

OFFERTA

SOCIEDADE DE GEOGRAPHIA DE LISBOA

SAC. 7477 5

maio 290-5

*[Handwritten signature]*

# EXPOSIÇÃO COLONIAL

DE

## ALGODÃO, BORRACHA, CACAU E CAFÉ

(ABRIL A MAIO DE 1906)

7477

*[Handwritten signature]*

# CATALOGO

SOB A DIRECÇÃO DE

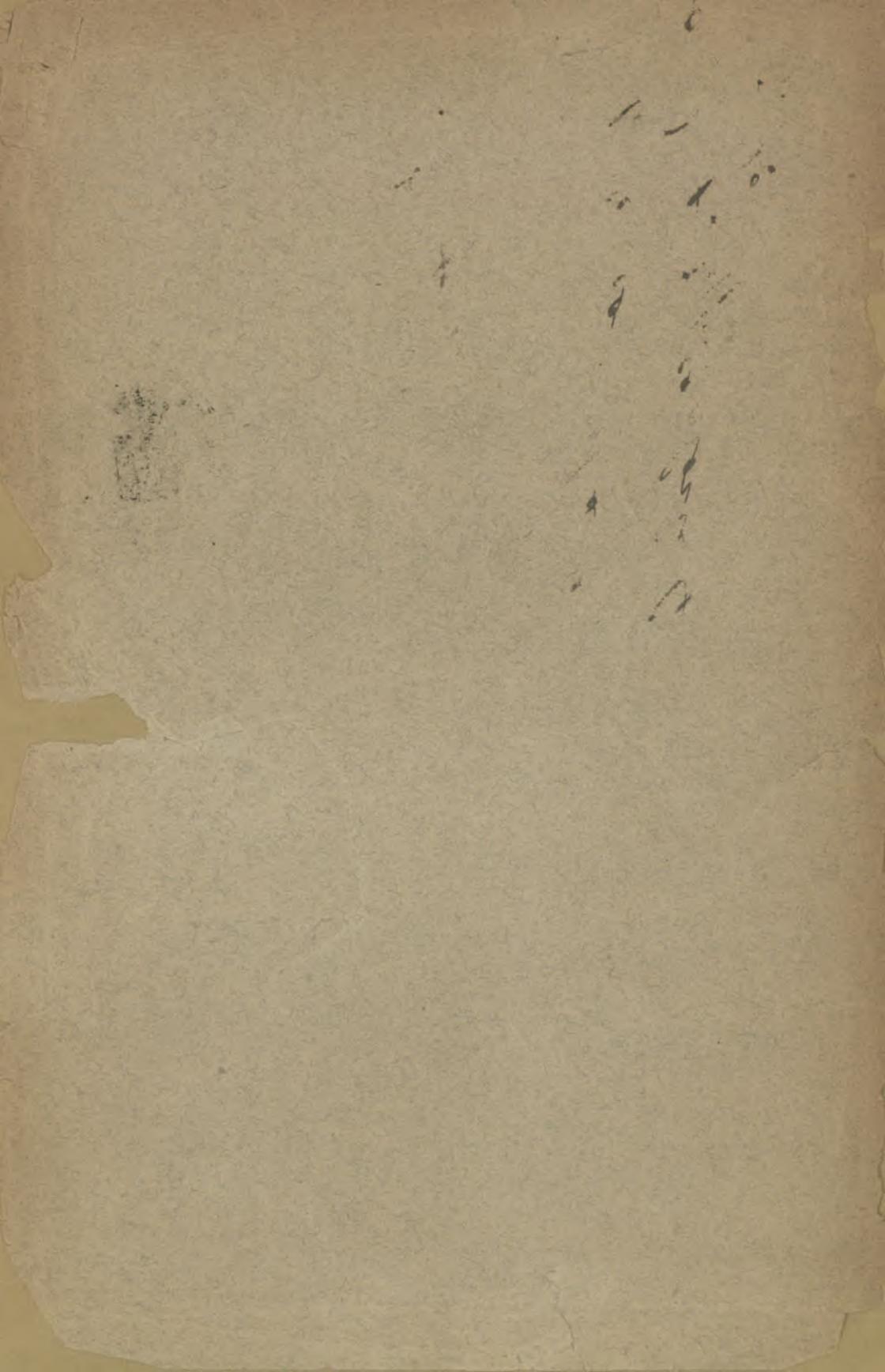
## ERNESTO DE VASCONCELLOS

Secretario Geral da Sociedade de Geographia de Lisboa



1906

CENTRO TYPOGRAPHICO COLONIAL  
76, R. da Conceição da Gloria, 80  
LISBOA



50.5  
44778

SOCIEDADE DE GEOGRAPHIA DE LISBOA

Mons. Sr. Sr. Carlos A. René  
Consul, Conselheiro da Corte

Homenagem de

# EXPOSIÇÃO COLONIAL

DE

Ernesto de Vasconcellos

ALGODÃO, BORRACHA, CACAU E CAFÉ

(ABRIL A MAIO DE 1906)

## CATALOGO

SOB A DIRECÇÃO DE

ERNESTO DE VASCONCELLOS

Secretario Geral da Sociedade de Geographia  
de Lisboa

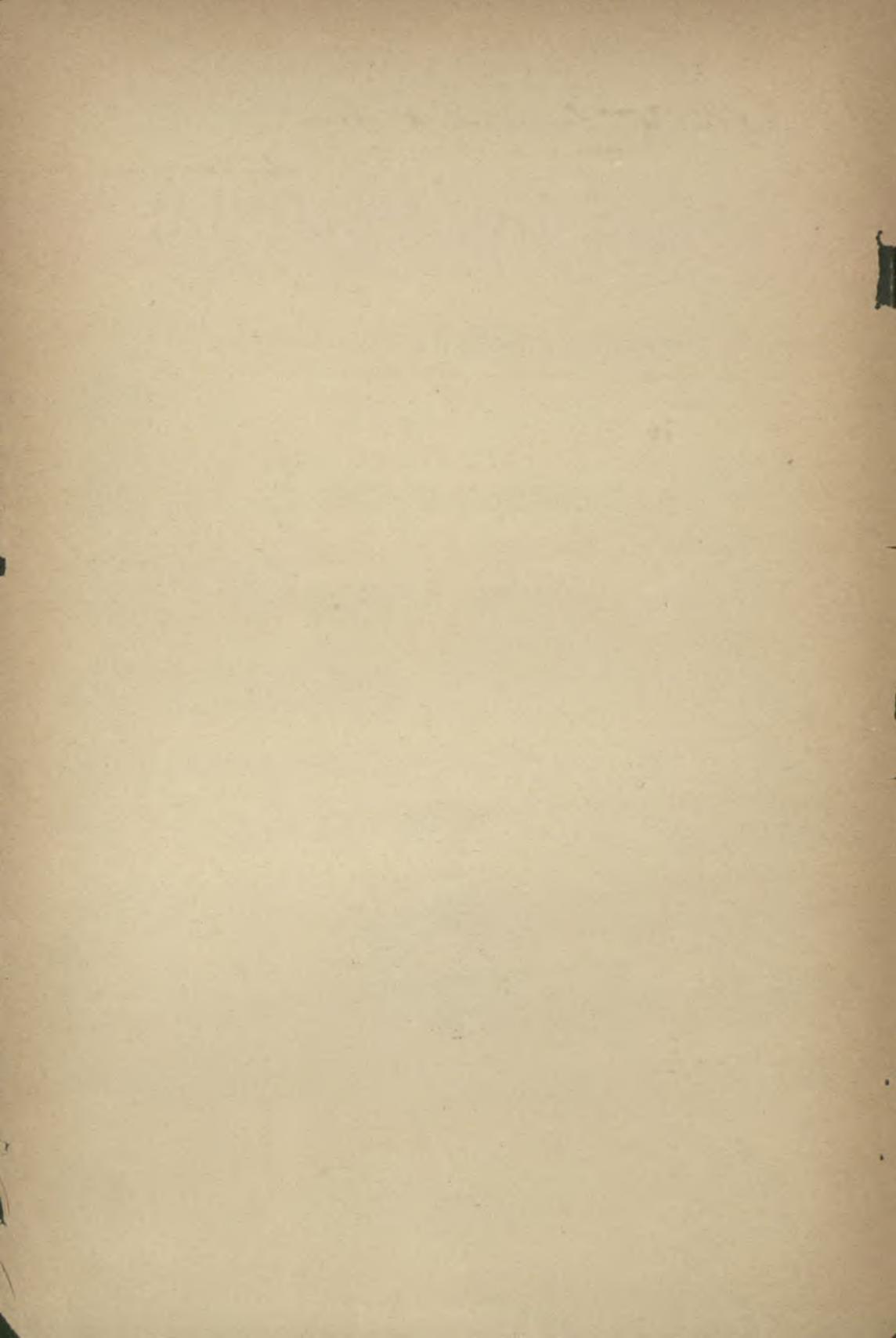


N. 36778



1906

CENTRO TYPOGRAPHICO COLONIAL  
76, R. da Conceição da Gloria, 80  
LISBOA



# INDICE

A Exposição Colonial (algodão, borracha, cacau e café).....	V
Classificações e recompensas .....	XI
Documentos para a historia da Exposição.....	XV

## CATALOGO GERAL

### PRIMEIRA PARTE

#### Materias primas

I—Algodão.....	1
II—Borracha .....	9
III—Cacau .....	18
IV—Café .....	23

#### Esclarecimentos e notas

Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola.....	29
Notas enviadas pelo Governador dos territorios da Companhia do Nyassa .....	42
Notas enviadas pela Empreza Agricola da Ilha do Principe .....	48
Notas fornecidas pela Companhia da Roça Vista Alegre.....	50
Breves traços descriptivos das fazendas pertencentes á Companhia Agricola do Cazengo.....	51
Mappa da exportação do cacau, café e borracha das provincias ultramarinas .....	—
Analyses : Algodões— Borrachas .....	55-57

### SEGUNDA PARTE

#### Industrias derivadas

I—Industria algodoeira.....	63
II—Industria da borracha... ..	66
III—Industria do cacau e do café .....	71
Analyses .....	83
Indice geral dos expositores .....	86
Appendice:—Relatorio do algodão da Guiné .....	95



# A EXPOSIÇÃO COLONIAL

(Algodão, borracha, cacau e café)

Tendo sempre advogado a idéa de, por meio de pequenas exposições, divulgar e diffundir entre o publico o conhecimento da riqueza e valor das colonias portuguezas, interessando-o em tudo quanto lhes respeita, vi. com vivo prazer, acceite, pela Direcção, a proposta, para se realisar na séde social um certamen limitado aos quatro productos mais ricos das nossas colonias: o algodão, a borracha, o cacau e o café.

Feita a respectiva communicação á assembléa da Sociedade, dirigiu-se immediatamente a Direcção ao Governo, para lhe solicitar que recommendasse aos governadores do Ultramar, o indispensavel auxilio e patrocínio ao nosso intento, e a algumas d'estas auctoridades se dirigiu tambem directamente a secretaria geral da Sociedade por cartas particulares.

O acolhimento por parte do Governo. Ministro da Marinha e Direcção Geral do Ultramar, foi o mais favoravel possivel, e expediram-se ordens aos governos ultramarinos para que prestassem todo o apóio á iniciativa da Sociedade. Perante a natural indolencia, conservantismo e rotina dos agricultores que, com raras excepções, são pouco propensos a estes processos de divulgação, sendo quasi preciso pedir-lhes, como favor, aquillo que, no seu proprio interesse, deveriam ser os primeiros a reconhecer como util e vantajoso para o seu negocio, foi aquelle auxilio o mais proficuo possivel.

Distribuidas com profusão as primeiras circulares a todos os interessados na agricultura colonial, solicitaram-se para os fins do anno de 1905 as remessas de productos; mas, tendo sido suscitada em Direcção a idéa de addiar a exposição para as proximidades da epocha em que se realisasse o Congresso Internacional de Medicina e o Congresso Colonial Nacional projectado, novas circulares se expediram aos mesmos interessados nas culturas alludidas, alongando o praso para recebimento de productos.

Largamente os jornaes se referiram á exposição, como que incitando a concorrência de expositores, porém, apesar d'isso, não logrou a Direcção um concurso tão vasto como seria para de-sejar.

De S. Thomé, a nossa mais importante colonia de plantação.

foi limitada a concorrência, apesar dos esforços empregados pelo conselheiro Cid, digno governador da provincia. Não corresponderam os agricultores ao que era de esperar da sua illustração e dos largos meios de que dispõem, apesar de nada terem a dispendir além de alguns kilos de cacau ou de café!

Perante o certamen e ante o momento em que este se levava a effeito, com a presumivel assistencia das summidades medicas, que n'um tão grande numero, de todas as partes do mundo, accorreram a Lisbôa, era de inquestionavel vantagem o concurso á exposição que, de mais a mais, se realisava no edificio onde o Congresso Internacional de Medicina se devia inaugurar, podendo a todos mostrar-se a excellencia dos productos expostos.

Mais nitida comprehensão d'essa vantagem tiveram os agricultores e negociantes de Angola e de Moçambique, que apresentaram uma importante exposição de algodão e de borracha. No entanto, embora a concorrência pudesse ser mais numerosa, é facto que a nossa exposição foi um successo de primeira ordem, e, para a grande maioria do publico, constituiu uma notavel lição e aprendizagem.

Effectivamente pouca gente conhecia o aperfeiçoamento a que o fabrico dos tecidos de algodão tem chegado entre nós, e teve agora ensejo de o verificar, vendo empregado o algodão nativo dos territorios de Manica e Sofala, explorados pela Companhia de Moçambique. Fabricação superior e aprimorada escolha de padrões.

Raros eram tambem os que sabiam que no paiz se fabricavam artefactos de borracha, com tão notavel perfeição, como os que produz a Companhia da Borracha, empregando, nos que expoz, unicamente a borracha extrahida das especies exploradas n'aquelles mesmos territorios pela Companhia de Moçambique.

A fabricação do chocolate, com o cacau colonial portuguez, denotou o seu desenvolvimento, apresentando-se superiormente pela exhibição de varias formas de productos em pó, em pau, em bonbons e outras phantasias que, até aqui, a grande maioria julgava serem unicamente provenientes da Suissa, da França ou da Allemanha os que se encontravam no nosso mercado. A fabrica do sr. Iniguez e a Companhia Frigorifica Portugueza foram uma verdadeira revellação, com os seus magnificos productos e cuidadas installações.

A fim de tornar mais interessante e instructiva a nossa exposição que, como é sabido, se realisou na sala ALGARVE, pediu-se ao nosso presado consocio Karl René, de Berlim, que nos obtivesse exemplares artificiaes das plantas que dão os productos sobre que versava a exposição, exceptuando a planta da borracha a *Hevea*, que foi feita em Lisboa. Esse cavalheiro não só nos enviou generosamente ás imitações do cacauero, cafeseiro e algodoeiro, mas tambem nos remetteu quatro quadros, em chromolithographia, representando aquellas plantas e as da borracha. Registrando este offerecimento, aqui consignamos a nossa gratidão ao sr. René.

Na sala ALGARVE, em cuja decoração e mobiliario se não tocou, só apenas se removeram as cadeiras para dar logar á montagem das *étagères* que, em linhas formando angulo recto, se dispozeram a um e outro lado da casa, simulando como que um quadrilatero incompleto. No centro erguiam-se as duas *vitrines* octogonaes da Companhia de Moçambique e entre estas a instalação da Companhia Frigorifica. Ao fundo da casa, a um e outro lado do estrado da presidencia, ficavam as estantes da fabrica de chocolates do sr. Iniguez.

Cada uma das banquetas abrangia a sua secção. A entrada para a sala fazia-se em frente da presidencia, deixando á direita a secção dos cafés e a dos algodões; á esquerda a dos cacaus e a da borracha. Como elemento decorativo aproveitaram-se as plantas artificiaes, a que já nos referimos, e fizeram-se umas especies de tulipas, com folhas e flores amplificadas das plantas correspondentes aos productos expostos, quasi todos contidos em recipientes de vidro. Quatro pyramides quadrangulares, com faces de vidro, continham, respectivamente collocadas junto de cada secção, o relativo producto, denunciando-lhe a abundancia.

Conseguiu-se dar assim uma nota agradável e impressionante á exposição, para o que concorreu principalmente o ter-se incluído no certamen a industria dos productos derivados das quatro especies escolhidas. Ganhou com isso a industria e lucrou a esthetica e o bom gosto decorativo.

\*

\*   \*

Inaugurou-se a Exposição Colonial no dia 4 de Abril, com a assistencia dos srs. Ministros da Marinha e das Obras Publicas, funcionarios superiores do Ministerio da Marinha e Ultramar e muitos socios e senhoras de suas familias, não tendo podido assistir Suas Magestades por estarem fóra de Lisboa, mas tanto El-Rei como Sua Magestade a Rainha visitaram depois minuciosamente a Exposição, a que teceram os mais rasgados elogios.

Muitos congressistas do XV Congresso Internacional de Medicina, e nomeadamente a sua secção de Medicina Tropical, visitaram a nossa Exposição que, conforme declararam, os deixou bem impressionados. E, emfim, segundo a estatística dos visitantes, não menos de 20:000 pessoas a examinaram.

Sem duvida um dos productos que mais attraheu as attenções foi o algodão, cuja historia ali se aprendia, podendo observar-se a planta em fructo aberto, assim como o algodão em semente, em capsula, descarçado, fiado branco e tinto, e em tecido.

Não é uma cultura recente a do algodão colonial portuguez; pode mesmo dizer-se que a prioridade d'esta cultura, entre os países coloniaes, nos pertence. Para a maioria d'estes é recente a febre algodoeira que d'elles se apoderou. Pelo que respeita a Portugal, quando se não quizesse recorrer ás estatísticas aduaneiras

de ha mais de 20 annos, bastaria examinar a Carta de Angola, contendo indicações de producção e salubridade, publicada pela Commissão de Cartographia, em 1885, para se vêr quaes os conselhos em que o algodão se produzia.

A falta, porém, de protecção a esta cultura, a concorrência que lhe faziam os algodões americanos e a remuneração larga que offerecia a cultura da canna saccharina, fez decahir este ramo de negocio. A reacção que nos paizes coloniaes europeus surgiu, nos primeiros annos do presente seculo, contra a invasão dos algodões americanos nos mercados da Europa, trouxe a necessidade do desenvolvimento da cultura algodoeira, e, tanto em Inglaterra como na Allemanha e na França, se fundaram sociedades para o fomento d'esta cultura. Em Portugal, onde a agricultura colonial recebeu um golpe de morte no que respeitava á canna saccharina, com as medidas resultantes do Acto de Bruxellas, renasceu a cultura do algodão, que em 1904 e 1905 principiou a ter uma phase pratica. Isto explica até certo ponto a razão porque no quadro graphico das exportações respeitante dos productos expostos, que adiante se verá, não figura o algodão. Apezar d'isso, é, contudo, fóra de duvida que a secção dos algodões foi a que melhor se apresentou. A classificação que em outro logar apresentamos por certo o demonstra, e, se os nossos agricultores empregarem processos mais cuidadosos de cultura, o principal defeito do algodão colonial portuguez, a irregularidade da fibra, deve desapparecer e a sua cotação augmentará, se bem que ella já seja bastante animadora.

Da analyse dos algodões incumbiu-se um perito muito distincto, Mr. James Hill, digno negociante de algodão em Manchester, a quem nos cabe o dever de agradecer a sua generosa interferencia.

A apreciação de Mr. James Hill, tão completa quanto possível, dispensa-nos de maiores considerações sobre o assumpto; mas não podemos deixar de dizer que o maior numero de concorrentes foi de Moçambique e de Angola e que os melhores algodões limpos foram os seguintes:

Companhia Agricola do Cazengo, cotado a 8 pence a libra; Companhia Colonial do Buzi, cotado a 7  $\frac{1}{4}$  e duas amostras da Companhia da Zambezia cotadas tambem a 7  $\frac{1}{4}$ , mas de fibra mais curta; o algodão de Chimoio (C. M.) a 7 e o da Companhia do Nyassa a 6  $\frac{2}{4}$ .

Deve-se notar que todos os demais algodões limpos, com excepção de dois specimens, obtiveram cotações entre 6 e 6  $\frac{1}{2}$ , o que é um valor muito accetavel e bastante lisongeiro para os esforços empregados.

Processo semelhante procurámos igualmente seguir ácerca da borracha, para o que se escolheram cinco typos diversos, que foram analysados, excluindo-se os da Companhia de Moçambique, por já estudados.

As analyses chemicas da nossa borracha colonial cremos que são pela primeira vez feitas em Portugal, e com esse estudo prestou a Sociedade de Geographia um assignalado serviço ao paiz.

A borracha exposta era proveniente das *Landolphias*, das *Otarmpas* (*Carpodinus lanceolatus*), *Biungos* (*Clitandra henriquesiana*) e em alguns casos da *Manihot Glaziovii*. A melhor é sem duvida a das *Landolphias*, tendo a apresentada pela Companhia de Moçambique uma alta cotação. Esta Companhia occupou, sem duvida alguma, um lugar proeminente na Exposição.

Dos cacaus pouco teremos a dizer em vista da excellencia d'este producto, que pouco se distingue de uns para o de outros agricultores; todavia especializamos o cacau não lavado produzido na roça do sr. A. dos Santos Pinto, como um dos melhores typos apresentados, entre os 43 productos examinados.

Dos cafés, além dos typos *Coffea Liberica* e *Coffea Arabica*, especializaremos uma especie nova, o *Coffea Ibo*, de Fröhner, apresentado pela Companhia do Nyassa, e que, pela pequenez do seu grão alongado, semelha mais o bago do trigo do que o do café ordinario. Cultivado com esmero, deve por certo produzir um producto que alcançará boa cotação no mercado, pelas suas qualidades aromaticas.

Foram 60 as amostras examinadas.

Para proceder á classificação e apreciação dos productos expostos, como acima referimos, foi pela Direcção da Sociedade de Geographia nomeado um jury presidido pelo Ex.<sup>mo</sup> Sr. Conselheiro Rodrigo Affonso Pequito, antigo Ministro da Fazenda e professor do Instituto Industrial, e composto dos Ex.<sup>mos</sup> Srs. Luiz Eugenio Leitão, negociante de grosso trato e director de varias companhias industriaes, Manuel Joaquim Alves Diniz, importante negociante de generos coloniaes, Henrique José Monteiro de Mendonça, distincto agricultor em S. Thomé e pelo signatario d'este relatorio.

Foram cinco as sessões realisadas, em que se fez um minucioso estudo da exposição nos seus varios detalhes, tendo-se adjudicado 21 diplomas de medalhas de ouro, 27 de medalhas de prata, 10 de medalhas de cobre e 20 menções honrosas, conforme se pôde vêr da relação ao diante publicada.

Elaborando o Catalogo documentado da Exposição, que ora se publica, teve o seu redactor um auxiliar prestante, na pessoa do sr. J. Farmhouse, official da nossa bibliotheca, que se encarregou de todo o trabalho de revisão, cooperando com muita assiduidade e intelligencia n'esta verdadeira chronica da nossa primeira exposição colonial parcellar realisada em Lisboa.

Conta ainda a Sociedade de Geographia, animada pelo exito da exposição limitada que emprehendeu e que se pôde chamar de preparação, levar a effeito uma outra Exposição Nacional Colonial de mais largo ambito, abrangendo todas as producções coloniaes, podendo calcular-se que terá logar na primavera de 1908, se o Governo se compenetrar do valor d'esse certamen e sua influencia no desenvolvimento colonial, o qual se ha-de por certo impôr á sua consideração e necessario auxilio e aos dos negociantes e commercio portuguez. Cada um, na medida das suas forças, terá de concorrer para tal desejo, que envolve uma util e patriótica idéa.

Proseguir no movimento colonial, que de ha muito vem sustentando, é dever da Sociedade de Geographia, á qual indubitavelmente se deve o renascimento do periodo ultramarino, não pela conquista guerreira, como outr'ora, mas pela conquista da exploração systematica e de colonisação, que são as armas modernas que substituiram o arbitrio da espada.

Maio, 1906.

O Secretario Geral

ERNESTO DE VASCONCELLOS

---

## Classificações e recompensas

---

O jury nomeado para proceder á classificação dos productos e conferir as recompensas aos expositores teve cinco sessões, accordando em que os productos expostos pelos Srs. Monteiro de Mendonça e Alves Diniz, bem como os apresentados pela Sociedade de Geographia, ficassem fóra do concurso, por aquelles senhores fazerem parte do jury e n'elle estar representada a Direcção da Sociedade pelos outros tres Ex.<sup>mos</sup> membros, resolveu conceder as seguintes distincções:

### ALGODÃO

**Diplomas de medalha de ouro**— Companhia Colonial do Buzi, Moçambique; Companhia da Zambezia, Moçambique; Companhia Agricola do Cazengo, Angola.

**Diplomas de medalha de prata**— Antonio José d'Araujo, Novo Redondo; Companhia de Moçambique, Moçambique; Companhia Agricola de Moribane, Moçambique; Companhia do Nyassa, Moçambique; Companhia de Timor, Timor; L. J. de Albuquerque & C.<sup>a</sup>, Novo Redondo; Nicolau Nunes Ferreira, Ambriz.

**Diploma do medalha de cobre**— Joaquim Alfredo de Freitas, Bengo.

**Menções honrosas**— Alfredo Loureiro da Fonseca, Guiné; Francisco Bacellar & C.<sup>a</sup>, Benguella; Francisco Maria Duarte, Congo (Santo Antonio do Zaire); Joaquim Ribeiro Pereira, Goulungo Alto.

### BORRACHA

**Diplomas de medalha de ouro**— Companhia de Moçambique, Moçambique; Companhia do Nyassa, Moçambique; Companhia da Zambezia, Moçambique; Sociedade da Roça Portalegre, S. Thomé.

**Diplomas de medalha de prata**— Antonio José de Araujo, Novo Redondo; Companhia Colonial do Buzi, Moçambique (Beira); Companhia Commercial de Angola, Benguella; Cordeiro & Resurreição, Congo (Noqui); Joaquim da Cruz Ramalhete & C.<sup>a</sup>, Congo (Noqui); Joaquim José Martins da Motta & C.<sup>a</sup>, Congo (Noqui); José de Mello Coelho & C.<sup>a</sup>, Ambriz (Pombo); Orlando da Cunha Balsemão, Congo (Noqui).

**Diplomas de medalha de cobre** — Alfredo Simões Leitão, Golungo Alto; Henry Grundler (Companhia Agricola do Bango) Golungo Alto; Lemos & Irmão, Congo (Noqui); Monteiro, Ramos & Brandão, Congo (Noqui).

**Menções honrosas** — Companhia do Congo Portuguez, Congo (Noqui); Joaquim Ribeiro Pereira, Golungo Alto; José Marques Pereira do Valle, Golungo Alto; José Pereira da Silva Neves, Golungo Alto.

## CACAU

**Diplomas de medalha de ouro** — Amandio dos Santos Pinto, S. Thomé; Companhia da Roça Vista Alegre, S. Thomé; Manuel Quaresma Dias da Graça, S. Thomé; Pinto de Albuquerque, S. Thomé.

**Diplomas de medalha de prata** — Carlos Augusto de Salles Ferreira, S. Thomé; Claudina de Freitas Chamiço (D.), S. Thomé; Costa & Napoles, S. Thomé; Marianno Ferreira Marques, S. Thomé; Companhia Agricola da Praia Grande, S. Thomé.

**Diplomas de medalha de cobre** — Sociedade de Agricultura Colonial, S. Thomé; Sociedade Roça Portalegre, S. Thomé; Visconde do Alto Dande, Dande.

**Menções honrosas** — Companhia Agricola do Cazengo, Angola; Eduarda de Sousa (D.), S. Thomé; Empresa Agricola do Principe, Principe; Francisco Antonio de Almeida (conselheiro), S. Thomé; Henry Grundler (Companhia Agricola do Bango), Golungo Alto; José Maria Godinho, S. Thomé; Maria Pestana Bomfim (D.), S. Thomé.

