

STUDIA
ETYMOLOGICA
BRUNENSIA

3

Editorky:

Ilona Janyšková
Helena Karlíková

Nakladatelství Lidové noviny
Praha 2006

Sborník vznikl a byl vydán díky finanční podpoře Grantové agentury České republiky (grant č. 405/04/1179), Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky (projekt č. LC 546) a šlechtitelské stanice vinařské Vinselekt doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc.



Recenzentka: PhDr. Eva Havlová, CSc.

© Ilona Janyšková, Helena Karlíková

ISBN: 80-7106-997-3

Teebutter – tschechisch *čajové máslo*, slowakisch *čajové maslo*, ungarisch *teavaj*, slowenisch *čajno maslo*, kroatisch *čajni maslac*

Stefan Michael Newerkla

0. Begriffsklärung

0.1. *Teebutter*, ‘eine feine Butter’ (ÖWB 2001: 591), ist ein Terminus der Warenkunde, der bis in die Zeiten Österreich-Ungarns zurückreicht. Seit damals unterscheidet der österreichische Lebensmittelkodex bei der Butter¹ unterschiedliche Qualitätsstufen:² *Teebutter* bezeichnet die höchste Güteklasse 1. Sie besitzt einen mild-säuerlichen Geschmack bei Sauerrahmbutter bzw. einen Obersgeschmack bei Süßrahmbutter. Für die Herstellung darf nur Milch oder Milchrahm verwendet werden. Als Güteklasse 2 folgt die *Tafelbutter*, die bereits leichte Geruchs- oder Geschmacksfehler aufweisen kann. Die niedrigste Güteklasse 3 bildet die *Kochbutter*, die außer zum Kochen auch zur Herstellung von Butterschmalz und Butterreinfett verwendet wird.³ Alle anderen gängigen österreichischen Bezeichnungen wie *Almbutter*, *Bauernbutter*, *Fasslbutter*, *Frühstücksbutter*, *Grasbutter*, *Landbutter*, *Primina*, *Sennereibutter*, *Sommerbutter* etc. benennen keine eigene Qualitätsstufe.⁴

0.2. Beim Wort *Teebutter* als Fachausdruck für die höchste Qualitätsstufe von Butter handelt es sich um einen sog. „staatsräumlichen Austriazismus“ (Pohl 1999). Denn er fand rasch nicht nur im bairischen, sondern auch im alemannischen Sprachgebiet Österreichs Verbreitung⁵ und wurde als Terminus der Warenkunde wortwörtlich in einige Sprachen der ehemaligen Habsburgermonarchie übersetzt: tschechisch *čajové máslo*, slowakisch *čajové maslo*, ungarisch *teavaj*, slowenisch *čajno maslo*, kroatisch *čajni maslac*.⁶ Woher aber rührt der Name *Teebutter*? Wie ist er motiviert? Dazu gibt es im Internet, in den Printmedien und in diversen Publikationen unterschiedliche Erklärungen.

¹ Zur Kulturgeschichte der Butter siehe Kerl/Stohmann (1874: 1739–1740).

² Ursprünglich gab es im österreichischen Lebensmittelkodex sogar fünf Qualitätsstufen (Codex 1917: 110).

³ So auch *Wikipedia*, Stichwort Butter.

⁴ Die bundesdeutschen Qualitätsstufen *Markenbutter* und *Molkereibutter* sind wie die Schweizer *Vorzugsbutter* und *Käsereibutter* sowie die süddeutsche Bezeichnung *Anken* für unseren Beitrag unerheblich.

⁵ Dies beweist etwa eine alte, aus Lindenholz geschnitzte Butterform (*buttermoatl*) der zur Gemeinde Schröcken gehörigen Alpe Batzen-Obergaden in Vorarlberg, die die Oberfläche des Butterballens mit Verzierungen und der Inschrift „Theebutter“ prägt (Lisch 2003: 72–73, Inv. Nr. 124).

⁶ Das polnische Äquivalent lautet *masło deserowe* im Unterschied zu *masło stolowe* und *masło kuchenne*.

1. Teebutter und das britische Königshaus

1.1. Am häufigsten stößt man heute auf eine Verbindung des Begriffs *Teebutter* mit dem britischen Königshaus, so etwa unter dem Stichwort „Butter“ in der freien Internetenzyklopädie *Wikipedia*:

„Die Bezeichnung Teebutter stammt aus dem Jahr 1904, als das britische Königshaus erstmals Butter aus dem österreichischen Schärading orderte. Diese wurde dort zu Teegebäck verarbeitet, das zum Fünf-Uhr-Tee serviert wurde. Hieraus entstand die Bezeichnung Teebutter, [...]“ (<http://de.wikipedia.org/wiki/Butter>, 17. 8. 2005)

1.2. Ähnliche Auslegungen finden sich bis dato auf zahlreichen Internetseiten,⁷ in diversen Zeitungen,⁸ Prospekten, Handelsblättern etc., und so lautet auch die Erklärung der Ernährungswissenschaftlerin Sabine Bisovsky in Texten für die Lebensmittelindustrie.⁹ Auf meine Bitte nach der Nennung von Quellen, erhielt ich zur Antwort, dass diese Informationen direkt von der Firma Schäradinger stammen.¹⁰

1.3. Auf den Internetseiten dieser Firma, die zum Molkereiverband Berglandmilch¹¹ gehört, steht in der Tat zu lesen:

„Im Jahre 1900 hat die erste ‚Theebutter‘ Österreichs das Licht der Welt erblickt. Schäradinger hat damals unter diesem Namen die oberösterreichische Butter an den englischen Königshof exportiert. Dort wurde aus der feinen Butter erster Güteklasse das ‚Theegebäck‘ für den traditionellen 5 Uhr Tee zubereitet. Daher auch der noch heute in Österreich bekannte Name TEEBUTTER, [...]“ (http://www.schaerding.at/101_329_DEU_SCHD_BUTTER.htm, 17. 8. 2005)

1.4. Auf meine Anfrage hin wurde Ulf Schöttl, Marketingleiter der Zentrale der Berglandmilch in Pasching, aktiv, ohne aber die Herkunft des Namens klären zu können.¹² Faktum ist, dass 1899 ein erster Zusammenschluss der Butterproduzenten des Gerichtsbezirkes Obernberg zu einer Teebutter-Verkaufsgenossenschaft in St. Martin erfolgte.¹³ Diesem Beispiel folgten Bauern in anderen Gegenden des Inn- und Hausruckviertels. Georg Wieninger, einem Agrarfachmann und Gutsbesitzer in Otterbach bei Schärading, gebührt das Verdienst, zur Lösung der milchwirtschaftlichen Absatz-

⁷ Beispielsweise <http://www.mpex.sagehost.de/products.htm> (18. 8. 2005) mit dem frei erfundenen Zusatz „Seit damals wird Butter gerne auch als die ‚Milch der Könige‘ bezeichnet.“

⁸ Vgl. etwa die Antwort von Birgit Weidinger auf einen Leserbrief in der Süddeutschen Zeitung (Weidinger 2004: 98).

