





Pimenta do reino

MEMORIAS E EXTRACTOS  
SOBRE  
A PIPEREIRA NEGRA  
(PIPER *nigrum* L.)

QUE PRODUZ O FRUCTO CONHECIDO  
VULGARMENTE PELO NOME DE

PIMENTA DA INDIA

*Nos quaes se trata da sua cultura, com-  
mercio, usos - &c. &c.*

PUBLICADAS

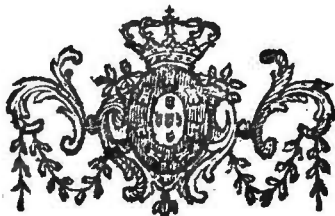
DEBAIXO DOS AUSPICIOS E ORDEM  
DE SUA ALTEZA REAL

O PRINCIPE DO BRASIL  
NOSSO SENHOR

POR

Fr. JOSE' MARIANO VELLOSO

*Menor Reformado da Provincia do Rio  
de Janeiro.*



L I S B O A ,

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

A N N O M, DCC, XCVIII.



# SENHOR.

**T**enho a satisfação de apresentar a *V. ALTEZA REAL* a Memoria composta em Goa sobre a cultura da Pipeireira negra, vulgo Pimenteira, por occasião da remessa que fez das suas plantas para o Brasil o *Illustrissimo Francisco da Cunha*, General, que então era daquelle Estado por ordem de *S. MAGESTADE*, e de cuja impressão fui encarregado.

E para que este papel fosse mais completo, e não carecessem os cultivadores *Brasilienses* de alguma instrucção mais, lhe fiz acrescentar, o que escreveraõ sobre

bre ella o *Hollandez* *Guilherme Pifo*, o *Inglez* *Edward*, o *Francez* *Savary*. Assim virão a ter em hum corpo, o que se achava espalhado por diversos *Authores*. Teraõ huma collecção mais copiosa no *IV. Tomo do Fazendeiro do Brasil*, no qual se tracta das *Especiarias*; onde se lhes farão ver todas as *Piperitras Indigenas*, de que tanto abunda aquelle paiz, á excepção desta.

Não duvido que os nossos *Cultivadores Especieiros*, ou de *Especiarias* saberaõ, unindo as suas reflexões á estas, que agora se lhe dão sobre este assumpto, fazer-nos ver dentro de pouco tempo huma cultura propria do paiz.

Queiraõ os *Ceõs* premiar as *Santas intenções de V. ALTEZA REAL* com a satisfação de ver crescer e avultar o commercio nacional com a introducção destes, e de outros novos generos, que incançavelmente procura que se cultivem, e dar a *V. ALTEZA REAL* aos seus fieis *Vassallos* por multiplicados annos. Assim de todo o coração deseja

O mais humilde *Vassallo*

*Fr. José Mariano da Conceição Veloso*



## M E M O R I A I.

Que acompañou a remessa da Planta trepadeira da Pipereira de Goa, feita pelo Illustrissimo Francisco da Cunha e Menezes, então Governador e Capitaõ General do Estado da India, para os lugares do destino da sua transplantação.

## A D V E R T E N C I A.

**E**M Janeiro de 1787 se dispozeraõ em caixotes cheios de terra as pequenas Plantas nascidas á discrição, e que por casualidade se acharaõ ao pé da Pipereira quando se procuravaõ as suas varas para a transplantação. Estas varas, e as Plantinhas, que se acháraõ em pequena quantidade, sendo levadas com cuidado, e diligencia para as Colonias da America Portugueza, promettem pela sua cultura e estabelecimento naõ pequenas utilidades das quaes se tem aproveitado até aqui os póvos da Asia: pois esta Especiaria tão procurada por todas as Nações da Europa faz hum dos mais importantes ramos de Commercio da India.

O grão da Pimenta, estando perfeitamente maduro, cahido, e reído na terra, como succede, quando se despreza da espiga, nos mezes de Fevereiro até Maio, e com as chuvas dos mezes de Junho até Novembro - vegeta, e cresce nas pequenas Plantas como as que se acháráo. do comprimento de hum palmo, pouco mais ou menos.

A pouca reflexão, de quem olhou para estes novos produçõ do grão da Pimenta, como novos olhos, brotados da raiz da Pipeireira, fez persuadir que do grão da Pimenta, não podia nascer a Pipeireira. E fosse por este, ou por qualquer outro motivo procuráraõ os habitantes deste terreno, semear a Pimenta por varas, ou vergontas da rama-gem da Trepadeira: transplantando-as no principio do Inverno. Poupa-se, por este modo, a rega nos seis mezes, que duraõ as chuvas na India: posto que nos mezes de Abril, e Maio, são regadas só no primeiro anno, para não morrerem os novos, e tenros olhos com o calor excessivo do Sol que se experimenta nestas paragens por este tempo.

As varas da Trepadeira da Pipeireira, que

se remetem , foraõ tiradas de esgalhos novos , que não tinhaõ produzido o graõ da Pimenta , por se considerarem como mais vantajosas , e vigorosas para o desembarço da vegetação .

