

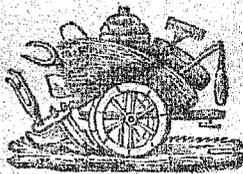
TERCEIRO MANUAL AGRICOLA.

MONOGRAPHIA DO CAFESEIRO E DO CAFÉ

PELO DR.

J. L. C. Burlamaqui,

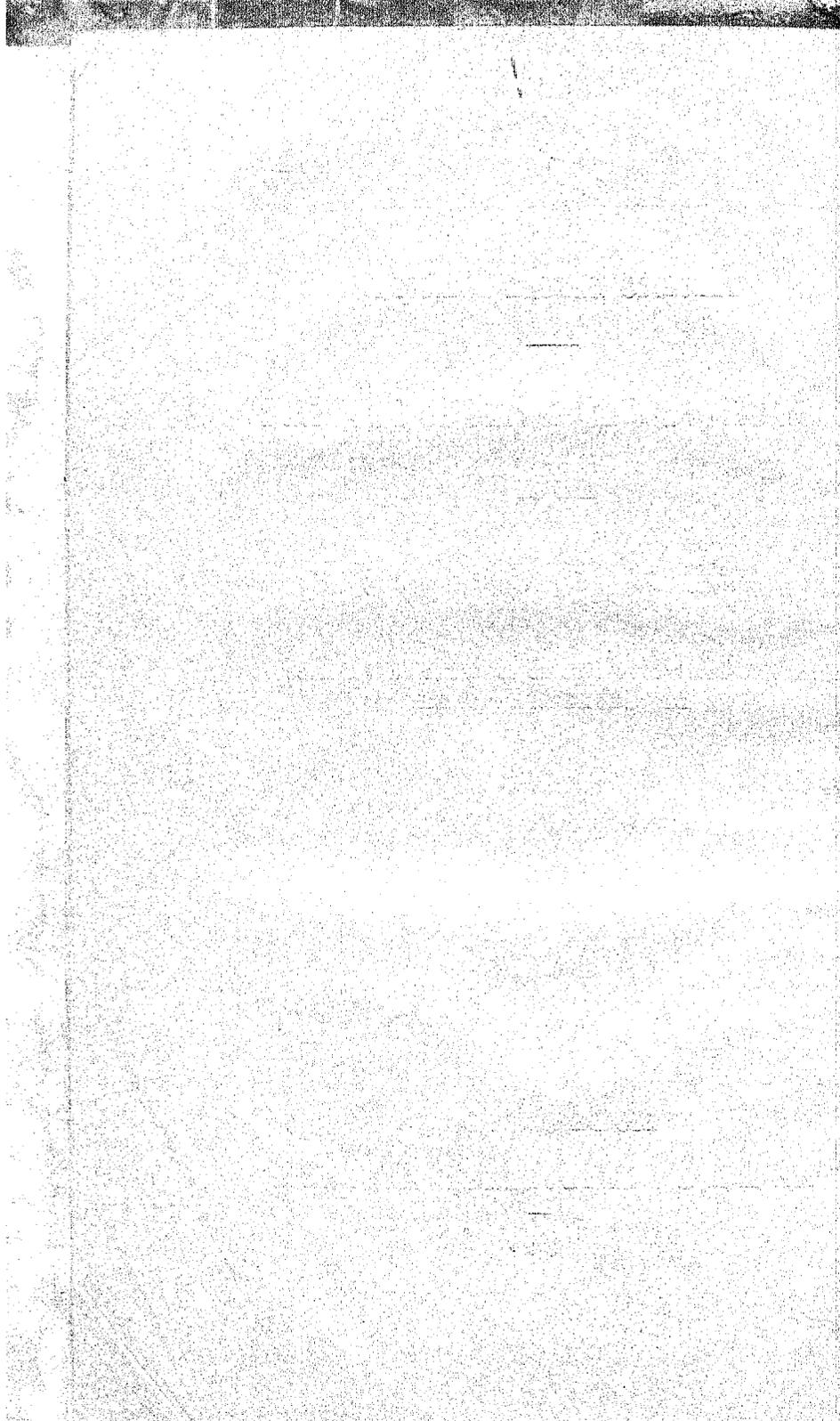
SECRETARIO PERPETUO HONORARIO DA SOCIEDADE AUXILIADORA
DA INDUSTRIA NACIONAL, etc.



RIO DE JANEIRO,

TYP. DE N. L. VIANNA E FILHOS. RUA D'AJUDA N. 79.

1860.



186. 1865/1

TERCEIRO MANUAL AGRICOLA.

MONOGRAPHIA DO CAFESEIRO E DO CAFE.

1865
1865



TERCEIRO MANUAL AGRICOLA

MONOGRAPHIA DO CAFESEIRO E DO CAFÉ

PELO DR.

J. S. L. Burlamaque,

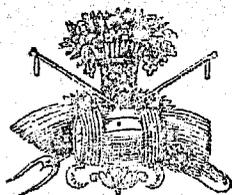
SECRETARIO PERPETUO HONORARIO DA SOCIEDADE AUXILIADORA
DA INDUSTRIA NACIONAL, etc.

A peine j'ai goûté la liqueur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Agite tous mes sens ; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux arrivent à grands-flots.
Mon idée était triste, aride, depouillée,
Elle rit, elle sort richement abillée,
Et je crois, du génie éprouvante le réveil,
Boire, dans chaque goutte, un rayon du soleil,

JACQUES-DELILLE.

Le café parfumé qui naît dans l'Arabie
Où de l'Ancholette il consolait la vie.
Et dans un saint loisir lui donnoit la liqueur.

ROSSET, Poema da agricultura.



RIO DE JANEIRO
TYPOGRAPHIA DE N. L. VIANNA & FILHOS.

Rua da Ajuda, 79

1860

~~F282 15351~~

556 1676/978

PREFACIO

Este manual, o primeiro de uma serie de outros que comprehenderão todos os vegetaes uteis, tratará do café, e da canna do assucar, o 2.º tratará do tabaco e do algodão. isto é dos quatro grandes artigos que servem de base ao nosso commercio da exportação e constituem a nossa principal riqueza. Mais tarde estes Manuaes serão seguidos por outros que tratem de todos os generos de culturas.

Pelo simples exame deste volume o leitor perceberá que não nos limitando a um simples Manual quizemos apresentar-lhes as MONOGRAPHIAS desses vegetaes, e facilmente comprehenderá a utilidade de dar-se o maior desenvolvimento a assumptos de tanta importancia sobre tudo em um paiz onde tão pouco se escreve.

Alguem talvez observe que, escrevendo *monographias* de vegetaes taes como aquellas de que nos vamos occupar, não descreva o estado actual de sua cultura e tratamento no paiz. Servir-nos-hia de desculpa a falta de documentos, de escriptos sobre semelhantes assumptos mas não nos aproveitaremos dessa escapatoria, porquanto julgamos inutil perder tempo em descrever methodos

imperfeitos e por assim dizer primitivos (1). Não se trata neste Manual de descrever os methodos e processos usados no paiz ; mas de fazer chegar ao conhecimento dos cultivadores intelligentes os methodos usados nos paizes mais adiantados.

Ao cultivador compete comparar os seus methodos com os dos outros paizes, e de experimentar qual delles lhes é mais vantajoso, tanto pelo lado da economia, como pelo da abundancia e aperfeiçoamento dos productos.

(1) Faremos todavia algumas excepções. Em 1836, o Sr. Padre João Joaquim Ferreira de Aguiar publicou um opusculo intitulado—Pequena memoria sobre a plantação cultura e colheita do café, offerecido á Sociedade Promotora da civilisação e industria da villa de Valença. Nesta memoria o author descreve o que observou nas melhores fazendas de café da Provincia do Rio de Janeiro. Depois deste opusculo, o unico que conheço já devido ao francez J. Constant, publicado em 1843, com o titulo de—Do café considerado no sentido de sua preparação, de sua colheita, lavagem, e da maneira de o seccar; acompanhado da estampa de uma estufa e forno, e de uma maquina de despolar o café. Nesta memoria, o author ensina os meios de fazer fermentar a casca do café, e converter o succo em aguardente. No logar competente se achará o processo aconselhado para obter este, até agora, desaproveitado producto. O leitor, finalmente, achará varios artigos sobre a plantação, colheita e manipulação do café, nos *Auxiliadores da Industria Nacional*, anteriores a 1850.

3.º MANUAL AGRICOLA.

MANUAL

DA

CULTURA DOS GENEROS MAIS IMPORTANTES

DE

ALIMENTAÇÃO E DE COMMERCIO.

MONOGRAPHIA DO CAFEZEIRO E DO CAFE.

A peine j'ai goûté ta liqueur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Agite tous mes sens ; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux arrivent à grands-flots.
Mon idée était triste, aride, depouillée,
Elle rit, elle sort richement abillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire, dans chaque goutte, un rayon du soleil.

JACQUES DELILLE.

Le café parfumé qui naît dans l'Arabie
Où de l'Anchorette il consolait la vie.
Et dans un saint loisir lui donnoit la liqueur.
ROSSET, Poema da agricultura.

CAPITULO I.

HISTORIA NATURAL DO CAFEZEIRO. — HISTORIA DO
CAFEZEIRO E DO CAFE.

O cafezeiro (*Coffea*) pertence á familia natural das *Rubiaceas* e á *Petandria monogynea* de Linneu. (*Jasminum arabicum lauri-folio*, Jussieu). Não pretendemos descrever este interessante arbusto tão geralmente conhecido.

Diremos sómente, que o genero *Coffea* encerra mais de vinte e tres variedades ou especies, das quaes uma faz hoje a riqueza dos paizes onde prospera (1). Essa especie é o cafezeiro arabico (*Coffea Arabica*, L.) assim denominada da região que se suppõe ser o seu paiz natal, ou antes porque foi da Arabia que vieram as primeiras plantas donde nasceram todos os cafezeiros da mesma especie, cultivados hoje em tão diversos paizes, e cujo grão constitue um dos mais ricos generos de commercio.

Raynal (2) pretende que o café é originario da alta Ethiopia, onde elle é conhecido e empregado desde tempos immemoraveis. O embaixador francez Langrenée de Mesiers diz ter feito uso do café da Ethiopia, e achou o seu grão mais grosso, mais comprido, menos verde, e quasi tão perfumado como aquelle que se começou a colher na Arabia no fim do XV seculo.

Bruce (3) nos diz que o café é originario das margens do Nilo, e que elle é encontrado no estado selvatico ao Norte de *Koffa*, districto meridional da provincia de Navea. Provavelmente deste nome de Kaffa é que veio o nome usado actualmente.

O primeiro escriptor moderno que fez menção do café, foi um medico d'Augsburgo chamado Raussolf, que descreveu o cafezeiro e fez conhecer as propriedades estimulantes de seus fructos (4).

(1) A'cerca destas 23 especies, pôde-se consultar a obra de Virey. Destas 23 especies, 18 são bem conhecidas dos botanicos. Além do café arabico, e do que foi encontrado indigena na ilha de Bourbon, achou-se uma outra especie de café menos perme na ilha de S. Domingos (Haiti), duas especies natu-raes na Guyanna, quatro que vegetam em diversas ilhas do mar do sul, e dez outras encontradas ha pouco mais de vinte e dous annos nas florestas das Cordilheiras, pelos autores da Nova Flora do Peru. Destas especies, 4 dão grãos para os usos conhecidos: taes são a *Coffea Arabica*, *Cof. Bengalensis*, *Cof. Zanguobaria* e *Cof. Maurítiana*.

(2) Historia Philosophica e Politica das duas Indias.

(3) Viagem á Abyssinia, entre 1768 e 1773.

(4) Reise indie morgen lander, executada em 1582.

A historia dos povos antigos não faz menção do café. Parece que elle não foi conhecido dos gregos nem dos romanos, não obstante Pietro de la Valle avançar ter sido o café o *Nepenthe* que Helena recebeu de presente de uma dama Egyptica, e que Homero exalta como proprio para acalmar o espirito no estado da mais violenta colera, d'afflicção ou de desgraça. Paschius (1) pretende que o café é designado no 25º capitulo do *Livro dos Reis* entre os presentes que fez Abigail a David para o apasiguar.

Se a Ethiopia foi o primeiro berço do café, é quasi certo que os Persas foram o segundo povo que d'elle fez uso, e finalmente os Arabes quem nos transmittiram a planta e o uso (2). Parece certo que foi no meado do IX seculo da Hegira (XV da era christãa) que os Arabes começaram a cultivar o café; ao menos attribue-se a vulgarisação em Aden ao Muphti Gemaleddin, denominado Dhabhain, por ter nascido em Dhabhan pequena cidade do Yemen. Voltando de uma viagem á Persia, introduziu o seu uso em Aden, donde passou, no fim do IX seculo da hegira para Meka e Medina, e successivamente para toda a Arabia.

Alguns viajantes affirmam que os Arabes nunca bebem esse licor delicioso sem desejarem que Gemabddin tenha lido o paraíso em recompensa do presente que lhes fez. No seculo seguinte, o café passou para o Egypto, e successivamente para todo o Oriente, tornando-se tão popular que as cidades se encheram de casas publicas de o vender já preparado.

O café soffreu muitas contrariedades no Oriente; e por mais de uma vez foi prohibido, porque alguns santos Musulmanos pretendiam que os seus effeitos sendo iguaes aos do vinho, o seu uso era contrario ás leis do Propheta. Mas a final o café conseguiu triumphar de todos os obstaculos que lhe oppunham os santos e os medicos do Oriente.

(1) *Novis inventis*, Leipsick, 1700.

(2) Os Arabes inventaram muitas fabulas a respeito do café, que o leitor curioso póde consultar, entre outras obras, na MONOGRAPHIA DO CAFÉ, por Coubard d'Alnay (Paris, 1832), onde encontrará as mais interessantes noticias sobre este vegetal.

Foi no anno 962 da Hegira (1554 de J. C.), no reinado Solimão II, denominado o *grande*, que se começou a beber café na Grecia, e principalmente em Constantinopla. Schems, de Damasco, e Hekem, d'Alepo, abriram cafés publicos nessa capital, e tornou-se tão de moda frequental-os, que os juizes, os professores, os Pachás, e até os Derviches, os honravam com as suas presenças. Deu-se então aos cafés o nome d'*Escola dos Sabios*, como a especie d'academias onde se ia discutir assumptos de sciencias, de religião e de politica.

Os Turcos se entregaram com furor ao uso dessa bebida, e a capital bem depressa se encheu de Kawha-Kanés, onde, além de beber-se café, se assistia a concertos de musicos ambulantes e ás dansas das *almés*. Os santos de Constantinopla levantaram altos gritos contra esses estabelecimentos, pretendendo não sómente que o povo abandonava as mesquitas para frequental-os, mas que o café torrado sendo um *carvão*, tudo quanto dizia respeito ao carvão era prohibido pela lei de Mahomet. Os cafés foram fechados desta vez por pretextos religiosos, e duas vezes, nos reinados de Anarath III e Mahomet IV por causa de politica. Mas como estes rigores contribuíam para diminuir as rendas do governo, foi forçoso levantar o interdito, e então, por uma especie de reacção, o uso do café se tornou tão popular que a propria legislação impõe penas aquelles que negam café a seus subordinados. O marido, por exemplo, é obrigado a fornecer café a sua mulher; a negação ou mesmo a falta de café por falta de meios, é uma causa legitima de divorcio.

Em 1652, um negociante chamado Eduardo trouxe consigo para Inglaterra um Grego do Levante que sabia preparar o café, e com elle alguns fardos desta fava até então desconhecida alli. A nova bebida foi bem acolhida pelos Inglezes, que a acharam a seu gosto, e em breves annos o seu uso tomou taes proporções que se abriram perto de tres mil cafés, tanto em Londres como nas outras partes da Inglaterra.

No reinado de Carlos II, o café soffreu as mesmas perseguições que no Oriente. Em 1675 todos os cafés foram fechados por ordem do governo, como focos de sedição e

seminarios de revoltas. Esta medida fez augmentar o gosto publico, de sorte que quando ella foi revogada, o numero de cafés augmentou rapidamente. Em certa época, o chá supplantou o café, porém hoje o consumo de ambos anda quasi a par.

Dez annos mais tarde o uso do café começou a introduzir se em França : mas sabe-se que em 1644, o Veneziano Pietro de la Valle trouxera do Levante algum café para Marselha; portanto o café já era conhecido em França antes da viagem de Thevenot, a qual não teve logar senão em 1657.

Em 1660, alguns negociantes de Marselha, os quaes se haviam abituado no Levante a beber café, mandavam todos os annos vir alguns fardos para seu uso, e pouco a pouco o gosto dessa bebida se foi introduzindo na cidade, e depois nas visinhas. Durante muito tempo o café foi desconhecido em Pariz.

