

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 11 (1889)  
**Heft:** 39

**Anhang:** Zweite Beilage zu Nr. 39 der Schweizer Frauen-Zeitung

#### 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:** 12.02.2026

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

## Der Thee.

Noch immer wächst die weitauß größte Menge Thee in China, seiner ursprünglichen Heimat; doch wird jetzt auch immer mehr Thee in anderen Ländern, als: Japan, Java, Border- und Hinter-Indien und Ceylon gebaut, und da in letzteren Ländern viel mehr Sorgfalt auf dessen Anbau, Zubereitung und Verpackung verwandt wird, als in China, so wird der Thee aus diesen Gebieten immer mehr geschäfft, je bekannter wird. Als natürliche Folge dieser wachsenden Beliebtheit zeigt sich ein wachsender Import des Thee aus Indien, Ceylon u. s. w. und eine bedeutende Abnahme des Imports aus China.

Der Ceylon-Thee, von welchem ich hauptsächlich sprechen will, da ich ihn aus eigener Anhäufung im Produktionslande selbst kennen gelernt habe, wurde im Jahre 1876 zum ersten Male nach Europa gebracht. Damals betrug der ganze Jahres-Export nur 282 englische Pfund. In Folge der großen Verheerungen, welche ein auf den Blättern des Kaffeobaumes sich einstürzender Pilz verursachte, und wodurch 80 bis 90 Prozent aller Kaffeeplantagen auf Ceylon gänzlich verloren gingen, verlegte man sich immer mehr auf den Anbau von Thee. So kam es, daß im Jahre 1883 bereits 1½ Millionen Pfund, im Jahre 1885 3,8 Millionen Pfund, im Jahre 1888 beinahe 24 Millionen Pfund und in den ersten sieben Monaten Januar bis Juli 1889 21 Millionen Pfund ausgeführt werden konnten. Das Meiste hieron geht nach Großbritannien, ein ziemlicher Theil auch nach Nordamerika und Australien.

Die Theeplanzer auf Ceylon sind fast alle Europäer. Sie betreiben ihr Geschäft nach wissenschaftlichen Grundsätzen, und da sie gut mit Geldern unterstellt sind, so können sie alle Verbesserungen einführen. Auswahl guten Samens, reichliche Düngung des Bodens, praktische Werkzeuge und Maschinen, selbst elektrische Beleuchtung ihrer Faktoreien gehören zu den Voraussetzungen ihres Geschäftsbetriebes. Die in China sehr häufig vorkommenden Däschungen, als Vermischung mit fremden Blättern oder schon gebrauchten Theeblättern, Parfümierung und Färben, sind in Ceylon unbekannt und würden, wenn sie jemals vorläufen, den mühsam errungenen guten Ruf des Ceylon-Thee sofort in Frage stellen. Auch für Reinlichkeit ist bestens gesorgt, denn von der Einbringung in die Faktorei an bis zur Verpackung wird der Thee nicht mit den Händen berührt; chinesischer Thee enthält dagegen oft viel Unreinheit.

Vom chinesischen Thee unterscheidet sich der Ceylon-Thee durch stärkeren, jedoch sehr angenehmen Geruch und Geschmack; um einen gleich guten Theeaufzug zu erhalten, braucht man also weniger Ceylon-Theeblätter als chinesische zu nehmen. Wie viel Theeblätter auf eine Tasse gerechnet werden sollen, hängt von dem Geschmack und dem Gefüden des Einzelnen ab; die zuträglichere Quantität ist zwei Gramm, also so viel als in einem Kaffeelöffel eben gefüllt steht. Manche nehmen bis zu fünf Gramm auf eine Tasse, was jedoch nicht empfehlenswert ist. Zur Bereitung von Thee nehme man nur reines und frisches Wasser; kalkhaltiges verbessere man durch Zusatz von etwas

