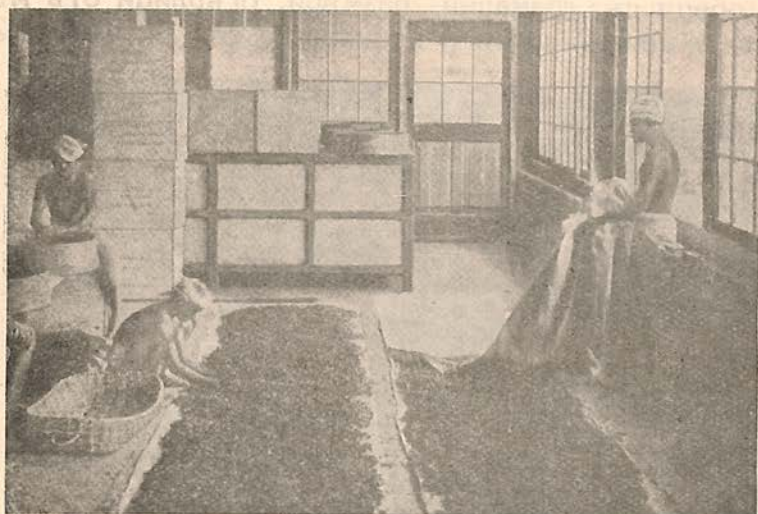


готови за употреба. Така приготвения чай се опакова въ специални сандъчета по 30 кгр., обвива се съ листове отъ калай (станиолъ, както въ шоколада) и се изнася, съ голѣмитѣ океански параходи, главно за Англия, а отъ тамъ и въ др. държави въ Европа и Америка.



Фиг. № 3 — Сушене на чайнитѣ листчета

Чай

На всѣкиго е известно питието чай. По цѣлия свѣтъ, пъкъ и у насъ въ България, въ кафенетата, покрай всичко друго, непременно приготвяватъ и чай. Пъкъ и у дома, въ кѣщи, повечето отъ нашата закуска е чай съ хлѣбъ и сирене. Въ кѣщи употребяваме чай и отъ разни треви и билки. Но тукъ е думата за чая приготвенъ отъ листчетата на чайното дърво (храстче).

Чайното дърво (*Thea sinensis*) е близко сродно на растението *камелия*. Познато е най-напредъ въ Китай и затова се казва „китайски чай“ (теа синензисъ).

Чая е дървовидно растение, но отгледванъ въ плантациитѣ расте като храстъ (разклонява се още отъ земята). Въ Китай растатъ доста видове чайни дървета (храсти), едни отъ които сж още въ диво състояние, но за добиването на хубавитѣ, ароматични листа сж важни два—три вида: зеленъ чай (теа ви-