

mais econômico do cereja do que a sua seca em natureza. Com efeito, o despalpamento reduz para a metade o volume de café a secar, expõe mais o grão e elimina a operação supérflua de secar a casca, reduzindo de mais de metade o custo da secagem.

#### Consumo de água

Outra dificuldade para o despalpamento é o consumo de água para lavar o café, separando o cereja do bôia; num lavador de tipo comum, são necessários trezentos litros de água por saco de café lavado.

Para resolver essa dificuldade, conseguimos um lavador que consome apenas dez litros de água em lugar de trezentos por saco de café lavado.

Esse lavador já foi lançado há dois anos. Embora funcionando bem, ele apresentou alguns senões que acabamos de corrigir completamente, sendo ele agora um aparelho inteiramente satisfatório.

Embora já notáveis os resultados obtidos com o nosso secador que, como já dissemos lhe valeu a preferência da elite dos cafeicultores, procuramos fazer que o seu manuseio fosse de tal forma facilitado que os bons resultados com ele alcançados fossem extensivos a aqueles que não possuem pessoal habilitado.

Complementando o trabalho nesse sentido, referido no início desta exposição e relativo à supressão do risco de produzir fumaça, fizemos melhoramentos, alguns até substanciais para o fim proposto.

Para isso realizamos a seca do café por um caminho novo e que consiste no aquecimento do café em curto espaço de tempo por uma corrente de ar quente e depois realiza a secagem, fazendo atravessar a massa de café por uma

corrente de ar quase à temperatura ambiente.

Obtivemos resultados que nos pareceram excelentes, mas que acarretaram um sensível encarecimento do secador. Em vista deste fator negativo, construímos algumas dezenas dos novos secadores que foram vendidos condicionadamente a alguns dos fazendeiros amigos, cujas informações nos permitirão julgar se as vantagens obtidas compensam ou não o aumento de preço.

#### Novo secador

Tem-nos sido perguntado porque tendo nós um secador tão aperfeiçoado e divulgado, não o equipamos com um termostato para regulação automática de temperatura. A explicação é a seguinte:

Quase todos os secadores que se fabricam no Estado estão no mercado há mais de vinte anos, com exceção do de nossa produção que foi por nós criado em 1950, com a experiência do funcionamento desses vinte anos dos demais, dos quais a maioria é também invenção nossa e construídos inicialmente sob nossa supervisão técnica.

Dessa experiência de mais de vinte anos nos ficou, entre outras, a observação das dificuldades que têm as fazendas em obter pessoal habilitado, principalmente para conservar um aparelho delicado como um termostato.

Assim, projetamos o novo secador, equipando-o com fornalha de alta estabilidade térmica, de tal forma que se pudesse obter os altos resultados que são conhecidos, sem a necessidade de sujeitar-se aos riscos de um aparelho delicado, tão sujeito a falhar nas mãos pouco hábeis de que se dispõe nas fazendas.

E a prova de que conseguimos o nosso intento de conseguir ótimos cafés dispensando o risco de um aparelho de-

licado como um termostato, está no fato que o detentor do prêmio de maior produtor de café fino, o obteve com o uso do nosso secador e também o fato de ser ele empregado, como dissemos, pela elite dos cafeicultores.

Fizemos ainda algumas invenções bastante importantes para a economia do País, mas que deixamos de mencionar, porque elas contribuem só de maneira indireta para ajudar a cultura do café. Um dos grandes males dessa cultura é a crença, mais ou menos justificada, de que ela é a mais rendosa, resultando daí a superprodução com todos os seus males.

As referidas invenções são no sentido de valorizar outros produtos agrícolas, como o milho, o feijão, a mandioca, a banana, de forma que suas culturas, por seus lucros mais elevados, absorvessem uma parte maior das atividades que hoje se destinam à cultura do café.

#### CONSELHO AOS LAVRADORES

Aconselhamos aos lavradores e aos nossos leitores em geral, a leitura semanal dos suplementos agrícolas, publicados pelos jornais diários de nossa capital. A guiza de informação damos abaixo os dias em que são publicados os referidos suplementos:

- «O Estado de S. Paulo» - 4a. feira «Suplemento Agrícola»
- «Folha da Manhã» - Sábado «Folha Agro-Pecuária»
- «Diário de S. Paulo» - 6a. feira «Agrícola» - Supl. do Diário de S. Paulo
- «Correio Paulistano» - Domingo «Página Agrícola»

## Centenas de tratores

# DEUTZ

### DIESEL REFRIGERADOS A AR

a serviço da agricultura brasileira, comprovam uma tradição de longos anos pela qualidade de seu material, eficiência de sua construção e economia de sua manutenção.

VENDAS A LONGO PRAZO (3 ANOS)

Aproveitem essas condições vantajosas e consultem-nos sem compromisso.

30  
HP

45  
HP

60  
HP



Distribuidora exclusiva para todo o Brasil

## PANAMBRA

### MOTOVIATURAS E AGROTECNICA S.A.

SÃO PAULO: Rua Sebastião Pereira, 209 - Telefone: 52-4550

## PANAMBRA S.A.

IMPORTADORA E EXPORTADORA  
PAN AMERICANA BRASILEIRA

# Tubos

GALVANIZADOS, com ou sem costura, Ø 3/8" até 10"

ARAMES GALVANIZADOS LISOS

ARAME FARPADO

ARAME OVALADO

CHAPAS DE FERRO, PRETAS E GALVANIZADAS

FOLHAS DE FLANDRES

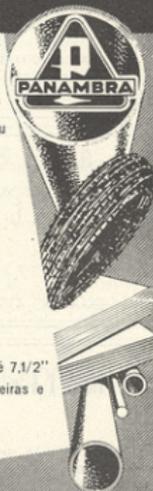
Cabos de aço

Chapas de aço inoxidável

Fitas de aço para portas de enrolar

Barras de aço, redondas, Ø 2 1/2" até 7 1/2"

Tubos de aço sem costura para caldeiras e vapor, e para fins mecânicos



Consultas pelo telefone: 34-8103

SECCÃO DE VENDAS

Rua Libero Badaró, 158 - 9.º andar - SÃO PAULO