A terra , de que se encherãõ os caxotinhos , foi tomada das cavidades de terreno , em que a enxurrada do Inverno faz o deposito de folhagem de arvores , que apodrece . Reputa-se esta a melhor para a primeira sementeira de qualquer graõ . A folha fresca de arvores , juntamente com a boffa de vacca , posta em covas , onde se deixa apodrecer ; ou a cinza dos fogões he o effrume muito mais brando , e proprio , de que se usa na cultura da Pipereira . Mas a mesma Pipereira nasce e vegeta grandemente em varios terrenos sem o maior cuidado , quasi como huma Trepadeira bravia , originaria destes Climas , e chega a engrossar o seu pé quasi hum palmo de diametro mas em Goa o seu maior crescimento he de duas ou tres pollegadas .

A frescura , a humidade , e a rega , são os que contribuem , para que as Plantas , ou suas varas semeadas , tenhaõ a sua verdura ,

e crescimento. No decurso da viagem se deve ter cuidado a que se cebaõ alguma restea de Sol , que não as cresta , e o sereno da noite , que he util ; evitando-se do modo possivel , que lles toque a espuma do mar , que por hum fumo ou vapor subtil , costuma ás vezes levantar-se das ondas que quebraõ , e faz queimar os olhos , e as folhas tenras. Em huma palavra , o nimio calor do Sol será nocivo no seu transporte , assim como a muita sombra , e se deve ter o cuidado de as regar com agua doce huma vez cada dia.

Estas prevenções e cautelas na condução da Pipeteira , aliás rispida , e agreste neste clima , proprio da sua producção , e que se não tem com ella o maior cuidado , são as que momentaneamente occorrerão , para se haver com as plantas tenras , e vergontas , recentemente semeadas , no cuidado possivel do seu transporte da viagem ; ficando ao arbitrio , de quem as levar , o prevenir alguns outros contingentes , pois chegada a outros climas , que tenhaõ analogia com o de Goa , será infallivel a sua fertilidade.

DES-



DESCRIPÇÃO BREVE

PIPEREIRA,

VULGO

PIMENTEIRA DA INDIA.

**A** Pipereira he huma trepadeira ou enlaçadeira, cujo pé, de casca parda, chegará á grossura quasi de hum palmo de diametro, quando contar muitos annos; mas que ordinariamente he de duas pollegadas, pouco mais, ou menos: espalha tambem a sua ramagem por varinhas pardas mas verdes, e delgadas na sua extremidade.

Sóbe por arvores altas, como são as Arequeiras, Palmeiras, Mangueiras, Jaqueiras, e outras silvestres cobrindo-as da verdura da sua folhagem e são copadas até vinte ou trinta covados de altura: e ellas as fazem quasi estereis.

As varas, que se enterraõ por sementeira, ao pé daquellas arvores, ou de qualquer

parede . brotaõ olhos novos , que depois se vem a prolongar tambem em varas , e se lhes deve procurar no principio , que tenhaõ algum genero de arrimo para as raizes com que se pegaõ , ou atando-as com qualquer cordel delgado ; ou applicando-se-lhe alguma bofa de vacca , ou terra lodosa para que as mesmas raizes mais seguramente possaõ prender-se ; posto que sem esta prevençaõ , per.si mesma sóbe esta trepadeira , e busca a sua direcçaõ.

Mas succede que a sua ramagem se estende algumas vezès pelo chaõ e ficaõ as suas varas mais grossas , que as que trepaõ , e naõ produzem o graõ da Pimenta em abundancia , assim como tambem nas paredes : ou quasi que produzem muito poucos : o que naõ succede , quando se firmam nas arvores : talvez pelo succo nutritivo , que dellas attrahem mais abundante , mais homogenio , e mais proprio que o da terra : ou seja por qualquer outro motivo.

A varinha delgada da Pipereira de espaço em espaço , de distancia quasi de meio

Heio palmo , contém os nós , donde sahe a sua folha , e as pequeras , e delgadas raizes , que firmão a Trepadeira no chaõ , ou pelos lugares , por onde fobe. Procuraõ-se destas varas , que contenhaõ dos seus nós quatro ou cinco . com as mais vigorosas raizes , e estas saõ , as que se devem enterrar ; ficando o resto da sua vara á discriçaõ pelo comprimento de dous ou tres palmos , com os seus nós e folhas fóra da terra. Este he o methodo de plantar a Pipereira geralmente nestas paragens pois por se não acharem as plantinhas nascidas do graõ , em quantidade sufficiente para huma grande plantaçaõ se persuadio o vulgo , de que o seu graõ semeado não nascia : e procurou , pelo enterro das varas . o seu corrente modo de plantar : como já se disse.

