





77-*l. 10*  
*e. Muller*



*N.º*

*Estante*  
*Prateleira*

**M E M O R I A**  
**S O B R E A C U L T U R A**  
**D O**  
**L O U R E I R O C I N A M O M O .**



MEMORIA  
SOBRE A CULTURA  
DO  
LOUREIRO CINAMOMO,  
VULGO  
CANELLEIRA DE CEILÃO,

Que acompanhou a remessa das plantas da mesma  
feita de Goa para o Brazil

PELO ILLUSTRISSIMO  
FRANCISCO DA CUNHA MENEZES,  
*Então Governador, e Capitão General do Estado da  
India.*

PUBLICADA  
DEBAIXO DOS AUSPICIOS,  
E DE ORDEM  
DE  
SUA ALTEZA REAL  
O  
PRINCIPE DO BRAZIL  
NOSSO SENHOR.

POR  
FR. JOSE MARIANO DA CONCEIÇÃO VELLOSO.  
*Menor Reformado da Provincia do Rio de Janeiro.*



A N N O. M. DCC. XCVIII.

---

NA OFFICINA DE SIMÃO THADDEO FERREIRA:



# SENHOR

*A* Presente Memoria sobre a cultura do Loureiro Cinamomo, ou Caneleira de Ceilão, como se appellida vulgarmente, tendo sido composta em Goa de Ordem do Illustrissimo Francisco da Cunha e Menezes, sendo benemérito Governador, e  
Ca-

Capitão General daquelle Estado, para haver de acompanhar a remessa de plantas, da mesma, que então se fez para o Brazil, teve agora a illimitada honra de ser approvada por V. ALTEZA REAL, ordenando que se imprimisse, para se haver de espalhar pelos beneméritos Cultivadores daquelle paiz. Esta Memoria, SENHOR, he a terceira sobre este assumpto, bem que anteceda na época da sua composição ás outras duas, que V. ALTEZA REAL lhes manda distribuir. A vista della se persuadirão altamente aquelles povos do muito, que V. ALTEZA REAL tem em vista o felicitallos, não de qualquer modo, mas de hum modo seguro e tal, que a sua posteridade mais distante goze das mesmas vantagens.



tagens, e recursos, que terão os presentes, o que só pôde acontecer pela reprodução dos entes vegetaes, e consequentemente pela boa execução das ordens de V. ALTEZA REAL.

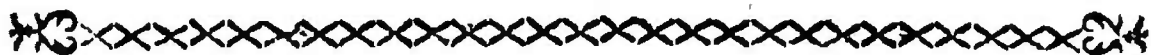
A estas deverão as nossas matas, além da sua conservação, o passarem de preciosas a preciosissimas pela introdução das mais estimaveis arvores, que se conkecem em Ceilão, Molucas, Timor, &c. que se vão a climatizar. As suas fragas, convertidas em aléas, prestarão, aos que, por ellas passarem, hum ar ambiente cheio dos deliciosos perfumes, de que se gloreão Pancaia, e os Reinos do Oriente. Entre tanto a Europa cobrará com usura pelo commercio o fructo destes trabalhos.

Ab,

*Ah , SENHOR , enchendo o meu coração de todos os gratos e piedosos sentimentos , de que se encherão tantos milhões de corações diferentes , quantos são os dos Brasileos Vassallos , que habitão aquellas vastissimas , e felicissimas Provincias , em nome de todos , beija o Supedaneo do Throno de V. ALTEZA REAL por tanta dignação , como*

O mais humilde

*Fr. José Mariano da Conceição Velloso.*



**S**E certas propriedades de terrenos, e de climas, podem influir para o melhoramento, ou degeneração das transplantações certamente a casca da Canéla, que nos vem de Ceilão mostra huma superioridade, a respeito de outras dos paizes da Asia, onde ella se produz abundantemente.

Mas seja o que for : o objecto principal da reynessa da planta da Canéla he procurar o seu estabelecimento nas Colonias da America Portugueza, para lhe augmentar mais este ramo de commercio, tão procurado na Europa, com a brevidade da sua exportação : ou seja da Canéla fina para o uso das mezas esplendidas : ou da grossa para o consumo das tintas nas manufacturas dos tecidos.

A mão industriosa do homem que em toda a parte sabe tirar vantagens singulares ; ao mesmo tempo que a arte, e a cultura lhe subministra meios seguros para poder superar os defeitos da natureza,

que de outro modo seriam inuteis e nocivos pôde ser - digo , que , fazendo-se transplantar a arvore da Canéla para os paizes da America , analogos pelo clima , e pelo terreno aos de Ceilão , e de Goa haja conseguir huma casca não tão fina , e especial , como a de Ceilão ; mas pelo menos que lhe seja igual no sabor adocicado e aromatico e na consistencia tenra , e mimosa para supprir a melhor , e mais custosa daquelle paiz.

