

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE ANTWERPIA

RELATORIO

APRESENTADO

A S. EX. SR. CONSELHEIRO A. DA SILVA PRADO

MINISTRO E SECRETARIO DE ESTADO DOS NEGOCIOS DA AGRICULTURA,  
COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS

PELO

CONDE DE VILLENEUVE

DELEGADO ESPECIAL DO GOVERNO IMPERIAL  
NA SUPRAMENCIONADA EXPOSIÇÃO

RIO DE JANEIRO  
IMPRENSA NACIONAL

1886

1482-86

981.04  
V738  
eu a  
1886



BIBLIOTECA DO SENADO FEDERAL

Este volume acha-se registrado  
sob número ..... 8258  
do ano de ..... 1946



Legação Imperial do Brazil — Bruxellas, 30 de novembro de 1885

Ilm. e Exm. Sr.— Achando-se encerrada, desde 2 do corrente, a Exposição Universal de Antuerpia, para a qual o Governo Imperial se dignou de nomear-me, por aviso de 31 de Dezembro de 1884, seu delegado especial, cabe-me a honra de resumir neste relatorio algumas apreciações que julguei dever levar ao conhecimento do ministerio a cargo de V. Ex. em anteriores officios. Baldados poderiam parecer os esforços e sacrificios feitos pelo Governo Imperial e por associações agricolas e commérciaes do Brazil, no intuito de se apresentarem condignamente nos torneios internacionaes da intelligencia e do trabalho, si desde logo não se apontassem os benefícios que dahi advém á collectividade nacional e as lacunas, comprovadas pela experiençia, que, a bem do futuro, cumpre suprir.

As exposições universaes, que se verificam de 30 annos para cá, com frequencia constante, em periodos cada vez mais proximos, nos principaes Estados da Europa e da America, não buscam apenas estadeiar, de modo espectaculoso, as riquezas dos povos. Seu fim principal consiste em revelar a intensidade e as condições do trabalho, e a barateza relativa dos artigos de consumo em todos os Estados, afim de que desse conhecimento pratico provenham aos expositores mercados novos e melhores normas de producção. E' por isso que, abrangendo todos os ramos da actividade humana, se tornam verdadeiras encyclopedias materiaes, destinadas a patentear o progresso dos que a ellas concor-

rem. A' exhibição dos productos do solo e do sub-solo vêm juntar-se amostras de objectos manufacturados e specimens ou modelos que dêm idéa do adiantamento moral e intellectual dos Estados, perfazendo a exposição congressos e conferencias, em que homens de provado saber permутam idéas acerca das questões que mais vivamente attrahem a geral attenção.

A Belgica, por sua situação geographica, pela posição politica neutra que occupa na Europa, e pelas instituições que a regem, seguramente encontraria, ao organizar uma exposição internacional, sympathicas adhesões universaes. E assim sucedeu. Acquiesceram a seu convite quasi todos os paizes do globo, inclusive as grandes nações, contribuindo cada um delles com seu contingente, para maior lustre daquelle certamen industrial.

Bruxellas, capital do reino, não foi escolhida para séde da exposição, e sim Antuerpia, metropole commercial da Belgica, porto de primeira ordem, que recebe annualmente 4.500 embarcações e 3.500.000 toneladas. A propria escolha indicava o caracter, a um tempo modesto e pratico, da exposição, menos ostentosa do que muitas outras que se haviam realizado na Europa, e de alcance mais commercial e industrial.

O Brazil, que desde 1876 deixara de tomar parte officialmente nas exposições universaes effectuadas no Velho Mundo, deliberou desta vez figurar na de Antuerpia. Semelhante preferencia, além de outras considerações, pôde explicar-se pelo papel importante que representa a Belgica no conjunto de nossas permutas.

Não só a exportação do porto do Rio de Janeiro para a Belgica excede á de productos nacionaes para qualquer outro Estado europeu — exceptuadas a França, a Gran-Bretanha e a Alle-

manna, — mas, em certos annos, como em 1878 - 1879 por exemplo, o valor da exportação para a Bélgica foi superior ao da que se realizou com Portugal (3.973:000\$ para 3.362:000\$). No quadro da exportação do Rio de Janeiro occupa a Belgica o quinto ou sexto logar, e o valor dos productos brasileiros que importa deixa muito á quem as importações que do Brazil recebem a Bolivia, o Chile, a Confederação Argentina, o Estado Oriental do Uruguay, a Dinamarca, a Hespanha, a Italia, o Mediterraneo, a Suecia, a Noruega e a Russia. Este pequeno paiz, de 5.600.000 habitantes, é um de nossos melhores freguezes commerciaes, e parecia natural que assim o tratassemos, pois nenhum outro nos vota maiores sympathias nem mais se esforça por estreitar relações com o Imperio.

---

## I

Não era facil organizar a Secção Brazileira em Antuerpia, já pela deficiencia de tempo e demora na remessa dos objectos que ahi haveriam de figurar, já pela escassez de informações ácerca dos productos remettidos, já, finalmente, pelo exiguo pessoal habilitado.

Em Abril, quando apenas faltava um mez para a inauguração solemne da exposição, chegaram as primeiras caixas, saccas e fardos com productos para a nossa secção. Outras remessas seguiram por engano para Hamburgo, donde foram encaminhadas em Maio para Antuerpia, e, nos mezes seguintes, ainda se receberam outros objectos. E' facil imaginar o transtorno que mo-

tivaram essas tardias remessas, que nos obrigaram mais de uma vez a modificar o arranjo da secção brazileira, à qual se teria dado outro aspecto, si com maior antecedencia souberramos ao certo o numero e o genero das remessas.

O espaço ocupado pelo Brazil comprehendia a secção interior e o pavilhão nos jardins do palacio. Reunidos, mediam 550 metros quadrados. Na exposição de Amsterdão, em 1883, o Brazil dispôz apenas de 120 metros quadrados.

A secção interior, situada na ala esquerda do palacio, foi a primeira que despertou nossa attenção. Attendendo á modicidade relativa do auxilio financeiro que o Centro da Lavoura e do Commercio prestara a essa empreza, tinha eu sobejâ razão para não tentar obra apparatosa, senão decente e consoante ao fim que nos propunhamos. Os architectos encarregados da disposição artistica da sala, adstringiram-se a nossos recursos e diligenciaram, antes de tudo, dar á secção as disposições mais convenientes ao facil exame das amostras que ali seriam exhibidas. No fundo da sala, em compartimento separado, estabeleceram-se a exposição da casa Cibils e as pelles e couros em trophéos, adornando-se as paredes com photographias de paisagens nacionaes, de estabelecimentos agricolas e de obras de arte de nossas vias-ferreas.

O salão principal continha, à direita e à esquerda, prateleiras dispostas em estrados onde se viam, encerradas em saccas de lã ou em vidros, numerosissimas amostras dos diversos typos de café e os demais productos : algodão, assucar, matte, plantas e preparados medicinaes, cascas, quina, borracha, etc., cada qual com o competente rotulo. Em tres armarios envidraçados figuravam os mineraes, charutos e tabaco, além de pequenos objectos

preciosos. No meio, destacava-se o retrato de Sua Magestade o Imperador do Brazil.

Para melhor ornamentar a sala, encommendei um grande painel da bahia do Rio de Janeiro ; infelizmente o trabalho não correspondeu á minha espectação. A fachada não me satisfez tão pouco, embora houvesse sido confiada a empreiteiro recomendado pela commissão superior belga; á falta de tempo, mais que á impericia do artista, é de justiça attribuir os senões.

Comtudo, foi a secção brazileira a primeira que ficou prompta e completamente organizada no dia 2 de Maio, em que se verificou a solemne inauguração do palacio, na presença de Suas Magestades, da Familia Real, do corpo diplomatico, dos ministros e das principaes corporações do Estado. Nesse mesmo dia foi distribuida a 1<sup>a</sup> edição do catalogo de nossa secção, e a imprensa observou por essa occasião que o nosso comportamento era de todos o mais adiantado. Mais tarde, foi publicada nova edição do catalogo, correcta e accrescentada com as indicações que haviam chegado ao meu conhecimento. A enumeração dos expositores e dos objectos exhibidos foi precedida, em ambas as edições, do resumo da situação geral do Brazil e dos recursos que offerece aos imigrantes e aos capitalistas do Velho Mundo. Uma e outra edição foram distribuidas e, na segunda visita com que Suas Magestades o Rei e a Rainha dos Belgas honraram nossa secção, foi-lhes oferecido um exemplar, por mim mandado préviamente preparar.

As noções geraes ministradas ácerca do Brazil em o resumo contido no catalogo, pareceram-me dever ser completadas. Para o publico já a secção dispunha do *Guia do imigrante*, redigido pela Inspectoria Geral das Terras e Colonização, e muito procu-

rado. Outro guia, publicado pelo Sr. C. Hygin-Furcy e distribuido com profusão, serviu de complemento á util propaganda. Era, porém, necessario que os jurados, ao examinarem os productos brazileiros, tivessem idéa, embora geral, desses productos, ficando habilitados para os julgar com mais competencia, mórtemente sendo possivel completar as noções summarias com informações verbaes. Mandei, pois, compor uma *Noticia*, que foi remettida a todos os jurados de classe e de grupo e ao jury superior. Precedida do quadro das relações economicas entre o Imperio do Brazil e o reino da Belgica, teve grande aceitação. Este trabalho foi por mim commettido ao Sr. F. J. de Sant'Anna Nery, que o executou com o habitual talento.

