



A G R I C U L T U R A.

*Memoria sobre o Café, sua história, cultura,
e amanhos.*

*Por B.****

Et je crois, du Genie éprouvant le reveil,
Boire, dans chaque goutte, un rayon du soleil.

De Lille.

PRIMEIRA PARTE.

História do Café.

O Café tem sido de tal maneira admittido no uso economico, que chega ao gráo dos objectos da primeira necessidade; se bem que para o Lavrador, e o Negociante seja de pouca utilidade o saber porque revoluções, e caminhos passou esta produção antes de alcançar a voga, que hoje tem, não acho fóra de proposito misturar o util ao agradável, satisfazendo á curiosidade sempre amiga da novidade, com o que com effeito ha na historia desta planta, tanto menos estudada quanto só aos que professão a Agricultura, e Agricultura dos paizes quentes, devem de preferencia pertencer taes indagações.

O Cafezeiro (1) he natural da alta Ethio-
pia, diz *Reynal*, onde foi conhecido de tem-
po immemorial, e ainda cultivado com vanta-
gem, *Lagrenie de Mézières* diz ser ali o grão
maior e verde, e de perfume igual ao que
se começou a colher na Arabia nos fins do
Seculo 15.^o

Outros o dizem d'Arabia feliz, donde
tomou o nome *Coffea Arabica*, e que não
obstante esteve em uzo n'Africa, e Persia,
antes que os Arabes o empregassem como
bebida, uzo que ao seu paiz trouxe, no meio
do Seculo 15.^o, voltando da sua viagem á
Persia, o Muphti *Aden* (2). Os amigos do
maravilhoso pertendem que já era conhecido
muito antes, e que he o *Nepenthe*, que *He-
lena* obteve de hum Egyptia, o qual he
tão gabado por *Homero*, como proprio a cal-
mar a colera, e afliçoens &c.

Maronite Fausta Niaronne citado no Dic-
cionario de *Trevoux*, diz que o Café foi
descoberto por certo Prior d'Arabia, a quem
comunicando hum cabreiro que suas cabras,
comendo certa bage, saltavão toda a noite,
examinou-a, e a deo a beber á seus monges,
para que não dormissem no coro; ve-se quanto
isto sabe á fabula, pois que não he crível

(1) Brotero diz = Cafeeiro.

(2) Manuscrito Arabe da Bibliotheca Real
de París N.^o 944.

que o Prior tentasse huma experiencia em toda a communidade, e demais como a preparou? A virtude de causar insomnias se lhe attribuiu muito tempo depois de conhecido.

Thevenot Herbert Guilherme Kuling, empregado na Companhia das Indias Orientaes, parece o primeiro que fez menção do Café em 1607, dizendo que os habitantes de *Socotora*, onde pela primeira vez o encontrou, fazem grande uzo de huma bebida negra chamada *cobo* produzida de hum grão, que vem de *Meca*, que a bebem quente, e julgão boa para a cabeça e estomago.

Seja o que for, sabemos que da Cidade d'*Adem* se espalhou por toda a *Arabia*, e começou a ter credito em *Constantinopla* em 1554; que das bordas do mar vermelho passou á *Medina*, e *Meca*, e pelos Peregrinos á todo o Imperio Ottomano.

Mollach Chedely foi o primeiro, que fez uzo d'elle para combater huma letargia, que o privava de fazer as suas oraçoens nocturnas, e a seu exemplo o tomarão os que tinham precisão de velar.

O Padre *Labat* teima em favor da descoberta feita pelas cabras, questão tão interessante quanto a de saber se o seu nome vem de *Cufa* ou *Cafa*, Cidade da Arabia feliz; se do nome Árabe *Ban* (grão de Café) ou do Grego *Bovy* (cevada molhada), e outras inuti-

lidades , em que se engolfão os ethimologis-
tas (1).

Propagou-se o gosto do Café entre os Mahometanos ; e os lugares , onde se vendia , começarão á ser infamados ; a Policia , a Religião e Medicina lutarão , já para destruir o seu uzo , já para conserva-lo , e só em Meca houverão mais de 5 leis pro , e contra , dando essas alternativas lugar á rumores populares não de pequenas consequencias , como o que em Meca em 1533 suscitou hum Pregador , em que houverão mortes , e donde nasceo hum scisma , que durou até o reinado de Amurath 3.^o , o qual permittio se bebesse o Café em cazas particulares com as portas fexadas ; pouco a pouco tornou-se a vender em publico , e vigiando a Policia sobre as desordens praticadas nos Botequins , estes vierão a ser o azilo dos ociosos , o lugar das novidades , das recitaçoens dos versos dos Poetas , e dos Sermoens dos *Mollachs*.

