



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.

P R I M E I R A P A R T E.

Historia do Café.

O Café tem sido de tal maneira admittido no uso economico, que chega ao grão 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 producção antes de alcançar a voga, que hoje tem, não acho fóra de propósito misturar o util ao agradavel, 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 indagaçōens.

O Cafezeiro (1) he natural da alta Ethiopia, diz *Reynal*, onde foi conhecido de tempo immemorial, e ainda cultivado com ventagem, *Lagrenie de Mézières* diz ser ahi 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 uso n'Africa, e Persia, antes que os Arabes o empregassem como bebida, uso 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 *Helena* obteve de huma Egypcia, o qual he tão gabado por *Homero*, como proprio a calmar a colera, e afliçoens &c.

Maronite Fausta Niaronne citado no Dicionario 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 crivel

(1) Brotero diz = Cafeeiro.

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

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

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 uso de huma bebida negra chamada *cobo* produzida de hum grão, que vem de *Meca*, que a bebem quente, e julgão boa para a eabeça e estomago.

Seja o que for, sabemos que da Cidade d'Adem se espalhou por toda a *Arabia*, e começo 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 uso d'elle para combater huma letargia, que o privava de fazer as suas oraçoes nocturnas, e a seu exemplo o tomarão os que tinhão preeisão de velar.

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

lidades , em que se engolfão os ethimologistas (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 uso , 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 nasceu hum scisma , que durou até o reinado de Amurath 3.^o , o qual permitto se bebesse o Café em caças 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 prohibião 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 sofresse as mesmas difficuldades, que na Turquia nos reñados 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 França.

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 morreu ; 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. *Isemberg* , 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* , Oficial 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 , escreveo 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 plantaçõens 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 seinentes.

Começarão pois com pequena diferença 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 *Nicoldão 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 Botanico 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 à 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 sórta das duvidas e erros dos Autores, se constitue hum gencro particular como quizerão *Roi* e *Dale*, se tem relação com o *Fusain*, como pertenderão os que escreverão depois de *Rauwolf*, *Prosper*, *Alpino*, e os *Bauhins*, se he huma planta rasteira, segundo *Bernier* &c.,,

Vejo que me pódem 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 das quelles, que por seus desvelos derão á sua patria hum novo ramo de comércio; 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 cultívão na Lagoa de Fribas? (1) e ver-nos-hemos tão

(1) No Número 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 appareceo no Rio de Janeiro , o devemos a *Hopeman* , Hollandez de Nação , que se estabeleceo nesta Cidade. (1) Não sei porque gastamos tanto tempo , e paginas em saber quem commandou em tal batalla , quantos mortos se acharão no campo; e nenhum em trasmittir ao futuro os nomes daquelles , a quem devemos tal ou tal planta; por ventura interesssa 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 *Jussieu* o primeiro que deu a sua verdadeira descripção. Esta planta , diz elle , a que se pôde 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 ilustre Botanico *José Corrêa da Serra*.

mar,, *Jasminum Arabicum*, *Laari folio*, *cujus semen apud nos Café dicitur*, a que *Linneo* chamou *Coffea 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 pertendia que o que *Avicenna* chamou *Bunk*, e *Rheses* chamou *Bunca*, e a mór parte dos seus interpretes dizem ser huma raiz, que vinha d' *Arabia Feliz*, fosse o Café. Mui fastidioza, e inutil forá 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 Egýpt. 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. 345 — *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 cultura , 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 qual quer outra circunstancia devemos a deseoberta 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 produçāo vegetal.

Plantar huma arvore , e dar hum filho á sua Patria , são os maiores bens , que o Cidadão lhe pôde 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 diferenças 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 porém limitando-nos a dár os meios de melhor cultivar, e preparar o Café, para que nos mercados dê o mais alto preço possivel, passainos 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 agravos, e perdoar injurias, abraçar o delinquente, e restituí-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 Cafzeiro ; 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 huma Noites : mas o Lavrador intelligente e sabido se não ilude com as aparencias ; sabendo que sem trabalho nada se faz bem , estuda a exposição , examina o terreno , e presta á sua plantaçāo os cuidados , que a boa cultura exige .

