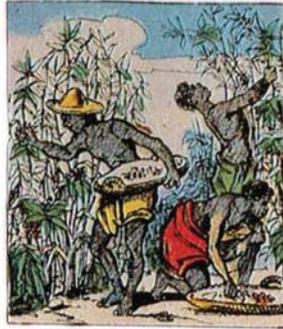


LA RUTA DEL CAFÉ



El café es un hermoso arbusto siempre verde. Produce frutos rojos que contienen los granos del café. Sus flores semejan al jazmín blanco y tienen un olor delicioso.



El café creció en Java, en India, en Brasil, en Las Antillas. Se cosecha sobre todo en mayo. Se extienden esteras bajo los arbustos y se sacuden para que caigan los frutos maduros.



La cereza pasa por molinos que rompen la pulpa que recubre los granos de café. Después se encostala y se embarca destino a Europa.



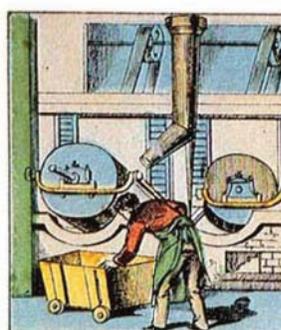
El café desembarca en puertos cercanos a los cinco mercados más grandes de Europa: El Håvre, Londres, Ámsterdam, Auvers y Hamburgo, de donde se reparte a todo el continente.



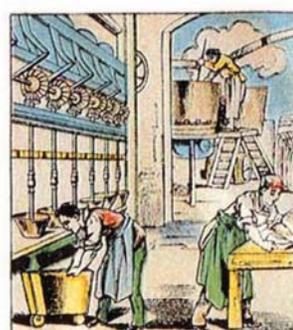
Cafés de las mejores plantaciones se expide a la Fabrica de **Trebuleau**, en el número 25 de la avenida de Vicennes, en París, donde se prepara el célebre **Café des Gourmets**, conocido en el mundo entero.



En los inmensos almacenes se procede a mezclar diferentes tipos de café para unir la fuerza de unos con el delicado gusto de otros.



El café mezclado se vierte en tolas que lo llevan a los aparatos de torrefacción: grandes hornos donde los granos de café son tostados y molidos uniformemente.



Para evitar que se evapore el aroma, los granos de café son envueltos con una delgada capa de azúcar caramelizada y después enfriados bruscamente. Enseguida el café se muele y se pulveriza.



El café molido es pesado por obreros que lo envasan en latas herméticas, donde conserva su aroma. Enseguida se colocan las etiquetas y así llega a los grandes establecimientos.



Con la etiqueta de **Café des Gourmets**, cajas y cajas de este grano viajan a todos los países del Mundo, incluso a donde lo produjeron, porque el **Café des Gourmets** es conocido en todos lados.



Los camiones llevan e **Café des Gourmets** a las estaciones, donde transportes ligeros lo entregan a las tiendas de ultramarinos de París. Así, día a día se reparten más de 4 mil kilos.



En los establecimientos, los compradores que alguna vez lo probaron, no quieren otra bebida que el **Café des Gourmets**, que después de 25 años tiene la misma calidad.



El público debe saber que lo que ciertos fabricantes venden como café daña la salud. Sería recomendable que saquen de una buena vez y para siempre aquellas abominables drogas que osan vender compitiendo con el **Café des Gourmets**.



Esto es lo que vemos muchas veces, ¡horror! en lugar de café, infusiones atroces que casi no contienen el aromático. El gusto detestable y las propiedades maléficas de esas drogas indecentes podría ser evitado eligiendo el **Café des Gourmets**.



Con el propósito de que el público sea debidamente educado, he aquí la lata del **Café des Gourmets**, el que el conoecedor debe comprar y exigir como el auténtico grano de Etiopía.



Son cada vez más los consumidores del **Café des Gourmets** encontrando siempre el gusto exquisito y el agradable perfume que le han dado su reputación.

Historieta francesa del siglo XIX con publicidad del Café des Gourmets. La traducción abreviada de las apoyaturas es nuestra.