

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Der Thee.

Noch immer wächst die weitaus größte Menge Thee in China, seiner ursprünglichen Heimath; doch wird jetzt auch immer mehr Thee in anderen Ländern, als: Japan, Java, Vorder- und Hinter-Indien und Ceylon gebauet, und da in letzteren Ländern viel mehr Sorgfalt auf dessen Anbau, Zubereitung und Verpackung verwendet wird, als in China, so wird der Thee aus diesen Gebieten immer mehr geschätzt, je besser er bekannt 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 Anschauung 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 Kaffeebaumes sich einnistender 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 hiervon geht nach Großbritannien, ein ziemlich großer Theil auch nach Nordamerika und Australien.

Die Theepflanzer auf Ceylon sind fast Alle Europäer. Sie betreiben ihr Geschäft nach wissenschaftlichen Grundsätzen, und da sie gut mit Geldern unterstützt 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 Vorzügen ihres Geschäftsbetriebes. Die in China sehr häufig vorkommenden Fälschungen, als Vermischung mit fremden Blättern oder schon gebrauchten Theeblättern, Parfümierung und Färben, sind in Ceylon unbekannt und würden, wenn sie jemals vorkämen, den mühsam erlangenen guten Ruf des Ceylon-Thee sofort in Frage stellen. Auch für Keilichkeit 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 Unreinlichkeit.

Vom chinesischen Thee unterscheidet sich der Ceylon-Thee durch stärkeren, jedoch sehr angenehmen Geruch und Geschmack; um einen gleich guten Theeaufguss 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 Befinden des Einzelnen ab; die zuträglichste Quantität ist zwei Gramm, also so viel als in einen Kaffeeöffel eben getrichen geht. Manche nehmen bis zu fünf Gramm auf eine Tasse, was jedoch nicht empfehlenswerth ist. Zur Bereitung von Thee nehme man nur reines und frisches Wasser; tauchhaltiges verbessere man durch Zusatz von etwas

Soda oder doppelt kohlensaurem Natron. Man koch das Wasser in einem sorgfältig gereinigten Siedekessel und gieße es erst dann auf den Thee, wenn es siedet und wallt. Der Theetopf sollte vor dem Gebrauche erwärmt werden. Die Theeblätter werfe man in denselben oder man bringe sie in ein in das Wasser hängendes Sieb. Hauptsache 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 Theeaufguss 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 Nutzen derselben; läßt man sie längere Zeit ausziehen, so zieht man neben dem ätherischen Oele, um dessen willen allein der Thee getrunken wird, auch eine große Menge Gerbsäure (Tannin) aus, welche gesundheitschädlich ist und dem Aufguss 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 zweifache Quantität Theeaufguss nicht genügt, man nur wieder etwas frische Blätter und heißes Wasser auf die alten Blätter im Topf gibt, statt daß man einen ganz neuen Aufguss bereitet.

Die Aufbewahrung der Theeblätter erfordert einige Sorgfalt. Da Thee sehr leicht Feuchtigkeits- 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 weithalsigen Glasflaschen mit eingeschlossenen Glasstöpseln auf, und diese Blechbüchsen oder Glasflaschen sollten vor dem Gebrauche mit einem heißen Aufguss bereits gebrauchter Theeblätter ausgewaschen werden. Durch die angegebene dichte Abperrung 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 Schranke aufstellen oder mit undurchsichtigem Papier überkleben.

Ein Vergleich der Mächtigkeit des Thee mit der Mächtigkeit des Kaffee, welcher festerer auf dem festländischen Europa noch immer mit besonderer Vorliebe, obwohl fast immer mit sehr zweifelhaften Citrarguten vermischt, getrunken wird, fällt jedenfalls zu Gunsten des Thee aus. Wie leicht und einfach ist nur die Bereitung desselben! 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 desselben in der richtigen Stärke durchaus keinen Schaden bringe. Wer durch Thee sich zu stark

aufgeregt 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 wunderbar 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 erstarrt nach Hause kommt. Kein Mittel erwärmt so schnell und so angenehm, wie eine Tasse warmer Thee; da können Wein, Kirchwasser, und was sonst noch zu diesem Zwecke genommen wird, nicht konkurriren. Der Thee ist drittens ein ebenso gutes schweiß- und harntreibendes Mittel, als z. B. Lindenblüthen-, Wollblumen- und dergleichen Thee. Nicht nur das warme Wasser ist in befeigter Richtung wirksam, auch das Thee- und das flüchtige Oel regen das Blutleben so auf, daß dadurch die Schweiß- und Urinsekretion gefördert wird. Und wenn man bei alledem noch bedenkt, daß der achte Thee jedenfalls tausend Mal angenehmer schmeckt, als Lindenblüthen- und Wollblumen-Thee, so ist schwer zu begreifen, wie man immer noch zu solch bestialem (!) Jutur greifen mag, während etwas so Herrliches zur Verfügung steht! Endlich wird der achte Thee häufig als Mittel gegen Magenkrämpfe gebraucht; er bezieht in diesen Fällen den eben angeedeuteten 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 echte Thee-geschmack eingehüllt, und der Zusatz von Milch oder Rahm ist dem Magen weniger zuträglich. Ein gemeiner Zusatz ist Brauntwein, selbst wenn er von der besten Sorte wäre; der Thee-geschmack wird verdorben und die angenehm aufregende Wirkung wird in eine unangenehm erregende verwandelt. Sehr häufig fest man dem Thee Vanille oder Zimmt 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 Oswald.

