

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1949)

**Artikel:** Tee  
**Autor:** H.S.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988465>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Teepflücken! Als sei diese Arbeit gleich einem feinen Spiel eigens für die zierlichen Japanerinnen erfunden!

## TEE.

Eine alte chinesische Legende erzählt über den Ursprung des Tees folgendes: Ein buddhistischer Priester hatte das Gelübde abgelegt, nicht mehr zu schlafen, damit er die Tage und Nächte seines Lebens ausschliesslich dem Gebet widmen könne. Da ihn aber endlich dennoch der Schlaf übermannte, schnitt er sich zur Sühne die Augenlider ab und warf sie vor seine Hütte. An derselben Stelle, wo er sie hingeworfen, wuchs über Nacht ein Strauch; und da der Priester neugierig von dessen Blättern kostete, wich alsogleich die Müdigkeit von seinem Körper, und neue Kräfte durchströmten ihn. – Mässiger Teegenuss regt an, unmässiger Teegenuss regt auf!

**T e e g e w i n n u n g.**  
Heute ist der Tee das verbreitetste Genussmittel der Welt. Ursprünglich aber gedieh



Auf Ceylon werden die Kinder von Kulis zur Tee-Ernte herangezogen.

der Teestrauch nur in China; und es war dem dortigen kaiserlichen Hofe vorbehalten, ganz besondere, von Gräben umringte und von Wächtern behütete Teegärten anlegen zu lassen, zu denen keiner ohne Erlaubnis Zutritt hatte, wollte er das verbrecherische Unterfangen nicht mit dem Kopfe bezahlen. Auch in Japan, wo dieser „Kaisertee“ bald nach chinesischem Vorbild gezogen wurde, mussten sich die Arbeiter der Gärten einer sehr strengen Körperpflege unterziehen und durften das Pflücken der Blattspitzen nur mit



Über ausgedehntes  
Hügelland erstrek-  
ken sich die Tee-  
plantagen Indiens.

feinsten Handschuhen vornehmen. In Indien, vor allem an den Südhängen des Himalaja und auf der Insel Ceylon, fand der Teestrauch ebenfalls guten Nährboden und geeignetes Klima. Die drei genannten Herkunftsländer werden noch heutzutage allen andern Ländern, welche Tee exportieren, vorgezogen.

Der Teestrauch ist in 16 verschiedenen Arten verbreitet. In China werden die seidenartig glänzenden, weisslichen Blättchen von März bis Juli drei- bis viermal, in Indien und auf Ceylon dagegen nur zweimal jährlich gepflückt. Das Pflücken des Tees besorgen meistens Frauen, die in den riesigen Plantagen wie bei der Winzerarbeit langsam durch die Reihen der Teesträucher gehen und die nachgewachsenen jungen Blättchen abkneifen. Zur Gewinnung des „grünen Tees“ werden





Wie kunstvoll zugeschnittene Zierbüsche nehmen sich die japanischen Teesträucher aus.

diese sofort nach dem Pflücken gedämpft und der Luft so wenig als möglich ausgesetzt, damit die Naturfarbe erhalten bleibt. Der „schwarze Tee“ dagegen wird in den grossen Tee-fabriken, deren berühmteste sich auf Ceylon befinden, in elektrischen Öfen getrocknet, wobei sich auch das Aroma entwickelt, welches den frisch gepflückten Blättchen noch nicht entströmt. Um dem kostbaren Genussmittel dieses Aroma während der langen Seereise nach Europa und Amerika sowie während der Lagerung zu erhalten, wird der Tee in Kisten verpackt, die mit Stanniol ausgeschlagen sind. In den Teehandelshäusern haben eigens angestellte „Koster“ die Aufgabe, die einzelnen Sorten des Tees nach Geschmack, Aroma und Farbe zu trennen.