As quatro preindicadas brochuras permittiram-me iniciar vasta propaganda a prol da emigração para o Brazil. O numero avultado de pessoas que frequentam uma exposição internacional, pertencentes a todas as condições sociaes e a todos os paizes, especialmente quando a exposição se realiza em paiz qual a Belgica, que, por sua situação geographicá, está em relações permanentes com a Inglaterra, os Paizes-Baixos, o Luxemburgo, a Allemanha e a França, e em cidade qual Antuerpia, vasto emporio commercial e maritimo, proporcionava-me ensejo para propaganda methodica e racional. Não poupei esforços para tornal-a efficaz, e é para sentir coincidisse com o annuncio da suspensão do pagamento das passagens aos emigrantes que se destinasse ao Brazil. E' a Belgica o paiz onde se nota maior densidade da população, pois attinge a 192 habitantes por kilometro quadrado, enquanto é de 98 na Italia e de 84 habitantes por kilometro quadrado no Imperio Alemão. Pôde ella, pois, sem grave inconveniente, derramar o excedente

da população e contribuir dess'arte, ainda que de modo relativamente diminuto, para a colonização estrangeira.

Houve tempo em que a Belgica emprehendeu estabelecer seus filhos no Imperio. Um alvará de 19 de Janeiro de 1844 approvou os estatutos da Companhia Belgo-Brazileira de Colonização, cuja séde foi estabelecida em Antuerpia.

Fóra organizada essa companhia sob o alto patrocínio de Suas Magestades o Rei dos Belgas e o Imperador do Brazil, com o capital de seis milhões de francos. A empreza, que teve por objectivo a província de Santa Catharina, é ainda hoje mencionada com louvor pelo Sr. Emile de Laveleye.

A Exposição Universal de Antuerpia proporcionou occasião á imprensa para se ocupar detidamente do Brazil do modo mais lisongeiro. Não só na Belgica flamenga e wallona, mas tambem nos Estados vizinhos, nos Paizes-Baixos, na Allemanha e na França, publicaram-se numerosos artigos com referencia aos productos e riquezas naturaes do Imperio. Tomo a liberdade de juntar a esta communicação (annexo n. 1) (\*) os principaes extractos dessas publicações, ratificadas pela folha semanal do Sr. Emile Deleau, *Le Brésil à l'Exposition d'Anvers*, e por apreciações dos diversos guias vendidos por occasião da Exposição. De tal modo ininterrupta foi a publicidade em prol do Brazil, que provocou a attenção geral, traduzindo-se em innumeros pedidos de informações e no apparecimento de brochuras dadas á estampa em apoio da propaganda.

Organizada, porém, nossa secção, competia tomar providencias, afim de que no jury internacional tivesse o Brazil represen-

---

(\*) Irá em separado este annexo.

tantes capazes de tornarem patente a excellencia dos productos expostos. Não havendo o Governo Imperial designado os jurados, tive de proceder ás nomeações; uma das mais difficeis tarefas de que houve de desempenhar-me. Auxiliado em grande parte pelos Srs. A. Baguet e E. Pecher, consegui organizar uma lista de vinte e seis jurados (annexo n. 2), composta de brasileiros, que vieram de proposito a Antuerpia, convidados por mim, e de distinctos estrangeiros com habilitações especiaes em cada um dos ramos para que foram escolhidos. Muito e muito deve nosso paiz ao zelo de todos esses jurados. Successivamente defenderam nossa causa nos jurys de classe e de grupo, e no jury superior, em que tambem tive assento com os delegados dos diferentes governos.

Graças á dedicação e habilitações de nossos representantes, fez-nos o jury completa justiça, que se manifestou por numero de recompensas que excede quantas obtivemos nas precedentes exposições. Com effeito, em Antuerpia foram-nos conferidos 232 premios, sendo : 12 diplomas de honra, 38 medalhas de ouro, 56 de prata, 66 de bronze e 60 menções honrosas. Em 1867 obtivemos, em Pariz, 91 recompensas ; 21 em Berlim, no anno de 1882 ; 64 em Amsterdão, em 1883. Reunidas, não alcançam o algarismo das de Antuerpia (annexos ns. 3 e 4). Mais lisongeira talvez para o paiz do que esse numero de recompensas foi a apreciação em que se firmou o jury de cada uma das classes para nol-os conferir. Percorrendo as actas das deliberações dos jurados, encontramos juizes que merecem especial menção.

*Café* (classe 68)— O numero dos expositores de todos os paizes era de 1.045, sendo 900 do Brazil ; o numero das amostras de 1.526, sendo 1.247 do Brazil ; o total das recompensas foi de

176, sendo 96 dadas ao Brazil (das quaes dous diplomas de honra); por conseguinte, coube-nos mais de metade. Tinhamos como concurrentes as colonias francesas, Haiti, Liberia, Portugal, Paraguay; e a Belgica e a França como expositores de cafés torrados. Deu-se nessa classe um inconveniente, que procurei obviar, mas que não me foi possivel evitar, por não haver recebido em tempo a resposta que solicitara. Em carta de 3 de Junho, signifiquei à directoria do Centro da Lavoura e do Commercio que tresamostras indicadas na lista não tinham vindo e que 17 saccas tinham chegado sem os nomes dos expositores e sem a competente qualificação, lamentando que assim acontecesse, principalmente com um dos saccos que parecia conter café de primeira qualidade. Com effeito, reunido o jury da classe 68, a 13 de Julho, declarou ser esse o melhor café exposto, sentindo não poder conferir-lhe recompensa alguma, à vista da falta de indicações relativas à procedencia e ao nome do expositor. Não podia ser mais honrosa para nós a apreciação do jury a respeito dos cafés do Brazil. Concedeu um diploma de honra ao Centro da Lavoura e do Commercio, pelo conjunto dos variados typos que apresentou, e outro ao governo do Brazil, como representante do paiz que é « o maior productor desse genero ».

*Assucar e chocolate*— A mesma classe 68 comprehendia tambem o assucar e muitos outros derivados ou compostos seus (assucar destinado aos usos domesticos, assucar de leite, etc.); os variados productos de confeitaria; xaropes e licores assucarados e chocolates. Eram numerosissimos os concurrentes em cada uma dessas subdivisões. Ainda assim foi assaz brilhante o resultado. O engenho central do Bom-Jardim e o de Bracuhy obtiveram medalha de ouro, sendo muito elogiado o segundo

daquelles engenhos pelo esmero com que prepara o assucar. E', porém, para lastimar que não se apresentasse, como fizeram as colonias francezas, maior numero de amostras abrangendo toda a serie de productos da canna: assucar bruto mascavado e *terré*(\*), refinado (granulado ou em pão), assucar candi, melaço, etc. E' o Brazil o quarto productor de assucar de canna do mundo inteiro. Em 1876, calculava-se a producção de Cuba em 700.000 toneladas, a das possessões Neerlandezas e Dinamarquezas em 250.000, a de Java em 200.000 e a do Brazil em 170.000, sendo maior que a dos demais paizes, como consta do seguinte quadro publicado pelo Sr. F. Faure (*le Havre*, 1878) :

Cuba.....	700.000
Porto Rico.....	80.000
Possessões hollandezas e dinamarquezas.....	250.000
Java.....	200.000
Brazil.....	170.000
Manilha.....	130.000
China.....	120.000
Mauricias.....	100.000
Martinica e Guadelupe.....	100.000
Luiziana (não exportado).....	75.000
Perú.....	50.000

(\*) O assucar *terré* ou enterrado que se prepara nas colonias francezas constitue a mais bella sorte de assucar mascavado purificado algum tanto pela sua estada em uma camada de argilla embebida de agua. E' duro, brilhante, pouco colorido, inoduro; tem sabor doce.

Egypto .....	40.000
America central.....	40.000
Reunião.....	30.000
Indias inglezas.....	30.000
Honolulu .....	10.000
Australia .....	5.000
	2.140.000

Verdade é que a producção do assucar de beterraba torna quasi impossivel qualquer concurrencia. A França, que só produzia 250.000 toneladas em 1866, em 1876 produziu 462.000. A Allemanha, que só fornecia 250.000 toneladas em 1876, deu 1.100.000 em 1884. Na Austria, na Belgica, o movimento, embora menos accentuado, é sempre ascendente. D'ahi, abundancia do producto no mercado, e, por conseguinte, baixa nos preços. Ha dez annos, 100 kilos de assucar de beterraba custavam de 65 a 70 francos na Europa ; hoje custam de 40 a 43 francos.

O chocolate de Behring & Comp., de Petropolis, mereceu medilha de prata, menos pela qualidade do que pelo facto de ser fabricado com productos nacionaes : assucar, cacau, baunilha, etc.

*Matte*— E' bebida que vai sendo bem aceita, e sua introducção nos hospitaes e quarteis foi recommendada seriamente.

*Tabaco*— Na apreciação do jury da classe 41, foi equiparado ao da *Régie cointéressée des tabacs*, de Constantinopla.

*Extracto de carne*— O relatorio que me foi apresentado pelo nosso jurado Sr. Duwez, e que a V. Ex. se deparará em o annexo n. 5, mostra as vantagens dos productos manufacturados na provincia de Mato Grosso.

