

VARIÉDADES DE CAFEEIROS

CARLOS TEIXEIRA MENDES

Professor Catedrático de Agricultura Especial da
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", da
Universidade de São Paulo

Recebido para publicação em 15-7-1948.

Na luta em que se empenham técnicos e fazendeiros, com o fim de restaurar o cafezal paulista, redimindo uma parte dos erros do passado, tôda observação baseada em fatos e, especialmente, na experimentação, pode constituir contribuição útil, mesmo modesta como a que agora expomos. (1)

No estudo das variedades de cafeeiros que povoam o Estado de São Paulo, além de mil outros detalhes correlacionados com sua cultura e sua genética (produtividade, rusticidade etc.) podemos levar em consideração outros dois pontos de vista: o da "bebida" e o do "típo". Em relação à primeira, não será preciso perder muito tempo para demonstrar que as variedades predominantes em nossas culturas não constituem a causa das bebidas finas ou das menos boas. Ao meio em que vivem é que se deve imputar, mais que a tudo, a razão do fato. As duas variedades que englobam de modo quase absoluto, nossas culturas, são a "Nacional" e a "Burbon", as mesmas que, de Campinas para o Norte do Estado produzem afamados cafés e que, na Sorocabana e no vale do Paraíba só contribuem com produtos indiscutivelmente inferiores aos daquela zona.

Se fôsse necessário, contudo, de experiências comparativas deduzir quaisquer conclusões, bastaria que citássemos alguns exemplos presentes em nossos trabalhos:

1º.) — Em um ano, tanto o "Nacional", como o "Burbon", o "AMARELO de Botucatú" e o "Sumatra", todos em perfeita igualdade de condições, só produziram bebidas excelentes; no ano seguinte, ao contrário, as mesmas quatro variedades, em outras experiências, só nos proporcionaram bebida "dura", em consequência do decorrer do tempo e de seu reflexo sobre a secagem do café;

2º.) — O afamado "Burbon", que em determinada experiência só produziu o "estritamente mole", em outra, tanto produziu essa bebida, como o "mole boa" e "dura", em estreita correlação com a quantidade de frutos verdes que continha, produto do momento, muitas vezes forçado, de colheita. Em outra experiência só nos proporcionou bebidas péssimas;

(1) — Na parte de Campo dêste trabalho, fomos muito auxiliado pelo agrônomo Eduardo Mezzacappa, administrador da Fazenda Modelo.

3º.) — Para não nos alongarmos demasiadamente, deixamos de expor vários casos, que um dia descreveremos, sobre os efeitos do sombreamento e das adubações, nos quais encontramos as mais variadas bebidas em qualquer das quatro variedades atrás mencionadas.

Concluimos dizendo que as variedades mais cultivadas no Estado de São Paulo não podem ser responsabilizadas pelas qualidades da bebida do café, pôsto que em relação ao "Bourbon" haja um certa tendência entre os nossos fazendeiros, para atribuir-lhes melhores qualidades de paladar, fama talvez merecida, provavelmente produto de ter predominado nas culturas da zona de nossos melhores cafés.

Estes exemplos e esta tese não excluem a possibilidade de se isolarem linhagens piores ou melhores dessas mesmas ou de outras variedades.

Deixando de lado a questão da "bebida", restringir-nos-emos, neste artigo, de preferência, ao papel que possam desempenhar essas variedades sobre o "tipo" ou tamanho da semente do café, da "fava", como se diz na gíria comercial desse produto.

Ninguém porá em dúvida que é o "Maragogipe" o produtor das maiores e mais belas "favas"; menores produzem o "Amarelo de Botucatú" e o "Nacional" e bem menores ainda são as do "Bourbon".

Outras experiências comparativas não conhecemos que possamos citar e, por esse motivo, somos obrigado a nos cingir exclusivamente aos nossos próprios trabalhos, com o fim de verificarmos se há, de fato, ponderáveis diferenças entre os produtos das variedades mais disseminadas em nosso Estado.

Com esse fim, tomámos quatro talhões de cafeeiros que possuíamos na Fazenda Modelo, um de cada uma das variedades adiante mencionadas, de um cafezal novo, de sete anos de idade no início desta experiência, em plena produção. Tratava-se de uma cultura instalada em terra roxa "encaçoada" de diabásio, velhíssima de culturas anteriores, mas de tal modo tratada, que o cafezal apresentava excelente aspecto, como se vegetasse em terra nova.

Para se tornarem apreensíveis tantos números como os que nos foi necessário estudar, vamos resumí-los, o mais que nos fôr possível, exprimindo-os, primeiramente em relação a uma quantidade constante, mil quilos de café em côco. Como é

hábito, porém, de nossos fazendeiros tudo representar em alqueires (que nem sempre são de 50 litros), desde a colheita até o beneficiamento, para nesse momento, passar de uma medida de volume para uma tão diversa de pêso — a arroba de 15 quilos — devemos dizer que não é possível, senão de modo muito grosseiro, estabelecer uma relação entre o volume do café em "côco" e seu pêso. Essa verdade demonstramos com o Quadro I, no qual podemos constatar que mil litros de café em côco, pronto para ser recolhido à tulha, tanto podem pesar 370 quilos, como 420, se do "Burbon", ou de 380 a 429, se do "Nacional", e assim para os demais. Este fato está correlacionado com vários fatores, dentre os quais sobressai o estado de maturação com o qual se realizar a colheita. De um modo geral, porém, podemos dizer que cem litros de um bom "café em côco" devem pesar, aproximadamente, quarenta quilos, que beneficiados, podem nos dar vinte e dois quilos de café total e, em função de suas qualidades, até dezoito quilos de "café bons", vendáveis, ou seja, 85%.

Se é difícil estabelecer uma relação entre pêso e volume do café em côco, pior seria se o tentássemos fazer entre o "cereja" e o "côco", quer encarando volumes ou pesos.

O pêso e o volume do café em cereja nada representam; não de ser, sempre, medidas variabilíssimas, em função do estado de maturação, conseqüentemente das quantidades de água que encerram os frutos, ou seja, das porcentagens relativas de frutos verdes, secos ou maduros em dado momento da colheita.

Uma vez secos os frutos e guardados sob forma de "café em côco", podemos dizer que só tendem a aumentar de pêso, tão raras e insignificantes são as excessões reveladas em nosso Quadro I. Esse aumento provavelmente não afetará as sementes; é decorrente da higroscopicidade da casca seca do fruto.

Feitas estas observações, prossigamos no relato de nossas experiências, as quais tem por fim estudar o tamanho das sementes produzidas por quatro variedades, em perfeita igualdade de condições.

Tomemos em primeiro lugar o nosso Quadro II, do qual todos os números foram calculados para uma mesma quantidade de "café em côco" (mil quilos), com o fim de se tornarem mais facilmente apreensíveis.