## CAFÉ

**Diplomas de medalha de ouro** — Alfredo Simões Leitão, Golungo Alto; Claudina de Freitas Chamiço (D.), S. Thomé; Companhia Agricola do Cazengo, Angola; Companhia do Nyassa, Moçambique; Governo da Provincia de S. Thomé e Principe, S. Thomé; Miguel de Jesus Vallada Paes, Inhambane.

**Diplomas de medalha de prata** — Antonio José de Araujo, Novo Redondo; Carlos Augusto de Salles Ferreira, S. Thomé; Companhia da Roça Vista Alegre, S. Thomé; Companhia de Moçambique, Moçambique; José Marques Pereira do Valle, Golungo Alto; Missão de Santo Antonio dos Gambos, Angola (Huila).

**Diplomas de medalha de cobre** — Joaquim Ribeiro Pereira, Golungo Alto; José Pereira da Silva Neves, Golungo Alto.

**Menções honrosas** — Claudina Horta Machado (D.), Benguella; Companhia do Congo Portuguez, Ambrizette (Encoge); Joaquim da Cruz Ramalhete & C.<sup>a</sup>, Angola (Encoge); José de Mello Coelho & C.<sup>a</sup>, Ambriz; Lemos & Irmão, Noqui (Encoge).

## INDUSTRIA ALGODOEIRA

*Diploma de medalha de ouro* — Companhia Fabril Lisbonense, Lisboa (rua de S. Julião).

*Diploma de medalha de prata* — Soares & Lobo, Lisboa (rua das Barracas).

## INDUSTRIA DO CACAU

*Diplomas de medalha de ouro* — Antonio Joaquim Iniguez, Lisboa (rua de D. Carlos) e Companhia Frigorifica Portugueza, Lisboa (rua Nova do Almada).

## INDUSTRIA DA BORRACHA

*Diploma de medalha de ouro* — Companhia da Borracha, Lisboa (Beato).

---



# Documentos para a historia da Exposição

---

## I

Officio do Presidente da Sociedade de Geographia ao Ministro e Secretario d'Estado dos Negocios da Marinha e Ultramar

*Ill.mo e Ex.mo Sr.* — Na idéa de ser util ao seu paiz, pretende a Sociedade de Geographia de Lisboa realisar no fim do presente anno uma Exposição limitada aos quatro productos ricos da agricultura colonial, o café, cacau, borracha e algodão, para mostrar praticamente as vantagens, progressos e importancia d'estas valiosas culturas, nas suas relações com as indústrias derivadas. São modernamente estes certamens limitados, os que maiores resultados dão na pratica, porque tanto a industria como o commercio mais facilmente podem apreciar qual o grau de adeantamento que se tem attingido nas especialidades que os referidos concursos abrangem. Conjunctamente com a Exposição, abre, tambem, a Sociedade um concurso para as melhores monographias que se apresentem sobre cada um dos quatro generos considerados, dando ás que lograrem a primeira classificação, em cada um dos quatro grupos, um premio em dinheiro na importancia de 50\$000 réis, sentindo que os seus recursos não lhe permitam conceder mais elevada quantia; mas a quantia votada que já não constitue pequeno sacrificio para os seus apoucados recursos, denota apenas a sua boa vontade. Esboçado como fica o plano da nossa idéa, que realisaremos por processo analogo ao seguido para a Exposição de Cartographia, embora a indole d'esta fosse diferente, ousou em nome da mesma Sociedade, a que me cabe o dever de presidir, solicitar de V. Ex.<sup>a</sup>, cuja competencia nas questões colonias se tem notavelmente affirmado, se digne recommendar aos governadores das diversas provincias ultramarinas que incitem e auxiliem os agricultores e commerciantes na remessa de productos das suas fazendas e negocio com destino á Exposição, convindo

que essas remessas estejam em Lisboa até 31 de Outubro do corrente anno. Os expositores indicarão a procedencia exacta dos artigos que remetem e qual a quantidade da producção annual das suas propriedades, cuja topographia deverá ser descripta sempre que fôr possível. Será este mais um serviço que em debito esta Sociedade regista durante a administração de V. Ex.<sup>a</sup> na pasta da Marinha e Ultramar.

Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup> — Sociedade, 10 de Maio de 1905 — Ill.<sup>mo</sup> Ex.<sup>mo</sup> Sr. Conselheiro Manuel Antonio Moreira Junior. Ministro e Secretario d'Estado dos Negocios da Marinha e Ultramar. — O Presidente — *Francisco Joaquim Ferreira do Amaral*.

## II

**Officio do Presidente da Sociedade de Geographia ao Administrador delegado da  
Companhia de Moçambique**

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* — Na idéa de ser util ao seu paiz, pretende a Sociedade de Geographia de Lisboa realizar no fim do presente anno uma Exposição limitada aos quatro productos ricos da agricultura colonial, o café, cacau, borracha e algodão, para mostrar praticamente as vantagens, progressos e importancia d'estas valiosas culturas, nas suas relações com as industrias derivadas. São modernamente estes certamens limitados os que maiores resultados dão na pratica, porque tanto a industria como o commercio, mais facilmente podem apreciar qual o grau de adeantamento que se tem attingido nas especialidades que os referidos concursos abrangem. Conjunctamente com a Exposição abre tambem, a Sociedade, um concurso para as melhores monographias que se apresentem sobre cada um dos quatro generos considerados, dando ás que lograrem a primeira classificação em cada um dos quatro grupos, um premio em dinheiro na importancia de 50\$000 reis, sentindo que os seus recursos não lhe permitam conceder mais elevada quantia; mas a quantia votada, que já não constitue pequeno sacrificio para os seus apoucados recursos denota apenas a sua boa vontade. Esboçado como fica o plano da nossa idéa, que realisaremos por processo analogo, ao seguido para a Exposição de Cartographia, embora a indole d'esta fosse differente, solicito de V. Ex.<sup>a</sup> no proprio interesse da Companhia que V. Ex.<sup>a</sup> dirige por forma tão levantada, que até ao dia 31 de Outubro do presente anno, nos sejam remettidos exemplares de todos ou d'alguns d'aquelles productos que V. Ex.<sup>a</sup> julgue que mais importancia tenham. Cada exemplar deve indicar o local de producção e, sendo possível, vir acompanhado de uma descripção topographica da fazenda ou propriedade ondê se cultiva e de outros dados que respeitem á importancia e valor do respectivo artigo.

Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup> — Sociedade, 10 Maio de 1905—III.<sup>mo</sup>  
 Ex.<sup>mo</sup> Sr. Administrador Delegado da Companhia de Moçambique.  
 —O Presidente—*Francisco Joaquim Ferreira do Amaral.*

Expediram-se identicos officios para as seguintes companhias coloniases :

*Companhia Agricola da Ilha de S. Thomé; Companhia da Ilha do Principe; Sociedade de Agricultura Colonial; Companhia Algodoeira do Congo; Companhia Commercial d'Angola; Companhia do Assucar de Moçambique; Companhia Assucareira d'Angola; Companhia Agricola do Bango; Companhia do Boror; Companhia Agricola Boa Vista; Companhia Colonial do Buzi; Companhia de Cabinda; Companhia Agricola do Cazengo; Companhia do Congo Portuguez; Companhia Agricola do Dande; Companhia do Dombe Grande; Companhia da Gorongosa; Empresa Industrial Agricola de Inhambane; Companhia Portuguesa de Lourenço Marques; Companhia do Luabo; Companhia de Moçambique; Companhia Agricola do Moribane; Companhia de Mossamedes; Companhia do Nyassa; Companhia Agricola da Praia Grande; Empresa Agricola do Principe; Roça Porto Alegre, em S. Thomé; Companhia da Roça Ribeira Isé; Companhia da Roça Adelaide; Roça Santo Antonio, em S. Thomé; Companhia da Roça Vista Alegre, em S. Thomé; Companhia de S. Vicente de Cabo Verde; Companhia de Timor; Companhia da Zambezia.*

### III

#### Officio do Presidente da Sociedade de Geographia ao Presidente do Centro Colonial

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* — Correspondendo a um dos fins d'esta instituição, venho communicar a V. Ex.<sup>a</sup>, como presidente do Centro Colonial, que no fim do presente anno se realisa na nossa séde social uma exposição limitada de quatro productos ricos das colonias portuguezas: o café, cacau, borracha e algodão. Estes certamens estão modernamente adoptados nos principaes paizes como eminentemente praticos porque tanto a industria como o commercio podem com grande facilidade e simplicidade apreciar qual o grau de adiantamento que se tem attingido nas especialidades representadas. Tambem resolveu esta Sociedade promover a publicação de monographias sobre aquelles productos. N'esta ordem de idéas ouso esperar que o Centro Colonial, que tanto pugna pelo desenvolvimento das possessões ultramarinas, prestará a sua inteira adhesão ao nosso proposito, fazendo com que os agricultores, proprietarios e commerciantes de grosso trato das nossas colonias, concorram com quaesquer d'aquelles productos á Exposição até ao dia 31 de Outubro proximo futuro. Cada exemplar deve indicar o local da producção, e sendo possivel, vir acompanhado

de uma descripção topographica da fazenda ou propriedade onde se cultiva e de outros dados que respeitem á importancia e valor do respectivo artigo.

Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup> — Sociedade, 19 de Maio de 1905 —  
Ill.<sup>mo</sup> Ex.<sup>mo</sup> Sr. Presidente do Centro Colonial.—O Presidente —  
*Francisco Joaquim Ferreira do Amaral.*

## IV

**Officio do Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa aos Agricultores  
e Comerciantes Coloniaes em Julho de 1905**

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.*—Na idéa de ser util ao seu paiz, deliberou a Sociedade de Geographia de Lisboa realisar no fim do presente anno, uma exposição limitada aos quatro productos ricos da agricultura colonial, o café, cacau, borracha e algodão, para mostrar praticamente as vantagens, progressos e importancia d'estas valiosas culturas nas suas relações com as industrias derivadas.

São modernamente estes certamens limitados os que maiores resultados dão na pratica, porque tanto a industria como o commercio mais facilmente podem apreciar qual o grau de adiantamento que se tem attingido nas especialidades que os referidos concursos abrangem.

Conjuntamente com a exposição abre, tambem, a Sociedade um concurso para as melhores monographias que se apresentem sobre cada um dos quatro generos considerados, dando ás que lograrem a primeira classificação em cada um dos quatro grupos, um premio em dinheiro na importancia de 50\$000 réis, sentindo que os seus recursos não lhe permittam conceder mais elevada quantia; mas a quantia votada, que já não constitue pequeno sacrificio para os seus apoucados recursos, denota apenas a sua boa vontade.

Esboçado como fica o plano da nossa idéa, não duvida esta Sociedade do apóio que a V. Ex.<sup>a</sup> ella merecerá, na sua qualidade de importante commerciante e agricultor, a quem o assumpto mais directamente interessa, e por isso se lhe dirige com o fim de lhe pedir, que até 31 do mez de Outubro do presente anno, nos sejam remettidos exemplares de todos ou de alguns d'aquelles productos, que V. Ex.<sup>a</sup> julgue de mais importancia.

Cada exemplar deve indicar o local de producção e, sendo possivel, vir acompanhado de uma descripção topographica da fazenda ou propriedade onde se cultiva e de outros dados que respeitem á importancia e valor do respectivo artigo.

Deus Guarde, etc.

**Agricultores e commerciantes a que a Sociedade de Geographia de Lisboa se dirigiu directamente :**

*A. Moraes & Irmão; Abeilard Raul Fragoso de Vasconcellos; Amandio dos Santos Pinto; Angelo Bulhões Maldonado; Antonio Accacio d'Oliveira Carvalho; A. Gomes de Paula; Alfredo Arthur de Carvalho; Alfredo Mendes da Silva; Alfredo d'Oliveira Sousa Leal; Alves de Carvalho & Irmão; Alves Diniz, Irmãos & C.ª; Annebal Pinto; Antonio Ferreira Marques; Antonio Jeronymo d'Oliveira; Banco Nacional Ultramarino; Benigno Ferreira & C.ª; C. A. Branco & Sobral; Carvalho, Ribeiro & Ferreira; Eduardo Pinto da Silva e Cunha; Elias Azancote; F. M. Swart & C.ª; Fernando Catella de Miranda; Ferreira & Irmãos; Francisco Ignacio de Carvalho; Francisco Mantero; Francisco Mendonça de Freitas; Francisco Rodrigues Ferreira Junior; José Ferreira do Amaral; José Saraga; Luiz Gonçalves Santiago; Marianno Ferreira Marques; Pedro Coelho Serra & C.ª; Salgado d'Araujo & Santos; Salomão Seruya & Filhos; Segurado Pacheco & C.ª.*

## V

**Officio do Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa ás Fabricas de Chocolate em Julho de 1905**

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* — Na idéa de ser util ao seu paiz, deliberou a Sociedade de Geographia de Lisboa realisar no fim do presente anno, uma exposição limitada aos quatro productos ricos da agricultura colonial, o café, cacau, borracha e algodão, para mostrar praticamente as vantagens, progressos e importancia d'estas valiosas culturas nas suas relações com as industrias derivadas.

São modernamente estes certamens limitados os que maiores resultados dão na pratica, porque tanto a industria como o commercio mais facilmente pódem apreciar qual o grau de adeantamento que se tem attingido nas especialidades que os referidos concursos abrangem.

Em taes circumstancias, julga a Sociedade de Geographia que a industria que essa fabrica representa e em que entra como elemento principal o cacau, poderia ter representação condigna na exposição que se projecta, e n'este sentido se lhe dirige convidando-a a remetter-lhe até 31 de Outubro do corrente anno os productos manufacturados que julgue dignos de serem expostos, mas tendo em vista que sejam nacionaes e fabricados com cacau oriundo de colonias portuguezas.

Deus Guarde, etc.

Fabricas de chocolate a que a Sociedade de Geographia de Lisboa se dirigiu :

*Antonio Joaquim Iniguez; J. Cepeda & C.<sup>ta</sup>; A. Desirat; Antonio Fernandes Vellasco, Successor; Augusto Pires Branco & Santos; Candido Cadaval; Carlos Bobone; Companhia Frigorifica Portugueza; Costa & Oliveira, Successores; João M. Affonso Machado; José Gonçalves Lopes; La Camerana Eusebio R. Maria & C.<sup>a</sup>.*

## VI

Officio do Conselheiro Director do Observatorio Meteorologico e Magnetico de Loanda ao Secretario Geral da Sociedade

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* — Desempenhando-me do encargo que me foi commettido por S. Ex.<sup>a</sup> o Governador Geral d'esta provincia, tenho a honra de remetter a V. Ex.<sup>a</sup> pelo paquete portuguez *Malange* cinco caixotes contendo amostras de borracha, café, cacau e algodão de producção d'esta colonia destinadas á exposição que a Sociedade de Geographia de Lisboa tenciona realizar no fim do corrente anno. Estas cincoenta e nove amostras vão convenientemente acondicionadas em frascos de vidro numerados e etiquetados e na relação \* que acompanha este meu officio encontrará V. Ex.<sup>a</sup> descriptas cada uma das amostras, com esclarecimentos que me foram possivel obter sobre esses productos. Junto conhecimento d'estes caixotes.

Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup>

Observatorio Meteorologico e Magnetico de Loanda, 25 de Outubro de 1905 — *Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* Secretario Geral da Sociedade de Geographia de Lisboa.—O Director—*Ernesto Augusto Gomes de Sousa.*

## VII

Officio do Director Geral do Ultramar ao Presidente da Sociedade

*Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.* — Encarrega-me S. Ex.<sup>a</sup> o Ministro e Secretario d'Estado dos Negocios da Marinha e Ultramar, de enviar a V. Ex.<sup>a</sup> um pacote de café, para a Exposição Agricola Colonial que essa Sociedade tenciona realizar no fim do presente anno. O referido café foi mandado ao governador geral da provincia de Angola pelo Superior da Missão Catholica de S. Antonio dos Gambos. Junto envio a V. Ex.<sup>a</sup> a copia do officio enviado pelo

---

\* A relação a que se allude é a que vae no logar competente, n'este catalogo, sob o titulo «Eclarecimentos, etc.»

superior da citada missão ao chefe do conselho dos Gambos, relativo ao assumpto.

Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup>

Secretaria d'Estado dos Negocios da Marinha e Ultramar, em 24 de Novembro de 1905. — Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa. — O Director Geral — *F. F. Dias Costa*.

Copia da Cópia—Serie de mil novecentos e cinco—Governo geral da provincia de Angola—Governo do districto de Huilla—Copia da copia—Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr.—Tenho a honra de accusar a recepção do officio numero quarenta, de V. Ex.<sup>a</sup>, a que respeitosa e respondendo—Muito honra V. Ex.<sup>a</sup> a Missão de Santo Antonio dos Gambos convidando-a a concorrer á exposição do café, cacau, borraça e algodão que a Sociedade de Geographia de Lisboa tenciona realizar brevemente. Da melhor boa vontade a Missão tem o prazer de enviar a V. Ex.<sup>a</sup> uma pequena amostra de café aqui colhido. Existem pouco mais ou menos duzentos pés de café que produzem annualmente cerca de cinco arrobas; o terreno é situado na margem direita do riacho Tyihepepe, concelho dos Gambos, districto da Huilla.—Estou convencido que se houvesse numerosos braços para alargar esta plantação, a colheita seria abundantissima. Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup>. Missão de Santo Antonio dos Gambos, quatorze de Agosto de mil novecentos e cinco — Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. capitão Adelino Luiz de Moraes e Castro, dignissimo chefe do concelho dos Gambos. (a) *Padre José Severino da Silva*. — Está conforme — Administração do concelho dos Gambos, dezanove de agosto de mil novecentos e cinco — O chefe do concelho (a) *Adelino Luiz de Moraes e Castro* — Está conforme — Secretaria do governo da Huilla, seis de Setembro de mil novecentos e cinco — O Secretario (a) *Eduardo Melin de Vasconcellos* — Está conforme — Secretaria Geral do Governo, em Loanda, quatro de Outubro de mil novecentos e cinco — O secretario Geral (a) *Manuel Sampaio Mancilha* — Está conforme — Terceira repartição da Direcção Geral do Ultramar, em 14 de Novembro de 1905. — O chefe da repartição — *Belchior José Machado*.

## VIII

Officio do Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa ao Ministro e Secretario d'Estado dos Negocios da Fazenda

Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. — Havendo o Governo Geral da provincia de Angola, com auctorisação do Governo de Sua Magestade, feito remetter pelo paquete *Malange* cinco caixotes com amostras de café, cacau, borraça e algodão de producção colonial, desti-

nados á exposição dos mesmos productos que a Sociedade de Geographia vae realizar dentro em pouco, e vindo essas amostras, destinadas a ficarem no Museu Colonial a nosso cargo, encerradas em frascos de vidro, tenho a honra de sollicitar de V. Ex.<sup>a</sup> a expedição das convenientes ordens para que taes frascos não sejam sujeitos a direitos por a Alfandega os *considerar como vidro manufacturado*, mas saiam livremente, visto serem destinados a um museu, e um museu do Estado, e não para commercio. Esta instituição tem até ao presente sido isenta de taes encargos, quando se trata de productos para o museu. V. Ex.<sup>a</sup>, como antigo vice-presidente d'esta Sociedade e como um dos seus mais illustres e prestimosos socios, decerto quererá fazer-lhe mais este serviço, que desde já me cumpre agradecer a V. Ex.<sup>a</sup>— Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup>— Sociedade, 18 de Novembro de 1905— Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. Conselheiro Manuel Affonso Espregueira, Ministro e Secretario de Estado dos Negocios da Fazenda — O Presidente (a) *Francisco Joaquim Ferreira do Amaral*.

## IX

**Officio do conselheiro Administrador Geral das alfandegas ao Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa**

Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. — Em resposta ao officio de V. Ex.<sup>a</sup> de 18 de novembro ultimo, tenho a honra de communicar que o Ex.<sup>mo</sup> Ministro da Fazenda auctorisou, por despacho de 1 do corrente, a entrega á Sociedade da sua digna presidencia, mediante termo de fiança aos respectivos direitos, dos cinco caixotes com amostras de diversos productos coloniaes, acondicionadas em frascos de vidro e a que se refere o citado officio de V. Ex.<sup>a</sup>, tendo-se expedido, n'esta conformidade, as necessarias instrucções á Alfandega de Lisboa—Deus Guarde a V. Ex.<sup>a</sup>—Administração Geral das Alfandegas, em 4 de Dezembro de 1905— Ill.<sup>mo</sup> e Ex.<sup>mo</sup> Sr. Conselheiro Presidente da Sociedade de Geographia de Lisboa—O Conselheiro Administrador Geral (a) *A. Teixeira de Sousa*.

## X

**Exposição Colonial**

**REGULAMENTO GERAL**

Artigo 1.<sup>o</sup>—A Exposição Colonial é limitada aos quatro productos agricolas: algodão, borracha, cacau e café, e organizada pela Sociedade de Geographia de Lisboa, tendo logar na séde

Art. 2.<sup>o</sup>—Os trabalhos preparatorios da Exposição estão a cargo da Direcção, que é a Commissão Organizadora da Exposição.

Art. 3.<sup>o</sup>—A duração da Exposição será por trinta dias, prorogaveis por egual periodo de tempo, se assim fôr reputado necessario.

Art. 4.<sup>o</sup>—As adhesões, em harmonia com os convites feitos, deverão ser dirigidas para a sede da Sociedade de Geographia, á Direcção da mesma Sociedade.

Art. 5.<sup>o</sup>—As remessas deverão chegar á Exposição o mais tardar até ao dia 10 de março do presente anno.

Art. 6.<sup>o</sup>—A Direcção da Sociedade, ou quem a represente legalmente, regulará a admissão dos objectos recebidos e determinará os locais que elles devem occupar na Exposição.

Art. 7.<sup>o</sup>—Os logares serão postos gratuitamente á disposição dos expositores. Os expositores pôr-se-hão d'accordo com a Direcção para as despesas de installação e conservação, quando os seus artigos exijam cuidados especiaes por elles requeridos.

Art. 8.<sup>o</sup>—A Direcção tomará as medidas necessarias para a conservação e fiscalisação dos productos enviados, principalmente dos que hajam de ser retirados finda a exposição, mas não responderá pelos transvios, nem por deterioração em caso de incendio, ou outro de força maior.

Art. 9.<sup>o</sup>—Salvo aviso em contrario do Expositor, a Direcção reserva-se o direito de, finda a Exposição, englobar os productos expostos no Museu, se não forem retirados no praso de 15 dias.

Art. 10.<sup>o</sup>—Nenhum producto poderá ser retirado sem especial licença, antes do encerramento da Exposição.

Art. 11.<sup>o</sup>—Será publicado o catalogo official da Exposição, mencionando os nomes dos adherentes, acompanhado de esclarecimentos relativos ás producções representadas na Exposição.

Art. 12.<sup>o</sup>—A Direcção tomará todas as decisões tendentes a resolver os pontos omissos n'este regulamento.

Art. 13.<sup>o</sup>—Finda a Exposição e feita a classificação pelo jury nomeado, serão enviados aos expositores os diplomas correspondentes ás medalhas ou menções a que tenham tido direito.

Art. 14.<sup>o</sup>—A cada expositor será remettido um bilhete de entrada permanente na Exposição, quando não seja socio da Sociedade de Geographia.

Art. 15.<sup>o</sup>—A Exposição será solemnemente inaugurada no mez de Março p. f.

Art. 16.<sup>o</sup>—Poderá ter representação na Exposição qualquer industria derivada dos productos a que se refere o artigo 1.<sup>o</sup>.

Sociedade de Geographia de Lisboa, 1 de Março de 1906.



# CATALOGO GERAL



# CATALOGO GERAL

---

## PRIMEIRA PARTE

### MATERIAS PRIMAS

---

#### I

#### Algodão

- 113 Algodão.** Ambriz. Districto de Loanda. Provincia d'Angola.—Vidé o n.º 32 dos «Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos d'Angola enviados á Exposição e fornecidos pelo sr. conselheiro Ernesto Augusto Gomes de Sousa.» n'este catalogo.  
Expositor: Nicolau Nunes Ferreira.
- 114 Algodão.** Benguella. Provincia d'Angola.—Vidé o n.º 55 dos «Esclarecimentos» acima citados.  
Expositor: Francisco Bacellar & C.<sup>a</sup>.
- 115 Algodão.** Bengo. Districto de Loanda. Provincia d'Angola.—Vidé o n.º 34 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: Joaquim Alfredo de Freitas.
- 116 Algodão** em semente. Santo Antonio do Zaire. Districto do Congo.—Vidé o n.º 16 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: Francisco Maria Duarte.
- 117 Algodão.** Da mesma procedencia do anterior.—Vidé o n.º 16 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 118 Algodão.** Golungo Alto. Districto de Loanda.—Vidé o n.º 38 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: Joaquim Ribeiro Pereira.

- 119 Algodão.** Novo Redondo. Districto de Loanda.—Vidé o n.º 53 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: Antonio José d'Araujo.
- 120 Algodão** em fructo. Da mesma procedencia do anterior.—Vidé o n.º 52 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 121 Algodão** arborio, descaroçado á mão. Semente do Maranhão. Novo Redondo. Districto de Loanda. Propriedade: «Quitongo».  
Expositor: L. José d'Albuquerque & C.<sup>a</sup>.
- 122 Algodão** arborio, com caroço. Semente do Maranhão. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 123 Algodão** rasteiro, descaroçado á mão, qualidade Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 124 Algodão** rasteiro, com caroço. Procedencia e qualidade: as mesmas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 125 Algodão** arborio, descaroçado á mão, qualidade Angola. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 126 Algodão,** com caroço. Procedencia e qualidade: as mesmas do anterior.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 127 Algodão** descaroçado á machina, qualidade Angola. Da propriedade chamada «Benguella Velha», em Novo Redondo. Districto de Loanda.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 128 Algodão.** Procedencia: Propriedade chamada Luzitania, na margem esquerda do rio Buzi, a 25 kilometros da foz d'este rio. Territorio de Manica e Sofala, na Provincia de Moçambique. Em outubro de 1905 este algodão obtinha o preço de 250 réis o kilogramma.  
Expositor: Companhia Colonial do Buzi.
- 129 Algodão.** Procedencia: Fazenda «Naquindunga», no concelho de Mocimboa. Territorio da Companhia do Nyassa, na Provincia de Moçambique.—Vidé as «Notas fornecidas pelo Go-

vernador dos territorios da Companhia do Nyassa» n'este catalogo.

Expositor: Companhia do Nyassa.

- 130 Algodão** com caroço. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do antecedente.
- 131 Algodão** descaroçado. Procedencia: Fazenda «Boana Xequê», concelho de Quiçanga. Territorio da Companhia do Nyassa, na provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 132 Algodão** descaroçado. Procedencia: Fazenda «Matrabala». Concelho de Quiçanga. Territorio da Companhia do Nyassa, na Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 133 Algodão** amarelo, sementes. Localidade: Farim. Provincia da Guiné.  
Expositor: A. Loureiro da Fonseca.
- 134 Algodão** com caroço. Região de Mualia. Concelho do Medo. Territorio do Nyassa, na Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 135 Algodão** com caroço. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 136 Algodão** com caroço. Procedencia: Proximidades de Namacopué. Concelho do Lurio. Territorio do Nyassa, na Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo.
- 137 Algodão** com caroço. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 138 Algodão** «Georgia». Cultivado em Bompona, no prazo Maganja de além Chire. Districto de Tete. Provincia de Moçambique. A cultura do algodão no territorio da Companhia da Zambezia está em experiencia.  
Expositor: Companhia da Zambezia.
- 139 Algodão** «Mit-Affifi». Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do antecedente.
- 140 Algodão** «Upland». Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do antecedente.

