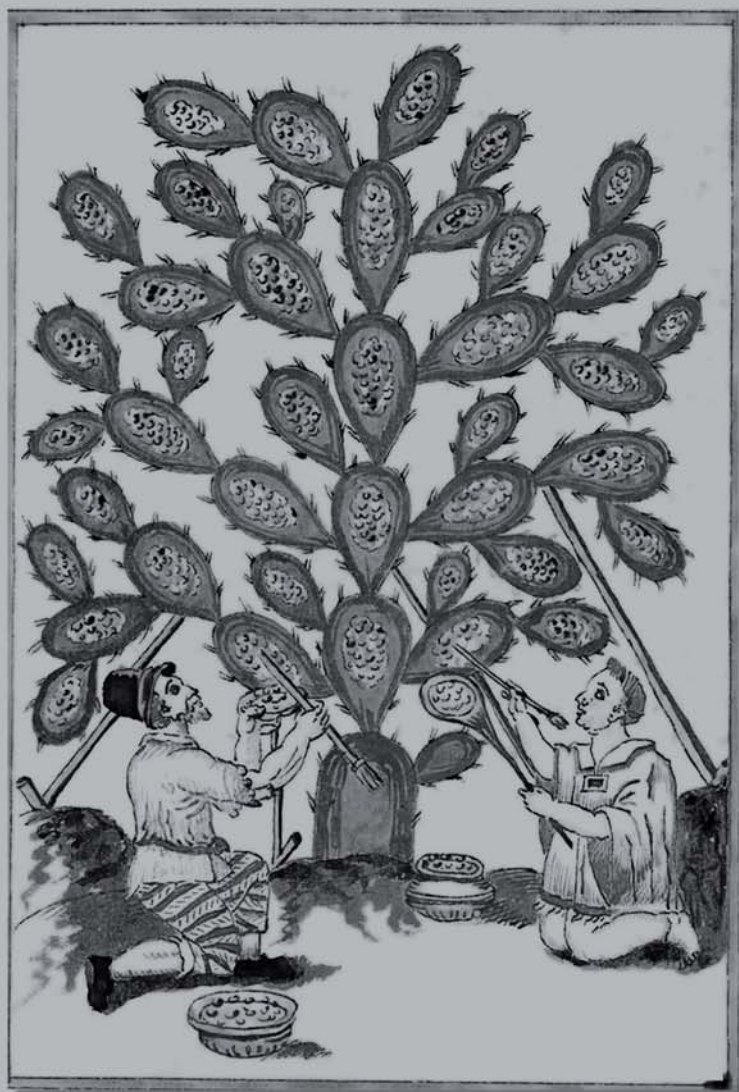


NÚCLEO DE APOIO À PESQUISA EM ETIMOLOGIA E HISTÓRIA DA LÍNGUA PORTUGUESA

ALGUNS DADOS HISTÓRICOS SOBRE AS COCHONILHAS DO CARMIM (HEMIPTERA, HOMOPTERA, DACTYLOPIIDAE).

NOTAS SOBRE ETIMOLOGIA,
SEU CULTIVO NO BRASIL NO SÉCULO XVIII
E NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX



NEHILP

Catálogo na Publicação (CIP)
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

- P213 Papavero, Nelson.
Alguns dados históricos sobre as cochonilhas do carmim (Hemiptera, Homóptera, Dactylopiidae) : notas sobre etimologia, seu cultivo no Brasil no século XVIII e na primeira metade do século XIX [livro eletrônico] / Nelson Papavero, Lucía Claps ; [coordenador da série monográfica]: Mário Eduardo Viaro. -- São Paulo : NEHiLP/FFLCH/USP, 2014.
39239 kb ; PDF. -- (Arquivos do NEHiLP, ISSN 2318-2032 ; v.4)

Modo de acesso:
<http://www.usp.br/nehilp/arquivosdonehilp/NEHiLP_4.pdf>
ISBN 978-85-7506-234-0

1. Etimologia. 2. Cochonilhas (criação) – Século 18 e 19 – Brasil.
I. Claps, Lucía. II. Viaro, Mário Eduardo. III. Título. IV. Série.

CDD 469.2

Nelson Papavero

Lucía Claps

**ALGUNS DADOS HISTÓRICOS SOBRE AS
COCHONILHAS DO CARMIM
(HEMIPTERA, HOMOPTERA,
DACTYLOPIIDAE).**

**NOTAS SOBRE ETIMOLOGIA,
SEU CULTIVO NO BRASIL NO SÉCULO XVIII
E NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX**

FFLCH/USP
São Paulo
2014

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

REITOR: Prof. Dr. Marco Antonio Zago

VICE-REITOR: Prof. Dr. Vahan Agopyan

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIENCIAS HUMANAS

DIRETOR: Prof. Dr. Sérgio França Adorno de Abreu

VICE-REITOR: Prof. Dr. João Roberto Gomes de Faria

COMISSÃO ORGANIZADORA

COORDENAÇÃO GERAL: Mário Eduardo Viaro

PRODUÇÃO GRÁFICA: Heloisa Ribeiro Koster Guimarães

ARQUIVOS DO NEHILP

Núcleo de apoio à pesquisa em Etimologia e História da Língua Portuguesa

www.usp.br/nehilp/arquivosdonehilp

arquivosdonehilp@usp.br

CONSELHO EDITORIAL:

Aldo Luiz Bizzocchi

Artur Costrino

Bruno Oliveira Maroneze

Carlos Eduardo Mendes de Moraes

Clotilde de Almeida Azevedo Murakawa

Daniel Kölligan

Elis de Almeida Cardoso Caretta

Federico Corriente

Francisco da Silva Xavier

Graça Maria Rio-Torto

José Marcos Mariani de Macedo

Joseni Alcântara de Oliveira

Mamede Mustafa Jarouche

Maria Clara Paixão de Sousa

Manoel Mourivaldo Santiago Almeida

Marcelo Módolo

Marco Dimas Gubitoso

Margarida Maria Taddoni Petter

Mariana Giacomini Botta

Maria Filomena Gonçalves

Mário Eduardo Viaro

Mario Ferreira

Martin Becker

Michael J. Ferreira

Nelson Papavero

Nilsa Areán-García

Paulo Chagas de Souza

Phablo Roberto Marchis Fachin

Safa Alferd Abou Chahla Jubran

Sandra Aparecida Ferreira

Sílvio de Almeida Toledo Neto

Solange Peixe Pinheiro de Carvalho

Valéria Gil Condé

Volker Noll

ISBN 978-85-7506-234-0

ISSN 2318-2032

Arquivos do NEHiLP

Núcleo de apoio à pesquisa em Etimologia e História da Língua Portuguesa

www.nehilp.usp.br/arquivosdonehilp

Volume 4 : 1- 126, 2014

ISBN 978-85-7506-234-0

ISSN 2318-2032

NELSON PAPAVERO

Museu de Zoologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP
Professor Honorário da Universidad Nacional de Tucumán, S. M. de Tucumán, Argentina
Bolsista de Produtividade Científica do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

LUCÍA CLAPS

Instituto Superior de Entomología “Dr. Abraham Willink” (INSUE), Universidad Nacional de Tucumán
Miguel Lillo 205, 4000 S. M. de Tucumán, Argentina

ALGUNS DADOS HISTÓRICOS SOBRE AS COCHONILHAS DO CARMIM (HEMIPTERA, HOMOPTERA, DACTYLOPIIDAE). NOTAS SOBRE ETIMOLOGIA, SEU CULTIVO NO BRASIL NO SÉCULO XVIII E NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX



Núcleo de apoio à pesquisa em Etimologia e História da Língua Portuguesa (NEHiLP)
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH)
Universidade de São Paulo (USP)
São Paulo
2014

RESUMO

Na introdução são tecidas breves considerações sobre o primeiro códice mexicano a mencionar as cochonilhas, como *nochetzli* (Hemiptera, Homoptera, Dactylopiidae), o trabalho de Alzate y Ramírez (1794) tratando de seu cultivo, coleta e preparação e o relato sobre o contrabando de espécimes efetuado por Thiéry de Menonville (1787), com alguns dados sobre o valor das exportações da cochonilha feitas a partir de Oaxaca e das Canárias entre 1758 e 1847. Apresenta-se a classificação do gênero *Dactylopius*, com a distribuição geográfica de suas espécies. São então enumerados os primeiros trabalhos do século XVI a citar o nome *cochinilla*, em espanhol, francês e português. Segue-se uma discussão sobre as diversas hipóteses sobre a etimologia de *cochinilla*, sendo a mais provável a de Littré (1863), que advoga uma transferência para os representantes de *Dactylopius* da expressão “cochinilla de humedad”, conferida a crustáceos isópodes, fundamentada na semelhança da forma corporal desses dois artrópodes. Finalmente, trata-se das tentativas do cultivo e exploração da cochonilha nas várias partes do Brasil, levadas a cabo no século XVIII e na primeira metade do século XIX.

PALAVRAS-CHAVE: Cochonilha, Hemiptera, Homoptera, Dactylopiidae, espécies de *Dactylopius*, história, citações do nome, hipóteses etimológicas, cultivo no Brasil, séculos XVIII e XIX.

ABSTRACT

In the introduction brief considerations are made about the first Mexican codex mentioning the cochineals, as *nochetzli* (Hemiptera, Homoptera, Dactylopiidae), the paper by Alzate y Ramírez (1794) dealing with its cultivation, collection and preparation and the report about the contraband of specimens undertaken by Thiéry de Menonville (1787), with some data about the value of exportations made from Oaxaca and the Canaries between 1758 and 1847. A classification of the genus *Dactylopius* is then presented, with the geographical distribution of its species. The first papers to cite the name *cochinilla* in Spanish, French and Portuguese are listed. Follows a discussion about the etymological hypotheses of the name *cochinilla*, the most probable one being that of Littré (1863), who advocates the transference to the representatives of *Dactylopius* of the expression “cochinilla de humedad”, a name conferred to isopod crustaceans, fundamented upon the similarity in body shape between those two arthropods. Finally, the several tentative of cultivation and exploitation of cochineal in various parts of Brazil, undertaken during the 18th century and the first half of the 19th century are considered.

KEYWORDS: Cochineal, Hemiptera, Homoptera, Dactylopiidae, species of *Dactylopius*, history, citations of the name, etymological hypotheses, cultivation in Brazil, 18th and 19th centuries.

SUMÁRIO

Introdução.....	8
1. Breves generalidades sobre os Dactylopiidae.....	18
2. Citações da cochonilha do carmim no século XVI	
2.1. Citações da <i>cochinilla</i> por autores espanhóis.....	21
2.2. As duas primeiras citações da cochonilha do carmim em francês.....	26
2.3. A primeira citação da palavra <i>cochonilha</i> em português.....	29
3. As várias hipóteses sobre a etimologia de “cochinilla”	
3.1. Considerações preliminares.....	46
3.2. <i>Coquinilla</i> > <i>cochinilla</i>	49
3.3. Moçarabismo do grego ‘κογχύλιον’.....	50
3.4. Derivado de <i>coccinus</i>	53
3.5. Derivado de <i>cochino</i> – aplicação secundária de “cochinilla de humedad” – A hipótese mais provável.....	53
3.6. A hipótese de García-Hernández.....	60
4. A cochonilha no Estado do Maranhão e Grão-Pará.....	63
5. A descoberta da cochonilha em Santa Catarina e seu cultivo no Rio de Janeiro durante o vice-reinado do Marquês do Lavradio.....	66
6. A dificuldade de encontrar a cochonilha e sua planta hospedeira na Capitania do Mato Grosso.....	78
7. A cultura da cochonilha em Santa Catarina.....	80
8. Problemas no Rio Grande do Sul.....	81
9. A cochonilha na Bahia.....	82
10. José Hipólito da Costa Pereira e seu contrabando da cochonilha do México.....	86
11. As obras de divulgação de Frei Velloso.....	89
12. A cochonilha na Capitania do Espírito Santo.....	100
13. Duas obras incentivando a cultura da cochonilha em Minas Gerais.....	101
Apêndice I. Nomes populares da “Coccinelle” (Rolland, 1881: 349-351).....	106
Apêndice II. Texto de Spielmann (1766: 296-298) sobre os pigmentos extraídos da cochonilha.....	109
Apêndice III. As confusões do Pe. Plumier.....	110
Referências.....	112

INTRODUÇÃO

Villaseñor Ulloa (2010) apresentou um breve apanhado das principais obras relativas à cochonilha do México, desde Hernán Cortés¹.

Em náhuatl, a cochonilha era chamada *nochetztli* (de *nochtli* = nopal e *eztli* = sangue). No *Vocabulario* de Frei Alonso de Molina (Molina, 1571) consta como “Grana que esta por afinar. nochetztli” e “Nocheztli. grana por afinar, que llaman cochinilla”.

Nochetztli apareceu, talvez por primeira vez, às páginas 22 e 23 do códice chamado *Matrícula de Tributos*² [Figuras 1-4]; além das sentenças em náhuatl aparecem as traduções para o castellano: “dos Zurrones de grana³” e “Un Zurrón de grana”. Este é um dos códices mexicas, composto entre 1522 e 1530, em papel *amate*, provavelmente a partir de um original mexica e copiado anos após a conquista da Nova Espanha. Pintado por escribas mexicas, mantém o estilo pictórico antigo. Após ser pintado, um escriba acrescentou sentenças escritas em espanhol, traduzindo os dizeres em náhuatl que acompanhavam os desenhos. Diferentemente dos outros códices mesoamericanos, constitui um livro de formato ocidental; tem 16 folhas de papel *amate*, pintadas em ambos os lados. Suas fontes podem ter sido vários códices originais copiados pelos *tlacuilos* (pintores de códices) ou algumas de suas partes podem ter sido obra original, feita por especialistas nessa atividade. Nele foram registrados os tributos pagos por diferentes povos ao México/Tenochtitlán, o centro da tripla aliança México-Texcoco-Tacuba, no momento da conquista do México pelos espanhóis. O códice, depositado no Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), México, D.F., foi provavelmente copiado ou elaborado por ordem do próprio Hernán Cortés.

Como acentuou Ferraz (2007: 1032):

“Diferentes códices mexicanos estampam os processos de preparação do corante e, já na década de 1540 começam a aparecer, em espanhol, menções mais claras à produção da cochonilha (...), mas algumas formas especiais de apresentação do produto permaneceram segredo dos nativos. Três séculos mais tarde, continuam a sair dos prelos textos que pretendem ‘desvendar’ segredos da fabricação do corante, como é o caso de *Memoria sobre la naturaleza, cultivo y beneficio de la grana*, de J. A. Alzate y Ramirez”.

Essa memória fora escrita em 1777, mas só publicada 14 anos depois (Alzate y Ramirez, 1794). Nela o autor apresentou três pranchas a cores, ilustrando os insetos, seu habitat e modo de colheita e a técnica para sua preparação [Figuras 5-7].

Diz ainda Ferraz (2007: 1032-1033), em seu excelente artigo:

“Buscando manter o monopólio na produção e comercialização de tão cobiçado bem, o governo espanhol impôs pesadas sanções à divulgação das várias etapas do processo de obtenção do corante, assim como buscava impedir a transplantação do cacto e do pequeno animal. Não surpreende, portanto, que diferentes governos e mes-

¹ Veja-se também a tese de Ortiz Ortega (2010).

² Disponível em “Matrícula de tributos (<http://www.wdl.org/es/item/3248/>). World Digital Library”.

³ *Grana*, originalmente, significava a matéria corante produzida pelos *Kermes* ou as fêmeas globulares de *Kermes* (vide capítulo 3); posteriormente passou a ser empregada para a matéria corante produzida pelas *cochinillas* propriamente ditas (*Dactylopius*; vide capítulo 1).

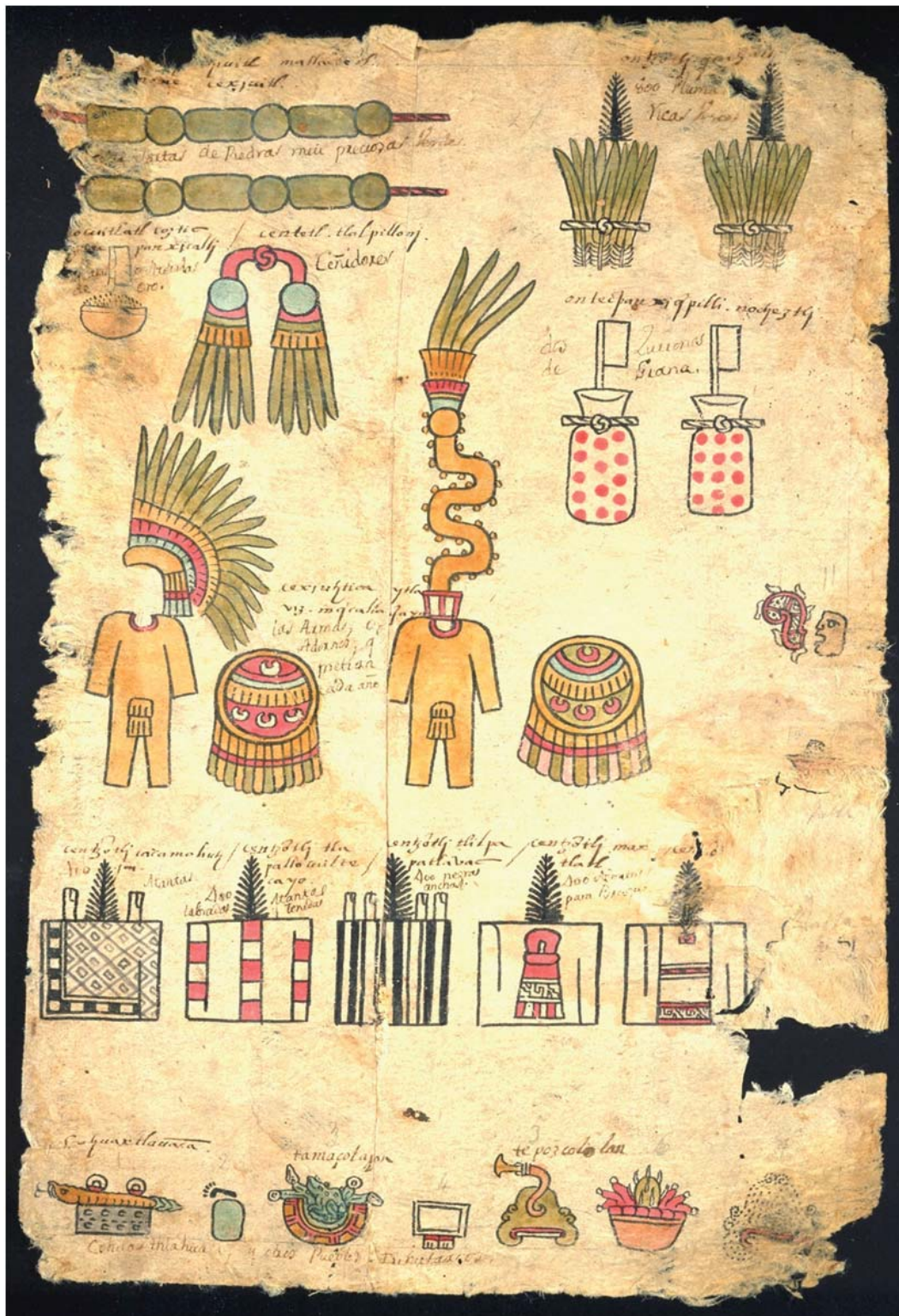


Figura 1. Página 22 do código *Matricula de Tributos*, onde estão representados dois sacos com cochonilhas (“dos Zurrones de grana”) [cf. Figura 3].

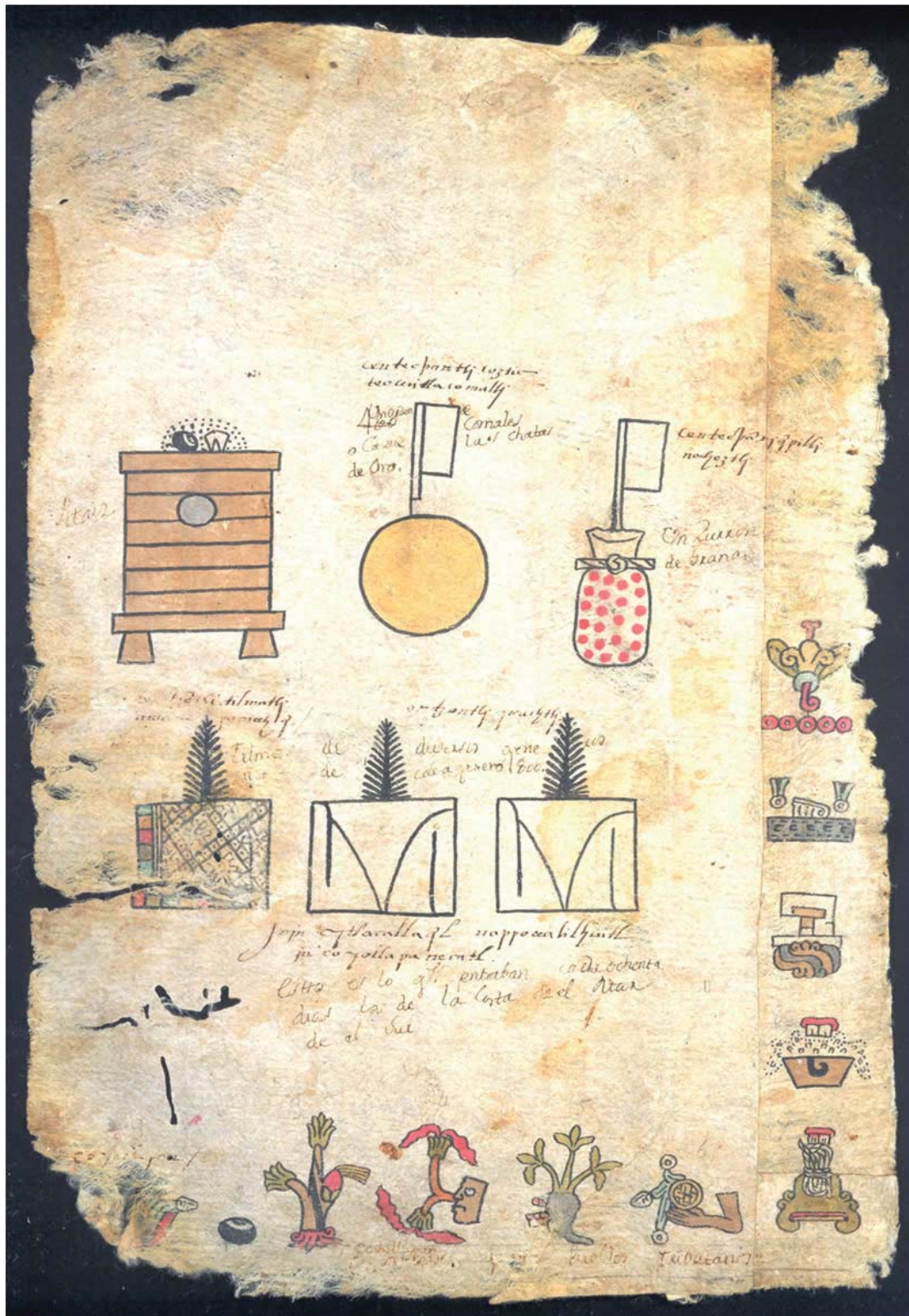


Figura 2. Página 23 do código *Matrícula de Tributos*, onde está representado um saco com cochonilhas (“Un Zurrón de granas”) [cf. Figura 4].



Figura 3. Detalhe da página 22 do códice *Matricula de Tributos*. Em náhuatl: “ontecpauxiq’pilli nocheztli” (*euaxiquipilliin* em Molina (1571):= “çurron o burjaca de pellejos”). Em castelhano: “dos Zurrone de Grana”.



Figura 4. Detalhe da página 23 do códice *Matricula de Tributos*, mostrando um sacco com cochonilhas (“Un Zurrone de Grana”).

mo particulares procurassem conhecer os segredos de sua produção. Com esse propósito N. J. Thiéry de Menonville⁴ (1739-1780) teria se deslocado à América. Chegando a São Domingos, então colônia francesa (atual Haiti), ele faz com que acreditem em seu interesse em herborizar em outras partes e consegue dos representantes espanhóis um passaporte para Havana. De fato, na ilha, ele passa uma boa parte do dia coletando plantas e herborizando, além de atender, como médico, pessoas que o procuravam. Ganhando a confiança dos governantes espanhóis, pôde partir para Vera Cruz e depois Oaxaca. Aí procurou aprender todas as etapas do processo de obtenção do corante. Antes de deixar a região comprou – de cultivadores a quem disse que seriam usadas na preparação de um unguento para a gota -, a preços irrisórios, grandes quantidades de cactos e de insetos, que levou a São Domingos. Essa viagem mereceu de Thiéry de Menonville uma descrição detalhada de como conduziu os planos para obter os preciosos materiais. Após concretizar uma das compras, ele diz radiante:

‘Assim, às cinco horas da manhã, eu me encontrava em posse de um belo carregamento de cochonilha, que ninguém me viu comprar, nem embalar; o negro que o vendeu era um homem simples e honesto e os índios que eu paguei bem, recomendando segredo de minha saída matutina, ignoravam de que precioso depósito eu os havia encarregado’.

Para conseguir levar seu carregamento a São Domingos sem levantar suspeitas, Thiéry de Menonville mandou preparar caixões com fundos falsos e misturou as palmas de cactos coalhadas de cochonilhas a diferentes vegetais. Descreve, um tanto irônico, as risadas provocadas nos guardas espanhóis que achavam estranho que alguém dedicasse tanto de seu tempo a coletar plantas tão comuns. De toda forma, ele fala dos momentos de tensão em que temia ser descoberto e da tristeza de ver muitos dos exemplares de cactos apodrecerem durante a viagem”.

Originaram-se assim as culturas da cochonilha em São Domingos. Para os acontecimentos ulteriores nessa ilha, cf. McClellan (2010: 155-157).

Os escritos de Thiéry de Menonville só foram publicados postumamente (Thiery de Menonville, 1787) [Figura 8], contendo duas pranchas coloridas [Figura 9]. Berthollet (1790, 1791) publicou um resumo da obra de Thiéry de Menonville.

Sánchez Silva & Suárez Bosa (2006) analisaram a produção e o comércio da cochonilha e as causas pelas quais ela foi transladada da província mexicana de Oaxaca, que teve seu monopólio até o século XIX, para a América Central e as Canárias. À página 485 mostraram numa tabela as impressionantes cifras das exportações da cochonilha mexicana⁵ e da canarina, desde 1785 a 1874 (em libras por quinquênio), que aqui adaptamos [Tabela I]:

Tabela I. Exportação de cochonilha de Oaxaca e das Canárias, em libras, por quinquênios (1758-1847)

ANOS	OAXACA	ANOS	OAXACA	CANÁRIAS
1758-1759	1.332.474	1815-1819	1.599.974	
1760-1764	4.188.250	1820-1824	1.908.015	
1765-1769	4.479.562	1825-1829	1.757.030	
1770-1774	5.523.843	1830-1834	1.913.237,5	3.329
1775-1779	4.769.787,5	1835-1839	3.827.000	143.752
1780-1784	4.441.073,5	1840-1844	2.474.600	491.140
1785-1789	2.390.477	1845-1849	3.376.400	1.506.086
1790-1794	2.429.725	1850-1854		3.816.751
1795-1799	2.220.000	1855-1859		5.977.922
1800-1804	2.137.812	1860-1864		8.712.196
1805-1809	1.486.000	1865-1869		18.878.963
1810-1814	1.731.252	1870-1874		24.648.137

⁴ Apesar de advogado, Thiéry de Menonville havia estudado botânica com Bernard de Jussieu, no *Jardin du Roi* de Paris. Chegou a Saint Domingue em 1774. Encorajado por Madame de Rozière, sobrinha do governador da colônia, resolveu contrabandear os cactos e a cochonilha do México, contando para isso com o apoio do ministro da marinha e uma verba de 6000 libras. Partiu para o México em janeiro de 1777 (MacClellan, 2010: 154).

⁵ O Pe. Acosta (1590: 255) já assinalara: “vale la arroba desta Cochinilla, o Grana muchos ducados. En la flota del año de ochêta y siete vinieron cinco mil y seiscietas y setenta y siete arrobas de Grana, que montaron doziêtos y ochenta y tres mil y setecientos y cinquenta pesos, y de ordinario viene cada año semejante riqueza”.

Os grandes lucros obtidos com o comércio da cochonilha pelas colônias espanholas⁶ fizeram com que a Coroa Portuguesa também se interessasse pela cultura do inseto e inúmeras tentativas foram feitas para encontrá-lo e criá-lo no Estado do Grão-Pará e no Estado do Brasil nos séculos XVIII e início do XIX. É o que veremos adiante.

⁶ Como assinalou Ferraz (2007: 1032): “Uma ordenação de Felipe III – rei de Espanha e Portugal entre 1598-1621 – deixa clara a importância do corante ao considerá-lo: ‘...um dos mais caros frutos que se criam em nossas Índias Ocidentais [...], mercadoria que se equipara ao ouro e à prata’”.

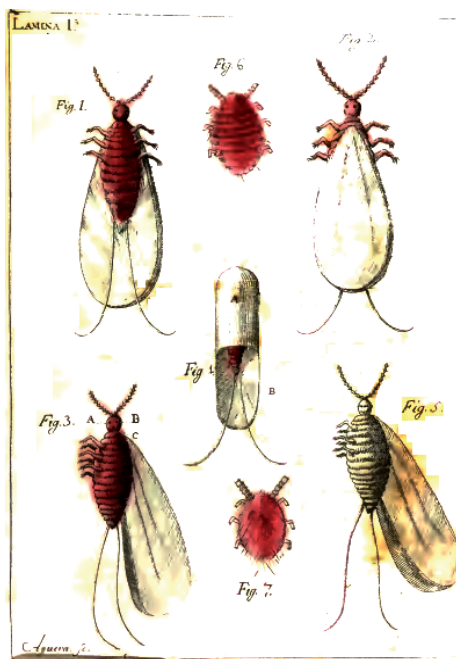


Figura 5. Prancha I do trabalho de Alzate y Ramírez (1794: entre as pp. 210 e 211). Legenda original: “Figura primera. El macho de la Grana visto por la parte inferior con microscopio de mucho aumento. Fig. 2. El mismo visto por la parte superior. Fig. 3. Visto de lado, A uno de los dos ojos inferiores, B uno de los superiores, C uno de los laterales. Fig. 4. El capullo en que se transforma la Granita macho en mariposa, se ve que se desprende retrocediendo para libertarse del cautiverio ó bolsón. Fig. 5. El macho de la Cochinilla de mazetas. Es de color aplomado. Fig. 6. La Grana poco despues de nacida, vista por la parte superior. Fig. 7. Vista por la inferior”.

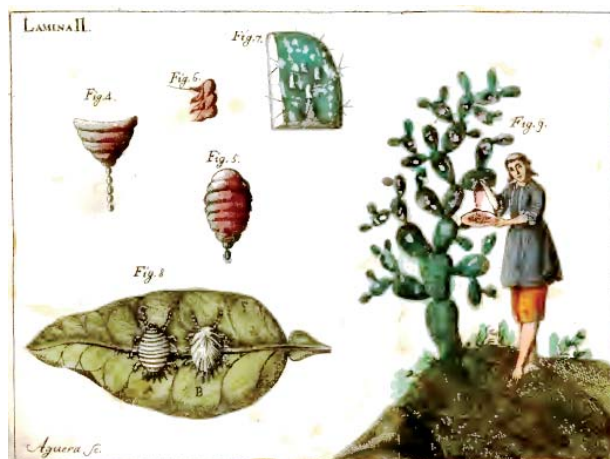


Figura 6. Prancha II do trabalho de Alzate y Ramírez (1794: entre as pp. 234 e 235). Legenda original: “Fig. 4. Representa la Grana en el estado de parir. Fig. 5. Próxima á su parto. Fig. 6. El filamento ú organo con que extrae del nopal los jugos necesarios para alimentarse. Fig. 7. Un fragmento de penca de nopal, en el que se ve la colección de las Granas machos y hembras. Fig. 8. La Grana de mazeta. A. vista por la parte inferior del cuerpo. B. por la superior. Fig. 9. A. un indio separando la Grana de los nopales, y la recibe en una vasija á que llaman Chilcalpestl, que es de figura concavo-convexa: las fabrican de madera, ó con la cáscara de ciertas calabazas.

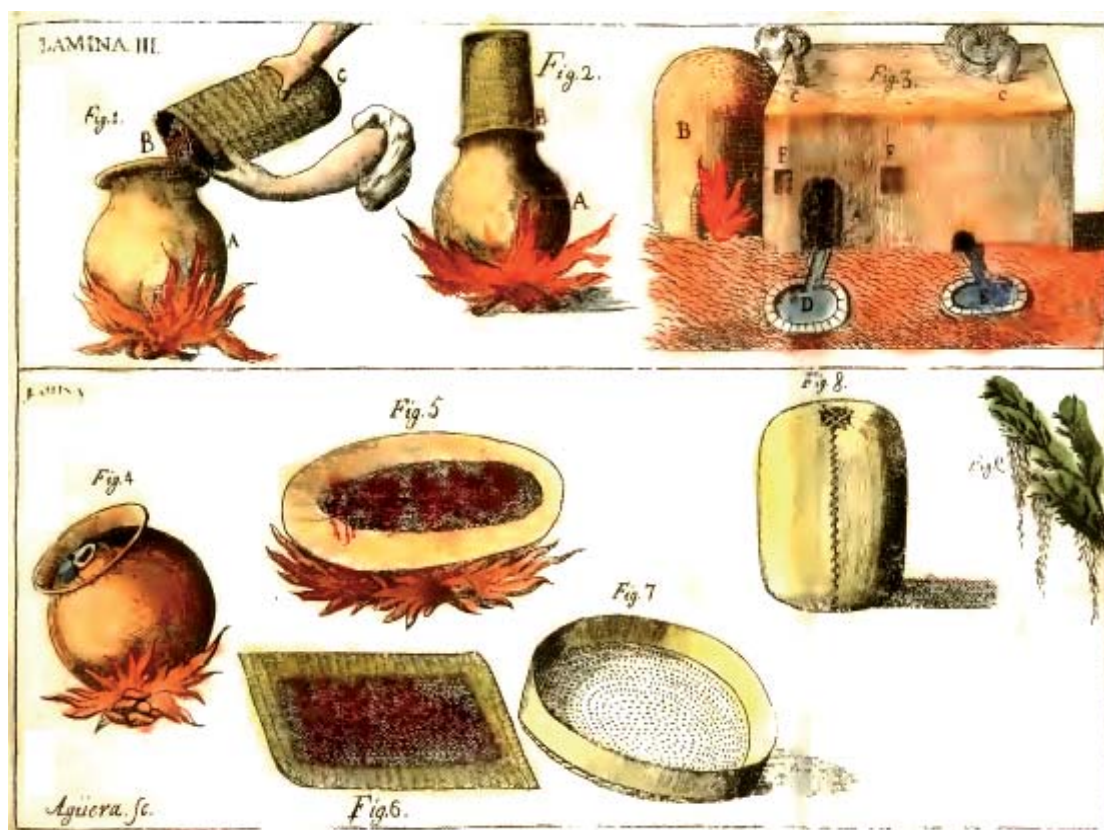


Figura 7. Prancha III do trabalho de Alzate y Ramírez (1794: entre as pp. 250 e 251). Legenda original: “Fig. 1. A. Holla de barro llena de agua, y colocada sobre brasas para matar la Grana. – B. La Grana. – C. Tompiate ó tanate. Fig. 2. A. Holla de barro con agua en herbor. – B. Tanate ó tompiate tejido con hojas de palma lleno de Grana, la que muere por el vapor. Fig. 3. Temasle, ó baño de vapor. – A. Boca por donde se entra en lo interior. – CC. Techo de dicho, lo forman con bóveda ó con madera, y lo cubren con tierra. – B. Chiquis, en un pequeño horno, en el suelo colocan algunas piedras, y lo encienden quando se intenta el uso del baño, y echan agua sobre las piedras, la que reducida á vapor se introduce en el temascal por una puertecilla que comunica entre chiquis y temascale. – E. Pileta con agua fría, sirve esta para templar á voluntad lo interior del temascale. – D. Pileta á donde salen á refrescarse los que se bañan. – FF. Son dos hoquedades que no pasan á lo interior, sirven para colocar el jabon y otros pequeños muebles. El calor del temascale al tiempo en que se bañan es de 35 grados del Termómetro de Reaumur. Fig. 4. Representa á una holla dentro de otra, e intermedia agua entre las dos: en la interior arrojan la Grana para que muera. Fig. 5. Comal colocado sobre el fuego para que muera la Grana; es de barro sin vidrio, y de dos tercios de diámetro; forma el segmento de un grande círculo. Fig. 6. Estera ó petate fabricado con hojas de Palma, suelen emplearlo para matar la Grana al sol, ó en lo interior del temascale. Fig. 7. Hornero con que separan la Grana de la Granilla, y de otras mezclas. Fig. 8. Zurron lleno con Grana, es de piel de toro; en esta disposicion se conduce desde Oaxaca á los países en que se usa de ella para el tinte. Fig. 9. Rama de un árbol; en los resinosos es en donde vegeta con vigor el pastle ó barba blanca”.

T R A I T É
D E L A C U L T U R E
D U N O P A L ,
E T D E L ' É D U C A T I O N
D E L A C O C H E N I L L E

Dans les Colonies Françaises de l'Amérique;

P R É C É D É D ' U N

V O Y A G E A G U A X A C A ,

PAR M. THIERY DE MENONVILLE, Avocat en Parlement,
Botaniste de Sa Majesté Très-Chrétienne.

*Auquel on a ajouté une Préface, des Notes & des Observations
relatives à la culture de la Cochenille, avec des figures colorées.*

Le tout recueilli & publié par le Cercle des Philadelphes
établi au Cap-Français, île & côte St. Domingue.

A U C A P - F R A N Ç A I S ,

Chez la veuve HERBAULT, Libraire de Monseigneur
le Général, & du Cercle des Philadelphes.

à P A R I S ,

Chez DELALAIN, le jeune, Libraire, rue St. Jacques!

& à B O R D E A U X ,

Chez BERGERET, Libraire, rue de la Chapelle St. Jean.

M D C C L X X V I I .

Figura 8. Frontispício do *Traité de la culture du nopal, et de l'éducation de la cochenille* de Thiéry de Menonville (1787).



Figura 9. Pranchas coloridas do livro de Thiéry de Menonville (1787, volume segundo).

1. BREVES GENERALIDADES SOBRE OS DACTYLOPIIDAE

Os Dactylopiidae (Hemiptera: Coccoidea) constituem uma família monogenérica, endêmica do Novo Mundo, principalmente dos desertos ou regiões semiáridas dos Estados Unidos, México e América do Sul. São conhecidos comumente como “cochonilhas do carmim” e estão intimamente relacionados com as Cactaceae, já que vivem exclusivamente sobre estes vegetais. São de tamanho pequeno, de 3 a 5 mm, e fáceis de reconhecer devido à presença de uma secreção algodonosa branca que lhes cobre o corpo, que é de cor vermelha-púrpura. A família é importante, sob o ponto de vista entomológico, porque as cochonilhas são:

a) as principais produtoras do ácido carmínico, um corante natural empregado na indústria alimentícia e cosmetológica;

b) importantes agentes de controle biológico de certas espécies de cactáceas, principalmente de *Opuntia* spp.

Sendo Dactylopiidae uma família monogenérica, e já que sua origem é exclusivamente americana, assim como as cactáceas que as hospedam (principalmente *Opuntia* spp.), é um grupo interessante para realizar estudos biogeográficos e de co-evolução planta-inseto (Claps, 2010).

Com a introdução de várias espécies americanas de *Opuntia* em diversas partes do mundo, algumas espécies deste gênero também foram levadas com essas cactáceas e descritas de países onde originalmente não existiam.

Em <http://www.sel.barc.usda.gov/catalogs/dactylop/DactylopiusAll.htm>, há uma lista das espécies com sua sinonímia, dados sobre predadores, hospedeiros, distribuição geográfica, notas variadas e lista dos trabalhos publicados referentes a cada uma delas. Conhecem-se atualmente as seguintes espécies de *Dactylopius*:

1. *Dactylopius austrinus* De Lotto, 1974, descrita da África do Sul (Província do Cabo). Ocorre, além da África do Sul, na Austrália (New South Wales) e Argentina (Catamarca, La Rioja e Mendoza);

2. *Dactylopius bassi* (Targioni Tozzetti, 1867), do México. *Species dubia*.

3. *Dactylopius ceylonicus* (Green, 1896), descrita do Sri Lanka. Distribui-se pelas regiões Afrotropical (Madagascar, Maurítânia, Maurítius), Australiana (New South Wales, Queensland), Neártica (México: Hidalgo, Jalisco, México, Morelos, Oaxaca, Veracruz; Estados Unidos: Califórnia), Neotropical (Argentina: Entre Rios, Formosa, San Luís, Santa Fé, Tucumán; Bolívia; Brasil; Paraguai) e Oriental (Bangladesh, Índia, Nepal e Sri Lanka);

4. *Dactylopius coccus* Costa, 1829, descrita da Itália. Sua distribuição abarca as regiões Afrotropical (Madagascar, África do Sul), Neártica (México: Jalisco, México, Oaxaca, Puebla, Veracruz; Argentina (La Rioja); Equador; Peru; Venezuela), Paleártica (Açores, Canárias, Egito, Ilha da Madeira e Marrocos);

5. *Dactylopius confertus* De Lotto, 1974, descrita da Argentina (Salta). Ocorre também nas províncias argentinas de Formosa e San Luís.

6. *Dactylopius confusus* (Cockerell, 1893), descrita dos Estados Unidos (New Mexico).

Atualmente existe nas regiões Afrotropical (África do Sul, Mauritius, Zimbabwe), Australiana (Austrália: Queensland e Victoria), Neártica (Canadá: Saskatchewan; Estados Unidos: Arizona, Califórnia, Colorado, Flórida, Idaho, Minnesota, Montana, Nebraska, Nevada, New Mexico, New York, Oklahoma, South Carolina, South Dakota, Texas, Utah e Washington; México: Baja California Norte, Chihuahua, Distrito Federal, Durango, Guanajuato, Guerrero, Jalisco, Morelos, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Sonora, Tamaulipas e Zacatecas), Neotropical (Argentina: Mendoza; Bahamas; Cuba; Haiti e Peru) e Paleártica (Argélia).

7. *Dactylopius gracilipilus* Van Dam & May, 2012, descrita dos Estados Unidos (Texas).

8. *Dactylopius opuntiae* (Cockerell, 1896), descrita do México (Guanajuato). Distribui-se hoje em dia pelas regiões Afrotropical (África do Sul, Cabo Verde, Madagascar, Mauritius, Quênia, Réunion e Zimbabwe), Australasiana (Austrália: New South Wales; ilhas do Havai), Neártica (México: Aguascalientes, Baja California Norte, Chihuahua, Distrito Federal, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Tamaulipas, Veracruz e Zacatecas; Estados Unidos: Arizona, Califórnia e Texas), Neotropical (Brasil: Pernambuco; Jamaica; México: Chiapas) e Oriental (Índia; Paquistão e Sri Lanka) e Paleártica (França).

9. *Dactylopius salmianus* De Lotto, 1974, descrita da Argentina (Chaco), ocorrendo também em Catamarca;

10. *Dactylopius tomentosus* (Lamarck, 1801), descrita da França (Paris, obtida na estufa de plantas do *Muséum National d'Histoire Naturelle*). Reparte-se atualmente pelas regiões Afrotropical (África do Sul, Madagascar e Mauritius), Australasiana (Austrália: New South Wales), Neártica (México: Baja California Norte, Chihuahua, Coahuila, Distrito Federal, Guanajuato, Jalisco, Nuevo León e Oaxaca; Estados Unidos: Arizona, Califórnia, Nevada, New Mexico, Texas e Utah) e Neotropical (Argentina: Buenos Aires);

11. *Dactylopius zimmermanni* De Lotto, 1974, descrita da Argentina (Mendoza).

Estão presentes no Brasil *D. ceylonicus* e *D. opuntiae* (Pulz *et al.*, 2010). A estas duas espécies é que se referiram os autores portugueses e brasileiros do século XVIII e da primeira metade do século XIX, a serem considerados mais adiante. O chamado *Coccus cacti* dos autores (atribuído a Linnaeus, 1758) era um erro. Cockerell (1899)⁷ demonstrou que a espécie lineana é na realidade um Margarodidae, hoje *Protortonia cacti* (Linnaeus, 1758).

Há aproximadamente 10 anos foi introduzida, com fins comerciais, uma espécie de Dactylopiidae no Nordeste do Brasil, aonde abundam as plantações de *Opuntia ficusindica*, a principal cactácea forrageira da região. Por desconhecimento, introduziu-se *D. opuntiae* e não *D. coccus*. Atualmente, a EMBRAPA e outros organismos governamentais dos estados de Pernambuco, Rio Grande do Norte e Paraíba estão desenvolvendo planos de controle integrado da cochonilha, pois *D. opuntiae* é uma espécie invasora altamente prolífica e está ocasionando grandes perdas das plantas forrageiras.

⁷ Segundo Cockerell & Hellems (1907: 225): "When Linnaeus was preparing his great 'Systema Naturae', a friend of his, Daniel Solander, resident in the West Indies, sent him what he supposed to be unusually fine specimens of the cochineal alive on a piece of cactus. Linnaeus naturally used these in making his description of the *Coccus cacti*, and until 1899 nobody seems to have suspected that they were not the real cochineal. However, Solander sent some at the same time to DeGeer, who figured them, and from the account he gives, and indeed also from that of Linnaeus, it is evident that the *Coccus cacti* L. is no cochineal, but a species of a quite different subfamily, which, curiously, has never been found by any entomologist since it was discovered by Solander".

Uma característica importante da biologia deste grupo é que apresenta uma metamorfose diferenciada para ambos sexos. É gradual e incompleta para a fêmea, na qual se observam caracteres similares às da ninfa, mas sendo sexualmente madura (neotênica) e uma metamorfose completa no macho, passando por estádios ninfais mais uma pré-pupa e pupa antes de chegar a adulto. As fêmeas são gregárias, dispendo-se em toda a superfície da planta, incluindo suas raízes; apresentam uma cobertura algodonosa ou empoeirada de cor branca, o que as torna fáceis de detectar. Os casulos dos machos acham-se no hospedeiro em lugares protegidos, principalmente do sol.

As populações pré-columbianas utilizaram o *Dactylopius coccus*, cultivado no México pelos Mixtecas e Zapotecas e no Peru pelos Incas, para tingir vasilhas e panos de algodão ou de lã de camelídeos nativos (Wright, 1963).

Na Argentina, no Valle Calchaquí, em Salta e em Santiago del Estero (Diodato *et al.*, 2010) também se utilizaram cochonilhas indígenas para tingir tecidos.

Atualmente, a cochonilha do carmim, *D. coccus*, constitui a fonte mais importante do corante natural do carmim, com os centros primários de produção no Peru, na ilha da Madeira, no México, e mais recentemente no Chile e na Bolívia (Claps & de Haro, 2001).

2. CITAÇÕES DA COCHONILHA DO CARMIM NO SÉCULO XVI

2.1. Citações da *cochinilla* por autores espanhóis

O termo *cochinilla* já aparece no Códice Mendoza⁸, assim chamado por ter sido encomendado pelo primeiro vice-rei (de 1535 a 1550) da Nova Espanha, Antonio de Mendoza, para enviar a Carlos I, Sacro Imperador Romano e Rei da Espanha, com informações sobre os astecas. Composto na década de 1540, foi pintado em papel europeu por escribas astecas, que utilizaram o formato pictórico e iconográfico antigo. Após ser pintado, algum outro escriba acrescentou descrições escritas em castelhano.

A frota na qual esse códice seguia para a Espanha foi atacada por piratas franceses e o botim, incluindo esse manuscrito, levado para a França. Ali passou às mãos do cosmógrafo de Henri II, André Thevet, que escreveu seu nome em cinco lugares do códice, duas vezes com a data de 1553. O códice foi posteriormente adquirido pelo célebre Richard Hakluyt pela soma de 20 francos franceses. Algum tempo depois passou para Samuel Purchas, depois para o filho deste, e finalmente para John Selden. O códice foi parar então na Bodleian Library da Universidade de Oxford em 1659, cinco anos após a morte de Selden. Ali ficou na obscuridade até 1831, quando foi redescoberto pelo Visconde de Kingsborough, que chamou a atenção dos especialistas para esse importante documento.

O *Códice Mendoza* tem 71 páginas e é dividido em três seções. A primeira, com 16 páginas, contém uma história do povo asteca desde 1325 até 1521; ou seja, desde a fundação de Tenochtitlan até a conquista espanhola; tratando do reinado de cada monarca e das cidades por eles conquistadas. A segunda, com 39 páginas, dá uma lista das cidades conquistadas pela Tríplice Aliança e dos tributos que elas pagavam. A terceira, com 16 páginas, é uma descrição pictórica da vida diária dos astecas.

Às páginas 42, 43 e 44 do códice aparece, talvez pela primeira vez na história do México, a palavra *cochinilla*, escrita por algum escriba que acrescentou sentenças em castelhano:

“mas quarenta talegas⁹ de grana que llaman grana de **cochinilla**” (cf. tb. Berdan & Anawalt, 1997: 91) [Figuras 10 e 11].

“mas veinte talegas de grana de **cochinilla** todo lo qual tributavan vna vez al año” (cf. tb. Berdan & Anawalt, 1997: 92).

“mas cinco talegas de grana de **cochinilla**” (cf. tb. Berdan & Anawalt, 1997: 95).

Entre os cronistas seiscentistas que citaram a *cochinilla*, citaremos apenas alguns:

Diego Hurtado de Mendoza (1503/1504 – 1575), em seu livro *Guerra de Granada* (Hurtado de Mendoza, 1776: 293):

⁸ Berdan & Anawalt (1997) reproduziram as figuras, em branco e preto, e os textos.

⁹ “TALEGA. S. f. Saco, o bolsa ancha, y corta de lienzo, estopa, ù outra tela, que sirve para llevar dentro las cosas de una parte à otra. Lat. *Mantica*” e “TALEGO, s. m. Saco de lienzo basto, y ordinario de figura angosta, y larga, que sirve para guardar alguna cosa, ò llevarla de una parte à otra. Lar. *Saceus*” (Real Academia Española, 1739: 215).



Figura 10. Página 43 do *Codex Mendoza*, em que aparecem dois sacos de *cochinilla* (“quarenta talegas de grana, q’ llaman cochinitla”).

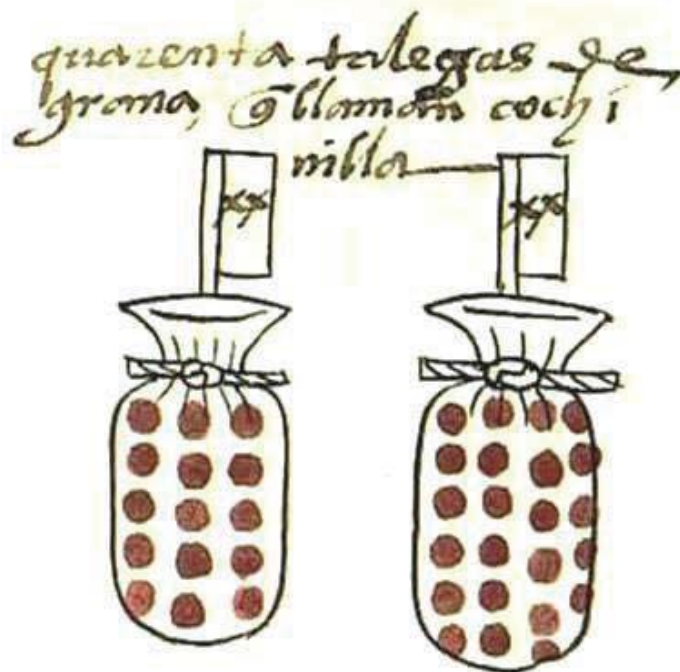


Figura 11. Detalhe da página 43 do *Codex Mendoza* (dois sacos com cochonilhas).

“Sevilla es en nuestro tiempo de las celebres, ricas, i populosas Ciudades del mundo: concurren a ella Mercaderes de todo Poniente, especialmente del nuevo mundo que llamamos Indias, con oro, plata, piedras, esmeraldas, poco menores que las que maravillava la antigüedad en tiempo de los Reyes de Egipto: pero en gran abundancia, cueros i azucar, i la yerva que sucede en lugar de purpura, o (por usar del vocablo Arabigo i comun) carmesí; **cochinilla** la llaman los Indios, donde ella se cria”.

Francisco Cervantes de Salazar (?1514 – 1575), em sua *Crónica de la Nueva España* (Cervantes de Salazar, 1914: 13, 258, 301):

“Hay otras tunas que se dicen agrias, en las cuales se cría la **cochinilla** [no MS consta, erroneamente, *chochinilla*], que es grana preciosísima, la cual, desde estas partes, se reparte por todo el mundo”.

“Cógese mucha **cochinilla**, que llaman grana de las Indias, de la cual hay grandes contrataciones, porque se lleva por todo el mundo”.

“Hay algunos que dicen que esta tan nombrada ciudad [Tenochtitlan] en este Nuevo Mundo tuvo su primer nombre de su primero fundador, que fué Tenuch, hijo segundo de Yztacmixcoatl, cuyos hijos y decendientes después poblaron esta tierra de Anauac, que al presente se llama y llamará siempre Nueva España. También dicen otros que se llamó Tenuchtitlan, por las tunas de grana ó **cochinilla** que nace en otros géneros de tunales. Nuchtlí es el color de la grana, tan subido que los españoles le llaman carmesí; tiénese en mucho y así va creciendo de prescio en prescio hasta las últimas partes del mundo”.

Tomás de Mercado (1525-1575), em *Suma de tratos y contratos* (Sánchez Albornoz, s/d):

“Lo que ayer valía cincuenta ducados, como la **cochinilla**, vale hoy treinta o porque llegó mucha de México o porque se escribió de Florencia¹⁰ que no había pasaje a Turquía o por otras dos mil ocasiones, que todos sabemos y parte de ellas se escribirán”.

“como sucede con el trato de lanas y en el de la **cochinilla**”.

¹⁰ Alessandrini (2013) e Orlandi (1999) escreveram sobre o comércio da cochonilha na Itália durante o século XVI.

“Lo primero, en Nueva España, los que meten plata en la Casa de la Moneda, llevan a los mercaderes por los reales sencillos, para el rescate de la **cochinilla** doce y quinze por ciento, no por más de ser moneda que les parece bien y agrada mucho a los indios, que de monedar no cuestan más que tostones, porque es ya constitución que en cada marco se ha de cuñar tantos tomines”.

Juan López de Velasco (ca. 1530-1595), em sua *Geografía y descripción universal de las Indias* (López de Velasco, 1894: 18, 92, 184, 185, 249, 263, 555, 562) citou a **cochinilla** não só na Nova Espanha, mas em outros países da América Latina:

“y en la Nueva España se cría ya seda, porque se dan bien las moreras para ella, de manera que la grangería della ha de venir á ser caudalosa, y también mucha grana ó **cochinilla**, que se trae á España”.

“Hay en todas estas partes gran abundancia de maíz y cacao, más que en las otras partes de las Indias, mucha grana, y **cochinilla** en partes...”.

“mucha lana y algodón, y seda, y **cochinilla**; mucho maíz y mucho trigo y cebada...”.

“...tributan lo más ordinario, trigo, maíz, oro en polvo, ropa de algodón, **cochinilla**, y otras cosas, según la calidad y disposición de las tierras, como en sus lugares se apuntará”.

“...hay algodón y muchas mantas, **cochinilla**, añil, seda, morales, y un palo que dá siete colores, y outro que dá amarillo muy subido, algun brasil, zarzaparrilla y guayacán...”.

“frisoles, miel y abejas de la tierra, y en todas las más partes della grandes tunares, alguno de más de cuarenta leguas, donde demás del fruto dellas, se podría coger cada año más de diez mil arrobas de la grana ó **cochinilla**, que se pierde toda y no se puede gozar por los indios *guachachiles* y *chichimecas* que principalmente se sustentan del fruto della”.

“...y **cochinilla** en cierta parte de esta provincia, y tinturas de colorado, que se hacen de la corteza de un árbol dicho *urunday* cocida, y azul subido de las hojas de la flor de una planta que se siembra, y negro finísimo”.

“Diez y ocho leguas más arriba, cuatro antes de llegar á la ciudad de Asunción, está el rio *Aracuary*, que dicen los indios que nace adelante de Potosí; está habitado de indios *Gandules* en el cual se cria la **cochinilla**, y la tierra por do pasa es empantanada, aunque en partes de buenas cabañas y bien asombrada”.

Joseph d'Acosta (1539-1600), em sua *Historia Natural y Moral de las Indias* (d'Acosta, 1590: 254-255):

“Ay otros tunales, q' aunq' no dan ese fruto, los estiman mucho mas, y los cultiuan, con grã cuidado, porque aun no dan fruta de tunas, dan empero el beneficio de la Grana. Porque en las hojas deste arbol, quando es bien cultiuado, nacen vnos gusanillos pegados en ella, y cubiertos de cierta telilla delgada: los cuales delicadamēte cogen, y son la **Cochinilla** tan afamada de Indias, con que tiñen la Grana fina: dexanlos secar, y asi secos los traē a España, que es vna rica y gruessa mercaderia: vale la arroba desta Cochinilla, o Grana muchos ducados. En la flota del año de ochēta y siete vinieron cinco mil y seysciētas y setenta y siete arrobas de Grana, que montaron doziētos ochenta y tres mil y setecientos y cinquenta pesos, y de ordinario viene cada año semeiante riqueza”.

Antonio Vázquez de Espinosa (? – 1630), em seu *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* (Vásquez de Espinoza, 1948: 168, 169, 192, 220, 231) citou a **cochinilla** da Nova Espanha e de outros lugares da América espanhola:

“La villa de San Idefonso fundó el tesorero Alonso de estrada, siendo Gouernador de la Nueva España el año de 1526, en la prouincia de los Zapoteca, que conquistó con los de Xaltepeque dista de Guaxaca al Nordeste 20 leguas. es tierra muy doblada de grandes sierras, y poblaciones, donde auia mas de 40,000 indios, son estas prouincias abundantes de mais, algodón, **Cochinilla**, tierra de mucho oro, y otros metales preciosos, ay muchas raices, frutas, gomas, y licores medicinales, abundancia de caça de todo genero, y por los Rios mucho pescado...”.

“y si los indios pagaran diesmo de los frutos de la tierra, que cogen fuera este Obispado [Guaxaca] de los mas ricos de las indias, porque se cria en el cantidad de seda, **cochinilla** fina, y siluestre, y otras muchas frutas, y

semillas, raíces, y gomas medicinales”.

“Confina la prouincia de los Zendale con la de Chiapa por la parte del oesnoroeste; tiene 13. pueblos, es de temple caliente, tierra fertil, y abundante de mais, cera, miel, **Cochinilla** siluestre...”.

“Cogese en esta prouincia de Guatemala Cantidad de Grana fina, o **Cochinilla** que ha ido, y va en grande aumento por ser la tierra muy a proposito, y darse bien en ella los arboles tunales en que se cria”.

“La ciudad es de mucho trato y Comercio, por dos puertos, que tiene, el de la Grande Laguna al norte, por donde se nauegan por ella, y su desaguadero los frutos de la tierra, que son Añil, **Cochinilla**, tabaco, xarcia, Brasil, Corambre, Gallinas, Mais, y otras cosas a Cartagena, y puerto Velo, de donde bueluen Cargadas de retorno de mercaderias, y vinos a la Ciudad con que es muy abastesida”.

E ainda podem ser citadas as fontes seguintes:

Diego de Quijada, “Alcalde Mayor de Yucatán”, de 1560 a 1565 também se referiu à *cochinilla* (Vinton Scholes & Burnhan Adams, 1938: 92):

“También se da la grana [do Yucatan] como en la Nueva España, y los indios no han sabido matar la **cochinilla** ni tienen la orden que para su beneficio conviene. Yo he enviado a Nueva España para que de esto se me dé aviso, porque se darán muchos a la granjería”.

Na *Relación* de Pedro Sotelo Narváez, de 1582, falando da “Gobernación de Tucumán”, disse esse autor (Gentile Lafaille, 2012: 600):

“cogese abundancia de miel y cera y **cochinilla** pastel y añil y ay mucha rayz con que tiñen gualda y otras colores que se crien y dan en la tierra y mucha abundancia de pez. y cabuya que sirue de cañamo. y outra rezina que llaman ynzienco odorifera y saludable”.

E num documento do *Archivo de Protocolos de La Habana*, datado de 1586 (Rojas, 1950: 16; citado por Franco Figueroa, 1989: 108) lê-se:

“él tenía registrados [...] cuatro caxones de grana **cochinilla**”.

Devemos a Hakluyt (1811: 41) a tradução de uma carta enviada por Bartolomeo Cano a Pedro de Tapia:

“A Letter of Bartholomew Cano to Peter de Tapia in Siuill, from Mexico the 30 of May 1590, touching the state of Nueua Espanna, and the fleet of that yeere.

Because I haue answered your letters which I haue receiued in the last Fleet, as touching that matter I haue no more to say. The occasion of my writing vnto you at this time, is to give you to vnderstand, that those commodities which came in the last Fleet, were sold at the first good cheape, and those that bought them, got much by them. For now at this instant white Roan cloth is solde for 8 or 9 reals a vare. The cause of this was, by reason there came a carauel of Aduise from Hauana ; which brought vs newes, how the armie that his majestie did send for England , was all spoiled and cast away: and therefore they of Spaine did write that there would come no Fleet from Spaine hither this yeere: And this is the cause that all linnen cloth is very deere in these parts. Wines also are very deere: for they are sold for 90 and 100 deminas a pipe. When the Frigats departed from hence in August last 1589. **Cochinilla** was sold at that instant for 50 pesos the quintall; and now it is sold for 55 pesos. And since that newes came from Spaine in a carauel of S. Lucar, that it was solde there for 72 ducates the quintall, there are laden in this Fleet 14000 Arouas of **Cochinilla**, and 7000 Arouas more were laden in the Frigats which departed before the Fleet. There is laden in the Fleet great quantitie of treasure, more then hath bene sent to Spaine these many yeeres, both for the Kings and the Vice-royes account. And the marchants and gentlemen of all these prouinces doe send great quantitie to supply the Kings wants: for that his maiestie hath written to the Vice-roy and to the gentlemen of these countreyes to ayde him with much money towards the maintenance of his warres against France and other places, & therefore they haue sent good store: God send it well to Spaine. There are likewise laden aboard the Fleet to the number of 100000. hides, and great store of other kindes of this countrey commodities. So that the Fleet goeth very

richly laden. Quicke silver is here very deere, for here is almost none to bee had for any money to worke in the gold mynes: for without Quicke silver wee cannot refine our gold. And no man vpon paine of death may bring any from Spaine hither; but all must come for the Kings account: and so the King doeth sell it here: there is exceeding great gaine therein. And thus I rest: From Mexico, the 30 of May 1590.

BARTHOLOMEW CANO”.

Gabriel de Rojas, em sua *Relación de Cholula* (Rojas, G. de, 1985) fala da “grana cochinitilla” como um dos principais produtos que sustentavam a economia de Cholula.

Canga Argüelles (1827: 26) citou, sem mais detalhes, um manuscrito de 1599: “Gonzalez Gomes de Serantes. Memorial sobre el gobierno de Méjico y su tierra, y beneficio de la plata y cochinitilla”.

Juan Matienzo (1520 – 1579), em sua obra *Gobierno del Perú* (Matienzo, 1910: 186) menciona **cochinillas** na Argentina:

“En la fortaleza de Gaboto que esta en el dicho Rio de la plata, donde ha de ser la scala y principal tracto de los alla vinieren a españa; alli acudiran los de la provincia del Tucuman – Juries y droguistas que está mas cerca de que es gobernador el dicho Francisco de Aguirre, de aquella tierra se puede traer Oro que ay mucho y **Cochinitilla** finissima, que no solo es grana sino Carmesi que ay en cantidad y es cosa muy Rica...”.

E segundo Franco Figueroa (2005: 43, nota 8) existe um:

“Documento en mal estado de conservación, de 7 folios. Está transcrito en *Documentos para la historia lingüística de Hispanoamérica* (Fontanella de Weinberg, 1993: 359-368). En el encabezamiento se dice ‘Río de la Plata, 1581’, ‘descripción de la gobernación del Río de la Plata’. Firma fray Juan de Ribadeneyra, ‘custodio de doctrina y comisario de frailes de San Jorge de Tucumán y Río de la Plata’, según refiere al inicio de su escrito, donde se precisa que el texto repite un memorial enviado al Consejo de Indias, en el que describía el Río de la Plata: contenía la discreción del Río de la Plata’, ‘entendjendo abrá venido a manos de vuestra alteza’. Este franciscano, de origen gallego, fue enviado por la Orden, junto a 24 frailes, al Río de la Plata y Tucumán, y fundó un convento en Santiago del Estero. Se describen las tres gobernaciones que se pretenden para el Río de la Plata y se expresan numerosos datos geográficos sobre la zona, especialmente de rios y poblaciones, como es el caso de San Vicente, necesaria para comerciar con el Brasil, y se alude a la ‘entrada que llaman de Çésar’ y a las amazonas”.

Nesse documento de Ribadeneyra há uma alusão à “grana **cochinilla**” (Franco Figueroa, 2005: 50).

Añón (2011: 2, nota 5) forneceu a seguinte informação:

“Con respecto a las obras del cronista tlaxcalteca Diego Muñoz Camargo (México, 1529? – 1599?), se destaca en primer término la *Descripción de la cibdad y provincia de Tlaxcala*. Esta le fue encargada por un grupo de principales tlaxcaltecas y responde a la Instrucción y Memoria distribuida por el Consejo de Indias de 1577. De acuerdo con su principal editor, René Acuña [Muñoz Camargo, 1984], Muñoz Camargo comenzó su redacción alrededor de 1580 y la concluyó, ya en España, entre 1584 y 1585, donde fue obsequiada al rey. A su regreso a la Nueva España, Muñoz Camargo continúa la redacción a partir de la cual configura su *Historia de Tlaxcala*, manuscrito que permaneció inédito hasta 1891, cuando se lo identifica en la Biblioteca Nacional de París, clasificado como msn 210. El manuscrito había realizado vários viajes y había sido expoliado: le faltan las primeras 29 fojas, así como ‘cinco renglones sobre la grana **cochinilla**; las siete páginas com pinturas y el calendario de fray Francisco de Navas’ (Reyes García 1998: 29). La primera edición paleográfica completa fuerealizada por Luis Reyes García en 1998”.

2.2. As duas primeiras citações da cochonilha do carmim em francês

A primeira citação da cochonilha do carmim em francês surge no documento *Tarif de la carue de Rouen*, de 30 de julho de 1567 (depositado nos Archives Municipaux de Rouen, A. 19,

fol. 36r – 38v), que declara, em sua introdução(cf. Fréville, 1857: 457):

“Du penultiesme jour de juillet M. V^c soixante sept, suivant le commandement de messeigneurs les premier et second president de la court de Parlement de ceste ville de Rouen, fait aux conseillers et eschevyns, prieur et consulz de lad. Ville, A esté faicte assemblé en l’hostel commun d’icelle de plusieurs notables bourgeois et marchandz de cestd. ville, lesquelz uniformement ont esté d’adviz qu’il soit baillé et designé prix aux officiers de la grande et petite Charue, pour leus paines et sallaies de charger et descargez, à leurs perilz et fortunes, les marchandises cy après declairées, et speciefes selon qu’il ensuit”.

Incluído no longo rol de mercadorias, às quais são atribuídos os preços, encontra-se:

“Le baril de **cossenille** VI d.”.

A segunda citação existe na obra de Vigenere (1578: 249v, 256r, 256v-257v):

“Neantmoins on l’accomode à cette heure aussi bien aux laines, depuis que la **Cochenille** est venue en usage”.

“Av regard des cramoisis rouges qui vont sur les laines, il s’en fait de tout plein de sortes; & les faut preallablement boüillir avec alun & grauelle; Car l’Arcenic n’est que pour les escalartes: Puis vider la chaudiere, & la recharger d’eaux cleres seures d’Agaric, & de Son; avec grauelle & **Cochenille**. Dedans vn seul breuuoer voyage, ou chaudrōnee, quiest vne mesme chose, se feront toutes les couleurs suiuanes l’vne apres l’autre en cest ordre cy, sans rien euacuer du boüillon, Mais adioustant seulemēt nouvelles eaux & estoffes. En premier lieu le rouge cramoisi de haulte-couleur, lequel demande plus de **Cochenille** que ne fait le brun, ny les autres. [...]. Puis les passer par la **Cochenille**, cōme il a este dit cy dessus”. [Figura 12].

“LA TEINCTVRE cramoisye des soyes se souloit faire de la mesme graine que les Escarlates des laines, & estoit bien plus naturelle & meilleure que celle de la **Cochenille**, qui est n’aguere venue de la nouvelle Espagne. On n’a point encore peu gueres bien sçauoir ce que c’est au vray de cette drogue moderne, car les Anciens ne l’ont point cogneuë: On tient neantmoins que ce soit vne maniere de ver, qui vient en ces quartiers là, sur vn arbre presque ressemblant au figuier: Aussi est il appellé en lāgage Castillan *Cabra higo*, lequel ne porte aucun fruit: Mais aussi il se doit bien contenter de cela, Car il n’y a point d’autre tant pour tant plus riche. En le secoüant ces vers & insectes tombent, sans qu’on aye autre peine de les recueillir: Et cela se fait communément au Prin-temps, mesmement en Mars & Apuril, car de là en auant ce bestial se trouue fort maigre, & n’ayant presque que la peau; De maniere quetrois parts de ceux cy ne feront pas tel effect qu’vne seule des autres premiers. Quandon a amassé quelque quantité notable, on les iette dans vne lessiue propre à cela, &en faisant quelque peu boullir, on les prepare en la maniere qu’on les apporte puis-apres par deçà; dont il y en a de meilleurs les vns que les autres; car ceux qui soubz le ventretiennent du griz ne sont pas si prizez. On souloit doncques auāt que cette **Cochenille** vint en vsage, teindre les soyes avec la graine ou pastel d’escarlata, dont le dedans est tousiours meilleur que la Cocque; & failloit bien deux liures de graine qui couste trois escuts la liure, pour teindre vneliure de soye, plus ou moins, selon qu’on la veut charger ou foible en couleur, mais il ne fault pas tant de Cochenille à beaucoup prez; Aussi n’est elle iamais si naïfue comme la graine. Et tout ainsi qu’aux laines, il y a plusieurs degrez de couleurs rouges, aussi y a il és soyes, qu’on limite ordinairement à huict ou dix, depuis le brun iusques au plus pasle & deschargé. Pour vne liure de cramoisy brun il faut quelques quatre onces de **Cochenille**; laquelle fair de soy vn peu la couleur violette, mais pour remedier à cela il faut adiuster avec vne liure de **Cochenille** enuiron demye once de saffran bastard. Et tout premierement on dissoule dans de l’eau de fontaine ou riuierie bien nette, de l’alum de glace, les faisant boullir sur le feu, à raison de quatre ou cinq onces d’alum pour chaque liure de soye, car tant plus les soyes sont alumees, tant plus elles seront belles; Et laisser tremper là dedans les soyes par vne bonne heure, quand l’eau sera encore tiede. Ce-pendant on a de la **Cochenille** battue en menue pouldre impalpable, qu’on fait boullir en de l’eau, les remenant bien ensemble: Puis on trempe les soyes dedans par tant de fois que la couleur plaise. Finablement on les laue en de l’eau de fontaine fresche pour oster les grains, Pour les autres cramoisiz plus deschargez, on met moins de **Cochenille**. Et pour faire violet cramoisy, quand la soye est teinte en rouge, on la met tremper dans la lessiue chaude bien nette, & deuiet violette. Que si le rouge est brun, le violet sera brun; si clair et deschargé, tout de mesme, isqu’à le faire fleur de peschier & lauāde. Le Tané & Canellé bruns ou plus descouuers, se font avec la **Cochenille** & le Saffran: Car le rouge avecques le iaulne deuiet tané. Le Gris se fait en la soye blanche, en deschargeant le noir de soye. Et ainsi des autres couleurs, mais elles ne sont plus de nostre propos”.

tant qu'il soit neēt. Que si on la veult esclavcir d'avantage, & luy donner vne couleur plus vive, fault derechef vider ladicte chaudiere & breuvoer, & puis la recharger encore de nouvelles eaux seures, avec de l'Agaric, & du Tartre ou grauelle de vin. Quelques vns y adioustent de la gomme Arabique, & terra merita. Tant plus de gomme Arabique, tant plus rouge la teinture sera: Mais la terra merita iaulnist, & la graine ou cocque pareillement, qui n'est iamais si cramoisie comme celle du pastel ou moelle; Il est bien vray qu'il en faut moins. Si d'auēture on y adiouste de la coup-
perose, c'est teinture faulse, & le bresil tout de mesme.

AV REGARD des cramoisis rouges qui vont sur les laines, Cramoisis
ou escarla-
tins. il s'en fait de tout plein de sortes; & les faut preallablement bouillir avec alun & grauelle; Car l'Arcenic n'est que pour les escarlat-tes: Puis vider la chaudiere, & la recharger d'eaux cleres seures d'Agaric, & de Son, avec grauelle & Cochenille. Dedans vn seul breuvoer voyage, ou chaudronnee, qui est vne mesme chose, se feront toutes les couleurs suiuanes l'une apres l'autre en cest ordre cy sans rien euacuer du bouillon, Mais adioustant seulement nouvelles eaux & estoifes. En premier lieu le rouge cramoisi de haulte-couleur, lequel demande plus de Cochenille que ne fait le brun, ny les autres. Apres vient le brun, qui se fait sur le mesme breuvoer; puis le passe-veloux pour le tiers: le pourpre qui est le quart: fleur de peschier le cinquiesme: incarnat le sixieme: couleur de chair septieme: & finalement le gris lauandé, ou cendré argentin. Lesquelles gradua-tions de teintures, obseruees mecaniquement par l'experience & ro-tine des artisans, nous apprennent sans comparaiſon plus des cou-leurs, & de leurs differences, que toutes les traditions & discours des anciens Philosophes, qui ont voulu disputaller inutilement là dessus. Mais il faut estre aduertey, qu'à cinq de ces huit couleurs, assavoir le cramoisi brun, le passeveloux, pourpre, fleur de pescher, & le lauandé; il fault premierement donner la guesde ou pastel de l'Oraguez, & Albigeois, qui teint en bleu: Puis les passer par la Cochenille, cōme il a esté dit cy dessus. Ce pastel cy de l'Oraguez, est vne herbe ressemblant au Plantain, laquelle les anciens appelloiēt Glastum; dont ainsi que dit Cesar au cinquiesme des Cōmentaires de la Gaule, les Anglois auoient accoustumé de se colorer la char-

Figura 12. Página 256r do livro de Vigenere (1578).

2.3. A primeira citação da palavra *cochonilha* em português

Devemo-la a Fernão Mendes Pinto, quando esteve em Pegu, na Birmânia (atualmente Bago, Myanmar), entre 1537 e 1583. Sua *Peregrinação* só foi publicada em 1614. Nela consta, no capítulo CLXV (*Em que se dá larga informação deste império do Calaminham, e alguma do Reino do Pegu, e dos Bramas*) (Pinto, 1614: 210):

Vimos tãbem nas feiras ordinarias desta cidade, aq' elles chamão Chandehós, todas as cousas quantas a terra cria, & alê disso muyto ferro, aço, chũbo, estanho, cobre, latão, salitre, enxofre, azougue, vermelhão, mel, cera, açucar, lacre, beijoim, seda, roupas de muytas maneyras, pimentas, gêgiure, canella, linho, algodão, pedrahume, tincal, anil, alaqueca, cristal, canfora, almizcre, marfim, canafistola, reubarbo, treuite, escamonea, azeure, pastel, encenço, pucho, **cochonilha**, roçamalha, açafração, cacho, mirra, porcellana riquissima, ouro, prata, rubis, diamantes, esmeraldas, çafiras & todas as mais cousas a que se pode pôr nome, em tão sobeja quantidade q' he mais para se ver que para se contar, porq' não deixara de fazer duuida”.

Muito provavelmente, Fernão Mendes Pinto aplicou essa palavra a *Kerria lacca* (Kerr, 1782) (Coccoidea, Tachardiidae) [Figura 13], o inseto produtor da laca. Com efeito, Garcia d’Orta, em seus *Coloquios dos simples*, dedicou todo o *Coloquio 30* ao lacre (d’Orta. 1563: 122v-128v), justamente falando de o inseto provir de Pegu [Figuras 14-26].

O doutíssimo Barão de Ficalho (1895: 39-42) teceu preciosos comentários sobre essas passagens de Garcia d’Orta, que valem a pena ser transcritos *in extenso*:

“Toda esta pagina, na qual se concentra o interesse particular do *Coloquio*, porque o resto é uma discussão muito confusae bastante ociosa de textos e opiniões antigas, toda esta pagina é extremamente curiosa e notavelmente bem deduzida.

Sómente engana-se quanto á natureza do insecto, suppondo ser uma formiga grande. É de se notar, que esta falsa opinião, communicada por ‘hum homem bem creado’, o qual estivera em Pegu, esta opinião era a que vogava n’aquella região. No seu livro sobre o Burmá, o dr. Mason¹¹ diz: *the Karens think that the lac is produced by an ant, and call it the lac ant*. Portanto, Orta unicamente repetia o que tinham ditto ao seu informador e na propria região productora. A verdade era, porém, que o insecto gerador da laca é um hemiptero, da familia dos *Coccidae* e do genero *Coccus*, o **Coccus lacca**. N’esto genero e especie, o macho, munido de azas, voa livremente, emquanto a femea fica toda a sua existencia fixada ao ramo e é a verdadeira geradora da *lacca*. É possivel que as azas, observadas por Orta na *lacca*, fossem as do insecto macho, assim como é possivel que fossem azas de verdadeiras formigas, pegadas casualmente áquella substancia, emquanto se achava pastosa.

Ao mesmo tempo, porém, que Orta reconhecia ser a laca uma produção animal, reconhecia não ser uma produção puramente animal, e notava acertadamente que se não podia formar sobre os troncos seccos. Era uma substancia ‘lavrada’ pelo insecto á custa da planta viva sobre a qual se fixava. A sua phrase é muito curiosa: ...‘tiravam deste arvore, como de *causa material*, esta guoma, lavrando no pao como a abelha faz no mel’. Esta phrase mostra uma compreensão perfeita da natureza d’estas substancias, semi-animaes e semi-vegetaes, que, como a *lacca*, o *kermes*, a *cochenilha*, algumas variedades de *manná*, são o producto de uma especie de colaboração do insecto com a planta. Para sermos justos, devemos notar, que outro portuguez muito menos instruido que Orta, Duarte Barbosa, teve a mesma compreensão da natureza da *lacca*, e diz: ...‘este laquar, alguũs dizem que he goma darvore, e outros que se cria nos ramos delguados das arvores, como em nossas partes se cria grãa nos carrascos; e esta razam parece muyto mais natural, porqe asy vem elle em arvores e varas delguadas, que por rezam não podem lançar tanta goma’¹². Como se vê, Duarte Barbosa notou bem a afinidade existente entre a *lacca* e a *grãa* dos carrascos, ou *kermes*, que de feito é produzida por uma especie do mesmo genero *Coccus*.

Voltando, porém, ás investigações de Orta, vemos que elle obteve apenas algumas informações, necessariamente vagas, acerca das arvores de Pegu; mas conseguiu ver na India a laca, formada sobre um ramo de *maceira* ou *ber*, isto é, de *Zizyphus jujuba*. Averiguou, assim, a natureza botanica de uma das plantas sobre as quaes com

¹¹ Referência a Mason & Theobald, 1882.

¹² “Leyxando esta cidade de Peeguu, pera Malaca estaom tres ou quatro portos de maar do proprio regno de Peeguu, ha que non sei ho nome: antre hos quaes estaa hũu, ha que chamaom Martabam, honde uem muytas náos de diuersas partes ha tratar e careguar de mantimentos, e doutras muytas mercadorias, principalmente de laquar muyto bõo que na tera nase, muyto melhor que ho de Narsyngua, ha que hos Indios e Persios chamaom laquar Martabam” (Barbosa, 1813: 467).



Figura 13. *Kerria lacca* (Kerr, 1782) (Coccoidea, Tachardiidae) (Maxwell-Lefroy & Howlett, 1909: pl. LXXXIII).

COLOQUIO. 29

pequena he no sabor como amexea he no sabor effi-
 tiqua. OR. Ha muitas nas ortas de bacaim he chaul
 he tábé as vij ébatequala ho aruore dellas he como
 amexieira he así na folha éflorece có flores brancas
 tem muytos espinhos no tróquo ao sobir a modo
 de pinha chamañse jangomas he pella maior parte
 naçem no campo tábé se dam tras plantadas he ho
 mës dínos de fee, me dixerá que a melhor maneira
 de semear era comendoas húa certa aue he no
 esterquo della se acha asimente a qual semeá mistu-
 rado có este esterco he naçe he da mais asinha fruto.

Coloquio, 29. do lacre enterlocutores. RVAM. ORTA.



Guora cae auez ao lacre que tanto se
 gasta nesta terra em ferrar cartas, e por
 outros sellos em lugar de çera. OR.
 Antes a çera se gasta por falta do lacre
 porq ho lacre he mau de despegar, e
 não se tira ho selo se não quebrãdo: chamañse ho la-
 cre quenos nos liuros da botica chamamos laca é
 arabio, e parñio, e turquise o. locsemutri casi lacre de
 çamatra, e nã porq çamatra cõ fine cõ pegu onde ho
 ha se nã porq vinha dessas partes cuidará os arabios
 e ontras nacoës q era della, e por isso lhe puseram
 ho tal nome é bengala, e no balagate, e no malauar
 onde ho ha tábé lhe chamã así porq apréderam dos
 mou

Figura 14. Fólio 122v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

mouros mas a lingua da propria terra he lac, e em
 pegu, e martabam donde he ho melhor chamanlhe
 trec, e alli dizem algús que vem de jamay, e daly
 vem tambem ho almiscre, e leuamos martabanis,
 e pegus auender esta fazenda haçamatra, e por isso
 lhe chamram os arabios locsumutri, e os pegus tra-
 ziam em retorno pera sua terra pimenta. RVA. Di-
 zeci que coufa he, e como sefaz, e em que secria por
 que des que dixerdes a verdade que sabeis virei có
 meu contra ponto, e dirvosci ho que acho escrito
 nos liuros antiguos, e modernos. OR. Muyto tem-
 po fui enganado porque diziam que em pegu
 saiam os rios demadre, e que na lama que ficaua
 punham paos pequenos, e que ali se criauam húas
 formiguas muyto grandes có asas que a voauam,
 e punham ho lacre muito nos paos, e q por isso auia
 lacre muyto nos paos metido, e eu pergütaua isto a
 estes homés se ho viram có seus olhos, e potq laa se
 ganhaua mais em cóprar robis, e vender roupa de
 paleam, e de bengala diziã me q não estauã laa tam
 ociosos como isso mas q ouuirã aquillo, e q era afa-
 ma cumua ate q falou comiguo hū homé bencria-
 do q laa estiuera, e era curioso, e me dixee que era hū
 aruore grande em cantidade com folhas que pare-
 çiam de amexueira, e que laurauam nos ramos
 peqnos da quele aruore este lacre as formigas gran-

Figura 15. Fólio 123r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

des criadas na vasa, e em outras partes, e que tirauã deste aruore como de causa material esta guoma laurando no pao como a abelha faz no mel, e q̄ esta era a verdade, e q̄ de pois tirauão os ramos da quela aruore em pedaços, e os punhão a secar ha sombra ate que despediã ho pao, e ficaua em canudus, e em algũs delles ficaua ho pao metido dentro, e quanto menos pao té deste se ha por melhor porq̄ dizem so guo tem muyto pao este lacre ou tem pouco, e mais me dezia que algũ era muyto çuio, e punhamno a derreter, e q̄ se fazião poo, e q̄ este era ho so menos por ser mesturado cõ terra, e despois mandei saber a pegu isto, e achei ser muita verdade, e andãdo eu no ballagate onde ha algũ, e ho aiuntã pera o trazerẽ a vender aos portos do mar q̄ vem da terra do coramaluqno me dixerã ho mesmo, e aqui em guoa me trouxe hũ moço hũ ramo della ser tirado de hũa aruore que chamamos maceira, e os decanis ber de q̄ açima faley jaa, e aqui esta nesta orta, e por meus olhos ho vij, e porq̄ este he pouco lacre nã fazẽ cõta dille q̄ nã sera a terra dis posta pera o gerar, e muytos me dixerã que ho viram nas maceiras, e q̄ as formigas o gerauam nelle, e he craro ser isto verdade porq̄ muytas vezes vem as asãs das formigas mesturadas no lacre, e este lacre de que falamos quãdo he mastiguado tinge de fino roxo, e asi ho prouam, e delles

Figura 16. Fólho 123v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

delles fazem estes paos q̄ vedes pera çerrar, e os tingem, e acrescentanlhe acor neçesaria de q̄ querem os paos .s. atinta que faz a tal cor, e destes paos ou de pastas largas tingem os carpinteiros ou torneiros ao torno os paos q̄ querem trazendo ho lacre pollo pao ao torno, e cõ este lacre enchê a prata, e o ouro que he vazio pera fazer suas obras maiores, e por tãto sabeí que não he ho aruore semelhante amurta, nem na folha né na grãdura se não he as vezes tamanho como hũa nogueira, e as vezes mais pe q̄no: né se chama aec como lhe chamaua ho pmadetario nem ancusal que sam nomes corrutos. RVA. Auicena lhe chama luc natraduçam em mēda da pello ^{auicena} belunense, e alegua a paulo que diz q̄ o aruore delle ^{Liur. 2.} he semelhante ao aruore damirra, e q̄ he bõ cheiro, ^{432.} e mais que he neçesario q̄ se aminister cõ cautela, e que outros erraram, e dixerã q̄ era como carabe, e q̄ verdade he que tem auertude do carabe em muitas cousas que sentis disto? OR. Que auicena não cõheço ho lacre se não falou cõgeiturando, e pode ser q̄ ho não vio em pao, e ao q̄ diz que ho aruore he semelhante adamirra por isto juraria eu que auicena não vio aruore delle, e eu tambem não conheço ho damirra pera confutar seus ditos mas sey que agoma do lacre he feita per çima dos paos forrando o, e a outra he estilãdose do aruore, e a mirra té cheiro, e

Figura 17. Fólio 124r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

auicena
Liur. 2.
42.

ho lacre não ho té posto que a vic: diz que ho tem, e chama se luc por ho belunése pode ser que así ho achou escrito nos originaes átiuos poré aguora os arabios todos ho chamã locsemutri, e em regréder a os que dizé q̄ he carabe bem fez ha vic: mas errou em dizer que té as propriedades do carabe q̄ isto he falso porq̄ ho carabe he cóglutinatiuo, e estirico, e ho lacre aperitiuo, e por ser muyto aperitiuo diz a vic: que se ha de a dinistrar có cautela, e así como vos mlchor sabeis primeiro vsamos de cousas apiritiuas menos que vsamos delle se não ho que sinto de a vic: he que creo elle q̄ ho lacre era ho acuhamode dioscorides porq̄ paulo parece que fala por a sua boca, e craraméte consta ser falso porq̄ ho nosso lacre careçe de cheiro, e ho çauchamo he cheiroso, e tanto pera perfumes, e outra cousa diz a vic: dina derreprensam q̄ faltando ho lacre se ponha em seu lugar sangue de draguo que tãbé he mezinha estitica. **VVA.** Porque lhe chamã loc sumutri ao pervétura éçamatra. **OR.** Não se ná como vos já dixeo em jamay, e dahi ho leuauã ha camatra, e della trazião em retorno piméta mas agora este caminho não he tá vsado porq̄ ho lacre não ho vendense não pegus aos purtugueses, e nos ho vèdemos aos arabios, e parsiõs, e turcos, e ho leuamos ha purtugal onde se gasta pa africa, e outros cabos por onde agora
nãõ

Figura 18. Fólio 124v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

não ha rezam de lhe chamar locsumutri como ante que hos Chís que ho leuauão ha ormuz, e a esoutras terras não cuidauã q̄ era se não de camatra, e por de camatra ho vèdiam mas è camatra não ho ha, e se ha algũ he tã pouquo q̄ nã fac da terra mas ateho presente não soube se não q̄ ho não auia là. RVA. Ora já exzaminamos Auiçena: enjaminemos a sarapião q̄ diz sac. 1. laca, e alega a dioscorides por atraduça, do, abtabharic que diz que he goma q̄ naçe na arabia semelhante ao aruore da mirra, e alega arrasis q̄ diz q̄ cae do çeo sobre os ramos da gubera, e alega ysae, e diz q̄ he coufa vermelha q̄ cae sobre os paos sutis, e q̄ tingem cõ elles os panos, e tãbẽ diz q̄ ho trazem darmania terra bẽsabida na india por onde me direis auerdade de tudo isto. OR. Sache nome corruto, e ho lacre de dioscorides não escreueo dioscorides delle nem serapiam ho conheço porq̄ elle cuidou que era ho cauchamo de dioscorides, e diz ser semelhante amirra, e ao estoraque bẽ vedes que este lacre não cheira coufa algũa, e onde alega ho galeno pora truçam do abathabarich algũs presumem, ser paulo porque falla da mesma maneira, e nẽ sarapio nẽ paulo cõ seu perdam dizẽ verdade nẽ ainda q̄ he o dixeragaleno não lhe deramos se pois diz q̄ he goma de hũ aruore q̄ naçe na arabia semelhante amirra, e se este lacre nã ho ha è arabia pois he

Lib. 2.
Ca. 432.

P

Figura 19. Fólio 1225r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

mercadaria pa laaleuada de cà da india pa q̄ se dar-
 fee ataes ditos tãbê alega arrafis q̄ diz q̄ caedo çeo
 sobre os ramos dagubera, e he falso porq̄ guberano
 arabio q̄r dizer sorua, e nã ha sorua é toda ha india,
 e ao nizamo xalhas trazê da persia, e docoracone, e
 eu as vij é sua casa. RVA. Oulhai se per vêtura he ne
 sprã porq̄ outros liuros dizê sobre os ramos dan-
 spereira. OR. Esta mal terladado porq̄ gubera he
 sorua, e anzarut he nespra quanto mais q̄ é hũã nê
 outra ha é toda ha india, e ao q̄ diz q̄ se traz dar-
 me-
 uia he falso porq̄ na armenia nã ho ha tãbê. RVA.
 Dizê os frades italianos q̄ escreuerão sobre mesue q̄
 nã vio homê algũ ho verdadeiro lacre é noſtas par-
 tes, e q̄ nã he de crer q̄ natureza faltase aguora nelle
 ainda q̄ muitos cream ser ho cauchamo de diosco-
 rides porq̄ a des criçam delle por paulo he dioscori-
 des lhe couê mas este cauchomo nã ho vio pessoa al-
 gũã posto q̄ algũs dizê ser ho q̄ chamamos beijoim
 he que pois ho nã conhecemos per cõselho de mui-
 tos bõs físicos se pode por sangue de draguo. OR.
 A mim me parece bẽ ho q̄ dizê hos frades em dizer
 que a natureza nã ayia de faltar neste simple, e diz
 nisto be porque as terras sam mais sabidas, e ho vſo
 das mezinhas he mais conhecido mas, é dizer q̄ ho
 nã ha diz mal, e melhor diſera em dizer que ho ha
 pois ho trazê da india cada dia he o vſam por lacre
 todos

Figura 20. Fólho 152v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

todos os mouros egétijs, e porẽ fora muito melhor
 dito q̃ o não conheçerã Serapio nẽ auic: ou a q̃ ter-
 ladou os finais d̃ paulo, e deoscorides no cauchomo
 do que careçamos mas q̃ he este que ṽamos, e q̃ ho
 cauchomo não sabemos delle pois não he benjui
 e isto he noto pois não o ha na arabia como jaa vos
 deixe falando no beniui, e que seponha é seu lugar:
 sangue de drago já reprovei isso acima por õde leuã
 do vos deos a spanha vñ sailaa do lacre cõ muyta ou-
 sadia porq̃ cã os físicos mouros letrados no balagate
 vñsam de dialaca a que chamam dallaca he artien-
 lo de genitiuo, e assi o dia teurbit chamã daltenbit q̃
 he cõposição de turbit he assi chamão todos as mais
 das cõposições õde nos pomos dia põe elles dal he
 vos que sois bõ Grego sabeis se he bẽdito dia, porq̃
 eu já ouuidezer não he bõ Grego, he nisto não fallo
 mais por não meter ha mão el a fazẽ da alhea. RVA.
 Isso deradeiro vos diguo que me parece bẽ mas nã
 posso julgar nisso porq̃ não sam bõ grego, he ruclio
 escritor douto he curioso se ucha nisto duuidoso.
 OR. Tem rezãõ mas vos se lhe falareis ho tirareis de
 duuida. RVA. Bem sera q̃ vos diga o q̃ sento neste
 caso não obstante quãto dixestes, e he q̃ não ha ver-
 deãdeiro lacre porq̃ se os gregos o conheçerã he por
 o cauchamo he se nã o conheçerã he o da vic: he se-
 rapio he assi hum como outro não tem cheiro nem

P ij

 Figura 21. Fólho 126r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

aproueita pa aprufumar as vistuduras he misturada
 cõ mira he estoraque não acrescenta he causa cheiro
 antes ho de minui he así cõcluio q̃ não temos ho la-
 cre nê ho cauchamo. OR. Vos ho dizeis he o des di-
 zeis porq̃ dixestss primeiro q̃ a natureza nã auia de
 fer d̃ feitiosa em estas mezinhas tã celebradas dos
 gregos he arabios he aguora dizeis q̃ careçemos del-
 las. RVA. Así o torno a dizer ate q̃ me deis rezã por
 onde mudelio proposito. OR. Não he menos in-
 cõueniente nã conhecer serapio nê auicena, o lacre
 he errar edizer q̃ falaçe natureza pois sabeis q̃ ho la-
 cre he este q̃ vedes hir da india a purtugal he por tal
 o tẽ todas estas regiones he asia he africa he muyta
 parte da europa, e o q̃ mais he chamar se así acerca
 dos indios, e por vos nã terdes q̃ ho e nê os frades nê
 outros nã se mudam as cousas do q̃ sam he diguo co-
 mo já dixẽ q̃ serapio se é gano erendo ser o cauchom-
 o de paulo he de dioscorides, he Auicena muyto
 mais se enganou pois dixẽ as cousas do cauchomo
 he fez capitulo de chei chem como se fosse duas cou-
 sas he o q̃ dixẽ do outro como se forã duas mezinhas
 ora pois que tã crãramete errou nã he muyto erar e
 não conhecer o lacre. RVA. Bẽ me persua dis nisso
 mas o cauchamo como careçemos delle. OR. Me-
 nos mal he careçeremos de hũ simple q̃ de duos he
 poreu eu vos direi qual he ho cauchamo segundo
 meu

Arip .i.
 Periar-
 meias.

Figura 22. Fólho 126v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

meu parecer posto que pera cócruir isto não tenha rezoés, e videntés mas quẽ me der outras milhores estou aparahado pa aprouar o cótrario. RVA. parece-me que quereis dizer q̃ he béuim, e isso não me quadra porq̃ béuim nã no na arabia como já discotimos. OR. Nem isso diguo se nã q̃ he anime porq̃ he bõ pa cheiro, e é perfumes vsado o vé a purtugal de etiopia(terra có fim a arabia) RVA. Certamẽte que me cõteta isto mas algũs dizé que ho anime he hũa speçia de carabe. OR. Isso me ajuda mais porq̃ segũdo algũs ho cauchamo he speçie, e a vec: repre-dendo estes diz q̃ não he carabe mais q̃ he na virtude como elle mais cà nã o ha .s. o anime. RVA. Hũ corunista das indias de castela, diz q̃ ha anime é çir-uã lha perto de maluco, e q̃ ho ae mas terras do brasil. OR. Os castelhanos se me derdes liçẽça sam gẽte que acrescẽtã muyto he poré não diz verdade porq̃ ho q̃ diz he hũ certo breu pa calefetar os nauios do qual vé muyto cà por ho auer em camatra, e é muitas partes mas não tem ho cheiro do cauchomo nẽ cheira se não como qualq̃r goma outra he per esta maneira tẽdes lacre, e tẽdes cauchomo ate q̃ achais outra mezinha a q̃ mais verdadeiramẽte cõuenhão os finais della. RVA. Deos seia louuado eu sã satisfeito do cauchomo, e lacre, e por aguora me parece bẽ mas pois na terra õde esta guoma prinçipalmẽte

P iij

Figura 23. Fólho 127r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

COLOQUIO. 29

se chama trec donde veo a lhe chamar lac ou loc ou luc. OR. Falais como que esse error nã seia muyto comũ as pessoas porq̃ essa foi causa d̃ muitos errores se ao espodio q̃ aguora chamamos chamarã tabaxir como se chama onde naçe como ao diante vos direi nã ouuera tantos erros nẽ tantas cõtendas entre os arabios, e latinos cõ os gregos porq̃ as meizinhas nã conhecidas ande ter ho nome q̃ tinham no seu naçimeto mas esta goma vendoa, e tendo neçesidade della pera tingir, e curar porque de retida ficaua basta como loc (que he hũ ponto alto mais que xarope) chamãro entam a esta guoma luc, e así lhe ficou ho nome dos arabios que desta terra ho leuauã ou là a cõprauam aos chins, e depois de apidirem a muyto cà por este nome lac ficou tãbẽ em vso as gẽtes indias de achamar así, e isto q̃ vos digo he muyto verisimille, e sã duuida passou así. RUA. Afirmaillo tanto que jã nã posso negar vollo, e em speçial pois dais razois tã verisimilles, e aguora vos quero perguntar hũa pregũta de mercadaria, e he q̃ traz meu cunhado liçẽça pa poder leuar. 100. quitacs de lacre pera purtugal ou pera hormuz, e parece me que o leuara pera purtugal porq̃ lhe dizem q̃ val aguora quatro vezes menos do que valia quãdo elle cà andou. OR. Eu vollo direi tinhão os capitaís dormuz trato he feitura, e baçora cidade de mesopotania a que

Figura 24. Fólio 127v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

que vianha cōprar os de alepo mercadorias he vendēdo se seio lacre muito bē primeiro ho tornou a trazer o feitor do capitam dormuz, q̄ tinha sem o vender nē a vendo speranza disso he quādo elle vio isto sem saber a causa lhe dixē hū mercador muyto grãde de alepo q̄ elle lhe daria arrezã disso dizēdo desta maneira auia hum tintureiro muito rico em alepo he foy mixiricado ao guouernador (a q̄ elles chamã baaxa) dizēdo q̄ a quelle muito dinheiro q̄ tinha pertēcia a elRey, e dādo busca na sua casa acharã que tinha. 100. mil venezianos he dixelhe o guouernador tu es tintureiro he hū tintureiro riquo nã pode ter mais q̄ mil. venezanos, e pois como tēs tu. 100. mil venezanos he así lhos tomou todos he porq̄ contra os Reis mouros nã se acha justiça fez este homē queixume ao gram rey dos turcos he per cōcertolhe descubrio hūs mōtes na sua terra cheos de tinta ou de aruores ou matas q̄ ha dam os quais sam melhor tinta q̄ ho lacre he escufam este lacre he nã he neçesario nas suas terras he estas terras q̄ ha dam rendē ao gram turquo mais de 100. mil cruzados cada anno he por ho seruiço q̄ fez ao gram turquo lhe deu o seu dinheiro todo, e lhe deu grandes liberdades outras, e por esta causa ora se nã gasta ē hormuz se nã muito pouquo lacre pa ha perlia cō q̄ trazem as alcatifas he pera ha. turquia he arabia he

P iij

Figura 25. Fólio 128r dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

COLOQUIO. 29

outras partes não leuam cousa algũa delle. RVA. E que tinta, e hefa:olhai não seia graá porq̃ tambem graá ha a em spanha, e é outras partes. OR. Isso nã soube ate aguora, e porem podeo ser mas ho q̃ vos dixey q̃ pasa así hũa cousa vos peço pormerçe q̃ leuãdo vos deos a spanha nã cõsentais q̃ deitẽ por la cre sãge d̃ drago na cõfeiçã dia laca nẽ creais q̃ laca que seia o q̃ chamã os Arabios quermes porq̃ hũ he guoma he outro he semẽte da q̃l ha muita éspanha

Coloquio. 30. de linaaloes interlocutores. RVAM. OR.



VIserauos pergũtar per o lignaaloes, e não o fiz porq̃ me parece que tudo o que delle se pode saber esta escrito. OR. Mas antes senhor(o que mais verdade he q̃ pouco se sabe delle mas não he tã pouquo que a sua aruore nã seia jaa vista de algũs purtugueses diguo a rama delle he o rauore inteiro de muitos scrauos nossos cristãos como adiante vos direi. RVA. Quiria vos dizer o q̃ dizẽ os scrittores gregos he arabios he latinos, e que me dixeseis o em q̃ acertarãõ, e erraram he sobre tndo ho vosso parecer, e o que auẽis sabido. OR. Dizei que sereis ser vido de mim no que souber posto q̃ neste simple não ha que duuidar no q̃ releua delle. RVA. Gale no he aleguado per sarapiam per hũa tarduçã dalba
tari,

Figura 26. Fólio 128v dos *Coloquios* de Garcia d'Orta (1563).

mais frequencia se cria a *lacca*. O Sr. W. Theobald¹³, fallando das terras de Burmá, diz que a *lacca* se forma ali sobre o *Ficus religiosa* e outras especies do mesmo genero, sobre a *Butea frondosa*, sobre o *Zizyphus jujuba* e outras plantas; e, referindo-se á India, W. Ainslie¹⁴ menciona diversas arvores em que o insecto se póde fixar, mas muito particularmente o *Zizyphus jujuba*, dizendo mesmo que esta planta se cultiva com frequencia para aquelle fim. Como se vê, a observação de Orta está perfeitamente confirmada.

Orta tinha tambem conhecimento dos estados em que a *lacca* se encontrava no commercio, fallando-nos da que vinha ‘em canudos’; e da que havia soffrido uma preparação, pondo-a ‘a derreter’. A mesma distincção se faz no *Lyuuro dos pesos*¹⁵, onde se diz que o *lacre de canudo* podia valer em Ormuz uma certa somma, emquanto o *de pão* valia uma terça parte menos, sendo *emxuto*. A primeira fôrma era a *lacca bruta*, ou *crude lac* dos inglezes, consistindo na accumulacção das cellulas resinosas, que encerram as femeas do *Coccus*; e da qual, tratada pela agua, se obtem a substancia corante, chamada *lac dye*. A segunda sorte devia ser analogá á que hoje se prepara pela fusão e passagem a través de um tecido, tendo no commercio o nome de *Shell lac*.

Finalmente, Orta sabia que se encontrava alguma *lacca* na India, mas em pequena quantidade, e que esta mercadoria vinha sobretudo de Pegu e outros portos da costa occidental da Indo-China. Isto era exacto, e acha-se confirmado por todos os documentos da epocha. El-rei D. Manuel, no seu empenho e sofreguidão de obter as ricas substancias do Oriente, mandava pedir ao primeiro vice-rei D. Francisco de Almeida, que lhe enviasse abundancia de *lacre*, e este respondia-lhe na sua celebre carta, transcripta por Gaspar Corrêa¹⁶:

‘O lacre que Vossa Alteza diz, que lhe mande, será maravilha averse, porque estas naos partem cedo, e as naos que o trazem de Pegu e Martabão vem tarde; espero por boa somma d’elle, porque o tenho mandado trazer’.

Alguns anos depois, Diogo Lopes de Sequeira, desejando obter, ‘todo o *alacre* que pudesse’, e sabendo que vinha muito ‘á costa de Choromandel polas naos de Pegu e Martabão’, enviou lá um florentino, ‘hum frorentim chamado Pero Scroco’, encarregado especialmente de o comprar - não tinha ainda muita confiança na pericia dos nossos portuguezes, novatos nas tricas e subtilezas do commercio oriental. Do mesmo modo, Duarte Barbosa, sabendo perfeitamente que na India havia alguma *lacca* no ‘reino de Narsyngua’, indica no emtanto que a maior parte vinha de Pegu, ‘laquar muyto fino que na terra nase’¹⁷, e de Martabão, a que chamavam ‘laquar Martaban’. De tudo isto se vê, que a Indo-China, então como hoje, era a principal origem geographica da *lacca* do commercio”.

Orta não sabia simplesmente que a *lacca* vinha de Pegu, sabia tambem que a traziam de ‘Jamay’ a Pegu, e esta informação geographica é interessante, merecendo demorar-nos alguns momentos. Jamay – Chiamay e Jangamá de Barros¹⁸—era uma provincia ou estado da terra ou reino dos Laos, chamada pelo burmeses Zimmé, e pelos siameses Kiang-mai ou Xiang-mai. O reino dos Laos dos nossos escriptores quinhentistas abrangia vagamente o que hoje chamam terra dos Schans, da fronteira de Burmá á da provincia de Yun-nan, e o norte de Sião, desde Kiang-mai na bacia do Me-nam até Luang-prabang na do Me-kong. Barros define correctamente o que chama Chiamay no reino dos Laos, quando diz: o primeiro estado dos povos Laos (primeiro do lado occidental) ‘chamam Jangamá, cuja principal cidade ha o nome Chianay, donde muytos por causa della chamam ao reynno Chiamay’.

¹³ Referência a Mason & Theobald, 1882.

¹⁴ Referência a Ainslie (1868: 188-191, cap. CVI, sobre a *lacca*). À p. 188 esse autor forneceu os nomes dados à *laca* em diversas línguas:

LAC. *Kómb-urruk* (Tam.)
Laak (Arab.) *Lak'h* (Hind.) *Lākshā*
 (Sans.) *Lakáda* (Cing.) *Commolékka* (Tel.)
Gomlac (Dut.) *Laca empaos* (Port.) *Ambaloo*
 (Mal.) *Balo* (Jav.) *Kambalo* (Bali.) *Lacque*
 (Fr.) *Lahi* (Hind.)

LACCA.

¹⁵ Referência a Nunes ([1554] 1868: 16): “O baar do lacre tem outro tamto peso, e em tudo he iguoal com o da pimenta, sem aver deferemça de hum a outro; e o baar vall a 140 azares, huuns anos per outros; abaixa d’aquy, quando he muito, a 100 azares, mais não; e quamdo pouco, sobe a 200 azares e mais,quamto ao do canudo, que ho do pão val a terça parte menos, sendo muito bom, que he emxuto”.

¹⁶ Correa (1858: 900).

¹⁷ “aquy se caregaom de laquar muyto fino, que na tera nase” (Barbosa, 1813: 366).

¹⁸ Referência às *Décadas da Ásia* de João de Barros, em quatro partes, a primeira de 1552, a segunda de 1553, a terceira de 1563 e a última só publicada postumamente em 1615.

É de notar, que o proprio Barros dá o mesmo nome de Chiamay a um grande lago imaginario, situado ao norte da Indo-China, do qual procediam grandes rios, que seriam nada menos que o Brahmaputra, o Iravady, o Saluen e o Me-nam. Pelo seu lado, Fernão Mendes Pinto parece derivar do lago Chiammay alguns rios do Tongking, e diz que o lago tinha cento e oitenta de circuito, havendo em volta minas de prata, cobre, estanho e chumbo. E Camões aceita a noção geographica de Barros, no que diz respeito ao rio Me-nam:

Olha o rio Menão, que se derrama
Do grande lago, que Chiamai se chama.¹⁹

Esta noção dos lagos interiores, donde saíam muitos rios, era corrente na geographia do tempo, tanto para a Asia como para a Africa; e será escusado dizer que um grande lago, origem ao mesmo tempo do Brahmaputra e do Me-nam, era uma pura phantasia sem fundamento. É no emtanto, possivel que os portuguezes tivessem alguma noticia do lago de Tali-fu, visitado antigamente por Marco Polo, e modernamente por Garnier²⁰ e por Gill²¹; e que essa vaga noticia, ampliada e erradamente ligada com o nome da provincia de Kiang-mai, que ficava muito distante de Tali-fu, desse causa ás suas affirmações.

Em todo o caso, a provincia de Jamay ou Chiamay existia, e de lá vinha e ainda vem muito boa *lacca*; modernamente Theobald diz: *the finest lac comes from Siam and the Shan states*. O *almiscar* tambem procedia da China norte-occidental e do Thibet, vindo por Ava no Iravady, como diz Duarte Barbosa, e podendo vir por Jamay, como diz Garcia da Orta”.

¹⁹ *Lusíadas* X, 125.

²⁰ Sobre as viagens de Francis Garnier, ver Gomane (1994).

²¹ Referência a Gill 1883); há numerosas passagens falando de *Talifu*.

3. AS VÁRIAS HIPÓTESES SOBRE A ETIMOLOGIA DE *COCHINILLA*

3.1. Considerações preliminares

Mussons Freixas (1990: 399), muito acertadamente, considerou serem quatro as principais hipóteses relativas à etimologia de *cochinilla*²²:

“*Cochinilla* es una alteración de *coquinilla*, diminutivo de *coco* [*coccus*].

Cochinilla puede ser una variante de *conchil* o *alconcilla*, nombres dados en castellano a la púrpura y morzarabismos del griego ‘κογχύλιον’ (= ‘conquilla’) que darían como resultado las formas **conchillia* > **colchinilla*.

Cochinilla es interpretado como un derivado de COCCINUS.

Cochinilla es un diminutivo de *cochino*, aplicado figuradamente al insecto. En este caso se trataría de una aplicación secundaria de la ‘cochinilla de humedad’.

Algumas considerações são necessárias para considerarmos criticamente as hipóteses aventadas.

1. Como vimos no capítulo anterior, a palavra *cochinilla*, que denotava primitiva e **exclusivamente** os *Dactylopius* do México, surgiu na literatura somente após a conquista do Império Asteca pelos espanhóis. Com o crescente comércio desse produto, a palavra passou rapidamente do castelhano para as outras línguas europeias. Não há registro desse nome na literatura antes desse período. A partir do século XVI, e de modo impróprio, passou também a designar espécies de *Kermes*²³ (Kermesidae), *Kerria* (Tachardiidae) e *Porphyrophora* (Margarodidae), chegando até, abusivamente, nos tempos modernos, a se estender a todos os Coccoidea.

2. *Coccus* e *grana* são termos adequadamente aplicados ao *Kermes* e só a ele, por terem suas fêmeas a forma esférica, semelhante a um grão [ver Figura 15]. A forma das fêmeas de *Dactylopius* é totalmente diferente [ver Figura 38], de maneira alguma cabendo-lhes essa qualificação.

Grana, explicou Covarrubias Orozco (1611: 218r-218v, sob *coco*, 447, sob *grana*), referindo-se acertadamente ao *Kermes*, é:

“color con que se tiñen las sedas, y paños: y ay diferēcias de granas. Vna especie de encina ay en Castilla, q’ llamamos coscoxa, y en rigor se ha dezir coccoxa, de cocco, son los cocos ciertos granillos redondos y colorados, que se hallan pegados a la corteza de aquella planta, y se cogen por las primavera dentro dellos se engendran ciertos gusanos menudos, y bermejós, como la pura sangre, en extremo grado aromaticos por cuya causa Plinio llamó a la grana de tintoreros, que es esta, Scolecia, conuiene a saber vermicular. Los quales gusanos en siendo ya crecidos salen de la dicha simiente (que suele estar estēdida en tierra) y en muchedumbre admirable se suben por las paredes vezinas, de donde con pies de lebres los barren los que suelen tratar en ellos, los quales en auiedo acumulado gran copia de los dichos gusanos, los rocian con vino blāco muy excelente, y en este modo ahogados hazen dellos vnas rastillas, q’ despues de secas se muelen, y se bueluen en aquel tan estimado poluo de grana, para teñir las sedas, y hazer la escarlata, empero conuiene entender que aquellos granos ya desamparados de su propio espíritu, quiero dezir de los gusanos olorosos que se salieron dellos, aūque que dē como vn cuerpo sin anima, toda vía siruen de materia y fundamento a la tinctura de grana, con tal que se les mezcle alguna cantidad cierta del dicho poluo, para que les de fuerça y forma, y assi a diez libras de tal coscoxo molido se suele ordinariamente añadir vna libra de outro poluo acendrado, Cogese ya excelētissima grana en muchas partes de nuestra España, y tal que se puede igualar con la Galacia, y Armenia. En la Mancha de Aragon, y por todo el Obispado de Badajoz, se haze gran cantidad della, dado que la que crece en Sizimbra, tierra de Portugal se tiene por mejor de todas: la que viene de Berueria muestra menos fuerça y valor”.

²² Uma outra foi aventada por Canals i Martí (1778: 4): *Cochinilla* (em latim *Coccinella*, diminutivo de *Coccum*, esto es pequena Grana”. Esta nem iremos discutir, sendo *Coccinella* um neologismo, nome de um gênero criado por Linnaeus em 1758.

²³ Assim, por exemplo, no título de seu livro, dizia Canals y Martí (1768) “la grana kermes de España que es el ‘coccum’ o cochinilla de los antiguos”.

Covarrubias Orozco copiou esse trecho de Andrés Laguna (Laguna, 1555: 403-404) [cf. Figura 27].

Dela Grana de Tintoreros. Cap. XLIX.

LA Grana de Tintoreros, es vna mata pequeña, y ramosa, a la qual está apegados vnos granos como lentejas, los quales cogidos se guardan juntos. Es perfectíssima la de Galatia, y Armenia: despues la de Asia, y Cilicia. La vltima de todas en valor, es la q̄ crece en España. La

C c a virtud

404 Lib. IIII. de Diosc.

virtud de la Grana es estiptica. Majada con vina gre, y aplicada en forma de emplastro, es vtil a las heridas rezientes, y a los neruios cortados. Nacen tambien sobre los robles en Cilicia vnos granos, tamaños como caracolitos pequeños, los quales suelen las mugeres de aquellas partes coger con la boca, y llamarlos Grana.

NOMBRES Griego, Κόκκος. Español. Lat. Coccus infectorius. Ar. Karmen. Bar. Grana tinctorum. Cast. Coscoja el arbol y Grana el fruto. Car. Coscol, y Quafque. Por. Gram de Carrasco. It. Grana. Fr. Graine. Tud. Charlatber.

ANNO TION. Confunde aqui la Grana Dioscorides, con la planta que la produce, la qual es una especie de aquella enzimilla, que llamamos en Castilla Coscoja. Por la Grana entiendo ciertos granos redondos y colorados, que tamaños como majuelas, se hallan apegados à la corteza de aquella planta, y se cogen la prima uera. Dètro de estos granos se engendran ciertos gusanicos menudos, bermejos como la puríssima sangre, y en extremo grado aromaticos: por cuya causa Plinio a esta grana d̄ tintoreros llamo Scolicia, que es lo mesmo que Vermicular: los quales gusanos en siendo ya crecidillos, se salen de la dicha simiente (que suele estar estendida en tierra) y en muchedumbre admirable se suben por las paredes uezinas a de donde con pies de liebres los barren los que suelen tratar en ellos. Los quales en hauiendo acumulado gran copia de los dichos gusanos, los rocian con uino blanco muy excelente, y en este modo ahogandolos, hazen dellos unas pastillas, que despues de secas se muelen, y se bueluen en aquel tan estimado polvo de grana, para teñir las sedas, y hazer la escarlata. Empero conuiene entender, que aquellos granos ya desaparecidos de su proprio espiritu, quiero dezir de los gusanos olorosos que se salieron dellos, aun que queden como un cuerpo sin anima, toda uia sirven de materia y fundamento a la tinctura de grana, con tal que se les mezcle alguna quantidad cierta del dicho polvo, para que les de fuerça y forma. Y assi a diez libras del tal coscojo molido, se suele ordinariamente añadir una libra de otro polvo acendrado. Coge se ya excellentíssima grana en muchas partes de nuestra España, y tal, que se puede igualar con la de Galatia, y Armenia. En la mancha de Aragon, y por todo el Obispado de Badajoz, se haze gran cantidad delladado que la que crece en Sezimbra, tierra de Portugal, se tiene por la mejor de todas. La que uiene de Berberia muestra menos fuerça y ualor.



COCCVM INFECTORIVM.

Figura 27. Texto de Laguna (1555: 413, 414) sobre a grana (Kermes).

Em Casàls i Martí (1768: 6-7) também podemos ler:

“Los Antiguos creyeron fuesse el Kermes una Grana, ó Agalla, à causa de su figura, y tamaño, que no es mayor que la de un grano de Enebro; pero redondo, liso, lucido, algo negro, y cubierto de una especie de vello ceniciento: se halla pegado en las ramas, y hojas tiernas de la *Coscoja*, que viene de la voz *Cusculium* de los Latinos* (*Plinio, *lib. 16. sect. I.* dice: llamaban à esta Grana *Cusculium*, de la voz Griega, que significa cortar las pequeñas excrescencias: porque en efecto se corta, ó arranca de la corteza, y hojas de la *Coscoja* en que està pregada), ó *Carasca*, derivado de la Arabe *Yxquerlate*, que es la mas pequeña especie de Encina, y la misma que Gaspar Bouin [sic; Bauhin], y otros Botánicos llaman *Ilex aculeata Cocci-glandifera*”.

Casàls i Martí apresentou uma figura dessa árvore coberta de “granás” de *Kermes* [Figura 28]:



Coscoja ò Carrasca.
Ilex aculeata Cocci-glandifera.

Figura 28. *Coscoja* coberta de granas (*Kermes*) (Canàls i Martí, 1768).

O termo *grana* (*grã* em português) era pois originalmente empregado para designar o *Kermes vermilio* Planchon, 1864 (Hemiptera, Coccoidea, Kermesidae), inseto utilizado em tinturaria para dar a cor carmesim a tecidos valiosos desde a antiguidade clássica²⁴, em toda a Europa, principalmente na zona mediterrânea. Diz Ferreira (2010):

“Parece terem sido os fenícios a introduzir a grã na Europa, tendo em vista novas áreas de produção, onde pudessem colher o inseto corante necessário para a indústria têxtil, pois a cor vermelha era tida em grande apreço em todo o Mediterrâneo oriental. Os romanos tornaram o seu aproveitamento em empreendimento comercial de apreciável volume em todo o império, a fim de satisfazerem o gosto pelos vermelhos vivos nas vestes cerimoniais. Por estas razões e, com certeza, também, devido à expansão natural, a cochinilha [grã] encontrava-se nos carrascos [*Quercus coccifera*] que cresciam nos matagais mediterrâneos ao sul da Península Ibérica e de França continental, Córsega, Itália continental, Sardenha, Creta, Turquia ocidental, Argélia e Marrocos, regiões com invernos amenos e primaveras e verões secos e quentes, satisfazendo as suas exigências ambientais. A portuguesa parece ter sido considerada a melhor das grãs²⁵, muito procurada no Algarve e na península de Setúbal [como já assinalara Covar-

²⁴ Rosa (1794) publicou uma história do *Kermes*, desde a Antiguidade até o século XVIII, citando grande quantidade de autores e comentando também outras matérias tintórias (pau-brasil, púrpura etc.).

²⁵ Leão (1610: 59v) comentou: “E já q’ fallamos de herua q’ tinge panos, não he fora de proposito fallar na finíssima grã q’ se neste reino colhe, posto que a materia q’ tractamos, he de heruas & não de matas: porq’ os carrascos em q’ se a grã cria por sua pequena pessoa, mais se podê comparar a heruas q’ a aevores: Plinio no liuro 22.c.2 screue q’ a grã de Galatia de Africa & da Lusitania, q’ sabemos ser a q’ se colhe na serra da Arabida & na de saõ Luis termo de Setuual, he a mais fina & melhor. E Andre Laguna nos cõmentarios a Dioscorides, diz q’ a mais excellente de todas he a q’ se colhe em Portugal no termo de Cezimbra. Tãbê se colhe no termo de Beja excellête a qual eu vi passando a caso no tẽpo q’ se colhia indo caminho de Aljustrel, onde a vi finissima & de hũ cheiro q’ cõfortava os spiritos”.

rubias Orozco, ver acima], embora existisse, também, no Baixo Alentejo”.

Ensina-nos ainda a mesma autora (Ferreira, 2010), e ajuda-nos a compreender melhor os trechos de Laguna e Covarrubias Orozco, que:

“A fêmea adulta, fixa, tem forma esférica [Figura 29], assemelhando-se a um grão, daí a designação de grã, podendo atingir, por vezes, quase 1 cm de diâmetro. A sua carapaça, inicialmente de consistência fraca e coberta por uma pruína ou pó branco, endurece, depois, perde a pruína e adquire um tom castanho avermelhado característico.

[O *Kermes vermilio*] tem uma única geração anual. As larvas recém-nascidas, de grande mobilidade, saem do corpo globoso da fêmea, no fim de Maio ou princípio de Junho, e refugiam-se na casca do tronco do carrasco e na zona basal dos gomos, aí se mantendo, em hibernação, até Fevereiro do ano seguinte, quando se dirigem para a nova rebentação, registrando-se rápido desenvolvimento. As larvas do sexo feminino procuram o tronco e os ramos do hospedeiro para se fixar, enquanto as masculinas optam pela folhagem. Tanto umas, como outras, depois de instaladas, sofrem transformações, sendo, de início, de difícil detecção. As pupas já podem ser observadas nas folhas com alguma facilidade, assim como as fêmeas jovens nos tronquinhos. Os machos morrem após fertilizarem as fêmeas. As fêmeas adultas mantêm-se fixas e imóveis nos troncos e ramos, abrigando, no interior, a descendência, que pode ser constituída por milhares de pequenos ovos, que originam as larvas”.



Figura 29. Uma fêmea de *Kermes vermilio* Planchon, 1864.

3. A única coisa em comum entre o *Kermes* e o *Dactylopius* é a produção de matéria corante vermelha.

Vejamos em algum detalhe as hipóteses sobre sua etimologia.

3.2. *Coquinilla* > *cochinilla*

Esta hipótese foi levantada por Covarrubias Orozco (1611: 218v, 447r):

“sospecho q’ es nõbre puesto por los Españoles, de coco coquinilla, y corrõpido cochinilla”.

“Sacamos de lo referido, que grana se dixo del grano, dentro del qual nace el gusanillo, y este se llama coco del nõbre Griego κοκκος, coccus, quo finguntur rubra quaedam, Lexicon Graecũ, y de cocco se dixo coquinilla, y corruptamẽte cochinilla, nõbre diminutivo, granillo”.

Frei Ximenez (1615: 32r) também endossou essa conjetura:

“...la cual semilla llaman los yndios nochetzli, y los españoles cochinilla dandole este nombre, por la grana

q' los latinos llamã cocum"²⁶.

Bluteau (1712: 356), que também confundiu o *Kermes* com os *Dactylopius*, foi do mesmo alvitre:

“COCHONILHA. Cochonilha. Derivase de *Coccus*, que em Grego quer dizer *Grão*, porque houve opinião, que *Cochonilha*, era hum grãõ pequeno; & como diminutivo de *Coccus*, foy chamada *Coccinula*, & em Portuguez *Cochonilha*. Consta pois, que *Cochonilha* he hum pequeno insecto, quase da feyçaõ de persebejo, que se cria em muytas castas de arvores das Indias de Castella. Os Indios o colhem, & o transpoem em huma especie de figueira da terra, cujo fruto está cheo de hum succo vermelho, como sangue. Chamaõ os Ervolarios a esta figueira, *Opuntium maius spinosum fructu sanguineo*. Este bichinho criado nesta planta, toma huma bella côr, & depois de crecido, o colhem com grande cuidado, & o matãõ cõ agua fria, e fazem seccar, para o mandarem para fóra. Há muitas castas de *Cochonilha*, a que chamaõ *Mestec*, ou *Mesteque*, vem do Perú, do Mexico, & de outros lugares da America, por Cadiz. Tingem com ella pannos de Escarlata”.

Esta hipótese não se mantém por duas razões – confunde o *Kermes* com o *Dactylopius*; e *coccus* (grão, implicando a forma esférica) não se aplica a este último gênero, cujas fêmeas são mais ou menos achatadas dorsoventralmente.

3.3. Moçarabismo do grego ‘κογχύλιον’

Segundo Corominas (1961):

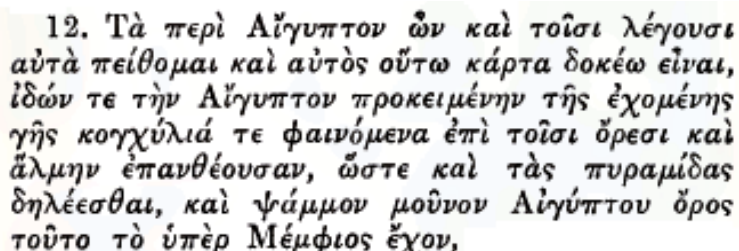
“Cochinilla, 1555. Insecto americano del cual se extrae la grana colorante. Origen incierto, aunque la documentación coetánea localiza la grana en América, el vocablo no parece ser indigenismo indiano [óbvio, se seu nome era *nochetzli*...], si bien en el Nuevo Mundo se aplicó este nombre a una variedad de grana americana; más bien parece ser de origen romance, y quizá ya procedente de España con la forma primitiva ‘cochinilla’. Derivado mozárabe del griego *konkhylion* ‘concha’, pues *concilla* (siglo XIII) se empleó allí en el sentido de ‘púrpura’ y ‘cochinilla’”.

Consutando Bailly (1985: 1108), verificamos o seguinte:

“**κογχύλιον, ου** (τό) 1 petit coquillage, d’où coquille ou coquillage, *en gén.* HDT, 2, 12; SOPHR. (ATH. 86e) *particul.* coquillage d’où l’on tire la pourpre, ARSTT *H. A.* 5, 15, 13, etc.; d’où pourpre, GAL. 14, 140 (κογχύλη)”.

Como assinalou Bailly, realmente esses dois trechos só falam de “conchas” em geral.

O de Heródoto é o seguinte [Figura 30]:



12. Τὰ περὶ Αἴγυπτον ὧν καὶ τοῖσι λέγουσι αὐτὰ πείθονται καὶ αὐτὸς οὕτω κάρτα δοκέω εἶναι, ἰδὼν τε τὴν Αἴγυπτον προκειμένην τῆς ἐχομένης γῆς κογχύλιά τε φαινόμενα ἐπὶ τοῖσι ὄρεσι καὶ ἄλμην ἐπανθέουσιν, ὥστε καὶ τὰς πυραμίδας δηλέεσθαι, καὶ ψάμμον μόνον Αἰγύπτου ὄρος τοῦτο τὸ ὑπὲρ Μέμφιος ἔχον,

Figura 30. Texto de Heródoto (II, 12) falando do κογχύλιον (Godley, 1920: 286)²⁷

²⁶ Também em Laet (1633: 229): “Est & alia species, Americanis *Nochetzli nopalli* aut *Nopal nochetzli*, quae licet tales fructus minime ferat, tamen majoris sit & diligentius colitur, quia fert pretiosum illus granum, quod vulgo *Cochinilla*, à Cocco veterum, dicitur”.

²⁷ Na tradução de Godley (1920: 287): “Therefore, as to Egypt, I believe those who so speak, and I am myself fully

O segundo é um fragmento do *Athenaeus* de Sophronius, que consta da edição de Botzon (1867: 9, no. 38) [Figura 31]:

† 38.
Athen III 86 D ubi de conchis earumque generibus loquitur: **Σώφρων δ' ἐν μίμοις·**
Τίνες δέ ἐντί ποκα, φίλα, ταῖδε ταὶ μακραὶ κόγχαι;
Σωλήνες θην τοῦτοί γα γλυκύκρεον κογχύλιον, χηραῖν γυναικῶν λίχνευμα.

Figura 31. Fragmento de Sophronius citando o κογχύλιον (Botzon, 1867: 9).

Entretanto, Bailly enganou-se totalmente ao declarar que Aristóteles utilizou o nome κογχύλιον para designar o múrice (*murex*, o molusco gastrópode produtor da púrpura). O Estagirita utilizou o termo, no plural, para designar **bivalves** (vivos) em geral, dos quais o múrice se alimenta [Figura 32]:

Τὸν αὐτὸν δὲ τρόπον γίγνονται ταῖς πορφύραις καὶ οἱ κήρυκες καὶ τὴν αὐτὴν ὥραν. ἔχουσι δὲ καὶ τὰ ἐπικαλύμματα καὶ ταῦτα ἀμφότερα καὶ τὰλλα τὰ στρομβώδη, ἐκ γενετῆς ἅπαντα· νέμονται δ' ἐξεί-
5 ροντα² τὴν καλουμένην γλώτταν ὑπὸ τὸ κάλυμμα.
τὸ δὲ μέγεθος τῆς γλώττης ἔχει ἢ πορφύρα μείζον δακτύλου, ᾧ νέμεται καὶ διατρυπαὶ τὰ κογχύλια καὶ τὸ αὐτῆς³ ὄστρακον.

Figura 32. Trecho da *História dos Animais* de Aristóteles (V, xv, 547b, 1-8) (Peck, 1970: 144)²⁸.

Não conseguimos encontrar na obra de Galeno a referência a κογχύλη.

Esta hipótese de Corominas é a mais fraca de todas. Em primeiro lugar, κογχύλιον, como vimos acima, designava os moluscos bivalves (vivos) em geral; para a concha propriamente dita os gregos usavam a palavra ὄστρακον (cf. figura 32, por exemplo). Em segundo, o termo *concha* não pode ser aplicado nem ao *Kermes* nem ao *Dactylopius*, que têm formas totalmente diferentes. Se, a acreditar-se em Corominas, essa palavra era aplicada à púrpura, pelo menos desde o século XIII, deveria aplicar-se originalmente a *Kermes*.

Kermes origina-se do árabe *qimiz* قرمz, provavelmente provindo do persa قرمز (*qermez*, vermelho), que passou a *qarmaz* no árabe hispânico, que parece ser um empréstimo do catalão (Mussons Freixas, 1990: 297)²⁹. O termo árabe *qimiz* ou *qirmiz* se referia originalmen-

so persuaded: for I have seen that Egypt projects into the sea beyond the neighbouring land, and **shells** are plain to view on the mountains and things are coated with salt (insomuch that the very pyramids are wasted thereby), and the only sandy mountain in Egypt is that which is above Memphis”.

²⁸ Na tradução de Peck (1970: 151): “The trumpet-shells come into existence in the same way as the purpuras and at the same season. In addition, both of these creatures, and the rest of the spiral shells, have the opercula; they all have them from birth, and they feed by extending the so-called tongue under the operculum. As for the size, the tongue of the purpura is larger than a man’s finger: with it the animal feeds, and bores through other creatures **shells** and those of its own kind”. A tradução de Peck falha nesta última sentença – o sentido exato do que pretendia dizer Aristóteles é que a púrpura (*múrice*) fura a concha (*ostrakon*) de outros bivalves = *konkhylia* - (no sentido do francês *coquillage*) e as da sua própria espécie! Cuba (1536, Liber Tertivs, Capvt 73) traduziu corretamente esse texto: “Lingua purpurae longitudine digitali, qua pascitur perfurando **reliqua conchyliia**, tantá est aculeo duricia”. Esse trecho de Cuba foi copiado *ipsis litteris* por Matthioli (1553: 159).

²⁹ Diz essa autora (Mussons Freixas, 1990: 297, nota 10): “La profesora Mercedes Comas, del Departamento de árabe de la Facultad de Filología de la Universidad de Barcelona, me facilitó amablemente información acerca

te a uma espécie do gênero *Porphyrophora* [Figura 33], da família Margarodidae, conhecida vulgarmente como “cochonilha polonesa”. Alguns exemplos de autores medievais árabes que mencionaram o *qirmiz* (disponíveis em árabe em Alwaraq.net são Ibn Duraid (m. 933), Ibn Abd Rabbih (m. 940), Al-Istakhri (m. 957) e Ibn Sida (m. 1066), que viveu no sul da Espanha, e escreveu: “O *Qirmiz* é uma tintura vermelha da Armênia. Diz-se que a tintura provém do suco de vermes das partes iranianas e armênias do mundo. A palavra é persa, arabizada” (Ibn Sida’s Arabic Dictionary@AlWaraq.net). A palavra chegou às línguas ocidentais por volta do século XIII [List of English words of Arabic origin (K – M). Wikipedia, the free... [en.wikipedia.org/.../List_of_English_words_of_Ara...]. Passou então a designar também as espécies europeias do gênero *Kermes* (Kermesidae), e o corante obtido destas passou a ser chamado, a partir do latim medieval *kermesinus*, *cremesinus* ou *carmesinus* (aparentemente via o antigo espanhol), *carmesim* ou *carmim* (em português), *carmesí* ou *carmín* (em castelhano), *carmin*, *cramoisi* (em francês), *cremisino* ou *cremisi* (em italiano), *cremesin* (em occitano antigo), *carmí* ou *carmesí* (em catalão), *cremesin*, *crymysyn* e *cramoysin* (em inglês antigo), *crimson* (em inglês moderno; mas registrado desde 1400) ou *carmine*, *Karmesin* (em alemão); temos ainda *kirmizi* (em turco), *čermnyj* (vermelho; em russo), *čruminu* (no eslávico eclesiástico antigo), *kirm* (no persa), कृमजि *kṛmi-jā* (em sânscrito, significando ‘feito por verme’) etc. Mussons Freixas (1990: 398) assinalou que “La raíz *KRMI- da en las lenguas indoeuropeas sustantivos con el significado de ‘gusano’, que alternan con las formas procedentes de *WRMI- (también ‘gusano’); ambas son utilizadas para formar calificativos de color de la misma gama”.

Ora, como disse Rosa (1794: 226-227): “...il Cocco presso gli Antichi si trova essere di una antichità egualmente immemorabile che le Porpore; alle quali ha avuto poi la fortuna di sopravvivere, ottenendo il primato de preziosità e di bellezza fra tutti i nostri colori, a cui fra gli antichi non potè mai pretendere se non dopo le Porpere”.

Sendo o carmim e a púrpura conhecidos e utilizados desde a Antiguidade, produzidos por animais muito diferentes e com qualidades bastante distintas (o carmim tendo substituído a púrpura), por qual razão, como quer Corominas, o pretense nome da púrpura (“κογχύλιον > *conquilla*”) iria passar a designar a *cochinilla* americana?

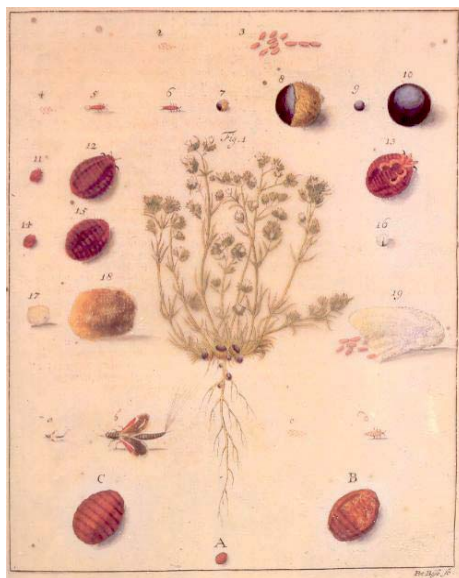


Figura 33. *Porphyrophora* (Margarodidae) (Breyn, 1731).

de esta transformación, propia al parecer del árabe hispánico: R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, vol. II, 1927: ...'Qirmiz', em Espagne 'qarmaz'..., y explicada por F. Corrientes en *A grammatical sketch of a Spanish Arabic dialect bundle*, Madrid, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, 1966, p. 27”.

3.4. Derivado de *coccinus*

Em sua nota 16, à página 399, Mussons Freixas (1999) diz:

“Corominas había defendido en el *DCELC* [*Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*] de 1954 el origen COCCINUS como el único posible para *cochinilla* en el sentido del parásito productor del tinte. Em el *DCECeH* [*Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*] propone otras hipótesis, pero afirma no estar convencido de descartar del todo el origen COCCINUS, para el que no se puede aportar ningún testimonio.

Otros autores como Guiraud, *Dictionnaire des étymologies obscures*, Paris, Payot, p. 220, creen que en esta etimología la principal dificultad estriba en explicar el paso –KI- > -ch-, paso que Corominas justificaba con un mozarabismo [ver 3.3 acima]”.

Villaseñor Ulloa (2010: 98) acrescenta também:

“El uso de la palabra ‘cochinilla’ es otro dato motivo de controversia. Algunos autores sostienen que es una derivación de la palabra *coccinos*, que en latín significa escarlata (Ramos-Zuñiga, 2006; Portillo y Viguera, 2001; Granados[-Sánchez], 2000)”.

Forcellini (1861) [Figs. 34 e 35] listou vários autores que citaram *coccus* ou *cocum* e seus derivados (estes quase todos sendo adjetivos).

Além das dificuldades apontadas por Mussons Freixas, poder-se-ia perguntar por qual motivo *cochinilla* só aparece, com uma verdadeira explosão de citações, no século XVI em diante? Por que, já que por essa hipótese o nome implica na cor vermelha, nunca fora ele antes aplicado ao *Kermes*, conhecido desde séculos, por exemplo?

3.5. Derivado de *cochino* (porco) – aplicação secundária de “*cochinilla de humedad*” – A hipótese mais provável

A chamada *cochinilla de humedad* pelos espanhóis é um crustáceo isópode da fam. Oniscidae, sendo a espécie mais comum *Porcellio scaber* Latreille, 1804 [Figura 39]. Outra espécie comum, originalmente do Mediterrâneo, hoje de distribuição global, é *Armadillidium vulgare* (Latreille, 1804).

Covarrubias Orozco (1611: 219v) definiu o animal como:

“vnas sauandijas, q’ se crian en lo humedo, al rededor, y debaxo de las tinajas. Lat. asselli [sic]”.

O mesmo autor, à página 251v, identificou-o erradamente como “Cvcaracha” [Figura 36]:

C V C A R A C H A . Son las cucarachas ciertos infectos, menores que el carauajos largos, y con muchos pies, criáse debaxo de las tinajas del agua, y de las piedras, donde ay humedad. Pueden traer origen del nombre Griego, *καραπίδες*, quasi, *κακαπίδες*. El Lexicon Griego, declara este nombre así, *καραπίδες*, multipedz, siue asselli, animalculū sub aquarijs vasis frequens. A la muger que es morena suelen dezir cucaracha martin, &c.

Figura 36. Trecho de Covarrubias Orozco (1611: 251v).

COCCĪNA, ūrum. V. COCCINUS §. 3.

COCCĪNĀTUS, a, um. Adject. a *coccinus*; coccineis vestibus indutus; *vestito di scarlatto*. *Suet. Domit. 4*. Puerulus coccinatus. *Martial. 1. 97*. Qui coccinatos non putat viros esse. Adde *3. 55*. *Tertull. Testim. anim. 2*. Id plerumque et vitta Cereris redimita et pallio Saturni coccinata.

COCCĪNĒUS, a, um. Adject. a *coccinus*, quod a *coccum*; cocci colorem habens; *di grana*. *Plin. 21. 31. 105*. Trychnus, cui acini coccinei, granosi folliculi. *Petron. Satyr. 52*. Coccineum pallium. *Martial. 14. 151. in lemmate*. Lacerne coccineæ. *Vulg. Interpr. Cantic. 4. 5*. Sicut vitta coccinea labia tua. *Id. Matth. 27. 28*. Chlamys coccinea. *Id. Hebr. 9. 19*. Lana coccinea. *Id. Josus, 2. 18*. Funiculus coccineus. *Tertull. Cult. fem. 10*. Coccineæ oves. V. *ἄεικτος*. — 3) *Isid. 19. Orig. 22. 10. Russata*, quam Græci *phænicoam* (subaudi *vestem*) vocant, nos *coccineam*, reperta a Lacedæmoniis ad celandum coloris similitudine sanguinem, quoties quis in acie vulgaretur, ut contemplanti adversario animus augesceret. Hac sub cōsulibus Romani usi sunt milites, unde etiam russati vocabantur. Solebant etiam pridie quam dimicandum esset, ante principia proponi, quasi admonitio et iudicium futuræ pugne. — 4) Hinc *Bestia coccinea* apud *Vulg. Interpr. Apoc. 17. 3*. est veste coccinea induta. — 5) Absolute, substantivorum more,

COCCĪNĒUM, i, n. Est vestimentum coccineum. *Vulg. Interpr. Nahum, 2. 3*. Clypeus fortium ejus ignitus, viri exercitus in coccineis. V. voc. seq. §. 4.

COCCĪNUM, i, n. V. voc. seq. §. 2. et seq.

COCCĪNUS, a, um. Adject. a *coccum*, idem quod coccineus. *Petron. Satyr. 28*. Coccina gausapa. *Juvenal. 3. 288*: læna. *Martial. 2. 29*. aluta. — 3) Absolute, substantivorum more,

COCCĪNUM, i, u. Idem est ac coccum. *Hieronym. in Isai. 1. 1. 48*. Peccata, quæ prius in modum coccini sanguinea fuerant, dimittentur. — 3) Apud *Vulg. Interpr. Gen. 38. 27*. In ipsa effugione infanctum mos protulit manum, in qua obstetrix ligavit coccinum: Coccinum interpretantur filum coccineum. Cf. *ibid. v. 30*. et coccum §. 3. — 4) Sed frequentius tam in singulari num. quam in plur. *coccina, -orum*, sunt vestes coccineæ. *Martial. 2. 59*. Coccina famosæ douas, et ianthina mæchæ. Adde *ibid. 43. et 14. 151. Vulg. Interpr. Apoc. 17. 4*. Mulier erat circumdata purpura et coccino. *Id. 2. Reg. 1. 24*. Qui vestiebat vos coccinæ in deliciis.

Figura 34. Página 245 do *Totius latinitatis lexicon* de Forcellini (1861).

COCCUM, i, n. Vox Græca, κόκκος, qua significatur granum quoddam arboris, de quo infra. — **ℓ**) Alia fœra Græcorum instar est *Coccus*, et, Græca positione, *Coccus*, 4, m. apud *Apul.* et *Theod.*

Præcian. V. infra §. 8. — **e**) Derivata, *cocceus*, *coccinatus*, *coccineus*, *cocceus*. — **ell**) Compositum, *triccocum*. Cf. **COCCYMEIUM**.

COCCUM, Italice *grana*, *scarlatto*: granum est arboris parvæ aquifoliæ ex genere ilicis (quod et *cusculum* vocant, κοσκύλιος, *Quercus coccifera*, *Linn.*), illius cortici veluti scabies quædam adhærens, innumerisque scatens vermiculis, ex quibus contusis color fit aptus lanis tingendis præstantissimus et magni pretii. Nascitur in Galatia, Africa, Pisidia, Cilicia, Lusitania; pessimum in Sardinia, ut apud *Plin.* 16. 12. 1. legitur. Color ejus est rubens, sed qualis in rosa, et cum amabili nitore conjunctus. Non ubique idem est, cum, pro varia locorum, in quibus provenit, natura, vel roseo dilutior, vel magis satur et nigricans sit. Differt a *purpura*, quæ intensiorem ac nigriorem habet ruborem; *coccum* vero est dilutius. Quare aliquando *purpura* *socco* superaddebatur, ut gratior esset et mirabilior *cocci* color, qui ita mixtus *hyssiginus* dicebatur, teste *Plin.* 9. 65. 3. Ob eandem rationem, et propter utriusque affinitatem, *coccineum* cum *purpureo* aliquando confunditur. Optimum fuit *Galaticum*: ex qua voce quidam putant derivatum esse quod Itali dicunt *scarlatto*, et Galli *P' éscarlate*: quamvis fortasse hoc ab illo aliquantum differat. — **3**) Est aliquis *cocci* usus etiam in medicina. *Plin.* 24. 4. 1. *Coccum* ilicis vulneribus recentibus ex aceto imponitur, etc. — **3**) Metonymice sumitur pro colore ipso rubeo; *colore scarlatto*. *Horat.* 2. *Sat.* 6. 102. rubro ubi *cocco* *Tincta* super lectos canderet vestis eburnos. *Martial.* 3. 28. Vestis madida *cocco*. *Id.* 10. 76. Fulgere *cocco*. *Id.* 3. 2. rubere. Adde *Virg.* *Cir.* 31. et *Quintil.* 11. 1. 31. — **4**) Item *coccum* etiam dicitur pannus, seu vestis, aut filum *cocco* tinctum. *Sil.* 17. 396. ardenti radiabat *Scipio* *cocco*; *h. e.* paludamento *coccineo*. Nam præcipue imperatorum paludamenta *cocco* tingebantur, ut *Plin.* 22. 3. 1. docet. *Suet. Ner.* 30. Funes nexi *purpura* et *cocco*. *Vulg. Interpr. Apoc.* 18. 16. Quæ (mulier) amicta erat *hyssu* et *purpura* et *cocco*. — **5**) Speciatim

Figura 35. *Coccum* às páginas 245 e 246 de Forcellini (1861).

Segundo a Real Academia Española (1729: 390):

“COCHINILLA. S. f. dim. de Cochina. Cochina pequeña. Lat. *Nefrens, dis*. PIC. JUST. fol. II. Porque despues de haver ganado à San Anton la moneda, le rifo todas las *cochinillas* que le encomendassen aquel año.

COCHINILLA. Insecto pequeño, que se cria de la humedad, ordinariamente debaxo de las tinájas. Es negra, y se llama assi, porque se seméja al cochino. Lat. *Sucula insectum*. COVARR. En esta palab. *Cochinillas*, unas sabandijas que se crian en lo húmedo”.

A mesma fonte repete o erro de considerar os Oniscidae como “cucaracha” (*op. cit.*, p. 675):

“CUCARACHA. S. f. Insecto menor que el escarabajo, largo y con muchos pies, que se cria debaxo de las tinajas del agua, y en lugares húmedos. Muchos le llaman Cochinilla, y otros le dan vários nombres, como Puerca, Porqueta, que refiere Laguna sobre Dioscorides, lib. 2. cap. 34. donde dice que en Griego se llama *Cabaris*, de donde pudo corromperse em Cucaracha, à cuya opinion se arrima tambien Covarrubias. Lat. *Multipeda, ae*. PANT. Vexam. I. Yo entonces, santiguandome, repeti en mi memoria aquello de que hasta los escarabajos tienen tós, y las *cucaráchas* carraspéra. QUEV. Mus. 6. Rom. 6.

*Pero que le ha dado?
sin duda es que traga
à la engendradora
de las cucaráchas”.*

Em Núñez de Taboada (1823b: 102) temos: “*Cochinilla*, sf. cochenille || **cloporte** || cochon, petite truie³⁰”.

Litré (1883: 652) admitiu que *cochinilla* (nome aplicado aos Dactylopiidae) constituía uma transferência, para estes insetos, de *cochinilla de humedad* (Oniscidae; *cloporte* em francês):

“COCHENILLE. [...]. – ETYM. Espagn. *Cochinilla*, cloporte, cochenille, proprement petite truie, diminutif de *cochina*, truie, *cochino*, cochon, ainsi dite à cause de l’assimilation de certains insectes au cochon; ital. *cociniglia*. Lefrançais vient de l’espagnol ou del’italien; **l’espagnol vient certainement de cochina, truie**; l’italien

³⁰ *Truie* = porca, a fêmea do porco. Hennebert (1770: 112): “Le Cloporte a été nommé en Latin *Asellus*, en Grec *Onos* ou *Oniscos*, c’est-à-dire, Ane ou Anon, soit à cause que cet Insecte est gris-cendré, & de la couleur de l’Ane, soit à cause de la lenteur de sa marche, malgré la multitude de ses pieds. Le mot Français Cloporte ou Clauporte, est dit pour Clausporque, (*Clause-porca* ou *Clusilis-porca*) comme qui diroit Truie-clause. Aussi le vulgaire appelle-t-il les Cloportes, des **Truies**. En Champagne, on les nomme *Pourcelets*, ou *Pourcelets de St. Antoine*. En Italien, *Porcelletti* ou *Porcellioni*, parce qu’on s’est imaginé que la figure des Cloportes avoit quelque ressemblance avec celle des Pourceaux [sic!]”; Brachet (1868: 139-140): “**Cloporte**, qu’au dix-septième siècle on écrivait encore *clausporte*, altération de *clausporc* qui serait la véritable forme, - ce mot venant du L. *clausus porcus* (littéralement *porc enfermé, enclos*). Pourquoi cette dénomination appliquée au cloporte? Il serait difficile de le dire; cependant elle est générale; le cloporte se trouve presque partout designé par le nom du cochon: les Latins nommaient le cloporte tantôt *asellus* (petit âne), tantôt *porcellio* (petit porc); les Grecs l’appelaient *ὄνισκος* (petit âne); les Italiens disent *porcellini* (proprement: petits cochons); il en est de même dans toutes nos provinces; le cloporte s’appelle en Champagne *cochon de saint Antoine*; en Dauphiné *kaïon* (cochon); en Anjou *tree* (**truie**). – Tous ces rapprochements ne nous expliquent point la cause de l’appellation; mais ils en démontrent l’existence”; Núñez de Taboada (1823a: 246: “**Truie**, sf. puerca”, 1823b: “*Puerca*, sf. **truie** || **cloporte**”).

vient, s'il n'est pas derivé de l'espagnol, de *coccinus*, écarlate".³¹

Diz ainda Orozco y Berra (1866: 591):

"... se le dio [ao *Dactylopius*] el nombre de grana-cochinilla, ó simplemente cochinilla, por la semejanza que tiene con el insectillo [sic; Oniscidae, crustáceo isópode] llamado así"

O por quê os Oniscidae foram chamados “porquinhos” ou “porquinhos” (implicado até no nome científico *Porcellio*) só pode ser esclarecido por pesquisas folclóricas. Os nomes populares relacionados com “porco” e “porca” atribuídos a estes isópodes são extremamente comuns nas diversas línguas europeias.

Rolland (1831: 245-246), por exemplo, listou os seguintes nomes populares para os Oniscidae:

COCHON (Centre, norm., pays de Bray, Sarthe)
COCHON D'CAVE (Châlons-sur-Saône)
COCHON DE CAVE (Châlons-sur-Saône)
COCHON DE SAINT ANTOINE (français)
COCHONNET (Pithiviers)
POCHELOT (Plancher-les-Mines)
POHHÉ DE SAINT ANTOINE (pays messin)
PORCHET (Menton)
PORQUET DE CROTO (provençal)
PORSALLET (Suisse romande)
POUCHÉ DE SAINT ANTOINE (Lunéville)
POUER DE SAINT ANTONI (Aix)
POURÇAIS D'CAVE³² (wallon)
POURÇAIS DE CAVE (Liège)
POURCEAU SAINT ANTOINE (ancien français)
POURCELET (ancien français)
POURCHAU DE MUR (Flandre française)
POURCHON DE MUR (rouchi)
POURCIAU-SINGLÉ (wallon montois)
POURCOU (Lauragais)
POURQUET (Bouches-du-Rhône, Gard)
TRAIE (Sarthe)
TREJO DE CROTO (provençal)
TRÉPLÉE (normand)
TREUCUÔDE (Morvan)
TREUE (Chef-Boutonne)
TRIE D'BO (Jersey)
TRUEGETO (Gard)
TRUËYO DE SAN JAN (provençal moderne)
TRUIE (Le Charme (Loiret))
TRUYATTE (pays messin)

Rolland acrescentou ainda alguns nomes de outras línguas [Figura 37]:

³¹ Mussons Freixas (1990: 399, nota 17) comentou: “Corominas no se muestra partidario de esta aplicación secundaria, mientras que el *Dictionnaire de la langue française* de E. Littré, Paris, 1873, el *Trésor de la langue française. Dict. de la langue du XIXème et du XXème siècle* CNRS, Paris, 1977, el *Dictionnaire étymologique de la langue française* de Bloch y Warburg, el *Dictionnaire des étymologies obscures* y, en general, todos los estudiosos franceses, son favorables a esta explicación etimológica. Quizás lo que es discutible de ella es que se trate de una transposición y habría que proponer [...] una teoría distinta que permitiera explicar la aplicación del diminutivo de *cochino* de madera figurada a la vez a uno y otro insecto, por su aspecto”.

³² “*Poursai d'kâv*: Cloporte, insecte sans aîle qui a beaucoup de pattes. Nous l'appellons *poursai d'kâv* parce qu'il recherche les lieux humides” (Remacle, 1844: 480).

Noms étrangers :

Buei de Dios, Vaquilla de Dios, esp. — Coquita de San Anton, province de Madrid, Voy. Salva, *Dicc. esp.-fr.* — Lady cow, Lady bird, Lady bug, Lady fly, God almighty's cow, Goldie bird, angl. — Cushy-cow-lady, Lady clock, *Hundred of Londsd.* Peacock. — Bishop Barnaby, Sussex, *Notes and Queries*, 1875. — Gullhõna, Jesu vallficka, Jesu hõna, suédois, Rietz. — Jungfru Mariä hõna, suédois. — Lievenheeres haantje, holl. — Marihõne, danois. — Sprinzel, Sprinzkäferl, Herrgottskalb'l, Muttergotteskäferl, Frauenkäferl, Sonnenkäferl, Basse Autriche, Blaas. — Sünneküken, Sunnekathrine, Leewherrgottsvoegel, Hemkenflügel, Duché d'Oldenbourg, Strackerjan. — Johannisvögele, Wurzburg, Nemn. — Hergottspferdchen, Hergottskuhchen, Prusse, Frischbier.

Figura 37. Página 247 de Rolland (1881).

O mesmo autor (Rolland, s. d.: 114-117) listou ainda, entre outras designações relacionadas a “porco”, os seguintes nomes:

coch'nò (Meuse)
cochon (Guernesey, Calvados, Sarthe, Cher, Indre, Yonne, C.-d'Or)
cochon de cave (Rhône, S.-et-L.)
cochon de lait (env. de Reims)
cochon de Saint-Antoine (Champagne, Lorraine, Franche-Comté)
cochon déne (= cochon d'Inde) (Aine, Nord)
cochonè (La Villette (Calv.))
cochonò (Gaye (Marne))
couché-singlé (Belgique wall.)
parquet (en divers endr.)
pètè cochon (Châtillon-de-Mich. (Ain))
petit cochon de Saint-Antoine (Ruffey-le-B. (C.-d'Or))
poncélé (en divers endr.)
porc (en divers endr.)
porcelet (en divers endr.)
porcelet de muraille (franç.)
porcelet Saint-Anthoine (franç.)
pouar dé Sant-Antoni (Vaucluse)
poucélou (en divers endr.)
pouchelot de Saint-Antoine (Franche-Comté)]
pourceau Saint-Antoine (fr.)
pourchô (Valenciennes, Lille)
pourchô d' mur (Valenciennes, Lille)
pourciô-singlé (Belgique wall.)
pourcou (La Malène (Loz.))
pourké de croto (provenç.)
pourqué de San-Antoni (provenç.)
purchin d' muraja (romagn.)
tërué (Loiret)
trâ (May.)
trày' (Bais (May.))
tré (Mayenne, Sarthe)
trée (Anjou, Bretagne)
trouy' (Le Havre)
true (Aubigny (Cher))
trufe (Naintré (Vienne))
trüyotte (Velorcey)

Olivier de Serres (Serres, 1617: 826) registrou ainda a variante *pourcelet de saint Antoine*, fornecendo uma receita na qual ele entrava como ingrediente:

“Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, cloportes (autrement **porcelets de saint Antoine**, petites bestes plates, qu’on treue és cause humides sous les pierres) vne once: toutes ces choses cuiront l’espace d’une heure, puis l’huile sera passé à trauers d’un linge. Pour faire ouurir l’apostume (où consiste la guerison de la Pleuresie) ce remede est singulier”.

Sainéan (1907: 97) acrescentou:

“cloporte (à l’aspect immonde): fr. *porcelet* (XVI^e s., Ol. de Serres: ‘cloportes, autrement *porcelets de saint Antoine*’) et *porceau de Saint Antoine*, wall. *pourcé d’cave* et Hain. *pourchon de mur*. pr. *pouro* (truie) et *pourquet de croto* (porcelet de cave), Menton *porchet*, it. *porcelletto* (di Sant Antonio), esp. *puerca* et port. *porquinha* (de santo Antão); cf. lat. *porcellio* (Cael. Aurelis) et *porcillaca* (Pline), allem. *Mauerschweinchen* et angl. *sow-bug* (truie-punaise)”.

Como assinalou Villaseñor Ulloa (2010: 98):

“Joseph Thiery de Menonville [1787] explorador y científico francés del siglo XVIII, durante su furtiva y aventurera estancia en México recogió oralmente el testimonio de habitantes de la región oaxaqueña, y la explicación para el nombre provenía de su parecido con otro pequeño artrópodo que se desarrolla en ambientes húmedos y oscuros al que los españoles le habían dado el nombre de ‘cochinilla’ (*Porcellio scaber*)”.

Efetivamente, a forma do *Dactylopius* [Figura 38] é extremamente semelhante, por exemplo, à de *Porcellio scaber* [Figura 39], fazendo com que a hipótese da transferência aos Dactylopiidae do nome *cochinilla* (dim. de *cochina*, porquinha), antes aplicado ao isópode, seja a mais plausível e parcimoniosa, explicando seu aparecimento, aplicado aos *Dactylopius*, apenas após a conquista do México.



Figura 38. *Dactylopius opuntiae* (Cockerell, 1896) – *acochinilla*.



Figura 39. *Porcellio scaber* Latreille, 1804 – a *cochinilla de humedad*.

3.6. A hipótese de García-Hernández

García-Hernández (2013: 56-58) sugeriu uma nova etimologia para *cochino*:

“En ningún diccionario, con mayor o menor referencia etimológica, hemos visto que el origen de *cochino*, como nombre del cerdo, se ponga en relación con el lat. COCCINUS. Lejos de eso, tanto *cocho* como *cochino* se hacen derivar ‘de la interjección *coch* (o *coche* o *cuch(e)*), empleada en muchas lenguas para llamar al cerdo’. Con semejante origen onomatopéyico, *cocho* y *cochinose* han tenido por un nombre primitivo y su derivado; este con valor diminutivo, como si el primero designara la especie y el segundo la cría. A la vista de ciertos testimonios, no se puede negar que en parte ha sido así: *cochino* es tomado por ‘diminutivo, con el sentido originario de ‘lechón’ [...]’; pero también se aplica al cerdo adulto, como se ve en Nebrija, que lo traduce no solo por *porcellus* o *nefrens*, sino por *maialis* (‘cebón’). La hipótesis del diminutivo parece haberse reforzado no solo con la apariencia de antiguo primitivo que tiene *cocho*, sino con el paralelo del fr. *coche* y *cochon*, pues este último hasta el s. XVII designó sobre todo el cerdo joven.

Sin embargo, COCCEUS, el étimo de *cocho*, es un adjetivo, como lo es COCCINUS, etimo de *cochino*. Su diferencia reside [...] en que el primero deriva del lat. *coccum*, y el segundo es préstamo del gr. κόκκινος, que a su vez deriva de κόκκος. La aplicación de los dos adjetivos al cerdo está motivada no por la diferencia de edad o tamaño, sino por el color: tanto *porcus coccinus* como *porcus cocceus* fueron unidades fraseológicas que designaban el cerdo colorado. Son variantes sinónimas, de manera que allí donde ha predominado un nombre el otro se ha hecho innecesario o ha caído en desuso. Y solo en la medida en que han coincidido con el mismo estado de lengua, pueden haber tendido a diferenciarse como si uno fuera el diminutivo del otro.

COCCINUS es sin duda una propuesta etimológica de *cochino* mejor fundada que la onomatopeya referida. Lo que no quiere decir que esté exenta de alguna dificultad. Para empezar, entre la palabra latina y la española no hay, al menos en principio, coincidencia acentual y, por otra parte, no hemos encontrado testimonios de *coccīnus* en los que designe directamente al cerdo, como tampoco de *cocceus*. Sin embargo, hay razones históricas y semánticas suficientes para sostener las soluciones etimológicas de uno y otro que damos aquí.

En lo que toca al acento, la cantidad breve de la vocal penúltima está bien atestiguada en los poetas, por lo que la acentuación proparoxítona de la palabra es segura. Pero hay que contar con la adaptación prosódica y fonética de ese préstamo culto al latín vulgar y su evolución en protorroance. Entre la adaptación culta y la popular puede haber una gran diferencia. Ahí tenemos el caso de *gausāpus*, tomado de γάυσαπος, y proparoxítono en el latín literario, pero que vino a ser paorxítono en latín vulgar, para llegar al romance *gazapo*; la geminación expresiva (**gausappus*), por la que se conservo la labial sorda, facilitó el desplazamiento prosódico. En el caso de *coccīnus* debió operar un factor analógico: el sufijo *-īnus*, característico de los préstamos griegos, estaba sometido a la influencia de los numerosos latinos en *-īnus*. Algunos, como *porcīnus* y *suīnus*, eran de referencia tan próxima que *coccīnus* no debió de tardar en alcanzar la acentuación llana.

No obstante, la forma proparoxítona parece haberse conservado, con carácter aislado, en la voz de llamada del animal. Según nos informa A. Martín, en la provincia de Huelva, concretamente en la Sierra de Aracena, para llamar a los cerdos se emplea ¡*uóquina!*!, de forma repetida, así como la variante ¡*óquina!*! Seguramente, hay rasgos dialectales por medio, pero la palabra es demasiado análoga para no ver en ella la coincidencia con el femenino COCCĪNA, étimo de *cochina*; lo que hace suponer que en principio sería grito dirigido a las hembras en particular. De su antigüedad habla además la conservación de la velar en la sílaba media, explicable por su carácter interjeectivo. Si esto es así, una forma tan precisa vendría a confirmar que el nombre común del animal es el que proporciona la voz para atraer su atención y no a la inversa, como suele sostenerse. Esto es, la interjección ¡*coch!*!, tomada hasta ahora por base etimológica de *cocho*, *cochino* o del fr. *coche*, surge en realidad de estas palabras, como debió de ocurrir con ¡*(u)óquina!*

Con todo, la mayor dificultad para poner en relación *cochino* con *coccīnus* no parece haber estado en la posición del acento, sino en la palatal intermedia, la misma de *cocho*. Lo cual no es un reparo insuperable en iberorroance. La palatalización de la velar sorda latina delante de las vocales palatales (*i*, *e*) se produjo, con ciertas excepciones, a lo largo y ancho del Imperio, al menos desde el siglo III, y la geminación de la consonante no fue impedimento en esa evolución, según consta en la grafía *coctinum* de las Glosas de Reichenau (329)³³ [...]. Contamos, pues, con el fenómeno ya en latín y lo tenemos en la misma palabra objeto de estudio y se observa en continuaciones románicas de otras latitudes. Las lenguas orientales, italiano y rumano, mantuvieron hacia la africación y asibilación; pero a menudo los contrastes entre grandes áreas lingüísticas del Imperio Romano se producen también dentro de territorios menores; así, resulta que, según hemos anticipado y veremos con mayor detalle al tratar de *cochinilla*, la fase palatal se conservó al menos en mozárabe.

Por tanto, ni *cochino* es un derivado de *cocho*, ni este es una forma regresiva de aquel y mucho menos una creación imitativa sobre la voz *coch*. Ambos son continuación de sendos adjetivos latinos de color, aplicados al cerdo (*porcus coccinus*, *porcus cocceus*), que se sustituyen después”.

³³ Cf., por exemplo, Foerster & Koschwitz (1902: 6): “Coctinum: filo uermiculum tinctum”.

Mais adiante, diz esse autor (García-Hernández, 2013: 60):

“Sí, ¿qué pinta la palabra *cochinilla* en nuestros diccionarios para no haber sido por sí sola la clave etimológica de cuantas novedades hemos expuesyto aquí? No parece haberse tenido claro el origen de *cochino*, pese a disponer del diminutivo *cochinillo* y sobre todo de *cochinilla*. ¿Cómo es que se ha planteado, de una forma más consecuente, la relación histórica de *cochino* o *cochinillo* con *cochinilla*? Quizá porque se ha vedado esse camino con soluciones aparentes y fáciles. Así, se cree que *cochinilla*, como diminutivo con significado diferente de su base léxica *cochina* (‘cerda’), ha de ser una aplicación metafórica del nombre del cerdo, cuando es exactamente al revés; es el *porcus coccinus* el que ha recibido el calificativo del color de la cochinilla. Si, además, se ha pensado que *cochino* tenía un étimo tan elemental como la interjección *coch*, todo parecía cuadrar, a costa de olvidar la proyección histórica del lat. *coccum* y sus derivados. Pero, muy al contrario, son el insecto rojo y la grana producida en la chaparra los que han abierto un abanico de incontables denominaciones en toda la Romania y particularmente en esta tierra de encinares y carrascas que es la mayor parte de España.

Pistas para poder entrar en ese camino que parte de la cochinilla había varias; algunos lo han intentado, pero se han desviado por otros derroteros. Así, no menos importantes que los nombres del cerdo estudiados son los que recibe la mariquita [*joaninha* no Brasil, Coleoptera, Coccinellidae]. Además de *coca* y sus diminutivos (*coquín*, *coquina*, *coquita*, *coquito*) [...], conviene tener en cuenta otros derivados que no se remontam ya a COCCUM/-A, sino al adjetivo COCCINUS. Si los anteriores estaban encabezados por el primitivo *coca*, los de ahora quizá lo han estado por *cochino*. Son varios los diminutivos de esta palabra que designan la mariquita; a menudo, para distinguirse del conocido mamífero suido, llevan apellido de Santo o divino: *cochinito de San Antón*, *cochinita de San Antón*, *cochinita de Dios*. Y no podía faltar el diminutivo característico del insecto productor de la grana: *cochinilla*, abreviado por aféresis en *chinilla* y ampliado también em *cochinilla de San Antón*.

La misma palabra *mariquita*, que suele darse como diminutivo de *marica*, ha de remontarse, sin embargo, al compuesto **mari-coquita*, reducido luego por haplogogía a *mariquita*. Parece obvio que *marica*, con el valor de ‘hombre afeminado’ y ‘hombre homosexual’, sea un diminutivo de *María*; ahí está, correspondiéndole en otro sentido, *perico* ‘mujer de vida desenvuelta, que gusta de callejear’, como diminutivo de *Pero*. [...];

E ainda (García-Hernández, 2013: 63-64, 66):

En suma, desde Covarrubias quién más, quién menos ha considerado la posibilidad de que *cochinilla* pertenecza a la familia de *coccinus*. Pero nadie ha podido desprenderse de la idea de que esa palabra, aun designando el insecto rojo, fuera un uso metafórico del nombre del cerdo. Y claro *cochino* no tendría outro origen que el de la onomatopeya *coch*. A M.^a Mussons se ha planteado también, desde el título de su artículo, la conexión latina de *cochinilla*; pero la falta de testimonios peninsulares y el carácter inusitado de la palatalización de –KI- > –CH– em español y francés no le han permitido superar el estado de la cuestión. Sin embargo, en lo que atañe a esta última, conviene puntualizar que ya Corominas sospechaba que podía tratarse de un mozarabismo. Y así es, en efecto. Esa solución fonética puede comprobarse, repetidamente, em el mozarabe de Toledo, Valencia, Sevilla y Granada: RICINUS > *richino* ‘ricino’, COCINA > *cochina* ‘cocina’, etc. (...).

Por lo demás, no entendemos qué más se necesita para sostener razonablemente que el vocablo *cochinilla* designaba em España el inecto y la grana que producía, antes de viajar con los conuistadores a América [sic!]. Dada la gran tradición peninsular de producción de grana, no creemos que la falta de documentación sea razón suficiente para no aceptar la existencia de la palabra hasta el descubrimiento del nuevo continente³⁴. Nos parece mucho más irreal que fuera una creación de buenas a primeras de los españoles que encontraron la grana del nopal, como si estos aplicaran el diminutivo de *cochina*, la hembra del cerdo, al insecto de la grana. Es precisamente este planteamiento el que consideramos un error de perspectiva onomasiológica. *Cochinilla* no puede ser nombre metafórico aplicado al quermes de la coscoja, sino su nombre heredado desde el latín: COCCUM > COCCA, COCCINA > COCTINELLA o bien COCCUM > COCCA, COCTINA > *cochina* > *cochinilla*, si se prefiere anticipar la derivación românica. Y eso sí, entendiendo *cochina* como denominación directa del insecto y no como traslación metafórica de la hembra del cerdo. La prueba es que tanto *cochina* y su variante masculina *cochino* pasaron a la mariquita”.

“Si la antigua Lusitania, que tenía Emérita por capital, es la gran zona productora de cochinilla [*Kermes*] en época romana, en ella habrá que buscar, si no la cuna, al menos un importante centro difusor de la palabra *cochinilla*, como denominación del insecto grana³⁵. Hasta llegar a esa palabra, no es difícil suponer que la evolución partiría del plural neutro *cocca* designando las hembras que la producían, como seguramente no se les escapaba a los

³⁴ Sobre esta questão, ver seção 3.4 acima e seu último parágrafo.

³⁵ Há que assinalar que não há nenhuma menção a qualquer nome relativo ao *Kermes* constante nos *Portugaliae Monumenta Historica*.

expertos en la recolección de las agallas [sic]. De ese neutro plural, abocado al femenino, debió pasarse al adjetivo *coctina*, que por sus diversas aplicaciones marcaría mejor el color grana. En tal coyuntura ese femenino concurriría con el otro uso de *coctinus*, *coctina*, que ya desde latín vulgar debió designar por metáfora el cerdo colorado, criado, precisamente, en las dehesas en que se producía la cochinilla. La concurrencia de los dos referentes, cerdo colorado (*porcus coccinus*) e insecto rojo (*uermis coccinus*), hubo de favorecer la creación del diminutivo COCTINELLA > *cochinilla*, que se aplicaría preferentemente al insecto. Dada la probabilidad del sufijo *-ella*, nada de especial tendría que ese derivado surgiera en latín. La historia de *cochinilla* no se puede disociar de la de *cochino* ‘cerdo’ o, mejor dicho, esta palabra de aquella; por eso resulta absurdo ir a buscar el origen de la primera donde la segunda no prosperó y proponer el it. *cocciniglia* como punto de partida del fr. *cochenille* y del esp. *cochinilla*”.

4. A COCHONILHA NO ESTADO DO MARANHÃO E GRÃO-PARÁ

Aparentemente, a mais antiga referência conhecida ao nome “cochonilha” (com a variante *caxonilha*) consta de uma carta de 1688, na qual D. Pedro II de Portugal enviava ordens para que se remetessem para a Corte amostras desses insetos, caso fossem descobertos nas suas colônias dos Estados do Maranhão e Grão-Pará, e de vários outros produtos.

Assim, numa primeira carta, dizia o monarca:

“Para o Provedor da Fazenda do Maranhão.

Sobre os Caixotes das amostras de drogas que se remeterão ao Maranhão e Pará.

Provedor de minha Fazenda do Estado do Maranhão & C.^a. Havendo mandado ver em uma junta particular os generos que trouxe desse Estado o Governador Gomes Freire d’Andrade, que novamente se descobrirão, a esperiencia que nelles se fizerão, mepareceu ordenar-vos (como por esta o faço) que mandeis dois caixotes de pimenta larga por conta de minha Fazenda para se saber a sahida que pode ter, e da flor do cravo envieis para o mesmo effeito dez ou dose arrobas delle tambem por conta da Fazenda real, e do cacao de melhor casca, de que havia nesse Estado remettais dez ou dose arrobas por conta de minha Fazenda, e das tintas de folhas e páos de arvores mandeis as amostras tambem por conta da Fazenda real, e que o chocolate fabricado novamente pelo Francez, se divulgue logo por comercio para quem o quizer mandar, e que não havendo pessoas que se interessem nelle o mandeis por quantidade possivel por conta da minha Fazenda, comprando-o para este effeito ao dito Francez, ou as pessoas que o fabricarem, com a declaração que hade ser igual ainda a amostra que se envia ao dito Governador Arthur de Sá, e ao Capitão Mór do Pará e da quina se faça mais deligencia nas terras contiguas e mais altas, a onde se dá este genero para se procurar-se [sic] na defferença dellas se achar igual, a de Indias de Hespanha, e não sucedendo achar-se melhor mandai por conta da Fazenda Real um caixote de amostra que se remette ao Governador Capitão Mór por conta da Fazenda Real que he amilhor das que trouxe Gomes Freire; e da Salsa parrilha se facilite logo para o commercio, e de outras drogas, e que enviando as amostras ao dito Governador e Capitão Mór mandeis em maior quantidade para se poder experimentar, e **descobrimdo-se a cachonilha de que se manda a amostra ao dito Governador e Capitão Mór, e de que deu noticia Gomes Freire de Andrade³⁶, envieis um caixote della** [nosso negrito], e de todos os generos sobreditos se me remeta um caixote ao dito Governador, e outro ao dito Capitão Mór e nesta conformidade o mando tambem ordenar aos mesmos Governador e Capitão Mór e ao Provedor da Fazenda do Pará, de que vos aviso para oteres assim entendido. Escrita em Lisboa a 4 de Maio de 1688.

//Rey// (Rodrigues, 1948: 101-102).

Em outra carta para o Governador do Maranhão, D. Pedro II ordenava:

“Para o Governador do Maranhão.

Sobre o mesmo. E desta forma se escreveo ao Provedor do Pará.

Arthur de Sá e Meneses. Amigo. Eu El Rey vos envio muito saudar. Havendo mandado ver em uma junta particular os generos que trouxe desse Estado o Governador Gomes Freire d’Andrade, vosso antecessor, que novamente se descobrirão, e a esperiencia que nelles se fizerão mepareceu ordenar-vos (como por esta o faço) que mandeis dois caixotes de pimenta larga, por conta de minha Fazenda, para se saber as sahidias que pode ter e da flor do cravo envieis para o mesmo effeito dez ou doze arrobas delle, tambem por conta da Fazenda Real, e do cacao de melhor casca, do que havia nesse Estado remettais dez ou doze por conta de minha Fazenda, e das tintas das folhas e páos de arvores mandeis as amostras tambem por conta da Fazenda Real, e que o chocolate fabricado novamente pelo Francez se divulgue logo por comercio para quem o quizer mandar, e que não havendo pessoas que lá interessem nelle o mandeis por quantidade possivel por conta da minha Fazenda comprando-o para este effeito ao dito Francez ou as pessoas que o fabricarem, com a adevertencia que hade ser igual ao da amostra que se vos envia, e da quina quina se faça mais deligencia nas terras contiguas, e mais altas, aonde se dá este genero para se procurar se na differença dellas se acha igual a de Indias, e não sucedendo achar-se melhor mandeis por conta de minha fazenda Real um caixote de amostras que se envia que he amilhor que trouxe Gomes Freire d’Andrade, e da Salça Parrilha que se fabrique logo para o commercio, e de outras drogas, de que se vos envião as amostras mandeis em maior quantidade, para se poderem experimentar, e **descobrimdo-se a caxonilha de que se vos manda a amostra,**

³⁶ Capitão-General e Governador da Capitania do Maranhão de 15 de maio de 1685 a julho de 1687.

e doque deu noticia Gomes Freire d’Andrade, envieis um caixote della [nosso negrito], e de todos os generos sobre ditos se vos remette um caixote, e nesta conformidade o mando tambem ordenar ao Capitão Mor do Pará, a quem se envia tambem outro caixote das amostras dos generos referidos. Escrita em Lisboa a 4 de Maio de 1688.
//Rey//” (Rodrigues, 1948: 102-103)

Em carta de 30 de novembro de 1689, o Governador e Capitão-General do Estado do Maranhão, Grão-Pará e Rio Negro, Artur de Sá e Menezes (Sá e Menezes, 1689), dirigida ao rei D. Pedro II de Portugal, informava que:

“Da **cochonilha** setem feyto as mesmas deligencias, e senão a descobrio ate agora, nem ouve pessoa q’ neste estado a visse. Unicamente me disse Andre Pinheyro³⁷ que elle a não vira nunca, nem dicera que a conhecia; só mente lhe mostrara Gomes Freyre a arvore da cochonilha pintada, e que elle lhedicera que lheparecia tinha visto daquellas arvores; e do certão meescreveo q’ achara das arvores q’ se parecião com as pintadas, mas q’ não tinham bichos”.

Em carta dirigida ao novo Governador do Maranhão por D. Pedro II de Portugal consta ter havido grande dificuldade em encontrar a cochonilha:

“Antonio d’Albuquerque Coelho de Carvalho³⁸ & C.^a. Mandando ver o que me escreveu o Governador Arthur de Sá e Menezes, vosso antecessor em Carta de 30 de Novembro de 689 [ver acima], acerca das drogas que tinha remetido no Navio de João da Costa, como lhe havia ordenado, e para isso remetido um caixão das amostras pelo meu Conselho Ultramarino, e dos que enviava pelo Capitão Manoel Ribeiro Quaresma, da nova especiaria, pimenta larga, quina, e uma erva que fazia os mesmos effeitos do chá, umas folhas que chamão Cajurú, que dão boa côr encarnada pois para tinta amarella puxarú, similhante a canella, e uma casta della que davão huas arvores, e as indias no Certão fiavão finissima, e da diffculdade que havia no colher da semente e flor do cravo, conhecimento do páu preto, **descobrimento da cachonilha** [nosso negrito], e páu de Campeche, e do pouco que os moradores desse Estado tratavão da planta do chicolate commissão com que se tinha havido na colheita. Mepareceu ordenar-vos (como por esta faço) façais que tornem a vir estas drogas em todos os Navios que partem, e se tenham promptas e colhidas em tempo para este effeito, por que as mais das que remeteu Arthur de Sá se perderão no Navio de naufragio de Manuel Ribeiro Quaresma; e outro que foi tomado pelos mouros, e que pelo pau negro mandeis fazer mais deligencia pois não há só noticia delle que deu Gomes Freire mas pelas que já havia dado Francisco de Sá que ambos enviarão as amostras de que se fez exame, e se achou ser de Commercio, e de mais se tem publicado essa mesma noticia os Holandezes intentando a seca delle por meio da povoação que procurão fazer por cima de Caena. E quanto a salça parrilha a mandareis colher em todos os tempos do Anno separando-a conforme a elles para se examimar em qual dura mais. Escrita em Lisboa a 10 de Fevr.^o de 1691.

//Rey//” (Rodrigues, 1948: 115-116).

Em fins de 1746, Alexandre de Gusmão escrevia ao governador do Maranhão e Grão-Pará pedindo-lhe informes geográficos e sobre espécies vegetais amazônicas e, em particular, sobre a possibilidade de se aclimatar nessas regiões a cultura da cochonilha. A 3 de novembro de 1747, o governador Francisco Pedro de Mendonça Gorjão escrevia ao Cardeal da Mota, dizendo:

“Como o mesmo Conselheiro [Alexandre de Gusmão] me pediu com instância notícias exatas do Rio da Madeira e das Minas de Mato Grosso, situadas em meio dumas vertentes que deságuam no mesmo rio, da parte do nosso Brasil, fiz as diligências possíveis por conseguir sobre esta matéria as notícias mais próximas da verdade, e ordenei ao Secretário deste governo, José Gonçalves [da Fonseca] as reduzisse a um mapa, que o executou na forma que faço presente a Vossa Eminência, semelhante ao que remeto ao mesmo Alexandre de Gusmão, que me persuado comunicará a Vossa Eminência, tanto este particular, como o da **cochonilha**, acima mencionada” (Cortesão, 1956: 153).

As notícias seguintes sobre o inseto foram dadas pelo então Governador Joaquim de Melo e Póvoas (Melo e Póvoas, 1771):

³⁷ Sobre André Pinheiro de Lacerda, ver Chambouleyron (2013).

³⁸ Governador do Maranhão de 1690 a 1701.

“Hontem chegou da Villa de Santo Antonio de Alcantara³⁹ Agostinho Jozé, que tinha hido a dilligencia de tirar as tintas, para hirem no Navio que aqui fica. Disme agora que tem descoberto Goma de Peixe, e **Caxonilha**, generos importantes, e de grande utillidade, e que delles lhes manda amostras a Joaquim Jozé Stolano; e que participa a V. Ex.^a para que faça hir as ditas amostras à Sua Presença, e se o seu effeito corresponder ao que mediz o d.º Agostinho Jozé, serão estes generos dos mais preciosos deste Paíz”.

Outros informes sobre a cochonilha do Maranhão foram dados pelo governador e capitão-general do Maranhão José Teles da Silva (Silva, 1784, 1787). Em 30 de julho de 1787 escrevia esse governador (Silva, 1787):

“Chegou-me finalmente do Certaõ deste Estado huma pequena porção do Insecto da **Cochonilha**, achada nas folhas de huma arvore, conhecida pelos Naturaes do Pays pelo nome de Mandacarú Palmatoria, a qual cuja remeteria nesta occasiã a V. Ex.^{ca} se não tivesse certeza de ter dentro de pouco tempo huma porção mayor do mesmo Insecto, e dos Ovos donde se produzem, que junta á que já tenho em meu poder, espero ter pessoalmente o gosto de apresentar a V. Ex.^a e [...] disto já não hé duvidoso que esta Colonia pode cultivar mais este genero...”.

O governador Fernando António de Noronha (Noronha, 1798) acusou o recebimento de uma memória enviada de Lisboa sobre o cultivo da cochonilha.

Por sua vez, o governador Diogo de Sousa (Sousa, 1800) enviava para Lisboa:

“outro [caixão] com a planta chamada vulgarmente de **coxunilha**, por ser a de que o inceto assim denominado se alimenta”.

³⁹ A antiga aldeia de Tapuitapera, no Maranhão, foi elevada a vila em 1648, com o nome de Santo Antônio de Alcântara. É a atual cidade de Alcântara.

5. A DESCOBERTA DA COCHONILHA EM SANTA CATARINA E SEU CULTIVO NO RIO DE JANEIRO DURANTE O VICE-REINADO DO MARQUÊS DO LAVRADIO

O Dr. José Henriques Ferreira, médico do 11º vice-rei do Brasil, Luís de Almeida Portugal Soares de Alarcão Eça e Melo Silva e Mascarenhas, 2º. Marquês do Lavradio, escreveu uma memória sobre a Cochonilha (manuscrito na Biblioteca Nacional de Portugal e cópia em microfilme no Arquivo Nacional, Rio de Janeiro) (cf. Ferreira, 1772a, 1772b). Em 1814 partes desse manuscrito foram publicadas por Manuel Joaquim Henriques de Paiva⁴⁰ - um interessantíssimo trabalho historiando a criação de uma Academia Científica⁴¹ no Rio de Janeiro e divulgando preciosos dados sobre o descobrimento da cochonilha em outras partes do Brasil e especialmente interessante por contar de maneira singela e ingênua as observações que fez José Henriques Ferreira; temos aí um belo quadro de um cuidadoso pesquisador tentando entender a biologia do inseto (cf. Paiva (M. J. H. de), 1914: 3-13):



Figura 40. Marquês do Lavradio, 11º. vice-rei do Brasil.

“Sumario da Historia do descobrimento da Cochonilha no Brazil, e das observaçoens, que sobre ella fez no Rio de Janeiro o Dr. José Henriques Ferreira, Medico do Vice-Rei e Marquez do Lavradio.

ARTIGO I.

Descobrimto da Cochonilha no Brazil.

§ 1. Havendo o Vice-Rei do Brazil, o Marquez do Lavradio [Figura 40], de saudoza memoria, approvedo a

⁴⁰ Sobre a vida e a obra de Manoel Joaquim Henriques de Paiva, ver Filgueiras (1991).

⁴¹ Sobre a Academia Científica do Rio de Janeiro, ver Marques (2005) e Santos & Torres (2012).

proposta⁴², que, em Dezembro de 1771, lhe fez o seu Medico o Dr. José Henriques Ferreira, sobre a importância, que havia de conferir com outras pessoas entendidas a respeito de algumas materias de Historia natural, de Fysica, e Quimica, de Agricultura, de Medicina, de Cirurgia e de Farmacia, de interesse do Brazil, associarão-se logo muitas pessoas⁴³, e instituirão huma Academia debaixo da protecção do mesmo Vice-Rei.

§ 2. No dia 18 de Fevereiro de 1772 celebrou-se a primeira sessão publica da Academia no Palacio dos Vice-Reis, na presença do mesmo Vice-Rei, e de hum brilhante concurso de pessoas de differentes jerarquias. Nella recitarão o Presidente o Dr. José Henriques Ferreira huma eloquente, e erudita oração ácerca dos objectos da mesma Academia e da sua utilidade; o Director de Cirurgia Mauricio da Costa outra sobre a Anatomia e a Cirurgia; o Director de Historia natural Antonio Ribeiro de Paiva, outra sobre todos os ramos desta vastissima sciencia e em particular sobre o da Botanica, e do proveito, que no Brazil se podia tirar da sua cultura; o Director de Fysica, de Quimica, de Agricultura, e de Farmacia, Manuel Joaquim Henriques de Paiva, outra ácerca de taes sciencias, mormente da Farmacia; e ultimamente, o Secretario Luiz Borges Salgado, leu os Estatutos, em que todos os Socios tinham concordado, para por elles se regerem.

§ 3. Tratando-se nas sessoens semanarias de diversos assumptos o Cirurgião Mor do primeiro Regimento, Director da Academia, Mauricio da Costa, referio em huma dellas que, viajando pelo continente do Rio Grande de S. Pedro do Sul⁴⁴, quando se determinou a demarcação da America Portugueza e Hespanola, hum Hespanhol que hia na sua companhia, e que estivera no Mexico, lhe mostrou a **cochonilha** sobre os cardos, gerumbes, urumbes⁴⁵, que são variedades ou espécies do *cactus* chamadas *opuntia*; mas que outros cuidados e embaraços fizeram que não atendesse muito a esta materia. Não perdendo nunca isto da memoria, procurou algumas vezes a mesma cochonilha sobre as referidas plantas, que crescem a orredor do Rio de Janeiro, mas não a encontrou.

§ 4. Esta narração (§ 3.) accendeu em todos os Socios o desejo de ver huma producção importante e preciosa do Brazil, e recommendarão ao dito Director que se empenhasse por consegui-la: elle desempenhou de tão boa mente esta commissão que, passados alguns mezes, apresentou huma pequena quantidade de cochonilha perfeita, que o Vice-Rei remetteo á Corte de Lisboa.

§ 5. Ainda que a distancia do lugar, e a difficuldade da conducção da planta com a cochonilha, fizeram quasi desesperar de a ver propagada no Rio de Janeiro; renovarão-se todavia as esperanças, quando Francisco José da Rocha, Sargento Mór de Dragoens do Rio Grande [do Sul], remetteo ao Vice-Rei varios papeis pintados e escritos com huma tinta, de que os rapazes se servião, e tanto o Vice-Rei, como o Presidente lhe escreverão declarando que era da cochonilha, e que mandasse alguma desta.

§ 6. Neste comenos foi mandado retirar o dito Francisco José da Rocha para governar a fortaleza de Santa Cruz da barra do Rio de Janeiro, e chegado a esta Cidade, teve com elle o Presidente muitas conferencias a respeito da cochonilha e das suas utilidades, de sorte que, hindo depois para a Ilha de Santa Catharina, incumbido de varias diligencias ácerca da sua defesa, e viajando por ella, descobrio a cochonilha nas mesmas plantas, em que a vira no Rio Grande, e immediatamente mandou ao Vice-Rei hum caixão com a planta, que era o (*cactus tuna*), e a cochonilha pegada nella, e outro ao Presidente, o qual o mandou para o Jardim botanico da Academia, que era na cerca do Collegio, ou Hospital militar, e incumbiu ao socio Inspector do mesmo Jardim Antonio José Castrioto, não só a propagação da dita planta com a cochonilha, mas tambem a sua repartição por diversas partes.

§ 7. O referido Presidente, tendo mandado pôr a planta do Rio de Janeiro (*cactus opuntia*) ao pé da outra de Santa Catarina (§ 6.), que era pequena, e pouca, advertio que a cochonilha passou-se logo a ella, que se multiplicou

⁴² Segundo Pizarro e Araujo (1820: 197, nota 46): “Em dias d’este Vice Rei se instituiu uma Sociedade Filosofica, que elle protegeu, e seus fructos prodigiosos constituiu a Capital mais industriosa, mais populosa, mais florente. He certo, que só depois da sua instituição foi, que a Academia de Stokolmo teve conhecimento das plantas do Brasil por um selecto Hortario Brasiliense, que lhe enviãram Jozé Henriques de Paiva, e Manuel Joakim de Paiva, irmãos: e he naõ menos manifesto, que á esta Sociedade he que se deve a cultura do anil, coxonilha, cacáo, &c. Sendo até esse tempo o Commercio do Rio de Janeiro assás limitado, poisque do seu porto saiam os navios quasi em lastro para a Bahia, e Parnambuco, onde carregavam; pela abundancia de generos novos, que posteriormente foram apparecendo, como o arroz, anil, café (cujo grão se reputa na bondade, e nutrição, igual ao de Móca), naõ necessitou a Praça de mendigar, em Capitancias differentes, effeitos commerciaes, que fizessem a carga dos navios”.

⁴³ Em nota de rodapé, acrescentou Paiva: “Os primeiros socios forão os Medicos Gonçalo José Muzzi, Antonio Freire Ribeiro; os Cirurgioens Mauricio da Costa, Ildefonso José da Costa Abreu, Antonio Mestre, Luiz Borges da Costa Abreu, Antonio Mestre, Luiz Borges Salgado; os Boticarios Antonio Ribeiro de Paiva e Manoel Joaquim Henriques de Paiva; e o curioso de Agricultura Antonio José Castrioto; a estes se associarão depois muitos outros tanto nacionaes, como estrangeiros; ligando-se em fim esta Academia com a Real das sciencias da Suecia, que se dignou de convidar por via do seu Secretario, Pedro Wargentin, e do Dr. Pedro Jonas Bergius”.

⁴⁴ Atual estado do Rio Grande do Sul.

⁴⁵ Trata-se da *Opuntia monacantha* (Willdenow). Este termo foi registrado por Piso (1648: 99 (*urumbeba*), 100 (*Vurumbeba*)) (Erroneamente datado de 1663 no dicionário de Houaiss).

muito mais, e por isso fez espalhar por todas as plantas, que alli havia, nas quaes se propagou copiosamente.

§ 8. Em virtude desta observação (§ 7.), o Vice-Rei ordenou ao referido Francisco José da Rocha que promovesse a propagação das ditas plantas (§ 6. 7.) em Santa Catharina para se conseguir maior, e mais abundante criação e colheita da cochonilha. A mesma ordem teve o seu Governador Pedro Antonio da Gama e Freitas, o qual continuou a remetter a mesma planta com a cochonilha ao Rio de Janeiro, onde se propagou sobremaneira⁴⁶. Além disto, o Vice-Rei mandou o Socio Luiz Borges Salgado, Secretario da Academia, com as instruccoens escritas pelo Presidente, a fim de melhor averiguar esta materia, e remetteo alguma cochonilha tão bem secca e conservada, como a fina do Mexico. Dando-se a noticia deste descobrimento, e da sua importancia, ao Tenente Coronel do primeiro Regimento da Bahia José Clarke Lobo, depois Brigadeiro, com a recommendação de inquirir se na Bahia haveria a cochonilha; passado pouco tempo, avisou ao dito Presidente que ella se tinha achado nos arredores desta Cidade.

§ 9. Eis-aqui (§ 7. 8.) em summa a fiel historia do descobrimento da cochonilha no Brazil: agora passo a recopilar as observações, que sobre ella fez o Presidente da Academia, a fim de conhecer a sua natureza e geração.

ARTIGO II.

Observaçoens feitas sobre a cochonilha.

§ 10. Abrindo-se na presença do Vice-Rei, e de outras pessoas, huma caixa de cochonilha apanhada viva na planta, e que de Santa Catharina remettera Francisco José da Rocha, virão-se como mosquinhas vivas, e huns casulinhos vasios, donde ellas tinham sahido, semelhantes a cochonilha, que estava inteira e cheia; julgou-se por tanto que a cochonilha se transformava, e gerava como outros insectos, e nisto assentou firmemente o Presidente, que communicou a sua opinião a diversas pessoas.

§ 11. De sorte que para ver esta transformação (§ 10.), pôs em sua casa hum vaso com a planta, e alguns bichos a ella pegados, e observava todos os dias bicho por bicho, até que, passado tempo consideravel, que não notou começarão de apparecer infinitos bichinhos, huns andando por toda a parte, e outros junto dos maiores, de que nascião pela parte posterior, do tamanho de hum miudissimo piolho, nos quaes, vistos com o microscopio se distinguia perfeitamente o corpo composto de rugas, ou divisoens transversaes, de cor vermelha escura mal coberto de hum finissimo pelo branco; seis pés de cor de carne e duas antenas brancas: e na parte posterior alguns pelos finissimos e mais longos que aquelle. Esta vista maravilhou o observador, que esperava a transformação (§ 10.).

§ 12. Vendo nascer os bichinhos, ou filhos das mãis (§ 11.), sem que estas nudassem de lugar, nem padessem transformação, maior foi a sua vacilação na conjectura, que fizera a respeito da geração por quanto lhe faltavão os machos fecundadores das femeas, lembrando-se todavia se aquellas mosquinhas (§ 10.) serião os machos; mas tendo morrido todos, além de terem vindo numa caixa, separados da planta assentou que não podião ser os fecundadores daquelas femeas (§ 11.), mãis dos recém-nascidos bichinhos. Conjeturou tambem que as femeas terãõ vindo já fecundadas de S. Catharina por outras semelhantes mosquinhas (§ 10.), reputando-as firmemente pelos machos, sem com tudo dissuadir-se que a transformação nas mosquinhas era da cochonilha. Reparando porem que muitos dos ditos bichinhos se forão pegando á planta, que ficarão immoveis, mantendo-se, crescendo, e que, passados tres mezes, nascerão outros muitos da mesma maneira que os primeiros, saio do engano em que estava a

⁴⁶ Em 10 de novembro de 1779, o vice-rei Marquês do Lavradio encaminhou ao governador da Ilha de Santa Catarina, Francisco de Barros Moraes, uma “Instrução do modo como que se deve apanhar e preparar a cochonilha” (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 01, n. XXI). O vice-rei já havia dado instruções aos governadores anteriores, Francisco de Souza de Menezes e Pedro Antônio da Gama Freitas, a esse respeito, mas sem resultados satisfatórios. Com esse último, a cultura da cochonilha até encontrou certo desenvolvimento, mas, segundo declaração de José Pereira Pinto, em 31 de julho de 1786, foi “desprezada inteiramente no tempo da invasão” espanhola, e nesse estado ainda se achava (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 09, of. 3. do governador José Pereira Pinto ao vice-rei Luís de Vasconcelos e Sousa, em 31.07.1786). Francisco de Barros Moraes entendia que a causa principal de não ter alcançado sucesso nessa produção advinha do fato de que o lavrador cuidava da árvore e dos bichos com “grande repugnância” e que ele preferia cuidar naquilo que para logo ajuda a sustentá-lo, a ele e sua família; e como via que a conveniência que lhe podiam dar estes arbustos era muito para o futuro, queria aplicar o seu cuidado à cultura da farinha, milho, arroz, e outros gêneros que para logo podiam remediar as suas necessidades (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 03, of. 6. Do governador Francisco de Moraes Araújo Teixeira Homem ao vice-rei Luís de Vasconcelos e Souza, em 21.03.1780) (cf. Silva, A. da, 2011. O trabalho compulsório de homens livres na Ilha de Santa Catarina (século XVIII). 50. *Encontro Escravidão e Liberdade do Brasil Meridional*, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre [disponível na internet]). Também segundo Vandelli (1789b: 192): “A Cochonilha he dos insectos do Brazil o mais util. Acha-se em differentes partes, e principalmente na Ilha de Santa Catharina, S. Paulo, Minas Geraes; porém havendo muitos annos que se tem feito esta util descoberta, não se tem aproveitado como nos convinha, porque até agora poucos arrateis se tem recolhido. Huma tão proveitoza producçãõ merece multiplicar-se, e indicar-se hum plano para facilitar huma abundante colheita; o que se deve tirar dos nossos vizinhos, que em cada anno recolhem muitas arrobas”.

respeito da transformação nas ditas mosquinhas.

§ 13. Não obstante isto (§ 12.) permaneceo duvidoso, occorrendo-lhe algumas conjecturas, que não ousava de manifestar, sem que o tempo e novas observaçoens lhe descobrissem a verdade, e para alcançar esta, transplanteu a planta limpa de bichinhos para um vaso, e de outra planta tirou alguns recém-nascidos, que poz sobre aquella. Collocou o vaso em huma varanda, em que não havia outra alguma planta e cobrio-o com huma grande manga de vidro exactamente tapada, que sómente abria para regar a planta, e dar entrada ao ar. Estes bichinhos começarão de andar pela planta, e alguns por fora della, e em torno do vaso e todos ficarão pegados e immoveis, tornando-se alvacentos, de maneira que não se via o corpo, nem os pés, nem as antenas.

§ 14. Ora huns destes bichinhos (§ 13.), que ficarão pegados em torno do vaso, e outros á mesma planta, erão semelhantes a hum casulinho de bicho de seda summamente pequeno, sem que nelle se distinguisse nenhuma teia.

§ 15. Muitos porém dos mesmos bichinhos (§ 13.), que ficarão pegados á planta cobrindo-se de hum finissimo cotão, crescerão sem que se percebesse movimento algum, e adquirirão huma figura hemisferica.

§ 16. Esta differença (§ 14. 15.) instigou o Presidente a proseguir as suas observaçoens até conseguir o seu intento, que era achar a causa da mesma differença. E para isso, e melhor e mais facilmente ver a cada instante as mudanças, que acontecessem metteo em huma caixa de vidro alguns daquelles bichinhos (§ 14.) e tambem alguns dos outros (§ 15.). Passante de vinte dias vio sahir de cada hum dos referidos casulinhos (§ 14.) huma mosquinha quasi invisivel, cujas principaes partes se distinguão. Vista ella com o microscopio tinha o corpo vermelho tirante a púrpureo; duas antenas mais longas que antes da transformação, compostas de nove juntas como humas minimas contas enfiadas em hum fio branco (*moniliformes*), de cor vermelha clara; duas azas brancas pouco transparentes em razão de huma finissima poeira, que as cobre, com algumas ramificaçoens ou betas vermelhas, horisontalmente estendidas e hum pouco encruzadas sobre o corpo; seis pés de cor vermelha; duas sedas como dous finissimos cabellos na parte posterior do corpo, adelgaçadas, e nas pontas curvadas para fóra. Estas mosquinhas viverão dentro da caixa de vidro quatro até cinco dias, e depois morrerão: os outros bichinhos (§ 15.) estão mortos, e seccos.

§ 17. Na ponta dos casulinhos se via hum buraquinho por onde sahir a mosquinha (§ 16.). Estes casulinhos antes da sua sahida tingião de vermelho quando se esmagavão com os dedos, e se reduzião a hum pó branco subtilissimo como amydo ou farinha, misturado com um cotão levissimo.

§ 18. A mesma transformação (§ 16.) aconteceu no mesmo tempo áquelles bichinhos, que tinha posto sobre a planta coberta com a manga de vidro (§ 13.), saindo de huns (§ 14.) as mosquinhas (§ 16.), andando, saltando e voando por cima da planta, e dos bichinhos (§ 15.) a ella pegados.

§ 19. As mosquinhas e os casulinhos (§ 10.), que vira antes de fazer estas observaçoens (§ 16. 18.), nunca lhe despertarão de serem ellas os machos da cochonilha, sem embargo de saber que Antonio Herrera⁴⁷, Ruuscher⁴⁸, Linneo⁴⁹ e outros assim o affirmavão. Porém continuando as observaçoens, vio que os bichinhos (§ 15.) crescião á medida do tempo, apparecendo-lhe na parte trazeira certa humidade transparente como huma gota de orvalho de cor loura, que pouco a pouco se trocara com a vermelha, que reputou por excremento, e que, chegados ao tamanho de huma lentilha, ou carrapato (*acarus ricinus*), nascerão delles os filhinhos, da mesma sorte que os outros acima referidos (§ 11.), seguindo-se em tudo o mesmo progresso; o que depois observou constantemente em todas as plantas, e em todas as geraçoens dos bichos, notando ser maior o numero daquelles (§ 14.), que nas mosquinhas (§ 16.) se transformarão.

§ 20. Demais, observou que os ditos bichinhos (§ 15.), que são as femeas, ou a cochonilha, que se apanha secca, e prepara para vender, e que tinhão, quando nascerão, seis pés sobre que andavão com maior presteza do que os outros bichinhos (§ 14.), e duas antenas, perderão estas partes, ou somirão-se, depois que ficarão pegadas á planta, e forão crescendo, por tal modo, que nem por meio do microscopio, se percebão, nem ellas verdadeiramente lhes são necessarias senão em quanto buscão o lugar para se pegarem e manterem, sendo este de ordinario o mais abrigado e escondido. Observou tambem que, não obstante o finissimo e branco cotão, que os envolve, percebia-se na sua parte superior e convexa, ou no dorso, os anneis ou divisóens do corpo, e na parte inferior do peito hum buraquinho ou boca triangular, com que chupa da planta o seu alimento, sahindo-lhe da parte anterior alguns pellos como cabellos mais compridos que os outros.

§ 21. Abrindo hum destes bichinhos (§ 15.) no seu maior crescimento (§ 19.), vio que estava cheio de hum liquido vermelho, que lhe impedia a vista das entranhas, mas mediante o microscopio, distinguio innumeraveis bichinhos da mesma cor, que tem quando nascem. Vio tambem queos ditos bichinhos, no momento em que acabão de nascer, não se arredão da mãe, ficando debaixo ou apegados a ella alguns entre o cotão, e outros em montinhos ao pé da mesma mãe, em quanto talvez ganhavão vigor para se espalharem pela planta, e poderem manter-se; morrendo então a mãe da qual resta só o cadáver secco e vasio.

§ 22. Das referidas observaçoens (§ 10 – 21) concluiu 1º. que as mosquinhas (§ 10. 16, 18) são os machos

⁴⁷ Referência a Herrera [y Tordesillas] (1610).

⁴⁸ Referência a Ruuscher [Ruyscher] (1729).

⁴⁹ Referência a Linnaeus (1758).

fecundadores; 2º. que os outros bichinhos (§ 11, 15, 19, 20) são as fêmeas, as quaes parem animaes semelhantes, e por tanto são vivíparas, e não ovíparas, como elle com muitos escriptores affirmou; 3º. que a cochonilha pertence aos *progallinsectos*, os quaes differem dos *gallinsectos* unicamente em ser vivíparas, cobertos de pelo, dentro do qual como de hum casulinho vivem, nutrem-se, crescem, gerão, parem e morrem.

§ 23. Á vista de tudo o que fica dito (10 – 22) pareceo-lhe que a cochonilha foi mal classificada por Linneo na ordem *hemiptera*, cujo character he terem os insetos quatro azas, as superiores *semi-crustaceas*, e a cochonilha tem, segundo o mesmo Linneo, duas azas. As quaes são finissimas, pouco transparentes (§ 16.), e que, por tanto seria mais acertado classificala na ordem *Diptera*, ou de duas azas, ou tambem guiando-nos pelas fêmeas, que vivem mais tempo na ordem *Aptera* ou sem azas⁵⁰. Pareceo-lhe finalmente imperfeita e manca a descripção da cochonilha dada por Linneo⁵¹.

§ 24. Demais assevera que da cochonilha criada, e apanhada no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, o Vice-Rei remettera á Corte de Lisboa huma grande quantidade, assim como huma porção de carmim finissimo, e de varias lacras, que della fez seu irmão Joaquim José Henriques de Paiva; e que da Corte se respondera que a dita cochonilha era tão boa como a fina da America Hespanhola, e que tanto o carmim como as lacras erão de boa qualidade, como se conhecera por experimentos.

§ 25. Prescindo de fallar aqui no methodo de espalhar, ou, como se diz de semear a cochonilha sobre as plantas, de a criar, apanhar, e preparar, porque este, além de andar escripto em todos os authores que fallão della, varia conforme a temperatura dos climas, e depende das observaçoens e das experiencias, as quaes, como diz o mencionado Presidente, devem ensinar os melhores meios de a obter perfeita, e de prevenir os futuros acontecimentos, para se conseguir abundantes colheitas: asseverando todavia, em consequencia das suas observaçoens, que no Rio de Janeiro não se carece de tantas cautelas como no Mexico, e que na Bahia se carecerá de muito menos.

§ 26. Outrossi me julguei dispensado de recopilar a minuciosa descripção das plantas, em que a cochonilha se cria, feita pelo dito observador, só com o fundamento de que seria trabalho baldado para quem desconhece a linguagem botânica, aos quaes basta dizer que são as plantas que se conhecem como os nomes de cardão, jerumbaba, orumbaba, figueira da India; e aos entendidos em Botânica basta indicar-lhes, que são *cactus opuntia*, *ficus indica*, *tuna*, *cochinillifer*, *monogynia*, classe que já desappareceu do *systema naturae* de Linneo, refundindo-se os seus generos na classe *Polyandria*, além de que o genero *cactus*, comprehende vinte e nove especies conhecidas.

§ 27. A este proposito só direi 1º. que sendo concordes todas estas observaçoens, as de Antonio Herrera (*Historia general de las islas e tierras firmes del mar oceano*), as de Ruussechen (*Dissertation sur la Cochenille*), as de Menonville (*Traité de la culture du Nopal et de l'éducation de la Cochenille*), que corre em linguagem, as de D. José Antonio de Alzate (*Memoria sobre la Cochonilla*), impressa no Mexico; discrepão tanto de todas ellas as de Jacinto José da Silva Quintão⁵², que se póde francamente affirmar que he singularissima a sua opinião; 2º. que além dos dois primeiros auctores acima citados serem conhecidos do Presidente, e dos outros socios, conhecião igualmente Degeer⁵³, Hernandez⁵⁴, Sloan⁵⁵, Raum [sic; Réaumur]⁵⁶, e outros, que o dito Presidente cita na sua Me-

⁵⁰ Sem dúvida, para quem não fosse um naturalista, pela chave dada por Linnaeus (1758: 341) o macho da cochonilha seria incluído entre os Diptera (alae 2 - mas não apresenta o segundo caráter dado pelo naturalista sueco: “halteres loco posticarum”) e a fêmea seria da Ordem Aptera (“Alae 0”). Mas Linnaeus incluiu-a entre os Hemiptera por seu aparelho bucal.

⁵¹ Linnaeus (1758: 455) deu como diagnose do gênero *Coccus*: “Rostrum pectorale. Abdomen postice setosum. Alae II erectae masculis. Feminae apterae”. Na página seguinte (457) descreveu o “*Coccus cacti*”: “*C. cacti cocinelliferi*. [...] Habitat in Cactis Opuntiiis variis Americis. Vivus transmissus a D. Rolandro in Hort. Upsaliensem 1756. Corpus depressum, tomentosum, rugis transversis, & margines laterales dorsi utrinque duplices: superiore brevior. Abdomen purpurascens. Os: punctum subulatum e medio pectoris. Antennae subulatae, corpore 1/3 breviores. Pedes breves, nigri”.

⁵² Ver a transcrição da memória de Quintão (1813) abaixo.

⁵³ Referência a Charles De Geer, autor das *Mémoires pour servir à l’histoire des insectes*, publicadas de 1752 a 1778, em 7 volumes.

⁵⁴ Referência a Francisco Hernandez, cuja obra *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus seu plantarum, animalium, mineralium mexicanorum* foi editado em Roma, por Nardo Antonio Recchi e Joannis Terrentius, da Academia dei Lincei, em 1649.

⁵⁵ Referência a Sir Hans Sloane, autor de *A Voyage to the islands of Madera, Barbados, Nieves, S. Christophers and Jamaica, with the natural history of the herbs and trees, four-footed beasts, fishes, birds, insects, reptiles, &c. of the last of those islands*, publicada em dois volumes (1707 e 1725).

⁵⁶ Referência a René-Antoine Ferchault de Réaumur, autor das *Mémoires pour servir à l’histoire des insectes*, pu-

moria, e por tanto não foi a falta dos verdadeiros conhecimentos sobre esta materia a causa de não se realizarem os importantes trabalhos e dezechos da Academia, mas sim a mesma, que empeceo á propagação dos bichos de seda criados com as folhas da tataiba (*Morus tinctoria*), os quaes produzirão uma boa seda, que o Vice-Rei remetteo á Corte, a mesma digo, que empeceo outros uteis estabelecimentos, que se proposerão; 3º. Que não foi, como ousa dizer Jacintho José da Silva Quintão o *methodo errado ensinado de então propagar a cochonilha, tirando parte da vermina, s. dos vermes ou bichinhos de huns cardos e pondo-os em outros*, a causa de ser totalmente abandonada a sua cultura; por quanto, além de se indicarem então todos os methodos praticados no Mexico, se escolheu o melhor, que se foi alterando, segundo as observações e experiencias, que se hião fazendo, e com effeito conseguirão-se abundantes colheitas de cochonilha tanto no Rio de Janeiro, como noutras partes, onde fora estabelecida”.

Em 1774 o marquês do Lavradio já comunicava à Corte os primeiros resultados dessa cultura do Rio de Janeiro (Lavradio, 1774):

“As experiencias que eu tenho mandado fazer nesta Capital com a piquena porção da dita Cochonilha, que aquelle Official me mandou, fazendo ao mesmo tempo as mesmas experiencias com a que vem de Espanha, em tudo se acha igual huma da outra. Eu espero muito brevemente remetter a V. Ex.^a huma porção mayor, de que se poderão fazer melhor todas as experiências que forem precisas”.

O filho de Antônio Ribeiro de Paiva (cf. nota 5), Joaquim José Enrique de Paiva, descreveu (num português *sui generis*) seus experimentos com a cochonilha do Rio de Janeiro para a fabricação de carmim e laca (Paiva (J. J. E. de), 1776):

“M.^{tos} á, q’ sabendo fazer alg.^{as} operasoins chimicas segundo o piqueno circulo daqueles, a q’ tem assistido, ou p.^a melhor dizer, q’ são objeto da sua manufactura, as intitulaõ, e apregoaõ como segredos seus na presença daqueles, q’ ignoraõ a Arte da Chimica; porem estes não tem intelligencia alg.^a dos principios, e da natureza das coisas; mas sim trabalhão, mechanicam.^{te}, ou por alg.^a pratica, q’ empiricam.^{te} adquirirão, nascido isto, da falta de M.^{es} em Portugal, e bons Autores de Chimica, q’ a eles tenham xegado.

Eu, q’ me tendo aplicado a os principios desta lendo o grande Boeravi⁵⁷, Leuviz[?], Pessarro [?], Spielman⁵⁸; e outros m.^{tos}, e feito m.^{tas} operasoins; debaixo da direção de meu Pai, o S.^r Ant.^o Ribr.^o de Paiva suma mente versado na maior p.^{te} delas, pelo gosto, q’ tenho da utilidade publica, vou a declarar neste papel duas operasoins m.^{to} importantes q’ julgo, m.^{tos} não sabem, e menos tem posto em pratica, o q’ suposto, com gr.^{de} gosto lhes comunico a observação, q’ tenho feito sobre o metodo de fazer o Carmim, e Lacca dezechando, q’ se faça mais alg.^a experiência por se a asertar [sic], ou em outro metodo melhor, ou mais fácil.

O Carmim é uma tinta q’ ate agora se nos trouxe, e inda tras de Italia, por um preso [sic] m.^{to} grande, e pela falta, q’ temos de Autores, q’ dele falem, e ignorancia emq’ temos estado, não ouve ainda Curiozo, q’ fizesse alg.^a observação sobre o metodo de fazelo. Em lendo em Spielman o seu método, a f. 296. exp. 110 [Cf. nosso Apêndice I], o pus em pratica; porem não consegui por ele a sua factura, e continuando as minhas tentativas, e observasoins pelos m.^{tos} calculos, q’ fis observei, q’ o melhor modo da sua factura, é o q’ abaixo relato.

A lacca é outra tinta, q’ nos vem da mesma p.^{te} por preso [sic] não m.^{to} comodo, e lendo eu tambem o metodo de se fazer em Spielman o pus em pratica e consegui uma lacca, porem não tam boa como a q’, pelo metodo, q’ abaxo declaro.

Tres onças [sic; onças] de Coxonilha, produzida no Orto botânico da Academia do Rio de Jan.^{to} depois de seu descobrim.^{to} na nosa America Portugueza, reduzida a po meti em 50 libras de agoa clara. Fis ferver esta mistura por sete minutos, os quais pasados, lhe ajuntei duas oitavas de pedra aume [pedra hume]; continuei a fazer ferver por outro tanto tempo mexendo sempre com uma espatola.

Obtive uma tintura cor de rosa a qual apartada do fogo deixei estar em repouso ate se fazer sedim.^{to}. Esta bem coada com um sifão, a meti em redomas. Pasados dose dias, lhe ajuntei duas oitavas de solusão de estanho, prontam.^{te} se precipitou uma fecula, a qual depois de bem lavada, seca, e reduzida a po deu a tinta do vidro no. 1 q’ é o *Carmim*.

Ao sedim.^{to} da *Coxonilha*, q’ ficou desta tintura, ajuntei quatro onças e meia de Alcalino, e com a mesma agoa vermelha, q’ restou depois de feita a tinta do no. 1 fis ferver por meia ora.

Obtive uma tintura cor de sangue, à qual coada por um pano bem tapado ajuntei doze onças de pedra à ume disoluta em seis libras de agoa, acabada a efervescencia, se precipitou em pó q’ depois de bem lavado reduzi nos

blicada em sete volumes, de 1734 a 1742.

⁵⁷ Referência a Herman Boerhaave (1668-1738).

⁵⁸ Referência a Jacob Reinhold Spielmann (1722-1783), autor da obra *Institutiones chemiae praelectionibus accommodatae* (1766). Ver nosso Apêndice I abaixo.

castelinhos, q' vão no vidro no. 2 q' é a lacca.

Reflexão

Esta justa quantidade de solusão de estanho, e da pedra aume muda o Cramezim [sic] da Coxonilha em cor de fogo, e se excede, toda a cor se destrõe.

A gelatina da coxonila exaltada, ou colorida pelo asido [sic; ácido] do aume se ajunta com a terra do mesmo aume, e depois q' se lhe mistura solusão de estanho, como o acido da mesma solusão é mais forte, q' o acido da pedra aume, se percipitará a terra do mesmo aume. Esta como é pouca e, pela gelatina, q' receba da coxonilha, restituída a corpo mais leve, unida com a cal de estanho, forma um sedim.¹⁰ cor de fogo.

A coxonilha, depois de feita a tinta do no. 1 se se lhe ajunta Alcalino, toda a gelatina se lhe tira e logo q' se mistura com a solusão de pedra aume, em rezão do Alcalino, deq' está saturada, se precipita a terra do mesmo aume, e com ela forma uma admiravel tinta cor de sangue, aq' chamão Lacca Florentina.

Rio de Janeiro, 9 de Mayo de 1776

Joaquim Jozé Enriques de Paiva¹¹.

A 8 de outubro desse mesmo ano de 1776, Martinho de Melo e Castro, secretário de estado da Marinha e Ultramar, escrevia de Lisboa ao Marquês de Lavradio, comentando os resultados das análises químicas realizadas na Corte com as amostras da cochonilha do Rio de Janeiro:

“Recebi a Carta de V. Ex.^a com datta de 9 de Mayo que trata dos Artigos da Cochonilha, Anil, e Seda; e ainda que sobre elles não tenho regularmente falado a V. Ex.^a, nem por isso deixo de conhecer, que entre os grandes Negocios, de que V. Ex.^a se acha encarregado, e que exigem todo o seu cuidado, e vigilância, se não esquece daquelles, que podem contribuir para a utilidade publica, e particullar dos Vassallos de Sua Magestade.

O Arratel de Cochonilha que V. Ex.^a remeteu, sendo parte della examinada no Laboratorio Chimico, se achou ser de boa qualidade, e dela se fizeram Tintas mais vivas q' as das Amostras que dahi vieram. Tambem remeti humas pequenas porçoens da dita Cochonilha as Fabricas das Sedas estabelecidas nesta Corte, e dos Lanificios estabelecidos em Portalegre, donde ainda não tive as Informaçõens que espero, as quaes logo que chegarem as participarei a V. Ex.^a”.

Ao final de seu governo, o Marquês de Lavradio apresentou um relatório sobre suas obras a seu sucessor, D. Luís de Vasconcellos e Souza, datado de 10 de julho de 1779. Nesse relatório (Marquês de Lavradio, 1842: 473-474) referiu-se à cochonilha:

“Procurei estabelecer tambem a cultura da Cochonilha; genero preciosissimo, e que os arbustos em que se cria aquelle insecto se dão geralmente por toda a parte. Ha diferentes qualidades d'aquelle arbusto, todos pertencem a mesma classe, e todos servem para a nutrição d'aquelle insecto; porém uns são mais fortes e substanciaes do que outros; e anda que os fructos tem differença, o insecto que se nutre em umas e outras fica sempre com a mesma substancia vermelha, porém o arbusto que tem a folha mais grossa, maior e mais larga, que é o verdadeiro, e da maior duração, e nutre melhor o insecto; o outro, que é de folha mais pequena e delgada, e de que os insectos mais gostam, dura menos, e o insecto não se nutre tanto, e por isso fica mais pequeno. Mandei fazer na Ilha de Santa Catarina uma grande plantação, e ordenei ao Governador da ilha que em todas as embarcações que de lá viessem me mandasse dois ou tres caixotes do arbusto da ilha, que é o verdadeiro: aqui distribuí por diferentes partes. O descuido da maior parte das pessoas a quem o dei fez que se perdesse; comtudo, conservei do mesmo arbusto bastantes pés em um horto botanico, que aqui estabeleci, e de que se acha encarregado, e com a inspecção d'elle Joaquim José Henrique de Paiva, para d'alli se poderem ir tirando plantas, e se darem a diferentes pessoas; estando na resolução de ir formando uma relação das pessoas a quem se davam, o numero de folhas que se lhe repartiam, pondo-os na obrigação de que cada um me daria todos os seis mezes conta do adiantamento que ia tendo a sua plantação; e em uma chacara em N. S. da Gloria, que é do boticario Antonio Ribeiro de Paiva, ha tambem um viveiro d'estes arbustos, que mandei alli conservar com a mesma ideia: isto fiz depois que foi tomada a Ilha de Santa Catharina, por só me difficultarem por aquella causa os meios de mepoderem ir sendo remetidos os arbustos d'aquella ilha; agora podem continuar a vir d'alli, e d'este modo se poderá muito augmentar a plantação. Como não tinha dos verdadeiros arbustos quantidade sufficiente para mandar plantar, ordenei aos Mestres de campo dos districtos que de ordem minha ordenassem a todas as pessoas que tinham terras, que cercassem os seus vallados e divisões das fazendas com outro arbusto semelhante, ordenando-lhes ao mesmo tempo a distancia em que deviam ser plantados cada um dos pés; e como d'estes se não deviam deixar insectos, que depois de crescidos e ter forças para os sustentar, que de outro modo logo o insecto consummirá a planta; que elles Mestres de campo me fariam

aviso de quando os arbustos estavam capazes, para eu de cá remetter o insecto, assim como a minha instrucção para elles poderem colher e beneficiar, cuja instrucção achará V. Exc. junto a este papel⁵⁹.

Da sobredita Cochonilha o que se tem tirado tenho remettido algumas amostras á Côrte. Sua Magestade não só foi servida approvar estas minhas diligencias, mas me ordenou se estabelecesse um preço para, pela sua Real Fazenda, se haver de pagar cada arratel nos que a viessem trazer á Fazenda Real. Eu arbitrei o preço de seis patacas por arratel; porém devo dizer a V. Exc. que é muito pequeno, e que se pode dar até oito patacas, deixando-os na mesma liberdade de a poderem vender aos commerciantes ou carregal-a por sua conta, do mesmo modo que se pratica com o anil. Este é o estado em que deixo o negocio, que V. Exc. poderá adiantar muito pelos grandes talentos e luzes que todos lhe conhecemos”.

Dois anos depois (Vasconcellos e Souza, 1781) D. Luís enviava as seguintes notícias para Lisboa:

“Em hum caixão, que remeto a V. Ex.^a, vão em dez frascos treze libras, e meia da **Coxonilha** que se tem colhido da que mandei espalhar pelo cercado do Hospital Real Militar, exceto hum dos ditos frascos, com que vai alguma de fora levando os mesmos frascos letreiros com distincção de tempo, em que foi colhida, para V. Ex.^a ficar mais bem informado, e me poder declarar as observaçoens, que ahi se fizerem a respeito da má, boa, ou melhor quantidade da de cada hum dos ditos frascos, assim como o prêço, que se-lhe deve pôr; porque tanto aqui, como em Santa Caterina [sic], se queixão de ser muito diminuto o de dois mil e quatro centos reis, que se acha estabelecido. Da sobredita cerca me tenho aproveitado para estas experiencias, e para ter sempre n’ela hum deposito abundante da mesma planta, e reparti-la, como tenho feito, por varios sitios de modo que possa aumentar-se muito esta plantação, para se-tirarem d’ela as utilidades que S. Mag.^e quer, V. Ex.^a tanto me-recomenda, e eu eficazmente dezejo.

Mas devo confessar a V. Ex.^a que os efeitos vão correspondendo muito mal ás minhas diligencias, e que faltão os meios proporcionados, para se-conseguir hum fim tão importante, como se-deseja, e eu procuro.

A repugnancia d’estes Moradores a novas culturas, tantas vezes lamentada, he muito maior a respeito da Coxonilha, em cuja planta vem unicamente os espinhos, sem que distingão o fruto, por mais que este se lhes explique, o se-lhe-persuada. Recebem, como huma violencia, qualquer das razoens, que se-lhes-pondera para os-animar a semelhantes culturas, nas quaes se-ocupão com o pouco cuidado, que corresponda ao desprezo interior, com que as-abração por mera condescendencia, e obsequio.

Quazi todos, os que tem possibilidade para semelhantes plantaçoens, por isso mesmo, que tem terras, e escravos, são aqueles, a quem a Fazenda Real deve grosas [sic] quantias, procedidas muitas d’elas das produçoens d’aqueles mesmos terrenos, que possuem, e que violentamente lhe-forão tomados para a mesma Real Fazenda: e não podendo eu satisfaze-las, quando m’as-pedem, e na mesma ocasião, em que os-pertendo [sic] animar para aquelas ou outras novas plantaçoens da que erradamente não gostão, póde V. Ex.^a conhecer, quanto serão fracos os meos discursos, e debeis as minhas instancias.

Estes obstaculos, que se-achão ainda assim vencidos em grande parte a respeito do Anil, servirão de muito bom exemplo, para remover os da Coxonilha, e se mesmo aumento do dito Anil não mostrasse cada vez mais á os que se-ocupão na sua plantação, huma triste experiencia capaz de dezanimar todas as que se-intentão, ou intentarem de novo”.

D. Luiz de Vasconcellos e Souza recebeu várias ordens de Portugal referentes à cochonilha (cf. Corte de Lisboa, 1784, 1786, 1789).

Em 11 de abril de 1789 Martinho de Melo e Castro escrevia a D. Luiz acusando o recebimento de uma carga de cochonilha – esse officio é particularmente interessante por citar o valor dessa carga (Melo e Castro, 1789):

“Illm. Exm. Sr. – Recebi a carta de V. Ex. com data de 31 de Julho passado, que acompanhou a factura de tresentas e dez arrobas e dezesseis arrateis de **cochonilha**, quese remetteram pela não Belem, importando com todas as despezas em **vinte e cinco contos e um mil cento e noventa reis** [nosso negrito]. Esta importante remessa, e o augmento que vai tendo a cultura d’este arbusto na ilha de Santa Catharina são effeitos do zelo e efficacia de V. Ex. em promover tão importantes objectos; e será desgraça se depois de tão bons principios se deixar perder todo este trabalho, e as futuras utilidades que d’elle hão de resultar. A falta de meios d’essa provedoria de que V. Ex. se queixa, são difficultosos de remediar completamente d’este reino, onde ha infinitas despezas indispensaveis a que é preciso acudir; se a dita cochonilha que ainda se acha na casa da India se poder aqui vender por junto, o seu producto, que se remetterá a essa capital remediará parte da necessidade que ahi se experimenta, até que se possa dar alguma providencia mais ampla e efficaz sobre este importante assumpto. – Deus Guarde a V. Ex. – Palacio de N. Senhora d’Ajuda em 11 de Abril

⁵⁹ Infelizmente não constam essas instrucções no artigo publicado em 1842.

Por sua vez, em 20 de agosto de 1789, ao fim de seu mandato como vice-rei, deixou a seu sucessor um ofício, no qual mostrava “o estado em que deixa os negócios mais importantes do seu governo”. Nele (cf. Vasconcellos e Souza, 1842: 40-41) mencionou o insucesso relativo à cultura da cochonilha:

“Assim aconteceu com o da **cochonilha**, que sendo igualmente da particular recommendação de S. M., não tem sido possível animar-se, por mais diligencias, promessas e esforços que tenho feito, ao menos para o estabelecer e ficar com aquella tal ou qual consistencia em que se achava o anil, quando ficou desamparado por esta Fazenda Real. Este exemplo foi o pessimo instrumento para não se acreditarem aqui todas e quaesquer franquezas que se propunham, reputando-as geralmente todos por insubsistentes, e temendo o pouco fructo do seu trabalho, não obstante ser este menos dispendioso do que o do mesmo anil: mas ainda assim é tão poderoso e efficaz o pagamento á vista, que se principiaram algumas plantações, e d’ellas se foram fazendo algumas colheitas de cochonilha, que fui pagando com muito custo pela esperança que me restava de que estas remessas para a Côte estimulariam as providencias, que sempre fui representando, para se não perder de todo este estabelecimento, que havia custado tanto a principiar nos districtos d’esta Capitania e de Santa Catharina, onde foi tendo algum progresso pelo zelo do Governador interino d’aquella Ilha o Sargento-mor Jozé Pereira Pinto, de que devo tambem dar a V. Exc. uma particular noticia, quando tratar d’aquelle governo. Comtudo nas porções que se foram ajuntando pude fazer, além de outras, a avultada remessa de 310 arrobas, e 16 libs., que produziram a importancia de 25:601\$190 rs. [ver carta anterior], que seguiu a mesma sorte do anil, pois louvando-se muito as minhas diligencias, ainda com o receio de se frustrarem pela total falta de meios para o effectivo pagamento, se dá uma incerta esperança, unicamente em Officio de 11 de Abril d’este anno, de indemnizar esta despeza, ao mesmo tempo que, ainda no caso de se verificar este arbitrio, sempre esta Fazenda Real, quando menos depois da falta, sente o empate e a demora do dinheiro, que nem pode supprir, nem satisfazer com promptidão”.

Mais adiante (Vasconcellos e Souza, 1842: 133-134), como havia antes mencionado, o vice-rei tratou da cochonilha em Santa Catarina:

“Tem porém produzido conhecidas vantagens a cultura da **cochonilha**, que sendo desconhecida e odiosa aos povoadores d’aquelles districtos, foi promovida pela industria e cuidado do dito Governador, que com o seu proprio exemplo fez animar aos que repugnavam principial-a, por mais diligencia que antecedentemente se tinha feito para os reduzir, depois de se conhecer a propriedade d’aquelles terrenos para a mesma cultura. Serviu com tudo de maior estimulo o prompto pagamento de toda a que se apresentava n’aquella Provedoria, para onde até aqui tenho feito todo o esforço para se remetter o producto do supprimento que alli se adiantava; de modo que, se não ficar suspenso o pagamento, é bem de esperar que vão em tanto augmento estas produções, que serão precisas maiores providencias para a compra e sahida d’este genero, de que promettem a maior abundancia as relações annuaes, que se acham n’aquellas correspondencias, principalmente por se não terem ainda deliberado os negociantes d’esta praça a compral-o por sua conta, afim de não ficar sujeito a infallivel contingencia de se perder na melhor occasião o fructo de tanto trabalho, como se deve receiar da falta de providencia, de que V. Exc. não deixará de capacitar-se, principalmente á vista do já citado Officio de 11 de Abril do presente anno, que tira toda a esperança que podia haver a este respeito. O que me parece não virá a acontecer com a cultura do café, que o mesmo Governador fez estabelecer n’aquelles districtos, pelo consummo e extracção que tem este genero para muitas partes da Europa, sendo tal até agora a falta de industria d’aquelles miseraveis colonos, que conhecendo ha muito tempo a utilidaded’este ramo de commercio, nem por isso se applicavam a elle, contentando-se com a unica lavoura de mandioca, em que unicamente se empregavam, e de que apenas podiam tirar o pequeno interesse de uma fraca e muito escassa subsistência”.

O botânico inglês George Leonard Staunton, empregado da East India Company, acompanhou como secretário a missão diplomática britânica comandada por Lord Macartney à Corte Imperial Chinesa. Em 1792, fazendo escala no Rio de Janeiro, e baseado em informações obtidas de John Barrow⁶⁰, escreveu sobre a cultura da cochonilha naquela capital (Staunton, 1797:

⁶⁰ A *Voyage to Cochinchina* de Barrow só seria publicada em 1806. Nessa obra (Barrow, 1806: 83-84) há apenas a seguinte menção à cochonilha: “There is another garden belonging to the Crown, which is chiefly intended for the cultivation of that species of cactus on which the cochonille insect feeds, and for the reception of curious or useful native plants; but we found it greatly neglected, and the collection very limited, containing but few native plants which have not already been cultivated in the hot-houses of England. The superintendent had not the least knowledge of botany”.

“Near the town [Rio de Janeiro], and close to the sea shore, was a garden of another kind, intended, originally, for promoting the progress of botany; but chiefly curious, now, for a small manufacture of cochineal. According to the observations made, and the information obtained, by Mr. Barrow, ‘the insect which forms this dye in Rio, is not, probably the same as that which is noticed by Linnaeus, under the name of *coccus cacti cocciniferi*. The latter is described as flat upon the back, with black legs, and tapering or awl-shaped horns and antennae. The insect of Rio is convex, with legs of a clear bright red in both male and female, and the antennae moniliform, or bead-like. The male is a delicate and beautiful insect; the colour of the whole body a bright red, nearly resembling the pigment usually called red lake. The breast is elliptical, and slightly attached to the head. The antennae about half the length of the body. The legs are of a more brilliant red than that of the other parts. Two fine white filaments, about three times the length of the insect, project from the extremity of its belly or abdomen. The wings are two, erect, of a faint straw colour, and of a very delicate texture. The female has no wings, is elliptic in its form, and convex on both sides, but most so on the back, which is covered with a white downy substance resembling the finest cotton. The abdomen is marked with transverse rugae or furrows. The mouth is situated in the breast, having a brown beak, inclining to a purple tint, that penetrates the plant on which the insect feeds. Its six legs are of a clear bright red. It becomes pregnant about twenty days after it is born, and dies after bringing forth an innumerable offspring, of so minute a size as to be easily mistaken for the eggs of those insects. For about the space of a day, they remain without any appearance of life or motion; but soon, afterwards, shew signs of animation, and begin to move with great agility over the surface of the leaf, on which the mother had deposited them. At this time they appear, through a magnifier, like small specks of red unshapen matter, thinly covered over with a fine cottony down. In three or four days this downy envelopement becomes visible to the naked eye; the insect it covered increasing rapidly in size, till the largest is equal to a grain of rice. With this increase of size they decrease in motion, and when arrived at their full growth, they adhere to the leaf in a torpid state. At this period they are taken from the plant for use; but if suffered to remain, will deposit their young, as already mentioned. Amongst the clusters of these insects, enveloped in their cotton, there are several cells of a cylindrical form, standing perpendicularly on the surface of the leaf. These cells are the chrysalides or cocoons of the male, and out of which the wings, in their nascent state, mark their first appearance, and are visible about three days before the perfect insect is produced. It enjoys its existence, in that state, only three or four days, during which it impregnates the females. The plant, on which this insect feeds, is called at Rio, *orumbela* [sic; *urumbeba*], a species of the cactus or prickly pear, and probably, the cactus *opuntia* of Linnaeus. The leaves are thick and fleshy; the upper side more flat, or even concave, than the opposite; and somewhat of an oval form, growing without stalks, but rising one immediately from the other’s edge, as well as from the stem, and armed with round and tapering prickles, about an inch, or nearly so in length. These plants grow, sometimes, to the height of twenty feet; but they are generally prevented from rising above eight feet, which is a size more convenient to the manufacturer, and at which the leaves are thought to contain juices more nutritious to the insects. The young leaves are of a dark green, but incline towards a yellow colour as they advance in age. The internal substance of the leaf is of the same colour with its exterior surface. It is easy to discern when any insects are upon the plant; they first appear like a white powder thinly spread upon its flat or hollow side, which is marked, soon afterwards, with small protuberances of the same white downy substance, already said to resemble the finest cotton.

Another insect is found upon the cactus, and is supposed to feed upon the *coccus* or cochineal insects; in its perfect state it bears a strong resemblance to a four-winged insect, called *ichneumon*; but, on examination, is found to be a fly with two wings only. The larva, or caterpillar of this fly, insinuates itself into the cotton with which the *coccus* is enveloped, and is scarcely distinguishable from the latter, except off for use; whereas from the *coccus* it is with difficulty separated. When this fly is prepared to change its skin, it creeps out of the cotton on the naked part of the leaf, increases quickly in its bulk, and its colour changes from that of a bright red to a clear yellow, with rings of brownish spots about its body. In a few days it becomes torpid; but, soon afterwards, contracting its rings with violent agitation, it deposits a large globule of pure red colouring matter; after which it immediately hangs itself upon the prickles of the leaf, and becomes a chrysalis, out of which issues, shortly, the perfect fly. From the circumstance of the colouring matter being deposited by this insects, previous to its change into the chrysalis state, it might be inferred, that any other insect, feeding on the same plant, would be productive likewise of the same colouring matter. Yet the leaf itself gave out, only, a transparent gelatinous fluid, perfectly colourless. The fruit, indeed, or fig of the cactus, when ripe, contains a scarlet juice, which colours some of the excretions of those who eat it.

The profit to the Portugueze in Rio, from the cochineal, is inconsiderable, owing to an error in preparation. Twice or thrice a week the slaves, appropriate to this employment, go among the cactus plants and pick off, carefully, with a bamboo twig, shaped somewhat in the form of a pen, every full-grown insect they can find, with many not yet arrived to their perfect state; the consequence of which is, that the plants are never half stocked with insects, many of the females being destroyed before they had deposited their young. The natives of Mexico pursue a method very different. As soon as the periodical rains are over, and the weather is warmer, as well as drier, they

fix, on the prickles of the cactus leaves, small parcels of the finest moss, serving as nests to contain, each, ten or a dozen full grown female insects. These, in the course of a few days, bring forth an innumerable tribe of young, spreading themselves over the leaves and branches of the plant, till they become attached to those spots which they find most favourable for supplying nutritious juice; where, soon acquiring their full growth, they remain motionless, and then are gathered off for use; a sufficient number being always left for the production of new broods. The insects are soon converted into cochineal by a very simple process; but if, *in corporal sufferance, the poor beetle feels a pang as great as when a giant dies*, this process is not more simple than it is cruel. The insects, which were collected in a wooden bowl, are thickly spread, from thence, upon a flat dish of earthen ware, and placed alive over a charcoal fire, where they are slowly roasted until the downing covering disappears, and the aqueous juice of the animal are totally evaporated. During this operation the insects are constantly stirred about with a tin ladle, and, sometimes, water is sprinkled upon them, to prevent absolute torrefaction, which would destroy the colour, and reduce the insect to a coal; but a little habit teaches them to remove them from the fire. They then appear like so many dark round reddish grains, and take the name of cochineal, preserving so little the original form of the insects, that this precious dye was long known and sought in Europe before naturalists had determined whether it was animal, vegetable, or mineral substance. The garden at Rio, does not, annually, produce above thirty pounds weight of this commodity; though by proper treatment from the same number of plants, ten times the quantity might be obtained. From Marica [sic; Maricá] and Saquarima [sic; Saquarema], both places contiguous to Cape Frio, are considerable plantations of the cactus, which are propagated easily from cuttings set into the earth during the cold and rainy season, though they afterwards thrive least where excluded from the sun; the insects breed and are collected in dry weather, from October until March. The preparation of cochineal is encouraged by the trade being laid open, which had formerly been a monopoly of the crown”.

D. José Luís de Castro, 2º. Conde de Resende, vice-rei do Brazil por cerca de onze anos, de 9 de maio ou 9 de julho de 1790 a 14 de outubro de 1801, também recebeu do governo português vários ofícios referentes à coxonilha (cf. Corte de Lisboa, 1797, 1798a-b, 1799a-d, 1800a-b).

Dele temos dois ofícios relativos ao assunto. Do primeiro (Resende, 1798) consta:

“Tendo animado a plantação da **Coxonilha** a hũ ponto de aumento q’ pode já principiar a produzir hũ efeito vantajoso, pela eficacia com q’ os Lavradores de alguns Districtos desta Capitania em consequencia das minhas recomendaçoens, e repetidas deliquias se tem aplicado á cultura de hũ ramo tão importante não só a os interesses de Sua Mag.^e mas do Estado em geral, e devendo comessar proximam.^{te} a colheita da mesma Coxonilha, q’ depois de beneficiada deve ser paga pela Fazenda Real por aquele preço correspondente á sua qualidade: Tomei a deliberação de formalizar as instruçoens q’ remetto a V. Ex.^a assim respectivas ás formalidades que se devem seguir nos assuntos de Receita, e despeza como de todas as mais circunstancias q’ se devem observar neste estabelecimento; afim de evitar qualq.^r duvida q’ podesse servir de embaraço a continuação da mencionada cultura, q’ se achava reduzida á ultima decadencia. E p.^a se realizarem as promessas q’ fiz aos Lavradores quando os persuadi a promover de novo esta plantação, de cujo pagamento estão esperansados, assim como das utilidades q’ lhes rezultará da proxima colheita assentei com o parecer dos Deputados da Junta da Real Fazenda, q’ os pagam.^{tos} se fizessem sem falencia, p.^r ser este o meio mais proprio de convidar aos Lavradores a q’ se interessassem com todo o disvelo neste negocio, cujas vantagens são uteis, e palpaveis.

Pelo proximo Comboi remeterei a V. Ex.^a hũa porção da Coxonilha, e em tempos propios continuarão successivamente as remessas deste genero á proporção do maior augmento q’ for tendo a mencionada plantação”.

No segundo ofício (Resende, 1799) lê-se:

“Tendo já certificado á V. Ex.^a da eficacia, com que entrava a promover, e animar a cultura da **Coxonilha**, que se achava em hum total descuido pela falta da extracção; e tendo proposto a V. Ex.^a que o meio mais proprio de pôr em ação este ramo do Comercio, consistia em segurar aos Lavradores a compra de toda a Coxonilha pela Faz.^a Real, arbitrando-se os preços, segundo a sua qualid.^e agora se me oferece dizer mais a V. Ex.^a que por effeito das minhas prmessas, e das minhas diligencias, tenho a satisfação de estar informado, que em alguns Districtos desta Cidade não só tem os Moradores beneficiado os arbustos antigos já despeçados, mas tambem tem feito novas plantações, na esperanza de tirarem o proveito, que em outro tempo lhes rezultara, quando a Faz.^a Real lhes comprava a Coxonilha: do que se pode inferir que haja p.^a o futuro grande abundancia deste genero, que depois de bem estabelecida a sua circulação, se interessem tambem os Negociantes desta Praça, e não se faça necessaria a intervenção da mesma Faz.^a Real.

Remeto nesta ocasião a V. Ex.^a as amostras que proximamente me forão apresentadas, beneficiando-se a Coxonilha por tres diferentes metodos; o primeiro, deitando-se pedra hume na tinta, que já extraihe do insecto pizado; o segundo pizando-se, e coando-se do mesmo modo a substancia do insecto, mas não se lhe juntando pedra

hume; e o terceiro, torrando-se o insecto, como de ordinario se pratica. O papel N.º 1.º. contem a amostra feita pela primeira forma, o de N.º 2.º. a amostra pelo segundo methodo; e o de N.º 3.º. mostra o insecto torrado.

Para examinar, e arbitrar os preços da Coxonilha conforme a sua qualid.º tenho convocado os Boticarios mais habéis, e inteligentes; pois lembrou-me, que só por este meio se poderia estabelecer hũa regra certa tanto para o conhecimento da 1.ª e 2.ª sorte, como para o julgamento respectivo; e de tudo o mais quanto ocorrer darei parte a V. Ex.ª em tempo competente”.

Finalmente, em 1799, o secretário de estdo da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Souza Coutinho, ordenava que fossem respondidos os officios do vice-rei Conde de Resende e que se lhe desse uma Carta Régia para “assegurar poder fazer empréstimos” para quem se desicasse à cultura da cochonilha (Coutinho, 1799).

6. A DIFICULDADE DE ENCONTRAR A COCHONILHA E SUA PLANTA HOSPEDEIRA NA CAPITANIA DO MATO GROSSO

Em ofício datado de 30 de setembro de 1774, dirigido ao secretário de estado da Marinha e Ultramar, Martinho de Melo e Castro, o governador e capitão-general da capitania de Mato Grosso, Luís de Albuquerque de Melo Pereira e Cáceres, num ofício em que demonstra sua cultura e conhecimento da literatura sobre o assunto, descrevia as dificuldades de encontrar a cochonilha e sua planta hospedeira na capitania sob seu governo (Pereira e Cáceres, 1774):

“No Ofício de 7 de Outubro de 1771, dirigido por V. Ex.^{ca} a meu antecessor Luiz Pinto de Souza, d’Ordem de Sua Magestade, encontrei as detreminações [sic], que o mesmo Senhor foi servido mandar participar-lhe, e a mim na sua auzencia para ser nesta Capitania promovido e adiantado o util objecto da verdadeira *Coxinilha* ou *Grão do Paraizo* como muitos lhe chamam, com a correspondente cultura desta preciosa droga; sobre o principio de que fez avizo o expressado meu Antecessor quando comunicou ter sido descoberto n’algumas paragens deste Governo a arvore que em algumas partes se chama *Nopal* ainda que os Castelhanos a denominam *Tuna*, em que ella se produz.

Eu não respondi athe o presente a V. Ex.^{ca} couza alguma sobre esta materia para poder constar ao dito Senhor, porque primeiro esperei adquirir hum sufficiente conhecimento de cauza e procurar com algumas Experiencias o bom soccesso desta dezejada descoberta em hum grao de perfeição que podesse produzir utilidade, porem não poderam em forma alguma corresponder ainda as minhas tentativas ao vehemente desejo que tinha de que ellas fossem proveitosas, conseguindo talvez estabelecer aqui o principio d’hum rico ramo de Comercio a imitação de nossos confinantes. Mas devo persuadir-me de que eu talvez não saberia empregar por um conveniente modo os Exames a que procedi, afim de ver, e observar os insectos que realmente são os que constituem a delicada côr da dita *Coxinilha*, conforme as unanimes noticias que acho em todos os Droguistas e viajadores que contemplaram este ponto.

Enquanto porem a edentidade [sic] da Arvore que nesta Capitania se descobre, ainda que ella he sem duvida muito semelhante a que se acha descrita nos livros, eu acho com tudo isso ser ella muyto duvidosa, se he que posso fazer em semelhante materia algum conseito pela combinação das diversas noticias puramente abstratas por onde me governei; muito mais havendo alguns dos mencionados Droguistas e curiozos da historia natural como Lemery⁶¹ e Labat⁶², que testemunham serem varias as arvores em que indiferentemente se alimentam os insectos referidos confirmando nos seus relativos detalhes que estes unicos piquenos animaes são os que formam a bella côr Escarlata e não as arvores em que elles se nutrem, e sustentam athe que chega a sezão de se colherem.

Sem embargo de tão conhecidas difficuldades como acabo de expor a V. Ex.^{ca} para finalmente desempenhar como deveria as Ordens Regias sobre hum assumpto desta importancia, e em que o mesmo amor da Patria, e o aumento do nosso Comercio bastaria a me fazer interessar cuidadosamente, eu não desprezarei qual quer das ocaziões que se me presentem de renovar os meus Exames, sem que para esperar o melhor soccesso obstem as considerações de que o Paiz do *Mexico* de donde os Castelhanos extraem principalmente as suas copiozas recoltas da *Coxinilha*, achando-se com bastante diversidade situado em latitude sobre o Globo do que os lugares de Mato Groço que foram examinados, e por consequencia gozando d’hum clima differente, talvez possa conter algumas disposições mais proporcionadas para a felis cultura desta Droga, que aqui se não devizam.

De outras rellações sobre o mesmo assumpto da *Coxinilha*, consta também que ella se cria nos Destritos de *Mambato*, e *Loja* no *Perú*, e em alguns lugares do *Tocuman*; e não só isto mas que os Portuguezes a trouxeram

⁶¹ Referência a Nicolas Lemery, autor da *Pharmacopée universelle* (1698) e do *Traité universel des drogues simples* (1698).

⁶² Pe. Labat (1742: 337-356) escreveu sobre as cactáceas e a cochonilha.

pela primeira vez da Costa da *Guiné* quando ali faziam em 1463 as suas descobertas⁶³; de que tudo resulta que não hé somente ás influencias d’huma piquena quantidade de Climas nesta Zona tórrida que pode ser atribuída a propriedade de semelhante produção.

He quanto a V. Exc.^{ca} posso agora relatar nesta Materia, em cumprimento da minha obrigação que sempre quizera saber executar no Real Servisso de Sua Magestade”.

⁶³ Pereira e Cáceres certamente utilizou o nome “grão do paraíso” como sinônimo de cochonilha e a referência à Guiné baseado na leitura do seguinte trecho de Thevenot (1746: 36), onde relatou eventos de 1463: “La dernière découverte, sous le règne d’Alphonse, fut celle du Cap Sainte-Catherine, qui prit ce nom du jour auquel il fut découvert. Il s’en étoit fait d’autres avant celle-ci, como celle de la Côte d’où fut apportée la première cochenille, que les Italiens, connoissant mieux la valeur que son som, appellerent d’abord Graine du Paradis. Ils la reçurent des Mores de cette partie de la Guinée, qui, traversant le Pays de Mandinga & les deserts de la Lybie, le porterent au Port de Mundibarca, dans la Méditerranée”. Thevenot conseguiu fazer uma grande confusão, não se sabendo de onde tirou a ideia de que a cochonilha era chamada grãos-do-paraíso (talvez enganado pela palavra grana [de grana paradisi] também usada para a cochonilha do carmim [grana de cochinilla]?). A expressão grana paradisi era conferida à pimenta-da-guiné (*Aframomum malegueta*, espécie africana da fam. Zingiberaceae), que não deve ser confundida com a pimenta-malagueta (*Capsicum frutescens*, da fam. Solanaceae, espécie americana). Os grãos-do-paraíso são as sementes de *Aframomum malegueta*. Lemaire (1852: texto da pl. 178: *Amomum grana paradisi*) esclareceu esta questão: “Le mot Melegueta ou Poivre Mellegetta (sic!) a été appliqué à diverses Zingiberacées, entr’autres à celle [*Amomum grana paradisi*; atualmente sinônimo júnior de *Aframomum malegueta*] dont il est question. On le regarde ordinairement [...] comme synonyme des expressions grains du Paradis ou de Guinée. On dit que le poivre Melegueta (sic!) a été connu en Italie avant la découverte de la côte de Guinée par les Portugais dans le XV^e siècle. Il était fourni par les Maures, qui avaient l’habitude de traverser la région de Mandingha, les déserts de la Lybie et de l’apporter jusqu’au Mundi Barca ou Monte de Barca, port de la Méditerranée. Les Italiens, qui ignoraient l’endroit d’où on le tirait, c’était une épice si précieuse, qu’ils lui donnèrent le nom de Graine du Paradis”.

7. A CULTURA DA COCHONILHA EM SANTA CATARINA

Em 10 de novembro de 1779, o vice-rei Marquês do Lavradio encaminhou ao governador da Ilha de Santa Catarina, Francisco de Barros Moraes, uma “Instrução do modo com que se deve apanhar e preparar a cochonilha” (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 01, n. XXI). O vice-rei já havia dado instruções aos governadores anteriores, Francisco de Souza de Menezes⁶⁴ e Pedro Antônio da Gama Freitas, a esse respeito, mas sem resultados satisfatórios. Com esse último, a cultura da cochonilha até encontrou certo desenvolvimento, mas, segundo declaração de José Pereira Pinto, em 31 de julho de 1786, foi “desprezada inteiramente no tempo da invasão” espanhola, e nesse estado ainda se achava (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 09, of. 3. Do governador José Pereira Pinto ao vice-rei Luís de Vasconcelos e Sousa, em 31.07.1786). Francisco de Barros Moraes entendia que a causa principal de não ter alcançado sucesso nessa produção advinha do fato de que o lavrador cuidava da árvore e dos bichos com “grande repugnância” e que ele preferia cuidar naquilo que para logo ajuda a sustentá-lo, a ele e sua família; e como via que a conveniência que lhe podiam dar estes arbustos era muito para o futuro, queria aplicar o seu cuidado à cultura da farinha, milho, arroz, e outros gêneros que para logo podiam remediar as suas necessidades (Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, Cód. 106, vol. 03, of. 6. Do governador Francisco de Moraes Araújo Teixeira Homem ao vice-rei Luís de Vasconcelos e Souza, em 21.03.1780) (cf. Silva, A. da, 2011. O trabalho compulsório de homens livres na Ilha de Santa Catarina (século XVIII). 50. *Encontro Escravidão e Liberdade do Brasil Meridional*, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre [disponível na internet]).

Num precioso documento intitulado “Compilação dos objectos mais essenciaes e permanentes de que está encarregado o comandante do Rio de S. Francisco Xavier, como há de constar das ordens que existem no archivo do mesmo commando: e alguns apontamentos de instrução para regular a sua conducta no mesmo commando” (cf. Ramos (J. de C.), [1791] 1848: 487-490 (reproduzido e comentado por Papavero & Teixeira, 2013), há o seguinte trecho:

“Cochonilha.

Como os lavradores já sabem beneficiar sufficientemente a cochonilha, que produz bem n’este districto, é necessario mandar algumas vezes passar revista ás suas plantações e fazer colher a cochonilha, porque alguns individuos por preguiça o não fazem, perdendo o lucro que esta dá; e quando a trouxerem, deve-se pesar na sua, seus sitios que são distantes, e tambem precisam do dinheiro para remediarem as suas necessidades. Os nomes dos lavradores serão lançados em um quaderno, assim como o lugar onde moram, e a cochonilha que trouxerem, a qual deverá pôr-se ao sol, algumas vezes. Antes de fazer a remessa para a capital, a pesará na presença do anspeçada ou cabo que a conduzir, e a lata deve ir amarrada e lacrada para não haver profusão d’ella pelo caminho”.

⁶⁴ Do governador da Capitania de Santa Catarina, Francisco de Sousa de Meneses, há uma carta datada de Desterro (atual Florianópolis), de 20 de março de 1774, dirigida ao Marquês do Lavradio sobre a criação da cochonilha (Meneses, 1774).

8. PROBLEMAS NO RIO GRANDE DO SUL

O vice-rei D. Luís de Vasconcellos e Souza queixava-se da situação da coxonilha no Rio Grande do Sul, propondo medidas para incentivar sua cultura (Vasconcellos e Souza, 1784):

“A falta destas [providencias; pagamento adequado] precede evidentemente o pouco ou nenhum augmento, que se se tem conhecido no Rio Grande do importante objecto da **Coxonilha**, sendo aliás aquelle Paiz o mais proprio, e aonde produz sem maior beneficio pela fertilidade do seo terreno. Todas as minhas recomendaçoens tem sido sem fructo; a Instrucção, que remetti, e mostra a copia debaixo do N.º 5^{o65} para o methodo da sua cultura, foi inutil; e nem a promptidão, com que me tenho esforçado a fazer o pagamento de toda a Coxonilha, que aqui se apresenta, tem animado os Lavradores daquelle Districto a abraçarem a sua propria utilidade, só porque preferem o seu módo de vida irregular a qualquer outro, que neessite de mais algũa applicação. Não sei as diligencias que o Governador tem alli feito para esta cultura se adiantar e tão somente entretendo-me com promessas, e palavras geraes há muito tempo, vejo reduzido a desprezo este objecto pela falta da sua devida actividade; d’onde venho a concluir (como me tem assim persuadido outras materias de igual pezo, e ponderação) ser impraticavel remediar consequencias, que se não conhecem á vista dos olhos, e destruir de longe o mal, que aparentemente se procura encobrir.

No mesmo estado aqui estaria tão bem esta cultura, se vendo o pouco fructo, que della se conseguia, não tivesse encarregado ao Cirurgião mór do Segundo Regimento desta Praça, Mauricio da Costa (de quem falei a V. Ex.^a na minha Carta de dezeseite de Junho de mil setecentos oitenta e trez) da sua particular inspecção, para girar pelos diversos lugares, em que ella pode ter mais algũa producção, e ainda no seo propósito com aquelle zêlo, e eficacia, que elle tem desempenhado na fôrma das minhas recomendaçoens, com maior violencia dos Póvos. Esta providencia, que já metem mostrado as suas utilidades, poderia ser a unica, que no Rio Grande produziria outro igual effeito; e eu a teria posto em execução, se me não lembrassem duas circumstancias indispensaveis, que devião primeiro verificar-se, para não haver qualquer acontecimento, que se não previsse, e fosse inteiramente contrario ao fim, por que dava a mesma providencia. A primeira, nomeando hũa Pessoa habil com Ordenado competente, para ter a seo cargo a inspecção desta cultura no Rio Grande; e a segunda, remettendo dinheiro sufficiente para se pagar a Coxonilha á vista, logo que fosse apresentada naquella Provedoria depois de examinada, e avaliada pelo mesmo Inspector, que vigiara, e zelara esta cultura, como a desconfiança, em que elles sempre estão, de que não serão pagos de seo trabalho nesta Cidade, aonde nem sempre tem correspondentes, a quem fação as suas remessas, sujeitas ordinariamente a o risco, eás demoras que terão semelhantes transportes. Para estas duas precisas circumstancias, sem as quaes nada se deve esperar de maior adiantamento deste genero, se executarem promptamente, era necessario que a Fazenda Real podésse suprir com dinheiro, ou que este rendimento entrasse nos Cofres Reaes desta Capitania por outro módo, que não fosse diminuindo as pequenas forças, que tem, para outras indispensaveis despezas; mas sendo remettida toda a Coxonilha para essa Corte, e havendo necessidsade de se adiantarem as importancias para os pagamentos, precizamente hade acontecer o cazo de se não pagar á vista, por não haver dinheiro, e de se frustrar toda a diligencia, com que se procura promover o seo maior adiantamento. Como porém tenho representado a Sua Magestade as necessidades, que cada dia se fazem mais urgentes, e todas as providencias dependem de Sua Real Rezolução, só me fica occazião de apontar os meios, que me parecem mais concernentes á este objecto, e que podem melhor contribuir para sua execução com aquelle zelo, e eficacia, com que dezejo empregar-me no seo Real Serviço”.

⁶⁵ Não consta neste documento.

9. A COCHONILHA NA BAHIA

De Joaquim de Amorim e Castro (para sua biografia e obras cf. Cruz & Pereira, 2009 e Oliveira, 2008) há uma extensa *Memoria sobre a Cochonilha do Brasil*, da qual há dois manuscritos, um no Arquivo Histórico Ultramarino de Lisboa (Amorim e Castro, 1789a, 1789b) e outro no Instituto Histórico e Geográfico do Brasil no Rio de Janeiro (Amorim e Castro, 1789c); esse trabalho foi posteriormente impresso (Amorim e Castro, 1790: 135-143)⁶⁶, e aqui o transcrevemos:

“O *Cactus Tunei* de Linneo he a planta da Cochonilha conhecida nos contornos de Jacuipe, Termo da Villa da Cachoeira [Estado da Bahia], com o nome de *Palmatoria*⁶⁷: o seu calis he monofyllo, superior e imbricado: a sua corolla he de muitos petalos, postos huns sobre outros: o seu fructo he encarnado, conhecido na frase dos Naturalistas com o nome de *Bacca*, de huma só concameraçãõ, que contém muitas sementes: o seu caule he ascendente, ramificado em varios troncos parciaes: as suas folhas são carnosas, e unem-se humas ás outras por certas articulações, as quaes produzem outras: e por isso Linneo lhe dá o nome de *Articula prolifera*; estas articulações são de figura oval, e oblonga, cheios todos de espinhos agudissimos espalhados por toda a sua superficie: da extremidade de cada huma destas articulações vão nascendo outras da mesma configuração espinhosas: os espinhos se achão espalhados em toda a superficie desta planta em pequenas moutas: cresce de ordinario á altura de doze a quinze palmos, pouco mais ou menos, espalhando muito para os lados os seus troncos: quando está com fructo he

⁶⁶ Também reproduzido em Amorim e Castro (1833, 1839). Alguns dos primeiros parágrafos desse trabalho foram transcritos por Werneck (1863: 169-175), com um “Additamento” (l. c., pp. 175-178), que reza:

“A *Cochonilha* é um insecto que se cria, nutre e propaga sempre pegado á folha da *Opuncia*, que o vulgo ordinariamente denomina *Figueira da India*, e tambem *Palmatoria*. Quando nasce é tão pequeno que mal se percebe com a vista; mas logo que começa a andar e a procurar lugar na planta para se fixar e chupar della o seu alimento depois de se pegar, não se separa jámais daquelle lugar, e começa logo a cubrir-se de um pello branco, com que nasce, mui fino e raro, de tal sorte que não se lhe vê mais o corpo que é vermelho. No fim de tres mezes chega á sua ultima grandeza, que é de uma pequena ervilha. Então páre os filhos e morre. Os filhos seguem a mesma sorte successivamente. O estio é o tempo da sua producção. Nos paizes quentes da Zona torrida, tem-se observado que a *Cochonilha* produz em todo tempo, ao menos em algumas partes; mas sempre em menor quantidade nos mezes frios.

Sabe-se que a *Cochonilha* é uma das mais preciosas producções da natureza para o commercio; e que a sua cultura é a mais lucrosa para os agricultores. A planta em que se cria este insecto, multiplica-se instantaneamente, assim como tambem o mesmo vivente; mas para que a colheita seja abundante e de melhor qualidade, é preciso algum cuidado e trabalho. Não nos devemos contentar só com o se póde colher da *Opuncia* silvestre, antes convém multiplicar esta planta para que seja abundante a collecta de tão rico insecto.

A sua multiplicação se póde fazer ou plantando as suas folhas (*palmatoria*), ou semeando as sementes dos seus figos maduras; mas de sorte que fiquem em linhas rectas, em ruas com largura tal que, por entre os renques, se possa andar sem incommodo dos seus espinhos, ou na occasião da colheita ou para limpar-se a herva, tirar têas de aranha e outros insectos que destróem a *Cochonilha*. Cumpre tambem notar que a *Cochonilha*, quando se cultiva a *Opuncia*, não se lhe ha de pôr enquanto fôr nova, porque ou a destróe consideravelmente ou de todo a mata, o que de ordinário acontece com a *Opuncia menor*.

Quando na planta já robusta se observão folhas contrahindo nódoas amarellas, ou principiando a amarellecer e murchar, deve-se logo tirar, aproveitando se os insectos que nellas hajão, pequenos e grandes, antes que definhem com as folhas.

Esta planta medra em terrenos seccos, e em quase todo o Brasil; applica-se-lhes uma das folhas com insectos, quando está robusta, para que propaguem á custa dos seus succos, e colhem-se antes que a planta morra exinanida [sic], o que acontece se não se tiro os insectos logo que se observar vão em bom crescimento.

Nos terrenos frios, costumão os lavradores da *Cochonilha* recolher em casa alguns ramos das *Palmatorias* com insectos para os livrar de morrer; e, quando chega a primavera, applicão-nos ás plantas no campo para encha-mearem.

Tambem, na occasião da colheita, alguns insectos se devem deixar, mórmente nas folhas pequenas, para que vão propagando ao mesmo tempo que as folhas vão crescendo”.

⁶⁷ *Tacinga palmadora* (Britton & Rose, 1919) (Cactaceae). É chamada palmatória por serem suas folhas semelhantes à palmatória antigamente usada para castigar alunos.

vistosa pela bella côr encarnada, que os mesmos mostraõ: a côr desta planta he de um verde claro: cria-se em os terrenos seccos por entre pedras, e pedragulhos em tanta abundancia, que por todo o sertão do Jacuipe, Camisaõ, Tapicurú se encontrão mattas quase inteiras desta planta, na qual se criaõ os insectos conhecidos com o nome de **Cochonilha**.

Os insectos, que produzem esta admiravel côr da Cochonilha, saõ pequenos, convexos pela parte superior, e chatos pela parte inferior, cubertos de hum pêlo finissimo, que parece algodão: o seu abdomen he escarlata, as suas antenas saõ duas do feitio de sovelas, mais breves do que o corpo: tem seis pernas da côr do mesmo abdomen, e os machos quando passaõ á sua metamorfose lhe nascem duas azas, com as quaes se transformaõ em pequenas moscas, vivendo poucos dias neste novo estado. Estes saõ os insectos que Linne chama *Coccus Cactus* da Ordem dos *Hemipteros*; e a descripção, que o mesmo Linnei dá destes, não convem com as observaões que eu fiz sobre as suas qualidades, as quaes foraõ igualmente vistas, e achadas por outros Naturalistas, que tratarão do mesmo insecto.

Linneo a descreve do modo seguinte:

“Corpus depressum, tomentosum, Rugis transversis: & margines laterales dorsi utrinque duplices, superiore brevior: Abdomen purpurascens, os puntum sublatum e medio pectoris. Antennae subulatae corpore breviores, pedes breves, nigri.

Porém diversifica em algumas cousas, como na figura superior do mesmo insecto convexa, e não depressa; na côr de seus pés vermelhos, e não negros, como se vê na descripção; e deve, ou não pertencer á Ordem *Hemiptera*, ou *Diptera* por lhes nascerem duas azas na sua Metamorphose, eu não defendo a exacção dos systemas; fique este trabalho para aquelles, que tem por fim semelhante objecto. Parece que mais propriamente deveria ser referido á Ordem *Diptera*, segundo a divisão geral do mesmo Linneo.

Este insecto se acha sobre a planta, espalhado por toda a sua superficie em pequenas têas, como de aranha, que os cobrem, e formão as nodoas brancas, que se observaõ na mesma arvore.

Elles se nutrem do succo da dita planta, e se multiplicaõ com huma prodigiosa abundancia por todos os sitios, por onde existe a presente arvore, de sorte que do mez de Setembro em diante se pôde fazer a sua colheita pelos lugares por onde se encontrão.

Todo o Mundo sabe o grande artigo de Commercio que fornece este genero aos Hespanhóes, os quaes tiraõ das suas conquistas hum prodigioso numero de arrobos deste insecto, e que pela utilidade visivel, que presenta ao nosso Estado o estabelecimento de hum taõ attendivel ramo de Commercio, deve ser tratado com toda a individualização, e seriedade.

A Cochonilha, que se exporta do Mexico aonde cresce em abundancia, he conhecida em pequenos graõsinhos, de huma figura muito irregular, ordinariamente convexa por hum lado, e concava por outro, de côr de purpura por dentro, e por fóra de hum vermelho denegrido, e de hum pardo côr de cinza hum pouco misturado de vermelho. Estas saõ as côres que caracterizaõ a boa Cochonilha, e fazem por isso preferivel a do Mexico a outras que não tem estas qualidades.

A sua configuração, e a sua particular situação sobre certas plantas, de onde se extrahia no Mexico a Cochonilha, fez pensar a muitos que era hum fructo vegetal, que fornecia esta preciosissima tinta taõ estimada no Commercio, até que as observaões de alguns Hespanhóes em 1590⁶⁸, e 1601⁶⁹, e muito principalmente do *P. Plumier* em 1690⁷⁰, fizeraõ crer que a Cochonilha era hum insecto, que nascia, e crescia no Mexico sobre huma espécie de

⁶⁸ Referência a Acosta (1590: 254): “Porque en las hojas deste arbol [tuna], quando es bien cultiuado, nacen vnos gusanillos pegados a ella, y cubiertos de cierta tellla delgada: los quales delicadamête cogen, y son la Cochinilla tan afamada de Indias”.

⁶⁹ Referência a Herrera (1601: 213): “Criase la grana en diuersas partes de Nueva España, en vn arbol que llaman Tuna, que tiene la hoja muy gruessa; plantase con tres hojas, en partes abrigadas, adonde no le puede alcançar el cierço; y la cochinilla es cosa viua, a manera de gusanos redondos, del tamaño de vna lenteja, y quando se echa en el arbol es del tamaño de vna pulga, y aun menor, y nace semilla del gusano quando esta lleno; y rebientan los hijuelos, que son como aradores, y estos enxambran todo vn arbol, y vn huerto, de grana: procede de vna palomita nacida del propio gusano, y esta es blanca, y engendra esta semilla, que es gran muchedumbre, pues hinche vn huerto de cien plantas, en especial em vn año, que acaece auer dos y tres cosechas de grana...”.

⁷⁰ Há uma incrível confusão em relação ao *Pe. Plumier* e essa data de 1690. Réaumur (1738: 88) asseverou que “Em 1692. le P. Plumier communiqua à Pommet [sic] un memoire, dans lequel il assûroit non seulement que la cochenille est un insecte qui croît dans le Mexique sur une espece d’opuntia, il prétendoit de plus avoír trouvé le même insecte à Saint-Domingue sur des acacias, & sur certains arbres qu’on appelle des cerisiers dans nos Isles de l’Amerique. Pommet [sic] a fait imprimer ce memoire du P. Plumier dans son histoire generals des drogues, qui a paru em 1694”. Mas Pommet (1694: 31) diz que “le 30. Janvier 1693. le même R. Pere Charles Plumier minime m’aporta un billet écrit de sa main”. A data de 1690 só aparece numa resenha do livro de Réaumur (Anôn., 1739:

Opuntia, ou figueira da Índia; e já hoje não entra em dúvida semelhante questão pelas repetidas observações dos Naturalistas.

Tres são as colheitas que se fazem no México da Cochonilha; huma dos cadaveres dos mesmos insectos, os quaes depois de parirem os seus filhos, morrem nos seus ninhos, passados alguns dias, segundo a maior, ou menor rigidez do tempo; e tanto que os filhos destes chegam a estado de poderem multiplicar, e produzir outros, se tiram das plantas com muita precaução com huma especie de pincel: este o outro estado em que os Indios fazem a segunda colheita, a que os Hespanhóes dão o nome de *Granila*, e chegam a cortar as mesmas arvores, a que elles chamaõ *Nopals*, e guarda-las em casa com os mesmos insectos para se nutrirem, e viverem durante a estação da chuva, que os destrua muito.

Preparam os Mexicanos a Cochonilha de tres modos, fazendo morrer o insecto ou na agua quente, ou dentro de pequenos fornosinhos, ou em bacias chatas postas a fogo brando: estes tres modos de preparar a Cochonilha dão tres differentes côres á mesma; o primeiro a reduz a huma côr parda avermelhada, perdendo o branco exterior, que recobre o mesmo animal vivente, e lhe dão o nome de *Cochonilha denegrida*; o segundo a faz cinzenta esbranquiçada, chamada *Cochonilha jaspeada*; e o terceiro a faz negra, chamada *Cochonilha negra*. De todas estas côres a mais estimada he a da côr parda avermelhada, semelhante á do México, e sobre esta materia mais diffusamente se podem ver a Dissertação de *Du Fay*⁷¹, em 1736, *Mr. de Reaumur*⁷², a Encyclopedia⁷³ neste artigo, e o *Diccionario portatil de Commercio* [?], tom. 2. art. da *Cochonilha*.

A abundancia desta planta por todo o Certoõ na distancia de 20, 25, 30 leguas da Villa da Cachoeira, como eu mesmo observei, facilita a execução deste importantissimo ramo do Commercio. Sem que seja necessario mais do que procurar o meio de fazer olhar aos naturaes do paiz para este objecto com utilidade. De ordinario as terras mais seccas para outra agricultura são as que produzem a Palmatoria fertilissima da Cochonilha: a falta de utilidade que representa neste Estado do Brasil aquelles insectos, o incommodo com que os tiram das Palmatorias por falta de uso, e exercicio, e a natural inercia a outras agriculturas, que não sejam aquellas que aprendêrão dos seus maiores, são as verdadeiras causas que impossibilitam aos Naturaes a execução, e adiantamento desta cultura, e ramo de Commercio da Villa da Cachoeira, e seu Termo.

Obrigar certos homens a esta cultura repugnante aos seus principios, e á sua utilidade, seria atrazar mais este objecto, que adiantalo.

Estabelecer os meios mais proprios, e mais aptos para convidar aos lavradores para este genero de agricultura sem constrangimento algum, e coacção, he o caminho mais preferivel, e efficaç de conseguir, e pôr em prática este tão vantajoso ramo de Commercio, que para o futuro promete grandes, e certas utilidades ao Estado.

Comprar-se por conta do mesmo Estado nesta Capitania, em quanto se não estabelecesse geralmente por preço grande, e certo a producção desta cultura, animaria, e convidaria a muitos á execução, e adiantamento deste projecto; porque tendo immediatament a utilidade dos seus trabalhos por preços vantajosos, sem arriscarem a maior, ou menor decadencia de seu genero, se proporiaõ seriamente a este objecto, vindo a perceber o Estado para o futuro vantagens consideraveis.

Conceder certos privilegios, ou isenção de algum tributo, áquelles que fossem lavradores grossos, que colhessem, e exportassem certas quantidades de livras, ou arrobas, a transplantação então desta planta se faria com mais frequencia nas fazendas, e roças dos mesmos lavradores, e se aproveitariaõ tantos terrenos inuteis com huma planta tão util pelo insecto que nella se cria.

Isentar o genero de pagar nas entradas das Alfandegas direitos, e fazelo livre, e ampla a sua exportação, concorre muito para o seu estabelecimento.

Serem preferidos nas Rematações Reaes dos Contratos, ainda por menor preço, aquelles que fizerem algum pagamento á Fazenda Real com a Cochonilha.

Os terrenos devolutos concederem-se áquelles, que os occuparem com este genero de plantação.

Eis-aqui os meios mais proporcionados para se obter o fim do estabelecimento, e conservação deste ramo de Commercio.

De nenhum modo he conveniente que a introducção, e estabelecimento deste ramo de Commercio venha a destruir a conservação de algum outro, igualmente attendivel pelas utilidades que já se experimentaõ.

Os lavradores do assucar poderiaõ julgar-se capazes pela multiplicidade de escravos, que de ordinario tem pequenos, e de diversos sexos, para a colheita da Cochonilha, se acaso não obstasse o outro maior inconveniente

209): “Le Pere Plumier en 1690. fut le premier [sic] qui assura que la Cochenille étoit un Insecte qui croît dans le Méxique sur une espece d’Opunia ou Figuier d’Inde; & communiqua par Lettres cette découverte à Pomet [sic], qui la publia dans son Histoire des Drogues”. Ver nosso Apêndice II abaixo.

⁷¹ Referência a Du Fay (1740).

⁷² Referência a Réaumur (1738).

⁷³ Referência à Encyclopédie de Diderot & d’Alembert (1782). O artigo sobre a cochonilha é um resumo do escrito por Réaumur.

de estarem successivamente ocupados os seus escravos já no córte das cannas, já na moenda do Engenho, que por trabalhar no Veraõ não dá lugar á sobreditacolheita, por se dever fazer esta no mesmo tempo, nem as terras dos lavradores de cannas são capazes da dita plantaçaõ, por serem os terrenos destas seccos, e arenatos, e o das cannas argillosos, e humosos; e se aquelles lavradores fizessem toda a séria reflexão sobre a plantaçaõ da Palmatoria, e a extracçaõ da Cochonilha, empregando neste exercicio os seus escravos, se veriaõ obrigados então a desampararem as suas culturas das cannas, e empregar-se nella com prejuizo geral do Commercio daquele genero.

E se algum incommodo se encontra com os lavradores de cannas, e fabricantes do assucar neste estabelecimento, muito maior, e grave he o que sucederia aos lavradores de tabaco, se se vissem obrigados á plantaçaõ, e extracçaõ da Cochonilha. Eu tenho calculado bem o trabalho, e fábrico desta importante lavoura do tabaco, que absorve, e consome todo o tempo ao lavrador, quer no preparo do terreno, e plantaçaõ da mesma planta no Inverno, quer no fábrico, que he no Veraõ, com o qual se occupaõ todos os braços dos escravos, tanto grandes, como pequenos; aquelles nas operações de maior força, estes na de menor, como na de pinicar o *fumo verde*, e conduzillo neste estado, e secco para a casa do fábrico.

Ou bem hão de cuidar nesta importante cultura, ou deixarem-se della para outra com prejuizo total do augmento deste ramo de Commercio, e quando fica ao lavrador do tabaco algum tempo, que he só no Inverno, impróprio para a colheita da Cochonilha, o aproveitaõ na plantaçaõ de mandiocas, e milhos para a sustentação dos mesmos lavradores, e escravos, não devendo por consequencia implicar o presente estabelecimento com as duas agriculturas, de que acabo de falar.

Devendo este estabelecimento formar huma particular agricultura, na qual se empreguem homens desocupados, ou lavradores de outra qualquer agricultura, que não sejaõ as mencionadas, tirando della a sua primaria subsistencia, como os lavradores tiraõ do tabaco, e do assucar, e os Mexicanos das Provincias de Tlascalla, de Guaxapa [Oaxaca], de Guatimala, de Honduras tiraõ desta particular plantaçaõ, fornecendo annualmente conformeo Calculo de Mr. Du Fay 888\$000 livras de Cochonilha.

Vindo a resultar das observações feitas sobre a presente planta, conhecida pelos habitantes do Paiz com o nome de Palmatoria, e por Linneo com o de *Cactus Tuna*, e sobre o insecto da Cochonilha com o nome de *Coccus Cacti*, como de principios certos, estas infalliveis consequencias.

Primeira Consequencia.

A abundancia da Palmatoria fertilissima do insecto, da Cochonilha, que existe por todo o Certaõ do Jacuipe, Camizaõ, e Itapicuru assegura o estabelecimento deste importantissimo ramo do Commercio,

Segunda Consequencia

O estabelecimento de hum preço certo, e vantajoso para os lavradores deste genero por conta da Real Fazenda, em quanto os mesmos não podem arriscar os seus trabalhos, facilita o estabelecimento desta agricultura.

Terceira Consequencia.

Estabelecer certos privilegios, ou isenções de onus aos lavradores grossos, que fornecerem annualmente maior quantidade de livras, ou de arrobas ao Commercio, convida voluntariamente aos mesmos á dita agricultura, e o faz geral; necessario requisito para a sua conservação.

A exportação deste genero livre de direito nas Alfandegas respectivas nos principios dos seus estabelecimentos, se faz indispensavel, o que estabelecido, he de necessaria consequencia obter-se o interessante resultado da publica, e particular utilidade com este outro genero de Commercio, que em summa abundancia póde favorecer a Conquista, augmentando por este modo a massa geral do Commercio externo.

As experiencias que tenho feito sobre a côr da Cochonilha extrahida da Palmaroria, em nada he inferior á do Mexico; ainda os Naturaes a não sabem preparar do modo que deva ser exportada; porém com facilidade se conseguirá este fim, fazendo-se-lhe ver o modo com que a devem extrahir das plantas, e o com que a devem preparar.

A amostra que appresento, tirada das mesmas plantas, dá a conhecer o atrazamento deste genero: de ordinario no principio todos os estabelecimentos estão sujeitos a estas imperfeições, que a experiencia, e o tempo vaõ emendando: ella faz ver a existencia deste insecto neste continente, onde se cria em summa abundancia, a sua qualidade, e bondade.

Se do Brasil se tirassem as utilidades, que os seus objectos offerecem, que vantagens não tiraria o Estado, e que massas de Commercio não forneceriaõ? Se as Sciencias Naturaes illuminarem os seus Nacionaes, os resultados serão certos, e de uma necessaria consequencia”.

10. JOSÉ HIPÓLITO DA COSTA PEREIRA E SEU CONTRABANDO DA COCHONILHA DO MÉXICO

Em 1798 José Hipólito da Costa Pereira [Furtado de Mendonça]⁷⁴ foi enviado pelo secretário de estado da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Souza Coutinho, para uma viagem de dois anos à América do Norte. Em ofício datado de 22 de setembro de 1798, escrevia-lhe o secretário (cf. Furtado, 1942: 254-256):

“Tendo Sua Magestade destinado a Vce. para ir procurar alguns productos e noções de uteis Culturas aos Estados Unidos da America e ao Mexico.

Foi a mesma Senhoria Servida Mandar assistir a V. Mce. com huma ajuda de Custo de Duzentos mil reis, e com huma assistencia de seiscentos mil reis, que Sua Magestade poderá accrescentar, se V. Mce. houver de demorar-se mais de hum anno na sua viagem; o que parece não será necessario, e igualmente determinou que eu lhe desse as seguintes Instrucções:

Logo que V. Mcê. chegar a Filadelfia irá procurar o nosso Ministro Residente, Cypriano Ribeiro Freire; e entregando-lhe as Cartas, que leva para o mesmo, tanto minhas como do Sr. Luiz Pinto, lhe explicará toda a Comissão de que Sua Magestade o encarregou; e lhe dirá que tem ordem para que elle guie os seus paços [sic], e o auxilie em todos os exames, tanto nos que ha de fazer nos Estados Unidos, **como depois no Mexico, para onde S. S. deve procurar-lhe os meios de transitar, sem que possa dar a menor sombra de suspeita á Côrte de Madrid ou de Commerciante** [nosso negrito].

[...].

Depois que V. Mcê. haver assim satisfeito a Comissão de que vae encarregado para colher a conveniente instrucção nos Estados Unidos da America, deve V. Mcê. procurar de acordo e auxiliado pelo nosso Ministro **passar ao Mexico e uzando ahi de summa moderação e modo, e disfarçando o grande objecto que o leva aos Dominios Hespanhoes** [nosso negrito], deve V. Mcê. procurar instruir-se e trazer as melhores Memorias 1.º sobre a qualidade de Insecto, cujo germe forma a **Cochonilha**, e verificar se hé o mesmo que nos já temos no Rio de Janeiro e em S. Catharina; 2.º reconhecer e firmar-se bem no modo porque preparam as diversas especies de cochonilha e por-se bem no caso não só de informar exactamente do que ha nesta materia, mas ainda de executar depois todas as preparações; 3.º examinar bem o *Cactus Cochelinifer*, em que se cria o insecto, e se hé a mesma especie que temos no Brazil; 4.º procurar mandar alguma porção considerável da Semente do mesmo Insecto que possa logo remetter-se com a Instrucção que V. Mcê. dirigir para o Rio de Janeiro e de que possa immediatamente tirar-se partido”.

Em sua *Memoria sobre a viagem aos Estados-Unidos* Costa Pereira (1858: 326-328) relatou suas aventuras:

“A ultima parte da minha commissão é a **coxonilha** do Mexico. O primeiro passo que dei a respeito foi pedir ao nosso Ministro residente Cypriano Ribeiro Freire, que houvesse de saber do Ministro da Hespanha em Philadelphia, com quem elle tinha amizade, se era possivel obter o meu passaporte para viajar pelas colonias de Hespanha existentes nas costas do Golpho Mexico, e assentou o dito senhor Freire comigo que eu passaria por um naturalista, que desejava ver o phisico do paiz. O Ministro de Hespanha não só lhe disse que me daria o passaporte mas prometteu cartas de recommendação para todos os governantes das cidades que eu pretendesse visitar. Porém quando chegou o tempo da minha partida recusou dar o passaporte, e asseverou mais ao dito nosso Ministro, quefoi sempre quem lhe fallou a este respeito, que não podia nem recommendar-me ao governador de Havana para que me deixasse passar ao Mexico, dando-me simplesmente duas cartas de introdução para os governadores de Havana e Nova Orleans. Esta discordancia e os termos em que as cartas se exprimião me forão tão suspeitos, que procurei saber por uma terceira pessoa as idéas que elle tinha a meu respeito, e achei que me suppunha ser uma pessoa ministerial, que tinha vistas particulares. Desta circumstancia concluí que não devia de modo algum aproveitar-me das cartas que elle me deu, e me embarquei occultamente em um navio Americano que ia com licença a Vera-Cruz, vender fazendas. Este navio em vez de aportar a Vera-Cruz entrou em outro pequeno porto na Bahia do Mexico, chamado Puerto-Falso, e eu em quatorze dias que o vaso se demorou, fui ao interior da campanha a umas plantações onde cuidão da cochonilha para tirar a informação que a brevidade do tempo me permittisse; e, ainda que neste lugar se não produz a coxonilha tão boa como a do interior da Guaxaca [Oaxaca], com tudo, vi assás para formar um juizo sobre a materia (ao que me parece); e a minha opinião é que no Rio de Janeiro, S. Catharina, ou Rio Grande se pôde obter tão boa tinta como a do Mexico.

⁷⁴ Para sua biografia ver Furtado (1942), Laranjeira (2010) e o excelente capítulo de Safier (2009).

Observei tres ou mais variedades do insecto *coccus*; o que elles suppoem ser melhor, me pareceu identico ao que temos no Brasil; a planta porém, em que elle se nutre é absolutamente differente da que nós possuímos; a côr da flor, e fructo é bastante para decidir, que o insecto criado na *opuntia* do Mexico deve dar melhor côr, que o que se nutre com a *opuntia* ou erumbaba do Brasil; porque esta tem a flor amarella-clara, e aquella tem a flor e fructo carmesim-escuro. É por isto que a minha opinião que, se o insecto do Brasil for sustentado coma *opuntia* do Mexico, dará melhor tinta que a que produz ao presente; por quanto, não pôde duvidar-se da influencia que terá na côr do sangue do insecto, a qualidade da *opuntia*, quando os seus effeitos são tão sensiveis nas pessoas que comem dos fructos.

Nenhuma difficuldade se me offereceu em trazer de uma das plantações tres caixões de *opuntias* para Puerto-Falso, e pegadas a algumas dellas muitos insectos que cobri com vidros para os abrigar; e nenhum dos guardas que estavam a bordo me pareceu reflectir sobre as plantas, que elles olhavão como cousa de mera curiosidade, e isto apezar das ordens que me dizem haver prohibindo estrictamente sua exportação.

Chegado de Puerto-Falso á Philadelphia, avisei immediatamente a V. Ex. [Rodrigo de Souza Coutinho] de que esperava a sua resolução sobre o modo de conduzir ao Brasil as plantas que tinha comigo; porém em breve tempo morrerão [sic] o resto dos insectos que não tinham morrido no mar, como avisei tambem a V. Ex. pela minha carta n. 13, datada de Philadelphia 3 de Dezembro de 1789⁷⁵. Não tenho porém a menor duvida, que seja possivel obter outra vez do Mexico, ao menos a planta, sempre que se tenha préviamente ajustado o plano de a conduzir ao Brasil.

A inspecção e exame da flor e fructo das *opuntias* me fez suppor ainda mais, e é: que obtida a planta se poderá fazer a tinta mesmo sem ter o insecto; por que os saes que constituem a fecula colorante, existem sem duvida na planta, e sendo comidos pelo insecto se neutralisão com o acido particular que este contém. Por tanto se por meio da analyse podermos descobrir qual é este acido (que provavelmente é o acido formico) não ha mais que obter os saes da planta por meio da pressão, e combina-los depois com o acido, que o resultado deve produzir a tinta da coxonilha ou carmin.

Quanto á utilidade que a cultura desta planta nos pôde dar se infere bem no alto preço que a coxonilha tem nos mercados da Europa, e cuido que todo o outro governo que não fosse o Hespanhol tiraria desta cultura immensa vantagem. Os agricultores das *opuntias*, e fabricantes da tinta, são ordinariamente os Indios, os quaes trabalham debaixo da inspecção de um administrador nomeado pelo governo, mas que ordinário é assás ignorante, trata aos Indios muito mal, cuida pouco no melhoramento da cultura, e falsifica muitas vezes a coxonilha, misturando-lhe dos insectos que se achão no ventre de um peixe muito commum nas costas e rios do Mexico.

Além do máo modo por que a cultura e fábrica da coxonilha é administrada, o governo Hespanhol tem augmentado por muitas vezes os pesados direitos de exportação, que esta droga paga; o que me faz suppor que se nós obtivermos cultural-a, os Hespanhoes não poderão de modo algum concorrer com nosco nos mercador da Europa.

Estes são, Exm. Senhor, em breve os passos que dei na execução das Reaes Ordens, em uma diligencia tão superior ás minhas forças, que só a obediencia que é devida ao Augusto Throno me obriga a emprehender; restando-me com tudo a satisfacção interna de ter empregado incessantemente os meus acanhados talentos e toda a actividade de que fui capaz, até arriscando no laborioso periodo de mais de dous annos a propria vida, que ainda assim suppunha pequeno sacrificio para o que devo ao meu Soberano; e espero eu V. Ex. achará que obrei em tudo conforme as suas instrucções, ficando-me sómente dever apresentar a V. Ex. por escripto e em diversas memorias as informações que obtive sobre os differentes objectos que V. Ex. houve por bem fixar-me; o que farei com a

⁷⁵ Essa carta no. 13 de 3 de dezembro de 1799 (Costa Pereira, 1955: 261-262) reza: “Em outro officio, de 30 de março, V. Ex.a me ordena remeta a Lisboa a cana Otahito assim que a obtiver, e avise de ter alcançado o cocens [sic; coccus] para que se dê licença a um navio que o conduza ao Brasil. A 15 de agosto passado, escrevi a V. Ex.a dando-lhe parte que estes produtos estavam já em Filadélfia, e eu esperava as ordens de V. Ex.a para me determinar; porém, infelizmente, o inverno, que se adiantou ao tempo em que podia estar em circunstâncias de os remeter, me pôs na triste e desgostosa situação de informar a V. Ex.a que o frio e a neve que caiu nos dias 18, 19 e 20 de novembro não só matou o inseto, e destruiu totalmente as árvores de pão mas arruinou quase tôdas as outras plantas, à exceção do cactus, sem que me fosse possível dar algum passo para as mandar daqui, por não ter inda recebido as providências que V. Ex.a me diz terem vindo pelo Sr. Luís Pinto, e que suponho Sua Ex.a terá já expedido. Daqui vê V. Ex.a que estou na necessidade de fazer segunda tentativa, porém esperarei primeiro as ordens de V. Ex.a sôbre o modo de despachar o navio logo que obtenha as plantas, e que o Sr. Luís Pinto me habilite, sem o que seria expôr-me outra vez com o risco de não ter melhor êxito. Logo que receba estas ordens, partirei imediatamente a executar esta última parte da minha comissão, e tendo completado quase tudo o mais, do melhor modo que as minhas forças me permitem, penso ser do meu dever retirar-me logo depois a Lisboa, a não receber ordem de V. Ex.a que me determine o contrario ao que obedecerei com aquela implicita submissão que devo. Deus guarde a V. Ex.a. Filadélfia, 3 de dezembro de 1799. De V. Ex.a Ilm.o e Exm.o Sr. D. Rodrigo de Souza Coutinho o mais obediente súdito H. P.” Em outra carta, datada de Filadélfia, a 3 de fevereiro de 1800 (Costa Pereira, 1955: 268), ele volta a comunicar a Sousa Coutinho que as plantas haviam morrido por causa do inverno.

maior brevidade que a materia o permittir. Deus guarde a V. Ex. Lisboa, 24 de Janeiro de 1801 – Ilm. e Exm. Sr. D. Rodrigo de Sousa Coutinho”.

De V. Ex.

HIPPOLYTO JOSÉ DA COSTA PEREIRA”.

Hipólito José manteve um diário registrando suas atividades nos anos de 1798 e 1799, que permaneceu inédito até sua publicação em 1955 (Costa Pereira, 1955). Nele há várias passagens relativas à cochonilha.

No dia 11 de março de 1789 escrevia ele:

“Êste mesmo sujeito [um habitante de S. Domingos (Mr. Duclos, que foi oficial do Regimento Cape-Français)] me asseverou que em S. Domingos se cultivava a verdadeira **cochinilha**, e que foi introduzida depois de Mr. de Fionville [sic; Menonville] por um segundo que a trouxe do México; disse-me que eram uns pequenos animais vermelhos como cabeças de alfinetes, no que me parece se engana pois que lhe deviam parecer brancos sendo sempre coberto [sic] com uma espécie de algodão branco” (Costa Pereira, 1955: 63).

No dia 2 de agosto de 1789 tratou do “cactus opuntia” e da cochonilha:

“O *cactus opuntia* (...) é muito alto, erecto, e assaz forte para sofrer o peso de um homem; alguns tem 7, e 8 pés de comprido. O todo desta planta, ou árvore, é formado de articulações ou fôlhas ovais carnudas, compridas. As que ficam próximas à terra crescem continuamente engrandecendo-se e adquirindo a consistência lenhosa quando a árvore se avança em anos; esta parte perde por fim a côr verde, que tinha, e o polido da superfície, ficando com uma casca escabrosa, esbranquiçada. Quase tôda a planta é distituida de acúleos que se acham na *erumbeba* ordinária (*common dwarf Indian-fig*). O inseto da **cochinilha** se sustenta sôbre estas fôlhas; a fêmea dêste inseto é grande e carnuda, coberta com uma espécie de pêlo ou algodão branco que está quase sempre molhado ou umedecido, e parece designado pela natureza para o proteger do violento calor do sol; o macho é muito pequeno em comparação da fêmea, e pouco numerosos [sic], tem cada um duas asas transparentes oblongas. As grandes flores polipétalas são produzidas nos gumes das últimas folhas; são de um amarelo esplêndido, e sucedidas por um grande fruto da configuração de uma pêra, que, quando está maduro, é de côr de púrpura livido ou arrouxado; a pôlpa dêste fruto tem grande quantidade de suco carmesim transparente, e o gôsto é fresco e agradável, alguma coisa semelhante ao da romã. Pouco depois de comer êste fruto, a urina se torna carmesim, o que admira e assusta aos estrangeiros não acostumados a êste fenómeno, mas que não tem alguma consequência funesta, pelo contrário, os nativos julgam saudável êste fruto, e um poderoso diurético” (Costa Pereira, 1955: 165-166).

A 25 de novembro de 1789 anotou:

“Encontrei, à noite, com um almirante espanhol, em casa de Mr. Liston, chamado Mr. Donald; disse-me que havia no México um botânico chamado Jesse, ou Iesen, que estava para publicar algumas obras. Disse-me que a cochonilha se produzia na província de Guaxaba [sic; Oaxaca], no México, que apanhavam (quando a apanham para mudar de planta e aparam em um molho de linho cânamo ou um certo gravatá, que serve para o inseto se pegar nele, e colocam entre as juntas do cactus, logo depois *produjos* [sic] pequenos que entram a pegar-se à planta) os bichos rapando-os da planta com uma faca de pau, porque uma de ferro fazia uma ferida na planta e uma cicatriz dura onde o inseto não pode chupar; aparam-nos em um avental que trazem os deitam depois em um vaso grande donde os conduzem a uma bacia d’água quente e ai os lançam para os matar; e depois os secam ao sol; não os torram, porque, na panela de torrar, os queficavam por baixo, se torravam, queimavam, e faziam negros antes que os de cima estivessem mortos, sendo muito difficil, com êste método dar a todos um igual grau de calor. Tiram três camadas cada ano. Os cavalos e bois comem o cactus e insecto, se succede entrarem no Nopal” (Costa Pereira, 1955: 215-216).

11. AS OBRAS DE DIVULGAÇÃO DE FREI VELLOSO

Frei José Mariano da Conceição Velloso⁷⁶ publicou uma *Memoria sobre a cultura da urumbeba e a criação da cochonilha* [Figura 38] (Velloso, 1799), uma adaptação do texto de Berthollet (1790).

Numa *Advertencia* ao final do opúsculo (Velloso, 1799: 45) diferenciou a *urumbeba* do *mandacaru* ou *jamacaru*⁷⁷, inclusive aventurando-se a dar a etimologia do primeiro nome:

“Os Brasilianos dividião a familia dos Cactos, ou Cacteiros em duas, aos que tinhão a folha chata e espinhosa, a que os Botanicos dão geralmente o nome de Opuncias, chamavão *Ju-ro-beba*, de *ju* espinho, *oba*, folha ou vestido, *beba* chata, o qual por corrupção se diz Urumbeba; e aos que erão esquinados a que os Botanicos com Jussieu chamarão *Cirios*, pela configuração com as tochas quadradas, davão o nome de *Ju-macaru*, e hoje *Nanacuru*, e nesta familia ha huma que dá hum fructo delicioso. Na obra grande, que traduzimos de M. de Menonville [vide abaixo], nos esforçaremos em fazer vêr todas as especies, que encontrámos no Brazil. Aqui sómente daremos a figura do Cacto Cochonilheiro [Figura 8], copiada da que traz Dillenio no Horto Elthamense, que he a citada por Linne, como tambem a da Cochonilha, e reservamos para a outra dar a Estampa de Menonville”.

Velloso referiu-se aqui à obra de Johann Jakob Dillen ou Dillenius (1732) [Figura 43]. A figura dada por Velloso [Figura 42] foi bastante modificada daquela originalmente publicada por Dillenius [Figura 44].

Em seu prefácio, Velloso (1799: iii-vii) disse:

“O Extracto, que tenho a honra de apresentar a V. ALTEZA REAL, foi feito por M. Bertholet, Chymico Francez, de outra obra maior, composta por M. Menonville, que contém o resultado das suas Observações sobre a cultura do Nopal, como chamaõ os Mexicanos; ou da Urumbeba, como chamaõ os Brasilianos, e igualmente sobre a criação do Insecto da Cochonilha, quando só pelo fim de os examinar, e de os estabelecer em a Ilha de S. Domingos emprehendeo em 1777 a viagem a Guaxaca no interior do Mexico, auxiliado das graças do seu respectivo Soberano. Este mesmo extracto contém o juizo que por Ordem Ministerial fizeraõ os Chymicos Francezes, Bertholet, Desmarest, Fougereux, o abbade Tessier da Cochonilha, que o mesmo Naturalista estabeleceo em S. Domingos, a pezar da nenhuma correspondencia que tiverão os seus trabalhos.

Espero que, sendo esta Memoria espalhada pelo Brasil, e particularmente pelos povos de Beira mar, que possuem tantos tratos arenosos, inuteis a toda outra planta, excepto esta, haja de produzir hum maravilhoso effeito no commercio Nacional, pela grande falta que se experimenta deste genero, assim na Europa, como na Asia. Que ella se dê bem nas areias, he hum facto da nossa Agricultura do Brasil; pois governando o Rio de Janeiro o Excellentissimo Luiz de Vasconcellos e Sousa, animou tanto a sua cultura nas freguezias que ficão pela praia ao Nôrte da mesma Cidade, isto he, Taipú [Itaipu], Maricá, Saquarema, e Yaruama [Araruama], de que se lembra a Relação do Inglez Stauton [sic], que não só chegou a mandar grandes partidas pela Real Fazenda, como tambem a dar hum tom de vida a estes ichthiophagos pòvos, que só vivião dos peixes que pescão nas grandes lagoas, em cujas margens estão aquellas freguezias, e os vendem na Cidade. A longitude de 18 leguas, que ha entre as duas Cidades de São Sebastião e da Assumpção de Cabo Frio, sem contar o mais, e menos da largura, como roubada pela enfiada de lagoas, que se poderião cortar, e fazer navegaveis até ao Rio, sendo cobertas de Urumbebaes, plantados, e cultivados em regra, quanta riqueza não deverião esperar de hum semelhante estabelecimento?

A latitude do Rio de Janeiro ao Sul, he a mesma do Mexico ao Norte. Deste se exportão todos os annos 880 mil arrateis, os quaes, segundo sabios calculadores Negociantes Hollandezes, lhe deixão o lucro de 15 milhões, e 50,690 libras Francezas. O que obrigou a dizer a hum Francez estas notaveis palavras. Este he o melhor elogio que se pôde fazer dos cadaveres de insectos: ao qual se pôde ajuntar: que elles são para o Mexico huma riqueza mais segura que as suas minas de prata; pois se dão muitos paizes, em que este metal abunda, e só o Mexico produz a Cochonilha. Se as latitudes são as mesmas, porque não rivalizaremos aquella rica producção? Isto será devido aos cuidados de V. ALTEZA REAL.

Ultimamente será esta obra precursora da mesma de M. de Menonville, que fica já no prelo, e vai enrique-

⁷⁶ Sobre as obras de divulgação traduzidas e/ou publicadas por Frei Velloso na Tipografia do Arco do Cego, ver Luna (2009) e Wegner (2004).

⁷⁷ Piso (1648: 100) e Marcgrave (1648: 126) já registraram o nome *Iamacaru* (datado erroneamente de 1713 no dicionário de Houaiss). Trata-se de uma espécie do gênero *Cereus*.

cida de duas Monographias com figuras; huma da grande família dos Cactos; e outra dos progalinsectos⁷⁸, chamados Cochonilhas, ou Coccus, e dos que lhe são affins, em ambas se acharão especies ainda não descriptas; a qual fará a III. Parte do II. Tomo do Fazendeiro do Brasil,

Beija o Supedaneo do Real Throno

DE V. ALTEZA REAL

o mais humilde Vassallo

Fr. José Mariano da Conceição Velloso”.

Após a tradução do texto de Berthollet, Velloso incluiu também uma tradução do último parágrafo da relação de Staunton, sob o título: “Methodo de preparar a cochonilha no Rio de Janeiro, segundo Staunton, Secretario e Author da Relação da Embaixada à China de Lord Macartnei” (Velloso, 1799: 39-43):

“O proveito que os Portuguezes tirão da Cochonilha no Rio de Janeiro he pouco consideravel, em consequencia de hum erro na sua preparação. Duas ou tres vezes cada semana, os escravos destinados a este objecto, buscão as plantas *Cactus*, e com uma varinha de Bambú, cortada de algum modo na figura de uma penna, tirão todo o insecto plenamente crescido com muitos outros, que ainda não tem chegado ao seu estado de perfeição: a consequencia disto he, que as plantas nunca tem a metade dos insectos, que podião sustentar, pois que muitas das femeas, morrem antes de terem feito os seus depositos. Os Naturaes do Mexico seguem hum methodo muito differente. Logo que passãõ as chuvas periodicas, e que o tempo he mais quente, e mais secco, fixão nos bicos das folhas do *Cactus* pequenas porções do mais fino musgo, servindo como de ninhos, capaz cada hum de encerrar dez ou doze Insectos femeas, no seu estado de pleno crescimento. Estes Insectos no decurso de poucos dias, produzem huma innumeravel familia de pequeninos, que se espalhão pellas folhas, e ramos das Plantas, até que se fixão naquelles pontos, que achão mais proprios a dar-lhes succo nutritivo; onde crescendo em pouco tempo o mais a que podem chegar, ficão immoveis, e então se tirão para uso; deixando sempre hum numero sufficiente, para a producção de novas criações. Hum muito simples processo converte em pouco tempo os Insectos em Cochonilha; mas se, em soffrimento corporeo, o pobre Escaravelho sente tormento igual ao do Gigante, quando morre, este processo não he mais simples do que he cruel. Apanhão-se os Insectos em huma taça de madeira, e daqui se estendem espessamente sobre hum prato chato de barro, e assim vivos se põem sobre fogo de carvão de lenha, onde se vão lentamente torrando, até desaparecer a coberta cheia de penugem, e que os succos aquosos do animal estejam totalmente evaporados. Em quanto dura esta operação, mechem-se continuamente com huma colher grande de estanho os Insectos, e algumas vezes se borrifão com água, para prevenir que de todo se torrem, o que destruiria a cor, e reduziria o Insecto a carvão, mas pouco habito basta para ensinar, quando se devem tirar do lume. Ficão então na fôrma de grãos redondos, escuros de alguma sorte, vermelhos, e tomão o nome de Cochonilha, conservando tão pouco a fôrma original do Insecto, que esta preciosa tintura foi por muito tempo conhecida, e buscada na Europa antes dos Naturalistas decidirem, se era substancia animal, vegetal, ou mineral. O Jardim do Rio de Janeiro não produz annualmente mais do que trinta arrateis desta fazenda: com tudo, tendo bom trato, este mesmo numero de plantas podia produzir dez vezes esta quantidade. Em Maricá, e Saquarema, ambos lugares lugares contiguos ao Cabo Frio, ha plantações consideraveis do *Cactus*, que facilmente se augmentão com garfos da mesma, plantados na estação fria, e chuvosa, ainda que depois medrão menos, quando não expostas ao Sol. Os Insectos crião, e colhem-se em tempo secco desde Outubro até Março. Animou-se a preparação da Cochonilha, deixando livre este

⁷⁸ Termo cunhado por Réaumur (1738: 81-82): “nous croyons aussi devoir appeller Progallinsectes de petits animaux qui ont beaucoup des caracteres des gallinsectes, mais qui en ont qui leur sont particuliers. Nous eussions pû les appeller des fausses gallinsectes; mais de deux noms très-longes nous avons choisi celui qui l’est le moins, & qui nous a paru le moins rude à prononcer. Les progallinsectes passent une grande partie de leur vie attachés contre l’écorce des arbres, sans changer de place, & sans se donner de mouvements sensibles. Quelques-unes, comme les gallinsectes, couvrent, même après leur mort, leurs petits de leur propre corps; mais les progallinsectes sont differentes des autres, en ce que dans tous le temps de leur vie on les reconnoît aisément pour des animaux, au moins si on les regarde avec une loupe; on distingue toûjours les anneaux dont leur corps est composé, au lieu que les anneaux disparaissent de dessus la partie supérieure des gallinsectes, lorsqu’elles sont près d’être à leur dernier terme d’accroissement. Si les gallinsectes ont de quoi nous intéresser par les utilités que nous retirons d’une de leurs especes, du kermès, les progallinsectes sont pour nous bien plus importantes, s’il est vrai, comme j’ai lieu de le croire, que la cochenille leur appartient”.

ramode commercio, que antigamente era hum monopolio da Coroa (*) (* [Nota de Frei Velloso]: *A Coroa nunca monopolisou este genero: só comprava por hum maior preço para animar os moradores à sua cultura*).

MEMORIA
SOBRE A CULTURA
D A
URUMBEBA,
E SOBRE A CRIAÇÃO
D A
COCHONILHA
EXTRAHIDA
POR M. BERTHOLET
Das Observações feitas em Guaxaca.
P O R
M. THIERY DE MENONVILLE,
E Copiada do V. Tomo dos Annaes de
Chymica ,
DEBAIXO DOS AUSPICIOS ,
E O R D E M
DE SUA ALTEZA REAL
O
PRINCIPE N. SENHOR ,
*Por Fr. José Marianno da Conceição
Velloso.*



LISBOA. M. DCC. XCIX.

NA OF. DE SIMÃO THADDEO FERREIRA.

Figura 41. Frontispício da *Memoria sobre a cultura da urumbeba e sobre a criação da cochonilha* de Frei Velloso (1799).



Figura 42. O “cacto cochonilheiro” (Velloso, 1799).

H O R T U S
 E L T H A M E N S I S
 S E U
 P L A N T A R U M
 R A R I O R U M
 Q U A S I N H O R T O S U O
 E L T H A M I I N C A N T I O
 C O L U I T
 V I R O R N A T I S S I M U S E T P R Æ S T A N T I S S I M U S
J A C O B U S S H E R A R D
 M. D. S O C. R E G. E T C O L L. M E D. L O N D. S O C.
 G U I L I E L M I P. M. F R A T E R,
D E L I N E A T I O N E S
 E T
D E S C R I P T I O N E S
 Q U A R U M H I S T O R I A V E L P L A N E N O N, V E L I M P E R F E C T E
 A R E I H E R B A R I Æ S C R I P T O R I B U S
 T R A D I T A F U I T.
 A U C T O R E
J O H A N N E J A C O B O D I L L E N I O
 M. D.

 L O N D I N I
 S U M P T I B U S A U C T O R I S.
 M D C C X X X I I

Figura 43. Frontispício do *Hortus Elthamensis* de Dillenius (1732).



Figura 44. A *Tuna mitior flore sanguineo cochenillifera* de Dillenius (1732: 399, pl. CCXCVI).

No ano seguinte (Velloso, 1800) era publicada a “III. Parte do II. Tomo do Fazendeiro do Brazil”[Figura 46], que o frade havia anunciado em 1799.

No prefácio (Velloso, 1800: iii-xi), parafraseando Thiery de Menonville, apresentou um verdadeiro panegírico da cultura da cochonilha:

“Tenho a indizível satisfação, e honra de poder apresentar a V. A. R. huma repetida, e não interrompida prova de minha observancia as Reaes determinações de V. A. R. na continuação do Fazendeiro do Brasil, fazendo subir presentemente á sua Augusta presença, já traduzido o Tractado sobre a cultura do Cateiro [sic] cochonilha, conhecido pelos Hespanhoes Mexicanos pelo nome de Nopal; e pelos nossos Brasilianos pelo de Urumbeba, e da criação do precioso progalinsecto, conhecido pelo nome de Cochonilha, composto pelo zeloso Medico Naturalista M. Thiery de Menonville, como resultado d’huma viagem feita a Guaxaca d’ordem ministerial só para observar, e poder-se, em virtude de suas observações, introduzir na Ilha de S. Domingos, cujo Tractado constitue o objecto da III Parte do II Tomo do Fazendeiro, que constará de dous volumes, deste, em que só fallará Menonville, e de outro, em que procurarei dar outras peças fugitivas do mesmo Auctor, e de outros, e lhe ajuntarei duas Monographias, huma da planta, e outra do progalinsecto.

Queira o meu zelo pelo Real serviço de V. A. R., e pelo bem commum dos povos, entre os quaes nasci, supprir os repetidos defeitos, em que me fazem cahir as minhas debeis luzes, e o ardente zelo de servir sem perda de tempo.

Na verdade, Senhor, devendo haver na Economia rural estabelecimentos Georgicos, ou Agronomicos, que se hajão de conformar á maior e menor possibilidade dos seus grangeiros, ou empreiteiros, as terras solares, ou d’entretropicas, onde V. A. R. gloriosamente estende os seus dominios, entre outros muitos de semelhante natureza, offerece este, que sem hesitar por hum só momento, no que digo, excede a todo, quanto se póde imaginar a este respeito, a favor das pessoas de pouca possibilidade para outros grangeos de maior custo. Não se precisa, para a cultura desta estimavel planta, derribarem-se os corpulentos e duros lenhos; não rasgar as terras, regallas, e amanhallas: ella nasce espontaneamente pelos arneiros, comoros de praias, e pelas terras mais estereis, por ter a natureza das plantas parasitas; nascida ella, se deve suppôr nascido o entretinho essencial a nutrição do animalejo, ou para o dizer melhor, tudo quanto se requer para se fazer esta animada tinta, pois que, cravado em hum ponto da sua superficie, ahi se ceva, e nos communica no seu cadaver huma bella grã, ou carmezim tão excellent, que tem feito

esquecer todas as outras da antiga Europa, que fazião a magnificencia dos seos Soberanos. Que trabalho mais simples, que a colheita destes progalinsectos? e que cousa mais facil que a sua preparação para a tinta? Certamente não exige homens robustos; bastão crianças, mulheres debeis; não requer fabricas complicadas, como as do Assucar, e Anil, etc. basta hum simples forno, huma tina, e outros utensis desta natureza. E quanto não he o seu rendimento!

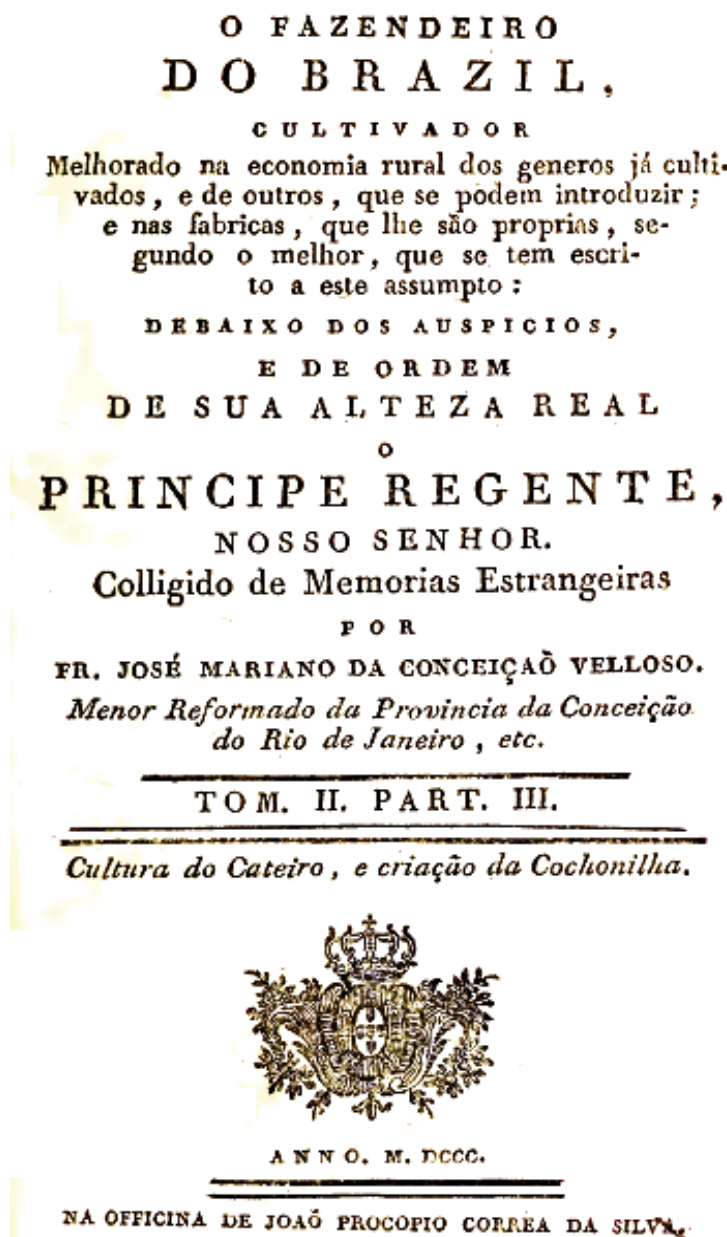


Figura 45. Frontispício da Parte III do Tomo II do *Fazendeiro do Brazil* de Frei Velloso (1800).

Em cada colheita (diz M. Thiery) se podem tirar cem arrateis de Cochonilha silvestre de um quadrado e meio de terra (de 78 braças Portuguezas quadradas pouco mais ou menos), posto em Nopalaria⁷⁹; cultivada por hum preto intelligente, que commanda tres ou quatro crioulos. Fazem tres grandes colheitas nas seccas, e tres pequenas nas aguas. Suppondo que o quadrado e meio de terra assim cultivado só dá 200 arrateis de Cochonilha secca por anno, o seu producto será duas mil libras Francezas (320\$000 reis). Hum quadrado e meio de boa terra empregado em huma Assucararia não renderá mais, e requer outro trabalho.

⁷⁹ À p. 44, em nota de rodapé, Velloso citou o termo “urumbegal” (em contraposição a “nopalaria”): “Se os Castelhanos acastelhanisárão o termo Mexicano Nopal, qual será a razaõ porque os Portuguezes naõ aportuguezáraõ o termo Brasiliano Urumbega? O vulgo já o tem feito, dizendo Urumbegal, &c.”

Deve-se acrescentar que o preto e seus crioulos não tem trabalho algum na Nopalaria, senão nos dois mezes que a Cochonilha requer ser colhida, os outros seis mezes recahem por tanto totalmente em proveito do senhor que os pôde empregar em outros trabalhos.

Prosegue M. Thiery a persuader a seus colonos o estabelecimento deste grangeo com as palavras seguintes: ‘Cada vez se povoa mais esta Colonia de visinhos sem recursos, que a indigencia vem trazendo de França, com a esperança de se enriquecerem nella: as grandes culturas tem enfraquecido as melhores terras, isto he, as que são regadas, ou que podem ser: a quantidade destas se diminue, e a dos cultivadores se augmenta: que cousa pôde haver mais vantajosa para supprir industriosamente este vão ou escaseza de terras, que esta cultura? Ella requer muito pouco: pôde ser practicada nas peiores: o novato que chega da França, e não tem cabedades para emprender outra cultura, pôde empreender esta, para a qual nada necessita: hum branco delicado d’hum fraco compleição não pôde cavar a terra, e fazer o que faz hum preto, mas, estabelecendo a sua Nopalaria, o branco não tem necessidade de cavar, ou de outro algum trabalho para semear, e colher a Cochonilha inflnda [sic] do silvestre, e sem se exaurir com fadigas; e finalmente todo o homem pobre, isolado, fraco de constituição, sem capitaes, pondo tudo no valor mais baixo, pôde fazer da Cochonilha silvestre, fazendo toda a despesa necessaria para a sua criação, mil escudos de pensão, (455\$110 reis) por anno. Quantos dos seus economos ganhão muito menos, fazem trabalhos mais rudes, e vivem em casas alheas? O homem robusto, acostumado a trabalhos do campo em França, poderá fazer tres tantos mais. Ora poderá elle imaginar fazer outro rendimento com os seus braços unicamente em Assucar, Indigo, Cacao, Tabaco, Café, Algodão? Se ha algum que conheça a doçura de viver dos fructos de seu trabalho manual; de não carregar-se de dividas; de não contrahir obrigações algumas de reconhecimentos, dos quaes tantos falsos bemfeitores abusão; e finalmente de não expôr grandes capitaes á grandes revoluções, este homem cultivará a Cochonilha silvestre, e ainda á fina, se gostar, segundo as regras, que lhe indicamos nesta Obra’.

Taes são, SOBERANO SENHOR, as razões, com que Thiery procura persuadir aos seus co-vassallos Colonistas, a serem grangeiros deste ramo de Commercio, e taes serão tambem, as que eu proferirei aos meus co-vassallos, e patricios, para serem com energia seus empreiteiros, calcada, e supplantada a actual inercia, e indolencia, com que até aqui se tem olhado para este ramo de Agronomia, tão proprio do paiz, em que habitão, se V. A. R. o approva. Conheço, com Staughton [sic], que ainda se não decidio, se a Cochonilha, no Rio de Janeiro descoberta, ou em Santa Catharina em 1778, seja a mesma silvestre do Mexico, ou se outra especie? E com M. Thiery, se a Cochonilha silvestre passará a ser fina, ou se o Nopal montesinho passará a ser o de Castella, onde não ha algum, pela delicada cultura? Deixo estas questões em pé; porque, longe de se decidirem de gabinete, só devem ser pelas repetidas experiencias, e observações de illuminados Autoptas. A mim só me pertence copiar, o que acho escrito a seu respeito, que he a gloriosa tarefa, que V. A. R. me impoz; e, fôra disto, como V. A. R. fomenta este genero de applicações, além de terem já apparecido alguns genios observadores em alguns ramos d’Agricultura, como o Doutor Arruda sobre os Algodões⁸⁰, o Capitão José Caetano Gomes sobre o Assucar⁸¹, João Manso Pereira sobre as aguas ardentes⁸², e muitos outros productos naturaes, apparecerão outros, que examinarão de perto a Entomologia Brasiliana, onde ainda espero que hajão de fazer descobertas magnificas não só em plantas, como a Doutor Arruda, d’hum novo Indigo⁸³, mas tambem de novos Bombyces, como a dos Casullos, vindos do Maranhão⁸⁴, e de novas

⁸⁰ Referência a Camara (1799).

⁸¹ Referência a Gomes (1800).

⁸² Referência a Pereira (1797, 1798).

⁸³ Referência a uma carta escrita por Manuel Arruda Camara, em 1799, a Frei Velloso, sobre “uma nova qualidade de Anil diferente da Indigofera”, que Camara não pôde descrever adequadamente, pois “quando a vi já tinha florescido e so colhi restos de frutificação e della colligi pertencer a tal arvore á classe Syngenina Ordem Poligamia acqualis; com tudo não desenhei, nem descrevi [...] so me aproveitei de algumas folhas desta arvore para tingir um pedaço de pano: O effeito foi maravilhoso e prompto, pelo que me persuado será mais vantajosa a cultura deste Anil em Arvore, do que o Indigo vulgar, mas disto so experiencias mais repetidas poderão confirmar” (Ferraz, 2001: 178, citando o D275 do Arquivo José Bonifácio do Museu Paulista da Universidade de São Paulo).

⁸⁴ Talvez Velloso se referisse a Vandelli(1789a: 170): “nem se aproveitaõ, nem multiplicaõ hum bicho da seda, que se sustenta de folhas do Até, ou fruta do Conde”, 1789b: 192:“(Phalaena Atlas, “Huma especie particular de Bicho da Seda cujo cazúlo he tres vezes maior que o bicho ordinario, e a côr da seda he amarella escura, ou côr de café, se acha em abundancia no Pará, e Maranhão, e se nutre das folhas da arvore Até, e Lorangeiras; a qual especie se deveria cultivar” e 1789c: 235: “se acha no Brazil hum outro bravo sem cultura, que dá huma seda rija de côr de café escuro”). Deste inseto ocupou-se Ribeiro ([1819] 1849: 51-53: “Nada porém ocupou tanto a nossa atenção [em Pastos Bons, MA] (...) como certa qualidade de lagarta que, qual outro bicho da seda, se cria, sustenta e produz sómente em umas arvores do campo chamadas mangabeiras bravas [Lafoesia pacari A. St. Hilaire, Lythraceae]. Essas arvores tem, quando muito, até doze pés de altura, e são bastantemente copadas; a sua folha é miuda como a da oliveira, verde mais claro, menos grossa, porém mais aspera e sêcca; o tronco é liso e delgado, com cinco ou seis pollegadas de diametro; serve o succo travoso das suas folhas, e escumoso como sabão, para curar as chagas

Cochonilhas, como a que apresentou o Doutor Muzzi, encontrada no Araçá, (*Psidium pomiferum*) e vinda do Rio de Janeiro⁸⁵, que produz a cera, e he semelhante ao *Pe-la*⁸⁶, (cera resina) que se cria no *Kan-la-chu* (certo arbusto) resultado do *Pela tchong*, ou *la tchong* (certo insecto de Cochonilha) entre os Chins, do que tratarei mais amplamente no II volume. Entretanto queira o Todo-Poderoso conservar, nos dias gloriosos de V. A. R., toda a nossa esperança, e felicidade. He com a mais rendida submissão, e profundo acatamento.

De V. A. R.

Vassallo

Fr. José Mariano Velloso”.

Finalmente Frei Velloso reproduziu [Figuras 46-48] as figuras de Thiery de Mondeville [cf. Figura 9], combinando, entretanto, numa só prancha, as fêmeas da cochonilha e a planta hospedeira [Figura 46].

mais inveteradas, a sarna e todas as mollestias de pelle. Prendem aquellas lagartas dos ramos d’este arvoredo o casulo ou sacco em que costumam procrear; tem este um pequeno palmo de comprimento, ás vezes menos, e na maior largura quatro pollegadas, a qual é na parte superior com que se prende ao ramo, acabando para baixo em ponta aguda, que deixa aberta para servir-se; são dous os animaes producentes em cada um sacco, naturalmente ambos os sexos; dilata-se o seu corpo uma pollegada, com grossura de oito linhas, a cor é loura, a pelle felpuda junto á parte superior das costas, pequena a cabeça e lisa, todo o mesmo corpo é composto de pequenos anneis, movediços por intervallos molles, e tem cinco pés de cada um lado muito curtos, porém grossos. Continha um dos saccos que abrimos em Setembro de 1815 as duas lagartas, já mortas e sêccas, e quarenta pequenos casulos, que tinham dentre em si os ovos ou filhos [sic; pupários dos parasitos]; pesava cada um casulo pequeno, expulso o fructo, dezoito grãos, e o grande sacco, depois de totalmente limpo, uma oitava d’essa especie de seda de que todo elle é formado, cuja cor é branca amarellada ou côr de perola, sua qualidade finíssima, a consistencia forte e a fibra dilatada quanto em um só fio formalisa o sacco. Guardámos alguns delles para que em logar competente se fizessem experiencias do seu prestimo; porém como nunca se nos proporcionou tal occasião, o descuido e o tempo fizeram consumil-os. No entanto ainda, apezar da nossa prevenção a seu favor, não a seguramos legitima ou susceptivel de fabrico. Acha-se esta produção não só em Pastos Bons, mas também no districto da villa de Caxias, sómente n’aquelles campos de que são proprias as mangabeiras bravas, entre as fazendas Bonito e Limoeiro, com treze ou quatorze leguas de intervallo entre uma e outra. Observámos que o mais proprio tempo da sua florescência é do mez de Setembro até Novembro, em que, animados estes novos insectos, sahem dos ninhos e se dispersam pelos ramos das arvores, talvez a fazer outros para sua reprodução, no entanto que as chuvas destroem os que deixaram, como com effeito succede. Singularmente parece que os progenitores devem forçosamente finir-se antes d’aquelle ultimo mez, segundo o que lhe notámos; mas não será porque lhes falte o pasto das folhas, mais ou menos verdes todo o anno, porém sim por outra qualquer circumstancia que lhe seja privativa e natural. Sem que tivéssemos logar de observar as differentes épochas da sua existencia, conhecemos comtudo que ellas devem ser mui differentes das do verdadeiro bicho da seda; porque consta d’este que antes dos quinze dias depois da factura do seu casulo ou sacco amarello em que se esconde, fura-o e sahe a metamorphosear-se na borboleta que, voando, vai n’outros ramos depositar seus ovos por uma fôrma tal, que o respeitam as inclemencias do tempo e deixam animar seus fructos; estes nascem, mudam de côr duas vezes, e por tres despem a pelle, tem lethargos e deixam de comer para formar o folle de que ficam cobertos, e talvez em novo lethargo até ao tempo em que, reanimados, buscam os meios proprios para a sua singularíssima mudança, phenomeno um dos mais raros da natureza”.

⁸⁵ Referência não encontrada.

⁸⁶ *Ericerus pela* (Chavannes, 1848) (Hemiptera, Homoptera, Coccidae).



Figura 46. Reprodução feita por Velloso de duas gravuras (fêmeas da cochonilha) de Thiéry de Menonville.

B



Figura 47. Figura do macho da cochonilha, reproduzida por Velloso da gravura de Thiery de Menonville.



Figura 48. Reprodução feita por Velloso da gravura de Thiéry de Menonville.

12. A COCHONILHA NA CAPITANIA DO ESPÍRITO SANTO

Num ofício enviado ao secretário interino de Estado da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, Conde de Linhares, o governador da Capitania do Espírito Santo, Antonio Pires da Silva Pontes Pais Leme e Camargo, informava haver remetido para Portugal “um caixão com 18 libras de **coxinha**” (Leme e Camargo, 1801).

13. DUAS OBRAS INCENTIVANDO A CULTURA DA COCHONILHA EM MINAS GERAIS

Quintão (1813: 11-19) escreveu uma *Memoria sobre a Cochonilha e o methodo de a propagar*:

“DEDICATORIA.

A Quem com mais satisfação poderia eu communicar as minhas observaçoens do que a vós?

He a Cochonilha este util ramo de commercio, que teve o seu principio neste nosso Paiz no Vice-Reinado do Excelentissimo Marquez de Lavradio, e depois no do Excellentissimo Luiz de Vasconcelos e Souza, que fizeram quanto poderão para introduzir, e elevar neste Paiz ao maior auge a sua cultura: mas a falta dos verdadeiros conhecimentos sobre esta materia foi a cauza de não terdes visto realizados os seus louvaveis trabalhos e desejos; porque o errado methodo, que vos foi ensinado, de então propagar a Cochonilha tirando parte da vermina de huns cardos, e pondo-a em outros, não vos produzindo a sua desejada propagação, deu-vos cauza de ser totalmente abandonada esta cultura, para que he tão proprio este clima: porém eu animado e esperançado nos desejos, que tenho de ser util a vós e ao Estado, vou participar-vos as verdadeiras luzes, que tenho adquirido sobre este objecto, dando-vos o methodo de a propagardes para que sejais util [sic] a vós mesmos, e promovais a felicidade da minha e vossa Patria, e da Nação inteira, e de ter eu a satisfação de ver aceito, e posto em pratica o meu trabalho pelos meus Patricios zelosos, e agradecidos ás riquezas da omnipotente Natureza, julgando-me ser o primeiro que com tanta individuação vos faça conhecer a Cochonilha, e a sua propagação.

INTRODUCCÃO.

O Excelentissimo Marquez de Lavradio no segundo anno do seu Vice-Reinado, movido por alguns genios Literatos amantes do bem publico estabeleceu nesta Capital huma sociedade denominada = Sociedade Literaria do Rio de Janeiro =: e bem que estabelecida sem aquelles fundamentos necessarios para a sua conservação, com tudo bastou-lhe o zello e actividade do seu Autor para ella, não só continuar no exercicio, para que tinha sido creada, de promover a felicidade publica por meio da Agricultura, como tambem de desenvolver idéas profficuas adormecidas em cabeças, que parecião obtuzas e pouco scientificas. (Tanto pôde a emulação fomentada pelas almas grandes!).

Na continuação da sua marcha descobriu-se a erva do Anil, e a Cochonilha: estes dous ricos ramos do commercio forão que felicitarão a tantos agricultores, que vivião com suas famílias subjugadas pelas forças da pobreza nas suas pobres cabanas cobertas de palha. Com a mudança e retirada daquelle Marquez afrouxarão-se as forças da recém nascida Sociedade, e hindo já a ponto de extinguir-se, apparecerão novos socios com maior zelo, e amor do bem publico, que procurando ao novo Vice-Rei, o Excelentissimo Vasconcellos, fizeram-lhe conhecer a utilidade daquelle estabelecimento: ao que elle annuo, como era de esperar do homem de letras, e por seu beneplacito organizou-se a mesma debaixo de seus estatutos, tendo caza propria para as seçoens nas quintas feiras das semanas. Alli não só se tratava da Philosophia, Mathematica, Astronomia, modos de facilitar os trabalhos do Agricultor fazendo-lhe conhecer a qualidade do terreno para não ser infructuosa a sua lavoura, como se tratava da saude entre os Medicos, e Cirurgioens peritos, e dignos de serem membros daquella Sociedade; respondendo a consultas, decidindo questoens sobre as molestias que graçavão, analisando agoas e mais substancias necessarias á vida do homem, tendo em vista a formação de Medalhas de ouro, e prata, feitas para premiar a aquelles, que sabiamente satisfizessem ás propostas publicadas pela sociedade: e quando esta se achava envolta em trabalhos de mera utilidade publica, chegou a mudança e retirada do Excellentissimo Vasconcellos. O novo Vice-Rei, o Excelentissimo Conde de Rezende, a extinguiu por motivos alheios deste lugar, ficando muitos projectos uteis em esquecimento: mas vou publicar hum delles por me parecer de grande utilidade.

Este estabelecimento social era mantido pelos socios nas suas despesas.

MEMORIA.

A Cochonilha, vulgarmente assim chamada, he uma Larva (Lagarta) de huma Mosca [sic] (est. f. I)⁸⁷ que, como os mais Insectos da sua ordem, e segundo a natureza de cada hum, procura pasto proprio para nelle pôr e chocar seus ovos, tirar e sustentar seus filhos até a sua metamorphose.

⁸⁷ Não consta essa prancha no documento consultado. A prancha, em cores, está reproduzida, mas muito ruim, em Santos & Torres (2012: 40, fig. 7).

Esta Mosca he cumprida, tem o dorço riscado longitudinalmente de riscas subtilmente peludas de côr de cana, e do mesmo modo a cabeça e sua frente; as juntas das pernas cingidas da mesma côr; o seu ventre figurado em sublimatorio, em que contém certo humor alimenticio innato, que a alimenta: ella he de côr enegecida, suas azas são transparentes, e nos cotovellos tem huma mancha mais escura á proporção da mais côr; ella he veloz, e muito serena no voar.

O acazo que me fez entrar nesta indagação. Como visse sobre a têa da Cochonilha formigarem, e voarem miudissimos insectos de côr branca, que com a vista não podia distinguir bem; cortei pedaços daquelles cardos, para em caza examinar ao microscopio; e porque não podesse de huma vez concluir as minhas indagaçoens, meti-os em hum copo tapando-o; e a minha occupação cauzou demora ás minhas observaçoens: porém, passados alguns dias fui ver o copo, em que achei sete moscas vivas, e cinco mortas, e entre estas huma morta a sahir da sua ninfa (f. 6) e muitos dos outros miudissimos insectos vivos. Entrei então a dar mais seria atenção, examinando mais exactamente para chegar aos conhecimentos, que vou escrever.

Os miudissimos insectos, de que não pude conhecer a ordem, tem duas azas brancas, dous cabellos ou cerdas brancas no cocci, por cauda, muito compridos em razão do seu corpo, que julguei serem leme para a direcção de voar; tem seis pernas, duas antenas, quatro olhos, dous em cada lado da cabeça, e o corpo, pernas, cabeça, e antenas rugosamente formado [sic], e de côr de roza. Este insecto he sempre constante, e junto á vermina da Cochonilha, e que nenhum mal faz ao cultivador nem ao commercio.

A larva da mosca Cochonilha, (f. 2) quando sahe do ovo, se envolve em huma têa de seu fabrico muito fina, e subtil de côr branca, para se defender certamente do tempo, até que chegue ao seu crescimento necessario, alimentando-se do suco da planta cardo, para se transformar em huma pequena ninfa de côr cinzenta (f. 6), que ou fica preza dentro da mesma têa, ou se prende por certo humor seu mesmo em qualquer parte da mesma planta; e isto ainda no estado de larva.

Da ninfa, passado o tempo competente, nasce a mosca, que, julgo, propaga logo depois do seu nascimento methamorphico; porque parece-me ser a sua vida curta, e durar sómente em quanto dura, e vai-se consumindo aquelle humor alimenticio, que contém o seu ventre; pois que não pude achar substancia alguma, que lhe servisse de alimento, apezar das deligencias, que fiz, deitando-lhe diferentes substancias, em quanto as tinha prezas no copo, até morrerem á falta de alimento: bem que poderá haver algumas substancias, que as alimentem nos bosques.

A mosca, logo que nasce da ninfa, he muito languida, e traz o ventre involto nas azas; e se ella, não ficando preza por alguns instantes na planta cardo, em quanto adquire forças para voar, cahir em terra, pôde ser devorada por outros insectos, ou animaes: por isso deve o cultivador ter os lugares da sua criação, e cultura bem limpos de formigas, e de outros inimigos, que possam fazer-lhe mal.

A larva no seu terceiro e quatro [sic] estado de crescimento tem o feitio de percevejo, porém arrastra-se, isto he, não tem patas: ella pôde-se considerar em tres estados: quando ella nasce que he muito pequena, e em que não faz conta a sua colheita, (f. 2) época esta em que os seus cazulos são miudissimos: quando ella tendo chegado ao seu perfeito crescimento (f. 3 e 4) os cazulinhos, em que está envolvida, ficão redondos e cheios, porque ella os enche com o crescimento do seu corpo, e nesta época he de grande proveito pela bella côr, e a abundancia do suco, e não deve o cultivador esperar pelo ultimo estado, porque ella principia a perder a côr vermelha e a passar gradualmente para escura, até converter-se em ninfa.

Eu observei que no cardo, que dá a flor vermelha, e de que o fructo no estado de maduro fica extremamente vermelho a Cochonilha adquire melhor côr: pelo que o cultivador deve escolher estes d'entre os outros, para a sua plantação, e criação da Cochonilha.

Quando o cultivador fizer a colheita, que se faz varrendo a vermina com hum pincel aspero, deve deixar varios cardos entremediadamente dispersos, cheios de pequenos paquetes, ou ninhos de larvas, afim destas passarem á transformação de moscas para fazerem nova geração; e não havendo esta cautella, extinguir-se-há a propagação necessaria: pelo que a colheita total da vermina, e a ignorancia dos nossos cultivadores nesta materia, foi cauza de se perder este ramo de commercio, que tem feito a felicidade de muitos habitantes do Mexico.

Os cultivadores daquelle Paiz plantão os cardos ao redor das suas cabanas, para mais facilmente fazerem as colheitas, e fazem grandes e extensas plantaçoens, de que se seguem dous proveitos; o do lucro, e o de ficar a mosca como domestica, pelo interesse, que tem daquelle pasto perenne, e proprio para a criação de seus filhos, conforme a Lei da Natureza.

Este exemplo devem seguir os nossos lavradores, se quizerem ser uteis a si, e á Patria, pois que não pôde haver huma planta de menos trabalho, e mais lucrativa a que qualquer terreno sirva, e que possa melhor servir de herdade, e que nem lhe seja necessario tanta escravatura, para fazer huma fortuna perenne.

Para que hum lavrador faça fortuna, carece fazer grandes plantaçoens de qualquer dos generos, e para isto necessita de muitos braços, quando hum só homem ou mulher pôde por si mesmo fazer fortuna sem muito trabalho; porque huma vez plantados os cardos, que se plantão de estaca, tarde morrem e havendo cuidado replantão-se novas estacas, sem que por isso se augmente trabalho.

Como as chuvas fazem grave mal, conforme a minha observação, e mesmo matão a vermina, e ficão os seus ninhos ensopados de tinta vermelha, pela morte desta que ao depois de enchutos os cultivadores ignorantemente fazião a colheita, e a preparavão para commercio com prejuizo de quem a comprava, por não ser mais que a têa verminoza, por isso em tempo chuvozo deve o cultivador cobrir com toldos, ou de outro qualquer modo que lhe for

mais convenientes, e menos dispendioso, as suas plantaçoens dos cardos, em que tiver vermina; para o que deve planta-los em ruas com symetria, para os poder cobrir facilmente, logo que o tempo prometter chuva.

Chegado o tempo da colheita, que só a experiencia dará ao cultivador vistas de conhecer o estado perfeito do bom rendimento do bixo, terá prontas huma ou duas bocetas chatas, proporcionadas á sua colheita da folha ingleza, ou de outro qualquer metal, aceadas, e dentro meterão a vermina, que lhe dará hum grão de calor ao fogo sufficiente, que mate o bixo, e não o torre; porque na percizão dessa operação está a intensidade da côr, e não como se fazia em ar livre, reduzindo-se a vermina em huma materia carbonozza dura em granitos sem mais proveito, que a má fama ao commercio.

Reparando na mudança, que fazem os fructos dos cardos, da côr verde para a vermelha, quando chegão á sua perfeita maduração lembro se será a côr da Cochonilha huma transmutação do suco da planta combinando-se com certos principios da animalisação do bixo, porque os insectos, de que acima fallei, crião-se nos cardos, são de côr vermelha, são differentes, e ainda que são dipteros, não são moscas. Talvez a Quimica possa fazer a mesma mudança, que faz a larva no suco da planta: e esta descoberta seria de grande proveito ao Estado.

No tempo, em que me occupava da Cochonilha, encontrei o bixo da Cera nas folhas do Araçazeiro: (*Psidium: Ycosandria Monoginia*) fiz a deligencia de descobrir a sua methamorphose, porque conheci ser huma larva, que pascentava-se do suco das folhas do Araçazeiro, de que transmutava para a côr vermelha, cobrindo-se com a materia ceroza, que ella fabrica da mesma folha para se guardar do tempo. A minha occupação não me permittio lugar para conhecer a larva.

Eu convido os meus Patricios Roceiros a plantarem grandes roçarias de cardos, para criarem e colherem grande soma de Cochonilha, cujo trabalho de bom proveito não os embarçará das outras plantaçoens do uso commum, porque, para a Cochonilha não se necessita tanta escravatura para tirar lucro.

Depois da vossa roçaria dos cardos pegar a végetar hireis buscar cardos, que estejam cheios de Cochonilha, e os plantareis por entre os da vossa roçaria e delles tereis grande cuidado para que não morra a vermina, que passado o tempo competente, vereis que se ha de ir propagando pela mosca em todos os cardos, e então vereis e conhecereis a mosca, que vos facilita o lucro a estimardes.

Eu achei muita vermina nos cardos, Jurubábas, e nas mais especies deste gênero nos campos e restingas do Lago de Rodrigo de Freitas. (*Cactus; Ycosandria Monoginia*).

Jacinto José da Silva Quintão”.

Uma *Memoria sobre a cultura da figueira do inferno, ou gerumbeba, e producção da cochonilha* foi publicada por um certo Morgan (1846):

“INTRODUCCÃO.

Impellido pelas mesmas considerações, que motivaraõ a compilação do pequeno tractado familiar sobre a historia natural, e cultura do Bicho da seda; e da memoria sobre a cultura, e fabrico do Anil, que já tive a honra de offerecer ao publico mineiro, e de cujo trabalho ousou esperar resultados proveitosos para esta provincia, que muito anhelo por que se torne mais commerciante, e prospera, afouto-me a submeter mais esta curta memoria ao prelo sobre a cultura da Gerumbeba, e creação da Cochonilha.

A benefica natureza doou o Brazil de numerosas vantagens de solo, clima, e rapida producção, vantagens não possuidas pela mór parte das nações as mais poderosas e florescentes do mundo; e despresamos nós os eminentes recursos, que assim nos fôraõ proporcionados, e permaneceremos por mais tempo numa apathia tão digna de censura, em quanto as outras nações menos favorecidas estaõ rapidamente promovendo o augmento de sua industria agricola, e fabril, extendendo por este meio o seu commercio, e crescendo em força, riqueza, e população? Praza ao Ente Supremo que nos naõ permitta fazer tão pouco caso de seus inapreciaveis beneficios, e que haja de infundir nos animos dos fazendeiros abastados, a quem principalmente se dirigem estas reflexões, aquelle grão de amor da patria, com o qual possão exemplificar aos habitantes de suas respectivas visinhanças, e até ajuda-los, na louvavel tarefa de lançar maõ de todos o meios possiveis para se tirar o devido proveito desses grandes elementos de prosperidade, que possuímos, encetando aquelles novos ramos de industria agricola, que facilmente se poderá emprehender, e delles seguir-se com toda a probabilidade solidos, e permanentes beneficios á sociedade em geral, huma vez que se prosiga com paciencia, e perseverança. *Aide-toi, et le ciel t'aidera*. Esforça-te, e o ceo te ajudará.

MEMORIA

SOBRE A COCHONILHA

DESCRIPÇÃO DA FIGUEIRA DO INFERNO,

OU GERUMBEBEBA.

Esta planta, que serve de sustento ao insecto Cochonilha, foi classificada pelos Botânicos na ordem dos Cactus, familia numerosa de monogynias, pertencente á classe icosandria, e genero das succulentas sendo quasi todas indigenas da America central, e meridional.

Duas são as qualidades de que se nutre a Cochonilha, a saber; primeira o Cactus Cochonillifer, ou Opuntia Maxima natural do Mexico, aonde se denomina Nopal, termo indio composta de articulações prolificas, carnudas, oblongas, quasi sem espinhos, ou com elles mui pequenos, elevando-se á altura de seis a sete pes; tendo as folhas ou articulações dez a doze polegadas de comprimento, e cinco a seis de largura; de côr verde claro; e produzindo pequenas flores côr de sangue; segunda o Cactus Opuntia Spinosa, ou Tuna, nativa do Brazil, e das partes meridionaes da Europa, e tambem da Africa, a que se chama vulgarmente Figueira do Inferno, Gerumbeba, e Palmatoria, igualmente composta de articulações prolificas, carnudas como a primeira, e mui semelhante a ella na forma, e crescimento, chegando porém ás vezes a ter de altura quatorze e quinze palmos; é fornecida de espinhos abundantes, e compridos nas articulações; produz flores amarelladas, cujos estames tem a particularidade de se contrahir sendo tocados antes de verter o pó, que lhes cobre as pontas; o fructo tem a forma de hum figo; é ordinariamente de hum vermelho carregado; contem huma polpa tambem avermelhada, de sabor assucarado; diz-se que possui a propriedade de converter as ourinas em côr de sangue nas pessoas que o comem, mas sem produzir effeito algum nocivo.

Esta planta é robusta no nosso clima, e medra com facilidade nos paizes meridionaes da Europa, onde serve para fazer cercas em lugares aridos e entre rochedos, e nos pedregulhos.

CULTURA DA OPUNTIA

Esta cultura de pouco cuidado carece. Para se formar huma plantação basta escolher-se hum terreno arido, pedregoso ou de piçarra, que para nenhum outro uso sirva, arrancando-se primeiramente quaesquer troncos de arvores, ou outros restos de mato, que possuão existir; e pouco antes da estação chuvosa dispor separadamente as plantas em fileitas, ou em figura quincunte, igual, e sufficientemente distantes humas das outras para dar passagem livre entre ellas depois de crescidas as articulações, ou as sementes dos figos maduros; como estas articulações se espalham muito para os lados dos troncos no acto de crescer, e os espinhos da planta (Opuntia Tuna) são bastante compridos é preciso que esta distancia seja pelo menos de doze palmos.

É comtudo preferivel fazer-se a plantação do Cactus Cochonillifer, ou Nopal, podendo obter-se sementes delle; por quanto os insectos não só o estimaão mais porém offerece a qualidade de Cochonilha mais apreciada no commercio. Entretanto plante-se em todo o caso da Espinhosa. As plantas, isto é, as articulações, pegaão com grande facilidade, e raras são as que morrem.

Monda-se o terreno entre as plantas de dois em dois mezes; e á proporção que chegarem a ter 7 a 8 palmos de alto cápa-se de sorte que nunca excedaão a hum homem de estatura ordinaria. O que perdem em altura dão na circunferencia, e ficaão mais á maão para servirem aos fins do cultivador.

Em 18 mezes pouco mais ou menos as plantas teraão adquirido esse estado de vigor, e robustez para poder servir de nutrição aos insectos, sem correr o risco de enfraquecer, e perde-los.

DESCRIPÇÃO DO INSECTO DA COCHONILHA.

O Coccus Cacti dos Naturalistas, a que nós chamamos Bicho da Cochonilha pertence á ordem dos Hemipteros e á familia das Coccideas, que incluye mais de 20 especies.

É este insecto o que fornece a Cochonilha do commercio, taão util aos tinctureiros, e fabricantes de estoffos finos, para fabricaçã da delicada côr a que se dá o nome de Carmim.

O insecto é muito pequeno; o corpo em ambos os sexos é composto de quatro anneis pouco perceptíveis; de seis perminhas curtas; de dois olhos mui pequenos situados aos lados da cabeça; e de huma tromba, em vêz de boca, collocada entre as quatro pernas anteriores formada de huma Bainha, que encerra tres fibras, ou cylindros ôcos, com que absorve o sumo da planta, em lugar de roê-la.

O macho, muito mais pequeno que a femea, é fornecido de duas azas erectas comparativamente grandes; tem duas farpinhas, e duas caudas mui compridas; é muito activo, e inquieto, e serve para fecundar trezentas femeas. O seu corpo, e suas pernas são de côr vermelha mais viva que as da femea.

A femea não tem azas, é feia e preguiçosa; e com tres caudas mais curtas que as do macho, e que pouco a pouco desaparecem. Depois da copula seu corpo cresce muito; e ella vai fixar-se em hum logar sem que a sua configuração se mude.

São as femeas que compõem a Cochonilha do commercio; são convexas pela parte superior, e chatas pela inferior, tem as pernas vermelhas; e o corpo é coberto de huma pennugem branca, que apenas deixa perceber a côr vermelha escura de seu corpo.

No fim de 2, 3, ou mais mêzes depois de nascer chega ao seu maior volume, que é o huma pequena ervilha,

e então deposita os ovos, e morre. Os ovos, em grande numero, são depositados debaixo de huma especie de têa, como a de aranha, que tambem cobre a femêa; e formão, humas nodoas a principio esbranquiçadas, e depois hum pouco pardas.

(Continuar-se-há).

MEMORIA SOBRE A COCHONILHA (Continuação do numero antecedente)

METHODO DE CONSERVAR OS OVOS, OU A SEMENTE DO BICHO

Os cultivadores do Mexico, paiz cujo povo se tem dedicado mais que nenhum outro á cultura deste insecto, costumão no fim da colheita cortar huma porção das articulações da Gerumbeba, ou Nopal, e pendurão-nas em casa com os mesmos insectos para se nutrirem dellas durante a estação das chuvas fornecendo de vêz em quando aos insectos folhas novas, a que elles se pegão á proporção que as antigas vão murchando; até que em fim depositão os ovos, que se colhem e se guardão em caixa forrada de algodão grosso, como já se disse, e conservaõ-se bem fechados para depois se operar com elles como acima se ensina, tratando os que houverem morrido como os outros que se tirãõ durante a colheita regular.

OBSERVAÇÕES GERAES.

He incontestavel que a melhor Cochonilha he aquella que durante os dois ultimos seculos foi exportada do Mexico para a Europa, o que se attribue principalmente á superioridade dos succos nutrientes do Cactus Cochonillifer, ou Opuntia Maxima isto he, o Nopal dos Mexicanos conhecido entre nós, bem que mui pouco, com a denominação de Gerumbeba Liza.

A exportação desta planta, assim como da semente della e da dos bichos, foi rigorosamente prohibida durante todo o tempo em que essa porção da America fazia parte das colonias hespanholas; mas apesar dessa proibição, e vigilancia ds Governadores Hespanhoes, e seus subalternos, consta que os habitantes das Antilhas, ou Indias Occidentaes, acharão meios de se prover d'ambas essas sementes, e que hoje se propagaõ em São Vicente, e em outras ilhas daquelle archipelago com bastante vantagem, como tambem em Java, ilha de grande extensão, e fertilidade no mar da India, situada entre 6 e 9º de latitude meridional. Até os Francezes começarão a cultivar este ramo de industria nas suas novas conquistas em Algêr; na costa septentrional da Barbaria onde se diz que prospera muito; e a companhia ingleza das Indias Orientais procura estabelecer esta cultura nas suas vastas possessões do Indostan.

Em algumas partes do Brasil tem-se feito tentativas para se verificar a producção da Cochonilha; porem seja pela falta de cuidado, ou por não haver conhecimento sufficiente dos melhores, e mais apropriados methodos de cultivar a planta e de tratar o insecto, o certo é que a Cochonilha do Brazil nunca foi apreciada na Europa, e sempre se considerou de qualidade muito inferior. Não obstante a decidida preferencia que se deve dar a Gerumbeba Liza do Mexico para o sustento do bicho, se experiencias tem demonstrado que a Espinhosa tão abundante no Brazil he tambem por meio da cultura susceptivel de produzir boa Cochonilha.

Em quanto ao tempo proprio de fazer chocar os ovos deve elle depender de circumstancias locaes, e de clima. As grandes chuvas muito incommoção, e até destroem o insecto, e que tambem lhe succede quando o tempo é muito frio. Julga-se porem mui possivel obter-se duas colheitas de bichos por anno em Minas, fazendo-se chocar os ovos logo que houver passado a grande força das águas, a saber, em Março; e logo que diminuir o maior frio da seca, isto he em Julho, ou Agosto. Tão sómente a experiencia he que poderá decidir este ponto.

O consumo da Cochonilha na Europa pelos tintureiros, nas fabricas, e na confecção do carmim é mui consideravel. Só na Inglaterra consome-se annualmente 150 a 200 mil libras de peso deste genero correspondendo em valor perto de tres mil contos de reis.

Do que tenho referido, e considerando-se com attenção sobre a grande facilidade com que se pode cultivar tanto a planta como o bicho sem emprego de cabedaes, é de esperar que os leitores desta pequena Memoria se apressarão a utilizar-se della creando plantações de Gerumbebas que até em algumas localidades poderão substituir outras especies de cercas e servir de dupla utilidade a fim de accrescentar mais hum proveitoso ramo de industria áquelles que entre nós já existem, e cooperar assim para a prosperidade e engrandecimento dos recursos da Provincia de Minas”.

Apêndice I

Nomes populares da “Coccinelle” (Rolland, 1881: 349-351)

COCINELLA (GENRE).

349

HALTICA (Genre).

ALTISE, TIQUET, PUCE DE TERRE, PUCEROTTE, PUCE DES JARDINS,
PUCERON, SAUTEUR DE TERRE, français.
BLUETO, NIÉROUN, provençal.

COCINELLA (Genre). — LA COCCINELLE.

I.

COCCINELLE, *f.* DOM SAVANT.
BÊTE AU BON DIEU, BÊTE DU BON DIEU, français.
GÉLINE DE BON DIEU, Vosges, com., par M. D. Pierrat.
POULETTE AU BON DIEU, Calvados, *Mém. de la Soc. Normande
du Calvados*, 1824.
VACHE AU BON DIEU, NORMAND, Le Hérischer.
FILIK DOUE (= *petit scarabée de Dieu*), ELIK DOUE (= *petit ange
de Dieu*), IARIK DOUE (= *poulette de Dieu*), IARIK CHOQAR,
Audierno, com. par M. L. F. Sauvé.
BIC'HEK DOUE (= *petite vache de Dieu*), breton, Sauvé.
BUOU DE NOUESTE SÉGNÉ, Mandosque, *Arm. prove.*, 1875.
BESTI DOOU BOUEN-DIEU, *f.* Marseille, Régis de la Colombière.
BIETTE DU PARADIS, Mons, Sigart.
FOURQUET DOOU BON DIEOU, prov. mod., *Arm. prove.*, 1875.
CHEVAL A DIEU, VACHE A DIEU, BÊTE DE LA VIERGE, franç., Nennu.
POULO DE SAINT JAN, Draguignan, *Arm. provençal*, 1875.
LABOUCHEK AR C'HEC'H (= *oiselet de la montagne*), Ile de Sein,
com. par M. L. F. Sauvé.
BALAFENNIK-DOUE (= *petit papillon de Dieu*), breton, Trouda.
AGATHE, CHEVAL DE LA VIERGE, français dialectal, Mathieu.
CATABINETTA, CATABINETTO, MARGARIDETO, provençal moderne.
BETE A SAINTE CATHERINE, VOLE MIDI, Reims, c. par M. Béthune.
CATHERINETTE, Mesnil-sur-Oger, com. par M. A. Béthune.
MADELEINE, Boulonnais, com. par M. Ern. Desaille.
MARGUERITE, Côte-d'Or, com. par M. H. Mariot.
MARGARIDETO-VOLO, provençal moderne, Castor.
MORGORIDETO, Vals (Ardèche), recueilli personnellement.
NICOLE, *f.* Fontenay-le-Comte (Vendée), com. par M. L. Desavire.
OGOTTE, OGATTE, *f.* Pays messin, recueilli personnellement.
SARBIROTTTE, Loire, com. par M. Sylvain Ebrard.
BARBELOTTE, Calvados, *Mém. de la soc. hist. du Calvados*, 1824.
— Manche, com. par M. J. Fleury.

- BARBOULOTTE, Clamecy, Jaubert.
 BÊTE DE SAINT JACQUES, Eure-et-Loir, com. par M. J. Poquet.
 BOLO-GUINAOUT, Castres, Couzinié.
 MARTELOT, Meuse, *Almanach de la Meuse*, pour 1830.
 MARIÉE SALÉE, *f.* Borinage, Sigart.
 GALINËTA, GALINËTO, provençal moderne.
 GALIGNETTO, Bouches-du-Rhône, Villeneuve.
 CAQUELINETTE, Marne, Tarbé.
 FENDIGOULETO (c.-à.-d : *petite perdrix*), Cévennes, *Almanach provençal pour 1875*.
 FERNETTE, Montreux (Suisse romande), Bridel.
 FARPAOLO, provençal moderne, *Arm. provençal pour 1875*.
 FARFALBOLA, prov. mod., *Revue des l. romanes*, 1873, p. 578.
 PAPILLOTTE, Le Charme (Loiret), com. par M. Beauvillard.
 MARMOTTE, français dialectal, Boisduval.
 HERBIETTE, Suisse romande, Blavignac.
 TORTUE, PETIT MEUF, franç. dial., *Journal de la Ferme*, 1868.
 CHÉRIGÔGATTE, CHERITÔGATTE, pays messin, recueilli pers.
 CHÉRIGANGOTTE, Pont-à-Mousson, recueilli personnellement.
 VOLE-MIDI, Reims, com. par M. A. Béthune.
 DON-MIDI, picard, *Romania*, tome VIII, 230.
 VOULE-BÉBÉ, m. Montbéliard, Contejean.
 BOLD-PACULO, Lauragais, com. par M. P. Fagot.
 BIMBORO, provençal moderne, Castor.
 FIVOLE, *f.* Morvan, Chambure. — Saintonge, Favre.
 FERVOLE, Indre-et-Loire, *Journ. d'agr. pratique*, 1841.
 FIVANVÔLE, *f.* Morvan, Chambure.
 FIFEVOLE, Creuse, Roudaire.
 FIPO, *f.* Creuse, com. par M. F. Vincent.
 FIBOLO, Gascogne, *Almanach provençal pour 1875*.
 FIBOLE, Saintonge, Jônain. — Poitou, Lalanne. — Melle, com. par M. Lacuve.
 FAPIVOLE, Le Charme (Loiret), com. par M. L. Beauvillard.
 MANIVOLE, Berry, com. par M. L. Beauvillard.
 MARIVOLE, Centre, Jaubert.
 FILMORIN, Aunis, L. E. Meyer.
 MARÉCHAL (1), français.

(1) Quand la coccinelle soulève ses élytres à plusieurs reprises pour faire provision d'air avant de s'envoler, elle semble imiter les mouvements des marcheurs, des cordonniers, des couturiers.

MARICHAU, MAIRICHAU, MARCHAU, différentes provinces.
 COUDURI (= *couturier*), pays de Gex, Blavignac.
 COUTURIÈRE, f. Châteaudun, com. par M. L. de Tarragon. —
 Yonne, com. par M. J. Poquet.
 COSANDEL, m. pays de Vaud, Bridel.
 CORDONNIER, TAILLEUR, Suisse romande, Blavignac.
 CORDAGNI, m. CORDANANI, m. pays de Vaud, Bridel.

Noms étrangers :

Buel de Dios, Vaquilla de Dios, esp. — Coquita de San Anton, province de Madrid, Voy. Silva, Dic. sp.-fr. — Lady cow, Lady bird, Lady bug, Lady fly, God almighty's cow, Goldie bird, angl. — Cushy-cow-lady, Lady clock, *Hundred of Ladies*, Peacock. — Bishop Barnaby, Sussex, *New and Query*, 1875. — Gullbäna, Jesu valldicka, Jesu häna, suédois, Riets. — Jungfru Mariä häna, suédois. — Lievesheeres haamje, holl. — Marihäus, danois. — Spritzel, Eyrinskäferl, Herrgottskälb'l, Muttergotteskäferl, Frauentäferl, Samenkäferl, Basse Autriche, Blaas. — Sünnekükken, Sünnekäthrine, Leewherrgottsvegel, Benkenfögel, Duché d'Oldenbourg, Strackerjan. — Johannsvögel, Wurzburg, Neum. — Herrgottspärchen, Herrgottskühchen, Prusse, Frischbier.

On trouvera d'autres noms populaires de la Coccinelle dans Rochholz, pp. 92 et 543.

II.

« On consulte la Coccinelle pour savoir quel temps il fera ou de quel côté se trouve la personne que l'on doit épouser. Pour cela on met cet insecte au bout du doigt, on lui recite certaines formulettes pour l'engager à s'envoler et selon qu'il prend telle ou telle direction le présage est interprété de telle ou telle façon. »

Voici quelques unes des formulettes employées dans ces circonstances :

« Marchau, fera-t-il chaud ?
 Pleuvra-t-il ?
 Quel temps fera-t-il ? » Jura, TOUSSIN.

« Marichau, vole en haut
 Pour voir si demain a été chaud. »

(Si la coccinelle refuse de s'envoler c'est qu'il fera mauvais temps). Côte-d'Or, com. par M. H. MARLOT.

Apêndice II

Texto de Spielmann (1766: 296-298) sobre os pigmentos extraídos da cochonilha

“*EXPERIMENTUM CX.*”

PIGMENTA EX COCCIONELLA.

Coccionellae, in pulverem reductae, uncia una immittitur in largiorem aquae purissimae quantitatem, quae in lebete stanneo ebullit, & cum ea perexiguum tempus, quod octavam horae partem non excedit, coquitur, adjiciuntur tunc Aluminis optimi, Romanum vulgum adhibere solent, scrupuli duo, mox laete roseus color per omnem liquorem diffundi apparebit, coctio per pauca adhuc minuta continuatur, lebes removetur ab igne, liquor coloratus, ope siphonis, à Coccionella separatur & in vitris cylindraceis, probe tectis, asservatur; deponit ille, aliquot elapsis diebus, ad vitrorum fundum & parietes faeculam splendide coccineam; haec, collecta & provide exsiccata, constituit pulcherrimum pigmenti genus, quod *Carminum* dicere solent; aquae residuae instillatur solutio Stanni (Exper. 104.), & inde adhuc Carminum dejicitur.

Coccionellae, à qua aqua, quae Carminum habuit, ablata fuit, adjicitur sesquiuncia alcali depurati & aqua, quae Carminum dimisit, coctio instituitur in lebete stanneo, per dimidiam horam, decocto committuntur Aluminis unciae quinque, in aliquot libris aquae dissolutae, descendens ad fundum pigmentum, coli lintei ope, ab aqua separatur, id, probe edulcoratum & exsiccatum, *Lacca Florentina* dicitur.

RATIO.

Coccionella hodie nobis largitur illa pigmenta rubra, quae veteres ex vario conchyliorum genere pararunt. Acidi justa dosis colorem Coccionellae cramisinum in coccineum mutat, ea si excedit, color diluitur, imo totus destruitur, observante Cl. HELLOT *Art de la Teinture pag. 328.* In nostro experimento ab acido Aluminis exaltata Coccionellae gelatina subit Aluminis terram; haec cum pauca sit & per gelatinam, quam recepit, etiam levior reddita, hinc patet, cur & pauca, hac ratione, obtineatur Carmini quantitas, & longius tempus requiratur, antequam id ex aqua secedit; ut reliqua gelatina, cui recipiendae impar fuit Alumjnis terra, aquae eripiatur & corpus, quo suspiciatur, accipiat, nec tamen ejus colori offendatur, Stannura solutum ipsi instillant, cum quo illa unita deup satis pulchrum pigmentum constituit; hinc, decocto Coccionellae colato solutionem Stanni instillando, Carminum quoque potest confici, quod autem priori modo parato omnino inferius est; modus quendam Carminum parandi tradit ALEXIUS PAEDEMONT. De *Secretis L. V.* sub titulo *Laccae Coccineae*; primus TEICHMEYER *Institut. Chym.P.* 194. autem accuratum methodum proposuit.

Patet ex his ratio egregium sucum parandi, qui *Scarlatum, Ecarlate*, dicitur, & quem BOYLE primus de *Coloribus Exper. 50.* indicavit, Cl. HELLOT autem *l. c. Cap. XIII.* solidissime descripsit.

Coccionellae, à praeparatione Carmini residuae, si adjicitur Alcali, omnis ex ea educitur gelatina (§, 82.), illa inde ad colorem violaceum vergit, & dum solutioni Aluminis affunditur, ratione Alcali, quo instructa est, istius terram praecipitat, eidem accrescit & cum a pulchrum pigmenti genus constituit, quod olim ex pannis scarlatinis pararunt. Conf. KUNCKEL *Glassmacher-Kunst pag. 167.* & CANEPARIUS de *Atrament. pag. 335.*

Eodem modo, quo, Coccionellam cum Alcali uniendo & eam, praecipitationis ope, terrae Aluminis uniendo, illius colorem arti baphicae accomodant, etiam colores aliorum Vegetabilium ad usus pictorios solent aptare & illis nomen *Laccarum* imponere”.

Apêndice III

As confusões do Pe. Plumier

Pomet (1694: 32-33) transcreveu a carta de 30 de janeiro de 1693, que recebera do Pe. Plumier e outra de 15 de maio de 1692, recebida de um tal M. Rousseau:

“DECLARATION DE LA COCHENILLE,,
Par le Pere Charles Plumier Minime.

La Cochenille qu'on apporte de la nouvelle Espagne ou de la Terre-ferme de l'Amerique est un insecte de la grosseur & forme d'une punaise, il s'attache contre diverses sortes d'arbres, mais plus particulièrement sur les Acacias, ou sur certains arbres qu'on nomme Cerisiers dans nos Isles Françaises. C'est un animal fort fecond, il porte entre ses jambes & sur son sein une infinité des oeufs quasi imperceptibles, qui venant à éclore produisent un nombre innombrable d'insectes tres menus & rouges, dont les fourmis sont fort avides. Quand on écrase les meres, elles donnent un suc rouge tirant sur l'écarlate mêlé pourtant de tant soit peu de jaune, ainsi celles-ci qui naissent sur ces arbres, ne produisent pas cette belle couleur vive; mais pour leur faire prendre ce beau suc, les Indiens les cultivent sur certaines plantes qu'on nomme en latin Opontium[sic], & que nos François nomment Raquettes. Ces plantes produisent un fruit gros comme une de nos figues; plein d'un suc d'un rouge admirable, ce qui fait aussi que les Cochenilles qui sont cultivées sur ces plantes, ont leur suc beaucoup plus éclatant & plus vif que celles qui naissent sur d'autres plantes. Quand j'eus découvert ces insectes dans l'Isle de Saint Domingo au petit goive, je les montray à deux Indiens esclaves & natifs du pays d'où on la cultive, ils m'assurèrent tous deux que c'estoit de la Cochenille; quelques Philibustiers qu'avoient voyagé en ce pays m'assurèrent la même chose & me dirent que les Indiens la cuieilloint sur les Raquettes, ce qui me fit juger que c'estoit la seule culture, sur cette plante qui leur communiquoit ce beau rouge, celuy que je cueillis sur les Acacias ou sur les Cerisiers estant fort fade⁸⁸.

Or estant de retour de mon voyage de Saint Domingo je voulus m'éclaircir de cet insect par les Auteurs qui ont parlé de l'Amerique, & voicy ce que j'ay trouvé dans les recueils du sieur de Laet. Description des Indes Occidentales, Liv. V. Chap. 3⁸⁹.

⁸⁸ Plumier confundiu diversas espécies diferentes do Coccidae.

⁸⁹ No original (Laet, 1633: 229): “Decimoquinto & ultimo loco nobis describenda restat (nam omnes persequi non est hujus operae) mirabilis arbor, quam Mexicani, Nochtli, insulares Tunam appellant (Europaei ficum Indicā) si modo arbor dicenda est, quum sine caudice aut ramis adolescat, nihilque pene lignei habeat; verum forma illius jam vulgo notissima est. Duae autem illius pecies reperiuntur; agrestis quae aut nullum fructum fert, aut ita spinosum ut nulli usui sit: & hortensis quae fructus fert turbinata forma & ficuum non dissimiles, eadem pene mole & glabros, quorum cute crassiore detracta pulpa interior apparet, granis quamplurimis referta, praedulcis & gratissimi saporis, eaque aut alba quae praestantior judicatur, aut rubicunda purpureave, ita ut manus sanguineo colore tingat, sicuti mora, & urinam comesta simli colore inficiat, quae res medicos ignaros interdum lusit. Est & alia species, Americanis Nochezcli [sic] Nopalli aut Nopal nochezтли, quae licet tales fructus minime ferat, tamen majoris sit & diligentius colitur, quia fert pretiosum illus granum, quod vulgo Cochinilla, à Cocco veterum, dicitur, tinctoribus ob elegantiam coloris tantopere expetitur: id granum siccatur ab indigenis atq' infertur toti Europae ditissimo commercio: quinquies mille sexcentas septuaginta arrobas anno cIo Io LXXXVII una classe in Hispaniam traductas refert Acosta. Haec planta loca amat temperatiora; Herrera illius culturam ita describit: Cochinillae granum quam plurimis Novae Hispaniae regionibus generatur ad arborem quae vocant Tuna, quae crassissima habet folia, quibus propagatur in locis apricis & ab aquilonibus defensis; Est autem vivum animalculum vel potius insectum, à cimice forma non multum abludens, quum primum plantae se applicat pulice paulo minus, è semis ne erumpit acari magnitudine, & arborem integram atq' adeo totum hortum implet, & semel atque iterum quotannis colligitur; arbores certo ordine inflat vitium disponunt & studiose colunt, & repurgant à zizaniis; quo recentiores sunt plantae, eo copiosus & praestantius ferunt granum: imprimis autem necessarium est ut à variorum insectorum injuria defendantur, nec minus à gallinis quae granum devorant; utuntur vulpinis caudis ad plantas detergendas ne novella insectorum seminaria laedant; ubi autem jam satis adoleverint, magna cura eximuntur, necanturque aqua frigida aspersa, atque in umbra siccantur & conduntur fictilibus: eadem & cinere injecto enecant, deinde abluunt, atque aliis insuper modis suffocant; frigida tamen enecta caeteris praestant.

Plurimis denique modis granum à mercatoribus adulteratur, quatuor enim fere illius reperiuntur species; una quae nullius pretii colorem fundit utpote agrestis & inculta: altera nigrior, quae etiam sponte & absque cultura provenit: tertia montensis quam chichimecam vocant, inferioris quoque notae; quas omnes quartae quae culta & optima censetur, permiscet. Optimum longe granum dat Tlaxcala, cujus indigenae praestantissimam tincturam ex illo conficiunt (qua pictores utuntur & foeminae ad facies infucandas) hoc modo, comminuunt & macerant in decocto

Le grain de la Cochenille vient en plusieurs Provinces de la nouvelle Espagne, sur l'arbre qu'on appelle Tuna, qui a des feuilles fort épaisses, ausquelles il croît aux lieux exposez au Soleil & couvert du vent de Nord-est. C'est un petit animal vivant ou plutôt un insecte, presque semblable à une punaise, lors qu'il s'attache premièrement à la plante il est un peu plus petit qu'une puce, & vient d'une semence de la grosseur d'une mite, en latin Acarus, & remplit tout l'arbre & même tout le jardin; on l'amasse une foi ou deux l'an; ils disposent les arbres en certains rangs comme on plante les vignes, les cultivent soigneusement & les nettoient des herbes; plus les plantes sont jeunes & plus elles portent abondamment & donnent de meilleure graine, mais il faut sur tout prendre garde de les preserver de l'injure de plusieurs insectes, & non moins des poules qui mangent le grain: Ils se servent de queues de Renards pour nettoyer les plantes, de peur que la semence nouvelle de ses insectes ne soit gâtée. Quand ils sont venus assez gros on les ôte avec un grand soin & on les tuë en les arrosant d'eau fraiche, on les seche à l'ombre & on les conserve dans des vaisseaux de terre, on les tuë aussi avec de la cendre qu'on jette dessus, puis on les lave”.

Pomet transcreveu em seguida a satírica carta de Rousseau:

“A l'égard de la Cochenille, Monsieur, dont je vous avois parlé, il faut que vous en fasse une histoire assez plaisante, d'un Pere Minime Provençal en apparence, se disant Herboriste, agé d'environ quarante-cinq à cinquante ans, noirâtre de visage, lequel on eût cru fort expert, s'il n'eût jamais parlé, mais malheureusement pour luy comme il se disoit grand dessineur, il vit quelques Acatias, qui sont des arbres fort épineux, & des Cordasses, qui sont une espece de plante qui jette des feuilles de deux doigts d'épais, faites à peu près comme les raquettes dont on jouë à la paume en France, & qui rapportent des fruits de la façon d'une Figue, d'un goust un peu acre & qui fait uriner rouge; & voyant certains animaux sur ces arbres, il s'avisa que c'estoit de la Cochenille, & fit rire tout ce qu'il y avoit d'habitans de Saint Domingue qui connoissoient la plante & qui en sçavoient la fabrique; cela fit que l'on diminua en tout la foy qu'on avoit eu en ce bon Pere, principalement Monsieur de Cussi, qui prit sa part comme les autres en ce qui disoit le bon Pere. Il partit pour France quelquetemps après, où j'ay sçeu qu'il estoit arrivé avec la même erreur em sa Cochenille, comme il l'avoit eu à Saint Domingue”.

E Pomet finaliza:

“Le sieur Rousseau me marque encore qu'il se trouve sur leurs acatias une espece de petites bêtes, de la grandeur d'une punaise, que l'on nomme Vermillon: Elles sont un peu plus épaisses, mais elles ne sont d'aucun usage, parce qu'on ne peut pas les faire secher: c'est apparemment, à ce que je puis conjecturer, la pretenduë Cochenille du Pere Plumier”.

arboris Tezhuatl, addito paxillo aluminis, & ubi resederit cogunt in tabellas quas Hispani vocant Grana en pan. Fr. Ximenez scribit hanc plantam gummi quoddam producere, quod renum & urinae calorem temperet: Succum autem plantae, aut aquam ex illa extractam admirabile remedium esse contra febres pestilentiales & biliosas”.

REFERÊNCIAS

AHU –Arquivo Histórico Ultramarino (Lisboa), ACL – Administração Central de Lisboa; CU –Conselho Ultramarino; Cx. – Caixa; D. – Documento; 007 – Espírito Santo; 009 – Maranhão; 010 – Mato Grosso, 013 - Pará; 017 – Rio de Janeiro.

Academia das Sciencias de Lisboa, 1867. *Collecção de monumentos inéditos para a historia das conquistas dos portuguezes em Africa, Asia e America. Tomo V. 4.^a serie. Historia da Asia. Subsídios para a historia da India Portuguesa publicados de ordem da Classe de Sciencias Moraes, Politicas e Bellas-Letras da Academia Real das Sciencias de Lisboa e sob a direcção de Rodrigo José de Lima Felner. Obra subsidiada pelo Governo de Portugal contendo I. O Livro dos pesos, medidas e Moedas, por Antonio Nunes. II. O Tombo do Estado da India, por Simão Botelho. III. Lembranças das cousas da India em 1525.* Typographia da Academia Real das Sciencias, Lisboa.

Academia Real das Sciencias, 1813. *Collecção de noticias para a historia e geografia das nações ultramarinas, que vivem nos dominios portuguezes, ou lhes são visinhas. TomoII. Num. VII.* Na Typografia da mesma Academia, Lisboa.

Acosta, I. de, 1590. *Historia natvral y moral de las Indias, en qve se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas, y animales dellas: y los ritos, y ceremonias, leyes, y gouierno, y guerras de los Indios. Compuesta por el Padre Ioseph de Acosta religioso de la Compañia de Iesus. Dirigida a la serenissima infanta Doña Isabella Clara Eugenia de Austria.* En casa de Ioan de Leon, Seuilla.

Acuña, R., 1984. *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala. Vol. 1.* Universidad Nacional Autónoma de México (Instituto de Investigaciones Antropológicas, Colección Etnohistoria, Serie Antropológica número 59), México, D. F.

Ainslie, W., 1826. *Materia indica; or, some account of those articles which are employed by the Hindoos, and other eastern nations, in their medicine, arts, and agriculture; comprising also formulae, with practical observations, names of diseases in various eastern languages, and a copious list of oriental books immediately connected with general science, &c. Vol. I.* Longman, Rees, Orme, Brown, and Green, London.

Alessandrini, N., 2012. Giovanni dall’Olmo, um veneziano em Lisboa: comércio e diplomacia (1541-1588). *Amentu. Bolletino Storico, Archivistico e Consulare del Mediterraneo*, Villacidro [Sardenha] 3: 155-175.

Alzate y Ramírez, J. A. de, 1794. Memoria, en que se trata del insecto grana ó cochonilla, de su naturaleza y serie de su vida, como tambien del método para propagarla y reducirla al estado en que forma uno de los ramos mas útiles de comercio, escrita en 1777 por el autor de esta gazeta. *Gazeta de Literatura*, México 3 (26): 199-206, (27): 207-214, (28): 215-222, (29): 223-230, (30): 231-238, (31): 239-246, (32): 247-254, (33): 255-259.

Amorim e Castro, J. de, 1789a (27 de julho). Carta do Juiz de Fôra da Cachoeira Joaquim de Amorim Castro para Martinho de Mello e Castro, na qual se refere á seguinte memoria sobre a *cochonilha* (planta e insecto), a um aparelho para prensar o tabaco e á sua obra *Historia Natural do Brasil*, cujo 1.^o volume enviava á Academia Real das Sciencias. Anexos há: (i) Declaração do Capitão José Moreira do Rio, de ter recebido a bordo do seu navio *S. Trindade e Santo Antonio* um caixote contendo a planta da cochonilha, que o Juiz de fôra da Cachoeira remetia á Martinho de Mello e Castro, Ministro dos Negocios da Marinha e Dominios Ultramarinos (Bahia, 30 de julho de 1789); (ii) Carta do Juiz de fôra Joaquim de Amorim Castro, dirigida á Rainha, na qual lhe offerece a referida memoria sobre a *cochonilha* e o 1.^o tomo da sua *Historia Natural do Brasil* que lhe enviara por intermedio da Academia Real das Sciencias (Bahia, 27 de julho de 1789); (iii) Memoria sobre a planta *Cactus Tuna Linei*, vulgarmente denominada *cochonilha* e sobre o insecto conhecido pelo mesmo nome. Por Joaquim de Amorim Castro, Juiz de fôra da Cachoeira [cf. Amorim e Castro, 1789c]; (iv) Aguarella representando a planta *Cactus Tuna*, de Lineo, vulgarmente conhecida pelo nome de *cochonilha* (cf. Castro e Almeida, 1914: 117-121, nos. 13.297, 13.298, 13.299, 13.300, 13.301).

Amorim e Castro, J. de, 1789b. *Carta à rainha [D. Maria I] sobre a cochonilha e a sua cultura no termo e sertão da referida vila.* Bahia, 27/7/1789. Projeto Resgate (Castro e Almeida): AHU-Bahia, Cx. 191, D. 14000.

- Amorim e Castro, J.de, 1789c. *Historia natural do Brasil, segundo o systhema de Linéo, com descripções de alguns animaes, e observações sobre a cochenila, tabaco, salsa, e a nova imprensa cylindrica para a factura do tabaco de folha com estampas exactas e fieis. Por Joaquim de Amorim Castro, D^r em leys pela Universidade de Coimbra Socio correspondente da Real Academia das Ciencias de Lisboa, e Juiz de Fôra da Villa da Cachoeira. Tomo 1^o.* [MS (cópia) no Instituto Histórico e Geográfico do Brasil, Rio de Janeiro].
- Amorim e Castro, J. de, 1790. Memoria sobre a cochonilha do Brasil. *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Industria em Portugal e suas conquistas* 2: 135-143. [?Tb. publ. ou ?notícia sobre este trabalho no *Jornal encyclopedico. Dedicado á rainha nossa senhora, e destinado para instrucção geral, com a noticia de novos descobrimentos em todas as sciencias e artes*, Lisboa 1 (art. 3): 81 [reproduzido parcialmente em Wernek, 1863(q. v.)].
- Amorim e Castro, J. de, 1833. Memoria sobre a Cochonilha do Brazil. *O Auxiliador da Industria nacional, ou Collecção de Memorias e Noticias interessantes, aos fazendeiros, fabricantes, artistas, e classes industriosa do Brazil, tanto originaes, como traduzidas das melhores obras, que neste genero se publicão, nos Estados Unidos, França, Inglaterra, &c. Periodico mensal da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, estabelecida no Rio de Janeiro* 1: 19-25.
- Amorim e Castro, J. de, 1839. Memoria sobre a Cochonilha do Brasil, por Joaquim de Amorim Castro, extrahida das Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. T. 2^o, pp. 150-158, in Taunay (C. A.), 1839, q. v.
- Anôn., 1739. [Resenha] Memoires pour servir a l’histoire des insectes. Par M. de Réaumur. *Le Journal des Sçavans*, Paris 1739: 195-212.
- Anôn., 1873. Vice-reinado de Luiz de Vasconcellos. Correspondencia com a corte. *Revista Trimensal do Instituto Historico Geographico e Ethnographico do Brasil*, Rio de Janeiro 36 (1): 135-173.
- Añón, V., 2011. Memoria rota, tensión y armonía en crónicas mestizas novohispanas. *Orbis Tertius*, La Plata 16: (17) 1-9.
- Arquivo Nacional, Ministério da Justiça, 1999. *Fundo Marquês do Lavradio. Inventário*. Arquivo Nacional, Rio de Janeiro.
- Bailly, A., 1985. *Dictionnaire grec-français. Rédigé avec le concours de E. Egger. Édition revue par L. Séchan et P. Chantraine, professeurs à la Faculté des Lettres de Paris. Avec un appendice, de nouvelles notices de mythologie et de religion par L. Séchan*. Hachette, Paris.
- Bailyn, B. & P. Denault, eds., 2009. *Sounding in Atlantic history. Latent structures and intellectual currents, 1500-1830*. Harvard University Press, Cambridge, Mass.
- Barbosa, D., 1813. Livro de Duarte Barbosa, ix + 394 + [2] pp., in Academia Real das Sciencias, q. v.
- Barrow, J., 1806. *A Voyage to Cochinchina in the years 1792 and 1793*. T. Cadell and W. Davies, London.
- Berdan, F. F. & P. R. Anawalt, 1997. *The essential Codex Mendoza*. University of California Press, Berkeley/Los Angeles/London.
- Berthollet, C., 1790. Traité de la culture du nopal et de l’éducation de la cochenille dans les colonies françoises de l’Amérique; precedé d’un Voyage à Guaxaca, par M. Thiery de Menonville. Extrait par M. Berthollet. *Annales de Chimie; ou Recueil de Mémoires concernant la Chimie et les Arts qui en dépendent*, Paris 5: 107-137.
- Berthollet, C., 1791. Chapitre III. De la cochenille, pp. 173-185, in seu *Éléments de l’art de la teinture. Tome second*. Firmin Didot, libraire pour l’artillerie & le génie, Paris.
- Bluteau, R., Pe., 1712. *Vocabulario portuguez, e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico, brasílico, comico, critico, chimico, dogmatico, dialectico, dendrologico, ecclesiatico, etymologico, economico, florifero, forense, fructifero, geographico, geometrico, gnomonico, hydrographico, homonymico, hierologico, ichthyologico, indico, isagogico, laconico, liturgico, lithologico, medico, musico, meteorologico,*

- nautico, numerico, neoterico, orthographico, optico, ornithologico, poetico, philologico, pharmaceutico, quidditativo, qualitativo, quantitativo, rethorico, rustico, romano, symbolico, synonymico, syllabico, theologico, terapeutico, tecnologico, uranologico, xenophonico, zoologico, autorizado com exemplos dos melhores escritores portuguezes, e latinos, e offerecido a El Rey de Portugal, D. Joaõ V pelo padre D. Raphael Bluteau, clerigo regular; doutor na Sagrada Theologia, Prégador da Raynha de Inglaterra, Henriqueta Maria de França & Calificador no sagrado Tribunal de Inquisição de Lisboa, [Vol. 2, B-C; B; pp. 1-216, C: 1-654]. No Collegio das Artes da Companhia de Jesu, Coimbra.
- Botzon, L., 1867. *Sophroneorvm mimorvm reliquias conquisiuit disposuit explanauit Dr. Ludovicus Botzon*. Prostat in libraria B. Hermann Hemmpel uiduae, Marioburgi.
- Brachet, A., 1868. *Dictionnaire étymologique de la langue française. Avec une préface par Émile Egger*. Bibliothèque d'Éducation, J. Hetzel et C^{ie}, Paris.
- Breyn, J. P., 1731. *Historia naturalis cocci radicum tinctorii, quod polonicum vulgo auditi: praemissis quibusdam coccum in genere et in species coccum ex ilice, quod grana kermes et alterum americanum, quod cochinilla hispanis dicitur spectatibus. Cum figuris coloribus nativis pictus*. Sumtibus auctoris, prostant Cornelium a Beughem, Gedani.
- Camara, M. A. da, 1799. *Memoria sobre a cultura dos algodoeiros, e sobre o methodo de o escolher e ensacar, etc. Em que se propoem alguns planos novos, para o seu melhoramento, offerecida a S. A. Real, o Principe Regente nosso Senhor, por Manuel Arruda da Camara, formado em medicina, e philosophia e socio de varias academias, etc. Impressa de ordem do mesmo Senhor por Fr. Joze Mariano da Conceição Velloso*. Officina da Casa Litteraria do Arco do Cego, Lisboa. [Reproduzido em Mello, 1982, pp. 106-162].
- Canals y Martí, J. P., 1768. *Memorias que de orden de la Real Junta General de Comercio, y Moneda se dan al público, sobre la grana kermes de España que es el coccum, o cochinilla de los antiguos, en que se trata su origen, progressos, historia natural, cultivo, cosecha, preparacion, y usos en el arte de la tintura de seda, y de lana. Escribiólas de orden de la citada Real Junta Don Juan Pablo Canals y Martí*. En la Imprenta de la Viuda de Eliseo Sanchez, Madrid.
- Canga Argüelles, J., 1827. *Diccionario de hacienda para uso de los encargados de la suprema direccion de ella. Tomo III. E G G M I*. Imprenta Española de M. Calero, Londres.
- Castro e Almeida, E. de, 1914a. Inventario dos documentos relativos ao Brasil existentes no Archivo de Marinha e Ultramar. III. *Annaes da Bibliotheca Nacional*, Rio de Janeiro 34: 1-644 [Também publicado separadamente, Castro e Almeida, 1914b].
- Castro e Almeida, E. de, 1914b. *Inventario dos documentos relativos ao Brasil existentes no Archivo de Marinha e Ultramar de Lisboa organizado para a Bibliotheca Nacional do Rio de Janeiro. III. Bahia 1786-1798*. Officinas Graphicas da Bibliotheca Nacional, Rio de Janeiro.
- Cervantes de Salazar, F., 1914. *Crónica de la Nueva España que escribió el Dr. D. Francisco Cervantes de Salazar cronista de la imperial ciudad de México*. The Hyspanic Society of America, Tipografía de la "Revista de Archivos", Madrid.
- Chambouleyron, R., 2013. A prática dos sertões na Amazônia Colonial (Século XVII). *Outros Tempos*, São Luís 10 (15): 79-99.
- Claps, L., 2010. Morfología, sistemática y distribución de Dactylopiidae (Hemiptera: Coccoidea), pp. 17-19, in Portillo & Viguera, eds. *q. v.*
- Claps, L. E. & M. E. de Haro, 2001. Coccoidea (Insecta: Hemiptera) associated with Cactaceae in Argentina. *Journal of the Professional Association for Cactus Development*: 77-83.
- Cockerell, T.D.A., 1899. Some notes on Coccidae. *Proceedings of the Academy of Natural Sciences of Philadelphia* 1899: 259-275.
- Cockerell, T. D. A. & F. B. R. Hellems, 1907. A scientific comedy of errors. *Popular Science Monthly*, New York 71: 217-225.

- Conde de Ficalho [Francisco Manuel de Melo Breyner], org., 1895. *Coloquios dos simples e drogas da India por Garcia da Orta. Edição publicada por deliberação da Academia Real das Sciencias de Lisboa dirigida e annotada pelo Conde de Ficalho. Volume II.* Imprensa Nacional, Lisboa.
- Corominas, J., 1961. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana.* Gredos, Madrid.
- Correa, G., 1858. *Lendas da India por Gaspar Correa publicadas de orden da Classe de Sciencias Moraes, Politicas e Bellas Letras da Academia Real das Sciencias de Lisboa e sob a direcção de Rodrigo José de Lima Felner: Livro primeiro, Contendo as acçoens de Vasco da Gama, Pedralvares Cabral, João da Nova, Francisco de Albuquerque, Vicente Sodrê, Duarte Pacheco, Lopo Soares, Manuel Teles, D. Francisco d'Almeida. Lenda de 23 annos, desde o primeiro descobrimento da India até o anno de 1510. Tomo I.* Na Typographia da mesma Academia, Lisboa.
- Corte de Lisboa, 1778 (2 de novembro). [Oficio dirigido a D. Luís de Vasconcelos e Souza, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Referindo-se á proxima partida de Luiz de Vasconcellos; tratando da possibilidade de elevar a capitania a ilha de Santa Catharina e fazendo considerações sobre anil, tintas e cochonilha. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 3, fól. 228) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 46).
- Corte de Lisboa, 1781 (1 de novembro). [Oficio dirigido a D. Luís de Vasconcelos e Souza, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Accusando o recebimento da cochonilha e providenciando sobre sua venda e remessa de anil. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 6, fól. 49) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 51).
- Corte de Lisboa, 1784 (7 de agosto). [Oficio dirigido a D. Luís de Vasconcelos e Souza, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Tratando da compra de cochonilha e respectivo pagamento, enviando o resultado das experiencias effectuadas neste produto e remetendo amostra da cochonilha de Hespanha. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 9, fól. 76) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 51).
- Corte de Lisboa, 1786 (6 de março). [Oficio dirigido a D. Luís de Vasconcelos e Souza, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Accusando o recebimento do anil e cochonilha [...]. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 11, fól. 10) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 63).
- Corte de Lisboa, 1789 (11 de abril). [Oficio dirigido a D. Luís de Vasconcelos e Souza, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Tratando da remessa de cochonilha e da falta de meios da provedoria para supprir as despezas indispensaveis ao adiantamento e conservação da cultura do referido producto. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 14, fól. 15) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 69).
- Corte de Lisboa, 1797 (4 de novembro). [Oficio da Corte de Lisboa a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Enviando mudas de canella e mandando animar sua cultura, bem como cortar em diversas estações a casca fina e remetter para o Reino, si já houver nesta capitania a referida plantação; requisitando informações sobre o desenvolvimento da cochonilha e do linho canhamo. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 18, fól. 222) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 99).
- Corte de Lisboa, 1798a (3 de janeiro). [Oficio da Corte de Lisboa a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Remetendo impressos contendo conhecimentos uteis aos habitantes do Brasil, a memoria sobre a reforma dos alambiques e o methodo de preparar a cochonilha. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 19, fól. 2) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 106).
- Corte de Lisboa, 1798b (22 de dezembro). [Oficio da Corte de Lisboa a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Accusando o recebimento de diversos officios remettidos pelo correio marítimo e louvando o cuidado despertado pela cochonilha, anil e baunilha. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 19, fól. 261) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 109).
- Corte de Lisboa, 1799a (16 de agosto). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de

- Janeiro] Autorisando a contrahir annualmente, dando como garantia os bens da fazenda real e pagando os juros da lei, um emprestimo da quantia necessaria para satisfazer immediatamente a compra de cochoilha, canella e linho canhamo, afim de auxiliar a lavoura, e providencias sobre o resgate dos referidos compostos. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 20, fól. 179) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 117).
- Corte de Lisboa, 1799b (16 de agosto). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Avisando a resolução de expedir-se uma carta regia indicando os meios de augmentar a cultura do linho canhamo, da cochoilha e da canella. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 20, fól. 183) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 117).
- Corte de Lisboa, 1799c (5 de setembro). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Enviando copia de decreto que estabelece providencias para augmentar a cultura do linho canhamo, da cochoilha e da canella, nesta capitania e na do Rio Grande. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 20, fól. 232) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 120).
- Corte de Lisboa, 1799d (22 de novembro). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Enviando o extracto da representação do feitor da Casa da India, em que trata da qualidade e preço da cochoilha, e mandando compral-a pelo preço indicado, para a fazenda real, afim de animar a sua cultura. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 20, fól. 344) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 125).
- Corte de Lisboa, 1800a (3 de março). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] Accusando o recebimento das amostras de cochoilha, sancionando o auxilio prestado á sua cultura e autorisando a saccar letras para pagamento de compra do referido producto. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 21, fól. 106) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 130).
- Corte de Lisboa, 1800b (29 de dezembro). [Oficio dirigido a D. José Luís de Castro, Vice-Rei do Brasil no Rio de Janeiro] dando conhecimento do resultado obtido com a cochoilha enviada, remetendo amostra da de Hespanha, requisitando grande quantidade da existente nesta capitania. Arquivo Público Nacional, Rio de Janeiro (Coleção Correspondência da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil. Livro 21, fól. 426) (cf. Rebello (D. V.), 1901: 142).
- Cortesão, J., 1956. *Alexandre de Gusmão e o Tratado de Madrid. Parte I – Tomo II (1735-1753)*. Brasil, Ministério das Relações Exteriores, Instituto Rio-Branco, Rio de Janeiro.
- Costa Pereira, H. G. da, 1955. *Diário de minha viagem para Filadélfia (1798-99). Prefácio de Alceu Amoroso Lima. Estudo biográfico por Mucio Leão. Nota final de Oswaldo Melo Branga*. Academia Brasileira de Letras, Rio de Janeiro.
- Costa Pereira, H. J. da, 1858. Memória sobre a viagem aos Estados Unidos. *Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro*, Rio de Janeiro, 21: 316-326.
- Coutinho, R. de S., 1799 (16 de agosto). Escrita (minuta) do [secretário de estado da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Sousa Coutinho] ao [oficial maior de sua Secretatia]. João Felipe da Fonseca, ordenando que fossem respondidos os officios do vice-rei do Estado do Brasil, [conde de Resende, D. José Luís de Castro], comunicando-lhe a concordância do príncipe regente [D. João] com seus esforços de incrementar as culturas de cânhamo, da cochoilha, das caneleiras e outros productos para aumentar os rendimentos da Fazenda Real; e se lhe passasse carta régia que lhe assegurasse poder fazer empréstimos para quem se dedicasse áquelas culturas. AHU_ACL_CU_017, Cx, 173, D. 12789.
- Covarrubias Orozco, S. de, 1611. *Tesoro de la lengva castellana, o española. Compvesto por el licenciado Don Sebastian de Cobarruias Orozco, capellan de Su Magestad, mastrescuola y canonigo de la Santa Yglesia de Cuenca, y consultor del Santo Oficio de la Inquisicion. Dirigido a la magestad catolica del Rey Don Felipe III nuestro señor*. Luiz Sanchez, impressor de Rey N. S., Madrid.
- Cruz, A. L. R. B. da & M. R. de M. Pereira, 2009. Ciência, identidade e cotidiano. Alguns aspectos da presença de estudantes brasileiros na Universidade de Coimbra, na conjuntura final do período colonial. *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 9: 205-228.

- Cuba, J. de [Johann Wonnecke von Kaub (ou Caub)], 1536. *Hortvs sanitatis, qvatvor libris haec quae subsequuntur complectens. De animalibus & reptilibus. De auibus & volatilibus. De piscibus & natatilibus. De gemmis & in uenis terrae nascentibus. Singula autem capita suis pulchrè depicta sunt schematibus siue figuris. Omnia castigatius, quàm hactenus uidere licuit, id quod equus lector ex collatione facile peruidere poterit. Appositvs est index, rerum quae ad medicinam spectant, quàm copiosissimus.* Per Mathiam Apiarium, Argentorati.
- De Lotto, G. 1974. On the status and identity of the cochineal insects (Homoptera: Coccoidea: Dactylopiidae). *Journal of the Entomological Society of Southern Africa* 37: 167–193.
- Diderot, D. & J. L. d'Alembert, 1782. Artigo “Cochenille”, pp. 337-341, in sua *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Par une Société de Gens de Lettres. Tome VIII.* Chez les Sociétés Typographiques, Lausanne et Berne.
- Dillenius, J. J., 1732. *Hortus Elthamensis seu Plantarum rariorum quas in horto suo Elthami in Cantio coluit vir ornatissimus et praestantissimus Jacobus Sherard M. D. Soc. Reg. et Coll. Med. Lond. Soc. Guilielmi P. M. frater, delineationes et descriptiones quarum historia vel plane non, vel imperfecta rei herbariae scriptoribus tradita fuit.* Sumptibus Auctoris, Londini.
- Diodato, L., A. Fuster & C. Savino, 2010. Conocimiento y producción de grana cochinilla en la República Argentina, pp. 145-153, in Portillo, L. & A. L. Viguera, eds., q. v.
- Du Fay, C. F. de C., 1740. Observations physiques sur le mélange de quelques couleurs dans la teinture. *Histoire de l'Académie Royale des Sciences. Année M.DCCXXXVII. Avec les Mémoires de Mathématique et de Physique pour la même année, tirés des registres de cette Académie*, Paris 1740: 253-268.
- Ferraz, M. H. M., 2001. Saberes antigos e ciência moderna: A produção de anil no Brasil Colonial, pp. 175-180, in Goldfarb & Ferraz, orgs., q. v.
- Ferraz, M. H. M., 2007. A rota dos estudos sobre a cochonilha em Portugal e no Brasil no século XIX: Caminhos desconhecidos. *Química Nova*, São Paulo 30 (4): 1032-1037.
- Ferreira, J. H., 1772a. *Dissertação sobre a coxonilha; historia de seu descobrimento na America.* MS Azul n. 374, Memórias n. 30 (Collecção de opúsculos sobre a cochonilha), Academia das Ciências de Lisboa.
- Ferreira, J. H., 1772b. *Dissertação de autoria de José Henrique Ferreira, oferecida ao marquês de Angeja, sobre a cochonilha (inseto do qual se obtêm corantes) e o seu descobrimento na América.* Microfilme 025-97 [cf. Arquivo Nacional, 1999: 23, RD 41].
- Ferreira, M. dos A., 2010. Grã-dos-tintureiros – *Kermes vermilio* Planchon. [Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Instituto Nacional de Recursos Biológicos] *Boletim Técnico da Unidade de Investigação de Proteção de Plantas UIPP-BT/06*: 1-2.
- Fontanella de Weinberg, M. B., 1993. *Documentos para la historia lingüística de Hispanoamérica, siglos XVI a XVIII. Volume 2.* Real Academia Espanõla, Madrid [Anejos del Boletín de la Real Academia Española, Anejo LIII].
- Foerster, W. & E. Koschwitz, 1902. *Altfranzösisches Übungsbuch zum Gebrauch bei Vorlesung und Seminarübungen. Erster Teil. Die Ältesten Sprachdenkmaler. Mit zwei Steindruckafeln. Zweite vermehrte Auflage.* O. R. Reisland, Leipzig.
- Forcellini, E., 1861. *Totius latinitatis lexicon opera et Studio Aegidii Forcellini lucubratum et in hac editione post tertiam auctam et emendatam Josepho Furlanetto alumno Seminarii Patavini novo ordine digestum amplissime auctum atque emendatum cura et studio Doc. Vincentii De-Vit olim alumni ac professoris ejudem Seminarii. Tomus secundus.* Typis Aldinianis, Prati.
- Franco Figueroa, M., 1989. Los morfemas diminutivos -ico, -illo, -ito, en documentos hispanoamericanos de América Central y de la Nueva España. Siglos XVI y XVII. *Estudios de Lingüística de la Universidad de Alicante* 5: 101-125.
- Franco Figueroa, M., 2005. Una cala léxica en las relaciones de Indias (AGI: Charcas y el Río de la Plata. Siglo

- Fréville, E. de, 1857. *Mémoire sur le commerce maritime de Rouen depuis le temps les plus reculés jusqu'à la fin du XVI^e siècle. Ouvrage couronné et publié par l'Académie impériale des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Rouen. Tome II. Pièces justificatives.* Le Brument, libraire, Rouen & Auguste Durand, libraire, Paris.
- Furtado, H., 1942. Biografia de Hippolito José da Costa Pereira Furtado de Mendonça. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*, São Paulo 17: 219-256.
- García Hernández, B., 2013. Del lat. COCCUM, COCEUS y COCCINUS al esp. *coco, cocho, cochino y cochinitilla*. *Revista de Filología Española*, Madrid 93: 41-70.
- Gentile Lafaille, M. E., 2012. Geografía y política. La gobernación de Tucumán em 1582, según la *Relación* de Pedro Sotelo Narváez. *Anuario Jurídico y Económico Escurialense* 45: 581-608.
- Gill, W., 1883. *The river of golden sand: Being the narrative of a journey through China and eastern Tibet to Burmah; by the late Captain William Gill, R. E. Condensed by Edwath Colborne Baber, Chinese Secretary to H. M.'s Legation at Peking. Edited, with a memoir and introductory essay, by Colonel Henry Yule, C. B., R. E. With portrait, map, and woodcuts.* John Murray, London.
- Godley, A. D., 1920. *Herodotus. With an English translation. In four volumes. I. Books I and II.* Harvard University Press, Cambridge, Mass. & William Heinemann Ltd., London.
- Goldfarb, J. L. & M. H. M. Ferraz, orgs., 2001. *Anais. VII Seminário Nacional de História da Ciência e da Tecnologia. VII Reunião da Rede de Intercâmbios para a História e a Epistemologia das Ciências Químicas e Biológicas.* Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo & Editora da Universidade Estadual Paulista, São Paulo.
- Gomane, J. P., 1994. *L'exploration du Mékong. La mission Ernest Doudart de Lagrée – Francis Garnier (1866-1868).* L'Harmattan, Paris.
- Gomes, J. C., 1800. *Memoria sobre a cultura, e productos da cana de assucar oferecida a S. Alteza Real, o Principe Regente nosso senhor, pela Mesa da Inspeção do Rio de Janeiro. Apresentada por Joze Caetano Gomes, e de ordem do mesmo senhor publicada por Fr. Joze Mariano Velloso.* Offic. da Casa Litteraria do Arco do Cego, Lisboa.
- Granados-Sánchez, D., 2000. *El nopal: historia, fisiología, genética e importancia.* Trillas, México, D. F.
- Gröber, G., ed., 1907. *Beihefte zur Zeitschrift für romanische Philologie. X. Heft.* Verlag von Max Niemeyer, Halle a. S.
- Hakluyt, 1811. *Hakluyt's collection of the early voyages, travels, and discoveries, of the English nation. A new edition, with additions. Vol. IV.* Printed for R. H. Evans. J. MacKinlay and R. Priestley, London.
- Hennebert, J. B. F., 1770. *Cours d'histoire naturelle, ou tableau de la nature considérée dans l'homme, les quadrupèdes, les oiseaux, les poissons & les insectes. Ouvrage propre à inspirer aux gens du monde le desir de connoître les merveilles de la nature. Tome septième.* Desaint, Libraire, Paris.
- Herrera [y Tordesillas], A., 1601. *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas i tierra firme del Mar Oceano escrita por Antonio de Herrera coronista maior de Sv M.^D de las Indias y sv coronista de Castilla. Decada tercera.* Empl.^{ta} Real, Madrid.
- Hurtado de Mendoza, D., 1776. *Guerra de Granada, que hizo el rei D. Felipe II. contra los moriscos de aquel reino, sus rebeldes. Escriviola D. Diego Hurtado de Mendoza, del consejo del emperador Carlos V. su embajador en Roma i Venezia; su governador i capitan general en Toscana. Nueva impresion completa de lo que faltava en las anteriores, i escriviò el autor; i añadida con su vida, i lo que se avia suplido por el conde de Portalegre.* En la Oficina de Benito Monfort, Valencia.
- Labat, J. B., 1742. Chapitre IV. De la Cochenille, des Pommes de Raquettes. De la Lianne percée, pp. 337-356, in seu *Nouveau voyage aux isles de l'Amerique contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les moeurs, la religion & le gouvernement des habitans anciens & modernes. Les guerres & les evenements*

singuliers qui y sont arrivez pendant le séjour que l'auteur y a fait. Nouvelle edition augmentée considérablement, & enrichie de figures en tailles-douces. Tome quatrième. Theodore Le Gras, Paris.

Laet, I. de, 1633. *Novvs Orbis seu Descriptionis Indiae Occidentalis libri XVIII. Novis tabulis geographicis et variis animantium, plantarum, fructuumque iconibus illustrati.* Apud Elzevirios, Lugdunum Batavorum.

Laguna, A. de, 1555. *Pedacio Dioscorides anazarbeo, acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortiferos, traduzido de lengua griega, en la vulgar castellana, & ilustrado con claras y substantiales annotationes, y con las figuras de innumeras plantas exquisitas y raras, por el Doctor Andres de Laguna, medico de Julio III. Pont. Max. Divo Philippo, divi Caroli V. avg. filio haeredi, opt. max. dicatum.* En casa de Iuan Latio, Anvers.

Laranjeira, Á. N., 2010. Mapeamento documental dos anos dourados de Hipólito José da Costa com a Coroa Portuguesa. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Rio de Janeiro 171 (448): 13-30.

Lavradio, Marquês do, 1774 (25 de fevereiro). Ofício do [vice-rei do Estado do Brasil], marquês do Lavradio [D. Luís de Almeida Portugal Soares de Alarcão Eça e Melo Silva e Mascarenhas], ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro, informando que o atraso no transporte de anil para Lisboa se deve à diferença de preços entre os comerciantes e os produtores; referindo-se às revoluções que ocorreram no Rio Grande, considerando ser necessário enviar um oficial hábil para socorrer ao governador da Ilha de Santa Catarina e auxiliar na exploração da cochinha que existe na dita capitania. AHU_ACL_CU_017, Cx. 96, D. 8323.

Lavradio, Marquês do, 1843. Relatório do Marquez de Lavradio, Vice-Rei do Rio de Janeiro, entregando o governo a Luiz de Vasconcellos e Sousa, que o sucedeu no Vice-Reinado [10 de julho de 1779]. *Revista Tri-mensal de Historia e Geographia, ou Jornal do Instituto Historico Geographico Brasileiro*, Rio de Janeiro 4 (16): 409-486.

Leão, D. N. do, 1610. *Descrição do Reino de Portvgal. Por Duarte Nunez do Leão, desembargador da casa da supplicação. Dirigido ao illustrissimo & muito excellente sñor Dom Diogo da Sylua, Duque de Francauilla, Conde de Salinas & Riuadeo, presidente do conselho da coroa de Portugal.* Iorge Rodriguez, Lisboa.

Lemaire, C., 1852. *Le jardin fleuriste, journal général des progrès et des intérêts horticoles et botaniques, contenant l'histoire, la description, la figure et la culture des plantes les plus rares et les plus méritantes nouvellement introduites en Europe. Deuxième volume.* F. et E. Gyselynck, Imprim. et Lithogr., Gand.

Leme e Camargo, A. P. da S. P., 1801 (8 de fevereiro). Ofício do [governador da Capitania do Espírito Santo], Antonio Pires da Silva Pontes [Pais Leme e Camargo] ao [secretário interino de Estado da Marinha e Ultramar]. D. Rodrigo de Sousa Coutinho [Conde de Linhares], a informar da remessa de duas caixas de carápe contendo sementes, um embrulho das flores em algodão e um caixão com 18 libras de coxinilha para António Martins Seixas com importante informação sobre botânica. AHU_ACL_CU_007, Cx. 06, D. 456.

Linnaeus, C., 1758. *Systema Naturae per regna tria naturae, secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus, differentiis, synonymis, locis. Tomus I. Editio decima, reformata.* Impensis Direct. Laurentii Salvii, Holmiae.

Littré, E., 1883. *Dictionnaire de la langue française contenant 1. Pour la nomenclature: Tous les mots qui se trouvent dans le dictionnaire de l'Académie française et tous les termes usuels des sciences, des arts, des métiers et de la vie pratique; 2. Pour la grammaire: La prononciation de chaque mot figuré et, quand il y a lieu, discutée; l'examen des locutions, des idiotismes, des exceptions, et, en certains cas, de l'orthographe actuelle, avec des remarques critiques sur les difficultés et les irrégularités de la langue; 3. Pour la signification des mots: Les définitions; les diverses acceptions rangés dans leur ordre logique, avec de nombreux exemples tirés des auteurs classiques et autres; les synonymes principalement considérés dans leurs relations avec les définitions; 4. Pour la partie historique: Une collection de phrases appartenant aux anciens écrivains depuis les premiers temps de la langue française jusqu'au seizième siècle, et disposé dans l'ordre chronologique à la suite des mots auxquels elles se rapportent; 5. Pour l'etymologie: La détermination ou du moins la discussion de l'origine de chaque mot établie par la comparaison des mêmes formes dans le français, dans les patois e dans l'espagnol, l'italien et le provençal ou langue d'oc. Tome premier. A – C.* Librairie Hachette et C^{ie}, Paris.

López de Velasco, J., 1894. *Geografía y descripción universal de las Indias recopilada por el cosmógrafo-cronista Juan López de Velasco desde el año de 1571 al de 1574, publicada por primera vez el el Boletín de la*

Sociedad Geográfica de Madrid, con ediciones e ilustraciones, por Don Justo Zaragoza. Establecimiento Tipográfico de Fortanet, Impresor de la Real Academia de la Historia, Madrid.

- Luna, F. J., 2009. Frei José Mariano da Conceição Veloso e a divulgação de técnicas industriais no Brasil colonial: discussão de alguns conceitos das ciências químicas. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro 16 (1): 145-155.
- MacClellan III, J., 2010. *Colonialism & Science. Saint Domingue in the Old Regime.* The University of Chicago Press, Chicago.
- Marcgrave, G., 1648. *Historiae rerum naturalium Brasiliae, libri octo...* Ioannes de Laet, antuerpianus, in ordine digessit & annotationes addidit, multas & varias ab auctore omissa supplevit & illustravit, 1 + (2) + 293 pp., 3 p. n. n. com índice, in Piso, G., *Historia naturalis Brasiliae, Auspicio et beneficio Illustriss. I. Mauritii Com. Nassau illius Provinciae et Maris summi Praefecti adornata. In qua non tantum Plantae et Animalia, sed et Indigenarum morbi, ingenia et mores describuntur et iconibus supra quingentas illustrantur.* Franciscum Hackium & Lud. Elzevirium, Lugdun. Batavorum & Amstelodami.
- Marques, V. R. B., 2005. Escola de homens de ciências: a Academia Científica do Rio de Janeiro, 1772-1779. *Educar*, Curitiba 15: 39-57.
- Mason, F. & W. Theobald, 1882. *Burma, its people and productions; or, notes on the fauna, flora and minerals of Tenasserim, Pegu and Burma. By the Rev. F. Mason D.D., M.R.A.S. Vol. I. Geology, mineralogy and zoology. Rewritten and enlarged by W. Theobald.* Published by order of the Chief Commissioner of British Burma, by Stephen Austin & Sons, Herford.
- Matienzo, J., 1910. *Gobierno del Perú. Obra escrita en el siglo XVI por el licenciado Don Juan Matienzo Oidor de la Real Audiencia de Charcas.* Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco, Buenos Aires.
- Matthioli, P. A., 1564. *Petri Andreae Matthioli medici senensis Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis anazarbei, De Medica Materia. Adiectis quàm plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore.* In officina Erasmiana, apud Vincentium Valgrisius, Venetijs.
- Maxwell-Lefroy, H. & F. M. Howlett, 1909. *Indian insect life. A manual of the insects of the plains (Tropical India). (Published under the authority of the Government for India). Agricultural Research Institute, Pusa.* Thacker, Spink & Co., Calcutta and Simla & W. Thacker & Co., London.
- Mello, J. A. G. de, 1982. *Manuel Arruda da Câmara: Obras Reunidas c. 1752-1811.* Fundação de Cultura da Cidade do Recife, Recife.
- Melo e Castro, M. de, 1776 (8 de outubro). Ofício do [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro ao [vice-rei do Estado do Brasil], marquês do Lavradio [D. Luís de Almeida Portugal Soares de Alarcão Eça e Melo Silva e Mascarenhas]. Comentando os resultados das análises químicas realizadas com a cochonilha e com o anil recebidos do Rio de Janeiro, informando que logo que recebesse amostras da seda, mandaria fazer a respectiva análise. AHU_ACL_CU_017, Cx, 101, D. 8639.
- Melo e Castro, M. de, 1789 (11 de abril). Carta de ofício em que se responde ao do Sr. Vice-rei de 31 de Julho do anno passado, sobre a grande remessa de cochonilha etc. etc., p. 148, in Anôn., 1873, q. v.
- Melo e Póvoas, J. de, 1771 (14 de maio). Ofício do [governador da capitania do Maranhão], Joaquim de Melo e Póvoas, para o [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro, referente à descoberta de goma de peixe e caxomilha (sic), de que envia amostras a Joaquim José Stolano. AHU_CU_009, Cx. 45, D. 4400.
- Meneses, F. de S. de, 1774. Carta de Francisco de Sousa de Meneses para o Marquês do Lavradio fazendo considerações sobre o cultivo do anil e da criação da cochonilha. Desterro, 20/3/1774. Arquivo Nacional, Rio de Janeiro, Microfilme 024-97. (cf. Arquivo Nacional, 1999: 16, RD 19).
- Molina, A. de, Fray, 1571. *Vocabulario en lengua Castellana y Mexicana, compuesto por el muy reuerendo Fray Alonso de Molina, de la Orden del bienaventurado nuestro Padre Sant Francisco. Dirigido ao muy excelente señor Don Martin Enriquez, Visorrey desta nueva España.* Em Casa de Antonio de Spinosa, Mexico.
- Morgan, J., 1846. Memoria sobre a cultura da figueira do inferno, ou gerumbeba e produção da cochonilha.

Compilada, traduzida, e oferecida ao publico de Minas Graes pelo compilador e traductor Joaõ Morgan. *O Recreador Mineiro. Periodico Litterario*, Ouro Preto3 (36); 561-568; 4 (38): 593-594.

- Muñoz Camargo, D., 1984. Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala, pp. 34-285, in Acuña, q. v.
- Mussons Freixas, A. M., 1990. Coccus, coccinus, ¿‘cochinilla’?. *Verba. Anuario Galego de Filoloxia*, Santiago de Compostela 17: 393-404.
- Noronha, F. A. de, 1798 (2 de abril). Oficio do governador e capitão-general do Maranhão e Piauí, D. Fernando Antônio de Noronha, para o secretário de estado da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, a informar o recebimento das memórias sobre o loureiro linamomo, o modo de se fazer salitre e o seu extracto, de se preparar a cochonilha e sobre a reforma dos alambiques. AHU_CU_009, Cx. 97, D. 7886.
- Nunes, A., 1868. Lyvro dos pesos da Ymdia, e assy medidas e moedas escripto em 1554, pp. 1-65, in Academia das Sciencias de Lisboa, q. v.
- Núñez de Taboada, D. E., 1823a. *Nouveau dictionnaire de poche français-espagnol, rédigé d’après les meilleurs lexicographes par D. E. Núñez de Taboada, édition augmentée d’une grande quantité de termes usuels et des principaux mots géographiques, e pour laquelle on a adopté la nouvelle ortographe de l’Académie Espagnole*. L. Tenré, Libraire & H. Seguin, Libraire, Paris.
- Núñez de Taboada, D. E., 1823b. *Nuevo diccionario portátil español-frances, compuesto por los mejores lexicógrafos por D. E. Núñez de Taboada, edicion aumentada con una grande copia de voces usuales y con los principales términos geográficos, y en la que se ha adoptado la nueva ortografia de la Academia Española*. Em Casa de L. Tenré, Librero & de Seguin, Librero, Paris.
- d’Oliveira, J. J. M., 1845. Bichos de seda nos mattos do Maranhão. *Minerva braziliense*, Rio de Janeiro 3: 111.
- Oliveira, R. M. de, 2008. *Entre a administração e a ciência: As atribuições de um bacharel coimbrão na Vila de Cachoeira (1787-1806)*. Monografia apresentada como requisito parcial para conclusão do Curso de Licenciatura e Bacharelado em História, do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Orlandi, A., 1999. Mercanti toacani nell’Andalusia del Cinquecento. *Historia. Instituciones. Documentos*, Sevilla 26: 365-382.
- Orozco y Berra, M., org., 1855. *Apéndice al Diccionario universal de historia y geografia. Coleccion de articulos relativos á la República Mexicana. Tomo I, VIII de la obra*. Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, México, D. F.
- d’Orta, G., 1563. *Coloquios dos simples, e drogas he cousas mediçinais da India, e assi dalgũas frutas achadas nella onde se tratam algũas cousas tocantes a mediçina, pratica, e outras cousas boas, pera saber cõpostos pello Doutor garçia dorta: fisico del Rey nosso senhor, vistos pelo muyto Reuerendo senhor, ho liçençiado Alexos diaz: falcam desenbargador da casa da supricaçã inquisidor nestas partes*. Ioannes de Endem, Goa.
- Ortiz Ortega, 2010. *Historia y historiografia de la grana cochinilla (Dactylopius coccus) como recurso natural en el México virreinal*. Tesis para obtener el título de Bióloga, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D. F.
- Paiva, J. J. E. de, 1776 (8 de maio). Informação do [químico] Joaquim José Enriques de Paiva, filho de Antônio Ribeiro de Paiva, sobre o método e quantidades de ingredientes para se fabricar o carmim e a laca, utilizando a cochonilha. AHU_ACL_CU_017, Cx. 99, D. 8547.
- Paiva, M. J. H. de, 1814. Sumario da Historia do descobrimento da Cochonilha no Brazil, e das observaçoens, que sobre ella fez no Rio de Janeiro o Dr. José Henriques Ferreira, Medico do Vice-Rei e Marquez do Lavradio. *O Patriota. Jornal Litterario, Politico, Mercantil, &c. do Rio de Janeiro. Terceira subscrição* no. 1º. (Janeiro e Fevereiro): 3-13.
- Papavero, N. & D. M. Teixeira, 2013. Remessa de animais de Santa Catarina (1791) para a “Casa dos Pássaros” no Rio de Janeiro e para o Real Museu da Ajuda (Portugal). *Arquivos de Zoologia*, São Paulo 44 (4): 185-209.
- Peck, A. L., 1970. *Aristotle. Historia Animalium. In three volumes. II. Books IV-VI. With an English translation*.

- Pereira e Cáceres, L. de A. de M., 1774 (30 de setembro). Ofício do [governador e capitão-general da capitania de Mato Grosso] Luís de Albuquerque de Melo Pereira e Cáceres ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar] Martinho de Melo e Castro sobre a existência de cochonilha e grão do paraíso na capitania. AHU_ACL_CU_010, Cx. 17, D. 1087.
- Pereira, J. M., 1797. *Memoria sobre a reforma dos alambiques ou de hum proprio para a distillação das aguas ardentes, offerecida a Sua Alteza Real o Principe do Brasil nosso senhor por Joaõ Manso Pereira Professor Regio emerito no Rio de Janeiro, e actualmente encarregado por Sua Magestade em exames de Historia Natural, &c.* Off. Patr. de Joaõ Procopio Correa da Silva, Lisboa.
- Pereira, J. M., 1798. *Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a agua-ardente do Brazil com grande proveito dos fabricantes, e commerciantes, appresentada, e offerecida a Sua Alteza Real o Principe do Brazil, nosso senhor, por Joaõ Manso Pereira, Professor emerito de Grammatica no Rio de Janeiro, e actualmente empregado por S. Magestade em exames mineralogicos, &c. na Capitania de S. Paulo, impressa de ordem de Sua Magestade.* Officina de Simão Thaddeo Ferreira, Lisboa.
- Pinto, F. M., 1614. *Peregrinaçam de Fernam Mendez Pinto. Em qve da conta de muytas e muyto estranhas cousas que vio & ouuio no reyno da China, no da Tartaria, no do Sornau, que vulgarmente chama Sião, no de Calaminhan, no de Pegù, no de Martauão, & em outros muytos reynos & senhorios das partes orientais, de que nestas nossas do occidente ha muyto pouca ou nenhũa noticia. E tambem da conta de mvytos casos particulares que acontecerão assi a elle como a outras muytas pessoas. E no fim della trata breuemente de algũas cousas, & da morte do Santo Padre mestre Francisco Xauier, vnica luz & resplendor daquellas partes do oriente, & reytor nellas vniversal da Companhia de Iesus. Escrita pelo mesmo Fernão Mendez Pinto. Dirigido à Catholica Real Magestade del Rey dom Felipe o III. deste nome nosso senhor.* Pedro Crasbeeck. A custa de Belchior de Faria Caualeyro da casa del Rey nosso senhor, & seu Liureyro, Lisboa.
- Piso, G., 1648. *Medicina brasiliensi libri quatuor, (4) + 122 pp., 1 p. s. n. com índice, in sua Historia naturalis Brasiliae, Auspicio et beneficio Illustriss. I. Mauritii Com. Nassaiu illius Provinciae et Maris summi Praefecti adornata. In qua non tantum Plantae et Animalia, sed et Indigenarum morbi, ingenia et mores describuntur et iconibus supra quingentas illustrantur.* Franciscum Hackium & Lud. Elzevirium, Lugdun. Batavorum & Amstelodami.
- Pizarro e Araujo, J. de S. A., Monsenhor, 1820. *Memorias historicas do Rio de Janeiro e das provincias annexas á jurisdicção do Vice-Rei do Estado do Brasil, dedicadas a El-Rei nosso senhor D. Joaõ VI. Tomo V.* Imprensa Regia, Rio de Janeiro.
- Pomet, P., 1694. *Histoire generale des drogues, traitant des plantes, des animaux, & des mineraux; ouvrage enrichy de plus de quatre cent figures en taille-douce tirées d'après nature; avec un discours qui explique leurs differens noms, les pays d'où elles viennent, la maniere de connoître les veritables d'avec les falsifiés, & leurs proprietes, où l'on découvre l'erreur des anciens & des modernes. Le tout tres utile au public.* Jean Baptiste Loyson & Augustin Pillon, Paris.
- Portillo, L. & A. L. Viguera, 2001. *Manual de cría de grana cochinilla.* Universidad de Guadalajara, Jalisco.
- Portillo, L. & A. L. Viguera, 2010. *Conocimiento y aprovechamiento de la grana cochinilla.* Universidad de Guadalajara, Zapopan (Jalisco).
- Pulz, C. E., V. R. dos S. Wolff, A. F. C. P. da Silva, C. de C. A. Ferreira & S. G. Carvalho, 2010. Morphological studies of *Dactylopius* Costa species (Hemiptera: Dactylopiidae), found in northeastern Brazil. *XII International Symposium on Scale Insects Studies, 6-9 April 2010, Chana, Crete, Hellas. Book of Abstracts*: 36.
- Quintão, J. J. da S., 1813. Memoria sobre a Cochonilha e o methodo de a propagar - offerecida aos lavradores Brasileiros, por hum patriota zeloso, e amante da felicidade publica. *O Patriota. Jornal Litterario, Politico, Mercantil, &c. do Rio de Janeiro. Segunda subscrição no. 4 (Outubro)*: 11-19.
- Ramos, J. de C., [1791] 1848. Compilação dos objectos mais essenciaes e permanentes de que está encarregado o commandante do Rio de S. Francisco Xavier, como ha de constar das ordens que existem no archivo do mesmo commando: e alguns apontamentos de instrucção para regular a sua conducta no mesmo commando. *Revista trimensal de Historia e Geographia ou Jornal do Instituto histórico e geographico brasileiro*

- Ramos-Zúñiga, R., 2006. *El nochetzli perdido de Autján*. Universidad de Guadalajara, Jalisco.
- Real Academia Española, 1739. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza, y calidad, con las frases, o modos de hablar, los proverbios, o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua. Dedicado al Rey nuestro señor Don Phelipe V. (Que Dios guarde) a cuyas reales expensas se hace esta obra. Tomo sexto. Que contiene las letras S.T.V.X.Y.Z*. En la Imprenta de la Real Academia Española: Por los Herederos de Francisco de el Hierro, Madrid.
- Réaumur, R. A. F. de, 1738. Second Memoire. Des Progallinsectes, de la Cochenille et de la graine d'ecarlate de Pologne, pp. 81-122, in seu *Memoires pour servir a l'histoire des insectes. Tome quatrième. Histoire des gallinsectes, des progallinsectes, & de mouches à deux ailes*. Imprimerie Royale, Paris.
- Rebello, D. J. A., 1829. *Corographia, ou abreviada historia geographica do Imperio do Brasil, coordinada, acrescentada, e dedicada à Casa Pia, e Collegio dos Orfãos de S. Joaquim desta cidade, para uso dos seos alunos, a fim de adquirirem conhecimentos geograficos preliminares d'America em geral, e seo descobrimento; e em particular individuação do Brasil; especialmente da Provincia, e Cidade de S. Salvador Bahia de Todos os Santos; por Domingos José Antonio Rebello, natural desta cidade da Bahia, nella negociante matriculado, e Director da Companhia de Seguros-Commercio Maritimo*. Typographia Imperial e Nacional, Bahia [= Salvador].
- Rebello, D. V., 1901. *Publicações do Archivo Publico Nacional. III. Indice da correspondencia da Corte de Portugal com os Vice-Reis do Brasil no Rio de Janeiro de 1763 a 1807*. Imprensa Nacional, Rio de Janeiro.
- Remacle, L., 1844. *Dictionnaire wallon-français, dans lequel on trouve la correction de nos idiotismes vicieux, et de nos wallonismes, par la traduction, en français, des phrases wallonnes. Deuxième edition, corrigée et augmentée de plus de 10,000 mots. Tome second*. Charles Gnusé, Libraire-Éditeur, Liège et Leipzig.
- Resende, Conde de, 1798 (agosto). Ofício do [vice-rei do Estado do Brasil], conde de Resende (D. José Luís de Castro), ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], D. Rodrigo Sousa Coutinho, sobre a implementação da cochonilha, os preços a serem pagos pela Fazenda Real a quem quiser produzir e as remessas que fará no próximo comboio para que sejam analisadas as amostras. AHU_ACL_CU_017, Cx. 165, D. 12329.
- Resende, Conde de, 1799 (26 de setembro). Ofício do [vice-rei do Estado do Brasil, D. José Luís de Castro], ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar]. D. Rodrigo de Sousa Coutinho]. Sobre o efeito positivo da sua política de compra de toda a cochonilha produzida pela Fazenda Real; remetendo amostras dos três modos usados para beneficiação da mesma. AHU_ACL_CU_017, Cx. 175, D. 12887.
- Reyes García, L. & J. Lira Toledo, eds., 1998. *Diego Muñoz Camargo, Historia de Tlaxcala*. Gobierno del Estado de Tlaxcala & Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Universidad Autónoma de Tlaxcala, Tlaxcala.
- Ribeiro, F. de P., [1819] 1849. Descrição do territorio de Pastos Bons, nos sertões do Maranhão; propriedades dos seus terrenos, suas produções, caracter dos seus habitantes colonos, e estado actual dos seus estabelecimentos. *Revta trimensal de Historia e Geographia ou Jornal do Instituto historico e geographico brasileiro*, Rio de Janeiro 12: 41-86.
- Rivara, J. H. da C., 1850. *Catálogo dos manuscritos da Biblioteca Pública Eborense. Vol. 1*. Imprensa Nacional, Lisboa.
- Rodrigues, J. H., 1948. Livro Grosso do Maranhão⁹⁰. 1.ª Parte. *Anais da Biblioteca Nacional*, Rio de Janeiro 66: 1-295.
- Rojas, Gabriel de, 1985. Relación de Cholula, pp. 121-125, in Acuña, q. v.

⁹⁰ Denominação dada por Rivara (1850) ao códice da CXV/2-18 (Livro de Leys e Ordens Regias para o Estado do Maranhão) da Biblioteca Pública Eborense, do qual existe uma cópia (Cartas e Ordens Régias, Alvarás, Provisões, etc., de 1647 a 1745, códice I-8, 3, no. 17), na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro. Outra cópia, mais completa, em três volumes, está depositada no Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, no Rio de Janeiro. A edição feita por José Honório Rodrigues foi baseada nos dois códices existentes no Rio de Janeiro.

- Rojas, M. T. de, 1950. *Índice y extractos del Archivo de Protocolos de La Habana. Volume II (1586-1587)*. Imprenta Ucar y Cia., La Habana.
- Rolland, E., 1881. *Faune populaire de la France. Tome III. Les reptiles, les poisons, les mollusques, les crustacés et les insectes. Noms vulgaires, dictons, proverbes, legendes, contes et superstitions*. Maisonneuve & C^{ie}, Libraires-Éditeurs, Paris.
- Rolland, E., s.d. *Faune populaire de la France. Tome XII. Les mollusques, les crustacés, les arachnides et les annélides*. Chez l'Auteur, Paris.
- Rosa, M., 1794. Nota sopra la storia del cocco tintoreo detto volgarmente kermes o grana da tingere. *Memorie di Matematica e Fisica della Società Italiana*, Verona 7: 225-270.
- Ruuscher [Ruyscher], M. de, 1729. *Natuerlyke historie van de couchenille, beweezen met authentique documenten. Histoire naturelle de la cochenille, justifiée par des documens authentiques*. Hermanus Uytwerk, Boekveerkooper, t'Amsterdam.
- Sá e Meneses, A. de, 1689 [30 de novembro]. Carta do governador [e capitão-general do Estado do Maranhão, Grão-Pará e Rio Negro], Artur de Sá e Meneses, para o rei [D. Pedro II], sobre o envio de novas especiarias, denominadas pimenta longa china china e puxuri, esta utilizada como substituto da canela, de uma erva que produz os mesmos efeitos do chá e de algumas folhas de caju; a atribuição de licenças às canoas para irem ao sertão da capitania, a fim de trazerem toda a flor e semente de cravo que se encontrar, e informando sobre a nova madeira em pau-preto. AHU_ACL_CU_013, Cx. 3, D. 279.
- Safier, N., 2009. A courier between empires: Hipólito da Costa and the Atlantic world, pp. 265-293, 555-569 (notas), in Baylin & Denault, q. v.
- Sainéan, L., 1907. La réation métaphorique en français et en Roman. Images tirées du monde des animaux domestiques. Le chien et le porc. Avec des appendices sur le loup, le renard et les batraciens, pp. 1-80, in Gröber, ed., q. v.
- Sánchez Albornoz, N., ed., s/d. *Suma de tratos y contratos. Tomás de Mercado*. [Escolasticos.ufm.edu/.../Suma_de_Tratos_y_Contrat...].
- Sánchez Silva, C. & M. Suárez Bosa, 2006. Evolución de la producción y el comercio mundial de la grana cochinitilla, siglos XVI-XIX. *Revista de Indias*, Madrid 66 (237): 473-490.
- Santos, A. A. & J. C. Torres, 2012. Produtos naturais de origem vegetal no Brasil sob uma perspectiva histórica. *Perspectivas de Ciência e Tecnologia*, Rio de Janeiro 41 (1-2): 33-42.
- Serres, O. de, 1617. *Le theatre d'agricvltvre et mesnage des champs d'Olivier de Serres Seigneur dv Pradel. Dernière edition reueuë et augmentee par l'auteur. Ici est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir, la maison rvstique*. Abr. Saugrain, Paris.
- Silva, J. T. da, 1784 (17 de julho). Ofício do governador e capitão-general do Maranhão e Piauí, José Teles da Silva, para o secretário de estado da Marinha e Ultramar, Martinho de Melo e Castro, a informar o início da obra da comunicação da ilha de São Luís do Maranhão com o continente, e sobre a produção de anil, cânhamo e cochonilha. AHU_CU_009, Cx. 63, D. 5645.
- Silva, J. T. da, 1787 (30 de julho). Ofício do governador e capitão-general do Maranhão, José Teles da Silva, para o secretário de estado da Marinha e Ultramar, Martinho de Melo e Castro, sobre os insectos da cochonilha encontrados na árvore denominada Mandacaru Palmatória. Informa, ainda, sobre o aumento da exportação de algodão e arroz. AHU_CU_009, Cx. 69, D. 6008.
- Sousa, D. de, 1800 (2 de junho). Ofício do governador e capitão-general do Maranhão, D. Diogo de Sousa, para o secretário de estado da Marinha e Ultramar, D. Rodrigo de Sousa Coutinho, a remeter duas caixas com plantas medicinais e uma com cochonilha. AHU_CU_009, Cx. 111, D. 8654.
- Spielmann, J. R., 1766. *Institutiones chemiae praelectionibus academicis accomodatae*. Apud Johannem Godofredum Bauerum, Argentorati.

- Staunton, G., 1797. *An authentic account of an embassy from the King of Great Britain to the Emperor of China. In three volumes. Volume the first.* G. Nicol, London.
- Staunton, G., 1799. *An authentic account of an embassy from the King of Great Britain to the Emperor of China. In two volumes. Vol. I.* Printed for Robert Campbell, by John Bioren, Philadelphia.
- Taunay, C. A., 1839. *Manual do agricultor brasileiro, obra indispensável a todo o senhor de engenho, fazendeiro e lavrador, por apresentar huma idéa geral e philosophica da agricultura applicada ao Brazil, e ao seu especial modo de producção, bem como noções exactas sobre todos os generos de cultura em uso, ou cuja adopção fôr proficua, e tambem hum resumo de horticultura, seguido de hum epitome dos principios de botanica, e hum tratado das principaes doenças que atacão os pretos; ornado com varias estampas; segunda edição dedicada ao Ex.^{mo} Sr. Senador Bernardo Pereira de Vasconcellos, Ministro da Justiça e Interinamente do Imperio, por C. A. Taunay, sendo collaborador, na parte agronomica e botanica, L. RIEDEL, botanista de Sua Magestade o Imperador da Russia no Brazil.* Typographia Imperial e Constitucional de J. Villeneuve e Comp., Rio de Janeiro.
- Thevenot, M., 1746. *Histoire generale des voyages, ou nouvelle collection de toutes les relations de voyages par mer et par terre, qui ont été publiées jusqu'à présent dans les différentes langues de toutes les nations connues: Contenant ce qu'il y a de plus remarquable, de plus utile et de mieux averé dans les pays ou les voyageurs ont penetré: Avec les moeurs des habitans, la religion, les usages, arts, sciences, commerce, manufactures, &c. Pour former un système complet d'histoire & de géographie moderne, qui représente l'état actuel de toutes les nations: Enrichi de cartes géographiques et de figures. Tome premier.* Didot, Libraire, Paris.
- Thiery de Menonville, N. J., 1787. *Traité de la culture du nopal et de l'éducation de la cochenille dans les Colonies Françaises de l'Amérique, précédé d'un Voyage a Guaxaca, par M. Thiery de Menonville, avocat en Parlement, botaniste de Sa Majesté Très-Chrétienne. Auquel on a ajouté une préface, des notes & des observations relatives à la culture de la cochenille, avec des figures coloriées. Le tout recueilli & publié par le Cercle des Philadelphes établi au Cap-Français, isle & côte St. Domingue, 2 vols.* Veuve Herbault, Libraire de Monseigneur le Général, & du Cercle des Philadelphes, Cap-Français, Delalain, le jeune, Libraire, Paris & Bergeret, Libraire, Bordeaux.
- Van Dam, A. & B. May, 2012. A new species of *Dactylopius* Costa (*Dactylopius gracilipilus* sp. nov.) (Hemiptera: Coccoidea: Dactylopiidae) from the Chihuahuan Desert, Texas, U.S.A. *Zootaxa*, Auckland 3573: 33-39.
- Vandelli, D., 1789a. Sobre a agricultura deste Reino, e das suas Conquistas. *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da agricultura, das artes, e da industria em Portugal, e suas Conquistas* 1: 164-175.
- Vandelli, D., 1789b. Sobre algumas producções naturaes das Conquistas, as quaes ou são pouco cenhecidas, ou não se aproveitaõ. *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da agricultura, das artes, e da industria em Portugal, e suas Conquistas* 1: 187-206.
- Vandelli, D., 1789c. Memoria sobre as producções naturaes do Reino, e das Conquistas, primeiras materias de diferentes fabricas, ou manufacturas. *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, para o adiantamento da agricultura, das artes, e da industria em Portugal, e suas Conquistas* 1: 223-236.
- Vasconcellos e Souza, L. de, 1781 (15 de junho). Officio do [vice-rei do Estado do Brasil], Luis de Vasconcellos e Souza, ao secretário de estado da Marinha e Ultramar, Martinho de Melo e Castro, sobre o envio da cochonilha, que vinham tentando disseminar, embora os moradores ainda fossem avessos a novas culturas [etc.]. AHU_ACL_CU_017, Cx. 116, D. 9502.
- Vasconcellos e Souza, L. de, 1784 (2 de outubro). Officio do [vice-rei do Estado do Brasil], Luis de Vasconcellos e Souza, ao [secretário de estado da Marinha e Ultramar], Martinho de Melo e Castro, informando as providencias tomadas para incentivar e promover o cultivo do linho cânhamo no Rio Grande [de São Pedro] [...], denunciando a inércia e indolência dos governadores daquele território [do Rio Grande] e da Ilha de Santa Catarina, ao permitir a prática de contrabando de produtos da região com grandes perdas para a Fazenda Real, e incentivando a criação de gado, cavalos e a cultura da cochonilha. AHU_ACL_CU_017, Cx. 124, D. 9983.
- Vasconcellos e Souza, L. de, 1842. Officio do Vice-Rei Luiz de Vasconcellos e Souza, com a copia da relação

- instructiva e circunstaciada para ser entregue ao seu successor, na qual mostra o estado em que deixa os negocios mais importantes do seu governo, sendo um d'elles a demarcação de limites da America Meridional [Rio de Janeiro, 20 de agosto de 1789]. *Revista Trimensal de Historia e Geographia, ou Jornal do Instituto Historico Geographico Brasileiro*, Rio de Janeiro 4 (13): 3-42, (14): 129-167.
- Velloso, J. M. da C., Frei, 1799. *Memoria sobre a cultura da urumbeba, e sobre a criação da cochonilha extrahida por M. Berthollet das observações feitas em Guaxaca por M. Thiery de Menonville, e copiada do V. tomo dos Annaes de Chymica, debaixo dos auspicios, e ordem de Sua Alteza Real o Principe n. senhor, por Frei José Mariano da Conceição Velloso*. Na Of. de Simão Thaddeo Ferreira, Lisboa.
- Vázquez de Espinosa, A., 1948. Compendio y descripción de las Indias Occidentales por Antonio Vázquez de Espinosa. Transcrito del manuscrito original por Charles Upson Clark. Publicado bajo los auspicios del Comité Interdepartamental de Cooperación Científica y Cultural de los Estados Unidos. *Smithsonian Miscellaneous Collections*, Washington, D. C. 108: 1- 801.
- Velloso, J. M. da C., Frei, 1800. *O fazendeiro do Brazil, cultivador melhorado na economia rural dos generos já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fabricas, que lhe são proprias, segundo o melhor, que lhe são proprias, segundo o melhor, qe se tem escrito a este assumpto: Debaixo dos auspicios, e de ordem de Sua Alteza Real o Principe Regente nosso senhor. Colligido de memorias estrangeiras por Fr. José Mariano da Conceição Velloso. Menor reformado da Provincia da Conceição do Rio de Janeiro, etc. Tom. II. Part. III. Cultura do cateiro [sic], e criação da cochonilha*. Na Officina de João Procopio Correa da Silva, Lisboa.
- Vigenere, B. De, 1578. *Les images ov tableavx de platte-peintvre de Philostrate lemnien sophiste grec. Mis en François par Blaise de Vigenere. Auec des argumens & annotations sur chacun d'iceux*. Nicolas Chesneau, Paris.
- Villaseñor Ulloa, F., 2010. La grana cochinilla y los errores en la representación de su historia. *Dugesiana*, Guadalajara 17 (1): 95-100.
- Vinton Scholes, F. & E. Burnham Adams, 1938. *Don Diego Quijada, Alcalde Mayor de Yucatán. Volume II*. Antigua Librería de Robredo, José Porrúa e Hijos, Sucs., México, D. F. [Biblioteca Histórica Mexicana de Obras Inéditas, vol. 15].
- Wegner, R., 2004. Livros do Arco do Cego no Brasil Colonial. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro 11 (supl. 1): 131-140.
- Werneck, L. P. de L., 1863. *Memoria sobre a fundação e costeiro de uma fazenda na Provincia do Rio de Janeiro pelo Barão do Paty de Alferes e anotada pelo Dr. Luiz Peixoto de Lacerda Werneck fidalgo cavalleiro da Casa Imperial, Commendador da Ordem de Christo, Director do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura, etc., etc. Segunda edição*. Eduardo & Henrique Laemmert, Rio de Janeiro.
- Wright, N.P. 1963. A thousand years of cochineal: a lost but traditional Mexican industry on its way back. *American Dyestuff Reporter*, Secaucus, NJ August 1963: 635–639.
- Ximenez, F., 1615. *Quatros libros. De la naturaleza, y virtudes de las plantas, y animales que estan recibidos en el uso de medicina en la Nueva España, y la methodo, y correccion, y preparacion, que para administrallas se requiere con lo que el Doctor Francisco Hernandez escriuió en lengua latina. Muy vtil para todo genero de gente q' viue en estâcias y pueblos, do no ay medicos, ni botica. Traduzido, y aumentados muchos simples, y compuestos y otros muchos secretso y curatiuos, por Fr. Francisco Ximenez, hijo del Conuento de S. Domingo de Mexico, natural de la Villa de Luna del Reyno de Aragon*. En casa de la Viuda de Diego Lopez Daulos, Mexico.