

le ne fay rien
sans

Gayeté

(Montaigne, Des livres)

Ex Libris
José Mindlin

PEQUENA MEMORIA

SOBRE

A PLANTAÇÃO, CULTURA E COLHEITA

Do Café:

Na qual se expõe os processos seguidos pelos Fazendeiros
d'esta Província, desde que se planta até ser
exportado para o Commercio.

OFFERECIDA

A SOCIEDADE PROMOTORA DA CIVILIZAÇÃO E INDUSTRIA
DA VILLA DE VASSOURAS

Pelo seu Socio Conselheiro e Secretario

O Padre João Joaquim Fezreira de Aguiar,

Socio das Sociedades Auxiliadora da Industria, de Instrucção Elementar, e
Amante da Instrucção, no Rio de Janeiro; e Socio Honorario da Sociedade
Polytechnica Pratica de Paris, e da Sociedade de Agricultura, Commer-
cio e Industria da Bahia.



RIO DE JANEIRO.

IMPRENSA AMERICANA DE I. P. DA COSTA.

Rua de Traz do Hospicio N. 160.

1836. -

Ao Conselho.

Tenho a honra de vos offerecer huma *Pequena Memoria sobre a cultura do Café*, na qual clara e exactamente narrei o modo pratico de todos os processos que elle soffre, desde que se planta até sér exportado para o Commercio; e se ella merecer vossos suffragios, afim de sér publicada a expensas da *Sociedade* de que somos Representantes, eu verei meus esforços cordados, meu trabalho aproveitado, concorrendo assim para a gloria de que a Sociedade se cobrirá por ministrar aos Agricultores, que se destinarem ainda á cultura d'este tão interessante Ramo, os meios que elles têm a seguir ou a evitar; podendo, além d'isso, a sua publicação concorrer não pouco para se elle tornar mais prospero e vantajoso por novos meios que por ventura hajão de sér lembrados, sendo, como he, sensivel o atrazo em que se achão de presente alguns dos processos usados, e que só o tempo fará chegar ao seu aperfeiçoamento.

Passo a fazer-vos sua leitura; e pedindo-vos que seja ella remettida á *Commissão de Agricultura e Industria*, afim de interpôr seu parecer com urgencia, ousou propôr-vos o seguinte: 1.^o que a *Memoria*, sendo approvada, seja impressa em formato de 4.^o e em numero de 2:000 *Exemplares*; 2.^o que, distribuidos alguns pelas *Sociedades do Imperio* cujos fins sejam ou identicos ou semelhan-

tes, e sendo-me dados a mim 100, os restantes sejam postos a venda em diversos lugares, e por hum preço razoavel, cujo producto sirva para saldar a despêsa da impressão, se o Conselho assim o quizer, ou quando não, posto na Caixa Economica do Rio de Janeiro, seja applicado em tempo opportuno para a aquisição dos modêlos das duas Maquinas na mesma Memoria apontadas.

A mais se estenderião meus desejos em pró de nossa Sociedade, mas dir-vos-hei com *Seneca* : — offerendo-vos o que possuo, não me pejo da pequenez da offerenda, pois certo estou que a vossa docilidade a acolherá com gratidão. *Qua habeo, gratissimus offero : si parva sunt, quae possideo, non erubesco : omnia mitissimus accipit.*

Sála das Sessões do Conselho 7 de Outubro de 1835.

Padre João Joaquim Ferreira de Aguiar.

Conselheiro Secretario.

PEQUENA MEMORIA

SOBRÉ

A PLANTAÇÃO, CULTURA E COLHEITA DO CAFÉ.

Não sou Lavrador, não tenho Cafezães ; mas, tendo vivido cêrca de cinco annos em huma Fazenda d'esta Provincia, cuja cultura he a do Café, em ponto grande, posso presumir-me em estado de por ventura avançar algumas idéas sobre a sua cultura, descrevendo os procêssos que se usão, até elle podêr sêr exportado para o Commercio. O desejo de que esta materia chegue ao conhecimento de todos, a esperança de que não será ella pelo maior numero dos Leitores desprezada, e a quasi certeza de que suas inexactidões, seus defeitos servirão para aguçar os animos dos mais entendidos, afim de que appareça obra melhor ; taes fôrão os motivos que me levárão a fazer publicar este meu trabalho, offerecendo-o á *Sociedade Promotóra da Civilisação e Industria da Villa de Vassouras*.

