

Um besten bewahrt man den Thee, daß er das bei sich habende Aroma nicht verliere, in einer gut verschlossenen Glasflasche oder Blechbüchse, und schützt ihn für Feuchtigkeit, da er, wenn er feuchte wird, an seiner Güte sehr verliert.

### 10. Thee-Abguß zu machen.

Um einen Theeabguß zu machen, nimmt man eine beliebige Quantität Thee, nachdem man ihn stark oder schwach haben will, und thut ihn in eine durchwärmte Theekanne, welche mit einem passenden Deckel versehen ist; hierauf gießt man so viel kochenden Brunnen darüber, daß der Thee darinnen aufquellen kann. Hat er eine Weile gezogen, so gießt man die Kanne mit kochenden Wasser voll, jedoch nur so, daß noch fingerbreit an der Füllung der Kanne fehlt, und lasse ihn abermals ziehen; man hüte sich aber dafür, daß man nicht zu viel Wasser übergieße und der Thee dadurch überlaufe, da er sonst seine Güte verliert und so zu sagen ersäuft wird. Man kann auch, wer den Thee nicht gern stark trinkt, noch etwas Wasser in der Tasse nachgießen und nach Belieben schwächer machen. Viele lieben den Thee mit Zusätzen von Würzen, als: Vanille, Citronschalen, Zimmt, welche man mit dem Thee zugleich überbrühet und ziehen läßt, und viele genießen statt der Milch zum Thee Rum, Liqueur oder Wein.

### 11. Reformirter Thee.

Man siedet ein Maßel Milch, thut eine starke Prise Thee, ein Stückchen Zimmt, etwas Citronschale und