NB. Wir verweisen die werthen Leserinnen auch auf das bezügliche Inserat in diesem Blatte.

Durch Ausverkauf ist unser Lager voll-

kommen geräumt und empfehlen [759-3]

unsere neuesten Damenkleiderstoffe für's Späthjahr à 85 Cts. per Elle oder Fr. 1.45 per Meter, doppeltbreit, garantirt reine Wolle. **Seitinger & Co.,** Centralhof, Zürich.

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

Feine spanische Weine: Malaga, Sherry, Sanitäts-, Tisch-

und Dessert-Weine, Madeira und Oporto versenden in Kisten von 12 Flaschen an, ab Basel, zu billigen Preisen: **Pfaltz, Hahn & Cie., Barcelona** u. Basel, Hoflieferanten S. M. der Königin-Regentia von Spanien. Direkter Import. Preisliste franco. [9]

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. Pfd. (906 Gr.) Fr. 7. —
1 „ „ 1 „ (453 Gr.) „ 3.50
1 „ „ 1/4 „ (113 Gr.) „ 1.20

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

Franco gegen Nachnahme. Wiederverkäufer und Abnehmer von mindestens 10 Pfund erhalten Rabatt. [800]

Müller's Kokosnussbutter

wird von ersten Aerzten und Chemikern rühmlichst 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.“ — **Sprängli & Sohn** in Zürich bemerken: „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 pünktlich Fettgehalt und feinem Geschmack vorzüglich zu Backwerk und für die Küche.“ — **Preis per Pfund à Fr. 1.**

Feinstes Kochfett

von reinem Geschmack wie Butter, per 4-Pfund-Büchse à Fr. 4.

Zu geneigter Abnahme empfiehlt sich bestens

785]

F. Henne, Schmidgasse 10, St. Gallen.

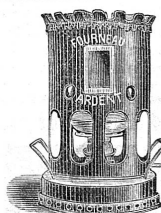
Haarlemer Blumenzwiebeln

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

A. Fr. Stumpff, St. Gallen,

en gros Samenhandlung en détail.

781]



Petrol-Gas Kochapparate

Marke

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

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

J. Eicher, Lampist,

Lampen- u. Kucheneinrichtungsmagazin, 24 Schmidgasse 24. [750]

Heinr. Weber, St. Gallen
(Nachfolger von Wilh. Koch)
Nähmaschinenhandlung
Garn, Seide, Oel, Nadeln, Maschinenheile
Eigene Reparaturwerkstätte
786] aller Systeme Nähmaschinen.

— Billigste, reellste —

Bezugsquelle für Corsets:Für Auswahlendungen
angeben, wie das Maass genommen wurde.

— Preisangabe erwünscht. —

Frau Amsler-v. Tobel, Corsetfabrikation, Zürich.

[94]

Laden: unter'm Hôtel Schwert.**10-jährige Spezialität!**
Selbstverschliessbare Einmachbüchsenmit 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]

BürstenwaarenBodenwischer, Reisbesen, Handkehrwische mit kurzem und langem Stiel,
Tischwischer, lackirt, Teppichbeseli, Schrupper, Fegbürsten, Fassbürsten,
Viehbürsten, Teppichbürsten, Lampenwischer, Flaschenbürsten, Pfannen-
beseli, Besteckbürsten, Anstreich-, Glanz- und Abreibbürsten, Maurer-
und Malerpinsel, Kleider-, Hut- und Haarbürsten, Frottirbürsten.**Teppichwaaren**

Cocos- und Jutenläuferstoff in verschiedenen Breiten, Tapiserieläufer.

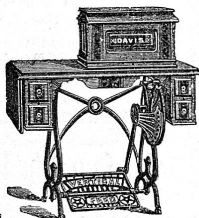
Wachstuchauf Barchent und Mousseline in 85, 100, 115 und 137 cm. Breite, in ver-
schiedenen Farben.**Thürvorlagen**

in Stroh-, Seegras und Spatterin, Bürstenteppiche etc.

Die höchst erreichbaren Auszeichnungen.

London 1887: Ehren-Diplom.

Paris 1885: Ehren-Diplom.