Este juizo ácerca da Canéla tem tanto mais lugar , se observarmos o que hum author célebre dos nossos dias refere da Canéla de Ceilão , da de Cochinchina , e da do Perú : noções estas , que nos farão inferir facilmente pela combinação dos seus resultados , que o melhoramento , ou degeneração da Canéla não provém tanto da transplantação , como do máo methodo de cultivar e tirar a sua casca ; e do pouco apreço que se tem della em Goa ; onde a Caneleira he a mesma certamente que a de Ceilão , como logo se verá.

Diz pois o mencionado Author. (1) „ O „ grande objecto da Companhia Hollandeza em „ Ceilão he a Canéla. A raiz da arvore , que a dá

---

(1) *Histoire philosophique* Tom. I. pag. 167. edic. de Genebra em 4. 1775.

*Ibidem* Tom. I. pag. 240. edic. de Amsterd. m 8. 1775.

„ dá , he grossa , repartida em muitos esgalhos co-  
 „ bertas de huma casca roxa por fóra , e averine-  
 „ lhada por dentro. O páo desta raiz he duro ,  
 „ branco , e sem cheiro.

„ O tronco que se eleva desde oito até do-  
 „ ze toezas (1) , he coberto de huma casca , que  
 „ no princípio he verde , e depois róxa.

„ A folha se assemelharia á do loureiro , se fos-  
 „ se menos cumprida , e menos pontiaguda. Quan-  
 „ do he tenra , tem a cor do fogo : envelhecen-  
 „ do-se , e secando-se , he de hum verde escuro por  
 „ cima , e de hum verde mais claro por baixo.

„ As flores são pequenas , brancas , dispostas  
 „ em grossos ramalhêtes na extremidade dos ra-  
 „ mos , de hum cheiro agradável , e que se asse-  
 „ melha ao de junquillo.

„ O fructo tem a fórma de bolota , mas he  
 „ muito mais pequeno. Amadurece ordinariamente no  
 „ mez de Setembro. (2) Fazendo-o ferver na agua  
 „ lança hum oleo , que nada por cima , e que se  
 „ queima. Se o deixão congelar , adquire alvura ,  
 „ e consistencia ; e se fazem vélas de hum cheiro  
 „ agradável , do qual o uso he reservado para o Rei  
 „ de Ceilão.

(1) *A toeza que he huma braça Franceza tem seis pés régios , ou nove palmos escassos da nossa craveira.*

(2) *Em Goa em Julho.*

„ A cousa mais preciosa da Canéla he a se-  
 „ gunda casca. Para atirar . e séparar da casca ex-  
 „ terior , escura , e escabrosa senão conhece esta-  
 „ ção mais favoravel que a primavéra , quando  
 „ o succo he mais abundante corta-se em lami-  
 „ nas : expõe-se ao Sol : em seccando , se enrola.

„ As velhas Caneleiras não dão mais do que  
 „ huma Canéla grosseira. Para ser boa , he preciso  
 „ que a arvore não tenha mais que tres , ou qua-  
 „ tro annos. O tronco , que ficou despido , não to-  
 „ ma mais nutrimento ; mas a raiz não morre , e  
 „ lança sempre novos olhos. Além de que o fru-  
 „ cto das Caneleiras contém huma semente que  
 „ serve , para as fazer reproduzir.

„ A Companhia Hollandeza tem possesões  
 „ de terreno onde esta arvore não cresce. Acha-  
 „ se sómente no territorio de Negumbo do Colum-  
 „ bo e da ponta de Gale. As florestas do Prin-  
 „ cipe suprem a falta que algumas vezes se ex-  
 „ perimenta nos armezens. As montanhas occupa-  
 „ das pelos Bedas estão cheias ; mas nem os  
 „ Europeos , nem os Chingulas são nellas admit-  
 „ tidos , e para participar das riquezas dos Bedas  
 „ seria preciso declarar-lhes guerra.

„ Como os Chingulas , e os mais Indios do  
 „ Continente são distribuidos por castas , e se não  
 „ misturão ; jamais humas com outras empregando-  
 „ se sempre na mesma profissão : a arte de des-

„ cas-



„ cascar as Caneleiras , he huma occupação parti-  
 „ cular e a mais util de todas ; reservada só  
 „ para a casta dos Chalias. Todo outrô insular se  
 „ teria por deshonrado , se se entregasse a este of-  
 „ ficio.

„ A Canéla , para ser excellente . deve ser fi-  
 „ na unida , facil de quebrar , delgada , e de hum  
 „ amarello tirante para róxo , cheirosa , aromati-  
 „ ca de hum gosto picante , e juntamente agrada-  
 „ vel. Aquella , cujos páos são cumpridos , e os  
 „ pedaços pequenos he preferida pelos que a co-  
 „ nhecem. Ella contribue para as delicias da me-  
 „ za e fornece abundantemente os soccorros a me-  
 „ dicina.

