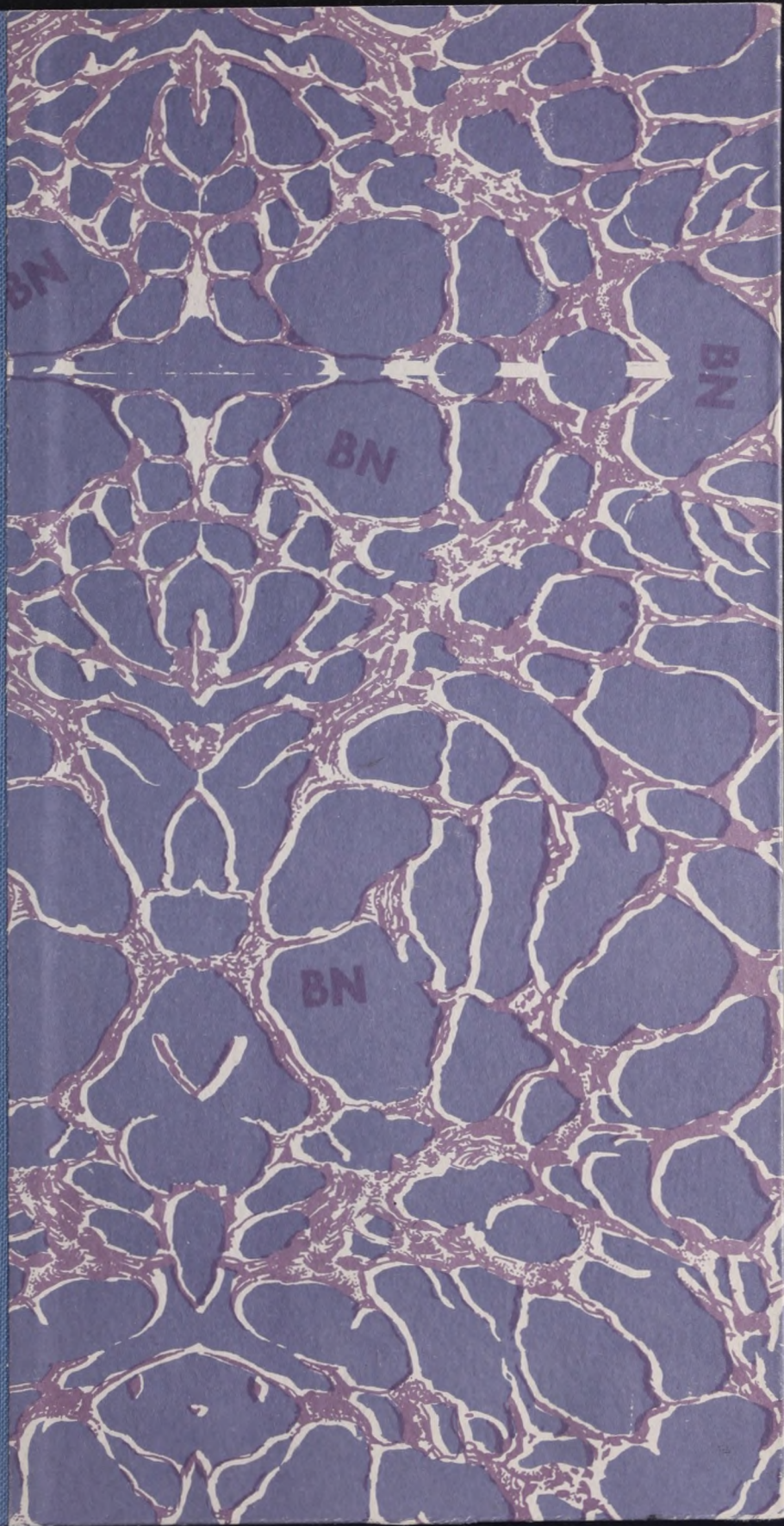


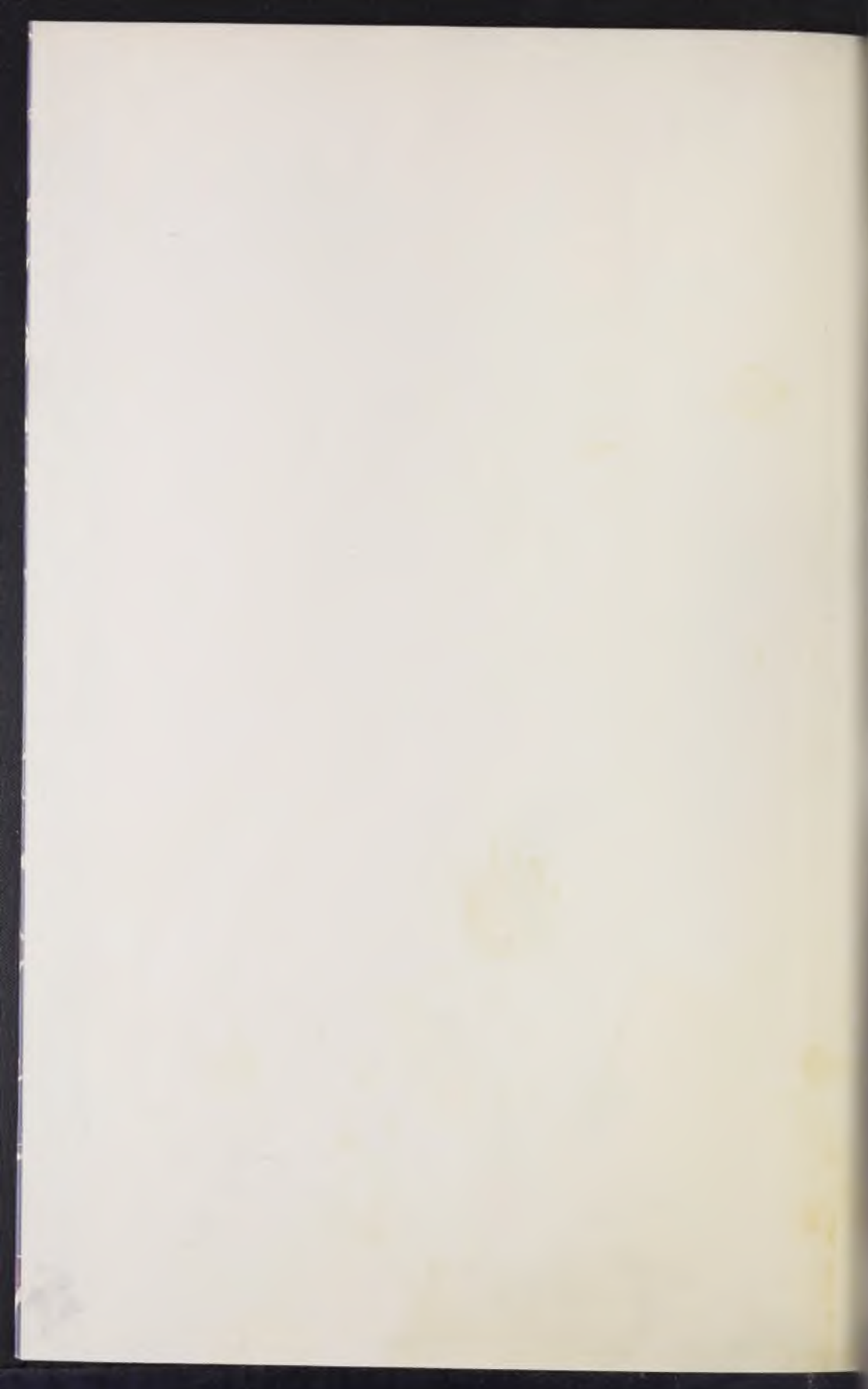
586294











II. 586.294  
Mr. Jan Biegański

RÓŻNE HERBATY  
i  
HERBATA POLSKA



Wydawn. czasopisma „Polskie Zioła”

WARSZAWA, 1935.

3. 16.

KOMISARJAT REA  
W WARSZAWIE

Wydział I - Wydziałowy

Wzrost

2000

Waga

Data

28 IV

19

31



Mr. Jan Biegański

RÓŻNE HERBATY  
i  
HERBATA POLSKA



Wydawn. czasopisma „Polskie Zioła”

WARSZAWA, 1935.



Biblioteka Narodowa  
Warszawa



30001009252224



II. 586. 294



