

## REVISTA SCIENTIFICA

## O CAFÉ

Os alimentos anti-debilitantes: Memória do Sr. Marvaud.—O café —Descrição da planta.—Introdução do café na Arabia e na Europa.—Consumo do café na Europa.—Progresso desse consumo em França.—Quantidade consumida pelo mundo inteiro.—Composição do café.—O torrar do café, o seu preparo e métodos diversos.—O café é um estimulante do cerebro.—Opiniões de Berchoux e Salvandy.—Influxo do café no pulso.—A nutrição.—Acção therapeutica.

O uso de bebidas fermentadas e estimulantes constitue uma necessidade geral. Basta-nos volver os olhos em torno de nós para reconhecermos a verdade desta asserção, que ja de longa data muitos tem enunciado, acompanhando-a de numerosas e extensas reflexões philosophicas, as quaes, digamol-o de passagem, pouco ou nada tem servido para esclarecer e patentear a causa dessa necessidade. Talvez fosse possível descobrir-lhe o motivo, analysando os effeitos physiologicos produzidos por estas substancias sobre o organismo humano.

Vamos discorrer aqui somente um pouco acerca de algumas bebidas estimulantes; o café, o chá, o coca, o mate. Um trabalho interessantissimo, que merecidamente grangeou do seu author, o Sr. Dr. Angelo Marvaud (\*) uma medalha de ouro conferida pela academia das sciencias, bellas-lettras e artes de Bordéas, no concurso de 1870, depara-nos estudos conscienciosos e dignos de vulgarisação, tanto sob o ponto de vista pratico como scientifico.

Duas dessas substancias, o chá e o café, estão, sem duvida, sendo quotidianamente usadas pela pluralidade dos nossos leitores. A prophesia da Sra. Sevigné e os exorcismos dos hygienistas não tem podido obstar a que uma dellas, o café, alargue cada vez mais os seus dominios. E realmente, como logo veremos, não pode negar-se que muito se ha exagerado o maleficio influxo de taes agentes, e que com notavel ingratição, se hão olvidado os seus lisongeiros effeitos sobre a nutrição. Como habilmente o demonstrou o Sr. Marvaud, o alcohol, o café, o chá, o mate, o coca, não são simples excitantes do systema nervoso, mas sim alimentos an-

ti-debilitantes, isto é, que retardão as oxidações e as perdas organicas. (Marvaud, pag. 88 e *passim*.)

Mas passemos desde já ao estudo desses agentes.

Ninguem ha que não tenha visto grãos de café. São elles ora do tamanho de caroços de cereja, quasi redondos como elles, ora maiores, acrescentando a forma de uma ellipse, convexa de um lado, plana do outro. Esta ultima face é sulcada de um profundo rego. São de côr verde ou avermelhada, ás veses amarella ou azul-clara, côr que se lhes dá artificialmente misturando-os ou sacudindo-os com anil.

O arbusto que produz este grão precioso pertence a uma familia de importante consideração medica; á familia das rubiacceas. Ao mesmo grupo botanico pertencem tambem a ipecacuanha e a quina, duas plantas ás quaes a medecina deve os mais assignalados serviços. O café, chamado em latim *coffea arabica*, é um bonito arbustosinho de 5 a 6 metros de altura, cujo tronco direito dispõe de distancia a distancia, com bastante regularidade, ramos oppostos dous a dous.

As folhas, de fôrma oblonga ou oval, de bella côr verde reluzente, são bastante consistentes. A flor, assaz parecida com a do jasmin hespanhol, é branca e formosa, e exhala um cheiro agradável, que faz presagiar o delicado aroma do fructo. As florinhas do café brotão no pé das folhas, em numero de 5 ou 6; produzem ellas um pequeno receptaculo, ou, para melhor dizer, e em termo tecnico, uma capsula, que tem dous repartimentos, um para cada grão. Cada um desses grãos apresenta a fôrma de uma ellipsoide convexa de uma parte, plana da outra; mas, se um dos grãos secca e se perde, o outro, desenvolvendo-se á vontade, fica com o feitio de um ovosinho em miniatura.

O café a muito custo germina na França; apezar dos mais sollicitos desvelos, das estufas mais cuidadosamente dispostas e tratadas, é muito difficil fazê-lo vingar: é que elle tem por patria um paiz que o sol requieima com os seus raios a prumo, a Ethiopia. De lá passou elle á Arabia. Comquanto conhecido dos botanicos desde 1583, pela descripção que delle fizera Rauwolf, só chegou á França em 1710. Forão os Holandezes que, depois de o terem cultivado com bom exito em Java (1703) remetterão alguns renovos para o jar-

(\*) Effets physiologiques et therapeutiques des aliments d'épargne ou antidépenseurs, par le docteur Angel Marvaud. In 8.º J. B. Bailliére, 1871.

dim botânico de Amsterdão, donde, em 1710, no reinado de Luiz XIV, foram mandados de presente alguns pequenos pés para o jardim botânico de Paris.

