

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
PUC-SP

Stela Maria Vieira da Silva

A REVISTA *CHÁCARA E QUINTAES* E AS
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NA VIRADA DO SÉCULO XX NO
BRASIL

Mestrado em História da Ciência

São Paulo
2018

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
PUC-SP

Stela Maria Vieira da Silva

A REVISTA *CHÁCARA E QUINTAES* E AS
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NA VIRADA DO SÉCULO XX NO
BRASIL

Mestrado em História da Ciência

Dissertação apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para obtenção do título de **Mestre em História da Ciência** sob a orientação da Prof^a. Dra. Márcia Helena Mendes Ferraz.

São Paulo
2018

Banca Examinadora

DEDICATÓRIA

Dedico esse trabalho à minha mãe Hilda que me ensinou a gostar das hortaliças desde pequena.

Ao meu companheiro, amigo e amante de todas as horas que me acompanhou até aqui com seu sorriso, Marcelo, eu te amo!

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)
pelo apoio financeiro via bolsa de estudo (processo 137713/2016-9),
e à Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP).

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha família pelo suporte inicial ao acreditarem que eu seria capaz de chegar ao final dessa empreitada.

Ao Departamento de História da Ciência por ter me tornado uma pessoa diferente daquela que chegou.

Ao amigo querido Odécio Sousa, de todas as horas, com sua presença sempre gentil e pelas deliciosas horas de bom papo regado a vinho e queijo.

Aos colegas que estiveram em parte durante o percurso e principalmente ao Caio Nascimento e Aline Bermejo do Nascimento pela cumplicidade, intimidade e alegria que vossa presença me deu.

À equipe (Roberto e Dona Dalva) hospitaleira e prestativa do Instituto Biológico, pelos cafés, pelas conversas e pelos ensinamentos quando me sentia perdida, mas principalmente por terem me feito sentir em casa.

À Camila a fiel escudeira que me resgatou das várias e complexas cirandas burocrática, me pegando pelas mãos.

À Prof^a Dra. Vera Cecília e Lígia Rivello como dois anjos me ampararam no detalhes e emboscadas que a língua portuguesa com toda sua complexidade nos dá.

À Prof^a Dra. Márcia Helena Mendes Ferraz pelas orientações e pela paciência.

As demais pessoas que orbitaram à minha volta sempre com uma palavra de carinho ou atenção nesse difícil percurso de escrever sobre os caminhos da instituição da ciência no Brasil.

RESUMO

Esse trabalho foi impelido pela questão sobre o que se comia de hortaliças no século XIX e início do XX. Os estudos iniciais foram pelas descrições dos viajantes retrataram a cultura dos povos indígenas, do período colonial e seus ingredientes e as apropriações desses elementos realizadas pelos portugueses. Como se deram os estudos por meio de análises que retratam a ciência no Brasil na figura de Theodoro Peckolt, reconhecido farmacêutico do período imperial que registrou entre outras plantas, alguns hábitos indígenas e seus alimentos. O periódico Chácaras e Quintaes foi um importante registro das práticas agrícolas e das modificações do século XX reforçados pelos preceitos alimentares na obra de Eulália Vaz. Por meio de pesquisa bibliográfica percebe-se o início do processo de redução alimentar hortícola.

Palavras-chave: História da Ciência, História da Ciência no Brasil, História da Alimentação, Alimentação no Brasil, Século XIX, Século XX

ABSTRACT

This work was prompted by the question of what was eaten of vegetables in the nineteenth and early twentieth centuries. The initial studies were by the descriptions of travelers portrayed the culture of indigenous peoples, the colonial period and its ingredients and appropriations of these elements carried out by the Portuguese. As studies have been done through analyzes that portray science in Brazil in the figure of Theodoro Peckolt, renowned pharmacist of the imperial period who recorded among other plants, some indigenous habits and their food. The periodical *Chácaras and Quintaes* was an important record of agricultural practices and twentieth-century modifications reinforced by food precepts in the work of Eulália Vaz. By means of bibliographical research the beginning of the process of horticultural food reduction is perceived.

Keywords: History of Science, History of Science in Brazil, History of Food, Food in Brazil, 19th Century, 20th Century

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
CAPÍTULO 1:	
VIAJANTES, LITERATURA AGRÍCOLA E PECKOLT	11
1.1 Os viajantes e as plantas nativas	12
1.2 As divulgações agrícolas no século XIX	18
1.3 O inventário das plantas e a ciência de Theodoro Peckolt	23
CAPITULO 2:	
<i>CHÁCARAS E QUINTAES, AS PLANTAS E A ALIMENTAÇÃO NA VIRADA DO SÉCULO XX</i>	42
CONCLUSÃO	60
BIBLIOGRAFIA	61
ANEXOS	69

INTRODUÇÃO

As plantas e seus usos na alimentação fizeram parte dos diários e cartas dos viajantes, e são os primeiros registros históricos do Brasil. Ao relatar os modos e costumes, por meio do filtro europeu, vários trabalhos conseguiram pinçar os aspectos dos povos que já ocupavam o país. Esta pesquisa recorre a uma pequena parte dos viajantes que estiveram em solo brasileiro, e documentaram a existência dos ingredientes e plantas nacionais.

Configuram entre os viajantes consultados na historiografia brasileira, autores como Gandavo, com o *Tratado da Terra do Brasil*¹; Jean de Léry e suas descrições na *Viagem à Terra do Brasil*²; e os relatos detalhados, algumas vezes de notas botânicas utilizadas por Auguste de St. Hilaire em suas descrições sobre a *Viagem às Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*³. Dentre as várias viagens realizadas por ele, esta especificamente proporcionou descrições bem generosas quanto a alimentação popular. Lembrando que estes autores, entre outros aqui não citados, foram escritos em outras línguas e traduzidos a partir da década de setenta no país, tornando recente a discussão sobre nosso passado e os conhecimentos desse período.

Este estudo será dividido em dois capítulos, concentrando a primeira parte nos relatos dos viajantes, divulgações agrícolas e sobre o trabalho científico da obra de Theodoro Peckolt. No segundo capítulo, relatamos o período da primeira República estendendo até o ano de 1914.

Para compreensão do processo ocorrido até a virada do século XX, consideramos dividir o primeiro capítulo por meio de tópicos, por enxergarmos três momentos distintos: iniciaremos tratando dos viajantes, da identificação dos ingredientes das plantas nativas; no segundo tópico, abordaremos as obras agrícolas como tentativa de divulgação de algum conhecimento do período e, no último tópico, discutiremos a trajetória de Theodoro Peckolt, que representava os conhecimentos científicos da época. Suas análises contribuíram para entendermos seu estabelecimento no país, tendo sido referenciado com honrarias em vida pelo legado deixado na farmacopéia e contribuições à fito-botânica brasileira. Sua obra *História*

¹ Gandavo, *Tratado da Terra do Brasil*.

² Léry, *Viagem à Terra do Brasil*.

³ St. Hilaire, *Viagem às Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*.

*das Plantas Alimentares e de Gozo do Brasil*⁴, de 1871 a 1884, é um dos primeiros registros de análises e atentou-se aos ingredientes e plantas nacionais, qualificando-os, manifestando a incipiente ideia de nutrição com questões que eram inerentes ao que ocorria na ciência naquele momento.

No segundo capítulo, esmiuçamos a revista *Chácara e Quintaes*⁵, pertencente ao acervo do Instituto Biológico, por meio de pesquisa bibliográfica no acervo da biblioteca coordenada pelo Sr. Roberto Tadeu da Silva e sua assistente Sra. Dalva Aparecida dos Santos. Na consulta ao periódico, verificamos como se dava a divulgação de informações científicas. Suas publicações eram voltadas a pequenas e médias propriedades agrícolas, conforme anunciado pelo editor. A revista refletia sua época por meio dos anúncios e dos artigos técnicos, como o incentivo no cultivo de tomates para utilização em molhos frescos. Esta informação encontramos também no livro de culinária de Eulália Vaz, *A Ciência na Cozinha Moderna*⁶, datado de 1912.

Nosso enfoque foi o estudo das hortaliças e ingredientes indígenas que influenciavam diretamente a alimentação durante o período colonial no primeiro momento e suas evoluções e modificações até o início da Primeira República. Os trabalhos sobre os receituários médicos na chegada da Corte ao Brasil serviram como parâmetro para que pudéssemos tentar responder às questões: o que se comia de hortaliças antes do século XX? Quais mudanças ocorreram e por que ocorreram até chegar à redução das variedades atuais?

⁴ Peckolt, *História das Plantas Alimentares e de Gozo do Brasil*.

⁵ *Chácara e Quintaes*.

⁶ Vaz, *A Ciência na Cozinha Moderna*.

CAPÍTULO 1

VIAJANTES, LITERATURA AGRÍCOLA E PECKOLT

1.1 Os viajantes e as plantas nativas

Um dos marcadores culturais é a adaptação à paisagem e sua diversidade, assim como as técnicas empregadas no cozimento para o campo culinário, como pontua a obra *Formação da Culinária Brasileira*⁷, que discute a concepção do conjunto de ingredientes nacionais. A alimentação é um ato fisiológico para a manutenção do corpo, mas também adquire aspectos simbólicos que formam a cultura de determinado grupo social com interligações por entre vários filtros: fisiológicos, geográficos, antropológicos, materiais, entre outros.

No processo de constituição do Brasil, no período colonial, não se forma uma identificação em torno do sentido do que seria uma nação.⁸ Essa ausência, no aspecto da culinária, é também perceptível nos relatos de cronistas e viajantes pelo interior do país.

Os relatos dos viajantes eram escritos em outras línguas e a partir de 1970, teremos as traduções de várias obras dos viajantes e atenção aos diversos assuntos de nosso passado. As expedições ocorridas no país também serão contempladas com essa atenção, entre outras frentes para se entender o país e seus processos, assim como o conhecimento durante um período de quinhentos anos. Muitas obras foram escritas no século XVI e registram os conhecimentos daquela época.

Os ingredientes alimentícios seguiam uma hierarquia, tanto concreta como simbólica⁹, que foi sendo construída lentamente, tendo seu início marcado pela apropriação portuguesa dos ingredientes dos indígenas, assim como de algumas técnicas de cozimento. A mandioca e o milho adquirem papéis centrais, pois a partir de ambos, e da viabilização das suas farinhas, ocorreu a viabilização das excursões bandeirantes pelo país. Seu formato e versatilidade

⁷ Dória, *Formação da Culinária Brasileira*, 66-8.

⁸ Ibid.

⁹ Nesses termos, a cultura material e o materialismo histórico classificam a alimentação em seu entendimento, como sendo um componente básico para a cultura material, representada como resultado de um meio físico, climático e tecnológico. Samper, “*La Historia de La Historia de La Alimentación*”, 105-162.

despertaram não somente a curiosidade, como foram determinantes para tornar estes dois ingredientes a base da alimentação humana ou animal ao longo dos séculos.¹⁰

Em uma das primeiras observações de um cronista, a preparação da farinha chama a atenção:

“Assim que a arrancam da terra põe-nas na água por três ou quatro dias, depois de curtidas, ralam-nas muito bem e as colocam no tipiti, retirando-lhes o sumo, pois é peçonhento. A massa espremida vai para um alguidar sobre o fogo, mexendo-se até que fique enxuta e própria ao consumo, originando uma farinha de guerra e outra fresca. A de guerra é bem seca e dourada, aguentando um ano sem apodrecer, enquanto que a fresca é mais mimosa e de melhor gosto mas de duração curta. Ainda da mandioca se faz o beijús, parecendo filhós. Há o aipim que se fazem bôlos em algumas capitanias, o sumo do aipim não é venenoso, é também comido assado como batata ou inhame”¹¹.

Sobre o milho, o mesmo autor informa a sua aplicação: “Também há na terra muito milho Zaburro, este se dá em todas as Capitanias, e faz um pão muito alvo”¹².

Com vinda dos portugueses para o Brasil, na ocupação da colônia, proporcionou-se a mobilidade de espécies, como a mandioca (*Manihot utilíssima*) e o milho (*Zea mays*), para o oriente e expandindo-se para a África. Atualmente, o produto está presente em todos os cantos do planeta, assim como outras espécies exóticas de plantas vieram para o Brasil¹³.

Para garantir a sobrevivência durante o percurso e após a chegada, os portugueses trouxeram as frutas e verduras comuns em Portugal. Dentre as espécies trazidas, encontram-se os melões (*Cucumis melo*), os pepinos (*Cucumis sativus*), as romãs (*Punica granatum*) e os figos (*Ficus carica*) que haviam sido incorporados na alimentação européia, por meio dos árabes, durante a ocupação da Península Ibérica. Neste inventário alimentar, ainda seria possível incluir as espécies de cítricos, como as cidras (*Citrus medica*), os limões (*Citrus*

¹⁰ Dória, 66-8.

¹¹ Gandavo, Tratado da Terra do Brasil, 95-7.

¹² Ibid., 48.

¹³ Ferrão, *As Aventuras das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, 16.

limon) e as laranjas (*Citrus sinensis*)¹⁴ que fazem parte dos relatos de cronistas e viajantes ao longo do período colonial¹⁵.

O clima do Brasil proporcionava duas colheitas ao ano nas várias espécies trazidas, uma vez que climaticamente não ocorria o inverno rigoroso como na Europa – um inverno que impunha planejamento durante os meses mais frios, assim como técnicas de conservação de legumes, verduras, carnes, entre outros.

As uvas (*Vitis sp*), que se adaptaram muito bem ao clima da colônia, forneciam duas a três colheitas ao ano, para a confecção do vinho¹⁶ – de grande relevância no consumo cotidiano, sobretudo para os sacerdotais.

Além da mandioca e do milho, as batatas-doce (*Ipomoea batatas*) eram componentes secundários, mas importantes, oriundos da alimentação indígena. Nas descrições de Léry e Thevet observam-se dados acerca do plantio e dos costumes. Os relatos apresentam a tarefa do cultivo era de responsabilidade das mulheres indígenas, tanto pelo plantio do milho quanto pelo cuidado com as raízes, nomeadas por eles de *hetich*¹⁷.

Nas descrições detalhadas, as cores e tipos dos tubérculos auxiliam-nos como referência nesse inventário alimentar. A coloração e as formas apresentam nuances brancas, pequenas, redondas, roxas na casca, mas brancas por dentro; outras avermelhadas, as de cores azuis aniladas, dos quais tingem as mãos, outras verdolengas muito doces e saborosas, de cor “almecegada” e as amarelas de cor tostadas, muito úmidas e “ventosas”¹⁸ – uma infinidade de aspectos concernentes aos produtos e que permitem dimensionar as impressões causadas.

Ainda dentro do conjunto de raízes indígenas, aparecem os mangaritos (*Xanthosoma sagitifolium*) e os carás (*Discoreae cayenensis*), descritos pelo próprio Fernão Cardim:

¹⁴ Flandrin & Montanari, *História da Alimentação*, 369-01.

¹⁵ Gandavo, 97-8.

¹⁶ Ibid., 98.

¹⁷ Léry, *Viagem à Terra do Brasil*, 203-4.

¹⁸ Thevet, *Singularidades da França Antártica*, 342.

“Batatas, outras raízes que chamam mangará, outra que chamam cará, que se parece com nabos, e túberas da terra. Das batatas fazem pão e várias cousas doces; têm estes índios outros muitos legumes, sc. favas, mais sadias e melhores que as de Portugal, e em grande abundância, muitos gêneros de abóboras (*Curcubita spp*), e algumas tão grandes que fazem cabaças para carretar água que levaram dois almudes, ou mais; feijões de muitas castas, são gostosos, e como os de Portugal”.¹⁹

Esses alimentos são também mencionados e classificados por St Hilaire (1779-1853)²⁰ em visita ao país, em 1820. Por ser naturalista, desembarcou no Brasil com o intuito de estudar a flora e os animais. Assim, passou a registrar suas viagens adotando o gênero diário. Descreve-nos a vegetação, as pessoas e o modo de preparo e uso da terra adotado pela localidade. Em seus escritos, figuravam também importantes notas relatando a composição das refeições – compostas, na maioria das vezes, por feijões cozidos com toucinho e farinha. Quando possível, os pratos acompanhavam arroz, couve ou outro tipo de ervas picadas, como a serralha (*Sonchus oleraceos* L). Segundo o viajante francês, a serralha naturalizou-se no Brasil, tornando-se abundante em locais após a queimada, na ausência de mata²¹.

Quando se refere aos mangaritos (*Xanthosoma sagitifolium*), descreve-os detalhadamente, além de citar sua presença nas refeições:

“Os classifica como tubérculos produzidos por uma Arácea. O principal bulbo é amarelo de tamanho aproximado de uma maçã, à sua volta nascem outras batatinhas dos quais são comestíveis do tamanho de uma noz e sua textura é farinácea. Possuiu gosto agradável mas não doce como a batata-doce, relata a existência de outra variedade, a rôxa, com essa tonalidade por fora mas no interior é amarelada. A descrição da planta informa que suas folhas são espigadas e de um verde agradável que nascem em pequenos tufos”.²²

¹⁹ Cardim, Tratados da Terra e Gente do Brasil, 64.

²⁰ Augustin François César Prouvençal de Saint-Hilaire foi um botânico, naturalista e viajante francês.

²¹ St. Hilaire, *Viagem Pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, 187.

²² Ibid., 337-8.

Os feijões (*Phaseolus e Canavalia*), tanto quanto as farinhas e os tubérculos, são oriundos do roçado indígena. Johan Nieuhof (1618-1672)²³, em seu livro *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil de 1640-1649*, relata como ocorre uma refeição (feijão com farinha) na colônia logo em seu início²⁴.

Saint Hilaire, dentre as várias viagens às províncias, mencionou a presença do feijão, muitas vezes preto, como parte do cotidiano. Esse item alimentar constava no almoço e no jantar. A associação das farinhas de mandioca ou de milho com o feijão permitiu a sustentação das entradas e bandeiras pelo sertão.

Seu caráter itinerante, rústico e a durabilidade garantida pelo seu modo de conservação, fariam a farinha-de-guerra – conhecida como alimento indígena – tornar-se o principal alimento colonial. Muito embora não fosse estendido por todo o território, o consumo da mandioca e do milho tinha seu lugar. Trazidos pelos guaranis das regiões andinas, pela sua precocidade e rusticidade dos roçados, o milho regia o calendário guarani em lugar de destaque, de modo que orientariam toda a vida cultural e religiosa da aldeia, tornando-se tão versátil quanto a mandioca, adotada e hierarquizada pelo europeu como alimento voltado a escravos e animais²⁵. Este hábito, adquirido no período colonial, estende-se até o presente, na alimentação de algumas localidades do país²⁶.

O arroz foi introduzido no Brasil pelo intercâmbio de plantas promovido pelos portugueses, provindo das colônias que ficavam no Oriente. Plantas nativas brasileiras também foram levadas, tanto para a África como para outros lugares. A mandioca foi uma delas, passando a ser opção no continente africano, tornando-se parte de seu conjunto alimentar²⁷.

²³ Johan Johan Nieuhof foi um viajante neerlandês.

²⁴ Nieuhof, *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil*, 303.

²⁵ Silva, *Farinha, Feijão e Carne-Sêca*, 80-98.

²⁶ Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, 433-46.

²⁷ Ferrão, 16.

O cereal alterou o trinômio (feijão, farinha e carne-sêca) estabelecido durante séculos no período colonial, incluindo o arroz no consumo do país. O consumo desse grão já ocorria no reino pela aristocracia portuguesa. Com a chegada da família imperial ao Brasil colônia, em 1808, esse alimento se tornaria um componente de demarcação social no país. Até o estabelecimento da Corte, o abastado e o desprovido comiam na mesma mesa – a quantidade do feijão com farinha e carne seca eram indicativos da classe social pertencente²⁸.

Na permuta de plantas entre continentes, vieram para o Brasil o inhame (*Dioscoria spp.*), o quiabo (*Abelmoschus esculentus*), o jiló (*Solanum gilo*), o maxixe (*Cucumis anguria*), o cachi ou abóbora d'água (*Lagenaria siceraria*), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*) e a melancia (*Citrullus lanatus*), que logo se agregaram ao conjunto de ingredientes da cozinha brasileira²⁹.

Essa bagagem farta continha também a erva-doce (*Pimpinella anisum* L), o açafrão (*Curcuma longa* L), o gergelim (*Sesamum orientale* L) e o amendoim africano (*Voandzeia subterranea* Thours)³⁰, conhecido por “midubin da Costa”, que comporiam, junto aos ingredientes da terra, as panelas portuguesas conduzidas, porém, por mãos africanas³¹.

No ano de 1711, o escritor Antonil (1649-1716)³² registrou, na obra *Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas*, os processos sociais da agricultura e as interações do senhor de engenho com aqueles que o cercavam. Nesta obra, o autor destacou o predomínio da agricultura sobre as minas. Vale lembrar que o cultivo das hortaliças já ocorria amplamente³³.

²⁸ Silva, *Entre o Pão e a Farinha*, 40.

²⁹ Vidal Neto et al. *O Melhoramento Genético no Contexto Atual*, 62.

³⁰ *Voandzeia subterranea* (L.) DC é um sinônimo da *Vigna subterranea* (L.) Verdc. Este nome é sinônimo *Vigna subterranea* (L.) Verdc.. - <http://www.theplantlist.org>

³¹ Cascudo, 218-226.