He certo que o *Auxiliador da Industria*, Periodico publicado no Rio de Janeiro pela Illustre Sociedade Auxiliadora, á que tambem tenho a honra de pertencer, tem a este respeito disseminado mui luminosos principios ; mas he fôrça confessar que ainda se não occupou com a descripção, talvez para alguns minuciosa, mas necessaria para muitos, da prática seguida pelos nossos Fazendeiros : bellas theorias, e mesmo a pratica dos estranhos, têm sido publicadas ; nada porê m se ha dito da theoria e pratica domestica : eu en-

cherei este vacuo, e oxalá que d'esta minlia tarefa se colhão os melhores e os mais vantajosos resultados !

Todos os *Botanicos* reconhecem o *Cafezeiro* por hum dos gêneros da *Classe Pentandria*, ordem *monoginia* do Systema de *Linnéo* ; sendo fóra de duvida que na mesma planta e na mesma flôr se achão os dous sexos, vindo por consequencia a sêr productivos de fructos todos os *Cafezeiros*, não obstante as observações de *M. Guissan* em *Caienna*, que dão lugar a pôr-se o *Cafezeiro* na *Classe Dioecia*, o que por óra não he seguido.

He certo que alguns pés, mui raros, se encontrão com differença em seu porte e folhas ; mas nem por isso se deve alterár a sua classificação, podendo sim concluir-se que taes *Cafezeiros* são defeituosos, e devem sêr desprezados nas novas plantações, e cortados os que se acharem nas velhas, substituindo-os por plantas que dêm muito e bom fructo.

Pelo que tenho observado em todos os *Cafezâes* que conheço n'este *Município de Valença* e no de *Vassouras*, onde se encontrão *Estabelecimentos de 500, 600, 800 mil pés de Café*, e alguns talvez de mais, de softe que os dous *Municípios*, por hum calculo aproximado, têm annos de *exportar para cima de 300 mil arrobas de Café* ; me convenco de que são sempre preferiveis as terras novas e barrentas com mistura de alguma arêa ou sálbro, as encostas dos montes voltadas ao Poente, e até montes assuz altos e íngremes, na falta de pequenos oiteiros, a que vulgarmente chamão — *meias laranjas* — : os terrenos baixos e de planicie crião bem os *Cafezâes* ; mas estes de ordinario dão pouco fructo, assim como os voltados para o Nascente, a que chamão — *Noroega* —, onde as arvores crescem muito e com bôa côr de suas folhas, sem fructo porém comparavel ao que dão as outras expostas por mais tempo aos raios vivificadores do Sol no decurso do dia.

Os Cafezáes plantados nas derrubadas do mato virgem, conjuntamente com o milho, feijão e mandioca, são os que crescem com mais força, e dão fructo mais cêdo, ou do terceiro anno em diante: convêm porém notar que os troncos e raizes das arvores derrubadas, e que escapáram ao fogo, difficultão a plantação e obstão ao bom alinhamento dos Cafezáes, logo na primeira derrubada; mas não sei se este inconveniente he bem compensado pela brevidade das colheitas em proveito do Lavrador.

Não se podendo duvidar da utilidade dos viveiros, he certo tambem que sômente poderão elles servir para Estabelecimentos mediocres, e nao para os de grande escála, como entre nós temos; todavia, são elles indispensaveis em huma Fazenda nova, e em cuja visinhança haja falta de mudas para a plantação que se projecta fazer. Nos Estabelecimentos do *Desengano Feliz* onde móro, foi mister em principio mandar vir mudas de hum e dous dias de viagem, logo que se acabárão as dos visinhos; muitas d'ellas se perdêrão pela demora, e foi necessaria grande constancia para não desanimar, podendo affirmar-se, sem erro, que se perdêrão tantas quantas hoje existem: fizeram-se então viveiros, que nos seguintes annos subministrarão replantas, e os que melhor prosperárão fôrão os feitos nos altos dos montes. Os viveiros absorvem muito tempo e muito trabalho, o que de certo desalenta o Agricultor, e por isso sômente a elles recorrerá o que não tiver mudas, e estas sempre se achão por baixo dos Cafezeiros, sendo quasi impossivel que nas colheitas se aproveitem todos os fructos que caem da arvore, e os quaes, crescendo, dão replantas bastantes para substituir os que morrem, e até para se fazerem novas plantações, como tenho visto; o que com verdade he muito preferivel á feitura dos viveiros de que já muy poucos Fazendeiros usão.