As folhas da Pipereira que sahem do nó da sua vara huma por huma , saõ do tamanho quasi da palma da mão , maiores e menores : de figura redonda na base , oblongas , e pontiagudas na extremidade , em fórma de coração , ou de ponta de ferro

de

de lança, são de hum verde escuro por cima, mais ~~brancas~~ e claras por baixo, duras ~~lisas~~ num pouco lustrosas e com cinco radios fibrosos que, sahindo do centro do seu pé terminaõ para a ponta; pendidas para baixo: aromaticas e cheirosas, como a propria Pimenta, quando se quebraõ, ou se amassaõ entre os dedos: e se lhes attribuem virtudes medicinaes em parallelo com as outras hervas, que a respeito dos seus fructos, gozaõ de huma igual applicaçãõ. A Pimenta que tem hum gosto aromatico ardente he resolutiva; rosada e applicada nos tumores dos decubitos das faces: retundente nas escaldaduras de agua fervente na pelle queimada: a agua das folhas cozidas para gargarismos nas inflammações da garganta e das gengivas inchadas: e para outras medicinaes, as quaes são fóra do objecto do presente papel.

Os lugares dos nós da Pipereira e do lançamento das suas folhas, são facis de se quebrar á mão, e de se dividirem as hastes: não poderia fazer sem corte no teu  
ta-



talo, que he de hum canie ~~lho~~ ~~lho~~, e coberto de hum genero de filamento fibroso na sua casca exterior.

A estação das primeiras chuvas, que principiaõ em Junho e deixaõ a terra humida e fresca he a mais propria para as sementes da Pipereira poderem brotar os seus novos olhos sem falta.

O clima de Goa, que fica na altura do pólo de quinze grãos e trinta minutos da parte Setemtrional onde o Inverno principia em Junho e acaba em Novembro, contribue com grande vantagem para a nova plantaçaõ da Pipereira; fazendo firmar a sua vegetaçãõ nestes quasi seis mezes de chuvas. Por este meio se evita a rega taõ necessaria que na estação das calmas, em Abril e Maio, se não pôde poupar; pois a terra arida e secca faz que se mofogrem os novos olhos que não forem regados.

Em tres ou quatro annos, depois da sua plantaçaõ conforme o vigor e disposiçaõ da Pipereira e da terra, dá o fructo da Pimenta sem flor, em huma delgadif-

fina haste, que se póde chamar espiga, que depois vai engrossando e chega ao comprimento de duas ou tres pollegadas; cuberta por cima de miudísimos granitos, com hum pontinho preeminente e superior; os quaes todos não crescem com igualdade nem ficam maduros juntamente, e muitos não chegam a crescer por esteis, como são. Estes grãos são verdes no principio depois amarellos; e ultimamente vermelhos e pretos quando seccos, com a pelle enrugada, que he lisa, e branda, quando nova e cobre o grão duro, que contém a sua substancia acre, e aromatica. Estando o grão maduro alguns passarinhos da familia dos granivoros o devoram, pelo gosto doce, que tem a sua casca, ou pelicula exterior. Despido o grão desta pelicula resta o granito duro liso, e pardo claro, e he chamaõ entaõ. Pimenta branca; reputada pela melhor, por ser limpa da casca inutil, e ter maior valor no uso do commercio.

O grão bem maduro, colhido da Tre-padeira, semeado logo em terra vermelha,  
bar-

barrenta , e não de areia . e regado , nasce infallivelmente ; o que não succede com o graõ do ufo commum dos Droguiſtas , e do commercio , por ſer colhido tenro , e ſem a ſua perfeita maturaçaõ . O meſmo ſe obſerva com o graõ do Caf e .

Quando o graõ da Pimenta na ſua eſpiga moſtra que tem a c or vermelha , ou amarella tirante a vermelho pois todo o graõ da Pimenta não amadurece a hum tempo , ſe faz a colheita , e ſe a deixaffe   diſcriçaõ nem hum ſão graõ ſe apanharia .

Nas terras do Sul do Sunda e outras , onde a Pimenta he taõ ſuperabundante , que d  carregaç es para n os da Europa ſe admiraõ eſpaçofas alamedas , ou bellos paſſeios , nos quaes pelos lados ſe achaõ arvores altas , cobertas de Pipereiras , e para não eſperdiçarem o graõ que cahe no chaõ , coſtumaõ barrallo com a boſta de vacca , onde , com facilidade apanhaõ tudo , o que ſe acharella .

He o modo mais trivial de fazer a colheita da Pimenta pôr eſcadas de bambu .

altas, e arrimadas, em contraposição, na extremidade superior elevada; por onde se sóbe, para não tocar, e maltratar as varas, e a espiga da Pipereira colhendo-se huma por huma, á mão, e mettendo-as em cestinhos ou canastréis, feitos de bambú de boca estreita, que levaó atados na cintura.

Nos troncos, estendidos pelo travez, costumáo com cordas de cairo firmadas nelles, dependurarem-se por ellas, e colherem tambem toda a espiga a que se póde chegar com o braço estendido: repetindo-se, e mudando-se esta manobra de espaço em espaço, para que a Trepadeira não seja varejada, ou desfalcada de seus raminhos; o que lhe seria nocivo.