*Cerveja*— Um pequeno trabalho (annexo n. 6) do jurado Sr. Denaeyer serviu para as honrosas apreciações do jury de classe relativas ás nossas cervejas.

Mas não foi a secção interior brazileira que unicamente mereceu a attenção publica. O pavilhão construído nos jardins do palacio foi prestante auxiliar da propaganda a favor do café do Brazil. Modestas eram suas proporções e modesto seu fim.

Pôde a França aplicar mais de duzentos contos de réis ao sumptuoso Pavilhão das Colonias, verdadeiro primor artístico ; com os nossos limitados meios, não pudemos consagrar nem dez contos a semelhante objecto. Entretanto, qual ficou organizado, serviu utilmente o Pavilhão Brazileiro, e, durante mais de quatro meses, foi visitado por milhares e milhares de pessoas, que provaram genuino café, sem mistura, e cuidadosamente preparado.

A' abertura compareceram muitas pessoas gradas ; mais tarde, alli estiveram membros de diferentes congressos, alumnos de escolas commerciaes e primárias, e repetidas vezes foi objecto de artigos favoraveis da imprensa.

Conforme informações que me prestaram os empregados, o numero de chicaras de café distribuidas durante todo o tempo da exposição foi de cerca de 600.000. Houvesse, porém, 600.000 ou sómente 100.000 chicaras distribuidas, o resultado foi magnifico, mórmente quando se considera que teve por complemento a distribuição de milhares de pacotes de café torrado e moido, oferecidos a estabelecimentos pios, hospitaes, hospicios, asylos, etc.

Cumpre-me, entretanto, declarar francamente a V. Ex. não me parecer de todo sufficiente esta propaganda, que, para dar resultados positivos, devia de ser completada por outras impre-

scindiveis providencias. Para provar café e bom café, oferecido gratuitamente, apareceram sempre milhares de pessoas. Mas demonstrada a excellencia de nosso café, subsiste o seguinte problema : « Onde, como e por que preço se poderá obter café analogo a esse? »

Com effeito, a pessoa que frequentasse o Pavilhão Brazileiro de Antuerpia e desejasse obter café igual para seu uso, havia de encontrar os mesmos obices que se lhe deparam presentemente ; iria aos vendedores a retalho, aos especieiros, e estes continuariam, como continuam, a apresentar-lhe o café do Brazil como de qualidade inferior, reservando a designação de Moka, Java, Haiti, S. Domingos, para as nossas melhores qualidades.

O meio pratico de solver o problema consiste na creaçao de estabelecimentos de venda a retalho e consumo, onde o café do Brazil seja como tal franqueado ao publico. A operação, além de facil, só poderia dar lucros, restituindo ao producto brazileiro, com a lègitima designação, a usurpada reputação.

Em quanto não se adoptar semelhante alvitre, as exposições serão muito fastosas, muito ferteis em recompensas, mas infecundas em resultados commerciaes.

---

## II

A Secção Brazileira na Exposição Universal de Antuerpia podia, sem duvida, ser a um tempo mais brilhante e mais practica ; e, por conseguinte, mais fecunda em proveitos immediatos.

Para dar idéa adequada dos productos do Imperio e dest'arte franquear-lhes novos mercados, conviria que abrangesse todas as materias primas que abundam no paiz e que determinariam avultadas permutas, si fossem mais conhecidas commercialmente, apresentando aos estrangeiros : *materias alimenticias* : carne secca e feculas (arroz, milho, feijões, feculas de bananas, da arvore de pão, batatas, inhames, araruta, tapioca, mandioca), cacau, guaraná, café, mate, coca ou ipadu, assucar ; *especiarias e aromas*, cravo da India e do Maranhão, canella, pimenta da India, pimentas, baunilha, gengibre ; *fibras textis*, quer de origem animal, como as lãs, quer de origem vegetal, como o algodão, a ramie, o ananaz, a bananeira, o curauá ; *materias tintureiras e curtidoras*, urucú, barbatimão, campêche, pau-brazil, anil ; *gommas, gommas-resinas, resinas, oleo-resinas, balsamos, essencias e succos condensados*, resina copal e de jalapa, icicaipa, terebinthina de copahiba, resina tacamacá, benjoim, essencia de sassafraz, gomma elastica, gomma de mangabeira, gutta-percha ; *materias oleoginosas*, mórmente as vegetaes, oleo de ricino, de andiroba, de côco, de tucumã, de dendê, de bacaba, de casinha de cajú ; ceras vegetaes ; *substancias medicinaes*, ipecacuanha, quina, as numerosissimas plantas medicinaes do paiz ; tabaco, as pelles, plumas, o marfim vegetal — sem fallar das nossas maravilhosas essencias florestaes e dos nossos mineraes preciosos.

Semelhante inventario das riquezas nacionaes não pôde, porém, ser improvisado para figurar, à ultima hora, sem indicações particularisadas, n'uma exposição. Para leval-o a cabo, cumpre despendrer tempo e dinheiro.

Não escasseará o tempo, desde que nos preparemos para os futuros concursos internacionaes, aproveitando os ensinamentos

do passado. A propria frequencia desses concursos aconselha-nos que, a exemplo de outros paizes, tenhamos no Ministerio da Agricultura, Commercio e Obras Publicas uma secção que tome a si, de modo permanente, tão complexo serviço, diffundindo de antemão informações pelos interessados, anunciando-lhes em tempo as exposições, estimulando o zelo dos particulares, das praças de commercio e das associações commerciaes e agricolas, colligindo dados estatisticos acerca dos productos, organizando numerosos quadros da producção, obtendo informações para ulteriores concursos, etc.

A essa organização, que talvez se possa levar a efecto sem augmento de pessoal e mediante votação de diminuta verba annual, se limitaria o concurso do Estado, o qual, libertando-se do onus presente, contribuiria de modo mais efficaz para beneficio da communhão nacional. Cem ou duzentos contos de réis n'um só orçamento constituem somma relativamente onerosa para paiz que se acha a braços com difficuldades financeiras e podem induzir zelosos patriotas a renunciar ao gosto de ver o Brazil a par com seus emulos em exposições internacionaes. Vinte ou vinte e cinco contos votados annualmente e accumulados durantē alguns exercicios dar-nos-hiam iguaes vantagens sem suscitarem analogas objecções; e o Brazil, graças a essa verba, ficaria em condições de acceder a qualquer convite, levando ao estrangeiro seu contingente industrial.

Inuteis, porém, seriam os esforços do Governo Imperial des-ajudado do auxilio e ecoperação das provincias, directamente interessadas no assumpto. Graças à vastidão do territorio, possue o Brazil extraordinaria variedade de produētos naturaes. Alguns, como o café, são mini conhecidos no mundo inteiro; outros, de tanto

---

ou maior futuro, como as madeiras e plantas medicinaes, quasi inteiramente ignorados. Cada provincia pondo em relevo seus productos peculiares, o conjunto dará exacta noção da riqueza nacional. O Amazonas fará conhecer seus productos florestaes e seu peixe secco ; o Pará, a borracha e o cacau; o Maranhão, o assucar e algodão ; o Ceará, os artefactos de carnaúba, a céra, os couros e pelles, o café ; o Rio Grande do Norte, as redes; a Parahyba do Norte, os couros e pelles; as Alagoas, o assucar, os couros e pelles, o algodão ; Sergipe, o assucar, a aguardente ; Pernambuco, o assucar, a aguardente, o algodão os couros e pelles ; a Bahia, o assucar, o algodão, o café, o tabaco ; o Espírito Santo, a farinha, as madeiras, os cereaes, o café ; o Rio de Janeiro, o assucar, a aguardente, o café, o algodão, os cereaes, a farinha ; S. Paulo, o arroz, o café, o algodão, o tabaco, o sabão ; Minas Geraes, os mineraes ; Santa Catharina, os cereaes, a farinha, as madeiras ; o Paraná, as madeiras, o mate ; o Rio Grande do Sul, as carnes xarqueadas, os cereaes, a farinha, o sal ; Goyaz, o tabaco, as gommas e plantas medicinaes ; Mato Grosso, emfim, a salsaparrilha, ipêcacuanha, o enxofre e o sal gemma.

Poderiam as administrações provinciaes, a exemplo do Governo Geral, organizar nas secretarias das presidencias serviço exclusivamente consagrado ao preparo das exposições de productos regionaes, votando tambem annualmente verba de 2 a 5 contos de réis, conforme os recursos e importancia productora da província, e colleccionando amostras que seriam remettidas ás diversas exposições, depois de classificadas e methodicamente organizadas.

Ao concurso do Estado e das provincias alliar-se-hia, sem duvida, o das associações agricolas, commerciaes e industriaes,

contribuindo para esse fim o poderosissimo estimulo do — Centro da Lavoura e do Commercio — do Rio de Janeiro.

As collecções devidas a essas operosas collectividades, abrangendo todos os productos nacionaes, acompanhadas dos apparelhos necessarios á exhibição , vasos, saccos, vidros, recipientes, vidraças, ficariam guardadas na Europa, sem necessitarem de novas despezas, todas as vezes que houvessem de figurar em qualquer exposição. Bastaria renovar os productos e objectos que estivessem deteriorados. Actualmente cada exposição reclama novas despezas, e a de Antwerpia, effectuada logo após a de S. Petersburgo, não aproveitou cousa alguma da que a precedera. Diminuta, na verdade, seria a economia ; mas nem por isso deixaria de ser apreciavel nas actuaes circumstancias financeiras de nosso paiz, que precisa, sem gravame dos cofres publicos, apresentar-se ao lado de seus naturaes concurrentes em todas as exposições, pois é esse ainda o melhor meio de ser conhecido e devidamente apreciado.

