



Da semente à xícara muita coisa se passa. As brancas flores enfeitarão os verdes cafezais acalentando a imorredoura esperança do lavrador em safra mais recompensadora. Parafraseando certa sentença de ilustre senador do Império, Silveira Martins, poderíamos dizer que o café já não é o negro, mas ainda é o Brasil.

rico de limpeza da área a ser agricultada, que nos foi legado pelos índios. Uma série de cuidados são tomados nessas ocasiões, a fim de evitar a expansão indiscriminada do fogo para regiões vizinhas. Alguns fazendeiros depois realizam a destoca do terreno. Outros deixam que o tempo se encarregue de decompor os tocos em lento processo de putrefação.

Nas zonas velhas o preparo do terreno é realizado com a aradura e a gradeagem. Se a vegetação for relativamente intensa será ela cortada e enleirada, mas jamais queimada. Nesse caso — como tudo deve ser previamente planejado — a providência preliminar seria a análise da terra para se saber qual a porcentagem de fertilizantes a ser empregada para a correção do solo. A adubação verde, com o emprego de leguminosas é um dos fatores de enriquecimento do solo.

ONDE REINOU O PAU D'ALHO

Antigamente os cafezais eram plantados em linha reta. Tinha-se a impressão de um exército verde perfeito na terra roxa, onde o Pau d'Alho, o Cebolão e a Figueira Branca tinham reinado. Hoje essa prática é contrariada pela ciência agrônoma. Recomenda-se o plantio em curva de nível, a fim de evitar os prejuízos decorrentes da erosão. Preconiza-se o plantio do café em talhões de 5 mil cafeeiros cada um. Os talhões são separados entre si pelos chamados carreadores. Todas precauções para o combate à erosão devem ser tomadas seja pela adoção dos cordões de contorno, seja pela construção dos canais de escoamento ou pela localização de buracos para retenção das águas das chuvas. A topografia do terreno deve ser considerada. O cafeicultor precisa levar em conta os conselhos dos agrônomos no tocante ao es-

pagamento a ser mantido entre os cafeeiros. As variedades "Caturra", "Bourbon" e "Mundo Novo" são as mais procuradas para o plantio. Nesse particular deve ser assinalado o trabalho



Peneirando o café para livrá-lo de impurezas

de seleção de Instituto Agrônomo de Campinas.

Nas zonas novas — terra virgem — costuma ser feito pela sementeira direta nas covas. Semeia-se de outubro a novembro, logo após a ocorrência das chuvas. O emprego de sementes selecionadas é uma garantia de maior produtividade por unidade de área.

Um bom cafézal produz mais de 100 arrobas de média por mil pés. Pode-se empregar a semente em covo ou despolpada, gozando esta última da preferência dos lavradores. Após a sementeira as covas são cobertas com áreas curtas, a fim de obter umidade para a germinação, proteger as plantas novas contra o sol e a geada. Na época oportuna faz-se o desbaste das plantas mais raquíticas.

O plantio intercalar de cereais, nesse caso, é prática tradicional, embora errada. Cumpre assinalar que no caso do plantio com a utilização de mudas produzidas em viveiros recomenda-se a sua realização entre outubro e dezembro ou abril-maio, quando se tratar de "mudas do mesmo ano". Geralmente utilizam-se 4 mudas por cova. As variedades de café produzidas no Brasil são originadas da espécie "Coffea Arábica", enquanto na África tem predominância a espécie "C Canephora" notadamente a variedade "Robusta", cujo paladar é neutro.

"BELT CAFEIEIRO"

A experiência ensinou que o cafeeiro é muito sensível ao clima e à altitude. Entre o trópico de Câncer, ao Norte, e a latitude 25° Sul temos os limites ideais para o seu cultivo. Cumpre assinalar que o cafeeiro não se dá bem com temperaturas que vão além de 30°C ou que venham aquém de 5°C. A temperatura ideal vai de 18 a 22° C. As regiões sujeitas a geadas já têm provocado prejuízos a cafeicultores, que avançaram o sinal vermelho. Os cafezais de São Paulo estão localiza-