Não estamos, neste momento, estudando a variação de produção das diversas variedades, o que reservamos para o Quadro VI; estamos apenas mostrando como são variáveis, de ano para ano, as quantidades de café de cada "tipo", se a êsse termo, muito difundido no comércio de café, só emprestar-

QUADRO I
Variações do peso do café em "côco"

Variedades	Colheita de 1932 com "broca" regular (1)					Colheita de 1933 com bastante "broca"					Colheita de 1934 com muita "broca"					Colheita de 1935 com pouca "broca"							
	Peso no recolhimento, Kgs. - (2)	Permanência na tuiha (3)	Peso no ato de beneficiamento	Perda ou ganho de peso, Kgs.	% de perda ou ganho	Peso no recolhimento, Kgs.	Permanência na tuiha (4)	Peso no ato de beneficiamento Kgs.	Perda ou ganho de peso, Kgs.	% de perda ou ganho	Peso no recolhimento, Kgs.	Permanência na tuiha	Peso no ato de beneficiamento Kgs.	Perda ou ganho de peso, Kgs.	% de perda ou ganho	Peso no recolhimento, Kgs.	Permanência na tuiha	Peso no ato de beneficiamento Kgs.	Perda ou ganho de peso, Kgs.	% de perda ou ganho			
Sumatra	400	1-a	407	+	7	1,75	—	—	—	—	385,0	42 d	385,0	0,0	0,0	420,0	189d	428,0	+	8,0	1,9		
Burbon	385	"	390	+	5	1,32	370	254d	373,5	+	3,5	0,90	389,5	39 d	389,0	0,0	0,0	420,0	190d	429,5	+	9,5	2,2
Nacional	395	"	385	—	10	2,53	380	240d	380,5	+	0,5	0,13	400,0	36 d	400,0	0,0	0,0	422,5	190d	431,0	+	8,5	2,0
Amarelo de Botucatu	405	"	405	0	0	—	389	262d	399,0	+10,0	2,60	407,0	41 d	407,0	0,0	0,0	421,5	200d	434,5	+13,0	3,0	—	
	Colheita de 1936 com pouca "broca"					Colheita de 1937 com muito pouca "broca"					Colheita de 1938 com muito pouca "broca"					Colheita de 1940 com pouquíssima "broca" (5)							
Sumatra	405	255 d	410	+	5,0	1,23	410	9m	420,0	+10,0	2,50	370,0	19m	370,0	0,0	0,0	380,0	160d	400	20,0	5,2		
Burbon	410	"	420	+	10,0	2,43	400	"	405,0	+	5,0	1,25	355,0	"	358,0	+	3,0	0,8	385,0	170d	404	19,0	4,9
Nacional	406	"	405	—	1,0	0,24	400	"	409,0	+	9,0	2,25	378,5	"	387,0	+	8,5	2,2	400,5	195d	429	28,5	7,1
Amarelo de Botucatu	415	"	425	+	10,0	2,41	410	"	412,5	+	2,5	0,60	360,5	"	370,5	+10,0	2,8	395,0	170d	408	13,0	3,2	

(1) — Com essa expressão, e equivalentes nos anos seguintes, pretendemos representar o maior ou menor grão de infestação dos frutos pela "broca do café" (*Hypothenemus hampei*).

(2) — Subentende-se, em todos os casos, mil litros de café em "côco".

(3) — Abreviaturas: a — ano, m — meses e d — dias.

(4) — O café em "côco" foi sempre guardado em sacos na tuiha, no meio do café a granel.

(5) — Não fizemos determinações em 1939 em consequência de terrível "chuva de pedras" ter inutilizado varias de nossas experiências.

mos a significação do tamanho da semente, o que é designado, nesse mesmo comércio, pela expressão "peneira".

O equivalente desse quadro, sob forma mais simples, é o de número III, no qual expomos, não mais as quantidades reais mas sim as porcentagens com que entram os diversos tipos no conjunto de cada colheita. Dê-se deduz, como é fácil de ver, a grande variabilidade na composição da produção de cada ano.

As quatro variedades mostram, para as duas primeiras peneiras (sempre consideradas como uma só) uma tendência acentuada de decréscimo, com o decorrer dos anos, ainda que com variações bruscas interrompendo essa manifestação, coincidentemente para tôdas as variedades nos anos de 1935, 1937 e 1940 .(2)

Procurando as causas deste último fenômeno, só encontramos como explicação, a coincidência de pequenas produções nesses anos (com uma única exceção para o "Amarelo de Botucatú", em 1937), consequência provável da pobreza de chuvas nos anos precedentes, como se demonstra no Quadro VI.

O aumento das porcentagens dessas duas peneiras não determina, como poderia parecer necessário, diminuição correlativa nas que lhes ficam logo abaixo, como se deduz do Quadro IV, se considerarmos o conjunto todo dessas cinco peneiras e dos "mocas", o que vai colocar a questão sob dois aspectos diferentes:

1) — As proporções desse conjunto, que naquele quadro chamamos de "cafés bons", em relação ao "café em côco", melhoraram em seis casos e pioraram em outros seis;

2) — Essas proporções em relação ao total de café beneficiado, ao contrário, mostram melhoria em nove casos, contra um de piora e dos duvidosos.

Se, entretanto, somente considerarmos as três peneiras que lhes ficam logo abaixo, verificamos, como é forçoso, que o aumento das de N.os 18 e 19, conduz a diminuição nas de N.os 15, 16 e 17.

O gráfico II, agrupando de outro modo esses dois conjuntos, nos mostra sua correlação durante o período de 7 anos em que foram mais regulares nossas observações.

(2) — Para análise mais rigorosa devemos só aproveitar, para este trabalho, os dados até 1928, porque só até então tivemos condições que permitissem comparações em igualdade de condições, como veremos a diante.