Em 1726 o cavalheiro Clicu pegou em um pé de cafezeiro oriundo destes mesmos, e transportou-o para a Martinica. Não acompanharemos a estimável planta em todas as suas peregrinações; mas fácil é imaginar quanto este arbusto está espalhado pelo mundo, logo que se saiba que elle é cultivado em Cayena, em Bourbon, na Africa occidental, desde a Madeira e Cabo Verde até o Gabon; na Africa oriental em Moçambique, Madagascar, na Ilha da Reunião e Mayotta; na Arabia nas indias orientaes, e nas ilhas da Oceania; no Perú, no Brazil, na Goyanna, em Venezuela, na Costa Rica e nas Antilhas.

Supposto o cafezeiro só fosse plantado no jardim botânico em 1710, havia muito que do seu fructo se fazia uso em França. O primeiro botequim em que se expoz á venda publica a bebida que d'elle se fabrica foi estabelecido em Marselha em 1671, logo depois em 1672, abriu-se outro em Paris, e foi o advogado Barigny quem deu o exemplo e introduziu o uso de tomar café depois de jantar. Elle proprio se havia habituado a isto em Constantinopla em 1639. Em Londres estabelecerão-se cafés publicos em 1652, na Italia em 1645. Quanto ao do Oriente, datão elles ao que parece, do seculo IX.

O consumo do café em todo mundo é enorme. Uma estatística publicada na *Science pour tous*, e colhida de documentos das alfandegas (anno de 1869, pag. 258) demonstra que esse consumo em Inglaterra é de 1 libra por cabeça; em França, de 2 1/2 libras; na Allemanha, de 4; na Dinamarca de 5 1/2; na Suissa, de 6; na Belgica de 8 1/2; na Hollanda de 10 1/2. Na França, o consumo do café tem augmentado nas proporções seguintes: em 1832, 10,409,000 kilogrammas; em 1842 45,100,000 kilogrammas; em 1862, 37,800,000; 1867, 47,200,000.

Infelizmente ha annos para cá a producção tem diminuido. Ainda assim, imagine-se a immensa quantidade que seria produzida deste fructo, visto que só no anno de 1867 todo o mundo consumio 7,474,000 quintaes ou 373,700,000 kilos. Foi por isso que tendo em mente este algarismo, que acima nos referimos á extracção sempre e rapidamente progressiva deste genero.

Lancemos agora um volver de olhos para

sua composição e preparo, antes de passarmos ao alvo principal deste estudo, isto é as propriedades physiologicas e therapeuticas deste agente. O café, segundo o Sr. Payen, compõe-se de: cellulose, 34; de agua 12; de substancia gordurosa, 13; de glicose, dextrina acido vegetal indeterminado, 15,5; de legumina, cascina, 10; de chloroginato de potassa e de cafeina, 5; de organismo azotado 3; de cafeina livre, 0 8; de oleo essencial concreto, insolúvel na agua, 0,001; de essenci-aromatica, fluido odorifero, solúvel na agua e essencia aromatica menos solúvel, 0,002; de substancias mineraes, 6,697=100.

Em summa os dous principios mais importantes são a cafeina, substancia crystallizavel, que se apresenta sob a forma de uma massa crystalina, branca, sedosa, e que lança de si um leve perfume de café. Ao oleo essencial e a essencia odorifera, a qual se volatilisa a 15°, é devido o aroma do café.

Depois de torrado, o café conserva no grão; matérias gordurosas um pouco modificadas, a cafeina quasi toda, a essencia aromatica, o acido chlorogenico, uma parte de glicose e uma pequena porção de oleo essencial. Todas estas substancias se conservão na infusão, uma vez que ella tenha sido bem feita.

Para fazer bem uma infusão de café é preciso escolher os grãos um por um, torra-los devagar até elles tomarem uma cor parda clara. Quando elle chega a ficar pardo escuro, já não é café, é carvão. Depois que elle toma essa cor parda clara, se o quiserem conservar nesse estado, sem que perca o aroma deve-se polvilhar de assucar, emquanto elle ainda estiver muito quente (15 grammas de assucar para 500 grammas de café). O assucar adere aos grãos, envolvendo-os em uma crosta, que conserva o aroma do café. Póde-se conservar em um frasco perfeitamente tapado com esmeril. A operação de torrar diminue 15 a 16 % o peso do café, a quantidade de materia que a agua fervendo póde extrahir eleva-se a 20 ou 21 % do café verde.

Ha muitas maneiras de preparar o café. O systema de deitar agua a ferver sobre o café produz a infusão mais aromatica, mas tambem a mais fraca de todas. O cosimento, que consiste em deitar o café em agua fria, elevando a temperatura do liquido a 100 grãos produz segundo o Sr. Liebig, uma bebida excellente.

O Sr. Grandeau propõe o seguinte proces-

so: moer o grão immediatamente antes de o empregar (Brillat-Savarin aconselhava que o triturassem, á moda turca) depois deitar agua em tres quartas partes do café que se quer empregar; faz-se então ferver por espaço de dez minutos, deita-se-lhe a outra quarta parte do café, tira-se immediatamente do fogo, cobre-se, deixa-se assentar cinco a seis minutos e bebe-se.

O café assim feito ha de apresentar uma cor amarella escura e turva. É isto devido a pequenas particulas gordurosas que sobrenadão. Quanto a nós, quer nos parecer que o café preparado nas cafeteiras usuaes com agua a ferver que já ferveu sobre o residuo de uma primeira infusão e que se deita sobre café recentemente torrado, constitue ainda um dos melhores systemas.

Relativamente ás suas propriedades physiologicas, o café é, primeiro que tudo, um energico estimulante do systema nervoso. Excita a acção do cerebro, sem o escandecer como o alcool.

Esta acção, que qualquer pessoa pôde verificar, ha muito tempo que é decantada pelos poetas Delille, na sua bellissima ode ao café, e Bercheux, celebrarão os effectos desta bebida sobre a intelligencia.

Berchoux, enquanto escrevia os seus versos, estava porventura pensando nos decretos de Amurat III e de Mahomet IV, os quaes mandarão fechar em Constantinopla os cafés publicos. E com razão, porque era nelles quo se reunião os conspiradores, e que se tramava a quêda do imperio turco.

Salvandy; no *Dictionnaire de la conversation* descreveu elegantemente esta influencia dos cafés e do café.

« Os cafés, diz elle, são um dos ramos do poder legislativo nos paizes livres. São uma especie de camaras da *arraiá-miuda*. Nelles se discutem as grandes questões politicas; nelles se decidem a paz e a guerra; nelles se fazem e desfazem ministerios; nelles se julgam e se condemnão as reputações; nelles são chamados á autoria os generaes por terem dirigido mal as operações militares, offerecido batalha demasiado tarde, posto assedio demasiado cedo, descoberto imprudentemente as alas, retirado covarde ou quiçá traçoicamente, acampado á margem do rio, quando toda a gente sabe que devia ser na planicie; nelles, oradores consummados são triumphantemente batidos, ministros acremente censurados pela sua

ignorancia, pela sua inepecia, pela sua perfidia.

Nelles é professada a economia politica assim como a estrategia, assim como a legislação, assim como a diplomacia; as finanças, o commercio são sciencias de todos conhecidas; os homens de estado pullulão aos centos.... É difficil encontrar aldeia tão pifia que não possua uma destas officinas politicas, e as opiniões mais antipodas veem-se obrigadas a acotovellar-se alli, semelhantes a esses logarejos da Suissa que tem uma igreja só para acomodar as communhões mais antipaticas e hostis. Mas ainda assim não se illudão, os cafés tem verdadeira importancia: é uma instituição eminentemente democratica.»

O café opéra sobre a intelligencia, sobre a sensibilidade, sobre o movimento. O raciocinio e a memoria são as facultades intellectuaes sobre que esta bebida tem mais directo e poderoso influxo. A limpidez das idéas sem divagações, sem a tagarelice, sem fadiga, revela e caracteriza os effectos estimulantes do café sobre o cerebro.

O pulso é mais forte e um pouco mais rapido. Já se vê que estes phenomenos, que nenhum incommodo produzem em um homem cujo organismo está bem equilibrado devem causar tal ou qual soffrimento aquelles que já de sua propria natureza são nervosos, irritaveis.

A acção que o café exerce sobre a nutrição e sobre as secreções tem dado nestes ultimos tempos assumpto para trabalhos interessantes. Com especialidade o Sr. Marvaud, na sua recente publicação, se applicou a elucidar este ponto obscuro.

E na verdade, pôde hoje dar-se por demonstrado que o café alimenta não só com a substancia azotada que fornece, mas tambem porque diminue as perdas diarias do organismo. Já a experiencia havia mostrado antes desta explicação que varios homens os quaes se alimentavão mal, mas que, em compensação tomavão bastante café, podião aguentar tão pequenas fadigas sem se sentir exhaustos de forças (Observações de Gasparin acerca dos mineiros de Charleroy.)