Soda oder doppelt kohlensaurem Natron. Man kochte das Wasser in einem sorgfältig gereinigten Siebeckel und gieße es erst dann auf den Thee, wenn es siedet und waltet. Der Theetopf sollte vor dem Gebrauche erwärmt werden. Die Theeblätter werfe man in den Topf oder man bringe sie in ein in das Wasser hängendes Sieb. Häufigste ist, daß die Blätter nicht mehr und nicht weniger als fünf Minuten mit dem heißen Wasser in Berührung bleiben. Man gieße also nach dieser Zeit den Theeauszug in einen anderen, ebenfalls erwärmten Topf um, oder nehme das Sieb mit den Blättern aus dem Wasser heraus. Man achte genau auf den Zeitraum von fünf Minuten; läßt man die Blätter längere Zeit ausziehen, so hat man nicht den vollen Ruhigen derselben; läßt man sie längere Zeit ausziehen, so zieht man neben dem ätherischen Öl, um dessentwillen allein der Thee getrunken wird, auch eine große Menge Gerbsäure (Tannin) aus, welche gefündheitsschädlich ist und dem Aufzug eine dunkelbraune Farbe und einen schlechten Geschmack gibt. Guter Thee soll dunkelgelb von Farbe sein. Die einmal benutzten Blätter werfe man weg; sie sind nicht nur wertlos, sondern sogar schädlich wegen der Gerbsäure, und dürfen nicht einmal einem Armen geschenkt werden. Sehr häufig fehlt man dadurch, daß, wenn die zuerst bereitete Quantität Theeaufzug nicht genügt, man nur wieder etwas frische Blätter und heißes Wasser auf die alten Blätter im Topf gibt, statt daß man einen ganz neuen Auszug bereitet.

Die Aufbewahrung der Theeblätter erfordert einige Sorgfalt. Da Thee sehr leicht Feuchtigkeit und fremde Gerüche annimmt, so darf er nicht offen oder halb offen und an feuchten Orten aufbewahrt werden, und jedenfalls nicht in der Nähe irgendwie riechender Körper. Am besten hebt man den Thee in dicht schließenden Blechbüchsen oder in weithaligen Glasflaschen mit eingeschliffenen Glasstopfen auf, und diese Blechbüchsen oder Glasflaschen sollten vor dem Gebrauche mit einem heißen Abwasch bereits gebrauchter Theeblätter ausgewaschen werden. Durch die angegebene dichte Absperzung wird der Thee nicht nur gegen äußere, schädliche Einwirkungen geschützt, sondern das ausschließlich seinen Werth bedingende Aroma bleibt erhalten. Da Thee auch gegen Licht empfindlich, so möge man Glasflaschen in einem geschlossenen Schrank aufstellen oder mit undurchsichtigem Papier überkleben.

Ein Vergleich der Nützlichkeit des Thee mit der Nützlichkeit des Kaffee, welch letzterer auf dem festländischen Europa noch immer mit besonderer Vorliebe, obwohl fast immer mit sehr zweifelhaften Sirupen vermisch, getrunken wird, fällt jedenfalls zu Gunsten des Thee aus. Wie leicht und einfach ist mir die Bereitung derselben! Kaffee macht dagegen viel Arbeit. Zuerst muß er sehr sorgfältig geröstet, dann gemahlen, und schließlich in einer der jedes Jahr mit neuen Verbesserungen auftauchenden Kaffeemaschinen bereitet werden. Ein Nahrungsmittel ist Thee freilich ebenso wenig wie Kaffee, jedoch ist es ein angenehmeres und feiner schmeckendes Erregungsmittel. Dr. Josef Wiel nennt ihn in seinem „diätetischen Kochbuch für Gesunde und Kranke“ den nobleren Bruder des Kaffee, und sagt, daß der mäßige Genuss derselben in der richtigen Stärke durchaus keinen Schaden bringe. Wer durch Thee sich zu stark

aufgeregert fühlt, trinke ihn nicht zu heiß, in nicht zu großer Menge und jedenfalls nicht spät am Abend.

Seine Heilwirkungen faßt Dr. Wiel wie folgt zusammen: „Der Thee ist ein Mittel zur geistigen Erregung. Wer durch die Wunderlichkeiten des Lebens selbst wunderlich geworden ist, trinke Thee; es wird ihm wieder warm und heiter im Gemüthe, wenigstens auf einige Stunden. Der Thee leistet ferner vorzügliche Dienste, wenn man im Winter halb erkrankt nach Hause kommt. Kein Mittel erwärmt so schnell und so angenehm, wie eine Tasse warmer Thee; da können Wein, Kirschwasser, und was sonst noch zu diesem Zwecke genommen wird, nicht konturieren. Der Thee ist drittens ein ebenso gutes schwitz- und harntreibendes Mittel, als z. B. Lindenblätter-, Wollblumen- und dergleichen Thee. Nicht nur das warme Wasser ist in bejagter Richtung wirksam, auch das Thern und das flüchtige Öl regen das Blutleben so auf, daß dadurch die Schwitz- und Urinsekretion gefördert wird. Und wenn man bei alldem noch bedenkt, daß der ächte Thee jedenfalls tausend Mal angenehmer schmeckt, als Lindenblätter- und Wollblumen-Thee, so ist schwer zu begreifen, wie man immer noch zu solch bestialen (!) Futter greifen mag, während etwas so Herrliches zur Verfügung steht! Endlich wirkt der ächte Thee häufig als Mittel gegen Magenkrämpfe gebraucht; er besteht in diesen Fällen den eben angekündigten Kampf mit dem Pfefferminzthee, und zwar, wenigstens in besseren Häusern, ganz entschieden siegreich.“