⁹ http://www.tetrapak.de/at/verpackung/getraenke/milch/milchprodukte/print_index.html (17. 8. 2005); http://www.milch.com/html/cont_wissenswertes_fa_q_butter.asp (17. 8. 2005).

¹⁰ Elektronische Mitteilung von Mag. Sabine Bisovsky vom 7. 4. 2005.

¹¹ Dieses größte österreichische Molkereiunternehmen entstand 1995 durch den Zusammenschluss der Schäradinger Landmolkerei, der Linzer Molkerei, der Milchunion Alpenvorland, der Bäuerlichen Milchunion, der Molkerei im Mostviertel und der Milchverarbeitung Desserta. Seit 1999 gehört auch das Rottaler Milchwerk in Bayern zur Berglandmilch.

¹² Telefonat vom 14. 4. 2005; elektronische Mitteilung vom 14. 4. 2005.

¹³ Die erste Molkerei-Genossenschaft nach modernen Grundsätzen entstand in Österreich 1868 in Götzis in Vorarlberg. Schon ein Jahr vorher war der Käsehandlungsverein Bezaun als Verkaufsverband mehrerer Sennereien gegründet worden. (Winkler 1899: 375) Die erste städtische Zentrifugenmolkerei der Monarchie war seit 1879 die Genossenschaftsmolkerei in Brno (Brünn). (Winkler 1899: 382).

frage eine Vereinigung dieser Teebutter-Verkaufsgenossenschaften in der Ersten Zentral-Teebutter-Verkaufsgenossenschaft Schärading angeregt und mit 30. Jänner 1900 auch verwirklicht zu haben.¹⁴ So begann die Erfolgsgeschichte der Schäradinger Teebutter, die bereits 1901 auf den Kochkunst- und Nahrungsmittelausstellungen in London mit dem „Großen Preis“ und in Paris mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und damit den Ruf der österreichischen Teebutter international begründete.¹⁵ (Schäradinger 1930: 19, 21, 40; 1950: 42–43, 46). Der Name *Teebutter* bestand aber jedenfalls schon vor dem Anlaufen des Exportgeschäfts.

2. Teebutter, Teebäckerei und ein oberösterreichischer Agraringenieur

2.1. In Österreich gibt es ein Buch mit dem Titel *Blöde Briefe an g'scheite Leut'*. Sein Herausgeber konfrontiert seit Jahren Behörden und Firmen mit den absonderlichsten Fragen, unter anderem wandte er sich auch an die Österreichische Milch-Informations-Gesellschaft (ÖMIG) hinsichtlich der Herkunft des Begriffs *Teebutter*. Der damalige Direktor der ÖMIG, Dipl. Ing. I. Altmann, antwortete ihm am 29. 6. 1993 mit folgenden Worten:

„Am 30. Jänner 1900 wurde die ‚Erste Central-Theebutter Verkaufsgenossenschaft Schäradinger‘ gegründet. Gründer war der österr. Agrarfachmann Ing. Georg Wieninger, [...]. Besonders beeindruckte [sic!] ihn auch die englische Sitte der Teestunde, bei der auch feines Gebäck (Teebäckerei) gereicht wurde. Und so beschloß der Genossenschaftsgründer, der kultivierten Lebensart nachzueifern und die Buttersorten höchster Qualität als ‚Teebutter‘ zu bezeichnen. Seither also heißt die Butter besonderer Qualität in Österreich ‚Teebutter‘. Ganz einfach, weil ein oberösterr. Agraringenieur von der englischen Sitte des Fünf-Uhr-Tees und der guten, mit Butter hergestellten Teebäckerei angetan war.“ (KOSILO 2002: 419)

2.2. Auch dieser Erklärung fehlt es an Historizität, denn die *Teebutter* ist in österreichischen Landen schon vor 1900 gängig. Sie findet sich unter anderem bei Peter Altenberg (1896),¹⁶ in einem Handbuch des Molkereibetriebes (Baumeister 1895: 214),¹⁷ als *teavaj* in der ungarischen Enzyklopädie *A Pallas Nagy Lexikona* (PNL 1897, Stichwort *vaj*; Zitat siehe 6.5.) bzw. als *čajové máslo* in einem tschechischen Handbuch der Milchwirtschaft (Pichová-Poláková 1891: 113; Zitat siehe 6.5.).

2.3. Der Deutungsversuch erinnert in seiner Konzeption ein wenig an die Erklärung des Begriffs *Teewurst* (vgl. tsch. *čajovka/čajový salám*, ung. *teakolbász*); auch die zeitlichen Entstehungsparallelen sind auffällig. Als Ursprungsort der Teewurst gilt der

¹⁴ Teebutter-Verkaufsgenossenschaften gab es auch in anderen Ländern, so z.B. seit 1906 die „I. Obersteirische Alpen-Teebutter-Verkaufsgenossenschaft Trofaiach“ in der Steiermark. (Molkereien 1911: 118)

¹⁵ Als Markenemblem wählte man damals in Schärading die Teekanne, für die Wiener Zweigniederlassung der Ersten Republik vorübergehend auch die Teeschale. (Schäradinger 1930: 19, 40; HbMw 1936: 487).

¹⁶ „Sie sass in der Milchhalle mit ihrer Mutter und trank weiss-gelbe dicke Milch und ass goldbraunes Landbrod, dichtporiges duftendes mit Theebutter und Honig. [...]. Um sechs Uhr kam Albert. Da wurde sie rosig. Albert bestellte das dichtporige duftende Landbrod mit Theebutter und Honig.“ (Beginn von *Don Juan, Idylle*).

