

Desenhando o

Brasil Colonial



LAMIE

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-65-901488-1-0



9 786590 148810

Desenhando o

Brasil Colonial

Setembro, 2019



Desenhando o Brasil Colonial

(interpretações ilustrativas da contextualização do livro Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas, de autoria de André João Antonil, escrito em 1711)

Orientador do Projeto - Programa de Bolsas de Iniciação Artística e Cultural da Universidade Federal do Rio de Janeiro - PIBIAC/UFRJ |
Aurelio Antônio Mendes Nogueira

Estudante/ ilustrador – PIBIAC/UFRJ |
Adherbal Artigiani Neto

Estudantes PIBIAC/UFRJ que desenvolveram a pesquisa |
Adherbal Artigiani Neto; José Leandro Lopes Araújo; Aleph Lana da Costa Archanjo; Douglas do Nascimento Suzano; Flávia Lucia da Silva Fontes; Gabrielle Carvalho Ferreira; Giovanna Rita Rabelo de Matos Silva Arruda; Marcelle Lateefah Simões da Rocha; Mariana Daltro Meliande; Mariana Silva Rodrigues; Lucas Almeida de Melo e Poliana da Silva Paixão.

Textos |
Aurelio Antônio Mendes Nogueira

Revisão de português |
Ana Lucia Faria da Costa Rodrigues, Aurélio Antonio Mendes Nogueira e Kátia Correia Gorini

Texto base utilizado para interpretação ilustrativa |
BRASIL. Biblioteca Digital do Congresso Nacional. Senado Federal. Antonil, André João. Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas. Rio de Janeiro: Typ. Imp. e Const. de J. Villeneuve e Ca., 1837. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/222266>. Acessado em: 23/08/2016.

1º Edição
Setembro de 2019
ISBN: 978-65-901488-1-0



Esta obra está licenciada sob uma licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
Atribuição (BY): Os licenciados têm o direito de copiar, distribuir, exibir e executar a obra e fazer trabalhos derivados dela, conquanto que deem créditos devidos ao autor ou licenciador, na maneira especificada por estes.

O e-book Desenhando o Brasil Colonial: Baseado na contextualização do livro Cultura e opulência do Brasil, por suas drogas e minas de autoria de André João Antonil (1711) é de uso restrito à área acadêmica e sem fins comerciais.

No interstício de 2016 a 2017, o Professor Aurelio Antônio Mendes Nogueira e os bolsistas do Programa de Bolsas de Iniciação Artística e Cultural da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PIBIAC/UFRJ) - graduandos do curso de Licenciatura em Educação Artística em Artes Plásticas e Desenho /EBA/UFRJ, produziram um precioso trabalho no Grupo de Pesquisa em Desenho, Arte e Arquitetura do LaMIE (Laboratório de Meios Interativos Eletrônicos – EBA/CLA/UFRJ). Eles criaram uma ferramenta didática aplicável ao ensino de artes, ilustrando a narrativa dos ciclos econômicos da cana de açúcar, ouro, tabaco e do gado no período do Brasil Colonial. Por sua vez, este trabalho destinado apenas para fins educacionais, evidenciou a memória cultural brasileira através da compreensão da historiografia descrita por André João Antonil no livro *Cultura e Opulência do Brasil (1711)*. Nesse sentido, a visada do Professor Aurélio Nogueira em publicar as ilustrações foi contribuir na trajetória curricular acadêmica dos licenciandos/bolsistas. Por sua vez, valorizou as disciplinas de Desenho de Observação, de Desenho de Móveis e de Desenho Máquinas com esta ferramenta para a criação de um estilo gráfico como método interpretativo de reconhecimento da formação histórica, econômica e social brasileira.

Kátia Correia Gorini
Doutora em História das Ciências e das
Técnicas e Epistemologia HCTE/UFRJ

Agradecimentos

À Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e à Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PR1) pela concessão das bolsas PIBIAC nos anos de 2016 e 2017.

À Professora Flora de Paoli, decana do Centro de Letras e Artes, pelo apoio acadêmico aos projetos do LaMIE entre os anos de 2016 a 2018.

Aos Professores Luiz Antônio Ferreira das Neves e Cristina Grafanassi Tranjan por emitirem o parecer favorável à aprovação do projeto no Departamento de Técnicas e Representação (BAR) e instâncias superiores da UFRJ e apoiando este e-book: *Desenhando o Brasil Colonial: interpretações ilustrativas da contextualização do livro Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas*, de autoria de André João Antonil, 1711.

À Faculdade de Letras da UFRJ por ter cedido salas de aula para nossas reuniões de pesquisa e minicursos para a comunidade da UFRJ.

Ao PPGHCTE/COPPE/CCMN-UFRJ na gestão do Prof. Mércio Pereira Gomes por abrigar os nossos alunos com a apresentação das pesquisas no Scientiarum Historia X.

À Biblioteca Digital do Senado Federal por disponibilizar o livro *Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas*.

À Professora Graça Lima por iluminar as ideias acerca dos métodos de valorização das ilustrações no campo da arte contemporânea.

À Professora Maria de Lourdes Barreto Santos por se dispor a fornecer orientações sobre as técnicas de desenho em aquarela com muita simpatia, dedicação e competência.

À Professora Dalila dos Santos Cerqueira Pinto pela colaboração nas trocas de ideias e sugestões de técnicas de bico de pena aplicadas nas ilustrações da publicação.

Sumário

Apresentação	13
Presentations	17
Primeira Parte – Livro Primeiro	23
Capitulo I - Do cabedal que há de ter o senhor de um engenho real	24
Capitulo II - Como se hade haver o senhor de engenho na compra, e na conservação das terras, e nos arrendamentos dellas.	25
Capitulo III - Cómo e hade haver o senhor do engenho com os lavradores, e outros visinhos, e estes com o senhor.	28
Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.	29
Capitulo V - Do feitor mór do engenho, e dos outros feitores menores, que assistem á moenda, fazendas, e partidos da canna, suas obrigações, e soldadas.	34
Capitulo VI - Do mestre do assucar, e soto-mestre a quem chamão banqueiro, e do seu ajudante, a quem chamão ajuda-banqueiro.	38
Capitulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.	40
Capitulo X - Como se hade haver o senhor do engenho no governo de sua familia, e nos gastos ordinarios da casa.	49

Sumário

Capitulo XI - Como se hade haver o senhor do engenho no recebimento dos hospedes, assim religiosos, como seculares.	52
Capitulo XII - Como se hade haver o senhor do engenho com os mercadores, e outros seus correspondentes na praça, e de alguns modos de vender, e comprar o assucar conforme o estilo, e uso do Brazil.	53
Primeira Parte – Livro Segundo	55
Capitulo I - Da escolha da terra para plantar cannas de assucar, e para mantimentos necessários, e provimento do engenho.	56
Capitulo II - Da planta, e limpas das cannas, e a diversidade que ha nellas.	57
Capitulo III - Dos inimigos da canna, em quanto está no canaveal.	61
Capitulo IV - Do corte da canna, e sua condução para o engenho.	63
Capitulo V - Do engenho, ou casa de moer a canna; e como se move a moenda com agua.	66

Sumário

Capitulo VI - Do modo de moer as cannas, e de quantas pessoas necessita á moenda.	71
Capitulo VII - Das madeiras, de que se faz a moenda, e todo o mais madeiramento do engenho, canôas, e barcos; e do que se costuma dar aos carpinteiros, e outros semelhantes officiaes.	75
Capitulo VIII - Da casa das fornalhas, seus aparelhos, e lenha, que há mister: e da cinza, e sua decoada.	77
Capitulo IX - Das caldeiras, e cobres, seu aparelho, officiaes, e gente, que nellas ha mister: e instrumentos de que usão.	79
Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.	82
Capitulo XI - Do modo de cozer, e bater o melado nas taxas.	87
Capitulo XII - Das tres temperas do melado, e sua justa repartição pelas fôrmas.	91
Livro Terceiro	93
Capitulo I - Das fôrmas do assucar, e sua passagem do tendal para a casa de purgar.	94
Capitulo II - Das fôrmas do assucar, e sua passagem do tendal para a casa de purgar.	96
Capitulo III - Das pessoas, que se occupão em purgar, mascavar, secar, e encaixar: e dos instrumentos que para isso são necessarios.	97

Sumário

Capitulo IV - Do barro, que se bota nas fôrmas do assucar: qual deve ser, e como se hade amassar: e se he bom ter no engenho olaria.	98
Capitulo V - Do modo de purgar o assucar nas fôrmas: e de todo o beneficio, que se lhes faz na casa de purgar até se tirar.	102
Capitulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.	106
Capitulo VII - Do peso, repartição, e encaixamento do assucar.	114
Capitulo VIII - De varias castas de assucar, que separadamente se encaixão: marcas das caixas, e sua conducção ao trapiche.	118
Capitulo IX - Dos preços antigos, e modernos do assucar.	119
Segunda Parte	120
Capitulo II - Em que consiste a lavra do tabaco: e de como se semea, planta, e alimpa; em que tempo se hade plantar.	121
Capitulo III - Como se tirão, e curão as folhas do tabaco; como dellas se fazem, e beneficião as cordas.	125
Capitulo IV - Como se cura o tabaco depois de torcido em corda.	130

Sumário

Capitulo V - Como se enrola encoura o tabaco: e que pessoas se occupão em toda a fabrica delle desde a sua planta até se enrolar.	133
Capitulo VI - Da segunda, e terceira folha do tabaco; e de diversas qualidades delle, para se mascar, cachimbar, e pisar.	136
Capitulo VII - Como se pisa o tabaco: do granido, e em pó; e como se lhe dá o cheiro.	137
Capitulo VIII - Do uso moderado do tabaco para a saude e da demasia nociva á mesma saude, de qualquer modo que se use delle.	139
Capitulo XII - Das penas dos que levão tabaco não despachado nas alfandegas: e das industrias de que se usa para se levar de contrabando.	140
Terceira Parte	143
Capitulo II - Das minas do ouro que chamão geraes, e dos descobridores dellas.	144
Capitulo V - Das pessoas que andão, nas minas, e tirão ouro dos ribeiros.	145
Capitulo VII - Da abundancia de mantimentos, e de todo o usual, que hoje ha nas minas; e do pouco caso que se faz dos preços extraordinariamente altos.	146

Sumário

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros dellas, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.	147
Capitulo XVI - Modo de conhecer a prata, e de beneficiar os metaes.	148
Quarta Parte	154
Capitulo II - Das boiadas, que ordinariamente se tirão cada anno dos curraes, para as cidades, villas, e reconcavos do Brazil, assim para o açougue, como para o fornecimento das fabricas.	155
Capitulo III - Da conducção das boiadas do Sertão do Brazil: preço ordinario, do gado que se mata, e do que vai para as fabricas.	159
Bibliografia	160
Croquis	163
Equipe de iniciação científica	171

“ Minha mãe lia para nós todos os dias. Eu não sabia ler, mas me dedicava horas na leitura daquelas imagens, que criavam milhares de textos na minha cabeça ”

Maria da Graça Muniz Lima
Doutora em Artes Visuais pela Escola de Belas Artes da UFRJ (2012)

Apresentação

Por ser considerado como uma das melhores narrativas a respeito dos ciclos econômicos no Brasil em meados do séc. XVII/XVIII, o livro “Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas”, escrito por André João Antonil, foi o material escolhido para criar uma metodologia tecida entre imagem e texto, a fim de possibilitar a transmissão de saberes e de conhecimento para dar forma à criação de um tipo de literatura ilustrada. A diversidade cultural narrada neste material surpreende o leitor pela riqueza de detalhes do modo de vida e de procedimentos adotados para as atividades econômicas dos séculos XVII e XVIII no Brasil. Por isso, acredita-se na urgência de trazer visibilidade ao assunto para a compreensão da formação do povo brasileiro na contemporaneidade. Desta maneira, a publicação ilustrada prima pelo valor artístico e estético e contém desenhos aquarelados e feitos na técnica do tracejado em nanquim, ampliando as possibilidades de construção de entendimento do texto do livro do Padre André João Antonil. Assim, *Desenhando o Brasil Colonial* tem como meta ilustrar as cenas e episódios de como ocorria a produção e fabricação do açúcar, a criação do gado, a exploração mineral, o funcionamento dos engenhos, a rotina dos senhores de terra, os modos de vida dos trabalhadores livres e da mão de obra escrava e como cada qual influenciava um ao outro no Brasil Colonial.

O Livro de Antonil

Padre Antonil (ANTONIL, 1711) descreve minuciosamente detalhes da rotina e das atividades práticas sobre a forma do cultivo da cana e fabricação do açúcar, criação do gado, mineração e da estrutura dos engenhos. Pode-se considerar que a narrativa é semelhante ao modelo de um manual de procedimentos, pois descreve o processo do cultivo do açúcar, aconselha o leitor como escolher o terreno mais apropriado para uma fazenda e como administrá-la, como deve ser a relação com a família e seus subordinados e a função de cada um naquele contexto. O livro, quando foi escrito, tinha uma finalidade diferente da que encontramos hoje em dia. O autor tinha como meta escrever um manual que pudesse auxiliar outros senhores que se encontravam na mesma situação, os que estavam envolvidos diretamente com a produção açucareira. Hoje, esse mesmo livro é uma referência histórica que contém diversas informações detalhadas de uma época. Antonil teve sua publicação inacessível, aureolado pela perseguição colonial, aonde

chegou a ser confiscado por ordem do Senhor Rei D. João V. Vale salientar que o autor também relata sobre outras técnicas de produção, como tabaco, mineração e criação de gado.

O LaMIE

Em 2008, o Professor Aurelio Antônio Mendes Nogueira criou o Laboratório de Meios Eletrônicos Interativos em Desenho, Arte e Arquitetura. Desde então, o Laboratório, vinculado ao Departamento de Técnicas e Representações (BAR) da Escola de Belas Artes (EBA) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), é voltado ao desenvolvimento de projetos e pesquisas científicas e tecnológicas avançadas em educação. Tem os seus estudos voltados para os Meios Interativos Eletrônicos nas linhas de pesquisa: Desenho, Arte, Arquitetura, Ilustração, Visualização Científica, Fotografia, Realidade Virtual, Tempo Real, Realidade Aumentada, Virtual Heritage, Planejamento Urbano, História e Teoria da Arquitetura, Panorâmicas, Modelagem 2D e 3D, Cenografia Virtual, Sistemas para exibição tridimensional, Instalações interativas (meios eletrônicos ou digitais, incluindo videoinstalações, instalações multimídias e net-arte), Sonorização 3D, e-learning, interativas em Multimídia, Web e Vídeo para: treinamento educacional, educação, simulação, (trabalho e entendimento), Tecnologia da informação (particularmente modelos tridimensionais), e TV digital interativa. Com isso, o LaMIE se compromete a atualizar, a desenvolver e a difundir novas oportunidades investigativas das artes visuais e da arquitetura destinadas às comunidades acadêmicas discentes e docentes, oferecendo a possibilidade de aplicar projetos em parceria com outras instituições para o aprimoramento profissional em conjunto com a formação acadêmica.

O Grupo de Pesquisa do LaMIE

O Grupo de Pesquisa em Desenho, Arte e Arquitetura atua no âmbito do Laboratório LaMIE – EBA/CLA/UFRJ e é composto pelo organizador da publicação e por 12 estudantes de graduação que cursam os períodos iniciais e finais em Licenciatura em Educação Artística (Artes Plásticas e Desenho), a saber: Adherbal Artigiani Neto; Aleph Lana da Costa Archanjo; Douglas do Nascimento Suzano; Flávia Lucia da Silva Fontes; Gabriela Carvalho Ferreira; Giovanna Rita Rabelo de Matos Silva Arruda; José Leandro Lopes Araújo; Marcelle Lateefah Simões da Rocha; Mariana Daltro Meliande; Marina Silva Rodrigues; Lucas Almeida de Melo; Poliana da Silva Paixão. Até o presente momento, participam do Programa de Bolsas de Iniciação Artística e Cultural (PIBIAC), e com isso, são estimulados a tratar a pesquisa metodológica e didática ao longo de seus cursos para que isso os insira nos programas de pós-graduação. O grupo também entende que a função social da Universidade é de produzir conhecimento, de forma a tecer a arte, a arquitetura e a tecnologia à luz da cultura contemporânea. Não obstante, promove o ensino, a pesquisa e a extensão como atividades de transmissão de conhecimento, interação entre a

universidade e a comunidade na qual está inserida, investigação, avaliação crítica e de criação, sempre referenciadas nos problemas e dificuldades do meio social. Neste sentido, além de buscar soluções para problemas presentes, eles atuam para que a Universidade esteja à frente do seu tempo, trabalhando no sentido de uma sociedade crítica, sustentável e autônoma.

Em 2016, os projetos do LaMIE desenvolvidos pelo Grupo se destacaram na XXXVIII Jornada Giulio Massarani de Iniciação Científica, Tecnológica, Artística e Cultural - JICTAC – 2016. O projeto Perspectiva de Observação: Estudo de sete áreas paisagísticas da Ilha do Fundão para catalogação das espécies vegetais e os desenhos das mesmas recebeu loas como melhor trabalho na sua seção. O projeto Rabisco Urbano: A Perspectiva de Observação com Sombras no Desenho na Arte Pública tratou de investigar as possibilidades artísticas da intervenção urbana. Em 2017, na JICTAC-2017 foram apresentados cinco projetos intitulados: Resgate da Memória Visual das Ruínas do Sahy em Mangaratiba Rio de Janeiro (Artigo:115); Rabiscos Tridimensionais: Implantação de Esculturas de Épuras contendo Planos Particulares na Ilha do Fundão (Artigo:131); Arte e Educação: Uma Visão Contemporânea e Métodos de Ensino da Arte (Artigo:134); Uma visão de Thierry de Duve (Artigo: 227); Cultura e Opulência: Releitura e Ilustração: Compreensão do processo de produção da cana de açúcar no litoral brasileiro, a partir do livro de Padre André João Antonil. Ademais (Artigo: 116), os 5 projetos foram apresentados como pôsteres no Congresso Internacional Scientiarum Historia X – PPGHCTE/COPPE/CCMN-UFRJ, que se realizou no período de 08 a 10 de novembro de 2017 no CCMN-UFRJ.

O projeto do e-book

O grupo de pesquisadores do LaMIE, em 2018, intensificou as suas reuniões e chegou à conclusão que o projeto Cultura e Opulência: Releitura e Ilustração deveria ter continuidade, através de uma publicação *on-line* contendo as coletâneas da pesquisa de arquitetura, instalações dos engenhos, costumes, e indumentária feitas pelos membros do Grupo e a partir desta coletânea foram produzidas as ilustrações pelo estudante/ ilustrador Adherbal Artigiani Neto. Eles crêem que uma **visita ilustrada ao livro de Antonil**, “Cultura e Opulência do Brazil, por suas drogas e minas”, é de suma importância para evidenciar a historiografia dos ciclos econômicos do Brasil Colonial. A partir da decupagem do livro e experimentações de técnicas gráficas, optou-se pela técnica de desenhos ilustrativos com bico de pena para delinear com os traços fortes as formas e pelas aguadas de aquarela. Foi definido que as ilustrações seguiriam as referências dos títulos dos capítulos do livro original. A pesquisa iconográfica para os desenhos teve suporte teórico em outras referências históricas dos séculos XVII e XVIII. Por fim, destaca-se o trabalho do ilustrador Aderbhal Neto, um contador de histórias que usa a imagem no lugar da palavra, transmitindo com potência poética o virtuosismo da técnica do desenho artístico.

O e-book ilustrado Desenhando o Brasil Colonial

As ilustrações de um livro podem contar adentos históricos e relacioná-los com os modos do fazer artístico à luz do sistema cultural contemporâneo. Por este fato, observam-se adaptações de grandes obras literárias contadas em forma de histórias em quadrinhos ou desenhos ilustrativos, para dar apoio ao leitor na compreensão do texto. O livro de Antonil, por ter sido redigido no século XVIII, contém uma linguagem antiga que dificulta o entendimento e a internalização dos conteúdos.

Os objetivos deste livro de ilustrações demonstram a pesquisa sociológica, etnográfica e artística realizada sobre os episódios históricos brasileiros. Para isso acontecer, os bolsistas destacaram alguns trechos da narrativa do texto original do livro de Antonil. Com esta decupagem, criaram uma releitura deste cenário através do desenho artístico, da pintura, de outros meios de representação gráfica e de técnica de 3D realizadas com programas de modelagem tridimensional. E a meta foi representar os ciclos econômicos do Brasil colonial por intermédio do desenho de ilustração.

A presença da ilustração associada à palavra traz a imagem como uma linguagem imprescindível à manifestação do sentido textual e, ao oferecer ricas experiências de cor, forma, perspectivas e significados, contribui para desenvolver no pequeno leitor a capacidade de observação e análise, à medida que o desafia a examinar os detalhes e a construir inferências a partir deles. Algumas partes do texto foram compiladas nas representações desenhadas para evitar que certos detalhes descritos ficassem despercebidos graças à licença poética do ilustrador. Após cada texto, segue entre parênteses a página de referência do livro original.

Com isso, o livro Desenhando o Brasil Colonial estará exercendo sua função quando o leitor puder compreender a abordagem transversal entre objeto de arte e a importância dos conteúdos para a formação da sociedade brasileira. Deste modo, espera-se que isso aconteça, para que seja evitado o esquecimento deste precioso texto literário, destacando um segmento do patrimônio cultural brasileiro para servir de apoio na formação educacional regular ou de entretenimento para atuais e futuras gerações. Não obstante, pretende-se que essa releitura prazerosa com ilustrações esteja ao acesso de todos, evitando que o conteúdo e a memória de uma época fiquem adormecidos nos estudos sobre a cultura brasileira.

Boa apreciação!

Grupo de Pesquisa em Desenho, Arte e Arquitetura do Laboratório LaMIE

Rio de Janeiro, 14 de setembro de 2019.

Presentation

Because it is considered one of the best narratives about the economic cycles in Brazil around the 17th and 18th centuries, André João Antonil's book *Cultura e Opulência do Brasil, por suas drogas e minas* (Brazil's Culture and Opulence, for its drugs and mines) was chosen as grounds for an image and text methodology that will enable the transmission of knowledge to create a type of illustrated literature. The cultural diversity narrated in this material catches the reader by surprise for the wealth of insights to the way of life and procedures put in place for the economic activities of the 17th and 18th centuries in Brazil. This is why shedding light on this topic to clarify how the Brazilian people were formed in contemporary times is taken as a matter of urgency. The illustrated publication thus excels because of its artistic and aesthetic value and contains water colors drawn on the China Ink tracing technique that increases a potential understanding of Father André João Antonil's book. It just so happens that *Desenhando o Brasil Colonial* (Drawing Colonial Brazil) is intended to illustrate scenes and episodes of what it was to manufacture and produce sugar, to breed cattle, to extract ore, to operate mills, to till the land, as it shows how free workers as well as slaves lived in those days and how they influenced one another in Colonial Brazil.

Antonil's book

Father Antonil (ANTONIL, 1711) accurately describes the routine and practicalities of planting sugar cane and manufacturing sugar, breeding cattle, mining activities and the structure of mills. The narrative might as well be similar to the model of a procedures manual, as it describes the entire sugar production process and advises on how to choose the most appropriate land for a plantation and how to farm it, and goes on to describe what the family relationship with their subordinates ought to be and lays out each and every one's individual role. When it was written, there was a different purpose to book than there is today. The author's goal was to write a manual that could help other landlords who were facing similar situations, particularly those who were directly involved with the sugar production industry. The same book is now a historical reference that contains several pieces of detailed information from another day and age. Access to Antonil's publication was made impossible, under the auspices of colonial persecution, when the Portuguese King John V had it confiscated. Remarkably, the author, in his turn, also describes other techniques, such as those for tobacco production, ore mining and cattle breeding.

LaMIE

In 2008, Professor Aurelio Antônio Mendes Nogueira created the *Laboratório de Meios Eletrônicos Interativos em Desenho, Arte e Arquitetura* (Laboratory of Interactive Electronic Media in Design, Art and Architecture). Within the *Departamento de Técnicas e Representações* (Department of Techniques and Representations – BAR) of the *Escola de Belas Artes* (School of Fine Arts – EBA) of the *Universidade Federal do Rio de Janeiro* (Federal University of Rio de Janeiro – UFRJ), the Lab has sought to develop advanced scientific and technological research and projects in education. Their studies focus on Interactive Electronic Media along the following lines of research: Design, Art, Architecture, Illustration, Scientific Vision, Photography, Virtual Reality, Real Time, Augmented Reality, Virtual Heritage, Urban Planning, History and Theory of Architecture, Panoramic Views, 2D and 3D Modeling, Virtual Scenography, 3D broadcasting systems, Interactive installations (electronic or digital media, including video-installations, multimedia installations and net-art), 3D Sound, e-learning, Multimedia interactive, Web and Video for: educational training, education, simulation (work and understanding), information technology (particularly 3D models) and interactive digital TV. With that, the LaMIE commits to update, develop and disseminate new investigative opportunities in the visual arts and architecture geared for teaching and learning academic communities, offering the possibility to implement projects in partnership with other institutions for professional betterment and academic training together.

The LaMIE Research Group

The Design, Art and Architecture Research Group operates under the LaMie – EBA/CLA/UFRJ Laboratory and is composed by the chief publisher and 12 graduate students from all stages of their Art Education course program (Plastic Arts and Design), namely: Adherbal Artigiani Neto; Aleph Lana da Costa Archanjo; Douglas do Nascimento Suzano; Flávia Lucia da Silva Fontes; Gabriela Carvalho Ferreira; Giovanna Rita Rabelo de Matos Silva Arruda; José Leandro Lopes Araújo; Marcelle Lateefah Simões da Rocha; Mariana Daltro Meliande; Marina Silva Rodrigues; Lucas Almeida de Melo; Poliana da Silva Paixão.

They have been participating in the PIBIAC (Art and Cultural Initiation Scholarship Program) and are therefore encouraged to address methodological and educational research throughout their studies so that this effort may include them in graduate programs.

The group also understands that a university's social role is to produce knowledge in light of contemporary culture. Nevertheless, it promotes education, research and outreach as activities that transmit knowledge and bring the university closer to the community where it is inserted, as well as investigation, critical analysis of creative work, whose reference is always the social problems and issues. So, in addition to seeking solutions to current problems, they do their best to keep the university ahead of its time and to build a more critical society that will be sustainable and autonomous.

In 2016, LaMIE projects developed by the Group were highlights in the 38th Giulio Massarani Journey of Scientific, Technological, Artistic and Cultural Initiation – JICTAC. A project called *Perspectiva de Observação: Estudo de sete áreas paisagísticas da Ilha do Fundão para catalogação das espécies vegetais e desenhos das mesmas* (Perspective of Observation: Studying seven landscape areas in the Ilha do Fundão to catalog plant species and their drawings) was appreciated as the best study in the section. A project called *Rabisco Urbano: A Perspectiva de Observação com Sombras no Desenho na Arte Pública* (Urban Scribbling: The Perspective of Observation with Shadows in the Design of Public Art) was developed to investigate the artistic possibilities of urban intervention. During the JICTAC-2017, five projects were presented under the following titles: *Resgate da Memória Visual das Ruínas do Sahy em Mangaratiba Rio de Janeiro* (Reviving the Visual Memory of the Sahy Ruins in Magaratiba / Rio de Janeiro - Artigo: 115); *Rabiscos Tridimensionais: Implantação de Esculturas de Épuras contendo Planos Particulares na Ilha do Fundão* (3D Scribblings: Implementing Sculptures of Planar Projections containing Particular Planes in the Ilha do Fundão - Article: 131); *Arte e Educação: Uma Visão Contemporânea e Métodos de Ensino da Arte* (Art and Education: A Contemporary View and Methods of Art Education - Article: 134); *Uma visão de Thierry de Duve* (A View of Thierry de Duve - Article: 227); *Cultura e Opulência: Releitura e Ilustração: Compreensão do processo de produção da cana de açúcar no litoral brasileiro, a partir do livro de Padre André João Antonil* (Culture and Opulence: Re-reading and Illustration: Understanding the sugar cane production process on the Brazilian Coast, based on Father André João Antonil's book – Article: 116).

Furthermore, the 5 projects were presented as posters during the Congresso Internacional Scientiarum Historia X – PPGHCTE/COPPE/CCMN-UFRJ, which was held on November 8-10, 2017, at the CCMN-UFRJ.

The e-book project

In 2018, the LaMIE group of researchers intensified their meetings and came to the conclusion that the project Culture and Opulence: Re-reading and Illustration should be continued by means of an online publication containing Group collections of the architectural research, mill installations, customs and costumes. Based on these assets, illustrations were produced by student/illustrator Adherbal Artigiani Neto. They believe an illustrated visit to Antonil's book "Culture and Opulence, for its drugs and mines" is extremely important to underline the historiography of economic cycles in Colonial Brazil. After an appropriate decoupage of the book and experimentation with some graphic techniques, the illustrative quill pen was the technique of choice to provide a strong outline for the water color shapes. They also decided that the illustrations would follow the reference of original book chapter titles. The iconographic research for the drawings was based on theoretical grounds from other historical references of the 17th and 18th centuries. Lastly, the remarkable work by illustrator Aderbhal Neto, a storyteller who uses

images instead of words, surfaces the virtuosity of an artistic drawing technique with poetic power.

The illustrated e-book “Drawing Colonial Brasil”

The illustrations of a book may tell historical events and relate them with artistic modes in light of our contemporary cultural system. This is why adaptations to major literary works can be told in the form of cartoons or illustrative drawings, in order to support the reader in his/her understanding of the text. Having been written in the 18th Century, Antonil's book boasts old language that makes understanding it and internalizing the contents a little troublesome.

The objectives of this book of illustrations show the sociological, ethnographic and artistic research into Brazilian historical episodes. To that end, scholarship holders highlighted some excerpts of Antonil's original book narrative. From this decoupage, they allowed this scene to be read anew through artistic drawing, painting and other means of graphic representation as well as the 3D technique that relied on three-dimensional software modeling. And the goal was to represent Colonial Brazil's economic cycles by means of illustrative drawings.

The presence of illustration in association with words exalts image as a relentless language for the manifestation of textual meaning and, in offering rich experiences of color, shape, perspectives and meanings, it contributes to breed in young readers the capacity to observe and analyze, insofar as it challenges those very young readers to make their own inferences. Some parts of the text were compiled in representations that had been drawn to keep some details from going by unnoticed thanks to the illustrator's poetic license. After each text, the page referenced from the original book appears within brackets.

The book “Drawing Colonial Brazil” will therefore be performing its role as readers will understand the overarching approach between an objet d'art and the importance of content for the education of Brazilian society. It is thus expected, to avoid relinquishment of such precious literary text, underlining a segment of Brazilian cultural heritage to support regular educational training or entertainment for current and future generations. Nevertheless, this pleasurable re-reading, with illustrations, is intended for universal access, to keep contents and the memory of a moment in time from falling into oblivion in studies about the Brazilian culture.

Enjoy it!

