

рятъ и послѣ да прибератъ цѣннитѣ имъ сѣмена. Последнитѣ слѣдъ това се подлагатъ на нѣколко дена сушене, което имъ отнема горчевината и имъ прѣдава по-приятенъ ароматъ. Този ароматъ се забѣлѣзва и у лимоненожълтитѣ, изпѣстрени съ блѣдочервеникави жилки, цвѣтове, събрани по нѣколко наедно, въ видъ на гроздъ или снопче. Сушенето, по-горѣ споменато, става или въ голѣми дървени сѣдове и трае 5 дена или пъкъ прѣдоставятъ на слънцето или огъня да свършатъ тая работа. Въ нѣкои плантации закопаватъ плодоветѣ въ земята, кждѣто ги държатъ дотогава, докато тѣ почнатъ да мухлясватъ. Колкото и неприятно да звучи това, то е все пакъ необходимо, тъй като именно мухлясалата какаоена маса дава най-доброто какао. Прѣди да ви разправя какво става съ какаото по-нататъкъ, нека ви кажа, че освѣнъ сушенето на слънце, последното става и при изкуствена топлина въ нарочно пригодени за тази цѣль, заведения. Добрѣ изсушенитѣ, чрѣзъ апаратитѣ или по другъ начинъ, зърна се опаковатъ въ чували и натоварватъ на параходитѣ, като, разбира се, се внимава да не проникне до тѣхъ никаква влага.

Въ Германия, както и въ други държави, сѣмената се занасятъ въ голѣми фабрики, кждѣто, чрѣзъ прѣсуване имъ се отнематъ мазнинитѣ. По този начинъ отъ зърна тѣ се обръщатъ на прахъ, т. е. ещчинското какао, което всички добрѣ познавате и тъй много обичате. Масѣта, наречена какаоено масло, отива въ сапуненитѣ фабрики или пъкъ заведения, кждѣто се приготвяватъ лѣкарства и химикали. Какаоената маса безъ захаръ и разни други подправки, е по-полезна отъ шоколада. Вие, обаче, то се знае, макаръ и само заради хубавитѣ картинки, прѣдпочитате последния, нали? Азъ ещо.

Прѣведе отъ нѣмски: Н. Е.