Man nimmt den Thee gewöhnlich mit Milch oder Rahm und Zucker, doch wird dadurch der edle Theegeschmack eingehüllt, und der Zusatz von Milch oder Rahm ist dem Magen weniger zuträglich. Ein geheimer Zusatz ist Bramtwein, selbst wenn er von der besten Sorte wäre; der Theegeschmack wird verdorben und die angenehm aufregende Wirkung wird in einem unangenehm exhibirende verändert. Schließlich sieht man dem Thee Vanille oder Zimt zu, um das von Natur aus edelste Aroma angeblich zu verbessern, was aber durchaus nicht der Fall ist. Das Aroma wird wohl stärker, aber zugleich auch unangenehmer. Carl Osswald.

N.B. Wir verweisen die werten Leserinnen auch auf das bezügliche Inserat in diesem Blatte.

Durch Ausverkauf ist unser Lager vollkommen geräumt und empfiehlt unsre neuesten Damenkleiderstoffe für's Spätsaustar 1750-3  
a 85 Gts. per Elle oder Fr. 1.45 per Meter, doppelt breit, garantirt keine Wolle. Dettinger & Co., Centralhof, Zürich.

P. S. Muster-Collectionen nebst neuesten Modebildern umgehend franco.

**Heine spanische Weine:** Malaga, Sherry, und Dessert-Weine, Madeira und Oporto verhind in Kisten von 12 Flaschen an, ab Basel zu billigsten Preisen: Pfaltz, Hahn & Cie., Barcelona u. Basel, Hölzeraner J. M. der Königin-Reginette von Spanien. Direkter Import. Preisliste franco. 19

## Reelle Oelseife Reelle

L'Olivier Oelseife, Marseillaner 40 Rp.  
Extra 72 % Oelseife 45 Rp.

Dieselbe konservirt die Wäsche, gibt ihr einen frischen, gesunden Geruch. Es ist wohl die einzige Seife, welche in kurzer Zeit so beliebt geworden. [779]

**S. Essinger**, St. Jakobstr. 14, St. Gallen.

## Preise von Thee

feinster Qualität und neuester Ernte von Carl Osswald in Winterthur.

Ceylon in Original-Packung:

1 Paquet von 2 engl. Pfnd. (906 Gr.) Fr. 7.—  
1 " " 1 " (453 Gr.) 3.50  
1 " " 1/4 " (113 Gr.) 1.20

Chinesischer, Kongou oder Souchong: per 1/2 Kilogramm Fr. 4.25

Franco gegen Nachnahme. Wieder-verkäufer und Abnehmer von mindestens 10 Pfund erhalten Rabatt. [800]

## Müller's Kokosnussbutter

wird von ersten Aerzten und Chemikern röhmlschest empfohlen und ist in zahlreichen Familien und Anstalten eingeführt. Viele Atteste und Empfehlungen liegen vor. — Die Conservenfabrik in Frauenfeld schreibt u. a.: „Wir möchten hiermit Jedermann empfehlen, wenigstens einen Versuch zu machen, und wir sind überzeugt, dass sich Müller's Kokosnussbutter bald bei uns einbürgern wird.“ — Sprüngli & Sohn in Zürich bemerkten: „Wir erklären gerne, dass wir Müller's Kokosnussbutter erprobt und als in jeder Beziehung gut befunden haben.“ — Herr Fischer, Bäcker in Basel, theilt mit: „Müller's Kokosnussbutter eignet sich punkto Fettgehalt und seinem Geschmack vorzüglich zu Backwerk und für die Küche.“ — Preis per Pfund à Fr. 1.

## Feinstes Kochfett

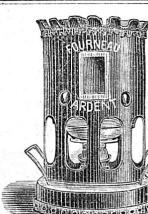
Zu geneigter Abnahme empfiehlt sich bestens 785] F. Henne, Schmidgasse 10, St. Gallen.

## Haarlemer Blumenzwiebeln

als: Hyazinthen, Tulpen, Tazetten, Narzissen, Jonquillen, Scilla, Crocus, Ranunkeln, Anemonien, Galanthus, Kaiser-kronen etc. empfiehlt in gewohnter prima Qualität und grösster Auswahl zu billigsten Preisen. — Preisverzeichniss gratis und franco.

