

## Für unsere Frauen.

### Sachgemäße Teebereitung.

Es ist die Pflicht eines jeden Verbrauchers, während der Kriegszeit den ihm zu Gebote stehenden Tee gützlich auszunützen. Das geschieht entweder durch mehrfaches Aufbrühen der ganzen oder durch einmaliges Aufbrühen der zermahlenen Blätter (wie die Ausnützung des Bohnenkaffees desto vollständiger erfolgt, je feiner er gemahlen ist). Hiedurch wird — wie die „Hamb. Nachrichten“ schreiben — ermöglicht, aus der gleichen Menge Teeblätter die doppelte Menge Teegetränk herzustellen. Beim ersten Verfahren müssen die Abgüsse schnell nacheinander hergestellt und am besten untereinander gemischt werden; wenn der erste Aufguss stark ausgenützt ist, muß man für den zweiten Aufguss die Blätter des ersten mit einer geringen Menge frischer Teeblätter ergänzen, sonst bekommt der zweite Aufguss einen weniger guten Geschmack als der erste. Beim zweiten Verfahren (einmaliger Aufguss) muß der Tee kurz vor dem Gebrauch mittelst einer Mühle nach Art der Kaffeemühle so fein als möglich zermahlen werden. Man darf aber nur eine Mühle verwenden, die ausschließlich für Tee dient, und nicht etwa vorher für Kaffee, Gewürz oder anderes gebraucht worden ist, da Tee bekanntlich sehr empfindlich ist und jeden fremden Geschmack und Geruch sofort annimmt. Namentlich zur Herstellung größerer Teemengen ist die Zermahlung der Teeblätter sehr zu empfehlen. Um zu vermeiden, daß die Rückstände der Aufgüsse mit in die Tasse kommen, muß besonders vom gemahlene Tee der Abguss sehr vorsichtig erfolgen. Bei der Bereitung eines zweiten Aufgusses kann der Tee 10 Minuten ziehen. Tee muß stets in luftdicht verschlossenen Blech- oder Porzellangefäßen trocken aufbewahrt werden. Starke Temperaturunterschieden ausgesetzte Räume (wie Küchen) sind dafür nicht geeignet. Alle für die Teebereitung in Frage kommenden Geschirre und Gebrauchsgegenstände sollen nur für Tee allein Verwendung finden und ausschließlich mit heißem Wasser gereinigt werden.