

O projeto de livro A História do Chá no Brasil por Yuri Hayashi, compartilha “Memória Econômica sobre a Plantação, Cultura e Preparação do Chá”, por Frei Leandro do Sacramento.


O uso deste material é livre e sem custos. Compartilhe conforme os termos de uso encontrados no site <http://escoladecha.com.br/historia-do-cha-no-brasil/>

Título: Memória Econômica sobre a Plantação, Cultura e Preparação do Chá

Autor: Frei Leandro do Sacramento

Data de lançamento: 4 de Junho de 1825. Reedição: 1908

Língua: Português

Produzido por Yuri Hayashi e distribuído pela ESCOLA DE CHÁ®  EMBAHÚ
(<http://escoladecha.com.br>)

Sociedade Nacional de Agricultura



MEMORIA ECONOMICA SOBRE
A PLANTAÇÃO, CULTURA
E PREPARAÇÃO

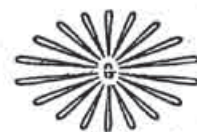
DO

CHÁ

POR

Fr. Leandro do Sacramento

REEDITADA POR OCCASIÃO
DA — EXPOSIÇÃO NACIONAL
— DE 1908.



RIO DE JANEIRO

Typ. Revista dos Tribunaes — Rua General Camara, 103

MCMVIII

EM 4 DE JUNHO DE 1825

Manda distribuir a memoria
sobre a plantação e pre-
paração do chá,

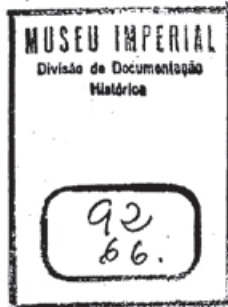
ESCRIPTA POR

Fr. Leandrio do Sacramento

S. M. o Imperador, desejando promover em beneficio dos seus feis subditos tudo quanto possa contribuir para o interesse do Commercio e Industria Nacional: Manda pela Secretaria de Estado dos Negocios do Imperio remetter ao Presidente da Provincia de, os adjuntos exemplares da Memoria Economica sobre a plantação, cultura e preparação do chá, escripta por Fr. Leandro do Sacramento; afim de que o mesmo presidente, fazendo-os distribuir, como lhe parecer mais conveniente, pelos habitantes desta Provincia, facilite por esta maneira a propagação de tão preciosa planta.

Palacio do Rio de Janeiro, em 4 de Junho de 1825.

Estevão Ribeiro de Rezende.



cr\$ 1.000,

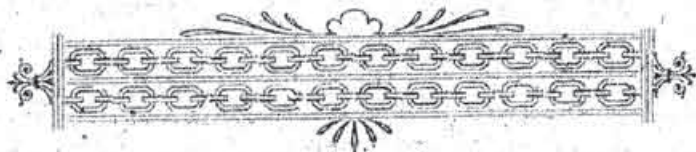
MEMORIA ECONOMICA

Sobre a plantação, cultura e preparação do chá,

ESCRITA POR

Fr. Leandro do Sacramento

Licenciado em philosophia pela Universidade de Coimbra, professor de botanica e agricultura, na muito leal, nobre Cidade e Córte do Rio de Janeiro, director dos imperiaes jardins do Passeio Publico da Córte e Botanico da Lagôa de Rodrigo de Freitas, socio das Academias, Real das Sciencias de Munich, da Orthicultural de Londres, da Sociedade Real de Agricultura e Botanica de Gand, e do Instituto Columbiano.



CHÁ

81

No mez de Março do anno de 1824, em que tomei conta do Jardim Botânico da Lagoa Rodrigo de Freitas, havia naquelle Jardim huma plantação consideravel de chá em tres massiços muito desiguaes em extensão; o menor destes tres massiços se achava em hum estado de cultura soffrivel, os outros dois existiam em estado de completo abandono, já quasi suffocados pelas plantas silvestres, que em muitos lugares mal deixavam ver as plantas de chá, que entre ellas elanguêção: foi meu primeiro cuidado o salvar aquella plantação, empregando nisto todos os recursos, que estavam ao meu alcance: pretendia publicar uma memoria sobre a cultura da planta do chá, e da preparação das suas folhas; pois estava persuadido de que a falta das noções sobre este objecto era a causa principal, tanto do máo estado daquella plantação, como de não se ter estendido a cultura desta preciosa planta, tendo já decerrido um sobejo numero de annos, desde que ella veio para o Brasil: já se tinhão preparado as folhas do chá, porem ignorava-se quasi absolutamente o processo, cujo conhecimento se limitava ao ultimo, restante dos

Chinas, que tinham vindo para o Brasil, e talvez a poucas pessoas mais. O chinês de facto não era capaz de publicar as idéas, que sabia executar na pratica, e nenhuma outra pessoa, de que estariam nas circumstancias de ter escripto isto, o tinha feito. Eu não podia escrever sobre um objecto, que tinha até então estado em segredo, senão depois de ter delle todas as noções, o que sómente se adquire pela observação, e experiencias repetidas, isto que não me tinha sido possível conseguir no espaço de alguns mezes, principalmente achando-me repartido em outras occupaões. Occupava-me pois em adquirir idéas, que fossem capazes de satisfazer de um modo mais extenso, e exacto á curiosidade, e ao interesse das pessoas que lessem a memoria, que me propunha a publicar mais para adiante.

No mez de Janeiro do corrente anno recebo a Imperial Portaria de 7 de Janeiro do mesmo anno, pela qual S. M. I. me manda, que haja eu de apromptar collecções de sementes de chá, cravo, &c, para serem remetidas para as differentes Provincias do Imperio, devendo aquellas collecções serem acompanhadas de huma memoria, que eu deveria escrever sobre a cultura, e fabricaão dellas &c. Desde este instante, o que era em mim devoção, se mudou em obrigação sagrada, a qual tendo eu procurado cumprir sem demora, organizei a presente memoria com as idéas que me foi possível adquirir: nellas os agricultores terão muito que desculpar, por generosidade sua, pelos defeitos que encontrarão nella.

DESCRIPÇÃO DA PLANTA DO CHA'

Planta da familia das Euphorbeaceas de Jus. Class. Polyandria Monog. de Lin.

Plantula seminal (orthotropa de Rich) com a radícula correspondente a cicatriz, ou embigo da semente, e que se desenvolve na germinação em huma raiz per-

pendicular, a qual depois se ramifica variadamente; com a plumula, ou grelo na mesma direcção da raiz, occupando antes da germinação huma 10^a parte do eixo da semente, e que se desenvolve verticalmente em huma vergonteia simples, e muitas vezes em mais de huma vergonteia: germina dentro de um mez, até quarenta dias. Calix. Perianth. De 5 fios pequenos desiguaes, sendo os exteriores menores, e concavos, arredondados, e inteiros, o qual persiste com o fructo.

Corolla de 5 até 6 petalas mais communmente, e tambem com 7, e 8 menos vezes: as petalas interiores são hum tanto maiores, mais delicadas, e com a margem hum tanto encrespada, e brancas; as exteriores são pela face externa esverdiadas em parte; todas são concavas, com o topo arredondado, e no tempo da sua completa expansão todas as petalas são hum tanto inclinadas para traz, e cahem antes do desenvolvimento do fructo,

Estames; mais de cem, pegados a base da corolla com os filamentos lineares, hum tanto mais curtos, do que as petalas e com as antheras afrechadas, despontadas, de cor de laranja, e se abrem por cada hum dos seus dois loculamentos longitudinalmente, contendo o polen de grãos minimos.

Pistil. — Ovario oval, vestido de pellos breves, superior ao calix, estilete linear de comprimento dos estames, e fendido em-trez para a extremidade superior, e com as fissuras voltadas para traz: 3 stygmata obtusos simpleces.

Peric. — Huma capsula de grandeza de 1/2 polegada, de trez lobos communmente, nua, que se abre longitudinalmente pelo dorso de cada lobo em duas valvulas, e contem communmente em cada concamerção huma semente globoza, pegada ao eixo da capsula: as capsulas por aborto, ou monstruosidade varião para mais, e para menos, tanto no numero dos loculamentos como das sementes e de suas formas.

Arbusto vivás, regularmente de 5 1/2 pés de

altura, guarnecido de muitos ramos desde a raiz, e que por isso parece não ter um tronco principal; com os ramos variadamente espalhados, donde partem outros ramos até 3ª e 4ª ordem, os quaes tiveram origem nas azelhas das folhas: destes ramos frequentemente morrem huns, o que acontece ás vezes no principal, sendo substituidos por outros, commummente em maior numero. A casca é liza, acinzentada, e para as extremidades dos ramos, emquanto novos, he avermelhada. As folhas são alternadas, lanceoladas—elípticas, consistentes, lisas, obtusamente cerradas na sua margem, e com o topo ligeiramente chanfrado, e com o disco assignalado por veias obliquas pouco salientes, e do comprimento de huma pollegada, com os peciolo curtos, e roliços na face inferior.

As flores nascem das azelhas das folhas por toda a extensão dos ramos ultimos, em grupos de 3 a 8, das quaes commummente huma parte não chega a virgar. As flores são guarnecidas de pedunculos breves, e roliços. A planta floresce em todo o tempo do anno, sem exceptuar os mezes do inverno «no clima do Rio de Janeiro»; porem o tempo mais propicio para a produção das sementes he o verão. He indigena da China, e do Japão, e se cultiva em quasi todos os Jardins Botanicos da Europa, como hum objecto de muito particular curiosidade, e no Brasil, como huma planta, que em breve tempo estará a par do caffè, e canna de assucar.

CULTURA DO CHA'

A planta do chá se multiplica por meio das sementes, e talvez ella se possa tambem multiplicar pelos outros meios, porque se multiplicão alguns outros vegetaes «o que he muito provavel» mas como a multiplicação por sementes he mais obvia, e segura, e os individuos são mais vigorosos, reduzir-se-hia a mera curiosidade a multiplicação pela enxertia, mergulhia, &c.

