

жава жаждата, особено на болни съ температура. Въ лимонъвия сокъ се намиратъ и много соли, крайно необходими за здравето на човѣка.

Лимоновиятъ сокъ, подсладенъ съ малко захаръ, е отличенъ за пиене (съ натриевъ бикарбонатъ — сода — приготвяватъ отлична лимонада). Лимоновъ сокъ препоръчватъ и като слабо, но приятно, предпазно сръдство при гърлени и устни заболявания, а особено много се цени като цѣрър противъ болестъта **скорбутъ**, (загниване на вѣнцитѣ вследствие липса въ организъма на витаминъ **C**.) поради съдържащия се въ него витаминъ **C**.

Въ Италия годишно се бератъ надъ 7 милиарда лимони (плодъ), отъ който $\frac{1}{3}$ се превръща въ лимонова киселина (лимонтузи) — около 7—8000 тона.

Лимонътъ, портокалътъ и мандарината сж ценни и за добиване на **естерични** (ароматни) масла — *есенции*.

Съ лимонова и портокалова есенции праватъ парфюми, одеколони, ликьори; употребяватъ ги и при фабрикацията на бомбонитѣ и разнитѣ захарни издѣлия.

Употрѣбата на лимоновия сокъ е една културна необходимостъ. Лимоновата киселина не вреди на организъма, даже и когато има стомашни разстройства.

Въ България има възможностъ да се отгледватъ лимонови дръвчета, било въ стаитѣ, кждето покрай украса, могатъ да ни даватъ и полезнитѣ си плодове презъ всички времена на годината.

—Колко е красиво едно лимоново дръвче окичено съ ненагледнитѣ си златисто жълти плодове! Въ България има и една друга възможностъ за отгледване лимонови дръвчета. Стотицитѣ топли минерални извори, съ своитѣ топли води, биха дали възможностъ да се отгледватъ презъ зимата хиляди лимонови дръвета и тогава бихме задоволили и една друга нужда — да произведеме лимони, които да задоволяватъ нашитѣ мѣстни нужди, а така бихме спестили хиляди златни левове, които всѣка година излизатъ изъ България. Тогава лимона нѣма да липсва, като подправка, отъ ежедневната ни трапеза.

К р а й.