Semelhantes desordens houverão por causa do Café em Constantinopla. Mas o gosto por esta bebida triunfou , e os botequins forão em maior numero : o Grão Visir *Koproli* no meio do seculo 16 , visitando-os incognito , achou que os devia mandar fexar , e o fez.

(1) Quem com mais individuação quizer saber o que á este respeito se tem dito veja *Sylvestre Dufour* , que escreveo em 1688 , e Mr. *Ellis* , que escreveo em 1774.

Em 1554 no reinado de *Solimão o Grande* foi que o Café ganhou a maior voga em Constantinopla, e hum seculo depois (justamente quando alli se prohibiáo os botequins) he que estes começarão em Londres, e París, sendo o Café introduzido em Londres em 1652 por hum Mercador chamado *Eduardo*, que vinha do Levante. Mr. *Aublet* (1) quer que já no tempo de Luiz XIII se vendesse em París no *Petit-Chatelet* a decocção de Café com o nome de *Cahové* ou *Cahovet*: mas fosse ou não assim; o que he para admirar he que no tempo de *Carlos II* em Inglaterra a introdução do Café soffresse as mesmas difficuldades, que na Turquia nos reinados de *Amurath*, e *Mahomet* 4.^o, e que, julgados seminarios de sedição os lugares onde elle se vendia, fosse prohibido em 1675.

Em 1669 *Solimão Aga*, passando hum anno em París fez á muita gente provar o Café, e o seu gosto se fez mais geral, se bem que já em 1644 *Pietro del Valle*, Veneziano o tinha levado á *Marseille*.

Pertendem que o primeiro Cafezeiro conhecido na Europa foi cultivado em *Dijon* em 1670; e, segundo *Boerhave*, foi hum Governador Hollandez o primeiro que, cultivando-o em Batavia em 1690, enviou hum pé á Amster-

(1) Historia das plantas da Guianna Franceza.

dam , do qual provierão todos os que ha hoje n'America Meridional : Mr. *de Resson* , Tenente General de Artilheria , foi o primeiro que fez vir hum pé de Café de Hollanda para París , porém morreo ; e *Paneras* , Burgmestre d'Amsterdam , em 1714 fez presente de outro á Luiz XIV. , o qual foi posto no jardim de *Marly*. Eis a sua historia em resumo (1).

Em 1716 as plantinhas vindas das sementes deste Cafezeiro forão confiadas á Mr. *Isembery* , Medico , a fim de as transportar para as Antilhas , porém morrendo pouco depois de sua chegada , a tentativa não teve o desejado exito. Estava reservada á Mr. *Declieux* , Official de Marinha , a gloria de dar ao Novo Mundo esta nova riqueza , e em 1720 por via do Dr. *Chirac* obteve hum pé de Café , filho do Cafezeiro em questão , e com elle se embarcou para a Martinica : deixemos falar a Mr. *Declieux* dando o resumo de sua curiosa carta escrita a Mr. de Breton aos 22 de Fevereiro de 1774.

„ Depositario dessa para mim tão preciosa
 „ planta , embarquei-me , a viagem foi longa ,
 „ e faltando a agoa , fui obrigado por mais de
 „ hum mez a repartir a escaça porção , que
 „ me cabia , com o Cafezeiro , no qual fundava
 „ as minhas mais felices esperanças : elle estava

(1) Ellie , Breton , Cossigny , Rosier , Jussieu &c. &c.

„ tão fraco , que tinha apenas a grossura de
 „ huma haste de craveiro ; ao chegar plan-
 „ tei-o , e bem que o tivesse debaixo dos
 „ olhos , escapou por varias vezes de ser fur-
 „ tado , de modo que lhe puz huma guarda
 „ até que o fructo amadurecesse : colhi duas
 „ libras de sementes , e reparti com quantos
 „ se interessavão na prosperidade da planta :
 „ foi abundante a primeira colheita , e com
 „ a segunda podemos augmentar prodigiosa-
 „ mente a sua cultura , e leva-la até S. Do-
 „ mingos , Guadalupe , e Ilhas adjacen-
 „ tes &c. &c. „

Em 1719 hum fugitivo Francez (1), ha-
 vendo-se refugiado em *Surinam* , escreveu para
Cayenna que , se o perdoassem , levaria com sigo
 sementes de Café , apezar das penas , que
 nisso incorria : feito o ajuste , trouxe sementes
 á Mr. *Albon* , Comissario da Marinha , e dellas
 vierão as plantaçoens de Café daquella Colonia.

