

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 4

Artikel: Kleine Teekunde
Autor: Musso, Mario
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064917>

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

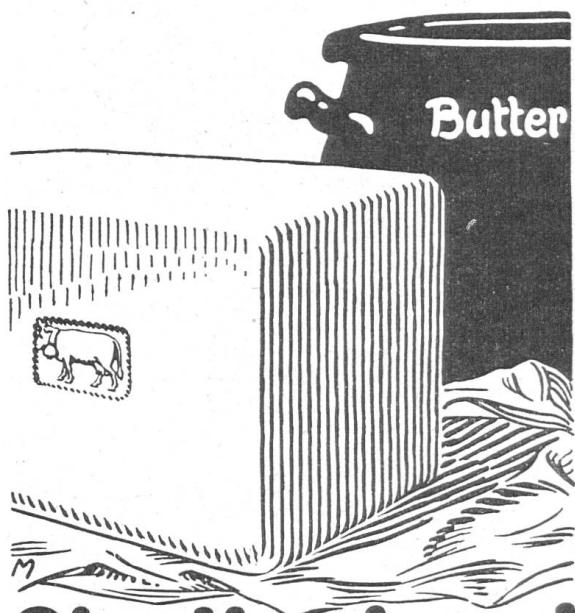
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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



Stadt & Land
sind aufeinander angewiesen.
Nicht nur deshalb, sondern auch im
Interesse des Wohlergehens der
ganzen Familie verwendet die kluge,
sparsame Hausfrau bei Tisch und
in der Küche nur reine
Natur Butter

heraus, dass ich auf diese Art vielleicht ebensoviel einsparen könnte, als ich in den darauf verwendeten Stunden ausserhalb des Haushaltes hätte verdienen können. Ich sah aber ausserdem, dass mich auf diese Weise die Haushaltung befriedigte.

Ich beschäftige mich heute natürlich insofern auch mit der Vereinfachung meines Haushaltes, als ich darauf halte, dass alle häuslichen Arbeiten möglichst rationell gemacht werden und dass weder ich noch mein Dienstmädchen unter der Last der Arbeit zusammenbrechen.

Man fragt mich oft, ob es mir denn genüge, so ausschliesslich im Haushalt aufzugehen und für das leibliche Wohl meiner Familie zu sorgen. Darauf antworte ich gewöhnlich :

KLEINE TEE

Von Mario

Und noch ein Päcklein Schwarztée, bitte! » Ja, darf man denn Tee einkaufen, wie etwa Mehl oder Griesszucker? Verlangen Sie auch « zwei Flaschen Weisswein, bitte! » oder fünf Pfund Äpfel, Nein, denn bei den Äpfeln zum Beispiel kennen Sie die verschiedenen Sorten genau und wissen, dass eine Goldpermäne etwas ganz anderes ist als ein Boskop oder eine Lederreinette. Je nach Ihrem Geschmack und der Verwendung der Äpfel wählen Sie beim Einkauf die eine oder andere Sorte aus. Ebenso gibt es aber auch ganz verschiedene Teesorten.

Nun spielt zwar bei uns der Tee nicht die grosse Rolle wie in Japan und China, wo dem « Lied vom Tee » ganze Werke grosser Schriftsteller gewidmet sind. Aber weil wir doch Tee trinken und oft sehr gern trinken, käme besonders den Frauen einige Fachkenntnis vom Tee beim Einkaufen sehr zustatten.

Es sind zwei Teesorten zu unterscheiden :

1. Ceylon tee. Zu dieser Gruppe gehört auch der indische Tee. Der Ceylontee ist herb und dunkel, weil er viel Gerbsäure enthält. Indischer Tee ist kräftig, doch weniger herb.

Oft hören Sie von englischem Tee sprechen. Darunter versteht man immer Ceylon-

« Erstens sorge ich nicht nur für das leibliche, sondern ebensosehr für das geistige Wohl meiner Familie. Und zweitens kommt es nicht so sehr darauf an, was man tut, als wie man es tut! »

Ich glaube, dass jede Frau, die ihre Hausfrauenpflichten mit dem richtigen Geist erfüllt, in ihrer Arbeit Befriedigung finden kann. Nur kommt es oft vor, dass wir Frauen über der Kleinlichkeit und relativen Unwichtigkeit der einzelnen Verrichtungen die wahre Grösse unseres Berufes vergessen und deshalb unzufrieden sind.