„ Os Hollandezes comprão a maior parte da  
 „ Canéla aos Indios , que lhes estão sujeitos. El-  
 „ les são obrigados a receber huma limitada quan-  
 „ tidade do Rei de Candia por hum preito mais  
 „ consideravel. Huma compensa a outra ; e não  
 „ lhe sahe a menos de doze soldos a libra. Não  
 „ sería impossivel aos navios , que frequentão o  
 „ porto de Ceilão , procurar a arvore que produz  
 „ a Canéla mas ella tem degenerado no Malabar  
 „ em Batavia na Ilha de França , e em todos os  
 „ lugares , que se tem transplantada.

„ Na Cochinchina (1) , a Canéla he tão per-  
 „ fei-

---

(1) *Idem* : edição de Amsterdão . pag. 407 em 8.

„ feita , que a pagão tres , ou quatro vezes mais  
 „ cara , que a de Ceilão. Acha-se pouca ; e não  
 „ cresce mais que em huma montanha , sempre ro-  
 „ deada de guardas.

„ Para a parte oriental das Cordilheiras , fal-  
 „ lando do Perú fica situado o paiz de Queixos ,  
 „ e o de Macáo , que forão conquistados em 1559  
 „ e annexos á Provincia de Quito. (1) Achão-se  
 „ nellas algumas povoações dispersas , e misera-  
 „ veis... Huma , e outra produz Canéla que  
 „ he de hum uso commum no Perú ; e podia  
 „ estender-se para mais longe , se houvesse o cui-  
 „ dado necessario na sua cultura.

„ Esta Canéla ainda que visivelmente da mes-  
 „ ma natureza , que a de Ceilão : actualmente he  
 „ muito inferior , mas póde ser que se chegaria  
 „ a corrigir , o que ella tem de defeituosa. Temos  
 „ razão para assim pensar porque a arvore , que  
 „ produz a Canéla em hum terreno bem desco-  
 „ berto , distante de outras plantas que a cobre  
 „ ordinariamente com a sua sombra , e desembara-  
 „ çada de raizes estranhas . que lhe poderia tirar  
 „ o nutrimento , de que necessita , para dar perfei-  
 „ ção ao fructo offerece huma casca , cujo chei-  
 „ ro , e gosto nada cede á da Asia : ou seja por-  
 „ que realmente tenha ella aquella virtude ; ou  
 „ por-

---

(1) *Ibidem* , pag. 284.

„ porque deva este mérito a vantagem de ser  
 „ mais frescamente colhida. Póde-se acrescentar ,  
 „ que he preciso ter hum bom conhecimento pa-  
 „ ra distinguir o oleo da Canéla que vem de  
 „ Quito daquelle que nos chega das Indias Orien-  
 „ taes. „

Mr. Bruzen de la Martiniere no seu grande  
 Diccionario Geografico nos dá as noticias seguin-  
 tes.

„ A Ilha de Ceilão se estende desde 7 grãos  
 „ de Latitude Septentrional , até 10 grãos. Tem  
 „ mais de duzentas legoas de circuito. O antigo  
 „ reino de Cota que elles chamão o paiz da  
 „ Canéla fica para Oeste Sudoeste. Parece que  
 „ o Author da natureza o quiz enriquecer dos  
 „ mais raros thesouros da terra mettendo-o debai-  
 „ xo de hum clima o mais delicioso : mas as par-  
 „ tes Septentrionaes e sobretudo o reino de Ja-  
 „ fanapatan , respira hum ar pouco saudavel ; e  
 „ todos estes lugares da Ilha não são igualmente  
 „ férteis , e differem pela situação.

„ Os vales que circulão as montanhas , são  
 „ de ordinario pantanosos , regados pela maior par-  
 „ te de bellas fontes. Estes vales são estimados ;  
 „ como o melhor terreno ; porque as suas semên-  
 „ teiras necessitão mais de humidade.

„ Taes são as Provincias Meridionaes dirigi-  
 „ das para o meiodia , que não são mais que ter-

„ ras

„ ras , ou faldas de montanhas férteis , que as  
 „ agoas regão com abundancia. (1) .

„ Mas o que ha de mais singular em Ceilão  
 „ he que quando os ventos de Oeste sopráo para  
 „ o Occidente trazem consigo chuva : este he o  
 „ tempo de se mecher a terra , e de se trabalhar  
 „ nella : e a que fica exposta para Este goza de  
 „ hum bom tempo secco : então se faz nella a  
 „ colheita. Pelo contrario , quando os ventos do  
 „ Oriente reinão : trabalha-se nas partes Orientaes da  
 „ Ilha , e se recolhem as sementeiras na parte Oc-  
 „ cidental. Chove sempre de huma parte , quando  
 „ he verão , ou secca da outra.

„ Chove mais abundantemente sobre as terras  
 „ montanhosas , que nos baixos das montanhas. A  
 „ parte Septentrional da Ilha não experimenta es-  
 „ ta humidade. (As seccas são nellas muito pro-  
 „ longadas ; e não se póde lavrar a terra por-  
 „ que não ha no seu espaço mais que tres fon-  
 „ tes : o recurso então he esperar pelas chuvas ;  
 „ porque he difficultoso fazer pôços muito pro-  
 „ fundos para tirar agoa , que sempre tem huma  
 „ acrimonia forte que a recebe da terra.

„ Entre outras arvores a Caneleira , a que el-  
 „ les chamão *Corundo Gohah* cresce nas flores-  
 „ tas e fazem tanto caso della , como de outra  
 „ qual-

---

(1) Tom. II. pag. 285 , e seguintes.

„ qualquer arvore. Ha muita em certos lugares :  
 „ pouca ou nenhuma em outros. Ella he de huma  
 „ mediocre altura. A Canéla que temos he a sua  
 „ casca : parece branca , estando na arvore : tirada  
 „ della a fazem seccar ao Sol : sómente das peque-  
 „ nas arvores ; ainda que a casca das maiores tenha  
 „ hum cheiro muito suave , e o gosto tão bom  
 „ como o das outras.

„ O principal conhecimento , que temos da  
 „ Ilha de Ceilão , devemos a hum Inglez chama-  
 „ mado Robert Flriox , que foi prisioneiro nella  
 „ por vinte annos , e publicou huma relação mui-  
 „ to detalhada.

„ Quanto ao paiz da Canéla , diz o mencio-  
 „ nado Author (1). Os Hollandezes o chamão *Ca-  
 „ nele Land* , ou *Flaniel Land* , que tudo signifi-  
 „ ca o mesmo. O seu verdadeiro nome he o do  
 „ reino de Cota , que vem de huma Cidade , cu-  
 „ jas ruinas ficão para o Oriente meia legoa dis-  
 „ tante de Colombo , onde apenas ellas se desco-  
 „ brem actualmente pelo que diz o Capitão João  
 „ Ribeiro na Historia de Ceilão , pag. 5 pois to-  
 „ da se acha coberta de brenhas , e florestas. O  
 „ Rei de Cota tinha sido algum dia o mais po-  
 „ deroso e todos os outros o respeitavão como  
 „ a seu Imperador.

„ A

---

(1) *Ibidem Martiniere* , Tom. II. pag. 106.

„ A arvore da Canéla , do qual o paiz toma  
„ o nome nas relações dos Europeos , faz a sua  
„ principal riqueza. (1) He huma floresta de do-  
„ ze legoas de extensão ; entre o porto de Cei-  
„ lão , e de Tenevare ; e são tão espessas , que  
„ hum homem não pôde entrar nellas.

„ A folha da Caneleira se assemelha muito  
„ ao do Loureiro : não cahe jámais ; posto que  
„ chove frequentemente neste paiz : se he pizada  
„ entre os dedos dá hum cheiro muito agradável ,  
„ e ao mesmo tempo forte.

„ Esta arvore não he grande ; e as mais al-  
„ tas terão duas braças : dá duas vezes no anno :  
„ o seu fructo se assemelha ao do louro. O calor  
„ do clima , e a humidade da terra faz nascer lo-  
„ go a que cahe.

„ Estas arvores crescem muito depressa , e tão  
„ facilmente , que ha huma Lei , que obriga aos  
„ habitantes do paiz a fazer caminhos , porque de  
„ outro modo em hum anno se veria hum ma-  
„ to serrado , e impenetravel.

„ Para se ter a melhor Canéla que he a cas-  
„ ca do tronco , se fende a arvore pelo cumprí-  
„ mento : esta casca que he branca , com ar to-  
„ ma huma còr que atira para escura e por si  
„ se enrola , como nós a vemos. Não se tem ou-  
„ tro

---

(1) *Ibidem Martiniere Tom. II. pdg. 109.*



„ tro cuidado nas Caneleiras , mais que o de cor-  
„ tar as mais velhas para dar hum ar livre ás  
„ mais recentes. Estas velhas Caneleiras , decepa-  
„ das , e seccas dão o mais bello , e agradável  
„ fogo. Historia de Ceilão por Flnox pag. 8.

„ A Ilha de Ceilão não he só , a que produz  
„ a Caneleira : ella se acha na China , na Cochin-  
„ china : nas Ilhas de Timor em Mindanão , e  
„ no Malabar.

„ Os Portuguezes a transplantarão para o Bra-  
„ zill onde deo ella bem ; mas a sua bondade  
„ não chega á de Ceilão. Elles chamão , á que vem  
„ destes paizes , Canéla brava , Canéla triste , e  
„ se não conhece outra melhor , que a de Ceilão.

„ A Caneleira não produz geralmente por to-  
„ da a Ilha de Ceilão : acha-se dez de Gruduma-  
„ le até Tavaxare que he hum pagode situado  
„ na embocadura de Melipu para o meiodia da  
„ Ilha. Esta Canéla não he boa por toda a esti-  
„ mação do paiz. A excellente he , a que se colhe  
„ entre Ceitavaca e Columbo e para o fim de  
„ se adquirir da melhor he preciso , que a arvore  
„ não seja da maior nem da muito tenra e  
„ que se não tire della mais que a segunda casca.

„ Columbo fica na Longitude de 98 grãos ,  
„ e na Latitude de 2 grãos da parte boreal. (1)

„ O

---

(1) *Ibid.* pag. 474.

„ O referido se verifica por pessoa fidedigna,  
 „ que se acha em Goa , e em Ceilão esteve mais  
 „ de doze annos ; tendo decorrido pelas paragens  
 „ as mais remarcaveis daquella Ilha.

„ Ainda que não fez observações exactas pe-  
 „ lo que pertence á Caneleira : sabe com tudo ,  
 „ que os Hollandezes não só fazem monopolio  
 „ deste genero mas de outros da produção do  
 „ paiz , como da pimenta , arêa , &c.

„ Prohibem com gravissimss penas , que qual-  
 „ quer pessoa estranha chegue ás arvores da Cané-  
 „ la , recommendadas a certos naturaes do paiz ,  
 „ por elles assalariados , que igualmente são encar-  
 „ regados da sua vigia , plantação , e cultura.

Em Columbo chove frequentemente , quasi duas  
 vezes em cada mez do anno , pelo que se não ex-  
 perimenta neste terreno hum rigoroso inverno , co-  
 mo nas Costas proximas. Isto faz que a terra sem-  
 pre esteja húmida e fertil , a qual em partes he  
 lodosa , avermelhada escura , e n'outras arenosa ,  
 mas igualmente fertil.

A semente que ajuntão das grandes arvores  
 dispersas em differentes territorios , serve para as no-  
 vas plantações que cada anno fazem em sitios es-  
 colhidos , desembaraçados , e limpos de todo o ar-  
 busto e herva estranha e para as livrar do ga-  
 do , e outros animaes daninhos costumão cercar  
 estes lugares de huma palissada miuda.

Cresce a Caneleira até a altura de tres ou quatro covados, quasi em outros tantos annos; e neste tempo, que tem adquirido toda a devida consistencia a cortão pelo raso da terra. Abatida a pequena arvore fica exposta á discricção do tempo. O calor do Sol, e a humidade da noite fazem dessecar a casca exterior - sêm ser raspada; de modo que por si se desprende da madeira e facilmente pôde ser sacudida, e tirada para fóra, como o praticão. A côr ruiva por si adquire a Cancla fina, da qual fazem pequenos atados ou feixes: pezada se recolhe nos armazens da Companhia, e lhe arbitrão o carissimo preço, porque a vendem.

Ella he a mesma em Ceilão, e em Goa; como se mostrou nas precedentes relações; e se vê da subsequente.

Na Capital da Ilha de Goa e no Continente circumvisinho, se achão poucas arvoredos ou florestas de Canéla. Só em algum quintal de casa particular opprimidas de grandes arvoredos, que as rodêão: ou em alguma cerca de Conventos de Religiosos, sem que della se faça mais uso que tirar a sua folha para juncar os Templos em dias festivos.

Pouca gente se aproveita da sua casca ou faz della hum objecto de mercancia ou de cultura.

Eis-aqui a causa, porque a arvore da Canéla  
em

em Goa he rara, inculta, e por conseguinte se não póde dizer, que não dará huma casca tão fina, e aromática, como a de Ceilão. A que se extrahê de arvores novas em estação, e disposição conveniente, he melhor, que a outra vulgar chamada de mato.

Esta Canéla grossa de mato tem por objecto, dos que a procurão, e se applicão no seu córte. fazer hum grande cumulo della para a extracção das carregações de navios mercantes de Portugal, pagando pelo seu volume fretes avultados: posto que na arrumação vai como lastro nas primeiras, e mais baixas cobertas dos navios.

Acha-se em Goa Canéla grossa, que vem de fóra e dos nossos dominios da Coroa de Portugal, como de Ancola, de Batcol, de Merzeú e de outras terras do Sul. A que vem pelos caminhos da Provincia de Ponda, he reputada, como hum género das nossas Conquistas, e tem livre os direitos de entrada na Alfandega de Goa. Parte della he da mesma Provincia: e outra das circumvisinhas.

Tira-se a grossa Canéla de grandes, e velhas arvores nascidas á discrição em florestas bravias espessas; sem que na sua escolha se faça a melhor seleção. Ella não apresenta á vista, mais que huma casca rude ou cavaco de lenha, posto que escolhida se acha alguma aromática de maneira, que se vende nas tendas das especiarias, mas muito inferior á de Ceilão. A

A terra , em que a Caneleira de ordinario nasce nestes paizes , he lodosa de côr avermalhada , requemada , escura , e não arenosa.

Eleva se a Caneleira até a altura de quarenta palmos , pouco mais , ou menos : nos primeiros annos , quando terra , tem hum crescimento vagaroso.

