

N.º Thomi 24 de Setembro 1887

Com
Sr. Amigo sr.

Permitta por este paguete com
direccao ao Ministerio da Marinha, tres
caixas com plantas secas, vivas, frutos,
e sementes.

Dirigidas como na direccao de
ultra-mar p. o Brazil para effecto de
despacho, e eis que assim deixara
de haver em Lisboa tambem de novo.

Contudo seria conveniente que
Sr. os lembrasse.

A remessa d'hoje foi quan-
to si este decurso pode conseguir.

Muito chuva e muito dif-
ficuldade na secca.

Actualmente a minha resi-
dencia e' na Cidade, e estou al-
guns dias na Saudade para poder
herborizar, nas matas de Mascambri

e de Monte Capi. Agora vou pas-
sar alguns dias no Rio d'Onco, poe
que já fica na parte norte da ilha
para d'ali dirigir me em diferentes
direções, aproveitando assim este
tempo até que os courços se estabele-
çam melhor.

Pues também em estabelecer
quartil proximo a lagoa Amelia pa-
ra poder proceder aos trabalhos de
exploração do Pico e cercanias: tra-
balho difficil principalmente com
os recursos de que posso dispor, —
mas exploração que muito promete.

Já pela importancia que pos-
sa ter, como pela impossibilidade
de ali se secar plantas sem apo-
recho para esse fim; lembrou-se
D.º um seccador de invenção Am-
ericana para secar fructos, e que
já aqui se emprega para a secção
do Cacao.



Eu acho este evaporador op-
timo para este fim, por que já o ex-
perimentei com bom resultado.

Para melhor elucidacao man-
do em separado uma noticia e
um Catalogo Americano.

Actualmente já mas é neces-
sario mandar vir este peccador da
America; — os Alemães já os fabri-
cam eguaes e até mais solidos e
seguros dizem.

Acaba de Machinas e ferra-
mentos Alemães da rua do institu-
to industrial em Lisboa me amega-
ra de as mandar vir, fornecendo
previamente catalogo e preços.

O preço de mais pequenos
N.º 1, a quem mais convem por ser por-
tatil e de facil accommodacao, cus-
ta segundo os preços que tenho ha
vista 40.000 reis posto a bordo no
tipo. Com um aparelho de

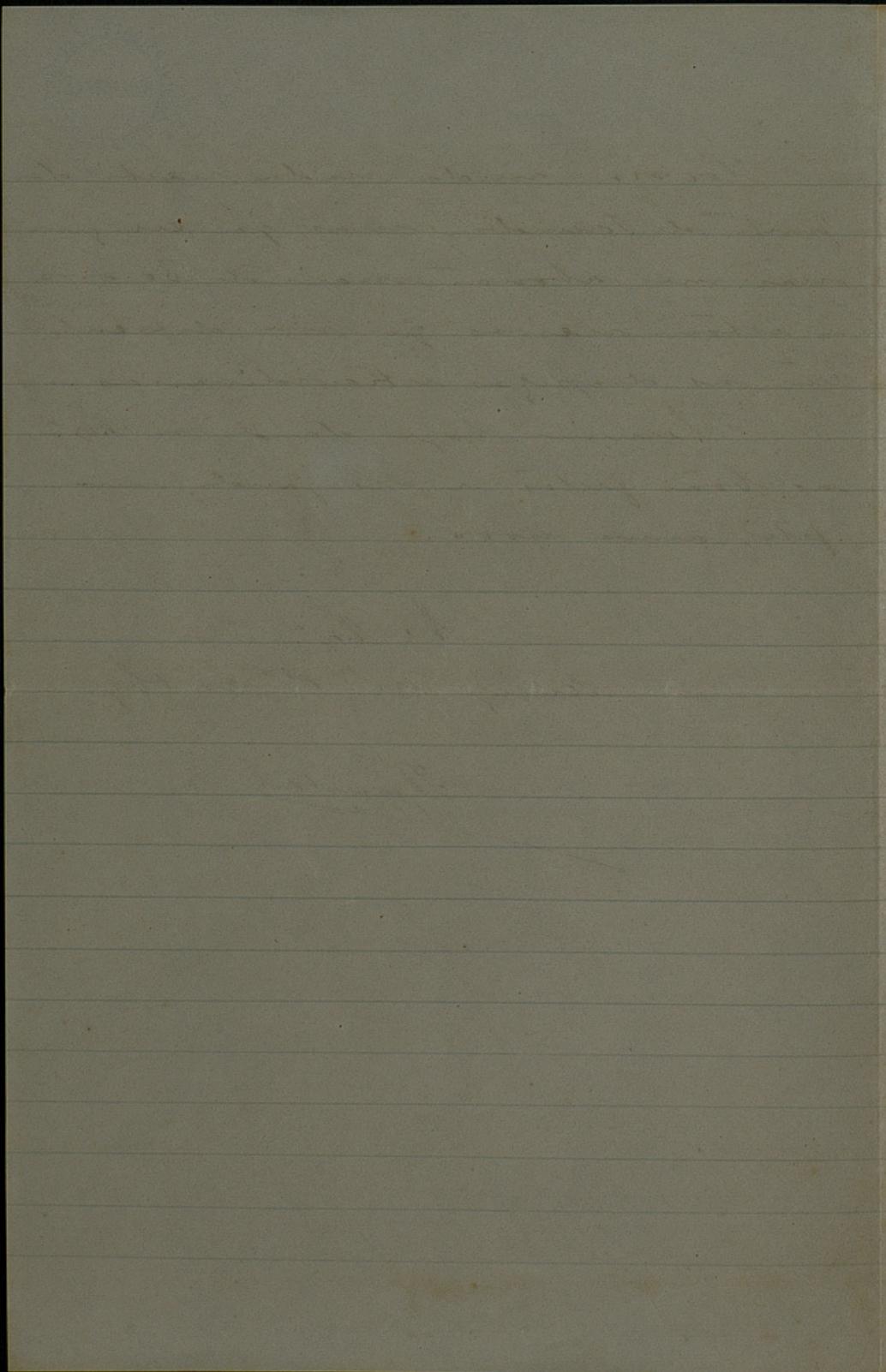
Por'ora ainda nada recbi da Junta de Saude - mas ja sei que nao me abonam mais de 30.000 e estao aciosos que se difficultem os despezos extraordinarios.

Termino hoje dando a D.ª as boas feitas, e desejando um feliz anno novo.