Mr. *Elie* (2) quer que esse fosse o ca-
 minho , mas que em 1722 Mr. *Lemotte Aigron* ,
 viajando em serviço por *Surinam* para apren-
 der a cultivar o Café , obteve do dito fugitivo
 sementes , que este alcançou apezar da pena
 de morte , em que incorria (3) , e diz que

(1) *Rozier , le Breton.*

(2) *Le Parfait Indigotier* pag. 124.

(3) Havia pena de morte em *Surinam*
 para quem levasse sementes de Café para fóra

em 1724 , e 25 , havião já mais de 60 mil pés provindos das ditas sementes.

Começarão pois com pequena differença a cultivar o Café , os *Hollandezes* em *Surinam* , os *Francezes* na *Martinica* , e em 1728 os *Inglezes* na *Jamaica* , sendo levado para esta Ilha o primeiro pé por *Nicoláo Laws*.

A companhia das Indias estabelecida em París enviou alguns pés de Café vindos de *Moka* em 1717 para a Ilha de *Bourbon* , e em 1720 restava hum só , que deo mais de 15000 sementes , e obstou á perda eminente. Mr. de Cossigny diz (1) que na *Ilha de Bourbon* ha hum arbusto indigena , cujo fructo he huma especie de Café , que foi o que deu lugar á transplantação do Café directamente de *Moka* para aquella Ilha , no que he conforme com o que se lê no volume da Academia Real das Sciencias de París , anno 1715.

Mr. de *Jussieu* , Patriarcha da Botanica , se explica assim (2). „ A Europa deve esta planta aos cuidados dos *Hollandezes* , que de *Moka* a levarão para *Batavia* , e daqui para o Jardim Botânico d' *Amsterdam* ; e a França a deve ao zelo do Tenente General de *Resson* , que

do Paiz sem ser fervida antes , ou em estado de germinar.

(1) *Lettre á Mr. Le Meunier sur le Caffé*.

(2) Memoria da Academia Real das Sciencias de París anno de 1715.

de Amsterdam trouxe hum pé para o Jardim Real, e a Mr. *Peneras* outro &c. Li em 1713 huma relação, que me enviou Mr. *Goudron*, Botanico de S. Malo, que a tinha recebido do Cirurgião Francez *Desnoyers*, chegado de *Zedia* lugar vizinho a *Moka*, mas tendo occasião de examinar o Cafezeiro, á essa má relação substituo esta outra lida em 1715, e estamos fóra das duvidas e erros dos Autores, se constitue hum genero particular como quizerão *Roi* e *Dale*, se tem relação com o *Fusain*, como pertenderão os que escreverão depois de *Rauwolf*, *Prosper*, *Alpino*, e os *Baubins*, se he huma planta rasteira, segundo *Bernier* &c.,

Vejo que me pôdem increpar de longo nas miudezas, que tenho referido sobre a historia do Café; mas com ellas pretendi mostrar o caso, que as mais naçoens fazem dos caminhos, porque passa huma produção, a que vem a dever parte da sua riqueza; e o cuidado que ha em conservar a memoria daquelles, que por seus desvelos derão á sua patria hum novo ramo de commercio; antes este defeito do que o desleixo nosso em deixar tudo ao esquecimento: perguntemos huns aos outros quem nos trouxe a cana de assucar, e em pouco tempo quem hoje a cana de *Taiti*, quem as plantas exóticas, que se cultivão na Lagoa de Freitas? (1) e ver-nos-hemos tão

(1) No Numero 3.^o tenho satisfeito a es-

embaraçados como eu , quando indaguei , donde nos veio o Café , podendo apenas colligir que ao *Pará* nos veio por *Cayenna* , e que o primeiro Cafezeiro , que appareceu no Rio de Janeiro , o devemos a *Hopeman* , Hollandez de Nação , que se estabeleceu nesta Cidade. (1) Não sei porque gastamos tanto tempo , e paginas em saber quem commandou em tal batalha , quantos mortos se acharão no campo ; e nenhum em trasmittir ao futuro os nomes daquelles , a quem devemos tal ou tal planta ; por ventura interessa mais saber-se quem contribue para a destruição do que para a conservação da especie humana ? Os Romanos ao menos , se conservavão os nomes de *Marte* , e de *Bellona* , com igual devoção reverenciavão os de *Ceres* , *Flora* , *Pomona* , &c.