³² João Giovanni Antônio Andreoni ou João Antônio Andreoni, adotou o nome André João Antonil. Foi um jornalista italiano, ligado aos jesuítas.

³³ Madeira, Reifschneider & Giordano, “Contribuição Portuguesa à Produção e ao Consumo de Hortaliças no Brasil”, 428-32.

1.2 As divulgações agrícolas no século XIX

À medida que o século avançava, a produção de cana-de-açúcar – iniciada desde a colonização – tornava-se uma cultura economicamente estável e provedora. Em 1800, com o intuito de estimular o aumento do plantio de café de forma sistemática e ampla, o Frei José Mariano da Conceição Velloso (1742-1811)³⁴ editou uma série de trabalhos franceses e ingleses referentes a essa planta e suas doenças: coleção *O Fazendeiro do Brasil*. Algumas das obras publicadas ao longo do século XIX foram utilizadas na busca, em seus registros, do que se comia no país.

A iniciativa de Frei José Mariano da Conceição Velloso e as publicações sobre o café na coleção *O Fazendeiro do Brasil* vinham ao encontro da maior revelação sobre a cultura do café e, por outro lado, era também uma maneira de exposição do conhecimento formado naquele período na Europa. Entretanto, para o desenvolvimento científico pleno, se fazia necessário que o ensino atuasse efetivamente, que houvesse o incentivo para a pesquisa e que os resultados obtidos fossem difundidos, aplicados e replicados. Naquele momento, todas as iniciativas que a Companhia de Jesus tentou promover no ensino, que era precário, foram aniquiladas por sua expulsão da colônia pelo Marquês de Pombal³⁵.

Quanto ao plantio do café propriamente, ele se iniciava nos arredores do Rio de Janeiro, por volta de 1830, e décadas à frente se estendeu até o Vale do Paraíba. O processo de expansão dessa cultura deu-se, cada vez mais, de forma acelerada. Em 1830, era

³⁴ Importante sacerdote, professor, missionário e botânico brasileiro na Colônia.

³⁵ Alfonso-Goldfab & Ferraz, “Raízes Históricas da Difícil Equação Institucional da Ciência no Brasil”, 3.

considerado o produto mais exportado. Na virada do século XX, foi a principal fonte econômica que influenciaria a urbanização de São Paulo³⁶.

Retomando a publicação de Frei Velloso, vale salientar a condição em que o país vivia, em todos os sentidos de sua precariedade como colônia. Somente em 1808, com a chegada de Dom João VI, passamos a ter uma organização política próxima e mais centralizadora. O rei, em sua chegada, instaura uma série de medidas para estabelecimento do reino na cidade que seria a futura capital da coroa portuguesa nas próximas décadas, o Rio de Janeiro. Apesar de tentar mecanismos para o ensino, como as Escolas de Medicina, esse ainda era muito deficitário³⁷. Somente nove anos mais tarde da chegada do rei, o Brasil recebeu sua primeira expedição científica, em 1817. Carl Friedrich von Martius, médico e botânico, e Johann Baptist von Spix, zoólogo, entre outros pesquisadores que acompanharam a princesa Leopoldina para seu casamento com Dom Pedro I, aportaram em terras brasileiras³⁸. Retomaremos este tema à frente.

Este contexto nos permite discorrer sobre outra questão importante para o desenvolvimento da ciência brasileira, que não se estabeleceu como na Europa. O prelo, apesar de ter sido instituído por D. João VI e representado pela Imprensa Régia, manteve sob seu controle o que era publicado. Os assuntos reais, como a Legislação, e os assuntos diplomáticos tinham livre circulação enquanto o restante, inclusive os religiosos, passavam sobre o crivo real³⁹.

No entanto, na Europa, em 1824, o químico francês Michel Eugène Chevreul simplificou a metodologia de análise, dentre as suas atuações. Essa simplificação do método promoveu a inclusão da pesquisa no processo de ensino adotado pela comunidade científica alemã que passava por um momento de unificação quanto as ideias de ensino, de forma que se

³⁶ Dados oficiais obtidos em História: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/cafe/cafeicultura-brasileira> – acessado em 20 de julho de 2018.

³⁷ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 5-6.

³⁸ Ribeiro, “A Contribuição da Imperatriz Leopoldina à Formação Cultural Brasileira (1817-1826)”, 4-5.

³⁹ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 7.

ajustaram em um sistema integrado. Os campos científicos que, inicialmente, fizeram uso dessa integração foram a química, a farmácia e a fisiologia que tornaram o meio profissional mais aprimorado e estenderam a pesquisa para a formação geral, o que não chegou acontecer com o Brasil⁴⁰.

Na tentativa de uma organização política e formação de uma elite que desejava ser uma representação, os conhecimentos sobre a sistematização que ocorria nas lavouras de café se fazia necessário para unificação e divulgação dentro dessa classe, por meio de livros. Em 1939, Carlos Augusto Taunay (1791-1867)⁴¹, no *Manual do Agricultor Brasileiro*, preconizava princípios de administração de uma fazenda. Sua finalidade era a organização de classe, sua representação e a aprovação de leis no Império que se agregassem aos seus objetivos. Para o autor, todos os ramos da agricultura deveriam ser explorados e postos em prática. Cada planta passaria a adquirir uma função, instituindo uma hierarquia entre as plantas. Um dos exemplos é a relação entre o milho e a mandioca por sua presença na alimentação, tanto dos animais como na dieta dos escravos. As criações de porcos, galinhas, cordeiros, bois, integrariam um sistema para melhor aproveitamento dos menores detalhes dentro da propriedade, de forma completa e sem perda alguma. Observa-se uma tentativa de organização e manutenção das práticas agrícolas, mas de um conhecimento empírico, adquirido entre tentativas de sucesso e erro ao longo do tempo⁴².

A mesma intenção se vê na obra que o Barão de Paty do Alferes (1795-1861)⁴³ escreve, em 1847, *Memória Sobre a Fundação e Costeio de uma Fazenda na Província do*

⁴⁰ Santos, Pinto & Alencastro, 607.

⁴¹ Carlos Augusto Taunay, francês naturalizado no Brasil, publicou no Rio de Janeiro o *Manual do Agricultor Brasileiro*. O propósito principal de Taunay era o de ensinar os senhores a gerir de forma eficiente o trabalho dos escravos na produção agrícola. Sua proposta baseava-se em novas técnicas de produção e em uma nova forma de administração pois acreditava que a ciência agrícola era a base de toda a civilização e fonte de toda a riqueza. Carola, “Jeca Tatu e o Processo Civilizador da Família Rural Brasileira”, 3.

⁴² Souza, *O Manual do Agricultor e o Ensino Profissional no Fnal da Primeira Metade do Século XIX*, 1-11.

⁴³ Título nobiliárquico brasileiro criado por D. Pedro I do Brasil, em um decreto de 12 de outubro de 1825, favorecendo Francisco Maria Gordilho Veloso de Barbuda (1760-1836). Na sequência,

Rio de Janeiro. Nesta obra, abordou mais detalhadamente as variedades das plantas importantes, como o milho, a mandioca, o feijão, as favas, o café, a cana de açúcar, os mangaritos, o arroz, o cará, os inhames, as batatas-doces com suas variedades, além do amendoim. Tinha por finalidade divulgar o conhecimento, assim como destacar o cultivo do café pela sua importância econômica, a aceleração na produção e apresentar as funções administrativas mais claras que se esboçam na substituição das gerações⁴⁴.

Essa obra teve três edições, com intervalos de décadas. Na última edição, de 1878, foi inserido um apêndice do *Guia Prático do Fazendeiro* – seria uma forma de divulgação, segundo os próprios editores mencionam:

“Esmerados em torná-la cada vez mais digna da aceitação das pessoas interessadas, pedimos e obtivemos graciosa licença de alguns distintos autores sobre importantes ramos de agricultura brasileira para transcrever no Apêndice vários trabalhos, ainda pouco vulgarizados, que, temos disso convicção, contribuirão para realçar o mérito desta nossa obra, que assim se constitui um valioso *Guia Prático do Fazendeiro*. ”⁴⁵

Em 1853, a publicação do *Guia do Jardineiro Brasileiro*, de Custódio de Oliveira Lima, traria as práticas não somente referentes à horticultura, mas se estenderia aos frutos, às flores, cereais, abelhas, à criação de bicho da seda, animais e aves domésticas. Informava ainda sobre os cuidados necessários com o plantio, buscando traçar uma relação entre o tempo da atividade de cultivo e a quantidade de espécies de plantas. Afirmava, no guia, que quanto maior a variedade de plantas, maior seria a ocupação externa, de forma que a produção hortícola passaria a ser organizada. Ressaltava a dedicação diária; em contrapartida, isso não ocorria em grandes terrenos, pois o cuidado englobava uma única espécie. Esboçou, além disso, a rotação de culturas, como as cebolas⁴⁶, trazidas pelos açorianos em um dos fluxos de

Francisco Peixoto de Lacerda Vernek adota a mesma titulação. Nesta pesquisa, o Barão a que nos referimos é o segundo – militar, fazendeiro e nobre brasileiro.

⁴⁴ Werneck, *Memória Sobre a Fundação e Costeio de uma Fazenda*, 70.

⁴⁵ Ibid., 6.

⁴⁶ Lima, *O Guia do Jardineiro Brasileiro*, 470.

imigração no país, em 1847. Forneceu detalhes de mais de cinquenta variedades de hortaliças, como as abóboras, o aipo, a chicória, o almeirão, a multiplicidade de alface, couves, nabos, aspargos e o grande número de tipos de cenouras que compunham a dieta portuguesa, acentuados com a vinda da Corte.

No ano de 1870, o médico Nicolau Joaquim Moreira editou o *Cathecismo de Agricultura*. Trata-se de uma publicação póstuma atribuída a Frederico Leopoldo Burlamaqui, de produção intelectual vasta dentro desse período. A obra adota um viés de enaltecimento das ciências, separando o mundo selvagem do “civilizado”. O autor abordou os mais diversos assuntos, não se restringindo à atividade agrícola: discutiu a ideia de nutrição – consolidada mais tarde no Brasil, como aponta Bediaga –, a anatomia e fisiologia vegetal, um possível esboço de elementos relacionados à parte agrícola, sugestões para um melhoramento de raças, horticultura e etc. Como não foi possível ter acesso a essa obra ao longo da pesquisa, não se sabe ao certo quais e quantas espécies de hortaliças o autor destacava para plantio e consumo⁴⁷.

O farmacêutico Theodoro Peckolt, em 1874, lançou cinco volumes sobre a *História das Plantas Alimentares e de Gozo no Brasil*. Organizados em ordem alfabética, não se referiam somente às plantas que produzem frutos, mas também às leguminosas e hortícolas presentes nos quintais e jardins. A obra e a figura de Peckolt representaram não somente o pensamento científico, como figuravam o que se fazia naquele momento na Europa, de forma sistematizada e profissional, retratando uma base científica consistente que iremos abordar no próximo tópico.

⁴⁷ Para maiores detalhes, consultar a tese de Bediaga, “Marcado pela Própria Natureza”, 38-9. A pesquisadora analisou os textos do autor Frederico Leopoldo Burlamaqui, utilizando alguns termos como “químicos” ou “nutricionais”, vocábulos que não haviam se estendido à agricultura ou à alimentação no momento da concepção da obra.

1.3 O inventário das plantas e a ciência de Theodoro Peckolt

Theodoro Peckolt foi um naturalista e farmacêutico alemão que nasceu em 13 de julho de 1822, na cidade de Pechern, na Baixa Lusácia, uma região situada na Silésia alemã. Sua contribuição para o desenvolvimento da ciência no Brasil foi de muita importância, uma vez que, até hoje, seu legado é reconhecido para o desenvolvimento da ciência brasileira. Durante os seus sessenta e cinco anos vividos no Brasil, publicou cento e setenta artigos em periódicos e livros, registrando suas análises sobre a flora nacional na região de Cantagalo, no estado do Rio de Janeiro. A pesquisadora Nadja Pareense dos Santos, ao se debruçar sobre essa produção deixada por ele, estimou que Peckolt identificou cerca de duas mil plantas oriundas da Mata Atlântica. Entretanto, Ihering e Mendonça, em 1912, ano da morte de Peckolt, informaram que as anotações incluiriam mais de seis mil espécimes vegetais⁴⁸.

No século XIX, a procura por remédios específicos para cada doença era o desafio que caracterizava os estudos de extração dos ácidos e bases orgânicas. Acreditava-se que a cura para as doenças só ocorreria por meio de compostos extraídos dos princípios ativos das plantas, trabalho que Peckolt desempenharia durante sua vida por 65 anos vividos no Brasil⁴⁹.

Aos quinze anos, Theodore Peckolt finalizou, na cidade de Friedeberg, seus estudos e iniciou o exercício de prático em farmácia, em Friebe, onde permaneceu até 1841. No aprendizado do ofício, sua vocação manifestou-se nas farmácias, em Meseritz, na atual Polônia, Woldegh e Neubrandenburgo, ambas cidades alemãs. Foi nomeado farmacêutico militar para a fortaleza de Glogau, em 1843. Matriculou-se na Universität Rostock, no estado

⁴⁸ Souza, *Sentidos de um "País Tropical"*, 101.

⁴⁹ Santos, "Óleo de Sapucainha no Combate à Lepra no Brasil", 1

de Mecklenburg-Pomerânia Ocidental, e na Universität Göttingen, na Baixa Saxônia, ambas na Alemanha⁵⁰.

Por intermediação de seu professor, o ornitólogo Heinrich Gustav Reichenbach (1823-1889), Peckolt foi contratado pelo diretor do jardim botânico de Hamburgo. Durante esse período, a ideia de evolução não era rechaçada no meio científico alemão, pois consideravam a filosofia da natureza muito mais próximas de Leibniz e Goethe do que de Descartes e Newton. Esta maneira de aproximação causava uma inquietação na sistematização dos objetos da natureza pelos naturalistas. Essa mesma inquietação também se fazia presente em Peckolt, proporcionando, em seu trabalho, um destaque.

Nesta movimentação intelectual efervescente, Carl Friedrich von Martius, médico e botânico, e Johann Baptist von Spix, zoólogo, compuseram a primeira expedição científica ao Brasil, em 1817. Esta iniciativa havia partido de D. Leopoldina, princesa da Áustria e futura esposa de D. Pedro I, notadamente uma amante das ciências naturais. Desde menina, possuía uma inclinação, herdada de seu pai, para a botânica, os minerais e a fauna. O seu casamento com D. Pedro I proporcionou não somente a vinda de uma missão científica, como também respostas que acercavam a curiosidade pelo país oculto da Europa pela Coroa portuguesa naquele momento⁵¹.

A pedido do Chanceler Metternick, para seu casamento, Dona Leopoldina teve em sua companhia uma missão de notáveis cientistas que havia sido preparada pelo diretor do Museu de História Natural (Naturhistorisches Museum) em Viena, Karl von Schreibers. Ele havia selecionado o professor João Cristiano Mikan, botânico de Praga e chefe da missão, o médico Dr. João Emanuel Pohl, também botânico e mineralogista, João Natterer, zoólogo do Museu de História Natural e o paisagista Thomas Ender, que executou mais de seiscentos desenhos iconográficos do Rio de Janeiro durante sua estadia de dez meses. A expedição também

⁵⁰ Santos, Pinto & Alencastro, “*Theodoro Peckolt: Naturalista e Farmacêutico do Brasil Imperial*”, 606-7.
⁵¹ Ribeiro, “A Contribuição da Imperatriz Leopoldina à Formação Cultural Brasileira (1817-1826)”, 4-5.

contou com João Buchberger, pintor de plantas e flores e, por fim, compuseram seu séquito o jardineiro Henrique Guilherme Schott e o caçador imperial Domingos Sochor⁵².

Martius acompanhava a primeira missão científica, vinda em 1817 por influência da corte da Baviera. O Chanceler Metternick, responsável pela organização da missão, era amigo pessoal de Humboldt. O interesse de Alexander von Humboldt se dava pela curiosidade sobre a vegetação nativa brasileira. Ele não obteve permissão da Coroa portuguesa para vir ao Brasil em sua viagem pela América desde a Venezuela até os Estados Unidos. Convém ressaltarmos que o país era escondido pelo império português, com medo de roubo de suas riquezas, principalmente as minerais – europeus eram proibidos de aportarem no cais do Rio de Janeiro. Essa medida dificultou que a ciência fosse incorporada e desenvolvida⁵³. Após seu regresso para Europa, Carl Friedrich von Martius e August Wilhelm Eichler trabalhariam no jardim de Hamburgo e perceberiam as habilidades do farmacêutico Theodore Peckolt, que também compunha o quadro de colaboradores. Dessa maneira, convenceram-no a compor a expedição científica de 1847 para a vinda ao Brasil a fim de novas descobertas e a abertura de um campo intelectual e econômico ainda por se construir⁵⁴.

A própria formação que Peckolt recebeu e as inquietações sobre a natureza dessas ideias seriam representadas pelos resultados e eram o sentido de seu trabalho no decorrer de sua vida no Brasil⁵⁵.

Em 1847, Peckolt desembarcou no país e, inicialmente, empregou-se por sete meses na farmácia de Mariolino Fragoso. Nesse meio tempo, fazia uma reserva financeira com o propósito de uma viagem pelo interior do país, que se realizou em 1848⁵⁶.

No cenário em que Peckolt chegou ao Brasil, o país passava por um período de consolidação política em conjunto com uma expansão econômica e demográfica. Os

⁵² Ibid., 4-5.

⁵³ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 6.

⁵⁴ Santos, Pinto & Alencastro, 608.

⁵⁵ Santos, Pinto & Alencastro, 607.

⁵⁶ Ibid., 667.

portugueses ignoravam maiores conhecimentos pelas plantas, concentrando seu interesse na geologia e mineração já decadente enquanto as plantas e seus princípios ativos eram valorizados na Europa⁵⁷.

Percorrendo as províncias do Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro para estudo da flora, em 1848, custeada por Martius no intuito de enviar plantas ao seu herbário e sementes, tanto para o Jardim Botânico de Berlim como o de Munique, estavam inclusos os objetos de história natural que chegavam a suas mãos por meio de suas consultas⁵⁸.

Perante a carência de médicos pelo interior do país, os conhecimentos farmacêuticos de Peckolt permitiriam uma melhora efetiva nos pacientes que o procuravam. Como pagamento, aceitava os honorários, assim como contribuições para sua coleção de botânica e objetos interessantes de história natural⁵⁹.

Em 1850, vivenciou os hábitos dos botocudos Nacnanouc do Rio Doce, antes de seu regresso ao Rio de Janeiro. Esse tempo entre os índios, permitiu a Peckolt poupar recursos para que pudesse manter-se na Corte por alguns meses. Durante sua estadia no Rio de Janeiro, fez sua inscrição na escola de medicina, sendo logo aprovado. No mesmo ano, se estabelece em Cantagalo. Sua definição pela cidade se deu pela localização muito mais próxima às matas do Rio Doce do que em relação à cidade de Friburgo onde poderia dar continuidade a suas análises⁶⁰.

No quadro político do país durante o estabelecimento de Peckolt, D. Pedro II havia assumido o poder. Seu interesse pela ciência era notório, pelo apoio tanto a instituições como atividades científicas. Quanto às instituições apoiadas por D. Pedro II, figuravam o Observatório Nacional, o Museu Nacional⁶¹ que em 1876, na administração de Ladislau Neto, vivenciou seu auge. No espaço do auditório, promoveu conferências que contavam com a

⁵⁷ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 5-6.

⁵⁸ Santos, “Theodoro Peckolt: a Produção Científica de um Pioneiro da Fitoquímica no Brasil”, 667.

⁵⁹ Santos, Pinto & Alencastro, 608.

⁶⁰ Ibid., 667.

⁶¹ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 8

presença do imperador, professores, deputados e senadores, altos funcionários e também senhoras da sociedade em audições⁶². Havia também a Escola Politécnica. A todas essas instituições, ele provia os fundos ou doações de coleções no incentivo de seu funcionamento⁶³. O que chama a atenção nas conferências é o caráter pouco científico dos ouvintes, se compararmos a maneira que Peckolt conduzia sua vida e seu laboratório como um agente da ciência de fato.

Durante sua instalação em Cantagalo, cerca de dezessete anos, deu continuidade na colaboração da *Flora brasiliensis*, de Martius: montou um laboratório em sua farmácia. Com recursos próprios, executou quinhentas análises, escreveu quatrocentos e trinta e sete publicações internacionais. Reconhecido, recebeu honrarias acadêmicas pelo desenvolvimento de uma farmacologia sobre as plantas brasileiras⁶⁴. Foi nomeado membro correspondente da Real Sociedade Botânica de Regensburg, da Real Sociedade Farmacêutica da Alemanha, entre os anos de 1852 a 1867. Em 1864, recebeu o título de doutor *honoris causa* da Academia Cesárea Leopoldino-Carolino-Germânica, da Alemanha, por seus numerosos trabalhos químicos e botânicos sobre a flora brasileira. Foi nomeado oficial da Ordem da Rosa⁶⁵ por sua participação na Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1861, e, posteriormente, oficial da Estrela Polar do Rei da Suécia, no ano de 1869.

