

SECCÃO GRAFICA

Departamento de Cultura

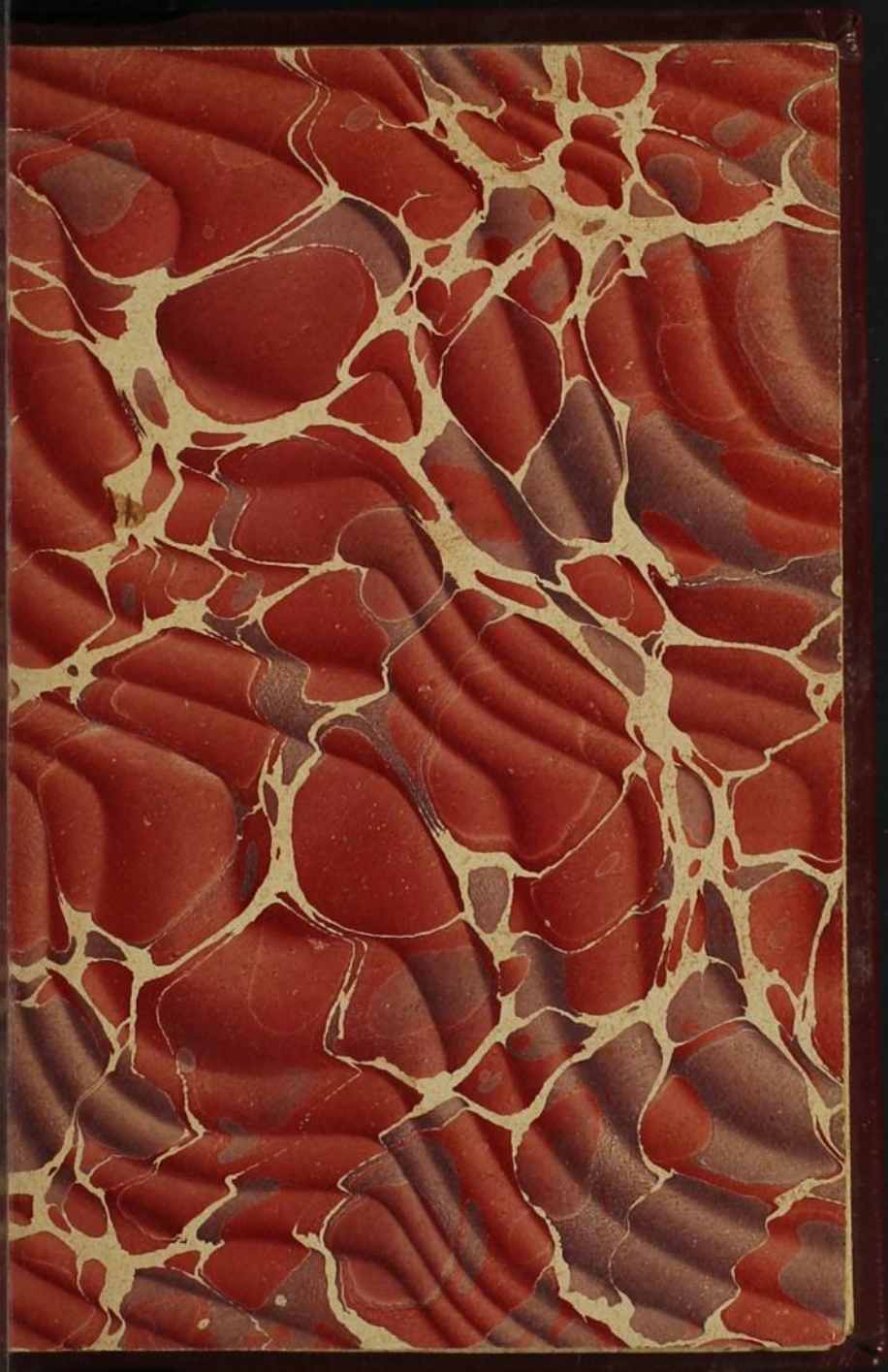
Restaurado e Encadernado

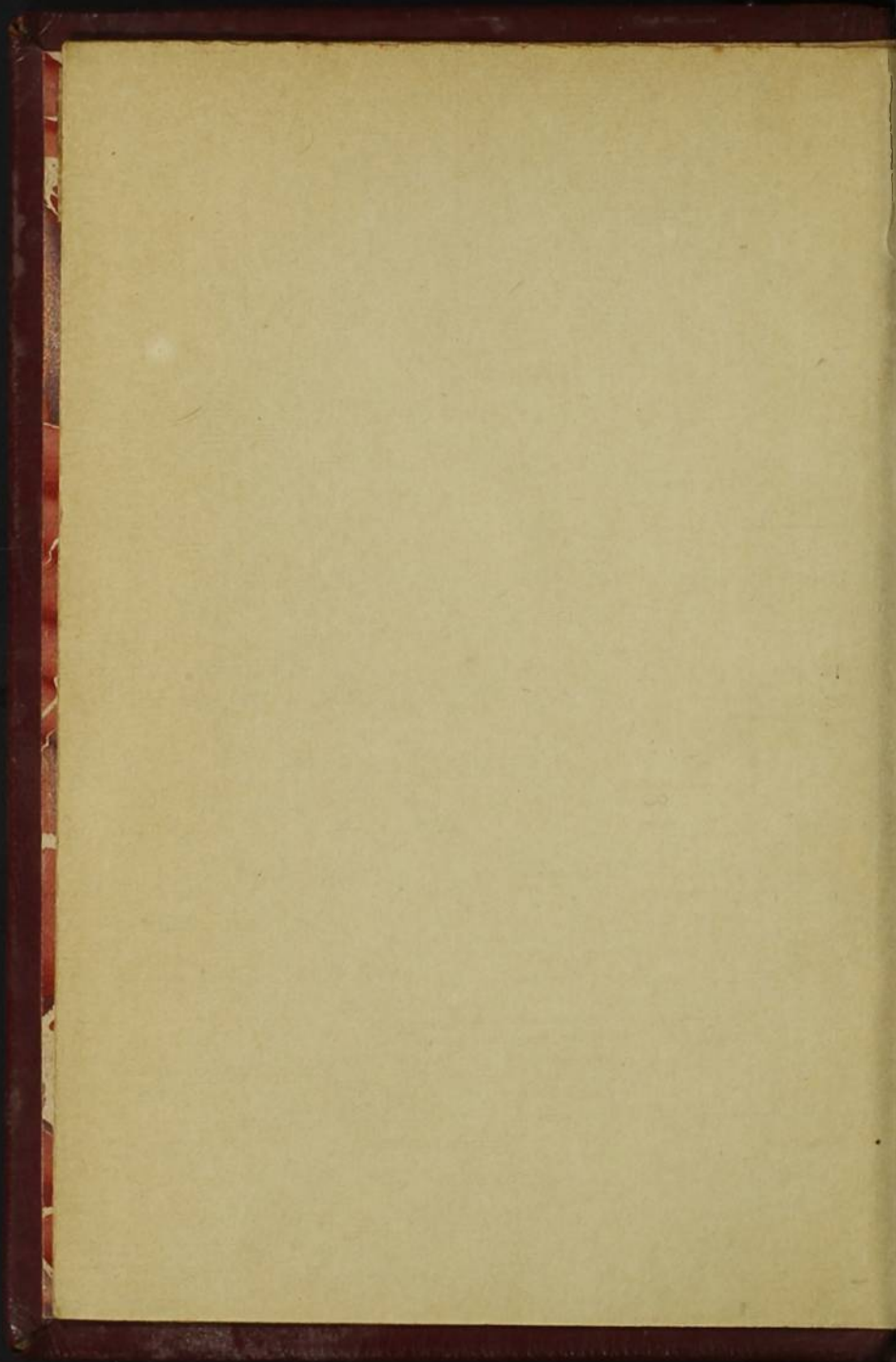
em 28 / 4 / 1939

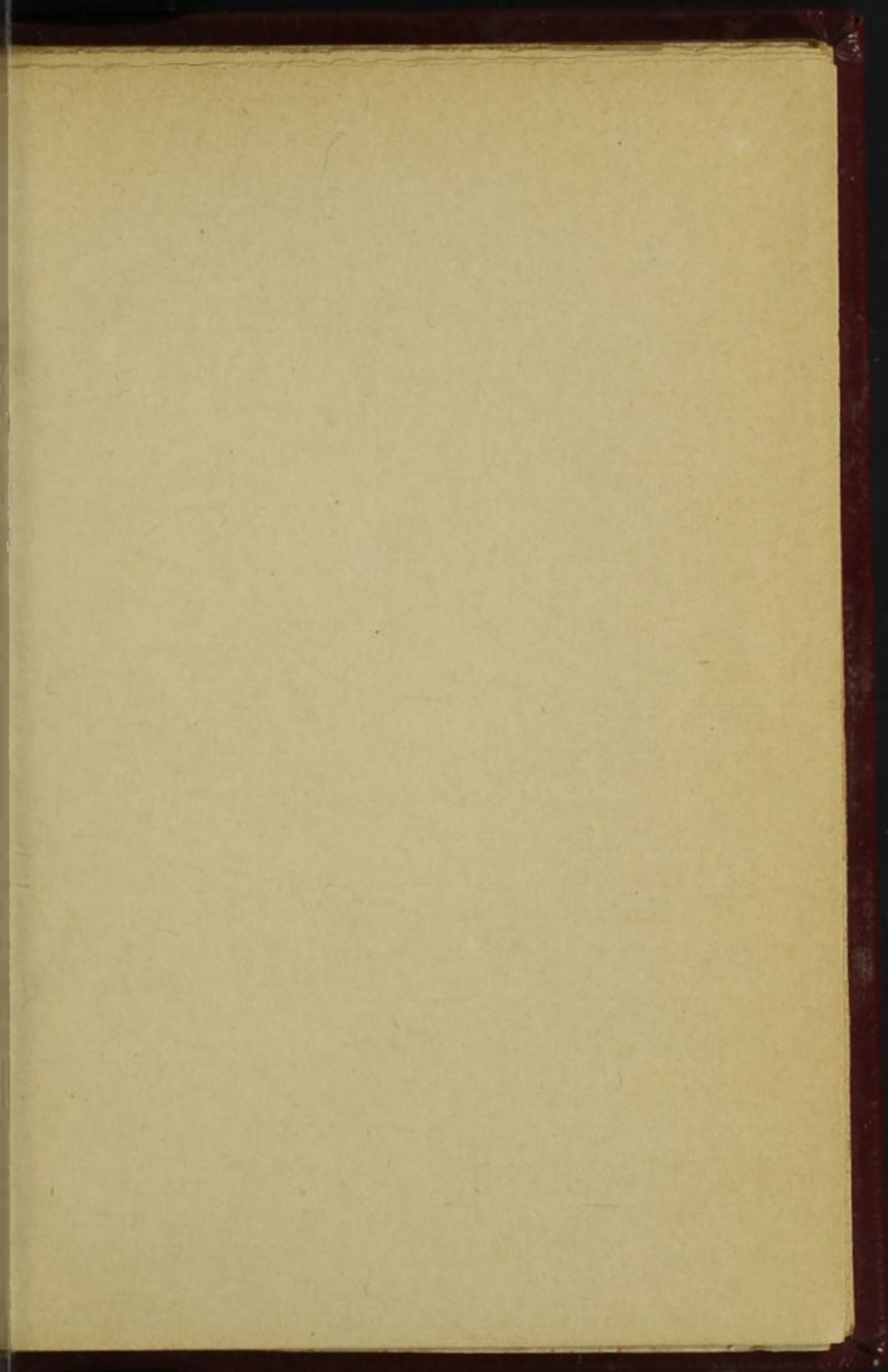
Ex Libris

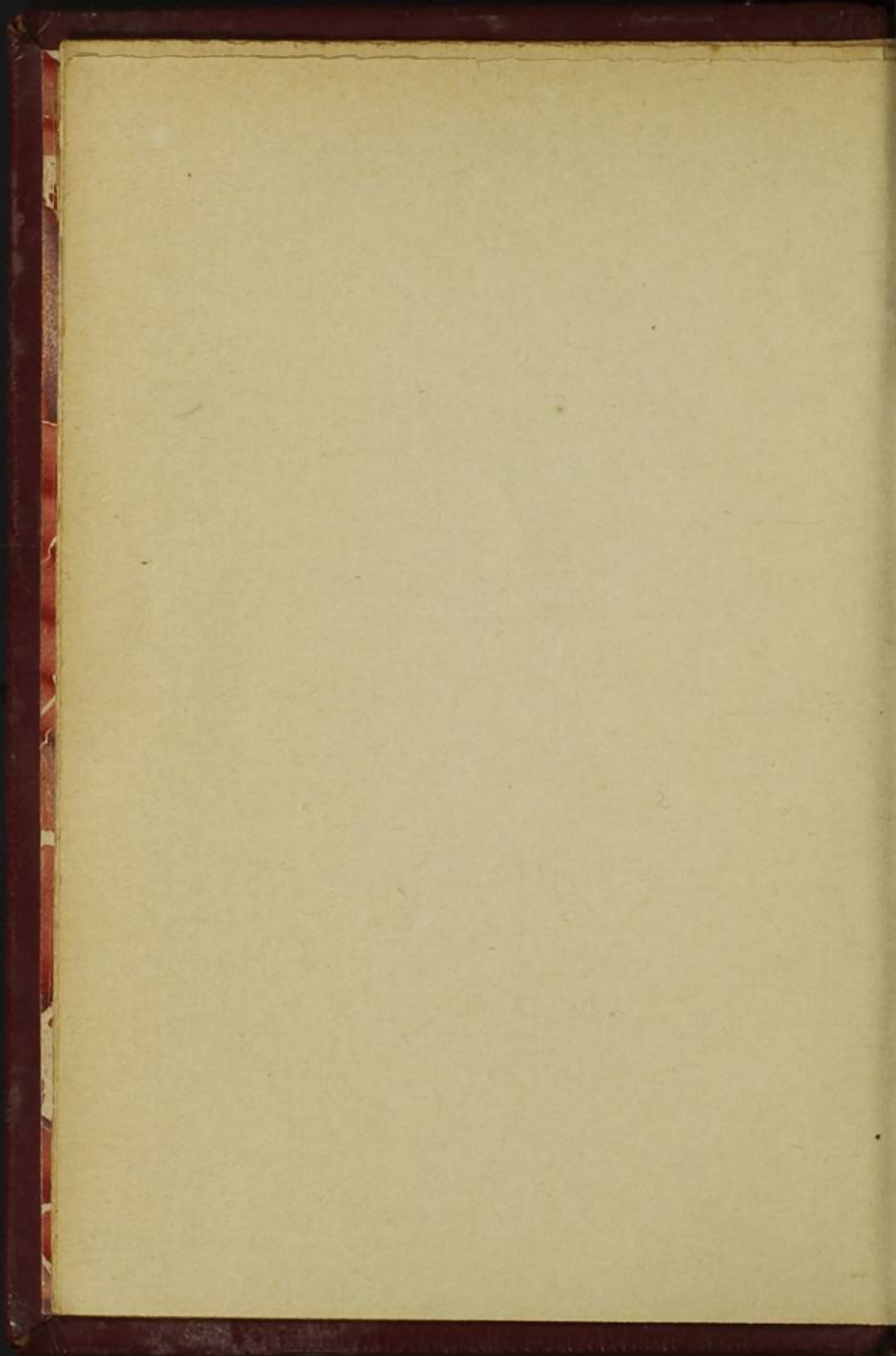


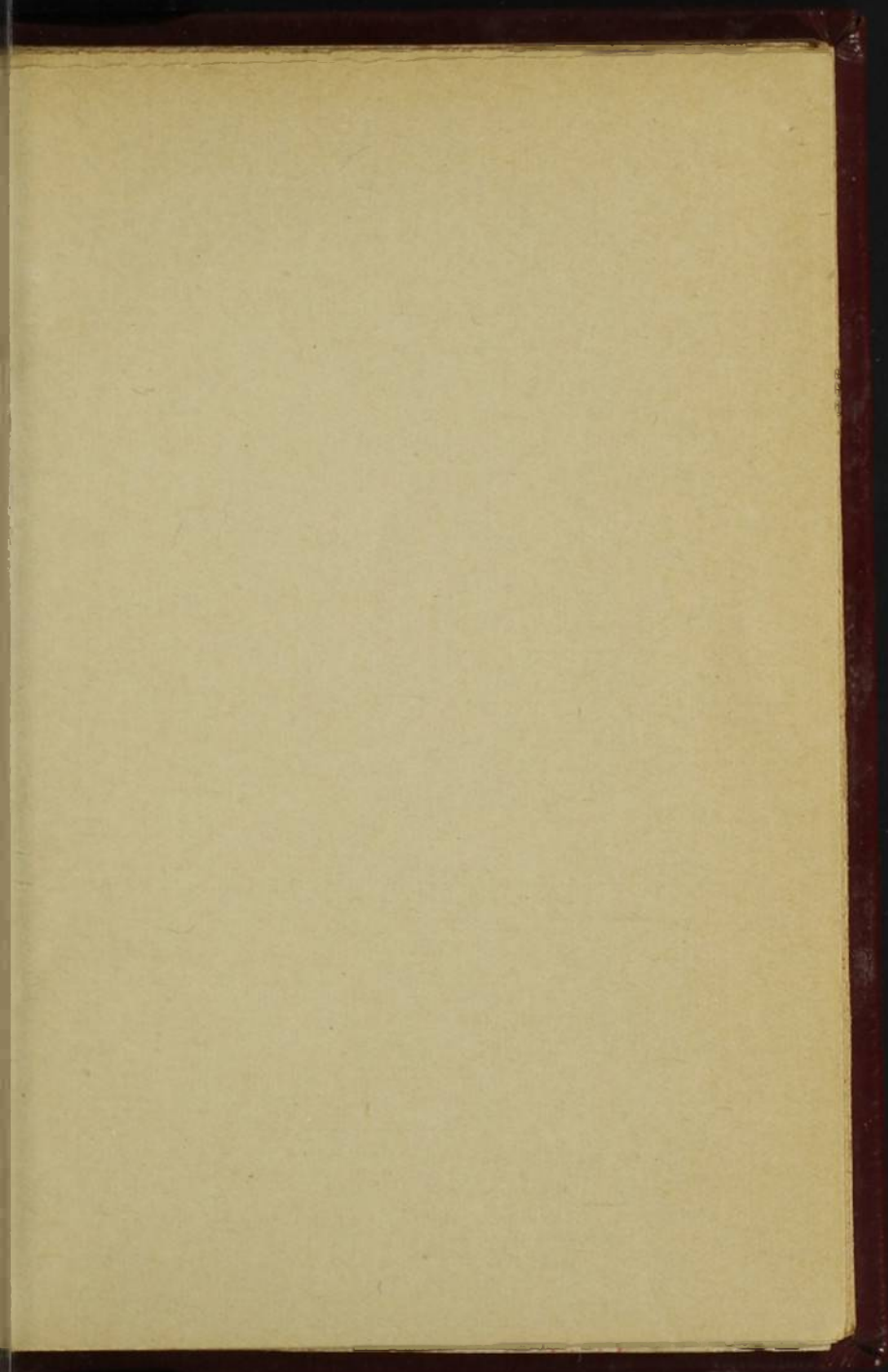
Rubens Borba
Alves de Moraes

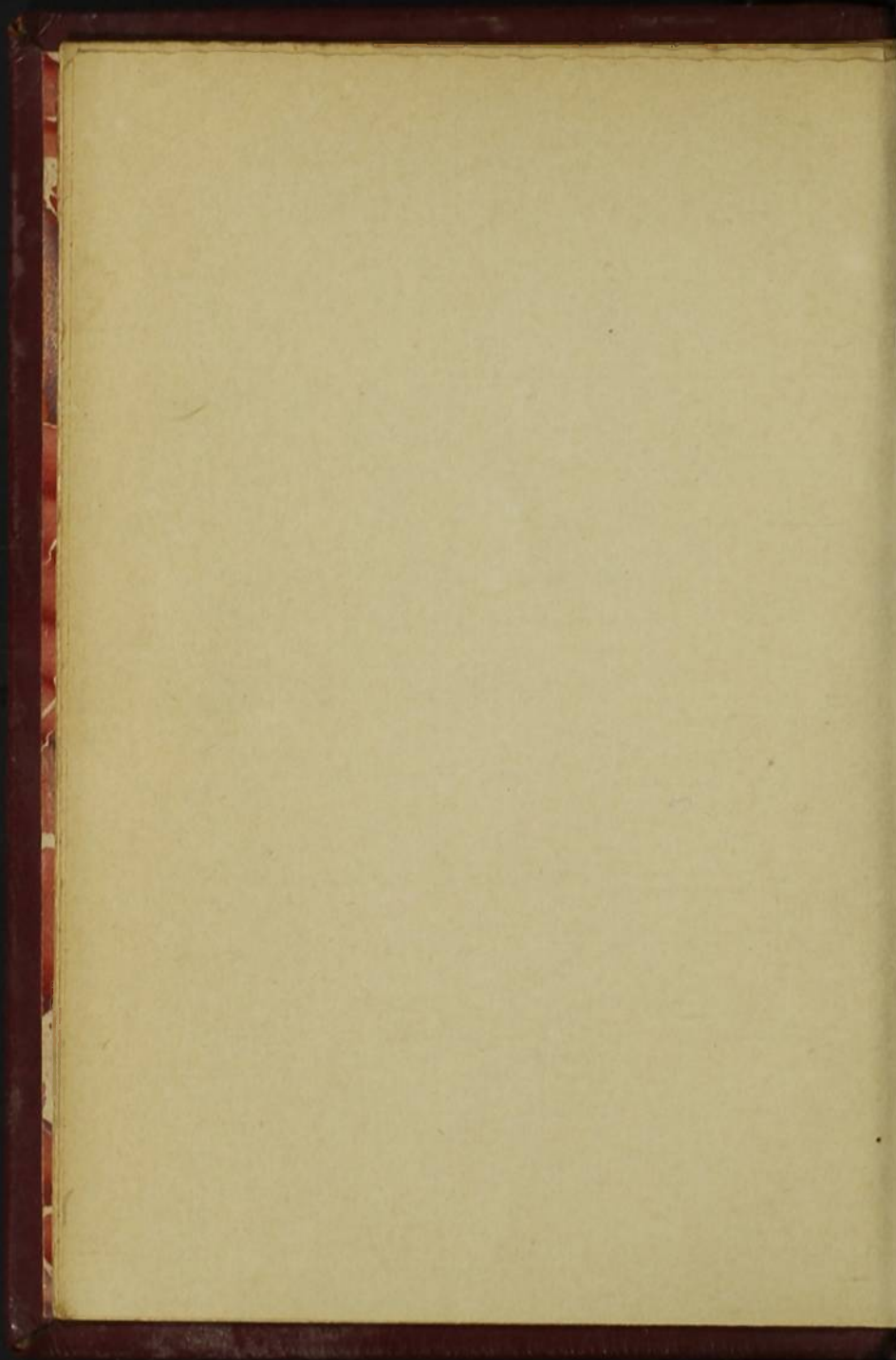


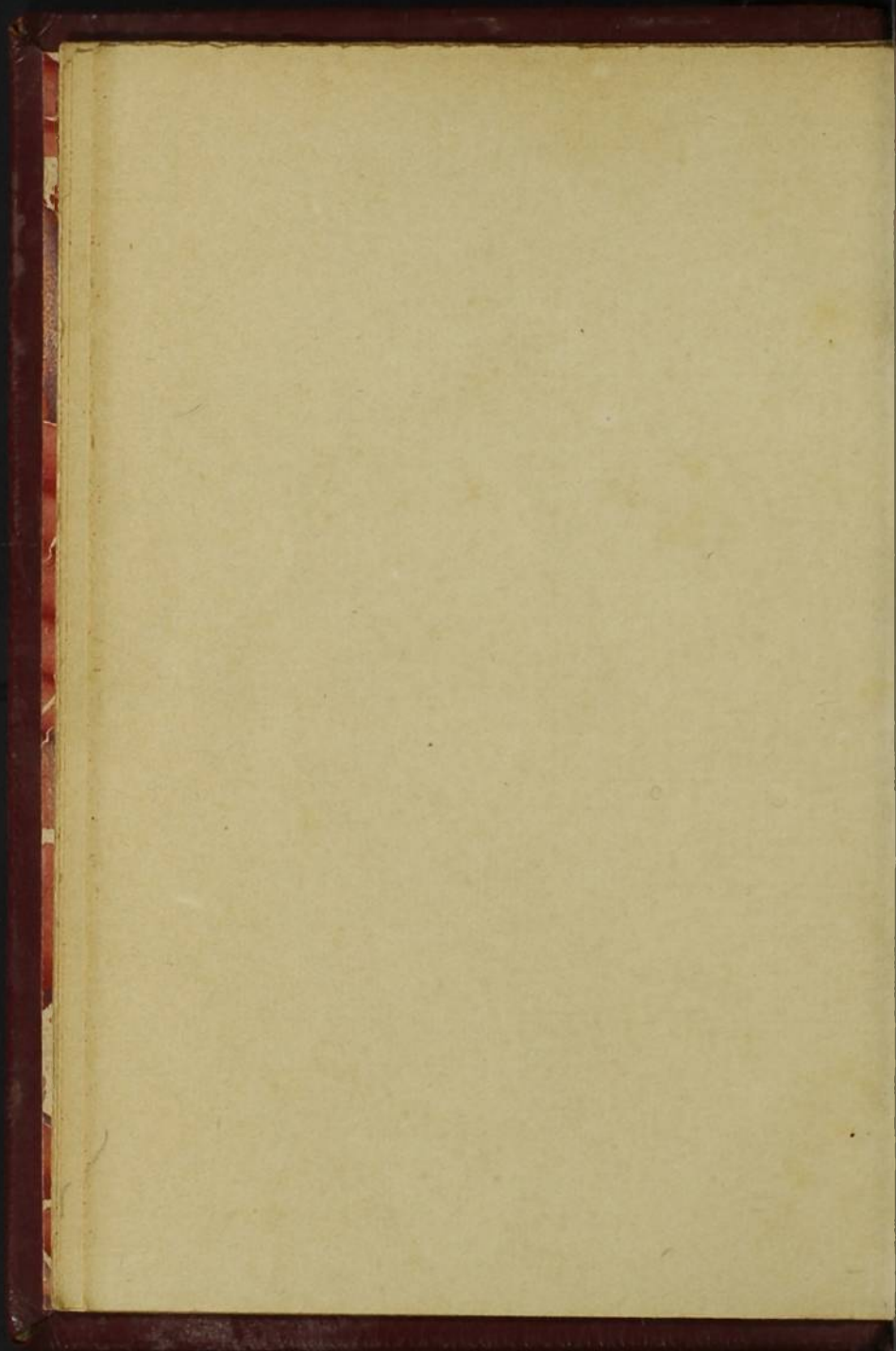












MEMORIA

SOBRE A

PLANTAÇÃO, CULTURA, E FABRICO

DO

CHA'.



OURO-PRETO.

TYPOGRAFIA DO CORREIO DE MINAS.

1839.

REVISTA

DE HISTORIA, GEOGRAFIA E LINGUAGEM

CLM



QUINTO ANO

IMPRIMTA DO GOVERNO DO RIO DE JANEIRO

1889

MEMORIA

SOBRE A PLANTAÇÃO, CULTURA, E FABRICO DO CHA'.

Discripção da planta do Chà.

Calix — Perianthio mono-phyllo pequeno, partido em cinco fios designaes persistentes. Corolla — de seis petalas, e algumas vezes de nove subrotundas, e concavas, sendo as exteriores menores, e em parte esverdiadas. Estames — Filetes numerosos mais curtos do que a Corolla. Antheras — subrotundas, e cordi-formes. Pistillo — Germe globozo, tri-gono, vestido de pellos breves. Stileto linear. Stigmas — tres obtuzos, e simplicies. Capsula — tricoca — tri-cellular, aberta