duas partes iguaes por hum forte nervo , donde por hum ; e outro lado sahem fibras obliquas assás sensiveis. O volume das folhas varia , segundo o gráo de força das arvores : tem ás vezes vinte pollegadas de compido e quasi quatro de largo na sua parte media ; e outras não tem mais que nove , e quatro de largo , e outras tem proporções relativas a hum dos dous extremos. O peciolo , que os sustem , pôde ter huma boa linha de diametro , e quasi pollegada e meia de comprimento , e he inchada em ambas as extremidades. Ellas cahem successivamente , e outras as substituem. A arvore nunca parece despida.

As flores são mui pequenas , e sem cheiro : nascem aos feixes ; desde o pé da arvore até o terço dos ramos grossos. As do tronco sahem dos lugares em que subsistem os vestigios da articulação das folhas , que a arvore prôduzio em a sua mocidade. Cada flor he sostida por hum pedunculo debil , longo de sete e dez linhas ; guarnecido de pelos muito curtos. O botão he feito como hum coração , pallido , com cinco faces , alto de quasi tres linhas e de duas de diametro , quando muito. Estando a flor aberta , se percebe hum calis de cinco folhinhas , estreitas , terminadas em ponta aguda , concavas como colheres , de hum branco ajasminado

na sua totalidade , pallidas por fóra , lavadas de incarnado por dentro. Tem cinco petalos dispostos em rosa , compostos , por dizer assim , de duas partes , das quaes a primeira pegada na base do pistillo he concava , em feição de capacete , de huma côr branca suja , mas cortada no seu interior de baixo para cima de tres linhas purpureas que sobem até os dous terços da sua altura. Na extremidade superior e posterior deste capacete começa a outra parte do petalo , que representa hum especie de espatula muito estreita , que se vai alargando á proporção que ella desce e se lança para fóra. Esta segunda parte do petalo he de hum amarello pallido. O pistillo occupa o centro do calis e cinco fios estreitos , pardos , compridos , assás grossos na sua origem , e terminados em ponta , rodeão a base do pistillo. Desta mesma base sahem igualmente cinco estames que são fios menores , os quaes se lanção em fórmula de arco com a summidade ou topo na cavidade da primeira parte de cada petalo. Dentro em quatro mezes o embrião se volta em hum fructo mais ou menos comprido a que chamão *cabaça*. Tem este o feitio d'hum pepino , do comprimento de seis para sete pollegadas , e tres de diametro , salpicado de verrugas , terminado na parte inferior por huma ponta curva. Este fructo no principio he verde , ao depois pallido , e ultimamente amarello , quando fica maduro. A's vezes começa por ser de huma côr vermelha de vinho , e escura principalmente pelos lados , que dominão as rugas , e gradualmente se muda para mais pallido e para claro ; ás

vezes , ao depois de huma mistura confusa de vermelho e amarello , as côres , descahindo , fórmão hum vermelho matizado de amarello escuro : e outras vezes as mesclas de verde e de branco , que produzem por grãos huma especie de amarello , se terminão no tempo da madureza por hum vermelho escuro ou carregado , mas salpicado de pequenos pontos amarellados.

Estas côres não penetrão muito pelo interior da casca do fructo : e esta casca a que chamão cabaça nas Ilhas tem a grossura de tres até seis linhas , conforme a grandeza do fructo , e a idade da arvore , o qual contém huma substancia polposa , quasi de huma pollegada de grossura , no principio firme , branca , e alguma cousa tincta de vermelho ; ao depois , tomando huma consistencia mais branda , ella figura ser huma pluma mui branca , acompanhada d'huma mucilagem , mais ou menos abundante , que goza d'hum sabor acidulo , quasi como o das sementes da romã. Tem no meio as suas sementes , ás vezes semelhantes ás nossas favas , ás vezes menores , menos chatas , quasi da mesma figura que as folhas da arvore , mais grossas pela ponta , que se prende na *placenta*. Esta placenta parece produzida pelo pedunculo , que , prolongando-se , fórma hum eixo , ao qual correspondem as columnas , sobre que estão arranjadas as sementes em andares. O numero destas varia de vinte a quarenta. O parenchyma he branco , algumas vezes hum pouco tinto de vermelho , compacto , carnudo , molle , liso , mui carregado de oleo , amargoso , d'hum gosto estiptico , assás pezado relativamente a seu

volumine, mui esmigalhadiço entre os dedos, e formado de dous lobos dobrados hum sobre o outro. A pelli-  
cula, que cobre estas amendoas, he lisa, mui delgada,  
da mesma côr que o parenchyma, mas, seccando-se,  
se faz d'hum vermelho pallido ou pardo. Dastas amen-  
doas se faz o chocolate.

## §. II. *Uso do Cacau.*

O principal objecto, para que se cultivão os  
Cacauseiros, he o grande consummo das suas amendoas  
para a factura do chocolate, liquor muito alimentoso,  
e nutritivo, engraçado, que deo occasião, a que M.  
Von Linne o chamasse Theobroma, palavra Grega que  
se interpreta *bebida dos Deozes, ou Divina.*

Tambem as amendoas fornecem hum oleo por  
expressão, que se espessa, ou coalha naturalmente, e  
recebe então o nome de manteiga. Quer o P. Labat  
que se soquem ou pizem estas amendoas, e se lancem  
em huma grande quantidade de agua quente, para que,  
sobre aguando o seu oleo, se haja de tirar com maior  
facilidade: ao depois, quando já não sobe a superficie  
da agua, se expreme fortemente o marco, borrifando-o  
ainda com agua quente. Este methodo sómente convem  
á America, onde as amendoas frescas são abundantes  
de oleo; mas como ellas chegão seccas á Europa, e  
por consequencia privadas de huma grande porção da  
sua humidade, se vem obrigados a torrallas, antes de  
as pilar, e quando tem fervido bastante por meia hora,

se tira tudo bem quente, e se espreme com força: o oleo se ajunta na superficie do liquor. Senão for sufficientemente puro, se repassão por muitas aguas quentes: o oleo se coalha, esfriando.

O oleo de Cacao se conserva por muitissimo tempo, sem se fazer rançoso; não tem cheiro, he assás branco, e de hum sabor agradável. Póde-se empregar nos mesmos usos que o da oliveira. Algumas vezes pacifica e faz cessar a dor das hemorroidas, applicando-se algum algodão embebido neile. As pessoas pacientes desta molestia podem admittir o seu uso utilmente duas ou tres vezes cada mez, para prevenirem a volta deste accesso, e fazer fluir brandamente as hemorroidas. As creoulas Hespanholas servem-se delle para embellezar a sua pelle, e tirar-lhe as vermelhidões, e botões.

### §. III. *Cultura do Cacaoseiro.*

Chama-se Cacaosal ou Cacoal huma vergel ou plantação de Cacaoseiros ou Cacaoeiros. Estas arvores requerem hum terreno, que tenha fundo e maior fortaleza que levidão, fresca, bem regada, mas não inundada. Elles se produzem muito bem em huma terra argillosa. O terreno, que melhor lhe convem, he o de huma terra negra, ou avermelhada, entremeada de huma terça, ou quarta parte de areia, com bastante pedregulho. Em os terrenos mais fortes, e mais humidos o Cacaoseiro se faz grande, e vigoroso, mas produz menos, por ficarem as suas flores sujeitas a cahirem, por causa dos frios e das chuvas frequentes.

Usão

Usão muito de fazerem derribadas , e alimparem o terreno sómente para estabelecerem granjearias de Cacao ; mas plantando-se Cacaosaes em terras , que não estão em repouso , são pouco duraveis , e sómente produzem hum fructo mediano , e em pequena quantidade.

M. Miller indica as quebradas , formadas pelas aguas , como lugares favoraveis : além de que os Cacaoseiros encontrão nelles hum abrigo natural , que se tem obrigação de lhes dar por arte em outras posições. Todavia pôde-se duvidar , se estes lugares terão possibilidade de os defender dos ventos , que lhes são muito prejudiciaes. Ainda mais : os Cacaoseiros podem ficar muito apertados nestes lugares , e por este motivo adelgaçarem-se , necessitando elles de huma extensão de ar que os rodêe,

Muito , ou muito pouco ar , os ventos , e os ardores do Sol lhes podem ser muito nocivos ; e por isso se lhes procura diminuir este inconveniente pela disposição do terreno. A extensão , que se tem achado ser vantajosa a hum Cacaosal , he a que se aproxima a cem toezas. Se o terreno for maior , se haja de dividir em muitos quadrados , reduzidos a esta proporção ; e cada quadrado haja de ser cercada de boas seves.

Se o Cacaosal não for estabelecido no meio d'huma matta , ou tambem que dentro desta mesma matta elle tenha algum lado ou parage , que esteja desamparada , se haja de abrigar com grandes arvores , que resistão á impetuosidade dos ventos. Podem-se formar estas bordas ou extremas com grandes arvores , mas não he

he sem o susto, de que, vindo estas a serem derrubadas pelos furacões e ventaneiras, a sua cahida não leve debaixo de si a muitos Cacaoseiros. Por este motivo julgo ser melhor, e preferivel plantar ao redor, por fóra do Cacaosal, muitas ordens e fileiras de Limoeiros, Araticuseiros, ou Tuinantiibeiras, que, sendo de sua natureza mais flexiveis, diminuem a força do vento, ou no caso contrario, a sua quécda não faria hum grande mal aos Cacaoseiros vizinhos. Muitos orlão estas bordas com Bananeiras, e Pacobeias (que nas Ilhas se chamão figueiras), arvores que crescem muito depressa, guarnecem muito, fórmão hum optimo abrigo, e dão ultimamente excellentes fructos.

Eu acrescentarei aos meios, que dáeste Author, a plantação da Taquara, ou Bambú. Esta cana cresce muito depressa, e sobe a grande altura, fornece muito; e pelo seu soccorro os Hollandezes no Cabo de Boa Esperança guarnecem as suas plantações. As suas folhas são utilissimas para pasto dos animaes, e os negros são amiguissimos da medulla esponjosa desta arvore. Nasce na India, e na Africa, e em 1759 a esquadra de M. de Bompert a transportou para as Ilhas do Vento da America, onde maravilhosamente se multiplicou. Reproduz-se por estaca, e cada nó traz o germe da raiz, e do grelo. Quanto maior for o calor tanto mais cresce: he cousa pasmosa a sua vegetação. Cada ramo, grosso como hum braço ou huma perna, se levanta no espaço d'alguns mezes a quarenta e a cincoenta pés d'altura.

Quan-

Quando as touças estão suficientemente espanejadas, podem dar até cem filhos e ainda muito mais.

Para se alinhar hum terreno, se queimão as plantas e arbustos, que se arrancão, e pelo mesmo modo as arvores derrubadas : (no Brazil se diz goivara!) ao depois se lavra a terra á enchada o mais fundo que for possível : tirão-se todas as raizes, que se topão, e se applaina á superficie.

Estando o terreno desta sorte preparado, se tomão com hum cordel, dividido em nós, os alinhamentos pelos nós, e de frente de cada hum destes se finca huma estaca, de sorte que tudo juntamente venha a fazer hum quinçonce, ou Zic Zag.

Planta-se o Cacaosal, ou com grãos, ou com mudas : o Cacao tambem se multiplica por estaca em Cayenna; mas o seu successo he duvidoso, ou muito menos certo. Quando o terreno está cansado, ou cheio de formigas, ou de insectos he melhor plantallo de mudas. Estas devem ser fortes, para que os insectos lhe causem menor damno.

No comenos que se faz a derrubada no terreno, onde se quer estabelecer o Cacoal, devem fazer hum viveiro da mesma planta, o mais perto que for possível, o qual, occupando hum diminuto espaço de terreno, se poderá defender muito bem dos insectos nocivos. Deve-se escolher para este viveiro hum lugar, vizinho de algum ribeiro, ou brejo, para poupar trabalho na sua rega, que se principia no estio. Plantão-

se os grãos em seis pollegadas de distancia huns dos outros : alguns mezes depois , o que quer dizer , no principio das aguas , depois que as prúneiras tiverem humedecido a terra a huma certa profundidade , se corta toda a terra em roda , em distancia de tres pollegadas de cada planta que se transporta em cestos para o lugar , que se lhe tem determinado. A arvore então poderá ter a grossura do dedo minimo , e dous ou tres pés d'altura. Antes de a plantar - se lhe corta a raiz principal , se exceder o torrão , ou cespedes em que a trazem : sem esta precaução ella se entortaria , e faria morrer a arvore.

Nos lugares , em que a terra não tem bastante corpo , para se poder arrancar com a arvore , se tirão os grãos em cabazes cheios de terra , e mais fundos que largos ; e ao depois se transportão estes cabazes nos buracos , ou covas do Cacaosal. O uso dos cabazes não deixa de padecer seos inconvenientes. Como elles sómente podem conter huma diminuta quantidade de terra , o calor a penetra , e a dessecca , o que faz que o grão se não desenvolva tão depressa , nem tambem , como quando se planta em toda a terra. Poder-se-hia pôr em outra terra , mas elles morrerião promptamente. Outra incommodidade destes cabazes he que , tardando-se algum tempo em as transplantar , as raizes os sobrepassão , e ficando privado d'alimento o excedente , fica exposto ao calor do ar , e se secca a planta.

Os grãos não podem vegetar bem , senão em terrenos absolutamente novos ; porque fornecem muito

menos herva , e porque a violencia e duração do fogo , que consummio as arvores , tem ao mesmo tempo destruido as formigas , e gafanhotos , etc. Pelo menos no primeiro anno são mais raros. Para se plantar o grão se escolhe hum tempo de chuva , ou actual , ou proxima : Colhem-se as Cabaças maduras , e se lhe tirão os grãos , para os metter sem perda de tempo na terra. Faz-se esta operação ou no fim de Junho , ou no de Dezembro : poem-se duas ou tres amendoas em distancia d'algumas pollegadas humas das outras , ao redor de cada estaca , em duas ou tres pollegadas de profundez , o que se faz facilmente com a mesma enxada , quando a terra he novamente lavrada , e se move ligeiramente com huma especie de sacho : introduz-se cada amendoa no seu buraco com o fim grosso para baixo , e se cobre com alguma terra. Como seja sujeita a morrerem alguns cada dia mais ou menos , os supranumerarios , que se plantarão juntos , e nascêrão em hum mesmo monte , podem servir para preencher os lugares , dos que houverem de vir a faltar , e tambem ainda para se plantarem em outros lugares.

Não se hajão de escolher as mudas , que devem permanecer no lugar , senão ao depois de terem avançado de quinze até vinte e quatro pollegadas de alto : as que se tirarem , devem ser conduzidas com destreza para lhes não offenderem as raizes , neim as das outras plantas , junto das quaes se arrancão , e tambem de não desordenar as que ficão ; porque o Cacaoeiro he muito delicado. Devem ser replantadas com a mesma pres-

te-

teza , e com a cautella de não lhe deixar alguma raiz com a posição de se curvarem. He muito mais proveitoso de pôr , passados quinze dias , novos grãos no lugar daquelles que morrerão ; e ainda , para supprir os-pés , dos que se acharem adoentados.

Não se determinou ainda em que distancia se hajão de pôr as arvores humas das outras. Plantão-se de cinco a doze e até quinze pés , sobre tudo , plantando-se em lugares montuosos. Os que as plantão juntas , observão que os Cacaoseiros , assim como os Caféseiros , conservados deste modo nas nossas Ilhas dão muito mais fructos do que se colhem em terra firme , onde estas arvores mais apartadas empregão huma maior parte da sua semente em se fortificar a si mesmas , de maneira que toda a vantagem , que tem sobre as das nossas Ilhas , he a da altura e da grossura.

He sabido que , plantando-se estas arvores perto humas das outras , cobrem com maior presteza o terreno ; e que , sendo espacejadas de oito pés , cada huma dellas póde fazer huma sombra de mais de trinta pés de circumferencia em tres ou quatro annos. Aservas cessão de crescer debaixo dellas : todo o trabalho se reduz em lhe tirar a herva de passarinho , e destruir os insectos : por cujo meio sem se multiplicar os braços , se póde replantar em outra parte huma grande quantidade d'arvores , e augmentar por progressão em poucos annos o numero de Cacaoseiros. Quanto mais as arvores estiverem distantes humas das outras , por mais tempo serão obrigados a mondar , e a alimpar o ter-

re-

reno. E assim, plantando-se perto humas das outras, se podem ter vinte e quatro mil pés de arvores, que rendão: ao mesmo tempo que outros com as mesmas forças, e em hum terreno igualmente bom só terão oito mil.

As arvores, que não tardão em se tocarem, e entrelaçarem os seus ramos, parece, que estão em melhor estado de se sostarem mutuamente; para resistirem aos ventos. O seu reciproco abrigo tambem faz que a chuva lhes destrua menos floies, e que produzão muito mais cedo. Finalmente no caso, que algumas venhão a acabar, o vão que fica he muito menos sensivel. Pelo contrario, quando estão em doze ou quinze pés de distancia, huma ou duas arvores, que venhão a faltar, fórmão hum grande vazio, que os ramos vizinhos nunca poderão encher, e que deixão por muitos annos muitas outras expostas a toda a acção do vento.

Disse-se que o ardor do Sol podix prejudicar aos Cacaoseiros, sobre tudo, nas terras argilosas, e naquellas, em que a areia domina; mas vio-se antes que hum Cacaosal não pôde ser bom por causa da qualidade do terreno, em hum terreno argiloso; porque as raizes não podem entranhar-se. Em quanto ao que se disse acerca das terras soltas e seccas, a planta nova pa-decerá muito por causa do Sol, não se lhe pondo pelos seus lados duas ordens ou fileiras de Mandioca, a pé e meio de distancia dos Cacaoseiros: o que se faz ao mesmo tempo, em que se planta o Cacaoseiro, ou ainda antes hum mez, ou seis semanas. Este methodo faz que a planta se veja abrigada, quando nasce, e que as

her-

hervas bravas não têm tempo de adquirirem superioridade. Neste caso se poderia preferir o Bambú ou Tacuara á Mandioca. A prática da Mandioca requer que se capine ou monde continuamente até que ella esteja tão crescida que affogue as hervas. No fim de quinze mezes, quando se faz a colheita da mandioca, se replantão outras em huma fileira, sómente no meio de cada allea, ou avenida, e se providencia o resto do terreno com Melancias, Pepinos, Quiçombos, Inhames batatas, Taiobas. Todas estas plantas cobrem a superficie, embaração a producção das hervas e fornecem ao mesmo tempo alimentos para a escravatura. Convem muito affastar estas plantas, quando se avizinhão aos Cacaoseiros.

Alguns cultivadores fazem regos nos seus Cacaosaes, para regarem os pés das novas plantas no tempo da estação, até que a sua raiz mestra chegue a huma profundeza, onde encontre huma humidade habitual.

O vento he muito mais perigoso para os Cacaoseiros que o Sol. Já se tem fallado dos abrigos, que se fazem com muito cuidado ao redor dos terrenos com arvores: a pezar disto convem ainda tambem plantar algumas arvores pelo meio do Cacaosal, ou dos Cacaoseiros. As mais convenientes são as Bananeiras, ou Pacobeiras, arvores por outro principio muito uteis, mas muito desprezadas. Ellas costumão ser quasi da altura dos Cacaoseiros, e adquirem toda a sua perfeição em doze, ou quinze mezes. O tronco tem quasi quinze para dezoito pollegadas de circumferencia, e só he com-

composto dos peciôlos, ou costas das primeiras folhas, que se cobrem humas ás outras em feição de escamas de peixes. As folhas, que fazem huma copa assás grande no seu topo, ou summidade, tem cinco para seis pés de comprimento, e huma largura proporcionada. Estas arvores dão huma multidão de renovos, ou filhos que dentro em pouco, ou com muita presteza, adquirem o seu gráo de grandeza ordinaria, e á grossura das próprias arvores, e que a mãe e os filhos juntos fazem huma circumferencia de quinze para vinte pés de contorno: finalmente são muito aquosas, e conservão actualmente a terra humida e fresca: o que he muito conveniente ao Cacaosal. He verdade que estas arvores só fructificão huma vez, e que logo, que se lhes corte o fructo, morrem; mas deve dizer-se que ellas nunca morrem; porque os seus renovos, ou filhos os substituem e reproduzem sempre com proveito, fructificando no fim de oito mezes. Tudo isto indemniza as despezas do Cacaosal.

Deve-se logo rodear os quadrados com huma ou duas fileiras destas arvores plantadas a cinco e a seis pés de distancia humas das outras, e formar outras ordens pelo interior da peça.

Em algumas paragens plantão Milho, Mandioca, e Algodoeiros, para as abrigar dos ventos; mas estas plantas gastão muito tempo para ganharem huma certa altura, que não merecem contemplação alguma. O Milho e a Mandioca, que tem precisão de serem colhidos em certos tempos determinados, deixão então os

Cacaoseiros sem abrigo algum. A Mandioca serve de prevenir o mal que os Cacaoseiros recebem das formigas ; porque estas são aniantissimas desta planta e a preferem.

Deita se na terra de ordinario , o grão do Cacao , antes de se desenvolver ou rebentar , sete até doze dias : os seus progressos varião muito segundo os terrenos. A' proporção que a nova planta se faz grande , o botão , que constantemente termina a haste ou tronço , se divide em muitos ramos , cujo numero communitmente he de cinco ; e a estes se chamão *coroa* da arvore. Quando haja de ter menos ramos , julgão que se devem chapotar para dar occasião a que ella se faça huma coroa nova , que seja melhor que a primeira. Cortão-se os ramos , que excedem este numero , como podendo fazer tomar a arvore huma apparencia defeituosa. Estes ramos produzem hum sem numero d'outros mais pequenos , e se alargão ou estendem horisontalmente. O tronco continua em engrossar e crescer , e as folhas sómente vem nos ramos.

A penas se coroão os Cacaoseiros , logo entrão a brotar , de huns a outros tempos , hum pouco por baixo da sua coroa , novos pimpolhos chamados garfos. Abandonando-se estas arvores , sem os garfos ; estes lançamentos formão , dentro em pouco tempo . huma segunda coroa , sobre a qual nasce ao depois hum novo pimpolho , donde sahe hum terceiro , etc. ; e por meio destes rebentões , ou pimpolhos vem a primeira coroa a ficar quasi anniquillada: A arvore se defina , e adel-

gaça, sobindo consideravelmente, e todos os seus ramos se espalhão á direita, e á esquerda, de sorte que a arvore se assemelha, em pouco tempo, a hum arbusto enano sem tronco. Os Cultivadores ou Granjeiros do Cacao acautellão estas producções nocivas ás colheitas do fructo, cortando estes novos garfos o que quer dizer castrando estes novos rebentões, ou quando moadão, ou quando colhem.

Deve-se fazer parar o lançamento, ou subida do Cascaoseiro em huma altura conveniente; para se ter, não só maior facilidade em o colher; mas tambem para não ficar tão exposto á tortura dos ventos: esta altura varia, segundo os lugares.

A idade, em que começa a florecer, e a dar algum fructo não he fixa: de ordinario isto acontece ao depois de dezoito mezes, ou dous annos. Os que são plantados dão cinco ou seis mezes mais cedo. Em todas as estações ou quadras estão ornados de flores e de fructos. Todavia se costuma fazer ordinariamente duas colheitas principaes, huma em Dezembro, Janeiro, e Fevereiro; e outra em Maio, Junho, e Julho. A colheita feita no inverno he de todas a mais estimada: a pesar disso a humidade da quadra deve concorrer a que os fructos se hajão de se seccar mais difficilmente, e tambem de se conservar do mesmo modo. O fructo gasta quarto mezes a formar-se, e a amadurecer. O signal da sua madureza he ter, em os fundos ou cavidades dos arregoamentos, mudado de côr, e que o pequeno botão do fructo, que lhe fica por baixo,

seja a última cousa, que appareça de côr verde: neste tempo se deve colher o fructo.

Para se fazer a sua colheita, se poem hum escravo em cada fileira de Cacaoseiros pela allea, ou avenida para fazer descer os fructos, que estiverem de vez. Ao mesmo tempo que os colhe, os mette em hum cesto. Este cesto algumas vezes está nas mãos de outro, que o acompanha; e que o vai despejar no fim da fileira.

Estando tudo junto e posto em montes, se lhe quebrão as cascas, ou cabaças no mesmo lugar passados tres ou quatro dias. Despegão-se as amendoas da massa ou mucilagem, que tem, e de tudo, que as rodeia; e se trazem para casa. As cascas ficando juntas, nos Cacaosaes, apodrecem nelles; e lhes servem de adubo; mas devem-se acautellar, que se lhe não hajão de ajuntar insectos. Far-se-hia hum grande prejuizo ás plantas; que lhes houvessem de ficar proximas. As folhas dos Cacaoseiros adubão as terras igualmente ou quando se enterrão; lavrando-as, ou deixando-as ficar espalhadas pela sua superficie, pois ellas concentão a humidade.

Tão de pressa que as amendoas hajão de chegar a casa, se ajuntein nos cestos, ou em grandes cocchos, feitos de madeira, levantados da terra em alguma distancia. Deixão suar por quatro ou cinco dias, mais, ou menos, bem cobertos de folhas de caeté, ou bananeira do mato, ou tambem com algumas esteiras seguras com tabúas, que se lhe poem por cima, ou com pedras. Todas as manhãs e tardes se devem voltar de

baixo para cima. No tempo desta fermentação elles se fazem de huma côr vermelha denegrida.

Passado este tempo , se expõem por algumas horas ao sol vivo e ardente sobre grades , ou em tabo-  
leiros , cujo fundo seja raso , para que se lhe dissipe o  
resto da humidade , que os poderia arruinar. Movem-se  
e revolvem-se frequentemente , e ao depois se acaba  
de fazer seccar a hum Sol mais moderado , tendo-se  
cuidado de os cobrir de noite , e quando o tempo es-  
tiver humido , ou chuvoso. Estando as amendoas bem  
seccas , se guardão em barricas , e em saccos no celeiro  
até se ter occasião de as vender. M. Artier approva  
muito , que se hajão de pôr de infusão em agua do mar  
por meio dia , e que ao depois se fação seccar segun-  
da vez.

Hum Cacaosal bem conservado reade extraordi-  
nariamente. As plantas , que servem de as defender ,  
ou abrigar , reembolsão com o seu rendimento todas as  
despezas , e gastos , que se fazem na sua plantaçãõ , e  
cultura. Todas estas despesas se reduzem ao sustento  
d'alguns escravos , que talvez possão viver com as pro-  
ducções destinadas , principalmente , ou de primeiro  
objecto , a favorecer , e a conservar o Cacaosal. As a-  
mendoas do Cacao dão hum ganho muito real. Ava-  
liando-se o producto de cada arvore em dous arrateis  
de amendoas seccas , e seu valor pela renda de sete  
soldos , se lucrará quinze soldos de cada arvore. Vinte  
negros podem muito bem cuidar em cincoenta mil Ca-  
caoseiros.

Para se conservarem os Cacaoseiros em bom estado, por vinte ou trinta annos, precisa-se ter cuidado de lhe dar todos os annos dous trabalhos; o primeiro, ao depois da primeira colheita do estio, e algum tempo antes das aguas, a saber, de os aquecer com terra quente; depois de os ter bem cavado ao redor. Isto embaraça que as pequenas raizes apanhem ar, e se sequeiem. Segundo de cortar as pontas dos ramos estando seccos, de os cortar o mais rente á arvore que for possível, os que estiverem damnificados, mas não he mister lembrã-se de encurtar, ou diminuir os ramos, que estiverem vigorosos, nem fazer-lhes grandes feridas. Como estas arvores abundão em succos lactescentes, e glutinosos se farião huma dilatação, que sem grande trabalho se não poderia remediar.

Os Cacaoseiros reconhecem por seus declarados inimigos diversas especies de formigas, bizouros, e gafanhotos a que chamão *criquets*. Estes comem as folhas, e por preferencia os grellos, ou ramos novos: o que faz acabar a arvore, e pelo menos a retarda muito. Até o presente se não tem conhecido outro meio de as defender, senão de os fazer procurar cuidadosamente, para os destruir o mais que for possível.

Os cupins, chamados em Cayenna *piolho da madeira*, ou *formiga branca*, fazem grandes estragos; mas as formigas vermelhas ainda o fazem maior. Basta huma noite unicamente, para destruirem as maiores plantações. Ellas procurão, por escolha, as arvores novas, principalmente. Destroem-se, deitando algumas pi-

pitadas de sublimado corrosivo no ninho , ou na sua vereda. Os insectos que tocarem o sublimado acabão , em poucas horas , e passão a contagio , e com elle a morte a todos os de mais , que com os tocados se misturão nos seus ninhos.

Em quanto ás formigas vermelhas , o melhor meio de as destruir he cavar-lhes os formigueiros , onde morão , e lançar-lhes em cima potes ou barris de agua fervendo.

Eu julgo que se poderião acrescentar aos meios , applicados contra os insectos pelo Author desta Memoria , os de que se servem , para fazer morrer os ralos. Tendo-se descoberto o ninho das formigas , he preciso cobrir com algum azeite á superficie do terreno crivado de buracos ; mas antes precisa molhalla ligeiramente , para que , se a terra estiver secca , não haja de absorver o oleo , ou azeite. E logo ter vasos promptos com agua , e derramallos nestes buracos em pouca quantidade sem interrupção ; mas tanto quanto os buracos possão receber. Esta agua , enchendo successivamente as cavidades , leva consigo o azeite ; e todos os insectos , que deste se cobrem , acabão. Como elles todos em a abertura dos seus bofes ou traquea arteria nas costas , perto do coçotele , este azeite lhe fecha a arteria , e , não podendo o animal respirar , morre.

---

# A R T I G O

## S O B R E O C A C A O

Por M. Bryan Edwards,

(*History of the West Indies* tom. II. pag. 307.)

O Cacao, ou noz do Chocolate, producção tão delicada, como util, he natural do Sul d'America, e dizem que viera á Hespanhola, ou S. Domingos, de alguma das Provincias da nova Hespanha, onde, além de produzir aos seus naturaes hum artigo de sustento, lhes servia em lugar de moeda, como hum medium d'escambar. Cento e cinco carços valião, como hum real dos Hespanhoes. Esta circumstancia parece mostrar que, se seus antigos moradores do Sul d'America forão emigrados d'algum dos paizes da Europa, ou da Azia, esta emigração fôra feita em tempo tão recuado que ainda nelle os metaes não tinhão sido convertidos em moedas, e ou de alguma sociedade, cujo progresso na civilisação não tinha feito grande avanço.

Os Hespanhoes, entre os quaes o Cacao fórma hum grande artigo do seu commercio, dirigem a sua cultura da maneira seguinte. Tendo-se escolhido hum lugar plano (preferem as terras negras profundas, que sejam abrigadas em roda por mattos espessos, em razão de ficarem os Cacaoseiros abrigados dos ventos), lhe

ar-

arrancão os cepos , e alimpão toda a herva , então o cultivador lhe abre hum certo numero de covas , que tenham hum pé de comprimento ; sendo estas abertas , com seis , ou oito pollegadas de altura , neste meio tempo , escolhem os fructos do Cacao mais grossos , e compridos , e que estejam bem maduros , lhe tirão os grãos e os poem de infusão na agua , dentro em huma vasilha. Com este artificio rejeitão , como inuteis , os que sobre nadão , e os que vão ao fundo , lavados , limpos , ou esfolhados da pelle , se conservão na agua , até que principiem a abrolhar , ou a germinar , e nestes termos , se julgão promptos , para serem plantados. O granjeiro , ou proprietario , toma então folhas de bananeira , ou outras , que sejam largas , e fórra em torno toda a cova , deixando todavia huma porção dellas de algumas pollegadas acima da terra , ou do nivel da cova , enche-a de terra , e mete nesta tres , ou quatro grãos em figura triangular , fazendo para isto hum pequeno buraco com o dedo , que tenha cada hum perto de duas pollegadas de profundeza , dentro dos quaes poem os grãos com o topo , donde rebenta o olho , para baixo , e se cobre levemente de terra , e se passa por cima o excedente da folha , e segura a esta , pondo-lhe huma pedra , para embaraçar a que se abra. Desta maneira se plantão todas as avenidas do Cacaosal. No cabo de oito dias se encontrarão todas as plantas já germinadas , e postas fóra da terra. As folhas então se rasgão , de sorte que não hajão de impedir o seu crescimento , para lhe servirem de anteparo contra os ardores.

res do Sol. Poem-se tambem outras folhas, ou ramos ao redor da cova, e para isto escolhem as folhas das Palmeiras reaes. Estas se cravão facilmente na terra pelo talo que he rijo, o que se continua por cinco ou seis mezes, substituindo-se-lhes outras, quando estas murchão, ou se seccão. Tambem aconselhão que se plante a arvore do coral (*Tuinãtiba*) a que tambem chamão arvore dos feijões, e esta gosa para este effeito de hum geral acceitação. Deve-se plantar da parte do Sudueste, e cresce igualmente com os Cacaoseiros, servindo-lhes de anteparo. Convem lembrar sempre que os Cacaoseiros unicamente florecem á sombra.

Nascendo todos os tres carços, que se pozerão nas covas, he mister que, quando tiverem dezoito até vinte dedos de altura, se tire hum, e se deixem dous, os quaes, tomando diversas direcções, se deixão ficar; porém raras vezes acontece que todos, ou verdadeiramente mais do que hum destes, hajão de nascer ou tomar raiz, e este he o motivo, que ha, para se plantarem tres na mesma cova.

Logo do primeiro anno as arvores entrão a produzir, e só no oitavo chegão ao ultimo ponto da sua perfeição. Então produzem cada anno duas novidades, dando cada arvore em cada huma destas de dez a vinte arrateis, conforme for o terreno, em que se plantarem; e lhe correr o tempo ou estação. Mas a delicadeza do talo, que assignala a sua infancia, se faz distinguir em todos os tempos do seu crescimento. He mui arisçada nas ventanias fortes, e no primeiro repontamen-

to das seccas. Tem acontecido morrer a maior parte de hum Cacaosal no curto periodo de hum unica noite, sem se lhe poder conhecer a causa de hum tão funesto acontecimento. Estes casos tem dado fundamento, para levantarem idéas supersticiosas a respeito desta arvore, e entre outras he que o apparecimento de algum cometa lhe he sempre funesto.

Sem embargo da malignidade da influencia dos cometas, e a pezar dos cuidados e precauções, que se requer para o primeiro estabelecimento de hum Cacaosal, he certo que a cultura desta arvore foi tão extensiva, como intensiva, nas Ilhas do Asucar por muitos annos, depois que passarão a estar sujeitas ao dominio Inglez. *Brome*, que publicou hum breve relação da Jamaica em 1672, falla do Cacao, como fazendo naquelle tempo hum dos principaes artigos da sua exportação. « Ha nesta Ilha, diz elle, neste tempo dezaseis avenidas de Cacao, e muitas outras plantadas de novo. » Presentemente julgo que não ha hum só avenida de hum a outra extremidade da Ilha. As poucas arvores, que ainda hoje nella se vem iinterpolladas, ou destacadas, todas são restos daquelles bellos e floridos passeios que em outros tempos aformoseavão e adornavão este paiz. Tudo acabou debaixo da pezada mão da exacção Ministerial. A alcavala, que pagava o Cacao já embarcado, montava não menos que a duas libras e dous xelins por quintal, fóra sete xelins, e penis e meio, que se pagavão nas Alfândegas, ou Aduanas: o que tudo vinha a montar acima de quatro centos e oito por cento sobre o seu valor commercial. Con-

Confio que o gravissimo erro de onerar com imposições as nossas produções Coloniaes se tenha muito bem feito conhecer.

Além disto, he necessario saber-se neste lugar: que as nossas Ilhas do Assucar não poderão já mais, ao depois deste facto, entrar segunda vez em concorrência com os Hespanhoes Americanos na cultura do artigo, de que fallo. Presentemente os unicos Cacaosaes de alguma montanha, que existem nas nossas Colonias, são em as Ilhas de Granada, e Dominica; e a quantidade, que se exporta dellas annualmente não póde (ao meu ver) ter huma avaliação mais avultada que a de quatro mil saccas de cem arrobas cada huma: que póde na Praça de Londres ter o valor de dez até dezasete mil libras esterlinas (36.000\$000 até 61.200\$000.)

#### N O T A.

O Cacaoseiro assim em grandeza como em figura se póde comparar com huma cerejeira negra. A sua flor tem a côr açafroada, he sumnamente linda, e seus fructos, estando verdes, se assemelhão ao pepino; e rebentão de qualquer ponto do seu tronço immediatamente, e tambem dos seus grandes ramos. Quando amadurecem varião de côr, passando eutão para huma azul avermelhada puxando para a morada ou purpurea, e toda de veias de pontinhos colorados. Fallo do Cacao ordinario; pois ainda se dá outra variedade que produz fructos maiores de huma côr delicada amarella,

ou

ou côr de limão. Cada hum dos seus fructos contém de vinte até trinta sementes ou grãos mui semelhantes ás nossas amendoas, que tem hum segundo envoltorio feito de huma substancia polposa, branca, molle, e doce, coberta immediatamente de huma toma membranosa. Seccão-se estes grãos, e ao depois se embarrição, para se enviarem ás praças, e mercados da Europa. Ora estes grãos requerem mui poucos preparativos. A final se lhe tira a pelle, quando se quer fazer hum bom chocolate. Parece-me que os páos, que se usão em Inglaterra com este nome, trazem da legitima e genuina semente só a ametade, e que a outra, ou o que lhe falta-se, e suppre com a farinha, ou sabão Castelhana.

Contemplado medicalmente dizem que o Chocolate he muito forte, ou pezado aos estomagos debeis; mas, pelo contrario, nas Indias Occidentaes, por repetidas experiencias, se tem demonstrado que he em alto gráo balsamico, e restaurante. O Coronel Montagú, Inglez, Crioulo de Jamaica; e o primeiro branco, que nasceo nesta Ilha, ao depois de ser conquistada aos Castelhanos pelos Inglezes, avançou até á grande idade de cento e quatro annos, e nos ultimos trinta que viveo ratisima vez usou de outro alimento, fóra do Chocolate.

## MEMORIA II.

## SOBRE O CACAOSEIRO

Por Guilherme Piso Hollandes.

*( Mantissa aromatica Cap. XVIII. p. 187. )*

**A**S arvores denominadas Cacaoseiros espontaneamente vicejão nos lugares banhados e lenteiros da Nova Hespanha, especialmente, em Guatimala, e Nicaragua. Os Medicos Mexicanos distinguem ; huns quatro especies, outros cinco. Entre tanto todos os Medicos concordão que os fructos de todos, cujo conhecimento he, o que nos interessa, gozão da mesma faculdade, e tem o mesmo uso, a pezar de se apartarem huns dos outros, quando descrevem as arvores, variando entre si na descripção, figura, e tamanho. Estas são de huma indole tão delicada, que não sómente estranhão os terrenos forasteiros, mas ainda, dentro do seu proprio, no seio da sua patria, não soffrem os frios nocturnos, os ventos tempestuosos, os ardentes calores do Sol. Donde vem que só nos valles sombrios hajão de apparecer aquellas, que nascem espontaneamente dos grãos, ou caroços, cahidos das proprias arvores : e de cujo facta a arte, imitadora da natureza, ensinou aos Cultivadores, seos compatriotas que, para gozarem do seu rendimento,

to , as deverão plantar junto de alguma arvore sômbria , e copada , á qual por este motivo derão na lingua Mexicana o nome de *Cacaoquauathli* , que quer dizer mãido Cacaoeiro ; para que lhe servisse , como de escudo , que a ampare contra as injurias , e inclemencias das estações. Ellas porém se domesticão com muita facilidade. Os Hespanhoes cultivão florestas inteiras de Cacaoeiros , com o mesmo gosto , com que na Europa se plantão vinhas , e Oliveaes. Desde o segúndo anno principião a fructificar , e em cada anno duas vezes offerecem os seus fructos. Fazem-se duas colheitas ; porém a mais abundante , e de melhores fructos he a de Junho , a outra he em Janeiro. Envelhece no vigessimo anno , e então se faz infecunda , ou infructifera. O que temos dito he commum para qualquer especie. Em quanto a estas , a primeira e mais estimada , ou reputada principal , he a chamada *Cacava quathuit* , sobre que fallaremos ao depois. He proxima esta á segunda , chamada *Mecacauatl* , assim na corpulencia do tronco , grandeza das folhas , como no tamanho dos fructos. A terceira appellido *Kochiacauatl* , que he menor , e produz fructos menores , e cuja semente por fóra he rebicada , ou vermelha ; e por dentro tem a côr das outras. A quarta he a menor de todas , e por isso a conhecem pelo nome de *Tlascocauatl* , ou Cacao humilde. O seu fructo he o menor de todos , mas com a mesma côr dos primeiros. Todos estes fructos gozão de faculdades identicas : as ultimas tem o maior uso nas bebidas : e as primeiras , para servirem de dinheiro no Commercio.

A primeira , que he a principal de todas , he de huma grandeza mediana na altura , e lindamente frondosa , e copada : tem as folhas acuminadas , mais estreitas , e maiores que as das laranjeiras. *Herrera* as compara ás folhas do castanheiro , sentadas no tronco , e dotadas de hum unico nervo , direito , do qual se reparam muitas veias obliquas , que se dirigem para a ponta. A sua flor he muito vistosa pela sua grandeza , e côr amarella para a esbranquiçada , como a do açafão. Quando caduca , lhe sobrevem certos filamentos delicados , verdes , oblongos , e pennujentos , e depois apparecem os fructos com figura turbinada , aos quaes chamão *Cacauentli*. Estes , quando ficão de vez , ou maduros , não cedem em bondade aos melões em grandeza , grossura , e pezo. São de huma côr açafroada , passando da amarella para a alvadia , ou alvaçã. Prendem-se nas arvores por hum pé muitissimo curto. Tem pelo comprimento do corpo varios regos , viate caroços , ou amendoas , que se agarrão a huma pilastra , que a fructa tem no meio. Imitão no seu tamanho as sementes grandes dos Carrapateiros , mas algum tanto maiores. São vestidas de huma pellicula ruiva , a qual , quando se tira , apparecem em figura renal , ou de rim de vacca , pelas incisuras , com que se divide. A sua substancia interior he branda , pela maior parte de côr parda , dividida em particulas desiguaes ; mas que estão intimamente unidas , e de tal sorte unctuosas , que sem violencia , ainda que com muita lentidão , resembra alguma gordura : della se tira huma muito maior quantidade des-

d'esta , do que costumão dar as nossas amendoas por expressão. Esta polpa tem sua marugem , sem que com tudo a haja de fazer desagradavel ao gosto. He mui nutritiva , refrigerante , e de hum temperamento quasi frio , e humido. Taes são os caroços , chamados pelos conterraneos *Cacahuatl* , cuja palavra corrompêção os Hespanhoes em *Cacao* ; e por cujo motivo se procura com tanta ancia esta arvoie ; que faz a base principal do Chocolate , genero de muita conveniencia , que a faz ter em muita estimação , assim pelos Hespanhoes , como pelos Indios. Estas sementes seccas ao Sol , durão por muito tempo , sem se corromperem , ainda que embarcadas , as condução á Europa.

Antes de entrarem os Hespanhoes nestas terras , tendo os seus naturaes desprezado a factura do vinho , sem embargo de possuirem muitas videiras bravias , que nascem de si mesmas , sem cultura alguma , pelos seus territorios , e produzem uvas de côres differentes. Preparavão huma simples bebida , unicamente , destas amendoas , sem lhe entrar outro algum ingrediente , nem cousa alguma daquellas , que agora constituem esta bebida no ponto de soberba , em que se acha. Della usavão como de huma tizana para extinguir a sede , e moderar o calor do figado , e dos bofes.

Ora devemos ajuntar aqui : que os seus patri-  
cios as estimavão tanto , que não só se servião dellas ,  
como ingrediente de huma bebida mui delicada , e  
alimentosa ; mas tambem como hum numerario , que  
re-

representasse os outros bens , substituindo-os ao diu-  
nheiro metallico , cujas vezes faz tão primorosamente ,  
quanto he o nenhum risco que tem de poder ser fal-  
sificado pela sua duração branda , e tenaz substancia ,  
e os mais principaes premios da vida erão comparados  
a elles , quando era necessatio. Pedro Martyr , hum dos  
primeiros historiadores d'America , á vista do uso po-  
lychresto deste fructo , exclamou admirado , e com ta-  
zão : = *oh ditosa moeda , que administras ao genero hu-  
mano huma suave , e util bebida , e preservas aos seus  
possuidores da infernal peste da avareza ; por quanto ,  
nem podes ser enterrada , nem guardada por muito tem-  
po ?* = Hernandez , outro Escriptor , descobriu nas  
folhas desta arvore os grandes volumes da condigão hu-  
mana. = *No velho mundo ( diz elle ) , e nos antigos  
tempos , quando se necessitava d'alguma cousa necessa-  
ria á vida do homem , que se procurava dos que a ti-  
nhão , não se pagavão a diuheiro metallico. Ainda não  
tinha entrado no gyro o ouro , e a prata , em que se  
visse insculpida a imagem dos Reis , Principes , e do  
gado. Vivia-se permutando , como cantou Homero , os  
fructos , que se guardavão , e dando-se huns aos outros  
se prestavão reciprocamente hum mutuo soccorro. Elles  
cunhárão metaes , exprimindo nelles milhares de figu-  
ras diversas , como se tem visto , e actualmemente se  
vê. Mas estes signaes , representativos da avareza , e da  
ambição , não tinham ainda abordado a este novo mun-  
do , menos penetrado o seu interior , ou erguido a sua*

cabeça até o tempo, em que os nossos, impellido da  
força dos ventos, e das vellas, o afferrarão, e accom-  
mettêrão. (*O resto nos tomos da Materia Medica de  
Brasil.*)

## MEMORIA III.

## SOBRE O CACAO

Por Felippe Miller.

*( Dictionnaire des Jardiniers. )*

**E**Sta arvore he de origem Americana , pois nasce na America abundantemente , sem cultura alguma , entre os tropicos ; mas principalmente em Caracas , em Carthagenã , junto ao rio das Amazonas ; no istmo de Darien , no paiz de Hônduras , em Guatimala , Nicaragua. Cultiva-se em muitas possessões Francezas das Ilhas , e tambem nas dos Hespanhoes. Mas , a alguns annos , que totalmente se abandonou a sua cultura nas possessões Inglezas d'America , de sorte que , consumindo os Inglezes muito Chocolate , se vem obrigados a comprar as suas amendoas aos Francezes , e aos Hespanhoes , que lhas vendem carissimas , o que na realidade deve causar hum grande descabimento na balança do Commercio em prejuizo d'Inglaterra.

Se os plantadores , ou cultivadores de nossas Colonias applicassem alguma industria , ainda que esta fosse muy pequena , seria muito facil dese remediar este inconveniente , plantando-se o Cacao , naquellas paragens , que não fossem boas para a plantaçãõ das Cannas as-

sucareiras , ou assucaradas. He muito provavel , que ellas nestes lugares produzirão muito bem ; pois , sem dúvida alguma , antigamente as nossas Ilhas produzão huma quantidade muito grande destas amendoas , que não só fartavão ao consummo Inglez , mas ainda se distribuição em huma muito grande quantidade por todo o resto da Europa.

Pelo fim de se animarem os nossos Americanos Colonos á cultura desta planta , quero dar huma sua descripção muito exacta ; eu indicarei a cultura , que lhe he mais conveniente nestes climas : eu farei conhecer a que tiverão os que o procurarão multiplicar em as nossas Ilhas , e , por fim , darei os meios , que se devem , ou merecem empregar , para poder ser conservados nos jardins , ou hortas d'Inglaterra dos curiosos.

Querendo-se fazer hum Cacaosal , ou plantação de arvores de Cacao , ou Cacaoseiros , antes de tudo se deve escolher o terreno que lhe seja proprio , e a melhor exposição , que lhe póde convir , e sem estas duas circumstancias , ou condições , o seu exito seria muito incerto. Como quer que os grandes ventos lhes sejam muito contrarios , e que , sem perda de tempo , ou n'hum instante possam ser destruidos , se elles ficassem expostos a elles , precisa-se escolher hum sitio , ou posição , em que hajão de ficar abrigados. As baixadas , cavadas pelas torrentes , que se precipitão ou correm dos montes , lhes são muito favoraveis : estas quebradas ou baixas , a que os moradores ou visinhos costumão chamar *Guillies* , ( e no Brazil *bibocas* ) são mui com-

anuns ; e como geralmente seião muito extensas , muito largas , e muito profundas , e que de ordinario são muito pouco cultivadas , o seu terreno he rico , e humido , e por isso estas arvores prosperarião nelles , e farião crescer indizivelmente as rendas dos seus proprietarios , ou donos , que actualmente lhes não servem de cousa alguma . Além disto , fallo com a experiencia de muitas pessoas , que á pouco tempo tem procurado fazer tentativas ácerca destas mesmas paragens , as quaes forão compensadas por acontecimentos felicissimos e completos . Quando não hajão , ou não possuas semelhantes quebradas , ou que o seu numero , ou quantidade não seião bastantes para fazerem granjearias deste genero , se hajão de escolher lugares bem abrigados por grandes arvores ; e no caso de que não hajão estas , queirão plantar tres , ou quatro fileiras de outras ao redor do espaço de terra , que se houver de escolher para este estabelecimento , empregando aquellas especies de arvores , cujo crescimento for mais prompto . Ora , além do que fica dito , será preciso plantar por dentro destas fileiras , e em distancias convenientes algumas bananeiras , que crescem com huma indizivel presteza , e cujas folhas , sendo tão largas , são muito proprias para formarem bons abrigos para os novos Cacaoseiros .

Os Cacaoseiros , que são cultivados ralmente , se levantão a huma altura maior que a de quatorze , ou quinze pés , e os seus ramos igualmente não se alargão muito : de maneira que , sendo as bananeiras plantadas em linhas apartadas de vinte e quatro pés ,

hu-

humas das outras, haverá entre ellas hum espaço suficiente para duas fileiras de Cacaoseirós, que se situará muito á sua vontade, estando estes separados entre si por hum intervalo de dez pés. As arvores desta especie, que se encontram bravias pelas fragas, e lugares incultos, geralmente são muito mais copulentas que as que se cultivão, o que pôde ser causado pela vizinhança das outras arvores, em cujo meio ellas nascem. Nesta posição ficão abrigadas de todos os ventos, e não estão expostas aos mesmos perigos que as que forão plantadas; d'outra sorte, como estão mais fechadas, ou apertadas, que o vento não pôde circular ao redor dellas livremente, são obrigadas a procurar a altura. Em huma granjearia não se deve pertender que as arvores subão a huma grande altura; porque, quanto mais ellas forem baixas, tanto mais serão facéis em deixar colher os seus fructos, e tambem ficarão menos arruinadas na sua colheita, e ultimamente ficão muito menos expostas a serem açoutadas pelos ventos, e ventaneiras. Os visinhos das nossas Ilhas não querem que ellas subão á maior altura que a de quatorze ou quinze pés;

O terreno, em que estas arvores se dão melhor, he o que se compoem de huma terra humida, rica, e profunda: ellas produzem geralmente huma raiz, que se crava pela terra perpendicular, e profundamente. Se neste seu encravamento encontrarem algum rochedo perto da superficie da terra, rara vez prosperarão, e terão ~~huma~~ existencia de mui curta duração; mas porém  
em

em huma terra rica, profunda, e humida, produzirá fructos em grande abundancia, passados tres annos de sua plantação, e os continuarão a dar por outros muitos annos.

Antes de se começar esta plantação, se prepara a terra, cavando-a profundamente, acceirando-a de todas as raizes das arvores, e das plantas nocivas, que repullarião, passada a primeira chuva, se as deixassem ficar pela terra, e prejudicarião muito ao crescimento da plantação; por que seria quasi impossivel de purgar a terra dellas, sem offender aos Cacaoseiros, que começassem a nascer.

Estando a terra preparada desta sorte, se riscão a cordel as fileiras, por que se devem plantar as amendoas, e se arranjam em quinconce em iguaes distancias por todos os lados, e de maneira que as bananeiras postas entre estas linhas possam concordar com o quinconce dos Cacaoseiros, postos em cada ordem, ou renque.

Plantão-se os grãos pelos lugares, em que as arvores devem existir; por que, se ellas houvessem de ser transplantadas, difficulosamente poderião subsistir nelles, e quando houvessem de resistir, certamente não farião então progresso algum; pois que, sendo as suas raizes principaes muito delicadas, todas as vezes que as quebrassem, lhes causaria infallivelmente a sua total, e inteira destruição.

Convem que se plantem sempre estas amendoas em hum tempo chuvoso, ou nas aguas; e ao menos em

em hum tempo anuviado, que dê algumas esperanças de virem as chuvas proximamente. Como os seus fructos amadurecem em duas estações differentes, a saber, por São João, e pelo Natal, as plantações se podem fazer em ambas. Escolhem-se as amendoas mais maduras, e mais sans; porque, sendo más as que se empregarem, se perderia todo o trabalho, e seria baldada toda a despezza. O modo de as plantar he, fazendo tres buracos na terra de duas, ou tres pollegadas de distancia hum do outro, no lugar destinado para cada huma das arvores: ponha-se em cada buraco huma boa amendoa, em quasi duas pollegadas de profundeza, e se cubrão ligeiramente de terra. Planta-se de ordinario tres amendoas em cada buraco; porque he huma casualidade germinarem todas, e quando venha a acontecer, não poderáo ter a mesma força, e hum vigor igual. Quando as plantas, que dellas provierem, houverem de ter hum anno de crescimento, se arranquem as que forem mais fracas, e no lugar sómente se hajão de deixar as que estiverem mais vigorosas; porém he necessario ter-se muita cautella, quando se fizer esta operação, para não desordenar, e damnificar as arvores, que ficão.

Convem observar-se, que as amendoas só conservão o seu germen, e por consequencia, só são proprias a serem plantadas muito pouco tempo, depois de passada a colheita, de sorte que he impossivel transportallas para longe para este uso; e assim tambem tellas por muito tempo fóra da terra no seu paiz natal.

Os Authores, que tratarão da cultura desta planta, se lembrão de tres especies d'amendoas, que elles distinguem pela còr da sua pelle ; a primeira, he de hum verde esbranquiçado ; a segunda, d'hum vermelho denegrido ; e a terceira, entre vermelho, e amarello ; mas estas variedades não constituem especie, e por tanto não são especificas, e a mesma arvore pôde produzir humas, e outras, como acontece ás nossas ave-lans, que differem muito entre si pela còr da sua pelle, ainda que todas tenham o mesmo gosto, e que interiormente sua còr seja tal. Outros tambem tem querido distinguir estas amendoas pela sua grossura, e pela sua fórma : algumas são grossas, e espessas, e as outras quasi tão chatas, como as favas ; mas eu estou certo que estas differenças sómente provem de algum accidente : as arvores, que nascem em hum terreno rico, e profundo, dão sempre fructos maiores, melhores, e mais bem nutridos, que aquelles, que se achão em huma terra secça, e pouco profunda : a idade da arvore causa tambem huma grande mudança na grandeza do fructo ; porque se nota sempre que os pés antigos produzem fructos mais pequenos, e mais chatos que aquelles que se colhem de arvores novas. Como os Cacaoseiros, quando começam a sahir da terra, são mui tenros, e que estão expostos a serem maltratados pelos grandes ventos, pelas seccas, e pela impressão de hum Sol ardente, devem ser defendidos exactamente de todos estes seus contrarios, que os poderião offender, escolhendo-se huma situação abrigada, para lhe formar hum

hum vergel das suas plantas : plantandó-se arvores que as hajão de reparar , e servir de anteparo contra todos os ventos impetuosos , e dando-lhe , sendo possível , a visinhança de algum ribeiro , ou rio para facilitar a rega ás plantas no seu primeiro anno , e até que ellas tiverem lançado raizes assás fortes , e assás profundas , para encontrarem alguma humidade. Poem-se estas novas plantas cobertas dos raios do Sol , plantando-se em cada fileira mandioca , que , subindo até sete , ou oito pés d'altura , lhes darão hum abrigo sufficiente no seu primeiro anno.

Passado este tempo , as novas arvores correm menos risco , e nas estações seguintes se podem tirar estas mandiocas , e lavar a terra nos intervallos , com cuidado , para não maltratar as raizes dos Cacaoseiros. Este methodo de plantar mandioca entre os Cacaos não só he muito util a estas arvores , mas tambem he mui proveitoso aos proprietarios pelo ganho de os indemnizar das despezas , que serião obrigados a fazer em arrancar as más hervas ; porque sem esta precaução os novos Cacaoseiros não prosperarião. Ainda aqui não está tudo : a utilidade das bananeiras , para o sustento dos escravos , basta para indemnizar de todas as despezas , que esta granjearia houver de fazer , ou custar , de maneira que o rendimento do Cacaosal ficará todo em favor , ou beneficio de seus donos ; porque as bananeiras , sendo cortadas no fim d'hum anno , repullularão com renovos , que tomarão a dar fructos no fim de oito mezes ao depois , e que continuamente os darão

pa-

para o sustento dos escravos , até que os Cacaoseiros cheguem ao estado de poderem produzir , o que quer dizer , passados tres annos ao depois de terem sido plantados.

Os Colonos estão no uso de plantarem bananeiras dous , ou tres mezes antes que as sementes de Cacao se fação maduras , para que adquirão grossura sufficiente para poderem abrigar as nõvas arvores , quando nascerem , e a mandioca hum mez , ou mez e meio antes pelo mesmo motivo. Algumas pessoas costumão plantar batatas , pepinos , melões , melancias entre os renques , ou fileiras dos Cacaoseiros ; porque querem que estas especies de plantas , lastrando-se pela terra , vistão a sua superficie , embarcem o nascimento daservas bravias ; porém , praticando-se este methodo , he preciso attender-se que a nimia quantidade destas plantas não haja de prejudicar muito aos novos Cacaoseiros que não poderão já mais reestabelecerem-se. E por esta razão se deveráõ sempre cortar as vergontas destas plantas , quando se avisinharem muito aos Cacaoseiros , e sem isto farião hum damno muito grande á plantação , e acabarião pela destruir de todo inteiramente.

Passados sete , ou oito dias de plantadas as amendoas , começão estas a apparecer greladas por cima da superficie : neste tempo se devem examinar cuidadosamente , para se ver , se alguma dellas foi commettida pelos insectos , para que estes possão ser destruidos em tempo , e acautellar deste geito a perda total da  
gran-

granjearia. Se nascerem algumas más hervas pelas visinhanças das novas plantas, se arranquem, e desarraiguem a enxada, tomando todas as cautellas necessarias, para não maltratar as hasteas dos novos Cacaoseiros, nem ainda offender a sua casca. Passados vinte dias, terão os Cacaos cinco, ou seis pollegadas de alto, e cinco, ou seis folhas mais, ou menos, conforme a força das plantas: estas folhas são produzidas aos pares, oppostas humas ás outras, de sorte que fórmão bellas copas, e regulares, quando não são maltratadas pelos ventos. Dez, ou doze mezès ao depois já terão dous pés e meio d'altura, e quatorze, ou quinze folhas. Então a mandioca, que se tiver plantado nas suas fileiras terão já grossas raizes, que se poderáo tirar para o uso: isto feito, se lavrará a terra outra vez, para se fortificarem as novas plantas. Passados dous annos, terão já chegado á altura de tres pés e meio, ou de quatro. Alguns principiatáo a dar suas flores; mas os bons cultivadores lhes tirão sempre estas flores, porque, deixando-as produzir fructo, as arvores se affracassarião de tal sorte que correráo risco de se não reestabelecerem já mais. Em dous annos e meio estes Cacaoseiros darão novas flores, das quaes se poderáo já deixar algumas para lhe colher os fructos; mas os cultivadores attentos ainda ás disposições dellas, só lhas consentem passado o terceiro anno, para que possão fructificar. Ainda neste lhes permittem muito poucas, e proporcionão sempre o seu numero, conforme a fortaleza, e força das arvores; por este methodo os Cacaoseiros produzem con-

stantemente fructos mais fortes , e mais nutridos que o daquelles que se deixão dar huma grande quantidade , e se conservão por muito tempo em todo o seu vigor. No quarto anno deixão nas arvores huma porção moderada para a colheita ; mas sempre lhe diminuem alguma cousa , a saber , as flores nas mais fracas , para que possam vigorar-se , e adquirir forças , antes de se envelhecerem.