- 141 Algodão** «Abassi». Procedencia: a do antecedente.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 142 Algodão.** Procedencia: Fazenda «Prototypo». Concelho do Cazengo. Districto de Loanda. Vidé:—«Breves traços descriptivos das fazendas pertencentes á Companhia Agricola do Cazengo» n'este catalogo.  
Expositor: Companhia Agricola do Cazengo.
- 169 Algodão** com caroço. Concelho do Quissanga. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidé: «Notas enviadas pelo Governador dos Territorios da Companhia do Nyassa» n'este catalogo.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 170 Algodão** com caroço. Concelho do Ibo.—Vidé: «Notas enviadas...» etc., citadas no numero anterior.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 171 Algodão** descarçado. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo do antecedente.
- 172 Algodão** com caroço. Concelho do Mocimboa.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 173 Algodão.** Concelho do Lurio.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 174 Algodão.** Concelho do Lurio.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 175 Algodão** «Mit-Affifi» em fructos, abertos. Procedencia: Propriedade «Maria Helena». Circumscrição do Govuro. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia de Moçambique\*.
- 176 Algodão** «Mit-Affifi». Procedencia: a mesma do antecedente.  
Expositor: o mesmo.
- 177 Algodão** «Mit-Affifi». Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.

---

\* A Companhia de Moçambique publicou uma monographia intitulada: «A Companhia de Moçambique na Exposição da Sociedade de Geographia de Lisboa. Memoria ácerca do algodão e borracha, 1906.» Esta monographia está á venda por 500 réis.

- 178 Algodão** «Mit-Affifi», em fructo, com tronco. Procedencia: a mesma do antecedente.  
Expositor: o mesmo.
- 179 Algodão** «Mit-Affifi». Localidade: «Mac-Callum». Circumscripção do Govuro. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo
- 180 Algodão** «Mit-Affifi». Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 181 Algodão** «Mit-Affifi» (Ashmanni). Procedencia: a mesma do antecedente.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 182 Algodão**. Sub-circumscripção do Chimoio. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia de Moçambique.
- 183 Algodão** do Egypto. Propriedade de J. Simões. Sub-circumscripção do Chimoio. Tete. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 184 Algodão** do Egypto (Mahaman). Circumscripção de Neves Ferreira. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo.
- 185 Algodão** «Mit-Affifi». Circumscripção do Govuro. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo.
- 186 Algodão** do Egypto. Circumscripção de Mossurize. Fram Spatonga. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo.
- 187 Algodão** do Egypto. Propriedade de Arthur Lopes Ricardo. Sub-circumscripção do Chimoio. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo.
- 188 Algodão** americano. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o do anterior.

- 189 Algodão.** Procedencia: Sena. Districto e provincia: os do anterior.  
Expositor: a mesmo.
- 190 Algodão.** Procedencia: Cherinda e Moribane. Districto e Provincia: os mesmos do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 191 Algodão.** Procedencia: Neves Ferreira. Districto e provincia: os mesmos do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 229 Algodão, sementes.** Mossamedes. Districto de Mossamedes. Provincia de Angola.  
Expositor: Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu).
- 230 Algodão, troncos do algodoeiro.** Sant'Iago. Provincia de Cabo Verde.  
Expositor: o mesmo.
- 231 Algodão, fructos fechados.** Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 232 Algodão, fructos abertos.** Procedencia: Cabinda. Provincia d'Angola.  
Expositor: o mesmo.
- 233 Algodão com semente.** Procedencia: Ilha de Santo Antão. Provincia de Cabo Verde.  
Expositor: o mesmo.
- 234 Algodão em rama.** Procedencia: Ilha de S. Vicente. Cabo Verde.  
Expositor: o mesmo.
- 235 Algodão fiado e tinto para tecêr.** Em novellos. Procedencia: Timor.  
Expositor: o mesmo.
- 237 Algodão amarello.** Farim. Provincia da Guiné.  
Expositor: A. Loureiro da Fonseca. \*

---

\* De uma carta que o Sr. Loureiro da Fonseca dirigiu em 17 de abril do corrente anno ao Sr. Henrique Taveira extractamos, com a devida venia, as seguintes indicações:

«O algodão em Farim, como na maior parte da Guiné, é cultivado só pelo gentio e empregado exclusivamente para o fabrico de *bandas*, estreitas

- 238 Algodão**, sementes. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expõsitor: o mesmo.
- 240 Algodão**. Procedencia: Timor.  
Expositor: Companhia de Timor.
- 241 Algodão**. Procedencia: Govuro, propriedade Visconde de Carnaxide; territorio de Manica e Sofala, provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia Agricola de Moribane.
- 240-b Algodoeiro**. Planta do algodão colhida em 1905 em Mazamba (circumscripção de Neves Ferreira). E' um tronco com algumas hastes, terminando com os fructos do algodoeiro abertos.  
Expositor: Companhia de Moçambique.
- 240-a Algodoeiro** (*Gossypium L.*) Planta artificial com fructos abertos. Em vaso.  
Pertence á Sociedade de Geographia de Lisboa.

---

Por ser interessante para a agricultura metropolitana, apresentaram-se na Exposição dois concorrentes representados pelos N.<sup>os</sup>:

- 239 Algodão**. Cultivado na quinta da Ribeira, no Seixal, districto de Lisboa, propriedade do sr. João Verissimo Mendes Guerreiro.

---

peças de tecido com 15 e 20 centímetros de largura e que servem de moeda em algumas regiões da Guiné. Em poder dos Srs. Julio Henriques, lente da Universidade, e Armando de Seabra, de Lisboa, existem amostras de algodão provenientes de sementes do *Sea-Island*, introduzido em 1898 em Cacondó (alto Cazine) por Pierre Povel e por este cultivado regularmente desde então.

Em 1903 a Sociedade Commercial Otto-Schacht, de Bolama, exportou para Hamburgo uma pequena porção d'esse algodão, a fim de ali se apreciar o valor commercial d'essa variedade.

Pelo paquete a chegar da Guiné em 25 ou 26 do corrente, deve vir com destino á Direcção Geral do Ultramar, o relatorio apresentado ao Governo da Provincia pelo regente agricola José Augusto Franco, sobre as variedades de processos de cultura do algodão na Guiné.

Esse relatorio é acompanhado de amostras de algodão de diversas proveniencias: Farim, Geba, Cabisseco, etc., etc., e de um herbario contendo folhas, flores e fructos de diversas variedades. Na Secretaria Geral do Governo, em Bolama, devem existir ainda amostras de productos de tecelagem indigena, começados a colleccionar em fins de 1904, a pedido da Direcção da Escola Academica».

- 239-a Algodão** «Ioanowische», sementes. Cultivado na mesma propriedade do anterior.
- 239-b Algodão** «Mit-Affifi», sementes. Da mesma propriedade do anterior.
- 239-c Algodão** «Abassi», sementes. Da mesma propriedade do anterior.
- 239-d Algodão**, tronco, fructos e algodão descaroçado. Cultivado em Parede, concelho de Cascaes. Propriedade da Ex.<sup>ma</sup> Sr.<sup>a</sup> Condessa d'Edla.

Estes algodões não entraram na classificação do jury por serem productos cultivados no reino. Aos cultivadores d'estas plantas recommendamos, porém, a comparação da cotação com a de outros algodões de procedencia africana. E' curioso que os algodões cultivados no reino tenham um comprimento de fibra, como o d'aquelles em questão, não variavel, e uma apresentação tão boa e tão bem cotada.

---

II

Borracha

- 60 Borracha.** Benguella. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 57 dos «Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola, enviados á Exposição e fornecidos pelo sr. conselheiro Ernesto Augusto Gomes de Sousa» n'este catalogo.  
Expositor: Companhia Commercial de Angola.
- 61 Borracha.** Benguella. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 58 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 62 Borracha.** Além-Bembe. (Região do Congo). Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 30 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: José de Mello Coelho & C.<sup>a</sup>, do Ambriz.
- 63 Borracha.** Região do Damba. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 20 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Antonio Luiz Rodrigues Gouvêa, gerente da Companhia do Congo Portuguez, em Noqui.
- 64 Borracha.** Região do Quango. Districto do Congo.—Vidè o n.º 21 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo.
- 65 Borracha.** Região do Cuilo. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 24 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Cordeiro e Ressurreição (Noqui).
- 66 Borracha.** Região do Damba. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 25 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 67 Borracha.** Região do Cuilo. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 26 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo.

- 68 Borracha.** Região do Pombo. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 23 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 69 Borracha.** Região do Damba. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 17 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Francisco da Costa Ferreira. Gerente da Companhia do Congo Portuguez (Ambrizette).
- 70 Borracha.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 18 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 71 Borracha.** Região de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 11 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Joaquim da Cruz Ramalhete & C.<sup>a</sup> (Noqui).
- 72 Borracha.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 10 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 73 Borracha.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 9 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo.
- 74 Borracha.** Lui Lubilo. Terras de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 8 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo.
- 75 Borracha.** Região de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 15 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Joaquim José Martins da Motta & C.<sup>a</sup> (Noqui).
- 76 Borracha.** Lula Lubila (Terras de Iacca). Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 13 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 77 Borracha.** Região de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 14 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 78 Borracha.** (*Landolphia ovariensis*). Fazenda «Valle Pittoresco». Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 36 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: José Pereira da Silva Neves.

- 79 Borracha.** Região de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè os n.ºs 2 e 4 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: Lemos & Irmão.
- 80 Borracha.** Procedencia: a mesma da anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 81 Borracha.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 3 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: o mesmo.
- 82 Borracha.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 1 dos «Esclarecimentos etc.»  
Expositor: o mesmo.
- 83 Borracha.** Região do Quango. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 28 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: Monteiro, Ramos & Brandão.
- 84 Borracha.** Região de Damba. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 27 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: o mesmo.
- 85 Borracha.** Região de Iacca. Districto do Congo. Provincia de Angola.—Vidè o n.ºs 6 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: Orlando da Cunha Balsemão (Noqui).
- 86 Borracha.** Procedencia: a mesma da anterior.—Vidè o n.º 7 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: o mesmo.
- 87 Borracha.** Fazenda «Valle Flor». Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 43 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: Alfredo Simões Leitão (Golungo Alto).
- 88 Borracha.** (*Landolphia*). Fazenda «Valle Flor». Golungo Alto. (Porto do Zenza).—Vidè n.º 42 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 89 Borracha** (*Manihot glaziovii*). Fazenda «Bemfica». Golungo Alto (Quiabula). Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 39 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: Joaquim Ribeiro Pereira.
- 90 Borracha** (*Manihot glaziovii*). Fazenda «Fidelidade». Golungo Alto.—Vidè o n.º 44 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: José Marques Pereira do Valle (Golungo Alto).

- 91 Borracha** (*Manihot glaziovii*). Fazenda «Valle Pitoresco». Golungo Alto.—Vidè o n.º 36 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: José Pereira da Silva Neves. (Golungo Alto).
- 92 Borracha** (*Manihot glaziovii*). Fazenda «Bango». Golungo Alto.—Vidè o n.º 48 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: Henry Grundler, gerente da Companhia Agrícola Bango.
- 93 Borracha** (*Manihot glaziovii*). Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 49 dos «Esclarecimentos, etc.»  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 94 Borracha.** Procedencia: a mesma. Extracção por machinas Patent «Schmolle».—Vidè o n.º 47 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 95 Borracha.** Roça Amizade (Região do Ambuim). Concelho de Novo Redondo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 54 dos «Esclarecimentos».  
Expositor: Antonio José d'Araujo.
- 96 Borracha.** Região do Pombo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 29 dos «Esclarecimentos», etc.  
Expositor: José de Mello Coelho & C.<sup>a</sup> (Ambriz).
- 97 Borracha** da America Central (*Castilloa elastica*). Roça Porto Alegre. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
A Roça «Porto Alegre» é situada ao Sul Sud'Este da Ilha de S. Thomé. A sua superficie total é de 32.923.948 kilometros quadrados. A parte plantada é de 14.753.206 kilometros, constituindo a parte plana a superficie de 7.001.105 kilometros e a parte accidentada 7.752 kilometros. A parte inculta é de 17.000.008 kilometros, mais uma superficie de 1.169.734 abrangida pelo braço do mar (Malanza). Empregam-se n'esta Roça 1:159 serviçaes e a sua producção principal é de cacau, cujo rendimento actual é de 50:000 arrobas. A altitude maxima da parte plantada, Monte de Canta Gallo, é de 410 metros. A borracha exposta com o numero 97 foi introduzida em sementes germinadas em caixas em novembro de 1900. Obtiveram-se magnificos specimens, alguns dos quaes medem já 10 metros de altura e 40 centimetros de diametro. Na Roça «Porto Alegre» propaga-se esta cultura para exportação do producto.  
Expositor: Sociedade da Roça Porto Alegre.

- 98 Borracha** da India. (*Ficus Elastica*). Procedencia: a mesma da anterior.  
As arvores productoras d'esta borracha foram plantadas ha dez annos na roça Porto Alegre, tendo attingido já 10 a 12 metros de altura e 75 centimetros de diametro.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 99 Borracha** trepadeira d'Africa. (*Landolphia ovariensis*). Procedencia: a mesma da anterior.  
Dá grande quantidade de latex, produzindo borracha pura e muito rica em gomma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 100 Borracha** do Cearà ou Maniçoba (*Manihot Glazovii*).  
Procedencia: a mesma.  
Estas arvores encontram-se em grande quantidade na Roça Porto Alegre.  
Expositor: o mesmo do anterior \*.
- 101 Borracha.** Procedencia: propriedade da «Luzitania», Margem esquerda do rio Buzi. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique (Beira).  
Expositor: Companhia Colonial do Buzi.
- 102 Borracha.** Procedencia: Nangadi. Concelho de Tungue. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Para as amostras apresentadas por este expositor vejam-se as «Notas» enviadas pelo Governador do respectivo territorio.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 103 Borracha.** Procedencia: Naquidanga. Concelho de Tungue.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 104 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho de Mocimboa. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 105 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.

---

\* As amostras de borracha fornecidas pela Roça «Porto Alegre» foram coaguladas naturalmente na propria arvore.

As notas com que acompanhamos estes numeros são fornecidos pela Sociedade exploradora.

- 106 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 107 Borracha.** Concelho do Medo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 108 Borracha.** Concelho do Medo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 109 Borracha.** Concelho do Lurio. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 110 Borracha.** Alto Lurio. Concelho de Lurio. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 111 Borracha.** Concelho de M'tarica. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 112 Borracha.** Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 155 Borracha.** Procedencia: Chupanga. Districto da Zambezia. Provincia de Moçambique.  
E' borracha de primeira qualidade e o seu preço é de 1\$500 réis o kilo.  
Expositor: Companhia da Zambezia.
- 156 Borracha.** Procedencia: Massingire. Districto da Zambezia. Provincia de Moçambique.  
E' borracha de primeira qualidade, cujo preço é de 1\$500 réis o kilo.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 157 Borracha.** Procedencia: Namulia. Districto da Zambezia. Provincia de Moçambique.  
E' borracha inferior «baffada». O preço é de 1\$000 réis o kilo.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 158 Borracha.** Procedencia: Tete. Districto da Zambezia. Provincia de Moçambique.  
E' borracha inferior de 1\$000 réis o kilo.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 159 Borracha.** Procedencia: Floresta de Munhembue. Circumscripção de Sofala. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia de Moçambique \*.
- 160 Borracha.** Procedencia: Mossurize. Localidade: Madanda. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 161 Borracha.** (*Landolphia Kirkii*). Circumscripção do Govuro. Territorio de Manica e Sofala. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 162 Borracha.** Procedencia: Mavias. Concelho do Tungue. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas enviadas pelo governador dos territorios do Nyassa», no capitulo intitulado «Borracha», n'este catalogo.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 163 Borracha.** Procedencia: Mocimboa do Rovuma. Concelho do Tungue. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 164 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho de Mocimboa. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 165 Borracha.** Procedencia: Mavias. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 166 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 167 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho de Mocimboa. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.

---

\* Vidè a nota ao n.º 175 d'este catalogo no Cap. I — Algodões.

- 168 Borracha.** Procedencia: Macondes. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 215 Borracha.** (*Clitandra Henriquiana*. K. Schum) vulgo Bihungo.  
Procedencia: Benguella. Provincia de Angola.  
Expositor: Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu).
- 216 Borracha** Otarampa (*Carpodimus lanc.* K. Schum). Procedencia: Benguella. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 218 Borracha** Otarampa (*Carpodimus lanceolatus* K. Schum).  
Procedencia: Benguella. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 219 Borracha** de 1.<sup>a</sup> qualidade (cosida). Procedencia: Bailundo. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 220 Borracha.** Procedencia: Gaza. Região dos M'chops. Districto de Gaza. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 221 Borracha.** Procedencia: Cazengo. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 222 Borracha** elastica. Procedencia: Cabo Delgado. Districto de Cabo Delgado. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 223 Borracha** das raizes do arbusto Rikongue (2.<sup>a</sup> qualidade).  
Procedencia: Ginga — Duque de Bragança. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 224 Borracha.** Procedencia: Novo Redondo (Casa Commercial de Libanio José d'Albuquerque). Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 225 Borracha** do commercio. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 226 Borracha.** Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.

**227 Borracha.** Procedencia: Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.

Expositor: o mesmo do anterior.

**228 Raizes** do arbusto «Rikongue ou Ratatula». Procedencia: Ginga — Duque de Bragança. Provincia de Angola.

Expositor: o mesmo do anterior.

---

**228-A Borracha** do Pará. (*Hevea brasiliensis*). Planta artificial, em vaso.

Expositor: o mesmo do anterior.

---

### III

## Cacau

- 29 Cacau.** (*Theobroma Cacao*). Procedencia: Roça Porto Alegre. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe. Na Roça Porto Alegre existem 2.000:000 pés de cacoeiros de 1 a 14 annos. A'cerca da superficie da Roça veja-se o n.º 97 d'este catalogo no capitulo «Borracha».  
Expositor: Sociedade da Roça Porto Alegre.
- 30 Cacau** Venezuela. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 31 Cacau** de Caracas ou laranja. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 32 Cacau** roxo. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 33 Cacau** Trindade, roxo. Procedencia: Roça Soledade. (Região Sul). Localidade: Angolares. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe. E' cacau com cinco dias de fermentação, não lavado. A superficie da Roça Soledade é de quatro milhões de metros quadrados. Altitudes 20 a 250 metros.  
Expositor: Pinto e Albuquerque.
- 34 Cacau.** Procedencia: a mesma. Cacau com quatro dias de fermentação.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 35 Cacau** Creoulo. Procedencia: a mesma do anterior. Cacau de quatro dias de fermentação, lavado antes de secco.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 36 Cacau** Creoulo. Procedencia: a mesma. Cacau de 5 dias de fermentação e não lavado.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 37 Cacau** Creoulo. Procedencia: a mesma. Cacau de quatro dias de fermentação, não lavado.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 38 Cacau** Trindade, roxo. Procedencia: a mesma do anterior. Cacau de cinco dias de fermentação, lavado antes de secco.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 39 Cacau** Paiol. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 40 Cacau.** Procedencia: Roça Pinheira. Localidade: Trindade. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Governo da Provincia.
- 41 Cacau** Trindade, Roxo. Procedencia: Roça Bemfica. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe. Cacau de 5 dias de fermentação, não lavado. A Roça Bemfica tem de superficie um milhão e duzentos mil metros quadrados. Altitudes 325 a 450 metros.  
Expositor: Amandio dos Santos Pinto.
- 42 Cacau** Creoulo. Procedencia: a mesma. Cacau de cinco dias de fermentação.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 43 Cacau** Trindade, Roxo. Procedencia: a mesma do anterior. Cacau de 5 dias de fermentação lavado antes de secco.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 44 Cacau** Roxo. Procedencia: Roça Pentecostes. Districto de de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Conselheiro Francisco Antonio d'Almeida.
- 45 Cacau** amarello. Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 46 Cacau.** Procedencia: Fazenda Nova Olinda. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe. Cacau de 2 dias de fermentação e lavado.  
Expositor: Carlos Augusto de Salles Ferreira.
- 47 Cacau.** Procedencia: a mesma. Cacau não lavado.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 48 Cacau.** Procedencia: a mesma do anterior.  
Cacau de 3 dias de fermentação, lavado.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 49 Cacau.** Procedencia: Roça Monte Café. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: D. Claudina de Freitas Chamiço.
- 50 Cacau.** Procedencia: Roça Granja. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe. Cacau secco artificialmente.  
Expositor: Costa & Napoles.
- 51 Cacau.** Procedencia: Roça Queluz. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: D. Eduarda de Sousa.
- 52 Cacau.** Procedencia: Roça Villa Moura. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: José Maria Godinho.
- 53 Cacau.** Procedencia: Roça Bom Retiro. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: Manuel Quaresma Dias da Graça.
- 54 Cacau.** Procedencia: Roça Monte Carlos. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: D. Maria Pestana Bomfim.
- 55 Cacau.** Procedencia: Roça Santa Cruz. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: Marianno Ferreira Marques.
- 56 Cacau.** Procedencia: Roça Porto Real. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: Sociedade de Agricultura Colonial.
- 57 Cacau.** Procedencia: Fazenda Tentativa. Localidade: Dande. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 33 dos «Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola», etc., n'este catalogo.  
Expositor: Visconde do Alto Dande.
- 58 Cacau.** Procedencia: Fazenda Bango. Localidade: Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola. Cacau da primeira colheita.—Vidè o n.º 46 dos «Esclarecimentos», etc., acima apontados.  
Expositor: Henry Grundler, gerente da Companhia Agricola do Bango.

- 151 Cacau.** Procedencia: Roça Praia Grande. S. João dos Angolares (sul da ilha). Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Companhia Agricola da Praia Grande.
- 152 Cacau.** Procedencia: Fazenda Colonia de S. João. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas enviadas pela Companhia Agricola de Cazengo sob o titulo: «Breves traços descriptivos das fazendas pertencentes á Companhia, etc.», n'este catalogo.  
Expositor: Companhia Agricola do Cazengo.
- 153 Cacau.** Procedencia: Fazenda Monte Alegre. Concelho de Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 154 Cacau.** Procedencia: Fazenda N'Dalla Tando. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 193 Cacau.** Procedencia: Roça Vista Alegre. Freguezia da Magdalena. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.—Vidè as notas enviadas por este expositor, n'este catalogo.  
Expositor: Companhia da Roça Vista Alegre.
- 194 Cacau.** Procedencia: Roça Novo Brazil. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.—Vidè as notas enviadas por este expositor, n'este catalogo.  
Expositor: Empreza Agricola do Principe.
- 195 Cacau.** Procedencia: Roça Terreiro Velho. Ilha do Principe. Districto do Principe. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 207 Cacau:** Procedencia: Roça Bemfica. S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Alves Diniz, Irmão & C.<sup>a</sup>
- 207-a Cacau.** Procedencia: Roça Boa Entrada. Ilha de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Henrique José Monteiro de Mendonça. \*

---

\* Este expositor expoz tambem uma collecção de photographias representando trechos da Roça «Boa Entrada», bem como quatro plantas naturaes em vaso, sendo: 1 cacoeiro, 2 cafezeiros e 1 papaia.

- 207-b Cacau.** Capsulas de cacau. Procedencia: S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu).
- 

- 207-c Cacau** (planta do) *Theobroma Cacao*. Planta artificial, em vaso, com fructos.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 207-d Cacau.** Typos de fructos de cacoeiros, artificiaes.  
Expositor: Henrique José Monteiro de Mendonça.
-

## IV

### Café

- 1 Café Moka.** Procedencia; Roça Monte Café. Freguezia da Magdalena. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: D. Claudina de Freitas Chamiço.
- 2 Café.** Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 3 Café.** Procedencia: Roça Monte Olinda. Freguezia de Sant'Anna. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: Carlos Augusto Salles Ferreira.
- 4 Café.** Procedencia; Roça Pinheira. Freguezia de Sant'Anna. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Príncipe.  
Expositor: Governo da Provincia.
- 6 Café.** Procedencia; Região do Selles. Districto de Benguella. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 56 das notas intituladas: «Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola, etc.», n'este catalogo.  
Expositor: D. Claudina Horta Machado.
- 7 Café.** Procedencia: Região do Damba. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 22 das notas citadas no numero antecedente.  
Expositor: Antonio Luiz Rodrigues de Gouveia, gerente da Companhia do Congo Portuguez, Noqui.
- 8 Café.** Procedencia: Região do Damba. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 19 das notas intituladas «Esclarecimentos, etc.», acima citados.  
Expositor: Francisdo da Costa Ferreira, gerente da Companhia do Congo Portuguez, Ambrizette.

- 9 Café.** Procedencia: Região de Encoge. Concelho de Encoge. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 12 das notas acima citadas.  
Expositor: Joaquim da Cruz Ramalhete & C.<sup>a</sup>.
- 10 Café.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 31 das notas acima citadas.  
Expositor: José de Mello Coelho & C.<sup>a</sup>, Ambriz.
- 11 Café.** Procedencia: a mesma.—Vidè o n.º 5 das notas acima citadas.  
Expositor: Lemos & Irmão, Noqui.
- 12 Café.** Procedencia: Fazenda Valle Flor. Concelho de Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 41 das notas acima citadas.  
Expositor: Alfredo Simões Leitão, Golungo Alto.
- 13 Café.** Procedencia: Fazenda Bemfica. Concelho de Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 40 das notas acima citadas.  
Expositor: Joaquim Ribeiro Pereira, Golungo Alto.
- 14 Café.** Procedencia: Fazenda Fidelidade. Concelho de Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 45 das notas intituladas: «Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola, etc.», citadas nos numeros anteriores.  
Expositor; José Marques Pereira do Valle, Golungo Alto.
- 15 Café.** Procedencia: Fazenda «Valle Pittoresco». Concelho de Golungo Alto. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 37 das notas acima citadas.  
Expositor: José Pereira da Silva Neves, Golungo Alto.
- 16 Café.** Procedencia: Roça Amisade. (Região do Amboino). Concelho de Novo Redondo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 50 das notas acima citadas.  
Expositor: Antonio José d'Araujo, Novo Redondo.
- 17 Café.** Procedencia: Fazenda Araujo. Concelho de Novo Redondo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè o n.º 51 das notas acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 18 Café.** Procedencia: Santo Antonio dos Gambos. Concelho dos Gambos. Districto de Huilla. Provincia de Angola.—Vidè

a copia que acompanha o officio do Sr. Conselheiro Director Geral do Ultramar n'este catalogo, no capitulo intitulado «Documentos para a historia da Exposição».

Expositor: Missão de Santo Antonio dos Gambos.

- 19 Café.** Districto de Inhambane. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Miguel de Jesus Valladas Paes. \*
- 20 Café.** Procedencia: Memba. Concelho de Quissanga. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas enviadas pelo Governador dos Territorios» neste catalogo.  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 21 Café.** Procedencia: Tandanhangue. Concelho de Quissanga. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas, etc.» acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 22 Café.** Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 23 Café.** Procedencia: Ilha do Ibo. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas, etc.» acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 24 Café.** Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 25 Café.** Procedencia: Quirimise. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas enviadas pelo Governador dos Territorios, etc.», citadas nos numeros anteriores.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 26 Café.** Procedencia: Olumboa. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas» acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.

---

\* Este expositor apresentou uma interessante monographia intitulada «Café de Inhambane» que corre impressa. Sem pretensões litterarias é um trabalho muito util, muito pratico e que visa ao fim que o auctor teve em vista: «Elucidar o agricultor novato em tudo o que diz respeito ao tratamento de um cafézeiro».

