



CEHA
CENTRO DE ESTUDOS DE
HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

CULTURA E OPULENCIA
DO BRASIL

ANTONIL
1711

FUNCHAL-MADEIRA
EMAIL:CEHA@MADEIRA-EDU.PT

<http://www.madeira-edu.pt/ceha/>

CULTURA E OPULENCIA DO BRASIL

Por suas drogas e minas, com várias notícias curiosas do modo de fazer o açúcar, plantar e beneficiar o tabaco, tirar ouro das minas e descobrir as de prata; e dos grandes emolumentos que esta conquista da América meridional dá ao Reino de Portugal com estes e outros géneros e contratos reais (1711).

Aos senhores de engenhos e lavradores do açúcar e do tabaco e aos que se ocupam em tirar ouro das minas do Estado do Brasil.

PRIMEIRA PARTE: Cultura e opulência do Brasil na lavra do açúcar. Engenho real moente e corrente

LIVRO I

- **CAPITULO 1 : Do cabedal que há-de ter o [senhor de um engenho real](#)**

- CAPITULO II : Como se há-de haver o senhor de engenho na compra e conservação das terras e nos arrendamentos delas
- CAPITULO III : Como se há-de haver o senhor do engenho com os lavradores e outros vizinhos e estes com o senhor
- CAPITULO IV : Como se há-de haver o senhor do engenho na eleição das pessoas e oficiais que admitir ao seu serviço e primeiramente da eleição do capelão
- CAPITULO V : Do engenho ou casa de moer a cana e como se move a moenda com água
- CAPITULO VI : Do mestre do açúcar e soto-mestre, a quem chamam banqueiro, e do seu ajudante, a quem chamam ajuda-banqueiro
- CAPITULO VII : Do purgador de açúcar
- CAPITULO VIII : De várias castas de açúcar que separadamente se encaixam; marcas das caixas e sua condução ao trapiche
- CAPITULO IX : Dos preços antigos e modernos do açúcar
- CAPITULO X : Do número das caixas de açúcar que se fazem cada ano ordinariamente no Brasil
- CAPITULO XI : Que custa uma caixa de açúcar de trinta e cinco arrobas posta na Alfandega de Lisboa e já despachada e do valor de todo o açúcar que cada ano se faz no Brasil
- CAPITULO XII : Do que padece o açúcar desde o seu nascimento na cana até sair do Brasil.

LIVRO II

- CAPITULO I Da escolha da terra para plantar canas-de-açúcar e para os mantimentos necessários e provimento do engenho
- CAPITULO II: Da planta e limpas das canas e da diversidade que há nelas
- CAPITULO III :Dos inimigos da cana enquanto está no canavial
- CAPITULO IV :Do corte da cana e sua condução para o engenho
- CAPITULO V :Do engenho ou casa de moer a cana e como se move a moenda com água
- CAPITULO VI :Do modo de moer as canas e de quantas pessoas necessita a moenda
- CAPITULO VII :Das madeiras de que se faz a moenda e todo o mais madeiramento do engenho, canoas e barcos e do que se costuma dar aos carpinteiros e outros semelhantes oficiais
- CAPITULO VIII :Da casa das fornalhas, seu aparelho e lenha que há mister e da cinza e sua decoada

- CAPITULO IX :Das caldeiras e cobres, seu aparelho, oficiais e gente que nelas há mister e instrumentos de que usam
- CAPITULO X :Do modo de limpar e purificar o caldo da cana nas caldeiras e no parol de coar até passar para as tachas
- CAPITULO XI :Do modo de cozer e bater o melado nas tachas
- CAPITULO XII :Das três temperas do melado e sua justa repartição pelas formas

LIVRO III

- CAPÍTULO I : Das formas do açúcar e sua passagem do tendal para a casa de purgar
- CAPÍTULO II : Da Casa de purgar o açúcar nas formas
- CAPITULO III : Das pessoas que se ocupam em purgar, mascavar, secar e encaixar o açúcar e dos instrumentos que para isso são necessários
- CAPITULO IV :Do barro que se bota nas formas do açúcar, qual deve ser e como se há-de amassar e se é bem ter no engenho olaria
- CAPITULO V :Do modo de depurgar o açúcar nas formas e de todo o benefício que se lhe faz na casa de purgar até se tirar
- CAPÍTULO VI :Do modo de tirar, mascavar e secar o açúcar
- CAPÍTULO VII :Do peso, repartição e encaixamento do açúcar
- CAPITULO VIII :De várias castas de açúcar que separadamente se encaixam; marcas das caixas e sua condução ao trapiche
- CAPITULO IX :Dos preços antigos e modernos do açúcar
- CAPITULO X :Do número das caixas de açúcar que se fazem cada ano ordinariamente no Brasil
- CAPÍTULO XI:Que custa uma caixa de açúcar de trinta e cinco arrobas posta na Alfandega de Lisboa e já despachada e do valor de todo o açúcar que cada ano se faz no Brasil
- CAPITULO XII :Do que padece o açúcar desde o seu nascimento na cana até sair do Brasil

Aos senhores de engenhos e lavradores do açúcar e do tabaco e aos que se ocupam em tirar ouro das minas do Estado do Brasil.

PRIMEIRA PARTE

Cultura e opulência do Brasil na lavra do açúcar. Engenho real moente e corrente

TRATA-SE

Do senhor do engenho do açúcar, dos feitores e outros oficiais que nele se ocupam, suas obrigações e salários.

Da moenda, fábrica e oficinas do engenho e do que em cada uma delas se faz.

Da planta das canas, sua condução e moagem e de como se faz purga e encaixa o açúcar no Recôncavo da Baía no Brasil para o Reino de Portugal e seus emolumentos.

PROÉMIO

Quem chamou às oficinas em que se fabrica o açúcar engenhos acertou verdadeiramente no nome. Porque quem quer que as vê e considera com a reflexão que merecem é obrigado a confessar que são uns dos principais partos e invenções do engenho humano, o qual, como pequena porção do divino, sempre se mostra no seu modo de obrar admirável. Dos engenhos, uns se chamam reais, outros, inferiores, vulgarmente engenhocas. Os reais ganharam este apelido por terem todas as partes de que se compõem e todas as oficinas perfeitas, cheias de grande número de escravos, com muitos canaviais próprios e outros obrigados à moenda, e principalmente por terem a realeza de moerem com água, à diferença de outros, que moem com cavalos e bois e são menos providos e aparelhados, ou pelo menos com menor perfeição e largueza, das oficinas necessárias e com pouco número de escravos para fazerem, como dizem, o engenho moente e corrente. E porque algum dia folguei de ver um dos mais afamados que há no Recôncavo à beira-mar da Baía, a quem chamam o engenho de Sergipe do Conde, movido de uma louvável curiosidade, procurei, no espaço de oito ou dez dias que aí estive, tomar notícia de tudo o que o fazia tão celebrado e quase rei dos engenhos reais. E valendo-me das informações que me deu quem o administrou mais de trinta anos com conhecida inteligência e com acrescentamento igual à indústria e da experiência de um famoso mestre do açúcar, que cinquenta anos se ocupou neste ofício com venturoso sucesso e dos mais oficiais de nome, aos quais miudamente perguntei o que a cada qual pertencia, me resolvi a deixar neste borrão tudo aquilo que na limitação do tempo sobredito apressadamente, mas com atenção, ajuntei e estendi com o mesmo estilo e modo de falar claro e chão que se usa nos engenhos, para que os que não sabem o que custa a doçura do açúcar a quem o lavra o conheçam e sintam menos dar por ele o preço que vale, e quem de novo entrar na administração de algum engenho tenha estas notícias práticas dirigidas a obrar com acerto, que é o que em toda a ocupação se deve desejar e intentar. E, para maior clareza e ordem, reparti em vários capítulos tudo o que pertence a esta droga e a quem por ela e nela trabalha, começando, depois de relatar as obrigações de cada qual, desde a primeira origem do açúcar na cana até sua cabal perfeição nas caixas, conforme o meu limitado cabedal, que pelo menos servirá para dar a outros, de melhor capacidade e pena mais ligeira e bem aparada, algum estímulo de aperfeiçoar este embrião. E se alguém quiser saber

o autor deste curioso e útil trabalho, ele é um amigo do bem público chamado o Anónimo Toscano.

LIVRO I

CAPITULO 1

Do cabedal que há-de ter o senhor de um engenho real

O ser senhor de engenho é título a que muitos aspiram, porque traz consigo o ser servido, obedecido e respeitado de muitos. E se for qual deve ser, homem de cabedal e governo, bem se pode estimar no Brasil o ser senhor de engenho, quanto proporcionadamente se estimam os títulos entre os fidalgos do Reino, porque engenhos há na Baía que dão ao senhor quatro mil pães de açúcar e outros pouco menos, com cana obrigada à moenda, de cujo rendimento logra o engenho ao menos a metade, como de qualquer outra que nele livremente se mói, e, em algumas partes, ainda mais que a metade.

Dos senhores dependem os lavradores que têm partidos arrendados em terras do mesmo engenho, como os cidadãos dos fidalgos, e quanto os senhores são mais possantes e bem aparelhados de todo o necessário, afáveis e verdadeiros, tanto mais são procurados, ainda dos que não têm a cana cativa, ou por antiga obrigação, ou por preço que para isso receberam.

Servem ao senhor do engenho em vários ofícios, além dos escravos de enxada e foice que têm nas fazendas e na moenda, e fora os mulatos e mulatas, negros e negras de casa, ou ocupados em outras partes, barqueiros, canoeiros, calafates, carapinas, carreiros, oleiros, vaqueiros, pastores e pescadores. Tem mais cada senhor destes necessariamente um mestre de açúcar, um banqueiro e um contrabancheiro, um purgador, um caixeiro no engenho e outro na cidade, feitores nos partidos e roças, um feitor-mor no engenho, e, para o espiritual, um sacerdote seu capelão, e cada qual destes oficiais tem soldada.

Toda a escravaria (que nos maiores engenhos passa o número de cento e cinquenta e duzentas peças, contando as dos partidos) quer mantimentos e farda, medicamentos, enfermaria e enfermeiro, e para isso são necessárias roças de muitas mil covas de mandioca. Querem os barcos velame, cabos, cordas e breu. Querem as fornalhas, que por sete ou oito meses ardem de dia e de noite, muita lenha e para isso há mister dois barcos velejados para se buscar nos portos, indo um atrás do outro sem parar e muito dinheiro para a comprar, ou grandes matos com muitos carros e muitas juntas de bois para se trazer. Querem os canaviais também suas barcas e carros com dobradas esquipações de bois; querem enxadas e foices; querem as serrarias machados e serras; quer a moenda de toda a casta de paus de lei de sobresselente e muitos quintais de aço e de ferro. Quer a carpintaria madeiras selectas e fortes para esteios, vigas, aspas e rodas e pelo menos os instrumentos mais usuais, a saber, serras, trados, verrumas, compassos, regras, escopros, enxós, goivas, machados, martelos, cantis e junteiras, pregos e plainas. Quer a fábrica do açúcar paróis e caldeiras, tachos e bacias e outros muitos instrumentos menores, todos de cobre, cujo preço passa de oito mil cruzados, ainda quando se vende não tão caro como nos anos presentes. São finalmente necessárias, além das sanzalas dos escravos, e além das moradas do capelão, feitores, mestre, purgador, banqueiro e caixeiro, uma capela decente com seus ornamentos e todo o aparelho do altar e umas casas para o senhor do engenho com seu quarto separado para os hóspedes que no Brasil, falto totalmente de estalagens, são contínuos, e o edifício do engenho, forte e espaçoso, com as mais oficinas e casa de purgar, caixaria, alambique e outras coisas que, por miúdas, aqui se escusa apontá-las e delas se falará em seu lugar.

O que, tudo bem considerado, assim como obriga a uns homens de bastante cabedal e de bom juízo a quererem antes ser lavradores possantes de cana com um ou dois partidos de mil pães de açúcar, com trinta ou quarenta escravos de enxada e foice, do que ser senhores de engenho por poucos anos com a lida e atenção que pede o governo de toda essa fábrica, assim e para pasmar como hoje se atrevem tantos a levantar engenhocas, tanto que chegaram a ter algum número de escravos e acharam quem lhes emprestasse alguma quantidade de dinheiro, para começar a tratar de uma obra de que não são capazes por falta de governo e de agência e muito mais por ficarem logo na primeira safra tão empenhados com dívidas que na segunda ou terceira já se declaram perdidos, sendo justamente causa que os que fiaram deles dando-lhes fazenda e dinheiro também

quebrem e que outros zombem da sua mal fundada presunção, que tão depressa converteu em palha seca aquela primeira verdura de uma aparente, mas enganosa, esperança. E ainda que nem todos os engenhos sejam reais, nem todos puxem por tantos gastos quantos até aqui temos apontado, contudo entenda cada qual que, com as mortes e fugidas dos servos e com a perda de muitos cavalos e bois e com as secas que de improviso apertam e mirram a cana e com os desastres que a cada passo sucedem, crescem os gastos mais do que se cuidava. Entenda também que os pedreiros e carapinas e outros oficiais desejosos de ganhar à custa alheia lhe facilitaram tudo de tal sorte que lhe parecerá o mesmo levantar um engenho que uma sanzala de negros e, quando começar a ajuntar os aviamentos, achará ter já despendido tudo o que tinha antes de se pôr pedra sobre pedra e não terá com que pagar as soldadas, crescendo de improviso os gastos como, por causa das enxurradas, os rios.

Também, se não tiver a capacidade, modo e agência que se requer na boa disposição e governo de tudo, na eleição dos feitores e oficiais, na boa correspondência com os lavradores, no trato da gente sujeita, na conservação e lavoura das terras que possui e na verdade e pontualidade com os mercadores e outros seus correspondentes na praça, achará confusão e ignomínia no título de senhor de engenho, donde esperava acrescentamento de estimação e de crédito.

Por isso, tendo já falado do que pertence ao cabedal que há-de ter, tratarei agora de como se há-de haver no governo e primeiramente da compra e conservação das terras e seus arrendamentos aos lavradores que tem e, logo, da eleição dos oficiais que há-de admitir ao seu serviço, apontando as obrigações e soldadas de cada um deles, conforme o estilo dos engenhos reais da Baía; e ultimamente do governo doméstico da sua família, filhos e escravos, recebimento dos hóspedes e pontualidade em dar satisfação a quem deve, do que depende a conservação do seu crédito, que é o melhor cabedal dos que se prezam de honrados.

CAPITULO II

Como se há-de haver o senhor de engenho na compra e conservação das terras e nos arrendamentos delas

Se o senhor do engenho não conhecer a qualidade das terras, comprará salões por massapés e apicuns por salões. Por isso valha-se das informações dos lavradores mais entendidos e atente não somente à barateza do preço, mas também a todas as conveniências que se hão-de buscar para ter fazenda com canaviais, pastos, águas, roças e matos e, em falta destes, comodidade para ter a lenha mais perto que puder ser e para escusar outros inconvenientes que os velhos lhe poderão apontar, que são os mestres a quem ensinou o tempo e experiência, o que os moços ignoram.

Muitos vendem as terras que têm, por cansadas ou faltas de lenha, outros porque se não atrevem a ouvir tantos recados semelhantes aos que se davam a Job, do partido queimado, dos bois atolados, dos escravos mortos e do açúcar perdido. Outros, obrigados a vender contra vontade por causa dos credores que os apertam, bem pode ser que ofereçam terras novas e fortes; porém, o comprador corre então outro risco de comprar demandas eternas, pelas obrigações e hipotecas a que estão por repetidas vezes sujeitas. Portanto, nesse caso, fale o comprador com os letrados, pergunte aos credores que é o que pretendem e, se for necessário, com autoridade do juiz, cite a todos para saber o que na verdade se deve; nem conclua a compra antes de ver com seus olhos que é o que compra, que títulos de domínio tem o vendedor e se os ditos bens são vinculados ou livres e se tem parte neles órfãos, mosteiros ou igrejas, para que se não falte, ao fazer da escritura, a alguma condição ou solenidade necessária. Veja também as demarcações das terras se foram medidas por justiça e se os marcos estão em ser, ou se há mister aviventá-los, que tais são os co-heredes, a saber, se amigos da justiça, de verdade e de paz, ou, pelo contrário, trapaceiros, desinquietos e violentos, porque não há pior peste que um mau vizinho.

Feita a compra, não falte a seu tempo à palavra que deu, pague e seja pontual nesta parte e atente à conservação e melhoramento do que comprou e, principalmente, use de toda a diligência para defender os marcos e as águas de que necessita para moer o seu engenho e mostre aos filhos e feitores os ditos marcos, para que saibam o que lhes pertence e possam evitar demandas e pleitos, que são uma contínua desinquietação da alma e um contínuo sangrador de rios de dinheiro que vai entrar nas casas dos advogados, solicitadores e escrivães, com pouco proveito de quem promove o pleito, ainda quando alcança, depois de tantos gastos e desgostos, em seu favor a sentença. Nem deixe os papéis e as escrituras que tem na caixa da mulher, ou sobre uma mesa exposta ao pó, ao vento, à traça ou ao cupim, para que depois não seja necessário mandar dizer muitas missas a Santo António para achar algum papel importante que desapareceu, quando houver mister exhibi-lo. Porque lhe acontecerá que a criada ou serva tire duas ou três folhas da caixa da senhora para embrulhar com elas o que mais lhe agrada e o filho mais pequeno tirará também algumas da mesa para pintar caretas ou para fazer barquinhos de papel em que naveguem moscas ou, finalmente, o vento fará que voem fora da casa, sem penas.

Para ter lavradores obrigados ao engenho, é necessário passar-lhes arrendamento das terras em que hão-de plantar. Estes costumam fazer-se por nove anos e um de despejo, com obrigação de deixarem plantadas tantas tarefas de cana, ou por dezoito anos e mais, com as obrigações e número de tarefas que assentarem, conforme o costume da terra. Porém, há-de-se advertir que os que pedem arrendamento sejam fazendeiros e não destruidores da fazenda, de sorte que sejam de proveito e não de dano. E na escritura do arrendamento se hão-de pôr as condições necessárias, v. g., que não tirem paus reais, que não admitam outros em seu lugar nas terras que arrendam sem consentimento do senhor delas e outras que se julgarem necessárias, para que algum deles, mais confiado, de lavrador se não faça logo senhor. E para isso seria boa prevenção ter uma fórmula ou nota de arrendamentos feita por algum letrado dos mais experimentados, com declaração de como se haverão despejando, acerca das benfeitorias, para que o fim do tempo do arrendamento não seja princípio de demandas eternas.

CAPITULO 111

Como se há-de haver o senhor do engenho com os lavradores e outros vizinhos e estes com o senhor

O ter muita fazenda cria comumente nos homens ricos e poderosos desprezo da gente mais pobre e por isto Deus facilmente lha tira, para que se não sirvam dela para crescer em soberba. Quem chegou a ter título de senhor parece que em todos quer dependência de servos, e isto principalmente se vê em alguns senhores que têm lavradores em terras do engenho, ou de cana obrigada a moer nele, tratando-os com altivez e arrogancia. Donde nasce o serem malquistos e murmurados dos que os não podem sofrer e que muitos se alegrem com as perdas e desastres que de repente padecem, pedindo os miseráveis oprimidos a cada passo justiça a Deus por se verem tão vexados e desejando ver aos seus opressores humilhados, para que aprendam a não tratar mal aos humildes, assim como o médico deseja e procura tirar fora a malignidade e abundância do humor pecante que faz o corpo indisposto e doente para lhe dar desta sorte não somente vida, mas também perfeita saúde.

Nada, pois, tenha o senhor do engenho de altivo, nada de arrogante e soberbos antes seja muito afável com todos e olhe para os seus lavradores como para verdadeiros amigos, pois tais são na verdade, quando se desentranham para trazerem os seus partidos bem plantados e limpos, com grande emolumento do engenho, e dê-lhes todo o adjutório que puder em seus apertos, assim com a autoridade como com a fazenda. Nem ponha menor cuidado em ser muito justo e verdadeiro quando chegar o tempo de moer a cana e de fazer e encaixar os açúcares, porque não seria justiça tomar para si os dias de moer que deve dar aos lavradores por seu turno, ou dar a um mais dias que a outro, ou misturar o açúcar que se fez de um lavrador com o da tarefa de outro, ou escolher para si o melhor e dar ao lavrador o somenos. E para evitar estas dúvidas, ou qualquer outra suspeita semelhante, avise ou mande avisar com tempo a quem por direito se segue, para que possa cortar e carrear a cana e tê-la na moenda no seu dia e haja nas formas seu sinal, para que se distingam das outras. Nem estranhe que os lavradores queiram ver no tendal e casa de purgar, no balcão e casa de encaixar o seu açúcar, pois tanto lhes custou chegá-lo a pôr nesse estado e tanta amargura precedeu a esta limitada doçura.

Também seria sinal de ter ruim coração fazer má vizinhança aos que moem a cana livre em outros engenhos, só porque a não moem no seu, nem ter boa correspondência com os senhores de outros engenhos, só porque cada qual folga de moer tanto como outro, ou porque a algum deles lhe vai melhor, com menos gasto e sem perdas. E se a inveja entre os primeiros irmãos que houve no mundo foi tão arrojada que chegou a ensanguntar as mãos de Caim com o sangue de Abel, porque Abel levava a bênção do Céu e Caim não, por sua culpa, quem duvida que poderia chegar a renovar semelhantes tragédias ainda hoje entre os parentes, pois há no Brasil muitas paragens em que os senhores de engenho são entre si muito chegados por sangue e pouco unidos por caridade, sendo o interesse a causa de toda a discórdia e bastando talvez um pau que se tire ou um boi que entre em um canavial por descuido para declarar o ódio escondido e para armar demandas e pendências mortais? O único remédio, pois, para atalhar pesados desgostos é haver-se com toda a urbanidade e primor, pedindo licença para tudo, cada vez que for necessário valer-se do que têm os vizinhos e persuadir-se que se negam o que se pede será porque a necessidade os obriga. E quando ainda se conhecesse que o negar-se é por desprimor, a verdadeira e mais nobre vingança será dar logo a quem negou o que se pediu na primeira ocasião dobrado do que pede, para que desta sorte caia por bom modo na conta de como devia proceder.