Gastão-se quatro mezes ordinariamente da flor ao fructo maduro. Conheçe-se facilmente , quando chega a este ponto , pela côr da sua casca , que amarellece no lado exposto ao Sol. Para se colherem estes fructos , se poem em cada fileira , ou enfiada de arvores , hum negro com o seu jacá , ou cesto , o qual tira todos os que estão maduros , e deixa os que ainda não estão. Quando o jacá , ou cesto está cheio , o traz á extremidade do Cacaosal , e os despeja , amontoando-os. Acabada esta colheita , se abrem as cabaças pelo seu comprimento , tirão-se as sementes , e se lhe raspa a carne , que lhe está adherente. Isto feito , se trazem para casa , e se poem em taboleiros , ou tonneis levantados acima da terra , e se cobrem com caités , ou esteiras , sobre que se poem pesos , para os segurar , ou de taboas , ou de pedras , ou de huma , e outra cousa juntamente , para os ter apertados , e conservão-se as sementes nestas tabuleiros por quatro , ou cinco dias , em cujo tempo se revirão todas as manhãs , e sem esta circumstancia se arruinarião pela grande fermentação , em que estão de ordinario. Mediante esta fermentação , as

se-

sementes, de brancas, que erão, passão à pardas, ou a hum vermelho denegrido. Os cultivadores pertendem que, sem esta operação, estes fructos se não conservarião, mas antes germinarião em hum lugar humido, e que se encolherião, e desseccarião muito, estando em lugar secco, e quente.

E assim, tendo as sementes fermentado, se tirão das caixas, para se espalharem sobre qualquer panno grosso, e põem-se de maneira que apanhem o Sol, e o vento. Se o tempo for chuvoso, ou humido, se devem abrigar, e ainda, sendo secco, se devem tirar de tarde para as acautellar da humidade da noite. Bastão tres dias de bom tempo, para as seccar, com tanto porém que se hajão de mover de hums a outros tempos, para que não se humedeção em algum ponto. Feita esta operação, se recolhem em caixões, ou em saccoes, que se guardão em lugares secco, até á hora de os fazer partir, ou embarcar, ou que hajão de ter outra determinação differente. Quanto mais estas sementes forem novas, ou frescas, tanto mais conterão de azeite; e quanto mais ellas forem antigas, ou velhas, tanto menos; e tanto menos estimadas.

Os Cacaoseiros não produzem os seus fructos nos ramos novos ou nas suas pontas, como a maior parte das outras arvores; mas os botões das suas flores, e dos seus fructos rebentão dos ramos grossos, e do tronco da mesma arvore, elles já mais na sua mocidade dão munto fructo; porque, tendo ainda só oito annos, apenas a sua colheita chega a viute oito, ou a trin-

trinta fructos em cada pé. A colheita que se faz por São João he a maior que a que se faz pelo Natal, do que he causa a grande secura da primavera, e as chuvas do outomno. Quando estas arvores se achão em pleno crescimento, e vigorosas, produzem algumas vezes duzentas, ou duzentas e cincoenta cabaças em huma das estações, com as quaes se podem fazer de dez até doze arrateis de Chocolate, estando as sementes seccas. Esta quantidade faz hum rendimento consideravel, e sómente requer modicas despezas de plantação, relativamente ás que são obrigadas a fazer para o Assucar. Hum Sujeito de grande merecimento que residio por algum tempo n'America, me certificou que vira colher n'huma anno, d'huma só arvore, em sementes de Cacao, libra e meia esterlina ( 5400 ) vendidas no mesmo lugar; e que as despezas da colheita, e preparação, erão muito menos fortes que as de muitos outros generos, preparados nas mesmas Colonias Britannicas: de sorte que parece cousa extraordinaria o ter-se abandonado esta cultura, e com tanta menor razão, com quanta os habitantes ricos das mesmas Colonias fazem annualmente hum grande consummo em Chocolate, e que elles se vem obrigados a comprallo dos Francezes, e dos Hespanhoes por hum grande preço. Ah! esta negligencia, e desleixo os virá a empobrecer pelo tempo adiante.

Tendo-se plantado o Cacaosal em hum bom terreno, e que se tenha empregado nelle o cuidado competente, permanecerá por muito tempo em seu vigor, e fructificará por vinte cinco, até trinta annos. Ainda es-

ta he outra razão forçosa, pela qual as despesas da sua cultura devem ser muito diminutas, ou menos consideraveis que as do Assucar; porque, sem embargo de que a terra entre as fileiras, ou avenidas deva ser cavada muitas vezes, e lavrada, com tudo, a primeira obra, para se estabelecer huma nova plantação d'Assucar d'Indigo, de Mandioca, etc., exige muito maior despeza que o trabalho necessario aos Cacaoseiros. Ainda mais: as canhas assucaradas, ou assucareiras pedem mais lavouros na sua cultura que algumas outras plantas; e, depois de se terem os insectos multiplicado nas Colonias Inglezas, não ha cousa tão incerta como as colheitas do Assucar. A' vista de todas estas razões, julgo que seria muito vantajoso aos cultivadores o fazerem algumas tentativas, havendo de ter lugares convenientes, para que se hajão de convencer da verdade do que tenho dito, e avançado.

As folhas dos Cacaoseiros são largas, e fazem muita humidade, o que he summamente proveitoso para que, cobrindo ellas a superficie da terra, conservem a sua fresquidão, e humidade, impedindo-a que se evapore: por onde ficão favorecendo as novas, e tenras raizes que se arrastão quasi pela superficie da mesma precisamente. Apodrecidas estas folhas, se enterrão quando se lava a terra, e ellas então se voltão n'hum maravilhoso adubo. Algumas pessoas amontoão as cabças, ao depois de tirada as sementes, e assim as deixão apodrecer, passando, ao depois de podres, a espalhallo pelas terras, como hum estrume. Todos estes adu-

adubos são optimos , com tanto que sejam bem apodrentados , antes de os espalhar - acautellando de não introduzir os vermes com elles nos Cacaosaes.

Independentemente de tudo , quanto se acabou de dizer ácerca das lavouras , cavações á enchada , estrumes , dêvo advertir que he cousa essencialissima decotar os ramos petiseccos , e os que estiverem mal dispostos , em todós os lugares , em que se encontrarem ; mas , quando se houver de fazer esta operação , he mister que se acautellém de encurtar os ramos vigorosos , e de fazer grandes amputações ; por quanto , sendo estas arvores cheias d'hum succo medullôso , ou molle , e glutinoso , esta seiba decorre por muitos dias pelas feridas , que ellas recebêrão , e assim as vem a enfraquecer consideravelmente. Todavia os ramos , cujas pontas , ou extremidades são mortas , ou petiseccas , devem ser cortados para impedir que o mal passe ávante , e se estenda mais longe : e os que já estiverem damnificados , quêrem tambem ser separados junto ao trônco da arvore. Isto se deve executar em hum tempo secco , e logo que se completar a colheita.

Pensárão talvez que o methodo , que acabo de prescrever , requer hum trabalho consideravel , tedioso , e que exige huma grande multidão d'escravos ; mas quem não vê que isto he hum grande erro ; pois estou certo que cinco ou seis escravos bem instruidos conservaráo hum Cacaosal de dez mil plantas muito bem. É que tem que ver este pequeno numero de escravos , que cuidão na cultura d'huma granjearia de Cacao com

o numero de homens que requer a cultura da Canna, e do Assucar na mesma extensão de terreno.

Ora se quizermos comparar, e conferir o beneficio das duas colheitas, ou os seus rendimentos; se ha de encontrar, entre hum, e outro, huma grande differença; porque, suppondo-se que o producto de cada arvore de Cacao, em vigor, seja de cinco Xelins (900 rs.) (estimação bem moderada, como se póde ver pelo que se disse a cima) achar-se-ha que huma granjearia de dez mil plantas de Cacao deve produzir 9,000\$000 (vinte e dous mil cruzados e meio.) Mas, como quer que nesta senão emprega mais do que seis ou sete escravos, e que, fóra destes, não tem outra despeza a fazer de fornos, etc. concordará que não ha granjeio algum, que possa ser melhor que este, nem que possa dar maior rendimento.

## MEMORIA IV.

## SOBRE O CACAO DO PARA.

( De hum m. s. anonymo Portuguez. )

**S**egue-se o Cacao, muito bem conhecido no mundo pela excellencia do seu tratamento entre as outras bebidas, e grande entrada que tem nos Palacios, e Casas opulentas. A sua planta he huma arvore de mediana grandeza com a folha muy semelhante á do nosso castanheiro; menos em ser algum tanto maior. Produz o seu fructo pelo tronco acima do feitiço de pequenos melões, mas alguma cousa mais agudos para as pontas; ou extremidades; e com feitiço oitavado, ou no todo; ou na parte inferior. A sua casca he mais dura que a das Melancias, e quando maduro he amarella; por dentro estão cheios estes pequenos melões de sementes; que se não deitão fóra, como nas demais fructas; ante: se aproveitão, e estimão tanto, que já no Amazonas houve morador, que os mandava encravar nos annejs em lugar de pedras preciosas; e na verdade, houve tempos, em que as suas arrobas orão avaliadas em moedas de ouro, ainda na primeira mão; e quando aportavão á Lisboa, dobravão a parada, valendo a duas Lisboninas, e isto quanto apparecia.

Estas sementes são entre pardas , e escuras do feitio de favas unidas na fructa por humas filigranas , que tem no meio , por não dizer tripas envoltas com favas em huma massa alva como algodão ; e posto que tenha pouco que comer , he' gostosa por agro-doce , mui fresca , substancial , e cordial , de sorte que os Macacos , que pelo seu vivissimo paladar são destros cozinheiros , a comem ; e por elles he que nos veio o descobrimento deste grande genero do commercio.

Os moradores , e Indios , quando quebrão as fructas no tempo da colheita do Cacao , fazem vinhos desta massa mui gostosos , e regalados , a que chamão vinho de Cacao , e se o bebem logo não tem perigo ; porém poderão embebedar , se o deixarem azedar. Mas , azedando faz hum excellente vinagre , e se poderia fazer agua-ardente. Tambem se faz hum mui delicioso doce , que conserva o seu pequeno , e regalado acido. A mesma casca da fructa he tão substancial que o gado vaccum não a perdoa , encontrando-a.

Estas pevides pois , ou estas favas , tiradas da fructa , se poem ao Sol , seccão-se , e bem seccas , se exportão para a Europa em saccas de panno d'algodão sem mais outro algum trabalho ; e por ser tão facil , e ao mesmo tempo tão precioso , he o mais estimado , e cultivado genero pelos seus naturaes ; pois assás se accomoda a sua preguiça. Estas sementes tem enriquecido a muita gente , não só dos naturaes , que todos os annos mandão fazer colheitas ; mas ainda a muitos forasteiros , e marabatos , que , alcançando a protecção d'al-

d'alguns moradores, para os mandarem por arráes das suas canoas, ou embarcações, tem avultado tanto que a sua riqueza, tendo-lhes amaciado as mãos callejadas pelas cordas dos navios, e que puxarão aos hombros pelos chouriços de Lisboa, os faz aspirar ás honras da primeira fidalguia, devendo isto ao Cacao. Voltemos ao assumpto.

Ha immensidade destas arvores, fructo, e pevides por quasi todo o districto do Amazonas, e principalmente no rio Solimoens, e districto Hespanhol, mas sem mais utilidade do que serem colhidas por alguns Missionariós para o seu Chocolate, e o resto só serve para pasto dos animaes, e macacos, por não ter outra sahida; porque, para o levarem aos portos do mar, he maior a despeza do que será o proveito, por ser rio acima com grandes difficuldades nas correntezas, e cachoeiras, e maiores nas conducções de terra. Este inconveniente porém não tem os Portuguezes, por terem a regalia de navegarem rios abaixo; e por isso fazem delle grandes colheitas; e muitas vezes tem sido tanto o Cacao, que, não cabendo já nas frotas, fica em terra com grande perda dos seus donos; porque se lhe corrompe, a não andarem com cuidado de o pôr de quando em quando ao Sol, até esperarem as frotas do seguinte anno. Tem havido de embarque para a Europa oitenta mil arrobas.

Na mesma bocca do rio Amazonas, desde a Cidade do Pará até o Tajupurú ha paragens de muito Cacao, produzido pela natureza; e no dito Tajupurú ha

ha Ilhas cheias , as quaes alguns Governos prohibirão aos moradores , reservando-as para o fardamento da Milicia , que nunca appareceo. Ha , além da muita abundancia do mato , muito hortense , que os moradores forão cultivando pelas suas fazendas , levados da sua muita estimação ; e os que assim fizerão , são hoje os mais ricos ; porque sem os grandes gastos , e perigos das viagens pelo Amazonas acima , tem de casa grandes Cõndados com trinta , quarenta , e mais mil cruzados , conforme o numero das plantas por Capital.

Além dos macacos outros muitos bixos o comem pelos matos como os papagaios. Tambem muitas hações de Indios o comem , não em Chocolate ; por ser este privativo de melindrosos , e regalados , mas assim como Deos o creou , e como o comem os macacos. Destas sementes , que são oleosas , se distilla huma manteiga muito fresca , e medicinal para varios usos da Medicina. Dão-se muitas especies de Cacao , entre as quaes humas são mais doces que outras , e por isso pedem menos assucar na factura do Chocolate. A especie , a que chamão Caraca , por ser da Provincia deste nome no Governo de Santa Martha , hoje intitulada Nova Granada , he entre os Castelhanos o de maior estimação , mas parece ser menos oleoso , e para se ligar a massa , se lhe mistura Cacao ordinario.

Principia a fructificar no terceiro anno da sua plântação cuja praxe daremos adiante. \* \* \*

*(Praze de se plantar os Cacaoseiros no Pará, segundo o mesmo Author acima Part. 4.)*

Feito o roçado, e plantada a Maniba (Mandioca) para o sustento, e pão usual, entrão então no projecto de fazerem ricas as suas quintas, ou os seus sitios com bons Cacuaes, e Cafésaes, menos os Indios, que só cuidão na sua roça de farinha, e com ella só vivem contentes: e apenas tratão, e cuidão de algumas poucas plantas. Os brancos por fim, como mais ambiciosos, poem algum cuidado em fazerem nos seus sitios bons Cacuaes, e Cafésaes, que são os seus bens esteveis, e mais permanentes, á differença dos roçados da farinha, arroz, e algodão, e outros, cuja terra, e sitio varião todos os annos, e só, ao depois de muitos, tornão a servir.

Para os Cacuaes usão da mesma diligencia, e trabalho de roçar, como já dissemos; outros porém, e são os que melhor acertão, usão para os Cacuaes do mesmo roçado da Mandioca, depois de tirada da terra; porque, antes de lhe deixarem crescer o mato, alimpão muito bem o terreno, entrão a plantar nelle as arvores Pacobeiras, que são especial requisito para os Cacuaes pela conveniencia da sombra, e tambem pela grande utilidade do fructo, que elle só basta para fazer farto e delicioso qualquer sitio. E como he arvore, que logo pega, e arraiga na terra, em pouco tempo se poem frondosa, e capaz da plantação do Cacaosal.

Porém o costume he fazerem canteiros levantados de terra, a que chamão *giraos*, e no nosso Portuguez se podem chamar aterrados, em que semeião as pevides, e alguns tem a providencia de as cobrirem com ramadas, para as livrarem dos ardores do Sol, tendo cuidado de as descobrir de noite para a conveniencia do sereno; e quando estas plantas já tem hum anno, ou mais, entrão a dispollas no lugar assignallado por baixo das sobreditas Pacobeiras, e as dispoem distantes humas das outras huma braça em bem direitas e bem dispostas ruas: tambem lhe acrescentão outras arvores como Laranjeiras, Beribaseiros, Acajuseiros, e muitas outras que dispoem em proporcionadas distancias, não só para refresco, e conveniencia das fructas, mas tambem por ter a experiencia mostrado que á sua sombra medra melhor o Cacao, e fructifica em mais abundancia. Assim plantão, e dispoem muitos mil pés de Cacao, conforme a vontade de cada hum, cujo fructo entrão a colher no terceiro anno da data da sua plantação.

Ao depois de plantado, pouco ou nenhum trabalho tem, senão conservallo limpo sempre da herva do passarinho, que nasce da semente que elles levão, e deixão no seu esterco alguns passarinhos pelas ramadas das plantas de Cacao, e de outras arvores, onde pegão, crescem, estendem-se, e se enramão por cima chupando a substancia das plantas pelo succo; por cuja razão ellas se esterilisão, e seccão, a não haver o pequeno cuidado de arrañarem estas chupadoras, e pe-

gajoras, em quanto pequenas, o que se faz com facilidade. Deve-se porém advertir que as sementes, que se semeião, não devem ser seccas, mas tiradas immediatamente da casca; pois d'outra sorte não nascem.

O segundo inimigo dos Cacaoseiros he os rebentões, a que chamão os naturaes lagartões, o que consiste em huma varinha muito viçosa, que lhe rebenta do pé, ou tronco, e tão viçosa que, dentro em vinte e quatro horas, rebenta, e cresce a huma vara, ou mais, extrahindo a substancia á mãe, que em breve tempo a deixa, ou totalmente secca, ou esterilisada, e por esta razão he necessario haver cautella nos Quinteiros, para que logo que virem o lagartão, o escachem com huma bordoada. Em alguns annos he tanto este vicio lagartão, que chegão a destruir qualquer grande Cacaosal; e muitas vezes será por castigo de Deos por não pagarem os Dizimos.

## MEMORIA V.

### SOBRE O CACAO

Por M. Prefontaine.

*(Maison Rustique de Caienne.)*

**O** Cacao he o fructo de huma arvore chamada vulgarmente Cacaoeiro, que nasce per si mesma em muitos Paizes de terra firme, ou continente da America, onde se dão bosques, e florestas inteiras, e principalmente nas alturas do Oyapok da Provincia de Guyena. Ao depois do Algodão não ha planta alguma que requiera menos forças, ou menores despezas. Elle se planta pelas suas sementes, ou grãos. Toda a terra não he para elle indifferente, como acontece no Algodão. He mister que, antes de se estabelecer qualquer Cacao-sal, se sonde o terreno, em que se pertende fundallo. A sua raiz mestra se prolonga, e profunda em a terra a prumo do seu tronco. Qualquer camada de tufo, ou de pedras, que o haja de embaraçar na sua descida, a fará dobrar, e a arvore, não encontrando mais alimento, dentro em pouco tempo acabará. He da primeira importancia que a terra haja de ter, pelo menos, seis pés de profundeza.

Tendo-se encontrado hum terreno desta natureza, e que se tenha muito bem accirado, se divida, e

tra-

traz a extensão, que se pertende, e que se quer empregar. Para este fim se servem de cordeis, que tenham o comprimento do terreno, dividido por nós em distancia de oito pés. Poem-se huma estaca em cada nó. Estando feito o primeiro alinhamento, se transporta o cordel para oito pés de distancia, e se prosegue o mais do mesmo modo. Dão-se muitas razões, que aconselham este alinhamento. Primeiro: Pela ordem; porque esta certamente he muito preferivel pela sua belleza á fealdade da confusão. Segundo: Em hum Cacaosal, bem alinhado a cordel, os escravos não podem evadir os olhos do seu senhor, ou do seu feitor. Terceiro: No tempo da colheita se podem seguir em regra humas fileiras, ou alleas ao depois das outras; e por este geito tudo se aproveita, e não se deixão fructos na arvore.

Os Cacaosellos são muito amigos de ordinario das collinas, ou encostas dos outeiros, e da visinhança dos corregos, o que se póde ampliar, dizendo dos lugares, que não forem nem muito seccos, nem muito humidos.

Não faltão Authores, que escrevão que os ventos fazem mal aos Cacaosellos, eu porém não conheço algum, em que se verifique isto, a não serem as ventaneiras, ou ventos tempestuosos. Por quanto as das Costas de Malhuri são os mais expostos, que podem ser, e com tudo isso são lindissimos, e de hum rendimento excessivo.

Quando muito he muito facil a hum granjeiro o remediar, plantando arvores ao redor do Cacaosal, e dei-

deixando em torno bosquetes. He muito importante a brigallos do Sol, em quanto as arvores forem novas, o que se executa, plantando bananeiras perto dellas.

Estando o terreno dividido, e alinhado, junto a cada estaca se poem hum cesto, em que se tem feito brotar, ou germinar as sementes dos Cacaos. Estes se enterrão, segundo o alinhamento das estacas.

Requer a delicadeza desta nova arvore nos terrenos, em que ha formigas, grillos, e outros pequenos insectos, a precaução de plantar os grãos em cestos, que tenham a figura da copa d'hum chapeo. Hum escravo faz trinta destes cestos por dia. Mandão-se se levar os grãos em lugar, onde as formigas lhe não hajão de dar; pois, tendo a muda adquirido certa força, está menos exposta a ser damnificada pelas formigas, ou outros insectos. Plantão-se então, onde devem permanecer; e os cestos, ou cabazes apodrecem. Se a natureza do terreno não exigir estas precauções, se semearão as sementes em covas, feitas na profundidade de quatro para cinco pollegadas. A amendoa lhe deve ser deitada direita com a extremidade mais grossa para baixó. Em cada cova se lançaráó tres. Quando as arvores tiverem pé e meio d'altura, se deixa a que for melhor, e se lhe arrancão as outras no caso de que tenham nascido. Não convem de sorte alguma viveiros de Cacao; porque, sendo, como de facto he, a raiz desta arvore tão delicada, será impossivel arrancando-a, e tornando-a a plantar, deixar de a offender.

O cabaz, ou cesto he o unico remediq deste  
in.

inconveniente. Plantão-se , como já disse , bananeiras ; ou mandiocas nas avenidas , para darem abrigo , e anteparo ás novas arvores contra os raios do Sol. Deve-se-lhe conservar a terra bem mondada , e limpa de toda a herva bravia. A mandioca , arrancando-se sómente ao cabo de dez mezes , e de hum anno , e brotando com maior rapidez , faz o officio de hum quita Sol á esta planta em todo o tempo , que ella permanecer na terra.

Ao cabo de dous annos e meio , o Cacaoseiro , tendo quatro pés e meio d'altura , começará a florecer. O fructo , que então houver de dar , he de muito pouca importancia , de sorte que muitos não duvidão fazer cahir as primeiras flores , para dar com isto occasião á arvore de se hir fortificando mais. Passados tres annos , já se lhe podem colher os fructos. Chegado que seja a contar seis annos , então se acha o Cacaoseiro em toda a sua força de produzir.

Tendo chegado a huma certa altura , não requer mais cuidado em o mondarem. A propria sombra , que elle espalha sobre a terra , as folhas , que sobre ella cahem , e a cobrem , impedem que lhe haja de nascer herva alguma , e simultaneamente servem para a estrumar.

No tempo da colheita dos seus fructos he preciso ter toda a attenção , e cuidado de se lhe tirar a herva de passarinho , de se lhe arrancar , e fazer cahir todos os fructos velhos , e cabaças , que ainda nellas se houverem d'encontrar ; de se lhe cortarem , e decaiparem todos os ramos petiseccos , e mortos , e ultimamente-

mente as gommeleiras, ou ladrões, que lhe houverem de ter rebentado (*no Pará lagartões.*)

A precaução de decotar, ou chapotar as pontas destas arvores me parece necessaria, a pezar da negligencia, e desleixo dos seus cultivadores, e granjeiros a este respeito. O tempo, em que este se deve fazer, he quinze dias antes do inverno. Os Hespanhoes de Caracas o praticão do mesmo modo; e talvez, segundo creio, que daqui lhe venha, terem elles nesta Provincia o Cacao, que tem no Commercio a melhor reputação.

A força da colheita do Cacao he pelo mez de Junho. Neste tempo he muito importante que se visite, e espreite muitas vezes o Cacaosal, para que lhe não aconteça o deixar brotar, e ainda ennegrecer as suas cabaças, que algumas vezes cahem de si mesmas, deixando-se permanecer por muito tempo os seus fructos nas arvores.

Quando os escravos colhem as cabaças de Cacao, se faz indispensavel embarçar-lhes a que não hajão de abalar, e sacudir as arvores; porque, estando ellas carregadas de flores, como acontece muitas vezes no tempo da colheita, se as chegão a sacudir com os seus podões encabados, lles lanção por terra as flores, e assim as vem empobrecer de fructos na futura colheita, na qual ficão privadas dos fructos, que darião estas flores. Cada hum dos escravos tem o seu jacá, ou cesto, que deve encher das cabaças, que colher, para as levar do Cacaosal a casa, onde se prepara o Cacao.

Estando bom o tempo, se quebrão as cabaças debaixo dos mesmos Cacaoseiros, e se ajuntão ao pé da arvore, que a produzio, as cascas da cabaça; por que ellas servirão á arvore de adubo, ou estrume. Neste caso só se trazem para casa os grãos, ou sementes.

Porém havendo de se trazer as cabaças para casa, se deve cuidar em que as sementes se não hajão de demorar dentro nellas mais de tres dias, principalmente em tempo de aguas, ou chuvosos; porque são sujeitas, ou arriscadas a grelarem.

As cabaças tem nove para dez pollegadas de comprido, e trez ou quatro de diametro. Assemelhão-se a pepinos repartidos em diversos lados ou faces. Comumente encerrão vinte e sinco amendoas. Logo que as amendoas estiverem na manufactura, ou casa em que se devem preparar, se devem pôr, ou nos cochos, ou barricas, para lhe espremer o vinho: cobrem-se então, ao depois de esprimido, com folhas de *caete*, e se lhe poem taboas por cima, carregadas de pedras, para as opprimir, fazer pezo, e ajudar a fermentação, que se lhe excita. Ellas fermentão no espaço de quatro dias até cinco: tendo-se o cuidado de as mexer todas as manhans.

Tendo as amendoas adquirido huma côr vermelha denegrada, se tirão então da barrica, e se expoem ao Sol, para haverem de seccar. Ao depois se guardão nos armazens, donde devem sahir algumas vezes para as enxugar.

Se as pizerem nas estufas, conservarão huma côr violeta. O

O Cacao he , ao depois do Algodão , o genero de maior facilidade para se cultivar , e fabricar . sobretudo , para aquelles que se sentem com falta de meios , ou de escravos , paraprehenderem outras cousas . Não ha genero algum , que se lhe possa comparar a respeito da sua facilidade .

Os utensilios , ou ferramentas necessarias consistem em podões encabados de differentes comprimentos , em cestos , ou cabazes , saccos , cochos , grandes taboleiros expostos ao meio dia , levantellos da terra , e que possão conter hum milheiro , ou cinco quintaes de amendoas .

## MEMORIA VI.

## SOBRE A CULTURA, E COLHEITA DO CACAO

Por M. Savary de Bruslon.

(*Dictionnaire Universel de Commerce tom. II. pag. 14.*)

**A** Terra própria, para se fazer hum Cacoal, ou Cacaosal, deve ser virgem, o que quer dizer, terra que ainda não tenha servido para planta alguma; a arvore, que produz o Cacao, terá necessidade de todo o succo, por causa de sua delicadeza, e de toda a substancia de hum terreno novamente derrubado, e aceirado: a experiencia tem feito conhecer que, quando se planta, em terra, que não he nova, ainda que se tenha deixado repousar, ou não nasce, ou, se nasce, dura muito pouco, e não produz bom fructo, nem em abundancia.

A terra, que se lhe destina, deve ser mui profunda, porque contra o ordinario das outras arvores das Ilhas, lança muitas raizes, e se profunda em terra sem interrupção, sem cessar por isso de crescer, dar flores, e fructos. Entre tanto, por este motivo, sendo-lhe os rochedos, e as pedras contrarias, se accomodão muito bem, ou em hum terreno arenoso, ou em hum

terreno argiloso , tendo este a altura de cinco a seis pés por cima de alguma terra boa.

Tome-se outra precaução de se dispor o Cacaosal em hum terreno fresco , e em lugares baixos , visinhos d'algum rio , ou cortado por alguns pequenos regatos , ou correjos ; e principalmente se devem resguardar de que estejam muita expostos ao grande ar , ao calor , aos ventos.

A extensão , que se lhe deve dar , he de duzentos passos em quadrado pela medida das Ilhas , que tem cem varas , ou quasi. Se o terreno , que se lhe destina , for maior , será muito melhor separallo em muitos quadrados desta grandeza , e rodeiallos de boas sebes , do que expollar aos inconvenientes , que se acabão de referir , se houvesse de ser vasto , e muito descoberto.

O Cacaosal deve ter fortes orlas de grandes arvores , que o rodeem , ou , pelo menos , que o cubrião do lado , que for exposto aos ventos regulares. Como , com tudo , podem acontecer frequentes accidentes pela cahida destas arvores , por causa dos furacões , alguns gostão mais de fazer estes anteparos , ou resguardos de duplas , ou triplicadas fileiras de Laranjeiras , de Araticuseiros , de Tuinãtiibeiras , que pela sua molleza resistem melhor aos ventos , ou das que ainda que aconteção cahir , não se vai de mal a peor , porque não podem prejudicar aos Cacaoseiros , que estiverem perto delles , ou ao seu lado.

He mister que se observe , cubrir-se as proprias extremidades de algumas fileiras de Bananeiras.

Se

Se o terreno for tal, qual se acaba de dizer, se deve primeiramente lavrar a terra á enxada, o mais fundo que for possível ; seja, porque a terra igualmente lavrada está em estado de receber a chuva com maior igualdade, seja, porque, estando mais unida, se lhe possam traçar mais commodamente as divisões diferentes, que o plano concebido póde ter.

Servem-se para traçar o terreno d'hum cordel do comprimento de todo o espaço, que se quer plantar, dividido por nós de oito em oito pés ; e em cada divisão se ponha huma estaca, o que sendo repetido de oito em oito pés das primeiras, até que se tenha cheio todo o terreno, fôrma hum quinconce perfeito ; de sorte que hum espaço de cem braças, ou de duzentos pés em quadra possa conter 5635 plantas de Cacaos.

Alguns as plantão em seis pés de distancia, humas das outras, e ainda unicamente em cinco pés ; mas he certo que a nimia proximidade lhes embaraça o crescimento, e a producção de bons fructos, destruindo-se mutuamente, pelo dizer assim, humas ás outras, huma parte dos succos, e do nutrimento, que cada huma ha mister : além da precisão, que cada huma tem d'hum terreno arazoavel, para estenderem os seus ramos, e para se deixarem de prejudicar.

Esta distancia de oito pés sómente he regulada por conformidade ao territorio, ou terreno das Ilhas, ou Antilhas ; por quanto nas Ilhas, que são grandes, e no continente, ou terra firme, onde as terras são mais profundas, e mais gordas, se lhes deve dar a distancia

de dez para doze pés, para que as arvores, que nellas são muito maiores, e corpulentas, ordinariamente possam ter todo o terreno, que lhes competir, em razão da sua maior grandeza, e grossura.

Convem que as alléas, avenidas, ou ruas, que houverem de formar as fileiras das plantas, sejam as mais directas que for possível, não só, em razão da formosura, e belleza, que lhes deve resultar deste alinhamento, mas ainda pela maior facilidade, que certamente este dá ao trabalho dos escravos, para colherem mais commodamente as suas amendoas.

Devem-se plantar no quarto minguante, e quando o tempo estiver chuvoso, ou, pelo menos, quando estiver anuviado, e sombrio, e disposto a chover. Tomão-se as cabaças do Cacao, que estão promptas a serem colhidas, abrem-se, e se tirão as amendoas, e sem perda de tempo se mettem na terra, devendo-se ter medo que, com qualquer demora, que haja, não se venhão ellas a seccar, e consequentemente a perderem-se, o que acontece com qualquer seccura, que impediria o seu nascimento.

Ordinariamente se poem tres amendoas ao redor de cada estaca em distancia de tres pollegadas humas das outras, e em quatro de profundeza: o que se executa facilmente, se a terra tiver sido lavrada de novo. E quando o não tenha sido, se servem d'humas especie d'encheda de Hortellão, para lavar a terra, em que se quer, ou devem plantar. Tem-se visto, que não devem plantar mais que tres amendoas, para que se possam  
sub-

substituir ás que houverem de falhar. E do mesmo modo, no caso de que todas venhão a brotar, se deixão crescer até que chegem a dez e oito pollegadas de altura, ou a dous pés; e então, conservando-se a que for melhor, e mais bem conservada, se arrancão as outras, que servem para substituirem outros lugares, em que ellas tiverem falhado, ou para se plantarem, onde quizerem.

Podem fazer viveiros de Cacaoseiros, mas mui poucas vezes as arvores, que se tirão dos viveiros, prosperão, em razão de serem as suas plantas delicadissimas, e porque he cousa muito difficil havellas de plantar, sem deixar de as offender, ou, o que he o mesmo, as suas raizes: o que seguramente impedirá que ellas hajão de ir ávante. E assim, a maior parte dos Cacaoseiros se plantão d'amendoas primeiramente; e ainda os mais curiosos, destros, e habeis Fazendeiros das Ilhas, estão no costume de lançarem antes na terra novas amendoas, em lugar das que não germinarão, do que supprillas por plantas tiradas dos viveiros.

O ardor do Sol, sendo muito contrario aos Cacaoseiros, quando são novos, em razão da sua extremosa delicadeza, jámais se deve deixar de plantar duas fileiras, ou renques de Mandiocas pelo meio das ruas, ou alléas, no mesmo tempo que se metem nas terras as amendoas dos Cacaoseiros; e até que a Mandioca tenha crescido, quanto baste, para affogar as hervas bravias, que de si mesmas, ou espontaneamente crescem nas terras novas, se deve espreitar, e ter muito cuidado de

de as mondar continuamente, não havendo cousa alguma que seja mais contraria a esta arvore, quando nasce, que estas hervas, que consomem a melhor parte do seu sustento.

Tendo-se feito a primeira colheita da Mandioca, que vem a ser no cabo de quinze mezes, se precisa tornar a plantar outra, mas deve ser em menor quantidade, o que quer dizer, unicamente huma fileira pelo meio de cada huma das ruas, ou alléas, acrescentando, em cada hum dos seus dous lados, Melancias, Melões ordinarios, Aboboras, Inhames, Pepinos, Fatatas; porque, as folhas destas plantas, que são largas, cobrem a terra, embaração a producção das hervas bravias. Não falta quem plante a Mandioca hum mez, antes que hajão de plantar as amendoas, o que faz hum bom effeito; porque fica em estado de salvar melhor as amendoas do Cacao dos rigores do Sol, e de serem affogada pelas hervas bravias.

A amendoa ordinariamente está sete ou oito dias na terra, antes que grelle, ou rebente fóra: quinze ou vinte dias, que começou a sahir, tem já cinco, ou seis pollegadas d'altura com quatro ou seis folhas, lançando-as sempre dobradas ou duas a duas. Passados dez, ou doze mezes já a arvore tem dous ou tres pés d'altura, e doze para quatorze folhas, e tambem dezeseis. Em vinte, ou vinte e quatro mezes, chega a altura de tres pés e meio, e algumas vezes de quatro, e neste tempo o botão, que até então tinha apparecido no centro das duas ultimas folhas, se abre, e se divide em

cin-

cinco ramos , raríssima vez em seis , e ainda muito mais raro em sete , ou quasi nunca.

Devem-se cortar o sexto , e septimo ramo ; porque elles atfuinão a divisão ordinaria dos ramos desta arvore , que faz huma parte da sua belleza.

Tendo a arvore chegado a esta altura , cessão as folhas de rebentar pelo tronco , e entrão a apparecer pelos ramos mestres , ou pernas principaes , os quaes subindo , e engrossando , produzem muitos outros ramos menores , e entre tanto o tronco vai crescendo , e engrossando tambem , accompanhando a mesma proporção do seu todo.

O Cacaoseiro principia a florecer , passados dous annos e meio. He conveniente que se lhe hajão de tirar as primeiras flores , para que a arvore possa adquirir maior robustez , e fortaleza. Passados tres annos , já se lhe podem deixar algumas , e quando houverem de contar quatro annos de plantadas , então já se lhes não deve tocar em alguma ; porque já então se achão muito fortes ; para poderem produzir o seu fructo , sem que esta circumstancia as possa impedir do seu natural crescimento. Finalmente , contando seis annos , está propriamente em todá a sua força.

Depois da cahida das flores , até a perfeita maturação do fructo , se passão perto de seis mezes. Reconhece-se estarem de vez , ou maduras as duas côres , que pertem , as cabaças começão a mudar de côr , e a ficar amarellas ; e neste estado as devem colher.

Para se fazer esta colheita , se dispoem os negros ,  
que

que se determinão para este trabalho, hum a hum, em cada fileira de arvores. Cada negro tem seu cesto, e conforme a fileira, em que se poz, colhe todos os fructos, que estão maduros, sem tocar nos que ainda não estão, ou tem necessidade d'algum tempo mais, para o ficar.

Nisto não se deve empregar algum instrumento de ferro, nem sacodir-se a arvore: quebra-se tão sómente o pésinho da fructa, que se prende á arvore, torcendo-o hum pouco com huma pequena forquilha, ou forçado de madeira, e arrancando-o. A' proporção que os negros tem cheio os seus cestos, os trazem a huma das extremidades do Cacaosal, onde amontoão tudo, quanto colhem.

Estando tudo junto, e posto em monte, se tirão as amendoas de dentro dos fructos cortando-as em roda pelo meio com huma faca de todo o seu comprimento, e ao depois disso, quebrando-os com huma pedra, ou com hum pedaço de páo duro, se passa a desembaraçar grosseiramente as amendoas da sua polpa, ou mucilagem, de que ellas se achão rodeadas: e se trazem para casa.

Não precisa quebrar os fructos, logo que os colhem, podem esperar em monte dous ou tres dias, sem medo algum, de que elles se venhão a arruinar.

Tão depressa que as amendoas cheguem a casa, se devem pôr em cochos de madeira, ou feitos de taboas, algum tanto levantados, do pavimento, e se cobrem com folhas de bananeiras do mato, pondo-lhe

esteiras por cima , e taboas com algumas pedras , que lhe fação peso , para ficarem seguras , e bem apertadas.

Deixão-se neste estado por quatro , ou cinco dias , tendo o cuidado todas as manhãs de as voltar debaixo para cima. Então , fermentando ellas , perdem a còr esbranquiçada , que tinhão , quando sahirão das cabaças , e se fazem d'hum verde denegrido.

Querem que , sem esta fermentação , ellas se não conservarião , mas antes que abolocerião , e que tambem poderião germinar , pondo-se em hum lugar humido , mas , a respeito deste ultimo accidente , ha pouco que temer ; porque he certo , por pouco que se tardasse em pollas em terra , ao sahir da sua casca , que ellas nunca mais germinarião.

Tudo o que obra esta fermentação , he descarregalla d'humidade superflua , de que estão embebidas , de sorte que lhes vem a ficar hum oleo , que as conserva , e em que consiste a melhor parte da sua bondade.

Tendo-se já tirado as amendoas , ou grãos do Cacao do lugar , em que ellas fermentarão , ou por me explicar pela linguagem , com que se explicão os moradores das Ilhas , tendo ellas resuado , se espalhão , e estendem em esteiras , e tabuleiros , e se poem ao Sol , para as fazer seccar , tendo cuidado de as mexer , e remexer humas vezes por outras , e de as cobrir de noite ; e quando o tempo estiver humido , ou que chover. A agua , e a humidade lhes farião muito damno.

Tres dias de Sol , e de vento bastão para as  
fa-

fazer seccar inteiramente, e ao depois, se põem em tambeis, em saccoes, ou em tulhas, até que tenham occasião, e lugar de as venderem.

Podem-se guardar as amendoas de Cacão tanto tempo, quanto se quizer, sem temer que ellas se arriuem; com tanto porém que o lugar, em que se houverem de guardar, seja secco, e que se exponhão ao Sol duas ou tres vezes no anno. He verdade que, á proporção que envelhecem, perdem o seu oleo; e que, as que estão seccas, não tem mais a mesma virtude, que ellas tinham antes.

As cabaças regularmente têm vinte e cinco amendoas, e quatro centas amendoas seccas fazem hum arratel, o que se deve entender, a respeito das que produzem as Antilhas: o Cacão de São Domingos he muito maior. Dezeseis cabaças dão hum arratel de amendoas seccas: e são só precisas oito para hum de amendoas verdes, o que mostra a quebra da ametade.

Os moradores só contão a sua colheita sobre o pé de hum arratel, pelo Natal, de arratel e meio, e por S. João de hum, tendo as suas arvores de cinco a oito annos; mas, passados estes, não podem esperar mais, principalmente na colheita do Natal, que he sempre melhor que a de S. João, por causa da estação das chuvas que dura até então, e que he mais favoravel aos Cacaos, que a das seccas.

He preciso observar, que para se conservar em bom estado esta qualidade de arvores, se faz preciso ter cuidado de lhes dar todos os annos dous amanhos, e

sem os quaes he impossivel que elles hajão de durar por muito tempo , a saber , de as recalçar , isto he , chegar-lhes terta ao pé , para impedir , que os seus barbalhos , ou pequenas raizes fiquem descobertas , apañhem ar , e se sequem ; e de lhes decotar as pontas dos seus ramos , para os renovar. A negligencia , a respeito de qualquer destas ditas cousas , ou culturas , he capaz de fazer pouco a pouco morrer os mais bellos vergeis de Cacaos.

O rendimento de hum Cacaosal ou de hum vergel de Cacaos , he muito grande ; e a sua despeza mui limitada. Vinte escravos bastão para conservarem cincoenta mil arvores de Cacaosires , que podem render , anno commum , ou huns por outros , cem mil arrateis de amendoas , as quaes , a sete soldos , e seis dinheiros ao arratel , que he o menor preço , porque se vende produzem 37,500 libras de França (6,000,000) quinae mil cruzados.

MEMORIA VII.  
HISTORIA NATURAL  
DO C A C A O

Por M. de Caylus.

**S**E, em facto de Historia natural, o merecimento de qualquer relação se deve tirar do character de verdade, que hum author de gosto, que o vio, he mais capaz de lhe dar, que outro algum, devo lisonjear-me que a presente não desagradará ao público, a pesar de alguma semelhança que parece ter, pelo seu assumpto com os tratados particulares, que escrevêrão Salmasio, Colmenero, Dufour, e outros muitos, pois examinada a fundo, conhecerão tanta differença, que não poderei ser arguido de me ter aproveitado do que disserão.

Este pequeno tratado he o fructo das observações, que fiz na America, em quinze annos, que nella estive, obrigado pelo Serviço do Rei. O grande commercio, que nella se faz de Cacao, e Assucar, me obrigou a huma maior reflexão, que a commum, na origem cultura, propriedades, e uso de duas plantas, que tanto proveito dão: e a minha curiosidade se augmentava de cada vez mais, a proporção que descobria, em a natureza, e costumes do paiz, huma infinidade  
de

de factos contrarios ás idéas, e prejuizos, a que derão lugar alguns, que escrevêrão a este respeito.

Isto foi o que me levou a examinar tudo por mim mesmo, de tudo escrever, segundo a sua natureza, de nada adiantar sem o ter experimentado, e de passar ainda a duvidar de minhas proprias experiencias, até podellas repetir com exactidão. Sem todas estas precauções não me persuado que se possa contar sobre a maior parte dos factos referidos por alguns escriptores de Historia Natural em assumptos, que lhe são estranhos.

Não duvido, em quanto aos discursos, que fiz sobre a natureza, virtudes, e usos do Cacao, e Chocolate, que, sendo eu de huma profissão alheia, alguns os hajão de ter por suspeitos; mas, sem embargo disso, os factos, sobre que se fundão, são certos, e delles póde cada hum tirar a consequencia, que bem lhe parecer.

Como se achão neste Tratado termos, que nos não são triviaes, de plantas, e artes, usadas no paiz, que necessitão de huma maior explicação, para se entender, me persuadi, que não deveria interromper o fio do discurso; e por isso, numerando-os, os puz no fim deste Tratado, onde se poderá ver a sua explicação, conforme as citas relativas.

---

# HISTORIA NATURAL

## DO C A C A O.

**D**ividir-se-ha este Tratado em tres partes ; na primeira , ao depois de se descrever o Cacaoiro , explicarei a cultura desta arvore , e a preparação do seu fructo ; na segunda , fallarei das propriedades do Cacao ; e na terceira , do seu uso. Mas antes de principiar , farei duas advertencias ; a primeira , que esta arvore se chama Cacao , Cacaoiro , e Cacaoseiro ; e que para fazer menos rude o som destas palavras , e affastar delle huma idéa desagradavel , direi Cacaoiro Cacao ; a segunda que a pesar do uso de se dar este segundo nome ao Cacaoiro , deve ficar ao fructo , de quem mais propriamente se entende , bem que o uso , tyranno das linguas vivas , se tenha declarado pelo contrario.

## PART E I.

## CAPITULO I.

*Descripção do Cacoero.*

**O** Cacoero he huma arvore de mediana grandeza, e grossura, que augmenta, ou diminue, conforme o terreno, em que nasce. Em Caraca, por ex., tem maior corpulencia que nas Ilhas Francezas. O seu lenho he poroso, e leve; a casca lisa, e cor de canella, mais ou menos forte, conforme a sua idade. As folhas são compridas quasi a nove pollegadas, com quatro, onde mais, na sua largura, que se diminue para as extremidades, onde acabão pontudas. A cor he verde, pouco carregada, porém por baixo menos clara que por cima. Prendem-se por peciolos longos de tres pollegadas e huma linha de diametro. Pelo seu comprimento se formão hum *rachis* ou lombo, algum tanto alto, que d'huma para outro extremo, se diminue, lançando d'huma, e d'outra parte treze para quatorze nervos obliquos.

Ora, cahindo estas folhas successivamente, á proporção que outras tem nascido, jámais se vê a arvore nua. Todq o anno florece, e com maior abundan-

dancia nos dous solisticios , que nas outras estações. As suas flores , que são regulares , e como as rozas , inda que muito menores , e sem cheiro , sahem , como ramalhetes , pelas axillas das antigas folhas , de que ainda se conhecem as cicatrizes , lugares , em que tinham estado. Muita parte destas flores se esterilizão , e de mil apenas dez fructificação , de sorte que o terreno , que lhe fica por baixo , apparece todo lastrado das taes flores falsas.

Cada flor se prende ao pé da arvore por hum pediculo , e com a longura de cinco a seis linhas ; estando porém em botão , só tem duas de diametro , e duas e meia ou tres , quando muito de comprimento , e se me faz tão singular , quanto he a sua pequenez , relativamente á arvore , e ao fructo. Aberto o botão , se vê o calis , as folhas , e o amago da flor. Forma-se o calis da coberta da flor com cinco divisões de côr de carne mui desmaiada. Os cinco petalos , ou verdadeiras folhas , que são da mesma côr , enchem os vãos , ou separações do calis : estas folhas tem duas partes , huma inferior , em feição de huma taça alongada , salpicada no interior de purpura , e que se curva para o centro , por meio de hum estame , que lhe serve de prisão , donde sahe fóra outra parte da folha , que parecia separada , formada em ferro de lança. Compoem-se o interior da flor de cinco filamentos , e cinco estames com hum pistillo no meio : os filamentos são direitos , de côr de purpura , situados defronte dos intervallos , e petalos : os estames são brancos ;

cur-

curvadós para fóra , com huma especie de botão no apice , que está no meio de cada petalo para o sustentar. Observando-se com o microscopio estas partes miudadas , se dirá que os estames são de cristal : ou que o pistillo , posto no centro , lhe fóra o filamento branco , ou para ser o rudimento do novo fructo , ou para lhe servir de abrigo , sendo verdade que este embrião só se desenvolve , e produz na base.

Nem o P. Plumier , por falta de huma lente , nem M. Tournefort conhecêrão , e designárão distincta , e exactamente estas pequenas partes.

O Caeoeiro produz todo o anno fructos de toda a idade , que amadurecem successivamente ; mas que não nascem no fim dos ramos , como acontece ás nossas arvores na Europa , mas sim pelo tronco da arvore , e das pernadas , ou ramos mestres , o que nesta terra não he raro , porque muitas arvores tem esta propriedade , como os Coqueiros , Abricoteiros de São Domingos , Cuietes , e Mamoeiros. Hum Europeo , não acostumado a ver esta disposição , pararia á vista de huma decoração tão nova , mas , examinando-a , viria no conhecimento por si mesmo da razão physica deste facto ; porque se a natureza tivesse posto fructos tão grandes nas pontas dos ramos , hum tão grande peso os faria quebrar , e se perderião seus fructos antes de maduros.

Contém-se os fructos do Cacao em huma casca , ou cabaça , que passa de huma pequenhes extrema á figura , e grandeza de hum pepino , pontudo por baixo , com a casca por fóra em talhadas , ou gomos ,

-T. III. P. III. F co-

como o Melão. Esta casca nos primeiros mezes he branca, ou vermelha, ou matizada de vermelho, e amarello, cuja variedade de côres faz tres sortes de arvores de Cacao, que entre si só tem esta differença, que não basta para formar tres especies. A primeira he de hum vermelho vinhoso, e escuro, principalmente sobre os gommos, que embranquece, e amarellece, quando madura. A segunda he a branca, no principio de hum verde tão claro, que assim parece, e pouco a pouco passa para a côr de Limão, e colorando-se mais a mais, chega a ficar amarello, estando madura. A terceira, que he manchada de vermelho, e amarello, occupa o meio entre as duas primeiras; porque, amadurecendo, o vermelho se faz pallido, e o amarello se vigora.

Tenho observado que as brancas são mais gordas que as outras, principalmente do lado que se unem á arvore, e que as desta casta de ordinario produzem muito mais. Abrindo-se huma destas cabaças pelo comprimento, se acha ter ella quasi quatro linhas de grossura, e que todo o seu vão se acha cheio das amendoas do Cacao, e os intervallos, antes da sua madureza, estão cheios de huma substancia branca, e firme, mas que se muda em huma especie de mucilagem, que tem hum acido mui agradável, que muitas vezes convida a metter na bocca as taes amendoas com a sua cobertura, para a refrescar, e apagar a sede; mas não se deve tocar com os dentes; porque, ferindo-se com elles a pelle do Cacao, se senteria huma indizivel amargura.

Exa-

Examinando-se com delicadeza a estrutura interior destas cabaças, e anatomizando-se todas as partes, se acha que as fibras do pé da fructa, abrindo-se a cabaça, se dividem em cinco ramos, e cada hum destes em muitos filamentos, que se terminão na ponta grossa de huma das amendoas; e que o todo fórma huma especie de cacho de vinte, vinte e cinco, trinta, até trinta e cinco grãos ao mais, arrançados, e situados hum contra outro na cabaça com huma ordem maravilhosa. Não devo deixar de notar nesta passagem que a maior parte das relações tem sido pouco exactas na exposição do numero das amendoas, que se encontrão em cada cabaça. Dampier diz que tem quasi cem, outros modernos de setenta a oitenta, dispostas, como grãos de Romans. Gage de trinta a quarenta. Colmenero de dez a doze. Oexmelin dez, doze, ou quatorze. Posso certificar por mil experiencias de não ter encontrado, nem mais, nem menos, de vinte e cinco. Talvez que, se examinassem as cabaças mais grossas, nascidas de arvores vigorosas, creadas em terras profundas, se encontrarião até quarenta amendoas; porém não excederia esta quantidade: do mesmo modo he certo que se não encontrão cabaças, que tenham mais de quinze, á excepção das abortadas, ou fructo de arvore cansada, ou envelhecida, ou de mão fundo, ou de nenhuma cultura.

Tirando-se a pelle a qualquer amendoa, se he descobre huma substancia branca, que parece terrosa, leve, hum tanto aroxada, e como dividida em muitos lobos, ainda que na realidade só tem dous muito fr-

gulares , e embrulhados hum com o outro , como o faremos ver claramente , quando fallarmos sobre a sua vegetação. Oexmelin , e muitos outros , cuidavão que a amendoa do Cacao se compunha de cinco ou seis amendoas menores unidas humas ás outras. O P. Plumier tambem cahio neste erro , e fez cahir aos outros.

Enfim , cortando-se huma amendoa em duas ametades pelo comprimento , se acha na ponta grossa huma especie de grão cylindrico de duas linhas de comprimento , meia de diametro , que he o verdadeiro germen da planta , ao avesso das nossas amendoas Europeas , que tem na ponta opposta o seu germen.

Em França mesmo se pôde observar esta irregularidade dos lobos , e germen do Cacao nas amendoas torradas , e descascadas , de que se faz o Chocolate.

## C A P I T U L O II.

*Da escolha e disposição de lugar , para se fazer hum vergel de Cacao , ou Cacoal.*

O Cacaoiro nasce espontaneamente em muitos bairros da Zona-torrada da America , e com particularidade no Mexico , em a Província de Nicaragua , Guatimala , e tambem pelas margens do Amazonas. Nas Costas de Caraca , desde Cumaná até Carthagena na Ilha do Oureô ; e tambem n'algumas mattas da Martinica. Forão os Hespanhoes , e Portuguezes os primeiros , que o co-

nhe-

nhecêrão ensinados pelos Indios , e que , por muito tempo , usárão delles sem o communicar ás outras Nações , as quaes tinhão tão pouca noticia , que , por este tempo , os Cossarios Hollandezes , ignorando o seu valor nas prezas , que fazião , em despeito as lançavão ao mar , chamando-as por escarneo , em mão Hespanhol , *cacura de carnero* , isto he , bonicos de Carneiro. Em 1649 apenas se conheceo em nossas Ilhas huma só arvore , plantada por curiosidade na quinta de hum morador Inglez da Ilha de Santa Cruz. Em 1655 os Caribas mostrárão a M. Parquet nos mattos de Martinnica , de que era dono , hum pé de Cacao , cujo achado foi causa de que se descobrissem muitos outros na mesma Ilha , e mattos de Cabesterre. Provavelmente os seus vergeis de Cacao devem a este achado a sua origem. O primeiro , que os procurou fazer , foi hum Judeo por nome Benjamin no anno de 1660 , e só vinte , ou vinte e cinco annos ao depois , foi que o resto dos seus moradores se resolvêrão á sua cultura , fazendo vergeis. Elles chamão Cacoaes a esta plantação de arvores de Cacao plantadas a cordel , do mesmo modo que na Europa se diz *pomar* , *cerejal* , etc.

Para se fazer esta plantação , se escolhe , primeiro , situação do lugar , segundo , a natureza de hum terreno , que lhe convenha. O Cacoero requer lugar plano , humido , abrigado dos ventos , terra nova , ou como dizem , virgem , mediocremente fertil , esmigalhadiça , e profunda : e esta he a razão , por onde se preferê a terra negra , areenta , pela qual corra hum rio ,

cujos lados sejam de oiteiros, para os abrigar dos ventos; e quem for ditoso de ter semelhantes situações, os applique a este uso. Disse *terras virgens*, isto quer dizer mattos, que se derribarão de novo a este fim; porque precisa advertir, que ainda hoje, como no principio do mundo, se poem os Cacoeiros no meio dos mattos, por duas razões mui fortes, huma para que os mattos que estão em pé, e ficão ao redor delles, os abriguem, a outra, para que custe menos a limpallos; porque o terreno, que ainda não tem produzido hervas, as produz muito menos. A terra das eminencias, ou altos, não tem bastante humidade, nem profundeza, para os Cacoaes: e de ordinario a sua raiz principal, que se introduz pela terra perpendicularmente, não penetra o tufo, que presto encontra; além do que, os ventos são mais rijos, e fazem cahir as flores, que tem fructo, derrubão as arvores, cujas raizes estão á superficie. O terreno das colinas, ou oiteiros ainda he peor, tendo huma inclinação ingreme, pois que, além dos inconvenientes acima, as torrentes da agua da chuva os escavão, e descobrem as raizes sensivelmente. Donde se deve concluir: que todas estas sortes de Cacoaes custão muito a produzir, não dão em abundancia, e em pouco tempo se arruinão.

Tambem he bom que os Cacoaes sejam rodeados de arvores ou mattos em pé, e que sendo estes abertos por algum dos seus lados, se haja isto de remediar, plantando-se-lhe fileiras multiplicadas, ou de muitas ordens, de Bananeiras,

Tambem precisa que o Carcoal seja de huma grandeza mediocre ; porque , se for pequeno , principalmente em valles , não receberá ar , e ficará como affogado ; e se com excesso for grande ficará muito exposto a sequeidão , aos grandes ventos , que na America chamão furacões.

Tendo-se escolhido hum lugar proprio , e determinado o seu tamanho , e dimensões , se derruba o matto , se arrancão as pequenas plantas , rossão-se os arbutos maiores e menores : ao depois se torão os troncos , grossos ramos , e mediocres , fazem-se fogueiras , e se lhe deita fogo por todos os lados , e as grandes arvores , por se poupar o trabalho de as derrubar , se queimão em pé.

Queimado tudo , só ficão os cepos ou troncos córtados das grandes arvores , que se procurão destruir , até ficar todo o rossado limpo , então se dirigem com huma corda ás ruas , ou alléas , todas equidistantes , e parallelas , e se fncão estacas de dous a tres pés de comprimento com o intervallo de cinco , seis , sete , oito , nove , ou dez pés , em huma palavra , em distancia tal , qual a quizerem dar aos Cacoeiros , que as estacas representão. Finalmente se lhe planta hum quartel de Mandioca em todo o espaço rossado , observando-se o não plantar pé algum junto ás estacas.

Advirta-se que os Cacoeiros , plantados em grandes distancias de oito , nove , e dez pés , dão hum maior trabalho em os alimpar nos primeiros annos , como se dirá ao depois ; mas se as terras forem boas ,

serão muito melhores, durarão mais, e renderão muito. Os moradores necessitados os plantão mais juntos; por que lhe augmenta o numero das plantas, diminue o trabalho das limpas; e quando ellas vem a fazer mal humas ás outras pela sua visinhança, já tem feito colheitas de Cacao, e provido as suas necessidades mais urgentes; e, hindo a cousa a peor, cortão então huma parte das arvores, para darem ar ás que ficão.

Nas Costas de Caraca se plantão Cacoeiros a doze, e a quinze pés de intervallo, e se fazem rigollas, para os regar de tempos em tempos, havendo seccas grandes. Tambem na Martinica, a alguns annos, se tem praticado esta feliz experiencia.

Finalmente a Mandioca he hum arbusto, cujas raizes raspadas, e cozidas ao fogo, fazem a farinha, que serve de pão no Paiz a todos os moradores naturaes da America. Planta-se em os rossados novos, não só pela necessidade, que se tem, de sustentar os escravos; mas tambem para diminuir o máo matto, e hervas; e, finalmente, para dar sombra ás novas plantas de Cacao, que vem arrebentando, cujo grelo he tão tenro, que não póde resistir ao calor excessivo do Sol. Por este motivo se espera que a Mandioca possa dar sombra ao pé das estacas, para então se plantar o Cacao, pela maneira que diremos na seguinte.

## C A P I T U L O III.

*Do modo de plantar hum Cacao , e de o cultivar até á madureza de seus fructos.*

**T**Odo o Cacao se planta por semente. O seu lenho não pega por estaca. Abre-se huma cabaça , e , conforme a necessidade , se lhe tirão as amendoas , e se plantão huma a huma , começando , por exemplo , na primeira estaca , que se arranca , e com huma sorte de enchada bem amolada , tendo-se cavado antes , e cortado , picando , em roda a terra , todas as raizes , que a poderião empecer , se mette em terra a amendoa na profundez de tres ou quatro pollegadas , e se lhe torna a pôr a estaca , algum tanto affastada , para se conhecer o lugar ; e deste modo de huma á outra se corre todo o Cacao.

Precisa-se advertir. Primeiro : Que se não deve plantar em tempo secco : se bem , isto se pôde fazer em todos os quartos de lua , estando o tempo fresco , e o lugar prompto ; mas commummente se julga que , desde Setembro até Dezembro , seja o melhor ; porque as arvores se antecipão em dallo alguns mezes antes. Segundo : De plantarem só as amendoas grandes , bem nutridas ; pois que seria imprudencia plantar as amendoas movidas , que se encontram nas cabaças grandes. Terceiro : De plantar com a ponta grossa para baixo ,  
que

que he a que se prende por hum fio ao centro da ca-  
baça , quando se lhe tira a amendôa. Se a plantassem  
ás vexas , a planta cresceria torta , e não seria boa : ain-  
da que , plantando-a deitada , a planta não seria má.  
Quarto : De pôr tres ou quatro amendoas em cada es-  
taca , para que , se , por infelicidade , os pequenos inse-  
ctos cortarem o grello , ou pluma de huma ou duas ,  
quando terras , haja de ficar huma terceira , para supprir  
a falta das duas. Ora , não acontecendo isto , se tem a  
liberdade de escolher das tres a melhor , isto he , a  
mais direita , e mais viçosa : porém não queirão cortar  
os pés supranumerarios , senão , quando o que tiver  
escolhido , esteja coroado ; e , com toda a probabilidad-  
de , fóra de perigo.

As amendoas do Cacao brotão , ou grellão em  
oito , dez , doze dias , mais ou menos , conforme o  
tempo , em que se plantar , favorecer mais ou menos  
a vegetação. O grão cylindrico do germen , inchando-  
se , lança por baixo a radícula , que ao depois passa a  
ser a raiz mestra , ou principal da arvore , e no alto a  
pluma ou grello , que he hum resumo do tronco , e dos  
ramos : estas partes crescem , e desenvolvem , de cada  
vez mais : os dous lobos da amendoa , hum pouco af-  
fastados , e curvados , são os primeiros que rebentão  
fóra da terra , e á medida que o pé se vai levantar-  
do , elles se endireitão , e se separão , mudando-se em  
duas folhas dessemelhantes , d'hum verde escuro , gros-  
sas desiguaes , e d'algum modo entortilhadas , que vem  
a ser o que se chama orelhas da planta. A pluma se  
ma-

manifesta ao mesmo tempo, e se abre em duas folhas tenras d'hum verde claro; a estas duas primeiras folhas, oppostas de duas a duas, succedem outras do mesmo teor, e a estas duas terceiras: o pé cresce á proporção, e do mesmo modo no decurso d'hum anno; ou perto.

Neste periodo toda a cultura do Cacao se reduz a duas cousas.

A primeira, em preencher cada quinze dias de grãos novos, os lugares, em que se não virem nascidos, ou melhor, onde os insectos os tiverem comido, que muitas vezes fazem hum estrago terrivel nestas novas plantas, ainda, julgando-se fóra de todo o perigo. Muitos moradores fazem viveiros á parte, para os transplantarem nos lugares, em que falharem; mas porque, nem todos pegão, principalmente, sendo hum tanto grandes, e não sendo a estação favoravel; e que, ainda a maior parte dos que pegão, por muito tempo, ficam languidos, julguei sempre que era melhor replantar a amendoa; e estou persuadido, que, equilibrada huma, e outra cousa, esta he a melhor.

A segunda, de não consentir que nasça herva alguma no Cacaoal, limpando-se sempre de huma a outra ponta, sem permittir que alguma chegue a dar semente; porque, deixando-a huma vez, se lhe duplicará o trabalho em alimpar o Cacaoal, destruindo as más hervas, visto que o frio neste paiz não retarda a vegetação, como acontece no nosso. Estas limpas durão; até as arvores chegarem a ser grandes, e os seus ramos se

en-

encruzarem ; porque a sombra impedirá o nascimento da herva ; e , além disto , as folhas , cahindo das arvores , e cobrindo a terra , acabão de as affogar. A esta data se acaba o penoso trabalho das limpas , ou mondas , e será bastante visitalla de mez , em mez , fazendo hum passeio pelo Cacoal , e arrancando aqui , e alli as hervas , que encontrar , e mandando-as lançar nos mattos pelo medo das sementes.

Passados nove mezes , se faça arrancar a Mandioca de maneira que , dahi a tres mezes , o mais tarde , não haja alguma : mas no mesmo tempo , em que se arrancão , se podem ainda plantar alguns renques no meio de cada alea , e semear nas outras praças , evãos pequenos Melancias , Aboboras , Tayobas ; porque estas plantas são rasteiras , tem grandes folhas , que são mui proprias a conservar a frescura da terra , e affogar as más hervas ; chegando porém os Cacoeiros a cobrirem a terra , se devem arrancar todas ; porque nenhuma medrará por baixo delles.

Os Cacoeiros de hum anno de ordinario tem quatro pés de altura do tronco , ou perto delles , e começam a formar a sua copa , lançando de pancada cinco ramos no seu topo , que fórmão isto , que se chama coroa do Cacoero. Rara vez acontece não ter estes cinco ramos ; e só , por algum accidente , e contra a ordem da natureza , tem tres , ou quatro , então a arvore não vai bem , e seria melhor decepalla , e esperar huma nova coroa , que não levaria muito tempo em a fazer.

Se

Se a Mandioca não estiver arrancada no fim do anno, isto atrazaria o talhe das arvores, e seus troncos, crescendo muito alto, se enfraquecerião, e se farião mais sujeitas aos golges das ventaneiras, e coroando ellas, as suas coroas ficarião mui fechadas, e os ramos principaes não se alargando assás, as arvores não se despegarião, e não terião toda a extensão que lhes he natural.

Estando coroados todos os pés, se escolhem então os melhores garfos, ou lançamentos, e se cortão, sem compaixão, os mais, ou supranumerarios. Não se tomando logo grosseiramente este partido, ao depois he muito mais custoso fazello, por não ser possivel que, estando as arvores conchegadas, se deixem de prejudicar reciprocamente.

Tão depressa se coroão os Cacoeiros, quando, huns tempos por outros, entrão a lançar, a huma pollegada, por baixo da copa, ou coroa, novos garfos, que chamão rebentões, lagartas, deixando-se obrar a natureza, cada rebentão destes faz logo huma segunda coroa, por baixo da qual hum novo rebentão sahindo, passa a formar huma terceira, *et sic de caeteris*. Este he o feitio dos Cacoeiros naturaes, e sem cultura, que se encontrão nos mattos de Capesterra de Martinica; mas, como todas estas coroas tem muitas andainas, só servem de anniquillar a primeira, que he a principal; e que, entregue a arvore a si propria, se faz mui alta, e delgada; por isso todos os mezes, quando se corre, ou visita o Cacoal, ou para colher as cabaças, que es-  
tão

tão leves, ou para o mondar, se tenha cuidado de o castrar, ou tirar estas lagattas, rebentões, ou novos garfos.

Não sei, se se tem lembrado de decotar, e ainda de enxertar estas arvores, bem que, ao meu parecer, ha humna sorte de decote, que lhe seria, segundo julgo, mui proveitoso. He notorio que estas arvores tem constantemente alguma das suas partes petiseccas, e isto, mais, e mehos, sobre tudo; nas pontas, ou extremidades dos ramos. Não se deve duvidar da utilidade de se lhe separar esta parte com o podão; mas, como este proveito não seria tão presente, ou sensivel, como o tempo, e o trabalho que se gastaria, provavelmente sempre se desprezará esta operação, e se julgará inutil, os Hespanhoes não o julgão assim; pois tem, pelo contrario, muito cuidado de lhe separar os petiseccos, donde vem que as suas arvores são mais vigorosas que as nossas, e dão maior abundancia de fructos. Creio que elles nunca cuidarão em as enxertar, e tambem duvido se pessoa alguma o tenha feito, com tudo, altamente vivo persuadido de que, se as enxertassem, seriam melhores os seus fructos, visto que os melhores dos nossos não são devidos a outra causa, senão aos repetidos enxertos, que se tem feito, de muitos modos, dos garfos de plantas sylvestres, que o acaso mostrou pelos mattos, levando-as com esta arte ao sublime ponto de as fazer dar fructos tão excellentes.

A' proporção que os Cacoeiros crescem, se des-  
pem

pem , pouco a pouco , das folhas do tronco , que se de-  
 xão cahir de si mesmo ; porque , em se despindo , não  
 tardão a florescer , ainda que as primeiras flores , de  
 ordinario , murchão : e só devem esperar fructo maduro ,  
 passados tres annos ; estando em boa terra , aos qua-  
 tro , a colheita será mediocre ; aos cinco , estará em  
 toda a sua força. Desde este tempo commummente os  
 Cacoeiros dão por todo o anno flores , e fructos de  
 toda a idade. Na realidade se dão mezes , em que os  
 não tem , e outros em que estão carregados. Nos solis-  
 ticios constantemente as colheitas são mais abundantes  
 que nas outras estações.

Como nos furacões os ventos fazem huma vol-  
 ta de compasso ao redor do globo em vinte e quatro  
 horas , he desagradavel que , penetrando pelo lugar mais  
 fraco , e menos coberto de Cacoeiros , faça muita  
 desordem , o que se precisa remediar com toda a pre-  
 steza possivel. Quando o vento unicamente revira as  
 arvores , sem lhe quebrar a raiz principal , deve-se abra-  
 çar , como melhor , o partido , principalmente , em ter-  
 ras boas , de as endireitar logo , e restituillas ao seu  
 proprio lugar ; escorando-as com forquilhas ; e calcan-  
 do-lhe toda a terra em roda. Desta sorte em menos  
 de seis mezes se restabelecem , e entrão a dar , como an-  
 tes , ou como se nada tivessem padecido. Em terras  
 más he melhor deixalhas deitadas , calcando a terra , e  
 cultivar em cada pé o melhor , ou o mais vigoroso  
 garfo , que estiver mais proximo á raiz , decepando to-  
 dos os outros. Por todo este tempo a arvore continúa

a dar flores, e fructos; e, passados dous annos, quando já o garfo deixado se tem feito huma nova arvore, se tora a velha em distancia de meio pé do garfo deixado, ou renovo.

#### C A P I T U L O IV.

*Da colheita do Cacao, da maneira de o fazer resuar, e seccar, para se poder guardar, e transportar para a Europa.*

**A**S reflexões feitas no primeiro capitulo, sobre a mudança da côr das cabaças do Cacao, fazem conhecer o tempo da sua madureza, em que estão promptos os seus fructos para serem colhidos, ficando de regra geral: que, se deve fazer, tendo mudado todo o fructo de côr, e que só a ponta de baixo está verde. Vai-se então de arvore em arvore, de fileira em fileira, e com varinhas afurquilhadas se fazem cahir as cabaças maduras, tomando sentido de não tocar nas verdes, e tambem nas flores. Devem occupar nisto os escravos mais destros, aos quaes acompanhão outros com cestos, e as vão amontoando na terra á direita, e á esquerda no Cacoal, onde ficão por quatro dias sem as mexer, ou tocar.

Nos mezes de maior colheita se deve correr o Cacoal de quinze em quinze dias: nas outras estações de mez em mez. Se os grãos estiverem mais de quatro dias

dias nas cabaças germinaráo e se arruinaráo. He necessario abrilla na manhã do quinto dia , quando mais tarde ; e isto se faz , dando-lhe , com hum páo , huma pancada no meio das cabaças , para as raxar , e a mão se acaba de abrir a través , e se lhe tirão as amendoas , que se põem em cestos , mandando deitar no Cacoal as cabaças vasias , para lhe servir de adubo , e estrume , ao depois de apodrentadas , com pouca differença , como as folhas , de que as arvores se despem , que lhe servem d'hum continuo adubo.

Ao depois se leva para huma casa todo o Cacao esburgado , e se amontoa sobre taboleiros , cobertos de folhas de bananeiras , que tem perto de sete pés de comprimento , e vinte pollegadas de largo , e se rodea o Cacao de taboas , cobertas das mesmas folhas , e fazendo-se hum paiol , que possa guardar todo o Cacao estendido , se cubra tudo com as mesmas folhas , ou outras semelhantes , pondo-se-lhe por cima algumas taboas. O Cacao amontoado , coberto , e embrulhado de todos os lados , se aquece pela fermentação de suas partes insensiveis , e isto he o que se chama ressuar.

Todas as manhãas , e noites se fazem entrar os escravos , que o movem com os pés , e mãos , e o mexem muito bem , voltando o que está por baixo para cima , e ás vellas ; o que feito , se torna como antes , a cobrir com as mesmas folhas , e taboas. Continua-se esta operação diariamente até o quinto dia , no qual já tem ressuado , o que basta , o que se conhece pela cor , que fica muito mais denegrida , ou carregada , e

absolutamente ruiva. Quanto o Cacao mais ressuar, outro tanto ficará mais leve, ou perderá o seu peso; e o seu amargo, pois faltando isto, será amargosissimo, e terá o sabor de verde, e algumas vezes germinará; por este motivo, para que esta obra seja muito bem feita, se precisa hum certo meio, que se deve ter, que só se aprende pelo exercicio, ou uso.

Logo que o Cacao tenha ressuado se poem ao ar, e ao Sol, para o fazer seccar da maneira seguinte. D'ante mão. se deve ter feito muitas mezas de dous, ou perto de tres pés de altura sobre o pavimento de huma casa destinada para isto (são dous taboleiros, ou tablados parallellos com a distancia de dous pés, hum do outro, postos sobre pequenas estacas mettidas na terra) sobre que se estendem esteiras feitas de canas (*tacouras*) rachadas, e prezas humas ás outras com esteiras; e por cima destas se deita o Cacao ressuado na altura de duas pollegadas, mexem-se por muitas vezes com hum rodo de páo, e sobre tudo os dous primeiros dias. Por noite se dobrão as esteiras do Cacao, cobrindo a este com folhas de Bananeira, por amor da chuva; e isto mesmo se faz de dia, se chover. Os que temem, que de noite o furem, o recolhem para alguma casa.

Alguns moradores se servem de taboleiros de quasi cinco pés de comprido, e dous de largo. com huma borda levantada de quatro pollegadas, para seccar o Cacao. Estes gozão do commodo de poderem recolher, em monte, huns sobre outros, não tendo para cobrir mais que o ultimo, que se faz, ou com folhas de

de Bananeira , ou com algum taboleiro voltado , sobre- vindo ; e de repente , grandes chuvas , quando o Cacao começa a seccar. Porém o que obriga a se preferir o uso de esteiras , vem a ser ; o ar que atravessa os vãos , que faz a cana (*tucoára*) ; porque faz seccar melhor o Cacao. Os taboleiros , que tivessem o fundo de esteira , ou de rede de arame de latão , seriam excellentes , porém ; sendo obrigados a mandallas ir da Europa , se faria huma grande despeza.

Estando o Cacao ressuado , se estenda sobre esteiras por algum tempo , seja qual for. Desconfiando-se haver muita chuva , e que dure , será boim que ainda se deixe ressuar por meio dia , ou perto. Deve-se advertir que algumas horas de chuva no principio , longe de o prejudicar , só servirá de o fazer melhor. Na primavera porém em lugar da chuva , se exponha nas primeiras noites ao reliento , ou sereno , e orvalho das primeiras noites. Tambem a chuva de hum , ou deous dias lhe não fará mal , com a advertencia de o deixar por hum dia , ou ao menos , por meio , ao Sol , porque sendo o dia bom , por noite se dobra na sua esteira (como se disse) , e sendo meio dia sem dobrar a esteira , se cobre com folhas de Bananeira , pondo-lhe pedras por cima em as duas extremidades. Mas muita chuva fará abrir o Cacao , e só ficará servindo para o Chocolate do paiz ; porque durará pouco tempo.

Se o Cacao não tiver ressuado , quanto baste , por se ter dobrado muito cedo a sua esteira , fica sujeito a grellar o que fará a sua amendoa muito amar-

gosa , e totalmente má. Tendo-se por huma vez dobrado o Cacao na sua esteira , e que começa a seccar-se , não devem consentir , que se molhe. Desta época sómente se deve mexer de tempos em tempos , até ficar absolutamente secco , o que se conhece , se , tomando hum punhado nas mãos , e apertando-o , rangerem , então he tempo de o pôr no armazem , e vendello.

Os que caprichão em ter , e vender hum bom Cacao , se empenhão , antes de o embarricarem , em o escolher , pôr de parte as amendoas mui pequenas , movidas , e chatas , que á vista fazem huma má figura , e dão menos Chocolate. Assim he que trazem á Europa , seccas ao Sol , e se vendem pelos Especieitos , os quaes , não sei porque , as distinguem em grande , e pequeno Caraca , em grande , e pequeno Cacao das Ilhas , porque onde ellas nascem , se lhe não faz esta distincção ; e por isso , com toda a probabilidade , se deve crer que os Negociantes forão , por algum proveito delles , os que inventárão estes nomes , por quanto naturalmente todo o Cacao , que provem da mesma arvore , e da mesma cabaça , nunca he do mesmo tamanho. He verdade que , comparando-se huma parte inteira do Cacao com outro , se acha de ordinario huma composta de maiores amendoas que a outra , o que pôde ser causado , ou pela idade da planta , ou do vigor das arvores , e ainda tambem da fecundidade particular das terras : mas , a final , e com toda a certeza , não ha especie alguma de Cacao , que se possa  
chá-

chamar grande , e outra , que se possa chamar pequeno ; relativamente hum a outro.

O Cacao , que nos trazem de Caraca , he mais untuoso , e menos amargo que o que nos vem de nossas Ilhas , e se lhe dá a preferencia assim em França como em Hespanha ; mas , segundo dizem , no Norte , e Allemanha , pelo contrario , querem antes o outro. Muitos misturão o Cacao de Caracas com os das Ilhas , amettade de hum , e outra de outro , e querem que esta mistura faça melhor Chocolate ; mas eu julgo que , a fundo , se houver differença entre os Cacaos , que não será muita , visto que só obriga a mais ou menos dose do assucar , para modificar mais ou menos o seu amargo. Porque , precisa-se , como já se disse , considerar , que ha sómente huma unica especie de Cacao , que naturalmente nasce em os mattos de Martinica , da mesma maneira que em os de Caraca , sendo o clima destes lugares quasi o mesmo , e pôr consequencia a temperatura das estações igual , e por tanto não pôde haver entre estes fructos differença intrinseca , que seja muito essencial.

A respeito das differenças exteriores , que se notão , estas unicamente podem provir da maior , ou menor fecundidade do terreno , do maior , e menor cuidado , com que se cultivão as arvores , da maior , e menor industria , e applicação dos que o preparão , e o trabalhão , desde a colheita até á sua entrega , e talvez de todas estas tres circunstancias juntas ; o que ainda na Martinica mesmo se pôde observar , he que se  
dão

dão quartels, em que se crião muito melhores que em outros, pela unica differença das terras mais ou menos férteis, mais ou menos húmidas.

Segundo a experiencia de hum dos meus amigos a cultura, e a preparação do Cacao augmentão o seu valor. Este Cavalheiro, que se applicava com toda a energia, e intelligencia nesta cultura, descobrio o meio de o fazer o genero melhor de toda a Ilha, e tambem, de attrahir os Negociantes para a sua compra com preferencia aos dos outros, e de reputar o seu preço sobre o de todos os seus visinhos.

O Cacao de Caracas he hum tanto achatado; e, pelo seu volume, e figura, se assemelha muito ás nossas favas; o de São Domingos, Jamaica, e Cuba he mais grosso geralmente que o das Antilhas. Quanto o Cacao for mais grosso, e mais putrido, tanto menos tem de quebra, sendo torrado, e mondado, o que, á annos, era huma razão, que favorecia o Cacao de Caracas; mas, presentemente, pelo regulamento do Commercio de 1717, diminuindo-se a dous soldos os direitos do Cacao de nossas Colonias, e pagando o que não for, a quinze, a differença de treze soldos o indemniza com tanta vantagem da sua pequena quebra que se deve suppôr, que apenas os curiosos, e os faltos de economia preferirão o Cacao de Caraca ao de nossas Ilhas, e que a sua barateza fará dobrar o seu consumo.

*Signaes do bom Cacao.*

O bom Cacao deve ter a pelle parda escura, mui igual, e, tirando-se esta, deve apparecer a sua amendoa farta, bem nutrida, e lisa, de côr de avellã, muito escura por fóra, hum pouco mais avermelhada por dentro, com o gosto algum tanto amargo, e adstringente, sem saber a verde, nem a mofo, em huma palavra; sem cheiro, e sem ser picado de bixos.

O Cacao he o fructo de mais oleo, que se conhece na natureza. Gosa da prerogativa maravilhosa de nunca ficar rançoso, por mais velho que seja, como ficão o de outros fructos, que lhe são analogos em qualidade, como são as nozes, pinhões, pistachias, azeitonas, etc.

Tambem no-lo trazem d'America feito em páos cylindricos, com quasi hum arratel cada páo destes; e, porque esta preparação he a primeira, e a principal, pela qual passa, para delle se fazer o Chocolate: julgo eu ser conveniente dar aqui o modo, com que se faz.

Os Indios, de quem aprendemos, o fazião sem grande cerimonia. Torravão o seu Cacao em panellas de barro, tiravão-lhe ao depois a pelle, e bem quebrado, e moido entre duas pedras, o formavão em massas com as mãos.

Os Hespanhoes, mais industriosos que os Indios, e agora as de mais Nações, a exemplo daquelles, escolhem

o melhor Cacao, e o mais novo, poem dous arrateis em huma grande panella de ferro sobre hum fogo claro, mexem-no, e remexem-no continuamente com huma grande espatula, até ficarem as amendoas bem torradas, para se lhes poder tirar com toda a facilidade a pelle, o que se faz, huma por huma, e se vão pondo de parte, e com todo o escrupulo se lhe rejeitão os grãos cariados, e mofentos, e toda a casca dos bons, porque liquor algum não dissolve estas peliculas, e nem ainda estomago algum he capaz de as digerir, e as do Cacao, que não for bem mondado, se precipitão no fundo das chicaras, em que se bebe.

Tendo-se tido a cautella de pesar o Cacao, quando se compra ao Especieiro, e que, ao depois de torrado, e mondado, se torna a pesar, se achará, que tem perdido a sexta parte do seu peso, mais, ou menos, segundo for a sua natureza, e qualidades (por exemplo) de trinta arrateis se reduzirá, depois de mondado, a vinte e cinco arrateis.

Ao depois de estar, por diversas vezes, o Cacao torrado desta maneira, ainda outra vez se repete esta operação na mesma panella de ferro; porém com hum fogo menos forte, mexendo-se sempre as amendoas até que fiquem torradas no mesmo grão, e no ponto preciso: o que se conhece pelo gosto saboroso, e pela côr parda escura (não negra). Toda a destreza, está em evitar os dous extremos, o que quer dizer o de o não torrar sufficientemente, e o de o torrar muito, ou queimar. Não se torrando, o que basta, ficão

con-

conservando hum certo gosto grosseiro, e desagradavel ; e torrando-se muito, até queimallo, além do amargo, e máo sabor, com que ficão, perdem de todo o seu oleo, e a melhor parte de suas boas qualidades.

Em França, onde de ordinario se encarece tudo, se faz hum particular caprixo do gosto do Cacao queimado, e de côr negra, como qualidades necessarias para o bom Chocolate, não vendo que vale tanto o carvão do Cacao, como o que se faz no fogão, quando se quer carvão. Esta observação não só se conforma á razão, e ao bom senso ; mas tambem se confirma pelo unanime consentimento de todos os que tem escripto sobre esta materia ; e posso certificar que o que digo está mesmo authorisado pela prática universal d'America.

Sendo o Cacáo bem torrado, bem limpo, se pisa em hum grande pilão, para o reduzir a huma grossa massa, que ao depois se passa em huma pedra, para fazer desta huma massa subtil, de huma delicadeza extrema, o que requer maior explicação. Escolha-se huma pedra, que naturalmente resista ao fogo, e que tenha huma grã firme, sem que seja, ou muito doce, que se desfaça, nem muito rija, que não receba o polido. Corta-se de dezaseis até dezoito pollegadas de largura, e vinte e quatro a trinta de comprido, com trez de grossura, de sorte que a sua superficie seja curva, e concava no meio em pollegada e meia. - Firma-se esta pedra sobre hum caixilho de madeira, ou de ferro hum pouco mais alto, ou levantado de hum lado, que

que do outro ; poem-se por baixo hum fogareiro para esquentar a pedra , para que o calor , pondo em movimento as partes oleosas do Cacao , e reduzindo-o em consistencia liquida de mel , facilite mais a acção do rolo de ferro , de que se servem , para o trabalhar com força , moello , e affinallo , até que não tenha grumos , ou a menor dureza. Este rolo he hum cylindro de ferro liso , de duas pollegadas de grossura , e dezoito ou perto de comprido , que em cada extremidade , ou ponta tem hum cabo de madeira da mesma grossura com seis pollegadas de comprimento , em que o trabalhador poem as mãos.

Estando a massa tão moida , como se julgar necessario , se mette ainda quente nos moldes de folha , onde coalha , e se faz solida em breve tempo. As formas de folha dos moldes são arbitrarías , e cada hum as faz como quer ; com tudo as cylindricas , que podem conter de duas até tres libras , ou arrateis de materia , me parecem mais convenientes , porque os páos mais grossos se conservão por muito mais tempo na sua bondade , e são muito mais comodos para se raparem. Estes páos se guardão embrulhados em papel em lugar secco , e se deve attender que são mui susceptiveis de bons , e máos cheiros , segundo o que , he bom guardallos cinco , ou seis mezes antes de seu uso.

Finalmente , estando o Cacao sufficientemente moido , e passado por huma pedra , como temos dito , querendo-se acabar a composição do Chocolate em massa , procura-se ajuntar a esta massa canella , e assucar pul-

pulverizado ; e , querendo-se ; alguma Baunilha , conforme as doses , e proporções , que se ensinárão em outra parte ; e de tornar a repassar tudo sobre a pedra , para bem a misturar , incorporar , e distribuir-se então esta composição Americana em os moldes de folhas de Flândes , como pequenas taboas com quatro onças cada huma , ou , querendo-se , meio arratel.

## PARTE II.

---

### *Das propriedades do Cacao.*

**A**Té aqui contemplamos mui superficialmente , e tal qual se apresenta aos sentidos. A ordem requer que examinemos primeiramente as suas qualidades intrinsecas , e que , penetrando mais ávante pelo seu interior, manifestemos o que huma razão applicada , e huma dilatada experiéncia nos tem ensinado sobre os saudaveis effeitos deste fructo.

## CAPITULO I.

*Antigos prejuizos contra o Cacao.*

**P**ara caminhar-mos mais methodicamente , e com maior clareza no exame , que vamos fazer do Cacao , julgo ser necessario de ante-mão desabular o público dos falsos prejuizos , com que a rançosa Fysica tem preocupado a todos os Authores , que escreverão a este respeito , e cujas impressões ainda agora se achão profundamente gravados no espirito de huma infinidade de pessoas.

Os Hespanhoes , que forão os primeiros , ao depois da conquista do novo mundo , que conhecê-rão o Cacao , assentárão , como hum principio , — ou com hum axioma , que o Cacao era frio , e secco , e que participava da terra. Não acompanhárão esta resolução , e decisão com algum exame , discurso , e experiencia ; menos se sabe , donde souberão isto , que talvez fosse da tradição , e opinião dos habitantes primitivos. Seja o que for , he mui natural que d'hum principio tão falso houvessem de tirar consequencias mui erroneas , das quaes as seguintes são as principaes.

### I. *Consequencia falsa.*

O Cacao, sendo de natureza fria, se deve usar delle com a mistura de aromas, por serem communmente quentes; para que a acção, e reacção dos contrarios haja de resultar huma qualidade temperada, e incapaz de prejudicar. Esta era a linguagem, e a pratica desses tempos. Desta maneira tambem os antigos Medicos, tendo supposto muito mal que o opio era frio no quarto gráo, nunca deixáráo, para corregir esta frieza, pertendida intrinseca, de misturar, em todas as suas composições narcoticas, drogas summamente quentes, como o Euphorbio, Piretro, Pimenta, etc.

### II. *Consequencia.*

Que o Cacao, sendo secco, e terrestre, e por isso julgado d'huma qualidade estiptica, e adstringente, a não ser corregido, deveria por si mesmo gerar obstrucções nas visceras, e levar a huma cacochimia, e á infinidade de outros males incuraveis.

Todos estes prejuizos passáráo dos Hespanhoes a outras Nações. Seria inutil citar aqui os livros dos differentes Authores, porque, tendo-se lido hum, se tem lido a todos, pois que os ultimos nada mais fizeram que trasladar os primeiros; se bem, pela maior parte encarecérão as suas illusões; e assim, pelo empenho, que fazião nestas exagerações, do pertendido frio do

do Cacao , chegarão ao excesso de afirmar , que era huma especie de veneno frio ; e que , tomando-se com excesso , se cahiria em huma atrophia.

Não he extraordinario que todos os que gostão mais de crer que de examinar (pessoas de que todo o mundo está cheio) se entregassem a esta opinião unanime de tantos Authores. Seria hum mal , não deixar-se arrastar pela torrente d'huma pervenção tão geral. Mas não posso deixar de me admirar que tão grande clamor contra o Cacao não tenha totalmente abolido o seu uso. Se a experiencia diaria dos seus bons effeitos o não tivesse podido sustentar , e embaraçar a sua quéda debaixo de tanta calúmnia.

Com tudo , para destruir este antigo systema , basta , ao que me parece , observar o pouco discernimento , com que por esse tempo se tratava a Historia Natural. Na realidade cessará a admiração , lembrando-se que neste seculo se julgava , por exemplo , que o Alcanfor era frio , e humido , que he huma especie de resina , de que se não póde tirar huma só gotta de agua , cujo sabor acre , e cheiro penetrante , juntos á sua excessiva volatibilidade , e á inflammabilidade de suas partes até na mesma agua são signaes tão evidentes de tanto calor , que custa muito crer , como , através disto , se poderáó persuadir do contrario.

Na realidade , as qualidades do Cacao , nem são tão assignaladas , nem tão activas , como as da camphora ; mas qualquer attenção faz ver : Que o muito oleo , que contém , e o seu amargo , quando se prova , não são

são indícios d'hum muito frio , visto que todos os amargos se julgão quentes , e que o oleo he materia proxima e necessaria do fogo. Este he , com pouca differença , o que a seu respeito dizia hum celebre Medico de Roma , contra a opinião antiga. Segundo a minha opinião , sinto o contrario. Julgo que o Cacao não he quente nem frio , sim temperado : remetto-me ao juizo de todas as pessoas sensatas , que o tem bebido , e examinado cuidadosamente.

Confirmarei estas reflexões na Secção primeira do Capitulo seguinte , onde , pela experiencia , farei ver que o Cacao he huma substancia mui temperada , hum alimento doce , e benigno , e incapaz de fazer mal ; e por esta razão , não se devendo temer a sua pertendida frieza intrinseca concordar-se-ha , em que não só he ridiculo , mais ainda pernicioso ajuntar-lhe especiaris acres , e quentes , só proprias a alterar , e aniquilar as suas boas , e verdadeiras qualidades , e não de corrigir as más , que nunca teve. Com tudo não duvido que , a sensualidade do cheiro , e o gosto favorito dos sabores picantes , achando sua proporção nesta mistura , não hajão de conservar ainda partidistas , que , levados mais do deleite presente que do prejuizo insensivel que estes ingredientes podem fazer á saude , não se deliberarão a passar sem elles. Neste caso não os admittirão como correctivos , mas sim como temperos , com que lisonjearão seu appetite , sem se embarçarem com as suas consequencias. Mas todo , o que quizer passar pelo incommodo de discorrer , e que for mais docil , e me-  
nes

nos sensual , se absterá sabiamente de semelhantes excessos , e sua moderação não será sem premio. A saúde he hum bem tão grande , que o cuidado de a adquirir , e conservar deve prevalecer a todas as outras considerações.

A respeito das pretendidas obstrucções que se imputão á adstringencia do Cacao , está tão longe que o seu uso as cause , que nas nossas Ilhas da America experiencias repetidas tem mostrado o contrario ; pois , pelo seu soccorro , muitas donzellas sujeitas á pallides da côr , se livrarão deste incommodo , comendo , de manhã em jejum , doze amendoas de Cacao. Sabe-se que as obstrucções são causa deste mal , e assim , o Cacao as destroe , em lugar de as causar.

Em quanto a outras molestias que se attribuião ao seu uso immoderado , ao depois referiremos tantos factos oppostos a estes chymericos medos , que toda a pessoa de bom senso ficará inteiramente desabusada , e se convencerá das saudaveis propriedades , e maravilhosas deste fructo. Este será o objecto do seguinte capitulo.

## CAPITULO II.

*Das verdadeiras propriedades do Cacao.*

**S**Em me valer da linguagem dos Peripateticos de qualidades quentes, e frias, presentemente abominadas, não me será difficil mostrar que o Cacao he huma substancia ; primeiro, mui temperada ; segundo, mui nutritiva, e de facil digestão ; terceiro, mui propria a restaurar os espiritos dissipados, e forças abatidas ; quarto, finalmente, mui conveniente para conservar a saúde, prolongar a vida dos velhos. Demonstrar-se-hão estes quatro artigos nas quatro Secções seguintes.

*I. O Cacao he mui temperado.*

Nada ha que possa persuadir com maior força que o trigo, o arroz, o mel, a mandioca são alimentos temperados, e saudaveis, como o uso geral que fazem Nações inteiras destes alimentos, e se algumas destas substancias tivesse alguma qualidade predominante, seria logo manifesta pelo prejuizo que faria á saúde. Os povos, que delles se sustentão, os deixarião, como hum alimento perigoso, e prejudicial.

Queirão fazer este mesmo discurso a respeito do Cacao. Os habitantes, naturaes da nova Hespanha, e de huma boa parte da Zona Torrida d'America, fazem del-

le

le as suas delicias , e presentemente todas as Colonias Europeas , estabelecidas nestes paizes , lhe dão hum pasmo so consummo. A toda a hora , e em todas as estações , usão d'elle , como hum alimento diario , sem distincção de idade ; temperamento ; sexo , ou condição , e sem que até agora alguem se tenha queixado da menor incommodidade: Pelo contrario ; experimentão que apaga a sede , que trefresca , ou refrigeta , que engorda , que procura hum somno tranqüillo , e produz outros bons effectos , dos quaes trataremos nas Secções seguintes.

Poderia citar muitos factos em favor deste excellente alimento ; mas contentar-me-hei com os dous seguintes , igualmente certos , e decisivos ; para fazer julgar da sua bondade: O primeiro he huma experiencia do Cacao , de que unicamente se alimentava a mulher d'humi Cirurgião da Martinica , que por hum funesto accidente tinha perdido o queixo inferior , que a obrigou ao estado de não saber , como poderia prover a sua subsistencia : não podia usar de manjarés solidos : não era assás rica , para se nutrir de geléas de carne : nesta triste circumstancia se resolveo a tomar , tres vezes cada dia , tres escudellas de Chocolate , feito á moda do paiz , huma de manhã , outra ao meio dia , outra á noite (este Chocolate nada era mais que Cacao dissolvido em agua quente com assucar , e huma pitada de Canela por tempero) ; novo regimen ; e vida , que lhe sortio tão bem , que viveo , ao depois , muito tempo , mais fresca , mais robusta , do que antes do seu accidente tinha sido.

Tenho hum segundo facto , contado por hum Cavalheiro de Martinica , incapaz de faltar á verdade, e vem a ser , que no seu bairro do Rio de Lezard hum menino de quatro mezes , tendo infelizmente perdido sua ama , e que não podendo seus parentes encontrar ama , que o aleitasse , se resolvêrão a criallo com o Chocolate, no que foi tão feliz, que se achou maravilhosamente tão são , e tão vigoroso, como os que se crião com os melhores leites, e amas.

São tão evidentes todas as inducções , que se poderião tirar destas duas historias , e provão tão demonstrativamente , que o Cacao não tem qualidade alguma excessiva , e perniciosa , que eu me não demorarei mais , deixando a cada hum a liberdade de ajuntar-lhe de si mesmo as suas proprias reflexões.

## II. *O Cacao he mui nutritivo, e de facil digestão.*

Esta proposição he huma necessaria consequencia da precedente , estabelecida pelos factos, que acabo de referir , e nós não temos menos experiencias que nos confirmem a facilidade, que o estomago tem, de cozer este alimento, que a bondade do chilo, que produz; mas a mais familiar, que se apresenta, he o estado de gordo, em que poem os que o usão ordinariamente.

Hum sabio Inglez encareceo tanto esta particular propriedade do Cacao em hum elogio, que lhe fez, que não duvidou affirmar em huma Dissertação , que imprimio a este assumpto : que huma onça de Cacao

contém tanto succo oleoso , e nutritivo , como hum aratel de carne de vacca. Ainda que esta proposição seja excessiva , faz comprehender muito bem que se não dá alimento algum tão capaz de fornecer hum alimento mais abundante , comparando-se com todos os outros , não só pelo volume , e quantidade que se come , como tambem pelo tempo que gasta o estomago na sua digestão.

Presentemente se divide a escólla medica em duas opiniões sobre as causas da digestão. Cada partido tem a seu favor razões de peso , e patronos illustres. Convencido da minha insufficiencia nesta materia , que , aliás , requer hum campo mais vasto , e sem me obrigar a entrar no partido da fermentação , ou da trituração , basta-me dizer em duas palavras : que estas duas opiniões , não sendo absolutamente incompatíveis , não seria talvez impossivel fazer entre ellas huma especie de alliança bem entendida ; pois , unindo-se o que ambos os systemas tem de mais luminoso , e mais bem provado , e separando-se o que cada hum delles tem de incerto , se poderia formar hum terceiro , que , sendo sómente a união do melhor dos dous precedentes , seria mui judicioso , e mui excellente.

Estas duas causas concorrem , incontestavelmente , para a alteração que os alimentos padecem na bocca. Devem convir que a mastigação , ou a saliva os desfaz , e os penetra , como se fosse hum maravilhoso fermento , que os penetrasse , e que a lingua , que os  
agi-

agita, e os dentes, que o movem, não sejam os instrumentos desta primeira trituração.

Ora a natureza, que de ordinario he uniforme em todas as duas operações, faz presumir que continúa, e acaba a digestão com os mesmos meios, com que começou. Por hum instante supponhamos isto, para se poder applicar ao assumpto, que tratamos, e veremos a evidencia, que tem, isto he, que o Cacao he de huma facil digestão.

1. As substancias amargas, e alcalinas, como estas amendoas, são estomaticas, e analogas á saliva, e ao fermento que faz, em o estomago, a dissolução dos alimentos, e por tanto hum meio, que, sendo dotado destas qualidades, póde difficultar a digestão.

2. Concciderando-se attentiosamente o Cacao torrado, moido, e alcoolisado, dizendo-o assim, sobre a pedra, e, finalmente, derretido, e dissolvido no fogo, em hum liquor quente, que lhe serve de vehiculo, certamente parece que, depois destes preparativos, não deve o estomago ter trabalho algum, em huma palavra, que toda, ou mais da ametade da digestão se acha feita.

A experiencia diaria confirma estes discursos o mais que póde ser: a digestão se faz com toda a presteza sem afflicção alguma, ou trabalho; e sem que o pulso se altere sensivelmente: o estomago sem empregar as suas forças naturaes, adquire novas, e mais effiçazes; e posso certificar, que conheci a muitas pessoas,

as quaes , tendo-as tido mui debéis , e totalmente aruinadas , se reestabelecêrão perfeitamente pelo seu uso ordinario.

*III. O Cacao repará com toda a presteza os espiritos dissipados , e forças enfraquecidas.*

Se o Cacao sómente produzisse este effeito por ser muito substancial , esta propriedade lhe seria commum com os outros alimentos mais succulentos , e mais proprios a fornecer o sangue , e espiritos ; mas o seu effeito he muito mais prompto ; pois se qualquer pessoa cansada , por exemplo , de hum grande , e penoso trabalho do corpo , ou de huma contensão do espirito , tomar huma boa taça de Chocolate , immediatamente conhece que a sua fraqueza cessa , e que as suas forças lhe voltão , apenas a digestão estiver começada a fazer. A experiencia explica melhor este effeito que o discurso ; porque o Cacao se representa aos sentidos huma materia doce , tranquilla , e pouco disposta por qualidades activas a pôr os espiritos em movimento.

Com tudo , tendo-me resolvido a não desprezar cousa alguma , por procurar o descobrir a causa de hum effeito tão prompto , e tão maravilhoso , emprehendi hum dia fazer a Analyse Chymica do Cacao , se bem estava preocupado da opinião de que por este caminho , só se teria o conhecimento , assás superficial dos mixtos , com tudo não deixei de lisongear-me de que a minha curiosidade não seria baldada.

Mon-

Mondei dezaseis onças de Cacao sem o torrar, pisei-as em hum gral de pedra, e as metti, ao depois, em huma retorta de vidro lutada, e a puz em hum forno de reverbero para servir de seu recipiente, e lutada exactamente, lhe dei fogo por grãos. Sahio primeiramente a fleuma, gotta a gotta, por espaço de duas horas, na qual nadava por cima huma pouca de materia branca, e unctuosa. Augmentando-se o fogo ás gottas, sahirão avermelhadas; e se congellarão, logo que cahirão na redoma, o que durou ainda outras duas horas.

Augmentado o fogo, a redoma se encheo de nuvens brancas, que vi resolver-se em huma especie de orvalho branco, e unctoso, que parte, era hum espirito, e outra, hum oleo branco. Entre tanto as gottas avermelhadas continuarão a correr até o fim, isto he, por duas horas e meia. Esta operação me faz conhecer, que o Cacao contém duas sortes de oleo, hum vermelho, e fixo, que se congellava do lado da redoma, e a outra branca, e volatil materia das nuvens brancas, que se resolvio do outro lado do balão.

Ao outro dia de manhã, depois de lutado o balão, e tello posto em huma bacia cheia de agua em banho maria, para lhe fazer derreter as materias congeladas, fiquei surprehendido pelo gosto de o ver repentinamente cheio de nuvens brancas; admirei a extrema volatilidade desta primeira unctuosidade, e plenamente me convenci, que o Cacao continha verdadeiramente este oleo volatil, tão estimado na Medicina, e que só-  
men-

mente se deve procurar no Cacao para a prompta reparação dos espiritos fatigados , confirmado pela experiencia diaria no uso do Cacao.

Tendo separado o espirito pelo filtro de papel pardo , fiz duas porções de materia butyrosa , e puz huma sem addição em huma eucurbita de vidro , e a puz em hum banho de areia , para o rectificar , e por esta operação tirei hum oleo com côr de ambar , nadando sobre alguma fleuma , ou espirito. Fiz derreter outra parte , e incorporando-a com cal viva , a puz em huma pequena retorta de vidro lutada , e lhe puz fogo por baixo , primeiramente correo hum oleo claro , succedêrão as nuvens brancas , e finalmente huma manteiga avermelhada. Tendo delutado o recipiente , e posto tudo em huma pequena cucurbita em banho de arêa , as nuvens brancas derão no principio hum oleo côr de ambar , e augmentando-lhe o fogo destillou hum pouco de oleo vermelho o oleo côr de ambar nada he mais que o oleo volatil branco que a violencia do fogo deo alguma côr ; em quanto ao avermelhado , provavelmente he a porção de manteiga avermelhada a mais propria a ser exaltada. Estes dous oleos em nada se confundem e o vermelho , mais fixo que o primeiro , se precipita sempre no fundo. Mr. Boyle diz que tirára do sangue humano duas sortes de oleos , ambos semelhantes aos de que fallo , e esta conformidade de substancias , tão homogeneas , me confirma altamente na opinião da grande analogia , que sempre , suppuz que se dava entre o Cacao , e o nosso sangue.

A respeito do espirito devo dizer que se não dá cousa alguma, que seja tão desagradavel, assim ao gosto como ao cheiro. Não fermenta sensivelmente com os alkalis, não muda de sorte alguma a côr do papel azul; com o tempo o acido se manifesta algum tanto, e o espirito se azeda mais fracamente. Tendo calcinado o *caput mortuum*, que he violete filtrado, e evaporado a lexivia á maneira acostumada, sómente tirei humta pouca de cinza hum tanto salgada, e em tão pequena quantidade, que se não tivesse o trabalho de repetir a calcinação, dissolução, filtração, e evaporação, escassamente teria conseguido tirar cinco, ou seis grãos de sal fixo purificado.

Curiosamente observei que nem nos balões, nem nos capiteis das cucurbitas apparecia vestigio algum de sal volatil concreto. Mr. Lemery, com tudo, affirma que o Cacao contém muito, e provavelmente o disse pelo ouvir a alguém; porque não poderia dizello de sua cabeça, pois era mui sabio para se enganar. Destas duas observações se póde tirar esta conclusão: Que o Cacao talvez seja o mixto em que entre menos sal.

#### IV. *O Cacao he muito proprio para conservar a saude, e para prolongar a vida dos velhos.*

Antes de se conhecer o Cacao na Europa, communmente se chamava o bom vinho velho, o leite dos velhos; mas esta antonomasia com maior razão se applicou, depois que o seu uso se fez ordinario, co-

nhe-

checendo que o Cacao lhe faz a sua base , he a sett respeito , o que o leite he para o sustento das crianças. Na realidade , examinando-se qualquer cousa a natureza deste fructo relativamente á constituição das pessoas idosas , sem trabalho se conhece que hum parece ter sido feito para remediar as faltas do outro , de fórma que o Cacao he verdadeiramente a panacea da velhice.

A nossa vida , como adverte hum douto Medico (*Baglivio*) , nada he mais que hum desseccamentó continuo , mas esta Physicã natural he como imperceptivel até huma idade avançada , na qual o humido radical se consomme de hum modo mais sensivel : então as porções , mais sulfureas , e mais volateis do sangue se dissipão pouco a pouco , os saes se despegão dos sulfures , se desenvolvem , e o acido se manifesta (origem fecunda das molestias chronicas). Os ligamentos , tendões , e cartilagens não gosão mais da unctuosidade que as fazia tão macias , e tão flexiveis na sua mocidade , a pelle se enruga assim por dentro , como pot fóra ; em huma palavra , todas as partes solidas se desseccão , e engrovinhão.

Dir-se-ha que a natureza encerrou no Cacao hum remedio para todos estes inconvenientes ; o volatil sulphureo , de que abunda , he capaz de repór todos os dias tudo quanto a grande idade faz o sangue perder ; embota a força dos saes , os envolve , os concentra , e repõem ao sangue a sua doçura acostumada , com pouca differença , como o espirito de vinho , eitulãdo

do com o espirito de sal , fórma hum liquor doce de hum poderoso corrosivo. Esta mesma unctuosidade sulfurea , se reparte , ao mesmo tempo , por todas as partes solidas , e que de alguma sorte lhes dá a sua macieza natural ; ella unta as membranas , tendões , ligamentos , e cartilagens , de huma especie de oleo , que as faz lisas , e flexiveis ; assim tambem restabelece o equilibrio entre as partes fluidas ; o jogo , e a elasticidade da maquina se renova , a saude se conserva , e a vida se prolonga. Estas consequencias , não nascem de reflexões Filosoficas , sim de mil experiencias , e mais , que mutuamente se confirmão , e neste grande numero bastará huma só. Acaba de morier em Martinica hum conselheiro de quasi cem annos de idade , o qual , haviam trinta annos , que sómente vivia de Chocolate , algum biscouto , e rara vez de alguma hortaliça , sem comer já mais carne , ou peixe , nem algum outro alimento , e com tudo era tão vigoroso , e com tanta disposição , que na idade de oitenta e cinco annos ainda montava a cavallo sem estribos.

Não são só ás pessoas idosas que o Cacao he capaz de prolongar a vida , mas tambem ás pessoas d'huma constituição magra , e secca , de temperamentos fracos , e cacochimios , ás pessoas , que fazem exercicios violentos do corpo ; e aos que pela sua profissão são obrigados a sustentar longas applicações de espirito , que muitas vezes os enfraquecem extraordinariamente , o Chocolate conveni sobre tudo , e a respeito destes se volta em hum alimento alterante.

Eu não aconselharia, por motivos oppostos, aos gordos o seu uso diario ; o mesmo aos que estão no costume de beberem vinhos excellentes, e a comerem de ordinario carnes as mais succulentas, aos que dormem muito tempo, aos que não fazem quasi exercicio algum ; em huma palavra, aos que paixão huma vida molle, sedentaria, e voluptuosa, como a maior parte das pessoas abastecidas de Paris. Estes corpos cheios de sangue, e de gordura, não tem precisão alguma de augmentar a sua substancia, e a dieta lhe conviria muito melhor segundo o Divino Oraculo : *In multis escis erit infirmitas, propter crapulam multi obiterunt ; qui autem abstinens est, adjicit vitam.*

---

## P A R T E III.

---

### *Dos usos do Cacao.*

**P**odem-se reduzir os usos ordinarios do Cacao a tres ; primeiro, para doce ; segundo, para a bebida do Chocolate ; terceiro, para se lhe tirar o oleo ; a que tambem se dá o nome de manteiga. Passo a tratar dos tres usos nos seguintes capitulos.

## CAPITULO I.

*Do Cacao em doce.*

**E** Scolhem-se cabaças mui maduras , tirão-se-lhes com limpeza as amendoas , sem as arruinar , e se poem de molho por alguns dias em agua , que tenha sido corrente , mudando-se esta de manhã , e de tarde , tendo-as ao depois tirado , e enxugado , se lardéão com pequenas tiras de casca de Cidra , e Canella , quasi do mesmo modo , com que em Ruão se preparão as Nozes.

Neste comenos se prepara huma calda de bom assucar , mas com poucoponto , isto he , onde haja muito pouco assucar , e depois de o ter bem purificado , se tira totalmente do fogo , e se lhe deita os grãos do Cacao , e se deixão de infusão por vinte e quatro horas , ao depois do que se tirão desta calda , e no enttetanto que deixão escorrer , se faz outra nova , semelhante á precedente , porém mais forte , ou apertada , na qual , do mesmo modo que em a primeira , se deixa estar de infusão outras vinte e quatro horas. Tudo isto se repete de cinco a seis vezes , augmentando de cada vez a porção do assucar , sem os pôr sobre o fogo , nem dar-lhe outro cozimento mais. Finalmente , tendo feito cozer o ultimo xarope , em consistencia de assucar , se deita sobre os Cacaos , posto em huma va-

si-

silha vidrada, para os conservar, e estando a calda quasi fria, se lhe misturão algumas gottas de essencia de ambar.

Querendo-se tirar o succo a este doce, se tirão as amendoas fóra do xarope, e tendo deixado escorrer bem, se tornão a lançar em huma bacia de calda de assucar purificado, e forte, mettendo-o logo em huma estufa, onde encandilão, ou se faz candi.

## C A P I T U L O II.

### *Do Chocolate.*

**T**EMOS que examinar duas cousas a respeito desta bebida; a primeira, a origem do Chocolate, e os diferentes modos de o preparar; a segunda, as suas utilidades relativamente á Medicina o que fará o assumpto das Secções seguintes.

#### *§. I. Da origem do Chocolate, e os differentes modos de o preparar.*

O Chocolate he originariamente huma bebida Americana que os Hespanhoes achárão muito em uso no Mexico, quando o conquistárão no anno de 1520.

Os Indios, que de tempo immemorial usavão desta bebida, a preparavão de differente maneira, e muito simples. Torravão o Cacao em panellas de barro,

ro, e o moião entre duas pedras, tendo-o anteceden-  
temente mondado, desfazião-no em agua quente, e o  
temperavão com pimenta; e os que o fazem com maior  
ceremonia lhe ajuntavão o *Urucú*, para lhe dar cor, e  
o *Atole* para lhe augmentar o volume. Todos estes  
ingredientes juntos lhe davão huma apparencia tão bruta,  
e hum gosto tão selvagem, que hum soldado Hespanhol  
dizia, que era mais propria para ser lançada aos  
porcos que ser apresentada a homens, que já mais se  
poderia acostumar a ella, faltando-lhe o vinho, cuja  
falta sómente o obrigaria a beber agua pura.

Os Hespanhoes, ensinados pelos Mexicanos, e  
convencidos pela sua propria experiencia, que esta be-  
bida, a pesar de ser rustica, como se lhe representava,  
era com tudo huma bebida mui saudavel, procurarão  
corregir o seu dissabor pela adicção do assucar, e d'al-  
gumas especiarias orientaes, e de outras drogas do paiz,  
as quaes seria por ora inutil recenseallas, pois que  
apenas lhes conhecemos os nomes; e que de tantos in-  
gredientes unicamente a Baunilha nos tem chegado,  
da mesma maneira que a Canella, que he a unica que  
tem merecido a approvação geral, e com que se con-  
tinue a composição do Chocolate.

A Baunilha he huma baje de cor trigueira; e  
d'hum cheiro suavissimo. He mais chata, e mais com-  
prida que a dos nossos feijões e contém huma me-  
dulla mellosa, cheia de pequenas sementes pretas, e  
lucidias. Deve-se escolher a mais nova, gorda bem

nutrida ; e precaver , que a não tenham untado de balsamo , nem posto em lugar humido.

O cheiro agradável , e o gosto elevado , que ella communica ao Chocolate , a fizeram muito recommendavel ; mas , huma longa experiencia tendo ensinado que ella era muito quente , se diminuiu muito a frequencia do seu uso ; e as pessoas que preferem o cuidado da sua saude ao gosto de seus sentidos , todavia se abstiverão absolutamente. Actualmente se chama em Hespanha , e França , ao Chocolate , que não leva Baunilha , Chocolate de saude , e nas nossas Ilhas Francezas da America , onde a Baunilha , nem he rara , nem he cara , como na Europa , he desconhecido o seu uso , não obstante ser tão grande o consumo do Chocolate , como em outra qualquer parte do mundo.

No em tanto , como se dão ainda sobejas pessoas , que são apaixonadas pela Baunilha , e que , de algum modo he justo deferir ao seu gosto , ou paixão , quero fazer a Baunilha na composição do Chocolate , que me parece a melhor , e a mais bem receitada , unicamente digo que me parece tal ; porque , como em materia de gostos se dá huma infinita diversidade de opiniões , cada hum quer que se respeite , a que segue , e que se lhe acrescente o que outro quer que se lhe diminua. Ainda quando se conviesse em misturar todas estas cousas , não seria possivel determinar-se entre ellas porporções , que universalmente se approvassem ; e , por tanto , basta-me escolhellas taes , que possão

con-

convir ao maior numero, e que consequentemente fór-  
mem o gosto mais seguido.

Estando a massa do Cacao bem moído na pe-  
dra, como já expliquei, se lhe ajunta assucar em pó,  
passado por peneira de seda; a verdadeira proporção do  
Cacao, e assucar he deitar-lhe pesos iguaes de hum, e  
outro; o que não obstante, se lhe diminue a quarta  
parte do assucar, para impedir que o assucar não des-  
seque muito a massa, e a faça menos susceptivel das  
impressões do ar; e ser, ao depois disso, mais sujeita  
a ser picada pelos bixos. Restitue-se-lhe esta quarta  
parte de assucar, quando se faz a bebida que chamão  
*Chocolate*:

Misturando-se bem o assucar com a massa do  
Cacao, se lhe ajunta, feito em pó subtil, as bayes da  
Baunilha, e Canella, socadas, e peneiradas juntamen-  
te; repassa-se tambem esta mistura pela pedra, e; es-  
tando tudo bem encorporado, se põem a massa em  
moldes de folhas de Flandes, onde toma a fórma, que  
se lhe quer dar, e a sua dureza natural. Querendo-se  
cheiros, se lhe deita alguma essencia de ambar, antes  
de a deitar nos moldes.

Fazendo-se o Chocolate sem Baunilha, a pro-  
porção da Canella he de duas drachmas por arratel;  
mas, empregando-se Baunilha, pelo menos, se lhe di-  
minue ametade da dose da Canella. A dose a respei-  
to da Baunilha he arbitraria; huma, duas, ou tres  
bayes, e ainda mais, por cada arratel de Cacao, confor-  
me a fantasia de cada hum.

Os authores do Chocolate , para fazerem ver que empregarão muita Baunilha , lhe misturão pimenta , e gengibre , etc. Dão-se a pessoas acostumadas ás cousas de alto gosto , que o não querem feito de outra sorte ; mas estas especiarias unicamente servem para incendiar o corpo. As pessoas sabias nunca cahirão neste excesso , é cuidarão muito em nunca usar do Chocolate , sem terem todo o conhecimento , e certeza dos ingredientes de sua composição.

O Chocolate , composto deste modo , tem o commo de que , quando se vem obrigados a sahir de casa , ou que se viaja , e não ha tempo para fazer a bebida , se póde comer huma onça de qualquer pão , e beber em cima hum copo de agua , deixando trabalhar o estomago , para dissolver promptamente este almoço.

Nas Antilhas se fazem páos de Cacao puro , e sem addicção alguma , como ensinei no fim da Segunda Parte , e quando se quer o Chocolate em bebida , se procede do seguinte modo.

*Methodo de se preparar o Chocolate á maneira das  
Ilhas Francezas d'America.*

Raspa-se com huma faca ligeiramente dos páos do puro Cacao a quantidade que se deseja , ( por exemplo quatro grandes colheradas cheias , que pesem huma onça ) misturão-se-lhe dous , ou tres pugillos de Canela em pó , e peneirada por peneira de seda , e quasi duas colheradas de assucar em pó.

Poem-

Poem-se esta mistura em huma chocolateira com hum ovo fresco inteiro, quero dizer, clara, e gema, mistura-se tudo com o pão; reduz-se a consistencia de mel liquido, sobre que, ao depois, se faz deitar o liquor quente, agua, ou leite, conforme a fantazia, fazendo rolar o pão com força, para encorporar tudo muito bem.

Finalmente poem-se o Chocolate, ao fogo ou em banho maria, em hum caldeirão cheio de agua fervendo, e desde que o Chocolate estufa, ou sobe, se tira a chocolateira, bate-se fortemente com o batedor, e bem escumoso repetidas vezes se derrama nas taças. Para lhe realçar o gosto, antes de o pôr nas taças, se lhe deita huma colher de agua de flor de laranjas, onde se tenha dissolvido huma, ou duas gottas de essencia de ambar.

Este modo de fazer o Chocolate tem muitas vantagens, que lhe são proprias, e que lhe dão preferencia a todas as de mais.

I. Que, sendo bem executado o Chocolate, tem hum perfume exquisito e huma delicadeza de gosto muito grande: e fóra disto, he levissimo ao estomago, não deixa sedimento algum, quer na chocolateira, quer nas taças.

II. Tem-se a satisfação de o poder preparar por si mesmo, e conforme o seu gosto; de augmentar, e diminuir a sua vontade as doses do assucar, e da Cannella, de lhe tirar a agua de flor de laranja, e essencia de ambar: em huma palavra, de lhe fazer a mudança, que quizer.

III.

III. Não se pondo cousa alguma, que possa destruir as boas qualidades do Cacao, he tão temperado, que se pôde beber a toda a hora, em toda a idade, assim no estio, como no inverno, sem temer o menor incommodo. O Chocolate, temperado com a Pau-nilha, e outros ingredientes, não póda deixar de ser muy pernicioso, sobre tudo, no estio á gente moça, ás constituições vivas, e seccas: o copo de agua, que se introduzio beber antes ou depois, só serve de paliar, por algum tempo, a impressão do fogo, que deixa em o sangue, nas vísceras, tendo a agua corrido pelas vias ordinarias.

IV. He tão barato o Chocolate, que a taça anda com pouca differença por cinco soldos. Se os Artistas isto duvidassem, poucos haverião, que se não aproveitassem de hum meio tão facil, e tão agradável para o seu almoço, e para o sustentar com vigor até o jantar sem necessitar de outro algum alimento solido, ou liquido.

§. II. *Das utilidades, que se podem tirar do Chocolate, nos usos da Medicina.*

Sempre me pareceo que seria muito vantajoso á Medicina encontrar hum meio de offerecer aos doentes os remedios de baixo de huma forma agradável, e de baixo de hum gosto conhecido. O mesmo artificio, que lhes offereceria occultas, de baixo do nome, e apparencias desconheitas de hum alimento delicioso não seria

sem proveito. Os doentes sempre sentem a sua molesta, sem haver precisão alguma de lha augmentar pelos disgustos dos remedios ; poupar-se-lhes hia as revoluções do estomago, que os antoja em tudo o que se chama medicamento, e talvez que este alimento, ao mesmo tempo, lhes haja de servir de huma boa nutrição, e de hum excellente vehiculo aos remedios.

Fiz algumas applicações deste pensamento ao Chocolate, e me animo a certificar que por muitas vezes fui bem succedido, e o meu prejuizo foi confirmado : desejarei que este ensayo, bem que imperfeito, como he, haja de servir de despertar a attenção de algum sabio Medico, que se digne ter o incommodo de profundar huma materia, que as minhas pequenas luzes nada mais me permitem, que tocallas superficialmente.

I. Quantos não se querem purgar, e se obstinão em a não querer, ainda quando tem a maior necessidade, sómente pela aversão excessiva que tem de tomar os remedios ordinarios? Ensinallo a purgarem-se por hum modo delicioso, e ainda não sabendo elles, he fazer-lhes hum importante serviço. Isto se executa, misturando jalapa em pó (mais, ou menos, conforme fôr a idade, e suas forças) com o pó de Canella destinada para huma taça ordinaria de Chocolate. Tenho feito muitas experiencias, e isto purga muito bem sem torminos. Muitos, que o tem assim tomado, o reputaráo por hum beneficio da Natureza, sem saberem o officioso engano de que me tinha servido a seu respeito.

to. Que proveitos se não poderião tirar deste modo de purgar as crianças , que tem tanta repugnancia em beber o que lhes não sabe bem.

II. As preparações Galenicás , e Chymicas , que se tem feito da Quina Quina , não tem feito hum bom effeito , bem que antigamente tão gavadas. A sua infusão em vinho só contém huma parte da sua virtude ; pois que lhe fica no fundo da botelha o sedimento , que gosa da propriedade de parar a febre ; e assim , depois de mil experiencias infructuosas , se veio a tornar a dar em substancia posra em pó muito fino , de que se formão bolos , que se desfazem em agua. Esta prática tem tambem seus inconvenientes ; porque muitas pessoas , e tambem as crianças , não a podem tomar em massa , ou pillulas , e menos se accomodão com ella desfeita em agua : ora por qualquer modo destes , este pó , precipitando-se ao fundo do estomago , não pôde deixar de as fatigar excessivamente.

Para se remediar tudo isto , misturando-se meia drachma de Quina em pó , passada por peneira de seda , e moida a secco em gral de pedra com a Canella destinada para huma taça de Chocolate , da qual se augmente alguma cousa a dese do assucar , se tomará a Quina sem dissabor algum , e talvez sem a perceber ; nutrir-se-ha melhor , ao mesmo tempo , que com o caldo , que se corrompe facilmente no estomago febricitante ; e não se temerá que as partes da Quina , se forem bem moidas , ou divididas , e embaraçadas com

as do Chocolate, se reunão ; e se precêpitem. Posso certificar que, por muitas vezes, tenho curado a febre desta maneira, e que sempre tive muito bom successo.

