

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte

**Band:** 5 (1929)

**Heft:** 38: R

**Rubrik:** Die Seite der Frau

#### **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:** 21.02.2026

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

# DIE SEITE DER FRAU

Tee war im Anfang eine nur den Chinesen bekannte Medizin, wurde sogar auch äußerlich gegen Rheumatismen angewendet. Auch im Reich der Mitte wurde er erst allmählich als Getränk bekannt und kam ziemlich spät erst nach Japan. Was bei uns bei Kinderfesten und dergleichen kesselweise und aus Metallkannen als Tee ausgeschenkt wird, ist Gebräu, das ein Chinese oder Japaner nie trinken würde. Die Kunde von Tee als einem angenehmen Getränk kam Ende des 16. Jahrhunderts über Holland nach Europa und seit Mitte des folgenden Jahrhunderts galt England als der Teil des Abendlandes, der das meiste Verständnis hatte für Tee. Heute hat jede Kleinstadt ihren «Tea-Room», aber nur wenige wissen, daß – wie Kakuzo Okakura sich ausdrückt – Tee ein Kunstwerk ist und Meisterhände braucht, um seine edlen Eigenschaften zur Entfaltung zu bringen. Bei den Tibetanern

## VOM TEE UND SEINER ZUBEREITUNG



Aus der innen mit Flaschenverschluß ausgerüsteten Teeschale werden die Teeblätter in die vorwärmede Porzellankanne getan. Man rechnet auf die Person 1 Löffel voll. – Links am Tisch: über dem Spiritusapparat der Wasserkessel, der von mancher unserer Hausfrauen irrtümlicherweise direkt als Teekessel benutzt wird.

gehört auf unsern Teetisch? Zum Teil zeigen es unsere Bilder. Das wichtigste Gerät ist die Teekanne, die niemals aus Metall sein soll, nie zu anderm benutzt und nie mit Soda-wasser, sondern nur mit warmem Wasser ausgespült werden darf. Nach Fürstin Lichnowsky wird auch der beste Tee verdorben durch zu schnelles Nachgießen heißen Wassers, durch zu viel oder nicht gekochtes Wasser, durch eine nicht vorgewärmte Teekanne. Man wärmt die Kanne aus Ton, Fayence oder Porzellan vor mit heißem Wasser und indem man sie auf den Wasserkessel stellt. Nach Ausschütten des Wassers verfährt die genannte Kennerin wie folgt: 2-4 Teelöffel in die sofort wieder zu schließende Kanne und diese nochmals auf den Wasserkessel stellen, so daß die Teeblätter gleichsam im Dampfbad aufgehen. Darauf gerade soviel siedendes Wasser gießen, daß sich ein Blättersumpf ergibt, der – das wichtigste Moment! – 1 bis 3 Minuten ziehen muß. Ganz langsam dann siedendes Wasser zugießen, daß sich eine Quantität von ungefähr zwei Tassen ergibt, die wiederum etwas ziehen muß. Dann kann man durch langsamen Nachguss siedenden Wassers auffüllen oder von dem Extrakt zwei Drittel oder auch weniger in die Tasse gießen und je nach Belieben mit heißem Wasser die Tasse vollständig füllen. Der Kenner hat für die verschiedenen Teesorten seine bestimmten Regeln und richtet sich auch nach der Stärke, wie der Tee gewünscht wird. Ganz zu verponnen ist das «Tee-Ei», weil Tee eben mit Metall nie-mals in Berührung kommen sollte.



Die Teetasse sollte mit heißem Wasser vorgewärmt werden, damit der Tee nicht bei Berührung des kalten Porzellans «erschrickt»

werden heute noch die Teeblätter gedämpft, im Mörser pulverisiert, zu einem Kuchen geformt und dann zusammen mit Reis, Ingwer und andern Gewürzen, Salz, Orangenschale, Milch, mitunter sogar mit Zwiebeln zu einem undefinierbaren Syrup gekocht. In seiner «Heiligen Schrift vom Tee» bezeichnet der Chines Cha-king Quellwasser aus den Bergen als das beste für den Tee; unser hartes Zürichseewasser hätte ein so großer Mann niemals für seinen Tee verwendet. Aus einem in buddhistischen Klöstern gepflegten Tee-Ritual, das das Genießen einer Schale Tee mit sakramentaler Feierlichkeit umwob, entstand im 15. Jahrhundert die japanische Tee-Zeremonie und im sog. Teismus gewann der Tee Einfluß auf die ganze japanische Kultur, auf Wohnen, Kleidung, Porzellan, Malerei, Literatur. Was ist abendländische Poesie der Blume segnen die Poesie, die Japan um den Tee zu weben wußte. Der eigentliche japanische Tee-raum ist eine strohgedeckte Hütte von puritanischer Einfachheit und höchstens fünf Personen Raum gewährend. Aber – mit erdenklichster Sorgfalt aus erlesenem Material erstellt. Wie der schmale Pfad, der vom Wohnhaus zur Teehütte führt und die niedere Tür den Besucher zwingen, sich vom Alltag zu lösen und sich zu erniedrigen, so soll der Mangel an Zierat die Konzentration auf die Teegeräte, die Zubereitung erleichtern und auf den ästhetischen Genuss vorbereiten. Nichts soll die Harmonie stören. Letzter Anklang an solche Sitte wäre, daß auch wir auf unserm Teetisch nichts dulden, was nicht hingehört. Nur die Einzelblume in Kristall sei gestattet. Was aber



Nebenstehendes Bild: Die Kennerin genießt den Tee «leer», das heißt ohne jede Zutat. Sie stellt jedoch in Rücksicht auf den verschiedenen Geschmack ihrer Gäste Zucker, Rahm, Rum, Zitrone auf