Sobre todos, porém, os que se devem haver com maior respeito para com o senhor do engenho são os lavradores que tem partidos obrigados à sua moenda e muito mais os que lavram em terras que o senhor lhes tem arrendado, particularmente quando desta sorte começaram sua vida e chegaram por esta via a ter cabedal, porque a ingratitude e o faltar ao respeito e cortesia devida é nota digna de ser muito estranhada e um agradecimento obsequioso cativa os animos de todos com correntes de ouro. Porém, este respeito nunca há-de ser tal que incline a obrar contra justiça, principalmente quando fossem induzidos a fazer coisa contrária à lei de Deus, como seria a jurar em demandas crimes ou cíveis contra a verdade, e a pôr-se mal com os que com razão se defendem. E o que tenho dito dos senhores do engenho, digo também das senhoras, as

quais, posto que mereçam maior respeito das outras, não hão-de presumir que devem ser tratadas como rainhas, nem que as mulheres dos lavradores hão-de ser suas criadas e aparecer entre elas como a Lua entre as estrelas menores.

CAPÍTULO IV

Como se há-de haver o senhor do engenho na eleição das pessoas e oficiais que admitir ao seu serviço e primeiramente da eleição do capelão

Se em alguma coisa mais que em outra há-de mostrar o senhor do engenho a sua capacidade e prudência, esta sem dúvida é a boa eleição das pessoas e oficiais que há-de admitir ao seu serviço para o bom governo do engenho. Porque sendo a eleição filha da prudência, com razão se arguirá de imprudente quem escolher pessoas ou de ruim vida ou ineptas para o que hão-de fazer. E claro está que uns com a ruim vida desagradarão a Deus e aos homens, e serão causa de muitos e bem pesados desgostos, e outros com a ineptidão causarão dano não ordinário à fazenda. E isto lhe poderão estranhar com razão não só os de casa, por mais chegados a queimar-se ou a chamuscar-se com o seu trato, mas também os de fora e principalmente os lavradores, obrigados a experimentar sem culpa os prejuízos que se seguem ao seu malogrado suor, de não saberem os oficiais o que requer o seu ofício.

O primeiro que se há-de escolher com circunspecção e informação secreta do seu procedimento e saber é o capelão, a quem se há-de encomendar o ensino de tudo o que pertence à vida cristã, para desta sorte satisfazer à maior das obrigações que tem, a qual é doutrinar ou mandar doutrinar a família e escravos, não já por um crioulo ou por um feitor, que quando muito poderá ensinar-lhes vocalmente as orações e os mandamentos da lei de Deus e da Igreja, mas por quem saiba explicar-lhes o que hão-de crer, o que hão-de obrar e como hão-de pedir a Deus aquilo de que necessitam. E para isso, se for necessário dar ao capelão alguma coisa mais do que se costuma, entenda que este será o melhor dinheiro que se dará em boa mão.

Tem, pois, o capelão obrigação de dizer missa na capela do engenho nos domingos e dias santos, ficando-lhe livre a aplicação das missas nos outros dias da semana por quem quiser, salvo se se consertar de outra sorte com o senhor da capela, recebendo estipêndio proporcionado ao trabalho. E nos mesmos domingos e dias santos, ou pelo menos nos domingos, se se admitir com esta obrigação, explicará a doutrina cristã, a saber, os principais mistérios da Fé e o que Deus e a Santa Igreja mandam que se guarde; quão grande mal é o pecado mortal; que pena lhe tem Deus aparelhada nesta e na outra vida, aonde a alma vive e viverá imortalmente; que remédio nos deu Deus na Encarnação e Morte de Jesus Cristo, Seu Santíssimo Filho, para que se nos perdoassem assim as culpas, como as penas, que pelas culpas se devem pagar; de que modo havemos de confessar os pecados e pedir a Deus perdão deles com verdadeiro arrependimento e propósito firme de não tornar a cometê-los, ajudados da graça divina; em que consiste fazer penitência de seus pecados; quem está no Santíssimo Sacramento do altar, porque está aí e se recebe, com que disposição se há-de receber em vida e por viático na doença mortal; quanto importa ganhar as indulgências para descontar o que se deve pagar no Purgatório; como cada qual se há-de encomendar a Deus para não cair em pecado e oferecer-lhe pela manhã todo o trabalho do dia; quanto são dignos de abominação os feiticeiros e curadores de palavras e os que a eles recorrem, deixando a Deus, de quem vem todo o remédio, os que dão peçonha ou bebidas (como dizem) para abrandar e inclinar as vontades, os borrachos, os amancebados, os ladrões, os vingativos, os murmuradores e os que juram falsos ou por malignidade, ou por interesse, ou por respeito humanos; e, finalmente, que prêmio e que pena há-de dar Deus eternamente a cada qual, conforme obrou nesta vida.

Procurará também a aprovação para ouvir de confissão aos seus aplicados e para que, sendo sacerdote e ministro de Deus, lhes possa servir frequentemente de remédio, não se contentando só com acudir no artigo da morte aos doentes. Mas advirta na administração deste sacramento que não é senhor dele, por muita autoridade que tenha, porque se o penitente não for disposto, por causa de estar amancebado, ou andar com ódio do próximo, ou por não tratar de restituir a fama ou a fazenda que deve, ainda que fosse o mesmo senhor do engenho, o não há-de absolver, e nisto poderia haver, por respeito humano, grande encargo de consciência e culpa bem grave.

Corre também por sua conta pôr a todos em paz e atalhar discórdias e procurar que na capela em que assiste seja Deus honrado e a Virgem Senhora Nossa, cantando-lhe nos sábados as ladainhas e, nos meses em que o engenho não mói, o terço do Rosário, não

consentindo risadas, nem conversações e práticas indecentes, não só na capela, mas ainda no copiar, particularmente quando se celebra o Santo Sacrifício da Missa.

Advirta, além disto, de não receber noivos, nem baptizar fora de algum caso de necessidade, nem desobrigar na Quaresma pessoa alguma sem licença "in scriptis" do vigário a quem pertencer dá-la, nem fazer coisa que toque à jurisdição dos párocos para que não incorra nas penas e censuras que sobre isso são decretadas e debalde se queixe do seu descuido ou ignorância.

Finalmente, faça muito por morar fora de casa do senhor do engenho, porque assim convém a ambos, pois é sacerdote e não criado, familiar de Deus e não de outro homem, nem tenha em casa escrava para o seu serviço que não seja adiantada na idade, nem se faça mercador ao divino ou ao humano porque tudo isto muito se opõe ao estado clerical que professa e se lhe proíbe por vários Sumos Pontífices.

O que se costuma dar ao capelão cada ano pelo seu trabalho quando tem as missas da semana livres são quarenta ou cinquenta mil réis, e com o que lhe dão os aplicados vem a fazer uma porção competente, bem ganhada, se guardar tudo o que acima está dito. E se houver de ensinar os filhos do senhor do engenho, se lhe acrescentará o que for justo e correspondente ao trabalho.

No dia em que se bota a cana a moer, se o senhor do engenho não convidar o vigário, o capelão benzerá o engenho e pedirá a Deus que dê bom rendimento e livre aos que nele trabalham de todo o desastre. E quando no fim da safra o engenho pejar, procurará que todos dêem a Deus as graças na capela.

CAPITULO V

Do feitor-mor do engenho e dos outros feitores menores que assistem na moenda, fazendas e partidos da cana: suas obrigações e soldadas

Os braços de que se vale o senhor do engenho para o bom governo da gente e da fazenda são os feitores. Porém, se cada um deles quiser ser cabeça, será o governo monstruoso e um verdadeiro retrato do cão Cérbero, a quem os poetas fabulosamente dão três cabeças. Eu não digo que se não dê autoridade aos feitores; digo que esta autoridade há-de ser bem ordenada e dependente, não absoluta, de sorte que os menores se hajam com subordinação ao maior e todos ao senhor a quem servem.

Convém que os escravos se persuadam que o feitor-mor tem muito poder para lhes mandar e para os repreender e castigar quando for necessário; porém, de tal sorte que também saibam que podem recorrer ao senhor e que hão-de ser ouvidos como pede a justiça. Nem os outros feitores, por terem mando, hão-de crer que o seu poder não é coarctado nem limitado, principalmente no que é castigar e prender. Portanto, o senhor há-de declarar muito bem a autoridade que dá a cada um deles, e mais ao maior, e, se excederem, há-de puxar pelas rédeas com a repreensão que os excessos merecem, mas não diante dos escravos, para que outra vez se não levantem contra o feitor e este leve a mal de ser repreendido diante deles e se não atreva a governá-los. Só bastará que por terceira pessoa se faça entender ao escravo que padeceu e a alguns outros mais antigos da fazenda, que o senhor estranhou muito ao beitor o excesso que cometeu e que, quando se não emende, o há-de despedir certamente.

Aos feitores de nenhuma maneira se deve consentir o dar coices, principalmente nas barrigas das mulheres que andam pejadas, nem dar com pau nos escravos, porque na cólera se não medem os golpes e pode ferir mortalmente na cabeça um escravo de muito préstimo que vale muito dinheiro e perdê-lo. Repreendê-los e chegar-lhes com um cipó às costas com algumas varancadas é o que se lhes pode e deve permitir para ensino. Prender os fugitivos e os que brigaram com feridas ou se embebedaram, para que o senhor os mande castigar como merecem, é diligência digna de louvor. Porém, amarrar e castigar com Cipó até correr o sangue e meter no tronco ou em uma corrente por meses (estando o senhor na cidade) a escrava que não quis consentir no pecado ou o escravo que deu fielmente conta da infidelidade, violência e crueldade do feitor, que para isso armou delitos fingidos, isto de nenhum modo se há-de sofrer, porque seria ter um lobo carniceiro e não um feitor moderado e cristão.

Obrigações do feitor-mor do engenho é governar a gente e reparti-la a seu tempo como é bem para o serviço. A ele pertence saber do senhor, a quem se há-de avisar para que corte a cana e mandar-lhe logo recado. Tratar de aviar os barcos e os carros para buscar a cana, formas e lenha. Dar conta ao senhor de tudo o que é necessário para o aparelho do engenho antes de começar a moer e logo, acabada a safra, arrumar tudo em seu lugar. Vigiar que ninguém falte à sua obrigação e acudir depressa a qualquer desastre que suceda para lhe dar, quanto puder ser, o remédio. Adoecendo qualquer escravo, deve livrá-lo do trabalho e pôr outro em seu lugar e dar parte ao senhor para que trate de o mandar curar e ao capelão para que o ouça de confissão e o disponha, crescendo a doença, com os mais sacramentos para morrer. Advirta que se não metam no carro os bois que trabalharam muito nos dias antecedentes e que em todo o serviço, assim como se dá algum descanso aos bois e aos cavalos, assim se dê, e com maior razão, por suas esquipações, aos escravos.

O feitor da moenda chama a seu tempo as escravas, recebe a cana e a manda vir e meter bem nos eixos e tirar o bagaço atentando que as negras não durmam, pelo perigo que há de ficarem presas e moídas, se lhes não cortarem as mãos quando isto suceda, e mandando juntamente divertir a água da roda para que pare. Procura que de vinte e quatro em vinte e quatro horas se lave a moenda e que o caldo vá limpo e se guinde para o parol. Pergunta quanto caldo há mister nas caldeiras para que saiba com este aviso se há-de moer mais cana ou parar até que se dê vazão, para que não azede o que já está no parol.

Os feitores que estão nos partidos e mais fazendas têm à sua conta: defender as terras e avisar logo o senhor se há quem se meta dentro das roças, canaviais e matos para tomar o que não é seu; assistir aonde os escravos trabalham para que se faça o

serviço como é bem; saber os tempos de plantar, limpar e cortar a cana e de fazer roças; conhecer a diversidade das terras que há, para servir-se delas para o que forem capazes de dar; tomar a cada escravo a tarefa e as mãos que é obrigado entregar; atentar para os caminhos dos carros, que sejam tais que por eles se possa conduzir a cana e a lenha, de sorte que não fiquem na lama, e que também os carros se consertem quando for necessário; ver que cada escravo tenha sua foice e enxada e o mais que há mister para o serviço; e esteja muito atento que se não pegue o fogo nos canaviais por descuido dos negros boçais que às vezes deixam ao vento o tição de fogo que lesaram consigo para usarem do cachimbo e, em vendo qualquer labareda, acuda-lhe logo com toda a gente e corte com foices o caminho à chama que vai crescendo, com grande perigo de se perderem em meia hora muitas tarefas de cana.

Ainda que se saiba a tarefa da cana que um negro há-de plantar em um dia e a que há-de cortar, quantas covas de mandioca há-de fazer e arrancar e que medida de lenha há-de dar, como se dirá em seu lugar, contudo, hao-de atentar os feitores à idade e às forças de cada qual, para diminuírem o trabalho aos que eles manifestamente vêem que não podem com tanto, como são as mulheres pejadas depois de seis meses e as que há pouco que pariram e criam, os velhos e as velhas e os que saíram ainda convalescentes de alguma grave doença.

Ao feitor-mor dão nos engenhos reais sessenta mil réis. Ao feitor da moenda, aonde se mói por sete ou oito meses, quarenta ou cinquenta mil réis, particularmente se se lhe encomenda algum outro serviço, mas aonde há menos que fazer e não se ocupa em outra coisa, dão trinta mil réis. Aos que assistem nos partidos e fazendas, também hoje, aonde a lida é grande, dão quarenta ou quarenta e cinco mil réis.

CAPITULO VI

Do mestre do açúcar e soto-mestre, a quem chamam banqueiro, e do seu ajudante, a quem chamam ajuda-banqueiro

A quem faz o açúcar com razão se dá o nome de mestre, porque o seu obrar pede inteligência, atenção e experiência e esta não basta que seja qualquer, mas é necessária a experiência local, a saber, do lugar e qualidade da cana, aonde se planta e se mói, porque os canaviais, de uma parte, dão cana muito forte e, de outra, muito fraca. Diverso sumo tem a cana das várzeas do que tem a dos outeiros: a das várzeas vem muito aguacenta e o caldo dela tem muito que purgar nas caldeiras e pede mais decoada; a dos outeiros vem mais açucarada e o seu caldo pede menos tempo e menos decoada para se purificar e clarificar. Nas tachas há melado que quer maior cozimento e há outro de menor; um, logo se condensa na batedeira, outro, mais devagar.

Das três temperas que se hão-de fazer para encher as formas depende o purgar-se o açúcar bem ou mal, conforme elas são. Se o mestre se fiar dos caldeireiros e dos tacheiros, umas vezes cansados, outras sonolentos e outras alegres mais do que convém e com a cabeça esquentada, acontecer-lhe-á ver perdida uma e outra meladura, sem lhe poder dar remédio. Por isso vigie em coisa de tanta importancia e se o banqueiro e o ajuda-banqueiro não tiverem a inteligência e a experiência necessárias para suprirem em sua ausência não descansa sobre eles: ensine-os, avise-os e, se for necessário, repreenda-os, pondo-lhes diante dos olhos o prejuízo do senhor do engenho e dos lavradores se se perder o melado nas tachas ou se for mal temperado para as formas.

Veja que o feitor da moenda modere de tal sorte o moer que lhe não venha ao parol mais caldo do que há mister, para lhe poder dar vazão antes que se comece a azedar, purgando-o, cozendo-o e batendo-o quanto é necessário.

Antes de se botar a decoada nas caldeiras do caldo experimente que tal ela é e depois veja como os caldeireiros a botam e quando há-de parar, nem consinta que a meladura se coe antes de ver se o caldo está purificado como há-de ser; e o mesmo digo da passagem de uma para outra tacha, quando se há-de cozer e bater, sendo a alma de todo o bom sucesso e diligente atenção.

A justiça e a verdade o obrigam a não misturar o açúcar de um lavrador com o de outro e, por isso, nas formas que manda pôr no tendal, faça que haja sinal com que se possam distinguir das outras que pertencem a outros donos, para que o meu e o teu, inimigos da paz, não sejam causa de bulhas.

E para que a sua obra seja perfeita tenha boa correspondência com o feitor da moenda que lhe envia o caldo, com o banqueiro e o soto-banqueiro que lhe sucedem de noite no ofício e com o purgador do açúcar, para que vejam juntamente donde nasce o purgar bem ou mal em as formas e sejam entre si como os olhos que igualmente vigiam e como as mãos que unidamente trabalham.

O que até agora está dito pertence em grande parte ao banqueiro também, que é o soto-mestre, e ao soto-banqueiro, seu ajudante. E além disso pertence a estes dois oficiais ter cuidado do tendal das formas, e tapar-lhes os buracos, cavar-lhes as covas de bagaço com cavadores, endireitá-las e botar nelas o açúcar feito com as três tâmpas, das quais se falará em seu lugar e, depois de três dias, enviá-las para a casa de purgar, ou sobre paviolas, ou às costas dos negros, para que o purgador trate delas.

Devem também procurar que se faça a repartição justa dos claros entre os escravos conforme o senhor ordenar e que nesta casa haja toda a limpeza e claridade, água, decoada, e todos os instrumentos dos quais nela se usa. E ao mestre pertence ver, antes de começar o engenho a moer, se os fundos das caldeiras e das tachas têm necessidade de se refazerem e se os assentos delas pedem novo e mais firme conserto.

A soldada do mestre do açúcar nos engenhos que fazem quatro ou cinco mil pães, particularmente se ele visita também a casa de purgar, é de cento e trinta mil réis; em outros dão-lhe só cem mil réis.

Ao banqueiro, nos maiores, quarenta mil réis, nos menores, trinta mil réis. Ao soto-banqueiro (que comumente é algum mulato ou crioulo escravo de casa) dá-se também no fim da safra algum mimo, se serviu com satisfação no seu ofício, para que a esperança deste limitado prêmio o alente suavemente para o trabalho.

CAPITULO VII

Do purgador de açúcar

Ao purgador do açúcar pertence ver o barro que vem para o Jirall a secar-se sobre o cinzeiro, se é qual deve ser como se dirá em seu lugar; olhar para o amassador, se anda como deve com o rodo no cocho; furar os paes nas formas e levantá-las. Conhecer quando o açúcar está enxuto e quando é tempo de lhe botar o primeiro barro e como este se há-de estender e quanto tempo se há-de deixar, antes de lhe botar o segundo; como se lhe hão-de dar as humidades ou lavagens e quantas se lhe hão-de dar e quais são os sinais de purgar ou não purgar bem o açúcar, conforme as diversas qualidades e temperas. A ele também pertence ter cuidado dos méis, ajuntá-los, cozê-los e fazer deles batidos ou guardá-los para fazer aguardente. Deve juntamente usar de toda a diligência para que se não sujem os tanques do mel e de alguma indústria para afugentar os morcegos, que comumente são a praga quase de todas as casas de purgar.

Ao purgador de quatro mil pães de açúcar dá-se soldada de cinquenta mil réis. Aos que têm menos trabalho dá-se também menos, com a devida proporção.

CAPITULO VIII

Do caixeiro do engenho

O que aqui se dirá não pertence ao caixeiro da cidade, porque este trata só de receber o açúcar já encaixado, de o mandar ao trapiche, de o vender ou embarcar conforme o senhor do engenho ordenar, e tem livro de razão de dar e haver, ajusta as contas e serve de agente, contador, procurador e depositário de seu amo, ao qual, se a lida é grande, dá-se soldada de quarenta ou cinquenta mil réis. Falo aqui do caixeiro que encaixa o açúcar depois de purgado. E sua obrigação é mandar tirar o açúcar das formas, estando já purgado e enxuto em dias claros e de sol, assistir, quando se mascava e quando se beneficia no balcão de secar, partindo-o, quebrando-o, como se dirá em seu lugar. Ele é que pesa o açúcar e que o reparte com fidelidade entre os lavradores e o senhor do engenho e tira o dízimo que se deve a Deus e a vintena ou quinto que pagam os que lavram em terras do engenho, conforme o concerto feito nos arrendamentos e o estilo ordinário da terra o qual em vários lugares é diverso, e tudo assenta, para dar conta exactamente de tudo. A ele também pertence levantar as caixas e mandá-las barrear nos cantos, encaixar e mandar pilar o açúcar com a divisão do branco macho, do batido e mascavado, fazer as caras e os fechos, quando assim lho encomendarem os donos do açúcar e, finalmente, pregar e marcar as caixas e guardar o açúcar que sobejou para seus donos, em lugar seguro e não húmido, e os instrumentos de que usa. Entrega as caixas quando se hão-de embarcar, com ordem de quem as arrecada ou como dono delas, ou porque as alcançou por justiça, como muitas vezes acontece, fazendo os credores penhora no açúcar dos devedores, antes que saia do engenho; e de tudo pedirá recibo e clareza, para poder dar conta de si a quem lha pedir.

A soldada do caixeiro nos engenhos maiores é de quarenta mil réis e se feitoriza alguma parte do dia ou de noite, dão-lhe cinquenta mil réis; nos menores, dão trinta mil.