A sementeira das sementes se pode fazer em todos os mezes do anno, pois em uma plantação de chá, alguma cousa consideravel, effectivamente ha sementes maduras em maior, ou menor quantidade no clima do Rio de Janeiro; e as sementes (que não podem reter a força da germinação por muito tempo) nascem bem em todos os mezes do anno, posto que as plantas recém-nascidas não prosperam do mesmo modo em todo o tempo, e isto em consequencias das causas, que influem na vegetação, as quaes são muito differentes nas differentes estações do anno, que porém podem-se modificar convenientemente pela industria, e trabalho, v. g. fazendo abrigos ás novas plantas, quando ha muito calor, repetindo as regas, quando ha securas &c.

Para que a sementeira corresponda melhor aos desejos do agricultor, convem fazer escolha das sementes, pois que muitas sementes, que parecem no exterior boas, não tem ameñdoas dentro, ou porque não foram fecundadas, ou porque o germen não chegou a engendrar-se completamente.

Algumas vezes no mesmo pericarpo, ou fructo existem humas sementes perfeitas, e outras, que são somente casca; convem pois fazer-se escolha das sementes perfeitas, para se não perder tempo, e trabalho com as que são abortivas.

Esta escolha se faz muito prompta, e seguramente lançando as sementes em agua, emquanto ellas estão frescas: as que vão decididamente ao fundo são boas; das que boiam decididamente nada ha a esperar; das que nem vão de todo ao fundo, e nem sobrenadão completamente, se pode fazer ainda escolha, caso haja necessidade de sementes, e então destas se deve semear mais ao dobro em igual espaço de terreno.

A sementeira ou se faz nos mesmos lugares, onde as plantas devem permanecer, ou se faz em viveiros, donde se transplantam depois: o primeiro methodo pode ser vantajosamente praticado, quando se queira guarnecer destas plantas as bordaduras dos canteiros

das hortas, dos arruamentos, das margens de ribeiros, regatos, &c., no que não se dá inconveniente algum, e se tirão as seguintes vantagens: 1º de que estas sementeiras sem outro positivo trabalho aproveitam o beneficio, que se dispende com as plantas, a que ellas ficam visinhas, &c: 2º poupão o trabalho de transplantação: 3º nada soffrem pela transplantação. Neste caso porém será necessario fazer a sementeira de dois em dois palmos pois que devendo as plantas ficar distantes humas das outras 4 palmos, deve-se fazer conta, com as que não chegão a nascer, e com as que morrerão depois, quaes se tirarão dos lugares, onde nascerão mais; e que não podem permanecer ahi. Quando porém se tem de fazer huma plantação em massiços grandes, será mais conveniente fazer a sementeira em viveiros; 1º porque he mais facil o beneficiar uma pequena extensão de terreno de hum viveiro, do que a de hum massiço: 2º porque não se tem infructifero por hum ou dois annos o grande terreno, que pode dar duas colheitas de fructos, a troco de huma extensão de hum viveiro; 3º porque as plantas no viveiro naturalmente prosperão melhor, e se adiantão ordinariamente em menos tempo.

Tanto em hum, como em outro caso, deve fazer-se a escolha de terreno, escolhendo-se aquelle em que predomina a argilla, ou barro, pois algumas observações me tem persuadido de que o chá não prospera em terreno ligeiro, isto he terreno arenoso, e solto, ainda que seja bem estrumado.

Nos viveiros poder-se-ha semear cada semente escolhida 6 pollegadas distante huma da outra, e em profundidade de huma pollegada pouco mais, ou menos, em terreno para isto preparado. A preparação do terreno consistirá em ser este limpo, cavado á enxada na profundidade de um palmo reforçado, pulverizado, ou bem desterroado, e bem igualado na sua superficie; depois repartido em canteiros do comprimento, que se quizer, com a largura tal, que pelos passadiços feitos dos lados



se possa beneficiar a sementeira regando, quando for necessario, limpando &c.

As sementes devem ser postas em terra logo depois de colhidas, ou dentro de muito poucos dias, por quanto a semente do chá, quando chega a secar, está morta, isto, que acontece dentro de poucos dias, e por esta razão, quando se não possão semear logo depois de colhidas, convem guarda-las enterradas em terra hum pouco humida, para que ellas conservem a frescura necessaria, isto, que se deve praticar tambem, quando se quer conduzir para outros logares, em cuja viagem se gastem alguns dias. As sementes devem ser enterradas á mão de huma a huma, e ficarem bem cobertas de terra.

No espaço de 40 dias, pouco mais ou menos, as sementes tem germinado, se tiver havido o cuidado de conservar a terra convenientemente humida por meio de regas, no caso de haver necessidade dellas.

Depois de nascidas as plantas, todos os cuidados se limitão á monda, e ás regas, quando estas sejam precisas. Em hum anno as novas plantas se achão da grandeza de hum palmo pouco mais, ou menos, e neste estado já se podem transplantar, havendo o cuidado de não offender as suas raizes, pois que, ainda que ellas não são muito melindrosas na transplantação, contudo a energia do seu crescimento depende muito disto.

A distancia de 6 pollegadas, em que as sementes forão plantadas nos viveiros, he sufficiente para se poderem transplantar as novas plantas com o seu respectivo torrão, afim de por este modo não offenderem as raizes. O tempo melhor para a transplantação he o mez de Julho e Agosto, em razão de não haver calor forte; e as circumstancias mais favoraveis relativamente ao estado do terreno são, quando este nem está muito seco, e nem muito humido, porque nestes extremos apesar de ser maior o trabalho, a planta difficilmente sahe com o seu torrão.

Feita a transplantação para os lugares, em que as

plantas devem permanecer, que já fica dito, ser em distancias de 4 palmos umas das outras, he necessario immediatamente regar, ainda que o terreno esteja sufficientemente humedecido, pois com a rega se consegue ajustar completamente a terra sobre quaesquer raizes, que não ficassem bem conchegadas á terra, e exactamente cobertas, as quaes neste estado morrerião com detrimento da planta.

Quando se queira praticar o 2º methodo, que he o de semear as sementes nos logares, onde ellas devem permanecer, tendo-se observado tudo quanto fica dito a respeito da plantação em viveiros, será bastante enterrar as sementes, sendo escolhidas, na distancia de dois palmos humas a respeito de outras, afim de que hajão plantas de mais para se transplantarem para onde falharão, devendo afinal ficarem, as que devem permanecer na distancia de 4 palmos.

Se houver necessidade de se aproveitarem as sementes duvidosas, isto é, as que nem foram ao fundo da agua, e nem sobrenadaram decididamente, será necessario lançar em cada buraco em lugar de huma semente, 3 ou 4, á fim de que se possa contar com mais probabilidade com bom exito da sementeira, e então nos lugares, em que nascerem mais plantas, se arrancarão as mais fracas, deixando-se a que fôr mais forte.

Os cuidados ulteriores, que exige a cultura do chá, consistem na monda, a qual deverá ser tantas vezes no anno, quantas o exigir o estado da conservação do terreno em limpeza, isto que se deve praticar por todo o tempo, porque se fizer conta com a plantação.

Toda a herva, que se acha, se ajunta em pequenos montes entre a mesma plantação, e depois de murchar, se cavão buracos nos intervallos das plantas, de 3 palmos de profundidade, e nelles se enterra a herva, a qual deve ficar coberta de terra na profundidade de hum palmo: pratica esta pela qual se consegue o alim-

par a plantação, e melhorar o terreno: he necessario porem attender, a que se não enterre nem a tiririca (*Scirpus odoratus* de Linn), nem o caité (canna indica de Linn.), nem outras plantas conhecidas debaixo do nome de tiriricas, e nem fetos, pois que estas plantas nascem ainda enterradas a maiores profundidades.

Deve-se praticar a rega, quando a plantação o exigir, a qual se fará ou em rega de rego, se houver agua para isso, ou por meio de aspersão com regadores, ou cousa equivalente, isto que será regulado, segundo a secura do tempo.

No segundo anno, e algumas vezes para o fim do primeiro anno, algumas das novas plantas efflorescem, e dão sementes, quando haja necessidade dellas para augmentar a plantação, ou para novas plantações, será bom o conserval-as; fóra disto devem se arrancar as flores todas, logo que se percebem os pequenos botões, afim de que a planta se torne mais vigorosa; não tendo de repartir a sua nutrição com o desenvolvimento das flores, e fructas, as quaes absorvem da planta a maior quantidade de succos, e os mais perfeitos.

Quando as plantas chegam ao crescimento de 3 palmos, e se achão guarnecidas de bastantes e vigorosos ramos, o que acontece no 3º anno de sua idade (e poderá ser ainda antes em alguns climas, onde ellas melhor prosperam) ellas se acham em estado de ministrar colheitas, com que se compensem vantajosamente todos os cuidados e trabalhos, que com ellas se dispenderão.

He porém preciso, ou pelo menos vantajoso o preparar a planta antes para a colheita da folha.

Esta preparação consiste em desfolhar as plantas todas de todas as folhas velhas, posto que verdes, e sãs, de que se achão vestidas: esta desfolhação pode ser bem, ou mal feita; para ser bem feita convem, que se tirem todas as folhas de huma a huma, deixando sempre o pezinho da folha, e ainda mesmo algum resto da folha pegado ao mesmo pezinho, sem offender os ten-

rinhos grellos, que hajão : esta operação pode ser feita por toda a qualidade de gente invalida, menos cegos, que não tenham tacto soffrivel : o pezinho da folha ficando na planta, he coisa muito conveniente, pois elle deve favorecer o novo grello, que brevemente se desenvolverá na sua azelha, ou angulo superior : deve-se nesta mesma occasião tirar da planta todas as flores, e fructos, que houverem, afim de que a planta empregue todos os succos, que repartiria pelas flores, e fructos, na brotação de novos grellos, que se devem colher para o fabrico do chá.