O Café vem em todo o terreno huma vez que as raizes o possāo penetrar , é encontram alguma humidade ; mas aquelle que quizer tirar proveito da sua plantaçāo , não se guie pela generalidade , e ponha atençāo na escolha da terra : aquella , em que as agoas se demorāo 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 pedregosa

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 Cafetal 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 experienzia 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 plantaçao , e a experienzia ensinou que convinha abrigar mais e segurar a terra , acompanhando a plantaçao 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 excellente mente nos baixos , e nestes as limpas e lavras podendo ser mais frequentes , melhor trato pôde dar-se ao Cafetal. Nas terras baixas , deve-se tambem abrigar a plantaçao 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 ilusórias, 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 plantaçāo, e nada se deve esperar além de duas colheitas. Esta asserção he contra o que pertende o Padre Labat, mas elle escreveo quando se principiava a cultivar esta planta, e fallou por tanto sem ouvir antes a experiencia. Igual falta de experiencia mostrā 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 obtém 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 plantaçõens costuma-se tirar a planta dos pés de Café, que nascem por baixo dos outras, e das sementes que cahem: estas plantas criadas á sombra, quando são expostas ao sol, resistem-lhe com dificuldade, languecem por muito tempo, e grande numero morre, cauzando 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 aímanhada, 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 huma vêa de agoa corrente serpeando pelo pé dos Cafezeiros: assim se forma hum viveiro de plantas valentes, e que transplantadas vem excellente mente. O melhor tempo para esta sementeira he a Primavera, porque quando chegão os ardores do Estio, já a planta tem força para resistir-lhe. A conselhando as regas, não quero dizer que o viveiro esteja sempre unido, seria hum grave erro, pois que os Cafezeiros ficarião fracos

(1) Pertende Mr. de Cossigny que se tire a pólpa 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 cauzadas pelas secas, bichos, furacoens, &c.

Para o bom exito da plantaçāo 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, abrão-se as covas algum tempo antes da plantaçāo afim de que, recebendo as agoas da chuva e mais benefícios 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 precauçāo assegura o bom exito da plantaçāo, e com ella menos cuidado nos deve merecer a estação, o que não succede quando se arranca a plantinha, sem que as raizes venham 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 languece: cortando-se apressa-se o crescimento das raizes lateraes, que, estendendo-se pela boa terra, vai buscar o nutrimento necessario á vegetação, assim antes corta-la do que enterra-la quebrada ou lascada; a ponta da raiz mestra huma vez cortada ou quebrada não cresce mais, segundo diz Duhamel, e o confirma a experencia.

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

Arrancadas as plantas arranjão-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 raizes, 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-

Maior forma 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 contem o paralelogramo, orna-las de arvores, e de preferencia fructiferas; no meio huma rua, que o divide ao longo. Hum Cafezal bem disposto he talvez o mais lindo quadro que a agricultura offerece, a branura brilhante das flores, o encarnado dos fructos, contrastando com o verde das folhas, apresentao o mais agradavel matis, o que mais realça o aroma, que das flores se derrama.

Quanto á distancia de pé á pé, pertendem os que plantão mui bosto 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

pés , e nem maior do que 12. Verdade he que a cultura , assim disposto o Cafezal , custa mais , porém mais balanção com essa dificuldade as vantagens , que se obtém , 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 aumentarão 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.

Hé prática recebida o décotar-se o Cafazeiro, e só varião na altura em que o decepão: em S. Domingos he na de 3 pés, em Bourbon e Ilha de França na de 5 a 6, outros decepão 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 decepa-la; com essa operação ella se torna mais ramoza, e folhuda, cumpre desbasta-la, e a fórmā, 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 danmos dos furacoens, tanto pela sua altura, como pela fortaleza; que os ramos adquirem, a qual também 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 viçozas, 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 offendere 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 expúrgado da herva, e pede menos limpas.

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

Desde que as folhas do Cafezeiro amarelecem, 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 raizes, 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, rebentará 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 inorner, 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 aparencia de que tambem os ha nas raizes, e o remedio he excavar ao pé da planta, e lançar-lhe cinza em abundancia, esfregarem-se as raizes com lama, e decotar, como dicemos.

Os Cafezeiros cobrem-se ás vezes de huma 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 anunciados são aplicaveis neste cazo.

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 caídos rebentar em novos ramos tortuozos,

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 qualidate a compensar a quantidade .

Em fim a experienzia 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 tinhão sido plantados nos principios do seculo .

Muitos authores tem escrito acerca da cultura de Café , e , como em todas as mais matérias , 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 experienzia só existe em suas vizoens, outros que, apezar de fallarem com a experienzia, variando as circunstancias em que se acharão, das em que nos achamos; servindo ella alli de farol, aqui pôde illudir: cumple 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 circunstancia 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 liçoes de Pratica.

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