Seria certamente muito conveniente que todo o terreno, destinado para a plantação, fôsse bêm cavado e limpo das raizes e tócos das arvores, para se abrirem as covas, que devem receber as plantas, em alinhamento e determinadas distancias; mas isto, que póde têr lugar em pequenas plantações, he pouco admissivel nas de grande vulto, nas quaes os Lavradores contentão-se com marcar as covas em distancia de 14 a 16 palmos, alinhando-as o mais que he possivel, e deixando nas encostas dos montes espaços sufficientes para o bom serviço nas colheitas, e para n'elles se depositar o Café colhido na parte que lhes he superior. O tempo chuvoso ou nublado he o proprio para se arrancarem as mudas, ou seja dos viveiros, ou seja das que se achão em bom estado por baixo dos velhos Cafezeiros: as mudas que ainda não estiverem encruzadas, isto he, que não tenham ainda duas ordens de ramos lateraes, não devem sêr plantadas; e convirá plantar as mudas no mesmo dia em que fôrem arrancadas: hum servente conduz as mudas e as vai pondo nas cóvas; outro o vai seguindo e cobrindo com a terra, que sahio da mesma cova, as suas raizes, tendo muito cuidado em calcar bem a terra sobre a raiz, enchendo toda a cova, para não reter a água da chuva, quando esta vier: de ordinario põem-se as plantas a prumo, mas o melhor methodo he o de incliná-las no sentido do monte, ficando porêem na sua extremidade superior hum palmo, pelo menos, distante do terreno; d'est'arte as novas plantas ficão menos expostas ao abálo dos ventos, e os brótos que lanção na sua parte inferior são muito vigorosos, convindo, logo que estes apparecem, cortar os Cafezeiros ineio palmo acima d'elles.

He pratica seguida por alguns Fazendeiros, e a meu vêr mui vantajosa, aproveitar o terreno de huma nova plantação de Cafezeiros, nos dous primeiros annos, e ainda

mesmo no terceiro, em cultura de milho, de feijão e de mandioca : das capinas dadas a estas plantações aproveitão-se os Cafezeiros, que d'ellas muito necessitão para o seu bom crescimento ; e o Lavrador, sobre aproveitar tempo e trabalho, recolhe o producto d'aquellas plantações.

Quasi todos os Fazendeiros estão já de acôrdo sobre a conveniencia de se decotarem os Cafezeiros, de modo que não passem ácima de nove ou dez palmos de altura ; com esta operação lanção maior numero de braços ou ramos lateraes, que, além de se carregarem de fructo, facilitão muito a colheita, e se evita assim a quebra dos ramos, quando por altos são puchados para se poder colhêr os fructos : d'esta operação porém deve sêr encarregado hum escravo dos mais geitosos, ou o Feitor, servindo-se de foicinha ou de podôa bem amolada, sendo ainda preferivel huma tesoura de Jardineiro. O decôte deve sêr feito na primeira capina que se dêr aos Cafezáes, logo depois de concluida a colheita ; e não obstante a opinião de *M. Tourt*, célebre Naturalista e Fazendeiro em S. Domingos, e o qual enriquecêo com mui luminosos artigos o Diccionario de Historia Natural, concordo, com alguns mui entendidos Fazendeiros, em que convêm mais o decôte geral do que o interpolado, como elle propõe, para deixar crescer huma parte á sua vontade ; o risco de sêrem quebrados os Cafezeiros no acto da colheita, e a difficuldade d'esta, ainda mesmo admittido o uso de pequenas escadas, são circumstancias muito attendiveis em favor do decôte geral.

Na occasião do decôte deve tambem fazer-se a limpêsa dos Cafezeiros, havendo o maior cuidado em tirar todos os cipós, trepadeiras, e principalmente a parasita chamada vulgarmente — *hera de passarinho* — : convirá mesmo cortar os ramos que tiverem em abundancia esta terrivel herva, que muito custa a destruir completa-

mente, e tambem os ramos sêcos e muito cobertos de musgo, os quaes raros apparecerão, sendo a limpêsa, como convêm sêr, feita annualmente.

