

натъ, изсипватъ събранитѣ листа върху платна и ги оставатъ да завѣхнатъ на слънце, като отъ време на време ги разбъркватъ, за да не се слепватъ едно за друго. При силното юнско слънце, единъ часъ е достатъчно, за да могатъ листата да завѣхнатъ. Следъ това ги събиратъ на купове, поставятъ ги въ плоски



Фиг. № 4 — Беридба на чай

кошници или на дъски, после ги мачкатъ, за да си изпуснатъ зеления сокъ и пакъ ги сушатъ на слънце. Това продължава докато листата получатъ черния си цвѣтъ и приятния чаенъ дѣхъ. Така изсушения чай се пресѣва презъ нѣколко сита, издухва се и, за да има повече ароматъ, къмъ него прибавятъ по нѣколко цвѣтчета отъ жасминъ. После става опаковката, за да се изнесе на пазара за проданъ.

Индийскиятъ начинъ за приготвяване на чай е следния. И тукъ има сушене, мачкане, пресуване, само че всичко това става не на слънце, а на огънь, въ специални пещи и машини. За целта има и специални помѣщения съ чисти маси и голѣми прозорци, за да има достатъчно свѣтлина и въздухъ.