LaMIE Laboratory

Drawing, Art and Architecture Group

Rio de Janeiro, September 14, 2019



QR orcid

“ Eu creio que a escrita, assim como a imagem, são criações onde o autor se dedica ao fazer artístico muito mais do que pensar o público que irá atingir, porque se pretende sempre trabalhar o mais abrangentemente possível com a emoção ”

Maria da Graça Muniz Lima

Doutora em Artes Visuais pela Escola de Belas Artes da UFRJ (2012)

**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Com várias notícias curiosas do modo de fazer o assucar, plantar e beneficiar o tabaco, tirar ouro das minas e descobrir as da prata, e dos grandes emolumentos que esta conquista da América Meridional dá ao Reino de Portugal com estes, e outros generos e contratos reaes.

Obra de

André João Antonil

Oferecida

Aos que desejão ver glorificado nos altares ao venerável padre José de Anchieta, sacerdote da Companhia de Jezus, Missionário Apostolico e novo thaumaturgo do Brazil.

Impresso em Lisboa

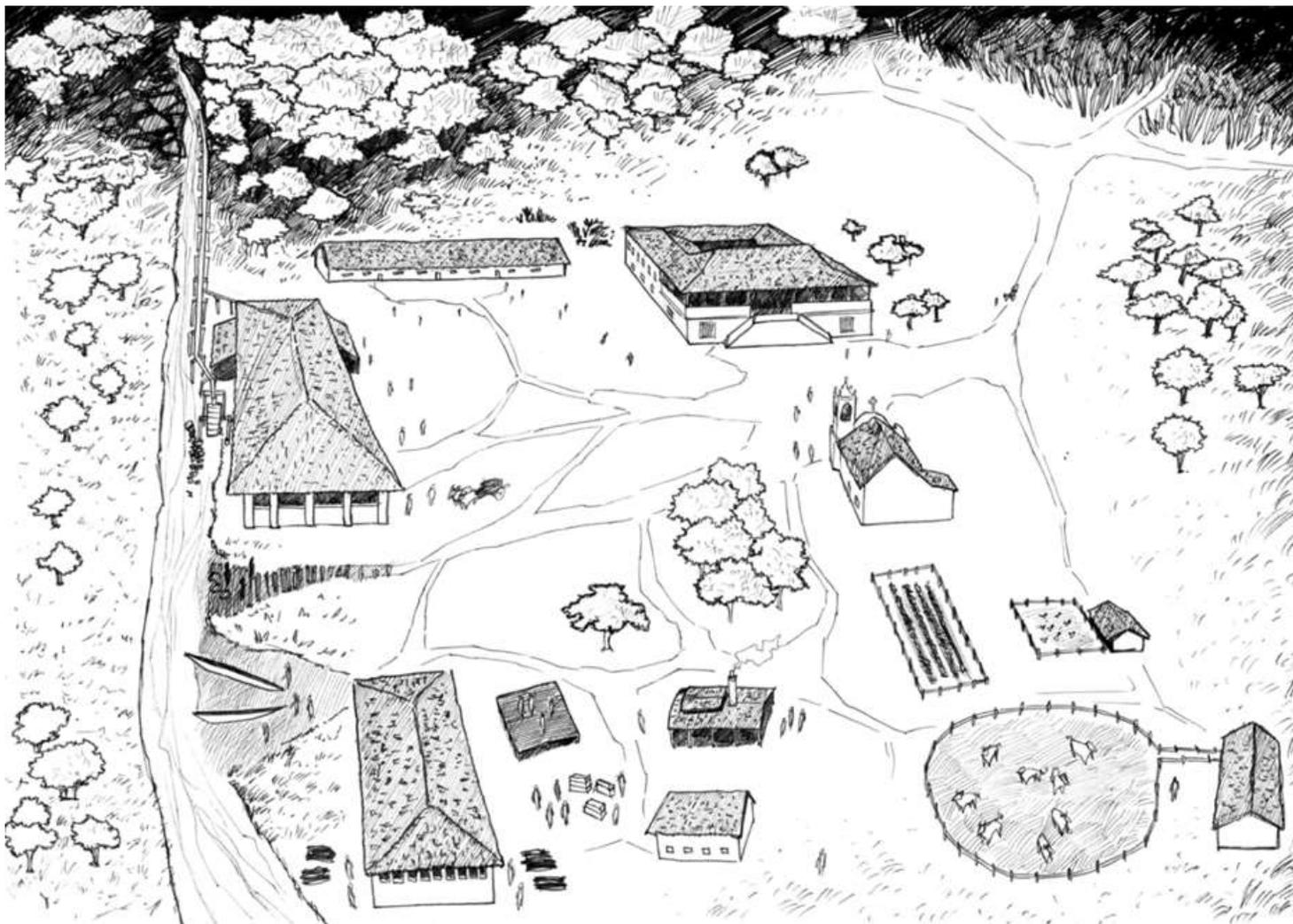
Na Oficina Real Deslandesiana, com as licenças necessárias, ano de 1711.

**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Primeira Parte

Livro Primeiro

**CULTURA, E OPULENCIA DO
BRAZIL NA LAVRA DO
ASSUCAR
ENGENHO REAL, MOENTE, E
CORRENTE**



//01

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

Um engenho real deve possuir as senzalas dos escravos e as moradas do capelão, dos feitores, mestre, purgador, barqueiro e caixeiro. Deve possuir também uma capela com altar e todos os seus ornamentos, a casa do senhor de engenho e quartos separados para os hóspedes, já que no Brasil faltam estalagens. O edifício do engenho deve ser forte, espaçoso e composto pelas oficinas, casa de purgar, caixaria, alambique e outras coisas menores de que se falará depois. (Pág. 8)



//02

Capitulo II - Como se hade haver o senhor de engenho na compra, e na conservação das terras, e nos arrendamentos dellas.

Convém ao senhor de engenho, antes de comprar terras, valer-se das informações dos lavradores que as conhecem. Deve-se atentar não só ao preço, mas a todas as conveniências necessárias à fazenda, como canaviais, pastos, águas, roças e matos, além da comodidade de ter lenha o mais perto possível. Buscar a opinião dos mais velhos e mais experientes é sempre melhor. (Pág. 11)

//03

Antes de concluir a compra, deve o comprador informar-se sobre o vendedor e seus bens para que não seja surpreendido por questões legais que possam impedir a posse das terras. (Pág. 11)

Capitulo II - Como se hade haver o senhor de engenho na compra, e na conservação das terras, e nos arrendamentos dellas.



//04

Capitulo II - Como se hade haver o senhor de engenho na compra, e na conservação das terras, e nos arrendamentos dellas.

Recomenda-se ao senhor de engenho que tenha cuidado ao guardar as documentações de aquisição da propriedade. As escrituras não devem ser deixadas expostas ou junto às coisas da mulher, sob o risco de se perderem, danificarem ou serem usadas as folhas para outros fins, como embrulhos, desenhos ou barquinhos de papel. (Pág. 12)



//05

Capítulo III - Como e hade haver o senhor do engenho com os lavradores, e outros visinhos, e estes com o senhor.

Senhores de engenho devem cuidar para tratar com cordialidade e educação não apenas seus vizinhos também donos de engenho, mas também lavradores e outros trabalhadores ao seu entorno. Justiça e correção na partilha do trabalho de cada um também devem ser observados. (Pág. 14)





//06

Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.

Ao capelão encomenda-se o ensino e a doutrinação à vida cristã da família e dos escravos do engenho. Portanto, ele deve ser escolhido por seu procedimento e saber. (Pág. 18)



//07

Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.

O capelão terá suas obrigações no engenho – como as missas dominicais e em dias santos na capela do engenho, e deverá seguir os preceitos da Paróquia e da Santa Igreja. É aí que ele explicará os preceitos cristãos e os mistérios da fé. (Pág. 18)

Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.

O capelão ensinará aos negros como orar, quais os mandamentos da lei de Deus e da Igreja, no que crer, no que obrar, e como pedir a Deus o que necessitam. Também falará sobre como confessar os pecados e pedir perdão por eles com verdadeiro arrependimento. (Pág. 18)



//09

Além de suas obrigações como capelão, pelas quais recebe entre quarenta e cinquenta mil réis, o sacerdote pode também ensinar os filhos do senhor de engenho. Se for este o caso, o senhor deve acrescentar por ano, pelo seu trabalho, um valor justo a este trabalho. (Pág. 20)

Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.





//10

Capitulo IV - Como se hade haver o senhor do engenho na eleição das pessoas, e officiaes que admittir ao seu serviço, e primeiramente da eleição do capellão.

Antes de se iniciar a moagem da cana, se o senhor do engenho não convidar ao vigário, deverá o capelão benzer o engenho e apelar a Deus para o bom rendimento da safra, assim como pedir para que livre os trabalhadores de todo o tipo de desastre. (Pág. 20)



//11

**Capítulo V - Do feitor
mór do engenho, e dos
outros feitores menores,
que assistem á moenda,
fazendas, e partidos da
cana, suas obrigações,
e soldadas.**

O feitores são os responsáveis por coordenar o engenho e as pessoas que lá trabalham. Sua autoridade deve ser bem ordenada (menores subordinados aos maiores), mas sempre de acordo com os desejos e preceitos do senhor de engenho. (Pág. 21)



//12

Capitulo V - Do feitor mór do engenho, e dos outros feitores menores, que assistem á moenda, fazendas, e partidos da canna, suas obrigações, e soldadas.

Os escravos devem saber que o feitor mór tem o poder de mandar, repreender e castigá-los. Mas o senhor de engenho deve declarar sua autoridade para que não haja excessos. Se for necessário, a repreensão aos feitores não deve ser feita na frete dos escravos.

É o feitor que deve preparar os barcos e os carros para buscar a cana, formas e lenha. Deve também dar conta ao senhor de tudo que é necessário ao engenho antes de se começar a moer e de tudo arrumar assim que a safra se acaba. (Pág. 21)

//13

Os feitores não devem ter permissão para castigar com golpes brutos, pois podem ferir ou matar um escravo de préstimo que vale muito dinheiro. Deve-se lhes permitir repreender com um cipó às costas ou coisa semelhante para ensino. (Pág. 22)

Capitulo V - Do feitor mór do engenho, e dos outros feitores menores, que assistem á moenda, fazendas, e partidos da canna, suas obrigações, e soldadas.





//14

**Capitulo V - Do feitor
mór do engenho, e dos
outros feitores menores,
que assistem á moenda,
fazendas, e partidos da
canna, suas obrigações,
e soldadas.**

Adoecendo qualquer escravo, deve-se retirá-lo do trabalho e por outro em seu lugar e avisar ao senhor para que o mande curar ou para que o capelão o ouça em confissão e lhe ministre os sacramentos antes da morte. (Pág. 22)

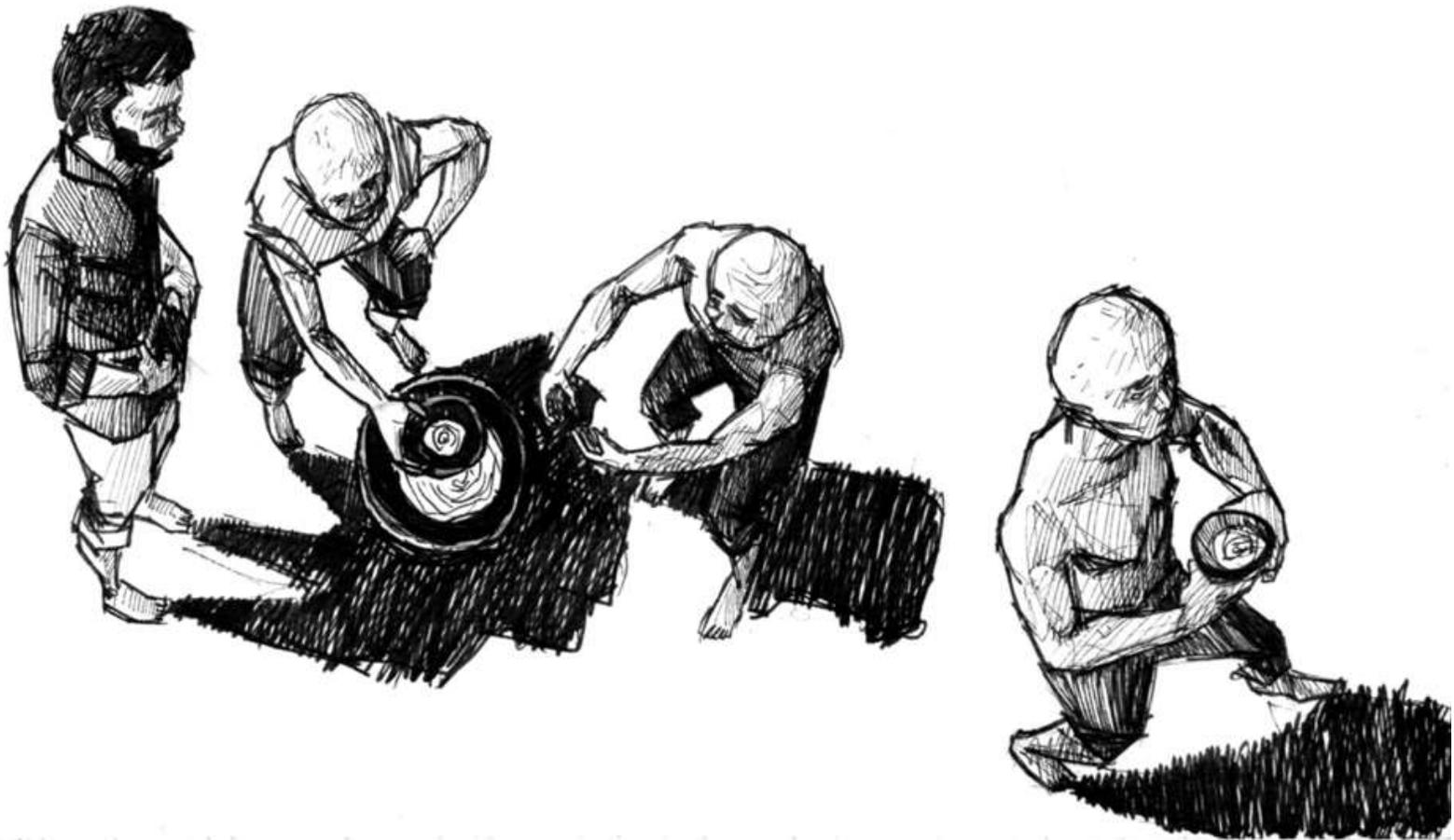
//15

Capítulo VI - Do mestre do assucar, e soto-mestre a quem chamão banqueiro, e do seu ajudante, a quem chamão ajuda-banqueiro.

Se dá o nome de mestre a quem faz o açúcar, pois é preciso inteligência, atenção e experiência para a tarefa. Deve-se experimentar e ver se o caldo tem boa purificação antes de jogá-lo nas caldeiras e também ao se cozer e bater. A alma do sucesso do resultado é a diligente atenção.

Ao soto-mestre e ao soto-ajudante competem cuidar das formas, tapar-lhes os buracos, cavar-lhes as covas de bagaço com cavadores, endireitá-las e nelas colocar o açúcar feito com as três têmperas. (Pág. 26)

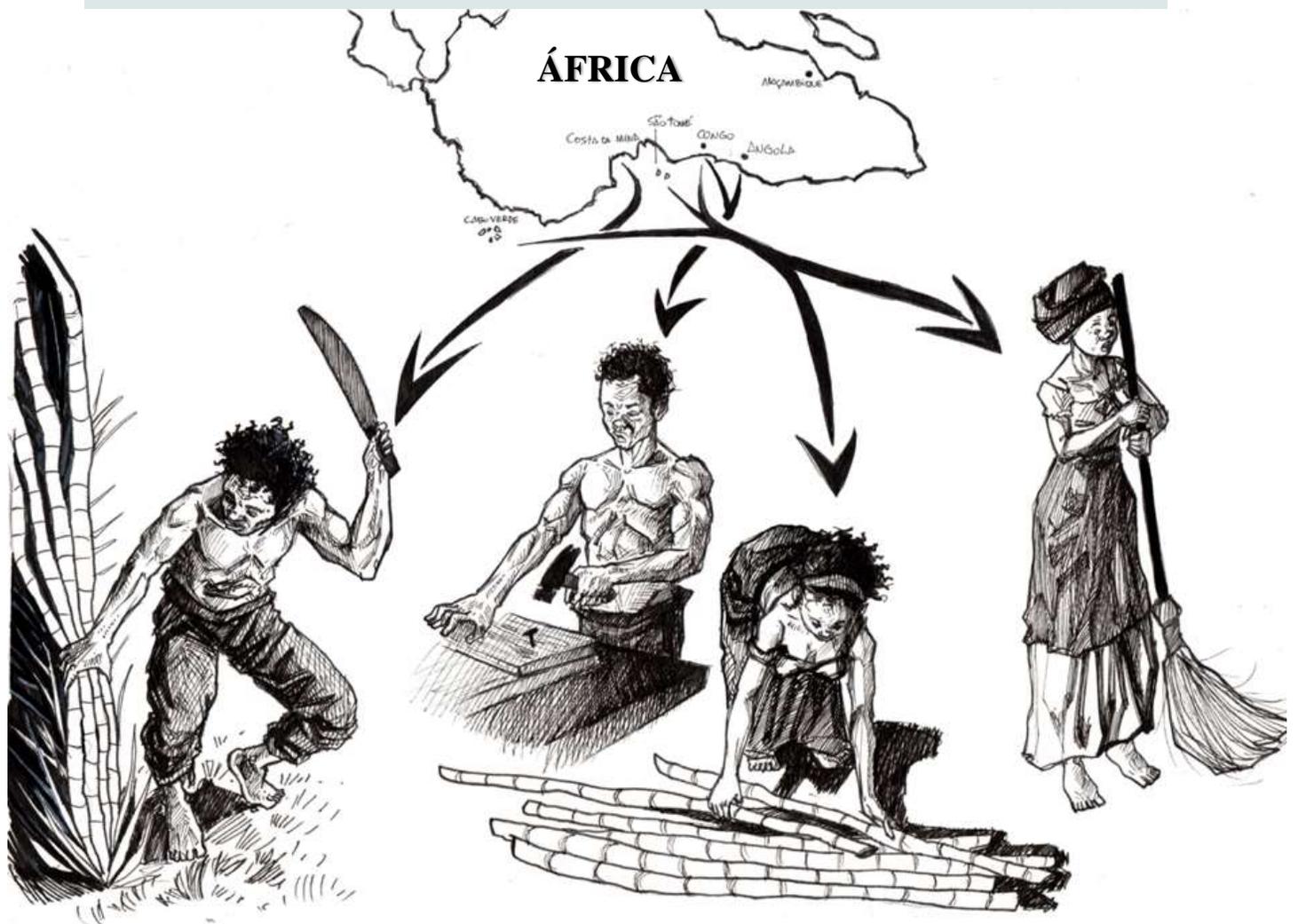




//16

Capitulo VI - Do mestre do assucar, e soto-mestre a quem chamão banqueiro, e do seu ajudante" a quem chamão ajuda-banqueiro.

Deve-se fazer a repartição justa dos claros entre os escravos. O local deve ser limpo, claro e possuir todos os instrumentos necessários. O mestre deve verificar, antes de se começar a moer, o fundo das caldeiras e dos tachos e ver se existe necessidade de algum conserto. (Pág. 27)



//17

Capítulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.

Os escravos são as mãos e pés do senhor de engenho, não sendo possível passar sem eles para as tarefas da fazenda e da casa. Os escravos chegaram ao Brasil vindos de diversas regiões da África e diferem entre si não só em aparência como em aptidão para os trabalhos. Os Ardas e os Minas são robustos. Os de Cabo Verde, e S.Thomé, são mais fracos. Os de Angola são mais capazes de aprender ofícios mecânicos. Entre os Gongos há os bons não só para o serviço da cana, mas para as oficinas e trabalhos domésticos (Pág. 31)



//18

**Capitulo IX - Como se
hade haver o senhor de
engenho com seus
escravos.**

Alguns senhores têm por costume dar aos escravos um dia em cada semana para que plantem para si, não padecendo assim de fome nem necessitando pedir ração de farinha para seu alimento. (Pág.35)



//19

Capitulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.

Se não lhes dá a farinha ou o dia para plantar e ainda quer que lhes sirva de sol a sol sem descanso, há o senhor de responder perante o tribunal divino. Não se deve negar o sustento e o vestido a um seu escravo. (Pág. 35)



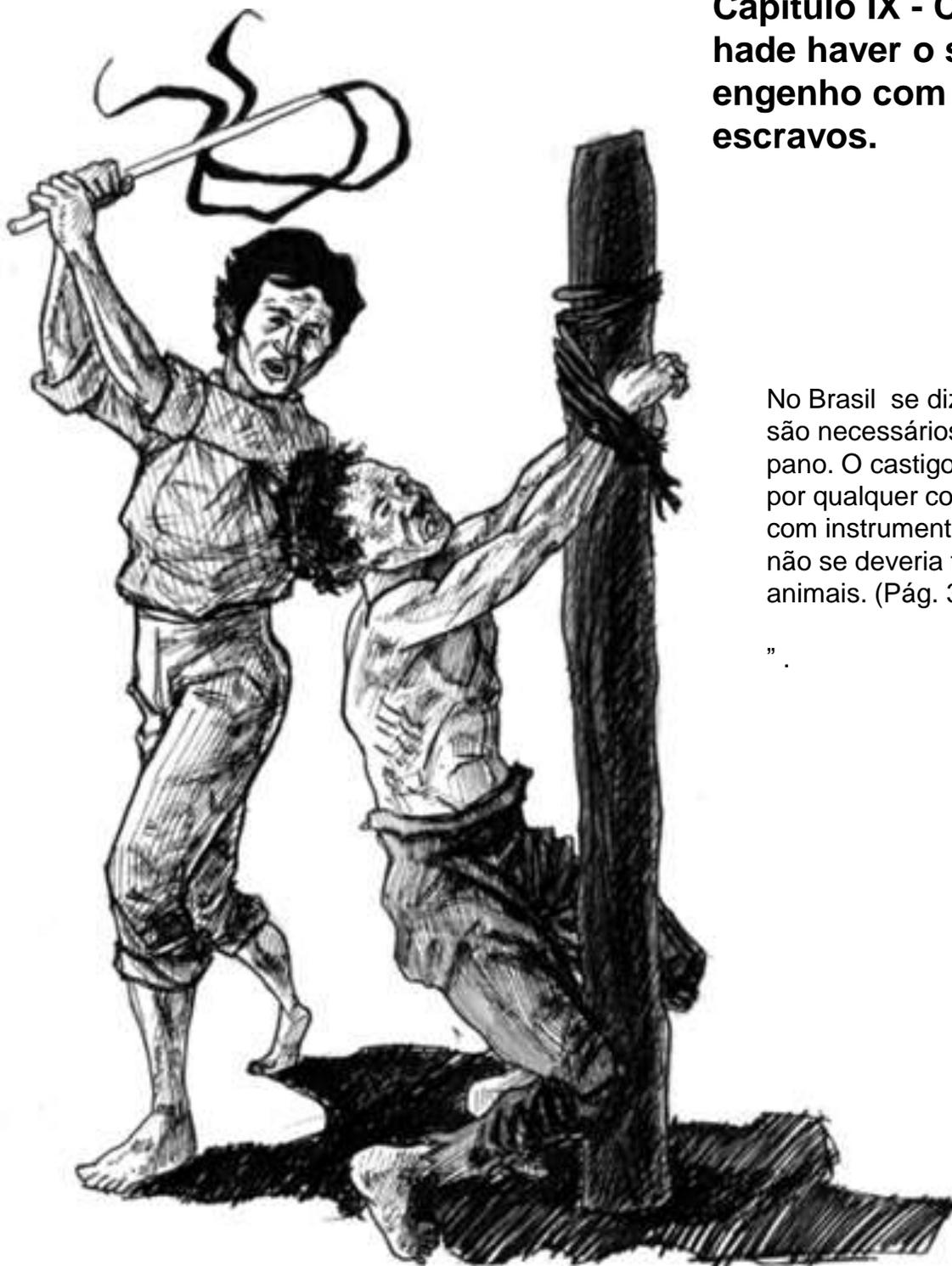
//20

Capitulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.

Não se deve negar aos escravos o sustento, o vestir e a moderação do trabalho. Aos que o servem, deve o senhor dar suficiente alimento, mezinhas na doença e vestimentas para que não apareçam quase nus pelas ruas. E convém que não sejam reconhecidos por escravos apenas na repartição do trabalho e esquecidos na doença e na farda. (Pág. 34)

//21

Capitulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.



No Brasil se diz que para o escravo são necessários três P's: pão, pau e pano. O castigo é muitas vezes dado por qualquer coisa pouco provada e com instrumentos de muito rigor, o que não se deveria fazer nem com os animais. (Pág. 34)

”



//22

Capítulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.

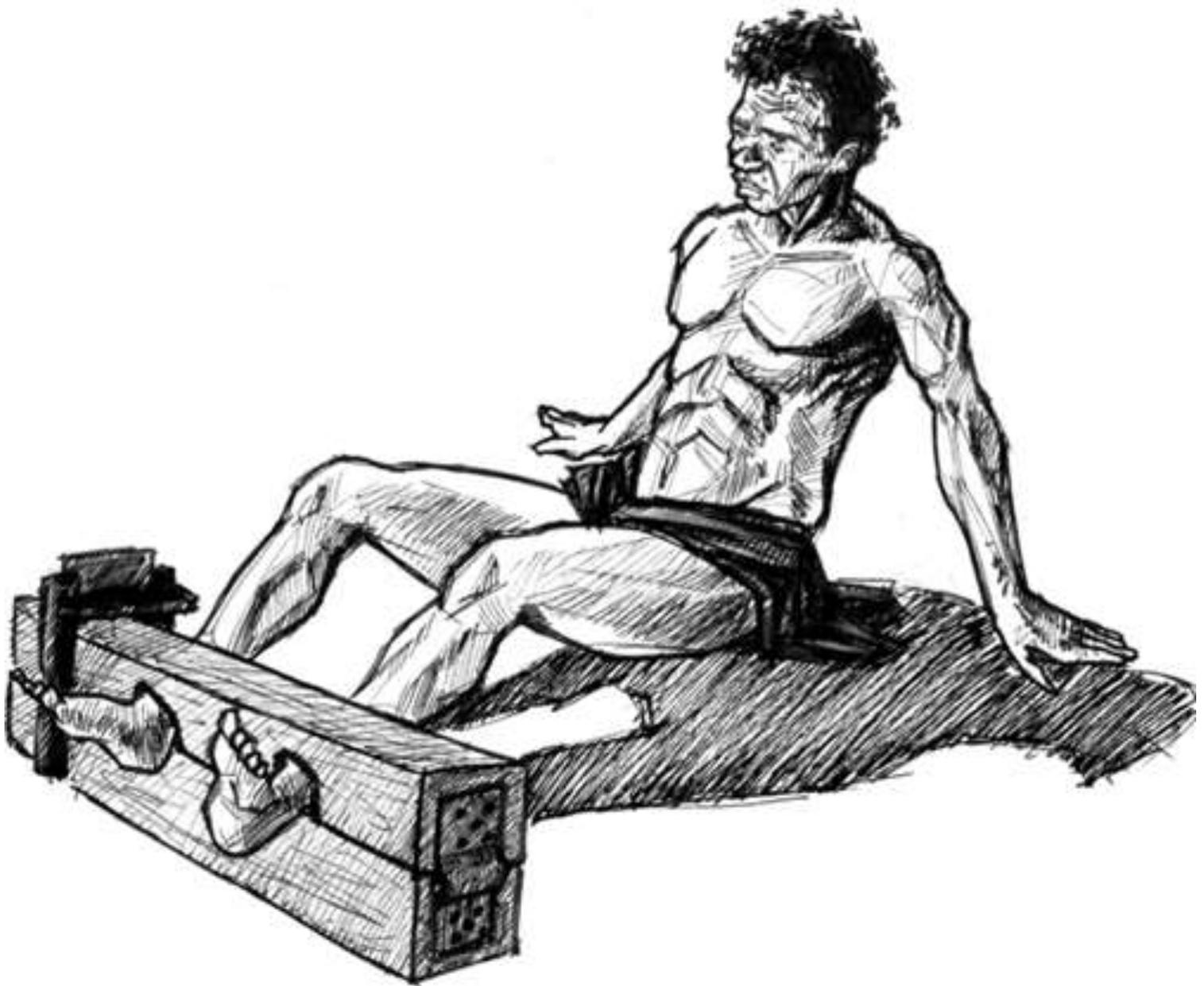
Quando o castigo é frequente e excessivo, os escravos fugirão para o mato ou se matarão por si. Não é que não se deva castigar os excessos, porém é bom que se averigue antes, para não castigar inocentes. (Pág. 35)



//23

**Capítulo IX - Como se
hade haver o senhor de
engenho com seus
escravos.**

Convencidos, os castigos devem se dar com moderação com açoites, correntes de ferro ou tronco. Castigar com ímpeto, instrumentos terríveis ou marcá-los com fogo não seria coisa para bárbaros, quanto mais para cristãos católicos. (Pág. 36)



//24

**Capitulo IX - Como se
hade haver o senhor de
engenho com seus
escravos.**

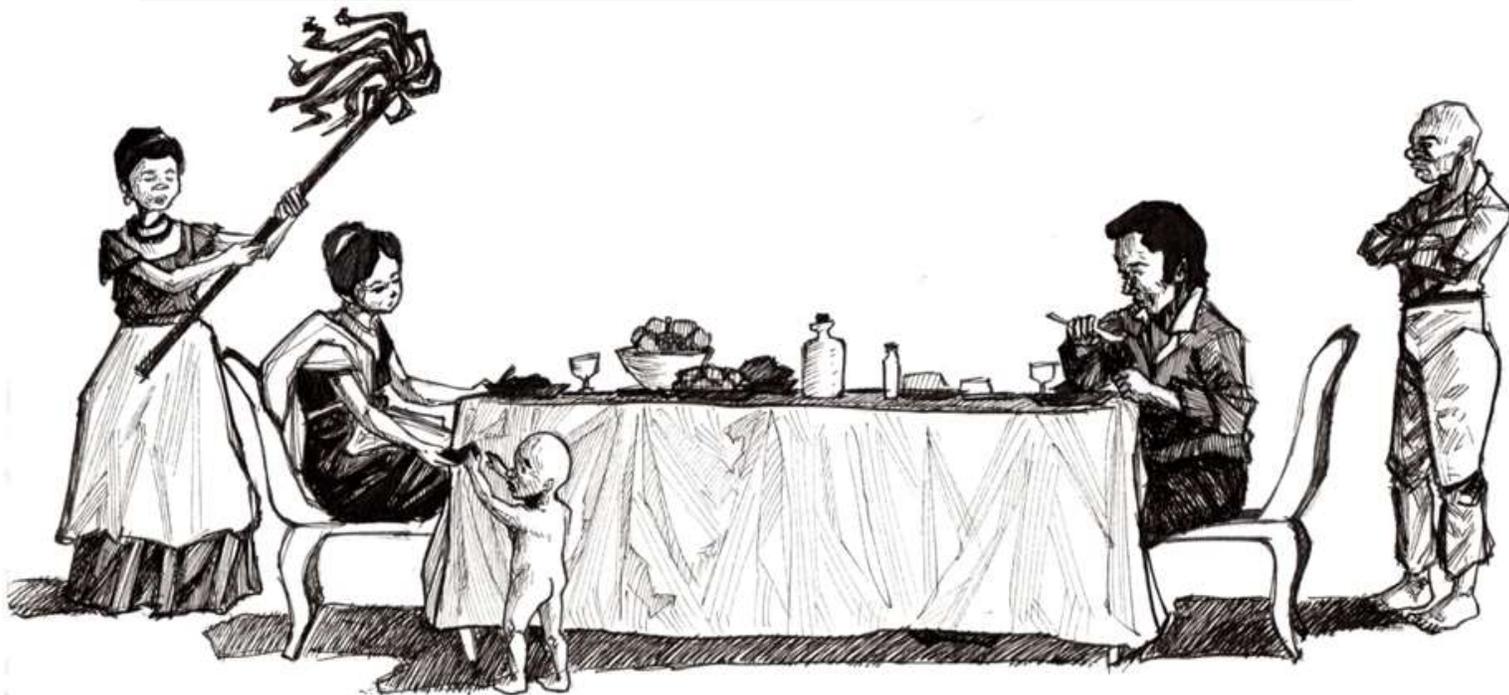
Se o senhor os tratar como pai, dando-lhes o necessário para sustento, vestir e algum descanso do trabalho, os escravos serão convencidos das culpas que cometeram e receberão com misericórdia o justo e merecido castigo. (Pág. 36)



//25

Capítulo IX - Como se hade haver o senhor de engenho com seus escravos.