na sua madureza em tres direcções, contendo em cada loculamento uma só semente globoza. Arbusto viváz de cinco, a seis pes de altura, guarnecido de muitos, e multiplicados ramos, variadamente espalhados desde a sua raiz, e porisso parece não ter um tronco principal. As folhas são alternas lanceoladas, ellipticas, consistentes obtuzamente serradas com uma leve chanfradura no topo. As flores nascem nas azelhas das folhas, e são guarnecidas de pedunculos breves, e roliços. A planta efflorece em todo o tempo do anno, e apresenta

quatro variedades, produzidas indiscriminadamente da mesma semente. A primeira variedade é a de folhas maiores do comprimento de tres polegadas, e de largura uma, e meia, distantes umas das outras duas polegadas pouco mais, ou menos, os seus ramos ultimos são regularmente de tres palmos para mais. Os individuos desta variedade offerecem á vista um aspecto mais agradável desde o primeiro periodo da sua vida, e os seus desenvolvimentos são mais energicos, e regulares. A segunda variedade é de folhas de duas e meia polegadas de comprimento, e uma de largura, e stantes umas das outras uma polegada a sua côr é de um verde mais carregado, e lusidio, os seus ramos mais curtos, e multiplicados. A terceira variedade, é de folhas de côr verde desmaiada, pouco lusidias, e em tudo mais é como a segunda, à qual muito se aproxima. A quarta variedade é de folhas muito pequenas, semelhantes às da murtinha, os seus ramos são muito curtos, e multiplicados.

Estas notas particulares aos individuos de cada uma destas variedades são-lhes constantes em todos os periodos de sua vida, em todos os lugares, e nos diferentes estados de energia, ou fraqueza dos mesmos individuos, rasão por que se distinguem estas quatro variedades.

minação. Em um mez, ou antes, as sementes germinão, havendo cuidado de so conservar o terreno limpo, e humido, afim de que se conheça a nova planta, cuja vergontea, é rija, e de côr arroxada. Depois de nascidas as plantas todos os cuidados se limitão à monda, e rega; e no fim de um anno, ou antes tem ellas a altura de um palmo, e se achão em estado de se mudar para seus lugares, quando estejão em viveiro, havendo cuidado de se não offender as suas raizes, e nem de serem mal arrançadas nas covas, que deverão ser feitas à proporeção do comprimento da raiz, que às vezes excede ao da rama. O melhor meio de as tirar do viveiro è, cavando a terra de um dos lados á enxada até abri buraco, depois meter uma cavadeira, ou alavanca do lado oposto, e levantar a terra, com isto se consegue sahirem as plantas com as raises inteiras, e com algum torrão: então se vão separando, e levando para as covas, em que se tem de plantar, e em cada uma se deverão lançar duas, ou tres plantas juntas, unindo as com terra desde a ponta das raises, e regando, ainda que o terreno esteja sufficientemente humido, por que com a rega se consegue ajustar completamente a terra sobre as raises.

Feita a transplantação todo o trabalho con-

sistirá em mondar, e regar sempre que as plantas o exigirem, e todo o cisco, e herva que se acha se deverá enterrar nos intervallos das plantas em covas de dous palmos de profundidade, e cobrir com a terra, que se continua a cavar de-de a primeira até a ultima cova: e nesta mesma occasião se vai aplanando o terreno, não tanto, que fique muito igualado na sua superficie, a fim de evitar que as grandes chuvas lavem a nata, que é fertilisa. A excepção deste trabalho da preparação do terreno, todos os outros podem ser feitos por pessoas fracas como mulheres, rapazes, e mesmo crianças, isto que não é pequena vantagem.

