

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 1

Artikel: Vom Teekochen
Autor: L. de M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069144>

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](#)

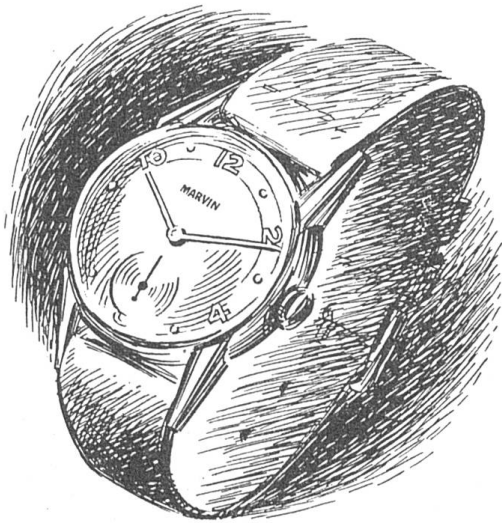
Terms of use

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: 02.04.2026

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

Mit einer
MARVIN
fahren Sie gut...



Diese Uhr kennen heißt eine Möglichkeit mehr besitzen, zu der Uhr zu gelangen, die dauernd befriedigt. Lassen Sie sich bei Ihrem Uhrenmacher **MARVIN**-Uhren vorlegen.

Jede **MARVIN** - Uhr ist mit einem sich selbstausgleichenden Spiral versehen, das ihren Gang von Temperatur-Unterschieden unabhängig macht.

Seit  1850
Eine der weltbekanntesten Schweizer Uhren

Vom Teekochen

Von L. de M.

Nachdem eine der letzten Nummern so manche Seite über die Zubereitung eines guten Kaffees gebracht, findet vielleicht ein kleines Kapitel über Schwarztee bei Lesern und Leserinnen des «Schweizer-Spiegels» Anklang. Meiner Erfahrung nach bekommt man ungleich öfter einen guten Kaffee, sei es nun Milchkaffee oder «schwarzer». Tee hingegen, einen *wirklich guten* Schwarztee, sei er russischen, chinesischen oder indischen Ursprungs, habe ich in meinem Leben nicht allzu oft vorgesetzt bekommen. In meinem Hause dagegen wird dieses köstliche Getränk immer wieder gelobt. Warum? Wahrscheinlich, weil ich ein solches einst von einem Engländer vorgesetzt bekam, der mich mit dem Geheimnis der Schwarztee-Zubereitung bekanntmachte.

Man setze frisches Wasser aufs Feuer. Ist das Wasser recht heiß, wärmt man eine Silber- oder besser noch Porzellan-kanne (der Engländer benützt eine *irdene, nicht glasierte* Wedgwood-Kanne), mit einem Teil des heißen Wassers an. Fängt das Wasser in der Pfanne zu kochen, d. h. zu singen an und wirft kleine Bläschen, schüttet man sogleich das Wasser aus der Kanne, gibt pro Person einen halben Teelöffel Teekraut hinein, übergießt dieses mit einem kleinen Quantum des *schwach perlenden* Wassers und deckt die Kanne zu. Nach drei Minuten gießt man das auf dem Siedepunkt erhaltene Wasser nach und serviert den Tee sofort. Mittlerweile ist neues Wasser in der Pfanne fast am Sieden, mit dem man die Kanne wiederum

auffüllt. Man hält diese unter einem Tee-wärmer warm.

Auf diese Weise bereiteter Tee ist bedeutend aromatischer, als wenn, wie üblich, die Kanne auf einmal aufgefüllt wird.

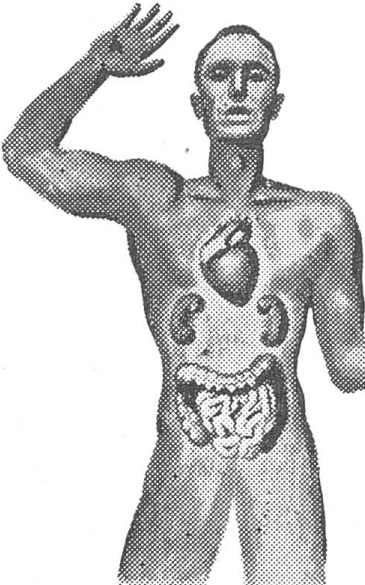
Da das Tein, das dem Getränk seinen bitteren Geschmack verleiht, erst nach vier bis fünf Minuten aus den Teeblättern tritt, ist es mancherorts üblich, daß man eine zweite vorgewärmte Kanne bereit hält und den Tee, nachdem er vier Minuten «gezogen» hat, in diese übergießt. Niemals wird ein so zubereiteter Tee bitter schmecken und vor allem den Nerven oder einem Herzleidenden nicht schaden. Ein verstorbener berühmter Herzarzt erlaubte schwer Herzleidenden ohne Bedenken, einige Tassen auf diese Weise zubereiteten Tees zu trinken. Deshalb ist die neuere Erfindung eines Teelöffels zu loben, der uns in Gaststätten in Glas- oder Portionentee dargereicht wird. Wohl gebrauchten früher die Hausfrauen oft das sogenannte «Tee-Ei», das an einem Kettchen in die Kanne gebracht wurde, um nach Belieben wieder herausgezogen zu werden. Aber wie oft vergaß man das im Eifer des Gesprächs oder des Kuchenherumreichens?