A raiz he grossa , dividida em braços : coberta pelo exterior de huma casca tirante a rôxo escuro , por dentro fibrosa , branca , dura , e sem cheiro , como toda a sua madeira.

O tronco he grosso : divide-se em ramos lateraes cubertos de huma casca , que nos pequenos raminhos he verde , com o tempo se faz de hum pardo avermelhado : mas a casca grossa he escura , cinzenta , e escabrosa. Só mostra o seu cheiro aromatico , e agradável , estando secca. A idade da arvore a sua disposição , e cultura faz dsstinguir em tres classes a Canéla : a mais fina : a mediana : e a grosseira.

As folhas são compridas de sete pollegadas , e estreita de duas pollegadas e meia ; oblongas com tres radios de nervo , que sahem do principio , e centro do seu pé curto , e vão desvanecer e terminar na extremidade aguda. A côr he de verde escuro , e lustroso por cima e pálido , e sem lustro por baixo. Pizada a folha entre os dedos dá o mesmo cheiro , que o da sua casca : masti-

gada faz a saliva acre aromatica , e mucilaginososa.

A flôr dá hum cheiro desagradável : não concorda com o das relações de Ceilão . he branca retalhada em seis pontas como de estrellas , firmes a hum pé curto , de molhos de fibras delgadissimas , que tem o seu princípio na extremidade dos ultimos raminhos. No meio desta flôr por hum pistilo , ou estilete curto apparece o botão verde , que he a sua semente.

O seu fructo , ou esta semente . que vai crescendo , he verde no princípio mas depois de hum rôxo denegrado , estando maduro : terá o comprimento de seis linhas. A sua substancia exterior pulposa acre , e aromatica he coberta de huma pelle delgada. O seu pequeno caroço ou semente , fica no meio , de casca dura e contém huma amendoa esbranquiçada. Destes fructos maduros gostão muito certos passaros , principalmente os pombos verdes , e os torcazes.

Na conducção das pequenas plantas de Canéla se deve procurar , que não fiquem como affogadas , se as metterem nas mais baixas cobertas dos navios, onde o calor he excessivo , o que sería nocivo : nem tanto expostas aos raios do Sol , que as murchem : ou que inteiramente fiquem privadas delle , porque o calor da atmosphera , e a humidade da terra , fazem tomar a esta planta a sua maior força , e consistencia.



Os ventos desabridos , e muito fortes farão quebrar as suas primeiras hasteas , que com o tempo vem a ficar grossos troncos. As aragens , ou nevoeiros , formados da espuma do mar , quando as ondas quebrão , e levantão hum vapor salino , fazem crestar . e queimar toda a folha ; o que se deve evitar.

A rega de agoa doce , pelo menos huma vez cada dia , he , o de que necessitão as plantas ; e se recommenda nisto o maior cuidado.

Chegada a Caneleira em bom estado , livre dos incómodos , e das casualidades que se não pôdem prevenir . de huma viagem tão prolongada , como da Índia para o Brazil , se deve premeditar na escolha de hum terreno , que seja o mais favoravel para a sua transplantação.

O clima que se approximar para a Latitude entre 7 , até 15 grãos , que são os de Columbo , e de Goa será o mais proporcionado.

O terreno melhor he o de huina terra lodosa , escura , ou avermelhada ; e tambem da arenosa ou argilosa , que mostre ser fertil , e não da árida , ou solta ; pois em ambas produz excellentemente a Canela em Ceilão posto que em Goa só se acha em terra vermelha a mais ordinaria destes paizes.

O sitio deve ser descoberto livre de arvoredo e hervas , que as affronte , e que as raizes tirem o succo da terra , que a Caneleira deve receber.

De ,

Devem ser semeadas as pequenas plantas da Canéla em distancia pouco mais ou menos de duas Braças, para deixar correr hum ar muito livre pelos intervallos espaçosos; para que, depois de crecidas, não cheguem os ramos de humas arvores a tocar nos das outras.

A Caneleira já vigorosa de altura de quatro covadões, abatida de todo por terra, ou em parte pelos seus ramos, que pelo menos tiverem pollegada, e meia de diâmetro; proximas a dar a sua flôr por ser o tempo, que de ordinario costuma adquirir o maior succo da terra, he a que deve ter preferencia a respeito das mais.

A estação da primavêta, que se respeita em Goa de dez de Dezembro até Maio, he a mais propria para a manipulação da casca da Canéla: mas no Brazil haverá humna differença nestas estações, como se encontra em outras tantas paragens do mundo; e se deve regular nellas com o melhor discernimento.

A manipulação da Canéla consiste em fazer alimpar a casca escabrosa, e escura de cima ou cutis com faca ou instrumento proprio de raspar, posto que outros não fazem esta preparação na casca mais tenra, e mimosa dos ramos. Dá-se hum golpe ou incisão de alto abaixo, pelo comprimento da hastea de hum palmo: e mais outros dous côrtes circulares transyversaes nas extremidades: tira-se a casca fina, e del-

e delgada de cor ruiva, ou de hum amarello tirante a vermelho desmaiado, que naturalmente tem : exposta ao ar por si se enrola. Este he o precioso despojo da Caneleira, huma das especiarias da Asia muito procurada em toda a Europa.

