

Quadro III — Classificação do Serviço Técnico do Café (1)

Ordem Serviço do Café	Tratamento	Aspecto	Seca	Côr de película	Variedade	Tipo	Fava	Torração	Bebida	Observações
63	Terreiro ½ sohmra	Reg.	Reg.	Doirada	Comum	2	17 com 65% de 18	Fina	Mole-prejudicadi	Reg. porcent. de cafés brancos e manchados em consequencia de mau preparo. Elevada % de boia macerado. Semi-despolpado (2)
64	Ferment. 2 vezes	"	Reg. Manch.	"	"	2	17, 18, 19	"	"	Bem manchado e com % de cafés mortos em consequencia de mau preparo. Elevada % de boia macerado. Semi-despolpado.
65	Maceração 48 hs.	Bom	Boa	Prateada	"	2	17 com 60% de 1	"	Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos e branqueados em consequencia de mau preparo. Despolpado
66	Despolpado	"	"	Doirada	"	2	17, 18, 19	Boa	Estritamente Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos e branqueados em consequencia de mau preparo. Despolpado
67	Despolpado	"	"	Parda	"	2	17, 18, 19	Fina	Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos. Película parda predominante. Sinais de fermentação. Despolpado
68	Despolpado	"	"	Doirada	"	2	16 e 17 c 20% abx	"	Estritamente Mole	Despolpado não separado. Pequena porcentagem de película parda.
69	Terreiro — pleno sol	Reg.	Reg. manch.	"	"	2	16/17	Boa	Mole	Reg. quantidade de cafés mortos em consequencia de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Despolpado
70	Ferment. 2 vezes	"	"	Encardida	"	2/3	17 c 65% de 18	"	"	Grande quantidade de cafés mortos em consequencia de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda ardente. Despolpado.
71	Idem	"	"	"	"	3	16/17 e 20% abx.	"	"	Despolpado , separação má. Predominância de película parda ardente. Grande quantidade de cafés mortos devido ao mau preparo
72	Maceração 48 hs.	Boa	Boa	Prateada	"	2	17 c 65% de 18	Fina	"	Despolpado . Pequena porcentagem de cafés mortos em consequencia de mau preparo. Predominância de película prateada.
73	Idem	Reg.	Reg.	"	"	2/3	16/17 c 20% abx.	Boa	Estritamente Mole	Despolpado . Separação má. Regular quantidade de cafés mortos em consequencia de mau preparo Pequena quant. de película parda.
74	Despolpado	"	Boa	"	"	2	17, 18, 19	Fina	"	Despolpado. Reg. quantidade de cafés mortos em consequencia de mau preparo — grãos branqueados. Pred. de película prateada.
75	"	"	"	"	"	7-25	"	Boa	"	Despolpado. Reg. quantidade de cafés mortos e branqueados em consequencia de mau preparo. Pred. de película prateada Repasse
76	Terreiro — pleno sol	Boa	"	Parda	Estil. burbon	2	18 c 40% de 19	Fina	Mole	Café de terreiro. Predominância de película parda.
77	Terreiro — pleno sol	Reg.	"	"	"	Abx. 8	"	Boa	"	Grinder. Predominância de película parda. Terreiro.
78	Terreiro — meia sombra	"	Reg.	"	Comum	2	18 com 30% de 19	Fina	"	Elevada porcentagem de cafés branqueados e mortos em consequencia de mau preparo. Elev. porcent. de película parda. Terreiro.
79	Terreiro — meia sombra	"	"	"	"	Abx. 8	"	Boa	"	Grinder. Elevada quantidade de cafés mortos e branqueados em consequencia de mau preparo. Película parda. Terreiro
80	Terreiro — pleno sol	Boa	"	"	Burbon	2	18 e 19 c 20% abx.	"	"	Elevada quantidade de cafés mortos e branqueados em consequencia de mau preparo. Elevada porcent. de película parda. Terreiro.
81	Despolpado	"	"	"	Est. burbon	2	17 c 70% de 18,19	Fina	"	Reg. porcentagem de cafés mortos em consequencia de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Despolpado.
82	Varrição	"	Boa	"	Comum	2	17/18 c 20% de 19	Boa	Fundo — "Rio"	Elevada porcentagem de cafés branqueados em consequencia de mau preparo. Película parda. Terreiro.
83	Varrição	"	"	"	"	2	18 c 25% abx.	Fina	Dura	Regular quantidade de cafés branqueados e mortos em consequencia de mau preparo. Peq. porcentagem de película parda. Terreiro.
84	Varrição	"	"	"	"	Abx. 8	"	Boa	Dura	Elevada quantidade de cafés branqueados em consequencia de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Terreiro.

(1) — Esta classificação nos foi dada por carta n.º 1.934/36, de 5-6-1936, assinada por Rogério de Camargo. O certificado de classificação traz as assinaturas de Deusdedit Moraes Campanelli — classificador, de João Fabricio Marques — classificador, de Carlos A. d'Utra Vaz — sub-classificador e de João Bo-

nilha — assistente chefe da 3.ª Secção Técnica Comercial. Visto de R. de Camargo. Segundo a referida carta a classificação "foi efetuada com todos os requisitos mencionados em o vosso pedido".

(2) — Os grifos são nossos.

Quadro IV — O Despolpamento do Café — 1936.

Tratamento	Classificação dada pelo Instituto do Café (1)				Classificado como sendo:
	Tipo	Seca	Torração	Bebida	
terreiro a pleno sol	4-15	Boa	Boa	Simplesmente mole	Não despolp.
	6-40	"	Reg.	Simplesmente mole	" "
vagem — 24 hs. em lata a sêco	4	"	"	Mole	" "
	6-20	"	Má	Simplesmente mole	" "
vagem — 48 hs. em lata a sêco	4-10	"	Boa	Duríssima	" "
	6-35	"	Reg.	Duríssima	" "
vagem — 72 hs. em lata a sêco	4-10	"	Reg.: Boa	Duríssima	" "
	6-10	"	Boa	Duríssima	" "
vagem — 96 hs. em lata a sêco	4-5	"	"	Duríssima	" "
	6-10	"	"	Duríssima	" "
vagem — inverso em água 24 hs.	4-20	"	"	Dura	Despolpado
	6-25	"	Reg.	Duríssima	" "
vagem — imerso em água 48 hs.	4-30	"	Boa	Apenas duro	" "
	7-50	"	Reg.	Duríssima	" "
vagem — imerso em água 72 hs.	5	"	Boa	Duríssima	" "
	6-25	"	Reg.	Apenas dura	" "
vagem — imerso em água 96 hs.	4-15	"	Boa	Mole	Não despolp.
	6-25	"	Reg.: Boa	Simplesmente mole	" "
o em água 24 hs.	5-20	"	Boa	Mole	" "
	7	"	"	Mole	" "
o em água 48 hs.	4-40	"	"	Simplesmente mole	Despolpado
	6-45	"	Reg.	Dura	" "
o em água 72 hs.	4-30	"	Boa	Apenas dura	" "
	6-40	"	"	Dura	" "
eracção em água 24 hs.	4-5	"	Reg.: Boa	Dura	" "
	6-5	"	Reg.	Simplesmente mole	" "
eracção em água 48 hs.	4-40	"	"	Um pouco mole	" "
	7	"	"	Apenas dura	" "
eracção em água 72 hs.	4-30	"	"	Dura	" "
	6-45	"	"	Simplesmente mole	" "

0788 de 10 de Março de 1937. Atestado de Classif. de José Largacha, com "visto" de D. Amorim.

Quadro V — Sobre o processo de Maceração do café (1) — 1939

N.º de (2) ordem	Tratamento	Tipo	Seca	Torração	Bebida	Indícios de Despolpado (3)
21	Testemunha — sem tratto, algum; da planta diretamente para o terreiro.	5-20	Mal sêco	Boa	Mole	Não
22	Maceração em água 24 hs., depois terreiro a pleno sol	5-45	" "	"	Simplesmente mole	"
23	Maceração em água 48 hs., depois terreiro a pleno sol T. (4)	5-45	" "	"	Mole	"
23A	Maceração em água 48 hs., depois terreiro a pleno sol M.	6	" "	"	Mole-Boa	"
24	Maceração em água 72 hs., depois terreiro a pleno sol T.	7	" "	"	Simplesmente mole	Não
24A	Maceração em água 72 hs., depois terreiro a pleno sol M.	6	" "	"	Mole-Boa	Sim
25	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes T.	6	" "	"	Mole-Boa	Não
25A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes M.	5-45	" "	"	Mole	Sim
26	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes T.	5-35	" "	"	Simplesmente mole	Não
26A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes M.	6	" "	"	Mole-Boa	Sim
27	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes.	5-30	" "	"	Mole-Boa	Não
27A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes.	5/6	" "	"	Estritamente mole	Sim
28	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes.	5-40	" "	"	Mole	"
28A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes.	5-10	" "	"	Estritamente mole	"
30	Maceração em água 24 hs., depois terreiro	5/6	" "	"	Mole	Não
30A	Maceração em água 24 hs., depois terreiro	6-20	" "	"	Mole-Boa	"
31	Maceração em água 48 hs., depois terreiro	6	" "	"	Mole	Não
31A	Maceração em água 48 hs., depois terreiro	6-10	" "	"	Mole	Sim
32	Maceração em água 72 hs., depois terreiro	5-40	" "	"	Mole-Boa	Não
32A	Maceração em água 72 hs., depois terreiro	6	" "	"	Mole-Boa	Sim
33	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	5-30	" "	"	Mole	"
33A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	5-20	" "	"	Estritamente mole	"
34	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	6	" "	"	Mole	"
34A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	6-10	" "	"	Mole	"
35	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 4 vezes	6	" "	"	Mole	"
35A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 4 vezes	6	" "	"	Mole	"
36	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 4 vezes	5-40	" "	"	Mole	"
36A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 4 vezes	6-15	" "	"	Mole	"

(1- Classificação do Inst. do Café — Carta N- L252/DF-2349-16166, de 27 de Dezembro de 1939, assig. por B. S. Mendes e atestado de classif. de José Largacha.

(2) — As amostras de n.ºs 21 a 28 A são de "Bourbon" e as demais (30 a 36 A) de "Nacional". As de n.ºs acompanhados da letra A foram beneficiadas em moinho de aço de têmpera duríssima; as demais em "tirador de amostras" de tela de ferro.

(3) e (4) — Ver no texto.