E a este respeito corre-nos o dever de protestar contra a opinião falsa que tem vagado relativamente ao café com leite. Segundo resulta da analyse seguinte a que procedeu Payen, esta composição é muito substancial  $\frac{1}{4}$ , litro de infusão de café contem 9,5

de substâncias solidas; 4,53 de substâncias azotadas; 4,97 de matérias gordurosas, salinas e assucaradas  $\frac{1}{3}$  litro de leite contém 70 de substâncias solidas 45 de substâncias azotadas. 25 de matérias gordurosas, salinas e assucaradas. Aseucar, termo medio. 75 de umas ou de outras, 15 das ultimas Total 154,5 das primeiras, 49, 53 das segundas, 104,97 das terceiras.

Por consequencia, um litro de café com leite contém seis vezes mais elementos solidos e tres vezes mais substancias azotadas do que um litro de caldo.

O café tem sido empregado em um seu numero de estados pathologicos; contra a somnolencia, o entorpecimento, o lethargo a febre typhoide; para apressar a erupção das hexigas: para combater as bronchites chronicas; nas hernias estranguladas, nas escrofulas, nas febres intermittentes juntamente com o summo do limão. Quasi se póde dizer que toda a pathologia, mais ou menos, se tem soccorrido do café.

*Dr. Smith.*

## VARIEDADE

### ESTUDO MEDICO SOBRE A DYNASTIA DOS VALOIS.

#### II

O quinto filho de Henrique 2.º era Francisco, duque d'Alençon, nascido em 18 de março de 1554.

Era muito delicada a sua constituição: teve syphilis em sua infancia e apresentava largas cicatrizes.

Em 1561 depois da Conferencia Poissy foi mandado com sua irmã Margarida de Valois para Amboise, onde esteve muito tempo no meio de uma sociedade de mulheres e de cortezãos.

Em Fevereiro de 1563, tinha elle então nove annos, Catharina vai vel-o em Ambroise e de lá escreve que Francisco era um moreninho souhando guerras e tempestades.

Sua vida foi cheia de accidentes: foi um mixto de fadigas, intrigas e orgias.

Quanto ao physico « Il étoit petit, mais bien fait, le teint brun, le visage un peu bouffi et gasté de la petite vérole (\*) »

Em setembro de 1575 tinha 21 annos: em consequencia de seo casamento frustrado com a rainha de Inglaterra, e de desintelli-

(\*) De Thou liv. LXXIX. p.182. t. IX

gencia no Brabante para onde fora enviado como Duque, voltou para Chateau-Thierry em cujo castello estabeleceo sua residencia.

Após muitas vicissitudes, viagens e intrigas politicas tornamol-o a achar nove annos depois em Chateau Thierry.

Em principio de março de 1584 teve uma febre que durou até 13 de março acompanhada de crises, de fluxo de sangue pelo nariz e pela boca.

« Après des vicissitudes de toute nature, des voyages, des intrigues politiques, nous le retrouvons neuf ans après à Chateau-Thierry. Au commencement de mars 1584, il eut une fièvre qui dura jusqu' au 13 mars, sans égalité et fut suivie de crises, de flux de sang par le nez, par la bouche, « si continuel qu'il falloit assidument tenir le bassin auquel il rendait le pur et cler sang... A la vérité il regorgeoit assiduellement le sang dans le bassin que ie tenois d'une main et de l'autre avec le mouchoir l'es-suiois visage et poitrine, à cause d'une saeur très-abondante, froide et sentant la mort ;... comme aussy ie luy voiois les narines resser-rées, les yeux cavez et oyois le ralle et le sang qui l'étonffoit (1)... »

Depois modera-se o fluxo e volta o somno.

Avisarão disso ao rei Henrique 3.º. A rainha Catharina deixa Paris em 14 de março e vem em diligencia a Chateau-Thierry.

O Duque de Alençon restabellece-se um pouco.

« Mais il recheut (1er mai) à cause d'une miette de pain demeurée en sa luette, qui luy causa un violent tousser et crachement de sang, de là continua au liet, tantost bien, tantost mal, toutes fois mageoit bien, mais rien ne fortifoit au soubassement du corps, finalement le mesme jour que les medecins ayant veu l'opération d'une médecine eurent meilleure opinion de luy que paravant (2) .. » Puis si nous voulions ajouter foi aux bavardages de cour, nous nous retrouverions encore en présence d'historiens racontant « que le sang lui sortoit de toutes les parties de son corps comme à un homme qui se seroit rompu quelques veines en courant à cheval (3). »

He de Thou que nos conta este detalhe que não vio, porque separarão-no do doente quasi trinta leguas.

Porem o maravilhoso e o veneno represen-

(1) Berson, *Regret funebre*, etc., in-8, piéc Lb., e, 34, 226 (prédicateur du roi).

(2) Berson, *Regret funebre*, etc., in-8, piéc, Lb., 34, 226, p. 10 (prédicateur du roi).

(3) De Thou, p. 182.