Em terra de areia não nasce a Pipereira em Goa; mas sim na barrenta, lodosa, vermelha, ou escura avermelhada, como bolo armenio que he a ordinaria deste Paiz. Em Goa, Bardez, Salcete Pondá, Canacona, e outras terras circumvizinhas nasce, e produz a Pimenta, mas se reputa pela melhor, por mais aromatica, e macissa a que se produz em do Bragaré, Talicheira, Calcut,

e outros lugares do Sul. Pelas terras do Norte de Goa, como em Vingurlá, Rarim, e outras distantes de Goa de dous ou tres dias de caminho; já mais produz a Pimenta, assim como nas terras dos Gates, em Bombaim, Diu, Damaõ, Surrate, e outras do Norte de Goa.

---

 E X T R A C T O I.

Sobre a Pipereira aromatica masculina e feminina , a que huns Indios chamaõ *Lada* ; outros *Molanga*. ( *Mantissa aromatica* Cap. VII. pag. 180. ) Por  
 GUILHERME PISO.

**T**Endo já tratado do Girofeiro espi-  
 gado , e da Canelleira girofe , até aqui desconhecidas , passo agora a tratar da Pipe-  
 reira , que em todas as partes , e em todos os tempos não só não tem sido ignorada , mas ainda tem sido admittida no uso familiar de todos. Esta não he privativa de certo lugar , como são as Canelleiras , Moscadeiras Girofeiros : tambem não nascem espontaneamente ou de per si , mas formão-se com ellas granjearias , e sementeiramente cultivando-se menos certa casta , que é bravia , baixa , e amargosa. Em alguns  
 lu-


lugares apenas sobra da cultura alguma porção , que se possa exportar ; porque toda se consome no uso dos seus habitantes ; em outros porém , como em Malaca Java , e Sumatra esta Pipereira aromatica chega a hum ponto de viço tal , que se exporta delles para todo o mundo. Ora ainda que aos vizinhos de melhor caracter o seu uso ou o dos aromas seja menor , que o nosso , todavia nenhuma iguaria se reputa entre elles saudavel , e engraçada , bem que seja a mais appetecida , nem ainda os temperos , se acaso não leuão ou envolvem consigo certa porção de Pimentas. E esta opiniaõ he taõ crescida entre elles , que todos aquelles que os tem communicado , affirmãõ que he muito maior a quantidade de Pimentas , que elles gastaõ , que quanta se consomme em toda a Europa. A' vista disto , deixando as diversas castas destas Pipereiras que tambem nascem nas Indias Occidentaes ( das quaes já fallei no meu Tratado da sua Historia Natural ) tratarei taõ sómente neste Capitulo da Pipereira aromatica masculina e

nina, que nascem commummente na India Oriental.

Nesta se costumaõ semear junto ao mar, e perto das raizes das arvores especialmente aquella que chamaõ *Faufel*; e tambem pondo junto a ella varas com as quaes se possaõ enlaçar á maneira de vides. A sua grandeza se faz do tamanho ou da arvore ou da vara com que a empaõ e com a qual se enlaçaõ. Quando envelhecem e se adubaõ com algum esturme ou ainda com cinzas passaõ a maior altura, que as suas empas, ou páos, em que se restribraõ; e da mesma sorte que as vinhas do Norte (*LUPULUS Salictarius*) não tendo maior altura, a que subaõ, se revolvem para baixo. A planta he fermen-tosa nodosa, branda e de tal sorte flexivel que, não encontrando na sua evoluçãõ outra qualquer planta ou empa, na qual se enlace e trepe, se poem de rojõ e alastra pela terra, do mesmo modo que a vinha do Norte ou os legumes, chamados pelo nome da Turquia. Tendo sido semeada em hum terreno fertil, den-



dentro de hum anno póde dar o seu fructo em muita abundancia , se a terra for menos boa , fructificará mais tarde : porém á proporção do seu crescimento todos os annos se irá fazendo cada vez mais fertil conformando-se porém com a maior, ou menor bondadê do terreno em que for semeada. Crava-se na terra , mediante a sua raiz fibrosa principal , além de outras da mesma natureza pequenas , e brandas ; mas sem ter a semelhança que Dioscorides affirma , com as raizes do *Costo Arabigo*. Nos lugares , em que fórmão nós , lhe rebentaõ folhas com hum tal jogo que parece ser hum brinco da Natureza. Os peciolos , ou sobpés que as prendem aos ramos , tambem sarmentosos, são algum tanto compridos; e as folhas tem a figura ou a mesma formatura , que o das folhas da Herra. Não faltarão alguns , que as queiraõ fazer semelhantes a hum coração. Pelo meio tem hum nervo , que se divide em outras muitas feveras , ou fibras , as quaes, dirigindo-se para a ponta nesta se dividem em duas. A sua cor exterior he mai



de , a de dentro porém he de hum verde lavado. No seu fructo racemoso imita ao das Groselhas ; porém o racemo he muito mais comprido , e muito mais abastecido de bagas , as quaes , em feição de espigas , se apegão ao cacho sem terem pé algum. Estes cachos não tem em quanto ao lugar da sua producção regra alguma certa , ora vem nas pontas ora pelo meio dos ramos o que se poderá conhecer pelas Estampas , que aqui offerço. Donde vem que a distincção de sexos , que se lhe attribue , só tem voga entre os seus Cultivadores mais exactos aos quaes foi que agradou imputar-lhe esta diversidade chamando a humas de machas , a outras de femeas.