Ich bin also heute mit meinem Beruf vollkommen ausgesöhnt. Ich bin glücklich, weil ich die Bedeutung meiner Arbeit ganz erkenne.

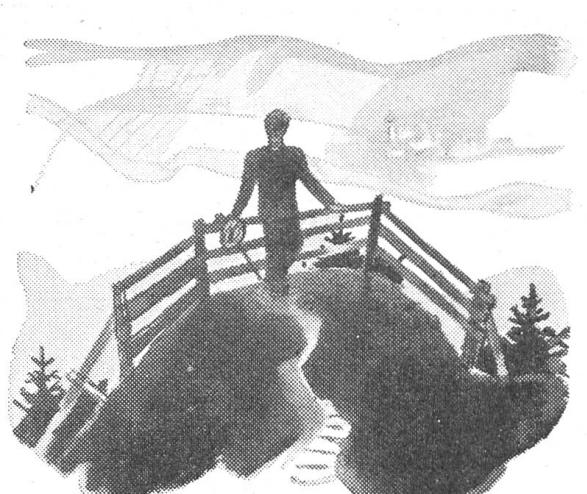
K U N D E

M u s s o

tee. Die Engländer trinken nur indischen Tee, weil sie in Indien Kolonialinteressen besitzen.

2. Chinesischer Tee, zu dem auch der Japantee gehört. Er ist mild und fein-aromatisch. Jemand, der den Tee mit Verständnis trinkt, lernt Ceylon- und Chinatree bald auseinanderhalten.

Wissen Sie, was russischer Tee ist? Es ist chinesischer Tee, und zwar chinesischer Karawanentee, das heisst Tee, der von China auf dem Landweg (über Russland) nach Europa transportiert wurde, im Gegensatz zum andern Tee, der auf Meerschiffen versendet wird. Man schätzt diesen auf dem Landweg transportierten Tee deshalb besonders, weil er nicht dem Einfluss der Seeluft ausgesetzt war, der dem Tee schädlich ist. Heute hat diese Unterscheidung die frühere Bedeutung verloren, da man den Tee so gut verpackt und in Zinnkisten verlässt, dass die Meerluft gar keinen Einfluss mehr auf ihn hat. Ein fachgemäss über das Meer transportierter Tee ist heute so gut wie der frühere Karawanentee, und ich möchte wetten, dass ein grosser Teil des sogenannten Karawanentes auch den Weg übers Meer genommen hat. Hingegen haf-tet dem Karawanentee immer noch etwa



*Das herrliche Gefühl
obenauf zu sein -
verschafft Ihnen eine Kur mit*

ELCHINA

von Dr med Scarpatti und Apotheker Dr Hausmann

Dreimal täglich ein Likörgläschen wirkt kräftigend und verjüngend bei nervöser Schwäche, Mangel an Appetit, Magen- und Darmbeschwerden und allgemeinem Unbehagen.

In Apotheken, die Originalflasche Fr. 3.75
Sehr vorteilhafte Doppelflasche Fr. 6.25



Klein's Halsfeger

wirken Wunder
bei Husten, Heiserkeit, Katarh
und schmecken famos

IN ALLEN GUTEN GESCHÄFTEN ERHÄLTLICH 50 cts



Paidol

verbessert den Geschmack der Suppen u.

Saucen und macht Teigmischungen luftiger.



J. Gfeller-Rindlisbacher A G

BERN

BÄRENPLATZ

BASEL

EISENGASSE

ZÜRICH

LÖWENPLATZ

Restauration zu jeder Tageszeit

Die neuesten Farbtöne

für die Frisur

bei L. Seilaz, Paradeplatz 2, Zürich

sein guter Name aus früheren Zeiten an, was auch entsprechend bezahlt wird.

Der Unterschied zwischen Ceylon- und Chinatée liegt in ihrer Herstellung. Der Chinatée wird auf kleinbäuerliche Art produziert. Alle Arbeiten, z. B. das Trocknen und das Rollen der Blätter, führt man von Hand aus. Ceylontee hingegen wird plantagenmäßig nach modernen Prinzipien zubereitet. Rein äußerlich erkennt man den chinesischen Tee an den groben, grossen, doch kurzgeschnittenen Blättern, während dem die Blätter des Ceylontees lang, dünn und eng gerollt sind. Doch spielen diese äussern Merkmale keine grosse Rolle bei der Beurteilung des Tees.