¹⁷ „In Österreich wird die feinste Butter als so genannte Theebutter bezeichnet.“

Ort Darlowo (Rügenwalde) in Hinterpommern. Carl Müller hat dort um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert eine streichfähige Wurst erfunden, deren Zutaten sehr fein zerkleinert werden. Bezüglich des Namens heißt es:

„Wie zu damaliger Zeit üblich, gab es am Nachmittag Tee. Die Fleischermeister von Rügenwalde bevorzugten dazu einen herzhaften Imbiss und ließen sich statt süßer Backwaren die neuartige feine Streichwurst schmecken. Rasch entwickelte sich diese Wurstsorte zur ständigen Beigabe zum Nachmittags-Tee und so bürgerte sich nach und nach [...] der Name ‚Teewurst‘ ein.“
(http://www.ruegenwalder.de/html/teewurst_spezial.html, 18. 8. 2005)

3. Teebutter als *Tej-Butter (Milchbutter)

3.1. Ein weiterer Erklärungsversuch ist die Zusammenstellung von *Teebutter* mit ungarisch *tej* ‚Milch‘, da ja für die Herstellung von Teebutter nur Milch oder Milchrahm verwendet werden darf. So behauptet der langjährige Leiter der *Plant Breeding and Genetics Section* der *Joint FAO/IAEA Division*¹⁸ der Vereinten Nationen in Wien, Alexander Micke:

„[...] Und Tee-Butter hat nichts mit englischen Butterkeks zur Teestunde zu tun, sondern kommt aus dem Ungarischen (Tej = Milch). Auch die nur in Österreich bekannte alte Margarinensorte *Thea* hat ihren wohl absichtlich irreführenden Namen davon abgeleitet.“ (<http://www.konsument.at/konsument/detail.asp?id=20041>, 17. 8. 2005)

3.2. Was die älteste Küchenmargarine Österreichs *Thea* angeht, so kam es, als 1923 die Margarineproduktion in Wien Atzgersdorf errichtet wurde, im Rahmen der Suche nach einem geeigneten Produktnamen zu einem Preisausschreiben unter dem Motto „5 Millionen Kronen für ein Wort“. Aus den zahlreichen Vorschlägen wurden zunächst fünf Namen ausgewählt – *Dida*, *Gritti*, *Maya*, *Marga* und *Tea* (später *Thea*) – von denen *Thea* zum Sieger gekürt wurde.¹⁹ Rein zufällig hat der Name *Thea* wohl nicht gewonnen; offenbar wollte man damals die Vorbehalte gegenüber Margarine durch die Assoziation des Margarinenamens *Thea* mit der höchsten Qualitätsstufe der Butter entkräften. Die ältere Generation erinnert sich zweifellos noch an die Reklame: „*Thea* Milch-Margarine schmeckt wie feinste Teebutter.“²⁰

3.3. Doch mit ungarisch *tej* haben weder *Thea* noch die *Teebutter* unmittelbar etwas zu tun. Vielmehr fragen sich Ungarn selbst häufig, woher *tea* ‚Tee‘ in *teavaj* ‚Teebutter‘ rühre. „*Azt tudom, hogy mi a különbség a főző / sütővaj és a teavaj között, azonban nem tudom, hogy mi köze a teához.*“²¹ (Bíró 2005). Der ungarische Humorist Sándor Fábry zählt diese Frage gar zu den größten Geheimnissen unserer Zeit. Laut Auskunft des bekannten Slawisten der Eötvös Loránd Tudományegyetem (ELTE) in Budapest

¹⁸ FAO = Food and Agriculture Organization/Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation; IAEA = International Atomic Energy Agency/Internationale Atomenergiebehörde.

¹⁹ <http://www.thea.co.at/index.php?show=geschichte> (17. 8. 2005).

²⁰ Ausschnitt aus dem Bild *Kriegsende in Wien* (1945) von Otto Croy, Bildarchiv Austria, Inventarnummer CRO 104W. Die Reklame stammt vom Bahnübergang Hauptzollamt.

²¹ [Ich kenne den Unterschied zwischen Koch-/Back- und Teebutter, aber ich weiß nicht, was das mit Tee zu tun hat.]

András Zoltán kommt *teavaj* im Ungarischen nur als schriftsprachlicher Ausdruck der Warenkunde und in manchen Rezeptbüchern vor. Da *teavaj* keine Wurzeln in der Umgangssprache hat, sei das Wort wahrscheinlich aus dem österreichischen Deutschen vermittelt worden.²²

4. Teebutter für den *Tibetanischen Buttertee* (*Po Cha* oder *Sutschia*)

4.1. Im Frühjahr 2005 ließ die Mitarbeiterin des *National Geographic Magyarország* Zsuzsa Bíró auf einem ungarischen Internetportal mit einer neuen Begründung für den Begriff *teavaj* 'Teebutter' aufhorchen. Sie schreibt dort (Bíró 2005):

„A Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló igen kacífántos és hivatalos dokumentum szerint „a teavaj tejszínből, tej eredetű tejsavkoncentrátum hozzáadásával vagy anélkül készült, »víz a zsírban« emulzió típusú vaj. [...] A szendvicsvaj zsirtartalma előírás szerint 68–72 százalék, [...]. A teavaj és a márkázott vaj egyaránt 80 százalék zsírt kell hogy tartalmazzon. És ez az elnevezés kulcsa! Tibetben és Ázsia sok egyéb országában is nagy hagyománya van a vajas teák fogyasztásának. A hagyományos tibeti vajas tea, a Po Cha a víz és a teafü mellett tejet, sőt és vaját tartalmaz. Minél zsírosabb a hozzáadott tej és vaj, annál kellemesebb a tea íze és állaga. A nagy zsirtartalmú vaját hívjuk tehát teavajnak, hiszen – bár ritkán vetemedünk ilyesmire – ha vajas teát készítenénk, a kis zsirtartalmú szendvicsvajjal vajmi kevésre jutnánk.“²³

4.2. Die angeführte Begründung kann lediglich die Motivation des Begriffs *Buttertee* schlüssig erklären, nicht aber jene der *Teebutter*, abgesehen davon, dass in jenen Breiten, in denen die *Teebutter* Verwendung findet, der Genuss von Milchsuppe (ung. *tejleves*) und nicht Buttertee verbreitet ist. Bíró's Einfall ist überdies nicht neu. Schon Walter Kosar beschwerte sich in der Gestalt des Inders Trevor Singh-Mukti beim Österreichischen Molkerei- und Käseverband, da die von ihm verwendete *Teebutter* bei der Teezubereitung keine guten Ergebnisse liefere: „Gleich wieviel Butter ich auch in das kochende Wasser schmeisse, es wird kein Tee daraus.“ (KOSILO 2002: 418).