As bagas , quando começão a apparecer , são verdoengas mas logo que chegaõ á sua fazaõ ou a estar de vez , se voltaõ em negras. A fazaõ em que amadurecem , he pelos mezes do estio , isto he . de Dezembro , e Janeiro. Recolhem-se ao depois de maduras , e se poem ao Sol. Ao depois de seccas apparecem engrovinhadas , e com a

caf-

casca denegrida. Se neste tempo, e antes de as affoalharem, as houverem d'estonar, ou tirar a casca, se voltaráo na célebre Pimenta branca, e lisa, a qual, assim como goza de hum maior pico, ou acrimonia, do mesmo modo cresce tambem em valor, e preço; pois fica sendo muito mais agradável ao paladar. Este he o motivo; porque sómente della se servem nas uxarias dos grandes, e opulentos Asiaticos, para substituir as vezes ou falta do Sal quando muito. Esta descascação se faz tão sómente, quando a Pimenta está muito bem madura ao depois de se ter macepada, ou infundida em agua do mar. Mediante esta infusão a casca denegrida se empola, e se abre, e com toda a facilidade o grão encerrado dentro se tira com toda a sua alvura, e sem perda de tempo se faz seccar. Ora, se as Nações fossem soffredoras do trabalho, teriamos tanta Pimenta branca, ou alva, quanta temos da preta, ou denegrida. O facto desta preparação, e descascação, sendo até aqui ignorado por nós, tem motivado o julgarmos

por huma especie diversa a Pimenta-branca da Pimenta negra ; ainda que , sendo a mesma , só a sua madureza , e o estar privada da casca negra e engrovinhada a tenhaõ feito acreditar por tal. Ainda agora , só porque no-la introduzem nos seus proprios ramos acompanhada de algumas relações de pouca monta , sem hum maior exame , e só : porque as vemos escritas , persuadimos aos outros os mesmos sentimentos que elles , que escrevéraõ não viraõ mas ouviraõ ou leraõ. E não he isto o mesmo que aconteceu a Theophrasto , a Dioscorides , e a Plinio que o imitou ? Mas os Arabes não tem a este respeito escusa alguma por não haver razão , pela qual podendo elles , o não soubessem. Não pôde haver maior lendice do que estribar-se em erros nos factos de Historia Natural só porque são antigos , quando com qualquer deligencia ainda mediana , se pôde vir no seu verdadeiro conhecimento. Mas esta loucura certamente sóbe ao seu mais alto ponto , quando sem os devidos exames pertendem escrever a seu

ref-

respeito , e dizem que o vírao : assim feria mas se o vírao , \*foi com olhos de galhas.

Naõ só (a final) as bagas que propriamente chamaõ Pimentas , mas tambem toda a planta he dotada de huma qualidade ignea ou urente. Por quanto as folhas verdes os sarmentos , e a raiz , sendo mastigados queimaõ totalmente a lingua , e garganta ; movem a saliva da mesma maneira que o fazem a raiz do Piretro , e a do Costo. Nada tenho que accrescentar ao que outros tem escrito a respeito das faculdades e qualidades da Pimenta , do seu uso , e abuso.

---

 EXTRACTO II.

Sobre a Pimenta negra (*Black pepper*) *Medical Botany.*

**A** Raiz he perenne : os talos são redondos lisos nodosos , empolados em cada nó delgados , arramados trepadores ou enlaçadores e lastradores de oito até doze pés de comprimento. As folhas ovadas , inteiras lisas , de sete nervos de huma cor verde denegrida ou escura , situadas em os nós dos ramos sobre peciolos fortes á imitação de bainhas. As flores pequenas , brancas , produzidas nas pontas dos ramos em espigas. O seu calis , e corolla não são regulares. Carece tambem de filamentos. As Antheras são duas , e redondas , postas em opposição na base do germen. Este he ovado , e tem sobre si tres estigmas grosseiros os quaes como os estames de filamento assim tambem carecem de stylos. O fructo he huma baga singella,  
uni-

univalve , ou de huma só pórtã , e que só tem huma unica semente , redonda.

Esta especie de Pipereija nasce per si , ou espontaneamente nas Indias Orientaes , mas não póde chegar á sua mais alta perfeição , sem ser ajudada pelo beneficio da cultura. Cultiva-se com muito proveito em Malaca , Java e com particularidade em Sumatra : e destas Ilhas são que se exportaõ para todas as partes do mundo , em que se tem estabelecido o seu regular commercio.