No segundo anno, e algumas vezes no fim do primeiro as plantas florescem, e dão sementes, quando haja necessidade d'ellas para augmento da plantação se conservarão, a não ser isto, se deverão tirar as flores todas logo que se percebem os botões, para que a planta se torne mais vigorosa, não tendo de repartir a sua nutrição, com as flores, e fructos que absorvem a maior parte dos sucos, e os mais perfectos. Quando as plantas chegam ao crescimento de tres palmos, e se achão guarnecidas de bastantes, e vigorosos ramos, o que acontece no terceiro anno de sua idade, e antes em alguns climas, onde he melhor prospere-

Cultura da Planta do Cha.

A multiplicação, ou propagação desta planta, se faz por meio das sementes, e tambem pela mergulhia, porem o das sementes é o melhor, e o mais seguro. A sementeira se pode fazer em todos os mezes do anno, mas é preciso, que as sementes estejam em perfeito estado de madureza; convem fazer escolha dellas, para se não perder tempo, e trabalho, com as que são abortivas. Esta escolha se faz facilmente, lançando se as sementes em agua. As que vão ao fundo são boas, das que boião na la se deve esperar, das que nem vão ao fundo de todo, nem sobre nadao, ainda se pode fazer escolha, caso haja necessidade dellas.

A sementeira, ou se faz nos proprios lugares, em que tem de ficar as plantas, ou em viveiros d'onde depois se transplantem. no primeiro caso deverão as sementes ficar logo na distancia de quatro palmos umas das outras, e oito em alguns climas, como no desta Provincia, onde a planta tem prodigioso desenvolvimento; no segundo porem semeio-se as sementes juntas em regos de meio palmo de profundidade, e tres de distancia uns dos outros, e cobrem-se as sementes com a terra que sahio dos regos; quer em um quer

em outro caso deverá o terreno estar sufficientemente preparado. Esta preparação consiste em ser o terreno limpo, cavado a enxada na profundidade de dous palmos, bem desterrado, adobado com algum estrume, e depois repartido em canteiros do comprimento, que se quiser, e de largura tal, que pelos lados se possa beneficiar a sementeira, limpando-a da herva estranha, e regando, quando for necessario. O primeiro methodo tem a vantagem de poupar o trabalho da transplantação, e nada soffrem as plantas; o segundo porem offerece outras maiezes, quaes as de ser mais facil beneficiar as plantas juntas em viveiro, e de se nao ter por muito tempo infructifera uma grande extensao de terreno.

As sementes devem ser postas em terra, logo depois de colhidas, ou em poucos dias, por que a semente do chá, quando chega a secar, está morta; e por esta razão quando se nao possam semear logo depois de colhidas, devem ser guardadas em terra um pouco humida, affin de conservarem a frescura necessaria, isto que tambem se deve observar, quando se queira conduzir para outros lugares, em que o viagem se gaste em alguns dias. É indifferente o seme-las com as capsulas, ou sem ellas, por que se estão perfectamente sazoadas, a casca se abre e não embaraça a ger-

tem o delicado cheiro e sabor que tem o que é produzido em terreno pedregoso : geralmente fallando , por toda a parte por onde se tem plantado nesta Provincia , tem prosperado bem , ou pela temperatura do clima e fertilidade do solo , ou por ser esta planta um dos vegetaes menos melindrosos , pois se conhece prosperando , na China , em beiradas de estradas , e de rios , e até em lugares escarpados , e inacessiveis , segundo a authoridade dos citados Escriptores.

Colheita das folhas.

Quando as plantas tem brotado grelos novos , e estes se achão ja guarneccidos de quatro , ou seis folhas novas assàs desenvolvidas , porem ainda tenras , se deve faser a colheita , começando pelos grelos , e folhas tenras , passando depois às duras , isto é todas aquellas , que esfregadas ainda podem enrolar-se sem se quebrar ; e havendo cuidado de se colher somente a folha , deixando o pé-sinho da mesma apegado a planta , isto que se consegue sempre , se a folha se corta com a unha . De ficar o pé-sinho da folha apegado à planta se seguem as vantagens de ser o chá melhor em qualidade , e a planta se conserva mais vigorosa , e por consequencia a continuação das suas

novas brotas melhor. Mulheres . rapases , e mesmo gente imbecil é apta para este serviço que se faz , colhendo-se as folhas de uma a uma , como fica dito a respeito da desfolhação , as quaes se vão lançando em uma cestinha , que para esse fim traz cada um enfiada no braço esquerdo : qualquer pessoa occupando-se neste trabalho em poucos dias se ageita a faser a colheita tanto com a mão direita , como com a esquerda , isto que augmenta muito a quantidade da folha , que cada um colhe. Da colheita das folhas dependem essencialmente as qualidades do chá , e a sua quantidade em uma mesma plantação.

Por tanto , como as folhas colhidas por cada uma pessoa não são todas homogeneas , isto é , tenras , ainda que de diferentes grandezas , por que a grandeza não é , que regula a idade , mas sim a dureza , logo depois de colhidas deverão ser estendidas sobre uma grande mesa , onde se separao os grelos , e folheta para o chá hysson fino , e as duras para o chá hyson grosso , e nesta mesma occasião se lançao fora algumas folhas , e paosinhos duros , bem como algum insecto . que venha entre ellas. Por meio desta separação se evita o inconveniente de augmentar a trituração das folhas tenras no acto do enrolamento , pois que enrolando-se todas em mistura , as mais

rem, achão se em estado de ministrar folhas para a colheita, com que compensem todos os trabalhos, que com ellas se dispenderão: porem è preciso, ou ao menos vantajoso, preparal-as para a colheita.

Esta preparação consiste em desfolhar as plantas de todas as folhas velhas, ainda que verdes e sans, de que se achão vestidas, o que se deverà faser de uma, a uma, tendo cuidado de se deixar o pézinho, e ainda mesmo algum resto da folha, pegado ao mesmo pé, sem offender os grelos, que hajao, devendo-se tambem nesta occasião tirar da planta todas as flores, e fructos a fim de que ella empregue todos os sucos na brotação de novas folhas, que se devem colher para o fabrico do chá. As plantas assim preparadas em quinze dias ministrão folhas á colheita, que são as que já existião em embrião, e acelerão o seu desenvolvimento pela abundancia de sucos que somente a ellas ficarão pertencendo. O tempo melhor para esta desfolhação deve ser dias antes da primavera, seguindo nisto as variações dos diferentes climas. Nesta Provincia de Minas o tempo em que deve principiar este trabalho, é o mez de Setembro. Feita esta desfolhação uma vez no anno as plantas continuão a dar folhas por todo tempo quente, pois se se desfolhão mais tarde as co-

lheitas serão menores a proporção da menor extensão da temperatura quente , que se seguir. No Inverno as plantas descansão , e se fortificão para o anno seguinte. Os Chinas usão degolar a ponta da arvore , que as veses cresce até a altura de dose pés , e em quanto tenra dobrão-lhe os ramos , e os ligao para baixo a fim de poderem mais facilmente colher a folha , e outros pódão as arvores de quatro em quatro, ou de cinco em cinco annos, por que depois deste tempo as folhas adquirem excessiva asperesa , e acido , e com a poda os rebentões , que brotão em brevemento vem a renovar a arvore , ou antes a multiplica la com folha nova , mais tenra , e saborosa. E' de crer que no Brasil onde o solo é tão vigoroso , e tão florente o Reino vegetal o arbusto do chá cresça a desmarenda altura: se assim for, convirá adoptar a pratica referida.

Quanto ao terreno melhor , e mais adequado para esta cultura não concordão os Escriptores , que desta materia tem tratado : alguns querem , que o terreno argiloso , ou barrento seja o melhor , outros porem , que o pedregoso seja mais apropriado para ella : é inegavel , que o terreno argiloso é melhor para a planta medrar , e ser mais viciosa , porem muitos , e graves Escriptores asseverão , que o chá plantado em terreno barrento não

novas chegam primeiro ao devido estado de enrolamento, em quanto as mais duras ainda se acham muito atrasadas, e continuando-se com a operação as folhas tenras se triturão, e pela torrefação se reduzem em grande parte ao estado de pó em prejuizo da quantidade do melhor chá; pois a experiencia tem mostrado, que quanto mais tenra é a folha, tanto melhor é a qualidade do chá. A colheita se faz desde o principio do dia até horas do almoço, e d. pois deste até ao meio dia, em que acaba se a colheita do dia, e se occupão uns na limpeza dos fornos, e outros na escolha das folhas, que para chegarem ao estado de perfeito chá tem de passar por duas preparações, as quaes se fazem pela maneira seguinte.

