

	<p>Objekt: Teekanne</p> <p>Museum: Museum Europäischer Kulturen Arnimallee 25 14195 Berlin 030 / 266426802 mek@smb.spk-berlin.de</p> <p>Inventarnummer: II C 1515 a-b</p>
--	---

Beschreibung

Wasser für Tee und Kaffee werden in der Kota direkt über dem Feuer erwärmt. Kaffee wird frisch gemahlen (mit dem Mörser zerstoßen) direkt im Kessel mitgekocht. Um den Kaffee zu klären, d.h. die Schwebstoffe absinken zu lassen, setzten manche Sámi einige Stückchen Fischhaut hinzu. Zum Kaffee wird getrocknetes Rentierfleisch und / oder Rentierkäse gereicht.

In früheren Zeiten wurde auch Tee aus Kiefernrinde/-bast zubereitet, welche einen hohen Vitamin-C-Gehalt besitzt und neben verschiedenen Beeren im Herbst die einzige Vitamin-C Quelle darstellte.

Erwerbungsart: Petsamogebiet

Sammler: Findeisen, Hans

Grunddaten

Material/Technik: Kupfer

Maße:

Ereignisse

Hergestellt	wann	Vor 1929
	wer	Samen (Volk)
	wo	Sápmi

Schlagworte

- Kupfer