

acidentado das terras e distância aos "carreadores".

O processo da "derrixa" utilizado no Brasil, tendo a vantagem de ser bastante rápido apresenta, no entanto, o grande inconveniente de prejudicar o crescimento ulterior do cafeeiro, porque na faina da "apanha", os "colonos" derrubam folhas, quebram galhos e brotos.

Depois de colhido todo o café, as cerejas são catadas e peneiradas para expurgá-las quanto possível das impurezas. Esta operação é feita com o auxílio de uma peneira de mão, circular, de fio de ferro, que tendo as malhas suficientemente fechadas para reter as cerejas deixam, entretanto, passar a terra e pequenas pedras. Os detritos maiores — galhos, folhas e pedras grandes — são retirados a mão.

Assim, sumariamente limpos, os frutos são ensacados, ou, então, postos em cestos da capacidade de um alqueire (50 litros) e levados para os "carreadores". Daí, em carroças, geralmente, de 30 alqueires e puzadas por quatro burros ou, mais raramente, por dois bois são transportados para os "terreiros" e postos a secar. Finalmente, são submetidos às máquinas de beneficiamento e preparados para a venda aos mercados consumidores.

COLHEITA NO PANO

O método do lençol é geralmente utilizado nas fazendas que preparam o café

por via úmida, processo este que exige um produto melhor cuidado.

Antes da "derrixa" do café, os "colonos" estendem por baixo do cafeeiro um lençol de algodão ou lona, dividido em duas partes, cada uma formando um retângulo de 3 a 4 metros por 1,5 a 2 metros, cujas pontas ficam presas em estacas, de modo que cada metade do lençol fica estendida de um lado do pé, caindo sobre ele todo o café derricado. As vezes, usam também esteira de taquara.

Depois de colhido, o café é peneirado, ensacado e transportado aos carros para ser levado à fazenda.

Quando é usado este processo de colheita, visando a preparação comercial do café pelo método de despulpamento, via úmida, os colonos colhem apenas as cerejas maduras, rejeitando as verdes e as secas. A despeito da superioridade do produto assim preparado, este método é menos adotado, porque, exigindo que a colheita seja feita em muito menos tempo, requer maior número de braços e a falta de mão de obra é um problema que se apresenta constantemente aos fazendeiros.

No Estado do Rio de Janeiro, é comum também os apanhadores trazerem prêsos ao pescoço por cordas, um cesto, balaio ou peneira, onde são recolhidos os frutos derriçados.

Feira do "MUNDO AGRÍCOLA"

Nesta colúna, nossos assinantes e leitores podem resolver muitos dos seus problemas, através de pequenos anúncios que são publicados gratuitamente.

PERUS MAMMOUTH BRONZEADOS — Desejo adquirir alguns espécimes, se possível de criador do Rio de Janeiro, para maior facilidade do transporte. Escrever para Milton José Alves — URUÇUCA — Baía.

CASAL DE COELHOS ANGORÁ — Amantino M. Azevedo - VIÇOSA, M. G. — deseja adquirir.

MUNDO AGRÍCOLA

Reserva de volumes semestrais encadernados, desta revista. Mediante prévia encomenda, despacharemos, logo pronto o volume do 1.º semestre deste ano, constituído de seis fascículos, ricamente encadernado, custando Cr\$ 100,00. Pedidos à EDITORA MUNDO AGRÍCOLA Caixa Postal 5892 — SÃO PAULO

SEMENTES DE CAPINS ALFAFA FORRAGEIRAS

Catingueiro (gordura) roxo — Catingueiro Cabelo de Negro — Cabelo de Negro — Jaraguá — Colônião — Azevem — Serradela — Ervilhaca — Trigo Adlay — Milho Híbrido — Alfafa Murcia e Creola do R. Grande — Guandú — Soja — Cevada — Aveia Chilena, etc.

CASA DA LAVOURA IMPORTADORA LTDA.

Rua São Caetano n.º 204
Fone 34-4741 - São Paulo