²² Elektronische Mitteilung vom 9. 8. 2005.

²³ [Das ungarische Lebensmittelbuch enthält die nationalen Produktbeschreibungen, handelt von verbindlichen Vorschriften; diesem sehr übertrieben komplizierten und amtlichen Dokument zufolge „ist Teebutter eine aus Rahm bzw. eine mit oder ohne Zugabe von Milchsäurekonzentrat aus Milch hergestellte Butter vom Typ einer ‚Wasser-im-Fett‘-Emulsion.“ [...] Die Sandwichbutter hat einen vorgeschriebenen Fettgehalt von 68–72 %, [...]. Die Teebutter und auch gleichermaßen die Markenbutter müssen 80% Fett enthalten. Und dies ist der Schlüssel zur Bezeichnung! Denn in Tibet und in vielen übrigen Ländern Asiens gibt es auch eine große Tradition im Konsum von Tee mit Butter. Dieser traditionelle tibetanische Tee aus Butter, dieser Po Cha enthält neben Wasser und Teekraut Milch, Salz und Butter. Je fettreicher die beigefügte Milch und Butter sind, desto angenehmer ist der Tee vom Geschmack und der Konsistenz her. Die Butter mit großem Fettgehalt nennt man demgemäß Teebutter, kommt doch – auch wenn man sich selten zu so etwas erdreistet – falls man Tee aus Butter bereitet, mit Sandwichbutter von kleinem Fettgehalt ziemlich wenig heraus.]

5. Teebutter als *Teschener Erzherzogliche Butter*

5.1. Eine völlig andere Erklärung für die Herkunft des Begriffs *Teebutter* bergen die habsburgischen Prunkräume der Albertina:

„Die gegenüberliegende Seite der Enfilade beherbergt das Appartement Erzherzog Carls und beginnt standesgemäß mit dem reich dekorierten Billardzimmer. Der benachbarte Teesalon erinnert namentlich an die qualitativ hochwertigste Butter der K.K. Monarchie, die nach ihrer Herkunft als Teschner (Te)-Erzherzogliche (e)-Butter bezeichnet und von der Habsburgischen Familie unter Erzherzog Friedrich hergestellt wurde.“²⁴

Dieselbe Deutung findet sich auch in einem Artikel der *Wiener Zeitung* (Freund 2000: 7).

5.2. Die Wiener Stadtzeitung *Falter* druckte in einem Glossar zur Albertina (*Kleines Albertina-ABC*) einen ganz ähnlichen Hinweis ab: „**Teebutter**. Geht auf die Molkeereien < Alberts in Ungarn zurück. Abk. für Teschen'sche Erzherzogliche Butter.“ (Dusini 2003).²⁵ Mit Albert ist Herzog Albert Kasimir von Sachsen-Teschen (1738–1822), der Begründer der Albertina im Jahre 1805, gemeint. Als Besucher der Ausstellung „Krone, Schwert & Schaukelpferd – die anderen Habsburger“ auf Schloss Halbturn (Féltorony) im Burgenland bekam man ebenfalls diese Erklärung zu hören.

5.3. Kollegen aus dem heute polnisch-tschechischen Teschen (Cieszyn, Český Těšín) schlossen sich zuletzt dieser Ableitung an. In einer kleinen Tourismusbroschüre mit dem Titel *Cieszyn – mały Wiedeń* [Teschen – ein kleines Wien] ist da im Abschnitt *C. k. dostawcy dworu, czyli cieszyńskie specjały we Wiedniu* [K. k. Hoflieferanten oder Teschener Spezialitäten in Wien] zu lesen:

„Jednym z elementów wiążących w szczególności w sposób niektórych cieszyńskich przedsiębiorców z Wiedniem był tytuł cesarsko-królewskich dostawców dworu. Pierwotnie łączył się on z przywilejem dostarczania towarów danej firmy na dwór cesarski, co jednak w Cieszynie raczej nie miało zastosowania, jako, że produkty spożywcze dostarczała na stoły Habsburgów bezpośrednio Komora Cieszyńska, m. in. bryndzę i masło o nazwie Teebutter (do dzisiaj obecne w wiedeńskich sklepach, skrót od Teschner erzherzogliche Butter cieszyńskie masło arcyksiążęce).“²⁶ (Makowski/Spyra 2003)

²⁴ Internetauftritt der Albertina unter http://www.albertina.at/cms/front_content.php?idcatart=83 (17. 8. 2005).

²⁵ Ähnlich argumentiert auf der Internetseite <http://www.screenagers.at/socialcurrency/sc.php?article=2> (18. 8. 2005) ein Schreiber mit dem Pseudonym Imperatorsum: „Er hatte das Monopol auf Molkereiprodukte in der kuk Monarchie [...] und seine Produkte wurden mit T E E gekennzeichnet (nämlich Teschen Erzherzog) besonders die Butter entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem echten Qualitätsprodukt mit einem Ruf weit über die Grenzen hinaus“.

²⁶ [Eines jener Elemente, die auf besondere Weise einige Teschener Unternehmer mit Wien verbanden, war der Titel kaiserlich-königlicher Hoflieferant. Ursprünglich war er mit dem Privilegium der Warenlieferung einer gegebenen Firma an den kaiserlichen Hof verbunden, was jedoch in Teschen eher nicht zur Anwendung kam. Vielmehr lieferte unmittelbar die Teschener Kammer die Nahrungsmittel auf die Tische der Habsburger, unter anderem Brimsen (Schafskäse) und Butter mit der Bezeichnung Teebutter (bis heute gängig in Wiener Geschäften, eine Abkürzung von Teschner erzherzogliche Butter).]

