



**CAFÉZEL EM RENQUE.** — Vista de um cafézél com 19.500 unidades da variedade «Mundo Novo», espaçamento de 0,50 m. x 3,15 m. A produção atingiu 450 arrobas na primeira colheita. Em março de 1960 o cafézél completou 2 anos de idade. — Município de Ouro Fino, propriedade do Senhor Sebastião Mariano de Carvalho; orientação do Técnico Agrícola Fausto Cruz Moreira, da Inspeção do SECC em Jacutinga.

atingem o conteúdo das favas, dando origem aos cafés «duros», «criados» e «rios» o que não acontece em outras regiões, chamadas de cafés finos, onde as condições são menos favoráveis à sua proliferação.

Segundo observação do eng.º agr.º Luís Fairbanks Barbosa, o café maduro, ou seja, o «cereja», recém colhido e preparado com todos os preceitos técnicos, fornece sempre um produto de bebida «suave» (mole e estritamente mole), seja qual for a zona de produção e independentemente das condições da própria árvore, do clima e da natureza do solo.

Nas zonas privilegiadas, onde a produção do café é normalmente de boa bebida, o preparo deve ser cuidadoso para garantir a preservação desse excepcional predado, e, também, para melhoria do aspecto e do tipo. Para atingir esse objetivo, o lavrador deve ter sempre em mente as cinco seguintes providências, recomendadas durante a Campanha da Produção de Cafés Finos, iniciada em Catanduva: 1) não misturar café na «varrição» com café de colheitas e fazer duas ou mais varrições, se necessário; 2) colher de preferência no pano, e quando fizer a derrida no chão, levantar o café no mesmo dia; 3) secar cuidadosamente, precedendo a secagem, sempre que possível, da separação do café da «roça» em seus diferentes tipos; 4) beneficiar cuidadosamente, com rigorosa separação de pe, neiras e tipos; 5) catar manual ou mecanicamente, o café beneficiado, para livrá-lo de defeitos.

Nestas última recomendação cabe observação bastante interessante: a cata-

ção, além de melhorar o tipo, em determinadas condições, melhora também a bebida, exceção feita para os cafés «criados» e «rios». Aliás esse fato foi experimentalmente comprovado por Valtér Lazarini, com a colaboração da Seção de Fiscalização e Classificação de Café, nas provas de xicara, conforme trabalho publicado na revista «Eragantia» (dezembro de 1958).

Nas zonas de produção de cafés de bebidas inferiores, ou seja, «duras», «criadas» e «rios», a boa condução no preparo do produto tem grande importância na melhoria do seu aspecto e principalmente do tipo, mas o máximo que o produtor pode conseguir pelos processos usuais de preparo (via seca) é a preservação da bebida que se caracteriza no café que seca na árvore (coco), pois jamais conseguirá elevar o padrão da bebida de «dura» ou «rio», para «mole» e «estritamente mole». Isso somente é possível com o preparo do café por via úmida; colheita do «cere-

ja», despulpamento, degomagem, lavagem das favas logo a seguir e secagem adequada, se possível em secadores mecânicos a temperatura controlada, para inteira garantia da obtenção de bebida «estritamente mole». A enorme diferença entre «zonas boas e más» desaparece, portanto, com o simples fato de eliminarmos a polpa, responsável pelo mau gosto que imprime aos cafés de zonas desfavoráveis. Ultimamente, alguns técnicos e estudiosos dos problemas do café têm indicado uma prática que constitui um terceiro processo de preparo: consiste na eliminação dos microrganismos responsáveis pelas fermentações prejudiciais, mediante a aplicação do calor. Ao café «cereja» aplica-se, em secadores mecânicos, 75°C, durante 5 a 10 minutos. Em seguida, é levado para o terreiro, processando-se a seca normalmente. Afirmando que o resultado é surpreendente, fornecendo café de bebida suave, em qualquer zona produtora.

## SAIBA COMPRAR . . .



**SACOS PARA COLHEITA DE CAFÉ**, só o tipo «TRES PONTOS». Custom alguns cruseiros e mais, mas duram uma eternidade.

**ENCERADOS DE LONA «HELVETICA»**, antimido, 3 costuras. Impermeabilização 100%, garantida.

**PANOS PARA COLHEITA DE CAFÉ**, em ALG. ESPECIAL, extra-forte. Confeccionamos em qualquer tamanho.

Façam suas encomendas à SOC. RURAL BRASILEIRA, Rua Formosa, 567 — 19.º andar, ou diretamente à

## TECELAGEM HELVETICA S.A.

Fábr. — Rua 24 de Maio, 237 — Caixa Postal, 137 — SANTO ANDRÉ  
Escr. — Vidueto 3 de Julho, 181 — 4.º andar — SÃO PAULO