Os interessados no exito das exposições nacionaes no estrangeiro deveriam finalmente contribuir para realce de cada uma, já remettendo productos acompanhados de noticias exactas, já fazendo sacrificio pecuniario individual, sem tudo esperar exclusivamente da iniciativa do governo.

Na Europa, nomeadamente em Inglaterra, Allenanha, França, Italia e Belgica, cada productor nacional inclue no orçamento da despesa verba destinada ás exposições ; organiza propaganda a favor de seus productos e artefactos, nomea representantes de seus estabelecimentos industriaes e se empenha em tornal-os conhecidos por ampla publicidade.

Com o concurso que acabo de indicar, o exito das futuras

exposições brazileiras seria incontrastável, contando elles com abundantes e variadas amostras, e dispendo de sommas importantes para sua organização. Bastaria que, em tempo, fossem escolhidas commissões habilitadas que se aproveitassem dos auxílios assim congregados.

Emquando o Brazil não adoptar essa ou analoga organização, abalanço-me a dizer que as despezas serão sempre relativamente avultadas e o numero dos productos deficiente e incompleto, e que pessoal inexperiente apenas com muito esforço logrará duvidosos resultados.

Supponha-se, pelo contrario, já realizada a reforma que tomo a liberdade de sugerir a V. Ex. e todos esses inconvenientes desapparecerão: o Brazil apresentar-se-há ás exposições internacionaes em condições de poder alargar a área de suas permutas, consolidando ao mesmo tempo sua reputação.

Foi esta a terceira vez que o Governo Imperial se dignou de confiar-me missão especial em Exposição Universal. Diligencio corresponder a essa elevada prova de confiança, assignalando-lhe as lacunas que me foi dado notar em 1867, 1878 e 1885, e pedindo venia para propor mais uma providencia, que se me afigura complementar das que acabo de ter a honra de indicar. Foi-me sugerida pelas observações pessoaes que fiz durante os seis mezes que durou a exposição de Antuerpia e por uma recentissima circular do Ministro da Agricultura, Industria e Commercio do reino da Italia.

A Exposição de Antuerpia, no decurso da qual os productos do Brazil ocuparam logar honroso e despertaram viva curiosidade dos entendidos, demonstrou irrecusavelmente que muitos dos productos nacionaes poderiam alcançar larga saída nos

mercados estrangeiros, si os productores e negociantes trabalhassem com maior actividade na divulgação de noções relativas a tales productos, devidamente acompanhadas de informações commerciaes. Ora, para divulgar essas noções, seria pertinente redigir catalogo, que teria varias edições, conforme o paiz a que se destinasse. As noticias contidas nessa publicação teriam em vista, antes de tudo, subministrar a maior cópia possível de uteis indicações. Cada um dos productores indicaria a firma e a sede da casa, a qualidade do producto, a quantidade que pôde fornecer annualmente, a marca da fabrica, o preço do objecto, as despezas de acondicionamento e transporte até os principaes portos, o modo de pagamento adoptado no paiz, as condições de desconto, etc.

Esse prospecto da producção nacional, abrangendo as diversas provincias, tambem conteria um resumo historico e geographico da circumscripção territorial, mappa das terras devolutas que pudessem ser cedidas aos imigrantes, com indicação do preço, qualidade, etc. Os interessados occorreriam às despezas da publicação que, para ser realmente util, appareceria, pelo menos, de cinco em cinco annos.

Tales são, Exm. Sr., as informações e reflexões que me sugeriu a Exposição Universal de Antuerpia. Apezar de incompleta, foi, certo, valiosa a contribuição do Brazil nesse certamen da intelligencia e do trabalho, e concorreu de modo efficiente a atrair a atenção do commercio europeu para as materias primas do Imperio e tornar-nos mais conhecidos na Belgica e em outros paizes, havendo sido aliás realizada, com dispêndio mui inferior ao de outras nações. Nossa co-participação, embora modesta, a essa festa do trabalho, mereceu-nos lisonjeiras

---

distincções e ser-nos-ha incentivo para em condições mais favoráveis nos apresentarmos a futuras exposições. Si é verdade que a « união faz a força », assim é principalmente quando se trata de dar ao estrangeiro idéa condigna da pátria pelo aspecto da produção. Haja unidade de pensamento e de acção, e o Brazil, aproveitando as lições do passado, ocupará conspícuo logar, quando fôr convidado a associar-se às lides do progresso e da civilização.

Permitta-me V. Ex., ao terminar este relatório, enunciar um voto de profunda gratidão a quantos efficazmente me coadjuvaram no desempenho das funções que tive a honra de exercer na Exposição Universal de Antuerpia.

Deus Guarde a V. Ex. — Illm. e Exm. Sr. Conselheiro Antonio da Silva Prado, Ministro e Secretario de Estado dos Negocios da Agricultura, Commercio e Obras Publicas— *Conde de Villeneuve.*

---

# ANNEXOS



**Annexo n. 2 (\*)**

JURADOS DO BRAZIL NA EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE ANTUERPIA

Classe 7.— Jurado effectivo, J. Gouweloos, industrial, juiz no tribunal do Commercio em Bruxellas.

Classe 38.— Jurado idem A. Taman, industrial em Bruxellas.  
Idem idem.— Idem supplente, L. Bitancourt, engenheiro.

Classe 39.— Jurado effectivo, G. Helleputte, engenheiro, professor na Universidade e vice-consul do Brazil em Louvain.

Idem idem.— Jurado supplente, Fernandes Pinheiro, missionado pelo Ministerio da Agricultura.

Classe 41.— Jurado effectivo, H. Tournay, industrial, vice-consul do Brazil em Bruxellas.

Idem idem.— Idem idem, V. Forge, negociante em Antuerpia.

Classe 42.— Jurado effectivo, G. Bruylants, professor na Universidade de Louvain.

Idem idem.— Idem supplente, J. Cordemans, chimico em Antuerpia.

Classe 44.— Jurado effectivo, O. Duwez, industrial em Enghien (Hainaut).

Classe 63.— Idem idem, D. Crispo, director do Laboratorio Agricola do Estado em Antuerpia.

Idem idem.— Jurado supplente, H. Moisand, delegado do Centro da Lavoura e Commercio em Beauvais (França).

Classe 66.— Jurado effectivo, V. Duwez, medico em Bruxellas.

Classe 68.— Jurado effectivo, P. Block, negociante em Antuerpia.

Idem idem.— Idem idem, F. Ceulemans, negociante, membro no Conselho Municipal, antigo juiz no Tribunal do Commercio em Antuerpia.

Idem idem.— Idem idem, C. F. Dockx, negociante em Antuerpia.

Idem idem.— Idem idem, A. Huybrechts, negociante, membro do conselho de desconto do Banco Nacional em Antuerpia.

Idem idem.— Idem idem, C. Van Santen, negociante em Antuerpia.

---

(\*) O de n. 1 será publicado separadamente.

---

Idem idem.— Idem idem, Luiz Rodrigues de Oliveira.  
Idem idem.— Idem idem, E. Gevers, refinador em Antuerpia.  
Idem idem.— Idem idem, C. Storms, negociante em Antuerpia.  
Idem idem.— Jurado supplente, Carlos Eduardo Pecher,  
negociante idem idem.

Idem idem.— Idem idem, H. Gevers, refinador idem idem.

Classe 69.— Jurado effectivo, Deymann-Druart, industrial  
em Bruxellas.

Idem idem.— Jurado supplente Denaeyer, chimico em Bru-  
xellas.

Classe 79.— Jurado effectivo, J. B. Lanckman, chefe de sec-  
ção no Ministerio dos Negocios Estrangeiros em Bruxellas.

---

### **Anexo n. 3**

#### **RELAÇÃO DOS EXPOSITORES BRAZILEIROS PREMIADOS NA EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE ANTWERPIA DE 1885**

##### **GRUPO I**

*Educação e ensino.— Artes liberaes (Material e processo das)*

##### **CLASSE VI**

*Medalha de bronze*

1. Jules Martin (lithographia commercial). S. Paulo.

##### **CLASSE VII**

*Medalha de prata*

1. Marc Ferrez (photographias). Rio de Janeiro.
2. Ducasse (idem). Pernambuco.

##### **CLASSE XI**

*Medalha de prata*

1. Paul Robin & Comp. (mappas do Brazil). Rio de Janeiro.

*Menção honrosa*

1. Repartição das Obras Publicas da Província de Pernambuco (mappas e plantas). Pernambuco.  
2. Inspectoría Geral das Terras Publicas (mappas de províncias). Rio de Janeiro.

## GRUPO II

*Mobilia e accessorios*

## CLASSE XVI

*Menção honrosa*

1. Rodrigo Vianna & Comp. (oleados). Rio de Janeiro.

## CLASSE XXIII

*Medalha de bronze*

1. Martins & Bastos (perfumarias). Pernambuco.

## CLASSE XXIV

*Menção honrosa*

1. Comissão da Associação Commercial de Pernambuco (esteiras de palha). Pernambuco.

## GRUPO III

*Tecidos, vestimentas e accessorios*

## CLASSE XXVIII

*Medalha de bronze*

1. Dr. Benigno de Assis (tapetes de lã). Pirassununga (S. Paulo).

## CLASSE XXXII

*Medalha de bronze*

1. Alvaro José Pereira (camisas).

*Menção honrosa*

1. Comissão da Associação Commercial de Pernambuco (ben-galas). Pernambuco.

## CLASSE XXXIII

*Medalha de bronze*

1. João Adolpho Schritzmeyer (chapéos). S. Paulo.

*Menção honrosa*

1. D. Florinda Adelaide Azevedo Maia (chapéos). Pernambuco.

## GRUPO IV

*Industrias extractivas, productos brutos e manufaturados*

## CLASSE XXXVIII

*Diploma de honra*

1. Governo Brazileiro (por seus mineraes).

*Medalha de ouro*

1. Centro da Lavoura e Commercio (pelo conjunto da sua exposição nesta classe). Rio de Janeiro.

*Medalha de prata*

1. Comissão provincial de S. Paulo (ferro de Ypanema). S. Paulo.

*Medalha de bronze*

1. Companhia das minas de carvão do Arroio dos Ratos. Rio Grande do Sul.

*Menção honrosa*

1. Geo Laing (oleos mineraes). Taubaté (S. Paulo).
2. Fabrica de Santa Maria, idem. Piracicaba (S. Paulo).

## CLASSE XXXIX

*Diploma de honra*

1. Governo brazileiro (por suas madeiras).
2. Comissão da Associação Commercial de Pernambuco (madeiras). Pernambuco.
3. Macedo Bentes (novo processo de preparo da gomma elastica). Pará.
4. F. J. de Sant'Anna Nery (introductor do processo M. Bentes). Amazonas.

*Medalha de ouro*

1. Sociedade Dyle & Bacalan (madeiras). Paraná.
2. Província da Bahia (idem). Bahia.
3. Henrique José Dias (quina e cascas medicinaes). Magé (Rio de Janeiro).

*Medalha de prata*

1. Eugenio Adolpho Del Vecchio (madeiras).
2. Província do Paraná (idem). Paraná.
3. Henrique Duquesne (idem). Idem.
4. A. J. de Araujo (cascas medicinaes). Rio de Janeiro.

*Medalha de bronze*

1. Associação Commercial e Agricola de S. Paulo (madeiras). S. Paulo.
2. Officinas da estrada de ferro D. Pedro II (idem). Rio de Janeiro.
3. Fridolino Wolf (idem). Paraná.
4. Eugenio Alexandre F. de Maia Bittencourt. Idem.
5. Cortume Sant'Anna (cascas para cortume). Rio de Janeiro.
6. Eugenio Marques de Hollanda (cascas medicinaes). Rio de Janeiro.
7. Freire de Aguiar (resinas). Rio de Janeiro.

*Menção honrosa*

1. Henrique Henke (madeiras). Paraná.
2. Antonio Felippe de Mello (idem). Bahia.
3. Campos Irmão & Comp. (idem). Bahia.
4. Augusto Caors (resinas). Pernambuco.

## CLASSE XLI

*Diploma de honra*

1. Governo Brazileiro (pelo conjunto dos productos textis expostos).
2. Centro da Lavoura e Commercio (tabacos brutos e manufaturados). Rio de Janeiro.

*Medalha de ouro*

1. Centro da Lavoura e Commercio (algodão). Rio de Janeiro.
2. J. C. M. Leslie (ramie). Santa Catharina.
3. Imperial Instituto Fluminense de Agricultura (algodão). Rio de Janeiro.

*Medalha de prata*

1. Collares (algodão do Maranhão).
2. M. Neezen (idem). Pernambuco.

*Medalha de bronze*

1. Comissão provincial de S. Paulo (algodão). S. Paulo.
2. Fabrica Magdalena (algodão manufaturado).
3. Francisco José Cardozo. Bahia.
4. Dannemann & Comp. (tabaco). S. Felix (Bahia).
5. Fernandes Martins.
6. Pinto & Irmão (tabaco). Nazareth (Bahia).
7. Braz dos Santos (óleo de côco). Pernambuco.

*Menção honrosa*

1. Governo Brazileiro (varios textis).
2. J. F. Corrêa & Comp. (tabaco). Rio de Janeiro.

## CLASSE XLII

*Medalha de prata*

1. Comissão da Associação Commercial de Pernambuco (productos pharmaceuticos). Pernambuco.

2. Empreza de Colonização de Santa Catharina (productos pharmaceuticos). Santa Catharina.  
 3. Antonio José Rodrigues de Araujo & Comp. (idem). Rio de Janeiro.  
 4. Eugenio Marques de Hollanda (idem). Rio de Janeiro.

*Medalha de bronze*

1. Freire de Aguiar (productos pharmaceuticos). Rio de Janeiro.  
 2. Braga Bastos (gomma elastica de mangabeira). S. Paulo.  
 3. G. Braz dos Santos & Comp. Pernambuco.  
 4. Augusto Caors. Pernambuco.  
 5. W. Chause (productos pharmaceuticos). Pernambuco.  
 6. Lopes & Comp. Pernambuco.  
 7. João Bernardo Lanat (productos pharmaceuticos). Pernambuco.  
 8. Edgard Regnier.  
 9. Rouquayrol Irmãos (productos pharmaceuticos). Pernambuco.  
 10. Antonio Pereira da Cunha « Fabrica Apollo » (idem). Pernambuco.  
 11. Manoel Alexandrino da Silva (productos pharmaceuticos). Magé (Rio de Janeiro).  
 12. C. M. Leslie (idem). Santa Catharina.

*Menção honrosa*

1. Fabrica Costa (productos pharmaceuticos). Pernambuco.  
 2. Henrique José Dias (idem). Magé (Rio de Janeiro).  
 3. Herman S. (gomma elastica). Pernambuco.  
 4. João Fernandes Lopes. Idem.  
 5. Gomes de Mattos (carnaúba). Idem.  
 6. Dr. Sabino O. Ludgero Pinho (productos pharmaceuticos). Idem.  
 7. Antonio Pereira da Cunha (idem). Idem.

CLASSE XLIV

*Medalha de ouro*

1. Centro da Lavoura e Commercio (couros). Rio de Janeiro.

## GRUPO VI

*Productos alimentares*

## CLASSE LXIII

*Diploma de honra*

1. Centro da Lavoura e Commercio (feculas). Rio de Janeiro.

*Medalha de ouro*

1. G. Braz dos Santos & Comp. Pernambuco.

*Medalha de prata*

1. Comissão da Associação Commercial de Pernambuco (araruta). Pernambuco.
2. B. Lanatt (farinha de mandioca). Pernambuco.
3. Jeronymo Cousseiro (varias feculas). Idem.
4. Fructuoso Vicente Vianna. Bahia.
5. Campos & Irmão. Idem.
6. Barão de S. Francisco. Idem.

*Medalha de bronze*

1. F. J. de Sant'Anna Nery (tapioca). Amazonas.
2. José Antonio Jacome (massas alimenticias). Pernambuco.
3. Jorge & Santos (farinha de mandioca). Maranhão.
4. Antonio de Barros (cereaes). Morretes (Parana).

*Menção honrosa*

1. C. M. S. Leslie (arroz). Tubarão (Santa Catharina).

## CLASSE LXV

*Menção honrosa*

1. F. J. de Sant'Anna Nery (manteiga de tartaruga). Amazonas.

## CLASSE LXVI

*Medalha de ouro*

1. Cibils Irmãos (extracto de carne). Descalvado (Mato Grosso).

## CLASSE LXVIII

*Diploma de honra*

1. Governo Brazileiro (o paiz maior productor de café).
2. Centro da Lavoura e Commercio (café). Rio de Janeiro.

*Medalha de ouro*

1. Carvalho & Faro (café). Valença.
2. Barão de Santa Maria (idem). Vassouras.
3. Dr. Christovão Rodrigues de Andrade (idem). Parahyba do Sul.
4. Barão de Santa Maria (idem). Vassouras.
5. Domingos Theodoro de Azevedo Junior (idem). Valença.
6. Visconde de S. Clemente (idem). Cantagallo.
7. Dr. Rodrigo Pereira Barreto (idem). Ribeirão Preto.
8. D. Anna Francisca do Carmo (idem). Itatiba.
9. José Gonçalves de Araujo Bueno (idem). Pinhal (S. Paulo).
10. José Joaquim Rodrigues (idem). Carmo (Rio de Janeiro).
11. Barão de Santa Leocadia (idem). Rio Novo.
12. Rodrigues & Irmão (idem). Valença.
13. Dr. Antero José Lage Barbosa (idem). Juiz de Fóra.
14. Araujo Maia & Irmão (idem). S. João Nepomuceno.
15. José Gonçalves de Araujo Vianna (idem). Pinhal.
16. Ferreira & Guedes (idem). Araras.
17. Lacerda Brum & Irmão (idem). Vassouras.
18. D. Amelia da Costa Feuchard (idem). Carmo (Rio de Janeiro).
19. Joaquim Pinto Ferreira dos Reis (idem). Juiz de Fóra.

*Medalha de prata*

1. Dr. Christovão Rodrigues de Andrade (café). Parahyba do Sul.
2. Araujo Maia & Irmão (idem). S. João Nepomuceno.
3. Visconde de S. Clemente (idem). Cantagallo.
4. Barão de Santa Maria (idem). Vassouras.
5. Os herdeiros de Manoel Antonio Esteves (idem). Valença.

- 
6. Barão de Oliveira Roxo (idem). Pirahy.
  7. Dr. Christovão Rodrigues de Andrade (idem). Parahyba do Sul.
  8. João Pedroso Barreto de Albuquerque (idem). Vassouras.
  9. Rodrigo Pereira Barreto (idem). Ribeirão Preto.
  10. Major Carlos Egydio de Souza Aranha (idem). Campinas.
  11. Antonio Leme da Fonseca (idem). Campinas.
  12. Querino & Irmão (idem). Campinas.
  13. Aranha Irmão & Moraes (idem). Santos (S. Paulo).
  14. A. Costa & Comp. (idem). Santos (S. Paulo).
  15. Dr. José Hyppolito de Oliveira Ramos (idem). Barra Mansa.
  16. Capitão Modesto Camillo de Campos (idem). Juiz de Fóra.
  17. Barão da Vargem Alegre (idem). Pirahy.
  18. Manoel Antonio Claudio Rimes (idem). Santa Maria Magdalena.
  19. Manoel Carlos Aranha (idem). Campinas.
  20. Francisco Americo Pinheiro de Lacerda (idem). Carangola.
  21. Severino José Henriques (idem). Juiz de Fóra.
  22. Campos, Irmãos & Comp. (idem). Bahia.

*Medalha de bronze*

1. João Antonio Dias (cafê). Vassouras.
2. Dr. Antonio Lazzarini (idem). Vassouras.
3. Dr. Lazzarini (idem). Cachoeira.
4. Os herdeiros de Manoel Antonio Esteves (idem). Valença.
5. Major Alfredo Carlos Teixeira Leite (idem). Parahyba do Sul.
6. O mesmo (idem). Idem.
7. Visconde de Nova Friburgo (idem). Cantagallo.
8. Major Alfredo Carlos Teixeira Leite (idem). Parahyba do Sul.
9. Elias Vaz de Almeida (idem). Tieté.
10. Visconde de S. Clemente (idem). Cantagallo.
11. O mesmo (idem). Idem.
12. Visconde de Aguiar Toledo (idem). Bananal.
13. Barão de Santa Maria (idem). Vassouras.
14. Dr. Rodrigo Pereira Barreto (idem). Ribeirão Preto.
15. Barão da Fonseca (idem). Belem do Descalvado.
16. Antonio Gomes Pereira & Silva (idem). Uba.
17. Dr. Antero José Lage Barbosa (idem). Juiz de Fóra.
18. José Felix da Silva (idem). Cantagallo.
19. Joaquim Calisto Rodrigues (idem). Juiz de Fóra.
20. F. A. S. (idem). Bahia.
21. Pinto & Irmãos (idem). Nazareth.

*Menção honrosa*

1. Viuva Carvalho Gomes & Genros (café). Valença.
2. Barão do Rio Bonito (idem). Valença.
3. Dr. Antonio Lazzarini (idem). Vassouras.
4. Barão de Tremembé (idem). Taubaté.
5. Romualdo José Monteiro de Barros (idem). Pirahy.
6. Clementino Furtado de Mendonça (idem). S. João Nepomuceno.
7. Barão de Avellar Rezende (idem). Leopoldina.
8. Dr. Luiz José Pereira da Silva (idem). S. João Nepomuceno.
9. Coronel Marcellino de Brito Pereira de Andrade (idem). Juiz de Fóra.
10. Manoel Luiz Pereira de Andrade (idem). Vassouras.
11. Arthur Custodio Ferreira (idem). Rio Novo.
12. Francisco de Assis Vieira (idem). Juiz de Fóra.
13. André Dumans (idem). Cantagallo.
14. Carlos Burguê (idem). Cantagallo.
15. Vicente Moncada (idem). Cantagallo.
16. José Leite de Figueiredo (idem). Parahyba do Sul.
17. Carlos Caetano Alves (idem). Vassouras.
18. Viuva Barbosa & Genros (idem). Guaratinguetá.
19. D. Josepha Leopoldina Soares Teixeira (dem). Cantagallo.
20. Dr. Antonio Gomes Guaçary (idem). Parahyba do Sul.
21. Visconde de S. Clemente (idem). Cantagallo.
22. Mello & Irmão (dem). Cantagallo.
23. Dr. Braz Carneiro Nogueira da Gama (idem). Valença.
24. Quintiliano Caetano da Fraga (idem). Vassouras.
25. Dr. João de Azevedo Carneiro Maria (idem). Rezende.
26. Raymundo Breves de Oliveira Roxo (idem). Vassouras.
27. Mello & Irmão (idem). Cantagallo.
28. Carlos José Ribeiro (idem). Juiz de Fóra.
29. José Luiz Rodrigues Horta (idem). Juiz de Fóra.
30. Condessa de Prado & Genros (idem). Juiz de Fóra.
31. Coronel José Custodio de Assis Vieira (idem). Juiz de Fóra.
32. Dr. Francisco Infante Vieira (idem). Mar de Hespanha.

*Medalha de ouro*

1. Fabrica de assucar de Bracuhy (assucar). Angra dos Reis.
2. Usina Central de Bom Jardim (idem). Bahia.
3. Francisco Fontana e Silva Irmão (matte). Coritiba.

*Medalha de prata*

1. Usina Central de S. Pedro (assucar). Maranhão.

2. Lopes & Comp. (especiarias). Pernambuco.  
 3. Campos & Irmão (cacaú). Bahia.  
 4. A. Bhering (chocolate). Rio de Janeiro.  
 5. José Celestino de Oliveira (mate). Joinville (Santa Catharina).  
 6. Eugenio Marques de Hollanda (licores). Rio de Janeiro.  
 7. Freire de Aguiar (idem). Rio de Janeiro.
- Medalha de bronze*
1. Sociedade dos Refinadores de Assucar (assucar). Rio de Janeiro.  
 2. Freire de Aguiar. Rio de Janeiro.  
 3. Francisco José Pinto Requião (licores). Coritiba.  
 4. Antonio José Rodrigues de Araujo & Comp. (assucar). Rio de Janeiro.

*Menção honrosa*

1. João do Amaral Raposo (licores). Pernambuco.  
 2. J. B. Gonçalves (vinagre). Pernambuco.

## CLASSE LXIX

*Medalha de ouro*

1. Andrê Gimber (vinho). Coritiba (Paraná).  
 2. Augusto Caors (alcool). Pernambuco.

*Medalha de prata*

1. L. Goldschmidt. S. Paulo.  
 2. José Augusto Gomes de Abreu (vinho de cajú).  
 3. Goumoens (cerveja). S. Paulo.  
 4. Morelli & Comp. (alcool). Itu (S. Paulo).  
 5. E. J. B. Lanatt (idem). Pernambuco.  
 6. Imperial Instituto Fluminense de Agricultura (idem). Rio de Janeiro.

*Medalha de bronze*

1. João do Amaral Raposo (vinho). Pernambuco.  
 2. Francisco Logos & Comp. (cerveja). Rio de Janeiro.  
 3. Thomaz Iwersen & Grossl (idem). Morretes (Paraná).  
 4. Antonio José Rodrigues de Araujo & Comp. (licores). Rio de Janeiro.  
 5. João do Amaral Raposo (idem). Pernambuco.

*Menção honrosa*

1. Giuseppe Carosas, Morretes (Paraná).
2. Antonio Felippe de Miranda, Antonina (Paraná).
3. Antonio de Barros, Guaratuba (Paraná).

## GRUPO IX

*Commercio de importação e exportação. — Artigos de exportação.  
— Museus commerciales*

## CLASSE LXXIX

*Diploma de honra*

1. Ministerio da Agricultura, Commercio e Obras Publicas (bibliographia). Rio de Janeiro.

## CLASSE LXXXI

*Diploma de honra*

1. Centro da Lavoura e Comércio (pelo conjunto das suas exportações). Rio de Janeiro.

## CLASSE LXXXIII

*Medalha de ouro*

1. Centro da Lavoura e Comércio (pelo conjunto da sua posição). Rio de Janeiro.

**Collaboradores**

## GRUPO IV

## CLASSE XXXVIII

*Medalha de ouro*

1. J. de Souza Mursa, director da fundição do Ypanema.

*Medalha de prata*

1. Francisco Picanço, engenheiro.

## GRUPO VI

## CLASSE LXVIII

*Medalha de ouro*

1. Nicolau Ribeiro Silva.

## EXPOSIÇÃO DE HORTICULTURA

*Medalha de ouro*

1. L. Binot, horticultor. Petropolis.

—  
As recompensas conferidas a C. M. Leslie, de Santa Catharina, quaes constam da relação que constitue o annexo n. 2, foram transferidas para o nome do commendador Joaquim Caetano Pinto Junior. Foram dadas as mesmas recompensas em virtude de productos da colonia denominada Grão-Pará e situada no município de Tubarão, daquelle provincia, em terras do patrimonio dotal de Suas Altezas Imperiaes.

---



Annexo n. 4

Resumo dos premios conferidos aos expositores da secção brasileira na Exposição Universal de Antuerpia de 1885

CLASSES E GRUPOS	DIPLOMA DE HONRA	MEDALHA DE OURO	MEDALHA DE PRATA	MEDALHA DE BRONZE	MENÇÃO HONROSA	
Classe 6.....				1		
Classe 7.....		12			12	
Classe 11.....		1				
Total do grupo I.....			3	1	2	6
Classe 16.....					1	
Classe 23.....				1		
Classe 24.....					1	
Classe 28.....				1		
Total do grupo II.....				2	2	4
Classe 32.....				1	1	
Classe 33.....				1	1	
Total do grupo III.....				12	12	4
Classe 38.....	1	1	1	1	12	
Classe 39.....	12	3	4	7	4	
Classe 41.....		3	12	7	7	
Classe 42.....			5	12	4	
Classe 44.....		4		7	7	
Total do grupo IV.....	7	8	41	27	15	68
Classe 63.....		1	1	6	4	1
Classe 65.....						1
Classe 66.....		1				
Classe 68.....	12	22	29	25	34	
Classe 69.....		2	6	5	3	
Total do grupo VI.....	3	26	41	34	39	143
Classe 79.....		1				
Classe 81.....		1				
Classe 83.....						
Total do grupo IX.....	2	1				3
Aos colaboradores.....		2	1			
Ao Sr. Binot. (Exposição de Horticultura).....		1				
		3	1			4
Total.....						232



## **Annexo n. 5**

### **RELATORIO DO DR. V. DUWEZ**

Bruxelles, le 1<sup>er</sup> août 1885.

Monsieur le ministre.—J'ai l'honneur de vous faire parvenir mon rapport sur l'exposition de la maison Cibils-Hermanos.

Je vous prie d'agrérer, monsieur le ministre, l'expression de mon plus profond respect.—*Denaeyer*.—A Son Excellence, Monsieur le Comte de Villeneuve, ministre du Brésil.

#### *Rapport sur l'exposition de la maison Cibils-Hermanos à l'Exposition Universelle d'Anvers*

L'exposition de la maison Cibils-Hermanos se compose de trois produits :

- 1.<sup>o</sup> Des *langues de bœuf*,
- 2.<sup>o</sup> Le *family beef*,
- 3.<sup>o</sup> *L'extrait liquide de viande*.

Il n'est pas nécessaire de fournir des explications sur les deux premiers produits ; nous suffira d'établir que les *langues de bœuf* et le *family beef* sont excellents au goût, agréables à la vue, et qu'ils sont admirables de conservation.

De plus longs développements sont indispensables en ce qui a rapport à l'*extrait liquide de Cibils*.

D'après les renseignements que Mr. Ed. Pécher m'a donnés, l'importation de cet extrait, en Europe, ne date que depuis le mois de juillet de l'année 1882, et la vente de ce produit en Belgique seulement, dépassait en 1884, 120.000 flacons de 250 grammes. La progression des ventes des mois correspondants de 1885 est d'environ de 40% sur l'année dernière. Remarquons en passant que l'établissement de Cibils est le seul que possède le Brésil pour la préparation de l'extrait de viande. Cette initiative mérite d'être encouragée.

L'extrait de viande de la maison Cibils consiste en un liquide brun, contrairement à tous les autres extraits qui sont à l'état de concentration, d'extrait sec ou de pâte. Nous ne parlerons pas de l'extrait liquide de Kenmerich, qui n'est qu'une imitation de l'extrait liquide de Cibils, et, par le fait même, ne peut être placé sur la même ligne, ni même servir de point de compa-

raison. En prenant pour bases les données scientifiques contemporaines, il devenait très instructif et très intéressant de rechercher si la liquidité de l'extrait Cibils, obtenue par des innovations apportées dans les procédés de fabrication en usage depuis Liebig, n'était pas acquise au détriment de la durée de sa conservation, de ses propriétés chimiques et physiques, ainsi que de son coefficient nutritif. Notre jury n'a pas manqué de fixer son attention sur tous ces points importants et de l'étude conscientieuse à laquelle il s'est livré, on est en droit de conclure que le pouvoir nutritif de l'extrait liquide de Cibils est plus élevé que celui des autres extraits, que ses propriétés physiques et chimiques sont plus développées et que sa faculté de se conserver est, si non supérieure, au moins égale.

S'il en est ainsi—et le doute n'est guère possible—on peut soutenir que l'extrait Cibils est *unique en son genre* et qu'il diffère de tous les autres extraits de viande. Ceux-ci, en effet, affectent de telles ressemblances, une parenté si proche avec celui de Liebig qu'on n'exagère pas en affirmant qu'ils n'en sont que la copie plus ou moins correcte, disons en un mot, la contrefaçon peu déguisée. Ces extraits dont nous parlons sont préparés d'après les données et les indications de Liebig, d'après son procédé ; ils possèdent un composition chimique identique, des caractères physiques très ressemblants, les mêmes propriétés négatives par rapport à l'alimentation rationnelle. En veut-on la preuve immédiatement ? Voici ce que dit le célèbre physiologiste de Nancy Mr. Beaunis, à la page 373 de ses *Éléments de physiologie humaine* : «L'extrait de viande de Liebig, obtenu par l'épuisement de la viande par l'eau, ne paraît agir que par ses sels minéraux et spécialement par les sels de potasse qu'il contient ; il ne peut donc, à aucun point de vue, remplacer la viande dont il ne renferme, en fait de principes alimentaires, que les principes minéraux, et ne possède, en aucune façon, les propriétés nutritives qui lui ont, au début, été attribuées par Liebig.»

Ce jugement est sévère. Nous le croyons juste cependant. S'il en est ainsi, le jury doit condamner tous les extraits obtenus d'après les procédés de Liebig, parce qu'ils sont sans vertus au point de vue de la nutrition et qu'il n'est pas indifférent au public de payer très cher un produit qui semble être de la viande concentrée, de l'essence de viande, et qui n'est, au fond, qu'une pâte composée de sels organiques minéraux.

L'extrait de Cibils n'est pas préparé d'après les procédés de Liebig ; on doit donc le considérer comme un produit supérieur à tous les extraits, et lui attribuer la plus haute récompense. Disons qu'il a été accepté partout avec une faveur marquée ; il a été employé dans les expéditions arctiques de Nordenskjold, et de Greely ; les Français s'en servent au Tonkin pour leurs troupes ; l'Association Internationale du Congo, les marines française, anglaise et allemande y ont constamment recours. A Anvers même, le Bureau de Bienfaisance en a prescrit l'usage pour les hôpitaux, où on le donne en bouillon aux malades.

Il a obtenu les récompenses suivantes :

Grande médaille d'or à Buenos-Ayres, 1882;

Grande médaille de mérite à l'Exposition des Produits Alimentaires, à Blois (France), 1883;

Médaille d'or à Amsterdam, 1883;

La plus haute distinction à l'Exposition d'Hygiène de Berlin, 1883, et à London 1884;

La grande médaille d'or à l'exposition actuellement ouverte à la Nouvelle-Orléans.

Cette unanimous répond de l'excellence d'un produit qui a su, en si peu d'années, supplanter l'extrait de Liebig lui-même. Il nous suffira d'ailleurs d'analyser l'extrait Cibils pour faire ressortir ses propriétés physiques et chimiques et établir les différences fondamentales qui existent entre lui et ses rivaux.

*Propriétés physiques.* — L'extrait liquide de Cibils possède une odeur et une saveur très agréables; il flatte le palais. Il procure un bouillon pur et fort dont le goût ressemble exactement à celui que donne le bouillon préparé au moyen de la viande fraîche; chose digne de remarque, il n'a pas cet arrière-gout particulier, désagréable, acré, cette saveur de substance brûlée qu'on reproche avec raison aux extraits solides.

D'autre part, à cause de sa liquidité, il s'adapte mieux aux usages culinaires et son mélange avec les sauces s'exécute d'une manière plus rapide et plus intime. Il renferme aussi très peu d'acide sarcolactique, tandis que les produits similaires en contiennent une grande quantité. Mr. le chimiste Denaeeyer fait observer avec justesse, que cet acide, qui augmente inutilement le poids de l'extrait, produit sur l'économie une action nocive en acidifiant l'estomac et en créant ainsi une difficulté réelle à l'assimilation en matières protéiques. L'assimilation de l'extrait de Cibils est, au contraire, d'une facilité extrême et par là très précieux pour les malades et les convalescents à qui il est nécessaire de fournir un aliment d'origine animale sous une forme liquide. Il constitue donc un aliment concentré et complet, d'une conservation facile, sans tendance à la putréfaction.

*Analyses.* — Voici les principales analyses qui ont été faites:

I.<sup>e</sup> Comparaison entre les *extraits de viande solides* Cibils et Liebig, par le Dr. Van Hamel Roos, Amsterdam.

	Cibils	Liebig
Eau.....	18,16 %	20,90 %
Extrait sec.....	81,84 %	79,10 %
Cendres.....	22,97 %	21,50 %
Matière organique.....	58,87 %	57,60 %
Partie de l'extrait sec soluble dans l'alcool à 80 %.....	66,33 %	58,41 %
Partie insoluble dans l'alcool de 80 %... .	15,51 %	20,69 %

L'analyse de l'extrait solide de Liebig a été faite par M. P. Wagner pendant l'Exposition de Vienne.

Il résulte de cette analyse comparative que l'extrait solide de Liebig renferme plus d'eau et est moins riche en matière soluble dans l'alcool à 80 % que l'extrait solide de viande de Cibils.

2.<sup>o</sup> Analyse faite au laboratoire royal bavarois pour les produits alimentaires à Erlangen par le professeur Dr. A. Hilger :

*Extrait de viande de Cibils*

Poids spécifiques 19° c.....	1,21
Matières riches (quantité de matières solubles).....	35,4 %
Cendres (chlorure de sodium etc.).....	19,44 %
Matières organiques.....	16,00 %
Graisse (soluble dans l'éther).....	0,37 %
Azote.....	2,10 %
Chlore.....	9,36 %
Chlore calculé sur chlorure de sodium.....	15,4 %

Calculé d'après l'extrait sec, sans eau :

Matières organiques.....	45,2 %
Graisse.....	1,04 %
Azote.....	5,9 %
Cendres.....	54,8 %
Chlore.....	26,4 %
Chlore calculé sur le chlorure de sodium.....	43,4 %

3.<sup>o</sup> Analyse faite par le professeur Attfield, de Londres :

*Extrait liquide de Cibils*

Albuminoides en partie peptonisés, créatine, créatinine, etc.....	18,19 %
Albumine coagulable.....	1,01 %
Autres substances organiques.....	1,49 %
Phosphate de potassium avec des traces d'autres sels.....	5,09 %
Chlorure de sodium.....	13,96 %
Eau contenant des matières volatiles assaisonnantes.....	60,26 %

Ces résultats, dit Mr. le professeur Attfield, sont ceux d'une excellente essence de viande, dont le sel, tout en garantissant la conservation, assure aussi un bon assaisonnement.

4.<sup>o</sup> Analyses faites par Mr. le Chimiste-Expert Denaeeyer, de Bruxelles :

*Extrait liquide de viande Cibils*

*Eléments dosés %.*

Eau.....	61,99 %
Matières organiques.....	19,35 %
Inorganiques.....	18,12 %
Solubles.....	69,89 %

L'analyse qualitative fait reconnaître que les matières organiques sont essentiellement composées de peptones albuminoïdes et d'une petite quantité d'acide sarcolactique, ce qui constitue un progrès indiscutible dans les procédés de fabrication. La fibrine est bien peptonisée, et le chlorure de sodium domine parmi les matières organiques.

*Extrait solide de viande Cibils*

1 %	Creatine, creatinine, etc..	Matières solubles dans l'alcool.....	79,42	grs.
8 %	Acide enosique, osmazome.....			
3 %	Gélatine peptonisée.....	Eau.....	16,17	
21%	Albumine peptonisée.....			
17%	Matières mine rales et acide sarcolactique.....	dans l'eau.....	4,41	
Principalement de la fibrine pe-	ptonisée.....			
				100,00

*Analyse élémentaire partielle*

Azote %.....	10,11 grs.
Acide phosphorique %.....	12,42 grs.
Potasse et soude.....	6,41 %

Ces analyses diverses, pratiquées dans différents pays, sont la confirmation évidente de la supériorité de l'extrait Cibils sur les autres produits similaires obtenus d'après le procédé de Liebig. On sait en quoi consiste ce procédé.

Nous nous bornerons à en faire la critique, en disant que, dans celui de Cibils, la température n'est pas aussi élevée et que la cuisson n'a pas lieu sans pression. L'élévation de la température est fatale à la solubilité des matières albuminoïdes dont elle entraîne la congélation. Au contraire, la chaleur employée par Cibils est douce, tempérée, continue; l'extrait s'obtient par l'action de l'acide chlorhydrique et de la pepsine sur la viande hachée désosée, dégraissée et débarrassée de ses parties tendineuses et aponévrotiques; l'évaporation se fait avec lenteur. Les conséquences de cette manière d'opérer se déterminent facilement d'après l'absence de coagulation des substances albuminoïdes et d'après leur peptonisation.

Il en résulte que la valeur nutritive de l'extrait Cibils est plus élevée, tandis qu'elle est nulle dans les autres extraits, qui sont réduits à un volume cinq fois plus grand d'après le procédé Liebig. En effet, les extraits de cette dernière catégorie paraissent n'agir que par les sels qu'ils contiennent et cette action se réduit à celle des substances peptogènes dont la dextrine forme le type. Cela consiste à dire que ces extraits ne sont susceptibles que de provoquer la sécrétion du suc gastrique et, comme conséquence, la peptonisation.

Certes ils facilitent le travail digestif, ils le préparent et l'activent, mais ils ne contiennent pas d'éléments nutritifs.

On est en droit d'affirmer au contraire, — les analyses les démontrent surabondamment, — que les extraits Cibils sont essentiellement nutritifs et que l'on ne pourra plus invoquer aucune raison pour les rejeter de l'alimentation rationnelle. S'il n'en était pas ainsi, on devrait considérer que l'albumine, la fibrine et la gelatine peptonisées ne constituent plus des aliments azotés ou plastiques, ainsi que l'azote lui-même, dont la présence est constatée par l'analyse élémentaire de Mr. Denaeeyer ? On devrait ne plus reconnaître à la graisse les qualités d'un aliment de calorification ?

Ce serait aller à la traverse des idées scientifiques. A côté de ces qualités, en quelque sorte élémentaires de l'extrait Cibils, on doit reconnaître que la présence des trois peptones qui s'y trouvent indique un emploi heureux de la peptone animale dans sa préparation, une utilisation efficiente de toute la propriété dissolvante de la pepsine. Rien que ce dernier caractère devrait signaler l'extrait Cibils à l'attention sérieuse et à l'appui bienveillant du gouvernement.



### Annexo n. 6

Monsieur le Comte de Villeneuve, envoyé extraordinaire et ministre plenipotentiaire de S. M. l'Empereur du Brésil.

Mes fonctions de juré suppléant pour la classe 69 à l'Exposition Universelle d'Anvers m'ayant appelé à donner mon avis sur l'estimation des bières exposées dans le compartiment du Brésil, il résulte les conclusions suivantes du travail auquel j'ai soumis les bières en question.

Le Brésil expose la bière *Pale Ale* de Logos & Comp.; la *Bièvre Nationale* de Morretes et le *Tels Bier* Von Goumoens.

Le *Pale Ale* de Logos est une bière hautement pastorisée. Quoiqu'ayant subi l'influence d'une longue traversée maritime, cette bière avait conservé une saveur fraîche et agréable, son arôme spécial. Présentée dans des conditions plus avantageuses, elle eût obtenu la plus haute distinction ; mais le jury n'a pas jugé opportun de tenir compte du climat du Brésil et des secousses de toute nature que ce produit avait dû éprouver avant d'arriver à l'exposition.

— Je pense qu'il est de mon devoir d'attirer spécialement l'attention sur une bière qui, quoique modeste, mérite plus de bienveillance qu'on a coutume de lui en accorder : je veux parler de la bière nationale de Morretes. Cette bière qui se vend au Brésil à des prix très minimes peut rivaliser avec nos bières brunes nationales.

Mais il est difficile, si l'on compare ce produit à des bières hautement pastorisées de la mettre sur le même pied qu'elles ; c'est cependant ce qui arrive lorsqu'on est appelé à la déguster, après avoir subi la saveur plus relevée des bières qui se vendent très cher et pourtant sont moins utiles que la modeste bière nationale. A mon avis, les jurés qui sont appelés à émettre leur avis sur ces produits n'envisagent généralement pas assez haut la mission philanthropique qui leur incombe : favoriser par des récompenses méritées la boisson du pauvre et de l'ouvrier, encourager dans une large mesure l'initiative du fabricant qui s'efforce à fournir à bas prix un produit qui possède une valeur nutritive pour le peuple. Cette bière nationale est réellement nutritive ; c'est un aliment complet puisqu'elle contient : 1<sup>o</sup>, des aliments azotés ou plastiques (substances albuminoïdes) ; 2<sup>o</sup>, des aliments de calorification (glucose, alcool, dextrine, etc.) ; 3<sup>o</sup>, des aliments minéraux (phosphates, chlorures, etc.).

Toutes ces considérations et d'autres encore qui devraient faire valoir l'utilité de ces produits tombent malheureusement devant une comparaison illégitime de cette bière avec d'autres bières de prix très élevé et avec lesquelles elle ne devrait pas entrer en lice. C'est ce qui explique la défaveur dont a été frappée cette bière nationale, c'est la raison pour laquelle elle n'a pas obtenu de récompense.

A côté de ce produit populaire se trouve une autre bière brésilienne : le *Tels Bier Von Goumoens*, sa réputation n'est plus à faire, l'exportation de cette bière est considérable. La distinction qui lui a été accordée par le jury n'est pas logique, car, parmi les bières préparées supérieurement, le *Tels Bier Von Goumoens* occupe le premier rang, et il serait surprenant de voir décerner à une maison de premier ordre une récompense qui serait tout au plus un encouragement pour un débutant. Ce n'est pas la médaille d'argent ni celle de bronze que mérite la maison Von Goumoens, elle ne peut, à mon avis, sans déchoir, accepter d'autre distinction que la médaille d'or.

En conclusion de ce rapport, j'estime, Monsieur le Comte, que le jury des récompenses ferait acte de justice en décrétant ce qui suit :

Pour le *Pale Ale* de Logos & C., une médaille d'argent ; pour la bière nationale de Morretes, une médaille d'argent ; pour le *Tels Bier Von Goumoens*, une médaille d'or.

Agréez, je vous prie, Monsieur le Comte, l'assurance de mon profond respect.

Le 29 juillet 1885.— A. Denaeyer.