5.4. Angesichts des reichen Erbes an Spezifika aus Monarchiezeiten im Wortschatz des Deutschen in Österreich, zu denen der ursprüngliche Konnex für viele bereits verloren gegangen ist (z.B. Räuber Hotzenplotz, Wassertrompeter, Logo der Firma Schneekoppe u. a.),²⁷ erscheint diese Herleitung nicht von vornherein abwegig, zumal die Butter aus Teschen damals international ein Begriff war: „[...] as with butter, I nevertheless find a great difference in the appetite with which an aromatic, pale-yellow, fresh, natural butter, such as is made in Teschen, for instance, will be taken and that with which the same person will eat a fatty and tasteless oleo-margarine.“ (*Butter and Oleomargarine* 1913; vgl. auch Biermann 1894: 278). Zugleich würde diese Deutung jedoch voraussetzen, dass die Begriffe in den Nachbarsprachen allesamt falsche Calquierungen wären.

5.5. Unsere schriftliche Anfrage an den Historiker der Albertina Christian Benedik hinsichtlich der Quellen für die genannte Ableitung wurde folgendermaßen beantwortet:

„[...] betreffend des Begriffs ‚Teebutter‘ teilen wir Ihnen mit, dass wir anlässlich der Ausstellung ‚Krone, Schwert & Schaukelpferd‘ in Halbturn Kontakt mit der dort lebenden Familie Waldbott hatten und von Frau Marietheres Waldbott diese Mitteilung erhielten. Inwieweit sie wissenschaftlich haltbar ist, entzieht sich unserer Kenntnis.“²⁸

Auch die zitierten Belege aus Zeitungsberichten gehen auf die Familie Waldbott zurück.

5.6. Ich wandte mich daher schriftlich an Baronin Marietheres Waldbott-Bassenheim, geb. Reichsgräfin von Wickenburg, mit der Bitte um Klärung des Sachverhalts. Baronin Waldbott-Bassenheim ist die Gattin von Baron Paul Waldbott-Bassenheim und Herrn auf Schloss Halbturn (Féltorony). Er war 1924 als Sohn von Freiherr Friedrich Waldbott von Bassenheim und Erzherzogin Alice, der Tochter Erzherzog Friedrichs von Österreich (1856–1936), dem Erben Erzherzog Albrechts,²⁹ in Magyaróvár (Ungarisch Altenburg) geboren worden. Pauls Großvater Friedrich verfügte als Großgrundbesitzer über enorme Reichtümer und war von 1914–1917 Oberbefehlshaber der k. u. k. Armee. Auch Paul schlug die militärische Laufbahn ein, konnte aber als Berufsoffizier nach dem Zweiten Weltkrieg nicht mehr in seiner Heimat bleiben. 1956 trat er das ihm verbliebene Erbe an und wurde damit Besitzer von Schloss Halbturn

²⁷ Hotzenplotz als dt. Name des Orts Osoblaha in Mährisch-Schlesien; Wassertrompeter als Einwohner des Orts Wassertrompeten, heute Ostromeč bei Horšovský Týn (Bischofsteinitz) in Böhmen; Schneekoppe als dt. Name des höchsten Bergs der Tschechischen Republik Sněžka im Riesengebirge (Krkonoše). Vgl. etwa auch das veraltete tsch. *šemnička* in Bezeichnung einer aus der slk. Stadt Banská Štiavnica (Selmečbánya) stammenden Pfeifenart, so benannt nach ihrem früheren dt. Namen *Schemnitz* (Newerkla 2004: 495), oder das tsch. *pišingr* ‚spezielle Waffeltorte, Oblate, Torteneck‘ nach dem österreichischen Zuckerbäcker und Fabrikanten Oskar Pischinger (1863–1919), dessen *Pischinger Ecken* als Kreuzerartikel in der ganzen Monarchie vertrieben wurden (Newerkla 2004: 412).

²⁸ Brief und gleich lautendes Fax vom 13. 5. 2005.

²⁹ Erzherzog Albrecht Friedrich Rudolf (1817–1895) war der älteste Sohn Erzherzog Karls (1771–1847). Albrechts einziger leiblicher Sohn war als Kleinkind an den Blattern gestorben (Freund 2000: 7).

(Féltorony).³⁰ In einem langen und freundlichen Telefonat vom 8. 6. 2005 versicherte mir Baronin Waldbott-Bassenheim den Wahrheitsgehalt der Ableitung der Bezeichnung der *Teebutter* von *Teschener Erzherzogliche Butter*. Ihr Gemahl Paul hätte diese Erklärung persönlich von seinem Großvater Erzherzog Friedrich erfahren. Leider könne sie aber keine schriftlichen Belege beibringen, da die meisten schlesischen Unterlagen der Familie bei der Vertreibung verloren gegangen seien. Auch wüsste sie nicht, ob sich vielleicht noch in Budapest Hinweise im Familienarchiv aus Magyaróvár (Ungarisch Altenburg) fänden.

5.7. Faktum ist, dass sich Erzherzog Albrecht nicht zuletzt durch die Mannigfaltigkeit seiner Produkte und Besitzungen einen ausgezeichneten Ruf erworben hatte. Letztere umfassten die Kammer Teschen (Cieszyn, Český Těšín), die Herrschaft Żywiec (Saybusch), die Herrschaft Magyaróvár (Ungarisch Altenburg) zwischen dem Neusiedler See und der Kleinen Schütt, die Herrschaft Bellye zwischen Donau und Drau sowie die kleinere Herrschaft Židlochovice (Seelowitz) in Mähren, insgesamt also ein Areal von rund 2070 km². Und Erzherzog Friedrich führte diese Besitzungen erfolgreich fort. Er gehörte unter anderem zu den führenden Milch-, Käse- und Butterproduzenten der Monarchie, was auch Winkler (1899: 387) bestätigt:

„Zu den besteingerichteten Centrifugen-Molkereien in Österreich gehören: die Brüner Molkerei, die Molkerei in Rzeszów, die Molkereien in Vysočan und Radlitz bei Prag, die Molkerei des Erzherzogs Friedrich in Wien und die im Baue begriffene Wiener Molkerei. Die letzteren vier sind mit Kühlmaschinen versehen, [...], und können sich mit den besten Molkereien Europas messen; [...].“