III. As preparações de ferro, mais bem feitas, não são por isso as melhores. A sua simples limadura tem na Medicina maior virtude que tudo quanto a arte tem tirado deste metal ; e com tudo o seu uso tem o inconveniente de que, reunindo-se todas as particulas de ferro pelo seu proprio peso, formão huma especie de barra no fim do estomago, que lhe diminue a força, e excessivamente o fadiga.

Para se remediar isto, se precisa que, ao depois de se ter moido a secco no gral a limagem do ferro, até reduzillo a pó subillissimo, que se misture com o pó da Canella destinada para huma taça de Chocolate feito como de ordinario se faz. He certo que as particulas do ferro pelo movimento do moinho se achárão divididas, e tão embaraçadas entre as do Cacao, que senão deve temer mais alguma separação. Além disto : as partes aromaticas da Canella, e as alcalinas do Cacao, augmentaráo muito os effeitos, que se pertendem deste remedio.

IV. Do mesmo modo se poderião misturar com o Chocolate os pós das cloportas, das viboras, das minhocas, do fel, das enguias, e outros semelhantes, para apagar aos doentes a desgostosa idéa destes remedios.

V. O uso do leite he hum remedio especifico para o curativo de muitos males ; mas, infelizmente

se dão muitos estomagos que não o aguentão , a pesar de se terem procurado muitos meios de se prevenirem estes inconvenientes. Sem me demorar em os reconhecer , e menos em os examinar , este meio seria muito simples , e natural , para impedir que o leite se não coallhasse no estomago , preparando , como communmente se pratica , huma taça de Chocolate , e lançá-lhe dentro quente hum quartilho , ou menos , de leite. Na realidade , as partes butyrosas do leite , e Cacao são analogas , e com muita propriedade para se unirem , e procurarem ambas o mesmo fim ; e o que o Cacao tem de amargo , e alcalino , necessariamente deve impedir toda a coagulação do leite no estomago. Este discurso se póde facilmente verificar pela experiencia de uso deste leite achicolatado.

### C A P I T U L O III.

#### *Do oleo , ou manteiga de Cacao.*

**A** Amendoa do Cacao he hum fructo muito oleoso , mas seu oleo se acha tão embrulhado com outros principios , que se faz preciso huma industria muito particular , para lho separar , e para o fazer puro. Rejeitamos o primeiro dos tres meios ordinarios , a saber , distillação , espressão , e decocção , de que ordinariamente se usa , para a extracção dos oleos , por ser muito imperfeito , porque a violencia do fogo desnaturaliza todos

os oleos, que se adquirem por este meio. Não aconteceria melhor, usando da expressão, porque o que se extrahisse, seria muito impuro, e n'hum mesquinha quantidade: e, por tanto, unicamente a decocção he o verdadeiro meio, e o unico de se tirar este oleo, sem alguma alteração, e em toda a sua pureza.

Toma-se o Cacao torrado, mondado, pela pedra, e se lança esta massa mui fina em hum grande caldeira de agua quente em hum fogo claro, onde se deixa ferver, até consumir-se quasi toda a agua: então se lhe deita nova agua até encher a caldeira; o oleo sobe á superficie, e coalha, como manteiga, á proporção que a agua se vai esfriando. Se este oleo não sahir bem branco, se torne a derreter em outra caldeira cheia de agua quente, onde elle se despegará, e purificará de todas as partes arruivadas, e terrestres, que lhe ficarão.

Este oleo, em Martinica, fica em consistencia de manteiga; mas, quando se traz para França, chega rijo, como queijo, e que, com tudo, a hum fogo mui brando se derrete. Não tem cheiro algum sensivel, e gosa da boa qualidade de não criar ranço em tempo algum. Presentemente o tenho de quinze annos. Faltando-nos o azeite em hum anno, usamos do do Cacao humas quarasmas inteiras. Tem hum gosto muito bom, e, longe de ser malfazejo, contém as partes mais essenciaes, e mais saudaveis do Cacao.

Tive a curiosidade de lhe fazer hum especie de analyse chymica, pondo tres onças em hum pequena

cucurbita de vidro em banho de cinzas , que distillou hum liquor unctuosos que , quando cahia , se congellava , o qual não differia em cousa alguma da manteiga , que descrevi , a não ser por huma leve impressão , que tinha recebido do fogo. Unicamente lhe notei , que tinha deixado no fundo do recipiente duas , ou tres gottas de hum liquor claro , de hum , algum tanto , acre ; mas muito agradavel.

Como este oleo he muito anodyno , he excellente para curar , tomado interiormente , a rouquidão , erbotar a acrimonia dos saes , que nos catharros estimulam o peito ; quando se quer servir d'elle , se lhe mistura huma sufficiente quantidade de assucar candi ; e se formão pequenos rebuçados , que se conservão por muito tempo na bocca , deixando-os derreter por si sem os engolir.

O oleo de Cacao , tomado convenientemente , póde tambem ser maravilhoso contra os venenos corrosivos.

Não tem menores virtudes para o exterior. I. He a melhor , e a mais natural das pommadas para as Senhoras que tem a pelle secca , porque a faz branda , e polida , sem apparecer gordura , ou luzida. Os Hespanhoes Mexicanos lhe conhecêrão bem o merecimento ; mas , como em França endurece muito , se faz de necessidade preciso , misturallo com oleo de Ben , ou de Amendoas doces , tirado sem fogo.

II. Estou persuadido que , querendo-se reestabelecer o antigo costume , que os Gregos , e Romanos tinham

nhão, de untarem o corpo com oleo, não há outro, cujo uso podesse preencher melhor esta indicação, que este, para amaciar as partes, augmentar-lhes a força, e macieza dos musculos, e preservallos dos rheumatismos, e outras dores que os affligem. Não se póde imputar o desejo destas unções, senão ao máo cheiro e pouco aceio, que o acompanhavão; mas, como substituindo-se-lhe o oleo do Cacao ao da azeitona, não se padecerião estes inconvenientes; porque o do Cacao não deixa indício algum, seccando-se logo sobre a pelle certamente seria muito vantajo particularmente para as pessoas idosas, renovar presentemente hum uso, tão authorisado pela experiencia de toda a antiguidade.

III. Os Boticarios devem, por preferencia a todos os outros, empregar este oleo na base de seus balsamos apoplecticos, porque todos elles ficão rançosos, e o oleo de moscada, alvejado pelo espirito de vinho, conserva sempre alguma cousa do seu cheiro, quando o oleo de Cacao não he sujeito a estes accidentes.

IV. Não ha algum mais proprio, para livrar as armas da ferrugem, pois contém menos agua que os outros oleos, de que de ordinario se servem.

V. Nas Ilhas da America se servem muito deste oleo para o curativo de hemorrhoidas. Huns o usão sem mistura. Outros, fazendo derreter duas, ou tres libras de chumbo, lhe ajuntão a escoria, a reduzem em pó, passam pela peneira, o encorporão com este oleo e fazem delle hum lenimento efficacissimo para esta molestia.

Ou-

Outros com a mesma intenção misturão óleo com o pó de cloportas , assucar de saturno , pampholix , e algum laudano.

Outros se servem utilmente deste óleo para pacificar as dores da gotta , applicando-a quente sobre a parte com huma compressa embebida que cobrem com hum guardanapo quente. Poderião fazer o mesmo nos rheumatismos.

Em fim , o óleo de Cacao entra na composição do maravilhoso emplasto , e da pommada para impingens.

## MEMORIA VIII.

## SOBRE O CACAO.

(*Des Nouveaux voyages faite aux Isles Francoises de l'Amérique. Part. VI. tom. II. pag. 349.*)

§. I. *Do Cacao, e sua cultura.*

**M**R. de Caylus Engenheiro General das Ilhas Fran-  
cezas, e Terra firme da America, acabou de publicar  
hum Tratado tão completo do Cacao com o titulo de  
Historia Natural do Cacao, que parece me deveria dis-  
pensar de dar á luz as Observações, feitas por mim,  
sobre esta materia.

Com effeito he difficultoso entrar em huma in-  
dividuação mais curiosa, mais exacta, e tão bem cir-  
cunstanciada como a sua, escrita com toda a pureza,  
com os termos Botanicos, e Pharmacos, tudo muito  
bem escolhido. Falla como Mestre, e parece ter esgo-  
tado o assumpto. Esteve, por muitos annos, morador  
nas Ilhas; e fundou huma Fazenda, na qual cultivou  
o Cacao, situada no centro da Martinica, em hum lu-  
gar muito proprio á cultura destas arvores, que elle  
seguiu em todas as suas circunstanças com huma ma-  
ravilhosa exacção. Vi

Vi as suas observações, antes que elle as imprimisse, e do mesmo modo vio elle tambem as minhas, tendo-a em suas mãos por tempo assás dilatado, e igualmente o meu Tratado sobre o Assucar, que ambos se terião impresso muito antes se os incommodos, que padeci, não tivessem embaraçado. Pouco importa que o público haja de ter dous Tratados em lugar de hum; pois se encontraré h'hum, o que tiver escapado ao outro. Eu morei muitos annos nas Ilhas, e governei, por mais de dez annos, as nossas fazendas; e como se prova, pelo que tenho escrito ácerca de muitas materias, que senão pôde ser, nem mais laborioso, nem mais curioso do que tenho sido em informar-me de tudo; quanto pertence a estas Ilhas; por isso esperó que acharáó isto mesmo no que vou a escrever ácerca do Cacao.

O Cacao he o fructo de huma arvore chamada Cacoyer, ou Cacaotier. Nas Ilhas se diz Caco, e Cacoyer, e em todos os outros lugares, geralmente, dizem Cacao, e Cacaotier. Sendo os Francezes os ultimos estabelecidos na America, não devem, ao que me parece, gosar do privilegio de impôr nomes, por pertencer este, privativamente, aos Hespanhoes; pois descobrirão o paiz e pronunciaó Cacao, e eu o direi do mesmo modo.

A fóra isto, persuado-me que, proferindo-se Cacao, e Cacaotier, se impede o confundirem-se dous fructos, e duas arvores mui differentes em grandeza, em folhas, e em fructos, como os Coqueiros, e os Cacaoeiros, dos  
 quaes

quaes os primeiros dão as grandes nozes chamadas Cocos , e os segundos os Cacaos , de que se faz o Chocolate.

O Cacao he tão proprio da America , como o Café da Arabia , e o Chá da China , e d'outros paizes visinhos.

Os Americanos se servião delle , antes que os Hespanhoes abordassem ao seu paiz : delle fazião as suas delicias , e estavam de tal maneira affeitos a ella , que reputavão pela ultima de todas as miserias , a de não ter o Chocolate , que he a bebida , que se faz deste fructo. Os Hespanhoes aprenderão delles assim o uso , como a preparação , a qual elles ao depois aperfeiçoarão , misturando-lhe muitos ingredientes , que a fazem muito mais agradável ao gosto , e ao olfato , o que não acontecia na dos Indios. Ao depois se examinará , se elles fizerão bem , ou mal.

As arvores , que produzem o Cacao , nascem espontaneamente , e sem cultura , em huma infinidade de lugares da America , que se situão entre os dous Tropicos. Encontrão-se florestas inteiras nas visinhanças do rio do Amazonas , ao longo das costas de Caraca , e de Carthagena , em o Isthmo de Darien , em Jucatan , Honduras , nas Provincias de Guatimala , Chiapa , Sononusco , Nicaragua , Costa-Rica , e em muitos outros lugares , que seria prolixidade referillos. As Ilhas de Couve , ou Cuba , São Domingos , Jamaica , e Porto-Rico , são tambem abastecida de muitas , que até agora as reputão silvestres , em razão das que se cultivão , ainda que na verdade os fructos de huns , e de outros

sejão igualmente bons, e que, havendo de se dar alguma preferencia, eu seguramente a daria ás silvestres, e não sou o unico neste sentimento.

As Antilhas, denominadas pequenas, em razão das quatro grandes, de que fallei, não estão privadas deste fructo, particularmente a Martinica, Granada, e Dominica; e como se tem encontrado nestas tres Ilhas he provavel que tambem as outras habitadas pelos Ingleses, e Selvagens o hajão de ter. He certo que eu o não encontrei em Guadalupe, tendo corrido as mattas desta Ilha, mas isto não basta, para provar que o não haja. He verdade que as arvores cultivadas vem com maior perfeição, e produzem melhores fructos.

Deve-se, por tanto, confessar que entre tanto as nossas Ilhas, e a Martinica produzem os Cacoeiros com maior facilidade. Tem-se encontrado espontaneos pelas mattas, e por paragens, que nunca forão, nem derrubadas, nem habitadas, e que ainda o não são, e provavelmente se passará muito tempo, sem o ser. Encontrou-se nas terras de hum Cavalheiro da Freguezia de Santa Maria, chamado o Snr. Merville, que, em razão de sua altura, grossura, e pela belleza de seus fructos, davão indicios de huma excessiva velhice. Hum homem, chamado Brindacier, famoso caçador, e outros muitos, que, tendo hido á caça dos porcos montados pelos lugares mui distantes das bordas do mar, pelo centro da Ilha, me certificarão tellos encontrado em muitos lugares. He provavel, que estas arvores multiplicarão muito mais, se, a pesar da sua summa deli-

cadeza, os seus fructos, cahindo, não fossem comidos pelos animaes. Estas descobertas bastão, ao que me parece, para provar, que estas arvores nascem tão naturalmente em Martinica, como no testó da Terra firme da America.

A pesar destas vantagens, os Francezes sómente principiárão a cultivallo no anno de 1660. Hum Judeo, chamado Benjamin da Costa, foi o primeiro que plantou hum Cacoal, quero dizer, hum pomar, ou vergel destas arvores; mas, tendo as Ilhas passado das mãos dos particulares para as da Companhia, em 1664, forão expulsos os Judeos, e o Cacoal ficou pertencendo ao Senhor Guilherme Bruneau, Juiz Real da Ilha em 1694.

Todavia, como não era huma mercadoria de boa venda em França, por se usar nesse tempo muito pouco do Chosolate; e porque estava onerado de direitos muito fortes de entrada, os moradores sómente se applicavão ao Assucar, ao Tabaco, ao Anil, ao Urucy, ao Algodão, e a outros generos semelhantes, cuja venda era facil, e vantajosa, pelo grande consumo delles, que se faz na Europa.

Tendo o Chocolate chegado, por fim, a fazer-se moda, e o Cacao a ter sahida em todas as partes, seriamente se cuidou na cultura das arvores, junto ao anno de 1684, e esta he com pouca differença a idade dos Cacoaes, que seguirão de perto ao de Benjamin da Costa, cujo numero se augmentaria de cada vez

mais , se houvessem de reflectir , no que direi hum pouco depois.

O Cacoieiro silvestre , ou o não cultivado , se faz muito grande , muito grosso , e muito ramoso ; mas o cultivado se faz parar , de modo que não excede na altura de doze a quinze pés ; não só para se ter maior facilidade na colheita de seus fructos , mas tambem para que fique menos sujeito ao vento , e ao grande ar ; por ser huma arvore de hum extraordinario melindre. A sua casca he parda ; viva , delgada , e mui adherente ao lenho , que he esbranquiçado , leve , e poroso. Tem as fibras compridas , direitas , não misturadas , mui grossas , sem deixarem de ser macias. Em qualquer estação , que se corte , se conhece a sua muita humidade ; e seiba : o que póde proceder - assim da sua natureza , como do terreno , em que se apraz ser plantada ; por ser de bom fundo , fresco , e humido. Logo que se lhe corta hum ramo , e não se lhe nota huma seiba abundante , se póde contar que ella não existirá por muito tempo.

A folha de ordinario tem de oito para nove pollegadas de comprimento , algumas vezes mais , e raras vezes menos , não sendo arvores abortadas , ou plantadas em huma má terra. Na sua maior largura pouco mais tem do que hum terço do seu comprimento. Nas suas duas extremidades he pontuda , e se pega ao ramo por hum pésinho forte , e bem nutrido , de duas a tres pollegadas de comprimento. Tem por cima a côr de hum  
ver-

verde vivo , e por baixo mais carregado. O contorno da folha , principiando do seu maior diametro até á sua ponta , he de huma bella côr de carne , e esta parte he tão tenra , e tão delicada , que o menor vento , ou os raios do Sol , a queimão com muita facilidade. As fibras , ou nervos , que sustentão a folha , se assemelhão muito ás da Cerejeira. O seu numero depende da grandeza da folha.

Já mais se vê esta arvore despojada inteiramente deste seu adorno , porque as folhas , que cahem , são immediatamente substituidas pelas que estão promptas a apparecer.

#### §. II. *Flores do Cacaoiro.*

Florece , e fructifica duas vezes cada anno , como quasi todas as arvores da America. Tambem se poderia affirmar que florece , e fructifica todo o anno ; pois que não ha tempo algum , em que se não deixe ver com flor , e fructo. Todavia fazem-se as suas colheitas mais abundantes junto aos solsticios , digo , por São João , e pelo Natal , com a differença porém , que a do Natal he sempre a melhor.

Contemplando-se o fructo do Cacaoiro , e vendo-se a sua flor , se fica pasmado , pois , que , sendo esta tão diminuta , haja de dar hum fructo tão avultado. Persuado-me que não ha no mundo huma flor tão pequena. O botão , que a envolve , não chega a duas linhas de diametro , e menos a tres de altura. Distinguem-se-lhe dez

dez folhas, estando aberto, que fórmao hum pequeno copo, ou calis, em cujo centro se vê hum pequeno botão, allongado, rodeado de cinco fios, e de cinco estames. As folhas são de côr de carne palida com manchas, e pontas vermelhas. Os fios são vermelhos, tirando a purpura, os estames de hum branco prateado, e o botão de hum branco mais descorado. Este he o botão (germen) que produz o fructo. As flores não gosão de cheiro algum, nem são solitarias; mas sempre em feixes, das quaes a maior parte caducão, e cahem, e menos a arvore poderia nem aguentar os fructos, se todas as flores vingassem, nem dar aos fructos a nutrição neçessaria.

Estas flores não são produzidas pelas pontas dos ramos, como nas arvores da Europa; porque nascem desde o pé do tronco da arvore, até o terço, ou os cinco grandes ramos. Nota-se, que ellas nascem pelos lugares velhos, em que a arvore tinha tido folhas, quando nova, como se estes lugares, em que ainda se divisão as cicatrizes do pé da folha, fossem mais tenros, e mais faceis de se penetrar, ou de se abrir, que o resto.

### §. III. *Fructos do Cacao.*

Os fructos, que succedem nestas flores, se assemelhão aos pepinos, pontudos por huma das suas extremidades, repartidos por todo o seu comprimento á maneira dos Melões de gommos, e salpicados de pequenas ver-

verrugas, ou protuberancias, e outras desigualdades, A sua casca, conforme a grandeza, e idade da arvore, que a produzia, pôde ter de tres até cinco linhas de grossura, e todo o fructo de sete a dez pollegadas de comprimento, e tres para quatro de diametro.

O tamanho do fructo nos desperta a causa; porque a Natureza o poz junto ao tronco da arvore, e no grosso nos cinco ramos principaes, que nascem no seu copado; pois nos faz ver, que se viesse nas pontas dos ramos, seria impossivel que a arvore houvesse de sustentar huma carga de tanto peso; porque os ramos estallarião, e se perderia o fructo.

Distinguem-se-lhes tres côres, a saber, branco pallido, tirando alguma cousa para verde, vermelho escuro, vermelho, e amarello. Falla-se a respeito da casca; porque o interior, e as amendoas, que nella se contém, he tudo da mesma côr, substancia, e gosto, o que faz que estas tres côres não constituão tres especies de Cacaos: O não contar eu mais que huma especie assim nas Ilhas, como em Terra firme, pôde desagradar a Francisco Ximenes, e a outros Escriitores, que o trasladarão, que affirmão haver quatro, por terem visto arvores de quatro grandezas differentes, sem reflectirem que a differença de grandeza, e de grossura podia vir da idade da arvore, do terreno, em que fosse plantada, da sua exposição ao Sol, ou ao vento, e de accidentes, que tivessem no seu nascimento.

Talvez o engano deste Escriitor induziria ao Senhor Pomet, Mercador, Droguista, e Especieiro de  
Pa-

Paris, a distinguir o Cacao em grande, e pequeno Caraca; em grande, e pequeno das Ilhas. Já mais ouvi fallar de semelhante distincção na America, Hespanha, e Italia. Convenho, em que se encontrão amendoas de Cacaos, humas maiores que outras, e ainda na mesma arvore, fructos de differentes grandezas, mas como ainda se não resolveo, fazerem-se differentes especies de fructos unicamente por esta circumstancia, tambem as pessoas de bom senso não devem contar quatro sortes de Cacaos; porque encontrão amendoas de differentes tamanhos. Ao depois lhes farei ver, como devem distinguir o Cacao de Caraca do das Ilhas, e do de São Domingos, Cuba, e Nova Hespanha.

As bainhas, como se diz nas Ilhas, fallando-se mais corretamente, são d'huma côr de carne polida por dentro: contém huma substancia, polpa, ou mucilagem de côr de carne pallida, mui leve, e mui delicada, embebido d'hum liquor acido pouco mais ou menos, do gosto dos grãos da Romã.

As amendoas, a que se chama Cacao, se adherem a huma polpa, que as rodeia por pequenos filamentos summamente delgados, que nascem na extremidade grossa da amendoa, e que lhe dá a nutrição, e crescimento.

Em cada bainha se encontrão, sem falta alguma, vinte e cinco amendoas. Rarissima vez se encontrará alguma de menos, a não ser em alguma bainha abortada, nem tambem de mais. As arvores, que são fortes, bem nutridas, e de dez para doze annos, não

produzem mais que as novas , mas são mais grossas , e esta he toda a differença , que notei nos Cacoeiros das Ilhas do Vento , e de São Domingos. Como não vi os das costas de Caraca , e da Nova Hespanha , não posso fallar delles positivamente. Por tanto creio , e com probabilidade muito bem fundada , que ha de vir a ser o mesmo que nas Ilhas , e que a grandeza das amendoas suppre o numero , que seria preciso , para encher o vão das bainhas , que certamente são maiores.

As amendoas , grãos , ou Cacaos das Ilhas , tem o comprimento de nove a doze linhas ; são mais ovaes que redondas , pontudas nas duas extremidades , mas com desigualdade , por terem huma destas mais grossa que a outra : tem cinco para sete linhas de diametro. A carne he branca , tirando , ainda que pouco , a côr de carne. He compacta , assás pesada em razão do seu volume , quando se tirão da bainha , he oleosa , e amarga , muito macia ao tacto , e coberta d'huma pellicula da mesma côr , muito igual , ou unida.

Se se tira da terra os grãos , que se tem plantado , e que nella estiverão dous , ou tres dias , e que se lhe rasga a coberta , se vê que a substancia da amendoa nada he mais que duas folhas dobradas , e sobrepostas huma á outra de huma maneira pasmosa , que nascem d'hum pequeno pistillo redondo , e comprido , quasi de huma linha , posto na grossa extremidade da amendoa , que he o germen da arvore , e que lança na terra a raiz , que a sustenta , e que a nutre.

O Cacao das Ilhas do Vento he mais diminuto.

O de São Domingos, de Cuba, e Porto-Rico, tem a mesma figura, a reserva de ser sempre maior, mais bem nutrido, e mais pesado. O de Caraca mais chato, maior, e mui semelhante ás nossas grandes favas. Esta he toda a differença, que se nota entre os Cacaos.

Estando secco, todos são d'hum vermelho pardo. Ignoro onde, o Capitão Dampiere viu Cacaos brancos. Sei por hum sem numero de pessoas, que traficarão no Mexico, nas costas de Guatimala, Carthagená, e Caraca, que nunca ouvirão fallar desta especie de Cacao, e certamente este não he o maior engano deste Author.

Basta o que tenho dito, para dar huma idéa assás distincta do Cacaoiro, e do seu fructo, do qual descreverei a natureza, uso, e propriedades, ao depois de ter dado a maneira de plantar, e cultivar a arte, que o produz, a de accommodar o fructo para o transportar para todas as partes do mundo, e de lhe conhecer a bondade, e os seus defeitos.

#### §. IV. *Escolha de hum terreno, para se fundar Cacaoal.*

Quando fallei do modo de fazer as novas derrubadas, ou fazendas novas, disse, que os que destinão terrenos para fazerem hum Cacaoal devião ter hum cuidado muito particular em deixar fortes anteparos de grandes arvores, que rodeem este lugar, ou pelo menos que o cubrão, sobre tudo, do lado, que estiver exposto aos ventos regulares, que ordinariamente soprão no paiz.

Mas

Mas , como podem acontecer grandes accidentes com a calida destas arvores , quando algum furacão as arranca , he muito mais seguro fazer sebes dobradas , ou triplicadas de laranjeiras , e araticuseiros de Tuinantubas ; porque estas arvores por sua flexibilidade resistem poderosamente aos ventos , e que , quando mal o seu desarraigamento não póde ser de huma grande consequencia , quero dizer , que , em cahindo , não podem quebrar os Catoeiros , que estiverem a par delles , como as arvores maiores , e mais ramozas não deixarão de fazer. Ainda devo dizer mais : Que he muito bom cobrir estas sebes com algumas renques de Bananeiras e de Figueiras silvestres ou do matto. O que disse destas plantas na minha primeira parte , e a discripção , que dellas dei , mostram que ellas crescem muito depressa , que ellas guarnecem muito , e dão hum abrigo muito bom , além da utilidade , que se tirá do seu fructo.

Não basta que qualquer terra esteja abrigada dos ventos , necessita ainda mais , porque deve ser virgem , quando se quer estabelecer hum Cacoal que he o mesmo que dizer , que necessita não ter ainda servido. Os Cacoeiros requerem todo o succo , e toda a gordura da terra. A experiencia tem feito conhecer que he baldado plantallos em terras , que já tenham servido ; ainda que as tenham feito descansar por muito tempo , e que , sem embargo do cuidado , que hajão de ter , não tem bom exito , ou totalmente não nascem , ou se nascem , tendo huma curta existencia , nem produzem bom fructo , nem em abundancia. A razão disto he ;

he ; porque o Cacoero he huma arvore , sumamente melindrosa em todas as suas partes , sómente lança huma só raiz , assás pequena , e tenra , que não penetra a terra , á proporção da facilidade , que encontra para se profundar , e para se nutrir. He certo que esta raiz principal , que he como o aguilhão da arvore , se acompanha de outras menores , mas que só se devem contemplar , como barbalhos , que se estendem em torno do pé da arvore , sem entrar mais pela terra , apenas , que duas , ou tres pollegadas ; de sorte que , se a terra he dura , secca , e cansada , como são todas as das Ilhas , por pouco que tenham servido , a raiz principal he destituida de forças para a furar , e penetrar , vendo-se obrigada a curvar-se sobre si mesma , donde vem , que , não encontrando a frescura , e gordura , de que tem mister , se secca logo , e á arvore , que ella sustenta , acontece o mesmo , ao passo que , quando encontra huma terra nova , que não tem sido calcada ; e que ainda tem toda a sua força , ella a penetra facilmente , alarga-se , e se fortifica : ora , achando frescura , e succo em abundancia , produz huma bella arvore , e fructos em abundancia.

Precisa tambem , antes de se resolver a preparar qualquer terreno para hum Cacoal , sondallo em muitos lugares ; porque he muito commum encontrarem-se terras pingues , e bellas , cheias de arvores boas , e que , entretanto , não tem profundeza alguma. Já adverti n'outro lugar que as arvores da America tem mui poucas raizes em terra ; a natureza as sustenta por espias com-

compridas , que occupão muito terreno , ou com raizes , que , rodeando os seus pés , não encontrão quasi pela terra . O clima sempre quente , e humido , lhes dá o meio de crescerem , de brotarem continuamente , e sem interrupção , e sem que a raiz trabalhe debaixo da terra , como acontece nos paizes frios , ou , ao menos , naquelles , em que se distingue o inverno , nos quaes a raiz cresce , e se fortifica na terra todo o tempo que a arvore se conserva em huma inacção .

O Cacoeiro he , quasi , a unica arvore da America , que prosegue a sua raiz , sem interrupção , pela terra dentro , e sem que por isso a arvore deixe tambem de crescer , de produzir flores , e fructos ; e he por esta razão que ella precisa de huma terra profunda de maneira que , se na altura de quatro , ou cinco pés abaixo da superficie , encontrar bancos de pedra , ou alguns montões , he certo que logo que a sua raiz os topar , se curvará sobre si mesma , cessará de se prover , e a arvore que ella entretinha acabará a olhos vistos .

Não acontece o mesmo nos terrenos , em que se encontra areia em huma distancia arazoada por baixo da superficie , ou ainda huma terra barrosa , ou como dizem , boa para louça , ou hum terreno saibroso . A raiz do Cacoeiro se accomodará , ainda que o haja de penetrar com trabalho , ella os fura , e se estabelece ; e se ella não tira tanto succo como de huma terra boa , franca , ao menos não se vê obrigada a curvar , o que infallivelmente a faz seccar .

### §. V. *Extensão dos Cacoaes.*

A's qualidades do terreno acima mencionadas devo acrescentar outra, e vem a ser, que o terreno destinado ao Cacoal seja fresco. São maravilhosos para isto os lugares baixos, iguaes, visinhos de hum rio, cortado por alguns pequenos regatos. Não se precisa que tenham muita extensão, nem tambem muito estreitos; porque então as arvores se affogarião no segundo caso; e no primeiro ficarião muito expostos aos raios do Sol, e grandes ventos. Hum Cacoal de duzentos passos em quadro, pela medida das Ilhas, digo, de cem braças, ou perto de huma boa grandeza, he melhor separallo em muitos quadrados desta grandeza o ser terreno, e abrigallo de boas sebes, que expollo aos inconvenientes, de que tenho fallado, fazendo hum plano de arvores de huma maior extensão.

Os reversos das collinas, ou encostas dos montes, que tem muito declive, ainda que sejam de muito boa qualidade, com tudo não prestão para Cacoaes; porque, além de estarem mais sujeitos aos ventos, e serem mais difficeis de se abrigarem, he certo que durão muito pouco, e que as raizes das arvores ficão em pouco tempo descobertas, e immediatamente seccas. A razão disto he clara: não se devem consentirervas algumas por baixo dos Cacoeiros, e sendo assim, he facil, quando chove, que as aguas levem consigo a terra, e exponhão em muito pouco tempo as pequenas

nas

nas raizes, que rojão pela superficie; e ao depois a raiz principal, a ficarem descobertas, e a lhes faltar a frescura, o succo, e o alimento.

§. VI. *Mancira de se plantarem as arvores.*

Suppondo por tanto ser a terra tal, como tenho dito, e as arvores, que a cobrião, derrubadas, e queimadas com os seus cepos, ou troncos, as sebes, ou anteparos plantados, e em estado de ter mão nos ventos, e, do mesmo modo, que as Bananeiras, que as devem cobrir, ou fazer a sombra, se deve cavar á enxada todo o terreno mais profundamente que poder ser. Sei muito bem que algumas pessoas desprezão esta preparação: a pesar d'isto, eu sempre a julguei necessaria, e na realidade não o deixa de ser. Qualquer terreno, sendo cavado, está em melhor disposição de receber em toda a sua extensão igualmente o beneficio das chuvas, e do orvalho. Quando se cava, se lhe arrancão as raizes, os pequenos cepos dos arbustos, e hervas, que se não vem, ou apparecem, as quaes, vindo ao depois a crescer, e a granar, darão muito exercicio aos que forem encarregados de terem cuidado no Gacual. Além de que, hum terreno lavrado, ou cavado, he sempre mais unido, e por consequencia mais facil a dividir-se, e a traçar-se. Trabalho, a que se não deve faltar, apenas o terreno estiver prompto. Para isto se servem de hum cordel, que tenha o comprimento de todo o terreno, dividido por nós, ou signaes de oito

oito a oito pés , e em cada divisão destas se finca no chão huma estaca. Estando acabada huma fileira , se tira o cordel , e se estende a oito pés de distancia das primeiras estacas , observando que estejam bem parallelas , e as estacas em quincones. Dei a razão disto no meu Tratado sobre o Tabaco. Os que quizerem saber mais alguma cousa , tenham o trabalho de consultar a M. de la Quintinie no seu excellente Tratado da Jardinagem , e Cultura das Arvores. Desta maneira se traça , e se reparte o terreno , em que se quer fazer hum Cacoal : o que faz ver que hum terreno de cem braças , ou de duzentos passós em quadrado , póde conter cinco mil pés de Cacaos.

Alguns habitantes plantão as suas arvores a seis pés de distancia humas das outras ; e outras de cinco em cinco. Os primeiros pertendem que esta distancia he sufficiente , e que a visinhança das arvores faz que , estando coberto o terreno , não nasçam máservas , e se conserve o Cacoal limpo , como deve ser , com muito menos trabalho. Estas razões seriam boas , se a grande proximidade destas arvores não as impedissem de crescer , e de encontrar hum alimento sufficiente , para produzirem hum bom fructo ; porque , como já disse , querem terra de muito succo , e , produzindo ellas , como acontece , duas vezes por anno , fructos mui grandes , he certo que hão mister hum terreno consideravel , assim para poderem estender os seus ramos , como para encontrarem o seu succo nutritivo.

Os segundos , que plantão de cinco em cinco  
pés ,

pés, tem, em seu favor, a razão dos primeiros, que acabei de dar, e com effeito as arvores, estando perto humas das outras, cobrem em pouco tempo o terreno, e impedem o nascimento das hervas; porém, quando se lhes estranha a sobeja visinhança das arvores, respondem de mais, que tem tenção de as cortar pela ametade, apenas entrarem no conhecimento, de que humas principião a embaraçar as outras, deixando dez pés de distancia entre fileira, e fileira, como os Hespanhoes praticão. Ora, se isto se executasse, nada teriamos que instar; mas, como parecerá duro a hum Fazendeiro cortar ametade do seu Cacoal, quando elle está produzindo; ou ainda de se privar da ametade do seu rendimento, se gosta mais deixar todas as arvores em pé, lisonjeando-se, ou persuadindo-se, que ellas hão de encontrar muito, de que se possam nutrir, e manter; e, a final, se esbarrão no engano da sua louca, e vã esperanza, vendo as suas arvores acabar, humas depois das outras, sem haver tempo, para lhes acudir com o remedio.

Sobejas experiencias me tem convencido, que a proporção mais justa, que se póde dar ás arvores, he a de oito pés de distancia de humas ás outras nas Antilhas; porque nas grandes Ilhas, e na Terra firme, onde as terras são mais profundas, e mais pingues, se lhe devam dar de dez para doze pés, para que as arvores, sendo communmente maiores, e mais corpulentas, gosem da totalidade do terreno, que hão mister.

Fazem-se as ruas, avenidas, ou alléas, o mais direito que for possível, não só em razão da formosura, mas também do proveito; porque, sendo assim, se pôde ver, com mais facilidade, o trabalho dos escravos, que não poderão subtrahir-se á vista do senhor, ou do feitor, estando o Cacoal bem alinhado, como o poderião fazer, se as arvores fossem plantadas a barisco, ou confusamente, e ao acaso. Além disto, não se fica tão sujeito ao risco de escaparem fructos pelas arvores, porque se colhem, seguindo as alléas, e humas ao depois das outtas.

#### §. VII. *Mancira de plantar as amendoas.*

Estando o terreno prompto, se espera pelo quarto minguante, e que o tempo esteja chuvoso, ou ao menos nebuloso, e que prometta chuva. Tomão-se as bainhas do Cacao, que estão em termos de se colher, abrem-se, tirão-se-lhe as amendoas, e immediatamente se mettem na terra. He certo que, demorando-se algum tempo, por pouco que seja, em as plantar, estando tiradas da bainha, o ar, trabalhando por cima, as seccaria quanto fosse bastante para não nascerem.

De ordinario se poem tres amendoas, ao redor de cada estaca, apartadas quasi tres pollegadas, humas das outras. Se o terreno tiver sido cavado de novo, se contentão de fazer com a estaca huma cova, ou buraco de tres para quatro pollegadas de profundez, e de lhe deitar a amendoa perpendicularmente com a extre-

mi-

midade grossa para baixo, e se cobrem levemente de terra. Não tendo sido a terra cavada, se pica a terra ao redor das estaças; com hum pequeno instrumento feito a modo de enxada, faz-se-lhe hum buraco, e se lhe introduz a amendoa.

A razão porque se põem tres amendoas em cada estaça, vem a ser, para que, se houver de faltar alguma, como ordinariamente acontece, se tenham outras com que encher. Não acontecendo isto, e que as arvores tem pé e meio, ou dous de altura, se escolha a que parecer melhor, para a deixar ficar, e se tirão as outras, para as pôr nos lugares, em que houver falta, com este fim tambem se fazem viveiros.

Tenho inquirido de fazendeiros experitos a razão porque não plantavão todas as suas amendoas em viveiros, para as tirar ao depois, e plantallas para permanecerem nas terras destinadas para isto. Responderão-me: que a experiencia lhes tinha ensinado que as arvores plantadas desta maneira não prosperavão bem, porque, sendo a sua raiz principal muito delicada, era impossivel, a pesar de qualquer cuidado, que tivessem, para a tirar da terra, que a não damnificassem, ou na mesma raiz principal, ou nos seus barbalhos; e tambem de a pôr em outro lugar, sem lhes mudar a situação, ou variação de alguma das suas partes: o que bastava, para impedir de tornar a pegar, e de fazer-se huma bella arvore.

Tive muitas vezes occasião de me convencer por minha propria experiencia desta verdade, e de ver

que as arvores, transplantadas desse modo, morrião a pesar de todas as precauções, que tomava, para pôr a raiz em terra, sem a constranger, ou forçar o menos possível. Eu tirei a terra do pé a muitas, e achei que a raiz, em lugar de estar perpendicularmente, como devia ser, estava curvada: de sorte que o unico expediente, que se pôde tomar, para encher os vãos de hum Cacoal, he o de plantar amendoas nos lugares, em que faltarem as arvores, ou que as amendoas tenham falhado, ou que o seu tronco seja roído pelos insectos, ou se tenha quebrado.

O melindre, e delicadeza excessiva do Cacoero, obriga a tomar grandes precauções; para que não haja de ser queimado pelo Sol. As sebes, de que fallei antes, sómente o podem defender dos ventos; tambem o Sol lhe he pernicioso, sobre tudo, quando principia, ou he novo; e por este motivo jámais se deixa de plantar mandioca, ao mesmo tempo que se mettem na terra as amendoas. Isto já se vio na primeira parte, e por isso he inutil repetillo agora.

#### §. VIII. *Modo de cobrir os novos Cacoeiros.*

Abrem-se duas fileiras de covas de mandioca, em todas as alléas, de sorte que fiquem affastadas das estacas quasi pé e meio: além do proveito que se tira, preservando as novas arvores do excessivo ardor do Sol, se occupa a terra utilmente com huma planta tão necessaria, que se não pôde passar sem ella, nem ter-se de

de sobejo, e se impede que as más hervas cresçam, e damnifiquem o Cacoal; porque se precisa levar a exactão em o mondar, e em o ter limpo a hum infinito escrupulo, pois nada ha tão contrario a esta casta de arvores, como as más hervas, que não deixão de nascer abundantemente nas terras novas, até consummir todo o seu succo, e gordura; e que lhe produzem grandes riscos de gafanhotos, grillos, centupeias, etc.; e outros insectos, que se pegão logo aos Cacoeiros, comem as suas folhas, cortão os grellos, e dentro de poucos dias os fazem morrer.

São obrigados de o mondar continuamente até que a Mandioca tenha crescido a boa altura, e cubra inteiramente a terra, e neste estado impeça que as más hervas vão ávante.

No fim de doze, ou quinze mezes se arranca a Mandioca, este he o tempo mais ou menos, que precisa para ter a sua competente grossura, e madureza, conforme for a especie, e immediatamente se passa a plantar outras, mas em menor quantidade, explico-me, sómente se faz huma ordem de covas no meio das alléas; e, para se ter menos trabalho em se conservar a terra limpa, se haja de plantar, entre a Mandioca, e os Cacoaes, melancias, melões, pepinos, abobaras, jerumús, e batatas; porque as folhas destas plantas, cobrindo a terra, impedem produzir más hervas, conservão-na fresca, sem prejudicar ao Cacoeiro, e abastão de cousas muito úteis a qualquer fazenda, ou sitio.

Não faltão fazendeiros, que plantão a sua Mandi-

diocã hum mez antes , que hajão de plantar o Cacao. Eu os tenho imitado ; quando tive occasião de o poder fazer , e me sortio muito bem ; porque este mez de avance , que a Mandioca tem sobre o Cacao , lhe dá tempo , para se pôr em estado de cobrir o Cacao , defendendo-o com a sua sombra dos ardores do Sol ; desde que elle sahe fóra da terra , e a mim tempo para mandar as primeiras hervas , que a terra produzia , cuja vantagem não era pequena.

A amendoa communmente se demora sete ou oito dias na terra , antes de repontar fóra della , ou nascer. Repetidas experiencias me fizeram ver , que ella se desabrolha ao mesmo tempo , por ambas as extremidades , a mais grossa rompe a pellicula , de que se cobre a amendoa , e o pequeno pistillo se avança pela terra , fazendo a raiz grossa ; a mais delgada fórma a arvore , sahindo da terra coberta dessa mesma pellicula , como hum botão , que , abrindo-se , acaba de a romper , e a faz cahir. Estando este botão absolutamente aberto , se conhece que sómente continha duas folhas dobradas , e embrulhadas huma na outra por hum modo maravilhoso , de huma cor de carne viva , tenras , e delicadas , fóra de tudo o que se póde imaginar.

Tendo sahido fóra da terra , por quinze ou vinte dias , contão cinco para seis pollegadas de altura , e quatro até seis folhas : vem todas aos pares , e se alargão , com muita igualdade , em torno do seu commun centro , que sempre he hum botão , por baixo do qual rebentão , á medida que o tronco cresce para cima. Dez  
ou

ou doze mezes , ao depois , a arvore já tem avançado perto de dous pés de altura , e doze , quatorze , até dezaseis folhas. Passados vinte , ou vinte e quatro mezes , chega á altura de tres pés e meio , e muitas vezes a quatro , e então este botão , que tem apparecido constantemente no centro das duas folhas ultimas , se abre , e se divide em cinco ramos , rara vez em seis , e nunca em sete. Corta-se o sexto , e setimo , porque arruinarião a divisão ordinaria dos ramos desta arvore , que faz parte da sua belleza. Então cessão as folhas de vir pelo tronco , creseendo pelos ramos principaes , que , elevando-se , e engrossando , produzem outros menores , em quanto o tronco cresce , e se engrossa á proporção da frescura , e do succo que o terreno lhe administra.

Tendo dous annos e meio , começa a florecer. As pessoas intelligentes fazem cahir estas primeiras flores , para que a arvore possa adquirir maior fortaleza , passados porém tres annos , se lhe deixão algumas , e passados quatro , não se lhe tocão : porque já tem forças bastantes , para supportar o fructo , sem que isto lhes embarace o crescimento , e o fortificarem-se mais. A' proporção que crescem , augmentão-se suas flores , e a belleza de seus fructos , que se fazem maiores , mais cheios , e de melhor qualidade , á medida que , ou engrossa envelhecendo , ou encontrando huma melhor terra , e hum succo muito mais abundante.

§. IX. *Accidentes que sobrevem aos Cacaos.*

Se os Cacoeiros não tivessem accidentes , he certo que no sexto anno estarião na sua força , e produzirão muito melhores fructos , e em muito maior abundancia , mas são sujeitos a tantos desastres , que se olha como huma especie de milagre , quando chegam a esta idade , sem experimentarem alguma desgraça.

Os accidentes mais ordinarios , que lhes sobrevem , são ; primeiro , a cahida das arvores , que imprudentemente lhes deixarão ficar muito visinhas , que pelo seu peso quebrão os ramos dos melindrosos Cacoeiros , e muitas vezes os esmagão inteiramente ; segundo , as tempestades , e furacões de ventos , que ainda lhes são muito mais ruinosos ; porque , arrancando-se as sebes , que os abrigão , ou se quebrão pela violencia dos ventos , immediatamente se despojam os Cacoeiros das suas folhas , se quebrão , se revirão , desarraigão , ou ficão inteiramente arrancados. Muitas vezes tenho sido testemunha de semelhantes desolações , sobre as quaes nada ha , que possa ser mais triste , nem mais infeliz. Se as arvores se arrancam , e que a raiz mestra fica totalmente fóra da terra , fica sendo inutil pensar-se mais em as replantar , por ser hum trabalho perdido ; pois não tornarão a pegar ; mas , se sómente forem revirados , de modo que a grande , ou grossa raiz ainda penetre a terra , ao menos , a sua maior parte , precisa evitar de a tornar a endireitar , a experiencia tem ensinado  
que

que com esta manobra se ajudão a morrer mais depressa ; porque se faz de novo o abalo , que já tinha padecido , e que se não poderá jámais restituir á sua antiga posição , ou primeira situação. O que se deve fazer , nesta occasião , he cobrir prontamente , e sem perda de tempo , o pé da arvore , e todas as raizes , que apparecerem á superficie , com boa terra , e fazer sustentar com pequenas forquilhas , fincadas na terra , o tronco , e ramos principaes , para que o peso das folhas , quando as tiverem novas , e dos fructos , não as fação pender mais , e rojar sobre a terra. Estas arvores não deixão de produzir , e a natureza , no cabo de algum tempo , produz hum novedio direito , que se conserva com cuidado , para vir a ser o tronco da arvore , quando ella fructificar ; porque nesse tempo se corta o que estava pendente , ou inclinado , e a arvore fica desta maneira renovada.

Mas não póde sobrevir ao Cacoero hum accidente tão funesto , e que não soffre remedio algum , como encontrarem as suas raizes hum tufo , ou banco de pedras ; porque , neste caso debalde estendem as suas raizes pelas pedras , e não encontrando nellas sustento algum , são constrangidas a recurvarem-se sobre si mesmas o que basta para as fazer seccar , e por consequencia as arvores que ellas sustentão. E por esta razão disse antes , que era necessario , e da ultima importancia , ter-se sondado primeiramente o terreno , antes de se plantar o Cacoal , a não querer-se trabalhar de balde , ou , ao menos , por poucos annos , o que  
não

não pôde deixar de confundir, e de prejudicar aos que reprehenderem estabelecimentos desta natureza, não precedendo huma semelhante precaução.

Entre tanto, por ser quasi impossivel, sobre tudo, na pequenhes destas Ilhas, encontrar-se hum terreno, ainda que se represente bom, que não tenha pedras, se devem contentar, que, examinando-se com diversas sondas, se reconheça ter seis pés de altura, ou profundidade, e que as pedras, que estiverem por baixo, não hajão de formar hum banco.

#### §. X. *Madureza do Cacao, e o modo de se colher.*

Desde a cahida das flores até á madureza do fructo, não se passão mais de quatro mezes: conhece-se estar maduro por alguma das tres côres, que ficão indicadas, qualquer que seja, quando os sulcos dos lados, que dividem a casca da fructa começão a mudar de côr, e a fazerem-se amarellos. Este he o momento da colheita. Ordenão-se os pretos, que se hão de empregar neste trabalho, hum por hum em cada fileira das arvores, e cada hum deve levar o seu cesto, ou *jacá*, e conforme a fila, que se lhe destinar, colhe todos os fructos, que estiverem maduros, sem tocar nos que ainda precisão algum tempo mais, para amadurecerem. Não se emprega a este fim instrumento algum, menos se deve sacodir, ou abalar a arvore; quebra-se porém o pésinho, pelo qual o fructo se prende á arvore, torcendo-o hum pouco com huma pequena forquilha de  
ma-

madeira, ou arrancando-o; e tendo os negros os cestos cheios, os trazem á extremidade do Cacoal, e fazem hum monte de todos os que apanhãõ.

Tendo-se apanhado os fructos maduros, e que, segundo a grandeza do Cacoal, ou a quantidade do fructo, se tem feito hum, ou mais montes, se tirão as amendoas. A este fim os pretos cortão com huma faca as cabaças pelo meio, segundo o seu comprimento, e se despedação, batendo-os com huma pedra em cima, ou hum pedaço de páo. As amendoas estão rodeadas de huma polpa, ou mucillagem, de que já falei; não custa muito separallas, e sómente se tirão as maiores; e se põem nos cestos, para as trazer para casa.

Não ha necessidade alguma de despejar as cabaças, logo que se colhem; pois se podem deixar amontoadas no Cacoal, por dous, ou tres dias, sem o menor receio de que ellas se arruinem. Não tem outro perigo mais que o de poderem ser furtadas; mas, quando se tem muitas, não se deve sentir o perder algumas, e fóra disto, precisa-se dar lugar ao proverbio que diz: Set preciso que todo o mundo viva, não só os ladrões, mas tambem os outros. Não se espera trazer para casa as fructas, para se abrirem: além de ser este transporte custoso aos escravos, obrigaría tambem a outro trabalho, que seria o transporte das cascas já evacuadas, que até agora se tem reputado tão inúteis, como as castanhas da India. Deixão-se, por tanto, apodrecer no Cacoal, onde podem servir de estrume para adubar as terras.

§. XI. *Modo de as fazer ressuar, ou fermentar.*

Immediatamente que as amendoas estejam em casa nos coxos, ou em hum quadrado feito de taboas hum pouco levantado da terra. Cobrem-se de folhas de Bananeira do matto, e de algumas esteiras, pondo-lhe taboas por cima com pedras para as ter bem apertadas, e bem opprimidas.

Conservão-se neste estado quatro, ou cinco dias, e neste tempo se tenha o cuidado de as mexer, e de as virar de huma, para outra parte, todas as manhãs. Ellas fermentão, perdem a côr esbranquiçada, com que tinhão sahido da casca, e se fazem de hum vermelho escuro.

Querem que sem esta fermentação ellas não se conservarião, que abolocerião, e que, estando em hum lugar humido, poderião germinar. Deve-se olhar este ultimo caso como hum impossivel, pois, por pouco que se tarde, em mettellas na terra, quando se tirão da banha, não germinaráo jámais, e á vista disto como germinaráo ellas sós, privadas do succo, e da frescura da terra? A obra desta fermentação he a descarga da humidade superflua, de que estavão, embebidas de maneira que só lhes fica o oleo, que as conserva, e no qual se deve pensar que consiste a melhor parte de sua bondade.

Tambem he hum erro grosseiro de alguns viajantes o dizerem, que se lanção em huma lexyia, cuja  
com-

composição he hum mysterio ; onde , depois de as ter de infusão por algum tempo , as fazem seccar á sombra , e que sem esta preparação senão poderião transportar , sem que se corrompessem. Tudo isto he tão verdade , como o que escrevêrão alguns mal informados da lexivia , em que elles pertendião , que se mettião os cravos girofes , a nóz muscada , a pimenta ; e do Café , que o fazião ferver , antes de os transportarem para a Europa , pelo receio que os não semeassem , ou plantassem ; e que se não privasse aos que os transportavão da Asia , do proveito , que tinhão , destas mercadorias.

#### §. XII. *Como se fazem seccar.*

Tendo-se tirado as amendoas do lugar , em que fermentarão , ou como dizem nas Ilhas , do lugar , em que ressuárão , se estendem sobre grades , esteiras , ou tabuleiros rasos , que tenha o fundo como crivo , e se poem ao Sol , para fazer seccar. Tem-se cuidado de as mexer , e revolver de tempos a tempos , e de as recolher de noite , estando o tempo humido , ou que chova ; porque a agua , ou a humidade lhes faria mal infallivelmente. Tres dias de Sol , e de vento bastão para os seccar inteiramente , e isto feito se poem em barricas , saccos , ou em celleiro , até haver occasião de os vender. Conservão-se o tempo , que se quer , sem se arruinar , com tanto que o lugar seja secco , e que se ponha ao Sol duas , ou tres vezes no anno. Na verdade a sua bondade não se augmenta com a velhice ;  
por-

porque o seu óleo se diminue pouco a pouco , e que , chegando a seccar desta sorte , perdem a substancia , e a virtude , que tinham antes.

Eu adverti antes que as bainhas continhão , quasi sempre , vinte e cinco amendoas ; e muitas vezes tenho experimentado que são precisas quasi quatrocentas amendoas seccas para fazer o peso de hum arratel. Isto se deve entender do Cacao das Ilhas , que he mais pequeno. Precisa menos em São Domingos , e em Cuba , onde elle he maior , e do de Caraca muito menos por ser de todos o maior , e só se precisa de trezentas ; de sorte que dezaseis fructas rendem hum arratel de amendoas seccas , mas como o peso do Cacao diminue á proporção , ao menos , da ametade , quando se secca , oito fructas dá hum arratel de amendoas verdes.

### §. XIII. *Produção ordinaria dos Cacociros.*

Tenho visto arvores carregadas de duzentas e cincoenta e duas fructas , e particularmente admirei isto no districto do Pão de assucar da Martinica. He verdade que erão arvores de vinte annos , grandes , fortes , em boa terra , e bem abrigadas dos ventos , mas he raro ver-se cousa semelhante. Os fazendeiros sómente reputão a sua colheita sobre o pé de arratel , até arratelle e meio , por arvore , na colheita do Natal , e de hum arratel na de São João , desde que as suas arvores tem de cinco para oito annos , não acontecendo , além disto , alguns accidentes ás arvores , e que ellas estejam bem

bem mantidas , e que encontrem huma terra fresca , profunda , e bem pingue , podem esperar mais , sobre tudo na colheita do Natal , que he sempre melhor que a de São João. A razão desta differença , vem da differença que ha das duas estações nas Ilhas , explico-me , das seccas , e das aguas. Esta ultima começa , de ordinario , pelo São João , e acaba em Novembro , ou principios de Dezembro. Do que disse acima , se póde ver que as chuvas são necessarias aos Cacoeiros , em vez que as seccas , que commummente vem do Natal até São João , lhe são contrarias.

#### §. XIV. *Conservação dos Cacoaes.*

He certo que , tendo os Cacoeiros tres annos e meio , ou quatro , seus ramos , todos abastecidos de folhas , cobrem todo o espaço que ha entre elles ; e que as folhas , que lhe cahem no principio da estação das chuvas , e que elles brotão de novo ao mesmo tempo , e á medida que ellas cahem , são em quantidade extraordinaria , para occupar , e cobrir toda a terra em torno , e impedir consequentemente o nascimento das más hervas. Todavia não basta isto inteiramente ; porque a força da terra , o calor , e humidade do clima não obstante a sombra , e as folhas , que as cobrem , em muito menor quantidade , sempre as produzem ; eu o confesso , mas sempre quanto basta para offender as arvores , que requerem huma extrema limpeza , e que querem singularmente occupar todo o seu terreno. Des-

ta sorte se faz indispensavel repassallas , e alimpallas de tempos a tempos.

Tambem se faz preciso ter cuidado de chegar terra ao pé das arvores ; porque as chuvas degradão sem cessar , e arrastão a terra , sobre tudo em lugares inclinados , descobrindo-lhes as suas pequenas raizes , que , como já disse , só servião de serpejar ao redor da arvore a duas ou tres pollegadas pela terra. Ora estas raizes não podem ficar expostas ao Sol sem seccarem , e sem defraudarem ao mesimo tempo a arvore do succo , que ellas lhe conduzem , e causar , por consequencia , hũa diminuição nos fructos consideravel. Por tanto he muito necessario cobrillas com boa terra , depois de ter sido bem cavada toda em roda , para facilitar a chuva , e o orvalho o penetralla , e humedecella.

Não se despreze chapotar , ou cortar a extremidade dos ramos , ou porque estejam seccos , ou para que se renovem. Haja-se de fazer isto depois da colheita de São João , e pouco antes que comecem as chuvas. Os que entendem a cultura das arvores fructíferas , sabem muito bem a consequencia desta precaução , e quanto he prejudicial a negligencia a este respeito. Os Hespanhoes , ainda que muito indolentes , e preguiçosos , não faltão jámais a este dever ; e assim se vê que seus Cacoaes , proporcionadas todas as cousas , são muito melhores que os nossos , e que produzem melhores fructos , e em muito maior quantidade. Tenho visto pela Martinica morrerem pouco a pouco bellos Cacoeiros , por faltarem , a final , absolutamente todas estas precauções.

De

De tudo, quanto tenho dito, se colhe, que o trabalho de hum Cacoal não he tão pequeno, como se poderia imaginar; ainda que na realidade seja muito menos que em huma Assucararia; e muito inferior á despeza, que exige esta manufactura: Estará talvez convencidos pelo que escrevi no meu Tratado do Assucar no fim do ultimo tomo. Assim aconselho a todos, os que têm terras proprias a Cacoaes; de as empregar, sem cuidar em ser Senhor de Engenho; e eu os posso certificar que lhes farão maior conta; gastaráo muito menos, e se livrarão de huma infinidade de embarços, e de paixões, que são companheiras inseparaveis de huma Assucararia.

Muitas experiencias me tem demonstrado que vinte negros podem manter, e cultivar cincoenta mil pés de Cacaos, plantar ainda mandioca, milho, legumes; batatas (*solanos*; e *convolvulos*), e outros viveres em muito maior abundancia; que a precisa para seu sustento.

#### §. XV. *Rendimento de hum Cacoal.*

Ora estas cincoenta mil arvores bem entretidas darão pelo menos, humas por outras, boas ou más, cem mil arrateis de amendoas, que, sendo vendidas a sete vezes, sete dinheiros ao arratel, que he o preço mais mediocre, e mais baixo, pelo qual nunca se tem vendido Cacao algum, produzirão trinta e sete mil e quinhentos francos (6.000~~0~~000); que he huma somma

tanto mais consideravel, quanto volta quasi toda inteira a bolsa do proprietario ; porque não depende com o sustento dos escravos , que cultivão as arvores , que he todavia a unica despeza , a que se vê obrigado.

Não se pôde dizer outro tanto de humna fabrica de Assucar ; pois , para ella poder produzir o mesmo proveito , ou somma em Assucar branco , ou mascavado , precisão-se tres tantos mais de escravos , de machinas , de carros , de bois , de cavallos , humna quantidade de trabalhadores de todos os officios , e sobre tudo , de refinadores caros , e insolentes no ultimo ponto. Oxalá se disponhão a comparar as despesas de humna Assucararia com a de hum Cacaoal que houverem de dar o mesmo rendimento ; e se virá no conhecimento da differença , que se dá entre humna , e outra , pois o Cacaoal se representará , como humna rica mina de ouro , no comenos que a Assucararia apparecerá , como humna mina de ferro , sobre tudo presentemente , que o Chocolate começa a ter humna maior voga , que não tem tido antes , não sómente pela prova diaria de suas boas qualidades , mas tambem , vista a barateza , em que se acha , pelo abatimento de dous soldos por arratel , que devemos á bondade do Rei , dos direitos de entrada do Cacao Francez pelo Edito de 1717.

§. XVI. *Natureza do Cacao.*

Agora passamos a fallar da natureza do Cacao. Este negocio não he pequeno , eu o confesso , para mim. Respeito os antigos , que escrevêrão deste assumpto , e por M. Caylus , que foi o ultimo , tenho huma veneração particular. Queria concordar com elles , mas isto me não parece praticavel. Colmencer , e os Escriptores Hespanhoes Medicos , dizem que o Cacao he frio , e secco. M. de Caylus , e alguns Medicos novos , affirmão que he temperado. Pergunto quaes são entre elles os que tem fazão? Queirão dar a sentença sobre o que eu disser. Não se póde negar que o Cacao seja amargo , e oleoso : ora tudo , quanto he oleoso , e amargo , he quente ; e tanto mais quente , quanto mais for amargo , e oleoso. Segundo M. de Caylus , não ha fructo algum , de que se possa tirar mais oleo que do Cacao . nem que tenha maior amargo. Logo , como affirma , que he temperado? Será talvez por se lhe misturar assucar , canella , girofe , essencia de ambar , ora todas estas drogas são quentissimas , e ainda que sómente entrem no Chocolate em huma dose pequena , he visivel que o calor , que contém em si , junto ao moderado do Chocolate deve fazer hum composto quentissimo. Eu julgo que outro qualquer , que não seja M. de Caylus , se livraria deste embaraço difficultosamente ; mas como o seu juizo he grande , lhe não será difficil descobri-los na sua reposta as razões , que o obrigarão a seguir este

partido : e esta será huma nova illustração que me deverá o público, pois eu a tenho procurado.

Os Hespanhoes justificão facilmente a sua prática universal, que tem, de misturar com o Cacao huma quantidade de ingredientes muito quentes ; elles o julgão frigidissimo , e alguns delles chegarão a levar tão longe esta sua opinião, que o reputarão huma especie de veneno tão frio , que fazia cahir em thisica os que o tomávão com excesso. Sobre este fundamento tem razão de misturarem com o Cacao huma grande quantidade de canella, assucar, pimenta, ou pimento de Jamaica, girofes, ambar, almiscar, e, sobre tudo, baunilha, ingredientes todos calidissimos, como se sabe ; porque, tomando-se huma cousa frigidissima, sem estes poderosos correctivos, se exporião a grandes inconvenientes, e, talvez, a huma morte anticipada. Os Authores Hespanhoes, que nos derão com maior exacção a composição do Chocolate, certificação, que o Cacao misturado, com estas drogas, compoem hum todo summamente temperado. Parece-me bom o seu discurso, e, conforme o seu principio, he muito bem seguido, e muito verdadeiro.

Este Author prova a bondade do Chocolate pelo consummo prodigioso que d'elle se faz em toda a America, quer Hespanhola, quer Portugueza, assim Francezes, como Inglezes, e outros Europeos estabelecidos neste paiz. Podia acrescentar, sem o temor de se enganar, que este consummo não he menor em Hespanha, Portugal, e Italia, e que tambem Inglaterra, e

o Norte , bastantemente o consomem , e que a não ser o preço excessivo , a que tem chegado , presentemente em França , seu uso seria tão forte , como o do tabaco ; e se certifica , que de todos estes povos tão differentes que delle usam sem distincção de idade , de sexo , e muitas vezes sem regra , nem moderação , com tudo nenhum , até agora , se tem queixado de lhe ter causado o menor incommodo , antes que tem experimentado o contrario ; que apaga a sede , que refresca , que engorda , que repara em hum instante as forças perdidas , ou abatidas pelo trabalho ; que fortifica , que causa hum doce somno , que ajuda a digestão , que adoça , e purifica o sangue , em huma palavra , que conserva a saude , que prolonga a vida. Em tudo concordo com elle ; mas he preciso tambem , que concorde commigo , que todos estes povos , á excepção dos Francezes das Ilhas , tomão o Chocolate accommodado á maneira Hespanhola. Se por tanto o Cacao accommodado á maneira Hespanhola , misturado com tantos ingredientes , tão quentes , he ainda temperado ( porque he preciso selllo para produzir estes bons effeitos ) não se deve concluir que elle de si mesmo não he temperado , mas frio ; pois que tem necessidade de tanto calor estranho para o fazer temperado , ou que , a pesar de tantas cousas quentes , elle he temperado.

Julgue o público. A causa está instruida ; mas eu desejo ser dispensado de dizer o que sinto , porque por ambas as partes se dão razões , que me impedem determinar , qual dellas se deva seguir ; e sobre tudo

res-

respeito muito a M. de Caylus , para concluir contra elle.

Muitas pessoas pertendem que o Cacao de Caraca , ou , por fallar mais justo , todo o que vem da Nova Hespanha , e todo o que vem desde Carthagená , até Cumaná , he melhor que o das Ilhas. Nesta opinião tem o prejuizo mais parte que a verdade. Julga-se com fundamento que forão os Hollandezes que o fizerão nascer ; porque , commerceando muito nestas costas , de que tirão quasi todo o Cacao , era do seu interesse louvar a sua bondade , pelo fim de o venderem , e por maior preço.

Não causa admiração alguma que os Hespanhoes fallem a mesma linguagem. Todo o mundo sabe que esta Nação só estima o que nasce entre elles , e sobretudo , como hão de elles louvar o Cacao das Ilhas , que conhecem muito pouco , e prejudicar com isto o que entre elles nasce.

Convenho que , nascendo o Cacao de Caraca em terras baixas , humidas , mais gordas , e mais profundas que as nossas , e sendo as arvores , que o produzem , mais velhas , mais grossas , e mais bem nutridas que as de nossas Ilhas , por isso deve ser muito mais grosso , e as arvores dar huma maior quantidade. Tambem concordo que as amendoas conterão mais oleo ; isto he muito natural , pois são maiores ; que conservarão por mais tempo ; pois que o seu volume os sustentarão mais facilmente contra as securas. Isto he conceder muito , e conviz talvez em muitas cousas , mas não con-

concederei jámais , que tenha mais substancia nutritiva , mais oleo , mais virtude em huma libra de Cacao de Caraca , que em huma libra de Cacao de nossas Ilhas ; suppondo em ambos o mesmo grão de fresquidão , ou de sequidão.

Fóra disto , que importa que o nosso Cacao conserve o seu oleo menos tempo que o de Caraca ; pois que o podemos ter todos os dias fresco , e pelo dizer , ao sahir da arvore , quando o de Caraca tem passado muitos annos pelos armazens de Hollanda , e Cadis , onde seguramente tem tido tempo bastante de se secar , e deixar evaporar o seu oleo , que faz a parte principal da sua bondade.

O que acabo de dizer . he tão verdade que os mesmos Hespanhoes indifferentemente comprão hum , e outro , conforme lhe faz conta. Sou testemunha ocular que , achando-me em Cadis nos fins de 1705 em hum navio de Marselha , por nome São Paulo , em companhia de outros dous navios , que tambem vinhão de Martinica , e que trazião huma grande cargação de Cacao das Ilhas , e de Caraca , hum , e outro forão igualmente vendidos aos Hespanhoes , e como eu reparasse , em que comprassem o nosso Cacao tão caro , como o de Caraca , sem differença alguma de preço. A resposta , que me derão , foi : Que elles lhe não conhecião differença alguma intrinseca em hum , e outro , quando o nosso era novo , e que por este motivo o compravão , para o misturarem com o seu , que era velho , e por consequencia secco , e menos oleoso. Destes mes-

mesmos Hespanhoes sube , e que acima disse , que a grossura do de Caraca só servia , para lhe fazer conservar por mais tempo o seu oleo , ao tempo que a pequenhes do nosso , lhe facilitava huma prompta evaporação. Tambem me disserão que , segundo a qualidade dos Cacaos , isto he , velhos , e por tanto seccos , novos , ou cheios de oleo , proporcionão a qualidade de huns , e de outros , para fazerem huma mistura , que os possa fazer gastar , sem diminuir a bondade do Chocolate.

Vi a verdade disto , que acabo de dizer , alguns dias depois , porque , achando-me em casa do Marquez de La Rosa , Vice-Almirante dos Galliões , casado com huma filha de Martinica , onde se fazia huma grande quantidade de Chocolate , adverti , que se empregava ametade por ametade do Cacao de nossas Ilhas , e o de Caraca , e a razão , que me derão foi , que o seu Cacao de Caraca era velho , e quasi secco , em lugar que o de Martinica era fresco , e estava ainda cheio do seu oleo , que melhorava , e reanimava , pelo assim dizer , ao de Caraca. Parece-me que estes testemunhos bastão para provar a bondade do Cacao das Ilhas.

### §. XVII. *Qualidades do Chocolate.*

Nos paizes , em que nasce , qualquer que este seja , com tanto , que seja bem feito , he certo que tem huma infinidade de boas qualidades. He nutritivo , e ao mesmo tempo de mui facil digestão , cousa que não se encontra jámais em alguma especie dos outros alimentos.

tos. Ajuda a digestão, sem excitar no sangue hum movimento mais violento que o ordinario. Antes cousa alguma não he mais propria para o adoçar, e sustentar nos humores este equilibrio, que causa á saúde. Só elle pôde bastar para o sustentø de pessoas de qualquer idade que seião. O que disse do Snr. Monel na minha primeira parte, he huma prova, mas que não convenceria, se ella fosse só. Eu as poderia referir aos centos, senão tivesse medo de enfastiar ao meu Leitor, contentar-me-hei por tanto de certificar, que os fazendeiros pobres, que cultivão o Café nas gargantas do monte de bairro de Oeste de São Domingos, não sustentão a seus filhos com outra cousa. Dão-lhe de manhã Chocolate com milho. Este almoço lhe serve de jantar, e ceia, de tudo juntamente, sem precisar de outra cousa o resto do dia. Conhece-se a bondade deste alimento, pela gordura, vigor, e força das crianças. O que vou a dizer, será huma prova de ser elle hum especifico para a thísica. Desde que vivo até á idade de trinta annos, que fui para as Ilhas, sempre fui de huma magreza extrema, padecia huma fome canina, que me devorava, e quanto mais comia, quanto mais ficava magro, e secco, de maneira que os Medicos affirmavão que eu estava thísico em todos os modos, e que viveria mui pouco tempo. A pesar desta sentença, fui ás Ilhas, padeci a molestia de Siam na minha chegada, e logo que comecei a tomar o Chocolate, entrei a engordar a olhos vistos, e ainda que trabalhasse muito, comecei a gosar de huma saúde, como nunca antes tinha tido.

Ad-

Adverti que tambem era aperitivo, que manti-  
nha o ventre livre, e que provocava hum suor doce,  
depois de o tomar, que ajuda muito a transpiração.

He certo que purifica os espiritos muito melhor  
que o Café, cujo movimento violento, e a agitação  
que causa no sangue, e nos humores, não podem, a  
final, deixar de ser prejudiciaes á saude.

Necessita-se para isto que o Chocolate seja bem  
feito, quero dizer, que o Cacao, de que se compoem,  
seja bom, são, e fresco, que só se metta em sua com-  
posição a quantidade de assucar, e de especiarias abso-  
lutamente necessarias, para corregir sua frieza, suppon-  
do-se que a tem, ou para o não fazer excessivamente  
quente, suppondo-se temperado; porque, a que ser-  
vem estas drogas tão quentes, e tão odoríferas que se  
lhe misturão sem discrição? Na verdade, eu o confes-  
so, o fazem muito mais agradável ao gosto, e ao  
cheiro, mas isto só póde ser corrompendo-lhe a natu-  
reza, e destruindo-lhe as boas qualidades.

Vou a dar as differentes maneiras, com que se  
prepara o Chocolate na America, e na Europa. Expo-  
rei, como as vi praticar, e de passagem farei algumas  
advertencias.

Fazem-se torrar as amendoas do Cacao em hu-  
ma panella, como se faz queimar o Café. Esta primei-  
ra preparação he universal, e absolutamente necessaria.  
Serve para esbulhar o Cacao da sua pellicula dura, e  
secca, que a cobre, e para excitar nas suas partes,  
que são mui compactas, e seccas, hum movimento, de  
que

que ellas tem humna verdadeira precisão , para dar sahida ao oleo , de que são cheias.

Fazem-se queimar mais ou menos , segundo o gosto de cada hum. Os Hespanhoes , e á sua imitação os Francezes que morão na America , o torrão muito menos. Pertendem os primeiros , que a massa , ficando muito mais fina o assucar se lhe não incorpora facilmente. He verdade , que as amendoas , que se torrão com o excesso , com que elles as torrão , se pizão com maior facilidade na pedra. Então quási ficão carvão , mas bem se vê que a sua substancia fica mudada inteiramente , o oleo exhalado , e dissipado , e que apenas conservão assás amargura , para fazer conhecer o que forão. Em quanto a côr negra , que adquirem , isto de nada serve á bondade do Chocolate. Seria melhor beber humna taça de tinta , que hum liquor pouco mais ou menos trigueiro.

Os Indios , e Francezes da America , são , ao meu parecer - mais sabios. Elles unicamente , queimão as amendoas , o que lhes he necessario , para tirarem as pelliculas , que as cobrem com facilidade ; e para excitar nas suas partes o movimento , que lhes he necessario , mas sem prejudicar a substancia , e sem a privar do seu succo , e do oleo espirituoso , que faz a maior parte da sua bondade. E por isso observamos que o Chocolate nas Ilhas he mais substancial ou nutritivo ; mais oleoso , e que , por absorver a sua amargura , requer maior quantidade de assucar.

Estando torradas as amendoas , e mondadas de

sua

sua pelle , se pizão em hum gral de bronze , ou marmore. Na America se servem de hum pilão de madeira durissima , e çuasi sem poros ; mas he da mesma madeira. Deste modo reduzem as amendoas em massa ; mas como , a pesar disto , seria grosseira , e desigual , se móe sobre huma pedra com hum rollo de ferro polido , para acabar de esmiuçar as partes , que escapáão ao pilão , e fazella muito mais fina , ou subtil , mais unida , e a mais delicada , ou delgada que ella pôde ser.

#### §. XVIII. *Pedras de moer o Chocolate.*

As pedras , de que se servem , devem ser firmes , algum tanto porosas , para que o fogo , que se poem por baixo , as possa aquecer com facilidade , ainda que , se deve attender a que não estallem , ou se não calcinem ; e a sua grã deve ser assás dura , para não se desfazer ; porque arruinaria a massa. Devem , além disto , ser polidas com cuidado , limpas , lavadas , e bem enxutas , logo que acabem de servir. Ordinariamente lhe dão de quinze a dezoito pollegadas de largura , dous pés e meio de comprimento. São cavadas em toda a sua longitude , de sorte que ficão concavas , ficando-lhe tres para quatro pollegadas de grossura. Nas quatro extremidades se lhe poem quatro pés , para sustentar a pedra , e tella levantada da terra , de sorte que se lhe possa pôr fogo por baixo. O rollo , de que se servem , he de ferro bem liso ordinariamente : tambem  
se

se faz de pedra marmore. Eu os tenho visto de páo santo , ou guáiacó. Os de ferro tem duas pollegadas de diametro. O seu comprimento he igual á largura da pedra, e , além disto , tem a de hum punho por cada Jado , ou extremidade , de huma pollegada de diametro , e 6 a 7 pollegadas de comprido. Aos de marmore , ou madeira , se dá o mesino comprimento , porém maior diametro , para que a sua grossura suppra a falta do seu peso. Nos paizes tão quentes , como as Ilhas , se não precisa pôr fogo debaixo da pedra. Basta o calor do clima , sobre tudo , trabalhando-se ao Sol.

#### §. XIX. *Modo de se fazer a massa.*

O que a faz , põem-se de joelhos diante da pedra , se está posta em terra , ou em pé , se está sobre alguma mesa , para que possa trabalhar com maior força. Poem-se alguns pannos ao redor da pedra , para receber os fragmentos da massa , que cahem das folhas. Para isto se servem nas Ilhas do Caete. Não ha cousa mais propria , nem mais barata. Por cada vez se poem pouca massa sobre a pedra ; móe-se , estendendo-a , e apertando-a fortemente com o rollo , do mesmo modo que os pastelleiros estendem a massa , que querem fazer fina , e de folhados. Ajunta-se , á proporção que se estende sobre a pedra , com huma faca , para a metter debaixo do rollo , até que , aos olhos , e ao tacto , se julgue da maior delicadeza , a que ella pôde chegar ; pois neste trabalho consiste o Chocolate bem feito , porque se  
pre-

se precisa que as suas particulas se dissolvão muito bem na agua, em que se faz ferver, que estas não hajão de ficar no fundo da chocolateira, ou das taças, que possam fazer conhecer a materia, de que se fazem.

Querendo-se conservar, por muito tempo, o Chocolate, ou enviallo a paizes distantes, he muito melhor não lançar assucar, ou especierias na massa; contentando-se unicamente com a trabalhar bem na pedra, deixando-a, ao depois disto, assentar bem, esfriar, e seccar ametade á sombra. Fazem-se dellas pequenos pães, como tijollos pequenos, ou cylindricos, com o peso que quizerem; o que se faz acabar de seccar á sombra, embrulhando-se ao depois em papeis. Deste modo se conserva por muito tempo, e não fica sujeito a abolecer, como, pela maior parte, acontece, quando se lhe põem assucar; que, sendo susceptivel de humidade, por consequencia produz o bolor. A massa do Cacao de si só se faz rija, e neste estado conserva melhor o seu oleo.

#### §. XX. *Composição do Chocolate á Hespanhola, e Italiana.*

Mas, querendo-se preparar inteiramente, este he o modo que vi praticar em Hespanha, e Italia. Para se fazer cem arrateis de Chocolate mais fino, e melhor, se tomão quarenta arrateis de massa de Cacao bem trabalhado sobre a pedra, misturão-se-lhe sesenta arrateis de assucar bem branco, e bem secco, bem pi-

sado, duas libras de canella, quatro onças de girofê, e dezoito onças de baunilha, junte tudo com huma porção de almiscar, e de essencia de ambar, quem quizer; e para impedir que o assucar se não derreta, misturando-o com a massa, e moendo-o na pedra, se lhe ajuntão alguns punhados de farinha de favas, coada por peneira de seda, e estando tudo incorporado, de sorte que não se conheça a alvura do assucar. se deixa por algum tempo esfriar a massa, e passado este se poem nos moldes de folha, onde se fórmão os páos, que se deixão acabar de esfriar em huma mesa bem limpa, e que, ao depois, se cobre com hum papel.

Dão-se algumas pessoas, que deitão o Cacao, e assucar em iguaes porções; mas sempre acontece, que o assucar não he quanto basta, para absorver o amargo do Cacao, e para dar gosto ao liquor, em que se quizer dissolver, de maneira que ficão obrigados a repetir-lhe o assucar, quando o fazem em bebida, mas cessará este embaraço, se o fizerem como acabei de dizer.

Querendo-se servir deste Chocolate, se deitão na chocolateira tantas taças de agua, quantas se quizer de Chocolate; e tendo esta agua fervido por alguns momentos, se lhe deitão tantas onças de Chocolate, quantas forão as da agua. Mexe-se tudo fortemente com o páo de bater, ou molinete, para dissolver a materia, e se poem outra vez a chocolateira no fogo, para lhe fazer dar algumas fervuras mais, mexe-se novamente com o páo de bater, para o fazer espumoso, ou levantar-

tar-lhe a espuma, e a seu turno, ou pouco a pouco, se vão enchendo as taças.

Não se pôde deixar de dizer que o Chocolate, feito desta maneira, não lisonjea sumamente o gosto, e o olfato; mas também não se pôde negar que todas estas drogas, sendo excessivamente quentes, não fação o composto de hum calor excessivo, ainda suppondo que o Cacao era frio, e quanto não será elle se o Cacao for temperado? Donde concluo: que esta especie de Chocolate está mui longe de ser util á saúde, como seria naturalmente, pelo fazerem de huma natureza tão contraria, que pôde causar tristes consequências.

Nas Ilhas Francezas se prepara de huma maneira mui simples, na verdade, mas que o não esbulha das suas bellas qualidades, e que o faz mui saudavel, e mui substancial, ou nutritivo.

§. XXI. *Modo de se fazer o Chocolate nas Ilhas Francezas.*

Não se torra tanto o Cacao, como já o disse, mas sómente quanto basta para o despojar da sua pellicula com facilidade. Se isto basta para pôr as suas partes em movimento, sem risco de lhe fazer exhalar o oleo, que he a sua melhor parte, o que nunca deixa de acontecer, quando se queima, ou se torra muito. Assim advertimos, que requer muito mais assucar que o Cacao, que

que hé muito queimado, e o que hé hum signal infal-  
livel de se não ter transpirado todo o seu oleo, e de  
ter toda a sua substancia inteiramente. Trabalha-se so-  
bre a pedra; e não se poupa cousa alguma para fazer-  
lhe a massa finissima, e delicadissima. Quer se faça,  
para o gastar no paiz; ou para o enviar á Europa,  
jámais se lhe deitão assucar, e especiarias. O almistar,  
o ambar, e a baunilha; nunca nesta massa occuparão  
lugar. Queirão acreditar que não tem sido por não ha-  
ver estas drogas; e que, havendo-as, a sua careza fosse  
a causa de não as misturarem para o seu uso. Quem  
assim discorrer; mostra que desconhece o genio dos  
nossos Ilheos; visto não haver no mundo quem tenha  
maior caprixo da sua honra, e do seu commodo que  
elles; mas a sua experiencia he que os tem feito co-  
nhecer que estas drogas mudão inteiramente a santa na-  
tureza do Chocolate; e que de huma das melhores cou-  
sas do mundo, as taes drogas tem feito muito má, e  
muito arriscada; de maneira que elles nada mais ajun-  
tão que assucar; dissolvendo em agua quente hum  
quasi nada de canella em pó, outro tanto de girofe,  
como vou a dizer.

Dizem que os Hespanhoes, incitados pelos Indios,  
lhe ajuntão o *urucu*, pelo fim de lhe dar huma côr a-  
vermelhada. Duvido deste facto, não sendo que o ajun-  
tem, quando o bebem. Tenho, por muitas vezes, vis-  
to o Chocolate da Nova Hespanha, e certamente era  
muito negro, e não vermelho. Eu o vi fazer, estando  
em Cadis e não vi que o misturassem, talvez que

assim se fizesse nos tempos de Colmenero, de Thomas Gage, nos quaes reinava a simplicidade, que queria dar todas as idéas da Medicina; porém, como o homem se faz sabio á sua custa, quero dizer, ao depois de ter sido enganado muitas vezes, deve-se crer, que os Indios, e Hespanhoes se despirão dos seus prejuizos, a favor da Medicina, e que abandonarão huma prática, que, por não dizer que era má, lhes era inutil. Pelo que escrevi na minha primeira parte se terá visto, que, fazendo-se de qualquer sorte, sempre tem hum gosto muito desagradavel; e pelo que respeita á côr, que dá ao Chocolate, seria preciso deitar-lhe muito para sobrepujar a côr negra do Cacão queimado da sorte que o queimão, ou toirão, convindo todo o mundo, que a côr negra absorve todas as outras.

Dizem alguma cousa mais racional, quando affirmão, que misturão o *Attolle* no seu Chocolate. O *Attolle* nada he mais que huma especie de leite, que se faz do grão de milho, quando verde, espremido. Sendo verdade que o milho he refrigerante, esta composição não pôde deixar de ser muito nutritiva, ou substancial, e por isso não a devo reprovar, e particularmente, aos Hespanhoes, cujo modo de viver, e a côr de sua pelle, advertem que elles tem huma muito grande necessidade de se refrescarem.

Representa-se-me que he tão difficultoso descobrir-se a etymologia do nome Chocolate, como inutil o sabella. O que a este respeito se tem escripto, causa compaixão. Na realidade os Hespanhoes lhe dêrão o nome,

me; e uso, que os Indios lhe davão, e nada mais fizeram que espalhar o seu conhecimento, e uso, pelas outras partes do mundo, tendo-o feito muito mais agradável ao gosto; e cheiro, do que antes era.

§. XXII. *Chocolateira, e o páo de bater, ou molinete.*

Chama-se o vaso, de que se servem, para fazer o Chocolate; chocolateira; do mesmo modo que appellão ao em que se faz o Cafe, cafeteira. Não me demoro em dizer qual seja o seu feitio por ser assáz conhecido. Fazem-no de todos os metaes, prata, cobre estanhado, e ferro; ou folha de Flandres, e tambem de batro. Os ultimos para nada prestão, porque logo que se esquentão; fazem sahir fóra o liquor em borboalhões, sem consentir que o molinete, ou páo, bata, ou mexa o liquor para o fazer espumoso. Os de prata, ou cobre estanhado, são os mais convenientes, senão forem bojudos, como são de ordinatio, o que dá muita extensão á materia, e faz perder muita acção ao páo do molinete. Fazem-se de folha, ou lata, que são baratos, e se limpão bem, e com facilidade, com a figura de hum cone truncado, e durão por muito tempo. As maiores devem conter de oito a dez taças, como o direi logo, com oito pollegadas de altura, tres de largura no alto, e no baixo quatro.

O páo, dito molinete, deve ser de madeira rija. Em França o fazem de buxo. Nas Ilhas se tem infinidade de madeiras muito proprias. Dão-se-lhe tres, até

quatro linhas menos que o diametro, ou largura do alto da chocolateira, e quasi tres pollegadas de altura. Fazem-se-lhe muitos talhos assáz profundos, ou cavados, que o fazem parecer com huma pinha, para que estas desigualdades ajudem a dividir mais a materia, e a reduzilla em espuma: por cima deste pomo se poem huma lamina, ou chapa redonda, com o mesmo diametro que serve para tirar a espuma á medida que se vão enchendo as taças. O pomo, ou grosso do molinete, tem hum cabo, como hum bastão de quatorze pollegadas de comprimento, e seis para sete linhas de diametro da mesma madeira. Deve ser redondo, bem igual, para que não offenda as palmas das mãos, quando se faz andar á roda na chocolateira.

Não havendo quem o faça ao torno, se suppre, escolhendo hum páo redondo do comprimento, e grossura que acabei de dizer, e se applica a huma das suas extremidades pequenas taboinhas bem delgadas, que se cruzem, entrando pelas duas fendas, que se devem fazer na extremidade do páo, ou bastão, com huma pequena chapa, ou lamina redonda por cima. Este molinete se faz depressa, e sem custo.

#### §. XXIII. *Páo de bater o Chocolate.*

Faz-se muito preciso este páo, ou molinete, para haver de separar as partes da massa, que forem difficeis de se dissolverem no liquor. Agita-se fortemente na chocolateira, voltando-o entre as palmas de ambas

bas as mãos , que se tem abertas. Este movimento não só acaba de dissolver as partes da massa ; mas tambem o que he mais , reduz o liquor a huma espuma , mais , ou menos espessa , segundo a bondade do Chocolate ; porque se sabe , que quanto a massa for mais gorda , oleosa , e nova , e que for mais bem trabalhada na pedra , tanta maior será a quantidade da espuma , cuja extrema delicadeza , e leveza fazem a maior parte da bondade do Chocolate.

#### §. XXIV. *Qualidades do bom Chocolate.*

Muitas pessoas se descuidão em o fazer espumar , e imaginão que basta que a massa se desfaça muito bem no liquor e que este seja grosso. A este não posso comparar melhor que com os que não conhecem a differença que se dá entre o pão , que leveda bem , e se faz leve , e fofo , e outro que he grosseiro , pesado , e mal feito. Esta differença não nascerá , sendo a mesma farinha , a mesma quantidade , senão de ser esta trabalhada por dous homens differentes , hum sabio , e diligente , outro ignorante , e preguiçoso. O pão será o mesmo , mas hum se comerá com appetite , e gosto , sem temor de lhe fazer mal , e o outro , lhe carregará o estomago , e lhe fará huma indigestão perigosa. A delicadeza da espuma não embarça totalmente que o Chocolate não seja muito nutritivo. A sua leveza não diminue a sua substancia. As pessoas , que o conhecem , e que ordinariamente usão delle , não se em-  
ba-

baração que este liquor seja espesso, e solido, quasi como hum caldo, com tanto que tenha delicadeza, ligeireza, e bom gosto: estão certos de tomar o mais agradável, benefico, o mais nutritivo de todos os alimentos, e deixão sem difficuldade alguma para os gulosos, e ignorantes o seu Chocolate espesso, e pesado, mais proprio a sobre-carregar o estomago, do que a fazer nelle hum bom succo, hum sustento agradável, e de facil digestão.

O melhor liquido, e o mais natural, em que se pôde dissolver o Chocolate, he a agua.

Algumas pessoas o dissolvem em leite, em lugar de agua. Sendo o leite puro, engrossa muito o Chocolate, e o faz muito nutritivo e de huma mais difficil digestão. Tomei-o assim algumas vezes, e sempre achei o estomago carregado. Não he o mesmo, fazendo-o com hum terço de leite, e dous ou tres quartos de agua. Este pouco leite ajuda a fazello espumoso, e muito delicado.

Os Inglezes das Ilhas o fazem muitas vezes com vinho da Ilha da Madeira. Huma vez o bebi assim por curiosidade, e tive tão pouca satisfação, que não me ficou vontade alguma de repetir a experiencia.

### §. XXV. Bebida Inglesa chamada Salibol.

Fallando das bebidas Inglezas na minha I. parte, me olvidei de huma muito singular, e vem a ser: enchem pela ametade huma poncheira com vinho madei-

ra , assucar , canella , girofe em pó , e a acabão de encher com leite de vacca. Este leite faz espumar toda o outro liquor , como creme talhado. Elles o bebem quente , e para elles nada ha mais delicioso , mais são , mais peitoral. Faça a prova quem quizer , que me contento de dar a receita.

Nas Ilhas Francezas havia hum Capuchinho , Cura em Martinica , que era o unico que tomava Chocolate com Madeira. Admiravão-se todos de que só se alimentasse huma vez por dia , e isto perto da noite , tendo unicamente até então tomado huma taça de Chocolate , mas cessou a admiração , quando se soube que esta taça era huma grande escudella , em que se deitava quatro onças de Chocolate , com seis onças de assucar , tres ovos dissolvidos em hum quartilho de bom vinho de Madeira. Estou certo que qualquer , que não for Capuchinho , tomando este Chocolate , poderá existir vinte e quatro horas sem outro alimento.

#### §. XXVI. *Chocolate á Romana.*

Não aconselho a alguém fazer esta receita , a não ter vontade de se desoccupar promptamente deste mundo , por algumas razões muito fortes. Foi praticada em Roma no anno de 1706 por hum homem veneravel por sua idade , virtudes , conhecimentos , occupações que tinha tido , tendo-se queixado a seu Medico de huma grande fraqueza do estomago , e de huma tal frieza , que lhe embaraçava a digestão , o que não de-  
via

via parecer extraordinario em hum homem de setenta e quatro annos, quebrantado por estudos, e trabalhos, O Charlatão o certificou, que não podia usar de outro algum remedio melhor, para reestabelecer o seu natural calor, que lhe faltava, e ajudar a digestão dos seus alimentos, como o Chocolate com agua ardente. Fosse ignorancia, fosse malicia, o Chocolate em poucos dias lhe causou huma inflammação do peito, acompanhada de huma febre terrivel, que lhe abbreviárão a vida.

A pesar do dito, certa pessoa, muito recommendavel por suas virtudes, e letras, me certificou que hum certo Governador vivêra muitos annos, tomando Chocolate com agua ardente de Cognac da melhor, sem sentir o menor incommodo. Podia isto acontecer, ou do costume de muitos annos, ou da fortaleza de sua constituição, etc. Os que quizerem fazer estas experiencias, as participem ao público, que lhe ficará obrigado, e ao menos os contratadores de aguas ardentes,

§. XXVII. *Modo de fazer a Chocolate com perfeição.*

Queirão lembrar-se do que disse antes, isto he, que nas Ilhas se não lançava na massa do Cacao nem assucar, nem especiarias, o que faz ficar esta massa muito dura de sorte que se rela com huma grosa de lata, ou folha, ou se raspa com huma faca. Cumpre não se rapar, mais do que se quer empregar de cada vez; por que se conserva melhor no seu páo, e se secca muito menos que sendo rapado, ou em pó.

Sup-

Suppondo-se pois , que se querem fazer oito taças de Chocolate de huma grandeza ordinaria , se ponha hum quartilho de agua ao fogo , em hum tal vaso , que possa ferver , e se deite na chocateira duas onças de massa de Cacao em pó , com tres onças de assucar , até quatro , sendo a massa nova , e por consequencia mais oleosa , e mais amarga ; ajunte-se-lhe hum ovo fresco , clara , e gema , e outro de agua fria , ou quente , o que he indifferente ; poem-se canella em pó passada por peneira de seda , quanto caiba sobre huma moeda de dez reis , e querendo-se hum pouco mais picante , se pize doze dentes de cravo girofe , em duas onças de canella , para compor este pó. Dilua-se , o que for possivel , a massa , o assucar e a canella com o ovo , e alguma agua , que se lhe ajunta , e estando a agua quente , se derrama pouco a pouco na chocateira , e se bate fortemente a materia com o molinete , não só para a separar bem , e dissolver as partes do Cacao , e assucar ; mas tambem para o fazer bem espumoso. Estando toda a agua na chocateira , e que se tem muito bem batido , se poem ao fogo , onde se deixa , até espumar , ou esteja a subir acima. Então se tira , e se bate bem , para que esta espuma , que he a parte mais oleosa do Cacao , se espalhe bem por todo o liquor , e o faça igualmente bom , assim no principio , como no fim. Poem-se outra vez a chocateira ao fogo , e se tem cuidado de bater , e em fervendo , e querendo a fervura derramar-se por fóra da chocateira , se deixa tomar algumas fervuras , a fim de lhe dar hum

cozimento razoavel , se tira do fogo , faz-se bater, e á medida que vai espumando no alto , se faz deitar brandamente nas taças , por meio da pequena lamina redonda , que está por cima do pomo. Bate-se a materia , para a reduzir toda em espuma , e pelo menos, o que se poder , e ao depois se reparte pelas taças o resto do liquor , que fica na chocolateira.

§. XXVIII, *Signaes do bom Chocolate , e do bem feito.*

Quanto mais o Chocolate for novo , e bem feito , tanto mais espumoso será. Deve ser pardo , grosso , e com olhos pequenos , e tão leve que o conthudo de huma taça , não pese mais de tres onças. Quando se lhe deita hum terço de leite , não se lhe precisa pôr o ovo , nem fazer ferver a agua , e o leite antes , basta que a agua esteja bem quente ; o resto se faz , como já disse.

Alguns , em lugar de pôrem a chocolateira ao lume , a poem em banho maria , querendo que isto faça o Chocolate mais delicado. Tomei-o feito assim muitas vezes , e não achei differença alguma do que se faz simplesmente ao lume. Deve-se procurar que não saiba á fumaça , e a este fim se prefere fazello ao lume de carvão sobre hum fogareiro , ou em hum *Richó* , e não ao de chaminé , e com lenha.

He huma verdade constante , e que todos se pôdem certificar , pela experiencia , que o Chocolate feito desta maneira he de huma bondade , e delicadeza , que

excede á imaginação. He leve, mui substancial, sustenta nos trabalhos, tomado em jejum, e ao depois de comer ajuda a digestão. Em huma palavra, he hum alimento tão proprio a todos os temperamentos, que os que usão delle com discrição, se achão muito bem, e o estomago se acostuma de tal sorte que sente repugnancia na sua falta: no que parece que o prefere aos de mais alimentos.

Os Hespanhoes, e, a seu exemplo, muitas outras nações fazião fatias, e talhadas de pão commum torradas, ou biscoito feito de proposito, que molhão no seu Chocolate, e que o comem antes de o tomar. Este methodo parece não ser máo, especialmente, se for verdade, como querem, que as fleumas, cruezas, e outras impurezas, que estão no estomago, se apegão a este pão, e que o Chocolate, achando-as juntas, as precipita com maior facilidade, o que não he huma pequena virtude do Chocolate.

Quando se toma esta bebida, he bom ficar em repouso alguns momentos; porque excita hum pequeno suor, ou huma humidade, que abre os poros, e que faz transpirar os humores máos, ou inuteis,

Tambem quasi sempre obriga a urinar, alguma tempo, ao depois de o ter tomado. Este he hum signal certo de ser diuretico, a que posso acrescentar - que he raro que as pessoas, que usão delle, sejam dureiras, e que padeção males de cabeça, vertigens, e obstrucções. Póde-se conhecer os effeitos, que produz o Chocolate feito, como acabamos de dizer, do outro car-

carregado de especierias, pelos seus contrários, porque o nosso sempre conserva, aos que o tomão, a gordura, firmeza de carne, e isenção de hum cento de molestias; e o das especierias ficão magros, seccos, e sujeitos a muitos males.

Os Medicos Italianos pretendêrão remediar estes máos effectos, aos que assim o tomão, mandando tomar hum grande copo de agua fria, antes de o beberem, e de preferirem certa agua a todas as outras. Quem não vê que he mais facil corrigir o Chocolate, ou a sua composição, impedindo que nella não entrassem tantas drogas tão quentes, que vão incendiar o estomago.

#### §. XXIX. *Vantagens á Fazenda Real.*

Servem-se do Chocolate, para fazerem varias sortes de rebuçados, pastilhas, etc., e huma especie de marmelada, em que se mettem pinhões em doce. Seria muito bom que o uso deste excellente alimento se estabelecesse em França, do mesmo modo que na America, e Hespanha; porque, além do proveito, que os particulares tirarião do seu uso, he certo que haveria hum grande proveito para todo o Reino em geral, para as Ilhas em particular; e sobre tudo ao Rei pelos direitos de entrada, que ainda, sendo modicos, produzirão sempre grandes sommas, que se poderião augmentar, segundo as precisões do Estado, sem temer que por isso se deixasse de tomar, logo que o povo a el-

elle se acostumasse. Contemple-se a este respeito os direitos do tabaco , que , sendo no tempo presente grandes , ou que o possam ser mais para o futuro , nem a sua venda , nem o seu consummo , se diminuirão por causa do costume , e necessidade a que elle obriga. Até faz persuadir que o consummo cresce em proporção á carestia. Isto acontece em tudo o que se consomme pela bocca.

### §. XXX. *Manteiga de Cacao.*

Precisa não esquecer-se que se tira do Cacao huma especie de oleo , ou de manteiga que se póde empregar em differentes usos. O Author da Historia do Cacao ensina hum modo de a tirar , que não succede bem em as Provincias frias de França , onde se não póde ter Cacao novo , e tão oleoso , como nos paizes em que elle nasce. Eu dou outros dous methodos de o tirar , que são os seguintes.

### §. XXXI. *Primeiro Methodo.*

Fazei torrar , mondar , e pizar o Cacao do mesmo modo que se faz para o Chocolate , e no mesmo instante o ponde a cozer em huma caldeira com muita agua por meia hora ; mettei-o assim quente em hum panno , coai-o , e espremei o marco , ou fezes , e quando a agua começar a ficar fria , colhereis facilmente o oleo que sobrenada. Senão for assás limpo , repassai-o  
 per

por muitas aguas quentes , e tornai a apanhar , quando a agua se esfriar , pela superficie. Este oleo se congela facilmente , e fica como hum queijo gordo , muy branco , sem cheiro , com bõta gosto , sem nunca crear ranço , e se guarda todo o tempo que se quer.

§. XXXII. *Segundo Methodo que só serve nos lugares em que nasce.*

Depois de ter o Cacao ressuado , antes de o fazer seccar ao Sol , se piza em hum pilão , como se quizesse reduzir em massa , o que logo se faz. Ponha-se a ferver em muita agua , e tire-se o oleo , que sobre-nada , e quando já não apparecer algum , se passe a agua , e marco , por hum panno , e se esprema bem , regando-se sempre com agua quente , para acabar de lhe tirar todo o oleo , que he tambem como o da azeitona , e que se emprega nos mesmos usos. Dizem que he excellente para as hemorroidas em hum pouco de algodão ensopado , e posto na parte que o requer , faz cessar a dor ao mesmo tempo. Se os que as padecem , fizessem este remedio duas ou tres vezes cada mez , não sómente não as sentirião mais , como tambem este oleo amaciaria de tal modo estes vasos hemorrhoidaes , que elles se descarregarião do sangue , que os faz inchar , sem o menor incommodo ; pois a sua abundancia he a causa de dores tão sensiveis , e muitas vezes perigosas.

Quando se abrem as cabaças do Cacao , logo que se colhem , se lhes tira a polpa , ou mucilagem ,  
que

que cerca a amendoa , e se faz desta huma especie de crême espesso de hum branco , cõr de carne , de hum gosto summamente agradável , e que he muito refrigerante. Para isto só ha mister batello , como se pratica com o leite , quando se faz a manteiga , se bem em muito menos tempo , e com menos trabalho. Pulverizando-se este crême com hum pouco de assucar , e que se lhe deite algumas gottas de agua de flor de laranja , fica sendo hum delicioso manjar. Tambem faz o mesmo effeito que o seu oleo em amaciar a pelle , tirando-lhe as manchas , e impingens. applica-se como pommada , pondo-se-lhe por cima papel pardo. Pertendem ter experiencias certissimas da bondade deste remedio , o que não affianço ; por que fallo sobre fê alheia ; posso sim certificar , que he muito refrigerante , e que faz tanto beneficio , quanto tambem faz , sendo comido. Podem-se servir com toda a segurança , que se hão de achar bem.

Fallei na minha primeira parte do doce das amendoas , agora ensinarei õ como se faz toda inteira.

Querendo-se fazer doce de toda a fructa , quero dizer , da cabaça com as amendoas , he preciso colhellas ainda muito novas , que tenham só tres pollegadas de comprido. Fervem-se em agua por huma hora , depois se lhe fazem tres ou quatro incisões pequenas ao longo dos seus lados , e se poem de infusão em agua doce , e fria , que se muda duas vezes ao dia no espaço de seis ; lardêa-se com cascas de laranja , limão , ou cidra , alguma gengibre , e cânella , e se poem como as amendoas em diversas caldas por outros seis dias , e no fim

fim destes se poem em huma calda grossa. He hum bom doce, e delicado, e quando se faz secco, faz hum bello effeito, para terminar huma pyramide de outros fructos seccos, ou para cantonar hum ananás, ou outro fructo grande.

Parece-me que não seria difficultoso fazer doce do Cacao, quando se avisinha a sua madureza, e que tem toda a sua grandeza, como os limões de cinco ou seis pollegadas de diametro, ou como as laranjas grandes de Barbadas, a que chamão *Ghadeques*, pois que a grossura das cascas destes fructos as não impede de se fazerem doces todo inteiros.

#### §. XXXIII. *Chocolate de Caju.*

Já tomei Chocolate, que era feito ametade pela ametade de amendões de Cacao, e Castanhas de Caju. Achei este Chocolate muito bom, espumava maravilhosamente, e se lhe conhecia o gosto do Caju, que he mui agradável.

#### §. XXXIV. *Tintura do Cacao.*

Tambem tomei huma tintura de Cacao, quero dizer, Cacao queimado moido infundido em agua quente, como o Café. Pareceo-me que tinha hum gosto bom; mas como só o tomei huma vez, não posso dizer mais.

## MEMORIA IX.

## SOBRE O CACAO.

(*The history of Jamaica Book III. cap. VIII. pag. 695.*)

**E**Stas arvores nascião tão abundantemente em Jamaica, que seus visinhos se congratulavão huns com outros, de terem nellas huma fonte inexaurivel de riquezas. Em 1671 se contavão dezaseis bellos vergeis em producção, e rendimento, e muitos outros em cultura; mas, alguns annos ao depois, se destruírão todos de huma vez, dizem, por hum vento quente, que penetrou toda a Ilha, de maneira que nunca mais se recobráão, e, presentemente, são mui poucos. Tem sido a maior causa do desacoroçoamento de não ir ávante este artigo, assim a excessiva delicadeza, e mimo desta planta, quando nova, como a delonga do tempo, que requer para produzir, pela qual muitos fazendeiros são tão soffregos, e impacientes, que a não querem esperar; e só sim applicar-se a outros generos, que produzem com maior presteza, ao mesmo tempo que he certo que hum bom vergel de Cacao, huma vez estabelecido, he muito mais rendoso, e lucrativo, e requer muito menos braços que qualquer outro genero vendavel das Indias Occidentaes. Ainda agora nesta

Ilha se vem muitas arvores quasi espalhadas pelos mattos principalmente em terrenos ricos, e úntes, que são abrigados dos ventos. Como o Cacaõ he hum artigo mui capital do commercio, e se póde produzir muito bem, passo a dar as melhores regras para a sua cultura, que pude aprender.

O terreno mais proprio para esta planta he o humido, fertil, e de terra profunda; porque ella geralmente lança huma raiz perpendicular, que penetra muito pela terra dentro, a qual se encontrar perto da superficie algum rochedo, nem medrará, nem vivirá muito. Hum pedaço de terra de mattos, barrosa, fertil, perto de agua talvez he a melhor situação de todas. Antes de se plantarem he mister ter-se a terra bem preparada, cavando-a profundamente, alimpando-a de todas as raizes de arvores, e das de mais plantas nocivas. Estando a terra preparada desta maneira, se hajão de marcar as ruas com hum cordel. Escolhão algumas das mais grossas, e melhores cabaças, e deixando passar dous ou tres dias, se abrem, se lhe tirão as sementes, se deitão em agua n'alguma pequena vasilha, rejeitão-se as que nadão, alimpa-se-lhes a polpa, e a pelle exterior, e se deixão ficar n'agua á sombra, até que pareção justamente que estão a grelar. Então se faz huma cova de hum pé quasi de diametro, e seis pollegadas de profundeza na terra, que se tem preparada para as receber. Forra-se a cova com huma folha de bananeira, deixando-se fóra da terra huma das suas extremidades, que tenha quasi oito pollegadas. Lança-se levemente a

ter-

terra dentro da folha até que a cova fique cheia. Isto feito se lhe introduzem triangularmente as sementes, tres em cada cova em duas pollegadas de profundeza. Tenha-se o cuidado de as introduzir perpendicularmente. Cobrem-se de terra solta, e a extremidade da folha de bananeira se dobra para baixo, e se obriga a esta posição, pondo-lhe por cima humma pequena pedra. Passados oito ou dez dias, as plantas começam a apparecer por cima da terra, e neste tempo se lhe tira a folha de bananeira, e alguns as cobrem de tres, e quatro folhas fortes postas á roda, para abrigar com a sua sombra os novos pimpolhos do calor do Sol. Talvez se deverião preferir humas pequenas latadas de quasi dezoito pollegadas feitas em grades ou redes grosseiras, tecidas em canastra, ou abauladas, que se segurão na terra com maior firmeza por estacas, e assim não podem facilmente ser derrubadas pelos ventos, nem abalar as folhas das plantas que então unicamente são os delicados, ou melindrosos lobos do caroço, ou amendoa dividida, cuja perda lhe causará inteiramente o não hirem ávante. Continuão-se estes anteparos, ou abrigos pelo tempo de seis mezes, os quaes passados, os Hespanhoes tomão ramos do *Corallo dendron* (*Tuinantuba*), e o poem a Susueste, e na Jamaica a Nornorueste, em pequena distancia das plantas, e misturados pelas ruas. Estas varas, ou estacas, pegão, e crescem com os Caçoeiros, e os abrigão das ventaneiras, e tempestades.

Assim: os grandes ventos, como os grandes Soes, e grandes seccas, podem prejudicar as novas plantas,

se se não tiverem acautelado estes accidentes ; por este motivo se deve cuidar muito em escolher huma situação bem abrigada. Os ventos temiveis em Jamaica, são Nordeste, Suduestes, e Sues. Alguns os costumão precaver, plantando bananeiras perto de dous mezes antes, e, sendo mandiocas, seis semanas. Plantão-se estas amendoas no tempo das chuvas, ou, ao menos, em tempos nublados, ou anuviados, que se esperão por ellas, e, quando o tempo corra secco, e quente, e as novas plantas estejam já fóra da terra, procurão regallas, pondo-lhe em roda dos talos trapos, algodão, e ainda vestidos totalmente ensopados, ou molhados com todo o mimo, e os deixão ficar até que a terra tenha embebido huma porção consideravel da humidade ; ora, hum regador que tivesse pequenos furos na sua bocca, faria a esta operação menos laboriosa, e a executaria, sem dúvida alguma, muito melhor ; porém esta agua, applicada a este fim, se for tomada de algum rio, se deve deixar estar por algum tempo pouxada em alguma vasilha, ou tanque, antes que se ponha em uso. As bananeiras dão huma sombra mui natural, e agradável a estas plantas, em quanto são novas ; mas, logo que ellas cresçam, se lhes deve dar abrigos mais fortes, que as defendão da inclemencia dos tempos, até que ellas cheguem ao estado ultimo de sua perfeição ; e então se removão estes abrigos, tutores, e anteparos com toda a precaução. Se o vergel, ou parque, for extenso, ou grande, se lhe podem deixar algumas arvores das que se chamão de lei, que o  
bor-

bordem, ou cerquem, e que aqui, e alli, ou por toda a parte, quebrem a força dos ventos. Os Hespanhoes costumão plantar laranjeiras; mas, ao que me parece, estas são mui morosas, ou tardias, no seu crescimento. Tenho visto usar-se a este fim da canafistula, e me persuado serem muito melhores em razão da sua grandeza, e espessa sombra de suas folhas.

Contando o Cacoeiro seis mezes, não deve o fazendeiro ser escrupuloso, neste periodo, em mondar o vergel, ou parque, de toda a herva, e gramma, que encontrar, visto que ellas conservão a terra fresca, mas deve destruir todas as plantas rasteiras, enlaçadeiras, ou trepadeiras, e as que sobrepujão pela sua sobeja altura aos Cacoeiros. A distancia de huma a outra planta póde ser de dezaseis a dezoito pés.

A razão, que ha, para se deitarem tres sementes em cada cova, vem a ser, porque raras vezes todas nascem; e, tambem, ainda que todas nasção, não tem a mesma força, ou vigor, e quando já tem dezoito pollegadas de altura, se arranca a mais fraca, e que nada promette, tendo porém o cuidado de não prejudicar as raizes das duas que ficão. A experiencia tem ensinado ser necessario plantarem-se sementes nos lugares, em que as arvores devem permanecer; porque; transplantadas, nem medrão, nem produzem bem, em razão, segundo supponho, do melindre da sua principal raiz, que ao menor damno, que haja de padecer, causará hum descahimento da sua arvore.

No espaço de dous annos, tendo chegado perto  
da

da altura de cinco pés, principia a florecer, e se lhe tirão estas primeiras flores; porque se lhas deixassem ficar, e produzissem fructos, se diminuiria muito o vigor das arvores; e por isso se lhe não deixão os fructos senão depois do terceiro anno, julgando-se proporcionados ao vigor, e forças da arvore. Em virtude destas precauções darão ao depois maiores, e melhores fructos, e durarão as arvores muito mais tempo. No quarto anno mesmo só se lhe deve consentir huma moderada colheita, deitando-se abaixo as flores das que parecerem fracas, para que as arvores possam adquirir a robustez, que lhe he propria, para poder avançar. Quando se planta em huma boa terra, e se trata bem, podem continuar a subsistir, e a produzir com vigor trinta annos. Dão çada anno duas colheitas, a maior em Dezembro, ou Janeiro, a outra em Maio; e o tempo que gastão as flores desde que cahem a madureza dos fructos são quatro mezes quasi. A amarelidão de cabaça faz conhecer o tempo da madureza, e tambem pelo estrondo das amendoas, quando dentro dellas estas se abalão, ou se movem. A este tempo se colhem as mais antigas, se lhe tirão as amendoas, e he melhor não se lhe tirar a polpa que tiverem em roda, que as faz conservar por mais tempo. Expoem-se todos os dias ao Sol, por espaço de hum mez sobre esteiras, mantas, ou pelles. Costuma-se deixallas estar, por tres dias, amontoadas para tessuarem, antes que se descubram. Neste estado se colhem as mais antigas, quebrão-se, tirão-se-lhes as amendoas, e se lhe deixa a polpa, no caso que algu-

mas

mas a tenhão , e todos os dias se poem ao Sol , por tempo de hum mez , sobre esteiras de junco , cobertores , e pelles. O costume tem adoptado o uso de deixar as cabaças em montes , para huma certa fermentação a que chamão resuar , por tres ou quatro dias antes de as abrirem. He muito melhor não as alimpat da polpa , porque as faz conservar por tempo mais dilatado. As cabaças não contém numero certo de amendoas ; tem de dez até vinte e na realidade chega a trinta , mas esta certeza depende principalmente do modo , com que tratarão a esta arvore no primeiro triennio quadriennio de sua existencia. Estando as amendoas seccas , ou curadas , estão promptas a serem vendidas , ou exportadas.

Tendo-se huma vez estabelecido o vergel , per si mesmo se renova , brotando das suas raizes novas mudas , sem que se haja mister providenciar o lugar das antigas , que tiverem acabado , ou que se tiverem derribado.

Geralmente se avalia o rendimento de huma arvore em perto de vinte arrateis , que vendidas a cinco libras ( dinheiro da Jamaica ) por quintal , vem a sahir por huma libra. Hum vergel , que tenha 10,000 arvores produzirá annualmente 10,000 libras ( 36,000 arrateis ). E , segundo os acres de Jamaica , em 1,000 libras arrateis de amendoas por anno , alternando luns por outros , os de rendimento com os que não o forem.

Nos terrenos pobres , ou estereis , e não havendo  
com

com ellas hum melindroso comportamento, o producto ou rendimento de cada arvore escassamente excede o de oito arrateis por cada huma, e 100,000 arvoretos, consequentemente, produzirão 40,000 libras. Se forem bem curadas, as amendoas serão cheias, brandas ao tacto, oleosas, e de hum gosto amargo, comendo-se cruas.

O oleo Chymico, que dellas se extrahe, he sumamente quente, e avaliado por huma boa fomentação nas molestias paralyticas. Dizem que os Mexicanos usão comer estas amendoas cruas, quando são atacados, de males nas visceras, para os remediar.

Os Indios Occidentaes preferem a bebida do seu Chocolate, e com justiça, aos de mais alimentos, em razão de ser hum restaurante tão grande, que, segundo crem, huma unica onça nutre tanto quanto hum arratel de carne de vacca. O mesmo se acredita em todos os paizes, onde tem chegado o seu conhecimento; e, além disto, se julga que he alimento conforme a todas as idades; mas, com particularidade, as crianças, e aos velhos, aos valetudinarios, e aos que, ao depois de estarem doentes, se procurão reestabelecer; e, ultimamente, sendo feito com leite, he o mais que póde ser, approvado em molestias de consumpção.

Disto, que se tem dito, se colhe não ser huma planta, que possa cultivar-se em qualquer lugar. Ella não medra nas partes baixas, e seccas do Sul, menos nas partes altas, ou espaços penhascosos dos montes. Requer terreno plano, fertil, humido, que tenha alturas, ou montes que o rodeem. Isto obrigou ao Senhor

Sloa-

Sloane a dizer: *Que se não deve viver nas paragens, em que os vergeis do Cacao são bons*, por ser a sua residencia nestes lugares humidos, e não ventilados, mui pouco sadios a especie humana. A pezar disto, onde se encontião estes espaços de terras, certamente se não devem reduzir a outra qualquer cultura, fóra desta, que possa dar maior proveito que ella, visto seguir-se, que não ha necessidade alguma que o fazendeiro, que a houver de possuir, viva ahi, por quanto, nas vizinhanças, se darão paragens mais altas, que tenham toda a proporção, para estabelecer a sua casa nobre, ou de moradia, em que constantemente possa residir.

O Senhor Thomaz Modiford, em 1670, deo hum plano para o estabelecimento, e manejo de hum vergel de Cacao, ou Cacoal, computando justamente as suas despezas. Neste tempo os pretos, ou escravos, custavão menos huma terça parte que hoje custão. Os feitores, ou criados brancos não excedião a vinte e quatro libras em razão do seu salario, e sustento, cada anno (86 ~~7~~ 400). As despezas, fóra destas, comparadas com as actuaes, são como setecentos para duzentos e cincoenta, ou como mais de tres para hum: he desnecessario por tanto comprovar este calculo, e unicamente póde ser util dar as regras geraes para dirigir a plantação de hum vergel deste genero. 37

O mencionado Author propoem seis escravos, e quatro brancos, com seu feitor, e a terra ainda em matto virgem. A primeira obra, feitas as casas de moradia, ou nobres, he derrubar, alimpar, e plantar qua-

quatro acres de batatas do norte , que , se o trabalho principiar nos meados de Março ; pôde estar acabado em meados de Abril sem dúvida alguma , tendo dez operarios. Isto concluido , podem continuar a derrubar , a alimpar , e a plantar filhos de Bananeiras até fins de Fevereiro do anno seguinte. Neste tempo , que quasi tem passado dez mezes , podem ter limpo , e plantado dez acres , além de terem feito conservar limpa a terra , ou plantada. Tendo provisões de mantimentos promptos , cumpre comprar mais dez escravos , e no mez de Março plantem-se os Cacaos entre as fileiras , ou ruas de Bananeiras , que a este tempo já terão cinco , ou seis pés de altura , de modo que no primeiro de Junho tenha já plantado vinte e hum acres inteiramente de Cacao.

Estes em cinco annos (conforme o Senhor Modiford) rendem 10000 arrateis por acre , que ao todo dará 210000 arrateis , que na feira de Jamaica (pelo preço actual) de cinco libras a seis por quintal chegarão de 10050 libras a 10260 libras (3:700000) a (4:536000).

O total deste pequeno vergel se completará em menos de quinze mezes , e nos cinco annos , que o Cacao esperará fazer-se vendavel , ou a chegar á sua perfeita madureza , se lhe podem annualmente fazer ao vergel addicções , ou acrescimos de alguns acres. Podem-se , além destes , plantar gengibre , ou Café ; criar porcos , e outras criações , e em quanto os vergeis caminhão a sua perfeição cabal , se podem emprehender cousas maiores , visto que a sua colheita requer muy poucos braços.

M E.

---

## MEMORIA X.

### SOBRE O CACAO

( *Commerce de l'Amérique* tom. II. pag. 253. )

**A** Pesar de ter já fallado do Cacao , explicando a tarifa das drogas , este he o lugar de me lembrar do pouco que então disse , e de fazer conhecer melhor hum genero que , em parte , nos he proprio , e interessa muito o commercio de nossas Ilhas. A Historia do Café nos conduzio mais longe do que queriamos , mas Marselha , tem tão grande parte em todas as Ordenanças feitas por este motivo , que , escrevendo eu principalmente para os seus visinhos , não pude ser mais breve. O mesmo acontecerá sobre o Cacao , e outros generos , cujo conhecimento importa menos ( excepto o assucar ) aos nossos commerciantes da America. Seguirei o mesmo methodo , pois me parece claro. Fallarei da origem , da cultura , uso , propriedades , e do commercio de cada hum destes generos.

#### *Origem do Cacao.*

Antes do descobrimento do novo mundo , o Cacao , fructo de huma arvore de mediocre grandeza , era totalmente desconhecido ao antigo continente , e até

até esse tempo nenhuma Relação dos que viajáraõ Europa, Africa, e Asia delle fizerão menção, o que nos deve persuadir ser esta huma producção particular, e natural da America. Mas, talvez, seria huma temeridade o dizer que o não havia em outra parte. Muitas vezes a negligencia, e a ignorancia tem sido a causa de desaparecer huma planta de hum paiz, e totalmente acabaria, se a Providencia a não conservasse em hum canto do mundo, como em hum entreposto, para a fazer servir aos misteres do homem, quando os seus novos conhecimentos os obrigar a cultivallas. Na Guiana se encontra huma quantidade tão grande de Cacoeiros, que se corre huma grande extensão de mattos, que unicamente constão destas arvores, cujo fructo serve de sustento aos macacos, de que o paiz abunda; donde se tem observado que em Cayenna se crião sem cultura, e que o seu fructo he excellente. Tem-se por consequencia, grande repugnancia em o plantar nesta Ilha. O seu rendimento indemnizaria muito bem todo o trabalho que houvessem de ter a este respeito.

Este fructo era o principal sustento dos moradores do Mexico. As suas crianças não tinham outro. Os Hespanhoes na conquista do Mexico observáraõ passados a universalidade do seu uso. A gordura, a belleza da côr de todos os que delle usavão, as maravilhas que contavão, dos seus effeitos para a cura das molestias, os persuadio que era necessario que este fructo fosse verdadeiramente saudavel. Elles o bebêraõ, e não gostarãõ por causa da sua amargura. Sõmente,

ten-

tendo mudado a sua preparação, se accostumarão a elle como direi ao depois.

Os Hespanhoes - tendo ouvido aos naturaes chammallo *Cacauatli* mudárão este nome em Cacao. Ignorase a sua etymologia. A' arvore chamão Cacaoeiro. Esta nasce sem cultura debaixo da Zona torrida da America, e particularmente no paiz de Nicaragua, Guatimala, pelas bordas do rio do Amazonas, nas costas de Caraca, e na Ilhá de São Domingos. Tambem se encontrão algumas nas mattas de Martinica, onde ao depois pelos cuidados dos seus visinhos, se multiplicárão tanto que farião a riqueza dos mesmos, senão houvesse a mortalidade causada pelo tremor de terra do mez de Novembro de 1727.

Contem-se este fructo em huma cabaça, ou bage, que, dentro em quatro mezes, chega ao tamanho de hum pepino, do qual tem a figura hum pouco pontiaguda por baixo, e formando talhadada, como o melão. Esta cabaça he grossa quasi quatro linhas, e o seu vão he cheio de amendoas, e por huma substancia esbranquiçada, que se muda em huma mucilagem de hum gosto acido, summamente agradavel, e refrigerante. Estas amendoas de ordinario são vinte e cinco, algumas vezes chegão a quarenta; mas rara vez são menos de vinte e cinco.

O lenho do Cacaoeiro he poroso, e leve: a casca he igual, côr de canella, escurecendo-se tanto mais, quanto a arvore se envelhece, suas folhas tem nove pollegadas de comprido, e ametade de largo. no meio,  
com

com a figura das cerejeiras, de hum verde escuro, mas mais claro por baixo. Os peciolos, que as sustentam, tem a terceira parte do seu comprimento, e quasi tres linhas de circumferencia. A' medida que estas folhas cahem, são substituidas por outras novas, de maneira que parece que a arvore sempre está verde, e que não he particular; mas sim o dar duas colheitas, e ter todo o anno flores, e fructos ao mesmo tempo. As flores nascem pelas axillas das antigas folhas em feição de pequenas rosas, sem cheiro, mas mui regulares, e em ramalhete muito bem providos. Eu disse pequenas, e na verdade o são summamente, tendo, quando muito, duas linhas de diâmetro, postas sobre hum peciolo de cinco a seis linhas. He manifesto que sendo hum fructo tão grande, se todas as suas flores vingassem, não poderia ser nutrido por hum peciolo tão diminuto; e assim de todas as flores, de que o ramalhete se compoem, apenas huma produz o fructo; e o proprietario tem toda a satisfação, quando de quinhentas flores huma lhe dá o fructo. Isto faz que o terreno por baixo dos Cacoeiros esteja sempre coberto de flores. A' medida que o botão se abre, se póde distinguir o calis, o centro da flor, e as folhas da mesma. O calis se fórma de cinco folhas, cõr de carne pallida, guardando a coberta do botão.