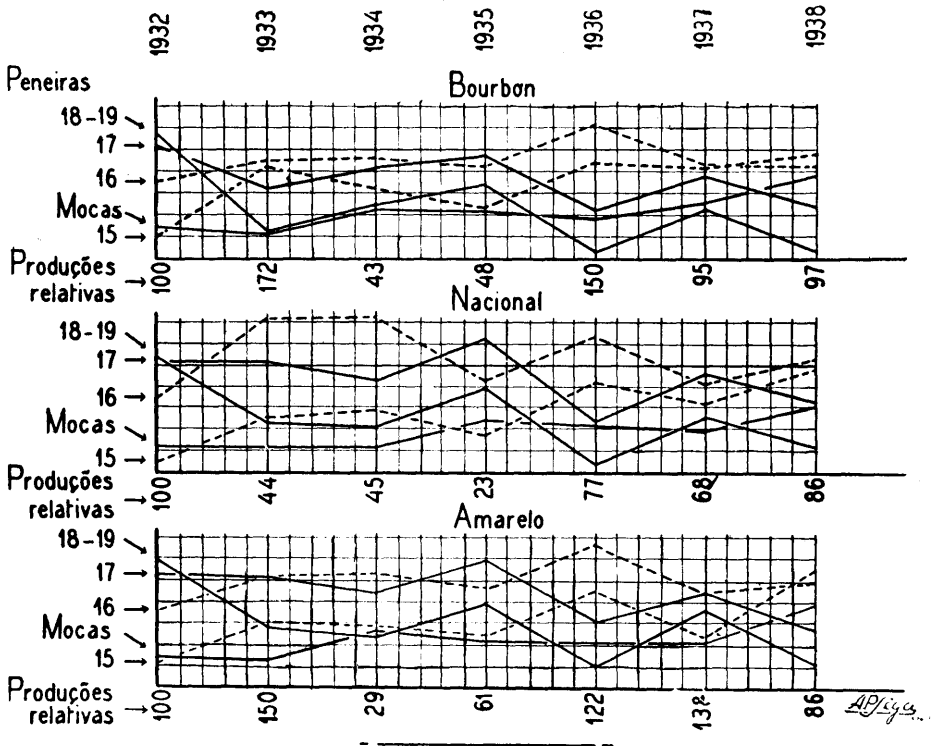


GRÁFICO I-VARIAÇÕES DOS TIPOS PRODUZIDOS

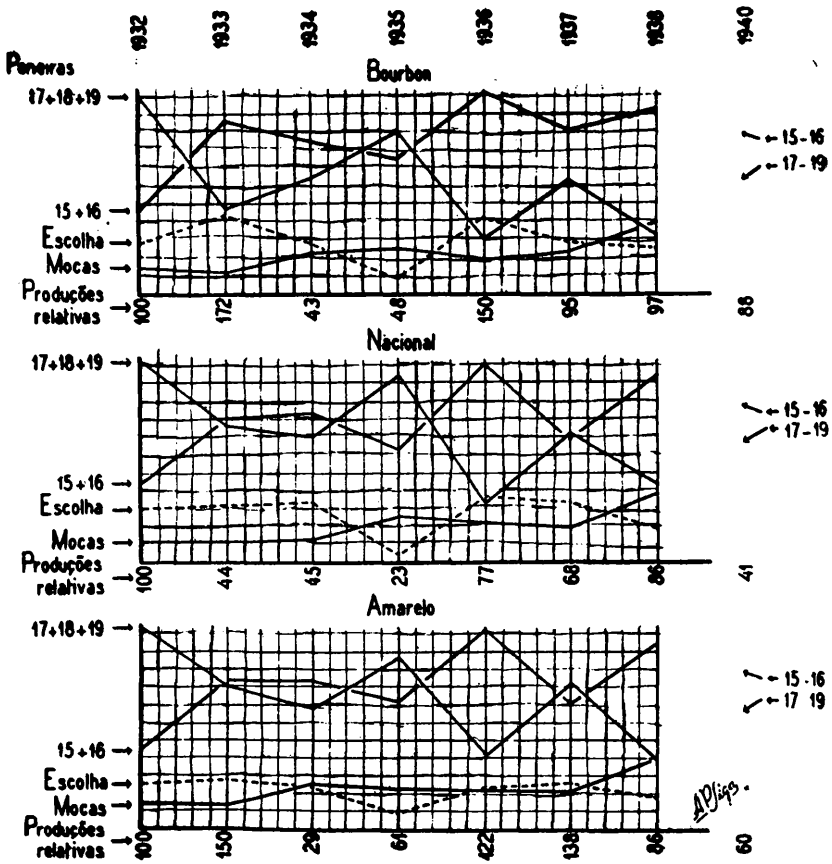


GRAFICO II - VARIAÇÕES DOS TIPOS PRODUZIDOS

Conclusão — A melhoria de proporções das duas primeiras peneiras equivale à melhoria do conjunto que chamamos de "cafés bons", senão em relação ao "café em côco", o que fica em dúvida, pelo menos em relação ao total de café beneficiado. Essa melhoria parece estar correlacionada com as pequenas produções.

Corroborando essa asserção, verificamos que a referida melhoria coincide, em quase todos os casos, com diminuição do "café escolha", quer em relação ao "café em côco", quer, e mais pronunciadamente, em confronto com o "café beneficiado", como é natural.

Continuando a observar êsses resultados pelo prisma da proporcionalidade, e chamando de "cafés bons" o conjunto das cinco primeiras peneiras e as três de "mocas", evidencia-se que não há diminuição de sua produção com o decorrer dos anos, pôsto que variações sensíveis sejam observadas.

Quanto à produtividade real nada podemos deduzir de nossas experiências, por vários motivos, dentre os quais o termos iniciado um cafezal em terra gastíssima, mantida a pêso de artificios, além de termos que abandoná-la em parte, em consequência de grande invasão de tiririca.

Calculando, porém, a produção por "mil pés de café", chegaríamos à conclusão de que o "Sumatra" foi, durante dez anos, o mais produtivo, vencendo os demais por larga margem. Como, porém, a experiência não visava êsse fim, fica o asserto com o valor apenas de observação.

Se para o chamado conjunto de "cafés bons" não verificamos tendência manifesta e contínua de diminuição com o envelhecer das plantas, não se pode negar que ela se revela no aumento das porcentagens de "mocas", de modo significativo e paralelo em seus resultados finais; quanto ao café "escolha", contudo, não se observa igual tendência.

Quanto à produção, reconhecidamente oscilante em um cafezal, de ano para ano, ainda que as condições de nossas experiências não fôsseem perfeitas para seu estudo, parece que menos variáveis se mostraram o "Burbon" e o "Nacional" e mais inconstantes o "Amarelo" e, especialmente, o "Sumatra".

Cabe aqui, contudo, uma observação: os técnicos especialistas do Instituto Agronômico de Campinas não encontraram em suas pesquisas, elementos biométricos bastantes para fazer do "Sumatra" uma variedade distinta do "Nacional"; ao contrário, asseveram ser errôneo o conceito de variedade, e

QUADRO II
Mil quilos de café em côco produziram :

"Peneiras" ou tipos produzidos (1)	Sumatra										Burbon										Nacional										Amarelo de Botucatu									
	1932	1933 (7)	1934	1935	1936	1937	1938	1940 (8)	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944
Peneiras 18 e 19 em uma só	137,8	—	53,2	122,4	25,6	100,0	43,5	58,7	8,3	3,2	173,0	32,1	50,7	83,7	17,2	67,1	19,7	38,7	7,4	4,7	171,4	67,1	55,0	93,9	16,4	82,4	31,5	38,4	6,4	8,8	191,3	77,5	58,4	96,7	22,2	108,6	29,7	38,0	8,0	43,0
Peneira 17	167,3	—	106,7	166,1	80,5	105,0	87,0	146,2	157,6	98,9	163,5	91,0	104,3	132,6	51,6	106,8	61,1	116,2	110,9	88,2	167,5	146,0	112,5	157,7	57,6	118,9	86,5	124,4	140,5	123,4	164,2	140,0	111,7	147,5	69,3	133,4	74,3	117,6	120,0	107,5
Peneira 16	131,4	—	130,1	105,0	161,0	96,8	129,1	107,5	126,8	129,6	115,4	136,6	130,0	117,4	130,9	135,6	125,4	100,0	116,8	115,3	110,9	151,3	132,7	112,5	148,3	127,8	147,3	101,2	121,4	127,1	109,8	140,0	132,3	118,6	150,5	128,3	135,1	100,5	100,0	121,5
Peneira 15	41,7	—	75,8	29,1	102,4	64,1	117,1	65,0	114,1	126,2	31,0	119,1	81,0	66,2	108,4	120,5	152,0	89,2	107,9	156,4	25,9	72,3	69,5	42,9	97,5	91,9	133,0	79,0	98,8	94,6	35,0	81,2	72,6	62,2	104,7	79,8	148,6	78,4	73,3	145,1
Moca 1	19,6	—	14,2	29,1	9,7	13,4	7,5	13,7	6,1	6,4	22,4	8,0	13,8	20,9	7,9	13,7	6,2	8,7	5,9	7,1	20,7	8,4	15,2	23,2	8,2	12,1	9,0	8,1	5,5	10,4	19,7	10,0	16,0	20,7	10,4	17,0	8,1	7,3	4,4	7,0
Moca 2	18,4	—	28,5	23,3	38,0	24,4	25,5	25,0	33,3	34,7	18,6	16,1	33,6	30,2	31,7	37,0	34,5	27,5	34,0	36,7	16,8	22,3	9,5	33,6	38,1	36,5	37,4	23,7	38,1	50,4	21,0	23,7	38,7	27,6	41,8	39,2	41,8	30,1	31,1	40,3
Moca 3	2,4	—	4,9	2,9	1,2	5,0	45,0	8,0	15,5	15,5	1,6	2,6	7,7	11,6	1,3	9,5	65,8	12,5	14,8	21,4	1,3	0,0	6,5	8,1	1,3	8,6	38,7	10,2	14,3	14,0	1,2	1,2	7,3	11,5	1,3	7,8	55,4	12,2	11,1	20,4
Miudo (2)	14,7	—	9,1	5,8	17,0	9,2	7,5	16,2	59,4	25,9	11,2	26,7	10,2	4,6	15,8	19,7	3,1	18,5	63,6	29,4	9,6	14,4	8,2	2,3	13,7	14,3	1,3	20,7	36,9	15,1	12,8	16,2	9,2	4,6	24,8	11,7	2,7	19,6	95,5	18,3
Repasse das peneiras grandes (3)	12,7	—	14,8	0,0	0,0	5,0	6,0	0,8	59,7	29,3	3,3	6,7	9,4	0,0	10,5	8,2	7,8	0,8	53,2	33,2	3,8	8,0	11,2	0,0	8,2	12,1	6,4	0,9	45,7	48,8	2,5	6,2	8,0	0,0	2,6	7,3	9,4	0,7	44,4	3,3
"Coquinhos" não beneficiados	8,0	—	3,1	5,8	3,6	6,1	7,5	0,6	0,8	0,2	8,0	6,7	4,0	7,0	4,0	8,2	9,4	0,8	3,0	5,3	8,3	4,4	3,7	4,6	4,1	8,1	5,1	0,7	0,5	0,5	8,0	6,2	4,3	6,4	5,2	9,1	8,6	1,2	1,2	5,3
Cabeça (4)	2,5	—	0,0	5,8	2,4	6,1	3,0	0,8	0,0	0,0	15,4	0,0	0,0	4,6	2,6	6,8	3,1	0,8	0,6	0,0	13,5	0,0	0,0	4,6	2,7	5,9	2,6	0,7	0,0	0,2	14,8	0,0	0,0	4,6	3,9	7,8	2,7	0,7	0,0	0,5
Repasse das peneiras pequenas (5)	54,0	—	86,0	29,1	41,5	30,0	76,5	40,0	0,8	20,3	51,9	78,9	47,4	5,8	52,9	40,5	47,0	41,2	1,4	0,7	55,0	61,8	55,0	2,3	46,7	52,7	37,4	33,7	0,5	0,2	42,4	42,5	38,7	5,7	14,4	44,5	29,7	32,6	0,4	1,1
Total geral (6)	610,5	—	526,4	524,4	482,9	465,1	555,2	482,5	582,4	490,2	615,3	524,5	492,1	484,6	434,8	573,6	535,1	454,9	519,5	498,4	604,7	556,0	479,0	485,7	442,8	571,3	536,2	441,7	508,6	488,5	622,7	544,7	497,2	506,1	451,1	594,5	546,1	438,9	489,4	513,3
% desse total s/ o café em côco	61,0	—	52,6	52,4	48,3	46,5	55,5	48,2	58,2	49,0	61,5	52,4	49,2	48,5	43,4	57,4	53,5	45,5	51,9	49,8	60,5	55,6	47,9	48,6	44,3	57,1	53,6	44,2	50,8	48,8	62,3	54,5	49,7	50,6	45,1	59,4	54,6	43,9	48,9	51,3
% de palha e perdas	39,0	—	47,4	47,6	51,7	53,5	44,5	51,8	41,8	51,0	38,5	47,6	50,8	51,5	56,6	42,6	46,5	54,5	48,1	50,2	39,5	44,4	42,1	51,4	55,7	42,9	46,4	55,8	49,2	51,2	37,7	45,5	50,3	49,4	54,9	40,6	45,4	56,1	51,1	48,7

(1) — O beneficiamento de todas estas produções foi realizado, até 1938, com a "Máquina S. Paulo", tipo 2, cuja classificação deixou sempre muito a desejar, em consequência do que a própria firma, sua construtora, resolveu substituí-la por outra mais perfeita, só utilizada nos beneficiamentos de 1940 em diante.

(2) — Café miudo, muito ordinário, com grande proporção de grãos pretos, fazendo exceção em algumas safras como a de 1934.

(3) — "Repasse das peneiras grandes", — onde predominam de modo quase absoluto as "conchas".

(4) — "Cabeça", — café constituído de um pouco de "moca" grande e, principalmente, de "conchas".

(5) — O "Repasse das peneiras pequenas" era constituído de café muito ordinário, com predominância de grãos pretos.

(6) — O "Total Geral" inclui os "coquinhos" não beneficiados.

(7) — Ano de falha total para esta variedade.

(8) — Não houve colheita para esta experiência em 1939 em virtude de extraordinária "chuva de pedras", que em Fevereiro inutilizou toda a experiência.

De 1940, em diante não só o beneficiamento foi realizado

com outra máquina, a de nº. 1 como os talhões desta exp. entram em declínio manifesto de produção e de vigor em consequência de crescente invasão de tiririca. Como não é possível um ajustamento perfeito entre os últimos tipos produzidos pela nova máquina e os da antiga, o "miudo" de nosso quadro ficou sendo a soma do "escolha" e do "expurgo da 1.ª classificação", que não existiam na antiga. Os tipos, porém, que mais importam (peneiras 15 a 19 e mocas) não sofrem alteração, já que para a peneira 15 atribuímos a soma desta e das de números 14 e 13.