Não se pode negar-lhes os folguedos, único alívio de seu cativo, pois os escravos hão de ficar tristes e melancólicos. Os senhores devem permitir que cantem e dancem por algumas horas alguns dias no ano e alegrem-se honestamente à tarde, após as festa da manhã dedicadas à N. S. do Rosário e S. Benedito. (Pág. 36).



//26

Capitulo X - Como se hade haver o senhor do engenho no governo de sua familia, e nos gastos ordinarios da casa.

Os senhores devem ter o cuidado de dar aos filhos pequenos dos escravos as sobras da mesa. Isso fará com que se alegrem e os sirvam de boa vontade. (Pág 37)



//27

Capitulo X - Como se hade haver o senhor do engenho no governo de sua familia, e nos gastos ordinarios da casa.

Um engenho gera muitos gastos e é necessário cuidar para que as despesas supérfluas não tornem seu senhor desprovido de recursos. Se resolve lidar com o engenho, o melhor é afastar-se da cidade e suas ocupações. Mas há que se decidir quanto ao que fazer quanto ao estudo dos filhos. (Pág. 38)



//28

Capitulo X - Como se hade haver o senhor do engenho no governo de sua familia, e nos gastos ordinarios da casa.

Se decidir que o melhor é que vão para a cidade estudar, o senhor deve colocar seus filhos na casa de algum parente ou amigo sério e honrado, garantindo que não tenham liberdade ou dinheiro para as distrações. (Pág.39)



//29

Capitulo XI - Como se hade haver o senhor do engenho no recebimento dos hospedes, assim religiosos, como seculares.

A hospitalidade é uma cortesia e uma virtude cristã e no Brasil é muito exercitada e louvada, pois faltam estalagens fora da cidade. O melhor é ter casa separada para os hóspedes, assim se mantém o recolhimento das mulheres, filhas e das moças do serviço doméstico. (Pág. 40)



//30

Capitulo XII - Como se hade haver o senhor do engenho com os mercadores, e outros seus correspondentes na praça, e de alguns modos de vender, e comprar o assucar conforme o estilo, e uso do Brazil.

Para poder contar sempre com os bons préstimos, o senhor de engenho deve honrar os compromissos assumidos com os lavradores e todos os trabalhadores envolvidos no processo de plantio e fabricação do açúcar. (Pág. 42)



//31

Também precisam honrar compromissos assumidos com credores, mercadores e fornecedores. Sem isso, não conseguirão crédito nas safras seguintes. (Pág.42)

Capitulo XII - Como se hade haver o senhor do engenho com os mercadores, e outros seus correspondentes na praça, e de alguns modos de vender, e comprar o assucar conforme o estilo, e uso do Brazil.

**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Primeira Parte

Livro Segundo

**CULTURA, E OPULENCIA DO
BRAZIL NA LAVRA DO
ASSUCAR
ENGENHO REAL, MOENTE, E
CORRENTE**



//32

Para se ter um bom engenho real, é preciso escolher as melhores terras para o plantio da cana. As que chamam massapês são as ideais. (Pág. 45)

Capitulo I - Da escolha da terra para plantar cannas de assucar, e para mantimentos necessários, e provimento do engenho.



//33

**Capítulo II - Da planta, e
limpas das cannas, e a
diversidade que ha
nellas.**

Depois de se escolher a melhor terra para a cana, deve-se roçá-la, queimá-la, limpá-la e abri-la e regos onde se plantarão as canas em pedaços que logo hão de brotar. (Pág. 47)



//34

**Capitulo II - Da planta, e
limpas das cannas, e a
diversidade que ha
nellas.**

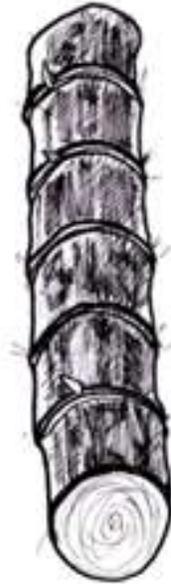
Nos lugares altos da Bahia, planta-se a cana nos meses de fevereiro e maio. Nas baixas e várzeas, planta-se também nos meses de julho e agosto, às vezes até setembro. (Pág. 47)



//35

**Capitulo II - Da planta, e
limpas das cannas, e a
diversidade que ha
nellas.**

As canas que se plantam nos outeiros são mais limpas que as que se plantam nas várzeas. As socas – raízes das canas cortadas – servem para plantar e tornam a brotar, renovando o canavial. (Pág. 48)



//36

**Capitulo II - Da planta, e
limpas das cannas, e a
diversidade que ha
nellas.**

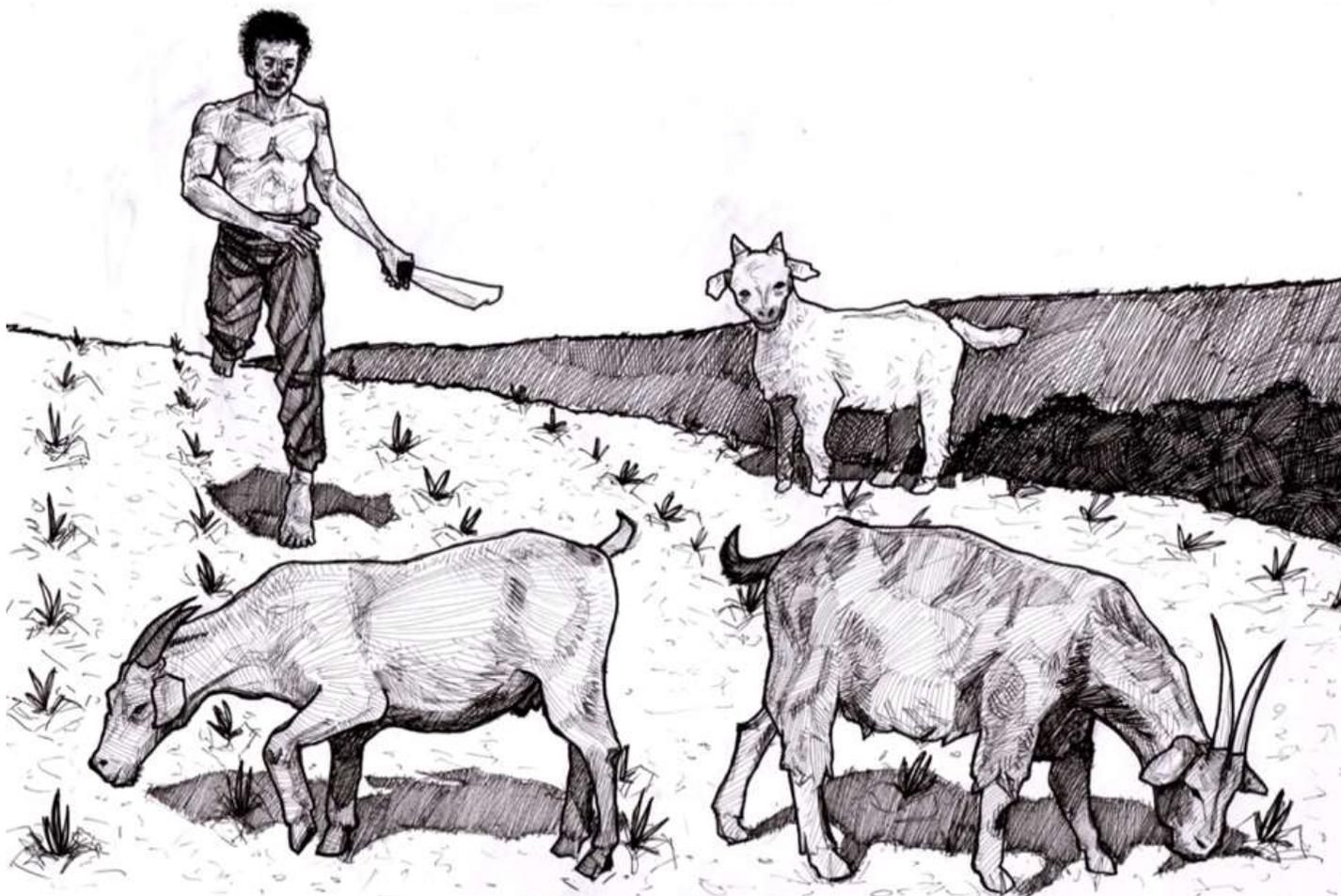
A melhor cana é a de canudo comprido e limpo. As que têm canudos pequenos e barbados são as piores. Elas nascem ou da seca ou do frio. E as barbas é falta de alguma limpa no tempo certo. (Pág. 48)



//37

O capim é o inimigo da cana e obriga os escravos lavradores a limparem a terra com a enxada continuamente. (Pág. 50)

Capitulo III - Dos inimigos da cana, em quanto está no cannaveal.



//38

Capitulo III - Dos inimigos da canna, em quanto está no cannaveal.

Cabras, bois e cavalos comem os olhos da cana, portanto, os senhores de engenho devem manter os pastos cercados ou mesmo distantes das plantações, para defender seus canaviais. (Pág. 51)



//39

Capitulo IV - Do corte da canna, e sua condução para o engenho.

No mês de agosto se costuma cortar a cana a foice para a moagem. Antes de ser cortada, há de estar pelo menos dezesete ou dezoito meses na terra. Comumente, os escravos cortam e as escravas amaram os feixes. (Pág. 52 - 53)

//40

A condução da cana pode ser feita por mar, em barcas sem vela. O lavrador tem obrigação de cortar a cana e a conduzir a sua custa até o porto, onde o barco do senhor a recebe. (Pág. 53)

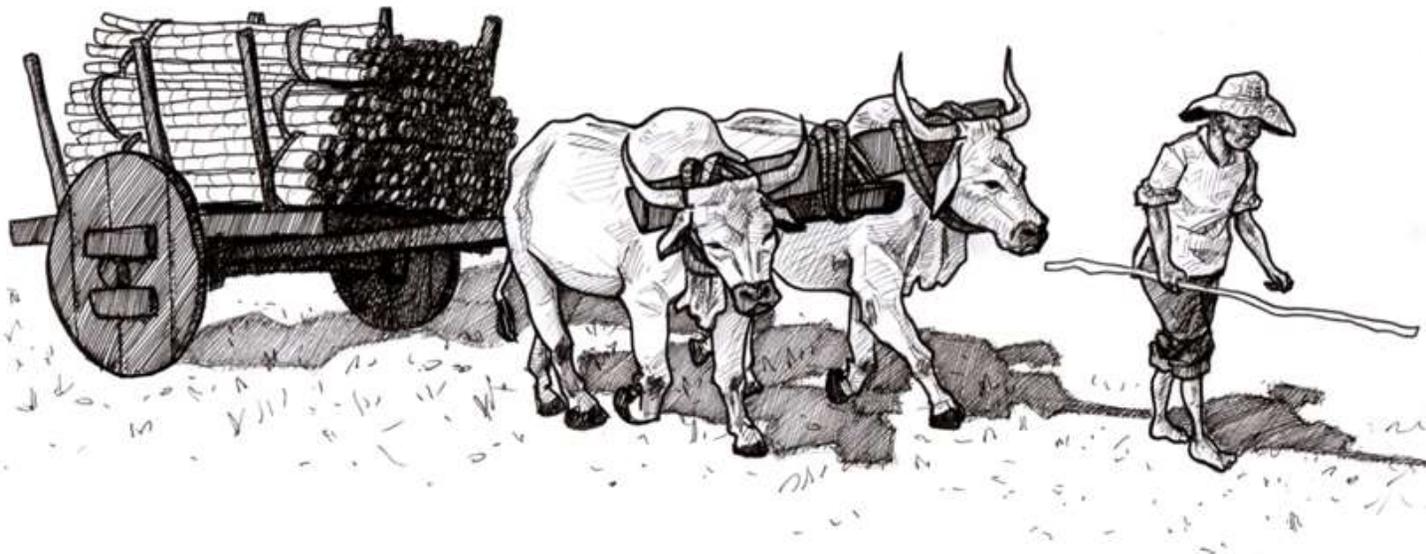
Capitulo IV - Do corte da cana, e sua condução para o engenho.



//41

A condução da cana por terra se faz nos carros. Cada fazenda deve ter dois deles. Toda a condução por terra até a moenda corre por conta do dono da cana. (Pág. 54)

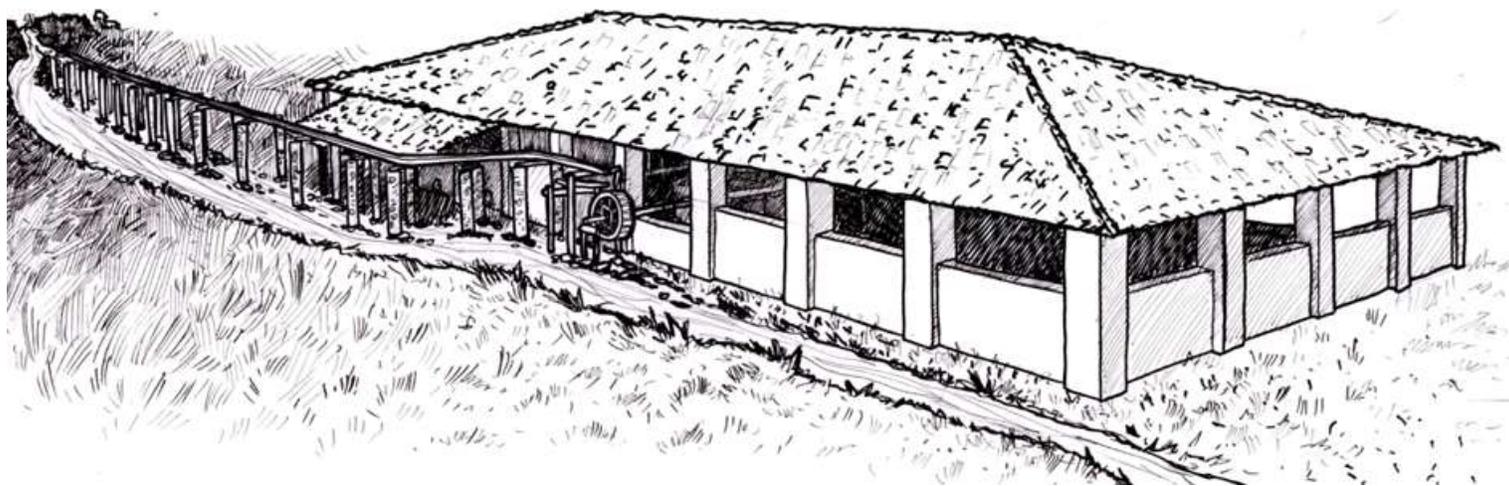
Capitulo IV - Do corte da canna, e sua condução para o engenho.

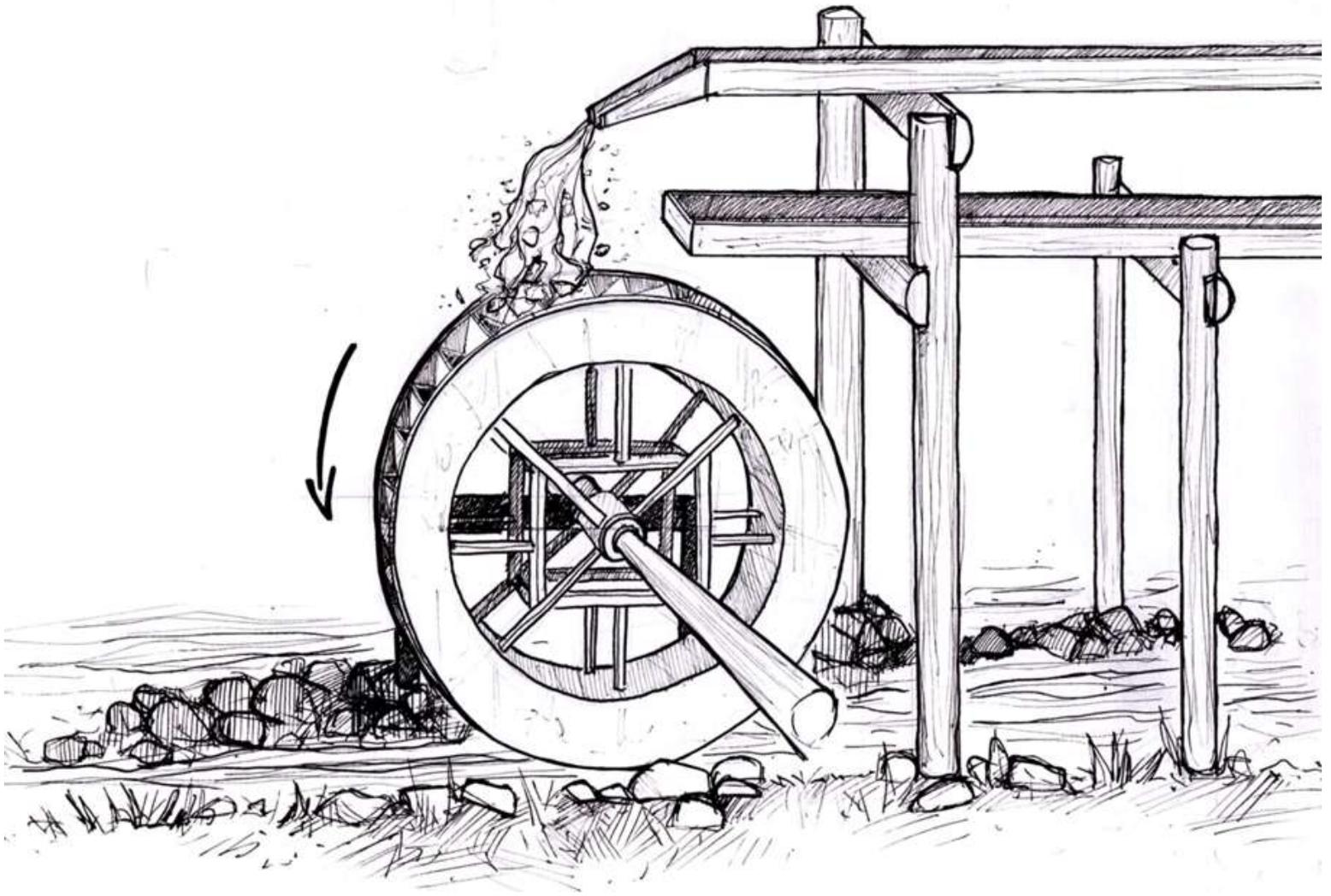


//42

Capítulo V - Do engenho, ou casa de moer a canna; e como se move a moenda com água.

O nome engenho compreende todo um complexo de edifícios, com as oficinas de moer a canna, cozer e purgar o açúcar. Contudo, é na casa do engenho que se encontra todo o engenhoso aparato da moenda. Ela pode receber comodamente quatro tarefas de cana. (Pág. 56)

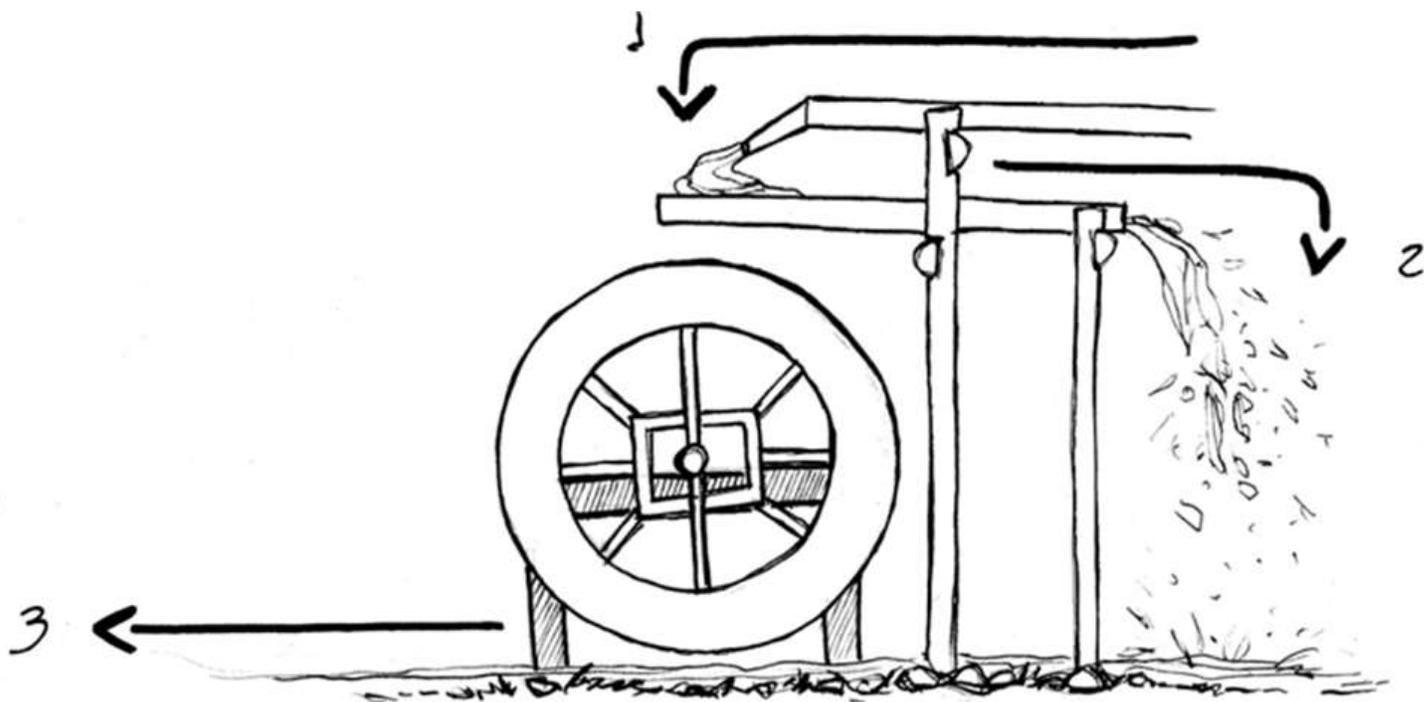




//43

**Capitulo V - Do
engenho, ou casa de
moer a canna; e como
se move a moenda
com agua**

Na casa do engenho moe-se a cana com a ajuda de eixos e rodas. Para mover a moenda, utiliza-se a queda d'água do açude ou tanque. Pedras e tijolos são dispostos para manter a água unida e para melhor mantê-la. (Pág 57).



// 1,2 e 3 Curso da água

//44

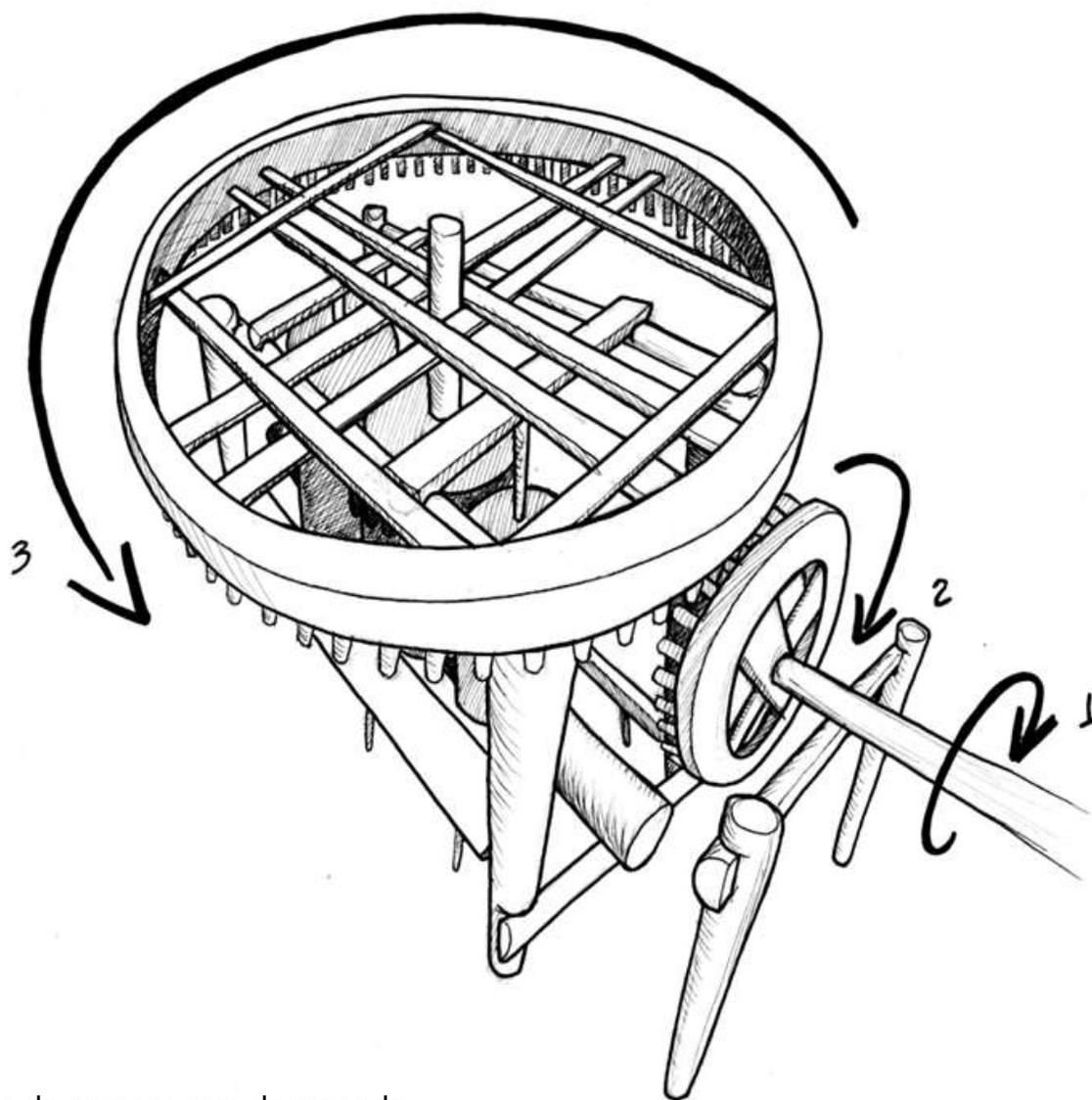
**Capitulo V - Do
engenho, ou casa de
moer a canna; e como
se move a moenda
com agua**

A moenda possui um sangrador para dar vazão às águas das chuvas ou cheias. Há outra abertura para duas bicas, uma leva a água para a casa das caldeiras e a outra vai refrescar o aguilhão da roda grande dentro da moenda. (Pág. 57)

//45

Capítulo V - Do engenho, ou casa de moer a canna; e como se move a moenda com água.

No interior da casa, as partes se comunicam através de eixos. O eixo da roda grande tem no seu remate interior, aonde assenta o aguilhão sobre o brinquete e esteios, um rodete fixo e armado de dentes, e este, virado ao redor pelo caminho do dito eixo, apanha sucessivamente na volta que dá com seus dentes, outros de roda superior, também grande, que chamam volanteira. (Pág. 59)

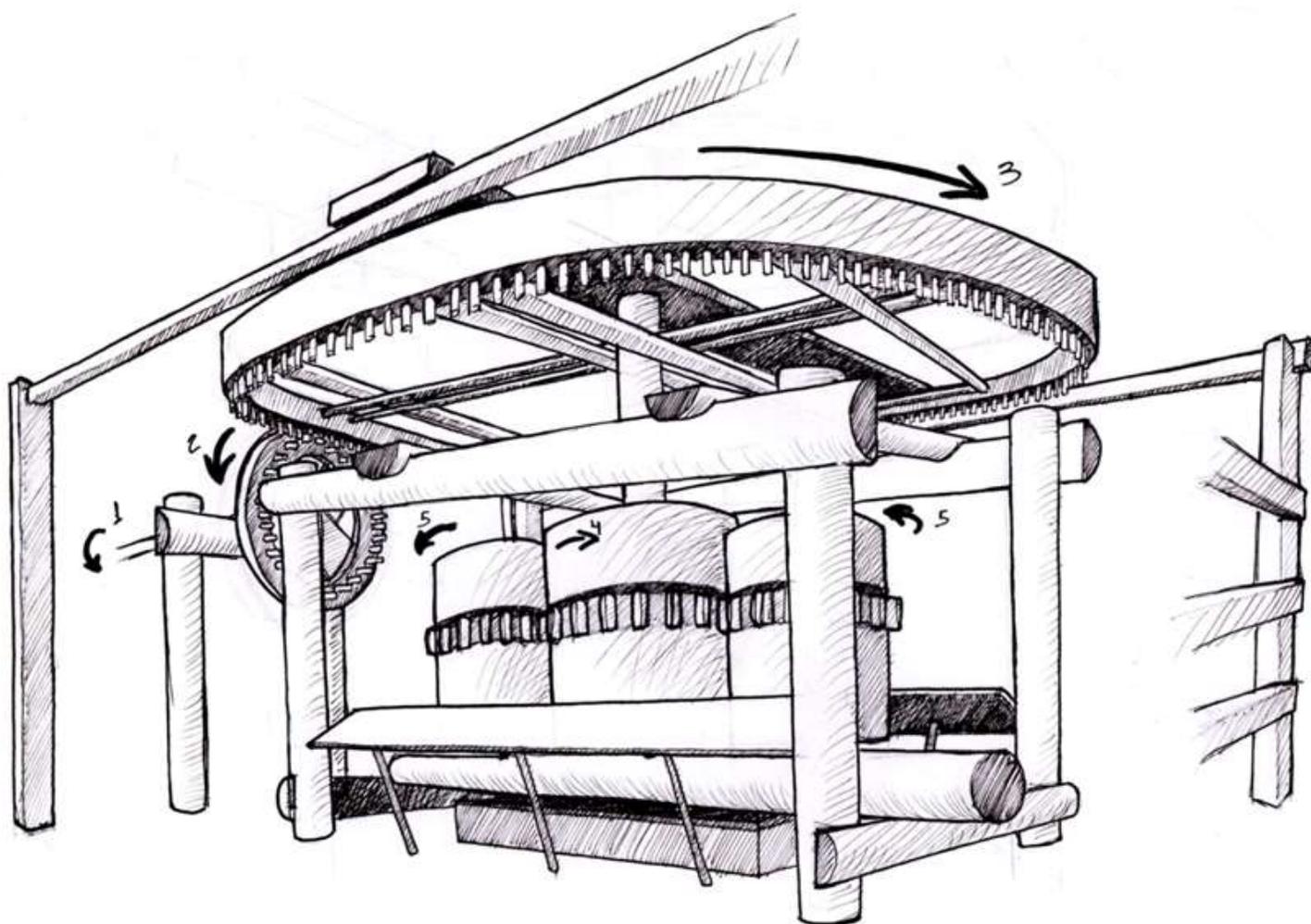


// 1,2 e 3 Rotação da engrenagem da moenda

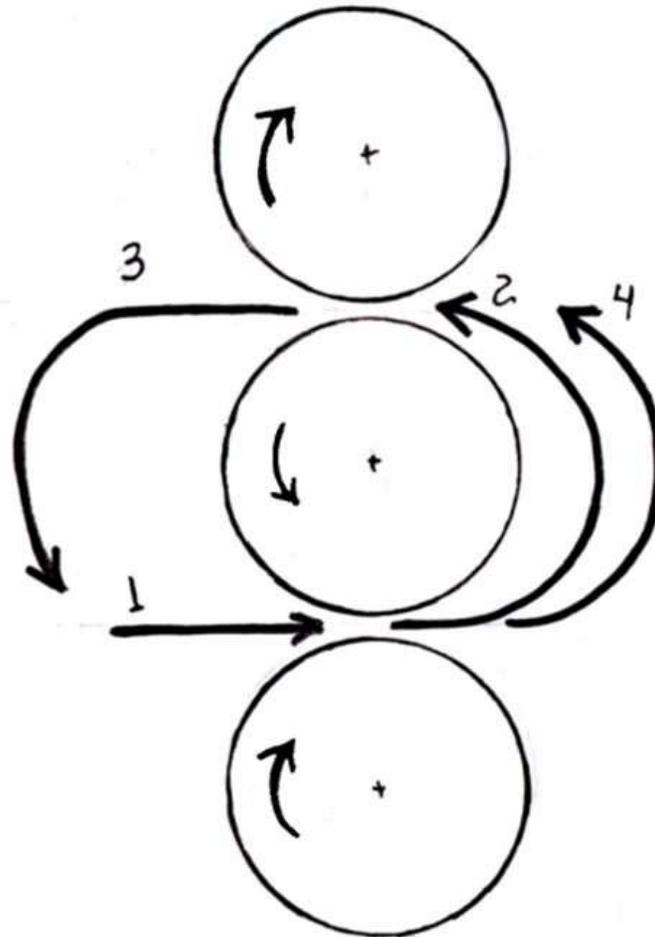
//46

Capítulo V - Do engenho, ou casa de moer a canna; e como se move a moenda com água.

