





Nº 600

BREVES CONSIDERAÇÕES

SOBRE A

HISTORIA E CULTURA DO CAFEZEIRO

E

CONSUMO DE SEU PRODUCTO

PELO

DR. NICOLAU JOAQUIM MOREIRA



RIO DE JANEIRO

TYPOGRAPHIA DO IMPERIAL INSTITUTO ARTISTICO

21 Rua Primeiro de Março 21



1873

Dous poderosos motivos fizeram com que escrevessemos estas—Breves considerações sobre o Cafeeiro—; a *ordem* da commissão superior da Exposição Nacional para que algumas palavras acompanhassem á Vienna o primeiro de nossos productos agricolas e o *interesse palpitante* que tomára o Sr. Commendador Joaquim Antonio de Azevedo na realisação dessa idéa, filha de sua inspiração.

Entretanto uma falta commetteu-se. Em vez de confiar-se a missão a alguma dessas robustas intelligencias acostumadas a espanejar-se nos aridos e vastos campos da economia politica e commercial, determinou-se que a cumprisse o menos competente dos membros adjuntos á commissão superior da Exposição Nacional.

E, pois, não será para admirar que este trabalho se resinta de grandes imperfeições e que o café do Brasil, além dos detractores que encontra no estrangeiro, tenha ainda a infelicidade de apresentar na liça, que

se vai abrir em Vienna d'Austria, não um esforçado campeão, mantenedor de suas bellas qualidades porém a fraca voz daquelle a quem, sobrando desejos de bem servir ao paiz, faltam todavia recursos para altos commettimentos.

NICOLAU MOREIRA.

24 de Janeiro de 1873.



ERRATAS

PAG.	ERROS	CORRECÇÕES
9	precipitado	precipitado
16	secco	secco
26	Bibeiro	Ribeiro
”	sujeitar-nos	sujeitar-mo-nos
27	de memoria	á memoria
”	a Exm.	do Exm.
38	neceseario	necessario
”	circunda	circunda
50	<i>puas</i>	<i>duas</i>
”	Hnller	Huller
64	aplica-se	applica-se
77	a a 44 1/2	c. e 44 1/2
84	58 e 69	58 e 59
85	1873	1872
88	1843 até 1848	1863 até 1868
105	1862	1872
106	do Brasil,	do Brasil.

Na tabella n. 9, onde diz: Arrôbas — lêa-se: Saccas.

N. B.— Estas erratas foram filhas da pressa na composição do trabalho.

I

O café, chamado em França, em Portugal e na Hespanha *café*, na Inglaterra *coffee*, na Hollanda *koffy*, na Allemanha *kaffe*, no Egypto *elkarié*, na Arabia *kawa*, na Persia *cahwa* e na Turquia *chove* ou *cahué*, é o fructo de um arbusto do genero *Coffea*, pertencente á familia das *Rubiaceas* de Jussieu, *Cinchonaceas* de Lindley, *Pentandria monoginea* de Linneu e caracterizado por sua fórma pyramidal, tronco de 7 metros de altura e de 11 a 14 centimetros de grossura ; ramos oppostos em cruz, brandos, quasi cylindricos, nodosos, como que articulados, flexuosos e cobertos de uma epiderme acinzentada, ornados de fôlhas curtamente pecioladas, oppostas, inteiras, ovas, unduladas nas bordas, adelgaçadas nas extremidades, com 11 centimetros de comprimento sobre 5 de largura, verdes e luzidias na pagina inferior. Entre as fôlhas oppostas encontram-se duas estipulas lanceoladas, inteiras, lisas e pouco persistentes.

As flores são esbranquiçadas, quasi rentes, em numero de 4 ou 5, situadas nas axillas das fôlhas e de um arôma ajasminado. O calice é quadri ou quinque-

denteado, turbinado e adherente ao ovario. A corolla epiginica e hypocrateriforme apresenta um tubo cylindrico de limbo palmado com 4 a 5 lóbos iguaes e lanceolados. Os estames são em numero de 5, salientes, brancos e nascendo do meio ou do apice da corolla e sustentando antheras amarelladas, longas, estreitas e vacillantes.

O pistillo é composto por um estilete simples, delgado, terminado por um estigma bifido e descansando sobre um ovario infero, guarneecido por um disco epiginico.

O fructo, que ao despontar é mui pequeno e verde, torna-se depois amarello, vermelho e por fim do tamanho e côr de cereja.

Verdadeira baga, trazendo em seu vertice uma pequena cicatriz, o fructo do cafeeiro encerra uma pôlpa viscosa e adocicada no meio da qual se acham duas pequenas cocas cobertas por uma pequena membrana delgada, de côr amarella pallida, levemente coriacea e a que os lavradores denominam *pergaminho*.

Aa cocas ou grãos de café são duras, ovalas, convexas no dorso, planas e atravessadas por um sulco longitudinal e profundo pelo lado interno e munidas de um *arillo* ou tunica propria, considerada por muitos botanicos como seu verdadeiro perisperma. No interior de cada grão encontram-se um albumen compacto, um embyrão recto, uma radícula cylindrica e obtusa e cotyledones folliaceas.

As duas cocas se unem pelas suas faces planas, mas não se adherem. Algumas vezes uma destas cocas

aborta e então a outra adquire maior desenvolvimento, occupa o centro da pôlpa, torna-se ellipsoide e constitue o que impropriamente é chamado por alguns commerciantes *café de Moka*.

Das numerosas especies do genero *coffea*, centro da tribu das *coffeaceas*, conhecidas pelos botanicos, a *coffea arabica* é a que constitue a principal fonte de riqueza dos paizes onde ella prospera.

Muitas são as variedades do cafeeiro arabico, distinguindo-se porém entre ellas a *Moka*, a *Eden*, a *Murta* e a *Leroy*, que, na opinião do Sr. Madinier, é um producto da *coffea laurina*, especie particular importada da Costa d'Africa na ilha da Reunião.

O cafeeiro pertence ao numero das plantas abençoadas pelo *Creador* pois que nem uma só de suas partes é destituida de utilidade. E com effeito, o lenho emprega-se em certos artefactos e como combustivel, as fôlhas constituem a base de uma bella bebida e são optimo recurso therapeutico em certas affecções morbosas; da pôlpa extrahe-se uma aguardente excellente; a casca do fructo não só fornece á industria grande quantidade de potassa, como tambem serve para a preparação da bebida conhecida na Arabia pelo nome de *café á la sultana*, sendo além disto um dos mais fertilisantes estrumes, quando decomposta pela acção combinada do ar e da chuva, finalmente o grão possui todas as qualidades que caracterizam as substancias tonicas, excitantes e anti-putridas, e torrificado e preparado segundo os melhores processos modernos industriaes constitue uma das mais agradaveis bebidas em uso nos povos civilisados, concorrendo

para um duplo fim — a satisfação de uma das necessidades da vida e o augmento da riqueza de certos paizes pelas transacções commerciaes estabelecidas entre os centros productores e as praças consumidoras.

O grão do café ha sido submettido a muitas analyses pelos mais eminentes chimicos experimentalistas sem todavia chegar-se a determinar exactamente a quantidade de elementos organicos que elle contém, e isto devido sem duvida alguma á influencia de condições especiaes de localidade, clima e natureza do terreno em que vegeta o cafeeiro.

Cadet de Gassicourt encontrou em 64 partes de café bruto:

Gomma.	8
Resina..	1
Extracto e principio amargo.	1
Acido gallico (1).	3,5
Albumina.	0,14
Materia fibrosa insoluel..	43,5
Perda.	0,8

Pelletier, Robiquet e outros acharam que o café continha:

Um pouco de oleo volatil.

Albumina.

Gomma ou mucilagem.

Um principio amargo.

Um oleo concreto, branco, fusivel a 23 graus cent.

Uma substancia oleo resinosa corada.

(1) O acido gallico do Sr. Cadet é o acido *quinico* de Grindel e o *cañico* de Paysse.

Além destes elementos Robiquet descobriu no café, depois de torrado, um corpo a que deu o nome de *cafeina* e que Runge havia também encontrado no café bruto. Esta substancia apresenta-se em fôrma de agulhas sedozas, contendo dous equivalentes d'agua de chrySTALLISAÇÃO que desaparecem na temperatura de 100°, fusiveis a 175° e sublimando-se a 300°, soluveis n'agua, no alcool e no ether, sendo sua formula $C^{16} H^{10} Az^4 O^3$, que segundo Payen á quasi um equivalente de oxigeneo corresponde um equivalente duplo d'aquelle que representa a formula geralmente admittida.

Para extrahir a cafeina, faz-se uma forte infusão aquosa de café moído tratando-se depois pelo subacetato de chumbo que precipita, no estado de malato de chumbo, o acido malico do café. Filtrado o licôr e addicionado ao acido sulfurico é submettido a uma corrente de hydrogeno sulfuretado para tirar todos os vestigios de chumbo que possa haver, e então a cafeina chrySTALLISA, concentrando-se convenientemente o liquido. (1)

O Sr. Payen deduzio de suas numerosas analyses a seguinte composição do café normal:

Cellulose .	34
Agua hygroskopica	12
Substancias graxas.	10 a 13
Glucoze, dextrina, acido vegetal indeterminado	15,5

(1) O prescipitado que o acetato de chumbo produz na decocção do café contem tannino e acido calico.

Legumina, caseina (glutina?)..	10
Chloroginato de potassa e cafeina.	3,5 a 5
Organismo azotado..	3
Cafeina livre.	0,8
Oleo essencial concreto, insolúvel n'agua.	0,001
Essencia aromatica, fluida e de arôma suave, solúvel n'agua e <i>essencia</i> menos solúvel..	0,002
Substancias mineraes: potassa, cal e magnesia; acidos: phosphorico, sulfurico, silicico e vestigios de.	6,691

Na opinião do Sr. Payen o principio incoloro da bella coloração verde da substancia chrySTALLINA do café depende do acido chloroginico, que unido a potassa e a cafeina constitue o duplo sal natural do café, sendo pela presença deste que se póde explicar satisfactoriamente o entumecimento dos grãos do café durante a torrefacção, operação esta que tambem, segundo o grau a que attinge, desenvolve, modifica e anhila as propriedades aromaticas do producto de que tratamos e que parecem provir de dous corpos diversos, um, liquido oleoso de côr amarella alaranjada e que possui o arôma que se encontra em todas as especies de café; e outro, oleo essencial de cheiro todo particular e que caracteriza as boas sortes de café. (1)

Tratando se, bem que succintamente, da composição chimica do café não podemos prescindir de archivar

(1) O acido chloroginico compõe-se de:

Carbono.....	56,0
Hydrogeneo.....	5,6
Oxygeneo.....	38,4

neste pequeno trabalho as analyses praticadas sobre o café brasileiro pelo distincto chimico o Sr. Dr. Peckolt, acompanhando-as das notas que possuimos sobre a composição do café de diversas procedencias.

Acha o Sr. Dr. Peckolt que não só a qualidade como tambem a situação, a região, e as influencias climaticas causam uma grande differença nos elementos quantitativos dos principios chimicos de sorte que cada analyse deve mencionar exactamente a qualidade do café, a situação, o terreno, a região, etc., para que se possa obter uma synopse comparada.

Pela distillação fornece o café um oleo essencial, um *stearopteno*, que se acha sempre em quantidade variavel conforme a situação e o clima, etc., como tambem segundo o modo de preparar o café. O *stearopteno*, distillado em solução de chromato de potassa e acido sulfurico, dá um acido organico volatil, que possui o cheiro especifico do café torrado, porém em mui pequena quantidade; fornecendo além disso, acido acetico, acido butyrico e um outro de natureza gordurosa que não tem arôma.

O mesmo acontece com o oleo gorduroso que existe no café, as vezes na proporção de 4 a 10 % e de peso especifico $+ 17^{\circ} \text{C} = 0.954$.

Por distillação a fogo livre deram:

50 kilos de café ordinario

secco em terreiro. 2,131 grams. de *stearopteno*.

50 kilos de café ordinario

secco com esmero. . 3,540 grams. de *stearopteno*.

50 kilos de café despulpado 7,222 grams. de *stearopteno*.

Em 1,000 grams. de fructos frescos do cafeeiro achou

o Sr. Dr. Peckolt 369,662 grams. de pôlpa e 158,420 grams. de pergaminho. A mesma quantidade de fructos seccos deu 279,260 de pôlpa e 256,850 de pergaminho.

Em 1,000 grams. de:

	<i>Pôlpa fresca.</i>	<i>Pergaminho fresco.</i>
Cafeina.	0,270	0,270
Resina molle.	1,240	0,131
Acido resinoso.	15,900	
Substancia albuminosa.	11,100	
Cêra vegetal..	} 10,550	
Oleo concreto.		
Chlorophylla		1,180
Materia extractiva	34,860	
„ saccharina..		
Assucar	67,400	
Substs. pectinosas solu-		
veis e gomma.	21,920	
Pectinose insoluel..	18,930	
Acido café-tannico.	14,620	1,230
Acido citrico livre e	} 7,950	
malato etartarato de		
cal e potassa.		
Acido gallico..		
Dextrina, etc.		20,960
Cellulose.	34,420	504,230
Agua..	759,800	471,000

Em relação a quantidade de oleo essencial contida no grão do café, o Sr. Dr. Peckolt encontrou em 18 kilos de café ordinario secco em terreiro 3,131 grams. de oleo, no café superior 3,530 grams. e no despoldado 7,222.

Quanto a cafeina o seguinte quadro indicará a quantidade existente no café brasileiro em 1,000 grams. de substancia :

	<i>Cafeina.</i>
Café de Maragogipe..	4,000
„ de Caravellas..	5,650
„ de Nazareth..	10,660
„ de Campinas	9,150
„ de Cantagallo (terra granitica soalheira).	9,580
„ „ (terra granitica noruega).	5,480
„ „ (terra calcarea)..	9,540
„ „ (terra quartzosa)..	9,580
Pôlpa fresca do fructo.	0,220
„ secca do fructo.	0,424
Pergaminho fresco.	0,272
„ secco..	0,508

O café de Cantagallo de terreno granitico, como o de Arêas, Jacotinga, etc., fornece em 100 grams. de fructo, 6,984 de cinzas e o de terreno calcareo, como o de Santa Rita, 6,967

Segundo o Sr. Dr Glass, director da escola normal do Jardim Botânico, o grão de café e seus envoltorios reduzidos a cinzas forneceram acido sulfurico, acido phosphorico, potassa, magnesia, argilla, oxydo de ferro e chloro.

Em 6,129 grams. de cinzas a analyse quantitativa encontrou

Acido silicico.	% 0,446
Oxydo de ferro.	0,370
Acido sulfurico.	0,216
Magnesia.	0,400

Argilla.	0,840
Acido phosphorico..	0,867
Potassa	0,01

Em 2,345 grams. de cinzas achou o Sr. Dr. Glass :
 Acido carbonico. 20,98 %
 e em 4,500 grams. 01,411 de chloro.

As flôres do cafeeiro dão pela distillação um oleo essencial de arôma agradavel e fornecendo 10 kilos. de flôres frescas 8 grams. de oleo.

Em 1,000 grams. de flôres frescas encontrou o Sr. Dr. Peckolt :

Oleo essencial..	0,800
Cafein a..	1,000
Resina môle.	22,000
Acido resinoso.	6,000
Materia albuminosa.	92,894
„ extractiva	7,820
„ saccharina.	45,040
Substancias pectinosas, mucilagem.	10,000
Acido citrico, acido tartarico, dextrina, saes de chloro e sulfato de cal.	100,904
Cellulose	228,298
Agua.	523,000

Além da casca e da pôlpa do café empregadas, ha muito, na preparação da bebida denominada *café a la sultana*, a membrana coriacea, *pergaminho*, ligeiramente torrada constitue uma bebida muito superior ao café de chicoria europeu e que teria ainda a vantagem de ser transportada em pequenos volumes e por baixo preço.

Ainda na opinião do distincto chimico, que nos auxilia neste momento, as fôlhas do cafeeiro tambem depois de ligeira torrefacção fornecem por meio da infusão, em agua fervendo, um chá agradável e pouco estimulante.

O resultado de doze analyses praticadas com todo o cuidado em 1,000 grams. de fôlhas frescas foi o seguinte :

Oleo essencial (stearopteno).	0,041
Principio volatil (aldheyde).	0,035
Cafeina..	2,665
Acido apolaustico.	1,074
„ quinico..	0,342
„ café-tannico..	16,391
Chlorophylla e resina molle..	13,660
Materia corante verde.	0,080
„ extractiva amarga.	0,982
„ saccharina..	14,102
„ amylacea ..	9,313
„ albuminosa	8,560
Acido gallico, acido tartarico, acido lactico, dextrina, saes inorganicos, etc...	25,612
Cellulose.	174,836
Agua	731,306

Em 1,000 grams. de chá do café ligeiramente torrado acharam-se:

Cafeina..	8,000
Acido café-tannico..	16,330
„ pyro café-tannico.	54,500
Resina molle	55,000
Materia extractiva amarga.	10,830

Materia insipida ..	36,660
„ saccharina..	47,000
Dextrina, saes inorganicos.	36,660
Cellulose.	771,680

Em 1,000 grams. de fôlhas seccas de cafeeiro, quasi descoradas pelo insecto (elachista), encontraram-se 11,971 grams. de cafeina; em fôlhas cahidas em consequencia da estação 6,530 grams.; em fôlhas colhidas na Serra dos Orgãos, onde os fructos não amadurecem bem, 5,360 grams.; em fôlhas colhidas em Cantagallo 10,300 grams.; em fôlhas novas levemente torradas 8,000 grams.

Nas fôlhas da primeira analyse faltavam quasi completamente as substancias extractivas, a chlorophylla e as materias amylaceas albuminosas e saccharinas de que o insecto se sustenta.

10 kilos. de fôlhas frescas fornecem pela distillação a vapor 0'117 grams. de oleo essencial (stearopteno) de um arôma fragrante quasi identico ao do chá da India.

Ha perto de 6 annos o Sr. Gade de Hamburgo enviou uma pequena porção de fôlhas desseccadas ao fogo como especimen de uma nova descoberta e consta que o Sr. Dr. Von-Tschudi promovera uma empreza commercial allemã neste sentido.

No Brasil muita gente pobre do interior emprega o chá de fôlhas de café como succedaneo do chá da India e do matte.

Já vimos a composição do café da Arabia deduzida das experiencias do Sr. Payen, agora digamos

alguma cousa de mais especial a respeito do café de diversas procedencias.

Segundo alguns autores francezes com os quaes estamos longe de concordar, o café de Moka e o das colonias pertencentes á França tem a mesma composição de maneira que em 64 grams. de café encontram-se 8 de gomma, 2 de resina, 3 de acido gallico, 43,5 de substancia insolavel e 7 de albumina.

Qualquer que seja a procedencia do café estrangeiro elle fornece pouco mais ou menos 3, 19 % de cinzas contendo 2,95 de silica, 15,17 de acido carbonico, 11,34 de acido phosphorico, 1,01 de chloro, 0,55 de oxydo de ferro, 3,58 de cal, 3,01 de magnesia, 42,11 de potassa, 12,20 de soda e 208 de carvão.

Em geral o café de Bourbon dá 4,66 % de cinza, o de Martinica 5 % e o de Moka 7, na opinião do Sr. Payen.

Robiquet e Bertron acharam de cafeina em 500 grams. de

Café de Martinica.. . . .	1,79
„ de Alexandria.. . . .	1,26
„ de Java.	1,26
„ de Moka.	1,26
„ de Cayenna.. . . .	1,06
„ de S. Domingos	0,85

Na opinião de Graham, Stenhouse e Campbell o café contém 0,8 a 1 % de cafeina.

Stenhouse nos apresenta a seguinte analyse que fizera sobre diversos especimens de café.

	<i>Cafeina.</i>	<i>Assucar.</i>	<i>Oleo gordo.</i>
Ceylão wild..	0,8 a 1,01	5,70	
„ plantage.	0,54 a 0,84	7,10 a 7,70	12,00
Java..		6,73	
Moka.	0,506	7,46	13,00
Costa Rica.. ..		6,82 a 6,87	
Jamaica..		7,28	

CINZAS.	<i>Potassa.</i>	<i>Cal.</i>	<i>Magnesia.</i>	<i>Ferro.</i>	<i>Acido sulf.</i>	<i>Acido phosp.</i>	<i>Chloro.</i>	<i>Acido carb.</i>
Ceylão wild.	52,72	4,58	8,16	0,98	4,48	11,60	0,45	16,90
» plantage	55,10	4,10	8,42	0,45	3,62	10,34	1,11	17,47
Java	54,00	4,11	8,20	0,73	3,49	11,05	0,24	18,13
Moka.....	53,52	5,89	8,89	0,44	5,26	10,15	0,59	16,98
Costa Rica...	53,20	4,61	8,66	0,63	3,82	10,80	1,00	14,32
Jamaica.....	53,72	6,16	8,37	0,44	3,10	11,13	0,72	16,54

Em 1860 Mr. Bobierre examinando o envoltorio cortical do café Bourbon encontrou:

Humidade..	19,7
Resina amarella clara.	2,4
Cafeina.	Vestigios.
Cinzas alcalinas compostas em grande parte de oxydo de ferro e acido phosphorico. ..	7,0
Cellulose impregnada de substancias amylaceas, albuminosas e saccharinas. ..	70,9
	<hr/> 100,0

A acção do calor destróe o gosto acre do café crú e a parte aquosa de sua mucilagem, despojando-o, ao mesmo tempo de suas propriedades salinas e tornando o seu oleo levemente empyreumatico, resultando esse arôma picante e agradável que excita o apetite e dá ao café o gosto particular que tanto apreciamos. Ninguém confunda, porém, a *cafeona*, principio aromatico do café torrado e cuja quantidade quasi imponderavel aromatisa um litro d'agua, com o oleo fixo, amarello de sabor e cheiro de café verde que existe em abundancia nos fructos do cafeeiro.

Pela torrefacção o café perde pouco mais ou menos 12 % de seu peso (1), não devendo aquella exceder certos limites, pois que então o café perderá todo o arôma pela destruição da cafeina.

Torrando o café de modo que fique inteiramente negro perde-se 24 % e Schrader achou no café queimado 1,25 % de substancia extractiva.

Reduzindo-se 16 onças de café a 14 por meio da torrefacção obtem-se um pó pardo alaranjado (café ordinario); se reduzirmos 15 a 13 teremos uma côr de chocolate brilhante.

Na operação de torrar o café convêm conhecer os seus diversos graus; no primeiro evapora-se a agua, no segundo forma-se um acido aquoso descorado, no terceiro produz-se um acido amarellado, no quarto desenvolve-se o principio oleoso, no quinto converte-se o

(1) Segundo Lebreton :

O café do Rio de Janeiro e Martinica, perdem 18 a 20 %.

O café de Java, Mauricia, Ceylão e Guadelupe 16 a 18 %.

O café de Moka e Bourbon 14 %.

café em carvão. Nunca se ultrapassará o quarto grau sob pena de extinguir o principio aromatico (1), devendo parar a operação apenas os grãos do café se apresentem ruivos. Então conserva o café sua substancia gordurosa, a cafeina que continha, a essencia aromatica, o acido chloroginico e uma pequena quantidade de oleo essencial, principios que perduram se se polvilhar o café, em quanto quente, com assucar na proporção de 15 grams. para 500 grams. de café.

E' depois de torrado e moído que o café presta-se a formar por infusão e filtração a agradável bebida que faz actualmente nossas delicias; a infusão porém deve ser feita em agua fervendo e em vaso fechado afim de não se perderem suas partes volateis. Tambem se prepara por meio da decocção; neste caso porém perde-se grande quantidade do principio aromatico posto que se ganhe na parte extractiva.

Os povos orientaes consideram o beber café como uma necessidade da vida, e o bebem forte, quente e assucarado na proporção de 9 taças por dia.

O mesmo acontece no interior do Brasil entre a classe pobre e nas fazendas e propriedades ruraes..

Os turcos foram os primeiros que adoçaram o café com assucar e costumam ainda addicionar-lhe cravo, cannella e algumas vezes sementes de cardamomo.

O café do Grão Sultão leva sempre algumas gotas de ambar.

(1) O arôma do café reside no oleo essencial contido na substancia graxa do fructo, e por este motivo é que se recommenda muita cautella no grau de torrefacção do café, afim de não modifical-o ou mesmo fazêl-o desaparecer.

Em diversos paizes junta-se ao café aguardente ou rhum; neste estado sómente pelo uso frequente, natureza do clima ou palladar estragado pode o café ser bebido com satisfação.

Em outras circumstancias porém se acha o café misturado com leite. Assim preparado constitue uma bebida deliciosa e nutritiva, equivalendo debaixo deste ponto de vista uma chicara de café a duas libras de carne gôrda (Liebig).

Se o café tem tido grande numero de detractores em compensação não falta quem proclame suas virtudes.

Em nossa opinião o café, como tudo o que existe no mundo, em termos habéis pode ser assaz proveitoso, quando em demazia porém acarreta graves consequencias pela sua influencia sobre o systema nervoso e principalmente sobre a massa encephalica.

Ninguem desconhece a excitação causada pelo café sobre as faculdades sensitivas e intellectuaes, donde proveio-lhe, com justa razão, o nome de *bebida intellectual*, e a maneira porque remove a somnolencia e o poderoso auxilio que presta aos medicos nos casos de envenenamentos pelas preparações opiadas.

Sem quereremos entrar nas numerosas vantagens obtidas por meio do emprego therapeutico do café não deixaremos, contudo, de fazer sobresahir dous factos de grande importancia; o 1.^o ser o café um agente efficaç e muito superior a aguardente, para sustentar as forças do soldado em campanha, oppondo-se tambem ao desenvolvimento do typho dos hospitaes; o 2.^o é que os bebedôres de café não tem tanta necessidade de alimentos

porque esta bebida oppõe-se ou demora a funcção da assimilhação.

Todos os que viajam, escreveu o finado conselheiro Burlamaque, conhecem a benefica influencia do café. Aquelle que, ao partir do pouso onde pernitoa, bebe uma chicara de café não sente somno nem frio, viaja alegre e animado e pôde, sem *sentir debilidadade*, viajar até o pôr do sol.

A infusão de café para ser boa requer as seguintes condições : 1ª, não ter estado o café guardado em contacto com outra qualquer substancia, nem haver permanecido, depois de torrado, expôsto ao ar de modo que a cafeina se transformasse em oxydo de carbono e tannino. 2ª, ser de boa qualidade o producto. 3ª, não torrarse nem moêr-se maior quantidade do que a necessaria para o consumo diario. 4ª, não empregar agua em temperatura acima de 40º Reaum. 5ª, entrar o café na proporção de 1 onça para 5 d'agua ou na de 1 libra para 40 chicaras de infusão.

Não descreveremos e muito menos discutiremos os diversos processos e os differentes aparelhos para a preparação da infusão de café, apenas lembraremos que alguns se baseam sobre os principios physicos relativos á força elastica do vapor, como seja a *cafeteira hydrostatica*; outros são verdadeiros *filtradores*, confeccionados de modo a fazer com que a agua quente, passando pelo café torrado e moído, extraia-lhe todos os principios aromaticos e soluveis que este possa conter e taes são as cafeteiras de Horel, de Dausse e de syphão concentrico.

A quantidade de materia extractiva que nestes casos a infusão contem regula 20 % no café verde.

No Brasil a maioria da população emprega coadores de café feitos de algodão americano, e que se tornam tanto mais apreciados quanto mais servidos e, ou seja pela qualidade do café ou por qualquer outro motivo, o certo é que temos bebido e ainda bebemos café excelente por este processo preparado.

O café entra muitas vezes avariado no commercio ; neste estado fornece elle grande quantidade de cinzas e pouco ou nada de cafeina ; se a avaria provém da acção d'agua salgada encontra-se na analyse chlorureto de sodio.

A fraude commercial já chegou a moldar argilla plastica verde dando-lhe a forma do café ; da mesma maneira ha procedido com uma mistura de residuos de café, semente de chicoria pulverisada e colla forte.

Mais de uma vez a fraudulencia tem compromettido a vida dos consumidores tingindo o café de qualidade inferior, para fazel-o passar por Moká, com plombaginea e talco e ainda é muito commum dar a côr escura ou verde ao café, introduzindo nas machinas carvão ou samambaya.

Nos paizes em que se faz grande consumo de café torrado e moido avultam as falsificações com favas, feijão, milho, tremoços, cenouras etc. etc. ; os meios porém de reconhecer e reprimir as sophisticações e os falsificadores são da exclusiva competencia da hygiene publica ou da policia medica.

Não sendo o nosso proposito escrever uma completa monographia do cafeeiro não entraremos em profundas

indagações se fôra ou não infusão de café a bebida 'offerecida por David a Abigail, e se Homero já conhecia este arbusto pelo nome de Nepenthes como Avicenne o conhecêra pelo epitheto de Bun.

Tambem não apreciaremos o facto de haverem sido algumas cabras ou camellos as denunciantes das qualidades do fructo do cafeeiro, e de que tão finamente se aproveitara certo priôr para impedir que seus confrades dormitassem durante os officios divinos nocturnos.

E' sufficiente que se saiba que de todas as especies conhecidas de café, a arabica, sendo a mais cultivada, parece ser originaria de Abyssinia (Kafá) donde foi transportada para o Yemen, na Arabia Feliz, estendendo-se suas plantações até as margens do mar Vermelho.

No Oriente é o café conhécido desde tempo immemorial, começando a ser empregado na Persia em 850.

O café foi introduzido em Constantinopla em 1517, apparecendo os primeiros estabelecimentos em 1553.

Em 1615 entrou em Veneza donde começou a espalhar-se por toda a Europa, apparecendo em Italia em 1645, em Londres em 1652, em Marseille em 1671 e em Paris em 1672.

Os Hollandezes plantaram o cafeeiro na Batavia em 1690; d'ahi foi transplantedo para França em 1712, tentando sua introduccão nas colonias em 1816, porém só obtendo-se essê disideratum em 1823 pelos esforços de Declieux que plantou o cafeeiro em Martinica.

Em 1718 cultivou-se o cafeeiro em Surinan, em 1726 em Bourbon, em 1728 na Jamaica e finalmente culturas mais ou menos extensas se estabeleceram na Guáyana, Cuba, Porto Rico, Java, Ceylão, S. Domingo setc, havendo

algumas progredido e outras retrogradado ou permanecido estacionarias.

O cafeeiro seria trazido da India e pela primeira vez plantado em terras brasilicas durante o reinado de D. Manoel?

O governo da metropole mandaria arrancar e destruir toda a plantação de cafeeiros com o fim de centralisar sua cultura na Asia, prohibindo-a na America sob pena de morte?

Esta noticia, que nos deixára Pizarro e que tem sido vulgarisada por muitos historiadores, não repugna áquelles que sabem como Portugal, cioso do brilhante futuro que despontava para a colonia americana pelas immensas riquezas que lhe doara o Creador, procurava por todos os meios retardar o progresso material e moral do Brasil.

A prohibição do fabrico da aguardente, da cultura de certas plantas e da preparação de tecidos; a extincção das officinas de ourives, o trancamento das portas das associações scientificas, o monopolio das patentes superiores do exercito ahi se acham archivadas nos annaes da historia patria. Ha muitos annos, *escrevia o celebre Padre Antonio Vieira a Duarte de Macedo*, que sei se dá no Brasil a pimenta e quasi todas as outras drogas da India, como se experimentou no primeiro descobrimento, e El-Rei D. Manoel por conservar a conquista do oriente mandou arrancar todas as plantas asiaticas com lei capital que ninguem as cultivasse; e assim se executou ficando sómente o gengibre, que, como é raiz, dizem no Brasil, se mette pela terra a dentro; mas

ainda assim se conserva a prohibição, e se toma por perdido. „

O Sr. Conselheiro F. Freire Allemão, nosso distincto mestre e o primeiro dos botanicos brasileiros, protesta contra a asserção de Pizarro, baseando-se em que em 1526, data da morte de D. Manoel, ainda o cafeeiro não era conhecido nos paizes europeus, como o comprovam os escriptos de Duarte Barbosa (1566), do padre Francisco Alvares (1520) e capitão João Bibeiro (1640), aucthores que trataram das cousas da India e do Brasil, o mais minuciosamente possível, sem contudo fallarem no café.

A' opinião esclarecida de tão importante authoridade não podemos deixar de sujeitar-nos.

E, pois, segundo a idéa mais exacta e geralmente acceita, o cafeeiro foi introduzido no Brasil pouco depois do meiado do seculo XVIII, e por meio de sementes trazidas da Guayana Franceza para o Amazonas, onde a cultura sómente se poudé propagar depois da promulgação do decreto de 4 de Maio de 1761, isemptando de direitos aduaneiros esse novo producto agricola.

Do Amazonas e Pará passou o cafeeiro para o Maranhão em 1770.

No Rio de Janeiro o plantio do cafeeiro data de 1774, sendo governador Gomes Freire de Andrade e ao desembargador do Maranhão João Alberto Castello Branco, nomeado chanceller da relação do Rio de Janeiro, se deve a transplantação daquelle vegetal para esta provincia, d'onde a cultura se espalhou pelo Ceará, Pernambuco, Bahia, S. Paulo, Minas, etc.

A rêspeito do historico do café no Brasil, nada po-

demos adiantar ao que escreveu o sabio conego Januario da Cunha Barboza.

„ Bate-me o coração quando me lembro que ainda vi nos primeiros annos de minha vida as duas primeiras arvores de café que haviam sido trazidas em tenras plantinhas da cidade do Maranhão pelo desembargador João Alberto de Castello Branco, nomeado chanceller da Relação desta cidade e acolhidas como peregrinas estrangeiras na horta dos Barbadinhos Italianos, junto a entrada de sua capella, onde é hoje o hospital de Municipaes Permanentes.

Honra, eterna recordação a esse magistrado, que assim fez passar de um sólo, não mui proprio, essas abençoadas plantas que tem dado immensos milhões pela bôa hospedagem que lhes déra o sólo do Rio de Janeiro.

Foram essas duas plantas, crescidas extraordinariamente por se não conhecer ainda o meio de sua verdadeira cultura, as progenitoras de infinitas e magestosas plantações que hoje cobrem grande parte das encostas de nossas colinas.

Honra e eterno reconhecimento do memoria á Exm. Vice-Rei, Marquez de Lavradio, que apenas empossado no governo desta provincia e sabendo que viviam duas plantas de café, arbustos tão preciosos em outros paizes, se deliberou logo a visital-as e as suas vistas cahindo sobre seus ramos foram os primeiros orvalhos que as fizeram promptamente vicejar e propagar-se.

O estrangeiro João Offman, colhendo ali mesmo algumas bagas de café, as lançou na terra, em seu jardim da estrada de Mata-Porcos á S. Christovão.

O Exm. Bispo Diocesano D. José Joaquim Justiniano Mascarenhas Castello Branco, empenhado em promover na sua patria as culturas esperançosas de que havia dado provas estabelecendo a do anil em sua fazenda do Capão, houve tambem algumas bagas de café das quaes plantou nesta sua fazenda e repartio as demais com os padres lavradores Couto e Lopes, aquelle na serra que dá caminho para Minas Geraes e tomou o seu nome, e este no districto de S. Gonçalo.

O café prosperou espantosamente assim favorecido, e por essa serra em que desciam unicamente farinha, fumo, porcos e aves talvez necessarias para se comprar com o seu producto os generos indispensaveis ao consumo dos raros habitantes desse terreno ainda tão mal aproveitado, descem todos os annos milhões de arrobas de excellente café, de que abunda o nosso mercado e fazem a carga de centenas de navios que o transportam para o commercio deste com outros paizes.

Cumprê notar que tão abençoada planta passou de Cayenna ao Pará e depois ao Maranhão, como escreve em sua visita ao sertão do Amazonas em 1762 e 1763 o sabio Bispo do Pará D. Fr. João de S. José, monge Benedictino, nem seja pesado ouvir de mim o que elle então dissera no manuscripto interessante de sua viagem, que existe no archivo do Instituto Historico e Geographico do Brasil, porque importa acertar um ponto em que parece terem sido inexactos alguns escriptores modernos:— “ Aqui vimos, escreve o sabio Bispo, pela primeira vez a arvore do cacáo, plantada pela natureza, de que estas ilhas do rio abundam nas visinhanças de Gurupá; não assim das arvores do café, vindas de

Cayenna, em tempo do governador do Estado João da Maia, o que se deveu a generosidade de uma franceza mulher do governador da Praça, que sabendo a prohibição e estudo com que andavam os seus nacionaes para que se não communicasse a planta a um portuguez de quem ignoramos o nome e só sabemos ser N. Palheta, que alli se achava, indo este visitar seu marido e sahindo todos a passeio, ella generosamente lhe offereceu na presença do esposo (que se sorria) uma mão cheia de bagas de café, praticando a galanteria de ser ella mesmo quem lh'as introduzisse no bolso da casaca, obrigando-o de sorte que lhe não soubejaram as expressões com que mostrou agradecer muito a franqueza e bizarria da senhora; e logo em Belem se repartiram pelo governador a homens de negocio, entre os quaes não foi dos segundos, Agostinho Domingos, natural do arcebispado de Braga, e casado em Belem, homem de muita honra, verdade e cabedaes, cujo procedimento autorisa bem as suas cans na avançada idade de 80 annos, de quem recebemos immediatamente esta noticia quando nos mostrou os seus cafezaes do Guamá. “

Apezar, porém, dos esforços empregados pelo botanico padre mestre Conceição Velloso e de algumas violencias praticadas pelo Marquez de Lavradio com o fim, aliás louvavel, de promover a cultura do cafeeiro, permaneceu este por muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro, figurando como planta de ornamento, até que certos artigos sobre o café de Cuba publicados nos jornaes da côrte fizeram com que alguns lavradores emprehendessem o plantio do ca-

feciro, sem que todavia abandonassem a cultura da canna de assucar.

Como é de suppôr a primeira colheita de café foi por demais mesquinha, por que ignorava-se o processo da cultura, o preparo do producto, desconhecia-se o valôr das machinas e nem haviam machinistas, e pois os lucros não corresponderam aos trabalhos, vendendo-se o café a 800 rs. a arroba.

O desanimo tornou-se geral e por tal modo que fazendeiro houve que incendiou seus cafeiraes.

Aquelles, porém, que não desacoroçoaram tiveram o prazer de ver que a segunda e terceira remessa, para o estrangeiro, do producto já algum tanto bonificado obtinham a honra de uma boa recepção, não pondo duvida a nossa praça em comprar ao fazendeiro o café na razão de 7\$000 a arroba.

„ Desde então as vastas e solitarias florestas do Brasil, ainda respeitadas pela rotina e pela desconfiança foram abatidas pelo machado e pelo fogo e todo o proprietario de um palmo de terreno cultivou café. A introdução de machinas veio facilitar e aperfeiçoar o processo e hoje o Rio de Janeiro offerece aos olhos do observador o magnifico espectáculo de grandes estabelecimentos agricolas, de bellissimas fazendas onde se encontram os gozos da vida acompanhados de todas as commodidades, obra, sem duvida, de bem pouco tempo, pois que a verdadeira cultura do cafeeiro data de 1830.

II

Originario da Arabia, e por conseguinte accommodando-se facilmente nas regiões inter-tropicaes, o cafeeiro apraz-se em localidades cuja temperatura oscilla entre 20 a 25° centímetros, 13 a 15° Reaum. e 62 a 66 Fhar.

No Brasil o cafeeiro não se mostra muito sensivel á influencia do frio regular, pois que o vemos vigoroso no Paraná, no interior de Minas Geraes, em S. Paulo e em Santa Catharina; apenas as colheitas se tornam irregulares e por esse motivo a maior parte dos fazendeiros despresam essas terras a que elles dão o nome de *frias*.

Segundo o distincto discipulo da escola Polytechnica de França o Sr. Agostinho R. Cunha, as terras frias se acham a 200 pés acima do nivel do mar, e no Rio de Janeiro se estendem da parte mais occidental com o nome de serra da Ilha Grande ou serra d'Agua, principiando no Cabo da Trindade em Paraty, ramificando-se na direcção de O. a E. N. E. até Pirahy, morrendo na margem direita do Parahyba para levantar-se depois com o nome de serra de Valença, de Matacães, da Viuva, de Sant'Anna e de Tinguá, cuja altura é de 3,500 pés. A serra da Viuva, entrando na Parahyba, vai terminar na margem do rio do mesmo nome, notando-se na primeira direcção a serra da Estrella, a dos Orgãos, a do Queimado, que ramificando-se para N. E. toma o nome de Sebastiana; a serra dos Canudos, das Bananeiras, Nova Friburgo e Cantagallo.

O café destas terras, onde se póde cultivar todas as plantas da zona temperada, é de uma qualidade muito superior, seu arôma é forte, seu gosto delicado e sem comparação mais agradável ao paladar, sendo, quando bem preparado, quasi superior ao Moka; ao menos nos mercados tem um preço mais elevado (1).

Prefere-se no Brasil para cultura do cafeeiro as collinas ás baixadas.

Nestas a folhagem se desenvolve com exuberancia, o arbusto torna-se frondoso, a fructificação é copiosa porém o fructo é pela maior parte chôcho, ou então grande, leve pouco chumbado e quasi sem arôma.

Ha entretanto fazendeiros que pensam ser um engano cultivar-se o cafeeiro nas collinas de preferencia ás baixadas, firmando-se em que nessas localidades é mais facil o emprego do arado, o cafeeiro nutre-se melhor e por conseguinte resiste á praga que costuma acommettel-o, sendo a maior quantidade de humidade dessas localidades inconveniente removivel por meio da drenagem descoberta, facil de executar-se como se vê na Guayana Hollandeza.

Os cafeeiros expostos ao nascente são mais productivos, assim como os que ficam ao sul tomam maior desenvolvimento e por isso reclamam mais espaço. E' convicção de nossos lavradores que o cafeeiro exposto ao poente não produz bem e que o café obtido é esverdeado, côr de ervilha, transparente, sem brilho e incapaz de ser brunido, emquanto o expôsto ao nascente e batido pelos raios do sol

(1) Arte da cultura e preparação do café por Agostinho Rodrigues Cunha—1844.

offerece grãos verdes dourados, amarellados, claros pesados e arômaticos.

Aos terreno da primeira especie dão os nossos lavradores o nome de *noruegas*, aos da segunda, *meias-laranjas*.

Em geral o cafeeiro de serra abaixo dá um producto desenvolvido, de côr carregada e de gosto pouco forte; o de serra acima produz grãos pequenos esbranquiçados de gosto e arôma forte, porém agradável.

Nos annos chuvosos o primeiro pouco produz, o segundo mais, porém menos do que nas épocas soaheiras.

A provincia do Rio de Janeiro, montanhosa como é, offerece uma bella e favoravel disposição á cultura do cafeeiro, favoneada esta ainda mais pela natureza e uberidade dos terrenos daquella.

Além das terras de mato virgem, planta-se o cafeeiro em sólos cuja composição regula, pouco mais ou menos, $\frac{2}{3}$ de argilla amarellada e $\frac{1}{3}$ de humus.

Nos morros de barro vermelho, em terrenos areentos, mas cujo sub-sólo seja humifero e nas vargens de massapê, o cafeeiro desenvolve-se bem, não lhe faltando as outras condições.

Nas terras argilosas o cafeeiro não se cobre de demasiada folhagem; o fructo é pequeno, porém pesado, côr de chumbó e de arôma agradável.

Na opinião do Sr. Torquato de Oliveira os terrenos soalheiros e argillo-pedregosos são os preferiveis para a cultura do cafeeiro pelo fructo excellente que apresenta.

Nas terras brancas ou de segunda ordem a cultura é penosa pelas repetidas carpas, entretanto que as ca-poeiras isemptas de samambaya provam bem.

O agricultor Paulistano considera como padrão para a escolha de terras apropriadas á cultura do cafeeiro, serem ellas compostas de argilla e silica, caracter conhecido dos terrenos bons ou soffríveis.

As terras novas de primeira ordem, principalmente as rôxas, não convém ao cafeeiro, quer por excesso de elementos nutritivos, quer pela presença de alguma substancia prejudicial ao arbusto.

Alguns fazendeiros acreditam que os terrenos já servidos, quando profundamente lavrados, devem ser preferidos em consequencia dá maior facilidade do emprego de instrumentos aratorios e do pequeno numero de carpas que se fazem.

Em geral estabelecem-se os cafeeiraes em terrenos argillosos de côr amarella avermelhada existentes nas encostas das collinas e montanhas, a maneira dos Cyn-galezes que collocam suas culturas distantes do mar e acima de seu nivel 3,000 pés, e dos lavradores das Antilhas que preferem ás planicies os morros de origem volcanica.

Pela vegetação que cobre os terrenos conhecem os nossos lavradores se elles são ou não apropriados a cultura do cafeeiro. A presença da peroba, do cedro, do pão d'alho, etc., indica uma boa terra, os palmeiras e as arvores resinosas pelo contrario.

O plantio do cafeeiro fazia-se antigamente no Brasil, por meio dos pequenos arbustos provenientes das se-

mentos dos velhos cafeeiraes e que á sombra destes vegetavam.

Esta praxe era prejudicial ao lavrador, pois que de terrenos exauridos de saes nutrientes e necessarios a evolução regular do cafeeiro não podem sahir mudas excellentes.

Actualmente, procede-se por dous systemas — planta-se em domicilio fixo ou empregam-se boas mudas.

No primeiro caso lançam-se directamente no terreno destinado para o cafeeiral, e em covêtas dispostas em linha e equidistantes, alguns grãos de café, arrancando, depois que elles germinam e attingem 12 a 15 pollegadas de altura, todos os arbustos, exceptuando o mais vigoroso de cada grupo.

No segundo caso preparam-se viveiros para o que se escolhe um terreno regular, pouco exposto ás chuvas, ligeiramente inclinado para não reter muita humidade que impossibilita a germinação da semente, cava-se profundamente, fofando-o bem.

Durante os equinocios, da primavera para o sul e do outomno para o norte, abrem-se no terreno sulcos lónquidinaes e pouco profundos e distando um dos outros 40 centímetros, e nelles semeiam-se os grãos do café recentemente despôlpados e procedentes de cafeeiros novos e robustos.

Em geral os mezes de Agosto, Setembro e Outubro são os preferidos para preparar os viveiros. As sementes devem distanciar-se 11 a 14 centímetros, sendo os sulcos cobertos por uma ligeira camada de terra, e se a estação correr quente convém regar os viveiros logo que as plantas começam a nascer.

No fim de dez mezes a um anno tem as mudas doze a quinze pollegadas de altura e então em dias chuvosos, e segundo alguns lavradores durante a lua cheia de Março, faz-se a transplantação, arrancando-se cada muda por meio da enxada e sem que seja offendida a raiz mestra ou cortado o barbalho, e collocando-se em covas anteriormente preparadas e espaçosas afim de que as radículas da planta fiquem a coberto e sem constrangimento. Convém algumas vezes resguardar por alguns dias as novas plantas da influencia do sol, o que facilmente se alcança por meio de galhos e fôlhas de arvores sylvestres.

Muitos fazendeiros preferem empregar mudas bastante desenvolvidas em consequencia das carpas serem mais suaves e as plantas não corrêrem tanto risco com as culturas accessorias.

Preparado o terreno que se destina á cultura do cafeeiro o lavrador procede a plantação.

Antigamente a maior parte dos lavradores estabelecia cafeeiraes irregulares, fazendo a plantação sem ordem e sem symetria. A difficuldade porém das limpas e das colheitas do producto, bem como a de dirigir os trabalhadores trouxeram o alinhamento das covas e o enfileiramento dos cafeeiros, collocados distantes uns dos outros 16 palmos.

Entretanto a pratica mostra que esta regra não póde ser absoluta, por quanto condições existem que a modificam frequentemente. Assim é que as terras planas, humidas e profundas obrigam a plantar *raro*, e as seccas elevadas ou inclinadas *basto*; porém não de modo que entre um e outro cafeeiro medeie menos de 10 palmos.

A plantação em xadrez é rara no Brasil, porém cafeieiras de mais de 1,000 pés dispostos em quadrado são muito frequentes.

Sendo a regra geral a plantação do cafeeiro em linhas paralelas e iguaes, contudo alguns lavradores as desentram ou antes as alternam, e isto para prohibir que as grandes chuvas não arrastem completamente das collinas as substancias nutritivas do terreno e nem descalcem os cafeeiros.

Tambem ha quem se opponha, e com razões mais ou menos bem fundadas, ao plantio do cafeeiro em direcção inclinada sobre a base da montanha onde se estabelece o cafeiral, preferindo a posição vertical, porém plantando o arbusto em cova profunda. A inclinação forçada das mudas, diz o redactor do *Agricultor Paulistano*, prohibe que as raizes fiquem bem acondicionadas e dispostas horisontalmente e portanto será sempre imperfeita a plantação e a mortandade espantosa, e foi o que verificamos em um pequeno quartelzinho que cultivamos por experiencia inclinando grossas mudas.

O cafeeiro desenvolve-se em quatro annos. Durante os dous primeiros annos plantam-se nos intervalos das linhas dos cafeieiras, feijão e milho, e nunca fumo, arrôz ou algodão. Estas culturas accessorias além de rendosas trazem um tal ou qual sombreamento aos pequenos pés de cafeeiros que os deixam ir acostumando-se com os rigores do sol. Desde, porém, que o cafeeiro começa a produzir suspende-se toda e qualquer cultura.

Um alqueire de terra de 5,000 braças quadradas admitte 2,000 pés de cafeeiros, fornecendo annualmente,

termo médio, 170 alqueires de milho e 35 de feijão (1), isto porém sómente nos 3 primeiros annos de existencia do cafeeiro.

Uma legua quadrada accomoda 4 milhões de cafeeiros, guardando entre si uma distancia de 3 metros ou 16 palmos.

O cafeeiro é uma planta que reclama muita limpeza, e pois é necesario tirar frequentemente toda a vegetação estranha que circunda o arbusto.

Em geral limpam-se os cafeeiraes no Brasil tres vezes por anno, nos mezes de Abril, Setembro e Dezembro.

Em algumas fazendas, sobretudo na provincia de S. Paulo as carpas são em numero de 5 a 6 annualmente.

Alguns lavradores limpam á enxada um circulo de terreno de 2 pés de diametro em roda do cafeeiro; outros estrumam o terreno quando o julgam enfraquecido pelas successivas colheitas, havendo tambem quem plante por entre os cafeeiros ingaseiros para sombrear o cafeeiral e ao mesmo tempo fertilisar o sólo pela abundante folhagem que estas arvores desprendem, seguindo n'este ponto o exemplo dado pelos agricultores de Venezuela, da India do Yemen, de Java e das Antilhas que empregam a *acacia*, a *cordia*, a *pignea*, a *erythrina corallo-dendron*, as *musaceas* etc.

O cafeeiro então é plantado conjunctamente com o ingaseiro e como o crescimento deste é quasi o triplo daquelle quando o cafeeiral começa a fructificar

(1) Dr. Carvalho de Moraes.

já encontra protecção contra a força dos raios solares. Para uma geira de terra com 300 mudas de cafeeiros são sufficientes 80 pés de ingaseiros.

Nos logares elevados e sujeitos a geadas, como em S. Paulo, não se descortinam completamente os cumes dos morros onde se acham os cafeiraes afim de que não soffra a florificação a violencia dos ventos e do frio rigoroso.

Nas vargens de solão vermelho na Bahia, Pernambuco, sul de S. Paulo e Santa Catharina e nas margens do Amazonas o café se cultiva á sombra, durando muito mais tempo, porém dando menor quantidade de fructo.

Os cafeeiros crescem até 7 annos. O decote ou capação se acha banido por quasi todos os fazendeiros, que além de outras muitas razões apontam as Antilhas francezas onde o decote dos cafeiraes prejudicou o producto e Java, que não decotando-os, offerece um dos melhores cafés.

Nos terrenos ricos, humidos e profundos é forçoso o decote afim de que a seiva, que se perderia na exuberancia da folhagem, concorra antes para o augmento da fructificação. O decote então faz-se no tronco a 5 6 ou 7 palmos acima da terra e nos galhos a 1 $\frac{1}{2}$ palmo de distancia do tronco, sendo a época apropriada os mingoantes de Julho e Agosto em razão da florescencia ser em Setembro.

O cafeeiro bem tratado no Brasil começa a fructificar com dous annos de idade; é porém sómente depois do quarto anno que elle attinge o seu maximo de producção.

Conforme a natureza do terreno e o vigor da planta assim produz cada pé de cafeeiro de 1 libra a 7.

Nos terrenos ferteis a colheita é de 4 libras. Os cafeeiros das varzeas, que se elevam as vezes a 20 palmos de altura, chegam a dar 20 libras de producto. Em Cantagallo o Sr. Agostinho viu um cafeeiro de 25 annos de idade fornecer 14 $\frac{1}{2}$ libras de café.

Os velhos cafeeiraes produzem pouco, porém o café, além de ser de superior qualidade, é quasi todo ellipsoide ou *mácho*.

Em geral 1,000 cafeeiros dão 100 arrobas de café beneficiado, ou 300 alqueires em cereja, ou 173 em casquinha. Em S. Paulo 1,000 pés de cafeeiros de 6 a 10 annos produzem 300 arrobas.

Na colonia do Senador Vergueiro 130,315 cafeeiros produziam, regularmente, 51,722 alqueires ou 356 alqueires por 1,000 cafeeiros.

Na colonia dos Martyrios 47,000 cafeeiros davam 11,120 alqueires ou 234 por 1,000.

Um trabalhador pôde cuidar de 1,200 cafeeiros e colher 120 arrobas de producto beneficiado ou 300 alqueires de café em cereja dentro de 40 dias.

Em geral a colheita regula diariamente, e quando o fructo amadurece com regularidade, 3 alqueires ou 100 libras.

12 quartas de café em cereja e maduro reduzem-se a 5 de café secco ou 1 arroba de café preparado para o mercado.

Na opinião do Sr. Madinier 100 kilogrammas de café em baga dão, termo médio, 15 kilogrammas de café preparado.

Nos cafeeiraes de serra acima a colheita começa em Abril ou Maio, continuando até Setembro ou Novembro em razão das diversas florificações que apresentam os arbustos; nos de serra abaixo principia-se mais cedo e termina-se em pouco tempo em consequencia do regular amadurecimento do fructo.

A colheita no Brasil, portanto, estende-se por seis mezes pouco mais ou menos, sendo feita em diversas épocas.

Segundo observação dos nossos mais intelligentes lavradores, dentro de cada quatriennio, tem-se uma colheita grande, uma pequena e duas ordinarias. A razão deste facto está na marcha e evolução do cafeeiro e na absorpção de seus succos.

A grande perda produzida pela abundante colheita faz com que no anno seguinte a safra seja pobre por falta de desenvolvimento dos ramos e fôlhas dos cafeeiros, que por estas absorvem os elementos atmosphericos e por aquelles deixam brotar as flôres.

A colheita do café, em que se empregam com muita utilidade, velhos, crianças e mulheres, não se pratica actualmente por meios irregulares, misturando grãos verdes, maduros e seccos, e poucos são os lavradores que abanam os cafeeiros para obterem o fructo, sendo em geral a regra colhê-lo á mão e por diversas vezes como já o dissemos.

Considera-se no Brasil como velho o cafeeiro que passa de 20 annos de idade, entretanto existem muitas condições que apressam ou retardam essa época critica. Assim o vigôr do terreno e as colheitas regulares e feitas a tempo estão no primeiro caso; a pouca ri-

queza do sólo, a falta de cuidados na cultura, a demora nas colheitas e a exuberancia do fructo se acham no segundo.

Envelhecendo o cafeeiro costuma-se remoçal-o pelo decote do tronco, 1 palmo acima da superficie do terreno, prolongando por este modo por mais alguns annos a vida do arbusto, sem comtudo chegar a obter delle a producção primitiva.

Os cafeeiros de terrenos excessivamente quentes envelhecem promptamente. Além da velhice são causas destruidoras dos melhores cafeeiraes a negligencia em sua cultura, o empobrecimento do terreno por successivas colheitas e o apparecimento de parasitas vegetaes ou animaes que vivam a custa da substancia do cafeeiro.

No Brasil, até o presente, apenas se conhece uma unica molestia *especial* ao cafeeiro: é a causada pela larva da *Elachista coffeellu*, a qual, atacando o parenchima da fôlha, prohibe a funcção da respiração e por conseguinte mata o arbusto por uma especie de asphyxia.

Esta molestia a que os nossos fazendeiros deram o nome de — praga — quando se desenvolveu em 1859, já havia devastado em 1842 os cafeeiraes das Antilhas Francezas, Cuba, Java, etc., trazendo grades prejuizos á lavoura. Entre nós, porém, ella não foi tão prejudicial como se suppunha, e nem restringiu a cultura do café, porque sendo a producção do Rio de aneiro em 1858 de 1.830,438 saccas — 9.152,190 arrôbas, rogridio annualmente de modo a tocar em 1872 a elevac. somma de 2.011,191 saccas — 10.055,955 arrôbas.

Colhido o café começa a bonificação. No Brasil sécca-se o café por todos os processos conhecidos.

A maioria dos fazendeiros espalha o café de tal modo que se póde dizer — grão a grão — e sobre terreiros de pedra ou de argamassa e cimento hydraulico com elevação central, conservando-o ahi até completa dessecação, tendo o cuidado de revolvê-lo todos os dias, juntal-o quando sêcco ou quasi sêcco e cobril-o nas occasiões de chuva.

Muitos levam immediatamente o café bem maduro ao despôlpador, expondo-o depois de lavado ao sol em terreiros ou tableiros.

Alguns lavradores depositam o café em grandes tanques d'agua e ahi o conservam por alguns dias, afim de que a casca grossa se destaque melhor, depois do que o expõem no terreiro á influencia do sol.

Pelo primeiro processo obtem-se o café conhecido pelo nome de *casca-grossa*; pelo segundo o café *lavado*, pelo terceiro o café *casquinha*.

Construem-se quasi sempre os terreiros fóra das vizinhanças dos rios, em exposição franca ao sol e ás correntezas do ar, com declive do centro para a circumferencia na razão de 3 %, superficie lisa e ordinariamente feita de cimento hydraulico.

Terreiros ha que custam de 2:400\$ a 4:000\$ rs. e que séccam 4,000 arrobas de café, pouco mais ou menos.

Na fazenda de Sant'Anna possui o Sr. commendador José Pereira de Faro um terreiro cimentado, elegante e reunindo todas as condições requeridas para a sécca do café de superior qualidade.

O methodo de séccar café por meio de estufas é

bem pouco seguido pelos lavradores brasileiros. Entretanto sómente fabricadas pelo Sr. Jacob Van Erven existiam funcionando no Rio de Janeiro, em 1855, 22 estufas, além das que foram inventadas pelo Sr. Paulo Barbosa, Perretier, Gony, Raymundo Pimentel, Casanova etc., e que por ellas foram privilegiados.

Muitissimo raro é o emprego dos taboleiros retangulares, tocados por sarilhos, na sécca do café.

Os nossos fazendeiros preferem os terreiros aos outros meios de dessecação do café, 1º porque o custo de uma estufa importa a construcção de um bom terreiro; 2º porque os trabalhadores soffrem mais pela influencia do calor da estufa do que pela insolação; 3º pela difficuldade de regular na estufa a grande temperatura; 4º por não prescindir do revolvimento do café, o que expõe muito a saúde dos trabalhadores; 5º pelo cheiro da fumaça que o café muitas vezes adquire; 6º pelo elevado gráu de hygrometricidade em que constantemente fica o producto; 7º porque a estufa em vez de seccar o café póde cozinhal-o em seu proprio vapor aquoso; 8º pela difficuldade de ser pilado em consequencia da casca adherir muito aos grãos, apresentando de mais uma superficie mui lisa; 9º pela existencia, no fim da operação, de muito *marinheiro* ou *piruá* junto a grande abundancia de casquinha.

Actualmente o Sr. Egydio Guichard parece haver resolvido os inconvenientes das estufas com o seu apparelho apresentado á Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional em 1868.

O inventor dispôz o fóco calorifico em condições

de nunca poder produzir temperatura superior a do sol do mez de Janeiro deste clima, e nas experiencias que se fizeram ás 9 horas da manhã do dia 9 de Junho a temperatura no interior do cylindro era menor de 2 gráus do que a do ar.

Adoptou tambem uma feliz disposição, por meio da qual o ar aquecido, depois de ter perpassado o café, sempre em movimento no interior dos cylindros, tanto no sentido longitudinal como no transversal, sahe immediatamente para a atmosphaera levando consigo a humidade produzida pela evaporação.

„ Em summa: o apparelho de Egydio Guichard representa ao mesmo tempo um terreiro melhor que os de pedra e cimento, um sol constante de Janeiro sempre no Zenith, e os escravos necessarios á manipulação incessante do café, e realisa portanto o *desideratum* de uma atmosphaera permanentemente aquecida por um sol de Janeiro no seu maximo gráu, isto é, das 11 da manhã ás 3 da tarde.

„ As vantagens do apparelho pódem ser assim enumeradas :

„ 1.^a Grande economia de tempo, pois o café póde ser seccado no apparelho de 5 a 12 dias, quando em terreiro gasta 30 a 60 e mesmo 90 dias.

„ 2.^a Grande economia de trabalho, e evidentemente ficam supprimidas as operações de estender e recolher o café de manhã e de tarde, além dos casos extraordinarios de chuva.

„ 3.^a Conservar todas as propriedades do café, sobretudo a bella côr e arôma, e mesmo aperfei-

çoa-as, evitando todo o contacto com a terra e a poeira dos terreiros mesmo de pedra e de cimento.

„ 4.^a Diminuir o capital immobilizado e as despesas de custeio, por isso que uma machina de seccar custará evidentemente menos que um terreiro de pedra ou de cimento.

„ Os inventores calculam em 25 % essa economia.

„ Applicar-se ao café tanto em côco ou cereja como despôlpado, convindo notar que este aparelho permittirá melhorar a côr e o aspecto geral do café sêcco em côco ou em cereja, de modo a fazer-lhe obter os preços de café despôlpado ou lavado.

Quanto ao emprego dos taboleiros além de alguns outros inconvenientes tem a grande desvantagem de não acudir ás necessidades da extensa cultura de café que possuímos.

Se nos fosse licito em tal materia externar nossa opinião não duvidariamos dizer que, com terreiros construidos em regra e com os cuidados que temos visto dispensar, nenhum agente pôde existir mais poderoso e benefico para a dessecação do café do que o bello sol do Brasil.

O systema de descerejamento, que dá em resultado o *café lavado*, acha-se por demais conhecido em nossa lavoura.

Em vez da antiga mó de pedra rodando sobre um plano da mesma natureza temos despôlpadores de todas as especies e mesmo alguns de invenção nacional. Já em 1866, na fazenda da Victoria, propriedade do Sr. G. Corrêa da Silva, funcionava o despôlpador de Velouche, limpando perfeitamente

500 arrobas de café por dia, tendo a vantagem de augmentar o valôr do producto, custando apenas com todos os seus accessorios 700\$000.

Os despôlpadores actualmente em uso no Brasil são de duas especies: despôlpadores de *cylindros* e despôlpadores de *discos*.

Os primeiros compõem-se de dous cylindros de 1 pé de diametro construidos de madeira e cobertos de uma folha de cobre crivada de furos arrebitados de dentro para fóra em fórmula de ralos ou cavadeiras, e gyrando em sentido inverso sobre uma outra peça movel chamada *queixo*.

De uma tremonha ou *moêga* collocada acima dos cylindros e dentro da qual se vai pondo o café maduro, cahe este sobre aquelles que por uma especie de esmagamento extrahem-lhe a casca. Ao sahir do *queixo* a casca entra por um cano de latão inclinado e os grãos de café precipitam-se em um tanque com agua, onde largam a substancia pôlposa que os envolvia, e donde sahem depois de bem lavados para soffrerem a insolação.

Este apparelho acha-se modificado e reduzido a um unico cylindro girando sobre uma barra mais ou menos flexivel, dividida por estrias parallelas entre si e inclinadas a respeito do eixo da barra e por onde passam as bagas de café uma a uma ajudadas por uma corrente d'agua.

Os segundos, apparelhos de *discos*, compõem-se de um certo numero de discos movendo-se em um plano vertical. As superficies discoides são asperas ou denteadas de modo a arrancarem a casca do café,

cahindo as bagas por cannaes inclinados em relação ao eixo em torno do qual giram os discos. (1)

Destas duas especies de despôlpadores prefere-se o de cylindros por não esmagarem o café.

Os Srs. Hallier & C. ainda modificaram o despôlpador de cylindro, dando-lhe barra de ferro estriada, e os Srs. Lidgerwood & C. barras lisas e de borracha e peneiras de cobre para separarem o café em duas qualidades.

Os appparelhos de *discos* de força de 4 cavallos despôlpam 1,200 arrobas de café em cereja dentro de 10 horas de trabalho.

Os de cylindro, pequenos e movidos a mão, fabricados pelos Srs. Lidgerwood e C. despôlpam 10 arrobas de café, e os grandes que fazem de 150 a 200 rotações por minuto e que são movidos por força mechanica despôlpam 800 arrobas.

Depois de sêcco o café, trata-se de pilal-o e debaixo deste ponto de vista o finado conselheiro Burlamaque julgava não estarem as colonias europeas mais adiantadas do que nós. Em algumas usam-se pilões movidos por agua, animaes ou braços humanos, como era frequente na provincia do Rio de Janeiro; em outras empregam-se mãos ou cylindros de madeira dura e pesada de 6 e 8 pés de diametro e de 8 e 10 pollegadas de espessura nas extremidades e de $\frac{1}{3}$ mais grosso no centro. Este cylindro tocado por uma roda d'agua e volvendo sobre seu eixo passa sobre o café posto dentro de um tanque, extrahe-lhe a pellicula e deixa-lhe o grão solto.

(1) Ha um destes despôlpadores conhecido pelo nome de *mambucaba*.

No Brasil o aparelho mais antigo empregado em descascar café foi o pilão, servido por braços escravos, separando depois a peneira as cascas soltas do grão do café.

Seguiu-se ao pilão o monjôlo movido por agua e a este o engenho de pilões nos quaes pesadas e duras mãos de madeiras guarneçadas na extremidade inferior de chapas de ferro e movidas a um só tempo cahiam sobre o café e o esmagavam, extrahindo-lhe a casca.

Com a extensão da cultura do cafeeiro, o progressivo caminhar da industria e as relações commerciaes estabelecidas entre o Brasil e as nações mais adiantadas do mundo europeu, vieram machinas mais ou menos aperfeçoadas substituir o antigo processo de bonificação do café, de modo que em 1855, accusada a nossa cultura de estacionaria por um diplomata brasileiro, um estrangeiro cultivador estabelecido na provincia do Rio de Janeiro respondia á accusação mostrando que numerosas fazendas possuíam terreiros de pedra cobertos com argamassa, que coadjuvados pelas estufas seccavam todo o café das colheitas que em algumas passavam de 30 a 40 mil arrobas. Que nas mesmas fazendas, além de muitas machinas para o preparo de misteres do uso domestico, trabalhavam movidos por agua com força de acção directa e reacção engenhos de pilões, ribas, *despôlpadores aperfeçoados que despôlpavam 1,200 alqueires de café por dia, ventiladores, separadores para limpar e igualar o grão, brunidores continuos* que lustravam o café sem quebral-o.

Os aparelhos de descascar café empregados actualmente no Brasil são os descascadores formados de

puas mós circulares, uma fixa e outra movel, revolvendo-se esta em um eixo horisontal e podendo affastar-se mais ou menos da primeira, dando passagem a grãos de diversos tamanhos; e os descascadores *denteados*, entre os quaes distingue-se a machina chamada *humanitaria*, dos Srs. Lidgerwood & C.

A primeira especie de descascador, sendo de força de 2 cavallos, prepara 800 arrôbas de café em 10 horas de trabalho.

Os denteados dos Srs. Lidgerwood & C., sendo de força de 4 cavallos com ventilador e separador, preparam em 10 horas 250 arrôbas de café; os de força de 1 cavallo, 100 arrôbas, e os pequenos sem ventilador, nem separador, 50 arrôbas.

No systema de aparelhos denteados possuímos as machinas americanas de Albion Coffee Hnller & C. com ventilador, brunidor e separador, dispostos de tal sorte que cada um executa suas funcções sem intervenção do trabalho manual. A machina de força de 3 a 4 cavallos descasca 400 a 500 arrôbas de café em 12 horas de trabalho; a de força de 2 cavallos 300 a 350.

As machinas Lidgerwood apresentam a vantagem da separação dos grãos de café, em pequenos e chatos (escolha), em grandes, e em pequenos e redondos simulando o café de Moka, e que por esse motivo se vende por mais 28 em arrôba, relativamente ás melhores qualidades de café graúdo ou misturado.

Outras muitas machinas de diversos systemas existem no Brasil para bonificar o café, dispensamo-nos, porém, de indical-as por ser limitado o seu emprego.

Uma vez preparado o café por qualquer dos pro-

cessos conhecidos entra elle para o commercio, expondo-se ás eventualidades que correm todos os generos de producção conforme o estado em que se acham os mercados.

Alguns lavradores, conhecendo as bellas qualidades que adquire o café de safras antigas, demoram as novas por algum tempo em seus celleiros. Neste caso é sempre em côco ou em casquinha que se conserva o café, tendo o cuidado de revolvê-lo de vez em quando, principalmente depois de tempos chuvosos.

Em nossas fazendas ainda não se aproveitam as cascas e a pôlpa do café no fabrico da aguardente e na preparação da potassa, apenas são utilizadas na qualidade de estrumes em consequencia da grande porção de azoto e phosphatos que contêm.

Tal é a maneira pela qual se vai cultivando entre nós o cafeeiro e bonificando o producto.

Apezar dos embaraços com que lutamos, filhos da falta de braços, da deficiencia de viação e da esmagadora rotina, havemos progredido e estamos certos que, com algum esforço mais de nossa parte na diffusão dos conhecimentos agricolas e na congregação das forças dirigidas pela iniciativa particular, novos melhoramentos virão, e um delles, de não pequena importancia, já disposta, acenando-nos com um bello futuro.

E' sabido que uma das mais poderosas causas do progresso das industrias basea-se na *divisão do trabalho*, e ninguem desconhece quanto ganhariam os lavradores se, em vez de se distrahirem com a boni-

ficação do café, concentrassem suas forças, atenção e intelligencia unicamente na cultura do producto.

Pois bem a *divisão do trabalho*, idéa proclamada como benefica por todas as nações adiantadas em materia de industria, acaba de achar écho em nosso paiz e principia a realisar-se quer na provincia de S. Paulo, onde os individuos que se têm entregado ao novo ramo industrial da bonificação do café vão colhendo vantajosos lucros, quer no Rio de Janeiro e mesmo no municipio neutro, não sendo difficil apontar nestas localidades estabelecimentos que descascam e brunem diariamente centenaes de arrôbas de café.

III

Os paizes productores de café são :

Ao nórte da America :

Martinica.

Guadelupe.

Hayti.

Maria Galand.

Porto Rico.

Jamaica.

Dominica.

Cuba.

Barbadas.

Ao sul da America :

Caracas.

Brasil.

Guayana.

Na Asia:

Arabia.

Nas Indias Orientaes:

Manilha.

Java.

Ceylão.

Sumatra.

Na Africa:

Ilha da Reunião.

“ de França.

“ de Cabo Verde.

1.º *Café da Martinica*.— E' considerado como o melhor de todas as Antilhas e apresenta-se em grãos allongados, chatos, algumas vezes angulosos, de grossura mediana, de côr verde mais ou menos carregada, pellicula esbranquiçada, gosto herbaceo e amargo, porém fraco, sulco longitudinal muito aberto e possuindo uma substancia graxa fluida e algum tanto escura.

O café da Martinica, como o de todas as procedencias, melhora quando envelhece.

O commercio admite muitas variedades de Martinica — *fino verde, verde ordinario, bom negociavel, ordinario negociavel, Martinica pilado, Martinica commum*. (1)

2.º *Café de Guadelupe*.— Este café, muito semelhante ao da Martinica, é limpo, luzidio, allongado, verde, chumbado e de fraco gosto e arôma.

3.º *Café do Hayti*.— E' chato, largo, grosso, plano, apresentando diversas côres, desde a verde escura até

(1) Entra no commercio o café de Martinica em barricas ou saccos de canhamo. Do mesmo modo são vendidos os cafés de Guadelupe e S. Domingos.

a branca, com pouca pellicula, gôsto e arôma inferiores ao da Martinica e differençando-se deste pela terminação em ponta de suas extremidades.

4.º *Café de Maria Galande*.— E' inteiramente analogo ao da Guadalupe.

5.º *Café de Porto Rico*.— O grão é mais curto e menos arômatico e saborôso do que o da Martinica.

6.º *Café da Jamaica*.— E' de côr verde clara, grão chato, sêcco, quebradiço, com pouca pellicula, limpo e escolhido.

7.º *Café de Dominica*.— Este café, mui raro de encontrar-se no commercio com o nome de sua procedencia, assemelha-se ao da Jamaica.

8.º *Café de Cuba*.— Havana produz um café de côr amarellada, pequeno e regular, com pellicula avermelhada e um sulco que divide a face plana em duas partes desiguaes. (1)

9.º *Café das Barbadas*.— Muito conhecido por sua fórma quasi redonda; o commercio o considera como igual ao do Hayti.

10. *Café de Caracas*.— Tambem conhecido pele nome de La Guayra, passa muitas vezes como procedente de S. Domingos ou Hayti, de primeira qualidade.

11. *Café da Guayana*.— Este café, verde escuro e molle, é largo, achatado e coberto com uma pellicula esbranquiçada e argentina. Quando bem preparado desprende um arôma agradável.

(1) Vende-se em saccos preparados com tecidos extrahidos de diversos arbustos, ou em barricas.

12. *Café da Arabia*.—Conhecido por Moka, este café gosa de uma estimação toda especial.

O verdadeiro café de Moka tem uma côr amarelada ou esverdinhada, coberto por uma pellicula dourada; sua fórmula é chata, curta e muitas vezes arredondada, o grão é pequeno, pesado, sêcco e não se patenteando o seu arôma francamente senão por meio da torrefacção.

A substancia graxa, que o café de Moka contém, constitue os seus 13 centímetros de peso, retendo fortemente uma parte da essencia suave e arômatica. Ella é amarella e assaz fluida.

O Moka do commercio, porém, não apresenta estes caracteres. (1)

O café tem a côr amarella; é pequeno, ellypsoide irregular, mal preparado, coberto de pó e de pelliculas, conservando alguns grãos o seu endocarpo; o cheiro é fraco, porém agradável e o gôsto pouco pronunciado.

O café de *Senaar* é muito mais pequeno que o de Yemen, menor do que um grão de milho e muito arômatico. O café de Yemen é irregular, chato e de mediana grossura.

13. *Café de Manilha*.—Este café apresenta-se em grãos de mediana grossura, sendo acinzentados, cobertos de pelliculas e de cheiro fraco.

14. *Café de Java*.—Ha no commercio tres quali-

(1) O café de Moka vende-se em fardos de diferentes pesos e feitos de palhas revestidos de tecidos extrahidos de cascas de certas arvores e mantidos por cordas de junco.

dades de Java ; *Java* propriamente dito, *Cheribon* e *Samarang*.

O café de Java é grôso, chato e allongado, com pellicula arrôxeada, de côr amatella ou esverdeada, de arôma activo e sabôr bastante amargo.

O café *Cheribon* fórma um meio termo entre o Bourbon e o Java, sendo menos longo, chato e arômatico do que este ultimo.

15. *Café de Ceylão*.—Distingue-se pela côr verde e arôma agradavel.

16. *Café de Sumatra*. — Apresenta-se em grãos allongados, de côr amarella, algumas vezes pardacenta, de cheiro forte e gôsto amargo (1).

17. *Café de Padang*.—E' identico ao de Samatra.

18. *Café de Bourbon*. — Ha tres sortes de café Bourbon, *branca*, *amarella*, e *verde*.

O Bourbon *branco* tem um arôma agradavel e sabôr delicioso, o *verde* é coberto por uma pellicula amarella dourada muito adherente e de perfume e gôsto excellentes, e o *amarello* ordinariamente pouco differe do verde.

Em geral as sortes de café Bourbon apresentam grãos pouco allongados, de mediocre grossura e arredondados nas extremidades.

19. *Café da ilha de França*.—Este café tem todas as qualidades do precedente.

20. *Café da Demerara*. — Este café apresenta-se

(1) O café de Sumatra como o de Java é ensaccado em tecidos de *gunny* ou esteiras de junco.

verde chumbado, de pellicula branca e muitas vezes côr de ferrugem. O commercio classifica-o entre o de S. Domingos e o de Guadelupe.

21. *Café de Malabar*.—Assemelha-se alguma coisa ao de Moka, o grão porém é menor e menos aromático.

22. *Café da Batavia*.—E' grôso e mais esbranquiçado que o de Moka.

23. *Café de Surinan*.—E' de grão regular e esverdeado.

24. *Café do Brasil*.— Em geral o café do Brasil appresenta-se de fôrma regular, pouco allongado, grôso, pelliculado, de côres variaveis, verde, verde amarelado, esbranquiçado, chumbo etc. e de aroma e gôsto fortes.

O café das aguas, porém, é irregular e esbranquiçado ou amarellado.

Quatro são os portos brasileiros que actualmente exportam café :

Rio de Janeiro

Santos

Bahia

Ceará.

O café da *Capitania*, de *Minas Geraes* e de outras localidades do Norte de *S. Paulo* tem seu mercado no Rio de Janeiro, o de Campinas, Rio Claro, Piracicaba e Limeira etc., no porto de Santos.

Os cafés no Rio de Janeiro dividem-se em cafés de *Serra acima* e cafés de *Serra abaixo*, distinguindo-se

entre elles os *lavados* e os de *terreiro*. Segundo o gráu de limpeza e cuidados dispensados pelos lavradores na preparação do producto admittem-se as seguintes qualidades no nosso commercio :

Superior
Primeira bôa
 „ *regular*
 „ *ordinaria*
Segunda bôa
 „ *ordinaria.*

Estas qualificações não são geralmente recebidas no commercio estrangeiro. Cada mercado consumidor distingue o café pelo character que lhe parece mais apreciavel ou indicativo da bôa qualidade do producto. A Antuerpia, por exemplo, cóta os cafés pelas côres que apresentam.

O café de serra acima por suas qualidades especiaes é qualificado superior, variando o valôr de suas differentes sortes conforme a quantidade existente no mercado e a procura de cada uma dellas.

A differença entre as sortes superiores regula pouco mais ou menos 200 a 300 réis por arrôba, acontecendo muitas vezes ser essa differença entre as superiores e as segundas ordinarias de 4\$ a 5\$000 por arrôba.

O café de *Santos* em consideração de seu gôsto e arôma, e sobretudo o chamado café de *machina*, é muito procurado nos mercados, alcançando frequentemente preços iguaes senão superiores ao do Rio de 1.^a ordem.

O café do Ceará, que não era muito conhecido na Europa por sua producção limitada, bem limpo,

sêcco e preparado assemelha-se aos melhores cafés de produção indiatica.

O café da Bahia é considerado o mais inferior da produção brasileira por causa do deleixo dos cultivadores. Entretanto, tempo houve em que os cafés de Muritiba, Maragogipe e Valença gozaram de consideração. Estes cafés são reconhecidos actualmente nos mercados, não pelas procedencias porém pelas seguintes marcas que difinem as qualidades.

S
S S
S S S

Posto que pareça definitivamente aceita a superioridade do café despôlpado sobre o de terreiro, todavia em alguns mercados e praças consumidoras pouca importancia lhe dão. Neste caso se acham Hamburgo, Estados Unidos, Canal etc. ; Inglaterra, França, Genova e outras localidades preferem o despôlpado.

Nem sempre o despôlpamento e a lavagem bonificam o café e a prova está nos preços que o superior café de terreiro obtem em nossa praça e nos mercados estrangeiros. Durante o mez de Outubro cotou-se no mercado do Rio de Janeiro o café lavado a razão de 7\$600 a 8\$600 a arrôba e o superior e fino de terreiro de 8\$100 a 8\$700; em Novembro cotava-se o primeiro a 8\$800, e o segundo a 9\$800; em Amsterdam (2 de Novembro) o café de Campinas alcançou 8 ³/₄ rivalizando com o lavado que vendia-se pelo mesmo preço.

Para mim, escreve o illustrado agricultor o Sr. commendador Rocha Leão, premiado com a medalha de ouro na *Exposição de Pariz pelo seu bello café*, tem menos merecimento o café lavado do que o de terreiro, porquanto o café despôlpado perde muito arôma e mais essencia quando se extrahê a amendoa de seu envoltorio todo cheio de particulas arômaticas e saccharinas que as amendoas do outro absorvem quando se seccam, concentrando nellas toda a essencia de arôma e sabôr.

Não indo de todo com o illustrado fazendeiro, cuja opinião acabamos de transcrever, tambem não nos distanciaremos muito de S. S. porquanto o despôlpamento não é a condição essencial e unica para a bôa qualidade do producto, e se fôra não gozaria o café de Moka das honras que se lhe conferem, pois que não é pelo despôlpamento que elle se bonifica.

O Sr. Payen acredita que pelo descerejamento o perisperma do café, ainda humido, em presença do oxigeneo do ar atmospherico, soffre modificações importantes; tanto assim que o chloroginato torna-se verde, as substancias graxas se alteram e a materia soluvel susceptivel de desenvolver o arôma altera-se e perde-se em parte.

A observação nos mostra tambem não ser desarrazoada a opinião daquelles que sustentam depender em grande parte da questão de gôsto a preferencia dada a esta ou aquella qualidade de café.

Os que preferem o principio arômatico, como os povos da Inglaterra, França e Genova são estremecidos pelo café despôlpado, que segundo as analyses chemicas contêm maior quantidade de oleo essencial;

aquelles, porém, que sabôream os principios amargos não dispensam o café superior de terreiro, como mais rico de cafeina e acido café-taunico.

A Russia, a Dinamarca e parte da Allemanha se acham neste ultimo grupo.

Nem mesmo é necessario sahir do Brasil para encontrar factos que exemplifiquem a nossa asserção. O Rio Grande do Sul, acostumado ao seu famôso *chimarrão*, prefere ao café arômatico o de sabôr forte e amargo.

Ainda uma outra causa existe concorrendo para a preferencia de que gosam os cafés de gôsto fraco. A carestia do assucar obriga muitas nações a reclamarem dos mercados café de *serra-abaixo*, como mais fraco e por conseguinte necessitando pouco assucar.

Não ha muito tempo era a França grande consumidora de café escuro (1) a ponto de suas repetidas reclamações provocarem a sophisticação da côr do café por meio do carvão ; actualmente porém prefere o café esbranquiçado como mais em relação com suas circumstancias.

O café do Brasil convenientemente preparado não se arreceia de seus competidôres por melhores que sejam.

(1) Não se diga que a côr escura do café indica mais forte sabor. A côr escura do café não é natural. Qualquer café preparado nos antigos engenhos de pilões ou mesmo no moinho, logo que se procure dar-lhe o brilho, perde sua côr natural senão o seu sabôr por maior que seja o cuidado de levar-o aos pilões livre de qualquer particula de terra ou poeira, visto que a propria casca externa do café reduzida a pô fino e escuro adhere e introduz-se nas amendoas.

„ Le café bresilien, diz o Sr. Calliman, redactor do *Economista*, est sans contredit, un des meilleurs.

Il est a remarquer néamoin's qu'il eut un passé bien agité et plein d'aventures ; maintes vicissitudes le ballottèrent, avant qu'il eût une admission légitime sur les marchés : on pourrait le considérer come le héros des produits brésiliens.

Il a la forme, la couleur, la force même des premiers produits de ce genre, en vogue, mais il avait une odeur de terre au commencement. Cela suffit pour qu'il soit jeté ensuite dans un discrédit complet et exclu des grands marchés. *Peu á peu l'odeur desagréable se perdit et il n'y avait donc plus de raison pour la deconsideration, si la mauvaise impression n'eut pas une plus longue durée.* “

E com effeito desde que o café brasileiro começou a sobresahir nos mercados europeus, quer por sua quantidade, quer pelas diversas sortes que apresentava, o ciúme ou antes interesses commerciaes despertaram toda a especie de censuras contra a bondade do producto e o systema de sua preparação.

Apezar de cabalmente refutadas pelo Sr. Jacob Wan Erven e a commissão revisôra da tarifa das alfandegas, ainda hoje, 17 annos depois, são repetidas as mesmas accusações de negligencia na cultura, amanho, colheita preparo e escolha do café.

O café do Brasil, dizem os seus adversarios, é inferior porque não se procede com elle como em Ceylão. Entretanto em ambos os paizes planta-se o cafeeiro em serra acima de 1,000 a 3,500 pés sobre o nivel do mar e á distancia de 40 a 90 leguas do porto como

refere o Sr. Miers, no relatorio da exposiçãõ de Paris em 1866.

Em Ceylão procede-se a diversas carpas durante o anno ; no Brasil em certas localidades praticam-se nunca menos de seis ; o plantio n'aquelle paiz é feito guardando-se entre um e outro cafeeiro a distancia de 6 pés, neste o intervallo é de 12 a 15 palmos. Se em Ceylão podam-se os cafeeiros, no Brasil, nas localidades apropriadas, não se deixa de praticar a mesma operaçãõ. Alli o cafeeiro produz uma colheita regular que se arrecada de uma só vez, aqui, pela influencia do clima e uberidade do sólo, o cafeeiro floresce maior numero de vezes ; a maioria dos lavradores, porém, não despoja os ramos com negligencia, nem arranca de uma só vez todas as bagas maduras e verdes, como diz o relator da exposiçãõ, procede a diversas colheitas que se estendem quasi sempre por seis mezes.

A vantagem dos terreiros cimentados, com toda as circumstancias requeridas para a bõa dessecaçãõ do café, já está no espirito de todos os lavradores ha muitos annos, e o seu emprego vai ao ponto de gastar-se com a sua confecçãõ quantias assaz avultadas, podendo-se apontar como modelos os que vimos na fazenda de Sant'Anna, as margens do Parahyba, e propriedade do Sr. commendador José Pereira de Faro.

O Brasil despõlpa o café, o Ceylão em maior quantidade, e isto porque os Cyngalezes se acham convencidos de que não pôde o café ir ao terreiro sem passar por grandes fermentações e por que, como bem diz o Sr. Miers, as chuvas na estaçãõ das colheitas são frequentissimas e prejudicam o producto.

Não são sómente os antigos pilões e os velhos moinhos os unicos apparatus empregados no Brasil no descascamento do café, machinas de diversos systems, européas ou americanas, se encontram trabalhando em todas as provincias que cultivam este producto e muito principalmente em S. Paulo cujo café já se conhece na Europa pelo nome de café-de machina (1).

Em que pontos notaveis, pois, diversifica a cultura cyngalez da Brasileira?

Em ser o café do Brasil filho de um terreno muito mais rico do que o de Ceylão, e em não possuir o Brasil grande numero de braços, para, empregando abaixo preço na escolha cuidadosa do café, fazer passar como natural um producto sómente filho do artificio.

O que acabamos de dizer a respeito da cultura do café cyngalez em relação com a do café brasileiro applica-se, *mutatis mutandis*, ao de Java.

Além disto todos os generos de consumo são sujeitos mais ou menos a certos caprichos da população em vista da abundancia ou rareza da offerta. Ora sendo a producção no Brasil, só, superior a de todos os outros paizes productores do mundo reunidos, é claro que o café brasileiro offerecido e o mais vulgar não faz trans-

(1) Sómente na cidade de Campinas contam-se 33 machinas do systema Lidgerwood. e 26 do systema Conrado; daquellas 11 são movidas a vapor e 22 a agua; destas 3 a vapor e 28 a agua.

A primeira machina do systema Lidgerwood assentada no municipio pertenceu a fazenda de Anhumás do finado barão da Limeira.

Os Srs. Bierrembosh e Irmão fabricam em Campinas, machinas com descarçadores, ventiladores e separadores de 5 diversos tamanhos e limpando de 40 a 300 arrôbas de café por dia; brunidores de 2 tamanhos que separam e brunem 50 a 300 arrôbas de café e elevadores que elevam por hora 100 arrôbas de café em côco ou limpo.

parecer muitas qualidades que seriam apregoadas se o producto fosse menos abundante.

Aprendemos na historia do commercio, diz o Sr. Schoffner, que aos artigos principaes de consumo têm muitas vezes occorrido as maiores exagerações *produzidas ou por opinião favoravel ou desfavoravel* que regula principalmente os preços. We have learned from the history of commerce, that in the leading articles often the grossest exaggerations, have occurred, produced by favorable or unfavorable opinion, which, it must be admitted, principally regulates prices.

Tambem ninguem ignora que os nossos fazendeiros expedem as safras de café apenas preparadas sem darem tempo a que o chloroginato de cafeina e potassa, que o café contêm, se transforme e em consequencia desapareça o gôsto herbaceo da chlorophyla e o grão tome a côr verde esbranquiçada do café de Java, praticando o contrario o governo hollandez, que deposita em seus armazens de Antuerpia, Amsterdam etc., as partidas de café javanez, para vendêl-as mais tarde por meio de leilões semestraes ou mensaes, accrescendo ainda que o trajecto do café de Java a Antuerpia é o dobro da viagem do café do Brasil aos paizes consumidôres.

Por attenderem a estas circumstancias, além do bom preparo do producto, gozam os cafés dos Srs. José Faro, Rocha Leão etc. grande estimação nos mercados europeus.

A maior ou menor perfeição, com que se apresenta nos mercados o café brasileiro, tem provocado graves accusações sem se lembrarem aquelles que as levantam

que esse modo de ser está em relação com a grande quantidade de producto que exporta o paiz. (1)

Não é possível que o Brasil exportando 15 milhões de arrôbas de café apresente no commercio menor quantidade de café ordinario do que Java e Ceylão, este com uma producção de 3 milhões de arrôbas aquella de 5 milhões.

E estarão escoimados de iguaes accusações os productos dos paizes concurrentes com o do Brasil?

Não; de certo. O café de Porto Rico apresenta-se muitas vezes com um sabôr desagradavel, estando nas mesmas circumstancias o café de S. Domingos, segundo a opinião dos Srs. Duchartre e Jacques Henricq; o café de Sumatra é amargôso e o de Martinica as vezes de gôsto tão farinaceo que incommoda.

(1) Este facto não compromette de fôrma alguma a industria agricola brasileira, porque se pelo nosso estenso territorio ainda ha muita rotina e bastante ignorancia, em melhores circumstancias não se acham as nações européas que se acreditam guarda avançada da civilisação e do progresso.

Tratando da India Ingleza, diz o nosso distincto compatriota o Sr. Dr. Dionisio Gonçalves Martins. «Ao lado das novas introduções effectuadas pela mecanica agricola da Inglaterra apparecem ainda os velhos arados primitivos de localidade, excessivamente defeituosos e inferiores aos nossos e os vehiculos de transporte inteiramente semelhantes aos utilizados entre nós.»

A respeito da industria agricola franceza diz o *Pantheon da Exposição* de 1866:

« Au temps où nous sommes, l'industriel sait tout, a tout appris, —l'agriculteur, rien. Consultez à cet égard la nouvelle carte de l'ignorance: vous verrez que presque tous nos départemens exclusivement agricoles sont teintés en noir.

Visitez le Morbihan, le Finistère, les Côtes-du-Nord, regardez les paysans bretons travailler au milieu de leurs landes; ce serait un spectacle risible, s'il n'était affligeant. Leur charrue (véritable jouet d'enfant) gratte à pein la terre, qui n'est ni amendée, ni fumée convenablement—ils récoltent et coupent encore leurs maigres moissons à la faucille! ils font marcher leurs chevaux sur leurs épis, réunis en tas, pour en faire sortir le grain.—Pour vanner leur blé, ils montent sur un banc ou un tabouret et laissent retomber le grain sur le sol de toute leur hauteur, et pendant le trajet, c'est l'air, le vent qui sont chargés d'en ôter les ordures. »

O famoso café de Moka entra no commercio envólto em pó e acompanhado de pequenos seixos, tendo alguns grãos escuros e outros com resto de pergaminho.

O café de Java tem as vezes um sabôr tão amargôso que sómente misturado com outra qualidade se pôde beber.

Na exposição de Pariz a collecção de cafés de Java apresentada pela sociedade neerlandeza apesar de todas as precauções soffreu grandemente; e os cafés cobriram-se de uma poeira esbranquiçada formada por parasitas vegetaes, fermentaram e deixavam entrar a unha com facilidade (1).

Dizer que o proprio café lavado de Ceylão, com todas as attenções que lhe prodigalisam seus admiradores, nem sempre obtêm no commercio cotação elevada por causa do estado em que se apresenta, seria proclamar uma verdade que se acha na consciencia de todos.

Londres, diz-se; não aprecia o café do Brasil e prefere o de Ceylão.

Sem negar as bôas qualidades do café cyngalez, diremos que este é o producto de uma das possessões inglezas e que portanto não é para admirar aquella preferencia, como não admira a da Antuerpia para o café de Java, além de que Londres não pôde ser juiz em materia de café, porquanto consumindo por cabeça 4 libras de chá apenas gasta de café pouco mais de 28 grammas.

Consultando-se a tabella n. 30, conhece-se per-

(1) Correspondencia do *Díario Official*.

feitamente o pouco gôsto dos inglezes para o café, e ainda em Fevereiro deste anno de uma partida de 2,670 toneladas de café cyngalez apenas 1,430 foram consumidas no paiz.

O mercado de Inglaterra, escreveu a commissão revisôra das tarifas das alfandegas, não pôde servir de ponto de comparação nem sobre o nosso café, nem sobre o nosso assucar. Por esse mercado por muitos annos só poderão esses generos de nossa producção transitar.

Parece-me notavel, diz o Sr. Rocha Leão, que os consumidôres do café do Brasil nos Estados Unidos e no norte da Europa não tenham querido analysar a razão porque os consumidôres da França pagam o café do Brasil de qualidades finas, de perfeita igualdade de grão, *côres de ervilha e verde dourado*, unicas côres naturaes, por tão elevados preços. O mercado francez é incontestavelmente o consumidôr de cafés finos de todas as procedencias e por conseguinte o que mais tem analysado as suas qualidades, sendo certo que o café fino do Brasil é alli introduzido como Java, Bourbon, Moka, etc., não sendo o café d'aquellas procedencias, em cousa alguma, superior ao do Brasil.

Se o café cyngalez acha seu mercado em Inglaterra e o de Java em Antuerpia, Amsterdam, etc., tambem o Brasil encontra nos Estados-Unidos, em Hamburgo e em todo o Norte da Europa sahida para o seu producto, tanto de preço baixo, como de superior qualidade, além de França e de Genova que consomem grande parte de seu café lavado e de gôsto dôce.

Em Copenhague, no 1º semestre do corrente anno, (1872), a existencia do café brasileiro regulava por 46,500 saccas, 27,000 que haviam ficado do anno anterior, e 12,500 novamente importadas. A quantidade do café de Java e S. Domingos então existente era muito insignificante e no mesmo caso estava a sua procura.

O café do Brasil entrou no consumo na proporção de 14,500 saccas ou 2,320,000 libras.

Nos Estados-Unidos em Julho o stock e os supprimentos de café brasileiro eram representados por 205,244 saccas, sendo os de

Laguayra.	4,399
S. Domingos.	3,000
Porto Rico.	3,669
Java.	8,296
“ involucros..	76,112
Ceylão	3,802
Maracaibo.	1,890
Jamaica.	491
Costa Rica..	1,040
Coração.	1,952
Moka.	2,408

Em 22 de Outubro os recebimentos de café do Brasil regulavam em New-York por 32,473 saccas ou 456,648 desde o 1º de Janeiro contra 533,521 recebidas em 1871, e 555,324 em 1870.

Entretanto figuravam os cafés de

Java por.	349
Maracaibo.	23,222

Ceylão ..	3,745
S. Domingos .	4,053
Laguayra..	1,926
Jamaica..	26

As sahidas haviam sido de 85,421 saccas de café brasileiro ou 464,406 saccas desde o 1º de Janeiro contra 530,333 em 1871, e 580,055 em 1870, regulando o stock em 22 de Outubro por 72,164 saccas de café do Brasil contra 7,746 de Laguyra, 15,196 de Maracaibo, 517 de Jamaica, 555 de S. Domingos, 6,566 de Porto Rico, 11,346 de Ceylão e 7,650 saccas e 14,296 involucros de Java e Singapore.

De 22 de Outubro a 22 de Novembro entraram na mesma praça 33,775 saccas de café do Brasil, de Java 125 saccas e 25,692 involucros, 20,574 de Maracaibo, 1,332 de Ceylão, 3,927 de S. Domingos e 57 de Laguyra, vendendo-se 50,950 saccas do café brasileiro, e de todas as outras procedencias 77,184, além de 4,100 de S. Domingos que foram exportadas, ficando em deposito 27,651 saccas do Brasil, 6,962 e 165,005 involucros de Java e Singapore, 2,943 de Laguyra, 21,402 de Maracaibo, 12,019 de Ceylão e 113 de S. Domingos.

Estes dados estatísticos, extrahidos das circulares da importante casa do Sr. Moring, nos Estados-Unidos, demonstram que, apesar do mercado possuir um soffriavel sortimento de cafés de primeiras sortes, a mais vendavel, comtudo, fôra a de procedencia brasileira, e isto quando as cotações eram as seguintes:

Rio, prime.	18	a	18 $\frac{1}{4}$ c.,	in 1871,	15 $\frac{1}{2}$	a	15 $\frac{3}{4}$ c.
„ good.	17	„	17 $\frac{1}{2}$ c.,	„	14 $\frac{3}{4}$	„	15 c.
„ fair	15 $\frac{3}{4}$	„	16 $\frac{1}{4}$ c.,	„	14	„	14 $\frac{1}{4}$ c.
„ ordinary	14 $\frac{3}{4}$	„	15 $\frac{1}{4}$ c.,	„	13 $\frac{1}{2}$	„	13 $\frac{3}{4}$ c.
Invoices, extr.							
grades	14 $\frac{1}{2}$	„	18 $\frac{1}{2}$ c.,	„	13 $\frac{1}{2}$	„	15 $\frac{3}{4}$ c.
St. Domingos,							
cash.	13 $\frac{1}{2}$	„	13 $\frac{3}{4}$ c.,	„	12	„	12 $\frac{1}{2}$ c.
Java	18 $\frac{3}{4}$	„	19 $\frac{1}{4}$ c.,	„	18	„	20 c.
Singapore..	15	„	16 c.,	„	14	„	16 c.
Ceylon	15 $\frac{1}{2}$	„	16 $\frac{1}{2}$ c.,	„	14	„	15 c.
Laguayra.	16	„	16 $\frac{1}{2}$ c.,	„	13 $\frac{1}{2}$	„	15 c.
Maracaibo	14 $\frac{1}{2}$	„	16 $\frac{1}{2}$ c.,	„	13 $\frac{1}{2}$	„	16 c.
Savanilla	15	„	16 $\frac{1}{2}$ c.,	„	13 $\frac{1}{2}$	„	15 c.

Para provar que o café de Ceylão não encontra em Hamburgo tão grande sahida como o do Brasil registraremos alguns factos apanhados indistinctamente nas circulares commerciaes daquelle paiz.

Venderam-se :

	Em 1863	1866
Brasil	367,249	249,774
Laguayra	109,445	157,784
S. Domingos.	70,666	54,906
Maracaibo..	35,744	24,695
Porto-Rico.	15,581	4,250
Costa-Rica.	19,642	
Indias Orientaes.	22,781	14,531
Diversos portos.	18,600	23,542

Na 1.^a quinzena de Janeiro de 1871 venderam-se :

Santos, Rio.	25,000
Maracaibo	1,000

Coração.	1,000
Guatimala	8,000
Costa Rica.	1,000
S. Domingos.	2,000
Manilha	2,000
Ceylão.	.. 8

Na 2.^a quinzena venderam-se :

Santos, Rio.	203,544
Laguayra.	143,811
S. Domingos.	65,556
Maracaibo.	48,475
Costa Rica. ...	56,191
Porto Rico. ...	10,758
Indias. ...	84,118
Diversos ...	124,532
E mais..	12,778 barricas.

Na 1.^a quinzena de Fevereiro de 1872 venderam-se :

Rio, Santos.	20,000
Maracaibo.	2,300
Guatimala	2,500
Laguayra.	1,500
Costa Rica.	2,300

Na 1.^a quinzena de Junho venderam-se :

Rio, Santos.	10,000
Laguayra ...	12,000
S. Domingos.	6,000
Coração.	} 4,000
Savanilha..	
Bahia.	1.500

Guatimala...	1,500
Costa Rica.	1,400
Ceylão. ...	3,000

Na 2.^a quinzena :

Rio, Santos.	14,000
S. Domingos.	17,500
Laguayra ...	12,000
Bahia.	1,700
Diversos pontos.	12,000
Ceylão	1,900

O que dizemos de Hamburgo applica-se justamente a França. Em 11 de Outubro, por exemplo, o stock dos cafés nas dócas francezas era de 23,246 saccas sendo :

Brasil.	12,683
Hayti	1,013
Maracaibo. ...	95
Porto Cabello.	} 2,987
Laguayra.	
Ceylão	109
Manilha	5
Malabar	1,065
Moka. ...	2,811
Costa Rica.	107 (1)

O café brasileiro não tem desmerecido no conceito europeu e americano e a prova está em que nos paizes onde o Brasil estabeleceu mercados para seu producto, este ainda hoje ostenta a primeira posição, não dei-

(1) Vejam-se as tabellas ns. 54, 57, 58 e 59.

xando de ir invadindo pouco a pouco aquelles mercados que lhe eram infensos.

Hamburgo, que em 1836 importára do Brasil 1,865,640 arrôbas de café pouco mais ou menos, recebe actualmente perto de 5 milhões de arrôbas.

Os Estados-Unidos em 1825 recebiam do Brasil 2,708,775 libras de café, em 1835 elevaram a cifra a 35,774,876 libras, em 1850 a 134,000,000 libras, e em 1870 a 1872, a 219,984,640 libras.

A Belgica, tão amante do café javanez, e que apenas recebêra do Brasil em 1835 — 8,626,205 libras, importou em 1848, 20,511,389 libras, consumindo na primeira daquellas épocas 7,142,509 libras, e na segunda, 10,309,246 libras.

A França em 1869 consumio do Brasil 31,280 saccas de café ou 156,400 arrôbas, em 1870, 79,221 saccas ou 396,105 arrôbas, e nos tres primeiros trimestres do presente anno (1872), 82,924 saccas ou 414,620 arrôbas.

A Inglaterra, que tanto desmerece o nosso café, não pôde resistir a sua invasão. Em 1833 o café brasileiro entrava naquelle mercado na cifra de 2,824,998 libras, e em 1867 na de 79,161,640 libras.

Em 1849 a Inglaterra consumio 34,399,371 libras de café, entrando no consumo 6,376,677 libras do Brasil, e apenas 1,781 de Java.

Londres em 1860 recebeu do Brasil 20,980 saccas ou 3,356,800 libras, em 1870, 102,023 saccas ou 16,323,680 libras, em 1871, 109,360 ou 17,497,600 libras, nos tres primeiros trimestres do corrente anno (1872) para mais de 19 milhões de libras.

Comparando os depositos de café no Reino Unido

durante o triennio de 1870 a 1872, vê-se que em 30 de Junho de cada anno haviam:

1870	1871	1872
54,795,843 lbs.	56,896,489 lbs.	74,483,296 lbs.

isto é, um augmento actualmente de 25 %.

Ainda nos mercados inglezes observa-se um facto que não nos deve passar desaperebido, e vem a ser que de 1868 a 1870 inclusive, a importação do café colonial diminuiu e a do estrangeiro augmentara, ao mesmo tempo o consumo deste crescia e o daquelle diminuia, como se vê na Tabella n. 30.

Apezar da vesgueira com que em certas praças commerciaes se finge olhar para o café brasileiro, tal é a sua qualidade que frequentes vezes alcança elle cotações iguaes senão superiores aos das melhores procedencias.

Para comprovar esta asserção é sufficiente recorrer as circulares hebdomadarias publicadas pelos corretores dos principaes mercados conhecidos.

Sem fallarmos do nosso café lavado que em Londres obtêm um preço em nada inferior ao do bom café de Ceylão, em Janeiro deste anno os cafés de Java e Malang cotavam-se em Antuerpia a 43 c, enquanto o Rio *good ordinary* obtinha 44 $\frac{1}{4}$ c.

Em Março 9, o Ceylão *bom ordinario*, vendia-se em Londres a 70 $\frac{1}{2}$, o Malabar pelo mesmo preço, e o café brasileiro alcançava 72 schs. Em 11, 12 e 13 do mesmo mez o Ceylão obtinha 69 $\frac{1}{2}$, o Malabar identica cotação e o do Brasil 71 schs.

Em Abril vendêram-se em Amsterdam cafés de Java de 39 $\frac{1}{2}$ c. a 40 $\frac{1}{2}$ c.; quando o brasileiro fino e verde

custava $42 \frac{3}{4}$ c., o regular esverdeado $41 \frac{1}{4}$ c., o bom ordinario 40 c. e o baixo ordinario $39 \frac{3}{4}$ c.

Um carregamento de café Laguaryra obteve nessa data $7 \frac{3}{8}$ em Hamburgo e o real ordinary $6 \frac{1}{4}$ e o de Santos $7 \frac{3}{4}$.

Em Liverpool no mesmo mez cotava-se:

Ceylão bom ordinario.	69
Malabar..	70
Brasil	71

Em Antuerpia no mez de Maio o café brasileiro sustentava elevados preços sobre o de S. Domingos que rastejava.

Em Liverpool cotava-se:

Ceylão..	..	70
Malabar..		70
Brasil.		71

Em Junho no mercado de Antuerpia os cafés de Malang, Tenger e Brasil rivalisavam nos preços de 45 e $46 \frac{1}{4}$.

Em França o Hayti vendia-se a 85 francos e o de Campinas a 93.

Em Julho, em Anvers, a totalidade das vendas de café que foi de 11,500 saccas mostrou o grande acolhimento que vai tendo o nosso café, porque o de Santos alcançou $49 \frac{1}{8}$ e o do Rio, bom ordinario $46 \frac{1}{4}$ c.

Em Amsterdam o bom ordinario de Java vendia-se a $46 \frac{1}{2}$ e o Rio verde e branco acompanhava-o no preço.

Em Londres, havendo grande procura das qualidades do café de S. Domingos era este cotado a 66,6 quando o do Brasil sustentava-se firme a 70 e 71 (13 de Julho).

Em França cotava-se no dia 3 de julho o Hayti a 87 e o Malabar e Rio a 93.

Em Genova no mesmo mez vendia-se o café de S. Domingos a 94 liras e o do Rio natural a 97.

No leilão mensal da sociedade commercial neerlandeza em 80,542 saccas de café, entre as quaes figurava grande numero procedente de Santos, o preço permaneceu entre 40 $\frac{1}{2}$ a a 44 $\frac{1}{2}$.

Em Hamburgo no mez de Outubro (11) cotava-se o café pela seguinte maneira

Maracaibo..	8 $\frac{1}{4}$
Costa Rica.	8 $\frac{1}{2}$
Laguayra	7 $\frac{3}{4}$
S. Domingos.	7 $\frac{1}{2}$
Campinas.	8 $\frac{3}{4}$
Rio	8 $\frac{1}{4}$

Em Antuerpia o café de S. Domingos regular alcançou 43 quando o fino verde e branco do Rio obtinha 44 $\frac{1}{4}$ e o de Campinas 45 $\frac{3}{4}$.

No mez de Novembro (16) em Antuerpia cotava-se o café bom ordinario de Java a 46 e o de Campinas a 46 $\frac{1}{4}$, vendendo-se o de S. Domingos a 43 $\frac{3}{4}$.

Em Amsterdam, em 15 do mesmo mez, o bom Java rendia 46 e o de Campinas 46 $\frac{1}{2}$.

No Havre o Hayti dava 91,50 frs. o de Santos 97 e o lavado 103, e em Marseille cotava-se o Hayti a 97,

o Maracaibo a 100, o Malabar a 100, entretanto que o do Rio lavado vendia-se a 110, o superior a 105, a 1.^a boa a 102, a 1.^a ordinaria a 98 etc.

Em Londres na mesma época o café de S. Domingos vendia-se a 68 e o do Rio a 70.

Lotes de café de Santos que haviam custado 8,900 a arrôba, ao cambio de 26 $\frac{1}{4}$ ds. e frete de 27/6 eram julgados vendaveis, sem commissão alguma no Canal a 79/6, em Londres a 84/6, em Hamburgo a 8 $\frac{1}{4}$, em Antuerpia a 50, no Havre a 106,50, em Genova a 112,60 e em New-York a 18,10.

Para conhecer-se perfeitamente a estima que, no mercado do Havre, gosa o café brasileiro demo-nos ao trabalho de examinar os preços porque foi este cotado durante os mezes de 1872, comparando ao mesmo tempo com os valôres que alcançavam os das outras principaes procedencias.

7 de Fevereiro

Java..	88	a	90	=	livre	159	a	160
Ceylão.	88	a	90	=	„	157		
Plantation.	92	a	93	=	„	161	a	163
Hayti.	84	a	85	=	„	156		
Rio.	93	a	95	=	„	150	a	160

15 de Março

Java..	87	a	90	=	livre	155	a	158
Ceylão.	87	a	88	=	„	155	a	157
Plantation.	82	a	95	=	„	160	a	161
Hayti.	82	a	83	=	„	153		
Rio..	93	a	94	=	„	157	a	158

29 de Março

Java..	87	a	88	=	livre	155	a	157
Ceylão.	85	a	87	=	„	155		
Plantation.	92	a	95	=	„	157	a	160
Hayti.	80	a	81	=	„	152		
Rio..	91	a	92	=	„	156	a	157

31 de Março

Java..	90			=	livre	160		
Ceylão.	85	a	87	=	„	153	a	155
Plantation.	95			=	„	160		
Hayti.	80	a	82	=	„	150	a	154
Rio..	93	a	96	=	„	157	a	160

7 de Abril

Java.	86	a	88	=	livre	155	a	157
Ceylão.	85	a	87	=	„	155		
Plantation.	92	a	95	=	„	157	a	160
Hayti.	81	a	82	=	„	153	a	154
Rio..	91	a	93	=	„	157	a	158

15 de Abril

Java..	86	a	88	=	livre	155	a	157
Ceylão.	85	a	87	=	„	155		
Plantation.	92	a	95	=	„	157	a	160
Hayti.	81	a	82	=	„	154		
Rio..	91	a	93	=	„	157	a	160

22 de Abril

Java.	86	a	88	=	livre	155	a	157
Ceylão.	85	a	87	=	„	155		
Plantation.	92	a	95	=	„	157	a	160
Hayti.	81	a	82	=	„	154		
Brasil..	91	a	93	=		157	a	158

30 de Abril

Java.	90			=	livre	157		
Ceylão.	85	a	87	=	„	155		
Plantation.	95			=	„	160		
Hayti.	80	a	82	=	„	154		
Brasil..	90	a	95	=	„	156	a	160

7 de Maio

Java..	85	a	87	=	livre	155	a	157
Ceylão.	84	a	86	=	„	155		
Plantation.	90	a	92	=	„	157	a	160
Hayti.	81	a	82	=	„	154	a	155
Brasil..	91	a	93	=	„	155	a	158

13 de Maio

Java..	88	a	92	=	livre	154	a	158
Ceylão.	84	a	88	=	„	154	a	158
Plantation.	90	a	94	=	„	158	a	165
Hayti.	80	a	82	=	„	154	a	155
Brasil..	94	a	94	=	„	155	a	158

29 de Julho

Java..	94	a	96
Ceylão.	90	a	92
Plantation.	96	a	102
Hayti.	88	a	89
Brasil..	95	a	100

7 de Agosto

Java..	95	a	98
Ceylão.	90	a	92
Plantation.	96	a	100
Hayti.	92	a	93
Brasil..	98	a	100

15 de Agosto

Java..	96	a	100
Ceylão.	90	a	92
Plantation.	96	a	100
Hayti.	95	a	93
Brasil..	98	a	100

26 de Agosto

Java..	95	a	98
Ceylão.	92	a	93
Plantation.	98	a	105
Hayti.	90	a	91
Brasil.	99	a	102

2 de Setembro

Java..	95	a	98
Ceylão.	92	a	93
Plantation.	100	a	106
Hayti..	90	a	91
Brasil..	102	a	104

16 de Setembro

Java..	95	a	98
Ceylão.	90	a	94
Plantation.	98	a	105
Hayti.	84	a	88
Brasil..	100	a	104

23 de Setembro

Java..	95	a	98
Ceylão.	90	a	94
Plantation.	97	a	105
Hayti.	88	a	90
Brasil..	100	a	104

30 de Setembro

Java..	95	a	98
Ceylão.	90	a	94
Plantation.	96	a	105
Hayti.	87	a	90
Brasil..	96	a	102

7 de Outubro

Java..	95	a	98
Ceylão.	85	a	91
Plantation.	95	a	105
Hayti.	88	a	90
Brasil..	97	a	102

7 de Novembro

Java..	96	a	100
Ceylão.	90	a	95
Plantation.	98	a	105
Hayti.	88	a	90
Brasil..	98	a	102

15 de Novembro

Java..	96	a	100
Ceylão.	90	a	95
Plantation.	97	a	105
Hayti.	87	a	88
Brasil..	100	a	102

18 de Dezembro

Java..	105	a	110
Ceylão.	100	a	103
Plantation.	106	a	110
Hayti.	93	a	94
Brasil..	106	a	110

31 de Dezembro

Java..	105	a	110
Ceylão.	100	a	102
Plantation.	108	a	110
Hayti.	95	a	97
Brasil..	108	a	110

3 de Janeiro de 1873

Java..	105	a	110
Ceylão.	102	a	105
Plantation.	107	a	110
Hayti.	96	a	97
Brasil..	107	a	110

Como se vê no mercado do Havre o café brasileiro foi sempre preferido ao bom Java, ao Ceylão (trié) ao Hayti fino, rivalisando sempre e excedendo algumas vezes ao *Plantation* cyngalez.

Em Marseille tambem o café brasileiro encontra favoravel acolhimento como genero de consumo e mercadoria re-exportavel, ao menos é isso que se collige das tabellas que apresentamos sob os ns. 58 e 69 e dos seguintes dados estatisticos officiaes que nos forneceram os Srs. Beau & Routier.

Nos onze primeiros mezes de cada um dos annos indicados foram importados em Marseille em toneladas de 1000 kilogs. de café:

	1873	1871	1870	1869	1868	1867
De Moka.....	228	505	775	615	520	669
» Cuba e Porto-Rico.....	20	125	214	520	212	432
» Venezuela.....	621	577	1206	1026	700	1070
» Hayti.....	488	420	806	150	780	785
» Brasil.....	5316	9825	10151	14688	12900	15549
» Indias inglezas.....	733	316	1045	202	100	446
» diversas procedencias...	1001	2986	1230	1487	1196	671
	8407	14754	15427	18688	16408	19622

Na propria Hollanda o nosso café de Santos e o superior do Rio vão disputar de envolta com o bom Java os preços por elle realisados e a prova nós a possuimos nos leilões que se verificaram em 1871 e 1872.

Leilões de café em 1871.

<i>Mezes</i>	<i>Numero de saccas</i>	<i>Procedencias</i>	<i>Preços realisados</i>
Fevereiro 22.	124.094	Java	36 1/2 cent.
Março 22.	90.000	Java	} 34 cent.
	7 000	Santos	
	5.400	Rio	
Abril 26.	60.500	Java	34 a 34 1/2 cent.
Maió 31.	83.806	Java	33 1/2 a 34 cent.
Junho 28.	89.600	Java	34 1/2 a 35 cent.
Agosto 16.	124.964	Java	36 a 36 1/2 cent.
Setembro 20.	124.685	Java	37 1/2 cent.
Outubro 25..	92.184	Java	} 40 1/4 cent.
	5.290	Rio	
Novembro 20.	83.471	Java	} 41 1/2 a 42 cent.
	5.100	Rio	

Leilões de café em 1872.

<i>Mezes</i>	<i>Numero de saccas</i>	<i>Procedencias</i>	<i>Preços realizados</i>
Fevereiro 21.	75.200	Java	} 44 1/2 cent.
	5.600	Santos	
Março 20..	77.000	Java	} 40 1/2 a 42 cent.
	4.000	Santos	
Abril 17	76.815	Java	} 41 3/4 cent.
	3.000	Santos	
Maio 22.	76.878	Java	} 44 3/4 cent.
	3.356	Santos	
Junho 19.	76.609	Java	} 46 a 46 1/2 cent.
	3.933	Santos	
Agosto 21..	83.603	Java	47 cent.
Setembro 18..	81.500	.	44 3/4 cent.
Outubro 23..	82.223	.	46 a 47 cent.
Novembro 20..	84.400	.	46 1/2 a 46 3/4 cent.

Finalmente o *Shipping List* dos Estados-Unidos nos ministra uma prova em favor da bondade do nosso producto e vem a ser que, em 1870, de todas as marcas de café consumidas naquelle paiz sómente a do Brasil sustentou, durante todo o anno, o preço médio mais elevado do que o das outras procedencias, e ao passo que estas decahiam do valôr estabelecido em 1869 aquella fixava sua alta cotação, sendo de notar ainda que *de 48,580 contos de réis despendidos na importação do café, 34,646 pertencessem ao producto brasileiro*, e esta preferencia ainda não se desmentio, porquanto em 1871 da quantidade de café consumida nos Estados-Unidos mais de dous terços foram importados do Brasil, e em 1872 as circulares

commerciaes não cessavam de proclamar que a *bôa qualidade do café do Rio influia poderosamente para erguer e firmar o mercado no meio da grande actividade das transações* (1).

Depois destes factos positivos tornam-se inuteis todas as considerações que adduzissemos em favor da bondade do café brasileiro.

IV

Brasil e Ceylão constituem actualmente as duas principaes fontes de producção desse precioso fructo que, sob o nome de *café*, tem invadido quasi todas as nações.

Cuba, possessão hespanhola nos mares americanos, e que exportara, de 1820 a 1830, 25,000 toneladas de café, decahiu de tal sorte em sua lavoura que em 1843 apenas pode fornecer 13,710, em 1848—13,516 e em 1850—2,070 toneladas, sendo hoje a sua producção absorvida pelo consumo da ilha.

Nas colonias francezas observa-se o mesmo declinar.

Em 1780 entregaram Martinica e suas irmãs ao commercio—6,000 toneladas de café, produzindo depois

(1) «O seguinte mappa mostra o consumo de todos os cafés nos Estados-Unidos, no anno de 1871:

Brasil.....	244.809.000	libras.
Java, Sumatra e Singapore, directa e indirectamente.....	27.776.000	»
Maracaibo.....	14.784.000	»
Laguayra.....	8.064.000	»
Ceylão	5.824.000	»
S. Domingos	4.144.000	»
Das outras Antilhas.....	4.480.000	»
Mexico, America Central, etc..	6.728.165	»
Total.....	316.609.165	»

as ultimas em 1832 —2,500 toneladas, em 1850—500 e em 1862—200.

Pela tabella n. 44 vê-se perfeitamente como desde 1843 até 1848 baixou a producção do café na Martinica, Guadelupe, Guayana e Reunião.

S. Domingos produziu em 1780—77 milhões de libras, em 1791—68 milhões, em 1850—37 milhões, em 1856—48 milhões e em 1868—16 milhões de libras de café.

Jamaica tambem em 1820 produzia 22,329,832 libras de café, entretanto que em 1868 apenas tirava de seus cafeiraes 8,857,421 libras.

Java em 1840 obtinha da cultura do cafeeiro 1,132,124 saccas de 136 libras de café, em 1868 mal poude alcançar 658,161 saccas.

A producção da Batavia não excedeu em 1871 a 50,000 volumes, havendo sido calculada em 689,000.

Nas Indias occidentaes a producção do café regulou em 1832 por 25,042,538 libras e em 1867—2,844,000.

Nas mesmas circumstancias se acha Padang que exportando em 1858—991,735 libras de café, em 1868 entregou ao commercio 562,045.

Porto Rico exportava em 1852 —5,000 toneladas de café, actualmente por bem pouca quantidade de producto se faz representar.

Laguayra e Porto Cabello não exportam mais de 16,000 toneladas e Maracaibo, Trindade e Costa Rica, Demerara, Surinan, etc., pouco avultam nos mercados por suas producções.

Nas colonias inglezas das Indias occidentaes, *escreve uma autoridade competente*, a cultura do café que em 1820 produziu 22,329,832 libras, em 1839 apre-

sentou uma colheita de 8,198,421 libras, indo diminuindo de mais em mais de tal sorte que em 1865 apenas se obtiveram 3,920,000 libras, em 1866—4,592,000 libras, em 1867—2,844,000 libras.

Quanto ao café de Moka entra elle na Europa em tão pequena quantidade que não é possível calcular, nem aproximadamente, a sua producção, sendo que ainda muito café com esse nome tem procedencia diversa.

Ceylão é a possessão ingleza que mais se tem vantajado na cultura do cafeeiro.

Em 1837 exportou Ceylão 34,164 quintaes de café no valôr de 2,674,975 francos e em 1870 remetteu ao mercado 1 milhão de quintaes no valôr de 87,000,000 francos; a colheita porém do corrente anno (1872) não excederá á 666,000 saccas em consequencia dos cafeeiras serem atacados pela elachista (1), facto este que por diversas vezes se tem verificado naquella localidade.

Além da elachista (*Cemlostoma coffeellum de Mann*) um novo cogumello da familia das *Uridineas*, conhecido pelo nome scientifico de *Himileia vastatrix*, e estudado pelo Sr. Thewaites, causa não menores estragos nas plantações cyngalezas.

Duas sortes de café exporta Ceylão, a chamada *plantation*, composta unicamente de café lavado e a

(1) 19 de Outubro de 1872.—Relativamente á colheita de café na ilha de Ceylão lê-se em carta particular de Bombaim, datada de 30 de Setembro :

« A colheita de 1872 a 1873, que era calculada geralmente em 800,000 saccas, não excederá de 600,000. De Tellicherry (costa de Malabar) dizem que em numerosas localidades os cafeeiros foram atacados de molestias nas fôlhas, e que era muito provavel que essa molestia diminuisse consideravelmente a producção »

native, formada de café de terreiro, sendo a quantidade da primeira muito superior a da segunda.

- Já dissemos que ao café cyngalez dedica a Inglaterra toda a sua estima por julgá-lo superior aos productos de todas as outras procedencias.

Entretanto, não fallando no café procedente do Brasil e que entra nos mercados do Reino Unido, chrismado com o nome de Ceylão, o nosso café superior de terreiro alcança actualmente bôa sahida em Londres, obtendo o lavado quasi o mesmo preço que o melhor de Ceylão e mais alcançaria ainda se as safras não fossem levadas tão de prompto ao mercado pelos nossos fazendeiros, e possuissimos braços sufficientes para escolher o producto como os cyngalezes praticam.

Durante o anno de 1870 Ceylão importou em Inglaterra mais 5,343 toneladas de café *plantation* e menos 4,712 do *native*. De Moka recebeu ella 6,329 volumes, quasi o dobro da importação de 1869, sustentando a India as cifras do anno antecedente; de Cuba e Porto Rico 889 casks, de Costa Rica 86,271 e de Guatemala 30,123.

Pois bem, neste mesmo anno os mercados inglezes receberam grande quantidade de café lavado brasileiro, cotando-o por elevado preço, além do café do terreiro do qual o *good ordinary* e *fine ordinary* apenas chegavam eram logo vendidos.

Quer se considere em geral, quer relativamente a cada uma das provincias que cultivam o cafeeiro, exceptuando Pernambuco, que substituiu sua lavoura pela cultura do algodão e da canna de assucar, a pro-

ducção do café do Brasil em vez de estacionar progrediu de um modo admiravel.

Basta consultar os quadros estatisticos que confeccionamos, baseando-nos em documentos officiaes, para sentir-se a differença enorme entre a quantidade de producção obtida nos primeiros tempos do cultivo do cafeeiro e a da época actual.

Assim é que exportaram :

Rio de Janeiro em 1800—50 arrôbas de café, em 1871—11,790,005 arrôbas.

S. Paulo, sómente pelo porto de Santos, em 1839—16,870 arrôbas, em 1871 a 72—2,018,860 arrôbas.

Bahia em 1810 — 3,893 arrôbas e actualmente 198,594 arrôbas.

Ceará em 1839 1,768 arrôbas e em 1870—151,830 arrôbas.

Espirito Santo em 1839—450 arrôbas e presentemente 351,380 arrôbas.

Finalmente todo o imperio em 1834—3,239,190 arrôbas e em 1871—15,630,080 arrôbas.

Segundo os melhores dados estatisticos, que pudemos compulsar, o Brasil lançou nos mercados europeus e americanos de 1869 a 1870—207,850 toneladas inglezas de café, quando todos os mais paizes productores reunidos não puderam ir além de 167,500 toneladas.

Do café do Brasil calcula-se o *lavado* em 200,000 saccas, sendo o restante de *terreiro* e conhecido pelos francezes com os nomes de *café doux* ou *haut gout* e pelos allemães *wild* ou *weiche* ou *harde coffeee*, segundo o gôsto mais ou menos forte que apresenta. Duzentas mil saccas de café lavado parecerão na realidade quan-

tidade assas insignificante para um paiz que exporta dezenas de milhares de arrôbas desse producto, e dahi talvez se procure inferir ignorancia da parte dos nossos fazendeiros e sacrificio de seus proprios interesses. Entretanto, quem por um momento reflectir sobre as circumstancias especiaes em que nos achamos, tanto em relação ao trabalho, como no que diz respeito a viação publica; quem conhecer a facilidade com que se altera o *café lavado*, resistindo pelo contrario o café de terreiro ao agentes deterioradores, quem finalmente souber que o café lavado não só não póde por seu elevado preço estender-se pelo consumo geral como tambem já tem perdido muitos de seus fóros aristocraticos perante o café de terreiro superior e fino, deve necessariamente concordar em que são os proprios interesses que obrigam actualmente os nossos fazendeiros a proseguirem no caminho que encetaram, preferindo por emquanto o futuro de seus filhos á gloria de productores de especialidades.

Além da quantidade de café exportado para o estrangeiro, o Rio de Janeiro remette para o norte do imperio 10,000 arrôbas mensaes e para o sul pouca quantidade, consumindo a côrte mensalmente para mais de 220.000 libras.

E, pois, entre os paizes que se entregam em grande escala á cultura do cafeeiro, o Brasil occupa ainda o primeiro lugar pela sua surprehendente producção annual.

Não é, porém, sómente sob o ponto de vista da quantidade e sim tambem em relação aos valôres da producção que o Brasil se tem de louvar e a demonstração

se encontra facilmente no seguinte quadro estatístico e nas tabelllas ns. 8, 10 e 69.

Café

1866—1867	191,681,936	kilogr.	69,782:554\$	v. off
1867—1868	213,683,726	„	93,635:041\$	„
1868—1869	228,044.145	„	90,522:895\$	„
1869—1870	186,841,767	„	77,028:179\$	„
1870—1871	229,590,341	„	84,503:909\$	„

O consumo geral do café na Europa e nos Estados Unidos tem ido augmentando de tal fórma que ameaça absorver, nestes vinte annos, toda a producção, provindo dahi os altos preços que o café sustenta e sustentará nos mercados consumidôres. A pequenez das colheitas, a redução dos direitos sobre o café na Inglaterra, a abolição completa dos mesmos nos Estados-Unidos são motivos poderosos para apressarem aquelle resultado.

Orça-se o consumo actual do café na enorme cifra de 440,000,000 de kilos ou 30,000,000 de arrôbas, entrando nesta quantidade o Brasil com um pouco mais da metade, isto é, 16,000,000 de arrôbas.

No consumo absorvem os Estados-Unidos 30 % pertencendo á Europa os 70 % da producção.

O consumo do café em França regulou em 1832 10,400,000 kilos; em 1842—15,100,000 kilos; em 1852 21,600,000 kilos: em 1862—37,800,000 kilos; em 1867 47,000,000 kilos e em 1871 460,000,000 kilos, inclusive 2,500,000 kilos, consumidos em Pariz.

Na Inglaterra o consumo do café que augmentara até 1848, decahiu depois e isto devido as falsifica-

ções que praticavam os retalhadôres, que como todos sabem vendiam o café moído em pacotes em que entrava grande quantidade de chicoria, milho e outras substancias. Actualmente o consumo é mais estenso. Em 1861 a Inglaterra consumiu 13,665 toneladas de café e em 1870 13,800.

O Zollverein allemão que em 1836 consumia 1,865,640 arrôbas, em 1868 elevou a cifra a 5,600,000

Consultando os quadros estatisticos ns. 29, 49, 50 e 52 vê-se qual tem sido o augmento do consumo do café no Zollverein, na Austria, Belgica, etc.

Na Dinamarca, Suecia e Noruega ; na Sardenha, Sicilia, Toscana e Grecia o acrescimo de consumo do café ha sido constante e principalmente na Turquia onde as classes pobres se satisfazem com as sortes ordinarias de café do Rio. A Hollanda bebe tanto café como toda a população franceza, sendo aliás o numero de habitantes daquelle paiz muito inferior ao da França.

Segundo alguns estatisticos os paizes vinhateiros como Hespanha, Portugal, Italia, etc., consomem em geral pouco café.

Nos Estados-Unidos o consumo nos seis annos antes da guerra regulou por 1,228 milhões de libras e nos 6 annos depois apenas por 751 milhões. Este decrescimento porém não continuou e antes pelo contrario o consumo assumiu proporções consideraveis. Assim é que sendo o consumo de 1863 de 80 milhões de libras, em 1865 subiu a 125 milhões, em 1866 a 180 milhões em 1867 a 203 milhões, tocando em 1871 a

somma extraordinaria de 315,601,600 libras sendo do Brasil 244,608,000 libras.

Vê-se, pois, que do café importado pela União Americana mais da metade é de procedencia brasileira sendo notavel que muito pouco deste café sahe do paiz por exportação visto consumir annualmente cada habitante 10 libras de café em grão.

Em 1867 calculando-se o consumo do café na Europa em 302,000.000 de kilos tocou a cada individuo 1,06 de kilos e reconheceu-se que os paizes consumidôres podiam ser classificados em 3 grupos :

1.º Consumo elevado

Paizes Baixos.	5,7	kilos
Belgica..	4,3	”
Suissa..	3	”
Dinamarca..	2,7	”
Prussia	2,1	”
Noruega...	2	”

2.º Consumo médio

França.	1,8	”
Turquia.	1,8	”
Suecia.	1,7	”
Grecia.	1,1	”

3.º Consumo minimo

Italia	25	grams.
Inglaterra	94	”
Austria.	57	”
Portugal. ...	25	”
Hespanha..	20	”
Russia	12	”

Segundo os calculos feitos pelo Sr. Schoffner, autoridade competente em taes materias, o consumo do café relativamente a população dos diversos paizes europeus regula pelo modo seguinte:

Hollanda.	10 libras	França.	2 1/2 libras.
Belgica. ..	8 1/2 „	Inglaterra	1 „
Suecia	6 „	Portugal..	3/4 „
Dinamarca..	5 „	Russia.	1/4 „
Allemanha..	4 „		

Comparando os quadros estatisticos da producção e consumo do café importado nos diversos mercados da Europa e da America chega-se facilmente ao conhecimento de que o café do Rio, Santos, Ceará e Bahia entra por uma proporção consideravel, só ou misturado com as qualidades preferidas.

As provas desta asserção abundam e cada intermediario entre o importadôr e o consumidôr sabe, perfeitamente o que é ligar, misturar, juntar etc. etc.

As cotações demonstram o gráu de perfeição do nosso café que pôde se misturar com as qualidades concurrentes, não sendo a differença muito sensivel.

Uma prova concludente existe no facto que acaba de ter lugar. A falha da colheita de 1871 a 72 fez subir os preços de todas as sortes de café e mais principalmente as do Brasil que chegaram de 50 a 80 %_o. O café do Brasil obteve preços mais altos do que o de S. Domingos o mais offerecido, e quasi iguaes aos de Java e Ceylão emquanto, em épocas normaes ha uma differença, termo médio, de 10 %_o.

Ninguem ignora tambem o grande numero de requisições dirigidas dos mercados europeus aos nossos

ensacadores, de qualidades de café que possam simular as diversas sortes que merecem mais aceitação.

A respeito deste ponto tão importante para o commercio e lavoura do Brasil não podemos deixar de expender algumas considerações.

Já mostramos a maneira porque o nosso café não só tem sustentado sua posição nos mercados como também invadido paizes que lhe eram infensos; fizemos ver que por muitas vezes o café brasileiro, lavado ou de terreiro, rivalisava em preço com o das procedencias julgadas superiôres; pelas analyses chimicas que apresentamos se reconhece não ser o nosso café deficiente de cafeina, nem pobre de oleo essencial, agora acrescentaremos que nos mercados europeus passa como proprio do Brasil o café ordinario de todas as procedencias conhecidas, vendendo-se como Ceylão, Java ou Moka, grande quantidade de café de origem brasileira.

„ Emquanto a quantidade de café brasileiro que entra no consumo da Europa, chrisnado com o nome de Moka, Java, ou Ceylão é impossivel fixal-a, porém sendo o café brasileiro geralmente mais barato é de presumir que a quantidade não seja pequena. “

Tal foi a resposta de uma importante casa exportadôra estabelecida n'esta côrte á consulta que lhe dirigimos.

Já o Sr. Jacob Van Ewem sustentava em 1865 que partidas de café enviadas para Europa apresentavam taes qualidades que as faziam passar como procedentes da Jamaica, Java ou Ceylão, opinando

do mesmo modo muitos de nossos fazendeiros, negociantes sinceros e a cuja frente se acha o Sr. commendador Rocha Leão.

E' hoje do dominio publico como a fraude commercial e interesses inconfessaveis compromettem no Brasil e nos mercados europeus a reputação do nosso producto.

Aqui para fazer passar café ordinario como de qualidade superior não se duvida mistural-o com diversas amostras mais ou menos bem recebidas pelos exportadôres e consumidôres.

Os cafesistas, diz o Sr. Dr. Matheus da Cunha, quando vendem o café aos negociantes que tem de exportal-o annuem em satisfazer aos seus desejos, formando partidas segundo as amostras que estes preferem para cumprirem, em qualidade ou em preço, as encomendas de seus committentes ou para tentarem, *de conta propria*, operações que se lhe antolham vantajosas e deste modo *acham sahidas as qualidades inferiôres, mas pelo menos indirectamente soffrem as superiôres* (1).

Na Europa chrisman o nosso café segundo as bellas qualidades que apresentam as safras.

Os nossos cafés da Capitania e de Caravellas são excessivamente procurados para augmentar os lotes procedentes do Hayti, porque o imitam perfeitamente.

(1) A companhia *União Agricola*, cujos estatutos acabam de ser approvados pelo governo, e formada por lavradôres do Rio de Janeiro, com o fim de venderem directamente aos exportadôres e em leilões quinzenaes os cafés de suas safras terminará, sem duvida alguma, com muitas dessas alterações que se fazem no commercio com o fim de passar o producto ordinario ainda que com prejuizo do superior.

Grande parte do café de S. Paulo, principalmente do Bananal, simula o *Java fino*, imitando o *Java ordinario* o café de S. Matheus.

Nós vimos café de Barreiros, provincia de S. Paulo, que o pratico mais consumado não duvidaria aceital-o por Javanez.

Em 1845 e em alguns annos subseqüentes carregamentos de café do Ceará, chegados ao mercado de Antuerpia, patentearam todos os caracteres das melhores sortes de café Bourbon, Java, Ceylão etc. e neste momento as circulares das praças commerciaes européas, que nos chegam, são unanimes em elogiar o café cearense de côr chumbada, que substitue o Laguayra escuro na actualidade, *cotando-se aquelle por preços elevados visto reunir todas as qualidades deste.*

Ora, se o nosso café chumbado e principalmente o do Ceará pôde substituir o Laguayra, pela razão que acima griphamos, é de presumir que muito d'elle entre no consumo europeu nas proprias épocas de abundancia, simulando a da procedencia que maior sympathia goza (1).

(1) CAFÉ.— Novamente tenho a avisar uma subida nas boas qualidades, de que os offerecimentos são limitadissimos, ao mesmo tempo que a procura é activa. Depois do favoravel resultado do ultimo leilão hollandez, o mercado sustentou-se firme e as transacções aos preços estabelecidos foram grandes, tomando-se em consideração o limitado deposito e a má escolha. Diminuindo os offerecimentos cada vez mais, os possuidôres conseguiram nestes ultimos dias uma melhora dos preços de 1/8 para os *café de boa côr. taes que serrem para serem vendidos como La Guayra, Costa Rica, etc.*, de que ha falta quasi completa. Per este motivo os café de Santos e do Ceará são avidamente procurados e os superiôres sustentarão ainda por algum tempo seu actual valôr, ainda que recebamos maiores supprimentos do Brasil.

Em Antuerpia passa muitas vezes por café *sólo* de Java grande quantidade de café brasileiro bem preparado pelos nossos pequenos lavradôres, e não precisamos repetir, que o nosso café lavado é reconhecido na Europa como igual ao *plantation* de Ceylão e que o de fôrma ellypsoidé, extrahido pelas machinas apropriadas é vendido como Moka (1).

Na Exposição Nacional encontram-se além de superiores sortes de café, verdadeiras especialidades, e productos que podem simular o café javanez, chato grande e chato miudo, como sejam os procedentes das fazendas dos Srs. Barão de Atibaia e Camillo Silveira, em S. Paulo, e Cunha Freire, no Ceará (2).

„La spéculation eut recours au subterfuge, et s'enrichit du café brésilien, qu'elle fit écouler tantôt sous le nom de Moca, Martinique, tantôt sous celui de Ceylan, Java, Réunion. L'expédient réussit, car les qualités du produit s'y prêtaient à merveille, et ce qui parle encore plus en sa faveur c'est qu'il alla disputer, avec avantage, le terrain, même au café de l'Yemen, au cœur de sa production et de son commerce même.“

Taes são as expressões do Sr. Calliman em abono do nosso primeiro producto agrícola.

A respeito das substituições de café nos mercados europeus lêa-se o que se acha escripto no *Journal of*

(1) Examinamos uma amostra do nosso café chamado — *Moka* — procedente da fazenda do Sr. Bonifácio do Amaral, em S. Paulo, e que nos foi offerecida pelo nosso amigo o Sr. Zeferino de Faria e nella encontramos todas as qualidades de um bello producto.

(2) As amostras de café do Ceará apresentam uma qualidade excellente, como ha muitos annos não a recebemos, e por isso o primeiro embarque avisado deu o alto preço de 8 m/b que deixa um bom lucro.

Commerce dos Estados-Unidos, tratando da produção de Java :

„De 713,000,000 de libras de café que o mundo produz por anno, Java produz 140,000,000.

„O café de Java é o mais apreciado, depois do de Moka. A maior parte do café que se vende como de Java *não é genuino*. As plantações em Java, estão em mãos do governo hollandez, e o melhor café é exportado por uma companhia, sob contracto com o governo. Todo o café vai para Amsterdam e Rotterdam, onde ha leilões mensaes, em que, todavia, *os compradôres não podem examinar as saccas e outros involucros do café senão depois da compra*. Essa companhia tem um monopolio completo do café de Java e ella é que, com o governo, regula-lhe os preços. A Allemanha, a França e a Suissa, são os principaes freguezes deste genero. O café que se vende aqui como *governo* de Java, é quasi sempre *refugo da colheita*, deixado pelo governo hollandez: esse é o unico que se exporta directamente para outra qualquer parte que não os dous portos supracitados.“

Entretanto, facto notavel, a França considerada, pelo *Journal of Commerce*, uma das grandes consumidôras do café de Java proclama o seu Bourbon como immediato ao Moka e apresenta em todos os botequins e lojas de mercearia o distico — *Café Bourbon — Café Martinica — Não se bebe de outro*.

Consultando-se porém o movimento dos cafés nas praças do Havre e Marseille nas circulares dos Srs. Voizard, Terny, Beau e Rotier, reconhece-se facilmente (Tabellas ns. 57, 58 e 59) que o café de maior sahida

é o procedente do Rio de Janeiro, seguindo-se o do Hayti.

Que a producção do café colonial não póde supprir o consumo que se faz em França prova-se por meio de documentos officiaes.

Na *Revista Maritima e Colonial*, publicada sob os auspicios do ministerio das colonias, encontra-se archivada a quantidade de café produzida em 1868 (ultima data) pelas quatro colonias francezas — Martinica, Guadelupe, Guayana e Reunião.

1,171,971 kilos foi o total da producção e desta sahiram para a metropole:

De Martinica.	98,770	kilos.
De Guadelupe.	254,524	„
Da Guayana.	2,895	„
Reunião..	393,657	„
	<hr/>	
Total.	749,846	„

Consultando os dados estatisticos fornecidos pelo Sr. Schoffner (Tabella 49), vê-se que o consumo do café em França, fôra naquella data de —48,000,000 de kilos!!! (1).

No *American Grocer* de Agosto de 1872, encontramos as seguintes phrases que indicam claramente as sophisticacões que soffre no commercio o producto de que tratamos „ Consumers demand a certain priced coffee. When the price of the pure article rises above that figure, the dealer is obliged to use cheap adul-

(1) A Martinica, diz o Sr. Dr. Dionysio Martins, possui apenas 534 hectares de terreno plantado de cafeeiros. O valôr da exportação do producto não excede a 100,000 frs.

Em 29 de Abril, segundo a circular do Sr. Woizard, o stock de café brasileiro, no Havre, era de 52,891 saccas. Até 6 de Maio haviam chegado 5,811 saccas, vendendo-se no mesmo prazo 1,746 saccas; pois bem, em vez de 56,956 saccas ficaram em ser 50,645.

Em 15 de Julho existiam em deposito no Havre 86,000 saccas de café, sendo 34,000 de procedencia brasileira. Durante a semana de 15 a 22, venderam-se 1,500 saccas do Rio e 450 de Santos, e pois o deposito de café brasileiro deveria ser de 32,050, entretanto apenas appareceram 29,479, havendo um deficit de 2,571 saccas.

O mesmo se deu em Marseille em 29 de Julho e em diversas datas em outros mercados.

O seguinte factó ainda é mais significativo. Em 24 de Setembro de 1872 foi desembarçado pela alfandega da côrte para seguir viagem á Genova o brigue italiano *Ausonia-Sorelle* de 946 toneladas e com 3,600 saccas de café, sahindo para seu destino onde chegou nos primeiros dias de Dezembro.

Dizendo-se vendido para Marseille o carregamento do *Ausonia Sorelle*, todavia as circulares genovezas annunciavam o seguinte :

Da San Domingo col brig Ausonie Sorelle si giunsero 3600 sac. e da Rio de Janeiro con vapore altri 1650, 80 sac. da Liverpool, 227 colli da Bombay, 622 sac. e 12 fardi da Marsiglia.

Seria possivel que um navio á vela sahindo do Rio de Janeiro chegasse a Genova com 65 dias de viagem, havendo tocado no Hayti?

Na Revista Commercial dos Srs. Bunge & C. apon-

tam-se como importadas em Anvers, em 1872, apenas 2 saccas de café cearense, quando a importação chegou a 900 saccas, como se verifica pela estatística provincial e pela circular do Sr. Mochieles Loos. (Tabella n. 36).

Comparando-se a quantidade de café de Santos importada em Antuerpia nos tres primeiros semestres de 1862 com a recebida durante todo o anno, chega-se a um resultado espantoso. Não só a importação do café Santista cessou no quarto trimestre como também diminuiu a quantidade das saccas já importadas !!!

A produção do café no Haity foi em 1868 de 1700 toneladas inglezas ou 38,080,000 libras, (Tabel. 45), entretanto sómente as quantidades importadas no Havre (220,062 saccos) e em Anvers (127,217 saccos) excédem em muito aquella produção (1).

Estes e outros muitos factos, que poderíamos apontar, provam a nosso vêr a veracidade da idéa sustentada por todos os homens de bôa fé a respeito do nosso producto sahir com nome suppôsto do mercado onde é recebido.

„ Dei-me ao trabalho, escreveu o *illustrado Sr. Agassis*, de inquirir dos factos relativos a cultura do café do Brasil, nestes ultimos cincoenta annos.

„ E' um dos mais notaveis phenomenos economicos do seculo presente o desmedido desenvolvimento rea-

220,065	saccos	24,857,280	libras
127,217	»	14,248,304	»
<hr/>		<hr/>	
347,282	saccos	39,095,584	libras

lisado neste ramo de industria e a rapidez de seu incremento, especialmente neste paiz onde tanto escassêa o trabalho.

„ Os brasileiros por sua perseverança e ajudados pelas condições favoraveis de seu territorio alcançaram, por assim dizer, o monopolio do café.

„ E' de origem brasileira mais da metade do café consumido no mundo e não obstante o do Brasil é pouco estimado, sendo cotado a preço muito somenos. E porque ?

„ Unicamente porque grande somma da producção brasileira é vendida com o nome de Java ou Moka ou apresentada como café da Martinica ou Bourbon.

„ Martinica dá por anno apenas 600 saccas de café ; Guadelupe, cujo café se vende como producto das ilhas visinhas, exporta 6,000 saccas, menos do que é preciso para abastecimento do mercado do Rio de Janeiro por 24 horas e a ilha de Bourbon algum tanto mais.

„ A maior parte do café offerecido com taes nomes ou intitulado café de Java é legitimamente brasileiro e o igualmente decantado Moka consiste simplesmente em grãos redondos, desses que nascem nas ramas superiores dos cafeeirae brasileiros, cuidadosamente colhidos e apartados.

„ Se os fazendeiros a exemplo dos de Java vendessem a safra com a sua marca especial os grandes negociantes de café saberiam que mercadoria compravam e a agricultura do Brasil, muito lucraria. Mas entre o fazendeiro e o exportadôr existe uma classe de agentes denominados *commissarios* os quaes misturando as colheitas

fazem baixar-lhes o valôr e desta arte tiram ao producto seu verdadeiro character e ao productôr toda a responsabilidade. “

E temos terminado este trabalho, pedindo desculpa de sua insufficiencia.

Nota.

A respeito do movimento do café nos paizes europeus e americanos muito devemos ao opusculo do Sr. Schoffner — *The coffee Trade* — e as numerosas circulares que puzeram a nossa disposição os Illms. Srs. João de Almeida, da redacção da *Republica*, e Souza Ferreira e Cotrin do *Jornal do Commercio*.

TABELLAS

N. 1.

Exportação de café do Brasil para diversos portos consumidores.

EXERCICIOS	ARRÔBAS	EXERCICIOS	ARRÔBAS
1834—35.	3.237.190	1853—54..	8.698.036
1835—36.	3.579.465	1854—55..	13.027.524
1836—37 .	3.285.025	1855—56..	11.651.906
1837—38..	3.833.480	1856—57 .	13.026.299
1838—39..	4.446.620	1857—58..	9.719.054
1839—40..	5.648.801	1858—59..	11.168.110
1840—41..	5.059.223	1859—60..	10.227.293
1841—42..	5.565.325	1860—61..	14.585.258
1842—43..	5.897.555	1861—62..	9.880.824
1843—44..	6.294.282	1862—63..	8.686.836
1844—45..	6.229.277	1863—64..	8.183.311
1845—46..	7.034.582	1864—65.	10.806.336
1846—47 .	9.747 730	1865—66..	9.940.566
1847—48..	9.558.141	1866—67 .	13.048.464
1848—49..	8.600.032	1867—68..	14.546.770
1849—50..	5.935.770	1868—69..	14.483.238
1850—51..	10.148.268	1869—70..	12.718.000
1851—52..	9.554.858	1870—71..	15.630.085
1852—53..	9.923.983		

N. 2.

Café exportado pelo porto do Rio de Janeiro, desde 1800 até 1872.

ANNOS	SACCAS	ANNOS	SACCAS
1800.	10	1844.	1.232,935
1813.	12	1845.	1.191,641
1817	63,986	1846.	1.511,096
1818.	74,247	1847	1.641,560
1819.	73,314	1848.	1.710,715
1820.	97,500	1849.	1.459,968
1821.	105,386	1850.	1.343,484
1822.	152,048	1851.	2.040,405
1823.	185,000	1852.	1.906,472
1824.	224,000	1853.	1.638,210
1825.	183,136	1854.	1.988,197
1826.	260,000	1855.	2.408,256
1827 ..	350,000	1856.	2.098,312
1828.	364,147	1857	2.099,780
1829.	375,107	1858.	1.830,438
1830.	391,785	1859.	2.030,266
1831.	448,249	1860.	2.127,219
1832.	478,950	1861.	2.069,627
1833.	561,692	1862.	1.485,220
1834.	560,759	1863.	1.350,109
1835.	647,438	1864.	1.480,134
1836.	715,893	1865.	1.801,952
1837	607,095	1866.	1.934,896
1838.	766,696	1867	2.659,753
1839.	889,324	1868.	2.265,185
1840.	1.068,418	1869.	2.564,975
1841.	1.028,368	1870.	2.209,456
1842.	1.152,608	1871.	2.358,001
1843.	1.165,631	1872.	2.011,192

N 3

**Exportação de café pelo porto do Rio de Janeiro
durante o anno de 1872**

DESTINO	SACCAS
<i>Norte da Europa:</i>	
Altona .	8,208
Antuerpia	38,246
Baltico..	2,200
Bergen	5,969
Bordéos..	19,537
Canal a ordem.	156,087
Christiania	5,552
Copenhague..	2,855
Droutheim..	9,774
Falmouth..	15,005
Filandia..	20,235
Hamburgo..	81,133
Havre..	58,524
Lisbôa a ordens.	77,193
Liverpool..	27,558
Londres..	23,512
Southampton..	14,345
	565,933
<i>Mediterraneo:</i>	
Portos não designados.	54,753
Constantinopla.	4,224
Corfu	1.437
Genova..	8,801
Gibraltar	29,869
Marselha.	59,218
Trieste.	511
	158,813
	724,746

DESTINO		SACCAS
	Transporte.	724,746
<i>Estados Unidos:</i>		
Portos não designados.	827,876	
Baltimore..	40,996	
Charleston..	2,146	
Galveston.	10,074	
Hampton Roads.	47,234	
Mobile.	27,828	
Nova Orleans.	41,930	
Nova York.	100,919	
Philadelphia	1,929	
Sandy Hooch.	10,048	
Savanah.	3,109	
S. Thomaz.	26,593	
	<hr/>	1,130,682
<i>Diversos portos:</i>		
Buenos-Ayres	5,400	
Cabo da Boa Esperança.	47,441	
Montevidéo	1,186	
Port-Elisabeth..	100	
Porto .	1,118	
Rio da Prata.	11,045	
Valparaiso .	772	
Maranhão.	1,278	
Pará.	1,155	
Pernambuco.	7,263	
Rio Grande.	3,119	
Diversos..	75,887	
	<hr/>	155,764
	Total.	<hr/> <hr/> 2,011,192

N 4.

Exportação mensal de café e seu respectivo destino, desde o anno de 1869 até 1872.

1869	<i>Canal e Norte da Europa</i>	<i>Mediterraneo</i>	<i>Estados Unidos</i>	<i>Diversos portos</i>	TOTAL
Janeiro	94.828	14.857	76.022	11.192	196.899
Fevereiro....	62.327	11.974	150.060	10.643	235.004
Março	99.285	16.856	119.293	9.068	244.502
Abril	114.028	19.742	113.588	15.217	272.575
Maió.....	107.360	23.328	79.949	9.978	220.615
Junho	50.925	22.086	41.101	14.691	128.803
Julho.....	97.909	30.182	88.218	12.223	228.532
Agosto.....	39.948	26.663	92.549	14.122	173.282
Setembro....	78.827	30.813	157.110	16.107	282.857
Outubro	86.049	10.937	76.111	11.282	184.379
Novembro ...	62.574	17.273	146.801	23.572	250.220
Dezembro....	19.038	7.311	106.066	14.893	147.308
Total....	923.098	232.022	1.246.868	162.988	2.564.976

1870	<i>Canal e Norte da Europa</i>	<i>Mediterraneo</i>	<i>Estados Unidos</i>	<i>Diversos portos</i>	TOTAL
Janeiro	39.175	14.901	101.040	7.665	162.781
Fevereiro....	46.549	7.179	58.941	9.453	122.122
Março.....	24.994	2.676	81.948	19.355	128.973
Abril	12.446	2.466	53.446	22.158	89.516
Maió.....	35.831	18.027	127.490	13.981	195.329
Junho.....	33.989	12.454	88.376	11.505	146.324
Julho.....	60.777	17.750	94.079	20.842	193.448
Agosto.....	34.504	18.843	135.901	20.478	209.726
Setembro....	51.604	13.732	122.003	17.277	204.616
Outubro	54.125	2.230	143.609	8.827	208.791
Novembro ...	29.664	22.408	169.843	7.330	229.245
Dezembro....	88.526	25.221	196.978	6.860	318.585
Total....	511.184	158.887	1.373.554	165.731	2.209.456

1871	<i>Canal e Norte da Europa</i>	<i>Mediterraneo</i>	<i>Estados Unidos</i>	<i>Diversos portos</i>	TOTAL
Janeiro	51.048	32.332	131.147	4.313	218.840
Fevereiro	89.133	8.561	120.731	12.112	230.537
Março.....	65.291	20.742	130.814	16.526	233.373
Abril	68.068	3.940	79.636	12.902	164.546
Maió.....	58.581	20.161	112.643	14.136	205.521
Junho.....	83.704	35.025	72.723	9.387	200.839
Julho	80.903	15.940	111.190	6.119	214.152
Agosto.....	61.083	26.835	118.690	10.730	217.338
Setembro	52.645	6.912	92.386	6.686	158.629
Outubro	49.576	15.224	178.626	11.210	254.636
Novembro ...	19.760	5.722	118.822	6.541	150.845
Dezembro....	8.421	7.104	86.938	6.282	108.745
Total....	688.213	198.498	1.354.346	116.944	2.358.001

1872	<i>Canal e Norte da Europa</i>	<i>Mediterraneo</i>	<i>Estados Unidos</i>	<i>Diversos portos</i>	TOTAL
Janeiro	27.752	4.371	116.614	3.864	152.601
Fevereiro	10.600	—	45.049	14.140	69.789
Março.....	5.644	3.660	48.462	12.283	70.049
Abril.....	34.739	4.108	46.714	13.836	99.397
Maió.....	24.819	2.807	35.182	12.415	75.223
Junho	34.821	11.022	96.672	23.615	155.130
Julho	30.788	20.792	92.337	10.032	153.949
Agosto.....	106.906	27.064	121.652	19.852	275.474
Setembro	62.426	27.332	112.231	17.729	219.718
Outubro.....	97.454	13.956	156.367	14.411	282.188
Novembro ...	63.981	21.406	137.585	12.167	240.202
Dezembro....	61.003	22.232	121.817	12.420	217.472
Total....	565.933	158.813	1.130.682	155.764	2.011.192

N. 5.

**Café exportado para Europa e Estados-Unidos,
desde 1846 até 1872.**

ANNOS	EUROPA	ESTADOS-UNIDOS
	<i>Saccas.</i>	<i>Saccas.</i>
1846..	783,893	727,263
1847..	911,818	729,762
1848..	903,808	806,907
1849..	821,607	638,361
1850..	715,067	628,417
1851..	1.039,422	1.000,983
1852..	941,809	964,663
1853..	787,315	850,895
1854..	1.109,486	878,711
1855..	1.269,768	1.138,488
1856..	1.080,528	1.017,784
1857..	1.219,483	880,297
1858..	697,378	1.133,040
1859..	879,841	1.150,429
1860..	1.157,532	969,689
1861..	1.328,475	741,152
1862..	1.099,741	385,479
1863..	976,626	373,480
1864..	931,688	548,446
1865..	1.096,198	705,754
1866..	1.094,534	840,362
1867..	1.433,117	1.226,636
1868..	1.118,149	1.147,036
1869..	1.318,107	1.246,868
1870..	836,874	1.373,554
1871..	1.003,646	1.354,346
1872..	880,510	1.130,682

N 6.

Vendas mensaes de café e existencias durante os annos de 1870, 71 e 72.

MEZES	VENDAS						EXISTENCIAS NO FIM DE CADA MEZ
	Canal e Norte da Europa	Mediterraneo	Cabo	Estados Unidos	Diversos portos	TOTAL	
1870							
Janeiro...	43.079	6.143	110.078	3.342	162.642	50.000
Fevereiro.	36.523	6.431	2.000	53.355	2.222	100.531	85.000
Março....	31.172	2.500	6.880	71.451	6.124	118.167	170.000
Abril.....	17.164	10.215	2.100	66.187	9.299	105.365	195.000
Maió.....	33.601	8.980	4.000	120.167	3.413	170.161	125.000
Junho....	37.835	18.204	4.500	84.068	3.864	148.471	95.000
Julho.....	64.877	25.822	5.755	113.904	6.341	206.699	55.000
Agosto....	24.579	15.231	118.085	9.653	167.548	65.000
Setembro	46.881	14.128	8.600	94.749	6.807	171.165	60.000
Outubro..	49.872	5.388	1.100	149.829	3.056	209.245	85.000
Novembro	46.162	18.715	1.700	218.656	4.810	290.037	140.000
Dezembro.	74.578	24.718	150.793	1.598	251.687	105.000
1871							
Janeiro...	58.760	34.378	4.950	123.381	1.001	222.970	70.000
Fevereiro.	84.198	18.387	111.640	6.207	220.432	95.000
Março....	61.072	14.149	2.100	101.675	6.041	185.037	150.000
Abril.....	60.079	5.522	3.300	110.417	4.452	183.770	125.000
Maió.....	78.105	20.746	4.567	60.585	5.524	169.527	155.000
Junho....	88.494	54.749	2.500	129.433	3.840	279.016	20.000
Julho.....	59.942	21.572	3.500	58.996	1.838	145.848	75.000
Agosto....	52.167	28.961	148.254	6.962	236.344	85.000
Setembro.	54.291	14.079	5.300	141.731	1.581	217.032	85.000
Outubro..	21.971	14.340	2.250	119.360	3.255	161.176	120.000
Novembro	14.411	3.607	2.000	111.993	2.838	134.849	150.000
Dezembro.	35.476	5.106	2.500	80.658	2.065	125.805	160.000
1872							
Janeiro...	13.400	5.100	2.400	112.400	1.500	134.800	135.000
Fevereiro.	2.800	8.400	20.500	2.300	34.000	220.000
Março....	7.300	1.790	1.684	48.166	6.105	65.045	235.000
Abril.....	39.300	6.100	3.800	49.800	4.700	103.700	165.000
Maió.....	21.500	1.800	2.500	34.500	5.000	65.300	150.000
Junho.....	46.600	12.400	500	105.900	7.100	172.500	60.000
Julho.....	33.977	13.800	73.360	4.985	126.122	130.000
Agosto....	110.600	28.300	139.500	10.800	289.200	100.000
Setembro.	74.400	21.300	105.800	11.200	212.700	135.000
Outubro...	107.200	25.900	2.500	192.400	4.300	332.300	85.000
Novembro	64.695	13.666	6.260	93.834	2.905	181.360	55.000
Dezembro.	48.900	20.600	6.500	132.600	5.900	214.500	85.000

N. 7.

Existencia de café no fim de cada um dos mezes dos annos seguintes:

(Saccas de 5 arrobas).

	1872	1871	1870
1 Janeiro..	160,000	105,000	90,000
31 Janeiro..	135,000	70,000	50,000
29 Fevereiro..	220,000	95,000	85,000
31 Março..	235,000	150,000	170,000
30 Abril..	165,000	125,000	195,000
31 Maio..	150,000	195,000	125,000
30 Junho..	60,000	20,000	95,000
31 Julho	130,000	75,000	55,000
31 Agosto.	100,000	85,000	65,000
30 Setembro..	135,000	85,000	60,000
31 Outubro.	85,000	120,000	85,000
30 Novembro	55,000	190,000	140,000
31 Dezembro	85,000	160,000	105,000
	1869	1868	1867
1 Janeiro..	140,000	110,000	80,000
31 Janeiro..	90,000	60,000	15,000
29 Fevereiro..	137,000	100,000	40,000
31 Março..	119,000	145,000	55,000
30 Abril	139,000	85,000	88,000
31 Maio..	92,000	110,000	150,000
30 Junho..	100,000	107,000	70,000
31 Julho	70,000	70,000	140,000
31 Agosto.	120,000	145,000	160,000
30 Setembro..	60,000	190,000	30,000
31 Outubro..	40,000	155,000	160,000
30 Novembro	68,000	130,000	160,000
31 Dezembro	90,000	140,000	110,000

VENDAS DE CAFÉ EM CADA UM DOS MEZES
DOS ANNOS SEGUINTE.

	1872	1871
Janeiro .	134,800	222,970
Fevereiro .	34,000	220,432
Março .	65,045	185,037
Abril .	103,700	183,770
Maió .	65,300	169,527
Junho	172,500	279,016
Julho..	126,122	145,848
Agosto..	289,200	236,334
Setembro .	212,700	217,032
Outubro .	332,300	161,176
Novembro..	181,300	134,849
Dezembro ..	214,500	125,805
	1870	1869
Janeiro .	162,642	246,723
Fevereiro .	100,531	188,847
Março .	118,167	296,513
Abril .	105,365	200,607
Maió	170,161	183,347
Junho .	148,471	129,216
Julho .	206,699	221,348
Agosto .	167,548	133,938
Setembro .	171,165	321,601
Outubro .	209,245	141,559
Novembro..	290,037	220,982
Dezembro ..	251,687	127,013

N. 8

Quantidade, valor e preço medio official do café exportado em todo o imperio desde 1839

EXERCICIOS	ARRÔBAS	VALÔRES	PREÇO MEDIO
1839—40.	5 648.801	20,166:363\$000	3\$571
1840—41	5.059.223	17,804:438\$000	3\$519
1841—42.	5.565.329	18,295:991\$000	3\$287
1842—43.	5.897.556	17,091:231\$000	2\$899
1843—44.	6.294.281	17,985:816\$000	2\$857
1844—45.	6.229.277	17,508:153\$000	2\$810
1845—46.	7.034.681	21,306:705\$000	3\$029
1846—47	9.727.730	21,971:115\$000	2\$251
1847—48.	9.558.141	25,159:256\$000	2\$632
1848—49.	8.600.052	21,513:113\$000	2\$591
1849—50.	5.935.771	22,837:852\$000	3\$847
1850—51.	10.148.268	32,603:951\$000	3\$212
1851—52.	9.541.858	32,954:446\$000	3\$453
1852—53.	9.923.982	33,897:360\$000	3\$415
1853—54.	8.698.037	35,444:553\$000	4\$075
1854—55.	13.027.524	48,491:003\$000	3\$722
1855—56.	11.651.808	48,103:105\$000	4\$120
1856—57	13.026.299	54,107:085\$000	4\$153
1857—58.	9.719.057	43,502:851\$000	4\$476
1858—59.	1.169.124	51,138:253\$000	4\$817
1859—60.	10.307.652	60,238:437\$000	5\$844
1860—61.	14.585.923	79,663:552\$000	4\$461
1861—62.	9.980.642	58,746:993\$000	5\$945
1862—63.	8.724.142	56,574:935\$000	6\$484
1863—64.	8.183.321	54,130:844\$000	6\$614
1864—65.	10.806.336	64,144:555\$000	5\$660
1865—66.	9.940.566	61,202:743\$000	6\$150
1866—67	13.048.464	60,742:573\$000	4\$657
1867—68..	14.546.770	80,239:001\$000	5\$800
1868—69.	14.483.238	90,522:895\$000	5\$557
1869—70.	12.718.000	77,028:179\$000	6\$771

N. 9

Safras de café da provincia do Rio de Janeiro
desde 1845 a 1872

EXERCICIOS	ARRÔBAS
1845—46.	1.302.520
1846—47 .	1.628.014
1847—48. .	1.804.558
1848—49. .	1.621.125
1849—50. .	1.111.342
1850—51. .	1.884.837
1851—52. .	1.887.028
1852—53. .	1.910.686
1853—54. .	1.606.801
1854—55. .	1.342.014
1855—56. .	2.103.562
1856—57 .	1.723.947
1857—58. .	1.987.000
1859—60. .	1.756.500
1860—61. .	2.601.845
1861—62. .	1.887.028
1862—63. .	1.418.862
1863—64. .	1.357.662
1864—65. .	1.805.000
1865—66. .	1.621.125
1866—67 .	2.111.623
1867—68. .	2.326.465
1868—69. .	1.585.025
1869—70. .	2.606.053
1870—71. .	2.617.567
1871—72. .	1.729.477

N 10.

Preços extremos mensaes do café nos ultimos oito annos.

MEZES.	SUPERIOR.		1ª BOA.		1ª ORDINARIA.		CAMBIO SOBRE LONDRES.		
	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	
1865	Janeiro ...	68800	78000	68500	68700	68200	68400	25 1/2 d.	26 1/4 d.
	Fevereiro .	68800	78200	68400	68700	68100	68400	25 5/8 d.	26 1/8 d.
	Março	68900	78100	68500	68700	68000	68200	25 5/8 d.	26 1/4 d.
	Abril	68900	78000	68500	68600	58700	68000	25 1/8 d.	26 1/8 d.
	Maió	68900	78200	68500	68800	58600	68200	24 d.	25 5/8 d.
	Junho	78200	88000	68800	78700	68100	68800	23 1/2 d.	24 3/4 d.
	Julho	78700	88000	78300	78600	68500	68800	23 1/2 d.	23 7/8 d.
	Agosto	78500	78800	78300	78500	68200	68500	22 3/4 d.	23 3/4 d.
	Setembro . . .	78800	88000	78300	78700	68400	78000	22 3/4 d.	24 5/8 d.
	Outubro	78400	78600	78100	78300	58500	68000	25 d.	26 d.
	Novembro . . .	78100	78400	68900	78200	58200	58500	26 d.	27 1/4 d.
	Dezembro . . .	78200	78400	68800	78100	58600	58900	25 d.	26 3/4 d.
1866	Janeiro	78200	78700	68700	78400	58500	68000	24 1/2 d.	25 3/4 d.
	Fevereiro . . .	78500	78700	78200	78400	58800	68000	24 d.	25 1/4 d.
	Março	78300	78600	78000	78300	58400	5700	24 1/2 d.	25 5/8 d.
	Abril	78500	78600	78100	78300	58500	58800	25 1/4 d.	26 d.
	Maió	78500	78700	78100	78400	58600	58800	24 1/4 d.	25 3/8 d.
	Junho	78100	78300	68600	68800	58100	58300	22 d.	24 3/4 d.
	Julho	68000	78000	68400	68600	58000	58200	22 1/2 d.	24 d.
	Agosto	68900	78400	68400	68900	48800	58200	22 d.	23 1/2 d.
	Setembro	78000	78400	68700	78000	58000	58200	23 d.	25 d.
	Outubro	68700	68900	68200	68500	48600	48900	24 3/4 d.	25 1/2 d.
	Novembro	68600	68800	68000	68300	48400	48700	24 d.	25 d.
	Dezembro	68700	68900	68100	68300	48500	48700	23 3/4 d.	25 d.
1867	Janeiro	68700	78200	68100	68500	48500	58000	23 d.	24 d.
	Fevereiro	78000	78200	68300	68700	48600	58400	23 1/2 d.	23 7/8 d.
	Março	78100	78400	68400	68700	58200	58500	23 3/4 d.	24 3/8 d.
	Abril	68800	78100	68200	68400	58000	58300	23 3/8 d.	24 1/4 d.
	Maió	68500	78000	58700	68300	48700	58300	22 5/8 d.	23 d.
	Junho	68500	78000	58700	68400	48800	58500	21 1/2 d.	23 d.
	Julho	68800	78100	68200	68500	58300	58600	20 3/4 d.	21 5/8 d.
	Agosto	68700	78100	68000	68500	48900	58400	20 3/4 d.	21 1/2 d.
	Setembro	68400	78200	58800	68600	48600	58100	21 d.	21 1/2 d.
	Outubro	78100	78300	58900	68600	48700	58200	20 3/4 d.	21 1/4 d.
	Novembro	68700	78100	68200	68600	48500	48800	20 d.	21 1/8 d.
	Dezembro	78000	78300	68500	68700	48900	68000	20 d.	20 1/2 d.

MEZES	SUPERIOR		1ª BOA		1ª ORDINARIA		CAMBIO SOBRE LONDRES		
	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	
1868	Janeiro...	78100	78800	68500	78200	48900	68600	16 1/2 d.	19 7/8 d.
	Fevereiro.	98000	108200	88300	98400	68400	78000	14 d.	16 1/2 d.
	Março....	98000	98600	78900	88800	58500	68400	16 d.	20 d.
	Abril.....	88700	98000	78600	78900	58300	58600	18 d.	20 d.
	Mai.....	98200	98500	88300	88600	68600	78800	17 5/8 d.	18 d.
	Junho....	88400	98000	78600	88200	58700	78400	17 d.	17 3/4 d.
	Julho.....	88000	88300	78300	78800	58500	68900	17 3/4 d.	18 1/2 d.
	Agosto....	78600	88400	78000	78600	58200	68900	18 1/2 d.	19 d.
	Setembro.	68800	78400	68100	68700	58200	68000	19 1/8 d.	19 1/2 d.
	Outubro..	68800	78100	68000	68400	58100	58800	19 1/4 d.	19 1/4 d.
	Novembro	68900	78500	68100	78000	58200	68300	17 1/4 d.	19 1/4 d.
	Dezembro.	88000	88200	78200	78700	58500	58800	16 7/8 d.	18 7/8 d.
1869	Janeiro...	78600	78800	78100	78300	58600	68500	18 d.	19 3/8 d.
	Fevereiro.	78600	78800	78000	78200	58600	68500	18 d.	19 d.
	Março....	78800	88000	78200	78400	58600	68500	18 1/2 d.	18 3/4 d.
	Abril.....	78800	88200	78200	78600	58900	68500	18 1/4 d.	18 3/4 d.
	Mai.....	88000	88400	78400	78800	68200	78000	18 1/4 d.	18 7/8 d.
	Junho....	78600	88200	78100	78600	58800	6880	18 d.	18 7/8 d.
	Julho.....	78700	88000	78200	78800	58800	68800	18 3/4 d.	19 d.
	Agosto....	78600	88000	78200	78500	68000	68800	18 1/4 d.	18 3/4 d.
	Setembro.	78400	78800	68900	78300	58900	68700	19 d.	19 5/8 d.
	Outubro...	78600	78800	78100	78300	68100	68700	18 7/8 d.	19 3/8 d.
	Novembro	78300	78600	68900	78200	68000	68700	18 7/8 d.	19 5/8 d.
	Dezembro.	78500	78700	78100	78300	68100	68700	19 3/8 d.	20 d.
1870	Janeiro...	78500	78900	78100	78500	68100	68900	19 5/8 d.	20 1/4 d.
	Fevereiro.	88000	88200	78500	78700	68500	78100	19 3/4 d.	20 1/8 d.
	Março....	78700	78900	78200	78400	68400	68800	19 3/4 d.	21 d.
	Abril.....	Nom ^{al}	21 d.	24 d. d.					
	Mai.....	68600	78000	68100	68500	58400	58900	22 1/2 d.	24 1/4 d.
	Junho....	68800	78000	68300	68500	58500	58900	21 3/4 d.	22 7/8 d.
	Julho.....	68100	78000	58700	68500	58100	58900	21 3/4 d.	23 5/8 d.
	Agosto....	58900	68100	58600	58800	58000	58400	19 3/4 d.	23 1/2 d.
	Setembro.	68300	68500	68000	68300	58300	58900	19 3/4 d.	21 1/2 d.
	Outubro..	68400	68800	68100	68400	58500	68000	21 3/4 d.	22 1/2 d.
	Novembro	68100	68500	58700	68200	58300	58800	22 d.	24 d.
	Dezembro.	68100	68600	58500	58900	58200	58500	23 1/2 d.	24 1/2 d.

MEZES	SUPERIOR		1ª BOA		1ª ORDINARIA		CAMBIO SOBRE LONDRES		
	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	Mais baixo.	Mais alto.	
1871	Janeiro ...	68300	68800	58700	68100	58300	58700	23 1/4 d.	24 d.
	Fevereiro.	68500	68800	58800	68100	58400	58700	23 1/4 d.	24 1/2 d.
	Março	68400	78200	58700	68100	58100	58400	24 d.	25 3/4 d.
	Abril	68200	78000	58600	58900	48900	58100	24 3/4 d.	25 7/8 d.
	Maió.....	68300	68900	58700	58900	58000	58200	24 1/2 d.	25 3/8 d.
	Junho	68200	68800	58600	58900	58100	58300	24 1/4 d.	25 1/4 d.
	Julho.....	68800	78800	68300	68900	58600	68100	21 7/8 d.	24 1/2 d.
	Agosto....	78000	78600	68500	68700	58700	58900	22 3/4 d.	24 1/2 d.
	Setembro..	78200	78800	68800	78200	68100	68500	22 1/4 d.	24 5/8 d.
	Outubro...	78700	88100	78300	78800	68600	78200	23 1/2 d.	24 1/4 d.
	Novembro	88400	98300	88000	88600	78600	88000	23 3/4 d.	24 5/8 d.
	Dezembro.	98000	98400	88600	88800	88900	88200	24 1/2 d.	25 d.
1872	Janeiro ...	98600	108000	98200	98400	88700	88800	24 d.	24 15/16 d
	Fevereiro.	98600	108000	98300	98400	88700	88800	24 d.	24 5/8 d.
	Março	88700	98200	88300	88500	78600	78800	24 d.	25 d.
	Abril.....	88300	88800	78900	88200	78400	78600	24 d.	24 7/8 d.
	Maió.....	88300	88800	88000	88200	78500	78600	24 d.	24 5/8 d.
	Junho	88700	98200	88300	88600	78700	78800	24 1/8 d.	24 3/4 d.
	Julho.....	98000	98400	88600	88800	78900	88100	24 1/4 d.	25 1/4 d.
	Agosto....	88200	88800	78800	88200	68900	78400	24 3/4 d.	26 3/8 d.
	Setembro..	88300	88800	78900	88100	68900	78200	25 1/2 d.	26 d.
	Outubro..	88100	88400	78700	88400	68700	78400	25 1/4 d.	26 3/8 d.
	Novembro	88700	108000	88200	98000	78200	88000	25 5/8 d.	26 1/4 d.
	Dezembro.	98000	108000	88400	98700	78400	88700	25 1/2 d.	26 1/4 d.

(Jornal do Commercio).

N 11.

**Transporte de café pela Estrada de ferro
D. Pedro II.**

ANNOS	KILOGRAMMAS
1861.	30,706,821
1862.	18,940,539
1863.	21,669,423
1864.	26,634,535
1865.	41,454,984
1866.	41,767,047
1867.	63,421,958
1868.	59,782,939
1869.	101,017,571
1870.	88,413,178
1871.	89,957,957
1872 1.º semestre.	16,751,862
2.º semestre.	62,211,820

N. 12.

Café entrado no mercado da côrte.

	CABOTA- GEM	E. F. PE- DRO II.	E. F. PE- TROPOLIS.	SOMMA	
1866	Janeiro ...	40.320	57.206	14.385	111.911
	Fevereiro.	58.711	57.365	39.416	155.492
	Março ..	69.301	44.087	34.930	148.318
	Abril .	43.126	13.648	13.288	70.062
	Maió ...	33.155	25.817	16.531	75.503
	Junho .	39.646	12.824	8.938	61.408
	Julho .	38.712	21.176	10.456	70.344
	Agosto .	49.426	54.643	26.701	130.770
	Setembro.	58.561	78.305	45.968	182.834
	Outubro..	83.947	89.125	61.843	234.915
	Novembro.	88.665	63.599	48.327	200.591
	Dezembro.	60.960	29.571	43.967	134.498
Total.	664.530	547.366	364.750	1.576.646	
1867	Janeiro ...	42.432	4.163	22.137	68.732
	Fevereiro.	56.101	32.458	40.970	129.529
	Março ..	64.117	70.342	62.816	197.275
	Abril..	62.893	79.644	54.274	196.811
	Maió ..	59.877	74.924	73.747	208.548
	Junho .	51.588	45.575	47.758	144.921
	Julho..	67.593	79.681	55.780	203.054
	Agosto .	79.865	84.273	45.480	209.618
	Setembro .	73.283	95.579	56.588	225.450
	Outubro.	107.344	79.770	66.817	253.931
	Novembro.	80.212	65.572	54.656	200.440
	Dezembro.	101.730	49.397	31.074	182.201
Total.	847.035	761.378	612.097	2.220.510	

		CABOTA- GEM	E. F. PE- DRO II.	E. F. PE- TROPOLIS.	SOMMA
1868	Janeiro.	62.027	41.670	27.627	131.324
	Fevereiro	62.576	45.997	23.463	132.036
	Março..	70.176	55.084	34.302	159.562
	Abril..	41.352	29.525	24.130	95.007
	Maio.	75.761	21.885	15.502	113.148
	Junho.	56.975	39.815	16.407	113.197
	Julho	98.220	81.987	49.490	229.697
	Agosto.	66.966	111.359	63.149	241.474
	Setembro.	90.668	68.058	32.011	190.737
	Outubro.	64.791	69.960	52.260	187.021
	Novembro.	60.045	81.600	39.159	180.834
	Dezembro.	57.517	94.846	45.317	197.680
Total..		807.074	741.846	422.827	1.971.717

		CABOTAGEM	E. F. PEDRO II. E. F. PETRO- POLIS	SOMMA
1869	Janeiro .	54.455	58.132	112.587
	Fevereiro	76.810	143.294	220.104
	Março .	78.209	153.073	231.282
	Abril .	61.130	110.002	171.142
	Maio .	54.222	71.458	125.680
	Junho .	52.024	70.760	122.784
	Julho .	63.707	96.861	160.568
	Agosto...	71.835	131.962	203.797
	Setembro.	80.397	122.458	210.855
	Outubro .	82.736	112.213	194.949
	Novembro	78.221	90.413	168.634
	Dezembro	51.847	70.903	122.750
Total..		813.593	1.232.539	2.045.232

	CABOTAGEM	E. F. PE- DRO II	SOMMA	
1870	Janeiro	52.545	50.305	102.850
	Fevereiro.	47.930	84.053	131.983
	Março	73.916	115.399	189.315
	Abril.	48.417	62.375	110.792
	Maio	45.481	42.264	87.745
	Junho	43.681	49.552	93.233
	Julho..	48.522	96.206	144.728
	Agosto..	69.919	99.150	169.096
	Setembro..	50.992	100.623	151.615
	Outubro..	77.026	136.715	213.741
	Novembro..	79.557	180.561	260.118
	Dezembro.	68.687	116.730	185.417
Total.	706.673	1.133.983	1.840.656	
1871	Janeiro	68.706	103.433	172.139
	Fevereiro	85.188	132.137	217.325
	Março ..	73.393	138.028	211.331
	Abril.	70.136	76.955	147.091
	Maio	46.831	103.921	150.752
	Junho	59.153	76.002	135.155
	Julho..	62.207	86.388	148.595
	Agosto	92.966	124.380	217.346
	Setembro..	68.273	122.347	190.620
	Outubro..	88.033	97.612	185.645
	Novembro.	66.298	87.638	153.939
	Dezembro.	60.733	55.709	116.442
Total.	841.827	1.204.550	2.046.377	

	CABOTAGEM	E. F. PE- DRO II	SOMMA	
1872	Janeiro .	45.250	55.613	100.863
	Fevereiro .	67.931	60.513	128.444
	Março .	36.399	29.654	66.053
	Abril .	12.531	16.904	29.435
	Maió .	14.184	18.812	32.996
	Junho .	20.549	39.773	60.322
	Julho .	50.587	98.187	148.774
	Agosto .	57.101	145.931	203.032
	Setembro .	88.474	169.134	257.608
	Outubro .	74.683	171.932	246.615
	Novembro .	63.003	92.829	155.832
	Dezembro .	65.341	152.472	218.813
Total .	596.033	1.052.754	1.648.787	

(Jornal do Commercio).

N. 13.

Produção do café na provincia do Rio de Janeiro.

ANNOS.	ARRÔBAS.	LIBRAS.
1838	2.498,398	27
1843	4.898,808	
1845	5.369,811	
1846	5.948,428	
1847	7.275,193	
1848	6.505,712	
1849	4.488,921	
1850	7.388,538	
1851	7.355,394	
1854	7.988,551	
1857	4.561,703	22
1861	7.554,735	18
1862	5.136,564	9
1863	4.869,182	16
1864	5.479,544	12
1865	6.284,651	10
1866	7.072,961	14
1867	9.308,654	
1868	7.755,790	
1869	9.206,862	18
1870	6.723,551	14
1871	7.722,608	2
1872 1º semestre	2.295,822	14

N. 14.

Café exportado pela provincia de Minas Geraes.

EXERCICIOS	ARRÔBAS
1842—43....	263.980
1844—45..	
1845—46..	370.597
1846—47..	487.544
1847—48..	746.901
1848—49..	664.808
1849—50..	477.896
1850—51..	854.425
1851—52..	734.150 (1)

1. Consulte-se a tabella n. 12, pois que o café da provincia de Minas Geraes e algum de S. Paulo descem ao mercado do Rio pela Estrada de Ferro Pedro II.

N. 15.

Exportação de café pelo porto de Santos

PROVINCIA DE S. PAULO (1)

DESTINO	1860—1861	1861—1862	1862—1863	1863—1864
	saccas	saccas	saccas	saccas
Canal e Inglaterra.....	119.654	177.527	211.713	151.318
França	39.190	30.894	15.626	11.575
Mediterraneo	17.170	24.808	19.200	14.647
Hamburgo e Altona.....	37.722	31.322	15.582	3.210
America do Norte.....	42.820	23.385	21.306	35.902
P. do Imp. e R. da Prata.	1.619	2.754	4.375	8.967
Total.....	258.175	290.690	288.302	225.619

DESTINO	1864—1865	1865—1866	1866—1867	1867—1868
	saccas	saccas	saccas	saccas
Canal e Inglaterra.....	219.626 (2)	196.843	147.027	234.719
França	10.792	16.772	16.299	31.199
Mediterraneo	31.884	15.482	13.228	12.873
Hamburgo e Altona.....	49.266	13.561	36.319	90.447
America do Norte.....	16.555	9.034	6.879	14.900
P. do Imp. e R. da Prata.	22.881	23.733	28.814	36.696
Total.....	351.004	275.425	251.566	420.834

(1) Vejam-se as tabellas ns. 16, 17 e 18.

(2) Inclusive 2.230 saccas para Antuerpia.

N. 16.

Café exportado pelo porto de Santos.

ANNOS.	ARRÔBAS.
1839.	15,870
1840.	22,220
1841.	22,094
1842.	4,571
1843.	897
1844.	110,025
1845.	218,993
1846.	239,000
1847.	251,256
1848.	245,199
1849.	142,468
1855.	796,359
1856.	746,673
1857.	778,537
1858.	922,293
1859.	1.481,731
1860.	1.288,604
1866—67	2.304,000
1867—68.	2.837,511
1868—69.	2.715,232
1869—70.	3.342,251

N. 17.

Synopse do café exportado pelo porto de Santos nos ultimos quatro triennios

PROVINCIA DE S. PAULO

EXERCICIOS	KILLOGRAMMAS	VALÔRES
1860 a 1863.	61.804.825	23.701:078\$116
1863 a 1866.	62.613.363	23.771:573\$063
1866 a 1869.	84.572.973	30.934:405\$849
1869 a 1872.	96.905.288	37.458:414\$175

N. 18.

Café exportado mensalmente pelo porto de Santos
em 1871 e 1872

MEZES	ESTADOS-UNIDOS	EUROPA	TOTAL	
1871	Janeiro ..	49.983	7.500	51.483
	Fevereiro.	27.586	1.700	29.286
	Março ..	16.678	13.645	30.323
	Abril.	46.387	6.000	52.387
	Maió ...	39.289	13.405	52.694
	Junho.	34.402	9.651	44.053
	Julho..	51.622		51.622
	Agosto	29.496	14.355	43.851
	Setembro.	21.310	2.804	24.114
	Outubro.	40.730	6.992	47.731
	Novembro..	29.514	4.084	33.598
	Dezembro..	7.029	5.279	12.308
Total.	388.035	85.415	473.450	
MEZES	ESTADOS-UNIDOS	EUROPA	TOTAL	
1872	Janeiro .	20.648	9.525	30.173
	Fevereiro ..	7.300	6.972	14.272
	Março ..	4.109	6.018	10.127
	Abril..	3.319	18.907	22.226
	Maió ..	3.500	34.092	37.592
	Junho.	7.769	9.349	17.118
	Julho..	14.218	8.579	22.797
	Agosto		2.726	2.726
	Setembro	4.951	8.617	13.563
	Outubro.	9.332	26.194	35.526
	Novembro..	4.000	8.590	12.590
	Dezembro..	2.268	34.729	36.997
Total.	81.414	174.298	255.712	

N. 19.

Café exportado pela provincia da Bahia.

ANNOS	ARRÔBAS	LIBRAS
1810.	3.893	
1839.	58.896	
1840.	52.365	
1841.	57.658	
1842.	46.854	
1843.	73.095	
1844.	62.272	
1845.	91.621	
1846.	103.014	
1847.	103.709	
1848.	87.130	
1849.	85.876	
1850.		
1851.	136.747	28
1852.	118.413	13
1853.	122.669	26
1854.	290.529	23
1855.	295.489	30
1856.	295.925	26
1857.	261.861	12
1858.	263.795	24
1859.	219.565	5
1860.	216.645	10
1861.		
1862.		
1863—64.	187.444	16
1864—65.	309.599	
1865—66.	330.063	
1866—67.	326.801	
1867—68.	409.607	16
1868—69.	335.614	18
1869—70.	367.270	12
1870—71.	198.504	8

N. 20.

Exportação de café

PELA PROVINCIA DO CEARA'		PELA PROVINCIA DE PERNAMBUCO	
<i>Annos</i>	<i>Arrôbas</i>	<i>Annos</i>	<i>Arrôbas</i>
1839.	1.768	1808.	91
1840.	1.460	1813.	360
1841.	200	1833.	870
1843.	1.596	1834.	1.080
1844.	1.770	1835.	1.754
1845.	305	1836.	5.966
1846.	351	1837.	2.230
1847.	42	1838.	522
1848.	5.109	1839.	8.325
1852.	30.246	1840.	46.500
1854.	6.654	1841.	6.680
1862—63.	(1) 147.776	1842.	12.313
1863—64.	151.830	1843.	16.264
1864—65.	69.965	1844.	9.290
1865—66.	103.390	1845.	581
1866—67.	66.617	1846.	80
1867—68.	82.043	1847.	804
1868—69.	3.178	1848.	294
1869—70.	54.845	1849.	3.880
1870—71.	84.469		

(1) Fôra 32.808 arrôbas exportadas para o interior do Imperio.

N. 21.

Café exportado pela provincia do Espirito-Santo.

EXERCICIOS	ARRÔBAS
1839—40.	450
1840—41.	309
1845—46.	32.333
1846—47.	110.998
1847—48.	115.390
1848—49.	94.149
1849—50.	57.363
1850—51.	83.237
1851—52.	101.146
1867	395.979
1870	354.382

N. 22.

Café exportado pela provincia de Santa-Catharina.

EXERCICIOS	ARRÔBAS
1839—40.	4.354
1840—41.	516
1841—42.	6.039
1842—43.	413
1843—44.	5.465
1844—45.	1.300
1845—46.	2.959
1846—47.	4.639
1847—48.	1.662
1848—49.	570
1849—50.	342
1851—52.	2.000

N. 23.

**Termo médio das quantidades de café do Brasil
exportadas desde 1830 a 1850.**

DESTINOS	ARRÔBAS
Inglaterra .	935.716
França .	349.614
Belgica .	333.165
Baltico .	344.306
Cidades Hanseaticas .	1.042.095
Austria .	450.479
Italia .	83.161
Hollanda .	12.988
Portugal . .	111.391
Estados-Unidos.	2.924.090
Portos do Pacifico.	5.146

N. 24.

Exportação de café para diversos mercados consumidores pelos portos do Rio de Janeiro e Java

ANNOS	RIO DE JANEIRO	JAVA
	Libras	Libras
1820	15.600.000 .	
1825	29.301.760	36.923.726
1830	62.685.600	38.402.686
1835	103.590.080	62.093.843
1840	170.946.880	177.205.875
1845	. 190.014.560	133.823.270
1846	. 243.598.440	121.944.641
1847	. 264.048.000	138.029.927
1848	. 273.047.000	103.895.610
1849	. 240.960.000	87.115.000
1850	. 176.960.000	66.500.000

N. 25.

Comparação da quantidade de café exportada pelos portos do Brasil e Java conforme seus destinos.

		BRASIL	JAVA
		<i>Libras</i>	<i>Libras</i>
1847	Inglaterra..	31.798.848	166.782
	França	17.400.352	9.543.282
	Belgica..	15.187.360	526.480
	Paizes-Baixos	973.632	122.191.123
	Dinamarca e Baltico.	12.538.240	541.124
	Cidades Hanseaticas.	46.582.240	314.944
	Austria..	14.771.520	
	Italia..	2.026.464	
	Portugal..	2.537.920	
1848	Estados-Unidos..	95.503.744	2.887.403
	Pacifico	621.120	
	Inglaterra	32.352.320	484.519
	França	10.425.248	7.556.293
	Belgica..	15.938.144	535.458
	Paizes-Baixos	205.152	88.223.467
	Dinamarca e Baltico.	12.844.240	302.969
	Cidades Hanseaticas.	64.531.616	1.102.304
	Austria..	11.988.800	
Italia..	1.743.072		
Portugal..	5.199.072		
Estados-Unidos.	102.928.448	4.169.954	
Pacifico	29.312		

		BRASIL	JAVA
		<i>Libras</i>	<i>Libras</i>
1849	Inlaterra..	30.323.616	847.609
	França	16.684.832	5.747.422
	Belgica.	13.560.320	106.834
	Paizes-Baixos...	123.072	108.719.155
	Dinamarca e Baltico.	11.123.200	950.350
	Cidades Hanseaticas.	15.253.088	959.980
	Austria..	5.907.200	
	Italia...	1.193.128	
	Portugal.	4.000.000	
	Estados-Unidos.	155.352.312	3.900.793
Pacifico..	13.024		
1850	Inlaterra..	31.512.512	202.742
	França	13.321.664	4.987.340
	Belgica.	8.918.240	
	Paizes-Baixos.	55.968	97.998.099
	Dinamarca e Baltico.	9.139.392	340.480
	Cidades Hanseaticas.	14.003.232	1.332.759
	Austria..	6.284.832	107.597
	Italia.	3.393.568	
	Portugal.	2.447.776	
	Estados-Unidos.	149.332.640	3.361.043
Pacifico..			

Exportação do café

DE CEYLÃO		DE PADANG	
ANNOS	ARRÔBAS	ANNOS	ARRÔBAS
1831.	66,578	1858.	961,735
1832.	88,281	1859.	598,885
1833.	108,571	1860..	620,995
1837.	136,756	1861.	851,640
1848.	875,000	1862.	648,165
1856.	1,561,000	1863.	646,785
1860.	2,212,000	1864.	805,290
1861.	2,079,000	1865.	770,850
1862.	2,051,000	1866.	832,870
1863.	2,744,000	1867.	563,045
1864.	2,262,000	1868.	
1865.	3,056,000		
1866.	2,954,000		
1867.	2,933,000		
1868.	3,244,500		
1870.	4,000,000		
Media de 7 ultimos quinquenios		DO HINDOSTAN INGLEZ	
Annos	Libras	DESTINO	ARRÔBAS
1841.	5,486,200	Cochin	98,000
1846.	14,021,000	Calicut.	189,000
1851.	31,504,900	Tellicherry.	137,500
1856.	41,126,400	Cannanore.	63,000
1861.	60,920,000	Mangalore.	252,000
1866.	78,599,800	Madras..	588,000
1871...	95,350,300		

N. 27.

Importação de café na Belgica

Termo medio da importação geral. *Libras* 40.000.000

ANNOS	BRASIL	JAVA
	<i>Libras</i>	<i>Libras</i>
1835.	8.626.205	85.624
1836.	4.578.643	
1837	13.704.413	
1838.	9.609.477	
1839.	7.532.212	10.106
1840.	11 745.068	1.229
1841.	8.117.077	81.674
1842.	17.325.207	336.550
1843.	7.373.490	1.066.074
1844.	17.546.977	2.107.119
1845.	17.277.527	113.853
1846.	7.643.699	499
1847	19.002.338	
1848.	24.386.483	977.477
1849. ..	20.511.389	493.761

CONSUMO DE CAFÉ NA BELGICA

Termo medio do consumo geral. *Libras* 36.000.000

ANNOS	BRASIL	JAVA
	<i>Libras</i>	<i>Libras</i>
1835.	7.142.569	40.543
1836.	4.734.194	16.583
1837	10.059.309	
1838.	11.246.607	
1839.	6.543.950	10.106
1840.	11.046.326	1.229
1841.	6.853.700	80.217
1842.	17.174.522	348.730
1843.	3.878.237	499.894
1844.	10.088.519	1.592.695
1845.	10.782.271	361.470
1846.	8.301.218	151.687
1847	11.778.116	
1848.	15.463.869	140.029
1849.	10.309.246	609.266

N. 28.

Importação de café em Inglaterra

ANNOS		LIBRAS	ANNOS		LIBRAS
Brasil	1833.	6.661.151	Indias Occidentaes	1833.	24.647.483
	1862.	13.080.877		1862.	3.545.405
	1863.	9.404.720		1863.	5.486.262
	1864.	8.959.025		1864.	2.469.488
	1865.	10.959.552		1865.	4.022.954
	1866.	9.621.491		1866.	5.514.929
	1867.	12.403.964		1867..	2.844.800
Ceylão	1833.	2.824.998	Diversos paizes	1833..	15.853.483
	1862.	55.285.201		1862.	22.129.828
	1863.	79.793.201		1863.	22.665.034
	1864.	69.011.290		1864.	28.837.579
	1865.	90.455.468		1865.	35.559.437
	1866.	81.428.370		1866.	31.480.026
	1867.	79.161.640		1867....	33.516.096

N. 29.

Importação e consumo de café em Inglaterra

ANNOS	IMPORTAÇÃO	CONSUMO
1862..	94.041,833	38.142,053
1863..	117.354,217	45.968,984
1864..	109.277,382	29.968,103
1865..	139.977,451	38.115,269
1866..	127.044,816	32.322,354
1867..	127.926,406	48.294,406

N. 30.

Mappa comparativo do movimento do café nos mercados inglezes de 1868 a 1870

IMPORTAÇÃO				
	1868	1869	1870	
Café colonial.....	60,823	55,647	58,500	tonelladas.
» estrangeiro.....	16,812	21,771	22,500	»
Total	<u>77,635</u>	<u>77,418</u>	<u>81,000</u>	»
EXPORTAÇÃO				
	1868	1869	1870	
Café colonial.....	46,074	40,837	44,000	»
» estrangeiro.....	14,223	16,374	20,000	»
Total	<u>60,297</u>	<u>67,211</u>	<u>64,000</u>	»
CONSUMO				
	1868	1869	1870	
Café colonial.....	11,515	11,045	11,500	»
» estrangeiro.....	2,150	1,946	2,300	»
Total	<u>13,665</u>	<u>12,991</u>	<u>13,800</u>	»
Em ser em 31 de Dezembro :				
	1868	1869	1870	
	16,518	20,065	22,000	»
	6,024	9,403	9,000	»
Total.	<u>22,542</u>	<u>29,468</u>	<u>31,000</u>	»

N. 31.

Importação, consumo, exportação, stock e preços do café em Londres

DESCRIPTION	PRICES, 1ST JANUARY, IN BOND					
	1871		1872		1873	
	a	s	a	s	a	s
Ceylon; Native, good ordinary. Plantation, f. f. ord. to low mid.	52/6	a 53 s	68/6	a 69 s	84	a 86 s
Madras, Neil-gherry, etc. } small and medium color } fine marks.....	60	a 68	69	a 74	83	a 85
West India, fine to f. fine ord. low mid. to fine.....	80	a 95	85	a 95	90	a 100
Mocha, fair clean garbled.....	55	a 58	70	a 71	82	a 84
Java, good ordinary.....	63	a 100	74	a 100	86	a 100
Common East India.....	98	a 102	83	a 90	88	a 90
Costa Rica, etc., fine ord. to low mid.....	57	a 58	71/6	a —	82/6	a —
Brazil, ordinary to fine ord. washed, f. f. ord. to low mid.	46	a 48	62	a 65	76	a 78
	56	a 63	70	a 74	83	a 86
	48	a 55	68	a 72	75	a 81
	57	a 60	71	a 74	84	a 86

DESCRIPTION	IMPORTS			HOME CONSUMPTION		
	1870	1871	1872	1870	1871	1872
	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.
Ceylon; Native, good ordinary. Plantation, f. f. ord. to low mid.	42.380	38.730	32.220	7.750	7.600	7.730
Madras, Neil-gherry, etc. } small and medium color } fine marks..	8.650	13.430	11.930	2.400	2.600	2.660
West India, fine to f. fine ord. low mid. to fine....	3.850	2.220	2.480	950	1.000	1.020
Mocha, fair clean garbled.....	550	810	770	160	190	220
Java, good ordinary.....	7.380	7.760	6.690	1.770	1.850	1.870
Common East India.....	6.990	7.820	5.760	40	40	—
Costa Rica, etc., fine ord. to low mid.....	69.800	70.770	59.850	13.770	13.280	13.500
Brazil, ordinary to fine ord. washed, f. f. ord. to low mid						

DESCRIPTION	EXPORTS			STOCK 31 ST DECEMBER		
	1870	1871	1872	1870	1871	1872
	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.	Tons.
Ceylon; Native, good ordinary. Plantation, f. f. ord. to low mid.	34.680	35.840	29.160	14.070	9.090	4.420
Madras, Neil-gherry, etc. } small and medium colory fine marks..	6.200	9.400	12.130	4.200	5.640	2.780
West India, fine to f. fine ord. low mid. to fine.....	1.840	2.020	1.580	1.410	570	450
Mocha, fair clean garbled.....	270	550	480	370	600	670
Java, good ordinary.....	4.420	6.110	6.400	2.670	2.400	820
Common East India.....						
Costa Rica, etc., fine ord. to low mid.	8.730	8.830	6.020	1.650	600	340
Brazil, ordinary to fine ord. washed, f. f. ord. to low mid.)						
	56.140	62.750	55.770	24.370	18.900	9.480

N. 32.

Mappa comparativo do movimento do café do Brasil no porto de Londres desde 1860 até 1870 inclusive.

ANNOS	IMPORTA- ÇÃO	CONSUMO	EXPORTA- ÇÃO	EM SER A 31 DE DEZEMBRO.
	<i>Saccas.</i>	<i>Saccas.</i>	<i>Saccas.</i>	<i>Saccas.</i>
1860.. .	20,980	4,200	14,310	4,330
1861.. .	49,615	6,670	28,380	18,831
1862.. .	70,214	13,365	63,764	14,000
1863.. .	50,820	4,780	41,848	17,243
1864.. .	56,132	4,688	45,615	23,073
1865.. .	59,956	4,144	49,000	25,211
1866.. .	53,370	7,257	54,401	15,960
1867.. .	101,946	13,564	75,572	26,982
1868.. .	95,684	8,255	84,360	29,380
1869.. .	150,000	7,500	123,500	48,500
1870.. .	102,023	8,000	112,930	23,091

**Mappa comparativo das vendas de café de Java
feitas nos leilões pela companhia hollandeza,
desde 1858 até 1870, inclusive.**

<i>Annos.</i>	<i>Saccas.</i>	<i>Preço por quintal.</i>	
		<i>Minimo.</i>	<i>Maximo.</i>
1858	1.197,097	27 1/2	32 1/2
1859	997,238	37	37 1/2
1860	887,370	37 1/2	39
1861	852,080	37 1/2	43
1862	920,216	44 1/2	46
1863	825,969	45 1/2	47
1864	837,143	40 1/2	47
1865	851,971	43 3/4	46
1866	878,080	39 1/2	45
1867	992,664	37 1/2	41 1/2
1868	881,406	30 1/2	36 1/2
1869	762,099	32 1/2	43
1870	776,588	32 1/4	36 1/2

N. 33.

Quadro comparativo das importações de café durante 25 annos.

ANNOS	HOLLANDA	HAMBURGO	INGLATERRA
	<i>Libras.</i>	<i>Libras.</i>	<i>Libras.</i>
1843.	141.000,000	67.000,000	43.000,000
1844.	146.000,000	62.000,000	44.000,000
1845.	140.000,000	67.000,000	42.000,000
1846.	96.000,000	63.000,000	...
1847.	122.000,000	74.000,000	43.000,000
1848.	101.000,000	76.000,000	51.000,000
1849.	119.000,000	74.000,000	56.000,000
1850.	85.000,000	62.000,000	46.000,000
1851.	106.000,000	81.000,000	46.000,000
1852.	156.000,000	72.000,000	48.000,000
1853.	118.000,000	88.000,000	48.000,000
1854.	113.000,000	87.000,000	54.000,000
1855.	142.000,000	94.000,000	53.000,000
1856.	166.000,000	70.000,000	47.000,000
1857.	136.000,000	92.000,000	46.000,000
1858.	139.000,000	67.000,000	47.000,000
1859.	122.000,000	78.000,000	52.000,000
1860.	129.000,000	77.000,000	64.000,000
1861.	134.000,000	100.000,000	66.000,000
1862.	146.000,000	80.000,000	72.000,000
1863.	127.000,000	85.000,000	91.000,000
1864.	150.000,000	69.000,000	84.000,000
1865.	118.000,000	101.000,000	100.000,000
1866.	146.000,000	80.000,000	111.000,000
1867.	150.000,000	104.000,000	114.000,000

Importação de café no Havre nos ultimos sete annos

	1872	1871	1870	1869	1868	1867	1866
Antilhas francezas. futs	1.569	1.189	2.969	2.239	2.038	1.864	2.899
Hayti. sacs	128.695	91.258	213.355	122.642	220.065	142.649	158.222
Brasil.	85.205	135.667	193.934	307.350	261.764	269.085	225.076
Cote Ferme.	6.903	26.589	13.010	32.303	41.211	34.715	11.042
Ceylão.	—	—	17.244	21.560	1.059	—	—
Java, Padang. &c.	—	700	—	—	7.013	—	—
Indias	53.606	54.584	22.755	50.659	53.062	28.727	34.796
Diversos.	4.009	10.555	21.607	29.037	10.762	7.979	10.389
Entrepastos.	35.246	143.999	53.140	48.893	64.290	46.594	57.532
Total	315.313	464.541	537.334	614.865	661.264	530.713	499.956
Vendas totaes.	410.047	356.823	749.555	548.808	563.265	535.720	613.009
Stock.	81.584	176.318	68.600	280.824	214.947	116.948	121.955

N. 35.

Importação de café em Anvers, desde 1 de Janeiro até 30 de Setembro dos annos seguintes

PROCEDENCIAS	1872	1871	1870	1869	1868	1867
	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>
Rio de Janeiro.	24.286	86.243	32.856	75.411	50.855	67.755
Santos	14.827	28.467	9.538	35.136	46.701	20.524
Bahia	1.250	856	3.700	8.170
Ceará.....	2
S. Domingos...	107.070	89.679	53.601	49.085	125.177	84.461
Havana	1
Manilha.....	4.000
Bremen.....	119	10
Alexandria....	2
Stettin	44
Maracaibo.....	2.230
Estados-Unidos	28.461	27.829	6.912	41.282	23.473	28.184
Hamburgo	577	1.900	15.094	25.895	5.693	4.284
Lisboa	52
França.....	5.934	5.060	19.321	10.680	20.469	21.726
Inglaterra.....	44.594	37.631	32.341	62.707	31.041	16.145
Total....	227.099	284.133	174.363	300.206	311.579	243.080
Hollanda.....	16.655	36.752	40.027	11.620	13.451	8.651
Total....	243.754	320.885	214.390	311.826	325.030	251.731

EXISTENCIAS EM 1ª E 2ª MÃO

PROCEDENCIAS	1872	1871	1870	1869	1868	1867
	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>
Java.....	2.000	8.000	3.000	4.500	2.000	2.000
S. Domingos..	20.000	4.000	25.000	37.000	38.000	15.000
Brasil.....	8.000	18.000	10.000	25.000	31.000	22.000
Diversos.....	2.000	4.000	3.000	3.500	2.000	2.000
Total....	32.000	34.000	41.000	70.000	73.000	41.000

Importação de café em Anvers, desde 1 de Janeiro até 30 de Novembro de 1872

PROCEDENCIAS	SACCAS
Rio de Janeiro .	41.025
Santos. .	11.546
Bahia .	1.250
Ceará .	2
Hayti .	107.070
Guatemala .	3.958
Estados-Unidos .	65.087
Alexandria .	2
França. .	7.362
Hamburgo, Stettin e Bremen .	1.060
Inglaterra. .	58.465
Hollanda .	18.853
Total .	315.680

Em ser 1º de Dezembro :

PROCEDENCIAS	SACCAS
Brasil	7.000
Hayti.....	6.000
Java.....	3.000
Diversos.....	8.000
Total.....	24.000

N 35 A.

Importação de café no Zollwerin durante os seguintes annos economicos

	<i>Quintaes</i>
De Julho 1867 a Junho 1868.	1.549.336
" 1868 " 1869.	1.768.877
" 1869 " 1870.	1.750.403
	1.689.538
Termo medio no triennio.	1.689.538
De Julho 1870 a 1871.	1.850.081

No 1º de Outubro de 1870 entrou em vigôr a reforma da tarifa, em virtude da qual foram elevados os direitos de entrada sobre o café de 5 thalers 25 sgrs. por quintal. Essa medida fez avultar muito a importação no ultimo trimestre em que a antiga taxa esteve em pratica, como adiante se vê :

	<i>Quintaes</i>
Entradas de Julho a Setembro de 1870 (taxa de 5 th.).	847.316
Outubro a Dezembro 1870 (taxa 5 ths. e 25 sgrs.)	218.155
Janeiro a Março 1871 (taxa 5 ths. 25 sgrs.).	284.637
Abril a Junho 1871 (taxa 5 ths. 25 sgrs.).	499.975
	1.850.083
Total.	1.850.083

Os preços do café, do Rio, na praça de Stettin, foram os seguintes no ultimo anno economico :

DE JULHO A SETEMBRO DE 1870

1ª SORTE	2ª SORTE	3ª SORTE
5 1/4 a 5 7/8 sgrs.	5 1/8 a 5 1/2 sgrs.	5 3/4 a 5 sgrs.

DE OUTUBRO A DEZEMBRO DE 1870

5 1/2 a 6 sgrs.	5 1/4 a 5 1/2 sgrs.	5 a 5 1/2 sgrs.
-----------------	---------------------	-----------------

DE JANEIRO A MARÇO DE 1871

5 ³/₄ a 6 ¹/₈ sgs. 5 ¹/₈ a 5 ⁷/₈ sgs. 5 a 5 ⁵/₈ sgs.

DE ABRIL A JUNHO DE 1871

5 ³/₄ a 6 ¹/₈ sgs. 5 ¹/₂ a 5 ³/₄ sgs. 5 ¹/₈ a 5 ⁵/₈ sgs.

Adiante mostram-se as entradas especiaes de café nas praças de Berlin, Stettin e Francfort s/m nos annos civis mais recentes.

	<i>Berlin.</i>	<i>Stettin.</i>	<i>Francfort s/m.</i>
	Quintaes.	Quintaes.	Quintaes.
1866.	104.720	143.265	83.092
1867	106.878	168.410	89.722
1868.	113.121	237.882	93.810
1869.	107.819	179.805	90.389
1870.	129.514	157.519	111.246

Continúa a subsistir a impossibilidade de calcular, ainda mesmo aproximadamente, a quantidade de café do Brasil, que faz parte da importação do Zollverein.

N. 36.

Importação de café em Anvers

PROCEDENCIAS	1872	1871	1870	1869	1868	1867
	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>
Rio de Janeiro.	45.505	103.316	62.289	98.312	83.061	111.045
Santos	11.546	34.155	16.261	42.680	54.691	23.524
Brhia	1.250	856	3.700	8.170	1.525
Ceará	2	3				
Hayti	107.070	89.979	58.451	56.238	127.217	86.341
Manilha.....		4.000				
Porto Natal.....		119				
Maracaybo.....		2.230				
Singapore.....			11			
Guatemala.....	3.958					
Havana						2
Port-Elisabeth.....						732
Valparaiso		5				
Bremen	21	119	35		
Stettin	44					
Estados-Unidos	66.519	31.407	15.787	41.282	37.205	29.443
Genova			1.642			
Inglaterra.....	62.133	52.337	46.083	73.838	42.220	20.301
França.....	8.179	10.163	44.973	14.943	20.033	22.076
Hamburgo.....	2.375	2.271	15.358	31.254	9.893	8.070
Alexandria....	2					
Holl. pelo int..	19.636	58.458	55.674	38.005	27.678	12.117
Total.....	328.240	389.418	320.229	396.587	410.168	315.276

EXISTENCIAS EM FINS DE DEZEMBRO (1ª e 2ª MÃO)

PROCEDENCIAS	1872	1871	1870	1869
	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>	<i>Saccas</i>
Java.	2.500	6.000	10.000	6.000
Hayti . .	4.000	6.000	12.000	38.000
Brasil (diversos portos).	7.000	7.000	15.000	23.000
Diversos .	5.000	3.000	4.500	3.000
Totaes.	18.500	22.000	41.500	70.000

Importação nos dous ultimos annos.

PROCEDENCIAS	1871	1872
Rio e Santos	127.500	36.500
S. Domingos	143.000	157.500
Manilha.	4.800	1.500
Guayra .	2.300	
Maracaibo	2.200	
Guatemala	4.000
Ceará	900
Diversos	29.500	31.500
Total.	309.300	251.900

Michiels-Loos.

N. 37

Importação de café em Hamburgo.

ANNOS	IMPORTAÇÃO GERAL	CAFÉ BRASILEIRO
	<i>Kilos</i>	<i>Kilos</i>
1868.	59.150.000	36.950.000
1869.	65.300.000	39.700.000
1870.	39.300.000	20.450.000
1871.	64.750.000	29.500.000
1872.	53.900.000	18.900.000

EXISTENCIA GERAL EM 31 DE DEZEMBRO

ANNOS	IMPORTAÇÃO GERAL	CAFÉ BRASILEIRO
	<i>Kilos</i>	<i>Kilos</i>
1868.	8.000.000	6.750.000
1869.	17.000.000	13.500.000
1870.	5.000.000	3.750.000
1871.	7.000.000	4.000.000
1872.	4.500.000	3.125.000

N. 38.

Importação e exportação do café em Trieste durante os seis ultimos annos.

CAFE'	DEPOSITO	ENTRADAS				
	31 de Dezembro de 1867	1868	1869	1870	1871	1872
Rio.....	41.500	103.225	138.140	95.145	152.285	57.590
Bahia.....	11.200	11.720	12.980	10.400	3.800	21.565
Santos.....	4.400	10.830	12.380	24.460	15.855	7.695
S. Domingos.....	4.500	5.760	1.595	14.085	6.270	8.030
St. Iago.....	4.000	6.985	13.975	7.290		
Porto Rico.....	6.100	2.495	8.255	470	270
La Guayra e Porto-Cabello.....	3.350	13.370	7.560	3.230	3.025	4.945
Java.....						
Jamaica.....		910	420	3.590	100
Ceylão.....	1.500	4.415	6.910	17.675	19.660	33.205
Moka.....	450	1.415	1.190	1.915	3.555	2.405
Guatimala.....						130
Sumatra.....						
Maracaibo.....						
Manilha.....	1.150	100	190	100	190
Costa Rica.....		885	670	660	1.100	1.585
Ceará.....						245
India.....	200	580	485	100	
Malabar.....					4.685	8.230
Total.....	78.350	162.010	196.500	187.380	210.905	146.185

CAFE'	SAHIDAS.				
	1868	1869	1870	1871	1872
Rio.....	112.725	124.640	114.775	154.155	70.590
Bahia.....	13.920	17.780	14.100	4.300	21.065
Santos.....	13.530	6.480	26.460	13.955	14.945
S. Domingos.....	6.260	4.195	9.135	12.070	7.630
St. Iago.....	8.185	8.125	9.040	4.450	2.150
Porto Rico.....	3.395	5.000	2.155	3.770	3.270
La Guayra e Porto-Cabello.	9.720	9.860	6.630	3.625	5.144
Java.....					
Jamaica.....	610	620	1.190	2.500	100
Ceylão.....	4.915	5.810	12.575	22.060	33.505
Moka.....	1.665	1.090	1.815	2.655	2.655
Guatimala.....					130
Sumatra.....					
Maracaibo.....					
Manilha.....	1.050	100	230	60	290
Costa-Rica.....	735	420	1.060	850	1.685
Ceará.....					165
India.....	200	580	485	100	
Malabar.....				4.385	7.730
Total.....	176.910	184.700	199.700	228.935	171.055

CAFE'	DEPOSITOS.				
	31 de Dezembro.				
	1868	1869	1870	1871	1872
Rio.....	32.000	45.500	25.870	24.000	11.000
Bahia.....	9.000	4.200	500	500
Santos.....	1.700	7.600	5.600	7.500	250
S. Domingos.....	4.000	1.400	6.300	500	900
St. Iago.....	2.800	8.650	6.900	2.450	300
Porto Rico.....	5.200	200	6.300	3.000	
La Guayra e Porto-Cabello.	7.000	4.700	1.300	700	500
Java.....					
Jamaica.....	300	100	2.500		
Ceylão.....	1.000	2.100	7.200	4.800	4.500
Moka.....	200	300	400	1.300	1.050
Guatimala.....					
Sumatra.....					
Maracaibo.....					
Manilha.....	100	100	60	100	
Costa-Rica.....	150	400	250	150
Ceará.....					30
India.....					
Malabar.....				300	800
Total.....	63.450	75.250	62.930	44.900	20.030

Café.—Importação nos Estados-Unidos da America e principaes importadores

IMPORTADORES	1867—1868	1868—1869	1869—1870	MEDIO	1870—1871
Brasil. . .	199.326.171	205.473.604	183.413.456	176.071.077	257.472.708
Venezuela. . .	17.167.691	16.710.889	11.358.478	15.079.019	20.137.988
Indias hollandezas do leste.	8.050.061	10.569.791	10.881.051	9.833.631	10.702.132
America central.	4.023.402	3.808.248	. . .	8.630.178
Haity . . .	4.631.181	3.114.151	2.437.355	3.394.229	3.283.355
Columbia. . .	1.130.852	1.872.576	1.162.632	1.388.686	3.148.365
Inglaterra	1.840.440	1.076.074	645.090	1.187.201	1.117.055
Indias inglezas do leste.	2.852.051	2.906.852	8.044.877	4.601.260	5.367.859
Indias inglezas occidentaes.	1.696.344	1.256.497	1.468.297	1.473.712	2.692.823
China.	390.765	3.019.692	1.776.172	1.728.876	2.374.746
Outros	30.398.344	4.137.465	10.260.918	14.932.242	3.064.839
Total libras. . .	248.983.900	254.160.993	235.256.575	246.133.822	317.992.048

N. 40.

Importação de café brasileiro nos Estados Unidos

ANNOS	LIBRAS
1825.	2.708.755
1826.	2.859.075
1827	4.841.943
1828.	15.246.299
1829.	11.131.996
1830.	14.593.232
1831.	14.686.980
1832.	25.733.532
1833.	29.489.224
1834.	26.571.368
1835.	35.774.876
1836.	46.480.219
1837	33.906.246
1838.	27.411.986
1839.	48.694.294
1840.	47.412.756
1841.	57.575.722
1842.	61.248.942
1843.	49.515.666
1844.	95.291.482
1845.	78.553.316
1846.	97.535.697
1847	94.916.629
1848.	110.927.234
1849.	122.581.183
1850.	134.000.000
1851.	181.000.000
1852.	205.000.000
1853.	176.000.000
1854.	179.000.000
1855.	210.000.000
1856.	218.000.000
1857	172.000.000

ANNOS	LIBRAS
1858.	251.000.000
1859.	223.000.000
1860.	177.000.000
1861.	187.000.000
1862.	88.000.000
1863.	80.000.000
1864.	109.000.000
1865.	128.000.000
1866.	160.000.000
1867.	203.000.000
1868.	210.000.000
1869.	200.358.880
1870.	219.984.640
1871.	257.472.708

N. 41.

**Produção geral do café avaliada approxima-
tivamente.**

1832	Brasil..	. 60,000,000
	Java.	. 37,000,000
	Antilhas inglezas.	28,000,000
	Hayti.	25,000,000
	Colonias francezas.	. 15,000,000
	Indias orientaes.	. 12,000,000
	Cuba	. 11,000,000
	Antilhas hollandezas. Porto-Rico..	. 10,000,000
Total..		. 208,000,000
1844	Brasil... .	174,400,000
	Java e Madura..	. 114,014,000
	Hayti.	43,600,000
	Possessões inglezas.	. 36,188,000
	America hespanhola..	30,520,000
	Cuba.. ..	. 28,776,000
	Porto-Rico.	. 12,644,000
	Moka	6,540,000
	Colonias francezas.	. 3,050,000
	Suriname..	. 2,180,000
	Philippinas	. 872,000
Diversos paizes.	98,100,000	
Total..		. 550,886,000

1843	Brasil e possessões hespanholas..	162,400,000
	Java ..	131,950,000
	Cuba e Porto-Rico...	50,750,000
	Hayti. . .	30,450,000
	India e Ceylão.	26,390,000
	Moka, etc.. ..	16,240,000
	Sumatra, etc.	16,240,000
	Possessões francezas, Bourbon.	16,240,000
	„ hollandezas occidentaes.	10,150,000
„ inglezas occidentaes..	8,120,000	
Total..		468,930,000
1853	Brasil.	214,000,000
	Java e colónias hollandezas indiaticas.	118,000,000
	Cuba e possessões hespanholas..	56,000,000
	Hayti.	40,000,000
	Venezuela..	30,000,000
	Possessões inglezas.	26,000,000
	Moka.	12,000,000
	Suriname e possessões hollandezas..	4,000,000
	Possessões dinamarquezas:.	1,000,000
	„ francezas	4,000,000
	„ portuguezas.	400,000
Diversós paizes..	115,000,000	
Total.. .. .		621,100,000

		KILOGRAMMAS
1855	Brasil.	130,000,000
	Java	55,000,000
	Ceylão	17,000,000
	Hayti	16,000,000
	Laguayra.	15,000,000
	Cuba e Porto-Rico	14,000,000
	Sumatra	5,000,000
	Costa-Rica	2,500,000
	Antilhas inglezas	2,500,000
	" francezas	} 1,500,000
	" hollandezas	
	Manilha	1,500,000
	Africa	3,000,000
Diversos paizes	2,000,000	
Total.		265,000,000
= 3,666,250 saccas de 5 arrôbas.		

		KILOGRAMMAS
1859	Brasil	173,000,000
	Java	67,500,000
	Ceylão	35,000,000
	Hayti	25,000,000
	Cuba e Porto Rico	10,000,000
	Sumatra	10,000,000
	Venezuela	10,000,000
	Costa Rica	5,000,000
	Singapore	5,000,000
	Moka	2,500,000
	India Ingleza	2,500,000
	Manilha	1,500,000
	Diversos paizes	1,500,000
Total		348,500,000
= 4,872,000 saccas de 5 arrôbas.		

1868	Brasil. ..	392,000,000
	Ceylão ..	103,688,000
	Java e Sumatra.	103,040,000
	Hindostão .	44,800,000
	Laguayra e Maracaibo.	39,200,000
	S. Domingos.	36,480,000
	Costa Rica e Guatemala. . .	22,400,000
Varios paizes pequenos. . . .	22,400,000	
Total. (Libras).		764,008,000
1869	Brasil	400,000,000
	Java.	140,000,000
	Ceylão .	40,000,000
	S. Domingos.	40,000,000
	Cuba e Porto-Rico.	25,000,000
	Venezuela .	25,000,000
	Sumatra .	25,000,000
Moka. .	18,000,000	
Total. (Libras).		713,000,000

N. 42.**Estimativa da produção de 1872 a 1873**

PROCEDENCIAS	LIBRAS
Brasil .	457,632,000
Java e Sumatra.	134,400,000
Ceylão	100,800,000
Hindostão	44,800,000
Laguayra	33,600,000
Maracaibo	24,640,000
S. Domingos	51,968,000
Costa Rica	20,160,000
Guatemala	13,440,000
Diversos	25,700,000
	907,140,000

N 43.

Produção de Java

(Saccas de 136 libras)

ANNOS	SACCAS
1833..	260.166
1834..	455.808
1835..	466.871
1836..	498.077
1837..	684.947
1838..	590.000
1839.. ..	757.476
1840..	1.132.124
1841..	961.466
1842..	1.013.854
1843..	1.018.102
1444..	1.239.935
1845..	1.005.750
1846..	1.021.667
1847.. ..	856.277
1848..	961.351
1849..	536.838
1850..	986.539
1851..	1.145.400
1852..	979.886
1853..	751.812
1854..	1.178.737
1855..	1.263.835
1856..	816.908
1857..	1.019.723
1858..	986.235
1859..	817.977
1860..	1.089.990
1861..	979.365
1862..	740.908
1863.. ..	1.137.252

ANNOS	SACCAS
1864..	461.196
1865..	1.054.520
1866..	1.159.227
1867..	1.004.181
1868.	658.161
1869..	1.098.809
1870.	1.060.820
1781..	521.617
1872..	930.000

Produção de café nas Antilhas Francezas

ANNOS	PROCEDENCIAS	KILOGRAM- MAS
1863	Martinica	208.847
	Guadelupe	1.227.177
	Guayana.	86.212
	Reunião	265.072
		1.787.308
1864	Martinica	208.600
	Guadelupe	660.018
	Guayana.	69.100
	Reunião	320.950
		1.258.668
1865	Martinica	239.450
	Guadelupe	658.983
	Guayana.	64.430
	Reunião	368.450
		1.331.324
1866	Martinica	255.625
	Guadelupe .	381.665
	Guayana.	79.275
	Reuniao	405.400
		1.115.965
1867	Martinica	222.400
	Guadelupe .	416.330
	Guayana .	107.424
	Reunião	502.600
		1.248.754
	Media.	1.348.404
1868	Martinica	254.553
	Guadelupe .	414.805
	Guayana .	60.443
	Reunião	449.150
		1.171.971

N. 45.

Produção do café

EM S. DOMINGOS		NA JAMAICA E INDIAS OCCIDENTAES	
<i>Annos</i>	<i>Arrôbas</i>	<i>Annos</i>	<i>Libras</i>
1789.	2.406,250	1824.	22.329,832
1791.	2.125,000	1832.	25.042,538
1824.	1.367,783	1834.	22.082,191
1835.	1.511,016	1839.	17.769,656
1840.	1.441,383	1865.	3.920,000
1845.	397,961	1866.	4.592,000
1850.	1.187,500	1867.	2.844,000
1853.	1.500,000		
1860.	1.875,000		
1868.	1.190,000		

N. 46.

Consumo geral do café na Europa

ANNOS	ARRÔBAS
1750	2,640
1811 .	4,450
1830 .	8.880,000
1832 .	7.968,750
1835 .	9.695,000
1837 .	8.820,000
1838 .	10.500,000
1842 .	14.080,060
1843 .	15.750,000
1845 .	14.490,000
1848 .	17.500,000
1849 .	17.520,000
1852 .	10.209,381
1853 .	12.856,250

CONJUNCTAMENTE OS ESTADOS UNIDOS

ANNOS	ARRÔBAS
1859 .	26.600,000
1867 .	25.150,000
1868 .	28.000,000
1869 .	29.750,000

Consumo do café

ANNOS	PROCEDENCIA	KILOGRAM- MAS
1859	Estados-Unidos	112.500.000
	Allemanha . . .	60.000.000
	Belgica e Hollanda	47.500.000
	Austria	37.500.000
	Suissa	37.500.000
	França	30.000.000
	Dinamarca, Suecia e Noruega.	25.000.000
	Inglaterra.	20.000.000
	Australia	10.000.000
	380,000,000 kilos = 5,320,000 s. de 5 arrôbas.	
1867		<i>Arrôbas</i>
	Zollwerein	1.390.000
	França	3.304.000
	Belgica e Hollanda	3.175.000
	Austria.	1.755.000
	Inglaterra.	1.260.000
	Suecia e Noruega.	875.000
	Dinamarca	420.000
	Cidades Hanseaticas.	280.000
	Russia	525.000
	Switzerlandia.	560.000
	Portugal, Hespanha, Turquia, Italia e Grecia.	1.750.000
	Estados-Unidos	6.440.000
Diversos	630.000	
	26,359,000 arrôbas = 5,271,800 s. de 5 arrôbas.	
1868	28,000,000 arrôbas = 5,600,000 s. de 5 arrôbas.	
1869	20,750,000 arrôbas = 4,150,000 s. de 5 arrôbas.	
1871	Imperio allemão.	224.000.000
	França	112.000.000
	Hollanda e Belgica	95.200.000
	Austria e Hungria	56.000.000
	Portugal, Hespanha, Italia, Turquia e Grecia.	56.000.000
	Inglaterra.	40.320.000
	Suecia e Noruega.	33.600.000
	Switzerlandia.	17.920.000
	Russia	16.800.000
	Dinamarca	8.960.000
	Cidades Hanseaticas.	8.960.000
Estados-Unidos	313.600.000	
Canadá, Cabo, Australia, etc.	22.400.000	
	1,005,760,000 libras = 6,286,000 s. de 5 arrôbas.	



N 49.

Consumo do café em França

ANNOS	KILOGRAMMAS
1832.	10,400,000
1833.	9,350,000
1834.	10,900,000
1835.	10,300,000
1836. ..	11,200,000
1837	12,500,000
1838.	12,100,000
1839.	12,100,000
1840.	14,400,000
1841...	12,900,000
1842.	15,100,000
1843.	14,400,000
1844.	15,500,000
1845.	15,900,000
1846.	16,800,000
1847	16,800,000
1848.	14,800,000
1849.	18,100,000
1850.	15,300,000
1851.	18,600,000
1852.	21,600,000
1853.	19,900,000
1854.	21,700,000
1855.	26,700,000
1856.	23,200,000
1857	28,000,000
1858.	28,200,000
1859.	30,300,000
1860.....	34,300,000
1861... ..	37,600,000
1862.....	37,800,000
1863.. ...	39,600,000
1864.	40,500,000
1865.	43,400,000
1866. .	44,700,000
1867	47,200,000
1868..	48,000,000

N. 50.

Consumo do café no Zollverein Alemão.

ANNOS	ARRÔBAS
1836. ..	1,865,640
1837	1,860,180
1838... .	1,985,480
1839.	1,896,050
1840.	2,307,410
1841. .	2,436,420
1842. .	2,498,860
1843. .	2,675,680
1844. ..	2,715,230
1845. ..	2,893,380
1846. .	2,866,150
1847 .	3,203,270
1848. .	2,866,780
1849.. ..	3,254,510
1850. .	2,568,090
1851. .	3,170,090
1852. .	3,308,130
1853. .	3,310,650
1854. .	3,906,350
1855... ..	4,286,380
1856. .	4,026,190
1857 .	4,272,450
1858. .	4,699,170
1859. .	4,416,800
1860. .	4,582,480
1861. .	5,073,460
1862. .	4,718,980
1863. .	4,676,280
1864. .	4,895,940
1865. .	5,093,550
1866. ..	5,057,290
1867 .	5,387,270
1868. .	5,600,000

N. 51.

Consumo do café brasileiro nos Estados-Unidos

ANNOS	TONELADAS DE 70 ARR.	ANNOS	TONELADAS DE 70 ARR.
1850.	59,820	1861.	83,480
1851.	80,800	1862.	38,720
1852.	91,520	1863.	35,710
1853.	78,570	1864.	48,660
1854.	79,300	1865.	57,140
1855.	93,750	1866.	71,430
1857.	97,320	1867.	91,800
1858.	112,050	1868.	100,000
1859.	99,550	1870.	102,845
1860.	79,020	1871.	110,017

Consumo do café do Brasil de 1 de Janeiro a 31 de Dezembro de 1872

	Em ser em 1 de Janeiro	Entradas	Distribuição	Em ser em 31 de Dezembro
	s. de 5'@	s. de 5 @	s. de 5 @	s. de 5 @
New-York.....	52.384	564.327	569.513	47.198
Philadelphia.....	6.450	6.450
Baltimore.....	28.544	372.924	395.067	6.401
Mobile.....	1.000	54.973	55.973
New-Orleans...	8.700	156.364	155.864	9.200
Charlston.....	2.801	2.801
Savannah.....	3.491	9.916	13.407
Galveston.....	4.100	18.415	22.515
Total.....	98.219	1.186.170	1.221.590	62.799
Termo medio em 12 mezes...	98.848	101.799

	Consumo					
	EM DEZEMBRO			DESDE 1 DE JANEIRO		
	1872	1871	1870	1872	1871	1870
	s.de 5 @	s.de 5 @	s.de 5 @	s. de 5 @	s. de 5 @	s. de 5 @
New-York....	51.199	58.974	69.108	569.513	636.151	715.543
Philadelphia...				6.450	10.218	
Baltimore....	26.104	38.345	64.366	395.067	548.473	505.798
Mobile.....	9.419	6.750	5.054	55.973	81.842	38.472
Nova-Orlens ..	28.911	33.542	31.380	155.864	220.245	162.941
Charleston....	1.300	500		2.801	5.115	
Savannah.....	2.000		1.000	13.407	13.495	4.996
Galveston.....	3.500	2.500	2.000	22.515	24.720	12.085
Total.....	122.433	140.611	172.908	1.221.590	1.540.259	1.439.835
Termo medio em 12 mezes..				101.799	128.355	119.986

Consumo do café

NO ZOLLWEREIN		EM INGLATERRA	
ANNOS	ARRÔBAS	ANNOS	ARRÔBAS
1836	1.890.000	1789	29.062
1846	2.870.000	1808	35.000
1856	3.990.000	1809	131.250
1867	5.390.000	1818	252.000
NA AUSTRIA		1820	65.717
ANNOS	ARRÔBAS	1828	518.000
1830	224.000	1832	689.166
1841	630.000	1836	780.719
1855	1.330.000	1838	805.000
1860	1.400.000	1842	891.107
1865	1.487.500	1846	1.148.642
1867	1.750.000	1848	1.162.000
NA BELGICA		1849	1.071.856
ANNOS	ARRÔBAS	1857	962.500
1850	1.190.000	1866	1.190.000
1856	1.260.000	1867	1.260.000
1867	1.540.000	EM FRANÇA	
EM FRANÇA		ANNOS	ARRÔBAS
EM FRANÇA		1832	714.000
EM FRANÇA		1843	1.050.000
EM FRANÇA		1852	1.470.000
EM FRANÇA		1862	2.520.000
EM FRANÇA		1867	3.220.000

N. 53.

Quadro das distribuições e do stock do café Java nos ultimos cinco annos

MEZES	1868	1869	1870	1871	1872
	<i>Balles</i>	<i>Balles</i>	<i>Balles</i>	<i>Balles</i>	<i>Balles</i>
Janvier.	22.354	10.645	41.000	13.956	35.275
Février.	65.573	54.051	33.089	55.910	49.075
Mars.	111.161	88.740	114.161	114.027	61.202
Avril.	66.942	54.964	81.356	62.350	76.654
Mai.	88.534	34.130	76.103	74.143	71.119
Juin.	49.765	35.827	64.987	94.890	86.404
Juillet.	71.627	19.135	72.012	89.289	53.339
Août.	73.700	27.852	19.262	77.370	62.164
Septembre.	73.207	98.542	110.520	92.309	64.440
Octobre.	125.791	63.057	97.659	92.019	90.033
Novembre.	71.411	122.304	88.406	89.278	76.031
Total.	820.065	609.247	798.554	855.541	725.736
Stock s/ cédules au 30					
Novembre.	200.678	303.930	169.745	215.739	167.958
Stock invendu chez la					
Soc. de com. au 30	186.900	143.433	213.742	337.907	106.178
Novembre.	(1)

(1) Non compris sous voiles 288.000 balles pour la Société de Commerce et 62.500 balles pour compte particulier.

N 54.

Stok do café brasileiro

EM FRANÇA

DATAS	SACCAS DE 60 KILOS
1869—31 de Julho..	428,000
1870— " " ..	313,500
1871— " " ..	121,700

NA HOLLANDA

DATAS	SACCAS DE 60 KILOS
1870—31 de Agosto..	714,791
1871— " "	790,022
1872— " "	433,700

EM LONDRES

DATAS	SACCAS DE 60 KILOS
1870—7 de Setembro... ..	352,700
1871— " "	345,000
1872— " " ..	306,700

N. 55.

Situação do café nos seis principaes mercados da Europa

Existencia no 1º de Junho dos tres ultimos annos

(As quantidades são calculadas em milhares de quintaes inglezes)

	1868	1869	1870
Hollanda.	691	806	840
Antuerpia.	128	98	74
Hamburgo..	270	220	250
Trieste	80	55	66
Havre	271	215	350
Inglaterra.	339	300	395
Total.	1.779	1.694	1.975

Importação em cinco mezes.

	1869	1870
	<i>Quintaes</i>	<i>Quintaes</i>
Na Hollanda.	703.000	705.000
Em Antuerpia.	189.000	154.000
Em Hamburgo.	570.000	399.000
Em Trieste..	66.000	58.000
No Havre..	270.000	330.000
Em Inglaterra.	449.000	389.000
Total..	2.247.000	2.035.000
Em ser no 1º de Janeiro..	1.632.000	2.119.000
Total..	3.879.000	4.154.000
Em ser no 1º de Junho.	1.694.000	1.975.000
Vendas em cinco mezes.	2.185.000	2.179.000
Idem em Maio.	301.000	511.000
Importação em Maio..	557.000	435.000

SITUAÇÃO DO CAFÉ NOS SEIS PRINCIPAES MERCADOS
DA EUROPA

Em 1 de Janeiro

(Quantidades calculadas em milhares de quintaes inglezes)

	1870	1871	1872
Hollanda..... ..	688	654	846
Anvers.. ..	130	50	36
Hamburgo.. ..	350	100	140
Trieste.....	83	69	48
Havre	375	32	13
Inglaterra.	493	500	399
Total.	2.119	1.396	1.483

Importação em 12 mezes

	1869	1870	1871
Na Hollanda.	1.419	1.650
Em Anvers.. .	..	416	475
Em Hamburgo.	786	1.285
Em Trieste.	206	232
No Havre..	556	172
Em Inglaterra..	.	1.523	1.581
Totales..	.	4.906	5.395
Stock no 1º de Janeiro.	..	2.119	1.396
Ao todo..	.	7.025	6.791
Stock em 31 de Dezembro.	..	1.396	1.483
Sahidas em 12 mezes	..	5.629	5.308
Sahidas em Dezembro.	.	.	.
Operações em Dezembro..

N. 56.

Situação do café nos seis principaes mercados da Europa

Existencia no 1º de Julho dos tres ultimos annos

(As quantidades estão calculadas em milhares de quintaes inglezes)

	1870	1871	1872
Hollanda	930	982	651
Antuerpia.. . . .	82	115	107
Hamburgo	230	260	170
Trieste	72	62	41
Havre.	386	10	38
Inglaterra.. . . .	423	306	418
Total.	2.123	1.735	1.425

Importação em seis mezes

	1871	1872
	<i>Quintaes</i>	<i>Quintaes</i>
Na Holanda.	1.025.000	505.000
Em Antuerpia.	323.000	101.000
Em Hamburgo.. . . .	706.000	603.000
Em Trieste.	125.000	82.000
No Havre.	94.000	124.000
Em Inglaterra.	634.000	690.000
Total.	2.907.000	2.205.000
Em ser no 1º de Janeiro.	1.371.000	1.454.000
Total.	4.278.000	3.659.000
Em ser no 1º de Julho.	1.735.000	1.425.000
Vendas em seis mezes.	2.543.000	2.234.000
Total das vendas em Junho.	612.000	515.000
Importação no mesmo mez.. . . .	523.000	375.000

SITUAÇÃO DO CAFÉ NOS SEIS PRINCIPAES MERCADOS
DA EUROPA

Em 1 de Dezembro de 1872

	1870	1871	1872
Hollanda .	695	776	357
Anvers .	57	45	51
Hamburgo .	110	140	90
Trieste .	64	50	20
Havre.	25	3	59
Inglaterra	566	381	283
Total..	1.517	1.365	800

Importação em 11 mezes

	1871	1872
	<i>Quintaes</i>	<i>Quintaes</i>
Em Hollanda.	1.514.000	744.000
Em Anvers. .	450.000	338.000
Em Hamburgo. .	1.252.000	990.000
Em Trieste. .	224.000	146.000
No Havre. .	163.000	329.000
Em Inglaterra..	1.462.000	1.358.000
Total..	5.065.000	3.906.000
Stock em 1º de Janeiro. .	1.371.000	1.454.000
Total. .	6.436.000	5.360.000
Stock em 1º de Dezembro. .	1.395.000	860.000
Vendas em 11 mezes. .	5.041.000	4.500.000
Total das vendas em Novembro	429.000	489.000
Importação em Novembro. .	326.000	311.000

**LES CARGES SUR LA PLACE DU HAVRE
du 28 Octobre au 4 Novembre 1872**

(D'après le relevé de MM. A. Voizard et L. A. Terny, courtiers).

PROVENANCES	Stock 28 1872	Arr. du 28 Oct. au 4 Nov.	Déb du 28 Oct. au 4 Nov.	Stock 4 Nov., 1872
Brésil.....sacs.	22.454	2.012	20.442
Dito.....fûts.				
Haïti.....sacs.	30.958	..	2.910	28.048
Dito.....fûts.				
Porto-Ricco.....sacs.	740		740
Dito.....fûts.				
P -Cabello, Lag....sacs.				
San-Yago.....sacs.				
Dito.....fûts.				
Jamaïque.....sacs.	1.294		1.204
Dito.....fûts.	175		175
Maracaïbo.....sacs.	2.251	1.003	1.248
Costa-Rica et Guat.....				
Padang et Macassar.....				
Manille.....	17.512	215	17.327
Java.....				
Ceylan.....sacs.	710		710
Dito.....fûts.				
Malab. et Mys. etc..sacs.	9.717	895	8.822
Dito.....fûts.				
Moka et divers....colis.	4.322		4.322
Dito.....fûts.	152	45	107
Totaux.....sacs.	89.988	7.035	82.653
Dito.....fûts.	327	45	282
Contre en 1871.....sacs.	173.333	3.137	13.592	162.878
fûts.	2.598	75	2.523
Dito en 1870.....sacs.	99.749		106.689
fûts.	3.578		4.655

Arrivages du 1^{er} Janv. au 4 Nov. 1872: 256.137 sacs 2.811 fûts (dont 58.460 s. Brésil, et 111.313 s. Haïti).—Débouchés dito, 330.079 sacs. 5.251 fûts (dont 109.186 sacs. Brésil, et 111.193 sacs. Haïti).

MOUVEMENT DES CAFÉS SUR LA PLACE DU HAVRE
DU 4 AU 11 NOVEMBRE 1872

(D'après le relevé de MM. A. Voizard et L. A.
Terny, courtiers).

PROVENANCES	Stock	Arr. du	Déb. du	Stock
	4 Nov. 1872	4 au 11 Nov.	4 au 11 Nov.	11 Nov 1872
Brésil.....sacs.	20.442	1.812	5.752	16.502
Dito.....fûts.				
Haïti.....sacs.	28.048	1.256	3.549	25.755
Dito.....fûts.				
Porto-Ricco.....sacs.	740	740
Dito.....fûts.				
Porto-Cabello, Lag.sacs.				
San-Yago.....sacs.				
Dito.....fûts.				
Jamaïque.....sacs.	1.294	600	694
Dito.....fûts.	175	175
Maracaïbo.....sacs.	1.248	400	818
Costa-Rica et Guat..sacs.	666	666
Padang et Macassar.sacs.				
Manille.....sacs.	17.327	511	16.816
Java.....sacs.				
Ceylan.....sacs.	710	710
Dito.....fûts.				
Malab. et Mys., etc.sacs.	8.822	956	7.866
Dito.....fûts.				
Moka et divers....colis.	4.322	186	341	4.168
Dito.....fûts.	107	86	21
Totaux.....sacs.	82.953	3.921	12.109	74.765
Dito.....fûts.	282	86	196
Contre en 1871..sacs.	162.878	2.240	16.534	148.784
fûts.	2.523	125	2.398
Dito en 1870....sacs.	106.389	103.869
fûts.	4.655	4.983

Arrivages du 1^{er} Janvier au 11 Novembre 1872 : 260.058 sacs et 2.811 fûts (dont 60.272 s. Brésil et 112.574 s. Haïti).

Debouchés dito, 342,188 sacs 5.337 fûts (dont 114.933 sacs Brésil et 114.742 sacs Haïti).

DU 11 AU 18 NOVEMBRE 1872

(D'après le relevé de MM. A. Voizard et L. A. Terny, courtiers).

PROVENANCES	Stock	Arr. du	Déb. du	Stock
	11 Nov. 1872	11 au 18 Nov.	11 au 18 Nov.	18 Nov. 1872
Brésil.....sacs.	16.502	1.862	14.640
Dito.....fûts.				
Haïti.....sacs.	25.755	4.687	21.068
Dito.....fûts.				
Porto-Ricco.....sacs.	740	300	440
Dito.....fûts.				
Porto-Cabello, Lag.sacs.				
San-Yago.....sacs.				
Dito.....fûts.				
Jamaïque.....sacs.	694	170	524
Dito.....fûts.	175	39	130
Maracaïbo.....sacs.	848	230	618
Costa-Rica et Guat.sacs.	666		666
Padang et Macassar.sacs.				
Manille.....sacs.	16.816	519	16.297
Java.....sacs.				
Ceylan.....sacs.	710		710
Dito.....fûts.				
Malab. et Mys., etc.sacs.	7.866	995	6.874
Dito.....fûts.				
Moka et divers....colis.	4.163	591	292	1.467
Dito.....fûts.	21		21
Totaux.....sacs.	74.765	591	9.055	66.301
Dito.....fûts.	196	39	457
Contre en 1871..sacs.	148.284	4.323	5.266	147.841
fûts.	2.398	315	2.083
Dito en 1370....sacs.	103.869		102.514
fûts.	4.983		4.83

Arrivages du 1^{er} Janvier au 18 Novembre 1872 : 260.649 sacs et 2.811 fûts (dont 60.272 s. Brésil, et 112.574 s. Haïti). — Débouchés dito, 351.243 sacs 5.376 fûts (dont 116.800 sacs Brésil, et 119.429 sacs Haïti).

MOUVEMENT DES CAFÉS SUR LA PLACE DU HAYRE
DU 25 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 1872

(D'après le relevé de MM. A. Voizard et L. A.
Terny, courtiers).

PROVENANCES	Stock 25 Nov. 1872	Arr du 23 Nov. au 2 Déc.	Déb. du 25 Nov. au 2 Déc.	Stock 2 Déc. 1872
Brésil.....sacs.	21.164	439	4.103	20.500
Dito.....fûts.				
Haïti.....sacs.	23.287	2.437	20.850
Dito.....fûts.				
Porto-Ricco.....sacs.	340	140	200
Dito.....fûts.				
P.-Cabello, Lag....sacs.	1.915	4.913
San-Yago.....sacs.				
Dito.....fûts.				
Jamaïque.....sacs.	400	120	280
Dito.....fûts.	136	19	117
Maracaïbo.....sacs.	504	504
Costa-Rica et Guat.sacs.	516	516
Padang et Maeassar.sacs.				
Manille.....saes.	23.507	383	23.194
Java.....sacs.				
Ceylan.....saes.	593	5	588
Dito.....fûts.				
Malab. et Mys. etc.sacs.	9.696	592	9.104
Dito.....fûts.				
Moka et divers....colis.	4.339	648	176	4.811
Dito.....fûts.	8	54	62
Totaux.....sacs.	36.261	1.087	4.956	82.392
Dito.....fûts.	144	54	19	179
Contre en 1871....sacs.	158.166	7.222	3.561	161.827
fûts.	2.685	2	2.683
Dito en 1870....sacs.	99.625	85.795
fûts.	4.831	3.714

Arrivages du 1^{er} Janv. au 2 Déc. 1872 : 290.239 sacs. 2.865 fûts
(dont 69.738 s. Brésil, et 119.354 s. Haïti).—Débouchés dito, 364.732
sacs. 5.408 fûts (dont 120.406 sacs. Brésil, et 126.427 sacs. Haïti).

AUX DOCKS LE 11 E LE 31 OCTOBRE 1914

MARSEILLE

		NOMBRE	POIDS	
ENTREPOT REEL	Rio.	12.683	927.325	sacs.
	Bahia.	.	.	»
	Haiti.	1.013	87.241	»
	Maracaibo	2.012	113.968	»
	Porto-Rico	95	5.417	»
	Idem.	.	.	bar.
	Idem.	.	.	tierc.
	Idem.	.	.	barils.
	Santiago	.	.	bar.
	Idem.	.	.	sacs.
	Porto-Cabello	2.987	142.841	»
	La Guayra	.	.	»
	Ceylan.	100	7.487	»
	Idem.	8	4.941	bar.
	Idem.	1	270	tierc.
	Idem.	.	.	barils.
	Java-Padang	.	.	sacs.
	Manille.	5	301	»
	Misore-Malabar	1.065	67.168	»
	Moka.	2.811	212.246	fard.
Congo	10	515	couf.	
Divers .	244	18.739	sacs.	
Costa-Rica .	174	10.334	»	
Saint-Thomé	38	1.835	»	
Totaux.		23.246	1.600.626	
CONSOMMATION	Rio.	1.844	139.922	sacs.
	Bahia.	5	146	»
	Haiti .	39	2.747	»
	Maracaïbo	238	12.486	»
	Porto-Rico	.	.	»
	Idem.	.	.	bar.
	Idem.	.	.	tierc.
	Idem.	.	.	barils.
	Santiago	.	.	bar.
	Idem .	.	.	sacs.
	Porto-Cabello	.	.	»
	La Guayra	.	.	»
	Ceylan	.	.	»
	Idem .	.	.	bar.
	Idem .	.	.	tierc.
	Idem	barils.
	Java-Padang	.	.	sacs.
Manille. .	.	.	»	
Mysore-Malabar.	.	.	»	
Moka.	279	19.804	fard.	
Congo	.	.	couf.	
Divers .	.	.	sacs.	
Costa-Rica .	.	.	»	
Saint-Thomé	.	.	»	
Totaux.		2.405	275.065	

Le total des existences aux Docks tant à l'entrepôt qu'à la consommation, s'élève au chiffre de 25.831 colis pesant ensemble 1.775.691

		NOMBRE	POIDS	
ENTREPOT RÉEL	Rio.	9.322	666.906	sacs.
	Bahia.			»
	Haiti.	1.047	86.153	»
	Maricaibo.	2.983	173.098	»
	Porto-Rico	56	3.404	»
	Idem.			bar.
	Idem.			tierc.
	Idem.			barils.
	Santiago			bar.
	Idem.			sacs.
	Porto-Cabello.	1.902	88.542	»
	La-Guayra			»
	Ceylan.	98	6.972	»
	Idem.	11	5.910	bar.
	Idem.	26	9.310	tierc.
	Idem.			barils.
	Java-Padang			sacs.
	Manille.	2	115	»
Mysore-Malabar.	594	38.052	»	
Moka.	3.096	246.688	fard.	
Congo	10	515	couf.	
Divers .	249	17.730	sacs.	
Costa-Rica .	88	4.971	»	
Saint-Thomé	28	1.245	»	
Totaux.		19.512	1.349.611	
CONSOMMATION	Rio.	1.576	120.424	sacs.
	Bahia.	5	146	»
	Haiti.			»
	Maracaibo	177	9.008	»
	Porto-Rico			»
	Idem.			bar.
	Idem.			tierc.
	Idem.			barils.
	Santiago			bar.
	Idem.			sacs.
	Porto-Cabello.			»
	La-Guayra			»
	Ceylan.			»
	Idem.			bar.
	Idem.			tierc.
	Idem.			barils.
	Java-Padang			sacs.
	Manille.			»
Mxsore-Malabar.			»	
Moka.	278	19.752	fard.	
Congo			couf.	
Divers .			sacs.	
Costa-Rica .			»	
Saint-Thomé			»	
Totaux.		2.036	149.400	

Le total des existences aux Docks tant à l'entrepôt qu'à la consommation, s'élève au chiffre de 21.548 colis, pesant ensemble 1.499,011 kil.

aux DOCKS le 14 et le 29 Novembre 1872

(MARSEILLE)

		NOMBRE	POIDS		
ENTREPOT RÉEL	Rio.	5.743	400.388	sacs.	
	Bahia .			»	
	Haïti .	1.139	91.853	»	
	Maracaïbo.	3.359	192.808	»	
	Porto-Rico	18	1.382	»	
	Idem			bar.	
	Idem .			tierç.	
	Idem			barils	
	Santiago			bar.	
	Idem .			sacs.	
	Porto-Cabello	{	1.153	58.064	sacs.
	La Guayra				
	Ceylan	80	5.857	sacs.	
	Idem	14	7.178	bar.	
	Idem	6	2.316	tierç.	
	Idem . .	2	209	barils	
	Java Padang.			sacs.	
	Manille .	1	51	»	
Mysore-Malabar	500	32.437	»		
Moka	2.925	232.926	fard.		
Congo	10	515	couf.		
Divers	216	15.042	sacs.		
Costa-Rica	61	3.322	»		
Saint-Thomé.	28	1.245	»		
Totaux.		15.255	1.045.593		
CONSOMMATION	Rio.	1.319	98.455	sacs.	
	Bahia.	5	146	»	
	Haïti .			»	
	Maracaïbo.	134	6.983	»	
	Porto-Rico			»	
	Idem .			bar.	
	Idem			tierç.	
	Idem			barils	
	Santiago			bar.	
	Idem			sacs.	
	Porto-Cabello.	{			sacs.
	La Guayra				
	Ceylan			sacs.	
	Idem .			bar.	
	Idem .			tierç.	
Idem . .			barils		
Java-Pandanga			sacs.		
Manille . .			»		
Mysore-Malabar.			»		
Moka .	978	19.752	fard.		
Congo			couf.		
Divers .			sacs.		
Costa-Rica.			»		
Totaux.		1.736	125.336		

Le total des existences aux Docks tant à l'entrepôt qu'à la consommation, s'élève au chiffre de 16.991 colis pesant ensemble 1.170.929 kil.

		NOMBRE	POIDS	
ENTREPOT REEL	Rio.	5.525	334.179	sacs.
	Bahia.			»
	Haiti .	1.313	104.171	»
	Maracaibo	2.679	157.116	»
	Porto-Rico	18	1.260	»
	Idem .			bar.
	Idem .			tierç.
	Idem .			barils
	Santiago			bar.
	Idem .			sacs.
	Porto-Cabello			
	La Guayra	910	55.006	sacs.
	Ceylan	60	4.139	sacs.
	Idem .	7	4.306	bar.
	Idem .	7	2.303	tierç.
	Idem .	3	394	barils
	Javo-Padang			sacs.
	Manille .			»
Mysore-Malabar.	440	29.802	»	
Moka.	2.722	221.779	fard.	
Congo	10	515	couf.	
Divers .	197	12.354	sacs.	
Costa-Rica .	58	3.145	»	
Saint-Thomé	28	1.245	»	
Totaux		13.977	931.724	
CONSOMMATION	Rio.	763	58.343	sacs.
	Bahia.	5	146	»
	Haiti .			»
	Maracaibo.	58	2.984	»
	Porto-Rico			»
	Idem .			bar.
	Idem .			tierç.
	Idem .			barils
	Santiago			bar.
	Idem .			sacs.
	Porto-Cabelo			
	La Guayra			sacs.
	Ceylan			sacs.
	Idem .			bar.
	Idem .			tierç.
Idem .			barils	
Java-Padang			sacs.	
Manille .			»	
Mysore-Malabar.			»	
Moka.	273	19.399	fard.	
Congo			couf.	
Divers .			sacs.	
Costa-Rica			»	
Totaux		1.099	80.872	

Le total des existences aux Docks tant à l'entrepôt qu'à la consommation, s'élève au chiffre de 15.076 colis pesant ensemble 1.012.596 kil.

N 60.

Depositos de café nos seis principaes mercados europeus em 31 de dezembro de 1872

PAIZES	TONEL.
Em Hollanda.. ..	22.740
Em Hamburgo.... ..	4.500
Em Trieste.. ..	1.100
Em Antuerpia. ..	1.300
No Havre.. ..	6.000
Em Inglaterra.	16.000
	<hr/>
	51.640
	<hr/>
Em 1871	89.088

N. 61.

Cotações do café brasileiro no mercado dos Estados- Unidos.

ANNOS — MEZES	POR LIBRA	
	Minimo.	Maximo.
1871		
DEZEMBRO		
Rio.— Superior.	17 $\frac{3}{4}$ c.	18 c.
” Bom	17 c.	17 $\frac{3}{4}$ c.
” Regular..	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{1}{2}$ ”
” Ordinario.	15 $\frac{3}{4}$ ”	16 c.
1872		
JANEIRO		
Rio.— Superior . .	18 $\frac{1}{4}$ c.	18 $\frac{1}{2}$ c.
” Bom .	17 $\frac{1}{2}$ ”	17 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular	16 $\frac{3}{4}$ ”	17 c.
” Ordinario.	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{1}{2}$ ”
FEVEREIRO		
Rio.— Superior.	18 $\frac{1}{4}$ c.	18 $\frac{1}{2}$ c.
” Bom	17 $\frac{1}{2}$ ”	17 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular..	16 $\frac{3}{4}$ ”	17 c.
” Ordinario.	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{1}{2}$ ”
MARÇO		
Rio.— Superior.	16 $\frac{3}{4}$ c.	17 c.
” Bom.	16 c.	16 $\frac{1}{4}$ c.
” Regular	15 $\frac{1}{2}$ ”	15 $\frac{3}{4}$ ”
” Ordinario.	14 $\frac{3}{4}$ ”	15 c.

MEZES	POR LIBRA.	
	Minimo.	Maximo.
ABRIL		
Rio. — Superior	15 $\frac{3}{4}$ c.	16 c.
” Bom	15 c.	15 $\frac{1}{4}$ c.
” Regular..	14 $\frac{1}{2}$ ”	14 $\frac{3}{4}$ ”
” Ordinario.	13 $\frac{3}{4}$ ”	14 c.
MAIO		
Rio. — Superior..	18 c.	18 $\frac{1}{4}$ c.
” Bom	17 $\frac{1}{2}$ c.	17 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular..	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{1}{2}$ ”
” Ordinario.	15 c.	15 $\frac{1}{4}$ ”
JUNHO		
Rio. — Superior. .	19 c.	19 $\frac{1}{4}$ c.
” Bom	18 $\frac{1}{2}$ c.	18 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular..	15 $\frac{3}{4}$ ”	18 c.
” Ordinario.	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{3}{4}$ c.
JULHO		
Rio. — Superior.	17 $\frac{3}{4}$ c.	18 c.
” Bom	17 $\frac{1}{4}$ ”	17 $\frac{1}{2}$ c.
” Regular.	16 $\frac{1}{2}$ ”	16 $\frac{3}{4}$ ”
” Ordinario.	15 c.	15 $\frac{1}{2}$ ”
AGOSTO		
Rio. — Superior.	17 $\frac{3}{4}$ c.	18 c.
” Bom .	17 c.	17 $\frac{1}{4}$ c.
” Regular	16 ”	16 $\frac{1}{4}$ ”
” Ordinario ..	15 ”	15 $\frac{1}{4}$ ”
Santos--Superior.. . .	16 $\frac{1}{2}$ c.	17 c.
” Ordinar. e mediano.	15 $\frac{1}{2}$ ”	16 ”
Bahia.—Idem	15 c.	16 ”

MEZES	POR LIBRA.	
	Minimo.	Maximo.
SETEMBRO		
Rio.— Superior.	17 $\frac{1}{4}$ c.	17 $\frac{1}{2}$ c.
” Bom .	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{1}{2}$ ”
” Regular..	15 $\frac{1}{2}$ ”	15 $\frac{3}{4}$ ”
” Ordinario.	14 $\frac{1}{4}$ ”	14 $\frac{3}{4}$ ”
OUTUBRO		
Rio.— Superior.	17 $\frac{1}{2}$ c.	17 $\frac{3}{4}$ c.
” Bom .	16 $\frac{1}{2}$ ”	16 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular..	15 $\frac{3}{4}$ ”	16 c.
” Ordinario.	14 $\frac{1}{2}$ ”	15 ”
NOVEMBRO		
Rio.— Superior.	18 c.	18 $\frac{1}{4}$ c.
” Bom	17 ”	17 $\frac{1}{2}$ ”
” Regular..	15 $\frac{3}{4}$ c.	16 $\frac{1}{4}$ ”
” Ordinario.	14 $\frac{3}{4}$ ”	15 $\frac{1}{4}$ ”
DEZEMBRO		
Rio.— Superior.	18 $\frac{1}{4}$ c.	18 $\frac{1}{2}$ c.
” Bom	17 $\frac{1}{2}$ ”	17 $\frac{3}{4}$ ”
” Regular..	16 $\frac{1}{4}$ ”	16 $\frac{3}{4}$ ”
” Ordinario.	15 $\frac{1}{4}$ ”	15 $\frac{3}{4}$ ”

Cotações do café brasileiro no mercado de Londres

ANNOS—MEZES	POR QUINTAL	
	<i>Minimo</i>	<i>Maximo</i>
1871	Schil.	Schil.
DEZEMBRO		
Rio. .—Superior..	70	71
” 1 ^a Boa.	”	71
” 1 ^a Baixa..	67	69/6
” Regular.. .112 libras	63	68
Santos.—Boa e regular..	67	70
Bahia.—Bôa.	63	68
” Ordinaria.	58	57
1872		
JANEIRO		
Fair a good.	70/6	72/6
Good first..	71/6	72
Ceará ordinary	69	70
Good channell.		71
FEVEREIRO		
Rio. .—Lavado.	76	78
” Superior..	72/6	74
” 1 ^a baixa ...	71	73
” Regular.	79	72
Santos.—Regular e bom.	70	73
Bahia..— ” ” ..	69	72
” Ordinario.	63	64

MEZES	POR QUINTAL	
	<i>Minimo</i>	<i>Maximo</i>
MARÇO		
Rio. .—Lavado	Schil. 73/6	Schil. 74
” Fair colory..	77
” Good channell.	...	70
” Good first.	71/6	72
Santos.—Fair a good..	70	72
ABRIL		
Rio. .—Regular a bom ordinario	68	71
Santos. ...	68	72
Ceará	68	70
Bahia	65	68
MAIO		
Rio. .—Superior ..	70	72
” 1 ^a bôa ..	70	72
” 1 ^a baixa. ..	68	70
” Ordinario a regular ..	64	67
Santos.—Regular a bom.	66	70
Bahia.— ” ” ...	64	66
JUNHO		
Rio	64	72
Santos.. ..	72	77
” Good and fair channell..	70/9	
” ” channell. ..	71/6	
JULHO		
Rio. .—Low superior	74/6	75 e 77
” Good first.. ..	74	74/3 e 75
” Good channell. ..	73/6	74
” Fair.... ..	71/6	72
” Irregular..	70	70/6
Santos.—Good..	74	75 e 76
Bahia.— ”	69	72 e 73

MEZES	POR QUINTAL	
	<i>Maximo</i>	<i>Minimo</i>
	Schil.	Schil.
AGOSTO		
Rio. .—Superior e 1ª bôa.	73/6	75 e 77
” 1ª baixa e bom.	72	73 e 75
” Ordinario e regular.. . . .	67	71 e 73
Santos.—Regular até bom.	73/6	74 e 76
Bahia.—” ”	69 1/2	72 e 73
” Ordinario.. . . .	64	67 e 68
SETEMBRO		
Rio. .—Superior lavado..	81
” Fino e fino ordinario....	72	74
” Bom ordinario.	69	71
” Ordinario.. . . .	60	65
OUTUBRO		
Rio. .—1ª boa superior.	70,6	75
” Canal bom.	67,6	71
” 1ª bôa baixa.		
” 1ª ordinaria até regular.	63	67/6
” Lavado regular até bom.	77	80
Santos.—Bom	71	71/6
” Regular.. . . .	69,6	70
Bahia.—Bom.. . . .	66,6	69
” Regular.... . . .	64,6	66
” Ordinario.. . . .	58	63

MEZES	POR QUINTAL	
	<i>Maximo</i>	<i>Minimo</i>
NOVEMBRO		
	Schil.	Schil.
Rio. .—1ª boa e superior.	72	77
” Canal bom.	69,6	74
” ” 1ª ou baixa.		
” ” ordinario a regular	65	70
” Lavado regular a bom.. . . .	78	80
Santos.—Bom	73	74
” Regular.. . . .	71	72
Bahia.—Bom....	68	72
” Regular.. . . .	66	69
” Ordinario.	60	65
DEZEMBRO		
Rio. .—1ª boa regular.	80 a 82
” Canal bom e 1ª boa baixa.	78 a 79/6
” Ordinaria a regular..	73 a 76/6
” Lavado regular até bom.	83 a 85
Santos.—1ª boa.	80 a 81
” Regular..	78 a 78/6
Baaia.—1ª boa..	76 a 76
” Regular	74 a 75
” Ordinaria.	67 a 71

N. 63.

Cotações do café brasileiro no mercado francez

ANNOS — MEZES	FRANCOS
1871	
DEZEMBRO	
Rio. Good first colorido.	. 90
» First channel.	. 80 90
» Segunda.	. 87 80
Santos. Ordinario	. 83 84
» » bom	. 86 87
» Bello verde	. 88 39
» Novo	. 90 92
1872	
JANEIRO	
Rio. Lavado	. 152 158
Santos. Lavado	. 150 153
Rio. Good first colorido	. 91 92
» First channel.	. 90 91
» Regular	. 89 90
Santos. Bom ordinario	. 90 91
FEVEREIRO	
Rio. Lavado bom e fino (100 kilos)	. 185 190
» » ordinario.	. 180 184
Santos. Lavado	. 185 190
Bahia.	. 178 185
Caravellas.	. 178 180
Rio. Terreiro fino e superior	. 180 184
» » Bom ordinario.	. 178 180
» » Ordinario regular	. 170 175
Santos. Terreiro bom.	. 180 184
» » ordinario.	. 175 178
Muritiba	. 160 166
Valença.	. 155 160
Ceará	. 172 180

MEZES.	FRANCOS	
MARÇO		
Rio. Lavado bom e fino.	185	190
» » ordinario.	180	184
» Terreiro fino superior	175	180
» » bom ordidario	170	172
» » ordinario.	160	161
Santos. Lavado	180	190
» Terreiro ordinario bom.	170	173
Bahia. Lavado	175	180
Caravellas. Lavado	175	180
Muritiba. Terreiro	160	170
Valença. Terreiro	150	155
Ceará. Terreiro	170	175
ABRIL		
Rio. Lavado bom e fino.	185	190
» » ordinario.	180	184
» Terreiro fino a superior	175	180
» » bom ordinario	170	172
» » ordinario.	165	170
» » mais ordinario	160	164
Santos. Lavado	180	190
» Terreiro superior.	175	180
» » ordinario	170	173
Bahia. Lavado.	175	180
Caravellas.	175	180
Muritiba.	160	170
Maragogipe	150	155
Valença	150	155
Ceará	170	175
Capitania	145	148
MAIO		
Rio. Muito ordinario		142
» Ordinario	143	144
» Bom ordinario		145
» Fino ordinario .	146	150
» Lavado ordinario a bom..	154	156
» Fino . . .	156	158
Santos. Ordinario a bom	147	152
» Fino ordinario	153	156
JUNHO (MARSEILLE)		
Rio. Lavado.	98	100
» Superior não lavado	96	98
» 1ª boa..	93	95
» 1ª ordinaria	90	92
» Ordinario.	88	90
Santos.	90	93
Bahia	86	90

MEZES	FRANCOS
JULHO	
Rio. Lavado bom e fino	196 200
» » ordinario	190 195
» Terreiro fino	184 186
» » bom ordinario	180 183
» » ordinario	175 178
» » muito ordinario	165 172
Santos. Lavado	192 200
» Terreiro bom a superior	184 188
» » ordinario	170 180
Bahia. Lavado (Caravellas).	180 185
» Terreiro Muritiba.	160 170
» » Maragogipe	160 170
» » Nazareth	160 170
Ceará	175 180
AGOSTO	
Rio. Lavado, bom e fino.	200 204
» » ordinario	196 198
» Terreiro fino a superior	185 190
» » bom ordinario.	180 184
» » ordinario	178 189
Santos. Lavado bom a superior.	198 204
» Terreiro » »	185 190
» » muito ordinario.	175 183
SETEMBRO	
Rio. Lavado, bom e fino.	200 204
» » ordinario	196 198
» Terreiro fino a ordinario	185 190
» » ordinario	178 179
» » muito ordinario.	175 176
Santos. Lavado	198 204
» Terreiro bom a superior	185 190
» » muito ordinario	175 183
Bahia. Lavado (Caravellas).	185 190
» Terreiro (Muritiba)	180 185
Ceará	180 185
OUTUBRO	
Lavado	97 a 102
Superior.	95 a 97
1ª boa.	93 a 95
1ª ordinaria	90 a 92
Ordinaria	86 a 88
2ª ordinaria	80 a 86

MEZES	FRANCOS
NOVEMBRO	
Lavado (100 kil.)	98 a 105
Superior.	98 a 100
1ª boa.	95 a 97
1ª ordinaria.	91 a 94
Ordinaria.	88 a 90
2ª ordidaria.	82 a 87
DEZEMBRO	
Rio. Lavado ordinario.	196 200
» Não lavado fino a superior	286 190
» » » bom ordinario	180 185
» » » ordinario.	175 178
» » » muito ordinario.	160 170
Santos. Não lavado bom ordinario a superior	185 190
» » » muito ordinario a ordinario.	175 182
» Lavado	196 210

N. 64.

Cotações do café brasileiro no mercado de Antuerpia

ANNOS — MEZES	CENTAVOS	
1871		
DEZEMBRO		
Rio. Fino verde e branco	41 1/4	41 3/4
» Regular esverdinhado e esbranquiçado	40 3/4	41 1/4
» Bom ordinario, branco e esverdinhado.	39 3/4	40 1/4
Santos	39	43 3/4
1872		
FEVEREIRO		
Rio. Good ordinary	44 1/4	44 3/4
ABRIL		
Rio. Fino verde e branco	41 1/4	42 3/4
» Regular esverdinhado e esbranquiçado.	41	41 1/4
» Bom ordinario esverdinhado e esbranquiçado.	40	40 1/4
» Baixo ordinario a ordinario	39 1/4	39 3/4
Santos	39 3/4	42 3/4
MAIO		
Rio. Superior	43 1/2	44
» Good first	42	42 1/2
» Bom ordinario.	41	41 1/2
» Ordinario	40 1/2	41
» Baixo ordinario	39	39 1/2
» Capitania	40	40 1/2
Santos. Superior	43 1/2	44
» Good first	42	42 1/2
» Bom ordinario.. . . .	41	41 1/2
» Ordinario.	40	40 1/2
JUNHO		
Rio. Fino verde e branco	45 1/2	46 1/4
» Regular verde e branco	44 3/4	45 1/4
» » esverdinhado e esbranquiçado	42 1/2	45
» Bom ordinario esbranquiçado e esverdinhado.	43 1/2	44
» Baixo ordinario a ordinario	42	42 1/2
Santos	44 1/4	46 1/4

MEZES	CENTAVOS	
JULHO		
Rio. Fino verde a branco .	45 1/4	46 1/4
» Regular verde a branco .	44 3/4	46 1/4
» » esverdinhado e esbranquiçado .	44 1/2	45
» Bom ordinario esverdinhado e esbranquiçado .	43 1/2	44
» » » a ordinario		42 1/4
Santos	44 1/2	46
AGOSTO		
Rio. Fino verde e branco .	45 3/4	46 1/2
» Regular verde e branco .	45 1/2	46
» » esverdinhado e esbranquiçado .	45 1/4	45 3/4
» Bom ordinario, esverdinhado e esbranquiçado .	43 3/4	44 1/2
» Baixo a ordinario.	40 1/4	40 1/2
Santos.	44 1/4	43 3/4
SETEMBRO		
Rio. Fino verde e branco .	44 3/4	45 1/4
» Regular verde e branco .	44 1/4	44 3/4
» » esverdinhado e esbranquiçado .	44	44 1/4
» Bom ordinario esverdeado	42 3/4	43 1/4
» Baixo ordinario a ordinario	39 1/4	42 1/4
Santos	44	47
OUTUBRO		
Rio. Fino verde e branco .	43 3/4	44 1/4
» Regular verde e branco .	43 3/4	44 1/4
» » esverdinhado e esbranquiçado .	43 1/2	44
» Bom ordinario esverdinhado e esbranquiçado .	41 1/2	42
» Baixo ordinario a ordinario.	38 3/4	40 3/4
Santos	44 3/4	46 1/4
NOVEMBRO		
Rio. Fino verde e branco .	45 1/4	45 3/4
» Regular verde e branco .	44 3/4	45 1/4
» » esverdeado e esbranquiçado .	44 1/2	44 3/4
» Bom ordinario esverdeado e esbranquiçado .	43 1/4	43 3/4
» Baixo ordinario a ordinario.	40 1/2	42 1/2
Santos	44 3/4	46 1/4
DEZEMBRO		
Rio. Fino verde e branco .	45 3/4	46
» Regular verde e branco .	45 1/4	45 3/4
» » esverdeado e esbranquiçado .	45	45 1/4
» Bom ordinario esverdeado e esbranquiçado .	43 1/2	43 3/4
» Baixo ordinario e ordinario.	40 3/4	42 3/4

11. 00.

Cotações do café brasileiro no mercado de Hamburgo

ANNOS—MEZES	POR LIBRA	
1871		
DEZEMBRO		
Rio. — Superior.	7 ½	7 ¾
” 1ª Bôa.	7 ¼	7 ⅜
” Regular	7	7 ¼
” Ordinaria	6 ⅝	6 ⅞
Campinas. — Superior.	7 ¼	8
” Regular	7	7
” Ordinaria	6 ⅝	6 ⅞
Ceará. — Superior	7 ⅝	7 ⅞
” 1ª Bôa.	7 ⅝	7 ½
” Mediana.	7 ⅛	7 ¼
” Ordinaria	6 ¾	7 ⅝
Bahia. — Caravellas.	6 ⅞	7 ⅝
” Muritiba.	6 ⅝	7
” Maragogipe	6 ⅜	6 ⅞
” Valença e Nazareth.	6	6 ½
1872		
JANEIRO		
Rio. — Superior.	7 ¾	7 ⅞
” 1ª Bôa.	7 ½	7 ⅝
” Regular.	7 ¼	7 ½
” Ordinaria.	6 ⅛	7 ⅛
Campinas. — Superior.	7 ½	8
” Regular	7 ¼	7 ½
” Ordinaria.	6 ⅞	7 ⅞

MEZES	POR LIBRA	
Ceará. — Superior	7 $\frac{3}{4}$	8
” 1ª Bôa..	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{3}{4}$
” Mediana..	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{2}$
” Ordinaria..	7	7 $\frac{1}{4}$
Bahia. — Caravellas	7 $\frac{1}{8}$	7 $\frac{3}{4}$
” Muritiba.. ..	7	7 $\frac{1}{2}$
” Maragogipe	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{1}{8}$
” Valença e Nazareth.	6 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{3}{4}$

FEVEREIRO

Rio. — Superior..	7 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{7}{8}$
” 1ª Bôa..	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{5}{8}$
” Regular	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{2}$
” Ordinaria..	6 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{1}{8}$
Campinas. — Superior	7 $\frac{5}{8}$	8
” Regular	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{6}{4}$
” Ordinaria..	6 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{1}{8}$
Ceará. — Superior..	7 $\frac{5}{8}$	8
” Bôa	7 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{5}{8}$
” Mediana..	7 $\frac{1}{8}$	7 $\frac{3}{4}$
” Ordinaria..	6 $\frac{7}{8}$	7 $\frac{1}{8}$
Bahia. — Caravellas.	7 $\frac{1}{8}$	7 $\frac{3}{4}$
” Muritiba..	7	7 $\frac{1}{2}$
” Maragogipe.	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{1}{8}$
” Valença e Nazareth..	6 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{3}{4}$

MARÇO

Rio. — Superior.. ..	7 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{7}{8}$
” 1ª Bôa..	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{5}{8}$
” Regular	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{2}{4}$
” Ordinaria..	6 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{1}{8}$
Campinas. — Superior.. ..	7 $\frac{3}{4}$	8
” Regular	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{1}{2}$
” Ordinaria..	6 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{8}$
Ceará. — Superior..	7 $\frac{3}{4}$	8
” Regular	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{3}{4}$
” Ordinaria.	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{2}$

MEZES	POR LIBRA	
Bahia. — Caravellas	7 $\frac{1}{8}$	7 $\frac{3}{4}$
” Maragogipe	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{1}{2}$
” Muritiba	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{1}{2}$
” Nazareth	6 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{3}{4}$
ABRIL		
Rio. — Superior.	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{5}{8}$
” 1ª Bôa	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{3}{8}$
” Regular	6 $\frac{7}{8}$	7 $\frac{1}{8}$
” Ordinaria.. . . .	6 $\frac{1}{8}$	6 $\frac{3}{4}$
Campinas. — Superior	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{3}{4}$
” Regular	6 $\frac{7}{8}$	7 $\frac{1}{8}$
” Ordinaria.. . . .	6 $\frac{3}{8}$	6 $\frac{3}{4}$
Ceará. — Superior	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{3}{4}$
” Bôa.. . . .	7	7 $\frac{1}{4}$
” Mediana.	6 $\frac{3}{4}$	7
” Ordinaria.	6 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{3}{4}$
Bahia. — Caravellas	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{3}{8}$
” Muritiba.. . . .	6 $\frac{3}{4}$	7
” Maragogipe.	6 $\frac{1}{8}$	6 $\frac{1}{2}$
” Valença e Nazareth.. . . .	5 $\frac{3}{4}$	6 $\frac{1}{4}$
MAIO		
Rio. — Superior.. . . .	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{7}{8}$
” 1ª Bôa	7 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{3}{4}$
” Regular	7 $\frac{1}{8}$	7 $\frac{1}{2}$
” Ordinaria.. . . .	6 $\frac{1}{2}$	7
Campinas. — Superior.. . . .	7 $\frac{5}{8}$	8
” Regular	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{2}$
” Ordinaria	6 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{1}{8}$
Ceará. — Superior.. . . .	7 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{7}{8}$
” Regular	7 $\frac{3}{8}$	7 $\frac{5}{8}$
” Ordinaria.. . . .	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{3}{8}$
Bahia. — Caravellas	7 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{7}{8}$
” Muritiba.. . . .	6 $\frac{5}{8}$	7 $\frac{3}{8}$
” Maragogipe	6	6 $\frac{1}{8}$
” Valença e Nazareth.	6 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{5}{8}$

MEZES	POR LIBRA	
JUNHO		
Rio. — Superior.	7 3/4	8
„ 1ª Bôa ..	7 5/8	7 3/4
„ Regular.	7 3/8	7 5/8
„ Ordinaria. ..	6 5/8	7 1/4
Campinas. — Superior. ..	7 3/4	8 1/4
„ Superior	7 3/8	7 5/8
„ Ordinaria. ..	6 3/4	7 1/4
Ceará. — Superior	7 3/4	8
„ Regular..	7 1/2	7 3/4
„ Ordinaria.	7 3/8	7 1/2
Bahia. — Caravellas..	7 1/2	8
„ Muritiba..	7	7 5/8
„ Maragogipe..		
„ Valença Nazereth..	6 1/2	6 7/8
JULHO		
Rio. — Superior..	7 7/8	8 1/4
„ 1ª Bôa.	7 5/8	7 1/8
„ Regular..	7 3/4	7 5/8
„ Ordinaria.	6 3/4	7 1/2
Campinas. — Superior	8	8 3/4
„ Regular.	7 3/4	8
„ Ordinaria	7	7 5/8
Ceará. — Superior.	8	8 3/8
„ Regular.	7 3/4	7 7/8
„ Ordinaria.	7 1/2	7 5/8
Bahia. — Caravellas..	7 5/8	8 1/4
„ Muritiba.	7 1/8	7 3/4
„ Maragogipe .		
„ Nazareth Valença.	6 3/4	7 1/8
AGOSTO		
Rio. — Superior. ..	7 7/8	8 1/4
„ 1ª Bôa.	7 5/8	7 7/8
„ Regular ..	7 1/2	7 5/8

MEZES	POR LIBRA	
Rio.—Ordinaria....	6 3/4	7 1/2
Campinas.—Superior..	8	8 3/4
" Regular	7 3/4	8
" Ordinaria.	7	7 5/8
Ceará.—Superior.	8	8 3/8
" Regular	7 3/4	7 7/8
" Ordinaria.	7 1/2	7 5/8
Bahia.—Caravellas.. ..	7 5/8	8 1/4
" Muritiba.	7 1/4	7 3/4
" Maragogipe	6 3/4	7 1/8
" Nazareth		

SETEMBRO

Rio.—Superior	7 3/4	8 1/4
" 1ª Bôa	7 5/8	7 3/8
" Ordinaria.. ..	6 1/2	7 3/8
Campinas.—Superior.	7 3/4	8 1/2
" Regular..	7 1/2	7 3/4
" Ordinaria.	6 5/8	7 3/8
Ceará.—Superior	7 7/8	8 1/4
" Regular.. .. .	7 1/2	7 3/4
" Ordinaria. ..	7 1/4	7 3/8
Bahia.—Caravellas..	7 3/8	8
" Maragogipe	7	7 1/2
" Muritiba	6 1/2	6 7/8
" Nazareth, Valença...		

OUTUBRO

Rio.—Superior.	7 3/4	8 1/8
" 1ª Bôa	7 1/2	7 5/8
" Ordinaria..	6	7 7/8
Santos.—Campinas	7 3/4	8 3/8
" Regular..	7 1/2	7 3/4
" Ordinaria	6 1/4	7 3/8
Ceará.—Superior.	8	8 1/4
" Regular..	7 5/8	7 3/4
" Ordinaria.	7 1/4	7 2/4

MEZES	POR LIBRA	
Bahia. — Caravellas..	7 1/4	7 3/4
” Maragogipe..	6 3/8	7 7/8
” Muritiba..	6 ”	”
” Nazareth..	6 1/4	6 3/4
NOVEMBRO		
Rio. — Superior	7 7/8	8 1/4
” 1 ^a Bôa.	7 1/2	7 3/4
” Ordinaria.	6	7 3/8
Santos. — Superior	7 7/8	8 1/2
” Regular..	7 5/8	7 7/8
” Ordinaria	6 1/4	7 1/2
Ceará. — Superior.	8 1/8	8 1/2
” Regular..	7 3/4	8
” Ordinaria.	7 1/4	7 5/8
Bahia. — Caravellas..	7 1/2	8
” Maragogipe	7	7 5/8
” Muritiba..	6 ”	”
” Nazareth..	6 1/4	7 1/2
DEZEMBRO		
Rio. — Superior	7 7/8	8 3/4
” 1 ^a Bôa..	7 5/8	7 3/4
” Regular..	6 ”	”
” Ordinaria.	6 1/4	7 1/2
Santos. — Superior.	8 1/4	8 3/4
” Regular	7 7/8	8 1/8
” Ordinaria..	6 3/4	7 3/4
Ceará. — Superior.	8 1/2	8 3/4
” Bôa..	8 1/4	8 3/8
” Mediana. ..	7 7/8	8 1/8
” Ordinaria.	7 5/8	7 3/4
Bahia. — Caravellas..	7 5/8	8 1/4
” Muritiba.. ..	7 1/2	8
” Maragogipe	7 1/8	7 3/8
” Valença	6 1/2	7
” Nazareth..	”	”

Preços do café em 1º de Janeiro

ANNOS	BOM ORDINARIO JAVA EM HOL- LANDA	NATIVO CEYLÃO EM IN- GLATERRA	REAL ORDINARIO RIO EM HAM- BURGO
	<i>Centavos</i>	<i>Schillings</i>	<i>Schillings</i>
1842.....	27	42	3 5/8
1843.....	23	36	3 1/4
1844.....	19 1/2	33	2 7/8
1845.....	22	36	3 1/8
1846.....	23	36	3 1/4
1847.....	20	33	3 3/8
1848.....	20	33	3—5—16
1849.....	18 e 18 1/2	34	3 1/8
1850.....	34	65	6 3/8
1851.....	30 1/2	56	5 1/8
1852.....	25 1/2	39	3 7/8
1853.....	27	45	4—1—16
1854.....	33 1/2	48	5 1/4
1855.....	29 1/2	46	4 3/8
1856.....	33 1/2 e 34	53	4 3/4
1857.....	33 e 33 1/2	52	4—13—16
1858.....	33 e 33 1/2	48	4
1859.....	34	49	7 7/8
1860.....	38 1/2	59	6—1—16
1861.....	38 1/2	62	6—11—16
1862.....	44 e 44 1/2	68	6—1 —16
1863.....	45	70	7—5 —16
1864.....	45 1/2 e 46	67	7 1/4
1865.....	46	71	6 5/8
1866.....	45 1/2	69	5 3/4
1867.....	40 e 40 1/2	64	5—3—16
1868.....	37	53	4 3/4
1868 Outubro 1º.....	31	45	4 e 4 1/4

PREÇOS DO CAFÉ DAS DIVERSAS PROCEDENCIAS NA INGLATERRA

	1862	1863	1864	1865	1866	1867
Brasil (por quintal).....	66.4	69.2	65.11	63.6	56.2	54.10
Ceylão.....	82.10	81.4	76.11	77.1	74.4	69.10
Indias Occidentaes.....	77.2	78.5	72.2	72.8	73.1	68
Hayti.....	67	67.1	64.7	62	61.6	64.4
America Central.....	77.5	78.10	72.7	74.6	69.7	66.5



ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência 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 Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são 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 Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP 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 uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (dtsibi@usp.br).