A. Fr. Stumpf, St. Gallen,

en gros Samenhandlung en détail.



## Petrol-Gas-Kochapparate

„J'Ardent“ Marke

„J'Ardent“ kein Rauch, kein Russ, kein Geruch, nicht zu verwechseln mit den bisherigen gewöhnlichen Petroleum-

den. Man achtet genau auf obige Marke. Zu beziehen bei dem alleinigen Vertreter für St. Gallen:

J. Eicher, Lampist, Lampen- u. Kücheneinrichtungsmagazin, 24 Schmidgasse 24. [750]

## Heinr. Weber, St. Gallen

(Nachfolger von Wilh. Koch)

Nähmaschinenhandlung

Garn, Selde, Öl, Nadeln, Maschinenteile

Eigene Reparaturwerkstätte

766] aller Systeme Nähmaschinen.

— Billigste, reellste —  
Bezugsquelle für Corsets: Frau Amsler-v. Tobel, Corsetfabrikation, Zürich.  
Für Auswahlsendungen angeben, wie das Maass genommen wurde.  
— Preisangabe erwünscht. —

[94]

Laden: unter'm Hôtel Schwert.



10-jährige Spezialität!  
Selbstverschliessbare Einmachbüchsen  
mit Federn, Bügel oder Schrauben, [623]  
in Blech und Hartglas, zum direkten Einkochen von Gemüse und Früchten, erprobt und empfohlen von vielen Hausfrauen, Köchen etc. C. W. Hanisch, Bahnhofstrasse 25, Zürich.

## J. Webers Bazar

Marktgasse      Speiserthor      zum Zebra  
empfiehlt: [746]

### Bürstenwaaren

Bodenwischer, Reibesessen, Handkehrwische mit kurzen und langem Stiel, Tischwischer, lackiert, Teppichbeseli, Schrupper, Fegbürsten, Fassbürsten, Viehbürsten, Teppichbürsten, Lampenwischer, Flaschenbürsten, Pfannenbeseli, Besteckbürsten, Anstrich-, Glanz- und Abreibbürsten, Maurerbürsten, Malerpinsel, Kleider-, Hut- und Haarbürsten, Frottirbürsten.

### Teppichwaaren

Cocos- und Jutentäufervorleiste in verschiedenen Breiten, Tapiserieläufer.

### Wachstuch

auf Barchent und Mousseline in 85, 100, 115 und 137 cm. Breite, in verschiedenen Farben.

### Thürvorlagen

in Stroh-, Seegrass und Spatterin, Bürstenteppiche etc.

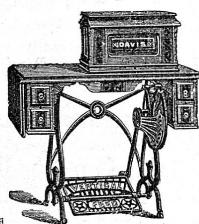
Die höchst erreichbaren Auszeichnungen.

London 1887: Ehren-Diplom.

Paris 1885: Ehren-Diplom.

## Die neue Davis-Nähmaschine mit Vertikal-Transportvorrichtung.

Die „Davis“ unterscheidet sich in ihren Grundzügen ganz von den übrigen, im Gebrauche vorkommenden Nähmaschinen und vereinigt in der vollkommensten Weise in sich Kraft, Einfachheit u. Dauerhaftigkeit mit aussergewöhnlicher Leistung bei verschiedenartigster Verwendung. — Das verticale Transportirsystem der Davis-Nähma-



schine sichert unbedingte Genauigkeit der Funktion bei den stärksten wie bei den leichtesten Stoffen, wodurch Regelmässigkeit, Schönheit und Solidität der Nähte erreicht wird, und in Folge dessen sich diese Maschine für jede Art von Beruf eignet. — Diese ist ebenso leicht zu erlernen wie zu gebrauchen. [93]

Als neueste Auszeichnung erhielt die Davis-Nähmaschinen-Gesellschaft

### Das Diplom der Goldenen Medaille

der Internationalen Ausstellung in Brüssel 1888 — den höchsten für Nähmaschinen ertheilten Preis.

Vertreter für die Ostschweiz (ausgenommen Bezirk Zürich):

**A. Reb samen**, Nähmaschinenfabrik in Rüti (Kant. Zürich).

Vertreter für die Stadt und den Bezirk Zürich:

**Hermann Gramann**, Mechaniker, Münsterhof 20, Zürich.

14 Ehrendiplome und Goldene Medaillen 14

## KEMMERICH'S

### Fleisch-Extract

zur Verbesserung von Suppen, zur sofortigen Herstellung einer nahrhaften, vorzüglichen Fleischbouillon Saucen, Gemüses etc.