Durante esses anos produtivos em que Peckolt estava ainda em Cantagalo, outra obra dedicada à cozinha e à alimentação havia sido impressa. Considerada a primeira nesse quesito, no Brasil, de caráter voltado exclusivamente para a elite, chama a atenção a troca de ingredientes nativos pelos europeus, e vice-versa, proposta pelo autor. Justificando essa ação

⁶² Schwartzman, 3, 65.

⁶³ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 8

⁶⁴ Ibid., 668

⁶⁵ Criada em 17 de outubro de 1829, por D. Pedro I, em comemoração a seu consórcio com a princesa Amélia de Leuchtenberg e Eischetaedt. Pinheiro, *Organização das Ordens Honoríficas do Império do Brasil*, 20-2.

caso o leitor estivesse em viagem, visitando Paris. Era o retrato da sociedade brasileira naquele momento, na condição social: ou se era escravo ou senhor de terras.

O *Cozinheiro Nacional*, sugerem alguns pesquisadores, teria sido publicado em 1860. A obra esboçava a preocupação com a digestão e o preparo dos alimentos na forma de receitas. Por outro lado, foi um registro do que era consumido no país e, apesar das contradições – não ser direcionado ao popular –, incluía o modo da preparação, ingredientes diversos, como as pacas, por exemplo, e a finalidade a que se dispunham – quem cozinhava nesse período eram os escravos –, como o caso de algumas sopas específicas, que tinham o objetivo de serem panaceias digestivas independente do ingrediente que as comporiam. Os alimentos relacionados pelo autor foram analisados por Peckolt e relatados na *História das Plantas Alimentares e de Gôzo do Brasil*. Levou-nos a entender que a presença do ingrediente estava na alimentação cotidiana, porém mais aprofundada no que se refere à oferta nutricional que o ingrediente teve na manutenção do corpo – também apresentavam o efeito curativo, em alguns casos. Coube-nos a indagar, inclusive, os aspectos ambíguos presente nas duas obras: n’ *O Cozinheiro Nacional* e na de Peckolt. Um dos exemplos são os carapicús (*Lentinus velutinus*), termo botânico adotado e transcrito por Peckolt ao fazer suas análises dos tais cogumelos. Popularmente referenciados por “orelha de pau” no *Cozinheiro Nacional* – corresponderiam aos cogumelos europeus nas produções –, não trazem indicação de um conhecimento prévio sobre as ciências, pois não há menção alguma nesse sentido⁶⁶.

Depois de sua estadia por dezessete anos, Peckolt retornou para o Rio de Janeiro e associou-se ao farmacêutico Frederico Augusto Duvel já estabelecido na Corte, tornando-se também farmacêutico da Casa Imperial. Em 1872, adquiriria sua própria farmácia.⁶⁷ Durante esse tempo e seu afincamento na sistematização da análise das plantas, Peckolt tratou da divulgação de seus resultados pelas obras *Análises da Matéria Médica Brasileira*, de 1868; *História das*

⁶⁶

O Cozinheiro Nacional, 4.

⁶⁷

Santos, Pinto & Alencastro, 668.

Plantas Alimentares e de Gozo do Brasil, em cinco fascículos iniciados em 1871 até 1884 e *História das Plantas Medicinais e Úteis do Brasil*, em oito fascículos, de 1888 a 1914, publicação póstuma escrita em colaboração com seu filho, também farmacêutico, Gustavo Peckolt que viveu entre os anos de 1861-1923⁶⁸.

Estabelecido na capital do império, Peckolt montou seu laboratório para dar continuidade a suas análises e, nesse espaço, vendia seus produtos obtidos nas premiações fora do Brasil, fruto das plantas nativas analisadas e que despertavam o interesse dos núcleos científicos europeus. No bairro da Tijuca, sua residência, construiu um herbário onde observava as espécies tanto na multiplicação como na maneira de viver de modo que permitiu comparações morfológicas e a continuidade de verificação na composição química em laboratório⁶⁹.

Um ano antes da aquisição de sua farmácia, iniciaria a obra *Histórias da Plantas Alimentares e de Gozo do Brasil*, composta por cinco volumes que terminou em 1884. Nesta obra, Peckolt expressaria a satisfação por seus trabalhos com a flora brasileira e toda a sua magnitude dos conhecimentos proporcionados⁷⁰:

“A tendência que sempre tive para o estudo das sciencias naturaes devia naturalmente inspirar-me o desejo de visitar um paiz tropical, onde a inclinação do meu espirito pudesse ser satisfeita. Sinto-me feliz por ter escolhido o Brasil para minha pátria adoptiva: na riqueza e variedade de produtos naturaes ele nada tem que invejar a qualquer outro paiz do mundo”.

A química, naquele momento, havia passado por grandes debates durante o século XVIII e, ao final deste período, nasceriam propostas na tentativa de elucidação do processo da digestão. Peckolt por estar muito alinhado com o desenvolvimento da ciência e levar com afincos seus esforços, se utiliza de termos técnicos, supomos que seriam dedicados aos médicos ou químicos no Brasil:

⁶⁸ Santos, Pinto & Alencastro, 608.

⁶⁹ Santo, *Uma Aventura Científica no Brasil: Theodoro Peckolt*, <http://www.comciencia.br>

⁷⁰ Dado retirado do trabalho de Lopes, *Prosopografia a Partir de um Dicionário de Botânica do Século XIX*. <http://www.hcte.ufrj.br>

“As combinações inorgânicas, como o sal de cozinha e outros cloretos, os sulfatos e fosfatos, o fluoreto de potássio, o óxido de ferro, manganês e outros. As substâncias orgânicas não azotadas, também chamadas produtores de gordura, ou combustíveis. Estes corpos compõem-se geralmente de carbono e hidrogênio; portanto contém os mesmos elementos que constituem as gorduras, nas quais eles se podem transformar. Liebig designa estes alimentos pela denominação de *alimentos respiratórios* porque, pelo processo químico da respiração, desenvolvem o calor necessário a vida animal”⁷¹.

Nota-se que as experiências realizadas pelos químicos Becquerel, Payen e Boussingault, um século antes, que consideravam os alimentos denominado por eles como “respiratórios”, constituídos pelo “azoto” ou o nitrogênio, tiveram um terreno promissor e serviram de base para as questões de Peckolt na busca de respostas. Questões que surgiram no intuito de entender como as plantas retiravam os microelementos do solo, além da formulação sobre esses microelementos, refletindo acerca da dosagem necessária para seu desenvolvimento pleno – ideias que também partiram de Boussingault e Liebig. Várias discussões e debates se travaram, estendendo-se à alimentação. Após muitos estudos que focalizaram os compostos de importância nutricional, a distribuição nos tecidos e seu papel fisiológico, chegou-se à concepção de ideias sobre as vitaminas somente no século XX, assunto afastado de nosso foco de pesquisa no momento⁷².

As análises de Peckolt mostrariam a preocupação na quantificação desses elementos, tanto nas frutas quanto nas hortaliças e plantas medicinais. Por este motivo, o segundo, o quarto e o quinto volume trazem um verbete sobre as plantas que compunham a alimentação comum brasileira. Seu trabalho serviu de base para o consumo na busca do “melhor” ingrediente para a reposição da energia, além de hierarquizar os ingredientes alimentares brasileiros. Enfatizou a função de muitos alimentos na manutenção da máquina (corpo), assim

⁷¹ Peckolt, 64-67.

⁷² Santos, 114-16.

como a função de cura já mencionada anteriormente, pois as plantas utilizadas na alimentação para manutenção permitiriam também a resolução de problemas:

“Os alimentos vegetaes azotados são representados pelas substancias albuminosas que contém azôto, carbono, hidrogênio, oxigênio, enxofre e muitas vezes fosforo. Estes alimentos tem por feito reparar as perdas que o corpo sofre a cada instante pelo exercício da vida, e servem para a alimentação propriamente dita: Chamam-se produtores do sangue e da carne por que são eles que quase exclusivamente formam o sangue, a carne e os ossos”⁷³.

A composição dos vegetais, para Peckolt, foi o caminho para a compreensão sobre a importância do entendimento da botânica e da química na sistematização das plantações, além da busca de remédios para os males que acometiam a população. Fazia-se necessário a divulgação tanto da botânica como da química por meio da educação à população, o que no Brasil era reservada somente às elites já com a república instituída⁷⁴:

“O agricultor do nosso tempo tem um campo vastíssimo de atividade em vista do grande número de produtos com que tem de lidar, mas essa circunstância, muito longe de excluir, torna ainda mais necessários os conhecimentos botânicos e químicos desses mesmos produtos, até porque é este o meio de tirar com mais certeza todo o proveito pecuniário da sua cultura. Em cada paiz a agricultura tem um cunho característico que depende de circunstâncias inerentes ao terreno, do clima, dos costumes e instruções do povo”⁷⁵.

Vários acontecimentos influenciariam, direta ou indiretamente, a carreira de Peckolt. A produção cafeeira, iniciada nos subúrbios do Rio de Janeiro, estendeu-se até o Vale do Paraíba, no estado de São Paulo, chegando, inclusive, nas circunvizinhanças de São Paulo, como Pirituba.⁷⁶ O centro de São Paulo estava sob o processo de urbanização acelerada, passando por profundas mudanças estéticas e normativas advindas da prosperidade oriunda do

⁷³ Ibid., 70

⁷⁴ Ibid., 1-4

⁷⁵ Ibid.

⁷⁶ Ver ata da Câmara com Indicação nº45, página 145, dia 15 de março de 1899. Consultar a obra de Rolnik, *A Cidade e a Lei*, 28.

café.⁷⁷ Motivada pela a abolição da escravatura, em 1888, ocorreu a vinda dos imigrantes como experimento de substituição à mão de obra escrava. O intuito dessa medida era a tentativa de suprir a mola propulsora da economia até aquele período: os escravos⁷⁸. A imigração seria a alternativa encontrada para a manutenção do sistema de produção.

Nesse ínterim, foram criadas algumas instituições pelo imperador e, a partir de 1870, por seu interesse em geologia, inaugurou a Escola de Minas de Ouro Preto, dirigida por Gorceux⁷⁹. As escolas agrárias viriam depois, isoladamente, como o Instituto Agrônomo de Campinas (1887); a Politécnica de São Paulo (1894), que oferecia um curso de engenharia agrícola; e a Escola Agrícola Prática, de Piracicaba (1901), denominada, posteriormente, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ). Luís de Queiroz viu-se sozinho na empreitada de montar a escola. Em uma tentativa de controlar as pragas do café algumas dessas instituições eram destinadas para esse fim.⁸⁰ A falta de alunos com bases sólidas, tanto no ensino básico como no de ciência, era um empecilho ao desenvolvimento, apesar das instituições terem professores estrangeiros qualificados, como o próprio Gorceux que lutou obstinadamente por dez anos para o funcionamento da Escola de Minas, terminando no abandono⁸¹. Desde a chegada do Império e as tentativas esparsas de propagação do desenvolvimento, a agricultura praticada no Brasil foi provida de mão de obra escrava. Um trabalho que não exigia perícia alguma e o esvaziamento das poucas escolas agrárias pelos filhos dos agricultores. Refletiu em uma mão de obra exercida por qualquer um, presente até hoje em algumas profissões no país, dando continuidade ao processo de monocultura do café pela mão de obra imigrante que conseguiu realizar o mesmo trabalho.⁸²

⁷⁷ Rolnik, 34-5.

⁷⁸ Davatz, *Memórias de um Colono no Brasil 1850*, 4-6.

⁷⁹ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 8.

⁸⁰ Capdeville, G. *O Ensino Superior Agrícola no Brasil*, 229-30.

⁸¹ Alfonso-Goldfab & Ferraz, 8.

⁸² Capdeville, 230-37.

A obra *História das Plantas Alimentares e de Gozo do Brazil* reflete não somente o pesquisador que Peckolt era, pela tradição, filosofia e desenvolvimento das ciências alemãs, mas também a visão de um naturalista encantado pelo seu objeto de estudo, como um jogo de sedução exercido sobre ele. Mesmo transitando em uma elite, estreitando até mesmo certo convívio com o imperador (Medalha da Ordem da Rosa por seus estudos e títulos fora do país) e presenciando a multiplicação de instituições pretendidas à ciência, seu trabalho nunca seria remunerado pelo Império ou passivo de incentivos para sua continuação:

“Então esta apresenta aspecto doentio, formam-se vegetações criptogâmicas sobre ela, e toda a cultura da mesma planta em semelhante terreno torna-se impossível. Neste caso só um exame químico aprofundado, pôde ensinar os meios de prevenir ou remediar o mal. Tornando-se a dar ao terreno as substâncias minerais, cuja falta tiver sido indicada pela análise química, reduzidas a uma fôrma tal que possam ser absorvidas, as plantas não tardarão a recuperar seu antigo vigor”⁸³.

Iniciou sua narrativa, no primeiro volume, com a descrição sobre a hidrologia e o clima do país em suas minúcias dirigidas a cada província. Sobre a geologia, classificou o solo brasileiro pelos tipos: terra mole, terra vermelha, massapé, apiou ou areia. Ainda sobre o tema dos solos, em seu espírito crítico, descreveu a forma com que se lavrava a terra e constatou o tratamento dado às nossas matas. Preconizou situações que, caracterizadas por ele como apreensivas, seriam testemunhadas e descritas, tanto por Euclides da Cunha como por Monteiro Lobato, nas décadas seguintes:

“Entre os agentes modificadores do caráter dos terrenos, o homem ocupa um lugar eminente e digno de ser estudado. Estimulado pela ambição de obter ricas colheitas pelo menor esforço possível, derriba ele e queima os belos matos; o terreno estrumado pelas cinzas produz abundantemente por uma série de anos; mas pouco a pouco o vigor da vegetação vai diminuindo, e as plantas, cada vez mais fracas, acabam por sucumbir aos insetos vorazes, ou às vegetações parasíticas. O homem então vai destruir outro pedaço de mato virgem, e os mesmos fenômenos tornam a suceder-se, a mesma abundância do princípio é seguida pela mesma diminuição e pela mesma falha final”⁸⁴.

⁸³ Peckolt, vol.I, 35.
⁸⁴ Ibid., 37.

Dedicaria o quinto volume inteiro ao café, milho e mandioca – plantas de grande importância no cotidiano por seus usos, além dos aspectos econômicos. Sob olhar científico, ressaltou as doenças que acometiam o café e suas extensas plantações, registrando o início da utilização de defensivos aplicado ao plantio:

“Um inimigo feroz, que dá muito prejuízo e trabalho ao fazendeiro, é a formiga tanajura ou saúva, *Atta cephalotes*; ela é tão conhecida em todo o Brasil como também os métodos de destruí-las, que não acho necessário repeti-los”.⁸⁵

Neste trecho, Peckolt não menciona os hábitos costumeiros paulistas à cata e a fritada de saúvas. Servidas com farinha de milho, acompanhada de café, figuravam entre os pratos preferidos de Monteiro Lobato, sendo também referidas por Cornélio Pires em “Conversas ao Pé do Fogo”. Monteiro Lobato, em uma de suas cartas, menciona: “a saúva é o caviar da gente taubateana”⁸⁶. Peckolt nos fornece uma informação sobre o controle das saúvas através de uma solução química. Entendemos que aqui se dá a primeira iniciativa sobre os elementos químicos trazidos para o campo, pelas mãos do Barão de Capanema que não possuía a mesma formação do próprio Peckolt:

“Atualmente é tido como o mais eficaz para a sua extinção o **sulfureto de carbono**, preparação já de há muito conhecida como inseticida, mas o seu modo simples e prático de usar-se afim de fazer o efeito destruidor nas casas das formigas, às vezes de um tamanho gigantesco, atravessando montanhas, etc, agradece-se ao conselheiro Barão de Capanema, e apesar de todos os escritos contra ele, ninguém pode-lhe tirar esta honra, merecendo a gratidão de todos os cultivadores brasileiros⁸⁷”.

Nesse sentido, se faz presente um viés bajulador necessário para se transitar e ainda mais manter-se economicamente na primeira república, a cultura bacharelesca que acompanha o desenvolvimento do país.

⁸⁵ Peckolt, vol.V, 44.

⁸⁶ Ver a obra Camargo & Sachetta, *À Mesa com Monteiro Lobato*.

⁸⁷ Peckolt, vol.V, 44.

Sobre os textos do café, realizou um estudo que englobou todos os tipos de Rubiáceas, coletando amostras de vários estados onde o café se impunha. Realizou análises sobre as amostras e discorreu longamente acerca das propriedades apresentadas pelo grão. Expôs os estudos dos químicos do período que, como informado acima, tentavam explicar o processo digestivo, além de investigar aspectos qualitativos e trazê-los à discussão de modo que o café, reconhecidamente, seria indicado como medicamento e prescrito por médicos nas afecções. Levantou a questão do gosto e de como preparavam o grão os vários povos que faziam uso da bebida visando extrair o melhor ou que mais apetecia. Nesse sentido, segue discorrendo a atenção dispendida sobre o “gosto” como objeto de estudo nas indagações feitas por Savarin e relata as experiências e as comparações realizadas por este pesquisador no preparo do café. Tece também uma crítica por ignorarem as recomendações de preparação da bebida:⁸⁸

“Savarin fez a este respeito muitas experiências; ele torrava o café com muito cuidado, dividia-o em 2 porções iguais, das quais uma, socava a moda turca e a outra moía pelo moinho de café. A bebida feita com o café socado, tinha um gosto muito mais agradável, e isso não só dito por Savarin, como também averiguado por muitas pessoas ilustradas, ignorando a maneira de preparação”⁸⁹.

Quanto ao milho, tratou de sua importância, descreveu os tipos, formatos e nomeou-os cientificamente. Informou que a “gordura” presente no fubá causava mau cheiro em decorrência do tempo e mencionou os estudos de Retz-Pinot⁹⁰, que atestariam ser possível evitar o odor demolhando o grão para a canjica, grosseiramente, para que as peles e o “coração” do grão ficassem retidos na peneira, moendo as partes retidas de forma que permanecesse um pó fino, rendendo um fubá saboroso. Este mesmo autor citado por Peckolt

⁸⁸ Ibid., 12-20. Brillat Savarin, conhecido por se preocupar com as questões relativas à boa degustação e ao gosto, escreveu *A Fisiologia do Gosto*, em 1825, obra até hoje referenciada na tentativa de elucidação e definição do que seria “gosto”.

⁸⁹ Ibid., 89.

⁹⁰ Retz-Pinot não foram encontradas maiores referências ao trabalho dele mencionado na obra de Peckolt.

ressaltou que a gordura promovia certas moléstias endêmicas⁹¹. Prosseguiu com o registro da utilização corriqueira do milho no país:

“O grão do milho admite a preparação a mais variada. A farinha fina, fubá mimoso e o fubá ordinário, mais grosso, reduzidos pela cocção na água e sal a uma massa consistente, formão, sob o nome de angú, o pão quotidiano das classes trabalhadoras; a farinha, outro fubá ainda mais grosso, torrada no fogo, mistura-se para a comida com o feijão cozido, e cangica feita do milho bem quebrado fôrma a ceia e a sobremesa do interior, e é procurada pelas mulheres que criam, para aumentar o leite”⁹².

Anotou a forma de emprego dos grãos nas fazendas e ofereceu ao leitor uma receita de preparação, conservando sempre a ideia de nutrição e dos nutrientes necessários para a manutenção do corpo e também um registro de como se comia esses alimentos:

“Amassa-se bem uma quarta de fubá com 3 a 4 libras de fermento e quantia suficiente de água morna; depois de meia hora, ajunta-se a massa 8 a 12 libras de cará cozido ou de inhame cru (ralado) e o fubá necessário para se obter uma consistência suficiente. Depois da fermentação, que dura ordinariamente duas horas, formam-se os pães e cozem-se fortemente”⁹³.

O aprisionamento do gás carbônico era uma preocupação constante nas discussões químicas, porque representava a queima e reposição de energia gasta na respiração compartilhada:

“A massa é quebradiça e pouco tenaz, de maneira que o ácido carbônico, produto da fermentação, pôde escapar-se, e não o transforma em corpo leve e esponjoso”⁹⁴.

Faz-se necessário mencionar, neste momento, embora já tenha sido abordado anteriormente, que Peckolt enfatizou também o consumo dos tubérculos, por constar a

⁹¹ Ver o trabalho de Couto, *Alimentação no Brasil Imperial: Elementos de Questões Dietéticas, Químico-Médicas e da Fisiologia do Gosto*.

⁹² Peckolt, vol.V, 89.

⁹³ Ibid., 28.

⁹⁴ Ibid.

recomendação deles em vários momentos. No decorrer dos volumes em que classifica cada alimento, incluindo as frutas, ele considera a quantidade de amido e sua denominação pela química de “alimentos respiratórios”. Isso se devia à quantidade de azoto ou nitrogênio que armazenariam dentro de si.

Outro exemplo de substituições que chama a atenção, prescrita pelo *Cozinheiro Nacional*, era o jacatupé (*Pachyrhizus tuberosus* L)⁹⁵, assim como as batatas-doces (*Ipomea batatas*), poderiam ser substituídas pelas beterrabas (*Beta vulgaris*)⁹⁶ e todos esses ingredientes constam nas análises realizadas por Peckolt. Esclarece a confusão feita pelo *Cozinheiro Nacional*, que reúne os ingredientes sugerindo a substituição de todos os “tubérculos” pela beterraba. O primeiro tubérculo, o jacatupé, é uma planta pertencente às leguminosas (feijões), classificada pelo próprio Peckolt em suas análises, que utiliza da quimiossíntese feita por bactérias na fixação do nitrogênio no solo como simbiose. As batatas, por sua vez, fazem parte da família das solanáceas e apresentam certa toxicidade, e botanicamente também são consideradas tubérculos pela característica de armazenamento de energia⁹⁷. O caso da beterraba é diferente, pois, além de pertencer à família das amarantáceas, é considerada, pela botânica, uma raiz. Mesmo possuindo uma aparência similar ao tubérculo, ela não apresenta rizomas e o equilíbrio da planta acima da superfície depende de sua fixação na parte inferior.

Quanto à mandioca, Peckolt seguiu o procedimento da mesma forma: narrou as beberagens fermentadas, o tipo de coloração do bolor desenvolvido e o potencial que cada bebida atingia. Tinha plantado diversas espécies de *Manihot* enquanto estava em Cantagalo, saindo, inclusive, no noticiário do jornal local com a produção de uma raiz de mandioca do

⁹⁵ Kinupp & Lorenzi, *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*, 418-9.

⁹⁶ *O Cozinheiro Nacional*, 4.

⁹⁷ Tubérculos são caules, frequentemente subterrâneos, alongado ou arredondado, de grande valor nutritivo, que apresentam escamas e gemas que podem gerar novas plantas, como a batata. Os tubérculos desenvolvem-se nas raízes, nos rizomas ou nos ramos subterrâneos de certas plantas. Excrescência na superfície de um órgão vegetal. Raiz: exerce a função de fixação da planta na retirada do substrato dos nutrientes e a água necessários a sua sobrevivência. *Lexicon*, 661- 795.

tamanho de sua coxa, o que denota sua interação com o popular, partindo dele inicialmente para plantá-la. Testou os vários métodos de obtenção das farinhas, explicando suas minúcias no processo de confecção e forneceu também uma receita de pão que recomendava, o que vem reforçar nossa percepção sobre o trabalho dele, se aprofundando sobre as plantas e estendendo-se até certo ponto com a interação social mencionada acima:

“Misturada com um pouco (cerca 1/3) de cará ralado, dá um pão de um gosto agradável; pode-se também usar duas partes desta farinha, uma parte de cará ralado e uma parte de farinha de trigo, que dá um pão excelente”⁹⁸.

Outro ponto interessante são os relatos de seu convívio com os indígenas, observando os diferentes modos alimentares, registrando-os. Mencionou várias tribos e identificou um alimento especificamente importante para cada etnia, além de notar seus modos culturais atrelados à importância de determinado elemento dentro de toda a tribo. Destacou o ingrediente que comporia também as bebidas, em um capítulo dedicado a elas⁹⁹. Reforçou e registrou a utilização dos ingredientes dos quais tratamos nas obras abordadas desde o primeiro capítulo:

“Os índios antes da descoberta cultivavam alguns frutos e viveres, principalmente o mamoeiro, o milho, a mandioca e algumas outras plantas tuberosas que, apesar da imperfeita cultura, forneciam-lhes uma comida abundante e variada, alternada com os produtos espontâneos das florestas. As culturas eram pouco extensas e apenas suficientes para o gasto doméstico; muitas tribos até nem plantavam, e sustentavam-se unicamente dos produtos da caça e dos dotes espontâneos de um clima generoso. A fertilidade extraordinária de um país rico de canais naturais devia sem dúvida convidar para a agricultura os Europeus recém-chegados”¹⁰⁰.

⁹⁸ Ibid., 145.

⁹⁹ Ibid., 32-5.

¹⁰⁰ Ibid., vol.II, 43.

Ao narrar a forma de cultivo dos povos nativos na manutenção das florestas, ressaltou a *coivara*¹⁰¹ como parte integrante do método de plantio indígena. A técnica, na mão dos europeus, tornou-se desproporcional. Peckolt analisou a quantidade de fumaça e cinzas, tanto nos céus como em terra. Classificou o tipo de queimada e, a partir de sua observação, anotou quais plantas surgiam na *capoeira*¹⁰², induzindo o leitor a uma reflexão sobre esse assunto, de como vínhamos tratando nossos recursos naturais¹⁰³. Quanto às hortaliças indígenas, informou que seriam poucas – conjunto alimentar discutido no primeiro tópico desta dissertação com as plantas dos viajantes.

A obra *História das Plantas Alimentares e de Gozo do Brazil*, escrita entre 1971 e 1884, foi, e continua sendo, um registro do que se comia popularmente no final do século XIX, mas ao mesmo tempo podemos observar os conceitos científicos que estavam sendo discutidos na Europa, enquanto que no país não se praticava as bases de desenvolvimento científico. As plantas de origem indígena mencionadas, que compreendem o que o autor nominou como hortaliças, seriam o palmito ou palmito doce (*Euterpe edulis*), ao que igualou o aspargo europeu, denominando-o de “aspargo do mato virgem”, rivalizando com a hortaliça em termos de sabor – teve seu plantio difundido a partir do século XX, como veremos no próximo capítulo, dedicado ao periódico *Chácaras e Quintaes*. O registro de Peckolt englobou também o pati ou guariroba (*Syagrus oleracea*), com seu sabor amargo e agradável. Era muito comum o consumo de verduras amargas, pois eram vistas como medicinais, propícias ao auxílio da digestão. Informou e sugeriu que o espinafre fosse substituído pelas folhas da taioba, conhecida popularmente como taioba verde (*Xanthosoma taioba* E. G. Gonç.), muito saborosa e de substância azotada, comparadas à carne – ou seja,

¹⁰¹ Conjunto de galhos e ramagens remanescentes de queimada na roça, e que se queima para limpar o terreno ao mesmo tempo em que se o aduba com as cinzas, <http://www.aulete.com.br>

¹⁰² Terreno com mato, cuja vegetação anterior foi roçada ou queimada para o cultivo da terra ou para outro fim. Vegetação que nasce após a derrubada ou queima da mata nativa, formada por espécimes jovens e resistentes ao sol intenso. <http://www.aulete.com.br>

¹⁰³ Peckolt, vol.I, 50-7.

proporcionavam a manutenção do corpo em gasto de energia e auxiliavam nos conceitos de reposição da “máquina do corpo humano”. Citou também a delicada folha do mangarito (*Xanthosoma riedelianum* Schott), a serralha (*Sonchus oleraceus* L) e beldroega (*Portulaca oleracea* L). Apesar de exótica, considerou a beldroega como indígena, qualificando-a como uma verdura menos saborosa, porém substituta da alface. Atribuiu a mesma qualificação às folhas mucilaginosas da ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill).

Um aspecto interessante neste trecho da obra é a conceituação do termo “caruru”. Define como sendo um refogado de folhas conhecido popularmente, o que nos induz a pensar sobre a forma como era colhido, dando a entender que era um refogado de caráter rústico, porém encontrado ao léu e de qualquer forma, ou seja, sem a sistematização da horta europeia. Explica ainda o termo, feito a partir de várias plantas da família das amarantáceas que compreendem o termo popular caruru ou bredo: caruru (*Amaranthus deflexus* L), o espinafre-do-mato (*Alternanthera tenella* Colla) ou o bredo-d’água (*Alternanthera philoxeroides*), esse último achado em áreas pantanosas, lagoas e cursos de água. Mencionou a utilização das Siphocampylos¹⁰⁴, Phytoláceas (*Phyllostachys edulis*) ou bambú e a Sonchus, conhecida também por serralha (*Sonchus oleraceus*). Prosseguiu com erva-moura, conhecida como maria-pretinha (*Solanum americanum* Mill)¹⁰⁵, considerada venenosa pelos europeus e mansa nos trópicos. Estas plantas compuseram com as plantas exóticas, consideradas cosmopolitas, oriundas de diversos países e acompanharam a civilização por toda a parte, estavam inclusas em seu entendimento no conjunto alimentar brasileiro cotidiano¹⁰⁶.

¹⁰⁴ Siphocampylos é uma família de plantas utilizadas como medicinal e ornamental para locais sombreados, possui três espécies, uma delas sendo considerada ornamental. Ver trabalho de Rodrigues & Carvalho, “Levantamento Etnobotânico de Plantas Medicinais no Domínio dos Cerrados na Região do Alto Rio Grande”, 17-35; e o trabalho de Miguel, *Estudo Químico e Farmacológico das Espécies*, 21-5 <https://repositorio.ufsc.br>, ambos trabalhos tratam das variedades de Siphocampylos.

¹⁰⁵ As plantas mencionadas por Peckolt foram identificadas como comestíveis na obra de Kinupp, *Plantas Comestíveis não Convencionais (PANC) no Brasil*, 736-44.

¹⁰⁶ Peckolt, vol. I, 90-1.

Peckolt, com o conhecimento químico que permeou todo seu trabalho, classificou plantas, solos, formulando tabelas com os princípios ativos; analisou três partes de cada planta (raiz, caule e folha) – tudo feito com seus recursos próprios, sem ter recebido pagamento de nenhuma instituição ou mesmo do imperador para executá-las, apesar do interesse do monarca pelas ciências, as plantas tinham baixo interesse por parte dos portugueses. Justificou a finalidade de sua vasta produção, que não se restringiu a entender o novo país como já mencionado, mas acreditou que o Brasil já deveria ter a sua farmacopéia perante outras nações. Demonstrou respeito e admiração por nossas florestas e produtos, apesar de muitos desses ingredientes ou hortaliças não possuírem os elementos necessários à combustão na manutenção do corpo, como informou:

“Uma diferença notável entre as hortaliças provem da diferença na quantidade de matérias incombustíveis de cinzas que eles deixam. Entre as bases inorgânicas, constituídas principalmente pela potassa, a soda, a cal, a magnésia, a alumina, o ferro, o manganês, predomina em geral a potassa”.

O traço que persiste durante a narrativa e as intenções dos textos, são as contradições entre o homem e o químico: “Não há dúvida alguma que muitas outras plantas do nosso belo paiz se prestariam a serem pela cultura transformadas em saborosas hortaliças”. São as contradições observadas e acentuadas no início do próximo século por meio da aceleração dos processos urbanos e modificações sociais que se estenderam também na agricultura.

CAPÍTULO 2

CHÁCARAS E QUINTAES, AS PLANTAS E A ALIMENTAÇÃO NA VIRADA DO SÉCULO XX

As análises desenvolvidas e as plantas utilizadas na alimentação, registradas por Peckolt durante o período em que viveu no Brasil, retratam o início da dinâmica das ciências naturais na Europa e as possibilidades que a farmacopéia brasileira poderia promover na solução de doenças. Naturalmente, seus estudos não se restringiram à floresta da Mata Atlântica, mas fizeram parte a alimentação no entendimento da digestão e no papel que as plantas teriam na reposição dos “microelementos”.

A agricultura existente foi instituída e aprimorada durante o processo de colonização por meio da monocultura, viabilizada pelo sistema escravagista. Com a abolição, surgiu uma tentativa de substituição de mão de obra por meio dos imigrantes, porém não obtiveram o sucesso esperado devido ao traço de autoritarismo do antigo regime que ainda prevalecia na elite detentora dos meios de produção¹⁰⁷.

O interesse no aumento da produção agrícola já existia antes do século XX, vide a produção de cana-de-açúcar, porém os resultados baseados em cultivos mais econômicos eram uma idealização da prática considerada moderna no início de 1900. Essas ideias estavam em oposição à agricultura convencional, regida pelo desprezo ao trabalho braçal desde a colônia, e eram consideradas práticas atrasadas e primitivas dadas a pouca atenção ao ensino, a pesquisa e aplicação de resultados; e claro a divulgação destas respostas. A representação desta agricultura consagrava-se pelas ferramentas utilizadas, como a foice, o machado e a enxada. A força propulsora da economia agrícola era baseada nos braços de mão de obra¹⁰⁸.

A agricultura moderna, que surgia por meio de discussões e estudos, consistia na sistematização e necessitava de mão de obra especializada. No conjunto de medidas que compunham a agricultura moderna estavam a intensificação de culturas, a utilização de

¹⁰⁷ Davatz, *Memórias de um Colono no Brasil 1850*, 17-6.

¹⁰⁸ Henriques, “A Moderna Agricultura no Final do Século XIX em São Paulo”, 359-80.

defensivos, os adubos químicos, a mecanização e a divulgação de novos cultivos, já instituídos em outras nações, enquanto no Brasil ela capinava ainda¹⁰⁹.

Incluída dentro destes conceitos, a organização do trabalho admitia a policultura como uma maneira de fixação do homem no campo na implantação das colônias de imigrantes. Assim, as monoculturas que sempre estiveram presentes na base agrícola brasileira seriam beneficiadas pelas novas técnicas, auxiliadas pelos resultados científicos.

Tal implantação de colônias de imigrantes tinha a finalidade de prover o mercado interno de produtos agrícolas para o consumo da população, afastando a possibilidade de crises de abastecimento¹¹⁰.

Para a qualificação dessa nova mão de obra, o ensino de agronomia seria um dos pilares da mudança, mas se restringiria aos filhos de fazendeiros a fim de formar uma elite na sucessão do poder e para o gerenciamento das fazendas, como vimos no segundo tópico do primeiro capítulo. O acesso à escola e ao ensino de agronomia, como também o de direito, medicina e engenharia, eram ainda muito restritos, uma vez que a base social brasileira apresentava setenta e dois por cento da população que não sabia ler e escrever em 1900¹¹¹.

As divulgações científicas ganhariam um impulso, a partir de 1870, em todo o mundo e se intensificariam a partir do início do século XX, espelhando esperanças sociais apontadas pela ciência e tecnologia acerca da prosperidade para um futuro cada vez mais veloz. A ideia de progresso era proporcionada pela máquina a vapor, pela eletricidade, pela hidráulica e pelos derivados do petróleo. No Brasil, essa onda foi em menor proporção e algumas de suas manifestações estão registradas em certos periódicos, como na *Revista Agrícola*, na *Revista Chácaras e Quintaes*, ou ainda nos boletins emitidos pelo Ministério da Agricultura¹¹².

¹⁰⁹ Bediaga, “Revista Agrícola (1869-1891)”, 169-95.

¹¹⁰ Davatz, 15-7.

¹¹¹ Weltman, *A Educação do Jeca*, 29.

¹¹² Henriques, 366.

Chácara e Quintaes foi um periódico que circulou em 1º de dezembro de 1909. Sua primeira publicação teve tiragem de treze mil e quinhentos exemplares, destinados a “todos os cantos do Brasil”, conforme anunciava na primeira página o editor, Conde Amadeu Barbiellini¹¹³.

Nascido em Ancona na Itália, Barbiellini veio ao Brasil definitivamente em 1907. Exerceu a função de responsável pela escritura das ocorrências policiais publicadas no Jornal *Fanfulla*, um periódico da colônia italiana. Tornou-se, posteriormente, editor em publicações relativas à agropecuária, como: *O Entomologista Brasileiro*, o *Almanaque Agrícola Brasileiro*, a *Biblioteca Agrícola Brasileira*, a série *Vamos para o Campo* e a *Pequena Biblioteca do Pequeno Agricultor*. Foi sócio da *Royal Entomological Society*, onde trocava correspondência com cientistas europeus que davam respaldo à sua publicação. Foi também um dos fundadores da Sociedade Paulista de Agricultura e participou da Sociedade Rural Brasileira e Associação Brasileira de Imprensa. Era conhecido como o conde da galinhas, vindo a se tornar fornecedor para venda de casais exóticos dessas aves em sua chácara, na Vila Ema¹¹⁴.

A distribuição do periódico *Chácaras e Quintaes* ocorreu, inicialmente, em oitenta cidades do estado de São Paulo, assim como nos principais centros. O periódico tinha a pretensão de divulgar a ciência, fomentando um aumento na produção das culturas, assim indicando manejos de forma correta e higiênica, como o próprio texto inicial informa:

“São eles na sua maioria, proprietários de chácaras, quintais, hortas e terrenos, ou pessoas dedicadas e inteligentes que pertence à categoria dos que muito se interessam por uma publicação como a nossa¹¹⁵.”

¹¹³ Antuniassi & Moura, “A Revista Chácaras e Quintaes e a Comunicação Rural”, 184-5. Imagem no anexo.

¹¹⁴ Ibid.

¹¹⁵ *Chácaras e Quintaes* 1, nº1 (1909) – capa no anexo.

Dentre os assuntos abordados, uma vez que os temas eram variados, aqueles relacionados à horta eram distribuídos aleatoriamente pelos fascículos que circulavam mensalmente. Eram informações que iniciavam pela identificação do tipo de terreno, as plantas ideais e a época em que se deve fazer o plantio, a colheita e o aproveitamento dos legumes e verduras em conservas trazidas sob o formato de receitas¹¹⁶.

O autor de artigos que mais aparecia no periódico era G. Bassotti¹¹⁷, assinando os textos ligados aos cuidados e implantação da horta. Bassotti era o diretor da Escola Municipal de Horticultura e Pomologia, em São Paulo. Seu primeiro artigo intitulava-se: “Horticultura, a Cultura da Horta é Útil, Indispensável, Econômica e Lucrativa” – buscava explicar os vários tipos de solos existentes no Brasil e a forma de corrigi-los para o cultivo de espécies, com base nos conhecimentos químicos do período:

“O homem economicamente em raras vezes tem possibilidade de correção para a grande cultura, devido a isso, para se valer vantajosamente dos tipos descritos acima, será necessário escolher as espécies frutíferas e hortícolas que melhor prosperarem¹¹⁸.”

Também de autoria de G. Bassotti, o *Vademécum do Horticultor – Manual Prático de Horticultura*, editado em 1913, tratava-se de uma obra compilada dos artigos de *Chácaras e Quintaes* de forma mais concentrada e contínua. O título carrega a ideia de uma agenda, um livro ou até mesmo um caderno de anotações ou consultas constantes, que se pudesse levar consigo em tempo integral – inclusive pelo seu tamanho. A intenção era de que a obra viesse a se tornar uma referência para os fazendeiros, e ao contrário de Peckolt, o texto voltava-se a pessoas que não conheciam a química profundamente.

No *Vademecum*¹¹⁹, o sumário apresenta uma variedade de plantas destinadas ao cultivo, dedicando, por capítulos, instruções básicas iniciais para a formação de uma horta, sua semeadura e, posteriormente, a colheita. O conhecimento sobre a equidade de nutrientes,

¹¹⁶ Bassotti, *Vademecum do Horticultor*, 3-16.

¹¹⁷ Dr. Giuseppe Bassotti era diplomado pela Escola de Pomologia e Horticultura de Florença. Foi autor da primeira obra sobre o cultivo das hortaliças na cidade de São Paulo. *Anais / I Simpósio Nordeste de Genética e Melhoramento de Plantas*, 64.

¹¹⁸ *Chácaras e Quintaes* 1, nº1 (1910): 14.

¹¹⁹ Para curiosidade do leitor sobre as variedades indicadas, disponibilizamos uma relação em anexo.

os tipos comuns de solo e a utilização de nitreira¹²⁰, seja pelo resíduo proveniente dela, seriam empregados para essa correção caso fosse necessário. Todo esse material aparecia também nos artigos da revista¹²¹.

O autor, Giuseppe Bassoti, mencionou que o ato de cultivar seria agradável e útil. Para justificar, lança mão do argumento baseado na economia como apelo imediato para a implantação do cultivo. Esse argumento não se restringia somente à horta, expandiu-se pelos jardins e pomares, enfatizando a lucratividade e o espaço físico na organização em torno das cidades em processo de urbanização¹²².

Bassoti também trouxe informação acerca da utilização de produtos hortícolas, medida considerada por ele higiênica, indicada para a conservação do organismo. Essas ideias de nutrição influenciariam medidas públicas, como veremos a seguir. Ele alegava que justamente em detrimento da ingestão de mais legumes e verduras, se fazia necessário uma maior diversidade de produtos, promovendo uma alternância no consumo e consequente ampliação do paladar, devidamente intermediado pelas maneiras de preparo.¹²³

No plano político, uma forma de implantar essas medidas se deu pelo convite do Dr. Antonio Prado¹²⁴, prefeito da cidade de São Paulo naquele período, para que Giuseppe Bassoti aceitasse a direção da Escola de Pomologia e Horticultura, fundada, conforme o anexo a Lei nº 730, no dia 20 de abril de 1904. Pública, sua finalidade era a dedicação e o desenvolvimento da atividade agrícola de forma profissional, embasados nos novos conhecimentos da ciência que permaneceram até o ano de 1911. Em 1929, a diretoria da Indústria Animal renomeou esta área da escola, batizando-a de Parque Dr. Fernando da Costa.

¹²⁰ Ver Silva. *Um Estudo Sobre o Salitre na Inglaterra do Século XVII*.

¹²¹ Bassotti, 15.

¹²² *Anais / I Simpósio Nordestino de Genética e Melhoramento de Plantas*, 64.

¹²³ Bassotti, 3.

¹²⁴ Empossado em 7 de janeiro de 1899, foi o primeiro a receber o título de prefeito na República.
<http://www.camara.sp.gov.br>

O antigo Posto Zootécnico e o Recinto de Exposições de Animais da Mooca foram transferidos para o atual local, conhecido como Parque da Água Branca¹²⁵.

Pela argumentação dos benefícios trazidos pelas plantas se dá o início do processo de criação da Escola de Pomologia e Horticultura de São Paulo sendo todo documentado, seu pedido enviado à Câmara de vereadores para discussão da Comissão de Justiça e da Comissão de Higiene e, conseqüentemente, a sanção pelo prefeito. O parecer nº 28, do dia 12 de março de 1904, da Comissão de Justiça justificava a criação de um conjunto de políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento agrícola, comercial e industrial. Os argumentos visavam o progresso econômico da cidade¹²⁶, embasados nas informações sobre as plantas que tinham função reparadora, reforçando a adesão dos que não detinham conhecimentos necessários:

“A cidade será de incontestável vantagem e, fértil em resultados benéficos; fará com que sejam aproveitados e valorizados os terrenos incultos das cercanias da capital, desenvolvimento, de fonte de riqueza, e trabalho e cooperando eficazmente para o progresso de S. Paulo.”¹²⁷

A justificativa para a criação da escola incidiria na mudança dos hábitos de consumo dos habitantes, como registrado pela argumentação de Armand Gauthier na obra *Alimentação e Regimens*, que creditava à dieta vegetariana o temperamento mais calmo dos indivíduos. Esta discussão foi levada à sessão ordinária da Câmara, conforme o parecer registrado na Ata do dia 16 de abril da Comissão de Justiça e da Comissão de Higiene:

“Os alimentos de origem vegetal, frutas e legumes, fazem exatamente o contrário alcalinizam o sangue, purificam os humores, dão energia ao coração, conservam a elasticidade das artérias, combatem as toxinas formadas no intestino, de onde resulta maior lucidez do espírito, maior soma de bem estar, mais alegrias de viver, vida longa. É absolutamente indispensável que bons frutos e bons legumes entre em abundância na alimentação diária de cada família.

“Alcaliniza o sangue, regulariza a circulação, conserva a elasticidade das artérias, acelera as oxidações, diminui os resíduos orgânicos e as toxinas e descarrega assim o fígado. Este regime tende a humanizar os caracteres,

¹²⁵ <http://estadodacultura.sp.gov.br/espaco/973/>. (Acessado em 31 de janeiro de 2018).

¹²⁶ Mattos, “Pela Moralização do trabalho e prosperidade da Indústria Nacional”, 38-91.

¹²⁷ Sessão ordinária de 16 de abril de 1904 da Câmara, parecer nº 28 da Comissão de Justiça, 80.

fazendo de nós entes mais calmos, menos agitados, menos agressivos, menos violentos¹²⁸.”

Outra medida tomada pela Câmara como forma de incentivo para o plantio ao redor do centro, que tinha como finalidade estimular o trabalho agrícola ante a demanda populacional que a cidade vinha recebendo¹²⁹, foi valer-se de prêmios para a produção de cultivares:

“Se é verdade que não há solo infecundo em parte alguma do globo, uma vez que sobre ele lancemos substâncias que, em especial, uma dada planta requer para sua alimentação, ou por outra, que podemos obter da terra as plantas que quisermos, tal o é a importância e influência do emprego dos elementos minerais, adubos e conectivos não é menos certo que, nem sempre convindo, por antieconômica, essa transformação, como ensina um escritor, devemos estudar o terreno, consultar-lhe as aptidões, ensaiar-lhe, por assim dizer, a vocação e não ir às cegas semear trigo onde deve plantar a vinha, & pôr uma horta onde convida armar um prado.”¹³⁰

A premiação se iniciaria com a viticultura para a produção de vinho nacional, e não contemplava vinhos produzidos de variedades americanas do gênero *Labrusca*. Os melhores cachos de uvas de mesa também receberiam a premiação, assim como as plantas forraginosas – como a “manduvina miúda” (*Crotalaria paulinii*) e outras variedades indígenas não mencionadas –, na função de azotar as terras antes insalubres ao redor da cidade. Também seriam premiadas as exóticas, como as ervilhas (*Vicia villosa*) ou alfafa da Suécia (*Mendicago falcata*); e as alimentares, como o trigo (*Triticum vulgare*), visando uma diminuição na importação pelo Brasil¹³¹. Estavam na premiação as produções consideradas industriais, como a maniçoba (*Jatropha elástica*) e a mangabeira (*Harconia do Brasil*) para a produção de borracha para exportação. O algodão (*Goysopium herbaceum*) também estava incluso e caso alguém produzisse dois quilos de seda indígena desfiada teria direito a uma premiação de mil contos de réis para cada quilo da mesma¹³².

¹²⁸ Ibid.

¹²⁹ Sobre esse assunto, aprofundaremos em momento posterior a este trabalho.

¹³⁰ Ata da Câmara de Vereadores do município de São Paulo, 15 de março de 1899, 144-5 – Anexo.

¹³¹ Serão disponibilizados para consulta dados do Ministério da Agricultura – Anexo.

¹³² Ata da Câmara de Vereadores do município de São Paulo, 15 de março de 1899, 147-8 – Anexo.

Embora essas medidas parecessem voltadas à saúde, higiênicas, eram medidas contraditórias na prática. O incentivo ao tipo de cultura não contempla as hortaliças, mas culturas já conhecidas durante o processo de formação do Brasil, como o algodão, que assumia um caráter similar ao do plantio da cana-de-açúcar ou ainda o próprio café, ou seja, “máquinas de monoculturas”.

Essas medidas refletiriam no conteúdo do periódico *Chácaras e Quintaes*, por meio de anúncios, gravuras, artigos sobre os interesses de plantas para cultivo. A revista abordava também o manejo de animais, como a criação de porcos e gado, mas as aves tiveram um maior número de páginas dedicadas, inclusive na criação extensiva, de forma que as hortaliças também se tornariam um motivo para a alimentação das aves¹³³. O cultivo de abelhas estava presente em todas as edições do período estudado, assim como a cultura do linho que se iniciou e foi registrada no Instituto Biológico de Campinas. As matérias sobre o cultivo de bicho-da-seda apareciam também de forma frequente, sempre enfatizando sua lucratividade¹³⁴.

Especificamente sobre as hortaliças, foi publicado o calendário do horticultor, de modo que os lavradores, agricultores ou jardineiros pudessem exercer a atividade agrícola mais intensamente. Sua finalidade era de ensinar sobre as épocas adequadas ao plantio, a semeadura, a colheita de frutos e cereais, a limpeza – quando se deve fazer, mondar¹³⁵ e estercar as terras –, de forma que se criassem condições para a extração das melhorias do solo e da sua cultura. Todos esses temas abordados em textos de autoria de Giuseppe Bassoti¹³⁶.

O periódico também traria modelos de agricultores-empresários, como o Sr. Pedro Nunes e o plantio dos morangos. Nunes era um português que cultivava, em sua chácara nas redondezas da cidade, seus morangos e feijões, conhecido atualmente como o bairro de

¹³³ *Chácaras e Quintaes* 4, nº4.

¹³⁴ Ibid.

¹³⁵ Arrancar ervas daninhas que nascem entre os cereais e não os deixam medrar; cortar ramos secos ou supérfluos de árvores, arbustos, etc.

¹³⁶ *Chácaras e Quintaes* 1, nº1, 13-4.

Perdizes, na Rua Dr. Homem de Melo, nº100. Havia uma clientela cativa que lhe comprava as cestas a mil réis cada quilo de morangos, pois era o único produtor na cidade¹³⁷.

Outro modelo de sucesso era a Chácara Marengo, pertencente ao Sr. Francisco Marengo. Seus cachos de uva premiados, vindos dos quarenta e cinco mil metros de sua produção de videiras, estamparam a capa inicial da revista em conjunto com o secretário da agricultura do Estado de São Paulo, o Dr. Antonio de Pádua Salles. Nessa chácara de dois hectares, plantava-se todo o tipo de árvore frutífera, como peras, maçãs, cerejas, damascos, ameixas, entre outras. A chácara era conhecida por sua produção de mudas de todas as espécies cultivadas, divulgadas nos anúncios dentro do periódico¹³⁸.

No início do século, os Estados Unidos intensificariam estudos sobre o terreno. Os resultados foram divulgados no periódico *Tropical Life*. Nesses artigos, os estadunidenses propunham parâmetros químicos, assim como o desenvolvimento de técnicas para o aproveitamento de solos compactados, tornando-os cultiváveis. Sua intenção era o aumento da produção agrícola, utilizando a química como aliada. Foram publicados alguns desses estudos denominados por “lavoura-sêca¹³⁹”, no periódico *Chácaras e Quintaes*¹⁴⁰. Publicados no intuito de divulgação sobre a técnica para aplicação em muitos terrenos no Brasil, salientamos que a revista dirigia-se aos “lavradores”, para que eles pudessem aplicar o método *in loco*.

Os artigos ressaltavam a utilização dos “microelementos” e seus efeitos sobre o solo na produção agrícola intensa, como também mencionavam a utilização das plantas encontradas em jardins, com função paisagística. Muitas delas teriam aplicações medicinais, como informa Sr. Manoel Ramos y Reyes, chamado na publicação de “professor ambulante

¹³⁷ Manzoni, “Campos e Cidades na Capital Paulista”, 81-107. Em anexo, foto do Sr. Pedro.

¹³⁸ *Chácaras e Quintaes* 1, nº1 e nº4, 7-15. Consultar também o artigo de Manzoni, 81-107.

¹³⁹ Lavoura sêca: A produção de cultivo em terras que chovem muito pouco ou com água insuficiente para dar suporte ao fazendeiro; *dry farming* com sólidos conhecimentos sobre o solo e sua conservação, o cultivo pode proporcionar boa lavoura de batatas, abóboras e tomates. Vide: <https://dictionary.cambridge.org>

¹⁴⁰ *Chácaras e Quintaes* 1, nº1, 36.

do ensino agrônomo”. Este autor abordaria a datura ou trombeta-do-inferno (*Datura stramonium*¹⁴¹), admitindo que a planta teria utilidade como medicamento no tratamento da asma. Explicou a forma de utilização de suas folhas, empregadas como cigarros ao serem fumadas pelos asmáticos, melhorando consideravelmente seu estado apesar das sementes conterem um alto nível tóxico¹⁴².

Escrito por Paschoal de Moraes¹⁴³, outro artigo dentro de um dos fascículos trataria da mostarda (*Brassica juncea*¹⁴⁴), descrevendo a ação fisiológica provocada pelos grãos na pele, nos olhos, narinas e durante a ingestão. Informa ser estimulante e tônica, com ações antiescorbúticas e purgativas, conforme a dose. Era utilizada externamente e sob a forma de sinapismos¹⁴⁵, sendo considerada um diversivo habitual se aplicada sobre determinados pontos do corpo. No caso de congestão e no último período de moléstias, era empregada para reanimar os doentes. Tinha a finalidade de retirar um doente de febre tifoide grave, febre cerebral e também como revulsivo nos casos de envenenamento por narcóticos. Também era recomendada para aplicação de cataplasmas nas pernas para a diluição de dores de cabeça – alívio se daria de imediato, conforme relatou o autor. Suas contraindicações eram as irritações cutâneas e eczema. O artigo apresenta um caráter técnico e conhecimento de química aplicada em laboratório e comentava, especialmente, as variações de pastas para aplicação, como a de Rigolot que utilizava o *Licor de Lampadius* ou do óleo de petróleo, fixado por goma elástica, em uma mistura de sulfureto de carbone em conjunto com a essência de petróleo. Mencionou, por último, o benefício na ingestão dos pickles, pois seria um estimulante estomacal na assimilação de carnes e comidas frias¹⁴⁶.

¹⁴¹ Imagem botânica no anexo.

¹⁴² *Chácaras e Quintaes* 9, nº3, 32. Ver ainda Giacomim, *Estudos Taxonômicos e Filogenéticos em Solanum sect. Gonatotrichum Bitter (Solanoideae, Solanaceae) no Brasil*, 3-7.

¹⁴³ Tentamos averiguar, no próprio periódico, alguma informação sobre o Paschoal de Moraes; fizemos também uma busca em outros compêndios, sem sucesso.

¹⁴⁴ Imagem botânica no anexo.

¹⁴⁵ Papa medicamentosa feita de pó de mostarda, usada para provocar revulsão. Cunha, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, 725.

¹⁴⁶ *Chácaras e Quintaes* 8, nº 5.

Paschoal de Moraes assinou outro artigo na publicação mensal seguinte, em que abordaria, num texto longo, os componentes químicos do Meimendro (*Hyoscyamus níger*. L¹⁴⁷). Descreveu sua cultura, a colheita e a dissecação a partir das folhas, porém recomendava que fosse antes da floração. Informou que Schroff indicava a utilização da planta com dois anos, pois a mais nova teria seus princípios ativos insuficientes. Aconselhou sua presença na horta devido a composição de um unguento popular, no bálsamo tranquilo e no óleo composto, que faziam parte da composição das pílulas de Meglim. A planta apresentava um alcaloide vegetal denominado *Hyosciamina*, substância isolada por Brande, em 1822, e estudada por Geiger e Hesse, em 1832, segundo o autor. Informou, em termos técnicos, sua similaridade com a atropina da Belladonna, se aquecida. Sua ingestão em demasia provocaria vertigem, perturbações de vista e do olfato, alucinações, “delírio furioso terrível”, convulsões, paralisia muscular, coma e óbito. Propôs que fosse utilizado como calmante, analgésico, antiespasmódico e que se fizesse a mascagem das folhas em caso de odontalgia (dor de dente), a utilização de folhas frescas para cataplasmas, loções, injeções e a posologia para efeito de calmante. No caso de dores advindas do nervo ciático, sugeriu injeções hipodérmicas do seu alcalóide – havia grande propriedade de diminuir a sensibilidade, sendo indicado para artrite, reumatismo, coqueluche, tosse nervosa e epilepsia. Ao entrar nas propriedades entorpecentes da planta, descreveu uma ação hipnótica e a sugeriu em substituição aos opiáceos. Essas reações seriam contra indicadas para as crianças e menciona-se o termo “congestão cerebral¹⁴⁸”, utilizando termos médicos e específicos na tentativa de entendimento por leigos. Seguiu relatando uma ação sobre tremor senil e uma paralisia agitante, que diminuía consideravelmente os movimentos automáticos. Ele excitaria as fibra lisas do intestino, dos vasos do útero, empregando-se na constipação, na incontinência urinária, no fluxo hemorroidal, na redução de hérnias estranguladas, na parafimoses, nos espasmos do colo, da

¹⁴⁷ Imagem botânica no anexo.

¹⁴⁸ Termo utilizado para descrição médica: Afluência anormal do sangue aos vasos de um órgão. 1813. Do lat. *Congestio-onis* ‘ação de amontoar, acumulação’. Cunha, *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, 206.

bexiga e do esfíncter anal, mas sua eficácia nas hemorragias era contestável – não mencionavam quem contestava sua utilização ou os estudos realizados em que o resultado havia sido contrário à indicação. Era comercializado pela agência agrícola e direcionado aos “droguistas” e boticários da indústria fármaco técnica nacional. Paschoal de Moraes fez um alerta sobre seu emprego, que deveria ser indicado por um médico, pois tratava-se de um veneno e, por esse motivo, o cuidado na sua administração se fazia necessário. Esse artigo foi um dos mais técnicos, apresentando, inclusive, a figura da cadeia química do alcalóide. Apesar das expressões técnicas inerentes aos profissionais fármacos, como ele próprio registrou, sua presença na horta era “imprescindível”, pois o intuito seria auxiliar nas doenças mais proximamente¹⁴⁹.

À medida que analisamos a coleção do periódico, disponibilizada na Biblioteca do Instituto Biológico, registramos alguns artigos de caráter pretensiosamente técnico, sem autoria, porém exaltando os benefícios do anunciante Lysoform¹⁵⁰. Em 1900, o farmacêutico Dr. Hans Rosemann¹⁵¹ usou as descobertas sobre as propriedades microbicidas do *formaldeído* no desenvolvimento de um produto que obtivesse eficácia, toxicidade e cheiro, elaborado em conjunto com o químico Dr. Alfred Stephan, resultando na mistura de sabonete líquido com o formaldeído. O lisofórmio tornou-se muito popular e familiar em pouco tempo nos hospitais, para as práticas médicas e os cuidados domiciliares¹⁵². Por esse motivo, sua presença no periódico, na seção dos anunciantes, no início e no final da publicação, era constante. Os artigos sobre o tema foram escritos para a revista, inicialmente, a partir do mês de julho, sendo fragmentados, porém não repetitivos. Os artigos prosseguiram nos meses de agosto, setembro, novembro de 1910, e chegam ao fim em janeiro de 1911,

¹⁴⁹ *Chácaras e Quintas* 8, nº3, 41.

¹⁵⁰ Em 1913, muda o nome da empresa para *Lysoform Hans Rosemann*, sendo patenteado em 1900 pelo Instituto Alemão de Patentes. <http://www.lysoform.de>

¹⁵¹ Imagem no anexo.

¹⁵² A empresa está representada em toda a Europa, na América do Norte e do Sul, na Ásia, na África e também na Austrália <http://www.lysoform.de>

sempre com propostas de aplicação diferentes. A preocupação em divulgar o princípio ativo do Lysoform, a formalina, aparece em todos os textos durante os meses citados e por meio dos inúmeros anúncios dentro dele. As recomendações de seu emprego, citariam o uso de gotas do produto pingadas diretamente no leite, na carne e no peixe com a finalidade de prolongamento de sua conservação¹⁵³. Outra indicação seria para as piscinas em que o gado era conduzido a nadar para se livrarem dos parasitas, como os carrapatos e bernes. Na mesma linha de conselho, também era aplicado aos seres humanos, caso estivessem portando parasitas ou pruridos indesejáveis; para isso, deveriam mergulhar em uma banheira com o produto para que tivessem seu problema resolvido por completo.

O início e o fim do periódico apresentavam impressões em dois lugares distintos, nem sempre com a numeração clara e também a qualidade do mesmo papel, indicando ter sido impresso em dois lugares diferentes. Nas páginas dos anúncios (inicial ou final), os vasos de papelão do botânico Dr. Löfgren, incentivando o plantio de flores e mudas; do Lysoform, em grande quantidade, muitas vezes em notas no entremeio dos textos. As aves também figuram bastante entre as páginas, assim como o anúncio dos fascículos sobre o manejo das aves, considerado moderno, intitulado “Como fiquei rico criando galinhas”, de autoria de J. Wilson da Costa chama a atenção.

Outra matéria que circularia no periódico de julho de 1911 foi o incentivo ao cultivo dos tomateiros. A matéria propunha o cultivo de tomates por ser relativamente fácil, muito mais nutritivo e melhor ao bolso do país, pois importávamos molho de tomate da Europa. Segundo o artigo, a justificativa baseava-se na demora no trâmite da viagem, levando o produto a não ter mais as características benéficas ao corpo, tornando-se a melhor opção, nesse caso, a fruta fresca. Encontramos outra publicação que também tratou desse assunto, utilizando inclusive os mesmos argumentos defendidos pelo escritor no periódico. Refletia o

¹⁵³ Nesse período, a cidade passava por um processo de falsificação do leite, foi realizado várias fiscalizações da Comissão de Higiene para coibir essa prática, tornando-se um problema de ordem pública discutida inclusive na Câmara de vereadores de São Paulo em sessão.

pensamento nacional como voz soante, porém voltada às mulheres em conjunto com o periódico *Chácaras e Quintaes*, dedicado ao “lavrador”. O livro de Eulália Vaz, *A Sciencia no Lar Moderno*, de 1912, de que trataremos mais adiante, relatou algumas mudanças já no século XX, de certa forma justificando o consumo muito maior de carne do que das hortaliças, apesar da tentativa da Escola de Pomologia e Horticultura ter sido implantada pela prefeitura durante alguns anos no atual Parque da Água Branca.

As mudanças promovidas tanto pela eletricidade como a rapidez pela intermediação do homem com as máquinas, representavam uma sintetização dos ideais de progresso. Como consequência, surgiram reivindicações sociais e econômicas desse processo, fazendo-se necessárias tentativas de explicação sobre as ações naturais na resolução de problemas comuns por meio de adaptações às respostas encontradas pela ciência, mas que nem sempre tinham o compromisso de sê-la integral¹⁵⁴.

Em 1912, era impressa a obra de Eulália Vaz, uma professora da Escola Profissional de São Paulo¹⁵⁵ que tinha o objetivo de orientar quanto às preparações das donas de casa. Fazia-se necessário a condução com higiene, asseio e rapidez, por meio do fogão a gás¹⁵⁶.

Complementa ainda com explicações sobre o paladar, atrelando o temperamento masculino a sua classificação profissional. Para a autora, o homem que desempenhava o papel de negociante era considerado inteligente, sendo necessário que lhe fosse servido carnes sanguíneas, gorduras e vinhos generosos. Consta-se isso na oferta de *menús* magros ou gordos, conforme a sugestão registrada em sua obra:

“Menú Almoço gordo

¹⁵⁴ Santos, Alencastro & Pinto, “Jornais Científicos Brasileiros do Século XIX”, <http://www.fiocruz.br>

¹⁵⁵ A Escola Profissional Feminina começou suas atividades letivas no dia 11 de dezembro de 1911. O objetivo do governo na fundação dessas escolas era melhorar a qualificação de mão de obra. A escola ofereceu os seguintes cursos: Vocacional; Educação Doméstica; Aperfeiçoamento para Mestras; Formação de Mestras em Educação Doméstica; Dietética para Donas de Casa e Auxiliares em Alimentação. Ver: Novelli, “Ensino Profissionalizante na Cidade de São Paulo”, 1-15.

¹⁵⁶ Vaz, *A Sciencia no Lar Moderno*, 4-5.

Manteiga, Rabanetes, Ovos, Arenque, Linguiças, Frango de grêlha, Molho de mostarda, Arroz.

Menú Jantar

Feijão verde com manteiga, Salada de centro de Alface, Peixe, guarnecido de beterrabas, Batatas ou Cenouras, Passarinhos assados com molho de laranja. Rosbife com molho de mostarda, Frutas, Pudins, gelados¹⁵⁷.”

O homem literato era visto por Eulália Vaz como detentor de fraqueza, e sua alimentação era uma obrigação animal. Seria necessária a decoração e variação do prato, além da atenção e do domínio de decisões que as mulheres deveriam exercer sobre ele.

Na continuação das instruções quanto às ervas e às hortaliças para o lar, Eulália Vaz propõe que para se conseguir uma cor natural nas hortaliças, não se deveria tampar a panela, adotando, para as ervas, a utilização de bicarbonato de sódio. Deduzimos ser uma medida de “fixação da coloração” do vegetal, mas não há menção alguma, por exemplo, sobre a questão da textura – mole em excesso ou dura – dos vegetais.

No levantamento sobre as hortaliças que compunham as sugestões de cardápio de Eulália Vaz, verificamos as seguintes variedades:

O aipo aparecia em forma de salada e a abóbora na preparação de sopas ou recheada; a alface seria mencionada somente na composição de saladas mais comuns; os aspargos na composição de cremes ou sopa; as batatas comporiam os croquetes, saladas ou purês e poderiam também ser guarnecida de molho branco ou na composição das sopas, utilizadas ainda como acompanhamento de carnes ou, no caso do peixe, como sugestão, substituída pela beterraba ou cenouras; a couve comum apareceria nas sopas e saladas e a couve-flor era acrescida de molho branco; os chuchús guarneceriam saladas; as ervilhas surgiriam no cardápio quase sempre guisadas, em forma de purê, além das “*petit-pois au beurre*”; o espinafre traria possibilidades como suflê; o milho verde, na sopa; os tomates, na composição de guisados juntamente com os nabos para as carnes; a taioba seria classificada como iguaria,

acompanhando o camarão seco na receita de “caruru a baiana”. O termo “caruru” aparece ainda, mas acompanhado de quiabo e camarão seco perdendo o sentido que Peckolt mencionava, como um refogado das Amarantáceas. Sugere também que a taioba tornou-se de difícil acesso. Outro ponto quanto a quantidade de hortaliças na relação do *Cozinheiro Nacional* e nas análises de Peckolt foi a diminuição de variedades. Quanto ao periódico, pudemos constatar que os artigos tratavam de um número ainda menor de espécies, propondo eventualmente sua conservação em forma de pickles.

Chamou-nos a atenção a quantidade de pratos que levavam carnes em sua composição. Eulália Vaz menciona-as de forma bastante variada. Comporiam o cotidiano: cordeiro, coelho, vaca, porco, pombos e pato, além dos crustáceos – ostras, caranguejos e lagosta. Muito comum ao paladar e acessível em valor, nesse período, estariam a carne de tartaruga e os peixes. Nas receitas sugeridas, entretanto, figurariam os miúdos, como: miolo, rim, língua e tripas nas preparações do dia-a-dia. No entanto, a variedade de hortaliças, na composição dos cardápios, se restringiria às formas de preparo somente como acompanhamentos. Outro detalhe é a quantidade de miúdos consumidos, a variedade de tipos de carnes e de frutos do mar. Tem-se a impressão de que esses produtos seriam de fácil acesso, o que justificaria até a quantidade. De certa forma, vem de encontro às matérias veiculadas na revista *Chácaras e Quintaes*, sobre as raças bovinas e a instituição da associação de criadores de gado e pecuária, assim como no período de quatro anos temos a instituição da Associação dos criadores de aves do Estado de São Paulo, tendo como secretário da instituição o Sr. Amadeu Barbiellini, o Conde das Galinhas, como ficou conhecido.

A agricultura e a dinâmica econômica exigida pela cultura do café promoveriam mudanças aceleradas no entendimento sobre as plantas e sobre a alimentação. Contribuiriam na urbanização da cidade, na arquitetura e disposição dos cômodos. As mudanças sociais foram fomentadas pela tecnologia trazida pela locomotiva que acelerou o tempo, encurtando

as distâncias. Trariam também novas considerações entre o público e o privado, o feminino e o masculino e outros comportamentos exigidos pela sociedade com seu reflexo espacial nas casas, nos quintais e cozinhas, por meio de seus fogões e suas panelas e também o que se punha dentro delas¹⁵⁸, em 1914.

CONCLUSÃO

Os registros dos viajantes são os primeiros contatos com a cultura brasileira. Tais registros podem ser considerados um inventário dos ingredientes, técnicas de cozimento e de plantas de função alimentar ou medicinal. A variedade de plantas alimentícias que os índios consumiam mostrava a grande diversidade alimentar existente no continente.

Este inventário de plantas alimentares permaneceu por séculos, como averiguamos em obras como *O Guia do Jardineiro Brasileiro*, que caracteriza a sistematização da horta, refletindo, mesmo que indiretamente, as mudanças que as máquinas irão proporcionar e a fragmentação do tempo para a produção. É um preceito de incentivo à monocultura levado à horta, o que ocorre atualmente com produtores de tomate ou batatas, onde a simplificação de uma única variedade em uma extensão de terra facilita o cultivo e a atenção mais do que o mesmo espaço com variedades diferentes.

No entendimento e no decorrer da pesquisa também consultamos a obra, sem autor, *Cozinheiro Nacional*. O aspecto interessante é a manutenção do inventário levantado até o momento. No entanto, a publicação supostamente foi editada no período da escravidão, o que nos leva a uma contradição, pois indica um desvio das cozinheiras de fato, que eram as escravas e analfabetas. A publicação era voltada à população letrada e, por isso, consideramos mais como um registro histórico do que como um manual.

Toda essa variedade também foi estudada por alguns cientistas, como Theodoro Peckolt. Foi, de fato, muito significativo o contato com sua obra *História das Plantas Alimentares e de Gôzo do Brasil* que, se por um lado retrata uma faceta militar pela seriedade e afinho de seus trabalhos, por outro revela o homem em alguns momentos fugazes, como a plantação das variedades de mandioca e sua colheita, todos os processos de farinha executados como o faziam os indígenas e até mesmo o registro e confecção de pães, elementos que denotaram Peckolt como etnógrafo.

Por meio dos escritos, pudemos perceber a natureza da personalidade de Peckolt: prática acima de tudo, obstinada e focada pela quantidade de análises que executou. As classificações e conhecimentos botânicos adquiridos, que aprofundavam os estudos,

renderam-lhe reconhecimento no exterior. A obra de Peckolt, apesar de descortinar uma parte do conceito da química, era a representação da ciência naquele período e uma tentativa de divulgação dos conhecimentos obtidos.

O enfoque sobre a metodologia nos estudos do café, milho e mandioca, sua classificação e o processo apoiado nos critérios de Savarin para as questões do gosto e os testes executados na busca do melhor paladar demonstram seu caráter analítico sobre o cotidiano e irrequieto, mas também controverso no papel do homem.

Peckolt financiou todas suas pesquisas, não houve apoio imperial apesar de transitar nesse núcleo elitizado, mesmo tendo recebido uma medalha da Ordem da Rosa entregue próprio imperador D. Pedro II. Podemos deduzir o descaso com que eram tratadas as plantas, enquanto na Europa valorizavam-se seus princípios.

O português e seu afinco, que possibilitou a globalização das plantas pelo mundo, trazendo e levando espécies e especiarias, também foi o mesmo de uma cultura de extenuação no consumo de seus recursos naturais. Nesse aspecto, pudemos perceber o descaso com a ciência em si, sua produção, divulgação, ensino e aplicação, na dicotômica sociedade que se formava a partir do império e que reflete nos resultados do fraco desempenho nesse campo dentro das universidades brasileiras apesar da Coroa instituir escolas.

Fomos impelidos a buscar a implantação das instituições que tratavam do ensino agrícola, vazias por falta de candidatos, que seriam os filhos dos produtores e vetadas aos escravos. O mesmo cenário aparecia nas escolas de medicina e de engenharia.

Quanto às áreas científicas, ainda há pouco interesse da população e na condução do país. Um dos reflexos corriqueiros está na quantidade de livros que o brasileiro lê por ano, ou o desempenho em olimpíadas de matemática e português. Esse quadro deficitário de ensino proporcionou dificuldade nas operações básicas, interpretação de textos e exposição de ideias, e a falta de desenvolvimento do senso crítico. O pouco contato com outras línguas também é um dos entraves que dificultaram no passado, sendo reproduzida essa condição ainda nos dias atuais.

Sobre o *Vademecum do Horticultor*, de Giuseppe Bassotti, os conhecimentos químicos ali expressos destinavam-se à instrução de pessoas leigas. A atuação de Bassotti na instalação do Instituto de Pomologia e Horticultura do Estado de São Paulo, em 1906, foi uma tentativa de mudança alimentar embasada na ciência pela Comissão de Higiene para justificar os atos da prefeitura no incentivo à instituição da escola. Utilizando-se do aparelho do estado para a implantação de medidas completamente opostas, como a medida de premiação para algumas culturas na alegação de que seriam destinadas aos pequenos produtores, as plantas premiadas

voltavam-se à monocultura ou eram ainda comercializáveis, como as gramíneas destinadas aos animais.

As uvas também receberiam prêmios: aparecem na primeira capa de *Chácaras e Quintaes* e nos anúncios, sugerindo-nos que o único produtor de uvas em escala na cidade seria a Chácara Marengo, a beneficiada. Segue também com a veiculação da “propaganda” sobre os “cultivadores-empresários” que participavam como personalidades ou ainda assinavam artigos, expunham seu negócio, como foi o caso do botânico Johan Albert Constantin Löfgren por meio dos anúncios. Verificamos o forte intuito econômico por trás desses anúncios veiculados, muitas vezes com argumentações científicas em artigos assinados por reconhecidos pesquisadores da época. Em outros casos, apropriando-se dos argumentos científicos ou parte deles, como o caso do Lysoform. Instituições que por meio da política adotam discurso científico para justificar ações e medidas, ou formação de grupos para interesses voltados ao lucro, a venda e também aprovação dos seus interesses, como ocorreu com o Conde Amadeu Barbiellini que, ao final de quatro anos, conseguiu a instituição da Associação dos criadores de aves, e o mesmo com a pecuária.

Nesse período, a imagem idílica de agricultores similares aos europeus retratava um campo romantizado e limpo. Os conteúdos da revista *Chácaras e Quintaes*, onde apareciam as imagens urbanas do centro, mulheres com roupas e joias cultivando os jardins, enquanto o restante do país vivia na mais completa penúria, retratos muito distantes das casas de pau-a-pique e a miséria do bócio mostradas pelas fotos das expedições científicas do Instituto Oswaldo Cruz ao interior do Brasil, entre 1911 e 1913, denotam a dicotomia que o país passava ao melhor estereótipo descrito por Monteiro Lobato, em *Urupês*, e Euclides da Cunha, em *Fazedores de Desertos*.

Voltados à justificativa de novas metodologias de modernidade, manipulavam a condução para culturas monocultoras principalmente – característica que o país sempre apresentou, desde o início da colonização, com a cana-de-açúcar, algodão e, posteriormente, com o café. Os argumentos escondiam o real interesse de lucro, impondo um modelo que fora adotado nas culturas mencionadas de forma a sistematizar a criação de animais e estendendo-se à produção de frutas e hortaliças.

Nos textos da revista, ainda corroborava a ideia de “esperto”, “inteligente”, a que se referiam quando queriam que o “lavrador inteligente” plantasse determinada cultura, clara demonstração de manipulação argumentada – primeiramente com o lucro e, posteriormente, o argumento científico para encerrar a questão. Esse tratamento referindo-se ao termo “inteligente”, “esperto” denota uma segregação social explícita. O viés de “inteligência”

ressignificado pela sociedade, naquele momento, pode-se observar pela conceituação de Eulália Vaz ao descrever a conceituação do homem que necessita de “carne sanguíneas” para manter sua atividade, atribuindo à profissão de negociantes e “inteligentes”. Os intelectuais são considerados fracos, franzinos de constituição física e necessitam que as mulheres direcionem sua alimentação e seus desejos, o viés interpretativo poderia ser o pouco apreço à intelectualidade e aos estudos, o que denota uma qualificação menor em relação ao negociante.

Na medida em que analisamos as revistas, pudemos verificar, pelos sumários, um decréscimo de artigos que tratavam especificamente da horta, em comparação com as matérias sobre as galinhas, gado e pecuária, frutas e culturas como o linho e o trigo tendo maior ênfase em seu plantio. As abelhas aparecem em todos os volumes, tornando-se a primeira cultura a representar o agronegócio, um conceito que se estendeu às frutas e as hortaliças.

Como mencionamos, o periódico com uma tiragem alta, acima dos 10.000 exemplares, sendo difundido pelo país, doando sementes e mudas advindas do Ministério da Agricultura nos faz pensar a quem estava direcionada a publicação, com uma população com altos índices de analfabetismo (não sabiam ler nem escrever) concentrados em regiões do país que sempre abrigaram a monocultura de açúcar, mas que são acompanhados de perto pelas regiões produtoras de café ou algodão, onde não era exigida a mão de obra especializada. Enquanto no início do século passado atingíamos os 72% de uma população analfabeta camponesa. segundo os próprios dados do IBGE, formou-se uma elite que, por outro lado, também teve uma formação deficitária implantada às pressas pela vinda da família real, como já foram debatidos em alguns textos de outros autores, que repercutiria nessa visão de que a intelectualidade era franzina e frágil.

As consequências nefastas que atingem a população mais pobre, que outrora era escrava, resultaram em empregos e subempregos nas cidades e no campo, sendo executado por qualquer um. A falta de investimento na ciência, desde antes do império, ainda no período colonial, não trouxe a melhoria da qualificação da mão de obra e sua especialização, consequentemente refletiu no desenvolvimento do país. Nos dando margem para análise sobre a intermediação de informações dessa elite –no período colonial há registros de analfabetismo entre negociantes ricos – na interpretação dos resultados obtidos pela ciência no decorrer do tempo levando a reduções e enganos.

O processo de pesquisa esclareceu muitos eventos que ocorreram paralelamente ou sucessivos, em maior ou menor grau de interferência durante o estudo do século XIX até a

virada do século. Esses eventos proporcionaram uma estruturação no comércio e na produção das hortaliças e o resultado uma vez instalado, foi assimilado nas bases da estrutura administrativa. A redução gradativa do uso das hortaliças e o aumento da obesidade, inclusive entre crianças, são um dos cenários sobre alimentação no Brasil atualmente. A estruturação do comércio permitiu que a produção oferecesse menor quantidade de variedades hortícolas se comparadas a cem anos antes; a oferta em couves e cenouras eram maiores, mais coloridas e de formatos variados.

Apesar do trabalho científico ter aprimorado variedades de hortaliças, como ocorreu com a cenoura laranja, adaptando-as às condições climáticas do nosso país, ao transporte, a maior resistência a doenças ou aumentando a precocidade, a ameaça de erosão genética é real nas espécies nativas ou consideradas rústicas. Pouca atenção a plantas que poderiam servir como hortaliças nativas e escrever um capítulo novo na história brasileira.

Neste quesito, os processos adotados na melhoria genética das plantas também foram eliminando a memória coletiva social, e as hortaliças rústicas são encontradas em grupos de produção que estão esparsas em pequenos núcleos que ainda produzem dentro da área da Paulistânia.

BIBLIOGRAFIA

- Alfonso-Goldfab, A. M. & M. H. M. Ferraz. "Raízes Históricas da Difícil Equação Institucional da Ciência no Brasil". *São Paulo em Perspectiva* 16, nº3 (2002): 3-14.
- Antuniassi, M. H. R. & M. I. G. L. de Moura. "A Revista Chácaras e Quintaes e a Comunicação Rural". *Cadernos Ceru* 2, nº 16 (2005): 184-5
www.revistas.usp.br/ceru/article/view/75351 (acessado em 10 de janeiro de 2018)
- Araújo, W. M. C. et al. *Alquimia dos Alimentos*. Brasília: Editora Senac-DF, 2013.
- Ata da Câmara de Vereadores do município de São Paulo, 15 de março de 1899, 145-7 (anexo)
- Ata da Câmara de Vereadores do município de São Paulo, 15 de março de 1899, 147-8 (anexo)
- Bassotti, G. *Vademecum do Horticultor, Manual Prático de Horticultura*. São Paulo: Establ. Gráfico Alongi & Gallo, 1913.
- Bediaga, B. "Revista Agrícola (1869-1891): Sensibilizar o Lavrador e Plantar Ciências Agrícolas". *Varia História* 29, nº 49 (2013): 169-195.
- Begonha, E. H. B. "Marcado pela Própria Natureza: o Imperial Instituto Fluminense de Agricultura e as Ciências Agrícolas – 1860 a 1891". Tese de doutorado, Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Geociências, 2011.
- Camargo, M. & V. Sachetta. *À Mesa com Monteiro Lobato*. São Paulo: Ed. Senac, 2008.
- Capdeville, G. "O Ensino Superior Agrícola no Brasil". *Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos* 72, nº172 (1991): 229-251.

Carola, C. R. “Jeca Tatu e o Processo Civilizador da Família Rural Brasileira”. In: *Anais do Simpósio Processo Civilizador, História e Educação*. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2004. Disponível em: <<http://www.uel.br/grupo-estudo/processoscivilizadores/portugues/sites/anais/anas8/trabalhos.htm>>. (Acessado em 16 abril de 2018).

Cardim, F. *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.

Cascudo, C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

Chácaras e Quintaes 1, nº1 (1910)

Chácaras e Quintaes 1, nº4 (1910)

Chácaras e Quintaes 3, nº5 (1911)

Chácaras e Quintaes 5, nº4 (1912)

Chácaras e Quintaes 6, nº6 (1912)

Chácaras e Quintaes 8, nº3 (1913)

Chácaras e Quintaes 8, nº5 (1913)

Chácaras e Quintaes 9, nº3 (1914)

Couto, C. L. de M. *Alimentação no Brasil Imperial: Elementos de Questões Dietéticas, Químico-Médicas e da Fisiologia do Gosto*. São Paulo: editora, 2011.

Cunha, A. G. *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. Ed. Lexikon Rio de Janeiro, 2007, 1-839

Davatz, T. *Memórias de um Colono no Brasil 1850*. São Paulo: Empresa gráfica da Revista dos Tribunais para a Livraria Martins, 1941. .

Dória, C. A. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

_____. *Estrelas no céu da boca*. São Paulo. Ed. Senac, 2006, 85-8

- Ferrão, J. E. M. *As Aventuras das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. Lisboa: Chaves Ferreira Publicações, 2005.
- Flandrin, Jean-Louis & M. Montanari. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1999.
- Florençano, P. C.; Abreu, M.M. de. *A culinária tradicional do Vale do Paraíba*. Taubaté/São Paulo: Fundação Nacional do Tropeirismo/ Centro Educacional Objetivo, 1992.
- Gandavo. *Tratado da Terra do Brasil – História da Província Santa Cruz*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.
- Giacomim, L. L. “Estudos Taxonômicos e Filogenéticos em *Solanum* sect. *Gonatotrichum* Bitter (Solanoideae, Solanaceae) no Brasil”. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Minas Gerais, 2010.
- Henriques, A. B. “A Moderna Agricultura no Final do Século XIX em São Paulo: Algumas Propostas”. *História* 30, nº 2 (2011): 359-380.
- Kinupp, V. F & H. Lorenzi. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: Guia de Identificação, Aspectos Nutricionais e Receitas Ilustradas*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.
- Léry, J. de, *Viagem à Terra do Brasil*. São Paulo: Itatiaia, 2007.
- Lima, C. de O. *Guia do Jardineiro – Horticultor e Lavrador Brasileiro ou Tratado Resumido e Claro Acerca da Cultura das Flores, Hortaliças, Legumes, Fructos e Cereaes: da Criação e Tratamento das Abelhas, Bicho da seda, Animaes e Aves Domésticas*. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1853.
- Lima, L. H. S. de. “O Desenvolvimento Instrumental da Cozinha Paulista na Primeira Metade do Século XX”. Tese de doutorado, Pontifícia Universidade Católica, São Paulo, 2016.

Lopes, E. A. *Prosopografia a Partir de um Dicionário de Botânica do Século XIX*. http://www.hcte.ufrj.br/downloads/sh/sh6/SHVI/trabalhos%20orais%20completos/trabalho_104.pdf (Acessado em 23 de junho de 2018)

Madeira, Nuno R, Francisco J.B. Reifschneider & Leonardo de B. Giordano. “Contribuição Portuguesa à Produção e ao Consumo de Hortaliças no Brasil: Uma Revisão Histórica”. *Horticultura Brasileira* 26, nº 4 (2008): 428-432. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-05362008000400002>. (acessado em 6 de fevereiro de 2018).

Manzoni, F. M. A. “Campos e Cidades na Capital Paulista: São Paulo no Final do Século XIX e nas Primeiras Décadas do Século XX”. *História & Perspectivas* vol 36/37 (2007): 81-107.

Mattos, A. A. de. “Pela Moralização do Trabalho e Prosperidade da Indústria Nacional: a Escola Agrícola União Indústria (1864-1884)”. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2015.

Miguel, O. G. “Estudo Químico e Farmacológico das Espécies: *Phyllanthus sellowianus*, *Phyllanthus fraternus* e *Siphocampylus verticillatus*”. Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina, 1996 <https://repositorio.ufsc.br>

Nieuwhof, Johann. *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil (1640-1649)*. São Paulo: Ed. Martins, 1942.

Novelli, G. “Ensino Profissionalizante na Cidade de São Paulo: um Estudo Sobre o Currículo da “Escola Profissional Feminina” nas Décadas de 1910, 1920 e 1930”. **27ª RA/ANPED** (2004): 1-15 - 27reuniao.anped.org.br (Acessado em 28/06/2018) – Entre 1995 e 2005, foram apresentados, aproximadamente, cento e quatorze (114) trabalhos nas Reuniões Anuais da ANPED, no GT 9. Entre eles, 17 trabalhos apresentam como temática central a escolarização dos jovens e adultos trabalhadores, representando 1,5 % da produção do GT.

Peckolt. *História das Plantas Alimentares e de Gôzo*. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1871.

Perrot. *História da Vida Privada*. São Paulo: Companhia das letras, 2009.

Pinheiro, A. A. X. *Organização das Ordens Honoríficas do Império do Brasil*. São Paulo: Typographia a vapor de Jorge Seckler & C., 1884. <http://www2.senado.leg.br> (Acessado em 5 de junho de 2018)

Ribeiro, A. I. M, “A Contribuição da Imperatriz Leopoldina à Formação Cultural Brasileira (1817-1826)”, 4-5. *Anpuh – XXIII Simpósio Nacional de História*. Londrina: editora, 2005.

Rodrigues, V. E. G. & D. A. Carvalho. “Levantamento Etnobotânico de Plantas Medicinais no Domínio dos Cerrados na Região do Alto Rio Grande”. *Revista Brasileira de Plantas Medicinais* 9, nº 2, (2007):17-35. http://www.sbpmed.org.br/download/issn_07_2/artigo3_v9n2_17-35.pdf (Acessado em 23 de maio de 2018)

Rolnik, R. *A Cidade e a Lei: Legislação, Política Urbana e Territórios na Cidade de São Paulo*. São Paulo: Studio Nobel/ Fapesp, 1997.

S/a., *O Cozinheiro Nacional*. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 189?.

Saint-Hilaire, A. de. *Viagem às Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.

Samper, M. de Los A. P. “La História de La História de La Alimentación”. *Chronica Nova* 35 (2009): 105-162.

Santos, K. M. O. “O Desenvolvimento Histórico da Ciência da Nutrição em Relação ao de Outras Ciências”. Dissertação de mestrado, Unicamp, 1989 http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/256164/1/Santos_KarinaMariaOlbrichdos_M.pdf

Santos, “Óleo de Sapucainha no Combate à Lepra no Brasil – de Theodoro Peckolt a Paulo Seabra”. *2º Encontro-Luso Brasileiro de História da Medicina Tropical* - https://eventos.fct.unl.pt/sites/default/files/conghmt/files/nadja_paraense-pt.pdf

Santos, N. P., R. B. de Alencastro & A. da C. Pinto. “Jornais Científicos Brasileiros do Século XIX (1813-1889)”. <http://www.fiocruz.br/brasiliana> acessado dia 15 de julho de 2018 –

_____. “Theodoro Peckolt: Naturalista e Farmacêutico do Brasil Imperial”. *Química Nova* 2, nº5 (1998): 606-7.

Santos, K. M. O. dos “Theodoro Peckolt: a Produção Científica de um Pioneiro da Fitoquímica no Brasil”. *Manguinhos* 12, nº 2 (2005) - <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-59702005000200018>

_____. “O Desenvolvimento Histórico da Ciência da Nutrição em Relação ao de Outras Ciências”. Dissertação de mestrado, UNICAMP, 1990. http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/256164/1/Santos_KarinaMariaOlbrichdos_M.pdf

Savarin, J. A. B. *A Fisiologia do Gosto*, de 1825. Cia da mesa, 1995.

Schwartzman, S. *Um Espaço Para a Ciência: a Formação da Comunidade Científica no Brasil*. Campinas: Editora da Unicamp, 2015.

Silva, M. N. da. *Entre o Pão e a Farinha; Viagens Através da Cultura Europeia e da Mesa Brasileira no Século XIX*. Juiz de Fora: Dissertação de Mestrado, 2008 - <http://www.ufjf.br/ppghistoria/files/2009/12/Marilia-Nogueira-da-Silva1.pdf> (acessado em 09 de março de 2018).

_____. “Um Estudo Sobre o Salitre na Inglaterra do Século XVII”. Dissertação de Mestrado, Pontifícia Universidade Católica, 2009.

Silva, J. L. M da. “*Transformações no Espaço Doméstico – o Fogão a Gás e a Cozinha Paulistana, 1870-1930*”. São Paulo, 2007. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v.15. n.2. p. 197-220. jul.- dez. 2007

Silva, P. *Farinha, Feijão e Carne-Sêca*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

Simpósio Nordestino de Genética e Melhoramento de Plantas, *O melhoramento genético no contexto atual: Anais / I Simpósio Nordestino de Genética e Melhoramento de Plantas / editores Francisco das Chagas Vidal Neto ... [et al.] – Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009. p. 63 - <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAT-2010/11746/1/AT09100.pdf> Embrapa – (acessado em 18 de janeiro de 2018).*

Souza, F. A. de. *O Manual do Agricultor e o Ensino Profissional no Final da Primeira Metade do Século XIX*, - <http://www.sbhe.org.br/novo/congressos/cbhe3/Documentos/Individ/Eixo3/092.pdf>

Souza, L. P. A. de. *Sentidos de um “País Tropical”: a Lepra e a Chaulmoogra Brasileira*. Rio de Janeiro: s. ed., 2009.

Thevet, A. *Singularidades da França Antártica*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1978.

Thielen, E. V. Alves, F. A. P, Benchimol, J. L, Albuquerque, M. B. de, Santos, R. A. dos, Weltman W. L. *A ciência a caminho da roça, imagens das expedições científicas do Instituto Oswaldo Cruz ao interior do Brasil entre 1911 e 1913*, Rio de Janeiro Fundação Oswaldo Cruz/Editora e Casa de Oswaldo Cruz, 1991. 42-4

Vaz, E. *A Ciência no Lar Moderno*. São Paulo: Ed. A autora, 1912.

Vidal Neto, Francisco das Chagas et al., eds – *O Melhoramento Genético no Contexto Atual: Anais / I Simpósio Nordestino de Genética e Melhoramento de Plantas / Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009, <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAT-2010/11746/1/AT09100.pdf> Embrapa (acessado em 18 de janeiro de 2018).*

Weltman, W. L. *A Educação do Jeca: Ciência, Divulgação Científica e Agropecuária na Revista Chácaras e Quintaes (1909-1948)*. Rio de Janeiro: Casa de Oswaldo Cruz, 2008.

Werneck, F.P.de L. *Memória Sobre a Fundação e Costeio de uma Fazenda na Província do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Lammert, 1878.

SITES:

<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-3579> - *Voandzeia subterrânea* (Acessado em 14 de junho de 2018).

<http://estadodacultura.sp.gov.br/espaco/973/>. (Acessado em 31 de janeiro de 2018).

<https://dictionary.cambridge.org>

<http://www.lysoform.de> (Acessado dia 20 março de 2018).

<http://www.camara.sp.gov.br/memoria/especial/conselheiro-antonio-da-silva-prado>

<http://www.lysoform.de/lysoform/firmengeschichte.html> Dr. Hans Rosemann (Acessado em 27 de junho de 2018). (anexo)

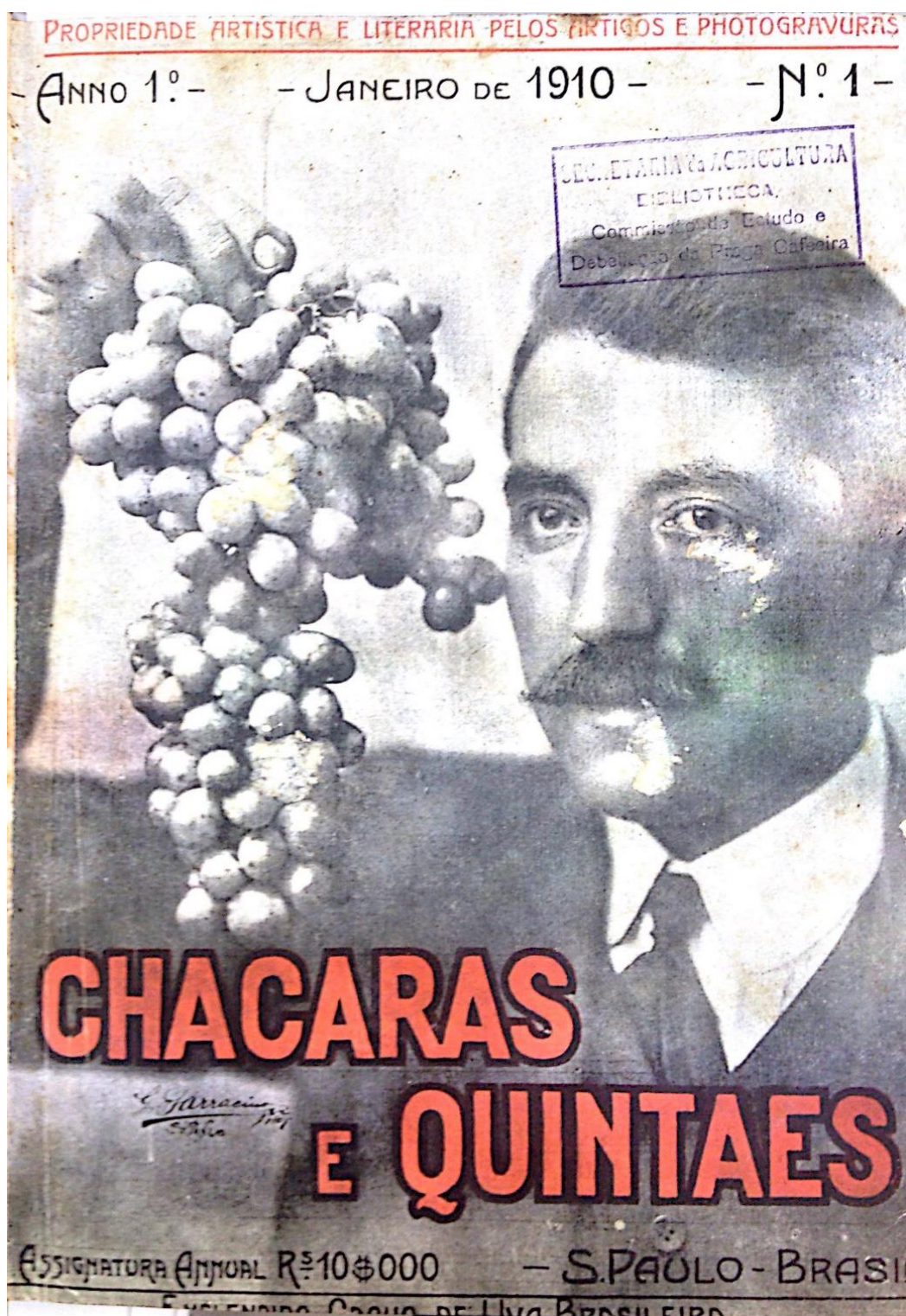
<https://botanical.com/botanical/mgmh/t/thorna12-l.jpg> *Datura stramonium* (Acessado em 27 de junho de 2018). (anexo)

<https://botanical.com/botanical/mgmh/h/henban23-l.jpg> *Hyoscyamus niger* (Acessado em 27 de junho de 2018). (anexo)

<https://botanical.com/botanical/mgmh/m/mustar65-l.jpg> *Brassica juncea* (Acessado em 27 de junho de 2018). (anexo)

<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/recordacoes-e-historias/20041029-102204-1442-Conde-Amadeu-Barbiellini> (Acessado em 27 de junho de 2018). (anexo)

ANEXOS



O primeiro exemplar abre com a foto Dr. Antonio de Pádua Salles, secretário da Agricultura do Estado de São Paulo, segurando cachos de uvas da Chácara Marengo.

Inicia com o artigo com Cultura das hortas, na página 12; a seguir o Calendário do Horticultor na página 13; a Cultura de Aspargos na página 15; a Cultura do linho na página 33 e ainda a Indústria da mandioca na página 77. - *Chácaras e Quintaes* 1, nº1 (1910).

assinatura annual 10\$000 (Extrangeiro 20 frc.) Avulso 1\$000

no 1 N.º 4

Editor: Conde Amadeu A. Barbiellini

Abril de 1910

Chacaras e Quintaes

Conselhos praticos para fazer renda dos trabalhos agricolas

Neste numero: A festa das uvas no Rio Grande do Sul.



(Trichromia Chacaras e Quintaes)

Os morangos constituem uma das industrias mais rendosas das hortas
(Vejam o interessante artigo sobre o assumpto, neste numero)

Casa Editora de Publicações Agricolas Brasileiras
Caixa Postal N. 652 ♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦ São Paulo, Brazil

Tiragem da "Chacaras e Quintaes" 14 mil exemplares

A cultura do aspargo nas páginas iniciais, a Cultura dos morangos na página 7, a Cultura das batatas na página 20, a Cultura do alho na página 16 e o último artigo que se refere ao Espinafre como hortaliça ferruginosa na página 17. – *Chácaras e Quintaes* 1, nº4 (1910).

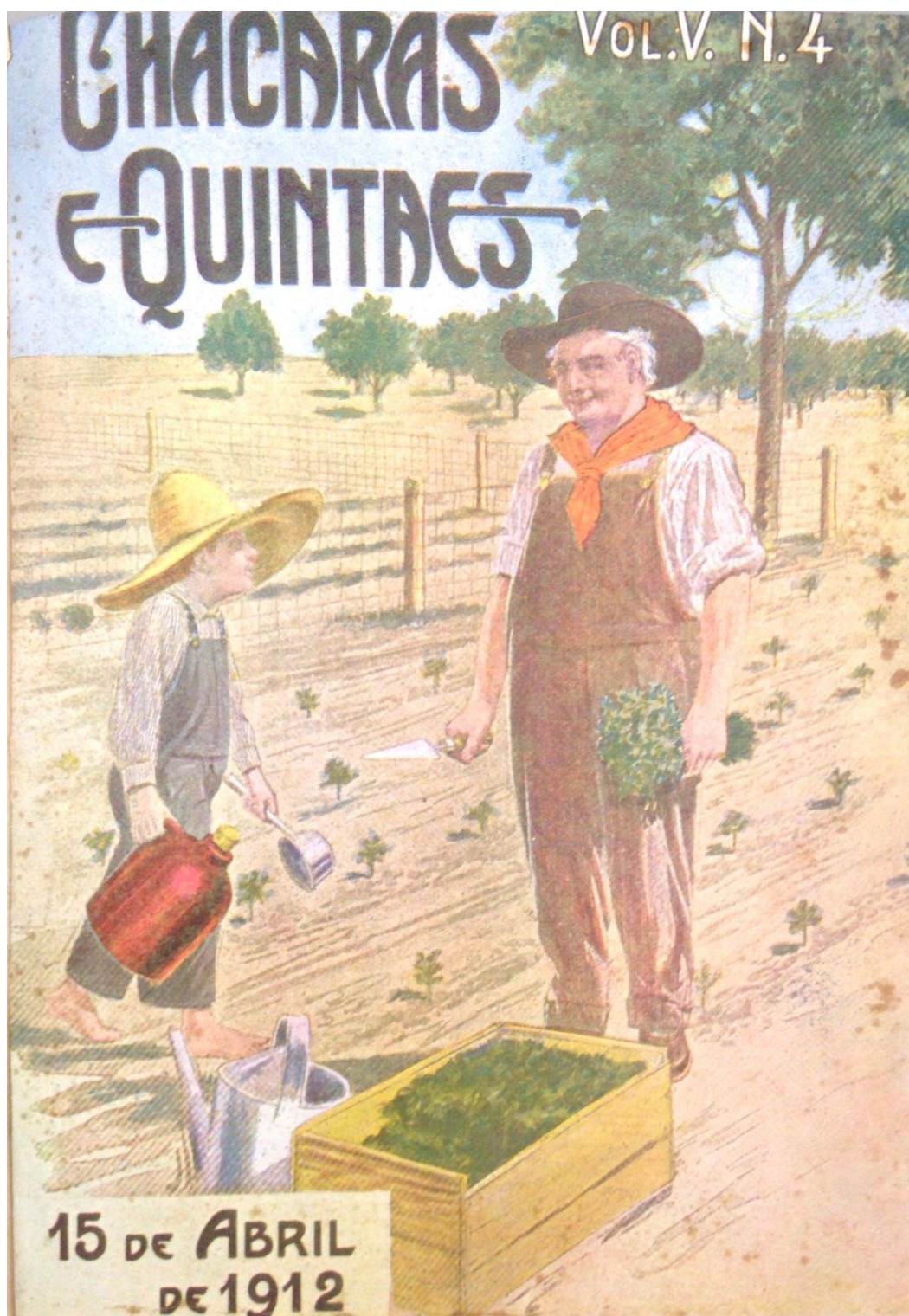
VOL. III.º - Nº 5 - MAIO DE 1911-

CHACARAS E QUINTAES



COMBATEMOS OS GAFANHOTOS

Nesse exemplar, encontramos as seguintes matérias: Feijão e milho para comer e algodão e arroz para vender na página 30, A cultura de batatas americana na página 37, a Cultura de amendoim na página 44, a Lavoura nas zonas secas na página 49, Feijões venenosos da América na página 59 e Melancia sem sementes na página 61. - *Chácaras e Quintaes* 3, nº5 (1911).



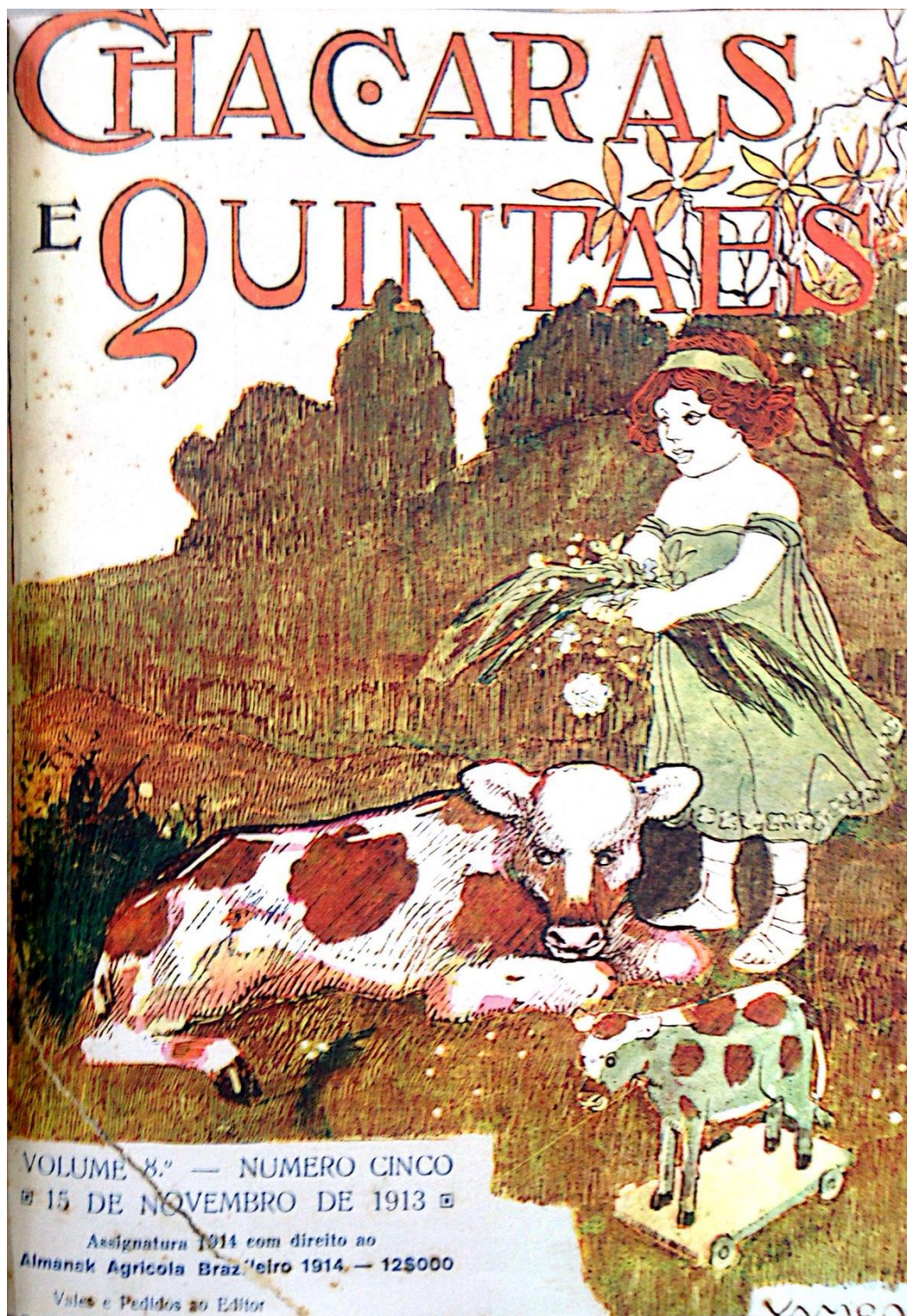
A cultura da alcachofra na página 27 e o artigo O agrião é a melhor verdura para as aves s/ numeração. - *Chácaras e Quintaes* 5, nº4 (1912).



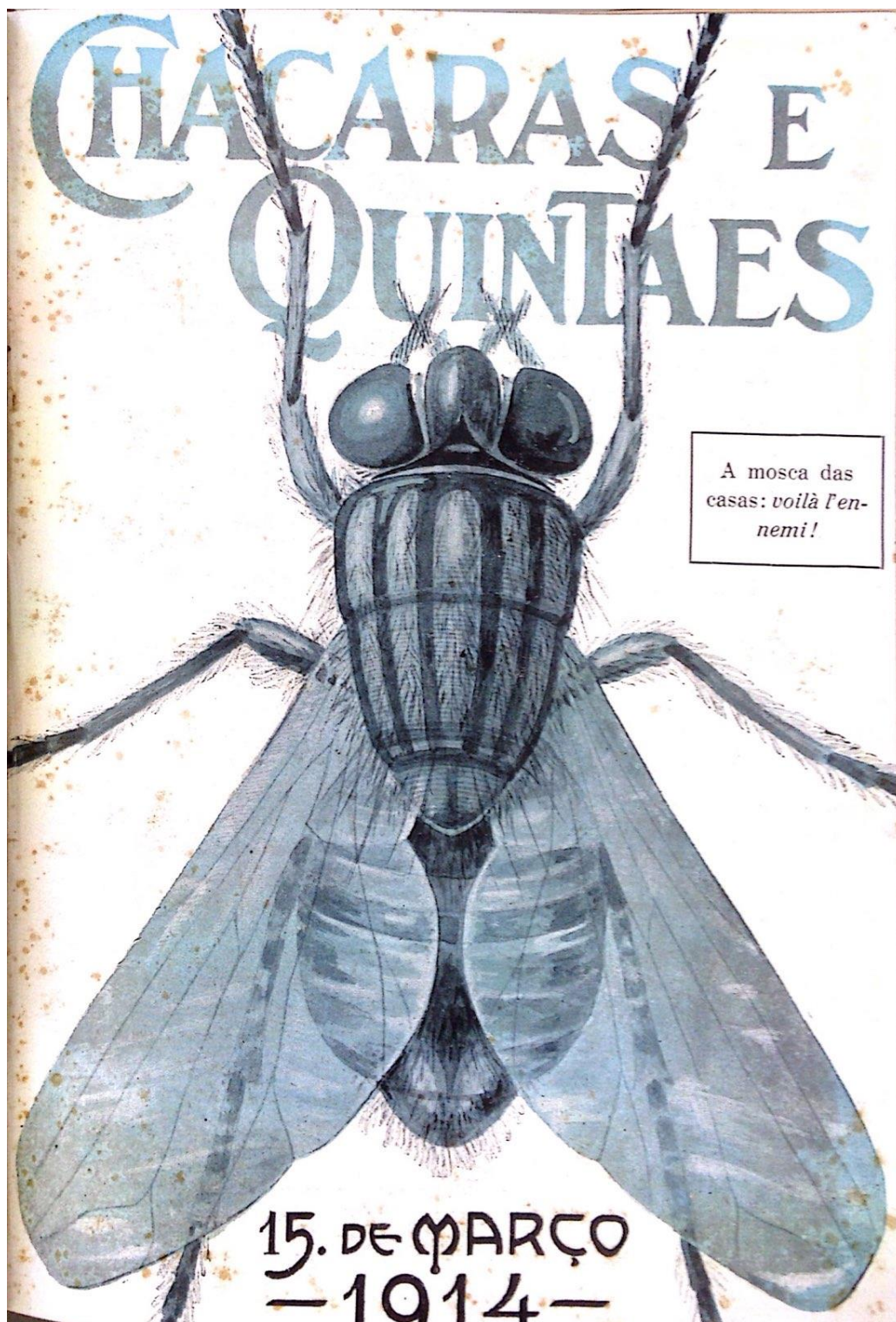
Esse exemplar trata da Cultura do tomateiro pelo Profº E. Bertarelli Universidade de Parma na página 1, no seguinte À mesa brasileira: comemos muita carne e pouca verdura na página 21 e na página 57 temos uma matéria sobre o Cará. - *Chácaras e Quintaes* 6, nº6 (1912).



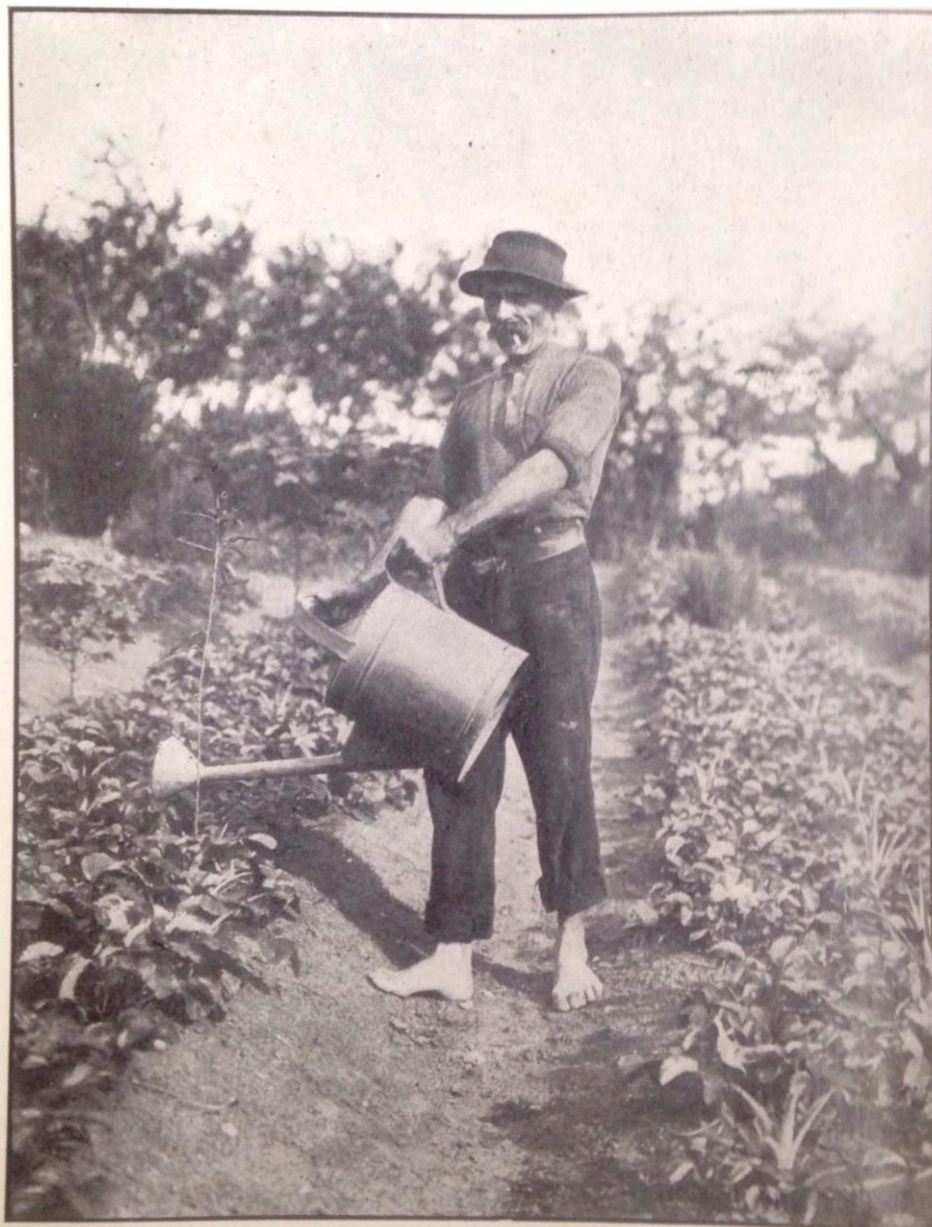
O Cultivo do Meimendro na página 41, a Batata doce e sua cultura na página 42, Mandioca portentoso futuro econômico na página 48. - *Chácaras e Quintaes* 8, nº3 (1913).



O cultivo da mostarda, na página 14. - *Chácaras e Quintaes* 8, nº5 (1913).



Colchico ou mata-cães farmácia da horta. na página 10. - *Chácaras e Quintaes* 9, nº3 (1914).



(Photographia e cliché *Chacaras e Quintaes*).

" *Pedro dos Morangos* ", um cultivador de morangos de São Paulo, que pôde dar lições a todos, sobre o assumpto. " Fará boa colheita quem tiver bons pulsos ", diz elle. O morango só quer agua. O irrigador deve ser o "vade-mecum," dos cultivadores de morangos.



Dr. Hans Rosemann

<http://www.lysoform.de/lysoform/firmengeschichte.html>



Conde Amadeu Barbiellini com sua esposa.

<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/recordacoes-e-historias>



Propriedade da Vila Ema onde ele criava suas galinhas.

Fonte: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/recordacoes-e-historias>

Lysoform

O desinfectante mais energico e o mais proprio na medicina chirurgica, na veterinaria e na horticultura

Adoptado pela Directoria do Serviço Sanitario de São Paulo



A borboleta do caraqueí. — Praga do algodão

da aphta epizootica, os resultados são esplendidos, cura logo as feridas e como preventivo serve-se delle só como colutorio.

Destroe radicalmente os parasitas da pelle e das plantas, impedindo a formação dos bichos e conservando inalteravel a semente. Usando LYSOFORM impede-se qualquer infecção e para o fazendeiro é de absoluta necessidade não sómente para a saúde do gado e aves, mas o LYSOFORM salvará o milho e o feijão do terrivel parasita.

Não é venenoso, nem caustico e na indigestão gastrica dos animaes pode-se usar por bocca em solução de 5 a 10 0/0.

Optimo no carbonchio, no cholera das aves, para a cura das feridas e das doenças parasitarias, não ha melhor na cura



O pulgão lanigero — Praga das melleiras

DEPOSITARIOS EXCLUSIVOS PARA O BRAZIL:

Barberis & Monesi

S. PAULO

Rua Florencio de Abreu N. 27

Em caso de consulta ou encomenda, queiram referir-se a "Chacaras e Quintaes"

Como fiquei rico criando gallinhas

O Tratado mais completo, mais recente
e mais pratico de Avicultura Moderna

Autor: J. WILSON DA COSTA

Para avaliar a importancia deste grosso e
soberbo tratado, damos a seguir o indice:

	Paginas
Prefacio (com o retrato do Editor)	5

PRIMEIRA PARTE

Introdução (com 2 retratos)	7
Raças Selvagens (com 1 gravura)	15
Raças de postura abundante (com 22 gravuras)	19
Raças de carne fina e abundante (com 15 gravuras)	39
Raças mixtas ou <i>para tudo</i> (com 20 gravuras)	61
Raças ornamentaes (grandes) (com 9 gravuras)	75
Raças anãs, Bantans ou Garnisés (com 4 gravuras)	83
Raças de combate (com 4 gravuras)	89

SEGUNDA PARTE

Os caracteres essenciaes aos reproductores (com 3 gravuras)	97
Terreno, installações e accessorios (com 22 gravuras)	103
Incubação e criação naturaes (com 7 gravuras)	119
Incubação e criação artificiaes (com 8 gravuras)	125
Alimentação das productoras (com 3 gravuras)	137
Alimentação das reproductoras (com 2 gravuras)	141
Alimentação animal (com 3 gravuras)	145
Hygiene (com 5 gravuras)	151
Acclimação (com 2 gravuras)	155
Conservação e transporte dos ovos (com 2 gravuras)	159
Cruzamento, selecção etc.	163
Commercio de aves abatidas (com 3 gravuras)	167
Conclusão	172

TERCEIRA PARTE

Estatutos da «Sociedade Brasileira de Avicultura»	181
Directorio dos Avicultores	184
Livros de Avicultura e Agricultura Pratica	188

Para obter este volume completamente de graça, basta encher o talão
á pagina 61 deste fasciculo e dirigi-lo á Caixa 652 — S. PAULO —

Solaneae.



Hyoscyamus niger L.

Wm.



<http://plantcurator.com/wp-content/uploads/2014/04/medicinal-plants-13.pdf>



<http://plantcurator.com/wp-content/uploads/2014/04/medicinal-plants-13.pdf>

IMPORTAÇÃO	Valor a bordo no porto de Santos Mil réis papel	
	1906	1907
Em casúlo, rama ou borra, para bor dar e para tecelagem	160:434\$	361:343\$
Tecidos diversos	199:502\$	341:062\$
Manufacturas diversas	356:143\$	659:547\$
Sumos ou succos vegetaes.	1.303:438\$	2.420:299\$
Azeites e oleos vegetaes para usos industriaes	921:062\$	1 688:971\$
Breu	232:547\$	521:612\$
Diversos	149:829\$	209:716\$
Artigos destinados á alimentação	33.691:258\$	40.600:236\$
Alhos e cebollas	230:958\$	144:930\$
Arroz	2.400:616\$	321:903\$
Azeite de oliveira	804:421\$	1.347:644\$
Bacalháo.	1 728:480\$	2.593:134\$
Banha	317:126\$	1.360:271\$
Batatas	416:291\$	391:374\$
Conservas de carne	100:347\$	128:476\$
» de fructas e legumes	446:641\$	646:351\$
» de peixe	891:416\$	1.068:306\$
Especiarias	212:162\$	265:253\$
Farinha de trigo	6.695:830\$	7.664:131\$
Trigo em grão.	8.220:852\$	9 215:473\$
Feijão e favas	89:871\$	113:716\$
Fructas e legumes seccos	241:674\$	351:145\$
» » » verdes	544:291\$	650:742\$
Leite em conserva.	107:892\$	244:311\$
Manteiga.	168:071\$	258:228\$
Milho	31:781\$	6:227\$
Queijos	1.126:948\$	1.303:712\$
Toucinho	177:393\$	291:579\$
Xarque	30:384\$	49:790\$
Vinho commum	6.886:563\$	9 838:373\$
Champagne e outros vinhos espu- mantes.	102:405\$	129:517\$
Cerveja	194:297\$	48:827\$
Vermuth, bitter e bebidas semelhan- tes	393:694\$	677:810\$
Bebidas diversas	422:565\$	525:608\$
Diversos	708:289\$	963:405\$

Relatório sobre os itens importados em 1906 e 1907. : *Boletins do Ministério da Agricultura* — Instituto Biológico

substancias que, em especial, uma dada planta requer para sua alimentação, ou por outra, que podemos obter da terra *as plantas que quixermos*, tal é a importancia e influencia do emprego dos elementos mineraes, adubos e correctivos—não é menos certo que, nem sempre convindo, por anti-economica, essa transformação, como ensina um escriptor, devemos estudar o terreno, consultar-lhe as aptidões, ensaiar-lhe, por assim dizer, a vocação e não ir ás cegas semear trigo onde deve plantar a vinha, dispôr uma horta onde conviria armar um prado.

Estas succintas considerações nos fazem deixar de preconisar a cultura do café nos suburbios desta capital, por julgarmos dispendioso o amanho da planta e o resultado pouco compensador, embora livre da despesa do frete, ella vegeta e fructifique como já demonstrou praticamente o eminente Dr. Barreto em seu sitio de Pirituba.

Entre as culturas tambem recommendadas por esse illustrado agronomo, parece-nos preferiveis a da vinha, a das plantas forraginosas, alimentares e industriaes abaixo indicadas, para, em breve tempo, não vermos tão depreciadas as terras nas proximidades desta capital, onde pode-se ainda adquirir uma extensão de um alqueire (24.200 metros quadrados) por 200\$000, tal é o atrazo da pequena lavoura e o abandono dos campos no mais opulento e populoso municipio paulista!

A distribuição de premios á pequena lavoura é uma das mais fecundas medidas para combatermos a crise economica actual para desenvolvermos os habitos de trabalho, despertarmos entre os lavradores a emoluição e desviarmos o espirito da nossa população das tentações do jogo das loterias e outros mais.

De accôrdo com esse conceito, escreveu o eminente Dr. Barreto:—«O jogo é o sonho da ociosidade enervadora; o premio agricola é a consagração do trabalho fecundante!»

Pois bem, Snrs., confirmando todas as nossas considerações emittidas por occasião de fundamentarmos o projecto de premios á cultura intensiva, assumpto que deve ser da exclusiva iniciativa das municipalidades, apresentamos a seguinte:

INDICAÇÃO N. 45

Indicamos que a applicação da verba de 25:000\$000, do orçamento vigente (§ 4.º art. 8.º) destinada a premios á pequena lavoura, seja feita pela Prefeitura pela seguinte forma:

§ 1.º VITICULTURA. Um premio de 3:000\$ para o viticultor que produzir dez pipas do melhor vinho nacional; outro de 2:000\$ para o que for classificado em 2.º logar;

a) Um premio de 2:000\$ para o que apresentar em concurso, os mais bellos cachos de uvas de meza; outro de 1:000\$ para o que for classificado immediatamente depois.

b) São excluidos do concurso os vinhos e uvas de cepas americanas do grupo *Labrusca*.

§ 2.º PLANTAS FORRAGINOSAS. Um premio de 3:000\$ para o agricultor que colher cinco mil kilos de forragem manduvina miuda (*crotallaria paulinii*); outro de 2:000\$ para o que colher egual quantidade de outras leguminosas indigenas;

a) Um premio de 2:000\$ para o agricultor que colher mil kilos de qualquer exotica como a hervilhaça (*vicia villosa*) ou alfafa da Suecia (*mendicago falcata*).

§ 3.º PLANTAS ALIMENTARES. Um premio de 3:000\$ para o agricultor que colher cinco mil litros de trigo commum (*triticum vulgare*) ou do Japão; outro de 1:000\$ para o que colher dois mil litros.

§ 4.º PLANTAS INDUSTRIAES. Um premio de 2:000\$ para o agricultor que extrahir mil kilos de borracha, quer da maniçoba (*jatropha elastica*) quer da mangabeira (*hancornia do Brasil*); outro de 1:000\$ para o que extrahir quinhentos kilos;

a) Um premio de 2:000\$ para o agricultor que colher dez mil kilos de algodão (*gosoypium herbaceum*); outro de 1:000\$ para o que colher mil kilos.

§ 5.º Se algum ou mais concurrentes que se apresentarem não merecendo quaesquer dos premios destinados ás plantas industriaes referidas serão os mesmos assim concedidos:—o de 2:000\$ a quem exhibir dois kilos de

seda desfiada proveniente da cultura do nosso bicho da seda indigena; e o de 1:000\$ a quem exhibir um kilo da mesma seda.

§ 6.º No caso de nenhum concorrente se apresentar no dia 15 de Dezembro proximo, merecendo os premios acima indicados, serão estes transferidos para o anno vindouro, prevalecendo sempre, para a obtenção dos mesmos, a maior quantidade de producção apresentada.

§ 7.º Para a effectiva distribuição destes premios será constituida uma commissão de tres membros, dois dos quaes serão nomeados pela Prefeitura e um pelos concorrentes.

—Snrs. Vereadores: Julgando de toda urgencia a distribuição e applicação da verba orçamentaria destinada á instituição de premios á pequena lavoura, tomamos a iniciativa de colher informações acerca das culturas que no Municipio devem merecer o impulsionamento desta Camara.

Dirigindo-nos ao eminente cidadão Dr. Luiz Pereira Barreto, o sabio brasileiro que, com admiravel abnegação consumio uma fortuna na organização, em nosso Municipio, do mais importante campo de demonstração que se conhece no paiz, tivemos a felicidade de vêr por elle explanado o assumpto, das columnas do *Estado de São Paulo*, em uma serie de notaveis artigos, que foram transcriptos por toda a imprensa e devidamente apreciados por quantos se affligem com a terrivel dependencia economica do povo brasileiro que, annualmente importa cereaes no valor de mais de trezentos mil contos!

Somos daquelles que entendem não haver terra esteril para o genio do trabalho auxiliado pela sciencia, e a prova se encontra mesmo neste Municipio onde aquelle illustre agronomo tem cultivado com brilhante exito as mais variadas plantas, desde o mogno, a madeira por excellencia para construcções navaes, até o café que cresce frondoso e fructifica com tauta abundancia como nas afamadas ubertosas terras do Oeste de S. Paulo.

Se é verdade que não hã solo infecundo em parte alguma do globo, uma vez que sobre elle lancemos