

Melhor preparo do café usando o famoso Benefax

Jorge Agnew
da Standard Brands of Brazil, Inc.

Temos notado que a maioria de nossos fazendeiros está, sem saber, realmente, o que é BENEFAX.

A maioria dos fazendeiros prepara o café, hoje em dia, da mesma maneira como o era preparado na época dos escravos — empiricamente — sem método, sem uma base científica, sem o melhor senso econômico. Não queremos dizer que assim é a totalidade de fazendeiros. Possui o Brasil um bom número de lavradores progressistas, que aplicam os métodos mais modernos nas suas culturas, elevando, assim, os seus lucros e o bom nome da nossa Pátria.

COMO COLHEMOS CAFÉ

Vamos principiar esta descrição pela colheita. O café, geralmente, é colhido de "derrixa", o que quer dizer que o café é arrancado das árvores da maneira mais selvagem possível. A derrixa é procedida da seguinte forma: o apanhador segura com uma das mãos um galho do cafeeiro e, com a outra, partindo da base do mesmo, com os dedos comprimidos em torno do galho, vem deslizando a mão em direção à ponta do galho, derrubando, as-

sim, no chão, todo o obstáculo que encontra em seu trajeto, que nesse caso se compõe de cerejas maduras, verdes, ainda não granadas, em formação, brôtos, folhas, etc., enfim, tudo; deixando o galho praticamente nú somente com pequeníssimo número de fôlhas na ponta, onde usualmente se localiza a produção do ano seguinte. Este é o processo mais usado e o mais condenável, sob todos os pontos de vista, devido ao castigo brutal a que é submetido o cafeeiro durante a apanha.

Assim que termina a derrixa de um pé de café segue-se a operação de "restalar" o café derrixado. Restalar é o trabalho que tem o apanhador de, com uma vassoura rústica ou rôdo (espécie de ancinho de madeira), juntar o café que foi derrixado no chão em torno da árvore.

Segue-se a operação de "abanação", que consiste no seguinte: todo o apanhador traz consigo uma peneira feita de taquara de, mais ou menos, 80 cms. de diâmetro, na qual recolhe todo o café do chão e, em seguida, dando impulsos, contínuos e em determinado ângulo que exige prática, faz com que o café fique na peneira e as fôlhas, pauzinhos, torrões e terra caíam fora da mesma, procedendo, assim, a uma limpeza sumária no café derrixado no chão.

Depois dessa operação, ou êle amontoa o café na beirada do "carreador" (caminho por onde passam os carros de boi ou o caminhão que recolhem o café), ou, então, guarda-o em sacos próprios para a colheita, que são feitos de lona e numerados conforme o número de colonos. Daí, o café é levado, ou ao terreiro no caso de café em côco, ou ao lavador no caso do despulpado.

Termina, assim, a fase destinada à colheita. Agora, passemos a descrever a preparação do côco e do despulpado.



INFLORESCÊNCIA