

но въ Арабия, която стана негово второ отечество. Въ Арабия, въ първите години, кафето се е продавало въ гр. Мока, като скъпа търговска стока, на много висока цена—надъ 300 франка килограма.

Беридба и приготвяване на кафето

Засаждането на кафените дървета става така, че на 10 декара мѣсто да се паднатъ 900 — 1,000 дръвчета. Кафето започва да дава плодъ следъ третата си година и това продължава 12 — 15 години. Всѣко дърво дава въ годината 2·5 до 12 — 13 фута (кг.) плодъ. Плодътъ, както казахме, представлява една не голѣма вишна (плодъ), само че въ всѣки плодъ има по две семена. За да се отдѣлятъ семената отъ меката частъ на плода, има нѣколко начина. Брането на кафения плодъ става главно презъ есенята и пролѣтта и то или когато е напълно узрѣлъ, или още на зелено—недозрѣлъ.

Въ първия случай, напълно узрѣлите плодове се обиратъ, сушатъ се на слънце и после семената се очукватъ отъ изсъхналата обвивка и отвѣватъ, както боба и лещата у насъ.

Когато пъкъ бератъ плода на зелено, изваждането на семената—кафе става така:

Обраните още зелени плодове нахисватъ въ вода, докато се разпадне меката имъ обвивка. После се поставятъ въ каци, триятъ се, промиватъ се съ много вода, докато се премахне съвършено меката обвивка и зърната станатъ съвършено чисти. Така промитите зърна—кафе сж готови за пазаря, но още по-хубаво е, ако тѣзи семена се оставатъ на хладни мѣста да престоятъ нѣколко години. Тогава кафето придобива силенъ ароматъ и се цени по-скъпо.

Силния ароматъ на кафето се дължи на едно особено вещество въ кафените семена, което се усѣща още по-силно при печене (пържене) на кафето.

Кафеното дърво днесъ е разпространено навсѣкжде изъ топлиите страни. Холандците го засадили на островъ Ява (1650) и Суматра (1718 год.); англичаните въ Индия и Цейлонъ, а американците въ