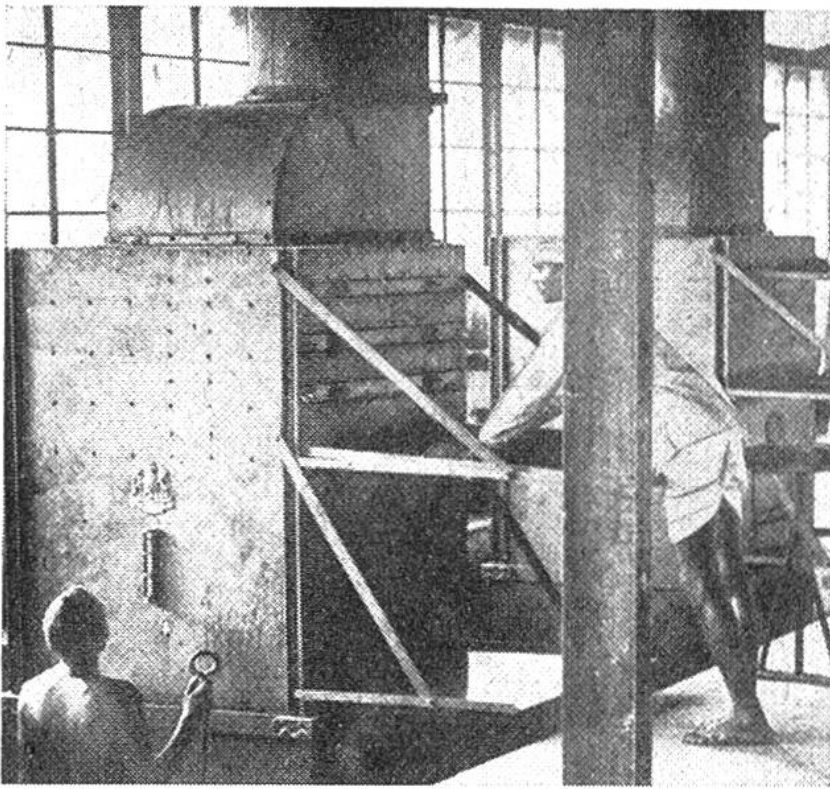
Teerezepte. Eine Statistik weist nach, dass die Menge des im Jahre genossenen Tees in den Ländern der westlichen Erd-



In einer Teefabrik auf Ceylon wird der Tee gesiebt.

hälfte äusserst verschieden ist; so trinkt, im Durchschnitt berechnet, der Engländer 2000 Tassen, der Amerikaner 400 Tassen, der Italiener jedoch nur eine einzige Tasse Tee im Jahr. In Asien hingegen ist das Mass des Tee genusses nicht so sehr von der nationalen Vorliebe als vielmehr vom Geldbeutel abhängig. Ungezählte Chinesen müssen mit blossen Wasser Vorlieb nehmen! Die Asiaten trinken den Tee ohne jegliche Beigabe – die einzig richtige Art, das feine Aroma ganz zu geniessen – was in Europa nur die Kenner tun, während es sonst üblich ist, den Tee, der an sich schon ein Genussmittel darstellt, durch Beigabe von Zucker, Milch, Zitrone oder Rum zu „verbessern“.

Dennoch werden uns aus dem Osten neben der soeben geschilderten vernünftigen Teezubereitung auch äusserst merkwürdige Teerezepte überliefert, so etwa dasjenige des Eiertees; diesen hat ein Jesuitenpater im Jahre 1659 als eine Mischung von



Tee, Zucker und Eigelb beschrieben. Die Shan-Leute im nördlichen Siam formen die Blätter des wilden Teestrauchs sogar zu Knödeln, die mit Salz, Öl, Knoblauch, Schweinefleisch und getrocknetem Fisch als Speise verzehrt werden. Und wenn wir schliesslich vernennen, dass es in Burma einen Teesalat gibt, so will uns die hierzulande übliche Zutat von etwas Zucker und einigen Tropfen Milch zum trinkbaren Tee doch als recht harmlose Regelwidrigkeit erscheinen! H. Sg.



net und gerollt. Unten: Und jetzt ist der Tee in den mit Stanniol ausgeschlagenen Kisten zum Versand bereit.

Oben: In Trockenöfen werden die Teeblätter getrock-