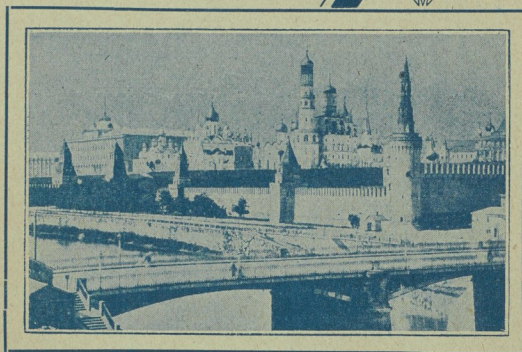


1899

OM TE OCH TEDRICKNING



KREML

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

CENTRALPALATSET

STOCKHOLM

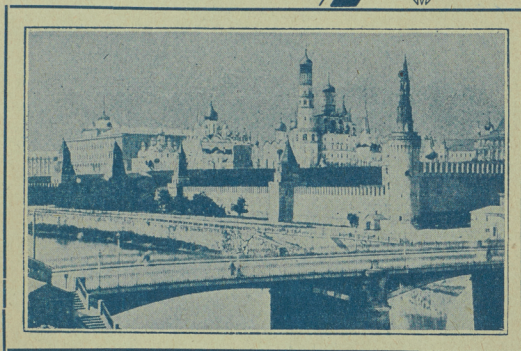
TELEFONER

RIKS- 45 45 ALLM. 5 01



1899

OM TE OCH
TEDRICKNING



KREML

UTGIFVET AF

RYSKA · · ·
MAGASINET

CENTRALPALATSET

STOCKHOLM

TELEFONER

RIKS- 45 45 ALLM. 5 01







Om Te och Tedrickning.

TEBUSKEN är en exotisk planta och dess hemland är Kina. Te odlas, så vidt det är oss bekant, inom Europas gräns endast på ett enda ställe, nämligen i Transkaukasien, där Herr K. Popoff*) med mycken framgång odlar te i stor utsträckning.

Redan före Kristi födelse var teet känt, men först i sjette århundradet af vår tidräkning var tedrycken allmännare utbredd i Kina.

Trehundra år senare var te som njutnings- och näringsämne känt äfven i Japan, men först i det sjuttonde århundradet finna vi tedrycken spridd i Europa, dit den först infördes genom det danska Ostindiska kompaniet i förra hälften af 1600-talet.

*) ej att förvexla med det ryska tehuset K. & S. Popoff i Moskwa.

Det är emellertid från innevarande århundrades början som teet trängt sig allmännare fram.

Efter att ursprungligen hafva varit en uteslutande kinesisk nationaldryck, blir dess bruk större år från år. I hvarje land tränger det dag från dag in bland de djupare lagren, efter att i upprinnelsen hafva mera betraktats som ett njutningsmedel, en lyx, förbehållen de högre och rikare samhällsklasserna. Det är jämte kaffet den mest »internationella» bland alla drycker. Ej alkohol-, ej ens malt-dryckerna kunna i det stora hela täfla därmed.

Orsaken till en sådan enorm **spridning** är att söka i teets egen inre beskaffenhet.

Tedrycken, rätt tillagad och förnuftigt använd, har nämligen det goda med sig att stärka och uppfriska den mänskliga organismen utan att förslappa densamma, emedan den saknar alkohol.

Den utöfvar på grund häraf ett välgörande inflytande såväl på en frisk kropps näring som på en sjuk organism.

Den näringsdryck, som beredes medelst öfvergjutning af kokande vatten på de tor-

kade tebladen, är ensam stående i sitt slag. Alla öfriga torkade blad tjena uteslutande medicinska ändamål.

Dessa sednare hafva, som allom bekant är, en särskildt afsedd verkan, såsom svett-drifvande eller afförande och stärkande.

De hafva en kärf och bitter eller obehagligt sötsliskig smak. Endast en sak fattas således **dess**a, den angenäma smaken.

Man skiljer mellan två slags te: svart-te och blom-te. Dessa båda slag hafva dock samma ursprung, härröra från en och samma tebuske.

Den enda skillnaden består däri, att de svarta tebladen blifva underkastade en särskild jäsnings-process och temperaturskiftning, så att den inneboende aromen får komma de olika lagren till godo.

För att få så kalladt blomte, inlägger man mellan de olika lagren teblad, ömsom apelsinblommor, ömsom jasmin- eller törnrosblad och dylikt och när dessa förlänat sin doft, aflägsnas de åter från tebladen.

Det ojemförligt mest spridda är det kinesiska teet. Detta te innehåller jämförelsevis mindre quantum tein och eterolja. Och i

denna omständighet ligger förklaringen till det kinesiska teets öfverlägsenhet öfver alla andra teslag. Ty just härigenom är detta te i stånd att förläna denna måttligt nar-kotiska, välgörande verkan på människo-kroppen. Väl är icke teets absoluta närings-värde så synnerligen stort — det är dock ej mindre än potatisens, ärternas, börnornas etc. — men det ersätter i viss grad ägghvit-ämnen, och dess förtärande bidrager således att förminska kvantiteten af erforderlig föda. Dess uppfriskande, lifgifvande egenskaper — utan följande förslappning eller olägenheter för magen, som t. ex. kaffet ofta medför — äro af så mycket större betydelse. Drycken är lätt, aromatisk, behaglig, ej hetsig; när man af malt- och sprithaltiga drycker snart känner sig tung, dåsig, sömning och mer eller mindre obekväm eller oduglig till ar-bete, så medför tedrycken en motsatt verkan. Man känner sig vid och efter tedryckens för-tärande andligen uppryckt och kroppsligen uppfriskad, tankarne få större klarhet, drycken skänker energi, kraft och liflighet. Dess ver-kan är lika god för alla, såväl för kroppsar-betaren som för forskaren och embetsmannen,

ty teet är alltid välgörande. ej mindre i sommarhettan, då utdunstningen befrämjas däraf, än ock i kyla, samt skänker lindring mot nervös hufvudvärk och bidrager att förminska verkningarne af alkoholförgiftning o. s. v.

30

Huru bör te tillagas?

Det är bruk i England och Ryssland samt öfriga stora tedrickande nationer, att te förtäres i kopp, när man blandar upp tedrycken med mjölk eller grädde, så äfven här.

Bäst smakar te utan mjölk eller grädde, serveradt i ett dricksglas. Det klagas här som annorstädes allmänt däröfver, att det är svårt att få köpa godt te.

Om man önskar få en verkligt god, helso- sam och angenäm tedryck, måste man framför allt förstå sättet för tillagningen. Felet ligger nämligen oftare i tillagningssättet än teets beskaffenhet.

Så snart man erhållit kokande vatten, sköljer man därmed såväl den kannan, hvori

teet skall tillagas, som de glas (resp. koppar),
hvari drycken skall förtäras.

På tebordet bör därför alltid finnas, förutom apparaten med det kokande vattnet (tekök, temaskin, samovar eller hvad man vill kalla den), en skål, hvari man slår sköljvattnet, glas med tesked, en citron med citronsåg af horn, socker, sylt m. m.

Så snart tekannen genom sköljning blifvit upphettad och tömd, lägger man i den tomma tekannen hälften så stort antal teskedar te, som man önskar erhålla glas eller koppar te. Därför slår man i tekannen den mängd kokande vatten som motsvarar det antal glas eller koppar te man önskar.

När teet nu stått och dragit i högst 8 minuter i kannan, slår man upp extraktet i glaset (kopparne). Men om detta är för starkt, d. v. s. om dess färg stöter i dunkelbrunt, så att det lämnat den gula och öfvergått i förstnämnda nyans, bör man ej slå glaset eller koppen full ur tekannen, utan lämnar plats kvar i glaset eller koppen för påfyllning af det kokande vattnet, så att färgen återgår till den gula anstrykningen.

Det är nämligen en hufvudsak vid te-

dryckens tillagning, att den ej får bli för stark, den blir då kärf och bitter och förlorar sin arom, och behaget är borta. Detta är A och O i tedryckens tillagning och lika viktigt vare sig man förtär te med mjölk eller grädde eller utan tillsats af dessa näringsämnen. De gustibus non est disputandum — och svårt torde vara att öfvertyga den, som vänjt sig vid starkt te (med grädde?) att känna och erkänna företrädet hos det svaga teet (utan grädde?)

Hvar och en som har intresse för tedrycken bör själf (ej genom tjänarne) experimentera med tillagning och med olika teslag och tepriser.

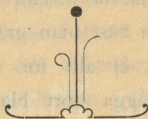
Ojämförligt bäst smakar teet, drucket i glas utan mjölk eller grädde, med en skifva citron, och ej för litet socker.

Det är då på samma gång en den bästa läskedryck, uppfriskande, värmande, lifvande.

Äfven när man t. ex. till frukost eller kväll önskar därvid förtära mjukt bröd, så smakar drycken bäst utan grädde.

Och för en ej allt för stark mage, är rådligast att lägga bort blandningen med grädde eller mjölk.

Vill man spara te, så kan man, när
extraktet i kannan är slut ännu en gång
påfylla kokande vatten, men sedan teet i
kannan en gång kallnat, kan man ej ånyo
använda det, ty det smakar då beskt och är
ohälsosamt.



• • • Stockholm, Victor Pettersons Boktryckeri, 1899 • • •

Äkta



m
go
tob
mjöl
orig
sti
sa

Ry
ntalpalatse

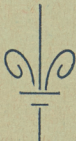
Wim. Tel. 5

Äkta • Ryska • artiklar



såsom
utmärkta **Marmelader,**
chokladpraliner, fruktkara-
meller med fruktmassa; — erkänt
goda **cigaretter** med angenäm, ren
tobakssmak; — 1:ma **hushållshvete-**
mjöl (utmärkt godt och drygt); lackerade
originella möbler, skålar, etuier, tänd-
sticksställ och andra trä- och bleck-
saker i rysk stil, broderade tofflor
m. fl. ryska och orientaliska
artiklar, värda att beaktas
och lämpliga till

Presenter



Ryska Magasinet

Centralpalatset vid Vasabron

Stockholm

Allm. Tel. 5 01.

Rikstelefon 45 45

Ryska M agasinet

! Centralpalatset ! OBS.!
! Stockholm ! Ryska flaggan !

Importerar

oförfalskadt, äkta kinesiskt

Karavante af mild och behaglig smak och utmärkt arom, hvilket förtjenar att provas af både te-vänner och icke-tedrickare för sina goda och angenäma egenskaper.

Borde i hvarje hem ersätta kaffe, hvilket är dyrare och ej så nyttigt.

OBS.! Ett glas äkta karavante får fritt afprovas i **Ryska Magasinet.**

— Allm. Telefon 5 01 — Rikstelefon 45 45 —



Pris



15 öre