## PRZEDMOWA

Według badań *Marv and* herbata wywołuje pewne podniecenie umysłowe, przyspiesza oddychanie, a u niektórych osób wzmacnia drażliwość nerwową i staje się przyczyną bezsenności. Liście herbaty zawierają teinę, identyczną z kofeiną (1,2—3,5%).

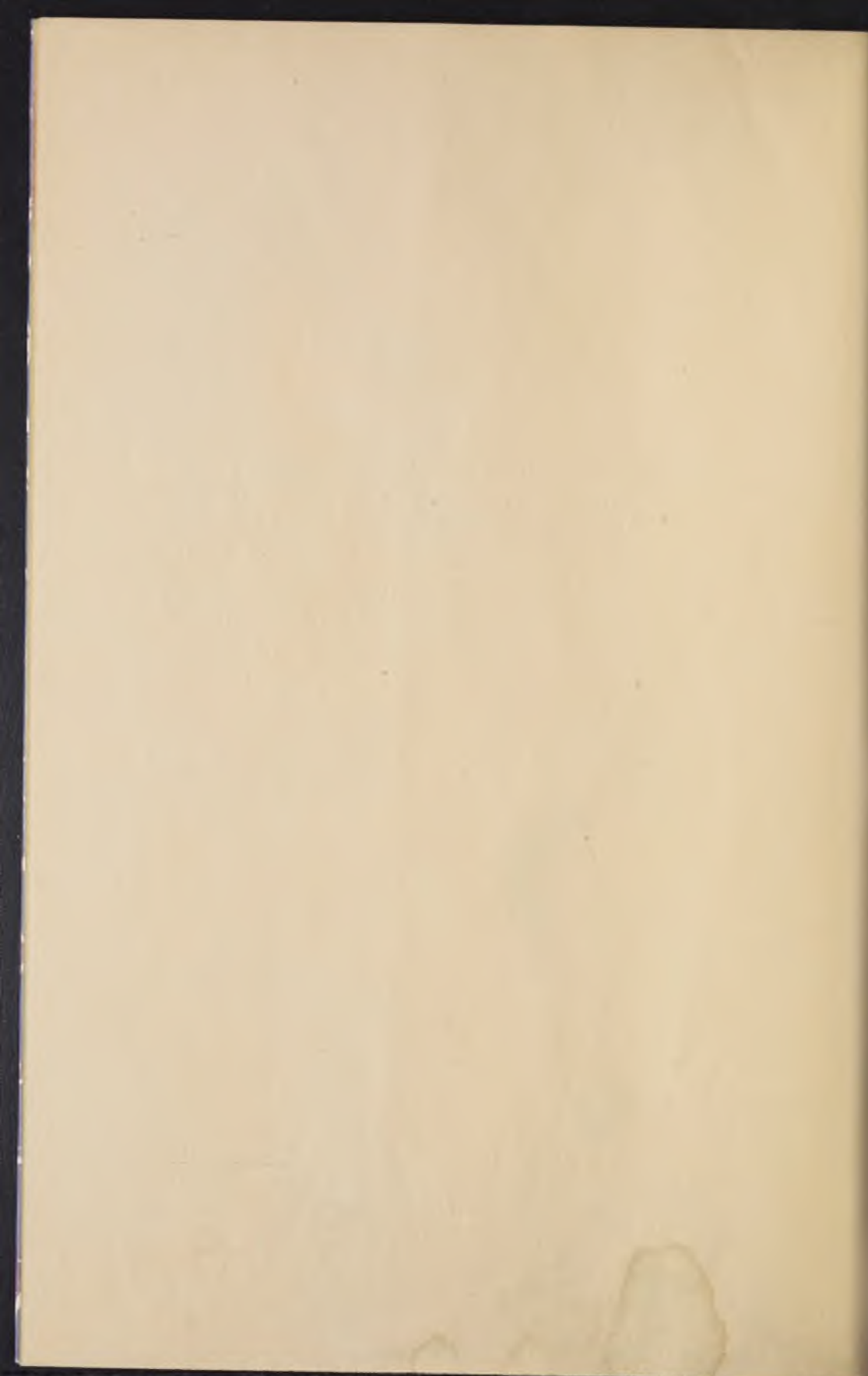
Kofeina, zawarta w kawie, może powodować ostre wzg. przewlekłe zatrucie kofeiną t. zw. kofeizm, połączone z zaburzeniami działalności serca, z brakiem tchu jak również i z poważnymi zaburzeniami umysłowymi (*Notnagel i Rossbach*).

