

арабитъ. Всичкитъ тия баклави, кадаифи, халви, сладка, локумъ, ашуре, малеби, захаросани плодове, захаросани бадеми и други апетитни нѣща, които ти съ лакомии очи гледашъ изложени по сладкарницитъ и бозаджийницитъ (и ако ти паднатъ, унищожавашъ най-безмилостно), сж измислени отъ азиатскитъ народи. Въ-роятно си челъ, че Мохамедъ въ своя рай обещава за правовѣрнитъ праведници планини отъ сладъкъ пилафъ и шадравани отъ шербетъ.

Понеже захарната тръстика не вирѣе въ Европа, европейскитъ народи сж получавали захаръ отъ колонии-тъ (затова и досега у насъ се казва на бакалницата „колониаленъ магазинъ“). Но презъ континенталната блокада по Наполеоново време, преди около 150 години, европейцитъ останали безъ захаръ. Това нещастие помогнало да се намѣри другъ изворъ за добиване на захаръ. Още много преди това, презъ 1747 година, германскиятъ химикъ Маркграфъ открилъ, че захаръ може да се получи отъ цвѣклото, което расте около Балтийско море и съ което се храни добитъка. Отъ това откритие се възползвалъ Ашаръ, ученикъ на Марк-



Наполеонъ награжда-
дава Делесеръ съ
ордена на Почетния
легионъ

графъ, който направилъ фабрики за добиване на захаръ отъ цвѣкло. Но и тѣй не успѣлъ. Въ 1802 година французинътъ Делесеръ открива фабрика за захаръ въ Паси, край Парижъ. Фабриката успѣва, защото самъ Наполеонъ се интересува отъ нея, посещава я лично, подкрепя я и награждава Делесера съ ордена на Почетния легионъ. Постепенно производството на захарно цвѣкло се разпространява по цѣла Европа, като редомъ съ това изникватъ много захарни фабрики. Интересно е да се знае, че днешното захарно цвѣкло не прилича на това, което е било преди сто години. Нѣкога