

Quadro I - Sobre o envelhecimento do café beneficiado (Da 1.a experiência)

N.º de ordem	N.º de classificação	Variedades, processos de colheita e de tratamento	Classificação em 1936 com 8 meses (3)				Em 1937 Com 1 ano e 8 meses (4)	Em 1938 Com 2 anos e 10 meses (5)	Em 1939 Com 4 anos (6)	Em 1940 Com 4 anos e 10 meses (7)	Em 1941 Com 6 anos (8)	Em 1945 Com 9 anos e meio (9)
			Tipo (2)	Torração	Seca	Bebida						
1	3	Nacional. A dedo. Imersão durante 48 horas. Seca comum de terreiro	2-20	Boa	Regular	Mole-Boa	Mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmte. mole	Mole
2	12	Nacional. Derrça com poucos verdes. Imersão 48 horas. Seca idem, n.º 1	2-35	Boa	Regular	Mole-Boa	Mole-Boa	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Mole	Mole
3	4	Nacional. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-30	Boa	Boa	Mole-Boa	Mole	Mole-Boa	Um pouco mole	Apenas dura	Mole	Mole
4	2	Nacional. A dedo. Fermentação 2 vezes. (11). Seca comum de terreiro	3-30	Fina	Regular	Simplesmte. mole	Simplesmte. mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmte. mole	Mole
5	33 A	Nacional "Varrião" prejudicada (12). Seca comum de terreiro	4-10	Boa	Regular	Dura	Um pouco mble	Mole-Boa	Um pouco mole	Apenas dura	Mole	Mole
6	11	Nacional Derrça comum. Fermentação 2 vezes. Seca comum de terreiro	4	Boa	Regular	Mole	Simplesmte. mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Mole	Mole
7	23	Burbon. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-30	Boa	Boa	Estritamte. mole	Mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmte. mole	Mole
8	20	Amarelo. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-10	Fina	Boa	Estritamte. mole	Estritamte. mole	Mole-Boa	Dura	Um pouco mole	Mole-Boa	Mole

- (1) Número das amostras escolhidas da experiência de 1935, classificadas em 1936 pelo Instituto do Café — Agência de Santos. Carta AG. 022 de 11-2-1936 assinada por Uriel de Carvalho — classificador José Lagarcha. A quase totalidade destas amostras foi posteriormente remetida ao Serviço Técnico do Café, em S. Paulo, para confronto. A classificação veio confirmar, com pequenas discrepâncias, a classificação do Instituto. Carta n.º 1934/36, de 5-6-1936, da qual constam, como classificadores, Deusdedit Moraes Campanelli, João Fabrício Marques, Carlos A. d'Utra Vaz, como assistente-chefe João Martins Bonilha e com o "visto" de Rogerio de Camargó.
- (2) O "tipo" só foi mencionado para os mesmos cafés na classificação de 1937, na mesma carta em lugar próprio referida. E' curioso verificar-se que êsse tipo oscila de ano para ano, com certa tendência de retroceder, em alguns casos acentuadamente. Em caso algum melhorou com a idade.
- (3) Os períodos mencionados são contados a partir do recolhimento do café do terreiro, meados de julho de 1935, não podendo ser muito exatos porque só se referem ao mês em que foram classificadas as amostras e não ao dia, detalhe êsse que não vem mencionado no atestado de classificação. Carta AG. 022 de 11-2-1936 acima referida.
- (4) Classificação do Instituto do Café do Est. de S. Paulo. Carta J 187 N.º D.F.—00788 de 10-3-1937, assinada por José Lagarcha como classif., com o visto de D. Amorim.
- (5) Classificação do mesmo Instituto. Carta n.º J 41329/D.F. 987-7101 de 2-5-1938.
- (6) Classificação do mesmo Instituto. Carta N-L-252/D.F. 986-6099 de 5-6-1939, assinada por B. S. Mendes; atestado de classif. de José Lagarcha.
- (7) Classificação do mesmo Instituto, sob a designação de "Experiência X". Carta n.º M. 266/D.F.-01328-6305 de 21-5-1940, assinada por B. S. Mendes e atestado de classificação de José Lagarcha.
- (8) Classificação do mesmo Instituto sob a designação de "Exp. 303". Carta N.º 302/D.F.-02911-8764 de 30 de Julho de 1941. Classificação de José Lagarcha, com visto de Francisco Conceição.
- (9) Classificação do mesmo Instituto, sob a designação de "Experiência A". Carta N.º D.F. 819 S.S.C.-228/45-953 de 15 de fevereiro de 1945, assinada por Francisco C (o 2.º nome ilegível), atestado de classificação de José Lagarcha.
- (11) Onde se diz "fermentado 2 vezes", subentende-se café em cereja amontoado, deixado iniciar fermentação até às proximidades de 42°C, depois espalhado e, de novo amontoado, até nova e igual elevação de temperatura, após o que sofria a seca comum de terreiro.
- (12) Café manifestamente prejudicado por prolongada permanência em contacto com o solo.

Quadro I - Sobre o envelhecimento do café beneficiado (Da 1.a experiência)

N.º de ordem	N.º de classificação	Variedades, processos de colheita e de tratamento	Classificação em 1936 com 8 meses (3)				Em 1937 Com 1 ano e 8 meses (4)	Em 1938 Com 2 anos e 10 meses (5)	Em 1939 Com 4 anos (6)	Em 1940 Com 4 anos e 10 meses (7)	Em 1941 Com 6 anos (8)	Em 1945 Com 9 anos e meio (9)
			Tipo (2)	Torração	Seca	Bebida						
1	3	Nacional. A dedo. Imersão durante 48 horas. Seca comum de terreiro	2-20	Boa	Regular	Mole-Boa	Mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmté. mole	Mole
2	12	Nacional. Derricha com poucos verdes. Imersão 48 horas. Seca idem, n.º 1	2-35	Boa	Regular	Mole-Boa	Mole-Boa	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Mole	Mole
3	4	Nacional. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-30	Boa	Boa	Mole-Boa	Mole	Mole-Boa	Um pouco mole	Apenas dura	Mole	Mole
4	2	Nacional. A dedo. Fermentação 2 vezes. (11). Seca comum de terreiro	3-30	Fina	Regular	Simplesmté. mole	Simplesmté. mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmté. mole	Mole
5	33 A	Nacional "Varrição" prejudicada (12). Seca comum de terreiro	4-10	Boa	Regular	Dura	Um pouco mole	Mole-Boa	Um pouco mole	Apenas dura	Mole	Mole
6	11	Nacional Derricha comum. Fermentação 2 vezes. Seca comum de terreiro	4	Boa	Regular	Mole	Simplesmté. mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Mole	Mole
7	23	Burbon. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-30	Boa	Boa	Estritamte. mole	Mole	Mole-Boa	Dura	Apenas dura	Simplesmté. mole	Mole
8	20	Amarelo. A dedo. Despoldado. Seca muito cuidadosa	2-10	Fina	Boa	Estritamte. mole	Estritamte. mole	Mole-Boa	Dura	Um pouco mole	Mole-Boa	Mole

- (1) Número das amostras escolhidas da experiência de 1935, classificadas em 1936 pelo Instituto do Café — Agência de Santos. Carta AG. 022 de 11-2-1936 assinada por Uriel de Carvalho — classificador José Lagarcha. A quase totalidade destas amostras foi posteriormente remetida ao Serviço Técnico do Café, em S. Paulo, para confronto. A classificação veio confirmar, com pequenas discrepâncias, a classificação do Instituto. Carta n.º 1934/36, de 5-6-936, da qual constam, como classificadores, Deusdedit Moraes Campanelli, João Fabrício Marques, Carlos A. d'Utra Vaz, como assistente-chefe João Martins Bonilha e com o "visto" de Rogerio de Camargo.
- (2) O "tipo" só foi mencionado para os mesmos cafés na classificação de 1937, na mesma carta em logar próprio referida. E' curioso verificar-se que êsse tipo oscila de ano para ano, com certa tendência de retroceder, em alguns casos acentuadamente. Em caso algum melhorou com a idade.
- (3) Os períodos mencionados são contados a partir do recolhimento do café do terreiro, meados de julho de 1935, não podendo ser muito exatos porque só se referem ao mês em que foram classificadas as amostras e não ao dia, detalhe êsse que não vem mencionado no atestado de classificação. Carta AG. 022 de 11-2-936 acima referida.
- (4) Classificação do Instituto do Café do Est. de S. Paulo. Carta J 187 N.º D.F.—00788 de 10-3-937, assinada por José Lagarcha como classif., com o visto de D. Amorim.
- (5) Classificação do mesmo Instituto. Carta n.º J 41329/D.F. 987-7101 de 2-5-938.
- (6) Classificação do mesmo Instituto. Carta N-L-252/D.F. 986-6099 de 5-6-939, assinada por B. S. Mendes; atestado de classif. de José Lagarcha.
- (7) Classificação do mesmo Instituto, sob a designação de "Experiência X". Carta n.º M. 266/D.F.-01328-6305 de 21-5-940, assinada por B. S. Mendes e atestado de classificação de José Lagarcha.
- (8) Classificação do mesmo Instituto sob a designação de "Exp. 303". Carta N.º 302/D.F.-02911-8764 de 30 de Julho de 1941. Classificação de José Largacha, com visto de Francisco Conceição.
- (9) Classificação do mesmo Instituto, sob a designação de "Experiência A". Carta N.º D.F. 819 S.S.C.-228/45-953 de 15 de fevereiro de 1945, assinada por Francisco C (o 2.º nome ilegível), atestado de classificação de José Largacha.
- (11) Onde se diz "fermentado 2 vezes", subentende-se café em cereja amontoado, deixado iniciar fermentação até às proximidades de 42°C, depois espalhado e, de novo amontoado, até nova e igual elevação de temperatura, após o que sofria a seca comum de terreiro.
- (12) Café manifestamente prejudicado por prolongada permanência em contacto com o solo.