Nenhum Fazendeiro tirará grande partido de seus Cafezáes, nem d'elles poderá obter fructo, por muitos annos, se os não capinar, pelo menos, tres vezes por anno : a 1.^a capina deve sêr logo depois da colheita, fazendo chegar terra com a herva capinada aos pés das arvores, para as vigorisar na sua efflorescência, que he immediata á colheita ; a 2.^a quando os fructos estiverem já formados ; a 3.^a emfim, quando estiverem proximos ao estado completo de maturação : n'esta ultima capina deve-se preparar o terreno para a colheita, limpando-o em ródos dos pés dos Cafezeiros, e fazendo com a terra eervas capinadas hum cêrco pela parte inferior no declive do monte, para suster os fructos que por maduros cahirem ou que fôrem lançados ao chão pelos pássaros, pois muitos ha que se deleitão com a pôlpa do Café maduro.

Óra, como se consomem muitos mezes na colheita, que nas grandes plantações leva desde Abril até Outubro, não deve o Fazendeiro esperar pelo fim da colheita para dar a primeira capina, que muito convêm seja proxima áquella, porisso que as arvores se revestem de flôres logo que são alliviadas dos fructos, e he mister reforçal-as com as ervas e terra chegada aos pés, afim de no seguinte anno sêr bôa e rendosa a colheita.

Estando pois colhido o fructo da quarta ou da quinta parte do Cafezal, he necessario, se não forçoso, destacar hum numero sufficiente de trabalhadores para começar a capina, ainda que a colheita tenha algum atrazo, continuando-se com menos gente ; este atrazo porê m he sobradamente recompensado pelo bom resultado da capina dada a tempo, e seguida do decôte e limpêsa de que já fallei.

Quando os Cafezeiros se apresentam esgalhados, dando pouco fructo, esbranquiçado o seu tronco, amarellas as suas folhas e com pòbreza d'ellas, e além d'isto cobertos de musgo os seus ramos, o que ordinariamente acontece de 20 annos para mais, deverão sêr cortados muito rente da terra, para com os novos rebentões se tornar o Cafezal em estado de produzir pingues colheitas; o que terá lugar no fim de tres annos: pede a prudencia e o interesse do Fazendeiro, que seja esta operação feita em tres annos seguidamente, isto he, pela terça parte em cada anno, afim de não sêr de todo privado por aquelle periodo de tempo do pouco fructo dos velhos Cafezáes.

Notarei que o Lavrador previdente deve em todos os annos plantar novos Cafezáes, que contenhão pelo menos dez por cento do numero total dos Cafezeiros que possúe, afim de com a colheita dos novos supprir a falta que annualmente ha, ou dos que morrem, ou dos que dão pouco fructo: sendo quási constante, como tenho observado, que a hum anno de bõa colheita se segue outro que he muito somenos e muito desfavoravel ao Fazendeiro não cauteloso; podendo-se contar com 100 arrobas de Café por cada mil pés já produzindo do 3.º anno em diante, segundo he calculado por entendidos Fazendeiros.

Passarei agora a expôr a pratica que tenho visto seguida em a colheita do Café, não só n'esta Fazenda do *Desengano Feliz* em que móro, mas em todas as dos Lavradores mais opulentos que conheço; e eõmquanto possa sêr taxado de minucioso, não arripiarei ainda assim a carreira encetada.

Não ha tempo prefixo para a colheita; ordinariamente principia em fins de Abril, e se estende até Outubro nas plantações de vulto: o estado da madureza dos fructos he quem decide, e para se trabalhar com

vantagem, deve esperar-se que a maior parte dos Cafezeiros se ache com fructo maduro ; o que se conhece pela sua côr arroxada. Os trabalhadores devem collocar-se no alinhamento dos Cafezeiros, encarregando-se cada hum da colheita de huma fileira, começando pelo mais alto do oiteiro e seguindo sempre a sua fileira até chegar á sua base ; he isto necessario, tanto para que não fiquem arvores por colher, como para que os Feitores possam melhor observar o trabalho : cada trabalhador deve têr hum cêsto, que leve hum alqueire de Café, e huma peneira ; chegando á arvore, o seu primeiro cuidado deve sêr o de limpar o terreno que fica por baixo do Cafezeiro que vai colher, fazendo com a terra e cisco hum semi-circulo pela parte inferior, para conter o fructo e evitar que desça pelo declive do oiteiro, precaução que he dispensavel nas planicies : em seguida, lançará ao chão com os dedos os fructos maduros, tendo cautêla de não bolir nos verdes, e não desfolhar nem quebrar os ramos da arvore ; depois apanhará do chão todo o Café que achar limpo, lançando-o no seu cêsto, e passará na peneira todo o que está envolvido com terra e folhas, aproveitando todo o cahido pelas chuvas, ventos e passaros, o qual na opinião de muitos he o de melhor qualidade e tem o nome de *Café Casquinha* : logo que o trabalhador tem cheio o seu cêsto de alqueire, desce a vasál-o nò lugar destinado para o deposito do Café que se vai colhendo, e volta para o seu trabalho.