### Fleisch-Pepeln

wohlgeschmeckendes u. leichtest assimiliertes Nahrung- u. Stärkungs-mittel für Magenkränke, Schwäche und Convalescenten.

Zu haben in den Delicatessen-, Drogen- und Colonialwaren-Hand-lungen sowie in den Apotheken.

Man achte stets auf den Namen „Kemmerich“.

[23]



**Brooke's Putzseife** sollte in keiner Haushaltung mehr fehlen, ist das beste Mittel, um Rost, Schmutz, Flecken, Abläufen zu entfernen, reinigt alle Küchen-geräthe, macht Messing, Kupfer, Bestecke, Waffen etc. spiegel-blank. Zu haben in allen bessern Drogen und Spezerei-handlungen. — Preis 25 Cts. [22]

En gros: Robert Wirs, Gartenstr. 66, Basel.

(H 4208 Q)



Médailles d'or et d'argent et diplomes Amsterdam Anvers, Paris Académie national Berne [13] Londres, Zürich Cacao & Chocolat en Poudre.

## Spezial-Adressen-Anzeiger

Monat — Abonnements-Inserate 1889. — September.

### Grösstes Möbel- und Decorations-Magazin

zum „Tigerhof“ am Tigerberg, St. Gallen.

Salons, Wohn-, Speise- und Schlafzimmer complet alles eigene Arbeit mit vollster Garantie, empfehlen höflichst [751]

G. Taubenberger, Möbelfabrikant. J. Wirth, Tapissier & Decorateur.

Töchter-Institut, Frauenarbeits- und Haushaltungsschule Landhaus „Haltli“, Mollis (Glarus) Vorsteherin: Fr. Beglinger.

Boos-Jegher, Zürich-Neumünster, Kunst- und Frauenarbeit-Schule Praktische Töchterbildungs-Anstalt.

Waschanstalt und Feinglättgerei von Läuchle-Kieferle,

Bahnhofstrasse 1512, St. Gallen. Handbetrieb. Sorglichste, aufmerksamste Bedienung. [16]

Fischhandlung, gros & detail Gebrüder Läubli, Ermatingen, Bodensee. Spezialitäten: Seeforellen, Blaufelchen, Hechte, sowie sämtliche Bodenseefische frisch und billigst.

Schulbuchhandlung Antenen, Bern. Grösste Lehrmittelanstalt der Schweiz. Schreib- und Zeichnungsmaterialien, Materialien, Bureauartikel. Katalog gratis.

Atelier und Lehrinstitut für Damenschneiderei Schw. Michnewitsch, Zürich, Lindenholz 5.

Kunstfärberrei und chem. Waschanstalt C. Werner, Rorschach

Wäscherie und Färberei von Damen- und Herren-Garderobe.

C. Sprecher, z. Schlossli, St. Gallen 10 Eisenwarenhandlung en gros et en détail

Spezialität in Laubsäge-Artikel. (Preislisten und Kataloge zu Diensten.)

6 Spezialitäten für Volks-, Massen- und Kranken-Ernährung Julius Maggi & Co. Kemptthal (Kanton Zürich).

### Zur gefälligen Notiz.

Erscheinen: jeden Monat einmal. — Man kann sich jederzeit abonniren auf sechs oder zwölf Monate. Preis: per Zeile à 25 Cts. per Monat. — Anmeldungen für Aufnahme beliebe man franko an die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in St. Gallen zu richten.

Wir haben diese Einrichtung getroffen, um die Geschäfts-Adressen regelmässiger Inserenten auf billige Weise immer lebendig zu erhalten; damit kann sich jede Firma gefälliger und kürzester Art dem konsumirenden Publikum in monatlichen Zwischenabständen wieder in Erinnerung bringen. Für Spezialitäten ist dieser Modus ganz besondern geeignet, ebenso für Hotels, Pensionen und Institute etc. — NB. Es werden nur anerkannt solide Adressen aufgenommen.

Durch das vielfach gemeinsame Abonnement der „Schweizer Frauen-Zeitung“ und deren Eigenschaft als Familienblatt gelangen diese kleinen Anzeigen in die Hand von mindestens 15,000 Lesern in den besten Kreisen der ganzen Schweiz.

### Bestell-Schein.

Unterzeichnete..... abonnir ..... hiermit auf monatliche Einrückung des beigefügten Inhaltes im Spezial-Adressen-Anzeiger der „Schweizer Frauen-Zeitung“.

Ort und Datum:

Firma: