

RECURSOS E PERITOS

NA

FISCALISAÇÃO SANITARIA NO PORTO

EM 1903

(O REVERSO DA MEDALHA)

POR

A. J. Ferreira da Silva

Lente da Academia Polytechnica
e da Escola de Pharmacia, e Director do Laboratorio Municipal de Chimica
do Porto, etc.



PORTO
IMPRESA PORTUGUEZA
112, Rua Formosa, 112

1903

Sala A

Est. 18

Tab. 6

N.º 18

do meu process^o Amigo
Sr. João Evangelista Go-
mes Ribeiro,
em virtude de muito
affectuosa estima e
RECURSOS E PERITOS
apreeço

NA

FISCALIZAÇÃO SANITARIA NO PORTO

EM 1903

9 de Setembro — ofference
br de (O REVERSO DA MEDALHA)
1965 — O auctor

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO NACIONAL
MUSEU NACIONAL DA CIÊNCIA
E DA TÉCNICA

Est. Tab. N.º

INV.- N. 2837

RECURSOS E PERITOS



NA

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA NO PORTO

EM 1903

(O REVERSO DA MEDALHA)

POR

A. J. Ferreira da Silva

Lente da Academia Polytechnica
e da Escola de Pharmacia, e Director do Laboratorio Municipal de Chimica
do Porto, etc.



PORTO - CIÊNCIAS - VIVA
MUSEU DE CASVALHO



RC
MNCI
35
SIL

PORTO
IMPRESA PORTUGUEZA

112, Rua Formosa, 112

1905

821.



1158

Aos seus Ex.^{mos} e respeitáveis amigos

1158

SRS. CONSELHEIROS

Arthur Alberto de Campos Henriques

Illustre Ministro de Estado Honorario

E

Augusto Carlos Cardoso Pinto Osorio

Meritissimo Juiz do Supremo Tribunal de Justiça

Em testemunho perenne de elevadíssima consideração, respeitosa estima, vivo affecto e animo agradecido.

OFFERECE

Ferreira da Silva.

PREFACIO

O fracasso da fiscalisação sanitaria, que aqui no Porto foi tentada depois da descoberta das fraudes nas farinhas, resultou da opinião preconcebida de que todo ou quasi todo o commercio de substancias era fraudulento, o que felizmente não é exacto; de se dar credito a denuncias, inteiramente gratuitas, e procedentes de concorrentes menos escrupulosos; e, por fim, de terem sido os exames periciaes muito incompletos, e até faltos de base scientifica.

D'este ultimo ponto me occupei em diversas publicações, tendentes a justificar a minha attitude na apreciação da campanha salutaria, que fôra apontada como modelo de consciencia, delicadeza e de honestidade; e da qual eu dizia que, conduzida como ia sendo, punha em risco e sobresalto o commercio honesto.

Diga-se, em verdade, que de poucos assumptos mais comesinhos que estes tenho tratado; mas, talvez por isso mesmo, foram os que mais

trabalho me deram para fazer vêr a toda a luz a verdade, e desfazer falsas suspeitas e insinuações malevolas.

É que muita gente, aliás illustrada, desconhecedora das leis sanitarias e das praticas technologicas consagradas, confunde os tratamentos legitimos e necessarios, a que alguns alimentos teem de ser sugeitos para se conservarem ou tornarem melhores, com os processos fraudulentos, de que só usam os que negoceiam de má-fé.

Esquecem que o vinho, como outros generos alimenticios, não nascem feitos; mas fazem-se:— *La natura fa l'uva; e l'arte fa il vino* (POLLACCI).

Os nossos regulamentos sobre o commercio de vinhos e outros productos agricolas reproduzem geralmente o que, em materia similar, está adoptado nos outros paizes; mas poucos estudam devidamente estes assumptos. D'onde resulta por vezes considerar-se, á primeira vista, como heresia o que, depois de maduro exame, é cousa racional e sancionada pelo voto dos competentes.

Um exemplo apenas, e referente a assumpto de que me occupei especialmente.

Nenhum artigo de regulamento ou lei portugueza prohibe no tratamento dos vinhos a *saccharose*, ou assucar de canna ou de beterraba; porque é preciso recorrer a este meio para corrigir os defeitos naturaes dos vinhos

ou melhorar as qualidades d'elles. Comtudo, não foi sem alguma extranheza, e com mágua, que muitas pessoas me viram advogar a doutrina de que o uso da *saccharose* era, em determinados casos que especifiquei, legitimo e até necessario. Dizer isto, não era, por fórma alguma, preconisar o fabrico dos *vinhos de assucar* ou da assucaragem dos bagaços, pratica obnoxia, e contra a qual se tem levantado, com toda a razão, uma campanha energica, especialmente em França. Da confusão de duas cousas tão distinctas é que resultou a apreciação menos exacta, ou melhor, completamente erronea da minha attitude.

A lei hespanhola de 11 de março de 1892 consigna expressamente entre as operações permittidas para a elaboração e conservação dos vinhos «la adición de azúcar de caña perfectamente puro»; e na Hespanha ha os vinhos licorosos de Xerez e Malaga, comparaveis pela importancia aos nossos vinhos do Porto.

A legislação italiana de 25 de novembro de 1900 é a mais especificada em relação ao preparo dos vinhos licorosos; que distingue em diversas categorias; permite, porém, no preparo dos vinhos vermuthos, a addição de *saccharose*, como a permite no fabrico dos vinhos espumosos.

POSSETTO, um dos mais distinctos oenologos italianos, trata n'um dos capitulos da sua obra sobre vinhos do adoçamento (*zuccheraggio*) dos

mostos ou dos vinhos já feitos, operação que é indispensavel praticar em casos que elle define.

GRONHÜT, o notavel œnologo allemão, no seu tratado sobre a chimica do vinho, por diversas vezes se refere ao emprego frequente do assucar de canna no tratamento dos vinhos, e em particular no fabrico de vinhos licorosos ou doces, quando os mostos não attingem naturalmente a força saccharina exigida.

MAUMENÉ, cuja auctoridade especial ninguem pôde contestar, diz no seu Manual do vnicultor, que «se junta o assucar aos vinhos sob dois pontos de vista muito distinctos: como simples condimento nos vinhos de Champagne, nos vinhos licorosos, etc.; e como agente de produção de alcool» na chaptalisação dos mostos.

E poderia proseguir, citando as leis e os pareceres dos œnologos de todo o mundo.

Mas (diz-se) o nosso clima cria uvas de força saccharina excepcional, que dispensam essas adubações.

E a Hespanha, e a Italia tambem não são paizes meridionaes, onde a natureza, auxiliada pela arte, produz uvas muito ricas em assucar?

Que vantagem, pois, resultaria de se prohibir entre nós o que em paizes, com condições climatericas parecidas com as nossas, se reputa por vezes necessario e indispensavel?

Para que dar como fraudulento e clandestino, como condemnavel e vicioso, aquillo que

se sabe não fazer mal nenhum, o que se pratica em toda a parte á luz do dia, o que, em certos casos, não póde deixar de praticar-se, se quizermos acompanhar os outros paizes vinícolas na excellencia dos productos?

E se, como se diz, as nossas castas d'uvas não precisam d'esses correctivos, quem haverá ahí a adoptal-os sem necessidade?

Infelizmente os tribunaes portuguezes, contra lei expressa, estabeleceram que não devem considerar-se como vinhos de typo dos vinhos abafados, geropigas ou vinhos licorosos, aquelles a que se addicionou assucar puro de canna ou de beterraba; nem vinho regularmente beneficiado aquelle a que se addicionou o alcool ou assucar puros (Sentença do Tribunal de Justiça de 31 de janeiro de 1905). Se esta doutrina tivesse de ser acceite, todo o commercio tradicional de vinhos particularmente dos vinhos licorosos, estaria em perigo.

Outro exemplo:—Ninguem deve ignorar que o alcool é indispensavel para a preparação do vinho do Porto, e em geral para o fabrico dos vinhos licorosos (CAZELLES, Rev. Vit., XVIII, p. 609); e que para esta aguardentação a nossa lei e a dos outros paizes permite o emprego da aguardente vinica ou do alcool industrial reificado (Decreto de 17 de dezembro de 1903, artigo 46.º).

Não obstante, a fiscalisação hygienica, sob

uma falsa comprehensão da «genuinidade do producto, dos interesses do viticultor, do consumidor e da auctoridade sanitaria incumbida de fiscalisar a pureza dos alimentos e bebidas», decidiu que um vinho se devia considerar como falsificado, entre outros motivos, por ter sido addicionado de alcool. E os tribunaes ordinarios não corrigiram a obnoxia doutrina!

Não foi, porém, o assumpto da aguardentação objecto de contradicta ou de reparo de maior, tanto é corrente que entre nós se usa, e até se abusa (como de todos os bons tratamentos se póde fazer) da adubação dos vinhos com o alcool.

Ácerca da apreciação dos azeites pelo criterio exclusivo da acidez, e dos cafés vendidos em estabelecimentos n'esta cidade, me occupei tambem, tendo de fazer reparos ao modo como a fiscalisação se exerceu.

Emquanto á avaliação dos azeites pela acidez, tive especialmente em vista atacar o fetichismo dos limites, que ia tomando muito vulto n'este ramo de fiscalisação das subsistencias.

Seria, por certo, commodo subordinar todo o genero alimenticio a limites fixos de composição, excedidos os quaes elle teria de ser engeitado para consumo; mas tal simplicidade não é consentida, por se oppôr, em grande numero de casos, ao character de genuinidade do producto.

E os absurdos e erros a que conduz essa maneira estreita de proceder, de que são d'esta vez só culpados os peritos technicos e não os tribunaes, viram-se nitidamente na questão dos azeites, em que se condemnaram, sob pretexto de hygiene, productos são, sem defeito algum, perfeitamente genuinos, só porque n'elles havia umas centesimas a mais de acidos livres, que se explicam perfeitamente pelo estado actual da tecnologia regional. Ora, sendo isto assim, é verdadeiramente monstruoso que se desnature um genero puro, e que se lance o descredito sobre o commerciante que o adquiriu na melhor boa-fé, culpando-o como se fosse um criminoso, reu de delicto contra a saude publica, e prejudicando-o assim no seu nome e reputação.

No caso occorrente, os azeites mais finos e mais valorizados do Douro foram tidos como improprios para consumo; e outros azeites, de inferior qualidade, por serem mais grossos e margarinosos, deram-se como excellentes!

O melhor producto não era só classificado como de peor qualidade, mas até como improprio para a alimentação!

A taes absurdos conduz a consideração dos limites, «quando cessa o juizo criterioso do analysta», de que falam as instrucções de 29 de dezembro de 1902.

Emquanto aos cafés, resulta dos factos expostos que não ha fiscalisação que se mantenha, se os analyistas não desempenham a sua missão com o escrupulo, a cautela e a minucia, que exigem casos de tamanha responsabilidade. Um genero de consumo não póde condemnar-se por analyses vagas e insufficientes, que não forneçam elementos seguros de apreciação, sob pena de se confundir o commerciante honesto com o falsificador.

Inserem-se ainda sem commentarios, entre os documentos d'este opusculo, as apreciações diversas feitas sobre especiarias expostas á venda, para que as pessoas competentes possam avaliar do criterio dos peritos, e para de futuro se estudarem melhor estes problemas de fiscalisação sanitaria.

Os outros assumptos acham-se tambem largamente documentados com a apresentação de leis, sentenças respectivas e apreciações a que deram origem.

Uma primeira lição deriva d'estes accidentes na fiscalisação sanitaria: é que o tribunal de recurso, constituido segundo o § 4.º, artigo 14.º do decreto de 23 de agosto de 1902, para decidir em ultima instancia d'estas questões, não offerece garantias sufficientes para o apuramento da verdade. Esse tribunal, em realidade,

tem-se limitado, quasi exclusivamente, a chancellar os pareceres dos peritos da 1.^a instancia, sem respeito pelos justos interesses postos em jogo n'estas graves questões.

Crêmos ser muito mais acertado o que, em materia semelhante, preceitua o artigo 21.^o do decreto de 17 de dezembro de 1903, que deixa ao Conselho Superior de Agricultura a missão de resolver os recursos, podendo ouvir sobre o assumpto a Commissão technica dos methodos chimico-analyticos.

Uma outra lição ainda de tudo quanto tem occorrido é que, querendo Portugal ampliar os seus serviços de fiscalisação sanitaria sob a base scientifica e laboratorial, carece de organizar e fomentar o ensino da chimica analytica, especialmente applicada á bromatologia, de sorte a dispôr de laboratorios e pessoal technico habilitados.

Que o grande publico, em seu proprio proveito, deixe de olhar com desdem para as officinas de trabalho chimico, e que não veja com mau olhado e de soslaio as despezas que é indispensavel fazer para as custear.

Não se colhe sem semear...

Porto, 15 de julho de 1905.

O AUCTOR.



RECURSOS E PERITOS

NA

FISCALISAÇÃO SANITARIA NO PORTO

EM 1903

(O REVERSO DA MEDALHA)



As considerações que, por diversas vezes, tem sido feitas no *Movimento Medico*: a respeito da falta, que entre nós se nota, de peritos chimicos e de laboratorios; sobre a necessidade de instituir um exame theorico e pratico de habilitação para os que pretendem exercer a missão delicada de analysts dos generos alimenticios, exame já exigido na Allemanha e na Belgica; e ainda as que se referem á conveniencia de constituir os jurys de recurso por pessoal idoneo, escolhido independentemente da intervenção das partes; — merecem o nosso applauso (1).

Mas, a par d'estas razoaveis indicações, levantou um dos illustres redactores do mesmo periodico uma campanha de descredito contra os peritos com quem se tem encontrado nas analyses de recurso.

Inculca que elles « não se acham á altura da sua missão », não só por falta de competencia profissional

(1) *Movimento Medico*, t. II, 1902, p. 281 e 282; n.º 10, de 15 de setembro de 1904, p. 165 e 166; n.º 12, de 15 de outubro de 1904.

e de deficiencia de conhecimentos, como até por defeito de devida isenção, isto é, de probidade scientifica.

Os peritos escolhidos pelas partes interessadas, segundo elle affirma, constituem-se em advogados, «abdicando em favor das pessoas que os designam a sua qualidade de technicos e homens de sciencia»; «atropellam a lei, com toda a sem cerimonia, embora ella seja muito clara»; e assim se tornam «iniciadores da chicana, em vez de limitarem a sua acção ao campo da sciencia.»

Insistindo no seu pensamento, accrescenta que «a abdicção que taes peritos fazem dos seus conhecimentos se lhes torna facilima, visto a propria deficiencia d'estes.»

Urge, pois, melhorar este deploravel estado de coisas, confiando os exames de recurso «a pessoal cuja competencia o publico tem o direito de exigir».

Não é este só o mal. O erudito auctor e critico, com a mira na saude dos consumidores e na pureza das mantenças, tem tambem palavras de aspera censura contra alguns chimicos, que denomina defensores dos mixordeiros, «promptos a tudo sophismar», e a estabelecer divergencias em questões simples, onde as não devia haver, «para credito da sciencia, que (accrescenta louvavelmente) deve ficar sempre acima das paixões e dos interesses.»

Ao que parece, estes factos, reveladores de atrazo intellectual e technico, e, não só d'isso, como de apoucado valor moral, não se teem dado em Coimbra; mas sim, diz o auctor, no norte e sul do paiz, quer dizer, em Lisboa e no Porto.

Não sabemos o que se ha passado em Lisboa; mas conhecemos o sufficiente do que occorreu no Porto com os peritos das partes, escolhidos, á falta de gente, entre os chimicos do Laboratorio Municipal, para podermos habilitar as pessoas competentes a apreciar a ques-

tão, e a ajuizar das criticas tão acrimoniosas com que o auctor quiz ferir, a um tempo, a competencia e o bom nome dos seus collegas.

Por outro lado, o auctor d'este opusculo discordou profundamente das apreciações e da attitude do sr. LEPIERRE, e teve de vir a campo, não tanto em defeza dos seus chimicos, como do laboratorio que dirige. De facto, o mesmo senhor orientou, como perito nomeado pela Inspeção Geral dos Serviços Sanitarios, o serviço das analyses de recurso por tal fórma, que os criterios de apreciação do Laboratorio Municipal, explanados pelo seu director, chegaram a ser tidos, pela Junta de Saude do Porto, como suspeitosos, e em favor dos falsificadores (1). Elle era claramente um dos chimicos visados como reu do emprego da arma do sophisma contra a fiscalisação sanitaria das subsistencias (2).

Deploravel inversão de papeis, em verdade, seria essa de um funcionario, cujo dever era denunciar a fraude e fazer carga contra os envenenadores do pu-

(1) Em sessão de 8 de janeiro de 1904, a Junta de Saude do Porto lamentava que o decreto de 17 de dezembro de 1903 privasse a delegação de saude do uso do Laboratorio Chimico-Agricola para a analyse dos generos alimenticios. E' certo (disse-se então) que existe o Laboratorio Municipal, a que a Camara tem prestado todo o seu auxilio; mas (acrescentava-se) que confiança devem merecer á Junta as analyses ali feitas, quando o seu director faz publicamente as affirmações singulares (*sic!*), hoje por todos conhecidas, e ostenta um criterio suspeito e immoral (*sic!*) em beneficio dos falsificadores a proposito da fiscalisação dos generos alimenticios no Porto, nos artigos publicados na *Revista Agronomica*? E o presidente da Junta declarou que já havia informado as instancias superiores d'estes factos, que obrigaram á suspensão de fiscalisação dos generos alimenticios por falta de Laboratorio, o que só redundava em desproveito do publico e beneficio dos falsificadores.

(2) *Movimento Medico*, n.º 10, de 15 de setembro de 1904, p. 165; e n.º 12, de 15 de outubro do mesmo anno.

blico, encobril-a e constituir-se em defensor d'elles, pela sua attitude parcial e anti-cientifica, não zelando devidamente, como lhe cumpria, os interesses superiores da saude publica!

Importa, pois, fazer-a historia dos tristes casos da fiscalisação em que taes absurdezias e incorrecções se notaram, expondo a verdade, com a correcção exigida em todo o pleito scientifico e o devido respeito e cortezia pelos que divergiram do nosso modo de apreciar.

I

É, infelizmente, verdade que em toda a parte, nos paizes mais cultos, ha peritos chimicos que se deshonoram e «deshonram a sciencia, pondo-a ao serviço da fraude.» Ha gente d'essa na França, affirmam-no os srs. professores GAUTIER e CH. GIRARD, entre outros, nas suas conhecidas obras sobre falsificações de vinhos e outros generos alimenticios (1).

Na cultissima Allemanha, como consequencia da plethora de diplomados pelas escolas superiores e profissionaes, ha tambem, diz o professor HALLER, chimicos «cuja consciencia não se embaraça com escrupulos, e que fazem da sua sciencia uso menos nobre, pondo-a ao serviço d'estes industriaes de má casta que não recuam deante de meio algum para enriquecer» (2).

Emquanto a divergencias de opiniões dos peritos,

(1) GAUTIER, *Sophistication et analyse de vins*, 4^o édit., Paris, 1801, p. v., etc.; GIRARD, *Documents sur les falsifications, etc.*, 2^o Rapport, Paris, 1885, p. 133. « Chaque jour, diz o sr. GIRARD, l'expert est aux prises avec la science au service de la fraude. »

(2) HALLER, *Les arts chimiques à l'Exposition internationale de 1900*, in *Rev. génér. de chim. pure et appl.*, t. v, 1902, p. 440.

chamados a decidir estes casos de falsificações e outros, é também certo que, se tal espectáculo é pouco edificante, todos os dias se está assistindo a elle na França, na Inglaterra e nos paizes mais adeantados.

Chegam a ser quasi escandalosas, diz-nos ainda no ultimo numero de uma importante revista scientifica franceza o sr. CH. FRANCHE ⁽¹⁾, as divergencias entre peritos officiaes, não só nas apreciações, mas até mesmo nos resultados das analyses. Em Inglaterra vae, n'essa especie, um cahos, exclama afflictivamente o sr. CH. E. CASSAL; e bem se vê pelo que lá se está passando no momento presente na questão da apreciação das aguardentes de vinho.

O sr. CH. LEPIERRE, de origem franceza e um dos nossos hospedes mais distinctos, aqui acolhido com a mesma benevolencia e bizarria com que a douta França recebeu, pela mão dos grandes representantes da sciencia franceza, DUMAS E FRIEDEL, o nosso mallogrado compatriota ROBERTO DUARTE SILVA, carecia, por todos os motivos, de ser mais indulgente pelo que suppõe as nossas miserias e a pobreza de conhecimentos dos nossos chimicos, e, sobretudo, acautelar-se de os deshonestar.

Infelizmente fê-lo.

Seria por nos considerar situados para além dos Pyreneus, onde, no dizer de alguns seus patricios, existe a barbarie?

Como se vê, mesmo por este lado ha manifesto equívoco.

Cá e lá Mafaldas ha!

Interessa apresentar a questão, portanto, por fórma que as pessoas competentes e especiaes (por fortuna nossa ainda por cá ha indigenas sabedores e de bom

⁽¹⁾ *Revue internationale des falsifications*, novembro e dezembro de 1904, t. XVII, p. 159.

critério) possam ajuizar se os casos do Porto, pelo que respeita aos peritos escolhidos pelos interessados, mereciam essas severas recriminações com que foram fulminados.

II

Os casos occorridos no norte do paiz, e mais ou menos do dominio publico, em que interveio como perito do Governo o auctor da critica que vamos analysar, e como peritos de parte alguns chimicos do Laboratorio Municipal do Porto, foram os seguintes:

1.º AZEITES

Fôra considerado improprio para consumo pela auctoridade sanitaria um azeite são, cujo defeito unico era ter o excesso de 18 centesimas por cento sobre o padrão legal de 5 % de acidez, estabelecido pelo decreto regulamentar de 23 de dezembro de 1899, artigo 20.º

Houve analyse de recurso, sendo perito da parte um dos chimicos do Laboratorio Municipal.

A commissão dos tres peritos *concordou unanimente no resultado numerico e quantitativo do exame*, que conduziu á cifra de 5,18 % de acidez, expressa em acido oleico.

Havendo *concordancia nos resultados das analyses*, não se póde inferir que o perito da parte fosse tecnicamente incompetente, ou menos competente que os outros peritos.

Houve, sim, e apenas, *divergencia na apreciação dos resultados*: os srs. LEPIERRE e MAGALHÃES entenderam que, por este facto só de ter um excesso de 18 centesimas de acidez sobre o numero da lei, o azeite de-

via considerar-se improprio para consumo; para elles o numero da lei era o *padrão absoluto* de pureza e de propriedade para o consumo. O sr. DOMINGOS DE OLIVEIRA, perito da parte, considerando que o azeite não era falsificado nem rançoso, votou que não devia ser dado como improprio para consumo; e que, ainda no caso de se tomar á letra o numero legal, se devia permittir ao vendedor que lotasse o azeite em questão com azeite mais neutro, como por muitos annos fez em Lisboa a Inspeção geral dos vinhos e azeites, e não desnatura-lo ou inutilisa-lo, como se fez.

Lamenta-se que houvesse divergencias, sendo a lei tão clara.

É, de facto, clara a lei quando preceitua que a acidez de um azeite para uso alimenticio não deve exceder a 5 ‰. Mas os peritos tem a obrigação de distinguir os azeites sãos dos rançosos, e devem saber que existem azeites perfeitamente genuinos e bem limpos com aquella acidez. Os peritos tem a obrigação de conhecer que no paiz ha regiões oleícolas, nomeadamente o Algarve, onde o aperfeiçoamento do fabrico não chegou ainda, de sorte que se encontram azeites puros com acidez muito superior a 5 (1), attingindo por vezes 25 ‰. E, sendo assim, como juizes de facto, não deviam dar tamanha importancia a um insignificante excesso de 0,18 ‰ de acidez do azeite, invadindo o campo da technologia sob o pretexto de uma imaginaria hygiene.

Dados estes factos, entendo que devia haver diver-

(1) Na ultima Exposição agricola e de productos mineraes no Palacio de Crystal, em 1903, havia azeites genuinos, aliaz de boa apresentação e sem defeito apreciavel, com acidez superior a 5 ‰.

Os azeites do Algarve, analysados no Instituto de agronomia, apresentaram acidez superior a 20 ‰. (*Revista de chimica pura e applicada*, 1905, n.º 1, p. 13 e 15, e n.º 6, p. 277).

gencia entre os peritos, e até presumo que a razão e o bom-senso estavam da parte do que foi vencido (1).

Mas o tribunal superior deu razão á maioria, argumenta o dr. LEPIERRE; e deu (1). Logo a razão está, segundo o criterio do sr. LEPIERRE, do seu lado.

E estará.

Mas todas as pessoas sensatas reconhecerão, em vista do exposto, que não havia motivo algum para que o sr. LEPIERRE castigasse o perito da minoria de incompetente e de parcial.

2.º VINHOS

Outro recurso foi respeitante a um vinho apprehendido como maduro n'um armazem; e em que a primeira analyse, feita no Laboratorio da Estação chimico-agricola do Porto pelo sr. DR. CRUZ MAGALHÃES, revelou, entre outros, os seguintes componentes:

Aleool em volume em 100 c ³	20° C.
Extracto secco em 100 c ³	15,42 gr.
Assuear reductor em 100 c ³	14,60 »

Este vinho, *no qual se não reconheceu substancia alguma estranha nociva, nem materia córante addicionada*, fôra préviamente analysado no Laboratorio Municipal pelo sr. SALGADO, que só accitou a missão de perito de parte, depois de se ter convencido que se tratava de um *vinho licoroso*, proprio para consumo.

Nos *resultados da analyse* de recurso, realisada por

(1) FERREIRA DA SILVA, *Documentos sobre os trabalhos de chimica applicada á hygiene*, Porto, 1904, p. 162 e 163.

Todo o caso sobre os azeites acha-se exposto e commentado n'este livro.

tres peritos de accordo com a lei, *não houve divergencias.*

D'onde se infere que ainda aqui não ha a lamentar a falta de competencia technica do perito da parte, em comparação com a dos peritos da maioria.

Houve, apenas, como no caso precedente, *discordancia de apreciação.* Deram os srs. MAGALHÃES e LEPIERRE toda a importancia ao qualificativo de *maduro*, com que a amostra fôra designada no rotulo escripto por occasião da apprehensão; e para si entenderam que *vinho maduro* era positivamente vinho de pasto ou de consumo, e não podia ser vinho licoroso (1). E como o alcool e extracto, para vinho de pasto, eram superabundantes, decidiram que se tratava de vinho maduro improprio para consumo, pôr «*falsificação com assucar de canna e alcool.*»

No vinho não havia droga alguma: mas só *alcool* (que todos os vinhos teem) a demais; e *assucar* do mais puro (saccharose), que depois se disse fôra junto sob a fôrma de calda, destinado a dar-lhe o adamado!

Dado mesmo que se quizesse considerar o vinho como licoroso ou abafado, como uma especie de gero-piga, e que houvesse equívoco no rotulo, com o que os peritos nada tinham que vêr (acrescentaram os srs. LEPIERRE e MAGALHÃES), o vinho em questão não se podia considerar como normal na sua composição, «*por-*

(1) Vejam-se as suas declarações no meu opusculo — *A adubação alcoolica e saccharina*, etc., p. 13, onde se lê: «Basta agora lembrar que o rotulo apposto na garrafa na occasião da apprehensão refere-se a um *vinho maduro*, e não a um *vinho licoroso* (textual), como o perito do sr. SALGADO insinúa. Ora os analyistas não podem deixar de escudar as suas conclusões em harmonia com as indicações do auto da apprehensão. O vinho submettido a exame não foi apresentado como vinho licoroso, gero-piga, etc.; foi apresentado como vinho maduro; e é n'estes termos que se deve verificar se a sua analyse corresponde ou não á composição normal dos vinhos maduros.»

que para isso era preciso que a analyse revelasse apenas como substancia saccharina a glucose ou assucar d'uva.» Ora no vinho existia a levulose; portanto houve addição de calda de assucar, e o producto deve reputar-se falsificado.

De sorte que, sem se investigar a presença da *saccharose*, sem se dosear a *saccharose*, decidiram os peritos da maioria que ella fôra adicionada no vinho, porque a analyse revelára a presença de levulose!

O *alcool* e a *saccharose* eram as substancias fraudulentas. Era esta a *mixordia*, santo Deus!

O perito da parte, que era o sr. SALGADO, divergiu d'estas interpretações. Para elle, o vinho não era de pasto maduro, mas sim licoroso; e, portanto, não havia fraude alguma, porque a addição de alcool e o tempero saccharino, que elevam a força alcoolica, extractiva e saccharina d'esses vinhos, não passam de *adubações* ou *preparos correntes* para os obter, e que a lei permite. A questão do rotulo apposto na garrafa parecia-lhe secundaria, porque todos os peritos reconheceram na amostra as qualidades de vinho licoroso. Além d'isso, o dono do vinho apresentava-o, e apresentou-o sempre, como «geropiga».

O grande delicto do perito da parte foi, pois, sómente o de *divergir da interpretação da maioria*.

Mesmo que houvesse engano (como houve) no rotulo, por estar em contradicção com as declarações do dono da mercadoria, não se devia fazer caso de semelhante coisa, segundo o sr. LEPIERRE; mas como o perito da parte fez caso d'isso, e considerava o vinho do typo que elle era de facto (nem a analyse nem a prova permittiam duvidas a esse respeito), e não como vinho de pasto maduro, o nosso illustre critico considera o juizo do sr. SALGADO como um perfeito sophisma (!), arranjado para favorecer o seu cliente!

E, comtudo, havia todo o motivo para, no terreno

puramente scientifico, divergir do laudo da maioria, porque os conceitos por ella emittidos em relação aos pontos debatidos eram fundamentalmente erroneos.

Em rigor, *vinho maduro* não é necessariamente vinho de pasto. Pensaram isso os srs. LEPIERRE e MAGALHÃES, por pouco habituados á terminologia portugueza de vinhos. A designação de *maduro* não apparece na lei portugueza; mas encontra-se nos tratados de viticultura dos nossos mestres; e, como já expliquei ⁽¹⁾, póde applicar-se ao vinho de pasto e aos vinhos finos. Certamente que o empregado policial, ou quem quer que seja, que fez a apprehensão ou assistiu a ella, não conhecia estas subtilizas de linguagem, e empregou a palavra *maduro* em opposição a *verde*; mas, por isso mesmo, podia ter-se enganado na classificação, e seria irrisorio obrigar os peritos a dá-la como boa.

Em relação a se allegar que a glucose, e só a glucose, póde existir nas geropigas quando são legitimas, já eu consignei que se tratava de um lapso, pouco culpavel em peritos officiaes e não officiaes ⁽²⁾.

E, porque o sr. LEPIERRE e o seu collega da maioria, e depois o tribunal technico superior de hygiene ⁽³⁾ disseram que um vinho assim era improprio para consumo, por ser *beneficiado irregularmente*, forçam-se os tribunaes ordinarios a dar como falsificação a aguardentação e a adubação saccharina dos vinhos pela saccharose — e a sentenciar uma perfeita heresia technica, a saber: que *um vinho com 20° C. de força alcoolica e 14 0/0 de assucar reductor não póde ser designado por vi-*

⁽¹⁾ *Revista de chimica pura e applicada*, 1905, n.º 3, p. 114.

⁽²⁾ FERREIRA DA SILVA, *A adubação dos vinhos licorosos, a lei*, etc. Porto, 1904, p. 29.

⁽³⁾ A sentença acha-se inserida *in extenso* no nosso opusculo *A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto*, etc. Porto, 1904, p. 15.

nho maduro, como o vendedor, segundo elles affirmaram, o designava!

E porque os mesmos peritos da maioria formularam a estranha doutrina de que os vinhos *abafados* ou *licorosos*, destinados a beneficio dos vinhos, não podiam conter levulose — obrigam-se os tribunaes ordinarios, contra toda a lei, contra todos os principios, a formular outra sentença monstruosa, a saber que — *vinhos com força alcoolica de 20° C. e 14 % de assucar reductor*, pelo facto de n'esse assucar estar comprehendida a levulose, *não podem ser considerados como vinhos abafados licorosos, ou destinados a lotação para beneficiar vinhos.*

Porque foi de facto isto que decidiu o Supremo Tribunal de Justiça, em sua sentença de 31 de janeiro de 1905, que liquidou a questão! (1)

Mirabile dictu!

E queria o sr. LEPIERRE que, para honra da sciencia, o perito da parte acceitasse como boas as suas doutrinas!

E culpa-o de incompetente sob o ponto de vista tecnico, de pouco sabedor, e de abdicar dos seus parcos conhecimentos em favor do mixordeiro, tornando-se assim o instrumento da chicana!

E pensa que é assim que se ha de defender o publico contra os falsificadores, que prejudicam a um tempo a bolsa e a saude dos consumidores!

3.º CAFÉS

Ainda houve no Porto analyses de recurso sobre amostras de café, em que intervieram como peritos officiaes os mesmos srs. LEPIERRE e MAGALHÃES, e como perito da parte o sr. SALGADO. A essas se refere o sr. LEPIERRE no *Movimento Medico* (2) e no opusculo in-

(1) Veja-se entre os documentos esta sentença.

(2) N.º 12, de 15 de outubro de 1904, p. 192.

titulado: *Contribuição ao estudo da alimentação portugueza: farinhas*, que teve a amabilidade de nos offerecer.

Duas amostras de café tinham a composição indicada nos rotulos impressos dos pacotes; e eram formadas de «cacau, assucar, cevada e café.»

Não houve, ainda n'este caso, *discordancia alguma* entre os peritos *nos resultados do exame*; reconheceram elles *por unanimidade* que o producto era o que o rotulo dizia.

Houve, sim, *divergencia na apreciação*: os peritos da maioria, os srs. LEPIERRE e MAGALHÃES, declararam que o producto devia ser considerado como fraudulento, e justificaram-se nas suas contra-declarações ao voto do perito da maioria, allegando que as palavras —*cacau, assucar e cevada*— estavam impressas em typo muito pequeno; e a palavra —*café*— destacava muito das outras, por ser impressa, «*d'uma maneira capciosa*», em typo maior (1). O outro perito avaliou o

(1) Eis as phrases dos peritos da maioria:

«Sempre diremos que, se na verdade, como consta das analyzes e das conclusões, os rotulos dos pacotes indicavam a composição da mistura n'elles contida; tambem é certo, e o perito sr. SALGADO tambem sabe, que os rotulos estavam impressos d'uma maneira capciosa. Com effeito, emquanto as palavras *cacau, assucar, cevada* estavam impressas em typo muito pequeno, a palavra *café* destacava muito das outras, por ser impressa com letras muito maiores.

«Torna-se, pois, evidente qual foi o intuito do vendedor, embora para isso se collocasse cavillosamente ao abrigo da lei; claro está que, se o seu intuito fosse apenas vender um producto alimenticio e complexo, como o que apresenta, bem escusado era chamar muito especialmente a attenção do publico, e quiçá dos... incautos, para a palavra *café*.

«Na verdade não compete ao analysta indagar qual foi o intuito do vendedor; e as phrases que precedem foram apenas motivadas pela observação do perito sr. SALGADO, e tambem para fornecer aos julgadores elementos de apreciação.»

facto em inteira conformidade com os termos do n.º 2, § unico, do artigo 3.º do Regulamento de 23 de agosto de 1902, que não condemna as misturas, quando ellas são indicadas nos rotulos, e nada dispõe sobre o tamanho das letras.

As pessoas competentes dirão se o laudo do perito da minoria era um sophisma, arranjado para favorecer o vendedor; e se n'elle havia parcialidade.

Para nada deixar no escuro, cumpre dizer que na data d'estes exames de recurso, isto é, em 24 de agosto de 1903, ainda não tinha sido publicado nenhum regulamento especial sobre o commercio e venda do café; tal decreto tem a data posterior de 18 de setembro do mesmo anno (titulo CAFÉ); e n'esse documento, artigo 3.º, encontram-se, *pela primeira vez*, disposições taxativas sobre o typo dos rotulos.

De sorte que o sr. SALGADO regulou-se na sua apreciação pela lei e regulamentos vigentes; os outros peritos legislaram por sua conta; e deve dizer-se, em sua honra, que o fizeram acertadamente, porque o regulamento posterior adoptou os seus alvitres! Tiveram a presciencia da lei nova!

Mas, sendo os factos assim, como quer culpar o sr. LEPIERRE o seu collega perito de incompetente, e de parcial em beneficio do falsificador!

Emquanto aos cafés apresentados e vendidos como puros, aqui, sim, *houve divergencia na apreciação dos factos*. Os peritos da maioria affirmam que «nas amostras analysadas se encontravam predominantemente as *casca dos cereaes*» (1); e o sr. SALGADO disse que não se tratava senão de «impurezas accidentaes», porque os elementos estranhos ao café não eram tal, predominantes.

(1) O gripho é do auctor d'este opusculo.

Allegou o sr. SALGADO, em reforço do seu modo de vêr, que as amostras (1) continham 1,01 % de cafeina, que elle doseára pelo processo de LAJOUX e GRANDVAL (2), e não podiam, portanto, ser adicionadas de 50 % de elementos estranhos; disse mais que não se revelava no extracto aquoso dos cafés a reacção do amido pelo iodo, a qual se verifica com os cafés misturados com cereaes.

Isto affirmou-o o sr. SALGADO em conferencia, apesar de não constar do processo. Entendeu elle que, formulado pela maioria o parecer vencedor, e por elle o voto em separado, que na occasião indicou, nada mais ficava archivado. Mas a maioria, sem de nada o informar ou o prevenir, adoptou o systema novo e leal de *contra-declarações*, privilegiado para seu uso, e, justificando-se a seu modo, deixou de consignar as razões allegadas em sentido contrario, a principal das quaes era decerto o doseamento de cafeina.

Nobre procedimento este!

Se o sr. SALGADO imaginasse tal coisa, certamente teria consignado o seu voto, mas fundamentando-o, conforme o fizera em conferencia!

O certo é que o sr. LEPIERRE não deu importancia ás allegações do seu collega: para elle valeu mais do que os 101 cgr. de cafeina «a existencia de *cerca de uma dúzia de grãos inteiros* (sic) *de cereaes (trigos talvez) já torrados* que foram encontrados em 100 gr. de café», e «que não cahiram do ceu», para demonstrar que se não tratava de impurezas accidentaes, mas de um producto formado principalmente por... *cascas de cereaes* (sic).

De sorte que os *grãos inteiros* de cereaes transfor-

(1) O sr. SALGADO conserva ainda as amostras analysadas, que por commum accordo foram repartidas pelos peritos.

(2) A cafeina existe no café torrado nas proporções de 0,68 a 1,07 % (LEHMANN, KÖNIG).



maram ou reduziram-se pela moagem e torrefacção... *a cascas!!...* para não terem amido!

Elle, com o seu collega da maioria, contradictando o sr. SALGADO, affirmou: *que o apparecimento accidental d'uma substancia estranha ao café é sufficiente para o dar como falsificado*; sendo, em tal caso, desnecessaria qualquer prova chimica supplementar para decidir da fraude. Chegou a propôr a determinação do extracto aquoso, para satisfazer ao sr. SALGADO; mas essa mesma julgou *perfeitamente dispensavel*.

Se n'um casco de vinho se encontrassem uns poucos de fructos de sabugueiro, devia por este theor inferir-se, sem mais exame, que o vinho tinha sido feito de baga, porque... a baga não cahia do ceu! É o argumento do sr. LEPIERRE!

Disse mais, invocando a propria «competencia em microscopio», comprovada pelo seu tirocinio de dezoito annos em chimica e de doze em microbiologia, pois que durante este tempo tem dirigido o respectivo laboratorio da Universidade, que pelo exame microscopico se pôde avaliar approximadamente a quantidade de substancias estranhas adicionadas ao café torrado; e assim escreve que (textual): *«em cada campo microscopico a metade dos fragmentos do café não pertencia á amendoa do café»*; d'onde a sua affirmativa — de que no producto examinado existem 50 $\frac{0}{0}$, approximadamente, de substancias estranhas.

E, coisa singular, não dizem esses peritos, tão argutos em analyse microscopica, que vêem o que só podem vêr pessoas privilegiadas e com tirocinio de muitos annos de microscopio, e aliás tão diffusos em apreciações criticas e até allusões pessoaes malevolas ao perito da minoria, uma palavra no seu parecer sobre os caracteres d'esses fragmentos estranhos ao café que observaram no microscopio, sem mais ensaios nem determinações chimicas, nem mesmo aquellas que, nos

methodos officiaes adoptados nos outros paizes, são consideradas *indispensaveis*, para affirmar que um café contém 50 % de impurezas!

N'este pormenor não foram tão felizes como no respeitante aos rotulos, porque o Regulamento portuguez de 18 de setembro de 1903 obriga, além do exame microscopico, a determinar quantitativamente, *em toda a analyse de café*, a humidade, o extracto aquoso e as cinzas; *em casos especiaes*, a pesquisar o assucar, as gorduras; e, como *investigações complementares*, a determinar a cafeína e o chloro.

Mas, como a auctoridade superior sanitaria deu razão ⁽¹⁾ ao sr. LEPIERRE (se ella nunca fez outra coisa, annullando-se como tribunal de recurso, e esfarrapando as suas proprias *Instrucções* de 29 de novembro de 1902!), e como os tribunaes ordinarios não usaram de branduras e se mostraram n'este caso, e nos outros, muito zelosos em defeza do publico contra as fraudes de que elle é victima, com prejuizo da sua saude e da sua bolsa, como muito bem diz o nosso illustre collega,—devemos acreditar que a razão está do seu lado, e não do sr. SALGADO.

Estará.

Não obstante, é egualmente certo que nem a competencia technica do perito da minoria, nem a sua honestidade, foram em nada affectadas, e que mal fez o nosso collega contestando-as tão ruidosamente.

III

Seria pequeno este escripto, e pouco interesse teria esta publicação, se se limitasse a desaggravar peritos, meus amigos, de accusações injustas e sem base, embora esse desaggravo carecesse de ser formulado.

(1) Pela sentença de 1 de setembro de 1903.

Mas aqui, como na momentosa questão tratada por PASTEUR a proposito dos trabalhos de CLAUDE BERNARD sobre fermentações, ha pontos doutrinaes que cumpre salientar, e apreciações erroneas que é preciso combater, para se não desacreditarem os serviços de fiscalisação das subsistencias, que cumpre estabelecer no nosso paiz em bases sérias, e não apenas manter pelo capricho e pelo arbitrio.

Como exerceu o sr. LEPIERRE, n'esta cidade, a missão de esclarecer os tribunaes nos casos concretos a que temos alludido?

Fêl-o do modo seguinte:

1.º

Julgou da impropriedade de um azeite para consumo, baseando-se, *não na falsificação ou em qualquer alteração nociva ou não nociva do genero*, mas unicamente na inflexibilidade, sem discrepância de uma virgula, sem tolerancia de centesimas, de uma baliza numerica ou limite convencional, em desharmonia, aqui no norte, com os processos usuaes da technologia oleicola; como se fosse justo pretender aperfeiçoar o fabrico com a applicação de multas e penas, consignadas nas leis sanitarias para os que fazem damno á saude dos consumidores!

2.º

Porque, no auto de apprehensão, um vinho foi designado como *maduro*, julgou-o, sem mais exame, vinho de pasto, sendo elle vinho licoroso, do typo dos abafados; e, como vinho de pasto, considerou-o falsificado com saccharose (cerca de 13 0/0) e alcool (até á graduação de 20º C.), como se fosse possivel

admittir falsificador que adulterasse o cobre ou o latão com o ouro!

3.º

Decidiu que um vinho fôra falsificado com *saccharose*, sem a ter determinado *nem qualitativa, nem quantitativamente*; havendo-se limitado a dosear o assucar reductor no vinho tal qual, e não fazendo qualquer doseamento do mesmo assucar depois da inversão, o que era indispensavel.

4.º

Escreveu, para uso dos tribunaes portuguezes, que os *vinhos abafados genuinos* não podem ter outra substancia saccharina que não seja glucose; e se devem considerar como falsificados, quando n'elles se encontre a levulose.

5.º

Julgou praticas prohibidas pelas nossas leis, e como taes criminosas, a alcoolisação ou *aguardentação* e a addição do *assucar de canna* aos vinhos; e levou a esse deploravel erro os tribunaes ordinarios.

6.º

No exame de café para fins judiciaes limitou-se, unica e simplesmente, ao *exame microscopico*, que julgou sufficiente para asseverar que uma determinada amostra continha 50 %, aproximadamente, de elementos estranhos.

7.º

E, emfim, para coroar esta obra, permittiu-se a liberdade de apreciar o procedimento de collegas seus, peritos nas analyses de recurso, por uma fôrma pouco em harmonia com o respeito alheio, com a propria dignidade professional e com a elevação da critica scientifica.

IV

A critica é indispensavel ao regular andamento da sciencia; disse-o uma vez o sr. LEPIERRE, e é essa toda a verdade; mas não a critica como elle a faz aos seus collegas do Porto.

Esta foi não só aspera e injusta, mas até anti-scientifica; julgo, com effeito, ter sido o sr. LEPIERRE o mais culpado em sancionar, com a sua intervenção, os maiores desacertos que aqui se deram no norte, n'essa tentativa de campanha sanitaria, que abortou.

Entretanto deixo ás pessoas competentes e imparciaes o avaliarem em sua consciencia, depois da exposição que acabo de fazer, e dos reparos que lhe queira oppôr o sr. LEPIERRE.

Creio que este illustre professional, a quem eu rendo os merecidos louvores por outros trabalhos prestados ao paiz em que é hospede, fez, na sua intervenção n'estes casos do Porto, um desserviço real.

Todos nos podemos enganar: é, por demais, conhecida a sentença de CICERO, sempre profundamente verdadeira: *Errare humanum*. . . Um pouco de benevolencia na critica quadraria, por isso, perfeitamente ao apreciar o procedimento dos outros na resolução dos problemas que aqui se debateram. Nem essa a quiz ter o sr. LEPIERRE.

Pela minha parte, cumpre-me declarar que, combatendo o theor das criticas, e o que supponho gravissimos erros de apreciação do meu collega, não ponho, por sombras, um momento em duvida, nem a sua perfeita isenção, nem a sua honradez professional, nem a nobreza dos intuitos com que pretendeu servir a Estação official que o nomeou como perito.

Pôr embargos aos processos incorrectos de critica de que elle d'esta vez ousou servir-se, e aos insanaveis defeitos dos seus relatorios sanitarios, foi o meu fim, no interesse dos serviços publicos.

Criticando os analysts que por analyses vagas (*analytical vagaries*) condemnaram nos ultimos tempos em Inglaterra aguardentes de vinho ou *brandy*, pelo unico motivo de não terem uma cifra de etheres, avaliada por um imaginario limite, uma revista ingleza escreveu ha pouco que: «era uma perfeita monstruosidade punir negociantes que exercem o seu negocio com perfeita boa-fé, sendo a sua condemnação como falsificadores um grande erro de justiça»; e aconselha os peritos, para credito da sciencia, a serem mais cautelosos, para não induzirem em erro os magistrados.

«É a sua missão (dos analysts publicos) proteger o publico contra as fraudes e garantir ao comprador que se lhe dê aquillo a que tem direito; mas é indispensavel que elles se não desviem uma linha do conhecimento dos factos; e que não pretendam ir além do que se acha na alçada dos conhecimentos chimicos.»

Estas ultimas phrases são de um chimico tão esclarecido como é HEHNER; e permitta-se que eu as applique aos casos deploraveis da fiscalisação sanitaria n'esta cidade.

LEIS, SENTENÇAS, RELATORIOS E APRECIACÕES

LEIS SOBRE VINHOS E AZEITES

I.—DECRETO DE 1 DE SETEMBRO DE 1894

Artigo 1.º Não se poderá expedir, vender ou pôr á venda, sob a denominação de *vinho*, um producto que não seja o da fermentação da uva fresca, podendo *os vinhos especiaes*, taes como Porto, Madeira e outros, fabricados no paiz pelos processos technologicos correntes, continuar a ser expedidos, vendidos ou postos á venda, com as denominações consagradas pela tradição.

Art. 2.º O producto da fermentação do bagaço de uva fresca com a agua (*agua-pé*), haja ou não addição de assucar, e bem assim a mistura d'esse producto com o vinho em qualquer proporção, só podem ser expedidos, vendidos ou postos á venda, com a designação respectiva de *vinho de bagaço*, e de *vinho de assucar* (1).

Art. 16.º Quem expedir, vender ou pozer á venda vinhos em que tenha sido introduzida qualquer das substancias em seguida especificadas e na fôrma indicada, será punido com a prisão de um a seis mezes e a multa de 50\$000 a 200\$000 réis.

(1) A lei prohibe, como se vé, o fabrico dos *vinhos de assucar*, que não são vinhos adicionados de calda de assucar, mas sim *vinhos secundarios*, feitos com os bagaços de primeira espremedura e agua adicionada de assucar, conforme a definição aqui dada.

Mas a lei não prohibe o assucar puro, nem quando se trata de, pela chaptalisação, melhorar os mostos acidos e fracos; nem para adubo dos vinhos licorosos, nem para o preparo dos vinhos espumosos.

Diz MAUMENÉ, resumindo este assumpto: «O assucar pôde usar-se como simples condimento no vinho de Champagne e nos vinhos licorosos; e como agente de produção de alcool (na chaptalisação dos mostos).» (MAUMENÉ, *Comment s'obtient le bon vin*, 1894, p. 139 e 140).

(Nota do auctor).

- a) Agua potavel fóra do trabalho da vinificação;
- b) Gesso em proporção que produza percentagem superior a 2 grammas de sulfato de potassio por litro;
- c) Chloreto de sodio que dê percentagem superior a 2 grammas por litro;
- d) Gommas e outras substancias destinadas a augmentar a materia extractiva;
- e) Glycerina.

Art. 17.º Quem expedir, vender ou pozer á venda vinhos em que tenha sido introduzida qualquer das seguintes substancias, será punido com a pena de tres mezes a um anno de prisão e a multa de 100\$000 a 500\$000 réis.

- a) Agua que não seja potavel, durante o trabalho da vinificação e fóra d'elle;
- b) Acidos sulfurico, azotico, chlorhydrico, salicylico, borico e benzoico;
- c) Saes ou oxydos de baryo, de magnesio, de stroncio, de aluminio, de chumbo e de ferro, exceptuando a alumina e os silicatos terrosos e aluminosos;
- d) Alcool industrial não rectificado;
- e) Glucose e assucar invertido impuros (1);
- f) Saccharina e outras substancias analogamente edulcorantes (1);

(1) Infere-se que a lei não prohibe o emprego da *saccharose*, ou assucar puro de canna ou de beterraba; prohibe sim o uso da *saccharina* ou materias edulcorantes congeneres.

Parece que entre nós os tribunaes confundiram erradamente os dois termos: não se comprehende, por outra fórma, a sentença transcripta a p. 50 e 51.

Cumpra, por isso, dizer que a *saccharose*, extrahida da canna de assucar ou da beterraba, é um principio alimenticio, do grupo dos *hydratos de carbono*, cuja composição chimica é dada pela fórmula $C^{12}H^{22}O^{11}$.

As maravilhosas descobertas da chimica organica permittiram obter por synthese, independentemente de toda a elaboração nos vegetaes, substancias que teem de commum com a *saccharose* ou assucar de canna a qualidade da doçura; mas que nem possuem as qualidades alimenticias do verdadeiro assucar, e são, sob esse ponto de vista, a sombra do assucar verdadeiro; nem na sua composição, nem na função chimica teem qualquer analogia com aquelle assucar.

O primeiro d'estes novos assucares syntheticos é a *saccharina*, descoberta por FAHLBERG em 1879: é um corpo contendo azoto e enxofre, de fórmula $C^7H^7SO^4$, pertencente ao grupo das *imidas aromaticas*, e que adoça até quinhentas vezes mais que o assucar de canna. Esta *saccharina*, a *dulcina*, a *crystallose*, que é o *saccharinato de sodio*, e outros productos congeneres, que se obtem a partir do tolueno, carboneto do alcatrão do gaz, são prohibidas pela nossa lei no tempo do vinhos.

(Nota do auctor).

g) Materias c6rantes derivadas da hulha e outros productos chimicos c6rantes: cochonilha, madeiras tinturiae, urzella e phytolacca;

h) Em geral, qualquer substancia caracteristicamente toxica.

§ unico. S6o isentos da penalidade d'este artigo os saes de cobre, cuja existencia no vinho, pela sua insignificante percentagem, deva ser exclusivamente attribuida ao tratamento das vinhas por meio de preparados cupricos.

Art. 34.º N6o se poder6 expedir, vender ou p6r 6 venda, sob a denomina66o de *azeite*, qualquer oleo que n6o seja o obtido pela espremedura da azeitona.

Art. 35.º O oleo que f6r extrahido mechanicamente ou chimicamente dos residuos da fabrica66o do azeite s6o poder6 ser expedido, vendido ou posto 6 venda com a designa66o de *oleo de baga6o de azeitona*.

Art. 36.º Qualquer outro oleo, vegetal ou animal, s6o poder6 ser expedido, vendido ou posto 6 venda sob a designa66o de oleo do corpo ou substancia de que provier.

Art. 37.º A mistura de azeite com quaesquer outros oleos s6o poder6 ser expedida, vendida ou posta 6 venda, com a denomina66o dos oleos que entrarem na lota66o.

II. — DECRETO DE 16 DE MAIO DE 1895

Artigo 23.º Conforme o determinado no artigo 1.º do decreto de 1 de setembro de 1894, n6o se poder6 expedir, vender ou p6r 6 venda, sob a denomina66o de *vinho*, um producto que n6o seja o da fermenta66o da uva fresca.

§ 1.º Ser6o considerados tambem como vinho, para poderem ser expedidos, vendidos e postos 6 venda sob este nome os seguintes productos, comtanto que sejam fabricados pelos processos tecnologicos correntes:

1.º *Vinhos do Porto e da Madeira*;

2.º *Vinhos abafados*, isto 6, aquelles em que a fermenta66o tenha sido interrompida ou evitada pela adic6o de alcool, ou pela sulfura66o;

3.º *Vinhos espumosos*.

§ 2.º Ficam por6m salvas, ainda com rela66o aos vinhos de que trata o § 1.º, as disposi66es dos artigos 16.º e 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894.

§ 3.º Conhecendo-se de futuro a existencia de processos de fabricação geralmente adoptados em certas regiões vitícolas, e não attendidos no § 1.º, poderá o governo, ouvidas as estações competentes, e com o voto do conselho superior de agricultura, incluir o respectivo producto no referido § 1.º

Art. 51.º Quem expedir, vender ou pozer á venda, sob a designação de *azeite*, qualquer producto, que não seja o especificado no artigo 34.º do decreto de 1 de setembro de 1894, em contravenção d'este artigo e dos artigos 35.º, 36.º e 37.º do mesmo decreto, será punido com a prisão de um a seis mezes, e multa de 10\$000 a 100\$000 réis.

III.—DECRETO DE 23 AGOSTO DE 1895

Artigo 4.º Nas adegas propriamente ditas, e nos locais a que se refere o artigo 40.º do decreto de 16 de maio de 1895, fica prohibido ter em deposito, ou a outro titulo, além das substancias enumeradas no referido artigo:

a) Glucose e assucar invertido puros;

b) Agua potavel, excepto a indispensavel para a lavagem do vasilhame.

§ unico. É applicavel, em relação a estas substancias, a penalidade designada no artigo 41.º do referido decreto.

Art. 5.º Entre as substancias a que se refere o artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894 incluem-se a *glucose* e o *assucar invertido puros*.

§ unico. São applicaveis, em relação a estas substancias, as penalidades designadas no referido artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894.

IV.—DECRETO DE 23 DE DEZEMBRO DE 1899

Artigo 28.º Conforme o determinado no artigo 1.º do decreto de 1 de setembro de 1894, não se poderá expedir, vender ou pôr á venda, sob a denominação de *vinho*, um producto que não seja o da fermentação da uva fresca.

§ 1.º Serão considerados tambem como *vinho*, para poderem ser expedidos, vendidos e postos á venda sob este nome os seguintes productos, comtanto que sejam fabricados pelos processos technolicos correntes:

1.º *Vinhos do Porto e da Madeira;*

2.º *Vinhos abafados*, isto é, aquelles em que a fermentação tenha sido interrompida ou evitada pela addição de alcool, ou pela sulfuração ou por qualquer outro processo que lhes não altere a composição chimica;

3.º *Vinhos espumosos.*

§ 2.º Ficam, porém, salvas, ainda com relação aos vinhos de que trata o § 1.º, as disposições dos artigos 16.º e 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894.

§ 3.º Conhecendo-se de futuro a existencia de processos de fabricação geralmente adoptados em certas regiões viticolas e não attendidos no § 1.º, poderá o governo, ouvidas as estações competentes, e com o voto do conselho superior de agricultura, incluir o respectivo producto no referido § 1.º

Art. 29.º Não é permittida a fabricação de *vinho de passa*, de *bagaco*, de *assucar* ou de *mosto concentrado*.

§ 1.º O fabrico de *agua-pé* (producto da fermentação do bagaco de uva fresca com a agua, sem addição de qualquer substancia) só será permittido ao viticultor para consumo proprio e de seus serviçaes; sendo, porém, prohibida a sua venda, quer seja lotada, quer não com o vinho genuino.

§ 2.º Não poderão os viticultores ou vinicultores ceder ou vender bagaços de uvas, sem que os tenham feito préviamente seccar ou salgar, afim de se evitar que elles possam ser utilizados no fabrico clandestino de *vinhos secundarios*.

§ 3.º É applicavel a penalidade de que trata o artigo 35.º d'este decreto ás transgressões do artigo antecedente e seus paragraphos.

.....

Art. 37.º Nas adegas, armazens ou locaes destinados ao fabrico ou á venda de vinhos por atacado e a retalho, permanente, periodica ou accidentalmente, e nos armazens ou locaes contiguos áquelles, quando pertencentes ao mesmo individuo ou a sociedade ou firma de que este faça parte ou em que elle tenha interesse, é expressamente prohibido ter em deposito, ou a outro titulo, seja qual fôr a quantidade, qualquer das substancias designadas nos artigos 16.º e 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894, e em seguida indicadas:

1.º Gesso;

2.º Chloreto de sodio;

3.º Gommas e outras substancias destinadas a augmentar a materia extractiva;

4.º Glycerina;

5.º Agua que não seja potavel;

6.º Acidos sulfurico, azotico, chlorhydrico, salicylico, borico e benzoico;

7.º Saes ou oxydos de baryo, de magnesio, de stroncio, de aluminio, de chumbo e de ferro, exceptuando a alumina e os silicatos terrosos e aluminosos;

8.º Alcool industrial não rectificado;

9.º Glucose e assucar invertido impuros;

10.º Saccharina e outras substancias analogamente edulcorantes;

11.º Materias córantes derivadas da hulha e outros productos chimicos córantes: cochonilha, madeiras tinturiae, urzella e phytolacca;

12.º Qualquer substancia caracteristicamente toxica.

.....
 Art. 58.º Conforme o determinado no artigo 34.º do decreto de 1 de setembro de 1894, não se poderá expedir, vender ou pôr á venda, sob a denominação de *azeite*, um producto que não seja o oleo natural da azeitona, obtido pelos processos exclusivamente mechanicos.

§ unico. Os azeites para consumo alimentar não poderão ter mais do que 5 % de acidos livres, computada esta acidez em acido oleico, devendo-se diminuir este limite á proporção que o fabrico se fôr aperfeiçoando.

.....
 Art. 61.º Quem expedir, vender ou pozer á venda, sob a designação de *azeite*, qualquer producto, que não seja o especificado no artigo 34.º do decreto de 1 de setembro de 1894, em contravenção d'este artigo e dos artigos 35.º, 36.º e 37.º do mesmo decreto, será punido com a prisão de um a seis mezes, e multa de 20\$000 a 200\$000 réis.

V. — DECRETO DE 17 DE DEZEMBRO DE 1903

.....
 Artigo 45.º Serão considerados falsificados com substancias não nocivas á saude os vinhos em que tenha sido introduzida qualquer das substancias em seguida especificadas, e na fórma indicada:

a) Agua fóra do trabalho da vinificação;

b) Gesso em proporção que produza percentagem superior a 2 grammas de sulfato de potassio por litro;

c) Chloreto de sodio que dê percentagem superior a 2 grammas por litro;

d) Gommas e outras substancias destinadas a augmentar a materia extractiva;

e) Glycerina.

§ 1.º Não se comprehendem nas substancias designadas na alinea d) as collas empregadas na clarificação dos vinhos.

§ 2.º Só pôde ser addicionada a agua potavel aos môtos que contenham mais de 230 grammas de assucar reductor por litro, e em quantidade tal que o vinho resultante não fique com menos de 12 % de alcool, em volume.

§ 3.º O laboratorio deverá indicar se o vinho poderá ser beneficiado, destillado, destinado a vinagre ou utilizado por qualquer outra fórma.

Art. 46.º Serão considerados *adulterados* ou *alterados* com substancias nocivas á saude os vinhos em que tenha sido introduzida qualquer das seguintes substancias:

a) Agua que não seja potavel;

b) Acidos sulfurico, azotico, chlorhydrico, salicylico, borico e benzoico;

c) Saes ou oxydos de baryo, de magnesio, de stroncio, de aluminio, de chumbo e de ferro, exceptuando a alumina e os silicatos terrosos e aluminosos;

d) Alcool industrial não rectificado (1);

e) Alcool desnaturado (1);

(1) A Academia de Medicina de França, em seu parecer de 2 de agosto de 1870, pronunciando-se sobre a aguardentação dos vinhos, declarava que «nenhuma prova scientifica auctorisava a asseverar que os vinhos aguardentados commettem a saude publica.»

Segundo a actual legislação portugueza, ninguem pôde ser perseguido por aguardentar os vinhos: a aguardentação é uma operação perfeitamente licita, e a auctoridade sanitaria que culpasse alguém por esse facto commetteria um abuso e praticaria um erro.

A lei franceza (bem como a nossa) não fixa limites á aguardentação; mas a Academia de Medicina e a jurisprudencia francezas estão de accordo em não sancionar a alcooolisação immoderada, isto é, excedendo a 2º ou 3º.

(Sobre a lei franceza, veja-se DESCLOZEUX, *Code des falsifications*, Paris, p. 427-431).

Isto entende-se para os *vinhos de pasto*.

Para vinhos licorosos não ha definidos limites nem superior, nem inferior, attendendo a que n'esse grupo figuram os abafados e as geropigas com muito baixa ou nulla força alcoolica; e os vinhos licorosos propriamente ditos, cuja força alcoolica vae, entre nós, até 22º ou mais ainda.

(Nota do auctor).

- f) Glucose, assucar e assucar invertido impuros (1);
- g) Saccharina e outras substancias analogamente edulcorantes (1);
- h) Materias c6rantes derivadas da hulha e outros productos chimicos c6rantes: cochonilha, madeiras tinturiaes, urzella e phytolacca;
- i) Em geral, qualquer substancia caracteristicamente toxica.

§ 1.º São isentos da penalidade correspondente a este artigo os saes de cobre, cuja existencia no vinho, pela sua insignificante percentagem, não possa prejudicar a saude, e deva ser exclusivamente attribuida ao tratamento das vinhas por meio de preparados cupricos.

§ 2.º O laboratorio dever6 indicar se o vinho poder6 ser utilizado por destillaç6o, ou de qualquer outra f6rma, ou inutilizado.

(1) Veja-se a nota de p. 42.

SENTENÇAS

I. — SENTENÇA DA RELAÇÃO DO PORTO, EM 18 DE DEZEMBRO DE 1903

(VINHOS)

Mostra-se que em 23 e 29 de maio d'este anno foram encontrados pela Delegação de saude n'esta cidade, no armazem de José Luiz Novaes, sito na rua de S. Luiz, vinhos e azeites, que submettidos á analyse foram considerados no Laboratorio chimico-agricola do Porto como improprios para consumo. O denunciado recorreu, para a Inspeção Geral dos Serviços Sanitarios do Reino, da analyse relativa ao vinho da amostra n.º 3:952, a fl. 16, que o havia classificado de vinho falsificado com calda de assucar e alcool; e feita nova analyse ante o Jury, foi por aquella Inspeção, em sessão de 1 de setembro, classificado o mesmo vinho de falsificado por addição de agua, assucar e alcool; procedeu-se a corpo de delicto indirecto e a fl. . . deu o Ministerio Publico sua queixa que foi recebida, sendo o denunciado pronunciado a fl. 46 pelo criminoso facto de ter sido encontrado á venda, no dito seu armazem, azeite improprio para consumo, facto punivel pelo artigo 61.º do decreto de 23 de dezembro de 1899, e vinho falsificado, facto punivel pelo artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894.

O denunciado prestou fiança e recorreu de injusta pronuncia.

O que tudo visto, e com relação ao azeite:

Considerando que pela analyse se verifica o azeite apprehendido conter 6,34 % de acidez, e que o decreto de 23 de dezembro de 1899 diz no § unico do artigo 58.º que o azeite não deve ter mais de 5 % de acidez, não impondo pena a esta transgressão, como a impõe no artigo 61.º á transgressão do disposto nos artigos 35.º a 39.º do decreto de 1 de setembro de 1894, quando é certo que, se aquelle decreto quizesse punir a transgressão do disposto no artigo 58.º e seu paragrapho, era ali o logar competente, e é con-

cludente que o facto de que se trata não é punível pelo artigo 61.º do citado decreto de 23 de dezembro de 1899.

Com relação ao vinho:

Considerando que as diferentes amostras de vinhos analysados foram consideradas improprias para consumo, e se levou recurso da analyse feita á amostra n.º 3:952, fl. 46, e que submettida a analyse e recurso ante a Inspeção Geral de Serviços Sanitarios, em sessão de 1 de setembro ultimo, foi considerado o vinho falsificado com addição de agua (1), com assucar e alcool;

Considerando que, não obstante a reconhecida competencia do auctor da resposta de fl. 64, esse documento é meramente gracioso, e, por isso, incapaz de provar authenticamente o contrario, do que consta da analyse de recurso.

Por estes fundamentos, dão provimento ao recurso com referencia ao azeite, negam-o com relação ao vinho, e condemnam o aggravante nas custas do recurso.

Porto, 18 de dezembro de 1903. — *Couceiro*. — *H. Pinto*. — *Chrispiniano*.

II. — SENTENÇA DO TRIBUNAL DE 1.ª INSTANCIA,
DE 16 DE JULHO DE 1904

Em maio de 1903 o arguido José Luiz Novaes, casado, negociante, da rua de Santo Ildefonso d'esta cidade, tinha nos seus armazens de vinhos e azeites, á rua de S. Luiz, uma pipa de vinho improprio para consumo, o da amostra n.º 3:992 a fl. 46, o qual foi definitivamente considerado «vinho falsificado com addição de agua com assucar e alcool» pela Inspeção Geral dos Serviços Sanitarios — está a fl. . .

Semelhante producto estava exposto para venda, pois encontrava-se em um dos armazens adjacentes ao pateo da propriedade do arguido, todos com communicação interna entre si.

Que o facto importa crime publico, previsto e punível pelo

(1) Esta supposta addição de agua não foi indicada pelos peritos que analysaram o vinho; mas apontada, sem fundamento scientifico, pelo tribunal tecnico superior na sua sentença de 1 de setembro de 1903. (Vide o meu opusculo — *A adub. sacch. e alcoolica dos vinhos*, p. 20-23).

decreto de 1 de setembro de 1894, artigo 17.º (1), não pôde ser posto em duvida depois que fallaram os tribunaes superiores, cujas decisões é dever acatar e cumprir (Vejam-se os accordãos da Relação do Porto de 13 de outubro de 1903, a fl. 83, e o do Supremo Tribunal a fl. 112, confirmativo d'aquelle).

De resto, a prova dos autos não deixaria duvidas, mesmo quando o juiz da 1.ª instancia não tivesse, para o esclarecer, a resolução d'aquelles venerandos tribunaes.

No emtanto, como em defeza se prova ser o reu homem de setenta e nove annos de idade, negociante antigo e considerado, sempre com exemplar comportamento;

Attendendo a que, entre tantos artigos d'aquelle seu commercio de que foram colhidas amostras, só o d'aquella pipa foi julgado falsificado;

Usando da faculdade que mêm confere o Codigo Penal, no artigo 98.º e § unico, e o decreto de 15 de setembro de 1892, no artigo 22.º:

Condemno o reu dito José Luiz Novaes na pena de multa de 100\$000 réis, minimo fixado pelo invocado artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894, sellos e custas do processo.

Porto, 16 de julho de 1904. — *Almeida Ribeiro.*

III. — SENTENÇA DA RELAÇÃO DO PORTO, DE 22 DE NOVEMBRO DE 1904

Mostra-se que a presente appellação, em que é appellante o agente do Ministerio Publico da 4.ª vara d'esta cidade, e appellado José Luiz Novaes, negociante d'esta mesma, vem interposta, em fórma devida, da sentença de fl. 112, proferida no processo correccional constante d'estes autos, promovido pelo dito magistrado, ora appellante como auctor contra o reu, ora appellado, e em que este foi condemnado, além das custas e sellos, na multa de 100\$000 réis, por ter exposto á venda, n'um dos seus armazens, vinho falsificado com addição de agua com assucar e alcool, facto este que é previsto no artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894, e puni-

(1) Nenhuma das alíneas do artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1904 tem applicação ao caso corrente. Houve, provavelmente, confusão de *saccharose* com *saccharina*, que são coisas muito distinctas. (Vide p. 42, d'este opusculo).

vel com a pena de tres mezes a um anno de prisão e multa de 100\$000 a 500\$000 réis.

O que tudo visto e ponderado; e

Attendendo a que proferidos os accordãos d'esta Relação a fl. 82, e do Supremo Tribunal de Justiça a fl. 111 v., não pôde duvidar-se de que agora só se trata do vinho e não do azeite;

Attendendo a que a exposição á venda de vinho improprio para consumo acha-se constatada dos autos por modo irrecusavel;

Attendendo a que mostrando-se pela certidão de fl. 134 ter o reu setenta e nove annos de idade, está muito nos casos de lhe ser applicada a circumstancia attenuante de ser maior de setenta annos, como determina o artigo 39.º, n.º 3.º do Codigo Penal;

Attendendo a que á força e importancia d'esta attenuante accresce a outra, egualmente constatada pela prova testemunhal, de ser o reu negociante antigo, sempre considerado e dotado de exemplar comportamento;

N'estes termos; e tendo em vista o disposto no artigo 98.º, § unico, do citado Codigo e no artigo 22.º do decreto de 15 de setembro de 1892, confirmam a sentença appellada, negando provimento ao recurso, sem custas d'este, por ser recorrente o Ministerio Publico.

Porto, 22 de novembro de 1904. — *Fontes.* — *M. Beires.* — *Coelho da Rocha.*

IV.—ACCORDÃO DO SUPREMO TRIBUNAL DE JUSTIÇA, DE 31 DE JANEIRO DE 1905

Accordão os de Conselho no Supremo Tribunal de Justiça: Consta dos autos que, no estabelecimento commercial do recorrido José Luiz Novaes, foram colhidas diversas amostras de vinho destinado á venda, e na respectiva analyse, e contra-prova veio a ser qualificada uma amostra de vinho, que se dizia maduro, como vinho falsificado por addição de alcool e assucar de canna.

Em recurso, conforme o artigo 14.º do decreto de 23 de agosto de 1902, foi proferida decisão de fl. 30, que considerou não ser vinho do typo dos vinhos abafados, geropigas, ou vinhos licorosos, nem vinho regularmente beneficiado, que devesse ser tolerado para consumo;

Sobre esta base foi instaurado o presente processo, e o recorrido pronunciado e accusado em processo correccional, e condemnado pela sentença de fl. 142 na pena de multa de 100\$000 réis,

attentas as circumstancias attenuantes de bom comportamento e idade avançada de setenta e nove annos;

Esta sentença foi confirmada pelo accordão de fl. 174, de que vem o presente recurso de revista, interposto pelo Ministerio Publico, que na sua minuta de fl. 179 pede a applicação da pena conforme o artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894, em que a condemnação se fundou, e que impõe prisão e multa.

O reu contraminutou a fl. 192, arguindo o recurso de extemporaneo, e pedindo a absolvição ou a negação da revista.

O que tudo visto:

Attendendo, a que o recurso de revista, embora processado e julgado como agravo, foi interposto em tempo, e d'elle póde co-nhecer-se como agravo;

Attendendo a que o vinho, de que se trata, apenas foi julgado que não correspondia á sua designação de vinho maduro (1), nem podia ser considerado vinho abafado, licoroso ou destinado á lotação para beneficiar outros vinhos (1);

Attendendo a que tambem não foi julgado nocivo, o que reduz ao minimo a gravidade da infracção da exposição á venda, como se julgou provado;

Attendendo a que, accrescendo a isto as duas attenuantes já indicadas, foi legal a condemnação reduzida ao minimo da multa; Por estes motivos negam a revista, sem custas.

Lisboa, 31 de janeiro de 1905. — (aa) *Dias d'Oliveira*. — *Corrêa Leal*. — *Tavares*. — Fui presente, *Alberto Navarro*.

V. — SENTENÇA DO JURY DE RECURSO SOBRE ANALYSES E CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉS, DE 1 DE SETEMBRO DE 1903

A 1 de setembro de 1903 n'esta Inspeção Geral dos Serviços Sanitarios do Reino, reuniram-se Ricardo Jorge, Inspector Geral, João Henrique Schindler, medico adjuneto da mesma Inspeção, e João Holtremann do Rego, chimico chefe do Laboratorio do Instituto Central de Hygiene, constituindo o jury, que na conformidade

(1) Veja-se p. 27 e 28, d'este opusculo. Os considerandos d'esta sentença, além de não serem accitaveis, não se baseiam em qualquer disposição das leis e regulamentos vigentes sobre o commercio dos vinhos, que se acham transcriptas anteriormente. (Vide p. 41 a 48, d'este opusculo).

do § 4.º do artigo 14.º do decreto de 23 de agosto de 1902, tem de julgar o recurso interposto contra os resultados e conclusões das analyses de quatro amostras de café apprehendidas na fabrica de João Ferreira, da rua do Barão de S. Cosme, n.º 172, Porto, e praticadas no Laboratorio chimico-agricola do Porto, a requisição da Delegação de saude da mesma cidade.

E, sendo presente ao jury o laudo dos peritos que procederam ás analyses de contra prova, Antonio José da Cruz Magalhães, analysta que praticou as analyses recorridas, Charles Lepierre, perito nomeado pela Inspeção Geral, e José Pereira Salgado, perito escolhido pelo recorrente;

Mostra-se que duas das amostras de café designadas pelos numeros 3 e 14 se apresentam com grande abundancia de cascas de cereaes;

Mostra-se que o perito da parte se inclina a crer que esses elementos extranhos ao café sejam impurezas de fabrico e não addições propositadas, parecer, contra o qual a maioria dos peritos offerece a sua contestação;

O que tudo visto:

Considerando que, nas amostras em questão se encontram substancias extranhas á amendoa do café, com os caracteres de cascas de grãos de cereaes e em tal quantidade que a opinião de que se trata de impurezas é manifestamente insustentavel;

Considerando que tal mistura era exposta á venda sob o titulo de—café puro:

E' este jury de parecer que o café das amostras analysadas e contraprovadas sob os n.ºs 3 e 14 se deve considerar como falsificado, em conformidade dos artigos 1.º e 3.º do Regulamento de 23 de agosto de 1902.

Inspeção Geral dos Serviços Sanitarios do Reino, em 1 de setembro de 1903. — (aa) *Ricardo Jorge.* — *João Henriques Schindler.* — *João Holtreman do Rego.*

RELATORIOS

I. — RELATORIO DA ANALYSE CHIMICA DE CONTRA-PROVA, EFFECTUADA EM QUÁTRÓ AMOSTRAS DE CAFÉ, APPREHENDIDAS NA FABRICA DE JOÃO FERREIRA, DA RUA DO BARÃO DE S. COSME, N.º 172.

Nós abaixo assignados José Pereira Salgado, demonstrador de chimica da Academia Polytechnica do Porto e chimico analysta do Laboratorio municipal d'esta cidade, Charles Lepierre, engenheiro-chimico pela Escola de Paris, professor de chimica da Escola Brotero e chefe dos trabalhos praticos de bacteriologia da Universidade de Coimbra, e Antonio José da Cruz Magalhães, doutor em philosophia pela Universidade de Göttingen (Allemanha), e director do Laboratorio chimico-agricola do Porto, encarregados officialmente de proceder á analyse chimica de contra-prova em quatro amostras de café apprehendidas na fabrica de João Ferreira, da rua do Barão de S. Cosme, n.º 172, reunimo-nos no dia 17 do corrente, n'este Laboratorio chimico-agricola, onde nos foram entregues as ditas amostras pelo digno Delegado de saude do Districto do Porto.

As amostras achavam-se acondicionadas, lacradas e rubricadas pela seguinte fórma:

N.º 3. Amostra contida n'um sacco de papel pardo atado em cruz com fita de nastro e lacrado nos topos a lacre vermelho, sobre o qual foi apposto o sinete do Commissariado da Policia civil do Porto. No sacco lia-se o seguinte escripto a tinta: — N.º 3, café puro de João Ferreira, da rua do Barão de S. Cosme, n.º 172 — A. Guedes, Lacerda, Ferreira, Santos, Luiz, Torquato.

N.º 12. Amostra de café contida em um sacco de papel pardo, lacrado nos topos a lacre vermelho e sinete já descripto, e tendo collado um quarto de papel amarello, onde se lê impresso o seguinte: 50 grammas de preparado com cacau, assucar e cevada com café; e escripto a tinta as mesmas rubricas da amostra anteriormente descripta.

N.º 13. Amostra de café contida em um sacco de papel pardo, laorado a lacre vermelho e com o mesmo sinete, tendo collado um quarto de papel vermelho, onde se lê impresso o seguinte: 30 grammas de preparado com cacau, assucar e cevada com café; e escripto a tinta as mesmas rubricas já indicadas.

N.º 14. Amostra de café contida n'um sacco de papel pardo, laorado a lacre vermelho e o sinete já indicado, tendo escripto a tinta o seguinte: N.º 14, café puro da fabrica de João Ferreira, da rua do Barão de S. Cosme, n.º 172; e escripto a tinta as mesmas rubricas indicadas.

Verificada a integridade dos involucros e sellos respectivos, determinada a pureza dos reagentes e o titulo dos licores normaes, procedemos acto continuo ao exame chimico e microscopico dos ditos cafés, servindo-nos, para esse fim, dos methodos consagrados pela technica analytica.

Em face dos resultados obtidos devemos tirar as seguintes

CONCLUSÕES

1.^a Todas as quatro amostras de café se encontram falsificadas com substancias extranhas.

2.^a As amostras n.ºs 12 e 13 estão preparadas em harmonia com os dizeres do rotulo, isto é: contem cacau, cevada, assucar e café.

3.^a Entre as substancias extranhas adicionadas aos cafés n.ºs 3 e 14, encontram-se predominantemente cascas de cereaes.

4.^a Estes resultados confirmam as conclusões das primeiras analyses.

Laboratorio chimico-agricola do Porto, em 20 de agosto de 1903.—(aa) *Charles Lepierre*.—*José Pereira Salgado* (com declarações).—*Antonio José da Cruz Magalhães*.

DECLARAÇÕES DO PERITO DA MINORIA

A circumstancia de se indicar no rotulo das amostras de café n.ºs 12 e 13 as substancias que contem, e a analyse chimica e microscopica as terem revelado;

O não se poder affirmar que as substancias extranhas encon-

tradas, e não predominantes nas amostras n.^{os} 3 e 14, sejam addicionadas ou sejam antes impurezas proprias, ou da falta de limpeza; levam-me ás seguintes conclusões:

1.^a As amostras n.^{os} 12 e 13 revelaram a existencia das substancias exaradas nos rotulos dos pacotes em que são postas á venda, isto é, conteem « uma mistura de cacau, assucar, cevada e café »; e não podem ser consideradas como falsificadas, como claramente determina a alinea b) do § unico do artigo 3.^o do Regulamento de 23 de agosto de 1902.

2.^a Não se póde affirmar que as amostras n.^{os} 3 e 14 sejam cafés falsificados; podem ser cafés de baixa qualidade em que as impurezas encontradas (elementos da casca do café ou de cereaes) provenham da falta de limpeza e cuidado na separação dos grãos para a moagem.

3.^a As conclusões apresentadas não confirmam as das primeiras analyses.

CONTRA-DECLARAÇÕES

Em vista das declarações do perito José Pereira Salgado, temos a dizer o seguinte:

1.^o Como ficou exarado nas conclusões da analyse, as amostras 12 e 13 estavam preparadas em harmonia com os dizeres do rotulo que envolvia o producto, isto é, conteem cacau, cevada e assucar com café.

Ficava assim resalvada, da maneira a mais nitida, a clausula do n.^o 2 do § unico do artigo 3.^o do Regulamento de 23 de agosto de 1902, que faculta ao vendedor a liberdade de vender misturas, logo que fique exarada nos rotulos a natureza das substancias que as constituem.

Por isso a observação do perito sr. Salgado, carece de fundamento; mas já que s. ex.^a manifestou a sua opinião, sempre diremos que, se na verdade, como consta da analyse e das conclusões, os rotulos dos pacotes indicavam a composição da mistura n'elles contida, tambem é certo, e o perito sr. Salgado tambem sabe, que os rotulos estavam impressos de uma maneira capciosa. Com effeito, emquanto as palavras *cacau*, *assucar*, *cevada*, estavam impressas em typo muito pequeno, a palavra *café* destacava muito das outras, por ser impressa com letras maiores.

Torna-se, pois, evidente qual foi o intuito do vendedor, embora para isso se collocasse cavillosamente ao abrigo da lei; claro está que,

se o seu intuito fosse apenas vender um producto alimenticio complexo, como o que apresenta, bem escusado era chamar muito especialmente a attenção do publico, e quiçá dos... incautos, para a palavra *café*.

Na verdade, não compete ao analysta indagar qual foi o intuito do vendedor; e as phrases que precedem foram apenas motivadas pela observação do perito sr. Salgado, e tambem para fornecer aos julgadores elementos de apreciação.

2.º Em relação ás *amostras n.ºs 3 e 14*, é verdadeiramente curiosa a argumentação do perito sr. Salgado. A analyse demonstrou que estes cafés *vendidos como puros* estavam misturados com substancias extranhas á sua composição.

Demonstrou mais a analyse que, *entre estas substancias extranhas á amendoa do café*, predominavam as *cascas de cereaes*, e até n'uma das amostras encontrou-se *grãos inteiros de cereaes torrados!*

O sr. Salgado reconheceu e viu tudo isto!

Bastavam já estes factos para, em harmonia com a lei vigente, considerar-se esses cafés como falsificados. De facto, não compete aos peritos indagar se o apparecimento de uma substancia extranha foi propositado ou accidental; *bastava verificar a sua existencia, para os cafés serem tidos como falsificados*. Comtudo, de modo algum poderemos acceitar a extraordinaria argumentação, do perito sr. Salgado, excepto na sua segunda conclusão quando diz que: os cafés n.ºs 3 e 14, *cujos rotulos traziam a indicação de cafés puros, podem ser cafés de baixa qualidade*, em que as impurezas encontradas, elementos de casca de café e cereaes, provenham da falta de limpeza e cuidado na separação dos grãos para a moagem.

Em primeiro logar, n'uma das amostras appareceu em 100 grammas approximadamente cerca de uma duzia de *grãos inteiros de cereaes* (trigos, talvez) *já torrados*.

E' preciso ser dotado de muito boa vontade para n'este caso admittir-se uma contaminação casual em *generos tão differentes*, de proveniencias *tão diversas*, como são os cafés e os cereaes.

Em segundo logar, a analyse microscopica *revelou* em ambos os cafés n.ºs 3 e 14, da maneira a mais nitida, a *presença de substancias extranhas á amendoa do café*, na proporção approximada de 50 0/0, quer dizer, em cada campo microscopico a metade dos fragmentos encontrados *não pertencia com toda a certeza á amendoa do café*.

Ainda que o argumento da auctoridade nada vale, suppomos que o perito sr. Salgado não deixará de reconhecer, em particular ao perito Lepierre, que ha dezoito annos exerce a chimica e ha doze annos dirige os trabalhos no Laboratorio de microbiologia da Universidade, alguma competencia em microscopio. Falta de cui-

dado e limpeza que introduzem 50 % de elementos estranhos ao café!

Se este facto não constitue uma falsificação á face da lei e do bom senso, não sabemos onde começa nem onde acaba a falsificação.

Diremos tambem que o perito Lepierre, depois de ter opinião formada sobre as pessimas qualidades dos cafés n.ºs 3 e 14, julgou do seu dever propôr ao perito sr. Salgado mais determinações de ordem chimica, que este senhor julgasse uteis para fundamentar. Por isso é deveras para extranhar o facto do perito sr. Salgado escudar a sua 2.ª conclusão *apenas em probabilidades*, quando é certo que as determinações propostas pelo perito sr. Lepierre ao perito sr. Salgado forneceriam ao perito sr. Salgado mais elementos de avaliação dos cafés, elementos que o perito dr. Magalhães e o perito sr. Lepierre dispensaram perfeitamente, em virtude do resultado dos exames microscopicos acima referidos, e que demonstram até á evidencia a falsificação profunda que as amostras n.ºs 3 e 14 revelam.

Por este motivo as conclusões apresentadas na segunda analyse estão formuladas em perfeita harmonia com os resultados obtidos, e confirmam *inteiramente* as conclusões das primeiras analyses.

24 de agosto de 1903.—(aa) *Lepierre.*—*Magalhães.*

II.—ANALYSES DE FARINHAS DIVERSAS

N.º 6—FARINHA DE GRÃO DE BICO E CANELLA (1)

Humidade	9,45 %
Cinzas.	3,53 >

Exame microscopico—Canella com amido de grão de bico.

Parecer:

É canella falsificada com farinha de grão de bico em harmonia com os dizeres do involucro.

(1) Não alludimos no texto a estes exames; em todo o caso inserimos estes documentos para se reconhecer como se exercia a fiscalisação.

Parecer do perito encarregado de assistir á analyse:

Não se pôde considerar como falsificada a mistura apresentada, visto o exame chimico e microscopico ter revelado a existencia das substancias indicadas no involucro, isto é: — Farinha de grão de bico e canella —, em harmonia com o § unico do artigo 3.º do Regulamento de 23 de agosto de 1902.

N.º 7 — CANELLA COM GRÃO DE BICO

Humidade	11,11 0/0
Cinzas.	3,68 >

Exame microscopico — Canella com farinha, amido de grão de bico, contendo lenhoso extranho á canella.

Parecer:

É canella falsificada com farinha de grão de bico e substancias lenhosas extranhas.

Parecer do perito encarregado de assistir á analyse:

Não se pôde considerar como falsificada a mistura apresentada, visto o exame chimico e microscopico ter revelado a existencia das substancias indicadas no involucro, isto é: — Canella com grão de bico —, em harmonia com o § unico do artigo 3.º do Regulamento de 23 de agosto de 1902.

A amostra apresenta-se em fragmentos, e não pulverisada; as substancias lenhosas encontradas pertencem á parte lenhosa da propria planta da canella, notando-se em alguns fragmentos a adherencia d'ella á casca, e separando-se por pulverisação.

Depois de pulverisada, e pela consecutiva peneiração, a parte lenhosa separa-se completamente da canella.

N.º 8 — FARINHA DE GRÃO DE BICO

Humidade	7,32 0/0
Cinzas.	3,26 >

Exame microscopico — Amido de grão de bico.

Parecer:

É farinha de grão de bico torrado, em harmonia com os dizeres do involucro.

N.º 9 — PIMENTA

Humidade	9,87 %
Cinzas.	4,25 >

Exame microscopico — Normal.

Parecer:

É pimenta commercial pura, em harmonia com os dizeres do involucro.

CRITICAS E APRECIACÕES

I. — A SACCHAROSE NOS VINHOS

Pelo DR. A. GUERRA E SÁ

(VILLA-FLOR)

As seguintes considerações foram suggeridas pela ubiquitaria propaganda do sr. conselheiro FERREIRA DA SILVA a respeito da assucaragem dos vinhos, que elle julga acceitavel em principio e permittida por lei.

Sem fazer desmerecer em nada o devido respeito á opinião de quem tem conquistado, pelo saber e pelo trabalho de longos annos, um nome muito bem cotado na sciencia, é muito facil provar:

- 1.º Que a lei não permite, antes condemna tal pratica;
- 2.º Que nem deveria consentir-se tal cousa, ainda mesmo condicionalmente.

1. Seguindo a evolução dos diplomas leaes sobre a materia de fiscalisação dos generos alimenticios, vê-se que desde o principio ao fim foi considerada criminosa a *addição* aos vinhos de certas substancias estranhas, quer innocuas, quer nocivas á saude. Firmada logo no primeiro diploma tal doutrina, nunca mais ella foi revogada.

O assucar impuro está incluído como nocivo.

E entre todas as substancias, nocivas ou não nocivas, não se encontra indicada a saccharose ou assucar puro.

Parece pois, á primeira vista, e só por isto, que o assucar puro se poderá, perante a lei, juntar a qualquer vinho.

Mas não pôde; a lei o prohibe.

O artigo 1.º do decreto de 23 de agosto de 1902 do Regulamento de generos alimenticios define o que sejam falsificações por *addição*, por *substituição* e por *subtracção*.

Os artigos 45.º, 46.º e 47.º do decreto citado de 17 de dezembro de 1903 tratam apenas da falsificação por *adição*. Compare-se o texto d'elles com o texto d'aquelle primeiro artigo do decreto de 23 de agosto de 1902 e não pôde haver duas opiniões a tal respeito.

Ao mesmo tempo que se estatue o que fica dito, preceitua-se tambem que sejam considerados falsificados os vinhos que não sejam *o producto da fermentação da uva fresca*, ou que não sejam os fabricados pelos processos technologicos correntes no caso de serem: *a)* vinhos do Porto ou da Madeira; *b)* vinhos abafados ou *c)* vinhos espumosos. (Vide artigo 28.º do decreto de 23 de dezembro de 1899, e artigo 37.º do decreto de 17 de dezembro de 1903).

N'este ultimo diploma estabelece-se esta doutrina explicitamente, sem a menor sombra de duvida (§ 3.º do citado artigo 37.º do decreto de 17 de dezembro de 1903).

Transcrevemos todo este citado artigo:

« Artigo 37.º Não se poderá fabricar, expedir, vender ou pôr á venda, sob a denominação de vinho um producto que não seja o da fermentação da uva fresca.

§ 1.º Serão considerados tambem como vinhos, para poderem ser expedidos, vendidos e postos á venda sob este nome, os seguintes productos, contanto que sejam fabricados pelos processos technologicos correntes:

1.º Vinhos do Porto e da Madeira;

2.º Vinhos abafados, isto é, aquelles em que a fermentação tenha sido interrompida ou evitada pela adição de alcool, pela sulfuração ou qualquer outro processo que lhes não altere a composição chimica;

3.º Vinhos espumosos.

§ 2.º Conhecendo-se de futuro a existencia de outros processos de vinificação geralmente adoptados em certas regiões vitícolas e não attendidos no § 1.º, poderá o governo, ouvidas as estações competentes e com o voto do Conselho Superior da Agricultura, applicar aos respectivos productos o disposto no referido § 1.º

§ 3.º Serão considerados falsificados os productos expedidos, vendidos ou postos á venda com a designação de vinho, que não satisfaçam ás disposições d'este artigo ou de seus §§ 1.º e 2.º.

Os vinhos de pasto, para não serem tidos como falsificados, teem de ser *o producto da fermentação da uva fresca*; e os vinhos do Porto e da Madeira, os abafados e os espumosos, para não incorrerem no mesmo defeito, devem ser fabricados pelos *processos technologicos correntes*. E a tecnologia corrente só pôde abranger as ma-

nipulações honestas e indispensaveis para converter a uva em vinho de qualquer typo.

Se por *processos technologicos correntes* pudéra entender-se a licenciosidade para cada um de poder juntar a quaesquer typos de vinhos todas as substancias possiveis, com excepção das incluidas nos artigos 45.º e 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903, a que viria então o § 3.º d'aquelle artigo 37.º, transcripto acima? Promulgar tal paragrapho seria um *erro crasso*, fóra da liberdade que se arrogam os nossos legisladores.

E tanto este paragrapho se entende no sentido acima inculcado como real e verdadeiro, que elle só apparece pela primeira vez (1) na serie dos diplomas sobre fiscalisação dos generos alimenticios em 17 de dezembro de 1903, e só depois do decreto de 23 de agosto de 1902, o qual veio definir o que deva entender-se por falsificações por *addição, substituição e subtracção*.

Na verdade, os artigos 45.º e 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903, correspondem aos artigos 16.º e 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894, e n'elles se quiz decerto modificar a redacção d'estes artigos 16.º e 17.º, para a tornar actualisada e de harmonia com o decreto de 23 de agosto de 1902 (2). Depois, dada a redacção que se vê n'aquelles artigos 45.º e 46.º, forçoso foi accrescentar n'este decreto de 17 de dezembro de 1903 o § 3.º ao artigo 37.º

As falsificações de que trata este § 3.º são aquellas que o artigo 1.º do decreto de 23 de agosto de 1902 define na alinea b).

As falsificações por *addição* estão tratadas e comminadas nos artigos 45.º e 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903. Mas a lei taxativamente aqui enumera as substancias incriminadas de serem fautoras das falsificações por *addição*, e era logico referir as outras especies diferentes de falsificações. Foi o que se fez com o § 3.º já apontado.

Ora a substituição de assucar puro ou saccharose á glucose — levulose e dextrose — dos mostos e vinhos é precisamente uma falsificação por substituição, e envolve fraude sem duvida. É secreta na execução e guarda sigillo da verdadeira natureza.

(1) Não é exacto: a redacção do § 3.º do artigo 37.º do decreto de 17 de dezembro de 1903 é a mesma dos §§ 3.ºs do artigo 23.º do decreto de 16 de maio de 1895 e do artigo 28.º do decreto de 23 de dezembro de 1899, transcriptos n'este opusculo, a p. 43 e 44.

(2) Veja-se a nota anterior.

Transcreva-se a letra da lei (parte respectiva):

«... deve entender-se por... genero falsificado...»

b) *aquelle que, constituido por substancias alimentares ou não, nocivas ou não á saude, se substitue para consumo a generos alimenticios cujas qualidades imita fraudulentamente.*»

Medite-se attentamente esta alinea — e supponha-se que um vinho foi assucarado com saccharose, ainda a mais pura. Lançado tal vinho no mercado como se fosse exclusivamente feito de uva, engana o comprador a respeito da sua real constituição; substitue-se no mercado a um vinho genuino feito exclusivamente de uvas, e usando de dolo ou fraude (1).

Todas as características da alinea b), transcripta acima, se verificam no caso supposto. Ha uma verdadeira falsificação *por substituição*, e tal fraude é incriminada indubitavelmente no artigo 456.º do Código penal: — «... o que engana o comprador sobre a natureza (2) da cousa vendida... será punido com um mez até um anno de cadeia e multa correspondente.»

Tal substituição fraudulenta cabe debaixo da alçada da letra da lei, como visto fica; e estava sempre de antemão condemnada pelo espirito de equidade que deve regular a interpretação de todas as leis, de todos os contractos, mesmo em materia restricta de criminalidade.

Os «*processos technologicos correntes*», para o animo do julgador, não abrangerão nunca o que as *tabernices* usuaes levam a effeito quotidianamente, com prejuizo do viticultor honesto.

O assucar da uva não pôde ser substituido impunemente pela saccharose na vinificação.

Quando em Portugal se lamenta e teme a grande calamidade da crise vinicola por superabundancia, seria um attentado monstruoso que a saccharose viesse fazer concorrência (3) aos vinhos.

(1) O mesmo raciocinio applicado á adubação com alcool industrial puro levaria á conclusão de que a *aguardentação*, em taes condições, era um delicto. Á mesma condemnação ficariam sujeitos todos os tratamentos com substancias que não fossem da uva. Ora a tecnologia mais escrupulosa tolera, e até *aconselha*, alguns d'esses tratamentos, e a lei tolera-os tambem.

(2) O vinho não deixa de o ser, se se reforça um pouco a sua força alcoolica ou o seu maduro, para o melhorar e corrigir os seus defeitos naturaes.

(3) A saccharose, nos casos permittidos pela lei e pela tecnologia corrente, serve para melhorar os vinhos e corrigir os seus defeitos; e, portanto, não só não faz concorrência aos vinhos, mas auxilia, muito pelo contrario, a sua melhor venda e consumo.

Quem quer vinhos tratados com geropigas, fabrica-as honestamente, sem lesar os justos interesses alheios, ou compra-as authenticas. E quem quer fabricar geropigas, deve escolher uvas adequadas; sem lançar mão da fraude, nem todas as uvas servem para isso (1).

Relativamente aos vinhos espumosos, já é permitido assucaral-os, dentro dos limites em que honestamente as manipulações de taes vinhos o reclamam (2). Os «*processos technologicos correntes*» a isso auctorisam. A limpidez e o espumoso de taes vinhos não podem prescindir da assucaragem, que é na realidade uma manipulação «*corrente*».

Quando a fazer vinhos do Porto e Madeira de uvas que não tinham a competente força saccharina natural, lançando mão da assucaragem, é um logro feito aos viticultores, que produzem uvas nas desejadas condições para vinhos de qualidade (3).

A lei não explana o que sejam manipulações technicas honestas ou «*processos technicos correntes*»; mas desenvolvidamente se acha preceituada tal materia nos tratados de vinificação (4).

O julgador se socorrerá do estudo de tal assumpto, que tambem lhe virá a ser exposto pelos peritos e pelas partes interessadas.

(Portugal Agricola, vol. xv, de 15 de novembro de 1904, p. 289 a 291).

1.^a RESPOSTA DE A. J. FERREIRA DA SILVA

De nós, os portuguezes, disse uma vez ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR que — «*em vinhos fomos sempre uns rethoricos*»; — e a esse defeito junto eu o de ser ubiqutario na defeza de *tabernices* (sic),

(1) As uvas que n'um anno que corre bem são susceptiveis de darem uma geropiga, no que correr mal não dão o mosto com a doçura precisa. N'este caso, remontar a força saccharina com saccharose é operação licita, como dizem as pessoas competentes: «*Pour remonter le degré originel du moût pour les mistelles on usite le sucre de canne.*» — (CARI-MONTRAND, *Revue int. des falsific.*, 1902, p. 119).

(2) Na logica do auctor, isto devia considerar-se uma fraude: o adoçamento dos vinhos espumosos devia ser feito exclusivamente com assucar de uva.

(3) Nunca se falou em vinhos do Porto e Madeira, e em os fazer com uvas que não sejam das regiões respectivas; isso, sim, seria uma *fraude*, que é preciso castigar com toda a vehemencia.

(4) Estes tratados foram abundantemente citados em favor da adubação alcoolica e saccharina.

segundo o testemunho do signatario do artigo principal publicado no ultimo numero do *Portugal Agricola*.

Foi, decerto, por causa d'este deploravel defeito, que o illustre auctor não teve conhecimento de duas notas que publiquei nos numeros 533.º e 536.º (15 de agosto e 30 de setembro de 1904) da *Revista dos Tribunaes*. N'uma, está o commentario da lei portugueza, que teve origem na lei *Brousse*, em relação ao emprego do alcool e do assucar; na outra, falam em linguagem clara, que todos podem entender, os nossos mestres de oenologia sobre processos tecnologicos correntes, nos seus tratados de vinificação.

Ahi se vê que restringir o uso da saccharose unicamente ao preparo dos vinhos espumosos onde não é *tabernice*, e condemnal-o como *tabernice* em todos os outros casos, é seguramente uma noção inexacta, erronea e insustentavel sob o ponto de vista legal e tecnologico, podendo ser, aliás, uma opinião individual muito respeitavel.

Poderá alguém interpretar as minhas criticas a uma sentença sanitaria como recommendação de certas e determinadas praticas vinicolas ou commerciaes.

Nada mais inexacto. Não tenho feito até aqui ensinamentos oenologicos, como os fez em 1875 ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR, nas suas notaveis conferencias sobre vinhos; não me tenho preocupado com o que *deveria ser* (e talvez não pudesse ser); mas *com o que é*, em materia de pratica e legislação vinicola. Sob este ponto de vista, tenho demonstrado que é um erro dar, a pretexto de hygiene, como crime, expiavel por multa e prisão, a adubação alcoolica e o uso da saccharose nos vinhos *licórosos* e nas *geropigas*.

Exactamente como se, no regimen actual, se considerasse como criminoso, perante a lei e perante a hygiene, o vicultor que fizesse uso da baga do sabugueiro para realçar a côr do seu vinho.

Posso eu individualmente ter essa pratica como menos orthodoxa; mas o facto é que os nossos regulamentos de commercio e venda de vinho a *toleram* (artigo 17.º do decreto de 1 de setembro de 1894; artigo 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903, etc.); e facto é que o emprego da baga é tão corrente e tão confessavel entre nós, como o da gessagem dos vinhos até 2 grammas, na França e na Hespanha.

Como director d'um laboratorio, em que se apreciam vinhos, eu tenho de decidir de accordo com a lei, e não por meu criterio pessoal. Eis a razão porque não dou como falsificados os vinhos normaes em que o defeito (chamemos-lhe assim), é terem parte de côr, que poderia ser da uva, *substituida* pela da baga.

Eis egualmente um motivo porque, com muito mais força de

razão, eu não posso dar como falsificado o vinho licoroso ou a gepíga reforçada na sua doçura natural pelo assucar de canna.

E não se preocupe ninguém com o supposto logro aos agricultores, principalmente nos annos da abundancia, porque dizia um oenologo francez ainda o anno passado — *dans les années même de production moyenne ce dernier sucre (sucre de canne ou de bétterabe) coûterait relativement trop pour être employé*; — e já ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR nos falava em 1875 do imposto elevado que entre nós pesava sobre a saccharose...

Como juiz tecnico, se o fosse, commetteria um erro, do qual resultariam vexames graves, considerando como pratica criminosa o que, por fórmula alguma, não o era, nem perante a hygiene, nem em face da lei e do decreto sobre commercio de vinhos e dos usos correntes.

Os regulamentos da venda dos generos alimenticios fazem-se em toda a parte para evitar o arbitrio e o vexame. Quando, nas estações competentes e no Conselho Superior de Agricultura, se entender que o uso da saccharose, o da baga ou de outras materias innocuas á saude é prejudicial aos interesses da viticultura, as disposições da lei actual, e particularmente o theor dos artigos 37.º e 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903, terão de ser alteradas; as alterações, é claro, não devem ficar secretas, nem guardadas em sigillo nos gabinetes ou nos tribunaes; deverão ser publicadas para conhecimento da lavoura, do commercio e dos laboratorios.

É assim que eu entendo esta questão de adubações e tratamento de vinhos, quer por addição, quer por substituição, em relação com a fiscalisação sanitaria.

(*Portugal Agricola*, vol. xv, de 1 de dezembro de 1904, p. 310-311).

II.—A SACCHAROSE NOS VINHOS

Pelo DR. A. GUERRA E SÁ

(VILLA-FLOR)

O decreto já citado de 1 de setembro de 1894 permittia o fabrico de vinho de bagaço, vinho de passas e vinho de mosto concentrado, sob determinadas condições. Devia escrever-se nas vasilhas um distico enunciativo da procedencia e qualidade do producto; e, analogamente em todas as condições do transitio de taes pro-

ductos, deveria sempre patentear-se ao freguez e ao consumidor qual a verdadeira natureza da mercadoria.

O regulamento respectivo de 16 de maio de 1895 ainda permitia taes liberdades. Mas já em 23 de agosto do mesmo anno foi publicado novo decreto regulamentar sobre tal assumpto, prohibindo o fabrico e venda de taes productos, cujos auctores e vendedores ficaram desde então sujeitos a prisão de um até seis mezes e multa de 10\$000 réis a 100\$000 réis.

Esta comminação foi alterada pelo decreto de 23 de dezembro de 1899 para dous mezes a um anno de prisão e multa de 100\$000 réis a 500\$000 réis.

Esta prohibição de fabricar vinhos de assucar foi instantemente pedida pela agricultura nacional (1).

Não se continuou a permittir ás bebidas inferiores e secundarias que viessem livremente ao mercado fazer concorrência ao vinho genuino; nem mesmo com a condição explicita de se dizer ao comprador qual a composição real dos productos.

Sendo o vinho, ja de si, muito, evitou-se-lhe quanto possivel a concorrência. E acertadamente se procedeu.

Tomou a lei tambem providencias para elevar o grau saccharino natural dos mostos sem prejuizo, e antes com beneficio notavel para a viticultura nacional.

Para corrigir ou melhorar os vinhos que necessitem de adubação edulcorante é licito usar os mostos concentrados ou as passas de uvas (artigo 14.º do decreto de 14 de junho de 1891) (2).

O mosto concentrado, porém, perante a lei portugueza, não pôde ser usado senão para correctivo de mostos durante a fermentação, afim de os tornar mais saccharinos, e, portanto, mais alcoolicos os vinhos resultantes. Fazer vinho exclusivamente com mosto concentrado e agua é pratica prohibida. E isto é apenas uma protecção á industria vinicola. É lei positiva.

(1) E com toda a razão; porque *vinhos de assucar* são vinhos secundarios, de menor valor que os vinhos de primeira espremedura e podendo fazer-lhe desleal concorrência.

(2) O artigo 14.º, cap. iv, do decreto de 14 de junho de 1901 (não 1891) *sobre fomento vinicola*, permite a beneficiação dos mostos com passa ou mostos concentrados de uva de produção nacional; não a prohibe com a *saccharose*, o que seria ir de encontro á lei vigente. Ninguem, decerto, usará de adubação saccharina com assucar de canna, desde que a uva ou a passa lhe fornece o assucar mais em conta.

Porque é preciso que se diga que a *saccharose* difficilmente poderá concorrer com o assucar natural da uva.

(Notas do auctor d'este opusculo).

Theoricamente, em face dos sãos principios de tecnologia œnologica, a um mosto concentrado a que apenas se extrahiu a agua com exclusão de todos os outros principios, seria licito tornar a addicionar a agua subtrahida, fazel-o fermentar, e, refazendo o mosto primitivo, obter o primitivo vinho natural. Era facil, porém, n'esta méra hypothese de tão lata liberdáde, cahir no excesso de fraudes; e certissimo seria terem os vinhos naturaes mais um con-corrente n'estes vinhos de mosto concentrado, nos quaes, ao menos em pequena proporção, o falsificador poderia encorporar saccharo-ses e glucoses baixas e impuras.

E o fim do decreto de 14 de junho de 1891 foi, entre outros, dar uma escoante a massas de vinho que, tornadas em mostos con-centrados, se valorisariam a si proprios, servindo a *beneficiar* outros vinhos baixos tambem, e deixariam o mercado mais livre e desafo-gado, aos vinhos firmes, genuinos (1).

A saccharose (1) pôde incorporar-se nos vinhos, com lucro, desde que o preço d'estes exceda uns 22\$000 réis. E dá se este caso em annos, como o da penultima colheita para vinhos de pasto; e per-manentemente se realisa (2) para os vinhos finos, tratados. Taes frau-des praticam-se, portanto, em muito basta escala.

Mas não é de fôrma alguma equitativo que os justos interesses dos vinhateiros honestos sejam prejudicados aurindo os vinhos o seu alcool, não da uva, mas da saccharose, que tão variadas applica-ções tem já de si propria. Tornando-se a fraude de ajuntar saccha-rose aos vinhos impossivel pela lei, debaixo de uma fiscalisação unificada, effectiva, simplificada e rigorosa, os mostos bons, de *qua-lidade*, teriam o valor que de direito lhes pertence.

Não se discute se o assucar ajuntado aos mostos e aos vinhos pôde corrigir estes. Com certa escolha e em determinadas condi-ções é, desde ha muito já, estabelecido tal axioma.

Argumenta-se com a lei, que não permite taes praticas em prol dos justos interesses dos viticultores honestos (3).

(1) As glucoses impuras são prohibidas por lei, mas não a saccharose.

(2) Se se realisa permanentemente, está nos casos da *manipulação cor-rente*, que, segundo o auctor, é a assucaragem dos vinhos espumosos.

(3) A lei não as prohibe em parte alguma.

MAUMENÉ, que estudou muito este assumpto, e até se inclinou mais para o assucar da uva, diz, para justificação das leis vigentes, no tomo II, p. 147-148, da 3.^a edição, da sua obra *Travail des vins*: «O adoçamento pôde obter-se por meio das uvas (livro I, p. 64), isto é, extrahir o assucar da uva e juntar a quantidade que fôr precisa. Mas pedil-o á vinha nos annos de maturação muito incompleta é querer andar n'um circulo vicioso, pois que a planta não pôde dar o seu assucar

Supponhamos um mosto com a densidade apenas de 1075. Corresponde-lhe, sem tempero algum, a riqueza alcoolica de 10 graus. Dá um vinho de pasto ordinario. Poderia, porém, a tal mosto, incorporar-se assucar na proporção de 8,5 kilogrammas por hectolitro e eleva-lo á gradação de vinho generoso natural, com a despesa approximada de 9\$500 réis por pipa.

Não ha duvida de que, por tal modo, se obtem um vinho generoso (1) de 15 graus alcoolicos, independentemente de adubação alcoolica.

Tal processo anda na pratica quotidiana desde ha longos annos. Em nome, porém, dos valiosos interesses já creados da viticultura honesta, deve oppôr-se impedimento formal a taes praticas.

Economicamente, o resultado é metter no mercado um vinho generoso (2), artificialmente confeccionado, que competirá vantajosamente com os authenticos vinhos de qualidade (3), em vista do seu baixo preço.

As vinhas que produzem naturalmente os vinhos generosos são de plantação e grangeios carissimos (4); e os governos, a quem

em condições verdadeiramente praticas. Recorre-se, por isso, ao emprego de um assucar fornecido por outros vegetaes, — « pela canna e pela beterraba ».

E VICTOR SEBASTIEN, no seu livro *Le sucrage des vins*, p. 66 e 68, diz o seguinte :

« Les œnologues et les praticiens Champenois, qui ont une grande expérience des divers sucres employés à la fermentation en bouteille pour produire la mousse, disent qu'il faut accorder la préférence au sucre de canne. Ces observations méritent l'attention de ceux qui produisent des vins fins et des mousseux distingués. Les observations qui précèdent n'ont qu'une importance secondaire, lorsqu'il s'agit des vins ordinaires de consommation courante; — mais il faudrait se les rappeler pour le sucrage des mouts distingués, ainsi que pour la préparation des vins de liqueur, et des vins mousseux de cru. »

(1) *Generoso?*

(2) *Generoso?*

(3) Ha de haver sempre genero melhor e genero peor; genero barato e genero caro. O vinho generoso do Douro e da Madeira não se arreceia d'estes rivaes. O que é indispensavel é que lhe não vistam as roupagens... De resto, é necessario não esquecer que a produção de vinhos licorosos em Portugal não é só de vinhos do Porto e Madeira...

(4) O auctor parece esquecer que na viticultura ha, entre os vinhos licorosos, outros typos além dos vinhos generosos do Porto e Madeira. Os vinhos generosos, que o sr. PEPEIRA COUTINHO divide ainda em *finissimos* e *finos* (*Guia do Vinicultor*, p. 247), são o *typo superior* dos vinhos licorosos; mas, além d'elles, ha outros vinhos simplesmente licorosos e menos nobres. Seria um absurdo, que ninguem accitaria, pretender eliminar do mercado estes ultimos, só porque fazem concorrência aos primeiros, que, de facto, são de grangeio carissimo.

(Notas do auctor d'este opusculo).

pertence evitar as collisões economicas de toda a especie, teem de velar pela justa defeza de tão quantiosos interesses já creados.

Permittir a livre fabricação de vinhos de assucar e a assucaragem dos vinhos, o mesmo seria que ajudar a accentuação ou precipitação da crise vinicola.

Pela lei e pelo espirito equitativo de defeza economica, a edulcoração dos vinhos e mostos apenas se deve fazer com mostos concentrados e geropigas. O contrario d'isto seria prejudicar a viticultura nacional, que tem jus a uma desvelada defeza.

Se ha leis estrangeiras que permittem e até patrocinam a assucarção dos bagaços, mostos e vinhos, nada tem a lei portugueza que lhes invejar.

Tendo demonstrado que a lei portugueza não permite a saccharose nos vinhos (1) e que nem tal permissão seria a de equidade, vem a proposito relatar como a serie de diplomas sobre o assumpto se eivou de defeitos nas suas disposições.

Estes multiplos diplomas, com o seu final proloquio tão usual *«fica revogada a legislação em contrario»*, especie de talisman contra o receio de inutilisar bellezas e sãs disposições de leis transactas e contra a preguiça de as refundir condignamente, enfermam da geral confusão estabelecida em quasi todos os ramos da legislação publica.

No decreto de 1 de setembro de 1894 (artigos 16.º e 17.º) desde logo se estabeleceu, e pela primeira vez, a doutrina de que nos vinhos se não podia introduzir um certo numero de substancias.

No artigo 18.º do mesmo diploma faz-se a promessa de designar de futuro outras substancias ainda cuja *«introdução»* nos vinhos deve tambem ser incriminada e punida. Mas repare-se que este decreto permittia a fabricação de vinhos *segundos* ou de *bagação*, vinhos de *passas*, vinhos de *mostos concentrados* e *agua-pé*.

Estes artigos citados, 16.º, 17.º e 18.º, se não eram equitativos nem justos, eram ao menos logicos no corpo de tal diploma.

Pelo regulamento de 23 de agosto de 1895, foi prohibido o fabrico d'estas differentes especies de bebidas, e deixou-se de pé a doutrina dos alludidos artigos 16.º, 17.º e 18.º do decreto de 1 de setembro de 1894.

(1) É sabido que existe normalmente, embora em diminuta quantidade, a saccharose na uva.

(Nota do auctor d'este opusculo).

No mesmo decreto de 23 de agosto de 1895, artigo 4.º, é incriminado e comminado o facto de ter nas adegas «glucose e assucar invertido puros.» A lista das substancias, cuja *introdução* no vinho se prohibiu, passou a incluir estas substancias agora indicadas.

A doutrina e o espirito da lei ficam integros, completos e claros, ainda. Prohibe-se a manipulação de vinhos de assucar, etc., e passa a ser um crime introduzir nos vinhos glucose e assucar ainda que puros (artigo 5.º d'este mesmo decreto).

Vem depois, no consulado de ministros differentes, o decreto de 23 de dezembro de 1899, que altera o artigo 4.º do citado decreto de 23 de agosto de 1895, eliminando das substancias que não é licito ter dentro das adegas «a glucose e assucar invertido puros». — Mas fica ainda de pé o artigo 5.º d'aquelle decreto de 23 de agosto de 1895, que condemna os vinhos a que se tenha introduzido algumas d'aquellas substancias industriaes.

Estando as cousas em taes termos, vem o decreto de 23 de agosto de 1902 que estatue, definindo o que seja genero alimenticio «falsificado» por addição, subtracção e substituição; sendo, desde esta data em deante, indispensavel distinguir entre estas tres modalidades de fraude, para a justa qualificação legal de qualquer facto e analyse, respeitante a fraudes em generos alimenticios.

A 17 de dezembro de 1903, em ministerio outra vez novo, vem á luz novo decreto sobre o assumpto; tal diploma reclama urgente remodelação. São geraes contra elle os clamores.

Sob o ponto de vista aqui tratado, as disposições são deploravelmente codificadas. O confeccionador de tal diploma, para redigir os artigos 45.º, 46.º e 47.º, foi-se aos artigos 16.º, 17.º e 18.º do decreto já velho de 1 de setembro de 1894 e copiou-os servilmente, sem se lembrar de estudar os outros diplomas subsequentes, assimilando, ao menos, o intuito fundamental do decreto de 23 de agosto de 1895.

O dito decreto de 17 de dezembro de 1903 banii a glucose e assucar invertido puros da lista das substancias cuja *introdução* (1) nos vinhos se prohibe, quando os diplomas anteriores (2) a tinham taxativamente no index expurgativo.

(1) É ainda a primitiva palavra do decreto de 1 de setembro de 1894.

(2) Não dos diplomas anteriores; porque o unico diploma que consignava essa disposição foi o decreto de 23 de agosto de 1895. (Vide p. 44 d'este opusculo).

E em seguida, no artigo 47.º (depois da doutrina geral do decreto de 23 de agosto de 1902!) diz que o governo se reserva o direito de accrescentar a lista das substancias cuja *introducção aos vinhos deva tambem ser punida*.

Estas palavras sublinhadas, que são da lei, se estabelecem á primeira vista confusão, não podem destruir a doutrina estabelecida nos artigos 1.º e 3.º com seu § unico, alinea *b*), do decreto de 23 de agosto de 1902, e a do § 3.º do artigo 37.º do decreto de 17 de dezembro de 1903; são porém indicativas de um estreito espirito servil de copista, pouco feliz, que não sabe nem póde ser progressivo, nem interpretar a geral evolução e intuito geral das leis.

Ainda bem que, no odiando decreto, se vê o tal § 3.º do artigo 37.º, com o auxilio do qual, não obstante o dito artigo 47.º, se categorisam de falsificados os vinhos do Porto, Madeira, abafados e espumosos que não sejam fabricados pelos processos *tecnologicos correntes*; bem como os vinhos de pasto que não sejam o producto da fermentação da uva fresca.

Quando se faça fermentar saccharose (invertida ou não) ou glucose, embora puras, o producto de tal operação não é vinho legal.

Perante o mal estudado decreto, combinado com os anteriores diplomas e as leis vigentes, aos seguintes factos correspondem as graduadas penalidades seguintes:

Quem fabricar vinho cuja analyse venha a revelar umas certas substancias usuaes em fraudes, e «*nocivas á saude*», entre as quaes se encontra a glucose e assucar invertido impuros (artigo 46.º do decreto de 17 de dezembro de 1903), incorre na pena de dois mezes a dois annos de cadeia e multa correspondente (artigo 251.º do Codice Penal).

Todo aquelle que, em identicas circumstancias, tenha empregado substancias não nocivas á saude (artigo 45.º do mesmo decreto) soffrerá um mez a um anno de cadeia e multa correspondente (artigo 456.º do Codice Penal).

Quem fabricar vinhos com glucose, embora puros (artigo 37.º e § 3.º do mesmo decreto, combinado com os artigos 1.º e 3.º com seu § unico, alinea *b*) do decreto de 23 de agosto de 1902), incorre na pena de se lhe desnaturarem ou inutilisarem os generos (artigos 3.º e 20.º do decreto de 23 de agosto de 1902).

Já vae longo este artigo, e é preciso terminar.

Promette-se para breve a publicação de novas providencias legaes sobre a fiscalisação dos vinhos. É urgente fazel-o. E oxalá que se produza um diploma que consubstancie a doutrina evolutiva

de todas as providencias legais preexistentes, e que tenha em vista castigar, primeiro que tudo, as mais vulgares e quotidianas falsificações.

Viria aqui agora a proposito desenvolver tal assumpto, mas este segundo artigo vae extenso e urge pôr um ponto final.

(*Portugal Agricola*, vol. xv, de 15 de dezembro de 1904, p. 328 a 331).

2.^a RESPOSTA DE A. J. FERREIRA DA SILVA

O segundo artigo sob o titulo *A saccharose nos vinhos*, gira todo, não direi sobre um sophisma, que me não parece ser este o intuito do auctor, mas sobre um manifesto equivooco.

Consiste este equivooco em affirmar que quando as nossas leis e regulamentos sobre vinhos se referem a *assucar invertido*, alludem n'esta palavra — *assucar* — á *saccharose*.

Isto é, em verdade, um engano demasiadamente transparente para pessoas entendidas e technicas; mas pôde ser uma teia de aranha, ou uma rede muito resistente, em que pessoas leigas podem cahir, condemnando como fraude o que não é, como tratamento illicito e clandestino o que é pratica licita e corrente, comminando indevidamente penas, que o articulista indica muito sollicitamente, quando combina de uma maneira, assaz engenhosa, os decretos de 23 de agosto de 1902, 17 de dezembro de 1903 e o Codigo Penal.

Sabe-se de facto que *assucar invertido* não é *saccharose*, como não é *saccharose* o *assucar de leite*, o *assucar dos diabeticos* ou o *assucar de fructos*.

E ainda que o auctor tivesse essa noção completamente erronea das cousas, é manifesto que a *saccharose invertida* não era a *saccharose* em natureza, a que o articulista, com muita audacia e arrojo chama, uma vez só por fortuna, *saccharose não invertida*.

Tambem parece fóra de duvida que, embora o processo do fabrico dos vinhos licorosos recommendado pelo auctor, e que assenta na exclusão completa da *saccharose*, que nunca deve substituir as geropigas e os mostos concentrados de produção nacional, fosse considerado como o processo unico e normal—tal processo exclusivo não podia nem devia ser implantado a trabuco... perdão, a poder de multas ou prisões, mas sim por uma propaganda esclarecida, tolerante, baseada na educação e instrucção agricola, em que a lição dos nossos mestres houvera de ser alterada por quem tivesse auctoridade para o fazer.

Se se pôde abusar da saccharose como condimento de vinhos licorosos genuinos de grangeio carissimo, não se pôde abusar menos dos vinhos brancos do sul para o mesmo fim, e ninguem ousaria solicitar que taes vinhos fossem inscriptos no artigo 45.º ou 46.º do decreto já referido.

Não voltaria, pois, a occupar-me d'este assumpto, se não divisasse no artigo o mais que manifesto proposito de malsinar, sem razão de valia, o decreto de 17 de dezembro de 1903.

O auctor, que entõa hossanas ao decreto de 23 de agosto de 1902, ao que parece, por que n'elle se faz a classificação das falsificações em falsificações por *substituição*, por *subtracção* e por *addição*, o que é, na verdade, cousa velha e revelha, — não ha mal que não diga do de 17 de dezembro de 1903. Este ultimo é *mal estudado, mal redigido, servilmente copiado, sem criterio, sem espirito progressivo, sem comprehensão do intuito geral das leis; são geraes contra elle os clamores; reclama-se a sua remodelação*; é, para tudo resumir em duas palavras, um — *odiando decreto* (sic!).

A mim importa dizer que ainda não vi critica séria a este documento, na parte propriamente technologica, a não ser agora. Appareceram alguns ligeirissimos reparos sobre lapsos de redacção e sobre pontos de uma importancia muito secundaria. Viram as pessoas de fóra, n'essas escaramuças sem importancia, apenas a rivalidade das chancellarias sanitaria e agronomica.

Um ponto fraco na contextura do diploma é a dualidade das fiscalisações technica e sanitaria, quando o melhor de tudo seria que a fiscalisação fosse uma só, sob a mesma direcção, e com uma orientação commum. Mas, para se ser razoavel, deve confessar-se que o mal era ainda maior no regimen anterior, em que os fiscaes de dous ministerios se acotovellavam no encargo de garantir a pureza das *manutenças*. Isso, sim, era verdadeiramente extravagante e comico; e era o que se dava, pelo menos, em Lisboa.

Sómos pela unificação dos serviços, entendendo que os dous lados da questão — *hygienico* e *technico* — se tem de combinar para a seriedade da organisação. Pensamos tambem, desde muito, que é á Direcção Geral de Agricultura que devia competir este ramo de serviços publicos, por motivos que já explanamos em publicação anterior ⁽¹⁾, e a que a experiencia de alguns mezes veio dar uma confirmação mais completa de que era licito esperar.

(1) No opusculo — *A hygiene alimentar na Belgica*, Lisboa, 1903; um opusculo de 75 paginas, p. 35-38.

Mas, porque o nosso alvitre é o mais razoavel, é possível que ninguém o aprecie devidamente, e muito menos o apreciará o auctor do artigo *A saccharose nos vinhos*, que tanto critica o espirito por elle classificado de estreito, que presidiu á codificação do decreto de 17 de dezembro de 1903.

E, no fim de tudo, e o peor que tudo, é que... não ha fiscalisação.

(*Portugal Agricola*, vol. xvi, de 1 de janeiro de 1905, p. 7-9).

III.—A SACCHAROSE NOS VINHOS

Pelo DR. A. GUERRA E SÁ

(VILLA-FLOR)

Não se discute se ha leis estrangeiras de que as nossas tenham sido copiadas; nem tampouco se os tratadistas ensinam ⁽¹⁾ a manipular os vinhos, elevando-lhes a força alcoolica e o assucar não fermentado á custa da saccharose ou assucar invertido adicionados; e tambem se não trata de saber se a hygiene pôde condemnar os vinhos tratados de tal maneira.

Nada d'isso.

Importa apenas saber se a lei portugueza permite deitar assucar nos vinhos e mostos.

Eu condemnei e condemno no sr. professor FERREIRA DA SILVA o ter dito, e continuar impenitentemente a dizer, que, em face das leis portuguezas, se pôde, sem impunidade, adicionar assucar aos vinhos ⁽²⁾.

Creio ter demonstrado rigorosamente os meus dous assertos:

- a) que a lei não permite, e antes condemna tal pratica;
- b) que nem o deveria consentir.

Não estarei de novo a repisar o assumpto. Mesmo porque a resposta de s. ex.^{sa} em nada destruiu os meus argumentos.

(1) O proprio auctor, no seu 1.º artigo falava expressamente nos processos technologicos correntes, auctorisados pelos *tratados de vinificação*. (Vide p. 67 d'este opusculo).

(2) Nos casos que foram indicados. (Vide p. 10 d'este opusculo, etc.)

Para que os leitores agricolas apreciem o modo como o citado propagandista confunde no seu espirito o que sejam artificios e modos de tratamento mais ou menos licitos e confessaveis com *processos tecnologicos correntes* ou modos de vinificar, geraes em determinadas regiões, proponho-me desenvolver um pouco o assumpto com o intuito de apontar os erros de s. ex.^{na} sobre a materia em discussão, que é de fundamental importancia.

É certo que elle vê nos tratadistas apontados, diferentes artificios de tratamento e entre elles o innocuo processo de, pela saccharose, augmentar a doçura e a força alcoolica dos vinhos; e, como vê por outro lado, em um artigo isolado da lei, as palavras — « processos tecnologicos correntes » (artigo 37.º, § 1.º do decreto de 17 de dezembro de 1903) — pensa de si para si que as duas cousas podem e devem ser equivalentes... com um pouco de boa vontade.

E cita então tratadistas e tratadistas (1), e promette, por entrelinhas, tambem conferencias ou ensinamentos œnologicos: — « não tenho feito até aqui ensinamentos œnologicos como os fez em 1875 ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR. » (*Portugal Agricola* n.º 19, xv anno, p. 310, 2.ª columna).

Ninguem vem hoje pôr em duvida que, juntando a saccharose a certos mostos, estes fiquem corrigidos e valorisados.

Mas o artificio de encorporar assucar nos vinhos, e vendel-os como vinho exclusivamente feito de uvas, não pôde nem deve ser permittido, porque é uma verdadeira fraude (2). O assucar nos vinhos, para obter productos secundarios (3) vendaveis sob tal nome, seria um inimigo (4) a mais com que a viticultura nacional teria a luctar. E, se a crise é de abundancia, augmentar a concorrência seria uma verdadeira loucura.

Vejamos, porém, se a chaptalisação, embora lucrativa e embora geralmente permittida e adoptada em França, pôde e deve em Por-

(1) Conforme o proprio auctor dizia no seu primeiro artigo (p. 67 d'este opusculo), para saber o que são processos tecnologicos correntes, é indispensavel ter presente o parecer e a lição dos tratadistas.

(2) É o que resta demonstrar. Os œnologos nacionaes e estrangeiros protestam contra a doutrina.

(3) Aqui confunde-se vinho melhorado pela *chaptalisação* com vinhos secundarios arranjados com assucar. Vinho chaptalisado é de primeira espremedura; não é *vinho secundario*. Não se produz mais vinho; produz-se, sim, melhor.

(4) Em vez de inimigo, é muito pelo contrario auxiliar, valorisando e melhorando muito o producto.

tugal ser considerada como *processo tecnologico corrente* (artigo 37.º do decreto de 17 de dezembro de 1903).

Processo tecnologico corrente, no intuito da lei, é o modo pelo qual communmente se fabricam desde tempos antigos os *vinhos do Porto* e da *Madeira*, os *vinhos abafados* e os *vinhos espumosos* (1).

E tanto isto se deve assim entender, sem desvio d'este sentido restricto, que no mesmo artigo em que a lei emprega a expressão — «processos tecnologicos correntes» — a elucida logo abaixo com est'outra — «processos de vinificação geralmente adoptados em certas regiões» — (§ 2.º do artigo 3.º do decreto de 17 de dezembro de 1903).

E em reforço d'esta doutrina se chamam as disposições dos artigos 1.º e 2.º do decreto de 23 de agosto de 1902 e os artigos 45.º e 46.º d'aquelle decreto de 17 de dezembro de 1903, como foi já dito.

Chega a ser ingenuidade teimar na opinião contraria.

As leis não podem ser interpretadas de animo leve. Não basta vêr um artigo isolado, um paragrapho, uma linha. É necessario cotejar artigo com artigo, paragrapho com paragrapho, e ter um determinado tirocinio para poder interpretar as leis acertadamente.

Chega a ser simplicidade notavel admittir que — «*processos tecnologicos correntes*» — e — «*processos de vinificação geralmente adoptados em certas regiões vitícolas*» — sejam para o legislador o mesmo que se encontra em qualquer tratadista (2) a respeito de chaptalisação.

No caso presente, n'um d'estes artigos, o perito chimico haveria apenas que dizer se um determinado vinho continha ou não saccharose, e se esta havia sido ajuntada ao mosto ou ao vinho feito, etc. Pretender, porém, além d'isto provar que as leis portuguezas permitem a chaptalisação e mais edulcorações, é pretender mais do que deve, e mais do que importa ao seu mister (3).

(1) E para a preparação dos *vinhos de pasto*, que o auctor não inclue na sua comunicação, que a chaptalisação offerece vantagens por vezes.

(2) Comtudo, era isto o que o auctor dizia no seu primeiro artigo. (Vide p. 67 d'este opusculo).

(3) O analysta que tem de apreciar um vinho carece evidentemente de saber se esse vinho é ou não falsificado; e, por isso, precisa ter em consideração as disposições da lei e os usos correntes. «O que aqui fôr fraude abusiva, acólá será uso corrente, coahecido e tolerado», diz R. JORGE; e, por isso, não se comprehende analysta que não conheça a lei e a tecnologia corrente.

Não desperdice o meu illustre contendor a sua actividade em commentar largamente as leis. Os technico-legistas devem conhecer-lhe á legua a falta de preparação mental para taes analyses ou estudos.

E não se magôe v. ex.^a com estas considerações. Se são na apparencia rudes e duras, redimem-se de tal peccado pela evidente e salutar verdade que encerram.

Dentro dos limites da chimica tem s. ex.^a campo bastante e para si facil em que possa fazer brilhar as qualidades que o realçam na sua especialidade. E eu, pela amizade respeitosa que lhe consagro, desejo sempre vê-lo ahi subir em conceito.

Quanto á pretendida confusão entre saccharose e assucar invertido, o que tanto impressionou o meu illustre contendor, parecendo-lhe que todos os assertos do meu segundo artigo giram em volta de um equivooco, vale a pena accentuar sómente que equivoocado está elle quando quer fazer a distincção.

Na pratica da chaptalisação usa-se mais o assucar invertido do que *assucar simples e ordinario de canna ou beterraba*. A lei prohibe o emprego das duas substancias; e tudo o que se diga de um dos productos é applicado ao outro (1).

V. ex.^a admira-se de que eu diga que a saccharose se pôde inverter ou de que eu empregue no decorrer dos artigos as phrases — saccharose invertida, e saccharose não invertida.

Quando ahi emprego a expressão — assucar invertido —, a palavra assucar não é synonymo de saccharose em verdadeiro rigor. Mas, se ha ainda outras saccharoses além da saccharose propriamente dita, que, pela acção dos acidos, se resolvam em mais de que uma glucose, a palavra — inversão — é termo reservado á transformação da saccharose propriamente dita em uma mistura de partes eguaes de glucose e levulose.

E o emprego das palavras, soltas e destacadas, como v. ex.^a as põe — saccharose invertida — e — saccharose não invertida — são correctas ainda assim mesmo e equivalem a est'outros circumloquios — saccharose antes de ter sido invertida ou transformada em assucar invertido, que não é na realidade um só assucar mas a mistura de dous assucares, duas glucoses, e saccharose que não foi ainda transformada no dito assucar invertido.

Erro seria suppôr-se que assucar invertido fosse uma especie chimica, como se inculca na passagem alludida de v. ex.^a

(1) Não é exacto.

(Nota do auctor d'este opusculo).

Aqui tem s. ex.^o o que é verdadeiro para quem pôde e quer sabel-o.

Em que poderia, porém, a minha pretendida confusão entre assucar, saccharose e assucar invertido influir na minha argumentação, quando eu digo que a lei portugueza prohibe o emprego do assucar invertido e do assucar puro em natureza?

Portugal é um paiz essencialmente agricola. Todos o sabem, todos o repetem. E não é mutua suggestão o asserto, visto que as estatisticas o provam evidentemente. E é por esta razão que a agricultura nacional tem de ser protegida pelos governos. E não ha compensações alfandegarias a offerecer para negociar tratados commerciaes com nações estrangeiras que recebam com direitos de favor os nossos vinhos. O campo está tomado pelas innumeradas proteções concedidas ás industrias manufactureiras.

Os industriaes habitam os grandes centros onde se legisla para o paiz todo, onde se modelam as opiniões politicas a que as provincias sertanejas teem de submeter-se.

Os industriaes podem exercer toda a influencia junto dos poderes publicos centraes e dirigentes, porque dispõem de dinheiro e votos e porque se acham associados. A agricultura não se sabe fazer valer pelas razões inversas a estas. E é assim, e é por isso, que o principal genero de exportação, o vinho, se vê desamparado e em crise pela superabundancia do producto. E, com a crise pela abundancia de portas a dentro, poderia a lei consentir que o assucar viesse ainda fazer concorrência ao alcool e assucar naturaes da uva?

Seria crime de lesa-nação.

Já fica demonstrado e é evidente, que, mesmo em annos de escassez e altos preços, os *vinhos finos de estima* seriam prejudicados pela concorrência que lhes fizesse o assucar (1). Mas felizmente que a lei portugueza, mesmo com os defeitos que tem, não permite, antes condemna tal concorrência. Assim a lei se cumpra um dia inteiramente.

(1) Não ha só *vinhos finos de estima*, não ha só vinhos do Porto e Madeira, ha tambem vinhos simplesmente licorosos, abafados, geropigas, de outras procedencias, além do Douro e da Madeira, que se podem corrigir e valorisar com adubação saccharina apropriada; e que hão de sempre ser vendidos por muito mais baixo preço que os vinhos generosos: são productos de diversa categoria em qualidade, mas são vinhos licorosos.

De nada vale decerto para os tribunaes a opinião do meu illustre contradictor.

E eu mesmo tenho fé em que este modifique tal opinião, lendo, com o recolhimento de espirito preciso, o conjuncto das passagens das *leis por mim apontadas*.

Não queira fugir d'aqui. Juntar assucar aos vinhos ou mostos não é, em Portugal, — «um processo geralmente adoptado em qualquer região» — não é — processo technologico corrente: — é apenas um meio artificioso, dos mais inoffensivos na verdade, que a experimentação descobriu, a chimica apurou, tolerando-o a hygiene (interinamente pelo menos), combatendo-o a economia politica e prohibindo-o a lei do paiz, visto que: — «deve entender-se por falsificado:

b) Aquelle que, constituido por substancias alimentares ou não, nocivas ou não á saude, se substitue para consumo a generos alimentícios, cujas qualidades imita fraudulentamente.»

E quando tenha reconhecido e confessado o seu erro, a agricultura deverá perdoar-lhe a culpa de tão injusta e equivocamente ter andado, afanoso, a propagar doutrinas subversivas das leis e dos justos interesses da vinicultura honesta. S. ex.^a tem de resto jus á benevolencia por outros motivos.

(*Portugal Agricola*, vol. XVI, de 15 de março de 1905).

3.^a RESPOSTA DE A. J. FERREIRA DA SILVA

Sr. redactor do «Portugal Agricola»:—Communico a v. que tendo-me o sr. dr. GUERRA E SÁ, de Villa-Flor, feito saber que ia continuar a debater o assumpto *A saccharose nos vinhos*, eu lhe respondi com a carta inclusa, que rogo a v. a fineza de inserir no *Portugal Agricola*.

Porto, 23 de janeiro de 1905.

Sou de v. etc., *Ferreira da Silva*.

Ill.^{mo} e ex.^{mo} sr.—Releve-me que deixe sem resposta os seus novos artigos sobre *A saccharose nos vinhos*, o que faço por motivos da mesma ordem que, em outra questão, me levaram a desistir da continuação da réplica ao sr. ORLANDO RANGEL.

Como ultima palavra limito-me a dizer ao meu amigo que não só FERREIRA LAPA e VILLA MAIOR, como, antes d'elles, FERREIRA

GYRÃO e PEREIRA REBELLO, foram zelosos defensores dos interesses da vinicultura nacional, e não disseram o que v. ex.^ª vae dizendo.

Porto, 17 de janeiro de 1905.

Sou com estima de v. etc., *Ferreira da Silva*.

(*Portugal Agricola*, vol. XVI, de 15 de março de 1905).

IV.—APRECIAÇÃO DA QUESTÃO PELO AGRONOMO, SR. F. JULIO BORGES

(Do opusculo: *A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos technologicos correntes*).

Regista hoje o *Portugal Agricola* nas suas columnas a publicação d'este interessante opusculo em que o sabio director do Laboratorio Municipal do Porto versa um assumpto de indiscutivel importancia, não só para a technica vinicola, como tambem para esclarecimento do que respeita á applicação dos processos analyticos que, sanitariamente, lhe determina o valor dos productos.

Ao erudito professor deve a economia viticola portugueza um assignalado serviço, no caso melindroso e difficil em que elle teve de contestar a sentença baseada nas analyses chimicas que, no Brazil, tinham repudiado uma certa quantidade de vinho portuguez, considerando-o salicylado artificialmente.

Do bom exito que coroou a contestação veio, entre outras consequencias beneficas para o credito dos vinhos portuguezes, a, sobremodo valiosa, de ficar demonstrada a perfeição dos methodos e processos analyticos em que o dr. FERREIRA DA SILVA fundamentou a defeza de tão importante causa.

Bastava este facto, que envolve investigações physiologicas de summa importancia para a œnotechnia, e independentemente d'outros do mesmo labor scientifico, que a esclarecem, para que este opusculo muito nos prendesse a attenção.

Debate-se nas suas paginas uma questão que, embora travada portas a dentro, não é comesinha, antes assume uma grande importancia.

Vê-se que assim é, considerando o que motivou o debate e o que de ponto o justifica.

N'um dado momento, a fiscalisação sanitaria « confundiu com vinho de pasto maduro os abafados denominados *geropigas*, » e condemnou, sem attender á necessaria destrição, productos œnologicos correntes entre nós e perfeitamente innocuos. E porque taes senten-

ças punham em risco todo o commercio legitimo dos «vinhos licorosos» rompeu a defeza, desvendando o equivooco, e repondo as cousas no seu logar.

Deve notar-se que não se trata dos vinhos do Porto, — adverte o opusculo; e tão sómente dos — licorosos em geral — e dos — abafados em especial.

O opusculo comprehende quatro capitulos: O respectivo indice esclarece sobre a orientação com que foi escripto, e por isso o trasladamos:

- I. O conceito de falsificação de vinhos, e as praticas licitas.
- II. A lei e a decisão dos tribunaes portuguezes.
- III. A technologia vinicola e os usos correntes.
- IV. As sentenças technica e judicial, baseadas n'um erro dos peritos.
- V. Resumo das considerações precedentes.

Dado o erro ou equivooco, a que já nos referimos, e que, n'este opusculo justificam a critica que contém, aliás de conformidade com os melhores preceitos œnotechnicos, não contrarios á bem pautada hygiene da alimentação, nem á limpidez das transacções commerciaes que á economia viticola maiormente interessam; do mesmo passo se dá combate á falsificação e á fraude.

Desembaraçam-se de toda a suspeita as considerações adduzidas, recordando copiosamente que ellas teem por si as melhores e bem consagradas lições concernentes á vinificação e analyse dos vinhos.

Para a questão ventilada, muito elucidativo é, sem duvida, o capitulo em que a podemos acompanhar na critica ás «sentenças technica e judicial baseadas n'um erro dos peritos.»

A sentença sanitaria condemnou, como falsificada, uma gero-piga, pelo facto de conter assucar de canna e alcool addicionados.

A sentença claudicou, porém, technologicamente, e pelo esquecimento das concessões legaes; e assim o pondera o auctor do opusculo.

E mais a si mesmo se condemna tal sentença, se, feita a critica da analyse chimica em que se baseou, bem a claro fica que nenhuma determinação se fez relativamente á saccharose ou assucar de canna!

Tendo sido assim, ainda menos comprehendemos aquella sentença.

O adoçamento dos mostos, e a alcoolisação de determinados productos vinicolas, são praticas que a mais perfeita œnotechnia

admitte e para as quaes assigna as condições e lembra as exigencias que as recommendam.

O fabrico dos vinhos licorosos, o dos abafados, o das geropigas, constitue outras tantas especialisações da arte vinicola.

Os vinhos licorosos occupam um logar especial na serie dos productos vinicolas, e que a sua propria distincção e a preferencia que por ella adquirem, deixam vêr sem maior difficuldade.

A fama d'alguns d'esses vinhos é bem conhecida, e, onde e em que circumstancias o seu consumo se mostra mais largo, não é difficil verificar.

Não assim com os abafados; e ainda d'outro modo com as geropigas.

O *abafado*, tambem denominado *vinho mudo*, obtem-se supitando a fermentação do mosto por meio de uma energica sulfuração.

Tratado, opportunamente, com a aguardente, pôde assemelhar-se á geropiga.

Esta é sempre um vinho doce, em cujo fabrico a fermentação foi suspensa pela acção da aguardente n'uma determinada dóse, e de uma certa graduação.

A differença, que n'estes termos deixamos apontada, é muito significativa.

O uso alimentar dos vinhos abafados, é bastante restricto; como limitado é tambem o seu fabrico. Mais largo, sem duvida, o das geropigas que são exigidas para o preparo, bem conhecido e licito, de determinados typos de vinho. Vae adeante dos mostos concentrados.

O adoçamento dos mostos, e o emprego da aguardente que, pela sua acção, n'elles conserva uma certa quantidade de assucar, bem como para melhoramento e conservação dos vinhos, apparecem como questões primarias na arte vinicola.

Não menos certo é, comtudo, no tocante ao paiz vinhateiro portuguez, que a necessidade do adoçamento dos mostos não é ainda hoje tão imperiosa em Portugal, como em alguns outros paizes de larga exploração viticola.

É o que se reconhece ponderando essa necessidade, pela maior somma de factos, na constituição da vindima nas differentes regiões do paiz. É ella contingente; e d'ahi ficar uma e outra vez bem indicada a adubação saccharina. E, se em taes casos nenhuma razão ha para que seja condemnada, não se vê facilmente porque assim não seja, quando, de ser corrigido por aquella fórma o mosto, nas suas maiores deficiencias, elle depende ser trabalhado mais a preceito, quer para se obter um vinho de pasto de consumo directo, quer

uma geropiga. Sendo necessario este producto, de conformidade com os processos œnotechnicos correntes, o adoçamento nos mostos para lhes corrigir os defeitos é necessariamente indispensavel, e não pôde ser condemnado.

Os melhores preceitos œnotechnicos são generalisações, sobre as quaes o vicultor tece, mais seguro, a sua faina na especialisação dos casos, e segundo as condições variaveis do meio natural, que influem na constituição da materia prima da sua industria, n'um e outro anno.

O opusculo cuja leitura nos levou a esta digressão mostra-nos « destituida de qualquer fundamento scientifico a demonstração da pretendida fraude com saccharose no vinho licoroso cuja apreciação foi origem da polemica. »

Independentemente do caso, acrescenta: — « é de todo o ponto certo ser um erro doutrinario julgar como delicto a adubação alcoolica e saccharina dos vinhos licorosos. »

Rejeital-as, a despeito mesmo do bom ordenamento dos processos attinentes á sua applicação, envolveria a repulsa dos vinhos d'aquella qualificação. Ora a acceitação geral que lhes mantem o preço, releva, além de tudo mais, a exactidão d'aquelle conceito, com o qual concordamos, nos termos que a proposito nos occorram, e mais breves do que o caso pedia, por considerações d'outra ordem.

(*Portugal Agricola*, vol. xvi, de 15 de março de 1905).

V.—PELA VERDADE E PELA JUSTIÇA

A fiscalisação sanitaria das substancias alimenticias constitue, evidentemente, uma das mais imperiosas necessidades sociaes dos tempos modernos, em que a industria das falsificações vae tomando uma feição cada vez mais inquietadora.

Mas, se é incalculavel o beneficio da sua acção quando inspirada n'um criterio em que o maior escrupulo se allia á maxima prudencia e competencia technica, são pelo contrario funestissimos os seus resultados, quando se desvia d'aquella norma, enveredando pelo caminho da arbitrariedade e do abuso.

Esta verdade axiomatica concretisa-se indelevelmente nos factos que, com a sua auctoridade verdadeiramente superior, acaba de demonstrar o illustre director do Laboratorio Municipal d'esta cidade, sr. conselheiro A. J. FERREIRA DA SILVA.

Não é de hoje que este illustre homem de sciencia tem enaltecido o seu nome, prestando relevantissimos serviços á sciencia e ao paiz.

A momentosa questão medico-legal Urbino de Freitas, em que o eminente chimico, sustentando uma verdadeira campanha com nacionaes e estrangeiros, demonstra a existencia do alcaloide denunciador do crime, fazendo uma conquista scientifica; a maneira, deveras notavel, como debellou a questão da supposta salicylagem dos nossos vinhos, pondo em relevo toda a verdade e todo o erro em que se baseava a falsa accusação feita á viticultura e ao nosso commercio exportador de vinhos, salvando do maior dos descreditos estas grandes fontes de riqueza nacional; e tantos outros trabalhos de proficuo e notavel valor, que seria longo enumerar, são factos, por demais eloquentes, para proclamarem uma grande auctoridade scientifica e um devotado patriota.

Bem sabem a sciencia e o paiz quanto lhes devem. Mas se são preciosos serviços prestados nos trabalhos alludidos, enquadra-se bem elles, e não é de menor utilidade para o paiz e especialmente para o commercio honesto dos nossos vinhos e para a viticultura nacional, a prestantissima tarefa que ultimamente levou a cabo:— a exposição do tratamento dos vinhos licorosos pelo alcool e pelo assucar, segundo os processos technologicos correntes, reconhecidos pelas auctoridades enologicas nacionaes e estrangeiras, e garantidos pela lei.

Como nas demais campanhas sustentadas pelo illustre cathedrico, e terminadas sempre victoriosamente, foi a proclamação de falsos principios, como constituindo verdades scientificas, que o decidiram a apprehender mais este importante debate.

Na verdade, o julgamento do tribunal technico de hygiene, declarando ser falsificado certo vinho por lhe ter sido adicionado alcool e assucar, reclamava que alguem, de auctoridade incontestavel e de são conselho, accorresse a combater o erro gravissimo e a ensinar a verdade.

O attentado contra as praxes enologicas, contra a lei e os legitimos interesses da viticultura e do commercio, era revoltante, flagrantissimo. Devia ser condigna a desaffronta, e foi-o.

Já na importante obra *Documentos sobre os trabalhos de chimica applicada á hygiene do Laboratorio municipal do Porto*, termina por um substancioso capitulo, em que, com rara pericia, passa em revista a legislação dos paizes mais cultos da Europa, sobre generos alimenticios, e nomeadamente sobre vinhos, mostrando assim que, em todos aquellos paizes, é reconhecido e garantido o tratamento dos vinhos licorosos pelo alcool e assucar puros, como é entre nós, á face dos diplomas reguladores do assumpto.

Mostra ainda quaes as demais praticas licitas de tratamento dos vinhos.

Bastava este valioso trabalho para demonstrar cabalmente a falsa e funestissima doutrina que resultaria de uma tal sentença. Mas foi mais longe a sua obra meritoria.

Os opusculos *A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos*; e *A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos tecnologicos correntes*, constituem a mais completa, a mais auctorisada e judiciosa refutação dos fundamentos da falada sentença da Inspeção geral dos serviços sanitarios, de 1 de setembro de 1903.

No primeiro dos citados opusculos são analysados, um por um, os fundamentos de tal decisão, fazendo avultar os erros gravissimos em que se baseia, e as deploraveis consequencias a que daria logar.

No ultimo d'estes opusculos, constituído pela reunião dos escriptos publicados em varios jornaes scientificos, é sabiamente condensada a doutrina estabelecida sobre a beneficiação dos vinhos licorosos pelo alcool e pelo assucar, segundo as auctoridades enologicas nacionaes e estrangeiras, e assim commentada, com toda a proficiencia, a nossa legislação sanitaria sobre vinhos.

A demonstração clara da necessidade e utilidade da beneficiação dos vinhos licorosos pelo alcool e pelo assucar; a indicação do alcool que deve utilizar-se n'aquelle tratamento e do que a hygiene condemna, bem como das substancias eduleorantes auctorisadas pela tecnologia e pela lei, e das que a lei e a sciencia prohibem; a noção clara de chaptalisação dos vinhos, e dos vinhos de assucar ou vinhos segundos, e o conceito de falsificação de vinhos, são ali expostos com toda a nitidez e mestria.

Não necessita de encarecimento obra de tão largo alcance para os legitimos interesses da nossa viticultura e do commercio honesto de vinhos; pois, para apreciar-lhe o valor, bastará attender-se a que, se acaso vingasse a jurisprudencia resultante do citado accordão, todos os viticultores e commerciantes que teem nas suas adegas e armazens vinhos licorosos, estavam condemnados a vê-los apprehender e lançar nos esgotos publicos; porque, segundo aquelle accordão, a alcoolisação dos vinhos é um crime, a adubação saccharina dos vinhos é um crime.

Ora a condemnação era fatal, porque nenhum vinho licoroso, digno d'esse nome, existe sem elevar-lhe a gradação, como é exigido para aquelles vinhos.

Além d'isso, é incontestavel a salutar doutrina exposta nos citados trabalhos, porque ella é o conjuncto das indicações scienti-

ficas e technologicas ensinadas pelas auctoridades estrangeiras e nacionaes e garantidas pelas leis vigentes.

Portanto, para refutar-se aquella doutrina, é preciso, primeiro negar-se competencia ás auctoridades consagradas, além das estrangeiras, ás nacionaes, que se chamam ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR, FERREIRA LAPA, PEREIRA COUTINHO, VISCONDE DE VILLA MAIOR, BATALHA REIS e tantos outros; e por fim, rasgar a lei.

É deveras doloroso, que n'um paiz em que a agricultura e o commercio de exportação sollicitam dos poderes publicos toda a protecção e auxilio para a collocação de seus vinhos, haja uma instituição que, investindo contra as praticas normaes legalmente reconhecidas, classifique de falsificação o que é simples uso legal, lançando o labeu mais aviltante, aos olhos dos nacionaes e estrangeiros, á viticultura e ao commercio honestos.

Isto bastaria para mostrar quanto foi meritoria e patriótica a nova cruzada que aquelle sabio professor acaba de ultimar, pugnando mais uma vez brilhantemente pela verdade e pela justiça.

(No Primeiro de Janeiro).

DR. ARTHUR CORRÊA RIBEIRO.

VI.—GENEROS ALIMENTICIOS

É de geral utilidade que, em questões tão importantes como a da fiscalisação dos generos alimenticios, tudo seja, perante o criterio publico, posto bem nitidamente, de fórma a que essas questões sejam completas e perfeitamente conhecidas.

Assim pensando, annotaremos determinadas criticas recentes a tal respeito, quando se accusou o serviço de fiscalisação de ter condemnado como *aguados* vinhos que o não podiam ser. Com o mesmo falso criterio teriam de ser dados, na verdade, como falsificados todos ou quasi todos os vinhos verdes genuinos da região do Minho e Vouga e muitos outros.

Accusado foi o mesmo serviço de ter condemnado vinhos aguardentados como falsificados, quando é sabido que a aguardentação dos vinhos não é prohibida. Por esta norma de apreciação teriam de ser considerados *falsos* todos os vinhos licorosos — os abafados ou geropigas, os vinhos generosos, os vinhos do Porto e Madeira, etc.

Accusou-se ainda o dito serviço de ter condemnado como sophisticatedos, e improprios para consumo, os vinhos licorosos adu-

bados com calda de assucar puro. Com effeito, nem os usos correntes, nem a nossa legislação sobre vinhos, nem a dos paizes estrangeiros, prohibem essa especie de adubação saccharina.

Accusou-se tambem o serviço de não ter permittido, no primeiro anno de fiscalisação dos generos alimenticios n'esta cidade, a lotação de azeites *genuinos* com o fim de lhes corrigir a acidez natural. Em Lisboa a inspecção dos vinhos e azeites permittiu durante mais de sete annos essa pratica, ditada pelo bom senso.

Accusado foi egualmente o serviço de, por causa de um excesso de 2 decimos por cento de acidez natural acima do limite regulamentar, desnaturar azeites genuinos, sem recurso para a lotação.

Accusado por elle emfim de, por estes processos, collocar na mesma plana o negociante honesto e o deshonesto, não podendo nenhum estar seguro de não vêr indevidamente maculado o seu nome como falsificador.

É preciso aquilatar devidamente o intuito critico; e cumpre fazer plena e cabal justiça.

Para que os serviços se normalisassem é que esta critica foi feita.

Nunca se attingiu a personalidade de ninguem. Esta verdade inconcussa é preciso que se torne clara a todos os espiritos. Fazendo-se desassombradamente a critica dos serviços, nunca, todavia, se molestou a personalidade de alguem.

Por isso, pela nossa parte, entendemos que, consignando-o, a imprensa periodica esclarece a situação, faz justiça aos funcionarios e presta ao publico um serviço elucidativo, que tem opportunidade e merece applauso.

Eis porque registamos factos que, em si mesmo, possuem seu idoneo e cabal commentario.

(Na Voz Publica).

BRUNO.

VII. — FISCALISAÇÕES

Quem inspirou burocracia e tecnicamente o decreto de 17 de dezembro de 1903, para melhor fazer prosperar a repressão fiscal das fraudes e alterações dos generos alimenticios, cerrou de chofre os laboratorios, dependentes da direcção geral da agricultura, ao aviamento da requisição de analyses pela fiscalisação sanitaria.

Bater com as portas dos laboratorios do Estado na cara do publico e de uma fiscalisação official é façanha, odiosa nos seus effeitos e comica nos seus intuitos. Que n'ella se regosije o *odium burocraticum* das secretarias, mais perseguidor e temivel do que o *odium theologicum* das sachristias, comprehende-se como exultação de espiritalidades hilariantes em paschoas de pretendida desforra. Que se mande a publico justificar o acto, é lance que precisa de desaggravo.

Os laboratorios dependentes do ministerio das obras publicas — manda dizer a chancellaria agricola — teem de attender especialmente aos fins para que foram creados. Se um d'esses fins é ou não a analyse dos generos agricolas, apresentados pelos particulares ou pelo Estado, vae dizel-o a revista dos successivos diplomas promulgados por aquelle ministerio.

Em 1886 creava as estações chimico-agricolas um estadista de envergadura superior ao seu meio e ao seu tempo, que comprehendeu, como ninguem, o problema agricola nacional e a intervenção do Estado na sua solução progressiva. Perdoe o mestre e o amigo esta saudação que nos repassa pela penna, como um ecco de consagrações reiteradas e proferidas por tantos, n'uma hora tardia, mas bemvinda, de justiça.

Ora as estações chimico-agricolas tinham, entre outras funcções consignadas, a de analysar nos seus laboratorios os productos agricolas manufacturados, apresentados por quem quer que fosse. Advieram as puerilidades, malignas ou não, da chancellaria agricola que se entretinha a deitar borrões nos diplomas de EMYGDIO NAVARRO; mas essa finalidade da analyse dos generos agricolas manteve-se sempre, e para a sua execução obteve consignação dispositiva expressa.

Logo após 1894, quando se gerou esta endemia local das fiscalisações especiaes, pelo decreto de 16 de maio de 1895, aos delegados e sub-delegados de saude — note-se bem, inscriptos, como de direito, na cabeça do rol dos funcionarios incumbidos da fiscalisação dos vinhos e azeites, e a quem, como taes, se pormenorizavam incumbencias de fiscalisação *por grosso ou a retalho* — conferia o artigo 6.º, para o cabal cumprimento das suas obrigações, o poder de se aproveitarem *dos laboratorios chimicos dependentes do ministerio das obras publicas em qualquer ponto do paiz*.

Quando em 1899 (decreto de 23 de dezembro) esta fiscalisação passou por uma pretendida remodelação, lá reapareceu o mesmo artigo 6.º *ipsis verbis*, accrescentando-se para mais expressa franquia o laboratorio da inspecção geral dos vinhos áquelles que os funcionarios de saude publica podiam utilizar para seu serviço.

A 1 de setembro do mesmo anno os delegados e sub-delegados eram investidos tambem na fiscalisação das farinhas e pão, por grosso e a retalho, com a faculdade de mandar amostras aos laboratorios agricolas. Logo após surdia o decreto de 28 de dezembro, onde especificadamente se declarava que as estações chimico-agricolas do Porto e de Evora deviam funcionar principalmente como laboratorios chimicos para as analyses das terras, dos adubos, dos generos agricolas e *das amostras colhidas pela fiscalisação dos mesmos productos*. Emfim, para execução de umas providencias fiscaes sobre leites em 14 de setembro de 1900, lá se attribuiam egualmente funcções aos delegados e sub-delegados de saude e se lhes consagravam do mesmo modo os laboratorios agricolas.

O camartello reformador trabalhou de novo em 1901 pelo decreto de 24 de dezembro, que faz baixar as estações chimico-agricolas do Porto e de Evora a laboratorios do mesmo nome, incumbindo-lhes, entre outras analyses *as fiscaes que forem requisitadas pelos funcionarios encarregados da fiscalisação dos generos e adubos agricolas*. Ao mesmo tempo os dous laboratorios de Lisboa, pertencentes ás inspecções dos vinhos e farinhas, eram enfeixados sob o titulo de *laboratorio geral de analyses chimico-fiscaes*, destinado especialmente, diz o decreto, ás *analyses dos generos alimenticios*.

O ministerio do reino, quando n'um momento critico de necessidade publica, organisou pelo decreto de 23 de agosto de 1902 a fiscalisação dos generos alimenticios, por parte dos serviços de saude, incluia entre os laboratorios destinados a serem utilizados pela fiscalisação todos aquelles em que o ministerio das obras publicas sempre cunhara e recunhara essa divisa funccional.

Como é que, em face de terminantes textos que de diploma para diploma transitaram incolumes, durante um largo decurso de annos, de governos e de decretações, poderá haver alguém que, com sombra sequer já não direi de razão mas de pretexto, ouse affirmar que a attribuição analytico-fiscal requisitada pelos fiscaes sanitarios é incompativel com a alçada e fins dos laboratorios agricolas? Repelle-o a tradição legal nossa, condemna-o o exemplo de terras alheias, onde em parte alguma se registra semelhante absurdez.

Serviços de outro ministerio, diz desdenhosamente a chancellaria agricola. Que flagrante confissão do particularismo mesquinho, do burocracismo enfronhado, que entre nós entorpece toda a acção e iniciativa de governados e governantes, que corroe toda a vida publica do paiz! A chancellaria refuga as amostras de generos agricolas, desde que lhe sejam apresentadas pelos funcionarios de saude; não os tolera a cooperar no bem agricola, sem se lembrar sequer que lhes abandonou a tal fiscalisação, pittorescamente cha-

mada, de retalho, onde pelos modos não ha interesses technologicos, nem agricolas, nem commerciaes a acautelar.

Balbuçia-se ainda secretarialmente o pretexto da sobrecarga de serviço e de custeio. Era uma questão de ordem administrativa, bem simples a dirimir. Tem sido largo o orçamento dos laboratorios agricolas em pessoal e material, e ultimamente até de anno para anno se tem engrandecido. Se nem assim chegava ou se era preciso distribuir os sacrificios, solicitasse-se a cooperação do outro ministerio; e é bom saber-se que o laboratorio do Porto já lá tinha n'essa intelligencia um preparador contractado pela fiscalisação sanitaria.

Não entram na cabeça de ninguem taes pretextos; são o que portuguezmente se chama razões de mau pagador. Mas lá vae a *ultima ratio*. Os primeiros borrões do decreto de 17 de dezembro não inseriam essa monstruosa prohibição; foi golpe da hora derradeira, como a frecha dos Parthos na retirada, mas que ricochetou sobre o hombro que a desferiu.

A fiscalisação sanitaria do Porto, unica e primeira que lá ou sou implantar-se, como que estava colhendo louros á custa do laboratorio chimico-agricola. Pois tire-se-lhe o laboratorio, que vem abaixo o serviço. Que se imagina que passou a fazer aquelle estabelecimento, onde no ultimo mez se tinham juntado mais de quinhentas amostras de generos agricolas, entre os quaes predominavam os vinhos? Que passou a fazer o laboratorio que ajudara a dar caça aos vinhos falsificados, ás farinhas com serrim e kaolino, aos azeites rançosos, etc.?

Passou a analysar... terras do Algarve; e, emquanto lá se cava na terra, no laboratorio de Evora, com pessoal e direcção de serviço honorario sem allivio do orçamento, caçam-se moscas. Abençoada a agricultura que tem d'estes apostolos e d'estas instituições.

(No *Diario de Noticias*).

DR. MIRANDELLA.

VIII.—FISCALISAÇÕES

Canta nenias lacrimosas a chancellaria sanitaria, por causa da monstruosa prohibição «golpe da hora derradeira», com que a feriu o decreto de 17 de dezembro de 1903, não lhe liberalizando os laboratorios chimico-agricolas; a par e passo que, exhumando os diplomas legislativos que, desde 1886 até hoje, sob o impulso civili-

sador de Elvino de Brito e Emygdio Navarro, implantaram entre nós a fiscalização das subsistências, entô saudações e hymnos de louvor ao segundo d'estes estadistas, como o seu mestre e amigo.

As lagrimas, é claro, são de despeito contra a chancellaria rival. Mas as saudações são fementidas, porque o decreto de 23 de agosto de 1903, de que o dr. Mirandella se faz corypheu, pretendia nem mais nem menos, de que arrazar toda a obra d'aquelles dous estadistas, fazendo passar com armas e bagagens as fiscalisações, que a tradição legal devia conservar na *Direcção da agricultura*, para os serviços sanitarios do ministerio do reino!

Aos delegados e sub-delegados de saude, aos agronomos e seus auxiliares, e ao inspector geral dos vinhos e azeites conferiam as leis a policia dos generos alimenticios. Porque se não limitou a chancellaria sanitaria a recommendar zelo e actividade aos seus funcionarios, afim de cooperarem, nos termos da legislação em vigor, nos serviços de fiscalização, já organizados e sob os moldes estabelecidos? Porque, quando pela imprensa se denunciou a fraude das farinhas, aproveitou o lance para implantar no organismo sanitario uma burocracia nova e desnecessaria?

Foi o interesse superior da saude publica, ou foi antes um particularismo mesquinho de ter na mão toda a trama dos serviços sanitarios?

Colheu louros, diz o dr. Mirandella, a fiscalização sanitaria no Porto, á sombra do laboratorio agricola!

Blasone d'esses louros, em verdade, a chancellaria, quando se quizer compenetrar dos erros que, por sua inexperiencia, sanccionou, mandando inutilisar azeites sãos, dados como rançosos; vinhos perfeitamente genuinos, como aguados e aguardentados; e confundindo assim o negociante honesto com o falsificador!

Faz côro a chancellaria sanitaria com os que dizem ter sido largo o orçamento dos laboratorios chimico-agricolas em pessoal e material,—quando a verdade é que o existente em Portugal n'essa especie é uma verdadeira miseria, em desproporção monstruosa com a fiscalização a organisar, a não ser que se trate de uma fiscalização... a fingir.

Se nem assim, diz o inclito doutor, chegava o orçamento dos laboratorios, ou se era preciso distribuir sacrificios, solicitasse-se a cooperação do outro ministerio.

E como cooperou est'outro ministerio, sob o impulso da chancellaria sanitaria, durante esse periodo de azafama, em que só no Porto se tinham juntado n'um mez 500 amostras de productos agricolas, principalmente vinhos?

Espante-se a Europa culta, espante-se o mundo... Foi dando

ao laboratorio chimico agricola do Porto... um preparador, contractado pela fiscalisação dos serviços sanitarios.

Como deve o outro ministerio ter rejubilado com a esmola!!

Eis um verdadeiro rasgo de generosidade, em pessoal e material, para um laboratorio que por anno tem de realisar mais de 6:000 analyses.

Na Inglaterra, acaba a commissão de saude do conselho municipal de Liverpool de conceder ao dr. COLLINGWOOD o vencimento annual de 850 libras para, como analysta, examinar os generos alimenticios, não sendo o numero de amostras annualmente analysadas superior a 1:800, isto é, em média cinco por dia.

Aqui, um simples preparador, com 100 libras de vencimento, para um laboratorio onde pôde haver 6:000 amostras para analysar, —é um auxilio por ahi além.

Ditoso paiz onde a sanidade publica conta tão ingenuos campeões, e inspira taes absurdezias!

(*Diario Popular*, de 25 de maio de 1904).

IX.—A FISCALISAÇÃO HONESTA E A FISCALISAÇÃO DESHONESTA

No entendimento de certas pessoas preopinantes e preponderantes, ha duas fiscalisações no nosso paiz, distinctas pela sua orientação e pelos seus processos.

Uma é a fiscalisação honesta. Cuida em condemnar a torto e a direito. Para ella ficam na mesma plana o que concerta o vinho com uma pouca de aguardente, e o taberneiro que lhe junta materias córantes artificiaes, acido salicylico ou outras drogas nocivas. Castiga com equal rigor o que vender o azeite adicionado de oleos estranhos, ou aquelle em cujo armazem encontrar um producto mais acido do que a lei indica, mas tal qual a natureza e a arte o produziram. O que negoceia em farinha accrescentada com serrim ou argila será tratado com o mesmo rigor que o que tiver misturado á farinha de trigo algum centeio. Importa-lhe mostrar severidade, e radicar a suspeita. Interessa-lhe accrescer o numero dos falsificadores e mixordeiros. O seu successo é relatar e apurar mais um caso de fraude.

A fiscalisação deshonestas não é assim. Condemna quando reconhece á evidencia e de um modo incontestavel a adulteração. Para ella é differente o commerciante que vende generos falsifica-

dos, do que apenas negoceia com productos de inferior qualidade, ou que se alteraram por causas independentes da sua vontade. Castiga decerto o primeiro; mas ha de poupar, e ha de esclarecer o segundo. O seu fito não é exaggerar o numero de falsificadores, nem lançar a nuvem do descredito sobre o commercio; mas sim documentar a sua influencia fiscalisadora pela melhoria da qualidade dos generos em consumo, e pela diminuição do numero de infrações. Moralisa, não tanto pelo castigo, como pelo ensinamento.

A fiscalisação honesta é infallivel, é soberana, é, sobretudo, intolerante. As suas sentenças são sagradas como o dogma religioso. Contra os que a criticam lança os seus anathemas, e vibra os seus golpes mais certos; esses, os rebeldes, são protectores dos falsificadores e pessoas immoraeas, que se vendem por conveniencias illicitas; é este o grande escudo para as suas defezas e para a validação do seu dominio.

A fiscalisação deshonesta é cauta e prudente, porque sabe quanto são difficeis os problemas da policia hygienica dos generos alimenticios. Por isso timbra em não privar o negociante da sua defeza, de salvar a sua honra e a sua dignidade. Admitte que a analyse laboratorial possa ser mal feita, e a interpretação dos resultados analyticos mais errada ainda. Cuidará de emendar estes erros e evitar as más consequencias que d'elles dimanam.

A fiscalisação honesta vive de inspiração dos seus videntes. Não regula as condições de commercio e venda dos productos alimentares, porque é tarefa difficil, que só com o tempo se pôde liquidar, sobre a base das sentenças parciaes, que forem occorrendo. E, emquanto não faz regulamentos, sanciona desacertos, e chancellas disparates, porque é preciso não deixar escapar quem cahiu na sua alçada.

A fiscalisação deshonesta entende que é indispensavel crear os instrumentos necessarios para o exercicio da sua acção, e decretar com precisão, para cada especie de negocio ou industria visados, os regulamentos de venda, procedendo, se tanto fôr preciso, ás indagações prévias que se julguem precisas. Para essa fiscalisação, o *desideratum* é deixar o minimo possivel, na applicação dos regulamentos, á phantasia ou ao arbitrio dos agentes fiscaes.

A fiscalisação honesta tem baluartes de ataque, d'onde joga apedrejos aos que passam, d'onde vomita improprios, d'onde cospe calumnias e insinuações maldosas e más. Já ousou amordaçar e intimidar, e ousaria, vindo a terreiro, o agravo physico e a calumnia, se podesse ser. Pretende ser intangivel, e quer ser sagrada, por estes processos. Tal é o seu zelo pela saude publica!

A fiscalisação deshonesta trabalha modesta e serenamente, sem

enxovalhos, sem criticas irritantes, sem a depreciação grosseira do character alheio, sem mercadejar das reputações dos homens publicos. Não pretende defender os sagrados interesses da hygiene, á maneira dos cannibaes ou dos hottentotes.

A fiscalisação honesta é d'elles, exclusivamente d'elles.

A fiscalisação deshonesta é a dos outros.

(*Diario Popular*, de 21 de junho de 1904).

X. — OUTRA APRECIÇÃO, POR IGNOTUS

Assim se intitula ⁽¹⁾ um folheto de 36 paginas que o illustre professor da Academia Polytechnica sr. conselheiro FERREIRA DA SILVA teve a amabilidade de offerer á nossa redacção, e pela delicadeza da attenção nos confessamos reconhecidos. Esta publicação compendia os artigos que sua ex.^a escreveu para a *Revista Chimico-Pharmaceutica e Medicina Contemporanea*, fazendo a critica de uma sentença que julgou *falsificada uma geropiga pelo facto de conter assucar de canna e alcool adicionados*. São artigos de polemica, fundamentalmente instructivos e interessantes, que o eminente professor teve a feliz lembrança de descollar de revistas de especialidades com restricto numero de leitores, tornando-os accessiveis a todos os que desejam e precisam de ter ideias sobre assumpto de tanta importancia, como a da adulteração dos vinhos.

Ha mezes ouvimos no Porto, a proposito de um artigo publicado n'um jornal da tarde, algumas apreciações em correnteza com a critica do jornal e contrarias á opinião do sr. FERREIRA DA SILVA. Habitados a respeitar o saber e a probidade de sua ex.^a, cujos escriptos sobre a questão por completo desconheciamos, reservamos o nosso juizo. Ainda depois d'isto nos veio á mão outro jornal que, como o primeiro que vimos, rescendia maus humores, e talvez muita paixão irreprimida, o que em verdade é inadmissivel na critica de assumptos que tanto interessam á vinicultura e ao commercio de vinhos, e ainda mais á saude publica.

Isto fez com que lessemos com avidez a obra do sr. FERREIRA DA SILVA, e ficamos tranquillos. Não conhecemos a sentença que originou os artigos criticos, e referir-nos-hemos apenas á doutrina geral sobre a sophisticação dos vinhos, por meio de alcool e assucar.

(1) O auctor refere-se ao opusculo — *A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos technologicos correntes*.



Sua ex.^a sustenta e defende a aguardentação dos vinhos e o adoçamento dos mostos com assucar de canna ou de beterraba, mas em *justa e moderada proporção*, com o fim de os beneficiar e conservar. Sua ex.^a não preconiza doutrinas nem praticas vinícolas que não sejam escudadas em auctoridades classicas, como são: FERREIRA LAPA, VISCONDE DE VILLA MAIOR, AGUIAR, A. GAUTIER, CH. GIRARD, DUMAS, ou de especialistas como os srs. PEREIRA COUTINHO, BATALHA REIS, RODRIGUES DE MORAES e outros.

É certo que por vezes, em periodos isolados, o eminente professor parece inclinar-se bastante para a liberdade de assucarar e alcoolisar os vinhos; mas tambem é verdade que em toda a sua obra nunca deixa de condemnar formalmente todo o abuso que possa alterar a genuidade do producto.

Deprehende-se ainda dos artigos de sua ex.^a que a averiguação das adulterações pelo assucar e o alcool é muito difficil.

Quando materias, complicadas como estas, precisam de ser systematisadas pelo legislador, contem sempre deficiencias e exuberancias que são causas determinantes e constantes da incerteza dos julgamentos. A equidade é idealmente a boa justiça; mas na sua applicação frequentemente se torna em expressão de um sentimento pessoal, em arbitrariedade.

São defeituosas as leis, porque ainda não conseguiram fixar a definição completa do que seja vinho, de fórma que a sciencia em presença de uma analyse possa pronunciar-se com segurança.

É impossivel, no espaço de jornal de que podemos dispôr, dar ideia do excellent trabalho do sr. FERREIRA DA SILVA, e por isso terminamos, recommendando a sua leitura.

Felgueiras, 12 de janeiro de 1905.

(Da *Semana de Felgueiras*).

XI.— CRITERIOS DIVERSOS DE APRECIAÇÃO DOS VINHOS DE PASTO, DOS VINHOS ABAFADOS E GEROPIGAS, DOS VINHOS GENEROSOS DO DOURO E DE OUTROS VINHOS SIMPLEMENTE LICOROSOS (1).

Tendo a fiscalisação sanitaria, no decorrer do anno passado, confundido com vinho de pasto maduro os abafados denominados *geropigas*, que sempre teem alcool adicionado e podem conter

(1) Prefacio do opuseulo—*A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos technologicos correntes*, Porto, 1894; um opuseulo de 36 paginas.

saccharosa para reforço da doçura natural dos mostos, e condemnado, sob a base d'esta confusão, productos œnologicos correntes entre nós e perfeitamente innocuos, — contradictei taes sentenças, que punham em risco todo o commercio legitimo dos *vinhos licorosos*.

Anteriormente fizera sentir que não eram razoaveis as normas adoptadas na apreciação dos azeites pela acidez, pelas quaes muitos *azeites genuinos e sãos* seriam tidos como alterados; e que tambem se deviam ter por completamente erroneos os criterios para julgar do aguamento dos vinhos communs, principalmente dos nossos *vinhos verdes*, de baixa graduação alcoolica, a tal ponto que o commercio leal de taes vinhos ficaria em crise.

Esta attítude, que julguei do meu dever tomar em defeza das normas de apreciação adoptadas no Laboratorio municipal sob a minha direcção, determinou criticas de varia ordem; e até houve corporação official que julgou dever fazer côro com vozes deprimentes e calumniosas, segundo as quaes as bases de apreciação, que adoptava, seriam suspeitosas e immoraes, pois tinham em mira o beneficio dos falsificadores. Esse até o pretexto de excluir o Laboratorio municipal do Porto de toda a intervenção na obra sanitaria que se pretendeu levar a cabo.

A verdade resiste sempre a todas as calumnias e suspeições. Para a expôr e esclarecer tive de escrever as notas que seguem, as quaes foram publicadas já, isoladamente, em jornaes agricolas e medicos, e agora viram a luz, no seu conjuncto, na *Revista Chimico-Pharmaceutica*.

A legitimidade dos tratamentos e adubações dos vinhos licorosos ahi está apoiada pelos nossos mestres em technologia vinicola, quer nacionaes quer estrangeiros. A lei ahi está exposta sem subtilezas, sem argucias, sem sophismas. Os erros technicos commettidos, entre elles a falsa demonstração da addição de saccharosa, ahi estão tambem apresentados por fórma de tal modo patente que só os não vê quem não quizer.

Perante estes depoimentos a calúnia e o erro teem de emmudecer.

Um dos males da fiscalisação, assim orientada em bases falsas, é levar os tribunaes ordinarios a julgar sem acerto e contra a lei expressa, — com o que nada lucram, nem o commercio, nem a agricultura, nem os tribunaes, e se desacredita a hygiene; a qual, de mais a mais, deveria de preferencia atacar o que fosse, em verdade, falsificação, e falsificação nociva.

Devo consignar que, nas minhas criticas e nos escriptos que vão seguir-se, não me occupi senão dos tratamentos licitos em

vinhos licorosos em geral, e em especial nos abafados, e não nos *vinhos do Porto*, — os primeiros entre os vinhos generosos. Dir-se-hia que algumas pessoas, aliás competentes, desconhecem que ha muitas variedades de vinhos licorosos, além das que são produzidas com os nobilissimos vidonhos do Douro; e que outras não distinguem as leis e tratamentos applicaveis aos vinhos licorosos dos que são proprios aos vinhos de pasto — o que é balburdia technica e hygienica, deveras lamentavel.

Tambem não alludi á preparação dos vinhos communs temperados, como por ahí se propalou, com calda de assucar e alcool, o que, no dizer dos zoilos, seria uma pratica local, viciosa e condemnavel. Devo dizer que nunca tive entre mãos casos d'esses: taes tratamentos em vinhos de meza, que se vendem aqui pelo baixo preço que se sabe, são pura phantasia de escriptores audaciosos. Os casos de adulteração são de outra ordem...

Este escripto é em minha defeza, e em defeza do commercio tradicional e honesto.

Não póde, nem deve passar dos meus compatriotas.

As circumstancias obrigaram-me a desenvolver o assumpto mais do que elle merecia.

Que diriam o hygienista estrangeiro, o enologista e o chimico estrangeiros ao vêrem levantar uma tempestade, como aquella que aqui se pretendeu levantar, contra quem só perfilhou as mais comensinhas doutrinas em materia de tecnologia vinicola e de policia sanitaria?

Porto, 13 de dezembro de 1904.

XII. — O EXTRACTO CORRECTO NA APRECIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS (1)

O que vae ler-se é o commentario legal e scientifico de uma sentença, que reputo erronea, a respeito dos vinhos licorosos.

Como director do Laboratorio Municipal, não classifico como falsificados os vinhos licorosos e geropigas, por serem aguardentados, temperados ou reforçados com adubo saccharino, desde que

(1) Prefacio do opusculo — *A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos*, Porto, 1904; um opusculo de 24 paginas.

este seja saccharose ou assucar puro, e penso que os outros Laboratorios devem proceder pela mesma fórma.

Ha nas actuaes leis portuguezas qualquer disposição que considere como fraude, em vinhos taes, estes dous tratamentos? Por minha parte não a conheço; e se a ha, digam-no os entendidos.

É claro que a questão, pelo lado hygienico, tem valor secundario, visto tratar-se de preparos ou concertos por meio de substancias innocuas.

Sob o ponto de vista méramente scientifico, não considero aguados os vinhos licorosos só pela circumstancia de ser o extracto correcto inferior a 20 ou 16 gr. por litro; e penso que é um grave erro seguir outro criterio, que daria em resultado dar como falsos muitissimos vinhos especiaes, não só licorosos como generosos.

Por isso, á face da lei e á face da sciencia, entendo cumprir um dever impugnando um documento que, por todos os titulos, reputo destituído de base racional; e cuja doutrina introduziria completa desordem nos serviços da fiscalisação sanitaria, que passaria a condemnar como falsificado o que o não é.

Á apreciação de pessoas competentes sujeito a pendencia. A discussão, se divergencia ha, seria proveitosa para definir normas e bases de apreciação.

N'este opusculo, que é uma separata de artigos publicados na *Revista Chimico-Pharmaceutica*, vão em nota parte da legislação citada e alguns documentos elucidativos importantes.

Assim se completa a serie de artigos que tive de escrever para justificar e defender as normas de apreciação que adopto no Laboratorio Municipal, tendo em vista defender os interesses da saude publica, sem pharisaismos superciliosos.

Porto, 13 de junho de 1904.

NOTA.— A respeito da questão de que se trata n'este artigo — a da significação do extracto correcto nos vinhos licorosos — deve consultar-se o livro de THUDICUM e DUPRÉ. Para vinhos licorosos, o extracto tem de determinar-se indirectamente (p. 274-275). O extracto correcto, deduzido do valor do extracto calculado, tem para a classe especial de vinhos do Porto valores comprehendidos entre 9,90 (n.º 17) e 32,22 (n.º 96). O vinho n.º 86 de collecção tem o extracto correcto 12,79.

Estes resultados não seriam concordantes com os de VILLAVECCHIA, que não encontra para vinhos do Porto, que considera genuinos, um extracto correcto inferior a 15 $\frac{0}{100}$ (*Annale delle Laboratorio delle Gabelle*, t. IV, p. 18 e 19); e com os de FRESINIUS (*Zeitschrift für an. Chemie*, 1897, p. 133-135), que achou o mínimo de 16,4 (n.º 19).

Com o extracto directo, obtiveram THUDICUM e DUPRÉ, em alguns casos, resultados negativos.

XIII.—CONFUSÃO DOS TRATAMENTOS LICITOS EM VINHOS LICOROSOS,
COM AS FALSIFICAÇÕES DOS VINHOS DE PASTO

Além da critica do sr. dr. GUERRA E SÁ, sahiram no *Porto Medico* (t. I, 1904, p. 176-182 e 213-220), dous artigos de contradicta, intitutados: *A falsificação dos vinhos*.

A resposta dada a esses artigos consta das duas notas:

O conceito da falsificação dos vinhos e as praticas licitas, inserido no *Portugal Agricola*, vol. xv, 1904, p. 257-260;

A technologia dos vinhos licorosos e as conferencias de ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR, publicado no *Boletim da Real Associação Central da Agricultura Portugueza*, t. VI, 1904, p. 405-414.

Estas duas notas acham-se incluidas no opusculo: *A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos technologicos correntes*, Porto, 1904, conjunctamente com outras que sahiram em:

Revista dos Tribunaes, n.^{os} 533 (de 1 de agosto de 1904, p. 66 a 68) e 536 (de 30 de setembro de 1904, p. 113 a 115);

Medicina Contemporanea, n.^{os} 37 (de 11 de setembro de 1904, p. 297-298) e 40 (de 2 de outubro de 1904, p. 323-324);

Revista Agronomica, 1904, p. 327-328, 357-361;

Revista Chimico-Pharmaceutica, 1904, p. 241-276.

O artigo sobre as conferencias de ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR, inserido no *Boletim da Real Associação Central da Agricultura Portugueza* de 1904, é acompanhado das notas elucidativas, com os proprios textos das conferencias de AGUIAR, que não figuram na edição feita em folheto.

Estas notas eram acompanhadas do seguinte esclarecimento, agora ampliado:

ESCLARECIMENTO

1.^o

Os srs. DUPUY e RIBAUT (*Cours de Pharmacie*, 2.^e édit., t. I, p. 497 e 498), já citados por nós no opusculo — *A adubação alcoolica e saccharina*, p. 7 — approvam a pratica de *chaptalisação* ou assucaragem dos mostos; e condemnando, como nós, a venda dos vinhos secundarios feitos com agua assucarada e bagaço, isto é, dos *vinhos de assucar* (não dos *vinhos assucarados*) como vinhos naturaes, dizem a respeito do emprego do assucar de canna e de betarraba:

«*Le sucrage est une pratique qui peut rendre les plus grands services, et qui, par suite, est très recommandable.*»

2.^o

Il (le tribunal de Hamburg) ne considera pas comme délit l'addition de sucre. le § 3, art. 4^e, de la loi du 20 avril tolérant une addition de sucre au vin (vin doux), (Revue internationale de falsifications, 1899, p. 112).

3.º

Nas notas officiaes explicativas da lei belga sobre vinhos, de 23 de novembro de 1899, lê-se:

«Aucune restriction n'est apportée à la faculté de sucrer ou d'alcooliser les vins de liqueur et les vins mousseux. Cette tolérance est motivée sur l'universalité et l'ancienneté de ces pratiques, considérées comme indispensables pour ces catégories de vins.»

(Bulletin du service de surveillance de la fabrication et du commerce des substances alimentaires, 1899, p. 1900).

4.º

O texto da lei allemã de 20 de abril de 1892, § 3.º n.º 4, foi por mim citado integralmente (*Documentos sobre os trabalhos do Laboratorio municipal*, p. 341, l. 11-22); a penalidade só incide sobre a addição de assucar aos vinhos de pasto, quando ella exceder, n'esse caso, os limites fixados, e não quando se addicione simplesmente assucar, como se deduz da leitura do *Porto Médico* (p. 218).

5.º

A lei vinicola da Hungria, de 30 de junho de 1893 (*Forschungsberichte*, etc., 1894, t. I, p. 120 e 179) e a portaria de 17 de setembro de 1897 permitem a adubação alcoolica e saccharina dos vinhos, nas condições que temos exposto.

(RÖTTGER, *Kurzer Lehrbuch der Nahrungs und Genussmittel-Chemie*, 2.º Aufl., Leipzig, 1903, p. 446).

6.º

O sr. VIARD descreve o fabrico de vinhos de imitação, como o descrevem tambem ANTONIO AUGUSTO D'AGUIAR, na sua 14.ª conferencia (2.º vol., p. 198), referente a Cette, e FERREIRA LAPA, na sua *Technologie Rural*. Estes dous ultimos não perdem, por isso, a qualidade de mais lidimos defensores dos bons processos de fabrico dos vinhos portuguezes.

7.º

É desvirtuar completamente o nosso pensamento attribuir-nos a opinião, que não temos, de que a falsificação não existe a não ser que haja nocividade no producto adicionado aos alimentos.

XIV.— OS OUTROS TRABALHOS SOBRE A QUESTÃO

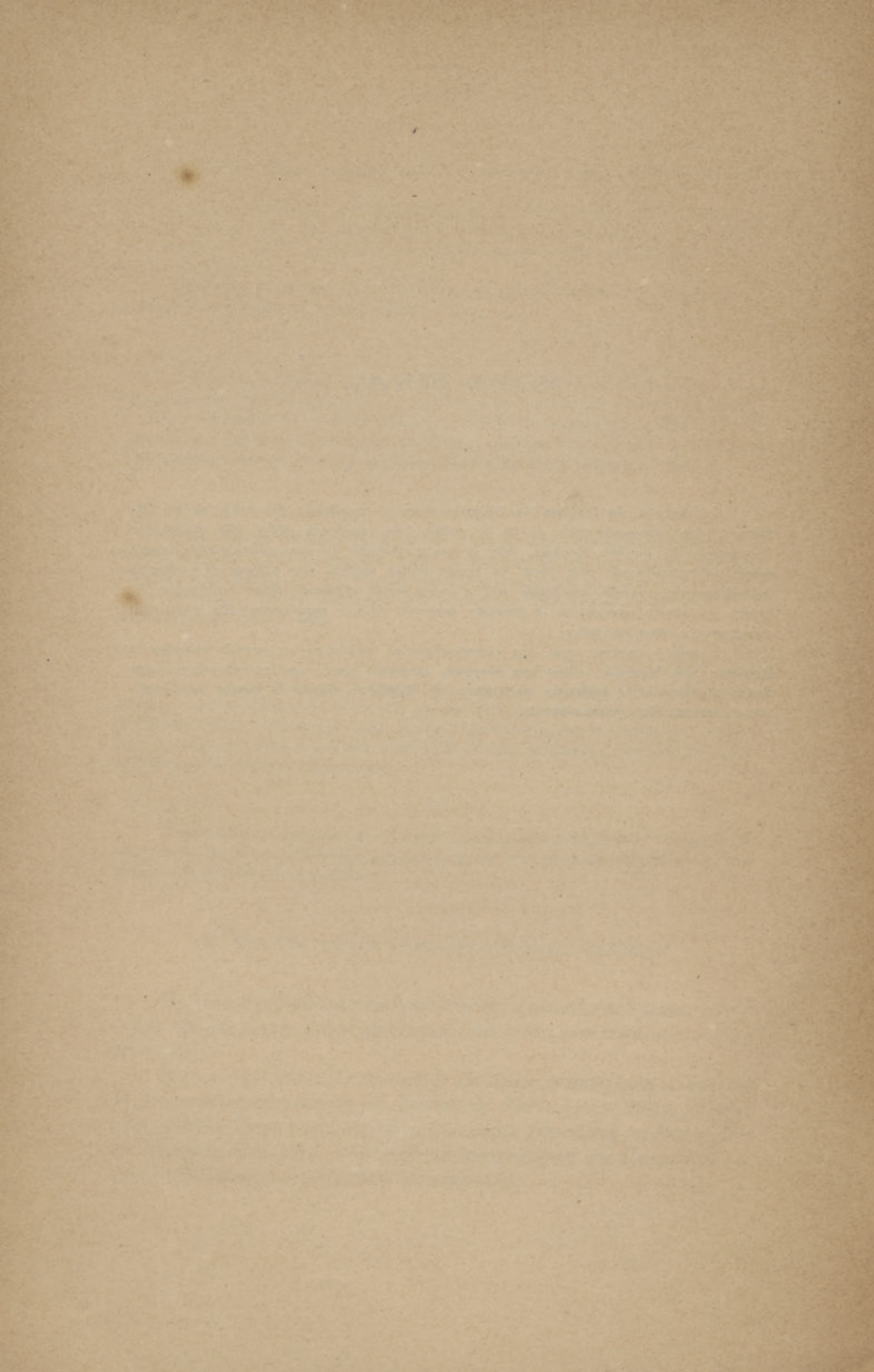
Os outros trabalhos realisados sobre a questão acham-se publicados nos dous opusculos já citados nas notas aos documentos XI e XII e nos:

Documentos sobre os trabalhos de chimica applicada á hygiene do Laboratorio municipal de chimica do Porto (1884-1904), Porto, 1904. N'este livro encontra-se a *legislação estrangeira sobre vinhos* (p. 331-359), que fôra publicada primeiramente na *Revista Agromica* de 1904 (p. 3-6, 33-35, 65-67, 129-133).

NOTA FINAL

A direcção da Revista de Chimica Pura e Applicada fez saber ao sr. LEPIERRE, por communicação de 23 de julho, que resolvera poder elle utilisar-se liceremente da mesma Revista, não só na qualidade de seu collaborador, como muito principalmente pelo facto de terem n'ella sahido uns artigos de critica a trabalhos seus; sendo, portanto, ahí o logar mais adequado para a resposta. Se assim se tornar necessario, a Revista inserirá folhas supplementares para dar cabimento a esses escriptos.

É esta a norma que, em circumstancias analogas, se propõe adoptar a Revista; não havendo n'isso um obsequio especial, mas o que se entende ser um dever a cumprir; e podendo, portanto, o sr. Lepierre dispôr do jornal, sem motivos quaesquer de agradecimento.



INDICE

	PAG.
DEDICATORIA	5
PREFACIO	7-15
I.—Os motivos d'este escripto: <i>a)</i> a accusação de incompetencia e improbidade feita aos peritos da minoria nas analyses de recurso; <i>b)</i> a discordancia do auctor considerada manifestação de sophisma . . .	17-20
Exemplos de fóra no tocante a divergencia de apreciações; necessidade de indulgencia; a questão apresenta-se para ser decidida pelas pessoas competentes e imparciaes	20-22
II.—Recurso sobre analyses de azeites. Concordancia de de resultados e divergencia de apreciações. O caso não mostra nem menos competencia, nem menos probidade do perito da minoria	22-24
Recurso sobre analyses de vinhos. Concordancia de resultados analyticos. Diversidade de interpretações: para os peritos da maioria o vinho era considerado de pasto maduro e falsificado com saccharose e alcool; para o perito da minoria, vinho abafado, não adulterado, mas tratado. Affirmou-se a addição da saccharose, sem a investigar, sem a dosear; de sorte que não houve demonstração alguma da affirmação. Falsidade da pretendida prova da não genuinidade do producto, por se encontrar n'elle a levulose, que existe sempre nos abafados. Consequencias deploraveis para os tribunaes, que culpavam contra lei expressa. A divergencia de apreciação não prova nem a incompetencia nem a improbidade do perito da minoria	24-28
Recurso sobre cafés. Os cafés de mistura considerados como fraudulentos, pela maioria, pela não uniformidade do typo dos rotulos. Opinião contraria do perito da minoria, baseada em que a lei vigente	

nada disponha sobre typo de rotulos.— Cafés vendidos como puros, nos quaes se encontraram cascas de cereaes, segundo os peritos da maioria, predominantes; segundo o perito da minoria, accidentaes. Razão invocada por este ultimo: cafeina na dóse de 1,01 por 100. Razões invocadas pela maioria nas contra-declarações: grãos inteiros de cereaes; exame microscopico; o apparecimento accidental de substancias estranhas basta para dar um genero como falsificado. Insubstancia d'estas razões.	28-33
III.—Resumo dos pontos de divergencia. A impropriedade da critica formulada.	33-36
IV.—A critica scientifica carece ser benevola, e a que foi feita é incorrecta e baseada em relatorios sanitarios muito imperfeitos e vagos. O fim do presente escripto. Recordar-se a questão das aguardentes em Inglaterra. Os deveres dos analystas sanitarios, segundo Hehner	36-37

APPENDICE

LEIS SOBRE VINHOS E AZEITES, NA PARTE APPLICAVEL
Á QUESTÃO DEBATIDA

I.—As disposições do decreto de 1 de setembro de 1894, com commentarios	41-43
II.—As disposições do decreto de 16 de maio de 1895	43-44
III.—As disposições do decreto de 23 de agosto de 1895	44
IV.—As disposições do decreto de 23 de dezembro de 1899.	44-46
V.—As disposições do decreto de 17 de dezembro de 1903, com commentarios	46-48

SENTENÇAS

I.—A sentença da Relação do Porto, de 18 de dezembro de 1903 (vinhos e azeites)	49-50
II.—A sentença do Tribunal de 1. ^a instancia, de 16 de julho de 1904 (vinhos).	50-51
III.—A sentença da Relação do Porto, de 22 de novembro de 1904 (vinhos)	51-52
IV.—O accordão do Supremo Tribunal de Justiça, de 31 de janeiro de 1905 (vinhos)	52-53
V.—Sentença do jury de recurso sobre cafés, de 1 de setembro de 1903	53-54

RELATORIOS

I.—Relatorios sobre analyses de contraprova de cafés: conclusões; declarações e contradecorações . . .	55-59
II.—Relatorios de analyses de farinhas diversas e de especiarias	59-61

CRITICAS E APRECIACÖES

I.—Discussão com o dr. Guerra e Sá:	
1.º Artigo sobre a saccharose nos vinhos	63-67
1.ª Resposta de Ferreira da Silva	67-69
2.º Artigo sobre a saccharose nos vinhos	69-76
2.ª Resposta de Ferreira da Silva	76-78
3.º Artigo sobre a saccharose nos vinhos	78-83
3.ª Resposta de Ferreira da Silva	83-84
II.—Apreciação da questão pelo sr. F. Julio Borges . .	84-87
III.—Outra apreciação, com o titulo — <i>Pela verdade e pela justiça</i> , pelo sr. A. R. (dr. Arthur Correia Ribeiro) .	87-90
IV.—Apreciação sob o titulo — <i>Generos alimenticios</i> , por Bruno (sr. José Pereira Sampaio)	90-91
V.—Outra apreciação por Ignotus (dr. Antonio de Mendonça)	98-99
VI.—1. Artigo de critica, com o titulo — <i>Fiscalisações</i> —, á disposição do decreto de 17 de dezembro de 1903, que mandava cerrar os laboratorios chimico-agricolas á fiscalisação sanitaria do ministerio do reino, pelo dr. Mirandella	91-94
2. Contradieta a esse artigo, tambem com o titulo — <i>Fiscalisações</i>	94-96
VII.—A dupla fiscalisação — a <i>honest</i> a e a <i>deshonest</i> a . .	96-98
IX.—Criterios diversos de apreciação dos vinhos de pasto, dos vinhos abafados e geropiga, dos vinhos generosos do Porto e d'outros vinhos simplesmente licorosos	99-101
X.—O valor e significação do <i>extracto correct</i> o na apreciação dos vinhos licorosos	101-102
XI.—Confusão dos tratamentos licitos em vinhos licorosos com as falsificações dos vinhos de pasto . . .	103-104
XII.—Os outros trabalhos sobre a questão	104
XIII.—Nota final	105



ERRATAS

Pag. 11, linha 20. Acrescente-se: Infelizmente, digo eu, tanto mais que se não demonstrou, como era de rigor, tal addição de asucar puro, pela analyse pericial. E ainda que tal demonstração fosse feita, não havia delicto, por se tratar de um tratamento licito.

Pag. 72, nota 3 da pag. 71, linha 11. Acrescente-se: SOURD, DESCLOZEAUX e DESMOULIERE, no seu livro sobre o vinho, pronunciam-se, a pags. 64 e 548, no mesmo sentido.

Pag. 73, nota 1, linha 3. Onde se lê: d'este opusculo, leia-se: d'este artigo.

APPENSO POR LINHA

I.—BRAZ BEM O DIZ...

No n.º 3.º do 4.º anno do *Movimento Medico*, p. 53, l. 11 a 15, lêem-se, n'um artigo intitulado *Doença do somno*, os dizeres seguintes:

«Pela parte que nos diz respeito, não contavamoz que, para defender uma causa perdida, e mais que perdida, liquidada, se recorresse a expressões que não são proprias de homens de sciencia, cuja norma deve ser—discutir os assumptos com liberdade, mas sempre com lhanza.

Coimbra, 1 de junho de 1904.—CHARLES LEPIERRE.»

II.—E MAL O FAZ

Em 21 de julho do corrente anno, quando a impressão d'este opusculo estava a terminar, foi recebido no Porto, por diversas pessoas, um papel impresso, com a data de 30 de maio, e os dizeres seguintes, que se transcrevem sem alteração, sublinhando unicamente as palavras mais lhanas e mais justas:

«AS CRITICAS DO PROF. FERREIRA DA SILVA.—*A* Revista de *Chimica Pura* e *Applicada* tem merecido particular reparo alguns dos nossos trabalhos officiaes. Sem attentarmos desde já nos motivos que determinaram o sr. Ferreira da Silva, aliás bem extranho ás causas em debate, a ferir-nos com tanta pertinacia, cumpre-nos declarar que, mais de uma vez chamados ao tribunal como perito no intuito de formular parecer em assumptas de nossa competencia, temos seguido a norma imposta pelo dever, conscios da responsabilidade inherente ao cargo que nos é confiado.

E n'esta orientação, dentro do processo, entabolamos a discussão no uso pleno de um direito, sacudindo na arena o adversario, com o fim honesto de descobrir a verdade,—legando aos collegas, em todos os casos, o material indispensavel á repetição das investigações realisadas.

Entretanto, o illustre professor descobriu a oportunidade de uma campanha na imprensa, campanha destinada, talvez, a lançar confusão e a instigar a suspeita.

Recorreu primeiro ao jornal politico, subiu depois á *Medicina Contemporanea* e por fim, desejando despertar a controvérsia, e não tendo gazeta para lhe baldear os artigos, lançou mão da nova revista, onde os acolytos vão encontrando na critica cavillosa a trapalhice indispensavel ao apoio das suas opiniões.

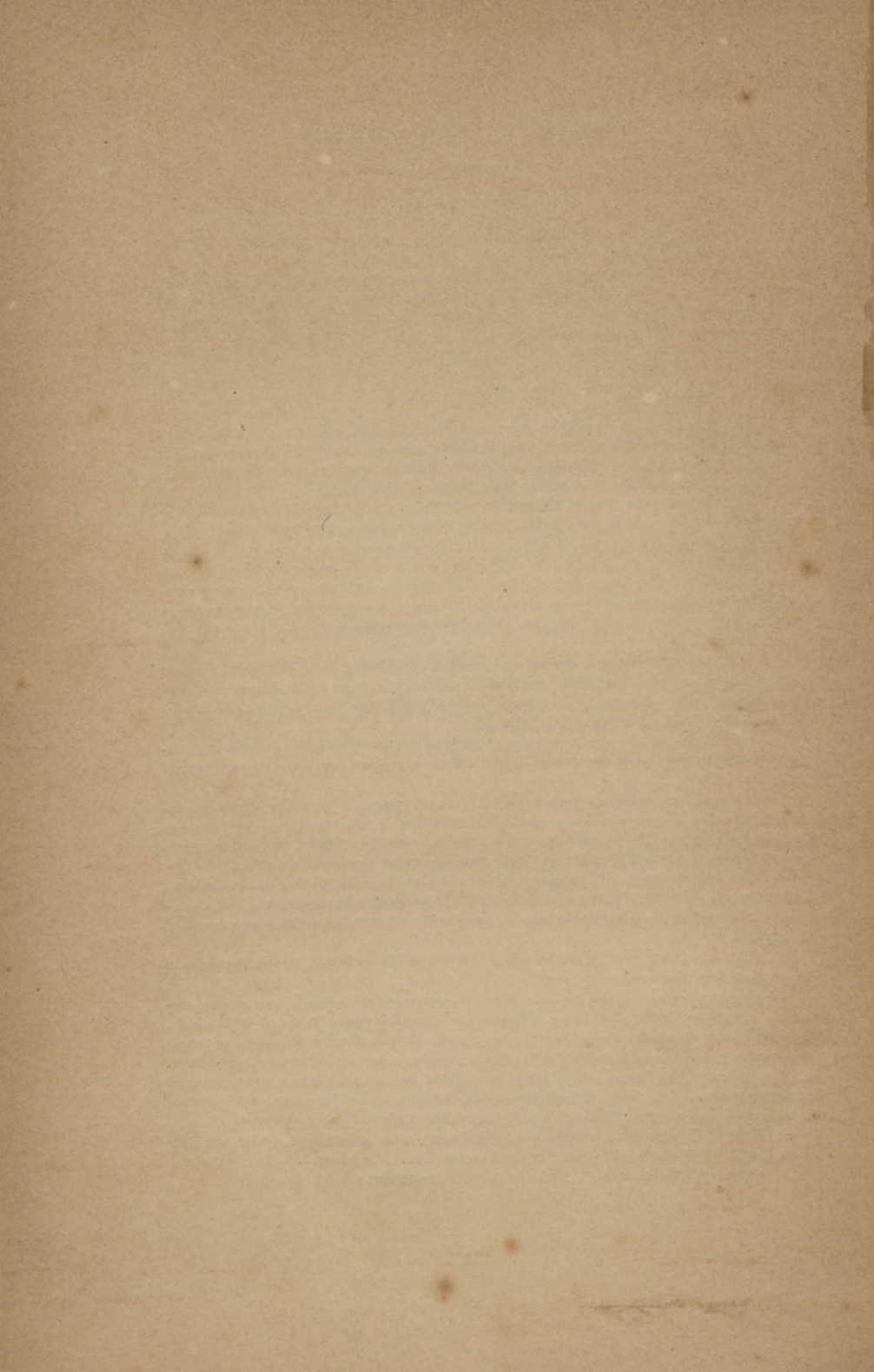
Durante o longo interregno, que vem de uma velha carta, ficamos n'uma lethargia significativa, para não dizer atalaia propositada, esperando que de alguma alma generosa partisse célere o conselho de silencio ao sabio e prudencia á camarilha.

Não aconteceu, porém, assim: hoje, em nome da lealdade, somos forçados a lançar na imprensa um aviso prévio.

Continue o sr. Ferreira da Silva a sua capciosa critica, que se no momento actual trabalhos variados, absorvendo completamente a nossa actividade, nos impedem responder-lhe, fique contudo certo de que dentro em pouco posporemos aos seus artigos e dislates dos lacaioz a reprimenda que julgarmos opportuna. Então, saberemos dilatar com altivez as balizas da polemica para além dos postes mercantis... Não nos merecerão reparo somente os artigos agora escriptos; iremos mais longe, invadindo n'uma critica justa a obra d'este professor.

Consagraremos a tal analyse as proximas ferias grandes; e então, sr. Ferreira da Silva, é que se hão de vér os desacertos!... Até breve...

Coimbra, 30 de maio de 1905.—CHARLES LEPIERRE.»





RÓ
MU
LO

CENTRO CIÊNCIA VIVA
UNIVERSIDADE COIMBRA



1329673949