Vimos os erros , que havião sobre a natureza do Cafezeiro , e foi Mr. de *Fussieu* o primeiro que deu a sua verdadeira descripção. Esta planta , diz elle , a que se póde cha-

ta pergunta , e se fosse esta a unica utilidade , que se tirasse deste Periodico , elle não poderia ser taxado de nenhuma importancia. Espero que o meu amigo B. , que a 20 dias de viagem me enviou esta Memoria , estimará muito que eu tenha tirado do esquecimento hum tão relevante serviço. *Redact.*

(1) Devo esta nota á amizade do nosso illustre Botanico *José Corrêa da Serra*.

mar,, *Jasminum Arabicum*, *Laari folio*, *cujus semen apud nos Cofé dicitur*,, a que *Linneo* chamou *Cofea Arabica*, e classificou na *Pentandria Monogyna* &c.

Continua a descripção, que julgo inutil, visto não haver hoje quem deixe de conhecer o Cafezeiro entre nós, e envio os curiosos, que a quizerem consultar, ás Memorias da Academia Real das Sciencias de París do anno já citado: bem como á outros Autores, que derão descripções de Cafezeiro (1). No mesmo tempo que Mr. de *Jussieu* descrevia o Cafezeiro, achava-se coincidir com *Commelin*, Professor de Botanica em Amsterdam, e cahio o erro em que estava *Rouwolf*, que pretendia que o que *Avicenna* chamou *Bunk*, e *Rhases* chamou *Bunca*, e a mór parte dos seus interpretes dizem ser huma raiz, que vinha d' *Arabia Feliz*, fosse o Café. Mui fastidiosa, e inutil fora a enumeração dos nomes, que os viajantes tem dado á arvore do Café, e ao seu fructo;

(1) Vid. *Hans Sloane*. Trans. Philos. n. 208 pag. 63. *Browne* Hist. Nat. da Jamaica — *Bon. Alpin.* de Plantis Egypt. Cap. 16 — *Bon. vel. Bon. arbor.* J. *Baubin* 422 — C. *Baubin* — *Pinax Theat. Botanic.* 428 — *Rais. hist. Plant.* t. 2. p. 1691. — *Duglas* — *Parkinson.* Theat. Bot. 1622. — *Boerhave* Ind. P. 2. pag. 217. — *Till.* Pis. 87. t. 32. — *Linneo* Spec. Plant. ed. 2. p. 245 — *Ellis*, 1774 &c.

além do que , mesmo quando isso de alguma coisa servisse , nem os interpretes dos Arabes , nem os Autores , convem entre si da sua verdadeira ethimologia , como o fez ver *Galand* no extracto de hum Manuscrito Arabe , que tratava do Café. Basta saber que a palavra *Café* ou *Coffe* em *Inglez* e *Hollandez* , traz a sua origem da *Caoubé* , nome que os Turcos dão á bebida , que preparão da semente em questão.

Cremos ter satisfeito assás aos que accusão de falta de fundo a quem , deixando inutilidades , viza direito ao util , á aquelles que desprezão os escritos , que não são recheados de erudição , e enfastiado tambem assás ao Lavrador , que grita — vamos á eultura , á cultura , e amanhos do Café. Deixemos pois aos cuidados daquelles o delucidarem se ás cabras , que despertarão a idéa do Prior do Mosteiro d' Arabia ; se á piedade do Mufti mais devoto que o mais devoto Dervis , ou á qualquer outra circumstancia devemos a descoberta do Café. He tambem loucura o perder o tempo em querer ler por pequenas coisas nas trevas dos tempos , quanto , torno a dizer , digno de reprehensão o deixar no esquecimento os nomes daquelles , a quem devemos alguma descoberta util , e o enriquecer-nos de alguma nova produção vegetal.

Plantar huma arvore , e dar hum filho á sua Patria , são os maiores bens , que o Cidadão lhe póde prestar , diz Montesquieu , e não temo errar dizendo o mesmo com elle.

Alguns Autores pertendem que ha muitas especies de Café (1), e outros que as differenças vem meramente do solo, da cultura, e cuidados, que se lhes prestão (2). *Commerçon* ex. gr. observou duas especies nos bosques da *Ilha de Bourbon*, e outra na *Ilha de França*, e Mr. de *Cossigny* diz o mesmo, e Mr. *Brulley*, Colono de S. Domingos, he tambem da opinião dos primeiros, na sua Memoria sobre a cultura e preparação do Café: nós porêm limitando-nos a dár os meios de melhor cultivar, e preparar o Café, para que nos mercados dê o mais alto preço possível, passamos a preencher quanto estiver em nós, a nossa tarefa.