Dlatego należy z uznaniem powitać inicjatywę *Mr. J. Biegańskiego* w sprawie zastąpienia kawy i herbaty, artykułów obcych i szkodliwych dla zdrowia, naszymi herbatkami ziołowymi.

*Dr. med. J. Lypa*\*).

---

\*) *Dr. med. J. Lypa* jest jednym z lekarzy — specjalistów phytoterapii (ziołolecznictwa), zyskującej sobie w ostatnich czasach coraz liczniejszych zwolenników w świecie medycznym.





## RÓŻNE HERBATY

### i

## HERBATA POLSKA

Napój, powszechnie pijany pod nazwą herbaty, pochodzi z liści drzewa herbacianego—(*Thea chinensis*) dochodzącego do dużych rozmiarów. Drzewo to dla ułatwienia zbioru, połączonego ze ścisłą segregacją liści, hodowane jest na plantacjach w postaci krzaków, najwyżej 2—3 metrowej wysokości.

Herbata chińska zawiera w liściach swych „teinę“ (identyczną z „kofeiną“ w kawie) i zawartość ta bywa od 0,4 do 3,5% i wyżej. Tą zawartością teiny objaśnia się słabszy lub silniejszy wpływ herbaty na mózgowie i przeciwdziałanie w przemęczeniu umysłowym, lecz w nadmiarze użyta herbata odbiera sen, powoduje drgawki oraz działa wadliwie na system nerwowy i serce.

Na własnościach herbaty poznano się już bardzo dawno w Chinach i używano jej jako napoju jeszcze na 350 lat przed naszą erą. Pierwsze wieści o herbacie pojawiły się w Europie w połowie XVI wieku, a dopiero w sto lat później, bo około połowy XVII wieku herbata znalazła się najpierw w aptekach i była sprzedawana po bajecznie wysokich cenach, jako środek lekarski.

W aptekach utrzymywana herbata, w początkach swego pojawienia się w Europie, zalecana była przez lekarzy jako środek orzeźwiający pod nazwą „Herba Thea“; z połączenia tych wyrazów, czyli zlania się w jeden, powstała polska nazwa—herbata. W niemieckim i francuskim języku ma ona również łacińskie pochodzenie, a tylko w rosyjskim zachowała się jej chińska nazwa „czaj“.

Przed wojną światową, kiedy Kongresówka należała jeszcze do Rosji, dobra herbata przysłała do nas, w tak zwanych „cybikach“, drogą lądową, przez chińsko-rosyjską komorę celną — Kiachtę (choć niekiedy była już raz naparzana i wypita jeszcze w Chinach). Tą drogą idąca, niemal przez całą długość Syberji, herbata dostawała się do wielkich firm w Moskwie, które opakowywały ją odpowiednio do potrzeb handlu i rozsyłały po wszystkich zakątkach w dwóch częściach świata rozpostartego cesarstwa.

Do tańszych gatunków częstokroć domieszywano herbaty po całym świecie plantowane, przemycane z Niemiec, a przysłałe do Europy drogą morską. Herbaty takie fałszowane były rozmaitemi ziołami, umyślnie zafermentowanymi jak (Wierzbówka — *Epilobium angustifolium*, Nawrot lek. — *Lithospermum officinale*, Czernica — *Vaccinium Myrtillus*, różne gatunki wierzby i t. p., co również jak i barwniki szkodliwe znalazł w herbatach ówczesny asesor farmaceutyczny na miasto Warszawę ś. p. Mr. Alfons Bukowski, badając herbaty w handlu się znajdujące.

Ze wszystkich krajów europejskich w Rosji cieszyła się herbata największym spożyciem, gdyż w domach rosyjskich znanych z gościnności „Kipiaczj samowar“ nie schodził ze stołu, wypijano po kilkanaście szklanek herbaty na osobę, a nawet sam aparat do przygotowania najlepszej herbaty, ów samowar, jest czysto rosyjskim pomysłem a Tuła słynęła z wyrobu najlepszych samowarów. W polskich domach całego rosyjskiego zaboru samowar przyjął się w ogólnym użyciu i był nieodzownym sprzętem każdego zamożniejszego domu. Wniesiony do pokoju i w stanie gorącym postawiony na stole, wywierał pewien urok, jakiś błogi nastrój w gościach i domownikach. Pani domu z pewnem namaszczeniem nalewała herbatę i rozdawała ją gościom, twarze rozjaśniały się i następowało ogóle ożywienie całego towarzystwa. Obecnie podawana herbata nie robi już takiego wrażenia, jak na oczach pijących nalewana z samowaru. W jakimś kącie albo gdzieś w kuchni kipi inbryk z wodą, a często nawet zwykły garnek ją zagotowuje i taką dolewana jest esencja. Herbata w ten sposób przygotowana i na tacy wniesiona niema już tego uroku



a zabytek minionych czasów, ów tradycyjny samowar, jeżeli znajduje się jeszcze w zamożniejszych domach, to zapomniany stoi smutno w kredensie albo sponiewierany sterczy w zwale wyrzuconych rupieci.