Die Einteilung in chinesischen und Ceylontee sollte man sich gut einprägen, denn sie bedeutet die Grundlage für das Verständnis der übrigen Teesorten. In der Schweiz ist Ceylontee beliebter als der chinesische, welcher einen ganz eigenartigen, etwas rauchigen Geschmack hat.

Innerhalb dieser beiden Grundtypen von Tee gibt es nun verschiedene Qualitäten. Die Qualität hängt erstens von der Art der Blätter ab.

Sicher haben Sie schon auf einem Teepaket die Bezeichnung « Souchong » (sprich Sautschong) oder « Pekoe » (sprich Pekko) gelesen. Vielleicht hielten Sie das für eine Teamarke, oder die Marke eines Händlers, oder beachteten die Aufschrift überhaupt nicht weiter, da das Wort keinen Sinn für Sie hatte. In Wirklichkeit sind diese Namen keineswegs geheimnisvolle Zeichen, sondern ganz einfach Qualitätsbezeichnungen, die sehr leicht zu verstehen sind.

Als Tee bezeichnet man die auf ganz bestimmte Art zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches. Die Qualität des Tees hängt nun hauptsächlich davon ab, ob grosse, nahe am Stamm gewachsene Blätter, oder kleinere, gegen die Aussenseite des Strauchs gewachsene, verwendet werden. Merken Sie sich: die kleinsten Blätter liefern den feinsten Tee. Wir unterscheiden drei Qualitäten:

1. Souchong = grosse, also nahe am Stamm gewachsene Blätter = schlechte Qualität.

2. Pekoe = mittelgrosse Blätter = mittlere Qualität. Diese Blätter kommen am häufigsten vor und bilden den Tee, der bei uns am meisten gebraucht wird.

3. Orange-Pekoe = äusserste, kleinste Blätter = feinste Qualität.

Sobald Sie diese drei Bezeichnungen und ihre Bedeutung auseinanderhalten können, haben Sie schon die Grundlage für das Einkaufen von Tee gewonnen.

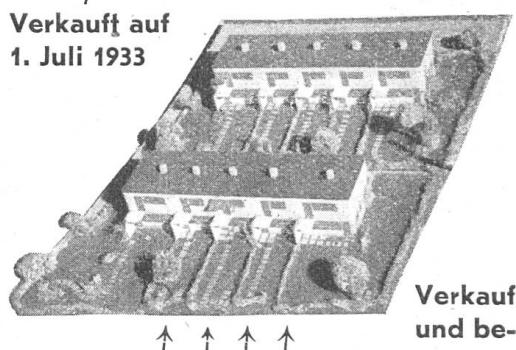
Bei allen drei Qualitäten gibt es natürlich verschiedene Abstufungen. So ist der Brocken-Orange-Pekoe eine noch feinere Qualität als der gewöhnliche Orange-Pekoe. Er besteht, wie schon der Name sagt, aus den zerbrochenen Teilen der kleinsten Blätter, die so klein sind, dass sie fast wie Staub aussehen. Er ist deshalb in der Schweiz mit Unrecht verpönt, währenddem ihn der Engländer als ausgezeichneten Tee anerkennt. Der Schweizer rümpft die Nase und sagt: «Der Tee gefällt mir nicht, es ist ja lauter Staub!» Und doch ist es einer der feinsten Tees, die es gibt, weil er aus den äussersten Spitzen der Orange-Pekoe-Blätter besteht, welche während des Transports abfallen. Übergießen Sie einmal nur eine Messerspitze dieses Brockentes mit heissem Wasser, so werden Sie sehen, wie mächtig dieser angebliche Staub aufquillt und dem Wasser eine schöne braune Farbe gibt.

Der Teestaub gibt auch sonst Anlass zu Vorurteilen. Vielleicht ist Ihnen am Schluss in der Teebüchse einmal ziemlich viel Staub übriggeblieben. Wahrscheinlich haben Sie mit Missfallen diesen Staub als Schmutz bezeichnet. Zu Unrecht! Gerade ein feiner Tee muss sogar ein wenig staubig sein, denn er ist aus ganz feinen, zarten Blättern zusammengesetzt, und der Staub ist einfach Teeblätterstaub. Sie können sicher sein, im Souchong, dem grössten Tee, keinen Staub zu finden, denn hier ist das Teeblatt fest und dick. Schmutzstaub gibt es wohl bei keinem Tee, wird er doch, solang er noch nicht ganz trocken ist, mit Luft durchblasen und dadurch abgestaubt. Nachher kommen die Teeblätter gleich zur Verpackung.

Noch besser als der Brockentea ist der Flowery (sprich Flauery), welcher kleine, am Zweigende stehende Knospen enthält, deren Blättchen von silbrigem Flaum bedeckt sind. Man erkennt diesen Blütentea äusserlich daran, dass er weisse, flaumige Blätter enthält, welche ein ganz bestimmtes, ausgezeichnetes Aroma abgeben.

Wir müssen uns klar sein, dass alle diese Qualitäten sowohl beim chinesischen als

Verkauft auf
1. Juli 1933



Verkauft
und be-
zogen

Zu verkaufen 5 Min. von Bahn und Schiff
KÜSNACHT

4-ZIMMER-EINFAMILIENHAUS

Preis Fr. 29,500 Anzahlung Fr. 5900

5-ZIMMER-EINFAMILIENHAUS

Preis Fr. 39,600 Anzahlung Fr. 7000

Ruhige, sonnige Lage
neuzeitlicher Komfort

GENOSSENSCHAFT RABA

Rämistr. 8 ZÜRICH 1 Tel. 45.039

Unsere Spezialistin für Kosmetik erteilt allen Abonnentinnen des «Schweizer-Spiegel» unentgeltlich berufene Auskunft in allen Fragen der Schönheitspflege

Rausch's shampooing

Die regelmässigen Waschungen mit Rausch's Camille-Seife haben einen äusserst günstigen Einfluss auf das Wachstum der Haare. Die Camille hat zwar ein schwaches aber sehr wirksames Antiseptikum, welches für das Haar von grossem Vorteil ist, es wird gekräftigt und die Kopfhaut gesund und rein.

Originalfl. Fr. 3.50

Erhält in Parfümerien
und Coiffeurgeschäften

J.W. Rausch, Parfümeriefabrik, Kreuzlingen-Hbf. (Schweiz)



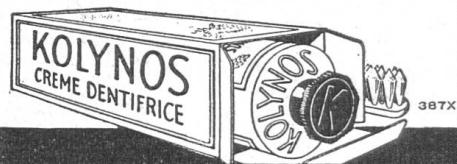
**Ihre Zähne sind
so reizend, man
möchte Sie
küssen!**

**Hüten Sie sich zu lächeln,
wenn Ihre Zähne vernach-
lässigt scheinen, oder wenn
Sie unter übelm Mundge-
ruch leiden! Versuchen Sie
die einzige wissenschaft-
liche Methode, die Ihren
Zähnen Perlenweise ver-
leiht: Ein Zentimeter Koly-
nos auf einer trockenen
Bürste. Kolynos verhütet
die Entfärbung und zer-
stört die Mikroben, welche
die Caries und den übeln
Mundgeruch verursachen.**

Das Sparsamste - Ein Zentimeter genügt

**DOETSCH, GRETHER & CIE., A.G.
Steinentorstrasse 23, Basel**

**LA CREME DENTIFRICE
Antiseptique
KOLYNOS**



auch beim indischen Tee zu unterscheiden sind. Nun hängt aber die Qualität des Tees zweitens auch davon ab, wie er gewonnen und zubereitet wird und in welcher Höhenlage über dem Meer er gewachsen ist. Je höher, desto besser wird er. Es ist deshalb möglich, dass ein Souchong besser schmeckt als ein Orange-Pekoe, nämlich dann, wenn er hoch oben gewachsen ist, währenddem der Orange-Pekoe von Meereshöhe kommt. Es verhält sich hier ganz ähnlich wie beim Wein. Ein gut gepflegter Herrliberger von einer Sonnenhalde ist oft besser als ein schlecht gekellerter Neuchâtel, der an einer schattigen Stelle gewachsen ist. Ein ausgezeichneter, in der Höhe gewachsener Tee ist der Darjeeling (sprich Dardschiling). Der Pekoe-Darjeeling ist entsprechend sehr teuer.

Ausser dem Schwarztee gibt es auch Grüntee. Er besteht aus Teeblättern, die keine Gärung durchgemacht haben und die auch nicht so stark geröstet wurden. Aus dem gleichen Teeblatt kann also Grüntee oder Schwarztee gemacht werden. Der Grüntee wird in Europa sozusagen nie verwendet. Er hat einen herben, pflanzlichen Geschmack und ist stärker und auch bedeutend teurer als Schwarztee.

Sie sehen, wie kompliziert die Sache ist, wenn man sie näher betrachtet. Lassen Sie sich aber durch die verschiedenen Bezeichnungen ja nicht verwirren, und behalten Sie nur die hauptsächlichsten Namen im Gedächtnis. Glauben Sie ja nicht, dass Sie nun beim Einkauf den Tee mit Kennermiene zu prüfen und je nach dem Aussehen die Wahl zu treffen hätten. Kaufen Sie den Tee unbesorgt und ohne ihn gesehen zu haben in der üblichen Packung, aber achten Sie auf seine Bezeichnung! Probieren Sie die verschiedenen Sorten durch, so werden Sie herausfinden, welche Qualität nun gerade Ihnen am besten schmeckt. Auch der grösste Tee-Einkäufer kauft den Tee nie nach seiner Benennung ein, sondern nur nach der Geschmacksprobe. So hat in London jede Importfirma auf allen grossen Marktplätzen ihren Teeprobierer (Tea-Taster), der nichts anderes macht als den Tee probieren. Sie können sich denken, dass diese Teeprobierer einen sehr verantwortungsvollen Posten haben und ihrem feinen Geschmacksempfinden grosse Sorge tragen, da sie sonst ihre Stelle verlieren würden.

Es soll also jeder für sich selber herausfinden, welche Teesorte er am liebsten hat. Das ist dann der richtige Tee für ihn. Was ist guter Tee? Ich nenne einen guten Tee einen feinen chinesischen Tee. Fragen Sie aber einen andern Kenner, so wird er Ihnen vielleicht sagen, «der chinesische Tee ist für mich zu mild. Der Ceylon-Orange-Pekoe ist ihm weit überlegen». Marken- und Qualitätskenntnisse sind hier nicht so wichtig wie das, dass Ihnen der Tee schmeckt.

Der gleiche Tee kann gut oder schlecht schmecken, das hängt einmal von der Aufbewahrung und zweitens von der Zubereitung ab. Gerade die Aufbewahrung wird im allgemeinen viel zu wenig wichtig genommen. Nun nimmt aber Schwarztee sehr leicht jeden Geruch auf. Wird ein Päcklein Schwarztee nach dem Öffnen einfach wieder in den Vorratsschrank gestellt, so saugt der Tee gierig alle Gerüche von Käse, Sauerkraut und Speck auf und büssst gleichzeitig das eigene Aroma ein.

Tee verdunstet weniger schnell als zum Beispiel Kaffee. Es kann sehr gut eine grösere Quantität eingekauft werden, wenn sie nur in einer gut verschlossenen Metallbüchse aufbewahrt wird. Es empfiehlt sich, den Tee in seiner eigenen Packung zu lassen und, sobald diese geöffnet ist, den Tee samt der Packung in die Büchse zu legen. In dieser Büchse darf aber stets nur Schwarztee aufbewahrt werden. So hat einmal in einer kleinen Teegesellschaft ein Gast, der den Tee probiert hatte, behauptet, es werde Lindenblütentee serviert. Die Gastgeberin, die darauf bestand, es sei Schwarztee, forschte nach und fand heraus, dass zwar Schwarztee verwendet worden war, dieser sich aber in einer Büchse befunden hatte, die vorher Lindenblüten enthielt. Deshalb schmeckte dieser Tee fast nur noch nach Lindenblüten.

Ebenso wichtig wie das Aufbewahren ist die Zubereitung. In der Schweiz wird der Tee im allgemeinen zu schwach gemacht, gerade im Vergleich zu England, wo man ihn viel stärker trinkt. Die Regeln zur Teezubereitung sind sehr einfach, und ich glaube, fast alle Leute kennen sie oder haben sie schon irgendwo gelesen. Warum trinkt man dennoch in der Schweiz so häufig schlecht zubereiteten Tee? Weil man die Regeln nicht wichtig genug nimmt. Und doch ist die sorgfältige Befolgung dieser Regeln ausschlaggebend für die Qualität des Tees. Wir müssen

Es würde gar nichts nützen

130 Filialen mit fachgebildeten Verkäuferinnen zu unterhalten, wenn die Eigenschaften und die Preise der Waren auf die Hausfrau nicht eine besondere Anziehungskraft hätten.