L I T T E R A T U R A.

Discurso recitado em Presença de S. A. R., na Meza do Desembargo do Paço, pelo Desembargador Antonio Rodrigues Velloso de Oliveira, Communicado por hum amigo do Autor.

DEsprezar aggravos, e perdoar injurias, abraçar o delinquente, e restitui-lo á si mesmo, á sua familia, á Patria, e a todos os

(1) Geofroy.

(2) Le Breton.

CULTURA DO CAFÉ

Segunda Parte.

Nenhuma planta promete e convida mais á ser cultivada do que o Cafezeiro ; tudo são vantagens ao principio , a facilidade da cultura , seus rapidos progressos , atrahem ; mas chega o momento da colheita , e muitas vezes tantas promessas se malogrão , e ao Lavrador inexperiente acontece o mesmo que ao Mercador de Vidros das Mil e humas Noites : mas o Lavrador intelligente e sabido se não ilude com as apparencias ; sabendo que sem trabalho nada se faz bem , estuda a exposição , examina o terreno , e presta á sua plantação os cuidados , que a boa cultura exige.

O Café vem em todo o terreno humas vez que as raizes o possão penetrar , é encontrado alguma humidade ; mas aquelle que quizer tirar proveito da sua plantação , não se guie pela generalidade , e ponha attenção na escolha da terra : aquella , em que as agoas se demoram estagnadas , não lhe convém , nem as abandonadas ha pouco pelo mar , estas secando-se com facilidade pelo sol , e inchando vedão todas as passagens á agoa , e pela mesma razão as terras argilosas não convém : as terras vermelhas , e saibrosas porém lhes quadrão nos sitios regados pelas chuvas , e em geral o Café gosta de terra solta , e pedrego-

sa nos lugares expostos ao calor ; quadra-lhe muito o terreno roteado de fresco , e todavia sendo entre nós a camada de terra vegetal mui rica , deve-se o Lavrador preparar para ver o seu Cafezal com muito viço não dar boa colheita senão depois de tres annos de plantado ; e por isso , e para tirar partido da terra , plantem-se com o Café outras plantas uteis.

Em S. Domingos costumavão plantar o Café nos montes , vinha bem , mas a experiencia mostrou que não produzia bem além da terceira colheita , porque sendo a terra levada pelas enxorradas se empobrecia , e as lavras e limpas , tão necessarias , facilitavão a queda da terra ; em geral não plantavão no cume dos montes , antes os deixavão coroados d'arvores para abrigo da plantação , e a experiencia ensinou que convinha abrigar mais e segurar a terra , acompanhando a plantação com alas de arvores , que a seguissem descendo os montes , para o que ao roçar das matas deixavão as arvores , que se prestavão a essa disposição.

Na Ilha de Bourbon sendo o terreno mais elevado do nivel do mar , o Café produz excellentemente nos baixos , e nestes as limpas e lavras podendo ser mais frequentes , melhor trato póde dar-se ao Cafezal. Nas terras baixas , deve-se tambem abrigar a plantação com alas d'arvores , que a rodeão , e haver cuidado em desbasta-las á medida , que derem

muita sombra. Mr. Lescalier (1) tratando da cultura em questão na Guyanna, depois de ensinar a esgotar o terreno, aconselha que se lhe plantem bananeiras, e que se conservem sómente por espaço de tres annos, e convém em que se plante com o Café, milho, mandioca &c., mas de modo algum as batatas, como querem outros.

Muitos plantão o Café em roçados parciaes feitos por entre as matas; he verdade que vem com promptidão e bem, mas essas vantagens são iluzorias, o producto he menor e peor, pois que o Café se aprás ao sol e ao ar livre, sem o que dá fructo mesquinho.

Em terra velha, e sem ser amanhada, he perdida a plantação, e nada se deve esperar além de duas colheitas. Esta asserção he contra o que pertende o Padre Labat, mas elle escreveu quando se principiava a cultivar esta planta, e fallou por tanto sem ouvir antes a experiencia. Igual falta de experiencia mostra Mr. Barré, quando pertende que a temperatura necessaria ao Café, para o terreno mais frio he 10° abaixo de zero, e 22° acima para o mais quente, não attendendo a que o thermometro sobe á mais em Cayenna, Java, Rio de Janeiro &c., onde se obtem muito Café:

c

(1) Noções sobre a cultura das terras baixas da Guyanna.

tudo isto prova quanto he arriscado generalizar, tratando de Agricultura.