Cada trabalhador pôde muito bem colher por dia tres a tres e meio, e mesmo quatro alqueires nos annos abundantes ; as mulheres de ordinario são mais déstras n'este serviço : alguns Fazendeiros costumão contentar-se com tres alqueires, deixando retirar-se do trabalho o que os apresenta a qualquér hora ; outros porêm pagão o excêso d'aquella tarefa, se o trabalhador se presta a continuar até

se recolherem todos : convêm muito que os Feitores tenham o maior desvêlo em não consentir que se colhão os fructos ainda não bem maduros, porque estes não podem dar bom Café ; nem que se desfolhem os ramos, ou se quebrem em prejuizo da futura colheita.

Alguns Fazendeiros porêm , para não darem segunda corrida aos Cafezáes, colhem logo todos os fructos, ainda os mal maduros, e affirmão que, segúndo o procésso da séca com os bem maduros, nenhuma differença se nota por fim entre huns e outros; o que, sendo assim, digno he de aproveitar-se.

O Café escolhido em cada dia he conduzido em carros para o terreiro, que em quasi todas as Fazendas he contiguo á Casa de vivenda, ou para os terreiros, que em algumas d'ellas ha em diversos pontos dos Cafezáes : em qualquér d'elles he recebido por alqueires, para o Fazendeiro ir tendo idéa da sua colheita, por se haver concluido que tres alqueires, ou, como alguns querem, dous alqueires e meio de Café com pôlpa dão huma arroba d'elle sêco e prompto a sêr levado para o Commercio ; e ao mesmo tempo para conhecer se os braços empregados na colheita correspondem a tres alqueires por individuo, se houve ou não desleixo, para dar suas providencias afim de haver mais cuidado e actividade. Sem regimen nada se faz, e o Lavrador, que tolerar huma e outra vez a preguiça natural de quasi todos os escravos e a indolencia da maior parte dos Feitores, deve contar que tudo será atrazo e relaxação ; e noto que he muito e muito conveniente que o Fazendeiro visite pessoalmente os serviços no acto dos trabalhos, afim de tudo dispôr e regular. He fóra de toda a duvida que do bom ou máo tratamento do Café, desde que he colhido até sêr ensacado para o Mercado, he que depende a sua bôa ou má qualidade ; e com effeito, de que servirá colher-se o Café no seu perfeito estado de ma-

durêza, se elle fôr mal sêco, mal descascado, mal escolhido e mal guardado das humidades da atmosphera?

Estou, e comigo o estão muitos Fazendeiros, persuadido de que muito ha que melhorar em todos estes procêssos, que são por ventura os que mais trabalho dão ao Agricultor, para que se consiga minorar a mão de obra, sem prejuizo, mas antes com vantagem em sua qualidade. Estou ainda, e me acompanhão muitos Lavradores, persuadido da conveniencia de se tirar a pôlpa do Café logo que he colhido, para mais facil e brevemente se secar o grão, que de ordinario he composto de duas favas, cobertas por hum involucro coriáceo, ou pergaminho; mas, não podendo fazer, pela simples descripção, idéa clara da *Maquina usada para este fim nas Antilhas*, e de que já fallou o *Auxiliador N.º 5 de 15 de Maio de 1833*, não posso deixar, em nome de todos os Fazendeiros de Café, de recorrer a esta *illustre Sociedade*, estendendo, se preciso fôr, meus votos á *Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional do Rio de Janeiro*, pedindo-lhes que hajão de mandar vir *modêlos* das *Maquinas* que se usão nas *Antilhas* para o *amannho* do *Café*, e bem assim o modêlo de huma *Estufa*, não sendo sufficientes as descripções, nem ainda os mesmos desenhos, para se d'ellas fazer cabal idéa; e até porque as descripções apenas são lidas por alguns, a maior parte dos quaes pouco ou nada d'ellas percebem, sendo quasi aptos todos para examinarem hum modêlo, de cuja utilidade persuadidos se darão pressa a mandar por elle apromptar a *Maquina*, e d'ella usar em seu proveito: com hum tal auxilio muito ganhará este já tão *importante Ramo da Agricultura do Brasil*, e de o prestarem muita gloria será para qualquér das *Sociedades* que primeiro o fizer; e a tal respeito são meus votos desinteressados, pois que, não tendo *Cafezães* nem

Terras, não peço para mim, mas para o bem estar da *Agricultura e Industria Brasileira*.

Para se fazer porêem idéa justa da necessidade da medida que proponho e do trabalho aqui empregado em a descascação do Café, continuarei fazendo huma fiel exposição do methodo praticado em todos os Estabelecimentos que tenho visto.

O Café, depois de medido por alqueires, he posto em pequenos montes até o dia seguinte, e então he espalhado no terreiro com rôdos, e de modo que a camada não-tenha mais de dous dedos de altura: no decurso do dia, dous ou mais trabalhadores passam o rôdo por todo o Café, para que possam receber o Sol os grãos que se achão por baixo; e logo que o Sol se esconde, ajunta-se outra vez o Café em montes até o dia seguinte, no qual se torna a estender no terreiro, e assim se continúa, até que se ache quasi sêco; o que se conhece pela facilidade com que, apertado na mão, larga o carôço. Chegado a este ponto, deverá sêr recolhido no armazem, para não apanhar alguma chuva durante a noite, que muito o atrazará na séca; de dia deve haver tambem toda a cautêla em se não molhar, acudindo promptamente logo que ha indicios de chuva, todas as pessoas que houverem disponiveis em casa, e às empregadas em outros trabalhos, com cêstos e sacos, afim de recolherem todo o Café que se acha no terreiro, *em meia séca*, tendo ordem os Feitores de para tal caso largarem os serviços e acudirem ao terreiro com toda a gente de sua Feitoria.

O tempo que leva a completa séca do Café depende do Sol que tiver havido, e em geral são precisos dous mezes, e mais, para ficar em termos de sêr levado às tulhas; pois que no Inverno, tempo em que se tem o Café no terreiro, o Sol he fraco e os dias são peque-

nos. He mister o maior cuidado em que o Café posto em montes não fermente, porque a fermentação prejudica muito á sua qualidade : logo que, mettendo-se a mão em hum monte de Café, se acha calôr, deve aquelle sêr estendido e espalhado com rôdos.

Conseguida a perfeita séca, he o Café recolhido ás tulhas, sendo novamente medido, podendo o Fazendeiro contar com huma arroba de Café prompto a sêr exportado por cada cinco quartas que d'elle tiver perfeitamente sêco com toda a pôlpa: este calculo he o mais exacto, e outros quaesquer que se fação vêm todos quasi a dar n'elle ; e he sabido que todos os exames e combinações são necessarias para se conhecer se houve extravio de Café do terreiro, e darem-se as providencias que o Fazendeiro julgar convenientes.

Nem em todos os Estabelecimentos de Café que tenho visto ha tulhas proprias para n'ellas sêr conservado em perfeito estado de secura: ordinariamente amontôa-se em armazens, assoalhados sim, mas sujeitos á humidade da atmosphera, sendo necessario voltar o Café ao Sol por algumas horas, ou levál-o a hum fogo brando nas tachas da farinha antes de ir para os pilões, o que não acontece ao guardado nas tulhas fechadas.

Os Fazendeiros que não têm pilões recorrem aos *monjolos*, o que he muito moroso, e os que nem *monjolos* têm, batem o Café com varas, como se pratica com o feijão; o que, além de sêr muito mais moroso, he assaz prejudicial á saúde dos trabalhadores. Muitos porêm ha que, collendo tres e quatro mil arrobas de Café, usão do ultimo methodo, poucas esperanças dando de o banirem. O tempo porêm lhes mostrará seu êrro.

Nos Estabelecimentos onde ha pilões, hoje mais em numero do que ha quatro annos passados, o trabalho he muito mais expedito; e alguns têm *ventiladôres* unidos

ao eixo da roda, que move aquelles onde com grande vantagem se limpa o café de toda a poeira com que d'elles sae.

Limpo da poeira e do *pergaminho*, passa o café para a *Casa da escólha*, onde se separão todos os grãos pôdres, quebrados ou esbranquiçados: da perfeição com que isto se faz he que resulta a bondade do Café e o seu maior preço no Mercado; este trabalho da escólha pôde mui bem sêr feito por as escravas que têm *cria*, e cada hum a d'ellas pôde escolher por dia tres a quatro arrobas.

Fazendeiros ha porêm, e em ponto grande, que não usão escolher o Café, contentando-se com pãssar segunda vez nos pilões o Café socado e ventilado, a que chamão — *bornir o Café*; methodo, em meu sentir, não digno de imitação, porque, além de fazer achar menor preço, muito concorre para desacreditar o genero nos Paizes Estrangeiros para onde he levado, e o que de certo só pôde fundir prejuizo infallivel, assim publico como particular.

Por esta fiel exposição pôde bem reconhecer-se que, no estado actual da *Agricultura e Industria Brasileira*, absorve muito e muito tempo e trabalho hum Estabelecimento de Café em ponto grande, sendo a desejar que, por meio da *Maquina* de se tirar a pôlpa (o que, a meu vêr, tem mais a utilidade de livrar o Café do *bicho*) se possa abreviar muito o tempo e o trabalho que se gasta com a séca do Café com toda a sua pôlpa no terreiro, e que por meio da Estufa cesse a dependencia em que se está do Sol que falta muitas vezes, vindo a evitar-se os prejuizos que as chuvas causão, quando o Café se acha nos terreiros.

Terminarei este meu trabalho, repetindo á Sociedade e ao Conselho o pedido que já lhes fiz em proveito dos Lavradores do Café, e a estes hum a e mil vezes rogo que, desprezando antigas rotinas, attentem em seus interesses, e se dediquem desde já a irem suprindo com *Maquinas arti-*

ficias as Maquinas humanas, cuja falta futura muito arruinará, em verdade os incautos e os desprevenidos. Feliz eu, se d'este meu trabalho vier a resultar proveito, ou directo, ou indirecto!

O Padre JOÃO JOAQUIM FERREIRA DE AGUIAR.

Feita a leitura, o Conselho resolvêo que era recebida com *especial agrado e honrosa menção na Acta*. O Sr. Presidente fez lêr então o seguinte Officio. —

Íllm.º Sr. Presidente. — Tendo tido em minha mão huma Memoria sobre o Café, que o illustre Conselheiro, meu Amigo e Collega, Padre João Joaquim Ferreira de Aguiar offerece á nossa Sociedade, e convencido da sua utilidade, *offereço á mesma mandar imprimir á minha custa mil Exemplares*, os quaes, depois de impressos, os entregarei á disposição do illustre Conselho, para d'elles fazer o que mais util fôr para se propagar o conhecimento da mesma. Rogo portanto a V. S. que, transmittindo isto mesmo ao Conselho, se digne femetter-me o *Autographo* com a possivel brevidade, afim de que com a mesma ella appareça impressa.

Deos Guarde a V. S. Vassouras 8 de Outubro de 1835. — Íllm. Sr. Presidente do Conselho da Sociedade Promotôra da Industria da Villa de Vassouras. — Antonio José de Oliveira Araujo, Socio.

Foi o Officio recebido com *especial agrado*, decidindo o Conselho que se lhe agradecesse e louvasse sua offerta; reinettendo-se-lhe o *Autographo*, ficando assim prejudicado o proposto no *Preambulo da Memoria*, e dirigio-se-lhe o seguinte

OFFICIO.

Transmittindo ao conhecimento de V. S. o agradecimento de que a este Conselho veio constituir devedor, para

com V. S. o *generoso e patriótico offerecimento* que acaba de lhe fazer, mandando imprimir a expensas suas *mil Exemplares da Memoria* sobre o Café que á nossa *Sociedade* foi *offerecida* pelo *Conselheiro Padre João Joaquim Ferreira de Aguiar*; ao mesmo passo que cumprimos o mais gostoso dever de nossos Cargos, podemos assegurar-lhe que muito nos pesa não termos expressões que con- dignamente correspondão aos sentimentos de que todo o Conselho se possuiu, vendo hum tão publico testemunho de sua adhesão para com a *Sociedade*.

Recebida com *especial agrado* foi a sua offerta; e se nada mais podia fazer o Conselho sem sahir da órbita do seu Regimento, elle se congratula com V. S. por huma acção tão *espontanea*, quanto *sobremaneira apreciavel* para todos os que de coração amão o engrandecimento da *Agricultura Brasileira*.

A par da *Memoria* irá o nome de V. S. têr sobre si os louvores dos presentes, e os mais cordiaes emporas dos que nos succederem, e que saibão reconhecer quanto he digno do apreço e da estima publica aquelle cujas acções tendem a manifestar o amôr do bem geral.

