

café ao sobrepujar as demais bebidas de temperança, conseguiu impor-se pelos seus próprios méritos de bebida saudável. Foi uma legítima conquista do melhor e do mais forte.

O café é uma bebida nobre, atraente, uma delícia para o paladar, um afago ao olfato, um estimulante de escol para a nossa atividade física e psíquica. O álcool embrutece e o café exalta suavemente. A difusão do café tem sido um benefício para a humanidade. Onde aumenta o consumo do café diminui o alcoolismo.

Se em todo o mundo a difusão e vulgarização do uso do café constituem obra de benemerência, entre nós, no Brasil, beber mais café é também um imperativo cívico.

#### EXPANDIR O CONSUMO

O consumo de café no Brasil é irrisório. Somos os maiores produtores do mundo, possuímos o melhor fruto, mas

bebemos um terço do que bebem apenas os Estados Unidos.

O Instituto Brasileiro do Café, em face dessa realidade e atendendo às vantagens que o café oferece para a saúde humana e para a economia nacional, deliberou mover intensa campanha em todo o território nacional visando à expansão do consumo do café brasileiro. Nessa campanha, o preparo em xícaras vem canalizando atenções mais sérias.

No que tange ao preparo do café em xícaras, um dos hábitos mais condenáveis em nosso meio é a torração em ponto bastante apertado, o que, aliás, em determinados casos, é adotado com a intenção de encobrir quase sempre adulterações de toda espécie. Sendo o café um produto de fácil torração, não é admissível que apertemos tanto o seu ponto. Além disso, um café demasiadamente torrado perde todas as propriedades intrínsecas, apresentando gosto amargo e desagradável.

## COMO PREPARAR UM BOM CAFÉZINHO

A maneira de fazer-se um bom café, segundo o paladar brasileiro, pode ser resumida da seguinte maneira:

- 1.º) Fazer ferver, numa chaleira, água fresca, tendo-se o cuidado de utilizá-la sempre na primeira fervura.
- 2.º) Medir o pó, torrado e moído na proporção de uma colher das de sopa para cada xícara, e colocá-lo, em seguida, numa caçarola esmaltada de preferência, onde deverá ser despejada a água quente, mal tenha esta começado a ferver. Ainda sob a ação da fervura, dever-se-á mexer bem o pó na água com uma colher de pau, se possível, durante o máximo de um minuto, para o seu perfeito cozimento.
- 3.º) Isto feito, dever-se-á despejar essa mistura fervente num coa-

dor de flanela previamente escaaldado, dentro de um bule ou nos aparelhos apropriados para esse fim, de modo a operar-se uma perfeita filtração, para logo após ser servido quente, em xícaras, usando a porção de açúcar de acordo com o paladar de cada um.

É de capital importância não se usar o café requeentado, bem como não se utilizar o pó além do prazo máximo de dez dias.

Se esse processo que expuzemos acima é comezinho de todos, nem todo o brasileiro o adota cuidadosamente. Se tivéssemos sempre em vista o bom preparo do café, que diariamente e por diversas vezes tomamos, haveríamos de apreciá-lo muito mais, aumentando, dessa forma, automaticamente, o seu consumo entre nós.