- 27 Café.** Procedencia: Quiriamacoma. Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas» citadas acima.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 28 Café.** Procedencia: Naquidunga. Concelho de Mocimboa. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas» acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 143 Café.** Procedencia: Fazenda Prototypo. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas com o titulo «Breves traços descriptivos das fazendas per-  
tinentes á Companhia Agricola de Cazengo», n'este catalogo.  
Expositor: Companhia Agricola de Cazengo.
- 144 Café.** Procedencia: Colonia de S. João. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 145 Café.** Procedencia: Fazenda Lanhoca. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 146 Café.** Procedencia: Candido Baptista. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas referidas acima.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 147 Café.** Procedencia: Fazenda Palmira. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas acima citadas.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 148 Café.** Procedencia: Fazenda Cagica. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè as notas referidas acima.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 149 Café.** Procedencia: Fazenda Monte Alegre. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè notas referidas acima.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 150 Café.** Procedencia: Fazenda N'Dalla Tando. Concelho de Cazengo. Districto de Loanda. Provincia de Angola.—Vidè notas referidas acima.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 189 Café.** Procedencia: Tandanhangue. Concelho de Quissanga. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas enviadas pelo Governador dos Territorios, etc.».  
Expositor: Companhia do Nyassa.
- 190 Café.** (*Coffea Ibo. Froehner*). Concelho do Ibo. Territorio do Nyassa. Provincia de Moçambique.—Vidè as «Notas enviadas, etc.», citadas no numero anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 191 Café.** Procedencia: Roça Vista Alegre. Freguezia da Magdalena. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.—Vidè as notas enviadas por este expositor, n'este catalogo.  
Expositor: Companhia da Roça Vista Alegre.
- 192 Café.** Procedencia: a mesma do anterior.  
Expositor: o mesmo.
- 196 Café, bravo.**—Procedencia: Govuro. Districto da Zambezia. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Companhia de Moçambique.
- 197 Café, bravo.** Procedencia: Sena. Districto da Zambezia.  
Expositor: O mesmo do anterior.
- 198 Caté.** Procedencia: Maruma. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 199 Café em casca** (*coffea arabica*). Procedencia: Tete. Provincia de Moçambique.  
Expositor: Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu).
- 200 Café em casca** (*coffea arabica*). Procedencia: Ilha Brava. Provincia de Cabo Verde.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 201 Café em casca** (*coffea arabica*). Procedencia: Cazengo. Provincia de Angola.  
Expositor: o mesmo do anterior.

- 202** Café em casca (*coffea arabica*). Procedencia: Lourenço Marques. Provincia de Moçambique.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 203** Café em casca (*coffea arabica*). Procedencia: S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 204** Café em casca (*coffea arabica*). Procedencia: Nova Gôa. Provincia: India.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 205** Café em grão. (*coffea arabica*). Procedencia: Timor. Districto de Timor.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 206** Café em grão, amarello (*coffea arabica*). Procedencia: Ilha do Principe. Districto do Principe. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 208** Café em ramos (*coffea arabica*). Procedencia: S. Thiago. Provincia de Cabo Verde.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 209** Café em cereja (*coffea arabica*). Procedencia: S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 210** Café em ramos. Procedencia: S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 211** Café de 1.<sup>a</sup> qualidade. Provincia de Cabo Verde.  
Expositor: Alves Diniz, Irmão & C.<sup>a</sup>
- 212** Café Moka. Procedencia: Roça Nova Moka. Districto de S. Thomé. Provincia de S. Thomé e Principe.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 213** Café de 1.<sup>a</sup> qualidade. Procedencia: a mesma.  
Expositor: o mesmo do anterior.
- 213-a** Café, planta do (*coffea arabica*). Planta artificial, em vaso. Com fructos.  
Expositor: Sociedade de Geographia de Lisboa. (Museu).

## Esclarecimentos e Notas



## Esclarecimentos relativos ás amostras dos productos de Angola enviadas á Exposição e fornecidas pelo Sr. Conselheiro Ernesto Augusto Gomes de Sousa, director do Observatorio Meteorologico e Megnetico de Loanda

- 1 E' borracha de permuta trazida a Noqui em mutetes de 15 a 20 kilos por pretos de Maquella do Zombo, que a vão comprar aos povos do Iacca, de cujas terras é originaria, levando a viagem de Maquella a Noqui 8 dias no tempo secco, que é geralmente quando é feita a permuta, a qual se calcula n'uma entrada annual em Noqui de 40 a 50 toneladas d'esta borracha, no valor de 40 a 50 contos de réis. \*
  
- 2 E' igualmente genero de permuta com o gentio, da mesma procedencia que o anterior e trazido a Noqui da mesma fórma. E' insignificante a entrada d'esta borracha, tres a cinco toneladas por anno, no valor approximado a cinco contos de réis.

---

\* Segundo dados fornecidos pelo residente de Santo Antonio do Zaire major Francisco Maria Duarte, a exportação do café e borracha por esta circumscripção administrativa foi, nos ultimos cinco annos, a seguinte :

### Borracha

Annos	Kilos	Valor	Direitos
1900.....	114.575	82:554#380	8:255#437
1901.....	171.235	123:290#632	12:329#063
1902.....	146.317	105:348#770	20:534#877
1903.....	167.535	120:676#248	12:067#624
1904.....	161.559	116:322#949	11:632#294

### Café

Annos	Kilos	Valor	Direitos
1900.....	5.031	1:509#300	77#019
1901.....	12.960	3:888#000	217#464
1902.....	4.466	1:339#800	75#073
1903.....	8.546	2:564#010	143#669
1904.....	4.864	1:621#472	81#739

- 3 E' tambem genero de permuta, trazido da mesma fórma a Noqui, por pretos do Damba, que fica entre o Pombo e Maquella e que a vão comprar aos povos do Iacca, d'onde é originaria. E' pouca a permuta que se faz d'esta borracha, regula de duas a tres toneladas annualmente, n'um valor approximado a três contos de réis.
- 4 E' egualmente genero de permuta. Trazido a Noqui pelos mesmos pretos que o anterior e ainda por pretos do Kimbubuge que o vão comprar ás terras do Iacca, onde é produzido. E' insignificante a permuta que se faz em Noqui d'esta borracha; regula annualmente por duas a três toneladas, no valor approximado de quatro contos de réis.
- 5 E' trazido a Noqui por pretos do Bumbe, que vão compral-o aos povos de Encoge, sendo insignificante a permuta que se faz em Noqui d'este genero.
- 6 E' genero de permuta com o gentio, trazido ao mercado de Noqui em motetes de 15 a 20 kilos, á cabeça de carregadores de Maquella do Zombo, em caravanas de 5, 10, 20 e mais pretos. Comprada pelos habitantes de Maquella do Zombo nos mercados de Lula Lubila e outros povos do Iacca e por elles trazida ou enviada para Noqui, onde é vendida nas feitorias pelos proprios donos ou pelos seus linguesteres. A viagem das caravanas de Maquella do Zombo a Noqui faz-se no tempo secco em 8 a 10 dias, podendo levar mais do dobro no tempo das chuvas e quando os rios veem cheios. Esta qualidade de borracha vem em grande quantidade ás feitorias do territorio português; póde calcular-se em 40 a 50 toneladas por anno e no valor medio de 1\$000 réis por kilo.
- 7 E' genero de permuta com o gentio. Vem de Maquella do Zombo a Noqui, como o antecedente, mas ás feitorias portuguesas chega pouca quantidade d'esta qualidade de borracha, que vale 1\$800 a 2\$000 réis o kilo, porque é adquirida pelas feitorias e agentes do Estado independente do Congo que a exportam nos vapores que fazem carreiras de três em três semanas entre Matadi e Anveres, digo, An-tuerpia.
- 8 Vem ás feitorias portuguêsas de Noqui em mutetes, de 15 a 20 kilos, ás costas de pretos de Maquella, que a adquirem no Lui Lubilo e outras terras do Iacca, d'onde é originario. E' esta qualidade de borracha que mais apparece nas feitorias portuguesas; póde calcular-se a permuta em 40 a 50 toneladas por anno, n'um valor approximado de 45 contos de réis.

- 9** E' borracha de permuta da mesma origem que a anterior, trazida ás feitorias de Noqui pelo mesmo processo. A entrada annual d'esta borracha em Noqui não excede quatro toneladas.
- 10** E' trazida a Noqui da mesma fórma que os productos anteriores por pretos do Damba, que a vão comprar ás terras do Iacca. E' pouca a quantidade de permuta que se faz com esta borracha em Noqui. Duas a tres toneladas por anno. A's feitorias portuguezas chega pouca d'esta borracha de 1.<sup>a</sup> qualidade, porque é adquirida pelos agentes do Estado independente.
- 11** E' trazida a Noqui pelos mesmos pretos que a borracha da anterior amostra e tambem por pretos do Kimbubuge, que a vão comprar ao povo do Iacca, proximo do Damba. E' pouco importante a quantidade d'esta borracha que entra annualmente em Noqui.
- 12** E' amostra do café trazido a Noqui por pretos do Bamba, que vão compral-o aos povos de Encoge. E' pouca importante a permuta d'este genero em Noqui.
- 13** E' borracha de permuta. Trazida a Noqui para permuta nas feitorias em mutetes de 15 a 20 kilos ás costas de carregadores, por pretos de Maquella do Zombo, que a vão comprar a Lula Lubila e a outros povos do Iacca. A entrada das caravanas com borracha em Noqui é de ordinario no tempo secco, em que a viagem de Maquella a Noqui se faz em 8 a 10 dias; no tempo das chuvas póde levar mais do dobro do tempo. Entra annualmente em Noqui cerca de 50 toneladas d'esta borracha, no valor approximado a 45 contos de réis.
- 14** E' trazida da mesma fórma ás feitorias do rio Zaire, por pretos do Damba, que vão compral-a aos povos do Iacca. E' pouca a permuta que se faz d'esta borracha nas feitorias portuguezas.
- 15** Trazida pelos mesmos pretos e tambem por pretos do Kimbubuge, que vão compral-a nas terras do Iacca, proximo do Pombo, d'onde é originaria. E' tambem insignificante a permuta que se faz nas feitorias portuguezas d'esta borracha.
- 16** Amostra de algodão produzido na região do Soio, circumscripção administrativa de Santo Antonio do Zaire. A cultura é feita pelo gentio em pequena quantidade para seu uso. Tem o nome gentilico de «ginkoco». A colheita tem lugar

na época das chuvas. No commercio dá-se pouco valor a este algodão.

- 17** Borracha de permuta com o gentio, negociada na região do Damba, ou trazida pelos indigenas ao litoral para a venda nas feitorias. E' exportada pelos portos do Ambrizette, por Noqui e alguma pelo Ambriz (\*).
- 18** E' amostra de borracha de maior permuta n'esta região, negociada pelos indigenas da região do Damba e Zombo, sendo a maior parte permutada em Maquella do Zombo e em alguns pontos do Damba, havendo hoje bastantes europeus espalhados n'esta região occupando-se exclusivamente na permuta d'esta borracha. E' exportada pelo Ambrizette, Quicembo, Mucena, Noqui e alguma pelo Ambriz.
- 19** Café colhido em Encoge e na Bamba e que os indigenas d'estas regiões veem permutar ás feitorias do litoral, sendo vendido no Ambriz e em pequena quantidade no Ambrizette, por cujos portos é exportado para a Europa.
- 20** Amostra de borracha proveniente da região do Damba-Congo portuguez, 400 kilometros approximados a S. E. de Noqui, trazida a Noqui em caravanas ás costas dos pretos e por este porto exportada para a Europa. E' reputada a 1\$900 réis, approximadamente, por kilo. A permuta d'esta borracha é muito inferior á da borracha de 2.<sup>a</sup> qualidade.
- 21** Amostra da borracha proveniente da região do Quango, cerca de 600 kilometros distante de Noqui. E' reputada a 1\$000 réis o kilo approximadamente. E' a borracha de maior permuta e a que mais se exporta por Noqui.

(\*) Segundo informações que reputo exactas, a exportação da borracha e café pelos portos da circumscripção administrativa do Ambrizette em 1904 foi a seguinte:

<b>Borracha</b>		
Destino	Quantidade	Valor
Inglaterra.....	11.128	8:012 7160
Hollanda.....	6.493	4:674 7960
Portugal.....	39.008	28:85 760
<b>Café</b>		
Inglaterra.....	40.750	4:685 7040
Hollanda.....	22.782	2:596 7020
Portugal.....	110.529	12:158 7090

- 22** E' café colhido na região do Damba, Congo portuguez, e negociado por permuta com o gentio d'essa região. Tem approximadamente o valor de 2\$500 réis por 15 kilos, valor no entretanto muito variavel. Vem pouco ao mercado de Noqui.
- 23** Amostra de borracha de 1.<sup>a</sup> qualidade superior da região do Pombo, a 17 dias de viagem de Noqui. E' ali permutada pelos indigenas de S. Salvador do Congo e Maquella do Zombo, que por sua vez a veem trocar ás feitorias de Noqui pelos artigos de que carecem. A exportação d'esta borracha pelo territorio portuguez orça por 800 a mil kilos annualmente.
- 24** E' borracha da região do Cuilo e Matóba, a 14 dias de viagem de Noqui, e permutada n'aquella região pelos indigenas de S. Salvador do Congo e Maquella do Zombo, que a vem por sua vez permutar ás feitorias do litoral. A exportação d'esta qualidade de borracha pelo territorio portuguez orça por 1.500 a 1.800 kilos annualmente.
- 25** Amostra de borracha da região do Damba a 12 dias de viagem de Noqui. A permuta d'esta borracha é feita na região do Damba por pretos de S. Salvador do Congo e Maquella do Zombo, para a vir trocar pelos artigos de que carecem ás feitorias do litoral e rio Zaire. A exportação d'esta borracha pelo territorio portuguez orça por 2.000 kilos annualmente.
- 26** Borracha das regiões do Cuilo e Matóba, a 14 dias de viagem de Noqui e ali permutada por indigenas de S. Salvador do Congo e Maquella do Zombo, que em caravanas a levam depois ás feitorias do rio Zaire. E' d'esta qualidade de borracha que mais se exporta pelo territorio portuguez; orça esta exportação por 35 a 40 mil kilos annualmente.
- 27** Amostra da borracha proveniente da região do Damba, Congo portuguez, 400 kilometros approximadamente ao SE de Noqui, permutada com o gentio d'aquella região e trazida depois a Noqui, por onde é exportada para a Europa. A entrada em Noqui e a exportação d'esta qualidade de borracha pelo territorio portuguez é insignificante.
- 28** Amostra de borracha de 2.<sup>a</sup> qualidade. Esta qualidade de borracha tem uma proveniência que na realidade não se póde chamar verdadeiramente producto do nosso territorio, porque e tá provado que dois terços d'esta qualidade de borracha exportada por Noqui são provenientes do Estado Independente do Congo, onde o indigena do nosso territorio a vae

comprar, trazendo-a depois ás nossas feitorias. O valor d'este commercio é importante, visto o preço d'esta borracha ser elevado nos mercados europeus relativamente á sua qualidade ordinaria. O commercio d'este genero ainda mais importante se tornaria se o indigena do nosso territorio fosse ensinado e guiado, á semelhança do que se faz no Estado Independente do Congo, nas culturas, extracção e manipulação da borracha, e ainda se fossem abertas estradas de Noqui a Maquella do Zombo, um dos pontos principaes de permuta d'este producto.

- 29** E' amostra da borracha produzida na região do Pombo, trazida a permuta no Bembe e Ambriz pelo gèntio Mozombas e Motembas; a permuta e exportação d'esta borracha pelo Ambriz é em pequena quantidade. Tem preço variavel, mas em média 1\$500 réis por kilo.

A média da exportação d'esta borracha de 1.<sup>a</sup> e 2.<sup>a</sup> qualidade pelo porto do Ambriz nos três ultimos annos de 1902, 1903 e 1904 foi de 38.861.000 kilogrammas.

- 30** Borracha produzida na região do Congo acima do Bembe e trazida a permuta no Bembe e Ambriz pelos pretos Mozombas e Motembas. O negocio de permuta e exportação d'esta borracha pelo porto do Ambriz é importante; tem o preço médio de 1\$000 réis por kilo.

- 31** Amostra do café produzido na região de Encoge, colhido e trazido pelo gèntio a permuta ás feitorias do litoral; tem o preço médio de 170 réis por kilo. A média da exportação nos tres ultimos annos pelo porto do Ambriz foi de 1.909.862 kilogrammas.

- 32** E' amostra de algodão produzido na fazenda agricola de Nicolau Nunes Ferreira, situada na margem direita do rio Loge. A producção annual de algodão n'esta fazenda é de 2.500 kilos.

- 33** Amostra de cacau produzido na fazenda agricola do Alto Dande, no districto de Loanda, propriedade da Companhia Agricola do Alto Dande e da gerencia do Visconde do Alto Dande. Plantação de cem mil cacauzeiros.

Primeira exploração d'esta cultura em 1898: desenvolvimento da plantação em 1903. Producção provavel em 1907 — 150:000 kilos.

- 34** Amostra do algodão produzido e descaroçado na fazenda Quilombo, concelho de Barra do Bengo, districto de Loanda,

propriedade de Joaquim Alfredo de Freitas. Tem uma plantação de 50 hectares de algodoeiros, que dão uma colheita de 15.000 kilos, approximadamente.

Segundo informa o expositor Joaquim Alfredo de Freitas, em 1903 fez uma plantação na sua fazenda de 50 hectares de algodoeiros, principiando a sementeira em janeiro e terminando em abril. Ao fim de 7 mezes os algodoeiros já produziam e fez uma colheita de 15.000 kilos. N'esse anno vendeu o seu algodão a 420 réis o kilo, preço excepcional porque posteriormente tem regulado a 260 e 300 réis cada kilo.

- 35** Esta amostra é producto colhido por meio de incisão no tronco das arvores da *Manihot Glaziovii*, da fazenda Valle Pittoresco, situada na 5.<sup>a</sup> divisão do concelho do Golungo Alto e propriedade de José Pereira da Silva Neves, que ali fez uma plantação de 30.000 arvores de *Manihot*.

Segundo informa o expositor José Pereira da Silva Neves, proprietario da fazenda «Valle Pittoresco», pelo processo de incisão no tronco das arvores pôde obter-se a média de 250 grammas de borracha durante um anno, por cada arvore. Este systema é, sem duvida, imperfeito, porque parece não assegurar o melhor resultado na exploração. Varios ensaios não deram ainda a conhecer meio mais vantajoso. Estão em ensaio varios processos de exploração, que não estão concluidos. A arvore da *Manihot* desenvolve-se bem e é de facil cultura, mas a sua exploração exige muitos braços. Seria uma exploração compensadora sendo feita em larga escala.

- 36** E' amostra do producto colhido do tronco e raizes da trepadeira *Landolphia ovariensis*, por meio de trituração a secco sem lavagem alguma. Esta amostra foi colhida na fazenda Valle Pittoresco, sita no Golungo Alto, e propriedade de José Pereira da Silva Neves, mas sem cultura alguma encontra-se espontanea nos terrenos de farta vegetação.

Esta trepadeira pôde ser explorada por incisão na corda, mas a sua importancia explorativa por meio da incisão não é compensadora. A trituração é mais vantajosa, por ser menos dispendiosa; é, porém, prejudicial á trepadeira. Só o indigena a poderia explorar com o resultado diario de 100 grammas por incisão, podendo obter até 500 grammas por trituração; o desenvolvimento d'esta *Landolphia* é muito lento.

- 37** Amostra de café colhido na plantação da fazenda Valle Pittoresco, situada no Golungo Alto, e propriedade do expositor José Pereira da Silva Neves. N'esta fazenda ha plantações que podem produzir mais de 6.000 arrobas d'este café.

A cultura do café, segundo informa o expositor, está muito decadente n'esta propriedade e em varios outros concelhos do Golungo Alto, por falta de braços. A pequena agricultura de café largamente espalhada em toda a região central d'este concelho, que chegou a produzir milhões d'arobas, acha-se quasi abandonada, devido á despopulação, cuja causa principal é a molestia do somno.

- 38 Amostra de algodão de sementes indígenas produzido na fazenda «Bemfica», Quiabala, Golungo Alto, onde existem 200 pés para ensaio.
- 39 Amostra de borracha *Manihot Glaziovii* produzida na fazenda «Bemfica», em Quiabala, Golungo Alto, propriedade de Joaquim Ribeiro Pereira. Existem cerca de 3.000 pés com quatro annos, que ainda não foram sangrados vez alguma.
- 40 Amostra de café da plantação da fazenda «Bemfica», no Quiabala, Golungo Alto. A produção annual orça de duas a tres mil arrobas.
- 41 Amostra de café produzido na fazenda «Valle Elór», em Porto Zenga, concelho do Golungo Alto, propriedade de Alfredo Simões Leitão.
- 42 Amostra de borracha extrahida das *Landolphias* existentes na fazenda «Valle Flór», de Porto Zenza, concelho do Golungo Alto.
- 43 Amostra de borracha extrahida do *Manihot Glaziovii* da plantação existente na fazenda «Valle Flór», do Porto do Zenza, no Golungo Alto.
- 44 Amostra de borracha de *Manihot Glaziovii*, da pequena plantação existente na fazenda «Fidelidade», no Golungo Alto, propriedade de José Marques Pereira do Valle.
- 45 Amostra de café produzido na fazenda «Fidelidade», do concelho de Golungo Alto e propriedade de José Marques Pereira do Valle.
- 46 Amostra de cacau da produção da fazenda «Bango», no concelho do Golungo Alto, propriedade da companhia agricola «Bango» e da gerencia de Henry Grundler.
- 47 Amostra de borracha de raizes de *Landolphia* comprada aos indígenas e extrahida na fazenda Bango do Golungo Alto por machinas patent «Schmoele».
- 48 Amostra de borracha de *Manihot Glaziovii* (Ceará Scrap) obtida por sangrias naturaes nas arvores cultivadas na fazenda «Bango», no Golungo Alto, propriedade da companhia agricola «Bango» e da gerencia de Henry Grundler.

- 49 Amostra de borracha da *Manihot Glasovii*, extrahida da plantação da fazenda «Bango», no Golungo Alto, por sangria de um systema novo.

**Extracção da borracha «Manihot».**— Quando a arvore tem 4 a 5 annos e um desenvolvimento regular, procede-se da fórma seguinte :

A uma altura de 0<sup>m</sup>,60 a 0<sup>m</sup>,80 acima do solo praticam-se no tronco da arvore dois córtes circulares, deixando entre si um espaço de 0<sup>m</sup>,05; partindo do cóрте ou golpe superior, tira-se a pelicula que cobre a casca, fazendo-se em seguida a massagem d'esta por meio d'um maço de madeira, tendo o cuidado de a não ferir muito, para evitar o deramamento do succo. A operação da massagem tem por fim provocar o deslocamento da casca do tronco da arvore e reter em si o succo que produz a borracha.

Passados 4 a 5 dias corta-se a arvore no espaço que fica entre os dois golpes, dando lugar a que a parte que ficou na terra se transforme n'uma nova arvore, o que se realisará em 3 annos, o maximo, se houver o cuidado de a limpar convenientemente e deixando ficar só um ramo no fim de alguns mezes. Feito o cóрте da arvore, deixa-se passar 8 ou 10 dias ou o tempo preciso para separar a casca do tronco, deixando-a secchar depois. Em seguida pisa-se a casca até ficar reduzida a pó, procedendo-se depois a repetidas lavagens para separar aquelle da borracha, que se tem agglomerado por effeito da trituração, a qual se juntará em bolas ou se introduzirá em uma prensa para formar placas. Na fazenda Bango, no concelho do Golungo Alto, ha uma machina Patent Schmolle, destinada á trituração da casca que se compõe d'um tambor de ferro com uma pequena abertura fechada por um crivo, por onde sae o pó da casca; por essa abertura se introduz a casca no tambor, a que é dado o movimento de rotação, e dentro tem o mesmo movimento um cylindro de ferro, quasi do comprimento do tambor que tem por fim triturar a casca. Quando a casca está reduzida a pó, é tirada do tambor e mettida (a parte que ficou e contém a borracha) n'outro tambor de madeira tambem com movimento de rotação e contendo dentro uma porção de espheras d'çoço de 0,03 a 0,04 de diametro que dão lugar a que a borracha se vá agglomerando. Estes apparatus talvez não sejam muito praticos quando haja grande quantidade de casca a triturar, tanto mais sendo movidos a braços como é na fazenda citada. Talvez fôsse mais util empregar o systema que se usa em muitos pontos de Portugal para moer a azeitona, empregando para este fim as galgas de pedra movidas por bois, quando não possa ser empregada a força hydraulica. Para a trituração d'esta casca empregar-se-hiam tres galgas, movendo-se n'um recinto circular com o fundo lageado e guarnecido de paredes de folha de ferro crivada, cujos furos dariam lugar á sahida do pó da casca, ficando só a parte que contém a borracha que seria depois submettida a repetidas lavagens, primeira com agua quente e depois com agua fria, até a borracha ficar livre de impurezas. Os apparatus citados empregados na fazenda Bango estão sendo applicados para a extracção da borracha das raizes de varias trepadeiras que vegetam n'aquella região.

Está verificado que cada arvore *Manihot* com 4 ou 5 annos e em regular desenvolvimento produz uma média de 800 grammas de borracha, quantidade que os plantadores acham remuneradora.

(Informações do chefe do concelho do Golungo Alto, Norberto Paes Mamedo).

- 50 Amostra de café colhido na roça «Amizade», propriedade de Antonio José d'Araujo, na região do Amboim, concelho de Novo Redondo e oriundo da mesma região.

- 51** Amostra de café colhido na fazenda Araujo, propriedade de Antonio José d'Araujo, sita em Novo Redondo.
- 52** Amostra de algodão em capsulas colhido na roça «Amisade», propriedade de Antonio José d'Araujo, sita na região do Amboim, concelho de Novo Redondo.

Sementes do Maranhão.

- 53** Amostra de algodão descaroçado colhido na roça «Amisade», propriedade de Antonio José d'Araujo e situada na região do Amboim, concelho de Novo Redondo.

Sementes do Maranhão.

- 54** Amostra de borracha colhida na roça «Amisade», propriedade de Antonio José d'Araujo, situada na região do Amboim, concelho de Novo Redondo.

Colhida da trepadeira *Landolphia* e fabricada pelo gentio.

- 55** Amostra de algodão em rama descaroçado, colhido no Egipto, na fazenda Cacála, propriedade de Francisco Bacellar & C.<sup>a</sup> Tinham 5 hectares plantados, mas que já destruíram para fazer outra cultura, em virtude de não merecer a pena colhe-lo em vista do diminuto preço porque o pagam em Lisboa.

No concelho do Dombe Grande a parceria Santa Thereza do Luachó tem 15 hectares de plantação d'algodão igual a este, não calculando a sua produção por não fazer colheita regular. Os serviços velhos, convalescentes, etc., que não podem trabalhar na canna não colhem algodão, e por isso a colheita não é função da produção total, mas sim proporcional ao numero de serviços que teem no estado mencionado. Tem machinas para descaroçar e enfardar. Os fazendeiros dizem que quando o algodão é pago em Lisboa a menos de 450 réis o kilo, não merece ser colhido por outro pessoal e perde-se então no terreno.

- 56** Amostra de café creado na região do Selles, colhido e trazido a permuta na fazenda Quimbuco e situada no concelho do Egipto, pertencente a D. Claudina Horta Machado (viuva).

No concelho do Egipto permutam se umas 150 arrobas d'este café annualmente. Em média dão-lhe o valor de 140 réis o kilo, mas presentemente está-se pagando á razão de 200 réis o kilo, para chamar a este concelho o gentio e ainda porque vindo de Lcanda e de S. Thomé o café para consumo do districto de Benguella; mesmo pago o de Selles a 200 réis, não fica mais caro do que o vindo de S. Thomé. Este café passa por ser melhor do que o de S. Thomé, tem muita procura e até encomendas particulares de Lisboa.

