

ora, como em tempo de chuva poderia prosseguir a colheita, não ficaria o café úmido amontoado, não se encheria de mofo, nem adquiriria bafo e mau cheiro, o que muito o prejudicava e desacreditava.

"A inclinação de vinte e cinco graus, dado aos cilindros sobre o tanque, servia para facilitar a separação e acarretação das cascas encarnadas, logo que os grãos em pergaminho se separassem.

"Segundo a lista das últimas cotações correntes de Londres, o café das Colônias Inglesas vendia-se entre setenta e cinco shillings e noventa e seis; esta diferença no valor parecia ao autor que só se deveria atribuir a que o de menor valor fóra sico com todas as cascas, à moda brasileira, e o de maior, descascado logo que deixara as árvores em cereja, lavado e tratado do modo explicado. O café do Rio, para a exportação, valera cinquenta e cinco dos mesmos shillings apenas!"

Os primeiros despoldadores que aportaram entre nós provavelmente vieram da América Central, pois, as primitivas descrições são de máquinas importadas de S. Domingos, Cuba, Antilhas etc. A medida que essas máquinas eram introduzidas em nossas fazendas, procedia-se à sua fabricação na cidade do Rio de Janeiro, por intermédio de artifices estrangeiros que aqui residiam. Dentre eles, destacaram-se os senhores Lenoir & Filhos, fabricantes de alambiques, estabelecidos à Rua da Saúde n.º 103, que se tornaram conhecidos como fabricantes de despoldadores.

Havia dois tipos fundamentais de despoldadores, todos eles construídos quase que inteiramente de madeira, movidos a mão. O tipo mais primitivo, hoje totalmente abandonado, constava de dois cilindros de madeira girando em sentido contrário, porém, próximo um do outro. O café a ser despoldado, ao passar entre os dois cilindros, era esmagado, separando-se a casca da semente. Utilizava-se bastante água para auxiliar a operação. Este despoldador está representado esquematicamente na figura 1, extraída do folheto: "Do café considerado no sentido de sua preparação, da sua colheita, da sua lavagem e da maneira de secá-lo para conservar" (10). Era uma máquina construída em S. Domingos e existente, então, no estabelecimento do importador G. Constant.

Do outro tipo, que se caracterizava por possuir um único cilindro de madeira, girando contra uma barra fixa também de madeira, reproduzimos dois desenhos esquemáticos, na fig. 2 e 3.

O despoldador de cilindro, atualmente usado, não é nada mais do que o aperfeiçoamento resultante das primitivas máquinas semelhantes às figuras 2 e 3.

Na figura 2, além do despoldador, estão representados o esquema de uma instalação para despoldamento e uma estufa para secagem ao sol com tableiros móveis, método ainda hoje usado na América Central, na Colômbia (11), e mesmo em algumas regiões do Brasil, como Santa Catarina. A figura 3 apresenta um despoldador usado na Venezuela.

Muitos desses despoldadores já possuíam o cilindro revestido de chapas picadas, como se pode verificar na descrição que transcrevemos de R. O'Reilly, feita em 1835 (12):

"Neste armazém deve haver uma espécie de armação onde se adaptam 2 cilindros, ou espécies de rolos, feitos de 4 rodas de tábuas, que tenham 8" de diâmetro ou um palmo, os quais hão de ser furados com um quadrado ao meio, que tenha 4", no qual se há de introduzir um eixo, que há de entrar justo e eles hão de estar na distância de 3" cada uma, para ficarem no comprimento de 12". Nestas rodas de madeira hão de ser pregadas 2 ou 3 folhas-de-flandres, picadas como

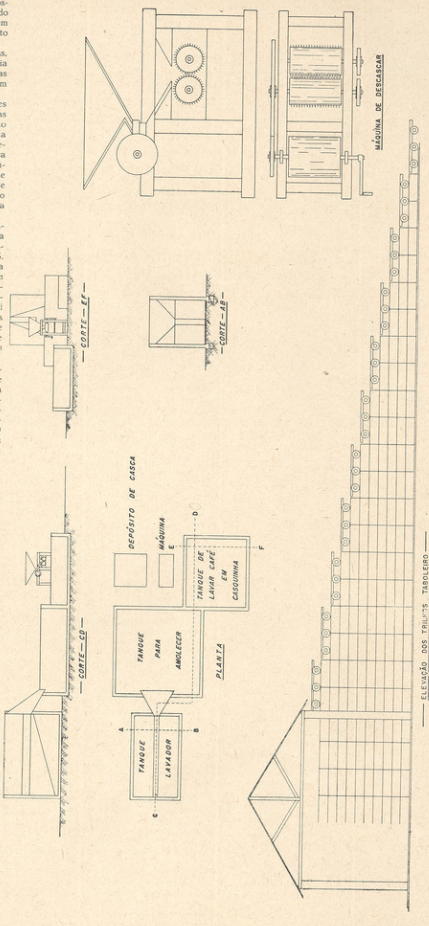


Fig. 2 — Uma antiga instalação para despoldamento de café ao sol. Despoldador construído por Antônio da Silveira Caldeira e instalado na Fazenda do Barão do Paty do Alfores.