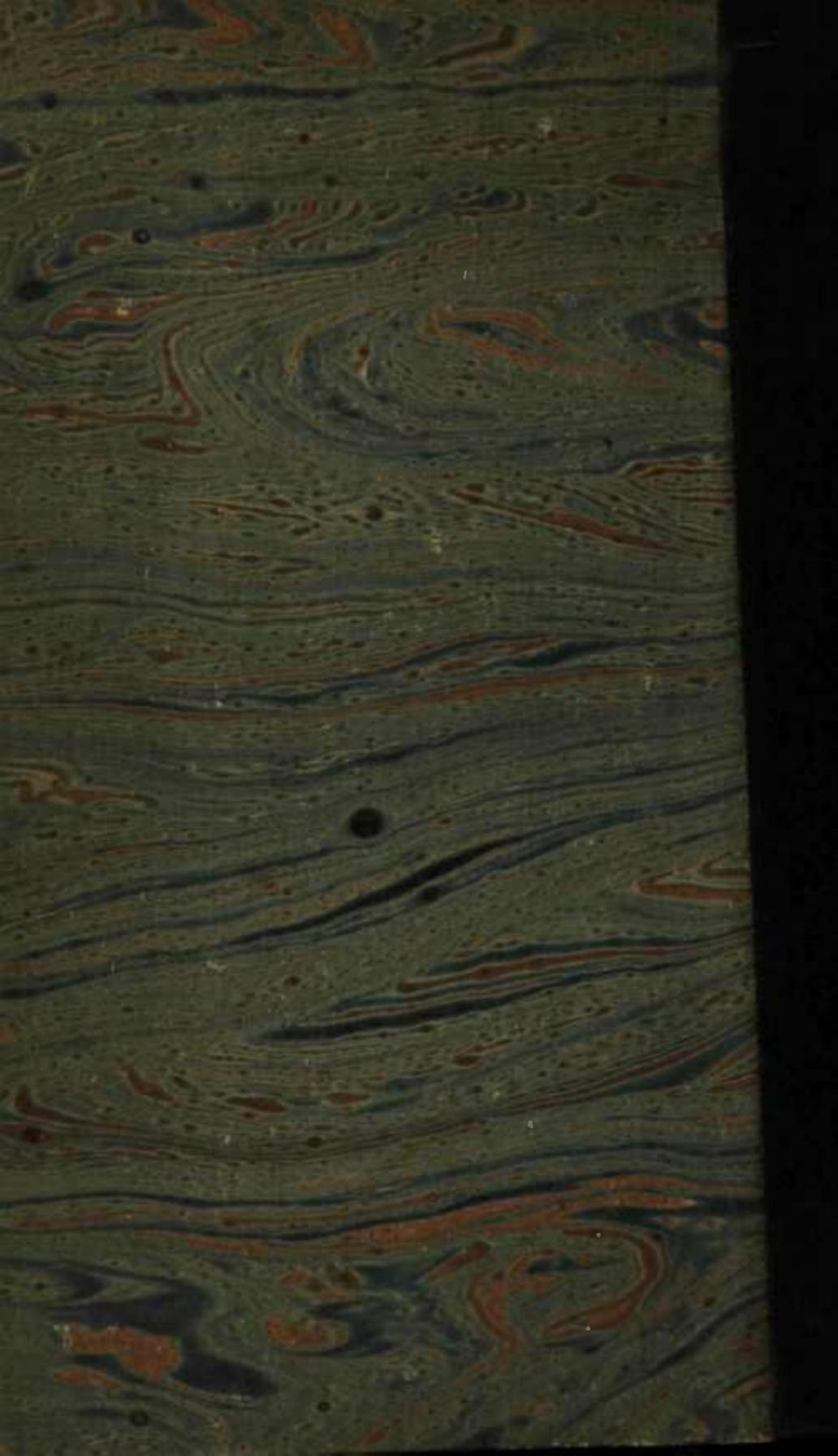
A magnitude da offerta excede o nosso reconhecimento, e se V. S. acolher este como a prova mais saliente de nossa ingenuidade, nada mais têm a almejar, nem o Conselho, nem os abaixo assignados.

Fazemos valer ante V. S. os protestos de nossa mui particular estima e consideração. Deos Guarde a V. S. Sála das Sessões do Conselho 9 de Outubro de 1835. — Illm. Sr Antonio José de Oliveira Araujo, Socio.

Francisco das Chagas Vernek, Presidente. — *Padre João Joaquim Ferreira de Aguiar*, 1º Secretario. — *Antonio Simão de Sequeira Junior*, 2º Secretario.







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).