

## A falsificação dos generos alimenticios

Está na ordem do dia a benemerita campanha contra a falsificação dos generos alimenticios, iniciada com geraes applausos, pela Directoria da Saude Publica e pelas Camaras de Commercio. Foi uma providencia tardia, mas, mesmo assim de enormes beneficios.

Praza a Deus que esse movimento purificador vá, até o fim, com a mesma energia com que começou e não tenha, apenas, a duração e os efeitos rapidos de uma faisca electrica.

O que as buscas e apprehensões nos antros da chimica mortifera, já nos revelaram, é, realmente, de fazer arrepiar os cabellos, causando-nos admiração a força de resistencia dos habitantes desta terra, que, em sua mesa de refeições iam ingerindo, diariamente, sob a forma de alimentos, os toxicos mais insidiosos, e que, só agora, é que as autoridades despertassem do incomprehensivel indifferentismo, com que olhavam para a saude publica!

Não é de hoje que a população de S. Paulo está sendo sacrificada pela avidez do commerciante deshonesto, que tem a coragem de expor á venda mercadorias que elle sabe serem adulteradas e prejudiciaes á saude. Essa pratica criminosa vem de longe e ainda não teve o merecido castigo!

Propagandista da Viticultura Nacional, pela qual me tenho empenhado com verdadeira devoção, venho, ha mais de vinte annos, clamando pela imprensa de S. Paulo e do Rio, e até nas Sociedades Agricolas, contra a falsificação do vinho — unico obstaculos para o desenvolvimento da nova e promissora lavoura em nosso paiz.

Na conferencia sobre este assumpto, por occasião da memoravel Exposição de Fructas, no Palacio das Industrias, em 24 de janeiro de 1930, ainda fizemos um vibrante appello ás altas autoridades do Estado, que dos fizerám a honra de assistil-a, e incitamol-as a que puzessem um paradeiro á criminosa industria, tão prejudicial ao commercio honesto, á economia da Nação, aos interesses do fisco e á saude do povo.

No apostolado, a que nos dedicamos pensando que a vi-

da humana, em nosso paiz, era mais digna de respeito do que o prestigio dos poderosos delinquentes, fomos auxiliados, fortemente, pela imprensa, que empenhou os melhores esforços em prol da boa causa.

Mas... foi tudo em vão!

Os manipuladores da chimica nefanda, confiados na benevolencia dos Poderes Publicos, multiplicaram os seus laboratorios por toda a cidade, envenenaram muita gente, empanurraram-se com o dinheiro das victimas e deram á Fazenda Nacional um prejuizo colossal, calculado em mais de vinte mil contos de réis de impostos, que deixaram de pagar, segundo o calculo de um tecnico, enviado, recentemente pelo Ministerio da Fazenda, para apurar essas traficancias!...

Por muito menos Al Capone — o famoso millionario contrabandista — acaba de ser condemnado a doze annos de prisão e multa de cincoenta mil dollares!...

### IMMUNIDADES INCONCEBIVEIS

Não temos grande esperança nas medidas preliminares, de que se está servindo a autoridade, para punir os violadores da lei! Póde bem ser a reproducção do que já se tem feito innumeras vezes, com muito ruido e sem o menor resultado!...

Na cadeia publica, encontra-se de tudo: o ratoneiro, o vigarista, o grilleiro, o passador de moeda falsa, o arrombador de cofres, e, até, o modestissimo ladrão de gallinhas, mas ninguem ainda soube que, por lá, já houvesse passado, ao menos alguns dias de penitencia, os mais perigoso de todos os malfeitores -- o falsificador de generos alimenticios!...

E' que essa especie de delinquentes gosa de immunidades que ninguem jamais as teve neste paiz!... São surprehendidos em suas lobregas cavernas, pela policia sanitaria, falsificando tudo, e nada lhe succede, além de umas multazinhas, o que mais lhes assanha a vocação!

Elles têm, por si, um nume tutelar que não os deixa perecer. E, por isso affrontam impunemente a lei, a justiça e as autoridades! Nem a revolução de 24 de outubro, que já dissecou tantos pantanos, conseguiu ainda exterminar as temerosas legiões de "Al Capone"!