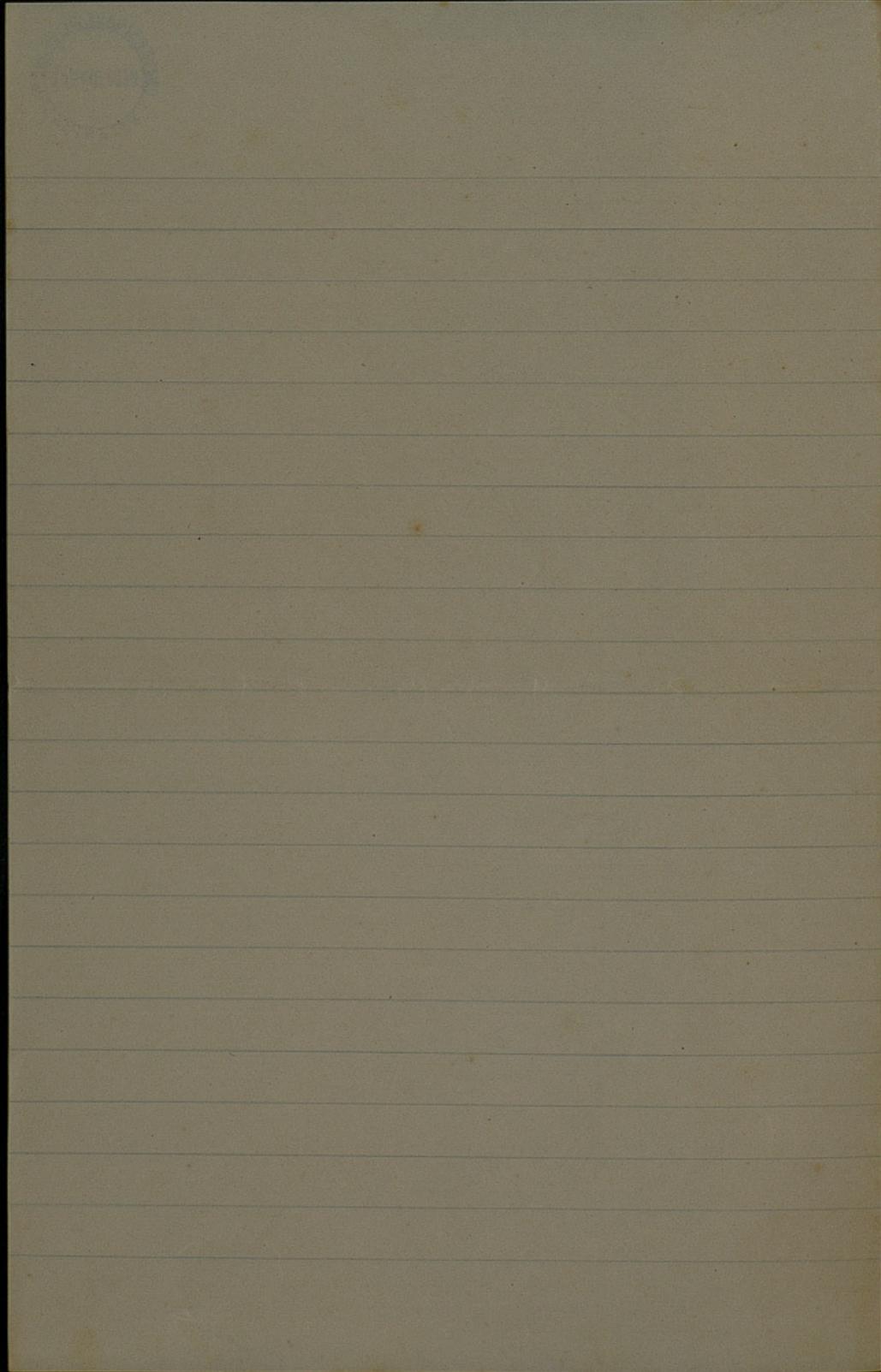
De D.ª

Amig. m.ª v.ª e ob.ª

Therinas







Artigos necessarios

Leite para Campo

Bencina

Corticoa fina para rolos

Naphetalina

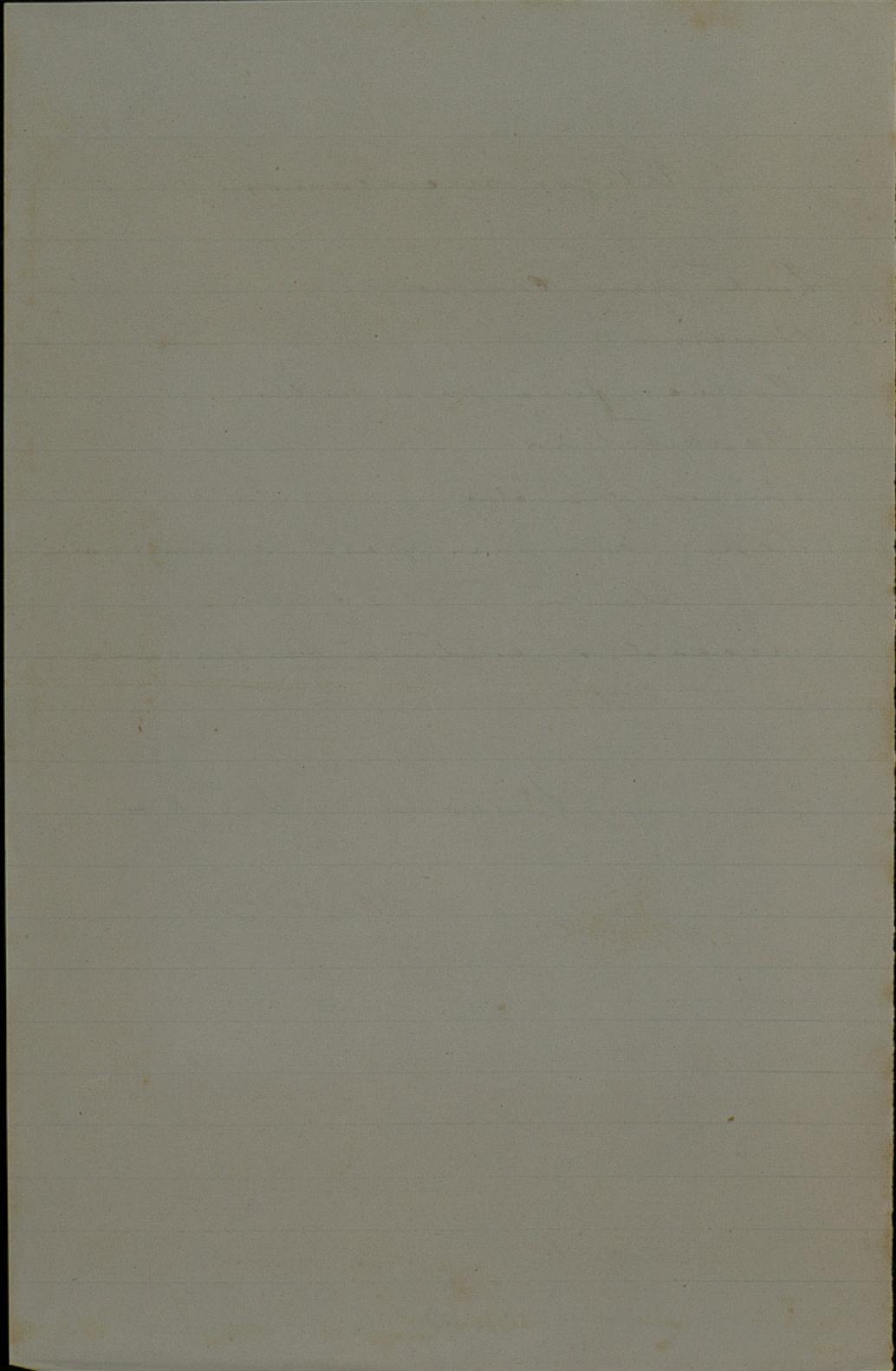
Pincoas grandes

Papel alvissimo para remessa de
plantas 0,50 + 0,30

Secador systema Americano
N.1.

St. Thomé 24 Dez 87

Guinon





DEUTSCHE EXPORTBANK, BERLIN S.W.
Kochstrasse 27.