Primeira preparação.

Em uma caldeira de cobre, ou de ferro, assentada sobre uma fornalha de tres palmos de altura, e quatro de superficie, quadrada pouco mais ou menos, bem ajustada pela beirada, de maneira que não possa passar fumo algum, bem como uma taixa em ponto menor, e aquecida no grão de calor, em que se aquentão os fornos de farinha, se lança uma porção das folhas colhidas, e um operario assentando-se em um dos lados da for-

nalha meche successivamente as folhas dentro da caldeira com ambas as mãos, revolvendo as do fundo, e levantando um pouco ao ar a porção, que de cada vez pode apanhar. Por esta maneira se promove a evaporação da agua existente nas mesmas folhas, ou seja propria da vegetação, ou da chuva, ou orvalho: de cada vez, que se levantão ao ar, vê-se sahir dellas uma quantidade de fumaça, que é tanto mais espessa, quanto as folhas estão mais cheias de humidade, a qual se vai diminuindo á proporção, que as folhas se vão aproximando ao grão de marcescencia, ou escaldadura conveniente, até o ponto, em que ellas, tendo suado bastante, ficão murchas, sendo a prova de estar completa esta operação, o cederem ellas facilmente á torcedura sem se romperem, ou extravazar de si humidade consideravel, o que se experimenta em tres, ou quatro folhas que se esfregão entre os dedos, então tirão-se immediatamente da caldeira e se lanção em um esteirão.

O esteirão deve ser de bambú, ou taquarussú de tecido bem serrado do comprimento de seis palmos e tres de largura, guarnecido pelas beiradas de qualquer madeira, a fim de ter consistencia, com uma alça em cada topo pela qual se segura sobre uma mesa de modo que se não mova. Então as

pessoas empregadas neste trabalho apre-
 hendendo debaixo das mãos a porção de folhas
 que podem abranger, as vão esfregando contra
 o esteirão, ainda quentes successivamente, até
 que toda a folha tenha soffrido com igualda-
 de um gâro de torcedura tal, que todo o seu
 tecido se ache mecanicamente alterado, ex-
 travasando os seus sucos à ponto de molhar
 as mãos dos operarios; neste estado se tomão
 então pequenas porções, que caibão nas pal-
 mas das mãos, comprimem-se entre ellas para
 lançar fora a grande quantidade de suco, que
 tem; depois de bem exprimido estendem-se
 em cestos rasos, ou peneiras para esfriar.

Logo que se tira da caldeira a primeira por-
 ção de folhas se lança nella outra igual por-
 ção a fim de passar pela mesma escaldadura
 de maneira, que quando se tirar do esteirão
 a primeira porção, venha logo a segunda a
 passar por igual esfregação, e assim successi-
 vamente, até que toda a folha tenha passado
 pelas duas operações de escaldadura, e es-
 fregação.

Passada toda a folha por estas duas opera-
 ções, lança-se novamente na Caldeira, que
 deve ser areada, uma dobrada porção das
 que forão primeiramente a esfriar, e se me-
 che da mesma maneira, por que se mechão
 quando se escaldavão sem interrupção, a fim

de que recebem igual calor, e não se queimem, ou tomem fumo, o que faria perder toda a fornada; e só se pára, quando as folhas estão já de todo enchutas, porem não torradas, neste estado se tirão da caldeira, e se estendem novamente para esfriar.

Tendo-se enxugado por este modo toda a folha, toma-se outra porção em dobro, que o olho ensina, e se lança na caldeira de uma vez, mechendo-se não do mesmo modo acima dito, mas sim revolvendo-a com um movimento de rotação, ou em circulo, por que estando a folha enchuta não precisa ser levantada ao ar, antes deve estar sempre em contacto com a caldeira para que receba um grão de torrefação mais igual, e do qual é susceptivel neste estado, havendo cuidado de diminuir-se o fogo da fornalha a proporção, que a folha se acha mais seca, ou já torrada, por que então ha mais perigo de se queimar, se não se diminue o fogo, ou se se deixa de mecher. Logo no primeiro grão de torrefação principia a exalar o cheiro agradável do chá, o qual é tanto mais intenso, e agradável, quanto è mais adiantado o grão de torrefação, e por elle se pode conhecer o ponto, em que se deve parar, o qual è aquelle, em que a mistura do cheiro herbaceo mal se deixa perceber; então se tira im-

mediatamente da caldeira, passando pela mesma torrefacção toda a de mais folha, á qual com esta primeira preparacção se dá o nome de chá em rama, e delle se faz grande consumo pelas classes medias da China. Acabada a torrefacção deixa-se o chá esfriar em baixo de toalhas até o dia seguinte, em que se guarda em caixa, ou folha.

O cheiro, e sabor herbaceos do chá só com o tempo se extinguem de todo, porem muito se diminuem com as preparacões ulteriores, na separacção das diferentes qualidades, que correm no commercio, as quaes se fazem pela maneira seguinte.

Segunda preparacção.

Por meio de uma peneira de crivo fino se separa toda a poeira do chá tanto fino, como grosso cada um separadamente, e por pequenas porções quibandando-o ao mesmo tempo para separar toda a folha, que não foi susceptivel de enrolamento, e os fragmentos das mesmas folhas, que por serem mais leves não passarão pela peneira. Esta operacção se faz sobre uma toalha, onde devem cahir os fragmentos, e poeira de todo chá, que juntos fazem outro chá. a que chamão de familia, e é de muito bom gosto, passado um anno.

Tanto o chá grosso , como o fino depois de peneirados , e aventados vão outra vez á caldeira separadamente e por partes , a qual deve estar aquecida em gráo de calor moderado , e se meche compassadamente , até que adquirão a cor cinsenta , de que são susceptiveis neste estado , por se acharem limpos da poeira , e fragmentos , separados pelo quibando.

Depois desta torrefação se separa outro chá a que chamão Uchim , e fas-se isto por meio de outra peneira de crivo menos fino , e que só deixa passar os grãos muito miudos e homogeneos , mas que não é poeira , é chá agradavel à vista , e em qualidade superior. Esta operação se faz peneirando todo o chá , tanto grosso , como o fino , com os quaes está de mistura. Cada uma destas qualidades de chá não consta de uma qualidade de folhas , todas homogeneas , e iguaes , mas sim de uma mistura , umas enroladas em forma sobre comprido , outras enroladas em forma redonda , cada qual melhor , em rasão da melhor parte integrante de cada uma dellas , e assim estão promptas , e se devem guardar em vasilhas metalicas.

Escolha do chá.

Quem se contentar com o chá neste esta-

do contará quatro qualidades , que vem a ser uma de chá familia , outra de chá Uchim , e duas de Hysson grosso , e fino, porem destas duas qualidades ultimas ainda se fasem as separações , ou subdivisões das outras qualidades de chá redondo , conhecidas pelos nomes de perola , e aljofar. Esta escolha se faz á mão, com vagar, e mesmo por pessoas imbeces, escolhendo do hysson grosso todos os grãos redondos , que juntos constituem o chá perola, e do hysson fino todos os grãos redondos , que juntos formão o chá aljofar , o que se consegue facilmente lançando-se sobre uma toalha estendida em uma mesa a porção de chá de que se quer faser a escolha , e as pessoas , que a tem de faser , vão estendendo sobre a toalha em pequenas porções, passando de um lugar para outro , e nesta passagem vão separando todos os grãos , que se encontram enrolados em forma redonda , segundo a ordem que fica dita. Cada uma destas qualidades de chá depois de escolhidas por esta maneira vai pela ultima vez á caldeira em grão de calor muito moderado , mechedo-se compassadamente , não só para que percaõ alguma humidade, que tenham adquirido , quando se escolheo , como para que recebão pela mechedura na caldeira um grão de levigação que os torna mais agradaveis à vista, e assim

se guardão bem condicionados em vasilhas de lata, ou chumbo, bem tampadas, e mesmo laçadas com lacre, ou cera afim de vedar toda communicação da Atmosfera, que de outra maneira será funesta ao chá, e passados tres annos estará privado de todo o cheiro, e sabor herbaceos, os quaes lhe são inherentes antes deste tempo. e tanto mais salientes, quanto mais superior é a qualidade do chá.

A qualidade de chá inferior é a que logo depois de preparada não deixa perceber o cheiro, e sabor herbaceos, mas esta qualidade tambem é muito pobre do agradavel aroma, que é proprio das melhores qualidades do chá, de maneira tal, que este sabor, e cheiro herbaceos podem servir de caracter, ou nota mui segura para se qualificarem as diferentes qualidades de chá, em quanto são novas. Este sabor, e cheiro se pode diminuir consideravelmente submetendo-se os chás á uma mais diuturna torrefação à calor lento, porem a experiencia tem mostrado que não convem praticar isto, por que o chá privado, para assim diser, por esta violencia do sabor herbaceo, tambem fica privado do agradavel aroma, que lhe dà a primeira qualidade, elle fica sim em menos tempo em estado de se usar, porem não é tão bom, e destmerece muito sendo guardado. A mesma experiencia tem

Igualmente ensinado , que quando o chá tem sofrido maior grão de torrefação do que , aquelle que lhe é devido , logo se conhece pela tintura , quando se prepara , a qual é mais carregada , sendo a quantidade a devida : é regra sem excepção , que todo o chá , que tinge muito a agua , não é bom.

Alem das qualidades do chá que ficão ditas nesta Memoria , consta que ha outras variedades produzidas de especies diferentes ; como o chá flor , que se diz ser feito da propria flor , o qual é branco , se a flor é branca , ou vermelho se a flor é desta cor ; esta qualidade de chá , por ser mais delicada e rara , é de alto preço mesmo na China , e para se haver é preciso ser encommendada , pois não se costuma expor ao mercado , como o chá folha. O chá imperial , que é feito de outra especie , o preto bohea , ou rohy do Japão , ainda que tambem dão este pomposo titulo a fim de ser mais bem reputado , ao chá aljofar , levado a um mais alto grão de levigação e polidez , o que se consegue por uma mais adiantada torrefação , e attrito , bem como acontece a respeito da polvora polida. O chá balas , que é feito do chá verde sim , porem em bolas , balas , ou pilulas de diferentes grandezas , se bem que se dá tão bem este nome aos grãos maiores , que se

escolhem do chá hysson grosso. Eu não entro em discussões sobre a veracidade da preparação destas qualidades de chá, pois com isto só gastaria tempo sem nada aproveitar aos nossos Agricultores, sendo tão variadas as opiniões dos diferentes Escriptores sobre as suas especies. Brotero quer que não haja se não uma so especie. Kempfer, que é do mesmo parecer, attribue a diferença dos chás ao terreno, cultivo da planta, á idade, em que são colhidas as folhas, e à sua preparação. Thumberg menciona só uma especie, se bem que este escriptor só fallou do Japão, e não da China. Lineo porem reconhecco duas — *Thea viridis*, e *Thea Bohea*. diferentes não só nas folhas, como na corolla, que no primeiro é de nove petalas, e no segundo de seis. Raynal admite tres especies verde, branco, e vermelho pela flor desta cor, quando a do verde é branca como a do Jasmim. Cruttivel menciona quatro, entre as quaes se comprehende outra especie verde, cujo arbusto é mais alto, e mais copado, as folhas mais compridas e grossas, as quaes enrolão-se, como as do tabaco emmassão-se, e se vendem por alto preço. Os Livros Chineses de Agricultura, e Botanica numerão diversas especies, aluivas aos Países, onde se fazem as plantações, e até

(23)

as diversas estações do anno, em que se fazem as colheitas. Parece que a divisão de Lineo é a mais exacta, e que nella se pode comprehender todo o chá conhecido até aqui em folha, ou em rama, se bem que tambem consta que no Jardim Botânico de Pariz ja se cultivão algumas plantas do branco, e preto, onde são tidas por especies diferentes.

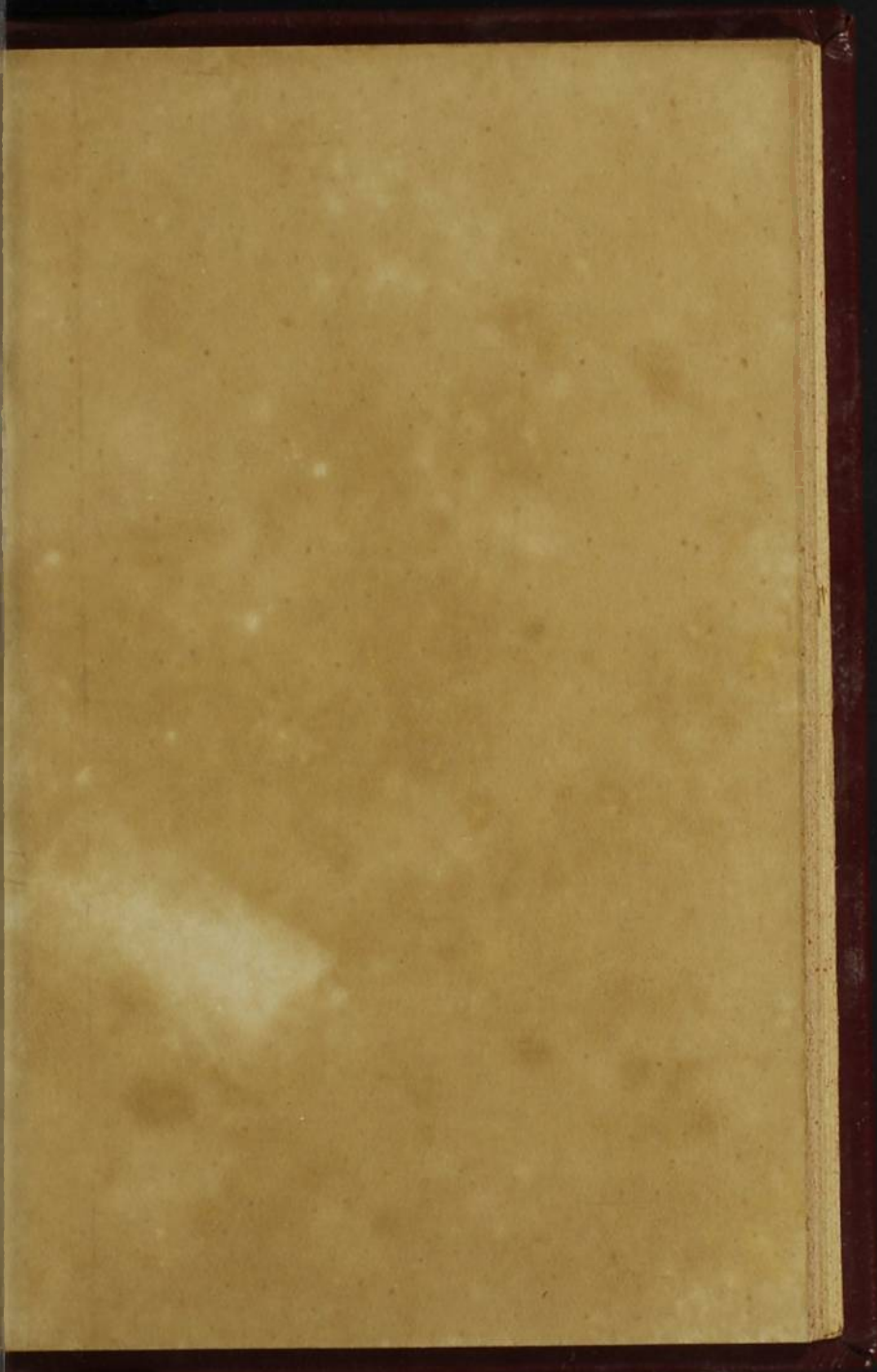
Ouro Preto em 4 de Novembro de 1839.

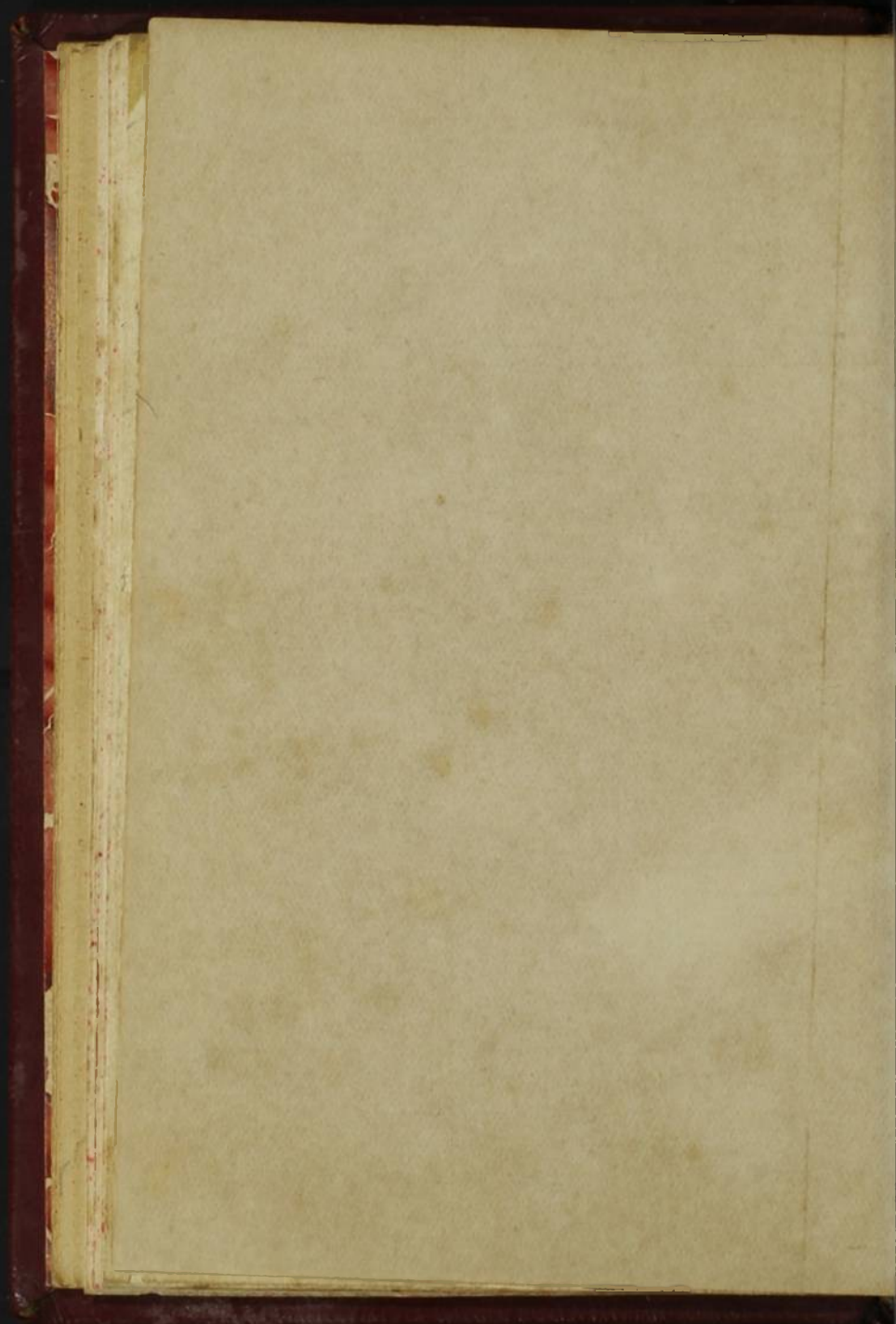
Fernando Antonio Pereira de Vasconcellos.

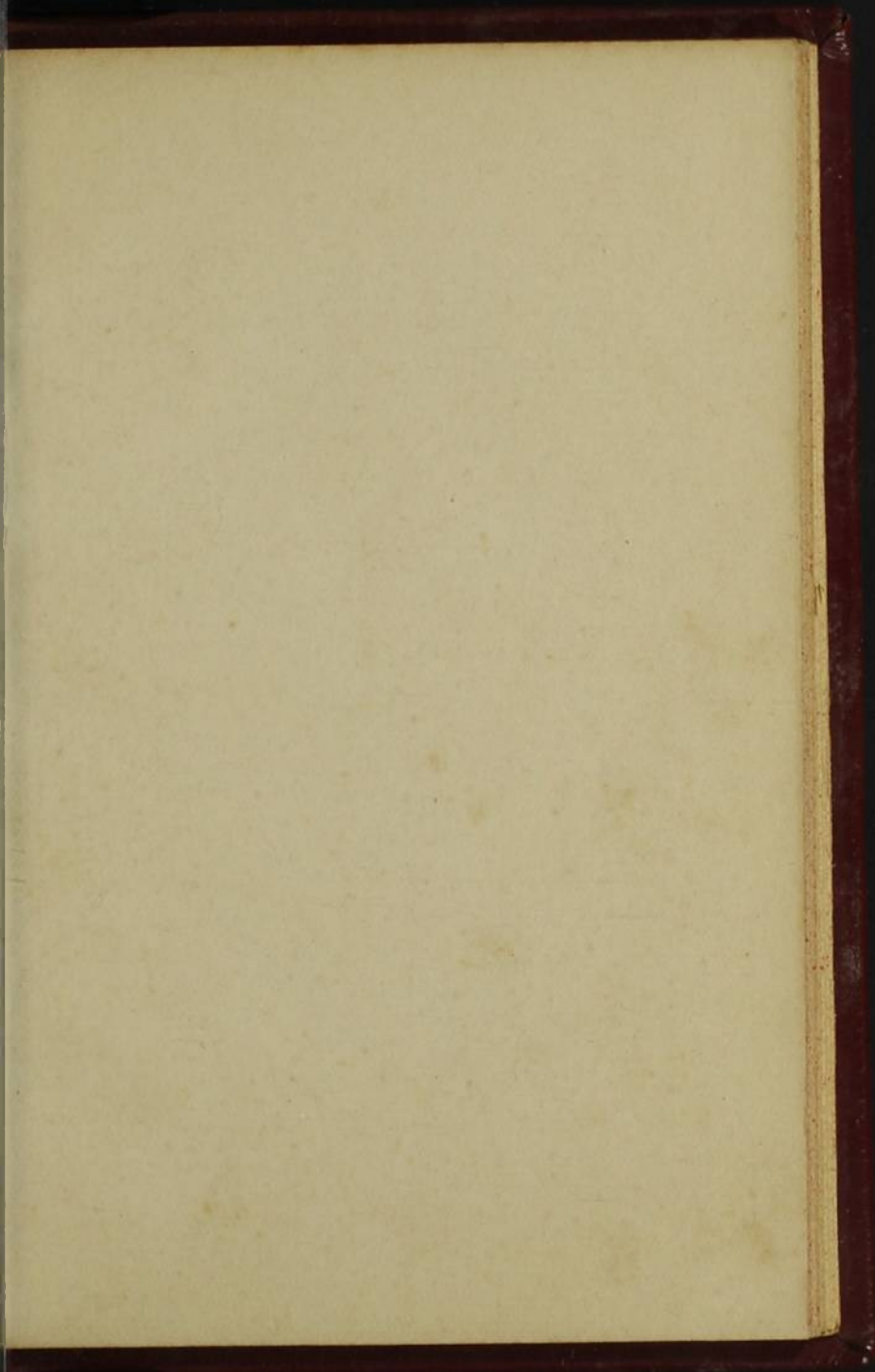
es d'abord établis le long de la
 rive, et ensuite l'on en a fait
 une à la main droite, et une à la
 gauche, et on a ainsi fait un
 canal qui se divise en deux
 bras, et qui se réunissent
 dans un seul bras qui se
 dirige vers le sud-est.

On a fait en 1822
 l'ouvrage de la dérivation de la
 dérivation de la dérivation.

Imprimé au Bureau de la
 Direction des Travaux Publics
 le 15 Mars 1822.







321

