

нитѣ цвѣтове: първи пътъ въ началото на пролѣтѣта, втори пътъ—мѣсецъ слѣдъ първата беридба и трети пътъ — когато цвѣтоветѣ се разтворятъ съвсѣмъ. Чаятъ отъ първата беридба е най хубавъ, затова се продава по скъпо отъ другия.

Ето какъ китайцитѣ приготвяватъ чая:



Цвѣтчетата се мокрятъ нѣколко пъти и отпослѣ изсушаватъ на сгорѣщени желѣзни плочи, на които чайнитѣ цвѣтове се прѣгъватъ на различни форми.

Чаятъ възбужда нервитѣ и силитѣ на пищеварителнитѣ органи.

Той е много по-полезенъ

отъ кафето и затова се пие по-вече.

Много е по приятно да гледашъ едно руско или английско сѣмейство да пие мълчаливо горѣщъ чай, отколкото една компания съ ока ракия на маса и да дигатъ шумъ отъ неприлични думи и закачки.



М а й к а.

Това се случило далечъ, далечъ отъ насъ. Еднажъ една тигрица лежала съ малкитѣ си спокойно въ гѣстия лѣсъ. Тигърчетата играли близо до майка си. Изведнажъ нѣщо засѣ-