

EX-LIBRIS



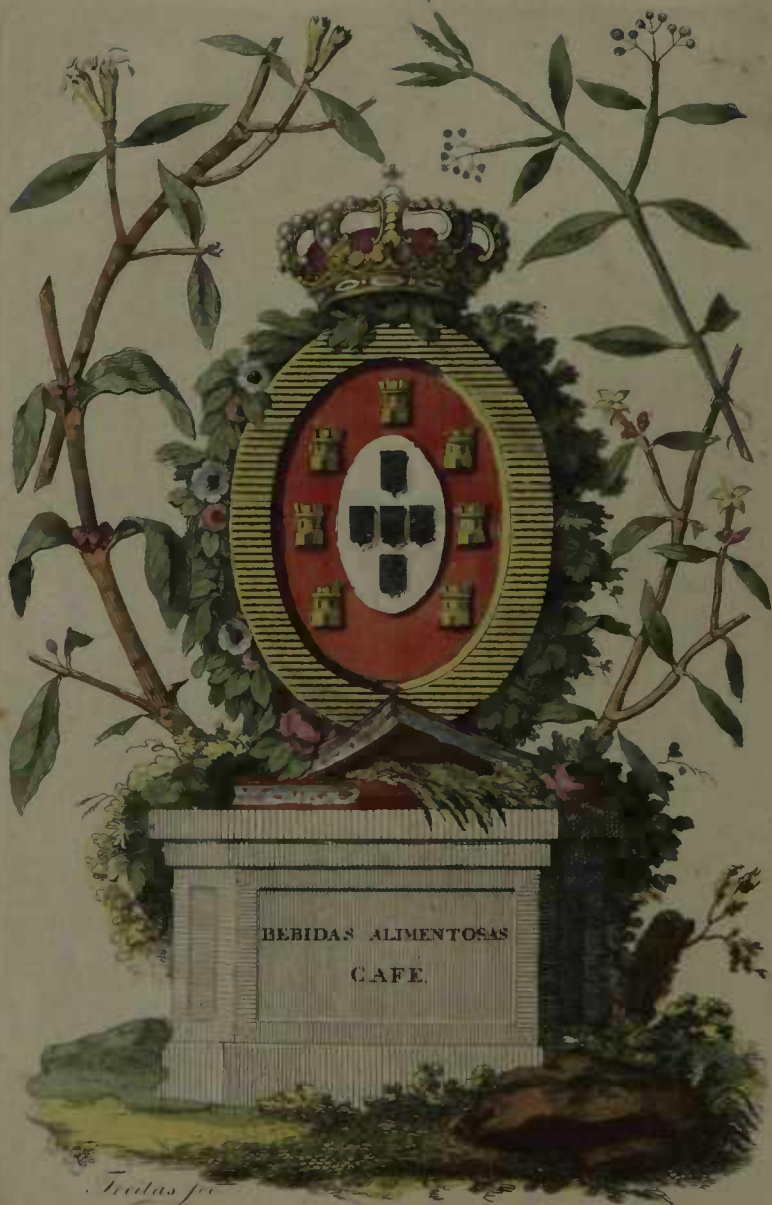
BORBA  
MORAES

RUBENS BORBA  
ALVES DE MORAES









BEBIDAS ALIMENTOSAS

CAFE.

O FAZENDEIRO  
DO BRAZIL,

CULTIVADOR,

Melhorado na economia rural dos generos já culti-  
vados, e de outros, que se podem introduzir;  
e nas fabricas, que lhe são proprias, se-  
gundo o melhor - que se tem escri-  
to a este assumpto:

DEBAIXO DOS AUSPICIOS,  
E DE ORDEM

DE SUA ALTEZA REAL

PRINCIPE REGENTE,  
NOSSO SENHOR.

Colligido de Memorias Estrangeiras

POR

FR. JOSÉ MARIANO DA CONCEIÇÃO VELLOSO.

---

TOMO III.

BEBIDAS ALIMENTOSAS.

P A R T E I.

---

*... merito hac una Satis arbore felix  
Dicenda est regio; Sparsas nam hinc onibus oris  
Orbis opes trahit ad sese.*

Knowl. §. 1947.

---



A N N O. M. DCCC.

---

NA OFFICINA DE SIMÃO THADDEO FERREIRA.

Le Bresil suffiroit seul par ses productions naturelles por porter le commerce du Portugal au plus haut degré de richesses

*Journal de Commerce Octobre 1759 p. 36.*

Mais les Portugais peuvent en conserver une partie considerable par la amelioration de la culture de leur Colonies

*Idem Decembre 1759 p. 39.*



# SENHOR.

**S**obe á Augusta presença de V. A. R. a primeira Parte do Terceiro Tomo do Fazendeiro do Brazil, que tem por titulo Bebidas Alimentosas, e por objecto melhorar a cultura da preciosa planta do Café, do seu perfeito preparativo para passar á Europa, e igualar, se não exceder, ao cultivado nas possessões Africanas, e Americanas estrangeiras, e ainda, como se julga possível, ao que se transporta de Moca, ou Betelphagi da Arabia, de cuja perfeição parece estar distante o nosso.

*As medidas tomadas, para se conseguir este pertendido fim, forão as de expôr nesta Collecção aos granjeiros desta planta tudo, o que se tem escrito a este respeito, pelos Sabios das mesmas Nações possuidoras das mencionadas Colonias, que procurdrão indagar a causa do bastardeamento do Café de suas Colonias, e apontar aos seus cultivadores os meios mais opportunos, que a sua reflexão descobrio, para o legitimar, e restituir a sua belleza primitiva, assim no cheiro, como no sabor. Taes forão os Authores, de quem trasladei, e copiei tudo, quanto ajuntei nesta Collecção, a saber: MM. Eloy, Monereau, Fuset d'Aublet, Alleon Dulac, o Abbade Rosier (Francezes). O Collector do Museum Rusticum & Commerciale, Miller, Edward, e os contidos no Tratado, que escreveo sobre o Café John Ellis, isto he Schehabeddin Ben, la Roque, Nibeburs, Brown,*

*Brown , Fotbergill , Melville , e Scott , Governadores , e a de hum Mercador de Londres.*

*Bem que esta primeira Parte fosse principiada antes da segunda , em que se traduzio o Fazendeiro do Café de S. Domingos de M. de Labourie , sabe ao depois della pela demora , que bouve na acquisição dos Authores mencionados acima ; por se terem mandado vir de fóra ; e , por não engrossar mais o volume , fica para hum terceira Parte , o que escreveo o Doutor Benjamin Mosseley , o Author do Commerce de l' Amerique par Marseille ; a continuação d' Analyse de M. Eloy , e J. C. Rieger , Prussiano , e outros.*

*A importancia deste objecto para o commercio he tanta , quanta talvez não acertarei a dizer , por me faltarem dados proprios para a poder calcular ; mas seguramente posso affirmar , fundando-me nos mesmos Authores , que copio e tras-*  
la-

*lado, que, apenas descoberto na Asia na  
época, em que prefixão o seu descobri-  
mento, foi tão grande a sua aceita-  
ção, que deo occasião a todas as Lides  
já politicas, já Religiosas que se exci-  
tárão entre os mesmos Asiaticos sobre o  
seu uso; que apenas se passou pelos Ve-  
nezianos o seu conbecimento á Europa, es-  
ta o abraçou com tanta ansia, que pa-  
recia confluirem para a Arabia todas as  
riquezas, o que obrigou a dizer a João  
Ray, á pouca mais de cem annos, que a  
Arabia não só era feliz, mas felicissi-  
ma; pois com a seu Café attrahia im-  
mensas riquezas de todo o mundo: inde  
immensæ opes, ut fere totius orbis di-  
vitix in eo confluant; que se faz incre-  
vel o número das casas de Café, não fal-  
lando em Constantinopla, Londres, e Pa-  
ris, pois só em Berlim, por hum edicto Ré-  
gio, anda o seu gasto por 700 para 800 mil  
escudos; e na pequena Cidade de Mons*

*em*

*em França passa de cem mil arrateis , o que se vende ao povo annualmente , segundo Eloy ; que as tres Nações Europeas , que mais se empenbãrão na cultura desta planta , forão os Inglezes , Francezes , e Hollandezes ; os primeiros entre estes esperavão em 1797 a colheita de 16 milhões d' arrateis , e tinbão 20 mil escravos applicados á este trabalho , que he 18 vezes mais do que a colheita de 1783 , e 7 vezes mais que a do ultimo anno , e nos segundos andava a colheita em 70 milhões , antes da rebelião dos escravos ; que tendo estado na ultima decada deste seculo todas estas Colonias , cultivadoras do Café , perturbadas com a desastrada guerra , e ainda os mesmos Arabes , não póde deixar de ser immenso o vão , que ha na Europa a encher deste genero ; que , sendo V. A. R. Senhor do immenso paiz , entre tropicos , producto do Café pela cultura ; e de toda a Costa Oriental*

*tal*

*tal d' Africa , onde nasce espontaneamente , nenbuma Nação o pode encher melhor que a Portugueza , sendo animada por V. A. R.*

*Deixo a outros , que tenham maior ocio , averiguar , se he verdadeira a data da origem do Café , que assignalão os Authores que copiei ; ou se elle era aquelle remedio , tão decantado por Homero , chamado Nepenthes , de que Helena usava , para se alegrar , como refere Pedro Petit ; ou o succo preto , que bebião os Lacedemonios , como refere Muralto ; ou o vinho que Abigail apresentou ao enfadado David , como pensa Olau Celsio ; ou as favas torradas , com que mimoseárão os Amonitas ao mesmo Rei fugindo ao filho , e passagem do Jordão , como diz Scheuchzer.*

*Tambem deixo aos Botanicos o examinar , se os novos Cafés Occidentaes , descobertos por Jaquin nas Antilhas , e Aublet em Cayenna , e os que julgo ter*

*en-*

*encontrado nas matas do Rio de Janeiro gozão das mesmas propriedades do Café Oriental.*

*Do mesmo modo por agora não apresento o pro e contra, que se tem escrito sobre as suas propriedades, o que procurarei fazer na terceira Parte desta Obra, onde além das analyses chymicas, que se tem feito a seu respeito, darei a Flora, e a Bibliotheca Caboverica de todos os Autores em prosa, e verso que o achdrão digno objecto dos aparos de suas pennas.*

*Prosigo, SENHOR, dizendo que planta alguma vence, e sobrepuja em Louçania a este Arabigo Jasmim aos olhos do espectador, quer este o contemple nos verdes alfobres dos dilatados vergeis, reparados pelas avenidas ou aléas, que se encrusão; quer, ao depois de colhido, e preparado, quando se apresenta em algum dos seus ordinarios vehiculos aos indi-*

*dividuos da natureza humana, sequiosos do seu restaurante gozo.*

*Em quanto ao primeiro: apenas tem recebido do seu criador hum triennio de cuidados, pois a mais senão estende a sua mimosa infancia, cresce em elegante pyramide, adornado sempre da verdura de suas folhas, e mais de duas vezes no anno da albura de suas aromaticas flores, e do encarnado, e purpureo dos seus fructos, que nascem rentes, apinhados, pelos nós em torno dos mesmos troncos e ramos. Os que gostão ajuntar o util e o agradavel, ou o enlace de Flora com Pomona, bordão as aléas e avenidas, que repartem os alinhados, e symetricos alfobres, com os candidos Fasmineiros de Italia, e com as Roseiras de Pesto, e, accrescentando ao seu nativo aroma o perfume destas, fazem o todo do seu ar ambiente o mais suave possivel.*

*Quanto ao segundo: não he menor o*

*ap-*



*apparato* , e fausto com que se ostenta nas envernizadas mezas , e com que apparece entre os homens esta *Alimentosa Bebida*. O illustre Linné , não com os enfeites oratorios , mas com o seu rigor dialectico os descreve. Vasos de ferro , aço , cobre , para se preparar ; cafeteiras , leiteiras , tenazes , colberes de prata ; taças de porcelana de Macáo , mezas envernizadas , toalhas para se apresentar , e conclue dizendo , que apenas bastaráo mil cruzados para se offerecer dignamente esta bebida. E se este liquor em razão de si mesmo pede , e demanda todo este faustoso luxo , certamente he muito maior , o que requer em razão do lugar , em que deve ser offerecido aos seus concurrentes. Espaçosas salas , ornadas elegantemente de tapeçarias , de grandes espelhos , ricos quadros , magnificos lustres , custosas baixéllas e serviços , em companhia do Chá , do Chocolate , e de muitos outros refrescos

cos e bebidas, são condições que se requerem. Ainda isto não he tudo. Julgarão necessario bancas de jogo, Cantores, Instrumentistas, bailadores. Para esta casa corria toda a qualidade de homens de todas as jerarquias, de Lei, de Letras, de Religião.

Tendo tido contra si todas as classes d' homens públicos, de Religião, de Policia, e de Letras; tendo-se procurado substituir muitos outros vegetaes, grãos, nozes, amendoas, favas, milho, cevada, trigo, pão torrado, de todas tem esta Bebida Alimentosa triunfado não só pelo seu valor intrinseco, mas ainda pelo favor dos seus apaixonados das mesmas classes, que o tem defendido pro aris & focis.

Tal he, SENHOR, em resumo, a presente situação deste precioso vegetal, de que eu tenho a honra de apresentar a V. A. R. neste tosco esboço, o que se tem escrito a seu respeito, fazendo unicamente

*mente pontaria ao lucro , que póde resultar da sua boa cultura aos vassallos d'entretropicos , a quem V. A. R. anabela fazer felices , e por consequencia aos Reimicolas , mediante o seu commercio.*

*Com a mais profunda inclinação beija o suppedaneo do Augusto Throno.*

*De V. A. R.*

**o mais humilde Vassallo**

*Fr. José Marianno da Conceição Velloso.*



xv

RAPSODIÆ CAHOVETICÆ  
LIGATO ET SOLUTO SERMONE  
EX AUCTORIBUS DECERPTÆ.

*Ex Scriptura Sancta.*

**F** Estinavit igitur Abigail , & tulit ducentos panes ,  
& duos UTROS VINI & quinque arietes coctos , &c.  
1.º Reg. Cap. XXV. ŷ. 18. versionis Vulgatæ.

Cumque venisset David in Castra , Sobi filius Naas  
de Rabbath filiorum Amon , & Machir filius Ammi-  
hel de Lodabar & Berzellai Gallaadites de Rogelim.

Obtulerunt ei stratoria , & tapetia & vasa fictilia ,  
frumentum & hordeum & farinam & polentam &  
fabam & lentem & FRIXUM CICER.

Et mel & butyrum oves &c. 2.º Reg. Cap. XVII.  
ŷ. 27 , 28 , 29.

*Ex Homero.*

Protinus ergo in vinum misit medicamen , unde bibe-  
bant

Luctui iræque adversum , malorum oblivionem inducēs  
Qui illud biberit postquam crateri omnium mixtum est  
Non utique tota die profuderit lacrymas per genas ,  
Neque si ei mortui fuerint materque paterque ,  
Neque si ei coram fratrem , aut carum filium  
Ferro trucidarent , ipse vero oculis videret.  
Talia Jovis filia habebat medicamina utilia  
Bona , quæ illi Polydamna præbuerat Thonis uxor  
Egyptia , qua plurima producit fertilis terra  
Medicamina \* \* \*

Eæ

*Ex Knowles ŷ. 1497.*

**Arabum felicibus oris**

Nascitur arbos olens ; illam coluere minori  
 Indigonæ haud cura , quam quondam credita mafa  
 Hesperidum referunt vigilem observasse draconem ;  
 Et ne forte aliis veniant sata semina terris ,  
 Non prius hæc ad nos mittunt , quam flamma feraces  
 Abstulerit vires , fæcundæ orbarit & omni  
 Spe prolis ; merito hac una satis arbore felix  
 Dicenda est Regio ; Sparsas nam hinc omnibus oris  
 Orbis opes trahit ad sese . . .

*Ex Doctore Habernach. p. 59.*

Viscida Solvit Caffee , pigra lotia pellit  
 Suscitât & vigiles absque labore facit.  
 Hinc Cephalalgia viscosæ , coma , Catarrhi ,  
 Ebrietas colicus pellitur hocce dolor.  
 Digerit & crudam Stomachis Languentibus escam ,  
 Plus juvat a pastu , quam juvat ante cibos.  
 Plus quoque Phlegmaticis , et laxo corpore obesis ,  
 Quam calidis , macris , mobilibusque quadrat.

*Ex Vanerii Prædio Rustico 216.*

Ut medeare malum non est præsentius ullum  
 Auxilium quam si terris faba missa sabæis  
 Intumuit nitidos sartagine tosta per ignes  
 Tritaque mox validis intra mortaria pilis  
 Diluitur lympha , facilisque parabilis arte  
 Vulcano coquitur ; donec vas pulvis ad imum  
 Venerit , & posito mansueverit ollula motu.  
 Fictilibus rufos pateris diffunde liquores.

**Ad-**

Adde peregrina dulces ab arundine succos ;  
Ore sapore Calix ne tristia lædat amaro.

Divinos alium latices adhibebis in usum ;  
Seu longas opus est studiis traducere noctes ;  
Sive graves Capiti tenebras induxerit Auster ;  
Seu noeuere dapes ; illo medicamine vates  
Ingenium emendet , lætusque infecta resumat  
Carmina ; nec fontes alios , quibus ora Poetæ  
Proluerint , fluxisse solo male credat Achivo.

(Cujusdam Poeta Persæ  
Ex Musæo Valentini.)

Te Cafe , atra facies !  
Quid est cur delectemur ?  
A Venere , quo venies ,  
Facis ut feriemur.

*Ex Raj. in Hist. plant.*

Arbor Arabiæ felicis , dumtaxat intra tropicos. *Arabis vim seminum vegetandi destruunt , inde immense opes* , ut fere orbis divitiæ , in eo confluant , unde illa pars Arabum felicissima. Fidem Superat quod millena modiolorum millia divendant Turcis Barbaris , Europæis. Mirum , inquit , tantum thesaurum esse unius gentis peculium esse , & intra unius Provinciæ angustias coerceri. Mirum vicinas Nationes excitulante invidia , s. , avaritia eas jam pridem non , vel vi depopulatas esse , seu semina , vel vivas ra-

\* \*

di-

dices dolo non surripuisse. Merum quam vigilem Draconem Coavetis suis turendis præficiant indigenis. Mirum unius Regionis messes, totius orbis sufficere expensis.

*Ex Amenit. Acad. Lin.*

<b>SARTAGO FERREA</b>	—pro ustulatione Seminum.
<b>MOLA CHALYBEA</b>	—pro tostorum Seminum comminatione.
<b>Ahenum æneum</b>	—operculatum pro coctione
<b>Tripus ferreus</b>	—pro aheno coquente.
<b>CAREONARIUM ÆNEUM</b>	—pro cantharo calido tenendo.
<b>CANTHARUS ARGENTEUS</b>	—ad propinandum decoctum.
<b>Cantharus argenteus</b>	—pro lacte infundendo.
<b>Vasculum argenteum</b>	—Saccharum subministrans
<b>Forceps argentea</b>	—pro Saccharo excipiendo.
<b>Vascula murhina</b>	—Chinensia, eaque gemina.
<b>Cochlearia argentea parva</b>	—pro Saccharo miscendo.
<b>Mensa rotunda picta</b>	—Vernice obducta.
<b>Mappa mensalis</b>	—protegumento mensæ.
<b>Repositoryum</b>	—quod excipiat supra mensam vascula.
<b>Vas argenteum maius</b>	—pro lavandis vasculis.

Cætera, ut taceam, quæ maxime necessaria iudicant, & vix mille thalerorum redimantur pretio.



## HISTORIA DO CAFÉ.

Copiada, da que escreveo em Inglez John  
Ellis.

*(The History of Coffe.)*

**A** ANTIGA relação do Café, que dou, foi tirada d' hum manuscripto Arabe, que se conserva na Livraria do Rei de França em o n.º 944, e he da maneira seguinte.

Shehabeddin Ben, hum escriptor Arabe da nona centuria da Hegyra, ou decima quinta dos Christãos, attribue a Gemaleddin, Mufti d'Aden, certa Cidade d' Arabia Felix, que era quasi seu contemporaneo, a primeira introdução da bebida do Café neste paiz. Elle diz deste theor: que Gemaleddin, tendo tido occasião de passar á Persia, no tempo da sua detença, vira alguns dos seus paisanos beber Café, ao que então não tinha dado attenção, mas, tendo voltado a Aden, e achando-se indisposto, e lembrando-se de ter visto aos paisanos da Persia beberem Café; e esperando de tirar algum proveito desta bebida, se resolvêra a experimentalla per si mesmo, e, tendo feito a sua experiencia, não só recobrá:

ra a saúde, mas que também percebêra outras qualidades proveitosas deste liquor, como são as de alliviar as dores de cabeça, avivando, e animando os espiritos, e sem prejudicar a constituição, precaver a somnolencia, ou peso da cabeça. Resolveo-se então a voltar em proveito da sua profissão Religiosa esta ultima qualidade. Elle o tomou, e recommendou aos seus Dervises, ou Religiosos Mahometanos a dispõem-se para passar as noutes em oração, e n' outros exercicios da sua Religião, com fervor e devoção. O exemplo, e authoridade do Mufti deo grande peso á reputação do Café. Sem perda de tempo os homens de Letras, e da Religião adoptarão o seu uso. Os Negociantes, e Artistas lhes forão no encalço pela necessidade, em que se achavão, de trabalharem de noute, e muitas vezes de viajarem até ao depois, de sahir o Sol. Pelo decurso do tempo se fez hum costume geral em Aden, e não só se bebia de noute por aquelles, que as querião passar dispertos, ou em insómnio, mas também de dia por amor das suas outras qualidades agradaveis.

O Author Arabe accrescenta: que elle mesmo se achára tão bom com a bebida do Café, que totalmente se absterera do uso da infusão

d'

d' outra herva , chamada na sua linguagem *Café*, que talvez sería o Chá , ainda que , ao meu vêr, o Author Arabe não nos dá fundamento algum para assim o julgarmos.

Antes deste tempo o Café era muito pouco conhecido na Persia , e tambem muito pouco usado na Arabia , onde espontaneamente nasce este arbusto. Mas , conforme o Shehabeddin , já de tempo immemorial se bebia na Ethiopia.

Tendo sido o Café recebido desta maneira em Aden , se continuou o seu uso , sem alguma interrupção desde esta época , e pouco a pouco se foi introduzindo em todos os povos dos seus arredores , e muito pouco tempo depois chegou a Méca , onde , assim como em Aden , foi introduzido pelos Dervises com o mesmo pretexto de Religião.

Os visinhos de Méca , tendo sido os ultimos , forão , os que usarão sem relação alguma a objectos Religiosos , ou Litterarios ; e os que póserão em prática bebello públicamente nas casas de Café , onde se ajuntavão sem ordem a passar agradavelmente o seu tempo , fazendo disto o seu pretexto : jogavão as tabolas , e outras especies de jogos , etambem a dinheiro. Nestas casas se divertião a si proprios , tocando , dan-

çan-

quando, e cantando, tudo pelo contrario dos costumes dos rijos Mahometanos, aos quaes occasionarão alguns disturbios. Daqui este mesmo costume se estendeo a outros muitos lugares d' Arabia, e particularmente a Medina, e ao Grão Cairo no Egypto; onde os Dervises da Provincia de Yemen, que vivião juntos em hum districto, bebião Café ás noutes, que devião passar em oração. Elles o conservavão em huma tacha de barro vermelho, e o recebião com ternura, e devoção da mão do seu superior, o qual lhes administrava em côpos per si mesmos. Em pouco tempo forão imitados por muitas pessoas devotas do povo do Cairo, e o seu exemplo seguido pelos estudiosos: e ao depois pelo resto do povo, de maneira que o Café se fez huma bebida muito commum, assim nesta grande Cidade, como em Aden, Méca, Medina, e nas outras d' Arabia.

Mas pelo decurso do tempo os rijos Mahometanos principiárão a desapprovar o uso do Café, como occasionador de frequentes desordens, e por produzir effeitos quasi semelhantes ao vinho, cuja bebida he contraria aos preceitos de sua Religião; e o Governo se viu por consequencia obrigado a interpôr-se, e a limitar por

vezes o seu uso. Sem embargo disto, ella se fez geralmente tão approvada que ao depois se julgou necessario prohibillo inteiramente para o futuro.

O Café continuou o seu progresso na Syria, e foi recebido sem alguma opposição em Damasco, e Alepo, e no anno de 1554 reinando o grande Solimão, hum Seculo ao depois da sua introdução pelo Mufti em Aden, foi conhecido pelos Turcos em Constantinopla: neste tempo duas pessoas particulares, cujos nomes são Schems, e Hekin, hum vindo de Damasco, e o outro d' Alepo, estabeleceo cada hum delles a sua casa de Café em Constantinopla, e o vendião publicamente em lugares preparados elegantemente, que forão neste tempo frequentados por homens de Letras, e particularmente Poetas, e outras pessoas, que procuravão divertir-se com jógos de tabulas, e damas; ou travar amizade, e conhecimento, e a passar o seu tempo agradavelmente com modica despeza.

As casas, e assembléas tiverão tanta voga insensivelmente, que forão frequentadas por pessoas de todas as profissões, e tambem pelos officiaes do Serralho, Baxás, e Pessoas da primeira-

meira Ordem desta Corte. Apesar de tudo, quando parecia que estava firmemente estabelecida, os Imans, ou Officiaes das mesquitas se queixarão estrondosamente de se verem estas abandonadas, e as casas de Café atacadas de companhia. Os Derviches, e as Ordens Religiosas murmuravão, e os Prégadores declamavão contra ellas, affirmando que era menor peccado ir á taberna que ir á casa de Café.

Ao depois de muitas altercações e porfias, os devotos, unindo os seus interesses, conseguirão huma condemnação authentica do Café, e determinarão apresentar ao Mufti huma petição a este fim: na qual avançavão que o Café torrado era huma especie de carvão, e que tinha tal qual relação com o carvão prohibido pela Lei: e que por tanto lhe pedião houvesse de decidir este ponto, conforme o direito do seu Officio.

O Chéfe da Lei sem se entranhar na questão, decidiu, como elles desejavão, e declarou; que a bebida do Café era contrario á Lei de Mahomet.

He tão respeitavel a authoridade do Mufti, que ninguem se atreve a julgar errada a sua sentença. De pancada se destruirão todas as casas  
de

de Café; e se encarregou aos officiaes da Policia o vigiar, se alguem bebia Café. Não obstante isto estavam tão habituados, e o seu uso estava geralmente tão recebido, que o povo continuou a pezar de todas as prohibições a bebelo nas suas proprias casas. Os officiaes da Policia, vendo que não podião supprimir o seu uso, se accrdárão de permitirem, pagando hum taxa, que o bebessem, com a condição que o não fizessem publicamente. E assim se principiou a beber nos lugares particulares (com as portas fechadas, ou nos lugares do interior das casas de tabernas.

Com este pretexto forão-se estas casas pouco a pouco reestabelecendo, e, vindo hum novo Mufti, menos escrupuloso, e mais illuminado que o seu predecessor, tendo declarado publicamente que o Café não tinha relação alguma com o carvão, e que a sua infusão em nada era contraria á Lei do Mahomet, as casas de Café crescêrão em hum quantidade igual á, que tinha sido antes. Feita esta declaração, as Ordens Religiosas, os Prégadores, Legistas, e o proprio Mufti bebião Café, e o seu exemplo foi universalmente seguido por toda a Corte, e Cidade.

O Grão-Visir , estando do mesmo modo munido d'hum especial authoridade sobre as casas em que se permitia a bebida pública do Café , valeo-se desta occasião , para impôr hum consideravel tributo pelas licenças que concedia á este assumpto , obrigando aos seus proprietarios , ou donos das casas de Café a pagar hum *sequin* por dia , e limitando juntamente o preço d'hum asper por hum *chicra* ?

Isto era o que se continha no manuscripto Arabe da Livraria de ElRei de França conforme a traducção de M. Galand, o qual prosegue a informar-nos da causa , que tivera outra supressão total no tempo da guerra de Candia , estando nella os interesses Ottomanos em hum *figura* triste , e crítica.

A liberdade , tomada pelos politicos , que frequentavão estas casas , fallando livremente dos negocios públicos , foi tão grande , que o Grão-Visir Krupuli , Pai de outros dous célebres do mesmo nome , que lhe succedêrão no emprego successivamente , as supprimio totalmente no tempo da menoridade de Mahomet IV com hum disinteresse , que characterisava a sua familia sem respeito á perda de hum *tão grande* renda , de que elle proprio colhia o proveito. Antes que  
la-



lavrasse esta determinação per si mesmo em incognito visitou diferentes casas de Café, onde magoado observou, que varias pessoas graves discorrião sériamente sobre os negocios do Imperio, censurando a administração, e decidindo confiadamente negocios de muita importancia. Tambem antes tinha visitado as tabernas, onde encontrou muitos moços alegres, muitos soldados, os quaes se divertião entre si cantando, e contando seus amores, e factos da guerra. Nada mais ouviu.

Todavia, ainda que fizesse fechar as casas de Café, com tudo nem por isso se bebia menos, porque se trazia em grandes vasos com fogo por baixo ás estradas reaes, e aos mercados. Esta prohibição só abrangeo as casas de Café de Constantinopla, e não as outras Cidades e Villas do Imperio, onde se continuarão as casas de Café do mesmo modo que antes.

Apezar desta precaução de se supprimir as casas públicas de Café, o seu consummo se augmentou mais e mais; porque não havia casa alguma ou familia rica, ou pobre Turca, ou Judia, Grega, ou Armenia, que nesta Cidade são muy numerosas, a qual pelo menos não beba duas vezes ao dia, e muita parte o bebe muitas

tas outras vezes , porque pãssou a ser hum costume o offerecello a todos , que vem de visita a suas casas , e se reputa como huma incivilidade o nã accitallo : e assim muita parte da gente toma vinte chicras no dia , e sem algum inconveniente , o que este Author suppõem ser huma grande excellencia. Além desta o mesmo Author lhe contempla outra no maior uso do Café , e vem a ser , conforme o seu parecer , apertar os homens mais estreitamente em os vinculos da sociedade , e da amizade , e muito mais que outro algum liquor , e observa que estes protestos da amizade , feitos neste tempo , são muito melhores que aquelles que se fazem , quando a cabeça se acha envenenada pelos liquores embriagadores. Elle avalia que se gasta nas familias particulares de Constantinopla no artigo do Café , quanto se gasta em vinho em París ; e refere que estão tão avezadas a pedir dinheiro pelo Café , como se pede em París pelo vinho , ou cerveja.

Ainda encontro mencionado hum caso galante , e vem a ser , que recusando-se dar Café a huma mulher casada , fora este recuso huma das causas lezaes do divorcio.

Os Turcos tomão o seu Café muito quente,

te, e muito forte, e sem assucar. Antigamente, e agora, quando ferve, lhe lanção hum dente de cravo, ou dous pisados, conforme a quantidade, e tambem huma pequena porção da semente *badiar*, chamada ervadoce estrellada, ou alguns grãos do cardamomo menor, ou huma gotta da essencia d'ambar.

Não he facil saber-se assim o tempo em que, como a causa porque o uso do Café passou de Constantinopla ás partes do Oeste da Europa. Todavia he provavel que os Venesianos, pela vizinhança dos seus dominios, e pelo seu grande commercio com Levante, fossem os primeiros que o trouxessem. Isto se prova de parte d'huma carta escripta por Pedro de la Valle, certo Venesiano em 1615 de Constantinopla, na qual diz a hum seu amigo, que elle levaria consigo algum Café, o qual julgava que até então era desconhecido no seu paiz.

M. Galand diz : que elle fora informado por M. la Croix, Interprete do Rei, que M. Thevenot, tendo viajado pelo Oriente, e voltando a França em 1657, trouxera consigo a París algum Café para seu proprio gasto, e que por muitas vezes regalára com elle a seus amigos, e que M. la Croix fora hum destes; e que desde

de esse tempo nunca elle o deixára de beber, provendo-se por meio de certos Armenios, estabelecidos em Paris, e pouco a pouco adquirio reputação nesta Cidade.

Alguns annos antes já era conhecido em Marselha; porque hum certo Cavalheiro, que tinha acompanhado a M. de la Haye a Constantinopla, trouxe consigo no seu regresso, não só o Café, mas também os vasos, e apparatus proprios para o fazer, e para o beber, que tinham huma particular magnificencia, e mui diferentes dos que actualmente usamos. Todavia até o anno de 1666 sómente, os que tinham estado em Levante erão, os que o bebião, porque o costume os tinha feito amigos. Mas tendo vindo neste anno algumas saccas do Egypto, deo a muitas pessoas occasião de o experimentarem, e contribuirão muito, e muito para que elle entrasse no uso geral; e em 1671 certas pessoas particulares em Marselha determináõ estabelecer a primeira casa pública de Café nos arredores da Cidade, que tiverão hum successo muito bom; o povo se punha a zombar, fallar sobre os negocios, e a divertir-se com o jogo: em pouco tempo teve hum grande curso, principalmente pelos Turcos negociantes,

e pelos Mercadores de Levante. Julgááo-se estes lugares muito convenientes para se discorrer, e tratar as materias relativas ao commercio , e em huma palavra , ao depois o número destas casas cresceo pasmosamente. E não obstante que, senão bebesse menos pelas casas particulares em huma maior quantidade , logo que se fez o seu uso universal em Marselha , e Cidades visinhas.

Antes do anno de 1669 senão conhecia o Café em París , á excepção da Casa de M. Thevenot , e n' alguma mais de seus amigos , e de terem ouvido das relações dos viajadores. Este anno adquirio alguma celebridade pela chegada de Solimão Aga , Embaixador de Mahomet IV. Deste anno se deve datar a entrada do Café em París. Este Ministro , e a sua companhia tinham trazido huma grande quantidade consigo , com a qual mimoseááo a muitas pessoas da Cortè , e Cidade , que se acostumaráo a tomallo com hum pouco d' assucar. E os que o acharáo proveitoso , procuraráo não estar sem elle. O Embaixador , permanecendo em París desde Julho de 1669 até Maio de 1670 , teve tempo sufficiente de deixar estabelecido este costume que elle introduzira.

Dous

Dous annos ao depois hum Armenio por nome Pascoal estabeleceo huma casa de Café, mas tendo sido pouco animada, deixou París, e foi para Londres: a elle se seguirão Armenios e Persas, mas tambem com pouco lucro por falta de aprestos, e lugares proprios em que os pozessem. O povo polido, e garboso quer ser alojado em bons lugares, quando pagão. Com tudo, pouco tempo depois, alguns Francezes as prepararão com propriedade ao intento de salas espaçosas com adornos elegantes, de tapessarias, espelhos, quadros pintados, magnificos lustres, e dando juntamente Chá, Café, Chocolate, e outros refrescos, de sorte que dentro em pouco tempo forão frequentadas por pessoas de cerimonia, pessoas de Letras, e em breve chegou o número destas casas em París a trezentas.

Nós somos devedores á *Viagem de M. la Roque á Arabia Felis* desta exposição, que fizemos, da introducção do Café em París. Agora passaremos a mostrar tambem a sua entrada, ou primeiro apparecimento em Londres.

Pelo que diz a *Historia Cronologica do Commercio*, se mostra, que o uso do Café entrara em Londres alguns annos antes que em París. Em 1652 M. Edovard, certo commerciante da

Tur-

Turquia trouxe consigo hum criado Grego, que se chamava Pasqua, que sabia torrar, e fazer o Café até então desconhecido em Inglaterra. Este criado foi o primeiro, que vendeo o Café, e que o tinha em sua casa, para este fim em *George Stad, Lombard Streets*.

A primeira vez que se fez menção delle nos Livros dos Estatutos, foi em 1660 (12 car. 11. cap. 24) tendo-se-lhe imposto sobre cada gallon de Café feito, e vendido o direito de 4 pences, pagos pelo vendedor.

O Estatuto de 15 Car. 11 cap. XI. §. 15 ann. 1663 manda que todas as casas de Café hajão de ser licenciados em o Quartel General Sessãos da Paz na Commarca, em que os houverem.

Em 1675 o Rei Carlos mandou fechar as casas de Café, mas em poucos dias revogou a Ordem por outra. Forão accusadas de serem seminarios de sedições.

O primeiro Author Europeo, que fez menção do Café, foi Rawolfio, que se achou em Levante no anno de 1573, mas quem o descreveo circunstanciadamente foi Prospera Alpino na sua Historia das Plantas do Egypto, publicada em Veneza em 1591, cuja descrip-

\*\*\*

ção,

ção, se pôde lêr no Theatro das plantas de Parkinson a pag. 1622 cap. 79, que he do theor seguinte.

„ Arbor Bon, *cum fructu suo buna*; baba que os Turcos bebem; Alpino no seu Livro das plantas do Egypto, dá a descripção desta planta, da qual diz: Que se mostra em huma horta de certo Capitão de Genizaros, que a trouxe da Arabia Felis, e a plantára, e que se via como huma cousa rara, porque antes se não tinha visto alguma. A arvore, diz Alpino, he de algum modo semelhante ao Evonymo; mas as suas folhas são mais densas, mais rijas, e mais verdes, e não são cahidiças. O fructo se chama *Buna*, e algum tanto mais amargo que a aveilã, mais comprido, redondo, e pontudo em huma das suas extremidades, e do mesmo modo regoadado em ambos os lados, e a pezar disso mais visivel em hum que no outro: Que se pôde dividir em dous, e em cada lado do qual se contém hum caroço pequeno alongado, branco, raso, ou plano pelo lado, em que ambos se ajuntão, cobertos de huma pélla amarellada, d'hum gosto ácido, e algumas vezes com maior amargo, forrados, ou vestidos de huma pellicula delgada de huma côr cinzenta escura. Na Arabia;



bia, Egypto, e outros lugares dos dominios Turcos fazem destas bagas geralmente hum cozi-mento, ou bebida, que lhes serve em lugar de vinho, e de ordinario se vende nas suas taber-nas, á qual dão o nome de *Caova*. *Palúdamus* chama *Cboava*, e Rawolfio *Cbauke*. Esta bebi-da tem propriedades physicas muito boas: for-talece o estomago debil, remedêa a digestão, e o tumor, ou obstrucções do figado, e baço, sendo tomado em jejum por algum tempo. Go-za de grande estimação entre os Egyptcios, e Arabes em muitos casos femininos, nos quaes pensão que lhes tem sido muito proveitosa.

O Senhor Chancellor Bacon se lembra della deste mesmo modo no anno de 1624. El-le diz: que os Turcos tem huma bebida, cha-mada Café, feita de agua fervendo, e de huma certa baga feita em pó, que faz a agua preta, como a de ferrugem, ou foligem de chaminé, dando-lhe hum aromatico e pungente cheiro, e he tomada quente.

O célebre João Ray, na sua Historia das Plantas, publicada em 1690, fallando della co-mo de huma bebida, que estava muito em uso, diz: que esta arvore cresce unicamente entre os Tropicos, e suppõem que os Arabes destróem

a qualidade vegetativa das sementes, em ordem a limitar sómente entre elles a grande fonte de riquezas, que elles attrahem de todo o mundo por este genero: donde reflecti: e que esta parte da Arabia póde realmente ser chamada muito feliz; mas que he incrível que se possam daqui só exportar tantos milhões de saccos para a Turquia, Barbaria, e Europa. Elle se admira, que não tenha havido alguma Nação particular, que haja de querer possuir hum tão grande thesouro; e que, estando encerrado dentro dos estreitos limites d' huma só Provincia, não tenha havido entre as Nações, que as avizinhão em roda, alguma, que pertenda roubar-lhes algumas sementes, ou mudas vivas, para participarem com ellas de hum negocio tão lucrativo. „

Agora passaremos a mostrar, porque meios esta preciosa planta passou á Europa, e desta emigrou para a America.

Boerhave foi o primeiro escriptor da relação do modo, com que ella veio á Europa, no seu Index do Jardim de Leyde, Parte II. pag. 217, que he, como se segue; Nicoláo Witsen, Burg Mestre d'Amsterdam, e Governador da Companhia da India Oriental nas suas cartas, por vezes repetidas, admoestava, e pedia a Van Hoom,

Hoom, Governador de Batavia a mandar vir, de Moca, na Arabia Felis, algumas bagas da arvore do Café, para as haver de plantar em Batavia; o qual, tendo assentido, as mandou vir, e no anno de 1690 nascêrão das sementes, que lhe tinhão vindo, muitas arvores, das quaes mandou huma ao Governador Witsen, que logo mimoseou com ella ao Jardim d' Amsterdam, de que era o fundador, e conservador, onde em pouco tempo produzio, e das suas sementes houverão muitas plantas novas. Donde conclue Boerhave: que o merecimento d' introduzir esta rara planta na Europa he totalmente devido ao cuidado, e liberalidade de Witsen.

Pelos annos de 1714 os Magistrados d' Amsterdam, querendo satisfazer a Luiz XIV. Rei de França com hum particular comprimento, se acordárão de lhe mandarem huma elegante planta desta rara arvore, arranjada com todo o cuidado, e por agua, abrigada do tempo com huma máquina curiosa, coberta por cima com vidros. A planta tinha 5 para 6 pés de altura, e hum dedo de grossura no seu tronco, com muita folhagem, e com fructos verdes, e maduros. Logo que chegou foi visitada e vista, ainda estando no Rio, por muitos membros da Academia

mia

nia das Sciencias , e foi ao depois conduzida ao Jardim de Marly , e entregue ao cuidado de M. de Jussieu , Regio Professor de Botanica , que havia hum anno , que tinha escripto huma Memoria , impressa na Historia da Academia das Sciencias de París , no anno de 1713 , descrevendo os characteres deste genero ; e ajuntando á esta huma elegante figura , tirada d' huma planta menor , que tinha neste mesmo anno recebido de M. Panchras , Burg Mestre d' Amsterdam , e Director do seu Jardim.

Em 1718 principiou a Colonia Hollandeza de Surinam , primeira de todas , a plantar o Caffé ; e em 1722 M. de la Mote Aignon , Governador de Cayenna , tendo negociado em Surinam , conseguiu por hum artificio apanhar huma planta , que , no anno de 1725 , produziu muitos milhares.

Em 1727 o Francez , percebendo que esta aquisição seria d' huma grande vantagem para as outras Colonias , enviarão á Martinica algumas plantas ; e he muito provavel que destas se houvessem de espalhar por todas as Ilhas circumvizinhas ; pois no anno de 1732 já se cultivavão na Jamaica , e se diz que ha huma postura feita , para se animar esta cultura. Desta sorte se dis-

dispôs hum commercio tão grande, e tão proveitoso para os estabelecimentos Europeos nas Indias Occidentaes.







G. J. Salsum fecit

Mr. Truce del. lig.



BEBIDAS ALIMENTOSAS,  
C U L T U R A  
D O  
C A F É,

Historia da sua introduccão na Europa ; tirada do  
Discurso preliminar da obra Franceza.

(*Examen de la question Medico Politique: sur le use  
habituel do Café, &c.*)

P. Q. R.

N. F. J. Eloy.

**O** CAFESEIRO veio originariamente da Ethiopia  
alta onde era conhecido de tempo immemorial,  
e ainda hoje se cultiva com proveito. Seu fructo  
he maior, hum pouco mais comprido, menos ver-  
de, e quasi com o mesmo perfume, do que se prin-  
cipiou a colher na Arabia feliz, junto ao decimo  
quinto Seculo, e que hoje he tão estimado com  
o nome de Café de *Moca*. A arvore, que o pro-  
duz, nasce no territorio de *Betefagui*; huma Cida-  
de do Reino d' *Yemen*, situado a dez leguas do Mar  
Vermelho, em hum areal secco. O terreno da sua  
cultura he da extensão de cincoenta leguas de com-  
prido, quinze até vinte de largo. O seu fructo não

A

tem

tem o mesmo ponto de perfeição em toda a parte. O que cresce sobre lugares elevados, he muito mais pequenô , mais verde , mais pezado ; e geralmente mais estimado.

O Cafeseiro , conhecido pelo nome de *Jasminum Arabicum Laurifolio* , dos antigos Botanicos , sóbe á altura de quarenta pés ; mas o seu tronco não excede no seu diametro a quatro para cinco pollegadas , segundo refere Mr. de Boinare no seu *Dictionnaire de Histoire Naturel* : os ramos desta arvore , são brandos , cobertos de hum casca esbranquiçada , muito fina. As folhas oppostas de duas a duas , e situadas de modo , que hum par encruza com o outro. Assemelhão-se de alguma sorte com as do loureiro ordinario. São continuamente verdes , lustrosas , lisas por cima , pállidas por baixo : não tem cheiro , e o seu sabor he de herva. As flores sahem das axillas das folhas em número de quatro , ou cinco : são brancas , algumas vezes vermelhas , pállidas ; cheirosas , de hum peça , como hum funil , divididas as mais das vezes em cinco partes , como o Jasmin de Hespanha. O pistillo passa para hum fructo , ou baga molle ao principio verde , ao depois vermelha , e finalmente de hum vermelho de-negrado , quando está madura perfeitamente , da grossura de hum cereja tendo na sua extremidade hum especie de embigo. A sua carne he mucilagmosa , pállida , de hum máo gosto , serve de coberta com  
mua

mua a dous caroços delgados , ovaes estreitamente unidos , pelo lugar porque se unem ; e que contém cada hum huma meia fava ou semente de hum verde pálido , ou amarellado , oval , abaulado pelas costas , chato do lado opposto , cavado deste com hum rego assáz profundo. Colhem-se duas ou trez vezes no anno fructos maduros , que se fazem seccar. Em todas as estações se vem nos Cafeseiros quasi sempre flores , e fructos maduros.

Este he o grão tão conhecido com o nome de Café , e do qual sómente os habitantes de *Yemen* , que o mandão a Moca , vendem todos os annos oito milhões e 785 mil arrateis. A sua feira geral he em *Betefagui* , onde se compra todo o Café , que ha de sahir do Paiz por terra. O resto se leva a Moca , que lhe fica em distancia de 35 leguas , ou para os Portos mais vizinhos de *Lochia* , e de *Hoüeda*. Póde-se avaliar o total da sua exportação em doze milhões - quinhentos e cincoenta mil arrateis todos os annos.

O Café Moca , ou de Levante , tem as favas mais pequenas que as outras especies conhecidas. Sendo passadas pelo moinho , que as descasca da tona subtil , que as cobre , ficão de huma côr amarellada e tem hum bom cheiro. Convém advertir que se dão Cafés de Moca de trez qualidades. A melhor chamada *Bahouri* , se reserva para o Grão Senhor ; as outras duas , que são o *Saki* , e o *Sa-*

*Zabi*, se vendem na Armenia, Persia, em Arabia, nas Costas d' Africa, no Indostan, Maldivas, Europa.

Os Hollandezes procurarão cultivallo em Batavia e se sahirão bem. A sua semente que he mais grossa, mais esbranquiçada que o de Moca, se conhece pelo nome de Café de Java, ou do Oriente.

O Café de Surinam, Colônia Hollandeza na America em terra firme, he de huma cõr esverdeada, e de differente tamanho.

