

Le ne fay rien
sans
Gayeté

(Montaigne, Des livres)

Ex Libris
José Mindlin

DO CAFÉ

CONSIDERADO

NO SENTIDO DE SUA PREPARAÇÃO,

DE SUA COLHETA, DE SUA LAVAGEM,

e da maneira de seccal-o para o conservar.

POR

G. CONSTANT.



RIO DE JANEIRO, 1843.— TYPOGRAPHIA FRANCEZA,

rua de S. José, n. 64.

DO CAFÉ

CONSIDERADO

NO SENTIDO DE SUA PREPARAÇÃO,

DE SUA COLHETA, DE SUA LAVAGEM,

e da maneira de seccal-o para o conservar,

POR

G. CONSTANT.



RIO DE JANEIRO, 1843.— TYPOGRAPHIA FRANCEZA,
rua de S. José, n. 64.

DO CAFÉ

**Considerado no sentido de sua preparação,
de sua colheta, de sua lavagem,
e da maneira de seccal-o para o conservar.**

·Não basta ao agricultor saber plantar, cultivar o café; deve também conhecer em que época cumpre colhê-lo, amanhá-lo, lavar-o, e depois seccal-o, a fim de o preservar de toda e qualquer alteração nas viagens que tiver de fazer. A' pratica d'estes conhecimentos pertence a conservação de sua qualidade e a execução d'este todo que constituem o bom plantador.

Primeiro que tudo, lancemos uma vista de olhos sobre os diferentes pontos onde se cultiva o café, e depois estabeleceremos factos firmados pela experiencia e que mantêm a qualidade das sementes produzidas por este arbusto.

Si os paizes que cultivão e colhem o café chegam a um resultado satisfactorio n'um lapso de tempo mais ou menos approximado, provêm este resultado da variedade do solo e de sua posição: tendo as plantações logar nas planicies, sobre as montanhas e até em logares aridos, não póde o café amoldar-se a taes accidentes de terrenos, e d'ahi resulta sua variação para chegar ao estado de madureza.

Em geral , os cafés perdem de sua força e de seu vigor quando vão ficando velhos e certos mezes do anno são mais proprios que outros a seu crescimento.

D'ahi se segue que se não póde estabelecer um tempo determinado para a colheita do café e a difficuldade está sómente na maneira de o preparar. A este respeito uma longa experiencia corou os nossos esforços, e são esses resultados que imos expôr em poucas palavras, sem nos fortificarmos com o que escrevêrão os primeiros plantadores, nem com o que outros agnomos não fizerão mais do que reproduzir.

Para se colher o café, deve-se aguardar que as bagas cheguem á sua madureza, isto é, que estejam perfeitamente vermelhas. Este estado de madureza, que nós designaremos por estas palavras: *tempo balsamico*, não é todavia sem excepção. Todos sabem que a polpa ou casca que envolve a semente ou caroço do café tem gosto acerbo e adstringente antes de ficar vermelha, e que, ao passo que vae crescendo, a materia assucarada se vae cada vez mais manifestando por um sabor agradável: é sómente n'esta época que o café, que tem chegado ao ponto necessario de madureza, póde e deve ser colhido.

Os meios empregados para se extrahir o café da casca não são os mesmos em toda parte; o que de vinte e cinco annos para cá nos tem

sortido melhor effeito se obtem pelo appare-
lho seguinte. (Tab. 2.)

Este aparelho se compõe de dous cylindros *b c* de pau duro, do diametro de 18 a 20 polegadas ao-menos, cobertos de uma folha de ferro furada de buracos e semelhante ao ralo que serve para se ralar mandioca. Cada um d'estes cylindros é movido por uma manivela *e k*, que dous homens fazem girar em sentido contrario. Tambem se podem adaptar endentações a estes cylindros. Põe-se em cima uma tremonha *d*, como si se quizesse moer trigo de Turquia, ao lado está uma celha de agua limpa. Estando tudo assim disposto, enche-se a tremonha de café com sua polpa e começa-se a operação. As cascas e a agua cahem entre estes dous cylindros, apertados de modo bastante para esmagarem a casca sem alterarem o grão do café; o todo é recebido pela celha *f*, e vae-se ao mesmo tempo separando o grão do caldo da casca tendo-se o cuidado de lavar a semente para purgal-a das substancias viscosas que lhe estão adherentes. Assim bem lavado, depõe-se o grão em cestos para escorrer antes de ser levado para a estufa.

Uma observação em que julgamos dever insistir, é que o café deve ser seccado promptamente e que se deve regular o grande calor á proporção da volatilidade das partes humidas

que se dissipão. Não se pôde deixar de convir que elle perde parte de seu aroma , seccando ; mas este meio de exsiccação é sempre preferivel á exsiccação feita á sombra e que lhe faz perder muito mais aroma. Expondo-o ao sol , a humidade , quando se evapora , rompe as cellulas delicadas da semente o leva assim o seu principio odorifero , além de que o sol nem sempre dar-deja , enquanto que o calor de uma estufa e continuo e concentra o aroma.

Accrescentae a isto que a humidade , não se evaporando com bastante rapidez pelo calor natural , occasiona sempre um leve grau de fermentação interna que prejudica á qualidade primitiva do café.

Afim pois de se evitar o que acabamos de expender, deve-se empregar o aparelho antecedente , cuja efficacia me foi confirmada por vinte e cinco annos de experiencia , aquocêl-o gradualmente por meio de um thermometro fixado na estufa , e mexer o café varias vezes por dia , até ficar perfeitamente secco.

N. B. As pessoas que julgarem os desenhos muito imperfeitos para se construir esta machina , podem dirigir-se ao meu estabelecimento , feito em S. Domingos , onde se acharão os modelos construidos em pequena escala , e todas as informações que se poderem desejar.

FERMENTAÇÃO

E DISTILLAÇÃO DA CASCA DO CAFÉ.

Quando a casca está separada do grão, piza-se esta casca e aperta-se no cylindro até ficar reduzida em papas, depois mette-se n'uma tina que se enche de agua fervendo já empregada na lavagem do café. Aquecida até de 27 a 30 graus Reaumur, vae-se a fermentação estabelecendo pouco a pouco com ou sem a levadura; e, juntando-se-lhe uma pequena porção de melaço, também se obtem muito mais espirito. Terminada a fermentação, os alambiques fazem o resto. Esses alambiques devem ser ordinarios, si o bagaço tiver sido espremido; e, no caso de não ter soffrido esta operação, deve-se fazer uso de um alambique de banho-maria de vime: emfim, depois de extrahido todo o espirito da casca assim reduzida este espirito é rectificado, purgado de seu gosto e de seu odor por diferentes processos, e entregue depois ao commercio.

O estado de apathia que parece pesar sobre a agricultura brazileira, o receio das innovações que fazem que se siga cegamente uma rotina que deveria ceder a meios reconhecidos melhores por experiencia, deixará por muito tempo a plantação

do café, sua colheita e seus productos, n'um estado de inferioridade que deveria desaparecer ante todos os meios industriaes hoje empregados. Mas ao passo que reconhecemos este facto, não devemos por isso deixar de pagar ao paiz que nos agazalha, ha vinte e cinco annos, o tributo de nossas vigalias, e é o que fazemos na publicação d'estas poucas linhas.

Possão alguns plantadores colher os fructos d'ellas, e nós nos ensoberbeceremos de termos pago a divida da hospitalidade, e de havermos ao mesmo tempo propalado algumas idéas que poderão vir a ser fructuosamente aproveitadas!



TABELLAS.

EXPLICAÇÃO DA ESTUFA.

(Figura 1.)

a corpo do edificio.

B B, largura da estufa.

c, c, altura.

d, d pontas que marcão as parteleiras.

E, porta por onde se introduz o café para ser posto sobre as parteleiras.

F, porta para se ir ver a situação do forno, etc.

G G, comprimento da estufa.

H, travessas sobre quaes descança o panno metallico e o café posto a seccar.

J, espaço deixado para se ir pôr o café sobre as travessas e mexê-lo.

P. S. — Podereis juntar, ao que precede, aquillo que achardes necessario.

Escala 4 pés de polegada ingleza.

Fig 1

Tab I

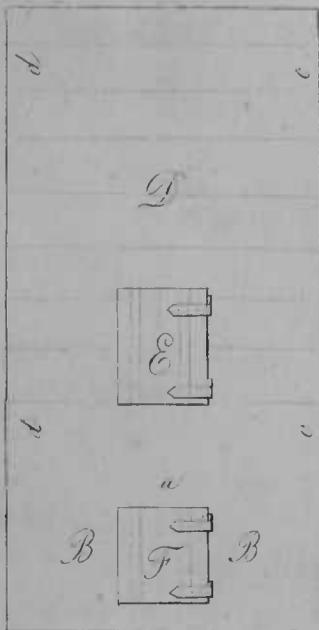


Fig 2



Tab II

Fig 1

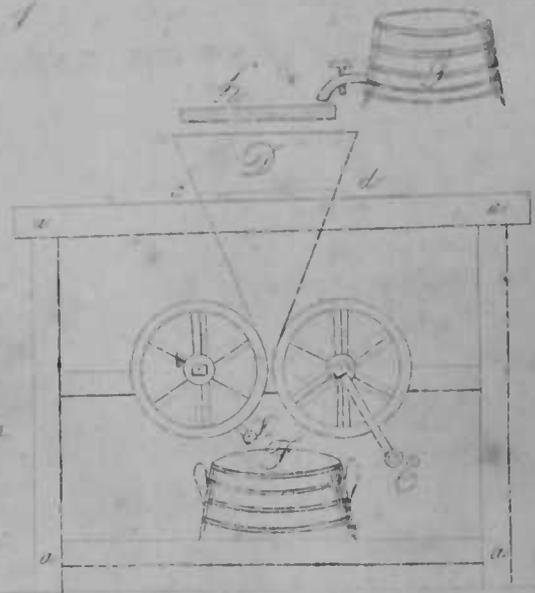
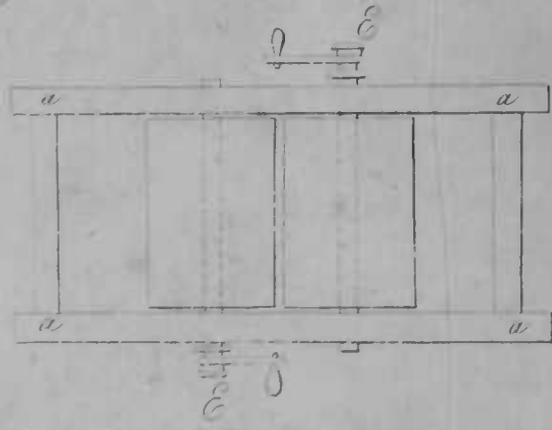


Fig 2



MACHINA

PARA PISAR O GRÃO DE CAFÉ.

(Figura 2.)

Esta machina é representada pela estampa.

A figura 1 é uma elevação lateral da machina vista de lado.

A fig. 2 é o plano da machina vista em linha recta, suppondo-se tirada a tremonha.

As mesmas letras indicão as mesmas peças em ambas as figuras.

a a, a, a, é uma construcção solida de madeiras.

B, C, são dous cylindros de pau iguaes em diametro, distão algumas linhas um do outro, e são cercados de chapas de ferro finas, furadas em fórma de ralo destinadas a pisar os grãos de café por seu movimento da rotaçãõ desigual.

D, é uma tremonha movel que assenta sobre a construcção em *c, d*: é destinada a receber os grãos de café, para os transmittir as cylindros.

E, E, são duas manivellas fixadas no eixo dos cylindros *B, C*: servem a pôr a machina em movimento.

F, celha para receber os grãos pisados ou descascados.

G, celha para a agua que se faz cahir ao mesmo tempo que o grão de café.

H, tubo de regador para regar o café nos cylindros.

Esta machina é muito simples, pouco dispendiosa e pouco sujeita a reparações. Fiz n'ella figurarem duas manivellas, ainda que um só homem a possa fazer andar; é melhor porém que sejam dous em um trabalho continuo, para que não cansem muito. Alcançar-se-hião maiores productos, applicando-se mais força, pela adaptação de uma endentação para accelerar a rotação dos cylindros.

A manobra não offrece difficuldade alguma: faz-se chegar os grãos de café á tremonha *D*; postos os cylindros em movimento, pegão n'estes grãos, pisão-os, dividem-os e os depoem na cellia que está em baixo, até serem submettidos a outras operações.

Farei observar que é preciso que os cylindros tenham pelo menos de dezoito a vinte e quatro polegadas de diametro; sendo mais pequenos, não poderiam pisar perfeitamente o grão de café.

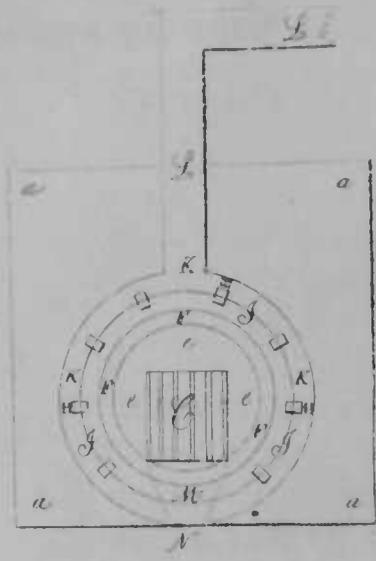
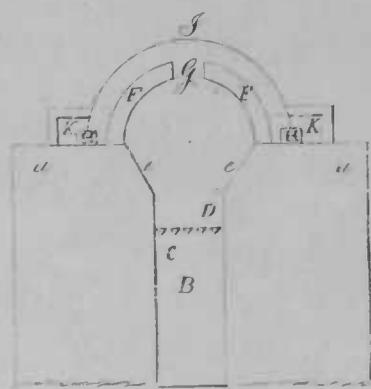


Fig 2



EXPLICAÇÃO DO FORNO DA ESTUFA DE SECCAR O CAFÉ.

(Figura 3.)

a, a, a, a, fundação do forno.

B, cinzeiro.

C, grade por onde cahe a cinza.

D fogão.

e, e, e, laboratório do fogão.

F, F, F, forno de tijolos.

G, buraco redondo por onde sahe e cahe do fogão.

H, H, pequenos pilares de seis polegadas quadradas e de seis a oito polegadas de altura, sobre os quaes assentão as bordas da caldeira de ferro fundido reviradas.

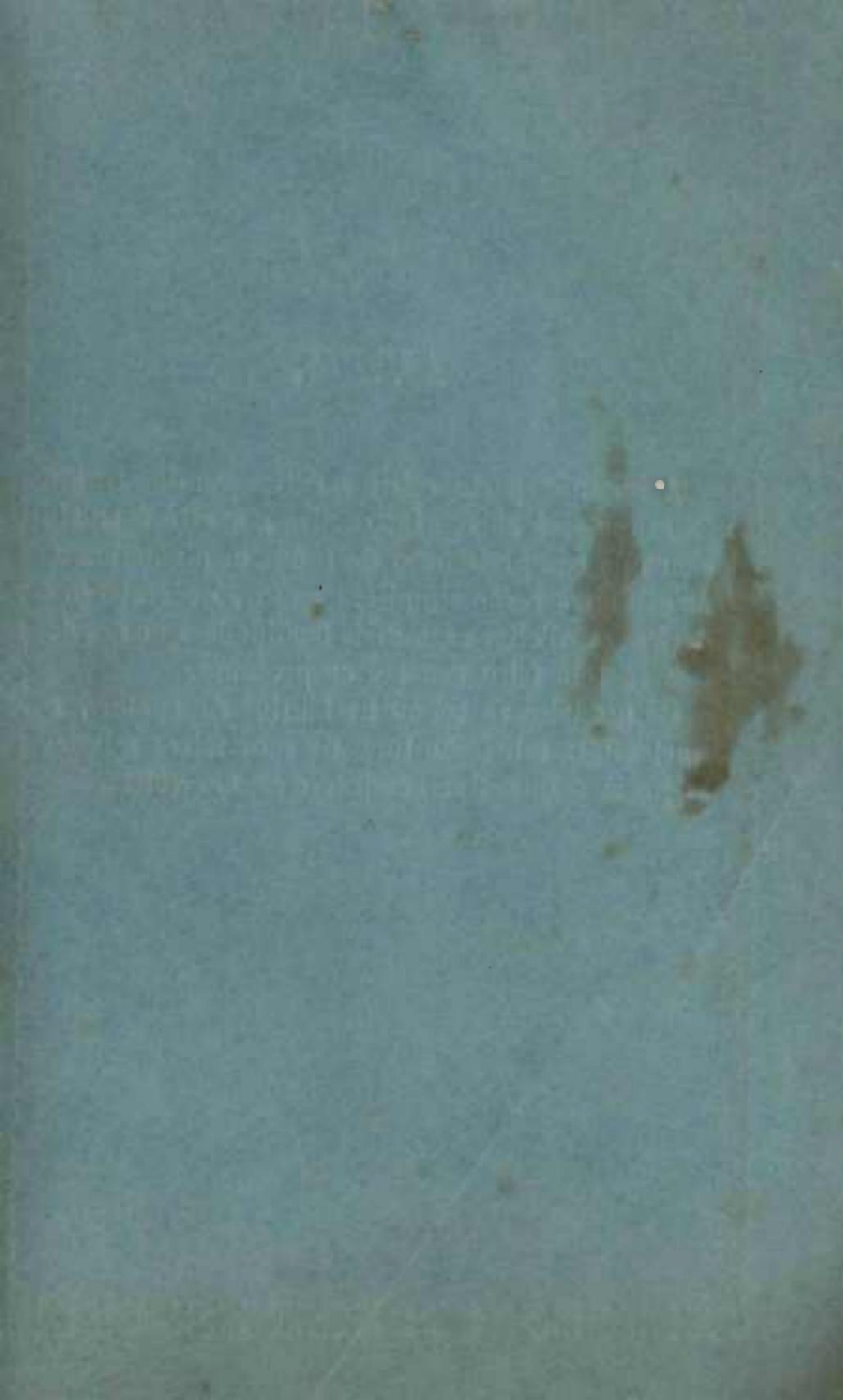
J, J, J, caldeira de ferro fundido.

H, H, H, canal de tijolos para conduzir a fumaça do combustivel á chaminé.

L, L, chaminé que volta em torno da estufa.

M, entrada do forno para se lhe introduzir o combustivel.

N, porta do fogão.



AVISO.

A segunda parte sobre a extracção do assucar da canna será curta e instructiva , e estará ao alcance da comprehensão de todos os plantadores.

As caldeiras serão simplices e um só escravo poderá cuidar d'ellas com mais facilidade que das de que se tem feito uso até ao presente.

Os modelos se achão na fabrica do auctor , o qual muita satisfação terá de mostral-os a todas as pessoas que tiverem interesse em vê-las.







BRASILIANA DIGITAL

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (brasiliiana@usp.br).