No reinado de Luiz XIII começou a vender-se a decocção do café com o nome de Cahové ; mas essa bebida gosava de tão pouca estimação, que em 1662 ainda não havia nenhum café publico em Paris. Foi sómente em 1669 que começou a vulgarisar-se o gosto do café nessa capital. Solimon Agá, embaixador da Porta junto a Luiz XIV, foi que o poz em moda.

O primeiro café de Paris data de 1672, porém o gosto do publico se pronunciou de tal fórma, que no começo do reinado de Luiz XV, o seu numero já subia a 600.

Na Italia começou-se a tomar café em 1645. Não se sabe a data precisa da introduccção desta bebida em outros paizes; mas, em geral, póde dizer-se que o café começou a tornar-se commum na Europa sómente no meado do XVIII seculo. Em breves annos, os habitantes do Norte se acostumaram ao uso dessa bebida, preferindo-a mesmo aos seus licores alcoolicos.

No começo desse seculo, tentou-se a introduzir o cafezeiro nas colonias europeas ; mas, dous grandes obstaculos se oppunham a esse projecto; os Arabes não deixavam sahir plantas, e as tentativas que se empregaram para fazer germinar o café em grão fizeram suppôr que os habitantes

da Arabia o punham em agoa fervendo, ou o faziam seccar em um forno antes de o vender, afim de conservarem o monopolio desse commercio. Tendo-se porém conseguido levar alguns pés a Batavia, ficou-se convencido de que a semente não germina se a não depositam na terra ainda recente.

A introdução do cafezeiro nas colonias europeas foi devida a uma nação afamada pela sua industria e pelo seu espirito commercial. Os Hollandezes foram os primeiros que transportaram este arbusto de Moka para Batavia, e de Batavia para Amsterdam. Cumpre que os cultivadores de café não esqueçam o nome de NICOLAU WITSEN, d'Amsterdam, que trouxe o primeiro pé de café que se viu na Europa, e que foi elle quem plantou o primeiro pé em Batavia, em 1690.

O governador desta ilha enviou, no mesmo anno, um pé que foi plantado nas estufas d'Amsterdam. Este pé se multiplicou, e de *Rossens*, tenente-general d'artilheria, amador de botanica, trouxe para França o primeiro pé de café que alli se viu. O novo arbusto foi apresentado a Luiz XIV, em 1712, cultivado no Jardim da Rei (1), onde deu flores e fructos, e depois morreu. Em 1714, o Burgo-mestre d'Amsterdam, *Branças*, enviou um outro pé a Luiz XIV. Deste pé, cuidadosamente cultivado no Jardim do Rei, é que nasceram todos os cafezeiros que actualmente se cultivam nas colonias francezas e no Brasil.

Dous annos mais tarde (1716) foi que se fez a primeira tentativa d'introdução do cafezeiro nas colonias; mas estas tentativas falharam. Em 1723, o medico *de Chirac*, confiou a *de Du Clieux*, fidalgo da Normandia, um pé de café para começar a cultura na Martinica. A viagem foi longa e perigosa; a agoa principiando a tornar-se escassa, foi, como é costume, reduzida a pequenas rações; porém *de Du Clieux*, sentindo toda a importancia de propagar esse fructo nas colonias e abrir uma nova fonte de riquezas para o seu paiz,

(1) O jardim denominado *Jardin du Roi* era então era Montpellier e foi fundado por Henrique IV. Não se deve confundir com o de Pariz, mais moderno porém que teve o mesmo nome, o depois passou a chamar-se Jardim das Plantas.

sugitou-se a soffrer o supplicio da sêde repartindo a sua ração d'agoa com a planta preciosa confiada a seus cuidados. Chegando a salvamento á Martinica, este verdadeiro bem-feitor da humanidade, plantou-a no logar o mais conveniente do seu jardim, rodeou-a com uma cerca d'espinhos, e a guardou com a vigilancia do monstro fabuloso do jardim das Hesperides. Logo no primeiro anno, elle teve a satisfação de colher duas libras de sementes, que foram desde logo distribuidas pelos cultivadores da ilha.

Sem este dom precioso de Du Clieux, a colonia ficaria reduzida á maior miseria, em consequencia do terrivel terremoto de 7 de Novembro de 1727, que destruiu todas as plantações de cacau, mas poupou os cafezaes. Esta horrivel catastrophe fez abandonar a cultura do cacau e apressou a prosperidade da do café. Os habitantes se entregaram com tanto affinco e successo, que a Martinica chegou a produzir maior quantidade de café do que podia consumir todo o reino de França. (1)

(1) Entretanto, de Du Clieux, depois de ter enriquecido directamente a Martinica e indirectamente a todas as colonias do seu paiz, morreu pobre e ignorado na idade de 97 annos, em 1773. Em 1804, M. de Laussat, Prefeito da colonia, projectou clevar-lhe um monumento no mesmo logar onde elle havia plantado o primeiro pé de café. Este projecto não foi avante pela tomada da ilha pelos inglezes, em 1809. Mas o projecto de perpetuar a memoria desse homem verdadeiramente util seria posta em execução? Pôde duvidar-se, se dermos credito a um poeta

Sitôt qu'à son declin votre astre tutélaire
Epanche son dernier rayon
Votre nom que s'éteint, sur le flot populaire
Trace à peine un léger sillon
Passez, passez; pour vous point de haute Statue;
Le peuple perdra votre nom;
Car il ne se souvient qui de l'homme qui tue
Avec le sabre et le canon.

Il n'aime que le bras qui dans les champs humides
Par milliers fait pourrir les os:

Da Martinica as plantas do café foram levadas para S. Domingos, Guadelupe e ilhas adjacentes, ilhas de França e de Bourbon, e a final para todas as Antilhas.

Desde 1718 os Holandezes cultivavam com successo o cafezeiro em Surinam. Um tal Mourges trouxe para Cayenna, em 1722, algum café que foi plantado e prosperou n'essa colonia, d'onde veio o cafezeiro cultivado hoje no Brasil.

Em 1717 ou 1718, a Companhia Franceza das Indias, enviou para Bourbon, hoje denominada ilha da Reunião, por um capitão de navio de Saint-Malo, chamado Dufougerete Grenier, alguns pés de café Moka. Em 1720 apenas restava um unico pé, mas esse produziu com tanta abundancia, que mais de 15,000 pés foram cultivados com a sua semente. Quasi todos os cafés cultivados actualmente nessa ilha descendem desse unico pé, e produzem o café conhecido no commercio com o nome de Moka Bourbon. Todavia foi sómente em 1726 que Bourbon começou a exportar café. Parece que esta ilha já continha uma variedade de café indigena quando vieram as plantas de Moka. Fallaremos de novo nisto quando tratarmos da estatistica do café.

Nicolau Laws foi o primeiro que plantou o café na Jamaica, em 1728, e d'ahi passou para as ilhas vizinhas.

Os Holandezes transportaram de Balavia para a sua colonia da Guiana as plantas de café, que ali se cultivam hoje. Diz-se que um certo Morgues conseguira, com o risco de sua vida, subtrahir algumas sementes frescas de café da colonia Holandeza e introduzil-as em Cayenna. O mesmo se diz a respeito da introduccão do café no Brasil. Algumas pessoas querem fazer acreditar, não sei se fundadas

Il aime qui lui fait bâtir les pyramides,
Porter des pierres sur les dos.

Se de Du Clieux não teve estatuas, ao menos alguns de seus compatriotas o louvaram em prosa e em verso: taes como Tussac, na sua *Flora das Antilhas*, ESMENARD no seu *Poema da Navegação*, Rosset, *Poema d'Agricultura*, etc. Mas quem se lembrou de louvar o cafezeiro patriota que introduziu o cafezeiro entre nós? Se não o fez, qual o nome desse seu bemfeitor?

em que documentos, que o governo colonial da Guiana Franceza prohibia, com penas severas, a sahida de plantas e sementes de café, e attribue-se a sua importação a um desertor que conseguiu trazer para o Pará ou Maranhão algumas sementes ou mudas do café cultivado em Cayenna. Esse desertor, cujo nome se não diz, não pôde recusar-se da colonia Franceza e roubar esse verdadeiro pommo do jardim das Hesperides sem a protecção do amor. Não referiremos as circumstancias romanescas dessa empreza porque as julgamos pouco dignas do credito.

Como quer que seja, é certo que das sementes cultivadas no Maranhão ou Pará, trouxe para o Rio de Janeiro o chanceler JOÃO ALBERTO DE CASTELLO BRANCO, dous ou tres pés, dos quaes descendem todos os cafezeiros do Brasil. Tal é a historia abreviada da introdução da cultura do café, que é hoje a base da fortuna publica. (1)

Emfim uma parte do novo continente e illas foi empregado na cultura desse fructo, cujo valor commercial annual não pôde talvez ser pago por todo o ouro amodado que circula no globo. (2)

(1) Não consta que os Hollandezes se oppozessem á exportação de sementes e de mudas de café da sua colonia do continente da America, e ainda menos os Francezes. Ao contrario, o facto do presente de mudas de café ao rei Luiz XIV por um burgo-mestre d'Amsterdam, destroe essa asserção. Demais, quando o cafezeiro foi introduzido no Brasil, já havia longo tempo que elle era cultivado nas outras colonias europeas. No artigo — Estatística — diremos ainda alguma cousa acerca da introdução da cultura do café no Rio de Janeiro.

(2) No ultimo artigo desta *Monographia* do café, daremos maior desenvolvimento a estas noticias, assim como a respeito da Estatística desse importante ramo de nossa industria agricola.

CAPITULO II.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO CAFÉ. — SUAS PROPRIEDADES E EFEITOS. — ESCOLHA DO CAFÉ. — MODO DE O PREPARAR PARA O BEBER. — SUCCEDANEOS DO CAFÉ, ETC.

O café foi analysado por varios chimicos antigos, que lhe acharam uma grande porção d'acido, um extracto gommoso, resinoso e adstringente, um oleo, um sal fixo e um sal volatil.

Modernamente, muitos chimicos, taes como Cadet-Gassicourt, Chenevix, Arnaud Séguin, Pelletier e Robiquet, não obstante o adiantamento da sciencia, não se ajustam perfectamente em suas analyses. Talvez que essa desconcordancia tenha resultado das diversas espécies do café empregado nessas analyses.

Sessenta e quatro partes de café bruto deram a Cadet-Gassicourt—8 partes de gomma.

1	»	de resina.
1	»	de extracto e principio amargo.
3,5	»	d'acido gallico. (1)
0,44	»	d'albumina.
43,5	»	de materia insolavel fibrosa.
6,86	»	de perda resultante de certos productos que contém os vegetaes, taes como a cal, potassa, ferro, etc.

Os tres chimicos acharam que o café continha :

Um pouco de oleo volatil.
Albumina.

(1) O principio que Cadet de Gassicourt, e outros chimicos considera como acido gallico, o Dr. Grindel toma como acido quinico, e Payssé como um acido particular ao qual denominou acido casico.

Gomma ou mucillagem.

Um principio amargo.

Um oleo concreto, branco e fusivel a 23° cent.

Uma substancia oleo-resinoide corada.

Chenevix achou que a transformação ajunta um novo principio, o *tanino*, porém em mui pequena quantidade.

Robiquet descobriu mais no café torrado um corpo crystallisavel em bellas agulhas sedaceas, a que elle deu o nome de *Cafeina*. Esta substancia não é acida nem alcalina, funde-se a um brando calor, e se volatilisa, tomando nesse momento a fórma d'agulhas, mui semelhantes á aquellas que apresenta o acido benzoico. De sua decomposição resulta muito azoto. Chenevix obteve esta substancia, tratando uma infusão de café pelo chlorureto d'estanho, e decompondo o precipitado pelo gaz acido sulphydrico.

A acção do calor destroe o gosto acre do café crú e a parte aquosa de sua mucillagem, despojando-o ao mesmo tempo de suas propriedades salinas, e tornando-o o seu oleo levemente empyreumatico. Disto resulta esse cheiro picante que excita o appetite, e lhe dá um gosto particular.

Póde-se dizer, sem exageração, que todos os povos da terra bobem café, excepto aquelles que ainda se acham no estado de completa barbaridade.

Entre os orientaes o café (*Cahué* (1)) é considerado como uma das cousas necessarias á vida. Todas as manhãs elles tomam uma taça antes de almoçarem e depois de cada uma de suas comidas, e nunca recebem visitas sem que o café deixe de ser apresentado como um signal de hospitalidade. Estas taças são em verdade mui pequenas, mal cheias e nunca levam assucar.

Em geral, os orientaes bebem de 9 a 12 taças por dia de café quente, forte, amargo, e sempre sem leite. Entre nós

(1) O café tem o nome de *Elkarié* no Egypto; os Arabes, *Cachua* ou *Coava*; os Persas, *Cahwa*; os Turcos, *Chové* ou *Cahué*; *Café* é o nome Portuguez, Francez e Hespanhol; *Caffe*, em Italiano; *Coffee*, em Inglez; *Koffy*, em Hollandez; *Kaffee*, em Allemão; *Kaffe*, em Suisso e Dinamarquez.

acontece a mesma cousa nas fazendas de café; mas o café, ainda que forte, é sempre adoçado com assucar e bebido em grandes taças.

Os christãos de Constantinopla foram os primeiros tomadores de café que o adoçaram com assucar.

Os Turcos ricos tem dous criados cuja occupação unica é fazer o café, ou derramal-o nas taças. O primeiro tem o nome de *kaveghi*, e o ganimedes o d'*achoglan*.

O Gram-Senhor deita sempre em cada taça que toma uma gota d'essencia d'ambar; alguns fazem ferver o café com o anz das Indias (*badian hindi*); outras com cabeças de cravo partidas, canella, cominhos, ou com *caculeh*, que é a semente do *cardamum minus*.

Para diminuir a actividade da bebida, nos cafés publicos do Oriente se costuma distribuir pevides de melão ou de melancia.

Chamam *café á sultana* a uma infusão da polpa do café e dão o mesmo nome a uma leve decocção do café sem ser torrado.

Os orientaes o empregam algumas vezes com a pellicula que o cobre, e pretendem que o liquido fica mais saboroso. O autor da Monographia do café, que já citamos em uma nota, diz ter feito um ensaio com o café da Martinica nesse estado, e achou que o gosto era superior do que tem o café despojado de seu ultimo envoltorio.

Em todos os paizes christãos se faz uso sómente do grão torrado e pilado d'infusão. Em algumas partes se toma café sem assucar, porém geralmente elle é adoçado com assucar.

« A mistura do café com agoardente ou com rhum, diz o autor citado, a que se dá o nome trivial de *gloria*, é repudiado pelo bom tom, e só póde convir a grosseiros paladares. »

Sabe-se que a primeira pessoa que misturou o café com o leite foi Nieuhoff, embaixador da Hollanda na China.

O autor da monographia do café repete quasi contra essa mistura deliciosa, as antigas declamações dos medi-

cos contra o café puro, na época de sua introdução na Europa.

« Se o café simples, diz elle, favoravel a quasi todos os temperamentos, o mesmo não acontece ao café com leite. Essa mistura, formada pela união butirosa do leite com o oleo essencial do café, difficilmente é digerida pelo estomago. O café com leite altera fortemente a lympha; sobre tudo essa mistura é fatal ás mulheres, porque dá nascimento ás flores brancas, e a outros muitos incommodos. Ella é tambem contraria aos pituitarios, ás pessoas sujeitas a hemorroides, e á aquellas cujo systema nervoso é irritavel; finalmente não pôde convir senão a aquelles cujos humores são pouco espessos e gosão de sua fluidez natural. E' portanto com pena que se vê o povo adoptar para seu almoço o café com leite, cujo menor inconveniente é relaxar o ventre.» (1)

O café teve muitos detractores na Europa, principalmente entre os medicos. Todas as accusações feitas pelo autor acima citado ao café com leite, foram formuladas contra o café simples. Accusavam-o de atacar os nervos, d'alterar os humores, de produzir a impotencia (2); pretendeu-se mesmo que elle continha substancias malignas e perigosas, ou, em outras palavras, que era um veneno. Todos

(1) Estas asserções podem ser falsas ou verdadeiras conforme os temperamentos.

O que se não pôde negar é que o café com leite, além de ser um bebida deliciosa, é uma mistura mui nutritiva. Liebig diz que, meia taça de café forte misturado com igual quantidade de leite, equivale, quanto ao seu effeito nutritivo, ao de duas libras de carne gorda, isto é, que uma taça de bom café com bom leite pôde constituir a ração normal de um homem adulto.

(2) O que deu origem á esta accusação foi sem duvida a seguinte anedocta que, como todas as anedoctas escandalosas, se vulgarizou rapidamente:

Conta-se que uma rainha da Persia observando um dia os esforços que faziam alguns pagens para subjugar um cavallo, quiz saber a razão de tantos movimentos.

Explicou-se-lhe do modo o mais decente, que era para o capar. « *Dêsse-lhe café*, respondeu ella. Ha mais de quatro annos que meu esposo toma café, e não precisa ser capado. »

sabem a resposta que deu Fontenelle ou Voltaire (porque a attribuem a um e a outro) a certo medico que lhe assegurava que o café era um veneno lento.

« Deve ser com effeito muito lento, pois que eu o bebo ha 60 annos impunemente, » ou o dito da celebre M^{me} Sevigné: « Racine passará de moda como o café. » Porém longe de passar de moda, o café, a despeito dos esforços de seus detractores, tornou-se uma necessidade geral para todos os povos, como o tabaco e o assucar. (3)

Se o café teve, e ainda tem, detractores, em compensação os seus defensores exaltam com entusiasmo suas salutar virtudes. « A infusão de café, diz A. Richard, é um licor exquisito que estimula todos os órgãos da economia animal, e que goza de todas as vantagens dos licores espirituosos sem ser acompanhada dos mesmos accidentes, taes como a vertigem e a embriaguez. Bebida quente, produz no estomago uma sensação de bem-estar, que não tarda a reagir sobre todo o organismo. O systema muscular, e sobre tudo o cerebro, recebe uma influencia particular, da qual resulta a força, a agilidade, de que se sente penetrado aquelle que faz uso desta bebida. As faculdades sensitivas e intellectuaes são mais vivas, mais exaltadas; a imaginação é mais risonha, o pensamento mais rapido, a elocução mais fluente:

(3) O grande numero de cafés abertos em França em 1672, fazend. conhecer a M^{me} Sevigné que a sua predicção era falsa, ella tomou logar entre os consumidores. Entretanto quando se começou a misturar o café com o leite, vio-se, que, ainda sob a influencia de suas antigas prevenções, recommendar a sua filha d'usar de café com leite, para modificar o perigo que offerreia a infusão pura: Dez annos depois (1682) ella escrevia a sua filha de sua herdade dos *Rochers*, na Bretanha:

« Temos aqui bom leite e boas vaccas. Estamos com a fantasia d'extrahir crême deste bom leite e de o misturar com café e assucar. Isto é uma bella mistura, minha filha, e da qual eu receberei uma grande consolação durante esta quaresma. »

Sabe-se que Hanemann, o propheta da novissima seita de medicina, prescreve o café, que elle compara aos mais violentos venenos, ainda que ninguem ainda morresse por havel-o bebido.

em uma palavra todos os trabalhos do espirito são mais promptos e perfectos. Foi portanto com justa razão que se denominou o café — uma bebida intellectual. »

Du Tour pretende que o café fortifica o estomago, ajuda a digestão e tira o somno; dissipa a languidez e os pezares; espalha em todos os membros um calor vivificante e suave, e faz recuperar as forças perdidas pelo abuso dos prazeres, ou pelas enfermidades. Os Persas dizem que a bebida do café foi inventada pelo anjo Gabriel para restabelecer a saúde do Propheta. O mesmo Du Tour pretende mais, que ella inspira uma amavel alegria, gera os bons ditos, favorece as intimidades e a franqueza, faz desaparecer as rugas das fronteas severas, e, o que ainda é mais notavel, pôde *fazer reconciliar dous inimigos*. Mas elle não convém, na opinião desse autor, a todos os temperamentos. « Os homens de um temperamento ardente, secco, bilioso e sanguineo, aquelles que são mui sensiveis e tem um systema nervoso muito irritavel, devem abster-se de usar dessa bebida, que tambem é prejudicial ás crianças e ás mulheres, quando estas tem disposição para doenças inflammatorias ou convulsivas; mas as pessoas excessivamente gordas, os temperamentos pituitosos, as pessoas sedentarias e phlegmaticas, podem sem temor fazer um uso moderado do café. »

O autor da *monographia* do café, pelo contrario, sustenta que elle convém a todos os temperamentos: « todos podem usar, diz elle, mas ninguem deve abusar. »

As suas virtudes therapeuticas são numerosas, se dermos credito aos autores que as tem preconisado.

Moseley, doutor em medicina do collegio real de Londres, sustenta que o café é um preservativo contra as fraquezas do estomago, dando-lhe força e augmentando a energia do fluido vital; que ajuda a digestão, corrige os humores, accelera a circulação do sangue, desseca a humidade do corpo, e faz passar as colicas causadas pelas flatuosidades ou ventos. A's virtudes que possui como tonico e fortificante, o café reune a vantagem de communicar á economia animal um calor benefico. Por isso elle convém particularmente ás mulheres cujo estomago é fraco; preserva-as das chlorosis

ou pallidas côres e de outros inconvenientes a que está sujeito o bello sexo, provocando as evacuações periodicas, e cobibindo a formação das flores brancas.

No Egypto e na Arabia, as mulheres o empregam como remedio durante as épocas do parto, e em algumas partes da America o consideram como um excellente estimulante na época critica da puberdade.

Attribue-se ao café a propriedade de dissipar a preguiça e a languidez proveniente, d' excessos de trabalho ou por abuso de prazeres ; de prevenir a condensação dos fluidos ; de provocar a transpiração, e, finalmente alguns autores *o consideram como um dos mais poderosos diureticos, e um dos mais excellentes febrifugos.* O Dr. Grindel empregava o cosimento do café crú contra as intermittentes, e o considera como medicamento essencialmente tonico e febrifugo, cujos effeitos podem ser reputados como iguaes á Quina do Perú.

Este medico o administrava em pó na dóse de um escropulo, repetida muitas vezes no dia, quer fazendo ferver uma onça de grãos em 18 de agoa, até reduzir-se a dous terços. Mas parece que este remedio não faz effeito nas pessoas que estão habituadas ao uso do café. O medico russo, o Dr. Grinvel, usava muito da infusão forte do café torrado contra as febres intermittentes.

Até certo limite o café é anti-septico, e sempre energeticamente anti-spasmodico. Muitos medicos antigos preconizaram os seus effeitos nos diversos periodos da cholera-morbus. O celebre Larrey, em um relatorio dirigido a Academia de S. Petersburgo, aconselha o seu uso contra essa terrivel peste.

O Dr. Percival, de Manchester, afirma que, por experiencia propria, a infusão de café forte tomado em tres ou quatro dôses, fazia cessar mais violentas dôres de cabeça.

Sabe-se que é um remedio popular, empregado contra certas febres intermittentes, beber uma forte decoicão do café misturada em partes iguaes com summo de limão.

Nas Indias Orientaes, o unico remedio empregado contra as dôres violentas de cabeça, consiste em respirar o café quente, ou o vapor que resulta de sua torrefação.

Os turcos e os arabes tomam muito café para corrigir os effeitos narcoticos do opio.

Bacon diz que o café alivia e conforta o cerebro e o coração, corrige a propensão ao somno; ajuda a supportar a fadiga do estudo e das vigílias; estimula a imaginação, dá actividade, e talvez mesmo espirito a quem o tem pouco. Finalmente alguns medicos affirmam que o seu uso habitual é um meio quasi infallivel de prevenir a apoplexia, a paralysis e a maior parte das molestias soporosas. Pretende-se igualmente que uma ou duas chicaras de café muito forte reduz as hernias estranguladas.

Sabe-se que o café era o licor favorito de Voltaire, de Fontenelle, de Franklin, e de Jaques Dellile que soube pintar tão poeticamente os seus effeitos nos bellos versos que servem d'epigraphia a esta Monographia.

Virey diz que os arabes, independentemente do seu clima secco e ardente, que torna a sua compleição delgada e nervosa, devem ao café, que tomam assiduamente, uma parte de sua impetuosa mobilidade, de sua vivacidade d'espirito, do fogo de sua imaginação, desse caracter d'independencia, ou mesmo dessa liberdade exagerada que faz as suas delicias e os mantem indomaveis e altivos em suas aridas solidões. Elles tiram dessa bebida o das longas insomnias que olla causa, esse amor de contos de fadas e de historietas das mil e uma noites, que lhes causa maior prazer do que todos os divertimentos dos povos civilizados. « Eil-os sentados em circulo, diz Virey, perto da tenda patriarcal, em torno de um pequeno braseiro de bosta secca de camello. Sobre esse fogo está o vaso onde se torra a fava de *bunn*, ou café de Moka com sua casca, porque quasi nunca a separam do grão; duas pedras chatas reduzem a pó impalpavel o *Kawa modjahan*. A agoa fervente é preparada no *ibrik* ou cafeteira, na qual se deita um pouco desse pó. Se se emprega o grão de café com o seu envoltorio, a bebida se chama *bunniya*; mas se se contentam sómente com esse envoltorio, a bebida toma o nome de *Kischériya*. Agita-se a mistura; e sem que o pó se deposite, mas, grosso e sobre-carregado de pó fino, derrama-se fervente em pequenas taças de couro, e todos o bebem aos golos, sem assucar,

sem leite, sem nenhuma mistura estranha que lhe adoco ou disfarce o amargor. Entretanto a assembléa, sentada com as pernas crusadas sobre esteiras ou pelles de camello, prepara um tabaco, umas vezes perfumado com aloès, outras vezes misturado com um pouco d'opio, que põem em um cachimbo de terra de Trebisonda ou d'espuma de mar, e enquanto cada um fuma gravemente, o Scheik ou chefe da tribu convida um mancebo a recitar alguma historia dos amores de Soleyman (Solomão), ou outro conto oriental, ou finalmente a cantar uma canção nacional. A preparação do café continúa sempre, e de tempos a tempos, o Ganymedes da tribu renova as doses do cosimento de café: assim passam esses filhos do deserto noutes inteiras, bebendo, fumando, e ouvindo historias, no silencio da natureza e de baixo de um ceo sempre calmo e recamado d'estrellas. »

A polpa do café é aproveitada pelos arabes, que a torram do mesmo modo que o grão, ou a torram juntamente com este grão. A folha do cafeseiro produz uma infusão theiforme, que tem sido proposta como um succedaneo do chá. A' cousa de 4 ou 5 annos, um Dr. Gade, de Hamburgo, enviou uma pequena porção de folhas, dessecadas ao fogo semelhan-tes ao mate em folha miuda, como especimen dessa nova especie de chá. A tintura tem uma côr avermelhada e de gosto particular, certamente não peor do que o do chá muito ordinario. Elle pretende ter extrahido das folhas do café o principio particular do chá, a *theina*. O Sr. Borges conseguiu fabricar, e foram enviadas para Hamburgo, 7 amostras das diversas especies de chá commercial, perfeitamente imitadas. Em alguns logares, mesmo entre nós, a gente pobre usa d'essa infusão de folhas de café.

O Dr. John Pringle assegura que o café bebido immediatamente depois do ser torrado e pulverisado, em dose de uma onça por chicara, e de quarto em quarto d'hora, sem leite nem assucar, é o melhor dos paliativos contra os accessos d'asthma periodica. (1)

(1) Um dos effeitos mais constantes do café, sobre tudo entre as pessoas que d'elle fazem pouco uso, é o augmentar a secrecção urinaria.

Os medicos italianos, tendo em conta esta propriedade, clas-

Examinando a influencia que pôde ter o café segundo as diversas compleições, crê-se que o seu uso convem particularmente aos temperamentos frios, ás pessoas replectas, pituitarias, phleumaticas e sedentarias, e, em geral a todos aquelles que, por sua constituição se acham expostos aos rheumatismos, aos catharros, aos calcalos de rins. Diz-se que estes dous ultimos incommodos são incognitos entre os orientaes, que aliás fazem um uso immoderado do café. Elle só pôde ser contrario, como já dissemos, ás pessoas melancolicas e de temperamento ardente, bilioso e sanguineo, e ainda mais ás pessoas cujo systema nervoso fôr demasiadamente irritavel.

Mas, o café fraco, bem feito e tomado em pequena quantidade, nunca encommostrará a ninguem, qualquer que seja o seu temperamento.

Tambem se pôde usar da decoção do café crú, á qual se attribue virtudes medicamentosas.

O author da *Monographia* do café apresenta a seguinte receita para fazer esse cosimento :

— Faça-se ferver dous pugilos de café crú bem pilado, ou simplesmente descascado, em um quartilho d'agoa e durante um quarto d' hora. Tire-se o liquido do fogo ; e, depois do o deixar repousar durante algum tempo em um vaso bem feixado, bebe-se bem quente com assucar.

Este licôr, segundo afirma o citado aulor, tem uma bella côr citrina e um gosto agradavel. A esta preparação é que dão o nome de *café á sultana*.

Attribue-se a este cosimento do café crú muitas virtudes salutaes. Quando o café está quasi maduro assemelha-se perfeitamente ás cerejas. Os europeos deram o nome deste

sificaram o café entre as substancias *hyposthenisantes*, porque estas substancias augmentam geralmente essas excreções.

O que parece demonstrar que a opinião desses medicos italianos não está afastada da verdade, é que o café se oppõem com successo ás congestões cerebraes occasionadas pelo opio, assim como aos accidentes provocados pela embriaguez. Elle não é menos util nos envenenamentos pelo jusquiasmo, a belladonna, os cogumellos, na asphyxia pelo carvão, etc.

fructo ao café maduro comprehendendo a sua polpa doce e succulenta. Atribue-se á polpa fresca propriedades maleficas, e pretende-se que, comendo-as em grande quantidade, ellas produzem dysenterias rebeldes, e até a morte. Preconiza-se o seu effeito na gotta, nas suppressões dos menstros periodicos das mulheres, nas flôres brancas, nos calharros, nos darctros, nos humores frios, nos tumores, nos engorgilamentos, nas dôres de cabeça, e nas indigestões. Ainda mais : o cosimento do café crú é um excellente diuretico; receitam-o muitas vezes com successo nas hydropesias, particularmente nos casos em que a doença depende d'obstrucções do figado ; recommenda-se em fim, a decocção do café crú adoçado com mel contra os calculos de rins. Finalmente esse cosimento fortifica o estomago, corrige as suas cruezas, e adoça particularmente a acrimonia das ourinas. Algumas pessoas em logar de fazer ferver o café crú para extrahirem a sua tintura, empregam o methodo usado para preparar o chá.

O autor da Monographia do café pôde ser considerado como o emulo de Brillat-Savarin, quanto ás delicadesas da preparação do um café digno de ser saboreado pelos paladares os mais exigentes. Elle passa em revista tudo quanto tem relação com a preparação do bom café : torradores pulverisadores, apparatus, vasilhas; examina o modo de conservar o café, as suas proporções, etc.

Primeiramente recommenda muito que não se deixe esse grão em contacto com outras substancias ; porque se estas substancias exalarem cheiros, o café se impregnará de todos os aromas ambientes, quer esteja crú quer torrado.

Em segundo logar, elle quer que se escolha um café de boa qualidade, bem secco e sem nenhum cheiro que não lhe seja proprio.

Torreficar a um ponto conveniente, porém sómente a quantidade que fôr necessaria para o consumo do dia ; moer bem finamente, e deixar o menor intervallo possivel entre a torrefacção e a infusão.

Empregar na infusão, não agoa fervente, mas agoa quente ou mesmo agoa fria.

A qualidade da infusão do café depende principalmente

do grão de calor da agoa empregada. A experiencia prova ter-se obtido um licor excellente de café mediocre, e mui mediocre infusão de excellente café, conforme se empregou agoa muito fervente ou em um grão de calor conveniente.

Segundo o autor citado, o calor conveniente a dar á agoa é de 50° a 60° (centigrados) (1), grãos que se reconhecem sem emprego de thermometro, quando não se pôde mergulhar a ponta do dedo n'agoa sem se queimar. « A primeira chicara, diz elle, que corre do café feito com agoa quente, tem uma côr brilhante, um perfume delicioso, e um sabor exquisito ; verdadeira essencia, ambrosia digna dos Deoses. A segunda, ainda que inferior, possui um gosto perfeito ; a terceira já pôde ser considerada como café fraco, e assim por diante. Deitando agoa *ad libitum* sobre uma certa quantidade de café, concebe-se que a infusão pôde ficar muito carregada ou demasiadamente fraca. Convém portanto estabelecer uma regra geral. O autor resume-a deste modo :—Cada taça d'infusão de café exige um terço d'onça de café torrado e uma taça e um sexto de taça d'agoa quente; ou por outras palavras : para obter-se 4 chicaras de bom café, deve empregar-se uma onça de café torrado, e 4 e meia d'agoa quente ; meia onça é absorvida pelo sedimento. O café porém não ficará perfeito senão quando se obtiverem tres taças por cada onça de café.

O café perde mais ou menos pela torrefacção; termo medio, uma libra de café crú se reduz a 13 onças e meia (2) depois de torrado.

(1) Do 122° a 140 Fahr, ou 40° a 48 Reaumur.

(2) Conforme as experiencias de J. Lebreton, a perda em peso do café depois de torrado, e suppondo que essa torrefacção foi levada até ao ponto em que elle fica côr de castanha, é a seguinte :

Café de Porto Rico, Rio de Janeiro e Martinica. . . .	18 a 20 por %.
« de Java, Mababar, Mauricia, Ceylão e Guadelupe etc. . . .	16 a 18 «
« de Moka, e Bourbon	14 «

De resto, a perda de peso do café depois de torrado, pôde augmentar ou diminuir conforme o tempo em que ficar ao fogo.

Assim, empregando-se uma onça para cada 3 taças, uma libra de café torrado dará 40 taças e meia de café perfeito. Empregando-se 2 onças para 8 taças, a libra de café torrado dará 54 taças d'excelente café.

Não basta porém ter feito a escolha d'excelente café; não basta tel-o torrado em ponto conveniente, de o ter moído bem fino: a condição essencial é sabel-o preparar.

O autor da monographia repelle os methodos ordinarios, tanto no que diz respeito ao grão de fervura d'agoa, como a respeito dos apparatus geralmente usados. Já vimos o que elle a conselha á cerca do grão de quentura da agoa; passemos agora aos apparatus.

Regeita absolutamente o emprego dos saccoes de panno, como uma verdadeira porcaria. Regeita igualmente os filtros de folha de Flandres. O café contendo acido gallico, que dissolve o ferro, em lugar de beber-se café puro, bebe-se café com tinta d'escrever. Na verdade a folha de ferro se acha coberta com uma pellicula d'estanho; mas essa vai pouco a pouco desaparecendo, e fica o ferro em folha que é immediatamente atacado. Nota-se mais, que os vasos de folha de Flandres onde se deixa resfriar o café exalam um cheiro desagradavel. Todavia em quanto dura o estanhado, nenhum inconveniente existe.

Os melhores apparatus deste genero são os de vidro, de prata, ou mesmo d'estanho. O autor cita muitos coadores, filtradores ou finalmente cafeteiras inventadas em França, nas quaes se póde fazer o café com todo o acio, e sem que perca as qualidades desejadas.

Escusa diser-se que a maxima perda terá logar quando o café ficar redusido á côr do carvão.

Conforme Dausser, inventor da cafeteira ou filtro de café em que adiante fallaremos, uma infusão concentrada até perfeita seccura, fornece, termo medio, as seguintes quantidades de materias extractivas:

30 Grammas de café Martinica.	9 gr. 30 c;
» » » Bourbon.	7 gr. 50 c;
» » » Moka.	6 gr. 60 c.

Cadet de Vaux, autor de uma dissertação muito estimada acerca do café, inventou uma cafeteira cujo filtro era de porcellana : mas este filtro, certamente excellento, foi regeitado porque, não sendo possível abrir furos mui delicados, a agoa quente passa muito promptamente. Este autor foi o inventor do cafémetro, movel indispensavel a todos os amadores do bom café.

Este instrumento é simplesmente um aréometro ou pesalicores, mas cujos grãos são maiores para apreciar-se melhor os differentes pontos de ponderação. Na agoa pura, elle mergulha até o zero da escala. Os grãos acima do zero indicam os grãos de condensação do café. Nada mais simples do que este instrumento. Tendo um tubo de vidro da capacidade de uma taça ordinaria de café, derrama-se o café frio no tubo, mergulha-se o cafémetro, e examina-se o grão da escala acima do nivel do liquido. Concebe-se que marcando zero na agoa commum, o instrumento eleva-se, e marca um, dous e tres grãos mais ou menos, conforme a força do café. Seis grãos, divididos cada um em oitavos, compõem a escala.

A infusão feita na agoa fria extrahê do pó do café todos os seus principios aromaticos, e pouco ou nenhum acido gallico. Preparado com agoa fria, o café é menos amargo e exige por tanto menos assucar. E' um erro suppôr que a infusão feita a frio requer maior quantidade de café para obter igual resultado. O autor citado attribue esta opinião ao habito de vêr o café feito com agoa muito quente com uma côr muito carregada, o que é devido á presença do acido gallico. Elle aconselha se faça a infusão, quer com agoa quente quer com agoa fria, na vespera do dia em que ella deve ser tomado, contanto que se derrame sómente quantidade que o pó é susceptivel d'absorver ; no dia seguinte deite-se o numero exacto de taças d'agoa, segundo as proporções já dadas.

O café feito d'este modo será melhor do que pelo methodo ordinario ; e contra a opinião de muitas pessoas elle sustenta que o café requentado adquire qualidades superiores. Porém, para que isso tenha logar, é necessario que o café seja requentado em *banho-maria*, e não a fogo nú.

Como o melhor aparelho inventado para esta operação, elle cita o de Horel que consiste em cafeteira de fundo dobrado. Na parte superior está o café feito, e na inferior a agoa que, pela sua fervura deve aqueclar o café.

A continuidade de um calôr constante e moderado desenvolve o oleo volátil, que constitue a parte aromatica do café, oleo que se vê sobrenadar nas chicaras quando elle foi bem preparado, verdadeiro neclar dos amadores.

Aos que não possuem o aparelho d'Horel ou não tem modo de fazer um banho-maria, o autor a conselha que exponham a cafeteira bem feixada, uma hora antes de tomar-se o café, sufficientemente proxima do fogo, para que elle se aqueça, sem todavia ferver. Mas convém que a cafeteira esteja bem cheia, a fim de não adquirir esse gosto desagradavel que tem todos os liquidos quando são expostos ao calor em vasos mal cheios. Posteriormente, um M. Dausse, pharmaceutico de Paris, inventou uma outra cafeteira, que mereceu os elogios e um premio da parte da *Societé d'encouragement* (1)

O principal objecto a que se propôz M. Dausse foi extrahir o mais possivel do pó do café as substancias aromaticas e soluveis que elle contém, e obter uma solução que, para uma dada especie de café, seja de uma força determinada, constantemente igual e identica.

A cafeteira de Dausse, assim como a maior parte das cafeteiras em uso, se compõem de duas partes: uma superior, na qual se põe o café reduzido a pó finissimo e comprimido por dous discos de panno de lã; a parte inferior recebe o licor preparado. Por meio de um fluctuador, cuja aste é graduada, reconhece-se a quantidade d'agoa que passou pelo pó, e esta agoa se pôde diminuir ou augmentar á vontade por meio de uma torneira convenientemente arranjada.

Do relatorio de uma commissão nomeada para apreciar a invenção, resulta que a cafeteira de Dausse apresenta as seguintes vantagens: 1ª Economia notavel sobre a quantidade do café; 2ª Esgotamento completo das partes aroma-

(1) Vide o *Bulletin de la Societé d'encouragement etc de 1844*, onde se achará o desenho da cafeteira de Dausser.

licas e soluveis; 3ª Infusão sem deposito de pó; 4ª Solução mais ou menos concentrada, ao gosto de cada um; 5ª Barteza do aparelho, e facilidade de o limpar.

Debaixo do ponto de vista economico, a extrema tenuidade do pó tem grande importancia. O inventor pretende que o café pulverisado grosseiramente não produz senão os dous terços das substancias soluveis que contém. Elle recommenda portanto de o reduzir ao estado de pó impalpavel, de sorte que 20 grammas de café d'infusão em 125 gr. d'agoa marquem 1°,4 do aréometro de Beaumé, o que corresponde a 30 grammas de café grosseiramente moído, tal como ordinariamente se emprega. Elle pensa que a temperatura a mais conveniente d'agoa para a infusão deve ser entre 95 a 100° centigrados. (203 a 212° Fahr).

A respeito da torrefação, elle aconselha que seja feita com cuidado, de uma maneira uniforme, igual e graduada, e quer que o gráo e mais conveniente de torrefação varie conforme a especie de café; o que depende de experiencias.

Póde-se conservar o café feito em garrafas bem rolhadas, e aquental-o quando se queira em banho-maria, o que é um grande recurso para os viajantes (1).

Mellin, de Paris, inventou um outro filtrador de café, que tambem mereceu os encomios da mesma Sociedade d'Encouragement (2). O autor o denominou—*Cafeleira de Siphão concentrico*, e pretende ter introduzido um apreciavel melhoramento pelo emprego de dous filtros sobrepostos, que distribuem a agoa sobre o café á maneira de um regador, o que favorece de um modo mais prompto e mais igual a solução das materias aproveitaveis do café.

(1) Vide o *Bullitin* do mesmo anno (1844), pag, 181.

(2) Todos os que tem viajado conhecem a benefica influencia do café. Aquelle que ao partir do pouso onde pernoitou, bebe uma chicara de café, não sente somno nem frio, viaja alegre e animado, e póde, sem sentir debilidadade, viajar até ao pôr do sol. A sua acção sobre o physico se revela ainda de um modo mais importante, observando que, preferindo-se essa bebida aos licores espirituosos, o café livra o viajante dos defluxos e febrés intermitentes, que resultam da malefica influencia dos orvalhos matutinos e dos miasmas paludosos.

O autor da monographia citada discute ainda tres questões : 1ª Qual é melhor methodo de torrar o café ? 2ª Convém triturar-o em moinho ou em pilão ? ; 3ª O café novo é melhor ou peor do que o velho ?

A torrefacção do café é uma operação delicada. A infusão que resulta do café *queimado* ou reduzido ao estado de carvão é uma bebida detestavel, que em lugar de ser agradável e salubre, tem um gosto amargo e oleoso capaz de causar irritação e desordem em todas as funcções da economia animal.

Deve-se portanto ter o cuidado de que a accção do calor seja moderada, de modo que o café fique uniformemente côr de castanha, ou de rapé ou, finalmente, louro.

As vasilhas de louça não servem, e ainda menos as que são vidradas. Em geral o café fica sempre máo, quando se pratica a torrefacção em vaso descoberto. Os melhores torradores são esses cylindros de folha de ferro, geralmente conhecidos, que se movem por meio de uma manivela dentro de uma especie de caixa onde se põe o combustivel. Este combustivel não deve lançar muito fumo, porque elle se pôde comunicar ao café ; o melhor de todos é o carvão do lenha.

E' necessario fazer sem cessar girar o cylindro, tratar sómente de conservar o fogo, sem o augmentar, e de ter o cylindro bem feixado ; entretanto, de tempos a tempos é necessario abril-o para julgar do estado da torrefacção ; mas convém feixal-o promptamente. E' difficil determinar o tempo necessario para conservar ao café os principios que elle deve conter depois da torrefacção ; pôde porém diser-se, em geral, ser necessario ao menos o espaço de uma hora de fogo, brando e igual, para o torrar do modo o mais conveniente. Quando começa a sahir fumo do interior do cylindro, deve-se examinar o estado do café ; e se os seus grãos apresentam um aspecto lusidio, é tempo de o tirar do fogo. As pessoas habituadas a esta operação não precisam abrir o cylindro para reconhecerem o estado do café : reconhecem que a operação chegou ao ponto desejado pelo aroma que se espalha em roda do apparelho.

Logo que se tira o cylindro, convém agital-o no ar du-

rante dous minutos, e derramal-o sobre uma mesa de pedra ou de marmore, e revolver o grão com uma espatula de pau.

O autor citado acha pessimo o methodo de que usam algumas pessoas d'abafar o café em uma toalha ou em papel, porque deste modo se perde quasi todo o oleo essencial do café.

Na India, e mesmo em muitos logares da Europa, usa-se deitar no cylindro, logo que o café começa a corar-se, um pouco de manteiga fresca, em quantidade sómente necessaria para cobrir a superficie dos grãos de um leve verniz que retem o oleo essencial e o impede d'evaporar-se. Outros o estendem quente e suando sobre um papel branco e o salpejam com assucar. O café torrado deve ser guardado em vasilhas de porcellana ou de louça fina; as de vidros são pouco convenientes, e as de folhas de flandres nunca devem empregar-se pelas razões que já foram apontadas.

O café torrado não deve ser triturado senão depois de frio. Para esta operação deve usar-se de moinhos ou pilões. O autor dá a preferencia ao pilão.

Os turcos não usam de moinhos; pulverisão o café em pilões de madeira. O barão de Tot diz que os pilões empregados desde muito tempo neste uso, tornam-se preciosos e se vendem por altos preços. Olivier e Cadet de Vaux, consideram a pulverisação feita em pilões como infinitamente preferivel á feita em moinhos. Finalmente, Brillat-Savarin, o autor da *Physiologia do gosto*, mostra-se convencido da superioridade do café moído em pilões.

Resta a ultima questão. Algumas pessoas pretendem que o café velho é preferivel ao novo. Segundo o autor citado, isto é um erro. Conforme a sua opinião o café colhido do fresco é igual em qualidade ao velho, uma vez que tenha sido colhido bem maduro e perdido a sua agoa de vegetação; pretende mesmo que o primeiro é superior ao segundo em gosto e em cheiro. Em geral prefere-se na Europa o café velho; o autor attribue essa preferencia á colheita prematura que se faz nos logares da producção, e a chegar ao logar do seu destino sem que o tempo tenha acabado a sua dessecação.

SUCCEDANEOS DO CAFÉ.—O preço alto dos cafés coloniaes, fez com que alguns especuladores procurassem substituil-o por diversas materias, que misturavam com o verdadeiro café, ou empregadas só. Estas falsificações datam de 1786.

Na Russia pretende-se que a bolota do carvalho, preparada como o café, tem as mesmas virtudes e póde substituil-o.

O centeio torrado é empregado como bebida cafeiforme pelos habitantes das montanhas da Virginia; este cereal é empregado do mesmo modo na Europa, assim como o grão de bico, a aveia, a cevada, o iris dos pantanes, os feijões, etc. Estas materias formam a base do café com leite da populaça.

Vander Plaat propõe o uso do *Astragulus bœticus* como succedaneo do café. Koltz ensina o modo de fazer bom café, diz elle, com a castanha da India (fructo do *Aescrelus hippocastanum*) só ou misturado com o verdadeiro café.

A raiz da chicorea silvestre fórma a base de todas as misturas introduzidas no café.

As drogas que fórman estas diferentes composições dão uma côr parda escura ás infusões; porém longe de possuirem as propriedades do café, tem pessimo gosto e peior cheiro. Esta preparação é conhecida com o nome de *Café francez* ou *café chicorea*.

CAPITULO III.

CULTURA DO CAFESEIRO.—COLHEITA DO CAFÉ.—ANIMAES NOCIVOS.—METHODOS DE DESCASCAR OU DESPOLPAR O CAFÉ. (1)

1ª CULTURA DO CAFESEIRO.—O cafeseiro vegeta pei feita-

(1) Trataremos sómente neste artigo das generalidades da cultura, colheita, etc., do café; porém repetiremos aqui, e por esta vez sómente, o que o leitor ja lêo no prefacio. Não se trata neste Manual de descrever os methodos e processos usados no paiz, porque seria repetir o que todos conhecem; mas de fazer chegar ao conhecimento dos cultivadores os methodos usados

mente nos paizes situados entre os tropicos ou nas suas vizinhanças ; mas elle não quer um calor excessivo, nem um clima demasiadamente humido (1).

Todos os terrenos convém aos cafeseiros, uma vez que as suas raizes penetrem facilmente na terra. Elle exige mais uma terra leve e pedregosa do que substancial e forte ; produz bem nas terras reputadas más para outras culturas, e não exige penosos trabalhos ; uma terra mui rica produz em verdade uma bella vegetação, porém máos fructos e em pequena quantidade relativa.

O arbusto do café prospera principalmente nas collinas e nas montanhas do lado exposto ao sol nascente, e nos loga-ros onde o terreno regado por chuvas moderadas, goza da frescura dos orvalhos, e de um calor não exagerado, Não prospera nos terrenos alagados ou muito humidos (2).

O café se planta de dous modos : a *domicilio* ou fixa ou em *viveiros*.

A estação a mais favoravel para a sementeira é a das equinoxios e nos dous mezes seguintes : para os paizes situados no hemyspherio norte, a sementeira começa no mez de Setembro, e nos do sul em Março.

nos paizes que produzem iguaes generos. Ao cultivador toca comparar o seu methodo com os dos outros paizes, e d'experimentar qual d'elles lhe é mais vantajoso tanto pelo lado de economia, como pelo da abundancia e aperfeiçoamento dos productos.

(1) Nos paizes frios da Europa, cultiva-se o cafeseiro em estufas, mantendo-se a temperatura entre 43 e 45° Reaumur, ou 62 a 66° Fahr. Esta temperatura pôde ser considerada como normal para a boa vegetação do cafeseiro. Abaixo desta temperatura o café dá flôr, porém não fructos ; muito acima, ao menos na época da florescencia, o cafeseiro dá poucos fructos, porém geralmente de boa qualidade.

(2) Pretende-se que o cafeseiro plantado do lado do Occidente, nas collinas e montanhas, produz muito mal. Os nossos lavradores tem a mesma opinião ; e quando, além dessa exposição ao Occidente, os cafeseiros recebem a projecção da sombra das arvores florestaes ou das montanhas visinhas, chamam a essas localidades—*Noruegas*, para exprimir um logar frio e infertil.

A sementeira a *domicilio* é feita nos proprios logares onde se quer formar o cafestal. Para estabelecê-lo, fincam-se varas em fórma de xadrez e espeaceadas convenientemente. No logar correspondente a cada estaca, se abre um pequeno buraco onde se põe alguns grãos de café: e quando as plantas tem 12 ou 15 pollegadas d'altura, arrancam-se todos os pés, excepto aquelle que se mostrar mais vigoroso.

Em geral é preciso que o cafeseiro fique abrigado dos raios mui vivos do sol e dos ventos mui violentos; mas esses abrigos devem ser arranjados de modo que elles não embarquem o seu crescimento, e que deixem livremente circular o ar em todos os pontos da plantação.

Planta-se o cafeseiro em *viveiros* nos logares onde chove raras vezes. Para formar o viveiro, escolhe-se um logar descoberto e uma terra mediocre; lavra-se a terra profundamente, mas não se estruma; divide-se em canteiros; e n'elles se semeão os grãos de café despojados de sua polpa, porém conservando a pellicula coriacea que os cobre. Os grãos semeados devem ficar distantes entre si de 3 a 5 pollegadas.

Deve-se escolher os bagos frescos, porém bem maduros. Os fructos que cahem no chão não produzem senão arbustos fracos e languidos, e os bagos seccoos, ou que não são recentes, não germinam. Para semear mais facilmente, depois de tirar a polpa, cobre-se os grãos com cinzas antes de os semear, porém não se deve esperar mais do 15 dias depois da colheita: até esse momento, elles são deixados nas cinzas em local coberto e arejado.

O viveiro deve ser regado de qualquer modo quando o tempo fôr secco, sobretudo depois que os cafeseiros nascerom; mas deve-se ter o cuidado de não repotir essa operação muitas vezes e nunca submergir as plantas. As regas á tarde são preferiveis ás da manhã nos paizes quentes.

No fim de um mez, o cafeseiro começa a sahir da terra, e 8 ou 10 mezes depois pode ser transplantado.

A transplantação deve ser feita no tempo das chuvas. Os cafeseiros novos podem ser arrancados com ou sem o seu torrão de terra; este ultimo methodo é o mais seguido, porém o primeiro, ainda que mais longo, é o mais seguro e

preferível, sobretudo quando a transplantação é feita em tempo chuvoso. Em muitos logares onde se cultiva o cafe-seiro pretende-se que a lua cheia de Março é a época a mais favorável para esta operação.

Se o terreno é profundo, a raiz vertical ou mestra deve ser conservada sem alteração; se pelo contrario o terreno é pouco profundo ou pedregoso, ella deve ser cortada em ponta ou fórma de cunha de quatro faces, no mesmo momento e no mesmo logar da transplantação. Sem esta precaução, a raiz, não podendo furar a terra, tomaria a fórma de um parafuso, e ficaria sujeita a ser atacada pelos vermes.

O methodo usado para transplantar os cafe-seiros é mui simples; consiste em pôr cada planta no buraco que lhe é destinado, e depois em encher esse buraco apertando a terra de todos os lados com o pé.

Não se pôde estabelecer uma regra geral quanto á profundidade dos buracos e da distancia das plantas entre si. Uma e outra cousa fica subordinada não sómente á qualidade do terreno, mas ainda á sua inclinação maior ou menor, ou nulla, á sua exposição, e mesmo ás variações atmosphericas a que está sujeito o logar onde se estabelece o cafe-sal. Todavia pôde tomar-se como regra plantar os cafe-seiros mais distantes uns dos outros e fazer buracos mais largos, nos logares humidos ou frequentemente regados, sobretudo se a terra é plana, rica e profunda. Nos terrenos inclinados e seccos, as plantas devem achar-se mais proximas, e abrir buracos largos nos terrenos novos, porque em geral estes terrenos estão cheios de raizes e de vermes.

Para a formação de um cafesal, devo-se preferir as plantas do proprio viveiro ás de seus visinhos, ou á aquellas que nascem de baixo dos cafe-seiros velhos. Em geral as plantas que nascem dos fructos que cahiram do cafe-seiro, velho ou novo, são sempre fracas e o grão de inferior qualidade.

Os cafe-seiros novos não devem ser transplantados senão quando tiverem de 12 a 15 pollegadas d'altura para que possam supportar facilmente os accidentes da transplantação. Depois de acabada a transplantação, cobre-se os novos cafe-seiros com ramos guarnecidos de folhas, e no fim de quinze a vinte dias, conforme o tempo fôr chuvoso ou secco,

tiram-se os abrigos, e deixam-se as folhas seccas ao pé das plantas, para conservar a frescura e estrumar a terra.

Qualquer que seja o methodo empregado, não se deve semear entre os cafezeiros durante os dous primeiros annos senão plantas annuaes, taes como milho, feijão, etc., nunca as que tiverem grandes raizes e derem tuberculos, como as batatas, os carás, etc.

Deve sempre ter-se plantas em reserva para substituir as que morrerem por quaesquer causas.

Até ao momento da colheita a conservação dos cafezaes é facil. Capina-se duas ou tres vezes, e arranca-se, á mão ou com instrumentos proprios, as más hervas, e em logar de as queimar aproveitam-se para estrumar a terra. Em alguns logares, juntam-se as folhas, as hervas de capina e as palhas dos vegetaes que se cultivaram no mesmo terreno, e com ellas se cercam os pés de café.

Este methodo tem alguns inconvenientes. Primeiramente quasi todo o estrume, que se fórma pela decomposição dos vegetaes, é levado pelas agoas de chuva para os pontos mais baixos; em segundo logar, os pés de café ficam submettidos a um calor extraordinario; em terceiro logar, esses montões de matorias vegetaes accumulados dão abrigo a uma multidão de vermes nocivos á planta, servem de escondrijo ás cobras, e produzem uma evaporação nociva á qualidade do café, na época da florescencia, á saude dos trabalhadores na occasião da colheita.

O melhor meio d'aproveitar em beneficio do cafésal esses vegetaes inúteis, sem nenhum dos inconvenientes apontados, é o de enterral-os. Para isso abrem-se, por entre as linhas dos cafezeiros e em todos os sentidos, valletas de dous a tres palmos de largura e outros tantos de profundidade. Nestas valletas se vão deitando todos os restos vegetaes, que se cobrem successivamente e por camadas com a terra das mesmas valletas, calcando-a com os pés ou, ainda melhor com um maço de páo. Quando ellas estão cheias, abrem-se outras e assim por diante.

Este methodo, sem duvida trabalhoso, é o mais racional de todos, e não sómente convém ao cafésal como a todos os vegetaes cultivados.

Mas, além destas vantagens, existe uma outra de maior alcance, que é a de preparar o terreno para formar-se novo cafetal, quando o existente, pela sua velhice, já não dá café, ou tão pouco que não vale a pena apanhar-se, isto é, depois dos quinze annos de idade dos cafeseiros.

Então cortam-se ou arrancam-se os cafeseiros velhos, e sobre a direcção das valletas se plantam novos pés, formando-se assim um outro cafetal que prosperará tanto como o primeiro, senão melhor. Se este methodo tivesse sido empregado entre nós, ter-se-hia poupado muita terra, muito trabalho, e sobre tudo as arvores das mattas, que mais tarde valeriam muito mais do que o cafetal.

Nos terrenos seccos, cortam-se os ramos parasitas, que se deixam ficar nos terrenos humidos para fazer correr a seiva superabundantemente. Os ramos devem ser cortados e não quebrados, e sobre a parte cortada deve-se applicar uma massa de terra humida. Os cafeseiros derrubados pelo vento devem ser levantados immediatamente, e apertar-lhes bem a base do tronco.

Para tornar a colheita mais facil, e tambem preservar os cafeseiros da violencia dos ventos, nas Antilhas e nas ilhas de França, Bourbon, Mauricia, etc, costumam decotar-os desde muito novos. Consiste a operação em quebrar todos os ramos centraes logo que o cafeseiro chegou á altura de seis pés. Esta operação tem graves inconvenientes, e é facil convencer-se de que ella empobrece as arvores, e contraria a natureza. Alguns autores accusam este decote de ser a principal causa da inferioridade do café collido n'aquellas colonias; porquanto é fóra de duvida que a arvore á qual se deixa tomar todo o seu crescimento dá melhores fructos.

O primeiro inconveniente que resulta do decote é que os ramos inferiores curvando-se para o chão, estão sujeitos a entremear-se; demais, as flores e fructos recebem menos directamente as influencias do sol e do ar, e são continuamente inundados pelos vapores que a terra exhala. Nos paizes mui chuvosos e quentes, a terra escandescida até a algumas pollegadas de profundidade, exhala vapores

quasi tão quentes como os d'agoa fervente, o que não pôde ser favoravel nem ao cafeseiro e ainda menos ao café.

Um outro inconveniente é o damno que resulta para o cafeseiro das feridas que se lhe faz por esse decote continuo; o ar e a agoa penetram nos ramos, e os dessecam; bem depressa a cario passa dos ramos para o tronco; as folhas se tornam amarellas, o fructo não chega á perfeita madureza; então a maneira de salvar o cafeseiro é decotal-o rente pelo pé; a arvore rebenta na verdade com novo vigor, mas morre breve se continuam a quebrar-lhe os ramos superiores.

Se o cafesal é bem tratado e limpo d'hervas, no fim de dous annos começa a dar pequenos fructos. De ordinario um pé de café começa a dar renda no quarto anno, e pôde continuar durante quinze ou vinte, algumas vezes até trinta ou quarenta, o que depende da natureza do terreno e do cuidado e intelligencia com que o cultivam.

Os cafeseiros produzem algumas vezes menos de uma libra de café por anno; porém quando o terreno é fertil, ou tornado artificialmente fertil, podem dar até quatro libras cada pé; tem-se visto mesmo alguns darem de 6 a 7 libras, mas isso é excepcional.

Os cafeseiros velhos produzem menos flores e fructos do que os novos; porém o café que elles dão é sempre de melhor qualidade.

Quando um cafeseiro está mofino, e mesmo quando começa a ficar velho, pôde-se dar-lhe novo vigor, cortando-o rente com a terra, e arrancando todos os grelos que nascerem, excepto os dous mais vigorosos que partirem das raizes ou dos pontos os mais baixos do tronco.

II COLHEITA DO CAFÉ. — O café está maduro quando a sua côr é de um vermelho escuro, ou rouxo pardo. Então é tempo de o colher.

Como ainda depois diremos, na Arabia a colheita se faz em tres épocas; a mais importante tem logar no mez do Maio. Estende-se por baixo de cada cafeseiro um panno ou uma esteira, e sacode-se o pé; todos os bagos maduros cahem facilmente; põe-se em sacos, dentro dos quaes se

transportam para o logar conveniente, onde se seccam sobre esteiras. Quando estão seccos os bagos são passados por entre cylindros de madeira ou de pedra, que separam o grão do seu envoltorio exterior, e separados nas duas partes que o compõe quando está inteiro; depois é peneirado e seccado de novo ao sol.

Tal é o methodo simples e facil empregado pelos arabes na colheita e preparação do café.

Como o cafeseiro dá flôr duas vezes por anno, igualmente se faz duas colheitas por anno; cada una dura tanto como o respectivo florescimento, isto é, perto de seis mezes, de sorte que os cafeseiros produzem ao mesmo tempo, durante todo o anno, flôres e fructos de todas as grossuras, verdes, vermelhos, rouxos, rouxos ennegrecidos, conforme os fructos se acham mais ou menos maduros.

O tempo da colheita não é o mesmo em toda a parte. Em Cayenna e Surinam, o tempo da colheita mais consideravel é em Junho.

Na Martinica a colheita do outomno começa no meado de Julho; tira-se então algum fructo dos cafeseiros; em Agosto colhe-se mais; Setembro é o forte da colheita, colheita que se estende até ao fim de Outubro; em Novembro colhe-se mui pouco, e em Dezembro a colheita está terminada.

Nas Antilhas a colheita se faz á mão em duas ou tres épocas. Deve-se, tanto quanto é possivel, não fazer essa operação senão em tempo secco, afim de conservar a saude dos trabalhadores, que soffrem muito pelo calor, a humidade e a evaporação, sobre tudo quando a colheita é feita de madrugada. Aos orvalhos que cabem á noite, ou ás agoas de chuva que se accumulam em gotas nas folhas e por baixo dos cafesaes é que se deve attribuir grande parte das enfermidades que atacam os trabalhadores na época da colheita, sobre tudo a *opilação*, molestia mui commum, e destruidora. Por esta causa é que, tudo o mais igual, a mortalidade nas fazendas de café é maior do que nas outras, devendo acontecer o contrario, porque, em geral, essa cultura é sem contradicção a mais salubre de todas.

Os trabalhadores devem sómente colher os cafés maduros;

mas como é raro encontrar-se todos os bagos neste estado, para abreviar o tempo, colhem todos indifferentemente. Concebe-se facilmente que os bagos não sendo apanhados todos em igual estado de madureza, o café não pôde deixar de ser d'inferior qualidade.

Cada trabalhador está munido de um cabaz onde põe os bagos de café, á medida que os vai colhendo; deve ter-se cuidado que não apanhem os cafés verdes, que não desfolhem as extremidades dos ramos dos cafeseiros, e não destruam os grellos que mais tarde devem dar flôres e fructos. Quando o cabaz está cheio, cada trabalhador o despeja em um outro, até que tenha completa a sua carga. Conforme o auter da — *Pequena Memoria* sobre a cultura, etc., do café cada trabalhador pôde colher por dia tres e meio a quatro alqueires, pelo menos nos annos d'abundancia, e neste serviço se pôde empregar as mulheres e mesmo as crianças.

Logo que o café está colhido, o primeiro cuidado deve ser o de o despolpar ou de o seccar para mais facilmente separar a polpa da faya, depois extrahir-lhe a pellicula interior ou endocarpo á que alguns chamam pergaminho, burnil-o, etc. Estas diversas operações variam conforme as localidades. Vamos fazer conhecer as mais usadas, para que os nossos cultivadores as comparem com as suas.

III. MANIPULAÇÕES DO CAFÉ — O café depois de apanhado é exposto durante alguns dias á acção do ar e do sol, em terreiros preparados de diversos modos. Aquelles que são lageados ou rebocados com um bom cimento são os melhores, com tanto que tenham inclinação sufficiente para dar sahida ás agoas.

Espalhado pela superficie destes terreiros, o café é escandescido completamente pelos raios do sol; não ha portanto necessidade de o revolver muitas vezes, e se se fórma alguma humidade, ella promptamente se dissipa. Deve-se porém ter muita attenção em não formar montões, porque então, fermentando, o succo da polpa do café se torna espirituoso e volatil, penetra até ao grão e lhe communica um gosto azedo e um cheiro desagradavel.

O methodo de seccar o café em estufas deve merecer a

preferencia, porque não tem de temer-se a fermentação, a dessecação é mais segura, mais prompta e mais completa, e, demais, esse methodo apresenta uma grande economia de trabalho.

Nas Antilhas despalam o café ainda fresco, e deitam fóra o seu envoltorio carnudo ou *polpa* como inutil; os arabes, pelo contrario, aproveitam a casca exterior com a qual fazem uma infusão cafee-forme, tão usada entre elles como o mesmo café, e essa polpa fórma um artigo de commercio.

Em alguns logares da Azia, a polpa ainda fresca é posta em grandes toneis com agoa; a fermentação produz uma especie de vinho que dá pela distillação uma agoardente, que se diz muito mais agradável do que a da canna d'assucar. Depois da fermentação alcoolica, a polpa ainda pôde ter um emprego vantajoso. Convertida em cinzas produz sem grande trabalho excellente potassa; e o mesmo acontece á pellicula ou palha do café. Despresando os residuos do café, os cultivadores perdem, por falta d'industria, dous productos que, aproveitados, duplicariam as suas rendas. Em todo o caso, elles deveriam aproveitar esses residuos para estrumar os cafesaes, ou as plantações de milho, feijão, etc., etc.

O despaldador das Antilhas consiste em um moinho composto de dous cylindros, um da direita para a esquerda, e outro em sentido contrario. Estes cylindros, de perto de um pé de diametro, são de madeira e cobertos com uma chapa de cobre disposta em fórma de ralo ou cavadeira. Pelo movimento que se lhes imprime, os cylindros se aproximam de uma terceira peça movel a que se dá o nome de *queixo*. Acima desses cylindros se acha uma tremonha ou moega, dentro da qual se põe o café, que vai cahindo pouco a pouco sobre os cylindros. O café, naturalmente envolvido em succo pegajoso, logo que cahe entre elles, separa-se de sua polpa, e divide-se nas duas partes de que é formado. Ao sahir do *queixo*, o café entra em um crivo de latão inclinado, que deixa passar a pellicula do grão por entre os fios, em quanto que o fructo escorrega e cahe em custos,

donde é passado para um vaso cheio d'agoa. Deixam-se as favas de molho durante toda a noite; então ellas se separam mais facilmente de sua parte gommosa, o que facilita muito a sua lavagem. (1)

Esta operação é feita em um tanque, onde se põe o café com muita agoa, assim de separar a mucilagem. Outros fazem uso de uma cuba de madeira; e os que não podem dispor nem de uma nem de outra cousa servem-se de grandes cestos onde lançam agoa, que atravessando o café o separa de sua mucilagem; outros finalmente empregam pipas ou toneis que se enchem d'agoa até aos dous terços.

Os grãos chochos, que fluctuam sobre a agoa, são lançados fóra. Em alguns logares os aproveitam, fazendo-os seccar, pilar e ventilar separadamente. Dão nas Antilhas o nome d'espuma a este café de qualidade muito inferior, conhecido aqui com o nome de café d'escolha.

Alguns fazendeiros tem experimentado com grande successo um methodo expedicto e facil de despolpar café que consiste em lançal-o, frescamente colhido, em tanques cheios d'agoa, e deixando-o soffrer uma especie de maceração que dura tres ou quatro dias. No fim deste tempo, o café larga o seu envoltorio exterior, ficando sómente reduzido á sua pellicula, e secca com grande facilidade em terreiros ou estufas.

Ainda mais promptamente se faria a operação empregando-se uma prensa, sobre tudo a prensa hydraulica. Usando-se desta ultima, o café fresco, encerrado em sacos fortes, seria posto na meza da prensa, e submettido a uma pressão moderada. E' evidente que a pressão esmagaria o envoltorio do café e o separaria do grão. Lançando depois o conteúdo dos sacos em tanques ou cubas, a casca seria facilmente apanhada na superficie, e o grão ficaria no fundo,

(1) Veja-se no *Auxiliador* de 1844, pag. 103, o artigo intitulado MEMORIA SOBRE O CAFÉ DESCEREJADO OU DESPOLPADO. Essa memoria trata dos processos usados em Venezuela, para a preparação do café do commercio, e vem acompanhada da descrição e desenho de uma maquina de despolpar.

donde seria extrahido, seccado em estufas ou nos terreiros. O custo de uma prensa hydraulica de ferro fundido é hoje tão pequeno, o manejo desta maquina tão simples que de sua adopção deveria resultar mui notavel economia de despesas, de trabalho e sobre tudo de tempo; pois que a prensa faria em uma hora, o que não se consegue em tres ou quatro dias com os despoldadores ou tanques, e em mezes usando do methodo ordinario de seccar os fructos completos. Empregando a prensa, o fazendeiro poderia aproveitar um producto que não deixa de ter alguma importancia.

O succo aquoso do café, soffrendo a fermentação alcoolica, facilmente se converte em agoardente por meio da distillação. Adiante fallaremos nisto.

Quando o café se acha bem lavado expõe-se ao sol para seccar em terreiros lageados, ou em plata-formas feitas com taboas. Estes seccadores são levantados cousa de seis pollegadas do chão, e dá-se-lhe uma inclinação tal que a agoa corra para o exterior por meio de pequenos boeiros, abertos na parte mais baixa. O café é revolvido muitas vezes para apressar a dessecação e impedir que elle tome um gosto do mofo. Tres ou quatro dias de sol são sufficientes. Em algumas fazendas usa-se de tableiros ou gavetas dispostas em andares, e de tal modo arranjados, que o café pôde ser exposto ao sol quando faz bom tempo, e fica coberto quando chove. Depois do secco, o café é transportado para os armazens onde se guarda até ser pilado, ensacado e exportado. Estes armazens tem d'ordinario dous andares, e o café é posto em tulhas; mas, convém que essas tulhas sejam pequenas, e fazel-as revolver duas vezes por dia, sobre tudo durante os primeiros quinze dias.

Os arabes não fazem seccar o café deste modo. O grão não fica exposto á acção do sol e da humidade. Antes de ser submettido á acção dos pilões, o café fica, por espaço de dezoito mezes, á sombra em um logar bem secco.

Antes de pilar o café, elle é ainda exposto ao sol durante dous ou tres dias. Conhece-se que elle chegou ao grão de seccura conveniente quando é mui difficil partil-o com os dentes.

As diversas colonias européas não estão mais adiantadas do que nós a respeito das maquinas de pilar o café. Em algumas, usa-se de maquinas de pilões, movidas por agoa, vapor ou animaes, inteiramente analogas ás que hoje são mui communs na provincia do Rio de Janeiro; n'outras ainda se empregam os pilões movidos por braços humanos, finalmente em outras, usa-se de uma mó ou cylindro de madeira, dura e pesada, de 6 a 8 pés de diametro e de 8 a 10 pollegadas d'espessura nas suas extremidades, e de um terço mais grossa no seu centro. Uma besta, um cavallo, ou uma roda d'agoa o fazem mover sobre o seu eixo. Este cylindro passando sobre o café posto dentro de uma cuba ou tanque, extrahе a pellicula e deixa o grão solto.

Depois desta operação, o café é levado para o ventilador. Este aparelho consiste em uma caixa, em cujo centro se move um eixo munido de quatro ou seis azas ou aspas de folha de Flandres ou de madeira. Na parte superior da caixa está posta uma outra em fórma de moega, por onde é lançado o café. Um trabalhador agita vivamente a manivella do eixo, e o vento que fazem as aspas faz sahir as palhas por aberturas feitas do lado das caixas, entretanto que o grão de café cahe, por causa do seu peso, na parte inferior. Seguidamente os espalham sobre mezas onde os trabalhadores separam os grãos perfitos dos que são defeituosos, quebrados, pretos ou atacados d'insectos.

Depois de ventilado e escolhido, é exposto de novo ao calor do sol, ou das estufas e fornos. Então elle pôde ser ensacado ou posto em barricas, porém sempre depois de estar bem secco e frio, porque senão elle toma um cheiro tal que deprecia muito a sua qualidade. Os sacos ou as barricas nunca devem ser postos sobre o chão, porém sempre em assoalhos mais ou menos elevados, e dispostos uns sobre os outros em angulos rectos, em logares cobertos e arejados. Observa-se que os ratos, tão gulosos do café maduro, nunca atacam o café despolpado e secco.

Depois destas diversas operações, o café está em estado de ser vendido, e tornar-se artigo commercial. (1)

(1) Para não repetir o que já foi dito no *Manual* de maqui-

IV. ANIMAES NOCIVOS AO CAFESEIRO.— Um dos animaes mais nocivos aos cafeseiros é um insecto a que deram o nome de—*mosca do café*. Este pequeno animal tem na cabeça duas especies de serras, das quaes se serve para cortar os ramos e mesmo a casca do tronco.

O outro insecto nocivo é o denominado *pulgão*, que se assemelha a uma pequena pelota de neve: elle emprega uma especie de tromba com que o dotou a natureza para furar os grelos novos dos cafeseiros. Para o destruir costumam plantar ananases entre os arbustos do cafesal; o insecto abandona estes ultimos para comer os ananases, cujo suco os extermina.

Os ratos causam tambem muito damno aos cafeseiros, não ao arbusto, mas ao fructo, que elles comem com avidez. Em algumas colonias, esses ratos são mui grandes e multiplicam-se de uma maneira espantosa, porque todos os mezes tiram ninhadas de 12 a 15 filhos. Nas colonias infestadas por esse animal daninho é necessario ter sempre muitos homens e cães que não se occupem n'outra cousa senão em caçal-os. Aos caçadores se dá um premio por cada cabeça de rato. Alguns viajantes pretendem que em certos logares os ratos servem d'alimento aos pretos escravos. Tussae refere que um cultivador, querendo vender-lhe um cafesal, gabava ao comprador a quantidade de ratos que elle continha, porque elles bastavam para sustentar os escravos á farta.

V. CAUSAS A QUE SE ATTRIBUE A INFERIORIDADE DO CAFÉ OCCIDENTAL RELATIVAMENTE AO DE MOKA. — O café da Arabia excede em boa qualidade a todas as outras especies de café cultivadas nas ilhas e continentes, onde os europeos o introduziram.

Mas como o café cultivado nessas tão diversas localidades e climas veio da Arabia, a superioridade do desta ultiima região é por ventura devida ao seu terreno e clima? Esta questão ainda não foi bem examinada.

Vimos, na *Historia do café*, que os hollandezes trouxeram as primeiras plantas da Arabia para Batavia, e que

nas, etc., relativamente ás maquinas e apparelhos de preparar o café, chamo a attenção dos interessados para esse Manual.

destas plantas é que descendem os immensos cafesaes cultivados em tantos e tão diversos logares. Vimos tambem, que o genero coffea comprehende um grande numero d'especies e variedades. Haverá entre ellas alguma superior ás outras? De que especie ou de que variedade seriam as plantas transportadas pelos hollandezes? Seria a mais superior, aquella que produz o café Moka, ou outra mais inferior?

Sem duvida que a natureza do clima e do terreno influencia muito para o melhoramento ou a degeneração de um vegetal transplantado para longe de seu paiz natal.

O autor da *Monographia do café* apresenta um facto que parece decidir a questão.

Em 1818, o almirante de Mackau trouxe para a Martinica plantas do café Moka. No primeiro anno, o café colhido se assemelhava ao de Moka, no segundo já elle era menos bello; finalmente, foi degenerando que no fim de alguns annos elle se assemelhava inteiramente ao café até então cultivado na Martinica.

Sem pretender negar este facto, observarei todavia que a ilha de Bourbon tendo recebido directamente plantas de Moka, essas plantas, cultivadas ha mais de oitenta annos, ainda não degeneraram, e que o café de Bourbon é reputado quasi igual ao de Moka.

A indifferença do cultivador sobre a escolha do terreno onde estabelece os seus cafesaes, e o pouco cuidado com a sua cultura, contribuem muito para essa inferioridade que consiste em um gosto herbaceo mais ou menos pronunciado de que está isento o café Arabico. Não se deverá attribuir em grande parte a superioridade deste ultimo ao cuidado extremo que o arabe emprega na cultura desse precioso arbusto, na colheita e dessecação de seus fructos?

O uso de decotar o cafeseiro póde tambem contribuir para diminuir a bondade do fructo. As parasitas reconhecidamente alteram a bondade de todos os fructos, e talvez mais sensivelmente o do cafeseiro, e não sómente as grandes parasitas, como esses lichens que o vulgo denomina—musgos, que cobrem a casca do tronco e dos ramos.

Aos defeitos de uma má cultura se juntam os defeitos de uma colheita prematura. O cultivador não se importa ge-

ralmente com a qualidade, e só aspira a alcançar a maior quantidade.

O café é d'ordinario embarricado ou ensacado antes de achar-se bem secco; algumas vezes esta precipitação é devida á negligencia, porém outras vezes é uma fraude, pois que o café quanto menos secco mais pesado. Resulta disto, que o café conserva um certo verdor que o torna mais susceptivel de receber o cheiro dos corpos visinhos, e de soffrer uma fermentação acetosa, e um cheiro que muito lhe diminue o valor.

Se se reúne a estas causas o pouco cuidado que tomam os capitães de navio d'afastar do café os outros objectos do carregamento susceptíveis de lhe communicarem máo cheiro e de o corromper durante a viagem, taes como o assucar, o rhum, a pimenta, etc., etc., não é extraordinario encontrar nos mercados tantos cafés mediocres ou pessimos, os quaes todavia se vendem porque ha poucos conhecedores deste artigo, que todavia é hoje de um uso tão geral.

CAPITULO IV.

ESTATISTICA DO CAFÉ.—CARACTERES E VALOR COMMERCIAL DAS DIFFERENTES SORTES DE CAFÉ.

I. ESTATISTICA DO CAFÉ.—Os paizes productores de café, são :

Na America Septentrional,

A Martinica.

O Guadelupe.

Haiti (S. Domingos).

Maria Galande.

Porto-Rico.

A Jamaica.

A Dominica.

Cuba, que produz o café Havana e o café Sant-Yago.

Barbadas.

Na America Meridional,

A Costa de Caracas, que produz o café Caracas, e o café de la Guayra.

O Brasil, que produz o café Brasil e o café Rio.

A Guyana, que produz os cafés Surinam, Demerary, Cayenna e Essequebo.

No antigo Continente,

A Arabia feliz, principalmente o reino d'Yemen, que produz o café conhecido geralmente com o nome de café Moka, e é exportado dos seguintes logares:

De Aden — Betelfaguy — Galbany — De Meca — Moka — Sanaa.

Nas Indias Orientaes. — Manilha.

A ilha de Java, que produz os cafés Java, Chéribon e Samarang.

A ilha de Ceylão.

A China.

Sumatra, que produz o café Padang.

Na Africa,

A ilha de Bourbon ou da Reunião.

A ilha de França.

As ilhas de Cabo-Verde.

A Arabia exporta annualmente pouco mais ou menos 13 milhões de libras de café. Os arabes consomem pouco, por que preferem, geralmente por economia, as cascas ao fructo.

Em 1832, os paizes productores exportavam :

Java.....	37	milhões de libras.
Indias orientaes.....	12	» »
Brasil.....	60	» »
Porto-Rico.....	40	» »
S. Domingos (Haiti)....	25	» »
Antilhas Inglezas.....	28	» »
Antilhas Holandezas. . .	10	» »
Colonias Francezas....	45	» »
Cuba.....	41	» »
Total.....	208	» »

Nesta mesma época calculava-se o consumo dos paizes importadores do modo seguinte :

Hollanda e Belgica.....	88 milhões de libras.
Grã-Bretanha.....	22 » »
Allemanha e Baltico.....	85 » »
França, Peninsula e Mediterraneo.	60 » »
Estados-Unidos.....	50 » »
	305 » »

O consumo excedeu portanto nesse anno á producção. Mas, como do anno anterior restavam 90 milhões de libras, ainda houve um excesso.

Calcula-se que o producto do café cresceu de 1828 a 1830, trinta por cento, e o consumo, no mesmo periodo, 60 por cento.

No 1º de Janeiro de 1852, o deposito nos principaes mercados da Europa foi o seguinte :

Hollanda.....	30,500,000 libras.
Antuerpia.....	9,800,000 »
Hamburgo.....	16,500,000 »
Trieste.....	6,000,000 »
Havre.....	3,600,000 »
Inglaterra.....	35,000,000 »

Total... 101,400,000 libras.

Durante o anno houve a seguinte importação.

Hollanda.....	113,000,000 libras.
Antuerpia.....	40,000,000 »
Hamburgo.....	74,300,000 »
Trieste.....	30,200,000 »
Havre.....	32,300,000 »
Inglaterra.....	48,400,000 »

Importação e deposito...	439,600,000 libras.
Deposito em 31 de Dezembro de 1852....	112,900,000 »

Consumo em 1852..... 326,700,000 libras,

ou cerca 10,890,000 arrobas. Nos Estados-Unidos o consumo foi muito mais consideravel comparativamente á população, e importou mais ou menos os dous terços da quantia supra, sendo avaliado em 204,991,595 libras no anno de 1852. Este numero será mais ou menos igual a 6,838,000 arrobas, e por consequencia teremos um consumo total verificado de 17,723,000 arrobas de café na Europa e America. Havendo comtudo tambem importações directas em outros portos além dos mencionados, podemos suppôr que annualmente se consome 20 a 24 milhões d'arrobas de café.

A importação de café em 1852 foi mais consideravel do que nunca. Este accrescimo teve sobre tudo logar na Hollanda, em consequencia da mui rica colheita em Java: igualmente para a Inglaterra chegou maior quantidade de Ceylão, em quanto que do Brasil, S. Domingos, etc., não veio mais para a Europa do que em 1851. Em Ceylão a colheita, desde o 1° de Outubro de 1851 até a mesma data em 1852, foi de mais 40 milhões de libras, contra sómente 33 milhões no anno precedente. A colheita em Java foi calculada em 125 milhões de libras. A extracção para o consumo mostra um augmento de 10 % contra 1851, e de mais de 25 % contra 1850.

Durante a maior parte de 1849 o preço do café foi mais baixo como nunca antes, em quanto que no fim do mesmo anno teve logar uma subida fóra de todas as proporções, o que muito diminuiu o consumo. Nos annos seguintes os preços retrogradaram, e pouco a pouco se augmentou o consumo. No anno de 1852 não se mostraram vacillações extraordinarias dos preços; o café brasileiro bom, regular, não se podia obter em Londres por menos de 37 sh. st. o quintal, e o preço maximo de 40 sh. estabeleceu-se no fim do anno. No continente é verdade que se mostrou alguma vacillação no valor d'essa qualidade assim como na de Ceylão bom e regular; na Inglaterra, porém, ambas as declinações só foram momentaneas, e de nenhuma importancia notavel. Supposto que o preço d'este genero sustente a sua presente posição, gradualmente se augmentará o consumo.

Não deixa de ser interessante a comparação dos preços do café em diversas épocas. Estes preços são os de Hamburgo, e que podem ser tomados como reguladores para os de primeira qualidade.

Em 1816.....	4.7096	a arroba.
Em 1818.....	6.7400	»
Em 1824.....	5.7120	»
Em 1830.....	1.7856	»
Em 1831.....	2.7000	»

(1858) Actualmente o café do Brasil se vende de 4.7600 a 5.7000 a arroba.

Ainda que o café da Arabia seja considerado como muito superior ao do Occidente, todavia a Turquia importa muito café das colonias européas e do Brasil. A razão disto é, que sendo menos caro do que o do Yemen, os cafés destes paizes é comprado pelos poucos abastados, que alcançam por menor preço a satisfação de uma necessidade real para elles.

O café da America obtem a preferencia sobre o do Yemen em quasi todos os povos do norte da Europa, na Bulgaria, na Besserabia e nas margens do Danubio.

Veja-se a estatística do café do Brasil, no fim.

II. CARACTERES E VALOR COMMERCIAL DAS DIFFERENTES SORTES DE CAFE.

Café Arabico.— O café Arabico, conhecido geralmente com o nome de *café Moka*, é o mais estimado de todos.

O café chamado impropriamente *café Moka*, não vegeta nas visinhanças da cidade desse nome, porém 30 leguas mais longe. As montanhas onde se cultivam os cafesaes se acham muito perto de Betel-Jaguy ou Beil-el-Fakih, cidade situada em um terreno muito arenoso, distante cousa de duas leguas do mar vermelho. E' principalmente na parte occidental dessas montanhas, em uma superficie de 50 leguas sobre 20, que se cultivam os cafeseiros dos quaes o Arabe colhe o excellente café que vende a todo o mundo.

Betel-Jaguy é o centro e o entreposto geral dos cafés do Yemen. Os arabes levam para essa cidade o seu café em grandes sacos feitos com palhas da tamareira, e tão pesa-

dos que um dromadario não pôde carregar mais de dous. E' nessa cidade que se fazem as compras do café para toda a Turquia. Os mercadores turcos e egypcios vem annualmente buscal-o e o transportam para Moka ás costas dos dromadarios, que carregam dous grandes fardos pesando 270 libras cada um. De Moka, o café é transportado para o Egypto depois de uma longa viagem por terra, por mar e pelo Nilo, até Alexandria, e para a Europa. Grande parte desse café é transportado para Constantinopla, onde o distinguem em tres qualidades: a melhor, denominada *bahuri*, é reservada para o serralho do Grão-Senhor; as duas outras, denominadas *saki* e *sahabi*, são as que mais communto se encontram no Oriente.

O café que os europeos tiram do Cairo e d'Alexandria é geralmente preferivel ao que elles vão buscar directamente a Moka. A razão desta especie d'anomalia é que os turcos vão para o Yemen antes da época da melhor colheita annual: transportam-se para os logares que sabem produz o melhor café, o compram ainda no pé, não o colhem senão quando está perfeitamente maduro, e o preparam elles mesmos com o mais extremo cuidado, de sorte que os cafés que os europeos encontram nos mercados são sómente os regeitados pelos turcos.

Aos europeos é mui difficil comprar café no Cairo e em Alexandria, porque a exportação deste artigo é prohibida. Todavia, á força de dinheiro elles conseguem fazer sabir do Egypto cousa de milhão e meio de libras, que se espalha em varios portos da Europa com o nome de café da Turquia.

Como já disse, o Yemen produz annualmente cousa de 13 milhões de libras. Os turcos bebem o melhor e algum inferior; os europeos algum bom e muito inferior; os persas se contentam com as ultimas qualidades; quanto aos arabes, sem duvida por economia, elles preferem as cascas ao fructo.

No commercio se conhecem tres especies de cafés da Arabia, designados indistinctamente debaixo do nome de *café de Moka*: taes são e café Ouden, o café Moka e o café do Levante.

O primeiro, que so colhe nas montanhas que cercam a

pequena cidade d'Ouden, passa pelo melhor de todos os cafés que produz a Arabia feliz. Esta especie é facil de reconhecer por ser mais grossa, mais verde e mais pesada do que as outras.

Os cafés de Sanã e de Galbany não são tão estimados como os de Betel-Jaguy.

Os cafés de Moka e do Levante não differem senão pelo paiz de que tem os nomes ; porém geralmente os denominados do Levante são inferiores aos primeiros. Estes ultimos ainda são conhecidos com os nomes de café d'Alepo, café de Smyrna, etc., conforme os portos do Levante donde são exportados.

O Moka vem do Cairo, d'Alexandria, e muitas vezes directamente de Moka. O que se exporta d'Alexandria é mais pequeno, mais esverdinhado, e com melhor aroma. Este ultimo é preferivel ao grosso esbranquiçado, exportado do mesmo lugar, ou do Cairo.

O verdadeiro café Moka tem uma côr amarellada ou esverdinhada, coberta de uma pellicula dourada ; sua fórma é chata, curta e muitas vezes arredondada ; em geral o grão é pequeno, porém pesado, muito secco sem ser arido, um tanto roliço, e dando um certo som quando o deixam cair de certa altura sobre a palma da mão ; o seu cheiro deve ser muito agradável, mesmo crú. Quando o torram, o seu cheiro é agradável sem ser activo, e o seu gosto delicioso, mas não tão forte como geralmente o dos outros paizes productores. Contém menos gomma, menos acido gallico, mais resina e mais aroma do que os outros.

Mas, em geral, estes caracteres não são aquelles que apresentam os Mokas do commercio. Os que vem para o Occidente são de côr amarella, de pequena fava, irregular, mal preparada, e contendo grãos de todas as côres, cobertos de pó ou de pelliculas, partidos, e alguns mesmos conservando o seu endocarpo ; o seu cheiro é fraco, porém agradável, e o gosto pouco pronunciado. Todavia algumas vezes chegam partidos de qualidade superior.

O bom Moka deve ser escolhido em favas curtas, pequenas, quasi redondas, de côr amarella, cobertas de uma pellicula dourada, contendo poucos grãos partidos e livres de pó ;

sobre tudo deve ser escolhido como o melhor aquelle que apresenta o cheiro agradável que lhe é particular, assemelhando-se ao do café ligeiramente torrado.

Quando uma das favas do grão de café aborta, a que fica toma maior volume e occupa o centro do fructo ; este abortamento é mui commum no café d'Arabia, raro no dos outros paizes productores. Os mercadores aproveitam-se desta particularidade para enganar os consumidores, escolhendo entre os cafés, mesmo ordinarios, dos diversos paizes productores, os grãos abortados que elles vendem muito caro como legitimo café arabico.

O café Moka se vende no commercio em fardos e meios fardos feitos com palhas de diversas fórmas e grossuras, cobertos com um tecido de cascas d'arvores e ligados com grossas cordas de junco.

Já dissemos que o Arabe tem um cuidado extremo com a cultura, a colheita e a secca do café. Elle se occupa sem cessar em dar abrigo aos pés do café na occasião dos grandes calores ; sobre tudo elle toma o maior cuidado, na época em que o grão começa a amadurecer, e de cortar-lhe os ramos inferiores não deixando ficar senão os ramos superiores, que são aquelles que produzem o melhor café. Nos terrenos muito seccos, aproveita-se de qualquer gotta d'agoa que cahe das montanhas, e a dirige, por meio das pequenas vallas, para regar o cafesal. Nos terrenos muito seccos, para conservar a frescura da terreno põem pedras sobre cada pé e as cobre do terra ; não colhe o grão senão quando está perfeitamente maduro, o faz seccar á sombra durante 18 mezes, e procura livral-o de toda a humidade. Estas precauções, que não se pôde esperar de um escravo, fazem com que o seu seja considerado como o melhor de todos, e por isso se vende muito caro.

Café Bourbon.—(1) O café de Bourbon merece a repu-

(1) Bourbon se chama hoje a ilha da Reunião, e antes de ter o nome de ilha de Bourbon já se chamou ilha de Mascarenhas. Estas mudanças de nome são uma prova das vicissitudes das cousas humanas, e da instabilidade das opiniões, que fazem execrar hoje o que amanhã se adora e vice-versa. Descoberta em 1545 pelo navegador portuguez Mascarenhas, conservou o nome

tação de que goza actualmente ; mas, assim como o café da Arabia, apresenta diversas sortes de qualidades. Estas differenças resultam da má escolha do terreno, da exposição dos cafesaes, e do pouco cuidado na cultura, colheita e manipulações da fava.

Os cafesaes de Bourbon resultam de plantas trasidas directamente da Arabia, e a companhia das Indias teve, durante muitos annos, um agente secreto no Yemen, encarregado d'estudar a cultura e o preparo do café.

Os cafés de Bourbon apresentam geralmente tres côres : a branca, a marella e a verde ; mas em geral as variedades são amarelladas, e ás vezes amarelladas douradas.

O café branco, tem um gosto agradável e um bello aroma.

O verde é sempre levemente amarellado, ou coberto com uma pellicula amarellada ou amarella dourada muito adherente á fava. O seu perfume e o seu gosto são excellentes ; porém essa variedade é reputada inferior á amarellada, e sobre tudo á amarellada dourada.

A especie amarellada ordinaria não differa essencialmente da verde senão por ter um gosto mais fino.

O amarello dourado é reputado o mais perfeito, o mais rico em perfume, e portanto o mais estimado. O seu cheiro assemelha-se ao do café que soffreu uma leve torrefação ; desta circumstancia resulta a fraude que empregam alguns negociantes pouco conscienciosos para dar valor ao café ordinario. Conhece-se facilmente esta fraude pela ausencia da pellicula e a secura do grão. O cheiro desta especie é mais forte do que a dos outros cafés, aproximando-se muito da do bom café de Moka. (1)

de seu descobridor até 1642, anno em que os francezes se aposaram d'esta ilha. Tomou então o nome de ilha de Bourbon em honra de Luiz XIV. Na época da revolução deram-lhe o nome de ilha da Reunião, depois a de Bonaparte ; tornou a ter o nome de ilha de Bourbon em 1815, e retomou o de ilha da Reunião em 1848 !

(1) O café o mais estimado da ilha é o cultivado em um districto chamado *Bois de Nefte*.

Em geral os cafés de Bourbon são de mediocre grossura, pouco alongados, arredondados nas suas extremidades, e a sua fava bem nutrida, de côr viva e bem coberta de pelliculas.

Ha poucos annos a ilha começou a fornecer aos mercados europeos uma especie de café cuja fava é pontuda nas extremidades ; a sua côr é amarella, e seu cheiro muito semelhante ao chá.

Cultivam hoje nessa ilha quatro especies de cafeseiros. A mais antiga, e a mais estimada resulta das plantas que vieram da Arabia, e que produzem o Moka Bourbon. As outras especies são :

O cafeseiro d'Eden (*do paraiso*) veio igualmente da Arabia ; o seu grão é igual em qualidade ao do procedente, porém o arbusto é muito mais bello.

O cafeseiro Leroy foi trasido das ilhas Commores, na Costa d'Africa ao norte do canal de Moçambique, por um capitão do navio chamado Leroy. Produz excellentemente nas montanhas.

O cafeseiro denominado—Murtha veio das ilhas de Zanzibar, e á cousa de 8 annos é que se começou a cultivar em Bourbon : é de uma admiravel fecundidade, e produz café d'excellente qualidade. O café Bourbon é exportado em sacos dobrados feitos com folhas de vacoas, palmeira indigena. Estes sacos trazem de 50 a 100 libras de café.

Café da ilha de França.— O café desta ilha é reputado igual ao de Bourbon, e teve a mesma origem.

Café Martinica.— O café desta ilha é considerado o melhor de todas as Antilhas.

Parece que a cultura do café tende a desaparecer dessa colonia, e de muitas outras. A canna d'assucar a vai substituindo, ainda que a sua cultura exige maiores trabalhos e a fabricação do assucar despezas incomparavelmente maiores. O cafeseiro não produz bem senão no fim de cinco annos, entretanto que a canna está perfeita no fim de 18 mezes ; porém a principal causa dessa substituição de cultura é devida aos furacões periodicos que assolam esta e as outras Antilhas.

Em 1819, a Martinica exportou 1.432:640 libras, as

quaes divididas por 2,956 quadrados de cultura, dão 485 libras por cada quadrado de terra. (1)

A côr do café Martinica é verde. Quanto á sua qualidade, elle é muito inferior ao da Arabia e mesmo ao de Bourbon ; dá uma tintura mais forte do que estes, porém o seu aroma é menos agradável.

O café Martinica se destingue por sua fava verde, longa, chata, grossa, coberta com uma pellicula esbranquiçada ou prateada, que se destaca pela torrefação. A estria longitudinal do grão é bem aberta. O mais estimado é o que se cultiva no districto denominado—Anses d'Arlets.

Quando esse café apresenta uma côr verde viva, dão-lhe o nome de Martinica *fino verde*. Quando envelhece, torna-se branco ; porém, longe da idade ser nociva á sua qualidade, pelo contrario elle perde o gosto herbaceo, e vale mais do que o café novo. Pretende-se que o café Martinica velho misturado em partes iguaes, porém torrado separadamente, com o café branco de Bourbon, fórma uma bebida deliciosa.

O commercio divide o café de Martinica em muitas-variedades : Martinica *fino verde*,—verde ordinario—bom negociavel— (*marchand*) —ordinario negociavel— Martinica pilado— e Martinica *commum*.

Estas divisões são um tanto arbitrarias, e só comparaveis ávista das amostras. Estas diversas especies são vendidas em sacos de canhamo, ou em barricas.

Café Haiti (S. Domingos.)—Antes do espantoso levantamento da escravatura e da guerra d'exterminio que se lhe seguiu, essa colonia denominada— a *Perola das Antilhas*, produzia tanto café como o resto dos paizes de cultura do cafeseiro. A colheita excedia de 82 a 86 milhões de libras. Hoje a cultura está muito desprezada n'aquella ilha e tende a aniquilar-se, assim como a do assucar.

O café de S. Domingos é geralmente inferior ao da Martinica, e se vende mais barato. A sua fava é mais longa, mais grossa, plana, e apresenta diversas côres, desde a

(1) O quadrado de terra nas colonias francezas é uma superficie de 10,000 passos quadrados.

—Vide ilha de Guadeloupe.

verde obscura até á branca, e é pouco coberta de pelliculas ; o que principalmente o distingue é a terminação em ponta de suas extremidades.

O café de S. Domingos é classificado entre os ordinarios ; encontra-se algumas vezes muito bom no commercio, mas isso é raro.

O café desta ilha é vendido em barricas e sacos de canhamo.

Café Sumatra.— Os caracteres particulares do café de Sumatra são uma fava ordinariamente bem coberta com a sua pellicula, alongada, de côr amarella algumas vezes pardacenta, cheiro forte e sabor amargo.

Este café se exporta em sacos de tecido de *gunny*, e algumas vezes em esteiras de junco.

Café do Java.— No commercio se distinguem tres especies de café dessa ilha : o café Java, o Cheribon, e o Samarang.

O café Java, o primeiro que foi transplantado para as colonias europeas. tem degenerado ; porém conservou a côr amarella que parece dominar nos cafés do Oriente. É largo, plano, de uma côr amarella escura, algumas vezes amarello polido ou esverdinhado.

As poucas pelliculas que conserva são geralmente a rouxadas ; seu perfume é muito forte. gosto amargo, e geralmente tão amargo que não é possível empregal-o só, porém misturado com outras variedades de gosto pouco pronunciado.

O café Cheribon fórma um meio termo entre o Java e o Bourbon. Ainda que cultivado no mesmo paiz que o primeiro, é todavia menos longo, menos largo e menos amarello do que o café Java. A sua fava é curva, porém a pellicula tem a mesma côr que o de Java.

O café Samarang aproxima-se, quanto á fórma e á qualidade, ás duas outras especies. Esta variedade é pouco commum nos mercados.

O café de Java é exportado em sacos dobrados do *gunny*.

Café Guadelupe. (1) — O café de Guadelupe não differe

(1) Calcule-se nesta ilha que um *quadrado de terreno*, su-

essencialmente do café da Martinica, quanto ás melhores qualidades. O que se colhe no districto de *Saintes* é reputado o melhor da ilha e de qualidade superior ao café da Martinica. A mesma reputação goza o do districto denominado do *Palmista*.

O café Guadelupe e o da Martinica são muitas vezes confundidos, e o preço de ambos é o mesmo no commercio.

A fava do café de Guadelupe é luzidia, forte e alongada, limpa, de uma côr verde bem igual, e mais ou menos chumbada. As qualidades ordinarias contem pequenos grãos, redondos e curvos. Este café entra no commercio em barricas ou em sacos de canamo.

Café Cayenna.—O café de Cayenna, como todos os outros da Guyana, tem uma côr verde obscura, e são molles. O seu grão, largo e achatado, está coberto com uma pellicula esbranquiçada argentina. Este café quando está bem preparado e separado de grãos de qualidade inferior, é muito aromático, e quasi tão estimado como o de Bourbon, e alguns conhecedores o julgam mesmô superior.

Café Havana.— O café da ilha de Cuba é de côr verde desmaiada ou verde amarellada. Os grãos são pequenos e regulares; porém o sulco longitudinal o divide quasi sempre em duas partes desiguaes. A sua pellicula é um pouco avermelhada. Pelo porto de Havana se exportou em 1821, 13 milhões de libras de café, pouco mais de 112,437 sacas de 5 arrobas. O café Havana melhora constantemente, e começa a acreditar-se no commercio.

perficie equivalente a 40.000 passos quadrados, pôde conter 2.500 pés de café, que rendem 25 quintaes, á razão de uma libra por cada pé.

A cultura do café se propagou rapidamente na ilha de Guadelupe. Essa ilha chegou a exportar oito milhões de libras, mas hoje ella exporta menos de metade. O coronel Boyer Peyreleau attribue esse abandono da cultura ao amor proprio, á vangloria dos proprietarios que querem transformar-se em *grandes habitantes*, nome que alli se dá aos senhores d'engenho, que são os aristocratas e os fidalgos da colonia. O mesmo aconteceu na Martinica e em outras colonias; o mesmo tem acontecido e acontece no Brasil.

Este café vem em barricas ou em sacos feitos com tecidos de cascas d'árvores.

Café Demerara.—Este café está, quanto á sua qualidade, entre o Guadelupe e S. Domingos. Exporta qualidades superiores e muito ordinarias. A sua côr é ordinariamente de um verde escuro e chumbado. A fava deste café é curta, pesada e coberta com uma pellicula branca.

Café Jamaica.—O café da Jamaica é algumas vezes verde, porém sempre pallido. O grão é chato, secco, quebradiço e com pouca pellicula; exporta-se mui limpo e bem escolhido.

Café Dominica.—A Dominica, que é uma pequena ilha que pertence aos inglezes, entre a Martinica e o Guadelupe, introduz por contrabando a maior parte do seu café nesta ultima ilha; por isso é raro encontral-o nos mercados europeos com o nome que lhe pertence.

Quando é bom, goza de tanta estima como os das ilhas visinhas; porém geralmente assemelha-se muito ao da Jamaica.

Café das Barbadas.—Este café é notavel por sua fórmula quasi redonda. O commercio o considera como igual ao café do Haiti.

Café de Maria Galande.—E' absolutamente identico ao café de Guadelupe.

Café Caracas.—Este café conhecido tambem com o nome de café de la *Guayara*, é intermediario entre os de Bourbon e Brasil. Vende-se quasi sempre como café de S. Domingos ou Haiti de primeira qualidade.

Café Surinam.—Este café se assemelha ao de Cayenna, porém o seu grão é ordinariamente mais grosso.

Café de Porto-Rico.—Esta especie não differe essencialmente da do café da Martinica, porém a fava é mais curta e menos coberta de pelliculas; e como o seu cheiro e o seu sabor não são tão agradaveis, elle é menos estimado. A exportação se faz em barricas e em sacos.

Café Manilha.—Este café apresenta uma fava de grossura media, de um verde acinzentado, coberta de pelliculas, e fraco cheiro. Entra no commercio em sacos dobrados de

forma alongada, feitos com esteiras de junco e amarrados com rolin.

Café do Brasil.—Este café é talvez o mais novo no commercio. A sua fava é geralmente verde ou verde-amarellada, grossa, regular, pouco alongada, pouco pelliculada, e de aroma e gosto forte.

Já vimos que da Guyanna franceza foram transportados para o Pará e Maranhão alguns pés de café; esta introdução data de 1761 pouco mais ou menos, e na provincia do Rio de Janeiro em 1770. Os pés que trouxe o chanceller *João Alberto Castello Branco* deram sementes no fim de algum tempo, e estas sementes foram cultivadas em viveiros na cerca do hospicio dos frades barbadinhos, e na chacara de Hoppman, hollandez, na rua de S. Christovão, hoje pertencente aos herdeiros do finado José Gomes Ferreira. Destes viveiros sahiram as plantas que hoje formam os vastissimos cafesaes que cobrem algumas provincias do Brasil, principalmente na do Rio de Janeiro onde, segundo a phrase de um homem d'Estado, se tem levantado collossos de ouro na serra dos Orgãos! (1)

No anno de 1800, a exportação do Rio de Janeiro foi apenas de 50 arrobas; no de 1812, Liverpool recebeu 60 sacas; em 1817 a exportação já excedeu de 346,932 arrobas, e em 1820 elevou-se a 539,000 (2). Seis annos depois (1826) o porto da côrte exportou 260,890 sacas, quantidade que se elevou, em 1856, a 2.098,312 sacas (3); a saber: 1.262,510 para os Estados-Unidos, e 578 417 para a Europa, no valor de mais de 60.000 contos de reis. Em 1857, a exportação total foi de 2.446,013 saeas. (4)

(1) Sobre a parte historica do café, consulte-se no tomo XIX, da *Revista do Instituto Historico e Geographico*, a Memoria do Sr. Dr. Francisco Freire Allemão.

(2) A maior parte destes dados estatisticos foram extrahidos do — relatorio da commissão encarregada da revisão da tarifa em vigor em 1853, obra do mais subido valor e que faz a maior honra a seus redactores e ao paiz.

(3) Almanak de 1857.

(4) Preços correntes dos corretores Lallemant e Comp.

Desta quantidade de café, nem toda é colhida na provincia do Rio de Janeiro. No exercicio de 1850 a 1854, exportou-se pelo porto da capital do imperio 848,425 arrobas, e no exercicio de 1851 a 1852, 734,150 arrobas de café da provincia de Minas Geraes. (1) Tambem pelo porto do Rio de Janeiro se exporta muito café de S. Paulo, de Santa Catharina, Espirito-Santo, e até da Bahia, especialmente da comarca de Caravellas.

A exportação do café de S. Paulo pelo porto do Rio de Janeiro orçou em 1851 a 1852 em 1.293,214 arrobas (2); a do Espirito-Santo, no mesmo periodo, de 101,146; a do Santa Catharina foi apenas de 1.500 a 2.000 arrobas.

A exportação directa das diversas provincias do imperio pelos seus respectivos portos, foi a seguinte :

Ceará (1854).	6,654 arrobas.
Pernambuco (1850).	91 »
Maranhão (1850)	402 »
Bahia (1850).	85,876 »
S. Paulo (Santos — 1847)	233,009 »
Rio Grande do Sul (1850)	16 »
Paraná (por Paranaguá — 1850)	72 »
Pará (1850)	16 »
Santa Catharina (1850)	342 » (3)
Alagoas (1849)	12 »
Espirito Santo (pela Victoria, 1845).	16 »
Parahyba do Norte (1850).	3 »
Rio de Janeiro (1852)	7.355,994 »
Municipio da côrte	4,214 »

(1) Relatorio acima citado.

(2) Das — INFORMAÇÕES SOBRE O ESTADO DA INDUSTRIA DE MINERAÇÃO, DA AGRICOLA E DA FABRIL NOS MUNICIPIOS DA PROVINCIA DE S. PAULO, pelo Sr. José Joaquim Machado d'Oliveira (S. Paulo, 1839, Typographia Imparcial), resulta que essa provincia conta 1.647 fazendas de café, cuja producção se elevou a 3.343,135 d'arrobas ou 669.427 saccas (de 5 arrobas) em 1854.

(3) Do relatorio do Sr. C. d'Aráujo Brusque, resulta que, em 1851-52, a producção do café se elevou 7,177 arrobas, pescendo em 1858-59 e 1.979 arrobas.

A maior exportação directa de café, pelos portos respectivos, foi em

1852	Provincia do Ceará	30,246	arrobas.	(1)
1846	— do Rio Grande do Sul.	197	»	
1847	— do Paraná.	894	»	
1847	— Parahyba do Norte	8	»	
1844	— de Pernambuco	5,428	»	
1850	— do Maranhão	402	»	
1847	— do Pará	423	»	
1942	— Santa Catharina	20,630	»	
1845	— Alagoas	437	»	
1848	— Bahia	403,709	»	
1848	— S. Paulo	258,256	»	
1840	— Espirito Santo	450	»	

Do relatório apresentado á assembléa geral legislativa pelo ministerio do imperio no anno de 1858, consta que foram despachadas pelas mezas dos Consulados dos portos do Rio de Janeiro, Santos e Bahia, tomando os termos medios do periodo decorrido dos annos financeiros de 1852 — 53 a 1856 — 57, — 11.043,633 arrobas de café, no valor de 43.949,9:630.5000 rs.

Durante o ultimo destes annos financeiros (1856 a 1857) exportaram-se pelos referidos portos, as seguintes quantidades de café :

RIO DE JANEIRO.	SANTOS.	BAHIA.
12.003,623 arrobas, 746,873 arrobas, 273,782 arrobas, no	no valor de	valor de
49.873:417 5760 rs. 3.004:918 5343 rs. 1.217:294 5453 rs.		

Total: arrobas 13.423,278, ou sacas — 2.624,656, no valor de 54.092:327 5560 rs.

Sobre a qualidade e o preço do café do Brasil nos mercados da Europa e dos Estados-Unidos, a commissão acima citada refere o seguinte trecho de um jornal d'Antuerpia : « Em quanto não se empregar no Brasil maior cuidado na

(1) Memorias sobre a estatistica da provincia do Ceará pelo Dr. Thomaz Pompeu de Souza Brasil. A producção do café d'aquella Provincia se elevou em 1859 a 24.570 arrobas.

preparação e cultura, o consumo do café do Rio irá decaindo de anno em anno nos paizes onde se conhecem e apreciam qualidades. Que o gosto da preparação da Belgica e da Allemanha se vai afastando todos os dias do café do Brasil, é cousa sabida, e não é impossivel que o mesmo venha a acontecer nos Estados-Unidos se olharmos para o augmento da exportação de Java para a America do Norte. »

A'cerca deste trecho faz a commissão as seguintes observações :

« Dizem alguns que o nosso café vai-se desapreciando, e cedendo logar ao de Java, não só na Europa como nos Estados-Unidos. Antes de tudo convém examinar qual a posição em que se colloca nos mercados estrangeiros o nosso café. O de Moka e de outras partes da Arabia, é preferido em todos os mercados. Depois destas qualidades, as que mais se lhes assemelham gozam de superior sahida, taes são os da Martinica, de Bourbon, do Haiti, de Java, etc. O de Manilha não goza de grande reputação pela falta d'aroma. O do Brasil assemelha-se ao de Moka e ao de Bourbon, e o seu aroma é forte. O do Porto-Rico tem sabor desagradavel, o da Martinica sabe a trigo, o de Sumatra é amargo. O de Moka vem aos mercados d'envolta com pedras e cheio de pó. Encontra-se n'elle grãos com casca, e outros de côr negra. O mesmo se diz dos de Java, do Haiti e de outros logares.

« O nosso café occupa um dos primeiros logares em muitos mercados, e sua procura em vez de desfallecer aviva-se e cresce. O mercado da Inglaterra não pôde servir de ponto de comparação, nem sobre o nosso café, nem sobre o nosso assucar. Por esse mercado por muitos annos só poderãõ os nossos generos transitar. »

Comparando o consumo do nosso café em Inglaterra com o de outras procedencias, a inferioridade sómente tem logar relativamente ao café das colonias inglezas, principalmente o de Ceylão, cuja exportação em 1849 excedeu de 35 milhões de libras, entretanto que, no mesmo anno, a importação do café do Brasil foi de 3.383,683 libras, e de Java apenas de 293,073 libras.

O mercado francez tambem pouco se pôde prestar a essa

comparação, por causa do privilegio das colonias; mas comparando a importação do café do Brasil com o de Java, a inferioridade deste ultimo é notavel. Em 1835 a importação do café do Brasil nos portos francezes foi de 13.287,745 libras, e das Indias hollandezas de 6.590,896.

Escusa-se fallar nos mercados da Hollanda.

Depois de sua independencia, a Belgica ficou ligada ás estipulações do tratado de 1846 em favor do café de Batavia e de Madura. Este tratado foi confeccionado de modo que o café hollandez fosse sempre preferido na Belgica. Não obstante, a importação do café do Brasil na Belgica não tem sido nullificado, pois que em 1845, essa importação foi de 47.277,527 libras, em quanto que o de Java foi apenas de 113,853. O consumo testemunha igualmente a preferencia. No mesmo anno, o consumo da Belgica foi de 10.782,271 libras de café do Brasil, e de 361,470 libras do de Java e Madura. Em 1849, finalmente, exportou o Brasil para a Belgica 20.511,389 libras de café, e do hollandez 493,761.

Nos mercados de Hamburgo nenhuma preferencia se tem dado ao café de Java; ao contrario o café hollandez entra em tão pequena quantidade que não consta das noticias e notas commerciaes. Entretanto o Brasil exportou para Hamburgo, em 1848, 49.100,000 libras.

A respeito dos Estados-Unidos, dos muitos documentos consultados pela commissão encarregada de rever as tarifas, consta que, em uma importação total de 158.453,617 libras, a do Brasil foi (em 1851) de 107.578,257.

Portugal consumiu em 1851—2.135,193 arrateis; destes, 1.551,395 foram de café do Brasil, e 583,598 das colonias portuguezas.

Na mesma Hollanda, não obstante a concurrencia do café de Java, encontra-se o nosso café no mercado.

O commercio do café do Brasil no Zoll-Verein, com a Allemanha, nos paizes do Norte e Mediterraneo, longe de diminuir tem sempre augmentado.

« Ora, diz a commissão, se a importação deste artigo de producção de Java tem sempre diminuido na Grã-Bretanha, em Hamburgo é quasi nenhuma, pequena nos Estados-Unidos, em Antuerpia, e no Zoll-Verein, e se a nossa ex-

portação não tem fraqueado, e ao contrario tem progredido; o que ha determinado esse triste agouro de sua queda por força das tarifas fiscaes? Assim pois parece demonstrado que nem só esta cultura não tem declinado, mas ainda que os seus productos não tem cedido em mercado algum o logar importante que adquiriram. »

« Ha negligencia na sua cultura, continúa ainda a commissão, no amanho, preparo e escolha; ha talvez má fé no trabalho de o avolmar, ou ensacar, e os nossos lavradores tem necessidade de melhorar os seus instrumentos agrarios; mas não é d'agora que datam estes vicios, e esta cultura tem prosperado, e o consumo deste genero, que de dia em dia se augmenta, é tal, que qualquer que seja a concurrencia de outros paizes, não pôde fazer-nos grande mozza. »

FIM DA MONOGRAPHIA DO CAFÉ.

INDICE

DA

MONOGRAPHIA DO CAFEZEIRO.

CAPITULO I. Historia natural do cafezeiro e Historia do cafezeiro e do Café.	1
CAPITULO II. Composição chimica do café, suas propriedades e effeitos. — Escolha do Café; — Modo de o preparar para o beber; — Succedaneos do Café.	10
CAPITULO III. — Cultura do cafezeiro. — Cólheita do café. — Animaes nocivos. — Methodo de descascar ou despolpar o café.	28
CAPITULO VI. — Estatistica do café. — Caracteres e valor commercial das differentes sortes de café.	43
Café de Arbico	47
Café Bourbon.	50
» Ilha de França.	52
» Martinica.	52
» Haiti.	53
» Sumatra.	54
» Java.	54
» Guadelupe.	54
» Gayenna.	55
» Havana.	55
» Demerara.	56
» Jamaica.	56
» Dominica.	56
» Barbadas.	56
» Maria Galande.	56
» Caracas.	55
» Surinam.	56
» Porto-Rico.	56
» Mauricio.	56
» do Brasil.	57