QUADRO III
Porcentagens com que entram os diversos "tipos" do Quadro II na composição das colheitas

Peneiras ou "tipos" produzidos (1)	Sumatra										Burbon										Nacional										Amarelo de Botucatu									
	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944
Peneiras 18 e 19 em uma só	22,5	—	10,1	23,3	5,3	21,6	7,8	12,2	1,4	0,7	28,1	6,1	10,4	17,3	3,9	11,7	3,7	8,5	1,4	0,9	28,3	12,0	11,5	19,3	3,7	14,4	5,9	8,4	1,3	1,8	30,7	14,2	11,7	19,1	5,0	18,1	5,4	8,6	1,6	0,9
Peneira 17	27,4	—	20,2	31,7	16,6	22,6	15,6	30,3	27,1	20,1	26,5	17,3	21,2	27,8	11,1	19,0	11,4	25,5	21,4	17,7	27,6	26,2	23,5	32,4	13,0	20,7	16,1	28,1	27,6	25,2	26,3	25,8	22,4	29,1	15,3	22,4	13,6	26,8	25,2	21,1
Peneira 16	21,4	—	24,8	20,0	33,4	20,8	23,2	22,3	21,8	26,3	18,7	26,0	26,3	24,2	30,4	23,6	23,4	22,0	22,5	23,1	18,3	27,1	27,7	23,1	33,4	22,4	27,4	22,9	23,9	25,0	17,6	25,8	26,6	23,4	33,3	21,6	25,0	22,9	20,2	25,1
Peneira 15	6,8	—	14,4	5,5	21,2	13,8	21,1	13,4	19,5	25,7	5,0	22,6	16,4	13,6	24,8	21,0	28,4	19,6	20,8	31,3	4,3	13,0	14,5	8,8	22,0	16,1	24,8	17,8	19,4	19,4	5,6	15,0	14,6	12,3	23,2	13,4	27,2	17,8	14,8	28,2
Moca 1	3,3	—	2,7	5,5	2,0	2,9	1,3	2,8	1,0	1,3	3,6	1,5	2,8	4,3	1,2	2,4	1,1	2,0	1,2	1,5	3,4	1,5	3,1	4,7	1,9	2,1	1,7	1,8	1,1	2,1	3,1	1,8	3,2	4,1	2,3	3,0	1,5	1,7	0,9	1,3
Moca 2	3,0	—	5,4	4,5	7,8	5,3	4,5	5,2	5,7	7,0	3,0	3,1	6,8	6,2	7,9	6,4	6,4	6,0	6,5	7,3	2,7	4,0	2,0	6,9	8,6	6,3	7,0	5,4	7,5	10,3	3,4	4,3	7,8	5,5	9,2	6,6	7,6	6,8	6,3	7,9
Moca 3	0,4	—	0,9	0,6	0,2	1,0	8,1	1,6	2,6	3,2	0,3	0,5	1,5	2,4	0,3	1,6	12,3	2,7	2,8	4,4	0,2	0,1	1,3	1,6	0,3	1,5	7,2	2,4	2,8	2,9	0,2	0,2	1,4	2,3	0,2	1,3	10,1	2,8	2,2	4,0
Miudo	2,4	—	1,7	1,1	3,5	2,0	1,4	3,3	10,1	9,3	1,8	5,1	2,6	0,9	3,6	3,3	0,5	4,1	12,3	5,8	1,6	2,6	1,7	0,4	3,1	2,5	0,2	4,7	7,3	3,2	2,1	3,0	1,8	0,9	5,3	2,0	0,5	4,5	19,3	3,5
Repasse das peneiras grandes	2,1	—	2,8	0,0	0,0	1,0	1,1	0,2	10,2	5,9	0,5	1,2	1,8	0,0	2,5	1,4	1,4	0,1	10,2	6,7	0,6	1,4	2,3	0,0	1,8	2,1	1,2	0,2	8,9	10,0	0,4	1,1	1,6	0,0	0,5	1,2	1,7	0,2	9,0	6,6
"Coquinhos" não beneficiados	1,3	—	0,6	1,1	0,7	1,3	1,4	0,1	0,1	0,3	1,3	1,2	0,8	1,4	0,9	1,4	1,8	0,1	0,5	1,1	1,4	0,8	0,8	0,9	0,9	1,4	1,0	0,1	0,1	0,1	1,3	1,1	0,9	1,3	1,0	1,6	1,5	0,3	0,3	1,0
Cabeça	0,4	—	0,0	1,1	0,4	1,3	0,6	0,2	0,0	0,0	2,5	0,1	0,0	0,9	0,6	1,2	0,5	0,1	0,1	0,0	2,2	0,1	0,0	0,9	0,6	1,0	0,5	0,1	0,0	0,0	2,3	0,1	0,0	0,9	0,8	1,3	0,5	0,2	0,0	0,1
Repasse das peneiras pequenas	8,9	—	16,3	5,5	8,6	6,3	13,8	8,3	0,1	0,1	8,4	15,0	9,6	1,1	12,7	7,0	8,8	9,0	0,2	0,1	9,1	11,1	11,5	0,4	10,5	9,2	7,0	7,6	0,1	0,0	6,7	7,6	7,8	1,1	3,1	7,5	5,4	7,3	0,1	0,2
	99,9	—	99,9	99,9	99,7	99,9	99,9	99,9	99,6	99,9	99,7	99,7	100,2	100,1	99,9	100,0	99,7	99,7	99,9	99,9	99,7	99,9	99,9	99,4	99,8	99,6	100,0	99,5	100,0	100,0	99,7	100,0	99,8	100,0	99,2	100,0	100,0	99,9	99,9	99,9

(1) As mesmas observações do Quadro II.

QUADRO IV
Resumo dos Quadros

	Sumatra											Burbon										
	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	Em 10 anos (1)	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1940	1942	1944	Em 10 anos
% das 5 primeiras peneiras sobre o café em côco % dos "Mocas"	47,8 4,0	—	36,6 4,7	42,3 5,5	36,9 4,9	36,6 4,3	37,7 7,8	37,7 4,7	40,6 5,3	37,4 5,6	39,3 5,2	48,3 4,3	37,9 2,7	36,6 5,5	40,0 6,3	30,8 4,1	43,0 6,0	35,8 10,6	34,4 4,9	34,3 5,4	36,4 6,5	37,7 5,7
% dos cafés bons de "escolha" (2)	51,8 9,2	—	41,3 11,3	48,8 4,6	41,8 6,5	40,9 5,6	45,5 10,2	42,4 5,8	45,9 12,3	43,0 6,2	44,5 7,9	52,6 9,0	40,6 11,9	42,1 7,1	46,3 2,2	34,9 8,6	49,0 8,4	46,4 7,1	39,3 5,7	39,7 12,2	42,9 7,1	43,4 7,9
% das 5 primeiras peneiras sobre o café beneficiado % dos "Mocas"	78,1 6,7	—	69,5 9,0	80,5 10,6	76,5 10,0	78,8 9,2	67,7 13,9	78,2 9,6	69,8 9,3	72,8 11,5	74,6 10,0	78,3 6,9	72,2 5,1	74,3 11,1	82,9 12,9	70,2 9,4	75,3 10,4	66,9 19,8	75,6 10,7	66,1 10,5	73,0 13,2	73,5 11,0
% de cafés bons de "escolha"	84,8 15,1	—	78,5 21,4	91,1 8,8	86,5 13,4	88,0 11,9	81,6 18,3	87,8 12,1	79,1 20,8	84,3 15,7	84,6 15,3	85,2 14,8	77,3 22,6	85,4 14,7	95,8 4,3	79,6 20,3	85,7 14,3	86,7 13,3	86,3 13,6	76,6 23,3	86,2 13,7	84,5 15,5
% de café beneficiado sobre o café em côco % de "palha" e perdas	61,0 39,0	—	52,6 47,4	52,4 47,6	48,3 51,7	46,5 53,5	55,5 44,5	48,2 51,8	58,2 41,8	49,2 50,8	52,4 47,6	61,5 38,5	52,4 47,6	49,2 50,8	48,5 51,5	43,4 56,6	57,4 42,6	53,5 46,5	45,0 55,0	51,9 48,1	50,0 50,0	51,3 48,7
	Nacional											Amarelo de Botucatú										
% das 5 primeiras peneiras sobre o café em côco % dos "Mocas"	47,5 3,9	43,7 3,1	37,0 3,1	40,7 6,5	32,0 4,8	42,1 5,7	39,8 8,5	34,3 4,2	36,5 5,7	35,2 4,6	38,8 5,1	50,0 4,2	43,8 3,5	37,5 6,2	42,5 6,0	34,7 5,3	45,0 6,4	38,8 10,5	33,4 5,1	30,5 4,6	37,8 6,7	39,4 5,8
% dos cafés bons de "escolha"	51,4 9,0	46,8 8,8	40,1 7,8	47,2 1,4	36,8 7,5	47,8 9,3	48,3 5,3	38,5 5,8	42,2 8,3	39,8 9,1	43,9 7,2	54,2 8,1	47,3 7,2	43,7 6,0	48,5 2,1	40,0 5,1	51,4 8,0	49,3 5,3	38,5 5,4	35,1 4,2	44,5 5,9	45,2 5,7
% das 5 primeiras peneiras sobre o café beneficiado % dos "Mocas"	78,5 6,3	78,3 5,6	77,2 6,4	83,6 13,4	72,1 10,8	73,6 9,9	74,2 15,9	77,2 9,6	72,2 11,4	71,4 15,3	75,8 10,4	80,2 6,7	80,8 6,3	75,3 12,4	83,9 11,9	76,8 11,7	75,5 10,9	71,2 19,2	76,1 11,3	61,8 9,4	75,3 13,2	75,7 10,6
% de cafés bons de "escolha"	84,8 14,9	83,9 16,0	83,6 16,3	97,0 2,8	82,9 16,9	83,5 16,5	80,1 9,9	86,8 12,9	83,6 16,4	86,7 13,3	86,2 13,6	86,9 12,8	87,1 12,9	87,7 12,1	95,8 4,2	88,5 10,7	86,4 13,6	90,4 9,6	87,4 12,6	71,2 28,8	88,5 11,5	86,3 13,6
% de café beneficiado sobre o café em côco % de "palha" e perdas	60,5 39,5	55,6 44,4	47,9 42,1	48,6 51,4	44,3 55,7	57,1 42,9	53,6 46,4	44,3 55,7	50,5 49,5	48,9 51,1	51,1 48,9	62,3 37,7	54,5 45,5	49,7 50,3	50,6 49,4	45,1 54,9	59,4 40,6	54,6 45,4	43,9 56,1	49,3 50,7	50,4 49,6	51,9 48,1

(1) — Para o "Sumatra" somente 9 anos. Em todos os casos, frações aproximadas.

(2) — Estamos chamando de "escolha" todo o café beneficiado que não se enquadra nos dois grupos precedentes, incluindo, portanto, o "re passe das peneiras grandes"; melhor conviria o título de "cafés inferiores".

QUADRO V

Resumo dos precedentes

Durante os 7 primeiros anos (1) (médias)		%				Nos. Proporcionais			
		Amarelo	Nacional	Sumatra	Burbon	Amarelo	Nacional	Sumatra	Burbon
Sobre o café em côco	[Cafés bons	47,8	45,5	44,9	43,6	100	95,2	93,9	91,2
	[Escolha	6,0	7,0	7,9	7,7	100	117,9	132,2	129,7
Sobre o café beneficiado	[Cafés bons	89,0	86,4	85,1	85,0	100	96,0	95,6	95,5
	[Escolha	11,0	13,6	14,9	15,0	100	123,0	135,0	136,0
Durante os tres últimos anos (2) — 1940-42-44)									
Sobre o café em côco	[Cafés bons	39,4	40,1	43,7	40,6	100	101,7	110,9	103,0
	[Escolha	5,2	7,7	8,1	8,3	100	148,0	155,8	159,6
Sobre o café beneficiado	[Cafés bons	82,4	85,7	83,7	83,0	100	104,0	101,5	100,7
	[Escolha	17,6	14,2	16,2	16,9	100	80,7	92,0	96,0
Para os 10 anos em conjunto									
Sobre o café em côco	[Cafés bons	45,2	43,9	44,5	43,4	100	97,1	98,4	96,0
	[Escolha	5,7	7,2	7,9	7,9	100	126,3	138,6	138,6
Sobre o café beneficiado	[Cafés bons	86,3	86,2	84,6	84,5	100	99,8	98,0	97,9
	[Escolha	13,6	13,6	15,3	15,5	100	100	112,5	114,0

(1) — Cafezal em pleno vigor (de 7 a 14 anos de idade) e beneficiamento pela primeira máquina.

(2) — O segundo período, abrangendo os tres últimos anos dêste trabalho, é aqui estudado separadamente em consequência do declínio do "Nacional", do "Burbon" e, especialmente, do "Amarelo de Botucatú", pelos motivos expostos no texto; além dêsse motivo, o fato de terem sido essas tres safras beneficiadas na segunda máquina — a "S. Paulo N. 1".

mais ainda, "nem como forma, se justifica a descrição do café "Sumatra", menos ainda como variedade (3).

Finalizamos esta primeira parte, estudando o "rendimento" líquido e proporcional da soma de todos os cafés vendáveis, conjunto que vimos chamando de "cafés bons".

Analisando o Quadro V, verificamos que o "Amarelo de Botucatú" suplantou os três rivais na média dos sete primeiros anos desta experiência, isto é, enquanto as plantas, vivendo de seu 7.º ao 14.º anos de existência, revelavam pleno vigor. A mesma variedade é destronada de sua superioridade no conjunto dos três anos que se seguem, especialmente pelo "Nacional", fato êsse que pode ser interpretado de dois modos:

1.º) — Porque não fizemos observações contínuas durante este segundo período e o acaso poderia ter contribuído com condições menos favoráveis para essa variedade nos anos de 1940, 42 e 44;

2.º) — Porque, e é o mais provável, sendo êle reconhecidamente mais sensível, cultivado em terra gasta, como foi, patenteou seu declínio mais rapidamente que os demais; vem ao encontro desta suposição o fato de o "Burbon" o acompanhar nessa mesma manifestação, como "um fidalgo que exige tratamento de fidalgo", no dizer de Dafert.

O "Amarelo" só foi realmente superado pelo "Nacional", sabidamente o mais rústico de todos.

Para o conjunto de dez anos não se constata diferenças ponderáveis, o que provavelmente é a consequência de um período longo de vigor e pequeno de decadência, resultados êsses que não invalidam a conclusão precedente.

Quanto à correlação que possa existir entre o "tipo" ou, melhor, tamanho das sementes e a "bebida", é preciso discutir a questão com um pouco mais de detalhes do que temos feito até aqui, na falta de elementos mais positivos.

A primeira vista, e de um modo geral, colhemos a impressão que não existe correlação alguma entre êsse tamanho e a bebida, como provam os exemplos que vamos enu-

(3) — C. A. Krug, J. E. T. Mendes e Alcides de Carvalho — "Taxonomia de *Coffea arabica* L." 1938 — 19 e 20.

merar, deduzidos todos de nossas experiências, realizadas, aliás, visando outros objetivos: (4)

1.º) — Em uma experiência, na qual procurávamos vislumbrar diferenças de "bebida" entre os produtos das quatro variedades que vínhamos estudando, tanto encontrámos a bebida "dura" para os "mocas" como para as peneiras 16 e 18, fato êsse que se repete em outras experiências sôbre fermentações;

2.º) — Em outra, sôbre os efeitos de sombreamento, tanto produziram bebida "dura" as peneiras 16 e 18, em uns casos, como o "estritamente mole", em outros. Tanto revelou essa mesma bebida "estritamente mole", um de peneira 18, tipo 3, como um seu irmão, classificado como 4 + 10;

3.º) — Em outro trabalho, encontramos o qualificativo de "mole boa" para um café tipo 2, peneira 17½ e igual denominação para o respectivo "moca", classificado como 6-20. Do mesmo modo, tanto produziu "simplesmente mole" um "chato tipo 2", como seu correspondente em tratamento, tipo 7. E mais notável ainda: nessa mesma experiência encontrámos dois lotes "estritamente mole", tanto para a peneira 18, tipo 2, como para suas respectivas "escolhas";

4.º) — Em uma experiência sôbre adubações, encontrámos, para o mesmo tratamento, a bebida "mole" para o tipo 6 e a de "Rio" para o 6-25;

5.º) — O exemplo que mais nos deixa em dúvida provém de uma experiência na qual estudávamos diversos tipos de seca. Aí encontrámos, em 5 casos, a bebida diretamente correlacionada com o tipo, em outras 5, indiferente, e, coisa curiosa, dois de resultados contraditórios: em uma delas, o "escolha", trazendo como nota de "abaixo" de qualquer classificação, como possuidora de melhor bebida que o seu respectivo tipo 3, e outra — um despoldado, no qual o tipo 7 obteve "estritamente mole", ao passo que o seu tipo 3 só obteve "mole".

(4) — Devemos lembrar que todos os trabalhos de classificação foram realizados pela Secção de Classificação do antigo Instituto do Café de São Paulo, hoje "Superintendência dos Serviços do Café", da Secretaria da Fazenda, aos funcionários da qual, especialmente ao Sr. José Largacha, agradecemos a solicitude com que sempre nos atenderam.

Dispensável será dizer que só comparámos cafés tratados em perfeita igualdade de condições, muitas vezes sòmente separados por peneiras ou à mão, depois de beneficiados.

Poderíamos ainda prolongar êstes exemplos, demonstrando que não existe uma correlação obrigatória entre o tamanho ou "tipo da semente" e sua correspondente "bebida". Este fenómeno patentea-se principalmente nos extremos: quando a bebida é realmente "estritamente mole", ela se releva na maioria dos casos, em todos os tipos ou, em posição oposta, quando é caracteristicamente "dura" ou "Rio", afeta igualmente todos os tamanhos. E' que evidentemente, fatores outros sobrelevam o valor do tamanho das sementes, como sejam as qualidades intrínsecas dos frutos e das condições extrínsecas que presidem seu secamento, meio e modo.

Não se poderá, contudo, negar que a não ser nesses casos, e mesmo em muitos dentre êles, pode e deve haver alguma correlação entre essas duas manifestações biológicas, especialmente quando a classificação e seu complemento "catação" forem rigorosos; do contrário, a maior ou menor presença de "pretos" ou de sementes pequenas, mirradas, produto de frutos colhidos verdes, pode e deve afetar diversamente o paladar do lote em que se fizeram notar, mascarando qualquer possível correlação entre o tamanho e gôsto.

Que essa correlação pode existir demonstra-o o Quadro VII, que aqui damos com detalhes porque é elucidativo.

Não tem êsse quadro, nesta experiência, o fim de colocar em destaque a superioridade de uns tratamentos em relação a outros. Visamos tão sòmente, mostrar que a simples separação por peneiras, pode revelar em um mesmo lote, bebidas diversas, mostrando aquela correlação de que atrás falamos.

Cada lote, de um mesmo tratamento, foi separado em duas partes: uma retida acima da peneira 15, sem outra separação, e outra que lhe ficava abaixo, reunindo os cafés menores, quebrados, bichados, escolmados, porém, de outras impurezas. A esta fração demos o nome de "escolha", sem o ser muitas vezes, como no caso dos cafés despulpados. A correlação entre a "bebida" e essas duas frações é evidente em oito casos sòbre os onze estudados.

Poderíamos repetir o exemplo com outros trabalhos nos: quais se patentela a citada correlação, a despeito de alguns casos contraditórios.

Conclusão — Concluímos que se não existe uma correlação obrigatória entre tamanho das sementes e sua "bebida", o mais natural é que essa correlação deva existir na generalidade dos casos, maximé quando a classificação fór perfeita, não permitindo assim a mistura de "tipos" que podem provir de estados diversos de maturação, da séca, ou da fermentação dos frutos. A diversidade de tamanhos pode também afetar a uniformidade da "torração".

Dai se concluir que os tipos finos devem ser escolmados dos defeitos que, afetando seu aspecto, mais os desvalorizam diminuindo suas qualidades gustativas.

Concluímos este artigo voltando à questão das variações de produção do cafeeiro.

Tódas as variedades, umas mais, outras menos, revelam, durante o decorrer de sua vida, oscilações de produção, muitas vezes notáveis. Fenômeno inconteste, sobejamente constatado na prática, explica-se satisfatoriamente pelo fato de se saber que "o cafeeiro só frutifica em ramo do ano passado", isto é, em ramos que despontaram com a primavera, se desenvolveram durante o início do verão do ano anterior e mais ainda do próprio em que se vai realizar a frutificação. Durante a primavera e o verão crescem em comprimento os galhos, no outono amadurecem e se preparam para o florescimento. Mais que nos climas temperados, o nosso, fugindo ao rigorismo astronômico, permíte uma primavera antecipada, se não sobrevierem sécas excessivas. Estas, então, vão desempenhar papel de destaque no modo de florescer do cafeeiro e no de preparar a futura produção.

Ora, qualquer que seja o solo ou a idade da planta, desde que não revelem declínio acentuado de fertilidade o primeiro, ou de vigor a segunda, nesta vão se refletir os fenômenos que condicionam o crescimento de seus ramos e, consequentemente, a ano favorável deve, futuramente, corresponder maior produção, supostos iguais todos os demais fatores, dentre os quais desempenha papel de relêvo o decorrer do inverno (Junho-Setembro) durante o qual vai se preparar e se processar o florescimento, fenômenos êsses condicionados à fi-

Correlação entre tamanho das sementes e bebida

N. de ordem	Colheita	Tratamento	Classificação do Instituto do Café (3)			
			Tipo	Seca	Torração	Bebida
1	A dedo (1)	Luz indireta, terreiro, cobertura com pano	4	Boa	Boa	Mole-boa
1 A	Escolha do n. 1 (2)	Luz indireta, terreiro, cobertura com pano	8	Boa	Boa	Mole-boa
2	Derrça	Luz indireta, terreiro, cobertura com pano	3-35	Boa	Reg. Boa	Simplemente mole
2 A	Escolha do n. 2	Luz indireta, terreiro, cobertura com pano	8	Boa	Reg.	Dura
3	A dedo	Despolpado, terreiro, cobertura com pano	3-15	Boa	Boa	Estritamente mole
3 A	Escolha do n. 3	Despolpado, terreiro, cobertura com pano	7	Boa	Má	Simplemente mole
4	A dedo	Seca à sombra (4), ambiente pouco ventilado	3-30	Boa	Boa	Mole-boa
4 A	Escolha do n. 4	Seca à sombra (4), ambiente pouco ventilado	7-40	Boa	Reg.	Mole-boa
5	Derrça	Seca à sombra (4) ambte. regularmente ventilado	3-10	Boa	Reg.	Estritamente mole
5 A	Escolha do n. 5	Seca à sombra (4) ambte. regularmente ventilado	7-40	Boa	Má	Mole
6	A dedo	Despolpado à sombra, ambiente muito ventilado	3-10	Boa	Boa	Estritamente mole
6 A	Escolha do n. 6	Despolpado à sombra, ambiente muito ventilado	7-5	Boa	Reg.	Simplemente mole
7	A dedo	Seca a pleno sol, terreiro, sol brando	3-45	Boa	Boa	Mole
7 A	Escolha do n. 7	Seca a pleno sol, terreiro, sol brando	7-45	Boa	Má	Simplemente mole
8	Derrça	Seca a pleno sol, terreiro, sol brando	4-30	Boa	Boa	Simplemente mole
8 A	Escolha do n. 8	Seca a pleno sol, terreiro, sol brando	8	Boa	Má	Dura
9	A dedo	Despolpado — seca a pleno sol	4/5	Boa	Boa	Estritamente mole
9 A	Escolha do n. 9	Despolpado — seca a pleno sol	7-5	Boa	Má	Simplemente mole
10	A dedo	Seca com ferment. 42° C 2 vezes — terreiro	4-15	Boa	Boa	Dura
10 A	Escolha do n. 10	Seca com ferment. 42° C 2 vezes — terreiro	7-40	Boa	Reg.	Dura
11	Derrça	Seca com ferment. 42° C 2 vezes — terreiro	3-45	Boa	Boa	Simplemente mole
11 A	Escolha do n. 11	Seca com ferment. 42° C 2 vezes — terreiro	Abx.	Boa	Boa	Dura

(1) — Não se trata propriamente de “colheita a dedo”, senão da escolha, no terreiro, dos frutos maduros, com eliminação completa de verdes e sêcos. Em todos os casos tratados logo após a colheita.

(2) — Não se trata verdadeiramente de “escolhas” e sim da separação de todos os cafés que ficavam retidos pela peneira 15 (são de nos. simples), dos que lhes ficavam abaixo, para onde afluíam todos os cafés inferiores, como os mocas, quebrados, bichados, tudo emfim, menos palhas e quaisquer outros detritos (são os de nos. seguidos da letra A. Essas “escolhas” revelavam aspeto quase ótimo nos despolpados (3A, 6A e 9A); eram ainda de aspeto muito bom nos demais.

(3) — Carta N.º. I—2-38 - D. F. — 1481 a de 12-12-936, assinada por D. Amorim; classific. de José Largacha.

(4) — A secagem à sombra exige cuidados especiais para que se não verifique emboloramento, caso em que o café deve ir imediatamente para o sol, por algumas horas consecutivas. Foi o que fizemos varias vezes.

siologia da planta, ainda mal conhecidos para o caso do cafeeiro. A física do solo, seu teor em matéria orgânica, têm que ter papel saliente. Baste-nos lembrar o retardamento da maturação nos casos de adubações orgânicas exageradas.

Das quatro variedades que vínhamos cultivando experimentalmente, três revelaram decadência prematura em consequência de causas já mencionadas; o "Sumatra", todavia, por não ter sido afetado do mesmo modo, sobreviveu em condições normais de cafezal em terra velha, o qual, bem tratado vai nos proporcionar alguns elementos para a apreciação daquele fenômeno biológico.

Seja êle o "Sumatra" e, melhor ainda, se iôr realmente o "Nacional", como preferem os técnicos do Instituto Agrônomico de Campinas, os dados que mas intimamente interessam estas observações são: a grande uniformidade do lote e o fato de ser êle constituído, desde sua origem, exclusivamente de "mudas de tôco", três por cova, em terra roxa de diabasio, velhíssima de culturas anteriores.

Convém salientar que no decorrer de 20 anos de observações, sobre 244 "pés de café" dêste lote (realmente 732 indivíduos), só constatamos duas "falhas" ou seja, menos de um por cento, ao passo que no restante do cafezal, constituído de "Burbon", "Amarelo" e "Nacional" (êste o mesmo que o "Sumatra", segundo as opiniões já referidas), de sementeira direta e de mudas de jacázinho, as porcentagens de perda de plantas sempre foram multíssimo mais elevadas. Esse fato vem em abono daquele tipo de muda, como já descrevemos em outra publicação (5). Mudanças de mais ou menos dois anos e meio de viveiro, plantadas em 27-3-1927, já em 1931 produziram inicial frutificação, que em nosso gráfico representamos abitrariamente (por não ter sido beneficiada) por 60 quilos de café beneficiado, em consequência de não ser inferior, na aparência, à de 1933.

Resumimos no Quadro VIII e no gráfico correspondente os principais dados de produção, desde 1931 a 1948.

Dessa exposição se conclui, o que aliás é sobejamente sabido, quão oscilante é a produção do cafeeiro no clima paulista, mesmo quando muito regularmente tratado.

(5) — "A replanta de um cafezal" — Revista de Agricultura 1935, Vol. 10 — N.º 3-5 — 108.

QUADRO VIII

Anos	Chuvas m. m.	Produção Kgs. (1)	Números proporcio- nais (2).	Números proporcio- nais (3)
1930-31	1.720	60	100	21
1931-32	1.213	817	1.361	286
1932-33	1.170	60	100	21
1933-34	953	387	645	135
1934-35	1.230	100	166	35
1935-36	1.292	468	780	164
1936-37	1.411	402	670	141
1937-38	1.037	484	806	170
1938-39	1.577	60	100	21
1939-40	1.356	255	425	89
1940-41	1.064	70 (4)	116	24
1941-42	1.392	398	663	140
1942-43	1.289	0 (5)	0	—
1943-44	1.371	578	963	203
1944-45	1.605	71	118	24
1945-46	1.119	303	505	106
1946-47	1.307	346	576	121
1947-48	1.391	283	471	99

(1) — Produção de café beneficiado total nos 244 pés que constituem a experiência. A produção de 1930 não foi realmente de zero como se representa no gráfico; como primeira e insignificante produção, foi desprezada.

(2) — Números proporcionais em relação à primeira, tomada como ponto de partida.

(3) — Números proporcionais, tomando-se como base o número 100 representando a média de produção nos 18 anos de observação (média de 285 kgs. ou 78 arrobas por mil pés).

(4) — Ano em que empregámos forte adubação fosfatada em todo o lote, adubação essa que sempre se manifestou favorável até a colheita de 1948, como se deduz de outras observações.

(5) — Não foi propriamente de zero a produção de 1943, mas tão mesquinha em consequência das repetidas geadas de 1942, que assim preferimos considerar; nem ao menos realizamos sua colheita.

PRODUÇÕES DO CAFÉ "SUMATRA" - 1930-1948.
(CAFÉ BENEFICIADO - TOTAL).

