

Svenskt Nationalthé.

För att åt sig själf bereda och förädla sådana produkter som rikligen växa på egen torfva, och hvilka i renhet, smak och nytta oftast öfverträffa månet underhaltigt från utlandet hämtadt thé, hvars enda företräde möjligen är *en ståtlig etikett och ett högt pris*, lämnas härnedan en beskrifning å thé, beredd af lättåtkomliga, i vårt land öfverallt rikligen växande med fin arom utrustade växter, som gifva en dryck både välsmakande och hälsosam, då de behandlas på följande sätt:

Blommorna och bladen befrias från stjälkar och orenhet, packas uti en bleckkruka med tättslutande lock; denna ställes uti en något vidare och högre sådan, hvilken fylles med vatten och ställes på spiseln att koka en timmes tid. De sålunda i sin egen saft ångkokade blommor och blad uthälles så att saften kan rinna af och utbredas sedan på ett utspändt lakan å luftig torkvind utan solljus. Önskar man gifva dessa blad utländsk théform, måste man rulla hvarje blad mellan fingrarna medan de ännu äro fuktiga. Sedan de äro väl torkade, förvaras de uti tillslutna kärl. Blandningar af nedanstående växter göres efter tycke och smak.

1. Stärk- eller Slånbärsbuske (*Prunus spinosa*) blommor i April; blommorna användas.
2. Gullvifva (*Primula veris*) blomman och det lilla blomfodret användas.
3. Smultronblad; plockas vid tiden, då Smultronen äro mogna.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Alla dessa växter hafva försökts och befunnits att med de amplaste loford förtjäna namnet

Svenskt Nationalthé.

Svenskt Nationalthé.

För att åt sig själf bereda och förädla sådana produkter som rikligen växa på egen torfva, och hvilka i renhet, smak och nytta oftast öfverträffa månet underhaltigt från utlandet hämtadt thé, hvars enda företräde möjligen är *en ståtlig etikett och ett högt pris*, lämnas härnedan en beskrifning å thé, beredd af lättåtkomliga, i vårt land öfverallt rikligen växande med fin arom utrustade växter, som gifva en dryck både välsmakande och hälsosam, då de behandlas på följande sätt:

Blommorna och bladen befrias från stjälkar och orenhet, packas uti en bleckkruka med tättslutande lock; denna ställes uti en något vidare och högre sådan, hvilken fylles med vatten och ställes på spiseln att koka en timmes tid. De sålunda i sin egen saft ångkokade blommor och blad uthålles så att saften kan rinna af och utbredas sedan på ett utspändt lakan å luftig torkvind utan solljus. Önskar man gifva dessa blad utländsk théform, måste man rulla hvarje blad mellan fingrarna medan de ännu äro fuktiga. Sedan de äro väl torkade, förvaras de uti tillslutna kärl. Blandningar af nedanstående växter göres efter tycke och smak.

1. Stärk- eller Slånbärsbuske (*Prunus spinosa*) blommor i April; blommorna användas.
2. Gullvifva (*Primula veris*) blomman och det lilla blomfodret användas.
3. Smultronblad; plockas vid tiden, då Smultronen äro mogna.
4. Kassöta äfven benämd björn- eller elggräs (*Spirea ullmaria*); bladen skördas, då växten blommor, i slutet af Juli. Blomman användes ej.
5. Madra (*Asperula odorata*) sås hos oss i trädgårdar såsom kantväxt, både blommor och blad användes. Har utmärkt fin arom.
6. Lindblommor och svarta vinbärsblad samt timjam kunna användas.

Alla dessa växter hafva försökts och befunnits att med de amplaste loford förtjäna namnet

Svenskt Nationalthé.

Journal of the

Proceedings of the

General Assembly of the

Presbyterian Church of the

United States of America

for the year 1884

Volume 1

Published by the

General Assembly

Philadelphia, Pa.