Jeszcze na parę dziesiątków lat przed wojną światową stwierdzono fałszowanie herbaty rozmaitego rodzaju liśćmi, odpowiednio fermentowanymi, farbowanymi i aromatyzowanymi, w czasie kiedy była możliwość pijania prawdziwie chińskiej, niczem nie fałszowanej i w gatunkach najprzedszymszych, co nasuwa myśl, że dowożona obecnie herbata z różnych stron świata jest niemniej, tylko doskonalej podrabiana. Mało się tem u nas interesują, a chcąc pić prawdziwą herbatę, każdy nadchodzący transport herbaty musiałby szczególnie podlegać badaniu. Jeśli byłoby to możliwe w pewnych firmach puszcających herbatę w swem opakowaniu, to już zaprowadzenie jakiejś kontroli w herbacie luzem sprzedawanej po różnych sklepikach, przeprowadzić by się nie dało.

Z kolei rzeczy zobaczymy jak się przedstawia, bez względu na prawdziwość i rzeczywistą wartość herbaty, jej przywóz w naszym bilansie handlowym. Wszystko co przychodzi do nas z zagranicy pod nazwą herbaty, przedstawiają niżej wymienione ilości oraz ich wartości w wywiezionych pieniądzach:

Rok	przywóz z zagranicy w kilogramach				Wartość zł.	
1927	—	—	2.095.819	—	—	17.951.349
1928	—	—	2.279.141	—	—	18.977.763
1929	—	—	2.190.500	—	—	17.879.000
1930	—	—	1.053.900	—	—	15.413.000
1931	—	—	2.028.100	—	—	13.065.000
1932	—	—	1.795.000	—	—	8.285.000
1933	—	—	1.872.200	—	—	6.971.000
1934	—	—	1.553.100	—	—	5.969.000

Z powyższych cyfr widzimy, że przywóz herbaty z zagranicy niepotrzebnie wypędza z kraju wielomilionowe sumy, które mogłyby ulec znacznej redukcji, gdybyśmy herbatę chińską mogli zastąpić jakąś rośliną dającą się u nas uprawiać. Roślina taka przy odpowiednim przygotowaniu, musiałaby w naparze posiadać kolor her-

baty chińskiej, właściwy dobrym jej gatunkom, pewien miły ściągający smak i przyjemny zapach.

Dążenia w tym kierunku już były, bowiem wiele osób herbaty chińskiej pić nie może, wprost jej nie znosi, gdyż wywołuje przykre dolegliwości serca, czego trzeba unikać.

Wynikiem poszukiwań tych zastępczych herbatek jest picie naparów rozmaitych liści jak: borówek, czernic, poziomek, wiśni kwaśnej, porzeczki czarnej, malin i t. p. Liście te wprost po zerwaniu suszą i zaparzają jak herbatę, ale smak tych naparów wiele pozostawia do życzenia, gdyż czuć je surowizną. Ten uboczny bardzo niemiły smak musi być z naparu usunięty, co można osiągnąć tylko przez poddanie wymienionych liści fermentacji, przy której muszą one w zupełności zatracić kolor zielony i całkowicie przejść w brunatny, a im ten będzie ciemniejszy, tem smak naparu otrzymamy lepszy.

Liść herbaclany wprost zerwany z drzewa i wysuszony w naparze niczem nie przypomina herbaty jaką ogólnie pijamy, jest mdły, wstrętny i nieprzydatny jako napój, a dopiero przez odpowiednie przygotowanie, daje używkę pożądanego zabarwienia z delikatnie cierpkawym smakiem i przyjemnym zapachem pijanej herbaty.

Po zupełnem zbrunatnieniu i wysuszeniu, a następnie zamknięciu w jakimś naczyniu, każdy gatunek liści będzie miał pewien właściwy mu aromat i przy zaparzaniu surowizną już nie zatraci.

Fermentacja liści polega na ułożeniu 6—7 cm. warstwy liści na drewnianym podkładzie, którą się nakrywa czystym płótnem albo grubym pakowym papierem i naciska słomą. Najlepiej jest, gdy liście obmyje z kurzu deszcz ale muszą one przed zblorem być zupełnie obeschnięte i nawet nie zmoczone rosą. Pod wymienionem przykryciem liście szybko zagrzewają się i zatracają zieloność, wilgotnieją i przechodzą w zbrunatnienie. Wtedy trzeba warstwę przejrzeć, liście ze śladami zieloności odebrać i powtórnie ułożyć do zatracenia tych śladów, a zbrunatniałe w warstwie bardzo cienkiej rozpostrzeć w miejscu ciepłym i przewiewnym, można nawet wprost na otwartem powietrzu, ażeby dokładnie wyschły. Podczas suszenia trzeba od czasu do czasu przemieszczać liście, ażeby zbyt powolnie schnące nie zapleśniały. Do-



kładne wysuszenie poznaje się po łamliwości głównego nerwu ogonka liściowego.

Wysuszone liście zgarnięte w grubą warstwę pozostawia się gdzieś pod dachem, lecz przy wolnym dostępie powietrza na dobę lub dwie, aby zatraciły zbytnią łamliwość i kruszenie, poczem zamyka się je w blaszankach lub skrzynkach gdzie wytwarza się aromat.

Jeżeli fermentujemy liście duże, to po wyjęciu z fermentacji i podsuszeniu w połowie, można je pokrajać i досушить. Krajania przed fermentowaniem nie zaleca się, gdyż z liści wypływa sok i powoduje gnicie.

Bardzo smaczną i aromatyczną herbatę dają ogonki wiśniowe, lecz tylko z wiśni zwyczajnej, konfiturowej t.zw. wiślanki. W sezonie smarzenia konfitur publiczność chętniej kupuje wiśnie bez ogonków, więc przekupki na targach wielkomiejskich obrywają je z ogonków i te odrzucają jako bezwartościowe odpadki, które jako śmiecie wywożone są za miasto.

