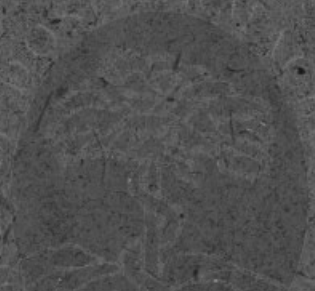


Cent



1855

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
PHARMACEUTICAL DEPARTMENT

THE
LIBRARY OF THE
MUSEUM OF COMPARATIVE ZOOLOGY
AT HARVARD UNIVERSITY

1855

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
PRESS

1855

JORNAL

DA

SOCIEDADE PHARMACEUTICA

LUSITANA

Magnum iter ascendo, sed dat mihi gloria vires.
PROP. — Liv. 4.^o, Eleg. 40.^a

SEXTA SERIE — ANNO DE 1874 — TOMO V



Centro de Documentação Farmacêutica
da Ordem dos Farmacêuticos

LISBOA

IMPRESA NACIONAL

1874



Centro de Documentação Farmacêutica
da Ordem dos Farmacêuticos

JORNAL
DA
SOCIEDADE PHARMACEUTICA
LUSITANA

CHIMICA

SOBRE A PREPARAÇÃO DOS HYDRATOS DE POTASSA E DE SODA

Pelo sr. Pollacci.

O methodo geralmente empregado para a preparação do hydrato de potassa consiste, como se sabe, em fazer reagir o hydrato de cal sobre o carbonato de potassa. O sr. Woehler tem proposto tratar o nitrato de potassa pelo cobre á temperatura elevada. Forma-se oxydo de potassio e de cobre, e desenvolve-se o azote, devendo-se dissolver em seguida o oxydo de potassio em agua, e decantar o liquor para separar o oxydo de cobre.

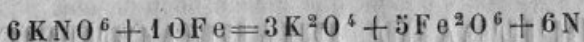
Segundo o sr. Woehler, este processo dará a potassa muito pura, mas o auctor não tem conseguido obte-la isenta de cobre. Uma parte do oxydo de cobre passa no soluto em presença do alcali.

O sr. Pollacci tem proposto substituir o ferro ao cobre, porque resultam duas vantagens: a primeira os productos puros e a segunda um preço menos elevado. Os resultados obtidos pelo auctor têm excedido as suas esperanças, pois que tem conseguido preparar o hydrato de potassa muito puro em alguns minutos.

Para isso toma-se 1 parte de nitrato de potassa, que se tritura bem com 2 ou 3 partes de limalha de ferro, aquece-se a mistura ao rubro em um vaso de ferro. Toda a massa se tor-

na rubra em poucos instantes, e depois do resfriamento trata-se a materia pela agua, deixa-se depôr e decanta-se.

O soluto mais ou menos concentrado pôde ser empregado tal qual, ou fazendo-se evaporar para obter a potassa solida. Esta reacção é representada pela formula seguinte:



F. B. PIMENTEL

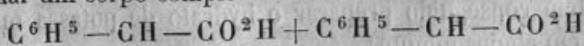
SOBRE O ACIDO DIBENZYLIDICARBONICO

Pelo sr. Franchimont

O ponto de partida das novas experiencias do auctor é o acido phenylacetico. Fazendo reagir sobre este acido o bromo a temperatura elevada, tem obtido bellos crystaes de acido phenylacetico monobromado, e com este ultimo um ether incoloro, mais denso que a agua, dotado de um cheiro primeiro agradável, depois picante, e atacando fortemente os olhos. O soluto alcoolico d'este ether, sendo tratado successivamente a quente pelo cyanureto de potassio e pela potassa, observa-se desenvolvimento de ammoniaco que dura toda uma semana.

O residuo foi tratado com agua e acido chlorhydrico; seguiu-se o desenvolvimento, com effervescência, de um gaz ou mistura de gaz, tendo o cheiro de acido cyanhydrico, formando-se precipitado ligeiramente corado. Este foi purificado, obtendo-se bellos prysmas muito duros, reunidos em grupos, constituindo um corpo chimico bem definido, mas differente do que o sr. Franchimont quer preparar.

Os resultados das analyses têm conduzido á formula empirica $\text{C}^8\text{H}^7\text{O}^2$. O auctor admite que o acido phenylbromacetico, tendo perdido o bromo, duas moleculas se unem para formar um corpo complexo:



Este acido entra em fusão a 162 graus; se se eleva ainda a temperatura, solidifica-se e funde-se de novo a 222 graus; é facilmente soluvel no alcool, menos soluvel na benzina; é

um acido bibasico, que produz ether acido crystallizando em agulhas muito finas.

O auctor submetteu este acido á distillação secca, e obteve dois carburetos, o dibenzylo e o stylbeno. N'este estado elle não admite nenhuma duvida sobre a constituição d'este novo composto e sobre o nome que elle entendeu dar-lhe.

F. B. PIMENTEL.

SOBRE A NOCTILUCINA

Pelo sr. M. T. L. Phipson.

A noctilucina é uma nova substancia organica que parece muito espalhada em a natureza. Na minha nota sobre a materia phosphorescente da arraia, publicada em 1860, fallei d'esta materia como substancia organica particular, que brilha como o phosphoro, e bem assim no meu livro sobre a *phosphorescencia*, publicado em Londres em 1862 (pag. 103).

A noctilucina não é sómente a causa da phosphorescencia dos peixes e da carne dos animaes mortos, ella é produzida tambem nos vermes luzentes, o scolopendro, e provavelmente por todos os animaes que luzem na obscuridade; esta mesma substancia parece ser produzida bastantes vezes por certas plantas vivazes (*Agaricus*, *Euphorbia*, etc.) e pela decomposição das materias vegetaes em certas condições especiaes (fermentação da batata, etc.)

Á temperatura ordinaria, a noctilucina é uma substancia quasi liquida, azotada; é miscivel com a agua, mas não se dissolve n'ella, e parece ter uma densidade um pouco menor que a d'este liquido; é branca e recentemente extrahida de um animal luminoso, vivo ou morto, contém certa quantidade de agua, e possui ligeiro cheiro semelhante ao do acido caprylico. É insolavel no alcool e no ether, dissolve-se e decompõe-se facilmente pelos acidos mineraes e os alcalis; a potassa desenvolve-lhe o ammoniaco. Fermentando em contacto com a agua desenvolve um cheiro semelhante ao do queijo podre. Do mesmo modo conservando-se muito tempo humido, a noctilucina absorve o oxygenio e desenvolve o acido

carbonico; mas, quando se deixa ao ar, ella se desseca em pequenas camadas translucidas, sem estrutura, e muito semelhante á *mucina* que se obtém dos caracoés. Recentemente obtida, a noctilucina é fortemente phosphorescente, e esta producção de luz é devida á sua oxydação em contacto com o ar humido. Por consequencia, ella pôde mesmo luzir dentro da agua tanto tempo quanto se lhe conserve o ar. No gaz oxygenio ella é um pouco mais brilhante; mas tenho observado que a luz augmenta sempre mais quando o vento sopra do sudoeste, isto é, quando o ar é mais carregado de ozone. Esta producção de luz cessa no momento em que a oxydação da materia está completamente acabada; mas se a menor quantidade de ar ali adhere, a noctilucina luz durante alguns instantes no acido carbonico humido.

Nos animaes phosphorescentes, a noctilucina é produzida por um órgão especial, como a bilis pelo figado, e parece produzir a luz logo em seguida á formação da mesma noctilucina. Finalmente é produzida tambem, em certas condições de temperatura e de humidade, pela materia animal morta, tal como a carne, o sangue, e algumas vezes a urina. Qualquer que seja a sua origem, a noctilucina dá sempre a mesma especie de luz, quasi monochromatica. Do mesmo modo é secretada em estado de bastante pureza pela *Scolopendra electrica*, e pelo mez de setembro pôde-se, fazendo girar muitos d'estes myriapodes sobre uma larga capsula de vidro, obter bastante para examinar suas propriedades principaes. No meio do órgão phosphorescente dos pyrilampos e da superficie phosphorescente dos peixes mortos, pôde-se igualmente obter, em estado de menor pureza, recolhendo em papel de filtro humido a materia luminosa reunida pelo escafpello.

A secreção da noctilucina dos animaes luminosos superiores, como os insectos, pyrilampos, é até certo ponto, sem duvida, sob a influencia do systema nervoso, que lhe dá a faculdade de fazer cessar a luz muito á vontade. N'este caso, é evidente que a secreção é momentaneamente suspendida, se

bem que os ovos dos pyrilampos luzem durante algum tempo depois de serem postos, de sorte que devem tambem conter pequena quantidade de noctilucina.

Nos animaes mais baixos na escala, taes como a *noctiluca miliaris* da Mancha, os polypos flexiveis, etc., parece fôra de duvida que existe tambem um orgão especial para a producção da luz, alem de que não achámos ainda indicio de um systema nervoso, e por isso a secreção da materia luminosa parece muitas vezes submittida á influencia das circumstancias exteriores.

F. B. PIMENTEL.

PEÇAS OFFICIAES

EXTRACTO DAS ACTAS DAS SESSÕES LITTERARIAS

Sessão de 30 de dezembro de 1873

Presidencia do sr. José Tedeschi

Abertura da sessão ás sete horas e meia da noite.

Foi lida a acta da sessão antecedente, que foi approvada com as emendas propostas pelo sr. Felix Ferreira.

Foi lida tambem a acta da ultima sessão do conselho administrativo.

O sr. *primeiro secretario* leu a lista dos objectos doados, que foram recebidos com especial agrado, e deu conta da seguinte

Correspondencia

Um officio da associação dos melhoramentos das classes laboriosas, solicitando o jornal da sociedade pharmaceutica lusitana para o seu gabinete de leitura. — Approvado que se remetta com toda a regularidade.

O sr. *J. D. Correia* agradeceu em nome d'aquella associação, de que faz parte.

O sr. *primeiro secretario* apresentou um frasco com uma amostra do apiol que o sr. Gragera emprega nas suas pilulas de apiol e ferro. — Á commissão de chimica para ser analysado.

O sr. *primeiro secretario* participou ter representado a sociedade no funeral da sogra do sr. Philippe Manuel Pereira de

Figueiredo, e ter ido, tambem em nome da sociedade, desanojar o sr. dr. Arantes, presidente da sociedade das sciencias medicas, pelo fallecimento de sua mãe.

O sr. *Felix Ferreira* mostrou ter algumas duvidas sobre os casos de funeral em que a sociedade deve ser representada.

O sr. *J. D. Correia* pediu a palavra para recordar o que ha determinado com referencia ao assumpto, e leu o seguinte:

«Estatutos.—Artigo 51.º Se o fallecimento de qualquer membro em Lisboa constar a tempo á mesa, esta acompanhará o corpo até á sua ultima morada, e observará as demais formalidades do estylo.

«§ unico. Tambem incumbe aos membros delegados e sub-delegados da sociedade, em qualquer comarca ou dominios do reino, a observancia dos deveres marcados n'este artigo, se a distancia o permittir.

«Regimento interno. — Artigo 1.º, § 23.º Incumbe á mesa: visitar os consocios que se acharem doentes, prestar-lhes serviços em nome da sociedade, e dar-lhes os pezames, quando lhes fallecer pae, mãe ou esposa, participando-o depois á sociedade. Este serviço pôde ser pela mesa incumbido a uma commissão.»

O sr. *Drack* disse que, embora não esteja determinado nos estatutos, não fica mal á sociedade a mesa observar certos deveres que a delicadeza prescreve.

O sr. *presidente* lembrou a conveniencia de publicar-se no jornal da sociedade uma portaria que veio na folha official, regulando as matriculas dos individuos pertencentes á arte de curar.

O sr. *J. D. Correia* declarou que para esse fim já tinha comprado o *Diario* em que vem publicada a portaria, por fazer parte da «chronologia de todas as leis, alvarás, etc., relativas aos pharmaceuticos», de cuja compilação está incumbido.

O sr. *Felix Ferreira* pediu que se officiasse ao ministerio do reino perguntando o motivo por que excluiram n'aquella portaria a pharmacia da arte de curar, da qual sempre fez parte conjunctamente com a medicina e a cirurgia.

O sr. *J. D. Correia* disse parecer-lhe melhor não se tomar deliberação a este respeito sem primeiro ser ouvida a comissão de direito pharmaceutico para dar parecer.

O sr. *Drack* declarou não concordar com a idéa de officiar-se ao ministerio, e propoz que se adiasse a discussão d'este assumpto para a sessão seguinte, a fim de ler-se primeiro a portaria, e discutir-se depois com cabal conhecimento. — Approvada.

Ordem do dia

Seguidas as formalidades do estylo, foi proclamado socio effectivo o sr. Manuel Pereira de Barros, pharmaceutico estabelecido no Campo Grande.

Teve primeira leitura uma proposta que o sr. presidente apresentou e fundamentou, para que os funcionarios e demais socios usem um distinctivo em todos os actos em que representem a sociedade, á semilhança do que usam os membros da « comissão patriotica 1.º de dezembro ».

Não havendo mais nada a tratar, o sr. presidente encerrou a sessão, dando para ordem do dia da seguinte propostas, segundas leituras e pareceres de commissões. Eram nove horas e meia da noite. — O segundo secretario, *Alfredo da Silva Machado*.

Tem sido distribuida n'estes ultimos tempos uma meia folha impressa, com o titulo *Subscrição internacional para a estatua de Justus v. Liebig*, e, como n'ella se encontram logo ao principio as seguintes palavras:

« A sociedade chimica de Berlim, na sua sessão celebrada aos 28 de abril de 1873, resolveu abrir uma subscrição, com o intuito de elevar, na cidade de Munich, uma estatua a Liebig, fallecido no dia 18 de abril do corrente anno. »

É de certo agradável ter conhecimento do *Elogio de Liebig*, pronunciado n'essa mesma sociedade pelo seu fundador, A. W. Hofmann¹, o eminente chimico que escreveu o magifico *Relatorio sobre os productos chimicos industriaes*

¹ Foi fundada a sociedade em 1867.

(classê II.^a, secção A) da exposição internacional de Londres, em 1862.

ELOGIO DE LIEBIG

Por

A. W. HOFMANN

(Traduzido livremente)

Desde a nossa ultima reunião a sociedade de chimica de Berlim perdeu um socio, Justus von Liebig, que foi o primeiro inscripto na lista dos seus membros honorarios.

Essa perda é cruel e irreparavel, porque nenhum outro sabio contribuiu mais para estender o dominio da sciencia, a que se tinha mais particularmente dedicado, nenhum outro exerceu, ainda fóra da esphera d'essa sciencia, uma influencia mais benefica, mais duradoura para o bem estar da humanidade.

Desde a morte de Alexandre de Humboldt a Allemanha não viu descer até ao tumulo nenhum outro heroe da sciencia, pela morte do qual os seus compatriotas, os sabios do mundo inteiro, tenham tido mais pena do que têm tido pelo fallecimento de Justus von Liebig.

Na presenca d'este luto universal, que palavras poderei eu empregar para exprimir a dor que opprime a familia, os amigos, os discipulos do finado e todos os que viveram perto d'elle?

Somos com este pensamento levados a lembrarmo-nos do seu amigo desde rapaz, do seu companheiro de trabalho, de Wœhler, que temos a felicidade de contar entre os nossos socios vivos. Liebig e Wœhler são as duas estrellas que por muito tempo serviram de batedores da nossa sciencia, e em que tristeza, em que isolamento deve achar-se o que ainda está de pé! Possam servir-lhe de consolação o amor e o respeito dos seus amigos, dos seus collegas!

Com Liebig acabou um d'esses homens, dos quaes apparecem poucos n'um seculo. Nós, que fomos seus contemporaneos, mal podemos ainda reconhecer os serviços por elle prestados á humanidade, e sómente as gerações futuras es-

tarão no caso de o apreciarem como por nós são hoje apreciados Galileu, Kepler, Newton e Lavoisier.

Não julgueis que n'esta hora, destinada a saudades, eu procure apresentar-vos um quadro de todos os thesouros adquiridos durante essa vida, dedicada ao serviço da humanidade! Para seguir o caminho aberto por esse grande homem é necessario não ter os olhos cheios de lagrimas. Alem de que fazer a descripção de uma existencia, que contribuiu tanto para o movimento scientifico d'este seculo, é trabalho superior ás forças de um homem só, e para o qual, como succedeu a respeito de Humboldt, é indispensavel o concurso de muitas intelligencias.

O chimico encontra a cada passo e em todos os pontos da sciencia, a que se dedica, vestigios d'essa poderosa actividade, e, quando considera com admiração a totalidade dos factos estabelecidos por Liebig, fica, para assim dizer, deslumbrado com o brilho da luz, que esse genio só por si espalhou por todos os ramos da chimica. A chimica organica, que se tem tornado auxiliar indispensavel das sciencias naturaes, e á qual a industria moderna é devedora dos seus mais bellos triumphos, a chimica moderna, foi creada pelos trabalhos de Liebig. Foi das mãos d'esse grande chimico que recebemos esse methodo de analyse, por meio do qual essa parte da chimica se tornou, em pouco tempo, uma das mais bellas creações do genero humano!

Mas se a chimica organica foi o seu campo de exploração preferido, não deixou por isso de exercer grande influencia sobre a chimica mineral. Foi o mesmo homem o que nos ministrou o methodo de ensino experimental, hoje em pratica nos nossos laboratorios, e, quando vemos apparecerem de todos os lados nas nossas universidades e nas nossas escolas technicas esses magnificos fócios da sciencia, não podemos esquecer que devem todos a sua existencia á iniciativa tomada ha meio seculo por Liebig, quando fundou na pequena universidade de Giessen o primeiro laboratorio de ensino pratico de chimica, laboratorio no qual se viu durante perto de

trinta annos rodeado de discipulos como nunca os tornou a ter chimico algum mais.

Mas os seus trabalhos de chimica pura, por mais importantes que tenham sido, constituem apenas uma parte dos serviços prestados por esse genio á humanidade. Todas as sciencias mais intimamente ligadas com a chimica lhe serviram de campo de exploração, e em todas ellas deixou vestigios indeleveis dos seus trabalhos, mas d'essas mesmas foram objecto da sua predilecção as que nos fazem mais rapidamente e em maior proporção tirar partido do conhecimento scientifico das condições da vida.

Não ha ramo da industria chimica, que não tenha, directa ou indirectamente, aproveitado e muito com os trabalhos de Liebig. Alguns, como a industria dos corpos gordos e do acido acetico, ficaram, em virtude d'elles, livres das trévas, que os rodeavam; outros, como a fabricacão dos fulminatos e do prussiato amarello de potassa, são-lhes devedores da chave das suas proprias operações; outros, finalmente, são filhos d'esses mesmos trabalhos e n'este caso estão a fabricacão do cyanureto de potassio, tão importante hoje para o tratamento dos metaes nobres, a dos espelhos com prata, que em pouco tempo substituiram os antigos espelhos com mercurio.

Mas todos os resultados, que a chimica technica deve aos trabalhos de Liebig, são nada á vista dos serviços por elle prestados á mais importante das industrias humanas, á agricultura. Quando não tivesse publicado outra obra além da que appareceu em 1840, com o titulo *A chimica organica nas suas applicações á agricultura e á physiologia*, esta só teria bastado para o seu auctor ser sempre considerado como um dos bemfeitores da humanidade. Com esse livro começou uma era nova para a historia da agricultura. A antiga theoria da nutrição das plantas, essa theoria contra a qual ninguem se atrevia a pensar cousa alguma, estava recheada de erros e de prejuizos, porque não tinha por base o terreno solido da experiencia. Perante as asserções convincentes d'esse genio reformador desapareceu, como a palha impellida pelo vento, e

cedeu o logar a essa magnifica theoria chimica da agricultura, baseada em leis immutaveis da natureza, theoria que se tem tornado de dia para dia mais clara, e que appareceu completa na obra classica, conhecida pelo titulo de *As leis naturaes da agricultura*. É como se tivessem desvendado os olhos do agricultor; pela primeira vez comprehendeu este qual a verdadeira natureza dos adubos, e qual a necessidade de compensar as perdas. Então nasceu uma industria nova, a mais importante, a mais benefica possivel, a dos adubos artificiaes. Esta industria é, em toda a extensão da palavra, uma criação de Liebig, e por nenhum outro nome brilha mais nos annaes da agricultura a mais antiga, comtudo, das instituições humanas.

Teria sido para admirar que um homem, que tinha penetrado tanto nos segredos da vida vegetal, não tivesse tambem estudado os phenomenos da vida dos animaes, e com effeito estudou-os e publicou um livro *Sobre as applicações da chimica organica á physiologia e pathologia*. Depois d'isto até ao fim da sua vida nunca mais Liebig deixou de se occupar da solução das questões tão variadas, que dizem respeito ao estudo dos processos do organismo animal.

N'este ponto ainda os seus esforços foram coroados de bellos resultados. Como tinha succedido com a nutrição das plantas, os trabalhos de Liebig introduziram idéas novas sobre a nutrição dos animaes. Os seus admiraveis trabalhos sobre as partes constituintes do corpo dos animaes e as conclusões, que d'elles formulou, sobre a troca da materia levaram á distincção entre os alimentos productores de sangue e os alimentos productores de materias gordas, entre os alimentos plasticos e os meios de respiração. Esses trabalhos fizeram apparecer apreciações novas dos phenomenos da respiração e permittiram formar idéa mais completa sobre a origem e a natureza do calor animal. Quem ignora a rapidez com que esses factos, puramente scientificos, foram applicados ás necessidades da vida? Quem não sabe que foi Liebig o primeiro, que ensinou á mulher o modo de aproveitar todo o valor nutritivo da carne? Quem não tem ouvido fallar do seu caldo de

carne e d'esse extracto, fructo de longas indagações, que permittiram condensar debaixo de um pequeno volume as partes essencialmente nutritivas da carne, e transportar as riquezas de uma dada zona para as nações menos favorecidas da Europa? Essa industria é hoje immensa e um novo laço entre os dois hemispherios. Quem ignora finalmente o serviço prestado por Liebig a todas as gerações futuras, quando, tomando por base o seu trabalho a sobre composição do leite de mulher, compoz para sustento das creanças um succedaneo d'esse precioso alimento?

Quando se considera tudo quanto fez Liebig para bem da humanidade, já no campo da industria, já no da agricultura ou da hygiene, não deve haver hesitação em declarar que nenhum outro sabio deixou já mais á humanidade um legado tão precioso.

Por isso tambem o nome de Liebig ha de ser sempre pronunciado pela posteridade, para a qual adquiriu tantos thesouros. Não é o seu nome um dos primeiros que a creança ouviu na bôca de sua mãe agradecida? Não é ainda o mesmo nome aquelle que vem soar ao ouvido do velho, que o alimento composto por Liebig ajuda a supportar o pesado fardo dos annos?

E não vemos nós reunirem-se os homens de todas as idades para fazerem o elogio d'aquelle, a quem julgam dever o poderem satisfazer melhor as exigencias e as necessidades do momento: o viajante, poder soffrer por mais tempo o cansaço de viagem; o soldado, poder resistir melhor aos trabalhos da guerra; o operario, poder fornecer maior quantidade de trabalho? Não é o nome de Liebig abençoado tambem nos asylos de soffrimento, nos quaes os remedios energeticos, devidos a esse genio, dão ao corpo novas forças, ou transformam n'uma benefica insensibilidade o medo da dor, ou conciliam o somno reparador e salutar? Mas todos estes cantos de reconhecimento ficam abafados pelo côro immenso dos agricultores, que abençoam o homem, que lhes permite não sómente assegurar a fertilidade dos seus campos, mas tambem augmentar

a producção das colheitas, ao passo que as necessidades se tornam mais consideraveis. Taes serão os sentimentos da posteridade com respeito a Liebig, taes serão os agradecimentos que ha de despertar a sua memoria. Mas para aquelles, que viveram na mesma epocha em que elle viveu, para aquelles que o conheceram de perto, acrece á admiração pelo grande sabio a lembrança preciosa das qualidades do homem o mais nobre, do mestre o mais affectuoso, do amigo o mais dedicado.

Seja permittido ainda a um discipulo de Liebig, que com elle viveu muitos annos, indicar-vos em breves palavras o seu character.

Dominava nas suas relações com os seus semelhantes uma rectidão, isenta de fingimento, um amor da verdade, de que não se afastava ainda mesmo por brincadeira. Cada uma das suas palavras, cada um dos seus gestos, inspirava amisade por elle, mas sabia sempre com a sua dignidade conter a distancia os profanos.

No seu trato com os amigos afflictos era tão simplesmente cordeal que os enchia de admiração, e nunca deixava de animar esse circulo intimo, em que vivia, com uma conversação, na qual a nobreza dos sentimentos estava a par de uma alegria de coração quasi infantil e de uma consciencia da sua propria força, que não excluía o reconhecer o merecimento dos outros. Nas suas discussões com os seus adversarios repellia toda a tactica duvidosa e confiava sómente na bondade da sua causa. Uma objecção posta sem motivo excitava-o, animava-se, ia ás vezes mais longe do que julgava, mas um instante depois voltar a uma apreciação mais justa e estava sempre disposto a adoçar, por meio de palavras conciliadoras, o amargor da discussão. Com os seus discipulos mostrava-se por tal fôrma benevolo, que o mais timido deixava de ter medo; era dedicado e não recuava diante dos maiores sacrificios para ajudar o que queria trabalhar, e o seu interesse conservava-se sempre o mesmo, ainda depois de cortadas as relações pessoaes, por todos os que lhe tinham parecido capazes de fazerem alguma cousa. N'este ponto os serviços pres-

tados por Liebig aos seus discipulos e a toda a actual geração de chimicos «não são conhecidos do publico, mas estão gravados nos nossos corações», para me servir das expressões, que elle empregou fallando de Humboldt.

Mas, de tudo o que elle fez por nós, o que mais crêdor é do nosso reconhecimento é o amor que elle soube inspirar-nos pela sciencia, e eu, que tive a felicidade de passar perto de Liebig os melhores annos da minha mocidade, eu que lhe sou devedor de tudo e para quem elle foi sempre um amigo dedicado e quasi um pae, julgo ser-me permitido exprimir os sentimentos que experimentámos, nós os seus discipulos, quando nos transportámos ao tempo dos nossos estudos. Por mais reconhecidos que lhe estejamos por nos ter aberto o livro da natureza, e nos ter explicado a sua linguagem mysteriosa, por maior apreço em que tenhamos essa arte que elle nos ensinou, de decompor o todo nas suas partes e de reconstruir depois o todo pela combinação das partes, por mais respeitavel que o tenhamos, já como modelo de dedicação á sciencia, de perseverança nas difficuldades, de exactidão esculpida na observação, de veracidade na exposição dos phenomenos, por maior e por mais digno de reconhecimento o devemos considerar por nos ter inspirado o fogo sagrado, o amor da sciencia, e nos ter habituado a reputar o conhecimento da natureza como o mais bello problema, de que a humanidade se pôde occupar. É a Liebig que se poderiam applicar com propriedade os seguintes versos:

Tu, pater, es rerum inventor, tu patria nobis

Suppeditas praecepta, tuisque ex, inclyte, chartis

Floriferis ut apes in saltibus omnia libant,

Omnia nos itidem depascimur aurea dicta

Aurea perpetua semper dignissima vita

Quando vemos partir de entre nós um tal homem, um homem no qual pareciam estar personificadas todas as nossas concepções ideaes, e do qual a obra de genio ha de viver eternamente na nossa nação, não podemos deixar de desejar transmittir tambem ás raças futuras o retrato physico d'esse gran-

de homem. Qual d'entre nós não desejará ver bem depressa a estatua d'esse illustre sabio no local, em que nasceu e que amou até ao fim da sua vida, ou n'aquelle em que passou os seus ultimos instantes, em que acabou por descansar, ou no seio d'essa sua querida universidade, pela qual conseguiu levar a gloria do nome allemão até aos confins do mundo, e que se acha ligada para sempre á lembrança da sua brilhante actividade? Confirmemos esses desejos, unamo-nos para os realisar, e nem deixemos á posteridade a honra de pagar ao illustre Liebig esse tributo de reconhecimento! Nós, que nos sentámos a seus pés, que suspiravamos pela palavra que saia da sua bôca, que apertámos as suas mãos com as nossas, nós seus discipulos, amigos, contemporaneos, elevemos-lhe a estatua! Não ha de faltar quem nos ajude. O mesmo desejo ha de manifestar-se na nossa patria toda, e, alem dos limites da Allemanha, em todos os paizes do mundo, ha de ser considerada uma honra o tomar parte n'essa obra, e esperámos ver em poucos annos um monumento, elevado á memoria de Liebig, e mais rico, mais bello do que o de todo e qualquer sabio allemão.

DIREITO PHARMACEUTICO PORTUGUEZ

CHRONOLOGIA DE TODAS AS LEIS, ALVARÁS, DECRETOS, PORTARIAS, EDITAES, ETC., RELATIVOS AOS PHARMACEUTICOS, DESDE A FUNDAÇÃO DA MONARCHIA PORTUGUEZA

(Continuado do tomo 4.º da 6.ª serie, pag. 79)

N.º 315

Portaria do ministerio dos negocios do reino, de 26 de dezembro de 1873, contendo disposições regulamentares ácerca da matricula das pessoas habilitadas para o exercicio da arte de curar.

Havendo o governador civil do districto de Evora pedido esclarecimentos, com respeito ao modo por que deve ser cumprido o disposto no artigo 17.º, n.º 2.º, do decreto de 3 de dezembro de 1868, a que se referem os artigos 45.º e 65.º do mesmo decreto: Sua Magestade El-Rei, tendo ouvido a

junta consultiva de saúde publica, manda declarar aquelle governador civil, e bem assim a todos os mais dos differentes districtos administrativos do continente do reino e das ilhas adjacentes:

1.º Que a matricula dos facultativos, pharmaceuticos, parteiras, dentistas e sangradores só é obrigatoria para as pessoas que effectivamente exerçam qualquer dos ramos da arte de curar ou da pharmacia;

2.º Que as repartições publicas em que se devem effectuar as matriculas são as administrações dos concelhos e os commissariados de policia; e que para este fim tem de haver livro especial, conforme o modelo junto, com as folbas rubricadas e os termos de abertura e de encerramento assignados pelo administrador de concelho ou commissario de policia;

3.º Que sendo o acto da matricula destinado a reconhecer, não só o direito das pessoas habilitadas, mas tambem a reprimir o exercicio illegal da arte de curar e da pharmacia, é de rigorosa obrigação que toda a pessoa, embora matriculada uma vez, repita o acto tantas quantas forem as mudanças que fizer de um para outro concelho, ou de uma para outra divisão policial; mas que d'esta regra seja exceptuada a que voltar a residir em logar onde já tenha matricula, porque em tal caso só se tomará nota da sua apresentação no livro respectivo;

4.º Que o registo a que se refere o artigo 65.º do decreto de 3 de dezembro de 1868 não é o da integra da carta; mas tão sómente o do nome, profissão, naturalidade, filiação, idade, residencia, escola ou universidade que habilitou o pretendente, data do competente diploma, e resumo das matriculas anteriores, que possam constar do verso do titulo apresentado;

5.º Que não deve ser matriculada pessoa alguma sem que primeiro se verifique a legitimidade ou authenticidade do titulo, e que em caso de duvida seja este remetido ao governador civil do districto, para se proceder ás necessarias indagações;

6.º Que sendo o matriculando desconhecido da auctoridade, esta o obrigue a provar a identidade de pessoa;

7.º Que findo o acto da matricula o escrivão respectivo lance no verso do diploma, que entregará á parte, uma breve nota por elle assignada, em que declare a data da mesma matricula e a estação em que se effectuou, na intelligencia de que a lei não auctorisa emolumento algum por este trabalho;

8.º Que ás pessoas matriculadas anteriormente á data da presente portaria, embora em livros differentes do modelo que fica ordenado, se não exija nova matricula, emquanto residirem no mesmo concelho ou divisão policial;

9.º Que seja affixada na casa das administrações e dos commissariados de policia, durante os primeiros trinta dias de cada semestre, e publicada em qualquer jornal da localidade, a lista nominal e residencial dos facultativos, pharmaceuticos, parteiras, dentistas e sangradores matriculados, a fim de que o publico possa conhecer as pessoas legitimamente habilitadas para o exercicio d'estas profissões;

10.º Que se pelas assignaturas das certidões de obito, ou pelas de receitas encontradas nas boticas, ou por denuncia, ou resultado de averiguações policiaes, se descobrir que alguma pessoa exerce qualquer ramo da arte de curar ou da pharmacia sem estar matriculado, a auctoridade a intime administrativamente para no praso de quarenta e oito horas cumprir o preceito do artigo 45.º do precitado decreto, devendo no caso de falta levantar auto que remetterá ao poder judicial, para que o transgressor seja punido nos termos do artigo 65.º, se for simples desobediencia, ou nos termos do artigo 64.º se não mostrar que está habilitado com diploma legal;

11.º Finalmente, que as auctoridades administrativas locais não exijam matricula aos delegados e sub-delegados de saude, ou outros facultativos que forem extraordinariamente aos concelhos tratar de qualquer epidemia, por ordem do governo ou dos magistrados superiores dos districtos, uma vez que mostrem ás mesmas auctoridades que foram encarregados de tal commissão;

12.º Que os facultativos, parteiras, dentistas e sangradores que forem, casual ou excepcionalmente, exercer as suas profissões a concelhos ou divisões policiaes differentes d'aquelles em que se acharem estabelecidos, não sejam obrigados a matricula nos concelhos ou divisões policiaes por elles visitados, uma vez que mostrem á auctoridade competente haverem cumprido o preceito da lei nas terras em que têm domicilio.

Paço, em 26 de dezembro de 1873. — *Antonio Rodrigues Sampaio.*

Numero da folha...
Rubrica...

Districto administrativo de ... Concelho de ... (ou divisão policial)

Nome	Profissão	Naturalidade	Filiação	Idade	Residência	Escola ou universidade que passou o diploma de habilitação e data d'este	Matriculas anteriores
							(Aqui deverão ser declaradas resumidamente as datas e os logares onde se houverem effectuado as matriculas anteriores que constarem do verso dos diplomas.)

Administração do concelho de ... (ou commissariado de policia de ...), ... de ... de 187....

Assignatura do administrador do concelho (ou commissario de policia).

Assignatura do matriculado.

Assignatura do escrivão da administração (ou do escrivão do commissariado de policia).

Aditamento à matricula

(Aqui se deverão tomar as notas da epocha em que o matriculado abandonar o concelho ou divisão policial, e bem assim as da sua nova apresentação; na intelligencia de que as mesmas notas têm de ser rubricadas pelo administrador do concelho ou commissario de policia.)

(Diario do Governo, n.º 295 de 1873.)

(Continúa.)

J. D. CORREIA.

PHARMACIA

EMULSÃO DE OLEO DE FIGADOS DE BACALHAU

Por MM. Villard e Rice Junior

A posição importante que occupa o oleo de figados de bacalhau na materia medica, chamou a attenção de muitos pharmaceuticos sobre o emprego de um meio para o tornar mais grato ao paladar e ao olphato. N'este sentido, os jornaes pharmaceuticos têm publicado um grande numero de formulas, emquanto que é para sentir que outros se tenham occulto, collocando assim os auctores na lista progressiva dos vendedores de remedios secretos. Todavia ninguem até hoje tem conseguido disfarçar o cheiro e gosto repugnante do oleo de figados de bacalhau.

Sobre este desejo, o auctor, auxiliado por um medico amigo, entregou-se a uma serie de experiencias que terminaram com a formula seguinte, que elle offerece aos seus collegas na esperanza de lhes ser de alguma utilidade:

Oleo de figados de bacalhau.....	fl. onç. VIII
Gomma adragante.....	drach. I
Assucar branco.....	drach. IV
Essencia de.....	gtt. LX
Essencia de sassafras.....	gtt. L
Essencia de amendoas amargas.....	gtt. X
Agua.....	fl. onç. VIII

Solve-se a gomma adragante e o assucar na agua, e coa-se a mucilagem. A esta mucilagem encorporam-se primeiro as essencias e depois o oleo de figados de bacalhau. A emulsão obtida tem muito bom aspecto, não é muito espessa e contém 50 por cento de oleo.

Muitos fabricantes juntam lacto-phosphato de cal, etc., á mistura de oleo de figados de bacalhau; mas como muitas vezes os medicos se oppõem a isto por causa do longo espaço de tempo que comporta na maior parte dos casos um trata-

mento com oleo de figados de bacalhau, o auctor omittiu estes medicamentos.

Poder-se-hão juntar, modificando levemente a formula citada.

JOAQUIM GOMES SERRA.

(Bulletin de la Société Royale de Pharmacie de Bruxelles.)

APERFEIÇOAMENTOS INTRODUZIDOS NA PREPARAÇÃO E O MODO DE ADMINISTRAÇÃO DO PHOSPHATO DE CAL

Pastilhas e crême de phosphato de cal

Nosso hydrato

A epidemia de fluxos intestinaes que tem grassado com rigor desde muitos mezes, chamou a attenção sobre a acção antidiarrheica do phosphato de cal. Este sal, que faz parte integrante do decocto branco de Sydenham, ou que se dá em pó como o carbonato de cal e o sub-azotato de bismutho, é um composto de phosphato tribasico e de carbonato de cal, proveniente por precipitação da dissolução dos ossos calcinados, no acido chlorhydrico.

O producto assim obtido, e que é o phosphato de cal do novo Cadex, é mui sufficiente quando não se trata senão de combater a diarrhéa. Elle obra então como *absorvente*, e o carbonato de cal que elle contém em grande quantidade é talvez o elemento mais seguro do seu successo.

Mas desde que os bellos estudos de M. Mouriès têm demonstrado a importancia physiologica e therapeutica do phosphato de cal *absorvido e assimilado*, têm-se feito esforços para facilitar esta absorpção, fazendo-a sujeitar á preparação das modificações que nos será permittido apreciar summariamente. A primeira idea, mais simples e mais racional, foi dissolver o phosphato no acido que domina no succo gastrico, o acido lactico.

É preciso dar justiça aos auctores d'esta iniciativa; o lacto-phosphato de cal que elles introduziram na actual materia medica tem contribuido poderosamente para demonstrar to-

das as vantagens que a therapeutica podia tirar do emprego judicioso do phosphato de cal *absorvido*. Infelizmente, os ossos calcinados tratados pelo acido lactico, chlorhydrico ou qualquer outro, dão origem a phosphato acido de cal. O acido empregado combina-se com uma parte da base, e põe em liberdade uma parte do acido phosphorico que dissolve o phosphato não decomposto.

Ora, este acido phosphorico livre exerce sobre os dentes uma pesada influencia; muitas vezes tambem os estomagos um pouco delicados não podem tolerar este excesso de acidez no acto da digestão.

O phosphato de cal officinal tribasico tem uma outra especie de inconveniente: não tem acção, e eis porque a quantidade de acido organico ou inorganico que se acha no succo gastrico é limitada. Como o phosphato de cal necessita d'este acido para ser primeiro solubilizado, depois absorvido, resulta que não só a quantidade do phosphato basico deve ser proporcionada á quantidade de acido livre, mas ainda é preciso ter em vista este facto, que para chegar ao estado do phosphato acido, o phosphato basico passa pelo estado intermediario, o estado neutro, e que então, se a quantidade de phosphato basico é muito grande, não poderá ser todo transformado em phosphato neutro, e que a acidez do succo gastrico, estando esgotada, nenhuma parte do phosphato neutro formado poderá ser dissolvida.

É singular e anormal em apparencia, que quanto maior quantidade se dá de um medicamento, menor é a sua acção; mas isto é aqui uma verdade incontestavel.

Estas considerações têm-nos levado a propor o emprego directo do phosphato de cal neutro-hidratado-gelatinoso. N'este estado, o phosphato de cal dissolve-se facilmente nos acidos os mais fracos e os mais diluidos. Succo gastrico do cão, cuja aridez é apenas indicada pelo turnasol, tem-n'o dissolvido perfeitamente.

Ora, no estomago, logo depois da comida, ha, relativamente, uma grande quantidade de acido: o succo gastrico

abunda, as bebidas e os alimentos augmentam-n'o, e a digestão d'estes mesmos alimentos vae ainda formar outros no seu logar; n'estas condições comprehende-se que a solução do phosphato neutro seja prompta e completa.

Uma reflexão que sáe da nossa competencia, mas que é o resultado de observações feitas por muitos medicos, é que a solubilidade, e por conseguinte a absorpção, é tanto maior quanto as doses forem menores (1^{ra}, 2 e o maximo 3), pelo contrario, provocam-se não só accidentes, mas ainda excessiva irritação.

Propondo o emprego do phosphato, temos dito que este phosphato é no estado de hydrato-gelatinoso: é conveniente explicar o que se entende por este estado, e quaes são as suas vantagens na administração dos medicamentos insolúveis obtidos por precipitação.

Quando se obtem um precipitado no seio de uma solução muito diluida, este precipitado é leve, volumoso, e em certos casos como gelatinoso; cada molecula é separada da sua contigua e fluctua constantemente ao seu lado. Depois, lavando-se o precipitado, põe-se a esgotar, secca-se e as moleculas aggregam-se entre si, e isto não é um pó que se obtem, mas sim uma massa solida, que se deve pulverisar e tamisar; além d'isto, pela dissecação os corpos hydratados perdem uma parte da sua agua.

Sob este ponto de vista, ha facilidade de serem os precipitados atacados pelos agentes que devem dissolve-los, conserva-los no seu estado primitivo; isto é, de transforma-los em preparações pharmaceuticas antes de qualquer dessiccação.

Esta observação não é só reservada para o phosphato de cal, applica-se tambem a todos os medicamentos insolúveis obtidos por precipitação: phosphato duplo de cal e de ferro, phosphato de ferro simples, sub-nitrato de bismutho, kermes, etc. Ha muitas vezes aqui uma difficuldade pratica, principalmente quando se quer dar ao medicamento a fórma da pastilha. Para fazer pastilhas é preciso misturar um pó me-

dicamentoso qualquer com o assucar pulverisado, depois dar á massa uma consistencia de pasta firme por meio de uma mucilagem; mas desde que ha a vantagem de não seccar o precipitado, este modo de preparação é impossivel.

Temos destruido a difficuldade, recorrendo á forma conhecida sob o nome de fondente; o precipitado humido fornece ao succo a quantidade de agua necessaria para o trabalho, e quando chega a leve dissecação precisa para terminar a operação, cada molecula do precipitado, achando-se presa á parte do assucar solvido, não pôde ligar-se á sua contigua, e presiste o estado gelatinoso.

É mais economico incorporar o precipitado humido em xarope bastante concentrado, para que não possã formar-se um deposito. Obtem-se assim uma especie de creme, no qual o precipitado fica suspenso, e fica quasi emulsionado como o oleo o está no leite de amendoas e o xarope de orchata.

JOAQUIM GOMES SERRA

(Bulletin de la Société Royale de Pharmacie de Bruxelles.)

CHIMICA

SOBRE A PURIFICAÇÃO DO ACIDO CHLORHYDRICO

Por M. Engel

A pureza do acido chlorhydrico é indispensavel em certos ensaios chimicos, comtudo é muito raro possuir-se um acido livre de arsenico.

Pôde purificar-se o acido chlorhydrico por um processo muito simples. O que vou propor é fundado sobre a reduçção do acido arsenioso pelo acido hypophosphoroso.

Emquanto que o acido arsenioso é oxydado mui facilmente na solução alcalina, como tem mostrado Penot e Mohr, é reduzido mais facilmente na solução acida. O acido arsenioso é igualmente reduzido pelo acido hypophosphoroso.

Eis-aqui como se opera para purificar um acido chlorhy-

drico arsenical. Em um litro de acido chlorhydrico ajunta-se 4 a 5 grammas de hypophosphito de potassa dissolvido em uma pouca de agua. No fim de certo tempo, uma ou duas horas quasi, o liquido torna-se amarello, depois negro com um precipitado mais ou menos abundante, segundo o grau de impureza do acido, e não tarda a depor-se. Espera-se que o deposito se forme, tornando-se o liquido inteiramente claro, o que se consegue ordinariamente quasi depois de quarenta e oito horas. Decanta-se então o acido chlorhydrico e distilla-se. O acido assim obtido é completamente isento de arsenico, e a addição de hypophosphito de potassa não lhe introduz nenhuma outra impureza. Como o acido hypophosphoroso não é volatil, póde-se estender a distillação quasi até á seccura. O residuo, ordinariamente ainda rico em hypophosphito de potassa, póde servir a uma nova operação. Se o acido chlorhydrico contém chloro, o hypophosphito de potassa o desenvolve, ficando por consequencia isento d'esta impureza.

Finalmente, o mais pequeno vestigio de arsenico, contido em um acido chlorhydrico, é precipitado pelo acido hypophosphoroso ou pelo hypophosphito de potassa.

Quando se quer verificar se um acido chlorhydrico é arsenical, trata-se uma pequena porção pelo hypophosphito de potassa e aquece-se. Pela ebullicão a acção é quasi instantanea.

De resto, este processo de purificação é muito pouco custoso.

Todavia, tenho notado recentemente na redução do acido chlorhydrico arsenical pelo hypophosphito de potassa, certas anomalias que não explico.

Observando-se mais attentamente a marcha do phenomeno, tenho chegado a verificar que a luz directa do sol tem sobre a redução a maior influencia.

Com effeito, depois de ter tratado um litro de acido chlorhydrico de commercio por 95 grammas de hypophosphito de potassa, e dividido em duas partes iguaes, uma d'ellas foi exposta aos raios directos do sol, emquanto que a outra foi

collocada na obscuridade, a redução effectuou-se sómente na primeira.

Repito que o calor favorece igualmente a redução.

Depois de ter tratado o acido chlorhydrico como acima fica exposto, tenho collocado os vasos, em os quaes se deve fazer a redução, em um logar conveniente, aos raios directos do sol, ou mesmo submete-lo durante quatro ou seis horas a banho maria, e levando a temperatura quasi ao ponto de ebulição.

(Journal de pharmacie et de chimie.)

F. B. PIMENTEL.

ACÇÃO DO ASSUCAR CRYSTALISADO SOBRE O REACTIVO CUPRO-TARTRICO DE BARRESWIL

Por M. Feltz

A dosagem da glucose é fundada sobre a redução do licor cupro-tartrico, levado á ebulição em presença do assucar. Esta reacção é muito sensível; alguns centimetros cubicos de uma solução, contendo approximadamente meio gramma de glucose por decilitro, bastam para descorar completamente 10 centimetros cubicos do licor que se analysa. Substituindo a solução da glucose por uma solução analoga de assucar crystalisado, o licor cuprico fica limpido, e não se observa nenhum precipitado de oxydulo de cobre. Conclue-se d'aqui que o assucar crystalisavel não exerce nenhuma acção sobre o reactivo cupro-tartrico.