São invencíveis! A lembrança de alguns factos mostrará até onde vae o poder dessa gente:

— Logo após a proclamação da Republica, fundou-se, nesta Capital, um Banco de triste memoria, que prejudicou muita gente. No intuito de desenvolver as suas operações bancarias, installou, em São Bernardo, uma fabrica formidavel de bebidas falsificadas. Em pouco tempo, e tendo na direcção um abalisado chimico, inundou S. Paulo com Champagne, Sauterne, Bourgogne, Madeira, Porto, etc., além de um mundo de vinho commum, com que abarrotou o interior do Estado. Protegido pelos "GRANDS BONNETS" da politica daquella época, funcionou, sempre livremente, aquelle sinistro estabelecimento, sem nunca haver recebido, sequer, uma visita sanitaria. Felizmente, no fim de poucos annos, uma providencial fallencia veiu pôr termo ao Banco e á sua original VINIFICAÇÃO.

— Por occasião da grande guerra européa, coube ao Brasil a honrosa missão de fornecer alimentos aos nossos alliados. E como correspondemos a essa prova de confiança? Permittindo que alguns figurões, muito conhecidos, remetterssem para o theatro da guerra o que havia de mais ordinario em generos alimenticios! E o abuso desses gananciosos aproveitadores, que estavam assim compromettendo a dignidade nacional, excedeu de tal modo que obrigou o governo francez a mandar lançar ao mar uma grande partida de banha, por estar adulterada com 30 % de agua! Passamos por essa vergonha e ninguem foi responsabilizado!...

— Quando a farinha de trigo e o assucar tiveram grande alta, entraram em acção o caolim e as arêas do rio Tietê. Não mais havia meios de se adoçar o café, nem de conseguir um pão sem o desagradavel sabor de... argilia! Tambem (valha a verdade!) nunca houve, em S. Paulo, tanta GASTRO-INTERI-TE! O que o publico perdeu na saude, ganhou o deshumano traficante nas falsificações! Inuteis foram as queixas da população e os protestos da imprensa!

— O café, que se bebia em S. Paulo, onde elle tinha o seu imperio, era o pior do mundo, pela substituição que faziam da saborosa rubiacea pelo milho torrado e feijão pôdre. Para a exportação, só Deus sabe o que ia dentro da saccaria! E as-

sim se foi desmoralizando a maior riqueza do Brasil de tal maneira que ella, hoje, está servindo para atulhar os mangues de Santos e a enseada do Rio de Janeiro.

— Um consumado adulterador de vinhos, o Maharajah dos falsificadores de Jundiahy, depois de haver intoxicado S. Paulo com a sua chimica inescrupulosa, foi processado criminalmente e pronunciado como falsificador de vinho. Matreiro no officio e profundo conhecedor do meio em que agia, não se impressionou, mas procurou logo um advogado politico de grande prestigio e conseguiu, na instancia superior, a despronuncia, sob o fundamento de que a falsificação, no caso concreto, não prejudicava a saude publica!...

Ora, depois de tudo isto, quem mais poderá extranhar que S. Paulo se haja transformado num formigueiro de falsificadores? !...

### A CAUSA E' SAGRADA

A campanha, que se está movendo contra a adulteração dos generos alimenticios, é a mais humanitaria que se tem visto.

E, si a "Gazeta" já não houvesse prestado relevantissimos serviços á nossa terra, bastaria o denodo e devotamente, com que está defendendo a saude publica, para captar a infinita gratidão de toda a população.

Pela nossa parte e como paulistas apresentamos a esse emerito vespertino o mais vivo reconhecimento e a mais completa solidariedade, lamentando ao mesmo tempo, que, em assumpto de tal magnitude e de vital interesse para a collectividade, os outros orgams de publicidade se hajam aquietado, precisamente neste momento em que a imprensa poderia mostrar toda a efficiencia de seu poder, na defeza de uma causa sagrada.