As plantas preparadas com este cuidado em 15 dias ministrão folhas á colheita, que são as que já existião em embrião, e que tendo restado nas plantas accelerarão o seu desenvolvimento pela abundancia de succos, que somente a ellas ficarão pertencendo. O mau methodo de desfólar he, fechando a mão, com a qual se apprehende cada rama pela parte inferior, correr com a mesma mão fechada pela rama acima, e arrancar de um só jacto todas as folhas, flores, e fructos, que havião nella. Esta operação é muito prompta, porem hé muito incompetente, porque assim tambem se arrancão os grellos, que existião, como he fácil de se conceber ; e então sómente passados 30 dias, pouco mais ou menos, he que as plantas offerecem folhas novas, a colheita, e estas mesmas em menor quantidade, em consequencia da destruição, que houve de grellos, que principiarão a brotar, e da irregularidade, com que as folhas velhas forão arrancadas por terem sido humas arrancadas com o pezinho, e outras deixadas com porções de suas abas maiores, do que conviria.

O tempo, em que convem desfólar as plantas, deve ser dias antes da primavera, seguindo nisto as variações dos differentes climas. Nesta Provincia do Rio de Janeiro o tempo, em que deve principiar este trabalho, he o mez de Outubro, ou fins de Setembro : feita esta desfólarção huma vez no anno, as plantas continuão a dar novas folhas por todo o tempo que dura a tempe-

ratura quente, a qual no Rio de Janeiro dura 6 a 7 mezes, contando de Outubro até Abril.

Se se desfólar as plantas mais tarde, as colheitas serão menos em numero a proporção da menor extensão de tempo quente, que se seguir. No Inverno as plantas descansão, e se fortificão para o seguinte anno. Consta-me pela authoridade de Kempfer, que no Japão se decoctão os arbustos perto da raiz de 7 em 7 annos, isto que me parece muito a proposito, para virem, novos, e possantes ramos, que devem dar copiosas colheitas, e de melhor qualidade, porem o certo he, que não tendo havido aqui experiencia alguma a este respeito, eu me reporto a ellas, para quando se praticarem.

Depois do primeiro trabalho da preparação do terreno, todos os outros trabalhos podem ser praticados por pessoas fracas, isto que não he pequena vantagem, que offerece a cultura do chá.

A applicação dos estrumes não póde deixar de ter uma grande influencia nos resultados desta cultura ; elles devem naturalmente aproveitar muito ao crescimento, e vigor das plantas, porém receio muito, que hajão de produzir máos resultados na qualidade do chá, principalmente se forem estrumes animaes : sobre isto não tenho ainda experiencia, e quando ellas se fizerem, poder-se-ha decidir sobre ellas com segurança.

COLHEITA DO CHÁ

Quando a planta tem brotado grellos novos, e estes se achão já com quatro a seis folhas, se deve fazer a colheita dessas novas folhas, as quaes então são tenras em comparação das folhas velhas, que são duras, e quebradiças, e de côr verde mais carregado.

Mulheres, rapazes, e mesmo gente imbecil he apta para esta colheita, a qual se faz á mão, colhendo as folhas inteiras de huma a huma, e mesmo cortando com as unhas os tenros grellos, que se acham munidos de duas a tres folhas das mais tenras. No corte dos tenros grellos deve haver attenção em se deixar alguns, que pelo seu crescimento formem novas varas, e estes devem ser em numero, e localidade accomodados ao vigor da planta, pois que a planta do chá he um arbusto, em que secão frequentemente humas varas, que são substituidas por outras novas: hum simples golpe de vista sobre a planta he bastante para se perceber quando, e em que localidade he conveniente deixar criar novas varas, com as quaes o arbusto se conserve vigoroso, e regular na sua forma.

As folhas que se vão colhendo, se lanção em hum cestinho, que para isso traz dependurado no braço esquerdo cada pessoa, e principiando a colheita ao romper do dia termina ao meio dia, tempo este, em que cada pessoa colhe pelo menos duas libras de folhas, e não será difficil colher tres libras, e ainda mais, segundo a destreza que tiver adquirido pelo exercicio.

A colheita se faz em dois periodos de tempo, que são: 1º desde o principio do dia até a 9 horas, horas de almoço; 2º depois do almoço até ao meio dia. As folhas colhidas no primeiro periodo pelos differentes apanhadores se ajuntão, e immediatamente se estendem dentro de huma grande cesta rasa destampada dentro de casa, ou nas officinas de preparar o chá, afim de que ella não aqueça estando muito amontuada ou exposta ao calor do sol, e o mesmo se pratica a respeito das folhas colhidas no segundo periodo, sendo muito conveniente, que o lugar, em que estas folhas se depositão seja pouco, e arejado.

A folha colhida deve passar por tres preparações para chegar ao estado de perfeito chá, as quaes passo a expor:

PRIMEIRA PREPARAÇÃO, OU FABRICO DO CHÁ

Toma-se huma porção das folhas colhidas em quantidade de 2 ¹/₂ libras até 3, pouco mais ou menos, principiando pelas folhas, que forão colhidas antes do almoço, e se lançam na caldeira do forno, a qual deve estar quente no grão de calor, em que se aquentão os fornos de farinha de mandioca, e hum homem, ou mulher estando sentado sobre a beira do forno mexe successivamente com ambas as mãos as folhas dentro da dita caldeira até o ponto em que ellas tendo suado bastante se tornam murchas, no que gastará pouco mais ou menos 10 minutos; sendo a prova de que esta preparação de murchar a folha está completa, o ella ceder facilmente, sem se romper, á torcedura, o que se experimenta em 3 ou 4 folhas das da caldeira; e então se tiram immediatamente com uma vasilha, ou cesto sem deixar folha alguma na caldeira, servindo-se para isso tambem de huma vassourinha, com a qual se acabão de tirar de hum, ou dois jactos até a ultima folha, que tenha ainda restado, que são recebidas na mesma vasilha posta debaixo do beijo da tacha pela parte externa, e segura com a mão esquerda, emquanto a mão direita tira por meio da vassourinha o resto das folhas, que ficassem na caldeira.

Tiradas as folhas da caldeira, immediatamente se lanção sobre o esteirão em dois montinhos pouco mais ou menos iguaes, e logo se torna a lançar na caldeira outra igual porção de folhas, que devem passar pela mesma primeira operação de murchar; e neste tempo, emquanto esta segunda porção de folhas se escalda na caldeira, dois homens tomão cada hum o seu montinho de folhas já escaldadas, que se tinham lançado sobre o esteirão em cima de huma meza, e apreendendo debaixo de ambas as mãos, ainda quentes, as esfregão, e as esmagão com força contra o esteirão, e isto successivamente.

sivamente por espaço de 10 minutos pouco mais ou menos, até que toda folha tenha soffrido com igualdade um gráo de torcedura tal, que todo o seu tecido se ache alterado mecanicamente, até mesmo ao ponto em que uma parte consideravel das folhas se tornão esmigalhadas ; então a folha assim preparada tem extravasado os seus succos á ponto de molhar as mãos dos operarios : tomão-se então destas folhas neste estado pequenas porções, capazes de se comprehensarem commodamente entre as palmas de ambas as mãos, e se esfregão levemente entre as mesmas palmas das mãos, esfregando a mão direita sobre a esquerda com movimento em circulo, deixando cahir dentre as mãos em cada movimento circular das mãos a pequena porção de folhas, que de cada se tenha tomado entre ellas para este fim : operação esta, pela qual as folhas já esmagadas, e que se achavão como em hum bollo, se dividem, e se espalhão com igualdade, e assim deixão perceber se todas as folhas se achão esmagadas, pois a não estarem, o que se percebe pela vista, então tornam a ajuntar-se, e se continua com o enrolamento, até que todas as folhas se achem esmagadas, concluindo-se afinal esta operação pela esfregação dellas entre as mãos pelo modo, que fica dito.

A operação de esmagar as folhas contra o esteirão he bem comparavel á de quem amaça a pasta feita de farinha de trigo para fazer pão, ou a de algumas lavadeiras, quando tendo deitado sabão na roupa, que lavão, a esfregão com ambas as mãos contra a pedra, ou taboa, sobre que lavão a roupa.

Concluida pois esta operação de enrolar as folhas escaldadas, como fica dito, estas se estendem, ou espalhão em huma cesta, afim de desoccupar o esteirão, onde se deve preparar ou enrolar a segunda porção de folhas, que neste tempo se escaldava na caldeira, a qual successivamente recebe 3^a, 4^a, e 5^a, &c. porções de folhas para escaldar, até que toda folha tenha passado

pela escaldadura, e depois immediatamente pelo enrolamento.

As primeiras folhas já escaldadas, e machucadas sobre o esteirão, e postas espalhadas em cestos, enquanto se vae praticando o mesmo com outras porções de folhas, chegão a esfriar de todo, e então já tem perdido alguma porção da humidade, que tinhão : tomão-se então 2-3 das primeiras porções, tiradas dos primeiros cestos, e se lanção de huma vez na caldeira, e ahi se mechem da mesma maneira, porque se mechão, quando se escaldarão, sem interrupção; tendo-se todo o cuidado em que as folhas, que ficão no fundo da caldeira, sejam sempre substituidas pelas outras, e isto por duas razões : 1^a, para que estas, que estão mais aquecidas, vindo acima, e mesmo misturadas com as que estavam em cima (e por isso menos quentes), distribuão o gráo de calor com igualdade entre todas, e por este modo se promova a evaporação de todas com igualdade, no entanto que as outras folhas, que occupavam a parte superior da caldeira, e por isso menos quentes, indo ao fundo da caldeira, ahi recebem maior gráo de calor, para ao depois virem repetil-o com as outras folhas ; 2^a, para evitar que as folhas demorando-se no fundo da caldeira não se queimem, ou tomem o menor sabor de fogo, o que faria perder toda a fornada : esta operação continua por tempo de 20 minutos pouco mais ou menos.

