



CEYLON-THÉ.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

STOCKHOLM.

Telegrafadress:
Edbergman.

Allm. Telefon
64 46.



CEYLON-THÉ.

EDUARD BERGMAN,

7, Vestra Trädgårdsgatan 7,

STOCKHOLM.

Telegrafadress:
Edbergman.

Allm. Telefon
64 46.

Ceylon-Thé.

Denna fullkomligt *äkta* och *oförfalskade* thé-sort, som, utan mellanhänder, blifvit direkte importerad från de Setonska plantagerna vid Preston på ön Ceylon, tillhandahålles allmänheten i olika qualitéer och till följande priser:

»Broken Pekoe»	à	Kr. 7: —	pr kilo.
»Pekoe»	à	» 6: —	»
»Pekoe Souchong»	à	» 5: 20	»
Smulthé	à	» 3: 50	»

Vid köp af större parti lemnas 10 % rabatt. Requisitioner från landsorten expedieras med omgående mot efterkraf eller postförskott.

Då allt Ceylonthé är starkare än det Kinesiska, bör af det förstnämnda användas mindre kvantiteter än af det sistnämnda.

Vid tillagning af thé, och för att dess fina smak och arom skall komma till sin fulla rätt, bör det vatten som dertill begagnas vara friskt och rent, samt fullkomligt kokande. Thékannen värmes först genom att skölja densamma med kokande vatten; sedan detta urhållts, pålägg

den kvantitet thé, som skall användas, ungefär en thesked till hvarje kopp, hvarefter thévattnet påhålles. Kannan ställes nu, antingen ofvanpå théköket hvars lock härför blifvit aftaget, eller öfvertäckes densamma med en särskildt dertill förfärdigad vadderad hufva för att, som man säger, få stå och draga. Allt thé, äfven af de finaste qualitéer, blir bäskt om det infunderar för länge, hvarföre följande tider torde få föreslås;

för »**Pekoe Souchong**» ungefär 6 à 7 minuter.

» » Pekoe » -----	»	5 à 6	»
» » Broken Pekoe »---	»	4 à 5	»
» » Smulthé »-----	»	2 à 3	»

Afsigten härmed är att genom det kokande vattnet ur théet utdraga de vigtigaste och helsosammaste beståndsdelarne (en s. k. infusionsberedning). Skadligt för helsan är här liksom vid kaffeberedningen att koka théet eller kaffet under längre eller kortare tid, ty då åstadkommes en dekokt på de torkade växtdelarne. Häri-genom lösas en mängd beståndsdelar i vätskan, hvilka kunna inverka mycket skadligt på diggestionen och på organismen i sin helhet.

Då flera personer samtidigt skola serveras thé, och den kvantitet infusionslösning som en vanlig kanna rymmer, ej dertill förslår, måste man använda, antingen flera kannor, eller sedan den första blifvit tömd genast pålägga nytt thé, som bör infundera lika lång tid som det föregående, och så kanna efter kanna tills antalet

thédrickande erhållit den quantitet, som kan anses vara nödig. På så sätt erhålla alla de thédrickande ett thé, som på samma sätt blifvit tillredt.

Blandade med hvarandra äro dessa thésorter äfven särdeles omtyckta, t. ex. »Broken Pekoe» med »Pekoe», och »Pekoe Souchong» med någondera af de båda förstnämnda, hvarföre hvar och en tillrådes att försöka dermed innan man låter smaken bestämma, hvilken thésort framför de andra bör föredragas.

Allt thé bör förvaras på sval och torr plats i väl tillslutet kärl, t. ex. i glasburk med slipad propp, i låda af förtent jernbleck eller zinkplåt, eller i trälåda invändigt klädd med blyplåt.

Stockholm i Januari 1892.

