

NOTICIA

SOBRE

O VINHO CANNAVIAL

Digestivo, Antiseptico, Medicinal,
Alimenticio

PELO

DR. JOAO DA CAMARA LEME-HOMEM DE VASCONCELLOS

Conde de Cannavial;

Professor jubilado da Escola
Medico-Cirurgica do Funchal;

Laureado e Socio da Academia das Sciencias e
Letras de Montpellier, e da Academia das Sciencias,
Artes e Bellas Lettras de Caen;

Distinguido com uma Menção Honrosa pela
Academia de Medicina de Paris;

Membro de varias sociedades scientificas e litterarias
nacionaes e estrangeiras;

Delegado Geral na Madeira da Sociedade
Indo-chineza de Paris;

Delegado de Saude no Districto do Funchal;

Commendador da Ordem de Christo;

Gran-Cruz da Ordem de Santo Estanslau
da Russia, etc.

FUNCHAL

Typographia "Camões"

1892

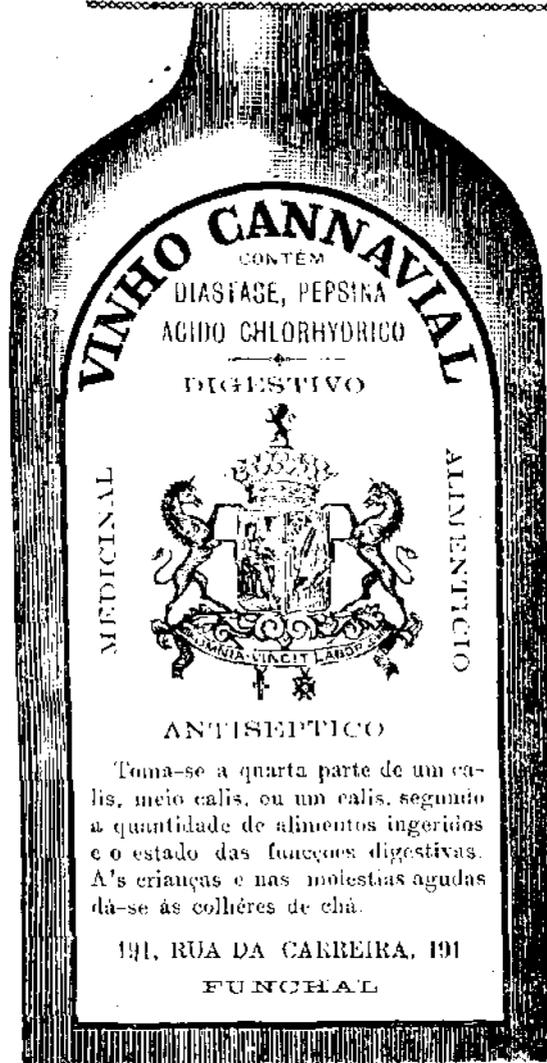


ANTISEPTICO



MEDICINAL

ALIMENTICIO



VINHO CANNAVIAL
CONTÉM
DIASFASE, PEPSINA
ACIDO CHLORHYDRICO
DIGESTIVO

MEDICINAL



ALIMENTICIO

ANTISEPTICO

Toma-se a quarta parte de um calis, meio calis, ou um calis, segundo a quantidade de alimentos ingeridos e o estado das funcões digestivas. A's crianças e nas molestias agudas dá-se ás colheres de chá.

191, RUA DA CARREIRA, 191

FUNCHAL

NOTICIA

SOBRE

O VINHO CANNAVIAL**DIGESTIVO, ANTISEPTICO, MEDICINAL
ALIMENTICIO**

1

O homem, como os animacs, como todos os seres vivos, introduz constantemente no organismo os materiaes necessarios á sua existencia; e produz residuos que, não sendo eliminados em tempo opportuno, se tornam venenos.

No organismo humano, como em todos os organismos superiores, ha um apparelho onde é preparada a absorpção dos materiaes que entram e que se chamam *alimentos*: é o *apparelho da digestão*.

Os alimentos são principios *immediatos*, *azotados* ou *não azotados*, e principios *mineraes*.

Os principios azotados ou *albuminoides*, ou principios *plasticos*, são, principalmente:— a *albumina*, a *fibrina*, e a *caseina*, de origem animal;

e a *albumina vegetal*, a *fibrina vegetal* ou *gluten*, e a *caseina vegetal* ou *legumina*.

Os principios não azotados ou *hydrocarbonados*, ou principios *respiratorios*, são, principalmente:—o *amido*, o *assucar*, a *gordura*, e o *alcoól*.

II

Para que o organismo humano se conserve em equilibrio no exercicio das funcções da vida, é necessario que a digestão forneça ao sangue, approximadamente, por *quatro partes* de principios respiratorios, *uma parte* de principios plasticos.

Mas as substancias que servem á nossa alimentação estão longe de ter os principios plasticos e os respiratorios na proporção mais conveniente. Não ha, mesmo, alimento algum que os tenha em relação constante.

Póde, todavia, apreciar-se, approximadamente, o valor relativo das principaes substancias alimentarias pelas analyses que d'ellas tem sido feitas. Liebig, tendo reduzido os principios respiratorios a uma mesma unidade, o *amido*, achou que, —por *uma parte* de principios plasticos, a *carne de vacca* encerra *duas partes* de

principios respiratorios; os legumes, 2,1 a 2,3; a carne de carneiro, 2,7; a carne de porco e o leite de vacca, 3; o leite de mulher, 4; o pão branco, 4,5; os cereaes, 4,6 a 5,7; as batatas, 9 a 11; o arroz, 12. E muitos trabalhos recommendaveis, taes como, principalmente, os de Payen, Ritthausen, Moleschott, Ch. Mène, e outros, dão importantes esclarecimentos sôbre a composição dos alimentos, e mostram como, pela combinação d'estes, se torna a alimentação mais completa.

A arte do cosinheiro é a arte de diminuir a cohesão dos alimentos, e de os combinar de uma maneira agradavel e como melhor as circumstancias os reclamam; pois não é o capricho, o habito, a moda, a civilisação, o que, *no fundo*, faz variar a cosinha de individuo para individuo, de estação para estação, e de terra para terra: é serem maiores, ou menores, as perdas do organismo; é ser necessaria maior, ou menor, reparação.

O appetite, o palladar, o instincto, um sabio podêr occulto que em nós reside, é o que, em regra, melhor nos guia na esenlha dos alimentos que mais nos conveem, segundo a força despendida e o calor perdido.

III

Diversas experiencias e observações mostram que, nos nossos climas, as perdas do homem, em 24 horas, no estado de saúde, contem, termo médio, 20 grammas de azote, e, pelo menos, 300 grammas de carbone.

Calcula-se que a ração do homem pèza, em média, 2.750 grammas. A agua tomada em natureza e a de que estão impregnados ou hydratados os alimentos, é calculada em 4.800 grammas. Os 900 grammas de materia sêca, que correspondem aos principios plasticos e respiratorios da alimentação, decompõem-se assim: 150 grammas de materia azotada contendo cêrca de 20 grammas de azote, e 750 de materia não azotada correspondendo a 300 grammas de carbone.

É necessario que sejam introduzidos no estomago, em 24 horas, alimentos azotados e não azotados que correspondam ás perdas do organismo, e que nelles se operem, no canal digestivo, as alterações indispensaveis á sua absorção.

IV

A digestão dos principios albuminoides faz-se,

principalmente, no estomago, sob a acção do succo gastrico; mas tambem no intestino delgado, ainda em virtude do mesmo succo ou pela acção da *pancreatina* ou *trypsina*: sendo assim aquelles principios dissolvidos e convertidos em *peptona* ou *albuminose*, sem alteração da sua composição chimica.

O papel principal na acção do succo gastrico é representado por um *fermento* que tem o nome de Pepsina, e que tambem é designado pelos nomes de *chymosina* e *gasterase*.

Mas o succo gastrico é normalmente acido; e está demonstrado que a pepsina não exerce acção sobre os principios albuminoides *se não estando unida a um acido livre*.

A acidez d'este succo é, pois, muito importante para a digestão dos alimentos azotados. Ella é devida, principalmente, ao Acido Chlorhydrico.

O *amido* ou *fecula* transforma-se em *dextrina*, e, depois, em um assucar a que se deu o nome de *glycose*. E a natureza leve tanto em vista assegurar essa transformação, que a faz começar na bocca, a continúa no estomago, e a activa, principalmente, no intestino delgado, dando á *saliva*, ao *succo pancreatico*, e ao *succo intestinal*, o poder de a exercer, pela acção de fermentos, da mesma natureza e propriedades

de um fermento denominado *Diaetase* que se encontra nos cereaes em germinação, designados pelos nomes de *ptyalina*, *amyllopsina*, *amylase*.

O *assucar* de canna, com quanto seja solúvel na agua, não é absorvido no canal intestinal sem ter sido *invertido*; sendo a sua digestão, principalmente, devida a um fermento do succo intestinal isolado por Ch. Bernard, a que elle deu o nome de *fermento inversivo*.

As *materias gordas* são *emulsionadas* e *desdobradas* pela acção de um fermento do succo pancreatico, denominado *steapsina* ou *sapnase*; tomando tambem a *bilis* alguma parte na digestão e absorpção d'ellas.

O *alcool* é absorvido *sem passar por transformação alguma* no canal digestivo.

V

Liebig, tendo calculado o valor calorifico dos alimentos respiratorios, achou que, para manter o corpo na mesma temperatura, durante o mesmo tempo, com despesa igual de *oxygenco*, 100 de gordura equivalem, approximadamente, a 240 de amido, a 249 de *assucar* de canna, e a 266 de *aguardente* em 50 graus centesimaes.

Não é, todavia, indifferente introduzir no estomago uma certa quantidade de um d'estes alimentos, ou uma quantidade equivalente de qualquer dos outros, para que a digestão forneça ao sangue um combustivel respiratorio de equivalente valor calorifico. Ha muitas circumstancias que convem ter em vista na escolha dos alimentos respiratorios.

A gordura é, certamente, de todos estes alimentos, o que encerra, debaixo do mesmo peso, elementos capazes de produzirem, pela sua combustão, maior quantidade de calor. Mas as materias gordas são de digestão e absorpção difficil; e, muitas vezes, perturbam os phenomenos digestivos dos outros alimentos. Por isso não convem ás pessoas doentes, enfraquecidas, áquellas, principalmente, cujas funcções digestivas estão, mais ou menos, alteradas, introduzirem na sua alimentação essas materias em quantidade considerável. É preciso, porém exceptuar a manteiga, que, em razão de uma certa quantidade de caseina e agua que lhe ficam interpostas, dos micro-organismos que nella se desenvolvem, e do acido volatil livre que contém, é, como demonstram trabalhos recentes, o alimento gordo de mais facil digestão; não podendo, debaixo d'este ponto de vista, comparar-se com nenhum outro corpo gordo; o

que justifica o seu grande consumo.

O amido, que é o princípio alimentario mais importante do reino vegetal, conserva a mesma formula chimica transformando-se em dextrina; mas, passando a ser glycose, fixa quatro atomos de agua.

O assucar, que é tambem um dos alimentos mais importantes, fixa tres atomos d'agua transformando-se em glycose.

A agua que o amido e o assucar fixam na sua transformação explica a sêde que se manifesta depois da ingestão de alimentos feculentos ou assucarados; e justifica o uso das bebidas assucaradas.

VI

As bebidas alcoolicas simples são rapidamente absorvidas.

Quando, porém, são tomadas em grande quantidade, uma parte do alcool que ellas contem oxyda-se no estomago, e transforma-se em acido acetico, que existe então em quantidade notavel no producto do vomito.

E' tambem certo que, depois de excessos alcoolicos, saem pela exhalção pulmonar productos volateis contidos nas bebidas alcoolicas; e tem-se mesmo reconhecido a presença de al-

cool no fígado, nos musculos, nos pulmões, no cerebro, e na secreção renal de animaes em cujo estomago elle fôra introduzido pouco antes.

Mas Bouchardat e Sandras reconheceram que o alcool eliminado do organismo só representa uma pequena parte do alcool ingerido; e ha, certamente, os melhores fundamentos para se continuar a admitir, com Liebig, Bouchardat, e outros, a opinião que o auctor d'estas linhas tambem sustentou numa memoria sôbre os *alimentos respiratorios*, coroada com o primeiro premio, em concurso universal aberto pela Academia das Sciencias e Letras de Montpellier, a saber:—que a *maior parte* do alcool contido nas bebidas alcoolicas, ingeridas no estomago *com moderação*, é utilizada como *alimento respiratorio*; e produz na economia uma importante quantidade de calor, que explica bem o maior consumo que o povo faz de bebidas alcoolicas na estação invernosá, nos climas septentrionaes, e em todas as circumstancias em que ha maior perda de calor, e o trabalho exige maior despendio de fôrça.

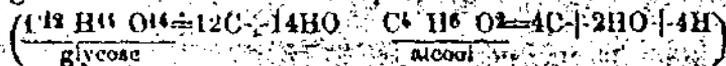
Huroy, Perrin e Lallemand tiraram, sôbre este ponto, dos seus trabalhos, conclusões que as experiencias por elles feitas não auctorisavam. Por isso Bouchardat, referindo-se a essas conclusões, que estavam em discordancia com

os resultados de experiencias feitas por elle e Sandras, disse: «J'en appelle aux expérimentateurs, aux membres de la commission, aux auteurs eux-mêmes. *Pesez l'alcool à l'entrée et à la sortie de l'économie vivante, puis, concluez.*»

Investigações mais recentes tem já tambem protestado contra taes conclusões e em favor das doutrinas de Liebig; como o demonstram as seguintes palavras de H. Beaunis na sua obra sobre *physiologia humana*: «*Des recherches plus récentes sont venues infirmer en partie les conclusions de ces auteurs (Duroy, Perrin, Lallemand), et l'on tend à revenir aujourd'hui à l'opinion de Liebig.*»

O argumento fundado na diminuição observada na proporção de acido carbonico expirado, começando pouco depois de ter sido ingerida uma bebida alcoolica e durando o tempo que o alcool gasta em desaparecer do sangue só prova em favor da combustão do alcool; porquanto, fornecendo este á respiração, além do carbone, *quatro atomos de hydrogeneo combustivel*, quando a glycose lhe não fornece senão carbone, dá isso logar a que uma parte do oxygeno inspirado seja empregada na formação de agua, combinando-se com o *hydrogeneo combustivel* que o alcool lhe fornece, pelo qual tem mais affluencia do que pelo carbone, e o acido

carbonico diminua, sem que sejam menos energicas as combustões respiratorias.



As sociedades de temperança prohibem o uso do vinho. Mas os membros d'essas sociedades supprem a falta d'este alimento tomando maior quantidade de outros alimentos respiratorios do que tomam as pessoas que bebem vinho; como bem o demonstra o seguinte facto de observação, citado por Liebig: —O proprietario do Hotel da Russia, em Francfort-sur-le-Mein, por occasião de uma reunião, naquella cidade, dos membros do *Congresso da Paz*, viu, com grande admiração, que certos pratos, especialmente de *seculentos*, de *pudding*, não davam para todos os hospedes, cousa nunca acontecida numa casa onde as quantidades de pratos necessarios para um numero determinado de pessoas eram conhecidas, e estavam fixadas havia annos. E que o hotel se enchera de *amigos da paz*, todos membros das sociedades de temperança, que prohibem o uso do vinho.

O que é mau, o que traz, muitas vezes, a degradação moral, a ruina do corpo, e a miseria, não é o uso moderado do vinho bom; é o abuso, principalmente, de bebidas fortes, de má qualidade, tão frequentemente preparadas com

substancias *venenosas*.

O bom vinho, tomado com *moderação*, é uma bebida benefica, que tem sido sempre muito apreciada desde a mais remota antiguidade, e elogiada pelos poetas, os historiadores, os philosophos, os homens mais abalisados. Bouchardat diz que «os vinhos constituem a bebida alimentaria mais importante e um remédio de grande utilidade.»

VII

Entre os vinhos modernos mais excellentes, occupam, sem dúvida, o primeiro lugar os vinhos classicos da Madeira, generosos, balsamicos, perfumados, suavissimos; que já no seculo XVI eram considerados como os melhores do mundo, e que não temeriam, sem dúvida, o confronto com os antigos vinhos, tão famosos, do Falerno e da Campania.

É certo que, por fins do seculo passado, tendo a actividade que então tomára o commercio dos vinhos da Madeira extinguido as reservas de vinhos envelhecidos no canteiro, a conveniencia de se pôrem, em pouco tempo, os vinhos novos em condições de podêrem ser em-

barcados, introduziu no tratamento dos nossos vinhos um mau processo de estufagem que lhes causou descredito, alterando-lhes o aroma natural e o sabor da uva, e dando-lhes um gôsto especial, dito *de estufa*, que, mesmo no decurso de muitos annos, não desaparece inteiramente.

Mas todos esses inconvenientes podem hoje ser evitados, submettendo-se os vinhos á acção prolongada de um calor moderado, bem dirigido, como no *Systema Cannavial de aquecimento e afinamento de vinhos*, o qual, dando, em poucos mezes, a vinhos novos, qualidades que elles não poderiam adquirir em menos de oito ou dez annos pelo tratamento só no *canteiro*, ápressa-lhes consideravelmente o envelhecimento, e conserva-lhes o gôsto e o aroma natural, que tanto distinguem os bons vinhos da Madeira, sem lhes introduzir defeito algum: o que está bem demonstrado praticamente, e tem sido attestado por grande numero de proprietarios e negociantes de vinhos dos mais respeitaveis.

VIII

Visto, pois, que as *bebidas alcoholicas sim-*

ples não precisam de transformar-se no canal digestivo para podêrem ser absorvidas;—visto que a *manteiga*, o corpo gordo de maior consumo, tem em si mesma as condições necessárias para a sua digestão; e não ha necessidade de se sobrecarregar o estomago com alimentos gordos de digestão difficil, quando está demonstrado que se podem produzir, no nosso organismo, substancias gordas á custa de outros alimentos respiratorios, e mesmo de alimentos plasticos;—visto que os principios *amylaceos* e os *albuminoides*, de tamanha importancia na nossa alimentação, são, por isso, aquelles cuja digestão mais convem que seja facilitada, quando as funcções digestivas estejam alteradas, ou haja receio de que o possam ser;—é, por todas estas razões, evidentemente racional que, tendo a Diastase e a Pepsina a propriedade de transformar esses principios amylaceos e albuminoides em productos assimilaveis, e não havendo entre estes dois fermentos incompatibilidade chimica, entrem ambos na composição do *Vinho Camuvial*, em proporção sufficiente, calculada segundo a faculdade digestiva de cada um d'elles, para que as dozes aconselhadas possam favorecer convenientemente a digestão dos alimentos albuminoides e feculentos ingeridos em cada refeição.

Mas, visto que a Pepsina não exerce a sua acção sobre os princípios albuminoides senão estando unida a um *acido livre*, e visto que a acidez que o succo gastrico apresenta é, principalmente, devida ao *Acido chlorhydrico*;—é tambem racional que o mesmo, vinho contenha *acido chlorhydrico* em proporção sufficiente para que a sua acidez não seja inferior á acidez média do succo gastrico.

Se bem que pôde admittir-se que o *acido lactico* tem parte na acidez d'este succo digestivo, não ha vantagem alguma em empregal-o juntamente com o *acido chlorhydrico*; pois está demonstrado, pelas experiencias de Heinfeld e de Meissner, que um succo gastrico que contém 0,4 ou 0,2 por cento de *acido chlorhydrico* tem a mesma acção digestiva que o que contém 1 ou 2 por cento de *acido lactico*.

É convem fazer aqui tambem notar que, com quanto a *pancreatina* tenha, como a *pepsina*, a propriedade de transformar em *peptona* (*tryptona*) as substancias albuminoides, não seria racional associar-a com a *pepsina*; porque, sendo a digestão *pancreatica* uma digestão *alcalina*, que não só é suspensa senão definitivamente destruida pela presença de *acidos mineraes livres*, seria a acção da *pancreatina* destruida pelo *acido indispensavel* á *pepsina* para ella po-

dêr exercer a sua acção.

E essa mesma provada necessidade da presença de um acido para que a pepsina exerça a sua acção digestiva demonstra quanto, debaixo d'este ponto de vista, é deficiente o *Vinho digestivo de Chassaign*, que, contendo *pepsina*, não contém, todavia, nem acido chlorhydrico, nem acido lactico, nem acido algum posto pelo auctor.

IX

Mas a acidez do succo gastrico não tem só a virtude de auxiliar a acção da pepsina sobre os principios azotados: ella exerce outra acção benefica da maior importancia.

As camadas inferiores da atmospheria, sobretudo nas proximidades dos logares habitados, as aguas, o solo, contem myriades de organismos infinitamente pequenos, a que se dá o nome de *microbios* ou *bacterias*, dotados em tão alto grau da faculdade de se reproduzirem, que basta deitar alguns d'elles em um liquido capaz de os nutrir, para que em 24 horas, se tenham desenvolvido muitos milhares.

É grande o numero de *microbios* que en-

tram no nosso organismo com o ar que respiramos. A maior parte d'elles introduzem-se na arvore respiratoria; mas muitos são fixados pela saliva e engulidos com ella. Muito maior é, todavia, a quantidade d'esses micro-organismos que entram no estomago com os alimentos liquidos e solidos.

Está, felizmente, demonstrado que as especies mais communs não nos são nocivas; e que mesmo muitas d'ellas nos são uteis, já porque auxiliam a digestão dos alimentos, por meio de fermentos que segregam e que tem as mesmas propriedades digestivas que os fermentos especies segregados pelas glandulas do nosso canal digestivo, já porque, mais fortes do que as especies que são germens de molestias, destroem, para a sua nutrição, os microbios pathogeneos que encontram no camibho.

Mas o principal *elemento destruidor* dos microbios que entram no estomago é, como demonstram numerosas experiencias, o succo gastrico, a cuja *acidez* normal só escapam, em regra (coisa notavel), microbios que exercem acção digestiva sobre os nossos alimentos. E esse poder destruidor que possui o succo gastrico é de tal modo caracteristico, que alguns auctores o consideram como a *função mais importante do estomago*, a *função preponderante* d'este organ.

Em apoio d'estas asserções, relativas a resultados de experiencias recentes que não estão ainda muito vulgarisados, seguem algumas linhas transcriptas de um livro ultimamente publicado por um professor de Toulouse o Dr. Cabade:

«Koch a démontré que le *suc gastrique détruisait promptement les bactéries*, et non seulement les empêchait de vivre, mais encore dissolvait en quelque sorte leur substance.»... «MM. Straus et Wurtz sont d'accord avec Koch sur ce point capital: c'est bien *l'acide chlorhydrique* contenu dans le *suc gastrique*, qui est *l'agent destructeur* des micro-organismes.»... «M. Vignal a démontré que certains microbes... continuent à vivre et à agir en présence du *suc gastrique*. Ces microbes sont de ceux dont l'action s'exerce sur l'*albumine et la fibrine* qu'ils dissolvent ou qu'ils convertissent en *peptones*.»... «En supposant même que certains microbes échappent à l'action du *suc gastrique* pour continuer leur œuvre digestive, il n'en est pas moins vrai qu'un très grand nombre est tué par l'action de ce suc. Les expériences de Koch sont, à cet égard, ou ne peuvent plus démonstratives; nous allons voir, du reste, quels sont les *désordres* qui sont le résultat de la *non-destruction* microbienne, quand, par *une cause quelconque*, le *suc gastrique ne peut pas procéder à l'anéantissement* de tous les micro-organismes qui ont accompagné le bol alimentaire jusque dans la cavité de l'estomac.»... «L'action destructive exercée par le *suc gastrique*, à l'aide de *l'acide chlorhydrique* qu'il contient, ne se borne pas à la destruction des microbes contenus dans les aliments. Les travaux de MM. Straus et Wurtz ont montré que le pouvoir destructeur du *liquide stomacal* s'exerce aussi sur des *bactéries pathogènes*.»... «Cette destruction par l'estomac des bactéries pathogènes ou vulgaires est certainement le *trait caractéristique* de la physiologie de cet organe.»

Ora, estando provado que a acidez do *suc* gastrico é o que lhe dá o poder destruir dos *microbios*; estando demonstrado que essa acidez é, principalmente, devida ao *acido chlorhydrico*, é bem de ver quanto este acido, dando ao Vinho Cannavial acidez não inferior à do

o succo gastrico, o torna tambem apreciavel como antiseptico.

X

Entre os vinhos da Madeira mais affamados ha dois que, desde remota data, são especialmente apreciados pela sua suavidade: o *Boal* e o *Malvasia*. O Boal é, todavia, mais aromatico do que o Malvasia, e muito agradavel a todos os paladares.

O *Vinho Canavial* é preparado com o *Boal*.

Este excellente vinho, *doce* e *generoso*, torna o *Vinho Canavial* um bom alimento, pelo *assucar*, *alcool*, e *principios mineraes*, que contém; assim como a *diastase*, a *pepsina* e o *acido chlorhydrico* o tornam uma boa preparação digestiva, e o *acido chlorhydrico*, um antiseptico precioso.

XI

No estado de *saunder regular*, o *apparelhó digestivo* fornece diariamente ao sangue uma quantidade de matérias correspondente ás perdas diarias do organismo.

Quando, porém, *a saúde está alterada*, as funções digestivas são, geralmente, das primeiras a manifestarem a alteração. A lingua apresenta outro aspecto; falta o appéte; vem a dyspepsia; e apparece o cortejo de symptomas que a occasiona a introdução no estomago de alimentos que o canal digestivo não pôde digerir. Accentua-se então o desequilibrio na nutrição; e vem, consequentemente, a debilitação do organismo.

Orá, mesmo nas molestias agudas, sobretudo nas molestias longas que deixam sempre o organismo muito enfraquecido, o *Vinho Cantharíal*, dado ás colheres de chá, juntamente com outros alimentos apropriados, sustenta as forças; e, em virtude da sua acção digestiva, pôde permittir, em muitas circumstancias, alimentação mais variada e reparadora. Ha, especialmente, uma molestia, a *pneumonia*, na qual, principalmente nas pessoas adiantadas em idade, o mesmo vinho, dado egualmente ás colheres de chá de horas em horas, tem acção muito benefica, sem ter o inconveniente de excitar o cerebro como as bebidas alcoholicas fortes, que introduzem no sangue, mais rapidamente, maior quantidade de alcool.

E é bom ter bem em vista, em taes casos, qual seja o verdadeiro valor alimenticio do *caldo*, de que tanto uso se faz no estado de doença.

A «*Encyclopédie d'Hygiène et de Médecine Publique.*» obra importante e muito recente, publicada em Paris sob a direcção do Dr. J. Rochard, diz que as substancias dissolvidas no *caldo*, abstracção feita dos *saes mineraes*, são formadas, *quasi totalmente*, por materias organicas azotadas *não proteicas*, que *não teem valor algum nutritivo*: de modo que o *caldo*, com quanto *excite o appetite* quando é *agradavel ao paladar*, e *favoreça a secreção dos fermentos digestivos*, não é alimenticio senão porque contém *saes mineraes* que restituem ao organismo principios *inorganicos* que são continuamente eliminados pelas secreções; sendo por isso, principalmente, que o *caldo* é util aos doentes, ás pessoas enfraquecidas. Ora é tambem para notar que o *vinho* contém igualmente *saes mineraes* muito proprios para o mesmo fim; podendo bem dizer-se, com Bouchardat, que as *materias inorganicas* que entram na composição do *vinho*, e que, a certos respeitoes, se approximam das do organismo humano, teem boa parte na *acção restauradora do vinho* nos individuos *debilitados*.

Na convalescença, voltando o *appetite*, em geral, lentamente, e conservando-se as funcções digestivas, por muito tempo, pouco activas, será muito util o uso do *Vinho Cannavial*; bem como o será sempre que faltar o *appetite*: e o

enfraquecimento do corpo tizer sentir a conveniência de se forçar a alimentação; conveniência que tanto se faz sentir, especialmente, na tuberculose, na qual a *alimentação forçada* é um dos elementos mais poderosos do tratamento.

Não é, porém, raro que o appetite cresça mais depressa do que volta a actividade das funções digestivas, dando lugar a que sejam ingeridos no canal digestivo alimentos que este canal não pôde ainda digerir: e d'ahi as indigestões tão frequentes nos convalescentes, e que poderão, muitas vezes, ser evitadas pelo emprego d'aquelle digestivo.

Indigestões ha tambem, devidas a não serem os alimentos, pela falta de dentes, sufficientemente impregnados de saliva numa boa masticação, que poderão ser evitadas pelo mesmo meio.

Ainda no estado de saude, e em plena integridade e vigor das funções digestivas, quando pratos bem cozinhados desaliam o appetite, e o estomago recebe mais alimentos do que está habituado a receber nas comidas ordinarias, é de toda a conveniência prevenir uma má digestão, auxiliando a acção dos fermentos digestivos. E esta prevenção será sempre bem cabida, e, de certo, muito agradecida e apreciada, em todo o banquete offerecido a amigos,—serviu-

do-se no *dessert* um calis de *Vinho Cannavial*, tanto mais quanto este vinho póde, em tal caso, ser tambem util pela sua acção *antiseptica*.

XII

O canal digestivo é larga porta de entrada para os *germens de molestias inficiosas*.

Quando está *alterada* a secreção do succo gastrico, os *microbios pathogeneos* atravessam o estomago impunemente; e são mesmo ja nocivos neste organo.

Encontram-se *sarcinas* nas gastrites chronicas e principalmente no cancro do estomago. Muitas vezes ellas existem em grande quantidade nos liquidos contidos neste organo; e constituem algumas vezes uma massa tão densa que obstrue o pyloro e causa a morte. Ora a *sarcina* não resiste á acção dos acidos; e a *ausencia*, ou a *diminuição* consideravel, de *acido chlorhydrico* nas affecções cancerosas do estomago é facto tão constante, que Debove e Lépine o consideram como um signal pathognomonic do cancro do estomago.

Na dilatação do estomago, quer seja proveniente de atonia muscular ou determinada por uma alimentação quotidiana demasiado

abundante, ha sempre diminuição, pelo menos relativa, da quantidade do succo gastrico, e, de certo, *carencia* de *acido chlorhydrico*. E a observação tem demonstrado quão graves desordens resultam da excessiva demora, num organo falto de acção, de uma massa de alimentos que se não digerem e entram em putrefacção; no meio dos quaes os microbios, *não destruidos* pela *falta de acido chlorhydrico*, se desenvolvem e multiplicam livremente, e produzem matérias toxicas denominadas *ptomainas*; dando logar lentamente a uma perturbação profunda da nutrição, e a um cortejo de symptomas designado pelo nome de *cachexia*, que constitue o estado chamado *cancro falso do estomago*, que lança os doentes em um marasmo tão profundo e tão grave como o que caracteriza o *cancro verdadeiro*.

São microbios que atravessam impunemente o estomago os que produzem a *dysenteria*, assim como a *diarrhea verde infantil* que hoje se trata efficazmente restituindo-se aos succos do estomago a *acidez* que lhes falta. A *trichina* reside, em regra, na via digestiva antes de estabelecer a sua residencia definitiva nas massas musculares. Entram, em grande parte, pelo canal digestivo os microbios que produzem molestias geraes graves, taes como a *tuberculose*, a *febre typhoide*, a *cholera*,

Quando, pois, o succo gastrico não seja segregado em quantidade sufficiente ou não tenha a acidez normal, poderá o Vinho Camavial, pela sua acção antiseptica, evitar muitos casos de molestias infecciosas, e mesmo ser empregado no tratamento d'essas molestias.

XIII

O canal intestinal, sobretudo o intestino grosso, encerra sempre uma quantidade immensa de *microbios*, muitos *alcaloides organicos toxicos*, e os que proveem da putrefacção de substancias albuminoides.

Se estes residuos não forem eliminados em tempo opportuno, e se derem circumstancias que favoreçam a absorpção d'elles pela mucosa intestinal, manifestar-se-hão symptomas graves, mais ou menos complexos, analogos aos que se observam nas differentes fórmias de *uremia*.

Póde, pois, ter sérias consequencias a demora, no interior do organismo, de matérias que devem ser lançadas fóra rapidamente.

As substancias purgativas e os clysteres produzem effeito *palliativo*. Mas, sendo, muitas vezes, essa demora devida ao enfraquecimento das contracções das fibras musculares do intestino,

enfraquecimento de que resulta preguiça na digestão, e dilatação passiva do tubo intestinal por gases que o distendem livremente,—ainda neste caso será útil o *Vinho Cannavial*, facilitando a digestão, e concorrendo assim para que uma melhor nutrição fortaleça o organismo, e restitua á fibra muscular o vigor contractil perdido.

XIV

Fica demonstrado que o *Vinho Cannavial* é digestivo, antiseptico, medicinal, alimenticio.

Attestados e cartas

Em fins de julho de 1892, com quanto não houvesse ainda decorrido tres mezes depois de ter sido annunciado o *Vinho Commercial*, pedi, por carta ou verbalmente, a diversos facultativos do Funchal, que se dignassem de attestar se tinham já empregado aquelle preparado e com que resultado.

O meu estimavel collega, o Ex.^{mo} Sur. Dr. Adriano Augusto Larica, Guarda Mor da Saude do Porto do Funchal, foi o unico que me respondeu não ter ainda empregado na sua clinica o dito vinho: mas accrescentou que estava, todavia, *plenamente convencido da sua efficacia* pelas informações que tinha colhido de várias pessoas que d'elle tem feito uso. De todos os outros facultativos a quem me dirigi recebi respostas affirmativas e favoraveis, como mostram os attestados e cartas que, em seguida, transcrevo pela ordem da data:

Attestado do Ex.^{mo} Sur. Anthero Drummond

de Menezes, doutor em medicina pela Faculdade de Medicina de Montpellier, Medico da Camara Municipal do Funchal, etc.

Attesto que tenho aconselhado na minha clinica o uso do *Vinho Cannavial* sempre que elle me tem parecido indicado; e tenho notado que não só é de uso facil, até nas creanças, pelo seu agradavel sabor, mas ainda que as suas virtudes beneficas são tão manifestas que sou por isso, levado a consideral-o - *um excellente medicamento.*—Funchal, 29 de julho de 1892.

Dr. Anthero Drummond de Menezes.

Carta do Ex.^{mo} Snr. Henrique Venancio d'Ornellas, medico-cirurgião exercendo no Funchal.

Ill.^{mo} Ex.^{mo} Snr. Conde

É com o maior prazer que tenho a honra de responder á carta de V.^a Ex.^a. certificando-lhe que tenho empregado muito, e com *optimo resultado*, o excellente preparado *Vinho Cannavial*, em todos os casos em que se torna preciso

restaurar as forças e facilitar a digestão, e que o considero superior a todos os outros preparados analogos.

Sou, com o maior respeito
de V.^a Ex.^a
att.^o v.^{or} am.^o e m.^o obr.^o

Funchal, 29 de julho de 1892.

Henrique Venancio d'Ornellas.

Carta do Ex.^{mo} Snr. Antonio Alfredo da Silva Barretto, Medico da Camara Municipal do Funchal; Medico do Lazareto do Funchal.

Ex.^{mo} Snr. Conde de Cannavial,

Parecendo-me o *Vinho Cannavial* um preparado muito racional; e achando-o eu muito superior a todos os preparados analogos que conheço; — bem comprehendo, não só os bons resultados que elle produz, senão a merecida reputação que, apesar de ser um producto muito recente, tem, em tão pouco tempo, ja conquistado.

Por minha parte tenho muita satisfação em communicar a V.^a Ex.^a que, na minha clinica,

tenho empregado o *Vinho Cannavial* no tratamento de varios casos, sempre com o *melhor resultado*.

Entre estes casos, citarei especialmente um, por ser o primeiro, e ser o doente um filho meu. É um rapaz, de 17 annos, que entrava na convalescença de uma molestia grave, que o conservára dois mezes no leito. Estava muitissimo enfraquecido; parecia um cadaver; as pessoas que melhor o conheciam antes, difficilmente podiam reconhecê-lo então. Nenhum alimento era bem digerido; e por isso nada lhe appetecia. Tinha, por vezes, diarrhea, e, constantemente, edema nas extremidades inferiores. Estava atemico, não obstante o tratamento adequado a que estava sujeito. De modo que, vendo em um apparelho de symptomas tão complicado, cheguei a ter, de véras, receio de um caso que apresentava convalescença tão difficil e tão morosa.

Foi por esta occasião que se apresentou ao publico o *Vinho Cannavial*.

Logo que tive conhecimento da composição d'este preparado, achei-o tão proprio para o meu doente que immediatamente lh'o prescrevi.

Passados apenas seis dias, fiquei maravilhado por ver todo aquelle grave cortejo de symptomas desaparecer como que por encanto,

Em breve as funcções digestivas faziam-se regularmente; e, considerando o doente entrado em convalescença franca, suspendi o *Vinho Cannavial*.

Mas, poucos dias depois, vi com grande desgosto, reaparecerem os desarranjos das funcções digestivas, e os outros symptomas já mencionados. De modo que teve o doente de recolher-se ao leito.

Voltei então ao emprêgo do *Vinho Cannavial* com mais assiduidade, e com tão *feliz resultado*, que tive o prazer de ver meu filho, em pouco tempo, *completamente restabelecido*.

Desponha V.^a Ex.^a d'este seu
m.^{to} att.^o V.^o e am.^o obr.^o

Em 30 de julho de 1892.

Antonio Alfredo da Silva Barretto.

*Carta do Ex.^{mo} Sr. João Augusto Teixeira,
Bacharel formado em medicina e philosophia pela
Universidade de Coimbra; Professor de 2.^a ca-
deira e presidente do Conselho da Escola medico-*

cirurgica do Funchal; Medico principal do Hospital de Santa Isabel do Funchal, etc.

Ex.^{mo} Collega e Amigo,

Permitta-me V.^a Ex.^a que, pelo attestado, que me pede, acerca do *Vinho Cannavial*, eu escreva ésta carta, de que V.^a Ex.^a poderá fazer o uso que lhe convier.

Não haverá, talvez, mais de tres mezes que o *Vinho Cannavial* começou a ser empregado na clinica, da qual, ha cerca de um mez, por estar no campo, me acho quasi completamente afastado. Nos dois primeiros mezes, é certo que algumas vezes prescrevi aquelle vinho; e, se não foram ellas tantas que me habilitassem para formar de todos os effeitos therapeuticos do preparado um juizo definitivo e seguro, foram, todavia, em numero sufficiente para que, em alguns casos, lhe verificasse *incontestavel utilidade*, sendo para mim fóra de duvida que com não menos felizes resultados deverá elle applicar-se em muitos outros, em que, pela sua composição, se acha nitidamente indicado.

Permitta-me V.^a Ex.^a que aproveite ésta occasião para o felicitar não só por ter enriquecido o arsenal therapeutico das molestias do estômago com um preparado de composição tão

racional, como tambem pela tão geral. como li-
songeira, accitação que elle achou da parte
dos clinicos e do publico.

Sou, com muita estima e consideração
de V.^a Ex.^a

m.^{to} att.^o V.^r am.^o e coll.^a obr.^o

Ponta do Sol, 31 de julho de 1892.

Joaõ Augusto Teixeira.

*Declaração do Ex.^{mo} Snr. Manoel Joaquim
Ferreira Santa Cruz, medico-cirurgião exercen-
do no Funchal:*

Declaro que, tendo feito uso na minha clini-
ca do *Vinho Cannavial* em alguns casos em que
me pareceu indicada a sua prescrição, tenho
obtido os *resultados desejados*, tornando-se, por
isso, recommendavel.

Funchal, 31 de julho de 1892.

Manoel Joaquim Ferreira Santa Cruz.

*Atestado do Ex.^{mo} Snr. Pedro José Lo-
melino, medico-cirurgião; facultativo do Posto*

medico municipal da cidade do Funchal:

Attesto que tenho empregado na minha clinica o *Vinho Cannavial*, preparado pelo Ex.^{mo} Sr. Conde de Cannavial, tendo obtido o *melhor resultado* da sua applicação em diversos dyspepsias, convalescências morosas, e em todos os casos de enfraquecimento do organismo. É de sabor agradável, bem tolerado pelos estomagos, ainda os mais debéis, e desperta o appetite.

Funchal, 4 de agosto de 1892.

Pedro José Lomelino.

Attestado do Ex.^{mo} Sr. Nuno Silvestre Teixeira, bacharel formado em medicina e philosophia pela Universidade de Coimbra; professor da Escola medico-cirurgica do Funchal, etc:

Attesto que tenho empregado na minha clinica com *resultados mui apreciaveis* — o *Vinho Cannavial*, nos *variadissimos casos* em que está indicada a applicação d'este meio therapeutico. E por ser verdade e me ser pedido um attestado, passo este que assigno e juro pelo meu grau.

Funchal, 10 de agosto de 1892.

Nuno Silvestre Teixeira.

Carta do Ex.^{mo} Sr. Cesar Augusto Mourão Pitta, doutor em medicina pela Faculdade de medicina de Montpellier; Cirurgião Mor do exercito; Medico do Hospicio da Princesa D. Maria Amelia no Funchal; Director do Hospital militar do Funchal, etc:

Funchal, 10 d'agosto de 1892.

Ex.^{mo} am.^o e Collega,

Em resposta á carta de V.^a Ex.^a, em data de 28 de julho ultimo, na qual me pede o informe se tenho tido algum resultado vantajoso com o emprego do *Vinho Cannavial* nos meus doentes,—tenho muito gosto em informar a V.^a Ex.^a que o mencionado preparado tem sido vantajoso aos individuos de constituição fraca, com o organismo alterado pela consumpção, e nos despepticos,—podendo V.^a Ex.^a fazer o uso que entender d'esta minha declaração.

Sou, com a maxima consideração, estima e respeito

de V.^a Ex.^a

m.^{to} am.^o v.^r e coll.^a obr.^o

Dr. C. A. Mourão Pitta.

Carta do Ex.^{mo} Snr. José Joaquim de Freitas, medico-cirurgião exercendo no Funchal; cirurgião do Banco do Hospital de Santa Izabel do Funchal:

EX.^{mo} SNR.

Respondendo hoje á apreciavel carta de V.^a Ex.^a datada de 28 de julho ultimo, agradeço penhoradissimo a subida honra que V.^a Ex.^a se digna dispensar-me, convidando-me a emittir opinião sôbre o resultado que tenho obtido da applicação do *Vinho Cannuvial*, no exercicio da minha clinica.

Sendo ésta actualmente muito limitada e quasi circumscripta á classe menos abastada da sociedade, poucas occasiões se me téem offerecido de empregar aquelle medicamento. Contudo, nos raros casos em que o tenho prescripto, *os resultados obtidos teem sido sempre satisfatorios*, mormente nas *convalescencas*.

De V.^a Ex.^a

att.^o v.^r e admirador

Rua de João Tavira

12 de agosto de 1892.

José Joaquim de Freitas.

Carta do Ex.^{mo} Snr. Visconde de Monte Bello, doutor em medicina pela Faculdade de medicina de Montpellier; Director do Lazareto do Funchal; etc:

Ex.^{mo} Am.^o e Collega

Em resposta á carta que V.^a Ex.^a fez o favor de me dirigir perguntando-me se eu havia empregado o *Vinho Cannaxial*, e com que resultado, tenho a honra de informar a V.^a Ex.^a que eu mesmo fiz uso do referido vinho, com o qual consegui activar as funcções digestivas e recuperar o appetite que havia perdido em seguida a uma affecção do figado que acabava de soffrer.

Sou com a maior consideração e estima

de V.^a Ex.^a

m.^{to} att.^o v.^o am.^o e collega obr.^o

Agosto 18 de 1892.

Visconde de Monte Bello.

Declaração do Ex.^{mo} Snr. Mauricio Augusto Sequeira, Bacharel formado em medicina e philosophia pela Universidade de Coimbra; profes-

sor da 1.^a cadeira da Escola medico-cirurgica do Funchal; cirurgião principal do Hospital de Santa Isabel do Funchal, etc.:

Em diferentes estados dyspepticos em que tenho empregado o *Vinho Cannavial* tenho achado uma *efficacia incontestavel*, apresentando uma *decidida superioridade* sôbre outros vinhos digestivos aconselhados em casos analogos; o que, a meu ver, confere a este remedio os foros de uma *excellente aquisição para a therapeutica*.

Funchal, 23 de agosto de 1892.

Mauricio Augusto de Sequeira:

Atestado do Ex.^{mo} Sr. João Baptista de Carvalho, Medico-cirurgião exercendo no Funchal:

Attesto que tenho empregado na minha clinica o *Vinho Cannavial*, preparado pelo distincto medico o Ex.^{mo} Sr. Conde de Cannavial, obtendo sempre optimo resultado da sua applicação nalgumas dyspepsias taes como as que acompanham a convalescença das doenças febris. Por ser verdade, e me ser pedido, passo o presente que assigno.

Funchal, 29 de agosto de 1892.

João Baptista de Carvalho.

*Atestado do Ex.^{mo} Sr. Tito Bianchi, Medico
Cirurgião exercendo no Funchal:*

Attesto que tenho obtido o melhor resultado todas as vezes que tenho applicado o *Vinho Cannavial*, digestivo, antiseptico, medicinal e alimenticio, e que este preparado se torna muito recommendavel por todas as suas propriedades; sendo pelo seu bom paladar bem acceto por todos os doentes.

Funchal, 31 de agosto de 1892.

Tito Bianchi.

Tenho recebido diversas cartas de pessoas que não são medicos, communicando-me os bons resultados por ellas obtidos do emprêgo do *Vinho Cannavial* em seus padecimentos. Só transcreverei aqui duas d'essas cartas, que são escriptas por dois cavalheiros que residem fóra do concelho do Funchal, ambos magistrados administrativos muito dignos e respeitavcis: o Ex.^{mo} Sr. Com.^{or} Frederico Telles de Menezes, Administrador do concelho de Santa Cruz; e o Ex.^{mo} Sr. Fernando Mendes Esmeraldo, Administrador do Concelho de S. Vicente.

Carta do Ex.^{mo} Snr. Com.^o Frederico Telles de Menezes, Administrador do Concelho de Santa Cruz:

Ill.^{mo} e Ex.^{mo} Snr. Conde de Cannavial.

Com muita satisfação aproveito ésta occasião para communicar a V.^a Ex.^a que soffrendo eu ha mais de um anno de dilatação de estomago, a ponto de, depois das refeições, ficar com o estomago e ventre muito dilatados, e impossibilitado de qualquer pequeno passeio pelo grande cansaço que me causava, li a *Noticia sobre o Vinho Cannavial* e usei-o. Tenho ja feito uso de seis garrefas, e continuo: o resultado obtido tem sido facilitar-me a digestão e desaparecer a dilatação e desenvolvimento de gazes que tanto me incommodavam, achar-me com muito mais vigor, e passear bastante sem o menor cansaço.

E tanto mais aprecio os resultados obtidos com o Vinho de V. Ex.^a quanto é certo que tinha feito uso de differentes tratamentos sem conseguir resultado satisfatorio.

Apresentando a V.^a Ex.^a os meus agradecimentos, felicito-o por ter obtido reunir no seu

vinho qualidades que, por experiência própria, me parecem excellentes.

Sou com muita consideração e particular estima

de V.^o Ex.^a

am.^o att.^o v.^o e obr.^o cr.^o

Santa Cruz, 2 de junho
de 1892.

Frederico Telles de Menezes.

Carta do Ex.^{mo} Sr. Fernando Mendes Esmeraldo, Administrador do Concelho de S. Vicente:

Ill.^{mo} Ex.^{mo} Sr. Conde de Cannavial,

Teuho usado e estou usando do vinho preparado por V.^o Ex.^a, e sinto-me hoje muito melhor dos meus padecimentos do estomago.

Anteriormente ao uso do *Vinho Cannavial*, tinha quasi sempre o estomago enfartado, por isso que a digestão se fazia tarde;—agora, com o uso d'aquelle precioso vinho, não sinto a dilatação do estomago, nem a asia que era fre-

quente; as digestões são regulares e o corpo está mais apto para os passeios que todos os dias tenho que dar de minha casa á repartição a meu cargo.

Agradecendo a V.^a Ex.^a todas as finezas e benevolencia com que me tem attendido, tenho a honra de me subscrever

de V.^a Ex.^a

m.^{to} att.^o v.^o e cr.^o obrig.^{mo}

S. Vicente, 20 de julho
de 1892.

Fernando Mendes Esmeraldo.