**57-58** Esta borracha é creada na região dos Ganguellas, Lunda, margem do rio Cassai, margem do rio Cuito, margem do rio Quando, região dos Quiócos, etc., e colhida pelo gentio d'estas localidades, onde a vão permutar os pretos do Bihé, Bailundo, Huambo, Sambo, Caconda e de mais pontos do districto de Benguella, trazendo-a depois aos mercados do litoral onde fazem o seu negocio. O preço d'esta borracha é muito variavel, tendo chegado a permutarem em Benguella borracha de 2.<sup>a</sup> qualidade a 2\$200 réis o kilo; actualmente o preço é de 1\$400 réis.

A borracha de 1.<sup>a</sup> qualidade tem valor superior ao da 2.<sup>a</sup> e esta diferença regula por 200 réis por kilo. O gentio tral-a á mistura e o negociante do litoral é quem a aparta nas suas remessas para a Europa.

Não é possível calcular a produção d'esta borracha. A exportação é dada pelas estatísticas alfandegarias que se encontram adiante. Nos tres últimos annos a exportação da borracha pela alfandega de Benguella foi de 3.203:743 kilos.

A Companhia Commercial d'Angola exporta annualmente em média por Benguella 600.000 kilos de 2.<sup>a</sup> qualidade e 25.000 kilos de 1.<sup>a</sup>.

Mapa demonstrativo da exportação de algodão, borracha, cacau e café pelas alfândegas do círculo aduaneiro de Angola nos annos civis de 1902, 1903 e 1904

Nomenclatura	Casa de despacho exportadora	Quantidades em kilos	Valores	Direitos	
Algodão . . . . .	1902.	Loanda . . . . .	10.701	1:567\$310	L
		Novo Redondo	3.687	806\$705	L
		Benguella . . . . .	—	—	—
		Mossamedes . . . . .	36.871	6:083\$560	L
		Ambriz . . . . .	—	—	—
	Somma . . . . .	51.259	8:457\$575	L	
	1903.	Loanda . . . . .	8.800	1:456\$875	L
		Novo Redondo	—	—	—
		Benguella . . . . .	4.484	878\$460	L
		Mossamedes . . . . .	18.913	4:147\$195	L
		Ambriz . . . . .	2.089	411\$330	L
	Somma . . . . .	34.286	6:893\$860	L	
	1904.	Loanda . . . . .	41.743	6:894\$990	L
		Novo Redondo	2.960	488\$400	L
		Benguella . . . . .	13.373	1:027\$951	L
Mossamedes . . . . .		67.705	7:158\$627	L	
Ambriz . . . . .		2.394	48.8025	L	
Somma . . . . .	128.175	16:057\$993	L		
<i>Total nos 3 annos . . . . .</i>		213.720	31:409\$428		
Borracha . . . . .	1902.	Loanda . . . . .	756.010	885.987\$121	26:676\$480
		Novo Redondo	66.773	64:961\$699	1:947\$828
		Benguella . . . . .	274.245	507:156\$400	15:214\$692
		Mossamedes . . . . .	57.182	54:702\$285	1:641\$064
		Ambriz . . . . .	9.230	6:990\$274	489\$306
	Somma . . . . .	1.163.440	1.519:797\$779	45:969\$370	
	1903.	Loanda . . . . .	963.346	1.334:026\$427	40:022\$042
		Novo Redondo	41.574	60:518\$152	1:814\$239
		Benguella . . . . .	1.614.954	2.257:902\$253	67:737\$067
		Mossamedes . . . . .	86.497	111:105\$050	3:233\$141
		Ambriz . . . . .	27.346	29:351\$606	2:054\$611
	Somma . . . . .	2.733.717	3.792:903\$488	114:861\$100	
	1904.	Loanda . . . . .	910.565	1.354:332\$171	40:629\$915
		Novo Redondo	103.642	145:969\$844	4:379\$068
		Benguella . . . . .	1.314.544	2.070:705\$865	62:121\$095
Mossamedes . . . . .		42.848	58:347\$265	1:750\$415	
Ambriz . . . . .		80.007	86:537\$616	6:057\$458	
Somma . . . . .	2.451.603	3.715:892\$761	114:937\$951		
<i>Total nos 3 annos . . . . .</i>		6.348.760	9.028:594\$028	275:768\$421	

Nomenclatura	Casa do despacho exportadora	Quantidades em kilos	Valores	Direitos	
Cacau .....	1902.	Loanda.....	—	—	—
		Novo Redondo	—	—	—
		Benguella.....	—	—	—
		Mossamedes..	—	—	—
		Ambriz.....	—	—	—
	1903.	Loanda.....	1.117	256\$000	7\$680
		Novo Redondo	—	—	—
		Benguella.....	—	—	—
		Mossamedes..	—	—	—
		Ambriz.....	—	—	—
	Somma....	1.117	256\$000	7\$680	
	1904.	Loanda.....	692	195\$600	5\$868
		Novo Redondo	1	400	\$012
		Benguella.....	—	—	—
		Mossamedes..	—	—	—
Ambriz.....		—	—	—	
Somma....	693	196\$000	5\$880		
<i>Total nos 3 annos.....</i>	1.810	452\$000	13\$560		
Café .....	1902.	Loanda.....	3.471.918	314.866\$426	9.446\$572
		Novo Redondo	39.331	3.498\$293	104\$936
		Benguella.....	—	—	—
		Mossamedes..	120	20\$000	600
		Ambriz.....	1.755.943	161.138\$215	4.834\$019
	Somma....	5.267.312	479.522\$934	14.386\$127	
	1903.	Loanda.....	3.152.639	238.893\$967	7.166\$493
		Novo Redondo	53.076	3.893\$174	116\$780
		Benguella.....	—	—	—
		Mossamedes..	648	62\$815	1\$884
		Ambriz.....	1.792.263	139.558\$405	4.186\$707
	Somma....	4.998.626	382.408\$361	11.471\$864	
	1904.	Loanda.....	3.760.549	397.816\$270	11.935\$947
		Novo Redondo	59.963	6.569\$775	197\$094
		Benguella....	377	56\$850	1\$705
Mossamedes..		—	—	—	
Ambriz.....		1.999.676	218.200\$362	6.546\$326	
Somma....	5.820.565	622.643\$257	18.681\$072		
<i>Total nos 3 annos.....</i>	16.086.503	1.484.574\$552	44.539\$063		

## Notas enviadas pelo Governador dos Territorios da Companhia do Nyassa

### Algodão

Percorrendo os territorios da Companhia do Nyassa, encontram-se por toda a parte algodoeiros, nascidos, o maior numero, sem o menor cuidado da parte dos indigenas. Attingem dimensões variaveis e produzem o algodão, cujas qualidades poderão ser observadas nas amostras que a Companhia do Nyassa envia á Exposição.

Até ha ainda bem pouco tempo ninguem pensava na cultura do algodão, nada havia que estimulasse o indigena á preparação do terreno para o seu desenvolvimento, por isso que os negociantes indios não o compravam, e se o faziam, era por preço baixo, attendendo á pequena quantidade que apparecia no mercado.

Com o estabelecimento da Sociedade Agricola da Quissanga, junto á séde do concelho d'este nome, que não se limitará a exportar unicamente o que a concessão produzir, mas procurará adquirir quanto seja offerecido á venda, tem já o negro um estímulo á sua iniciativa, e acompanhando hoje cuidadosa e attentamente os processos empregados pelo pessoal indio ao serviço da mesma sociedade, na cultura do algodão, poderá dentro de pouco tempo tomar a sua colheita um grande desenvolvimento, tanto mais que a mesma sociedade tem distribuido pelo litoral grande quantidade de sementes do Egypto, que são as mesmas que conta empregar.

Passo, porém, a referir-me á cultura do algodoeiro tal qual se encontra nos territorios e onde se obtiveram as amostras que se remetem. No concelho do Tungue não se cultiva o algodão. Fizeram-se, não ha muito tempo, ensaios para a sua cultura, mas não trouxeram resultados, ignorando o chefe do concelho se essa circumstancia poderia ser attribuida á má qualidade das sementes usadas se á má qualidade ou á má preparação das terras.

Inclino-me a que isso seja devido ás más condições do seu solo, pois que difficilmente se encontra um pé de algodoeiro.

No concelho de Mocimboa não se cultiva o algodoeiro, é espontaneo, e o algodão não tem preço por falta de procura. Parece, porém, que as condições climatericas e as qualidades do solo d'este concelho são favoraveis á sua cultura, porque mesmo sem tratamento proprio elle adquire um grande desenvolvimento.

As amostras d'este concelho são oriundas da povoação de Naquidunga, a um dia e meio de marcha do litoral. Grande numero de amostras poderia elle apresentar, mas pouca é a variedade.

O concelho de Quissanga apresenta amostras de algodão cultivado, mas por processos rudimentares, como é uso dos indigenas em todas as suas culturas.

São oriundas das povoações do chefe indigena Boana Xaca e do Matrabala, esta a 4 horas e aquellas a 2 horas da séde do concelho.

O seu valor é desconhecido; os indigenas só o empregam em usos domesticos e no calafeto de pequenas embarcações.

Em todo o concelho do Medo, de Mualia a Saparata, encontram-se algodoeiros em grande quantidade, mas ninguem se dedica á sua cultura.

As amostras são da região do Mualia, entre as serras Muave e M'chibala.

Informa o chefe do concelho que o algodão ali é um tanto procurado; como, porém, ha abundancia, não é mister que os indigenas se occupem d'elle.

As amostras do concelho de Lurio são oriundas das proximidades de Namaracopué, do regulo do mesmo nome, onde ha uma extraordinaria quantidade de algodoeiros dispersos pelo matto, sem cultura de especie alguma.

Apparece á venda o algodão nas povoações commerciaes do Lurio e M'cufi, mas por preço muito inferior.

Comquanto os concelhos além Lugenda não se façam representar, notei, quando percorri a região, uma grande abundancia de algodão, sem cultura especial.

Governo dos Territorios da Companhia do Nyassa, em Porto Amelia, 31 de julho de 1905.

O Governador (a) *João dos Santos Feres Viegas*.

## Borracha

Um dos maiores rendimentos que os territorios poderiam arrecadar actualmente, seria o proveniente da borracha, cuja producção é abundantissima, se ella, na sua totalidade, viesse aos seus centros de permuta. Não se conhece ainda qual seja essa producção, nem será facil vir a sabel-o emquanto não estiverem fiscalisadas as fronteiras de modo que se evite a sua transposição pelas caravanas, a entrada nos territorios aos negociantes indigenas e estrangeiros e sem que determinadas zonas se encontrem occupadas effectivamente.

Alguna cousa, e já bem importante, conseguiu a Companhia do Nyassa com a occupação do Lago, com a applicação dos seus

regulamentos a tão longiqua região e com o estabelecimento de postos em uma parte já notavel da margem do Rovuma.

Nos territorios da Companhia encontra-se borracha, arvore e trepadeira, em bastantes e extensas areas, accentuadamente na região comprehendida pelos rios Lugenda, Rovuma e M'salu e o litoral, na margem direita d'este rio até ao concelho da Quissanga e na região do Nyassa, ao norte, junto dos rios Rovuma, M'singe, etc. Ainda em muitos outros pontos se colhe borracha de melhor ou peor qualidade.

A permuta é feita pelos proprios indigenas nos estabelecimentos commerciaes de Lurio, M'cufi, Mambe, Marire, Mocimboa e Palma, nas suas proprias povoações e atravessando as fronteiras ingleza e allemã em procura do artigo de permuta tão apeteccido—a polvora—quando circumstancias, nem sempre razoaveis, prohibem a venda de polvora e armas.

Concorrem á exposição da Sociedade de Geographia onze amostras de borracha colhida nos territorios.

Entre ellas sobresaem as das regiões dos postos militares de Nangadi e Naquidanga, junto ao Rovuma, no concelho do Tungue, pela sua excellente qualidade.

O indigena não dispensa o menor cuidado á sua cultura, são unanimes em o assegurar os chefes dos concelhos.

A arvore que produz a borracha nasce expontanea e cresce por toda a concessão. Quando ella attinge um certo desenvolvimento, é então que o indigena procura extrahir o producto, fazendo-o ou por meio de incisão no tronco e suas ramificações ou por decocção.

Este ultimo meio é, felizmente, pouco usado nos territorios, em consequencia das leis repressivas e da vigilancia a que estavam sujeitos os negociantes que a adquiriam até ainda ha poucos annos, e hoje do valor que se lhe deu para a imposição dos direitos de exportação.

As amostras do concelho do Tungue—borracha do ar—como vulgarmente é designada a que se obtem por incisão nas ramificações, são de magnifica qualidade e fôram extrahidas especialmente pelo chefe indigena Macarane, residente na area do posto de Naquidanga.

A região que n'este concelho mais borracha produz é a do porto de Naugadi e suas proximidades.

Não é possivel dizer-se qual a producção annual que o concelho do Tungue envia aos centros de permuta. E' muito variavel e segundo o maior ou menor numero de individuos que se dispõe a ir colhel-a.

O seu preço varia segundo as condições do mercado. Nos mezes de abril e maio do corrente anno regulava por 1\$500 réis o kilo de borracha de 1.<sup>a</sup> qualidade, na séde do concelho.

Não é facil conhecer-se o custo de um kilo de borracha comprada directamente aos colhedores pelos negociantes indigenas que se internam, é porém de presumir que não vá além de 1\$000 réis.

A amostra do concelho de Mocimboa foi obtida na povoação de T'Unzé do chefe indigena maconde Manacat'chú, a dois dias de marcha para W. da séde do concelho.

Por toda a parte n'este concelho se colhe borracha, porque por toda a parte ella se encontra, sobresahindo a região a W. da faixa do litoral do concelho. Como é muito abundante, pouca se obtem por decocção.

O seu valor n'este concelho, como em outros, é muito variavel e depende do preço do mercado que obedece ás oscillações dos grandes centros europeus. Em consequencia da falta de communicações rapidas, as noticias sobre alta e baixa do producto chegam tardiamente aos territorios, succedendo por este motivo ser o seu preço sempre muito inferior.

A borracha de 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> e 3.<sup>a</sup> qualidade que o concelho do Ibo apresenta, é da região de Mambe, que dista 12 horas da povoação de Olumboa para o interior.

Foi extrahida na povoação do regulo Fumo Basse Nanhunga (macúa), residente em Nataba. Esta borracha é colhida de plantas trepadeiras que se encontram em abundancia pelo matto. A extracção é feita lancetando os troncos das plantas; produz em média meio kilo por cada. Os proprios colhedores veem permutal-a nos estabelecimentos do litoral ao preço de 1\$400 réis o kilo.

As amostras do concelho do Medo foram obtidas nas serras de Muave e M'chilala, a que me tenho referido tratando dos outros productos.

Em toda a area do concelho se encontram arvores e plantas de borracha, não em pontos determinados, mas espalhadas mais ou menos densamente por ella.

Esta borracha, devido talvez ao processo de extracção, não é de boa qualidade, e o seu preço regula por cada kilo 600 a 700 réis, comprada aos proprios colhedores a troco de algodão, misangas, enchadas cafreaes, polvora, etc.

A borracha que o concelho do Lurio apresenta não vem em quantidade aos mercados do concelho, porque o gentio toma outra direcção, procurando algumas vezes o territorio allemão.

As amostras do concelho de M'tarica foram compradas especialmente a uma caravana que das margens do Rarico e Lugenda veio ao Ibo permutar.

Custou 1\$800 réis o kilo, pago em dinheiro.

São das regiões acima designadas as amostras de borracha que os territorios da Companhia de Nyassa expõem e de pontos muito differentes, podendo por ellas avaliar-se as suas qualidades e a sua superioridade ou inferioridade em relação ás das outras colonias.

Governo dos Territorios da Companhia de Nyassa em Porto Amelia, 31 de julho de 1905.

O Governador (a) *João dos Santos Pires Viegas*.

## Café

O café dos Territorios da Companhia do Nyassa, geralmente conhecido por «café do Ibo», tem qualidades de preferencia muito superiores a muitas variedades das nossas colonias, mas quasi que passa desapercibido, attendendo á sua quasi nenhuma exportação, e esta devida ao nullo desenvolvimento que os filhos do Ibo e Querimba, senhores de enormissimos tratos de terreno no litoral, dão á cultura do cafeseiro.

Hoje o cafeseiro nasce, cresce, produz e morre, sem que alguém pense no amanho da terra, sem que o limpem ou cuidem renova-o na epocha propria.

Não só não os cultivam, como não procuram tirar d'aquelles que existem e cuja maior parte expontaneamente surgiu da terra, convenientemente o seu producto.

Inteiramenté verde, a formar-se ainda, o proprietario colhe-o sacudindo as arvores ou batendo os ramos com varas, secca-o, ligando pouca attenção ás propriedades que elle poderia ter se a maturação se deixasse fazer e fosse completa, e isto para que o preto o não roube.

Ainda assim o café da ilha do Ibo é mais saboroso e superior em qualidade a outro qualquer dos Territorios, porque sendo facil vigiar a propriedade, só é colhido na epocha propria e algum é secco e arrecadado segundo os preceitos aconselhados.

N'estas condições, em terreno proprio, entre altos coqueiros que pouca sombra lhes dão ou entre acacias e macieiras bravas que lhes roubam o espaço, os cafeseiros encontram-se em quasi todas as circumscripções dos Territorios áquem do rio Lugenda.

O seu preço varia segundo as necessidades que o indigena tem de dinheiro; e assim não é difficil encontrar pretos pelas ruas do Ibo, na Quissanga e no litoral, a offerecerem-n'o á venda a 150 e 200 réis. O seu preço ordinario porém, é de 300 réis o kilo, quando bem secco e limpo. O café da «Vista Alegre», Ibo, o melhor talvez dos Territorios, tem sido vendido a 500 réis em annos de colheita fraca.

A producção, em relação ao tratamento que o cafeseiro recebe, é grande, mas a sua apparencia desagrada pela pequenez do seu grão comparada a outras qualidades; comtudo o café é apreciado e apetecido pelo seu aroma delicioso e pelo seu sabor.

E' afamado o «café do Ibo», porém poucas pessoas o conhecem alem d'aquellas que teem permanecido ou passado pelos Territorios e pelo districto do Moçambique, e ainda aquellas que no Reino teem relações n'esta parte da nossa Africa.

Nos Territorios da Companhia de Nyassa não tem consumo outro café.

Encontra-se café em quantidade não só em todo o litoral como nas margens do M'salu, Naquidunga, e Pequene, no concelho de Mocimboa, nas encostas das serras Muare e M'chibala, serras que formam a garganta onde se acha estabelecida a séde do concelho do Medo, no Mualia.

Os territorios da Companhia de Nyassa concorrem á exposiçãõ da Sociedade de Geographia de Lisboa com nove amostras de café:

Quirimisi—Quiriamacoma—Olumboa—Ibo—Concelho do Ibo.

Tandanhague—Memba—Concelho de Quissanga.

Naquidunga—Concelho de Mocimboa.

Governo dos Territorios da Companhia de Nyassa em Porto Amelia, 31 de julho de 1905.

O Governador (a) *João dos Santos Pires Viegas.*

---

## Notas enviadas pela Empreza Agricola da Ilha do Principe

**Capital — 840:000\$000 réis**

EM ACÇÕES DE 5000 RÉIS

Possue esta Empreza duas propriedades, que explora pela agricultura, sendo uma situada na Ilha do Principe, denominada «Terreiro Velho», e outra na Ilha de S. Thomé, denominada «Novo Brazil», sobre as quaes vamos dar umas succintas indicações.

### **Roça Terreiro Velho**

Situada, como dissemos, na Ilha do Principe, fica a uma hora de distancia da Cidade de Santo Antonio, porto da mesma Ilha.

A sua area total está calculada em 7.000:000 metros quadrados, achando-se plantados de cacau 5.602:779 m<sup>2</sup>.

Temos n'esta propriedade 6 empregados europeus e 216 trabalhadores africanos, de Angola e de Cabo Verde, alem de 14 menores africanos.

As habitações, tanto do pessoal europeu como do africano, são construidas tendo em attenção o tornal-as sadias e hygienicas tanto quanto possivel n'aquelle clima. Aos menores são dispensados os disvellos e cuidados essenciaes n'aquellas idades.

Esta propriedade, que se acha na posse d'esta Empreza desde Agosto de 1900, foi adquirida com 3.500:000 m<sup>2</sup> de plantações de cacau de diversas idades, sendo no anno passado que mais se activaram os trabalhos de novas plantações de forma a attingir quasi a sua area total.

No anno de 1905 produziu, sem contarmos com o cacau aproveitado para semente, 6:314 arrobas d'este producto.

Alem de cerca de 500:000 pés de cacau possui outras arvores de fructo e infructiferas de madeiras proprias para construcções, em grande quantidade.

E' cortada por numerosas ribeiras servindo-lhe de limite pelo Oeste o Rio Papagaio. Tem agua potavel muito fina e boa.

### **Roça Novo Brazil**

Fica ao sul da Ilha de S. Thomé, com frente ao mar na bahia Praia Grande.

A sua area total é de 18.649:200<sup>m<sup>2</sup></sup> dos quaes se acham plantados a cacau 15.052:107<sup>m<sup>2</sup></sup>.

O pessoal d'esta propriedade compõe-se de 16 empregados europeus e 610 africanos de Angola e Cabo Verde, havendo mais 119 creanças de ambos os sexos.

Em virtude da grande extensão de terrenos está esta propriedade dividida, para facilidade dos serviços, em seis zonas que correspondem a outras tantas dependencias com installações para europeus e africanos. Na construcção d'estas installações attendeu-se quanto possivel á saude e hygiene do nosso pessoal, não se descurando como na outra propriedade, o bom tratamento das creanças.

Foi depois de setembro de 1901, epocha em que esta propriedade passou para esta Empreza, que aos serviços agricolas se deu um desenvolvimento e actividade a que S. Thomé estava pouco habituada, pois tendo-a recebido com 2.000:000<sup>m<sup>2</sup></sup> de plantações de cacau nos faltam para attingir a sua area total apenas 3.600:000<sup>m<sup>2</sup></sup>, approximadamente, nem todos aproveitaveis. Em S. Thomé não ha segundo exemplo de tão rapidamente se ter feito qualquer propriedade. A vastidão e a qualidade dos terrenos asseguram a esta Empreza um futuro prospero, apesar de todas as contingencias que actualmente conjuram, contra a mais productiva e o melhor padrão das colonias portuguezas.

O numero de cacoeiros eleva-se a 1.362:787, sendo tambem muito importante o numero de arvores d'outras especies fructiferas e infructiferas, abundando boas madeiras.

Cortam-n'a numerosas ribeiras que fornecem boa agua potavel.

Conta já hoje uma boa rêde de caminhos para carro e peões e alguns já propositadamente feitos para futuro assentamento de Decauville.

A sua producção em 1905 foi de 5:957 arrobas, não incluindo o cacau que se semeou.

Dentro d'esta propriedade acha-se situado um dos mais altos montes de S. Thomé denominado «Cão Grande».

---

## Notas fornecidas pela Companhia da Roça Vista Alegre

Capital — 500:000\$000 réis

DIVIDIDO EM 5:000 ACÇÕES DE 100\$000 RÉIS CADA UMA

O objecto d'esta Companhia é a exploração agricola das propriedades que possui na Ilha de S. Thomé e que se denominam Roça Vista Alegre e Roça Florinda, abrangendo uma superficie de 3 kilometros quadrados.

Ficam as citadas roças, situadas a 3 leguas da cidade de S. Thomé, nas freguezias da Magdalena e da Trindade, sendo a primeira pela sua altitude uma das mais saudaveis da ilha e d'onde se disfructa um bello panorama.

Além da casa chefe installada na Vista Alegre, foram construidas outras casas em diversas dependencias e ainda diversas officinas e armazens, como: Carpinteria — Serralheria — Fabrico d'azeite — Distillação — Estancia — Casas de taboleiros e fermentação — Casas dos seccadores, etc., tendo todas o material necessario para o seu funcionamento, machinas, de pilar e separadora de cacau, alambique, ariete e tubagem respectiva, bomba para rega, taboleiros para seccagem do cacau, ferramentas, etc.

Tem serviço hospitalar devidamente installado e obedecendo o mais possivel a todos os preceitos hygienicos, respectiva pharmacia e serviço clinico. Para as doenças infecciosas ou de character epidemico possui um hospital isolado e construido n'um dos pontos mais altos da propriedade.

Os productos cultivados, são: O mais principal, o cacau, explorando-se além d'este o cultivo do café e coconote e tambem o vinho e azeite de palmeira, fructa-pão, abacate, etc., sendo estes ultimos para consumo na propriedade, o primeiro para exportação e os segundos para venda no mercado de Lisboa. Existem igualmente na propriedade, grande numero de arvores de sombra e outras destinadas ao aproveitamento de madeiras para construcções.

A producção annual de cacau é de mais de 15:000 arrobas e o pessoal existente, consta de 9 empregados europeus e de 183 africanos — de Angola e Cabo Verde — havendo além d'estes 65 creanças, a quem são dispensados todos os cuidados proprios das suas edades.

A tracção usada no serviço entre a propriedade e a cidade é a animal, e n'ella se empregam 11 carros e 15 muares.

## Breves traços descriptivos das fazendas pertencentes á Companhia Agricola do Cazengo

### Colonia de S. João

E' um agrupamento de quatro antigas fazendas (Hongollo de baixo — Hongollo de cima — Caminha — Providencia), que por 1858 começaram explorando. Tem nove sanzallas com vastissimas plantações de café. Nas margens do riacho Ubeji tem uns 20 hectares plantados de cacau. A sua area pouco menor é do que a da ilha de S. Thomé. A linha ferrea de Loanda ao Lucalla corta a fazenda do K.<sup>m</sup> 228, proximo da abandonada Fundição em Oeiras, até ao K.<sup>m</sup> 281. N'este ponto demarca com uma outra fazenda da Companhia—a Canhoca. O terreno é accidentadissimo, encontrando-se varios pontos a altitudes importantes, d'entre os quaes se destaca a do pico do monte Tumba, que é de 986 metros. Tem plantações de café para poder dar em annos normaes 25:000 arrobas com 350 serviçaes. E' muito saudavel.

### N'Dalla Gando

E' um agrupamento de 3 fazendas, uma das quaes — a Cagica — muito recentemente lhe foi aggregada. A outra — o Zembe — é de grande riqueza em plantações de café, mas mal situada pelos accidentes do terreno e insalubridade. Varios riachos cortam a fazenda, os quaes na epoca das chuvas levam um grosso volume d'aguas.

E' junto da séde que tem as plantações de canna, que pódem dar 60 a 80 pipas de aguardente, desde que se aproveite bem o terreno irrigavel. O cacau tem as suas principaes plantações na Cagica, encontrando-se n'ellas exemplares que muito convidam ao dispendio de trabalho com a exploração d'esta cultura. A producção de café póde subir a 15:000 arrobas. E' insalubre.

### Colonia Prototypo

Tem 4 sanzallas e grandes plantações de café. Abrange uma boa parte da rica e bella região do Zondo, sendo cortada pela linha ferrea de Loanda ao Lucalla do K.<sup>m</sup> 310 ao K.<sup>m</sup> 314, aonde demarca com uma outra fazenda da Companhia — a Quinta Candido Baptista. E' atravessada no seu maior comprimento pela es-

trada real de Caculo a Ambaca. A sua producção em annos normaes póde attingir 15:000 arrobas.

E' saudavel.

#### Mont'Alegre

Fica situada no concelho do Golungo Alto e tem aggregada uma antiga fazenda chamada — Bella Vista — na região da Trombeta. E' notavel pela sua bella situação topographica e boa qualidade do café, por completo igual ao de Encoje. Dista da linha ferrea 25 kilometros. As plantações de canna são superiores ás de N'Dalla Gando, podendo vir a dar 100 pipas d'aguardente. As de café obedeceram a uma orientação differente da que se observa nas outras fazendas, porque, não estando dispersas, muito facilitam a limpeza, preparo e colheita. A producção de café em annos bons deve subir a 12:000 arrobas.

E' muito saudavel.