Die Erzherzog Friedrichsche Molkerei in Wien war mit einer Verarbeitungsleistung von 17 000 Litern täglich die zweitgrößte Wiener Molkerei. An der Milchversorgung Wiens beteiligten sich aber auch Mähren, Schlesien, Oberösterreich, Obersteiermark und Ungarn. (Winkler 1899: 390–391). Dabei spielten die Besitzungen Erzherzog Friedrichs ebenfalls eine wichtige Rolle. So wurden etwa in Schlesien auf den Erzherzog Friedrichschen Herrschaften Hartkäse, Backsteinkäse und Butter erzeugt. Seit 1897 hatte die Erzherzog Friedrichsche Dampfmolkerei in Teschen eine Verarbeitungsrate von 10 000 Litern Milch täglich. (Winkler 1899: 397). Als prominenter Betrieb der Erzherzog Friedrichschen Cameral-Direction (Schlossgasse 3 bzw. Erzherzog Albrechtsallee 10)³¹ figuriert die Erzherzog Friedrichsche Zentralmolkerei auch in den Adressenbüchern von Teschen (Adressenbuch 1898: 77, 1914: 90). In den Diagrammen über die landwirtschaftlichen Betriebsverhältnisse der Erzherzog Friedrichschen Domäne Kammer Teschen zwischen 1848 und 1898 ist aber nie die Rede von Teebutter, sondern lediglich von *Molken-* und *Centrifugenbutter* (Teschen 1900). Auch sonst ist in der konsultierten zeitgenössischen Literatur zur Buttererzeugung, zur Milchwirtschaft und zum Molkereiwesen sowie zu Teschen nie von einem direkten Zusammenhang zwischen der *Teebutter*, Teschen oder einem Erzherzog die Rede.

³⁰ Informationen der Familie Waldbott-Bassenheim (<http://www.schlosshalbturn.com/schloss/schloss.htm>, 17. 8. 2005).

³¹ „La ‚Direction camérale archiduciale à Teschen‘ a sous sa dépendance: [...], 1 laiterie centrale“ (Teschen 1900: 4).

5.8. Erzherzog Friedrichs Molkereien, die stets zu den modernsten gehörten, waren zwar unter den ersten, die exquisite *Teebutter* hochfeiner Qualität herstellen konnten.³² Die Deutung des ersten Wortteils *Tee-* als Abkürzung für „Teschener Erzherzogliche“ dürfte aber dennoch lediglich eine nachträgliche Namensdeutung darstellen, wie wir sie ja selbst bisweilen gerne für manche Begriffe ersinnen. Diese Vermutung untermauern nicht zuletzt auch die wortwörtlichen Entsprechungen von *Teebutter* im Tschechischen, Slowakischen, Ungarischen, Slowenischen und Kroatischen.

6. *Teebutter* als hochfeine Süßrahmbutter

6.1. Die Entstehung des Namens punktuell festzumachen, gelang auch nach intensivem Literaturstudium bislang noch nicht. Es gibt jedoch zahlreiche Indizien, die darauf schließen lassen, wie es zu diesem Begriff kam, der zur Bezeichnung der höchsten Qualitätsstufe der Butter avancierte.

6.2. Dem ältesten greifbaren *Codex alimentarius Austriacus*, dem österreichischen Lebensmittelbuch, kann man zur Butter entnehmen:³³

Der Wiener Butterhandel unterscheidet folgende Qualitäten von Butter: I. Qualität (hochfein): Fehlerfreie Butter von bestem, mandelartigem Geschmack und angenehmem erfrischem Aroma; sie soll nicht fade schmecken, keinen Pasteurisierungsgeschmack besitzen und nicht übersäuert sein. [...]. Sie muß eine gleichmäßige, frische Farbe, einen leichten, klaren Glanz und kerniges Gefüge haben, sich dabei aber gut streichen lassen. Matte, fettige, trübe („dicke“), schmierige, harte, käsige oder bröckelige Ware gehört nicht zu dieser Klasse. II. Qualität (fein): [...]. III. Qualität (gut bis minder): [...]. IV. Qualität (mangelhaft): [...]. V. Qualität (schlecht): [...]. Die I. und II. Qualität [...] gelten als ‘Teebutter’, die III. als ‘Tischbutter’, die IV. als ‘Kochbutter’ oder auch als ‘gute Einschmelzbutter’ und die V. [...] als ‘mindere Einschmelzbutter’. [...] Die Ausdrücke ‘Landbutter’, ‘Bauernbutter’ und ‘Molkereibutter’ sind keine Qualitätsbezeichnungen, sondern deuten auf die Herkunft hin. (Codex 1917: 110, 112)

Teebutter durfte also nicht übersäuert sein, musste in Farbe und Geschmack höchsten Ansprüchen genügen und vor allem sehr streichfähig sein. Diese Qualitätskriterien deuten schon an, dass hochfeine Teebutter vor allem ein Genussmittel war, das zum direkten Verzehr gedacht war.

³² „Die Zentralmolkerei entstand aus kleinen Anfängen vom Hof Kostkowitz aus, wo der damalige Verwalter Bruche ein Verfahren erfand, die Buttersäure fast restlos zu entfernen, worauf die berühmte Haltbarkeit und der feine Geschmack der Teschner Tee-Butter beruht, die einen Weltruf gewann, nachdem sie bei den Kaisermanövern 1890 erstmals für die Hof Tafel geliefert wurde.“ (Nikodem 1966: 2). Vgl. auch Frey (2004: 12, 2005: 7). Für die Hinweise auf die genannten Artikel danke ich herzlich Prof. Hermann Möcker vom Institut für Österreichkunde.

³³ Fast wortgleich sind die Ausführungen in Butterverkehr (1907: 4–5). Vgl. auch die übereinstimmende Definition der polnischen Entsprechung für *Teebutter* im polnischen Dokument *Wymaganie stawiane pod względem gatunku dla masła* (1931): „Masło deserowe musi być o delikatnym przyjemnym smaku, woni naturalnie aromatycznej, odpowiedniej pomazankowości i zdolności rozsmarowania się na chlebie bez rozpadań się na grudki lub rozwlkania się jak mary, wygląd musi być o słabym połysku, barwa owsianozłocista, topliwość stwarzająca uczucie chłodu, złom drobnoziarnisty, na przekroju rosa z niewielu małych kropelek wody czystej.“

6.3. Im Laufe des 18. Jahrhunderts war das ursprüngliche Luxusgetränk Tee, das die Holländer 1610 in Mitteleuropa eingeführt hatten, zu einem Genussmittel avanciert, das man – konnte man es sich leisten – täglich konsumierte. Wie Kaffee und Schokolade hatte Tee zunächst die Salons der Höfe und privilegierten Schichten erobert. Er kam der damaligen Gesellschaft, die der Schwere barocker Formen überdrüssig geworden war und nach neuen Ritualen der Geselligkeit suchte, wie gelegen zur Verfeinerung ihres Lebensstils. Anleihen für die Etablierung einer eigenen Teekultur stammten dabei aus England, wo 1657 das erste Teehaus eröffnet worden war. Von hier verbreitete sich auch die Sitte des Nachmittags- oder Fünfuhrtees. Die Herzogin von Bedford hatte begonnen, andere Damen der feinen Gesellschaft zum Nachmittagstee zu laden, um die lange Zeit zwischen Mittagessen um 12 Uhr und Abendessen um 20 oder 21 Uhr zu überbrücken. Meist begann so eine Zusammenkunft um 16 oder 17 Uhr und endete spätestens um 19 Uhr (Lexikon 891–892).

6.4. Ein zentraler Bestandteil des englischen Nachmittagstees sind seit dem Aufkommen dieser Tradition Brot und – oft zu einer dekorativen Rose oder anders kunstvoll geformt – Butter. Dies unterstreicht auch der Umstand, dass damals die Eintrittspreise in die Londoner Lustgärten *Vauxhall* und *Ranalagh Gardens* Tee mit Brot und Butter inkludierten. In österreichischen Landen adelte man die Genussmittel, die zum Tee gereicht wurden, in der Regel mit der Vorransetzung des Wortteils *Tee-*, vgl. etwa die feine *Teebäckerei*, das *Teegebäck* oder auch die *Teewurst*. Die Exklusivität der Teezeremonie unterstrichen extrafeines *Teeporzellan* oder *Teegeschirr* und spezielle Utensilien wie *Teelöffel*, *Teepuppen* etc., die auf einem *Teewagen* in den *Teesalon*, das *Teezimmer* oder zumindest zum *Teetischchen* gebracht wurden. Und natürlich musste auch die zum Tee gereichte Butter höchsten Ansprüchen genügen und *Teebutter* nach englischem Geschmack sein.

6.5. Diese Motivation stützt auch die Tatsache, dass der Name *Teebutter* ursprünglich nur die (in England bevorzugte) extrafeine Süßrahmbutter bezeichnete:

„Másló pro Paříž vyrábí se ze smetany nakyslé, máslo do Anglicka ze smetany sladké.“ (Poláková 1887: 23).³⁴

„U nás nazýváme neslané máslo ze smetany sladké ‚máslem čajovým‘, [...]“ (Pichová-Poláková 1891: 113).³⁵

„Megkülönböztetünk tea- és asztali vaját. Teavaját főleg csak a tejfölöző gépek kitalálása óta készítenek, mert azelőtt úgyszólván lehetetlen volt egészen édes tejfölt nyerni, most azonban gyakoribb a teavaj, mint a savanyu tejfölből előállított közönséges vaj.“ (PNL 1897, Stichwort vaj).³⁶

„A tejfölből főzövaját, a tejszínből pedig teavaját nyernek.“ (RNL 1925: 715).³⁷

³⁴ [Butter für Paris wird aus Sauerrahm hergestellt, Butter für England aus Süßrahm.]

³⁵ [Bei uns nennen wir ungesalzene Butter aus Süßrahm „Teebutter“.]

³⁶ [Teebutter wird hauptsächlich erst seit der Erfindung der Entrahmungsmaschinen hergestellt, weil es vorher fast unmöglich war, vollkommen süßen Milchrahm zu gewinnen, jetzt aber ist die Teebutter viel häufiger als die aus Sauerrahm hergestellte gewöhnliche Butter.]

³⁷ [Aus Sauerrahm gewinnt man Kochbutter, aus Süßrahm jedoch Teebutter.]

Erst nach und nach konnte *Teebutter* auch feinste Sauerrahmbutter bezeichnen, wenn sie alle Kriterien der höchsten Qualitätsstufe erfüllte.

6.6. Zusammenfassend ist also festzustellen: Die Motivation für das Wort *Teebutter* kann weder mit einer konkreten namengebenden Person noch einer konkreten namengebenden Institution in direkte Verbindung gebracht werden. Sie hängt wohl ursächlich mit dem Umstand zusammen, dass extrafeine Genussmittel, die traditionell zum Tee gereicht wurden, auch als solche benannt wurden. Die hochfeine Süßrahmbutter kam so zu ihrem Prädikat *Teebutter*, das als Bezeichnung der ersten Qualitätsstufe für Butter (egal ob aus Süß- oder Sauerrahm) in Österreich bis heute Verwendung findet.