S. Paulo tem necessidade de manter o prestigio de sua civilização e esta não póde existir em povos que não sabem defender a sua existencia. O que está em causa, portanto, não é somente a defeza sanitaria, sem a qual, aliás, nenhuma nação poderá viver, mas a dignidade e a reputação de um Estado, que se julga com o direito de ser o guia da Federação e que, entretanto, está sendo degradado por esses indesejaveis, que ha muito tempo, já deviam ter sido expulsos do nosso ter-

ritorio. E si, ainda recentemente, a bem da ordem social, foram deportados, para a banda oriental, alguns jovens brasileiros, adoradores de Lenine, porque havemos de tolerar que estrangeiros, sem honra e sem consciencia, para enriquecerem rapidamente e sem trabalho, estejam envenenando a nossa população?! Não serão estes mais perigosos mais prejudiciaes e mais execrandos do que aquelles!

Si a Policia, no louvavel intuito de limpar a cidade, está deportando os falsos mendigos, que se exhibiam nas praças publicas, por que não ha de proceder do mesmo modo e com o mesmo rigor para com os scelerados da peor especie, que estão destruindo a saude do povo?

Bem sabemos como ha de ser escabrosa esta tarefa, si a autoridade não quizer limitar a sua acção sómente á zona pobre de Caetano Pinto e adjacencias, e revestir-se de coragem para varejar tambem as grandes cavernas, onde estão asylos os grandes salteadores, os condestaveis da industria maldita!

E' preciso, entretanto, que haja uma reacção tremenda, ainda que á custa das maiores violencias, mas que liberte para sempre, o solo paulista dessa praga horrivel que nos envergonha.

E' preciso que as autoridades não tenham a menor contemplação nesta obra abençoada de saneamento moral e social e que, antes da deportação, que será o complemento indispensavel, applicuem, sem vaccillações e com o maximo rigor, a lei n. 4.631, de 4 de janeiro de 1923 e o dec. n. 19.604, de 19 de janeiro de 1931, que equiparou ao crime de estellionato a falsificação ou adulteração de qualquer genero alimenticio.

São Paulo, 27—10—31.

DR. AMADOR DA CUNHA BUENO  
(Da "A Gazeta" de 30 de Outubro de 1931).

## PRODUÇÃO DE CAFÉS FINOS

### ESTUDOS SOBRE OS CAFÉS DÊSPOLPADOS

Communicado da Directoria de Publicidade Agricola da Secretaria da Agricultura.

E' indispensavel, para conseguir-se a producção de cafés

finos, que a preparação do café despulpado seja feita com o maior cuidado, colhendo-se somente sementes vermelhas bem maduras.

O chefe da Secção de Bacteriologia Agricola do Instituto Agronomico, que forneceu as notas com as quaes elaboramos este communicado, já viu preparações de café em que se encontravam juntas cerejas seccas, cerejas de diversos estados de maturação, estacionando 2, 3 ou 4 dias num tanque com agua para igualar o café, para amolecer os grãos seccos e facilitar a sua passagem pelo despulpador. Com materia prima tão heterogenea — parte alterada, parte incompletamente madura — nunca se poderá cogitar de obter productos de superior qualidade. Assim se consegue um café despulpado commum, que somente dará pequeno augmento de preço, que mal pagará o excesso da despesa da colheita.

O processo, para dar o maximo de resultados que della se póde tirar, deve ser assim executado.

As cerejas colhidas com os maiores cuidados, devem ser despulpadas immediatamente, no mesmo dia da colheita. Os despulpadores trabalharão á noite, se fôr necessario, para evitar as fermentações, em geral prejudiciaes á qualidade do café.

O café despulpado é em seguida abandonado em montes, num tanque, durante 10 a 12 horas; depois é lavado com agua limpa, utilizando-se de preferencia um batedor para eliminar, da maneira mais completa possivel, a materia mucilaginosa que fica adherente ao pergaminho e cuja presença seria não somente obstaculos á seccagem como também favoreceria a multiplicação de numerosos fungos e micro-organismos, cujo desenvolvimento exaggerado, nesta phase de preparação do café, produziria alterações muito prejudiciaes ao seu valor commercial. Por esse motivo, achamos oportuno salientar que essa lavagem do café despulpado deve ser effectuada com o maior esmero.

Livre da substancia mucilaginosa, o café é levado ao terreiro para enxugar. E' necessario eliminar, o mais rapidamente possivel, a agua que o molha externamente. Empregam-se, ás vezes, para esse fim, centrifugas mecanicas. A operação realisa-se também facilmente no terreiro, deixando-se apenas o ca-

fé exposto ao sol durante algumas horas, de preferencia as menos quentes do dia, sendo, durante esse tempo, constantemente mexido para evitar a evaporação da agua. Fóra dessas operações, o café deve ser amontoado e coberto.

Uma vez secco o café exteriormente, convém seccar também a semente. Essa operação, a mais importante de todas, deve ser realisada com o maximo cuidado, evitando-se, tanto quanto possível, a acção directa do sol durante as horas mais quentes do dia, acção por demais violenta, que prejudica grandemente o producto, determinando secca desigual, fazendo rachar a tunica protectora da semente — o pergaminho — e descorando a fava.

Se a secca se effectuar no terreiro, é preciso agir com prudencia, removendo o café frequentemente e guardando o amontoado e coberto, para evitar a acção nociva do sol, nas horas mais quentes do dia, e durante a noite, para obstar a influencia da humidade. E' mister, nesse periodo da preparação do café, evitar a acção da humidade e, sobretudo as chuvas. Dahi a necessidade de cobrir o café com encerados no terreiro, ou de recolhê-lo debaixo de ranchos, fixos ou moveis, como se pratica correntemente em varios paizes da America Central.

Um dos caracteristicos exteriores dos cafés finos, suaves, um dos elementos de sua apreciação commercial, é a sua côr verde-azulada, uniforme, firme. Para conseguir essa côr, a secca deve ser lenta e regular. O café despulpado, exposto directamente ao sol durante as horas mais quentes do dia, secca rapidamente demais: o pergaminho racha-se com facilidade, expondo a fava á acção descorante do sol, o que se reflecte, muitas vezes, no producto final, pela desigualdade da coloração, que o commercio traduz pela designação de "café pintado". O mesmo se observa com os cafés de terreiro, quando não se tomam as necessarias precauções contraos efeitos excessivamente energicos da luz solar directa. Como se vê, essa operação constitue um ponto delicadissimo do tratamento e merece a maior attenção dos nossos cafeicultores.

Vimos que, durante a secca no terreiro, o café deve ser

amontoado e coberto durante um certo período, sendo removido quasi constantemente o resto do tempo, para se obter a uniformidade desejada. Essas operações exigem certa despesa de mão de obra; seria talvez mais economico e mais seguro combinar a secca no terreiro durante os dois ou tres primeiros dias, com a secca á sombra no ultimo periodo, em ranchos especialmente organizados para esse fim. A economia de mão de obra, a segurança quasi absoluta de se obter o café fino, de côr firme uniforme, que resulta dessa pratica, compensam largamente a pequena despesa de installação que esse processo acarreta. Os resultados que se obtiveram no Instituto Agronomico com essas providencias foram sempre excellentes.

Em geral, a duração da seccagem do café despolpado, em nosso clima, não vae além de 8 a 10 dias na sombra. Nas zonas chuvosas é aconselhavel o uso de um seccador para ultimar a seccagem. A seccagem artificial é geralmente dada como inferior a seccagem lenta e natural. O teor normal da humidade das favas, depois da seccagem, varia de 10 a 11 por cento; nesse estado póde ser recolhido á tulha, á espera de beneficiamento.

São essas as principaes medidas que se devem tomar para a obtenção de um typo de café "mild" de boa côr, de bom cheiro, de boa torração — que dá bebida fina — café de que é tão grande a procura, actualmente, nos mercados mundiaes.

Não insistimos sobre o beneficiamento, propriamente dito, do café, pois essa operação é, em geral bem praticada entre nós. Lembraremos apenas a necessidade da classificação e selecção perfeitas dos grãos, para se obterem typos homogeneos em côr, dimensão e humidade, o que tem uma importancia consideravel para o aspecto, para a torração e, consequentemente, para o valor commercial do café".

(Do "O Estado" de 17 de Nov. de 1931).

---

**A**S picadas das aranhas verdadeiras são sempre perigosas. Umas, alem da dôr intensa que determinam, produzem calefrios, suores frios, vertigens, perturbações do apparelho circulario e urinario, etc.; outras, determinam necroses mais ou menos graves dos tecidos attingidos, que se destroem originando cicatrizes indeleveis.