No centro tem cinco fios, e cinco estames com o pistillo no meio. Os filamentos são direitos, postos nos intervallos das folhas. Tem a cõr de purpura, e a dos estames he branca, e estes são cumbados com hu-  
ma

ma cabecinha no topo , que sustenta o meio de cada folha. As cinco folhas tem duas partes , huma se curva para o centro , e outra tem a figura de lança , e parece separada da primeira.

Fórma-se a sua cabaça no centro da flor , em pouco tempo se engrandece , e n'algumas arvores apparece de côr vermelha , em outras branca , e algumas vezes misturada de vermelho , e amarello. As vermelhas , amadurecendo-se , ficão pallidas ; as brancas côr de limão , e as vermelhas misturadas de amarello , de hum amarello mais vivo , e de hum vermelho muito pallido. Tem-se observado que os Cacaoiros que dão mais fructos , tem as cabaças brancas. Esta variedade de côres não designa especies differentes. Basta a natureza do terreno para a causar , visto que as sementes colhidas na mesma arvore dão toda esta variedade de côres. Só hão mister quatro mezes para a inteira maturação do Cacao contidas nas ditas cabaças. Não ha pessoa alguma dos que isto lerem , que não conheça as amendoas do Cacao , e que por si mesmo , abrindo-as , não possa ver que os lobos , que as compoem , não são differentes como os das nossas amendoas , que o todo he enleiado por differentes ramos , e que o germen , que está na parte pontuda das nossas amendoas se situa na ponta da extremidade grossa das do Cacao.

*Cultura do Cacao.*

A experiencia tem mostrado que o Cacao póde ser muito bem cultivado em toda a parte meridional da America, onde naturalmente nasce. Com tudo quando os Hespanhoes, e Portuguezes a descobrirão, só erão communs as provincias de Nicazaque, Mexico, Guatimala, rio do Amazonas, Costas de Caraca, que apanha de Cumaná até Carthagena, Ilha do ouro. Ao depois que os Hespanhoes, e Portuguezes conhecêrão o uso, que podião fazer deste fructo, e os proveitos, que podião tirar delle no sustento dos moradores do paiz, negárão o seu conhecimento as Nações Europeas, que se estabelecêrão nas Ilhas.

Em 1655 foi o anno, em que se plantou o primeiro pé de Cacao na Ilha de Santa Cruz, e em 1655 os Indios fizerão conhecer outra arvore nos mattos de Martinica. Fazendo-se maior diligencia, encontrãrão outros, cujos fructos servirão para se multiplicar a especie. Antes de 1680 sómente a curiosidade fazia estas arvores mais communs, e desta data foi que entrãrão a pedir estas amendoas de Cacao pelos negociantes Francezes aos moradores de Martinica; porque julgárão que a sua colheita viria a ser hum objecto de commercio, e que começãrão a fazer plantações regulares. Huma longa cultura emendou os inseparaveis erros das primeiras experiencias, e se veio a concordar, que para se ter hum bom Cacoal, se precisa escolher hum lugar  
igual,

igual, humido, ou que se possa regar por algum regato, e que esteja abrigado dos ventos. A terra cansada não vale cousa alguma. Estas arvores requerem terra nova, ou novamente derrubada, queimando os miattos no mesmo lugar, cuja cinza misturada com a mesma terra lhe dão o seu primeiro vigor. O terreno deve ser profundo, solto, e médiocrementé gordo. Todas estas precauções são absolutamente necessarias, e sem ellas se perderia o trabalho sem esperança alguma de producto. O Cacoeiro não lança as suas raizes, como as outras arvores, por todos os lados, que se estendem, e se insinuão, e dobrão por toda a parte, em que encontrão alimento. A raiz do Cacoeiro desce perpendicularmente quasi como a do rabano. Disse raiz, porque ella he unica, e que seus barbalhos, ou pequenas raizes, que sahem todas da raiz mestra, se espalhão pela superficie da terra. Conhece-se que esta raiz ha mister huma terra profunda, e que esta deve ser solta, e humida, e não muito gorda, para que todos estes pequenos ramos a possão penetrar, e receber os saes, que devem formar os fructos. Se o terreno não for unido, a menor chuva, arrastando consigo a terra, lhe descobrira as pequenas raizes, que o ardor do Sol as desseccara logo. Esta terra deve ser nova, ou bem reparada, para que possa dar o succo, que baste, para o nutrimento das flores, do fructo, das folhas, que se renovão continuamente, e estas arvores devem estar abrigadas dos ventos, que na America são mui violentos; pois, sacudindo as fibras de suas raizes, as quebrão com facilidade

pela sua sôbeja delicadeza , o que faz perecer a arvore infallivelmente. Para se defender hum Cacoal da impetuosidade do vento , se escolha hum lugar cercado de grandes arvores , e na sua falta se plantem bananeiras , em muitas fileiras , ao redor do local destinado ao Cacoal , que deve ser de mediocre grandeza. Se for muito pequeno , não terá o ar que baste ; e muito grande , estaria muito arriscado a padecer pelos furacões. Escolhido o local , se dirige a cordel ruas em quinconce , fñcando estacas de dez em dez pés , ou de cinco em cinco. O espaço de dez pés he o mais conveniente , para que os Caccoeiros possam chegar a huma certa grossura , e para que durem mais tempo ; mas , plantandose de cinco em cinco , tambem tem huma vantagem grande , porque o Cacaoiro , não vindo de estacas , e estando exposto a grandes accidentes , em razão de sua grande delicadeza , em caso de mortalidade , o Cacoal se acha fornecido melhor de arvores , ainda que plantadas menos regularmente. Isto supposto , estando a terra bem movida , e arrancadas todas as hervas , e raizes , se escolhem as melhores cabaças , se lhe tirão as maiores amendoas , e as mais sãs , e se mettem tres na cova , ou buraco , de huma estaca , que se tira a hum quarto de pé de profundeza , advertindo o pôr as ditas amendoas com a extremidade grossa para baixo , que tem hum pequeno fio , com que se prende na cabaça , para que o seu germe se possa enraigar perpendicularmente , sem ser obrigado a torcer-se : a arvore he sempre melhor. Plantão-se , ou semeão-se em todo o tempo.

Com-

Com tudo tem-se advertido que de Setembro até Janeiro as plantas nascem muito melhor, principalmente, sendo a terra humida, ou pelas chuvas, ou pelas regas. Ao oitavo dia já as sementes tem apparecido fóra da terra, e algumas vezes ainda antes dous dias, outras dous dias depois, conforme o adiantamento, e atrazamento da estação influe na vegetação. As amendoas, inchando-se, lanção por baixo huma radícula, este he o nome que se dá a esta raiz mãe, que faz o peão da arvore, e no seu topo lança dous lobos da amendoa hum tanto separados, e curvos, e pouco a pouco, á medida que o tronco cresce, e elles se endireitão, fórmaõ duas folhas grossas, desiguaes, e de hum verde obscuro. A pluma, nome particular do tronco, sahe ao mesmo tempo, e se divide em duas folhas, de hum verde claro, e continuando a brotar, produz novas folhas, sempre de duas a duas em opposição. Escolhe-se a planta mais vigorosa, e se arrancão as outras, e se por infelicidade alguma das amendoas não brotar, he necessario plantar outra, e isto he melhor que metter mudas, tiradas dos viveiros, que nunca são boas. O cultivador deve ter o maior cuidado, que for possivel, em não consentir que nasça herva alguma ao pé dos Cacoeiros novos, tendo-os sempre limpos. Descobrio-se hum proveitoso meio de destruir todas as hervas de hum Cacoal, até que as arvores tenham adquirido grandeza, para lhes fazer sombra, e cobrir o terreno pela cahida de suas folhas, o qual foi de lhe plantar mandioca, advertindo de a não plantar pela linha de lon-

gitude do renque , ou fileira dos Cacoeiros. A raiz da mandioca raspada , e cozida ao fogo dá a farinha , que he o pão do paiz , de que se alimentão os negros.

Dentro do anno os Cacoeiros chegam á altura de quatro pés , e formão sua copa , ou coroa , deitando cinco ramos : os que deitão menos , são defeituosos , e os que deitão mais , dão muito pouco fructo , não se cortando os que excederem aquelle numero. No quinto anno está em toda a sua força , e produz huma abundante colheita. Vindo qualquer tufão de vento , estando a arvore boa , que a revire , não he mister endiretalla , a delicadeza , e melindre de sua raiz se abalaria sobejamente por esta operação , e viria a morrer , basta sustentalla por estacas fíncadas ao pé : continuará a dar o seu fructo maduro , e muitas vezes hum novo lançamento , que vencendo a curvatura , substitue a arvore , que neste tempo se corta. Conhece-se que as cabaças estão maduras , quando já não tem a côr verde ; colhem-se com destreza , fazendo-as cahir com hum páo aforquilhado , sem offender as flores , e os outros fructos , de que sempre a arvore está carregada. Ainda que se faça esta colheita em todo o tempo , ella vem a ser mais abundante nos solsticios , e rara vez se faz com menor intervallo de tempo que o de quinze em quinze dias. Juntas todas as cabaças , se faz preciso , antes do quinto dia , abrilla dando-lhe com hum páo , para lhes tirar as amendoas á mão , e pollas em cestos , que se levão para casa. Estendem-se sobre hum tablado , ou tableiro , em altura de hum palmo cobrem-se de folhas de

de *caeté*, que tenham seis palmos de comprimento, e mais de dous de largo ; poem-se taboas sobre estas folhas, e sobre estas taboas novas amendoas, se o espaço for estreito. As amendoas assim cobertas, e embrulhadas, aquecendo-se, fermentão, o que chamão *ressuar*. Descobrem-se todos os dias, de manhã, e á noite, movem debaixo para cima pelos escravos, e se tornão a cobrir, e se continúa isto mesmo por cinco dias. Esta ressuagem dá ás amendoas do Cacao huma côr inteiramente avermelhada escura. Feita esta operação, se tira o Cacao dos taboleiros, e se poem a todo o ar, para o fazer seccar ao Sol, e para isto se lança sobre taboas, que estejam forradas de esteiras, e por cima destas se deita o Cacao em altura de duas pollegadas que todos os dias se mexe muitas vezes, cobrindo-o á noite com esteiras, ou amontoando-o para o livrar da humidade do sereno. De manhã se espalha de novo até ficar bem secco o que se conhece pelo seu roído, ou sonido na mão, quando se aperta. Alguns fazendeiros poem o Cacao, ao depois de ressuado, em taboleiros feitos a este fim, e de noite, ou em tempos de chuva amontoão huns sobre os outros, e cobrem o ultimo com hum dos mesmos posto ás vessas. Se estes tabuleiros tivessem o fundo penetrado de buracos, para lhe facilitar a circulação do ar, menos se deveria temer o mofo, ou bolor, e se deverião preferir ás esteiras.

Devem com todo o escrupulo cuidar, quando se fazem ressuar as amendoas, ou depois de estarem  
pos-

postas ao Sol em as mexer, e remexer bem, para todos os lados, para que ellas não germinem, o que, a haver descuido, ha de acontecer, e então a sua qualidade se artuinará totalmente. Tendo as amendoas passado pela ressuagem, já a chuva não as offenderá; mas, passado o primeiro dia, cumpre defendellas com cuidado por amor da podridão. A ressuagem, e depois a dessecação, lhe fazem perder a sua amargura, e o gosto de verde, que as farião desagradaveis, e sujeitas a serem mordidas, ou toçadas pelos insectos. Preparadas desta sorte as amendoas, se escolhem, ensaccão, e guardão nos armazens, para se venderem. Disse que o Cacao do Mexico, e Caraca são superiores em bondade ao de nossas Ilhas. Todos os discursos, feitos em louvor do ultimo dos dous acima, não poderão destruir hum facto, confirmado pela experiencia diaria. Póde muito bem ser, que nos tempos vindouros se não haja de encontrar differença alguma entre este, e outro qualquer Cacao; póde muito bem ser que em Caraca se haja elle de preparar muito melhor que nas outras partes; póde muito bem ser, que o terreno, e o çlima lhes hajão de ser mais favoraveis, e, além disso, que os nossos Cacceiros não tenham tanta idade, quanta o de Caraca. Seja o que for: o certo he, que se prefere pagar o preço dobrado do que se paga pelo das nossas Ilhas, e, ainda que se misturem ambos, isto se deve attribuir mais á economia, que a outra qualquer cousa. A pesar de tudo conheço alguns que o preferem misturado.

Escolha-se o Cacao mais grosso; porque se perde  
me-

menos , e que haja de ter huma pelle trigueira igual , e a casca inteira ; a amendoa deve ser lisa , bem nutrida , côr de avellãa madura por fóra , avermelhado por dentro , de hum gosto algum tanto amargo , e sem cheiro.

O de Caraca he alguma cousa mais chato que outro qualquer. A' primeira vista pôde enganar com facilidade ; visto que em todos os paizes se produzem grandes , e pequenos. As suas amendoas , ainda que sejam mais abundantes de oleo que todas as demais , de qualquer qualidade que sejam , nunca se enranção ; com tudo porém se faz preciso escolher as mais novas , pois , quando se envelhecem , são furadas pelos vermes , que as chegão a pôr em pó.

Os naturaes do paiz torravão o seu Cacao em panellas de barro , tiravão-lhe a pelle , moião-no entre duas pedras , ou o soccavão em hum gral , ou pilão , foimando da sua massa páos com as mãos.

#### *Uso do Cacao.*

Os Hespanhoes , e Portuguezes , tendo experimentado esta bebida Mexicana , não se acostumáão a ella , senão ao depois de lhe terem corregido a amargura , e de a terem melhorado de gosto , misturando-lhe o assucar , e as especierias. Somos obrigados ás Freiras Hespanholas do actual methodo , com que se prepara esta massa do Cacao relativamente á quantidade do assucar sufficiente , e á das especierias , para os que gostão d'elle assim feito ; que facilitou muito o seu uso.

An-

Antes desta invenção sómente se delia, ou desfazia em agua bem quente aquella massa, acrescentando-lhe, ao depois disto, certa porção de assucar, e especieria, conforme o gostò de cada hum, quando elle fervia, o que requeria muita attenção.

Chama-se *Chocolate* a esta massa de Cacao misturada já com o assucar, e este mesmo nome se deo á bebida que se faz desta massa. Quando em outro lugar expliquei o modo de fazer o bom Chocolate, disse isto mesmo. Mas, não querendo deixar este artigo imperfeito, tornarei a dizer, que as amendoas de Cacao, ao depois de torradas em panella de ferro, até que solte a sua pellicula, se estendem sobre huma meza, se lhe passa por cima hum rollo de ferro, ou huma taboa, para lha separar inteiramente. Não se devem torrar mais nem menos, porque ambos os extremos são viciosos: joeirão-se ao depois, e estando bem limpas de todas as pelliculas, e amendoas defeituosas, se tornão a pôr na mesma panella a hum fogo brando, onde se mexem sem parar com huma espatula, até que fiquem as amendoas torradas igualmente, o que se conhece pela côr fusca, prompta a passar-se a negra, a não se tirar logo: socção-se n'hum pilão, ou gral, para as reduzir a huma massa grosseira, que se passa por huma pedra chamada de Chocolate. Assim se chama huma pedra, que se inventou para este uso. Em Marselha esta pedra são de dous palmos quadrados, curvas, como hum arco sostidas por quatro pés, para haverem de deixar por baixo hum vasio, ou vão capaz de conter

o fogo, que se precisa para a haver de aqueantar. Estende-se a massa por cima destas pedras, e com hum rollo de ferro se adelgaça, e se moe com toda a força, até que fique perfeitamente fina, sem se lhe encontrar dureza alguma. Ahi se lhe ajunta o assucar, canella, cravo, e baunilha, para os que gostão de especierias, e se torna a passar tudo com o mesmo cylindro, até estar tudo bem encorporado, e misturado. O Cacao, e assucar andão em partes iguaes, e devem ser passados por peneiras de seda, duas drachmas de canella a cada arratel de Cacao, e duas bajas de baunilha. Pondo-se maior quantidade de assucar, ficará o Chocolate sujeito aos bixos, e, quando se faz esta massa, se queirão lembrar desta circumstancia, e muito mais se devem lembrar disto, quando o houverem de comprar, porque, sendo o assucar muito mais barato que o Cacao, e que quem fabrica o Chocolate, não tem maior trabalho em o misturar, quanto maior for a porção que misturar, tanto mais avultado será o seu ganho sobre a materia, e sobre o fabrico. Poem-se a massa em moldes, ou formas de folha de Flandres, onde se endurece com a figura, que lhe quizerem dar. Os que gostão de cheiros, lhe deitão algumas gottas de essencia, antes de pôrem a massa nos moldes. Marca-se os páos do Chocolate na sua superficie com linhas a quantidade necessaria para huma taça. Cada qual toma a quantidade, que for conforme á sua paixão, e á sua saude, segundo a sua experiencia. Geralmente todos o achão bom, e para quem viaja he hum grande

socorro. Para se fazer, se poem no fogo huma chocateira com a quantidade de agua sufficiente, e destinada a hum certo numero de taças, fervendo a agua se lhe deita o Chocolate, que se tem raspado com huma faca, ou quebrado em pequenos pedaços: mexe-se tudo ao depois com hum páo, ou molinete, e se torna a pôr em fogo brando a chocateira, onde se deixa estar mais meio quarto de hora, mexendo-a sem cessar, para impedir o entornar-se, e para o fazer espumoso totalmente, e assim quente se deita nas taças, pois esta bebida deve ser tomada quente. Este he o methodo, com que se faz em toda a Europa, com algumas pequenas mudanças, conforme o gosto particular de cada hum.

Os visinhos das nossas Ilhas o tomão de huma maneira particular, que pensão ser melhor que a nossa. O P. Labat, bom conhecedor de iguarias, louva muito o methodo, com que elles o fazem. Será melhor, mas requer maiores trabalhos. He o seguinte. Quando se faz a massa do Chocolate, não se lhe mistura assucar, e assim se passa pela pedra. Raspão-se os páos em proporção de huma onça para cada taça, ajuntão-se-lhe huma onça de assucar, duas pitadas de canella, passada pela peneira. Feita esta mistura, se deita em huma chocateira com hum ovo fresco, gemma, e clara, ao fogo, ou banho maria, isto he, em hum caldeirão de agua quente. Continúa-se a mexer fortemente tudo com o molinete, ou páo, até formar a consistencia de mel, e se lhe deita dentro huma taça de agua fervendo,

hu-

humã colher de agua de flor de laranja com ambar , e se torna a pôr a chocateira ao fogo , e á medida que a espuma se levanta , se vai derramando nas taças. Algumas vezes se servem , em lugar da agua , de leite puro , ou ametade de humã ametade de outra , segundo o capricho de quem o toma. Concordo em que o Chocolate deve ser summamente agradavel , e nutritivo ; mas não saberia dizer , qual fosse mais saudavel. A clara de ovo desfeita , e tomada com o Chocolate , o deve fazer de alguma sorte indigesto. He verdade que , fazendo-se desta maneira , só se lhe deita o assucar , e a canella , que se julga conveniente , e que se não está obrigado a tomallo , como se vende : satisfaz-se mais ao gosto ; mas não se podem fazer os páos como se querem , e a pena sobre-puta ao gosto.

#### *Propriedades do Cacao.*

Os Medicos imaginárão que o Cacao era frio de sua natureza : a experiencia tem mostrado o contrario , e o seu amargo assás o confessava. Na realidade he hum alimento muito temperado , e de facil digestão , proprio , pela abundancia do seu oleo , e de seus sulfures , a reparar com promptidão as forças cançadas , ou inani-das. He hum fructo de vida para os velhos. Já se tem dito o modo de o preparar , para d'elle se fazer o Chocolate. Assás se tem patenteado o gosto da Nação por esta bebida ; e por isso não temos necessidade alguma de mostrar os seus proveitos. He facil em se preparar ,  
de

de huma grande commodidade para os que viajam , e de hum grande soccorro para a economia da vida. Os estudantes , e artistas , podem , tendo tomado huma taça de Chocolate de manhã , poupar o almoço sem perda alguma de tempo , e conheço muitas pessoas , que só usão de huma comida , tendo tomado esta bebida , que se póde , sem escrupulo algum , usar della duas horas antes de se deitar. Os Hespanhoes encarecem sobre maneira suas virtudes , e a julgação tão necessaria que parece que a vida não poderia subsistir sem ella. Nós a julgamos saudavel , agradavel , e de pouca despeza. Isto nos basta. He certo que , preparando-se em casa , poderá chegar seu custo a dous soldos a taça , sendo Cacao das Ilhas.

Tambem se fazem doces do Cacao ; e se lhe tira hum oleo conhecido pelo nome de manteiga de Cacao. Para o doce se precisa escolhelho meio maduro , e tello de infusão em agua cinco dias , mudando-o todos os dias manhã , e tarde , enxugallo bem , e fardeallo com tiras de casca de cidra , preparar a calda , e fazer tudo o mais , que se faz com o doce de nozes.

Faz-se a manteiga do Cacao , tomando-se a massa do Cacao , ao depois de bem moido na pedra ; deita-se n'huma caldeira de agua quente tanta massa , quanto houver de agua , faz-se evaporar toda a agua em fogo de carvão , enche-se de novo a caldeira de agua quente , o azeite sobe á superficie , e se coalha á proporção que a agua se esfria , se este azeite não for assás branco , será este hum signal de que não foi bem des-

despojado ; neste caso precisa-se tornallo a deitar em agua quente , porque todos os corpos estranhos se precipitarão no fundo , e sómente ficará sobre a agua huma gordura branca da consistencia de manteiga , que se endurecerá como o queijo. Nós a temos em França , nesta consistencia , sem cheiro algum , e que se derrete ao menor calor do fogo , sem jámais criar ranço. Fazem-se com assucar candi , outro tanto , rebuçados excellentes para os defluxionarios , e molestias do peito. Junto com oleo de Ben , se fazem pomadas , cujo uso , sem dúvida , he assás conhecido pelas senhoras ciosas em conservar a belleza da sua côr , que ella reestabelece sem deixar vestigio algum de gordura , e luzidio. Cura as impigens , e todas as molestias cutaneas ; pacifica as dores do rheumatismo , misturado com alvaia-de : he hum remedio soberano para as hemorroides. Os Boticarios só deverião usar esta manteiga na composiçãõ dos seus emplastos , por nunca criar ranço. Na Historia do Cacao de M. Caylus se lem pommadas especificas contra muitas molestias , compostas com manteiga de Cacao. Só direi huma palavra mais sobre as suas propriedades para as pessoas idosas , cuja pelle tem perdido a sua macieza , á força de rugas , que reestabelecerão com esta manteiga o movimento dos musculos. Não fallo das armas , e instrumentos de ferro , que ella preserva da ferrugem.

*Commercio do Cacao.*

O descobrimento d'America pelos Portuguezes, e Hespanhoes, fez entrar no commercio hum grande numero de generos, que nos erão desconhecidos. O Cacao he hum destes, e por consequencia omittido nas târifas. Só do meado do ultimo Seculo ( 1650 ) o principiámos a usar em França. Os Hespanhoes erão os que nos administravão. Os Portuguezes, e Hóllandezes, ao depois repartirão com elles este commercio, de que nos appropriámos pela cultura que frizerão os moradores de nossas Colonias dos Cacaoiros. Na Historia do Café se vio o privilegio exclusivo para a venda do Chocolate, concedido no Edito de Janeiro de 1692, e os direitos que se impozerão ao Chocolate, e Cacao, em 1693. Não os repetirei. A grande taxa deste direito suspendeo a actividade deste ramo de commercio, e só vinha a Marselha o Cacao, que se deveria transportar para Italia, ou o necessario para o consummo de seus moradores. Só em 1717, e 1719 foi que os direitos do Cacao das Ilhas Francezas se reduzirão a dez por cento com o que o seu commercio principiou a florescer. Marselha recebeu muito, e seu uso se fez mais geral.

## MEMORIA XI.

### SOBRE O CACAO , E CHOCOLATE

Por M. Pellisard.

*Em que se examinão os proveitos , e inconvenientes , que podem resultar do uso destas substancias alimentosas. Tudo fundado na experiencia , e exames analyticos da amendoa do Cacao.*

---

---

## PARTE I.

### *Do Cacaoeiro , e seu fructo.*

---

## CAPITULO I.

### *Descripção do Cacaoeiro , e seu fructo.*

**O** Cacao, propriamente fallando, he huma amendoa contida em hum fructo muito grosso, que gosa da figura de hum pepino, ou hum melão de gomos. Tem oito para dez pollgadas de comprimento, e tres para qua-

quatro de diametro. Chama-se á arvore, que o produz, *Cacava*, sive *arbor Cacarifera Mexicanorum*, *cujus fructus Cacao Americana*, sive *Avellana Mexicana*. *Theobroma foliis integerrimis*. Hort. Clifort 379, Cacaoyer, ou Cacaotier (em Portuguez, *Cacaoseiro*, ou *Cacoeiro*). Esta arvore he natural das Indias Occidentaes na America, e das Ilhas de Jamaica, Martinica, das margens do rio Amazonas, lugares, ou Costas de Caraca, e de outros muitos da Zona torrida nõ vasto continente deste novo mundo. O Cacoeiro se veste continuamente de folhas, flores, e fructos. Este fructo, chegando á sua grandeza, he humia especie de capsula vermelha, ou branca, ou misturada de vermelho, e amarello. Estas variedades da cor do seu fructo nõ constituem especies differentes, e por este motivo, disse o Senlior Tournefort, que só conhecia humia unica especie. M. de Caylus, Engenheiro Mór do Rei nas Ilhas Francezas da America, e o P. Labat, Dominicano, que estiverão muito tempo nestas Ilhas, certificão que sómente se dá humia unica especie. O fructo desta arvore sendo nova, encerra humia substancia branca, viscosa, de hum acido agradável, e de quinze até vinte e cinco amendoas, rara vez mais, e nunca menos.

O Cacao, portanto, he humia especie de amendoas, que, debaixo de humia pellicula entre parda, e clara, avermelhada, contém humia substancia de humia bella cor de peçego, cheia de desigualdades, que penetraõ, e varão todo o seu interior, como se ella fosse

di-

dividida em muitos lobos , de hum sabor muito urtu-  
tuoso , misturado com algum amargo , e de alguma  
ligeira estipticidade. Talvez esta amendoa he a mais  
oleosa de todas as que se conhecem ; porque se sabe ,  
conforme as experiencias de M. Homberg , e de outros  
Academicos ; que ella póde dar mais da ametade do  
seu peso de substancia gorda assim por cozimento , co-  
mo por expressão ; e por distillação , o que , como ao  
depois se verá , o temos verificado. Mas esta amendoa  
do Cacao , além da grande doçura do oleo , de que he  
abastecida , tem a preciosa vantagem de nunca se al-  
terar , ou criar ranço. Examinei manteiga de Cacao de  
dezoito annos , e a achei tão boa , e tão doce , como se  
fora recente ; e fresca totalmente.

§. I. *O Cacao he a base do Chocolate.*

Todos sabem que o Cacao fórma a base desta  
bebida , que se faz de huma especie de massa feita des-  
te fructo ligeiramente tostado , assucar , e algumas es-  
pecierias , moído tudo muito bem , e encorporado jun-  
to com toda a perfeição : de que se faz huma bebida  
muito substancial , e alimentosa. O Chocolate , sendo  
bem feito , se conserva , e guarda por hum grande nu-  
mero de annos sem mudança alguma. Eu o vi que ti-  
nha de trinta para quarenta , e estava tão bom , que  
parecia haver pouco tempo , em que se tinha acabado  
de fazer. He verdade que , para o conservar assim , se  
faz preciso guardallo em lugares seccos ; porque se fo-

rem humidos, se arruinará. Mas queirão observar, que o bolor que cria, com tudo, he mui ligeiro, e não tem o cheiro, e sabor do mofo, ou bolor ordinario. O Assucar talvez seja a causa deste mofo, pois entra na composição do Chocolate. Todo o mundo sabe que esta substancia salina he mui susceptivel de humidade. O uso do Chocolate recua a mais remota antiguidade. Conquistando os Hespanhoes o Mexico em 1520, já o acharão estabelecido. Estes, e os Portuguezes, forão os primeiros Europeos, que o conhecerão, e que o usarão por muito tempo, antes de participarem as outras Nações o seu uso, mas, sabendo-o estas, começarão a cultivar esta preciosa arvore, e a formar com ellas lindos vergeis, a que chamarão Cacoaes, ou Cacoiracs. O primeiro foi plantado em Martinica, junto ao anno de 1660, por amendoadas tiradas do matto por M. Duparguet. O grande uso, que ao depois se fez por toda a Europa do Chocolate, formou do Cacao, que he a sua base, hum grande ramo de commercio entre a America, e o nosso Continente, pela intervenção dos nossos grandes Negociantes.

*§. II. Actualmente se distinguem tres sortes de Amendoadas de Cacao.*

Os Mercadores Especieiros, que lhes vem o Cacao de primeira mão, presentemente o distinguem em tres especies principaes. Primeira: Cacao de Caraca. Segunda: De Berbiche ou da Costa. Terceira: Das Antilhas.

Não

Não há, com tudo, precisão alguma de admittir tantas espécies de Cacaões, porque unicamente ha hũa ma arvore; (a pesar de M. Linne lembrar-se de alguma mais) como já disse, que a mesma produz diferentes fructos, que contém estas amendoas, e que estes realmente não differem entre si; senão pela variedade da cor da sua capsula, e qualidade das amendoas, que contém. Esta ultima differença, que he a essencial, nasce da natureza dos paizes, da cultura, e da qualidade dos terrenos, em que se crião os Cacaões, e tambem da sua idade; da sua grandeza, ou do vigor da arvore, que produz o fructo; e, igualmente, da escolha, que se faz, das suas amendoas, para se terem as melhores; e mais bem nutridas. A amendoa do Cacao, de si mesma he inalteravel, sendo colhida, e tirada da sua capsula; ou cabaça, bem madura, e como deve ser. A massa, que se faz desta amendoa bem torrada, e não se lhe pondo o assucar, se conserva, e guarda, por dilatados annos; com toda a sua bondade, e deste modo nos tem vindo algumas vezes de Turin, de Hespanha; e, ainda, da mesma America. Apesar disto; devemos fazer alguma escolha importante no Cacao. Trazem-no de diferentes lugares da America; e tambem de diferentes sortes; mas como a America seja a unica parte do mundo conhecida, que produza este fructo, realmente estas amendoas, mais ou menos, tem alguma superioridade nas suas qualidades.

§. III. *Cacao de Caraca , a sua pellicula he salpicada de pequenas particulas brilhantes.*

Este he o melhor dos que os nossos Mercadores vendem. Ainda que a temperatura do ar em as Costas de Caraca , donde nos trazem este Cacao , seja como dizem , o mesmo que a de Martinica , com tudo , este Cacao he mais unctuoso , e menos amargo que o de nossas Ilhas. A maior parte destas amendoas , se assemelhão muito , em quanto ao seu volume , e figura , ás grandes amendoas doces , ainda que menos chatas , e menos regulares em sua figura. Alguns acreditarão que a tinhão , conforme ás nossas favas , na verdade algumas se assemelhão , mas isto acontece na menor parte. As menores tem de dez a doze linhas de comprimento , e cinco a seis de diametro , ou grossura. São cobertas de huma pellicula delgada , se bem , mais grossa que a das outras especies de Cacao , provida de linhas , algum tanto salientes , que chegam a ambas as extremidades , secca , de côr trigueira , avermelhada , e que se despega mais facilmente da amendoa.

Hum signal distinctivo , e bem singular , pelo qual os nossos Negociantes reconhecem o verdadeiro Cacao de Caraca , são as pequenas palhetas lustrosas , e brancas , como a prata , de que a pellicula da amendoa se acha semeada. Estas só são particulas talcosas da *mica argentea alba* , ou *argentum filium* , que se lhe ajuntão  
do

do enchimentô que este paiz, ou o seu terreno arenoso tem provavelmente das mesmas ; o que tem feito crer, e com todo o fundamento, que os visinhos destes vastos paizes fazem ressuar o seu Cacao, presentemente, posto no chão, ou em terra, e que o tornão a cobrir da mesma substancia, o que antigamente, sem dúvida alguma, se não fazia ; visto que nenhum dos Authores, que tem tratado desta materia, faz menção alguma deste signal caracteristico. Na realidade presentemente se julga que o Cacao de Caraca tenha sido posto em terra, para o fazer mais secco, e para o excitar a huma meia fermentação, de que precisa esta amendoa, para se revestir da qualidade, e para principiar a desenvolvella (seja-me licito dizello assim), e a attenuar-lhe os seus principios ; sendo que, nos outros paizes da America, fazem ressuar o Cacao nos celleiros, ou sobre esteiras, postas em ranchos, ou alpendradas, em tablados, levantados dous pés da terra, e providos de esteiras de canas.

O que particularmente pôde concorrer para a bondade do de Caraca, he a boa qualidade do terreno ; porque nelle se cria o Cacao muito melhor, maior, e muito mais forte que em alguma das Ilhas Francezas, e o cuidado dos cultivadores em o deixar amuderecer bem : seccar, e escolher o Cacao, concorrem para lhe augmentar a sua bondade, e fazer-lhe dar a preferencia, sem que seja para isto necessario estabelecer huma particular especie de Cacoeiros. Os nossos Negociantes ainda distinguem o Cacao de Caraca em grosso, e pequeno-

queno Caraca, mas esta distincção sómente se funda na escolha das amendoas.

Como as folhetas talcosas, que se achão sobre a pellicula das amendoas do Cacao de Caraca, lhe sejam estranhas, e se lhe podem tirar pelo transporte, e agitação destes fructos nas barrigas, ou saccoes, se reconhecerá sempre a belleza, e grandeza da amendoa, cuja substancia he de humã bella cõr de castanha, que se faz ainda mais brilhante por humã leve tostão, ou torradura, e tambem pelo seu sabor, que he mais doce, e mais unctioso que o dos outros Cacaos, acompanhado de humã ligeira amargura, e alguma adstringencia, e de hum sabor agradavel de avellã. Mastigando-se a amendoa do Cacao de Caraca, e engolindo-se por sucção, ao mesmo passo, toda a substancia butyrosa, e extractiva, se lhe derrete na bocca, fica-lhe mui pouco marco, que tem humã linda cõr de canella, em lugar que os outros Cacaos examinados do mesmo modo deixão mais marco em a bocca, maior amargura, e adstringencia, e o seu residuo he de humã cõr menos amarella, tirando sobre a trigueira, e particularmente o Cacao das Ilhas. O P. Labat, que nos deo humã ampla historia deste paiz, parece não dar maior estimacão ao Cacao de Caraca, que ao de nossas Ilhas, bem escolhido. Entre tanto, não se pôde recusar a preferencia ao de Caraca, sobre os de mais Cacaos, a não ter elle perdido por humã grande antiguidade as suas boas qualidades.

§. IV. *Cacao de Berbiche, ou da Costa.*

O Cacao de segunda qualidade, que os Negociantes chamão de *Berbiche*, ou da *Costa* provavelmente he o que nos trazem de *São Domingos*, da *Jamaiça*, e *Cuba* que na realidade he maior que o das *Antilhas*, e se aproxima na bondade ao de *Caraca*. Cobre-se a sua amendoa de huma pellicula, com pouca differença, da mesma grossura que o de *Caraca*, mas he totalmente trigueira, ou de hum vermelho escuro, ainda ao depois de lavadas. Nota-se sobre a sua casca nervos, ou linhas traçadas em fórma de raios divergentes, que vão de huma a outra extremidade, onde se unem como sobre o *Caraca*, mas menos sensíveis, ou salientes. A pellicula deste Cacao de *Berbiche* he salpicada de partes terreas, e arenosas; e se lhe percebe alguma particula brilhante, talcosa, e argentada, como tem as amendoas de *Caraca*. Provavelmente se enterrará tambem o Cacao nestes lugares, para o fazer ressuar, se bem que o seu terreno he puramente arenoso, e não talcoso. A amendoa, por baixo da pellicula, he de huma côr escura avermelhada, mais forte que o de *Caraca*; assemelha-se quasi na doçura, mas contém alguma cousa menos da substancia unctuoza. Este Cacao he mui sujeito a ser furado pelos bixos, o que parece fazer o elogio da sua qualidade.

§. V. *Cacao das Ilhas.*

Este he o menor de todos , e inferior na qualidade. Distinguem-se pelos Negociantes duas especies, primeiro de Caiena, segundo o de Martinica. O primeiro se diz ser mais doce que o segundo. As amendoas destas duas especies são mui pequenas, oblongas, porém chatas: não se lhe notão particulas terreas, e arentas como no de Caraca, e da Costa. A sua substancia medullosa puxa mais para a côr trigueira que para vermelha. Não sendo o Cacao das Ilhas muito antigo, o seu oleo ou a sua manteiga não deixa de ser de muito boa qualidade, deixando na bocca hum sabor fresco, e agradável; porém consta de menos partes gordas, e balsamicas que o de Caraca; se este não for muito secco em razão da sua antiguidade; porque então o das Ilhas, novo, e bem escolhido, seria certamente melhor que o velho de Caraca, cujas partes balsamicas, e mais subtis se terão dissipado pelo grande lapso do tempo. Este tem de ordinario dobrada grandeza que as melhores amendoas, com o duplo do seu peso. Nota-se que as amendoas do Cacao geralmente adquirem a doçura, envelhecendo-se, e que perdem por tanto a sua aspereza, e amargura, que tem no primeiro anno de colhidas. Deve-se com tudo considerar que a aspereza, e amargura deste fructo não tem quasi qualidade alguma nociva, mórmente, estando envolvido em huma mui grande quantidade de partes subtis oleosas, que

ef-

effectivamente se dão no Cacao. Estas são as differenças essenciaes , com que os nossos Negociantes julgão os differentes Cacaos , que vendem , e não se póde negar a sua admissão até hum certo ponto , ou que estas nasção da qualidade dos terrenos , em que se crião , ou do escrupulo com que se colhem , fazem ressuar , e seccar o fructo , ou da escolha , que fazem das amendoas já seccas , antes de as ensaccarem , ou embarricarem para as remetter. Todas as especies de amendoas do Cacao são cheias , como tenho observado , mais que outro qualquer fructo de huma porção butyro-oleosa , que he de muito maior doçura , e que excede a todos os de mais fructos oleosos , em nunca crear ranço , ainda que não falta quem diga o contrario. Disto se não deve duvidar. Está muito confirmado pela experiencia. A parte oleosa , ou butyrosa , que se extrahé na America do Cacao novo , ou recente , tem muito pouca consistencia , ou solidés ; alguma vez se usa nas cozinhas em lugar do azeite , ou manteiga de vacca ; as quaes he mui superior , porque o fogo lhe não communica cheiro , sabor rançoso , ou fedorento. A manteiga , extrahida em França , das mesmas amendoas tem a mesma doçura , mas he durissima , e se quebra como faz o cebo de carneiro , ou de bode.

## CAPITULO II.

*Analyse do Cacao feita por differentes Sabios.*

**O** Senhor Homberg , Sabio Membro da Academia Real das Sciencias de Paris , submetteo o Cacao a analyse da expressão , ebulição , e distilação. O Senhor Ray , tambem fez a sua analyse , como o Senhor Caylus. Elle diz que , pondo oito onças de Cacao em fogo de reverbero por vinte e quatro horas , lhe resultou tres onças e meia de hum oleo vermelho , côr de sangue , e coalhado , muito aromatico , carregado de muito sal volatil , e duas onças de espirito penetrante com hum cheiro assás agradável , que continha muitos principios acidos.

O Historiador d'Academia das Sciencias , diz que duas libras de Cacao cru produzirá pela analyse muitos liquores misturados de sal acido , e acre , e quatorze onças , e quatro oitavas e meia de oleo , com quatro oitavas e dez grãos de sal mui lexivioso. Mas não fez menção alguma de sal volatil. O Senhor de Caylus , na sua Historia natural do Cacao , diz que fizera tambem a sua analyse Chimica , e que lhe extrahira duas qualidades de oleo , que se não confundião , hum volatil , e branco , e outro vermelho , e que este ultimo era mais fixo que o outro , precipitando-se sempre no fundo , á semelhança dos oleos que o Senhor Boyle diz que tirá-

ra do sangue humano, o qual só se misturava com o oleo, e agua. O Senhor de Caylus diz mais: que o espirito tirado do Cacao não era desagradavel assim ao gosto, como ao cheiro, e que elle não fermentava sensivelmente com os alkalis, nem mudava de sorte alguma a côr do papel azul; porém que no decurso do tempo este espirito se voltara acido, e que no decurso da sua operação não virá indicio algum de sal volatil concreto; que o *caput mortuum* calcinado era tão pouco salgado que escassamente poderia tirar seis grãos de sal fixo mui puro de hum arratel de Cacao, que tinha sujeito a esta experiencia, se intentasse reiterar as filtrações, e evaporações. O Senhor de Caylus conclue, do seu exame analytico, que o Cacao he talvez hum mixto, em cuja composição entra menos sal. Nós veremos que, se elle isto proferio, foi por não ter levado mais ávante as suas indagações. M. Lemery disse, pelo contrario, que o Cacao continha sal volatil.

## CAPITULO III.

*Nova analyse do Cacao.*

**D**A-se huma tão grande differença no resultado do Cacao, posto entre as mãos destes sabios, que julguei dever por mim mesmo certificar-me dos verdadeiros principios que podião entrar na composição destas Americanas amendoas.

§. I. *Tintura amarga.*

A tenacidade da substancia butyrosa, que contém o Cacao, me pareceo muito grande, para poder ser esbulhada pela expressão; e por isso me resolvi a empregar a ebullicão. Consegui por meio de quatro ebullicões tirar de huma onça de massa de Cacao, ligeiramente toriado, tres outavas, e quarenta e dous grãos de manteiga mui pura, de hum branco amarello, duro, e quebradiço, de hum sabor summamente doce, e agradável, que conservava o do Cacao. Observei, que, deitando hum pouco de sal alkali nas ebullicões, era hum meio seguro, para lhe extrahir mais partes butyeosas. O sal mediante á penetração, se insinúa nas partes terreas, rompe as cellulas, que retem as partes gordurosas, e as obriga a virem sobre-nadar na superficie da agua, sem se unir ao alkali, por não ser assás

po-

poderoso, e estar muito affogado na agua para se appropriar a parte butyrosa, e quebradiça, e formar com ella hum corpo saponaceo. Houverão de certo partes butyrosas perdidas nas ebullições que fizemos. Deve-se por tanto avaliar, sem temer algum engano, que se pôde tirar das amendoas do Cacao ametade do seu pezo desta substancia unctuosa, o que concorda assás com os productos que M. Homberg tirou do Cacao submettido aos mesmos exames. A massa do Cacao feita nas Ilhas, tratada da mesma maneira, pareceo producir tanta, ou pouco mais de mantçiga, que a que se faz na Europa. A agua, que resultou das ebullições levemente alkalizadas, formou huma tintura avermelhada de huma agradável amargura. Podia-se empregar esta tintura em Medicina com bom effeito em muitas circumstancias, ou nesta fórma liquida, ou reduzindo-a a hum extracto.

Sem embargo de ser a ebullição hum excellento meio para extrahir todas as partes gordas do Cacao, ou huma mui grande parte, com tudo não nos faz conhecer exactamente todos os seus principios. Precisa-se para isto submettello á acção de hum fogo bem graduado. Ora, para proceder com ordem neste genero de exame tão delicado, fiz encher pela ametade huma retorta de vidro lutada *loricata*, com tres onças de bom Cacao de Caraca, mondada de sua pellicula, e summamente secco, sem ter sido torrado antes. Posto ao depois o vaso em hum forno de reverbero, e adaptando-lhe hum ballão de vidro, que levava seis para sete canadas e meia. Deitou-se-lhe o fogo, no principio com grande

de moderação ; e era de carvão de madeiras. Passada meia hora do primeiro calor , se formáram no bico da retorta gottas de hum espirito muito limpo. Para poder julgar exactamente da qualidade das producções , o ballão foi unido á retorta sómente com hum linho en-sopado , o que facilitava o tirallo em cada mudança de phenomeno , que a operação apresentava , para lhe contestar bem os productos. Examinando este primeiro espirito , achei que tinha hum cheiro , e sabor aromatico muito agradável , misturado com hum pouco de empyreuma , mui pouco acidulo , avermelhando fracamente o papel azul.

§. II. *Oleo ethereo coalhado. Nenhum sal volatil concreto.*

Pouco tempo depois , sahio da retorta hum vapor branco , mui leve , que depositava na parte superior , e interna do collo do ballão hum oleo coalhado butyroso fino , branco , tendo hum cheiro , e sabor aromatico muito engraçado , hum pouco picante na lingua , porém menos do que o costumão ser ordinariamente os oleos essenciaes aromaticos , finos , e ethereos. Ao depois disto se lhe augmentou o fogo alguns grãos ; vierão os vapores brancos em maior abundancia , e condensando se , produzião constantemente hum oleo branco que coalhava pelas paredes do vaso. Ao mesmo tempo tambem cahião do bico da retorta gottas limpas , avermelhadas , que erão aquosas , e oleosas.

Os vapores então entrarão a enfraquecer-se, mas, animando-se o fogo, tornarão a apparecer em muita abundancia até encher o ballão. Algum tempo ao depois voltarão outra vez a enfraquecer. Fez-se-lhe fogo de lavareda, repararão. Por fim cessarão totalmente. A pesar disto, continuando-se-lhe o fogo, distillava sempre pelo bico da retorta algumas gottas butyrosas de hum vermelho trigueiro, e meio coalhadas. Durou esta operação sete horas desde o fogo mais brando até o mais forte. Os ultimos vapores brancos que sahirão, tinhão a singularidade de escaparem pelo bico da retorta, e formavão jetos, ou esguixos que hião em linha recta para a parte inferior do ballão, ao passo que os primeiros se espalhavão, como huma nuvem, por todo o vão do recipiente; o que designa com muita naturalidade os grãos de leveza, e de peso das primeiras particulas butyrosas, e das ultimas; com tanto porém que não hãõ de attribuir esta ultima circumstancia a maior actividade do fogo. Seja o que for, será sempre verdade que os primeiros vapores brancos contêm hum oleo mais fino que os ultimos. Não appareceo sal algum volatil concreto no tempo da distillação. Não se sabe o fundamento que tiverão os Senhores Ray, e Limery, para affirmarem que o Cacao continha muito sal volatil. Veremos o que talvez daria occasião a esta differença, e sobre que se poderia fundar.

Tendo-se esfriado os vasos, se tirará do ballão tres oitavas de liquor espirituoso, claro, com a cor de ambar, de hum sabor amargo agradável, onde se mistu-

turava algum acido , que avermelhava fracamente o papel azul. Para se certificar, se este espirito continha occulto algum sal volatil concreto, se poz a botelha, em que estava o liquido espirituoso, ao fogo de cinza muito brando, a fim de favorecer o sal volatil, que poderia conter. Mas não se levantou porção alguma. Havia pelas paredes do vaso, em que estava todo o producto da distillação, hum oleo butyroso branco, e no fundo hum oleo coalhado da mesma natureza, par-do, de hum cheiro que se assemelhava ao das pontas de veado, mas muito mais brando. Fez-se aqüentar o ballão para derreter todo o oleo coalhado, então se levantááo vapores brancos que o enchêrão; o que indicava a existencia de hum oleo fino, e alterado, como o Senhor de Caylus o tinha observado.

### §. III. *Liquido espirituoso.*

Tendo-se as suas partes oleosas derretido, não se sustentão humas separadas das outras, como o mesmo Author assevera, o que na realidade seria huma cousa muito extraordinaria, isto he, que dous oleos, ou substancias butyrosas, da mesma natureza, desenvolvessem huma da outra pela acção do fogo não se misturassem. Ficava no ballão com os oleos derretidos hum pouco de liquido espirituoso, amarello, e turvo, que por tudo pesou nove oitavas. Ainda estavam tinctadas as paredes do vaso com quasi duas oitavas de substancia butyrosa, que se tirou com agua quente. Além dis-

disto havia no collo da rétorã óleo coalhado, mui escureto; que se tirou; chegando-lhe hum pouco de fogo por baixo. Pesou este huma oitava, e se derretia ao menor calor, mas coalhava-se ao ar com a mesma facilidade: o seu cheiro com pouca differença era igual ao que tinha passado pelo ballão, se bem alguma cousa mais émpyreumatico: O total d'este resultado vem a ser onça e meia de producções oleosas, e tres para quatro oitavas de espiritos aquosos. O *caput mortuum*, que ficou na retortã; pesou cinco oitavas e meia, e se veio á ter duas para tres oitavas de perda; ou que escapou pelos vapores, ou pelo que ficou nos vasos; que ao justo não se podia avaliar. D'esta analyse consta, que o Cacao, pelo menos, tem ametade de seu peso de particulas butyrosas; das quaes passo a dar o exame, como tambem dos outros seus principios.

#### §. IV: *Oleo fino etheréo.*

Estando assás persuadido que as producções butyrosas, resultadas da operação, que individuei, conti-nhão partes oleosas ethereas capazes de serem levadas pela agua, por meio de hum calor brando; se pozerão em huma eucurbita de vidro todas as producções oleosas, e espirituosas, tiradas do ballão, e quasi tres quartilhos, ou meia canada de agua quente, que tinha servido de tirar tudo o que podia ter ficado pegado pelas paredes do vaso. Ao depois se poz a eucurbita com o seu capelo em hum banho de areia, cujo fogo no prin-

cipio foi brando. Com este gráo de calor se levantááo partes oleosas. Augmentou-se o calor até fazer ferver a agua ligeiramente , continuou a levantar-se hum oleo mui fino , claro , e algum tanto da côr do ambar , mas não houve indício algum de sal volatil concreto , o que de mais a mais confirma não o haver debaixo desta fóima. Por este meio se obtiveráo tres oitavas de hum bellissimo oleo ethereo , que se não coalhou , tendo o cheiro , volatibilidade , e a penetração do oleo animal de *Dippalius* , do qual se conhece as grandes propriedades que tem contra a epylesia nervosa , a mais tèmivel de todas as molestias que póde padecer o systema dos solidos. Mas o oleo ethereo do Cacao tem a superioridade sobre o oleo de *Dippalius* em ser o seu cheiro , e sabor , muito mais suave. Não alterou a côr do papel azul cousa alguma. Póde-se , por tanto , presumir com fundamento , que o balsamo ethereo do Cacao deve ser muito amigo dos nervos , ainda que não seja tão desenvolvido , como este , na amendoa que o contém , sendo necessario , com tudo , confessar nellas a sua existencia , a qual talvez será por hum modo mais analeptico , e mais amigo do genero nervoso.

#### §. V. *Espirite Rector.*

A unica , e ligeira torrefacção , que se dá ao Cacao , para se fazer o Chocolate , basta , para favorecer o primeiro desenvolvimento deste precioso balsamo , e se deve attribuir a estas finas particulas , e ethereas o ef-

effeito cordeal ; e repentino que se sentê ; quando se toma hum bom Chocolate , e bem feito , sem que se haja de acrescentar especieria alguma : qualidade que se transmite aos nervos , ainda antes que esta substancia tenha tempo de se eommunicar ao sangue por via do chylo. O Senhor de Caylus conheceo muito bem este bom ; e prompto effeito ; e o attendeo com particularidade : circumstancia feliz na acção do Chocolate ; mas que não déve causar admiração ; porque este oleo fino , ethereo , e aromatico , de que o Cacao abunda , contém todas as riquezas do espirito rector , que o graui de Boerhave reconhteeo em todos os vegetaes odorifetos , dos quaes com grandes elogios celebrou as suas excellentes propriedades.

Quando se não levantou mais o oleo ethereo , se deixarão esfriar os vasos. No liquido aquoso que ficou na eucurbita ; se encontrirão sete para oito oitavas de hum oleo negro coalhado , de hum cheiro muito empyreumatico ; mas de hum sabor mui doce na lingua , deixando-lhe apenas , ao depois que se prova , hum gosto pouco picante. Misturou-se ; com humã porção deste oleo espesso , algumas gottas de oleo ethereo ; para examinar de novo , se a grande tenuidade deste ; impediria que se não misturasse com a parte grosseira , e butyrosa ; como diz o Senhor de Caylus por estas palavras : Estes dois oleos não se confundem , e o vermelho mais fixo que o primeiro , sempre se precipita no fundo : aconteceu o contrario ; pois o oleo fino ethereo se misturou inteiramente com o outro , e ain-

da estando frio. A mistura se executou muito melhor; e com maior promptidão a hum calor brando; e esfriando, ambos juntos fórmão hum corpo butyroso muito homogeneo, da qual se não separarão, senão algumas particulas aquosas, que ficarão no oleo butyroso negro, tirado por cima da agua, onde sobre-nadava na cucurbita. Isto, com tudo, não embaraçou que o Senhor de Caylus não concebesse, ácerca desta substancia oleosa, fina, hum juizo mui verdadeiro, quando disse: que estava plenamente convencido que o Cacaø continha na verdade este oleo volátil, de tanta estimação na Medicina; e que se não devia procurar em outra parte a causa da prompta reparação dos espiritos cansados, confirmada pela experiencia diaria do uso do Cacaø.

#### §. VI. *Sal fixo alkali. Substancia talcosa.*

O *caput mortuum*, ficado na retorta, proveniente das tres onças do Cacao submettidas á experiencia da distillação, que pesava cinco oitavas e meia, era em pedaços negros, da grandeza das amendoas, duros, tendo a sua superficie de huma côr azul, ou de pescoço de pomba, que o Senhor de Caylus observou, e que chamou *violete*. Perdeo-se esta côr no espaço de dous ou tres dias, ficando negros os carvões. Ertão não tinham sabor algum. Pozerão-se em hum cadinho de Allemanha mui limpo, e se tapou ligeiramente para lhe entrar algum ar, e sahirem os vapores fuliginosos. Ao depois se poz sobre brazas. Continuou-se-lhe hum fogo for-

forte por muitas horas. Estando o cadinho meio frio, se achou huma cinza branca em torrões, como os das cinzas gravelladas bem calcinadas; a qual, sendo pesada, ainda quente, pesava huma oitava: tinha hum sabor salino alkalino muito forte, e humedeçia promptamente posta ao ar. O ferro cevado nada atrahia. Deitãrão-se nestas cinzas cinco a seis onças de agua da chuva fervendo: filtrou-se este liquido, e, ficando muito claro, deixava na lingua huma impressão alkalina, maior que a da cinza. Fez-se-lhe huma segunda lavagem com duas onças de agua da chuva quente, deitada sobre o marco, ou sedimento, para lhe tirar perfectamente o sal. Pozerão-se a evaporar estas lavagens, em banho maria, em hum vaso de vidro. Sendo este liquido, reduzido a duas onças, se achou pegado pelas paredes do copo certa substancia branca, terrosa, e fina. Tambem a havia igualmente no mesmo liquido, á maneira de huma fecula ligeira, que, estando dividida, e examinada a todo o ar, e ao sol, parecia ser composta de huma infinidade de particulas luzentes, em folhetas muito finas, como de talco, ou malaccheta. Separou-se pelo filtro de papel esta substancia, e, ao depois de secca, pesou escassamente hum grão. Este liquor filtrado tinha hum sabor alkaliuo mui forte, decompondo a saliva, deixando-lhe escapar as partes ourinosas, como o fazem todos os alkalis salinos fixos, que são muito puros.

§. VII. *Ferro. Sal sedativo.*

Depois de se terem lavadas as cinzas, e seccas, só pesarão quarenta grãos, e por consequencia as lavagens tinham diminuido trinta e dous grãos da substancia salina. Lavadas, e seccas estas cinzas, erão de hum cor branca, manchada, com particulas avermelhadas, que se não percebão muito bem, a não ser socorrido por hum vidro de augmentar, cujo foco tivesse hum pollegada; porém muito melhor, por meio de hum ferro cevado, pois que com muita facilidade as attrahia de tal modo que as particulas brancas, que não erão attrahidas, estavam unidas a molleculas avermelhadas. Esta circumstancia prova evidentemente que se dão particulas ferreas nas amendoas do Cacao. Com effeito; quaes são as substancias vegetaes, que, sendo bem examinadas, não mostrão porções deste mineral? Ninguem deve desconfiar que as taes particulas ferreas viessem de outra parte, que não fosse do Cacao, visto terem os vasos, empregados nesta analyse, sido muito limpos. Tendo-se evaporado o liquor alkali no em hum banho de areia mui brando, no fim se formou hum grande quantidade de crystaes chatos, e brilhantes, como os do sal sedativo. Deixou-se evaporar tudo até ficar secco todo o liquido. Poz-se o vaso em hum casa subterranea inclinado para deixar cahir *per deliquium* todo o alkali que se poderia derreter pela humidade.

Decorrido hum mez , se achou no vaso de o receber *per deliquium* hum liquor muito claro, que tinha, além do gosto, todos os signaes de hum alkali salino muito puro. No vaso inclinado ficarão muitos *crystaes* finos, e chatos, de que temos fallado, mas ainda humidos. Deitou-se-lhe ao depois algum espirito de bom vinho, para os lavar, e se pozerão na estufa a seccar. Erão, quando seccos, de hum branco sujo, em folhetas delicadas, e brilhantes, que nesta figura se parecia assás com o sal sedativo. Rangião alguma cousa postos entre os dentes, deixando na lingua hum leve sabor alkalino, e algum de tartaro vitriolico. Este sal ferveo notavelmente com o espirito de vitriolo, e a sua maior parte nelle se dissolveo; o que parecia indicar que havia pouco tartaro vitriolado neste sal; e que he todo quasi alkalino. Este sal constituiria, portanto, hum alkali salino, que deveria ter hum caracter particular, pois se não conhece algum que se haja de *crystallizar* em folhetas finas, e brilhantes.

#### §. VIII. *Extracto amargo salino.*

Empenhei-me, o que foi possível, em profundar a natureza, e qualidades das particulas espirituoso-aquaticas, que passarão da retorta para o ballão. Para encher estas vistas, e estes relativos exames, quanto podesse, fiz guardar toda a agua que tinha servido a tirar do ballão as particulas gordurosas, e espirituosas, e que, ao depois forão empregadas em *rectificar* estas mesmas  
sub-

substancias , para lhes extrahir o oleo ethereo. Perto de tres arrateis desta agua , tendo sido bem separadas pelo filtro de papel das partes oleosas , e grosseiras , que lhe ficárão , depois da rectificação , erão de côr de ambar , tinham o seu sabor hum tanto amargoso. Evaporárão-se em hum vaso de vidro em banho maria , em fogo brando á reducção de cinco a seis onças. Filtrou-se de novo este liquido , para o separar de hum deposito fusco , que se lhe tinha formado. Ficou , ao depois disto , o liquor filtrado de huma côr fusca avermelhada , mui clara , mui amargoso , e tendo hum gosto acido mui sensivel , que avermelhava o papel azul alguma cousa mais do que o fazia o espirito ao sahir da retorta. Submetteo-se ao depois novamente este liquido a evaporação , até ficar na consistencia de hum extracto espesso , mas em banho maria , para que houvesse de ter hum calor brando , e igual. Este extracto era denegrido , mui amargoso , sem ser desagradavel , quando frio , e se achou cheio de huma substancia salina amontoada , que se distinguia claramente , sendo vista , ou examinada a toda a luz com huma lente , percebendo-lhe juntamente huma codea , ou crosta salina bruta , que estava por cima do extracto. Além disto , se lhe notavão crystales formados em agulhas finas , que se prolongavão pelas paredes do vaso , junto á parte extractiva , com a figura de pinceis , cuja ponta era a parte superior.

Poz-se toda esta parte extractiva em hum pequeno funil de vidro , forrado de huma mossellina , ou

çassa rala , a qual , ao depois , se poz em huma casa subterranea , para haver de deixar derreter (cahir indeliquium) unicamente a parte extractiva , para se poder ter , por este meio , separadamente o salino. Na realidade , passado quasi hum mez , se achou só na cassã , ou mosselina huma pequena massa , composta de crystaes finos , cahidos *indeliquium* , e duas até tres oitavas de hum liquido muito bruto , com hum cheiro singular , que parecia ao de bitume , que não desagradava , e hum sabor alguma coisa acido , como se contivesse muito sal essencial. Avermelhava prompta , e perfeitamente o papel azul , e , melhor , este perdia a côr , deixando huma côr vermelha desçorada , que tendia a branca.