Die Tatsache, dass immer mehr Hausfrauen Merkur ihr Vertrauen schenken, ist auch für Sie eine wertvolle Garantie.



MERKUR

Größtes Schweizer Spezialhaus für Kaffee und Tee

So gut schmecken ihm

1/2 KILO
FLOCONS d'AVOINE
Knorr
HAFER-FLOCKEN

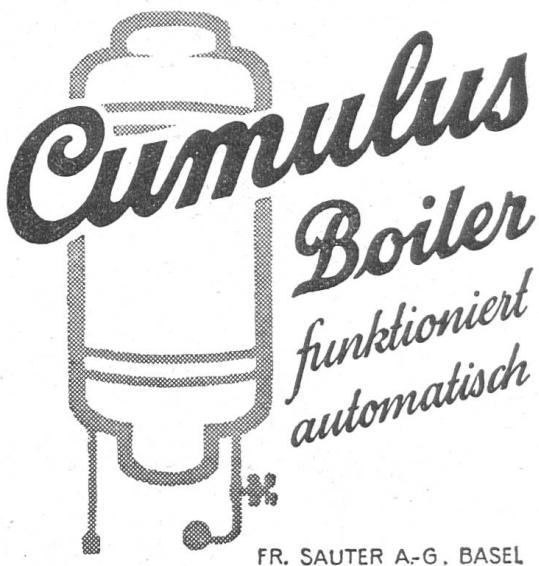
Knorr
Haferflocken
in Cellophane-Packung
Kochzeit 3 Minuten.



**Eine schöne Frisur
verleiht gute Figur**
L. Seilaz, Paradeplatz 2, Zürich

Selbsttägliches Ein- und Ausschalten

Patentierte, in den eigenen Präzisions-Werkstätten hergestellte Kontroll- und Schalt - Apparate besorgen die Steuerung. Der



FR. SAUTER A.-G. BASEL

sie unter allen Umständen befolgen, da sonst der teuerste Tee nutzlose Verschwendungen ist. Im allgemeinen gilt die Regel, das Teewasser bis zum Siedepunkt zu erhitzen, bevor es über die Teeblätter gegossen wird. Nun haben wir leider in der Schweiz fast überall hartes Wasser, das nie einen sehr guten Tee gibt. Lässt man es ganz sieden, so wird es noch härter und eignet sich noch schlechter für die Teezubereitung. Ich ziehe es deshalb vor, hartes Wasser nie ganz auf den Siedepunkt zu erhitzen. Ich habe zu Hause in Bellinzona eine spezielle Quelle, die kristallreines Wasser enthält. Der genau gleiche Tee genau gleich zubereitet schmeckt mir in Bellinzona hundertmal besser als in Zürich. Er hat ein ganz anderes Aroma.

Das Teewasser muss in einer Pfanne gewärmt werden, die nur zum Wasserkochen verwendet wird, auch das ist wichtig. Die Teekanne sollte aus Ton sein. Sie muss vorerst durch heißes Wasser, das man wieder ausschüttet, erwärmt werden. Auch die Teekanne soll nie für etwas anderes, also auch nicht für Lindenblüten- oder Kräuter-tee verwendet werden, da sie immer irgendwie, und sei es auch noch so wenig, den Geschmack annimmt. Dass eine Teekanne stets nur mit ganz reinem Wasser gewaschen und abgespült wird und nie mit Abwaschwasser, versteht sich wohl von selbst. In die vorgewärmte Teekanne gibt man den trockenen Tee (ein kleiner Teelöffel pro Tasse) und schüttet ein wenig heißes Teewasser darauf. Nach 2—3 Minuten giesst man den Rest des heißen Wassers darüber, und innert 5 weiteren Minuten soll der Tee serviert werden. Sollte er zu stark werden, so darf man mit frisch gekochtem Wasser nachgiessen.

Bei uns ist das Tee-Ei oder der Teelöffel sehr beliebt, gibt aber niemals den richtigen Tee. Das Wasser soll unbedingt direkt auf die Teeblätter geschüttet werden. Sie haben vielleicht schon die Fettflecken auf der

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Damen bemerken oft mit Schrecken, sei es auf der Reise oder in Gesellschaft, dass sich irgendwo im Strumpf eine Masche lockert und fällt. Ist ein Stückchen Seife erreichbar, so kann grösserer Schaden verhindert werden, indem man den Finger tüch-