Ogonki takie zebrane przy straganach, przebrane i oczyszczone z pestek, słomy i różnych domieszek, wymywa się dobrze w paru wodach i rozpościera na otwartem powietrzu aby z wody zupełnie obeschły, następnie składa na kupy (lecz grubiej jak liście), dobrze naciska i trzyma do zbrunatnienia i w takim stanie można je wprost pokrajać albo dopiero po skrajaniu wysuszyć.

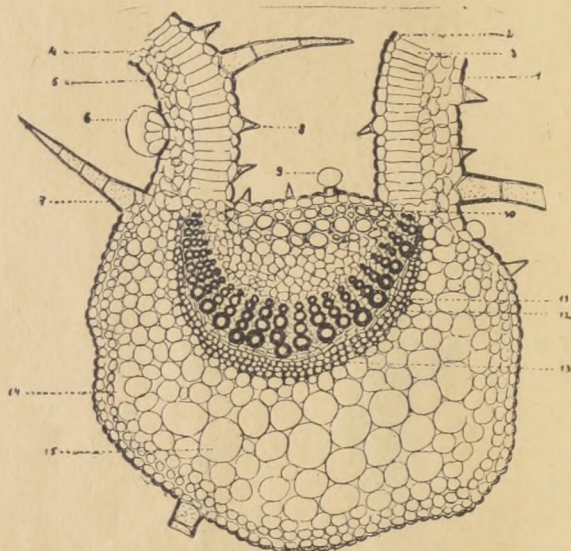
Herbata z ogonków wiśniowych w ten sposób przygotowana gdyby ukazała się w handlu, w specjalnem opakowaniu (choćby tylko dla czystości), miałaby niewątpliwie duże powodzenie gdyby się z nią publiczność zapoznała.

Herbata z ogonków wiśniowych cieszy się dużem powodzeniem we Francji i w handlu tamtejszym jest poszukiwana. Przed wojną światową ogonki wiśniowe były kontraktowane i w wagonowych partjach wywożone z Rosji do Francji głównie z Wiaźnik (Włodzimierskiej guberni), gdzie na wielkich przestrzeniach były plantacje słynnych wiaźnikowskich wisien, wywożonych do Moskwy na znane i poszukiwane w handlu wiśniowe kofitury, mające uznanie nawet za granicą.

Wszystko co dotąd powiedziałem o herbacie chińskiej i różnych zastępczych herbatkach pijanych przez osoby nie-

znoszące "teiny" zawartej w herbacie, zmierza do zwrócenia uwagi ogółu na pewną roślinę amerykańskiego pochodzenia, niekiedy spotykaną w ogrodach kwiatowych, lecz w Ameryce znaną i pijaną jako herbata mająca wiele zwolenników. Jest to tak zwana w handlu kolonialnym amerykańskim „Herbata pensylwańska” albo „Oswego” i pochodzi z liści rośliny zwanej „Pysznotą królewską” albo „Pyszno-główką szkarłatną” — *Monarda pulcherrima* albo *Didyma*.

Istnieje kilka gatunków *Monardy*, lecz poza królewską inne gatunki na przygotowanie herbaty nie nadają się zupełnie.



Przekrój poprzeczny przez liść *Monarda didyma* L.

Blaszka liściowa: 1. naskórek brodawczkowaty, 2. skórka górna, 3. miękisz palisadowy, 4 miękisz gąbczasty, 5. skórka dolna, 6. włos gruczołowy typu *Labiate*, 7 włos wielokomorowy. 8. włos jednokom., 9. włos główkowy. Nerw główny: 10. zwarcica, 11. część naczyniowa, 12. miazga, 13. część sitowa, 14. przestwory międzykomórkowe, 15. miękisz. Rys. Mr. B. Broda.



Odnosząc się z całym uznaniem do tej rośliny, chcę zapoznać posiadaczy chociażby małego kawałka ziemi z jej potrzebami, uprawą i przygotowywaniem z niej herbaty, aby daremnie nie wydawali pieniędzy na kupno herbaty chińskiej albo pod tą nazwą rozmaitych podróbek.

Chcąc wyciągnąć należyte korzyści z uprawy Monardy czyli mieć z niej najwcześniejszy i najobfitszy zbiór liści, należy pod uprawę wybrać położenie w pełnym słońcu, unikając wszelkiego ocienienia, choćby tylko przez część dnia trwającego. Grunt też winien być z natury ciepły, gdyż na wszelkich innych ziemiach Pysznogłówka budzi się do życia ze znacznym opóźnieniem, wydaje mniejsze zbiory liści i może w ciągu zimy dużo ucierpieć, a nawet wyginać.

Ziemia najodpowiedniejsza jest ogrodowa t. zn. wazrywna w wieloletniej kulturze i wolna od chwastów trwałych jak np. perz, chrzan i t. p., których tępienie w ziemi obsadzonej Monardą byłoby bardzo utrudnione, wobec silnie rozgałęzionych i gęsto ukorzenionych jej karp. Mając lekkie ciepłe glinki w dobrej kulturze albo obficie nawiezione przetrawionym obornikiem, możemy je użyć pod tę roślinę z zupełnem powodzeniem. Przy wyborze ziemi zwrócić trzeba również uwagę na dostateczną jej wilgoć, gdyż przy dłuższej trwającej suszy, dolne liście żółkną i opadają, przez co uszczupla się ich zbiór. Wtedy wypadłoby obficie polewać wodą rośliny, aby żółknięcie i opadanie liści powstrzymać.

Przygotowanie ziemi polegające na spulchnianiu jej, na małych przestrzeniach dokonywa się przez<sup>c</sup> staranne przekopywanie, a na większych orkę, przyczem dokładnie powinny być wybrane korzeniowe chwasty. Jeżeli ziemia jest bardzo zanieczyszczona chwastami jednoletnimi, lecz uciążliwymi do tępienia, to przed sadzeniem trzeba ją parokrotnie przegrabić, czekając zawsze aż wydobyte na wierzch nasiona powschodzą. Do takich zawziętych chwastów należy np. żółtnica (*Galinsoga hispida* i *G. glabra*), która wprost żywiołowo zarasta ziemię i trzeba ją bezustannie niszczyć.

Pysznota królewska jest rośliną wieloletnią i należy do rodziny Wargowych (*Labiatae*). Pomimo pochodzenia z cieplejszych południowo — wschodnich Stanów Zjednoczo-

nych Ameryki Półn., doskonale wytrzymuje nasz klimat i nawet minioną beśśnieżą zimę tegoroczną oraz maj przepłatany ciągłymi przymrozkami i zamarzaniem przetrzymała bez żadnej szkody.

Roślina ta może być szeroko plantowana z zupełnem powodzeniem, a odpowiednio przygotowana wejść do handlu jako nowy artykuł spożywczy, ceną swą dostępniejszy od herbaty zagranicznej, a smakiem bynajmniej nie gorszy od przednich gatunków herbaty chińskiej. Już w samej herbacie rozróżniamy różne smaki i gdy przyzwyczajmy się do jednego gatunku, skosztowany inny gatunek nie będzie nam smakował, chociażby był droższy.

Monarda jako napój codziennego użytku jest zdrowszą od herbaty, a ponadto ma jeszcze szczególniejsze znaczenie dla osób nerwowych i na tem tle często zapadających na zdrowiu. Przy gwałtownych zaburzeniach, rozstroju i atakach nerwowych, użyta w mocnym naparze jako napój, działa dziwnie kojąco i może być uważana za cenne sedativum. Dotąd nie stosowano jeszcze Monardy przy cierpieniach nerwowych, a sądzę jednak, że przy bliższym zetknięciu się z nią świata lekarskiego, roślina ta zyska sobie jego uznanie w zupełności, wskutek czego niewątpliwie zmniejszy się u nas ilość ludzi nerwowych tak szkodliwych dla siebie, jak przykrych i nieznosnych dla otoczenia mającego z nimi jakąś styczność.

Rozmnażanie Pysznoty odbywać się może trzema sposobami, zależnie od tego czem rozporządzamy, więc: siew, sadzonkowanie i podział karpek.

Siew powinien mieć miejsce na wiosnę w inspekcie ciepłym albo też już po wyjęciu rozsąd, więc w maju. Nasiona wysiewa się na ziemi uklepanej i polanej wodą, bardzo cieniutko pokrywając, obsiany zaś inspekt przykrywa się oknami i lekko przycieniowywa, lecz gdy nasiona powschodzą coraz więcej podnosi się okna a wreszcie zupełnie zdejmuje. Jeżeli nasiona powschodzą zbyt gęsto i przy zwarciu wzrost ich byłby uniemożliwiony, wówczas trzeba roślinki porzsadzać w inspekcie, a dopiero gdy nabiorą siły i dobrze podrosną, mogą być wysadzone już na stałe miejsce t. j. w grunt.

Nasiona Pysznoty jest bardzo trudno wydestać z na-

sienników, a po dokładnem oczyszczeniu ich i przechowywaniu przez zimę, trzebado nich często zaglądać, gdyż bywają nawiedzane przez pewnego rodzaju owady i wyjadane. Gdy zauważymy drobnutkie białe robaczki, należy nasiona natychmiast wysypać na spodek albo jakąś płaską miseczkę i zalać zimną wodą, lecz tak, aby woda pokrywała je warstwą na kilka centymetrów wysoką. Tak zalane wodą niechaj stoją nasiona parę godzin, poczem się je zlewa i nasiona rozpościera na papierze do wysuszenia. Robaki zostaną w ten sposób potopione i nasiona będą uratowane od zjedzenia. Nie zaglądając do nasion przez zimę możemy mieć z wiosną tylko puste łupinki.

Sadzonkować można Pysznotę nawet przez większą połowę lata, bowiem robione sadzonki pod szkłem w zimnym choćby inspeckie, kiedy są upały i ziemia nagrzana, przykryte oknami, zakorzeniają się bardzo szybko. Sadzonka wtedy prędko wzrasta, a gdy łodyga stwardnieje, może być cięta do sadzonkowania. Przy usilnem wzięciu się do sadzonkowania, mając inspekt i zaczynając od wczesnej



*Wzór jak ciąć łodygi u sadzonki  
A B jedna sadzonka, B C druga sadzonka.*



wiosny, z jednej rośliny można otrzymać kilkanaście do końca lipca. Nawet najpóźniejsze sadzonki t. j. pod koniec lipca robione, do zimy dostatecznie się zakorzeniają i wytrzymują mrozy bez szkody. Przy braku śniegu i mrozie zaleca się posypanie plantacji przegniłym nawozem, a wystarczy gdy to nakrycie będzie grubości na 1 — 2 ctm. W braku przegniłego nawozu można go zastąpić cienkiem posypaniem liści, które to zadanie spełniają bardzo dobrze o ile nie zostaną rozrzucone przez wiatr. Naturalnie liście muszą być usunięte z nastaniem wiosny, gdyż mając płaszczyzną dużą zahamowałyby rozrost rośliny ochranianej.



*Wygląd sadzonki uciętej i posadzonej w celu zakorzenienia się.*

Jeżeli jest możliwość utrzymania sadzonek wilgotno do zakorzenienia się, można wysadzać je przez całe lato.

Na sadzonki najzupełniej wystarczy ciąć łodygę po dwa węzły. Dolne cięcie musi być pod samym węzłem, górne zaś wysoko nad drugim węzłem, gdyż u podstawy trzeciego. Dolne liście obcinamy i wsadzamy tak aby węzeł dolny znajdował się pod ziemią, poczem obciskamy i podlewamy. Sadzonka zakorzeniona wypuszcza z dwóch górnych pączków dwie łodygi.

Podział karppek robi się na wiosnę, kiedy tylko roślina wydawać zacznie listki i daje wypustki. Wtedy karpki wy-

kopujemy i przy podziale wyzyskujemy wszelkie ich rozgałęzienia.