Os Naturalistas, e Botanicos conhecem a Canéla fina com o nome de *Cinammomum Canéla Zeilanica sive vulgaris*. He hum dos aromas o mais doce, nervino cordial, cephalico, estimulante, sudorifico, e emenagogo. Dá-se interiormente pulverizado com a sugar, para provocar os suores, e as urinas, e dissipar as flatulencias : exteriormente em vinhos estipticos para atalhar os funestos suores frios, e sincopes.

Distila-se da casca de Canéla huma agoa espirituosa e outra simples para as applicações da medicina. O seu oleo precioso se tira da sua casca recente pela Chymica : huma libra della produz tres oitavas de oleo : pois a casca secca quasi não dá nada. Todo o da Asia vem das Colonias Holandezas, do qual unicamente se utilisão. Esta vantagem he huma, das que se póde adquirir na cultura fresca da Canéla do Brazil, onde se espera o seu estabelecimento. Conhece se a bondade deste oleo, quando se lanção algumas gotas delle na agoa, e que vão ao fundo. O mesmo oleo serve para fazer rebater as dores de dentes, introduzindo na cavidade dos furados algum algodão, molhado nelle.

A Canéla restaura, e reanima as forças abatidas. Serve a sua agoa nos partos difficultosos.

A semente da Canéla dá duas sustancias: huma pela distillação, que he o seu oleo essencial: outra por decoção, que he huma especie de gordura de cheiro forte, e de consistencia, como de sabão, de que se fazem vélas. O oleo se evapora facilmente e se deve guardar perfeitamente fechado.

Todas as partes da Caneleira são uteis: além das agoas distilladas, tem mais rezina, cera, e oleos preciosos: compõe-se della xaropes, pastilhas e outras que se transfórmao em bebidas deliciosas de rosasolis dos banquetes delicados. Tem outras tantas applicações, que se achão nos Authores, que fallão della, o que aqui se omitte, por ser fóra do objecto da presente descripção da Canéla, e da sua cultura.



*Laurus Cinnamomum.*  
Vulgo  
Candeira de Ceilão





## E X T R A C T O

Do paragrafo de huma Carta remettida de  
Paranábuç, sobre a cultura do Loureiro  
Cinamomo, pelo Professor Regio Bayer,  
&c.