#### Palmyra

Fica a 6 kilometros da linha ferrea e está contornada pela Colonia de S. João, N'Dalla Gando e Canhoca. Tem uma dependencia importante — a Quissaca — e está ligada com a Canhoca por uma boa estrada com linha Décauville. Producção, 10:000 arrobas.

E' insalubre.

#### Quinta Candido Baptista

Demarca pelo poente com a Prototipo, sendo atravessada pela linha ferrea de Loanda ao Lucalla, com pequenos intervallos, desde o K.<sup>m</sup> 314 ao 324.

Demarca pelo norte com a povoação commercial de N'Dalla Tando, abrange tambem uma parte do valle do Zondo e passa-lhe ao centro a estrada real de Caculo a Ambaca.

Pelo sul é limitada pelos riachos Caringa e Muembeji. Tem tres sanzallas. As plantações de canna podem dar 30 a 40 pipas d'aguardente — e em café pode subir a sua colheita a 8:000 arrobas.

E' saudavel.

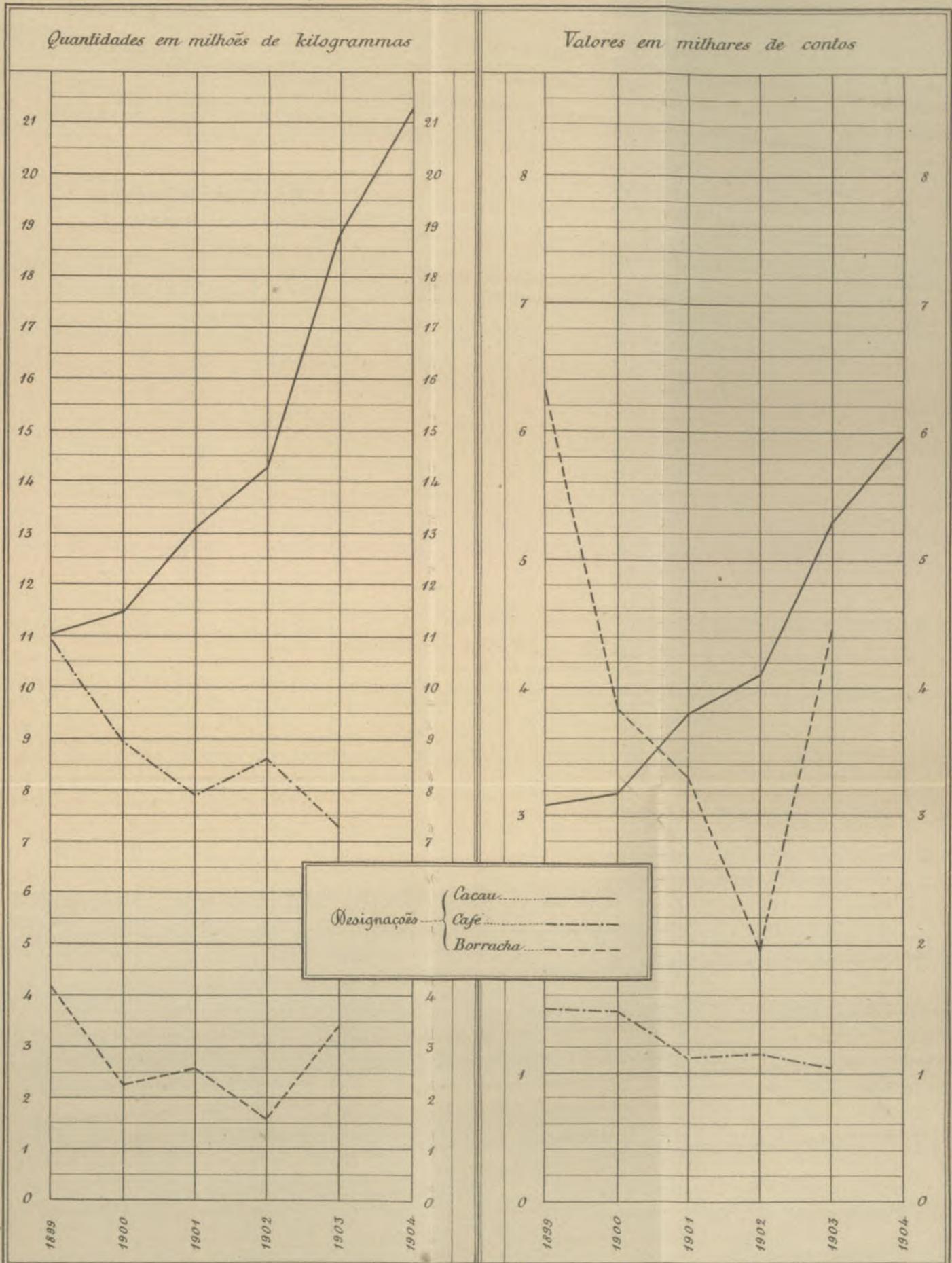
#### Canhoca

E' uma fazenda que pelo desenvolvimento commercial e agricola que se lhe está dando, mercê da sua situação e qualidade dos terrenos, em breve attingirá grande importancia. Uma valla de mais de 5 kilometros vae captar as aguas do rio Luce, facilitando assim a irrigação d'uma boa area já preparada para cultura de canna. Parte d'estes terrenos são tambem irrigados pelo riacho Lua, que passa ao sul da fazenda. Tem uma importante dependencia — Myrasol —, que ha annos constituia por si só uma fazenda. E' limitada ao norte pelo rio Luinha. A sua producção em café pode vir a elevar-se a 5:000 arrobas.

E' muito insalubre.

# EXPORTAÇÃO DE CACAU, CAFÉ E BORRACHA

das  
Provincias Ultramarinas Portuguezas



### Observações

O cacau é exclusivamente exportado pela provincia de S. Thomé e Príncipe

O café é exportado por Cabo Verde, S. Thomé e Príncipe, Angola e Simoz.

A borracha é exportada pela Guiné, Angola e Moçambique.

Percentagens	}	Café	{	Cabo Verde.....	7,15
				S. Thomé e Príncipe.....	24,82
				Angola.....	53,68
				Simoz.....	14,36
Borracha	}		{	Guiné.....	4,15
				Angola.....	92,78
				Moçambique.....	3,08



ALGODÕES  
Analyses e cotações

---

BORRACHAS  
Analyses



## ANALYSES DOS ALGODÕES

Cotações sobre a base da cotação do algodão — Middling — na bolsa de Liverpool  
abril de 1906

**Analystas:**—Mrs. James Hill, negociante de algodão em Manchester, e Niblett, commerciante de algodão na praça do Porto; e os srs. Eduardo Taborda, commissario de algodões, e Henrique Taveira, industrial

N.º do catalogo	Proveniencia	Nome do expositor	Comprimento da fibra em polleg.	Cotações em pence	Observações
113	Angola	Nicolau Nunes Ferreira..	1	6 1/2	Limpo
114	»	Francisco Bacellar & C.ª	1	5 1/2	»
115	»	Joaquim Alfredo de Freitas	1 1/4	1	»
116	»	Francisco Maria Duarte..	—	1	Sementes
117	»	O mesmo	1	5 3/4	Limpo
118	»	Joaquim Ribeiro Pereira..	3/4	3 1/2	Não limpo
119	»	Antonio José de Araujo .	1 1/4	6 1/2	Limpo
120	»	O mesmo	1	4	Não limpo
121	»	L. José de Albuquerque & C.ª.....	1 1/8	6 1/2	Limpo
122	»	O mesmo	1	3 3/4	Não limpo
123	»	O mesmo	1 1/4	6 1/2	Limpo
124	»	O mesmo	1	4	Não limpo
125	»	O mesmo	1 1/4	6 1/2	Limpo
126	»	O mesmo	1	3 1/2	Não limpo
127	»	O mesmo	1 1/8	6	Limpo
128	Moçambique	C.ª Colonial do Buzi ....	1 3/4	7 1/4	»
129	»	Companhia do Nyassa...	1	5 3/4	»
130	»	O mesmo	3/4	3 1/2	Não limpo
131	»	O mesmo	1 3/8	6 3/4	Limpo
132	»	O mesmo	1	6 1/2	»
133	Guiné	Alfr. Loureiro da Fonseca	—	1	Sementes
134	Moçambique	Companhia do Nyassa...	1/2	4 3/4	Não limpo
135	»	O mesmo	1/2	4 1/2	»
136	»	O mesmo	1	5 3/4	Limpo
137	»	O mesmo	1/2	2 3/4	Não limpo
138	»	Companhia da Zambezia	1 1/2	7 1/4	Limpo
139	»	O mesmo	1	6 1/4	»
140	»	O mesmo	3/4	5 3/4	»
141	»	O mesmo	1 1/2	7 1/4	»
142	Angola	C.ª Agricola do Cazengo	1 1/2	8	»
169	Moçambique	Companhia do Nyassa...	1	3 1/2	Não limpo
170	»	O mesmo	3/4	3 1/4	»
171	»	O mesmo	1 1/8	6 1/2	Limpo
172	»	O mesmo	1	3 1/2	Não limpo
173	»	O mesmo	1	3 1/2	»
174	»	O mesmo	1	3 1/2	»

N.º do catalogo	Proveniência	Nome do expositor	Comprimento da fibra em polleg.		Observações
				Colações em pence	
175 a 191	Chimoio	C.ª de Moçambique . . . .	1 $\frac{3}{8}$	7	Sementes do Egypto Mistura de qualidades  Fibra variavel comprida e curta
	Cherinda e Moribane Neves Ferreira Govuro Sena	O mesmo	1 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{1}{4}$	
			1 $\frac{1}{8}$	6	
			1	6	
			—	6	
229	Angola	Sociedade de Geographia	—	1	Sementes
237	Guiné	Alfr. Loureiro da Fonseca	1	5 $\frac{1}{4}$	Limpo
238	»	O mesmo	—	1	Sementes
239	Seixal	João Verissimo Mendes			Limpo
		Guerreiro . . . . .	1 $\frac{3}{8}$	6 $\frac{3}{4}$	»
		Condessa d'Edla . . . . .	1	6 $\frac{1}{2}$	»
		Companhia de Timor . . . .	1	5 $\frac{1}{2}$	»
		C.ª Agricola de Moribane	1	6 $\frac{1}{4}$	»

*Nota importante:* Em algumas amostras o comprimento da fibra é muito variavel.

Os numeros 175 a 191, para mais facilidade de classificação, foram sujeitos á analyse por circumscripções de origem.

## ANALYSES DE BORRACHAS

Certificados d'analyses feitas no Laboratorio Chimico de G. von Bonhorst, antigo assistente do Conselheiro Professor Dr. R. Fresenius (Wiesbaden) e actual professor de chimica na Escola Industrial Marquez de Pombal

Certifico que as amostras de **cautchu bruto**, submettidas á minha analyse pela Ex.<sup>ma</sup> Direcção da Sociedade de Geographia de Lisboa, em 9 de maio de 1906, deram os seguintes resultados :

### N.º 60

Apresenta-se em fórma de bolas de diferentes tamanhos e pezos (de 16 a 27 grs. e mais cada bola) em parte revestidas de estrias brancas de cautchou, amarellas-acastanhadas, nervosas, muito elasticas, translucidas em camadas delgadas; é relativamente facil de cortar á faca; não é muito secco; tem no interior das bolas muita casca; cheira a fumo.

Densidade a 19 <sup>o</sup> C. (Agua da mesma temperatura=1)...	0,9412
Agua interposta (perda a 120 <sup>o</sup> C.).....	0,96 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas (directas).....	8,31 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas (carbonatadas).....	8,34 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Substancias soluveis na agua (extracto aquoso, secco a 100 <sup>o</sup> C.).....	1,54 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas no extracto aquoso .....	0,53 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Substancias organicas no extracto aquoso.....	1,01 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas, soluveis no alcool absoluto, seccas a 100 <sup>o</sup> C. ...	6,25 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas nas resinas .....	0,59 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas, livres de cinzas.....	5,66 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

### Resumo :

Agua interp.....	0,96 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas totaes .....	8,31 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Extracto aquoso rectific.....	1,01 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas puras.....	5,66 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Gomma.....	84,06 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

100,00

### Composição das cinzas :

Silica.....	7,43 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	(principalmente areia)
Peroxydo de ferro e alu- minio .....	0,56 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	
Cal .....	0,13 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	
Magnesia.....	0,03 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	
Corpos não determina- dos (alcalis, etc.)....	0,16 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	
	8,31 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	

O extracto aquoso d'esta amostra, secco a 100° C., era bastante hygroscopico.

N. B.—Esta amostra foi exposta pela Companhia Commercial de Angola, e está catalogada a pag. 9 sob o n.º 60.

### N.º 69

Apresenta-se esta amostra em pedaços irregulares, muito pegajosos e aglutinadores, pouco elasticos, exteriormente enegrecidos, interiormente côr da pederneira; corta-se facilmente á faca: é translúcida em camada delgada. Tem cheiro a fumo. Estendendo-se certos pedaços, pode observar-se camada branca, arenosa, de resina.

Densidade a 19° C. (agua da mesma temperatura=1) . . .	0,9703
Agua interposta (perda a 120° C.) . . . . .	2,68 0/0
Cinzas (directas) . . . . .	1,93 0/0
Cinzas (carbonatadas) . . . . .	1,99 0/0
Substancias soluveis na agua (extracto aquoso, secco a 100° C.) . . . . .	4,58 0/0
Cinzas no extracto aquoso . . . . .	1,16 0/0
Substancias organicas no extracto aquoso . . . . .	3,42 0/0
Resinas, soluveis no alcool absoluto, seccas a 100° C. . . . .	33,50 0/0
Cinzas nas resinas . . . . .	0,86 0/0
Resinas, livres de cinzas . . . . .	32,64 0/0

#### Resumo:

Agua interposta . . . . .	2,68 0/0
Cinzas totaes . . . . .	1,93 0/0
Extracto aquoso rectific. . . . .	3,42 0/0
Resinas puras . . . . .	32,64 0/0
Gomma . . . . .	59,33 0/0
	100 0/0

#### Composição das cinzas:

Silica . . . . .	1,03 0/0
Peroxydo de ferro e alumina . . . . .	0,22 0/0
Cal . . . . .	0,06 0/0
Magnesia . . . . .	0,06 0/0
Corpos não determinados (alcalis, etc.) . . . . .	0,62 0/0
	1,99 0/0

O extracto aquoso d'esta amostra, secco a 100° C., era bastante hygroscopico.

N. B.—Amostra exposta por Francisco da Costa Ferreira, gerente da Companhia do Congo Portuguez, e está catalogada sob o n.º 69 a pag. 10.

## N.º 71

Esta amostra apresenta-se em bolas de 2 até 4 centímetros de diametro, e em pedaços irregulares, de cheiro a terra, de côr amarella-rosacea, muito elasticos, translucidos em camada delgada; muito difficil de cortar á faca.

Densidade a 19 <sup>o</sup> C. (agua da mesma temperatura=1)...	0,9446
Agua interposta (perda a 120 <sup>o</sup> C.) .....	0,88 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas (directas) .....	3,09 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas (carbonatadas) .....	3,13 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Substancias soluveis na agua (extracto aquoso, secco a 100 <sup>o</sup> C.) .....	1,41 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas no extracto aquoso.....	0,38 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Substancias organicas no extracto aquoso.....	1,03 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas, soluveis no alcool absoluto, seccas a 100 <sup>o</sup> C....	6,23 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas nas resinas .....	0,19 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas, livres de cinzas.....	6,04 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

## Resumo :

Agua interposta.....	0,88 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas totaes .....	3,09 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Extracto aquoso rectific.....	1,03 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Resinas puras.....	6,04 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Gomma .....	88,96 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
	100,00

*Composição das cinzas :*

Silica .....	2,64 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Peroxydo de ferro e alumina .....	0,19 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cal .....	0,18 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Magnesia.....	0,02 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Corpos não determinados (alcalis, etc.)..	0,06 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
	3,09 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

O extracto aquoso d'esta amostra, secco a 100<sup>o</sup> C., era bastante hygros-copico.

N. B—A amostra é da collecção exposta por Joaquim da Cruz Ramahete & C.<sup>a</sup> e está catalogada a pag. 10 sob o n.º 71.

## N.º 93

Pedaços parallelepipedicos, C.º 7—8 centímetros de comprimento, C.º 1 centimetro de largura e 1—1,5 centímetros de grossura, canellados, da côr da pederneira, densos, pouco elasticos, translucidos em camadas delgadas, secco, difficeis de cortar á faca; tem cheiro a terra.

Densidade a 19 <sup>o</sup> C. (agua da mesma temperatura=1)...	0,9839
Agua interposta (perda a 120 <sup>o</sup> C.).....	4,26 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>
Cinzas (directas) .....	3,89 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>

Cinzas (carbonatadas) .....	3,94 0/0
Substancias, soluveis na agua (extracto aquoso, secco a 100 <sup>o</sup> C.) .....	6,19 0/0
Cinzas no extracto aquoso .....	1,04 0/0
Substancias organicas no extracto aquoso .....	5,15 0/0
Resinas, soluveis no alcool absoluto, seccas a 100 <sup>o</sup> C. ....	7,55 0/0
Cinzas nas resinas .....	0,87 0/0
Resinas, livres de cinzas .....	6,68 0/0

**Resumo :**

Agua interposta .....	4,26 0/0
Cinzas totaes .....	3,89 0/0
Extracto aquoso rectific. ....	5,15 0/0
Resinas puras .....	6,68 0/0
Gomma .....	80,02 0/0
	100,00

*Composição das cinzas :*

Silica .....	1,52 0/0	(era quasi exclusivamente phosphato ferrico)
Peroxydo de ferro e alumina	1,18 0/0	
Cal .....	0,28 0/0	
Magnesia .....	0,34 0/0	
Corpos não determinados (alcalis, etc.) .....	0,57 0/0	
	3,89 0/0	

O extracto aquoso d'esta amostra, secco a 100<sup>o</sup> C., era bastante hygroskopico.

N. B.—E' da collecção exposta por Henry Grundler, gerente da Companhia Agricola do Bango, e está catalogada sob o n.º 92 a pag. 12.

**N.º 162**

Hemispherios de 2—4 centimetros de diametro, amarello avermelhado até acastanhados, muito elasticos, nervosos, revestidos de estrias brancas, dificeis de cortar á faca ; tem cheiro a terra.

Densidade a 19 <sup>o</sup> C. (agua da mesma temperatura=1)....	0,9493
Agua interposta (perda a 120 <sup>o</sup> C.) .....	1,61 0/0
Cinzas (directas) .....	1,13 0/0
Cinzas (carbonatadas) .....	1,15 0/0
Substancias soluveis na agua (extracto aquoso, secco a 100 <sup>o</sup> C.) .....	1,90 0/0
Cinzas no extracto aquoso .....	0,61 0/0
Substancias organicas no extracto aquoso .....	1,29 0/0
Resinas, soluveis no alcool absoluto, seccas a 100 <sup>o</sup> C. ....	6,14 0/0
Cinzas nas resinas .....	0,63 0/0
Resinas, livres de cinzas .....	5,51 0/0

## Resumo :

Água interposta .....	1,61 0/0
Cinzas totaes .....	1,13 0/0
Extracto aquoso rectific. ....	1,29 0/0
Resinas puras .....	5,51 0/0
Gomma .....	90,46 0/0
	100,00

*Composição das cinzas :*

Silica .....	0,62 0/0
Peroxydo de ferro e alumina .....	0,16 0/0
Cal .....	0,17 0/0
Magnesia .....	0,08 0/0
Corpos não determinados (alcalis, etc.) ..	0,10 0/0
	1,13 0/0

O extracto aquoso d'esta amostra, secco a 100° C., era bastante hygroscopico.

Pertence á collecção exposta pela Companhia do Nyassa e está catalogada sob o n.º 162 a pag. 15.

### Analyse da borracha da Companhia de Moçambique \*

*Analyse technique et chimique d'un échantillon de Landolphia Kirkii  
Cette gomme a été récoltée dans le territoire de la Comp. de Mozambique (Mossurise)  
Récolte de 1905*

Analyse chimique par le procédé à la soude alcoolique :

Teneur en résine .....	2.25 0/0
Perte au lavage et au cylindrage .....	5. 4 0/0

Aspect de la gomme :

Boules régulières, d'un jaune clair, assez rondes, pesant de 5 à 10 grammes, très dures, fortement enroulées.  
Gomme élastique et très nerveuse.

Gomme de tout premier choix, pouvant être classée au premier rang des gommages de toute première qualité.

Lisbonne, le 10 février 1906.

(a) R. CATIN.

Ingénieur agricole. Chef de fabrication. Compagnie de caoutchouc.  
Monopole du Portugal

\* A analyse que publicamos é extrahida da monographia publicada pela Companhia de Moçambique, a que nos referimos já n'este catalogo.



## SEGUNDA PARTE

### Industrias derivadas

---

#### I

### Industria Algodoeira

**Mantas** dos batedores — algodão na primeira preparação — em um rôlo — 2 kilos.

**Mecha** das cardas — algodão preparado depois de cardado — 2 rôlos.

**Mecha** > > — côr de rosa — 2 rôlos.

**Mecha** > > — azul — 2 rôlos.

#### Para consumo no continente

**Urddidura** em canellas — fio cru — n.º 20 —  $\frac{1}{2}$  arratel — 4 canellas.

**Urddidura** > > — > > — n.º 24 —  $\frac{1}{2}$  arratel — 4 >

**Urddidura** > > — > > — n.º 30 —  $\frac{1}{2}$  arratel — 3 >

**Trama** crua em canellas — n.º 20 — 6 canellas.

> > > > — n.º 24 — 6 >

> > > > — n.º 30 — 6 >

> > > > — n.º 40 — 6 >

> > > > — n.º 50 — 6 >

<b>Trama</b>	crua em meadas	n.º	20—2	meadas.
>	>	>	>	n.º 24—2 >
>	>	>	>	n.º 26—1 meada.
>	>	>	>	n.º 28—1 >
>	>	>	>	n.º 30—2 meadas.
>	>	>	>	n.º 32—1 meada.
>	>	>	>	n.º 34—1 >
>	>	>	>	n.º 36—1 >
>	>	>	>	n.º 40—1 >
>	>	>	>	n.º 50—1 >

**Linha** n.º 24, em côres; amarella, roxa, verde, azul, castanha—36 canellas.

**Linha** n.º 24 em côres eguaes ás das linhas em canellas—36 meadas.

#### Tecidos finos para os mercados do continente

**Riscados** camiseiros,  $\frac{30}{64}$  — côres varias ás listas—11 retalhos—22<sup>m</sup>,5.

**Riscados** camiseiros—10 retalhos—15<sup>m</sup>,7.

**Riscados**—17 retalhos da marca XST—32<sup>m</sup>,8—(este riscado tambem se consóme em Angola).

**Riscados** camiseiros—licettes de 70 de largura—8 amostras—16<sup>m</sup>

**Riscados** camiseiros—licettes de 70 de largura—20 amostras—20<sup>m</sup>.

**Riscados** em phantasia—8 retalhos—39<sup>m</sup>,70.

**Sarja** crúa—1 retalho—8 metros.

#### Tecidos de exportação para as colonias

**Riscados** de sarja — 24" × 4<sup>vs</sup> — 12 peças — (Para consumo em S. Thomé e Principe).

**Riscados** de sarja para tangas — 20" × 6<sup>vs</sup> — 10 peças—(consumo em Angola).

**Riscado** de sarja — 20" × 4<sup>vs</sup> — 13 peças—(consumo em Angola).

**Riscado** xadrez de 25" — 24 peças — 85<sup>m</sup>,10 — (consumo em Loanda).

**Riscados** diversos—8 mostruários.

**Riscados** de sarja em côres—4 retalhos 28<sup>m</sup>,10.

**Riscado** xadrez 20—2" .  $\times 4^Y$  — 15 peças — (consumo em Benguela).

**Riscado** xadrez 839—25  $\times 4^Y$  — 10 peças — (consumo em Loanda).

**Riscado** xadrez, marca T, 126  $\times 4^Y$  — 12 peças.

**Riscado** xadrez n.º 25  $\times 4^Y$  — 11 peças — (consumo em Loanda).

**Riscado** xadrez n.º 26  $\times 4^Y$  — 13 peças — (consumo em Loanda).  
Expositor: Companhia Fabril Lisbonense (\*) — Escriptorio  
e séde: Rua de S. Julião, 101, 1.º.

#### Tecidos de malha (\*\*)

**Camisolas** de algodão crú—2 camisolas.

**Camisolas** , , crú com risca azul—2.

**Camisolas** , , —alvadio—1.

**Camisolas** , , —côr em phantasia—2.

**Ceroulas** de algodão crú—1 par.

**Ceroulas** de algodão—alvadias—1.

**Peugas** de algodão, crú—1.

**Peugas** de algodão—pretas—1 par.

**Meias** de algodão cru para senhoras—1 par.

**Meias** pretas de algodão.

Expositor: Soares & Lobo—Fabrica de Tecidos de Malha  
—Séde na rua das Barracas—Lisboa.

(\*) Estes productos são todos fabricados com algodão fornecido pela Companhia de Moçambique dos territorios de Manica e Sofala. A exposição foi feita na installação da Companhia de Moçambique.

(\*\*) Os algodões são do Territorio de Manica e Sofala e estes artigos foram expostos na installação da Companhia de Moçambique.

## Industria da borracha \*

### Borracha nas primeiras preparações

**Borracha** lavada em folha delgada—1 folha.

**Borracha** com o enxofre necessario á vulcanisação—1 pedaço.

**Borracha** vulcanisada, *ébonite*—1 pedaço.

**Borracha** para valvulas (em folha e cortada)—2 peças.

### Artigos industriaes — Generalidades

**Juntas** para portas de caldeira e autoclaves—4 peças.

**Gacheta** espiral para juntas de vapor—4 peças.

---

\* A industria da borracha é, como se sabe, uma industria recente em Portugal. Ao nosso certamen concorreu unicamente a Companhia da Borracha (Rua do Assucar, Beato), que expoz os artigos cuja lista publicamos acima, dando ao mais alheio ao assumpto uma idéa clara e precisa das differentes phases porque passa a borracha desde o momento em que entra na fabrica, em bruto, até áquelle em que nos apparece transformada no producto procurado, testemunhando tambem os progressos da referida industria no nosso país. Cabem aqui louvores á Direcção da Companhia da Borracha que tem sabido escolher o seu pessoal tecnico, á frente do qual figura o sr. Catin, chimico analysta muito apreciado, e que nos forneceu algumas indicações praticas sobre o processo de manipulação ali empregado.

### Manipulações geraes

1.<sup>a</sup>—A borracha é submettida á ebullicão durante uma hora, pouco mais ou menos, segundo a qualidade; quanto melhor é, mais tempo é necessario para a amollecer.

2.<sup>a</sup>—Bem quente ainda, passa-se em um cylindro cannelado, que macera as bolas da borracha e as aglutina de fórma a poder-se fazer d'ellas uma folha grosseira e de grande espessura.

3.<sup>a</sup>—Esta folha é em seguida passada em um cylindro liso, em que a

**Empanque** de amianto gommado—1 folha.

**Tubos** de varios diametros para trafego de vinhos, azeites, alcool, acidos, etc.—4 peças.

**Chupadores** de varios diametros para vinhos, azeites, alcool, acidos, etc.—4 peças.

**Tubos** para regas de jardim—2 peças.

**Tubo** para gaz ou agua, sem tela intercalada—1 peça.

**Cordas** de borracha para carros de creanças—2 peças.

**Aro** de borracha para rodas de carruagem—1 peça.

**Calços** de borracha para travões de carruagem (com e sem parafusos)—2 peças.

**Juntas** «Unitas» para retrete—6 peças.

**Botões** com haste para retrete—6 peças.

**Tapetes** lisos, abertos e estriados—2 peças.

borracha, completamente livre de todas as suas impurezas, é convertida em folhas delgadas, da espessura de 1<sup>mm</sup>.

4.<sup>a</sup>—Passam-se então as folhas de cautchu para uma sala á temperatura approximada a 30° C. e ao abrigo do ar e da luz.

5.<sup>a</sup>—Passado certo tempo mistura-se ao cautchu o enxofre necessario á vulcanisação, e materias mineraes e organicas que lhe darão propriedades particulares.

6.<sup>a</sup>—Esta mistura é sujeita á acção de dois cylindros actuando em sentido contrario e com diferentes velocidades, a uma temperatura de cerca de 80° C. O cautchu amollece-se, incorporando-se-lhe as referidas materias.

7.<sup>a</sup>—Calandra-se em seguida a borracha, que se torna em folhas mais ou menos delgadas segundo as exigencias da fabricação.

8.<sup>a</sup>—Manufactura-se.

9.<sup>a</sup>—Vulcanisa-se.

10.<sup>a</sup>—Acabam-se os artigos manufacturados em machinas especiaes.

Sobre a vulcanisação ha dois pontos principaes a considerar :

1.<sup>o</sup>—O cautchu não encerrando enxofre é cozido a banho de enxofre, cuja temperatura varia de 120 a 150° C., ou cozido a frio em uma solução chimica (sulphureto de carbone e chloreto de enxofre, em determinadas proporções).

2.<sup>o</sup>—O cautchu que encerra a quantidade de enxofre necessario á vulcanisação, vulcanisa-se :

a vapor—suppressão variando de 2 a 4 atmospheras; ou a ar quente, temperatura a 150° C. p. m.

- Esferas** de borracha—1 peça.
- Tabellas** de bilhar—1 peça.
- Juntas** «Somzée» para canalisações de gaz—1 peça.
- Balões** obturadores para canalisações de gaz—1 peça.
- Folle** para motor a gaz—1 peça.
- Elasticos**—4 peças.
- Aventaes** de borracha para fabricas de papel—1 peça.
- Correias-guias** de borracha para fabricas de papel—1 peça.
- Correia** de algodão-borracha—1 peça.
- Fio** plastico para latas de conserva—1 peça.
- Anneis** para vidros de nivel—4 peças.
- Pellas** de borracha—2 peças.
- Anneis** para machinas de costura—4 peças.
- Vedadores** de portas e janellas—4 peças.
- Bolsas** para tabaco—6 peças.
- Anneis** de dentição—8 peças.
- Ponteiras** para muletas—4 peças.

#### Artigos especiaes para electricidade

- Tapete** isolador—1 peça.
- Fita** isoladora de borracha pura—1 peça.
- Fita** de panno gommado—1 peça.
- Luvas** de borracha pura—2 pares.
- Tubo** d'ébonite dura—1 tubo.

**Tubo** d'ébonite maleavel—1 tubo.

**Placas** d'ébonite—2 peças.

**Regoas** d'ébonite—2 peças.

**Caixas** d'ébonite para accumuladores—2 peças.

**Tubo** de borracha para passagem de cabos electricos—1 peça.

#### Artigos espeziaes para velocipedia e automobilismo

**Protector** de velocipedes—1 peça.

**Camara** d'ar de velocipedes—1 peça.

**Chapas** para protectores—2 peças.

**Punhos** para guiadores—2 peças.

**Pedaes**—2 peças.

**Calços** para travões—2 peças.

**Tubo** para bomba de velocipede—1 peça.

**Tubo** para valvula de velocipede—1 peça.

**Pera** para corneta—1 peça.

**Camara** d'ar d'automovel—1 peça.

**Crescente** para protector d'automovel—1 peça.

**Emplastro** para protector d'automovel—1 peça.

**Aro** para omnibus-automovel—1 peça.

#### Artigos de pharmacia e objectos diversos

**Tubo** para irrigador—1 peça.

**Tubo** para drenagem—1 peça.

**Sondas**—4 peças.

- Urinoes** de borracha—2 peças.
- Bonet** para gelo—1 peça.
- Saccos** para gelo—2 peças.
- Luvax** para cirurgia—3 pares.
- Pessarios** de borracha—4 peças.
- Dedeiras** —5 peças.
- Peras** (borrachas)—2 peças.
- Almofadas** d'ar—2 peças.
- Irrigador** de borracha—1 peça.
- Mamadeira**—1 peça.
- Tubos** para biberon—2 tubos.
- Saccos** para gaz oxygenio—3 saccos.
- Fundas**—3 peças.
- Fitas** de borracha para pensos—2 rolos.
- Chinellas** de borracha—2 pares.
- Meias** de borracha—2 pares.
- Apparelho** refrigerante—1 peça.
- Capsula** de borracha—1 peça.
- Suspensorios** de borracha—2 peças.
- Bacias** de borracha para viagem—2 peças.
- Touca** de borracha para banho—1 peça.
- Saccos** para agua quente—2 peças.
- Copos** de borracha para viagem—2 peças.
- Rolhas** de borracha—6 peças.
- Expositor: Companhia da Borracha.—Séde: Rua do Asucar (ao Beato).

III

Indústrias do cacau e do café

Cacaos e chocolates

- Cacau** da Sociedade de Agricultura Colonial—torrado—marca L, 1 frasco.
- Cacau** da Roça Bôa Entrada. S. Thomé—torrado—marca S, 1 frasco.
- Cacau** da Sociedade de Agricultura Colonial—torrado e granulado—marca L, 1 frasco.
- Cacau** da Roça Bôa Entrada. S. Thomé.—Torrado e granulado.—Marca S, 1 frasco.
- Cacau** de S. Thomé.—Marca industrial «Monte Macaco», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > R.O., 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Alliança», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Gratidão», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > T, 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Bu \*», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Vista Alegre», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Monte Forte», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «Praia Grande», 1 frasco.
- Cacau** > > > — > > «L». Novo preparado, 1 frasco.

- Cacau** de S. Thomé.—Marca industrial «B & S», 1 frasco.
- Cacau** » » » — » » «UB», 1 frasco.
- Cacau** » » » — » » «Príncipe T. V.», 1 frasco.
- Cacau** » » » — » » «II», 1 frasco.
- Cacau** » » » — » » «B», 1 frasco.
- Cacau** » » » — » » «Monte Estoril», 1 frasco.
- Cacau** de Loanda.—Marca industrial «\*», 1 frasco. \*
- Cacau** de S. Thomé.—Marca industrial «S. Thomé». Em latas de 100 grammas (20 latas).
- Cacau** «Iniguez». Em latas de 250 grammas. (32 latas). Preço 600 réis.
- Cacau** «Iniguez». Em latas de 100 grammas. (20 latas). Preço 240 réis.
- Cacau** «Instantaneo». de S. Thomé. Em latas de 250 grammas. (32 latas). Preço, 250 réis a lata.
- Cacau**—desmanteigado—1 pão.
- Cacau**—manteiga de cacau—1 pão.
- Chocolate**—Cakula. Em pacotes de 500 grammas. (16 pacotes). Preço 600 réis o pacote.
- Chocolate** Simples, em pó. Em pacotes de 500 grammas—Marca industrial C. M. (16 pacotes). Preço 350 réis.
- Chocolate** em pó.—Marca \*\*. Latas de 250 grammas (36 latas). 250 réis a lata.
- Chocolate** em pó.—Marca \*\*\*. Latas de 250 grammas (36 latas). Preço 300 réis a lata.

---

\* Estes cacaos foram expostos em pequenos vidros de amostras na instalação especial do expositor. Muitas das marcas industriaes são denominações das proprias roças productoras.

- Chocolate** \* medicinal de ferro. Pau de 100 grammas. Preço 100 réis o pau.
- Chocolate** medicinal de musgo. Pau de 100 grammas. Preço 100 réis o pau.
- Chocolate** medicinal de kola. Pau de 100 grammas. Preço 100 réis o pau.
- Chocolate** medicinal de saude. Pau de 100 grammas. Preço 100 réis o pau.
- Chocolate** de salepo. Pau de 100 grammas. Preço 100 réis o pau.
- Chocolate** puro—Marca especial para estabelecimentos de caridade, hospitaes, etc. Pacote de 500 grammas.
- Chocolate** n.º 1—Extra—Pau de 200 grammas. Preço 480 réis. (8 paus).
- Chocolate** n.º 2—Especial. Pau de 200 grammas. Preço 400 réis. (7 paus).
- Chocolate** n.º 3—Superfino. Pau de 200 grammas. Preço 320 réis (7 paus).
- Chocolate** n.º 4—Fino. Pau de 200 grammas. Preço 240 réis (6 paus).
- Chocolate** n.º 5—Superior. Pau de 200 grammas. Preço 200 réis (6 paus).
- Chocolate** n.º 6—Composto com farinha de trigo. Alimentar. Pau de 200 grammas. Preço 160 réis. (6 paus).
- Chocolate** n.º 6—composto com farinha de trigo. Alimentar. Pau de 100 grammas. Preço 80 réis (3 paus).
- Chocolate** n.º 7—composto com farinha de trigo. Economico. Pau de 200 grammas. Preço 140 réis (6 paus).

---

\* Os chocolates em pau, apresentados por este expositor, são protegidos por involucros de papel semelhantes aos dos chocolates espanhoes

- Chocolate** n.º 7—composto com farinha de trigo. Economico. Pau de 100 grammas. Preço 70 réis. (3 paus).
- Chocolate** n.º 8—composto com farinha de trigo. Commum. Pau de 200 grammas. Preço 120 réis. (2 paus).
- Chocolate** n.º 8—composto com farinha de trigo. Commum. Pau de 100 grammas, 60 réis. (3 paus).
- Chocolate** em *bonbons*—12 caixas.
- Chocolate** em *tablettes* com baunilha, creme, ananaz, limão, groselha, medronho—1 caixa.
- Chocolate** de Phantasia—15 caixas.
- Chocolate** para militares em campanha \*—1 caixa.
- Chocolate** em pastilhas com grangeia—6 caixas.
- Chocolate** em pastilhas sem grangeia—6 caixas.

#### Cafés

- Café** de S. Thomé—Roça Saudade—Provincia de S. Thomé e Príncipe. Café torrado pelo systema de concentração—1 frasco.
- Café** de S. Thomé.—Procedencia: a mesma. Café torrado pelo systema livre ou vulgar—1 frasco.
- Café** de S. Thomé.—Procedencia: a mesma. Café torrado pelo systema de concentração e moido—1 frasco.
- Café** de S. Thomé.—Procedencia: a mesma. Café torrado pelo systema livre ou vulgar e moido—1 frasco.
- Café** de Cabo Verde.—Café torrado pelo systema de concentração—1 frasco.
- Café** de Cabo Verde.—Torrado pelo systema livre ou vulgar—1 frasco.

---

\* Estes chocolates, em cuja composição entram a kola e a farinha de trigo, são muito apreciados na Allemanha e em outros países, onde se fabricam para consumo do exercito em exercicios e campanha.

- Café** de Cabo Verde.—Torrado pelo systema de concentração e moido—1 frasco.
- Café** de Cabo Verde.—Torrado pelo systema livre ou vulgar e moido—1 frasco.
- Café** Moka de S. Thomé—Torrado pelo systema de concentração.
- Café** Moka de S. Thomé—Torrado pelo systema livre ou vulgar.
- Café** Moka de S. Thomé—Torrado pelo systema livre ou vulgar e moido.
- Café** de Novo Redondo. (Angola).—Torrado pelo systema de concentração.
- Café** de Novo Redondo (Angola).—Torrado pelo systema livre ou vulgar.
- Café** de Novo Redondo (Angola).—Torrado pelo systema de concentração e moido.
- Café** de Novo Redondo (Angola).—Torrado pelo systema livre ou vulgar e moido.
- Café** com chicoria, tonico alimentar.—Marca \*\*\*. Em latas de 500 grammas. Preço 800 réis o kilo (8 latas).
- Café** com chicoria tonico alimentar. Qualidade n.º 1. Em latas de 500 grammas. Preço 720 réis o kilo. (8 latas).
- Café** com chicoria tonico alimentar. Qualidade n.º 2—Em latas de 500 grammas. Preço 640 réis o kilo. (8 latas).
- Café** com chicoria tonico alimentar. Marca \*\*\*. Em pacotes de 250 grammas. Preço 200 réis. (6 pacotes).
- Café** em pacotes de 125 grammas. Preço 100 réis. (6 pacotes).
- Café** com chicoria tonico alimentar. Qualidade n.º 1. Em pacotes de 250 grammas. Preço 180 réis. (5 pacotes).
- Café** em pacotes de 125 grammas. Preço 90 réis. (5 pacotes).
- Café** com chicoria tonico alimentar Qualidade n.º 2. Em pacote de 250 grammas. Preço 160 réis. (5 pacotes).

**Café** com chicoria tonico alimentar. Qualidade n.º 2. Em pacotes de 125 grammas. Preço 80 réis (5 pacotes).  
Expositor: Antonio Joaquim Iniguez \* (Installação propria).—20, Rua de D. Carlos I, 40, Lisboa.

---

### Cacaos

**Cacau** torrado —2 vidros—Preço 720 réis o kilo.

**Cacau** descascado—2 vidros—Preço 1\$000 réis o kilo.

**Cacau** em pão—1 caixa—Preço 1\$300 réis o kilo.

**Cacau** (manteiga de)—1 caixa—Preço 1\$600 réis o kilo.

**Cacau** em pó. Qualidade finissima. Em latas de 250 grammas —10 latas.—Preço 1\$280 réis o kilo.

**Cacau** em pó. Qualidade finissima. Em latas de 125 grammas —10 latas.—Preço 1\$500 réis o kilo.

**Cacau** em pó. \*\* Qualidade finissima (para venda avulso). Preço 1\$000 réis o kilo.

**Cacau** com assucar. Em latas de 250 grammas.—5 latas.—Preço 1\$000 réis o kilo.

**Cacau** com farinha. \*\*\* Pó popular (para venda avulso). Preço 500 réis o kilo.

---

\* Este expositor expoz ainda cafés crus do Funchal, Cabo Verde, S. Thomé, Príncipe, Novo Redondo, Cazengo, Inhambane, Macau, Timor, Cochim e Liberia; cacau e kola de S. Thomé, noz de kola e extracto de kola. Os primeiros artigos não tem referencia especial por serem considerados materias primas adquiridas no mercado e não vindos directamente do agricultor. Os ultimos artigos estão fóra do programma da exposição.

\*\* Exposto em vidro.

\*\*\* A cerca da preparação dos artigos manufacturados pela Companhia Frigorifica Portuguesa, marca «Frigor», recebemos as seguintes informações:

«Todos os chocolates da Companhia são fabricados mechanicamente e pelos processos mais aperfeçoados. A Companhia está fornecida de todas as machinas mais recentes para a fabricação do chocolate, competindo com as melhores marcas estrangeiras os seus variadissimos productos.

Nas suas marcas \*\*\*—A e A. B. entram, em proporções diversas, cacaos estrangeiros (Caracas e Puerto Cabello) e nacional de S. Thomé. O Chocolate d'estas marcas é confeccionado com cacau das referidas procedencias e assucar finissimo de canna. O seu systema de fabrico é o francês, não entrando

**Chocolate** colonial Qualidade superfinã—Marca \*\*\* «superfin à la vanille». Em paus de 125 grammas.—10 paus.—Preço 2\$000 réis o kilo.

**Chocolate** colonial. Qualidade superfinã—Marca \*\*\* «super la vanille». Em pacotes de 250 grammas.—10 paus.—Preço 2\$000 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade superfinã—Marca A. Baunilha superfino. Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 1\$600 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade superfinã—Marca «A. B». Baunilha fina. Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 1\$400 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade finissima.—Marca n.º 1—Baunilha.—Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 1\$200 réis o kilo.

na sua composição materia alguma estranha, a não ser a baunilha para o aromatizar.

As marcas n.ºs 1 e 2 são fabricadas com cacau de S. Thomé unicamente e a mesma qualidade de assucar que as marcas anteriores, sendo igualmente aromatisadas com baunilha.

As marcas BAB e BB são confeccionadas com o mesmo cacau de S. Thomé e assucar de canna, ao qual é adicionada uma percentagem da fecula ou farinha fina a fim de lhe dar uma certa consistencia, como é habitual aos chocolates hespanhoes. Estas marcas são aromatisadas com canella.

As marcas n.º 3—B.—n.º 4 e 5 são fabricadas com o mesmo cacau de S. Thomé, assucar de canna, fecula ou farinha e baunilha ou canella. São as marcas de mais baixo preço e por conseguinte as mais vendaveis. Todavia a fabricação é perfeitamente igual ás marcas de maior preço.

A marca n.º 6—pasta especial—é destinada ao consumo das classes pobres; é composta de cacau com canna, assucar, farinha torrada e canella.

Chocolates medicinaes—Estes chocolates são fabricados com cacau de S. Thomé e assucar de canna, sendo adicionada, a estes productos, a droga medicinal necessaria, na proporção indicada pelos peritos.

Chocolates instantaneos—E' a mesma marca n.º 3 preparada por fórmula a conservar-se granulada e soluvel em agua quente.

E' extremamente pratico este chocolate, para emprego rapido e viagens. Cacau em pó—Este producto é uma das especialidades da nossa fabricação.

Manteiga de cacau—E' extrahida em prensa hydraulica e o pó devidamente moído e peneirado com todo o cuidado com o fim de evitar que leve qualquer impureza.

Cacau com assucar—E' o pó de cacau de S. Thomé ao qual é adicionado o assucar, na proporção necessaria para o consumo.

Todos os bonbons de chocolate, fondants, drops, etc. são fabricados por pessoal estrangeiro expressamente contractado para esse effeito.

As phantasias de chocolate fabricadas pela Companhia Frigorifica Portuguesa são de chocolate finissimo, tendo a preferencia sobre muitos productos similares do estrangeiro que são manufacturados com chocolates ordinarios.

**Chocolate** Qualidade finissima.—Marca n.º 2—Colonial.—Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade finissima.—Marca n.º 2—Colonial.—Em paus de 100 grammas.—10 paus.—Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca B-A-B.—Hespanhol—canella, fino.—Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 1\$200 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca B-A-B.—Hespanhol—canella fino.—Em paus de 125 grammas.—10 paus.—Preço 1\$200 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca BB.—Madrilêno—canella.—Em paus de 250 grammas.—10 paus.—Preço 800 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca n.º 3—Familia—baunilha.—Em pacotes de 100 grammas.—10 paus.—Preço 800 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca B—Suisso.—Em pacotes de 100 grammas.—10 paus.—Preço 600 réis o kilo.

**Chocolate** Qualidade especial.—Com farinha torrada.—Marca n.º 4.—Fino.—Em paus de 50 grammas.—10 paus.—Preço 600 réis o kilo.

**Chocolate** o mesmo que o anterior. Em paus de 100 grammas.—10 paus.—Preço 600 réis o kilo.

**Chocolate**—qualidade especial com farinha torrada. Marca n.º 5. S. Thomé. Em paus de 100 grammas. 10 paus. Preço 500 réis o kilo.

**Chocolate**—qualidade especial com farinha torrada. Marca n.º 5. S. Thomé. Em paus de 50 grammas. 10 paus. Preço 500 réis o kilo.

**Chocolate** medicinal. Marca «Saude». Em paus de 100 grammas. 5 paus. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** medicinal. Marca «Ferruginoso». Em paus de 100 grammas. 5 paus. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** medicinal. Marca «Salepo». Em paus de 100 grammas. 5 paus. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** medicinal. Marca «Musgo doce». Em paus \* de 100 grammas. 5 paus. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** medicinal. Marca «Musgo amargo». Em paus de 100 grammas. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Chocolate** instantaneo. Solução extremamente pratica. Em pacotes de 40 grammas. 15 pacotes. Preço 1\$000 réis o kilo.

**Pasta** especial. Base de cacau e assucar. Marca n.º 6—Popular—Em *tablettes* de 50 grammas. Preço 400 réis o kilo.

**Chocolates** em bonbons. \* Em pequenas caixinhas illustradas. Preço 2\$000 réis o cento.

**Chocolate** em *tablettes* simples. Preço 960 réis o kilo.

**Chocolate** em *tablettes* — com crème — Preço 1\$200 réis o kilo.

**Bonbons** de chocolate, amendoa e avellã. Em frascos de 2 kilos—10 frascos. Preço 1\$200 réis o kilo.

**Bonbons** de chocolate *fondant sucré-crème*, fructas, baunilha. Em frascos de 2 kilos—10 frascos. Preço 1\$200 réis o kilo.

**Bonbons** de chocolate *fondant sucré-crème*, fructas baunilha—em caixas. Preço 1\$600 réis o kilo.

**Artigos** de Paschoa—Fantasias de chocolate, como ovos grandes e pequenos, figurinhas, jarros, etc., etc.

**Chocolates** de phantasia—como charutos, cigarros, condecorações, garrafinhas, gallos, peixinhos, ovos, etc., etc. Preços entre 800 e 16\$000 réis o kilo ou o cento.

---

\* Os chocolates em pau da Companhia Frigorifica Portugueza são expostos em involucros de papel imitando os dos chocolates suissos.

\*\* A Companhia Frigorifica Portugueza fez distribuir pelas creanças que visitavam a Exposição alguns centos de caixas com *bonbons*. A muitos visitantes foram tambem offerecidos, por conta da fabrica, *bonbons* de chocolate simples e compostos. Ainda por occasião do Congresso de Medicina a Companhia enviou para a séde da Sociedade caixas especiaes com *bonbons*, para serem distribuidos pelos congressistas medicos estrangeiros que visitaram a Exposição.

Diga-se de passagem que, por todos os visitantes, foi muito louvada a preparação dos productos e a elegancia da cartonagem que os continham.



**Industrias derivadas do cacau e do café**

---

**ANALYSES**



# Productos da fabrica de Antonio Joaquim Iniguez

Séde da fabrica : Rua de D. Carlos, 1 a 40

LISBOA

*Antonio Joaquim Ferreira da Silva, do conselho de Sua Magestade, Membro das Academias Reaes de Sciencias de Lisboa e Madrid, Lente da Academia Polytechnica do Porto e da Escola de Pharmacia e Director do Laboratorio Municipal da mesma cidade, etc., etc.*

Certifico que, tendo procedido á analyse do **chocolate** da fabrica a vapor do sr. A. J. Iniguez, de Lisboa, obtive os seguintes resultados :

## Analyse do chocolate «Iniguez»

Agua.....	1,69
Cinzas.....	2,24
Saccharose.....	31,43
Glucose.....	0,91
Gordura.....	26,96
Theobromina e cafeina, corpos azotados diversos, materia fibrosa, amido e outros principios hydrocarbonados.....	36,77
	<hr/>
	100,00
Alcalinidade das cinzas, expressa em carbonato de potassio.....	0,21

**Caracteres da materia gorda:**— Os da manteiga de cacau.

**Caracteres do chocolate:**— Tem côr escura, perfeitamente uniforme, sem manchas, nem qualquer signal de alteração; fractura dura, vitrea e perfeitamente regular; massa fina e igual, dando com agua fervente, depois de pulverisada, uma bebida solta, aromatica, agradavel.

Como se vê da analyse, a materia gorda e o assucar não chegam a formar 80 por cento do chocolate; e o cacau entra no preparado na proporção de 37,88 %, superior ao limite minimo de 35 % designado nas leis.

Concluo, pois, que o **chocolate Iniguez** é um preparado perfeitamente normal, apreciavel ao aroma e paladar, de um fabrico irreprehensivel, podendo comparar-se por esse lado, aos productos congeneres mais apreciados, e de alto valor como producto alimenticio.

Certifico que tambem analysei os dois preparados do mesmo fabricante: — o **cacau em pó**, e o cacau composto com kola, designado pelo nome de **cakula Iniguez**, obtendo os resultados seguintes :

**Analyse do cacau em pó e da cakula Iniguez**

	Cacau em pó	Cakula Iniguez
Humidade.....	5,31	3,53
Cinzas.....	9,61	4,03
Assucar.....	0,22	42,75
Glucose.....	0,07	1,66
Gordura.....	26,39	12,39
Theobromina e outras substancias azotadas e hydrocarbonadas, não doseadas.....	58,40	35,64
	100,00	100,00
Alcalinidade das cinzas, expressa em carbonato de potassio.....	2,45	1,05
Exame microscopico.....	Normal	Normal
Caracteres de materia gorda.....	Normaes	Normaes

O **cacau em pó** é um preparado similar ao producto com o mesmo nome da casa: «Bendsdorp», de Amsterdam, e ao cacau soluvel da firma «Van Houten fe Zoon», de Weesp (Hollanda). Tem o mesmo aspecto, apenas um pouco mais carregado na côr que o primeiro: é egualmente aromatico, saboroso e assimilavel; a alcalinidade das cinzas é quasi identica; a percentagem de substancia gorda (27,87) é superior a 20 % da materia secca.

O **cacau em pó Iniguez** é, pois, um preparado puro, de composição normal, de aroma e paladar gratos, é comparavel aos mais apreciados da sua especie, pela excellencia das suas propriedades nutritivas.

A **cakula**, associação de cacau á kola, não tem, além do assucar, substancias estranhas; é um producto recommendavel como alimento excitante, tonico e reconstituente.

Porto, 27 de Maio de 1904.

*(a) Antonio Joaquim Ferreira da Silva*

**Outra**

Do Cacau Iniguez	Da cakula Iniguez	Da manteiga de cacau
Humidade..... 3,81 %	Humidade..... 2,42 %	Ponto de fusão 33 % o. c.
Cinzas..... 8,61 »	Cinzas..... 3,64 »	Indice de acidez..... 1,14
Gordura..... 30,07 »	Gordura..... 14,34 »	Indice de saponificação..... 192,6
Substancias proteicas..... 15,31 »	Substancias proteicas..... 5,25 »	Indice de iodo..... 36,75
Theobrom. e cafeina..... 1,65 »	Saccharose..... 56,81 »	Refracção a 40° c..... 47,0
	Theobrom. e cafeina..... 0,56 »	
<b>Apreciação</b>	<b>Apreciação</b>	<b>Apreciação</b>
E' um cacau em pó, puro e solubilizado tendo boas qualidades sapidas e um elevado valor nutritivo.	E' um producto a base de cacau solubilizado, possuindo alto valor nutritivo e acção tonica pronunciada.	E' manteiga de cacau pura.

*(a) Dr. Hugo Mastbaum*

## Outras

## Laboratorio do Instituto Central d'Hygiene

	Analyse n. <sup>o</sup> 7:695 Cacau Iniguez	Analyse n. <sup>o</sup> 7 696 Cacau S. Thomé	Analyse n. <sup>o</sup> 7:811 Manteiga de cacau
Humidade .....	5,05	6,14	Cinzas ..... 0,006 0/0
Cinzas .....	8,51	8,07	Ponto de solidi- ficação. .... 32,9 0/0
Azote total .....	2,73	2,77	Indice d'iodo .. 34,81 0/0
Theobromina ... ..	1,33	1,27	Indice de saponi- ficação .... 195,5 0/0
Gordura .....	32,33	33,06	Indice de acidez 0,9 0/0
Acidez da gordura .....	1,33	1,30	
Indice d'iodo da gordura	32,3	33,4	
Indice da refração da gordura .....	47,8	46,3	
Exame microscopico ...	Normal	Normal	
	<b>Conclusão</b>	<b>Conclusão</b>	<b>Conclusão</b>
	E' cacau puro em bom estado de conservação.	E' cacau puro em bom estado de conservação.	E' manteiga de cacau pura, em bom estado de conservação.

O chefe do laboratorio

(a) João Maria Holtreman do Rego

Analyse do cacau em pó fabricado pela Companhia Frigorifica Portuguesa  
Marca «Frigor»

## Opinião medica

Segundo as analyses officiaes realisadas na Escola chimico-agricola de Lisboa o cacau em pó fabricado pela Companhia Frigorifica Portuguesa contém:

Materia azotada, amido e gordura... ..	59,68 0/0
Assucar .....	19,07 0/0
Theobromina .....	1,08 0/0

Vê-se, pois, que é um alimento completo em que os saes, as substancias azotadas e as hydrocarbonadas existem em notavel proporção e de maneira que não só serve como alimento respiratorio, mas tambem como meio de reparação para o organismo. Não é, pois, só como o café, uma bebida agradável e excitante, mas até sem ser associado ao leite ou qualquer outra materia nutritiva, constitue um alimento muito conveniente para todos, facilmente digerido e aproveitando muito ás creanças, aos convalescentes e em geral ás pessoas fracas, debilitadas e que precisem d'um tonico analeptico.

## Analyse do café com chicoria tonico alimentar fabricado por Antonio Joaquim Iniguez

Laboratorio da Camara Municipal de Lisboa—Analyse n.<sup>o</sup> 958.—Humidade, 0,12—Extracto, 38,42—Substancia mineral, 4,78—Azote, 2,73—Cafeína, (0,27 d'azote) 0,95—Legumina (=0,16 N) 1,00—Materia albuminoide insolúvel, (=2,30 N) 14,49—Materia gorda, 17,37—Acidos café-tannicos, 4,65—Assucar, 0—Chloro, 0,21—Cellulose e materia corante solúvel 57,38.

# Indice dos expositores por pro

Em relação aos nu

Número de expositores		Algodão	Número de amostras
	<b>Cabo Verde</b>		
	Alves Diniz, Irmão & C. <sup>a</sup> .....		
	Antonio Joaquim Iniguez .....		
	Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu) .....	230—231—233—234	4
3			4
	<b>Guiné</b>		
	Alfredo Loureiro da Fonseca .....	133—237 e 238	3
1			3
	<b>S. Thomé e Príncipe</b>		
	Alves Diniz, Irmão & C. <sup>a</sup> .....		
	Antonio Joaquim Iniguez .....		
	Amandio dos Santos Pinto .....		
	Carlos Augusto de Salles Ferreira .....		
	Claudina de Freitas Chamiço (D.) ..		
	Companhia da Roça Vista Alegre .....		
	Companhia Frigorifica Portuguesa .....		
	Costa & Napoles .....		
	Eduarda de Sousa (D.) ..		
	Empreza Agricola do Principe .....		
	Francisco Antonio d'Almeida (Conselheiro) .....		
	Governo da Provincia .....		
	Henrique José Monteiro de Mendonça .....		
	José Maria Godinho .....		
	Manuel Quaresma Dias da Graça ..		
	Maria Pestana Bomfim (D.) .....		
	Mariano Ferreira Marques .....		
	Pinto e Albuquerque .....		
	Sociedade Roça Porto Alegre .....		
	Sociedade de Agricultura Colonial .....		
	Sociedade de Geographia de Lisboa .....		
21			
	<b>Angola</b>		
	Alfredo Simões Leitão .....		
	Antonio Joaquim Iniguez .....		
	Antonio José d'Araujo .....	119 e 120	2
	Antonio Luiz Rodrigues Gouvêa (Companhia do Congo Portuguez) .....		
	Claudina Horta Machado (D.) .....		
	Companhia Agricola do Cazengo .....	142	1
	Companhia Agricola da Praia Grande .....		
	Companhia Commercial de Angola .....		



Número de expositores		Algodão	Número de amostras
	Cordeiro e Ressurreição.....		
	Francisco Bacellar & C. <sup>a</sup> .....	114	1
	Francisco da Costa Ferreira (Companhia do Congo Portuguez).....		
	Francisco Maria Duarte.....	116 e 117	2
	Henry Grundler (Companhia Agricola do Bango)		
	Joaquim Alfredo de Freitas.....	115	1
	Joaquim da Cruz Ramalhete & C. <sup>a</sup> .....		
	Joaquim José Martins da Motta.....		
	Joaquim Ribeiro Pereira.....	118	1
	José Marques Pereira de Valle.....		
	José de Mello Coelho & C. <sup>a</sup> .....		
	José Pereira da Silva Neves.....		
	L. José d'Albuquerque & C. <sup>a</sup> .....	121 a 127	7
	Lemos & Irmão.....		
	Missão de Santo Antonio dos Gambos.....		
	Monteiro, Ramos & Brandão.....		
	Nicolau Nunes Ferreira.....	113	1
	Orlando da Cunha Balsemão.....		
	Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu)...	229, 232	2
	Visconde do Alto Dande.....		
28			18
	<b>Moçambique</b>		
	Antonio Joaquim Iniguez.....		
	Companhia Agricola de Moribane.....	241	1
	Companhia Colonial do Buzi.....	128	1
	Companhia de Moçambique.....	175 a 191, 240 <i>b</i>	18
	Companhia do Nyassa.....	129 a 132-134 a 137,	
		169 a 174	14
	Companhia da Zambezia.....	138 a 141	4
	Miguel de Jesus Valladas Paes.....		
	Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu)...		
8			38
	<b>India</b>		
	Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu)...		
1			
	<b>Macau</b>		
	Antonio Joaquim Iniguez.....		
1			
	<b>Timor</b>		
	Antonio Joaquim Iniguez.....		
	Companhia de Timor.....	240	1
	Sociedade de Geographia de Lisboa (Museu)...	235	1
3			2

Borracha	Numero de amostras	Cacau	Numero de amostras	Café	Numero de amostras
65 a 68	4				
69 e 70	2			8	1
92 a 94	3	58	1		
71 a 74	4			9	1
75 a 77	3				
89	1			13	1
90	1			14	1
62 e 96	2			10	1
78 e 91	2			15	1
79 a 82	4			11	1
83 e 84	2			18	1
85 e 86	2				
215, 216, 218, 219, 221, 223 a 225, 227 e 228	10			201	1
	<u>45</u>	57	<u>1</u>		<u>23</u>
			<u>7</u>		
				Instalação propria	2
101	1				
159 a 161	3			196 a 198	3
102 a 112, 162 a 168	18			20 a 28-189 e 190	11
155, 158	2			19	1
220 e 222	2			199 e 202	2
	<u>26</u>				<u>19</u>
				204	1
					1
				Instalação propria	3
					3
				Instalação propria	1
				205	1
					2

Numero de expositores		Algodão	Numero de amostras
	<p><b>Lisboa</b></p> <p>Antonio Joaquim Iniguez .....</p> <p>Companhia da Borracha .....</p> <p>Companhia Fabril Lisbonense .....</p> <p>Companhia Frigorifica Portugueza .....</p> <p>Soares &amp; Lobo .....</p>	<p>Derivados</p> <p>Derivados</p>	
5			
	<p><b>Parede</b></p> <p>Condessa d'Edla .....</p>	<p>239 <i>d</i></p>	I
I			
	<p><b>Seixal</b></p> <p>João Verissimo Guedes Guerreiro .....</p>	<p>239 a 239 <i>c</i></p>	4
I			

Borracha	Número de amostras	Cacau	Número de amostras	Café	Número de amostras
Derivados		Derivados Derivados		Derivados	



# APPÊNDICE



# O ALGODÃO NA GUINÉ \*

---

Relatorio apresentado pelo Regente-agricola, servindo de agronomo, José Augusto Franco

Satisfazendo ao determinado na correspondentemente Portaria Regia, encarregou-me S. Ex.<sup>a</sup> o Governador da Provincia de percorrer as regiões da Guiné onde a cultura do algodão é mais ou menos regularmente praticada pelo gentio afim de averiguar qual o estado d'essas culturas, quaes os processos culturaes empregados pelos indigenas, quaes as regiões mais favoraveis para o desenvolvimento do algodoeiro e qual o resultado obtido com a introdução de uma variedade americana em uma propriedade particular.

Ao mesmo tempo deveria procurar informar-me do rendimento médio por hectare de cultura, do valor local dos productos obtidos, da área approximada que em cada região poderia ser destinada á cultura do algodão e, quanto possivel, da natureza geologica e caracteres agricolas e meteorologicos das regiões proprias para o algodoeiro.

Um estudo minucioso e completo de tão vasto programma demandaria, além de uma demora pouco compativel com a urgencia que me era recommendada, o concurso de um certo numero de elementos de estudo que por completamente faltam na Guiné e principalmente uma longa pratica da especialidade que eu estou longe de possuir pela absoluta impossibilidade em que me tenho encontrado, desde que tomei posse do meu cargo, de me dedicar a quaesquer estudos profissionaes.

Forçosamente, portanto, e apesar da minha bôa vontade, o presente Relatorio terá escasso valor scientifico, tanto mais que

---

\* E' este o relatorio a que se refere a nota á amostra do producto que figura sob o n.º 237 no presente catalogo. Ao Ex.<sup>mo</sup> Sr. Conselheiro Dias Costa, Director Geral do Ultramar, agradecemos a permissão de o incluir aqui.

os unicos elementos de estudo theorico com que eu contava sobre o assumpto *Algodão*, falhavam-me exactamente quando eu regressava a Bolama de volta da minha missão, pela retirada para a Europa do unico funcionario da Provincia que possuia uma bibliotheca bastante completa sobre questões de agricultura tropical.

Para se avaliar quaes os elementos que me faltaram, bastará dar uma pequena indicação dos principaes livros com que eu contava e que só agora, pelo regresso do seu proprietario, pude passar pela vista em rapida leitura:

H. Poulain: *Production du coton dans les colonies françaises*, Paris, 1863.

P. Boery: *Les plantes oléagineuses—Cap.º Coton*, Paris, 1889.

Jumelle: *Cultures coloniales—Cap.º Coton*, Paris, 1901.

Farmer: *La culture du cotonnier*, Paris, 1901.

Janville: *Atlas des plantes utiles des pays chauds*, Paris, 1902.

Sicard: *Culture du coton*, Paris, s. d.

Henry: *Le coton dans l'Afrique occidentale française*, Paris, 1904.

Navas: *El algodón*, Madrid, 1905.

Para o presente trabalho socorro-me em especial do penultimo d'estes livros que trata das regiões limitrophes da nossa Guiné (Senegal-Soudan e Guiné Franceza) e cujas deducções são em grande parte applicaveis a esta Provincia.

\*

\* \*

Em cumprimento das instrucções recebidas da Secretaria do Governo segui para Buba, na impossibilidade de seguir pelo Cachine, chegando áquelle presidio no dia 13 de fevereiro de 1905; immediatamente dei começo á minha missão percorrendo as povoações de Bolola, Chevel, Gambiã, Cam-Dembel, Cacondó, Morsó, Junquel, Gam-Sambely, Sarè-Amadi, Cómbidjan, Campala, Sambaginé, Saré-Umadi, Gam-Bessé, Cam-Daman, Uru-Bassali, Saré-Hadi, Begine, Sanicha, Badora, Sadú e Geba, proximamente segundo o itinerario que vae indicado no esboço chorographico que junto ao presente Relatorio (Doc. n.º 1) (\*).

Havendo difficuldades em seguir para Farim por terra, como era o meu desejo, resolvi aproveitar a passagem do vaporinho *Guilherme II*, onde embarquei, chegando á séde d'este ultimo commando em 12 de março. Ahi, e dirigindo-me para os lados de Geba, percorri as povoações de Salquinhé, Bani, Canicó, Tam-

---

(\*) Não transcrevemos este documento, aliás muito minucioso, por ter uma importancia relativamente pequena para o fim a que visamos. Está anexo ao referido relatorio.

bato, Farincó, Carantabá, Gam-Sambely ou Gossel-Jancó, Madina, Patteah, Jofaná, Farancunda, Corlá e Sam-Corlá; n'este ponto a chuva obrigou-me a retroceder sobre Farim, onde esperei debalde lancha do Estado para regressar a Bolama. Depois de uma demora de 11 dias sem meio algum de transporte decidi-me a seguir de escaler para Cacheu, onde felizmente encontrei de novo o *Gullherme II*, no qual regresssei, chegando á capital em 19 de abril de 1905.

Exceptuando em Cacondó, onde se fizeram ensaios da introduccção do algodão americano *Sea Island*, póde-se dizer que em parte alguma das regiões por mim percorridas existe regularmente estabelecida a cultura do algodão como ella deve ser feita. O indigena, sem excepções, limita-se a fazer as suas sementeiras annuaes, em pequenas areas em torno das tabarocas onde juntamente com o algodão cultivam a mandioca, batata dôce, milho e sorgo. A sementeira do algodão é feita no ultimo mez das chuvas (principios de outubro), começando a colheita em fevereiro, o que dá um periodo approximadamente de 130 dias entre a sementeira e o principio da colheita sendo portanto provavel, a exemplo do que succede no Sul de Texas (\*), que a abertura das primeiras capsulas se dê em meados de dezebrea.

Este periodo vejetativo é egualmente o apontado no livro de Iven Henry (\*\*) para a região do Alto Cassamança, á qual, pela distribuição das areas algodoeiras pelo mesmo indicado (\*\*\*), se póde ligar pouco mais ou menos a parte do Guiné a que me estou referindo.

Os cuidados culturaes são quasi nullos, e limitam-se apenas á monda. Como em toda a Africa, as terras só são lavradas muito superficialmente, sendo o unico instrumento empregado uma especie de pá ferrada na extremidade. Revolvida a terra, a sementeira é feita a lanço, mas muito irregularmente, não se observando alinhamentos nem distancias regulares entre as plantas.

Ultimada a colheita os pés de algodoeiro são arrancados, fazendo-se no anno seguinte nova sementeira pelos mesmos processos.

As colheitas, praticadas pelas mulheres e creanças de cada povoação, são feitas sem cuidados alguns e apenas, segundo me consta por informações ouvidas, na região do Cabú os indigenas dedicam mais algumas attenções a esta especie de cultura. Como esta região é limitrophe de uma das visinhas regiões algodoeiras francezas, é bem possível que os mais cuidadosos processos empregados sejam devidos a essa visinhança.

O producto obtido n'estas condições, como se póde calcular, é de qualidade bastante inferior, de maneira que não póde ser desde já objecto de exportação. O consumo é, portanto, local.

(\*) C. Farmer — pag. 214-226.

(\*\*) I. Henry — pag. 109.

(\*\*\*) Ibidem — pag. 79 — hors texte.

sendo o algodão empregado na tecelagem das *bandas* indígenas, tiras de 20 a 25 centímetros de largo, que, cosidas umas a outras, constituem os pannos de vestuário do gentio e, medidas a peso, servem ainda em alguns pontos de moeda para a permuta. Como, porém, a industria europêa, já hoje fornece pannos identicos na apparencia ás *bandas* indígenas e a preços inferiores, a cultura do algodão praticada expontaneamente pelos gentios tende a decahir.

Como não podesse ter senão pequena demora em qualquer dos pontos percorridos e além d'isso luctasse com a falta de elementos de estudo a que já antes me referi, limitei-me a completar um pouco as parcas informações que atraz deixo expostas, colhendo amostras do algodão produzido em cada região afim de que na metropole se possa avaliar das suas qualidades e do interesse que possa haver em desenvolver e melhorar qualquer dos typos apresentados.

Essas amostras acompanham o presente Relatorio e vão descriptas no documento n.º 2.

Para servirem á determinação botanica junto tambem algumas folhas e flores que consegui trazer em rasoavel estado de conservação até Bolama, tendo-se-me estragado muitas outras que colhera para o mesmo fim, por não possuir material algum de herborisação. Os exemplares que salvei constam do documento 3.

\*  
\*   \*   \*

Como antes disse, o unico ensaio de introdução de especies americanas foi feito em Cacondó, onde o subdito francez sr. Pierre Puvel, residente na provincia ha cerca de 18 annos, tem feito algumas experiencias agricolas mais regularmente conduzidas. Foi em 1898 que, tendo obtido algumas sementes de algodão *Sea Island*, adquiridas pelo então governador sr. Alvaro Herculano da Cunha, procurou utilizar em campo de experiencias parte do terreno que lhe fôra concedido no anno anterior. As sementes lançadas á terra com regularidade germinaram bem e o producto obtido foi incomparavelmente melhor do que o resultante da cultura indigena; era porém pequena quantidade que não podia servir para exportação e esse producto foi enviado portanto para a Europa a titulo de amostra. A necessidade porém de se servir de intermediarios para a valorisação commercial do producto e o pouco interesse manifestado por esses intermediarios, incapazes de comprehenderem o valor de outros productos que não sejam a borracha, coconote e mancarra, desgostaram o sr. Puvel e levaram-no a descurar a plantação algodoeira que tão esperançado iniciara de maneira que a não desenvolveu e hoje vende o producto directamente ao gentio a troco de outros generos de exportação garantida.

Não deixa porém de ter algum valor a experiencia feita pelo sr. Puvel, pois apesar dos poucos cuidados que hoje dedica á

plantação, as amostras da ultima colheita enviadas ao Ex.<sup>mo</sup> Sr. Julio Henriques, de Coimbra, foram por este sabio professor bastante apreciadas.

\*  
\*   \*  
\*

Expostas assim de uma maneira rapida as escasas informações que consegui obter durante o meu trajecto pelo interior da Provincia, resta-me apresentar algumas ligeiras considerações sobre a possibilidade do desenvolvimento da exploração algodoeira na Provincia da Guiné.

Varias são as causas que se oppõem ao aproveitamento immediato das regiões da Provincia que se prestam á cultura do algodoeiro e entre ellas avultam principalmente as seguintes:

Difficuldade de communicações entre quasi todos os pontos que merecem ser aproveitados e os pontos de embarque para exportação.

Falta quasi absoluta de capitaes que queiram abalançar-se ás contingencias de qualquer exploração de character colonial.

Indifferença da quasi totalidade do commercio actual da Provincia que, como disse, só tem attenções para a borracha, coco-note e mancarra.

A'parte a via fluvial, que nem todos os pontos alcança, as communicações no interior da Guiné fazem-se apenas por estreitos carreiros de preto, quasi completamente intransitaveis na epoca chuvosa. Os transportes são, portanto, feitos com o auxilio de carregadores indigenas, nem sempre faceis de obter e que estão longe de aguentarem a carga normal de 70 arrateis usada em Angola e no Congo. Succede assim que o algodão chegaria aos pontos onde tivesse de embarcar para Bissau ou Bolama, já onerado com um transporte em condições pouco economicas. Accresce, porém, ainda a isso que as communicações entre as escalas dos rios e os pontos de exportação são feitas por embarcações de vela. Graças ao habitual desleixo dos patrões e das tripulações das mesmas o acondicionamento do algodão deixaria com certeza muito a desejar e á carestia dos fretes teriamos ainda a juntar as perdas provenientes do mau acondicionamento e da constante humidade dos porões das lanchas.

O unico meio de obviar a estes inconvenientes seria o de só se fazerem plantações em zonas concentricas irradiando dos tres principaes pontos de occupação: Farim, Geba e Buba, e ir successivamente ligando essas zonas com os respectivos centros por meio de linhas Décauville com tracção animal ou mechanica. D'esses centros o transporte para Bolama e Bissau far-se-hia em lanchões perfeitamente estanques e de preferencia com pequenos motores de explosão (gazolina ou alcool) que, occupando reduzidissimo espaço, permittiriam maior praça para a carga.

Para a realisação pratica d'este desideratum são necessarios, porém, capitaes importantes; eis-nos portanto a braços com a se-

gunda dificuldade apontada, pois ninguém ignora a negação quasi absoluta dos nossos capitalistas pelas empresas coloniaes. A principal causa d'isso é a profunda ignorancia que em quasi todo o paiz, mesmo nas classes consideradas intellectuaes, se professa por tudo quanto diz respeito a colonias. Só uma activa propaganda feita na metropole pela imprensa periodica e por associações de character scientificamente pratico como a Sociedade Colonial Allemã e a Sociedade de Estudos Coloniaes da Belgica, conseguirá talvez convencer os nossos renitentes capitalistas de que as colonias só constituem joias de inestimavel preço quando são devidamente aproveitadas e não quando são votadas ao abandono em que sempre tem vejetado a Guiné.

Resta o commercio a quem a exploração agricola em geral assusta e que acha mais commodo esperar, sentado ao balcão, que o gentio lhe venha apresentar á venda os seus productos. Os capitaes, aliás importantes, que se acham empenhados no giro commercial da Guiné, não curam sequer de melhorar os productos da sua habitual exportação, preferindo em geral a quantidade á qualidade. E' d'isso triste consequencia a devastação das productoras de borracha, que a passos largos caminham para completo desaparecimento e o successivo alargamento das areas annualmente cultivadas de mancarra, outro genero de devastação não menos importante, pela desarborisação produzida pelas successivas queimadas a que obriga a preparação do terreno.

Pouco se importa com isso o commercio estrangeiro que, exgotada a Guiné, irá assentar arraiaes n'outra parte, mas não deveria succeder o mesmo com o commercio nacional que professa a mesma indifferença pelos interesses vitaes da Provincia e só pensa em lucros immediatos, sem parecer ter comprehendido ainda que na Guiné o negocio é forçosamente tributario da agricultura, que inclusivamente alimenta a exportação.

Se as raras casas portuguezas hoje existentes tivessem seguido os exemplos dos colonos que as precederam: Nosoliny, Coronel Mattos, Marques de Barros, Aurelia Correia, Monteiro de Macedo, etc., e que negociavam os productos da propria agricultura, constituiriam agora certamente poderosas empresas agricolo-commerciaes e não teriam a queixar-se da concorrencia dos estrangeiros, com os quaes poderiam vantajosamente lutar.

Não é facil, como se póde calcular, a remoção immediata d'estes tres escolhos, onde certamente irá encalhar qualquer tentativa de cultura, em larga escala, do algodão na Guiné; comtudo alguma cousa se póde fazer desde já no sentido de se modificar o actual estado de cousas e se o Estado tem o direito de exigir que a iniciativa particular tome parte importante n'essa campanha, não menos verdade é que ao Estado compete impreterivelmente o auxiliar essas iniciativas por todos os modos, em vez de lhes oppôr os habituaes entraves burocraticos.

Como já disse, acompanham este Relatorio as amostras do algodão mais ou menos irregularmente cultivado na Guiné; creio que isso será base sufficiente para a determinação do valor rela-

tivo d'essas variedades, que naturalmente se approximarão das já estudadas no Senegal: *Mokho, N'Dargau, e N'Guiné*, e do typo que será conveniente seleccionar de preferencia, caso alguma d'ellas possa vir a satisfazer as exigencias da industria algodoeira europêa. Do algodão exotico, as indicações que pude obter e as amostras que envio permitirão tambem certamente aos especialistas da metropole algumas conclusões.

Com estas bases e dotado o serviço agronomico da Guiné com a organização e elementos de acção que em absoluto lhe faltam por emquanto, poder-se-ha, em um lapso de tempo que não julgo superior a dois annos, chegar a conclusões de character pratico, se esse tempo fôr aproveitado devidamente em conhecer-se as condições meteorologicas e a natureza do solo de varias regiões susceptíveis de cultura intensiva do algodoeiro. Poder-se-ha assim obter uma media approximada do numero de dias e da quantidade de chuva durante o periodo vejetativo da planta, elaborar-se, ainda que grosseiramente, um esboço agricola da carta da Guiné, pelo menos na sua parte de mais immediato interesse para a cultura algodoeira, e publicarem-se umas «Instrucções» de character exclusivamente local, que habituem os agricultores futuros á pratica da cultura, sem perderem tempo em experiencias empiricas e capitaes em sementeiras feitas sem methodo.

N'estas condições creio possível, dentro de certos limites, a cultura algodoeira na Guiné, não para simples e reduzido consumo local, como actualmente, mas para exportação.

Para se conseguir, porém, esse fim é indispensavel não se regatearem os meios de o alcançar, e que creio ter indicado nas suas linhas geraes.

Antes, porém, de apresentar as conclusões que julgo poder tirar do meu estudo, resta-me esperar que me seja desculpado o pouco valor scientifico do meu trabalho e a demora que tive em o apresentar. As causas que para isso influíram são já as indicadas na primeira parte do presente Relatorio e espero me sejam levadas em conta na apreciação d'este modesto estudo que, confesso, está muito longe do que eu desejaria poder apresentar.

## CONCLUSÕES

### I

A cultura em larga escala do algodão não é immediatamente possível na Guiné.

### II

A productora considerada como indigena necessita de ser consideravelmente melhorada por selecção e cuidados culturaes antes de dar producto aproveitavel para exportação.

## III

Deve estudar-se a acclimação de productoras exóticas, preferindo sempre aquellas cujo habitat esteja em condições climicas idénticas á da Guiné.

## IV

Só da comparação dos methodos obtidos com a melhoria da productora indígena e com a introdução de especies exóticas se poderá concluir para cada região qual o systema que deve ser preconizado.

## V

Sendo o algodão um producto pobre, será conveniente concederem-se vantagens especiaes de redução de fóros e de encargos aduaneiros durante os primeiros annos de cultura regular.

## VI

Os ensaios de introdução de especies exóticas ou de melhoria da existente teem de ser dirigidos por agricultores dotados de certos conhecimentos technicos e não devem de fórma alguma ser deixados ao cuidado do gentio.

## VII

E' de inadiavel necessidade a criação de um pequeno campo de experiencias agricolas na Provincia, bem como a installação de uma rede de pequenos postos meteorologicos.

## VIII

Deverá tornar-se obrigatoria para cada concessão de terrenos destinados á agricultura a reserva de alguns talhões para experiencias e a installação de um pequeno posto de observações meteorologicas.

## IX

O Governo fornecerá os instrumentos indispensaveis para esses postos (de preferencia registadores Richard) e ao agronomo competirá a visita e fiscalisação dos talhões de experiencias.

## X

Ao Governo deve competir a aquisição de sementes das especies mais aconselháveis para introdução, distribuindo-as pelos agricultores em quantidade sufficiente para as experiencias a que se refere a conclusão VIII.

## XI

E' de toda a conveniencia que ao agronomo que prestar serviços na Guiné seja permittida a visita official e periodica aos jardins de ensaios e campos experimentaes das visinhas colonias francezas, sendo bastante para desejar que essa visita se estendesse á estação botanica de Victoria (Camarões) citada como um modelo do genero.

Secção agricola da Provincia da Guiné, em Bolama, 9 de agosto de 1905.

O regente-agricola servindo de agronomo

(a) *José Augusto Franco*

---

### Relação das amostras de algodão colhidas durante a viagem

N.ºs	Localidade da colheita	Desenvolvimento das culturas	Observações
1	Combidjan .....	Pequeno	Na circumscrição de Buba é aonde o algodão é mais maltratado e mais sujo, sendo o seu desenvolvimento muito pequeno, quasi rachitico.
2	Cam-Dembel .....	»	
3	Cacondó .....	Regular	
4	Sara-Lali .....	Pequeno	
5	Gam-Bessé .....	»	
6	Camjala .....	»	
7	Gam-Mamudo .....	»	
8	Begine .....	»	
9	Sadú .....	»	
10	Faracunda .....	»	
11	Sam-Corlà .....	»	
12	Salquinhé .....	»	
13	Bissary .....	»	
14	Gam-Sanhá .....	»	
15	Carantabà .....	»	
16	Madina .....	»	
17	Gossel-Ianco .....	»	
18	Pattea .....	»	
19	Farincó .....	»	
20	Corlà .....	»	

### Relação dos exemplares botânicos que acompanham o presente Relatório

N.ºs	Localidade da colheita	Nome indígena	Observações
1	Cambidjan .....	Ligué	Fulla
2	Gam-Bessé .....	»	»
3	Cacondó .....	—	Sea-Island
4	Caur .....	Lingué	Fulla
5	Gam-Mamudo .....	Cutandé	Mandinga
6	Faracunda .....	Lingué	Fulla
7	Sadú .....	»	»
8	Cam-Corlà .....	»	»
9	Sissary .....	Legali-Ottoló	Futa-fulla
10	Barantabà .....	»	»
11	Bolumbato .....	Lingali	Fullas e mandingas
12	Gossel-Ianco .....	»	»
13	Pattea .....	Legali	»
14	Farincó .....	»	»

Bolama, 9 de agosto de 1905.

O Regente servindo de Agronomo

(a) José Augusto Franco