Para as plantaçoens costuma-se tirar a planta dos pés de Café, que nascem por baixo das outras, e das sementes que cahem: estas plantas criadas á sombra, quando são expostas ao sol, resistem-lhe com difficuldade, languecem por muito tempo, e grande numero morre, cauçando ao Lavrador o trabalho de replantar muitas vezes. O meio de obter boa planta he escolher boa semente, bem madura e fresca (1), e em terra bem limpa, lavrada, e bem amanhada, semear na distancia de 6 polegadas e em quincunce, tendo de mais o cuidado de rega-las: nos paizes quentes, onde o sol nasce com grande calor, as regas devem ser á tarde; os Arabes nas vizinhanças de Moka dirigem hum a vêa de agoa corrente serpeando pelo pé dos Cafezeiros: assim se fórma hum viveiro de plantas valentes, e que transplantadas vem excellentemente. O melhor tempo para esta sementeira he a Primavera, porque quando chegão os ardores do Estio, já a planta tem força para resistir-lhe. Aconselhando as regas, não quero dizer que o viveiro esteja sempre unido, seria hum grave erro, pois que os Cafezeiros ficarião fracos

(1) Pertence Mr. de Cossigny que se tira a pólpá á semente, e se deponha em cinza antes de ser semeada.

e incapazes de suportar a transplantação. Deve-se fazer, ou repetir a sementeira todos os annos, porque todos os annos he mister reparar algumas perdas cauçadas pelas secas, bichos, furacoens, &c.

Para o bom exito da plantação convém alinha-la, marcando com estacas os lugares das covas, e em cada huma depôr varias sementes; ter toda a atenção nas lavras e limpas repetidas; deixar só em cada cova o pé mais vigoroso, e arrancar os outros; operação, que se faz, quando as plantas tem 12 á 15 polegadas d'alto.

Limpe-se bem a terra antes de ser plantada, abirão-se as covas algum tempo antes da plantação afim de que, recebendo as agoas da chuva e mais beneficios da athmosfera, se conserve a humidade, e dê tempo á planta para que pegue bem; cubra-se, pela mesma razão, a raiz com terra humedecida: arranquem-se as plantinhas com summo cuidado, levando cada huma as raizes com a sua terra. Esta precaução assegura o bom exito da plantação, e com ella menos cuidado nos deve merecer a estação, o que não succede quando se arranca a plantinha, sem que as raizes venhão com a terra. No arrancar he quasi certo quebrar-se a ponta da raiz mestra, a qual se he bom conservar, quando o terreno he rico, e profundo, melhor he cortar, quando a camada de boa terra he pouco espessa, e se

segue tofus ou pedra, pois que não podendo profundar, a planta langucece: cortando-se apressa-se o crescimento das raízes lateraes, que, estendendo-se pela boa terra, vai buscar o nutrimento necessario á vegetação, assim antes corta-la do que enterra-la quebrada ou lascarada; a ponta da raiz mestra huma vez cortada ou quebrada não cresce mais, segundo diz Duhamel, e o confirma a experiencia.

O mais essencial na transplantação he arrancar a planta com o maior numero possível de raízes, o que he facil, pois que devendo ser depois de chuva, a terra se acha então mole.

Arrancadas as plantas arranjam-se em cesto largo com huma camada de terra no fundo, põe-se as plantas sobre esta encostando-as ás bordas do cesto; assim dispostas lança-se terra fresca sobre as raízes, por cima desta camada arranja-se outra ordem de plantas &c, cobre-se o todo de folhas de bananeiras: leva-se neste estado para o sitio da plantação; vão-se depondo as plantas nas covas, enchem-se estas de terra, acama-se de leve, e tem-se antes o cuidado de estender bem as radiculas, e a terra assim disposta conserva a humidade; e bom será chegar algumas pedras para junto das plantas, sem que todavia as toquem; e fincar alguns ramos ao pé para abriga-los do sol.

Alguns formão a plantação em triangulos para economizar terreno, mas acho que a me-

lhor fôrma para o cafezal he o de paralelogramo alongado, offerecendo as duas maiores faces ao Nacente e ao Poente, e cerca-lo todo de arvores, que o abriguem; traçar de 150 a 150 toezas ruas direitas e largas, que correm o paralelogramo, orna-las de arvores, e de preferencia fructiferas; no meio huma rua, que o divida ao longo. Hum Cafezal bem disposto he talvez o mais lindo quadro que a agricultura offerece, a brancura brilhante das flores, o encarnado dos fructos, contrastando com o verde das folhas, apresentam o mais agradavel matís, o que mais realça o aroma, que das flores se derrama.