Also: Wer Tee trinkt, der nicht länger als vier, allerhöchstens fünf Minuten «gezogen» hat, wird bestimmt keinen Nachteil für Herz und Nerven verspüren. Der Tee soll nicht eine dunkle Brühe und bitter sein, sondern ein goldfarbenedes, köstliches Getränk. Ein bißchen Nachdenken, Aufpassen und ganz geringe Mühe lohnt sich bestimmt. Der Tee übrigens, den ein dienender Geist in der Küche macht und ins Zimmer bringt, wird *nie* derselbe sein, den die Hausfrau am Tische selbst zubereitet.

Ich bin schon in manchem befreundeten Hause gefragt worden: «Weshalb nur schmeckt der Tee bei dir nicht bitter wie bei mir . . . Was hast du bloß für eine herrliche Sorte? . . .» Und dabei ist die meine sicher billiger als die meiner Freunde. Denn weniger auf die Qualität des Teekrautes als auf eine kunstgerechte Zubereitung des Getränkes kommt es an.

**Kopfschmerzen
Schwindelgefühl
Druck im Magen
Blähungen weisen auf**


Arterienverkalkung




**Wer wirksam das «Altern»
bekämpfen will,
beginnt schon
in den 40^{er} Jahren mit der**

Arterosan-Kur


**altbewährt
ist hier die
4-Pflanzen-Kur**




Mistel
reduziert den Blutdruck,
bekämpft Wallungen



Weissdorn
beruhigt das Herz,
reguliert den Kreislauf



Schachtelhalm
fördert die Regeneration
der Gewebe



Knoblauch
reinholt das Blut,
reguliert die Verdauung

**Die neuen
Arterosan-Dragees**
sind besonders gut
zum Einnehmen,
da vollständig
geschmackfrei

Die Wochenpackung Arterosan-Granulat oder Arterosan-Dragees kostet Fr. 4.50, die dreifache Kurpackung Fr. 11.50. Erhältlich in Apotheken.

Zwei unvorstellbar preiswerte Bücher

ALOIS CARIGIET und SELINA CHÖNZ

Schellen-Ursli

Ein Engadiner Kinderbuch mit 20 siebenfarbigen Bildern.

Format 24,5 × 32,5 cm.

6.—12. Tausend.

Fr. 10.50

Dieses einzigartige Kinderbuch, das von vielen als das schönste Kinderbuch bezeichnet wird, das ihnen je zu Gesicht gekommen ist, erschien erstmals auf Weihnachten 1945. Da die meisten Leute zögern, wenn ein Kinderbuch über Fr. 8.— kostet, so getrauten wir uns nicht, den Preis so anzusetzen, wie es eigentlich kaufmännisch richtig gewesen wäre. Außerdem war

unsere Begeisterung über die einzigartigen Blätter von Carigiet so groß, daß alle kommerziellen Bedenken hinweggefegt wurden.

Würde der Schellen-Ursli bei den heutigen Herstellungspreisen in normaler Auflage hergestellt und normal kalkuliert, so könnte das Buch nicht unter Fr. 25.— abgegeben werden.

RODOLPHE TOEPFFER

**Die merkwürdigen Abenteuer des Malers
Pencil**

Der schweizerische Busch.

Ein geistreiches und heiteres Bilderbuch für Erwachsene und Kinder.

Neu herausgegeben von Adolf Guggenbühl.

Reizender Geschenkband.

Fr. 6.—

Während der Schellen-Ursli sehr erfolgreich war, hat dieses Buch nie recht eingeschlagen: Der Verkauf hat sich ziemlich mühsam dahingeschleppt.

Wir müssen gestehen, es ist und bleibt uns vollkommen unverständlich, warum der Kreis der Interessenten nicht größer ist. Wir würden manchmal am liebsten unsere Mitbürger mit beiden Armen fassen, sie schütteln und ihnen zurufen: « Merkt ihr denn nicht, daß Toepffer einer der charmantesten Köpfe ist, den die Schweiz je hervorgebracht hat? Sind diese Bildergeschichten nicht künstlerisch bezaubernd,

unglaublich lustig und aktuell wie zur Zeit ihrer Entstehung? »

Beim vorliegenden Album handelt es sich um eine Faksimile-Ausgabe der ursprünglichen Edition, aber mit deutschem Text. Das Buch enthält 72 Seiten im Format 17,5 × 27,5 cm. Es ist reizend eingebunden, im Stile der damaligen Zeit.

Nach Verkauf der paar hundert Exemplare, die wir noch besitzen, wird es uns nicht mehr möglich sein, das Werk neu aufzulegen, denn heute müßte der Verkaufspreis mit mindestens Fr. 18.— festgesetzt werden.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG
