

намират жърната или бобовете, които са от 20 — 40. Те сж и сжщинския шоколад.

Като оберат плодовете, изваждат жърната, закопават ги в трапове и ги оставят от 2 — 4 дни. Тук те почват бавно да омекват и добиват своя особен вкус. След това ги изсушват и ги пускат в продажба. Но те още не са сжщински шоколад. За да станат шоколад, пекат ги, сушат ги и ги смилат на брашно, което смесват с мляко и захар и го замесват. От полученото тясто правят разни питки и фигурки. Европейците се запознали с шоколада скоро след откриването на Америка, но отначало не го харесали. По-после, обаче, те го оценили и използвали както трябва“.

Евгенчо остана много доволен от разказа на вуйчо си. Без да каже дума той захруска сладкия шоколад и се пренесе далеч в топлите страни, дето шоколада расте по джрветата.

Антон Христов

Захарна тржстика

Град Нови Орлеан е един от главните пазари за захар в Сжединените Щати — Америка. На пристанището му са натжркаляни хиляди санджци сжс захар. Има улици в града, дето захарните складове и фабрики са тжй много, щото отдалеч се чувствува силна захарна миризма.

Около Нови Орлеан има много обширни плантации, дето се развжжда захарната тржстика, — растение от което добиват захарта. Захарната тржстика вирее там на богатата и влажна почва. Захарните плантации около Нови Орлеан са много големи. Построени са железни пжтища, за да се превозва с вагони захарната тржстика от плантациите до фабриките.

На плантациите работят стотици работници.

Слизаме на една станция. Наемаме коне, и яздейки, отправяме се през полето между две стени от захарна тржстика. Листата на тржстиката се ветреят над главите ни, макар ние да сме вжседнали на конете.

Виждали ли сте обширни ниви ржж, когато са готови за жетва?

Узрялото тржстиково поле много прилича на такива ниви. Само че захарната тржстика е много по-висока от ржжта, а стеблото ѝ е покрито с много широки листа. Някои тржстики израстват о три метра. Стеблата им са тжй близки едно до друго, че за човека е почти невжзможно да се провре между тржстиката.