

мата, следъ като прикипи (ферментира), се получава вкусно „палмово вино“, а отъ върхнитѣ пжпки и цвѣтни чашки, подправени съ дървено масло, се получава ядене, наречено „палмово зеле“; отъ сжщитѣ пжпки, сварени съ финиковъ сокъ, се получава познатото между арабитѣ „финиково сирене“.

По-нататъкъ, отъ тази сжщата палма арабитѣ си правятъ всички стопански потрѣби, както и всичката си покжщнина. Отъ голѣмитѣ и здравилеста на финиковата палма правятъ килими, рогозки и черги; отъ стѣбленитѣ влакна правятъ вжжа и чували. Листата служатъ за покривъ, а отъ дървесината се получава лико, отъ което правятъ сандали и чехли, а за подметки служи кората на палмата.

Такава е ползата, която извличатъ жителитѣ на пустинята отъ това неоценимо дърво, което се явява като истинско „Божие благословение“.

Не по-малко забележителна е саговата палма, отъ която се получава хранителното вещество саго¹⁾. Отъ тази палма има цѣли гори по островитѣ на Малайския архипелагъ. Саговата палма най-напредъ изглежда, като храстъ съ голѣми бодливи листа. На седмата година върха на надземното стѣбло бърже израства до осемъ метра, покрито съ цѣлъ чадъръ отъ листа, а на двадесетата година на върха ѝ се появява дългъ разклоненъ прътъ, покритъ съ цвѣтя. Щомъ като роди плодъ, палмата изсъхва.

За да се получи саго отъ тази палма, отсичатъ дървото преди да е цѣфнало, отварятъ сърцевината и я разсичатъ на части. Полученитѣ така кжсове

¹⁾ Сагото е почти чиста скорбѣлз.