

Хмѣль. Отъ всичкитѣ земледѣлчески растения хмѣльтѣ е до сега най-износенъ. Въ странитѣ, гдѣто го отгледватъ, сравнително съ другитѣ страни, хората биватъ по-богати.

Понеже цвѣтоветѣ на хмѣльтѣ съдържатъ едно лѣпкаво горчиво вещество (лупулинъ), затова го прибавяватъ къмъ пивото (спиртливо питие), защото поддържа дѣйствието на спирта, дава на пивото приятенъ, горчиво-миризливъ вкусъ и го запазва да се вкисва.

Въ България расте дивъ хмѣль (*Humulus lupulus*). Топли глинѣсти почви съ примѣси на варовити съединения сж особено сгодни за отгледването на хмѣльтѣ. Безъ съмнѣние ще дойде врѣме, когато ще почнатъ да го отгледватъ и въ България, за да улеснятъ варението на пивото.

Прѣди нѣколко години, като посѣтихъ Златишко, очуденъ бѣхъ, като видѣхъ хората отъ далечнитѣ мѣста да разнасятъ пивото отъ малката пивоварница въ с. Мирково.

Цѣната на виното постоянно се възкачва въ България, тъй щото здраво и питателно пиво, ако се продава сравнително [съ виното доста ефтно, безъ всѣко съмнѣние ще намѣри голѣмо употребление.

Кафе. Таквъзъ голѣмо употребление има кафето въ сегашнитѣ врѣмена, щото не се ражда толкова, колкото изисква нуждата. Какво измисли чловѣкътъ? Подправянието на кафето. Въ Австрия има особенни фабрики, които се занимаватъ съ това. Особенно въ Европейска Турция и България испращатъ „ситно кафе“, което не е нищо друго, освѣнъ пръженитѣ и размачканитѣ корени на нѣкои растения, както на пр. рѣпа, жлъчка (*Cichorium*) и пр., съ примѣси на прѣстъ, пепель и др.

Чайтъ, който се продава, бива често подправенъ, а именно съ листитѣ на върбата, които приличатъ на листоветѣ на чайното растение. Въ околността на г. Сливенъ сиромаситѣ хора употребляватъ за варение чай единъ видъ папратъ (българскій чай).

Барабой. Той вирѣе въ сиромашката почва, както на пр. въ Родопскитѣ планини (Рупчоска околия), Срѣдна-гора (Копривщица) и пр. Въ Банската котловина (Македония) се произвежда въ голѣмо множество барабой. Барабой може да расте почти въ всичкитѣ климати; състои се отъ вода и кола (крах-