Quanto á distancia de pé á pé, pertendem os que plantão mui basto na distancia de 4 palmos, que conservão a frescura da terra, e diminuem as limpas, opondo-se a sombra ao crescimento das hervas, pretendendo de mais que ha maior abundancia de fructos, o que he verdade, mas só até a primeira colheita, porém crescendo mais as arvores, emaranhão-se os ramos, e privando-se mutuamente dos influxos athmosfericos produzem muito menos, e as vezes só a haste produz. Estou que a distancia deve variar segundo a qualidade de terra, sendo tanto maior quanto maior for a fertilidade do terreno, e que se dê menor distancia de planta á planta em cada linha, e maior de linha á linha: que a distancia em cazo algum seja menor, do que de seis a seis

pês, e nem maior do que 12. Verdade he que a cultura, assim disposto o Cafezal, custa mais, porém mais balanção com essa difficuldade as vantagens, que se obtem, pois que as arvores são mais formozas, e produzem o quadruplo; sendo as alas mais espaçozas, menos se molhão os trabalhadores com o orvalho, e em fim pode-se tirar mais viveres do terreno durante os tres primeiros annos &c. He certo que alguns não admittem que se plante coiza alguma entre os Cafezeiros, senão quando a terra for muito boa, mas vejo que não ha razão para deixar de aproveitar huma terra, que se não for occupada por plantas uteis, o será por inuteis, e que de mais augmentarão o trabalho das limpas.

A profundidade das covas seja 6 á 7 polegadas, e lugares ha em que devem ser menos profundas, segundo a espessura da camada de boa terra que comprir ao solo, pois que (como anunciamos) tocando as raizes o mão fundo, estranhão a transplantação; de mais sendo mais profunda, mais tempo conserva a agoa das chuvas quando estas são mais frequentes, e as raizes apodrecendo, a planta morre. He porém do interesse do lavrador o escolher tempo chuvoso para a plantação, mas não se escolha justamente o dia em que chova muito, pois que não convém transplantar, quando a terra está reduzida a lama, por isso que vindo a secar damnifica as raizes.

He pratica recebida o decotar-se o Cafézeiro, e só varião na altura em que o deceptão: em S. Domingos he na de 3 pés, em Bourbon e Ilha de França na de 5 a 6, outros deceptão na de $2\frac{1}{2}$ nas más terras, e na de 4 ou 5 nas boas: na Terra Firme, na de 4 &c., outras porém deixão subir a 24 ou 25 pés; altura que lhe a Natureza assignou.

Quando paramos o crescimento de huma planta, devemos tratar de que ella não sofra no constrangimento, a que a obrigamos, e de tirar partido da nossa operação; assim não he só bastante o decepta-la; com essa operação ella se torna mais ramosa, e folhuda, cumpre desbasta-la, e a fórma, que mais convém dar-lhe, he a de cone truncado, ou pão de assucar, e para o decote deve-se escolher o tempo em que há menos seiva, como são os meses de Maio, Junho &c. Vemos d'aqui quantas incisoens fazemos ás arvores, e que estas expostas ao ar, á chuva, á seca, podem ser atacadas da caria, e atrophia, se não houver o cuidado de tapar, ou barrar as feridas com alguma pasta ou maça, lama &c., he este o risco, e não o de criar piolhos, e outros insectos, como pertende Mr. Barré.

As arvores assim tratadas produzem mais e melhor fructo, a colheita he mais facil, menos expostas ficão aos damnos dos furacoens, tanto pela sua altura, como pela fortaleza; que os ramos adquirem, a qual tambem as livra

de facilmente quebrar com o pezo dos fructos: em fim nos lugares, onde as chuvas abundão, e a terra he mui rica, o decote he util até como sangria, pois que não he raro ver morrer huma arvore pelo excesso de seiva: todos sabem que o açoitar as arvores, em demaio viçosas, he para que desfolhando-se frutifiquem melhor.

Com a transplatação e decote não estão acabados os cuidados, que o Cafezeiro pede: he muito necessario trazer o terreno limpo, mormente ao pé da planta, e até ao segundo anno: o uzo mais geral he servir-se da enxada, porém ha o risco de offender a planta e suas raizes, e nos montes além d'esse, ha o de soltar mais a terra, e em consequencia facilita-la mais a ser levada pelas enxorradas. A melhor das limpas he á mão, quando he praticavel, como succede em quanto a herva está pequena; a limpa á mão he tambem mais economica, o chão fica mais bem expurgado da herva, e pede menos limpas.