§, IX. *Sal essencial do Cacao , que se derrete em espirito de vinho.*

Para se haver de assegurar da qualidade da parte salina extractiva , e para se conseguir a mais pura , se lhe deitirão duas até tres oitavas de hum bom espirito de vinho. Conheço-se que tinha derretido huma parte do sal : tudo se aquentou em banho maria ; e o sal se derreteo ainda mais : e , tendo-se visto que se não derretia mais , se lhe mandou pôr mais agua , quasi a quarta parte da quantidade do liquido espirituoso , que se tinha empregado. Então toda a substancia salina se derreteo , e nada mais ficou que huma especie de fecula parda ligeira , que se separou por meio do filtro. Ao de-

depois se poz' todo o liquido filtrado em hum vidro, que se metteo em huma estufa branda. A' medida que o liquido se evaporava, formava pelas paredes do vidro huma codea salina bruta, aonde se distinguão, ainda que com difficuldade, alguns pequenos crystaes longos mui finos. Tendo-se evaporado todo o liquor, se lançou outro novo em o vidro, e huma, ou duas oitavas de bom espirito de vinho, que se colorio logo, e muito, ficando com hum sabor amargo, e hum cheiro aromatico, que parecia o de Castor, ou o da raiz da valeriana pequena: cheiro singular, e penetrante, que descobre nesta substancia hum espirito Rector preso, e enfreado por muitas partes extractivas, e bituminosas. Ficou no vidro hum pó branco, que o espirito de vinho não pode dissolver. Passou-se brandamente este liquido espirituoso para outro vidro, tendo-se o cuidado de deixar no fundo do primeiro o pó, que elle tinha precipitado. Poz-se o vidro, que continha o espirito de vinho colorado, na estufa. Tendo-se evaporado todo o fluido havia nas paredes do vidro huma muito grande quantidade de crystaes muito finos em agulhas, e debaixo de huma fórma de vegetação ramosa, cujos crystaes, entre tanto, estão mui cerrados. Os da parte superior erão brancos, tendo alguma amargura, mas não algum acido, que se conhecesse; os ramos salinos, que estão mais abaixo, se achavão confundidos com huma substancia avermelhada, gordurosa, viscosa, muito amarga.

Este he o sal essencial singular, que gosa da  
pro-

propriedade de se derreter em espirito de vinho muito puro, e que na agua só muito imperfeitamente, e com muito trabalho, o que com toda a probabilidade nasce de estar internamente unido a partes untuosas, e como bituminosas. Para me certificar de que este sal nada continha do amoniaco, ou do acido, precisava-se procurar o penetrar a través as partes gordurosas, que o envolvião, com este sentido, se deitou em agua da chuva quente, muito impregnada do alkali do tartaro. No tempo da mistura, se fez huma ligeira effervescencia, que unicamente se manifestou pelas bolhas de ar, que se formárão em alguns lugares; mas não se levantou cheiro algum ourinoso; por onde nada tinha de amoniacal neste sal bituminoso, mas sómente alguma porção de acido vegetal desenvolvido. Formou-se no liquido desta ultima mistura huma fecula escura em muita abundancia. O liquor filtrado era escuro, de hum sabor salino, neutro, saponaceo, onde não se conhecia o acido, ou o alkali, não avermelhando o papel azul. O cheiro bituminoso agradável, que este sal tinha antes de sua união ao alkali, estava alguma coisa degenerado. Poz-se o liquor filtrado em hum vaso de vidro, que se poz n'huma estufa branda a evaporar lentamente, e a favorecer por este meio a crystallização. Reduzindo-se o liquido a secco, ficou pelas paredes do vidro hum sal pardo, ou escuro amargoso muito bruto, onde, com tudo, se vião alguns crystaes finos, que tinhão o sabor hum pouco picante, mas não acido, visto que esta substancia salina não alterava o

pa-

papel azul , e por tanto era hum verdadeiro sal neutro , ficando mais saponaceo , que antes da sua união , a parte alkalina , que se lhe ajuntou ; e que tambem se lhe havia misturado muito intimamente com a parte unctuosa bituminosa.

§. X. *Nenhum acido vitriolico. Sal terreo amargo.*

Tendo a examinar o pó branco , que ficou insolúvel no espirito de vinho , se lhe derramou por este motivo por cima a agua da chuva quente , que o derreteo com muita facilidade , e o fez muito amargoso. Esta solução ficou limpa , ligeiramente colorida de côr de ambar , mas , com tudo , esfriando-se , ficou alguma cousa turva. Deitou-se n'hum vidro , e se poz na estufa. Evaporando-se , até ficar secco , a hum calor muito brando , se achou no fundo do vidro huma substancia branca , grosseira , á maneira de terra , e sómente pelas bordas do vaso , e nas paredes , se encontrou huma codea , ou costra salina , fusca. A parte branca , que estava no fundo do vidro , tinha hum sabor muito amargo. Lançou-se-lhe hum pouco de espirito de vitriolo , não fez effervescencia alguma apparente , e o pó se dissolveo n'hum espirito acido. Outra porção deste pó amargoso , posta em agua da chuva quente , se derreteo perfeitamente. A costra salina , que estava pelas paredes do vidro , era , do mesmo modo que o pó , de huma grande amargura , não ferveo com o acido vitriolico : e se derreteo com toda a promptidão ,

dão , e inteiramente na agua fervendo. Deitáño-se na agua , em que se tinha derretido o pó branco , algumas gottas de oleo de tartaro alkalino , e não resultou effervescencia alguma sensivel. Com tudo , a agua de alguma sorte se turvou , e deixou hum sedimento de hum fecula ligeira em pequena quantidade , que deo occasião a julgar-se , que este pó branco amargoso he hum especie de sal terreo , que comsigo retem hum parte bituminosa , que lhe communica esta amargura. Não parece ser o acido vitriolico o que se une á parte terrea , para lhes formar o pó branco salino amargo ; porque , por meio da evaporação lenta , que soffreo muitas vezes á solução deste pó , havia de fornecer crystaes selenitosos , ao passo que sómente deo de producto hum pó bruto , salino amargoso , que se desfazia na agua com muito maior presteza , que o costuma fazer o selenite de todas as especies. Estes differentes exames dão lugar a concluir : que o Cacao contém , além da abundancia de hum sal essencial , outra substancia terrea bruta de hum natureza singular , que apresenta absolutamente hum character salino , que deve entrar na classe dos saes neutros terreos , visto não ferver com os acidos.

§. XI. Cheiro do *Castoreum* do liquor extractivo  
Sal selenitoso.

O liquor, cahido em *deliquium*, da parte extractiva, que tinha fornecido hum sal bituminoso; cujo exame acabamos de ver; tambem merecia ser considerado de mais perto, em si mesmo; do que tem sido até o presente. Por este motivo deitei neste liquor extractivo algumas gottas de espirito de vitriolo. Turvou-se a mistura, sem effeito algum sensivel, e espalhou hum cheiro aromatico singular, que se parecia com o da gordura do *castoreum*, quero dizer, desta materia que se acha fluida na bolsa das verilhas do castor, tirada recentemente. Passados alguns minutos o liquido se clarificou, e o seu precipitado se assemelhava a particulas salinas brutas. Derramou-se por inclinação todo o fluido, e, em seu lugar, se deitou agua quente no residuo. No mesmo instante se derreteo, sem deixar precipitado algum, o que mostra ser huma substancia verdadeiramente salina. Misturando-se o todo, filtrou-se o liquor, e poz-se a evaporar em huma estufa branda. Reduzida a secco, havião pelas paredes do vidro crystaes parte brutos, parte em agulhas: tudo de hum sabor acido; porque o vitriolico ahí predominava alguma cousa, mas no fundo se formarão crystaes brancos dispostos em flocos. Estes crystaes não tinhão sabor algum, nem avermelhavão o papel azul, o que fez julgar com fundamento, que era huma selenite fina, produ-

duzida pela união do acido vitriolico com huma pequena porção de terra leve, que se encontra na parte extractiva, e que concorre a formação do pó branco, salino amargo, de que temos fallado. Os crystaes finos selenitosos gosão da particularidade de que huma grande parte se desfaz com presteza na agua fria. Lançando-se-lhe ao depois oleo de tartaro, a mistura se fez lactescente, e depositou muita fecula branca, o que confirma serem elles hum verdadeiro sal selenitoso.

### §. XII. *Sal volatil ourinoso.*

Não nos contentando só com estes exames, ataquei o liquor extractivo por meio dos alkalis fixos salinos. No instante da mistura se levantou huma grande quantidade de espiritos volateis ourinosos, que ferião fortemente o olfato, e que indicavão muito sal amoniacal. Deitou-se este mixto em huma porção de agua quente de chuva, e precipitou com muita abundancia huma fecula fusca. Filtrou-se o liquido, e se achou de hum fusco claro, não tendo cheiro algum, ou mui pouco. Fez-se evaporar n'hum vidro, ao calor de huma estufa muito branda, até ficar secco. Ficou pelas paredes, e no fundo do vaso hum sal bruto, fusco, debilmente amargoso, rangendo entre os dentes, com hum sabor levemente picante.

Certamente estas experiencias devem ser feitas em grande, o que facilitaria os meios de se desembrulhar, e de contestar tambem, com maior precisão, assim

sim a quantidade, comõ a qualidade destes saes singulares. Porque não se póde ver sem admiração em huma só substancia vegetal, como o Cacao; huma tão grande diversidade de combinações, tanto das partes salinas, como das bituminosas, ou oleosas, e de terras, das quaes humas, e outras apresentam caracteres particulares, e talvez pela maior parte unicos.

Isto póde dar materia aos nossos Sabios de fazerem sobre este assumpto indagações, e descobertas importantes, que, á falta de tempo, e talvez tambem de luzes, nos não permite profundar tanto quanto a utilidade, e extensão deste objecto o requerem. Serei feliz, se tiver dado occasião, com o que tenho feito, a que se execute este pensamento.

## CAPITULO IV.

*Analyse das pelliculas do Cacao.*

**F**altava-me examinar a pellicula do Cacao, ou das amendoadas. A analyse, que se fez; foi sobre o que se chama amendoa, que he a unica parte, que entra no Chocolate. Tanto queria fazer este exame; quanta era a vontade de conhecer; se o sal volatil que M. Ray, e Lemery, disserão que tinhão tirado do Cacao, estava contido na sua pellicula; porque na distillação da amendoa se encontrarão alguns indicios. Para verificar este facto, se deitou em huma retorta de vidro lutada duas onças de pelliculas de Cacao de Caraca bem limpas, não torradas. A este vaso; posto ao depois em hum forno de reverbero; provido de seu ballão; se lançou hum fogo brando. Na primeira impressão do fogo, sahio pelo bico da retorta hum espirito debaixo da fórma de gottas claras, hum tanto avermelhadas; com o cheiro do oleo ethereo empyreumatico; e carregado com effeito de algumas porções de hum oleo fusco. Este espirito tinha hum sabor picante, e amargoso, avermelhando o papel, e muito mais fortemente o azul, do que o fazia o espirito da amendoa do Cacao privada de sua pelle: assim como se vio acima. Mas esta cor vermelha, se bem muito viva, se perdeu quasi toda em vinte e quatro horas, do mesmo modo que o fez

o espirito da amendoa no mesmo papel, o que indica ser este espirito acido volatil de sua natureza, e com effeito o deve ser, visto ser hum acido vegetal, que tem de mais o ter sido attenuado pelo fogo.

Passado algum tempo, sahirão da retorta vapores brancos, mas não tão ligeiros, como os primeiros produzidos pela distillação das amendoas do Cacao, e assim o oleo coalhado, que resultou da sua condensação, não foi branco, mas fusco. No fim da distillação, fazendo se-lhe hum fogo de lavareda hum tanto forte, se elevou hum sal volatil concreto muito branco, que se pegou ramificado pelo collo do ballão, e particularmente, pelo da retorta. As ramificações deste sal são brutas, e irregulares em o collo do ballão, e hum pouco mais finas, e mais seguidas no da retorta. Depois de se terem esfriados os vasos, se tirará algumas porções deste sal. Tinhaõ huma fórmula crystallina branca, hum sabor amoniacal, sem amargo algum. Este he o sal volatil, que os Senhores Ray, e Lemery annunciáõ, que realmente se encontra na casca do Cacao, e talvez tambem na sua amendoa, mas que está nesta substancia mui envolvida, pela grande quantidade de vapores oleosos, que se levantão, e se condensão no tempo da distillação, que se não póde perceber vestigio algum seu. Fazendo-se a analyse do Cacao em grande, talvez poderia produzir a estes Senhores o sal volatil, de que fallão. Mas o Senhor de Caylus, que trabalhou sobre hum arratel destas amendoas, certifica não ter achado indicio algum deste sal. Na verdade diz

diz que descascára o que empregou na sua analyse. Se foi da sua casca, que elle a mondou, seria huma prova real de que o sal volatil concreto realmente só existe na casca desta amendoa, e neste caso seria preciso que os Senhores Ray, e Lemery houvessem de ter empregado o Cacao com a sua casca nos seus processos, para obterem o sal volatil, como disserão, se acaso o Cacao nas mãos destes Sabios o não produzio, tendo elles dado tanto fogo, que levasse o calor a hum excessivo grão:

O Senhor de Caylus, todavia, está tão persuadido que o Cacao não contém sal algum volatil, que diz: Que Lemery o affirmára sobre ditos alheios, e não de si, pois era muito Sabio; para se ter tanto enganado. Poder-se-hia argumentar contra o Senhor de Caylus; que os vapores ourinosos, levantados em grande quantidade pela addicção de hum alkali fixo no liquor extractivo proveniente da distillação das amendoas do Cacao sem a sua pellicula, do modo que o observei, parecem provar, que no tempo della passou hum sal volatil concreto; porém que este estava de tal sorte envolvido pelos vapores unctuosos, que não podêrão apparecer na sua propria figura, e que, unindo-se ao depois a parte acida, que igualmente sahe do Cacao por esta analyse, se ajuntão todos, e fazem hum sal amoniacal, que fica fixamente no liquor extractivo, mas que se manifesta de novo, ajuntando-se-lhe hum alkali fixo. A final, se o sal volatil concreto apparece instantaneamente na analyse da casca do Cacao, he porque

não tem bastantes particulas oleosas, para o envolver, até o ponto de não poder ser percebido, ou porque o haja de conter mais que a mesma amendoa.

Seja o que for, a operação que fiz sobre a casca, e pellicula das amendoas de Caraca, faz ver que ella contém hum sal volatil concreto muito bom, se bem em quantidade mediocre. Tambem cumpre observar que parece não ter este sal tanta volatilidade, como o que se tira das substancias animaes. O espirito, e oleo extrahidos das pelliculas não tinhão, nem no cheiro, nem no gosto, a doçura, e a suavidade destes mesmos principios provenientes da amendoa. O seu cheiro dominante era igual ao que produz toda a substancia animal, que se sujeita á mesma experiencia, particularmente á das pontas do cervo. Tirou-se pelo intermedio da agua quente todo o oleo coalhado, e todas as outras producções, que se achavão no collo do ballão, e da retorta. Tudo se poz em huma cucurbita de vidro para se passar á sua rectificação. Não appareceo no alto do capello do alambique sal algum volatil, o que confirma que este sal se não exalta como o das substancias animaes, que se levantão unicamente em a sua rectificação, e, pelo menos, em parte, ao menor calor, e póde ser, porque se tenha neutralizado na cucurbita com o espirito acido. Elevárão-se com as particulas aquosas certas pequenas gottas de oleo ethereo, das quaes as primeiras erão muito brancas, mas as que se lhe seguirão, tinhão huma cõr vermelha escura, ainda que transparente. Este oleo ethereo

reo era ao gosto muito menos doce que o que provém das amendoas do mesmo Cacao sem a sua pellicula. A agua , ou o espirito que distilla com este oleo he muito limpo , tendo a côr hum tanto avermelhada , que lhe vem do oleo , que levou comsigo , e de que parece estar muito impregnado , por lhe ter contrahido muito o seu sabor. Em nada muda a côr do papel azul. Ainda parece dar hum maior lustre , o que prova não ser carregado de algum acido , visto que este se teria combinado totalmente com os outros principios na cucurbita.

O liquor , que reside no vaso com o oleo negro fetido , tendo-se esfriado , foi filtrado por papel , para o separar do oleo grosseiro : tinha hum sabor desenchavido sem amargura alguma sensivel. Poz-se a evaporar em banho de areia. Tendo-se reduzido a tres para quatro onças , começou a ficar amargoso , e se filtrou de novo , para se lhe separar algumas particulas grosseiras escuras , que se formárão na sua superficie. Tornou-se a pôr o resto deste liquido a evaporar n'hum vaso de vidio em banho maria , muito brando , até ficar secco. Ficou de resto huma massa extractiva , como mel , de huma muito grande amargura , cheia de sal essencial , parte deste em fórmula de codea , ou costra , parte em ramificações finas , applicadas ao longo pelas paredes do vaso. Estas producções extractivas pouco a pouco forão parecendo serem as mesmas que as do Cacao submettidas aos mesmos processos. Ajuntando-se lhe o alkali tartareo particularmente , sahio muito espi-

fito volatil ouriñoso , como já o tinha acontecido ao extracto amargo da analyse da amendoa exposta á mesma prova , ou sujeita ao mesmo exame.

O *Caput mortuum* , que ficou na retorta , pesou cinco oitavas. Ora tinha eu empregado duas onças de pelliculas , que produzirão huma onça , tres oitavas de principios activos , cuja maior parte consistia em oleo butyroso. Tambem se achou nas mesmas particulas espirituoso-aquosas que a analyse da amendoa não tinha produzido. Poz-se em hum cadinho novo este residuo , expondo-o a hum fogo sufficiente , para reduzir o carvão das pelliculas a huma cinza bém calcinada. Custarão a calcinar-se perfeitamente mais que o *caput mortuum* das amendoas. Tinhaõ neste estado de incineração hum sabor , que indicava á presença de huma grande porção de sal alkali purissimo. Tambem estas cinzas continhão particulas ferruginosas , que se attrahião pelo iman. Deste exame se colhe : que a pellicula do Cacao não he desprovida de virtude , e que o seu uso interior , a que se tem dado principio , tem muita razão. Passo a examinar que meio será melhor para o empregar , e igualmente os proveitos que delle se podem tirar.

## CAPITULO V.

*Comparação da analyse do Cacao, com o do Café.*

**A** Analyse do Cacao tem nos seus productos muita analogia com alguns do Café, particularmente no seu oleo butyroso; porque o do Café se congella como o do Cacao. Tambem observei em algum resultado do espirito do Café hum cheiro, que se aproximava muito ao da manteiga do Cacao distillada. O espirito do Cacao he menos acidulo que o do Café, e o seu oleo butyroso muito mais doce. O sal essencial do Cacao he como o do Café assim no amargo, como no cheiro, bem que o sal do Café, se aproxima mais ao singular aroma do *castoreum*, ao menos sendo guardado, o que não acontece no do Cacao. Ainda se dá outra differença entre hum e outro, que o sal do Café em sua rectificação se sublima em figura de vegetação ramosa mui linda a hum calor brando, quando o do Cacao fica coalhado sem que levante indicio algum. Examinarei mais particularmente em outra circumstancia as produções do Café.

As indagações de muitos sabios sobre os principios do Cacao, e do mesmo modo os que acabamos de desenvolver, segundo o exame que fica feito, naturalmente nos devem guiar ao conhecimento ingenuo do character, e propriedades da amendoa do Cacao. O que vou

a dizer, sendo, fora disto, apoiado por huma longa experiencia de muitas Nações, levará tão longe o conhecimento deste fructo, quanto póde ser; ao menos, toda a pessoa racionavel se porá em figura de poder dar o valor justo, e apreciar as suas virtudes. Por não me afastar da verdade, lançarei muitas vezes os olhos sobre os principios, que compoem esta amendoa Americana. Limitei-me a dar sómente huma noticia da Historia do Cacao, visto que o P. Labat, e o Senhor de Caylus, e outros a derão muito circunstanciadamente. Só me propuz o examinar com exactidão as virtudes desta benefica amendoa, e os seus effeitos, assim sobre os liquidos, como sobre os solidos,

## PARTE II.

*Do uso do Chocolate.*

## CAPITULO I.

*Exame da acção , e effeitos do Cacao , e do Chocolate ,  
sobre os solidos , e fluidos.*

O Cacao contém , como se viu , huma grande quantidade de gordura vegetal de huma grande doçura , e por isso entra na classe das amendoas doces , dos pinhões , pistachias , amendoas de Cajú , e dos de mais fructos desta especie , com a differença de que as partes oleosas das outras conhecidas crião ranço com facilidade , menos as de *Ben* , mas , que longe de serem hum adoçante , hum alimento , são hum poderoso emetico , hum purgativo : e por consequencia o Cacao deve ser olhado entre todos os fructos desta classe , por preferencia , como huma substancia balsamica , calmante , adoçante , emolliente , propria a remediar a rigides da fibra , e acrimonia dos humores , quando for introduzido no commercio dos liquores animaes , e que circular nelles habitualmente , pelo menos , hum certo espaço de tempo , e em huma sufficiente quantidade , para poder

der obrar seus bons effeitos. O Cacao he effectivamente de huma doçura, que excede a todas as substancias gordas vegetaes, e animaes conhecidas; doçura, que este fructo conserva, como temos visto, hum grande numero de annos, sem a menôr alteração, entre tanto que todas as outras se alterão, e corrompem com muita promptidão. He huma das provas desta grande qualidade da amendoa do Cacao, que a reduçãõ do fructo gor-do em massa, ou ainda a sua manteiga posta sobre o cobre possa demorar-se mais de hum mez, sem dar o menor indicio de ginabre, ou verdete: quando todas as outras gorduras conhecidas, quer vegetaes, quer animaes postas sobre este metal promptamente lhe fôr-mão huma côr verde. A experiencia me certificou deste feito. Isto annuncia nas gorduras comuns hum acido muito abundante, e muito desenvolvido, para roer o cobre, em lugar que no Cacao o acido, ou he mais doce, ou em menor quantidade, ou muito mais envolvido. Com effeito, vimos pela analyse, que he mui debil o acido contido no Cacao, e que além disso está muito coberto pela grande doçura, e pela abundancia das partes unctuosas que esta amendoa contém. Este conhecimento da extrema doçura da manteiga do Cacao conduzio naturalmente a untar com ella as obras de ferro, e de aço de grande polimento, para as preservar da ferrugem, meio que o effectua perfeitamente, e muito melhor que se applicasse outra qualquer gordura.

Por tanto pois que as particulas oleosas do Cacao tiverem circulado com o sangue, os solidos receberão

humã mobilidade que as fará trabalhar com liberdade sobre os fluidos , porque tudo quanto poderia haver nelles de irritante , ficando como embotado pela doçura da substancia butyrosa da amendoa do Cacao , não poderá fazer sobre as fibrasinhas dos vasos impressão alguma rebelde ; por consequência não haverá eretismo , nem críspatura , nem perturbação. As columnas dos liquidos , que forem impregnadas por ella , teñão unicamente sobre as membranas dos vasos huma acção moderada , que repulsará brandamente a fibra fóra do seu tom natural , á fim de lhe dar lugar á reacção , e a hum espasmo dóce , amigo da natureza , donde resultaráó movimentos heterocrones , mais pacíficos , e em fim , hum jogo systaltico protector de todas as funções animaes , e o sustento da vida. Dondé necessariamente se seguirá huma saúde longa , forte , e cheia de vigor ; porque se sabe que huma tal saúde depende essencialmente de huma justa proporção da acção dos liquidos sobre os solidos , e da reciprocidade dos solidos sobre os fluidos. O que suppoem huma grande homogeneidade nos principios do sangue , assim como tambem huma grande doçura. Porquê , estando elles carregados de partículas estimulantes , lhe resultaria huma acção muito viva sobre os solidos ; neste caso se levantão contra os fluidos , e lhes imprimem hum movimento projectivo fozoso , que perturba as secreções , que produz hum calor consumptivo , e que infallivelmente conduz o ente animado á sua destruição.

Esta reciprocidade dos solidos sobre os fluidos ,

*et vice versa* existe incontestavelmente em todas as funções da economia animal, e com particularidade na circulação do sangue, e dos líquidos primitivos, que delle se derivão. Quer se admitta por causa physica destas operações huma sorte de orgasmo, ou de espasmo determinado pelo sangue sobre as arterias, ou sobre o coração, como o solido primitivo, ou que se reconheça com Galeno, e com o immortal Harveo, como quasi geralmente se tem feito até aqui, hum batimento, ou huma dilatação, e huma reacção das paredes dos vasos arteriaes sobre os fluidos que as dilatão, mecanismo que M. de la Muré, Medico, e Academico de Mompelher não queria reconhecer como causa do batimento das arterias. Com effeito mostra que a pouca dilatação, que o sangue occasiona nas arterias distantes da sua origem, no tempo que o coração o lança nelle, não póde ser a causa do batimento arterial.

Dizemos pois, conforme a experiencia, que a amendoa do Cacao traz consigo mesmo com que prevenir muitas desordens entre os solidos, e os fluidos, e tambem com que remediallos, podendo-se fazer com que esta substancia balsamica nutritora haja de chegar ao sangue com as justas proporções, e com as qualidades, que requer a natureza. Pela decomposição analytica do Cacao, com effeito, vimos que este fructo unicamente contém principios beneficos; huma grande quantidade de oleo, ou de substancia butyrosa da maior doçura, e inalteravel, intimamente alliada com hum  
sal

sal essencial oleoso , amargo , e huma parte extractiva tonica que tambem ligeiramente he amarga. O sal essencial, como vimos, he mui abundante ; porque, além do observado nos productos da distillação , o sal alkali fixo, que delle se tira pela calcinação, não está sem dúvida debaixo desta fôrma na amendoa do Cacao antes da sua combustão , mas traz consigo então os caracteres de hum sal essencial doce saponaceo. Ora por qualquer lado que se hajão de contemplar estes productos, não se podem deduzir mais que consequencias vantajosas a favor do Cacao. Na verdade, tendo-se, por huma leve torrefacção, excitado nestas amendoas hum ligeiro desenvolvimento de seus principios, se encontra huma substancia nutridora, e cordeal na parte butyrosa, e o seu oleo fino aromatico, os quaes são muito amigos dos nervos, como temos observado.

Pelo lado do sal essencial, nelle possui huma virtude antiseptica, ou antiputrida segura ; porque se tem visto que he amargoso, que he acidulo de sua natureza, que huma parte do seu acido está tão intimamente unida ás moleculas balsamicas, e a huma terra doce singular, que se precisa de hum liquido espirituoso, ou semiespirituoso para dissolver o sal essencial, que delle resulta. Por consequencia esta combinação salina he excessivamente propria a oppor-se a toda a putrefacção. Sabe-se que a Quinaquina goza unicamente da sua grande qualidade antiseptica pela abundancia das partes amargas, e tonicas, que entrão na combinação dos principios desta casca febrifuga. Ora o Cacao he dotado

do das mesmas faculdades , e a excede pelas suas partes salino balsamicas. A torrefacção , a que sujeitão o Cacao , para fazerem delle o Chocolate , he tal , que esta substancia salina fica intimamente unida á parte butyrosa propriamente dicta , de maneira que não a póde abandonar , qualquer que for a acção , a que esta combinação possa sujeitar-se , pelas numerosas circulações , a que fica exposta no corpo humano. Fazendo-se este sal essencial saponaceo pela sua intima união com as partes oleosas finas , obrará então como hum attenuante doce , e balsamico , e será por este modo o correctivo da parte gorda da amendoa do Cacao , exaltando o tom das fibras , que sem isto estarião muito amaciadas pelo unctoso da parte butyrosa. A parte extractiva terrea , e amarga , que se achaz no Cacao , tambem he muito propria a fortificar , e a sustentar a elasticidade das fibras. He certo que sem estes ultimos principios a parte gorda do Cacao , de que tanto abunda , seria muito relaxante , e poderia ter inconvenientes no uso habitual ; ou muito frequente , que se faria do Chocolate.

Os productos da amendoa do Cacao , sendo pois taes , com effeito , quaes os demonstramos , he evidente que este fructo deve ter a virtude de corrigir os saes acres , e muriaticos do sangue ; de adoçar o que poderia haver de austero neste precioso liquido , como tambem em todos os outros fluidos que delle provem , e de dar ás fibras membranosas , nervosas , e tendinosas o grão de macieza , de que a natureza tanto necessita

pa-

para executar os jogos, e todas as funções economicas do corpo humano: do que he facil concluir que o Cacao feito em Chocolate he hum bom remedio alimentar contra a tísica, contra os defluxos catharraes, acrimonias escorbúticas, do mesmo modo contra as tosses violentas, causadas, ou pela aspereza do humor bronehial, ou por espasmos. Tambem se lhe sujeitará o humor gottoso ao seu poder, sobre tudo, sendo vago, e indetermindado. Deve-se respeitar o Chocolate como hum poderoso restaurante proprio a reparar, e a sustentar as forças, quando enfraquecidas, quer esta inanição seja causada por grandes molestias, ou nascida de alguns trabalhos excessivos do corpo, ou do espirito, ou por huma grande perda de algum liquor precioso á natureza humana. O Chocolate comido de manhã, secco, e em jejum, tem a vantagem de dar hum grande sustento aos viajeros, e he para elles hum grande soccoro, faltando-lhe viveres. Isto tem sido experimentado por huma multidão de marinheiros nas grandes navegações.

Tendo o Chocolate, como se sabe, a amendoa do Cacao por base, este fructo oleoso e faz proprio para ser hum alimento mais capaz que outro para prolongar a vida aos velhos, dando as suas fibras seccas, e quasi engrovinhadas esta ductilidade, e macieza tão necessaria á conservação da saude, e da vida. O Chocolate recebe esta qualidade de nutrir, de corrigir a acrimonia dos humores, essencialmente, do Cacao, e geralmente todas as outras virtudes que tem. Muitas

Me-

Medicos Sabios reconhecem no Cacao, e no Chocolate grandes propriedades, e a sua opiniao se acha confirmada pela longa experiencia de muitos povos. O celebre Hoffman, Medico de huma mui alta reputação, certifica estar seguro pela experiencia que o Cacao contém huma especie de oleo muito amigo do genero nervoso, e que o bom Chocolate tomado, como couvem, e feito com agua póde em consequencia alliviar muito, e curar as molestias dos melancholicos, occasionadas pela relaxação, e fraqueza dos nervos. Temos visto com effeito quanto o seu oleo fino ethereo he hum prompto, e poderoso analeptico, e hum balsamo verdadeiro antispasmodico nos casos em que se precisa dar tom, e força ao genero nervoso. He tambem certo que o Chocolate feito de bom Cacao, e com cuidado, he propriissimo contra as molestias dos nervos, sobre tudo, sendo as pessoas delicadas, cuja fibra fina he muito elastica, e muito vibratel, taes como as Senhoras, cuja maior parte he atacada destas molestias, a que chamão vapores, e cujos accessos, ás vezes, são tão fortes que degenerão em convulsões. As partes unctuosas do Chocolate o fazem muito proprio a remediar as impressões dos venenos corrosivos, ou porque lhe amortecção a acção nas entranhas dos que o tomarão, e no tempo em que ainda trabalhão, ou porque lhe remedião as penosas impressões já feitas, principalmente nas membranas delicadas das visceras da região inferior do ventre; que são as primeiras, que soffrem a acção das particulas corrosivas.

Para fallar com maior certeza , é dar peso aó que se pôde dizer das beneficas propriedades do Cacao , e Chocolate , e para não lhe exaggerar as suas virtudes , vejamos o que a seu respeito dizem pessoas de probidade , que estiverão muito tempo na America. Ninguem esteve tanto no alcance de apreciar as qualidades do Chocolate em seu justo valor , e de testemunhar os seus effeitos como o P. Labat , Dominicano , e M. de Caylus. Ambos residirão muito tempo neste novo mundo , e virão com olhos verdadeiramente Philosophicos tudo quanto nelle ha de maior interesse. O P. Labat , conformando-se a milhares de experiencias observadas , e vistas por elle em muitos annos , diz : Que o Chocolate he hum alimento diario dos Americanos ; que he dos mais substanciaes , de huma facilissima digestão , sem excitar no sangue mais violento movimento que o ordinario ; que não ha cousa mais propria para o abrandar ; que elle sómente basta para alimentar pessoas de qualquer idade que sejam ; que os moradores de São Domingos que cultivão o Cacao não crião , ou alimentão seus filhos com outra cousa ; pois lhe dão Chocolate de manhã com bolo de milho , e que não precisão de alimento o resto do dia ; que a bondade deste alimento se conhece pela gordura , vigor , e força destes rapazes. Respeita o Cacao como o remedio especifico da thysica. Eu , diz elle , era de huma magreza summa , e temivel havião muitos annos , e me affirmavão que estava hetico em todas as fórmas , e que me restavão poucos dias de vida. A' proporção que entrei

a usar do Chocolate na America engordei á vista de olhos, e ainda que trabalhasse muito, comecei a gosar de huma saude que nunca antes tinha tido: Este Religioso tambem nota: Que o Chocolate he aperitivo; que conserva o ventre livre; que favorece a transpiração, que purifica os espiritos de huma maneira doce, e melhor que o Café, que causa hum movimento violento, e huma grande agitação no sangue. Cita tambem outros exemplos do bom effeito do Chocolate, e acrescenta: Podia contallos aos centos.

O testemunho do Senhor de Caylus não he menos favoravel a este genero de alimentos, diz na sua Historia Natural do Cacao: Que elle he huma substancia mui temperada, que fornece hum alimento doce incapaz de offender, mas que se não precisa associallo a especierias acres, e quentes; que esta substancia he das mais nutritivas, mui propria a reparar os espiritos dissipados, e as forças cançadas, a conservar a saude, e a prolongar a vida. (A este assumpto refere) que vivia na America, no tempo que lá estivera, hum Conselheiro com perto de cem annos de idade, que havião trinta annos, que se alimentava quasi unicamente de Chocolate; que estava tão vigoroso, e tão bem disposto que de oitenta e cinco annos ainda montava acavallo sem estribos: O Senhor de Caylus observa a respeito do Chocolate: Que o uso geral, que se faz de hum alimento, entre hum grande povo de tempo immemorial, e com que sempre se achárão bem pelo que respeita á saude, he hum elogio completo das boas qua-

lidades deste alimento ; que se tivesse alguma má qualidade predominante , teria sido certamente percebida , e os povos se não servirião d'elle , por ser huma cousa prejudicial ; que os habitantes da Nova Hespanha , e de huma boa parte da Zona torrida da America sempre fizeram o seu regalo deste alimento tirado do Cacao. Todas as Colonias Europeas , que habitão estes paizes , igualmente usão d'elle como de hum alimento diario , sem distincção de idade , de temperamento , de sexo , nem de condição , sem que tenha havido , já mais , huma só pessoa que se queixasse do menor incommodo causado por elle. Antes que pelo contrario provão , que apaga a sede , que refresca , que engorda , que procura hum somno tranquillo. Muitas pessoas o tem tomado tres vezes por dia por todo o sustento , por hum dilatado tempo , e tem gosado da mais perfeita saude , tendo-se ellas achado mais frescas , e mais robustas. Tem-se dado em lugar de leite a crianças , que se criãrão muito bem.

O Cacao he muito nutritivo/, acrescenta o Senhor de Caylus , os effeitos acima referidos o provão : o estomago digere este alimento com grande facilidade ; o chilo que produz he muito bom. O estado de gordo , a que chegão os que neste paiz se habituão a tomallo , o confirma. Deve ser de huma facil digestão , he huma substancia amarga : todos os amargos são estomachicos , e assim a digestão se obra com facilidade grande , sem afflicção , sem trabalho , sem que o pulso se engrosse sensiyalmente ; o estomago muito longe

de gastar as suas forças, digerindo este alimento, adquire novas : conhecemos pessoas , cujos alimentos são muito fracos, e arruinados, que se reestabelecêrão perfeitamente pelo uso frequente do Chocolate ; repara promptamente os espiritos, e forças cansadas ; e isto não só pelo que tem de commum com os outros alimentos de bom succo, mas tambem por conter hum principio oleoso fino volatil, differente da substancia oleosa, butyrosa, e fixa, que constitue a materia doce, e tranquilla deste alimento : vio-se pelo exame analytico, feito do Cacao, que realmente contém hum principio oleoso fino, volatil, penetrante, de hum aroma doce, e agradável, o qual, mediante o menor calor, se desenvolve, e se eleva do Cacao exposto a analyse. Em virtude deste principio he que o Chocolate restaura com tanta presteza, como observa o Senhor de Caylus as forças ao ponto, que, como diz elle, se huma pessoa fatigada de hum longo, e penoso trabalho do corpo, ou de huma violenta contensão do espirito, tomar huma boa taça de Chocolate, immediatamente verá cessar a sua canseira, e reanimarem-se as suas forças, tendo apenas principiado a digestão : a experiencia todos os dias confirma este effeito. Tambem o Cacao logra a riqueza de hum espirito mui penetrante, que o fogo mais violento o não póde mudar. M. Ray contestou este facto em a sua analyse, e o nosso proprio exame o verificou, no em tanto que as de mais substancias, quer vegetaes, quer animaes, submettidas as mesmas provas, dão como se sabe, espiritos fetidos  
acres,

acres, mui desagradaveis, assim no cheiro, como no gosto. Não he isto porque estes principios ahi se achem taes no estado natural das cousas, mas sim porque elles tem huma disposição proxima para o serem, seja isto por hum calor forte, e contínuo, seja pelos movimentos quer grandes, quer continuados por muito tempo; e, ultimamente, seja por hum repouso, ou pela lentidão, ou vagar que estas substantias são obrigadas a supportar nos corpos animados. Ora isto, ainda suppondo-se o que temos provado, que os principios do Cacao estão na impossibilidade de poderem degenerar das suas boas, e bem fazejas qualidades, a pesar de qualquer experiencia, que quizerem fazer da sua amendoa.

Ainda que os principios do Cacao não sejam neste fructo tão volateis precisamente, como se encontrão nos vasos chymicos, com tudo, não se deve duvidar, que elle o tenha, e isto he quanto basta, para se suppor que, quando se desenvolverem alguma cousa, pela ligeira torrefacção, que se dá a esta amendoa, para se fazer della o Chocolate, possam obrar em nós o bom effeito, digo, o cordial estomachico, que se experimenta, quando se tem usado deste alimento; effeito que se concebe facilmente, quando se considera a sua acção sobre o *plexus* nervoso estomachico, cuja communicacção, particularmente com o par vago, e entrecostal, transmite ao cerebro, e em todo o habito do corpo esta energia tonica, que reanima em hum instante todas as forças vitaes. A parte do-

doce, e , verdadeiramente alimentosa do Chocolate, passa, ao depois disto, para o commercio dos liquores, pelo caminho das veias lacteas, onde os movimentos *syltasticos* dos solidos assemelham a este chilo balsamico do sangue, sem que sejam mister grandes esforços, o que he muito vantajoso a descarga da natureza, da qual se não podem economizar as forças, visto que, augmentando a actividade de suas molas, caminha inevitavelmente a sua destruição. Esta he huma verdade conhecida nas escolas de Paris, que deo occasião a este bello axioma, que o que he *causa vitae*, tambem o he *causa mortis*.

Talvez queirão dizer que os elogios magnificos, dados ao Cacao, e ao Chocolate, são muito bem devidos, e muito merecidos pelos bons effeitos, que constantemente resultão delles na America, e que se não podem deixar de aceitar, visto serem fundados em feitos que se não podem negar, em razão de terem muitos povos deposto a favor deste alimento, mas que ainda se precisa mais alguma cousa, isto he, saber, se em França, e na Europa, obrão o mesmo bem, pois se dão muitas pessoas, as quaes o Chocolate incommoda, e muito, cujo facto tem toda a certeza, pois vemos muitos, que o não podem digerir, porque hums sentem hum grande peso no estomago, outros, pouco tempo depois de tomado, sentem huma grande soltura com precipitação rapida do Chocolate, ainda nos intestinos grossos; outros sentem desgostos fastidiosos, que lhe dão repugnancia a este alimento, outros ~~emfim~~

são atormentados de borborismos, ou flatuosidades fátigantes. As partes gordas, e sebáceas do Chocolate, feito na Europa, podem entupir as embocaduras das veias lacteas, e ainda obstruir as glandulas do mesentereo, sobre tudo com pessoas melancolicas, cujas primeiras vias são cheias de fermentos azedos, e acidos, que fixão, e endurecem ainda mais estas particulas gordas; porque se sabe que os succos acidos, quando são superabundantes, tem huma tal acção sobre as substancias oleosas, que muitas vezês réduzem o oleo de amendoas doces em globos verdes muito duros, que algumas vezes tem enganado, por se supporem concreções de bilis eruginosa. Póde julgar-se, conforme os conhecimentos destes máos effeitos do Chocolate com certas pessoas, que com algum fundamento foi contemplado como muito frio, o que neste caso só queria significar que era huma substancia muito pesada ao estomago, de digestão difficil, e penosa de se soffrer. Mas com tudo, isto he em geral, pois se dão muitas pessoas que, tendo hum bom estomago, digerem o Chocolate Europeo, e se achão muito bem. Mas nós aqui olhamos especialmente os que, por hum fundo de delicadeza dos orgãos digestivos, ou por outra qualquer causa, se incommodão muito com este alimento.

Com qualquer attenção se conhecerá facilmente a causa desta differença pelo bom effeito, que produz sempre o uso do Chocolate nos habitantes da America, e do prejuizo que o acompanha muitas vezes em França. Para se pôder julgar bem desta diversidade

de effeitos do Chocolate Americano , e do Europeo ; precisa lembrar-se , que o Chocolate de que se sustentão os Americanos , he feito de Cacao recente , que contém huma substancia oleosa muito fina , Sabe-se que na America se tira por expressão do Cacao recente certa especie de manteiga fluida , de huma grande doçura , que algumas vezes se emprega nos alimentos em lugar de outra manteiga , como já o advertimos . A tenuidade dos principios oleosos destas amendoas no lugar do seu nascimento he tal que o Chocolate , de que ellas fórmão a base , he hum alimento ligeiro , que requer tanto menor trabalho da parte das vias digestivas , quanto a parte gorda nella existe , como debaixo de huma fórma saponacea por sua união , e sua intima combinação com as partes salinas doces , de que o fructo está impregnado . Sabe-se tambem geralmente que , quanto os fructos gordos são novos , tanto menos tem de oleo , e alguns chegam até não dar algum , assim como as nozes frescas , e não porque o não contenhão muito , mas porque se acha tão intimamente unido aos outros principios que com elles fórma mais depressa huma substancia saponacea que hum corpo gordo . Quasi acontece o mesmo com o Cacao , quando se colhe de fresco , com que na America se faz o Chocolate . Porque , ainda que as partes oleosas do Cacao tenham sido já algum tanto desenvolvidas pela primeira preparação , que se lhe deo , fazendo-o como fermentar , o que no paiz se chama ressuar , e como tambem pela ligeira torrefacção , a que se expoz , antes de fazer o Cho-

ço-

Chocolate , com tudo a parte butyrosa se conserva nelle de tal sorte attenuada pelos outros principios , a que se acha unido , que o Chocolate , que delle se faz , formando huma substancia como saponacea , he muito facil de se digerir , e requer pouco trabalho para se reduzir a huma fórma chylosa. O unico movimento doce peristaltico das visceras das primeiras vias bastará para dar aos succos oleosos saponaceos deste alimento huma fórma de emulsão , e logo os liquores gastricos , hepaticos , e pancreaticos acabárão de formar delle hum chylo homogeneo de huma grande fineza , miscivel com os aqueos. Debaxo desta fórma attenuada huma mui grande parte da substancia do Chocolate penetrará a pluma da tunica avellutada do canal intestinal , e se insinuará com facilidade nas veias lacteas , que se topão no caminho. Este alimento balsamico , correndo as primeiras vias , as lubrificará , dará macieza ás tunicas do estomago , e intestinos , faz-lhe cahir os espasmos , e irritações de maneira que as boccas lacteas se abrião para a receber com huma especie de appetite.

Este liquor chyloso se une ao depois sem desordem alguma com a lymphá de retorno das glandulas primitivas , e secundarias do mesenterio : donde segue o seu curso com a mesma ordem , atravessando a Camera de Pecqueto , e o canal thoracico , para se descarregar na veia subclava esquerda. Onde debaixo da fórma de hum chylo , rico de sua propria substancia , dotado da maior doçura , por se achar desprovido de todas

das as particulas acres , e irritantes , começa a misturar-se com o sangue , e dahi se conduz ao coração.

Nestes trajectos o nosso liquor doce , chyloso , oleoso , e balsamico com muita facilidade se faz semelhante ao sangue , e de facto fica sendo o mesmo sangue , sem que a natureza se veja na precisão de fazer trabalho algum violento , para fazer propria hum substancia tão amigã , e que tem tanta analogia com o liquido primitivo arterial. O contrario acontece , quando toda a economia animal se vê obrigada a redobrar o seu trabalho , e os seus effeitos sobre hum chylo , que não he , sobre tudo , ao depois de comeres regalados , mais que huma mistura informe de todas as sortes de substancias acres , salinas , de especierias empyreumaticas , humas causadas pelas carnes meio assadas , para fazer caldos , molhos , outras carregadas de particulas vinhosas , liquorosas , contidas nas bebidas destinadas ás delicias da meza , cuja maior parte , e as que mais satisfazem ao gosto , se fazem com o espirito de vinho , aromatisado de quanto ha incendiario.

Conforme isto , he que os que fazem comidas semelhantes , e superabundantes , hajão de soffrer , no tempo da mistura de hum tal chylo com o sangue , as violentas pulsações do coração , e arterias , que chega a não haver cousa alguma que mais se assemelhe a huma febre ardente , e que , com effeito , se este trabalho durasse longo tempo , seria capaz de affligir todas as funções da natureza humana ; e além disto , precisa-se fazer

zer

ter vigorosos esforços para se subjugar hum tal chylo. Porém, finalmente, se este violento trabalho continuar todos os dias, como acontece a muitas pessoas, não podem as molas deixar de se enfraquecerem, e que não venhão causar mui grandes inconvenientes á saude, assim como vimos a muitas destas pessoas cahirem em enfermidades habituaes á força da idade, e passarem humma vida languida, cuja carreira muitas vezes acaba no ponto em que devião gosar da mais florenté mocidade. A este caso se póde muito bem applicar o que disse o Sabio : *In multis escis erit infirmitas. Qui autem abstinens est adjiciet vitam* : Quanta a differença pois entre a mistura de hum chylo heterogeneo desta natureza no sangue, e no que se fórma pelas substancias oleosas, e em emulsão do fructo do Cacao. Não se precisa ser Medico, para se julgar do bem, que deve produzir hum, e do mal, que póde causar o outro. Temos visto as utilidades do uso do Chocolate na America, e o motivo que nelle ha para seus bons effeitos, hiremos agora examinar a causa que estorva a que esta preparação alimentosa não gose geralmente em França, e Europa das mesmas vantagens, e antes, pelo contrario, he sujeita a muitos inconvenientes.

Quando se transporta o Cacao, ou que he muito antigo, a sua substancia gorda balsamica muda de natureza, na realidade muito pouco, em quanto á sua qualidade essencial; por conservar sempre a sua grande doçura, mas adquire tanta consistencia, que se faz dura, e quebradiça, como tebo de bode o mais secco, e pas-

sa a assemelhar-se a cera na firmeza. Transporta-se á Europa deste feitio com esta dureza, e solidese a parte butyrosa do Cacao ; e a isto devemos attribuir os máos effeitos que o Cacao faz ás pessoas, que d'elle se queixão. Com effeito não custa comprehender que huma substancia gorda, dura, como o cebo, deva fazer padecer o estomago, e as outras visceras da digestão, se não forem fortes, e vigorosas, hum grande trabalho em lhe formar hum chylo homogeneo em todas as suas partes ; ainda ao depois desta operação fatigante, e admissão dos succos saponaceos hepaticos, lhe ficarão muitas particulas cebaceas, que não terão sido reduzidos em huma fórma soluvel nos aquosos, e que por este motivo se acharão fóra do estado de poder ser absorvidos pelas boccas, ou sorvedores das veas lacteas. Todo o mundo sabe quanto as pessoas, que se enfiatão de gorduras nas suas comidas, vem a padecer por esta causa. Assim por huma parte o dobrado trabalho do estomago sobre as partes gordas, e compactas, que o Chocolate contém, e pela outra o grande numero de moleculas butyrosas, que escaparão á acção perystaltico das primeiras vias, e como tambem a penetrabilidade dos succos digestivos, não pôdem deixar de causar a muitas pessoas delicadas os accidentes, de que se tem fallado. Deve-se acrescentar a tudo isto o uso, em que se está de comer fatias de pão torrado, e, ao depois ensoado nesta gordura sebacea do Chocolate. Isto na realidade não pôde deixar de augmentar muito o trabalho da digestão ; porque se sabe que o pão,

ten-

tendo embebido qualquer gordura, se digere com muita difficuldade, e, com muito maior razão, tendo sido penetrado por huma substancia sebosa, ou sebacea. Ora, preparando-se o Chocolate com leite, como muitas vezes acontece, e, algumas vezes, com a sua nata, ou creme, ainda terá muito maior trabalho á natureza. Isto supposto, he pasmoso que pessoas de hum temperamento fraco queirão queixar-se da fadiga, do peso, do incommodo no tempo da digestão do Chocolate, e ainda de huma frouxidão, que muitas vezes se lhe segue. Eis-aqui, por tanto, hum alimento, por sua natureza, de que geralmente, se não tira todo o proveito, que se poderia, e de que elle he capaz, sem estes inconvenientes. Entre tanto se conhece que, sem embargo disto, se dão muitas pessoas, que se achão muito bem com este alimento medicamentoso. A arte de curar, como tal, effectivamente o emprega com muita felicidade, em huma infinidade de circumstancias. A pesar disto, não deixa de ser certo que a solidess, das materias gordas do Cacao fará sempre perder ao Chocolate Europeo huma porção dos seus bons effectos quer este se tome como alimento, ou como remedio.

Esta pena, que muitos estomagos tem de digerir o Chocolate, tem persuadido que o Chocolate era huma substancia fria, e a acrescentar muitas especierias, que só fazem o effecto de esquentarem, sem remediarrem o vicio principal, que faz o Chocolate de huma digestão tão difficil a muita gente; defeito que não  
nas-

nasce na verdade , senão da grande quantidade de partes oleosas mui attenuadas de que este alimento he cheio por ser de huma consistencia compacta , e muito firme. Estes máos effeitos do Chocolate preparado na Europa subsistio por muito tempo , sem cuidarem nisto. Entre tanto estas causas erão plausiveis , e saltavão aos olhos , e os meios de as remediarem erão simples , fa- ceis , e innocentes. Bastava sómente reflectir-se alguma cousa mais do que se sem feito até aqui. Ter-se-hia reconhecido , pelo menor exame , que , para se dar ao nosso Chocolate Europeo a qualidade do d'America , e para que os seus proveitos fossem iguaes , era preciso fazer que as partes oleosas deste alimento , que tinhão adquirido a consistencia do sebo , ou cera , houvessem de ter o mesmo gráo , ou ponto de attenuação , fineza , e de solubilidade , que tem nos lugares de sua origem , por serem as amendoas do Cacao ainda recentes. Actualmente se faz isto mesmo com felicidade. Tendo-se conhecido que , dando-se as partes sebaceas do Cacao á divisibilidade de todos os corpos gordos reduzidos a saponaceos , e misciveis com os aquosos , o Chocolate , que delle se fizesse , teria todo o merecimento , e a excellencia , do que se usa na America.

Vimos pelo exame analytico do Cacao quanto esta amendoa he rica em saes saponaceos , attenuantes amargosos , e em oleo fino ethereo. Estes princípios tão capazes de obraem bons effeitos , quando obrigados ligeiramente nas partes oleosas deste fructo , não podem fazer o mesmo beneficio , ficando as suas partes un-  
ctuo-

ctuosas muito compactas, que as prendem com entranças. E por isso, para se fazerem entrar estes principios attenuantes em todos os seus direitos, nada mais se deveria procurar, que desunir a cohesão das particulas sebaceas, reduzindo-as a huma fórma saponaceo solúvel, que as faça exactamente misciveis com os aquosos. Isto fazem presentemente, pelo menos, alguns dos nossos Chocolateiros.

Esta substancia alimentosa, preparada deste modo, faz hum Chocólate realmente homogéneo, visto que a preparação, que se lhe dá, estabelece huma união perfeita entre todos os seus principios. Este alimento, feito saponaceo, se derrete com toda a facilidade na agua quente. Todas as suas particulas se derretem, e suas particulas se misturão com toda a intimidade pela agitação, de tal sorte que as partes butyrosas, e gordas, que nella entrão, em tanta quantidade, não sejam visiveis, ainda ao depois de frias, ao passo que o Chocólate, preparado pelo modo antigo, tendo-se derretido na agua quente, tem as suas partes sebaceas, tão pouco misturadas com a agua que, deixando-se resfriar esta solução, a parte butyrosa, contida neste liquido aquoso, ganha a superficie em grande quantidade, onde coalha, e ao depois se enrija. A experiencia tem milhares de vezes confirmado estas experiencias. Esta substancia sebosa, dura, e compacta, e muito mal attenuada, será sempre, a que fará sempre o nosso Chocólate da Europa, de huma digestão trabalhosa;

e daqui pouco proveitosa a temperamentos fracos ; e delicados. Ainda pessoas de huma boa constituição não tirão d'elle o bem , que podem , pelas razões , que temos examinado , e desenvolvido ; da maneira que nos foi possível , a mais clara.

O Chocolate , pelo contrario , que se preparou de hum modo tal , que faz toda a sua substancia gorda bem dividida , e com toda a perfeição misturavel em os aquosos , reunirá todas as qualidades innatas a substancia nutritiva da amendoa do Cacao. Com estas condições se terá realmente hum Chocolate muito effectivo , e muito são. Preparado desta sorte não se tem , de modo algum , necessidade destas especierias incendiarias , que os Hespanhoes , e outros povos lhe fizerão entrar ; porque , segundo o que dizem , lhe fazem entrar estes ingredientes quentes , tão sómente para corrigir a sua qualidade fria , que quizerão suppor gratuitamente.

Actualmente se está na figura de se poder julgar á vista dos exames , que communicamos , se o Cacao , de que se tem attenuado , dividido , e feito solavel a parte butyro-sebosa , deve ser fria. Queirão lembrar-se que esta amendoa he dotada de particulas finas , aromaticas , ethereas , salino-saponaceas , e amargas , unidas , e encorporadas com muitas moleculas oleosas de muito maior doçura. Desta maneira huma só combinação não póde ser fria , destruindo-se unicamente á solidés da substancia gorda , ainda que se dê ao prin-

ci-

cipios activos hum desenvolvimento conveniente. Ter-se-ha, pelo contrario, nesta preparação hum alimento temperado, estomachico, e peitoral, sem que qualquer de suas virtudes haja de prejudicar as outras, como acontece em alguns remedios, ainda que sejam bons de sua propria natureza. Não se precisa, para se convencer da existencia destas duas qualidades essenciaes no Chocolate feito muito homogeo, mais do que lançar a vista sobre o que acabámos de dizer deste mixto vegetal, que tem por base hum fructo<sup>o</sup>, em que a natureza parece ter tomado a natureza de unir, e combinar com a arte, que lhe he propria, todos os principios, mais benéficos, em favor do homem.

Tendo-se feito o Chocolate bem solúvel em agua quente pela mistura dos seus succos butyrosos com a parte extractiva amarga, e com os saes saponaccos, o estomago, e os outros orgãos digestivos terão sobre este alimento huma superioridade que o fará com presteza hum alimento dos mais saudaveis. Os liquores digestivos o penetrarão com huma facilidade muito maior, e faráo delle, como já dissemos, huma emulsão chylosa, fina, que de si mesma se insinuará a través dos filtros do canal intestinal, para passar dahi ao sangue pelos caminhos que elle sabe. Este alimento balsamico, amigo de nossos orgãos, deixará sobre as fibras, e tunicas das primeiras vias huma impressão de ductilidade, de macieza, e de vibratilidade, de tal sorte proporcionada que o seu tom lhe será sustentado de huma maneira analoga ás vistas da natureza, donde resultará

hum abundante secreção dos succos digestivos, que, tendo pouco trabalho que fazer sobre a substancia nutritiva do Chocolate, para formar delle hum succo chyloso, empregará toda a sua acção em fazer a homogeneidade deste alimento ainda mais intima, e mais perfeita, e a dar a esta emulsão alimentosa maior disposição, e aptidão, para se misturar, e assemelhar no Oceano da circulação aos succos sanguineos, e lymphaticos, que formão todos os generos de canaes, dos quaes o movimento perpetuo caminha tambem continuamente ao desseccamento destas mesmas fibras.

He facil ver-se os bons efeitos, que deve obrar hum tal chylo, assim como succo nutritivo, e como remedio. Pela sua qualidade primeira reparará abundante, e facilmente ás pessoas jornaleiras, assim os solidos como os fluidos. Tambem he de natureza a impedir hum mui grande descahimento da substancia dos solidos, dando-lhes huma sorte de ductilidade pelas particulas finas, e unctuosas, de que abunda. Desta sorte as pessoas de hum temperamento secco, as que tem a fibra muito elastica, e particularmente os velhos não podem deixar de se achar muito bem com o uso de hum tal alimento, porque nelles as fibras musculosas, tendões, ligamentos, vasos, pelle, e finalmente todos os solidos se desseccão. Na realidade toda a nossa vida nada mais he que hum contínuo desseccamento *vivere enim, nostrum issecere est* (Ragliv. pag. 414.) Na velhice os mesmos vasos tendem a aniquilar-se; as suas grandes paredes se approximão, e não admittem

circulação alguma n'uma grande quantidade de capilares. Ora não ha cousa alguma, que seja mais propria a oppor-se, e a affastar este estado destruidor, que a grande ductilidade das partes do Cacao reduzidas em Chocolate homogeneo. Além destas proveitos da parte do Chocolate considerada como unctuosa, tem de mais outra, que não he menos preciosa para os velhos. Por quanto, estando solúvel nos aquosos, resulta delle huma especie de substancia gelatinoso-mucosa, que favorece muito a nutrição, e que fica sendo a sua materia, dando huma grande doçura á lymphá, e administrado-lhe hum gluten bem fazejo, que indispensavelmente lhe he necessario por se adaptar aos solidos, e para lhe reparar as perdas. Este he o que M. Lorry demonstrou perfeitamente no seu excellente Tratado *Essai sur les Aliments*.

Por isso com toda a maior razão se deveria chamar ao Chocolate o *leite dos velhos*, e não ao vinho, como se diz; pois que o uso immoderado deste lhe aligeira o desseccamento dos solidos, enfraquece pouco a pouco o jogo das visceras; e as faz chegar a huma total privação de suas funções. O Chocolate não só tem a vantagem de conservar a macieza dos solidos, mas tambem he hum poderoso correctivo contra todas as especies de saes, e acrimonias, que de ordinario se encontram no sangue dos velhos. Sabe-se a propensão que tem em ficar acre, e dissolvido, sem adhesão, nem consistencia em seus principios. O Cacao contém na sua parte extractiva huma propriedade ligeiramente

tonica, e estiptica, que se manifesta ainda pelo sabor desta amendoa, como temos observado, e he mui proprio desta qualidade dar aos principios do sangue huma união, e cohesão capaz de impedir as fundições colligativas, e pituitosas que tanto, e tão frequentemente incommoda aos velhos, e do mesmo modo as pessoas de huma meia idade, mas de hum temperamento fleumatico.

## C A P I T U L O . II.

### *Uso do Chocolate nas molestias chronicas.*

**O** Chocolate em virtude das qualidades reunidas, isto he, oleosas balsamicas tonicas fica igualmente saudavel aos atacados do escorbuto, ou que tenham disposições para o ter, pois se sabe que esta temivel molestia nada he mais que huma depravação do sangue, e dos succos nutridores, que d'elle se derivão, cuja alteração cacochemica perverte todas as funções animaes, e lança as pessoas atacadas em languores funestos. A ligeira amargura do Cacao, que lhe he communicada pelos saes amargosos bituminosos, que contém, e que examinamos, não he menos util a estes enfermos pela força digestiva que dá a seus orgãos. Com effeito conserva as primeiras vias no exercicio de suas funções, donde em caso igual fica sendo hum excellente antiseptico para todos os liquores humanos em huma mo-  
les-

lestia , que tem maior necessidade delles que as outras , visto ser propriedade do vicio escorbutoico fazellos tender a corrupção. A faculdade doce , e unctuosa do Chocolate o constitue hum excellente remedio contra as acrimonias , e defluxões catharicaes , que irritão a garganta , como tambem as partes superiores da Trachea arteria , e que lhe excitão tosses violentas. Em tal caso se ha mister deixar derreter brandamente na garganta , e de tempos em tempos , alguns rebuçados de Chocolate. Este remedio certamente he superior em taes circumstancias a todos os outros rebuçados de malvaisco , e ao menos lisonjeia mais ao paladar.

Considerando-se a abundancia , e a grande doçura dos succos unctuosos balsamicos , e gelatinosos , que se achão como concentrados em o Chocolate bem preparado , tendo ficado homogeneo em todas as suas particulas , e soluvel em agua quente , se concluirá que elle he hum alimento dos mais convenientes para as pessoas atacadas deste pernicioso desseccamento , que caminha para esta thysica ardente , e mortal , a qual se chamão consumpção. Com effeito a propriedade unctuosa temperante , e inalteravel deste alimento , tomado habitualmente , e muitas vezes por dia , seria hum dos melhores remedios que se lhe pôde applicar , e sobre tudo ajuntando-se-lhe o uso dos vegetaes farinosos , dos nitros aquosos , como alfaces , espinafres , chicoreas , borragens , pepinos , e outras plantas da mesma classe , e , do mesmo modo , fructos bem escolhidos. Tambem se pode presumir com fundamento , que ha  
mui-

muitas molestias que se olhão como incuraveis, que se curarão perfeitamente, sobre tudo, febres hecicas, escorbutos, consumpções, gottas, rheumatismos, e outras desta natureza, se os doentes tivessem a constancia de se sujeitarem a hum tal regimen dirigido com ordem por hum Medico prudente, e douto.

Póde-se igualmente tirar grandes proveitos do Chocolate contra a thysica pulmonar, ou contra qual quer outra, que nasceste da presença de hum ajuntamento purulento em qualquer viscera. A grande quantidade de succos oleosos, e mucosos que o Chocolate fornece ao sangue, não pôde, com effeito, deixar de corrigir a hypozeta purulenta de que fosse impregnada, pelo menos, tanto quanto este humor sceptico fosse capaz.

Não se conhece remedio algum mais próprio que este para se envolver, e embotar quizesquer asperezas, e reprimir-lhe as impressões maleficas, e destructivas, e a impedir a acção irritante, que os succos degenerados do sangue costumão fazer em iguaes molestias. Sabe-se, como vimos, que a parte oleosa do Cacao he de humna doçura inalteravel, e que esta substancia não pôde em tempo algum contratar a má qualidade do ranço, e fetido, como são sujeitas todas as demais manteigas, e isto a pesar de qualquer prova que queirão fazer, assim nos solidos, como nos fluidos do corpo humano. A parte extractiva deera amendoas igualmente he incorruptivel, e do mesmo modo os seus doces que ella contém. Nada se tem que temer des-

deste ultimo principio salino , tendo visto pela analyse , que está sempre tão envolvido de partes unctuosas doces , e balsamicas , que ha mister hum liquido espirituoso , ou semiespirituoso , para se dissolver , e que , além disso , a ligeira torrefacção , que se lhe faz , quando se fabrica o Chocolate , fica sempre este sal fortemente embrulhado na parte butyrosa , de modo que só pôde obrar , como hum brando attenuante , capaz unicamente de contribuir a divisão , e a attenuação da parte schosa do Cacao , o que effectua , tendo esta amendoa soffrido huma combustão , e hum conveniente trabalho.

Para termos a maior certeza possivel da qualidade incorruptivel do Chocolate bem feito , sobre tudo , quando fica solavel , e homogeneo ; se fez deitar em agua quente em quantidade proporcionada para ter hum liquor de consistencia de creme , ou nata , e se poz ao depois n'hum copo conico coberto unicamente com papel , vendo-se no fim de hum mez , não se lhe encontrou decomposição alguma ; e ainda que tinha formado na sua superficie hum mofo ligeiro , conservava com tudo a mesma consistencia , a mesma cor. Tinha a sua parte butyrosa intimamente misturada , e incorporada na totalidade do liquido ; o cheiro , e sabor do Cacao se lhe distinguio com perfeição ; o cheiro parecia estar mais descoberto ou desenvolvido ; o gosto algum tanto desagradavel , por causa do mofo , mas sem azedume algum , porque , tendo sido posto sobre huma colher de cobre , o liquido se seccou sem deixar in-

fridicio, ou rasto de ginabre. Segue-se deste exame : que o Chocolate, feito desta fórma, passará como gelatino mucoso, e sem alguma alteração as veias lacteas, sem embargo de outra qualquer acção, que possa ter antes de chegar a ellas. A incorruptibilidade nas primeiras vias ainda se vê nisto : que os residuos deste alimento não contrahem nos intestinos fedor algum, e não serem misturados com huma grande quantidade de outros generos, que sejão de sua natureza capazes de corrupção : tambem estes no mesmo lugar tomão muita consistencia : o que serve de mostrar a quantidade de chylo, que este alimento fornece, e o vigor que dá ás visceras destinadas a digestão. Esta he huma sorte de constipação feliz que nasce da força dos órgãos, que tirão dos alimentos todos os succos nutritivos, que podem conter, e não de hum calor estranho que dessecca. Em tal caso dizer-se : que se está esquentado, porque se está duro, ou dureiro, seria mudar a linguagem. Todos sabem que injecções de agua quente he hum meio facil de remediar este pequeno inconveniente, que, de outra sorte he effeito de hum mui grande bem. Tem-se demais observado que as dejecções dos que tomão habitualmente bom Chocolate, são sempre de côr amarella, o que faz ver que este alimento dá muita macieza aos canaes secretorios da bilis, que os alimpa, e que deste modo favorece huma descarga abundante deste succo amargo saponaceo em o *duodeno*.

Estas são as vantagens tanto mais preciosas da  
par-

parte da incorruptibilidade, quanto he rarissimo encontrallas em alguns outros alimentos ; pois se sabe que os melhores alimentos mais ou menos soffrem alguma alteração nas primeiras vias, e ainda nas segundas, conforme a sua natureza, a sua qualidade, e disposição dos orgãos, que os recebem. Ora nós acabamos de vêr que o Chocolate não pôde soffrer cousa alguma nas primeiras vias. Elle tambem o não soffre nas segundas a não ser pelo fim de favorecer a natureza. Funda-se isto em huma prova de facto. Por quanto, ao depois de ter esta substancia nutridora rolado no sangue, por muitas horas, a parte sorosa, e aquosa, que delle se separa pela via das ourinas, conserva, e exhalla, estando ainda quente, hum ligeiro cheiro engraçado, e balsamico do Cacao. Isto se tem observado muitas vezes, principalmente, quando esta parte aromatica do Cacao não tem sido afogada no sangue por outros alimentos, e por outras bebidas, ou quando se toma o Chocolate habitualmente, ainda desprovido de qualquer especieria, ou aroma, menos da que lhe he propria, e innata. Todas estas propriedades do Chocolate estão contestadas, e bem sabidas, e por isso devem convencer da grande utilidade, que pôde ser, contra a thysica, e contra outras muitas molestias, e muito mais, trazendo-se a seu favor o testemunho das experiencias feitas por muitas pessoas de probidade que usárão delle com feliz successo em taes circumstancias.

Isto não acontece na maior parte dos alimentos, que se costumão dar aos doentes de thysica ; os

liquidos pervertidos alterão todos os alimentos, que tomão, ainda que de bom succo, e muito são para os que estão bons: *Omnia sana sanis*, o pão fermentado, por exemplo, bem feito, e da melhor farinha, toma com tudo facilmente com taes doentes disposições *accessantes*, e nocivas. As carnes, e todos os succos tirados de animaes logo contrahem, pela disposição que ellas tem a alkalecencia, esta funesta qualidade, em o sangue, que já circula com materias purulentas. O mesmo leite, ainda benefico, como he, tem grandes inconvenientes para estes doentes; as partes butyrosas, que elle contém em grande quantidade, e que tem huma propensão mui proxima a fazerem-se rançosas, e fetidas, o tornão summamente prejudicial a muitas pessoas atacadas da *thysica pulmonar*, a pesar das precauções que se toma, dando-se ainda o leite o mais ligeiro, e ao sahir do ente animado, que o produz, sobre tudo quando o corpo, que o recebe, tras em si muito calor. Sem dúvida este fedor que contrahe a parte butyrosa do leite com os doentes, que tem concentrado em si este calor hectico e consumptivo, he que muitas vezes faz os alimentos lactescentes muito mais nocivos que uteis nas *thysicas pulmonares*, do mesmo modo que em todas as molestias chronicas acompanhadas de muito calor, nas quaes o leite, de outra sorte, podia ser muito util, sobre tudo pela sua parte sorosa, e diluente.

Quem póde toma effeito conceber, qual seja esta qualidade rançosa, e fedorenta, que adquirem as partes  
bu-

butyrosas do melhor leite, circulando pelos vasos destes doentes cheios de fogo. Sabe-se, quanto este vicio he funesto, quando vem a dominar nos liquores animaes, que he de todos o mais temivel. Com tudo este he aquelle, ao qual os homens estão mais sujeitos pela grande quantidade de substancias gordas animaes, de que diariamente usão no seu sustento, sobre tudo nas casas opulentas, onde a cozinha se faz em grande, onde quasi tudo he cozido, e macerado por tempo infinito em lardo, manteiga, azeite, ou em outras gorduras quentes. Sabe-se que o calor destes corpos gordos quentes he incomparavelmente maior que o da agua chegada ao seu ponto de fervura, e que se se precisa duzentos e dore grãos de calor no thermometro de Fahrenheit, para fazer ferver a agua, necessita-se mais de quatro centos e vinte, para fazer ferver o azeite, e assim huma tal intensidade de fogo deve dar hum prodigioso grão de ustão ás partes animaes, que ali se farão cozer: assim se adverte que, quando ellas sahem destas gorduras quentes, estão seccas, quebradiças, em huma palavra, meia queimadas. Sabe-se que os cozinheiros tem cuidado de as levar a este ponto, para lisonjarem mais o appetite embotado de seus amos; mas desta sorte ficão mais prejudiciaes á saude. As gorduras quentes adquirem esta perniciosa alteração no corpo humano, a qual Boerhave conheceo muito bem, e a caracterizou debaixo do nome de *Putredo Oleosa...* *Aeris...* *Fatiosa*, vicio a que certamente se não attende, quando se trata de molestias, sem embargo de

o merecer, e muito, assim pelas funestas desordens, que causa, em a economia animal, como pela difficuldade de a destruir.

Certamente nada se tem que receiar das partes gordas do Cacao, e por consequencia das do Chocolate. Porque, ainda que seja cheio de huma grande quantidade de particulas oleosas, vimos que estas erão incorruptiveis, e incapazes da menor alteração, a ponto, que a pesar da grande acção do fogo, que se he obrigado a empregar, para se fazer a analyse do Cacao, o oleo butyroso, que delle resulta, conserva ainda a doçura, e que seu espirito longe de ficar fedorento por esta prova ignea, tem hum cheiro suave, e hum sabor doce. Vimos por consequencia que esta substancia butyrosa sómente podia offender pela sua grande opacidade, por sua dureza, e pelo grande trabalho que requeria dos órgãos digestivos, quando estava debaixo da fórma sebacea, mas, que estando attenuadas, se faz saponacea, e vem a ser exactamente miscivel com o aquoso, tendo então vantagens reaes a favor da saude em huma infinidade de circumstancias.

Os thysicos acharião por tanto no uso do Chocolate bem feito, e homogeeo, hum alimento medicamentoso, que de balde o encontrarão em outra parte, no caso de que se quizessem sujeitar a não se alimentar de outra cousa, e de substancias farinhosas adoçantes, como o sagú, letria, bolo de Bretanha, e outras desta natureza. He certo que se curaria muito melhor pelo soccorro destes alimentos que pelo uso de qual-  
quer

quer leite que fosse. Por quanto sabe-se que este ultimo alimento, ainda que muito bom em muitos casos, causa aos doentes muitos inconvenientes, não só em razão de suas partes butyrosas, das quaes já mostramos seus mács effeitos, mas tambem em virtude das suas particulas caseosas, que, coalhando-se nas primeiras vias, se não podem attenuar, e reduzir em hum bom chylo, principalmente pelas visceras digestivas tão enfraquecidas, como estes doentes as tem, de sorte que nada mais tem que a parte sorosa do leite, que lhe possa ser de alguma utilidade, como diluente, e não como alimento, se bem que alguma vez não deixa de contrahir alguma acidez prejudicial.

Muitos grandes Medicos, conhecendo o compacto, e dureza das particulas butyrosas do Chocolate, prohibirão expressamente o seu uso em certas circumstancias. Cheyne achou que he muito oleoso, e muito tenaz, e que em consequencia disto não convem aos convalescentes. Mas este célebre Medico Inglez confessa que fóra disto produz todos os bons effeitos de hum alimento sadio para as pessoas fortes, e vigorosas, aos quaes o aconselha, como muito proprio a embotar os humores acres, salgados, e irritantes. M. de Jussieu a quem os sublimes conhecimentos em Botanica depozerão no estado de apreciar bem os inconvenientes, e as vantagens dos vegetaes, tambem prohibe o uso do Chocolate ás pessoas de letras; pela mesma razão Baglivi, Caldera, e outros Sabios Medicos o accusarão de máo effeito, mas elles confessão que estes inconvenien-

nientes lhe provem da tenacidade das partes butyrosas, e sebaceas do Cacao. Donde se segue, que, tendo-se destruido a solidéz, e grande durezza das partes gordas do Cacao, e que se tem feito perfeitamente solúvel em agua quente, sem que se lhe possa separar alguma parte butyrosa, não pôde este alimento causar os inconvenientes, que fazem temer o seu uso com fundamento, e que, pelo contrario, só produzira bons effeitos á saúde como alimento, e tambem como remedio. He facil conceber que, debaixo deste ponto de vista da solubilidade da parte gorda sebosa do Chocolate nos aquosos, se precisa considerar o bem que pôde obrar, e olhar esta propriedade, como huma condição essencial, e necessaria, para que as pessoas delicadas possam tirar deste alimento todos os proveitos possiveis, evitando os inconvenientes, de que se tem fallado.

Vio-se que o Chocolate bem preparado, cujas partes estão perfeitas, e juntamente unidas, he na realidade hum excellente alimento, e hum optimo remedio estomacalico, assim em virtude de suas partes extractivas amargas, como dos saes saponaceos balsamicos digestivos, de que abunda. He igualmente peitoral em razão da abundancia dos succos butyrosos doces, e inalteraveis, que contém. Os nossos exames provarão a existencia de todos estes principios no Chocolate. Tem elle outra propriedade singular, e muito preciosa, e vem a ser, o dar ás pancadas do coração, e das arterias hum desenvolvimento que faz o pulso largo,

ma-

macio, vigoroso, sem lhe acelerar as pulsações. Verificamos este bom effeito em infinitas pessoas, e em nós mesmos, onde nos foi facil observar este jogo interior do coração, e das arterias, que se fazia sem perturbação, sem eretismo, em huma palavra, com toda a ordem possivel; donde he facil concluir, que todas as funções das visceras devem participar desta boa ordem, e fazerem-se perfeitamente. O Chocolate gosa, como a Quina, da propriedade de fazer o pulso grande, e desenvolvido, quando começa a obrar contra as forças febris, e quando se observa esta acção, e este vigor no pulso do febricitante, se fica certo que o febricitante, que está no uso da Quina, se curará presto, em lugar de que, havendo outra causa, fóra da que de ordinario move as febres intermittentes, o pulso se conserva pequeno, a pesar da acção da casca febrifuga. Então he mister que o Medico, attendendo tudo o que se passa em o seu doente, desconfie do seu remedio, o deixe, ou que lhe haja de sustentar os effeitos por outros meios, que a sua arte, e a sua prudencia lhe suggerir em tal caso. Póde por tanto applicar-lhe o Chocolate, como hum bom febrifugo, não só nas febres intermittentes, contra as quaes obraria por seus principios tonicos, amargos, e salino digestivos, mas tambem nas outras, que tivessem por causa inanições, languores, atonia, ou falta de acção do solido nervoso. Nestas ultimas circumstancias obra com energia pelo seu principio oleoso fino ethereo, cheio do espirito rector. Novamente vimos hum exemplo, entre  
ou-

outros muitos, deste bom effeito do Chocolate em duas pessoas inanidas, hum homem, e huma mulher, ambos estavam cahidos em hum estado de languor, e de magreza extraordinaria, padecendo huma febre lenta actual não podendo suster, nem conservar alimento algum; a mulher principalmente estava reduzida a ultima extremidade por perdas abundantes. Poz se a estes doentes no uso do Chocolate bom, feito com agua, por todo o remedio, e sustento, meio muito simples, mas que teve toda a efficacia, para os reestabelecer perfeitamente com grande pasmo de todos os que os tinham visto no seu estado de definamento. Em particular a mulher tinha hum pulso tão pequeno que se extinguia ao menor tacto. Não podia tomar quasi quatro colheres de caldo sem padecer, fazendo-a suar, e cahir em desmaio. Passados alguns dias do uso do Chocolate, que se lhe dava de hora em hora por colheres, como se dá huma bebida cordeal, o pulso começou a descobrir-se, e a fazer-se grande. A enferma não padecia trabalho, ou fraqueza, tomando o seu novo alimento. Augmentou-se-lhe *gradatim* a quantidade. Adoçou-se alguma cousa mais ao depois, deitando-se-lhe hum oitavo de leite, e successivamente hum tanto mais, ajuntando-se-lhe huma gemma de ovo, e sempre sem pão, ou outra substancia solida. No cabo quasi de seis semanas ou dous mezes tinha recobrado forças bastantes, e saude, para ir passando pouco a pouco para o uso dos alimentos ordinarios, para voltar ás suas occupações, e da hi a hum anno ver-se mãe de hum

hum filho. Taes curas feitas por hum remedio alimentar, tal qual o póde ser, serão sempre pasmosas, e muito interessantes, para se privar ao público da sua noticia.

Não se deve todavia dissimular que, pelo motivo de ser o Chocolate muito bem dividido, e feito perfeitamente homogêneo, e haver de ficar hum remedio salútfero, ou alimento, he preciso que as primeiras vias não estejam impregnadas de mãos fermentos. Por quanto, se estes órgãos se acharem entupidos, ou como cobertos de materias viscosas he facil julgar-se que seria preciso remediar estes vícios, antes de se passar ao uso do Chocolate. Mas as pessoas mesmo delicadas, que presumem ter principios destas molestias nas primeiras vias podem-no usar com segurança.

## CAPITULO III.

*Uso do Chocolate prejudicial em algumas circumstancias.*

**C**omo não ha regra sem excepção, cumpre advertir que o Chocolate, supposta qualquer qualidade, convem pouco ás pessoas repletas, aos que se sustentão regaladamente de carnes succulentas, que fazem pouco, ou nenhum exercicio, e que por isso ficão muito gordas: em qualquer destes casos nunca o deve tomar ao depois de comer immediatamente; porque então não só não digereria, mas perturbaria a digestão dos outros alimentos. O bom Chocolate, sendo mui substancial de si mesmo, he ao menos superfluo, por não dizer nocivo, ajuntar-lhe pão, sobre tudo tomado por almoço, e sómente por esperar o jantar, com tudo se está no uso de o ajuntar, mas por pouco que se coma ou muito, ou que o estomago esteja fraco, o pão o sobrecarrega; porque o Chocolate, formando hum liquido unctoso, e espesso, longe de favorecer a digestão do pão, lhe impede, ou lhe retarda a divisão, e o estomago o digere mal, principalmente, se he torrado; então passa a incommodar: o que se não deixa de attribuir ao Chocolate, no comenos que este effeito he só do pão: querendo-se comer este absolutamente, he mister que seja em mui pequena quantidade, ou beber ao depois hum copo de agua.

Fazendo-se derreter o Chocolate em leite puro, este modo de o preparar, o fará mais prejudicial muitas vezes, como temos advertido, sobre tudo as pessoas de estomago delicado, ou enfartado de fermentos azedos; mas, querendo-se a doçura do leite, se precisa antes fazello derreter em agua, e juntar-lhe ao depois mui pouco leite, huma ou duas colheres por taça serão bastantes para o fazer delicioso, dando-lhe a graça lactescente que se appetece, sem que possa incommodar, debaixo do supposto de não haverem máos fermentos nas primeiras vias. Querendo-se absolutamente preparallo com a ametade de leite, seria então preciso contentar-se com derreter meia dose, ou meia onça de Chocolate, n'huma meia taça de agua, e ao depois de bem derretido, e dividido com o molinete ou batedor, acrescentar-lhe então outro tanto de leite. Tem-se visto, que algumas pessoas delicadas, que usão do leite de qualquer qualidade que este seja, de vacca, de cabra, de burra, se dão muito bem, comendo huma ou duas oitavas de pastilhas de Chocolate, tomando a sua dose de leite pela manhã em jejum. Finalmente pôde-se muito bem passar sem se comer pão, e, ainda, de misturar o leite com o Chocolate homogeneo, com o pretexto de mais substancial, visto que a união intima das suas particulas butyrosas com as extractivas formarão hum liquido gelatinoso, de tal sorte de si mesmo restaurador, que huma onça derretida em seis de agua, que enchem huma grande taça, será bastante para sustentar a muitas pessoas por oito dias, sem terem

precisão de outro alimento , o que he bom aos que viajaõ , e a Militares , ou que não tem que comer , ou que precisão de tempo para o terem. Ora a ser assim podião-no tomar em substancia , digo , em pão , huma onça de cada vez , bebendo , em cada huma destas hum copo de agua fria , podendo-a ter , ao depois de o comer , o que bastaria para os sustentar com abastança todo este tempo. Talvez este alimento lhes seria mais util , mais commodo , e mais engraçado em taes circumstancias , que as taboletas de caldo de carne , feitas dos succos desta espessados , que só podem ser boas , sendo derretidas , e amplificadas com muita agua quente , para lhes abraundar , ou adoçar o calor dos succos , e culis da carne , de que se compoem.

Seria conveniente que todo o Cacao nos houvesse de vir d'America feito em massa perfeitamente moído , e posto em grossos páos , ou pães , feitos apenas fosse elle colhido e sem perder tempo , immediatamente ressuado , de cuja preparação necessitão , para terem a perfeição necessaria. Tendo sido o Cacao reduzido desta fórma em massas grandes , no seu paiz natal conservaria maior quantidade de particulas oleosas finas , e deste ligeiro amargo , que lhe he proprio , as quaes todas , unindo-se , fazem este fructo mui substancial , ou nutridor , mui estomacal , e mui cordial ; mas he preciso que esta preparação seja feita facilmente com todo o escrupulo preciso. Não era menos necessario que houvessem poucos direitos sobre este genero mercantil , por que , sendo de hum modico preço ,

ço, podessem os pobres fazer delle o mesmo uso que fazem os ricos.

Para se pôr o novo Chocolate em fôrma liquida, como presentemente se pratica em França, e de que já fizemos ver o proveito, são precisos alguns cuidados indispensaveis; porque, sem estes, não agradarião, e serião mal feitos. Precisa pois, para cada vez, que se toma, raspallo com huma grosa de rapar assucar, ou reduzir a pequenos bocados, com huma faca, huma onça de taboletas, ou páos deste Chocolate, que se deve pôr em chocateira de barro, de lata, ou folha de Flandes, ou de prata. Devem-se deitar tantas onças de agua fria, quantas forem as do Chocolate rapado. Ponha-se a chocateira ao fogo, para que haja de ferver pouço a pouço por meio quarto de hora, precavendo cuidadosamente que o liquido se não levante, fervendo muito. Ao depois se lançará na chocateira o molinete, ou páo de bater, para mover bem o liquido, o que se deverá fazer por tres vezes, alternativamente, tendo o cuidado de o conservar quente; para que assim haja de ser tomado o mais que for possivel.

Debaixo desta fôrma o Chocolate he delicioso, de hum sabor doce, e unctoso, como se fosse a nata de leite, mui doce, que se tivesse na bocca. Percebe-se esta doçura, principalmente no palato, nas paredes do esophago, donde transmite para o estomago as suas impressões favoraveis, etc. Comsigo tem hum agradavel aroma, que conserva os principios activos do Cacao levemente desenvolvidos, sem ter necessidade de algu-  
mas

mas misturas de especiarias incendiarias, nem ainda da canella, menos da Baunilha, ou do almiscar, ambar, ou ambreço, Este Chocolate espuma muito bem, mas precisa-se, por causa do creme, ou nata, que seja batido em hum vaso alguma cousa mais largo, de maneira que, ao menos, tenha meia pollegada de distancia entre as paredes da chocolateira, e a superficie da extremidade inferior do páo, ou molinete. Não havendo este instrumento, se póde muito bem supprir com hum pequeno batedor feito de quinze até vinte ramos de vimreiro, que se mette em o liquido do Chocolate quente, e que se move assás, rolando-o entre as mãos. Convem muito esta agitação do Chocolate para aperfeiçoar a homogeneidade, e divisão das suas partes postas pela preparação antecedente á sua massa, em huma disposição proxima ao maior desenvolvimento possível, ao passo que os páos de Chocolate, preparados pelo methodo antigo, sendo desfeitos em agua, dando-se-lhe qualquer batedura, ou agitação com o batedor ou molinete o liquido se decompõem, quando esfria; as partes butyrosas se coalhão na superficie do liquido, o sedimento se precipita no fundo, e todo o resto se fica como hum fluido claro e aquoso. Observamos que desta falta de união dependem principalmente os máos effeitos que obra este Chocolate em muitas pessoas delicadas.

Quando se quer que o Chocolate espume muito, se precisa lançar-lhe, antes de o tomar, huma gomme de ovo fresca para duas taças, sem precisar desfazer o

ovo antes, mas logo que se pozer o batão bem, e o deitem nas taças. Com isto o liquido toma maior consistencia, e para muita gente seria muito grosso, visto que o Chocolate sem esta addicção já o era, e portanto isto fica ao gosto de cada hum. Preparado assim o Chocolate, tem hum sabor menos assucarado; porque, ficando a parte gorda saponacea, e gelatinosa envolve, e embota a acção do assucar sobre as papillas nervosas, espalhadas pelo orgão do gosto. Se algum desejar leite no Chocolate, se lhe deite em cada taça duas ou tres colheres de assucar de mais de bom leite fresco, antes da ultima batedura. Precisa-se não exceder esta quantidade de leite; porque o Chocolate sobrecarregaria os estomagos delicados, ou seria preciso por-lhe menos Chocolate; como já se disse. Tambem se não deve esquecer que o pão se digere mal com esta substancia alimentosa; e que elle he bastantemente nutritiva de si mesma, feita como se disse, para servir em lugat de pequenas comidas aos convalescentes, aos valétudinarios, e ás pessoas delicadas, observações que já se fizeram; mas que he util tornar a lembrallas.

## CAPITULO IV.

*Do Chocolate considerado como vehiculo doce , e agradável  
vel de purgantes amargos , e irritantes.*

**O** Chocolate, reduzido desta maneira a huma fórma líquida mui homogenea, unctuosa, e em huma especie de creme liquido, fornece hum meio proveitoso de se empregar nas molestias, especialmente, nas chronicas, em certos purgativos acres; irritantes, desagradaveis, e nauseabundos, como o diágridio, a jalapa, a que os Medicos chamão com razão rêuubarbo branco, pelo suavisar aos doentes, aos quaes convem esta raiz, que elles recusão: em fim este mesmo creme tambem offerece a vantagem de tomar rêuubarbo, lilio florentino, kermes mineral, e outros purgativos proprios a differentes molestias, ainda em doses porporcionadas ás differentes idades, sexos, e temperamentos.

A doçura privilegiada do Chocolate corrige o sabor desagradavel, e temperará a acção irritante dos purgativos, sem lhes embaraçar os efeitos. Facilitar-lhes ha, além disto, o uso ao ponto que não sómente não causará alguma repugnancia; mas tambem se adoptara com tanto gosto, como satisfação. Assim, querendo-se  
fa-

fazer esta bebida laxativa, bastará desfazer com cuidado huma destas purgas, feitas em pó subtil, só no instante que o doente estiver a ponto de a tomar. Este modo de purgar tem sempre produzido bons effeitos na nossa prática Medica. Os attenuantes, os incisivos, os expectorantes, os diureticos, os aperitivos, os emmenagogicos, e a mesma cebola albarram, etc., preparados em o creme do Chocolate se administrão com igual fortuna, e huma satisfação prazenteira dos doentes.

Quando se torra o Cacao, para a massa do Chocolate, lhe tirão ao depois pellicula que o cobre, como cousa prejudicial ao Chocolate, e de que se faz pouco caso. Nós com tudo reconhecemos pela analyse desta casca, que continha muitos principios activos, e absolutamente os mesmos, que os da sua propria amendoa, que cobre. Se tem menos principios balsamicos, he mais do que ella rica em saes volateis. Demonstrados estes factos, se não deve negar a esta coberta do Cacao propriedades mui chegadas ás da amendoa; e assim o que até aqui se tem rejeitado como nocivo, se póde empregar com proveito, dando-a em substancia, ou em infusão. Lance-se com este fim, em cinco, ou seis onças de agua quente, duas pitavas destas pelliculas, tiradas do Cacao torrado, esmiuçadas entre os dedos, deixe-se ferver tudo por alguns minutos, tire-se o liquido claro depois de seitado, tome-se quente, com o assucar que quizer. Deste modo se tem huma tintura trigueira, ligeiramente amarga, mui engraçada ao paladar, carregada de partes extractivas, e balsamicas, que  
pó-

póde ser mui saudável em certos casos, como estomacal, balsamico, peitoral, e em especial, aperitivo, em virtude do sal volatil doce, que contém. Como não he dominada pelas molleculas butyrosas tanto como nas amendoas, e que aqui estão mais divididas, não se deve recear que se espessem em huma fórma sebacea, e que por isso ataquem as primeiras vias. Tambem pela mesma razão se póde cortar esta infusão com leite pela ametade, ou em outra proporção. Querendo-se mais peitoral, se cozão as pelliculas torradas em leite puro, a não haver motivo, que lhe contradiga o uso.

Forçando-se muito a dose destas pelliculas, por exemplo, meia onça para cada taça, dão huma infusão, que, sendo feita com agua simples, dá aos órgãos da digestão hum tal gráo de actividade, que se lhe segue huma fome viva, e animada. Temos experimentado isto em nós mesmos todas as vezes, que a temos tomado assim carregada. Não se devem admirar deste effeito, se se lembrarem que as partes extractivas amargas, e salinas desta casca, não estando tão envolvidas de partes butyrosas, como na sua amendoa, estes principios digestivos devem ter muita energia: virtude muito estimavel, e que póde produzir effeitos assás felizes em muitos casos, sendo empregada, e dirigida com arte, conforme as circumstancias; variando-lhe as doses, ou a natureza da infusão. Já se acha confirmado, o que temos dito sobre estas pelliculas pela experiencia de muitas pessoas, que proveitosamente a tomááo. Além

dis-

disto a grande modicidade do custo deste remedio deve ampliar, e facilitar o seu uso. Far-se-ha pois esta infusão theiforme mais ou menos forte, diminuindo, ou augmentando a dose destas pelliculas. Isto dependerá das vistas que tiverem na sua applicação.

## C A P I T U L O V.

### *Conclusão da Obra.*

**O** Que se tem dito das propriedades do Cacao, e do Chocolate em nada foi exagerado. Nós temos mesmo empregado a este respeito as expressões de muitos Medicos celebres, e de diferentes pessoas illuminadas, que farão testemunhas dos bons effeitos destas substancias nutritivas, assim na America, como na Europa. Particularmente nos applicamos em fazer conhecer, pelo exame dos productos do Cacao, que esta amendoa, e o Chocolate, de que elle fórma a base, são verdadeiramente dotados das virtudes, que se lhes attribue; o que he confirmado pela experiencia de muitos seculos, e pela de muitos povos diferentes, que delle fazem o seu alimento habitual. Temos igualmente feito vêr que a verdadeira causa, que faz nocivo a muitas pessoas delicadas o Chocolate preparado na Europa pelo methodo ordinario, era causado pela grande solidéz da sua parte butyrosa sebacea, mal combinada com outros principios. Tem-se tambem visto, que, quando esta parte

te

te doce; e balsamica se une de tal sorte ás outras componentes deste mixto que ella fórma com elles huma substancia saponacea soluvel n'agua, era, neste caso, que o nosso Chocolate Europeo possuia as qualidades do que se toipa na America, onde se faz com maior cuidado, e escrupulo.

Nada se disse dos máos Chocolates, que se vendem a vil preço. Basta saber-se que nelles nunca entra Cacao Caraca, e talvez que nem o das Ilhas, e quando muito pedaços de hum, e de outro, muita amendoa doce, algumas vezes hum pouco de tutano de boi, para dar a estas preparações malfazejas huma apparencia unctuosa, tudo juntamente ligado por meio de farinhas cozidas, e algum assucar. Não causa admiração vendêr-se estes Chocolates a quinze, e vinte soldos ao arratel. Sabe-se que o Chocolate, fielmente preparado, não deve ter outra base mais que a amendoa do Cacao, e assucar; que nelle não devem entrar amendoas doces, vista a má qualidade acre, e rançosa que infalivelmente adquirem; quando envelhecem. Se ha differença nos bons Chocolates, isto nasce do preço do Cacao. Ora o de Caraca, sendo muito mais caro que o nosso das Ilhas, o Chocolate, em que elle entrar deve necessariamente variar de valor. Precisa-se por tanto em França desconfiar-se do Chocolate barato; porque nada póde haver mais nocivo, principalmente, aos doentes, que estes ultimos, á cerca dos quaes dissemos isto, para defender o público do seu uso.

Julgámos que não deviamos deixar de fazer al-  
gu-

gumas repetições , fallando do que póde ter respeito com o Cacao , e Chocolate ; porque , geralmente fallando , convem muitas vezes repizar os mesmos objectos , para fazer conhecer todo o seu valor. Os de que tratamos , são certamente ainda dignos de serem mais desenvolvidos , mas sabe-se que as observações simples devem conter em simpels limites.



## I N D I C E

Do que se contém neste Volume.

<b>M</b> EMORIA I. SOBRE O CACAO Pelo Abbade Rosier. ( <i>Diccion. univers. d'Agricultura.</i> ) . . . . .	Pag. 1
§. I. <i>Do Cacao, ou Cacaoseiro.</i> . . . . .	ibid.
§. II. <i>Uso do Cacao,</i> . . . . .	6
§. III. <i>Cultura do Cacaoseiro.</i> . . . . .	7
ARTIGO SOBRE O CACAO Por M. Bryan Edwards. ( <i>History of the West Indies tom. II. pag. 307.</i> ) . . . . .	23
NOTA. . . . .	27
MEMOR. II. SOBRE O CACAOSEIRO Por Guilherme Piso Hollandes. ( <i>Mantissa aromatica Cap. XVIII. p. 187.</i> ) . . . . .	29
MEMOR. III. SOBRE O CACAO Por Felippe Miller. ( <i>Dictionaire des Jardiniers.</i> ) . . . . .	35
MEMOR. IV. SOBRE O CACAO DO PARA'. ( <i>De hum. m. s. anonymo Portuguez.</i> ) . . . . .	51
( <i>Praxe de se plantar os Cacaoseiros no Pará, segundo o mesmo Author acima Part. 4.</i> ) . . . . .	55

ME-

MEMOR. V. SOBRE O CACAO Por M. Prefontaine. ( <i>Maison Rustique de Caienne.</i> ) . . . . .	59
MEMOR. VI. SOBRE A CULTURA , E COLHEI- TA DO CACAO Por M. Savary de Bruslon. ( <i>Dic- tionnaire Universel de Commerce tom. II. pag. 14.</i> )	65
MEMOR. VII. HISTORIA NATURAL DO CACAO Por M. de Caylus. . . . .	76
HISTORIA NATURAL DO CACAO. . . . .	78
PARTE I. CAP. I. <i>Descripção do Cacoeiro.</i> . . . .	79
CAP. II. <i>Da escolha , e disposição de lugar , para se fazer hum vergel de Cacao , ou Cacoal.</i> . . . .	84
CAP. III. <i>Do modo de plantar hum Cacoal , e de o cul- tiuar até á madureza de seus fructos.</i> . . . .	89
CAP. IV. <i>Da colheita do Cacao , da maneira de o fazer ressuar , e seccar , para se poder guardar , e transpor- tar para a Europa.</i> . . . . .	96
<i>Signaes do bom Cacao.</i> . . . . .	103
PARTE II. <i>Das propriedades do Cacao.</i> . . . .	108
CAP. I. <i>Antigos prejuizos contra o Cacao.</i> . . . .	109
I. <i>Consequencia falsa.</i> . . . . .	110
II. <i>Consequencia.</i> . . . . .	ibid.
CAP. II. <i>Das verdadeiras propriedades do Cacao.</i>	114
I. <i>O Cacao he mui temperado.</i> . . . . .	ibid.
	II.

II. O Cacao he mui nutritivo, e de facil digestão.	117
III. O Cacao repara com toda a présteza os espiritos dissipados, e forças enfraquecidas. . . . .	119
IV. O Cacao he mui proprio para conservar a saúde, e para prolongar a vida dos velhos: . . . . .	122
PARTE III. Dos usos do Cacao. . . . .	126
CAP. I. Do Cacao em doce. . . . .	127
CAP. II. Do Chocolate. . . . .	128
§. I. Da origem do Chocolate, e os differentes modos de o preparar. . . . .	ibid.
Methodo de se preparar o Chocolate à maneira das Ilhas Francezas d'America. . . . .	132
§. II. Das utilidades, que se podem tirar do Chocolate, nos usos da Medicina. . . . .	134
CAP. III. Do oleo, ou manteiga de Cacao. . . . .	138
MEMOR. VIII. SOBRE O CACAO. ( <i>Des Nouveaux voyages faite aux Isles Francoises de l'Amérique. Part.</i>	
VI. tom. II. pag. 349.) . . . . .	143
§. I. Do Cacao, e sua cultura. . . . .	ibid.
§. II. Flores do Cacaoeiro. . . . .	149
§. III. Fructos do Cacao. . . . .	150
§. IV. Escolha de hum terreno, para se fundar o Cacaal. . . . .	154
T. III. P. III.	X
	§. V.

§. V. Extensão dos Cacaos. . . . .	158
§. VI. Maneira de se plantarem as arvores. . . . .	159
§. VII. Maneira de plantar as amendoas. . . . .	162
§. VIII. Modo de cobrir os novos Cacaoiros. . . . .	164
§. IX. Accidentes que sobrem aos Cacaos. . . . .	168
§. X. Madureza do Cacao, e o modo de se colher. . . . .	170
§. XI. Modo de as fazer ressuar, ou fermentar. . . . .	172
§. XII. Como se fazem seccar. . . . .	173
§. XIII. Producção ordinaria dos Cacaoiros. . . . .	174
§. XIV. Conservação dos Cacaos. . . . .	175
§. XV. Rendimento de hum Cacoal. . . . .	177
§. XVI. Natureza do Cacao. . . . .	179
§. XVII. Qualidades do Chocolate. . . . .	184
§. XVIII. Pedras de moer o Chocolate. . . . .	188
§. XIX. Modo de se fazer a massa. . . . .	189
§. XX. Composição do Chocolate á Hespanhola, e Italiana. . . . .	190
§. XXI. Modo de se fazer o Chocolate nas Ilhas Francezas. . . . .	192
§. XXII. Chocolateira, e o páo de bater, ou molinete. . . . .	195
§. XXIII. Páo de bater o Chocolate. . . . .	196
§. XXIV. Qualidades do bom Chocolate. . . . .	197
§. XXV.	

§. XXV. <i>Bebida Inglesa chamada Salibol.</i> . . . . .	198
§. XXVI. <i>Chocolate á Romana.</i> . . . . .	199
§. XXVII. <i>Modo de fazer o Chocolate com perfeição.</i>	200
§. XXVIII. <i>Signaes do bom Chocolate , e do bem fei-</i> <i>to.</i> . . . . .	202
§. XXIX. <i>Vantagens á Fazenda Real.</i> . . . . .	204
§. XXX. <i>Manteiga de Cacao.</i> . . . . .	204
§. XXXI. <i>Primeiro Methodo.</i> . . . . .	ibid.
§. XXXII. <i>Segundo Methodo que só serve nos lugares</i> <i>em que nasce.</i> . . . . .	206
§. XXXIII. <i>Chocolate de Caju.</i> . . . . .	208
§. XXXIV. <i>Tintura do Cacao.</i> . . . . .	ibid.
MEMOR. IX. <i>SOBRE O CACAO. (The history of</i> <i>Jamaica Book III. cap. VIII. pag. 695.)</i> . . . . .	209
MEMOR. X. <i>SOBRE O CACAO. (Commerce de l'A-</i> <i>merique tom. II. pag. 253.)</i> . . . . .	219
<i>Origem do Cacao.</i> . . . . .	ibid.
<i>Cultura do Cacao.</i> . . . . .	224
<i>Uso do Cacao.</i> . . . . .	231
<i>Propriedades do Cacao.</i> . . . . .	235
<i>Commercio do Cacao.</i> . . . . .	239
MEMOR. XI. <i>SOBRE O CACAO, E CHOCOLATE</i> <i>Por M. Pellisard. Em que se examinão os proveitos, e</i> <i>in-</i>	

<i>inconvenientes, que podem resultar do uso destas substancias alimentosas. Tudo fundado na experiencia, e exames analyticos da amendoa do Cacao. . . . .</i>	239
PARTE I. Do Cacaoeiro, e seu fructo. . . . .	ibid.
CAP. I. Descripção do Cacaoeiro, e seu fructo. . . . .	ibid.
§. I. O Cacao he a base do Chocolate. . . . .	241
§. II. Actualmente se distinguem tres sortes de Amendoas de Cacao. . . . .	242
§. III. Cacao de Caraca, a sua pellicula he salpicada de pequenas particulas brilhantes. . . . .	244
§. IV. Cacao de Berbiche, ou da Costa. . . . .	247
§. V. Cacao das Ilhas. . . . .	248
CAP. II. Analyse do Cacao feita por diferentes Sábios. . . . .	251
CAP. III. Nova analyse do Cacao. . . . .	252
§. I. Tintura amarga. . . . .	ibid.
§. II. Oleo ethereo coalhado. Nenhum sal volatil concreto. . . . .	254
§. III. Liquido espirituoso. . . . .	256
§. IV. Oleo fino ethereo. . . . .	257
§. V. Espirito Rector. . . . .	258
§. VI. Sal fixa alkali. Substancia talcosa. . . . .	260
§. VII. Ferro, Sal sedativo. . . . .	262
§. VIII,	

§. VIII. <i>Extracto amargo salino.</i> . . . . .	263
§. IX. <i>Sal essencial do Cacao, que se derrete em espirito de vinho.</i> . . . . .	265
§. X. <i>Nenhum acido vitriolico. Sal terreo amargo.</i>	268
§. XI. <i>Cheiro do Castoreum do liquor extractivo. Sal selenitoso.</i> . . . . .	270
§. XII. <i>Sal volatil ourionoso.</i> . . . . .	271
CAP. IV. <i>Analyse das pelliculas do Cacao.</i> . . . .	273
CAP. V. <i>Comparação da analyse do Cacao, com o do Café.</i> . . . . .	279
PARTE II. <i>Do uso do Chocolate.</i> . . . . .	281
CAP. I. <i>Exame da acção, e effeitos do Cacao, e do Chocolate, sobre os solidos, e fluidos.</i> . . . .	ibid.
CAP. II. <i>Uso do Chocolate nas molestias chronicas.</i>	308
CAP. III. <i>Uso do Chocolate prejudicial em algumas circumstancias.</i> . . . . .	322
CAP. IV. <i>Do Chocolate considerado como vehiculo doce, e agradavel de purgantes amargos, e irritantes.</i>	328
CAP. V. <i>Conclusão da Obra.</i> . . . . .	331



---

## APPENDICE.

(*Relacion Histórica del viage a la America Meridional;*  
tom. I. part. I.)

Por D. Jorge Juan , y D. Antonio de Ulloa.

Num. 159.

**P**roduz tambem muito Cacaõ nas margens do Rio Magdalena , e em outros sitios adequados para elle , e deste termo gosa o privilegio da primazia em a bondade entre todos os que se conhecem assim , por ser o grão maior que o Caraca , Maracaybo , Guayaquil , e outras partes , como por ser muito mais manteigoso que os outros. Não he muy conhecido em Hespanha ; porque só o conduzem por mimo ; por quanto , excedendo aos outros em qualidade , se consomme todo em o mesmo termo ; e em outras partes das Indias , onde se negocia com elle ; ainda que tambem levão alguma porção do Caracas , e se conduz parte ao interior do paiz , por causa de não bastar para o seu crescido consumo o de Magdalena ; nem deixa de ser conveniente o misturar o de Magdalena com o de Caracas , para que não fique aquelle tão manteigoso , como aconteceria , se

T. III. P. III.

Z

fos-

fosse só. Este Cacao , em distincção do que se cria nas outras partes se vende por milheiros , em Cartagena , e o seu peso he de quatro libras , sendo que o de Caracas se vende por fanegas , que cada huma consta de cento e dez libras , e o de Maracaybo de noventa e seis.

Num. 445.

Neste paiz abunda da arvore do Cacao , como já disse , e se levanta com a sua copa da terra regularmente de deztoito , a vinte pés ; e não de quatro , ou cinco , como disserão alguns Authores. Começa do chão a sahir dividido em quatro , ou cinco troncos , mais , ou menos , conforme o vicio , e vigor da raiz , que faz as brotas. Cada hum éngrossa de quatro , a sete pollegadas de diametro , huns mais , outros menos ; porém desde logo sobem com alguma inclinação , ou obliquidade ; por cuja razão as suas ramalhadas estão humas separadas das outras. A folha he de quatro a seis pollegadas de comprido , e tres , a quatro de largo , mui lisa , suave , e terminada em ponta. Semelhante na figura á da larangeira ; na cor differé para hum verde entre escuro , e cinzento , e não lustrosa , nem tem tantas : do mesmo tronco , e igualmente dos seus ramos brota as caboças que contém o Cacao , precedendo-lhes huma flor branca não mui grande em cujo coração está a *mazorca* em pequeno. Esta cresce até seis , ou sete pollegadas de comprido , e quatro , a cinco de grosso , em figura de hum melão pontiagudo , e

di.

dividido em cascos assignalados pelo comprimento desde o pé até á ponta , ainda que com alguma profundidade mais que no melão. Todas as mazorcas não são do mesmo tamanho precisamente , que fica apontado , nem a sua grossura se proporciona sempre á grandeza , ou grossura do ramo , ou tronco , que as produz , e nas quaes estão pegadas , como se fossem verrugas das mesmas ; porque as tem muito menores ; e talvez humá pequena em a parte do tronco principal , e humá mui grande na parte debil do ramo ; porém he notado , que , regularmente , quando nascem duas immediatas humá á outra , humá cresce , engrossa , attrahindo a substancia nutritiva ; e a outra fica pequena , e miuda.

*Nam.* 446.

A côr desta *mazorca* , no tanto que cresce , he verde , como a mesma folha ; porém logo que chega a seu ponto , se vai mudando em amarélla , até que todá fica com esta côr alguma cousa clara. A casca , que a cobre he lisa , e lustrosa , colhida a *mazorca* , estando de vez , e partida em rodas , se lhe descobre a côr branca da sua carne interior , succosa , embrulhadas , ou envoltas , ou formadas della mesma humas sementes , ordenadas segundo os cascos , então pequenas , e não de outra consistencia que o resto da carne ; ainda que mais brancas , e compostas de humá membrana mui fina , e delgada , que contém hum liquor , á maneira de leite ; porém transparente , e alguma cousa viscosa :

en-

então se pôde comer como outra qualquer fructa : he gostosa , e seu sabor agrodulce não he desagradavel ; porém , segundo diz o paiz , noçiva , e occasiona febres. Estando a mazorca amarella no exterior , he quando o Cacao se começa a nutrir da mesma carne , e a consolidar-se , enchendo , e crescendo a amendoa ; e neste tempo o seu exterior vai desmaiando a côr , até que , estando perfeita a granação interior , fica a casca por fóra com huma côr parda , firando a escura , que he o signal de estar em estado de se poder colher ; e então o grosso da casca he pouco mais de duas linhas , e ainda a amendoa se encontra encerrada em huma das divisões , que fórmão as membranas , que atravessão a *mazorca* , assim pelo comprimento dos mesmos cascos , como seguindo as suas divisões.

*Num. 447.*

Logo que se despega a *mazorca* da arvore , a a-  
bram , e despejão a semente sobre huns couros de boi  
seccos , que tem para este fim , ou sobre folhas de Pa-  
çobá que he o ordinario , nas quaes a deixão seccar ao  
vento , e seccas as metem em surrões , em outros cou-  
ros , e a transportão , aonde querem vender. O metho-  
do , que tem para isto , he por cargas , e cada huma  
contém oitenta e hum arrateis. O preço varia muito ;  
pois sedão occasiões , que , não havendo quem o com-  
pre , o dão por seis , e oito reales a carga , muito me-  
nos que o importe da colheita ; porém , tendo sahida ,  
he

he o seu preço regular tres , a quatro pesos , e no tempo de frotas , e outras occasiões semelhantes , que ha muitos compradores , sobe a muito mais.

*Num. 448.*

Dá esta arvore duas colheitas annuaes , não menos abundantes , e de boa qualidade huma , e outra , e nelas se colhe em todo o termo dos partidos de Guayaquil , que o produz de quarenta mil , a cincoenta mil cargas.

*Num. 449.*

As arvores do Cacao requerem tanta abundancia de agua , que he mister se faça hum lodo á terra , donde se semeia : faltando lhes esta , cessão de dar fructo , seccão-se , e se perdem : além desta , devem ter huma sombra contínua , de sorte que lhes não toquem os raios do Sol immediatamente , e assim , quando se semeão , se deve juntamente fazer huma plantação de outras arvores de maior corpulencia , a cujo abrigo vão crescendo , e se mantenhão ao depois. O terreno de Guayaquil he proprio para estas arvores ; porque goza dos beneficios , que requer. Hum por ser todo em varzeas , ou planicies dilatadas , que , comó fica dito , se inunda pelo inverno , e se regão pelo verão , por meio das zequias , ou canos , que se tirão dos rios ; e o outro , porque as outras especies de arvores crescem sem difficuldade com muito vicio.

*Num.*

*Num. 450.*

Toda a cultura desta arvore consiste em limpar as plantas menores, que com o auxilio da mesma humidade produz o terreno , porque se se ommitte esta diligencia, crescem em poucos annos, e consommem os Cacaos, tirando-lhes o nutrimento, que os havia de manter, e fecundar.

---

## EXTRACTO

TIRADO DO CORREIO MERCANTIL-  
PORTUGUEZ *Num. 3.*

*Nantes 23 de Novembro.*

**C**ONSTA pelas ultimas noticias de Cayenna que a cultura da terra prosegue alli agora com a maior actividade : que as arvores preciosas da especiaria da India prosperão ao lado das plantações do paiz , e que huma mesma mão colhe no mesmo terreno o Cacao, o Algodão, o Café d'Árabia, o Cravo de Ceilão, o Pimenta de Malabar, e a Noz-Moscada das Molucas, que são verdadeiramente antipodas de Cayenna. Só a Fazenda chamada da Gabriela, que pertence ao Governo, dará em breve o Cravo, de que necessita a França. A caneleira não prospera menos que as de mais arvores de especiaria, se bem que a sua casca he de inferior qualidade. Alguns melhoramentos na cultura desta arvore talvez lhe darão a perfeição que lhe falta, pois tem de mais em volume o que lhe falta na parte aromatica. A arvore do pão começa a multiplicar-se. Esta arvore reúne a huma vista formosa muitas utilidades, pois deverá dar aos Colonos, e aos seus escravos hum alimento sadio, e nutritivo. He hum dos mais bellos presentes que o mundo antigo tem feito ao novo. Finalmente a Guyana Franceza não tardará em competir em riqueza com as Colonias vizinhas.



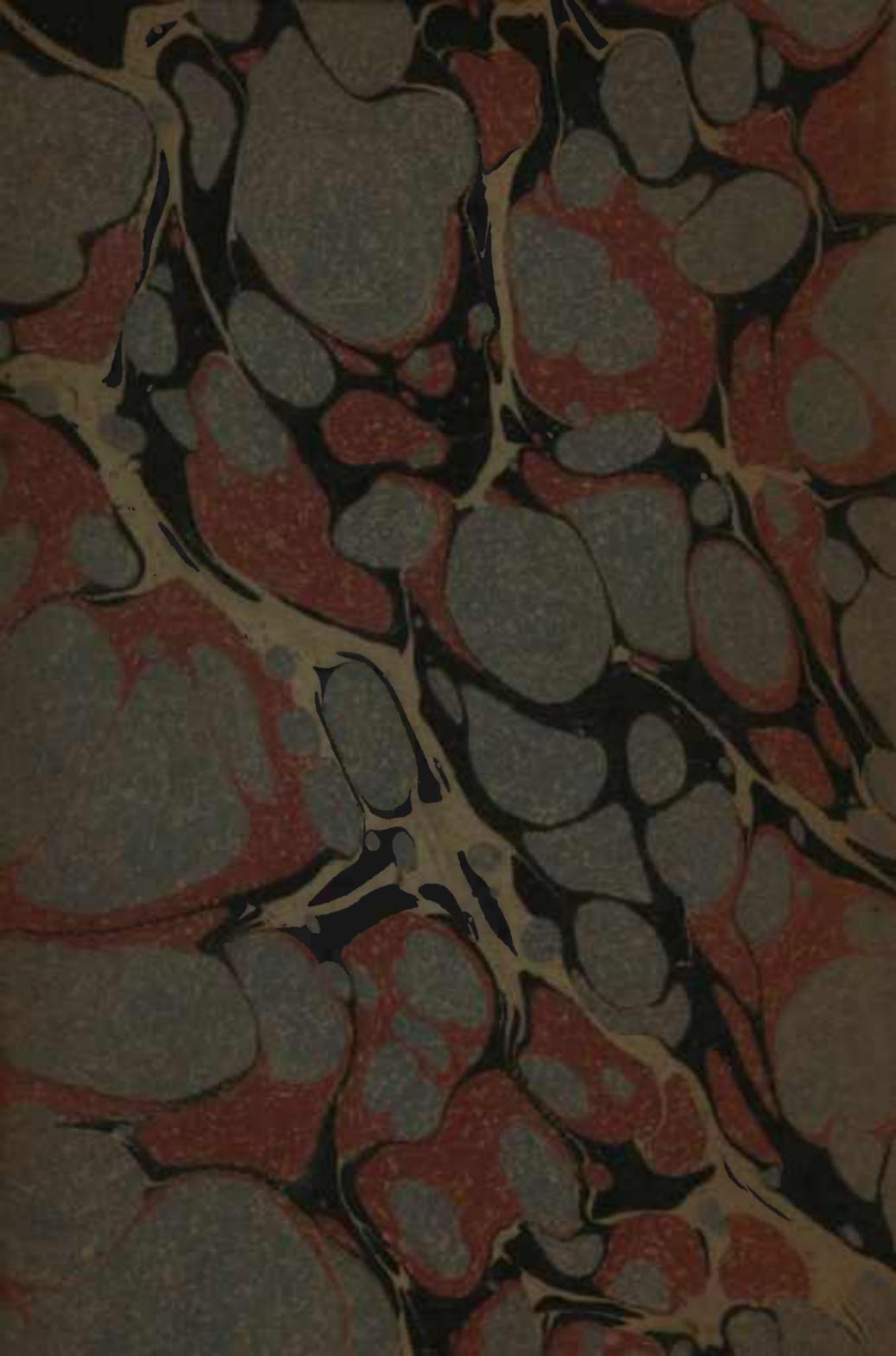
# E R R A T A S.

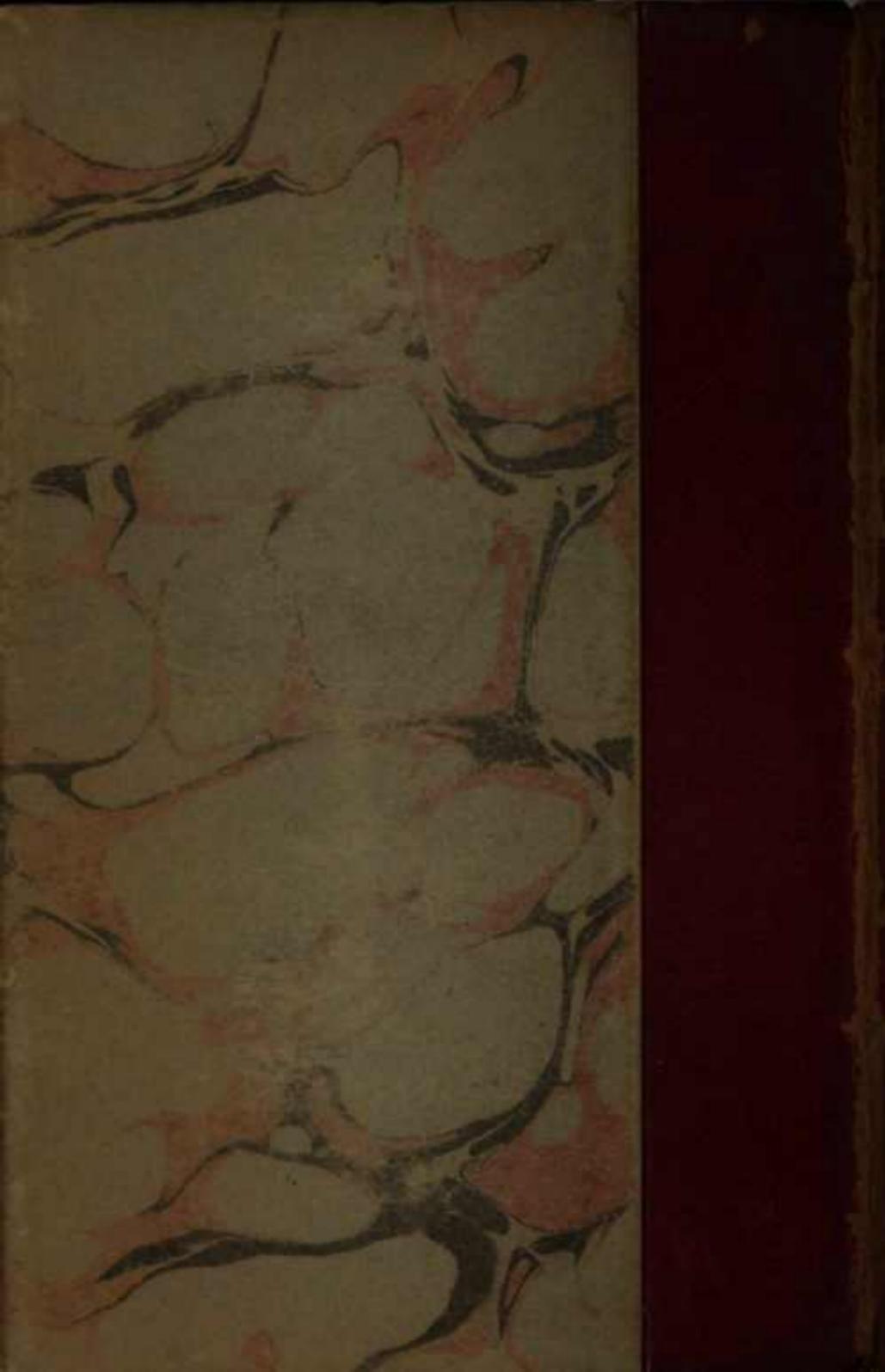
<i>pag. lin.</i>	<i>erros</i>	<i>emendas.</i>
3 13	os sustem	as sustem
7 20	fresca, bem regada, mas não inundada.	fresco, bem regado, mas não inundado.
18 26	quarto	quatro
20 1	elles	ellas
ib. 6	os	as
22 23	em	tem
28 13	falta-se, e <i>supprè</i>	falta, se lhe <i>supprè</i>
ib. 23	ratissima	rarissima
29 21	arvoves	arvores
33 1	substituindo-os	substituindo-as
48 28	espalhallo	espalhallas
50 12	emprega	emprego
72 16	cortando-as	cortando-os
93 4	golges	golpes
ib. 24	Capesterra	Cabesterra
94 1	leves	de vez
127 25	posto	postos
130 19	fazer a Baunilha	fazer entrar a Baunilha
131 3	moido	moida
134 26	ocultas	occultas
140 7	hum, algum	hum gosto, algum
141 11	vantajo	vantajoso
143 3	falta o Author	Pat Le R. P. Labat;
150 24	nestas	a estas
151 3	produzia	produz
152 18	embebido	embebida
157 2	encontrao	entrao
195 22	As maiores	Os maiores
203 15	empurezas	impurezas
207 4	ha	he
ib. 28	alguma	algum
209 3	falta o Author	By Le Long.
215 21	vendidas	vendidos
ib. 26	libras arrateis	libras, ou arrateis
232 27	esta pedra	estas pedras
268 2	saponaceo	saponacea
275 29	pistintamente	distintamente
300 21	perystaltico	perystaltico
308 6	incommoda	incommoda
309 21	chamao	chama
317 24	depozerao	e pozerao











## BRASILIANA DIGITAL

### ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

**1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais.** Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

**2. Atribuição.** Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

**3. Direitos do autor.** No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente ([brasiliiana@usp.br](mailto:brasiliiana@usp.br)).