

## CULTURA DO CAFEIRO

(conclusão)

b) De adubos minerais — 1) Fosfatos: fosfatos naturais, superfosfatos, farinha de ossos etc.; 2) Potássicos: cloreto de potássio, sulfato de potássio, salitre duplo potássico, cinzas etc.; 3) Azotados: salitre do Chile, sulfato de amônio, salitre duplo potássico, calcio-cianâmico, uréia, etc.

Ao ser feita a adubação, deverão ter preferência inicialmente, os melhores talhões relativamente à fertilidade do solo, aspecto da produção. Esses talhões deverão ser mais intensamente adubados do que o restante. A medida que a fazenda for se apareando para a produção do adubo orgânico, intensificar-se-á a adubação nas parcelas mais pobres até se conseguir adubar, anualmente, toda a lavoura.

A incorporação de adubos ao solo é feita por meio de sulcos ou covas. Se a topografia do terreno for favorável, os sulcos poderão ser abertos com suadores comuns; se o terreno for acen-

### O CAFÉ E AS EXIGÊNCIAS

(conclusão)

velmente eliminados dos mercados internacionais pelos cafés neutros africanos. Pelas razões expostas, preconiza a substituição da rotina por técnica aplicada à colheita, preparo e secagem dos nossos cafés, pois valorizando nossos produtos, podemos temer a concorrência internacional.

Nossas pesquisas tecnológicas, realizadas durante tantos anos no laboratório, já foram comprovadas suficientemente na prática fora do Estado em todas as zonas de São Paulo. Basta ver os resultados obtidos nas usinas localizadas em Botucatu, Barra Grande, Sodrélia, Ipauçú, Cabreuva, Itú, Moji-Mirim, Dracena, Franca, etc.

A cooperativa HOLAMBRA, em Moji-mirim, colheu 100% de café cereja, despulpou, degomou e secou sob controle essa colheita. Com por cento de sua produção de bebida suave. Exportou pela Corporação Brasileira de Cafeicultores S. A. sua própria produção, para o maior torrador da Holanda.

A HOLAMBRA recebeu pelo lote corrido, abrangendo desde a peneira 13 até a 19, 55,80 cents de dólar por libra, ao passo que o café colombiano no mesmo dia, valia 56 cents por libra. *Note-se ainda que*, mesmo exportando pelo peso recorde de 53,80 ela apurou Cr\$ 529,00 por 10 quilos. Se tivesse vendido para o I.E.P. teria apurado Cr\$ 550,00. Se desejasse vender para a mesma torração só os cafés da peneira 15 para cima, poderia alcançar conforme oferta recebida um preço 19% superior ao preço obtido pelos cafés colombianos na mesma data, isso porque os nossos cafés preparados tecnicamente em Moji-Mirim produziram bebida melhor que os cafés colombianos, segundo informação da maior torrefação holandesa que comprou a produção da HOLAMBRA.

Como tecnólogo cumprimos nossa obrigação. Estudamos para a cafeicultura nacional os processos técnicos necessários às reconquistas dos mercados exigentes que perdemos, e à conservação dos nossos outros mercados, ora ameaçados pelos cafés neutros africanos. Urge providências oficiais que amparem técnica econômica e financeiramente os produtores nacionais de cafés suaves.

Convém lembrar que estamos perdendo nossos mercados em proveitos dos concorrentes, que estudam a preferência dos consumidores e vendem seus produtos de alta qualidade pelos preços que valem.

tado, abrem-se os sulcos ou as covas com enxada. As covas deverão ser preferivelmente em «meia-lua» (meia-coroa) ao redor de cada cafeiro. A adubação poderá também ser feita em cobertura.

A distribuição dos adubos é feita da seguinte maneira:

Colocam-se, primeiro, os adubos orgânicos, e, sobre estes, os adubos minerais, misturando-se depois tudo muito bem com a terra e cobrindo-se a seguir. Havendo folhas no cafezal, convém colocá-las dentro da cova ou sulco, ficando a camada dos adubos entre camadas de folhas. A profundidade dos sulcos e das covas para a adubação deverá ser de mais ou menos 30 cm.

As seguintes quantidades deverão ser aplicadas:

Estêrco de curral, palha de café, composto, serrapilheira de mato — serão empregados na base de 40 litros por planta. Tortas de sementes oleaginosas — 1 a 2 quilos por cafeiro.

Estêrco de galinha — 2 a 4 quilos por cafeiro.

Fórmulas químicas — 500 a 1.000 g por cafeiro.

Usando-se adubação orgânica e química conjuntamente poder-se-á adotar as dosagens menores.

A melhor época é a que se inicia após a esparrramação do cisco (julho-setembro) podendo prolongar-se até dezembro. Convém esperar uma boa chuva para começar a adubação.

Anderson, Clayton & Cia. Ltda., por seu departamento técnico, elaborou diversas fórmulas especiais para a adubação do café, nossa principal cultura, as quais atenderão a todas as necessidades quer do solo ou da planta. Assim, fórmulas para produção, para res-

tauração, para enriquecimento de estêrco e compostos, essa firma. Há um tipo de adubo «PRODUTOR» especial para café, que resolverá seu problema. Consulte o técnico ou vendedor de Anderson, Clayton & Cia. Ltda.

### DESBASTE E TRATOS CULTURAIS

Depois de germinadas e quando já bem desenvolvidas, não mais havendo perigo de secas, faz-se o desbaste deixando-se 4 a 6 plantas por cova. Devem permanecer as plantas mais vigorosas e melhor distribuídas na cova a fim de formarem um pé de café bem aberto.

Devem ser feitas capinas suficientes para evitar o florescimento das ervas-mas. Desbrotas de ramos ladrões. Deve-se evitar coroação ou rotação excessiva.

### PRAGAS E SEU COMBATE

Broca e bicho mineiro: BHC a 1,5% (CLAYTOX, 1,5%). Contra broca e ácaros ou bicho mineiro e ácaros: BHC e enxofre (CLAYTOX 1,5-25). Aplicar 30 a 50 quilos por 1.000 pés. Cochonilhas: usar óleos miscíveis.

### RENDIMENTO NORMAL

40 a 100 arrobas de café beneficiado por 1.000 pés.

### SEMENTES OU MUDAS

NECESSÁRIAS

Sementes despolidas: 20 sementes por cova (1 quilo para 300 covas). Plantio no viveiro: 1 quilo para 100 covas (4.000 mudas).

### REPLANTAS

O cafezal não deve apresentar falhas devendo-se sempre cuidar das replantas. Estas devem ser feitas com mudas individuais de 6 a 12 meses de idade, preparadas em viveiros.



Cafeiro em flor na Fazenda «Santa Cecilia», em Ipauçú, de propriedade de nosso consócio Sr. Carlos Whately.