Quando esta porção de folha já se acha enchuta, porém ainda não secca, se póde lançar nova porção de folha machucada, principalmente se ha muita quantidade de folha a preparar-se, porque esta folha novamente junta á que existe na caldeira já enchuta, se enchuga por este modo mais depressa, como é facil de conceber-se, por isso que ella misturando-se com uma maior porção de folha já enchuta, e aquecida, em muito pouco tempo toma o mesmo gráo de calor, o que promove a evaporação da sua humidade ; ou aliás se tira da caldeira a folha já enchuta, e se estende em outra

cesta, onde ella continua a evaporar parte da humidade, que ainda tem, e se lança na caldeira nova porção das folhas machucadas, a respeito das quaes se pratica o mesmo, que fica dito a respeito das primeiras; e assim continua até dar o grão de primeiro enchugamento a todas as folhas, que se vão estendendo depois em cestas, onde continuão a enchugar, vindo quentes da caldeira.

Tendo-se enchugado por parcellas na caldeira toda a folha machucada, como fica dito, tornão-se a lançar novamente na caldeira as folhas primeiramente enchutas, e que estiverão a esfriar em cestos, e então vão de huma vez duas porções, isto he, o dobro das folhas, que se lançarão de cada vez na caldeira, para ahi se enchugarem, e continua-se a mexer da mesma maneira, até que as folhas se tornem seccas, e torradas, no que levará $1/2$ ou $3/4$ de hora, havendo o cuidado de diminuir o fogo da fornalha á proporção que a folha se acha mais secca, ou já torrada, porque então ha maior perigo de se queimar, se se não diminue o fogo, ou se se deixa de mexer; e se pratica isto em toda a folha colhida naquelle dia.

Logo no primeiro grão de torrefacção principia a exalar o cheiro agradável do chá, o qual he mais intenso, e agradável a proporção que o grão de torrefacção, he mais adiantado, e por elle se pode avaliar do grão de torrefacção, em que deve terminar esta operação, que he aquelle, em que a mistura do cheiro herbaceo mal se deixa sentir. A folha assim preparada he já chá, de que se pode fazer uso, e posto que então o seu sabor ainda seja muito herbaceo, este mesmo sabor he menos defeituoso, do que o sabor do chá velho.

O sabor herbaceo do chá com esta primeira preparação he susceptível de se diminuir muito nesta mesma primeira preparação, e o modo porque isto se consegue, he, continuando a torrefacção na caldeira por mais tempo, v. g. por mais huma hora, por mais $1 1/2$; porem não he conveniente praticar se isto, primeiro,

porque corre perigo de que a folha tome o cheiro de fogo; segundo porque difficilmente se poderá extinguir nesta primeira preparação todo o sabor herbaceo, a ponto de se poder dizer, que o chá he bom, por quanto constando então o chá de huma mistura de folhas de diferentes qualidades, por serem humas mais tenras, outras menos tenras, humas bem enroladas, outras mal enroladas, humas inteiras, outras quasi em pó, naturalmente as folhas mais bem enroladas, as folhas mais pequenas, e as em pó principalmente, occupando sempre o fundo da caldeira ahi virão a soffrer maior grão de torrefacção, do que necessitão, ao mesmo tempo que as folhas mais velhas, que por isso não se enrolarão, occupando naturalmente a parte superior da caldeira, apesar de toda mexedura, não soffrerão a torrefacção, que desejaria a respeito dellas, por passarem pelo fundo da caldeira sempre de passagem, por isso ficão conservando menor grão de torrefacção, do qual resulta o sabor herbaceo, que ellas sempre communicarão as outras folhas, posto que preparadas no grão da devida torrefacção; e não é possível mexer com egualdade huma mistura de fragmentos desiguaes em natureza, e gravidade, ou peso, por cuja razão he sempre conveniente empregar outros meios, e para isso, ou se guarda a folha assim preparada com a preparação do primeiro dia, para se ajuntar as outras porções, que nos seguintes dias se forem preparando; até se obter uma quantidade consideravel v. g. de uma arroba pouco mais, ou menos, e então se passar a outras operações ulteriores, ou estas operações se praticão logo no dia seguinte sobre a porção preparada no dia antecedente, posto que esta seja pequena, e poder-se-ha praticar ainda no mesmo dia, havendo o primeiro cuidado de lhe separar por meio de huma peneira a folha, que houver reduzida a pó: o que porém é vantajoso, he ajuntar o chá preparado com a preparação do primeiro dia para se praticar a respeito dellas as outras preparações em outro ou outros dias, quando já se tem obtido arroba, ou

arrobas de chá neste primeiro estado, e a conveniencia disto será bem palpavel, quando no seguinte artigo se exposer o processo da seguinte preparação, pela qual o chá fica em parte prompto.

O chá com a preparação do segundo dia, que fica exposta, se póde conservar por certo numero de annos, tornando-se melhor a proporção que he mais velho, e neste primeiro estado de preparação se faz grande consumo pelas classes medias da China: as outras preparações ulteriores da separação das diferentes qualidades do chá, que correm no commercio, se fazem commummente em outras officinas, que se occupam positivamente neste objecto, onde os muitos pequenos Agricultores concorrem a vender pequenas porções de chá sómente com a primeira preparação, e he reputado o seu valor segundo exame, que faz o comprador, o qual attende as quantidades das diferentes qualidades, que se podem separar, estando nisto já tão destros, que difficilmente se enganão, e por esta razão raramente disconcordão nos preços.

Os compradores do chá neste primeiro estado, que se póde bem chamar — chá em rama, são os que das muito pequenas porções, e de diferentes valores, que comprão, preparão grandes quantidades de diferentes qualidades de chá, que correm no commercio.

Estas idéas historicas são fundamentadas na authoridade do China Mestre do chá do Jardim da Lagôa, o qual me disse que elle antes de sahir de sua terra se occupava neste trafico, de que vivia, e me parece muito crível isto, que ouvi do China, por ser conforme com os factos, que aponto, e são os seguintes.

Em 33 libras de chá preparado — chá em rama — que fiz preparar até o seu estado de ultima perfeição, apenas haveria 1½ libra de chá perola, que se pode separar, e todo o mais foi chá de diferentes outras qualidades. As caixas grandes de chá perola, que vêm da China contém ordinariamente 90 libras: será portanto necessario 180 arrobas de chá em rama para poder

obter-se huma caixa de chá perola, isto que não pode ser o producto de hum agricultor, ainda mais do que mediocre, se se attender aos costumes, e modo de vida dos chinas, segundo as idéas, que delle temos, parece que os grandes fardos de chá de certas qualidades, como o perola, o aljofar (que não he mais, do que huma variedade do perola) somente se pode obter de grandes quantidades de chá, que provavelmente se prepararão em officinas, onde concorrem muitas porções de chá, como diz o china, principalmente se se attender a que o chá colhido da planta, passada a primeira preparação, tem perdido quasi $\frac{3}{4}$ do pezo, que tinha em folha fresca, e que a colheita somente tem logar em certo espaço de tempo do anno, e que hum homem por mais destro, que seja, não poderá apanhar em hum dia 8 libras de folha fresca, que se reduz pouco mais ou menos a 2 libras de chá de diferentes qualidades, sendo o perola, ou o aljofar contido apenas huma onça.

SEGUNDA PREPARAÇÃO DO CHA'

A segunda preparação do chá principia pela divisão, ou separação das diferentes qualidades, e estados das folhas, as quaes estando todas misturadas, como fica dito na preparação primeira, constituição, o que eu chamo — chá em rama. Esta separação faz-se da maneira seguinte:

Toma-se huma porção do chá em rama pouco mais ou menos em quantidade de 3 libras por cada vez, e lança-se em huma peneira feita de bambú, ou taquarassú, outra materia equivalente, cujo crivo seja de mediana grandeza, e por meio de uma conveniente agitação, que se faz com a mesma peneira entre ambas as mãos, se obtém o chá em rama separado em duas porções, que são, huma, que passa atravez do crivo da peneira pela agitação desta sobre huma grande cesta raze, e de tecido bem cerrado e a outra, que fica em cima da peneira,

sendo cada huma destas porções pouco mais ou menos a metade de todo o chá em rama, e continua-se por iguaes porções, e da mesma maneira a separar-se todo o chá em rama, ajuntando em huma cesta tudo quanto fica em cima da peneira, e em outra tudo quanto passa atravez della. As folhas, que passão atravez da peneira, são todas, as que se achão reduzidas a pequenos fragmentos pela operação do enrolamento, e mexedura na caldeira, e tambem as folhas mais pequenas e tenras, que foram bem enroladas. As que ficarão em cima da peneira são as folhas maiores, e juntamente as folhas, que por terem já mais idade, do que a conveniente para se poderem enrolar, não se enrolarão.

Feita esta primeira separação do chá em rama em duas porções, toma-se huma porção do chá grosso, do que ficou em cima da peneira, e se lança em huma cesta raza de tecido bem tapado, em quantidade de duas libras pouco mais ou menos, e praticando a respeito delle pouco mais ou menos o mesmo, que se pratica, quando se quer separar a casca do arroz pilado, ou do café, quando se alimpa depois de socado, operação que chamão—quibandar—, e por meio do quibando se separa a folha, que não foi capaz de enrolamento, e os seus fragmentos, que não passarão atravez da peneira por serem mais leves; e mesmo algum resto de fragmentos que ainda havião, e se continua a fazer esta operação em toda a folha, que ficou em cima da peneira.

Esta operação se faz sobre huma grande cesta raza, e de tecido bem cerrado, onde cahe toda a folha que não foi enrolada, e todos os pequenos fragmentos, ou poeira da folha, ficando tão sómente sobre o quibando a folha enrolada, e esta já separada, e limpa de todo o pó, ou pequenos fragmentos, que escaparão da peneira.

Feita assim esta separação da folha, que ficou em cima da peneira por meio do quibando, lança-se na caldeira convenientemente aquecida toda a folha quibandada, em porções convenientes, v. g. 3 libras de cada vez, e se mexe na caldeira successivamente por mais de

3/4 de hora; e isto continua a praticar-se a respeito de toda a folha desta qualidade.

A folha neste estado não corre tanto perigo de se queimar, por isso que se acha separada do pó; que occuparia sempre o fundo da caldeira, e neste estado está em circumstancias de soffrer huma torrefacção mais igual, por isso que he já mais homogenea. Passada toda a folha, de que se trata, pela caldeira por duas vezes, e resfriada em cestas, esta mesma folha é segunda vez peneirada por outra peneira mais grossa, e o que passa atravez desta segunda peneira, se recebe em outra cesta raza de tecido cerrado, e he o chá—*ying-chen*, o qual sendo separado do pó formado pela mexedura na caldeira, quando se torrou, por huma peneira fina, fica prompto, quanto a esta segunda operação, e já muito bom para ser tomado.

Por esta operação da segunda peneira separadas as folhas em duas qualidades, que são o chá *ying-chen*, e o de folhas mais grossas em duas differentes cestas; das folhas mais grossas, que restarão em cima da segunda peneira, se escolhem á mão todas aquellas, que se achão bem enroladas em forma redonda, o qual he o chá perola, e aljofar, e o restante he o chá chamado Chutho-Thé, chá este de qualidade immediata ao perola, de quem differe por ser menos enrolado, e neste estado se guarda.

A operação de se escolher o chá a mão, folha por folha, a primeira vista parece indicar um trabalho tão impertinente, e moroso, que faria descorajar a qualquer pessoa, que não seja minuciosa, como se presume, que são para isto os Chinas; mas esta operação na realidade não he tão minuciosa como parece, pois que esta escolha tem logar em huma quantidade de folhas já separada por toda a folha fina, e poeira, a qual pelo mais constitue o dizimo da quantidade total do chá em rama, sendo a parte, que se escolhe ainda huma 6.^a parte pouco mais ou menos do chá Chutho-Thé. Esta operação he bem comparavel á escolha que fazem os padeiros da ervilhaca, ou joio do trigo, que se escolhe a mão em gran-

des porções de trigo, sem por isso causar descorajamento aos padeiros : huma mulher em menos de 1 1/2 hora escolhe todo o chá perola ou aljofar contido em huma arroba de chá em rama.

O chá perola, escolhido, torna mais uma vez á caldeira, onde se mexe, até que elle se torne liso em um moderado gráo de calor da caldeira, e depois se peneira pela peneira fina pela qual se separa o pó, que se formou nesta ultima operação.

Este chá perola assim preparado e prompto, se pode dividir ainda em chá aljofar, fazendo-o passar por huma peneira de crivo capaz para separar os grãos mais grossos dos menos grossos: estes farão o chá—aljofar, aquelle o perola.

O chá, que se separou, quando pela primeira vez se peneirou o chá em rama, isto he, o que passou através da primeira peneira, contém duas qualidades de chá, a saber, chá de folha enrolada, fino, e chá em pó, ou pequenos fragmentos ; estas duas qualidades se separão por meio da peneira fina, através da qual passe sómente a poeira, e o chá fino enrolado, que fica em cima da peneira, torna mais duas vezes á caldeira em calor moderado, até que elle tenha adquirido uma côr acinzentada; e depois disto se separa da poeira novamente formada pela torrefacção, por meio da peneira fina, e este chá se chama chá-Hysson; o que com esta operação fica prompto por esta vez: a quantidade deste chá a respeito do chá em rama he pouco mais ou menos, uma terça parte, como acontece tambem a respeito do chá Ying-Chen.

Se se quer separar chá-Uchim, toma-se todo o chá, em poeira, que se separou das differentes qualidades de chá, e que se tinha ajuntado na mesma cesta, juntamente com as folhas não enroladas, que se tinham separado pelo quibando, e delle se separa o pó mais subtil por meio de peneira de crivo mui fino: separadas tambem as folhas não enroladas pela primeira peneira, a folha média entre estes extremos he o chá-Uchim,

sem necessitar de hir mais á caldeira, por isso que sendo elle separado da folha convenientemente torrada, se acha completamente prompto. A separação do chá, Uchim parece não ser conveniente fazer-se commumente (como costuma praticar o China), pela razão seguinte :

Quando expuz o modo de separar as differentes qualidades de folhas do chá em rama, disse que depois de separada toda a folha em duas porções por meio de huma peneira de crivo mediocre, passava-se a separar as folhas, que não foram capazes de enrolamento por serem já velhas, as quaes se separão por meio do quibando juntamente com os pequenos fragmentos, que tendo escapado á peneira, se separarão pelo quibando juntamente com as folhas não enroladas. Se se separar o chá-Uchim, restarão as folhas não enroladas apenas em mistura com huma pequena porção de outras folhas differentes das das referidas qualidades de chá já separadas, que tambem não conviria ajuntar-se ao chá Uchim; então estas folhas, ou refugo, para pouco, ou nada prestarião, sendo sós; quando aliás misturadas com o chá Uchim, por não se ter separado, e mesmo com o pó mais fino, e que tambem se tornaria sem prestimo, se se separasse do Uchim; tudo junto, e em mistura vem a formar uma qualidade de chá chamado chá-Thó, o qual posto que seja de inferior qualidade, comtudo é em quantidade avultada, pois que elle constitue pouco mais ou menos a quarta parte do chá em rama e delle se pode fazer uso commum; e me consta ser, o de que se usa mais frequentemente na China; e pode muito bem delle fazer-se vantajoso uso no Brazil por ser mais economico. Este chá se poderia chamar—chá de familia.

Nos paizes longinquos, onde todo o chá-Thó não tenha consumo, e donde se exporte para o commercio quantidade de chá, será talvez conveniente o separar-se o chá Uchim.

As quantidades das differentes qualidades de chá,

que se vão apromptando, se guardão cada huma em sua respectiva vasilha, a qual deve ser ou de chumbo, ou de lata bem tapada, e quando se tem preparado porções, que se querem enfardar, torna-se a dar hum grão de torrefacção novamente, afim de que o chá se conserve melhor.

TERCEIRA E ULTIMA OPERAÇÃO

Esta ultima torrefacção constitue a terceira, e ultima operação, a qual se pratica da maneira seguinte : Toma-se todo o chá Chuthó-thé em porções convenientes no quibando, e se acaba por meio deste instrumento de separar todo o resto de folhas não enroladas, e alguma poeira, que se tivesse formado nas ultimas torrefacções da operação precedente, que ainda restassem; e este chá Chuthó-thé vai outra vez ao forno a torrar mais em calor moderado por espaço de 1/2 até 3/4 de hora; depois do que se peneira pela peneira mais fina, para separar-se a poeira novamente formada pela torrefacção; e com isto fica prompto em estado de se enfardar.

Toma-se da mesma maneira o chá Ying-Chen, e pelo quibando se separão completamente alguns fragmentos de folhas não enroladas que ainda restassem, e a poeira formada na ultima torrefacção da operação precedente : depois de limpo completamente todo este chá, alimpa-se tambem por meio da peneira mais fina o pó do chá-Hysson, o qual não tendo folhas não enroladas, não necessita de quibandar-se : estando já limpos os chás Ying-chen, e Hysson, se misturão ambos, e se torrão ao fogo em calor moderado, por 1/2 até 3/4 de hora, mexendo-se com cuidado, afim de não se machucarem as folhas; depois de assim torrado se torna a separar hum do outro por meio da peneira ou joeira de crivo próprio para esta separação, e cada uma destas qualidades de chá estando separadas se enfardão. Pratica-se o mesmo com o chá Perola, o

qual deve depois ser peneirado pela peneira fina, para separar-se a poeira, que se tiver formado.

Todas as folhas não enroladas, e mal enroladas, e toda a poeira ou fragmentos, que se separarão nesta terceira operação de todas as qualidades de chás bem enroladas, constituem huma qualidade chamada chá-Chuthó, a qual é superior ao chá-Thó e inferior a todas as outras qualidades : desta qualidade do chá, separada a poeira mais fina, e as folhas não enroladas maiores, póde-se formar chá-Uchim de melhor qualidade, do que o chá-Nahim, que se separasse do chá-Thó, e se póde ajuntar a este chá-Uchim, separado do chá-Thó, do que resultará huma qualidade de chá-Nahim de qualidade média.

A China não praticou tambem esta separação, pela mesma razão, porque não separou a do chá-Thó; e na verdade tanto o chá-Thó, como o chá Chu-thó são bons, e em nada cedem aos chás-Hysson, que vêm da China.

Não restão mais operações a praticar-se além do enfardar cada qualidade de chá em sua vasilha ou de chumbo ou de estanho ou de lata, sendo conveniente, que as ditas vasilhas sejam de capacidade tal, que fiquem cheias e bem tapadas, afim de que o chá se conserve bem.

REFLEXÕES SOBRE A CULTURA DO CHÁ

O terreno em que se cultiva a planta do chá no Jardim Botânico da Lagoa Rodrigo de Freitas, he huma planície desassombrada, enchuta, porem fresca, a qual está pouco mais ou menos duas braças sobre o nivel do mar; a natureza do seu terreno he huma mistura de argilla, e não he todo homogêneo. Naquelles logares, onde se faz a plantação dos primeiros arbustos, o terreno se acha melhorado pelas repetidas cavas e alguns,

estrumes, que me consta ter-se-lhe applicado ; apesar do que o predominio da argilla faz que esse mesmo terreno, quando está secco, esteja bastantemente endurecido, como he proprio dos terrenos argillosos.

Os arbustos do chá nestes primeiros logares são os mais vigorosos: a altura ordinaria delles he de 5 pés, sendo a sua idade quasi de 14 annos.

Destes arbustos alguns, que existem a abrigo de algumas arvores, que as obrigão sem os assombrar tem para mais de 7 pés de altura, e são muito vigorosos : em outros logares porem, onde tem havido menos cuidado nas cavas, nas mondas e nos estrumes, o terreno existe muito mais compacto, e os arbustos muito mais acanhados.

Por tres vezes, em trez annos successivos, eu tenho semeado semente de chá no Jardim do Passeio Publico desta côrte, e tenho obtido viçosas plantas, as quaes pelo verão se têm definhado apesar das régas, e estrumes convenientemente applicados : neste terreno predomina a arêa, e o orvalho da noite não he muito sensível, principalmente no tempo de verão, em que as plantas do chá têm perecido na sua maioridade ; e igual sorte tem soffrido algumas outras plantas, que se tem cultivado em outros logares, onde o terreno he ligeiro, isto é, onde predomina a arêa, apesar de haver estrumes sufficientes.

Parece-me, que he essencial á prosperidade da cultura do chá ser o terreno argilloso, o qual pela sua compactidade abrigue completamente as raizes da planta misturando-lhes constantemente certo gráo de humidade, que he proprio aos terrenos argillosos. O terreno argilloso de facto he aquelle, que retém, e conserva por mais tempo a humidade, apesar de que elle na sua superficie apresente hum aspecto de secura, quando ha falta de chuvas, pois a affinidade, que ha entre a argilla, e a goa he tal, que ainda o gráo de calor das fundições de metaes não he capaz de privar a argilla de toda a sua goa de combinação ; fundamento este, so-

bre que he construido o pyrometro de argilla, pelo qual se avalia o gráo de calor das fundições e vidrarias.

Entre as causas essenciaes da fertilidade da Provincia do Rio de Janeiro, onde se vê huma verdura eterna, ainda mesmo quando acontece haver faltas de chuvas, se deve contar como huma das principaes, o predominio da argilla, que constitue quasi todo seu territorio, o qual provem da deregação do fel de spatho das suas montanhas de granito, e crés ; e se o Rio de Janeiro soffre a falta de transformações calcareas para as construcções de argamassas, isto sendo sufficientemente remediado pelos productos calcareos dos vermes maritimos, he sobejamente compensado pela incomparavel vantagem da fertilidade do seu terreno.

Não pertendo attribuir a fertilidade exclusivamente aos terrenos argillosos, e a esterilidade aos calcareos, arenosos &c., porque isto seria hum erro crasso, pois que a mesma pedra calcarea calcinada he hum bom estrume mineral em muitos casos ; porém nas circumstancias da localidade geographica, em que se acha o Brasil, se o predominio de seu solo fosse calcareo, como he argilloso, elle seria geralmente esteril, e poderia ser fertil somente em relação a hum numero de vegetaes incomparavelmente menor, e a localidades muito pouco consideraveis.

Persuado-me pois de que o terreno argilloso, ou barrento, convem com particularidade á planta do chá, mas como as proporções e estado de combinação da argilla com outras substancias nos terrenos, que se podem chamar argillosos, são prodigiosamente variaveis, e não somente a natureza chimica do terreno influa sobre a vegetação, senão tambem outras muitas causas de equivalente energia, como sejam por exemplo a temperatura, e suas variações, a exposição, o gráo de humidade, a pressão da atmosphera, a acção metheorica &c. segue-se, que as differentes plantações de chá, que se fizerem, deverão vegetar com variaveis grãos de ener-

gia nas razões das circumstancias mais ou menos van-
josas, em que ellas se acharem,

Apezar de não ter experiencia da energia da vege-
tação da planta do chá nas encostas dos montes, nas
suas gargantas, &c. parece-me, que posso avançar,
sem ser temerario, que nas approximações dos bosques,
ou matas onde o orvalho da noite ministra huma rega
quotidiana, ainda que pequena, nas grotas, nas gargan-
tas dos montes, nas margens dos rios, ribeiros, e arroios
que não tiverem sujeitos a innundações diuturnas, e em
outras circumstancias semelhantes, a planta do chá pros-
perará melhor, do que em circumstancias differentes
destas.

Sendo a planta do chá hum arbusto, que mantem
huma perennidade de vegetação, a qual he modificada
em differentes grãos de energia nas differentes estações,
do que rezulta o conservar-se sempre verde, e florescer
ainda mesmo no inverno (no clima do Rio de Janeiro),
deve convir-lhe bem todo o clima quente, que for con-
venientemente humido, e por consequencia quasi todo o
territorio do Brasil he favoravel á cultura desta planta,
e talvez que mesmo na Provincia do Rio Grande do Sul,
ella se possa cultivar; isto que a experiencia decidirá.

A cultura do chá he mais propria no clima do Rio
de Janeiro, do que na China, naquelles logares, em que
elle se cultiva como primeiro, e mais importante ramo
de agricultura; a razão, em que me fundo, para avan-
çar esta proposição, he que na China se fazem cada
anno quatro colheitas, e no Rio de Janeiro se fazem seis,
isto que vale tanto como o dizer-se, que o tempo da
maior energia da vegetação da planta do chá na China
dura quatro mezes e que no Brasil dura seis mezes, van-
tagem 50 por 100 maior no Brasil, do que na China.

Ha na China algumas variedades da mesma planta
do chá, que presentemente não ha no Brasil, v. g. a
variedade de planta, de que se fazem as qualidades de
chá chamados brancos; a variedade, cujas folhas são
guarnecidas de vello, na sua pagina inferior &c. mas

se attendermos a que estas variedades são inteiramente
desconhecidas na sua Provincia, e particulares a outras
muito remotas, parece, que podemos concluir com toda
a segurança, que estas variedades são devidas a influen-
cia dos differentes climas, e por consequencia, que á
proporção que no Brasil esta planta for cultivada geral-
mente, he de esperar-se, que se produzão variações
cujo termo nos he presentemente impossivel demarcar.
Já a presente memoria se achava na typographia,
quando recebi uma carta da Provincia de S. Paulo, es-
cripta pelo Exmo. Marechal Arouche, da qual trans-
crevo o paragrapho seguinte, por conter huma noticia
relativa ao chá, que confirma a minha asserção sobre
as variações, que naturalmente a planta do chá deve
soffrer nos differentes climas do Brasil; o paragrapho é
o seguinte: — Aqui de certo tenho trez qualidades de
planta; e essas mesmas qualidades têm sido reprodu-
zidas de semente nova. A planta mais geral tem a folha
de mediano tamanho, e lanceada. Ha outro chá de fo-
lhas maiores, e mais arredondadas, e de hum verde
hum pouco mais fechado; e ha hum terceiro chá, cujo
arbusto cresce menos, e tem a folha tão miuda, que
parece murtinha. Estas variações naturalmente devem
ser multiplicadas na razão das variações dos climas, o
que espero que a experiencia confirmará.

Em abono desta doutrina eu passo a referir já o
facto seguinte.—O Marechal Arouche me escreve de
S. Paulo, que tentando elle os primeiros ensaios sobre o
fabrico do chá, obtivera chás pretos, o que elle attribuia
ou a ser a caldeira do forno de ferro, o que de certo não
é; pois taes são as da Lagoa, ou a erro do processo, so-
bre o que me pedia noções exactas, etc. Esta noticia me
faz inclinar um pouco a presumir que a differença do
resultado obtido pelo Marechal Arouche será talvez de-
vidido á variação do clima, e estado da plantação, pois,
segundo o testemunho do mesmo, os arbustos em São
Paulo se achavam maiores, e mais vigorosos, do que no
Jardim Botânico da Lagoa, sendo de muito menor

idade: comtudo não me atrevo a designar isto como certo, pois, que no estreito limite de uma carta não se podia narrar circumstanciadamente todo o processo á vista sómente do qual eu me animaria a pronunciar o meu parecer de um modo terminante.

Mas seja o que for; o exemplo do Marechal vaee sendo felizmente seguido por outras pessoas, que já têm principiado a fazer plantações de chá, segundo elle me diz na mesma carta, e espero que em breve tempo o chá seja tão trivial no Brazil, como é presentemente o café, e tabaco, mas de certo isto não se realizará, emquanto este objecto estiver limitado a amostras. E' pois, necessario que os nossos agricultores emprehendam a cultura do chá na mesma extensão, em que cultivam a mandioca, a canna de assucar, o café etc., porque sendo o producto util desta planta somente as folhas tenras e cada folha sendo pequena, e sendo por isso necessario muitas para se obterem colheitas lucrativas, é necessario, que as plantações sejam extensas, para se poder apanhar cada dia quantidades consideraveis de folhas.

Todos os vegetaes, cuja parte interessante são as folhas, são mais lucrativos, do que aquelles, que se cultivam por amor dos fructos, por isso que as suas colheitas são menos contingentes; a verdade desta proposição é tão palpavel, que julgo desnecessaria provar-lhe por esta razão, que a cultura do tabaco, do anil, e de todas as plantas oleráceas, etc., jamais deixará de ser vantajosa áquelles, que nellas se empregarem, uma vez que não hajam causas subversivas, que a isto se oppoñham.

A planta do chá occupa hum dos mais distinctos lugares entre todas as plantas, que se cultivão, pelo interesse de suas folhas, e he por esta razão, que nos paizes, onde ella prospera, a extensão da sua cultura talvez seja a maior, do que de outro qualquer vegetal: com effeito exportão-se diariamente da China 40 milhões de libras de chá, e he incalculavel a quantidade, que lá se consome: que numero de pessoas não he

necessario que se occupe nesta cultura? Embora sejam muito modicos os salarios dos trabalhadores do chá, o facto de haver tanta gente, que nisto se occupa, he huma prova indubitavel, de que o lucro deste trabalho he maior, do que o de outras muitas occupaões em que se emprega nisto maior numero de braços.

Esta vantagem, de que tem gozado a China e Japam, não póde deixar de convir ao Brazil, onde a prosperidade do chá em nada cede á d'aquelles Imperios, e por isso á cultura do chá no Brazil promette huma segura subsistencia ás pessoas que nella se occuparem, e offerece esta segura subsistencia a milhões de pessoas; isto que he huma verdadeira vantagem para a nação, cuja força depende do numero dos individuos, de que consta, tendo estes segura subsistencia.

REFLEXÕES * SOBRE O PROCESSO DE PREPARAR O CHÁ

A preparação do chá, consiste essencialmente: 1º, na escaldadura a secco das folhas; 2º, na alteração mecanica do tecido organico das mesmas folhas; 3º, na cosidura, e torrefacção feita a secco em hum grão de calor conveniente; 4º, na separação das differentes qualidades de folhas já preparadas, que constituem as differentes qualidades de chá.

A escaldadura das folhas a secco se pratica (feita na ultima perfeição, para a qual se tem inventado os instrumentos mais vantajosos) em huma caldeira de ferro do diametro de trez palmos de bocca, e de sete polegadas de fundo, de forma oval, semelhante ás caldeiras em que os cerieiros derrem a cera para fazer as vellas: de facto a forma e capacidade desta caldeira he a mais commoda e vantajosa para este effeito, pois que hum homem, ou mulher estando sentado sobre a beira do forno, em que a caldeira está assentada, revolve com as mãos todas as folhas submettidas por

cada vez á operação da escaldadura, sem fazer violencia de movimentos, revolvendo com regularidade todas as folhas, para o que concorre essencialmente a forma oval da caldeira, porquanto cahindo todas ellas para o fundo, he bastante mecher o fundo da caldeira para que todas as folhas se revolvão, isto que se consegue sem ser necessarios que as mãos toquem o fundo da caldeira, a qual escaldaria as mãos do operario, por ser o gráo de calor proprio para isso, e como as folhas não se apegão á caldeira, he bastante fazer huma leve pressão com as mãos sobre as folhas do fundo da caldeira pela parte superior dellas, para que estas se desviem para os lados, ficando substituidas pelas outras que estavam dos lados. A escaldadura se acha completamente feita, quando as folhas, tendo suado bastante, cedem com facilidade, sem se romperem, á torcedura, ou enrolamento, que se experimenta em duas, ou trez das ditas folhas: o tempo, que nisto se gasta, he de seis minutos pouco mais ou menos, segundo o maior, ou menor gráo de calor, e quantidade de folha. O gráo de calor é pouco mais ou menos, o de cozer a farinha de mandioca: se elle passa a ser mais forte que incommode as mãos do operario, diminue-se o fogo, e augmenta-se, em quanto o operario póde soffrer sem incommodo.

Do que fica dito é facil de se colligir, que em outro qualquer vaso se pode praticar esta operação da escaldadura com mais ou menos vantagem da operação e do operario, e em mais ou menos tempo. Hum vaso de barro feito por este modello, que fica dito, tendo a superficie interna bem lisa, serviria muito bem, porém seria necessario applicar maior gráo de fogo na fornalha, em razão de que o barro aquece menos do que o ferro, bem como acontece nos fornos de coser farinha, que são de barro a respeito dos de cobre. Em hum taxo de cobre ou ferro, também se poderia fazer o mesmo, mas como o fundo do taxo he plano, isto que não favorece a mexedura, neste caso será neces-

sario acelerar muito mais os movimentos do operario, afim de acautelar, que as folhas não cheguem a queimar-se por falta de mexedura.

A escaldadura ao fogo he essencialmente diferente da que se houvesse de praticar ao sol, e posto que as folhas chegassem ao mesmo gráo de marcescencia ao sol, a alteração em hum e em outro caso seria muito differente, e por consequencia sem resultados, como he facil de conceber-se.

A alteração mecanica do tecido organico das folhas he a segunda parte da operação de preparar o chá. Nesta operação se procura esmagar todos os vasos, ou huma grande parte dos que formão o tecido das folhas, tanto para que ellas se possão enrolar ao calor do forno, como a fim de que os succos contidos nelles, achando-se extravasados pelas suas roturas, e misturados huns com outros, se tornem a hum certo estado, o qual he necessario para se effectuar huma alteração chimica dos mesmos succos ao calor da caldeira, donde resultão formações de productos novos, e desaparecimento dos que existião. Para bem se conceber a marcha da natureza nisto, eu passo a recordar factos comparaveis a este, e que são bem triviaes.

Huns caixos de uvas, ou humas laranjas, &c., se se conservão sans, e perfeitas, permanecem sem soffrer outras alterações alem da marcescencia, e terminão por passarem, ou seccarem, se não soffrem a alteração da putrefacção: esmagam-se estes fructos a ponto de que os seus vasos se rompão na sua maioridade, e que os seus succos se extravasem e se misturem; ter-se-ha em breve tempo huma fermentação e formação do Alkol, o qual nunca teria lugar, se os fructos não fossem mecanicamente alterados: assim, se quem quer fazer vinhos de uvas, ou de laranjas, ou de outros fructos suculentos, principia por alterar o seu tecido mecanicamente, para expôr os seus succos á fermentação alcohólica, do mesmo modo he necessario alterar o tecido das folhas do chá, quando se quer obter as folhas

promptas para poderem soffrer aquelle gráo de alteração, em que ellas se chamão chá: as uvas se esmagão a mãos, ou a pés; as folhas do chá se esmagão a mãos, e tambem se poderiam esmagar a pés, se a sua quantidade o exigisse, como consta que se pratica em algumas provincias da China: o essencial consiste na esmagação. O instrumento empregado mais vantajosamente para isto, he hum esteirão, que vae descripto á pags. atraz. Este esteirão, porém, não he tão essencial, que não possa ser substituido por huma taboca, ou meza, posto que com menos vantagem.

Por esta esmagação não se obtem verdadeiramente o enrolamento das folhas, mas se redispõe para isso, pois o enrolamento he hum resultado espontaneo, e necessario do calor da torrefacção em taes circumstancias.

A terceira parte essencial (e talvez mais importante) he a cozidura e torrefacção. Esta operação consiste em lançar as folhas já esmagadas, ainda humidas na caldeira quente, ao mesmo gráo de calor em que forão escaldadas, e se mechem continuamente, como quando se escaldarão.

Não pode ser indifferente o gráo de humidade, em que as folhas devem estar, quero dizer, que se as folhas forem deixadas suar por muito tempo depois de machucadas, o resultado da cozidura deve não ser tão bom por duas razões: 1.^a porque a folha estando mais secca não pode supportar, sem se deteriorar, o gráo de calor da primeira cozidura, o qual he mais forte, e que a folha em razão da sua humidade supporta muito bem; gráo de calor este, que eu julgo ser huma circumstancia necessaria para se effectuar a devida alteração dos succos das folhas, donde lhes provem a formação de outros succos, dos quaes resulta o bello cheiro do chá, e distribuição do sabor acerbo, que existia antes, concorrendo muito para isso o estado de dissolução dos principios fixos das folhas na sua agoa de vegetação

ainda existente; 2.^a porque no tempo, em que as folhas já machucadas chegassem a enchugar a hum gráo maior de secura, neste tempo se não poderia suspender outras alterações espontaneas dos mesmos succos, pois que a natureza não descança hum só instante nas suas operações, e então os succos já serião differentes mais ou menos, e por consequencia o resultado da cozedura. Esta doutrina me parece confirmada por factos, pois consta que o chá, que em alguns paizes da China se prepara ao sol depois de escaldado ao fogo e machucado, he essencialmente differente do que se prepara e torra ao fogo, consistindo uma differença na falta do cheiro.

Logo que o cheiro do chá se tem desenvolvido decididamente, he necessario diminuir o gráo de calor, tanto porque já se tem obtido a alteração desejada, para que tinha sido necessario maior gráo de calor; como porque a folha achando-se já privada de humidade sensivel, não sómente não necessita de tanto calor, como porque se daria perigo de queimar, além do incommodo do operario.

O chá preparado com o processo do primeiro dia, conserva um sabor herbaceo, que não lhe he vantajoso, e tanto melhor he a qualidade do chá, tanto mais saliente he este sabor: este sabor se diminue progressivamente pela repetição de torrefacção a fogo lento, de tal maneira, que o chá da primeira qualidade he, o que vai mais vezes ao forno, e por mais tempo. Este sabor poder-se-hia extinguir de todo, ou pela repetição de torrefacções, ou pela maior diuturnidade das que se costumão praticar. O China mestre do chá, tendo preparado a primeira porção, e tendo-a dado por prompta, nas primeiras qualidades de chás ainda se percebia hum resto de cheiro herbaceo, o qual tinha desapparecido totalmente nas qualidades infimas do Chá-thó, e Chu-thó. O mesmo China me assegurou, que isto he proprio dos chás novos, e eu não quiz intrometer-me nisto, por ser a primeira quantidade de chá, que se

preparava, sendo eu Director do Jardim, e não quiz arriscar cousa alguma, porque desejava ansiosamente ter a honra de apresentar a S.S. M.M. I.I. amostras do chá preparado. Tenho porém sobre isto a fazer as seguintes observações :

Os chás Chá-thó, e Chu-thó constão das folhas mais velhas, menos enroladas, e dos pequenos fragmentos, ou poeira dos chás das primeiras qualidades : esta poeira he da mesma natureza dos chás da primeira qualidade ; e porque perde ella completamente o cheiro herbaceo?

He porque no acto das torrefacções occuparão por mais tempo o fundo da caldeira ; logo se se fizer outro tanto aos chás finos, e ainda por mais tempo em attenção a constarem de fragmentos maiores, elles naturalmente apresentarão os mesmos resultados. Outra razão ainda me fez não tentar o progresso da torrefacção nos chás finos, e foi a consideração de que talvez os Chinas preparem muito de proposito os chás finos neste ponto de torrefacção por motivos muito justos, quaes são, os que me occorrem, e vem a ser, que os chás neste estado serão mais capazes de se conservarem por muito tempo, melhorando progressivamente até hum certo ponto, como acontece com os bons vinhos, os quaes enquanto novos são os menos bebiveis, do que os de inferior qualidade: os chás inferiores sendo logo bons para se uzar, não serão talvez capazes de longa conservação : somente experiencias, que se hajão de fazer a este respeito, poderão assegurar a certeza destas conjecturas.

O fazerem-se as differentes torrefacções em tres dias differentes, he huma cousa que não tem influencia alguma sobre o resultado da preparação, e praticada unicamente por motivos de commodidade: eu estou persuadido, de que o processo da preparação principiado no mesmo dia, poderia continuar sem interrupção, até se ultimar a separação das differentes qualidades de chás.

Os instrumentos que se empregão na cozedura e torrefacção são cestas, em que se estendem as folhas que se tirão do forno para esfriarem, enquanto se torrão outras.

Quaesquer vasilhas limpas, que não entornem nem deixem escapar as folhas pelo seu tecido ou textura, poderão servir para isto, assim como podem servir toalhas estendidas sobre mezas, &c.

A separação ou apartamento das differentes qualidades de folhas depois de torradas he huma operação em parte essencial, e em parte accidental : para bem se conceber isto, he necessario reflectir, em que as folhas que se colhem, são desiguaes em idade e grandeza, posto que sejam geralmente folhas novas : pelo acto da esmagação, chamado impropriamente de enrolamento—humas ficão mais inteiras, e outras mais partidas, e nesta operação se reduzem algumas folhas a pequenos fragmentos, e tudo isto junto vae a secar e torrar na caldeira, e he nesta operação, que as folhas capazes de enrolamento se enrolão em virtude do calor do forno, e da mechedura: muitas das folhas não se enrolão, e quasi todos os pequenos fragmentos permanecem do mesmo modo : logo que estes fragmentos chegão a hum sufficiente grão de secura, elles occupão o fundo da caldeira, e pela continuação da torrefacção elles chegão a torrar-se completamente em razão de suas superficies maiores relativamente á sua solidez e localidade, que naturalmente occupão : acontece necessariamente quasi o mesmo a respeito das folhas, que se não enrolarão em razão da sua maior superficie ; estas folhas pois estando completamente torradas com a operação do primeiro dia, e existindo em mistura com as folhas enroladas, e que ainda carecem de maior grão de torrefacção, devem essencialmente separar-se, afim de que não soffrão huma excessiva torrefacção, que as perderia, e perderia as outras enroladas, antes de chegarem ao grão de torrefacção necessario : torna-se pois esta separação indispensavel, por isso que as folhas não

enroladas, e as reduzidas a poeira, que se separão, constituem uma qualidade de chá Cha-thó por estar prompta : pela mesma razão deve joeirar-se ou peneirar-se antes da operação do terceiro dia as folhas enroladas, e que passaram pela torrefacção do segundo dia, afim de separar a poeira formada de novo com a mechadura ; a qual junta com as folhas, que tambem se separão então pelo quibando formão outra qualidade de chá chamado Chu-thó, e he essencialmente necessario o peneirar a poeira todas as vezes, que se houver de repetir a torrefacção em dias differentes.

O departamento porém das differentes qualidades de folhas enroladas, depois de promptas he huma cousa accidental, porém que se torna de toda a importancia em razão do costume, em que estão os consumidores de gastarem chás que constão de folhas homogeneas.

Eu presumo que algumas qualidades de chá, que se se preparam na China, em que se percebem cheiros differentes do cheiro do proprio chá, são productos de artifício, comparaveis aos differentes cheiros, que se ajuntão ás differentes qualidades de rapé das differentes fabricas, e que são bem conhecidos. Os chás que parecem mais proprios para estas confeições, devem ser das qualidades, que não tendo sido torradas ao fogo, são por isso privadas do cheiro proprio dos chás verdes, e mais capazes de receber o cheiro que se lhes quiser communicar, e que em tal caso, sendo cheiros compatíveis com o chá, e em conta moderada lhes vem a por merecimento, como acontece com o rapé. O chá conhecido pelo o nome de Chulon, em que se percebe bem certo cheiro de rozas, parece ter sido preparado com artifício desta natureza.

Esta minha conjectura poderia despertar a curiosidade de muitas pessoas, que queirão sobre este objecto tentar experiencias, as quaes não tive occasião de tentar.

As variedades de chá em balla, e em feixes, ou molhos, de que somente tenho noticia, devem ser qua-

lidades produzidas por manipulações appropriadas ; v. g. se se escolhem as mais tenras folhas, e se em lugar do enrolamento, que fica descripto, se triturarem convenientemente em hum almofariz, gral de porcelana ou vidro, e se se reduzir a pastilhas, ou ballas a pasta destas folhas trituradas, e se submeterem á exsiccção, e torrefacção entre folhas de chá, quando se torrão, poder-se-ha talvez obter o chá em ballas, o qual deve ser de superior qualidade, tanto por constar de folhas mais tenras, como porque a sua contextura neste caso vem a ser equivalente ao maximo gráo de enrolamento : quando as folhas assim trituradas sejam por si só capazes de se conservar empastadas no acto da torrefacção, poder-se-ha talvez conseguir isto pela addição de alguma substancia, que sem alterar o cheiro, e sabor, lhe communique certo gráo necessario de tenacidade e poderia empregar-se para isso qualquer mucilagem pura, como v. g. de gomma arabica em quantidade conveniente. Eu nunca vi estas qualidades de chá, e por conseguinte ignoro a sua contextura, e tudo mais, que me servio ter examinado para poder adiantar as minhas conjecturas sobre esta materia.

INSTRUMENTOS, QUE CONSTITUEM HUMA COMPLETA OFFICINA DE PREPARAR CHA'

Huma casa, que tenha capacidade, para nella trabalharem seis homens desafogadamente, hum, ou dois fornos. A forma dos fornos he a de hum parallepipedo da altura de tres palmos e de quatro em comprimento, a largura ; este forno não tem cinzeiro distincto do laboratorio, he construido de ladrilho, e barro, ou cal, tendo a porta, pela a qual se accende o fogo, de hum lado, e no meio d'elle está assentada huma caldeira de ferro bem unida á fornalha, para não deixar escapar fumo algum. A caldeira tem tres palmos de bocca, e sete pollegadas de fundo, e de forma hum tanto oval ;

estas caldeiras se vendem na China, e custão la' hum pezo hespanhol, segundo a autoridade do China-Mestre do chá. — Hum arco de madeira, o qual se possa ajuntar á beira da caldeira pela parte de fóra, afim de acautelar que as folhas, quando se torrão, não se entornem fóra da caldeira : este arco he semelhante a hum arco de peneira da altura de huma mão travessa, e se pode fazer de páo de carapetas (*Gaurea Trichilioides* de Lin). que he muito commum, e muito proprio para esta, e outras obras semelhantes. Uma cesta de tecido semelhante ao tecido das esteiras, que vem de Moçambique, que se faz de bambú, ou taquarussú, ou taboca (especies de Bambuza de Lin) : a beira desta cesta he guarnecida de hum arco de madeira da carapeteira, e de altura de huma mão travessa, com o fundo plano, e com cinco palmos de diametro.

Esta cesta serve para sobre ella se quibandar a folha, quando se faz o departamento das qualidades de chá, e tambem para se depositar a folha colhida, a qual deve ser estendida, para se conservar fresca.

Duas cestas mais, semelhantes a sobredita, sómente com a differença de que huma tem quatro palmos. Nestas cestas se estende o chá, quando se tira do forno, para esfriar : servem tambem para sobre ellas se peneirar o chá, que se dividem em qualidades, e tambem para estenderem as folhas colhidas frescãs.

Duas cestas de tecido igual ao das precedentes de trez palmos de diametro, e huma mão travessa de fundo: estas cestas servem para receberem as qualidades de chá ja' separadas afim de que cada qualidade não se misture, depois de separada.

Duas cestas de huma forma singular : hum ovo de gallinha dos mais compridos partidos verticalmente em duas partes iguaes, e truncado na sua ponta fina representa a forma destas cestas ou por outra forma — semicucurbitacea, truncada na ponta. Estas cestas tem dois palmos de comprimento, e seis pollegadas na ponta truncada : o seu tecido he ordinario dos cestos,

porém muito apertado, e de bambú, ou taquara ; a sua margem he grossa, por ser guarnecida por hum bordo-lete de madeira incurvada ; o seu topo truncado não tem bordo-lete. Servem como de medida, com que se mede a quantidade de folha, que se ha de lançar na caldeira, e particularmente para se tirar a folha da caldeira, quando he necessario para o que he muito acomodada a sua forma.

Hum quibando (especie de Jaeira, que serve para alimpar por meio de ventilação, e por isso o seu tecido he absolutamente cerrado ou tapado) guarnecido de hum arco de madeira de huma pollegada de altura.

Quatro peneiras de crivos quadrados : o crivo da primeira não deixa passar o chá Perola, e esta he a de crivo mais grosso ; o crivo das ontras he progressivamente menor, sendo o da ultima tal, que somente deixe passar a poeira fina.

Huma vassoirinha pequena de 6 pollegadas de comprimento, e prôporcionada grossura com a qual se varre o chá, que resta na caldeira.

Hum esteirão de comprimento de 6 palmos, e 3 de largura ; guarnecido nas suas margens de hum bordo-lete formado de hum tambôr (e que pode ser de outra materia) para ter consistencia e com huma alça em cada topo, pelas quaes se segura sobre huma meza, prendendo-o por baixo da meza por meio de hum páo, que se faz passar pelas alças, o tecido deste esteirão he comparavel em tudo ao de huma esteirinha de Angola, porém he de bambú, ou taquarussú a sua materia, e o seo tecido he em canelluras longitudinaes : este esteirão serve para nelle se esmagar ou enrolar as folhas do chá.

Duas mezas ; huma da grandeza do esteirão, a outra maior. Hum numero de cestinhos em proporção das pessoas, que colherem a folha do chá ; estes cestinhos devem ser fundos.