Procurando dosar alguns vestigios da glucose na solução de assucar crystalisavel, tenho concluido que o assucar de canna póde tambem reduzir o licor cupro-tartrico. Eis-aqui as experiencias que levam este facto á evidencia:

1.º Dez centimetros cubicos de licor cuprico, preparado segundo a formula de M. Viollete, adicionando-lhe 20 centimetros cubicos de uma solução assucarada com 6 grammas de assucar refinado, conservando esta mistura á ebulição em um pequeno balão de vidro de ensaio. Ao fim de 25 minutos

todo o cobre se precipita, e a côr azul passa a amarello carregado.

2.º A côr cuprica levada á ebullição sem addição do assucar, não dá logar a nenhum precipitado.

3.º A solução assucarada, aquecida á ebullição, em presença de um excesso de cal, não se cora, como aconteceria se contivesse assucar em quantidade notavel. Desembaraçado, com o auxilio do acido carbonico, da cal, com a qual se tem fervido, a solução assucarada reduz o licor cuprico tão exactamente como na primeira experiencia.

A redução do licor cuprico pôde ser attribuida á impureza dos productos que entram na sua composição, por isso tenho purificado, por crystallisações successivas, o sulphato de cobre e o tartrato duplo de potassa e soda.

A soda pela cal tem sido substituida pela soda pura. Se o licor que se examina foi assim obtido não se decompõe pela ebullição, e comporta-se como a da experiencia primeira em presença do assucar crystalisavel.

Diversas formulas têm sido propostas para a preparação do licor cuprico. A formula de Frezenius não differe da de M. Violette senão pela quantidade de soda livre. M. Morrier substitue o sal de Seignette pelo cremor de tartaro; outros chimicos dão a preferencia ao tartrato neutro de soda. Os licores preparados com cremor de tartaro são geralmente abandonados, porque sua redução não é perfeita. Mas, na realidade, a differença essencial que existe entre os licores das diversas formulas consiste na proporção do alcali livre. Os liquidos mais alcalinos apresentam as reacções mais perfeitas em presença do glucose, e por consequencia são menos expostas ás alterações. M. Patterson provou ultimamente que a addição de uma certa quantidade de soda caustica pôde tornar suas qualidades primitivas em um licor alteravel por uma longa concentração.

Os dois liquidos (a) e (b) têm sido preparados: (a) segundo a formula de M. Violette, e (b) segundo a formula do tartrato neutro de soda, com excesso de alcali.

10 centímetros cubicos da solução (a) contêm 0^{gr},632 de N a O livre.

10 centímetros cubicos da solução (b) contêm 1^{gr},34 de N a O livre.

Aquecido á ebulição com 20 centímetros cubicos da solução assucarada, contendo 6 grammas de assucar, os 10 centímetros cubicos do liquido (a) se descoram depois de vinte e cinco minutos. Nas mesmas condições, 10 centímetros cubicos do liquido (b) são descorados em dez minutos.

Ajuntando-se approximadamente 0^{gr},600 de N a O aos 10 centímetros cubicos do liquido (a), sua descoloração é completa ao fim de quinze minutos. Portanto a acção reductriz do assucar de canna sobre a solução cuprica é tanto mais energica quanto a soda livre está em maior quantidade.

As quatro experiencias seguintes foram feitas com o liquido (b):

1.^a Dez centímetros cubicos do liquido (b), adicionando-lhe 6 grammas de assucar refinado, se descoram em dez minutos.

2.^a Dez centímetros cubicos do mesmo liquido (b), com 3 grammas de assucar refinado, se descoram em dez minutos.

3.^a Dez centímetros cubicos do mesmo liquido com 1^{gr},5 de assucar refinado se descoram em quatorze minutos.

4.^a Dez centímetros cubicos do mesmo liquido com 1^{gr},6 de assucar refinado se descoram em trinta minutos.

O assucar refinado que tem servido aos ensaios precedentes veio da refinaria russa do conde de Bobrinskj. As experiencias foram repetidas com assucar Say de primeira qualidade, e finalmente com o assucar candi branco em bellos crystaes, proveniente de uma refinação de Coioigne. Os resultados têm sido semelhantes.

Parece fóra de toda a duvida que o assucar crystalisado reduz o licor cuprico debaixo da influencia de um excesso de alcali. As dosagens tão frequentes da glucose nas misturas dos dois assucares não têm senão uma exactidão relativa, e tornam-se completamente inexactas quando se trata de dosar

alguns vestígios do glucose em presença de grande quantidade de assucar crystalisado.

O dr. Scheibler tinha já notado em 1869 a inexactidão relativa das dozagens em uma mistura de dois assucares, admittindo como provavel a hypothese da redução do reactivo cuprico pelo assucar crystalisavel.

F. B. PIMENTEL.

(*Journal de pharmacie et de chimie.*)

COMPOSIÇÃO DA CASCARRILHA

Duval descobriu, na cascarrilha, um principio amargo crystalisavel. Depois Tusow observou que a cascarrillina se assimelha muito á ricinina descoberta por elle no *ricinus communis*. Alem d'isso o ricino e a cascarrilha (croton elucteria) são ambos da familia dos euphorbiaceas; como a cascarrillina, a ricinina é amarga. A cascarrillina é facilmente solúvel no ether e alcool fervente, pouco no alcool frio e chloroformio, muito pouco na agua.

A solubibilidade tem sido determinada por algarismos: 473,165 de solução aquosa saturada a 100 graus deram 0,060 de residuo; 100 partes de agua dissolvem pois, a 100 graus, 0,127 de cascarrillina.

O alcool rectificado a dissolve muito melhor; 100 grammas a 8 graus dissolvem 3,33 tantas vezes tanto como a agua a 100 graus. Estes numeros têm uma certa importancia pratica para a preparação dos medicamentos, nos quaes deve entrar a cascarrilha. Para esgotar esta planta é preciso evidentemente empregar o alcool fervente em pequena quantidade, e misturar a solução com agua. Quando a cascarrilha se depõe n'estas condições, ella crystallisa em pequenas agulhas muito finas, que ficam facilmente suspensas no liquido; como disse Duval, cora-se de vermelho pelo acido sulphurico; a agua precipita d'esta solução flocos verdes. O acido chlorhydrico não cora a cascarrillina pura, mas cora-a de verde se ella não é pura.

Ao microscopio ella apresenta-se debaixo da fórmula de

crystaes prismaticos em fórma de agulhas. Funde-se a 205 graus.

Não possui nenhuma semelhança com a ricinina. Emquanto a ricinina é um alcaloide, a cascarrilhina não contém azoto e é indifferente em presença dos acidos e dos alcalis. A sua formula empirica é $C^6 H^9 O^2$ ou antes $C^{12} H^{18} O^4$, em equivalentes $C^{24} H^{48} O^8$. Não se tem obtido resultado algum, até agora, para ter uma formula racional. O bromio e o acido azotico actuam sobre ella, mas obtêm-se productos resinosos, que não crystallisam.

(*Bull. de la Societè Ph. de Bruxelles.*)

REACTIVO PARA RECONHECER A PRESENÇA DA QUININA NAS URINAS

O dr. Vitali propõe no *Giornale della Societa di Farmacia di Torino* o seguinte processo, que é mais simples que o de Folwarezuy, e não exige a mesma quantidade de urina.

Consiste em juntar a 8 ou 10 centímetros cubicos de urina que se quer examinar, 5 a 6 centímetros cubicos de ether; ajunte a esta mistura 8 a 10 gotas de ammoniaco ou antes uma solução de soda caustica $\frac{1}{6}$, e agite tudo durante algum tempo, e depois deixe depôr.

Quando o ether se tem separado do resto do liquido, tire-o com uma pipeta, e lance-o em uma pequena capsula com uma gotta de acido chlorhydrico diluido puro; evapore depois a um brando calor.

Depois do resfriamento, lance na capsula uma ou duas gottas de agua saturada de chloro, e misture com um agitador de vidro para dissolver o residuo apenas visivel; ajunte então uma gotta de ammoniaco.

Se a urina contém 5 centigrammas de alcaloide por litro, a côr verde característica apparecerá. Ou antes pôde juntar-se ao residuo uma gotta de prussiato amarello, e depois uma ou duas gottas de agua chlorada, depois um traço de ammoniaco, e então se produzirá uma bala côr de purpura avermelhada.

PEÇAS OFFICIAES

EXTRACTO DAS ACTAS DAS SESSÕES LITTERARIAS

Sessão de 14 de janeiro de 1874

Presidencia do sr. José Tedeschi

Abriu-se a sessão ás sete horas e meia da noite.

Foi lida a acta da sessão antecedente, que foi approvada com as emendas propostas pelos srs. José Dionysio Correia e primeiro secretario.

O sr. *primeiro secretario* leu a lista dos objectos doados, que foram recebidos com especial agrado, e deu conta da seguinte

Correspondencia

Officios:— 1.º Da sociedade das sciencias medicas, convidando a mesa da sociedade pharmaceutica lusitana para assistir á sua sessão solemne.— Recebido com agrado.

2.º Do sr. Antonio José Alves, de Pernes, despedindo-se de socio e mandando satisfazer as suas quotas em divida.

O sr. *F. Ferreira* disse que este nosso consocio tem já por outras vezes tomado a resolução de sair da sociedade, obrigado por circumstancias pecuniarias, e que tem desistido a nosso pedido; mas que entende que pedir-se-lhe de novo é ir obriga-lo a um sacrificio com que elle declara não poder. Que propõe se lhe officie, declarando-se-lhe simplesmente que a sociedade sente a sua resolução e agradece a pontualidade com que satisfez as suas quotas em atrazo.— Approvada.

Ordem da noite

Segunda leitura

Teve segunda leitura e entrou em discussão a proposta do sr. presidente, para que os funcionarios e demais socios usem um distinctivo quando representem a sociedade.

O sr. *presidente* declarou que não entrava na discussão d'esta proposta por ser sua, que as rasões que o tinham le-

vado a apresenta-la estavam n'ella expostas e pediu discussão liberrima.

Usaram da palavra e discutiram largamente a proposta os srs. Pedro José da Silva, Felix Ferreira, José Dionysio Correia e Veiga.

Resolveu-se finalmente, em conformidade com o artigo 108.º do regimento interno, que se elegeisse uma commissão *ad hoc* para dar parecer.

O sr. *J. D. Correia* propoz que a commissão seja de tres membros e que apresente o modelo do distinctivo, no caso de dar parecer favoravel á proposta. — Approvada.

O sr. *J. D. Correia* propoz mais que se discutisse n'esta sessão a proposta do sr. Felix Ferreira sobre a portaria que regula as matriculas dos individuos pertencentes á arte de curar.

O sr. *Veiga* propoz que esta discussão fosse adiada para a sessão seguinte, por ir já muito adiantada a hora. — Approvada.

O sr. *presidente* encerrou a sessão, dando para ordem do dia da seguinte eleição da commissão *ad hoc*, discussão da proposta sobre a portaria que regula a matricula dos individuos pertencentes á arte de curar e pareceres de commissões. Eram dez horas da noite. — *Alfredo da Silva Machado*, segundo secretario.

Sessão de 10 de fevereiro de 1874

Presidencia do sr. Tedeschi

Abertura da sessão ás oito horas da noite.

Foi lida e approvada a acta da sessão antecedente.

O sr. *F. Ferreira*, servindo de primeiro secretario, leu a lista dos objectos doados, e deu conta da seguinte

Correspondencia

Officios: — 1.º Do sr. Alfredo da Silva Machado, segundo secretario, pedindo a exoneração d'este cargo.

2.º Do sr. Boaventura de Lima Sanches, de Campo Maior, mandando pagar o ultimo semestre do anno findo e participando que deixava de ser socio d'esta sociedade. — Inteirada.

Um bilhete de visita do sr. Antonio Ignacio de Avellar, a agradecer á sociedade o ter ido dar os pezames pelo fallecimento de seu irmão.

Outro do sr. Ernesto de Sant'Anna da Cunha Castello Branco, a agradecer á sociedade o ter ido dar os pezames pelo fallecimento de sua filha.

O sr. *Veiga* lembrou que se encarregasse alguem de pedir ao sr. Alfredo da Silva Machado que desista da sua escusa.

Foi approvedo, e encarregada a mesa de pedir ao sr. Machado, e no caso d'este senhor insistir na sua escusa, avisar para eleição de segundo secretario na primeira sessão.

Ordem da noite

Tiveram primeira leitura quatro propostas para a admissão de membros correspondentes nacionaes.

O sr. *P. J. da Silva* propoz que, achando-se n'esta capital o sr. Agostinho Dias Lima, da Bahia, a sociedade fosse cumprimentar este senhor e convida-lo a tomar parte nos nossos trabalhos.

Foi approvedo, sendo a mesa auctorizada a levar a effeito este desejo da sociedade.

O sr. *José Thomás de Sousa Martins* pediu a palavra para fazer a leitura do parecer da commissão mixta que foi encarregada de investigar se uma determinada especie de café é prejudicial á saude publica.

O sr. *P. J. da Silva* disse que, para casos excepcionaes medidas excepcionaes, e que sendo este um d'elles, pedia que o parecer que acaba de ser lido fosse impresso e distribuido pelps socios antes de entrar em discussão.

O sr. *Veiga* lembrou que se mandasse compor na imprensa nacional, de maneira que podesse ser aproveitada a composiçãõ para o jornal, por lhe parecer o meio mais facil e economico.

O sr. *Correia* disse que a impressão tem demora, e não era costume os trabalhos das commissões irem a imprimir antes de entrar em discussão, e por isso que achava melhor mandar-se o parecer a casa dos socios que o quizessem ler, como se tem feito algumas vezes.

O sr. *Veiga* entende que se deve imprimir o parecer, e respondendo aos receios do sr. *Correia*, emquanto á demora, que se responsabilisava para que quatro ou cinco dias antes da sessão estivesse impresso.

O sr. *P. J. da Silva*, referindo-se ao sr. *Correia*, disse que se admirava que s. s.^a se pronunciasse contra a impressão do relatorio, sendo um dos principaes instituidores d'esta sociedade, e que tantas provas de dedicação tem dado por ella.

O sr. *Correia*, em vista das opiniões dos oradores antecedentes, disse que retirava as suas reflexões.

O sr. *P. J. da Silva* agradeceu ao sr. *Correia* o ter desistido, e que se não podia esperar outra cousa de quem lançou mão de toda a publicidade na fundação d'esta sociedade.

Foi approvada a impressão do relatorio, e incumbido de a levar a effeito o sr. *Veiga*.

Procedeu-se em seguida á eleição de dois membros para a commissão *ad hoc* que ha de dar parecer sobre uma proposta do sr. *Tedeschi*. Foram eleitos os srs. *M. V. de Jesus* e *C. J. V. Leitão*.

E não havendo mais nada a tratar, o sr. presidente encerrou a sessão eram nove horas e meia da noite, dando para ordem da seguinte propostas e discussão do parecer da commissão encarregada de estudar o café. = *José Bento Coelho de Jesus*, segundo vice-secretario.

Sessão de 24 de fevereiro de 1874

Presidencia do sr. *José Tedeschi*

Abertura da sessão ás sete horas e meia da noite.

Leu-se e approvou-se a acta da sessão antecedente.

O sr. *primeiro secretario* leu a lista dos objectos doados,

que foram recebidos com especial agrado, e deu conta da seguinte

Correspondencia

1.º Officios: — 1.º Da procuradoria regia, enviando um frasco com visceras humanas para serem analysadas. — Inteirada.

2.º Da commissão de organisação para o quarto congresso pharmaceutico internacional em S. Petersburgo, declarando que o quarto congresso terá logar em agosto do corrente anno, quaes as questões que serão discutidas, e que até 27 do proximo mez de março devem ser communicadas á sobredita commissão mais algumas questões que a sociedade pharmaceutica lusitana tencione propor. — Á commissão de pharmacia com urgencia.

3.º Do sr. José Raymundo Alves Sobral, do Cadaval, pedindo para ser inscripto como assignante do jornal da sociedade pharmaceutica lusitana a contar do principio d'este anno. — Inteirada e dê-se cumprimento.

O sr. *primeiro secretario* participou terem sido enviados pela réal associação central de agricultura portugueza á sociedade pharmaceutica lusitana tres bilhetes de admissão ás suas conferencias, para os membros da mesa. — Recebidos com agrado.

O segundo secretario *Alfredo da Silva Machado* pediu a palavra para declarar á sociedade que motivos imperiosos o tinham impellido a pedir a demissão do cargo de segundo secretario, mas que desistia do seu pedido em vista dos desejos da sociedade e das rasões que lhe expoz o sr. presidente.

O sr. *J. D. Correia*, usando de expressões assás obsequiosas, propõe que se lance na acta um voto de agradecimento ao segundo secretario Alfredo da Silva Machado, pela sua prompta acquiescencia. — Approvado.

Propostas

Teve primeira leitura uma proposta do segundo secretario, para ser construido, n'um dos cemiterios da capital, um jazigo para os socios fallecidos.

O sr. *Veiga* pede que se proceda á segunda leitura e votação das propostas de candidatos, antes de entrar em discussão o parecer sobre o café.

O sr. *P. J. da Silva* diz que o parecer sobre o café é um modelo de probidade scientifica e civil, que deve ser discutido em primeiro lugar, e que era o que vinha indicado nos avisos para segunda parte da ordem do dia.

O sr. *Veiga* diz ter feito o pedido por não estar ainda presente o sr. relator, e por ser costume votarem-se primeiro as propostas de candidatos.

Consultada a sociedade, resolveu que se votassem primeiro as propostas de candidatos.

Seguidas as formalidades do estylo, foram proclamados socios correspondentes nacionaes da sociedade pharmaceutica lusitana os srs. José Duarte Cardoso, pharmaceutico residente em Castello de Paiva; Candido José Pinto da Fonseca, pharmaceutico residente em Trancoso, e Porfirio Albano Gonçalves, pharmaceutico residente em Salvaterra de Magos; e effectivo o sr. Joaquim Simões Serra, pharmaceutico residente em Lisboa.

Discussão do parecer sobre o café

O sr. *P. J. da Silva* diz que deseja não entrar na discussão por deferencia ao sr. relator, que não está presente; que o procurou porque queria ter uma attenção com s. ex.^a, mas que não lhe foi possivel fallar-lhe; e que pedia venia á sociedade para apresentar a sua opinião por escripto para poder encerrar a questão por todos os lados.

(Leu uma contradicta ao parecer da commissão.)

Que deixa a sua opinião assim exposta com franqueza, fazendo inteira justiça aos dignos membros da commissão. E propõe que a discussão seja adiada para uma sessão extraordinaria ou ordinaria, á qual estejam presentes os dignos relator e presidente da commissão encarregada do estudo do café.

O sr. *Veiga* ora no mesmo sentido, opinando tambem por que seja adiada a discussão.

O sr. *presidente* pede auctorisacção para mandar imprimir e distribuir pelos socios a contradicta do sr. P. J. da Silva.

O sr. *P. J. da Silva* diz que é parte suspeita com relação a imprimir-se ou deixar de se imprimir a sua contradicta; mas que entende que, sempre que vierem questões d'esta ordem á sociedade, lhes devemos dar toda a importancia.

Consultada a sociedade, foi deliberado que se mandasse imprimir e distribuir pelos socios com a possivel brevidade a contradicta do sr. P. J. da Silva.

Não havendo mais nada a tratar, o sr. presidente encerrou a sessão, dando para ordem do dia da seguinte propostas, pareceres de commissões e continuação da discussão do parecer sobre o café. Eram nove horas e meia da noite.—O segundo secretario, *Alfredo da Silva Machado*.

VARIEDADES

Conservação da cravagem do centeio.—Li no jornal¹ da nossa sociedade um meio para a conservação do centeio esporoado; eu igualmente offereço uma idéa de minha pratica desde muitos annos, e que sempre me satisfez, porque aproveita a humanidade e ao pharmaceutico.

Processo

1.^a Parte. Separo com o maior cuidado possivel a cravagem de todos os corpos estranhos, e igualmente os grãos de-feituosos.

2.^a Parte. Levo a cravagem assim limpa a uma estufa, a fim de desseca-la completamente, o que se reconhece pela consistencia rijá que obtêm os grãos.

3.^a Parte. Assim dessecada a cravagem, deixa-se na estufa até esfriar; isto conseguido, retiro a cravagem e colloco-a em uma vasilha conveniente e bem assejada, derramando sobre ella uma mucilagem de gomme arabica com a consistencia de

¹ De abril de 1873, pag. 80.

xarope, e em quantidade sufficiente para obter o envernizamento de todos os grãos, mexendo ou com a mão ou com uma spatula de madeira.

4.^a Parte. Assim envernizada a cravagem, leva-se de novo á estufa, onde soffre uma nova dessecação, que tem por fim evaporar toda a agua que tinha em dissolução a gomma arábica.

Reconhece-se que o envernizamento dos grãos está completo, quando elles não se adherem uns aos outros, e separam-se facilmente por uma leve pressão dos dedos.

5.^a Parte. Recolhe-se a cravagem em vidros bem seccos e bem arrolhados, conservando-os em lugar secco.

Procedendo da maneira que acabo de expor, tenho reconhecido que o centeio assim preparado conserva-se por longo tempo com o cheiro, gosto e propriedades medicas, o que não acontece com a cravagem pulverisada e guardada, que depois de certo tempo perde suas propriedades activas. Este meio de preparar o centeio tem a grande vantagem de se poder pulverisar, na occasião em que o medico o prescreve.

Offerecendo á consideração da sociedade pharmaceutica lusitana este meio da conservação da cravagem do centeio, que sempre me tem dado optimos resultados, só tenho em vista convidar meus collegas a praticarem este processo, se a redacção da sociedade no seu illustrado criterio entender digno de publicidade; do contrario fique no olvido.

Bahia, 25 de agosto de 1873.

AGOSTINHO DIAS LIMA, socio effectivo.

Sobre a presença do cyanogenio no bromio. — O sr. Phipson descobriu ultimamente no bromio dado como puro para o uso pharmaceutico uma quantidade notavel de cyanogenio. Sabe-se desde muitos annos, e assim o diz o sr. Phipson, que durante a fabricacção do iodo, uma certa quantidade d'aquelle importante mas perigoso composto, o iodureto de cyanogenio, consegue introduzir-se n'um dos condensadores, e segundo as experiencias que elle cita, um composto identico de bromio póde encontrar-se n'este elemento liquido, caso

mais serio que o outro, poisque se acha dissolvido disfarçadamente no liquido. A presença do cyanogenio no bromio pôde denunciar-se da maneira seguinte:

Toma-se um peso igual de limalha de ferro (meia onça por exemplo), ao do bromio junta-se-lhe quatro ou cinco vezes o seu peso de agua; adiciona-se depois o bromio gradualmente, agita-se; filtra-se rapidamente enquanto o liquido ainda está quente pela reacção, lança-se o liquido filtrado n'uma garrafa imperfeitamente fechada, e em algumas horas forma-se um deposito de ferricyanureto de ferro (azul de Berlin), que se pôde separar por meio do filtro. Por este meio e com a quantidade supracitada, todo o cyanogenio é eliminado durante dois dias.

Nas amostras de bromio até hoje examinadas, o sr. Phipson tem ali encontrado 0,5 a 1 por cento de cyanogenio, e acredita que esta substancia existe no bromio do commercio. Empregando-se bromio perfeitamente puro, a mesma reacção pôde servir para descobrir o cyanogenio no aço.

Preparação do assucar de uva chimicamente puro. — Segundo H. Schwarz, dissolve-se o assucar de canna no alcool a 80° centesimaes, a que se tem ajuntado um pouco de acido chlorhydrico. O assucar dissolve-se lentamente, e no fim de algum tempo separa-se assucar de uva, chimicamente puro.

(Bulletin de la Societé Royale de Pharmacie de Bruxelles.)

Centro de Documentação Farmacéutica da Ordem dos Farmacêuticos

ANNUNCIO

AGUAS DISTILLADAS

Vendem-se na pharmacia lusitana, praça de Luiz de Camões, 28 e 29, pelos seguintes preços:

Agua distillada simples.....	(litro)	20 réis
Agua medicinal de canella, flores de laranjeira, rosas e outras.....	(decalitro)	160 réis
	(litro)	160 réis

PEÇAS OFFICIAES

EXTRACTO DAS ACTAS DAS SESSÕES LITTERARIAS

Sessão de 9 de março de 1874

Presidencia do sr. Tedeschi

Abriu-se a sessão ás oito horas da noite, estando presentes os srs. Felix Ferreira, Delgado Moreira, Oliveira Abreu, Gomes Roberto, Alves de Azevedo, Cabral de Quadros, Nogueira, Vieira de Abreu, Delicioso, dr. Alves, Machado Figueira, Serra, Urbano da Veiga, Barreiros, Coelho de Jesus, Dionysio Correia, Sousa e Silva, Assumpção, Drack, Sousa Martins, Carril Barbosa, Sousa Pereira, Mannel Vicente de Jesus, Pedro José da Silva, Estanislau da Silva e Silva Machado.

Leu-se e approvou-se a acta da sessão anterior.

O *primeiro secretario* leu a correspondencia que teve o devido destino, e deu conta dos objectos doados, que foram recebidos com especial agrado.

Ordem da noite

Pareceres de commissões


O sr. *Quadros* apresentou e leu o parecer da commissão de pharmacia sobre o convite que nos foi dirigido pela sociedade de pharmacia de S. Petersburgo, para tomar parte no congresso internacional de pharmaceuticos que se ha de realisar no proximo mez de maio. — Ficou para segunda leitura.

Discussão do parecer da commissão encarregada pela sociedade pharmaceutica lusitana de investigar se uma determinada especie de café é prejudicial á saude publica.

Senhores: — Encarregada por vós de estudar a influencia que sobre a saude publica possa ter uma determinada qualidade de café de S. Thomé, que se tornára suspeito á auctoridade sanitaria, vem hoje esta commissão relatar-vos a ma-

neira pela qual procedeu ao estudo que lhe fôra incumbido, e apresentar-vos a conclusão que d'esse estudo derivou.

Para que não podesse levantar-se duvida ácerca da identidade entre o café que fôra condemnado pela auctoridade sanitaria e aquelle sobre que ia recair o exame da commissão, resolveu esta seguir o alvitre proposto pelo *banco nacional ultramarino*, que solicitára este exame, e n'esse sentido mandou colher por delegados seus as amostras necessarias ao estudo que ia emprehender.

Tiradas na alfandega de Lisboa as amostras do café incluído nas quarenta saccas da marca  c/m 4233/73, foram essas amostras divididas em duas porções: uma que acompanha este relatório e poderá servir a ulteriores analyses, caso assim venha a parecer-nos conveniente; outra, que foi destinada a servir aos ensaios physicos, chimicos e physiologicos sobre que deveria firmar-se o parecer da commissão.

É d'esses ensaios que vae ser-vos dada resumida conta.

Exame physico. O aspecto physico do café sujeito ao exame da commissão revela immediatamente ser elle da qualidade conhecida nos principaes mercados do mundo pelo nome de «café escolha» e como tal cotado nas praças de Lisboa, Londres, Hamburgo e outras onde o consumo o recebe facilmente comtantoque o seu preço seja um pouco inferior ao das qualidades mais puras. Esse mesmo aspecto, que leva sem demora á classificação commercial do café, deixa por assim dizer adivinhar os fundamentos da suspeita que houve de ser o «café escolha» prejudicial á saude publica. Ha, com effeito, na semente suspeita uma profunda mudança de côr, que em vez de ser amarello-esverdeada como é no café de S. Thomé, typo, se apresenta mais ou menos escurecida, como se a maioria dos bagos houvesse sido submettida a graus diversos de torrefação e alguns d'elles, em parte, á carbonisação. D'aqui se concluiu para a *putrefacção* (sic) do producto, e d'esta para a insalubridade d'elle.

Como é diversa nos differentes bagos do «café escolha» a intensidade da alteração da côr, e como ás differenças na colo-

risação correspondem outras alterações physicas, convem ao estudo distinguir nas sementes que constituem o café suspeito as tres seguintes variedades :

a. *Café puro*. N'este grupo incluem-se as sementes que não apresentam alteração physica apreciavel, quer na côr, quer no aroma, sabor, fórma, volume, densidade, textura, etc.

b. *Café escuro*. A esta variedade, a mais abundante nas amostras que a commissão estudou, pertencem as sementes cuja periphèria se apresenta escurecida, um pouco *chagrinée*, e em alguns pontos levemente lustrosa. Essas sementes tem a fórma plano-convexa que é propria ao café, são em regra um pouco menos volumosas do que as sementes normaes e parecem não ter soffrido mudança na densidade. Raspando a superficie destaca-se, quasi sempre com muita facilidade, uma pellicula escura que servia de involucro á semente e apresenta-se esta com a superficie lisa e tendo uma colorisação mais ou menos amarellada, igual á que apresentam as suas superficies de secção ou fractura, e vê-se facilmente que o escurecimento do bago não vae alem da membrana papyracea que costuma acompanhar as sementes do cafe-seiro. A textura do *café escuro* e o seu aroma são em tudo eguaes aos do café normal ; apenas se acha um pouco attenuado o sabor amargo e levemente aromatico que a mastigação dos bagos desenvolve.

c. *Café cariado*. É este o nome que a commissão julga dever dar-se á variedade constituída pelas sementes que no todo ou em parte apresentam côr negra carregada, igualmente intensa na periphèria e nas superficies de fractura, e são porosas, friaveis, muito pouco densas, em grande parte irregulares e sensivelmente menos amargosas do que as variedades anteriores, mas que desenvolvem comtudo ainda um certo aroma caracteristico, quando são mastigadas.

A mistura de todas estas tres variedades, tal como se acha

feita nas amostras que a commissão examinou, apresenta o aroma privativo do café cru e não deixa perceber qualquer cheiro estranho que possa denunciar putrefacção de materia organica ou interposição de substancias adventicias.

O exame microscopico de qualquer das tres variedades não deixa ver cryptogamicas ou animalculos de qualquer especie.

A proporção em que nas amostras do café suspeito se encontram as tres variedades em que este foi subdividido, não pôde ser rigorosamente determinada, visto como a mistura não é perfeita; mas a commissão, tomando ao acaso tres porções do café e separando em cada uma d'ellas as tres qualidades de bago — puro, escuro, cariado — chegou aos seguintes resultados:

Variedade	1. ^a porção	2. ^a porção	3. ^a porção	Total
Puro.....	22	8	45	45
Escuro.....	53	32	47	134
Cariado.....	41	44	14	36
Total dos bagos...	88	51	76	215

Vê-se pois que em 215 bagos havia 36 cariados, 45 puros e 134 escuros, o que dá approximadamente a proporção de 4:3:15 entre os bagos cariados, os puros e os escuros. Pôde portanto dizer-se que o «café escolha» sujeito ao exame da commissão, é constituído por $\frac{1}{5}$ de *café puro*, quasi $\frac{1}{3}$ de *café cariado* e $\frac{2}{3}$ de *café escuro*. A percentagem do *café cariado* poderia ser diminuida se se attendesse a que n'essa variedade a alteração nem sempre invade a totalidade da semente, sendo que muitas vezes esta se apresenta normal em $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$ ou mesmo $\frac{4}{5}$ da sua substancia.

Exame chimico. — O macerado aquoso da semente suspeita, tratado pelo acetato de chumbo não dá indicio da presença do acido sulphydrico. O infuso do café suspeito, cru e

contuso, em agua distillada, tratado por algumas gottas de ammonia deixa manifestar uma colorisação a principio amarellada e logo verde esmeralda, característica do acido chlorogenico quando está em contacto com o ar. Esta reacção, feita separadamente em cada uma das tres variedades acima apontadas, foi tanto mais característica quando menos corado era o hydro-infuso, e este era quasi incolor no café puro, um pouco amarellado no café escuro e bastante escurecido no café cariado.

A torrefacção do café suspeito desenvolveu cheiro igual ao que se evolve da torrefacção do café normal, fez augmentar o volume de todas as tres variedades de semente e a todas deu o aspecto oleoso que adquire o bom café quando é convenientemente torrado.

Procedendo-se por analyse comparativa entre o café suspeito e o café de S. Thomé, typo, e empregando o ether para o doseamento da materia gorda e da cafeina, conforme aos processos de Payen, obteve-se os seguintes resultados:

	Café suspeito Por %	Café typo Por %
Peso perdido pela torrefacção	21,5	24,0
Materia solúvel na agua, extrahida da semente torrada	22,2	20,3
Extracto secco	24,0	24,0
Materia gorda	6,12	7,36
Cafeina	0,34	0,3

Conhecidas as propriedades physicas e chimicas do café suspeito, resta á commissão investigar a causa ou causas das differenças que se notam entre elle e o café typo, e averiguar se ellas poderam estender a sua influencia até ás qualidades alimenticias da semente por modo a converterem-n'a em uma substancia prejudicial á saude publica.

A circumstancia de haver entre os membros da commissão

dois pharmaceuticos que por largos annos residiram na Ilha de S. Thomé, e ahí tomaram conhecimento pratico dos processos de colheita e cultura do café, facilitou sobremaneira esta parte do trabalho e permite á commissão afiançar desassombradamente que as alterações notadas no «café escolha» derivam umas da precoce colheita do fructo, outras da exposição das sementes á chuva.

Nada mais facil, julga a commissão, do que harmonisar a dualidade das alterações com a duplicidade da causa.

A variedade que a commissão denominou «café escuro» procede de fructos colhidos antes da maturação completa.

O «café cariado» deriva da acção das chuvas sobre as sementes caídas ou lançadas no solo.

A estas conclusões chega-se pela confrontação dos resultados da analyse physica e chimica, a que a commissão procedeu como foi dito, com os esclarecimentos prestados pelos conhecedores dos processos de cultura e colheita do café de S. Thomé.

A quantidade de materia gorda contida na semente do *Coffea arabica* Linn. parece estar em relação directa com o grau de maturação da drupa. Pela circumstancia de ser o café de Moka colhido em plenissima maturação, explica Payen a maior riqueza de materia gorda que se nota n'essa especie commercial. Sendo assim e havendo por um lado a analyse chimica demonstrado que no café suspeito se acha diminuída a percentagem da materia gorda, e sabendo-se por outro que tres quintos das sementes suspeitas foram colhidas antes de sazonado o fructo, é licito á commissão filiar n'este precocidade da colheita aquella diminuição revelada pela analyse.

A esta mesma causa poderia attribuir-se a relativa pobreza de cafeina se, conforme o prova a analyse comparativa, essa pobreza não fosse propria de todo o café de S. Thomé, o qual não chega a fornecer os 0,8% accusados pelas analyses d'outras especies mais ricas.

Mas a prematura colheita da drupa explica ainda as alterações physicas da variedade «café escuro». Não admira, com

efeito, que se ache diminuida no volume uma semente a que não foi dado receber no arbusto pleno desenvolvimento, como também não deve causar estranheza que nem todo o seu aroma tenha attingido a maxima intensidade. No dizer de Planchon o grau de maturação da semente pôde influir muito na côr do café, e isto não vem senão confirmar a idéa de que a levissima alteração de côr do albumen do «café escuro» seja devido á precocidade da sua colheita. Finalmente o escurecimento da pellicula ou tunica papyracea deve ter sido uma consequencia necessaria da sua adherencia á semente (adherencia que lhe impediu a livre dessecação e que deixaria de existir se o fructo estivesse amadurecido) e do seu prolongado contacto com os restos da polpa da drupa, polpa cuja detricção lhe communicou a côr escura e antecipou d'este modo a metamorphose que mais tarde viria a ser realisada pela torrefacção da semente pelliculada.

Admittidas estas naturalissimas interpretações, vê-se que pelo menos na variedade «café escuro» houve, em lugar de uma supposta decomposição, em vez de uma sonhada putrefacção, uma incompleta evolução da semente. Longe de se desenvolverem novos principios, de nefasta influencia sobre o organismo animal, apenas houve um leve enfraquecimento na formação de algum dos componentes do café — na materia gorda e no principio aromatico que a mastigação desenvolve. — N'uma palavra; não houve differenças essenciaes na composição da semente, não é portanto crível ter havido inversão nas suas propriedades analepticas.

Mais profunda e de outra natureza é a alteração experimentada pelas sementes que constituem o «café cariado». Similhante variedade é formada por sementes que tendo recebido no arbusto completo desenvolvimento, como é facil de ver-se na maioria dos bagos, em que a alteração é parcial, foram colhidas pelas chuvas emquanto no solo estavam esperando a sêcca. N'estas circumstancias a semente torna-se presa de vermes que corroendo-lhe parte da substancia a perfuram em variados sentidos tornando-a menos pesada, muito porosa e

altamente predisposta a receber a combinada influencia da humidade e calor.

O aspecto dos bagos *cariados* para logo deixa ver que a alteração chimica por elles soffrida deve filiar-se n'aquella especie de combustão lenta e parcial a que Liebig deu o nome de *eremacausia*. A intensidade da colorisação negra revela um predominio de carbone, ou antes a libertação de uma quantidade do carbone da cellulose que figura na composição da semente, e cujo hydrogenio tenha sido queimado no oxygenio atmospherico. Davam-se para isso todas as condições que facilitam a *eremacausia*: quantidade notavel de cellulose na semente, porosidade da materia organica, humidade prolongada, calor tropical, e finalmente a presença de bases alcalinas e terrosas que de certo entravam na composição do solo em que a semente se achou exposta á chuva.

Estará a analyse chimica do café suspeito, em harmonia com este modo de ver da commissão? Parece que sim, pois que o relativo augmento de carbone dos bagos *cariados* explica o facto de haver o «café escolha» perdido pelo torrefacção menos peso do que o café typo. O que teria de ser em parte feito pela torrefacção, achava-se já realizado pela *eremacausia*.

A commissão não ignora, antes lembra, que a dupla influencia da agua e do calor sobre a semente do cafeseiro dá ás vezes origem a processos de alteração diversos da *eremacausia*, a verdadeira *putrefacção* das substancias albuminosa e sulfurosa da semente; mas está convencida de que no caso sujeito deve ser repudiada similhante hypothese pois que a semente não esteve *immersa* e menos ainda *immersa por muito tempo* na agua, como seria mister para que se desenvolvesse o acido sylphydrico caracteristico d'aquella putrefacção e de que aliás o cheiro e reacções do café suspeito não deram o menor indicio.

Tambem a commissão se julga no caso de afirmar não haver o café suspeito recebido *avaria de agua salgada*, pois que, no dizer de Girardin, «o café avariado pela agua do mar

está profundamente alterado na sua constituição chimica, visto que muitos dos principios immediatos contidos na semente não se encontram n'elle, e os outros soffreram modificações taes que já não apresentam aos reagentes os caracteres que lhes são proprios». Comparando a analyse feita pela commissão ao café suspeito, com este dizer de Girardin e com os trabalhos em que Graham, Stenhouse e Dugal Campbell demonstraram haver o café avariado pela agua salgada perdido o aroma, o sabor e a *cafeina*, e sendo certo que no «café escolha» nem ha cheiro de bafio, nem transparece qualquer sabor saponaceo, nem deixa de dar-se pela torrefacção o desenvolvimento da materia oleosa e do principio aromatico, nenhum escrupulo póde haver em asseverar-se que o café suspeito se não acha alterado pela agua do mar.

Poderá attribuir-se a alteração notada no «café escolha» a um processo de fermentação propriamente dita, processo differente do da putrefacção, que já foi excluido, e do da eremacausia, que a commissão aceita?

Poderia com effeito lembrar a alguém que o acido chlorogenico de Payen, a que Rochleder deu o nome de acido cafetannico, houvesse experimentado uma fermentação glucosica analoga áquella que por Van Tieghmen foi descoberta no tannico da noz de galhas e ahí é determinada pelo mycelio do *Penicillium glaucum* e do *Aspergillus glaucus*. Essa fermentação comtudo, alem de improvavel visto que á analyse da commissão se revelou o acido chlorogenico, não daria mais do que a conversão de um acido, de duvidosas propriedades alimenticias, na glycose que é um dos principaes alimentos hydrocarbonados.

Invocar-se-ha alguma outra cryptogamica que haja servido de fermento figurado a uma qualquer especie de fermentação mal definida e que, apesar d'isso, torne insalubre o uso do «café escolha?»

Para invalidar estas hypotheses, que a commissão apresenta no intento só de olhar a questão por todos os seus lados, basta lembrar que ao exame microscopico se não revelou

o menor vestigio de organismo-fermento, e ponderar que a existencia de cryptogamicas, caso mesmo estas fossem por si deletérias, não bastaria para condemnar o uso de uma semente cuja indispensavel torrefacção as aniquilaria promptamente.

Mas, dir-se-ha, o simples facto da fermentação deve ser sufficiente para condemnar o uso alimentar do café que a haja soffrido, abstracção feita da qualidade do fermento que a tenha determinado. A similhante opinião, que infelizmente está muito vulgarizada, tem a commissão a ponderar: 1.º, que se o facto de haver passado por uma fermentação devesse ser criterio bastante para avaliar da innocuidade das substancias alimentares, deveria prescindir-se do vinho e do pão, visto-que nenhum d'estes alimentos deixou de nascer de fermentações; 2.º, que, a dar-se á palavra fermentação o seu significado mais lato, se póde dizer que o melhor café é improprio á alimentacção enquanto a torrefacção o não fez fermentar por modo a desenvolver os principios aromaticos e outros que na semente crua não existem formados; 3.º, que a maior parte dos alimentos não seriam assimilaveis se os succos digestivos não fossem aptos a faze-los fermentar; 4.º, que a chimica e a physiologia só classificam de prejudiciaes á saude as fermentações em que se desenvolve um novo principio de qualidades toxicas, como se dá por exemplo quando sob a influencia da agua as amendoas amargas dão origem ao acido cyanhydrico, e como á commissão não consta que se dê nas sementes do cafeseiro.

Obrigada pelos raciocinios directos e pelos de exclusão a ver na eremacausia o processo da alteracção mais importante do «café suspeito,» cumpre agora á commissão declarar que não sabe que d'esse processo se derivem principios de nefasta influencia na alimentacção. Tambem lhe não parece que a destruição parcial e puramente mechanica feita pelos vermes, inverta as propriedades physiologicas da semente. Finalmente, a incompleta maturação d'esta não é sufficiente para a fazer descer do grupo dos bons alimentos até o nivel dos alimentos insalubres.

É por todas estas razões que a commissão não pôde perfi-
lhar o conselho dado por Chevalier ás auctoridades adminis-
trativas no sentido de fazerem ellas destruir os cafés que con-
tenham sementes chochas, abortadas ou avariadas. Se, quanto
ás sementes avariadas *pela agua do mar*, que perderam a
melhor e maior parte dos seus principios alimenticios— e
não é esse o caso do *café escolha*—pôde acceitar-se sem grande
escrupulo a illustrada opinião de Chevalier, não é assim quanto
ás outras especies de semente, pois que tal opinião nasce em
parte do esquecimento de que os interesses da saude e os de
commercio não devem prejudicar-se sem necessidade, e de
que a incontestavel superioridade que os interesses sanitarios
têm sobre os commerciaes não dá áquelles o cruel direito de
condemnar sem provas. É curioso que Fonssagrives, com-
mentando o parecer de Chevalier, acabe por lhe ser favoravel
tendo começado por confessar que « é sem duvida rigoroso
perder assim uma substancia alimentar que, verosimilmente,
é *inoffensiva da saude* e não perdeu provavelmente senão as
suas qualidades de perfume e de sabor ». Mais curioso é ainda
que sejam puramente commerciaes as razões apresentadas
pelo distincto hygienista em abono da sua adhesão a Cheva-
lier. Essas razões são: 1.^a, que os cafés avariados iriam ser
misturados aos outros sem *soffrerem* redução no preço;
2.^a, que de futuro os capitães e carregadores de navios te-
riam mais cuidado no acondicionamento da carga. Raciocinar
assim para um producto que se *suppõe inoffensivo da saude*
e apenas enfraquecido no *perfume e aroma*, seria como de-
cretar a destruição da aguardente que, ou pela addição de
agua ou pela espontanea e parcial evaporação do alcool, hou-
vesse enfraquecido um pouco. N'este caso Fonssagrives, se
quizesse acompanhar todos os corollarios da sua opinião, di-
ria que a destruição da aguardente fraca teria a vantagem de
não poder ser ella vendida sem redução no preço, e serviria
de aviso para que os vendedores se não descuidassem em ro-
lhar bem as vasilhas!

A commissão julga que a sciencia não pôde inspirar-se na

boa ou má fé com que é feita a exhibição dos generos alimenticios, pois que só lhe cumpre determinar a innocuidade ou a riqueza alimenticia d'elles. Mas se, copiando o aliás auctorizado exemplo de Fonsagrives, lhe fosse licito modificar ou corroborar as opiniões scientificas pelas considerações commerciaes, a commissão diria que emquanto não fossem *directamente provadas* as prejudiciaes qualidades alimentares do «café escolha», todas as conveniencias aconselhavam a dar-lhe livre entrada no consumo. Sendó, com effeito, essa qualidade commercial de café, como o seu nome indica, proveniente da *escolha* feita no producto geral das colheitas, os agricultores, logo que as auctoridades prohibissem a importação, deixariam de mandar proceder á escolha dos bagos escuros e estes viriam por assim dizer diluidos nas grandes partidas de café puro a ponto de se subtrahirem a qualquer especie de fiscalisação aduancira ou sanitaria e entrariam, por modo inevitavel, no consumo, que havia de paga-lo pelo preço do café de primeira qualidade. Pelo contrario, permitida como durante muitos annos o foi, a importação do «café escolha», virá este offerecer-se ao mercado com a má apparencia que lhe enfraquece o valor commercial e que o torna mais facil de ser evitado por quem tiver escrupulo em fazer uso d'elle. Mais ainda: privado o commercio d'esta qualidade de café, que tem sempre menor preço e que não contém apesar d'isso menor quantidade de cafeina, ha de naturalmente recrudescer a sophisticação por meio dos legumes ou raizes que carecem dos principios tónicos, excitantes e outros cujo conjuncto dá ao infuso de café torrado um logar distincto na bromatologia e na therapeutica.

Deixando, porém, este lado, que lhe não cumpre estudar, resta á commissão ver se a experimentação physiologica do café suspeito, abona ou invalida a sua supposta influencia deleteria na saude publica.

Para que o seu parecer podesse firmar-se, ao menos em parte, na observação propria, determinaram-se alguns membros da commissão a experimentar em si mesmos a acção

que sobre o organismo pudesse ter o infuso do café suspeito, preparado como se o fôra de café normal. N'este proposito fizeram durante muitos dias consecutivos uso d'esse café, depois do jantar, sem notarem na saude qualquer alteração que pudesse filiar-se na desusada bebida. Quiz o acaso que á commissão pertencessem dois membros que durante muitos mezes e antes, muito antes, de haver duvidas sobre a inocuidade do «café escolha», tinham feito entrar uma percentagem d'elle na composição da bebida que lhes era almoço quotidiano, e nenhum d'elles soffreu durante tão longo periodo qualquer enfermidade, mesmo ligeira, que mediante o *post hoc ergo propter hoc* devesse filiar-se no uso de uma alimentação que tinham e têm ainda por sadia.

Estes factos, porém, já por que são pouco numerosos, já por que abrangem periodos relativamente curtos, nada valem em presença do grande facto de haver durante muitos annos, e não só em Portugal, mas n'outros paizes e dos mais cultos da Europa, sido feito largo consumo do «café escolha», sem que os mais perspicazes clinicos tenham descoberto ou pelo menos dado noticia de qualquer enfermidade que possa ser attribuida ao uso do alimento condemnado agora pelas nossas auctoridades sanitarias.

Senhores:— Como remate do seu trabalho, a commissão :

Considerando que o café suspeito não revela propriedades organolepticas que o tornem repugnante ao uso alimentar, ou o accusem insalubre ;

Considerando que entre as propriedades physicas d'esse café nenhuma ha que o torne insusceptivel de receber as preparações usadas para converter a semente do cafezeiro em bebida alimentar ;

Considerando que o referido café não experimentou alterações essenciaes na sua composição chimica ;

Considerando, finalmente, que a acção physiologica do hydro-infuso do mesmo café, torrado, não differe por maneira sensivel, da acção physiologica da infusão preparada com o café normal ;

É de parecer :

Que o café suspeito, pôde sem desvantagem ser empregado na alimentação.

Lisboa e sala das sessões da commissão, na sociedade pharmaceutica lusitana, aos 5 de fevereiro de 1874. — *Dr. Joaquim José Alves*, director da commissão de chimica — *Manuel Vicente de Jesus*, segundo operador da commissão de chimica — *Joaquim Urbano da Veiga*, terceiro operador e vogal da commissão de chimica — *Lazaro Joaquim de Sousa Pereira*, primeiro pharmaceutico graduado da provincia de S. Thomé e Príncipe — *Antonio Gomes Roberto*, ex-primeiro pharmaceutico da provincia de S. Thomé e Príncipe, primeiro pharmaceutico reformado do estado da India e professor de pharmacia — *José Thomás de Sousa Martins*, director da commissão de saude publica, e relator d'esta.

Uma opinião ácerca do café escolha de S. Thomé a proposito do parecer da commissão da sociedade pharmaceutica lusitana sobre o mesmo assumpto.

Collegas: — O café de S. Thomé, qualidade commercial denominada *café escolha*, sendo um café deteriorado pelas chuvas, pelos vermes e por uma má colheita, é ainda genero alimentar para o homem? Tal é a questão, que para logo se me afigurou muito importante, tanto pelo lado scientifico, como pelo lado commercial; e ainda mais agora que a vejo exuberentemente tratada no parecer, que depois de impresso se discute n'este festim intellectual de amigos e convivas.

Antes de entrar na questão principal, vou ver se consigo provar primeiro, que a auctoridade sanitaria não andou de leve em embargar o despacho d'este café. Cumpre faze-lo assim, para que se não diga com rasão, que n'esta casa e agora não se fez justiça a todos.

Ha uma seara de trigo, de milho ou de centeio, culturas cerealíferas destinadas para a alimentação principalmente do homem; vem o tempo da ceifa, debulha-se; obtem-se um producto escolhido, o *cereal em bago*, que se destina para a

nossa alimentação, e a *alimpadura*, que se destina para a alimentação das aves.

Ha um feijoa, um ervilha, um faval, emfim uma cultura leguminosa; colhe-se em secco, se não se consumiu em verde; faz-se o descasque e logo a escolha; o legume ou antes a semente escolhida é destinada á alimentação do homem, a de mau aspecto, se não póde ter util applicação na alimentação do gado, rejeita-se, despreza-se.

Cereal ou legume todas as vezes que vier ao mercado, depois de deteriorado pela humidade e pelos vermes, é considerado genero avariado, e como tal, embargado e inutilizado.

Ha um cafesa, vem a epocha da apanha, colhe-se o que está na arvore e o que está no chão; depois de secco faz-se o descasque e logo a escolha; o genero superior tem prompta saída, o de má apparencia, justamente o que foi colhido antes de sazonado e o que caiu no chão e foi lixiviado pelas chuvas torrencias da zona tropical, ennegrecem e são preza dos vermes; é beneficiado quanto possivel, mas fica de muito mau aspecto.

É embargado como genero avariado; pretende-se agora que se lhe dê livre pratica, isto é, que um artigo colonial gose de uma concessão negada de ha muito aos nossos cereaes e aos nossos legumes.

Dir-se-ha, porém, que onde parece haver identidade de circumstancias, a que se applique de justiça igual solução, ha quando muito uma confusão nascida toda de apparencias e de uma interpretação menos logica de paridade, porque o café é uma cultura arbustiva, e os cereaes e os legumes são culturas herbaceas.

Não colhe esta arguição, porque consideram-se, não as culturas, mas os seus productos avariados ou prejudicados, trigo, milho, centeio, feijão, fava, ervilha e por ultimo café, que tudo são sementes.

Mas isto não obsta que se approxime o café das nossas culturas arboreas fructiferas, taes como a laranjeira, as poma-ceas e outras.

O que se pratica nos nossos mercados com os fructos d'essas culturas? O agricultor ou seu commerciante tem quasi sempre o cuidado na offerta de fazer distinguir a fructa do ramo da fructa do chão, com o fim naturalmente, não só de fazer venda a esta, como para elevar o preço áquella.

Comtudo, note-se bem, todas as vezes que se offerecer nos nossos mercados fructa não bem sazoadada, a hygiene obriga a sequestro como artigo prejudicial á saude publica.

Não pôde haver maior paridade. O *café do chão* e o café colhido antes de maduro não são em rigor bons para a alimentação, porque em tal caso as drupas do cafeseiro são fructa mal sanonada, e as sementes não deixam de estar como o fructo.

O que se pratica com os cereaes, legumes e fructas das nossas arvores é naturalmente applicavel a um genero colonial.

O *café escolha*, tal como o commercio da colonia o offerece, tem todas as apparencias de um mau genero alimenticio. A auctoridade sanitaria, a meu ver, procedeu como os usos e o costume da nossa terra requerem; embargou o despacho para consumo de um genero, que precedentes analogos mandam rejeitar.

Conveio, porém, á parte lesada ou aos seus representantes que se faça luz n'este assumpto; naturalmente, porque lembrou que o café é um genero singular; não se consome no estado em que a natureza o produz; a torrefacção pôde beneficiar-lo, ao mesmo tempo que lhe imprime profunda alteracção na sua constituição chimica e demolição completa da sua textura.

Folgo que o commercio e a agricultura colonial lancem mão d'este recurso, porque as questões de hygiene publica que se prendem com a alimentação do homem são das mais importantes que podem vir á tæla, e são a um tempo das mais interessantes para o commercio licito e das mais descuidadas na nossa terra.

Passo a discutir o parecer que foi dado para ordem do dia de hoje.

Em tres pontos se divide a questão, tal como a commissão a apresenta: apreciação do café á simples vista (exame physico), sua analyse comparada (exame chimico), rasões e apreciações que abonam o café em questão como alimento bom e sadio.

1.º

O *café escolha*, que está presente, parece na apparencia que não está muito de accordo com os caracteres que os naturalistas assignalam ao café; o bago é quasi todo preto e escuro, quando em regra devia ser verde ou ligeiramente amarelado; visto mais de perto tem todos os vestigios dos restos de uma campanha pacifica, a colheita do café

Desde logo fez impressão no meu espirito que o commercio se lembrasse chamar *café escolha* ao que em boa linguaagem portugueza tem o nome de *refugo* ou *rebotalho* nas nossas culturas e nas nossas industrias fabris.

Café refugo e não *café escolha* chamarei eu ao café em questão, e afigura-se-me ser na sua classe de bem inferior qualidade, porque tem de mistura pouco café puro.

Este modo de ver diz-nos que devemos pôr de parte totalmente a accusação que a auctoridade sanitaria lhe fez. Não é um *café avariado*, isto é, um producto agricola bom que por circumstancias sobrevindas se tornou improprio para a alimentação; é um café que desde a origem é tal como o vemos.

Não posso deixar de admitir que este café é constituido pelos restos da escolha da colheita com o café do chão e outro de que em tempos de maior abundancia se não fez caso, porque o seu baixo preço não pagaria os trabalhos de aproveitamento, apanha e limpeza.

Chamo a attenção d'esta sociedade para este facto notavel; a commissão no seu exame physico achou: $\frac{1}{5}$ é constituido por *café caviado*, isto é, *café* inerte e profundamente alterado na sua substancia e $\frac{3}{5}$ são de *café escuro*, isto é, café imperfeito porque foi colhido antes da maturação das drupas baciformes do cafeseiro.

Esta confissão garante negativamente a boa qualidade do café: *genero alimenticio que não tem mais de $\frac{1}{5}$ de semente sã genuina!*

Só a analyse chimica no seu testemunho imparcial pôde annullar a sincera confissão produzida no exame physico.

2.º

Tendo a commissão achado que o café suspeito é por assim dizer uma mistura de tres cafês, parece que a analyse devia seguir esta indicação. Por outro lado convinha examinar cada uma das qualidades nos seus dois estados *cru e torrado*. A commissão limitou-se a fazer uma certa analyse comparada com outra igual analyse de um café typo de S. Thomé.

Afigura-se-me que por tão pouco não é facil levar ao espirito dos incredulos a convicção de que o café é bom e sadio; e tanto mais que as analyses feitas padecem de uma falta essencial, o doseamento do elemento o mais importante do café, isto é, o acido chlorogenico ou café tannico.

3.º

Á commissão, porém, bastou a analyse sommatoria ou media do café, tal como se apresenta, em frente da de um bom café. Não posso deixar de aceitar a questão n'estes termos para de algum modo poder contradictar o parecer n'esta parte, que é tambem, pelo vigor do raciocinio, a que mais se avanta no sentido de considerar bom e sadio o café em questão.

Se me fosse possível resumir, fazer a synthese dos variadissimos argumentos apresentados, diria que são:

1.º Rasões contra os hygienistas que condemnam *ex-abrupto* os cafês avariados;

2.º Rasões em confronto com o exame physico e a analyse;

3.º Rasões *ad hoc*.

Ponho de parte as primeiras por serem assumpto exclusivo da hygiene, aonde não chegam os meus conhecimentos.

Desejaria apreciar as ultimas á luz da verdade, se a scien-

cia possuisse recursos de tal ordem que imprimisse ás nossas opiniões um grau de certeza incontestavel. Forçoso é confessar, porém, que as questões que se prendem com a chimica organica resentem-se da immensa complexidade das substancias organicas, e de que em todos os districtos d'esta sciencia não é possivel ainda hoje caminhar com o passo firme da chimica mineral.

O *café suspeito* que se questiona tem evidentemente contra si o aspecto physico. Este aspecto indica que na colheita e conservação, o café passou por muitos perigos e trabalhos que lhe comprometteram em parte a existencia; fere muito os sentidos, principalmente o aspecto mais ou menos denegrido de um grande numero de bagos.

Á força de raciocínios, na falta de dados mais seguros, o parecer explica a alteração de côr e substancia por um simples phenomeno de oxydação lenta ou éremacausia; e por fôrma tal que quasi affirma: *uma mumia não pôde ser um cadaver mais ou menos putrefeito.*

Ora, o café suspeito é uma verdadeira mumia do bom café que representa. E se o vemos agora sem propriedades organolepticas que o tornem repugnante, é porque a excitação e talvez a beneficiação lhe fez perder a humidade e com ella os fungos e as substancias volateis fétidas (ammoniac, sulphydrico e outras), originarias da decomposição das materias sulfureas e azotadas proprias do café, fungos e substancias que podiam influir no seu sabor e cheiro.

O que com certeza, a meu ver, se pôde affirmar, é que o acido cafétannico, isto é, aquelle principio que dá um ligeiro travo ao café cru, e talvez o genuino amargor ao café torrado, foi alterado no todo ou em parte n'aquelles bagos que se denunciavam mais ou menos denegridos no perisperma.

E desde que uma substancia alimentar se apresenta modificada nos seus principios caracteristicos, não podemos assegurar sem risco de cairmos em affirmativas oppostas, que essa substancia é tão boa como a normal.

Ainda mais.

Se a commissão admittre que uma parte do café é colhido antes da maturação; que uma boa parte é café cariado; se confessa que só uma pequena parte é café puro, a conclusão a tirar é: o café em questão não é bom mesmo na sua qualidade de muito inferior.

Se a analyse chimica não protege com a sua luz a composição das partes suspeitas no doseamento dos dois principios característicos do café, *caféina* e o *acido cafétannico*, não podemos ver claro as explicações mais ou menos theoricas, mais ou menos plausiveis, que definem o seu mau estado physico.

Se a commissão não accenta estas conclusões, vamos necessariamente cair n'outra mil vezes peor. Vistoque a analyse prova que o café suspeito é quasi igual ao café typo, a legitima conclusão a tirar será: *café normal e bom* igual a *café imperfecto*, igual ainda a *café cariado*.

D'aquí o dilemma, ou o *café typo* é tão inferior como o *café suspeito*, ou o *café suspeito* não foi afferido por um justo padrão.

Com effeito a commissão guarda prudente silencio ácerca das qualidades e total teor do seu café typo; ora, estando a composição parcial d'este muito abaixo da media da analyse immediata do café, não advinhâmos como elle em boa rasão possa servir de typo ou padrão, para afferir a riqueza alimentar de um outro café.

E d'esta sorte, á força de achar soffrivel um café inferior, mas muito inferior por effeito de uma pessima mistura, o parecer vae ferir os creditos commerciaes do bom genero, o café typo de S. Thomé; café que pelas suas boas qualidades talvez venha a rivalisar de futuro com o optimo café de Ceylão, com o café lavado e outras qualidades superiores da praça do Rio de Janeiro, como já hoje merece muito o apreço dos consumidores.

(Continúa.)

PEÇAS OFFICIAES

EXTRACTO DAS ACTAS DAS SESSÕES LITTERARIAS

Sessão de 9 de março de 1874

Presidencia do sr. Tedeschi

(Continuado de pag. 60)

Uma firma bancaria da praça de Lisboa, respeitabilissima a todos os respeitoes, solicitou o nosso testemunho, á luz in-controversa da sciencia: um abrigo, um salvo conducto contra um dos muitos effectos da legislação obnoxia e obsoleta, por que se governa a hygiene entre nós; involuntariamente abrimos a depreciação do bom genero que no commercio sustenta bom preço em competencia com igual genero de outras procedencias.

Não pôde ser: não podemos dizer seccamente o café typo de S. Thomé tem apenas 0,3 de cafeina por cento; «uma tal pobreza é propria de todo o café de S. Thomé»; ha necessariamente n'elle alguma cousa que compense a pequena percentagem d'este principio caracteristico; ou então, ao testemunho probado da analyse feita corresponde certamente um modo de dizer as cousas, uma linguagem mais conforme á verdade, que não lembrou, mas que ainda é tempo de empregar, porque o parecer da commissão não é o parecer definitivo d'esta sociedade.

Emfim, para apreciar o parecer nos seus ultimos reductos, falta-nos considerar algumas das suas asserções que estão lá como por accidente para levar a convicção ao mundo inteiro; porque estão ao alcance de todos, porque não se filiam em conhecimentos technicos.

A commissão, na falta de melhores rasões, quiz ella propria sujeitar-se á *prova real*; fez consumo por alguns dias de café suspeito, e os nossos collegas que residiram em S. Thomé certificam que lá usaram sem incommodo de saude o chamado *café escolha*. Esta prova faz lembrar aquella outra

do celebre chimico francez, que, querendo provar certa planta ser alimenticia, convidou amigos e pessoas notaveis para um jantar, no qual todas as iguarias, sem exceptuar o pão, eram feitas com os tuberculos do *Solanum tuberosum*.

Argumento pôr argumento.

Se a experiencia physiologica colhe como boa rasão, tambem lhe posso contrapor o facto sabido de que as populações que fazem uso prolongado do pão de centeio estão sujeitas a certas doenças que tiram a sua origem do alimento. Ora quer parecer-me que o uso prolongado do *café escolha* está quasi no caso do pão de centeio, porque não é alimento definido, tão bom, tão são, como deve sê-lo. Na ilha de S. Thomé junta-se, pois, á insalubridade do clima e da terra a *boa* qualidade d'este alimento.

Tambem quasi nos assusta a commissão com o dizer: se o café suspeito não for despachado, virá elle de futuro diluido ou disseminado nas grandes partidas de café bom, que a colonia exporta para a Europa. Se o fazendeiro ou negociante de S. Thomé tal fizer, asseguro que se arrisca a depreciar a boa fazenda; o capital que tem um sexto sentido chamado credito, far-lhe-ha o preço, não de certo em favor do genero. Não creio que tal venha a succeder de proposito. Já faz pena que uma boa parte do café de S. Thomé que vem ao nosso mercado, seja um genero tão desigual, senão sujo, mal escolhido. Digo que faz pena, porque se ha região que tenha melhores condições para produzir um café igual ao de Moka, não conheço. Haja mais cuidado e empenho na escolha da boa semente para semear, alargue-se um pouco mais a cultura do café, cuide-se da sua colheita e do descasque e conservação, como deve ser; asseguro que nos annos regulares, senão sempre, os fazendeiros poderão lançar á margem uma boa parte do refugo igual ao contido na amostra: basta alguns milheiros mais de pés de cafeseiro, para os proprios fazendeiros não darem apreço a esta *mumia de café*.

Agora, se tal café for despachado sem mais cautela, acontece que não será excellente meio para falsificar o genero em

cru, mas é com certeza um bello achado para misturar aos cafés de preço no commercio de retalho dos cafés torrados, porque na actualidade o preço de venda é convidativo para o commerciante.

Os cafés torrados muito se parecem; assim como n'aquella amostra já não é possível distinguir semente pura do bago deteriorado, assim facillimo será misturar o café suspeito com o café innegavelmente bom. De sorte que em vez de beneficiarmos, como se diz, a população pobre, vamos abrir de par em par as portas a um commercio menos licito, contra o qual podemos ser chamados mais tarde como peritos.

Mas, de accordo com o parecer, não podemos inspirar-nos da boa ou má fé na exhibição dos generos alimenticios. Justamente, porque a nossa missão é determinar a sua riqueza alimenticia, deve-se ter presente que não podemos julgar em absoluto alimento bom e sadio aquelle a que se misturou uma parte estragada ou pelo menos inerte.

Se approvâmos o café suspeito á altura de um genero soffrivel a todos os respeitos, de futuro acontecerá que o fazendeiro de S. Thomé, cada vez mais ousado nas suas misturas de refugos, em vez de cuidar do bom grangeio dos cafezeiros e da boa colheita e conservação do café, deixará tudo entregue á mercê de Deus, porque é mercê dos homens aceitar como bom tudo que manda para esta boa terra de portuquezes.

Em abono do seu desleixado ou mal intencionado proceder teria o testemunho de alto preço da nossa commissão, que, não obstante a divergencia de opiniões, é documento de sinceridade e de probidade cívica.

Em conclusão, parece-me poder rasoavelmente contrapor aos considerandos do relatorio, as seguintes affirmativas:

1.º O café em questão não é em rigor um café avariado, mas um *café de refugos*, misturado com uma certa porção de café aproveitavel.

2.º Não é evidente pela analyse chimica que este *café de refugos* possua todo elle um valor alimenticio e tonico igual

ao café normal, antes se suspeita que é artigo quasi inerte, senão é nocivo á saúde.

Portanto :

O café suspeito não deve ser entregue ao consumo sem prévia escolha, rejeitando-se da alimentação publica a parte n'elle contida de composição incerta, isto é, $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{5}$ da massa total.

Pedro José da Silva, pharmaceutico e chefe de serviço no instituto geral de agricultura.

O sr. *P. J. da Silva* diz que antes de se entrar na discussão do parecer sobre o café se deve consultar a sociedade se esse parecer está ou não legal, faltando-lhe a assignatura de um dos membros da commissão; que o parecer como está indica não ter sido respeitado o principio das maiorias, por ser paq o numero dos signatarios.

O sr. *Veiga* sustenta que o principio das maiorias não está viciado no parecer, porque nenhum dos membros da commissão se assignou vencido.

O sr. *P. J. da Silva* insta por que a sociedade sancione por uma votação a legalidade do parecer.

O sr. *primeiro secretario* declara que não cabe á mesa nenhuma responsabilidade por não ter comparecido ao estudo do café um dos membros da commissão, porque foram expellidos pela segunda secretaria os respectivos officios.

Consultada a sociedade, declarou legal o parecer.

O sr. *J. D. Correia* diz que o assumpto de que se trata é de summa importancia. Que desejoso sempre de tomar parte nos trabalhos d'esta associação, pedira a palavra para ser esclarecido pela discussão em alguns pontos do parecer, sentindo bastante não ter podido entregar-se a um estudo profundo, porque a medicina assim o tem aconselhado, devido ao seu estado de saúde e avançada idade. Socorrer-se-ia comtudo aos bem elaborados trabalhos que estão submettidos á discussão, bem como da sua reminiscencia do que lêra em tempo que vae distante.

Declara que visitou o museu colonial, não encontrando nos diferentes exemplares de café das nossas colonias variedade

semelhante ao café cariado. Diz ter toda a confiança nos trabalhos da illustre commissão, e que apreciando os resultados da analyse chimica acha pobreza de cafeina encontrada no café suspeito, quando nos bons cafés entra na proporção de 0,2 a 0,25 por cento. Diz mais que a côr negra e caria do café não pôde deixar de ser devida á putrefacção.

Sente não ter a commissão descripto o processo de Chevallier, para reconhecer se o café teria recebido avaria de agua salgada; tanto mais quando o café é usado na clinica.

Faz outras ponderações, e fortalecendo-se com a opinião do sr. Pedro José da Silva, considera o café aproveitavel para alimentação, devendo-se primeiramente separar d'elle as sementes cariadas; e termina dizendo que se for convencido estar em erro, mudará de opinião.

O sr. *Veiga*: — Sr. presidente, não trataremos de discutir aqui se a auctoridade sanitaria andou bem ou mal condemnando o café cuja amostra nos foi apresentada. É este um assumpto a que a sociedade é e deve ser completamente alheia. O que foi incumbido á commissão foi ver se uma certa especie de café conhecido no mercado com o nome de *café escolha* é prejudicial á saude publica. A commissão, para elaborar o relatório que se discute, valeu-se da sua observação, da analyse chimica e de todos os ensaios que julgou conducentes ao seu fim.

O illustrado consocio P. J. da Silva pareceu-lhe ver no parecer a condemnação da auctoridade sanitaria e poz generosamente a sua intelligencia e trabalho á defeza da mesma auctoridade.

Nós porém não tratámos nem devemos tratar aqui dos actos da auctoridade; se andou bem, a consciencia lh'o dirá, se andou mal, ás auctoridades superiores cumpre averigua-lo. Á sociedade é que nada importa esta questão.

Limitemo-nos pois a defender o parecer, que é o dever dos seus signatarios.

No primeiro argumento o sr. Silva compara o café escolha com a alimpadura.

Creio que ninguém poderá aqui achar analogia. A alimpadura é constituída por grãos estranhos, terra, pedras e alguns raros bagos de trigo. Apesar d'isso porém ninguém ainda a considerou prejudicial á saúde publica, nem a condemnou por avariada. O seu simples aspecto a colloca no lugar que lhe pertence, não tem aspirações a ser vendida por bom trigo, nem pessoa alguma se incommodou com a idéa de que ella poderia servir para falsificar o bom trigo.

Este argumento cáe pela base.

No mesmo caso está o legume de boa apparencia, que será vendido por bom preço, o outro vender-se-ha por baixo preço, mas ainda assim ninguém o considerará insalubre.

Se um genero qualquer vier ao mercado avariado pela humidade ou pelos vermes, será de certo embargado e inutilizado, mas n'este caso a avaria attingiu todo o genero e ninguém dirá que elle n'esse caso possa usar-se sem inconveniente. No caso presente o facto é outro. O genero é bom; ha misturados com elle alguns grãos que soffreram uma tal ou qual alteração, filha das condições especiaes de colheita e não por accidentes posteriores. Esta mistura, depois de submettida á torrefacção, apresenta qualidades pouco ou nada inferiores ao outro genero da mesma procedencia mas considerado de boa qualidade. Nem pelo cheiro ou sabor, nem pela analyse se acha que as suas propriedades principaes foram destruidas; com que direito viriamos pois dizer-vos: o café é mau e deve ser condemnado?

Só agora se poz em duvida a innocuidade do café escolha. Sempre foi admittido no commercio de venda, comquanto taxado por preço inferior; nunca houve queixas contra elle e nada nos auctorisa a dizer que elle é prejudicial á saúde publica.

Quer o sr. Pedro da Silva estabelecer paridade entre o café e as laranjas, maçãs, etc. Não se dá tal paridade. Estas fructas quando não maduras podem ser prejudiciaes á saúde, o café antes de ingerido é submettido a uma torrefacção que lhe altera profundamente as suas propriedades.

Diz o sr. Silva que o *café escolha*, a que elle chama *café refugo*, se lhe affigura ser de bem inferior qualidade, porque tem de mistura pouco café puro.

Notavel contradicção! Pois em um café que se chama avariado existe café puro?... Logo a este não chegou a avaria, e como se comprehende esta avaria parcial? S. ex.^a não desconhece por certo as profundissimas alterações que a avaria (especialmente a da agua salgada) imprime no café... O café avariado pela agua salgada não conserva *nem ainda a apparencia* de café, quanto mais de *café puro*. Mas s. ex.^a mesmo declara que não é avariado, logo que fundamento para a condemnação? Como é que diz que a auctoridade não andou de leve?

A analyse chimica diz-nos que a proporção da cafeina não diminuiu e esta materia azotada é incontestavelmente o principal e mais importante elemento do café.

Não podemos admittir as rasões que o sr. Pedró da Silva apresenta ao dizer que se o café não apresenta agora propriedades organolepticas que o tornem repugnante, é porque a excitação e talvez a benéficiação *lhe fez perder a humidade e com ella os fungos e as substancias volateis fetidas (ammoniaco, sulphydrico e outras) originarias da decomposição das materias sulphureas e azotadas proprias do café, fungos e substancias que podiam influir no seu sabor e cheiro.*

Então já houve avaria? Comtudo foi s. ex.^a o primeiro a confessar que a não houvera, visto haver lá um bom numero de bagos de café puro. Mas houve ou não houve? Se não houve, como explicar este periodo da sua contradicção; se houve, como explicar a existencia dos bagos do café puro?!

N'esta argumentação de s. ex.^a porém nota-se uma contradicção inadmissivel. E pôde porventura admittir-se que um café, onde em virtude de avaria se tenham desenvolvido ammoniaco, sulphydrico e fungos, possa apresentar bagos com a apparencia de café puro e revele na analyse uma quantidade de cafeina nada inferior, antes um pouco superior á do café typo? Não menos inadmissivel é a importancia que s. ex.^a dá

ao doseamento do acido chlorogenico ou cafetannico, importancia que ninguem ainda lhe attribuiu, poisque não só não é um principio azotado, mas nem resiste á alta temperatura a que o café se expõe na torrefacção, poisque se decompõe para dar origem á *cafeona* ou principio aromatico do café e nós vemos no parecer que o café suspeito, quando torrado, não é menos aromatico.

A commissão nunca teve em vista apresentar o *café escolha* como café de primeira qualidade; o que ella quiz, quer e ha provar é que o café que foi submettido ao seu exame não é prejudicial á saude publica. E não é prejudicial:

- 1.º Porque não foi avariado;
- 2.º Porque depois de torrado tem cheiro e apparencia igual ao do outro café;
- 3.º Porque apresenta uma quantidade de alcaloide ou principio azotado, em nada inferior ao outro café de S. Thomé.

Diz o sr. Silva que caímos n'um dilemma, que ou o café typo é tão inferior como o café suspeito, ou este não foi afferido por um justo padrão!!!

O padrão por onde foi afferido o café suspeito foi o café bom de S. Thomé. Pois quereria o sr. Silva que nós fossemos afferir um café evidentemente de qualidade inferior com o café Moka ou o café Bourbon? Se s. ex.^a fosse chamado para esta commissão, estamos que não hesitaria n'este ponto. O unico café apto para servir de typo n'este caso era o café bom da mesma proveniencia do suspeito, vistoque a nossa analyse tinha de ser toda comparativa.

Escusada era a descripção minuciosa do café typo, desde que a commissão declara que se serviu para aquelle fim do melhor café de S. Thomé e não guarda a respeito d'elle tanto silencio como ao sr. Silva pareceu, poisque, sendo elle um genero tão conhecido, não era necessaria a descripção physica e a commissão dá os resultados da analyse de um e de outro. É esta uma insinuação tão injusta quanto immerecida.

Confesso que não percebi o valor do tal argumento do pão de centeio. Não ha analogia alguma entre a experiencia physiologica que fizemos com o café suspeito e os inconvenientes do uso do pão de centeio nas povoações que d'elle usam. O uso *exclusivo* do pão de centeio é prejudicial, por melhor que seja o centeio. O uso do café escolha não tem inconveniente algum, apesar das apprehensões do sr. Silva. E depois devemos insistir. O café escolha não é uma qualidade nova que pela primeira vez apparece agora no mercado. Sempre existiu este café, porque as causas que lhe dão origem são permanentes. Nunca houve queixas contra elle; nunca a auctoridade sanitaria se preoccupou com a sua má qualidade; só agora se levantam estas duvidas que deram origem ao parecer e á contradicta que se discutem.

Não posso admittir que se diga que se o parecer for approvado o *café escolha* será de futuro um excellente meio de falsificar o café torrado. Se não existe avaria, se o café escolha tem tanto principio azotado como o outro, se depois de torrado elle apresenta o cheiro, o sabor e as propriedades chemicas do café, que inconveniente haverá em que lhe seja misturado? Um tal receio levar-nos-hia a condemnar por insalubre a fava, o trigo, a cevada, a chicoria, etc., etc., só com o receio de que estas substancias poderão servir para falsificar o café.

Resta-nos um ultimo argumento a responder.

Receia o sr. Silva que approvado que seja o parecer o negociante de S. Thomé não se esmere mais com o bom grangeio dos cafeseiros e com a boa colheita e conservação do café, porque o parecer lhe dará livre entrada ao seu café de inferior qualidade. Este argumento é incrível!... Pois não terá este e todos os negociantes o preço do mercado a compensar-lhe a boa ou má qualidade do seu café? A admittirmos este argumento deveriamos condemnar por insalubres todos os generos de inferior qualidade, porque se os deixarmos vir ao mercado, os cultores d'ahi para o futuro não mais empregarão cuidado nas suas culturas. Isto é impossivel de pensar-se quanto mais de dizer-se. O café escolha é um ge-

nero que a apparencia colloca logo no lugar de genero de inferior qualidade; mas d'ahi a considera-lo insalubre avariado, etc., etc., vae uma grande differença, vae um abysmo.

Taes foram as impressões que em nós deixaram os argumentos do sr. Silva. Infelizmente não tiveram a força necessaria para nos convencer nem abalar. Sustentámos pois o parecer tal qual o apresentámos.

O sr. *P. J. da Silva*.—Peço á assembléa desculpa da minha insufficiencia para entrar n'esta questão, como acaba de prova-lo o collega que me precedeu; tenho a convicção profunda d'essa insufficiencia, porque me conheço e felizmente.

Comtudo, peço licença para fazer notar que esta é uma pugna solemne da intelligencia, em que de um lado está o estado maior general prussiano, e do outro Trochu, o vencido, cuja sorte me espera; por isso não posso, não devo deixar de implorar a indulgencia, o favor de todos em escutar-me.

Começo por me confessar admiradissimo do modo por que o sr. Veiga entrou na discussão. Estou certissimo que a minha *Opinião* escripta está cheia de defeitos e de contradicções. Julgo que é facilimo approximar periodos isolados de qualquer escripto, e sem mais criterio, sem mais justiça, fazer confrontações como as que acabo de ouvir. Declaro bem explicitamente que essa *Opinião* consta de duas partes, cada qual com a sua significação, e nem outra cousa é permittido tirar do que está impresso. Como as palavras significam tambem pela forma e pelo modo por que são ditas, entendo que esta questão não era, não podia, nem devia considerar-se pessoal; mais me parece evidente que questão era esta que tinha o maior alcance para os creditos de todos e d'esta sociedade.

Especializando-se os variados argumentos do sr. Veiga, se o eram, podia dizer-se muito. Como porém esta questão era tão solemne que de um lado estava uma opinião robusta, assignada e com todas as probabilidades sustentada por seis contra um, a boa logica pedia que elle orador usasse tambem da sua estrategia, porque estava certo que a commissão não deixaria de emprega-la e da mais fina; por isso reservava-se

mais especialmente para fallar logo em seguida ao sr. relator do *Parecer*, como todas as praxes da discussão ensinam.

Visto que de todos os argumentos do sr. Veiga um só me pareceu de indole scientifica propriamente dita, não devo eximir-me da resposta. E precisamente respondo: não sei porque o acido cafêtanico não tem importancia, como um dos constituintes caracteristicos do café; se a não tinha, não creio que a argumentação o tivesse provado por modo a tirar todas as duvidas; o que parece certo é que a commissão o considerou importante, por isso que desceu até á sua analyse qualitativa, honra unica reservada a este componente: concordo que não estão ainda bem estudadas quaes as transformações por que o café passa n'uma torrefacção bem dirigida; o que porém se pôde afirmar com segurança é que a *Caféona* de Fremy não existe como especie chimica definida, é um mytho; é outra a transformação pelo calor do acido cafêtanico; os aromas do café torrado podem explicar-se no estado actual da sciencia com mais fundamento do que por uma palavra.

Emquanto ao mais, repelia, caso merecesse a pena reservo-me pelas rasões adduzidas para depois do sr. Sousa Martins fallar, como relator da commissão.

O sr. *Sousa Martins* (relator da commissão) começou por se admirar de que os impugnadores do parecer, ao mesmo tempo que julgavam *inerte* o café escolhia, o declarassem prejudicial á saúde. Não via bem como da falta de actividade da semente podesse derivar-se uma qualquer doença.

Mas a supposta inactividade do café suspeito estava longe de ser confirmada pela analyse chimica a que a commissão procedera e que não fôra ainda impugnada pelos oradores precedentes! Para corroborar as suas affirmações deveriam estes ter feito uma nova analyse, e demonstrado perante ella a falsidade dos resultados apresentados pela commissão.

Dissera o sr. Correia que o café era de aspecto repugnante. Ao orador não parece que a simples colorisação escura torne repugnante um genero, cujo cheiro e sabor são, embora um pouco enfraquecidos, os do café normal.

Em defeza do seu parecer, bastaria ao orador invocar a *contradicta* do sr. Pedro da Silva, no ponto em que ella diz: «Os cafés torrados muito se parecem . . . ; n'aquella amostra já não é possível distinguir semente pura do bago deteriorado; . . . ». Pois se o café suspeito, quando é submettido á primeira operação destinada a converte-lo em alimento, á torrefacção, já não pôde ser differenciado do bom café, poderá ser considerado como repugnante ou como insalubre?! Se, como tambem affirma o sr. Pedro da Silva, o café é inerte, que motivos houve para que essa deficiencia de actividade desaparecesse com a torrefacção? Acaso será esta capaz de gerar a cafeina? Os bagos cariados (e é sobre elles que assentam as principaes impugnações feitas ao parecer da commissão) augmentam de volume pela torrefacção, e n'este simples factó estaria a prova cabal de que o acido chlorogenico lá existia. Ora se, como diz o sr. Silva, é esse acido o principio característico do café, e se a existencia d'esse principio pôde tambem ser evidenciada pela reacção com a ammonia, deve concluir-se que o bago supposto inerte contém o principio *característico* do bago normal! Mas não se fez o doseamento d'esse acido, diz o sr. Silva! É certo que se não fez, e certo ainda que não era necessario faze-lo; pois que á commissão pareceu superflua a analyse quantitativa de um principio, que vae ser destruido pela torrefacção da semente, e que por isso não vae figurar na riqueza alimenticia da bebida.

Ainda ao orador pareceu admiravel que o sr. Silva quizesse ver indicios de putrefacção n'um café, que não revelava nem aos sentidos nem aos reagentes o menor vestigio de acido sulphydrico. Verdade é que o sr. Silva dá a entender que se tal gaz não existe no café suspeito, é porque este foi *beneficiado*. E se assim tivesse succedido, se, como o sr. Silva insinua, houve beneficiação, que escrupulos pôde haver em admittir ao consumo um genero *beneficiado*? Beneficiar significa: destruir as qualidades deleterias!

Aos impugnadores do parecer afigurou-se de nenhum valor a circumstancia lembrada pela commissão de que o con-

sumo do café escolha é muito geral e muito antigo. Julgavam ss. ex.^{as} que a commissão acceitava o falso principio de que os precedentes justificam os erros! Não foi para justificar um pretendido erro que esses factos foram invocados, mas para demonstrar pelo irrecusavel testemunho do tempo e da observação geral, que em erro estão os que suppõem insalubre um genero de que durante muitos annos um grande numero de pessoas fizeram uso sem resentimento da economia organica. Por aqui se vê igualmente quão pouco valor tem, ou para melhor dizer, quão contraproducente é o argumento de analogia apresentado na contradita do sr. Pedro da Silva entre o consumo do pão de centeio e o do inuso do café escolha; as nocivas qualidades d'aquelle encontram-se descriptas nos livros de pathologia e de hygiene, em tanto que uns e outros são mudos ácerca da doença que possa ser imputada ao uso do café escolha, que póde ser um café relativamente pobre, mas que nem por isso deve ser excluido da alimentação publica, a qual em epocha nenhuma e em nenhum logar se fez exclusivamente á custa dos generos de primeira qualidade. E se os generos de inferior qualidade devessem ser proscriptos, grande seria o numero das victimas da inanição, poisque infelizmente a desigualdade das fortunas importa a desigualdade da alimentação. O proprio sr. Silva reconhece estes axiomas, quando na sua contradita nos falla da laranja do ramo e da . . . laranja do chão!

Não quer o sr. Silva que se faça uso da semente ou fructo que não haja recebido na planta a completa maturação. Ficariamos, se tal opinião vingasse, privados de comer na Europa muitos fructos das regiões tropicaes, que têm forçosamente de ser colhidos antes de sasonados para poderem ser comidos antes de putrefeitos! Ficariamos privados até de comer o . . . *feijão verde!* É inutil procurar estabelecer regras fixas a similhante respeito, visto que até ha fructos que só começam a ser alimentares quando n'elles se desenvolve a putrefacção. As sorvas estão n'este caso.

Tambem aos srs. Correia e Pedro da Silva, cuja harmonia

n'esta questão foi para o orador e porventura para a assembléa uma verdadeira e jubilosa surpresa, pareceu muito baixa a percentagem da cafeina encontrada pela commissão. Mas, disse o orador, se acaso houve erro na escolha ou na execução do processo de analyse, esse erro, que ainda nenhum dos oradores demonstrou, não póde influir sobre a *relação quantitativa* da cafeina no café suspeito e no café typo, poisque um e outro foram submettidos ao mesmo processo analytico, cujos vicios, se os tivera havido, deveriam fazer-se sentir *igualmente* nas duas analyses.

No seu discurso, ou antes na primeira metade do seu discurso (pois que s. ex.^a já nos preveniu de que reservava outros argumentos para quando o relator houvesse usado da palavra) apresentou o sr. Silva as razões que abonam a maneira insuspeita pela qual tão illustrado consocio entrou n'esta discussão. Esta franca e muito accetivel mas desnecessaria declaração, em que o orador crê piamente, obriga-o todavia a declarar pela sua parte: 1.^o, que se faz parte da commissão foi porque, *sob proposta do sr. Drack e com o voto do sr. Pedro da Silva*, a sociedade deliberou que n'ella entrasse o director da commissão de saude publica; 2.^o, que se tem a honra de ser ha muitos annos o director da commissão de saude publica, é porque se dá n'elle a coincidencia de ser pharmaceutico e medico; 3.^o, que muito antes de suspeitar que haveria de ter a honra de ser chamado a tomar publicamente parte n'esta questão, tivera ensejo de ser consultado particularmente por um dos sub-delegados de saude, de quem é amigo, e cuja sciencia elle (orador) muito aprecia, ácerca das qualidades do café escolha, e que a esse seu collega dissera francamente a sua opinião no sentido em que agora a defende no parecer de que, por benevolencia da commissão, é relator.

De todas essas circumstancias se vê, que nem foi escolhido *ad hoc*, nem defende uma idéa de occasião. O acaso o levou á commissão, e só a consciencia lhe inspirou o seu parecer.

O sr. P. J. da Silva:—Agradeço immenso ao sr. Sousa

Martins a maneira por que me considerou e tratou n'esta discussão; felicito-o até pelo modo brilhante e arrojado do seu dizer; n'este lugar ponho completamente de parte as suas ironias, desde a inercia da materia com novas propriedades, até ao argumento mais esclarecido com que por acaso elucidára o thema. Comquanto ache singular semelhante modo de discutir, vou direito não mais do que ao assumpto. Esperava ao menos merecer-lhe mais tolerancia, e pedia-lhe que não viesse depois ainda em cima com os impulsos do seu genio, como em outros casos.

Não tomei apontamento algum, porque o illustre orador fallou com a maxima rapidez; posso porém dizer, porque orientei bem o meu espirito e a minha attenção: toda a sua argumentação rodou em volta da proposição escripta no parecer: todo o alimento deve ser entregue ao consumo em quanto não forem directamente provadas as suas prejudiciaes qualidades; tudo quanto o sr. Sousa Martins disse é a mesma cousa por outras palavras, em favor da maxima liberdade commercial.

Tratarei pois de justificar a minha opinião; farei mais; diligenciarei chegar á conclusão da opinião divergente com a propria redacção do parecer.

Assim: estabeleci que se devia rejeitar $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{5}$ da massa total do café; apesar do parecer ter achado só $\frac{1}{5}$ ou menos de café cariado, a quantidade evidentemente é maior; não sei porque para avaliar-se a mistura de café suspeito, se recorreu á contagem por numero de bages, sendo de preceito em casos taes avaliar a composição em peso; comquanto o café seja uma grandeza discontinua, a pequenez dos bages exige uma avaliação por outro processo; alem de que o café cariado é menos denso, d'onde resulta com fundamento que a quantidade do genero deteriorado que no meu entender se deve rejeitar, é maior do que $\frac{1}{5}$ e não será muito considera-la $\frac{1}{4}$ da massa total.

A comissão admittiu que houve *eremacausia* n'esta parte do café suspeito. Elle orador não condemnava, antes estima-

va que se tivesse empregado uma palavra sô para explicar um facto complexo. Tem o seu espirito affeiçãoado a dizer as cousas sem rodeios; prefere sempre ás periphrases as palavras significativas, e rejeita o modo menos synthetico e simples de traduzir os factos. Parece-lhe porém que não basta simplesmente admittir a palavra, é preciso acceitar as conclusões a que ella obriga em boa logica.

Se tinha havido eremacausia, forçoso é confessar que onde devia estar café existe carvão, e caía-se por este modo na falsificação da materia prima de um alimento.

Os annaes de hygiene publica offerecem exemplos de condemnações por falsificação com substancias inertes, porque é nocivo á saude por deficiência dar em vez de alimento proprio, a illusão do alimento, a substancia inerte, a substancia inutil para a economia. Conta-se que nos centros de grande população, em Paris, em Londres ou em Berlim, os creados das casas de muito pessoal, como são casas de pasto, botequins, hotéis e outras, guardavam e seccavam o *pé* do café; os vendedores de café compravam-o e vendiam a mistura por bom genero, contando com a impunidade, até que justiça foi feita com o auxilio da sciencia.

Affirmo que o café de S. Thomé é um bello genero; que pôde vir a ser muito melhor se cuidarem d'elle; por isso estimava que se fizesse luz n'este assumpto, para não auctorisar um abuso que tem ido a maior, em prejuizo dos credits commerciaes do bom genero e da saude do consumidor.

Não ha duvida, pelo proprio testemunho da commissão, de que é carvão uma parte do café; mas não concordo com a explicação de como o café assim se transformou.

Se o café esteve sujeito á acção das chuvas, naturalmente tinha perdido por lixiviação uma parte maior ou menor dos seus principios; tambem não se pôde pôr de parte os efeitos da causa physica bem conhecida, a osmose; bem como para admittir que houve fermentação ou putrefacção, não vejo porque fosse indispensavel a existencia de um verdadeiro pantano; cada uma das pequenas poças em que cada bago

do café esteve, foi em relação ao seu tamanho um pequeno pantano. Tudo leva a crer que o café para chegar ao estado de cariado passou por transformações profundas da propria substancia. Aventuro outra explicação, differente do que se lê no parecer, porque está mais de accordo com as minhas idéas e com os factos.

Não é bem evidente, mas parece pelo quadro da analyse chimica, que o café suspeito ou pelo menos uma parte está mais secco do que o café typo. Sendo assim, a diminuição da materia gorda não se pôde explicar pela precocidade da colheita do *café escuro*, producto dos fructos colhidos antes da maturação; porque a diminuição de peso se explica pelo seu maior estado de secura. Pôde-se fazer intervir em auxilio da explicação a theoria da combustão lenta, subordinada como a oxydção ordinaria á seguinte lei: quando muitos elementos combustiveis entram em combustão, queimam-se primeiro os mais combustiveis. É pois mais natural suppor que foi o café cariado que perdeu a sua materia gorda no todo ou em parte: na eremacausia d'este café, já empobrecido de outros principios soluveis na agua pelas chuvas caidas sobre elle, e pelas aguas que lhe fizeram companhia no solo, os oleos de sua natureza mais combustiveis queimaram-se, desapareceram; a cellulose como que foi poupada pelo fogo que a lambeu em todos os sentidos, porque não é tão combustivel e está embebida de saes terrosos insoluveis; os vermes, perfurando o café, favoreceram a combustão, porque maior era a superficie á acção oxydante do oxygenio proprio e do oxygenio atmospherico; queimadas as gorduras, queimou-se tambem o hydrogenio da cellulose pelo principio referido; e d'aqui o café carvão, especie de formação carbonifera em miniatura, em que o café cariado se nos apresenta, senão todo, muito d'elle: temos portanto que uma parte d'este café é cellulosa, é serradura de madeira, e a outra parte, a porção maior, é constituida por carvão propriamente dito.

Se é serradura, se é carvão, não é café; rejeita-se.

Além de que, por considerações de outra ordem, sem re-

pugnancia podemos admittir que o café cariado passou por uma putrefacção que lhe modificou, lhe transformou os seus principios os mais uteis; ninguem pôde dizer com os numeros das analyses feitas, de que natureza foram as alterações d'esses principios. Para explicar esta putrefacção não ha necessidade de suppor a existencia prêvia de qualquer cryptogamica; basta dizer que estiveram reunidas as condições as mais favoraveis para ella se realisar, materia azotada, substancias fermenticeveis, humidade e calor. Não tenho pois o menor escrupulo em affirmar que o café cariado é café podre.

Se é café podre e secco, está justificada a classificação que lhe dei: *mumia de café*.

Não comprehendo como a degradação da alimentação publica possa ir tão longe; pôde degradar-se até ao uso quotidiano do pão de rala, mas d'ahi para baixo não deve ir.

Occorre referir um facto notavel passado em Lisboa, do qual muitos dos que estão presentes podem dar testemunho de verdade. Fundou-se uma sociedade, respeitavel pelos capitaes e pelos socios; bastava dizer-se que pertenceu a ella como o cabeça ou o principal, o celebre capitalista e par do reino José Maria Eugenio; foi a manutenção civil; pouco tempo teve de vida, por effeito de força maior; foi o caso: fabricava-se a vapor a farinha e o pão; e porque, ou as mós não eram de pedra bastante dura, ou a força empregada era maior do que devia ser, succedeu que o pão vinha frequentes vezes para o mercado contendo calcareo; o povo de Lisboa amotinou-se por esta causa e pelo elevado preço do genero; a empreza teve de cair perante as justas exigencias da população.

Não creio que o banco ultramarino tenha mais direitos do que a manutenção civil. Nós, os homens da sciencia, demos rasão á população, porque lhe davam calcareo em lugar de pão de trigo; agora havemos de admittir que se lhe dê carvão e serradura em vez de café, porque temos a certeza de que o povo não distinguirá a falsificação ao mastigar? Não parece accetavel, repugna, porque seria admittir como norma de justiça a falsificação dos alimentos.

Com certeza podia dizer-se que o café é naturalmente carne sem osso; basta ser a amendoa de uma semente; ou se ha de dizer que o osso é tão alimentar como a carne, ou se ha de rejeitar o que elle contém de nocivo á saude; e digo nocivo, porque ninguem pôde affirmar sob palavra, qual é a composição de uma substancia que se denuncia em tão profundo estado de alteração.

Passo a fazer a apreciação das analyses feitas, com referencia ao assumpto.

Estabeleço primeiro como um facto corrente na sciencia: para conhecer o valor, o alcance de uma analyse chimica, é preciso e basta muitas vezes attender simplesmente ás leis do criterio; como a mathematica elementar ensina a contraprovar as operações do calculo arithmetico e algebrico, assim a chimica fornece bastantes subsídios para conhecer se o quadro de uma analyse feita, um quadro qualquer, está ou não conforme ao que se requer; e qual é a sua exactidão e a sua importancia com referencia ao caso de que se trata: succede mais que na maioria dos casos este processo de averiguação da verdade é tão simples, como a mais simples das operações arithmeticas.

Guiado por estas noções, não posso deixar de fazer notar, pelo confrontar as analyses feitas com outras que a sciencia possue, que no quadro respectivo estão incluidas quantidades heterogeneas; porque o café torrado e o café verde são por assim dizer duas especies diferentes, e portanto da mesma natureza os numeros que a elles se referem; alem de que não sabe como traduzir alguns d'esses numeros, nem o parecer diz o que elles significam claramente.

Especializando a analyse repetia e sustentava o que escreveu na sua opinião: o acido cafétannico e a caféina são os dois constituintes caracteristicos do café; e tanto assim, que a secção de chimica os indicou por modo significativo.

Com respeito ao acido cafétannico, parecia-lhe que a simples determinação qualitativa não tem valor, por isso que a mesma reacção com a ammonia é commum ao acido chlory-

genico, ao acido viridico de Rocheleder, e aos productos de oxydação mais avançada dos dois, como o certificaram aquelles peritos inglezes citados no parecer ao lado de Girardin. É um caso analogo a outros de chimica mineral, por exemplo o precipitado branco produzido pelo acido sulphurico nos saes de chumbo, de bario e de calcio.

Mais diz o parecer que se seguiu o processo do sr. Payen para dosear a caféina; manifestamente não foi assim, porque se determinou só a que existe no estado livre. O proprio sr. Payen admite que a maior parte da caféina existe combinada com o acido chlorygenico, e d'ella se separa na torrefacção; que ha no café um composto natural, um verdadeiro sal duplo, o chlorygenato de potassa e caféina, cuja existencia foi contestada por outros e por elle novamente affirmada ou ratificada pelo modo o mais positivo.

Não ía mais longe na dissecção das analyses feitas, porque lhe parecia já de sobra o que dissera, escrevendo e fallando, para definir que faltava ao parecer uma base segura, para acceptar as suas conclusões como justas.

(Continúa.)

VARIEDADES

Sulfurador automatico. — Em breve começaremos a transcripção do folheto que o sr. Miguel Ventura da Silva Pinto, illustrado preparador de chimica e physica do instituto industrial e commercial de Lisboa, publicou sobre este aparelho de sua invenção, e sobre o novo processo de sulfuração e mechagem dos vinhos e do seu vasilhame.

O interesse com que este folheto tem sido lido, e os elogios que a imprensa tem registado, fazem o elogio da obra e motivam a sua transcripção n'este jornal.

PEÇAS OFFICIAES

EXTRACTO DAS ACTAS DAS SESSÕES LITTERARIAS

Sessão de 9 de março de 1874

Presidencia do sr. Tedeschi

(Continuado de pag. 80)

O sr. *Dr. Alves*:— Sr. presidente, não obstante terem os collegas que me precederam discutido cabalmente a contra-dicta do sr. Pedro José da Silva, julgo do meu dever, na qualidade de membro da commissão, que acompanhei em seus trabalhos, fazer tambem algumas considerações sobre o assumpto.

Censura o sr. Pedro da Silva a commissão, porque tendo notado uma mistura de tres cafés, não fizera a analyse de cada um d'elles, e nos dois estados *cru* e *torrado*.

A isso respondo que, não nos tendo sido reclamada a analyse especial de cada um dos cafés, e sendo a mistura apresentada a que, depois de torrada, se destina para consumo, era superfluo senão irregular semelhante trabalho.

Nota o sr. Pedro da Silva como falta o não haver a commissão dosado o acido chlorogenico ou cafetanico, afirmando que este principio foi alterado no todo ou em parte n'aquelles bagos mais ou menos denegridos do café.

Ora o café em questão apresenta depois de torrado o cheiro caracteristico e pronunciado, devido á caféona, que todos sabemos ser o resultado da acção do calor sobre o acido chlorogenico ou cafetanico. Uma vez provyada a sua existencia, e não sendo este o principio do café de grande importancia, não reconhecemos a menor vantagem em o dosar, visto termos dosado a cafeina como sendo o seu principio activo.

Tambem não posso comprehender as expressões do meu collega, quando diz: *que a commissão guarda prudente silencio ácerca do café typo que empregou.*

Não creio que estas palavras signifiquem uma suspeita de falta de franqueza por parte da commissão.

O café empregado foi, como não podia deixar de ser, obtido como vem ao commercio de Lisboa, igual ao que se acha sobre a mesa. Outra cousa seria impropria de homens de sciencia e de probidade.

Sr. presidente, affirmo a v. ex.^a, que em todos os trabalhos d'esta ordem os peritos nomeados por esta sociedade têm tratado e tratam de corresponder á confiança que n'elles se deposita. Alheios a quaesquer interesses particulares, respondem com a verdade que a sciencia manifesta.

É minha opinião que o café em questão, ainda mesmo considerado como *mumia* do bom café, não deve ser por isso rejeitado, pela mesma razão que saboreamos com delicia os fructos passados, que são *mumias* do fructo sasonado, sem nos incomodarmos com as alterações que experimentaram antes de se apresentarem n'este estado. Tão pouco deseja a commissão ferir os creditos do café typo de S. Thomé; usou d'aquelle que actualmente se encontra no commercio, sem se occupar se elle virá de futuro a rivalisar com o café de Ceylão, como o sr. Pedro da Silva lhe vaticina.

A commissão, convencida pela analyse chimica de que o café escolha não contém substancia alguma prejudicial á saude publica, fez uso d'elle, não para lhe servir *de prova real*, como diz o collega, mas para se certificar se as suas propriedades como alimento differiam consideravelmente das do infuso do café ordinario.

Pela minha parte sinto não poder dispor de uma porção sufficiente para obsequiar os meus amigos, á similhança do celebre chimico francez, citado pelo meu collega, que mimoseou os seus com um jantar unicamente composto de *batatas*, para provar a excellencia d'este tuberculo!

Tambem não pôde colher o exemplo do centeio, que o sr. Pedro da Silva apresenta. porquanto o nutritivo pão de centeio, de que muito se usa em toda a Allemanha, e em outros paizes do norte, não pôde á luz da sciencia ser considerado prejudicial, uma vez que com o centeio não vá de envolta o producto anormal, a *cravagem*, que, por si, determina doen-

ças especiaes. Ora o café não contendo substancias estranhas não pôde ser julgado em paridade.

Emquanto ao receio que o collega apresenta de termos de ser chamados de futuro como peritos em causas originadas pela falsificação do bom café com o café escolha de que nos occupâmos, não deve preoccupar-nos, porquanto não duvido asseverar que o consumidor seria altamente beneficiado com essa *falsificação*, porque ao presente é elle bem prejudicado com a mesma fraude, usando-se para esse fim de cereaes e outros generos avariados, provando esta minha asserção o ter já sido perito em casos d'esta ordem, como a sociedade pôde attestar.

Sr. presidente, o parecer da commissão é documento de rigorosa verdade scientifica; e certamente que para obrigar os fazendeiros a cultivarem bom café, a commissão não podia em contraposição ás suas observações dizer que era prejudicial o que tão sómente deve ser considerado de qualidade inferior.

A apparencia do café levou a auctoridade sanitaria a julga-lo avariado e prejudicial á saude publica; a simples inspecção não pôde dar resultado tão positivo.

É de todos sabido que existem varias qualidades de queijo estrangeiro, cujo aspecto e cheiro são repugnantes, e todavia as auctoridades sanitarias não o condemnam pela sua má apparencia, e os consumidores apreciam-o bastante.

Não me parece de rasão taxarmos os portuguezes de pouco escrupulosos; pelo contrario são elles bastante impertinentes na qualidade dos generos que consomem.

Se nos nossos mercados apparecessem laranjas bolorentas, cuja parte aproveitavel consiste muitas vezes n'um terço, como se vê nos mercados estrangeiros dos paizes mais adiantados, a auctoridade sanitaria as condemnaria, bem como outros productos igualmente apreciados e raros, que se apresentam no mesmo estado.

Não dando a commissão o café de que se trata como de qualidade superior, mas sim como não sendo prejudicial á

saude publica, o parecer exprime a rigorosa verdade. Ao commercio compete dar-lhe um valor relativo; e d'esse valor tirará o fazendeiro o incitamento para melhorar a sua colheita.

As questões commerciaes são importantissimas, mas não foram essas aquellas de que a commissão foi encarregada de tratar.

Em conclusão direi que o café suspeito, em virtude de não apresentar substancias estranhas á sua composição, pôde ser admittido ao consumo tal qual se apresenta; porque não pôde considerar-se como inerte o café cariado, como graciosamente admite o meu collega, porquanto dando-nos a analyse 0,34 por 100 de cafeina, seriamos levados a admittir os bagos intactos de uma riqueza d'este alcaloide impossivel, por ser superior ás que apresentam os cafés de Moka e semelhantes.

Parece-nos que o collega teria proporcionado uma discussão mais productiva, se se tivesse dado ao incommodo de fazer algumas experiencias analyticas sobre que baseasse a sua contradicta.

Estando a hora adiantada, o sr. presidente encerrou a sessão, dando para ordem do dia da seguinte a continuação da de hoje. — *José Bento Coelho de Jesus*, segundo vice-secretario.

Sessão de 16 de março de 1874

Presidencia do sr. José Tedeschi

Abertura da sessão ás oito horas da noite.

Foi lida e approvada a acta da sessão antecedente.

O sr. primeiro secretario deu conta da seguinte

Correspondencia

Offícios: — 1.º Do sr. Joaquim Antonio Robusto, de Canha, em resposta a outro do sr. primeiro secretario. — Inteirada.

2.º Do sr. Frederico Albino de Araujo Leite, de Mirandella, sobre negocios de thesouraria. — Inteirada.

Ordem da noite

Propostas

O sr. *Pedro José da Silva* disse que nos nossos jornaes politicos ha uma secção neutra á politica, que costuma ser tambem neutra ás questões que se debatem nos tribunaes e nas sociedades scientificas; não obstante appareceu no noticiario do *Jornal do Commercio* de 15 de março uma local, que considerou como uma diversão em favor da opinião que não partilha. Disse que escrevera uma carta á redacção no mesmo dia, a qual não foi publicada por circumstancias alheias á sua vontade, estando comtudo convencido que da parte da illustre redacção do *Jornal do Commercio* não houve o menor proposito de prejudicar a questão que se discute n'esta sociedade. Pediu que se juntasse ás peças do debate o numero do jornal onde vem a local e a copia da carta. Em seguida mandou para a mesa uma proposta para ser discutida juntamente com a questão pendente.

Sobre a proposta houve discussão entre os srs. *Felix Ferreira*, *José Dionysio Correia* e o auctor, decidindo-se que ficasse para depois da discussão do parecer da commissão que estudou o café.

Continuação da discussão do parecer da commissão encarregada de estudar uma determinada especie de café

O sr. *Drack* principiou por expor os motivos que o determinaram a pedir a palavra, dizendo que a discussão tinha corrido animada na sessão anterior, e tão animada, que os contendores, recolhendo-se ás tendas oppressos de fadiga, tinham mostrado desejos de mais tarde recommencarem a lucta; porém que a lista dos oradores inscriptos se achava esgotada, e elle, desejando, como membro da mesa e interprete da sociedade, que á questão debatida se dêsse a maxima latitude, pedira a palavra para prolongar a discussão durante mais uma sessão ao menos.

Alem d'isso (disse mais) que desejava expressar bem claramente o seu modo de pensar a respeito do parecer da com-

missão, da *contradicta*, e do proprio café, origem de ambos os escriptos, mas que procuraria ser breve nas observações que tinha a fazer, e nos esclarecimentos que ia pedir á commissão.

Tomando uma amostra de café, e comparando-o com a descripção que d'elle se faz no parecer da commissão, concordou com a apreciação da mesma commissão, exacta e extremamente minuciosa até ao ponto em que é possível sê-lo.

Porém, comparando o estudo dos caracteres physicos da semente, feito pela commissão, com o estudo chimico a que ella tinha procedido, achou desharmonia, e a analyse menos completa do que seria para desejar da parte dos mais exigentes em nome da sciencia, e muito mais extensa do que se tornava necessario, para se poder affirmar que o café em questão não podia com fundamento considerar-se prejudicial á saude, em face dos principios da sciencia.

Reflectiu que no quadro *analytico*, que figura no parecer, não se encontravam indicações sobre a parte mineral das sementes, isto é, sobre as cinzas, o que é um elemento indispensavel para se poder considerar como completa uma analyse d'aquella ordem; que a dosagem das materias asotadas não se encontrava lá tambem, o que é importante, quando se estuda uma substancia de que se faz uso na alimentação; que a dosagem do acido chlorogenico ou cafetanico, um dos productos mais importantes, senão o mais importante do café considerado como alimento, igualmente fallava. Era verdade que a commissão fallava da cafeina, alcaloide azotado, cuja dosagem chegára a fazer, e que ella tinha reconhecido pela analyse a presença do acido cafetanico, mas que melhor teria sido dosar este, do que aquella, visto o acido ser a origem da cafeona, aquelle producto pyrogeneo, essencial, complexo, que dá o aroma ao café.

Quanto á cafeina, observou que o parecer lhe parecia um pouco confuso, e que essa tal ou qual confusão dera logar a que o sr. P. da Silva dissesse na *contradicta*, que a commissão depreciava, sem querer, todo o nosso bom café de S. Tho-

mé; que a comissão indicára 0,3 por cento de cafeína ao café typo de S. Thomé e 0,34 ao café suspeito, o que realmente é pouco, dito assim; porém que era preciso lembrar que o café não contém simplesmente cafeína, como o quadro analytico da comissão indica, mas também a tem combinada no estado de chloroginato de potassa e cafeína, e que é possível, e muito provavel até, que a cafeína combinada compense a cafeína livre, cuja percentagem é escassa.

Portanto que não accitava tal accusação, feita ao café de S. Thomé, nem ella era a deducção logica da analyse da comissão.

Era verdade a comissão indicar no parecer 0,8 de cafeína, como a media da percentagem d'este alcaloide, nos cafés, em geral, mas que lhe cumpria observar que essa era a percentagem media da cafeína *livre*, e não da totalidade do alcaloide, a qual é igual a 2 por cento, approximadamente, como se sabe das analyses de Payen até hoje.

Disse que fallára na dosagem das cinzas e na determinação dos seus componentes, porque considerava muito mais accetivel a comissão ter recorrido á analyse directa, do que socorrer-se de argumentos, embora baseados na experiencia estranha, para affirmar a ausencia de chloreto de sodio em abundancia, a qual, se existisse, justificava as suspeitas, que porventura houvesse, do café em questão ter soffrido avaria de agua salgada, ou estar por muito tempo immerso n'este liquido, e que esta sua observação era tanto mais fundada, que elle orador notára n'alguns bagos de café, aindaque em mui poucos, uns pontos de côr verde intensa, que fazia lembrar a côr dos saes de cobre, cuja investigação Chevalier lembra aos peritos, quando tenham de estudar café que estivesse mergulhado em agua salgada, em navio, cujo forro ou outra parte pôde fornecer cobre.

Concordou com a comissão no modo por que esta explica a differença de côr e de aspecto do café *escuro* e do *claro*, mas com relação a este ultimo declarou que não podia affiançar, como a comissão fazia, se a modificação experi-

mentada pela semente era simplesmente devida a um phenomeno eremacausico, ou se n'ella se realisára algum trabalho de alteração mais complexo, porque se sabe por experiencia de Boutron e Fremi, aliás facil de contestar, e que a commissão não desconhece, que o café verde em presença da agua e á temperatura de 20° manifesta um phenomeno de fermentação, annunciada pela evolução de acido carbonico e sulphydrico, cuja fugacidade é notoria e caracteristica.

Com relação aos pontos verdes, aos quaes se referira, declarou que não podia attribuil-os a saes de cobre, porque a procedencia do café lhe era perfeitamente conhecida, e porque sabia as boas condições da viagem do navio, que o trouxera a este porto; e que tal phenomeno de coloração, que raramente se observava no café, devia naturalmente ser attribuido á acção do ammoniaco sobre o acido cafetannico em presença do ar, e que era até possivel que n'aquella parte do café que tinha apanhado agua sobre a terra, se desenvolvesse, n'um ou n'outro bago, algum d'aquelles cinco acidos corados que são diferentes estados de oxydação do acido cafetanico, principios accidentaes, que são a causa da differente côr que apresenta a infusão de café crú com certas dissoluções metallicas; e que a presença do ammoniaco era um phenomeno por assim dizer normal nas aguas da chuva das regiões tropicaes.

Feitas estas considerações á doutrina do parecer, na generalidade, o orador declarou que acceitava sem a menor reserva os considerandos e a conclusão por que o mesmo parecer termina, porque nem a analyse nem o microscopio tinham descoberto principio algum prejudicial; porque aquella qualidade de café era já conhecida do commercio nacional e do estrangeiro, e que ainda até ao presente se lhe não tinha descoberto principio que o tornasse suspeito; porque o facto de nem todo o bago ter attingido o seu completo desenvolvimento na planta não provava *ipso facto* a sua nocuidade, e estava de accordo com o que succede a muitos outros fructos, alguns dos quaes só em tal caso servem á alimentação; por-

que a ligeira torrefacção (e essa era a final a verdadeira prova real) destruindo os principios constitutivos da semente, e engrendando productos novos, não só destruia algum principio nocivo, que tivesse escapado a todos os meios de observação, mas tambem fazia passar a semente suspeita por todas as phases, e desenvolvia os mesmos phenomenos, que se observam no café normal quando sujeito á mesma operação de torrefacção.

Referindo-se á contradicta do socio, o sr. Pedro da Silva, disse que a considerava um escripto notavel, no qual se reconhecia logo a penna do homem de sciencia e do escriptor habituado á linguagem e convivencia com os bons classicos da nossa lingua, e escripto tanto mais notavel, que entre a sua apparição e a do parecer da commissão mediára apenas o espaço de dois ou tres dias. Mas que não podia accèptar a doutrina de s. ex.^a, vaga e cheia de duvidas, a resposta ás quaes pertencia principalmente, e de direito, á commissão; que logo no principio da contradicta se topava com um pretendido simile, que elle não accèptava, e que vinha a ser comparar o café escolha com a alimpadura dos cereaes; que na alimpadura havia a presença de corpos estranhos ao cereal propriamente dito, caso que não se dava com o café, e alem d'isso que o valor, relativamente maior, do café fazia com que este se aproveitasse mais do que o grão que existia na alimpadura, a qual, ainda assim, se utilisava no sustento dos animaes domesticos, quando se não aproveitava pela escolha directamente; e que s. ex.^a, lembrando na contradicta que o uso do pão de centeio prolongado por largo tempo, era origem de molestias, lavrava a condemnação da sua doutrina, porque nem constava que o uso do café escolha tivesse os mesmos inconvenientes, nem s. ex.^a, nem pessoa alguma até ao presente se insurgira ainda contra a cultura d'aquella graminea, e contra o commercio do pão de centeio.

Por fim mostrou desejos e pediu á commissão que declarasse qual a importancia que ligava ás materias azotadas na alimentação, com relação ao caso sujeito; qual a importancia

do café com relação á alimentação, e se a commissão o considerava como simples condimento, pelos principios essenciaes que continha, ou se na realidade o café tinha sobre as funcções da nutrição a acção e influencia notavel que muitos physiologistas lhe attribuem.

O sr. *P. J. da Silva*:— Declaro que tomo toda a responsabilidade perante esta assembléa de ter engrandecido este assumpto até uma alta questão de hygiene.

Lamento por isso o caminho da ultima sessão, digna de melhor sorte; não posso deixar de devolver, aos proprios a quem me dirijo, algumas asserções injustas e não menos amargas. Rejeito o colorido que o sr. dr. Alves deu ás suas palavras, e estranho que o sr. Sousa Martins trouxesse para esta discussão os attritos da commissão da pharmacopéa; na commissão, como n'esta questão, a mesma causal guia o meu animo: o desejo de chegar á melhor solução.

Vejo-me pois obrigado a rebater algumas das incisões mais fortes, comquanto me baste para o fóro da minha consciencia ter escripto a minha *opinião* no intuito de trazer para a publica discussão os melhores recursos do gremio d'esta sociedade; o sr. Sousa Martins não pôde dispôr de si, porque mal lhe sobra tempo da sua vida clinica, para a qual é merecidamente procurado, e o sr. dr. Alves, camarista actual e futuro deputado por Lisboa, anda embargado pelos cuidados da politica, por modo que não ha vê-lo n'este local.

Com referencia á ultima sessão eis-aqui o que se me offerece a dizer em defeza das minhas convicções.

Se a analyse está deficiente ou houve lapso, não vejo motivo de menor deslustre para os membros da secção de chimica: succede sempre assim, e tanto mais quanto maiores desejos ha de acertar.

Ocorre-me lembrar um facto conhecido de muitos que estão n'esta sala, e que se passou não longe d'este logar, na sociedade das sciencias medicas; e muito de proposito recordo este facto, porque é de natureza a abonar judiciosamente o meu modo de ver esta questão.

Em tempo fez-se a analyse das aguas de Vidago ; a analyse feita não podia estar garantida por pessoa mais competente.

Appareceu depois a agua das Pedras Salgadas, cuja analyse rigorosa denunciou maior riqueza de principios salinos utilissimos aos usos medicos.

Os creditos da primeira agua, ameaçada de ser suplantada pela segunda, lembraram naturalmente a necessidade de fazer nova analyse, para conhecer até que ponto a segunda era superior ; fez-se a verificação por mais detido exame, d'onde o saber-se que a composição das aguas de Vidago não desdiz da das aguas das Pedras Salgadas. É sempre assim nas sciencias: conquista-se a verdade e presta-se-lhe culto, provando e comprovando os trabalhos feitos.

Vou ainda mais longe n'este modo de apreciar o assumpto, porque não sei ceder facilmente das minhas convicções.

Tanto o erro é proprio do espirito humano, quanto era possivel que nos centros de maior actividade scientifica se tenha descoberto a esta hora mais seguros meios de se avaliar a questão (refiria-me aos trabalhos ineditos de Vanklyn).

Parece-me porém que não é preciso ir buscar longe exemplos dos mais excepçionaes. Recordo que os melhores auctores não duvidam emendar as suas proprias analyses, como os melhores escriptores não se vexam de pôr nas ultimas edições dos seus livros o dizer conhecido: «correcta e augmentada».

Posto isto, a ninguem concedo o direito, perante a razão humana, de tirar illações d'onde não existe prova ou suspeita para o fazer.

Na minha *opinião* acha-se escripto *Solanum tuberosum*, e justamente porque a palavra *batata* se presta ao trocadilho. Não se devia ler portanto o que lá não está.

Para sustentar e justificar as minhas convicções não hei mister de artificios.

O exemplo citado colhe justificadamente para o caso em questão. Com effeito, Parmentier fez ver que a batata é um alimenticio ; mas a sciencia mais tarde descobriu que na

germinação dos tuberculos se desenvolve um alcaloide temível.

Affirmou-se que uma parte do café suspeito esteve exposto á acção das chuvas; assim como se averiguou da existencia de alguma cryptogamica, depois do café ter passado por todos os maus tratos da apanha, conservação e transporte, devia ter-se examinado com todo o escrupulo se houve começo de germinação; pôde ter havido transformação dos seus principios os mais uteis: o cafeseiro é uma rubeaccinea, pelo seu alcaloide não é menos importante do que uma solanea.

Em these pôde dizer-se muito com relação á alimentação publica de todos os povos.

As experiencias physiologicas de occasião pôde oppor-se a razão do habito e da robustez do apparelho digestivo. Não nego que actualmente se consuma impunemente na ilha de S. Thomé o peor do café colbido, mas nem por isso me convenço que se deva importar para o meu paiz os maus exemplos ou as pessimas condições da alimentação em Africa.

Primeiro que tudo sejamos logicos e rasoaveis. Toda a gente sabe que não ha clima mais mortifero para o europeu do que o da colonia de S. Thomé; contudo, como não devo concluir das boas condições do clima d'esta colonia, porque mais de um collega nosso conseguiu vir para a Europa e gosar saude, assim não posso admittir que o mau alimenticio africano é aceitavel para Lisboa, porque alguém tem usado d'elle sem risco; pôde encarecer-se como se queira, mas o facto existe: o café escolha em questão é um alimenticio da peor apparencia e de composição a mais duvidosa; n'esta boa cidade de Lisboa já temos de sobra para nos queixarmos da sua alimentação e do seu clima; dispensámos perfeitamente que para ella se transporte o que ha de peor em Africa.

Diga-se quanto se queira fóra do assumpto: pela minha parte não cuidarei de outra cousa perante esta numerosa assembléa.

Parece-me que n'esta questão devemos seguir a marcha natural do espirito humano na busca da verdade, visto que a

analyse feita pouco nos auxilia. N'estes termos é um caso difficil de fazer luz; por isso mesmo mais necessario é seguir o caminho que tanto aproveita em casos semelhantes: partir do conhecido para chegar ao desconhecido.

A alimentação publica de todos os povos regista nos seus annaes, não só as maiores excentricidades, como ainda as maiores anomalias, sem exceptuar o opio, o haschich, o arsenico e o acido prussico.

Na Asia menor e na Tartaria é bebida usual o vinho detestavel de leite de burra; na China tem largo consumo o vinho de arroz, que abunda em alcool amylico e outros fetidos; nos cafés publicos da India consomem-se bebidas feitas com opio ou com o haschich; o gentio em Africa e na America não gosta, devora o vinho de palmeira, que é desagradabilissimo para o europeu.

Escusado é ir tão longe. O europeu, principalmente o maritimo, masca o tabaco; na Istria, que demora na Europa para os lados do Adriatico, consome-se impunemente o arsenico em quantidades venenosas para todos nós; aqui mesmo, n'esta bella Lisboa, não será difficil a qualquer obter bebidas contendo quantidades minimas de acido prussico, como são o curaço de Hollanda, o kirschwasser e o licor de amendoa amarga.

Deve-se ver o assumpto em debate, sem animo prevenido, mesmo através d'estas difficuldades de apreciação.

A batata germinada é venenosa, mas a educação publica está, por assim dizer, feita no sentido de rejeitar o *Solanum* quando chega a este estado.

O pão de centeio é mau alimento, justamente porque não é feito com o cereal escolhido. Nas populações ruraes governa a triste lembrança, entre homens e mulheres, de que o espóreo de centeio em pequena quantidade no pão não faz mal, antes é mui conveniente para desenvolver o orgasma; por isso de proposito não escolhem o cereal, e d'aqui vem as tris-tissimas consequencias do uso do pão de centeio, a que nos referimos na *Opinião* impressa.

No café em questão, além da suspeita de ter germinado, o que o colloca ao lado da batata grelada, nem mesmo ha um prejuizo popular que obrigue a não rejeitar o que elle tem de nocivo.

Vem a proposito dizer que os nossos vinhos estão em ché- que nos grandes mercados do mundo. O governo portuguez trata a estas horas de apresentar os nossos vinhos legitimos na exposição especial de Londres que se abre em maio.

Mais que nenhuma outra nação somos obrigados a concorrer a este certamen em defeza da nossa melhor producção agricola.

Os vinhos portuguezes têm sido accusados de nocivos á saude por medicos inglezes dos mais notaveis. Chegámos a este deploravel estado, talvez porque a nossa antiga sciencia medica affirmasse que são innocentes as fortes aguardentações, as arrobagens com a baga de sabugueiro e outras misturas. Já não soffremos só o embate das nações as mais prosperas e ricas em producção vinaria; até a propria Grecia préga em Londres a depreciacão dos nossos vinhos por intermedio da companhia que ali negoceia os seus.

A nimia condescendencia produz d'estes resultados; hoje com os vinhos do continente, amanhã com o café das nossas colonias.

A maxima tolerancia commercial já deu logar entre nós por largo tempo a juntar-se o oleo de amendobim ao azeite, pagando-se a mistura pelo preço de bom azeite. A questão do café escolhida é da mesma indole.

O café é entre os alimentos o que a quina é entre os medicamentos.

Desejaria que se trouxesse para a soluçào do problema proposto a mesma noção que os pharmaceuticos têm para a quina: rejeitar ou devolver aos seus correspondentes aquella porção que o commercio apresenta acaso roubada nos seus alcaloides.

O muito mais que se me offerece a dizer, reservo para depois do sr. relator, caso me convenha faze-lo, para o que peço desde já a inscripção da palavra.

O sr. *Gomes Roberto*:—Sr. presidente, pouco tenho a dizer sobre o objecto que se discute, visto ter elle sido já tratado, e com tanta lucidez, pelos illustrados collegas que acabaram de fallar; na qualidade porém de membro da commissão encarregada de dar o seu parecer sobre o café enviado a esta sociedade pela direcção do banco ultramarino, pedindo á sociedade lhe declarasse se aquelle café era ou não prejudicial á saude publica, cumpre-me dizer que a commissão, depois de o analysar, e depois de o examinar minuciosamente e lhe encontrar todos os principios activos do bom café, como a *cafeina*, *materia extractiva*, etc., não duvidou em o classificar, não como um café de primeira qualidade, mas sim como um café de inferior qualidade, pela sua apparencia, mas como tal em nada prejudicial á saude publica, e podendo ser empregado na alimentação sem inconveniente algum.

Os bagos de côr mais escura, que se acham n'este café, encontram-se em mais ou menos quantidade em todos os cafés procedentes da ilha de S. Thomé, e que são enviados, não só ao mercado de Portugal, mas tambem aos de Inglaterra, Hamburgo e outros; durante alguns annos que residi em S. Thomé vi aportarem ali muitos navios d'essas nações a comprar e trocar suas mercadorias por café igual áquelle de que se trata, e parece-me que os delegados de saude d'essas nações não são por certo menos escrupulosos do que os nossos, e elles deram sempre nas suas alfandegas livre entrada a este café, o que prova não terem lá julgado prejudicial o uso d'elle á saude publica, aliás por certo o rejeitariam.

Se Portugal fechasse as suas alfandegas a este café, elle lá iria procurar os mercados estrangeiros, onde é bem recebido, e até tem mais prompta venda por ser mais barato, e com isso só conseguiríamos prejudicar o commercio portuguez, porque os negociantes d'aquella possessão, em vez de o mandarem ao mercado de Lisboa, manda-lo-iam para Inglaterra ou Hamburgo, e em troca d'elle de lá mandariam ir tambem as mercadorias que hoje lhe vão de Portugal.

Disse o meu digno collega e amigo o sr. Pedro José da

Silva, que, rejeitando a alfandega este café, isso obrigaria os proprietarios de S. Thomé a serem mais cautelosos na separação e escolha do bom café; é isto muito difficil na ilha de S. Thomé, onde, exactamente por occasião das colheitas, é quando cáem as grandes trovoadas, que muitas vezes surpreendem esse café exposto ao ar a seccar, e tão de improviso vem ellas, que não dão logar a retira-lo; d'ahi resulta apanhar o café alguma humidade e tomar, apesar de beneficiado logo, a côr escura que apresentam muitos bagos que se encontram n'este café; essa côr porém dá-lhe effectivamente má apparencia, mas em nada lhe altera as propriedades e gosto; eu muitas vezes lá o tomei igual áquelle de que se trata, sem que me prejudicasse a saude, e se quando regressei a Lisboa d'aquella possessão vinha desfigurado e cadaverico, como o meu caro collega o sr. Pedro José da Silva me diz ter visto, era isso devido ás muitas febres que lá soffri, como succede em todos os climas paludosos, ou em quasi toda a Africa, e que me deixaram completamente anemico; mas não era por certo devido ao uso que lá fiz d'este café, como parece deprehender-se das palavras do meu estimavel collega o sr. Pedro José da Silva.

Seria muito para desejar que todo o café de S. Thomé que viesse ao nosso mercado fosse de qualidade superior e de boa apparencia, mas isso é, senão impossivel, difficil de conseguir-se, porque nem todos os proprietarios têm meios sufficientes para possuirem estufas, ventiladores, casas proprias para seccagem, etc.

Empregarem o systema de separar os grãos claros dos escuros por meio da escolha não lhes é compensado esse trabalho e despeza, porque no commercio o café escolhido dá-lhes apenas uma pequena differença no preço, de 400 a 500 réis em arroba, o que é mais uma prova de que este café, comquanto inferior na apparencia, não differe muito do café escolhido, nas suas propriedades.

Alguns bagos escuros que se encontram no café devem tambem a sua côr a não terem sido colhidos no seu ver-

dadeiro estado de maturação, o que pouco lhe altera o gosto.

Apparecem tambem alguns grãos picados do bicho, esses mesmos dão um hydro-infuso mais amargo, mas em nada inferior no aroma ao café escolhido.

Em conclusão, o café em questão foi mandado a esta sociedade pela direcção do banco ultramarino para dar a sua opinião sobre se podia ser empregado sem desvantagem na alimentação, e eu sou de opinião que elle pôde usar-se sem inconveniente algum.

O sr. *Felix Ferreira*: — Parece-lhe que os melhores argumentos de que a commissão podia servir-se para demonstrar que o café é bom, eram os que se derivassem da analyse, mas infelizmente ella fraco amparo offerece para se sustentar tal opinião sem se forçar a interpretação dos factos, como procurará provar. A eremacausia, diz, determinaria a libertação de certa quantidade de carbone que daria ao café a côr escura que tem, mas não é provavel que a deva a tão simples phenomeno, por isso que alem da cellulose ha no café principios de natureza menos estavel e mais complicada, que não deixariam de representar importante papel quando se achassem nas condições de temperatura e humidade a que elle esteve exposto *por muito tempo*, como se declara no parecer, e de dar por isso origem a decomposições tambem mais avançadas. Provou a commissão que no café escolha ainda existem a legumina e a caseina, materias azotadas, que a ter havido putrefacção seriam as primeiras a desaparecer? Como se pôde pois sustentar que não houve putrefacção, sem se provar que não desapareceu o que n'ella tomaria parte mais activa?

Viu como o sr. Drack alguns bagos do café suspeito, em cuja superficie da fractura se notavam pequenas manchas de côr verde escura, que o orador attribuiu á acção combinada do ar e do ammoniaco proveniente da decomposição das materias proteicas ou abuminoides, e não á acção do mesmo ammoniaco dissolvido na agua das chuvas.

Referindo-se á pesquisa do acido sulphydrico, estranha que se procurasse no macerado da semente suspeita, quando se sabe que, seccando-se em estufas ou fornos aquecidos a temperatura superior á do ambiente para lhe evaporar rapidamente a agua que a humedecia, se impediram os progressos da alteração, e que essa temperatura era mais que sufficiente para fazer desaparecer com a humidade os ultimos vestigios de gaz sulphydrico, o qual se não desenvolveria mais depois de supprimido o factor-agua, indispensavel para a sua formação. Sabe-se, diz, que o café torrado fornece 18 por cento de materia soluvel na agua, e o crú 40 por cento; mas vê com admiração que tanto o café suspeito como o que serviu para typo n'este estudo comparativo, dão resultados differentes, pois que um e outro, crús, apenas forneceram 24 por cento de materias soluveis, e torrados forneceram, o primeiro 22,2 por cento e o segundo 20,3 por cento. Se houve engano n'estes numeros espera que a commissão dará explicações a este respeito.

Diz-se no parecer, e é certo, que o bom café contém 0,8 por cento de cafeina livre, mas tambem a analyse accusa o *café escolha* bem pobre, pois só fornece 0,34 por cento, e, o que é mais notavel ainda, o café typo, o nosso bom café de S. Thomé, apenas forneceu 0,3 por cento! A pobreza em cafeina no *café escolha* pôde-se talvez explicar pela transformação d'este principio em methylamina, á custa do hydrogenio resultante da decomposição do acido chlorogenico, facto observado por Personne, mas no café typo como se explicará?

Vê-se pelo que deixa dito que os resultados da analyse não affirmam, antes prejudicam o parecer da commissão.

Para o orador o *café escolha, bago preto*, representa, pelo menos, uma falsificação igual á que se pôde obter, misturando café em bom estado com grande quantidade de carvão, e não lhe parece que o governo deva ou possa consentir que se despache um genero já falsificado, aliás não tem direito de impedir que o negociante tambem logre o publico quando lhe approuver adulterar qualquer genero, o que até hoje

se tem considerado crime, pois, ainda que a substancia que sirva para este fim seja innocente, se desaparece o attentado contra a vida, não deixa de dar-se, como muito bem diz Chevallier, o attentado contra a moral.

Estas considerações e outras que poderia apresentar, se não receiasse abusar da benevolencia da assembléa, que já tem a sua opinião esclarecida pelos argumentos produzidos pró e contra, são os que o impedem de concordar com a commissão em que o *café escolha* póde sem receio ser introduzido no consumo.

O sr. *Manuel Vicente de Jesus*: — Tomei a palavra para, como membro da commissão, dizer alguma cousa sobre o assumpto que se debate, postoque pouco poderei avançar, depois do modo brilhante como os collegas que me precederam entraram na questão, e muito principalmente o sr. Sousa Martins, que, na qualidade de relator, sustentou com o seu robusto talento todas as proposições do parecer.

Pela declaração que precedeu a leitura da contradita do sr. Pedro da Silva, creio que s. s.^a só quiz confirmar praticamente o dito do grande estadista Rodrigo da Fonseca Magalhães: «*Não ha argumentos, por mais vigorosos que pareçam, que não possam ser impugnados*».

S. s.^a, impugnando pois o parecer que ora se discute, quiz mostrar os vastos recursos da sua intelligencia, que ninguem põe em duvida, poisque o sr. Silva tem, na sua vida de pharmaceutico, um padrão de gloria que tornará o seu nome immorredouro e o levará á posteridade.

Quero fallar da sua *Gazeta de Pharmacia*, d'aquelle escripto bom a todos os respeitos, e a que eu não fui dos ultimos a prestar homenagem.

Uma das cousas que muito tem occupado a attenção dos dignos impugnadores do parecer, é o facto d'elle ir nas suas conclusões de encontro á opinião da auctoridade sanitaria, e tanto isto é assim que o sr. Pedro da Silva diz: «*Antes de entrar na questão principal, vou ver se consigo provar primeiro que a auctoridade sanitaria não andou de leve em em-*

bargar o despacho d'este café. Cumpre faze-lo assim, para que se não diga com rasão, que n'esta casa e agora não se fez justiça a todos ».

A comissão não diz que a auctoridade sanitaria andou leviana ou judiciosamente, nem mesmo tratou de sindicar os motivos que a levaram a impedir o despacho do café, e se alguma vez no seu parecer se refere a ella, é porque não pôde deixar de o fazer; mas sempre com o respeito que se deve guardar entre individuos que se prezam, e entre classes que tanto se aproximam.

Eu, sr. presidente, nem quiz saber quem era a auctoridade sanitaria, para não estar prevenido favoravel ou desfavoravelmente a seu respeito, e sabe porque não quiz estar prevenido, porque a prevenção é, se pôde dizer, o crime da virtude, crime em que não desejava incorrer.

Tambem não sei se a comissão foi justa ou injusta, porque me não pertence fazer tal apreciação, sei apenas que foi conscienciosa, e é quanto basta.

O sr. Pedro da Silva, para provar que o café em questão não deve ser entregue ao consumo, cita exemplos do que se passa com respeito a colheita e arrecadação de outras sementes e fructos, e diz: « *Faz-se o descasque, e logo a escolha, a semente escolhida é destinada á alimentação do homem, a de mau aspecto rejeita-se, despreza-se.* »

É possível que no instituto de agricultura, a que s. s.^a pertence, se aconselhe esse modo de proceder; mas é certo que os agricultores o não empregam. Colhem e guardam os productos taes como a natureza os apresenta, para mais tarde os mandarem aos mercados.

Se o genero é regular acha boa e prompta venda, se é mais inferior acontece o contrario. É justamente o caso do café que o vendedor não apresenta como uma especialidade no seu genero, nem a comissão o affirma.

(Continúa.)

PHARMACIA

CHLORODYNA

Pelo sr. Collis Browne

Chloroformio	30	gram.
Ether sulphurico	20	»
Acido perchlorico	30	»
Alcooleo de <i>cannabis indica</i>	20	»
Melaço	200	»
Alcooleo de <i>capsicum annum</i>	30	»
Morphina	10	»
Acido cyanhydrico medicinal de $\frac{1}{50}$	10	»
Eleolato de hortelã	50	»

Dissolva a morphina no acido perchlorico, misture; agite para uso. Antispasmodico, calmante muito usado em Inglaterra. Fricções: 4 a 5 grammas.

CLYSTER DE ERGOTINA

Pelo sr. Bonjean

Ergotina	4	gram.
Agua	250 a 300	»

Solva. Contra as hemorragias rectaes e hemorrhoidaes.

CLYSTER DE NICOCIANA

Pelo sr. Abercombrie

Nicociana secca	1	gram.
Agua fervendo	200	»

Faça infusão e cõe. Contra o iléus, o tetano.

CLYSTER OPIADO CAMPHORADO

Pelo sr. Ricord

Camphora	0,5	gram.
Extracto de opio	0,05	»
Gemma de ovo	n.º 1.	»
Agua	200	»

F. s. a. Para combater as erecções.

ELECTUARIO CONTRA A INCONTINENCIA DA URINA

Pelo sr. Grimaud, de Poitiers

Canella.....	375 gram.
Limalha de ferro.....	1:000 »
Cravagem de centeio.....	140 »
Assucar.....	} ãa 1:000 »
Mel.....	

F. s. a. Para tomar uma gramma, de manhã e à noite.

EMULSÃO PURGATIVA

Pharm. Franceza

Resina de jalapa.....	0,5 gram.
Assucar branco.....	30 »
Hydrolato de flores de laranjeira.....	10 »
Agua commum.....	120 »
Gemma de ovo.....	n.º 1/2

Triture a resina com um pouco de assucar para a reduzir a pó fino, ajunte a gemma de ovo em pequenas porções, e continue a triturar por muito tempo, e depois o resto do assucar e a agua tambem em pequenas quantidades.

INJECCÃO DE ERGOTINA

Pelo sr. Bonjean

Ergotina.....	4 gram.
Agua.....	125 a 250 »

Solva. Como hemostatico.

LINIMENTO DIURETICO

Pelo sr. Bouchardat

Alcooleo de scilla.....	60 gram.
Alcooleo de dedaleira.....	60 »

Misture. Em fricções sobre o abdomen ou sobre as coxas na hydropisia.

MISTURA ANTIODONTALGICA

Pelo sr. Cadet

Laudano de Sydenham	4 gram.
Ether sulphurico.....	4 »
Balsamô do Commendador.....	4 »
Eleolato de cravo da India.....	20 gottas.

F. s. a.

PILULAS DE ERGOTINA

Pelo sr. Bonjean

Ergotina.....	1,2 gram.
Alcaçús em pó.....	q. b.

Faça 6 pilulas para tomar diariamente. Obstetrical e hemostatico.

PÓ ANTIMONIAL DE JAMES

Pharm. Franceza

Oxydo de antimonio precipitado.....	40 gram.
Phosphato de cal.....	20 »

Misture com cuidado.

POÇÃO DE ERGOTINA

Pelo sr. Bonjean

Ergotina.....	1,2 gram.
Agua.....	90,0 »
Xarope de flores de laranjeira.....	30,0 »

F. s. a. Para tomar ás colhêres das de sopa, a fim de suspender a hemorragia, e de dez em dez minutos nos casos de inercia do utero, até que as dores expulsivas tenham produzido o parto. Nos casos de metrorrhagias graves, pôde-se elevar a dôse de ergotina até 8 grammas e mais.

POMADA CONTRA AS FRIEIRAS

Pelo sr. Knoerlzer

Opio.....	10 gram.
Camphora	5 »
Carbonato de ammoniaco	10 »
Acetato de chumbo	20 »
Banha	120 »

F. s. a.

VINHO DIURETICO DE HOTEL-DIEU

Pelo sr. Trousseau

Bagas de zimbro	300 gram.
Folhas de dedaleira	60 »
Scilla	30 »
Acetato de potassa	200 »
Vinho branco de $\frac{10}{100}$ de alcool	4:000 »
Alcool de 90°	500 »

Macere por 15 dias no vinho adicionado do alcool, agitando amiudadas vezes; cõe com expressão, ajunte o acetato e filtre. Dóse: 2 a 3 colheres das de sopa por dia. Na doença de Bright.

XAROPE DE ERGOTINA

Pelo sr. Bonjean

Ergotina.....	9 gram.
Hydrolato de flores de laranjeira.....	30 »

Solva e deite no

Xarope simples fervendo..... 500 »

Misture s. a. 30 gram. d'este xarope contém 5 decigr. de ergotina. Obstetrical e hemostatico.

XAROPE DE IODURETO DE POTASSIO

Pharm. Franceza

Iodureto de potassio.....	25 gram.
Hydrolato simples.....	25 »
Xarope simples incolor.....	950 »

F. s. a. 20 gram. d'este xarope contém 50 centigr. de iodureto.

J. D. CORREIA.