Die neue Davis-Nähmaschine
mit Vertikal-Transportirvorrichtung.Die „Davis“ unter-
scheidet sich in ihren Grund-
zügen ganz von den übrigen,
im Gebrauche vorkommen-
den Nähmaschinen und ver-
einigt in der vollkommen-
sten Weise in sich Kraft,
Einfachheit u. Dauerhaftig-
keit mit aussergewöhnlicher
Leistung bei verschiede-
nartigster Verwendung. —
Das verticale Transportir-
system der Davis-Nähma-
[21]schine sichert unbedingte
Genauigkeit der Funktion
bei den stärksten wie bei den
leichtesten Stoffen, wodurch
Regelmässigkeit, Schönheit
und Solidität der Nähte er-
reicht wird, und in Folge
dessen sich diese Maschine
für jede Art von Beruf eig-
net. — Dieselbe 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 1883 — den höchsten für Nähmaschinen
ertheilten Preis.

Vertreter für die Ostschweiz (ausgenommen Bezirk Zürich):

A. Rebsamen, Nähmaschinenfabrik in Rütli (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,
Saucen, Gemüsen etc.**cond. Fleisch-Bouillon**zur sofortigen Herstellung einer nahr-
haften, vorzüglichen Fleischbrühe
ohne jeden weiteren Zusatz.**Fleisch-Pepton**wohlschmeckendstes u. leichtest assimilirtbares Nahrungs- u. Stärkungs-
mittel für Magenkranken, Schwache und Reconvalescenten.Zu haben in den Delicatessen-, Droguen- und Colonialwaaren-Hand-
lungen, sowie in den Apotheken.

Man achte stets auf den Namen „Kemmerich“.

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

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

**Médailles d'or**
et d'argentet 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 „Haktli“, Mollis (Glarus)

Vorsteherin: Frä. Beglinger.

Lemm-Marty, St. Gallen,

Lager in fertigen Eisen-, Messing-
und Stahlwaaren. Seilerwaaren. Grösste Aus-
wahl in Werkzeugen, Vorlagen, Holz und
Beschlagen für Laubsäge-Arbeiten.**Hinner's amerikanische Harmonium**

anerkannt als die besten u. billigsten.

Alleinverkauf für die Schweiz:

G. Tillmann, Langnau (Kt. Bern). 2

Hôtel & Pension Reber

16 Locarno am Langensee (Tessin).

Bestempfohlenes Haus für Reisende von
und nach dem Süden. Schöne Lage am See.
Wirth: Deutsch-Schweizer. Billige Preise.**G. Winkler & Cie., Russikon**

(Kanton Zürich)

Fabrik von Kraft-Essenz und Eisen-Essenz.

Versandt durch die ganze Schweiz franco.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt

und Druckerei

14 C. A. Geipel in Basel

Prompte Ausführung der mir in Auftrag
gegebenen Effekten.**Die Parqueterie von E. Pfenniger**

Wädenswil

empfiehlt sich zur Erstellung aller mög-
lichen Parquets unter Zusage prompt-
er und billiger Bedienung.**Boos-Jegher, Zürich-Neumünster,**

Kunst- und Frauenarbeit-Schule

Praktische Töchterbildungs-Anstalt.

Waschanstalt und Feinglättere

von Läubli-Kieferle,

Bahnhofstrasse 1512, St. Fiden.

Handbetrieb. Sorglichste, aufmerksamste
Bedienung. [16]**Fischhandlung, gros & détail**

Gebrüder Läubli, Ermatingen, Bodensee.

Spezialitäten: Seeforellen, Blaufelchen,
Hechte, sowie sämtliche Bodenseefische
frisch und billigst.**Schulbuchhandlung Antenen, Bern.**

Grösste Lehrmittelanstalt der Schweiz.

Schreib- und Zeichnungsmaterialien, Ma-
tensilien, Bureauartikel. Katalog gratis.**Atelier und Lehrinstitut für**

Damenschneiderei

Schw. Michnewitsch, Zürich, Lindenhof 5.

Kunstfärberei und chem. Waschanstalt

C. Werner, Rorschach

Wäscherei und Färberei

von Damen- und Herren-Garderobe.

C. Sprecher, z. Schlössli, St. GallenSchreib- und Zeichnungsmaterialien, Ma-
tensilien, Bureauartikel. Katalog gratis.**Spezialität in Laubsäge-Artikel.**

(Preislisten und Kataloge zu Diensten.)

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 billigste Weise immer lebendig zu erhalten; damit kann sich jede Firma in gefälliger
und kürzester Art dem konsumirenden Publikum in monatlichen Zwischenräumen wieder in Erin-
nerung bringen. Für Spezialitäten ist dieser Modus ganz besonders 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 Eigen-
schaft als Familienblatt gelangen diese kleinen Anzeigen in die Hand von mindestens 15,000 Lesern
in den besten Kreisen der ganzen Schweiz.**Bestell-Schein.**Unterzeichnete..... abonniere..... hiemit auf..... monatliche
Einrückung des beigefügten Inhaltes im Spezial-Adressen-Anzeiger der
„Schweizer Frauen-Zeitung“.

Ort und Datum:

Firma: