

Историята на захаръта е твърде интересна и, ако си любопитенъ, ще ти я разкажа въ нѣколко реда.

Захаръ се произвежда отъ цвѣкло и отъ тръстика. Цвѣкловата и тръстиковата захаръ сж два близнака, прилични като две капки вода, но родени отъ различни родители. Родината на захарната тръстика е Индия, долините на Бенгалъ и Асамъ, гдето е била позната отъ древността. Индуситѣ отъ незапомнени времена сж употрѣбавали нейния сладкъ сокъ за различни цели. Преди около две хиляди години тръстиката се разпространява на изтокъ — къмъ Китай, и на западъ — къмъ Мала-Азия. Оттукъ тя минава въ Египетъ, Северна Африка, Испания. Презъ петнадесетия вѣкъ захарна тръстика се сѣе въ Сицилия, Мадейра и Канарскитѣ острови, а по-късно се пренася въ Новия свѣтъ отъ испански мореплаватели. Тукъ тя намира втората своя родина. Тръстиката, донесена отъ Източна Индия, намира най-добри условия за вирѣне въ Западна Индия и въ Антилскитѣ острови. Островъ Куба е най-сладкиятъ островъ на земното кълбо. Тукъ се получава годишно петъ милиона тона захаръ — толкова, колкото се получава за една година въ Германия, Франция, Русия и Съединенитѣ щати. За голѣмото разпространение на захарната тръстика въ Новия свѣтъ сж допринесли не само добритѣ почвени и климатически условия, но и безплатната аботна ржка. Ти знаешъ, че до миналия вѣкъ въ Америка е било разпространено робството.

— Челъ съмъ Чичовата Томова колиба отъ Бичеръ Стоу.

Предполагахъ. Щомъ знаешъ тжжната история на чичо Томъ, нѣма да ти говоря за плантациитѣ отъ памукъ и захарна тръстика въ Америка.

Ние, европейцитѣ, сме се научили да ядемъ сладки работи малко по-късно отъ източнитѣ народи. Майстори, добри майстори въ сладкарство, сж турцитѣ и