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. (Pág. 59)



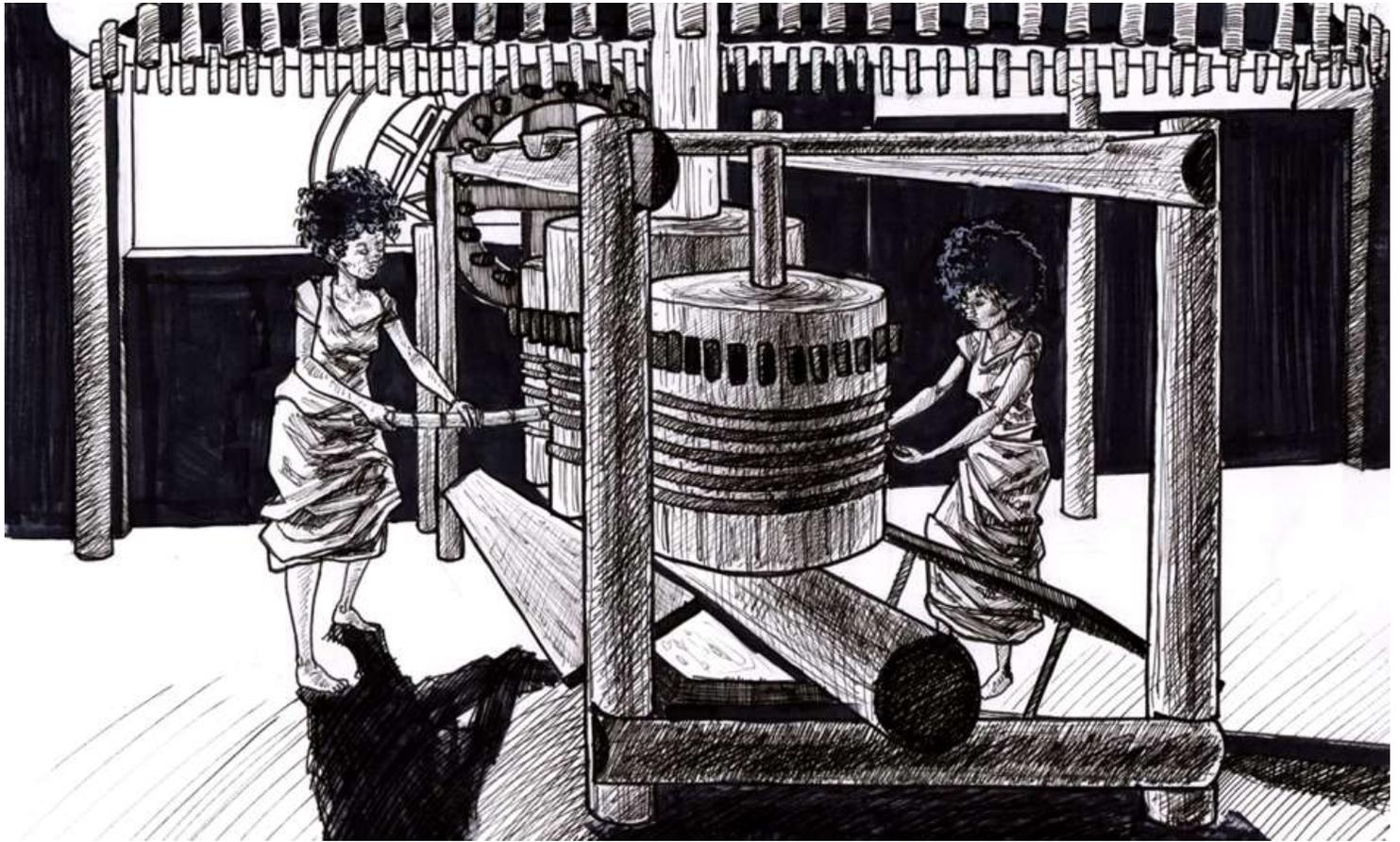
// 1,2 e 3 Rotação da engrenagem da moenda



//47

Capitulo VI - Do modo de moer as cannas, e de quantas pessoas necessita á moenda.

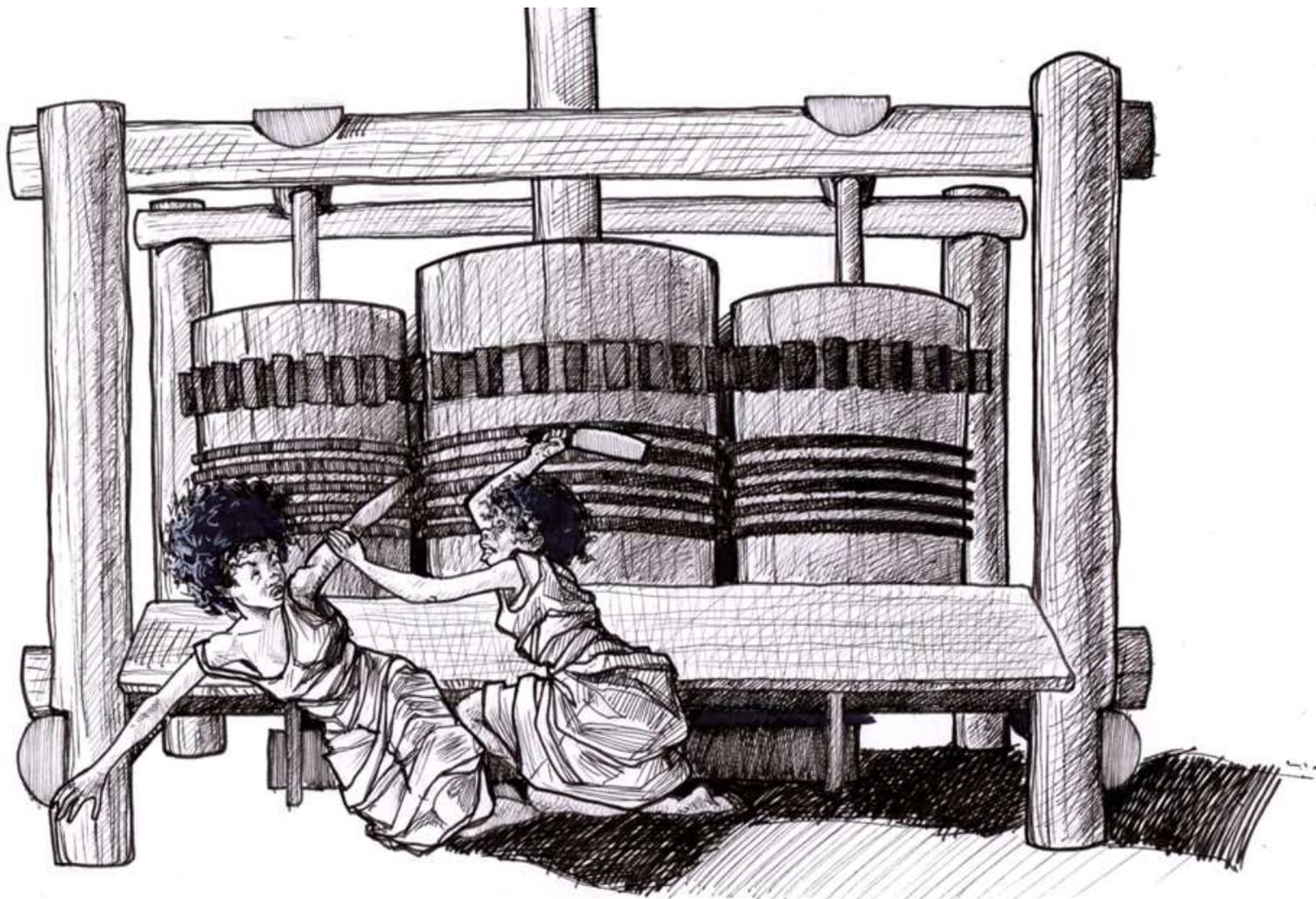
Os corpos dos três eixos, da metade para baixo, são vestidos de chapas de ferro unidas por pregos. Sobre as chapas aparece um círculo ou faixa de pau, que é a outra parte do corpo dos mesmos eixos, despida de ferro; e logo imediatamente se segue o círculo dos dentes de pau de lei, encaixados no eixo com suas entrosas. (Pág. 60)



//48

Capítulo VI - Do modo de moer as cannas, e de quantas pessoas necessita á moenda.

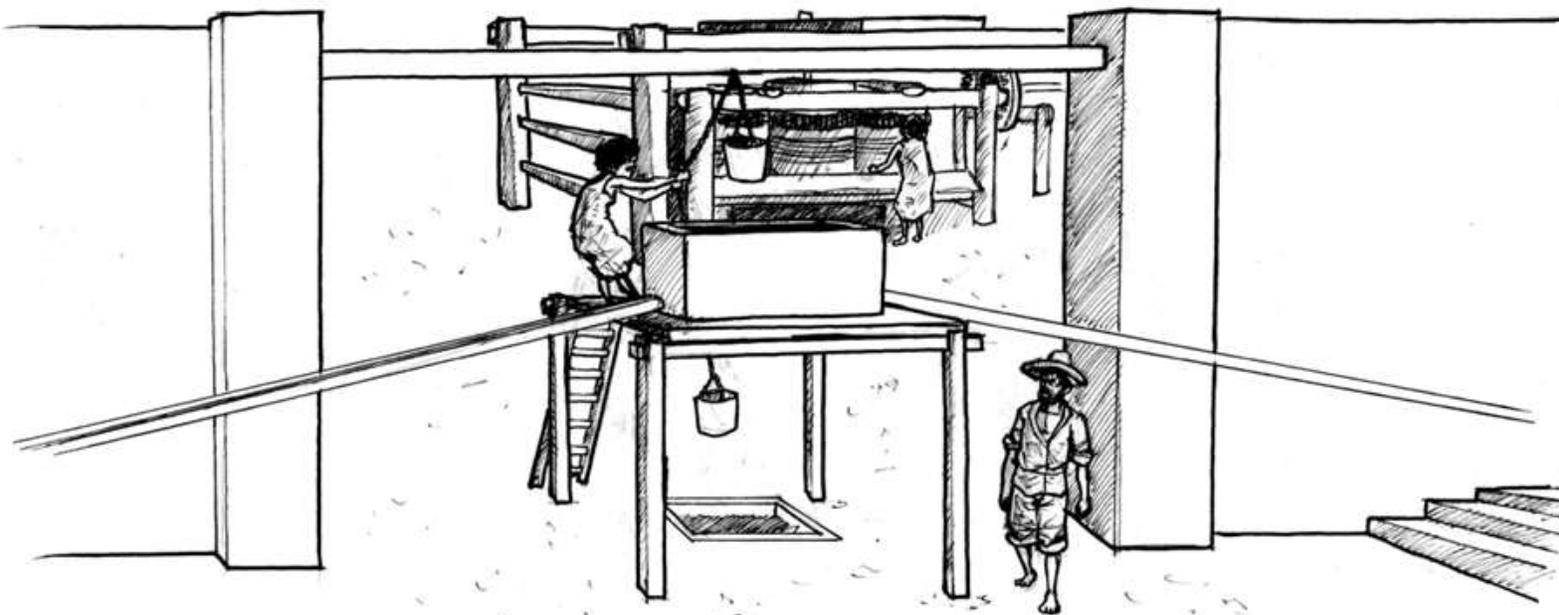
Tabuleiros são o lugar onde se põem os feixes de cana, que imediatamente serão espremidos entre os eixos. Os tabuleiros têm seus encaixes ou meio-círculos ao redor dos eixos da moenda, afastados deles tanto quanto baste para não lhes impedir suas voltas. Os tabuleiros ficam próximos aos eixos para que não caia a cana, ou o bagaço dela, perto dos agulhões e não suje o caldo que sai da cana moída. (Pág. 62)



//49

Capítulo VI - Do modo de moer as cannas, e de quantas pessoas necessita á moenda.

O lugar de maior perigo que se há no engenho é o da moenda. 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 desatentamente a mão mais adiante do que devia, arrisca-se a passar moída entre os eixos, se não lhe cortarem logo a mão ou o braço apanhado. Pág. 64)



//50

Capítulo VI - Do modo de moer as canas, e de quantas pessoas necessita á moenda.

Sobre o parol do caldo há uma guindadeira, que continuamente leva o caldo. As escravas se revezam para lavar de vinte e quatro em vinte e quatro horas com água e piaçaba toda a moenda. A tarefa das guindadeiras é guindar cada uma das três paróis de caldo para encher as caldeiras. Para o bom funcionamento 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 ofício é atentar, em lugar do feitor, que a cana se meta e passe bem entre os eixos, que se despeje e tire o bagaço, que se refresquem e limpem os aguilhões e a ponte; e, sucedendo algum desastre na moenda, ele é o que logo acode e manda parar. (Pág. 65)



//51

Capitulo VII - Das madeiras, de que se faz a moenda, e todo o mais madeiramento do engenho, canôas, e barcos; e do que se costuma dar aos carpinteiros, e outros semelhantes officiaes.

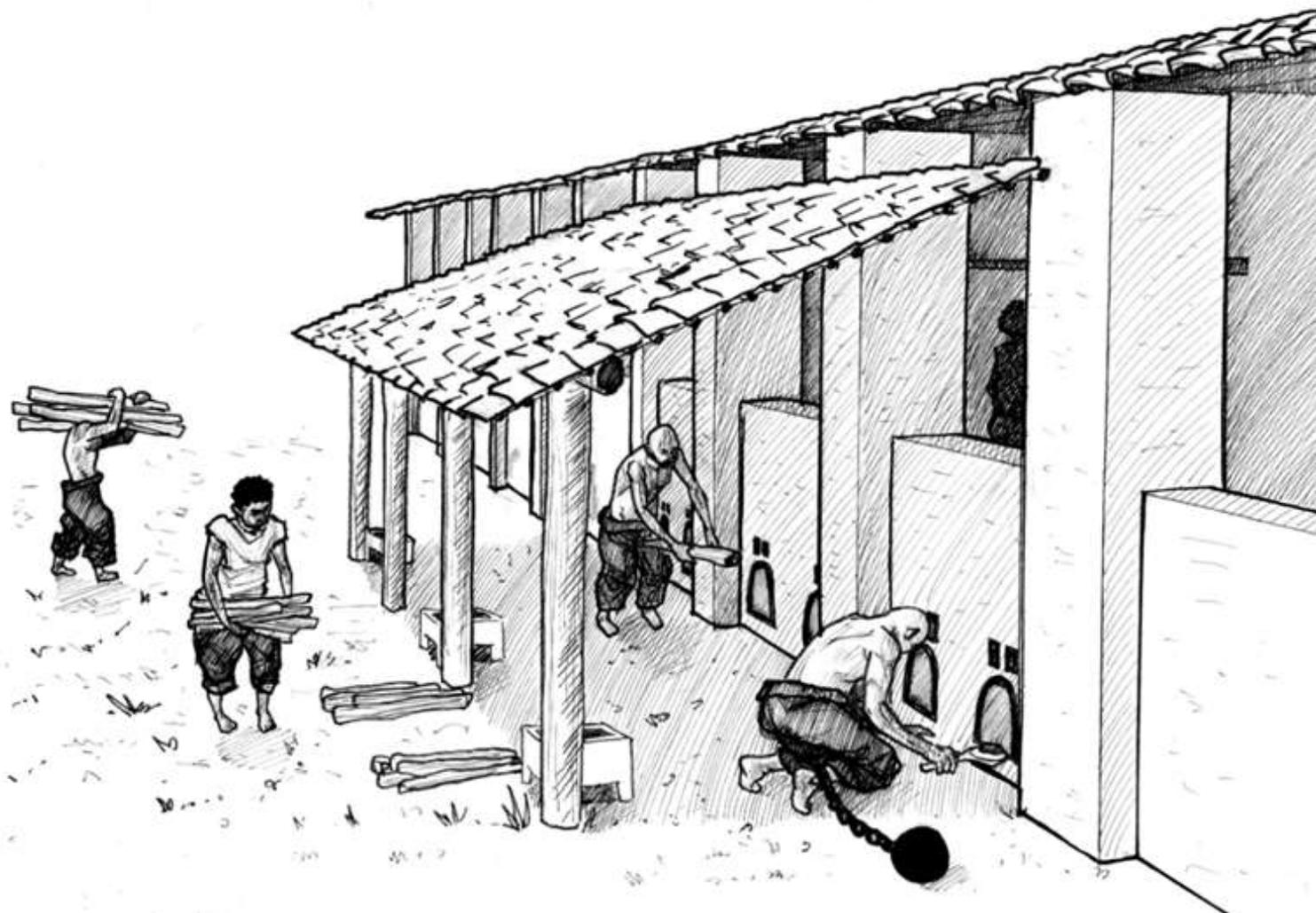
Cortam-se os paus no mato com machados durante todo o ano: três dias antes da Lua nova, ou três dias depois dela cheia. Nas várzeas, tiram-se do mato ou rolando sobre estivas ou arrastando-os a poder de escravos, que puxam. Nos outeiros, também se arrastam puxando. Isto se entende aonde não há lugar de usar os bois, por ser a paragem ou muito a pique, ou muito funda e aberta em covões. (Pág. 68).



//52

Capitulo VII - Das madeiras, de que se faz a moenda, e todo o mais madeiramento do engenho, canôas, e barcos; e do que se costuma dar aos carpinteiros, e outros semelhantes officiaes.

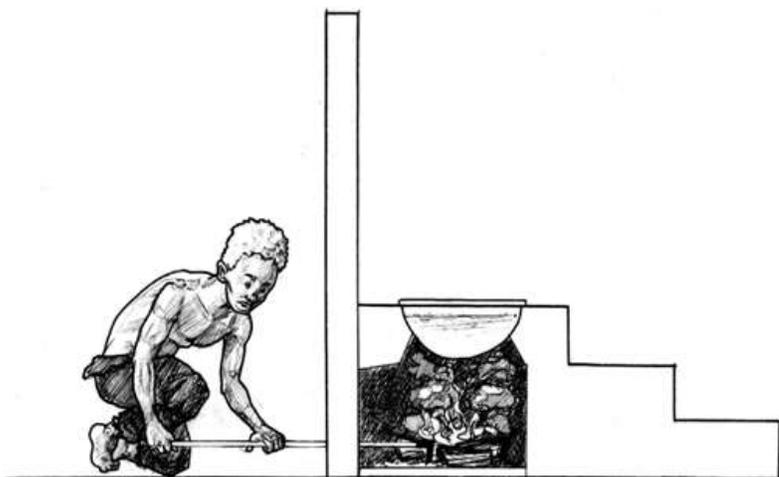
Mas, aonde podem puxar os bois, se tiram do mato com tiradeiras, amarrando com cordas ou com cipós ou couros a tiradeira, segurada bem com chavelha; e, na lama, em tempo de chuva, dizem que se arrastam melhor que em tempo de seca, porque com a chuva mais facilmente escorregam. (Pág. 68)



//53

Capitulo VIII - Da casa das fornalhas, seus aparelhos, e lenha, que há mister: e da cinza, e sua decoada.

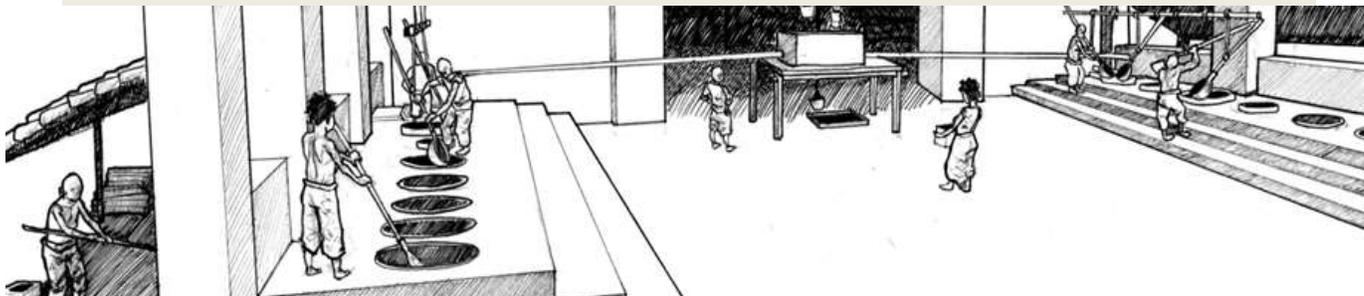
Junto à casa da moenda, ou casa do engenho, segue-se a casa das fornalhas. Não faltam perto destas fornalhas seus condenados, que são os escravos doentes, obrigados a purgarem com suor violento os humores de seus corpos. Outros escravos, facinorosos, presos em compridas e grossas correntes de ferro, pagam neste trabalhoso exercício os repetidos excessos da sua extraordinária maldade, com pouca ou nenhuma esperança de emenda. (Pág. 69)



//54

Capítulo VIII - Da casa das fornalhas, seus aparelhos, e lenha, que há mister: e da cinza, e sua decoada

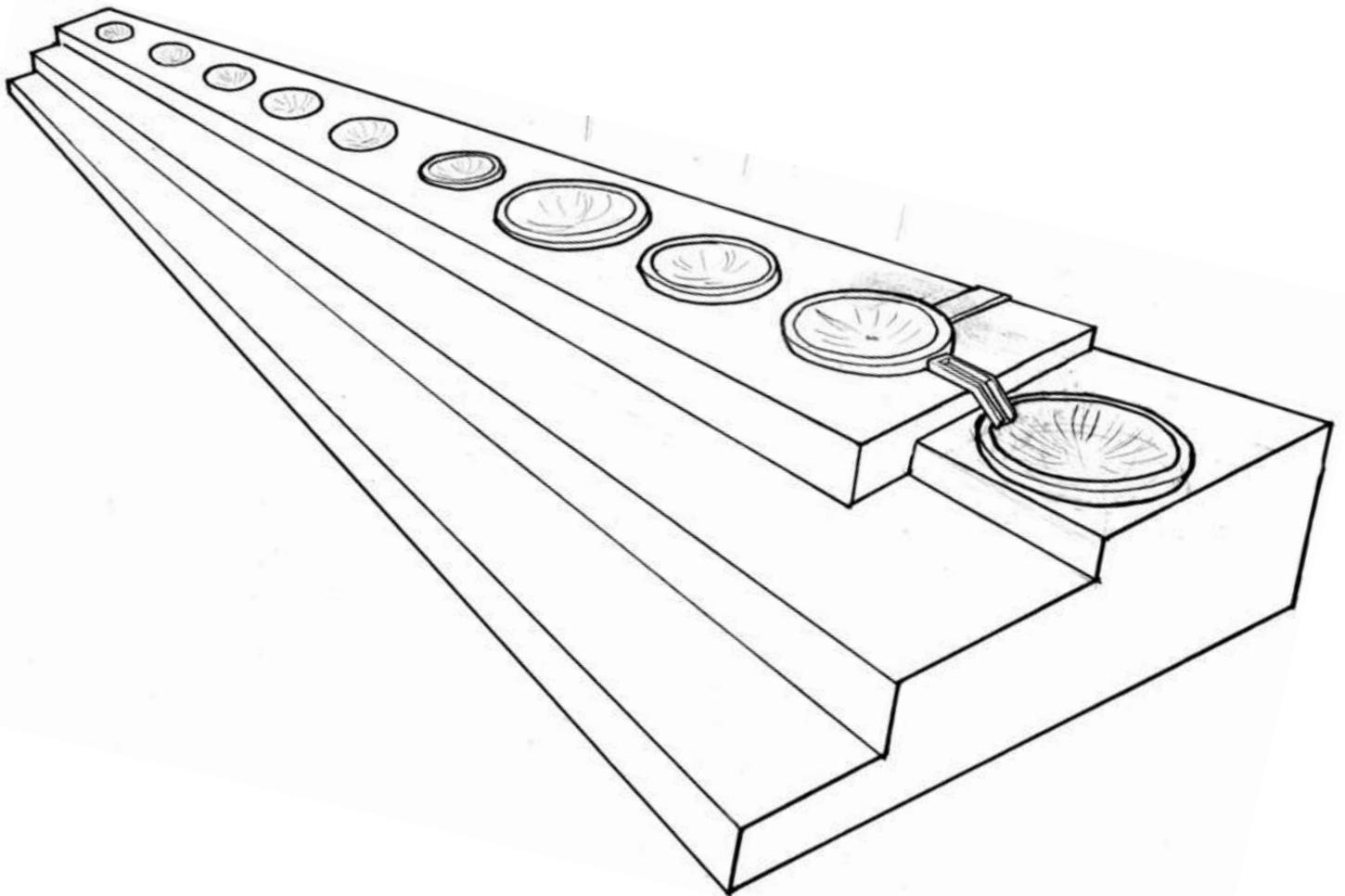
Nos engenhos reais, costuma haver seis fornalhas e nelas outros tantos escravos assistentes, os metedores da lenha. Tem cada fornalha sobre a boca dois bueiros, que são como duas ventas, por onde o fogo resfolega. Os pilares que se levantam entre uma e outra, hão de ser muito fortes, de tijolo e cal, mas o corpo das fornalhas faz-se de tijolo com barro, para resistir melhor à veemente atividade do fogo, ao qual não resistiria nem a cal, nem a pedra mais dura. (Pág. 69)



//55

**Capitulo IX - Das
caldeiras, e cobres, seu
apparelho, officiaes, e
gente, que nellas
ha mister: e
instrumentos de que
usão.**

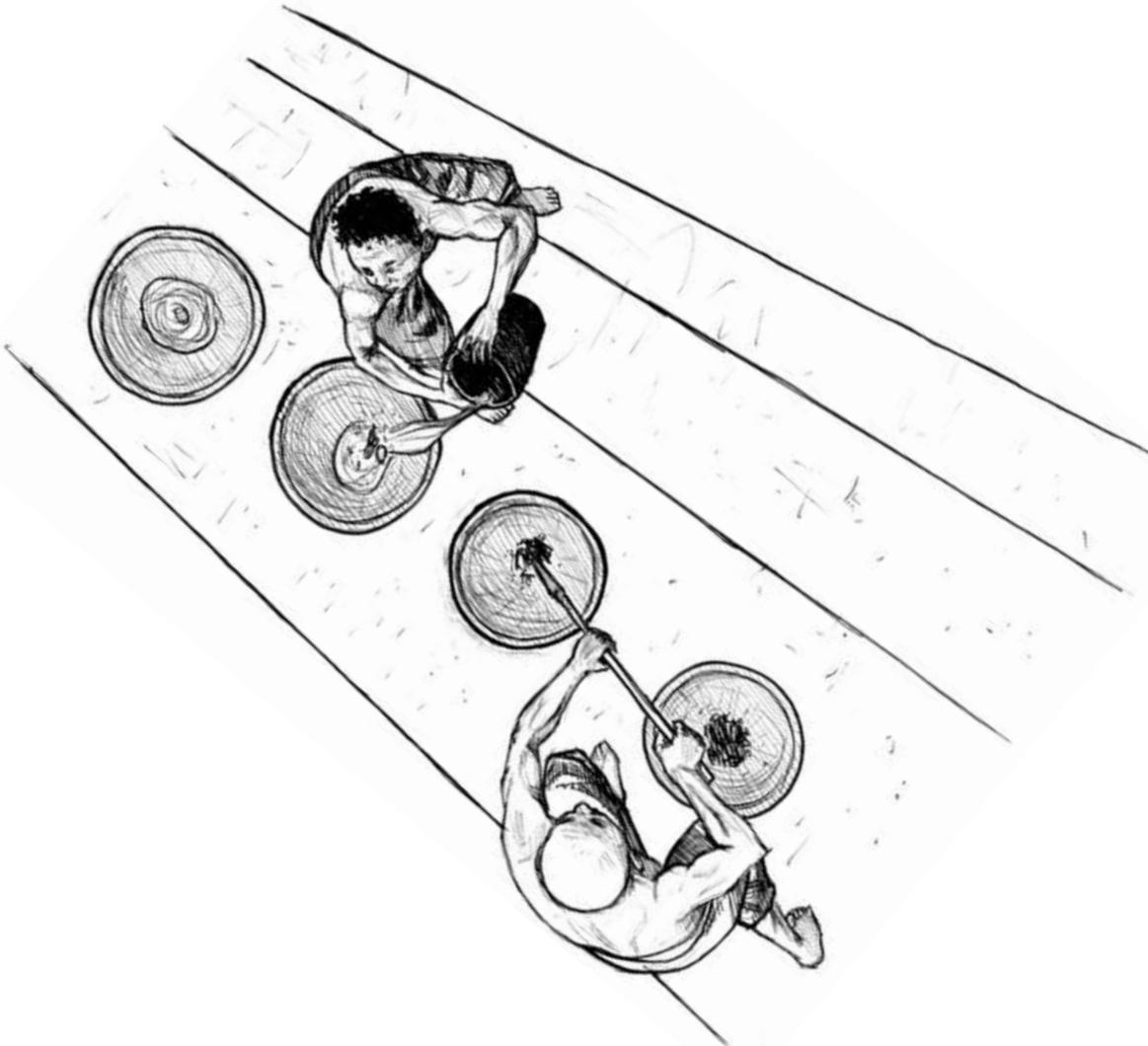
Neste edifício, na parte superior às fornalhas, fica a casa dos cobres. Ainda que esta se chame comumente a casa das caldeiras, não só elas têm lugar nesta parte, mas outros grandes vasos de cobre, como são paróis, bacias e tachas. Estes são cobres postos sobre a abóbada das fornalhas em assentos ou encostadores de tijolo e cal ao redor, (Pág. 73)



//56

Capitulo IX - Das caldeiras, e cobres, seu aparelho, officiaes, e gente, que nellas ha mister: e instrumentos de que usão.

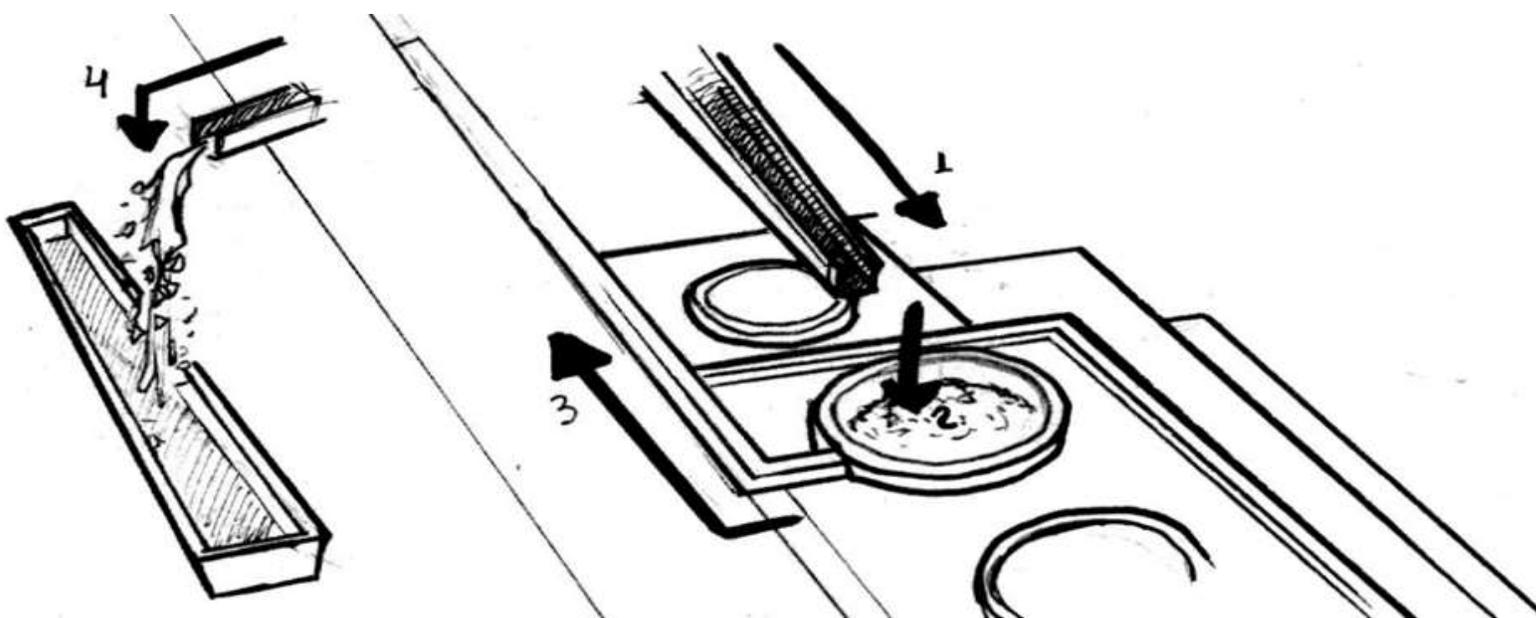
Além de paredes, que dividem uma casa de outra, existem um ou dois degraus, por onde se sobe a obrar neles com os instrumentos necessários nas mãos, e com bastante espaço para dominar sobre eles com ajustada altura e distância; e, ao redor de toda a parede dianteira, com caminho desafogado no meio, está o tendal das formas em que se bota o açúcar já cozido a coalhar e é capaz de oitenta e mais formas. (Pág. 73)



//57

Capitulo IX - Das caldeiras, e cobres, seu aparelho, officiaes, e gente, que nellas ha mister: e instrumentos de que usão.

Além do parol do caldo e do parol da guinda, que ficam na casa da moenda, há duas caldeiras: a de melar e a de coar. Há também quatro tachos: de receber, da porta, de cozer e de bater; e, finalmente, uma bacia, que serve para repartir o açúcar nas formas. E de outros tantos cobres maiores ou menores, consta outro andar semelhante. (Pág. 74)



// 1,2,3 e 4 Deslocamento do sumo da cana

//58

Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.

O sumo da cana (que chamam caldo) é levado para o parol da guinda e, por uma bica, entra na casa dos cobres, caindo na caldeira do meio, para nela ferver e limpar toda a imundice 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. (Pág. 77)

//59

Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.

Saída a primeira espuma por si mesma, começam os caldeireiros, com grandes escumadeiras de ferro, a escumar o caldo e ajudá-lo. (Pág. 77)





//60

Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.

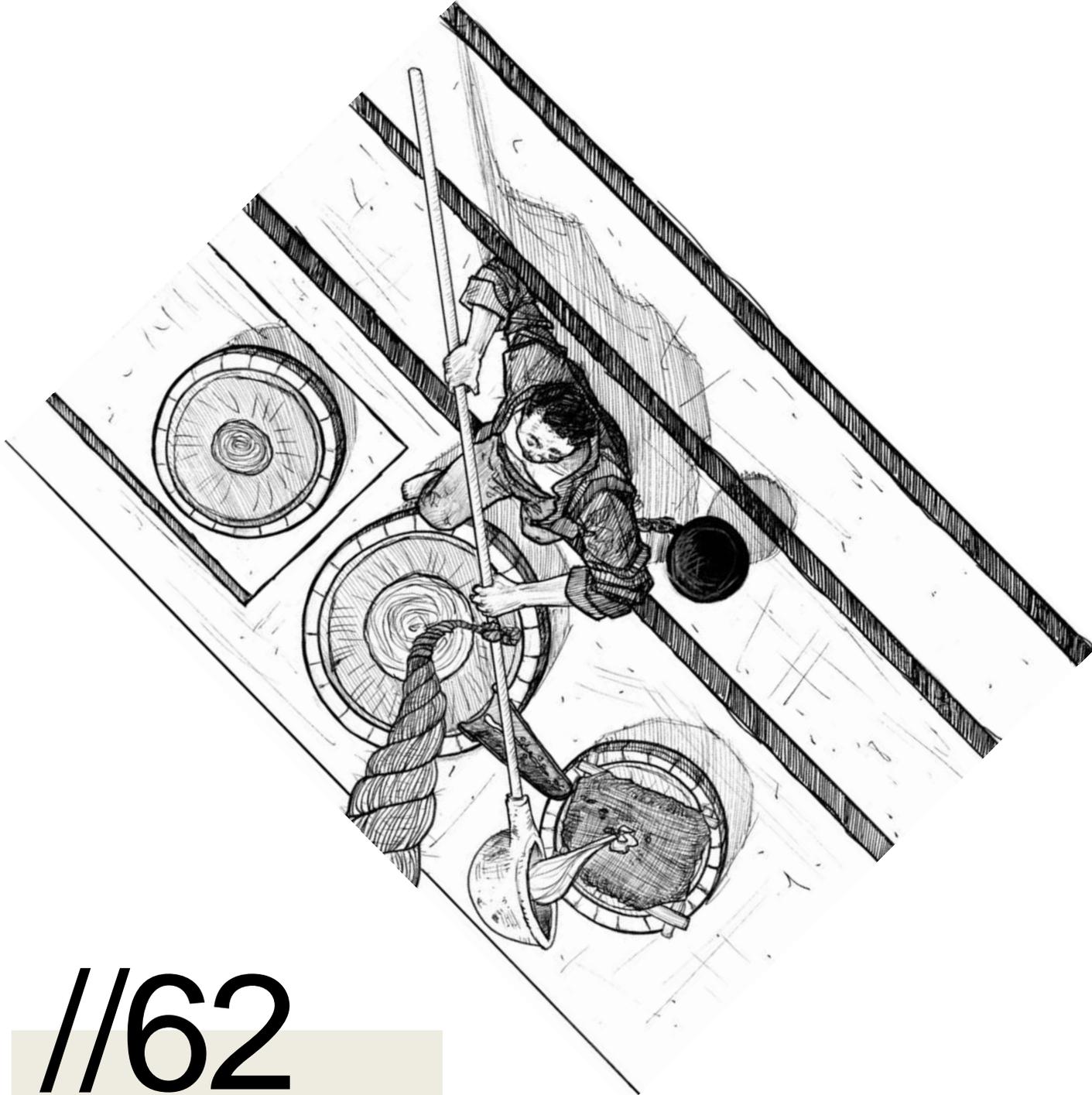
Chama-se ajudar o caldo colocar nele um reminho de decoada, já outro de água, que aí têm perto: a água nas tinas e a decoada nas formas. Serve a água para lavar o caldo e a decoada, para que toda a imundice que resta na caldeira venha mais depressa para cima, e não assente no fundo. Serve também para condensar o açúcar e fazê-lo mais forte, incorporando-se com o caldo. (Pág. 77)



//61

Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.

A espuma da segunda caldeira vai ao parol da espuma, e daí torna para a primeira ou segunda caldeira, até o fim da tarefa, e desta espuma tomam os negros para fazerem sua garapa, que é a bebida de que mais gostam e é adicionada de farinha, bananas, aipins e feijões, guardando-a em potes até perder a doçura e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto. (Pág. 78)



//62

Capitulo X - Do modo de alimpar, e purificar o caldo da canna nas caldeiras, e no parol de coar, até passar para as taxas.

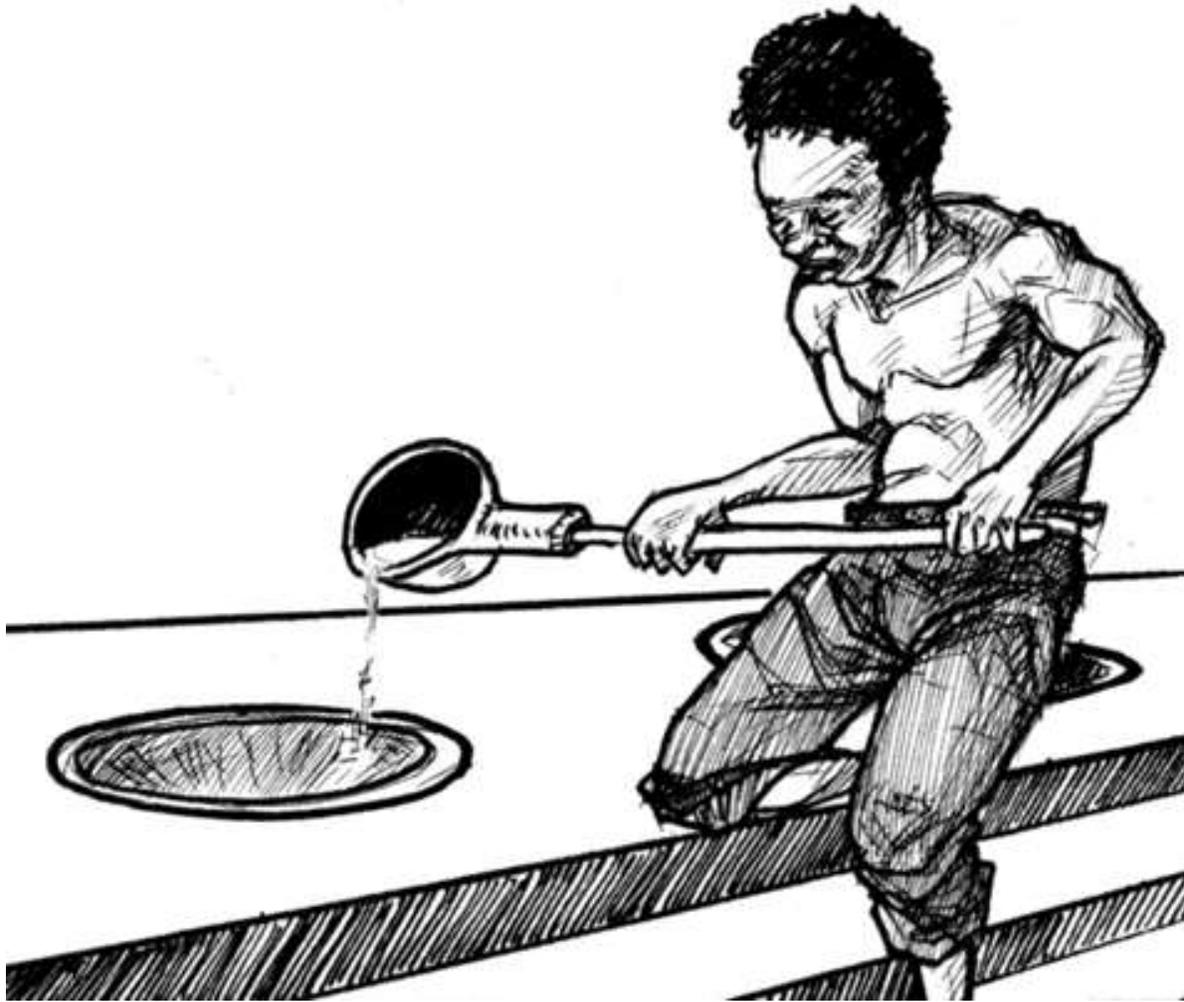
Quando o mestre do açúcar julgar que a meladura está limpa, o caldeireiro, bota o caldo, que chamam de mel no parol grande, o parol do melado, e está fora do fogo, mas junto à mesma caldeira, de onde o coam para outro parol menor, com panos coadores estendidos sobre uma grade. E, para que não caia alguma parte dele na passagem de um parol para outro, e se perca, usa-se uma tela, de forma de purgar, que, com o seu arco e volta abarca os beijos de ambos os paróis. Assim, nada se perde daquele doce licor, que bastante suor, sangue e lágrimas custa para se ajuntar. (Pág. 79)



//63

Capítulo XI - Do modo de cozer, e bater o melado nas taxas.

Com o caldo já purificado e coado, passa a cozer-se nos tachos, em fogo forte, contando que os fundos tenham a grossura bastante para resistir à maior atividade 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. (Pág. 80)



//64

Capítulo XI - Do modo de cozer, e bater o melado nas taxas.

O certo é que, em passando o melado ou mel para os tachos, 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 onde é necessário todo o cuidado e artifício. (Pág. 80)



//65

Capitulo XI - Do modo de cozer, e bater o melado nas taxas.

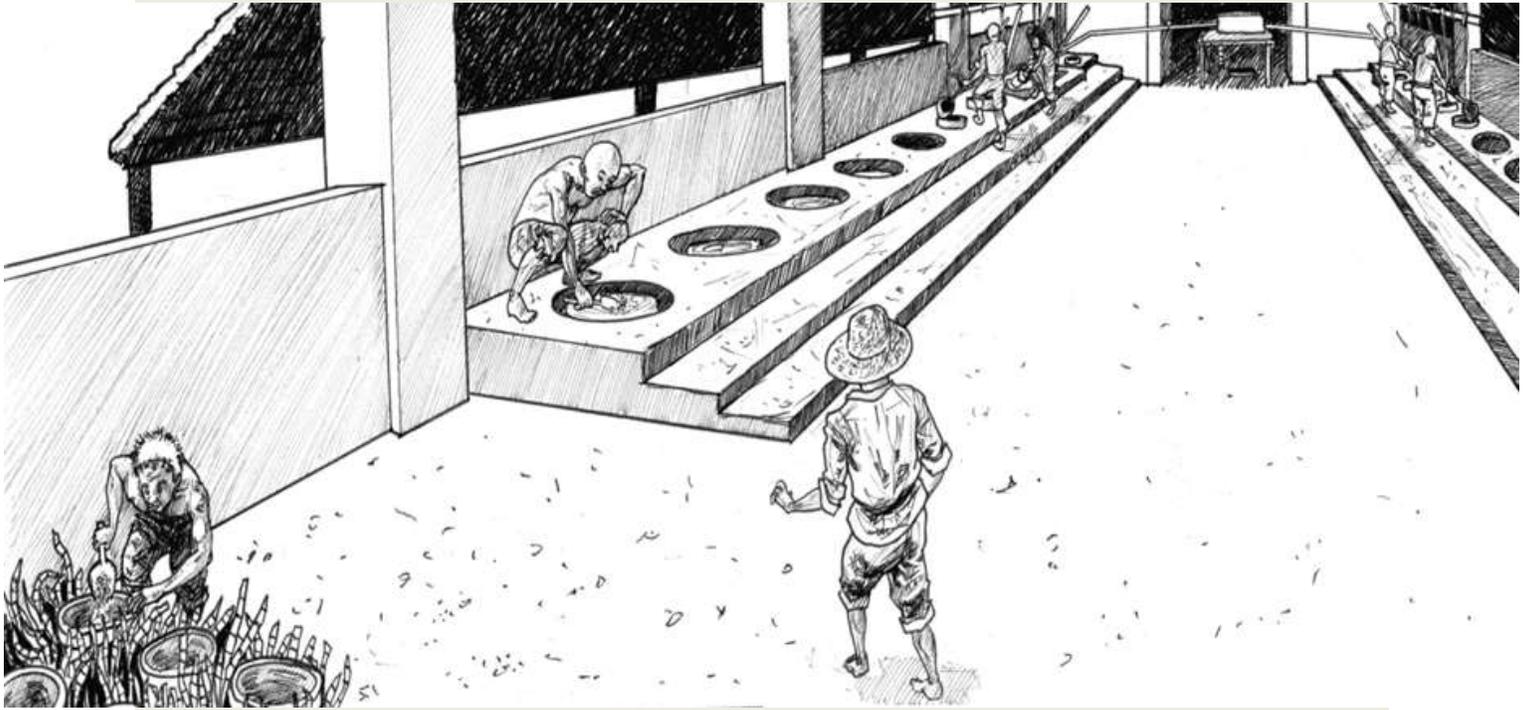
Do parol de coar, o melado passa aos tachos. No primeiro tacho, o de receber, ferve e começa a cozer-se, e se lhe tiram as escumas mais finas, que chamam netas, e se botam com uma pequena escumadeira numa forma que aí está posta, e se as quiserem aproveitar, farão delas, no fim da semana, um pão de açúcar, porque esta escuma não torna ao tacho. (Pág. 81)



//66

Capitulo XI - Do modo de cozer, e bater o melado nas taxas.

No tacho de cozer é onde acaba de se cozer e de se condensar perfeitamente, até estar no 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 assim, chama-se mel em ponto. (Pág. 81)



//67

Capítulo XII - Das tres temperas do melado, e sua justa repartição pelas fôrmas.

Ainda no tacho de bater, se há de ajustar o cozimento às têmperas. A primeira têmpera consta de mel solto, porque tem menos cozimento; e é o primeiro que se tira do tacho de bater logo no princípio, e se bota em uma bacia fora do fogo. 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 têmpera com reminhol dentro de uma repartideira, e a reparte pelas ditas quatro ou cinco formas, botando igualmente em cada uma delas a sua porção, de forma que fique lugar para receber as outras duas têmperas que logo se hão de seguir. (Pág. 82)

//68

Capítulo XII - Das tres temperas do melado, e sua justa repartição pelas fôrmas.

O melado que se dá em pratos e vasilhas para comer, é o da primeira e segunda têmpera. Do da terceira, bem batido na repartideira, se fazem as rapaduras, tão desejadas dos meninos, e vem 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. (Pág. 83)



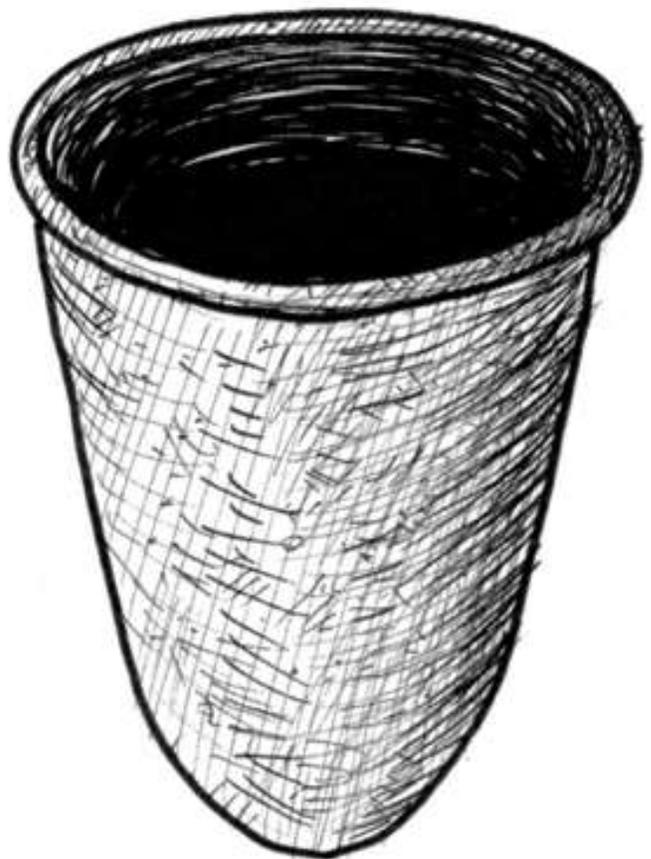
**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

LIVRO TERCEIRO

//69

Capitulo I - Das fôrmas do assucar, e sua passagem do tendal para a casa de purgar.

As formas do açúcar são vasos de barro queimado na fornalha das telhas, e têm alguma semelhança com os sinos, altas três palmos e meio, e 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.
(Pág. 85)

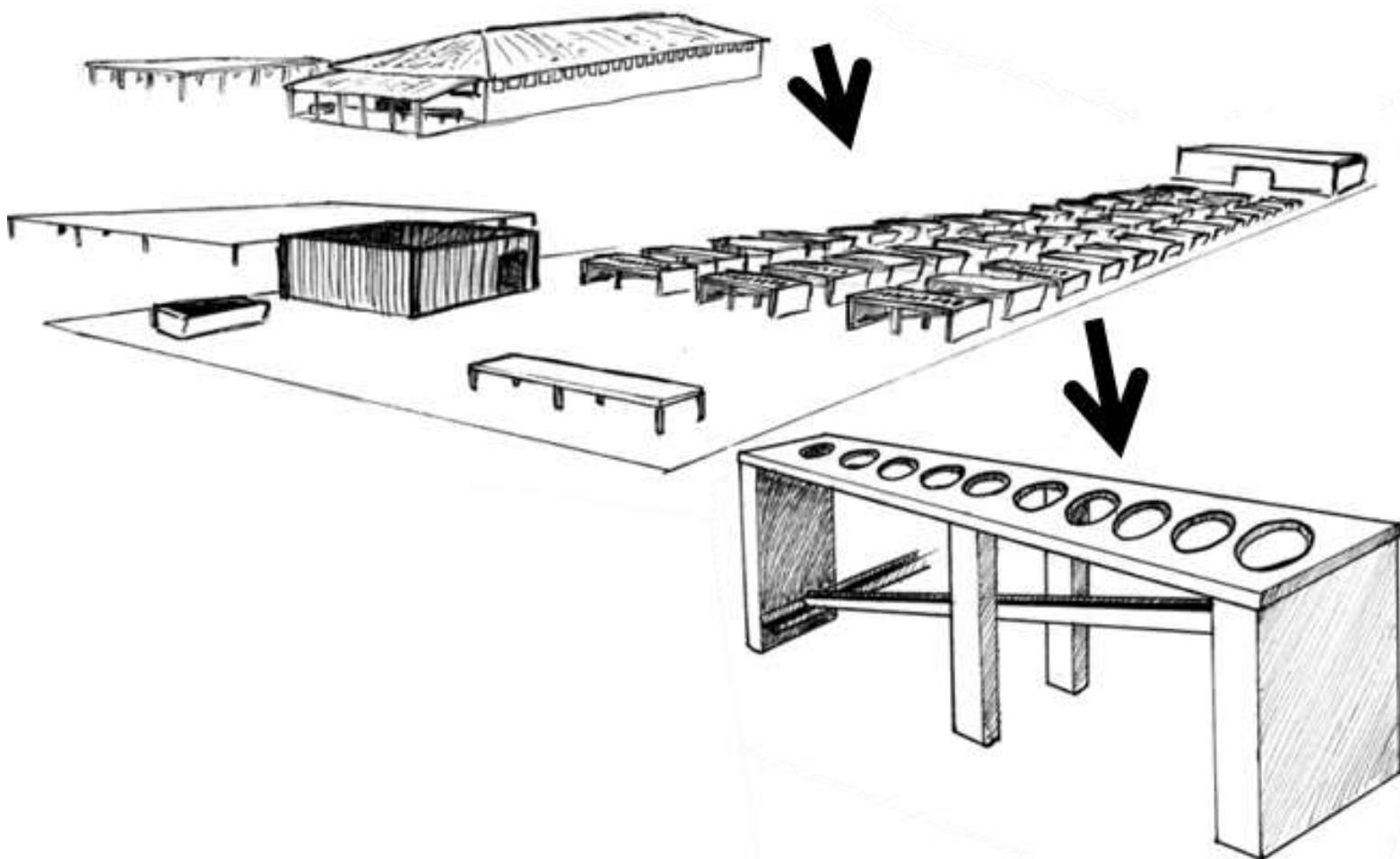




//70

Capítulo I - Das fôrmas do assucar, e sua passagem do tendal para a casa de purgar.

Na casa das caldeiras há um 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. Antes de botar nelas o açúcar, se lhes tapa o buraco que têm 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 arreentem. (Pág. 85)



//71

Capítulo II - Das fôrmas do assucar, e sua passagem do tendal para a casa de purgar.

A casa de purgar é comumente separada do edifício do engenho. Recebe esta casa a luz e ar necessário por muitas janelas. Tábuas abertas em redondo sobre pilares de tijolo recebem formas capazes de purgar, comodamente, no mesmo tempo, até dois mil pães. Debaixo dessas tábuas, 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. (Pág. 87)



//72

**Capítulo III - Das
pessoas, que se
ocupão em purgar,
mascavar, secar, e
encaixar: e dos
instrumentos que para
isso são necessarios.**

Onde não há purgador, sempre seria bem tê-lo, é preciso ter o mestre de açúcar, que julga quando se há de botar o primeiro e o segundo barro nas formas, quando se há de umedecer e borrifar mais ou menos, conforme a qualidade do açúcar, e quando se há de tirar o barro e o açúcar das formas. Trabalham na casa de purgar quatro escravas, e são as que entaipam e botam barro nas formas do açúcar e lhe dão suas lavagens. (Pág. 89)



//73

Capitulo IV - Do barro, que se bota nas fôrmas do assucar: qual deve ser, e como se hade amassar: e se he bom ter no engenho olaria.

O barro com que se purga o açúcar, tira-se dos apicus - coroas que faz o mar entre si e a terra firme, e as cobre a maré. É trazido em barcos, canoas, ou balsas, que são duas canoas juntas, com paus atravessados, e sobre eles tábuas, nas quais se amontoa o barro. (Pág. 91)



//74

**Capitulo IV - Do barro,
que se bota nas fôrmas
do assucar: qual deve
ser, e como se hade
amassar: e se he bom
ter no engenho olaria.**

No engenho, é colocado em lugar separado e passa a secar-se dentro da casa das fornalhas, sobre um andar de paus segurado com esteios, chamado chamam girão, sobre o cinzeiro, quando tem seu borralho, que é a cinza misturada com brasas. (Pág. 91)

//75

Capitulo IV - Do barro, que se bota nas fôrmas do assucar: qual deve ser, e como se hade amassar: e se he bom ter no engenho olaria.

É preciso que se espere quinze dias para que se seque, só depois há de se barrear as formas. (Pág. 91)





//76

Capitulo IV - Do barro, que se bota nas fôrmas do assucar: qual deve ser, e como se hade amassar: e se he bom ter no engenho olaria.

O barro seco se desfaz com macetes, que são paus para pisar. É então colocado em uma canoa velha, ou cocho grande, de pau. O negro amassador, com seu rodo, vai desfazendo com água, movendo-o e amassando-o. (Pág. 91)



//77

Capitulo V - Do modo de purgar o assucar nas fôrmas: e de todo o beneficio, que se lhes faz na casa de purgar até se tirar.

Na casa de purgar, deitam-se as formas sobre as andainas, e se lhes tira o taco que lhe foi colocado no tendal. Com um furador de ferro se furam os pães com pancadas, usando-se um macete. Furados, se levantam e endireitam as formas sobre as tábuas, para que, seguras, fiquem quinze dias sem barro, começando logo a purgar, e pingando pelo buraco que têm, o primeiro mel, que correrá até dar no seu tanque. (Pág. 93)



Capítulo V - Do modo de purgar o assucar nas fôrmas: e de todo o beneficio, que se lhes faz na casa de purgar até se tirar

Após quinze dias já se pode barrear seguramente. Cavam-se primeiro as quatro escravas purgadeiras, com cavadeiras de ferro, na parte superior da forma, 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 reminho 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 parte superior da forma. (Pág. 94)



//79

Capitulo V - Do modo de purgar o assucar nas fôrmas: e de todo o beneficio, que se lhes faz na casa de purgar até se tirar.

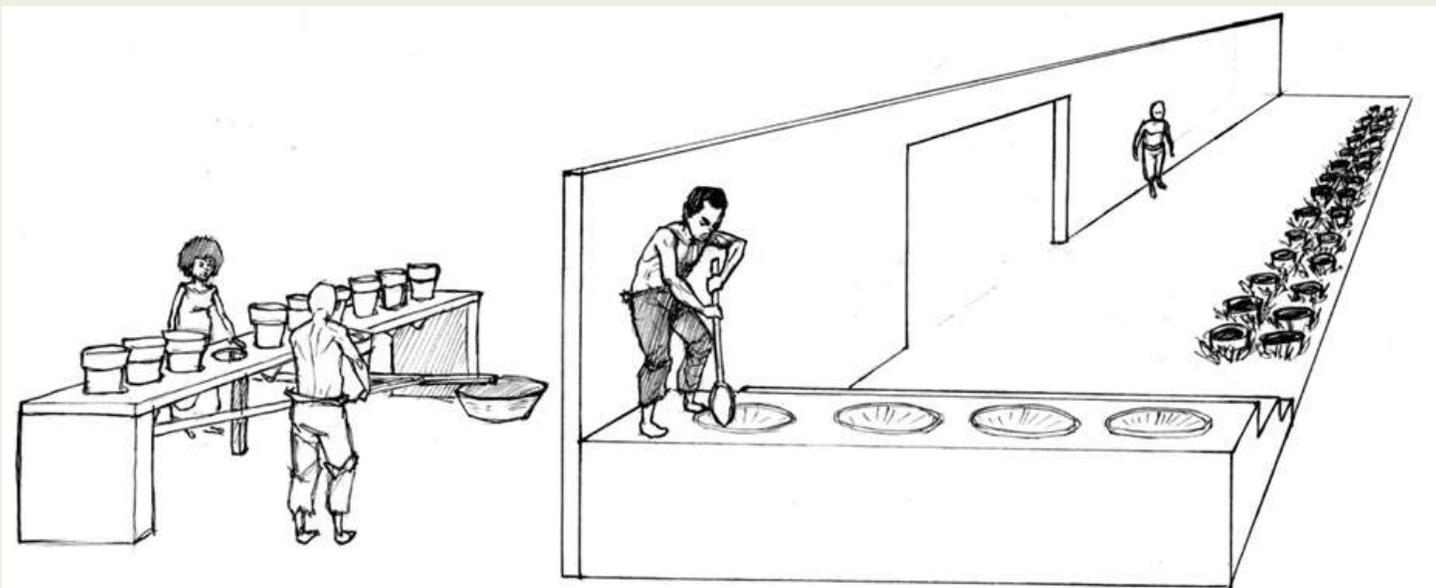
Ao segundo ou terceiro dia, acrescentam ao mesmo barro uma cuiá e meia de água, e para que não caia no barro de pancada, e faça covas no açúcar, recebem sobre a mão esquerda, chegada ao barro, a água que botam com a direita, mexem levemente o barro de forma para que, com os dedos, não cheguem a bulir na cara do açúcar. Este benefício chama-se umedecer, borrifar e dar lavagens, ou também, dar umidades. (Pág. 94)

//80

Capitulo V - Do modo de purgar o assucar nas fôrmas: e de todo o beneficio, que se lhes faz na casa de purgar até se tirar.

Depende em parte da qualidade da cana e em parte do seu cozimento, o tempo de purgar mais depressa ou mais devagar o açúcar nas formas. Se o cozimento for demais, o açúcar fica 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 não descer o barro nas formas. Pelo contrário, se o açúcar levar pouco cozimento, e a têmpera for muito solta, irá pela maior parte desfeito em mel para as correntes. (Pág. 95)

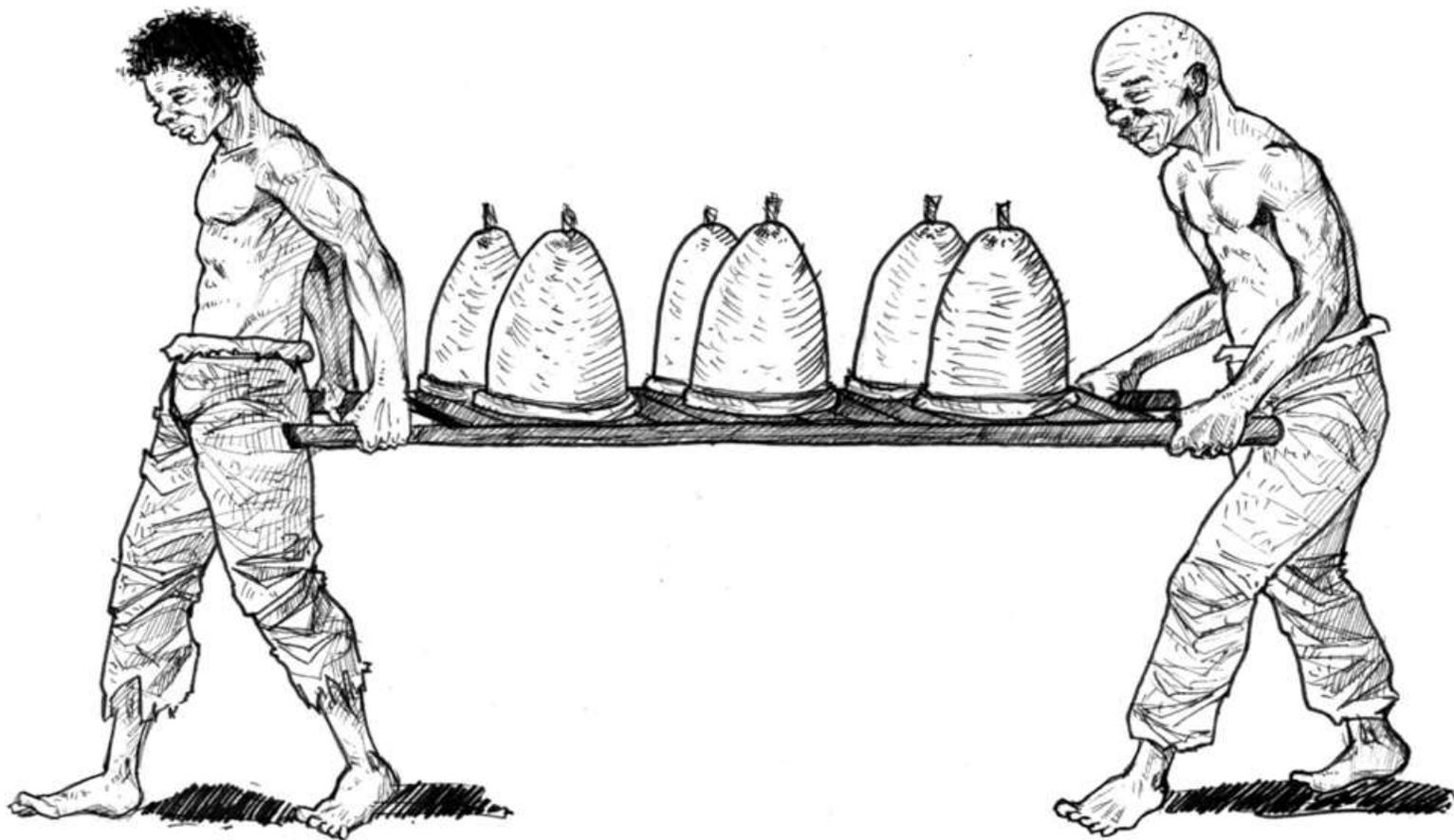




//81

Capitulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

O mel que cai das formas, depois de lhes botarem barro, volta para cozinhar e bater nos tachos. E se faz dele açúcar, que chamam branco batido; e dá também seu mascavado, que chamam mascavado batido. Pode-se também estilar dele água ardente, o que não é aconselhável. (Pág. 95)



//82

**Capítulo VI - Do modo
de tirar, mascavar, e
secar o assucar.**

Ao tempo de tirar o açúcar das formas, deve-se colocar no balcão tantas formas quanto ele puder receber; elas passam às costas dos negros, ou em paviolas, da casa de purgar para o balcão de mascavar.(Pág. 97)



//83

Capitulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

No balcão de mascavar, o caixeiro vira as formas sobre um couro para que saiam bem os pães, os quais, postos sucessivamente por um negro sobre um toldo que está estendido neste 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 têm na parte inferior, e isto se diz mascavar, e ao tal açúcar chamam depois mascavado.(Pág.97)



//84

Capítulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

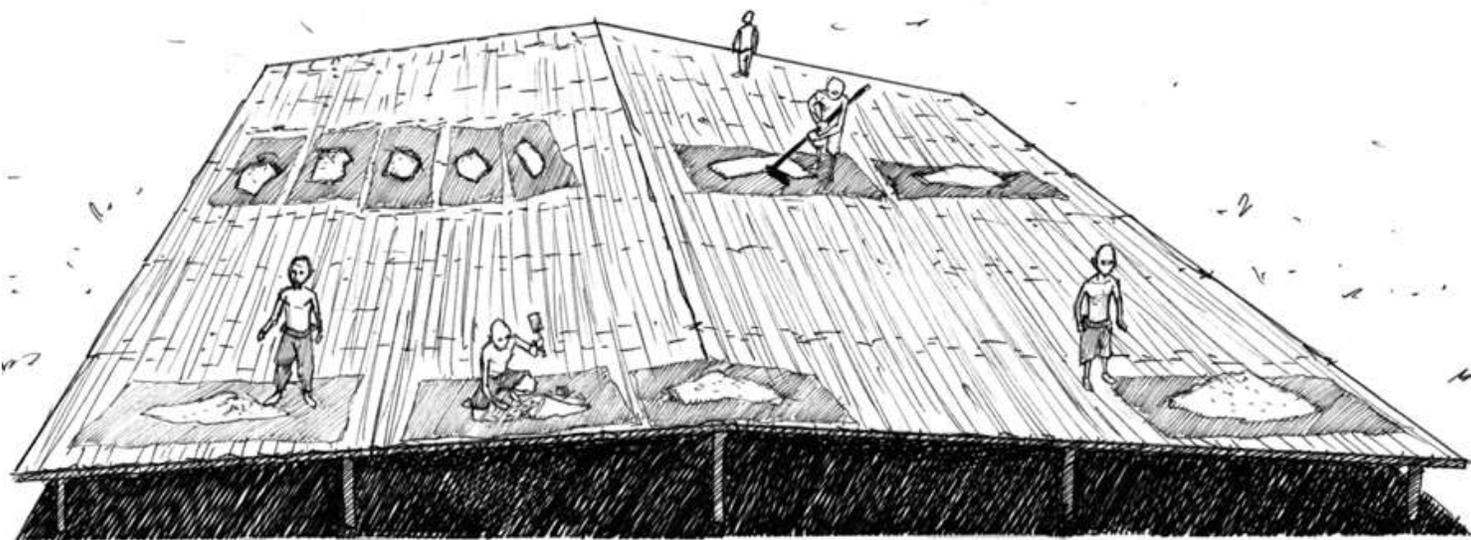
Outra negra, sua companheira, que é das mais práticas, tira com um machadinho do mesmo mascavado o mais úmido, que chamam pé da forma, ou cabucho, e este torna para a casa de purgar em outras formas, até acabar de se enxugar. Logo, outras negras quebram com toletes os torrões do mascavado sobre um toldo, que também há de ir ao balcão de secar. (Pág. 97)



//85

Capítulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

Do balcão de mascavar passam ao balcão de secar. Para lá levam-se, em primeiro lugar, tantos 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. 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. (Pág. 98)



//86

Capítulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

Com um pau grande e redondo no cabo, ao qual chamam de 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. (Pág. 99)



//87

**Capítulo VI - Do modo
de tirar, mascavar, e
secar o assucar.**

Em seguida, pegam nas pontas dos toldos que estavam estendidos, e, levantando-as, fazem em cada toldo um montão, aqueçam 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. (Pág. 99)



//88

Capítulo VI - Do modo de tirar, mascavar, e secar o assucar.

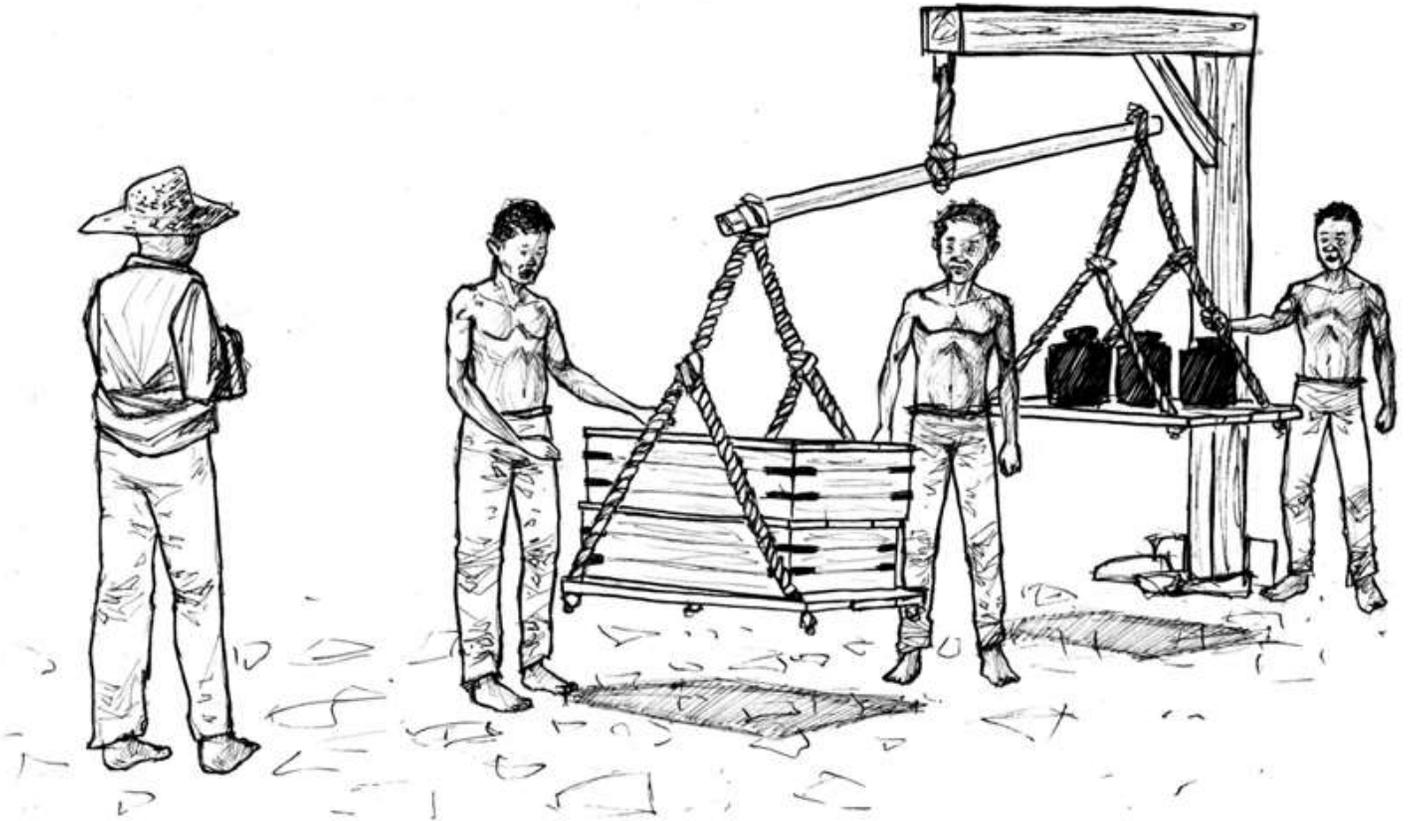
Espalhado, torna-se a mexer com rodos de camboá: um de uma banda e outro de outra, empurrando cada um sua parte do açúcar e puxando de modo oposto ao que faz no mesmo toldo o negro fronteiro, até acabar de secar. (Pág. 99)



//89

**Capítulo VII - Do peso,
repartição, e
encaixamento do
assucar.**

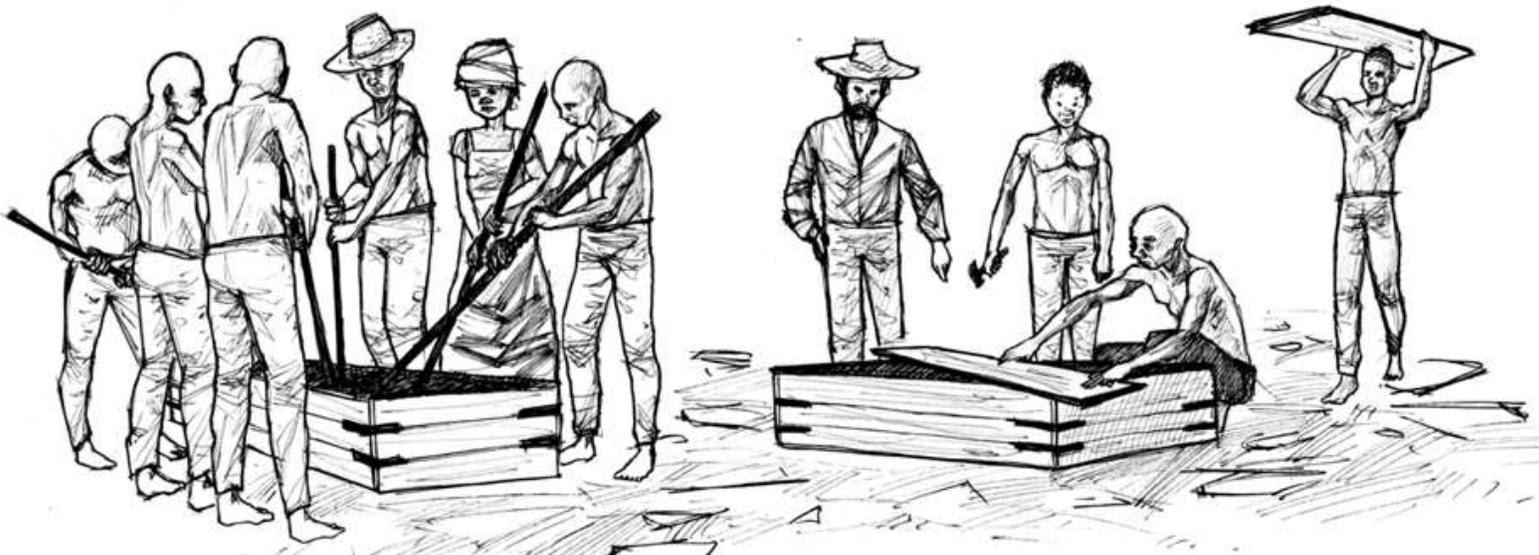
Do balcão de secar o açúcar vai em toldos ao peso, estando presente o caixeiro, que tudo assenta com fidelidade e verdade, para que se dê justamente a cada um o que é seu. (Pág. 100)



//90

**Capítulo VII - Do peso,
repartição, e
encaixamento do
assucar.**

Para pesar o açúcar há balanças grandes e pesos de duas arrobas, e outros menores, de libras, com peso também de tara. Usa-se uma pá pequena para tirar o que sobeja, ou ajuntar o que falta. (Pág. 100)



//91

Capítulo VII - Do peso, repartição, e encaixamento do assucar.

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, barreadas por dentro nas untas 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. (Pág. 100)



//92

**Capítulo VII - Do peso,
repartição, e
encaixamento do
assucar.**

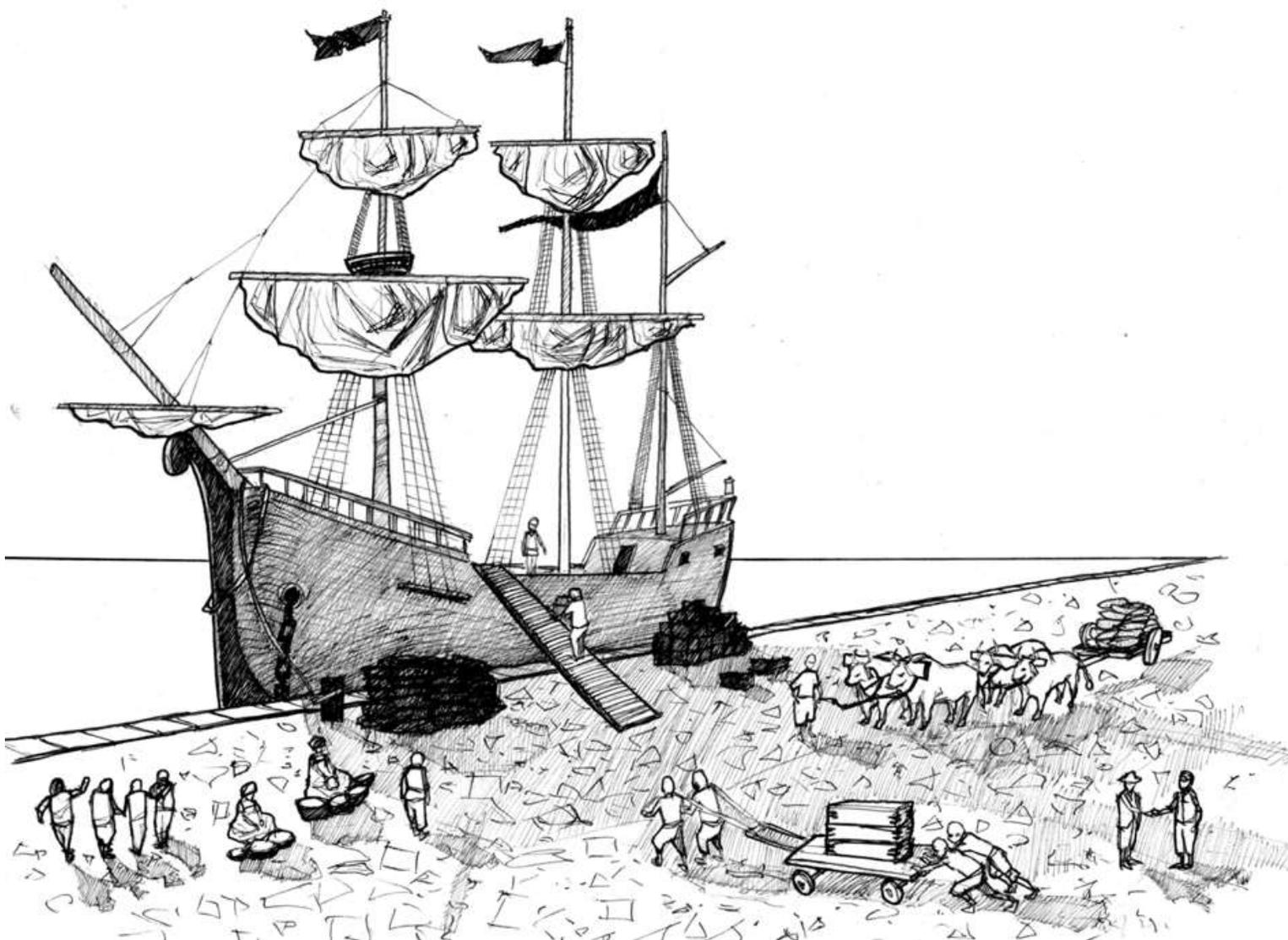
Ao encher a caixa, iguala-se com rodo e com um pau chato e grosso, que uns chamam moleque-de-assentar, outros juiz; logo se prega, usando de verruma, pregos e martelo e do gastalho ou gato, para apertar alguma tábua rachada. Leva uma caixa oitenta e seis pregos, e ultimamente se marca do modo que diremos, conforme a diferença do açúcar. (Pág. 104)



//93

Capitulo VIII - De varias castas de assucar, que separadamente se encaixão: marcas das caixas, e sua conducção ao trapiche.

Nos engenhos à beira-mar, levam-se as caixas ao porto utilizando-se de rolos e espeques que passam para uma carreta, feita para isso mesmo mais baixa, e sobre esta se leva cada caixa até o porto, puxando pelas cordas os negros de quem a manda embarcar por sua conta. (Pág. 104)



//94

Capítulo IX - Dos preços antigos, e modernos do assucar.

Do porto passam sobre tábuas grossas a pique para o barco. É preciso cuidado para que as caixas não caiam ou se danifiquem. No barco, elas devem ser muito bem arrumadas. Para que vão seguras, deve-se cuidar para que não se metam mais caixas do barco pode receber e levar. O barco deve ser forte e bem velejado, e com arrais prático das coroas e pedras e com marinheiros não atordoados da água ardente, saindo com bom tempo e maré. (Pág. 104)

**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Segunda Parte

**CULTURA, E OPULENCIA DO
BRAZIL NA LAVRA DO TABACO.**



//95

Capitulo II - Em que consiste a lavra do tabaco: e de como se semea, planta, e Alimpa; em que tempo se hade plantar.

O tabaco semeia-se em canteiros bem esterçados, ou em queimadas feitas no mato, aonde há terra conveniente para isso e aparelhadas no mesmo ano em que há de semear. Comumente se semeia nos meses de maio, junho e julho; e, depois de nascida a semente, nasce também com ela algum capim, que precisa ser retirado com tento, para que se não arranque por descuido a planta.

A planta já com um palmo, ou pouco menos, de altura, se passa dos canteiros, aonde nasceu, para os cercados ou currais, aonde se há de criar, cuja terra, quanto mais esterçada, é melhor. (Pág. 119)

//96

Capitulo II - Em que consiste a lavra do tabaco: e de como se semea, planta, e Alimpa; em que tempo se hade plantar.

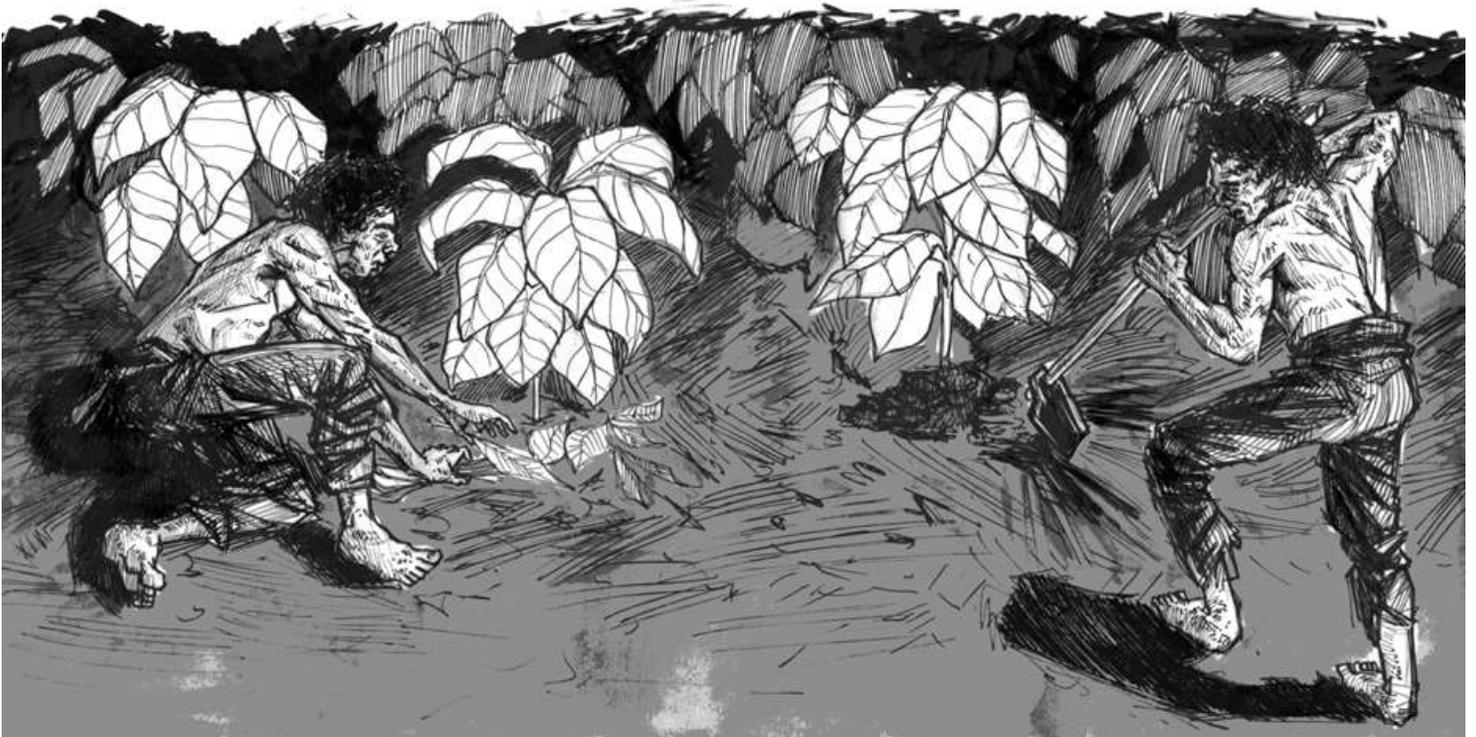
Distribui-se a terra em regos, com riscador, para que a planta fique vistosa. A distância entre um rego e outro é de cinco palmos, e a das plantas entre si é de dois palmos e meio, para que se possam estender e crescer folgadamente. Plantam-se em covas de um palmo, cheias com a terra bem estercada e com vigilância e cuidado se corre a dita planta todos os dias para ver se tem lagarta, e esta logo se mata. Os inimigos da planta são, ordinariamente, além da lagarta, a formiga, o pulgão e o grilo. (Pág. 120)



//97

Capitulo II - Em que consiste a lavra do tabaco: e de como se semea, planta, e Alimpa; em que tempo se hade plantar.

Quando a folha já está bastante crescida, aproxima-se do seu pé aquela terra que se tirou das covas em que foi plantada, daquela parte que ficou arrumada mais alta, Porém, em tempo de inverno, não se aperta muito, porque toda está úmida. No verão, aperta-se mais, para que a terra a defenda e a umidade, posto que menor, lhe dê o primeiro alimento. (Pág. 120)

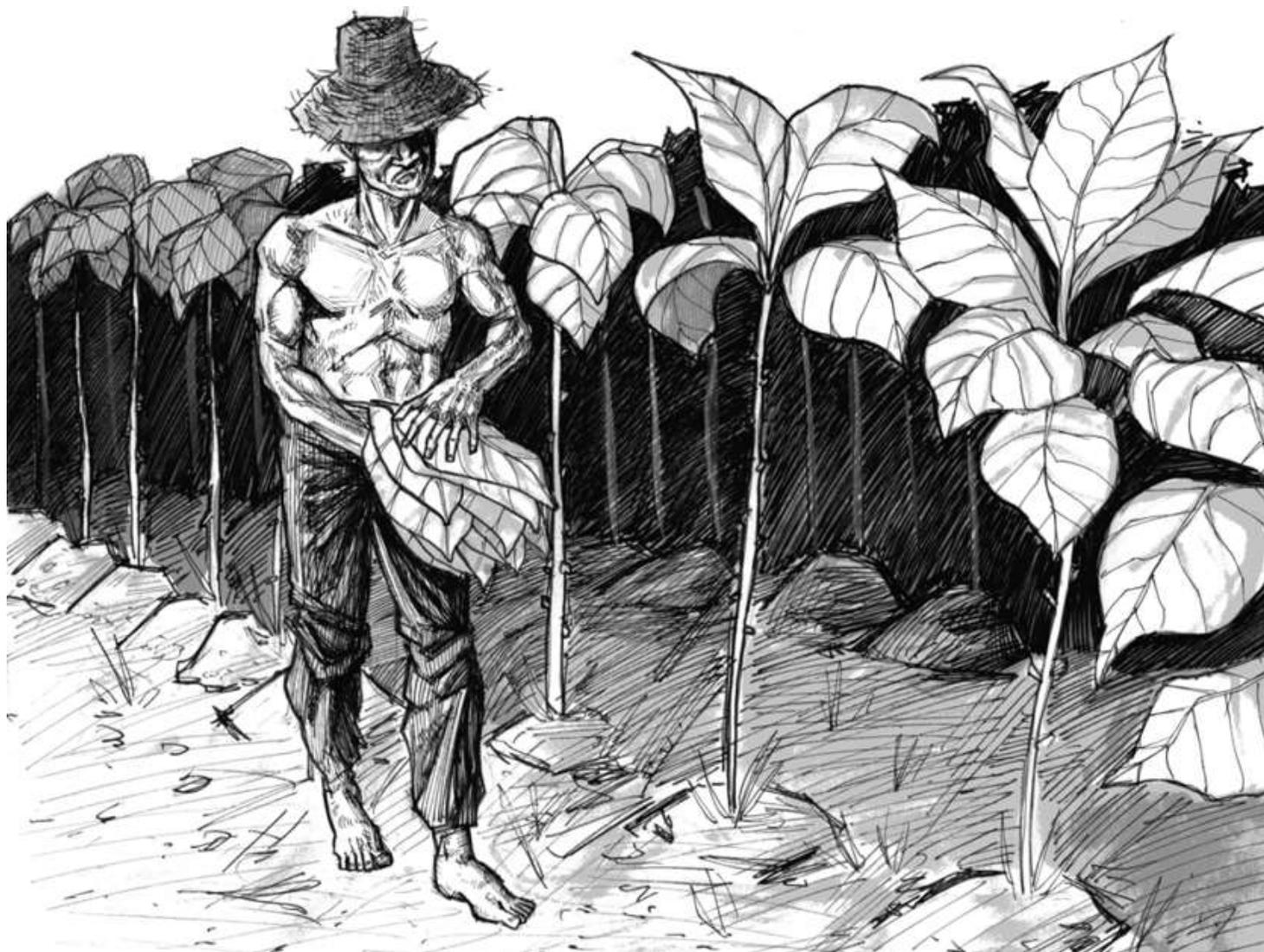


//98

Capitulo II - Em que consiste a lavra do tabaco: e de como se semea, planta, e Alimpa; em que tempo se hade plantar.

Estando a planta em sua conta, com oito ou nove folhas, conforme a força com que vem crescendo, se lhe tira o olho de cima, o que chamam capar. Em cada pé nascerá outro olho, todos estes olhos devem ser retirados para que não tirem sustância às folhas. E isso deve ser feito pelo menos de oito em oito dias; e mais frequentemente se visitam e correm os regos para tirar o capim, até estarem as folhas sazoadas (quando aparecerem nelas umas nódoas amarelas, ou por estar já preto por dentro o pé da folha, o que comumente sucede ao quarto mês depois de postas em suas covas as plantas). (Pág. 120)





//99

**Capítulo III - Como se
tirão, e curão as folhas
do tabaco; como dellas
se fazem, e
beneficião as cordas.**

As folhas devem ser quebradas rentes às hastes com o talo, e devem ficar juntas por vinte e quatro horas, pouco mais ou menos. Logo antes de se esquentarem e secarem, se dependuram duas e duas pelo pé, metidas entre a palha e as varas, ou, onde houver vento, mas lhes não cheguem o sol, porque se este lhes chegar, logo se secariam e perderiam a sustância. (Pág. 122)



//100

Capítulo III - Como se tirão, e curão as folhas do tabaco; como dellas se fazem, e beneficião as cordas.

Quando estiverem enxutas - pouco mais ou menos que dois dias assim dependuradas - se botam no chão, e se lhes tira a maior parte do talo pela parte inferior, com o devido cuidado, para que não se rasgue com o desvio do talo; e a isto chamam espinicar. (Pág. 122)



//101

Capítulo III - Como se tirão, e curão as folhas do tabaco; como dellas se fazem, e beneficião as cordas.

Então, se dobram pelo meio das melhores, que hão de servir de capa para a corda que se há de fazer de todas as mais folhas. Não se deve misturar as folhas que se tiraram em um dia com as que se tirarem no dia seguinte, para que sejam igualmente sazonadas; e, se não forem assim, umas prejudicarão as outras. (Pág. 122)



//102

Capítulo III - Como se tirão, e curão as folhas do tabaco; como dellas se fazem, e beneficião as cordas.

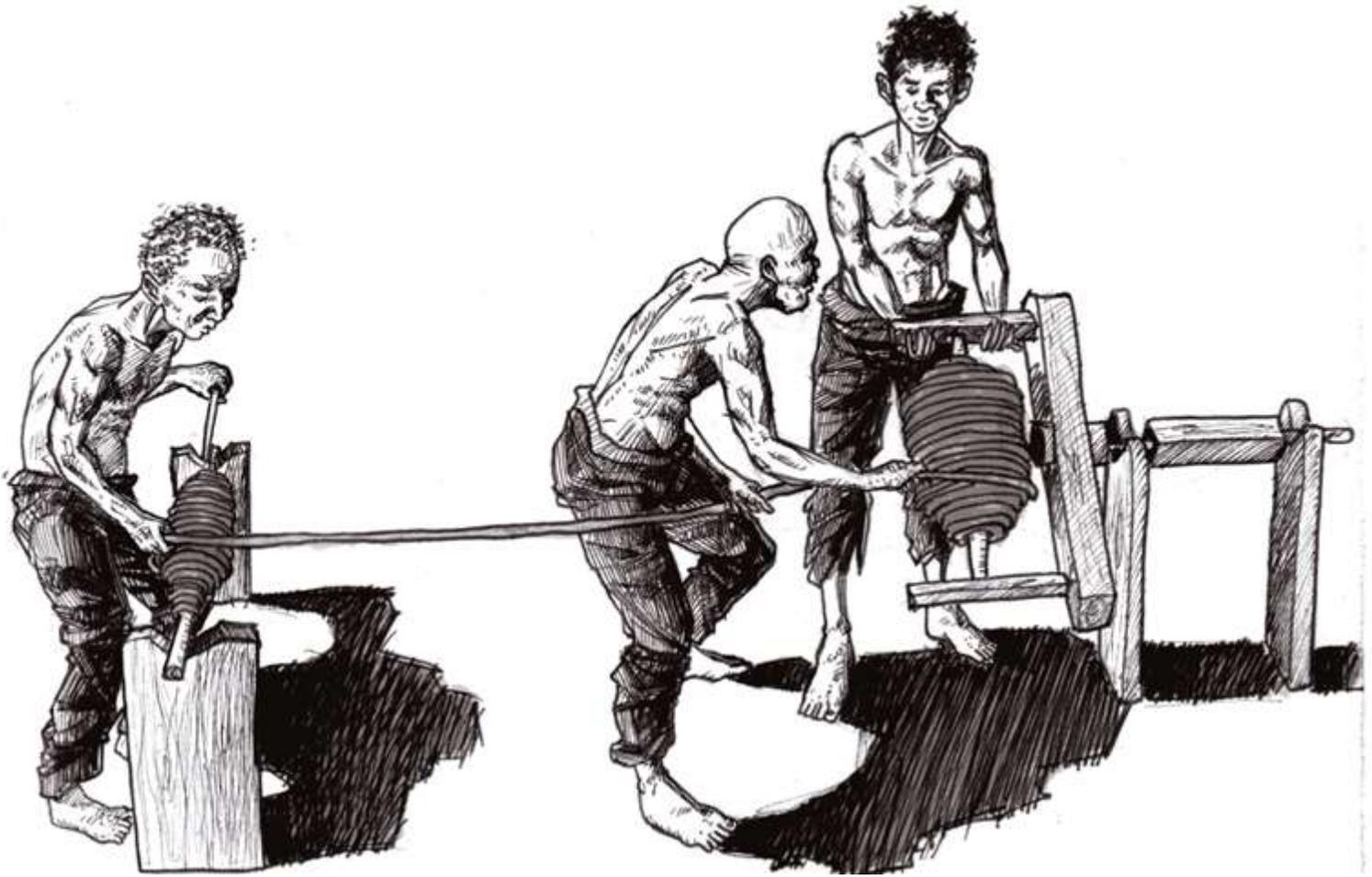
Curadas as folhas e tirado já o talo, delas se faz uma corda da grossura quase de três dedos. Para isso, haverá roda e um torcedor estendido, para que a corda fique unida, igual e forte, e atrás dele estará outro, colhendo a torcida sobre um pau ou sobre o aparelho, como qualquer outra corda simples e não como as que se fazem de cordões; e junto do torcedor vão os rapazes, que dão as folhas para se torcerem em corda. (Pág. 122-123)



//103

Capitulo III - Como se tirão, e curão as folhas do tabaco; como dellas se fazem, e beneficião as cordas.

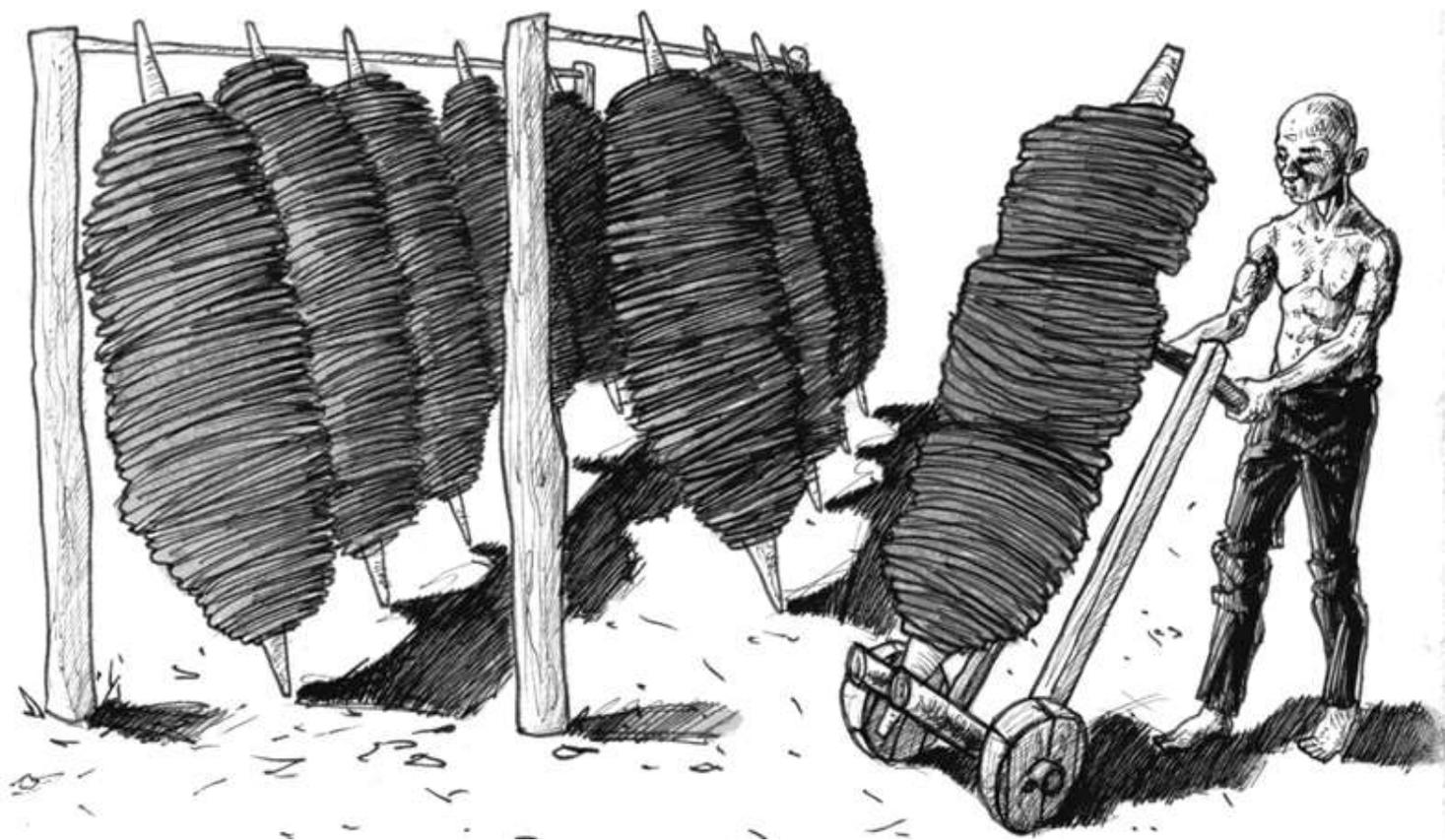
A corda, feita do comprimento que quiserem e enrodilhada em um pau, se desenrola cada dia, pela manhã e à noite, e passa-se a outro pau, para que não arda. Na passagem se vai torcendo e apertando brandamente, para que fique bem ligada e dura. E, tanto que ficar preta, vira-se só uma vez cada dia; e, como se vai aperfeiçoando, se diminuem as viraduras, até ficar em estado que se possa recolher sem temor de que apodreça. Este benefício costuma durar quinze ou vinte dias, conforme vai o tempo mais ou menos úmido ou seco. (Pág. 124)



//104

Após isso, ajunta-se, ou seja, se põem bolas de corda de tabaco em um pau, aonde ficam até que chegue o tempo de enrolar. (Pág. 124).

Capitulo IV - Como se cura o tabaco depois de torcido em corda.



//105

Guardam-se estas bolas no tendal, que é como um andaime alto, com seus regos embaixo, para receberem a calda que botam de si essas bolas e esta se ajunta e guarda para depois usar dela, quando for tempo de enrolar. (Pág. 124).

Capitulo IV - Como se cura o tabaco depois de torcido em corda.



//106

Capítulo IV - Como se cura o tabaco depois de torcido em corda.

Por último, tempera-se a calda do mesmo tabaco com seus cheiros de erva doce, alfavaca e manteiga de porco; e quem faz manojos de encomenda bota-lhe almíscar ou âmbar, se o tem; e por esta calda misturada com mel de açúcar (quanto mais grosso, melhor) se passa a mesma corda de tabaco uma vez, e logo se fazem rolos. (Pág. 124)



//107

Capitulo V - Como se enrola encoura o tabaco: e que pessoas se occupão em toda a fabrica d'elle desde a sua planta até se enrolar.

Para enrolar o tabaco, dobram a corda já curada e melada, de comprimento de três palmos, sobre uma estaca não muito grossa e leve, que nas extremidades tem quatro taboinhas em cruz, sobre as quais, dobrada e segurada de uma e outra parte, se vai enrolando até o fim, puxando sempre bem e unindo uma dobra com outra. Não deve ficar vão algum entre as dobras. (Pág. 125)



//108

Para que as cabeças fiquem sempre direitas, além das cruzetas, se usa colocar folhas de urucuri nos vãos, para que fiquem bem unidas com as dobras de dentro. (Pág. 125)

Capitulo V - Como se enrola encoura o tabaco: e que pessoas se occupão em toda a fabrica delle desde a sua planta até se enrolar.



//109

Capitulo V - Como se enrola encoura o tabaco: e que pessoas se occupão em toda a fabrica delle desde a sua planta até se enrolar.

O rolo acabado se cobre primeiramente com folhas de caravatá secas, amarradas com embira; e depois se lhe faz uma capa de couro da medida do rolo. Esta é cosida e apertada muito bem, e leva a marca do seu dono. (Pág. 125)



//110

Capitulo VI - Da segunda, e terceira folha do tabaco; e de diversas qualidades delle, para se mascar, cachimbar, e pisar.

Tiradas todas as primeiras folhas, corta-se a hâstea menos de um palmo sobre a terra, para que brotem as segundas. Crescendo elas, tiram-se lhes os olhos dos troncos e o capim dos regos; e o mesmo benefício que se fez às primeiras folhas, se faz às da segunda colheita. Se a terra for forte, faz-se a terceira e multiplicam-se os rolos. (Pág. 128)



//111

Capítulo VII - Como se pisa o tabaco: do granido, e em pó; e como se lhe dá o cheiro.

O tabaco deve estar bem seco, ou ao sol, ou em bacias, ou fornos de cobre para ser pisado. É preciso atenção para que não queime. Por isso, se há de mexer continuamente; e os pilões em que se pisa hão de ser de pedra-mármore, com as mãos de pisar de pau. Pisado, peneira-se, e o que estiver capaz, se tira à parte, e o mais grosso se torna a pisar, até se reduzir em pó. E este é o que comumente mais se procura e se estima. (Pág. 129)



//112

Capítulo VII - Como se pisa o tabaco: do granido, e em pó; e como se lhe dá o cheiro.

Para o granido, que se usa muito na Itália, toma-se o tabaco já feito em pó, e põe-se em um alguidar vidrado, adiciona-se um pouco de mel ou calda de tabaco, e se esta for muito grossa, se fará líquida, com um pouco de vinho. Depois, para que se vá incorporando, se mexe muito bem e, mexido, se levanta e meneia-se entre as mãos, como que faz bolinhos; e, estando assim úmido, se passa por uma oropema fina e nesta passagem pelos buraquinhos da oropema se formam os granidos. (Pág. 129)



//113

Capitulo VIII - Do uso moderado do tabaco para a saude e da demasia nociva á mesma saude, de qualquer modo que se use delle.

Os que gostam do tabaco o chamam erva santa, e há homens que não podem viver sem ele, cachimbando a qualquer hora em casa e nos caminhos, mascando as suas folhas, usando de torcidas e enchendo os narizes deste pó. E esta demasia se vê nos trabalhadores de qualquer casta, forros e escravos, que acreditam que só com o tabaco hão de ter alento e vigor, mas também em muitas pessoas nobres e ociosas, nos soldados dentro do corpo da guarda, e em não pouco eclesiásticos, clérigos e religiosos. (Pág. 131)



//114

Capitulo XII - Das penas dos que levão tabaco não despachado nas alfandegas: e das industrias de que se usa para se levar de contrabando.

Enviar o tabaco por qualquer parte do Brasil, fora do registro e guias, tem por pena a perda do tabaco e da embarcação em que se achar e mais cinco anos de degredo para Angola ao autor desta culpa. Mesmo assim, não são poucos os que mandaram o tabaco dentro das peças da artilharia, outros dentro das caixas e fechos do açúcar. Serviram-se outros dos barris de farinha da terra, dos de breu e dos de melado, cobrindo com a superfície mentirosa o que ia dentro em folhas-de-flandres. (Pág. 139)

//115

Capitulo XII - Das penas dos que levão tabaco não despachado nas alfandegas: e das industrias de que se usa para se levar de contrabando.

Valem-se também das caixas de roupas, para dar lugar a esconderijos, de frasqueiras que estão à vista, pondo entre os frascos de vinho outros também, de tabaco. Quanto foi e vai cada ano nas obras mortas e forros das câmeras e das varandas das naus? (Pág. 140)





//116

Capítulo XII - Das penas dos que levão tabaco não despachado nas alfandegas: e das industrias de que se usa para se levar de contrabando.

Até dentro de umas imagens ocas de santos já se encontrou o tabaco. E as invenções para escondê-lo são infinitas, nunca acabaríamos, se quiséssemos relatá-las. Porém, a cautela ambiciosa é sempre arriscada e muitas vezes descoberta, com sucesso infeliz. O que claramente prova a estimação, o apetite e a esperança do lucro, que ainda entre riscos acompanha o tabaco. (Pág. 140)

**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Terceira Parte

**CULTURA, E OPULENCIA DO
BRAZIL PELAS MINAS DE OURO**



//117

Capitulo II - Das minas do ouro que chamão geraes, e dos descobridores dellas.

Foi por acaso que se começaram a descobrir as minas gerais dos Cataguás e o primeiro descobridor, dizem que foi um mulato que tinha estado nas minas de Paranaguá e Curitiba. Ele desceu com uma gamela para tirar água do ribeiro que hoje chamam do Ouro Preto, e, metendo a gamela na ribanceira para tomar água, e roçando-a pela margem do rio, viu depois que havia nela granitos da cor do aço, sem saber o que eram. (Pág. 143)



//118

**Capitulo V - Das
pessoas que andão, nas
minas, e tirão ouro dos
ribeiros.**

A busca insaciável pelo ouro estimulou muitos a deixarem suas terras e a meterem-se por caminhos tão ásperos como são os das minas. Dificilmente se poderá dar conta do número de pessoas que atualmente. Dizem que mais de trinta mil almas se ocupam, umas a catar, e outras a mandar catar nos ribeiros do ouro, e outras a negociar, vendendo e comprando o que se há mister não só para a vida, mas para o regalo, mais que nos portos do mar. (Pág. 149)



//119

Capitulo VII - Da abundancia de mantimentos, e de todo o usual, que hoje ha nas minas; e do pouco caso que se faz dos preços extraordinariamente altos.

No princípio os mineiros padeceram por falta de mantimentos. Porém, com a abundância do ouro, logo se fizeram estalagens e logo começaram os mercadores a mandar às minas o melhor que se chega nos navios do Reino e de outras partes, assim de mantimentos, como de regalo e de pomposo para se vestirem, além de mil bugiarias de França. (Pág. 153)



//120

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros dellas, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.

Em todas as minas que conheci, notei que as terras são imensas, com cerros e montes bem altos, por cujos centros correndo ribeiros de bastante água, ou córregos menores, cercados todos de arvoredo grande e pequeno, em todos estes ribeiros pinta ouro com mais ou menos abundância. (Pág. 183)

//121

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros dellas, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.

Os sinais por onde se conhecerá se o têm, são não terem áreas brancas à borda da água, senão uns seixos miúdos e pedraria da mesma casta na margem de algumas pontas dos ribeiros, e esta mesma formação de pedras leva por debaixo da terra. (Pág. 183)





//122

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros delias, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.

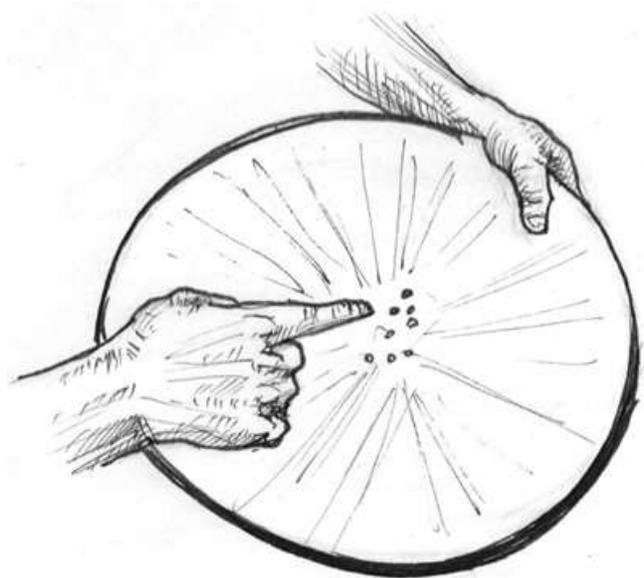
Começando a lavra, se o ribeiro depois de examinado com socovão faiscou ouro, é sinal infalível que o tem também a terra. Cavando-se a dez, vinte ou trinta palmos a terra vermelha, acha-se logo um pedregulho, a que chamam desmonte. Desmonte vem a ser seixos miúdos com areia, unidos com a terra, que mais parece obra artificial do que obra da natureza; ainda que também se acha algum desmonte deste solto e não unido, e com mais ou menos altura. (Pág. 183)



//123

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros dellas, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.

Rompe-se o desmonte com alavancas, e se por acaso tem ouro, logo ele começa a pintar, ou (como dizem) a faiscar algumas faiscas de ouro. Mas, ordinariamente, se pintou bem o desmonte, é sinal que a piçarra terá pouco ou nenhum ouro. Mas, não há regra sem exceção. (Pág. 184)



margens



//124

Capitulo XIV - Modo de tirar o ouro das minas do Brazil, e ribeiros dellas, observado de quem nellas assistio com o Governador Artur de Sá.

Se a terra tem veeiro, caminho estreito e seguido, por onde vai correndo o ouro, certamente não pinta pelas mais partes da cata e se vai então seguindo o veeiro atrás do ouro. Estas são as melhores lavras, quando o ouro pega em veeiros onde se encontram com grandeza e é sinal que toda a terra tem ouro.

Quanto aos ribeiros, divertida e esgotada a água com as bateias ou cuias, se tira os cascalhos ou seixos grandes e pequenos que na água não é muito alto e se dá com a piçarra; vê-se se o ouro. (Pág. 185)

//125

Capitulo XVI - Modo de conhecer a prata, e de beneficiar os metaes.

Para se conhecer se as pedras são prata, deve-se lançá-las à fogueira e deixá-las queimar, até que se ponham vermelhas, como se põe o ferro. Estando vermelhas, deve-se lançá-las em água fria, cada uma em diversa parte, para se conhecer qual das cores tem mais prata, que logo se mostrará na água, porque, se tem prata, brotam por toda pedra. (Pág. 191)



//126

Capitulo XVI - Modo de conhecer a prata, e de beneficiar os metaes.

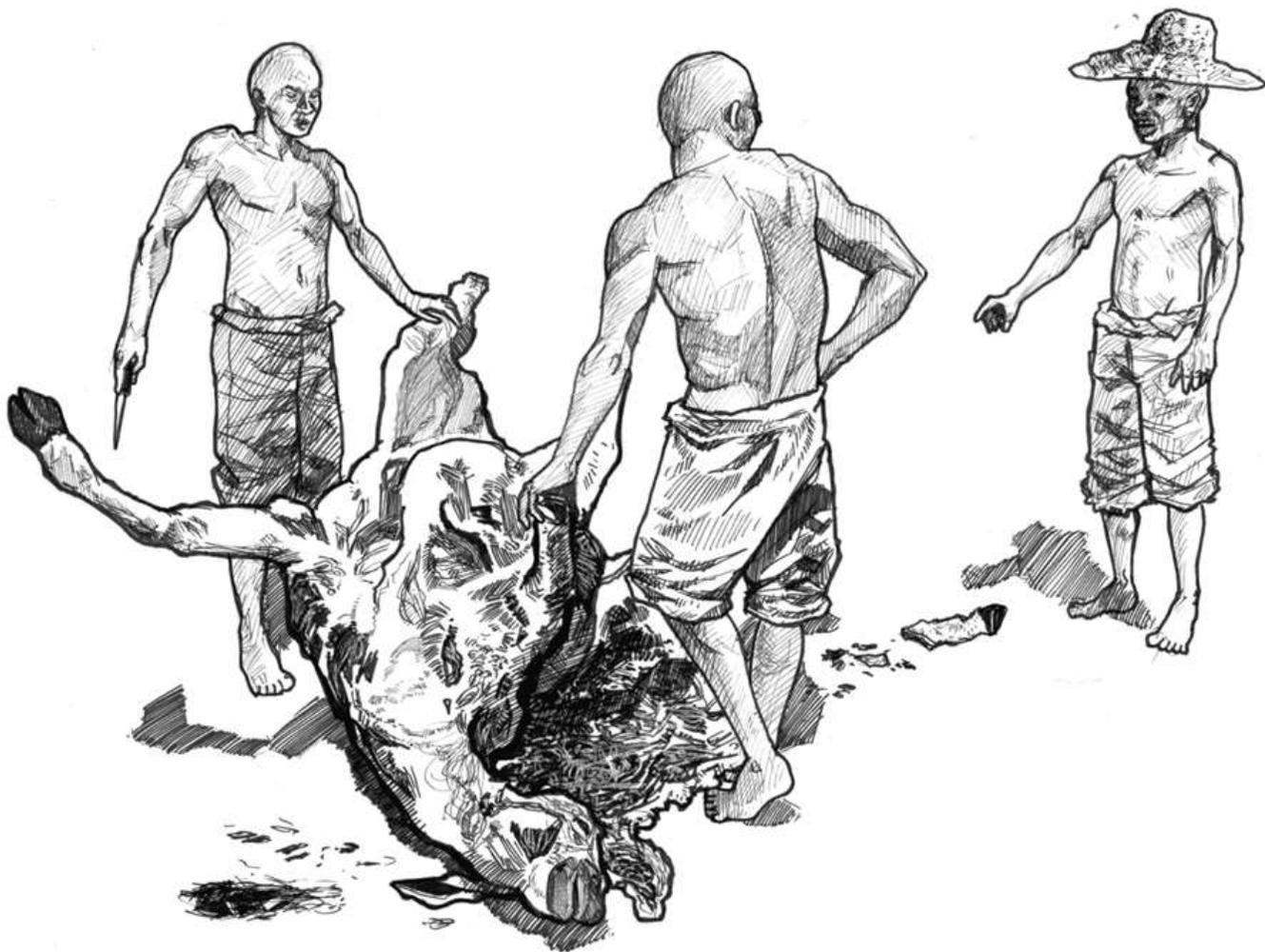
É possível também se reconhecer chumbo desta forma. Quando os metaes são negros, com poucas veias brancas, sendo muito pesados, deve-se moê-los de modo que o grão maior fique como o de trigo, e em uma furna, como as que se fazem para derreter metaes de sinos, se botará chumbo e se lhe dará fogo com fole, até que aquele chumbo se derreta e ponha corado. Em meia arroba de chumbo, se poderão beneficiar seis libras de pedra nesta forma. (Pág. 191)



**Desenhando o Brasil Colonial:
Baseado na contextualização do livro
Cultura e opulência do Brasil, por suas
drogas e minas**

Quarta Parte

**CULTURA, E OPULENCIA DO
BRAZIL -GADO**



//127

**Capitulo II - Das
boiadas, que
ordinariamente se tirão
cada anno dos curraes,
para as cidades, villas, e
reconcavos do Brazil,
assim para o açougue,
como para o
fornecimento das
fabricas.**

A cada ano, se tiram dos currais do Brasil grande número de bois. Todos os rolos de tabaco que se embarcam para qualquer parte vão encourados, se vendo daí quantas reses são necessárias para encourar vinte e sete mil e quinhentos rolos. (Pág. 201)



//128

**Capitulo II - Das
boiadas, que
ordinariamente se tirão
cada anno dos curraes,
para as cidades, villas, e
reconcavos do Brazil,
assim para o açougue,
como para o
fornecimento das
fabricas.**

Não somente moradores da cidade, mas a maior parte dos moradores do recôncavo mais abundantes, se sustentam nos dias não proibidos de carne do açougue, e da que se vende nas freguesias e vila. (Pág. 201)



//129

Os negros, que são um número muito grande nas cidades, vivem de fressuras, bofes e tripas, sangue e mais fato das reses. No sertão mais alto, a carne e o leite são o alimento comum a todos. (Pág. 202)

**Capitulo II - Das
boiadas, que
ordinariamente se tirão
cada anno dos curraes,
para as cidades, villas, e
reconcavos do Brazil,
assim para o açougue,
como para o
fornecimento das
fabricas.**



//130

**Capitulo II - Das
boiadas, que
ordinariamente se tirão
cada anno dos curraes,
para as cidades, villas, e
reconcavos do Brazil,
assim para o açougue,
como para o
fornecimento das
fabricas.**

São tantos os engenhos do Brasil que cada ano se fornecem de bois para os carros e os de que necessitam os lavradores de canas, tabaco, mandioca, serrarias e lenhas, daqui se poderá facilmente inferir o quão importante é conservar este trabalhoso meneio. (Pág. 201)



//131

**Capítulo III - Da
condução das boiadas
do Sertão do Brasil:
preço ordinario,
do gado que se mata, e
do que vai para as
fabricas.**

Quem entrega sua boiada ao passador lhe dá por paga do seu trabalho um cruzado por cada cabeça da dita boiada. Se a boiada constar de duzentas cabeças de gado, dão-se-lhe outros tantos cruzados, se com todas chegar ao lugar destinado. Porém, se no caminho algumas fugirem, tantos cruzados se diminuem quantas são as reses que faltam.

Sendo as distâncias maiores, cresce proporcionadamente a paga de todos. E, por isso, do rio de São Francisco acima, vindo para Capoame, alguns dos que tomam à sua conta trazer boiadas alheias querem seis ou sete tostões por cada cabeça, e mais, se for maior a distância. (Pág. 203)

Bibliografia

ALMEIDA, Leandro, O Mundo entorno do Engenho Sergipe. Disponível em: <<https://www3.ufrb.edu.br/lehrb/2015/05/31/mundo-entorno-engenho-sergipe/>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

ANTONIL, André João. Cultura e Opulência no Brazil, por suas drogas e minas ed. Lisboa: Oficina Real de Slandesiana, 1711.

Antonil, André João, Cultura e Opulência no Brazil, por suas drogas e minas. Typ. Imp. e Const. de J. Villeneuve e Ca. 1837 "Impresso em Lisboa, na Officina Real Deslanderina com as licenças necessarias, no anno de 1711". Rio de Janeiro. Disponível em: <<https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/222266>>; Acessado em: 09/07/2019.

BRASIL, BNDigital. A representação cartográfica no brasil colonial na coleção da biblioteca nacional - Mapa séc. XVIII. Disponível em: <<https://bndigital.bn.gov.br/?s=Mapa+s%C3%A9c.+XVIII>>; Acessado em: 09/07/2019.

_____, Portal Domínio Público. Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas, de André João Antonil. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000026.pdf>>. Acessado em: 09/07/2019.

COLIN, Silvio. Coisas de Arquitetura. Disponível em: <<https://coisasdaarquitetura.wordpress.com/2010/09/06/tecnicas-construtivas-do-periodo-colonial-ii/>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

DINNOUTI, TATIANA HARUE. Os valores atribuídos pelo sphan na instalação do museu do ouro, Sabará. Disponível em: <<http://www.forumpatrimonio.com.br/print.php?articleID=110&modo=1>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

DONATO, Hernâni. História de usos e costumes do Brasil - 500 anos de vida cotidiana. Editora Melhoramentos, 2005.

FERNANDES, Hamilton. Açúcar e Álcool - ontem e hoje. Coleção Canavieira nº 4, 1971.

FONTENELE, Andressa. Mineração no Brasília descoberta e exploração do ouro e do diamante. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/andressafontenele1/a-poca-do-ouro-no-brasil?next_slideshow=3>. Acesso em: 11 jan. 2017.

GUIMARÃES, Jerry. Mineração no Brasil Colônia. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/jerryguima/minerao-no-brasil-colnia?next_slideshow=1>. Acesso em: 11 jan. 2017.

MARTINS, Simone R.; IMBROISI, Margaret H. História das artes. Arte no século XVIII. Disponível em: <<http://www.historiadasartes.com/nobrasil/arte-no-seculo-18/barroco/>>. Acesso em: 22 jan. 2017.

MARTINS, Simone R.; IMBROISI, Margaret H. História das artes. Arte no século XVIII. Disponível em: <<http://www.historiadasartes.com/nobrasil/arte-no-seculo-18/barroco/>>. Acesso em: 22 jan. 2017.

RIBEIRO, Viraldo B. Primeiros engenhos; cunhadismo; edificações; fábricas de açúcar. Disponível em: <<http://www.banguê.com.br/portal/924-2>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

SANTANA, Denilson C. O Engenho do conde. Disponível em: <<http://engenhodoconde.blogspot.com.br/2006/07/o-engenho-do-conde.html>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

SOUSA, Alberto. Histórias e lendas de santos - Transporte urbano de mercadorias. Disponível em: <<http://www.novomilenio.inf.br/santos/h0300i03.htm>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

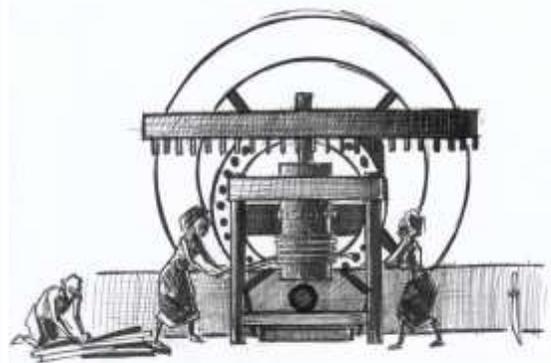
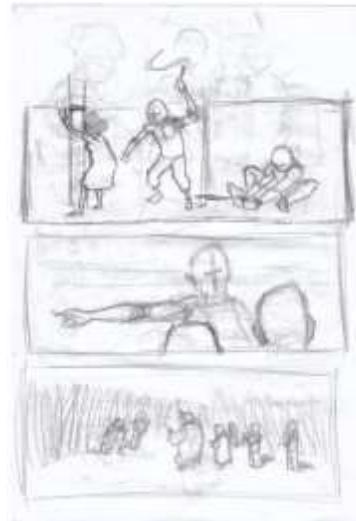
TAUNAY, Affonso D'Escragnolle. Antonil e sua obra ., São Paulo, jan. 1922. Disponível em:<<http://culturatura.com.br/obras/Cultura%20e%20opulência%20do%20Brasil.pdf>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

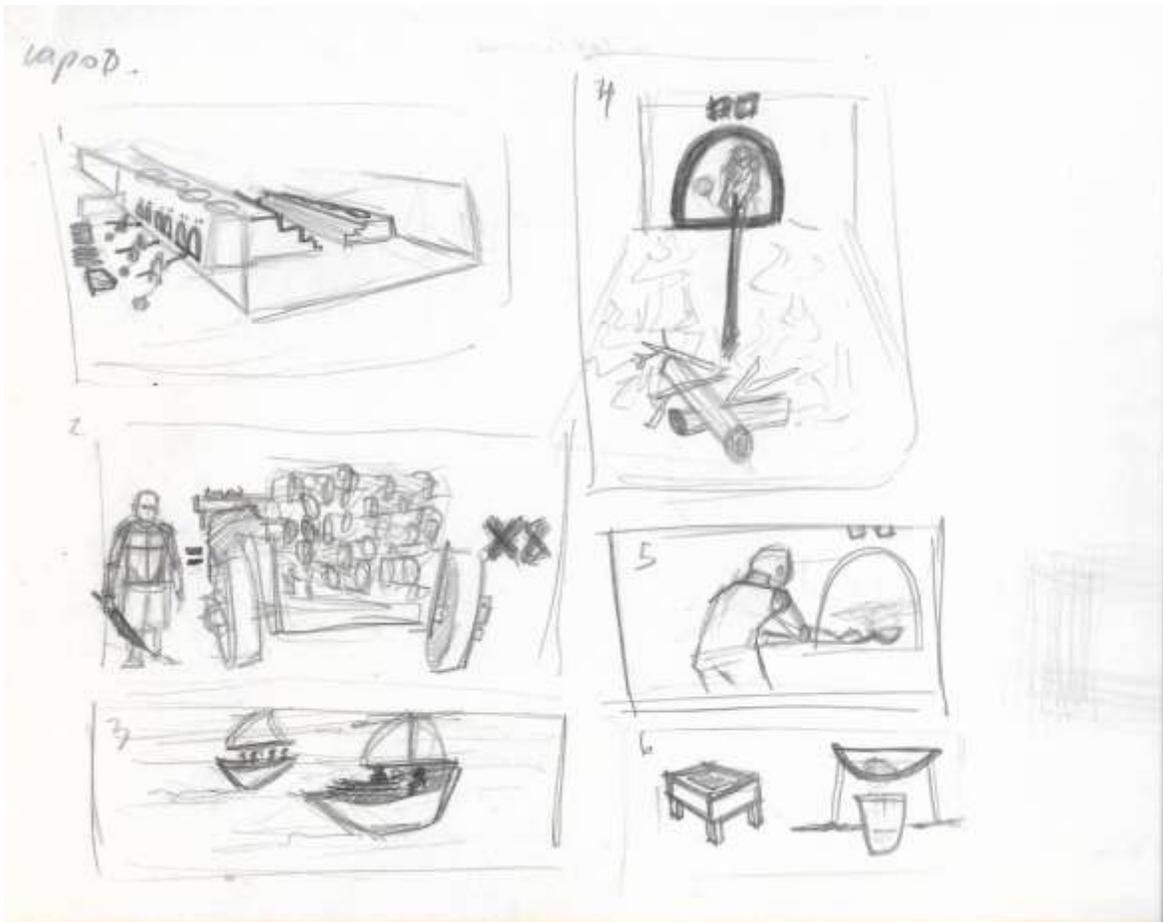
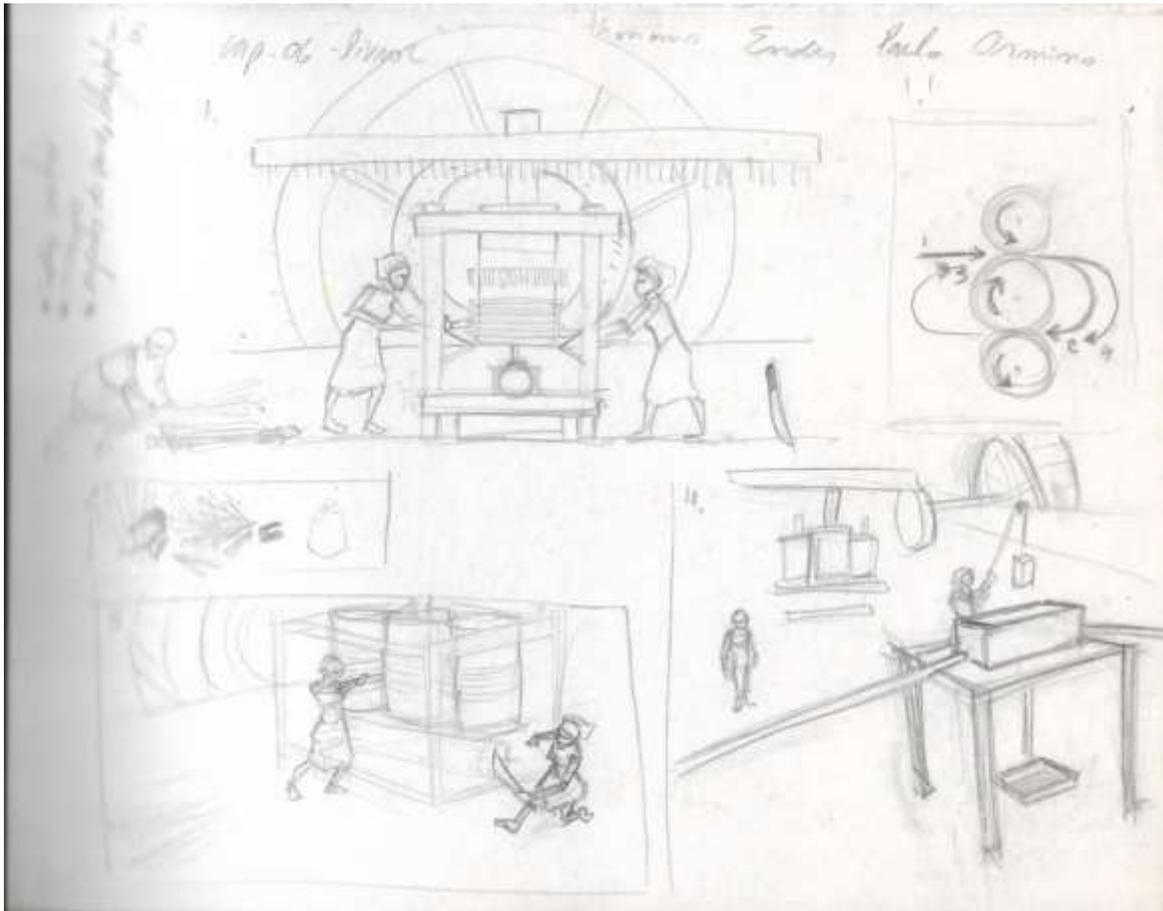
VALLADARES, Marco. Santo Amaro - Recôncavo Baiano. Disponível em: <<http://santoamarohistorico.blogspot.com.br/2011/02/breve-historia-de-santo-amaroba.html>>. Acesso em: 11 jan. 2017.

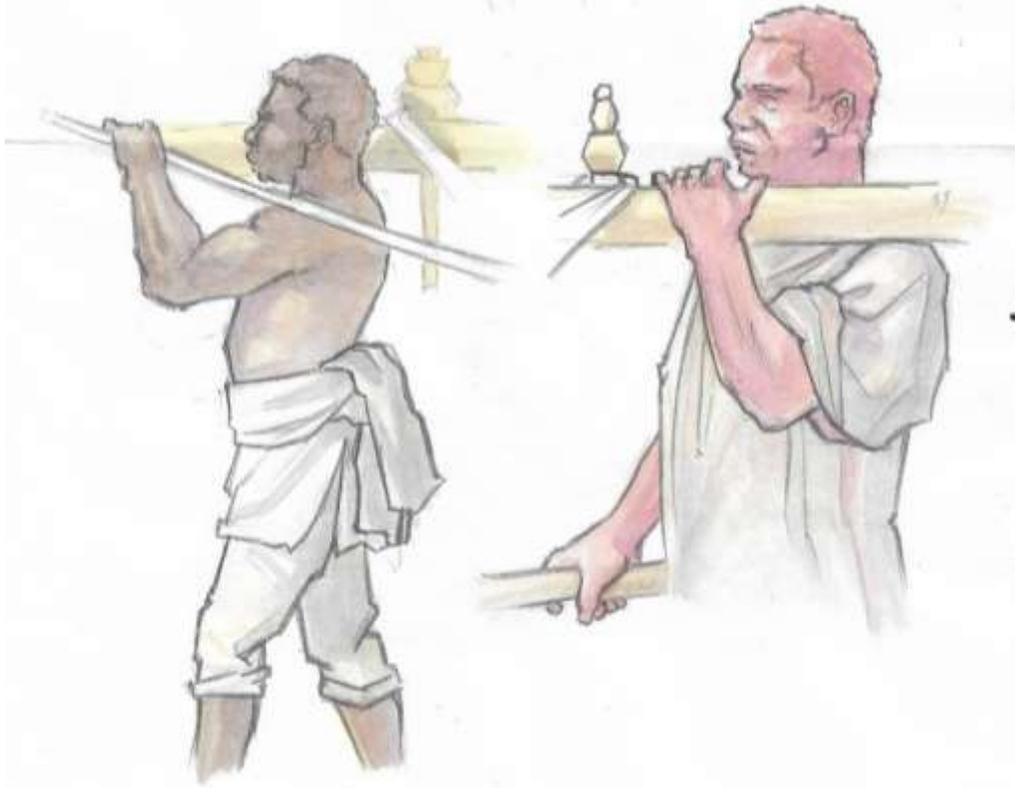
VALVERDE & MAGALHÃES. Santo Amaro da Purificação. Disponível em: <<http://valverdewebmaster.tripod.com/id18.html>; Acessado em: 09/07/2019>. Acesso em: 11 jan. 2017.

VILAR, Leandro. Seguindo os passos da história. O engenho e o fabrico do açúcar no Brasil colonial. Disponível em: <<http://seguindopassoshistoria.blogspot.com.br/2013/12/o-engenho-e-o-fabrico-do-acucar-no.html?m=1>>. Acesso em: 09 jan. 2017

Croquis



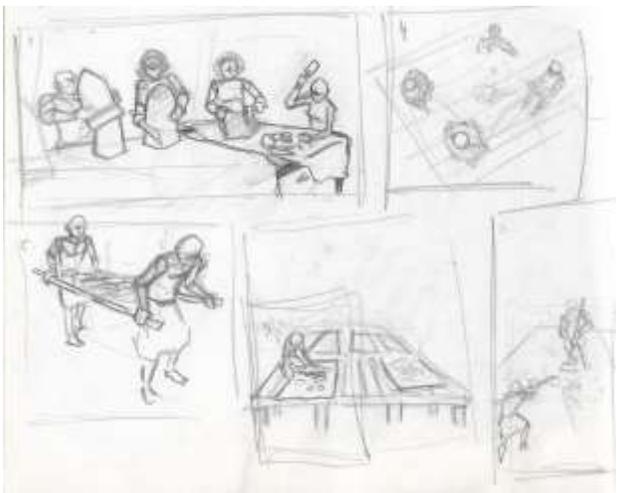


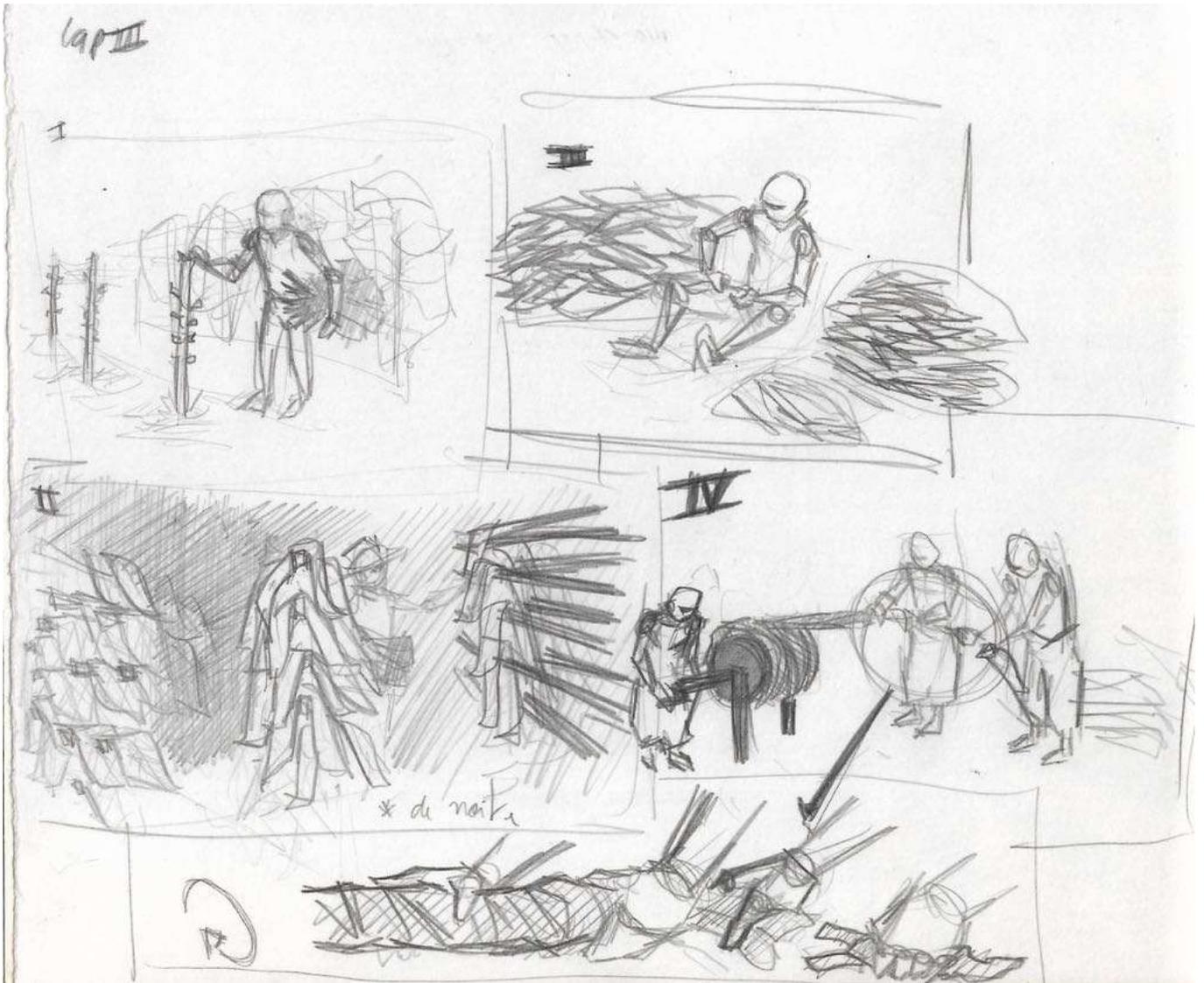
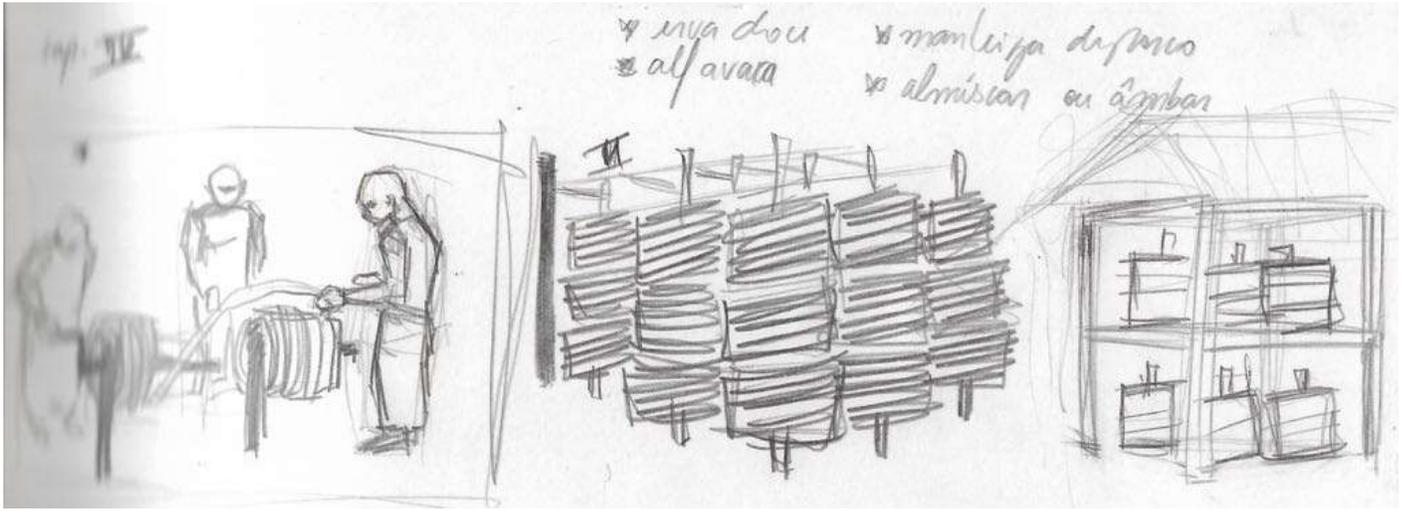


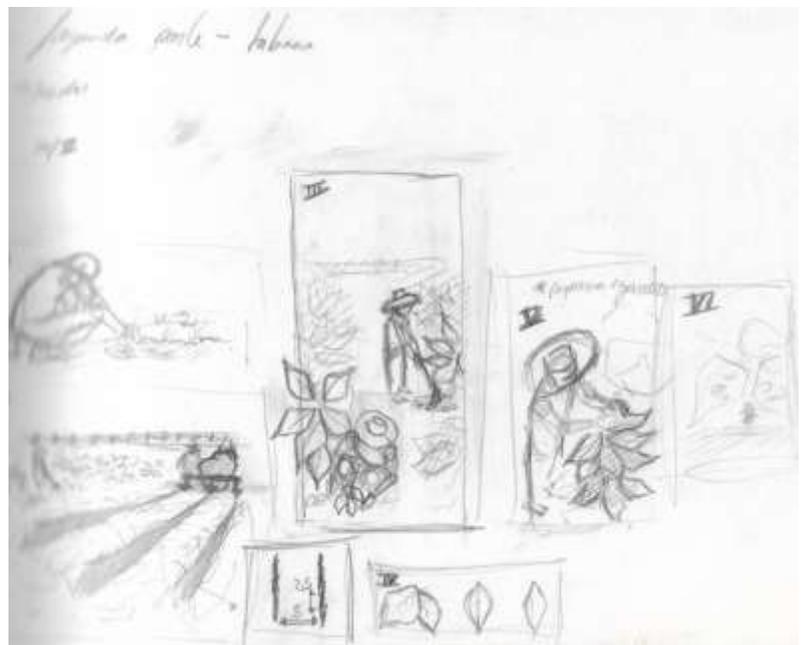
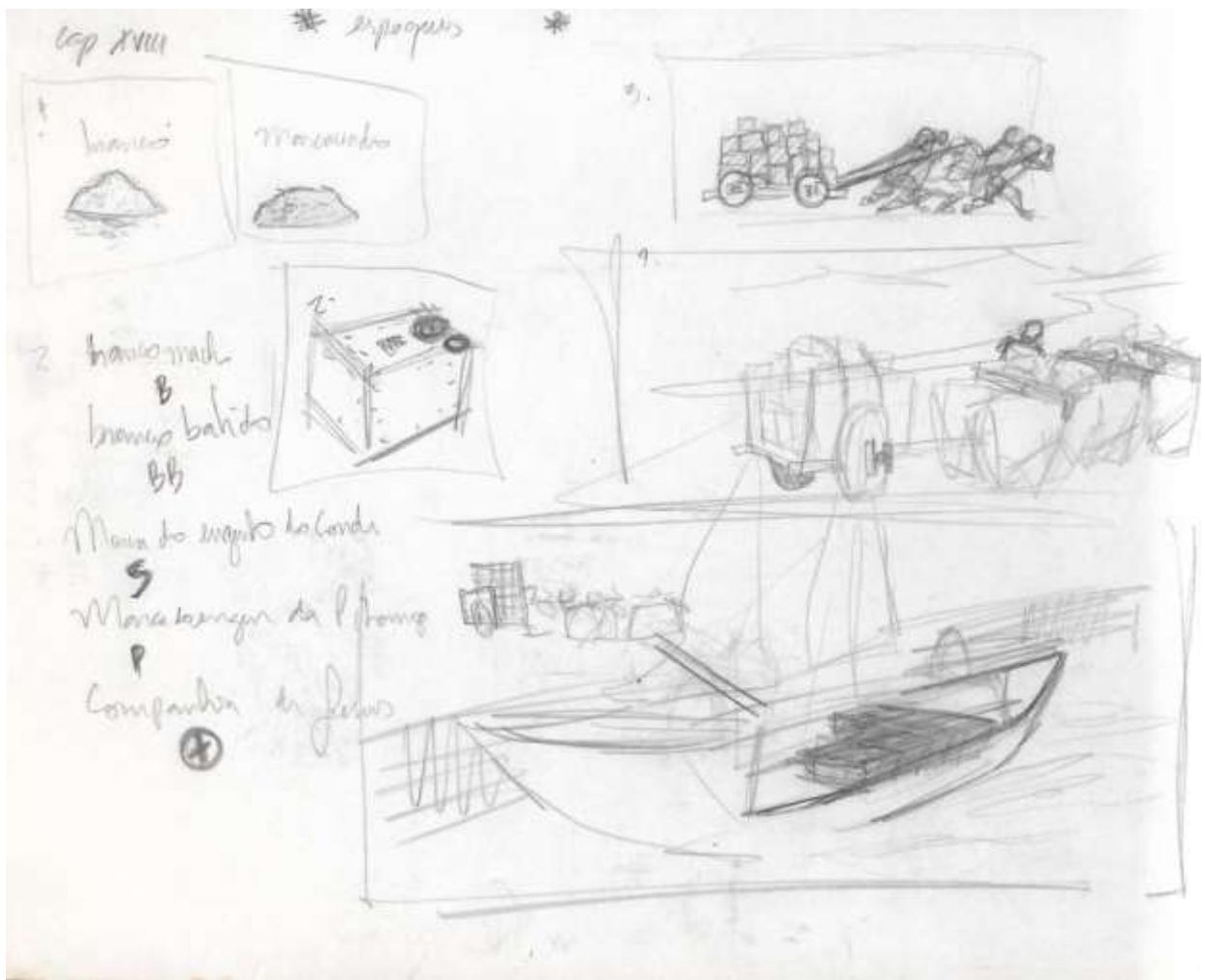
101 X

1. Mapa

- Vila das Colinas
 Nossa da Itahiana
 /
 m. m. do Caeté
 N. Nossa Senhora do Carmo x. 10. 0. 0. 0. 0. 0.
 Rio das Velhas









“ Eu posso ler imagens, posso ler um texto musical, posso ler o texto de uma comida que envolve sabores e fragrâncias, assim como vários outros exemplos ”

Maria da Graça Muniz Lima

Doutora em Artes Visuais pela Escola de Belas Artes da UFRJ (2012)

Equipe de iniciação científica

Orientador do Projeto de iniciação científica |

- **Aurelio Antônio Mendes Nogueira** - É professor Associado da Escola de Belas Artes (EBA) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Arquiteto Urbanista pela Universidade Gama Filho (UGF) em 1983, Cenógrafo, Mestre em História e Teoria da Arquitetura pelo PROARQ/FAU/UFRJ em 1995, Doutor em Engenharia Civil pela COPPE/PEC/UFRJ em 2005, Pós-doc USP/POLI/LSI em 2007 e Pós-doc IST/DECivil - Portugal em 2011. Avaliador institucional, EAD e de cursos do INEP/MEC desde 2006.

Estudantes de iniciação científica que desenvolveram o Trabalho |

- **Adherbal Artigiani Neto** - É estudante de Licenciatura em Artes Plásticas da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Atua como ilustrador, pintor, cartunista e tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas e arte educação;
- **José Leandro Lopes Araújo** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, educação e arte educação;
- **Aleph Lana da Costa Archanjo** - É estudante de Licenciatura em Artes Plásticas da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Trabalha como educador em museus e atua como mediador de oficinas de modelagem e artes visuais. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, arte urbana e digital, educação, arte educação, poética e fotografia;
- **Douglas do Nascimento Suzano** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, arte urbana e digital, artes plásticas, educação, arte educação, estamparia, história em quadrinhos, silks e desenhos de observação ;
- **Flávia Lucia da Silva Fontes** -- É estudante de Design de produto da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de design, estamparia, encadernação, fotografia, arte educação, artesanato e projeto de mobiliário;
- **Gabrielle Carvalho Ferreira** - É estudante de Licenciatura em Artes Plásticas da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de artes plásticas, desenho, educação e arte educação;
- **Giovanna Rita Rabelo de Matos Silva Arruda** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de

Equipe de iniciação científica

Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, educação, arquitetura, fotografia, design e arte educação;

- **Marcelle Lateefah Simões da Rocha** - É estudante de Licenciatura em Artes Plásticas da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de artes plásticas, educação, desenho, criação de brinquedos educativos e arte educação;
- **Mariana Daltro Meliande** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, educação, programação visual, design e arte educação;
- **Mariana Silva Rodrigues** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, educação, programação visual, design, arquitetura, desenho de móveis e arte educação;
- **Lucas Almeida de Melo** - É estudante de Licenciatura em Artes Plásticas da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de artes plásticas, desenho, história do design, educação, desenho em quadrinho, teoria do design, história da arte e arte educação;
- **Poliana da Silva Paixão** - É estudante de Licenciatura em Desenho da Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem interesse nas áreas de desenho, artes plásticas, educação, programação visual, design, arquitetura, desenho de móveis e arte educação.

Desenhando o

Brasil Colonial

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Centro de Letras e Artes (CLA)

Escola de Belas Artes (EBA)

Departamento BAR – Técnicas e Representação (BAR)

Laboratório Lamie: Arte e Arquitetura



GRUPO DE ESTUDOS LAMIE
PUBLICAÇÕES

ENTRE EM CONTATO:

 Laboratório Lamie: Arte e Arquitetura
lamie@eba.ufrj.br

 Aurélio Antônio Mendes Nogueira
aamnog1@gmail.com

 Adherbal Artigiani Neto – Estudante/
ilustrador – PIBIAC/UFRJ
neto_artigiani@hotmail.com

 +55 (21) 3938-1653

 lamie@eba.ufrj.br

 www.lamie.eba.ufrj.br



CLA
UFRJ



QR orcid

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-65-901488-1-0



9 786590 148810