Pysznota rozrasta się bardzo szybko i karpa jej wiele zajmuje miejsca, dlatego to między roślinami dawać trzeba znaczną odległość, aby nie tamować ich wzrostu. Uwzględniając tę potrzebę sadzimy na stałym miejscu rośliny co 30 ctm. w obydwóch kierunkach. W pierwszym roku zdaje się to bardzo rzadko, lecz w następnym kępy znacznie się przybliżają i zaczynają tworzyć jakby jedną całość, tak że w trzecim roku na dobrej ziemi, trzeba już myśleć o rozszerzeniu plantacji, co przeprowadzać najłatwiej przez podział karpek, zwłaszcza gdy rozporządzamy do tego dostatkami materiału.

Hodowla na plantacji polega na tępieniu chwastów i spulchnieniu powierzchni, co ma szczególniejsze znaczenie na ziemi spoistej, po deszczu i następującym gorąco łatwo skorupiejącej. Zasilanie gruntu najzupełniej wystarcza, jeżeli w jesieni gdy ziemia już na powierzchni lekko zamarznie potrząśniemy ją nieco przegniłym obornikiem, który wczesną wiosną zgrabiamy albo też między karpkami płytko przymotykujemy. Forsowne pobudzanie wzrostu np. przez posypanie saletrą albo podlewanie gnojówką nie jest pożądane, gdyż liście rozrastają się zbyt szybko, są wodniste, trudniejsze do zafermentowania i posiadają słabszy zapach. Gdyby jednak plantacja pozostawała na miejscu jeszcze w trzecim roku i zauważylibyśmy jej zbyt powolny przyrost, można zastosować w suchej porze posypanie saletrą, unikając sypania jej na liście.

Dłużej nad trzy lata plantacja nie powinna pozostawać na tym samym miejscu. Po upływie tego czasu karpki trzeba wyjąć, ziemię świeżo nawieźć, głęboko przekopać lub wyorać i dopiero rośliny posadzić, naturalnie dzieląc karpki nadmiernie rozrośnięte; przy tem już z konieczności następuje powiększenie plantacji, gdyż materiału do obsadzenia tej samej przestrzeni byłoby w nadmiarze.

Z kolei rzeczy należy mi kilka słów nadmienić o zbiorze liści na herbatę i dopełnić to, co powiedziałem wyżej o fermentacji, mówiąc o jej konieczności przy wszystkich liściach używanych w naparze za napój.

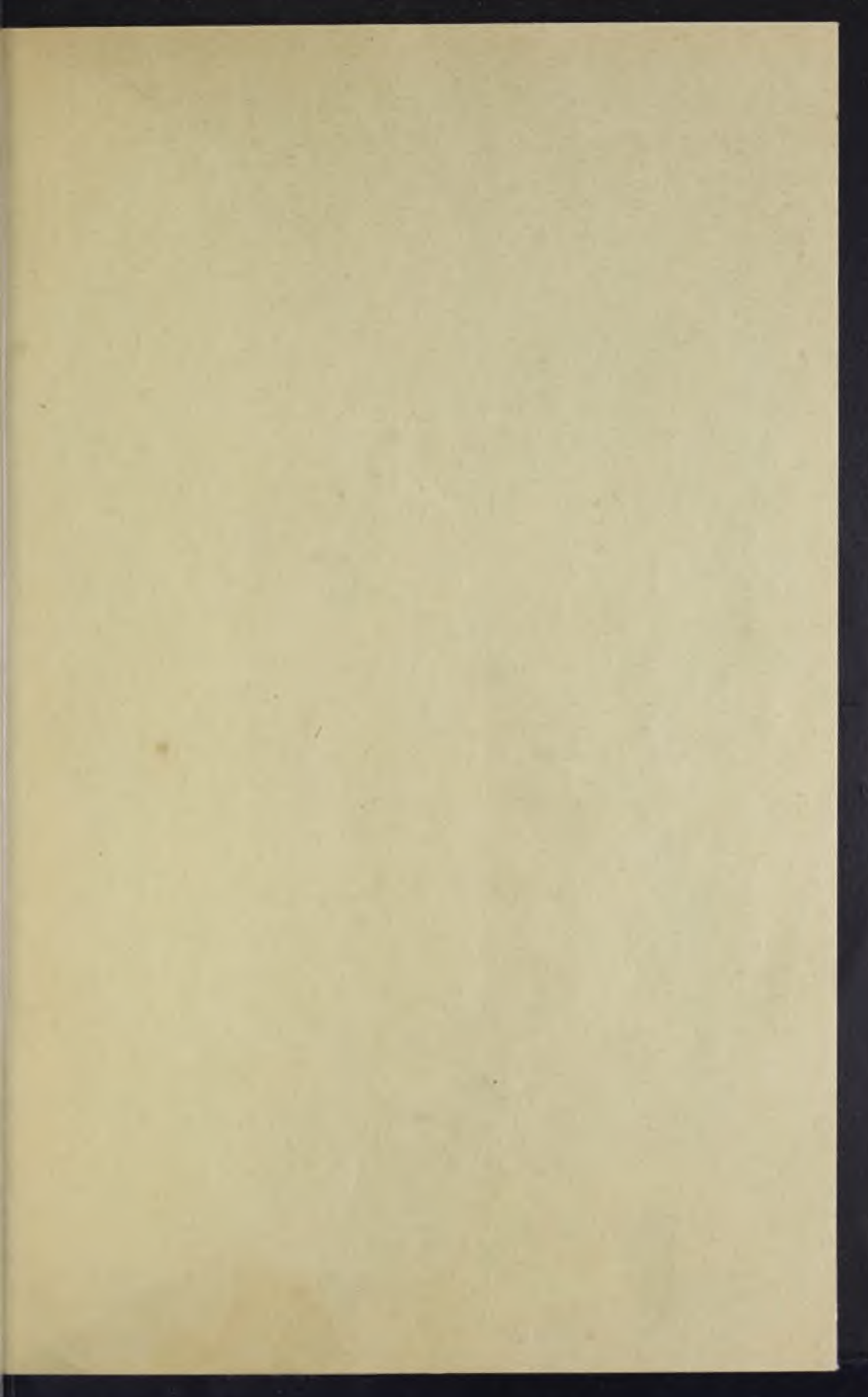
Na herbatę trzeba zrywać liście Monardy niższe więc

starsze, które już zaczynają nabierać czerwonego zabarwienia, mające zwęższą tkankę i mniej soków od liści młodych zupełnie zielonych, jeszcze bardzo soczystych i w budowie swej niedokształconych. Naturalnie przy tym zbiorze odrzuca się liście żółknące lub w inny sposób uszkodzone. Zbierać najlepiej po deszczu obmyte dobrze z kurzu ale zupełnie obeschnięte, gdyż woda przy złożeniu liści do fermentacji wprowadziłaby do niej zgniliznę. Dalej postępuje się z liśćmi jak to wyżej powiedziałem, codziennie a nawet dwa razy dziennie należy zaglądać do środka, bacząc aby wszystkie liście straciły zieloność i gdy to nastąpi, nie zwlekając, rozpostrzeć je do suszenia. (Liście mające jeszcze ślady zieloności, odbiera się i kładąc na kupkę dofermentowywa). Gdy troszeczkę podeschną, a zwłaszcza na brzegach, mających skłonność do podwijania się, należy brać po trochu w ręce i trąc między dłońmi zwałkować je tak, jak widzimy to w herbacie chińskiej. Zwałkowane listki dosusza się i pakuje do zamkniętych naczyń.

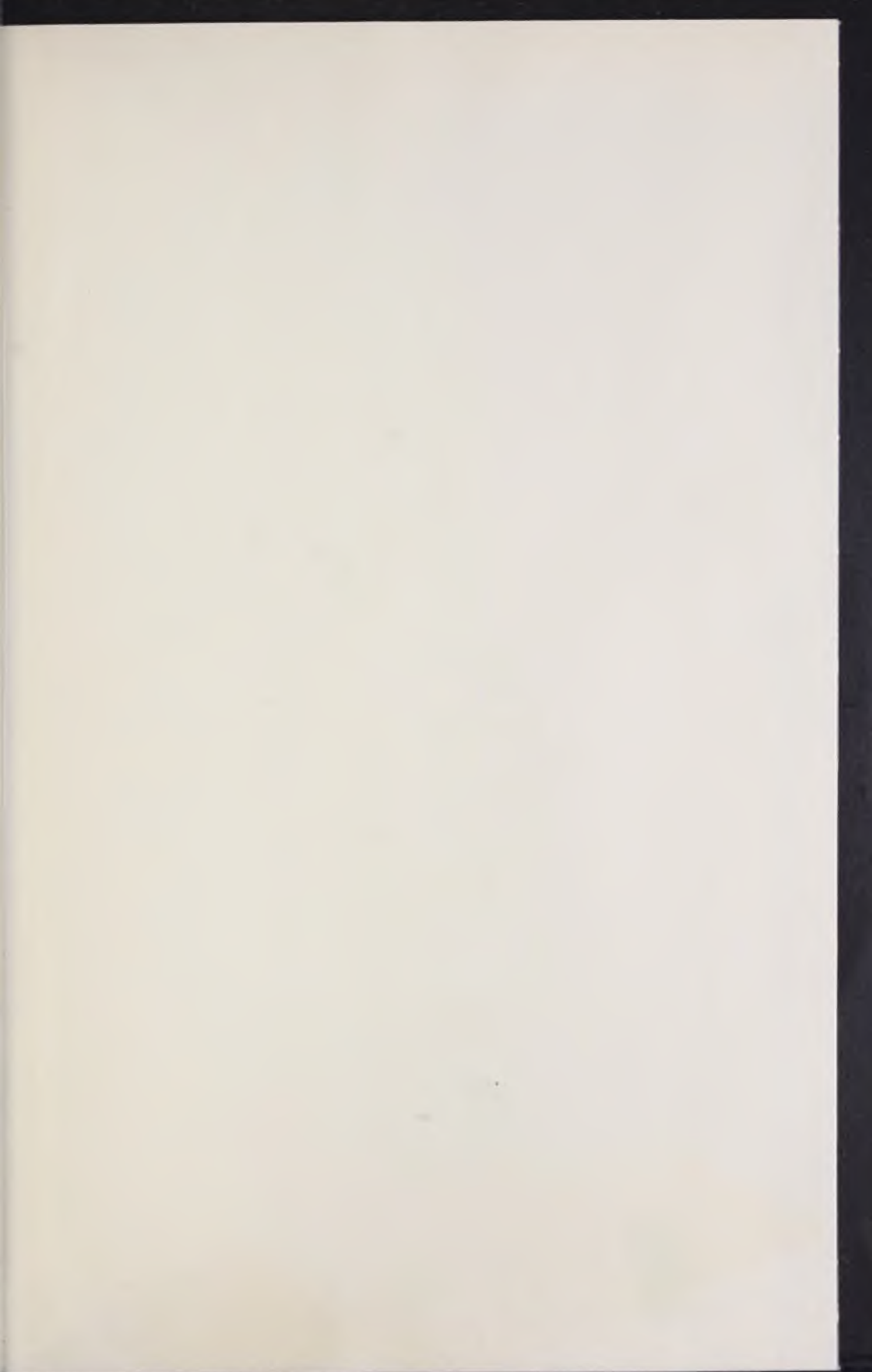
Pysznota królewska ma bardzo ładne, szkarłatnego koloru, wydłużone, wargowe kwiaty, posiadające miły zapach podobnie jak i cała roślina. Kwiaty te, gdy zaczynają wypadać z kielichów, tworzących w zwarcu główki, można zbierać, suszyć i dodawać do herbaty już gotowej, dla urozmaicenia i upiększenia jej wyglądu.







6037  
• 2 LIP. 1935











586294

BN

BN

BN

Biblioteka Narodowa  
Warszawa



30001009252224