



Fig. 3 — Despolpador antigo da Venezuela.

"O nosso digno patricio Antônio da Silveira Caldeira apresentou uma Memória sobre a cultura e preparação do café com um engenhoso invento de que traz o desenho. Recomendando a sua leitura, suposto que não esteja de acordo quanto ao seu despolpador, que sendo ótimo, é de pouca duração e se inutiliza, apenas os dentes do cilindro se começam a curvar, sendo necessário para lidar com ele um homem hábil, e que remedeie de pronto esse inconveniente. Acho menos complicado e mais simples o da fábrica da Rua da Saúde, e desta opinião tenho encontrado muitos outros lavradores". Trata-se, provavelmente, do que era fabricado no estabelecimento dos Srs. Lenoir & Filhos, situado na Rua da Saúde, 103.

O primeiro surto do despolpamento de café no Brasil teve também seus opositores. Mesmo alguns agricultores ilustres, dentre eles o Conde de Gestas (16), se não o combateram, também não o utilizaram e nem lhe deram qualquer importância, preferindo continuar com o processo da via seca, aperfeiçoando-o pelo uso de estufas e meios mais modernos de beneficiamento.

No fim da primeira metade do século XIX, já era regularmente conhecido o despolpamento na província do Rio de Janeiro. Dentre os seus preconcizadores, devemos destacar o nome de Augustinho Rodrigues Cunha, ilustre engenheiro diplomado na França, filho de tradicional família de agricultores brasileiros, que nos legou o melhor compêndio técnico da época

sobre a cultura do café, o "Manual do Agricultor Brasileiro", cujo tomo I, é dedicado à "Arte da Cultura e da Preparação do Café" (17):

Os trechos que transcrevemos, a seguir, do interessante livro, atestam a cultura e o conhecimento técnico do seu autor, evidentemente muito avançado para o seu meio:

"Do despolpador — Antes de passar o grão do café no despolpador costuma lavar-se, se tem muita terra ou pedra. Os tanques para esta operação têm o fundo inclinado para um dos lados, onde há um ralo, que só deixa passar a areia; e como as pedras são mais pesadas procuram o fundo e o café então, que aí se acha misturado, deve ser limpo, para que as pedras não estroquem as pontas do despolpador. Os furos do ralo devem ser quase da grandeza de um grão de café, mas este não deve aí passar.

"O despolpador é uma máquina que serve para tirar a casca vermelha do café, reduzindo-o a ficar na casquinha. Esta máquina é composta de um cilindro de pau coberto com uma capa de cobre da grossura de duas linhas. Nesta chapa se fazem, por meio do ferro, muitas pontas, que não têm mais de quatro linhas de distância umas das outras, se se medem as que ficam numa linha paralela ao eixo, mas de modo que, tomando uma ponta, se vê que está alinhada em relação às outras, como formando uma hélice sobre o cilindro. Do lado interior do cilindro há uma tábua paralela ao eixo, tendo a borda, que fica junto ao cilindro um pouco arredondado, esta tábua, que lhe deram o nome de peito, é fixa, entretanto, que o cilindro pode aproximar-se de sua borda até tocar com as extremidades das pontas, ou afastar-se até passar um grão de café; na parte superior está uma caixa, que faz o ofício de moega, onde se põe o café. O grão caindo passa entre o peito e o cilindro, as pontas então rasgam a casca e a pressão,

«Da preparação — Nós supomos que o agricultor seguirá o método de preparar o café como fazem os árabes, e nas colônias inglesas. O café que se colhe durante um dia é passado numa máquina a que se tem dado o nome de despolpador, cuja descrição daremos no lugar competente. Despolpado o grão da sua polpa por meio desta máquina, que se coloca de modo que o café caia no tanque à medida que se despolpa. Este tanque contém água, que se ataliza com cal, soda ou potassa, para precipitar as gomas, fécula, resinas, o que tem lugar imediatamente; e logo que o pergamimho ou, como se diz, a casquinha, é áspero ao tocar, passa-se deste primeiro tanque para o segundo, onde se lava simplesmente na água, e daí se pode deixar até o outro dia. Quando se tira então deste segundo tanque, põem-se sobre estelas, onde se deixa escorrer toda a água até ficar enxurrado. Estas estelas devem estar levantadas do chão, o que se faz por meio de forquinhos do comprimento de três a cinco palmos, fincadas no chão, e sobre as quais se atravessam varas de modo que fica um xadrez. Estendem-se as estelas por cima, e assim a água, que tem o café pode passar através das aberturas das estelas, e escorrer livremente por o abaxamento, que se tiver dado ao terreiro para não ficar água represada, e ainda será melhor se se procurar um lugar bem arejado para se fazer esta espécie de terreiro.

«Logo que o café tiver deixado escorrer toda a água, o que se faz em poucas horas, deve ser pôsto nas estufas, ou nas ciras ladrilhadas, onde adquirirá o grau de secura suficiente. Se a estufa for bem construída pode aí ficar em depósito até ser socado e limpo para ser pôsto no mercado.

«O tempo que o agricultor economiza preparando o café por este processo pode ser avaliado no dôbro e sobretudo quando, sem empregar tantos cuidados nem tantas vigilias, seus produtos serão de melhor qualidade.