CAPITULO IX

Como se há-de haver o senhor do engenho com seus escravos

Os escravos são as mãos e os pés do senhor do engenho, porque sem eles, no Brasil, não é possível fazer, conservar e aumentar fazenda, nem ter engenho corrente. E do modo com que se há com eles depende tê-los bons ou maus para o serviço. Por isso, é necessário comprar cada ano algumas peças e reparti-las pelos partidos, roças, serrarias e barcas. E porque comumente são de nações diversas e uns mais boçais que outros e de forças muito diferentes, se há-de fazer a repartição com reparo e escolha e não às cegas.

Os que vêm para o Brasil são Ardas, Minas, Congos, de S. Tomé, de Angola, de Cabo Verde e alguns de Moçambique, que vêm nas naus da Índia. Os Ardas e os Minas são robustos. Os de Cabo Verde e de S. Tomé são mais fracos. Os de Angola, criados em Luanda, são mais capazes de aprender ofícios mecânicos que os das outras partes já nomeadas. Entre os Congos há também alguns bastantemente industriais e bons, não somente para o serviço da cana, mas para as oficinas e para o meneio da casa.

Uns chegam ao Brasil muito rudes e muito fechados e assim continuam por toda a vida. Outros em poucos anos saem ladinos e espertos, assim para aprenderem a doutrina cristã, como para buscarem modo de passar a vida e para se lhes encomendar um barco, para levarem recados e fazerem qualquer diligência das que costumam ordinariamente ocorrer.

As mulheres usam de foice e de enxada como os homens; porém, nos matos, somente os escravos usam de machado.

Dos ladinos se faz escolha para caldeireiros, carapinas, calafates, tacheiros, barqueiros e marinheiros, porque estas ocupações querem maior advertência.

Os que desde novatos se meteram em alguma fazenda não é bem que se tirem dela contra sua vontade, porque facilmente se amofinam e morrem.

Os que nasceram no Brasil, ou se criaram desde pequenos em casa dos brancos, afeiçoando-se a seus senhores, dão boa conta de si e, levando bom cativo, qualquer deles vale por quatro boçais.

Melhores ainda são para qualquer ofício os mulatos; porém, muitos deles, usando mal do favor dos senhores, são soberbos e viciosos e prezam-se de valentes, aparelhados para qualquer desaforo. E, contudo, eles e elas da mesma cor, ordinariamente levam no Brasil a melhor sorte, porque com aquela parte de sangue de brancos que têm nas veias, e talvez dos seus mesmos senhores, os enfeitam de tal maneira que alguns tudo lhes sofrem, tudo lhes perdoam e parece que se não atrevem a repreendê-los, antes todos os mimos são seus. E não é fácil coisa decidir se nesta parte são mais remissos os senhores ou as senhoras, pois não falta entre eles e elas quem se deixe governar de mulatos, que não são os melhores, para que se verifique o provérbio que diz que o Brasil é inferno dos negros, purgatório dos brancos e paraíso dos mulatos e das mulatas, salvo quando, por alguma desconfiança ou ciúme, o amor se muda em ódio e sai armado de todo o género de crueldade e rigor. Bom é valer-se de suas habilidades quando quiserem usar bem delas, como assim o fazem alguns; porém, não se lhes há-de dar tanto a mão que peguem no braço e de escravos se façam senhores. Forrar mulatas desinquietas é perdição manifesta, porque o dinheiro que dão para se livrarem raras vezes sai de outras minas que dos seus mesmos corpos, com repetidos pecados, e depois de forras continuam a ser ruína de muitos.

Opõem-se alguns senhores ao casamento dos escravos e escravas, e não somente não fazem caso dos seus amancebamentos, mas quase claramente os consentem e lhes dão princípio, dizendo: tu, fulano, a seu tempo casarás com fulana; e daí por diante os deixam conversar entre si, como se já fossem recebidos por marido e mulher; e dizem que os não casam porque temem que, enfadando-se do casamento, se matem logo com peçonha ou com feitiços, não faltando entre eles mestres insignes nesta arte. Outros,

depois de estarem casados os escravos, os apartam de tal forma por anos que ficam como se fossem solteiros, o que não podem fazer em consciencia.

Outros são tão pouco cuidadosos do que pertence à salvação dos seus escravos que os têm por muito tempo no canavial ou no engenho sem baptismo, e dos baptizados muitos não sabem quem é o seu Criador, o que hão-de crer, que lei hão-de guardar, como se hão-de encomendar a Deus, a que vão os cristãos à igreja, por que adoram a hóstia consagrada, que vão dizer ao padre quando ajoelham e lhe falam aos ouvidos, se têm alma e se ela morre e para onde vai quando se aparta do corpo. E sabendo logo os mais boçais como se chama e quem é seu senhor e quantas covas de mandioca hão-de plantar cada dia, quantas mãos de cana hão-de cortar, quantas medidas de lenha hão-de dar e outras coisas pertencentes ao serviço ordinário de seu senhor, e sabendo também pedir-lhe perdão quando erraram e encomendar-se-lhe para que os não castigue com prometimento da emenda, dizem os senhores que estes não são capazes de aprender a confessar-se, nem de pedir perdão a Deus, nem de rezar pelas contas, nem de saber os dez mandamentos, tudo por falta de ensino e por não considerarem a conta grande que de tudo isto hão-de dar a Deus, pois (como diz São Paulo), sendo cristãos e descuidando-se dos seus escravos, se hão com eles pior do que se fossem infiéis. Nem os obrigam os dias santos a ouvir missa, antes talvez os ocupam de sorte que não têm lugar para isso, nem encomendam ao capelão doutriná-los dando-lhe por este trabalho, se for necessário, maior estipêndio.

O que pertence ao sustento, vestido e moderação do trabalho, claro está que se lhes não deve negar, porque, a quem o serve, deve o senhor de justiça dar suficiente alimento, mezinhas na doença e modo com que decentemente se cubra e vista, como pede o estado de servo, e não aparecendo quase nu pelas ruas, e deve também moderar o serviço, de sorte que não seja superior às forças dos que trabalham, se quer que se possam aturar. No Brasil costumam dizer que para o escravo são precisos três PPP, a saber, pau, pão e pano. E posto que comecem mal, principiando pelo castigo, que é o pau, contudo prouvera a Deus que tão abundante fosse o comer e o vestir, como muitas vezes é o castigo, dado por qualquer causa pouco provada ou levantada e com instrumentos de muito rigor, ainda quando os crimes são certos, de que se não usa nem com os brutos animais, fazendo algum senhor mais caso de um cavalo que de meia dúzia de escravos, pois o cavalo é servido e tem quem lhe busque capim, tem pano para o suor e sela e freio dourado.

Dos escravos novos se há-de ter maior cuidado, porque ainda não têm modo de viver como os que tratam de plantar suas roças e os que as têm por sua indústria, não convém que sejam só reconhecidos por escravos na repartição do trabalho e esquecidos na doença e na farda.

Os domingos e os dias santos de Deus eles os recebem e, quando seu senhor lhes tira e os obriga a trabalhar como nos dias de serviço, se amofinam e lhe rogam mil pragas. Costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor para que se não descuidem, e isto serve para que não padeçam fome, nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. Porém, não lhes dar farinha nem dia para a plantarem, e querer que sirvam de sol a sol no partido de dia e de noite, com pouco descanso no engenho, como se admitirá no tribunal de Deus sem castigo? Se o negar a esmola a quem com grave necessidade a pede é negá-la a Cristo Senhor Nosso, como Ele o diz no Evangelho, que será negar o sustento e o vestido ao seu escravo? E que razão dará de si quem dá serafina e seda e outras galas às que são ocasião da sua perdição e depois nega quatro ou cinco varas de algodão e outras poucas de pano da serra a quem se derrete em suor para o servir e apenas tem tempo para buscar uma raiz e um caranguejo para comer? E se em cima disto o castigo for frequente e excessivo, ou se irão embora fugindo para o mato, ou se matarão por si como costumam, tomando a respiração ou enforcando-se, ou procurarão tirar a vida aos que lha dão tão má, recorrendo (se for necessário) a artes diabólicas, ou clamarão de tal sorte a Deus, que os ouvirá e fará aos senhores o que já fez aos Egípcios, quando vexavam com extraordinário trabalho os Hebreus, mandando as pragas terríveis contra suas fazendas e filhos que se lêem na Sagrada Escritura, ou permitira que, assim como os Hebreus foram levados cativos para Babilónia em pena do duro cativeiro que davam aos seus escravos, assim algum cruel inimigo leve esses senhores para suas terras, para que nelas experimentem quão penosa é a vida que eles deram e dão continuamente aos seus escravos.

Não castigar os excessos que eles cometem seria culpa não leve, porém, estes se hão-de averiguar antes, para não castigar inocentes, e se hão-de ouvir os delatados e convencidos, castigar-se-ão com açoites moderados ou com os meter em uma corrente de ferro, por algum tempo, ou tronco. Castigar com ímpeto, com animo vingativo, por mão própria e com instrumentos terríveis, e chegar talvez aos pobres com fogo ou lacre ardente, ou marcá-los na cara, não seria para se sofrer entre bárbaros, muito menos entre cristãos católicos. O certo é que, se o senhor se houver com os escravos como pai, dando-lhes o necessário para o sustento e vestido e algum descanso no trabalho, se poderá também depois haver como senhor, e não estranharão, sendo convencidos das culpas que cometeram, de receberem com misericórdia o justo e merecido castigo. E se, depois de errarem como fracos, vierem por si mesmos a pedir perdão ao senhor, ou buscarem padrinhos que os acompanhem, em tal caso é costume no Brasil perdoar-lhes. E bem é que saibam que isto lhes há-de valer, porque de outra sorte fugirão por uma vez para algum mocambo no mato e, se forem apanhados, poderá ser que se matem a si mesmos, antes que o senhor chegue a açoitá-los ou que algum seu parente tome a sua conta a vingança, ou com feitiço ou com veneno.

Negar-lhes totalmente os seus folguedos, que são o único alívio do seu cativo, é querê-los desconsolados e melancólicos, de pouca vida e saúde. Portanto, não lhes estranhem os senhores o criarem seus reis, cantar e bailar por algumas horas honestamente em alguns dias do ano e o alegrarem-se inocentemente à tarde depois de terem feito pela manhã suas festas de Nossa Senhora do Rosário, de São Benedito e do orago da capela do engenho, sem gasto dos escravos, acudindo o senhor com sua liberalidade aos juizes, e dando-lhes algum prêmio do seu continuado trabalho, porque, se os juizes e juizas da festa houverem de gastar do seu, será causa de muitos inconvenientes e ofensas de Deus, por serem poucos os que o podem lícitamente juntar.

O que se há-de evitar nos engenhos é o emborracharem-se com garapa azeda ou aguardente, bastando conceder-lhes a garapa doce que lhes não faz dano, e com ela fazem seus resgates com os que a troca lhes dão farinha, feijões, aipins e batatas.

Ver que os senhores têm cuidado de dar alguma coisa dos sobejos da mesa aos seus filhos pequenos é causa de que os escravos os sirvam de boa vontade e que se alegrem de lhes multiplicar servos e servas. Pelo contrário, algumas escravas procuram de propósito aborto, só para que não cheguem os filhos de suas entranhas a padecer o que elas padecem.

CAPÍTULO X

Como se há-de haver o senhor do engenho no governo da sua família e nos gastos ordinários de casa

Pedindo a fábrica de engenho tantos e tão grandes gastos quantos acima dissemos, bem se vê a parcimônia que é necessária nos particulares de casa. Cavalos de respeito mais dos que bastam, chameleiros, trombeteiros, tangedores e lacaios mimosos não servem para ajuntar fazenda, para diminuí-la em pouco tempo com obrigações e empenhos. E muito menos servem as recreações amiudadas, os convites supérfluos, as galas, as serpentinas e o jogo. E por este caminho alguns, em poucos anos, do estado de senhores ricos chegaram ao de pobres e arrastados lavradores, sem terem que dar de dote às filhas, nem modo para encaminhar honestamente os filhos.

Mau é ter nome de avarento, mas não é glória digna de louvor o ser pródigo. Quem se resolve a lidar com engenho, ou se há-de retirar da cidade, fugindo das ocupações da República que obrigam a divertir-se, ou há-de ter actualmente duas casas abertas com notável prejuízo, aonde quer que falte a sua assistência e com dobrada despesa.

Ter os filhos sempre consigo no engenho é criá-los tabaréus, que nas conversações não saberão falar de outra coisa mais que do cão, do cavalo e do boi. Deixá-los sós na cidade é dar-lhes liberdade para se fazerem logo viciosos e encherem-se de vergonhosas doenças, que se não podem facilmente curar. Para evitar, pois, um e outro extremo, o melhor conselho será pô-los em casa de algum parente ou amigo grave e honrado, onde não haja ocasiões de tropeçar, o qual folgue de dar boa conta de si e com toda a fidelidade avise do bom ou mau procedimento e do proveito ou negligência no estudo. Nem consinta que a mãe lhes remeta dinheiro ou mande secretamente ordens para isso ao seu correspondente ou ao caixeiro, nem creia que o que pedem para livros não possa ser também para jogos. E, por isso, avise o procurador e o mercador, de quem se vale, que lhes não dê coisa alguma sem sua ordem. Porque, para pedirem, serão muito especulativos e saberão excogitar razões e pretextos verosímeis, principalmente se forem dos que já andam no curso e têm vontade de levar três anos de boa vida à custa do pai ou do tio, que não sabem o que se passa na cidade, estando nos seus canaviais; e quando se jactam nas conversações de ter um Aristóteles nos pátios, pode ser que tenham na praça um Asínio ou um Aprício. Porém, se se resolver a ter os filhos em casa, contentando-se com que saibam ler, escrever e contar, e ter alguma tal qual notícia de sucessos e histórias para falarem entre gente, não se descuide de vigiar sobre eles quando a idade o pedir, porque também o campo largo é lugar de muita liberdade e pode dar abrolhos e espinhos. E se se faz cercado aos bois e aos cavalos para que não vão fora do pasto, por que se não porá também algum limite aos filhos, assim dentro como fora de casa, mostrando a experiência ser assim necessário? Contanto que a circunspecção seja prudente e a demasia não acrescente malícia. O melhor ensino, porém, é o exemplo do bom procedimento dos pais e o descanso mais seguro é dar a seu tempo estado, assim às filhas como aos filhos, e, se se contentarem com a igualdade, não faltarão casas aonde se possam fazer trocas e receber recompensas.

CAPITULO XI

Como se há-de haver o senhor do engenho no recebimento dos hóspedes, assim religiosos como seculares

A hospitalidade é uma acção cortês e também virtude cristã e no Brasil muito exercitada e louvada porque, faltando fora da cidade as estalagens, vão necessariamente os passageiros dar consigo nos engenhos e todos ordinariamente acham de graça o que em outras terras custa dinheiro; assim, os religiosos que buscam suas esmolas, que não são poucos, e os missionários que vão pelo recôncavo e pela terra dentro com grande proveito das almas a exercitar seus ministérios como os seculares que, ou por necessidade, ou por conhecimento particular, ou por parentes, buscam de caminho agasalho.

Ter casa separada para os hóspedes é grande acerto, porque melhor se recebem e com menor estorvo da família e sem prejuízo do recolhimento que hão-de guardar as mulheres e as filhas e as moças de serviço interior ocupadas no aparelho do jantar e da ceia.

O tratamento não há-de exceder o estado das pessoas que se recebem, porque no decurso do ano são muitas. A criação miúda, ou alguns peixes do mar ou rio vizinho, com algum marisco dos mangues, e o que dá o mesmo engenho para doce basta para que ninguém se possa queixar com razão. Avançar-se a mais (salvo em um caso particular por justos respeitos) é passar os limites e impossibilitar-se a poder continuar igualmente pelo tempo futuro.

Dar esmolas é dar juro a Deus, que paga cento por um, mas em primeiro lugar está pagar o que se deve de justiça e depois estender-se piamente às esmolas, conforme o cabedal e o rendimento dos anos. E nesta parte nunca se arrependerá o senhor de engenho de ser esmoler e aprenderão os filhos a imitar o pai e, deixando-os inclinados às obras de misericórdias os deixara muito ricos e com riquezas seguras.

Para os vadios tenha enxadas e foices e, se se quiserem deter no engenho, mande-lhes dizer pelo feitor que, trabalhando, lhes pagarão seu jornal. E desta sorte ou seguirão seu caminho ou, de vadios, se farão jornaleiros.

Também não convém que o mestre do açúcar, o caixeiro e os feitores tenham em suas casas, por tempo notável, pessoas da cidade ou de outras partes, que vêm passar tempo ociosamente; e muito mais se forem solteiros e moços, porque estes não servem senão para estorvar os mesmos oficiais, que hão-de atender ao que lhes pertence e para desinquietar as escravas do engenho, que facilmente se deixam levar do seu pouco moderado apetite a obrar mal. E isto se lhes deve intimar ao principio, para que não acarretem atrás de si sobrinhos ou primos, que com seus vícios lhes dêem pesados desgostos.

Os missionários, que desinteressadamente vão fazer seu ofício, devem ser reebidos com toda a boa vontade para que vendo esquivaças, não venham a entender que o senhor do engenho, por pouco afeiçoado às coisas de Deus, ou por mesquinho, ou por outro qualquer respeito, não folga com a Missão, em a qual se ajustam as consciências com Deus, se dá instrução aos ignorantes, se atalham inimizades e ocasiões escandalosas de anos e se procura que todos tratem da salvação de suas almas.

CAPITULO XII

Como se há-de haver o senhor do engenho com os mercadores e outros seus correspondentes na praça e de alguns modos de vender e comprar o açúcar, conforme o estilo do Brasil

O crédito de um senhor de engenho funda-se na sua verdade, isto é, na pontualidade e fidelidade em guardar as promessas. E assim como o hão-de experimentar fiel os lavradores nos dias que se lhes devem dar para moer a sua cana e na repartição do açúcar que lhes cabe, os oficiais na paga das soldadas, os que dão a lenha para as fornalhas, madeira para a moenda, tijolo e formas para a casa de purgar, tábuas para encaixar, bois e cavalos para a fábrica, assim também se há-de acreditar com os mercadores e correspondentes na praça, que lhe deram dinheiro para comprar peças, cobre, ferro, aço enxárcias, breu, velas e outras fazendas fiadas. Porque se ao tempo da frota não pagarem o que devem, não terão com que se aparelhem para a safra vindoura, nem se achará quem queira dar o seu dinheiro ou fazenda nas mãos de quem lha não há-de pagar, ou tão tarde e com tanta dificuldade que se arrisque a quebrar.

Há anos em que, pela muita mortandade dos escravos, cavalos, éguas e bois, ou pelo pouco rendimento da cana, não podem os senhores de engenho chegar a dar a satisfação inteira do que prometeram. Porém, não dando sequer alguma parte, não merecem alcançar as esperas que pedem, principalmente quando se sabe que tiveram para desperdiçar e para jogar o que deviam guardar para pagar aos seus credores.

Nos outros anos de rendimento suficiente e com perdas moderadas ou sem elas, não há razão para faltar aos mercadores ou comissários que negociam por seus amos, aos quais devem dar conta de si, e por isso não é muito para se estranhar se, experimentando faltar-se por tanto tempo à palavra com lucro verdadeiramente cessante e dano emergente, levantam com justa moderação o preço da fazenda que vendem fiada e que Deus sabe quando poderão arrecadar.

Comprar antecipadamente o açúcar por dois cruzados, "verbi gratia", que a seu tempo comumente vale doze tostões e mais, tem sua dificuldade, porque o comprador está seguro de ganhar e o vendedor é moralmente certo que há-de perder, particularmente quando o que dá o dinheiro antecipado não o havia de empregar em outra coisa antes do tempo de o embarcar para o Reino.

Quem compra ou vende antecipadamente pelo preço que valerá o açúcar no tempo da frota faz contrato justo, porque assim o comprador como o vendedor estão igualmente arriscados. E isto se entende pelo maior preço geral que então o açúcar valer e não pelo preço particular em que algum se acomodar, obrigado da necessidade a vendê-lo.

Comprar a pagamentos é dar logo de contado alguma parte do preço e depois pagar por quartéis, ou tanto por cada ano, conforme o concerto até se inteirar de tudo. E poderá pôr-se a pena de tantos cruzados mais, se se faltar a algum pagamento, mas não se poderá pretender que se pague juro dos juros vencidos, porque o juro só se paga do principal.

Quem diz: vendo o açúcar cativo, quer dizer: vendo-o com obrigação de o comprador pagar todas as custas, tirando os três tostões que se pagam na Baía, porque estes correm por conta de quem o carrega.

Vender o açúcar livre a dez tostões, "verbi gratia", por cada arroba, quer dizer que o comprador há-de dar ao vendedor dez tostões por cada arroba e há-de fazer todos os gastos à sua custa.

Quem comprou o açúcar cativo e o despachou o vende depois livre e o comprador faz os gastos que se seguem.

Comprar o açúcar por cabeças quer dizer: comprar as caixas de açúcar pelo número das arrobas que tem na marca, com meia arroba menos de quebra.

Quando se pesa uma caixa de açúcar para pagar os direitos, se o pesador pesa favorável, diz, "verbi gratia", que a caixa de trinta arrobas tem vinte e oito, e isto El-Rei o sofre e consente de favor. Porém, essa caixa não se vende por este peso, mas pelo que na verdade se achar quando vai a pesar-se na balança fora da alfanfega, que aí está para se tirar toda a dúvida.

Vender as terras por menos do que valem, com obrigação de se moer a cana que nelas se plantar, no engenho do vendedor, é contrato lícito e justo.