A Ilha de Bourbon em Africa, produz hum Café esbranquiçado, allongado, sem cheiro, e muito inferior ao da Arabia. O Café da Martinica, ou das Ilhas, he ainda de menor bondade. He esverdeado, e tem hum cheiro, e gosto hervaceos.

Chama-se Café mareado, ou avariado o que foi molhado pela agua do mar, no seu transporte. Quando vem assim, se não faz caso pela acrimonia salina, que a torrefacção nunca chega a tirar.

O uso do Café, a pezar de estar tão espalhado em toda a Europa, era desconhecido a esta parte do globo antes do 16. Seculo. Os mercados Venezianos, forão os que o introduzirão na Italia. Este uso passou logo para Alemanha; pois ahi já era muito conhecido no meiado desse Seculo. França porém tardou em aproveitar-se do Café, assim no commercio, como no augmento do

**Fuxo das mezas.** Foi Marselha a primeira Cidade deste Reino, onde forão vistas estas sementes estrangeiras em 1664, mas só no anno de 1669, forão conhecidas em Paris. Inglaterra se empenhou em procurar estas favas; e como ao mesmo tempo aprenderão o methodo de as empregar em decocção, o gosto, que o público formou desta bebida, obrigou a alguns habitantes de Londres, a tello sempre prompto nos seus botequins, aos quaes hoje dão o nome de casas de Café. O estabelecimento da mais antiga nesta Capital data he de 1652, aonde o seu número chega a 3 mil.

Os primeiros Europeos, que escreverão acerca do seu uso, forão os Medicos. Leonardo Rawolf, natural de *Ausburg*, fallou a seu respeito na Relação da sua viagem a Levante, que appareceu impressa em Allemão em Francfort em 1582; mas Prospero Alpino de *Marostica* do Estado Venesiano se estendeo mais acerca delle no seu Livro de plantas do Egypto, Paiz pelo qual tinha viajado trez annos, principalmente a parte, que confina com o Estreito de Suez, tambem vizinho á Arabia. Voltou a Italia em 1584.

De todas as bebidas, que tiverão acceitação, não ha huma, que tenha sido mais universalmente espalhada que o Café. Não ha Nação alguma que a não tenha achado do seu gosto: e no entretanto se prepara em quasi todos os Paizes do Mundo ha-

bi-

bitado ou pelo cozimento em agua, ou pela infusão das favas torradas, e pulverisadas. Todavia o methodo de o preparar não tem sido os mesmos nos lugares, em que o seu uso alliciativo está mais acreditado. Os Arabes começarão pilando os grãos de Café em vasos de terra immediatamente ao depois de o haverem torrado: lançarão-lhe ao depois agua quente em cima; e nesta a fazião ferver por alguns instantes, e bebião este cozimento, sem dar tempo, a que o seu pé se sentasse. Mas em pouco tempo se desagradarão do Café turvo, e procurarão precipitar-lhe as partes mais grosseiras, por meio de hum panno de linho molhado, com o qual cobrião o vaso, logo que o tiravão do fogo. Ajuntarão a esta primeira a precaução de deixar o liquor em hum perfeito repouso, e conseguirão fazello bem claro: então o derramavão nas taças, e o adoçavão com mais ou menos assucar, conforme o gosto de cada hum.

A maior parte dos Arabes tinham o seu regalo nesta bebida; mas a regalia de o tomar em natureza; era só dos Cidadãos ricos. A plebe se reduzia ás cobertas proprias, e commuas das favas. Estes restos desprezados formão huma bebida, que tem o gosto do Café sem o amargo, nem a força. Chama-se Café á *Sultana*. Andry, Doutor da Faculdade Medica de Paris, deu o mesmo nome ao Café não torrado. Ferve-se em agua por meio quanto de hora  
qu an-

quando muito , e dá hum líquido de côr de limão que se bebe com assucar.

He tão grande o uso do Café no Imperio Otomano , que he impossivel imaginar-se o consumo , que fazem delle a gente vadia , que passam a vida a bebello , e a cachimbar nos Cafés públicos. Não he menor o consumo nos Estados dos Principes da Europa ; seria impossivel hum justo calculo da quantidade , que entra nella , e se consume. Do edito Regio , público em Berlin a respeito do Café , se vê que o Rei de Prussia fixa a somma da despeza annual em 700 para 800 mil escudos , que a importação destas sementes estrangeiras causa ao seu povo. Eu não poderia contar as saccas , que passam todos os annos pelos Paizes Baixos Austriacos ; e que se consomem nelle. Este número deve ser muito grande ; pois que os Mercadores Especieiros de Mons , vendem diariamente acima de trezentas libras de Café torrado para o uso dos moradores , que não tem em sua casa provisão destas favas ; e deste padrão vem a ser mais de cem mil libras o Café , que se vende ao povo annualmente em pezos pequenos. Mas accrescentando-se a esta quantidade , a que resulta do consumo de sujeitos ricos , que tem provimentos de Café , para as precisões domesticas , que número prodigioso de libras não entra cada anno nesta Cidade , que he soffrivelmente povoada , e mediocrementemente gran-

grande? Não receio a censura de exagerado em hum cálculo que seguramente he muito inferior á sua realidade: ainda quando nelle não cálculo o gasto destas casas abertas, que tem o seu nome, por que o vendem. Quantas mil livras se não gastarão?

O modo mais commum de se preparar esta bebida, he de torrar, e preparar o Café, de moer as favas, para lhe tirar perfeitamente a tintura, ou por cozimento na agua, ou por huma infusão momentanea através de hum funil, cheio de buracos, e forrado interiormente de hum papel pardo, ou de hum sacco de lã. Chama-se a este ultimo modo café *a la minuta*. Correge-se o amargor com asucar, e outros lhe ajuntão leite, ou nata.

Quando se principiou a espalhar o uso do Café, as classes inferiores do povo se empenhãrão da mesma sorte em o gastar, como as pessoas de huma ordem superior; porém não podendo costear a despesa, a que o uso habitual desta bebida os obrigava, recorrêrão a diversas experiencias de legumes, grãos para haverem de achar hum meio, que lhe substituísse o uso das favas estrangeiras: empregãrão os feijões brancos, torrados, e pulverizados, e chegarão a lisonjear-se, de terem encontrado huma descoberta, cujo cozimento se approximava ao do Café, assim no gosto, como no cheiro: mas estas qualidades apparentes não os enganarão muito tempo;

po;



po ; porque perceberão logo que o seu uso offenda ao estomago e causava molestias na cabeça.

Na continuação do tempo acharão que a cevada torrada com huma quantidade de amendoas , e fervida por hum espaço de tempo maior , que o Café ordinario , davão á agua algum gosto , cheiro , e outras qualidades do ultimo. Este he o Café , a que derão o nome de *Café á paisana* de Gaspar Neuman , Medico de Berlim , que morreo em 1737. Friedel , outro Medico Allemão propoz hum Café , feito de partes iguaes de amendoas doces , e amargas , que elle torrava , ao depois de lhe ter tirado a pelle. Mas o liquor , que resultava do cozimento desta mistura em agua , se approximava tão pouco ás qualidades do Café , que , muito longe de lizonjear o gosto de seus partidistas , parece ter sido inventado só para cogreger o habito de o tomar pela aversão , que causa , a quem o toma.

Ainda se imaginárão outros meios diferentes , para os substituirem ao Café , que nos vem do Estrangeiro. O que sortio hum melhor effeito , foi o da raiz da Chicoria amargosa , feita em pequenos pedaços , secca brandamente ao fogo , torrada , e moída ao depois , para se empregar em feição de Café , misturando-o com elle em partes iguaes.

Os Mercadores , que vendem em miudos o Café torrado , lhe passam por cima huma pouca de manteiga , quando está no forno ou panella , pa-

ra lhe dar as sementes velhas huma parte do gosto , que a sua antiguidade parece ter feito perder. Esta practica he criminosa por todos os principios. Mas os Mercadores , que torrão bons Cafés , com huma addicção de calda , lhe não alterão a sua bondade , antes , pelo contrario , o caramello , que se lhe forma em cima na superficie dos grãos , os veste de huma costra delgada , que serve de tapume ás partes mais volateis , que escapão em muita abundancia quando se queima o Café sem este expediente util. Eu o chamo de util ; por que tambem o he para os Mercadores , por quanto a calda augmenta seu pezo na venda em miudos , e esta não custa tanto , como o Café , que por outra parte não soffre tanta perda na sua torradura.

Ao depois desta succinta exposição da Historia do Café , e da sua preparação , he necessario que passemos á Analyse dos seus principios ; pois se não póde dar o verdadeiro valor aos seus effeitos no corpo do homem , sem se conhecer antes as propriedades descendentes da sua natureza. As consequencias , que resultarem deste detalhe , apoiaráo a opinião , que se deve formar ácerca do seu uso. (\*)

E X-

---

(\*) O processo da Analyse.

## E X T R A C T O

D O

## C A F É ,

*(History of the West Indies.)*

P O R

BY BRIAN EDWARDS.

**T**EM-se já escrito muito ácerca da Historia do Café; a sua introduccão em as Indias Occidentaes, foi elegantemente exposta por alguns Escriptores, e as suas propriedades sábiamente examinadas por outros mas sobre todos pelo meu douto amigo o Doutor Benjamin Moseley (\*) de maneira que

ape-

---

(\*) *Treatise on the history property and effects of Coffee—By Benjamin Moseley M. D. Tratado sobre a historia, qualidades, e efeitos do Café.*

Talvez não se tenha contribuido ao augmento do moderno uso desta fragrante boga, tanto, quanto o fez esta obra: cuja Author nos seus conhecimentos Medicos, estimaveis instrucções assim singularmente instructivas, como delectaveis, não tem igual. Derão-se 5 edições em Inglaterra (a 1. em 1785.) Foi trasladada, e publicada na Lingua Francaza em Paris, Leão, e Straburgo. Também em Italiano em Roma, e Milão. Foi publicada em Leida - Eruxelias, e Vê-

apenas me deixarão poder offerecer alguma cousa nova a este respeito. Por onde as poucas observações, que tenho de apresentar aos meus Leitores, versarão principalmente sobre a cultura da sua baga, que, sendo fundadas em actuaes experiencias, talvez darão alguma informação proveitosa.

Os apaixonados do Café se tem queixado muito da inferioridade, do que produzem as Indias Occidentaes, ao de Moca. Não ha dúvida alguma, que a maior parte das queixas, formadas contra elle, com que o público se diverte, são nascidas da affectação. Ao mesmo tempo que esta imputação não he inteiramente destituida de fundamento, visto ser o Café das Indias Occidentaes, pela maior parte, bebido dentro dos 14 mezes, depois de colhido da arvore; e que o delicado do seu sabor, se realça com a idade, o que não deixa de confessar sinceramente o Lavrador de Café, mais jactancioso sobre o que recolhe de suas possessões.

Mas a objecção de que o Café he inferior ao da India Oriental por ser huma producção mais grosseira de huma casta de arvore de menos valor

não

---

*enna; e circula traduzida em Allemão na Alemanha, e ao Norte da Europa. Os Grangeiros do Café devem maior obrigação ao Doutor Moseley, do que talvez imaginão. Porque elle augmentou a consumação do Café universalmente, e introduziu esta deliciosa, e util bebida em lugares, onde antes rara se ouvia seu nome.*

não merece outra refutação mais do que a circumstancia referida pelo célebre Jardineiro Mr. Miller, „ que as plantas trazidas das Indias Occidentaes, e creadas em Inglaterra nas estufas, produzirão muito bem as suas bagas, as quaes em tempo proporcionado forão julgadas exceder ao melhor de Moca, que se pode descobrir na Grã-Bretanha „ he pois evidente que toda a differença provém do terreno, clima, modo de o preparar, idade.

Mostra-se pela authoridade de Roque, e de outros Escriptores: que a arvore do Café produz em hum Clima muito secco e floresce primorosamente em hum terreno areisco, ou em encostas e declives de montanhas que dão escôo ás aguas das chuvas. Está no poder de cada hum dos Lavradores de Café comprovar pela sua experiencia nas Indias Occidentaes a propriedade de hum semelhante terreno, se as pequenas bagas houverem de ter maior acceitação nos mercados Inglezes.

Hum terreno bom melhorado pelas chuvas, produziráo sim huma arvore vistosa, e dará huma grande colheita: mas as sementes, que são grandes, e de hum verde carregado, mostram por muitos annos fodor, e enrijamento. He cousa singular que os Americanos do Norte prefirão esta sorte de Café a todas as outras; e, porque elles até aqui tem sido os melhores freguezes em os mercados das Indias Occidentaes, os Lavradores se tem naturalmen-  
te

te applicado bastante ao trabalho desta cultura, e o tem feito.

Foi prudente a concessão do governo em 1783, dando felizmente por livre nos mercados de Inglaterra o Café das Ilhas Occidentaes aos seus Lavradores. Antes desta época, os direitos, e alcavalas na importação, e consumação das plantações Inglezas do Café na Grã Bretanha, não erão menos do que 48o por cento, em o seu valor mercantil desse tempo. Debaixo de taes exacções a sua cultura nas nossas Ilhas do assucar deveria experimentar a mesma sorte, que soffrêrão as do Indigo. Mas isto se não deve entender a respeito dos mercados Americanos. A grande, e importante redução de hum xellim por libra de pezo dos direitos de alcavala, fez immediatamente huma repentina e pasmosa mudança; e quando se promove o interesse do Lavrador, então he que se augmenta a renda do Estado: tendo-se trazido no anno de 1784 huma maior quantidade de Café que a do dobro do que até então se importava, se augmentou a somma total dos direitos (reduzido a 2 terços) de L. 2,869-101-10½ d. a L. 7,200 15 9 d.; prova certamente a mais importante, entre outras, de que as pezadas taxas desfazem aquillo mesmo que intentão fazer.

Como quer que as encômeidas Inglezas se tenham augmentado desta maneira, e tãto, o Americano pas-

passou a outras mãos , tendo-se , como julgo , transferido em grande quantidade para as Ilhas forasteiras. Este motivo obrigou ao Lavrador a mudar de systema , por se accommodar ao gosto dos seus novos freguezes.

Na verdade emendar-se isto não está nas mãos de qualquer homem , que tenha já estabelecido a sua plantação ; mas seguramente he hum objecto muito importante a semelhantes pessoas , o terem em vista para o tempo vindouro neste genero de cultura ( em hum Paiz no qual se dão especies singulares de terreno , e escolha de situação ) conhecer d' antemão aquillo , em que deve empregar o seu dinheiro , e a sua industria , para a sua maior conveniencia.

Na verdade o Café póde ser cultivado em qualquer terreno das Indias Occidentaes ; á excepção de huma greda , ou barro frio , rijo ; e de huma terra baixa sobre greda quente. Em cada huma destas duas castas , as folhas amatellecem , e as arvores ou murchão , ou nada produzem ; mas inquestionavelmente o melhor , e mais saboroso fructo he , o que provém da terra misturada de huma saibro quente , e de hum lodo areisco , ou dos outeiros vermelhos , e seccos , que se encontrão em quasi todas as Ilhas das Indias Occidentaes e particularmente na Jamaica. Ainda que as frequentes pancadas de chuvas sejião favoraveis ao seu crescimento , com tudo,

de-

demorando-se a agua por algum tempo junto á sua raiz , a arvore murchará , e acabará.

Sendo a terra nova e naturalmente boa , se póde em todas as estações do anno plantar o Café , certamente no tempo secco e póde ser cultivado em qualquer situação , com tanto que esta seja abrigada dos ventos Nortes , os quaes pela maior parte lhe destroem as flores , e muitas vezes do meiodo do anno por diante quando reinão muito , totalmente as despoção , assim das folhas , como dos fructos desvanecendo em hum instante todas as esperanças do Lavrador.

O modo ordinario , com que se planta , he alinhando a terra em quadrados de 8 pés ; em outros trabalhos se semeão as sementes , ou plantão as mudas em 8 pés de distancia de huns a outros por todos os lados , os quaes dão 608 arvores a cada acre , e quando se podem ter estas mudas com facilidade , devem ellas ser preferidas ás bagas. As plantas destinadas á plantação devem ser escolhidas de quasi 2 pés de altura. Cortem-se de déz pollegadas acima do nivel da terra , e cuidem quanto for possivel em as enterrar com todas as suas raizes. As covas , em que houverem de ser postas , se alarguem , quanto bastem , para recolher a parte inferior do seu talo , e todas as suas raizes ; e se mettão as fibras superiores debaixo da terra , quasi duas pollegadas da sua superficie. Mas ainda que

pe-



pela maior parte se julgue que a ordinaria distancia de 8 pés basta , para se plantar em qualquer terreno com tudo nas terras ferteis , quando as arvores chegam á sua perfeição , pela sua viçosidade se atupem , ou fechão tanto humas com as outras , que embaração a franca passagem do ar. Convém neste caso derribar cada segunda rua alternativamente , isto he , humna sim outra não , 10 , ou 12 pollegadas acima da terra ; e para a boa cobertura dos cepos darão estes successivamente arvores novas , e rijas , logo que as raizes deixadas as produzirem muito melhores , do que aquellas dadas antecedentemente. As antigas plantações (chamão-se *Avenidas* ) derribadas desta maneira , não cavadas , e replantadas darão humna colheita soffrivel no segundo anno ; e a operação será muitas vezes repetida.

O systema geral , e approved , quando se cultiva humna Avenida nova , he a escolha de arvores perfeitamente limpas de gomeleiras ; e que unicamente hajão de ter hum só trouco em cada raiz. A pezar disto , se humna rija gomeleira rebenta juntõ á terra a planta primitiva se embaraça ; por cujo motivo quando se enterra a planta , se lhe cubra bem a raiz. Em altura de 5 ou 6 pés , a que a planta no terceiro anno geralmente chega se copa. Nesta altura cada tronco tem 36 para 42 , ramos , e na poda , que requer annualmente , não se lhe deixa mais do que estes ramos.

Do que fica dito relativamente ao effeito da differença de estações, segue se ser muito difficiloso fixar-se a avaliação do producto de huma plantação de Café por acre. Sabe-se que cada arvore, em hum terreno fertil e esponjoso, produz de 6 a 8 arrateis de Café, quero dizer com polpa e secco; em differente situação hum arratel, e hum quarto por cada arvore se avalia huma grande producção; mas então o Café he infinitamente melhor em sabor. Creio que o seguinte he hum medium, quanto hum cálculo exacto pôde admittir a este respeito. Se os cafeseiros forem levantados de arvoreds antigas em terras, nem muito pobres, nem muito ricas produzem o segundo anno do seu novo crescimento 300 arrateis por acre, 500 no 2.<sup>o</sup> anno e de 600 a 700 no 4.<sup>o</sup> Se o Cafesal for levantado de plantas novas senão deve contar sobre o seu producto até o 3.<sup>o</sup> anno da sua plantação, nesse tempo produzirá mui pouco, e no 4.<sup>o</sup> perto de 700 arrateis. O quinhão annual produzido por acre depois deste periodo, se a Avenida for tratada com cuidado, se poderá avaliar em 750 arrateis; e qualquer préto deve cuidar de acre, e meio.

Passamos agora á occupação mais importante do Lavrador de Café, a saber, a colheita da sua novidade, e o modo de o preparar, para o fazer vendavel nos mercados. A seguinte, conforme Mr. Roque

que he a practica da Arabia. Quando os Lavradores percebem que os fructos tem chegado á sua madureza , estendem lançoés por baixo das arvores , que sacodem de tempos em tempos , e o fructo maduro cahe. Estas bagas , ao depois de juntas , são postas em esteiras , e expostas ao Sol ainda com a polpa , até que fiquem perfeitamente seccas , o que precisa de muito tempo ; e depois deste se tirão os caroços da capa , que os cobre , pela espremedura de hum grande , e pezado rollo ; ou cylindro de pedra ; e são então pela segunda vez seccos ao Sol ; porque os Lavradores desconfião , que quanto menos o Café for perfeitamente secco , tanto mais correrá o risco de se aquecer. Neste estado se aventa com huma grande joeira , e se embarrica para a venda.

Não se póde negar que este simples methodo he muito superior a outro qualquer , para se conservar o sabor do seu grão ; mas póde-se questionar com razão : se o lucro adicional , que o Lavrador ha de conseguir em os mercados de Inglaterra por hum Café assim recolhido , e preparado , corrépondéra ao valor do tempo , e do trabalho , que requer hum methodo tão aborrecido necessariamente ? O seguinte he da practica usada em as Indias Occidentaes.

Logo que a baga tenha adquirido huma côr vermelha d'enegrida na arvore , se supõem estar em

o ponto de madureza, ou de vez sufficiente a ser colhida. Cada hum dos pretos destinados a esta occupação se provê de hum taleigo, ou sacco de paño grosso com hum arço em a boca para o conservar aberto. Este se suspende em o pescoço do apanhador, que o vai despejando em huma alcova, e, sendo cuidadoso, pôde apanhar trez alqueires nō dia, mas a não ser bom será que o não obrigue; porque, neste caso, misturará huma grande quantidade de fructo verde com o maduro. A practica usada he colhella na arvore em trez estações de madureza. Cem alqueires, ainda com polpa, tirados de fresco da arvore, rendem mil arrateis de Café vendavel.

Aqui se usa de dous methodos de preparar, e seccar o grão, ou caroço. O 1.º he estender o Café novo ao Sol em taboleiros com cinco pollegadas quasi de altura, ou em huma terraça batida, ou plataforma de madeira, com a polpa em a baga, a qual em poucos dias fermenta, e se descarrêga a si mesma de huma humidade muito azeda, e se deixa o Café neste estado, até que esteja perfeitamente secco, o que, correndo o tempo bem, se conseguirá em 3 semanas. Sepáráo-se, ao depois as cascas dos grãos ou por hum engenho de descascar que daqui a pouco se descreverá, ou mais frequentemente pizando-o em pilões grandes de madeira com mãos. O Café, assim preparado,

pe-

peru 4 por cento menos, do que o preparado com polpa.

O 2.º modo: he apartar-lhe a polpa immediatamente, que se tira da arvore. Executa-se isto por meio de hum engenho de descarnar, que consta de hum rollo encanado, e horizontal, comprido de 18 pollegadas, e 8 de largo. Volta se este rollo por huma manivella e trabalha contra huma taboa larga moveiça, a qual, conchegando-se muito as cracas, ou encanos dos rollos, embaraça que as bagas passem inteiras. O Engenho se entretem por huma vasilha de madeira inclinada, por cuja abertura as bagas cahem, ou resvallão no Engenho, e he regulada pelo pendor ou declividade de huma taboa vertical inclinada. Por esta simples máquina hum preto descarna hum alqueire de Café em hum minuto. A polpa, e o grão, envolto ainda na sua aralha, ou pellicula interior, cahem juntamente. Passa-se então tudo por peneiras de arame, onde se lhe sepára a polpa das sementes, e estas se vão immediatamente estender ao Sol, para se secarem.

Dividem-se as opiniões ácerca destes dous methodos de preparar o Café entre os Lavradores. O ultimo he tão proveitoso, como expedito; mas não duvido que o primeiro haja de dar hum Café de melhor sabor. attendendo-se que a fermentação occupa sempre algum lugar, quando o fructo crú

se pôem amontoado , ou nas plataformas , poupan-do-se mais a despeza de huma casa. O Café azul-esverdeado que na America se reputa pelo melhor , he olhado por causa da sua côr , pelos Negociantes de Londres , como tendo hum signal de não ter sido sufficientemente preparado. De ambos os methodos se pôde ter hum Café muito bom , com tanto que se lhe permitta o soccorro da idade , que o faz muito melhor.

Até aqui expuz sómente o Engenho de descar-nar : resta-nos ainda a operação de o estonar , ou de lhe tirar a aralha tona que veste immediata-mente o grão , e existe ainda ao depois de se lhe despojar da polpa. Isto se executa por huma má-quina que pôde ao mesmo tempo esbulhallo da polpa secca , no caso de se ter admittido na sua preparação o primeiro methodo , o que seria mui-to mais expedito , do que pelo pilão , e suas mãos.

O Engenho de estonar consta de hum eixo per-pendicular , rodeado em alguma distancia por hum vaso de madeira redondo , em que se põem o Ca-fé ; e quasi hum pé acima do nivel da superficie do vaso commummente estão quatro braços hori-zontaes , ou vassoiras encaixados no eixo , e que se alargão fóra do vaso hum pé , e neste estão 4 rollos appropriados a correr pelo vaso , andando-se em roda com os braços , e com o eixo , o que se  
faz

faz com mûs jungidas na extremidade. Os rollos que são de hum pezo consideravel , movendo-se a roda no vaso estonão e amolção as aralhas do Café , o que he bastante para serem aventadas pela joeira , ainda que lhe haja de ficar alguma porção por aventar. Quando se vê sufficientemente estonado , se tira fóra do vaso , e se põem na joeira , na qual lhe tira toda a grança da aralha , e as que , não forão estonadas , se escolhem nas joeiras , e se tornão a lançar no Engenho , o qual pôde alimpar mil e 500 arrateis de Café por dia.

Aqui se dá outro modo de preparar o Café com a polpa , e sem ella por meio de estufas. Este he practicado por mui poucos Lavradores ; porque em primeiro lugar requer hum grande , e custoso apparelho : em segundo ; porque a fumaça dá hum cheiro , e gosto desagradavel ao grão. Não sei que esta asserção seja verdadeira , mas sim que não ha cousa alguma , como o Café , que tenha a propriedade de apanhar mais o gosto , e cheiro de tudo , quanto se lhe poser ao pé.

E por esta mesma razão he de grande consequencia este ponto , em que se deve cuidar quando se embarcar Café para Europa não o pondo em parte alguma do navio em que possa receber efluvios de qualquer outra carga , que trouxerem a frete. As sementes do Café ( diz Mr. Moseley ) são notavelmente arriscadas a embeber-se das exhalacões de

de outros corpos ; e por este motivo sujeitas apanhar hum tal gosto , que lhe he inteiramente estranho , e desagradavel. A agua ardente de caná ; (Rum) posta junto ao Café , dentro em pouco tempo lhe communica tanto aos seus grãos que summamente arruina o seu gosto. Qualquer carga de pimentas da India ( diz Miller ) embarcada com o Café , em poucos dias o despoja do seu gosto.

Estas poucas observações he tudo , quanto me occorre a respeito do modo de cultivar , e preparar este famosissimo grão . as quaes concluirei com huma breve relação das despezas , e lucros relativos á sua cultura , com o que pertendo que se anime mais á sua industria , em ordem ao augmento da população branca do Paiz das Ilhas Occidentaes , do que com algum dos outros seus generos commerciaveis , por ser o rendimento do Café muito mais igual , e certo do que o de alguma das outras plantas , que se cultivão ; e o seu lucro muito maior em proporção do capital empregado.

Talvez não faltará , quem argumente contra , dizendo. Se o facto fosse verdadeiro , a sua cultura teria sido maior em as Ilhas das Indias Occidentaes ? Esta objecção foi anticipadamente respondida , quando se fallou dos pezados tributos , e direitos que pagavão na Grã Bretanha até o anno de 1783. O que ordinariamente se diz : que os direitos impostos nos generos importados cahem sobre



bre o consumidor , e não sobre o Lavrador , ( não ha cousa mais falsa ) nada prova ; porque , se em consequencia dos direitos , o preço do genero sóbe a hum ponto tal , que o Négociante o deixa de comprar , o genero do Lavrador fica por isso mesmo sem saída ; e abatendo-se elle em si mesmo , como póde deixar de ser igualmente ruinoso ao Négociante , e immediatamente ao Lavrador ? Não póde haver cousa alguma mais clara , e evidente do que : que a cultura deste artigo estava grandemente opprimida pelos impostos da Grã-Bretanha. Isto claramenté se conhece , quando se comparão as diferentes quantidades , que se levavão a França , e a Inglaterra. O total do importe annual que se exportou a Inglaterra dentro em 5 annos ( 1783 e 1787 ) não excedeo 5 milhões e 600 mil arrateis , quando sómente a Hespanhola ou S Domingos produzio hum provimento de anno , acima de 70 milhões de arrateis.

2.º Claramente apparece que , desde a reduçãõ dos impostos de 1783 , a cultura do Café nas Ilhas Occidentaes Inglezas tem tido hum rápido adiantamento , ( em Jamaica particularmente ) o qual não tinha tido 30 annos antes. A pezar porém de não se ter por esta reduçãõ ( como observa o Doutor Moseley ) abatido , quanto deveria ser ; porque os direitos de 6 penicos por arratel ainda estropeão este genero ; porque estorvão que o uso desta bebi-

bida tão fragrante se faça mais geral a todas as classes do povo. A deducção deste direito deve vir desde o primeiro tempo, em que foi posto, e o da sua continuação, que não excede o de 50 annos. Não he tão grande a Sciencia do Commercio das Colonias, que não possa ser entendida, ou reflectida por qualquer!

*Calculo das despezas, e lucros da Cultura do Café nos montes de Jamaica, distantes do mar 14 milhas em o papel moeda desta Ilha, com o abatimento de 40 por 100 menos que as esterlinas.*

Pezo 1.º dinheiro de terras de montes, (300 geiras) reservada huma terceira parte para passaes, e logradouros. L. 3. por acre.	00900
P. 100 escr. a 70 l. por cabeça. - -	70000
P. 20 mus l. 23. - - - - -	4560
P. Edificios, trastes, máquinas ferramentas dos pretos. - - - - -	20000
P. Sustento dos escravos no 1.º anno, antes de colherem mantimentos, fóra outras despezas annuaes, carregadas adiante. - - - - -	500
	<hr/>
Total.	10960

Os

Os juros deste dinheiro em 3 annos, em  
quanto se não tem algum lucro - a 6  
por 100 - - - - - 2ϣ093

Total L. 13ϣ053  
(46:990ϣ800)

*Despezas annuaes.*

- P. Hum feitor branco, e seu sustento. ϣ200
- P. Outro branco Subalterno. - - - ϣ070
- P. Botica, provimentos de boça, vestiaria,  
ferramentas, peixes, e carnes salgadas, e  
outras provisões além das da fazenda. ϣ225
- P. Tributos Coloniaes. - - - - ϣ100

ϣ595

Total de 3 annos antes de algum rendimen-  
to. - - - - - 1ϣ785  
Juros. - - - - - ϣ221

2ϣ006

Total da despeza L. 15ϣ059  
(54:212ϣ400)

*Lucros de 4 annos a L. 4 por quintal. (Es-  
te foi o preço do Café 5 annos antes  
de 1792.)*

P. 45 mil arr. de Café novo (he o que se pó-  
de esperar em 4 annos de 150 geiras plan-  
tadas.) - - - - - 1ϣ800  
De-

( 28 )

Deduzidas as despesas de 4 annos. 595  
Saccas, &c. - - - - - 40 635

Liquido - - L. 1635

São iguaes a L. 7 14.<sup>s</sup> por cento no Capital:

*Recompensas do 5.<sup>o</sup> anno, e seguintes.*

P. 150 geiras que produzem 750 L. por geira. - 112 500, em L. 4. - - - 4500

Deduzindo-se os encargos annuaes, como antes. - - - - - 595

Saccos, e - - - - - 80

Reparos das fabricas, ou máquinas. 100

775

Lucro liquido (igual a  $24\frac{1}{2}$  por 100 no Capital) - - - - - L. 3725

- (13:410 000).

N O T A.

Observar-se-hia na primeira edição desta obra, que eu estava obrigado pelos cálculos dados nesta, e nas duas paginas antecedentes ao meu bom amigo Samuel Vaughan Esq. da Freguezia de S. Jaines em Jamaica, e Membro da Assembléa desta Ilha, que se tinha applicado á cultura do Café com grande assiduidade, e bom successo. Elle me fez o miúdo das seguintes Observações interessantes, que com muito grande gosto publico.

O B-

OBSERVAÇÕES  
PERTENCENTES À CULTURA

D O

C A F É ,

EM A ILHA DE S. DOMINGOS,

E do seu augmento provavel em Jamaica, no caso  
de não ser abolido o negocio dos Escravos pe-  
lo acto do Parlamento,

P O R

SAMUEL VAUGHAN *Esq.*

**A** PARTE Franceza da Ilha de S. Domingos ex-  
portou em 1770 cinco milhões de arrateis de Ca-  
fé; em 1784 por causa de hum premio de 40 L.  
por tonelada, que se concedeo aos navios, que  
lhe levassem escravos; e em 1786 por outro pre-  
mio de 200 L. por cabeça de escravo, que se trans-  
portasse a esta Ilha. Chegou a somma destes a au-  
gmentar-se annualmente de 12 a 15 a 25 a 30 mil,  
e por effeito desta augmentação de Africanos tra-  
balhadores, a Colonia fez hum progresso mui rá-  
pido em todas as suas culturas, mas creio que a  
do Café a tudo excedeo; porque a exportação des-  
te

te artigo em 1789 se augmentou acima de 76 milhões de arrateis, que avaliadas pelo preço actual (90 xel. por quintal) chegou L. 3:420,000. Desta tão ampla exportação não menos que 25 milhões de arrateis (valor L. 1:250,000 esterl.) foram produzidas entre os annos de 1786, e 1789; e se presumia que, a não ser embaraçado pelas perturbações actuaes da guerra, deveria chegar a 80 milhões, tão pouco o abatimento, tido no preço da quantidade trazida a vender-se nos mercados, affectou a cultura. Parece provavel que o excessivo valor do Café de Moca, e o do Oriente deo occasião á antiga prohibição do uso desta bebida, entre a meçja, e infima classe do povo na Europa; por quanto a quantidade colhida unicamente na Ilha de S. Domingos era tão grande, o augmento da sua cultura tão rápido, e o preço do Café das Índias Occidentaes, (de 2 xel. e 2 d. por arratel menos que o de Moca) tem até agora continuado no tempo da maior exportação em tão rendoso estado para o Lavrador que he difficil expollo. Mas por estes factos se deve suppôr que se augmentou hum povo novo, e numeroso de consummadores. Isto supposto he embaraçoso antever até que ponto a cultura deste artigo pôde chegar nas Índias Occidentaes. Não bastaria dizer que seria igual a do assucar: pois não está provavelmente no caso do assucar, de poder ser diminuido pela

la importação da India Oriental, visto que a pézar disso presentemente a sua pasmosa importância nas Indias Occidentaes, rivalisa assim as Indias Orientaes, como a Levante. A diminuição da quantidade do Café produzido em S. Domingos (acima de mil fazendas de Café destruidas) não pôde deixar de ser sentida notavelmente nos annos futuros; porque muitas pessoas desta Ilha são de opinião que a exportação será reduzida a menos da metade, (vem a ser 4 milhões de arrateis) suppondo realmente que a presente rebellião se terminára sem ulteriores devastações. A exportação de todas as Colonias Inglezas em 1787 não chegou a 4 milhões de arrateis, e por consequencia (exceptuando as novas culturas) não pode supprir a falta occasionada pelas perturbações de S. Domingos; nem o resto das Indias Occidentaes está na possibilidade de o fazer; porque desde estas afflicções em S. Domingos se augmentou o preço de tal sorte, que chegou a hum quarto mais, isto he de 70 a 90. Este avanço de preço virá (se não for sopeado pelo accrescentamento de novos Direitos, como antigamente) a ser hum premio para todas as Ilhas das Indias Occidentaes, onde ainda se achão montes incultos; e como se não poderá continuar a cultura em S. Domingos por algum tempo, conforme a sua antiga extensão, he provavel por varias razões que este premio conseguirá fixar a sua primeira-

meira consistencia. Concedido isto a Jamaica : a exportação antecedente a 1783 não excedia a 850,000 arrateis sem embargo das medidas tomadas pela Assembléa para animar a sua cultura. A redução da alcavala a  $6\frac{1}{2}$  d. por arratel , principiou em 1783, e parece que immediatamente influio ; porque , no quarto anno depois deste successo , quando apenas naturalmente se deveria esperar algum signal deste effeito , se conheceo hum grande augmento de exportação e em trez annos mais ; o producto quasi trespobrou , chegando ao excesso de 2 milhões, e hum quarto. Estavão nesta situação , quando principiárão os disturbios de S. Domingos. São passados 16 mezes do principio desta rebellião , e pelas respostas dadas de muitas Freguezias , se mostra que 21011 escravos se achão empregados na cultura do Café em Jamaica. Eu quero suppôr consequentemente que hum quarto destes podem ser occupados em outros objectos , que tenham conexão com o Café ; e que hajão de ficar 150759 escravos applicados sómente em sustentar este artigo, o qual , segundo o calculo commum , quando as plantas estiverem no seu perfeito crescimento (em 1797) poderão dar o rendimento de quasi 16 milhões de arrateis , que he dezoito vezes mais do que rendia em 1783 ; e sete vezes mais do que no ultimo anno. Póde-se ainda accrescentar a isto : Que as terras baixas de Jamaica tem já estabele-



cimentós ; e que as terras altas , fallando geralmente , são improprias para o assucar porém boas para o Café. Ellas são novas , e fazem quasi duas terças partes de Jamaica : toda a Ilha está novamente atravessada de estradas , &c. &c. Em poucas palavras : tudo está prompto ; e o tempo he o mais proprio a esta empreza.

Por todas estas circumstancias , tomadas collectivamente , he razoavel concluir que , se os trabalhadores houverem vir de Africa por preços moderados , e cómodos ; e , querendo-se aproveitar as circumstancias do tempo presente poderiamos estabelecer huma muito extensiva plantação de Café em Jamaica , a qual , como hum genero de exportação , seria de hum grandissimo proveito para a Grã-Bretanha ; e que talvez excederia em valor ao genero do Assucar. Mas este novo , e importante Comercio depende absolutamente da importação dos escravos. O augmento da Cultura do Café , ao ponto que aqui se aconselha , he na occasião presente de huma particular consequencia por outros dous motivos , ou pontos de vista 1.º ; porque augmentará o número da classe mediana de brancos , os quaes ; ainda que não sejam ricos demasiadamente , para viverem em hum Paiz distante , com tudo tem riqueza sufficiente para viverem com independencia , e abastança , e tratarem suas familias com fartura competentemente , residindo nas suas proprias fa-

rendas , ou granjas. 2.<sup>o</sup> As fazendas , ou sitios dos montes , sendo mais saudaveis , geralmente augmenta mais a população dos pretos do que as terras baixas. A primeira circumstancia augmenta a nossa segurança , tão necessaria presentemente ; e que , em todos os outros periodos , debalde se esperaria conseguir por outros meios. 2.<sup>o</sup> porque manifesta hum plano da abolição do Commercio de escravos , o que em breve tempo por causas naturaes , pouco a pouco , se conseguiria , sem dar motivos de justa queixa a qualquer corporação humana.

( 35 )

TRATADO  
SOBRE A CULTURA  
DO  
CAFÉ,  
POR  
MR. MONEREAU.

---

---

*Descripção desta arvore, e de seu preparativo:*

SE escrevesse em Historiador convir-me-hia começar pela origem do Café, mas isto seria querer ir muito longe, sahir fóra da minha esfera, e repetir cousas, que á mais de 20 annos escrevem huns sobre o testemunho de outros; e nas quaes a verdade e o falso fazem huma agradável mistura. Julgo que importa muito pouco, aos que lerem esta Memoria, que o Café nascesse no fundo da Arabia, ou na extremidade do pólo arctico; e que as cabras fabulosas do bom P. Labat fossem, as que o descobrissem. Isto não he, o que interessa o meu projecto, mas unicamente o que he til; e por isso me cingirei só a dizer o como, e quando nos veio.

C ñ

Se-

Segundo a voz mais commum , somos responsáveis aos Hollandezes das primeiras arvores do Café ; porque elles forão os primeiros que se lembráão de o cultivar em Batavia , e depois em Surinam , e passados alguns annos , os vizinhos de Caiena o cultivárão com hum successo maior que as suas esperanças. Em 1722 , por occasião de hum viagem que Mr. De la Mote Aignon Tenente de Rei em Caiena , fez a Surinam , Colonia Hollandeza , a 24 leguas de Caienna , para negocios do serviço , que não são do meu assumpto , vio as arvores do Café , e soube o modo de as cultivar , e só lhe faltava ter plantas ; porém era prohibido de baixo de pena de morte vender ou dar hum só grão aos Estrangeiros , que não fosse secco. Elle porém o conseguiu por meio de hum Francez refugiado em Surinam ; e foi tambem succedido na sua empreza , que já em 1724 , e 1725 havião em Caiena mais de 60 mil pés de Cafés que produzião : em 1726 começárão a dar em Martinica ; mais estes devem a sua origem a dous pés de Cafés que vierão do Jardim do Rei de Paris , de cujos os Senhores Hollandezes tinhão feito hum mimo ao Rei Luiz XIV. de gloriosa memoria. Pouco tempo depois os teve S. Domingos ; porque me lembro de os ter lá visto em 1728 mas então só tinhão alguns pés nas hortas dos curiosos. Ora aqui tem multiplicado por tal modo , que se tem feito grãos.

jas. Os vizinhos de Dondon 7 para 8 leguas do Cabo, forão os primeiros, que o cultivárão; e que se enriquecêrão com elle. Hum certo Gascão (\*) homem jovial, como são todos os de sua Nação, chamado *Dupuits*, fez huma fortuna das mais brilhantes dentro em muito pouco tempo, bem que só principiasse com 5 para 6 pretos. Passou para França, quasi 10 annos depois deixando a sua fazenda com o número de 100 pretos. Hoje não ha fazenda alguma nos montes em que não hajão plantações de Café, á proporção dos pretos de cada hum; e terião lugar de esperar alguma fortuna, se os commerciantes presentemente tivessem a felicidade, que tiverão os primeiros, a saber. os avances dos pretos, que lhes fizerão a medida que os Cafés fazião progressos, tendo-lhes o longo crédito facilitado pagar os pretos com o seu proprio trabalho. Hoje isto está mudado, e bem diferente do

---

(\*) Cito a este por preferencia, por ser hum dos primeiros que o plantárão, e por se fazer huma fortuna tão rápida que foi admirada de todos; mas os pretos, que lhe fiárão, não contribuirão pouco; porque com hum pequeno número destes, pôde-se os dous primeiros annos plantar, e entreter seis vezes tantos Cafeseiros, quantos se poderião colher. Ora, se quando elles são rendosos se affianção escravos sufficientes para os colher, não será difficiloso de se enriquecer; com este avanço se emprenhe o dbro, e successivamente se vem em estado de fazer huma fortuna rápida.

do anno de 1753 ; porque sem dinheiro de contado nada de escravos ; e ainda por preços bem exorbitantes , a 1500 para 1600 livras cada hum , para isto he preciso dar hum terço á vista , e o mais fiado , dahi a 3 mezes debaixo de boa , e sufficiente caução , de modo que se faz preciso que o principiante tenha huma grande economia , para poder adiantar-se ; e por pouca familia , que tenha , pôde contar o trabalhar até a velhice.

Com tudo os progressos de hums causão emulação aos outros : qualquer prepára a sua terra com tanto ardor que he provavel que dentro em pouco tempo todos os montes habitaveis estarão cobertos de cafesaes de Café ; pois que diariamente se rossão novas porções. Será ao depois a sua abundancia tão grande , que , justamente se pôde reear , haja elle de descer a hum preço mui baixo. Falsamente se pensa que , ainda não valendo mais de 8 para 10 soldos ao arratel , não deixaria de fazer conta. Eu aconselharia a sua cultura a hum pequeno número de vizinhos , que o fizessem grandemente , por estarem ao pé da Cidade aos quaes as conducções ou carretas custão muito pouco ; por lhes serem mais faceis , tendo carros cómmodos , e a facilidade de carretas ; mas os que morão em distancia de 15 a 20 leguas do Porto ; e que tem de passar 5 para 6 leguas de montes , quanta despezã não devem fazer , para terem o número de  
a ni-

animaes competente para as cargas , que já tem subido a hum grande preço e que cada dia se fazem caras de mais a mais ? Quando se calcula a carga de cada cavallo , se acha que só leva 150 arrateis de pezo , ainda que a viagem seja curta : a déz soldos por arratel são 75 libras pelo carreto da carga : accrescente-se a despeza da passage , a commissão a 2 e  $\frac{1}{2}$  por cento : attenda-se a estas deducções , augmentem-se com a perda dos animaes , e facilmente se desabusará do erro , em que estão , de que basta , para se ser rico promptamente , possuir hum cafetal ; e disto , ainda não lembrando por hum instante as avarias , a que os Cafeseiros são sujeitos , facilmente ficarão convencidos.

Mas lisonjeão-se sempre e o Francez he mais engenhoso que Nação alguma em engrossar os objectos ; pois nenhuma goza de huma imaginação mais rica que elles. Apenas calculão o rendimento de hum certo número de pés de Cafés , cultivados por huma certa quantia de escravos , quando já se contemplão senhores de huma renda fixa , copiosamente proporcionada as suas faculdades ; porque tudo julgão proveito , e nada perda. E no fim da conta o que acontece ? O mesmo que ao Mercador de vidros , que se refere no livro *Mil e huma noite*.

Por tanto he preciso convir que a cultura do Café tem cevos bem attractivos : seus principios todos

dos parecem de ouro ; a facilidade com que se cultiva , he encantadora : o seu progresso não menos : a quantidade , que se póde manter com hum pequeno número de pessoas , o faz respeitar como a rēnda mais sólida , que custa menos , e que aproveita mais ; e nisto he mui singular que muitas vezes assim he até o momento da sua colheita : e então se vem a conhecer seu erro : muitas vezes estas ricas producções se eclipsão , e estes bellos pés de Cafés que promettião tantos , e quantos , ameação ruina desde o seu primeiro producto.

Tenho visto muitas vezes acontecer esta sorte de accidentes a muitos fazendeiros , e mui communmente ; e eu mesmo não fui exceptuado desta regra absolutamente. Não ha cousa alguma , que não precise da experiencia , para obviar as consequencias. Este fatal accidente provém da posição dos Cafés muitas vezes , e outras do terreno , que lhe não he proprio. Não sou da opinião de alguns , que dizem : que toda a terra lhe he propria ; e com especialidade a mais magra , conforme os sentimentos do P. Labat. Sempre vi os mais bellos cafestros em as melhores terras , o que he assás visível. Acontece tambem que hum certo insecto chamado Mahocat ( insecto que faz morrer o Café ) (\*) in-

---

(\*) No fim se dará a historia deste insecto.



insensivelmente os mata. Para esta sorte de accidentes não ha remedio ; porque quando se percebe , já não he tempo , a raiz mestra , ou por outro nome o espigão , está damnificada , e isto só se pôde conhecer , quando o tronco começa a resentir-se , ou a murchar ; e que já não he tempo de remediar. Outros morrem , sem se poder conhecer a causa. Eu todavia tenho salvado a muitos , fazendo cortar a duas pollegadas abaixo do lugar , em que a arvore começava a seccar , o que ordinariamente começa na extremidade do tronco ; e quando se lhe sepára a parte accommettida , o pé torna a tomar a sua força com vigor , lança novos garfos pelo nó , em que foi cortado ; mas he preciso ter cuidado de parar estes renovos na altura em que se pertendem , que hajão de ficar.

Á pouco se descobrio outra especie de insectos chamados *Hanetons* que tem o focinho comprido , e pontudo , guarnecido por cada lado de serras , que tinham feito estragos formidaveis nos Cafeseiros. Foi huma felicidade que isto não teve consequencias ; e elles desaparecerão quasi no mesmo tempo , em que forão presentidos : este insecto fazia a mesma manobra que os bichos de tubos , furava o tronco da arvore debaixo para cima e o fazia tão ôco , como pôde ser o cano de huma espingarda , sem que a arvore parecesse que se sentia em parte alguma deste successo ; mas ao me-

nor embaçamento do vento se quebrava ; e esta foi a causa de se descobrir o insecto. Muitas vezes se achavão em cada tronço 12 até 15 , e cada hum com seu alojamento particular , e cavavão até sahirem pelo picoroto da arvore , para ao depois se hirem alojar em outro pé , ou planta mais vizinha. Elles sómente accommettião os cafeseiros novos de hum até dous annos , cujo lenho ainda estava tenro , e a medulla ou miolo facil de se penetrar ; e jámais procuravão as arvores mais velhas. Não houve outro remedio para fazer parar o progresso deste mal , senão cortar o pé do Café duas pollegadas acima do nível da terra , e destruillos pelo fogo , fazendo queimar os ramos : por este meio se lhes embaraçou a propagação , com o atraso de 18 mezes do rendimento dos Cafés cortados.

Tambem se não devem figurar que os Cafeseiros sejam nos morros de huma longa duração ; porque a trez annos de huma abundante colheita se segue a esterilidade ; e aquelles , que tem escapado aos accidentes , a que são expostos , e sujeitos , só produzem mui fracamente , e nas franças , ou pontas dos ramos.

§ II. *Os terrenos dos morros são de pouca duração.*

A evidencia he clara : a queda das aguas da chuva arrastra consigo a superficie da terra , a degrada , e faz alvares , ou fossas que a fazem magra , e esteril : para substituir esta perda , nos vemos obrigados de plantar hum certo número todos os annos ; e por esta sábia providencia e cautêla sustentamos em proporção os nossos rendimentos em despeito das perdas inevitaveis , que padecemos.

§ III. *Meios de conservar o terreno.*

He facil de se conhecer , pelo que se acabou de dizer , que o terreno dos morros não são de longa duração ; e por isso para se lhe prolongar o gozo se faz indispensavel prohibir aos escravos barbechar , ou arrancar as raizes das arvores , que lastrão sobre a terra , e totalmente se entrelaçao ao depois das derribadas. Esta precaução he de huma grande utilidade , para a conservação da terra. Em quanto as raizes subsistirem , as aguas não farão preza na terra ; e por este meio os pés de Cafés tem tempo de crescer e de cobrir a seu turno as raizes ; e a terra , que as rodea , antes da inteira consumação das outras , o que lhe dá lugar de resistir alguns annos mais.

*Por.*

§ IV. *Porque senão deva mondar a enxada.*

Não se deve jámais mondar a enxada; porque em cahindo a menor gota de chuva, e achando a terra cavada, a arrasta consigo, e se acha gasta, antes que a arvore tenha tempo de fructificar.

Os que nos dizem que o Café não he delicado, só o terão visto passada a sua primeira, e segunda colheita. (\*) He verdade que, antes da sua producção, vem com huma pressa, e com huma belleza admiravel, ainda em má terra; mas a quantidade de fructos, que produz, o acanha, senão he soccorrido por huma boa terra, que lhe possa dar hum succo proporcionado, ou sufficiente, para o poder nutrir sem alterar o pé.

§ V. *Segredo do P. Labat.*

O P. Labat nos ensina hum segredo admiravel, para prevenir este accidente; mais cuida que não achará muitos partidistas. Aconselha de fazer cahir ametade das flores, para alliviar o pé de Café. Qual se-

---

( ) *Muitas vezes a segunda colheita decide da sua sorte quando o Cafeseiro lhe resiste. esta salvo. Tambem começa a descahir na terceira; o excesso do producto da precedente colheita, tendo enfraquecido o pé dará mui pouco o anno seguinte, e lhe dá lugar de tomar novas forças.*

será o granjeiro de Cafés, sempre ambicioso de augmentar as suas rendas que queira diminuir huma ametade; e ficar em dúvida da outra. Seria na realidade hum imprudente em fazer antes, o que ao depois farão os furacões, e vendavaes, que sempre lanção em terra, ainda antes de sazoados, huma quarta parte dos fructos.

#### § VI. Meios de conservar os Cafeseiros.

Eu creio que o remedio mais efficaz contra este mal, he de manter o pé de Café em huma cultura proporcionada á qualidade do terreno, que occupa: em hum terreno mediocre sómente 3 pés, (e talvez seria melhor dous e  $\frac{1}{2}$ ) em huma terra profunda a 4; em huma boa a 5. Quero dar a razão disto; e me lizonjeo que entrárão nas minhas vistas com approvação. Embaraçado o crescimento do cafeseiro, todo o corpo da arvore deve necessariamente receber huma maior nutrição; a seiba, tendo muito pouco que subir os ramos não podendo multiplicar-se mais, se converterão em huma especie de madeira tão sólida, como o seu tronco; a arvore dará menos fructos, e os ramos, achando-se sem medulla estão em estado de poderem resistir ao pouco, que produzem, o que deve incontestavelmente conservallos. (\*)

Mo-

---

(\*) Ao depois de escrever esta Memoria, fiz a experiencia com todo o successo que esperava.

§ VII. *Modo de aparar os Cafésctros:*

Cada hum faz esta obra , comõ quer , ou comõ lhe parece. Alguns pertendem que se deve deixar dar a sua primeira colheita , o que he hum abuso. Em quanto a mim , logo que o Cafeseiro houver de chegar á altura que acabo de dizer , se lhe quebra a extremidade do tronco , que he muito tenra , o que o impede de subir , e dá lugar aos ramos de se estenderem em cumprimento , e largura , e de multiplicarem os seus garfos. Esta operação transforma a arvore em huma bella rosa , despegada de hum superfluo incõmodo , não fica sobrecarregada , consequentemente seus fructos são muito mellhor nutridos , e menos sujeitos a cair. Ainda lhe resulta outra vantagem , que he a commodidade da colheita , que se poderá fazer , sem quebrar os ramos , como acontece , quando se deixão crescer livremente ; e que tem o tronco tão fraco por falta de substancia ; pois o pezo dos seus fructos basta , para fazer pender , ou inclinar toda a arvore , e achandõ-se opprimida da sua propria carga , morre no tempo , em que prometia mais.

§ VIII. *Declinação da arvore.*

Á medida que a arvore envelhece , cessa a abundancia , e o seu fructo se faz melhor , e mais estimado. Comprehender-se-ha talvez que vem mais grosso ; porque produz pouco : mas pelo contrario , he totalmente pequenino , e nisto consiste a sua bella qualidade ; e tal pé , que na sua segunda colheita dera dous arrateis de Café , na sua quinta colheita dará com difficuldade apenas humma quarta parte. Passado este tempo , só dará de dous em dous annos , revezando hum anno menos , e no outro mais : Sobre este fundamento he facil de conceber que nós devemos ter muito interesse de lhe multiplicar o número todos os annos , para prevenir o detrimento , ou descachimento delles.

§ IX. *O Café pede terra nova.*

Requer tambem ser plantado em terra virgem , ou como nos explicamos nas Ilhas em matos novos. Perder-se-ha tempo , plantando-se em terrenos , que já tenham servido. Não ha algum , que ao depois não produza ; mas he certo que morrerá desde a sua primeira novidade ; ou , quando tarde , em a segunda. Isto parece contradictorio aos principios do P. Labat ; mas por isto se não julgue que elle  
 não

não he exacto ; por quanto o tempo , em que elle escrevia , era aquelle , em que se principiava esta cultura ; e ainda senão tinha tido lugar de se julgar pela experiencia : e se estava exposto a ser enganado por ellas ; pois que , plantando-se em qualquer terreno , nasce ; e , em quanto não produzir , o Cafeseiro se apresentará bello ; mas ficará cansado desde a sua primeira producção.

§ X. *Diferença das terras entre Martinica ,  
e S. Domingos.*

O P. Labat falla das terras de Martinica , e eu das de S. Domingos , e póde muito bem ser quando muito , que aquellas hajão de ser melhores do que estas ; e parece provavel que isto assim seja , se cá nos morros fossem derribados em o mesmo tempo que nos de Martinica , he notorio que haverião já muitos annos que elles para nada servirião , e isto está comprovado por huma experiencia formal. Porque , se quizessemos reformar hum Cafesal no mesmo lugar , em que elle está plantado , certamente perderiamos o trabalho , e o tempo ; e quando muito , o que nelle se póde plantar , he mandioca ; ou ainda reduzillo a máo pasto , ou logradouro ; porque nos morros não ha algum , que preste.



§ XI. *Café de Martinica preferido ao de S. Domingos.*

O terreno de Martinica sendo melhor sem comparação que o de S. Domingos, (\*) não he admiravel que o seu Café seja mais estimado : e sem dúvida ; porque recebe huma substancia , que lhe he propria ; e que o põem a par do de Moca ; e quando não houvesse outra causa maisdoque a antiguidade das arvores , lhe concederia de boa vontade a preferencia sobre os nossos ; em quanto presentemente lhe pertence o direito ; mas talvez que os cuidados , que os vizinhos de Martinica empregão neste grangeo , cultivando e seccand-o , haja de contribuir muito. Neste ponto tenho de censurar a muitos dos nossos ácerca da sua negligencia a este respeito : porque o que só querem he

D

ven-

---

(\*) Temos certos bairros em os nossos montes que são de pedra calcaria : estes terrenos são semelhantes aos de Martinica : a terra he profunda , tão boa em baixo como na superficie : o que a faz ser muito duravel ; mas esta qualidade de terras não he commum e só se encontra nas encostas dos montes que olhão para o mar ; porque , subindo-se ao cume das montanhas , não se encontra pedra calcaria , e por acaso em algumas baixas , se beni , fullando propriamente , são de hum tartaro , formado pela corrente das aguas.

vendello e de nada mais cuidão. Conheço que com isto não os obsequieio , menos merecerei os seus suffragios , mas a que fim o fazem desse modo ? Só quero a approvação ; dos que pensão bem , e não me embaraço com a censura do resto. Só se poderão dar por offendidos , os que se acharem neste caso. Oxalá que esta pequena liberdade houvesse de fazer alguma impressão sobre os seus espiritos ; e que , por huma louvavel vingança , houvessem de despregar os olhos ácerca da sua indolencia ; eu me daria a mim mesmo os parabens. Ha espiritos que requerem que se lhes falle a verdade.

§ XII. *Qualidades notaveis dos seus habitantes.*

Consequentemente devemos concordar que todos os nossos vizinhos , geralmente fallando , são muito laboriosos emprendedores generosos , e magnificos : elles se apaixonarão no caso de se verem excedidos pelas outras Ilhas sobre este assumpto. (Não responderei , se acaso alguma vaidade se misturara nisto.) Algumas vezes , o que parece negligencia , he hum puro effeito da impotencia. A falta de meios , e de forças necessarias , para o arranjamto das suas grangearias , obrigão a hum grande número de habitantes a pararem nas suas primeiras rendas. Estou persuadido que , daqui a alguns annos

nos, esta grangearia haja de estar em hum ponto de perfeição agradável ; e agora mesmo já vemos a muitos desafiarem-se entre si : Qual terá melhores edificios , mais esplendidos , melhores máquinas , ou moinhos de descascar e escarpas de nova invenção não poupando cousa alguma daquellas , que podem servir de augmentar a perfeição e magnificencia desta Grangearia.

Em todo o tempo se deo a preferencia ao Café de Moca ; e isto era bem natural , por ter sido este o primeiro , que nos veio ; e aquelle , a quem o nosso deve a sua origem , e que haverão 30 annos , que não conheciamos outro. Succedeo-lhe o de Martinica , ao qual os conhecedores julgão melhor. Isto não deve admirar ; porque este não tem tanto tempo de se arruinar na passagem do mar como o de Moca , que precisa quasi hum anno , para haver de chegar á Europa ; e outro anno mais para sahir fóra dos armazens da Companhia , em que se guarda. Este grão , ao depois de secco , não pôde deixar de perder o seu sabor e de diminuir consideravelmente a sua qualidade ; ainda que se possa dizer , que deve ser velho , para haver de ser bom. Mas advertirei neste momento : que he preciso que adquira esta velhice em hum lugar secco , livre de toda a humidade , e não sobre este elemento salgado que enche de mofo a tudo , quanto sobre elle se transporta , e penetra ainda até as

mesmas caixas, as mais bem fechadas . aonde elle tem a força de marear gallões de ouro , e de prata , ainda estando bem embrulhados em algodão , para os defender. Será o Café por ventura menos capaz de receber esta impressão ? Tenho presenciado que bastou o orvalho de huma noite só , para o fazer tão branco , como a mesma neve , o que basta para o privar da sua qualidade unctuosa , ou oleosa , que lhe dá todo o sabor , e todo o merecimento.

Despreza-se o Café de Caienna , e o de S. Domingos ainda não ganhou fama. He cousa galante ? De huma para outra Grangearia se faz differença. Isto só provará hum maior cuidado , huma parte mais que o resto ? Dão-se muitos , que apenas tem ondê o possão pôr abrigados das injurias do ar sem que até agora tenham meios de o arranjar em ou vontade de os ter ? O seu Café , sendo o da primeira colheita de ordinario he hum Café summamente grosso forte , sujeito a embranquecer-se quando se descuidão de o seccar bem , e de o defenderem da humidade. Não procurão embarçar que se não molhe no tempo , que são obrigados a pollo ao Sol ; por que qualquer humidade , que apanhem se voltão encorreados , e esponjosos , como cortiça : e desta maneira , prevenindo todos estes inconvenientes , se pôde com muito fundamento esperar , que se chegará o mes-

mo

mo ponto de perfeição, em que se acha o de Martinica.

Não ha razão alguma, que nos obrigue a duvidar do que se acabou de dizer a respeito do Café. Os nossos primeiros assucares, os nossos primeiros Indigos são muito defeituosos, mas, apezar disto achamos meios, e modos de os aperfeiçoarmos. Estas granjearias são, sem comparação alguma, mais delicadas que as do Café, nas quaes sómente se devem observar os seguintes pontos principaes, que lhe formão a base, e que o mais ignorante os póde executar tão bem, como o mais sabio.

§ XIII. *Pontos principaes para se ter bom Café.*

Primeiro. Colher, quando estiver bem maduro, 2.º fazello seccar muito bem, 3.º evitar que se não molhe, 4.º que não apanhe alguma humidade ao depois, que for secco. Nestes quatro pontos consiste todo o mysterio. Se postas estas precauções, se acha hum Café inferior, conclui animosamente: que forão abortados, ou por hum grande seccura, ou por huma producção excessiva, que a planta não pode nutrir. A privação da substancia he a unica causa; porque o grão fica pouco. Por esta mesma razão acontece outro tanto, quando as hervas suffocão os pés do Café, e lhe ab-

absorvem a sua nutrição. Á vista destas razões será facil a convicção, de que chegaremos a aperfeiçoar, menos que o clima, e qualidade do terreno se não oppõem, o que não suspeito. Alguma experiencia, e muito cuidado, farão o resto.

§ XIV. *A causa do desprezo do Café de S. Domingos.*

A causa principal do discreditado do Café de S. Domingos foi, (no tempo da guerra de 1744 até 1748) que cada habitante se empenhava em aproveitar da partida dos combois, para os poder vender o que occasionou huma confusão em todas as grangearias, e particularmente na do Café. Cada hum se empenhava em fazer seccar promptamente o seu, para se poder aproveitar da sahida dos navios. Muitos se servirão tambem de estufas, para adiantar a desecação mais depressa; e ainda que esta só tivesse hum fogo muito moderado, este não deixava de lhe dar huma maior expedição; porque seccava de noite, e de dia, houvesse, ou não bom tempo. A sahida da estufa se pilava, e totalmente se entregava de repente; de sorte que algumas vezes, não são passados quinze dias ao depois de colhido, e já se achava posto em venda. Não se deve admirar por tanto que o Café, assiim verde, e tão mal condicionado, embranqueça

ça na passagem do mar ; porque não pôde deixar de ser assim : mas hoje não milita o mesmo ; porque se passam seis mezes , antes de se começar a descascar , ou pilar ; tem todo o tempo de enrijar e ainda de deteriorar , se elle o tiver de ser. Achão-se alguns grãos , que se tem cuidado de tirar. Não ha a menor dúvida que as experiencias repetidas hão de acabar de aperfeiçoallo.

### § XV. *Politica dos Hollandezes.*

Os Hollandezes de Surinath , por hum refino-  
 mento da sua politica , espalhárão que elles passa-  
 vão o seu Café pelo fogo , antes de o porem em  
 venda ; para impedir com esta manobra , que hou-  
 vesse de produzir em outra parte fóra delles. Es-  
 tava-se de tal sorte prevenido deste erro popular,  
 que ninguem tomava o partido de o plantar. Mas  
 Mr. de la Motte Aignon (como já dissè) achou  
 meios para o ter fresco , no que sobrepujou todas  
 as difficuldades , que parecião oppor-se ; porque fal-  
 samente se cuidava que o Café , posto ao Sol ,  
 cahia no mesmo inconveniente , o que não deixa-  
 va de ser hum segundo erro. Eu mesmo tenho  
 semeado Café que já tinha seis mezes de colhi-  
 do , e nasceo perfeitamente. A unica precaução ,  
 que tomei , foi pollo de infusão em agua , e de-  
 pois de 5 ou 6 dias já tinha desabrochado o seu  
 ger-

germe do comprimento de duas linhas , dentro da mesma agua , em que o tinha infundido. Já hoje não temos o trabalho de o semear ; por si mesmos se multiplicão de tal modo , que he preciso arrancallos debaixo dos pés dos outros Cafeseiros ; para que a sua vizinhança muito copada não offenda aquelles , que os rodeão.

### § XVI. *Modo de plantar o Café.*

O modo de plantar o Café he muito simples , mas que todavia requer attenção. Procura-se alimpar bem o terreno . em que se quer plantar ; e abrir anticipadamente todas as covas. Esta preparação he necessaria , para que , cahindo a chuva , penetre facilmente a terra. Deve além disto , ter outros buracos , ou covas , onde a agua se haja de demorar ; porque faz hum effeito maravilhoso de entreter a frescura a esta planta nova , e lhe dá tempo de formar novas raizes , antes que o Sol lhe faça impressão. Prático , a este mesmo fim de contribuir a conservação desta frescura , a composição de hum pequeno cimento de lama clara , que mando fazer , e com que faço cobrir o barbalho de cada pé de Café. Por este meio torna a pegar com muita facilidade ; e a planta , e as folhas , sendo de huma consistencia naturalmente forte , não só resistem muito tempo ao calor , mas tam-  
bem



bem , favorecidos desta precaução , mui poucos , ou nenhum perecem. Deveis accrescentar , ao que fica dito , que , arrancando os pés de Café , para os plantar , faço cavar a enxada a terra , em que elles se achão ; por cujo meio se conserva o seu barbalho inteiramente , retendo-o em o seu estado natural. Porque he certo que o Cafeseiro , arrancado á mão , se acha torcido , ou abalado ; e que a maior parte do seu barbalho fica na terra sendo aquelle , de que elle tem maior necessidade.

§ XVII. *A que distancia se planta o Café , e varias opiniões sobre isto.*

Tem-se multiplicado as opiniões ácerca da distancia , em que se devem plantar os Cafeseiros. Alguns julgão que os devem plantar quasi juntos. Eu não peitendo dictar-lhes a lei. Só quero expôr o pro , e o contra , deixando a cada hum huma completa liberdade para a escolha. Os que plantão mui chegados ( a meu ver ) querem conservar-lhes esta frescura que lhes he tão saudavel ; pois que no fim do anno tem hum pequeno bosquete que conserva a mesma frescura ; e embaraça que cresção hervas tão abundantemente : e que em consequencia he menos custosa a sua mantença. Tambem accrescentão : que tem dobrada colheita de Café ; mas talvez , que não podessem contestar este

o ultimo facto: Mas todavia o resultado futuro não lhes he favoravel ; porque tudo hirá muito bem até á primeira colheita ; mas ao depois , fechando-se os Cafeseiros huns com os outros , seus ramos se entrelaçarão por hum modo tal , que não achando meios para se estenderem , se verão constringidos a produzir huma bem modica quantidade de fructos : e muitas vezes só o tronco os produzirá de sorte , que 4 Cafeseiros com difficuldade chegarão a dar o producto de hum só pé , que esteja bem ventilado. Desta maneira hum Cafesal de mil pés , sendo ventilados , dará tanto como hum de 4 mil pés , que não he. Ajuntemos mais a incommodidade do orvalho. Seria preciso que os pretos fossem molhados desde os pés até á cabeça. Ora isto he inevitavel ; e não he huma consequencia ?

Concluo , á vista disto , que o melhor modo de os plantar he fazendo avenidas , e fileiras , humas distantes das outras de 6 pés , e plantando as arvores de 5 a 5 em huma terra mediocre : he verdade que a sua manutença he custosa ; mas esta perda he balanceada por muitas vantagens: 1.º Podem-se tirar muitas sortes de viveres nos trez primeiros annos 2.º a arvore se forma mais formosa , e produz em razão quadruplicada : estendendo-se os ramos com liberdade : e finalmente as fileiras dos Cafeseiros , tendo hum espaço conveniente , for-

formarão huma avenida , ou alea pela qual andarão os pretos , sem o risco de serem molhados , quando os colhem , a que he muito estimavel .

### § XVIII. Profundaza das covas.

A altura das covas não deve exceder de 6 a 7 pollegadas , e a do plano . As que são mais pequenas , muitas vezes causão hum retardamento de hum anno ; e as que são maiores , tem hum máo successo . Antes de se metterem nas covas , se tenha o cuidado de lhes cortar a extremidade do pé , que ordinariamente procura sempre profundar-se de sorte que , se houver perto alguma rocha , ou cascalho , ella a encontrará , e então o Cafeseiro morrerá no tempo , em que se julga estar escapo :

### § XIX. Segundo modo de fazer covas.

Alguns Grangeiros costumão fazer as covas com cavadeiras ; e não lhe faltão boas , ou más razões , para apoiarem a sua opinião , e practica . Tambem aquellas , me não faltarião para os combater ; porém gosto de deixar a cada hum a liberdade de trabalhar segundo a sua fantasia , sem querer estranhar-lhes cousa alguma ; e por isso só lhes direi que me acho muito bem , plantando a enxada . Oá que se servem de cavadeiras , instarão sem dúvida que

que elles se achão muito melhor. Seja assim. Eu de boa vontade lhes concedo, se este he o seu gosto, apezar de lhes poder formar huma pequena objecção, sem querer por isso, que elles hajão de preferir o meu sentimento: lembrarêi sómente, o que penso a este respeito, salvo o seu melhor parecer. Sabe-se que a boa terra do nosso morro não excede na profundeza a dez pollegadas, e muitas vezes muito menos: ora abrindo-se as covas de 18 pollegadas, he certo que se ha de encontrar rocha, ou terra pedregulhosa: Ora sendo assim, se seguirá, que, quando a raiz penetrar até esta terra, o Cafeseiro morrerá, não encontrando mais a boa terra, em que foi plantado. Ouço responder-me: que por amor disso, quando os plantarão, encherão estas covas de boa terra, e que em consequencia se acharão sempre com 6 ou 8 pollegadas de mais, que em seu estado natural. Mas não se poderia provar isto arrazoadamente; porque, abrindo-se esta cova, se cahe sem pensar em outro inconveniente, que he, o de fazer huma especie de canari ou vaso de terra, no qual parará as aguas da chuva, quando forem repetidas, o que não deixaria de incommodar os pés dos Cafeseiros. Acrescentaremos: que as raizes de todas as arvores em geral deste Paiz tem huma natural indole em se arraigar á flor da terra; logo me devem conceder que, plantando-as a 7 ou 8 pollegadas de

de profundezza, as raizes não deixarião de seguir a boa terra; e de receber tanta agua, quanta lhe convenha, e as sobras se filtrarião pela terra dentro com muita commodidade; por quanto, nem de hum lado nem de outro se achava limitada.

§ XX. *A estação de se plantar o Café.*

He do interesse do Grangeiro escolher hum tempo chuvoso para o bom successo da sua plantação, sendo esta bem regada. Por todos os Santos a estação he a mais humida, os nortes mais frequentes; e por isso convém aproveitalla por ser necessario, que, plantados os Cafés, alguns dias depois recebam agua. Mas como os trabalhos de qualquer fazenda se fazem por intervallos, isto he, segundo o que se vai offerecendo, para se fazer, dão-se tambem outros mezes no anno que são proprios para este trabalho quando se está no tempo das chuvas: e assim se pôde continuar a sua plantação desde Todos os Santos até o mez de Maio á proporção do terreno, que tiver preparado, e prompto; porque não pôde ser tudo de huma vez: estas plantas ultimas crescem muito mais depressa que as outras; porque as plantão no meio da primavera, quando a terra trabalha mais do que em alguma das outras estações; e no inverno está como esteril; pela abundancia das chuvas,

yas, que as resfrião para a vegetação das plantas ; mas , ainda que se passem 3 ou 4 mezes sem vegetar , quando se plantão pelo inverno , se pôde estar na certeza , que fica a plantação feita com maior segurança do seu bom successo que no estio , no qual se vem obrigados a repetilla muitas vezes , ao que chamamos *recouvrage* , o que he a causa , de que não produzão todas ao mesmo tempo.

§ XXI. *Viveres , que se podem plantar nas avenidas entre as fileiras do Café em quanto cresem.*

No tempo do crescimento dos Cafeseiros a terra não deve ficar inculca , antes pelo contrario o Grangeiro , ou fazendeiro pôde tirar grande proveito , tendo tido o cuidado antes de a encher de grãos , de milho , de arroz , cujas colheitas são abundantes nos dous primeiros annos , principalmente , tendo-se plantado os Cafés em boa distancia. Mas he preciso observar , que senão deve plantar cousa alguma , que trepe , ou plantalla mui apartada dos pés do Café , aos quaes poderia arruinar : do mesmo modo , plantando-se arroz , só se deve fazer hum renque . ou fileira entre os Cafeseiros. Estes são os viveres unicos que arrasoadamente se podem plantar nestas aleas : os que plantão outros , não conhecem os seus interesses. Muitos plantão huma carreira de mandiocas entre duas. Dou de  
ba-

barato que huma serie, ou carreira de mandiocas possa não offender: mas não ha dúvida alguma que, quando se quize:em cavar as mandiocas, tendo-se as suas raizes conchegado de perto com as do Café, não se poderão, sem prejuizo deste, arrancar aquellas. Além disto, ainda se dá outro prejuizo peor que o primeiro a saber.: que esta terra, assim cavada, tendo sido levada para fóra pela menor pancada de chuva, faz covas, e se acha de menos, ou nenhuma, quando o Cafeseiro quer fructificar. Nada fallarei dos que plantão batatas, porque absolutamente julgo que, sem se ser tolo, ou faltar toda a experiencia, não se poderá tal fazer.

Arranjo esta classe de Grangeiros entre os que se chamão em bom direito *Fazendeiros das duzias*, e cujas occupações no curso do anno he segar prados á excepção com tudo que elles o passem á enxada alguns dias antes da colheita, para que (como dizem) possam ajuntar os Cafés, que as chuvas, e os ratos fizerão cahir em a terra; e que, não havendo anticipadamente esta cautéla, se perderião. Quão admiravel não he esta prudencia, e sábia esta previdencia da parte delles? Ainda estes taes se atrevêrão a dizer mais do que isto; porque dirão: que tem razões muito sólidas, que os obrigão a obrar assim, (he preciso não as esquecer) as quaes são estas que, estando a terra coberta de hervas

elles aproveitão todos os grãos , que resvallarão , ou cahirão. Contra isto não ha replica ! O bom P. Labat sem dúvida consultou a algum destes Grangeiros , quando affirmou : que os Cafés vinhão em toda a parte ; e que não arruinavão os prados. Neste ultimo ponto concordo tacitamente com elle : mas de sorte alguma concordarei que os prados não hajão de arruinar os Cafés. Serião estes tão baixos que a segadeira nada teria que fazer nelles ? Como receberião os Cafeseiros ( pergunto ) os soccorros , tão saudaveis , que as chuvas lhe prestão , estando elles rodeados de hum torrão , em que as aguas nada mais fazem do que cahir ; e que , ainda que chovesse 8 dias continuados , penetraria com difficuldade a altura de 4 dedos : e nestes termos que substancia receberião ? A final não temos necessidade alguma de o provar. A cousa he visivel per si mesma. Em despeito destas palavradas volto á cultura dos nossos Cafeseiros.

Esta arvore cresce mui depressa , plantando se em boa terra , e tendo cuidado de a defender das hérvas bravias , no que cumpre muito ter-se toda a exactidão possível em hum clima tão quente , como este onde as hervas crescem abundantemente só pelo effeito do orvalho ainda nas terras virgens.



§ XXII. *Descripção da arvore.*

O aspecto ou caris de hum Cafeseiro de 18 mezes, ou de 2 annos tem alguma cousa de encantador. Neste tempo he que o vedes em toda a sua força, e vigor. As folhas são de huma verdura viva, e carregada, muito nedianas, alguma cousa retorcidas, e como dentiladas em roda. A arvore he copada, parecendo na figura á do loureiro. Naturalmente cresce mui redonda, e lança em regra geral desde baixo até ao tope os seus ramos os quaes á proporção que o tronco principal sóbe, elles se diminuem até á extremidade das suas franças, o que fórma huma pyramide muito bella. Os ramos sahem do tronco dous a dous, huns oppostos aos outros. Os primeiros começão a sahir a hum pé de altura acima da flor da terra, (deve-se entender quando a arvore está feita) a estes succedem outros de trez em trez pollegadas; mas que se conchegão, logo que a arvore vai envelhecendo; porque os ramos, pela mesma proporção, se vão engrossando. A sua figura regular se perde logo, que elles se chapotão, ou decotão, que então os ramos do alto se alongão para os lados, como os dsbaixo; e se guarnecem de prumagens, ou pimpólhos, (que na frase do Paiz chamão pés de patos) os quaes todos produzem successivamente, e

E

que

que nò seu começo só tem hum pé de comprido ; ( no primeiro anno do seu crescimento ) mas que augmentão todos os annos outro tanto para suprirem a esterilidade dos primeiros ramos ; porque se deve advertir que o Cafeseiro não produz dous annos successivos no mesmo lugar . mas fructifica immediatamente junto áquelles , que se acabão de colher e assim prosegue até ás pontas dos ramos , e nos novédios , que a arvore costuma lançar todos os annos , no que he singular ácerca da particularidade da sua relação.

As folhas sahem de duas a duas em cada hum dos ramos ; e nestes he que se fórmão os fructos , que se apegão a elles por hum pézinho muito curto , da mesma sorte que as uvas se apegão ao cacho ; e ainda que os nós estejam muito conchegados com tudo algumas vezes se tem contado de 15 para 20 fructos , e quasi outros tantos nós em cada raminho : e por isso , quando o Cafeseiro está em flor estas estão tão conchegadas humas ás outras que cada ramo poderia fazer huma grinalda , ou capella bem guarneçida . A meu ver não ha cousa alguma ; que regozije mais agradavelmente a vista do que a perspectiva de hum Cafesal , que conte 50 mil Cafeseiros floridos a hum tempo , vendo-se reinar entre elles huma verdura mui carregada , huma alvura de neve , e hum cheiro suave , e agradável , que titilla tão docemente o olfa-

fato. Não se dá n' America outra estação que mais se pareça com a da primavera na Europa ; que a faça lembrar . e que a imite como quando estas arvoretas estão em flor. As suas encantadoras e lindas avenidas , quando se passeia por ellas , representam o terreal paraíso das delicias.

Assim floresce nesta amorosa estação , a saber - de Março e Abril ; mas os Cafeseiros novos de dous annos florescem ás vezès seis vezes em o anno : á medida que crescem e que o tempo lhe corra bem, repetem as flores todos os mezes.

### § XXIII. *Flor do Café.*

A flor do Café he huma pequena estrella branca , recortada em cinco partes , das quaes cada separação he guarnecida de hum estame da mesma côr, com outro no meio , que remata em forquilha ; e que permanece por muito tempo pegado no fructo : a flor só dura 48 horas , ao depois começa a definar , e alguns dias ao depois vem a terra. A esta flor succede o fructo.

§ XXIV. *Figura do seu fructo.*

A figura do seu fructo se parece muito com a da Oliveira ( huma azeitona ) até conseguir o seu tamanho natural : á medida que se avizinha a sua madureza , o seu verdor se commuta em hum amarello pálido : este a seu turno se reveza em hum bellissimo vermelho encarnado , a quem cede o lugar . que occupava : e neste passo imita a huma cereja oblonga : a sua carne he huma especie de polpa de hum gosto maravilhoso , assáz enxuguido , cujas qualidades adstringentes e aquecentes impedem fazer delles algum uso.

A esta polpa succedem duas pequenas favas gemeas appegadas huma á outra cobertas de hum aralho , ou pelicula summamente delicada , fina , e adherente , que o cobre inteiramente. Nisto descobrimos visivelmente os admiraveis segredos da natureza que por huma sábia providencia as defende contra todos os ataques do ar . dos quaes tinnão necessidade de serem defendidos ; pois que sómente o orvalho de huma unica noite seria bastante para lhe fazer evaporar todo o seu oleo , que he aquelle que dá ao seu gosto e qualidade todo o esmero e perfeição , de que goza.

Sómente quasi hum mez , ou dous , antes da madureza do seu fructo , he , que se vem no co-

nhe-

nhecimento da quantidade da sua producção. Se está, ou não carregado de fructos ! O seu bello verdor muda de colorido : as folhas amarelecem , e parece que annunciação seu languor. Representa-se , como acabrunhado pela sua propria carga e nos admoesta que elle tem precisão de ser descarregado , e com effeito he preciso cuidar , logo que seu fructo sazona , ou se põem de vez , isto he avermelha de lhe decotar , ou chapotar os ramos gommeteiros , ou ladrões , que repullulão vivamente , ao depois de se ter chapotado o tronco. Rebentão-lhe hum grande número destes , de que se faz preciso livrallo. Todas as vezes que for mondado , se deve livrar , dos que se encontrarem , deixando-lhes unicamente o tronco principal , por este meio se consegue ficar o pé vigoroso , e se sustem infinitamente mais.

Logo que se lhe tirar o fructo de vez , o que renasce , torna a tomar hum novo vigor. Ora neste tempo verdadeiramente he que elle tem necessidade que os orvalhos , as chuvas os soccorrão muitas vezes ; porque o Café requer muita humidade , e hum terreno que sempre haja de estar fresco , (\*) o que vem a ser a causa ; porque não vem em  
as

---

(\*) Se faltarem chuvas nos dous ultimos mezcs, que precedem á colheita , elles fcaõ sujeitos a se-

as varzeas , ou planicies ; porque nestas as chuvas são sumamente raras , e porque tambem sómente os morros , e montes lhes são proprios , e principalmente os terrenos , que se rossão de novo , nos quaes chove abundantemente : mas estas mesmas chuvas , que lhe são tão beneficas e saudaveis , causão dous effeitos mui contrarios e diametralmente oppostos hum ao outro ; porque , em lhes procurando o soccorro , de que os morros tem tanta necessidade , passão estes a serem destruidores destas mesmas terras , que elles fecundão ; levando-as apos de si , e arrastrando-as pouco a pouco em virtude da sua propria pancada , de sorte que (ao meu vêr) daqui a 30 annos , os que nos sobreviverem , ou os nossos vindouros com difficuldade acharão terra para cultivar ; porque os morros nesse tempo já se acharão esterilizados furiosamente. Finalmente para que nos queremos inquietar com futuros , que ainda estão tão apartados ? A providencia , que se emprega com tanto cuidado nos menores insectos , se não ha de esquecer da sua obra principal.

0

---

*rem pecos - e a arvore em perigo de morrer. A grande abundancia de fructos absorve humna grande parte da substancia da arvore , e a seiba não se distribuindo , se não com medioeridade , faz abortar . ou mangrar os fructos como foi em 1753 em que escrevo estas memorias no qual se perdeu 50 por cem.*

§ XXV. *O Café não amadurece ao mesmo tempo.*

Nós não fomos felices , se este fructo amadurecesse á pancada ; porque se assim acontecesse , perderiamos todos , huma boa parte dos nossos rendimentos ; pois gastamos huma quarta parte do anno em o colher. Este defeito (se he . que se lhe póde dar este nome) lhe vem , de florecer o Cafeseiro por differentes vezes ; e de serem seus fructos summamente cochados huns com os outros : ha huma quarta parte , que aperta de tal sorte o resto , que os obriga a esperar a que se tirem , ou colhão estes , para que os opprimidos possam a seu turno ter o mesmo desafogo. Por este motivo fazemos ; até 6 colheitas , as quaes todas juntamente só devem reputar por huma ; pois que se seguem immediatamente humas a outras , sem revezamento , ou alternativa alguma e por mais diligencia , que se faça , não he possível deixar de passar pela semsaboria de huma mui grande perda ; porque , passando-se 5 ou 6 dias ao depois de colhidos , parece que ainda se não tem tocado algum pé de Café ; porque apenas se lhe acaba de tirar hum cesto do seu fructo , já elle offerece outro tanto.

*Qual*

§ XXVI. *Qual seja a estação de o colher.*

O sazonalmento deste fructo se conhece pela cor vermelha denegrida. De ordinario isto acontece nos fins de Setembro, no tempo das vindimas; e no qual tambem nós o vendimamos, e continuamos sem parar até o fim do anno: mas se o Cafeseiro está em a sua 1. e 2. novidade: pelo mez; já des de Julho se pôde começar. Neste tempo se dá hum intervallo de algumas semanas, no qual se applicão em alimpar o lugar; porque, quando se está na maior força da colheita não se pôde deixar esta hum só instante, sem experimentar huma grande perda. Os pretos, applicados a este trabalho, se provém cada hum de seu cabaz, quasi como os nossos de vimes usados nas vendimas em o qual fazem cahir o Café no mesmo tempo que o vão apanhando. Apenas se enche o cesto, se vai despejar em outro maior, de que cada negro tem hum que ha de fazer a sua carga. Nestes levão elles o Café ao moinho, ou engenho. Recomende-se aos escravos de tirarem o fructo sómente; e de deixarem o seu pésinho pegado ao ramo, pelo não descascar. o que faria mal á arvore.



§ XXVII. *Trez especies de Café inferior.*

Dão-se trez especies de Café inferior, dos quaes se precisa acantellar, para se não haverem de misturar juntamente; e sem esta cautella se confundirão, e sería preciso gastar-se muito tempo para separar o máo do bom. 1.º o que se escaudou; ou amadureceo antes de tempo por falta de aguas, e que se seccou na arvore, ainda antes de ficar vermelho, que se vem obrigados a colhello, quando entra a amarelecer, e a manchar-se; porque he sujeito a embranquecer por estar privado do seu succo oleoso. Cumpre não o misturar com o bom. 2.º Ha outra especie de escaudado peor que o 1.º pois o faz seccar na arvore, antes de ter chegado a ametade da sua madureza; por huma producção excessiva, que a arvore não póde sustentar; e que a enfraquece de tal feitio, que muitas vezes se vê no risco de acabar. Isto acontece ordinariamente aos Cafeseiros, deixados crescer livremente, cujos ramos, cheios de miollo, não tem o vigor necessario para sustentar o pezo de seus fructos; e menos a seiba precisa, para o fornecimento de suas necessidades. A esta sorte chamamos *crocos*. A final se dá huma 3.º chamada *escuma* que só se descobre, quando se lava o Café. ao depois de se ter tirado do engenho. São huns  
tan-

tantos grãos chochos , pecos , ou mangrados que sobrenadão e os escumamos , donde lhe vem o nome. Como todas estas especies são inferiores , os seccamos á parte , para se escolherein ao depois , quando se não tem que fazer . e se quer aproveitar algum , que se achar bom ; mas repetirei a seu respeito o antigo rifão. *Le jeu n' en vaut pas la chandelle* , não val o cebo a mécha.

### § XXVIII. Disposição na casa do Engenho .

Estando os cestos cheios , cada negro carrega o seu e o despeja em especies de separações em fórma de cofres practicados em os lados da casa , e qualquer destes póde conter maior quantidade de Café , do que os pretos podem apanhar diariamente. A noite fechada , ao depois da reza , se dispõem o número de pretos necesarios para o passarem pelo Engenho. Bastão 7 e todas as noites , ou serões , devem ser revezados ou substituidos por outros tantos , e no entretanto aquelles vão ás suas senzallas dispôr a comida para os que ficão no trabalho , de maneira , que , estando este acabado , a achem feita totalmente. As mulheres são ordinariamente as incumbidas desta segunda parte. Desta sorte nenhum poderia queixar-se ; e o trabalho se reparte redondamente de modo , que , em menos de hora e meia , toda a colheita do dia he passada

da pelo Engenho : e nisto consiste o trabalho peor de toda esta granjearia.

§ XXIX. *Como se passa o Café pelo Engenho.*

Determinão-se dous pretos para voltarem o Engenho da parte do rôlo grande e o terceiro, sómente da parte do pequeno. O 1.º como o mais grosseiro, tem duas manivellas, e o pequeno só tem huma. Ha hum quarto escravo, posto no alto da tremonha, para dar de comer ao Engenho, e lhe vai botando o Café á medida, que elle o vai engullindo. Ainda se dá outro de mais, e he o 5.º, o qual se põem por diante do Engenho, e recebe as cerejas cahidas em terra, as quaes elle tem cuidado de apartar com hum pequeno rodo, por ser preciso repassallas ainda outra vez, para as purgar dos restos dos Cafés escapados aos cylindros ou rôlos. O resto dos dous negros, hum se occupa em levar o Café á tremonha, e o outro a encher o cesto, que o 1.º ha de levar. Estes dous revezão de tempos em tempos os que estão no rôlo grande para descansarem, tomando alternativamente o lugar dos que entrão em seu lugar nos rôlos enchendo, e descarregando na tremonha.

O Café naturalmente se cobre de hum succo summamente glutinoso de maneira tal que, ainda espremendo-se muito pouco, deixa a sua polpa

pa com precipitação. Este effeito fazem os rôlos, junto dos quaes confusamente cahem polpa, e caroço sobre a peneira, especie de crivo feito de malhas de arame, em feição de gaiolas, proporcionadas á grossura do Café, o qual regulado pelo movimento da peneira, e do seu proprio grude, cahem atravez das malhas, em quanto o mesmo movimento favorecido por alguma inclinação, que se dá á peneira, arremessa diante de si as cerejas, que sendo muito grossas para poder passar atravez das malhas, cahem successivamente sobre o pequeno rôlo, e estas cerejas passadas por hum, e por outro cahem ao pé do Engenho pelo movimento da pequena peneira, da qual o pequeno rôlo tambem he provido.

§ XXX. *Advertencias que se devem fazer.*

Ao depois de algumas voltas do Engenho, cumpre examinar se o Café está no seu ponto. Se o Engenho estiver muito apertado, o Café se esmagga, percebendo-se logo pelo seu pergaminho, que se levantára em escamas. Este he hum signal certissimo de que o rôlo está muito junto das gengivas da peça movediça: neste caso se haja de parar hum pouco, para lhe dar abertura por meio de cunhas de pão, que estão nas extremidades da peça movediça, e que servem de apertar, e de alargar

gar o Engenho, conforme for necessario. Deve-se observar isto todas as vezes, que se pozer no Engenho; porque o Café não he sempre da mesma grossura.

Quando se tem achado hum ponto fixo, se continua o trabalho até que a caixa do Engenho esteja cheia, então se pára, e se vasa nas bacias, coches, ou barricas, de que se usa. Assim se prosegue até o fim. Feito isto se repassão os mesmos fructos segunda vez para acabar de os purgar do resto do Café que ficou pegado, então se abre huma pequena porta, practicada defronte do Engenho, por onde as cerejas passão, quando cahem, e que os negros arremessão quatro passos de distancia, pelos não incommodar.

Deixa-se deste modo o Café toda a noite em a bacia mediante a qual se despega com facilidade da sua gomma o que o dispõem muito melhor para a lavagem. Esta se faz á claridade da Lua, ou á luz de hum facho; huma hora antes de amanhecer. O edificio do Engenho deve ser construído junto de algum ribeiro, para evitar a multiplicação de trabalhos; e se sirva então de hum tanque de cantaria, podendo ser no qual com hum todo; ou pá, se mexa para lhe despegar a parte visguenta. Alguns usão de huma especie de cocho, ou canoa; e aquelles, que não tem alguma das duas, se servem de cestos grandes, que fazem o mes-  
mo

mo effeito, só com o incómodo de se estar a mudar muitas vezes.

§ XXXI. *Meios para acautellar os escravos de muitas molestias.*

Como todos somos interessados na conservação dos nossos escravos, e de que elles gozem de huma saude vigorosa, tanto quanto está em nosso poder he preciso ser cuidadoso de os defender das injurias do ar. As estações das colheitas são muito chuvosas, e mui cheias de orvalhos: e por isso não ha Cafeseiro algum, que não esteja ensopado até ás 8 e ás 9 horas do dia. Ora, sendo notorio que os escravos principião este trabalho ás 5 horas da manhã, serão todos os dias molhados, como os patos, o que não póde deixar de gerar diversas molestias perigosas, ou arriscadas, cujas consequencias podem vir a ser muito serias. Para remediar estas sortes de inconvenientes, temos cuidado de os prover a todos (assim negros como negras) de boas casacas de panno grosso feitas a Bavara, isto he dobrando-as nos peitos, e sobre as quaes póde a agua correr mas não penetrar. O que lhes serve de preservativo contra os catharros, defluxos, e frialdades, a que elles são muito sujeitos sem esta precaução. Os Engenhos dão hum trabalho, que lhes faz correr o suor em bicas; e se, estando quen-

quentes, sahirem fóra não escrupulizarão beber hum cópo de agua, logo que a encontrem. Nada mais precisão para hum defluxo de peito. Para acuetellar este accidente dai-lhe hum bom cópo de agua-ardente da terra, de que elles são muito amigos: com isto elles se vão contentes, e pelo maior interesse não beberião agua depois; pelo receio de não diminuir o ardor do liquor, que os satisfaz; e que neste caso lhe he hum remedio soberano.

No tempo da colheita se necessita de toda a gente. Então não ha hum que seja de mais. Hum escravo de menos no espaço de 15 dias sómente, faz hum objecto de 12 barris de Café em fructos, (que podem dar 200 arrateis de Café limpo) de menos pela ausencia de hum só escravo. Que será quando faltarem muitos? O Café não espera pela nossa commodidade para amadurecer: segue sempre seu trilho. As chuvas o derribão, as correntezas as arrastão, e levão a pos de si: e tudo isto he perda. Precisa-se consequentemente aproveitar estes momentos preciosos. E por isso desprezar os escravos em taes apertos; desviallos tão desacertadamente, não póde fazer conta alguma ao Granjeiro: seria fazer muito mal o serviço. Ora, longe de os desviar, deve diminuir a metade dos domesticos. Logo, que o Café estiver recolhido no armazem, estará seguro: em quanto porém estiver

na arvore, estará sempre arriscado. Assim todo o Grangeiro sabio e avisado que conhece os seus interesses evita quanto pôde tudo, o que se oppõem ao adiantamento da sua colheita.

§ XXXII. *Descripção da explanada.*

As explanadas se fazem de alvénaria levantadas da terra quasi 6 pollegadas com seus rebordes em roda de huma certa altura, nas quaes se fazem boeiros para escorrerem as aguas: a sua grandeza he illimitada, mas proporcionada á quantidade de Café, que o Grangeiro deve recolher. Por esta razão os ha de diferentes tamanhos, huns de cem pés quadrados, outros de menos. Estando bem caçado no seu fundo se lhe põem por cima hum bom reboque, de modo que represente ser elle todo huma peça, sem as divisões que se verão obrigados a fazer, para se acautellarem de huma chuva grande, que podia trazer alguns accidentes, carregando comsigo em hum instante todo o Café, que se tivesse posto nelle. As correntezas da agua ficão atalhadas por meio dos repartimentos que se oppõem á sua rapidez, e velocidade, e ellas tem tempo de se escoarem pelos boeiros de cada repartição, á medida que nella entra, sem se lhe dar tempo a fornar alguma corrente. E para accelerar a sua evacuação se dá a esta explanada hum pe-



pequeno declive ou pendor que guia as aguas para os boieiros sem violencia alguma.

Sobre estas explanadas se põem o Café para se seccar , e se tem cuidado de o mover muitas vezes , para se adiantar a seccura. Trez ou quatro dias de bom Sol será sufficiente , tendo-se cuidado de o abrigar todas as noites , e de acautellar que elle se não molhe. Isto feito se recolhe ao armazem , e se guarda até sahir para se pilar e a este chamamos Café secco em pergaminho ; ou com a sua aralha.

Ha outro modo de o seccar , que parece muito mais expeditivo ; porém he sujeito a muitos inconvenientes os quaes hirei notando á medida que se forem offerecendo occasiões. Este he fazello seccar em a sua cereja. Ainda que eu não seja partidista dos que abraçam este methodo , com tudo não os condemnarei ; pois cada hum tem suas razões que os compellein a obrar conforme entendem , e a usar da sua liberdade , trabalhando a seu geito. Muitas vezes a necessidade he , a que decide do facto. Eu não decidirei , mas direi com tudo o meu parecer , sem pertender que o sigão ; porque não sou mais Filosofo que elles. Mas , como os Grangeiros de Café gostão de discorrer entremos no campo , e sigamos a torrente : daremos nosso suffragio que será vencido pela pluralidade ; mas não negarão que eu o dei. Se bom , ou máo ,

nada importa , seguindo sempre o seguro de não arruinar cousa alguma. Que se arriscará?

Este modo de fazer seccar he muito mais commo e os que o reputão mais prompto , e expeditivo inteiramente se enganão. He certo que se não precisão Engenhos , nem os que nelles trabalhão. No mesino instante , em que se colhe , se põem na explanada , onde se deixa ficar , até que perfeitamente fique secco , de noite e de dia , sem se inquietar ainda com a chuva. Póde-se julgar que deste modo consumirá muito tempo em seccar , e correrá risco de se avariar. Estar sem cessar exposto ás injúrias do tempo faz indispensavel que nesta grande quantidade hajão alguns , que se sequeem languidamente ; porque se vem cobertos por outros , ainda que se tome a precaução de os mexer. Se de dia se não molharem molhar-se-hão de noite. A força de os mexer muitos se despojárão das suas cerejas , e por tanto não deixarião de se voltar brancos , e outros de se ennegrecerem : tantos inferiores que augmentão os rebotalhos , diminuem a renda e occupão hum tempo infinito na sua escolha , que se poderia empregar muito mais utilmente em algum dos outros trabalhos , que nunca faltão em huma fazenda.

He ainda preciso observar que este Café precisa ser mais secco ao dobro do outro ; porque a cereja conserva sempre hum certo sal , que o faz  
bo-

bolorento, por pouca humidade que apanhe; e da qual he muy difficil defendella em hum Paiz, como o dos nossos montes, que abunda de tanto nitro; e os temporaes são tão frequentes, faltando-se a este ponto, o Café corre perigo de se aquecer, e vir-se a apodrentar. Para prevenir este accidente convém de o examinar muitas vezes, e assim que se persentir o menor calor sem hesitar, e sem a menor perda de tempo, se ponha ao Sol. Que turbação não será a sua se neste comenos a explanada estiver cheia de Café verde? Será necessario que prepare hum lugar para o outro. A isto se expõem algumas vezes os que fizerem seccar o seu Café em cereja. Ao passo que o que o secca com o seu pergaminho, tendo-o lavado, o conserva annos inteiros em o seu mesmo estado; por que o purga do seu succo glutinoso, e não fica sujeito a mudar-se de sorte alguma, tendo cuidado de o defender de toda a humidade por elle ser summamente capaz desta impressão.

Em quanto a vantagem que muitos se figurão tirar, de o fazer seccar em cereja debaixo do pretexto, de que só basta plantar, e colher. rogo que queirão attender ao tempo que se gasta em o pilar? aquelle que se perde em limpallo, e escolhello. Estou certo que hão de concordar comigo que, longe de ser hum adiantamento, he hum atrazamento; ou hum summo prolongamento da

sua obra ; pois se expedira muito mais depressa trez carretas de Café em pergaminho , do que huma em cereja.

§ XXXIII. *Em que tempo se pila o Café.*

Como no tempo da colheita se esteja muito occupado , ordinariamente se espera que ella acabe para pilar o Café. Os trabalhos se seguem huns aos outros successivamente ; e deixar hum he arruinar o outro necessariamente ; e por amor disto precisa se saber repartir o seu tempo. Cada dia deve ser empregado muito a proposito. Regulando-se assim , por huma sábia conducta , tudo se porá em ordem ; pois esta faz que muitos Grangeiros trabalhem mais com poucas pessoas , do que outros com muitas ; porque estes são empreiteiros de muitas cousas ás vezes. Devem seguir pé por pé este principio. Não se deve pilar o Café , senão quando todo elle estiver guardado e fechadô menos que alguma necessidade nos obrigue , ( esta carece de Lei ) ou que tenhamos algum intervallo na colheita : neste caso será bom aproveitallo : porque os primeiros Cafés são muitas vezes os melhores ; (ao menos na apparencia ) pois que elles não tiverão tempo de se avariarem ; mas he preciso não perdoar cousa alguma , para que fiquem bem seccos, e reduplicar o cuidado , quando se quer pilar ; porque

que o Café novo he mui sujeito a mudar , não tendo tido tempo de se firmar : he então de hum verde de corno encantador transparente , e absolutamente próprio a enganar ao mais destro conhecedor. Assim , ainda que pareça estar secco , aconselho , aos que o comprarem , a que o exponhão ao Sol , antes d' o embarcarem , para que por este meio lhe conservem a sua qualidade.

§ XXXIV. *Como se pila o Café.*

Convém que , antes de pilar o Café se assoa-lhe por dous dias successivos , e não começar , senão ao 3.<sup>o</sup> dia , e isto ao depois de se ter aquecido ao Sol. Deve-se observar isto , porque o mais bello Café embranquecerá debaixo do pilão , senão tiver o ponto de secura conveniente ; e além disso se achatará. Em huma palavra : o Café deve ser o mais secco , que se poder e quanto mais o for , tanto melhor , e mais facilmente se hade pilar.

Cada Grangeiro o pila a seu modo , ou conforme as suas posses , huns por meio de hum Engenho , outros em hum cocho , outros em pilões de madeira. Não saberei resolver . qual destes trez seja o melhor. Se o quizesse fazer . desagradaria infallivelmente aos outros dous , e eu julgo que me não devo embulhar com alguém por huma cousa de tão pouca monta. He assás indifferente que se  
pi-

pile deste , ou daquelle modo , com tanto que se pile ; mas acho que o ultimo methodo seja mais vantajoso , e o sigo por preferencia. Com effeito as pancadas de hum pilão são muito mais seguras , e mais regulares. O Café fica menos sujeito a ser machucado , escapando muito menos ao pilão , e se julga que se adianta muito mais , mas deve-se entender isto pelo Café secco em pergaminho ; por quanto , aquelle que ainda se acha em cereja , julgo que convém mais aos cochos , e aos Engenhos ; porque sendo mais duros ao pilar , he preciso que as pancadas do pilão sejam dadas com maior força.

A penas o Sol entrar a aquecer , devem os pretos dous a dous a cada pilão ; principiar o seu trabalho cada hum tem a sua mão , ou soquete , e lhe dá huma pancada medida , e revezada com o outro e por este modo se descasca o Café da sua aralha , ou pergaminho , que se despega sem grande trabalho ; pois que 15 escravos em hum dia podem muito bem pilar ou esbulhar dous milheiros. Esta facilidade tida em pilar . mostra evidentemente que a despeza de hum Engenho he superflua. Todavia , os que o possuem , podem entretanto occupar os seus escravos em outro serviço , vantagem sobre que não conto muito a meu vêr. Nos Engenhos a ostentação tem maior parte que a economia , e esta não merece a despeza do seu custo certamente ; mas , em sendo ricos , querem ter hu-

hum Grangearia completa. Se elles tem meios, para o poderem ter - não sentem nisso detrimento algum. Os artifices tambem lhe acharião grande proveito, senão houvessem opiniões contrarias a este respeito.

§ XXXV. *Como se aventura o Café.*

Em quanto huns pilão outros se occupão em no aventar. Tambem para isto se dá hum terceiro Engenho, que faz esta funcção, e que he muito util, especialmente, quando não ha vento, o que com tudo não he ordinario, mas algumas vezes acontece ser muito fraco, então o Engenho he de hum grande soccorro, e alimpa o Café infinitamente melhor que o vento ordinario; porque lhe tira inteiramente o pó e a muinha da aralha pulverizada. Tambem o priva das pequenas pedras, a que he sujeito arremessando a parte o Café, que escapou aos pilões, e do mesmo modo o que os pilões esmigalhárão. Achou-se tambem hoje o segredo de ajuntar os trez Engenhos em hum só empregando-se em trez differentes trabalhos por meio de hum cavallo, ou de huma mulla. Tanto he verdade que se aperfeiçoa este Grangeo cada dia.

Ao depois do Café estar aventado, e escolhido de tudo, quanto tem de defeituoso, se assoalha de  
no-

novo até o meio dia , quando o Sol fere mais com os seus raios. Enchem-se as barricas delle assim mesmo quente , e se cobrem muito bem. Esta precaução he necessaria : fortifica o seu grão , fecha-lhe os póros e o faz menos disposto , ou capaz das impressões do ar , e lhe torna a dar a sua côr primitiva , e originaria , que o Sol tinha manchado ; e se deixa por 5 ou 6 horas neste dia , e ao depois ainda se lhe torna a dar hum dia de Sol por ultima mão.

Ao depois de tantas preparações , e de se ter applicado tudo para a sua perfeição , enganar-se-hia quem imaginasse que estava livre de toda a impressão : elle conserva sempre hum certo sal , que a menor humidade o dilata e o faz flexivel , e depois disto , vindo a manchar primeiramente , o embranquece ao depois todo inteiro. Apanhando esta humidade todo o seu oleo se evapora ; e por consequencia he muito conveniente escolher-lhe dos lugares o mais secco. Esta delicadeza he a causa ; porque os Grangeiros não o mandão pillar , senão sobre seguro ; e quando já estão para o vender , e muitas vezes . quando já estão para o transportar . só por lhe não correrem o risco. Tambem se observa não o pillar , estando o tempo humido.



§ XXXVI. *Rendimento do Café.*

Calculamos as producções dos nossos rendimentos pelos Cafeseiros que julgamos, que podem dar hum arratel cada hum de Café. Dão-se alguns, que produzem muito maior quantidade; e outros menor; mas para se poder fazer hum justo equivalente, não se poderia, sem se affastar da verdade dar-lhe huma maior estimação, ou valor: bem entendido que não he preciso metter em linha de conta, os que excedem á sua quarta colheita; e quando com cem escravos se faz cem milheiros de Café, se mantem bem o lugar, o Grangeiro não tem razão de se queixar. Mas antes de ter adquirido este número de escravos, e os animaes necessarios para o serviço de sua fazenda e Granja, póde contar o conseguir ao retorno da idade. Se elle não tem tido ganhos racionaveis para começar então tambem não os começará a gozar. Quantos negros, novamente chegados ao Paiz, morrem, sem terem dado algum serviço a seus senhores; e que algumas vezes sahindo do navio onde se comprão, cahem de repente mortos: pondo os pés em terra? Que grosseiras perdas senão fazem, quando acontece que algumas molestias epidemicas atacam huma fazenda! As bexigas, os catharros os defluxos de peito, as boubas, e outros males venereos,

reos, que são tão ordinarios na vida libertina, que elles passão. Não ha dia, nem anno, que em huma fazenda não haja na Enfermaria 8 a 10 negros doentes. E quando os catharros são frequentes, não se poderia fixar hum número certo.

·Todavia não se poderia negar que os nossos rendimentos não sejam grandes logo que chegamos a hum certo ponto; mas se combinarmos as perdas com os ganhos, será preciso rebaixallos. Ha reveses que a sagacidade humana não poderia; nem saberia evitar; e era necessario que os nossos rendimentos fossem grandes para os reparar. Quero citar hum exemplo acontecido de fresco em hum Fazendeiro de Dondon, do qual não he preciso dizer o nome. Começou, estabelecendo huma Granja de Café com 16 escravos. No fim de 18 mezes, quando já se via com hum formoso número de Cafesetos que já produzião, se vio reduzido a hum só escravo, tendo-lhe morrido os 15 dentro em muito breve tempo. Se elle tivesse por este tempo rendimentos, não lhe faltarião soccorros; mas, não os tendo tido até então, lhe foi necessario tomar outro partido galantemente, e este foi, o de vender a sua fazenda já em estado de lhe render; e de ir para outro lugar dos mais distantes a estabelecer outra. Isto foi o que elle fez. Contento-me com este exemplo só mas deve-se pensar que este não he o unico. Os Makandalistas o fizeram

vêr

vêr ao depois, e desprendêrão os olhos aos incredulos. Passo em silencio as revoluções frequentes, e os incendios, que são tão communs em hum Paiz, em que a maior parte das casas são de madeiras ordinariamente e a maior parte cobertas de palhas de canas; e que muitas vezes atrazão os nossos rendimentos mais de trez annos.

Eis aqui meus senhores, huma idéa geral desta Grangearia. Se acaso me escapárão algumas circumstancias, serão de si talvez tão insignificantes, que não valeião a pena de serem attendidas. He verdade que a repetição das experiencias nos poderão procurar alguns novos descobrimentos; e se alguns vierein ao meu conhecimento, terei hum verdadeiro gosto de vos participar ainda que o seu interesse não haja de ser grande. O favor que me fizerão, de receber favoravelmente os meus primeiros Ensaios sobre o Indigo me excitou a offerer agora tambem este sobre o Café. Eu não duvdo que a minha qualidade de vizinho não haja tido muita parte tambem; e que senão teria tido tanta indulgencia, se eu fosse hum Author que professasse Sciencias. Se me escapárão alguns defeitos, são, pelo menos supportaveis a hum homem, que carece de estudos. Se a simplicidade do meu estilo lhe diminue alguma cousa o preço, será certamente indemnizado pela verdade, que reina em todo elle. Nada escrevo sobre informações alheias.

( 92 )

alheias. A moradia de 38 annos nestes lugares me tem dado huma tal experiencia , que senão poderá duvidar de nada , do que digo , ou escrevo.

ME-

M E M O R I A  
S O B R E A C U L T U R A  
D O  
C A F É,  
P O R  
M R. F U S Ê E A U B L E T.

**O** DESCOBRIMENTO do Cafeseiro, o uso do Café em bebida e os progressos deste uso em diversas Nações do mundo não são os assumptos que me propuz tratar. Muitos AA. communicarão tudo, quanto lhes foi possível descobrir, sobre estes objectos de curiosidade. Desde Silvestre Dufour que escreveo em 1686 até Mr. Elles que escrevia em 1774, e que, sendo o ultimo, deve ser consultado, com preferencia a todos, por ter extrahido tudo quanto havia de interessante, e melhor a este respeito. Todavia, como cada Nação conhece melhor, o que lhe he particular, que as outras, refirirei alguns factos, que procurei, quanto me foi possível verificallos. O uso do Café que se faz recuar para os Tuçcos até o fim do 16.º Século parece que senão fez tão grande no resto da

da Europa, senão no meio do Seculo 18.º Mostra-se que reinando Luiz XIII. se vendia no Petit Chatelet em Paris a decocção do Café com o nome de Cahove ou Cahovet. Parece que o primeiro pé de Café que se cultivou no Jardim Real, foi trazido por Mr. de Resson Official d' Artilheria. Mas tendo morrido este pé, Mr. Brancaz Burgmestre de Amsterdão enviou em 1714 a Luiz XIV. hum Cafeseiro, cuja historia he interessante, por ter sido o Pai das primeiras plantações de Café em as nossas Ilhas da America.

Em 1716 as novas mudas de Cafeseiros, criados dos grãos deste pé, forão confiadas a Mr. Isemberg Medico para as transportar ás nossas Colonias das Antilhas, porém, morrendo este Medico, pouco tempo depois da sua chegada, esta tentativa não teve o successo que se desejava. As Ilhas são obrigadas a Mr. de Clieux por ter concebido em 1720 o projecto de enriquecer a Martinica desta cultura; e aos seus cuidados se deve o bom exito deste segundo Ensaio. Este bom Cidadão, nesse tempo Capitão de Infantaria, e Tenente do Mar, tendo diligenciado pelo respeito de Mr. Chirac Medico huma muda tirada dos grãos do Cafeseiro do Jardim Real o embarcou para a Martinica. Mas eu acuido que devo deixar a Mr. Clieux dar conta do successo da sua empreza no Extracto de huma carta, que me fez a honra de escrever a este respeito.

„ De-

„ Depositario de huma planta , tão preciosa para mim , me embarquei com a maior satisfação. O navio a cujo bordo vinha era mercante , de cujo nome e o do seu Capitão me não lembro pelo tempo que tem decorrido ; e só sim que a nossa viagem foi dilatada ; e que , faltando-nos a agua por mais de hum mez , me vi na precisão de repartir a pequena ração que me cabia , com o pé de Café , em quem tinha as mais felices esperanças ; e que era as minhas delicias. Tinha tanta necessidade deste soccorro , quanta era a sua fraqueza summa ; pois não era maior que huma mergulhia de cravos. Chegado , que fui a minha casa , foi o meu primeiro cuidado plantallo com attenção em o meu jardim no lugar que melhor ajudasse o seu crescimento. Ainda que eu o tivesse á vista , e em guarda , muitas vezes cuidei que mo tinham tirado , de sorte , que me vi obrigado a mandallo rodear de mourões ; e de lhe pôr huma sentinella , que o espreitasse até á sua madureza. „

„ O successo preencheo as minhas esperanças ; porque recolhendo quasi duas livras de grãos , as reparti por todas aquellas pessoas , que julguei capazes de cuidar convenientemente na prosperidade desta planta. A primeira colheita foi abundantissima , mas na segunda , se achou no estado de se estender prodigiosamente a sua cultura. Mas o que deo

deo lugar á singularidade da sua multiplicação, foi que dous annos ao depois, todos os cacoeiros, que fazião a occupação de mais de dous mil vizinhos desta Ilha e o seu unico soccorro, forão desraizados . arrancados, e radicalmente destruidos pela mais horrorosa tempestade acompanhada de huma inundação, que submergio todo o terreno, em que estas arvores tinhão sido plantadas: terreno, que immediatamente foi logo empregado com tanta vigilancia, como sabedoria em huma plantação de Cafeseiros, os quaes maravilhosamente produzirão; e pozerão os cultivadores em estado de os espalhar enviando-os a S. Domingos, a Guadalupe, e ás outras Ilhas adjacentes, nas quaes ao depois foi cultivado com o mais feliz successo, &c. &c. &c. ,,

Por este mesmo tempo quasi, ou pouco depois foi o Café trazido a Caienna. Em 1719 hum fugitivo de Caienna, sentindo-se de ter deixado o seu Paiz, para se retirar aos estabelecimentos Holandezes de Guiana, e desejando voltar aos seus compatriotas escreveu de Surinam que, se o quizessem receber e perdoar o seu delicto, traria grãos de Café em estado de germinar, a pezar das penas rigorosas, promulgadas contra os que sahissesem da Colonia com os taes grãos. Sobre a palavra, que se lhe deo chegou a Caienna com grãos novos, e os entregou a Mr. d'Alban, Commissario



rio Ordenador da Marinha , que se encarregou de os criar. A seus cuidados correspondeo o melhor successo ; os fructos , que as arvores logo produzirão , forão repartidos pelos vizinhos que , dentro de pouco tempo multiplicarão os Cafeseiros ao ponto de se fazer delles huma cultura lucrativa.

A companhia das Indias , estabelecida em Paris , enviou em 1717 á Ilha de Bourbon por Mr. Dufougeret Grenier , Capitão do navio de S. Maló algumas mudas do Café Moca , que forão entregues a Mr. Desforges Boucher , Tenente de Rei desta Ilha. Parece que em 1720 só havia hum pé , do qual o producto foi tal esse anno . que , pelo menos , se plantarão 15 mil grãos de Café.

Em todas as partes , em que encontrei o Café cultivado , como hum objecto de Commercio principal , fiz algumas observações relativas ás vantagens e desvantagens das differentes culturas desta planta. Creio que devo communicar aqui huma destas observações , que póde ser util ás Colonias , ou , ao menos , que deve obrigar a fazer ensaios. Vem a ser : tenho notado que a arvore do Café , que está abrigada dos ventos , defendida do grande ardor do Sol , e plantada em hum terreno , entretido de alguma humidade pela natureza do mesmo ou frequentemente regado por rigolas , cresce mais promptamente , fica mais vigorosa , dá mais fructo , he menos sujeita a ser accommetti-

da dos pulgões , e dura mais do que , quando se acha batida dos ventos , exposta ao ardor do Sol , plantada em hum terreno arido , e que só he regado pelas chuvas.

Observa-se assás geralmente que as plantas de huma mesma familia se agradão de huma terra , e de huma exposição do mesmo genero. A maior parte da familia das *Rubiaceas* , á qual o Cafeseiro parece pertencer : gostão dos terrenos frescos , dos abrigos das grandes arvores , e dos arbustos : aproveitão pouco expostas ao forte Sol , não soffrem o chapôamento , a não serem rebaixadas , ou cortadas junto á terra. He raro que se achem estas plantas solitarias , ou expostas aos raios do Sol ; e da mesma sorte nos terrenos baixos sujeitos a serem inundados de agua.

Mas isto não he sobre simples razões de analogia , que eu aconselho o estabelecer hum Cafesal. Eu vou dar observações mais decisivas para os cultivadores , expostas pela mesma ordem das minhas viagens.

Quando aportei a S. Tiago , huma das Ilhas de Cabo Verde em Março de 1754 vi Cafeseiros , plantados ao abrigo de grandes arvores , e regados nos tempos seccos por regos feitos por este motivo. Estas arvores , levantadas quasi sete pés , tinham huma bella verdura , e estavam carregadas de fructos : seus ramos , e raminhos se estendião por todos os lados.

Che-

Chegando á Ilha de França no mez de Agosto, vi junto á casa de Mr. Marsac em hum terreno mal cultivado , e cheio de *bidens* chamada no Paiz *herbe afornet* Cafeseiros de hum bello aspecto , carregados de flores , e fructos ; mas estavam rodeados , e separados por bananeiras , guaiaveiras e pessegueiros. Os Cafeseiros não erão menos vistosos nas fazendas Bigaillon Vendome , Genies e Grainville , que são terrenos hum pouco mais frescos , e mais regados pelas chuvas. Em geral este districto he pouco descoberto ; e os seus roçados são pequenos , bordados de grandes arvores , entre cortados de correjos ; e os Cafeseiros estavam abrigados por muitas bananeiras , guaiaveiras , pessegueiros , e outras arvores plantadas de huma , e outra parte , e no meio delles. Em fim as mais bellas arvores , que vi , erão , as que estavam plantadas nos districtos frescos da Ilha á borda dos matos , nas encostas dos oiteiros , e principalmente nos baixos destes mesmos. Os vizinhos desta Ilha infelizmente não fazião do Café o objecto principal do seu grangeo , e cultura.

Em 1761 passei na Ilha de Bourbon alguns dias , e discorri pelas freguezias de S. Luiz , Santa Suzana , S. Deniz , e S. Paulo , e observei Cafeseiros plantados em quíñconce , expostos aos grandes ventos e decotados , que na verdade produzião muito Café ; mas as arvores tinham hum caris , ou as-

pecto triste. Vião-se muitos ramos superiores desfolhados, e outros muitos seccos, ou mortos. Os carregados de fructos estavam sem folhas. Os novédios lançados pelo chapotamento são fortes: levantavão-se direitos, e não apresentavão nem flores nem fructos. Os ramos são por causa do chapotamento, os que se alongavão, e davão o fructo. Parece que a razão; porque adoptavão este córte dos Cafeseiros era, porque percebão a necessidade, que tinhão as arvores, de terem os pés frescos e humidos; e que a extensão dos ramos inferiores defendia o pé da seccura, e entretinha mais fresca a terra, occupada pelas suas raizes.

Mas este mesmo expediente tem grandes inconvenientes. As feridas multiplicadas por estes córtes, praticadas de anno a anno, ou de dous em dous annos, dão entrada á agua e ao ar em os ramos, facilitão o seu dessecamento pelo Sol: o que occasiona a carie, e a atrophia, principalmente dos ramos, ao depois do tronco; as folhas se fazem amarellas; e os seus fructos de má qualidade; porque não chegão nem á sua grossura nem á sua madureza. O cultivador não conhece remedio algum para tirar a arvore do estado deste languor, senão cortar lhe o pé, o que se faz, quando entra na seiba. Depressa rebenta com força; mas logo que chega a 3 ou 4 pés de altura, começa o decotamento, que tem as mesmas consequencias

funestas. Como os Cafeseiros não morrem todos de huma vez, se replantão todos os annos. Os Colobos não se empenhão em remediar com maior efficacia as perdas que experimentão. Todavia elles tem todos os dias debaixo dos olhos, o que eu vi na Ilha de Bourbon, em quanto lá me demorei, isto he, que os Cafeseiros, plantados junto ás fazendas e casas, á borda dos grandes corregos nas encostas, entre guaiaveiras e outras arvores; que estes Cafeseiros plantados, e não tratados, sobem mais de 8 pés de altura, tem hum bello verdor, produzem muito fructo; e não tem ramos nos seus baixos: vantagem que estas arvores parecem dever, a que não soffrem nem sões ardentes, nem grandes ventos, nem decotamentos.

Voltando á França no anno de 1762, recebi no mez de Maio ordem para partir para Caienna, aonde cheguei a 21 de Julho. Estas são as observações que então fiz nesta Ilha nos Cafeseiros de muitos dos seus vizinhos. Fizerão-me vêr na fazenda chamada de S. Luiz que pertence aos Missionarios, hum vasto terreno, que tinha sido hum Cafesal, plantado em quinconce. Este Cafesal, sendo muito productivo, só durou dez annos fructificando: ao depois começou a seccar; e ultimamente veio a acabar de todo pelos rigores do Sol. Nelle se seguiu o uso do chapote. Restava ainda nesta fazenda hum grande número de Cafeseiros  
abri-

abrigados pelas casas dos pretos ; e pelas arvores ; que se deixavão em liberdade , sem cortar : estes Cafeseiros erão de hum bom rendimento. Achavão-se Cafeseiros no mesmo estado nas fazendas de Mr. Mucay : tambem erão de muita producção.

Mr. de Monty tinha em Caienna no districto de Arouva hum excellente roçado plantado de Cafeseiros em quinconce. As suas arvores crescião muito bem , mas elle se queixava que todos os dias lhe murchavão algumas , como se as folhas houvessem sido escaldadas em vapor da agua quente. A abundancia das chuvas de aguaceiros deste Paiz , a acção viva do Sol , que as reveza immediatamente , aquecem de tal sorte a terra a trez , ou quatro pollegadas de profundidade abaixo da superficie da terra , que o vapor , que della sóbe , he tão espesso como o proprio da agua quente. He admiravel que huma arvore , que ama o fresco , e cuja folha deve couservar sua firmeza , haja de morrer com tanta promptidão por estas impressões frequentemente repetidas.

A medida pois que os Cafeseiros se misturão confusamente com outras arvores , que favoreção o seu crescimento abrigando-os em sua mocidade ; á medida , digo eu , que os Cafeseiros ficão grandes , se cortem estes tutores , que os abrigão ; e ao depois se arranquem : os Cafeseiros se estendem , e alargão ; e a sua cópa faz huma sombra ,

e hum frescò sufficiente á terra : os troncos adquirem a grossura de hum braço , e dão hum Café superior ao das outras Colonias , redondo , e pequeno , como o de Moca , ao qual se aproxima como os Cafés das Ilhas ; porque a sua madureza não he accelerada e forçada pela secura.

Da Guienna Franceza passei a S. Domingos em 1764 , onde repeti as mesmas observações sobre os Cafesaes dos districtos de Porto do Príncipe , Grande e Pequena Goave , do Fundo dos Negros , do Mirabalaes até ao Cabo do Forte Delfim , e do Mole S. Nicoláo. Os Cafeseiros , abrigados pelas fazendas , e casas ou plantados em lugares baixos , gozavão de huma verdura viva , e não erão jámais atacados pelos insectos pulgões : ao passo que os Cafeseiros dos terrenos seccos , descobertos , expostos aos ventos , e raios do Sol , estavam no risco de amarelecer e morrer , durar pouco , e serem muitas vezes arruinados pelos pulgões.

Assim , quando se destinar hum terreno inculto , para se estabelecer hum Cafesal , se nelle houverem arvores , he preciso conservallas interpoladas , aqui , e alli , para darem sombra sufficiente ao abrigo dos novos Cafeseiros ; e especialmente , para que as novas arvores possam estender seus ramos , e conservar a sua folhagem guarnecida , e sempre verde. Devem-se antepôr , as que tiverem as raizes curtas sobre a superficie da terra , e com especia-

lidade as que podem ser de hum maior proveito ; como Jaqueiras , Mangueiras , Abacateiras , Capotaseiros , Pessegueiros. Se o terreno destinado aos Cafeseiros não contiver outras arvores , convém então que se plantem algumas em distancias arrazoadas , dous ou trez annos antes de se estabelecer o Cafesal , ou , ao menos , no mesmo acto de o estabelecer. Mas nesta occasião será preciso que se vá diminuindo o número cada anno , á medida que ellas houverem de dar sombra. A terra não tem precisão alguma de ser cavada profundamente : o mais importante he que ella não seja calcada , ou rija.

Quasi todos os terrenos , ou terras convém ao Cafeseiro , ainda os que são pedregosos ; com tanto porém que consintão que as raizes as hajão de penetrar facilmente ; e que ellas gozem de humma ligeira humidade. Mas não sahirião bem em hum terreno . em que a agua se haja de demorar ; nem em hum de fundo lodoso ; por exemplo , não se deyerá plantar nas enseiadas , donde o mar se retirou , e onde deixou humma terra tenaz , e arenosa , que o Sol secca facilmente , e faz gretar ; e donde a superficie , estofando-se , quando está humedecida , fecha todas as passages á agua.

Não he preciso lavrar frequentemente os Cafesaes pelo perigo , em que se porião de levantar , arrebentar , e ventilar os barbalhos , ou as pequenas raizes dos Cafeseiros , que os raios do Sol os secca-



carião , faria retirar a humidade da terra para hum grande profundidade com pressa e a reduzi-  
ria em pó : basta que não seja calcada dura , e  
de tal sorte batida , que as chuvas , e orvalhos não  
a possam penetrar , e humedecer ; mas deve-se ter  
grande cuidado de os mondar das hervas bravias ,  
que , recebendo e chupando os orvalhos , e humida-  
des , impedirão a terra de as aproveitar . ou os des-  
pojarião promptamente deste beneficio.

Não conviria tambem huma sementeira a este  
fim senão quando se intentasse emprehender hum  
Cafesal ; e ainda para este mesmo talvez , que nos  
Cafesaes vizinhos se acharião mudas sobejas ás suas  
necessidades. Todavia , se os amantes desta gran-  
gearia entretivessem viveiros desta planta , e que  
ahi conservassem boas plantas em reserva , terião  
a vantagem de escolher boas mudas , isto he as  
mais vigorosas e mais adiantadas. A final , quando  
hum Cafesal está bem pegado , e que se dá aos  
Cafeseiros huma boa cultura , que lhes seja propria,  
he baldado seguramente o ter-se hum viveiro.



## R A P S O D I A

D A

*MAISON RUSTIQUE DE CAYENNE*

P O R

MR. DE PREFONTAINE.

**O** Café he hum objecto de grande commercio entre America, e Europa, e hê hum dos melho-res generos, a que hum fazendeiro Americano se pôde apegar.

O Café se planta de grãos; a terra, que se lhe destinar, deve ser igual na profundeza á de hum cacoeiro, bem mondada de hervas bravias na sua superficie, e, quanto se podesse, livre de cepos, e barbalhos.

Alinhe-se a cordel o terreno, e se lhe ponhão estacas de 7 a 7 pés. Escolha-se para plantar Café o tempo de maiores chuvas. Os dias sombrios, e de nevoeiros são preferiveis: tirão-se mudas de Café para plantas, que hajão de ter de altura 7 para 8 pollegadas. Alimpão-se; e se cavão profundamente as covas, e se mettão nellas.

O vento do Norte não he favoravel aos Cafe-seiros. A planta nõva he muito delicada, e amiga da sombra; antes de fazer a sua plantaçõ de Cafe-

feseiros conviria que o terreno , destinado a ser o Cafesal , fosse coberto com mandiocas , ou bananeiras para lhe fazer sombra.

Não se devem fiar sempre na bella apparencia do Cafeseiro Este ar de prosperidade , que nelle se encontra , muitas vezes só he na superficie da terra. Se a sua raiz na sua direcção encontrar hum tufo differente , se fará amarello , e se definará : mas tambem acontece muitas vezes que , estando definido no principio , depois , á vista dos olhos , se aviventa , encontrando melhor terra , e propria.

Como os Cafés chegam a huma altura muito grande por amor da facilidade da colheita dos grãos se limitão a 6 , ou 7 pés de altura , cortando-lhe a extremidade , com que se obriga a coroar-se , e a guarnecer-se. Hum lavrador de canas , ou de outra qualquer grangearia deve ter hum parque de Cafeseiros para o uso domestico. As Cabossas do Urucú , e do algodão dão hum bom estrume para esta arvore.

O Café cresce assás depressa , quando he bem tratado , vem naturalmente inuito roliço no pé. Seus ramos sahem do tronco com huma regularidade , que produz hum effeito agradavel. Só dão fructo no fim de trez annos : florece em Outubro , e Novembro. Colhe-se em Junho. Fazem duas colheitas no anno ; a do Inverno he mais abundante. Suas flores se assemelhão ás do Pessegueiro , e os  
fru-

fructos que produz a huma pequena cereja. Primeiramente são verdes ; avermelhão-se ao passo que vão chegando ao ponto da sua madureza. Huma côr de couro curtido he hum indício certo. Então se colhem : esta colheita se faz estando de vez ou maduros. Os pretos para esta acção só necessitão de cestos , e de seus dedos ; e elles carregão para a casa destinada a esta manufactura.

Serveim-se para separar o Café da sua coberta de huma máquina , ou Engenho , chamado moinho de Café. A coberta cahe para hum lado . e o Café para outro com o seu pergaminho. Os poucos habitantes que se empregão unicamente neste genero de grauearia em Caienna , fazem uso deste moinho raras vezès. Mas pôde-se julgar do tempo , que devem perder aquelles que são obrigados a fazer esta separação pelo unico meio de seus dedos.

Alguns fazem seccar ao Sol o seu Café com a casca : outros só com o pergaminho. Estando bem secco ; se pilão em pilões grandes de madeira , para lhe separar o pergaminho , e ficar o grão vendavel. Escolhem-se , e se tirão os grãos defeituosos , dos que são bons. Aventão-se , estando os rébotalhos separados. Para este serviço ha tambem em Caienna certa máquina , que ainda he mais rara que as primeiras.

Para que o Café se repute de primeira qualidade deve ser pequeno , e côr de xifre , tão duro que ranja entre os dedos , quando se mexer.

O ar humedecido pelas chuvas , como acontece em Caienna , o embranquece. Julgo que se poderia remediar este inconveniente no Inverno por meio de huma estufa , fazendo-o seccar a fogo brando , e não pondo nos recipientes muita quantidade.

Algumas vezes se fica surprehendido de vér acabar hum Cafesal dentro em pouco tempo. Isto muitas vezes he causado pela mosca , chamada *mosca de Caffé* , comprida de seis pollegadas , que traz na cabeça duas serras , com as quaes corta estas arvores até ao cerne. Encontrando-se estas moscas , não se hesite em as matar.

Acontece tambem que os pulgões pequenos insectos brancos , accommettem os Cafeseiros , e não só embaraço a sua producção , mas tambem os fazem acabar. Neste caso he impossivel preservar os Cafeseiros do estrago por outro meio , que não seja pelo de plantar ananazes em as avenidas. Os insectos deixão os Cafeseiros por este fructo , que preferem , e com que se engurgitão. O ácido deste fructo , ou os mata , ou embaraça o seu salto.

Estando os Cafeseiros em producção , e assás guardado de ramos , não requer quasi trabalho algum. A sombra que dá , impede as más hervas de nascerem. Tenho examinado que a humidade dos Cafeseiros he nociva aos pretos na colheita : Devem os senhores obrigarlos , a que se cubrao neste trabalho.

## M E M O R I A

S O B R E

o

## C A F É ,

( *Dictionaire des Jardiniers.* )

P O R

FILIPPE MILLER *Ing.**Caracteres.*

**O** CALIS he pequeno , dividido em quatro partes, e posto sobre o germe : a corolla monopetala , em forma de salva , provida de hum tubo estreito , cylindrico , e muito mais comprido que o calis , alargada no seu remate , e recortada em cinco pontas. A flor tem cinco estames , adherentes ao tubo , e terminados com remates compridos , e delgados. O germe redondo , sustendo hum estilo simples , coroadado por dous estigmas espessos , e revirados : o germe ao depois passa para huma baga oval , de duas sementes hemisfericas , chatas de hum lado , e convexas de outro.

Mr. Linne arranjou este genero de plantas na primeira secção da quinta classe , intitulada Pentandria

dria Monogynia ; porque as suas flores tem cinco estames , e hum pistillo , mas como as flores do jasmim só tem dous estames , Linne no seu systema as separou das outras.

Esta arvore he original da Arabia Felis , onde se cultiva para o uso , e donde , ainda hoje se tira o melhor Café para Europa. Ainda que os Cafeeiros tenham sido trazidos de lá para se transplantarem nas Índias , e na America , onde prodigiosamente se tem multiplicado , todavia o fructo , que produzem nestas novas regiões , he muito somenos ao da primeira : o que o fez cahir em desprezo em Inglaterra a hum ponto tal , que não vale a pena de se exportar das Colonias. Com tudo , julgando eu ser possivel remediar-se este inconveniente pela practica de algumas experiencias , que hei de propôr daqui a pouco , e que se approvãrão nos Cafeeiros , que se plantão nas estufas , darei principio d' antemão ao que esta arvore requer no nosso Clima.

Esta arvore , que no seu Paiz natal não cresce a maior altura que 16 ou 18 pés , em Inglaterra só chega a 10 até 12. O seu tronco principal he direito , e coberto de humca casca parda clara , seus ramos se estendem horisontalmente oppostos , e se cruzão huns com os outros em cada nó , de sorte que , a arvore se guarnece delles em todos os lados. Seus ramos inferiores são os mais compridos ,



das, e os outros á proporção, que a arvore vai so-  
bindo, se vão pouco a pouco diminuindo, de ma-  
neira que fórmão huma especie de pyramide. Suas  
folhas, que tambem são oppostas, tem quatro ou  
cinco pollegadas de comprimento, huma e meia de  
largo no meio, quando estão inteiramente desco-  
bertas, e se estreitão para ambas as extremidades:  
suas bordas são ondeadas, sua superficie de hum  
verde lustroso suas flores sentadas, tubulosas,  
alargadas no cimo quando inteiramente estão abe-  
rtas: nascem amontoadas na base das folhas: a par-  
te superior da sua corolla se divide em cinco par-  
tes: estas flores são de hum lindo branco, espa-  
lhão hum agradável perfume, e de huma curtissi-  
ma duração. São substituidas por bagas ovaes, pri-  
meiramente verdes, vermelhas ao depois, e negras,  
quando estão totalmente maduras. Estas bagas se  
cobrem de huma capa delgada, e carnuda, que con-  
tém duas sementes unidas, convexas de hum la-  
do, chatas e arregoadas de outro por huma ranhura  
longitudinal na face, em que ellas se unem.

Esta arvoreta, conservando constantemente o seu  
verdor, he mui vistosa, e linda em todas as qua-  
dras; mas muito principalmente, quando está flo-  
rida, pela alvura, de suas flores, e quando está fru-  
tuosa; pelo encarnado dos seus fructos no inverno.  
Raras plantas haverão, que hajão de ter o seu me-  
recimento para huma estufa.

Multiplicão-se pelas suas bagas ; que precisão , logo , que se colhem , serem plantadas ; pois que , tendo-as fóra da terra , ainda por muito pouco tempo , não abroharião. Eu as tenho remettido a outros Paizes pela posta , e se acaso passavão 15 dias sem serem plantadas , não nascião : o que geralmente acontece em toda a parte. As bagas , que de Hollanda se enviárão a Paris , não brotárão , successo , que tambem se experimentou nas que vierão de Hollanda para Inglaterra , de sorte que , havendo qualquer distancia consideravel , será melhor mandar algumas mudas.

Plantão-se estas bagas em pequenos vasos de barro , cheios de terra solta das hortas , e se enterrão em tableiros cobertos de casca de cortume , regão-se levemente huma , ou duas vezes na semana , acautellando totalmente que a terra se não ensope pelo medo , de que as bagas venhão a apodrecer.

Se o tableiro tiver o grão de calor necessario , apparecerão as plantas no fim de hum mez , ou de cinco semanas ; e tendo dous mezes se acharão em termos de haverem de ser plantadas. Como muitas bagas algumas vezes produzem duas plantas não demorem a sua separação , para que as suas raizes melhor se formem ; porque , deixando-as unidas até que ellas se engrossem estas se entrelaçarão , e engalfinharão de maneira que será  
mui-

muito difficuloso separallas sem artuinar as suas fibras , o que as estragaria. ( \* )

As plantas dos Cafeseiros trouxerão os Hollandezes primeiramente da Arabia a Batavia , e desta á Hollanda , onde se criou huma grande quantidade por meio das bagas que ao depois se espathão pelo maior parte dos Jardins de Europa , e tambem se levárão muitos de Amsterdão para Surinam , onde ellas se multiplicárão em grande abundancia , e destas se repartirão pela maior parte das Indias Occidentaes. As arvores , nascidas da semente , fructificão ao fim de dous annos e nas visinhanças do equador ainda mais cedo , e he facil nos Paizes quentes fazerem-se dellas grandes grangearias ou Cafesaes ; mas fóra dos tropicos , e em todos os Paizes , em que ha invernos , não crescem ao ar livre.

Os Francezes fizeram grandes Cafesaes em todas as suas possessões Americanas , e do mesmo modo em Bourbon , donde exportão para França huma grande quantidade cuja venda he segura , a pezar de ser a sua qualidade muito inferior ao da Arabia. Tambem havião nas Colonias Inglezas grandes Cafesaes , e á poucos annos se propoz ao Par-

---

( \* ) Supprimirão-se os § que tratão da sua cultura em estufas , por serem alheios do nosso assumpto. Recorra ao Author quem parecer delles.

famento Inglez premios necesarios á augmentação da sua cultura para facilitar aos Plantadores a sua venda por preço mais cómodo que aquelle, porque compramos, o que se nos traz da Arabia: em consequencia se diminuirão os direitos sobre todo o Café que viesse da America na idéa que bataria isto para os obrigar a darem huma consistencia mais sólida a este ramo de commercio; mas, sendo as producções destes Paizes muito somenos ás do da Arabia, gorou o seu successo: e em quanto os Plantadores pela sua propria industria não aperfeiçoarem o seu Café, nos não fica esperanza alguma que este commercio haja de ser útil. Arriscarei a minha opinião mui sinceramente acerca deste objecto, pelo desejo ardente, que tenho, que elle haja de ser util aos seus Grangeiros. O que eu houver de dizer, se não fundará em supposições, menos em huma theoria vaga, mas sim em huma serie continuada de experiencias, e factos.

O grande defeito do Café da America, e do mesmo modo do da Ilha de Bourbon, he de não ter perfume, e tambem de ter muitas vezes hum gosto desagradavel, como as suas bagas se são maiores, não se pôde conhecer a causa, pela qual não seja o seu gosto tão exaltado, e a sua seiba tão elaborada como no Café da Arabia, que pôde provir de muitas causas. A 1. talvez será; porque os

Ca-

**Cafeseiros** crescem na America em hum terreno muito humido , que , administrando a este fructo hum succo cru , e mal preparado , lhe dá na verdade maior volume mas lhe diminue necessariamente a sua bondade. A 2. he ; porque estas bagas são collidas antes da sua perfeita madureza ; porque estou bem informado que os seus cultivadores estão no costume de despegar os fructos estando estes ainda vermelhos , porque então são maiores , e mais pezados do que , os que se deixão amadurecer totalmente , o que só deve ser , quando estiverem negros. Então a sua carne exterior está secca ; e se descasca mais facilmente do que , quando se apanhão antes de chegarem ao seu ultimo grão de perfeição. E daqui nasce a difficuldade , de que se queixão os Plantadores ácerca de o deséscarem.

3. Tambem imagino outra , que he do modo , com que o seccão , e o pouco cuidado que empregão nesta preparação essencial. As bagas hajão de ser muito expostas ao Sol , e ao ar de dia ; mas de noite se devem recolher . e livrallas do sereno , das chuvas e de toda a sorte de humidades , de que ellas são muito ambiciosas , e lhes imprime hum gosto muito desagradavel , e as faz engrossar , tirando-lhes o sabor . como posso certificar em virtude de muitas experiencias. Tendo-se posto huma botelha de Rum em hum gabinete , onde havião bagas de Café em huma caixa de folha de Flandes

bem

bem fechada, e posta sobre huma meza em parte assás distante communicou a este Café em poucos dias hum cheiro de Rum que o fez muito desagradavel. O mesmo aconteceu com outra de aguardente depositado no mesmo gabinete com o Café, e Chá que ambos ficarão arruinados em poucos dias. Ao depois de muitas experiencias desta natureza, parece que se não deve jámais transportar o Café em navios carregados de Rum, e que se não deverão seccar suas bagas em casas, onde se coze o assucar e se distilla o Rum. Hum sujeito instruido, e digno de fé, me certificou que na Jamaica, onde assistira por muitos annos pelas propriedades, que nella possuia, os Fazendeiros fazião ferver as bagas do Café antes de estarem seccas: e isto só sendo o facto verdadeiro, como não duvido, basta para arruinar todos os Cafés do mundo. Não posso adivinhar a razão, porque introduzirão este uso, a não ser pela de lhe augmentarem o pezo, e tirarem por este meio hum maior proveito em damno essencial do bem público.

Derão-se á pouco tempo á luz, nos papeis públicos, detalhes imperfeitos ácerca das causas, que fazião o Café da America inferior ao da Arabia: pretendia-se nelles que a bondade do ultimo provinha de se guardar por hum tempo dilatado; e por esta razão seu Author discorria que tambem

se deveria fazer o mesmo ao Café da America , para vir a ser igualmente bom. Esta opinião porém he contraria ás minhas experiencias , e a practica da Arabia. Dous sujeitos , que assistirão por alguns annos neste Paiz , me certificarão que as bagas , frescamente collidas , são muito melhores do que , as que se guardão por algum tempo ; e hum homem curioso , que residio dous annos em Barbadas , me affirmou que nunca tomára Café melhor em parte alguma do mundo , do que aquelle , que se preparava com as bagas , que elle mesmo acabava de colher , e que o fazia torrar conforme á necessidade. Confirmou-se este testemunho tambem por ensaios feitos nos Cafeseiros cultivados nas estufas de Inglaterra , e vierão estes a dar hum liquor mais agradável que o dos Cafés da Arabia , trazidos á Europa. Convido consequentemente a todos os Grangeiros do Café na America , a que hajão de escolher terreno para os seus Cafesaes , antes secco do que humido , no qual os Cafeseiros não aproveitarão tanto , como no outro ; e o seu fructo , ainda que menor e menos abundante será de huma bondade maior que a dos outros , e lhes dará em proporção muito maior interesse.

Necessita observar-se tambem que he preciso deixar as bagas muito tempo nos Cafeseiros , para que as suas cascas ; ou capas se engelhem e se fação absolutamente denegridas. Na realidade o seu  
pe-

pezo se diminuirá muito , mas a mercadoria dobrará de valor.

Tendo as bagas chegado ao ponto da sua total madureza , he preciso escolher hum tempo secco para as colher , e estendellas ao ar no Sol , recolhendo-as todas as noites por amor do sereno , e das chuvas. Quando estiverem perfeitamente seccas , se ensaquem com cuidado em saccos de trez forros , e se guardem em lugares seccos. Ora havendo-se de embarcar para o exportar , se deve fugir de navios que hajão de levar agua-ardente , pelo medo de não communicarem o seu cheiro ao Café , o que facilmente se não evitará , se ambos os generos forem postos no mesmo lugar. Hum navio , vindo das Indias á muitos annos , carregado de Café , tendo tomado a bordo muitos saccos de pimenta , perdeu toda a carga de Café , que trazia , absolutamente.

Como a consummação do Café se vai fazendo cada vez maior em Inglaterra , deve o público interessar-se em animar , o mais , que lhe for possível , os seus cultivadores das Colonias Britannicas. Este objecto he digno de ser attendido pelos vizinhos de nossas Ilhas , aos quaes seria da maior utilidade a applicação no melhoramento por todos os modos deste ramo de commercio , e principalmente de se applicarem antes á sua qualidade , do que á sua quantidade , por que só a ap-  
pli-



( 121 )

plicação, por aquella parte não deixará de lhe fazer este granjeo muito mais lucrativo e a sua venda muito mais certa , e muito mais segura.

CUL-



INSTRUCÇÃO  
SOBRE A CULTURA

D O

CAFÉ,

TRADUZIDO DO HOLLANDEZ.

( *Melange de Histoire Naturelle.* )

P O R

MR. ALLEON DULAC.

§ *Cultura do Café.*

**H**UM Hollandez , retido por seus negocios por alguns annos em a Ilha de Mascarenhas ou de Bourbon , se applicou no tempo da sua assistencia a examinar a maneira , com que os vizinhos , ou moradores desta Ilha cultivavão o Café. De volta a Amsterdam escreveu estas observações , ás quaes ajuntou novas vistas , animado da justa confiança , de que ellas poderião ser uteis a seus compatriotas que se applicão á cultura do Café nos domínios Hollandezes , e principalmente aos da Ilha de Java. Este mesmo amor da nossa Nação foi quem nos persuadio á traducção desta instructiva Memoria.

ria. Acha-se tão espalhado o uso do Café em liquor por toda a Europa que não pôde haver sujeito algum, que não tenha a curiosidade de conhecer este arbusto, o modo de o plantar; de colher. e de preparar a agradável, e saudavel fava, que elle produz. Além disto este assumpto he proprio da Historia Natural; porém o que mais nos interessa, vem a ser, que a Colonia da Ilha de Bourbon pôde tirar deste escrito hum particular proveito, aperfeiçãoando este importante ramo do nosso commercio. O Author não deo a descripção do Cafeseiro. Suppõem com razão que seus compatriotas o conhecem pelo haver em os Jardins de Amsterdam. Basta saber que - como o grão tem a fórma de nossas favas, a haste não deixa de ser tão bem o mesmo, menos as folhas, que se parecem mais ás da cerejeira. Daquí em diante fallará o Author Hollandez.

O Arbusto denominado Cafeseiro requer muitos cuidados, querendo-se que elle seja vistoso, e sendoso. Não basta mondar hum Cafesal huma, ou duas vezes por anno, como vi a muitos moradores da Ilha de Bourbon ficarem satisfeitos de o terem feito. He necessario que o Cafesal seja vistoso, e revisto muitas vezes, alimpallo dos páos pe-tiseços, arrancar-lhe as gommelleiras, ou ladrões que lhe roubão a substancia, embaraçar que o tronco não chegue a huma maior altura. O fructo re-  
quer

quer também tanta, ou maior sujeição que a arvoretta, que o produz. Se o Café for mal fabricado, de balde o procurarão fazer bom, de lhe dar o cheiro a sequidão, a côr. Nunca poderá conseguir a bondade, do que foi preparado com o cuidado conveniente. A minha exposição minuciosa dará a prova do que digo. Para me não esquecer cousa alguma, principio pelo momento, em que se planta esta arvoretta, e a hirei acompanhando até á sua producção. O Leitor queira advertir que eu não fallo do Café Mascarino nem do de Martinica, nem do de Moca, de cujas fabricas não tenho noticia alguma. Mas o que houver dizer do primeiro, se haja de applicar todas ás outras trez especies, a pezar de algumas differenças, que será facil aos cultivadores de as conhecerem.

Quando na Ilha de Bourbon se quer formar hum Cafesal, se começa por derribar e rossar a terra, que se determina para este fim. Observei em quantos Cafesaes vi, que os moradores deixavão nelles hum matto de arvores, e especialmente das mais corpulentas. Aquelles, aos quaes perguntei a causa desta conducta, me responderão: Que elles obravão assim pela necessidade que os Cafeseiros tinhão de sombra. Mas a verdadeira razão era querer possuir hum grande Cafesal sem maior despeza; porque eu vi muitos Cafesaes que não tinhão huma só arvore, pelo tempo as haver des-

destruido , mas nem por isso erão de menor rendimento , que aquelles que as conservayão. Eu formei hum Cafesal , que tinha 2075 pés de comprimento , 450 para 600 de largo com muito bom successo e com tudo não deixei em pé porção alguma de mato.

Eu seguramente prefereria este ultimo modo de derribar. Conheço quanto he natural julgar que o Colono , desde que o successo for igual por hum , ou outro procedimento , tem toda a razão de seguir o mais entre elles. Deve-lhe parecer mais proveitoso o não gastar mais que hum mez em huma plantação , que aliás lhe gastaria seis ; porque deveria segundo elle , cortar e queimar todas as arvores. Aliás estou obrigado a confessar que o Cafesseiro que vier á sombra , gozará maior frescura , será de hum melhor verdor que o que estiver exposto ao Sol. Eis dous grandes proveitos : mas estes não podem contrabalancear os accidentes que resultão de huma tal plantação. Todas as arvores , quaes quer que ellas sejam , acabão na Ilha de Bourbon , logo que ellas não hajão de ser decotadas , menos acaso huma , ou duas especies. Ora , para fazer hum Cafesal he preciso derribar a terra : reina todos os annos humas brisas , e ventaneiras tão furiosas , que voltão com as raizes para cima , morta pela falde . . . de que as privou o . . . Como estas arvores são monstruosas os seus ramos  
che-

chegão a partes distantes. Ha tazes que , quando cahem ; levão debaixo de si huma vintena de Cafeseiros , e muito mais. Ora se o número destas arvores , que cahem , for grande , facilmente se conreberá , qual será o destroço da depopulação. A este accidente , bastante per si mesmo para fazer preferivel o modo de derrubar , que aconselho , se deve ajuntar hum segundo. Ha ás vezes nesta Ilha seccas que occasionão incendios muitas vezes pela malicia dos escravos. As arvores , que tiverão forças , para resistirem á impetuósidade dos furacões , são obrigadas então a ceder. As lavaredas , que o vento arremessa contra ellas , as abrazaõ , seus ramos cahem aquí , e acolá , levando comsigo o incendio , e a destruição em tudó , quanto as rodea. Póde-se julgar entretanto , se he a utilidade a razão , ou se a preguiça he o motivo , que obriga aos Colonos a plantarem no meio dos matos.

He consequentemente necessario não só derrubar &c. mas tambem desarraigas as arvores e queimallas. Isto feito , póde-se plantar . observando com tudo de não se occupar neste trabalho se não em tempo de aguas , que de ordinario he pelos mezes de Dezembro e Janeiro. Tambem he importante que se deixe primeiro humedeceer huma terra , da qual o fogo tem deseccado a superficie.

Tendo chovido abundantemente , e julgando-se  
que

que continuará ainda a chover por alguns dias, se podem plantar os Cafeseiros. Precisa-se escolher, os que estiverem mais expostos ao Sol; porque sofrem melhor a transplantação do que as mudas, que nascem á sombra. Requer-se que estas mudas não sejam nem muito pequenas, nem muito grandes, ou nem muito velhas, nem muito novas. Se forem muito novas, não resistirão á mudança do terreno, ainda menos por trez dias aos raios do Sol, os quaes póde acontecer, que apanhem ao depois de plantadas. Além de que estas novas mudas não tem ainda bastantes raizes nem forças para tomarem terra promptamente. E pelo outro lado, se forem muito velhas não as lançarão, e morrerão lançando folhas. Tem acontecido algumas vezes que as mudas velhas pegarão; mas isto he tão raro que de vinte Cafeseiros desta especie, que se transplantarem, muitas vezes hum só não escapará. Se o terreno for limpo, como eu disse, se gozará da vantagem de poder plantar o Cafesal a cordel. Este modo de pôr as mudas faz primeiramente mui agradável, e vistosa a perspectiva da fazenda: e além disto dá outra utilidade, por meio das avenidas, ou alleas que formão esta disposição de poder o Senhor vêr com facilidade o trabalho de todos os seus escravos: utilidade que se não encontra em hum terreno cheio de arvores em pé, ou deitadas. He impossivel de se plantar nellas a cordel, e se perde o agradável, e o util.

De-



Deve-se tambem reflectir sobre os districtos, em que se faz o Cafesal. Os que forem sujeitos a chuvas, requerem huma maior distancia de hum arbusto a outro do que em aquelles, que forem mais seccos, ou meuos frequentes. Nos primeiros os Cafeseiros se fazem muito copados, e por consequencia occupão maior circumferencia, quando nos segundos exigem menor. Huns os plantão a seis pés, outros a sete, alguns a oito, muitos a dez. O meu parecer he que oito pés de distancia bastará. O Cafesal que se houver de plantar a seis pés ficará muito apertado e as arvoretas mutuamente se opprimirão. Ora tambem dez pés de distancia he muito grande, e quem assim o planta, he porque faz tenção de lhe intrometter outras plantas nos intervallos. O que passados trez annos, se não deverá fazer mais como se ha de vér daqui a pouco.

Huns o plantão com o caracoá (\*) outros á enxada. Approvo este ultimo modo. O pé fica muito mais bem enterrado; as faizes mais bem cobertas, e se deve esperar que o Cafesal haja de ter todo o seu bom successo. O caracoá, pelo contrario tem seus inconvenientes. O escravo, ou não faz

I

o

---

(\*) Termo Brasilico que quer dizer hum páo acabado em ponta, com que se fura a terra, para tuas plantações em lugar de enxada, ou melhor de saxo.

o buraco tão profundo, como deveria ser, ou o faz mais do que devia. Se o não faz tão profundo, as raizes não achão lugar em que se accomodem, e neste caso dobra-se, e curva-se de modo, que ficão opprimidas para haverem de receber o seu succo nutritivo, o que infallivelmente fará morrer a muda. Pelo contrario, se o buraco for mui profundo, o fim da raiz não chegando a tocar no fundo impossibilita tambem, como no primeiro caso, que possa nutrir-se. Este modo de plantar he ainda sujeito a outro inconveniente. Quando o preto faz o seu buraco com o seu çaracoá, ou páo apontado, mette dentro a muda, e satisfeito com amontoar-lhe em torno da haste fracamente á terra, julga ter plantado hum Cafeseiro, quando a muda não se sustem em cousa alguma, e vem por esta razão a faltar. Pelo contrario plantando á enxada se evitão todos estes inconvenientes; e o preto, ainda que hum preguiçoso, ou descuidado no seu trabalho, planta a pezar disto muito bem, obrigado a tapar, ou entupir a cova, que acabou de fazer, com a mesma terra, a raiz mestra com todas as outras pequenas, que della pendem, se achão cobertas de hum terra bem molhada; e tambem a muda recebe a sua nutrição necessaria á sua substancia, e ao seu crescimento, ou augmento.

O sinal, porque se conhece, que huma muda tem

tem pegado , he quando entra a grelar. Ora ha muitas , que não grelão , mas nem por isso , se devem reputar por mortas. Examinai , passado algum tempo , a sua haste , e lhe descobrireis algum verdor , seja no topo , seja no pé , ou em baixo. Não se lhe descobrindo se tem hum sinal infallivel que a muda não pegou , ou porque fosse mal transplantada , ou porque teve toda a força precisa para resistir á transplantação. Então se faz substituir no mesmo anno , e sendo possivel , na mesma estação. Esta prevenção ultima seria muito excellente.

Entretanto que nós supponmos o Cafesal plantado á corda , e as mudas , que não tiverem pegado , substituidas , vamos acompanhar a nova arvoreta até ao instante da sua producção.

He preciso que no primeiro anno se hajão de plantar grãos neste Cafesal , para haverem de dar sombra , e fresco á nova planta. Por meio deste soccorro ella se nutrirá melhor , padecerá menos &c. e se aproveitará mais depressa , que he huma das consequencias necessarias.

O arroz o milho , os feijões são os grãos , que de ordinario se semeão com muita indifferença sobre a escolha. Eu com tudo julgo que se deveria preferir o milho. Tira menos sal da terra do que o arroz , os legumes ; e deixa ao Cafeseiro a porção de sustento , que lhe he necessaria. A no-

va planta , ou ainda lhe menos affogada , e entretanto se regozija com a sua sombra.

Colhendo-se o milho se terá a advertencia de deixar-lhe ficar a palha sobre a terra. Porque , sendo cuberta com ella , lhe dará maior frescura ; e este haja de ser hum dos cuidados , que se devem ter sempre , conservar frescos os pés aos Cafeseiros.

Dentro do espaço de trez annos se poderá continuar em semear milho , sem que por isso se deva recear detrimento algum no Cafesal , e antes pelo contrario lhe será muito proveitoso. Passados os trez annos porém , se lhe devem estancar as semeaduras ; porque , a este tempo , já os Cafeseiros estarão fortes , e deverão dar fructos sem necessidade de hum maior substancia nutritiva.

Ainda que este arbusto seja provido de ramos do alto até os baixos , e que estes ramos estejam providos de folhas verdes , dá pouco fructo este terceiro anno , que he o primeiro da sua produção. He com tudo necessario ter cuidado de os colher exactamente , e este he o modo , com que se deve proceder.

Em quanto o grão estiver verde , ou só estiver amarello ou ainda de hum vermelho pallido , não he tempo de o colher. O momento , de poder ser colhido , he quando estiver de hum côr vermelha denegrada. Colheio então. Se esperardes mais tem-

tempo o Café muito maduro cahirá , e o seu grão se perderia , ou tomaria cahido em terra hum máo gosto.

Para se colher com mais geito , só se deve servir dos dous dedos : tomai o grão entre elles , e o fareis trocar ; desta maneira o grão se desprende facilmente , e não damnifica a arvore de modo algum. Arrancando o grão grosseiramente ou pondo , como vi fazer a muitos a mão no alto do ramo , e desgranando-o de hum só jacto , se o ramo senão estragar , o que muitas vezes deve acontecer , ficará ao menos tão arruinado , que não produzirá cousa alguma o anno seguinte. Este ultimo modo de o colher tem ainda outro inconveniente de se misturar o Café que não está maduro , com o que está e de ficar este arruinado pela mistura.

Consequentemente he preciso , como disse apañhar só os grãos , que estão vermelhos denegridos. Dez , ou doze dias ao depois , os que estiverem de hum vermelho pálido , ou descahido estarão bons para se haverem de colher. Finalmente no fim de trez semanas os que só estiverem amarellos estarão perfeitamente de vez. Esta terceira colheita de ordinario costuma ser a mais abundante : e tendo o Cafesal quatro ou cinco annos he commum ver hum escravo encher dous grandes saccos por tarefa de hum dia.

A maneira de seccar o Café não requer meffores cuidados que os do colher. A proporção, que os escrayos chegão carregados o devem conduzir a plataforma construida para seccar . e enxugar. Fazei que despejem os seus saccos em hum só monte . sem o estender. Ao outro dia, pela manhã, tenha ou não chovido de noite, fazei-o espalhar, observando com tudo que a superficie, a que o reduzis, tenha algumas pollegadas de grossura. Havendo-se de deixar o Café por mais tempo amontoado elle se azedará. Não ficando em monte mais que hum dia, e huma noite requebrará a sua agua e se disporá a seccar mais promptamente. Todos os dias se haja de repetir esta operação até o fim da colheita. Neste tempo se tenha a advertencia de o mexer todos os dias o Café, posto a enxugar com hum, rodo quer chova, quer faça Sol, para que o grão, que ficar por baixo, se reveze a ficar por cima em seu turno.

No fim de alguns dias, estando o tempo bom, o grão terá perdido a sua côr vermelha, e se voltará inteiramente negra. Neste tempo se lhe diminuirá a grossura da superficie, que elle occupa estendido fazendo-o estender summamente raro na plataforma, onde o deixareis passar duas noites, com a advertencia de o mexerdes huma vez por dia.

Tendo o grão passado duas noites, se apalpará,

rá, e se achará duro. Chegado a este ponto elle não quer - nem mais agua, nem sereno; e se ficará obrigado, ao pôr do Sol, de o ajuntar, de o recolher debaixo d'algum rancho, não se havendo de ter algum meio de o ter bem coberto na mesma plataforma.

Todas as manhãs, depois que o Sol tiver bem enxuto a plataforma, se estenderá este Café bem raro, e se terá o cuidado de o ir mexendo com rodos trez vezes cada manhã, e outras tantas ao depois do meio dia. Ao pôr do Sol se guardará de novo debaixo do rancho o mais quente que se poder, em hum só monte, sendo possível. Se o tempo permittir, continuar-se-ha esta obra todos os dias; mas se o tempo estiver anuviado, se deverá abster della pelo risco, a que se expõem de ser molhado; porque a chuva, quando elle chega ao ponto de que fallamos, já lhe he contraria.

Quebrando-se o grão ao dente, e a pellicula, em que ambos os grãos do Café estão incluídos, se desprendem per si mesmos, servem de signaes de que elle está secco; e ao depois disto, bastará expollo ainda huma, ou duas vezes. Quando porém este grão quebrar limpo por si mesmo ao dente, he tempo de o guardar - o que se deve fazer trez ou quatro horas depois do meio dia, estando ainda o Café bem quente.

O Café da segunda, terceira, e quarta colheita

ta se preparará do mesmo modo , observando : que senão houver tempo de pôr o da primeira colheita em estado de ser guardado , he preciso a cautella de não misturar com elle o da segundá colheita , e o mesmo se haja de entender a respeito das outras subseqüentes. A sua mistura só deve ser feita no instante da sua perfeita seccura. Misturando-se em outro qualquer tempo a ultima empeioraria a primeira. Todas as colheitas feitas por este modo , e os grãos que ellas produzirem absolutamente seccos e postos no armazem , se lhe não corre risco algum , e o Café se conservará , pelo dizer assim , eternamente.

Antes de digorrer sobre o modo de o fazer vendavel , creio que devo voltar atraz a fallar sobre os arbustos , a saber , sobre o modo de os tratar ao depois da colheita.

O Cafesal deve ser mondado. Para isto não he preciso esperar que elle se çuje. Mondando-se muitas vezes , isto se reduz a hum trabalho de cinco , ou seis dias ao mesmo tempo que , deixando-se encher de hervas serão precisas trez ou quatro semanas. As hervas fazem amarelecer os Cafeseiros novos , e lhes causaria muito damno , se o fizessem , estando em flor . o que acontece quatro vezes no anno. Arranquem-se por tanto as más hervas , agatilhando as que principião a apparecer.

Logo que o preto , encarregado deste trabalho ,



tiver limpo os arredores de hum Cafeseiro , este mesmo deve passar a ser o alvo dos seus cuidados , e terá para fazer o seguinte. Começando primeiramente do pé , examinará a quantidade de ladrões ou gomeleiras , que elle lança , e tambem as que estão avançadas. He preciso que as tire todas , menos hum que ha de deixar com a haste do Cafeseiro. Dará huma volta em torno da arvore , e a livrará de todos os ramos petisecos , ou mortos. Olhará para o alto da arvore , e lhe tirará todas aquellas franças , ou ramos que excederem na altura ao seu copado. Privando deste modo ao arbusto de poder crescer pela cabeça , se verá elle na precisão de formar maior cópa , alargando a sua roda , ou circumferencia ; e nesta direcção lançará quantidade de ramos , que darão fructo no anno seguinte. O Cafesal , que se entretém desta sorte , ficará sendo muito bello , e vistoso ; e se facilita a sua colheita ; porque os seus ramos mais altos ficão ao porte dos escravos.

Conheci Colonos que tinham por maxima deixallos crescer livremente , de sorte que erão necessarios escadas para se haverem de colher. A razão , que davão , era da precisão , que havia de abandonar as arvores a conducta da Natureza. Mas ainda que sou da opinião dos que querem que se ajude a natureza , observei que a colheita destes não era mais abundante do que a daquelles , que embar-

qão

ção aos seus Cafeseiros o não se estenderem pela cabeça. A unica differença , que se encontra entre huns , e outros , he o embaraço das escadas , e muitos ramos damnificados. O que eu adianto se funda sobre a experiencia.

Os Cafeseiros dão menos em hum anno, do que em o outro. Esta differença de colheita nasce da differença no objecto da sua vegetação. Em hum anno lanção madeira , ou lenho novo , e neste anno rendem menos fructos. No seguinte porém dão muitos fructos , porque este novo lenho tambem o produz.

Cuidando-se dos arbustos pelo modo , que tenho recommendado , qualquer Cafesal poderá durar quinze para vinte annos produzindo : no fim deste tempo porém , se deverá cuidar em o ir replantando.

Quanto mais o arbusto for velho , tanto mais o Café será melhor. Não he por tanto que a vista da maior , ou menor excellencia do Café , que se colhe que se haja de julgar da velhice de hum Cafeseiro. O sinal , para se julgar . que elle está envelhecido , he rendendo menos , quando devia render mais. O seguinte he o meio de o remoçar.

Ao depois da ultima colheita , fazei cortar todos os vasos Cafeseiros a pé e meio de terra. Mandai ao depois conduzir para fóra tudo , quanto se cortou , e que fique o Cafesal bem limpo. Plantai-

tai-lhe dentro milho. Quando colherdes o vosso milho, visitai todas as vossas arvores, e então já as achareis providas de lançamentos. Escolhei em cada huma dos vossos arbustos os dous, que forem mais grossos; e que julgardes, que tem tomado maior nutrição, e fazei arrancar os outros. Cuidai nestes dous, pelo modo que acima disse, sem consentir que hajão outros, e continuai a repetir a plantação do vosso milho dous ou trez annos mais. No fim deste tempo começareis a colher Café, como se fosse de hum Cafesal novo, e isto pelo tempo de outros quinze, ou vinte annos.

Eu creio que fiz conhecer sufficientemente tudo, quanto era bastante, ou necessario para plantar, manter, fazer produzir, e renovar hum Cafesal. Passemos presentemente a vêr, que casta de operação requer o Café, que se guardou no armazem.

Para dar a ultima perfeição ao Café, quero dizer para o fazer commerciavel se fará tirar do armazem huma certa porção em casca; e se estenda o mais ralo, que for possivel em cima da plataforma, que deve estar secca.

Precisa-se que haja debaixo do rancho hum pilão proprio a pilar este grão; a palavra *proprio* quer dizer que deve ser feita á sua concavidade, como hum funil. A boca deve ter em circumferencia quasi dous pés e meio, e esta largura hirá di-

diminuindo pouco a pouco até a não ter mais no seu fundo. Se os pilões não forem feitos deste modo, o Café se esmagaria em pedaços. O pilão, feito de hum pão grosseiro, terá trez pés a trez e meio de comprido, e terá a mesma figura, que costuma ter o dos Boticarios.

Cada pilão será entregue a dous escravos, postos hum em frente do outro, que farão cair revésadamente as mãos, com que pilão. Não se deverá começar a pilar, senão estando o Café, que estiver na plataforma, aquecido pelo Sol. Então hum destes escravos enche hum sacco; traz ao rancho, e provê o pilão advertindo de não o encher mais da ametade do seu vão.

Passado algum tempo, o pilão está cheio de cascas quebradas, e os grãos de Café taes, como quando se comprão, e a moinha, que resulta da pellicula quebrada, debaixo do pilão. Tanto que senão divisar mais Café em casca, se haja de cessar de o pilar; para que continuando-se, senão venhão a quebrar os proprios grãos de Café. Os dous escravos devem por tanto ajuntar tudo, moinha, pedaços de casca, e grãos de Café. Põem-se outro Café com casca novamente, e se continua do mesmo modo o descascamento.

Tendo se pilado todo absolutamente, arma-se hum cadafalso (girau no Brazil) de sete para oito pés de altura, exposto ao vento, sobre o qual so-  
bem

hem dous ou trez escravos, aos quaes outros entregão os saccos cheios de Café pilado. Por baixo destes cadafalsos se estendem grandes pannos sobre os quaes os negros, que estão no alto, despejão lentamente os seus saccos, pondo a boca destes para a parte do vento. A isto chamão aventar. O vento leva a aralha, a moinha, e os grãos de Café cahem isolados nos pannos.

Outros escravos, postos debaixo do cadafalso, ajuntão com rodos o Café aventado, e enchem os saccos com elle. Depois se torna a levar acima do cadafalso, e se aventa novamente. Tendo sido aventado duas vezes, se traz para o rancho, para ahi se joeirar a peneira. Esta he huma caixa de trez, ou quatro pés de comprida e outro tanto de larga, com huma borda da altura de seis pollegadas, que tem o fundo furado, como huma grade. Esta maquina está posta sobre duas barras, trazidas sobre cavaletes. Cada barra tem sua regra, que contém o crivo, e dous pretos fazem hum vai e vem, continuamente balouçando de huma a outra extremidade. As impurezas, que lhe poderião restar por esta acção, cahem pelos buracos, e nada mais fica, que tirar, senão os grãos de Café partidos pela piladura.

As pretas são obrigadas ao trabalho de os escolher e o fazem grão por grão. Esta operação he a ultima; e, se o Café requer ainda algum cuti-  
da-

dados, he de o não deixarem por muito tempo em saccos; e de o embarricarem promptamente; pelo receio que se tem, de que elle haja de embranquecer.

Isto he, quanto respeita á cultura, e preparação do Café. Só me resta a dizer huma palavra sobre as plataformas, de que fallei no decurso deste pequeno tratado.

As plataformas são absolutamente necessarias á fabrica do Café. Sem ellas não se podem enxugar, nem seccar, nem por consequencia levalló á sua perfeição.

Não ha cousa tão facil, como a construcção de huma plataforma. Primeiramente se precisa escolher hum terreno, que tenha huma inclinação natural, e se não a tiver, he necessario que se lhe faça. Hum terreno de duzentos pés de comprimento, e cousa de cem de largo formará huma lindissima plataforma, e quanta seja bastante para seccar cincoenta a oitenta milheiros de Café. A inclinação que será preciso dar-lhe para o excôo das aguas, deve ser pelo menos de cinco pés. He muito essencial que se haja de alimpar bem o terreno arrancar-lhe as hervas, os cepos, as pedras. Applinar-se ha ao depois ao nivel da inclinação, que se lhe houver de dar; feito isto se humedeça, e se lhe lançem cinzas. Então os escravos, armados de varas, baterão todo o terreno igualmente. Estando bem ba-

ti-

tido, se remolha, e se lhe torna novamente a lançar cinza segunda vez. Estas diferentes acções se repetem até cinco vezes. Estando a terra firme, e voltando-se em hum corpo duro por meio da cinza, e da agua misturada juntamente, se faz preciso rodear as plataformas de hum muro que tenha cousa de hum pé de grossura, e alto pé e meio, acima do nivel da plataforma. Do lado em que acaba a inclinação se abrirão pequenos esgotos, ou boieiros engradados, pelos quaes a agua possa correr seguindo a mesma inclinação. As grades ou ralos são necessarios para embarçar que o Café, que póde correr com as aguas, pare no ralo. Construída a plataforma desta maneira nada mais falta, senão conservallo limpo, fazendo-o varrer muitas vezes. He mister principalmente que se haja de varrer, quando se ajuntar o Café para o recolher para debaixo do rancho, e antes que se tire do rancho, para o pôr ao Sol.

As plataformas, feitas de ladrilhos, são muito melhores do que, as que se fazem de terra. Durão muito mais tempo e não requerem trabalho de as conservar. não ficando sujeitas a desmanchos, e se varrem com maior facilidade, do mesmo modo se seccão, e fazem o Café muito mais limpo. Tambem custão muito mais pela carestia da cal, e do tijollo. Poupa-se huma parte da despeza, servindo-se, para o ladrilhar, de huma pedra muito com-

commua na Ilha, chamada *Galet*. He hum calháo, cuja figura apresenta hum oval applainado. As suas bordas são redondas, que lhe não permitem huma junção exacta, deixando entre estes calháos intervallos, que são precisos enchellos de cal, para que a superficie da plataforma possa ser igual. O lardilhado de pedra chata não he sujeito a este inconveniente, e se liga com muito maior exacção. Mas tambem importa muito mais como já o dissemos. Seja qualquer destes dous pavimentos, de que se servem para esta construcção he sempre preciso ter-se cuidado de escolher hum bom terreno, para que estas plataformas não se abatão em algum lugar. A agua, que se entancaria nos lugares abatidos faria o seu uso impraticavel. Esta precaução he absolutamente necessaria.

Ainda ha para estas plataformas outra sorte de construcção, chamada no Paiz *argamassa*. Para se construir desta maneira, se começa, formando o leito da plataforma, conforme a grandeza que se lhe quer dar, o que se faz, tirando-lhe a terra, e proporcionando-se o que se lhe tira á inclinação, que lhe he necessaria estabelecer. Cobre-se ao de pois esta superficie de huma ordem de pedras secas, que se cobrem de hum pé de terra. Esta nova camada he coberta a seu turno de huma segunda camada de pedras, e o pé de terra, de que se cobre de novo, puxa por outra camada de pedras,



dras , recoberta finalmente a seu turno de dous pés de terra , que formão a superficie. Estando a obra neste estado se deixa por trez ou quatro mezes sem se lhe tocar.

As chuvas que cahem de cima e a acção do Sol , durante este tempo , fazem trabalhar as terras que se abatem igualmente : ao depois disto se bate esta plataforma á força de pilões. A plataforma assim batida os alvineos constroem a terrassa , ou a argamassa com pedra cal e arça , e cobrem esta alvenaria com hum cimento , que elles humedecem sem cessar para ligar. Compõem-se ao depois huma coberta ou verniz em que entra agua de cal , ovos e jagra. (\*) Estende-se isto sobre o cimento e se esfrega sem cessar com trolhas de madeira. Esta coberta fica tão polida , como hum espelho.

Com tudo preferiria sempre ás plataformas de terra ; não sómente por serem de huma muito menor despeza ; mas tambem ; porque a argamassa he sujeita a fender-se , e os seus pedaços , escamando a coberta , ou verniz deslocação pouco a pouco a alvenaria.

Nada direi das plataformas de madeira : ellas

K

cus-

(\*) *Assucar feito do vinho de palmeiras fervido por muito tempo.*

( 146 )

custão muito , e nada valem : visto que a madeira desta Ilha trabalha consideravelmente.

He importante observar que as plataformas , de qualquer modo que se fação , devem situar-se de maneira que o Sol lhe possa chegar todo o dia.

CAR-

C A R T A  
E S C R I P T A  
A MR. ELIAS MONEREAU,  
Sobre o seu Tratado de Café,  
P O R  
MR. G R A I M P R E  
VIZINHO DE MOCA.

*De Moca aos 26 de Janeiro de 1758.*

**M.** LI o vosso manuscripto ácerca da cultura do Café: a experiencia, que tendes adquirido pelo trabalho de trinta annos (\*) não deixa dúvida alguma a respeito da exacção das vossas advertencias; mas, não tendo sido a totalidade destas, a que basta não levareis a mal que eu vos haja

K ii de

---

(\*) Como o pequeno Tratado que compuz do Café, appareço destacado do outro, que tinha composto antes, do Perfeito Indigoeiro; e que no fim deste menciono, que trinta annos de experiencias nada deixavão, que duvidar a respeito das observações que fazia no seu conteudo, ou contexto, que comprehende ambos os Tratados, nasceo daqui a confusão, que agora declaro; de se pensar que as observações feitas sobre o Café tinham tido o mesmo tempo que as que fiz sobre o Indigo. o que não he assim; pois apenas teria trez annos desta cultura, quando a escrevi.

de participar , as que tambem tenho feito sobre o mesmo assumpto. Julgo que eu vos não deverei contar no número dos Authores , que tem o prejuizo , de reputar por critica ás observações dos Leitores.

A utilidade , que se deve colher da vossa obra, obrigará a muitos a copialla , para haverem de ter sempre consigo huma guia de tanta experiencia : e ainda a poderáo diminuir , ou augmentar ; e talvez ambas as cousas ; porém , em qualquer destes acontecimentos , não diminuiráo a gloria , que conseguistes pelas primeiras noções , que espalhastes sobre a cultura do Café. A pezar da ingratiáo , que praticou Americo Vespucio com Christovão Colon , a posteridade , a mais distante , reconhecerá sempre ao ultimo pelo primeiro descobridor da America. Poderia apresentar-vos outros muitos exemplos , se não receasse offender com elles a vossa modestia : o que supposto , entremos na materia.

O Café foi descoberto pelo Prior de certos Monges , segundo refere o Maronita Fausta Niarone , citado em o Diccionario de Trevoux , tendo sido advertido por hum cabreiro , o qual lhe contou que o seu rebanho estava desperto toda a noite , e a dar saltos. O testemunho deste cabreiro obrigou ao Prior a ensaiar a virtude que este grão tinha para impedir o somno. Primeiramente o applicou para embaraçar o dos seus Monges (natural-

raalmente preguiçosos) a que não dormissem a Matinas.

Julgais vós que a abundancia do Café o fará reduzir a hum preço muito limitado. A experiencia mostra que isto acontecerá pelo contrario. Haverão trinta annos, que erão mui raras as Assucrarias (Engenhos de Assucar): o assucar estava em muito bom preço. Augmentárão-se aquellas, e este tambem cresceo á proporção do seu augmento. Qual por tanto seria a causa deste augmento, ou desta revolução? Qual? o interesse do Commercio. Naquelles primeiros tempos bastávão vinte navios para abastecerem a esta Colonia, e exportar-lhe os seus retornos: agora porém sómente para a Cidade do Cabo (Cap.) e suas dependencias ou districtos não bastão cem. Segue-se que se precisará de maior quantidade de navios logo que houver huma maior quantidade de Café; que se haja de exportar. Ah! não deveis desconfiar da industria dos Commerciantes; porque, se elles o não pôdessem vender muito bem certamente não o virião procurar Receaes que não hajão de vir navios a procurallo? Esta idéa de medo seguramente se vos ha de dissipar se vos quizerdes lembrar do proveito, que o commercio maritimo traz ao Estado em communi.

Não se pôde comprehender como o Café, quite e livre, só haja de produzir dez soldos, vós dais

os dous quintos para as despesas, estas não che-  
gão a tanto : por exemplo, duzentos arrateis de Ca-  
fé, a dez soldos ao arratel rendem cem livras em  
dinheiro, e aqui. 100 livras.

*Precisa-se deduzir as despesas.*

Frete.	- - - - -	15 soldos.
Comissão a 2 e $\frac{1}{2}$ por cento.	- L.	2-10 soldos.
Duas jornadas de cavallo a 3 livras.	3-	
Dous saccos a 35 soldos, ao to- do : fazem ordinariamente 6 via- gens.	- - - - -	3-10 soldos.
A despeza dos trastes, a que se não sabe dar o valor.	_____	
		12 L. 15 soldos.

Paga a despeza, sobráo 100 l. ul-  
timamente aqui. - - - 87 L. 5 soldos.

Este calculo prova claramente que não gasta o  
septimo nas despesas. Eu não pertendo com isto  
mostrar que se faça huma fortuna brilhante; mas  
póde se com ella viver em Cidadão honrado. e  
abastecido criar honestamente a sua familia, e  
deixar a seus herdeiros os fundamentos de alguma  
fortuna.

Ainda que a raiz principal ou mestra de  
qualquer arvore seja arruinada, ella não deve  
aca-

acabar, ou morrer, se, ao tempo, em que pela sua amarellidão ou pallidez se conhecer o seu defeito, a houverem de cortar quatro dedos acima da superficie da terra; porque a sua seiba não lançando mais para fóra, formará novas folhas, as quaes se estenderão pelo primeiro tronço. Ora isto com tudo tem suas excepções; porque se a arvore não tiver barbalhos, para lhe attrahir a nutrição: acabará antes que a seiba a tenha formado.

Ao depois de ter o Café dado quatro colheitas, o que se conhece pelo descahimento das folhas, e que a seiba não seja abundante se faz preciso cortallo do modo, que acima expuz.

E que com isto se arrisca? Se elle nada hade render, ou produzir mais, não he mal algum, tirar-lhe ainda nesta figura, talvez, duas boas colheitas.

Em vez de se lhe fazer cahir as flores, seria melhor cortar alguns nos da arvore, logo que se recolhesse o Café: a seiba se espalhará com maior abundancia pelos ramos que lhe restão, ou sobráo, fazendo nascer outros, que no mesmo anno fructificação.

Não he geral que o pequeno grão haja de vir sómente das arvores velhas. Muitas vezes a qualidade da terra contribue para este successo. Assim se observou no districto da Ribeira grande, onde a terra he muito solta.

Jul-

Julgais que a agua demorada nos buracos, ou covas haja de fazer hum bom effeito. Não posso comprehender . como entendeis isto se he antes ou depois, de se ter plantado o Café? Quem o plantar a trez, ou quatro pés de distancia huns dos outros seguramente não tem huma boa terra : e neste caso devem elles fazer parar os seus Cafeseiros na altura de cinco pés, para que evitem os inconvenientes que apontaes com muito juizo.

O modo de abrir as covas á enxada he bom nas terras pedregulhosas ; porque facilita tirar as pedras que embaraçarião a raiz mestra penetrar a terra. Finalmente a ferramenta não he , a que determina a profundez da cova.

Parece que estaes persuadido , por preferencia, a favor dos que plantão a exposição dos Nortes, e isto sobre o fundamento de serem as chuvas mais frequentes neste lado. As nossas opiniões sobre este ponto se apartão. Eu preferiria antes plantar depois de Abril até Agosto pela razão seguinte. Os Cafeseiros , plantados em Abril &c. tendo sómente no Agosto do anno seguinte (este he o ultimo mez em que florecem) quatorze mezes não podem florecer muito , e só florecerão bem hum anno ao depois , e quando já tiverem decorrido dous annos, estarão assás fortes , para poderem chegar os seus fructos ao ponto do asazonamento necessario : e pelo contrario plantando se os Cafeseiros no fim do  
an-



anno , tendo 20 mezes a florecencia do segundo anno , florecem muito melhor - e em muito maior abundancia : e não tendo ainda ganhado o vigor , que só a idade lhe póde dar . não podendo chegar os seus fructos a hum ponto de madureza , a que costumão chegar ordinariamente a seiba he quasi absorvida , a arvore se faz esteril dentro em dous annos , e algumas vezes no terceiro anno acaba . Finalmente ainda que eu houvesse de plantar em os Nortes , nem por isso me hiria melhor . Admit is que se hajão de plantar grãos , arroz , milho entre os Cafeseiros : a experiencia me tem mostrado que quando senão planta cousa alguma , então he , que se obra bem . As nossas terras não tem tanta bondade , que possão ao mesmo tempo sustentar tantas cousas . Entre tanto he certo que os Cafeseiros ficão privados do alimento , ou nutrição , que as terras se vem obrigadas a dar ao arroz ao milho , &c. Além do que , não havendo estes viveres , plantados entre os Cafeseiros , terião estes todos os avanços , que lhe deverião resultar das mondas . sachas , &c. e aquelles , ou se havião de plantar em hum terreno particular ou se plantarião mais juntos , de sorte que , unidos , não darião lugar a que as hervas bravias houvessem de nascer entre ellas .

Hum vizinho . possuindo sessenta quadrados de terra , sabendo-se conduzir , tem onde trabalhar por  
cin-

cincoenta annos. Quero supôr que elle começa o seu trabalho com vinte escravos : que elle nos dous primeiros annos derriba dez quadrados, e planta ametade destes de Café , terá plantado hum Cafesal de 40 mil pés , o resto , que sobra, será empregado nas roças dos escravos , na plantação de outros viveres e em pastos para os seus animaes. Supponho mais : que passados dous annos derriba outro pedaço , para plantar hum Cafesal de dez mil pés e viveres se quizer observar esta economia escrupulo-amente , terá , com toda a segurança , terra para cincoenta annos. Seus netos ainda gozarão dos effeitos da sua bondade.

Quando se tem Café escaldado , he conveniente sacodir-se ou abalar-se a arvore , antes de se começar a colheita : sem esta precaução se teria muito que escolher. Todavia , achando-se bom Café entre o escaldado , e que a colheita não fosse abundante , seria preciso colhelo primeiro , mas a experiencia me tem ensinado que o tempo , que se consome nisto , sempre he muito mal pago.

O Café não amadurece de pancada absolutamente ; porque não floresce todo ao mesmo tempo.

Julgo ser muito melhor que os pretos alternem por divisão o trabalho do que exceptuar humma parte no entre tanto que a outra repousa , ou descança. Mas isto he muito arbitrario.

Se

Se o Café se houver de lavar facilmente . ao depois de ter fermentado toda a noite se lavará com muito maior facilidade fazendo-o fermentar até o outro dia á tarde. Huma fermentação mais dilatada , e comprida concorrerá e contribuirá para que a gomma se despegue melhor ; e por este meio se occorrerá ao embaraço de obrigar aos escravos , a que se levantem de madrugada , o que he digno de toda a attenção.

Ao depois de se ter aventado , ou exposto ao Sol , accrescentaria visto não se despegar da sua pellicula interior , inteiramente muito adherente , ou pegada , que seria preciso guardallo assim mesmo quente , e no fim de trez ou quatro dias tornallo a expôr ao Sol , e ao depois repassallo ao pilão. Então esta pellicula , ou aralha se despegaria exactamente , e o Café ficaria infinitamente melhor.

Entre a quantidade de Cafeseios , que tenho cortado , muita parte delles lançarão cópas guardadas de trez ramos em cada nó ; e em os mesmos pés outras cópas só tem dous. Gostaria de que me instruisseis ácerca deste phenomeno.

Estas são as reflexões , que me occorrerão , e que eu tenho o gosto de vos participar. Eu me daria o parabem , se podesse pela proximidade de lugar , aproveitar-me do vosso modo de cultivar o Café : certamente necessitaria de hum tão grande mestre , mas a distancia , em que me acho , não  
me

( 156 )

me privará de tomar a liberdade de vos procurar  
(concedendo-me vós a licença) para pedir as vos-  
sas instrucções.

Tenho a honra de ser com a maior satisfação

Vosso , &c.

*Grainpre.*

## R E S P O S T A

DE MR. MONERAU, A MR. GRAIMPRE,

Sobre o conteúdo da Carta acima, na qual satisfaz as objecções.

**S**ENHOR. Tendo-se a minha vista fortificado alguma cousa, ao depois de huma molestia de quasi dezoito mezes, me resolvi a examinar muitas cartas, que guardava na minha papelleira recebidas no tempo da minha molestia e entre ellas encontrei huma, de que me fizestes mercê, sobre a qual, ao depois de lida, vendo-me em estado de vos responder, fiz as reflexões seguintes.

Como todos tem o seu modo particular de pensar. he indubitavel que o meu não haja de agradar a todos sem excepção; e por isso jámais me lisonjeei disto, o que he bem facil de se conhecer em todo o decurso da minha pequena obra, e, principalmente, sobre a cultura do Café, onde, quando proponho as minhas idéas, sempre ressalvo o melhor parecer dos meus Leitores, e sem pertença alguma de que sigão o meu por preferencia. Eu não tinha trez annos de experiencia, como tive a honra de vos dizer na minha primeira resposta quando me veio á cabeça escrever

as minhas observações. E ou seja porque truncassem o meu original ; ou porque o primeiro não fosse conforme ao posterior , acho nelle cousas ou sentidos que não concordão absolutamente com o meu. Seja porém o que for , me esforçarei em responder exactamente ás vossas observações ; e ainda que eu não haja de concordar em tudo comvosco , nem por isso deveis crer que isto faço ; porque as vossas idéas sejam differentes das minhas ; e que eu pertenda censurallas.

Vós principiaes por me instruir na historia fabulosa de certas cabras , citadas em o Dictionario de Trevoux , e ainda que eu soubesse esta historeta , talvez primeiro que vós , eu me acautellaria de fazer della a menor applicação. Póde-se conceder portanto que as cabras , pelo pasto de hum fructo de que ellas gostavão , fossem a primeira causa do seu descobrimento ; pois que estes animaes , desejosos de hum fructo , que lhes regalava o paladar . não deixarião todos os dias de o procurar naquelles lugares das mattas , para onde o seu appetite os conduzia , o que daria occasião , a que a curiosidade as houvesse de observar . (e isto he verosimil ) vendo que ellas voltavão saltando , e alegres visto que não podia deixar de ser assim ; pois tinhão conseguido , o que tanto desejavão , e que esta viagem era para ellas huma alegria. Mas que o Prior-do Convento quizesse expérimetar nos seus Monjes (que vós

vós suppondes preguiçosos) a virtude que o Café tinha de impedir o somno: na verdade, meu Senhor, cousa alguma cheira tanto a huma fabula. Ensinai-me, eu vos rogo o modo, com que elle se promptificou para conhecer o effeito no ponto, em que o dizeis em hum tempo, em que era provavel que elle o ignoraria?

Achais o-meu receio mal fundado, quando affirmo que a abundancia do Café lhe poderia diminuir o preço. A experiencia já mostrou o formal desta resposta. Quando vós tornareis a vêr o preço do Café a 20 e 30 soldos ao arratel como era até aqui? Estou certo que nunca. Dizei, o que quizeres, sobre o objecto do commercio. Esta manufactura só he hum supplemento ás outras: por tanto vos concedereis que os mais consideraveis acharão sempre nelle sua conta.

Dizeis mais que não he crível: que o Café por dez soldos não haja de produzir mais que seis quarte e livre! Em que fundaes este cálculo, que me faz cahir em hyperbole? Dai huma pouca de attenção mais, se quizerdes, e vereis que o vosso erro he maior que o meu.

Assentaes, como despeza da passagem 15 soldos por 200 arrateis de Café. Entre tanto sabeis que as nossas saccas, não excedem o pezo de cem arrateis; e que muitas vezes se paga 20 soldos por sacca, mas os nossos commissarios só o pagão por

15 : duas jornadas de cavallo , que avaliaes por trez livras e seis soldos. Ninguem o acarretará por menos de 12 livras por carga ; ainda que só se gaste hum dia.

Sabeis que todos temos interpostos em as planicies junto ás fraldas , ou sobpés das montanhas , donde se acarreta aos embarcadouros a hum soldo por arratel , o que segundo a minha opinião , e a de Bareme , importa 50 livras por hum milheiro. Tenho a certeza , de que os vizinhos de Don-don pagáráo pelo Café , levado ao cabo , a 3 soldos por livra , ainda antes de terem pago a commissão : e assim , sendo o Café por 10 soldos não podem ter , de que vivão abonados , e com que criem as suas familias , e deixem a seus herdeiros os fundamentos de huma fortuna , como he a vossa expressão.

Se a raiz mestra de hum Cafeseiro for arruinada quanto trabalho não haveis de ter para o fazer escapar ? e ainda que procureis decotallo se lançarem alguns ramos , se enfraquecerá á proporção do seu crescimento ; e haverão dez contra hum. a apostar , que elles morrerão ao depois da sua primeira producção.

Tendes a opinião que se devem decotar . passada a sua quarta colheita : a minha he pelo contrario , e vem a ser , que vós a cansareis , a mé-lhor parte faltará , e a que prometter muito , fará



o mesmo na primeira colheita, se vós não acatardes deixando-lhe só a madeira, que convém para que possa fructificar moderadamente. O meio mais sólido ao meu parecer, he de o deixar sobre pé taes quaes são no tempo da sua esterilidade: tirai-lhe unicamente a madeira que vos parecer superflua, cuidai em que a sua mantença seja bem limpa, e tirareis delle hum bom partido.

Em lugar de lhe fazer cahir as flores, &c. nada tenho, que vos dizer: consulta as minhas Memórias, e nellas encontrareis, o que eu penso a este respeito: se os vossos não fazem menção disto, recorreí ao original.

Tendes razão naquella parte em que dizeis que não são os Cafeseiros velhos, os que produzem o grão pequeno. Eu o tenho experimentado posteriormente ás minhas observações, e vi que excedião muito ao dos novos. Isto poderia ser attribuído antes ás desordens das estações, do que aos terrenos; porque isto só acontece em certos tempos ou annos.

Ainda que a agua se demore antes, ou depois do Cafeseiro plantado, a planta não deixará de receber a frescura, que eu sustento ser-lhe saudavel, pois que esta mesma frescura lhe impede o definar.

A respeito do que eu disse, que se davão vizinhos, que os plantão a 3 e a 4 pés de distancia,

concluis dizendo : que a terra lhe he ingrata, e para o que aconselhaes que se hajão de cortar na altura de cinco pés . com bẽm repugnancia minha sou obrigado a dizer vos que nisto fareis huma grande . . . Estou certo que hum Cafeseiro desta altura (senão estiver em huma terra profunda) não renderá dous guinés successivamente. Querendo consultar o original acima apontado , achareis hum parecer contrario ao vosso , apoiado por fundamentos muy plausiveis.

A razão , que allegaes , de abrir as coyas á enxada em terrenos pedregulhosos , he muito justa. Faltar-me-hia o bom senso , se eu a condemnasse. Eu só fiz esta advertencia para aquelles , que indifferentemente o plantão de mesmo modo em toda a sorte de terrenos , tendo em vista o refinar .

Orá , este he o artigo , no qual , se me não enganar , tendes mais prevençãõ que solidéz. Admirai-vos de me vêr inclinado a plantallo na estação dos Nortes ? Além de dar a isto huma soluçãõ accetavel , eu poderia destruir a vossa opiniãõ em hum momento , e ( por certo modo de me exprimir ) offender-vos com as vossas proprias armas. Pondez por principio , que os Cafeseiros : plantados no fim do anno , tendo vinte mezes ao tempo , que florecem no segundo anno , vem a florecer mais abundantemente , e que , não tendo conseguido ainda toda a força , que só a idade lhe pôde dar , os  
seus

seus fructos não podem chegar ao ponto de maturação. Por ventura já vistez que a primeira colheita houvesse de causar o menor danno á arvore? A planta tem tanto vigor nesta idade, e produz tão pouco, que ella he como o loureiro na sua verdura; mas isto já lhe não acontece na segunda colheita, em que já o pé está em toda a sua força, e de tal sorte se carrega de fructos, que se dobra pelo seu próprio pezo, e se vê em grande perigo de acabar. Por este motivo hé, que eu aconselho de o fazer parar á altura de dous pés e meio, ou de trez, quando muito; e dou para isso huma razão a qual se me não engano, deve ser recebida, e quando a vossa copia não a tenha, ou não appareça nella, recorreréis ao original.

Achaes que eu não penso justamente, quando admitto que se plante arroz, e milho, entre os renques dos Cafeseiros, ou avenidas, entretanto que elles crescem: mas, com vossa licença, não se toma o sentido litteral de meus principios, quando se confunde tudo juntamente. Eu não creio que haja hum só vizinho, que seja de opinião contraria á minha, quando digo: Que hum renque, ou fileira de milho, ou arroz entre hum renque de Cafeseiros de seis pés de distancia, não poderia prejudicar em cousa alguma aos Cafeseiros; e que tambem não seja do meu parecer, para tirar proveito de huma terra inculta, que lhe custa muito mais

a mantença , quando ella se acha descoberta totalmente , em razão das más hervas , que necessita mondar , do que estando ella plantada de viveres , que produzem a abundancia de mantimentos por toda a parte em que se planta.

Dizeis que hum habitante , que possuir 60 quadrados de terra , tem onde trabalhar cincoenta annos. Recorrei ao vosso districto , no qual julgo , que não passam de quinze aquelles , em que ahí se cultiva o Café ( exceptuando-se os seus trez primeiros habitantes ) e onde ha muitos , que possuem cem quadrados ; e vendo as enormes derribadas , que á pouco tempo fizerão , me persuado que vos convencereis do vosso erro. Todo o bairro de Santa Susanna , habitado alguns annos antes , quasi está sem terra , para se cultivar ; e por isso , bem longe de as poderem deixar a seus Netos , não as possuem , para deixar seus proprios filhos , a não serem ou cultivados , ou pastos infecundos.

Tendo feito parar os meus Cafeseiros n'altura , que acima disse , jámais colhi algum , que fosse resequido , ou escaldado , o que prova ser bom este methodo e que o pé não produz maior quantidade de fructo , do que aquelle , que a seiba póde alimentar. Logo que se percebe que o Café se quer escaldar , cortando-se hum terço de cada ramo atacado , n'hum momento se evita com este remedio que elle se seque.

Jul-

Julgaes que seria melhor empregar todos os pretos absolutamente cada noite , sem exceptuar huma parte , que haja de descansar ; porque não reflectis sobre o número limitado que se emprega nisto.

Tambem tendes outra contradicção , que eu não posso deixar de vos advertir quando dizeis que quanto o Café melhor fermenta , tanto melhor se despega da sua gomme. Nisto convenho comvosco. Mas se esperardes para outro dia , para fazerdes esta obra interrompereis a colheita , e soffrereis a perda deste retardamento e se esperardes até á noite seguinte vos poreis no risco de vêr o vosso Café escaldado , o que o ennegrecerá , ou avermelhará excessivamente.

O modo , que praticaes , de repassar o Café ao pilão , ao depois de ter este adquirido o seu gráo de perfeição , he bom , e não póde deixar de livrar o Café da sua pellicula muito adherente , ou tenaz , (supponhamos o caso) e de lhe embellezar a sua qualidade.

Não he facil de se entender. A natureza se regozija nas suas producções , das nossas observações exactas. He tão extraordinario vêr hum Cafeseiro lançar muitos ramos como huma videira multiplicar os seus sarmentos ao depois de ser podada.

Isto tudo , quanto julgo , he huma resposta exacta ás vossas observações , e póde ser que vos ha-  
jaes

jaes de queixar da liberdade , com que a dou. Nisto nos pagamos mutuamente. E quando assim o queirões , lançarei a boa parte todas as objecções , que me pozestes. Isto he tão verdade , que já d'agora me resolvo a conyidar-vos , e a vossos amigos , e a outros quaesquer do vosso conhecimento , que fizerem descobrimentos , que me queirão honrar com a sua correspondencia , e que me hajão de avisar , com o protesto que eu os porei em as minhas Memórias , citando o nome de cada hum em particular , o que poderá perpetuar os seus nomes , e lembrança sem muita despeza

Tenho a honrã de ser com muita estimação

Vosso , &c.

29 de Outubro de 1760,

Assignado.

E. M.

M E M O R I A  
S O B R E

CAFÉ,

POR M. ABBADE ROSIER.

( *Diccionario universal d' Agriculture. Tom. 2.  
pag. 515.* )

§ I. *Introdução.*

**N**UNCA cultivei esta preciosa arvore ; tenho-a visto no Jardim Real , mas não de sorte que a possa descrever por minhas proprias observações ; por cujo motivo tomarei de diversos Authores , e que houver de dizer ; dando a cada hum o que lhe pertencer , conforme a Lei que me tenho imposto , a qual já mais quebrantarei.

C A P I T U L O I.

*Historia do Café.*

**O** CAFESEIRO segundo escreve M. o Abade Reynal na sua Historia Philosophica , e Politica dos estabelecimentos dos Europeos nas duas Indias , tem a sua origem na Ethiopia Alta , onde de tempo inamemorial he conhecido , e onde ainda proveitosamente se cultiva. O Senhor Lagrenee de Meziere ,  
re ,

re , o Agente mais sabio que França mandou ás Indias , possuiu o seu fructo , de que usou muitas vezes. Elle o achou muito mais grosso , algum tanto mais comprido menos verde , quasi com tanto perfume como o que se principiou a colher na Arabia no fim do decimo quinto Seculo.

Commummente se crê que hum *Mollach* , chamado *Chadely* fora o primeiro Arabe , que fizera uso do Café , em razão de se livrar de hum adormecimento continuo , que o embarçava applicar-se , como convinha , as suas orações nocturnas. Os seus *Derviches* o imitárão. O seu exemplo attrahio as outras pessoas de profissão Religiosa. Não se passou muito tempo que senão conhecesse que esta bebida purificava o sangue por huma doce agitação , que dissipava os pezos do estomâgo ; alegrava o espirite ; e a adoptárão ainda aquelles , que não tinhão precisão alguma de estarem despertos. Das bordas do Mar Vermelho passou para Mediña e Meca , e desta para todos os Paizes Mahometanos.

Nestes onde os costumes não são tão livres , como entre nós , se pensou estabelecer casas públicas em que se distribuisse o Café. As estabelecidas na Persia , passárão em pouco tempo a serem reputadas por infames ; e tendo o Governo cohibido as dissoluções revoltadoras , voltárão estas casas a ser hum asylo honesto para as pessoas ociosas , e hum lugar de descanso para os homens



occupados. Ellas erão o lugar ou ponto de união, em que os politicos se ajuntavão, para se divertirem com as novidades. Nellas recitavão os Poetas os seus versos ; e os *Mollachs* os seus Sermões.

Estes acontecimentos não forão tão pacíficos em Constantinopla. Apenas se abrirão nesta Cidade estas casas públicas, logo se concorreo a ellas com furor. O Governo pelas representações do *Muphti*, ou Supremo Ministro da Religião, as mandou fechar, e passou a vedar o uso desta bebida até no interior das casas particulares. Mas huma inclinação decidida por esta bebida a fez triumphar de todas estas severidades ; por quanto se continuou a beber, e os proprios lugares, em que antes se distribuia, dentro em pouco tempo, se achárão com outro tanto número de concurrentes, como no principio.

No meio do Seculo passado o Grão Visir *Koproli* foi disfarçado ás principaes casas do Café de Constantinopla onde encontrou hum sem número de pessoas queixosas e pouco satisfeitas do governo pela persuasão em que estão, de que os negocios de cada hum em particular são os que o devem interessar ; e por isso se queixavão com calor, e censuravão com hum excessivo atrevimento a conducta dos Generaes, e dos Ministros. Destes botequins sé passou para as bodegas, e tabernas, em que se vendia o vinho, e as encontrou ataca-

cadadas de pessoas simples , e pela maior parte soldados , os quaes acostumados a respeitar os interesses do Estado , como proprios do Principe , que elles adorão em silencio , os encontrou cantando alegremente , fallando dos seus amores e das suas expedições militares. Ficou altamente persuadido que estas ultimas sociedades merecião ser toleradas pelo governo ; pois não tinham inconveniente algum ; e que as primeiras erão muito perigosas em hum Estado dispotico ; e por isso as supprimio e ninguem ao depois se animou a reestabelecellas.

Precisamente neste mesmo tempo , que em Constantinopla se formárão os botequins do Café , se abríão os de Londres. Introduzio-se esta novidade em 1652 , por hum Mercador á pouco chegado de huma viagem de Levante , chamado Eduard. Achou-se que erão conformes ao gosto Inglez , e todas as Nações da Europa o imitárão , ou adoptárão ao depois.

M. Aublet , a quem devemos a Historia das plantas da Guiana Franceza em 4 vol. em 4.º não concorda neste ultimo ponto com o Abbade Raynal Affirma haverem provas , que , no Reinado de Luiz XIII. , se vendia debaixo do Chatelet de Sares , a bebida do Café com o nome de *Cahové* , ou *Cahouet*.

Parece diz M. Aublet , que o primeiro pé de Café cultivado em a Horta , ou Jardim Real , fo-

fora trazido por M. Resson, Official da Artilheria, mas tendo morrido, M. Panchras, Burgmestre d'Amsterdam, enviou huma planta a Luiz XIV., a qual foi entregue, e tratada no Jardim Real das plantas de Paris. He interessante a sua Historia, por ter sido o Pai das primeiras plantações de Café nas nossas Ilhas da America.

Em 1716, as novas plantas, crioulas dos grãos deste pé, foram confiadas a M. Isemberg Medico, para as haver de conduzir, e levar ás nossas Colonias d'America; mas morrendo este Medico, pouco tempo ao depois da sua chegada, se malogrou esta tentativa. Deve-se a M. Declieux formalla nqivamente em 1720, concebendo o projecto de enriquecer com esta cultura a Martinica. Aos seus cuidados se está responsavel do exito feliz, que teve esta segunda empreza. Este util Cidadão, sendo neste tempo Capitão de Infantaria, e Alferes do Navio, tendo conseguido, por mediação de M. Chirac, Medico, huma nova muda de Café, nascido do grão do Cafeseiro, mandado por M. Pancras, e conservado no Jardim Real a embarcou consigo para a Martinica. No decurso da viagem pelo mar a provisão da agua veio a ser escassa no seu navio, mas elle generosamente repartia com o seu pequeno arbusto a mesquinha ração, que recebia, para apagar a sua sede, e mediante este generoso sacrificio, conseguiu salvar o precioso depósito, de que

estava encarregado. Esta muda estava excessivamente enfraquecida, e não tinha maior grossura que huma mergulhia de cravo. Tendo chegado á minha casa (diz M. Declieux) a primeira lembrança, que tive foi de plantalla com todo o cuidado em hum lugar do meu Jardim que fôsse mais favoravel ao seu crescimento. Sem embargo de a ter plantado em parte, que a podesse vêr, e vigiar continuamente, muitas vezes desconfiei que ma furtavão de maneira que fui obrigado a cercalla de espinhos e de lhe pôr huma sentinella, que a espreitasse até á madureza das sementes. (\*) O exito corou as minhas esperanças: colhi quasi dous arateis de grãos, que reparti com todas as pessoas, de que fiz conceito que serião capazes de applicar os cuidados necessarios para se prosperar a propagação desta planta. A primeira colheita foi abundantissima a segunda pôz no estado de se poder estender prodigiosamente esta cultura. Mas o accidenté, que concorreo para a favorecer singularmente, foi o arraigamento de todos os Cacaoseiros do Paiz pela mais horrorosa das tempêstades, que os destruiu radicalmente. As outras Ilhas, como a de S. Domingos, de Guadalupe, e adjacentes, são responsaveis, e devedoras á de Martinica das suas plantas.

Pou..

---

(\*) O Author falla das sementes produzidas pela planta.

Pouco depois desta época (1719) se introduziu esta planta em Cayenna. Hum desertor desta Colonia, doendo-se de ter trocado a sua existencia pela dos estabelecimentos Hollandêzes de Guiena, desejando voltar aos seus compatriotas, escreveu de Surinam que se o quizessem acceitar, e perdoar a sua deserção, traria consigo grãos de Café, capazes de germinarem, a pèzar das rigorosas penas fulminadas, contra os que houvessem de as levar para fóra daquela Colonia. Tendo-se annuidó á sua proposição aportou a Cayenna com sementes frescas que entregou a M. Albon, Commissario Intendente da Marinha que se encarregou de as plantar. Os seus disvellós forão premiados por hum bom successo. Os fructos, que estes arbustos produzirão, se espalhárão pelos fazendeiros, e moradores, e, dentro em pouco tempo, houve huma multiplicação grandiosa.

A companhia das Indias, estabelecida em París, mandou em 1717 á Ilha de Bourbon por M. Fougere Gremer Capitão do Navio de S. Maló, algumas plantas de Café Moka, que forão remettidas a M. des Forges Boucher, Tenente Rei desta Ilha. Julga-se que destas mudas só existia huma em 1720, cujo producto foi neste anno tão grande que, neste mesmo anno, se semeárão 15 mil. Em hum dos volumes da Academia das Sciencias de París, se lê o facto seguinte. Os moradores da

da Ilha de Bourbon, tendo visto em hum navio Francez, que voltava de Moka, ramos dos Cafeseiros carregados de folhas, e de fructos, se lembrá-  
rão logo que tinham nas suas montanhas arvores se-  
melhantes, e tendo hido buscar os seus ramos, para  
os conferirem á vista de huns, e outros fez ex-  
acta a comparação. A differença, que encontrá-  
rão unicamente, foi, ser o Café da Ilha de Bourbon  
mais comprido, mais miudo, e mais verde que o  
da Arabia. Isto prova o danno, que causa a falta  
de luzes, que vai buscar mais longe, e com gran-  
des despezas o que está ao redor de nós, e que  
pizamos aos pés.

Quanto não seria estimavel que, os que nos  
precederão, tivessem conservado os nomes de todos  
aquelles, que enriquecerão a sua pátria com plantas  
uteis. Estes nomes seriam muito mais respeitadas, pe-  
los que sabem dar o verdadeiro valor ás cousas, que  
os dos Conquistadores, que arruinão, devastão, e  
assolão o mundo.

## CAPITULO II.

*Descripção do Café pelo Senhor  
Jussieu.*

**E**STA arvore , que justamente se póde chamar Jasmin d' Arabia com folhas como as do loureiro, a cuja semente damos o nome de Café , he denominada por Von Linne (Coffea Arabica) Cafessiro da Arabia , arranjando-a na classe quinta (Pentandria) ordem primeira (*monogynia*). Ella produz os seus ramos de espaços em espaços por todo o comprimento do seu tronco , sempre oppostos , e de dous em dous , dispostos de maneira que hum par encruza o outro. São simples , arredondados , nodosos por intervallos , cobertos , do mesmo modo que o tronco , de humã casca esbranquiçada , mui fina , que abre , quando se secca. O lenho he hum tanto riço , e adocicado ao paladar. Os ramos inferiores de ordinario são simples , e se estendem mais horisontalmente que os superiores , que terminão o tronco , os quaes se dividem em outros menores , ou mais miudos , que sahem das axillas das folhas , e guardão a mesma ordem , que os do tronco. Huns e outros são abastecidos , e vestidos de folhas inteiras , sem dentaduras , nem chanfros nos seus contornos agudas nas duas extremidades , oppostas duas a duas , e se assemelhaõ ás folhas do loureiro or-  
di-

dinário , com a differença de serem menos seccas , menos espessas . ordinariãmente mais largas , mais pontudas na sua extremidade ; são de hum verde gaio , lustrosas por cima , verde pállido por baixo .

Da axilla ou encontro da maior parte das folhas nascem as flores , até o número de cinco , sostidas cada huma por hum pedunculo curto . São totalmente brancas , de hum só petalo , quasi do mesmo tamanho , e figura das do Jasmin d' Hespanha , menos em ter o seu tubo mais curto , as suas divisões , ou cortaduras mais estreitas , e acompanhadas de cinco estames brãncos com as sumidades ou antheras amarelladas ; em vez , que os Jasmins só tem dous . Estes estames sobrepoão o tubo da sua flor ; e rodeão hum estilo esgalhado , ou aforquilhado , que nasce em cima de hum embrião , ou pistillo , posto no fundo do Calis verde , que tem quatro pontas , duas grandés , duas pequenas dispostas alternativamente . Estas flores durão muito pouco tempo , e tem hum cheiro brando , e agradável . O embrião , ou novo fructo , que se faz quasi do tamanho , e figura de huma cereja , se termina com hum embigo , no principio he de hum verde claro , ao depois avermelhado , na continuação de hum bello vermetho ; e ultimamente na sua ultima madureza de hum roxo denegrido . A polpa he barrosa de hum sabor desagradavel , que se muda para o dos abrunhos negros

sec-



secções, quando se secca, e a grandeza deste fructo então póde ser regulada pelo tamanho das bagas dos loureiros. Esta polpa serve de coberta a duas delgadas, ovas estreitamente unidas, abauladas pelas costas, planas pelo lado, que se ajuntão, de humma côr branca amarellada, e que cada humma contém humma semente dura, e, por assim dizer, oval abobada pelas costas, chata do lado opposto, cavada no meio, e, por todo o comprimento deste mesmo lado com hum rego assás profundo.

Em Batavia, e n'Arabia esta arvore cresce muito, e o seu tronco he sempre delgado, guardada á proporção com a sua cultura. Em todo o decurso do anno se conserva ornado de flores, e de fructos.

## C A P I T U L O III.

### *Da sua cultura.*

**P**UBLICOU-SE em 1773 humma carta sobre a cultura do Cafeseiro, dirigida a M. Le Monier, mas sem nome de Author. Desta obra trasladaremos o resumo, que agora hirtos a dar.

Na Ilha de Bourbon por muito tempo se usou aproveitarem-se para plantas das novas mudas, nascidas das sementes, que cahião na terra, em torno dos Cafeseiros. Ora isto, he hum abuso; por quanto a experiencia tem mostrado que estas mudas se

definição por muito tempo ao depois de transplantadas.

Devem-se fazer as sementeiras em campo livre, tendo-se dado á terra que se lhe destina, toda a lavoura, e adubado não com estrume mas com o humus vegetal. Este campo deve ser repartido em tableiros, ou canteiros em que se tenham aberto regos de meia pollegada de profundez, e espacejados de sete a oito.

Lance-se nestes regos o fructo estonado da sua casca, de fóra, e não da interior couriacea. Aparte-se cada grão dos que lhe ficarem visinhos tres pollegadas de distancia, e se cubrão de terra. He muito importante que se escolhão grãos bem maduros, e novos. Desde que ficarem seccos, não nascerão mais.

Para se lhe tirar a polpa os negros convalescentes, ou enfermos, passão hum cylindro de pão por cima da cerejá quando está vermelha. Este esmaga a polpa, e lhe sepára o grão. Os que se quiserem plantar não devem ficar amontoados por muito tempo: a polpa fermentaria e a fermentação arruinaria o germen. Em quanto o grão se despoja da sua polpa, se põem em a cinza, que se apega á coberta da fava pelo intermedio do succo viscoso fornecido pela polpa, e esta cinza impede, que os grãos se peguem huns aos outros, o que facilita as sementeiras.

Alguns cultivadores pensarão que era melhor plantar os grãos inteiros, quero dizer, com a sua polpa. A polpa seccando-se na terra, embaraça o desenvolvimento do germen. Ordinariamente acontece que huma das duas sementes contidas na cobertura, ou casca commum brota antes da outra. As suas folhas seminaes estão inclusas na segunda cobertura, ou couriacea que he particular a cada grão. O troncosinho, que acaba de nascer, ou grelo traz consigo esta casca interior com as folhas, e lança o mesmo grão fóra da terra. Mas como a casca commum particular a cada grão, se contém na cobertura commum aos dous grãos, de tres cousas necessariamente resulta huma, ou que o tronco tenro da planta não tenha bastante força para levantar o pezo do segundo grão, e da polpa independente da terra que os cobre, e neste caso morre a planta; ou ainda se hum vento forte agita esta massa sem abrigo, quebra tambem a haste ainda tenra; finalmente, se o segundo grão, cuja germinação ou desembrulhamento foi serodio, for lançado sobre a terra se dessecará, e morrerá pela acção do vento, e do Sol.

A melhor e mais proveitosa estação para fazer as sementeiras, he a dos mezes de Março, Abril, Maio, e Junho; porque as plantas, que nelles nascerem, não tem que soffrer senão o calor do Sol de Inverno destes Paizes: e são por consequência

já mui fortes, quando entrarem a sentir os calores do Estio. Entretanto as plantas, que nascem em Dezembro, e Janeiro, estão expostas aos calores mais fortes desde o momento, em que nascem, o que causa a morte a muitos.

He muito essencial haver cuidado em os mondar de toda a herva bravia. Convém arrancallos com hum picão, e não á enxada, porque a pouca distancia entre os raios, não permite este genero de trabalho.

As sementeiras de Café devem ser regadas, não só para as defender das seccas, mas tambem para lhe apressar a vegetação. As regas da tarde são melhores, que as da manhã, e das que se fazem no crescimento do dia. Estando-se perto de algum rio, se lhe pôde fazer correr junto as platabandas, que neste caso se devem fazer muito estreitas para que possam ser humedecidas inteiramente pela agua corrente. Para se poderem regar por irrigação, se dispõe os caminhos mais altos que ella, e se lhes faz correr a agua dentro, ou tambem se levantão as bordas aos quadrados, e se inunda tudo absolutamente. acautellando em ambos os casos que as plantas não fiquem submergidas. O terceiro modo de as regar consiste em dispôr os canteiros de maneira que fiquem mais elevados que os caminhos, que os dividem. Guia-se a agua corrente pelo primeiro caminho, em cuja extremidade se põem ali  
gu.

guma terra para fazer preza da agua. Os rapazes entrão neste caminho , e com cuias a espalhão sobre os canteiros para ambos os lados á direita , e á esquerda , até que fiquem bẽm humedecidas. Os dous primeiros meios são os mais promptos , e os mais faceis mas não tão vantajosos como o terceiro. Se o terreno do Cafesal for mui humido , a planta se fará amarella , a sua vegetação vagarosa , e se inhabilitará para a transplantação.

Quasi sempre acontece que os cultivadores tem precisão de mudas para acabarem de encher as suas transplantações. Esta falta retarda os seus trabalhos , e recua a sua colheita. Conhecem-se os inconvenientes de as hirem buscar longe , e da mudança da terra. He por tanto muito melhor ter milhares de plantas de mais em os viveiros , do que passar pela falta de não as ter.

Convém que todos os annos se fação sementeiras para que possão supprir , os que houverem de morrer . ou pelos raios ardentes do Sol , ou pelas seccas , ou pelos bichos , os cupis assás conhecidos em as nossas Ilhas , e as aranhas que bastantes vezes destróem as arvores mais vigorosas , e robustas nos Cafesaes mas sobretudo nos primeiros annos em que se mudão.

As sementeiras produzem algumas vezes variedades , e destas podem resultar algumas descobertas. Os dous pequenos Cafés , confundidos em Bourbon de-

debaixo dos nomes *d'Adan*, *d'Oden*, ou *d'Puden*; cuja qualidade he tão superior, nada mais são que variedades, produzidas pela cultura verosimilmente. Querendo-se multiplicar as variedades, que se podem conseguir por este meio, he preciso enxertallos.

A alguns annos tem apparecido hum escaravelho negro, que róe as folhas dos Cafeseiros. Deve-se temer este insecto mais nos viveiros que nos Cafesaes formados. Temos fundamento para crer, que elle veio trazido, do Cabo da Boa Esperança. Os Hollandezes põem de tarde por baixo das arvores cartuxos de papel, ou de folhas, nos quaes estes insectos em montões se vão aninhar de noite. Tirão-se os cartuxos de manhã cedo, e se destroem todos os escaravelhos que elles contém. Póde-se ajuntar a este methodo o de sacudir as arvores; com esta successão cahem por terra, e se matão.

Ainda ha outro insecto branco, que nomeião piolho em a Ilha de França, e accõmette nos ramos das folhas, e ainda as raizes dos Cafeseiros; e os faz adobecer e só são vistos em os viveiros, ou sementeiras, que são feitos em terrenos seccos e aridos. Mas regando-se estes continuamente desaparecem.

Tem-se procurado estabelecer Cafesaes plantando os grãos nos campos. Este meio não póde ser proveitosa se não nos paizes chuvosos. Todavia  
co-

cômo os Cafés , que não forão mudados , conservão a raiz principal , ou mestra , elles resistem melhor aos furacões , e tempestades.

Ou se plante o Café em grão para permanecer no lugar em que se planta - ou para se mudar sómente - convém cultivar-se o milho no mesmo lugar e os pequenos legumes , apartando a hum das plantas , e desramando outros para não treparem por elles. Isto mesmo só se deverá fazer nos primeiros dous annos , e depois destes senão deve cultivar cousa alguma totalmente entre os Cafeseiros. As ervilhas do Cabo , são sujeitas aos piolhos , e os communicão ás arvores. A mesma amburada , certo arbusto leguminoso , que se estima muito em Bourbon he tambem sujeito ao piolho , e esta será a razão porque nesta Ilha abrigando-se os novos Cafeseiros com esta planta , tenhão os seus cultivadores perdido os seus Cafesaes por causa destes insectos.

A estação , ou tempo melhor - e mais vantajoso para se mudarem os Cafeseiros , he os mezes de Junho , Julho Agosto , porque neste tempo tem menos seiba , e he o tempo mais frio do anno , que se tem nestes climas. Havendo nos viveiros huma quantidade superabundante de mudas , se poderia tentar a sua transplantação nos mezes chuvosos , quero dizer em Janeiro , Fevereiro , e Março.

Dão-se dous modos geraes de se transplantar

os Cafeseiros ; hum que he o mais seguro , e mais proveitoso , mas o mais longo , e trabalhoso he o de transplantallo com o torrão. He o mais seguro porque todas as plantas pegão geralmente , e he mais proveitoso por duas razões. Primeiro precisa huma muito menor quantidade de plantas ; porque são menos sujeitas a morrer. Segundo não soffrem transplantações , e por consequencia a sua vegetação não se affrôxa. Para este methodo se servem de hum desplantador - que arranca facilmente a planta com o seu torrão , ou cespedes , e se córta a ponta da raiz principal , quando esta sobrepoja. Mistura-se-lhe humus , ou a melhor terra dos arredores de que se tirou , na cova , em que se ha de plantar , e se enche. Se a terra do lugar , em que se semea , for muito secca , se rega algum tempo antes do momento da transplantação.

O segundo methodo consiste em arrancar as plantas a nú , isto he , sem ter o cuidado de conservar a terra da raiz , ou o torrão ; mas antes de tratar esta transplantação convém fallar do terreno proprio para hum Cafesal.

As terras fortes pantanosas , marnosas , argilosas , devem ser rejeitadas. Os Cafeseiros gostão das terras soltas , pedregosas , pedras , e grande calor. Se são vistas mais vigorosos e prosperão melhor nos districtos chuvosos , não produzem com a vantagem da quantidade , nem da qualidade sobretudo.



As terras vermelhas em a Ilha de França , mistura-  
das de pedras e de grossas pedras são em geral as  
mais proprias para a plantação dos Cafesaes. Nos  
dstrictos estes não vegetão tambem nas terras que  
são vermelhas , francas , e profundas : seccão-se prom-  
ptamente. Nos dstrictos porém chuvosos , vem mui-  
to bem nesta mesma qualidade de terras. As terra-  
s negras que cobsem a argilla a tres ou quatro pol-  
legadas de profundeza , não convém aos Cafeseiros.

Alguns particulares formão os seus Cafesaes em  
pequenas porções no meio das florestas ou matas ;  
e se tem reflectido que os Cafeseiros postos ao  
longo das arvores , abrigados do Sol nascente , e dos  
ventos geraes , nascião mais promptamente . e erão  
melhores que os outros. Esta belleza he illusoria :  
produzem menos , e seus fructos são de hum qua-  
lidade muito mais inferior. Os Cafeseiros querem  
Sol e ar . e sem estes não dão colheitas abundan-  
tes , e os seus fructos não são perfumados. Seria  
muito melhor dar aos campos dos Cafés , nos des-  
trictos seccos , a figura de hum parallalegramo es-  
treito alongado , encerrado em a mata de manei-  
ra que podesse apresentar os grandes lados a leste,  
e que a sua correnteza fosse de Nórte a Sul. Se-  
ria necessario que se fizessem de cento em cento  
e sincoenta varas , alleas , ou avenidas , direitas ,  
largas , que partissem o parallelogramo em outros  
muitos , e que atravessassem as duas extremas , ou  
ou-

alléas das matas oppostas e ainda a mesma plantação. Para evitar em parte os effeitos do Norte, e do Sul, que enfiarão toda a plantação, seria excellente plantar arvores ou alinhadas; ou em estacadas em todas estas alléas, que ficarião com isto ellas mesmas fazendo hum bello ponto de vista, e hum objecto de formosura, e de utilidade, como a mangueira, o pé preto o margozeiro, o lila da China o badoneiro, e sobre tudo nos districtos chuvosos, a cannelleira de Conchinchina que entrarião a dar abrigo desde o quinto . sexto, e setimo anno. As alléas procurão huma correnteza de ar livre favoravel á vegetação; os movimentos deste ar são moderados nos tempos tempestivos; em fim ellas facilitão a exportação dos fructos nos tempos de collicta.

Nos districtos chuvosos se faria melhor dar maior largura ao parallelogramo e apartar a alleas entre si. Ordinariamente se vem os Cafeseiros vegetarem com muito vicio, e vigor e de repente morrerem como affogados pela nimia abundancia da seiba. As sangrias feitas ao Sol se fazem mais ou menos indispensaveis:

He opinião geral nas Ilhas de Bourbon, que se devem plantar os Cafeseiros em 7 pés e meio de distancia para todos os lados, mas todavia esta distancia deve estar subordinada á natureza do terreno, e á força que elle dá á vegetação.

A transplantação, ou muda requer quasi as mesmas cautellas em todos os districtos, e são mais necessarias nos districtos seccos, que nos humidos ou chuvosos.

Podem principiar se for possivel, pela preparação antecedente das covas destinadas a receberem as mudas. A influencia do ar melhorará muito as terras dos fundos das covas. Nos districtos seccos requerem que se aproveitem os dias chuvosos para as abrirem; e devem ser mais estreitas que nos humidos, pois que nestes as arvores se fazem mais vigorosas. Nas terras novamente derribadas as covas devem ser muito maiores; porque se achão cheias de grossas, de miudas raizes de arvores, que se precisão tirar. Estas servem de pasto aos bichos brancos, que ao depois passão a destruir os Cafeseiros, e principalmente a raiz mestra ou perpendicular totalmente, e fazem-nos morrer.

Advertio-se, que estes bichos brancos accommettião por preferencia os Tacamakeiros, e as Palmeiras. Deve-se por tanto ter grande cuidado em queimar as hastes destas duas arvores, e tambem os seus troncos. Quando se alimpar a derribada (*goivarar a rossa no Brazil*) se lembrem de arriinar a lenha, ou fazer a fogueira junto a duas aos troncos destas arvores para as queimar.

He muito necessaria, e importante a escolha das

das plantas para se fazer a transplantação. Alguns julgão, que as que tiverem cinco ou seis pollegadas de grandeza, devem ser preferidas. Mas a experiencia tem mostrado que as mais fortes são mais bem succedidas. As mudas de dois para tres annos são muito melhores para a transplantação, mas esta seria longa e dispendiosa.

Dão-se tres precauções, que se fazem preciso tomar quando se transplantão por serem essenciaes. A I. he arrancar as plantas com a maior porção de raizes, que for possivel. A II. de cortar a raiz mestra em bico de flauta (hum córte obliquo) no lugar em que se houver de plantar, e igualmente o topo, ou cabeça de planta. Esta ultima operação não he adoptada em todas as Colonias, e ellas padecem o prejuizo. A III. ao depois de se haverem cortado as duas extremidades da planta se introduzirá na cova, e se lhe lançará a terra pouco a pouco, não a que se tiver tirado quando se abriu a cova mas a que se achá pela visinhança das covas na sua superficie por ser esta a melhor, e se calcará brandamente com a mão na cova, e apertará as raizes á proporção, que lhe for lançando dentro a terra, tendo cuidado que ellas fiquem bem estendidas, e acautellar-se de que não fiquem enfeixadas, ou em molhos, nem apertadas com a raiz principal. Farão muito bem se misturarem esta terra com algum humus vegetal, ou cinza.

Se

Se immediatamente ao depois da transplantação sobrevem hum Sol ardente , que dure por muitos dias - se deve , ao menos huma vez , fazer regar as plantas.

Os cuidados , que requerem os Cafeseiros ao depois de plantados até o tempo da sua colheita , consistem principalmente em manter o terreno bem mondado , sobre tudo , ao redor das plantas , ou pés de Cafés. Fazem-se amarellas , e adoentadas , logo que são opprimidos pelas hervas bravias. Ordinariamente praticão queimar as hervas , ao depois de arrancadas , porque se tem conhecido , que ellas brotavão quasi todas no terreno , em que se deixão espalhadas , quando chove. He mais vantajoso aproveitallas estendendo-as pelos pés de Cafés , para adubar-lhe a terra ; por este meio não nasceráõ outras por muito tempo debaixo das que ahi estiverem amontoadas , mas será preciso que formem huma camada bastantemente grossa. Além deste proveito se dará outro que he ter menos que fazer na segunda lavra , ou arrendadura , que nesse tempo não he tão urgente , nem tão essencial , como era a primeira. Com tanto . que os Cafeseiros novos se não opprimão , ou affoguem , não deve desassocegar-se com as hervas bravias , que houverem de nascer pelos intervallos deixados entre huns , e outros. Haja de se espalhar pelos pés dos Cafeseiros todas as producções , que se houverem

rem

rem de cultivar nos Cafesaes do mesmo modo , que as bravias.

Sempre que se alimpar , ou mondar o terreno , se hajão de arrancar as hervas bravias á mão ; o que he melhor do que com a enxada , que cortaria as raizes capillares , ou barbalhos , que brotão da garganta da planta ao menos em quanto as plantas não estiverem bem pegadas , e bem enraizadas.

As argillas , os depositos , ou nateiros , que os rios deixão , são os melhores adubos para os districtos seccos. Nestes mesmos districtos se deve destruir todas as ramas gommeleiras , e ladrões ; porque definão , e esfaimão os bons ramos. Nos terrenos humidos porém estes damnos não devem causar tanto medo.

Quando se encontrarem pelas arvores ramos parasitos , mortos ou verdes meio quebrados , se cortarão pela parte sã , ou viva e se lhe porã em cima da chaga barro humedecido.

Logo que as folhas de qualquer Cafeseiro entrarem a fazerem-se amarellas , será isto hum signal , de que está doente. Precisa-se neste caso cavar a terra em roda ao pé da arvore , e indagar se as raizes , e sobretudo , se a principal , que se crava pela terra , e que se lhe deixou . se acaso está accommittida por algum bicho. Algumas vezes as raizes são devoradas pelos piolhos brancos (*cri-  
pins*

*apis no Brazil*) , os quaes se matão, esfregando a parte tocada ou offendida. Assim neste caso , como no primeiro , convém mudar a maior parte da terra que rodeia o Cafeseiro , e de se lhe substituir terra nova , misturada com cinza , e com o *humus* ou terra vegetal : e finalmente regar immediatamente o terreno , estando secco.

Se este meio , ou remedio não aproveitar a planta adentada , será mister que se decote , ou póde. Fazendo-se isto rebentará em novos ramos , e ao depois que elles estiverem firmes , se cortarão todos , deixando sómente o que for mais vigoroso ou forte ; todavia não se precisa todos no mesmo dia , mas progressivamente interpollando muitos dias entre o córte de huns , e de outros. Se este decote . ou póda não for bem succedido , então se está na figura de arrancallo , de fazer huma nova cova maior , e mais profunda que a primeira , e tirar fóra toda a terra ; de deixar finalmente a cova exposta ao Sol , e á chuva por muitos mezes.

Vendo-se *cupis* pelos ramos , folhas , e fructos dos Cafeseiros se deve suspeitar que as suas folhas estarão tambem accommettidas por elles ; e por isso se deve cavar os pés , e lançar-se nelles muita cinza , e terra vegetal , ou *humus* , e se esfregaráo com lodo , como se disse acima.

Algumas vezes são os Cafeseiros investidos por huma molestia singular. As folhas , ramos , e algumas

mas vezes os mesmos fructos se cõbrem de humã matéria negra , que se coalha , e dessecca. A evaporação da seiba se intercepta por esta causa. As arvores idosas são mais sujeitas a esta molestia que as novas , mas nem por isso ella he muito prejudicial.

Na Ilha de Bourbon , e tambem na de França , costumão não levantarem as arvores que os furacões revirão : contentão-se em calçar precipitadamente as raizes , que ficarão descobertas , ou desenterradas. Estas arvores levantão gommelleiras ou rebentões , que se leva a prumo. Deixão-se prosperar hum ou dous destes ramos , e se cortão os outros. A maior parte destas arvores , ainda que sejam bem calçadas as suas raizes. Sobrevindo hum novo furacão , o Cafesal se perderá inteiramente. Sempre será o melhor methodo levantar as que estiverem reviradas , e de as calçar escrupulosamente as que estiverem ainda fixas sobre o seu pé - e não de todo arrancadas tanto que passar o furacão de vento , ou o temporal.

Tem prevalecido o uso de as chapotar , ou aparar as francas , passados tres annos da sua transplantação , para que os seus ramos longe de crescerem para o alto , hajão de fazer maior cõpa para os lados , ficando deste modo a colheita das sementes muito mais facil. Mas não basta fazer-se esta operação humã só vez. Tendo-se cortado a



suvidade do tronco , ou lança que sóbe perpendicularmente , rebentão sem demora dous garfos , ou lançamentos direitos por cima dos dous ultimos ramos lateraes que se deixárão. Estes dous novos lançamentos fórmão duas hasteas , ou dous novos troncos e estes , pela continuação do tempo sobem , e chegão a huma grande altura ; de sorte que impossibilitão poder-se apanhar á mão os fructos , que nascem nos ramos do topo ou sumidade. Tambem seria preciso tornar a decotar estes dous lançamentos ou garfos , e por que elles devem ser annualmente substituidos por outros , que igualmente rebentarão todos os annos , se deverão cortar , para que se haja de ter a arvore sempre na mesma altura , como se pratica nas seves , ou cercas vivas , que se vêm obrigados a decotallas , e chapotallas para se conservarem no mesmo nivel. O melhor tempo para esta póda , ou decotamento he pelo mez de Maio , ou Junho ; porque neste tempo geralmente tem os Cafeseiros menos seiba.

Não se duvida , que a arvore , que se deixasse crescer á sua vontade , daria fructos de melhor qualidade , que a arvore podada , ou chapotada ; mas estas ficão menos expostas , a serem aballadas , e desarraigadas pelos furacões e tempestades e a sua colheita se facilita muito mais. As arvores abandonadas a si mesmas são mais lampas.

Voltando a si os Cafeseiros , se trouxerem ra-

mos petiſeccos ou mortos, e derem poucos fructos - será então preciso decotallos totalmente o mais rente da terra, que se poder, pelos mezes de Junho, Julho, e Agosto e ao mesmo tempo lavar-lhe os pés e chegar-lhes algum estrume. Estas arvores podem dar boas colheitas por quasi quarenta annos.

A colheira indemnisa o cultivador de todas as suas despezas; e trabalhos, e os cuidados, que ella requer, se reduz unicamente a colher o grão em o estado de perfeita madureza o que se conhece pela cor acerejada. Estando este de hum vermelho saturado, e que começa a denegrir-se, então he o tempo de o colherem. Todavia não seguem esta marcha; porque colhem-no muito mal, misturando o grão maduro, com o que não o está.

O methodo de dessecar as cerejas não he nemnos importante. Nas nossas Colonias se contentão com as seccarem ao ar e ao Sol; em algumas se bate, ou calca a terra com manguats, e nesta superficie, ou area se espalhão todas as cerejas do Café; outros porém lhe lanção alguma cinza; e tambem as estendem sobre a relva. Muitas vezes a terra communica ao grão hum cheiro desagradavel. Os Colonos, que tem posses ladrilhão o seu pavimento, dando-lhe algum declive, ou inclinação para o escôo das aguas. Deve-se preferir a todos este methodo.

Es-

Esterde-se o Café na area , ou terreiro todas as manhãs , e se se amontoa , cobre-se com esteiras feitas de folhas de palmeira para o abrigar , durante a noite das chuvas , que lhe retardão a dessecção. Este uso tem hum grande inconveniente. O Café em monte fermenta , a sua dessecção he mais morosa , e deteriora a qualidade . ou bondade do grão. Seria muito melhor . sobretudo nos districtos seccoos , deixar os grãos espalhados na area. Cobri-los de esteiras de noite ; e de dia , se sobrevier a chuva. Cuidê-se em lhe passar o rodo pelo Café amontoado para que os grãos fiquem expostos revezadamente , ou a seu turno ao Sol. Mas de todos os methodos o que parece merecer a preferencia , he o de dessecar a cereja em estufa. Este dessecamento he mais seguro , mais prompto , e mais completo. A estufa não deve ser tão vasta , como se pensava ; porque o Café de huma plantação não se recolhe todo de huma vez.

Estando o grão secco , precisa estallão , ou descascaão. Dão-se muitos meios para isto. Uns o pizão á força de braços em hum pilão de madeira : a mão d'obra he comprida , e custosa , e o Café fica sujeito á ser esmagado : outros se servem de engenhos de vento , ou de agua. Estes ultimos são os melhores e que se devem preferir por causa da sua continuidade e da igualdade do movimento. Tendo-se-lhe tirado a polpa , se levão ás

sementes, e se põe a seccar ao Sol: despojam-se da sua coberta membranosa interior, sòccando-se, e finalmente se joeirão.

Feita esta operação, ainda he mister seccar-se o Café, para o ensaccar. Para isto he a estufa excellente. Seccando-se a ar livre, a operação he mais dilatada, è mais casual. Dão-se Grangeiros, ou cultivadores, que não applicão tantos cuidados, e cautellas; e por isso contrahe hum cheiro que lhe diminue a qualidade. Deve-se expôr ao ar ao sahir da estufa, e ao depois ensaccallo.

## C A P I T U L O IV.

### *Das suas propriedades.*

**A**S sementes são sem cheiro, de hum sabor ligeiramente amargo, e acre; estando ustuladas, adquirem hum leve cheiro empyreumatico, hum sabor amargo, e mediocrementemente acre. O Café favorece a digestão, aquece, augmenta o curso das ou-  
rinas, aparta o somno, pacifica a embriaguez pelos espiritos, excita algumas vezes o fluxo menstrual, suspendido pela impressão dos corpos frios, tende a diminuir o excesso da gordura: he prejudicial aos temperamentos sanguineos biliosos, as crianças, e as mulheres, se são propensas a molestias convulsivas. O Café convém nas molestias de  
fra-

fraqueza aos temperamentos pituitosos, as pessoas sedentarias phleumaticas, cujo estomago conserva os alimentos por muito tempo com sentimento de pezo em a região epigástrica: allivia sensivelmente na hemigrania; e nas molestias de cabeça, causadas pelas más digestões. O Café com creme he prejudicial ás mulheres, por lhes occasionar perdas brancas. Louva-se muito as lavagens, ou çristeis de Café nas apoplexias.

Differentes Authores declamárão vivamente contra o uso do Café, outros pelo contrario se esforcárão com a mesma vivacidade na sua defeza. Resultou desta grande discussão ter cada partido razão, o que se poderia muito bem evitar, se antes tivessem concordado no modo de o fazer, na quantidade de Café prejudicial, ou util e finalmente na natureza dos temperamentos, a que podia convir. O gosto geral se decidiu actualmente a favor por esta bebida. Deve-se reccar, que do mesmo modo se venha fixar pela do chá, muito mais perigosa ainda pelas suas consequencias.

O Café muito ustulado esquento muito, e se faz alkalino; o liquor he acre, e não tem perfume; quando está no ponto conveniente o seu oleo essencial fica conservado, e o seu cozimento goza do perfume, e he menos calefaciente.

Os apaixonados pelo Café tem a seu turno excitado esta questão, se deve ser ustulado em hum  
moí-

moinho ou em huma panella de barro vidrada. He sabido que o moinho ataca o oleo essencial, unica parte aromatica do Café ao ponto de parecer . que o moinho se cobre de huma substancia , que se assemelha por seu polido , e por seu lustre á huma camada de verniz negro da China. Na panella , pelo contrario , o ar da atmospherá achan-do-se frio , impede a evaporação deste oleo essen-cial. Hum moinho novo dá por alguns dias hum gosto desagradavel ao Café , o que não acontece ao depois. Cada hum tem seu methodo particular na preparação desta bebida. Este he , o que sigo , ao depois de ter executado todas as experiencias pos-siveis.

Eu parti deste principio universalmente reco-nhecido : quanto mais o Café he secco , tanto se conserva por mais tempo e/ tanto melhor se faz. A razão he simples. A dessiccação lhe faz evapo-rar a agua da vegetação contida em a seiba. Quan-to mais novo chega o Café na Europa , tanto he elle mais verde , e tanto mais abundante o grão d'agua da vegetação. Por tanto ustullando-o , he preciso imitar o procedimento da natureza. Eu prefiro o moinho para o ustular ; porque o executa mais igualmente , e a operação he menos trabalhosa que na panella. O moinho interiormente está bem en-costrado de verniz de que acima fallamos , e ao depois serve por muito tempo. Lança-se no forno  
qua-

quatro ou cinco brazas, quando muito, põe-se o moinho, e o domestico o volta sem cessar. He preciso conservar o fogo, sem augmentallo, e esta operação deve gastar pelo menos, huma boa hora. O primeiro cheiro, que se evapora pelas juntas da sua pequena porta, ainda que fechada he, singular. Eu o não poderia definir: parece ao das violetas. Será talvez proprio tão sómente da casca, que soffre a primeira acção do calor? He constante que elle não pôde ser do oleo essencial, do oleo aromatico do grão; porque he preciso hum grão de calor mais forte para o desenvolver. Pouco depois lhe succede hum cheiro desagradavel, a este, outro fastidioso, finalmente a este ultimo cheiro succede o do Café queimado. Assim que se percebe este, se tira o moinho do forno, e depois de lhe haver aberto a porta, se examina, se a côr do Café se approxima á do Tabaco, chamado dos Capuchinhos. Do principio da operação até este momento requer que, sem cessar, se volte a manivella, e se conserve hum fogo igual, e brando. Se o grão se não tiver ustulado, se repete o pôr o moinho no fogo, e, huma vez por outra, se examina pela porta, se acaso tem chegado ao ponto, que se quer.

Tendo-se chegado a elle, convém trazer o moinho a huma meza de marmore ou de pedra, e abrir-lhe a porta, despejallo e fazer isto de modo, que os grãos se não toquem. Funda-se es-

ta prática ; em que o toque do corpo frio , como o marmore , a pedra , &c. esbulha o Café de huma parte do seu calor ; e por outro lado o ar frio da atmospherá trabalha sobre o Café e o frio do ar - e da pedra , em cujo meio o grão se acha , impede a evaporação do oleo essencial. Estando perfeitamente frio he necessario guardálo em hum vaso ; que se feche exactamente pela sua tampa.

Muitas pessoas tem o máo costume de o affogar com hum guardanapo , ou com papel , &c. Não he possível recorrer-se a expedientes mais defeituosos. Dever-se-hia attender que este guardanapo , e este papel , ao depois de terem privado o Café da sua substancia oleosa , que verdadeiramente he o seu oleo essencial , fica elle de nenhum valor , e por consequencia o mesmo acontecerá á sua bebida. Seguindo-se porém o procedimento . que eu indico , se verá , que cada grão parece estar , por assim dizer - envernizado. E este vernís he o oleo essencial , que lhe fica pegado por cima. Os que gostão de Café , o devem ustullar todos os dias.

A maneira de preparar a bebida exige tambem algumas advertencias. Fazer o Café á *Grega* he o melhor de todos os methodos , a saber - pôr em huma manga hum pouco clara a quantidade de Café que se julgar necessaria , reduzida em pó , e lançar-lhe por cima a porção de agua quente necessaria , deixar repousar tudo , e servir-se delle bem quen.



quente. Não se tendo manga ou coador, quando a agua ferver na cafeteira, se lhe lança o pó, mexe-se com huma colher e se deixa assentar junto ao fogo e se tira o que está claro.

Seguindo-se exactamente, o que acabo de dizer se verá sobr' aguar pela superficie do liquor o oleo e o Café ficará aromatisado. Quando se faz ferver o Café o oleo essencial se evapora, e que será consequentemente quando se ustullar o grão a hum fogo quente? O Café muito queimado tem hum gosto amargoso forte e esquentado extraordinariamente.

Nas casas grandes onde costumão clarificallo com colla de peixe o liquor na verdade fica mais agradável á vista, mas esta colla unindo-se ao oleo essencial, o appropria a si e despoja delle o Café. Entre tanto he a unica parte aromatica, e agradável.

O Café em grão he capaz, ou susceptivel de se embeber do cheiro de todos os corpos, que o rodeão, e a humidade tambem lhe he perniciosissima e o melhor modo de o conservar he guardallo, pendurado em hum sacco, n' algum celleiro ou em outro qualquer lugar onde haja huma boa correnteza de ar.

Fiz muitissimas experiencias, para tirar do Café hum certo gosto, vulgarmente chamado marujado, ou marulho. De todos sómente hum me sortio

sortio bem. Este foi de o lançar em agua fervendo por alguns minutos, despejallo, e expôr este grão a hum Sol forte, ou em huma estufa, o que he ainda muito melhor: finalmente o deve conservar . ou guardar, como disse. Este mesmo procedimento he útil para os Cafés verdes.

---

**Methodo de se tirar o máo cheiro , e desagradavel sabor do Café , importado da Jamaica.**

*Museum Rusticum , &c. 3. Número 13.*

**C**AVALHEIROS , são muitas , e justas as queixas , que se tem feito do máo cheiro , e desagradavel sabor do Café importado da Jamaica , e das outras nossas Colonias. Tem-se geralmente attribuido isto á demasiada gordura do terreno ; e se imaginou , que cessaria , e desappareceria , assim que o terreno tivesse menos disposição a tornar vicejantes as plantas de Café. Mas eu me inclino a assignar-lhe outra cousa.

He bem sabido , que o Café trazido da Turquia , e o das Indjas Orientaes , são ambos comprados no mesmo mercado , e producto do mesmo Paiz , posto que o primeiro seja hum fructo pe-  
que

queno , e duro , e o outro muito maior , e mais molle,

A differença nasce disto. O que nos vem da Turquia , he conduzido em barcas sem cubertas , ou embarcações , por huma navegação alguma cousa enfiada pelo Mar Vermelho , exposto em todo esse tempo ao intenso calor do Sol , que lhe faz exhalar as particulas aquosas ; e de novo soffre , depois de posto em terra , outro processo da mesma casta , pois he trazido ás costas de camellos toda a compridissima jornada até Alexandria , por esse clima intensamente quente : e deste modo fica curado , e da fórma , que o recebemos.

Pelo contrario , o que he trazido pela Companhia das Indias Orientaes , vem immediatamente do mercado , e he mettido no apertado porão d' hum navio , e por isso o recebemos crú , e com os suços ándigestos.

O mesmo succede ao Café trazido das Colonias : por isso , attendendo-se como convém , a esta observação , e , expondo-se o Café ao Sol por tempo competente antes de embarcar-se , he summamente provavel , que se fizesse tão bom , como o da Turquia , e que fosse hum consideravel artigo de exportação ; talvez para este Emporio.

Inclino-me mais a crêr , que isto produzirá effeito , por se me ter certificado , que o Café da Jamaica , seccando-se ao Sol , nos eirados das casas de Londres , melhorára muito de qualidade.

( 805 )

Se isto servir de alguma cousa , corresponderá  
as tenções de , (1)

Cavalheiros ,

Exford , 12 de  
Julho de 1764.

Vosso ,

P. E.

RE-

---

(1) Ficamos muito obrigados a este Cavalheiro por  
sua engenhosa , e provavel conjectura , a qual tem  
racionavel apparencia de successo ; e esperamos , que  
frequentemente nos favoreça com suas cartas. R. H.

# R E L A Ç Ã O

D A

## CULTURA DO CAFESEIRO

Na Arabia Felis , extrahida das Viagens de M. de la Roque.

(By Joh Ellis. *An historical Account of Caffè* pag. 18.)

**R**EFERE que o Cafeseiro neste Paiz nasce da semente , que se planta , em viveiros , e que se mudão as plantas , havendo occasião. Para isto escolhem alguma paragem húmida , e sombria nas pequenas collinas ; ou encostas d' outeiros ou nos sobpés , ou fraldas dos montes , procurando conduzir cuidadosamente dos montes alguns regatos de aguas por calhas ou canaes até ás raizes das arvores , por ser absolutamente necessario que hajão de ser continuamente regadas para produzirem fructo , e para que este amadureça. Por este motivo , mudando , ou transplantando-se as arvores , fazem huma cova da largura de tres pés , e cinco de profundidade , a qual enchem , ou cobrem de pedras para que a agua mais facilmente penetre pela terra , de que he cheia a cova , e se evite que possa evaporar a humidade. Quando vem que a arvore está carregada de fructos , e que estes entrão a ficar de vèz , ou a avelhar , desvião-lhe a agua das raizes , para lhe dimi-

nuir

nuirem o sobejo succo do fructo , que a demasia da humidade lhe poderia causar.

Nas paragens muito expostas ao Sul , plantão os seus Cafeseiros em linhas regulares abrigados por huma especie d' Alemos , que fórma a sua copa alargando os seus ramos , e pertiadas por todos os lados a huma grande distancia , e que produz humta sombra mui espessa. Elles imaginão que , não havendo esta cautella , e deixando-se á torreira do Sol , o calor queimaria , e lhes seccaria as flores , vindo assim a não dar fructo algum.

Nos sitios porém , que não são muito expostos ao Sol não necessitão d' algum abrigo. Quando percebem que o fructo vai avellando , estendem pannos por baixo das arvoretos que elles sacodem , e o fructo sazonado promptamente cahê (1) ; aos quaes , ao deports disto , espalhão sobre pannos , ou

es-

---

(1) Esta circumstancia merece particular attenção dos nossos fazendeiros das Indias Occidentaes , que (me dizem) colhem o seu Café assim que elle se faz vermelho , antes de mudar esta cor em hum vermelho escurecido e começar a engellar-se : pelo contrario os Arabes guardão aquelles indicios que mostram huma perfeita madureza do fructo. M. Miller no seu Dictionario menciona que o Café n' algumas estufas d' Inglaterra se faz d' huma melhor qualidade que o melhor Café , que se pode produzir no país de Moca , o qual da mesma maneira deve ser colhido , tendo chegado o seu fructo tetalmente á sua perfeita madureza.

esteiras de junço , e as põem ao Sol , até ficarem perfeitamente secco. Feito isto , lhe quebrão a casca com grandes , e pesados rôlos , feitos ou de madeira , ou de pedra. Então se estona o Café da sua casca , e immediatamente se põem ao Sol a seccar , porque , quanto menos for secco , tanto mais ficará arriscado a arder a bordo dos navios. Aventa-se com abanicos , ou grandes peneiras ; pois , se não for bem limpo , e bem secco , descahirá de seu valor , e preço.

*Modo de preparar . e de se tomar o Café entre os Arabes , extrahido do mesmo Author.*

Quando os Arabes tirão o seu Café do fogo , immediatamente embrulhão a Cafeteira em hum panno molhado , o qual clarifica o liquor instantaneamente , faz a sua flor huma nata , e causa hum vapor , ou fumo mui penetrante , que elles se delectão em o cheirar , quando o deitão nas taças. Tambem , á imitação das outras Nações Orientaes , bebem o seu Café sem Assucar.

O povo nunca usa delle do primeiro modo , mas sim do Café á Sultana , que se prepara pela maneira seguinte. Móem a casca de fóra , ou polpa secca , e a deitão dentro d' hum certam de ferro , ou barro , que se põem sobre fogo de brazas , e observão então mexello , até fazer-se d' huma cômeia



meia atrigueirada , mas não tão profunda , ou carregada como no Café ordinario : então lhe deitão dentro agua fervendo . accrescentando-lhe , pelo menos a quarta parte da pellicula membranosa interior : que então se ferve tudo juntamente da maneira do outro Café . A côr deste liquor tem alguma semelhança com a cerveja Ingleza . As cascas precisam ser guardadas em hum lugar muito secco , e em caixa fechada ; porque a menor humidade as privaria do seu sabor . Julgão que o liquor , preparado desta fórma , he preferivel ao outro . O Francez diz que estando na Côrte do Rei de Yemen , não bebêra outro Café , e que achára que o gosto deste era mui delicado , e agradavel , e que não tivera occasião de usar de assucar , por não ter amargo algum a correger . Com toda a probabilidade este Café á Sultana pôde unicamente ser tomado nos lugares em que estas plantas nascem ; porque , secando-se muito as cascas , para que possam ser transportadas para outros Paizes , como tem pouca substancia , o seu sabor agradavel que tem quando frescas , ou novas , sobejamente se arruinão .

Pôde talvez merecer que os granjeiros de Café nas nossas Indias Occidentaes experimentem o seccar ambas as cascas a de fóra , e a de dentro separadamente , á imitação do que fazem os Chins a respeito do seu chá , sobre huma lamina de ferro larga , e rasa , com a borda levantada , ou voltada

para cima , e posta em huma estufa. Podem-se conservar ahi , voltando-se de continuo debaixo para cima , para que se não queimem e quando se fizerem tão quentes , que se não possam mecher com a mão , se tomão então com huma especie de pá de ferro espalmada na ponta , e alteada nos lados , e se deitão sobre huma esteira , ou meza baixa , mudando-as de lugar , até ficar quasi frio , e abanando-as ao mesmo tempo , para lhe espalhar a humidade. Precisa-se enxugar a lamina amiudadas vezes , e guardalla limpa de qualquer materia viscosa que se lhe tiver apegado , e repetir-se-lhe este processo , ou operação todas as vezes que se lhe persentir alguma humidade. Ao depois enfardellallas , ou embrulhal-las muito bem , mettellas em boioens seccos , canastros , ou caixas forradas de chumbo , do mesmo modo , que se pratica com o chá. Convém voltar a estas cascas , passados alguns dias , para se examinar se de facto estão inteiramente seccas e se se sentem , e , sentindo-se a menor humidade se precisa resequillas ainda mais , d'outra maneira se farão bolorentas , e perderão o seu gosto. Quanto a isto consta pela Relação Arabe que elles não estavam informados d'hum methodo de enseccar estas cascas , e de as enfardellar de modo que podessem ser transportadas a alguma distancia consideravel , sem prejudicar o seu sabor.

Os Chins são mui cuidadosos em não deixar as  
fo-

folhas do seu chá nos montões , antes de estarem seccas , o que as faz aquecer , e arruinar. Tambem não as colhem senão o que elles podem seccar em menos de 24 horas : e assim julgão , quando tem sido guardadas por muito tempo , que se fazem negras. Estas observações podem muito bem ser d'algum uso , ou proveito á todos os que quizerem esperar a seccura da polpa da baga do Café , que se preparar para se tomar á Sultana.

## EXTRATO

D A

### VIAGEM DE NIEBURH A ARABIA ;

Ultimamente publicada em Dinamarca.

(By M. Joh. Ellis—*The Histor. of Coffée.* pagina 22.)

**O**S Arabes bebem mas pouco , quando comem se bem muito pouco tempo depois tomão hum bom góle d'agua e por consequente hum cópo de Café , sem leite , ou assucar , mas preparado em outros respeitos da mesma sorte que os nossos. Com tudo isso , rara vez se bebe este liquor em Yemen ; porque crem que esquento o sangue. Porém os vizinhos desta provincia compõem huma bebida das cáscas do Café , a qual na sua côr , e gosto se parece muito com a do chá , e que a julgão saudavel,

e refrigerante. Elles a preparáão quasi do mesmo modo que a das seementes , ou favas do Café , e he a mesma a que os Francezes chamão *Café á Sultana*.

Nieburh na sua partida para Arabia levou consigo hum moinho de Café mas presto abandonou o seu uso , porque achou que o Café moido era muito inferior ao Café pizado , ou esmagado , como o preparavão os Arabes.

Cultivão se particularmente as arvores do Café a Oeste dos grandes montes que atravessão Yemen. A exportação desta planta he prohibida de baixo de penas rigorosas , e sem embargo disso , os Hollandezes , Francezes , e Inglezes descobrirão meios de transportarem algumas para as suas Colonias , com tudo o Café de Yemen conserva até aqui a preferencia , provavelmente porque os Europeos ainda se não deliberárão a cultivar os seus da mesma maneira , e sobre a altura das montanhas , onde gozão regularmente da mesma temperatura do ar que goza em Yemen.

A Companhia Oriental Ingleza destina em cada dous annos hum navio unicamente ao golfo Arabe a carregar de Café.

O B S E R V A Ç Õ E S  
S O B R E O C A F É .

(By Dr. Brown.—*Natural History of Jamaica* pag.  
161.)

**E**STE arbusto foi á muito tempo introduzido , e cultivado na Ilha de Jamaica onde medra com muito viço , e sóbe até á altura de oito ou nove pés , alargando seus flexiveis ramos a huma consideravel distancia por todos os lados. Elle vegeta melhor em huma terra fertil , de situação fresca , e sombria , onde propriamente possa ser refrescada com hum moderado quinhão d'humidade ; e n'hum terreno tal , e situação geralmente se produz huma cópia tão grande de fructos , que os seus ramos podem difficulosamente sustentar o peso sem se curvarem para a terra , e frequentemente se observa que muitos troncos se rendem , ou cedem a força da sua carga. Com tudo se observa tambem que a arvore cresce , e vegeta quasi em todas as terras que ficão no sobpé , ou fraldas dos montes , e communmente produz grande quantidade de fructos em os campos mais seccos ; ainda que na Arabia , donde esta planta he natural , ou nativa ; e onde primeiro se propagou , e se começou a usar se observa cultivalla entre outeiros , e com tudo a sec-

cura do lugar he tal que continuamente se vem obrigados a refrescãrem as suas raizes com agua ; a qual , como muitas vezes falha neste Paiz ; por isso geralmente a trazem encannada a cada hum dos Cafesaes.

De ordinario se nota em Inglaterra e na verdade he cousa certa que o Café importado d'America não corresponde tambem na sua qualidade , ou bondade , ao que se cria n' Arabia : nem isto he devido , como alguns imaginão , a algum fumo , ou vapor estranho que pôde ter contrahido no seu embarque , ainda que se haja de ter tomado sempre hum grande cuidado em embaraçar alguma aquisição desta natureza ; porque verdadeiramente , o que aqui se usa de ordinario torrado , ou misturado não se assemelha ao da Turquia : porém isto até agora foi causado por falta d' observação , ou de conhecimento da natureza do grão : por quanto o povo attende muito mais a quantidade , que a sua qualidade quando esta pela mór parte merece maior consideração.

Eu assisti por muitos annos nestas Colonias , e tendo sido sempre hum dos apaixonados do Café , fui muitas vezes obrigado a ter presente o producto do paiz em seus differentes estados. Isto me deo hum lugar espaçoso de fazer muitas observações sobre este grão , e a ousar de dizer que he verdade que elles são taes , como constantemente os re-  
qu-

putão , e , a olhar-se rectamente , presto os habitantes das nössas Colonias Americanas se podem pôr em via de abastecer a patria mãi com hum Café tão bom como o que lhe vem da Turquia , ou d'outro qualquer paiz do mundo. Para que se possa entender esta proposição com toda a clareza , dou abaixo as notas , que fiz como me occorrem.

I. O Café novo nunca se torra bem uso que a nossa arte requer. Isto procede da natural viscosidade dos succos , o grão , precisa hum espaço de tempo proporcionado á sua quantidade para ser aquella totalmente destruida.

II. Quanto mais pequeno for o grão , e menos polpa tiver a sua baga , tanto melhor he o Café , e tanto mais depressa pôde ser torrado , moído , e adquirir o sabor.

III. Quanto o terreno for mais secco , e a situação mais calida , tanto melhor o produzirá , e conseguirá o sabor.

IV. Quanto maior for o grão , e mais succulento , tanto será peor , e mais viscoso , e gastará mais tempo para obter o sabor.

V. O peor Café produzido n' America pôde , pelo decurso do tempo , que não excede ao de 10, ou 14 annos , ser , como hum bom , torrado , e moído muito bem , e ter hum sabor delicado , como o melhor , que nos vem da Turquia , mas se reque-  
rem

rem duas circumstancias , primeira , guardallo em hum lugar secco segunda , conservallo com aceio.

VI. O Café de grão pequeno , ou o produzido em hum lugar secco , e sitio quente , póde no cabo de tres annos estar prompto para ser torrado e ficar tão bom , como aquelle que actualmente se gasta nas casas de Café de Londres.

Fundão-se estes factos em repetidas experiencias , que tenho feito em diversos tempos , residindo na Jamaica ; ainda que seja cousa rara que alguem possa chamar bom Café estando na Ilha ; porque geralmente o tomão á Sultana (1) e nunca se conserva maior porção que a sufficiente para o seu provimento de hum anno para outro.

Desde que cheguei a Inglaterra , me tenho occupado no exame do Café chamado da Turquia , com hum cuidado esculpulozo ; e concluo , pelo tamanho do grão , o frequente aborto de huma das suas duas sementes e pela estreiteza da sua pelle que

---

(1) Ao meu ver julgo antes ser huma infusão das meias laminas do novo Café queimado ( porque não se póde torrar , ou moer propriamente , em quanto novo ) semelhante ao que se gasta pelos fazendeiros de Jamaica commummente que he huma decoção coberta , como de ordinario se faz. Parece ter-se enganado o Doutor Brown , quando considera a exposição dada pelos Francezes . que viajarão pela Arabia , e que descreverão plenamente o modo de fazer o Café á Sultana.



que contém a polpa que o arbusto precisa ser muito acanhado, ou falto de medra no seu crescimento; e disto julgo, que qualquer esforço, ou diligencia fará produzir hum bom Café, e amadurecendo tão cedo, como na Arabia, ou, esperando que as sementes tenham o mesmo gosto, póde experimentar plantando pequenas collinas e fraldas da serra da parte do Sul desta Ilha; e, pelo contrario, experimentar tambem o que podem produzir as varzeas; pois estou persuadido que junto a Kingston ao longo das encostas ou fraldas dos montes em muitas partes corresponderá muito bem; podem-se em qualquer destes lugares escolher hum, ou dous acres, e experimentará o mais digno do trabalho; mas na realidade, para se terem grandes colheitas, precisa aguardar entre os montes, onde as arvores crescem medrão, e vicejão muito mais.

Cultiva-se esta planta em qualquer lugar, e se dispõem em distancias proporcionadas ao seu crescimento; por quanto em hum lugar secco, areento, ou de terra misturada raras vezes cresce mais de cinco pés, e se lhe póde dar convenientemente esta mesma distancia entre huns, e outros. Mas entre os montes de Jamaica, onde de ordinario sóbe a 8, 9, e 10 pés, e ainda mais, requer hum espaço mais largo. e em hum terreno semelhante póde ser prudentemente plantado mais perto de 8 ou 10 pés de distancia entre si: eu, com tudo, fre-

frequentemente tenho visto alguns nestas paragens plantados bastos, que, a pesar disso, produzião huma grande cópia de fructos.

O Gentilhomem de Jamaica imagina que o grande fundo de riqueza, e sabor do Café de Turquia provém do methodo porque o dessecação mas isto he huma noção mal fundada, assim pelo que toca ás bagas, como tambem pelo que pertence ás arvores sendo naturalmente acanhadas e de má medrança em muitas partes da Arabia no seu crescimento, vem ellas a ter pequena polpa, e se secção com muita facilidade em hum clima quente, onde em poucos dias de Sol geralmente se completa a obra, sem se ter o trabalho de as esbulhar de alguma parte do seu vestido mais succoso antes a mão; mas ainda que eu conceda, que o Café da Turquia não recebe a addição d'algum modo particular de o seccar e que eu igualmente esteja convencido, que huma grande parte, do que se produz em as partes dos matos de Jamaica, onde as suas bagas são grandes, e succulentas, e as sementes frôxas, e viscosas, são sobejamente arruinadas pelos methodos que nestes lugares se praticão. Taes bagas podem ser sem dúvida alguma, esbulhadas de huma grande parte da polpa, e as sementes trazidas ás terras baixas, para se seccarem, e não as deixar ensopar no seu succo viscoso, e seccallas ao depois devagar em hum ar húmido, como

se

se pratica em muitos lugares desta Ilha geralmente, o que não prejudica a sua remessa aos commerciantes do Nôrte, que de ordinario procurão o maior, e mais gordo grão, como o melhor e não usão de outros sinaes, para o escolherem, que a grossura das sementes, e a sua côr recente, que em commum he d' huma côr de chumbo azulada, ou lívida nos Cafés, que são novos.

Os que formão alamedas, ou avenidas de Cafeseiros, se podem provêr d' huma conveniente barbaçam, ou plataforma para seccar as sementes mais commodamente, pondo-as em cima, e eu penso ser esta obra muita boa, para se vêr, se o suor, que reçumão, destróe alguma porção da viscosidade peculiar ás sementes das bagas maiores, mas estas devem ser descascadas, e seccas com toda a presteza possível; nem imagino que o facil, e apressado, com que se póde seccar nas terras baixas, possa ser huma sufficiente recompensa ao trabalho de as carregar, quando são tiradas das arvores.

Estando o fructo bem secco, precisa descascar-se e limpar-se de toda a cobertura exterior para se habilitarem, e prepararem para a vendagem. Na Jamaica se executa isto geralmente, pizando as bagas seccas ligeiramente em grandes morteiros feitos de madeiras (*pillões*) até que, ao depois d' hum longo, e continuado trabalho, assim a polpa secca, como a cobertura membranosa interior são moidas,

e ca-

e cahidas entre as sementes em pedacinhos. Aventa-se ou peneira-se então o todo, alimpa-se, e se põem novamente ao Sol por alguns dias, e depois se embarrica para se enviar aos mercados. Mas os Arabes ao depois de terem seccado o seu Café sufficientemente em esteiras o espalhão ainda em hum assoalhado; o descascão, passando-lhe por cima da coberta hum grande, e pesado rôlo de madeira rija, ou de pedra para diante e para traz, e, estando as cascas deste modo bem quebradas, o aventão, e o põem ao Sol de novo até que fique bem secco; porque, fazendo se de outra maneira, fica exposto ao calor a bordo dos navios, que lhe fará perder todo o seu sabor.

A bebida preparada da semente desta planta foi moderna, e geralmente introduzida em toda a Europa e em muitas partes d' Asia, e da America, e commummente se julga ser como hum excellente estomachico, e corroborante dos nervos, e com muita particularidade adaptada para os estudiosos, e os de vida sedentaria.

Propagão-se as plantas pelas sementes, e, para nascerem proveitosamente, se devem plantar as bagas pouco depois de serem colhidas das arvores, porque se forem conservadas algum tempo fóra da terra, se arriscão a falharem. ou a não nascerem: mas quando as plantas se levantão quasi cinco, ou seis pollegadas acima da terra, se forem dobradas.

como geralmente são , se faz preciso separallas , o que se faz descobrindo , e dividindo as raizes , e plantando-as segunda vez em tabuleiros separados. Quando se tirão do viveiro as novas plantas , e ainda as que nascem pôr baixo das arvores , que se chamão arvores Mães , onde de ordinario nasce em muita abundancia , se deve ter muito cuidado em se não offenderem as suas raizes , e em conservar-lhes a terra ao redor até que hajão de ser replantadas ; por quanto , se as suas fibras se expozerem ao ar , e se se deixarem seccar . ficarão sujeitas a morrerem. Julgo ser esta a razão porque se não vem nas hortas dos planos de Jamaica esta louçam arvore , onde mui poucas mudas desta casta vegetão , ou vicejão , onde . sendo arrancadas sem terra os plantadores a deixão de plantar por 30 ou 40 horas , e as levão a huma grande distancia pela torreira do Sol ; mas , quando se quer que prosperem bem , he mister ter-se cuidado em procurar plantas , que tenham as suas raizes abastecidas com a terra do seu canteiro ; ou levantallas immediatamente da sua semente.

## E X T R A C T O

De huma Carta do Doutor Fothergill a Joh Elis  
Escudeiro.

*Agente de Dominica que contém observações sobre a  
Cultura , e uso do Café.*

**Q**UANTO ao que julgo , he huma acção muito util , e singularmente agradavel ao público serviço informal de qualquer melhoramento por pequeno que seja , a respeito do Café , que presentemente constitue huma parte tão consideravel do nosso regalo , se não he da nossa sustentação. Eu me lisongeei assás com a gravura desta elegantissima planta , que foi déstramente executada pelo seu Sabio Artista . e exactamente a recebeu logo que foi acabado o debuxo.

Falta-me o tempo para colligir , ou referir com exacção sufficiente a historia desta baga com a prolixidade , com que se póde traçar pelas historias Asiaticas.

Pela exposição junta ás reflexões , que pertendo fazer sobre esta substancia , se mostra que se introduzira na Martinica nas Indias Occidentaes pouco antes do anno de 1727 ; que desde este tempo se propagára muito bem em quasi todas as Indias Occidentaes Inglezas , Francezas , e Hollandezas ,

zas, se bem, sem o cuidado, e attenção que merece a cultura desta planta.

A maior parte do Café, que agora se bebe na Europa julgo que he oriundo das Indias Occidentaes, com que o Café de Moca se tem reduzido grandemente o seu consumo a huma menor quantidade. A muitos annos que a Companhia das Indias Orientaes unicamente mandava dous navios para o exportar, presentemente sómente manda hum em cada biennio a este artigo sendo verdade o que me informárão, ainda quando se deve presumir que agora actualmente se consome huma maior quantidade que antes.

Os Francezes, e as outras Nações, que tem possessões nas Indias Occidentaes, clandestinamente nos abastecem de grandes quantidades. He verdade que nós importamos hum grande fundo de Café bruto das nossas proprias Ilhas, mas o melhor he o cultivado nas Ilhas forasteiras. Os Francezes o cultivão com toda a particularidade: e he mui semelhante ao que vem dos seus estabelecimentos das Indias Orientaes. Os que estão affeitos ao uso frequente desta bebida, percebem huma differença mui sensivel, que se manifesta entre os Cafés Asiatico, Francezes, e Americano. O suave aroma do primeiro, e o seu gosto agradável sobrepassão em demasia ao do Café das Indias Occidentaes, como na verdade tenho observado. Este tem  
pe-

pequeno cheiro , hum gosto de verde , e lhte deixa , bebido , hum não sei que de desagradavel , e especialmente o que nos vem das Ilhas Inglezas que nada satisfaz , ao que está acostumado a beber , do que vem de Moca.

A primeira arvore , que se levou á Martiniça , descendia de huma trazida de Batavia. Provavelmente os Hollandezes terão tirado de Moca as plantas , que levárão á aquella Colonia , e do que se segue sem dúvida que as plantas actualmente cultivadas nas Indias Orientaes são oriundas do verdadeiro Café d' Arabia. Mas , reflectindo-se sobre as suas circumstancias presentes , poderemos talvez mostrar a causa , porque tanto tem degenerado.

A parte da Arabia , de que nos trazem o Café da Asia , he excessivamente areisca , secca , e quente.

Em Batavia , o terreno geralmente he rico e profundo , e ainda que se assemelha aos climas Orientaes na estação secca , todavia no periodo das aguas , a quantidade destas que cahe , he excessiva. O vicejante e rico estado de vegetação na Ilha de Java em que Batavia está situada , prova muito bem esta proposição , e seguramente se pôde inferir que qualquer planta trazida d' hum terreno secco , esteril e areisco não só tomará huma apparencia , ou habito externo muito differente , mas tambem que seu fructo tomará huma qualidade mui differ-

ren-



rente , da que he produzida em hum clima fertil, e húmido , sujeito a hum calor igual. Isto supposto não deixa de ser provavel que nesta circumstancia a planta trazida de Batavia para o Real Jardim de França e hum pé , ou muda transportada a clima muito mais abundante de humidade , que aquelle , de que era originario , podia tomar outra natureza dispartada , que não era facil fazella recuar á sua primitiva , e original excellencia.

Desejo que esta circumstancia , seja como for , haja de ser unicamente contemplada como huma supposição , a qual , ainda que não seja sem apparencia de probabilidade , pôde muito bem acontecer que a experiencia a não abone sufficientemente. Mas na verdade pôde mostrar que por algum methodo praticavel se poderá chegar a conseguir o melhora-mento do Café. Permitta-se que o Café se plante em hum terreno , que seja , o mais que for possivel , semelhante ao seu natural. Certamente a curta exposiçãõ , junta a esta carta , confirma as minhas conjecturas. Quanto mais secco for o terreno em que se cultive o Café , quanto mais pequenas forem as suas sementes , tanto mais excellente será o seu fructo. Dão-se muitas castas de arvores , e talvez será o maior número , cujos fructos , sendo novas , pela maior parte são desenchaviços , ou o seu gosto he muito menos delicado , que quando são mais annosas , ou tem avançado maior idade. O fru-

cto da Nogueira nova he grande, mas aguacento e insipido, mas avançando em idade, diminuem as nozes o seu tamanho, e o seu gosto se augmenta não agradável. Observa-se em outras muitas especies hum semelhante progresso, e não he improvavel que os Cafeseiros nos hajão de dar tambem hum igual exemplo destas propriedades. He certo que os Cafeseiros antigos dão hum fructo menor; e talvez que algum paladar delicado possa descobrir o seu sabor proporcionalmente melhorado. Póde-se recomendar esta experiencia aos granjeiros do Café das no-sas Ilhas. Ora eu não tenho tempo para esboçar todas as circumstancias que tendem provavelmente a diminuir o valor dos nossos proprios Cafesaes.

Apresso-me a passar para outro ponto, o qual porá os nossos granjeiros de Café na figura de vencerem todas as difficuldades, e os obrigará a se applicarem á cultura desta planta, a curarem o seu fructo, e remetterem-no no mais alto ponto de perfeição possível. Quaes serão porém os meios, pelos quaes os Fazendeiros das Indias Occidentaes se hajão d'interessar na cultura do Cafeseiro de tal sorte, que o seu fructo possa chegar em gosto, e sabor ao da Asia, quanto for possível? Póde ser, esta *Fazer o seu interesse* que he resposta a mais breve que se póde dar, a qual equivale a esta outra, *animar a sua importação.*

Es-



cultura cuidadosa d' hum genero empachado com semelhantes direitos.

Os que conhecem o gosto do Café de Moca, e appetecem usar do novo das Indias Occidentaes, presto o abandonão com disgosto. O Café das Ilhas Francezas, sendo de hum producto melhor que o nosso próprio, acha clandestinamente os nossos portos abertos, usa-se assás, e o julgo igual ao da Turquia. Talvez que o gosto seja mais hum effeito do costume, que geralmente se toma. O Tabaco he a prova mais forte, e a primeira que neste momento me occorre: Aquelle, que a elle se não acostumou, rara vez póde aturar o mais delicado.

Se os direitos e alcavallas sobre o Café forem diminuidas, o seu consumo será augmentado. O gosto se empenhará pelo melhor; este será pesquisado, e o seu preço se augmentará á proporção; mas os direitos actuaes são quasi prohibitivos. Seria justo que os effeitos d' hum semelhante direito fossem vistos pela luz politica. Fallo relativamente a este artigo.

Nestes cem annos, ha toda a probabilidade que o povo deste Paiz haja pelo menos como hum alimento, de fazer uso do Chá, Café, Chocolate. Eu fallo da generalidade! Presentemente o Chá toma a dianteira. Donde veio que a sua historia, propriedades, e usos forão tão completamente ex-

pos-

postos que inteiramente ignoro que se possa dizer mais alguma cousa a este assumpto.

Os Physicos tem , por muitas vezes proposto esta questão : Qual seja melhor , se o Chá ou o Café. Talvez que a resposta desta questão tenha huma unica difficuldade. Não encontro que , quer os Chins , quer os Turcos estejam expostos a qualquer dos taes effeitos , que os separão , pela falta de poderem fallar com precisão , que ainda hum dhes he mais nocivo que o outro. Deixo isto á experiencia dos individuos. O Café he desagradavel a huma porção do povo , pelo fazerem réo de molestias nervosas. O mesmo Chá não está innocente de semelhantes accusações. Segundo as apparencias , como se a figura humana fosse a pezar de tudo , tão felizmente construida , que cousas semelhantes tem menos poder de affectalla que , a primeira vista , a força da imaginação. As potencias animaes aparentemente são taes , que , usando-se com alguma moderação , quasi se podem converter em seu proveito os principios oppostos. Alguns bebem o Café immoderadamente , e condemnão o uso do Chá como nocivo , outros porém pelo avesso. Tudo isto prova ao menos , como poucas pessoas são capazes de tirarem proprias illações das experiencias.

Eu julgo que nem o Café , nem o Chá produzem algum arrimo d' importancia , isto he , contém mui poucas partes nutritivas ; antes diria , que  
el-

elles são mais, o vehiculo do nutrimento que nutrimento proprio de si mesmos: o mais, que delles geralmente se póde esperar, vem a ser, o serão agradaveis, e mui pouco prejudiciaes. O uso, ou costume os tem adoptado a ambos, e somos nós, os que os fazemos como uteis a nós mesmos; e como servindo ao bem público, do modo que podemos. A China que nos provê de Chá, está distante: a navegação he longa, e perigosa; o clima nem sempre favorece aos nossos marujos: certamente todas as viagens compridas são prejudiciaes, e o clima mais quente o peor. Ora a toda a Nação, digo Nação. Commerciante, que os seus cômmodos dependem desta util raça do povo, nós, como amigos da humanidade, não podemos aconselhar o promover o consumo daquelles artigos, que se vão buscar com tanto desperdício, e estrago de vidas tão uteis. A este respeito o Café de nossas proprias fazendas deve ter toda a preferencia sobre o Chá: a viagem he muito mais breve, e o seu risco muito menor. Suppondo-se então que o Chá e Café são semelhantes relativamente á sua utilidade real; que hum não he inferior ao outro relativamente á saude dos consumidores: supponho do mesmo modo que a desvantagem a respeito das vidas dos homens, seja igual, que, a pezar disto, o que realmente não acontece. Aqui se dá humma differença essencial, pela qual se deve voltar a balança a favor do uso mais

mais geral do Café, vem a ser, o ser elle plantado pelos nossos co vassallos, e pagos pelas nossas manufacturas. Pelo contrario o Chá se paga principalmente por dinheiro moeda. A quantidade de fazendas Britanicas, que os Chins nos comprão, he de pouca consideração, quando se compára com a quantidade em ouro, e prata, sem o valor do cunho (bullion).

Os Chins nos comprão todos os artigos que elles podem voltar em seu proveito nacional, e tudo aquillo que os habilita ao melhoramento de suas manufacturas. Além da seda crúa, e alguns outros artigos d'algum pequeno uso em nossas proprias manufacturas, e d'outras muitas cousas trazidas de lá, nós podemos dispensar, especialmente, sendo animado o consumo do nosso Café. Sejam os direitos e alcavallas por exemplo, reduzidos á quarta parte, se consumirá mais que o dobro da quantidade que até aqui. O consumo será maior, e os fazendeiros acharão o seu interesse em cultivar estas arvores com maior cuidado. Augmentada a encomenda, se augmentaria tambem o preço; e como se enviaria muito mais ao mercado, e antes se compraria o mais caro que hum d'inferior especie. Isto seria hum effeito certo do augmento das receitas.

Ainda se dá outra consideração que tem o mesmo peso, vem a ser, que a cultura do Café pó-

póde ser levada a hum tal ponto, que possa fazer subsistir os fazendeiros pobres, e alguns artigos semelhantes, particularmente o algodão com pequeno fundo de cabedae e sem despeza de muitos escravos. O fazendeiro rico póde demais fazer assucar. A despeza de negros, gado, engenhos e outros requisitos das fazendas d' Assucar he comprehendida. Se tiver alguma propriedade de terras, por hum ou outro meio se vé muitas vezes obrigado a vendellas a algum visinho mais rico, e mudar-se para outro bairro, menos desfavoravel ás suas actuaes circumstancias. Deste géito se despovoão pouco a pouco as Ilhas de visinhos brancos. Isto os indispõem para poderem subjugar dentro a insurreição dos seus negros, e tambem, para se opporem a qualquer invasão hostile, que possam ter de fóra.

A relação junta do Café anticipa algumas notas para fallar mais abundantemente, que em outras occasiões; que lhe tem por muitas vezes occorrido. O Escriptor desta breve Relação (sem embargo disso) não esgotou todo o assumpto. Descreve mui exactamente muitas circumstancias, que tendem a fazer de menor valor o Café das Indias Orientaes que o Europeo. He muito verdadeiro na sua observação ácerca da differença da quantidade que se produz nos differentes terrenos, e situações. He muito a propósito a coima, que

faz



faz aos Inglezes pelo pouco cuidado com que se embarcão para o Reino. Os Francezes immensamente nos excedem a este respeito, e o maior prego, a que chega, se deve em grande parte ao seu superior cuidado e meneio. Com toda a ardição accusa aos fazendeiros, e carregadores de consentirem por falta de attenção, de se carregarem no mesmo navio o Café com o rhum, e assucar grosseiro, artigos capazes de lhe communicarem hum máo gosto, que apenas se lhe pôde tirar pelo fogo: tão penetrantes são os vapores, que se levantão do rhum, e do assucar contidos no porão do navio. Deve-se ajuntar tanto Café juntamente em hum lugar, quanto carregue hum navio. Argumenta-se da mesma sorte: que o Café nas Ilhas das Indias Occidentaes não se pôde seccar facilmente d'humã maneira propria por ser o seu ar muito húmido. Mas havendo em todas as Ilhas terras altas, se pôde levar o Café para ellas, para o fazer seccar lá sufficientemente:

Não se deve omittir outra circumstancia, é vem a ser, que se usa logo do nosso Café. Aca-so humã parte da excellencia do Café de Moca vem desta circumstancia. A Companhia das Indias Orientaes, manda cada dous annos hum navio unico. He muito provavel que humã parte desta cargação esteja guardada neste cáldo, e secco paiz mais de hum anno. Gasta seis mezes na sua viagem por  
mar

mas a Inglaterra; pôde-se-lhe conceder mais seis ou doze mezes, para passar as mãos, que o hão de consumir. E, d'este modo, se precisa de dois para tres annos entre o tempo que foi produzido, e o do seu consumo.

Muita parte da saucilagem, que, quando se mastiga, faz a base do seu sabor, se melhora pela sua demora, como na realidade a experiencia o confirma.

Além d'isso se podião dar muitos exemplos de testemunhas creditaveis (e com especialidade pela relação do Governador Scott, junta d'esta carta, a este respeito) o seguinte passou de debate da minha propria observação, e, até onde ella chegar, pôde ser conclusiva.

Tenho hum presente feito de muitas especies de Café (né das Ilhas das Indias Occidentaes) sendo do bem sabido, e quanto desejo animar a cultura desta planta, pelas razões acima allegadas, deixei alguma parte deste Café em hum lugar secco, fechado, o qual, faz hum anno, não tinha sabor algum, e não presta para o uso: sendo porém agora experimentado, se achou ter-se melhorado, ou emendado muito pouco. Se o melhoramento se houver de fazer á proporção do tempo, que deo correr, passado outro anno mais, será muy pouco somenos ao Asiatico. He de muita consequencia saber-se, se o Café deve ser embarcado sobre si uni-

unicamente, ou se deve vir de companhia com outros géneros, ou solitario? Se se deve guardar em lugares húmidos, e armazéns não seccos, ou se em lugares seccos, e em casas ventiladas, se se deve usar immediatamente, ou ao depois de se ter conservado por algum tempo consideravel? Isto he muito digno do trabalho, e despesas do fazendeiro, conservar o seu Café nesta Ilha d' hum ptra outro anno até obter huma tal quantidade - quer esta seja do seu proprio, quer trazido d' algum dos lugares dos seus arredores, que seja sufficiente a fazer a carga d' hum navio pequeno, marcando as suas diferentes idades. Mas o total desta acção depende do Governo, diminuindo os direitos para augmentar o seu consumo, e embaraçando o contrabando - ou passagem por alto: habilita a muitos brancos a ganharem o seu confortativo alimento, e a serem pagos por nossas manufacturas. Como quer que elle seja plantado pela nossa propria Nação, trazido com menos risco da saude, e vida da gente do mar, examinados á luz politica, certamente deve merecer huma favoravel deliberação da legislatura.

O Café feito pela maneira seguinte he muito agradável a muita gente, e merece toda a preferencia ao Chá, ou ao Café feito pelo modo ordinario para o almoço: Faça-se o Café pelo modo ordinario huma terça parte mais forte. Acrescente-se-lhe leite, quando muito, quente, antes que se

tire do fogo a agua , deixe-se sentar , beba-se com creme , ou nata , ou sem elle . como lhe for mais agradável . A gente pobre , e meam se disporá a procurallo , e será muito mais nutritivo , e benefico que a miserável bebida do Chá muito ordinario , com que se acaricião . Deve-se usar de muito pouco assucar no Café ; fazendo-se doce , he arriçcado a azedar-se nos estomagos debeis ; e por esta singular razão muita parte do povo evita a bebida do Café . Eu não intento pôr esta questão importante . Qual seja preferivel o Café , ou o Chá ? A sua resolução deve ser deixada á experiencia dos individuos . Quanto a mim se me deve permittir fazello evidente .

Quando tomo Chá , acho que não satisfaz favoravelmente á minha saude por algumas circumstancias . Eu escolho o Café , feito da maneira acima mencionada , e uso d'elle por muitos annos constantemente sem receber do seu uso o menor inconveniente .

Requer-se hum bom fundo de conhecimentos physicos para determinar como haja de ser bom o costume que tem os Francezes , de tomarem Café logo que acabão de jantar ; mas entendo que se não deve disputar , qual dos dous será então menos ruinoso á saude se hum cópo de Café , ou huma garrafa de vinho .

Com tudo julgo que he menos nociyo beber  
Ca-

Café immediatamente depois de jantar , que mais tarde , ou á noitesinha , e pelo menos por huma razão que facilmente se descobre.

O Café certamente promove muito o innio ou vigilia , ou por outra a inclinação a dormir. Para aquelles , por tanto que desejão não ser tão sujeitos a esta inclinação , o Café indubitavelmente he muito melhor que o vinho , e talvez , que todo outro liquor.

São mui numerosos os exemplos das pessoas , ás quaes o Café tem sido antisoporifero. Da outra parte são igualmente numerosos os exemplos das pessoas , ás quaes o vinho tem causado os effeitos oppostos.

He mui hypothetica a opinião que attribue a vivacidade dos Francezes , ao depois de jantar , a esta bebida. Mas acho ser bem sabido que , ao depois de huma comida larga , talvez de carnes grosseiras na realidade na razão de mero diluente deve ser preferido ao vinho ; o qual , no entretanto que dá huma fluidez temporaria aos espiritos animaes , mais depressa se oppõem á aquella necessaria assemelhação que a natureza faz pontaria , ou deseja nos officios da digestão.

Parece muito provavel que substituindo-se o Café ao depois de jantar immediatamente a huma garrafa , se tiraráo muitas vantagens , assim para a saude do individuo , como para a geral economia ,

e não me parece menos provavel , pela bebida do Café tão larga , como usualmente praticada , que nós interrompemos a digestão , e accrescentamos huma nova carga de materias sobre a que já se acha no estomago , que , ao depois d' huma larga comida , não he huma cousa indifferente.

Pelo contrario , se eu posso ter opinião sobre assumptos desta natureza , não posso deixar de pensar que o uso do Chá ao depois de jantar no tempo ; e do modo que geralmente se pratica , he muito mais prejudicial a muitas pessoas , e se muitos tem escapado sem experimentarem alguns effeitos prejudiciaes elles podem justamente attribuir á firmeza de sua constituição , eu quasi hia a dizer , á sua boa fortuna. Esta materia , a meu vêr , he capaz de muitas disputas , e tanto mais que de parte a parte podem haver pequenas distincções , que se podem trazer a favor de cada huma dellas.

Não posso com tudo concluir estas advertencias , sem resumir a substancia do que desejo inculcar ; que relativamente ao seu real uso , como huma parte do nosso alimento não tenho razão alguma evidente . que me persuada a julgar que o Café seja inferior ao Chá.

Que relativamente a nacional economia , o pro-  
veito das nossas Colonias , e as vidas dos nossos maritimos , são circumstancias que concorrem a dar á preferencia ao Café. Elle se cultiva pelos nossos co-  
vas-

vassallos , he pago pelas nossas manufacturas , e o seu rendimento ultimamente vem para a Grã-Bretanha.

Que os altos direitos , e alçavallas são verdadeiros obstaculos a hum mais amplo uso do Café.

Que , diminuindo-se estes direitos , sem que por isso se houvesse de diminuir o seu rendimento : porque o contrabando se desacoroçoaria. O consumo se augmentaria de modo que o Erario não sentiria diminuição alguma.

Que se deveria procurar que os Granjeiros desta planta houvessem de a cultivar com cuidado escrupuloso para que ella podesse ter huma melhor sahida nos mercados.

Que , como podem dispôr a poucos Granjeiros a que subsistão unicamente deste granjeo , ou cultura , &c. se poderia augmentar pelo seu número a sua força com o das outras Ilhas : porque os Europeos podem soffrer o trabalho que se requer para a sua cultura.

Ajunto aqui hum papel , que me communicou o Governador Melvill cujo indefesso trabalho em promover os interesses da Grã-Bretanha , e de suas Colônias merece hum público agradecimento e reconhecimento , e tambem a cópia de huma Carta , que á muito tempo recebi de Scott , ultimo Governador de Dominica. Estou altamente capacitado que estas demonstrações , tão evidentes ,

tes devem merecer ao público alguma consideração , e fazer-lhe algum peso.

Julgando-se que alguma parte das advertencias, que dou, em razão de amizade, póde contribuir para proveito, ou bem commum do público, queira este usar della livremente, conforme julgar, que mais lhe convém.

**Assignado (T. Fothergill.)**



## OBSERVAÇÕES SOBRE O CAFÉ

Por hum douto , e experimentado Fazendeiro em  
Granada , communicadas ao Doutor *Fothergill*  
pelo Governador *Melville*.

**M**UITAS pessoas na Europa imaginão que nas nossas Ilhas se póde colher hum Café muito melhor que aquelle , que actualmente dellas nos vem. Não se duvida que isto assim seja , e os seus vizinhos o conhecem muito bem ; mas o sobrepujante motivo do interesse lhes embaraça diligenciar melhor o rendimento desta planta.

São instruidos pela experiencia , que huma terra solta , secca , e as encostas ou declives levantados produzem Café , de huma baga mais pequena, e de melhor e mais delicado sabor ; e que o Cafe-seiro nascido em lugar raso , fertil , e terreno húmido he máo , a baga grande , chata , e quasi desenchavida.

Tambem a experiencia lhes tem ensinado , que as arvores plantadas em hum tal terreno produzem de 12 a 16 onças de Café por cada planta , e que nos terrenos d'outra natureza apenas dão mais do que 6 até 8 onças : o que em razão do peso faz huma differença da ametade. Presentemente em

França , Inglaterra , e nas demais partes dos mercados d' Europa a unica differença determinada no preço entre este Café pequeno e bem preparado, e o da grande ou o da peor casta , ou qualidade he de 15 até 20 por cento. Consequentemente os vizinhos desta Ilha , achão maior conveniencia em estabelecer as suas granjas desta planta em hum terreno mais rico ; e as pessoas , que tem o pequeno e delicado Café , são aquellas , que possuem terras más , e não tem hum sufficiente número de braços ; ou escravos para o menear - e beneficiar.

He facil de se fazer este cálculo : com hum igual número de plantas se produz o dobro do seu peso , e pela differença do preço sómente se perde , o que vai de 15 para 20 por cento. Por consequencia o interesse tem embaraçado aos nossos Granjeiros de cuidarem mesmo na cultura daquella especie de Café que tem hum maior valor na Europa. A differença do preço , entre as varias sortes de Café , podia ser contemplada para os mover á propria emulação entre si como aconteceo entre os cultivadores das differentes castas do Assucar.

Poder-se-hia accrescentar á estas considerações, que n' hum terreno fertil durão muito tempo , e não necessitão ser transplantadas tão repetidas vezes.

Algumas pessoas atiladas se deliberarão a realisar o methodo dos Arabes , pelo qual toca a pre-  
pa-

paração do Café em duas cousas, a primeira em o não collierem, até que elle não esteja perfeitamente maduro a segunda em o seccarem á sombra, tirando-lhe primeiramente a carne, ou polpa.

A ultima destas rara vez se faz possivel; porque, além de ser o ar muito quente nestes climas, he constantemente tão húmido, que sabemos por experiencia, que o Café nunca se pôde seccar á sombra sufficientemente, para ser exportado para a Europa.

A primeira pôde ser mui proveitosa, e he realmente possivel se outras pessoas, e não os negros fossem empregadas neste trabalho, os quaes sendo preguiçosos, ignorantes, e geralmente de má indole ou não podem, ou não querem cuidar neste particular; e não tem outro desejo mais do que acabar o seu trabalho com a maior presteza que podem ou para ficarem livres da tarefa, que se lhe impôs ou evitar o castigo, se a não completarem. Além disto, a estação de se colher o Café he proxima ao inverno, as chuvas, que neste tempo são mui frequentes, fazem que as bagas muitas vezes caião sem estarem perfeitamente maduras.

Segundo o que diz a Historia, o nosso Café provavelmente tem a sua origem no de Babelmandel donde nos veio. A primeira arvore trazida á Martinica em 1727 ou 28 por M. Delieu, foi tirada do Jardim de S. Magestade Christianissima, e

era da mesma especie do de Batavia. Esta arvore foi plantada junto a Portoreal em hum terreno húmido e muito fertil , e quasi no mesmo nivel do mar , e por isso , póde ser , que esta especie se haja de ter necessariamente muito degenerado.

Toda a classe baixa do povo em Martinica , antes do tempo da sua introducção , cultivava os cacauseiros , mas hum contagio , segundo contão , difficultou a sua cultura e por hum effeito geral acabárão todos os cacausaes em 1727. Os vizinhos meio arruinados , ao depois de terem havido muitos projectos , por fim se resolvêrão ao granjeo do Café , e a Companhia Oriental Franceza , tendo abaixado os direitos á sua cultura , foi animada.

Geralmente os Francezes usão no seu transporte de muitas maiores cautellas , que não praticão os Inglezes. Elles o embarrição em cascos muito seccos : nas Ilhas de Sotavento , onde se prepara o melhor Café , o navio não carrega assucares mascavados , e menos cachaça , ou agua-ardente. Sómente exportão com elles assucares brancos , que pouco damnificão esta semente. Tambem os Capitães cuidão muito em pôr entre cobertas ou em algum outro lugar do navio que seja muito secco. Os Inglezes porém , pelo contrario , o assucar mascavo , a agua-ardente , o Café , tudo a barriseo , ou misturadamente em qualquer parte do navio. Isto  
faz

faz hum prejuizo consideravel ao Café , que se põem proximo a elles.

Ainda se dá outra causa mais remota , que poucas pessoas sabem mas que contribue muito para a ruindade do Café , que se exporta para Inglaterra.

Fretão-se muitos navios Inglezes para carregarem os Capitães arrumão as cargas pela ordem , com que as recebem ; e os carregadores , ou donos se dão por satisfeitos , enchendo bem os navios. Para elles he hum ponto de pouca importancia o arrumar bem ou mal taes generos ; ou se elles se deteriorárão , por se arrunarem huns junto dos outros. Os navios Francezes geralmente carregão por conta de seus donos , os proprios Capitães comprão os generos por conta dos mesinos , e , por isso , são mais capazes de fazerem huma exposição da sua conducta a este respeito , e a darem provas de terem obrado com prudencia e cautella , porque , não sendo assim , ficão responsaveis a dar huma conta exacta da sua economia , ou meneo , e aprovar que elles obrárão com prudencia e cautella ; pois são obrigados a cuidar escrupulosamente no arranjo da carga dos seus navios , e em resguardar a sua carga , a que não receba avaria. Segue se disto : que o Café se carrega muito melhor para França , que para Inglaterra.

## E X T R A T O

De huma Carta de Jorge Scot, Tenente Governador de Dominica ao Doutor Fothergill.

*Ilha Dominica na Casa do Governo aos  
21 de Novembro de 1765.*

Senhor

**M.**—Certo Fazendeiro abastado de Granada, aportando nesta Ilha de passagem para esse Reino no decurso da sua communicação me informou dos vossos esforços patrioticos em procurar o augmento dos productos destas nascentes Colonias, que ultimamente nos forão cedidas pelos Francezes e tendo hum grande desejo de concorrer com a minha pequenez, para o adiantamento dos vossos mil louvaveis trabalhos, tomei consequentemente a liberdade de metter a bordo do navio Neptuno, de que he Capitão Edmundo Stevenson encarregado a M. Beats de Londres, em huma caixa dirigida por nós mesmos tres pequenas saccas de Café, as quaes me fareis o favor de acceitar, não como cousa denodada, bem que não tenha eu a honra de vossa amizade, mas

co-

como unicamente applicada para qualquer experien-  
cia , que julgardes proprio a fazer delle.

O da pequena sacca marcada N.º 1 . foi colhidõ  
em o anno de 1760 . o da que vai marcada N.º 2 em  
1763 , e o do do N.º 3 o anno passado. Todos são na-  
turaes desta Ilha , que se reputa produzir o melhor  
Café das Indias Occidentaes menos ao da Ilha de  
Marigalante e o do lado Occidental da Ilha de  
Martinica , em os montes oppostos á Rocha do Dia-  
mante a cujo Café dão os Francezes sempre a  
preferencia , ainda que os moradores da mesma pre-  
ferem o seu proprio , de que usão nos seus almo-  
ços , tomando-o com igual quantidade de leite fer-  
vido (ou fallando com maior propriedade) com lei-  
te fervendo , ou escaldando , e ao depois de jantaç  
cominunmente tomão hum cópo mas sem leite ;  
e geralmente gozão de boa saúde , e de huma bel-  
la delicadeza de espiritos , para esta parte do mun-  
do. Sem embargo disto , os vassallos Inglezes , aos  
quaes he difficultoso despirem-se de prejuizos ain-  
da persistem no uso do chá , e ainda que tenham  
huma boa consistencia de saúde . não parece que  
possuão ametade da viveza , ou esperteza igual á  
dos Francezes que vivem na mesma Ilha com-  
nosco

Quanto a que se diz : que em Inglaterra mareão  
o valor do Café pela proporção da sua pequenez ,  
e pela côr verdoenga do seu grão , aqui pelo con-  
tra-

trario nem huma cousa , nem outra , isto he , o tamanho . e a côr , quando o põem em seu proprio uso ; e só sim á proporção do tempo , em que foi colhido , e que o tem bem guardado em hum lugar secco e quente , e exposto ao ar tres ou quatro vezes no anno ; e conforme dizem o maior número de annos que elle tem sido guardado do modo , que se acabou de dizer , o faz ainda ser muito melhor. Tambem attribuem , como hum grande fundamento da sua excellencia ao methodo com que o preparão ; pois sendo muito torrado , adquire hum máo amargo , e gosto de queimado , e se o não torrão , o que basta , ainda que o Café tenha a antiguidade de cinco ou seis annos , adquire hum sabor , como o daquelle , que foi spanhado no mesmo anno ; mas sendo antigo , e bem torrado , e immediatamente abafado na Cafeteira , ou cópo sobre o fumo quente , para evitar que as delicadas particulas volateis e sabor se não evaporem ; se quando moído se faz propriamente com boa agua fervendo , se reputa estar no seu mais alto grão de perfeição : a classe melhor dos Francezes , em todas as Ilhas pratica tomar hum cópo com partes iguaes de Café e leite fervendo , com huma costra de pão quasi ao mesmo tempo que se levantão da cama pela manhã. A razão , que dão para este uso , he a seguinte , que elle aclara os miollos , aviva os sentidos , alimpa o estomago , despenha alguma  
reu.



reuma , ou materias fortuitas , que podem estar alojadas perto da cabeça estomago , ou bofes , do mão ar - ou vapores pútridos. E do mesmo modo dizem que preserva da pedra , e a cura totalmente. Os Turcos \ tambem fazem huma grande estimação do Café bom , expondo as suas qualidades vivificantes dos espiritos animaes. Certamente por este principio se deve preferir ao chá , que algumas vezes causa effeitos mui contrarios , e por muitas fórmias differentes ; e na minha fraca opinião se precisa , por ser hum dos melhores almoços nesta parte do mundo , para onde passa ou arriba muita honrada e valerosa gente da anuviada , ou nevada Ilha da Grã-Bretania , onde huma semelhante multidão de melancolicos accidentes provém de hum abatimento dos espiritos. Mas precisa-se averiguar melhor que effeitos fação nos corpos , ou nos espiritos as duas célebres bebidas do Café e do chá por aquelles , que fizerão o seu principal estudo e profissão no conhecimento da economia do corpo humano , tendo sido a minha a das armas , e presentemente no do Governo desta Ilha : de donde vos remetterei com gosto , todo o Café de qualquer sorte que for . que carecerdes para o vosso proprio uso , pelo tempo da minha existencia aqui por ser , ainda que não conhecido por vós , muito

vosso obediente , e humilde servo

Assignado (*Jorge Scott.*)

*P. S.*

O methodo de cûrar o Café nas Indias Occidentaes , he passando-o pelo engenho ao depois de estar maduro , e ser colhido ; e feita esta opera o , se lança em tanques , e se cobrem d' agua por 10 ou 12 horas , até que a sua polpa se solte , ou separe , então se lava , e o Café , que fica nas suas lascas se amontoa , para suar e para enxugar a agua por dous ou tres dias mais , e então se assoalha , ou estende ao Sol , e seccando-se , se deita em pilões , ( vasos de madeira concavos ) , e com mãos se pilão , até que a pellicula , chamada pergaminho , se despegue , e se aventa ou joeira , e se torna a pôr ao Sol até ficar cabalmente secco , e se conduza ao mercado. O Café , que vos remetto na pequena sacca N.  ; he huma certa quantidade , que conseguí dos cultivadores , o preparallo   maneira do de Moca , o qual , segundo as informa es , que tenho he fazendo-o resuar . e seccar   sombra , depois de se ter passado pelo engenho e que , a meu v r - deve ser preferido infinitamente ao ensopado d' agua , e secco ao Sol , o que certamente ha de fazer perder grande parte das suas virtudes , e qualidades e , com especialidade aquelle cheiro tão delicado , que tem que he tão agradavel ao olfato , logo quando se bota nas taças. Creio que  
acha-

achareis esta pequena sacca muito boa , ainda que não tenha mais de dez mezes de cura<sup>ção</sup> , e se for bastante para isto guardallo por tres ou quatro annos se fará perfeitamente excellentē : no tocante a este methodo , deve certamente ser o melhor e eu me tenho esforçado a persuadir a muitos fazendeiros o seguir este caminho , mas a grande despesa . que se precisa fazer em edificios para os abrigar do Sol , e da chuva , no tempo em que se cura ; o grande trabalho que causa e tempo que leva , em o curar pelo methodo da Arabia , o pequeno preço que actualmente val , não consentirão que elles prosigão ávante por este caminho : sem embargo de tudo , estou plenamente convencido que o Café destas Ilhas he tão bom , quando cahē da arvore , como qualquer da Arabia havendo de ser curado pelo methodo que ella pratica , o qual não duvido que os Fazendeiros ou Granjeiros , a final , ventão adoptar se subir o seu preço que os haja de esforçar a procurallo.

Carta d'hum Mercador de Londres a J. Ellis  
Esc. F. R. S. Agente de Dominica.

*Sept. 4 de 1773.*

Charo Senhor

**T**ENHO ouvido com prazer que vos preparaes a publicar algumas observações sobre o Café , pelo fim de promover neste paiz hum maior consummo que o que geralmente se faz deste estimavel artigo de nossas Colonias.

Conceituo que os nossos fazendeiros das Ilhas Occidentaes encontrarão no vosso trabalho , que vai a publicar-se , muitas fontes para o melhoramento da qualidade do seu Café.

Mas encarecidamente vos rogo , que me hajaes de consentir o dizer-vos , que he baldado procurar-se o augmento deste commercio , em quanto os direitos , ao depois da sua exportação , continuarem a ser tão immoderados.

Com isto não pertendo desanimar-vos: por quanto . se os tempos são desfavoraveis por ordem á redução , ou diminuição d' alguma taxa , confio que algumas Personagens illustres occupadas na Administração , patrocinarão huma medida , sem se faltar á justiça , como o bem commum da sociedade requer. Faço conceito que o caso , ou acontecimen-  
to ,

to , he desta natureza. Occorrem-me que estes direitos forão determinados em tempo , que a cultura do Café era totalmente desconhecida nas nossas Ilhas ; e que , para o seu consummo , todo elle vinha da Arabia. He provavel que então o sobrecarregassem pela contemplação que este genero era méramente hum artigo de luxo e não de necessidade. Mas agora estas circumstancias se tem mudado sobejamente. As Ilhas , cujo dominio nos ficou pertencendo desde a ultima pás , e em particular a Dominica tem grandes Cafesaes , e os seus fazendeiros , e granjeiros se tem adestrado muito , e muito na sua cultura. Elles provém o seu presente consummo , e podem além disso enviar alguma porção. Sei que á poucos annos se levantou a alcavalla nos Cafés forasteiros pelo fim de se animar o das nossas Ilhas Britanicas. Mas deixárão-se os direitos e alcavallas , que pagavão os nossos proprios , como antes que são tão immoderados , que privão o povo mediano , e commum , que singularmente faz hum grande consummo do seu uso. Parece-me , que os Francezes a este respeito entendêrão melhor que nós o seu interesse. O seu Café pois paga hum mui diminuto direito , e o nome do Chá rara vez se ouve entre elles.

Póde acontecer que este artigo seja neste paiz , do mesmo modo que o Chocolate , mais caro que o Chá , pelos seus desproporcionados , e enormes di-

rei-

reitos, os quaes não sendo assim se comprariam baratos, e provavelmente seria este hum grande meio ou medida, para senão levar o nosso ouro e prata para a China. Isto só se poderia evitar, substituindo outro *liquor social*, e *refrigerante* em vez do Chá. O Café e o Chocolate são seus rivaes natos, e pertendem, com toda a verosmelhança, alçar-se com a superioridade se o governo conviesse em contribuir para as necessidades do Estado com alguma proporção e moderação. Mas na occasião presente he exacto, e unicamente o que lhes derriba, e balda a pertensão, e rivalidade. Eu não vacillo em julgar por cousa pasmosa, e estranha, que os generos que podem produzir as nossas proprias Colonias, hajão de pagar hum maior dizei o que as producções dos Chins, cujo lugar elles, a não ser isto poderião supprir muito bem. Vós talvez julgareis que eu me engano no que digo. Eu procurarei provallo de huma maneira tão clara que não só vos haja de convencer. mas ainda a toda aquella pessoa que não for muito acostumada a reflectir.

Para isto preciso construir o seguinte plano material do facto. Huma oitava parte d' huma onça de Chá, que vem a ser, huma colherada, commummente se usa para almoço d' huma pessoa. Com esta quantidade se gasta em 32 dias a quarta parte d' hum arratel, a qual, não contadas as quebras,

se póde tomar por hum mez , assim em razão deste , como dos outros articulos , de sorte que no seu total não haja differença, Humã quarta parte d'arratel , por mez , dá tres arrateis por anno.

Avalia-se que a quarta parte d' huma onça he communmente necessaria para huma boa taça. Póde-se muito bem suppôr que , quando pouco , se gastão em hum almoço tres taças iguaes. Para evitar objecções , conto só duas , as quaes requerem meia onça de Café , que vem a ser quatro vezes o peso do Chá , -consequentemente hum arratel por mez , e doze no anno.

Informárão-me que he ordinario repartir-se hum páo de Chocolate em pequenas divisões , das quaes oito fazem a quarta parte d'hum arratel , para se fazer huma taça. Precisão duas , pelo menos para hum almoço , que terião de peso huma onça , o que oito vezes mais que o Chá , e o dobro do psoo do Café. Gastar-se-ha por consequencia no mez dous arrateis , e no anno vinte e quatro.

Disto se faz claro que se o Chá , sendo carregado com direitos , e alcavallas , sóbe de 23.  $10\frac{1}{2}$  d. por arratel , que he o caso , actualmente se póde mostrar que torrado o Café , cuja quantidade quatro vezes mais he necessaria para encher as mesmas indicações deva pagar mais huma quarta parte daquella somma , que vem a ser 3 d. e  $\frac{5}{8}$  tils por arratel , e o Chocolate huma oitava parte , sendo 4 d.

d. e  $\frac{1}{8}$ ; se se devem continuar a pagar do Café, antes de ser torrado, ou ustulado; porque então deve ter huma quarta parte menos, do que mencionei, porque perde do seu peso, torrando-se, em 112 arrat. 24 arrat. A perda do peso do Chocolate he igual a 18 arrateis em hum cento.

Concedendo-se isto, os direitos do Café torrado se poderião reduzir a 6 e  $\frac{1}{4}$  d.; o Chocolate não devia pagar mais que  $3\frac{1}{4}$  em vez de 33 s. 6 d. por cem: comprehendendo a fazenda do Café, e casa d' Alfandega, o Café não deveria pagar mais que 4 d. por arratel e 10, e 6 d. por alcavalla; por tudo 22 d., e isto deveria ser ao depois de torrado, que ficão então 112 arrat. reduzidas a 88 arrat.; e 22 dinh. do direito antigo he no ultimo 2 s. 5 d.

Desembarcando-se o cacáo, paga-se 11 s. e 11 e  $\frac{1}{2}$  d. por cento, que vem a ser  $1\frac{1}{2}$  por arratel, e a alcavalla no Chocolate, quando feito em páos he 2 s. 3 d. mais por arratel. Consequentemente os direitos sobre hum arratel deste artigo são quasi os mesmos que sobre o Café ainda que se requeira para hum almoço o dobro da quantidade.

Os direitos do Chá são os seguintes, 25 por cento *ad valorem*, pagos pela Companhia das Indias Orientaes e outro tanto pelo comprador - fazendo hum e outro 50 por cento. e que no arrehdamento avaliado de Chá he 22 e  $\frac{1}{2}$  por arratel; por-



porque, conforme a melhor informação que puder - dos do Chá, 3 soldos 9 d. he o preço medium da venda, as sortes de preços altos como o hyson, e o Souchon não chegã a huma decima parte da importação. Além dos direitos mencionados acima, ainda se dá 1 soldo por arratel de alcavala, ao todo 2 soldos 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> d. por arr. em 1/3 s. 9 d. de valor que vem a dar em 18 por cento. Quando a fazenda de Café, que he avaliada em 15 d. ainda que na realidade se venda por 6 d., e o Chocolate, que se aproxima ao mesmo valor, paga a soldos 5 d. por arratel, que he 1/30 por cem. - -

Julgo que não precise provar mais, o que disse sobre os direitos, e sómente o reduzir a hum ponto de vista toda a somma, que o Governo recebe de cada pessoa por hum consumo annual sobre o fundamento, que propuz.

Postos Carateis de Chá

Letra da B. do Soldado

Avaliado 3 s. 9 d. por arrat.

he - - - - - 0 11 1/2

○ direito de alcavala em 2 s. 10 1/2 d.

monta - - - - - 8 10 8 1/2

Em 15 1/4 de Café não torrado, que sendo reduzido a uso p-se reduz a 12 arrat.

○ 1.º custo em 6 d. por

arrat. he - - - - - 0 10 7 1/2

○ supposto direito em 19 1/2 arr. e 6 1/4 d. p.

por arrat. he - - - - - 0 8 6 1/4

Em 29 1/4 arrat. de Cação, que fazem 24 carateis.

○ 1.º custo de 25 1/2 arrat. }  
6 d. por arrat., he } 0 14 7 1/2

Os supostos direitos até aqui em 3 e 1/2

por arrat. - - - - - 0 8 6

Os direitos pagaveis ao presente de algumas quantidades dos dous ultimos artigos, sendo assim

Em 15 1/4 arrat de Café não torrado igual  
a 12 arrat. sendo proprios para o uso }  
em 1 arr. 13 s. 6 2/3 d. por cento que } 0 5 1  
he 4 d. por arrat. - - - - - }

Alcavala no mesmo em 1 s. 6 d. por arrat. 1 2 10

---

1 7 11 1/2  
Em

Em 29 arrat. de nozes de Cacao em 11

s.  $\frac{1}{2}$  d: por 100, que he  $1\frac{1}{2}$  d. por

arr. - - - - - 0 ;  $\frac{1}{2}$

Alcavala nesta quantidade feita em Cho-

colate, produz 24 arrat. em a. s. } a 14. 0

3 d. por arr.



a 17  $\frac{1}{2}$

Creio que a qualidade do Café das Índias Ocidentaes pôde ser muito melhorada, se os Fazendeiros forem animados pelas grandes encomendas, ou pedidos da Europa. Humma das grandes razões da sua inferioridade ao de Moca actualmente he: que os Hollandezes e Alemães, pôde-se dizer, que são os únicos compradores, têm humma inexplicavel attenção á cor: pois elles preferem, o que tem humma cor esverdeada, e luzidissima - e para ter esta qualidade, precisa que o Café seja novo. O Fazendeiro tendo raras vezes outro mercado, se vê na obrigação de se conformar ao seu gosto, e se apressa em remetter o seu Café; o qual embarcado pôde muito bem arder, pois na realidade não teve tempo para perder o seu máo sabor natural. Além do que os preços, que lhe dão, são tão baixos que o Café se tem por esta causa feito indigno do cuidado de hum Fazendeiro; e menos que o Governho o não anime com alguma consideração; creio

firmente que será desarraigado de todas as Ilhas, e perdido o negocio do Café para com a Nação.

Faz dous annos que os Alemães o pagarão por dobrado preço, mas tem concorrido diversos motivos, para lhe abaterem o seu valor, e alguns destes porém são de huma natureza momentanea, como são o alto preço do trigo por toda a Europa, as perturbações da Polonia; mas os outros são de peor condição, e diminuirão o seu consumo.

Certificão-me que o Rei de Prussia lhe augmentára os direitos de 50 por cento; e que o Landgrave de Hesse rigorosamente vedára o seu uso.

Outras circumstancias desanimão, e desacorageão aos nossos Fazendeiros, e vem a ser, que os Hollandezes de Surinam e Berbiche tem pasmosamente augmentado o número dos seus Cafesaes, e com a vantagem d' hum terreno fertilissimo, e as terras muito mais baratas, huma facil communicação por agua, e maior facilidade de emprestimos de dinheiro para grandes emprezas desta natureza, e melhor disposição para continuar o commercio. Tambem o Francez importa pasmosas quantidades das Ilhas de Bourbon e Maurícia, onde comprão baratos os escravos de Madagascar.

Sem embargo de tudo isto, huma opportuna interposição do Governo, pôde, todavia, não sómente salvar os Cafesaes de nossas Ilhas da ruina, mas tão bem exaltallos, pondo-os n' hum pé mais flo-

rente que até aqui. Nada mais he necessario para isto, que regular os direitos com equidade; e se o Café, e o Chocolate houverem de pagar direitos á proporção do Chá, julgo que posso affirmar que, para o futuro, as rendas não serão diminuidas, tomando o primeiro o lugar do ultimo. Antes, pelo contrario, como os productos das Indias Occidentaes são paços pelas nossas manufacturas, o artista industrioso, o cômmerciante, e o lavrador, em casa se disporão melhor, para poder pagar as suas taxas. A lista dos artigos exportados nos mostrão a quantidade de empregos, que o negocio das Indias Occidentaes fornece ao nosso povo nos quaes qualquer se achará interessado a si mesmo ou directa, ou indirectamente.

Ainda accrescem outras consideraveis vantagens da connexão do Nôrte d' America, Irlanda, e Africa com as Ilhas, agora de maior consequencia para a Pátria mãe, o qual, para se traçar aqui com alguma precisão, requer tempo mais dilatado, do que posso gastar presentemente, e me empregaria muito mais do necessario.

Isto he certo, que os proveitos dos nossos estabelecimentos das Indias Occidentaes, por diferentes canaes, se vem a concentrar em a Grã-Bretanha, para onde se recolhe o Fazendeiro, tendo adquirido o seu cabedal, a reestabelecer a sua enfraquecida constituição, e a gozar dos lucros custosamente

mente conseguidos com continúos perigos, e afflicções.

Os nossos desditosos Empreiteiros do Café nas Ilhas cedidas, segundo ouço dizer, começam a perder toda a esperança de conseguirem algum galardão pelos seus trabalhos; que affeitos a ter, debaixo de alguns logros; hum prospero retorno a favor de sua familia, e seus amigos, o seu crédito tem parado pela difficuldade dos tempos, e as suas producções apenas lhe rendem a metade, do que deo em 1770; pois que o valor de seus generos abaixou, á vista dos seus correspondentes; pois, sem embargo de serem habéis, duvidarão socorrellos, vendo a sua situação desesperada. As suas perdas em escravos e bestas forão inimmensas, em razão do embargo da cultura das Ilhas cobertas totalmente de matos, e consequentemente húmides, e pouco sadias; pela falta de sustento, e de abrigo para os sobre-ditos escravos, e gado. Em huma palavra: os seus negocios estão em huma figura tão crítica que, a não serem soccorridos immediatamente pela prudencia, e justiça do Parlamento, de necessidade hiráo apique debaixo de tantas desgraças e dentro de poucos dias serão a preza das aladroadas garras de usurarios, e Letrados.

D'outra maneira, o Fazendeiro. pôde ser conservado, e animado em proporção ao augmento, que tiverem os seus productos; a renda das Ilhas levantar-

tadas de 4 e meio por cento, podem em pouco tempo serem muito maiores. Os Fazendeiros, que tem comprado terras ao Governo, solíveis á posse, podem, se assim for, promptificar-se a satisfazer as suas obrigações; e as terras, cedidas pelos Caribes de S. Vicente, encontrarão compradores por hum bom preço, o que se não deve de sorte alguma esperar no estado presente das cousas. Foi muito bem reflectido, no requerimento entregue ao Parlamento, pelos vizinhos de Dominica na ultima sessão, que os Cafesacs, e Cabausdes, ou granjas destas duas plantas merecião particular contemplação; por quanto elles podião ser estabelecidos sobre hum menor fundo que as fazendas d'Assucar, que requerem muito maior extensão, e edificios muito mais custosos. Todos procurão repartir as suas propriedades, e, por consequencia, fornecerão meios de subsistir á hum maior número de habitantes brancos, augmentando com isto as forças das Ilhas, e dispondo-as para que melhor possam defendellas, assim das violencias dos de fóra, como dos levantamentos domesticos dos estravos.

Prevejo que me podem arguinar contra, dizendo que ainda que eu tenha mostrado que os direitos, e alcavalas do Caffé, sendo reduzidos a  $6\frac{1}{4}$  d. por atratel, e o Cacáo era Tructo a  $3\frac{1}{2}$  d. que estes artigos possão d'algum modo supprir o lugar do Chá, a perda da renda do ultimo se poderia com-

compensar pelo augmento da renda no primeiro ; com tudo que a differença destes direitos , que produz , e que presentemente se pagão , faria descahir a renda do Governo , contando com o presente consumo do Café , e do Chocolate.

Eu creio que , se todo , quanto se consome , houvesse de pagar direitos , e alcavalas , que se não deveria temer a menor perda , ou descahimento ; por quanto não tenho a menor dúbida , que se estravião á estes mesmos direitos , por contrabando , immensas quantidades de Café , por toda a circumferencia deste Reino , e particularmente pelas costas , que ficão ao Sul , e a Oeste , onde me certificação , que se póde ter , bem que em pequenas quantidades pelo preço de 14 a 18 d. por arratel , o que he pouco mais que a metade dos direitos , e alcavalas. Isto he muito mais ruinoso á Inglaterra , por ser tambem todo este Café , principalmente produzido nas Ilhas Françasas , e ser pago , além disso , em moeda corrente.

He mui proyavel que tres tantos mais de Café das Indias Occidentaes se hajão de introduzir por este modo , que aquelle que paga os direitos , e alcavalas. Logo , fazendo se a reduccão de tres partes para quatro deste mesmo direito , não causaria a menor perda ao Governo , com tanto porém que a totalidade do consumo houvesse de entrar regularmente , e póde-se presumir que , entrando assim ,



se viria a dar de mão, e a abandonar totalmente o contrabando.

Mas, concedendo-se porém que, pelo abatimento do direito, pagando todos de boa vontade, a parte que lhe couber, ainda assim pôde haver alguma falta. Todavia se deve racionalmente supôr que devem ter maior peso com o Britânico Parlamento, e Administração certas considerações da Política, e da Justiça das Colonias, que huma differença denodada sobre hum dos ramos das suas rendas. Com tudo para prevenir todas as objecções que quizerem pôr, sujeito o seguinte plano, para compensar o Governo de qualquer differença, que se supponha levantar-se da diminuição dos direitos da maneira que tenho meñcionado, e tambem para estancar o contrabando do Café, e do Chocolate. Em primeiro lugar desejo, que se observe que o maior consúmo do Café, e dos outros artigos, presentemente se faz nas casas públicas de Café.

He a minha tenção não innovar cousa alguma nos direitos d'Alfandega; e ficarem o dos Cafesaes do mesmo modo, em que estão.

Converter as alcavalas, presentemente pagas pelo Café de fóra em direitos, que não deve ser descontado pela exportação, porque daria occasião certamente a muitas fraudes. Isto não faria differença alguma no Café de Moca ao Governo.

Tirar todas as alcavalas ao Chocolate e Café,

e impôr , attendida alguma supposta deficiencia em os Cafés , e Chocolates , huma taxa proporcionada nas licenças concedidas ás casas de Café , e tam-  
bem em todas aquellas , que vendessem Café , e Cho-  
colate feitos. As pessoas , que tiverem as taes casas ,  
não terão razão alguma de se queixarem da taxa ;  
porque elles podem comprar o Café produzido nas  
nossas Ilhas por hum preço muito mais baixo , nem  
de fazerem alguma tortura a seus freguezes ; pois  
não tem algum justo motivo para lhe levantar o preço.

Outro motivo , que favorece á este plano , vem  
a ser , que o pagamento da taxa não pôde ser eva-  
dido e pôde ser facilmente pago.

Não tenho dúvida alguma que , quando a at-  
tenção d' hum tão Sabio Financieiro , como o actual  
Ministro , se applicar á este objecto , os nossos co-  
vassallos das Indias Occidentaes se disporão a con-  
tinuar a cultura do Café , e Cacáo , ou amendoas  
do Chocolate com tanta vantagem da Pátria mãe ,  
como dos proprios Granjeiros. Eu porém tenho ex-  
cedido os limites d' huma Carta , e posso concluir  
seguramente que , se , o que escrevi , vos pôde servir  
ás vossas vistas de promover os interesses da Ilha ,  
de que sois o Procurador , não deixarei de dar o  
meu tempo por bem empregado. Eu sou com o  
maior respeito

A mado Senhor

Vosso muito obediente , e humilde servidór.

Amigado \* \* \*

## I N D I C E

Do que contém esta primeira Parte.

<b>R</b> <i>Apudicahavotica ligato et soluto sermone ex anotorikus decerptis.</i> . . . . .	xv
<i>Historia do Café. Copiada, da que escreveu o</i>	
<i>Inglez John Ellis.</i> . . . . .	xix
<i>Cultura do Café, historia da sua introdução,</i>	
<i>na Europa, tirada do Discurso preliminar da</i>	
<i>obra Franceza, Por N. F. J. Eley.</i> . . . . .	Pag. 1
<i>Extracto do Café, Por By Brian Edwards.</i> . . . . .	12
<i>Cálculo das despezas, e lucros da cultura do Ca-</i>	
<i>fé nos montes de Jamaica, distantes da mar</i>	
<i>14 milhas em o papel moeda desta Ilha, com</i>	
<i>o abatimento de 40 por 100 menos que as es-</i>	
<i>terlinas.</i> . . . . .	20
<i>Despezas annuaes.</i> . . . . .	27
<i>Lucros de 4. annos a L. 4 por quintal. (Esta foi</i>	
<i>o preço da Café 5 annos antes de 1792.)</i> . . . . .	ibid.
<i>Recompensas da 5.º anno, e seguintes.</i> . . . . .	28
<i>NOTA.</i> . . . . .	ibid.
<i>Observações pertencentes á cultura do Café, em</i>	
<i>a Ilha de S. Domingos, e do seu augmento</i>	
<i>propavel em Jamaica, no caso de não ser abo-</i>	
<i>lido o negocio dos Escravos pelo acto do Par-</i>	
<i>lamento, Por Samuel Vaughan Esq.</i> . . . . .	29
	Tro-

*Tratado sobre a Cultura do Café*, Por Mr Monereau. *Descripção desta arvore, e de seu preparativo.* . . . . . 35

§ II. *Os terrenos dos-morros são de pouca duração.* . . . . . 43

§ III. *Meios de conservar o terreno.* . . . . . ibid.

§ IV. *Porque senão deva mandar a encada.* . . . . . 44

§ V. *Segredo do P. Labat.* . . . . . ibid.

§ VI. *Meios de conservar os Cafeseiros.* . . . . . 45

§ VII. *Modo de aparar os Cafeseiros.* . . . . . 46

§ VIII. *Declinação da arvore.* . . . . . 47

§ IX. *O Café pede terra nova.* . . . . . ibid.

§ X. *Diferença das terras entre Martinica, e S. Domingos.* . . . . . 48

§ XI. *Café de Martinica preferido ao de S. Domingos.* . . . . . 49

§ XII. *Qualidades notaveis dos seus habitantes.* . . . . . 50

§ XIII. *Pontos principaes para se ter bom Café.* . . . . . 53

§ XIV. *A causa do desprezo do Café de S. Domingos.* . . . . . 54

§ XV. *Política dos Hollandezes.* . . . . . 55

§ XVI. *Modo de plantar o Café.* . . . . . 56

§ XVII. *A que distancia se planta o Café, e varias opiniões sobre isto.* . . . . . 57

§ XVIII. *Profundezza das covas.* . . . . . 59

§ XIX. *Segundo modo de fazer covas.* . . . . . ibid.

§ XX. *A estação de se plantar o Café.* . . . . . 61

§ XXI. *Viveres, que se podem plantar nas avenidas*

das

<i>das entre as fileiras do Café, em quanto crescem.</i>	64
§ XXII. <i>Descripção da arvore.</i>	65
§ XXIII. <i>Flor do Café.</i>	67
§ XXIV. <i>Figura do seu fructo.</i>	68
§ XXV. <i>O Café não amadurece ao mesmo tempo.</i>	71
§ XXVI. <i>Qual seja a estação de o colher.</i>	72
§ XXVII. <i>Tres especies de Café inferior.</i>	73
§ XXVIII. <i>Disposição na casa do Eugenio.</i>	74
§ XXIX. <i>Como se passa o Café pelo Engenho.</i>	75
§ XXX. <i>Advertencias que se devem fazer.</i>	76
§ XXXI. <i>Meios para acautellar os escravos de muitas molestias.</i>	78
§ XXXII. <i>Descripção da explanada.</i>	80
§ XXXIII. <i>Em que tempo se pila o Café.</i>	84
§ XXXIV. <i>Como se pila o Café.</i>	85
§ XXXV. <i>Como se aventa o Café.</i>	87
§ XXXVI. <i>Rendimento do Café.</i>	89
<i>Memoria sobre a Cultura do Café, Por Mr. Fूसée Aublet.</i>	93
<i>Rapsodia da Maison Rustique de Cayenne, Por Mr. de Prefontaine.</i>	107
<i>Memoria sobre o Café, Por Philippe Miller Ingl.</i>	
<i>Caracteres.</i>	111
<i>Instrucção sobre a Cultura do Café, traduzido do Hollandez. Por Mr. Alleon Dulac.</i>	123
<i>Carta escripta a Mr. Elias Monereau, sobre o seu tratado de Café, Por Mr. Graimpre, vizinho de Moca.</i>	147
	Pre-

<i>Precisa-se deduzir as despesas.</i>	156
<i>Resposta de Mr. Monereau, a Mr. Graimpré, sobre o conteúdo da Carta acima, na qual satisfaz as objecções.</i>	157
<i>Memoria sobre o Café, Por Mr. Abbade Rosier.</i>	
I. <i>Introdução.</i>	167
<b>CAPITULO I. Historia do Café.</b>	ibid.
<b>CAP. II. Descrição do Café pelo Senhor Jassieu.</b>	173
<b>CAP. III. Da sua Cultura.</b>	177
<b>CAP. IV. Das suas propriedades.</b>	196
<i>Methôdo de se tirar o mão cheiro, e desagradavel sabor do Café; importado da Jamaica.</i>	203
<i>Relação da Cultura do Cafeseiro na Arabia Felix, extrahida das viagens de M. de la Roque.</i>	206
<i>Modo de preparar, e de se tomar o Café entre os Arabes, extrahido do mesmo Author.</i>	208
<i>Extracto da viagem de Niebuhr á Arabia, ultimamente publicada em Dinamarca.</i>	211
<i>Observações sobre o Café.</i>	213
<i>Extracto de huma Carta do Doutor Fothergill a Joh Ellis Escudeiro. Agente de Dominica que contém observações sobre a Cultura, e uso do Café.</i>	222
<i>Observações sobre o Café, por hum douto, e experimentado Fazendeiro em Granada, communicadas ao Doutor Fothergill pelo Governador Melvillé.</i>	241
<i>Extracto de huma Carta de Joze Scot, Tenen-</i>	

( 271 )

*te Governador de Dominica ao Doutor Fothergill.* 246

*Carta de hum Mercador de Londres a J. Ellis*  
*Esc. F. R. S. Agente de Dominica.* 252

F I M.







CAFESSEIRO *d'arabia.*

Correa. f.





CAFESSEIRO *d'arabia.*

*Correa. f.*



Fig. 1.

5

11

10

7

6

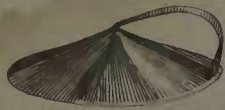
2

8

9

3

12



















## BRASILIANA DIGITAL

### ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

**1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais.** Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

**2. Atribuição.** Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

**3. Direitos do autor.** No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente ([brasiliiana@usp.br](mailto:brasiliiana@usp.br)).