Livrar-se-hão igualmente as arvores dos ramos ladroens, e toda a vez que se encontrar páo morto, ramos secos, quebrados, ou lascados, cortem-se ao vivo, e cubráo-se as feridas com terra molhada.

Desde que as folhas do Cafezeiro amarellecem, he sinal que elle se acha doente, então cave-se a terra ao pé da planta, examinem-se as raizes, e se estiverem tocadas do bixo,

tire-se a terra que as cerca, e substitua-se outra misturada com cinza, e calque-se. Desbastem-se alguns ramos em proporção á perda das raízes, que houve; e não estando humida a terra, que se empregou, regue-se. Se a planta assim tratada senão restabelecer, seja decepada o mais rente possível da terra, rebentarão varios renovos, dos quaes se escolherá e conservará o mais forte, cortando-se os outros com alguns dias de intervalo entre o corte de cada hum delles. Se a planta inorrer, escave-se o sitio, lance-se a terra para longe, deixando-se a cova exposta á chuva, ao sol &c. por algum tempo.

Quando se encontrão piolhos nos ramos, folhas &c. da arvore; ha toda a apparencia de que tambem os ha nas raízes, e o remedio he excavar ao pé da planta, e lançar-lhe cinza em abundancia, esfregarem-se as raízes com lama, e decotar, como dicemos.

Os Cafezeiros cobrem-se ás vezes de humma especie de ferrugem negra; que julgo ser extravazão de seiva; e este mal persegue mais as arvores velhas do que as novas: os mesmos remedios acima annunciados são applicaveis neste caso.

Quando os furacoens derrubão as arvores; não nos contentemos, como nas Mauricias e outros paizes, com calçar de pedra os pés derrubados, ou, como fazem outros, que os deixão cahidos rebentar em novos ramos tortuosos,

mas levantemo-las, e calcemo-las logo depois da queda, pois que assim ajudadas em breve estão no antigo estado; he escuzado recomendar que se substitua logo nova planta á que morrer, para o que he de suma utilidade o viveiro bem provido.

Quando o Cafezal está velho he mister decepar as arvores rente com o chão, lavrar, e estrumar; por este meio se remoça, e pôde produzir 15 e mais annos, além dos que já tinha, mas passados estes, renove-se a plantação. O trabalho de decepar he menor do que o de plantar, a planta decepada produz ao cabo de 2 annos, e a replantada só ao cabo de 4, razoens porque aconselho que se não replante logo, e que aproveitem as plantas velhas; á medida que a arvore envelhece, se a quantidade do fructo diminue, torna-se mais miudo e mais estimado no commercio, vindo a qualidade a compensar a quantidade.

Em fim a experiencia tem mostrado que, adoptado este methodo de cultura, prolonga-se a duração do Cafezeiro, que, apezar do que diz Raynal, he de 25, até 40 e mais annos nas boas terras; no districto das Ferrieres Rouges de S. Domingos, ex. gr., Mr. Brulley diz ter visto em 1789 Cafezeiros que tinham sido plantados nos principios do seculo.

Muitos authores tem escrito acerca da cultura de Café, e, como em todas as mais materias, cada hum sustenta a sua opinião:

aquelle pois que quizer ver mais desenvolvidas algumas das idéas que eu enuncio, pôde ler além de outros os que cito (1); mas convém não tentar essa tarefa sem primeiro se armar dos principios necessarios para raciocinar com os livros, e não seguir ás cegas o que elles dizem, de outro modo mui facil he enganar-se com perda de tempo, e prejuizo de bens, por isso que autores ha que facilmente publicão o que sem o cunho da experiencia só existe em suas vizoens, outros que, apesar de fallarem com a experiencia, variando as circumstancias em que se acharão, das em que nos achamos; servindo ella alli de farol, aqui pôde illudir: cumpre por tanto ler, mas com escrupulo, e nunca porém praticar o que colhemos da leitura, sem que com estudo do sitio, e mais particularidades do cazo em que nos achamos possamos decidir se estamos na mesma circumstancia que elles, a fim de ver se os devemos seguir em tudo, ou que descontos he mister dar-lhes. Grande mestra he a Theoria, mas deve dar as mãos ás liçoens de Pratica.

(1) Le Breton — Ellie — Fusei Aublet — Grainprè — Barrè — Brulley — Lescalier — Voyage à la partie meridionale de la Terre — Ferme, Moyens d'ameilliorer les colonies — Lettre à Mr. Le Monier par Cossigny &c. e outros citados na primeira parte desta Memoria.