

ARMAZÉNS EM SÃO PAULO

ARMAZÉM «SUBURBANO»

Rua Campos Vergueiro, 3291
LAPA — Est. de Campinas
Desvio CAGESP
LAPA — E. F. S. J.
Domingos de Moraes — E. F. S.
SAO PAULO

ARMAZÉM «CAGESP»

Rua Borges de Figueiredo
N.os 1156 e 1216
Fone 9-7018
Desvio CAGESP
MOOCA — E. F. S. J.
SAO PAULO

ARMAZÉM «BANDEIRANTES»

Avenida Rio Branco, 1965 e 1957
Fone 51-5247
Desvio Bandeirantes
BARRA FUNDA — E. F. S. J.
ou E. F. SOBOCABANA
SAO PAULO

ARMAZÉM «TRIANGULO»

Rua Rodrigues dos Santos, 91
Fone 9-5314
Desvio Triangulo
PARI — E. F. S. J.
SAO PAULO

Companhia de Armazens Gerais do Estado de São Paulo (CAGESP)

RUA XV DE NOVEMBRO, 228 — 9.º ANDAR — EDIFÍCIO CENTRAL
C. POSTAL 7.014 - FONES: 37-5551 (rede interna) 32-3616 e 33-7088 (Diretoria)
SÃO PAULO

AGENCIA EM SANTOS

ESCRITÓRIO:

Palácio da Bolsa — 2.º Andar
Sala 1 — Caixa Postal 737
Fones 2-4783 e 2-4784
SANTOS — ESTUARIO — E. F. S.

ARMAZÉM

Rua João Pessoa, 246 e 256
DESPACHOS
SANTOS — E. F. S. J.
End. Teleg. «CAGESP»
Inscrição n. 1583

AGENCIA EM OURINHOS

Armazém e Escritório — Rua Euclides da Cunha, 507
NOVOS ARMAZÉNS EM FASE FINAL DE CONSTRUÇÃO NAS
SEGUINTES LOCALIDADES:

Avaré, Assis, Presidente Prudente, Adamantina, São Joaquim da Barra, Ituverava, São José do Rio Preto, Barretos.
SERA INICIADA, BREVEEMENTE, A CONSTRUÇÃO DA REDE DE SILOS. PREVISTA NO PLANO DE AÇÃO DO GOVERNO, NAS SEGUINTES LOCALIDADES: AVARÉ, BARRETOES, ITUVERAVA, PRESIDENTE PRUDENTE

as rodas de madeira, ficando com um peso redondo na armação para podermos rodar, com manivela, etc.

Os cilindros devem ser dois e ambos iguais para despolpar o café.

No caso de haver sol este café em pergaminho deve ir secar e no caso que não haja deve-se levar a uma estufa (cousa indispensável a um lavrador de café).

Estas duas pequenas máquinas (despolpador e estufa) fazem mais serviços que duzentas mãos de pilão e o café não fica esmagado.

A terceira máquina para tirar a casca do pergaminho é inapreciável. Um dos rolos da primeira trabalha na terceira da forma que se vê na estampa.

O revestimento do cilindro com chapas de cobre é atribuído pela primeira vez a John Walker, no Ceilão (13), apesar desta prática já estar difundida na América cerca de dez anos antes, como se pode verificar pela descrição da máquina representada na figura 3, feita por Miguel Maria Lisboa na sua "Memória sobre o café descrejedo" (14):

"O cilindro ou moenda B era de madeira, forrado de cobre, cuja superfície se moldava em pequenas elevações do tamanho e da configuração de cabeças de taxas amarelas, configuração essa dada ao cobre por meio de uma prensa de aço composta de duas peças (macho e fêmea). As peças E e F são também de cobre".

Uma das boas descrições da operação de despolpamento nos é dada por Antônio da Silveira Caldeira, na sua "Memória sobre um novo método de preparar o café", dedicada a Honório Hermeto Carneiro Leão Senador do Império, Conselheiro do Estado e Governador da Província (15). Descreve, também, o despolpador representado na figura 2, de sua invenção, cujo experimento realizou na Fazenda do Barão Paty de Alferes:

"Acrescentamento à primeira máquina de descarnar ou separar a baga do café, do seu grão.

"Adiciona-se à máquina antiga, adiante, e mais abaixo do cilindro descarnador, outros dois cilindros de madeira de lei e seis polegadas de diâmetro e vinte e quatro de comprimento, paralelos e horizontais, na distância de oito polegadas de centro a centro, sendo ligados os eixos por meio de dois rodinos do mesmo tamanho para tornar, ou fazer o movimento igual. Cada cilindro tem em sua circunferência quatorze carreiras de tornos de arame, tendo esses tornos de uns a outros, tanto no sentido de seu comprimento como no da sua circunferência, três quartos de polegada. Eles são destinados a ocupar o meio do intervalo que vai entre uns aos outros de sorte que a distância entre eles fica alguma cousa menor do que três oitavos de polegada, espaço que é suficiente para dar saída aos grãos e não à casca.

"Acima de cada cilindro coloca-se um pente pouco inclinado com aberturas largas para conceder ao tórno e levar a casca e não o grão. Movem-se os cilindros por meio de comunicação de rodas, com o eixo do primeiro cilindro descarnador. E evidente, que, caindo ao mesmo tempo nos dois cilindros o grão e a casca, esta última seja retirada pelos tornos ao mesmo passo que os grãos piassem livres entre eles e caíam no tanque próprio para esse fim, enquanto que a casca é separada completamente por outros dois pentes colocados inferiormente nos cilindros e duas escovas apropriadas para esse mesmo fim.

"Demonstração do tanque de lavar café — O tanque de lavar café deve ser regularmente de seis pés de largura sobre oito de comprimento e três pés de altura. O fundo deve ter uma inclinação para o centro, onde terá um ralo de cobre, em todo o comprimento do fundo do tanque, da largura de um pé cujo ralo terá uma abertu-

ra inferior no diâmetro, ou, tamanho do grão de café para dar passagem à pedra menor que este, e ao mesmo tempo, coar a terra. Por baixo do crivo colocado no fundo do tanque, deve ter um caixão que recoba a água do mesmo tanque com a pedra e terra e, este com o fundo inclinado e um registro ao lado, para dar saída tanto a uma ou a outra.

"Concluída que seja esta operação (despolpamento) cumpre transportar o café em grão em tabuleiros, para onde se deve secar. Requerendo o emprego das estufas um aparelho muito dispendioso, adquirindo nelas o café, segundo alguns, o cheiro de fumaça, e de mais sendo a nosso favor a força dos raios do sol do trópico austral que o ar livre conserva na roda do ano uma temperatura média de 90 a 100° Fahrenheit, tendo ideado tabuleiros de quatorze pés por dez pés, dos quais cada um pode receber dez alqueires e meio em café em casquinha, que produzem dez arrobas tendo a polegada e meia (doze) de espessura".

O Barão Paty do Alferes, todavia, não apreciava muito o despolpador do Sr. Caldeira, preferindo aquele fabricado na Rua da Saúde, pelo Sr. Lenor, como se pode verificar pelo seguinte trecho, transcrito da página 42 da sua publicação "Memória sobre a fundação e custeio de uma fazenda" (16):

"Há anos a esta parte que se tem começado a despolpar o café, ao qual hoje na praça chamam lavado; os primeiros que assim o preparavam bem obtiveram duplicado preço do outro, mas hoje vai ele caindo e quase igualando-se ao antigo. Não obstante, é preferível a sua preparação à do outro, não só pela melhor qualidade como por levar menos tempo a secar e fazer-se o seu processo à vista do dono e nos terreiros da casa; obstando-se, por consequência, ao escandaloso roubo que há nos terreiros das roças.