

Бразилия (южна Америка). Бразилското кафе, макаръ и да е третокачествено, но по количество е първо въ свѣта (половина отъ цѣлото свѣтовно производство).

Следъ това е Яфенското, това отъ остр. Цейлонъ и Индия. Индийското кафе дава голѣми семена (зърна), а кафето — „мока“ отъ Арабия е съ дребни, почти валчести зърна, което по качество е ненадминато до сега.

Кафенитѣ семена съдържатъ, освенъ ароматнитѣ (миризливитѣ) вещества, още и веществото кофеинъ, което по въздействие е почти еднакво съ теина въ чайнитѣ листа.

Голѣмото разпространение на кафето се дължи на неговитѣ свойства. Кафето, както и чая, сварено като питие, действува ободрително, облекчава сърдцето и нервитѣ, прогонва сънътъ. Но ако се употреби въ голѣмо количество е вредно, особено вечерно време, докарва безсъние. Не е за препоръчване на малкитѣ деца.

Днесъ едва ли има страна въ свѣта, кждето да не се употребява кафето като питие, а особено това е характерно за източнитѣ народи.

Какао

(шоколадено дърво)

Родината на интересното шоколадено дърво е тропична Америка — около екватора на 10—13° сев. и южна ширина. Великиятъ шведски ученъ — ботаникътъ Карлъ Линей, е нарекълъ това дърво теоброма какао, което значи — „Божествена храна“.

Теоброма какао — шоколаденото дърво израства на 10—12 метра височина. То има голѣми, дългнестии листа, накрая заострени. Цвѣтоветѣ му сж много интересни. Тѣ израстватъ по дебелитъ клони, па даже и по самия дънеръ. На цвѣтъ сж червеножълти — като шафрана. Всѣки цвѣтъ има плодникъ, който образува петъ гнѣзда съ много семени пжпки, кждето се образуватъ семената.

Самиятъ плодъ е още по-интересенъ. Той е нѣщо като удълженъ крушовиденъ пжпешъ или краставица — 10—15 см. на дължина. По него ясно се