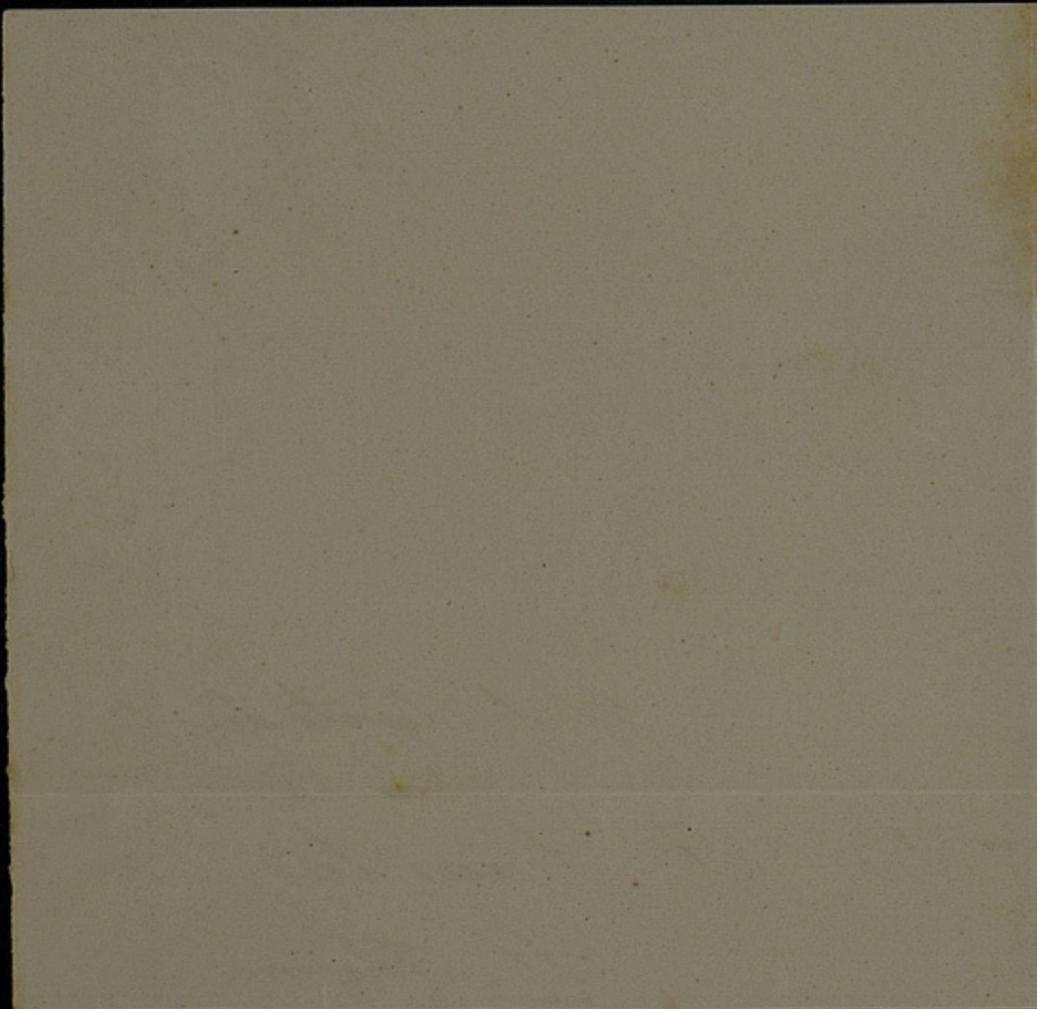
LISBOA, 20 de Agosto de 1887.
Direcção Telegraphica: Industrial Lisboa.

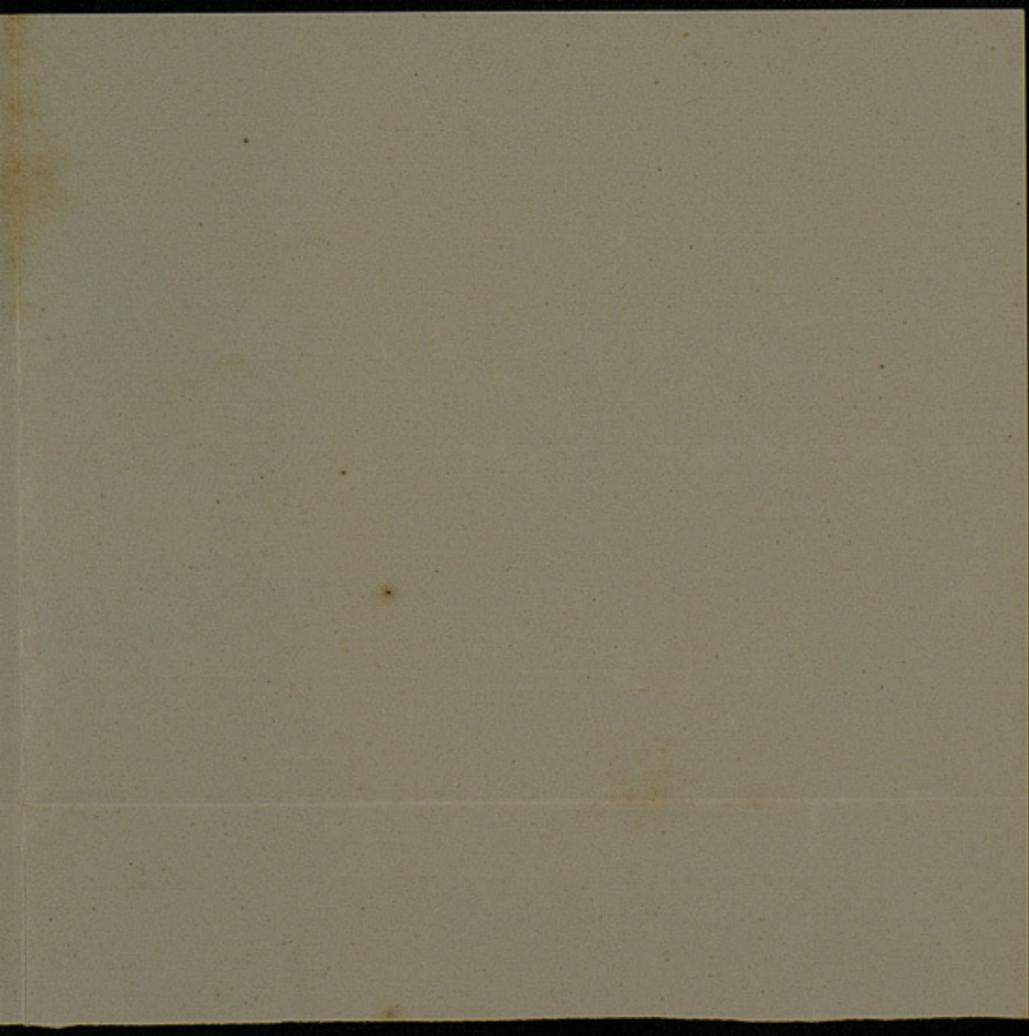
M. M. L.

F. Quintas.

St. Thome.

Metall-, Holz-, Papierbear- *Machinas para trabalhos de*
beitungsmaschinen. *metal, madeira e papel.*
Ambosse. *Pilões.*
Armaturen. *Armações.*





Diese Apparate bieten ferner die Vortheile, dass das Dörr-Produkt in denselben seine Farbe in charakteristischer Weise conservirt, dass Aroma und Zucker nicht nur in demselben zurückgehalten werden, sondern dass sich durch den eigenartigen Dörrprocess auch noch neuer Zucker in hohem Grade bildet. Durch alles dieses gewährleistet Ryder's Patent „American“ Dörr-Apparat für die in ihm hergestellten Dörrprodukte die beste Qualität und damit immer den höchsten Marktpreis, der bezahlt wird.

Weitere Vortheile, wie z. B. der, dass man die grösseren Nummern voll oder nur zum Theil benutzen kann, ohne dass im letzteren Fall Feuerung oder Hitze verschwendet würde, ergeben sich theils aus den näheren Beschreibungen der einzelnen Apparate, mehr aber noch aus der praktischen Verwendung derselben.

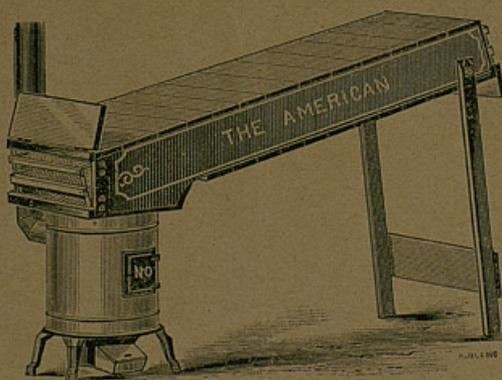
Die einzelnen Grössen von Ryder's Patent „American“ Dörr-Apparaten:

In Bezug auf die Qualität der Leistung sind alle Marken von Ryder's Patent „American“ Dörr-Apparaten einander gleich, verschieden sind sie nur in der Quantität der Leistung, da diese von der Grösse der Apparate abhängt und in der Tabelle auf Seite 7 näher bezeichnet ist.

Zur Feuerung der Apparate dient Kohle, Coaks oder Holz.

Sämmtliche Horden sind mit galvanisirtem Drahtgewebe bespannt

Die Apparate werden complet mit Ofen und Ofenrohr geliefert. Wird längeres Ofenrohr gewünscht, so kann solches gegen Extra-Berechnung mitgeliefert werden.



Ph. Mayfarth & Co.'s Ryder'scher Patent „American“ Dörr-Apparat Marke No. O.

Den Ryder'schen Patent „American“ Dörr-Apparaten wurde diese Marke nachträglich hinzugefügt, um den Wünschen aller derjenigen zu genügen, welche bei geringen Kosten und unbedeutendem Arbeitsaufwand die Vortheile eines Dörr-Apparats für ihren Privatbedarf zu geniessen wünschen. Der Apparat hat in hohem Grade

befriedigt, aber selbstverständlich ist er nur für kleine Verhältnisse berechnet. Er hat sich indess auch als Versuchsmaschine bewährt, da er stets Nachbestellungen auf grössere Nummern veranlasst hat.

Eine Familie, die bisher ihr Obst resp. Gemüse einzukochen oder zu präserviren gewohnt gewesen ist, wird finden, dass das Dörren auf diesem kleinen Apparat allen anderen Präservirungs-Methoden gegenüber **den Vortheil grösserer Kosten-Ersparung und Bequemlichkeit gewährt.** — Man spart an Zucker, wie auch an Arbeit und Zeit, erspart ferner die Kosten von Gläsern, Krügen, Kruken, Büchsen, Dosen etc. und wird von solchen Verdriesslichkeiten, wie zerbrochene Gläser und Kruken etc. und verdorbene Früchte etc. sie verursachen, **verschont.** Von grossem Belang ist auch die Qualität des Dörrproductes **und ihre Zuträglichkeit für die Gesundheit.** (Bleivergiftung und dergl. kann bei gedörrter Frucht nicht vorkommen). Die Kosten, die der Apparat verursacht, kann man leicht in einer Saison mehrfach decken, indem man Fallobst, fleckiges oder knorriges Obst etc., welches sonst werthlos ist oder verkömmt, durch diesen Apparat wenigstens für

den eigenen Haushalt nutzbar macht oder eine geringere Dörrwaare für den Localmarkt daraus herstellt.

Der Apparat ist circa 1,83 Meter lang, 56 Ctm. breit und hat 8 Horden. Gewicht circa 95 Ko.

Ph. Mayfarth & Co.'s

Ryder'scher Patent „American“ Dörr-Apparat, Marke No. 1

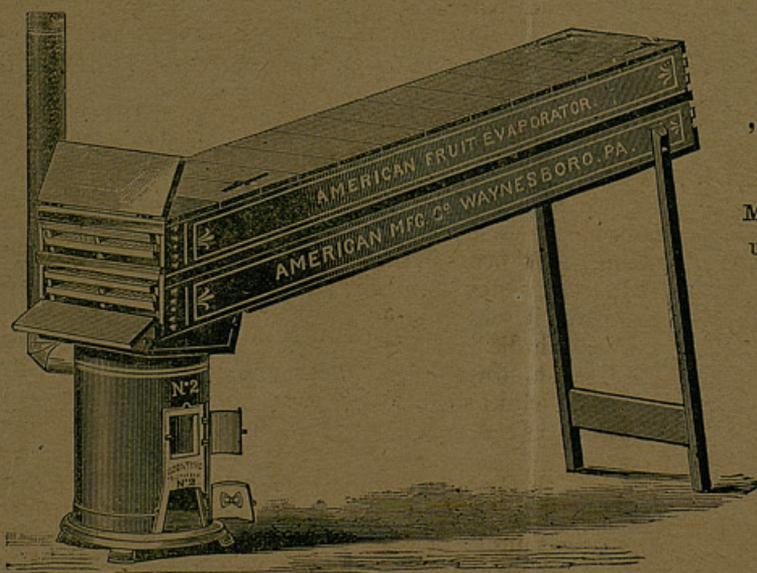
ist entsprechend grösser gebaut, so dass er statt 8 Horden deren 14 fassen kann.

Bei Bestellung eines Ryder's Patent „American“ Dörr-Apparates thut man gut, einen solchen von einer grösseren als der scheinbar zeitweilig benöthigten Leistungsfähigkeit zu nehmen, weil man in der Praxis bald herausfinden wird, dass man für einen solchen Apparat weit mehr Verwendung hat, als man zuerst gedacht hat. Die angegebene Leistungsfähigkeit beruht, wie gesagt, auf praktischen Erfahrungen, setzt aber günstige Verhältnisse und natürlich sachgemässe und richtige Behandlung voraus. Wenige Landleute oder Obstzüchter machen sich, ehe sie einen Dörr-Apparat in Gebrauch genommen haben, eine Idee davon, welches Quantum Früchte nutzlos bei ihnen umkommt. Haben sie dann erst herausgefunden, wie vortheilhaft und nutzbringend es ist, die Früchte durch den Dörr-Apparat gehen zu lassen, so werden sie, ganz abgesehen davon, dass der Dörr-Apparat auch für viele andere Zwecke mit Vortheil zu verwenden ist, bald einsehen, dass sie einen Apparat von einer grösseren Leistungsfähigkeit, als anfänglich gedacht, sehr wohl gebrauchen können.

Die mittleren und grösseren Nummern sind verhältnissmässig billiger, erfordern weniger Aufmerksamkeit in der Handhabung und bezahlen sich im Betriebe rascher wie die kleinen.

Ryder's Patent „American“ ist nicht einfach ein Luxus und eine Bequemlichkeit, sondern ein gewinnbringendes und für den Landwirth und Obstzüchter unentbehrliches Geräth, vermittelt dessen diese die Erträge ihrer Culturen zu handelsfähigen Artikeln machen können. Desshalb sollten sie bei Auswahl der Grösse des Apparats darnach gehen, welche Nummer ihnen die grösste Chance für eine einträgliche Einnahmequelle bieten würde.

Der Apparat ist ca. 1,83 Mtr. lang und 56 Ctm. breit und hat 14 Horden. Gewicht ea. 160 Ko.



Ph. Mayfarth & Co.'s

Ryder'scher Patent „American“ Dörr-Apparat Marke No. 2.

Marke N° 2 ist die beliebteste
und am meisten gekaufte
Grösse dieser Apparate.

Allgemein gesprochen eignet er sich am besten für Landleute oder Obst-Producenten. Er erfordert weniger Aufmerksamkeit wie die kleinen Apparate, bedarf verhältnissmässig weniger Feuerung, lässt sich leicht handhaben, und lässt sich

ohne Feuerungsvergeudung auch nur zur Hälfte benutzen.