Conforme M. Marsden , a terra escolhida para se formar huma granjearia destas Pipereiras deve primeiramente ser marcada em quadrados de seis pés de distancia entre as plantas , das quaes cada repartição deve conter hum milheiro ordinariamente. O trabalho , que se segue ao depois deste . he o de as plantar junto a certas plantas que até servem como de estacas ás cepas das Pipereiras e se cortão de arvores , que tem o nome de *Chinkareen* , que crescem com muita presteza. Quando os chinkareens já contaõ alguns

mezes de plantados se lhe deixa só a haste, que se julga crescer mais direita e perpendicular; todas as outras se lhe decapão. Esta, teodo avançado duas braças de altura, se julga para o intento sufficientemente alta: e se lhe decota o topo. Em cada chinkareen se plantaõ duas cepas de Pipereiras á roda torcendo-as como a estaca e teodo passado tres annos do seu crescimento (em cujo tempo avanço oito, ou doze pés de altura) se decotaõ tres pés a cima da flor da terra, e desatadas da estaca ficaõ inclinadas para a terra de huma maneira tal, que a extremidade superior ou poota de cima se vem a voltar em raiz. Esta operaçaõ dá hum novo vigor ás plantas e as obriga a dar copiosos fructos na estaçaõ seguiote. O fructo, produzido em espigas compridas gasta quatro, ou cinco mezes para chegar ao ponto da sua perfeita madureza. As bagas ao principio saõ verdes voltaõ-se de huma cor avermelhada; luzidia, quando se achãõ perfeitamente maduras, e a não serem apanhadas, ~~se~~ de vez, não aturaõ na planta: porque



que cahirão em breve tempo. Como o todo do cacho não amadurece de pancada, se devem deixar parte das bagas a esperar pelas ultimas ou mais tardias. Os Sumatranos conseqüentemente arrancaõ os cachos, logo que qualquer das bagas amadurece e as poem a seccar estendidas, e espalhadas sobre esteiras, ou sobre a terra. Pela defeccação se fazem denegridas e mais ou menos engrovinhadas segundo o ponto da madureza, a que chegáráõ. Daqui faõ levadas debaixo do nome de Pimenta negra (*Piper nigrum*).

A Pimenta branca he aquella da qual, estando maduras as bagas, se tiraõ as cascas de fóra. A este fim se poem as bagas de infusão por quinze dias em agua, até que empollando a casca que a cobre, haja de arrebentar. Ao depois disto se separaõ com facilidade, e se fazem seccar as Pimentas com todo o cuidado, expondo-as outra vez ao Sol. As Pimentas, que cahirão na terra, quasi maduras deixaõ a sua casca de fóra, e se pagaõ, como huma es-

A especie negra desta Especiaria , quente , e picança he a mais calida e mais forte de todas. O seu uso he muito commum, assim na Medicina como nas cozinhas. Faz huma muito grande differença das outras Especiarias em residir a sua qualidade pungente em certa substancia de natureza mais fixa que se não despega com o calor da agua quente ; e não como as outras , em as partes volateis , e no oleo effencial. Esta substancia fixa provavelmente he a sua parte refinosa. Parece que a materia aromatico-cheirosa depende do oleo effencial. Este distillado cheira fortemente a Pimentta , mas tem mui pouca acrimonia: o cosimento porém , que resta , inspessado produz hum extracto muito pungente. A tintura feita em espirito rectificado he summamente quente , e fogosa ; algumas gottas postas na bocca abrazaó , como se fosse hum fogo.

Alguns imaginaó ser menos quente ao systema que os outros aromaticos , e o Gaubio affirma que elle achára que, tomado em grandes doses , lhe não aque-

aquecera demasiadamente o estomago , nem augmentára a frequencia do seu pulso. O Doutor Cullen porém diz o contrario , que , tendo tomado , ainda em pequena quantidade , sempre sentira calor : não só no estomago mas em todo o corpo : e julga que o frêquente uso , que Gaubio fazia della , era a causa , porque não experimentava estes effeitos.

Usa-se da Pimenta negra como hum aromatico , e hum estimulante. Tem-se applicado proveitosamente em muitos casos de vertigens , e nas desordens paralyticas , e arthriticas. Dada em doses fortes acode ás intermitentes : mas o seu uso nestas tem dado muitas provas de ter causado consequencias funestas.

---

 EXTRACTO III.

Sobre a Pipereija negra ( *Diçtionaire universelle de commerce* )  
 Por M. SAVARY.

**O** Piper negro vulgarmente conhecido pelo nome de Pimenta da India he huma Especiaria dotada de huma qualidade quente , e secca que vem em grãos , e de que se servem para adubo dos comestiveis ou iguarias. He hum fructo . muito conhecido na Europa pelo seu grande commercio . e consummo que delle se faz, produzido por huma planta , que nasce , e se cultiva em diversos lugares das Indias Orientaes.

A Pipereira he huma planta franzina , e lastradora ou trepadeira e por este motivo os seus cultivadores tem cuidado de plantar , junto de algumas grandes arvores , como faõ as Palmeiras do Areca ,

dos Coqueiros. As suas folhas são parecidas ás de Hera na figura, mas pelo que respeita á cor, são meños verdes ou mais amarelladas tendo, além disso, hum cheiro forte, e hum gosto picante.

A Pimenta apparece em cachos á imitação das nossas Groselhas; os grãos, de que estes cachos são compostos, se apresentão verdes no seu principio. e ao depois se tornaõ vermelhos ao passo, que amadurecem, e finalmente negros, tendo-se posto por algum tempo ao Sol, e desta sorte he que no-la trazem.

Não se dão duas especies, das quaes huma seja branca e outra negra; e parece que se deve ter esta opiniaõ apezar do que diz M. Pomet na sua Historia das Drogas, ao depois de se ter publicado a Historia das Indias Orientaes de M. Dellon, famoso Medico Francez, Author da Historia da Inquisição de Goa. Diz positivamente este sabio viajante, pela fé de seus olhos e de huma longa experiencia, que toda a differença entre a Pimenta branca, e Pimenta negra, que se vê na Euro-

pa , nasce , de que esta vem com a sua pelle e aquella não , o que fazem batendo-a , antes que ella esteja absolutamente secca , ou estando secca pondo-a de molho por algum tempo.

Ainda que as Pipereiras hajaõ de nascer em muitos lugares das Indias nascem com muito maior abundancia desde Rajapoor . até o cabo de Camorim do que em outro qualquer lugar. As da terra do Malabar , isto he , desde o monte Eli até a extremidade meridional são mais diminutas ; porém produzem mais e lá principalmente he . que os Europeos fazem os seus abastecimentos para as exportações da Europa.

Parte da Pimenta , que se consume em França he trazida por navios da Companhia Franceza de Indias ; parte he comprada a Hollandezes , e Inglezes.

A Pimenta negra que os Francezes tirão dos Inglezes , e dos Hollandezes , he de tres sortes a Malabar a Jamby , a Bilipattam : esta ultima he menos estimada na Europa pela sua pequenez , e aridez , o que ,

que , pelo contrario , lhe dá huma maior estimaçãõ entre os Indios , que só querem a menor , pela reputaçãõ ~~menor~~ menos cálida.

Julgava-se que a Pimenta , esta Especia-ria taõ necessaria e de que se faz hum grande negocio em todas as partes do mundo naõ sómente era originaria das Indias Orientaes mas tambem que naõ era possível de a transplantar e de a fazer produzir em outra qualquer parte. O P. Labat foi o primeiro . que desabusou o publico deste erro assegurado nas suas curiosas e eruditas relações , que naõ era impossível a sua transplantaçãõ ou a transpõrtaçãõ da sua cultura e commercio para as Indias Occidentaes particularmente para as Antilhas Francezas.

Esta opiniaõ , a qual só a authoridade do Padre fazia provavel , foi confirmada pela sua propria experiencia ; pois elle mesmo certifica que as semeára e que nascerãõ muito bem : que as suas brotas , quando elle voltára para a Europa já ficavaõ em altura de mais de quatro pollegadas , porém que , naõ podendo tomar a Ame-

rica , como tinha esperado , não sabia o fim, que tiverão as suas plantas.

Como este ~~sábio~~ homem era mui zeloso do bem das Ilhas em particular , e do Reino em geral , pensou , que não devia esquecer esta observação em suas Memorias pela esperança que tinha , de que poderia mover com ella a alguns habitantes das Ilhas a experimentar o mesmo. O Author deste Diccionario copiando aqui esta noticia quer entrar nas suas intenções , imitando o seu zelo.

Ainda se daõ outras qualidades de Pimentas , de que fazem menção os Especieiros , Droguistas e Viajantes em suas Relações , a saber : 1. A de Madagáscar. 2. De Mascarenhas , ou de Bourbon. 3. Da China. 4. A Longa das Indias Orientaes. 5. Da America , e da Ethiopia 6. De Guiné , ou Pimenta. 7. De Jamaica. 8. De Thevet. 9. D'Africa.



I. PIPEREIRA de *Madagascar*.

**D**Esta tracta o Senhor Flacourt , e diz que em lingua *Madecasse* se chama *Lale Vitse* que he branca e lastra pela terra , planta , de que nasce : que a sua haste , e folhas tem o mesmo cheiro que o fructo , qual amadurece em Agosto , Setembro , e Outubro.

*N. B.* O Diccionario das Drogas de Pomet accrescenta : Que esta sorte de Pimentas vem ahi em tanta abundancia , que senão fosse a guerra e houvesse nelle hum bom estabelecimento Francez , se poderiaõ todos os annos carregar dellas hum bom navio : porque as mattas por toda a parte e em Manghabei estaõ cheias. He o cevo commun das rolas e pombas. Por este motivo *M. Pomet* não affente a Pifo , e . depois delle a *M. Charas* , que negaõ haver esta qualidade de Pimentas , cuja opiniaõ abarca o Senhor Savary , como se vio a cima.

II. *PIPEREIRA Mascarenha , ou de Bourbon.*

**E**Sta he a mesma que vem da Ilha de Java , que se chama Cubeba ou Pimenta rabuda. Em tudo he parecida á da Piperreira negra , menos em ter huma cauda , e em ser ella mais grossa. A planta , que a produz , tambem lastra e o seu fructo se lhe situa em espiga. Precisa que se escolhaõ , as que forem grossas , bem nutridas ; e que não tenhaõ ruga alguma.

N O T A.

As Cubebas Pimenta rabuda , ou almiscarada (diz Pomet) são pequenos fructos taõ parecidos á Pimenta negra que senão fosse a sua cauda , e o serem ellas alguma cousa mais pardas que a Pimenta não haveria , quem as distinguisse. Este fructo nasce tambem de huma planta que lastra , cujas folhas são alongadas e estreitas , e junto a ellas nascem cachos carregados destes fructos , e que se prendem por pés muito curtos. Onde nascem per si abundante-

men-



*Piper nigrum*



mente , he em Java Mascarenhas , e Bourbon. Devem-se escolher , quanto for possível , as grossas , bem-nútridas e menos rugosas. As Cubebas tem algum uso na Medicina , pelo seu agradavel gosto , especialmente , quando se tem na bocca sem as mastigar. Quando usaõ dellas deste modo , são inaravilhosas pelo effeito de fazerem hum halito agradavel ; e para ajudarem a digestaõ.

### III. PIPEREIRA *da China.*

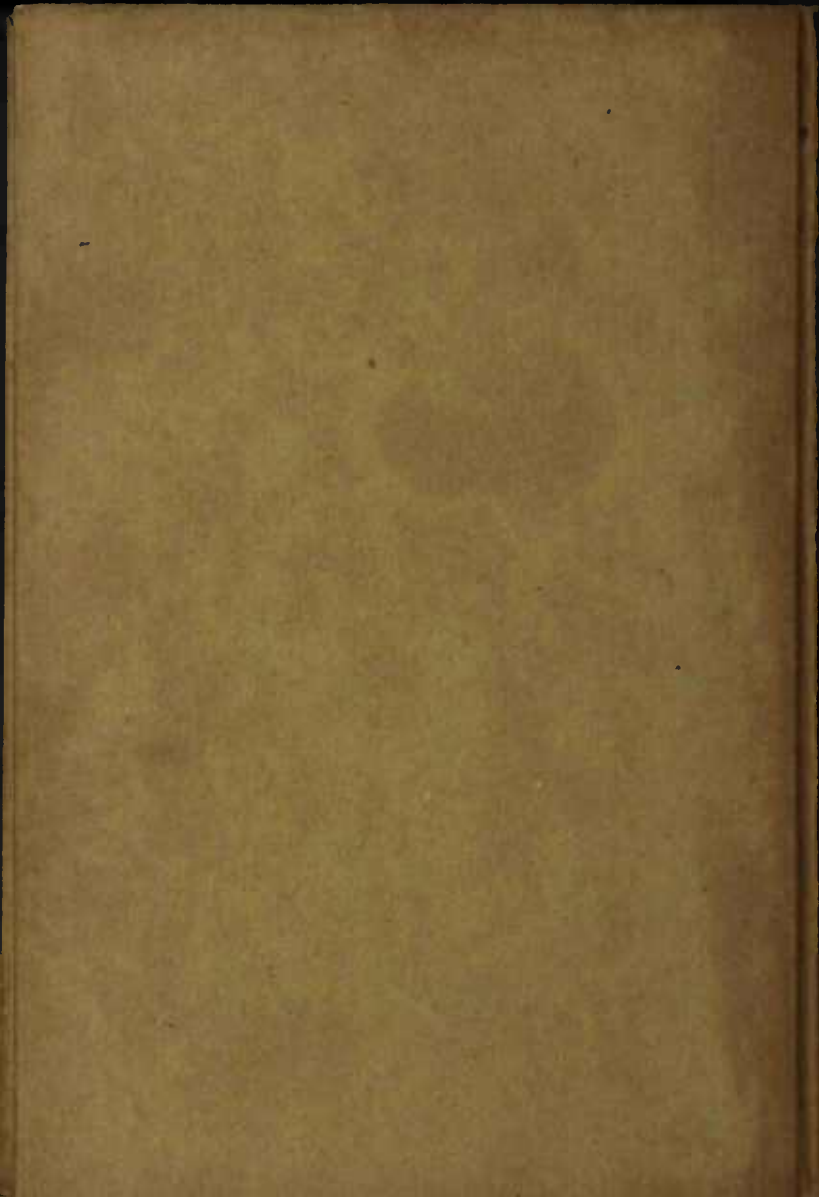
**O** P. le Comte descreve a Pipereira da China nas suas sabias e agradaveis Memorias attribuindo-lhe as mesmas propriedades que possuem as das Indias. A arvore que as produz , tem o tamanho das nossas Nogueiras. Seu fructo he da grandeza das nossas ervilhas , de côr parda , misturada de algumas listras vermelhas. Maduras se abrem de si mesmas e fazem ver hum pequeno caroço negro , como azeviche. Ao depois de colhidas , se poem ao Sol , para se seccarem e se lançaõ fóra os caróços , por serem de hum gosto muito fórte , e sã  
se

se lhe aproveita a casca. O cheiro dessas arvores da Pimentã he-tão violento , que he preciso recolher-se a sua semente por turnos , ou repetidas vezes , pelo receio de que este lhe faça algum incómodo.

*N. B.* A Pipereira , de que aqui trata *M. SAVARY* certamente pertence a outro Genero assim como a 5. e 6. , que pertence ao Genero dos Capficos ; a 7. e 8. a das Murteiras , a 9. ao Genero Amomo.

**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)).