

DIE ERNTE VON KAFFEE

Während des neunzehnten Jahrhunderts, und die meisten des zwanzigsten Jahrhunderts wurde Kaffee ohne viel Sorgfalt gezüchtet. "Weder Kunst noch Wissenschaft", "Lassen dass die Plantage gehen von sich selbst". Die Historikern beachten, in den letzten Jahrzehnten des Jahrhunderts, manche Entwicklung der Technik der Pflanzung und Bearbeitung des Bodens, mit der Anwesenheit von Agronomen und der Verwendung von Pflug in West São Paulo. In Serra do Caparaó nichts ähnliches passiert. Die Unterschiede in der Topographie könnte vielleicht erklären.

In dieser Bergregion, wurde der Kaffee in vertikaler Ausrichtung gepflanzt, im dem Hügel, obwohl der regen verursacht die Erosion, entdeckt die Wurzeln und lasst das Land weniger fruchtbar. So gab es bereits in der Paraíba-Tal gemacht. Es wird festgehalten, dass in der frühen Phase, in das Tal, es gab keine Ausrichtung; Der Kaffee wurde ziellos gepflanzt, nur um Erosion zu verhindern. Mit der Intensivierung der Sklavenarbeit, wurde beschlossen, die Ausrichtung der Arbeitskontrolle zu ermöglichen. Ein Sklaveverwalter könnte darunter die Arbeit von jedem Slave in seine Linie beobachten -oder in der Furche, sagen wie hier in Serra do Caparaó. Hier würde der Bauer die Arbeit der Pächter auf gesäumt Kaffee steuern. Es gibt keine Aufzeichnungen, dass dies der Grund ist. Aber die Tatsache ist, dass Kaffee in Ausrichtung gepflanzt verursacht starke Erosion und brachte Schäden an der Rentabilität der Kaffeebäume.

Das geerntete Kaffee wird von dem Hof zu verbreiten, um auf die Sonne zu trocknen. In reichen Bauernhöfen, der Hof ist mit Stein gebaut. Im allgemeinen es ist mit Erde. Mit dem Aufkommen von Zement in den ersten Jahrzehnten des zwanzigsten Jahrhunderts, wurde es einfacher, Hof Stein zu tun. Von Zeit zu Zeit, höchstens zwei zu zwei Stunden, geht die Straße, über Kaffebohnen kreisen und lassen sie der Sonne ausgesetzt. Lange Reihe vom Kaffee sind gegründet. In der nächsten Runde, gehen die Straße auf Pfählen, man dreh der Kaffee auf sie gehäuft und setzen diese Bohnen in der Sonne aus; dann kommt anderen Pfählen. So tut man jedes Mal, in jeder Runde, bis der Kaffee trocken wird. Am Abend treten der Kaffee in den sanften Hügeln zu vermeiden. Heutzutage ist es nicht empfehlenswert, Hügeln zu tun, um die Gärung zu verhindern. Es ist benötigt einige Wochen, mindestens dreißig Tage, für den Kaffee trocken wird, wenn ausschließlich im Hof getan .

Wenn der Kaffee is trocken, dann es ist Zeit, es zu reinigen. Zwar es nicht in die Reinigung gehen, es wird in Behältern gespeichert (Schuppen auf Bauernhöfen entlang der Terrassen). Sie sind mit hoher Stock gebaut, um Feuchtigkeit zu vermeiden. Sie wurden In großen Farmen installiert, um zu reinigen Kaffeemaschinen. Wer hat sie nicht dort trägt das Produkt auf diesen Maschinen gereinigt werden, wobei für seine Verwendung. Mit dem Erscheinen des LKW wurde auf dieser Maschine installiert, und lief jeden Bauernhof. Die Maschine arbeitete von morgens bis abends, und sie stoppte nur für der Fahrer zu schlafen.

In den frühen Tagen, der Kaffee war sauber die hölzernen Stößel, bei hand, mit einem schweren Stück Holz zu schlagen, in Monjolos vom Wasser berührte. In großen Farmen von São Paulo, sie verwendeten Batterien vom Stößel und Monjolos, ähnlich dem im Bergbau verwendet wurde, vom Wasser berührte. Wenn die Lastwagen kamen, hat man begonnen, diese berührt Diesel-Generator zu installieren.

Der reinige Kaffee ist in Jutesäcken von 60kg verpackt. Das Stroh, das aus dem Getreide kommt, wird aufgeschichtet und dient hervorragender Dünger, stecken den Kaffeebaum. Der reinige Kaffee wird für Lagerhäuser verkauft, die von Korntyp getrennt, früher mit den Händen, um die letzten Verunreinigungen und Fremdkörper zu reinigen; heute alle diese Aufgabe sind von Maschinen gemacht. Vom Hallen zu Röster (um Kaffeepulver zu machen); dann zu Schiffe, und endlich zur Welt. Auf Farmen und Häuser der Inland, reinigen der Kaffee in Öfen und Boden in Mühlen geröstet.