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

Rubrik: Praktische Einfälle von Hausfrauen

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

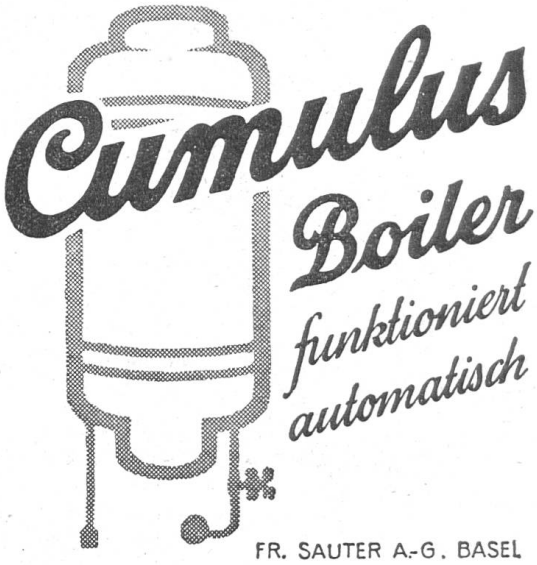
Download PDF: 10.08.2025

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

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

Selbsttätiges 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 Verschwendung 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 Kräutertee 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 verhütet werden, indem man den Finger tüch-

Wasseroberfläche beobachtet, die dabei entstehen und etwas ölig aussehen. Dieses Öl ist ein wichtiger Bestandteil des Tees. Machen Sie hingegen den Tee mit dem Tee-Ei, so kommt das Öl nicht zum Vorschein. Tee aufzuwärmen ist ein Unfug, da er dadurch jegliches Aroma verliert.

Ich glaube, dass man nirgends auf der Welt einen schlechtern Tee erhält, als es manchmal in Landgasthäusern bei uns in der Schweiz der Fall ist. Auf jeden Fall ist Tee nicht der richtige Name für das schwärzliche, bittere Wasser, das man aus den dicken, länglichen Fussgläsern zu geniessen bekommt.

Die Farbe des Aufgusses ist keineswegs ein Gradmesser für die Stärke des Tees, sondern nur für den Gehalt an Gerbstoff. Einzig der Geschmack gibt Aufschluss über die Teestärke. Lässt man die Teeblätter zu lang im Wasser liegen, so wird der Tee bitter und nicht etwa stärker. Es tritt mehr Gerbstoff in das Wasser aus. Während der ersten fünf Minuten werden alle wertvollen Geschmackstoffe den Teeblättern entzogen, er kann also durch längeres Ziehen nicht besser werden.

Es gibt gewiss wenig Genussmittel, mit denen man sich das Leben auf so einfache und billige Art verschönern kann, wie gerade mit dem Tee. Er belebt die Geselligkeit und hebt die Stimmung auf so viel billigere und ungefährlichere Art als der Wein. Leider wird an vielen Orten auf merkwürdige Art gerade am Tee gespart. Man kauft nur billige Qualitäten, verwendet ein bisschen zu wenig Tee, und macht ihn ein bisschen zu wenig sorgfältig, währenddem man für Kuchen und Biskuits, die den Tee begleiten, keine Kosten scheut. Das hängt vielleicht auch daran, dass bei uns die Sitte des Teetrinkens bis jetzt nur äusserlich übernommen wurde und es immer noch am wahren Verständnis für den Tee fehlt.

VON HAUSFRAUEN

tig auf die Seife reibt und dann den Schaum auf die schadhafte Stelle, resp. auf die Masche aufstreicht. Die Masche wird bestimmt nicht weiterfallen, und die Dame ist aus der Verlegenheit gerettet.

A. W. in Alexandrien.

KEIN PAKET ZU GROSS ES HEIM ZU TRAGEN!

Sorgfältig ausgewählt und sachkundig gemischt von den Blättern hochgelegener Plantagen wirkt kein Getränk wohltuender als der Thee— und kein Thee ist besser als

PICCADILLY
BRAND

Reduzierte Preise Ceylon ¼-lb Frcs. 1.60
China ¼-lb Frcs. 2.—

erhältlich bei MERKUR A.G. und in allen feinen Colonialwaren-Geschäften.

GENERALVERTRETER MUSSO & CO., ZÜRICH

Vorzüglich bewährte klanghart-gelatinierte
SCHREIB-MASCHINEN PAPIERE
mit Typen schonender milder Oberfläche

LANDQUART
Extra Strong

WASSERZEICHENBILDER

SCHWEIZER-FABRIKAT

Grison Mills

ESPERANTO
DURCHSCHLAG-PAPIER