

Inutil é declarar que o grão de satisfação das minhas doentes é, por assim dizer, intraduzível.

Alguns collegas, a quem tive o prazer de mostrar estas duas doentes, não se puderam reprimir um movimento de espanto, ouvindo, por ellas proprias e pelas dignas Irmãs de Caridade, que dirigem aquelle pio estabelecimento e que muito me auxiliaram na obtenção do resultado, a descripção do seu primitivo estado, e comparando-o com o actual.

Entre elles não esquecerei o nome do Sr. Dr. Fourné, *médecin principal* da marinha franceza, a bordo da fragata *Venus*, o qual, de passagem por esta cidade, e tendo noticia d'estes casos, desejou vel-os, ficando agradavelmente impressionado pelos resultados obtidos.

Cumpre-me, entretanto, declarar, por amor á precissão, que, ultimamente, procurei auxiliar a acção da electricidade pelo repouso das pernas, na posição horisontal ou mesmo declive para o tronco, a compressão methodica com ataduras e meias elasticas e o uso interno de preparados tonicos.

Agora aos collegas compete a verificação d'estes ensaios, restando-me apenas pedir-lhes que publiquem os casos em que empregarem similhante tratamento, seja completo, incompleto ou nullo o resultado; ou, pelo menos, queiram levar a obsequiosidade ao ponto de communicarem-me, particularmente, o que observarem.

Só assim poderemos aperfeioar ou invalidar este processo.

NOTA

SOBRE A ACÇÃO PHYSIOLOGICA E THERAPEUTICA

Da *Carica Papaya* (Mamoeiro)

pelo Dr. Moncorvo de Figueiredo

(*Transcripto de um exemplar que nos foi offerecido*)

As *Papayaccas* constituem uma familia de plantas phanerogamas, originarias das Indias Orientaes, segundo alguns, e que existem em grande abundancia na Amé-

rica Meridional; quer no estado selvagem, quer no estado de cultura.

Esta pequena familia conta dous generos: a *Carica papaya* (Lin.), a *Carica dodecaphylla* (Vel.) e a *Carica spinosa* (Well.)

Esta ultima não é cultivada e habita as provincias de Pernambuco, Alagoas, Bahia, S. Paulo, Minas Geraes e Rio de Janeiro.

Em algumas destas provincias o fructo da *Carica spinosa* é vulgarmente conhecido pelo nome de *Jaracatiá*, *Mamão bravo*, *Mamão do matto* e de *Mamata*. A *Carica papaya*, que é o genero typo das *Papayaceas*, é geralmente cultivada em quasi todas as provincias do Brazil, e o seu fructo muito se aproxima do das *cucurbitaceas*, principalmente do genero *cucumis*, do qual é o melão uma especie.

O nome vulgar da planta no Brazil é *mamoeiro*, assim como o do seu fructo—*mamão*. O mamoeiro cultivado attinge, de ordinario, a altura de dez a doze metros: o mamoeiro selvagem cresce mais, elevando-se mesmo á altura de 25 a 30 metros.

Daremos em rapidos traços a descripção botanica da *Carica papaya*, typo das *Papayaceas*:

O aspecto geral da arvore é bastante caracteristico: seu tronco é simples, vertical, não ramificado, diminuindo gradualmente de diametro da base para o apice o qual é coroado de folhas, longamente pecioladas e espalmadas: elle é revestido de uma casca cinzenta e liza, da qual se desprende, á menor solução de continuidade, um succo leitoso com que nos occuparemos d'aqui a pouco.

As flôres são dioicas e só raramente monoicas, grupadas no apice do tronco. As flôres femeas, de côr amarella, têm um calice quinquedentado, curto; a corolla dialypetala com cinco petalas lineares; o estylete curto, termina por cinco stygmates lobulares; o ovario globuloso, unilocular, contende cinco trophospermas parie-

taes pouco salientes, munidos de um grande numero de ovulos anatropos; quando estes trophospermas são desinvolvidos, parecem dividir o ovario em cinco lojas. As flôres masculinas, de côr branca, têm um calice gamosepalo muito curto e quiquedentado, a corolla gamopetala regular, tubulosa, de cinco lobulos reflectidos; os estames são em numero de dez, cinco mais longos, alternando com os lobulos da corolla, cinco mais curtos e subsesseis; ovario rudimentario.

O fructo, de côr verde, antes da maturação, e amarello gemma d'ovo, quando inteiramente sazonado, de fórma irregularmente ovoide, offerece um aspecto um pouco analogo ao do melão, com cinco saliencias em fórma de gomos; é ouco, polposo e encerra um numero consideravel de sementes esphericas e escuras. O sabor do fructo é adocicado e agradável, porém muito menos delicado que o do melão, ao qual é tão injustamente assimilado.

As flôres caem pouco a pouco, á proporção que o ovario cresce e se desenvolve, de modo que, na época da maturidade, o fructo se apresenta pendente em uma parte culminante do tronco liso (Arruda Camara). As folhas são, como dissemos, espalmadas, labras, divididas em differentes lobulos oblongos e sinuosos. Segundo Fred. Hoeferk (1) a raiz da planta tem um cheiro analogo ao da couve podre.

A *Carica dodecaphylla* ou *Jaracatiá*—é tambem de alto porte, tem o tronco rectilineo, cheio de espinhos, e provido no apice de folhas espalmadas e pecioladas. Delle tambem se desprende um succo leitoso, quando ferido. A sua fructificação pouco differe da da *Carica papaya*; o fructo é menos desenvolvido e mais alongado que o desta. Segundo alguns autores, os indigenas conhecem esta planta sob o nome de *Chamburu*. Hoeferk dizia, em 1850, que a arvore da *Carica papaya* fornece:

(1) *Diet. de bot. prat.*, Paris, 1850.

um succo leitoso, amargo, que tem a propriedade de um veneno irritante; mixturado com a agua, accrescenta elle, é empregado para macerar as carnes coriáceas que se amollecem rapidamente. (2)

Este autor diz, o que é perfeitamente exacto entre nós: que o fructo verde da *Carica papaya* (Mamão) é usado verde como conserva, ou cozido, tendo então o sabor do melhor nabo.

Almeida Pinto, aproveitando os manuscritos do notavel botanico brasileiro Arruda Camara para o seu DICCIONARIO DE BOTANICA BRAZILEIRA, diz nesta obra que o succo leitoso (do mamoeiro), dissolvido n'agua, tem a propriedade de amollecere a carne, que se emerge n'esta mixtura, e até decompõe-se esta em pouco tempo, se se descuidam de retirá-la depois de alguns minutos. Elle accrescenta que o mesmo succo amacia a pelle das mãos e faz desaparecer as ephelides do rosto.

Martius dizia que ha, a respeito desta planta, entre os brazileiros, a mesma persuasão que, na Europa, sobre a nogueira, isto é, que a carne se torna melhor de cozer e mais tenra com a proximidade de suas folhas; por isso vi, escreve elle, que costumavam a embrulhar neilas periquitos e outros passaros. (3)

Este facto, averiguado, no Brazil, desde épocas primitivas, é tambem reconhecido desde antiga data na India. Os indigenas adoptaram o uso de amollecere a carne dura e resistente, lançando sobre ella uma pequena quantidade de succo da *carica papaya*, e até mesmo, acreditando nos effeitos identicos das simples exhalações da planta, suspendiam em suas folhas as carnes e as aves que desejavam tornar mais tenras. A carne submettida á acção dissolvente da *papaya*, decompõe-se com muita rapidez; nós já tivemos repetidas occasiões de nos

(2) *Loc. cit.*, p. 137.

(3) *Systema de Mat. med. veg. braz.*, extr. e trad. das obras de C. Fred. Phil. de Martius por H. V. de Oliveira. Rio de Janeiro, 1854, p. 169.

certificarmos deste facto assignado na India. Ahi tem-se mesmo observado que a carne dos porcos alimentados com as folhas da planta torna-se imprestavel á conservação, não resistindo mesmo ao processo da salmoura.

Em 1875, o Dr. Roy, medico inglez, instituiu sobre as propriedades do succo digestivo da *carica papaya* uma serie de experiencias, que o Sr. Dr. G. Richelot, desta fórma resumio em um folhetim da *Union Médicale* de 6 de Fevereiro do mesmo anno:

« Si, prenant la solution de 1 gramme du suc concrété de papy (4) dans 3 grammes d'eau distillée, on mélange 10 grammes de viande de bœuf hachée à 1 centimètre cube de cette solution, et qu'on soumette le mélange à l'ébullition pendant cinq minutes, on observe alors que la viande est devenue à moitié liquide. Naturellement, on a contrôlé cette expérience par une expérience comparable. On a traité de la même façon, mais avec 10 grammes d'eau pure, le même poids de viande, et celle-ci est restée inalterée.

« Si l'on se borne à humecter la viande avec une petite quantité de la solution ci-dessus, la couche superficielle de la viande, qui est en contact avec la solution, se ramollit et devient mucilagineuse; ce phénomène se produit sans l'aide de la chaleur.

« Prenez quatre verres: Mettez dans le premier 10 grammes de bœuf cru, dans le second 10 grammes de blanc d'œuf, dans le troisième 10 grammes de gluten, et dans le quatrième 10 grammes d'arrow-root. Versez dans chacun de ces quatre verres 3 grammes d'eau pure. Laissez macérer. Après vingt-quatre heures de macération, la viande est devenue gélatineuse, le blanc d'œuf est en pulpe, le gluten est ramolli et en partie dissous, mais l'arrow-root est resté sec et sans changement. Au bout de deux jours, le blanc d'œuf et même le gluten sont

(4) Esta denominação parece ser aquella porque é vulgarmente na India conhecida a planta.

complètement dissous. On sait combien la solution aqueuse de gluten est difficile à obtenir.—Par comparaison, les mêmes substances, traitées par l'eau seule, dans les mêmes conditions, n'avaient subi aucune altération.

« La solution de suc concentré de papya à raison de 60 centigrammes, après avoir été filtrée, dissout la viande. Il résulte de là, que l'agent dissolvant du suc de papya est soluble dans l'eau.

.....

« Le docteur Roy a examiné au microscope la viande soumise à l'action du suc de papya. Il a constaté une désagregation complète des fibres musculaires; les faisceaux étaient dissociés et les fascicules ultimes en voie de séparation. Et, de plus, chose à prendre en considération, en ce moment où la question des microzoaires est à l'ordre du jour, toute la masse fluide de la viande fourmillait de vibrions. »

O Dr. Holder já havia antes tido occasião de proceder a experiencias analogas ás do Dr. Roy, tendo chegado a resultados identicos aos deste observador.

No primeiro volume do seu recente *Tratado de therapeutica*, occupando-se da *pepsina*, assim se exprime o Sr. professor Fonssagrives a este respeito (p. 574):

« On fait grand bruit en ce moment des singulières propriétés du suc propre du *Carica Papaya* de la famille des Papayacées. Ce suc, appelé aussi *lait de mamoeiro*, du nom vulgaire de l'arbre qui le fournit, aurait la propriété de dissoudre la viande avec une certaine rapidité.

« Un médecin distingué de la marine, le Dr. Roy, pense qu'on pourrait employer avec succès ce suc propre comme on emploie la pepsine. Il serait certainement curieux d'étudier de plus près cet agent. »

(Continúa.)