Comprar, um senhor de engenho a um lavrador que tem cana livre para a moer aonde quiser, a obrigação de a moer no seu engenho, enquanto lhe não restituir o dinheiro que para isso lhe deu quando comprou a dita obrigação, pratica-se no Brasil muitas vezes e os letrados o defendem por contrato justo, porque isto não é dar dinheiro emprestado com obrigação de moer, mas é comprar a obrigação de moer no seu engenho para ganhar a metade do açúcar, ficando a porta aberta ao lavrador para se livrar desta obrigação todas as vezes que tornar a entregar ao comprador o dinheiro que recebeu.

LIVRO II

CAPITULO I

Da escolha da terra para plantar canas-de-açúcar e para os mantimentos necessários e provimento do engenho

As terras boas ou más são o fundamento principal para ter um engenho real, bom ou mau rendimento. As que chamam massapés, terras negras e fortes, são as mais excelentes para a planta das canas. Seguem-se atrás destas os salões, terra vermelha, capaz de poucos cortes porque logo enfraquece. As areíscas, que são uma mistura de areia e salões, servem para mandioca e legumes, mas não para canas. E o mesmo digo das terras brancas, que chamam terras de areia, como são as do Camamu e da Saubara.

A terra que se escolhe para o pasto ao redor do engenho, há-de ter água e há-se ser cercada, ou com plantas vivas, como são as de pinhões, ou com estacas e varas do mato. O melhor pasto é o que tem muita grama, parte em outeiro e outra parte em várzea, porque desta sorte em todo o tempo, ou em uma ou em outra parte, assim os bois como as bestas acharão que comer. O pasto se há-de conservar limpo de outras ervas que matam a grama e no tempo do Inverno se há-de botar fora dele os porcos, porque o destroem foçando. Nele há-de haver um ou dois currais aonde se metam os bois para comerem os olhos da cana e para estarem perto do serviço dos carros. E também as bestas se recolhem no seu curral, para as não haver de buscar espalhadas.

Andam no pasto, além das éguas e bois, ovelhas e cabras e ao redor do engenho a criação miúda, como são perus, galinhas e patos, que são remédio mais pronto para agasalhar os hóspedes que vêm de improviso. Mas porque as ovelhas e os cavalos chegam muito com o dente à raiz da grama, são de prejuízo ao pasto dos bois, e por isso se o destes fosse diverso seria melhor.

Os matos dão as madeiras e a lenha para as fornalhas. Os mangues dão caibros e marisco. E os apicuns (que são as coroas que faz o mar entre si e a terra firme e as cobre a maré) dão o barro para purgar o açúcar nas formas e para a olaria, que na opinião de alguns se não escusa nos engenhos reais.

De todas estas castas de terras tem necessidade um engenho real, porque umas servem para canas, outras para mantimento da gente e outras para o aparelho e provimento do engenho, além do que se procura do Reino. Porém, nem todos os engenhos podem ter esta dita, antes nenhum se achará, a quem não falte alguma destas coisas. Porque aos que estão à beira-mar comumente faltam as roças e a lenha e aos que estão pela terra dentro faltam outras muitas conveniências que têm os que estão à beira-mar no Recôncavo.

Contudo, de ter ou não ter o senhor do engenho cabedal e gente, fatores fiéis e de experiência, bois e bestas, barcos e carros depende o menear e governar bem ou mal o seu engenho. E se não tiver gente para trabalhar e beneficiar as terras a seu tempo será o mesmo que ter mato bravo com pouco ou nenhum rendimento, assim como não basta para a vida política ter bom natural, se não houver mestre que com o ensino trate de o aperfeiçoar, ajudando-o.

CAPITULO II

Da planta e limpas das canas e da diversidade que há nelas

Feita a escolha da melhor terra para a cana, roça-se, queima-se e limpa-se, tirando-lhe tudo o que podia servir de embaraço, e logo abre-se em regos, altos palmo e meio e largos dois, com seu camalhão no meio, para que, nascendo a cana, não se abafe e nestes regos ou se plantam os olhos em pé ou se deitam as canas em pedaços, três ou quatro palmos compridos, e, se for cana pequena, deita-se também inteira, uma junta à outra, ponta com pé; cobrem-se com a terra moderadamente. E depois de poucos dias, brotando pelos olhos, começam pouco a pouco a mostrar sua verdura à flor da terra, pegando facilmente e crescendo mais ou menos, conforme a qualidade da terra e o favor ou contrariedade dos tempos. Mas se forem muito juntas, ou se na limpa lhes chegarem muito a terra, não poderão filhar, como é bem.

A planta da cana nos lugares altos da Baía começa desde as primeiras águas no fim de Fevereiro ou nos princípios de Março e se continua até ao fim de Maio e nas baixas e várzeas (que são mais frescas e húmidas) planta-se também nos meses de Julho e Agosto e por alguns dias de Setembro. Toda a cana que não for seca ou viciada nem de canudos muito pequenos serve para plantar.

De ser a terra nova e forte, segue-se o crescer nela a cana muito viçosa e a esta chamam cana brava, a qual, a primeira e segunda vez que se corta, não costuma fazer bom açúcar por ser muito aguacenta. Porém, daí por diante, depois de esbravejar a terra, ainda que cresça extraordinariamente, é tão boa no rendimento como formosa na aparência, e destas às vezes se acham algumas altas sete, oito e nove palmos, e tão bem postas no canavial como os capitães nos exércitos.

A melhor cana é a de canudo comprido e limpo e as que têm canudos pequenos e barbados são as piores. Nasce o terem canudos pequenos ou da seca ou do frios porque uma e outra coisa as apertam e o terem barbas procede de lhes faltarem com alguma limpa a seu tempo.

Começa-se a limpar a cana tanto que tiver monda ou erva de tirar. No Inverno a erva que se tira torna logo a nascer e as limpas mais necessárias são aquelas primeiras que se fazem para que a cana possa crescer e o capim a não afogue, porque depois de crescida vence melhor as ervas menores. E assim vemos que os primeiros vícios são os que botam a perder um bom natural. As canas que se plantam nos outeiros são ordinariamente mais limpas que as que se plantam nas várzeas, porque assim como o correr a água do outeiro é causa que se não criem nele tão facilmente outras ervas, assim o ajuntar-se ela na várzea é causa de ser esta sempre muito húmida e consequentemente muito disposta para criar de novo o capim.

Por isso, em umas terras às vezes não bastam três limpas e em outra o lavrador com a segunda descansa, conforme os tempos mais ou menos chuvosos, assim como há filhos tão dóceis que com a primeira admoestação se emendam e para outros não bastam repetidos castigos.

As socas também (que são as raízes das canas cortadas a seu tempo ou queimadas por velhas ou por caídas, de sorte que se não possam cortar ou por desastre) servem para plantas porque se não morrerem pelo muito frio ou pela muita seca, chegando-lhes a terra, tornam a brotar e podem desta sorte renovar o canavial por cinco ou seis anos e mais. Tanto vale a indústria para tirar proveito ainda do que parecia inútil e se deixaria por perdido. Verdade é que, cansando a terra, perde também a soca o vigor e, depois de seis ou sete anos, a cana se acanha e facilmente se murcha até ficar seca e azougada. E por isso não se há-de pretender da terra nem da soca mais do que pode dar, particularmente se não for ajudada com algum benefício, e a advertência do bom lavrador consiste em plantar de tal sorte sucessivamente a cana que, cortando-se a velha para a moenda, fique a nova em pé para a safra vindoura e desta sorte alimente com a sua verdura a esperança do rendimento que se prepara, que é o prémio do seu continuado trabalho. Plantar uma tarefa de canas é o mesmo que plantar no espaço de trinta braças de terra em quadra. Finalmente, porque a diversidade das terras e dos climas pede diversa cultura, é necessário informar-se e seguir o conselho dos velhos,

aos quais ensinou muito o tempo e a experiência, perguntando em tudo o que se duvidar para obrar com acerto.

CAPITULO III

Dos inimigos da cana enquanto está no canavial

As inclemências do céu são o principal inimigo que tem as canas, assim como os outros frutos e novidades da terra, querendo Deus, com muita razão, que se armem contra nós os Elementos por castigo das nossas culpas, ou para exercício da paciência, ou para que nos lembremos que Ele é o Autor e o Conservador de todas as coisas e a Ele recorramos em semelhantes apertos.

Os canaviais nos outeiros resistem mais às chuvas quando são demasiadas, porém, são os primeiros a queixar-se da seca. Pelo contrário, as várzeas não sentem tão depressa a força do excessivo calor, mas na abundância das águas choram primeiro suas perdas. A cana da Baía quer água nos meses de Outubro, Novembro e Dezembro e para a planta nova em Fevereiro, e quer também sucessivamente sol, o qual comumente não falta, assim não faltassem nos sobreditos meses as chuvas.

Porém, o inimigo mais molesto e mais contínuo e doméstico da cana é o capim, pois mais ou menos até ao fim a persegue. E por isso, tendo o plantar e o cortar seus tempos certos, o limpar obriga os escravos dos lavradores a irem sempre com a enxada na mão e, acabada qualquer outra ocupação fora do canavial, nunca se mandam debalde a limpar. Exercício que deveria ser também contínuo nos que tratam da boa criação dos filhos e da cultura do animo. E ainda que só este inimigo baste por muitos, não faltam outros de não menor enfado e moléstia. As cabras, tanto que a cana começa a aparecer fora da terra, logo a vão investir; es bois e os cavalos, ao princípio, lhe comem os olhos e depois a derrubam e a pisam; os ratos e os porcos a roem; os ladrões a furtam a feixes, nem passa rapaz ou caminhante que se não queira fartar e desenfadar à custa de quem a plantou. E posto que os lavradores se acomodem de qualquer modo a sofrer os furtos pequenos dos frutos do seu suor, vêem-se às vezes obrigados de uma justa dor a matar porcos, cabras e bois que outros não tratam de divertir e guardar nos pastos cercados ou em parte mais remota, ainda depois de rogados e avisados que ponham cobro a este dano, donde se seguem queixas, inimizadas e ódios que se rematam com mortes ou com sanguinolentas e afrontosas vinganças. Por isso, cada qual trate de defender os seus canaviais e de evitar ocasiões de outros se queixarem justamente do seu muito descuido, medindo os danos alheios com o sentimento dos proprios.

CAPITULO IV

Do corte da cana e sua condução para o engenho

Começando o engenho a moer (o que no Recôncavo da Baía costuma ter seu princípio em Agosto), começa também o tempo de meter a foice na cana que disso é capaz, e para bem, antes de se cortar há-de estar dezassete ou dezoito meses na terra, e daí por diante, se a muita seca a não apertar, pode seguramente estar na mesma terra outros sete ou oito meses. Tanto, pois, que estiver de vez, se mandará pôr nela a foice, tendo já certo o dia em que se há-de moer, para que não fique depois de cortada a murchar-se no engenho ou se não seque exposta ao sol no porto, se este for distante da moenda, preferindo o lavrador que avisado trouxe primeiro a cana para o engenho, até se acabar inteiramente a sua tarefa e perdendo o vagaroso o lugar que lhe cabia, se por seu descuido deixou passar o dia assinalado. E o senhor do engenho é o que reparte os dias, assim para moer a sua cana como a dos lavradores, conforme cabe a cada qual por seu turno e manda o aviso pelo feitor a seu tempo.

Quando se corta a cana, se metem doze até dezoito foices no canavial, conforme for a cana grande ou pequena. E a que se manda a moer de uma vez chama-se uma tarefa, que vêm a ser vinte e quatro carros de cana, tendo cada carro a justa medida de oito palmos de alto e sete de largo, capaz de mais ou menos feixes de cana, conforme ela for grande ou pequena, porque menos feixes de cana grande bastam para fazer a tarefa e mais não-de ser necessários se for cana pequena, pois a pequena ocupa menor lugar, assim no carro como no barco e a grande ocupa em uma e outra parte maior espaço, pelo que tem de maior comprimento e grossura. Raro, porém, será o carro que traga mais de cento e cinquenta feixes de cana e os senhores dos partidos pelos cortes antecedentes sabem muito bem quantas tarefas têm nos seus canaviais.

A primeira cana que se há-de cortar é a velha, que não pode esperar, costume que não guarda a morte cuja foice corta indiferentemente moços e velhos. E esta corte-se a tempo, que se não faça prejuízo à soca, conforme as terras mais ou menos frias e os dias de maior ou menor calor e sem chuva. E disto procede não se poder cortar a cana em umas terras depois do fim de Fevereiro e em outras cortar-se ainda em Março e Abril. Quanto ao corte da cana nova, se o lavrador for muito ambicioso e desejoso de fazer muito açúcar, cortará tudo em uma safra e achar-se-á com pouco ou nada na outra. Por isso, o corte da nova há-de ter sua conta e se há-de atentar ao futuro conforme o que se tem plantado, usando de uma repartição considerada e segura, que é o que dita em qualquer outra obra ou negócio a boa economia e prudência.

Assim os escravos como as escravas se ocupam no corte da cana, porém, comumente os escravos cortam e as escravas amarram os feixes. Consta o feixe de doze canas e tem por obrigação cada escravo cortar em um dia sete mãos de dez feixes por cada dedo, que são trezentos e cinquenta feixes, e a escrava há-de amarrar outros tantos com os olhos da mesma cana e se lhes sobejar tempo será para o gastarem livremente no que quiserem, o que não se concede na limpa da cana, cujo trabalho começa desde o Sol nascido até o Sol posto, como também em qualquer outra ocupação que se não dá por tarefa. E o contar a tarefa do corte, como está dito, por mãos e dedos, é para se acomodar à rudeza dos escravos boçais, que de outra sorte não entendem nem sabem contar.

O modo de cortar é o seguinte: pega-se com a mão esquerda em tantas canas quantas pode abarcar e com a direita armada de foice se lhe tira a palha, a qual depois se queima, ou pela madrugada, ou já de noite, quando, acalmado o vento, der para isso lugar e serve para fazer a terra mais fértil; logo, levantando mais acima a mão esquerda, botam-se fora com a foice os olhos da cana e estes dão-se aos bois a comer; e, ultimamente, tornando com a esquerda mais abaixo, corta-se rente ao pé, e quanto a foice for mais rasteira à terra, melhor. Quem segue ao que corta (que comumente é uma escrava) ajunta as canas limpas como está dito, em feixes, a doze por feixe, e com os olhos delas os vai atando e assim atados vão nos carros ao porto ou, se o engenho for pela terra dentro, chega o carro à moenda.

A condução da cana por terra faz-se nos carros e para bem cada fazenda há-de ter dois e, se for grande, ainda mais. Por mar vem nas barcas sem vela com quatro varas que

servem em lugar de remos nas mãos de outros tantos negros marinheiros e o arrais, que vai ao leme, e para isso há mister duas barcas capazes, como as que chamam rodeiras. O lavrador tem obrigação de cortar a cana e de a conduzir à sua custa até ao porto, aonde o barco do senhor do engenho a recebe e leva de graça até à moenda por mar, pondo-a no dito barco os escravos do lavrador e arrumando-a no barco os marinheiros. Mas se for engenho pela terra dentro, toda a condução por terra até à moenda corre por conta do dono da cana, quer seja livremente dada, quer obrigada ao engenho.

Conduzir a cana por terra em tempo de chuvas e lamas é querer matar muito os bois, particularmente se vieram de outra parte magros e fracos, estranhando o pasto novo e o trabalho, que muito mais se há-de advertir na condução das caixas, como se dirá em seu lugar. Por isso, os bois que vêm do sertão cansados e maltratados no caminho, para bem não se hão-de pôr no carro, senão depois de estarem pelo menos ano e meio no pasto novo e de se acostumarem pouco a pouco ao trabalho mais leve, começando pelo tempo do Verão e não no do Inverno, de outra sorte sucederá ver o que se viu em um destes anos passados, em que morreram só em um engenho duzentos e onze bois, parte nas lamas, parte na moenda e parte no pasto. E se moendo com água e usando de barcos para a condução da cana é necessário ter no engenho quatro ou cinco carros com doze ou catorze juntas de bois muito fortes, quantos haverá mister quem mói com bestas e bois e tem cana própria para se conduzir de longe à moenda? Advirta-se muito nisto, para se comprarem a tempo os bois e tais quais são necessários, dando antes oito mil réis por um só boi manso e redondo, do que outro tanto por dois pequenos e magros que não têm forças para aturarem no trabalho.

CAPITULO V

Do engenho ou casa de moer a cana e como se move a moenda com água

Ainda que o nome de engenho compreenda todo o edifício com as oficinas e casas necessárias para moer a cana, cozer e purgar o açúcar com tudo tomado mais em particular, o mesmo é dizer casa do engenho que casa de moer a cana com o artifício que engenhosamente inventaram. E tendo nós já chegado a esta casa com a cana conduzida para a moenda, daremos alguma notícia do que ela é e do que nela se obra para espremer o açúcar da cana, valendo-me do que vi no engenho real de Sergipe do Conde, que entre todos os da Baía é o mais afamado.

Levanta-se à borda do rio sobre dezassete grandes pilares de tijolo, largos quatro palmos, altos vinte e dois e, distantes um de outro, quinze, uma alta e espaçosa casa, cujo tecto coberto de telha assenta sobre tirantes, frechais e vigas de paus que chamam de lei, que são dos mais fortes que há no Brasil, a quem nenhuma outra terra leva nesta parte vantagem, com duas varandas ao redor, uma para receber cana e lenha, outra para guardar madeiras usuais de sobresselente. E a esta chamam casa da moenda, capaz de receber comodamente quatro tarefas de cana, sem perturbação e embaraço dos que necessariamente hão-de lidar na dita casa e dos que por ela passam, sendo caminho aberto para qualquer outra oficina e particularmente para as casas imediatamente contíguas das fornalhas e das caldeiras, contando de comprimento todo este edifício cento e noventa e três palmos e oitenta e seis de largo. Mói-se nesta casa a cana com tal artifício de eixos e rodas que bem merece particular reflexão e mais distinta notícia.

Tomam para mover a moenda do rio acima, onde faz a sua queda natural a que chamam levada, que vem a ser uma porção bastante de água do açude ou tanque que para isso tem, divertida com represas de pedra e tijolo do seu curso e levada com declinação moderada por um rego capaz e forte nas margens, para que a água vá unida e melhor se conserve, cobrando na declinação cada vez maior ímpeto e força, com seu sangrador para a divertir, se for necessário, quando por razão das chuvas ou cheias viesse mais do que se pretende e com outra abertura para duas bicas, uma que leva água para a casa das caldeiras e outra que vai a refrescar o aguilhão da roda grande dentro da moenda, servindo-se para a comunicar ao outro aguilhão de uma tábua e assim vai a entrar no cano de pau que chamam caliz, sustentado de pilares de tijolo e na parte superior descoberto, cujo extremo inclinado sobre os cubos da roda se chama feridor, porque por ele vai a água a ferir os ditos cubos, donde se origina e continua o seu moto. Assentam os aguilhões do eixo desta roda, um pela parte de fora e outro pela parte de dentro da casa da moenda, sobre seus chumaceiros de pau com chapa de bronze e a estes sustentam duas virgens ou esteios de fora e duas de dentro, com seu brinquete, que é a travessa em que os aguilhões se encostam; e sobre estes, como dissemos, vai sempre caindo uma pequena porção de água para os refrescar, de sorte que pelo contínuo moto não ardam, temperando-se com água suficiente o calor.

As aspas da roda larga e grande sustentam os arcos ou círculos dela e dentro aparecem os cubos ou covas feitas no meio da roda e unidos um a outro com o fundo fechado do forro interior da mesma roda entre os dois arcos dela, assegurados com muitas cavilhas de ferro e com suas arruelas e chavetas metidas e atravessadas para enchavetar as pontas das cavilhas, causa de não bulirem os arcos nem os cubos ao cair da água e de ir a roda com suas voltas segura. Perto da roda, pela banda de fora, estão dois esteios altos e grossos com três travessas, asseguradas também de outra parte, uma das quais sustenta a extremidade do caliz, duas o feridor e outra o pejador do engenho. É o pejador uma tábua, pouco mais larga que a roda, de dez ou doze palmos de comprimento, com suas bordas, semelhante a um grande tabuleiro debaixo do feridor, com uma cavilha chavetada, de sorte que se possa jogar e bulir com ela sem resistência e por isso se faz o buraco da cavilha bastantemente largo e na parte inferior tem no lado que se vai encostar à parede da moenda um espigão de ferro preso também com uma argola de ferro que, entrando por uma abertura pela dita parede com sua mão ou cabo, em o qual se encavilha sobre um esteio que chamam mourão, à maneira de engonços, fica à disposição de quem está na moenda a mandá-la parar ou andar, como quiser, empurrando ou puxando pelo pejador, o qual, pondo-se sobre os cubos, impede o feridor o dar-lhe o moto com a queda da água; e, tornando a descobrir os cubos, torna a mover-se a roda e com a roda a moenda. E isto é muito necessário em qualquer

desastre que pode acontecer para lhe acudir depressa e atalhar os perigos. E chamam a esta tábua pejador, porque também ao parar do engenho chamam pejar, porventura por se pejar um engenho real de ser retardado ou impedido, ainda por um instante e de não ser sempre, como é razão, moente e corrente. E isto quanto à parte exterior da moenda, onde principia o seu movimento.

Entrando, pois, na casa interior, o modo com que se comunica o moto por suas partes à moenda é o seguinte: o eixo da roda grande que, como temos dito, pela parte de fora, se mete dentro da casa do engenho tem no seu remate interior chegado aonde assenta o aguilhão, sobre o brinquete e esteios, um rodete fixo e armado de dentes que o cerca e este, virado ao redor pelo caminho do dito eixo, apanha, sucessivamente, na volta que dá com seus dentes, outros de outra roda superior, também grande, que chamam volandeira, porque o seu modo de andar circularmente no ar sobre a moenda se parece com o voar de um pássaro quando dá no ar seus rodeios. Os dentes do rodete que eu vi eram trinta e dois e os da volandeira cento e doze. E porque as aspás da volandeira passam pelo pescoço do eixo grande da moenda, por elas se lhe comunica o impulso e este, recebido do dito eixo grande, cercado de entrosas e dentes, se comunica também a outros dois eixos menores que tem de ambas as ilhargas, dentados e abertos igualmente com suas entrosas, do mesmo modo que temos dito do grande, e com estes dentes e entrosas se causa o moto, com que uniformemente o acompanham.

As aspás da volandeira são oito, quatro superiores e quatro inferiores e as inferiores têm suas contra-aspás para maior segurança. Os três eixos da moenda são três paus redondos de corpo esférico, alto nos menores iguais cinco palmos e meio, e no maior, que é o do meio, alto seis palmos e também de esfera maior que os outros e por eleição o melhor, porque jogando com os dois, que nas ilhargas continuamente o apertam, gasta-se mais que os outros, e por isso por boa regra os menores têm nove dentes e o maior onze e só este (para falarmos com a língua dos oficiais) tem seu pescoço e cabeça alta, conforme a altura do engenho e comumente ao todo vem a ter o dito eixo doze palmos de alto, cuja cabeça, de dois palmos e meio, mais delgada que o pescoço, entra por um pau furado, que chamam porca, sustentado de duas vigas de quarenta e dois palmos, as quais assentam sobre quatro esteios altos, dezassete palmos, e grossos, quatro, com suas travessas proporcionadamente distantes. E ainda que os outros dois eixos menores não têm pescoço, contudo, pela parte de cima entram quanto basta, com sua ponta ou aguilhão, por uns paus furados, que chamam mesas ou gatos, com que ficam direitos e seguros em pé. Os corpos dos três eixos da metade para baixo são vestidos igualmente de chapas de ferro unidas e pregadas com pregos feitos para este fim, com a cabeça quadrada e bem entrante, para se igualarem com as chapas, debaixo das quais os corpos dos eixos são torneados com tornos de paus de lei, para que fique a madeira mais dura e mais capaz de resistir ao contínuo aperto que há-de padecer no moer. Sobre as chapas aparece um círculo ou faixa de pau, que é a outra parte do corpo dos mesmos eixos despida de ferro e logo imediatamente se segue o círculo dos dentes de pau de lei, encaixados nos eixos com suas entrosas (que são umas cavaduras ou vãos repartidos entre dente e dente) para entrarem e saírem delas os dentes dos outros eixos colaterais, que para isso são em tudo iguais os dentes e as entrosas, a saber, os dentes na grossura e na altura e as entrosas na largura e profundidade do encaixamento ou vazio, que comumente saem do corpo do eixo, comprimento de cinco ou seis dedos, de largura de uma mão, e de quatro ou cinco dedos de costa, de forma quase chata e nos extremos redonda. E ainda que entre dente e dente dos eixos menores haja espaço medido por compasso de igual medida, que é um palmo grande, os do eixo maior têm de mais a mais tanto espaço além do palmo quanto ocuparia a grossura de uma moeda de dois cruzados e isto se faz para que estejam em sua conta e não entrem no mesmo tempo os dentes dos eixos colaterais, mas um se siga atrás de outro e desta sorte se continue em todos três o moto que se pretende. E por isso também os dentes e as entrosas de um eixo se hão-de desencontrar dos dentes e entrosas de outro, a saber, ao dente do eixo grande há-de corresponder a entrosa do pequeno e ao dente do pequeno a entrosa do grande. São os dentes (como dizia) na parte que sai fora do eixo algum tanto chatos e no fim quase redondos, largos quatro ou cinco dedos e outro tanto grossos e entram quase outros quatro dedos pela sua raiz no eixo, aonde se seguram, além da parte com que fazem parede às entrosas, que são na mesma conta quatro ou cinco dedos profundas. Sobre os dentes dos eixos menores fica a terceira parte do pau descoberta e se remata a modo de degraus em dois círculos menores vestidos de duas argolas de ferro de grossura de um dedo e meio, largura de três dedos e na ponta do pau se vaza de tal sorte que entre nele uma bucha quadrada

de dois ou três palmos, de sapupira mirim, a qual bucha também em parte se vaza e nela se encaixa o aguilhão de ferro, comprimento de três palmos, grossura de um caibro, à força de pancadas com um vaivém de ferro. E para melhor segurança do aguilhão e da bucha se abre na cabeça dos quatro lados da bucha com uma palmeta de ferro à força de pancadas do vaivém e se lhe metem umas palmetas ou cunhas menores de pau de lei para não aluir. E pelo mesmo estilo de degraus e argolas, bucha e aguilhão, com que temos dito, se remata a parte superior dos dois eixos menores, se rematam também as partes inferiores de todos os três, ajuntando de mais a cada aguilhão seu pião de ferro calçado de aço da grossura de uma maçã, que também se encaixa pela parte superior até dois dedos dentro do aguilhão e pela parte inferior põem a ponta sobre outro ferro chato que chamam mancal, de comprimento de um palmo, também calçado de aço, para que se não fure com o continuo virar que sobre ele faz o pião. E todos estes três eixos ou corpos da moenda aonde chega o pião ao mancal assentam sobre um pau que chamam ponte, de comprimento de quinze ou dezasseis palmos, e para sustentar toda a moenda forte e segura servem quatro virgens, que são quatro esteios, altos da terra nove palmos e grossos sete, semelhantes no seu ofício de suster aos que sustentam as vigas grandes e a porca ou pau furado, por onde passa a ponta do eixo grande, que sobre os outros colaterais se levanta até à dita altura como parte principal da moenda. Sobre estas virgens de ponta a ponta vão uns paus que chamam mesas, quase um palmo de grossura e vinte de comprimento, sobre as quais descansam as travessas que chamam gatos em que se movem os eixos pela parte superior e sobre estes vai outro andar ao comprido, de tábuas que chamam agulhas as quais servem para segurar as cunhas com que se aperta a moenda.

O lugar aonde se põem os feixes da cana que imediatamente há-de passar para se espremer entre os eixos são dois tabuleiros, um de uma parte e outro de outra, que têm seus encaixes ou meios círculos ao redor dos eixos da moenda, afastados deles tanto quanto basta para não lhes impedir suas voltas. E o estarem os tabuleiros chegados aos eixos é para que não caia a cana ou o bagaço dela perto dos aguilhões e retarde de algum modo os piões e para que se não suje o caldo que sai da cana moída.

CAPITULO VI

Do modo de moer as canas e de quantas pessoas necessita a moenda

Moem-se as canas metendo algumas delas limpas da palha e da lama (que para isso se for necessário se lavam) entre dois eixos, aonde apertadas fortemente se espremem, metendo-se na volta que dão os eixos os dentes da moenda nas entrosas para mais as apertar e espremer entre os corpos dos eixos chapeados que vem a unir-se nas voltas e, depois delas passadas torna-se de outra parte a passar o bagaço para que se esprema mais e de todo o sumo ou licor que conserva. E este sumo (ao qual depois chamam caldo) cai da moenda em uma cocha de pau que está deitada debaixo da ponte dos agulhões e daí corre por uma bica a um parol metido na terra, que chamam parol do caldo, donde se guinda com dois caldeirões ou cubos para cima com roda, eixo e correntes e vai para outro parol que está em um sobradinho alto, a quem chamam guinda, para daí passar para a casa das caldeiras, aonde se há-de limpar.

No espaço de vinte e quatro horas mói-se uma tarefa redonda de vinte e cinco até trinta carros de cana e em uma semana das que chamam solteiras (que vem a ser: sem dias santos) chegam a moer sete tarefas e o rendimento competente é uma forma ou pão de açúcar por foice, a saber, quanto corta um negro em um dia. Nem o fazer mais açúcar depende de moer mais cana, mas de ser a cana de bom rendimento, a saber, bem açucarada, não aguacenta nem velha. Se meterem mais cana ou bagaço do que convém, haverá risco de se quebrar o rodete e a moenda dará de si e rangerá na parte de cima e poderá ser que se quebre algum agulhão. Se a água que move a roda for muita, moerá tanta cana que não se lhe poderá dar vazão na casa das caldeiras e o caldo azedará no parol de coar, porque se não pode cozer em tanta quantidade nem tão depressa nas tachas. E por isso o feitor da moenda e o mestre do açúcar hão-de ver o que convém para que se não perca a tarefa.

O lugar de maior perigo que há no engenho é o da moenda, porque se por desgraça a escrava que mete a cana entre os eixos, ou por força do sono, ou por cansada, ou por qualquer outro descuido, meteu desatentadamente a mão mais adiante do que devia, arrisca-se a passar moída entre os eixos se lhe não cortarem logo a mão ou o braço apanhado, tendo para isso junto da moenda um facão, ou não forem tão ligeiros em fazer parar a moenda, divertindo com o pejador a água que fere os cubos das rodas de sorte que dêem depressa a quem padece de algum modo o remédio. E este perigo é ainda maior no tempo da noite em que se mói igualmente como de dia, posto que se revezem as que metem a cana por suas equipações, particularmente se as que andam nesta ocupação forem boçais ou costumadas a se emborracharem.

As escravas de que necessita a moenda, ao menos, são sete ou oito, a saber: três para trazer cana, uma para a meter, outra para passar o bagaço, outra para consertar e acender as candeias, que na moenda são cinco, e para limpar o cocho do caldo (a quem chamam cocheira ou calumbá) e os agulhões da moenda e refrescá-los com água para que não ardam, servindo-se para isso do parol da água que tem debaixo do rodete tomada da que cai do agulhão, como também para lavar a cana enlodada, e outra, finalmente, para botar fora o bagaço, ou no rio, ou na bagaceira, para se queimar a seu tempo. E se for necessário botá-lo em parte mais distante não bastará uma só escrava, mas haverá mister outra que a ajude, porque de outra forma não se daria vazão a tempo e ficaria embaraçada a moenda.

Sobre o parol do caldo que, como temos dito, está metido na terra há uma guindadeira que continuamente guinda para cima com dois cubos o caldo e todas as sobreditas escravas têm necessidade de outras tantas que as revezem depois de encherem o seu tempo, que vem a ser a metade do dia e a metade da noite, e todas juntas lavam de vinte e quatro em vinte e quatro horas com água e vasculhos de piaçaba toda a moenda. A tarefa das guindadeiras é guindar cada uma três paróis de caldo, quando for tempo para encher as caldeiras, e logo outra outros três sucedendo desta sorte uma à outra, para que possam aturar no trabalho. E para o bom governo da moenda, além do feitor que atende a tudo neste lugar mais que em outros, parte de dia e parte de noite, há um guarda ou vigiador da moenda, cujo officio é atentar, em lugar do feitor, que a cana se meta e se passe bem entre os eixos, que se despeje e tire o bagaço, que se

refresquem e limpem os agulhões e a ponte e, sucedendo algum desastre na moenda, ele é o que logo acode e manda parar.

CAPITULO VII

Das madeiras de que se faz a moenda e todo o mais madeiramento do engenho, canoas e barcos e do que se costuma dar aos carpinteiros e outros semelhantes officiais

Antes de passar da moenda para as fornalhas e casa das caldeiras, parece-me necessário dar noticia dos paus e madeiras de que se faz a moenda e todo o mais madeiramento do engenho, que no Brasil se pode fazer com escolha, por não haver outra parte do Mundo tão rica de paus selectos e fortes, não se admitindo nesta fábrica pau que não seja de lei, porque a experiência tem mostrado ser assim necessário.

Chamam paus de lei aos mais sólidos, de maior dureza e mais aptos para serem lavrados, e tais são os de sapucaia, de sapupira, de sapupiracari, de sapupiramirim, de sapupira açu, de vinhático, de arco, de jetaí-amarelo, de jetaí-preto, de messetaúba, de maçaranduba, pau-brasil, jacarandá, pau-d'óleo, picaim e outros semelhantes a estes. O madeiramento da casa do engenho, casa das fornalhas e casa das caldeiras e a de purgar, para bem, há-de ser de maçaranduba, porque é de muita dura e serve para tudo, a saber, para tirantes, frechais, sobrefrechais, tesouras ou pernas-de-asna, espigões e terças, e desta casta de pau há em todo o Recôncavo da Baía e em toda a costa do Brasil. Os tirantes e frechais grandes valem três e quatro mil reis e as vezes mais, conforme o seu comprimento e grossura, assim toscos como vêm do mato, só com a primeira lavradura. Os eixos da moenda se fazem de sapucaia ou de sapupiracari; a ponta ou cabo do eixo grande, de pau-d'arco ou de sapupira; os dentes dos três eixos da moenda, do rodete e da volandeira são de massetaúba; as rodas da água, de pau-d'arco ou de sapupira ou de vinhático; os arcos do rodete e volandeira e as aspas e contra-aspas, de sapupira; as virgens e mais esteios e vigas, de qualquer pau de lei; os carros, de sapupiramirim ou de jetaí ou de sapucaia; a caliz, de vinhático; as canoas, de picaim, joairana, jequitibá, utussica e angelim; as cavernas e braços dos barcos, de sapupira ou de landi carvalho ou de sapupiramirim; a quilha, de sapupira ou de pároba; os forros e costados, de utim, pároba, buragem e unhuíba; os mastros, de unhuibatan; as vergas, de camassari; o leme, de averno ou angelim; as curvas e as rodas da proa e popa, de sapupira com seus corais metidos; as varas, de mangue-branco e os remos, de lindirana ou de genipapo.

As caixas em que se mete o açúcar se fazem de jequitibá e camassari, e, não havendo destas duas castas de pau quanto basta, se poderão valer de burissica para fundos e tampos. E estas tábuas para as caixas vêm da serraria já serradas e no engenho só se levantam, endireitam e aparam, e hão-de ter nos lados, para bem, dois palmos e meio de largo e sete e meio ou oito de comprido e os fundos três palmos de largo e o mesmo de comprimento. Valia uma caixa nos anos passados dez ou doze tostões, agora subiram a maior preço.

Um eixo da moenda tosco no mato e torado só nas pontas ou ainda oitavado vale quarenta, cinquenta e sessenta mil réis e mais, conforme a qualidade do pau e a necessidade que há dele. Os que vêm de Porto Seguro e Patipe são somenos, por serem criados em várzeas; os melhores são os que vêm da Piranga e da Terra Nova acima de Santo Amaro.

Toda a moenda importa mais de mil cruzados, além da roda grande da água que, por ser cheia de cavilhas e cubos, sale mais de duzentos mil réis.

Ao carapina da moenda se dão cinco tostões cada dia a seco e se lhe derem de comer dá-se-lhe um cruzado e ainda mais nestes anos em que todos os preços subiram. Quase o mesmo se dá aos carapinas de obra branca. Aos carapinas de barcos e aos calafates se dão a seco sete tostões e meio, e seis tostões ou duas patacas, se lhes derem de comer.

Um barco velejado para carregar lenha e caixas custa quinhentos mil réis; um barco para conduzir cana, trezentos mil réis e uma rodeira quatrocentos mil réis. As canoas vendem-se conforme a sua grandeza e qualidade do pau. Por isso, sendo as que comumente se usam nos engenhos, umas pequenas e outras maiores, maior ou menor também será o preço delas, a saber, de vinte, trinta, quarenta e cinquenta mil réis.

Cortam-se os paus no mato com machados no decurso de todo o ano, guardando as conjunções da Lua, a saber, três dias antes da lua nova ou três depois dela cheia e tiram-se do mato diversamente porque, nas várzeas, uns os vão rolando sobre estivas, outros os arrastam a poder de escravos que puxam, e nos outeiros, de alto a baixo se descem com socairo e para cima dos mesmos outeiros também se arrastam puxando. Isto se entende aonde não há lugar de usar os bois por ser a paragem ou muito a pique ou muito funda aberta em covões. Mas aonde podem puxar os bois, se tiram do mato com tiradeiras, amarrando com cordas ou com cipós ou couros a tiradeira, segurada bem com chavelha, e na lamaS em tempo de chuva, dizem que se arrastam melhor que em tempo de seca, porque com a chuva mais facilmente escorregam.

CAPITULO VIII

Da casa das fornalhas, seu aparelho e lenha que há mister e da cinza e sua decoada

Junto à casa da moenda que chamam casa do engenho segue-se a casa das fornalhas, bocas verdadeiramente tragadoras de matos, cárcere de fogo e fumo perpétuo e viva imagem dos vulcões, Vesúvios e Etnas, e quase disse do Purgatório ou do Inferno. Nem faltam perto destas fornalhas seus condenados que são os escravos bubentos e os que têm corrimentos, obrigados a esta penosa assistência, para purgarem com suor violento os humores gálicos de que tem cheios seus corpos. Vêem-se aí também outros escravos facinorosos que, presos em comprimidas e grossas correntes de ferro, pagam neste trabalhoso exercício os repetidos excessos da sua extraordinária maldade com pouca ou nenhuma esperança da emenda.

Nos engenhos reais costuma haver seis fornalhas e nelas outros tantos escravos assistentes que chamam metedores de lenha. As bocas das fornalhas são cercadas com arcos de ferro, não só para que sustentem melhor os tijolos, mas para que os metedores no meter da lenha não padeçam algum desastre. Tem cada fornalha sobre a boca dois bueiros, que são como duas ventas, por onde o fogo resfolega. Os pilares que se levantam entre uma e outra hão-de ser muito fortes, de tijolo e cal, mas o corpo das fornalhas faz-se de tijolo com barro, para resistir melhor à veemente actividade do fogo, ao qual não resistiria nem a cal nem a pedra mais dura e as que servem para as caldeiras são alguma coisa maiores que as que servem para as tachas. O alimento do fogo é a lenha e só o Brasil, com a imensidade dos matos que tem, podia fartar, como fartou por tantos anos e fartará nos tempos vindouros, a tantas fornalhas quantas são as que se contam nos engenhos da Baía, Pernambuco e Rio de Janeiro, que communmente moem, de dia e de noite, seis, sete, oito e nove meses do ano. E para que se veja quão abundantes são estes matos, só os de Jaguaripe bastam para dar lenha a quantos engenhos há à beira-mar no Recôncavo da Baía e de facto quase todos desta parte só se provêm. Começa o cortar da lenha em Jaguaripe nos princípios de Julho porque na Baía os engenhos começam a moer em Agosto.

Tem obrigação cada escravo de cortar e arrumar cada dia uma medida de lenha alta sete palmos e larga, oito, e esta é também a medida de um carro e de oito carros consta a tarefa.

O cortar, carregar, arrumar e botar a lenha no barco pertence a quem a vende; o arrumá-la no barco corre por conta dos marinheiros.

Há barcos capazes de cinco tarefas, há barcos de quatro, há de três e custa cada tarefa dois mil e quinhentos réis quando o senhor do engenho a manda buscar com o seu barco e se vier no barco do vendedor ajuntar-se-á de mais o frete, conforme a maior ou menor distancia do porto.

Um engenho real que mói oito ou nove meses gasta um ano por outro dois mil cruzados na lenha e houve ano em que o engenho de Sergipe do Conde gastou mais de três mil cruzados, por moer mais tempo e por custar a lenha mais caro. Vem a lenha em barcos à vela com quatro marinheiros e o arrais, e, para bem, o senhor do engenho há-de ter dois barcos para que em chegando um volte o outro.

O melhor sortimento da lenha é aquele cuja metade consta de rolos grandes e travessos, que são menores, e de outra lenha miúda, porque a grossa serve para armar as fornalhas e para cozer o açúcar nas tachas, aonde é necessário maior fogo para se coalhar; a mediana serve para fazer liga com a grossa e a miúda serve para limpar o caldo da cana nas caldeiras, porque para se levantar bem a escuma demandam continuamente labaredas de chama e, por isso, a grossa se chama lenha de tachas e a miúda lenha de caldeiras.

Chegada a lenha ao porto do engenho, arruma-se na sua bagaceira e sempre é bem que diante ou perto das fornalhas estejam arrumadas cinco ou seis tarefas de lenha. Gastam dois barcos de cana ordinariamente um de lenha, se for lenha sortida, porque se for miúda não basta. O primeiro aparelho da lenha para se botar fogo à fornalha chama-se armar e isto vem a ser empurrar rolos e estendê-los no lastro (o que se faz com varas grandes que chamam trasfogueiros) e sobre eles cruzar travessos e lenha

miúda, para que, levantada, chegue mais facilmente com a chama aos fundos das caldeiras e tachas. E o metedor há-de estar atento ao que lhe mandam os caldeireiros, botando precisamente a lenha que os de cima conhecem e avisam ser necessária, assim para que não transborde o caldo ou melado dos cobres, como para que não salte o ferver. Porque se não ferver em sua conta, não se poderá limpar bem da imundície que há-de vir acima para se tirar e escumar das caldeiras. Porém, para as tachas, quanto mais fogo, melhor.

A cinza das fornalhas serve para fazer decoada e esta para limpar o caldo da cana nas caldeiras e para que saia o açúcar mais forte. Para isso, arrasta-se com rodo de ferro até à boca das fornalhas pouco a pouco a cinza e borralho e daí com uma pá de ferro se tira e se leva sobre a mesma pá para o cinzeiro, que é um tanque de tijolo sobre pilares de pedra e cal, de figura quadrada, com suas paredes ao redor e aqui se conserva quente e, assim quente, se põe nas tinas, que para isso estão levantadas da terra sobre uns esteios de três palmos. Aí, depois de bem caldeada e arrumada, se lhe bota água, tirada de um tacho grande que está fervendo sobre a sua proporcionada fornalha perto do cinzeiro. E para isso serve a água que passa pela bica que vai à casa das caldeiras; e coando esta água pela cinza, até passar pelos buracos que têm as tinas no fundo, cobra o nome de decoada e vai cair nas formas ou vasilhas enterradas até à metade e daí se tira com um coco e se passa em um tacho para a casa das caldeiras, aonde se reparte pelas formas que estão postas entre as caldeiras e serve para os caldeireiros ajudarem com ela ao caldo, como se dirá em seu lugar.

Há-de-se, porém, advertir que nem toda a lenha é boa para se fazer decoada, porque nem os paus fortes nem a lenha seca servem para isso. E a razão é porque os paus fortes fazem mais carvão do que cinza e a lenha miúda dá pouca cinza e sem força. A melhor é a dos mangues-brancos e de paus moles, a saber, a de cajueiros, arceiras e gameleiras. E, para se conhecer se a decoada é perfeita, há-de se provar, tocando a língua com uma pinga dela sobre a ponta do dedo e, se arder, será boa, se não arder, será fraca. Também, se sobejar cinza de um ano para outro nas caixas aonde a costumam guardar, antes de se pôr nas tinas deve tornar a aquecer-se no cinzeiro ou misturar-se com a primeira que se tirar das fornalhas eom borralho, porque, se antes enfraqueceu, com este benefício torna a cobrar seu vigor.

CAPITULO IX

Das caldeiras e cobres, seu aparelho, oficiais e gente que nelas há mister e instrumentos de que usam

A terceira parte deste edifício superior às fornalhas é a casa dos cobres, porque ainda que esta se chame comumente a casa das caldeiras, não são elas só que têm lugar nesta parte, mas outros grandes vasos de cobre como são paróis, bacias e tachas, e destes vasos têm os engenhos reais dois ternos sempre em obra, porque de outra sorte não poderiam dar vazão ao caldo que vem da moenda. Estão estes cobres postos sobre a abóbada das fornalhas em assentos ou encostadores de tijolo e cal ao redor, abertos de tal sorte que, com o fundo que metem dentro da mesma fornalha, tapa cada qual a abertura em que se recebe e entra por ela proporcionadamente ao corpo que tem, a saber, menos as tachas e muito mais as caldeiras. E assim como tem sua parede que divide uma de outra e outra parede que divide esta casa da outra contígua do engenho, assim tem diante de si um ou dois degraus por onde se sobe a obrar neles com os instrumentos necessários nas mãos e com bastante espaço para dominar sobre eles com ajustada altura e distancia e ao redor de toda a parede dianteira, com caminho desafogado no meio, esta o tendal das formas em que se bota o açúcar já cozido a coalhar e é capaz de oitenta e mais formas.

Consta um terno ou ordem de cobres (além do parol do caldo e do parol da guinda que ficam na casa da moenda) de duas caldeiras, a saber, da do meio e da outra de melar, de um parol da escuma, de um parol grandes que chamam parol do melado, e de outro menor, que se chama parol de coar; de um terno de tachas, que são quatro, a saber, a de receber, a da porta, a de cozer e a de bater e, finalmente, de uma bacia que serve para repartir o açúcar nas formas e, de outros tantos cobres de igual ou pouco menor grandeza, consta outro andar semelhante.

Leva o parol do caldo de um engenho real vinte arrobas de cobre; o parol da guinda, outras vinte arrobas; as duas caldeiras, sessenta arrobas; o parol da escuma, doze arrobas; o parol do melado, quinze arrobas; o parol de coar, oito arrobas; o terno das quatro tachas, a nove arrobas cada uma, trinta e seis arrobas; a bacia, quatro arrobas, que em tudo são cento e setenta e cinco arrobas de cobre, o qual, vendendo-se lavrado quando é barato, a quatrocentos réis a libra, importa em dois contos e duzentos e quarenta mil réis, que são cinco mil e seiscentos cruzados. E se se acrescentar outro terno de cobres menores ou iguais crescerá proporcionadamente o seu valor.

A parte em que as caldeiras e as tachas mais padecem é o fundo e, se este for de ruim cobre e não tiver a grossura necessária, não se poderá limpar o caldo, como é bem, nas caldeiras e o fogo queimar nas tachas o açúcar antes de se cozer e bater. Por isso, nos engenhos reais que moem sete e oito meses do ano, se tornam a refazer todos os fundos das caldeiras e tachas.

As pessoas que assistem nesta casa são o mestre do açúcar, o qual preside a toda a obra e corre por sua conta julgar se o caldo está já limpo e o açúcar cozido e batido quanto pede, para estar em sua conta; assiste às temperas e ao repartimento delas nas formas, além do que lhe cabe fazer na casa de purgar, de que falaremos no seu próprio lugar. A sua assistência principal é de dia e ao chegar da noite entra a fazer o mesmo o banqueiro, que é como o contramestre desta casa, e da inteligência, experiência e vigilância de um e outro depende em grande parte o fazer-se bom ou mau açúcar. Porque ainda que a cana não seja qual deve ser, muito pode ajudar a Arte no que faltou a Natureza. E pelo contrário, pouco importa que a cana seja boa, se o fruto dela e o trabalho de tanto custo se botar a perder por descuido, com não pequeno encargo de consciência para quem recebe avantajado estipêndio. Tem mais por obrigação o banqueiro repartir de noite o açúcar pelas formass assentá-las no tendal e consertá-las com cipó. E para lhe diminuir o trabalho nestas últimas obrigações tem um ajudante de dia, a quem chamam ajuda-banqueiro, o qual também reparte o açúcar pelas formass assenta-as e conserta-as como está dito.

Revezam-se nas caldeiras oito caldeireiros, divididos em duas equipações, um em cada uma, de assistência contínua até entregá-la ao seu sucessor, escumando o caldo que ferve com cubos e tachos. Obrigação de cada caldeireiro é escumar três caldeiras de

caldo, que chamam três meladuras, e a última se chama de entrega, porque a deve dar meio limpa ao caldeireiro que o vem render. E para estas três meladuras lhe há-de dar a guindadeira o caldo que há mister a seu tempo, a saber, acabado de escumar e limpar uma meladura dar-lhe outra.

Nas tachas trabalham quatro tacheiros por esquipações de assistência, um em cada terno de tachas, e têm por obrigação cada um deles cozer e bater tanto açúcar quanto é necessário para se encher uma venda de formas, que vêm a ser quatro ou cinco formas.

Serve finalmente para varrer a casa e para consertar e acender as candeias (que são seis e ardem com azeite de peixe) e para tirar as segundas e terceiras escumas do seu próprio parol e torná-las a botar na caldeira uma escrava a quem chamam por alcunha a calcanha.

É também esta casa lugar de penitentes, porque comumente se vêem nela uns mulatos e uns negros crioulos exercitar o ofício de tacheiros e caldeireiros amarrados com grandes correntes de ferro a um cepo, ou por fugitivos, ou por insignes em algum género de maldade, para que desta sorte o ferro e o trabalho os amanse. Mas entre eles há também às vezes alguns menos culpados e ainda inocentes, por ser o senhor ou demasiadamente fácil a crer o que lhe dizem ou muito vingativo e cruel.

Os instrumentos de que se usa na casa das caldeiras são escumadeiras, pombas, reminhões, cubos, passadeiras, repartideiras, tachos, vasculhos, batedeiras, bicas, cavadores, espátulas e picadeiras. Das escumadeiras e pombas grandes usam os caldeireiros; servem as escumadeiras para limpar; as pombas para botar o caldo de uma caldeira para outra, ou da caldeira para o parol, e por isso os cabos, assim de umas como de outras, têm catorze ou quinze palmos de comprido, para se poderem menear bem. Os reminhões servem para botar água e decoada nas caldeiras e para ajudar os tacheiros a botar o açúcar na repartideira, para ir às formas. Das escumadeiras mais pequenas, batedeiras e passadeiras, picadeiras e vasculhos usam os tacheiros; da repartideira, cavador e espátulas, o banqueiro e o ajuda-banqueiro; e dos tachos, cubos e bica usa a calcanha para tirar a espuma do seu próprio parol e para torná-la a pôr na caldeira. Serve o vasculho para tirar alguma imundície ao redor das tachas; a picadeira, para tirar o açúcar que está como grudado nas mesmas tachas e o cavador, para fazer no bagaço do tendal as covas, aonde se põem as formas.

CAPITULO X

Do modo de limpar e purificar o caldo da cana nas caldeiras e no parol de coar até passar para as tachas

Guindando-se o sumo da cana (que chamam caldo) para o parol da guinda, daí vai por uma bica entrar na casa dos cobres e o primeiro lugar em que cai é a caldeira, que chamam do meio, para nela ferver e começar a botar fora a imundície com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu ofício e o caldo bota fora a primeira escuma, a que chamam cachaça, e esta, por ser imundíssima, vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por um cano enterrado que a recebe por uma bica de pau, metida dentro do ladrilho que está ao redor da caldeira, e vai caindo pelo dito cano em um grande cocho de pau e serve para as bestas, cabras, ovelhas e porcos e, em algumas partes, também os bois a lambem, porque tudo o que é doce, ainda que imundo, deleita. E para que o fogo não levante escuma mais do que é justo e de lugar de se limpar o caldo como é bem, botam-lhe os caldeireiros de quando em quando água com um reminhol e desta sorte se reprime a demasiada força da fervura e o caldo ainda imundo se limpa.

Saída a primeira escuma por si mesma, começam os caldeireiros com grandes escumadeiras de ferro a escumar o caldo e ajudá-lo e chamam ajudar o caldo o botar-lhe de quando em quando já um reminhol de decoada, já outro de água que aí tem perto: a água nas tinas e a decoada nas formas. Serve a água para lavar o caldo e a decoada para que toda a imundície que resta na caldeira venha mais depressa arriba e não assente no fundo. Serve também para condensar o açúcar e fazê-lo mais forte, incorporando-se com o caldo, do modo que se incorpora o sal com a água. Esta segunda escuma se guarda e cai por outra bica da mesma borda do ladrilho para o parol mais baixo e afastado do fogo, que se chama parol da escuma, e daí, com cubo e tacho torna a botá-lo a negra calcanha que tem isto por ofício na mesma caldeira, para se purificar, que chamam repassar, e vai por uma bica de pau, encavilhada sobre um esteio de igual altura das caldeiras (a que chamam viola, por imitar no feitio este instrumento), larga no corpo ou parte em que recebe a escuma e estreita no cano por onde cai na caldeira. E tanto que o caldo aparece bem limpo (o que se conhece pela escuma e pelos olhos e empolas que levanta, cada vez menores e mais claros), com uma pomba grande (que é um vaso côncavo de cobre, com seu cabo de pau comprido doze ou quinze palmos) o botam na segunda caldeira, que chamam de melar, e aqui se acaba de purificar, com o mesmo benefício de água e decoada até ficar totalmente limpo. Deixa-se limpar o caldo na caldeira do meio comumente pelo espaço de meia hora e já meio purgado passa a cair na caldeira de melar por uma hora ou cinco quartos, até acabar de se escumar, e nunca se tira todo o caldo das caldeiras, por razão dos cobres, que padeceriam detrimento do fogo, mas se lhes deixa dois ou três palmos de caldo e sobre este se bota o novo. A escuma também desta segunda caldeira vai ao parol da escuma e daí torna para a primeira ou segunda caldeira até ao fim da tarefa e desta escuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam e com que resgatam de outros seus parceiros farinha, bananas, aipins e feijões, guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto para se beber, oxalá com medida e não até se emborracharem. À derradeira escuma da última meladura, que é a última purificação do caldo, chamam claros e estes, misturados com água fria, são uma regalada bebida para refrescar e tirar a sede nas horas em que faz maior calma. Finalmente, tanto que o mestre do açúcar julgar que a meladura está limpa, o caldeireiro com uma pomba bota o caldo, a que já chamam mel, no parol grande, que chamam parol do melado, e está fora do fogo, mas junto à mesma caldeira, donde o coam para outro parol mais pequeno, que chamam parol de coar, com panos coadores estendidos sobre uma grade. E para que não caia alguma parte dele na passagem de um parol para outro e se perca, botam-lhe uma telha de forma de purgar, que com o seu arco e volta abarca os beiços de ambos os paróis, por onde corre o caldo que cai no passar da pomba e vai dar em um ou em outro parol, e desta sorte nem uma só pinga se perde daquele doce licor que bastante suor, sangue e lagrimas custa para se juntar.

CAPITULO XI

Do modo de cozer e bater o melado nas tachas

Estando já o caldo purificado e coado, passa a cozer-se nas tachas, ajudadas de maior fogo e chama da que hão mister as caldeiras, contanto que os fundos tenham a grossura bastante para resistir à maior actividade que neste lugar se requer. E se o melado se levantar de sorte que ameace transbordar botando-lhe um pouco de sebo logo amaina e se cala. O que talvez também faria uma boa razão, se houvesse quem a sugerisse no tempo em que a indignação quer sair fora de seus limites. Dizem que, se se botasse qualquer licor azedo nas caldeiras ou nas tachas, como, "verbi gratia", sumo de limão ou outro semelhante, o melado nunca se poderia coalhar nem condensar como se pretende e alegam casos seguidos. Porém, isto não parece ser certo falando de qualquer casta de licor azedo senão do de limão, porque já houve quem botou no caldo cachaça azeda em quantidade bastante, ou por fazer peça, ou por enfado e impaciência, e contudo coalhou muito bem a seu tempo. Só de alguns ânimos se verifica, que por um leve desgosto botam a perder um grande cúmulo, e não de quaisquer benefícios. O certo é que, em passando o melado ou mel para as tachas, pede maior vigilância e atenção dos tacheiros, banqueiro e soto-banqueiro e mestre, porque este propriamente é o lugar em que obra como mestre inteligente e aonde é necessário todo o cuidado e artifício.

Passando, pois, o melado do parol de coar para o terno das tachas, corre por cada uma delas ordenadamente e pára em cada uma quanto for necessário e não mais para o fim que em cada qual se pretende. Na primeira tacha, que se chama a de receber, ferve e começa a cozer-se e se lhe tiram as escumas mais finas, que chamam netas, e se botam com uma pequena escumadeira em uma forma que aí está posta e, se as quiserem aproveitar, como é bem, farão delas, no fim da semana, um pão de açúcar somenos, porque esta escuma não torna à tacha como torna a do caldo às caldeiras. Da tacha de receber, aonde está pouco tempo, passa-se o melado com uma passadeira de cobre (que é do feitio de uma pomba pequena) para a segunda tacha, que chamam da porta, e aqui, continuando a ferver e engrossar, se lançar de si para a borda alguma imundície, tira-se e limpa-se ao redor com um vasculho, que é como um pincel ou escova de embira, amarrado na ponta de uma vara, e nesta tacha se deixa estar mais tempo, até ficar já meio cozido. Daqui, com a mesma passadeira, se bota na terceira tacha, que chamam de cozer, porque, ainda que nas outras também se coza, contudo aqui acaba de se cozer e de se condensar perfeitamente, até estar em seu ponto para se bater e isto o há-de julgar o mestre ou em seu lugar o banqueiro, pelo corpo e grossura que tem. E, estando desta sorte, chama-se mel em ponto, grosso suficientemente e compacto e já disposto para passar à quarta tacha, que chamam tacha de bater, aonde se mexe com uma bateadeira, que é semelhante à escumadeira, mas com seu beiço e sem furos, e bate-se para se não queimar e, quando o tem bem batido e com bastante cozimento, o levantam com a mesma bateadeira sobre a tacha ao alto que pode ser, e a isso chamam desafoagar, no que os tacheiros mostram destreza singular e continuam assim mais ou menos, conforme pedem as três temperas que se hão-de fazer do açúcar que há-de ir para as formas, das quais temperas, por serem tão necessárias e diferentes, será bem falar no capítulo seguinte.

CAPITULO XII

Das três temperas do melado e sua justa repartição pelas formas

Antes de passar o melado para as formas, estando ainda na tacha de bater, se há-de ajustar o cozimento às temperas que pede a lei de bem repartir. E tres são elas e entre si diferentes e cada uma leva cozimento diverso. Assim, por diversos modos e com repetidas razões procuramos temperar os animos alterados de qualquer paixão veemente.

Chama-se, a primeira, tempera de principiar ou tempera de bacía, a qual consta de mel solto porque tem menos cozimento e é o primeiro que se tira da tacha de bater logo no princípio e se bota em uma bacía fora do fogo, a par das tachas com a batedeira, aonde se mexe com espátula ou com reminhol virado com a boca para baixo. E tendo já o banqueiro ou o ajuda-banqueiro aparelhado quatro ou cinco formas no tendal dentro de umas covas de bagaço, com seu buraco fechado e igualmente altas, às quais chamam venda, se passa esta tempera com reminhol dentro de uma repartideira e a reparte pelas ditas quatro ou cinco formas o banqueiro ou o ajuda-banqueiro ou algum tacheiro, porém, com ordem do mestre, botando igualmente em cada uma delas a sua porção, de sorte que fique lugar para receber as outras duas temperas que logo se hão-de seguir.

A segunda chama-se tempera de igualar e tem maior cozimento porque o mel que traz esteve mais tempo na tacha de bater e aí mexido e engrossado foi mais batido. E esta também tirada da tacha e posta e mexida com reminhol na bacía passa para as ditas quatro formas na repartideira e com igual porção se reparte por elas, aonde com espátulas se mexe mais que a primeira.

Segue-se por último a terceira, que chamam tempera de encher, a qual tem já todo o cozimento e grossura necessária e com ela passada para a bacía e mexida ainda mais com reminhol e levada na repartideira para o tendal, se enchem as formas, continuando com a espátula a mexer nelas todas as três temperas, de sorte que perfeitamente se incorporem e de três se faça um só corpo. Este beneficio é tão necessário que sem ele o açúcar posto nas ditas formas não se poderia depois branquear e purgar, porque se se botasse nas formas só a tempera que tem cozimento perfeito coalharia e se condensaria de tal sorte que não poderia passar por ele a água que o há-de lavar depois de ser barreado. E se a tempera fosse totalmente solta escorreria todo o açúcar das formas na casa de purgar e se desfaria todo em mel. E, assim, com a mistura das três temperas se coalha de tal sorte que fica lugar à água de passar pouco a pouco, conservando-se o açúcar denso e forte e recebe o beneficio de se branquear sem o prejuízo de se derreter, senão quanto basta para perfeitamente se purgar. E achar este meio, com acertar bem nas temperas, é a melhor indústria e artifício do mestre, assim como esta é a maior dificuldade no exercício das virtudes que estão no meio de dois extremos viciosos.

O melado que se dá em pratos e vasilhas para comer é o da primeira e segunda tempera. Do da terceira, bem batido na repartideira, se fazem as rapaduras, tão desejadas dos meninos, e vêm a ser melado coalhado sobre um quarto de papel com todas as quatro partes levantadas, como se fossem paredes, dentro das quais endurece esfriando-se, de comprimento e largura da palma da mão. E bem-aventurado o rapaz que chega a ter um par delas, fazendo-se mais de boa vontade lambedor destes doces papéis do que escrivão nos que lhe dão para trasladar alfabetos.

Com isto se entenderá donde nasce o ter esta doce droga tantos nomes diversos antes de lograr o mais nobre e o mais perfeito de açúcar, porque, conforme o seu princípio, melhoria e perfeição e conforme os estados diversos pelos quais passa, vai também mudando de nomes. E, assim, na moenda chama-se sumo da cana; nos paróís do engenho até entrar na caldeira do meio, caldo; nesta, caldo fervido; na caldeira de melar, clarificado; na bacía, coado; nas tachas, melado; ultimamente, tempera e, nas formas, açúcar, de cujas diversas qualidades falaremos quando chegarmos a vê-lo posto nas caixas.

Os claros ou última escuma das meladuras que, como temos dito, servem para a garapa dos negros se lhes reparte alternadamente por esta ordem: no fim de uma tarefa se dão

aos que assistem na casa das caldeiras e nas fornalhas; no fim de outra tarefa se dão às escravas que trabalham na casa da moenda e depois desta se dão aos que buscam caranguejos e marisco para se repartirem e aos barqueiros que trazem a cana e a lenha ao engenho. E sempre se repete a distribuição com a mesma ordem, para que todos os que sentem o peso do trabalho cheguem também a ter o seu pote, que é a medida com que se reparte este seu desejado néctar e ambrósia.

Quando se manda parar ou pejar o engenho aos domingos e dias santos, tira-se dos fundos das tachas com uma picadeira de ferro o melado que ficou neles grudado, porque com este não poderiam esfriar-se e, além disto, se lhes bota água, para que se não queimem os cobres e serve juntamente para os lavar e assim se deixam as ditas tachas até entrar nelas o mel que se há-de cozer.

LIVRO III

CAPITULO I

Das formas do açúcar e sua passagem do tendal para a casa de purgar

São as formas do açúcar uns vasos de barro queimado na fornalha das telhas e têm alguma semelhança com os sinos, altas três palmos e meio e proporcionadamente largas, com maior circunferência na boca e mais apertadas no fim, aonde são furadas, para se lavar e purgar o açúcar por este buraco. Vendiam-se por quatro vinténs, salvo se a falta delas e o descuido de as procurar a seu tempo lhes acrescentasse o valor.

O serem de ruim barro e mal queimadas é defeito notável, como também o serem pequenas. As boas são capazes de dar pães de três arrobas e meia. Tem nas casas da caldeira seu tendal cheio de bagaço de cana que vem da bagaceira, o qual, cavado com um cavador de ferro ou de pau, serve de cama ou cova para nele se assentarem as formas direitas em duas fileiras iguais e, como temos dito acima, de cada quatro ou cinco formas consta uma venda. Antes de botar nelas o açúcar, se lhes tapa o buraco que tem no fundo com seus tacos de folha de banana e se asseguram com arcos de cipó e cana brava, para que com a demasiada quantidade do açúcar não arrebenhem. Logo se lhes bota o açúcar por temperas, como já temos dito, o qual no espaço de três dias endurece diversamente, um mais, outro menos, e ao que mais se endurece e dificultosamente se quebra chamam açúcar de cara fechada e ao que facilmente com qualquer pancada se quebra chamam açúcar de cara quebrada. Metáforas que também exprimem as diversas naturezas e condições dos homens: uns tão vidrentos e outros tão tolerantes. E de ser bom ou mau o açúcar depende o fazer as vendas de mais ou menos formas, porque para o bom, que coalha depressa, basta tomar quatro formas e para o que coalha mais devagar tomam-se seis, sete e oito formas, para que crie com o maior tempo que é necessário para as encher todas, mais grão. Daí passa às costas dos negros ou sobre padiolas para a casa de purgar, da qual logo falaremos.

Faz um engenho real de dois ternos de tachas, se a cana render bem, cada semana solteira-perto e passante de duzentos pães de açúcar, mas, se não render, apenas dá cento e vinte. E o render pouco nasce, ou de ser a cana muito velha ou de ser muito aguacenta, prova bem clara de serem os extremos,

quaisquer que sejam, viciosos.

CAPITULO II

Da casa de purgar o açúcar nas formas

A casa de purgar é comumente separada do edifício do engenho e a melhor de quantas há no Recôncavo da Baía é sem dúvida a do engenho de Sergipe do Conde, fabricada de pedra e cal, emadeirada com paus de maçaranduba e coberta com todo o asseio de telhas de comprimento de quatrocentos e quarenta e seis palmos e oitenta e seis de largura dividida em três carreiras de andainas com vinte e seis pilares de tijolo no meio, altos quinze palmos e meio e largos quatro, para sustentarem o tecto que assenta ao redor sobre paredes largas e fortes. Recebe esta casa a luz e ar necessário por cinquenta e duas janelas, altas oito palmos e largas seis, vinte e três de cada banda, três na fachada com sua porta e três na testada. Repartem-se as andainas por

quartéis de tábuas abertas em redondo sobre pilares de tijolo, altos da terra sete palmos, e leva cada tábua dez destas aberturas para receber outras tantas formas, de sorte que por todas são capazes de purgar comodamente no mesmo tempo até dois mil pães. Debaixo das ditas tábuas assim abertas há outras tantas tábuas do mesmo comprimento, cavadas à maneira de regos e inclinadas na parte dianteira que servem de bicas ou correntes, por onde corre o mel que cai dos buracos das formas em que se purga o açúcar aos tanques enterrados e há no fim uma fornalha para o cozer e tornar a fazer dele açúcar com seu tendal capaz de quarenta formas. Há também na entrada à mão esquerda da porta uma casinha de madeira para nela guardar o açúcar que sobejou ao encaixar e quantos instrumentos são necessários para barrear, mascavar, secar e encaixar e o primeiro espaço da casa de purgar, capaz de trezentas caixas, antes de chegar às andainas das formas, serve da caixaria mais resguardada e segura, com a porta ao poente, para que, gozando toda a tarde do sol, defenda com seu calor ao açúcar do maior inimigo que tem depois de feito e encaixado, que é a humidade.

Diante da porta da casa de purgar levanta-se sobre seis pilares um alpendre de oitenta e dois palmos de comprimento e vinte e quatro de largo, debaixo do qual está o balcão de mascavar e da outra parte está o cocho para amassar o barro que se bota nas formas para purgar o açúcar e mais adiante o balcão para o secar, comprido oitenta palmos e largo cinquenta e seis, sustentado de vinte e cinco pilares de tijolo, mais alto no meio e com bastante inclinação nos lados para escorrer melhor a água que cair do céu e ser de mais dura. E para isso serve também ser feito de pau de lei, a saber, de maçaranduba, de vinhático, capaz de sessenta toldos e de secar no mesmo tempo outros tantos pães de açúcar.

CAPITULO III

Das pessoas que se ocupam em purgar, mascavar, secar e encaixar o açúcar e dos instrumentos que para isso são necessários

Aonde não há purgador (que sempre seria bem tê-lo) preside também na casa de purgar o mestre do açúcar, a quem pertence julgar quando se há-de botar o primeiro e segundo barro nas formas, quando se há-de humedecer e borrifar mais ou menos, conforme a qualidade do açúcar, e quando se há-de tirar o barro e o açúcar das formas. Mas, ainda que haja purgador distinto com sua soldada, sempre será bem que este se aconselhe com o mestre, para obrar com maior acerto e que tenham ambos entre si toda a boa correspondência, para que fiquem melhor servidos, assim o senhor do engenho como os lavradores e eles mais acreditados em seus ofícios.

Preside ao balcão de mascavar e de secar e ao peso e ao encaixar do açúcar o caixeiro e corre por sua conta repartir e assentar com toda a verdade e fidelidade o que cabe a cada qual de sua parte: pregar e marcar as caixas e entregá-las a seus donos.

Trabalham na casa de purgar quatro escravas e são as que entaipam e botam barro nas formas do açúcar e lhe dão suas lavagens. No balcão de mascavar assistem duas negras das mais experimentadas, que chamam mães do balcão, e com outras o mascavam e apartam o inferior do melhor; uns negros, que trazem e aventam as formas e tiram delas os pães de açúcar, e o amassador do barro de purgar, que é também outro negro.

No balcão de secar trabalham as mesmas duas mães com as suas companheiras, que são até dez, estendendo os toldos e quebrando com toletes as lascas e os torrões grandes em outros menores atrás dos quebradores dos pães. E na caixaria ajudam o caixeiro no peso e encaixamento do açúcar as negras e negros que são necessários, como também no pilar, igualar, pregar e marcar.

Os instrumentos de que se usa na casa de purgar são furadores de ferro para furar os pães em direitura do buraco das formas, cavadores, também de ferro, para cavar o pão no meio da primeira cara, antes de lhe botar o primeiro e segundo barro, e macetes, para o entaipar. No balcão de mascavar usam de couros, para aventar sobre eles as formas, de facões e machadinhos, para mascavar, e de toletes, para quebrar o açúcar mascavado. No balcão de secar são necessários facões, toletes e rodos e o pau quebrador de quatro lados de costa, para quebrar os pães de açúcar. No peso: balanças, pesos de duas arrobas e outros menores, com o da tara, pás e panacus. Na caixaria: pilões, rodo, pau de assentar, ao qual uns chamam moleque de assentar e,

outros, juiz, enxó, verrumas, martelos e pregos, pé-de-cabra, para tirar pregos das caixas, e o gastaího, que serve para unir as tábuas rachadas ou abertas, metendo suas cunhas entre os lados da tábua e os dentes ou baraços do gastaího que a abraça por cima e desce pelas ilhargas; e as marcas de ferro com que se marca e declara a qualidade do açúcar, o número das arrobas e o sinal do engenho em que se fez e encaixou. E desta sorte, qualquer arte se vale de seus instrumentos para facilitar o trabalho e sair com suas obras perfeitas, o que sem eles não poderia alcançar nem esperar.

CAPITULO IV

Do barro que se bota nas formas do açúcar, qual deve ser e como se há-de amassar e se é bem ter no engenho olaria

O barro com que se purga o açúcar tira-se dos apicuns que, como temos dito, são as coroas que faz o mar entre si e a terra firme e as cobre a maré. Vem este em barcos, canoas ou balsas, que são duas canoas juntas com paus atravessados e sobre eles tábuas, nas quais se amontoa o barro. Chegado ao engenho põe-se em lugar separado e daí passa a secar-se dentro da casa das fornalhas sobre um andar de paus segurado com esteios que chamam jirau, sobre o cinzeiro quando tem seu borralho, que é a cinza misturada com brasas. E ainda que se seque em quinze dias, contudo aí se deixa tomando a seu tempo a quantidade que for necessária para barrear as formas já cheias, como se dirá em seu lugar. Seco se desfaz com macetes, que são paus para pisar, e daí se bota em uma canoa velha ou cocho grande de pau e se vai desfazendo com água, movendo-o e amassando-o com seu rodo o negro amassador, que se ocupa neste triste trabalho, pois os outros escravos que cortam e trazem cana e os que obram na moenda, nas caldeiras, nas tachas, na casa de purgar e nos balcões, sempre têm em que petiscar, e só este miserável e os que metem lenha nas fornalhas passam em seco. E ainda que depois todos tenham sua parte na repartição da garapa, contudo sentem muito o trabalho sem este limitado alívio entre dia. Mas não faltam parceiros que se compadeçam da sua sorte, dando-lhes já uma cana, já um pouco de mel ou de açúcar e, quando faltasse nos outros a compaixão, não faltaria a eles a indústria para buscarem seu remédio, tirando donde quer quanto podem.

O sinal de estar bem amassado o barro é não ter já godilhões, que são uns torrõezinhos ainda não desfeitos, e então está em seu ponto quando, botando-lhe um pedaço de telha ou um caco de forma, se sustém na superfície sem ir ao fundo. Do cocho se tira com uma cuia e se bota em tachos de cobre e neles o levam para a casa de purgar, aonde com um reminhol de cobre se tira dos tachos e se reparte pelas formas, quando for tempo, do modo que se dirá mais abaixo.

Ter olaria no engenho, uns dizem que escusa maiores gastos, porque sempre no engenho há necessidade de formas, tijolo e telha. Porém, outros entendem o contrário porque a fornalha da olaria gasta muita lenha de armar e muita de caldear e a de caldear há-de ser de mangues, os quais, tirados, são a destruição do marisco, que é o remédio dos negros. E, além disto, a olaria quer serviço de seis ou sete peças, que melhor se empregam no canavial ou no engenho, quer oleiro com soldada, roda e aparelho e quer apicuns ou barreiro donde se tire bom barro e tudo isto pede muito gasto e com muito menos se compram as formas e as telhas que são necessárias. O melhor conselho é meter um crioulo em alguma olaria, porque este ganha a metade do que faz e em um ano chega a fazer três mil formas, das quais o senhor se pode valer com pouco dispêndio. Tendo, porém, o senhor do engenho muita gente, lenha e mangues para mariscar de sobejo, poderá também ter olaria e servirá esta oficina para grandeza, utilidade e comodidade do engenho.

CAPITULO V

Do modo de purgar o açúcar nas formas e de todo o benefício que se lhe faz na casa de purgar até se tirar

Entrando as formas na casa de purgar, se deitam sobre as andainas e se lhes tira o taco que lhes meteram no tendal e logo, com um furador agudo de ferro, de comprimento de dois palmos e meio, se furam os pães à força de pancadas, usando para isso do macete, e furados se levantam e endireitam as formas sobre as tábuas que chamam de furos, entrando por eles quanto basta para se susterem seguras e assim se deixam por quinze dias sem barro, começando logo a purgar e pingando pelo buraco que tem o primeiro mel, o qual, recebido debaixo nas bicas, corre até dar no seu tanque. Este mel é inferior e dá-se no tempo do Inverno aos escravos do engenho repartindo a cada qual cada semana um tacho e dois a cada casal, que é o melhor mimo e o melhor remédio que têm. Outros, porém, o tornam a cozer ou o vendem para isso aos que fazem dele açúcar branco batido ou estilam aguardente.

Passados os quinze dias, daí por diante se pode barrear seguramente, o que se faz deste modo: cavam primeiro as quatro escravas purgadeiras com cavadores de ferro no meio da cara da forma (que é a parte superior) o açúcar já seco e logo o tornam a igualar e entaipar muito bem com macetes; botam-lhe então o primeiro barro, tirando-o com um reminhol dos tachos que vieram cheios dele do seu cocho, estando já amassado em sua conta e com a palma da mão o estendem sobre toda a cara da forma, alto dois dedos. Ao segundo ou terceiro dia botam em riba do mesmo barro meio reminhol ou uma cuia e meia de água e, para que não caia no barro de pancada e caindo faça covas no açúcar, recebem sobre a mão esquerda chegada ao barro a água que botam com a direita igualmente sobre toda a superfície e logo com a palma da mão direita mexem levemente o barro, de sorte que com os dedos não cheguem a bulir na cara do açúcar. E a este benefício chamam humedecer, borrifar e dar lavagens ou também dar humidades, e destas o primeiro barro não leva mais que uma; e está na forma seis dias donde se tira já seco e cava-se outra vez o açúcar no meio, como se fez ao princípio, e entaipam-se e com a mesma diligência se lhe bota o segundo barro, o qual está na forma quinze dias, e leva seis, sete e mais humidades conforme a qualidade do açúcar, porque o que é forte, quer mais humidades, resistindo à água que há-de correr por ele purgando-o, às vezes até nove e dez humidades. E, se for fraco, logo a recebe e fica em menos tempo lavado, mas disto não se alegra o dono do açúcar, porque antes o quisera mais forte do que tão depressa purgado. Também no Verão é necessário repetir as lavagens mais vezes, a saber, de dois em dois ou de três em três dias, conforme o calor do tempo, advertindo de lhe dar estas lavagens antes que o barro chegue a abrir-se em gretas por seco. No tempo do Inverno também se deixa o primeiro barro seis dias e alguns não lhe dão outra humidade mais que a que traz consigo, principalmente se forem dias de chuva. Porém, tirado o primeiro e posto o segundo, dão-lhe seis, sete e oito humidades de três em três dias, conforme a qualidade do açúcar e conforme obedecer às ditas lavagens.

Como o açúcar vai purgando, assim se vai branqueando por seus graus, a saber, mais na parte superior, menos na do meio pouco na última e quase nada nos pés das formas, aos quais chamam cabuchos, e este menos purgado é o que se chama mascavado. Também como vai purgando, vai descendo o barro pouco a pouco dentro da forma e se purgar bem devagar, descendo só meia mão, que chamam medida de chave, e vem a ser desde a raiz do dedo polegar até à ponta do dedo mostrador, a purgação será boa e de rendimento, de mais açúcar e forte, mas se purgar apressadamente renderá pouco.

O purgar-se mais depressa ou mais devagar o açúcar nas formas nasce parte da qualidade da cana boa ou má e parte do cozimento feito e temperado em seu ponto. Porque se o cozimento for mais do que é justo, ficará o açúcar empanturrado e nunca se poderá purgar bem, resistindo às lavagens, não por forte, mas por demasiadamente cozido e isto se conhecerá de não purgar e de não descer o barro nas formas. Pelo contrário, se o açúcar levar pouco cozimento e a tempera for muito solta, irá pela maior parte desfeito em mel para as correntes.

O fazerem os pães do açúcar olhos, isto é, terem entre o açúcar branco veias de mascavado, uns dizem que procede de botar mal as humidades no barro das formas e outros das temperas mais ou menos quentes ou desigualmente botadas.

O mel que cai das formas depois de lhes botarem barro torna a cozer-se e a bater-se nas tachas que para isso estão destinadas com sua bacia e se faz dele açúcar, que chamam branco batido, e dá também seu mascavado, que chamam mascavado batido. Ou se estila dele aguardente, que eu nunca aconselharia ao senhor do engenho, para não ter uma contínua desinquietação na sanzala dos negros e para que os seus escravos e escravas não sejam com a aguardente mais borrachos do que os faz a cachaça.

O primeiro barro que se pôs na forma, alto dois dedos, quando se tira já seco, tem só altura de um dedo, que é depois de seis dias; quando se tira o segundo (que se botou com a mesma altura de dois dedos), depois de quinze dias, tem só meio dedo de altura. Acabando o açúcar de purgar, param também as lavagens e, três ou quatro dias depois da última, tira-se o segundo barro já seco e, depois do barro fora, dão-lhe mais oito dias para acabar de enxugar e escorrer e então se pode tirar. Nem carece de admiração o ser o barro, que de sua natureza é imundo, instrumento de purgar o açúcar com suas lavagens, assim como com a lembrança do nosso barro e com as lágrimas se purificam e branqueiam as almas que antes eram imundas.

CAPÍTULO VI

Do modo de tirar, mascavar e secar o açúcar

Chegado o tempo de tirar o açúcar das formas, se passarão um dia muito claro tantas quantas pode receber o balcão de secar e passam às costas dos negros ou em padiolas da casa de purgar para o balcão de mascavar. E quanto ao ser o dia muito claro, é ponto de grande advertência, porque se o açúcar se humedecer, ainda que o tornem a pôr ao sol, nunca mais torna a ser perfeito como era; assim como o que ficou de um ano para o outro perde de tal sorte o vigor e alvura que nunca mais a torna a cobrar, propriedade também da pureza que, uma vez ofendida, nunca torna a ser o que foi.

Preside a todo este benefício o caixeiro e corre por sua conta o que agora direi: ao pé do balcão, que chamam de mascavar, se aventam as formas sobre um couro, que vem a ser, bulir nelas devagar com as bocas viradas para o dito couro, para que saiam bem os pães, os quais postos sucessivamente por um negro sobre um toldo que está estendido sobre este balcão por mão de uma negra (à qual chamam mãe do balcão) se lhes tira com um facão todo aquele açúcar mal purgado e de cor parda que tem na parte inferior, e isto se diz mascavar e ao tal açúcar chamam depois mascavado. E entretanto outra sua companheira que é das mais práticas tira com um machadinho do mesmo mascavado o mais húmido, que chamam pé da forma ou cabucho, e este torna para a casa de purgar em outras formas até acabar de se enxugar e logo outras negras quebram com toletes os torrões do mascavado sobre um toldo, que também há-de ir ao balcão de secar.

A perfeição dos pães consiste em terem pouco mascavado e darem duas arrobas e meia de açúcar branco, que, conforme a medida das formas da Baía, é muito bom rendimento. Se quiserem fazer caras de açúcar para mimos, o caixeiro cortará aqui mesmo com um facão a primeira parte do pão, de sorte que endireitada e aplainada tenha uma arroba de peso; e estas, depois de estarem ao sol, empalham-se ou encouram-se e vão para o Reino. Também, se quiser fazer lascas, cortará o pão (depois de se lhe tirar o mascavado) em seis ou oito partes e as endireitará todas de quatro cantos em quadra, para irem tão vistosas como doces. E querendo fazer fechos ou caixas de encomenda, escolherá, da parte do açúcar que couber a quem as manda fazer, o mais fino, que é o das caras das formas, até doze arrobas por fecho e trinta até trinta e cinco por caixa. E do que temos dito até agora se entenderá bem o que querem dizer estes nomes que significam várias repartições de açúcar, a saber: caixa, fecho, pão, cara, lasca, torrão e migalhas, guardando para outro capítulo o dar notícia de várias qualidades e diferenças de açúcar.

Passando, pois, do balcão de mascavar para o balcão de secar: levam-se em primeiro lugar para ele tantos toldos quantos são necessários para o açúcar que naquele dia se há-de secar. E se for de diversos donos, se conhecerá a repartição que cabe a cada qual, pelos toldos continuados na mesma fileira, se pertencerem ao mesmo, ou descontinuados, se forem de diversos senhores; e o que se diz do açúcar branco, se há-de dizer também do mascavado, repartido pelo mesmo estilo nas suas próprias fileiras. Isto feito, levam os pães para os toldos e com um pau grande e redondo no cabo em que se pega e no remate de feitio chato, como uma lança sem ponta (ao qual chamam quebrador ou moleque de quebrar), quebram em quatro partes os pães e cada uma destas em outras quatro e logo outros com facões dividem as mesmas em torrões e estes sucessivamente se tornam a partir com toletes em outros torrões menores; e, finalmente, depois de estarem já por algum tempo ao sol, acabam-se de quebrar em torrõezinhos pequenos. E guarda-se de propósito esta ordem em quebrar o açúcar para que, tendo dentro alguma humidade, quebrado pouco a pouco se entese e não se faça logo em migalhas ou em pó. Estando assim estendido, pegam nas pontas dos toldos e, levantando-as, fazem em cada toldo um montão e entretanto aquecem-se as tábuas e os toldos e logo tornam a abrir aqueles montes com rodos e, desta sorte, as partes que eram interiores ficam expostas ao sol e as outras estendidas sobre as pontas dos toldos sentem o calor que eles e as tábuas ganharam. Espalhado, torna a mexer-se com rodos de cambuá, como eles dizem, a saber: um de uma banda e outro de outra, empurrando cada um de sua parte o açúcar e puxando por ele por modo oposto ao que faz no mesmo toldo o negro fronteiro até acabar de secar. E se de repente aparecer alguma nuvem que ameaça dar chuva, logo acode toda a gente, ainda (se for necessário) a que trabalha na moenda, pejando o engenho, até se recolher nos mesmos toldos o açúcar

dentro da casa de encaixar ou em outra parte coberta e daqui torna outra vez para o balcão em outro dia claro, estando as tábuas enxutas. Que se o tempo der lugar de enxugar perfeitamente o açúcar no mesmo dia no balcão, passará logo (do modo que agora direi) ao peso e se encaixará com sua regra.

CAPÍTULO VII

Do peso, repartição e encaixamento do açúcar

Do balcão de secar vai o açúcar em toldos ao peso, estando presente o caixeiro, que tudo assenta com fidelidade e verdade para que se dê justamente a cada um o que é seu. E para isso há balanças grandes e pesos de duas arrobas e outros menores de libras com o peso também da tara do panacu em que vai o açúcar ao peso, usando de pá pequena para tirar o que sobeja ou ajuntar o que falta. E assim como as duas mãos do balcão ajudam ao peso para dar lugar ao caixeiro que está assentando o que pesa, assim dois negros levam o açúcar pesado para as caixas, enxutas e bem aparelhadas, a saber, barreçadas por dentro nas juntas com barro e folhas secas de bananeira sobre o barro, pondo igualmente tanto açúcar na caixa do senhor do engenho quanto na caixa do lavrador cuja cana se moeu no mesmo engenho, sendo lavrador de suas próprias terras e não das do engenho; porque se as terras forem do engenho, paga também o lavrador vintena ou quinto, que vem a ser, além da metade, de cada cinco pães, um, ou um de cada vinte, conforme o uso das terras, porque em Pernambuco paga quinto e na Baía vintena ou quindena, que vem a ser de quinze, um, conforme o que se ajustou nos arrendamentos, por serem as terras já de rendimento ou por necessitarem de menos limpas. E assim como se pesa e se reparte igualmente o branco, assim se pesa e reparte do mesmo modo o mascavado entre o senhor do engenho e o lavrador que mói, como temos dito, de meias e só ficam os méis por em cheio ao senhor do engenho, por razão dos muitos gastos que faz. Tira-se também o dízimo que se deve a Deus, que vem a ser, de dez, um, e este fica no engenho e põe-se nas caixas que antecipadamente manda o contratador dos dízimos ao caixeiro vazias e dele as torna a cobrar cheias.

O açúcar que se bota nas caixas, ao princípio somente se iguala com rodo e pilões e não se pila, para que se não quebrem as caixas. Porém, depois de botar nelas dois ou três pesos, que vêm a ser quatro ou seis arrobas, então se pila com oito ou dez pilões, quatro ou cinco de cada banda, para que assente unido igualmente. E ainda que a derradeira porção do açúcar, que se chama cara da caixa, é bem que seja do mais escolhido, contudo seria grande descrédito do engenho, engano e manifesta injustiça, se no meio se botassem batidos e na cara açúcar mais fino, para encobrir com o bom o ruim e fazer também o açúcar hipócrita.

Acabada de encher a caixa, iguala-se com rodo e com um pau chato e grosso, que uns chamam moleque de assentar, outros, juiz, e logo se prega, usando de verruma, pregos e martelo e do gualho ou gato para apertar alguma tábua rachada, do modo que acima está dito. Leva uma caixa oitenta e seis pregos e ultimamente se marca do modo que diremos, conforme a diferença do açúcar que agora se há-de explicar.

CAPITULO VIII

De várias castas de açúcar que separadamente se encaixam; marcas das caixas e sua condução ao trapiche

Antes de marcar as caixas é necessário falar de várias castas de açúcar que separadamente se encaixam, porque também nesta droga há sua nobreza, há casta vil, há mistura. Há primeiramente açúcar branco e mascavado; o branco toma este nome da cor que tem e muito se louva e estima no açúcar, mais admirável porquanto se lhe comunica do barro. O mascavado de cor parda é o que se tira do fundo das formas, a que chamam pés ou cabuchos. Do branco há fino, há redondo e há baixo e todos estes são açúcares machos. O fino é mais alvo mais fechado e de maior peso e tal é ordinariamente a primeira parte que chamam cara da forma. O redondo é algum tanto menos alvo e menos fechado e tal é comumente o da segunda parte da forma, e digo comumente porque não é esta regra infalível, podendo acontecer que a cara de algumas formas seja menos alva e menos fechada que a segunda parte de outra forma. O baixo é ainda menos alvo e quase trigueiro na cor e, ainda que seja bem fechado e forte, contudo, por ter menos alvura, chama-se baixo ou inferior.

Além destas três castas de branco, há outro que chamam branco batido, feito do mel que escorreu das formas do macho na casa de purgar, cozido e batido outra vez e sai às vezes tão alvo e forte como o macho. E assim como há mascavado macho, que é o pé das formas do branco macho, assim há mascavado batido, que é o pé das formas do branco batido. O que pinga das formas do macho quando se purga chama-se mel e o que escorre do batido branco chama-se remel. Do mel, uns fazem aguardente, estilando-o, outros o tornam a cozer para fazerem batidos e outros o vendem a panelas aos que o estilam ou cozem e o mesmo digo do remel.

Vista a diversidade dos açúcares, segue-se falar das marcas que se hão-de pôr com a mesma distinção nas caixas. Marcam-se as caixas com ferro ardente ou com tinta e três são as marcas que há-de levar cada caixa, a saber: a das arrobas, a do engenho e a do senhor ou mercador por cuja conta se embarca.

A marca de fogo do número das arrobas se põe em cima, na cabeça da caixa, junto ao tampo, começando do canto da banda direita, de tal sorte que abarque juntamente a cabeça da caixa e o tampo. E isto se faz para que, se depois se abrisse a caixa, se conheça mais facilmente pelas partes da marca que estão na cabeça e não correspondem a outras partes que estão na borda do tampo.

A marca do engenho, também de fogo, se põe na mesma testa da caixa junto ao fundo, no canto da banda direita, para que se possam averiguar as faltas que poderiam haver no encaixamento do açúcar. Porque, assim como às vezes nas pipas de breu que vêm de Portugal se acham pedras breadas e nas peças de pano de linho fino por fora, no meio, se acha pano de estopa ou menor número de varas que as que se apontam na face da peça, assim se poderiam mandar nas caixas de açúcar menos arrobas das que se apontam na marca e no meio da caixa açúcar mascavado por branco, como tem já acontecido por culpa de algum caixeiro infiel.

A marca do senhor do açúcar ou do mercador por cuja conta se embarca, se for de fogo, se põe no meio da dita testa da caixa e se não for de fogo, põe-se no mesmo lugar com tinta o seu nome, o qual se poderá tirar com uma enxó quando se vendesse a caixa a outro mercador, pondo na dita parte o nome de quem a comprou.

Leva a marca do branco macho um só B, o branco batido, dois BB, o mascavado macho, um M, o mascavado batido, um M e um B; a marca, "verbi gratia", do engenho de Sergipe do Conde leva um S; da Pitanga, um P, e a marca, "verbi gratia", do Colégio da Companhia de Jesus leva uma cruz dentro de um círculo desta figura, +.

Nos engenhos à beira-mar levam-se as caixas ao porto desta sorte: com rolos e espeques passam uma atrás de outra da casa da caixaria para uma carreta, feita para isso mesmo mais baixa, e sobre esta se leva cada caixa até ao porto puxando pelas cordas os negros de quem a manda embarcar por sua conta.

Dos engenhos pela terra dentro vem cada caixa sobre um carro com três ou quatro juntas de bois, conforme as lamas que hão-de vencer e nisto custa caro o descuido, porque, por não as trazerem no tempo do Verão, depois no Inverno estafam-se e matam-se os bois.

Do porto passa sobre tábuas grossas a pique para o barco e ao entrar hão-de ter mão nela com socairo para que não caia de pancada e padeça algum detrimento. No barco se hão-de arrumar as caixas muito tem para que vão seguras, nem se metam mais, antes menos das que o barco pode receber e levar e seja forte e bem velejado e com arrais prático das coroas e pedras e com marinheiros não atordoados da aguardente, saindo com bom tempo e maré.

Do engenho até ao trapiche ou até à nau em que se embarca paga cada caixa que vem por mar uma pataca de frete; ao entrar e sair do trapiche, meia pataca. No primeiro mês, quer começado só, quer acabado, ainda que não fossem mais que dois dias, paga dois vinténs, nos outros meses seguintes, um vintém cada mês. E se o trapicheiro ou o caixeiro do trapiche vender por comissão do dono algum açúcar, ganha uma pataca por cada caixa.

E com isto temos levado o açúcar do canavial aonde nasce até aos portos do Brasil donde navega para Portugal para se repartir por muitas cidades da Europa. Falta agora dizer alguma coisa dos preços antigos e modernos dele e das causas por que são hoje tão excessivos.

CAPITULO IX

Dos preços antigos e modernos do açúcar

De vinte anos a esta parte mudaram-se muito os preços, assim do açúcar branco como do mascavado e batido. Porque o branco macho, que se vendia por oito, nove e dez tostões a arroba, subiu depois a doze, quinze e dezasseis e ultimamente a dezoito, vinte, vinte e dois e vinte e quatro tostões e depois tornou a dezasseis. Os brancos batidos, que se largavam por sete e oito tostões, subiram a doze e catorze. O mascavado macho, que valia cinco tostões, vendeu-se por dez e onze e ainda mais. E o mascavado batido, cujo preço era um cruzado, chegou a seis tostões.

A necessidade obriga a vender barato e a queimar (como dizem) o açúcar fino, que tanto custa aos servos, aos senhores de engenho e aos lavradores da cana, trabalhando e gastando dinheiro. Também a falta de navios é causa de se não dar por ele o que vale. Mas o ter crescido tanto nestes anos o preço do cobre, ferro e pano e do mais de que necessitam os engenhos e particularmente o valor dos escravos, que os não querem largar por menos de cem mil réis, valendo antes quarenta e cinquenta mil réis os melhores, é a principal causa de haver subido tanto o açúcar, depois de haver moeda provincial e nacional e depois de descobertas as minas de ouro que serviram para enriquecer a poucos e para destruir a muitos, sendo as melhores minas do Brasil os canaviais e as malhadas em que se planta o tabaco.

Se se atentar para o valor intrínseco que o açúcar merece ter pela sua mesma bondade, não há outra droga que o iguale. E se tanto sabe a todos a sua doçura quando o comem, não há razão para que se lhe não dê tal valor extrínseco quando se compra e vende, assim pelos senhores de engenho e pelos mercadores, como pelo magistrado a quem pertence ajustá-lo, que possa dar por tanta despesa algum ganho digno de ser estimado. Portanto, se se reduzirem os preços das coisas que vêm do Reino e dos escravos que vêm de Angola e Costa de Guiné a uma moderação competente, poderão também tornar os açúcares ao preço o moderado de dez e doze tostões, parecendo a todos impossível o poderem continuar de uma e outra parte tão demasiados excessos sem se perder o Brasil.

CAPITULO X

Do número das caixas de açúcar que se fazem cada ano ordinariamente no Brasil

Contam-se no território da Baía, ao presente, cento e quarenta e seis engenhos de açúcar moentes e correntes, além dos que se vão fabricando, uns no Recôncavo, à beira-mar, e outros pela terra dentro, que hoje são de maior rendimento. Os de Pernambuco, posto que menores, chegam a duzentos e quarenta e seis e os do Rio de Janeiro a cento e trinta e seis.

Fazem-se um ano por outro, nos engenhos da Baía, catorze mil e quinhentas caixas de açúcar. Destas vão para o Reino catorze mil, a saber: oito mil, de branco macho; três mil, de mascavado macho; mil e oitocentas, de branco batido; mil e duzentas, de mascavado batido, e quinhentas, de várias castas, se gastam na terra.

As que se fazem nos engenhos de Pernambuco, um ano por outro, são doze mil e trezentas: vão doze mil e cem para o Reino, a saber: sete mil, de branco macho; duas mil e seiscentas, de mascavado macho; mil e quatrocentas, de branco batido; mil e cem, de mascavado batido, e gastam-se na terra duzentas de várias castas.

No Rio de Janeiro fazem-se, um ano por outro, dez mil duzentas e vinte. As dez mil e cem vão para o Reino, a saber: cinco mil e seiscentas, de branco macho; duas mil e quinhentas, de mascavado macho; mil e duzentas, de branco batido; oitocentas, de mascavado batido, e ficam na terra cento e vinte de várias castas para o gasto dela. E juntas todas estas caixas de açúcar, que se fazem um ano por outro no Brasil, vêm a ser trinta e sete mil e vinte caixas.

CAPÍTULO XI

Que custa uma caixa de açúcar de trinta e cinco arrobas posta na Alfandega de Lisboa e já despachada e do valor de todo o açúcar que cada ano se faz no Brasil

Do rol que se segue constará primeiramente com exacta distinção o custo que faz uma caixa de açúcar branco macho de trinta e cinco arrobas, desde que se levanta em qualquer engenho da Baía até se pôr na Alfandega de Lisboa e pela porta dela fora e, logo, o que custa uma de mascavado macho, uma de branco batido e uma de mascavado batido. Em segundo lugar, o resumo do valor de todo o açúcar que cada ano se faz nas safras da Baía, Pernambuco e Rio de Janeiro.

Custos de uma caixa de açúcar branco macho de trinta e cinco arrobas:

Pelo caixão no engenho ao menos 1\$200

Por se levantar o dito caixão \$050

Por 86 pregos para o dito caixão \$320

Por trinta e cinco arrobas de açúcar a 1\$600 56\$000

Por carreto à beira-mar 2\$000

Por carreto do porto do mar até ao trapiche \$320

Por guindaste no trapiche \$080

Por entrada no mesmo trapiche \$080

Por aluguer do mês no dito trapiche \$020

Por se botar fora do trapiche \$160

Por direitos do subsídio da terra \$300

Por direito para o Forte do mar \$080

Por frete do navio a 20\$ 11\$520

Por descarga em Lisboa para a Alfandega \$200

Por guindaste na ponte da Alfandega \$040

Por se recolher da ponte para o armazém \$060

Por se guardar na Alfandega \$050

Por cascavel de arquear por cada arco \$080

Por obras, taras e marcas \$060

Por avaliação e direitos grandes a 800 réis e a 20 por 100 5\$600

Por consulado a 3 por 100 \$840

Por combói a 140 réis por arroba 4\$900

Por maioria \$600

O que tudo importa 84\$560

Custos de uma caixa de açúcar mascavado macho de trinta e cinco arrobas:

Por 35 arrobas do dito açúcar a 1\$000 réis 35\$000

Por avaliação e direitos a 450 réis e a 20 por 100 3\$150

Por consulado a 3 por 100 Por todos os mais gastos 22\$120

O que tudo importa 60\$742

Custos de uma caixa de açúcar branco batido de trinta e cinco arrobas:

Por 35 arrobas do dito açúcar a 1\$200 réis 42\$000

Por avaliação e direitos a 600 réis e a 20 por 100 4\$720

Por consulado a 3 por 100 \$648

Por todos os mais gastos 22\$120

O que tudo importa 69\$488

Custos de uma caixa de açúcar mascavado batido de trinta e cinco arrobas:

Por 35 arrobas do dito açúcar a 640 réis 22\$400

Por avaliação e direitos a 300 réis e a 20 por 100 2\$100

Por consulado a 3 por 100 \$315

Por todos os mais gastos 22\$120

O que tudo importa 46\$935

Caixas de açúcar que ordinariamente se tiram cada ano da Baía e o que importa o valor delas a 35 arrobas:

Por 8000 caixas de branco macho a 84\$560 676 480\$000

Por 3000 caixas de mascavado macho a 60\$742 182 226\$000

Por 1800 caixas de branco batido a 69\$488 125 078\$400

Por 1200 caixas de mascavado batido a 46\$935 56 322\$000

Por 500 caixas q. se gast. na terra a 60\$200 30 100\$000

São 14 500 caixas e importam 1 070 206\$400

Caixas de açúcar que ordinariamente se tiram cada ano de Pernambuco e o que importa o valor delas a 35 arrobas:

Por 7000 caixas de branco macho a 78\$420 548 940\$000

Por 2600 caixas de mascavado macho a 54\$500 141 700\$000

Por 1400 caixas de branco batido a 63\$200 88 480\$000

Por 1100 caixas de mascavado batido a 39\$800 43 780\$000

Por 200 caixas q. se gast. na terra a 56\$200 11 240\$000

São 12 300 caixas e importam 834 140\$000

Caixas de açúcar que ordinariamente se tiram cada ano do Rio de Janeiro e o que importa o valor delas a 35 arrobas:

Por 5600 caixas de branco macho a 72\$340 405 104\$000

Por 2500 caixas de mascavado macho a 48\$220 120 550\$000

Por 1200 caixas de branco batido a 59\$640 71 568\$000

Por 800 caixas de mascavado batido a 34\$120 27 296\$000

Por 120 caixas para o gast . da terra a 52\$320 6 278\$400

São 10 220 caixas e importam 630 796\$400

Resumo do que importa todo o açúcar

O da Baía, mil e setenta contos, duzentos e
seis mil e quatrocentos réis 1 070 206\$400

O de Pernambuco, oitocentos e trinta e quatro
contos, cento e quarenta mil réis 834 140\$000

O do Rio de Janeiro, seiscentos e trinta contos,
setecentos e noventa e seis mil e quatrocentos réis 630 796\$400

Soma tudo dois mil quinhentos e 2 535 142\$800

trinta e cinco contos, cento e quarenta e dois mil
e oitocentos réis

CAPITULO XII

Do que padece o açúcar desde o seu nascimento na cana até sair do Brasil

É reparo singular dos que contemplam as coisas naturais ver que as que são de maior proveito ao género humano não se reduzem à sua perfeição, sem passarem primeiro por notáveis apertos, e isto se vê bem na Europa, no pano de linho, no pão, no azeite e no vinho, frutos da terra tão necessários, enterrados, arrastados, pisados, espremidos e moídos antes de chegarem a ser perfeitamente o que são. E nós muito mais o vemos na fábrica do açúcar, o qual, desde o primeiro instante de se plantar até chegar às mesas e passar entre os dentes a sepultar-se no estômago dos que o comem, leva uma vida cheia de tais e tantos martírios que os que inventaram os tiranos lhes não ganham vantagem.

Porque se a terra, obedecendo ao império do Criador, deu liberalmente a cana para regalar com a sua doçura os paladares dos homens, estes, desejosos de multiplicar em si deleites e gostos, inventaram contra a mesma cana, com seus artifícios, mais de cem instrumentos para lhe multiplicarem tormentos e penas.

Por isso, primeiramente fazem em pedaços as que plantam e as sepultam assim cortadas na terra. Mas elas, tornando quase milagrosamente a ressuscitar, que não padecem dos que as vêem sair com novo alento e vigor? Já abocanhadas de vários animais, já pisadas das bestas, já derrubadas do vento e, enfim, descabeçadas e cortadas com foices, saem do canal amarradas e, oh, quantas vezes antes de saírem daqui são vendidas! Levam-se, assim presas, ou nos carros ou nos barcos à vista das outras, filhas da mesma terra, como os réus que vão algemados para a cadeia ou para o lugar do suplício, padecendo em si confusão e dando a muitos terror. Chegadas à moenda, com que força e aperto, postas entre os eixos, são obrigadas a dar quanto tem de substância? Com que desprezo se lançam seus corpos esmagados e despedaçados ao mar? Com que impiedade se queimam sem compaixão no bagaço? Arrasta-se pelas bicas quanto humor saiu de suas veias e quanta substância tinham nos ossos; trateia-se e suspende-se na guinda, vai a ferver nas caldeiras, borrifado (para maior pena) dos negros com decoada; feito quase lama no cocho, passa a fartar as bestas porcos sai do parol escumando e se lhe imputa a bebedice dos borrachos. Quantas vezes o vão virando e agitando com escumadeiras medonhas?. Quantas vezes o va escumadeiras medonhas? Quantas, depois de passado por coadores, o batem com batedeiras, experimentando ele de tacha em tacha o fogo mais veemente, às vezes quase queimado e às vezes desafogueado algum tanto, só para que chegue a padecer mais tormentos? Crescem as bateduras nas temperas, multiplica-se a agitação com as espátulas, deixa-se esfriar como morto nas formas, leva-se para a casa de purgar sem terem contra ele um mínimo indício de crime e nela chora furado e ferido a sua tão malograda doçura. Aqui, dão-lhe com barro na cara e, para maior ludíbrio, até as escravas lhe botam sobre o barro sujo as lavagens. Correm suas lágrimas por tantos rios quantas são as bicas que as recebem e tantas são elas que bastam para encher tanques profundos. Oh, crueldade nunca ouvida! As mesmas lágrimas do inocente se põem a ferver e a bater de novo nas tachas, as mesmas lágrimas se estilam à força de fogo em alambique e, quando mais chora sua sorte, então tornam a dar-lhe na cara com barro e tornam as escravas a lançar-lhe em rosto as lavagens. Sai desta sorte do Purgatório e do cárcere tão alvo como inocente e sobre um baixo balcão se entrega a outras mulheres, para que lhe cortem os pés com facões, e estas, não contentes de lhos cortarem, em companhia de outras escravas, armadas de toletes, folgam de lhe fazer os mesmos pés em migalhas. Daí passa ao último teatro dos seus tormentos, que é outro balcão maior e mais alto, aonde, exposto a quem o quiser maltratar, experimenta o que pode o furor de toda a gente sentida e enfadada do muito que trabalhou andando atrás dele e, por isso, partido com quebradores, cortado com facões, despedaçado com toletes, arrastado com rodos, pisado dos pés dos negros sem compaixão, farta a crueldade de tantos algozes quantos são os que querem subir ao balcão. Examina-se por remate na balança do maior rigor o que pesa, depois de feito em migalhas, mas os seus tormentos gravíssimos, assim como não tem conta, assim não há quem possa bastantemente ponderá-los ou descrevê-los. Cuidava eu que, depois de reduzido ele a este estado tão lastimoso, o deixassem, mas vejo que, sepultado em uma caixa, não se fartam de o pisar com pilões nem de lhe dar na cara, já feita em pó, com um pau. Pregam-no finalmente e marcam com fogo o sepulcro em que jaz e, assim pregado e sepultado, torna por muitas vezes a ser vendido e revendido, preso, confiscado e arrastado e se se livra das prisões do

porto, não se livra das tormentas do mar, nem do degredo, com imposições e tributos, tão seguro de ser comprado e vendido entre cristãos como arriscado a ser levado para Argel entre mouros. E ainda assim, sempre doce e vencedor de amarguras, vai dar gosto ao paladar dos seus inimigos nos banquetes, saúde nas mezinhas aos enfermos e grandes lucros aos senhores de engenho e aos lavradores que o perseguiram e aos mercadores que o compraram e o levaram degredado nos portos e muito maiores emolumentos à Fazenda Real nas Alfandegas.