\*\*\* Recife 20 de Fevereiro de 1798

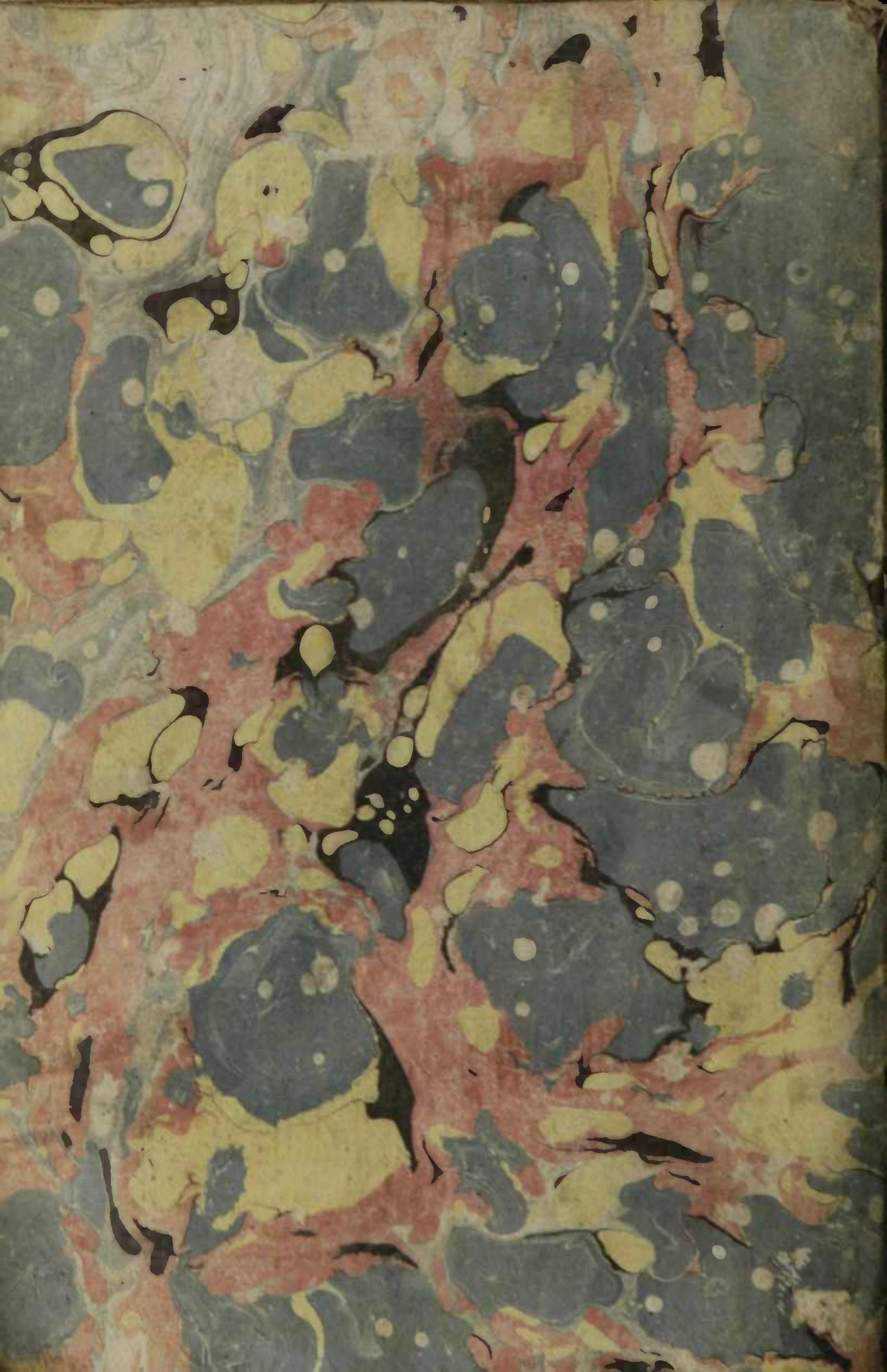
**O** ESPÍRITO de patriotismo, que me anima, e a constante fama das bem reguladas medidas, que V. \*\*\* adopta para incessantemente promover a felicidade dos vassallos da mais Augusta Soberana são quem me fez tomar a resolução de pôr na presença de V. \*\*\* huma pouca de Canéla deste Paiz, cujas arvores tenho cuidadosamente cultivado, e conto quatro no meu sitio; huma já muito annosa, da qual a Canéla não tem mais vigor. e desta tirei á dous annos quarenta e tantos arrateis de Canéla boa, que se reputa aqui a seiscentos e quarenta réis o arratel duas que terão quinze annos, de que tiro pela segunda vez Canéla, e huma plantada no anno de noventa e seis, que terá hum covado de altura. Deste ramo de commercio, se pôdem tirar grandes vantagens, e o terreno me parece muito proprio; porque todo o dos suburbios desta Villa he com pouca differença, semelhante á terra do meu sitio, isto he arenoso sem mistura de barro, e se dilata na distancia de legoa,

e em partes mais, que vulgarmente se denominão Salinas em que estão situados muitos pomares, que neste Paiz se chamão sitios. O modo de cultivar, e augmentar o número destas arvores, me tem devido huma muito particular attenção. Tentei por meio de enxertia, e não consegui que pegasse enxerto algum. Depois vi que debaixo das Caneleiras nascião humas plantas, cujas folhas se assemelhavão ás da arvore, e pelo gosto da folha conheci perfeitamente, que erão Caneleiras e as replantei; porém só huma pegou. Este anno tentei hum novo modo de replantar, que foi, passando-as a vasos de barro, conservando-as á sombra das arvores, aguando-as todos os dias, e de oito que replantei julgo escaparem quatro. Depois que fiz aquella descoberta pensei, que certamente nascião aquellas arvores das sementes, que cahião, porém não pude ver mais sementes, o que só consegui descobrir este anno em alguns ramos inferiores da Caneleira. A razão de não ter descoberto as ditas sementes, que são de alguma sorte semelhantes á baga do Loureiro, penso, que he, pelas comerem huns passaros pretos chamados anús, de que as Caneleiras estão continuamente cobertas, por cuja causa mandel fazer huns pequenos bolços de panno para ensacar as sementes e ahi dentro crescerem, e madurarem o que neste Paiz se pratica para preseryar alguns fructos de serem invadi-

dos

dos dos passaros ; e se consegue , crearem-se perfectos , e julgo , que o mesmo succederá com estas sementes. A Canéla tira-se em pequenos quadros , ( como V. \*\*\* póde ver na que tenho a honra de fazer ir á presença de V. \*\*\* pór José Maria de Albuquerque , que passa desta terra a essa Corte ) no tempo , em que o inverno he mais rigoroso , para não morrerem as arvores , barra-se , com terra preta molhada , o lugar , em que se tira aquella casca , onde de novo nasce outra. Eu terei a maior satisfação , se este meu plano merecer as perspicazes vistas do mais Sábio Ministro.

F I M.





## BRASILIANA DIGITAL

### ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

**1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais.** Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

**2. Atribuição.** Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

**3. Direitos do autor.** No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente ([brasiliiana@usp.br](mailto:brasiliiana@usp.br)).