Literatur

- Adressenbuch 1898: *Neues Adressen-Buch der Stadt Teschen mit Kalendarium für das Jahr 1898. Nach authentischen Daten zusammengestellt und herausgegeben vom Verleger*, Teschen (Kutzer & Cie) 1898.
- Adressenbuch 1914: *Allgemeines Adressen-Buch der Stadt Teschen mit Kalendarium für das Jahr 1914. Siebzehnter Jahrgang. Nach authentischen Daten zusammengestellt [...]*. Teschen (Kutzer & Cie) 1914.
- Altenberg 1896: Altenberg, P., *Wie ich es sehe*, Berlin (S. Fischer) 1896.
- Baumeister 1895: Baumeister, F., *Milch und Molkerei-Produkte. Ein Handbuch des Molkereibetriebes. [...]* (= A. Hartleben's Chemisch-Technische Bibliothek 217), Wien – Pest – Leipzig (A. Hartleben) 1895.
- Belrupt 1875: Belrupt, C. Graf, *Oesterreichische Molkerei-Genossenschaften im Jahre 1874. Bericht der zu ihrer Besichtigung und Classification ernannten Commission*, Wien (Faesy & Frick) 1875.
- Biermann 1894: Biermann, G., *Geschichte des Herzogthums Teschen*, Teschen (Verlag der k. und k. Hofbuchhandlung Karl Prochaska) 1894.
- Bíró 2005: Bíró, Zs., *Miért, tea' a teavaj?* KANIZSAPORTÁL – Fórum és portál nagykanizsaiaknak, beküldve 2005. április 30., 00:17, Budapest 2005, <http://www.kanizsa.helyhir.hu/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=471&mode=thread&order=0&thold=0> (17. 8. 2005).
- Buchbinder 1828: Buchbinder, I., *Új Találmány, melly szerént Juh- vagy Tehén friss édes-tejből, eggy minden kellemetlen szag és ártalom nélkül való jóféle vaját, túróát és sajtót, [...] készíthetni; [...]*. Kassa (Ellinger István, cs. kir. typographus könyvnyomtató-szereivel) 1828. = *Neue Erfindung, aus frischer süßer Schaf- und Küh-Milch eine von allen widrigen Gerüchen freye, und ganz unschädliche Butter und Topfen, oder Käse, [...], zu erzeugen [...]*. Kaschau (Ellingersche k. k. priv. Typographie) 1828.
- Butter and Oleomargarine*, London 1913, <http://www.oldandsold.com/articles30/health-and-diet-29.shtml> (17. 8. 2005).
- Butterverkehr 1907: *Bedingungen (Usancen) für den Verkehr in Butter und Butterschmalz an der Wiener Börse. Giltig ab 1. Oktober 1907*, Wien (Verlag der Wiener Börsekammer) 1907.

- Codex 1917: *Codex alimentarius Austriacus. III. (Schluss-) Band.* Wien (k. k. Hof- und Staatsdruckerei) 1917.
- Dusini 2003: Dusini, M., Symphonie der Kälte. Kunst. Glossar. Kleines Albertina-Abc. *Falter*, Nr. 10/03, 5. März 2003, http://www.falter.at/print/F2003_10_2.php (17. 8. 2005).
- Freund 2000: Freund, R., „Immer am Ball bleiben.“ Marietheres Waldbott, Schlossherrin und Ausstellungsmacherin. *Wiener Zeitung*, Extra, Freitag/Samstag 11./12. August 2000, 7.
- Frey 2004: Frey, H., Teschner Butter – weltbekannt. *Mitteilungsblatt des österreichischen Heimatbundes Beskidenland*, Nr. 180, August 2004, 11–13.
- Frey 2005: Frey, H., Was viele Landsleute kaum noch wissen: Teschner Butter – weltbekannt. *Beskiden Post*, Zeitschrift der Heimatvertriebenen aus dem Beskidenland, 55. Jahrgang, 1. Quartal 2005, 7–8.
- Harwot 1893: Harwot, J., *Cieszyn i ziemia cieszyńska pod względem geograficzno-statystycznym*, Przemyśl (Nakładem autora) 1893.
- HbMw 1931: *Handbuch der Milchwirtschaft. In Verbindung mit Walter Grimmer und Hermann Weigmann herausgegeben von Willibald Winkler. Zweiter Band/Zweiter Teil. Butter · Käse · Milchpräparate und Nebenprodukte. Bearbeitet von A. Burr-Kiel, [...] Mit 74 Abbildungen*, Wien (Julius Springer) 1931.
- HbMw 1936: *Handbuch der Milchwirtschaft. In Verbindung mit Walter Grimmer und Hermann Weigmann herausgegeben von Willibald Winkler. Dritter Band. Milchwirtschaftliche Betriebslehre. Zweiter Teil. Organisationen der Milchwirtschaft. Handel und Verkehr mit Milch und Molkereiprodukten. Geschichte der Milchwirtschaft. Bearbeitet von W. v. Altrock-Wiesbaden, [...] Mit 153 Abbildungen*, Wien (Julius Springer) 1936.
- Hesse 1897: Hesse, O., *Ueber Natur- und Kunstbutter. Vortrag, gehalten im Gewerbeverein in Feuerbach* (= Sammlung gemeinverständlicher wissenschaftlicher Vorträge, N. F., Heft 260, 799–848), Hamburg (Verlagsanstalt und Druckerei A.–G., vormals J. F. Richter, Königliche Hofbuchdruckerei) 1897.
- Kerl/Stohmann 1874: Kerl, B. – Stohmann, F., *Enzyklopädisches Handbuch der Technischen Chemie. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. Erster Band. Aether – Butter und Milch. Mit 525 Holzschnitten* (= Muspratt's Theoretische, praktische und analytische Chemie, in Anwendung auf Künste und Gewerbe), Braunschweig (C. A. Schwetschke und Sohn, M. Bruhn) 1874.
- Klecki 1905: Klecki, W., *Usilowania, uregulowania i zorganizowania handlu masłem w Galicyi* (= Wydawnictwa Galicyjskiego Towarzystwa Mleczarskiego II.), Kraków (Nakładem Galicyjskiego Towarzystwa Mleczarskiego) 1905.
- KOSILO 2002: KOSILO [Kosar, W.], *Blöde Briefe an g'scheite Leut'*. 2. erweiterte Auflage, Wien (kosArt) 2002.
- Lexikon: *Das große illustrierte Lexikon. Band 3. Parc–Z.* München (Orbis) s. a.
- Lisch 2003: Lisch, C., *Inventarisierung der Alpen Batzen und Büel, Gemeinde Schröcken, Erhebungszeitraum: Sommer 2002. Im Rahmen der Initiative „Alpmuseum uf m Tannberg“*, Auftraggeber Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. VIIa – Raumplanung und Bau-recht, Bregenz – Weiler 2003.
- Lüers 1923: Lüers, H., *Milch, Butter und Käse. Theorie und Praxis ihrer Gewinnung, Aufbewahrung und Untersuchung. Mit 13 Figuren* (= Sammlung Göschen 868), Berlin – Leipzig (Walter de Gruyter & Co.) 1923.

- Makowski/Spyra 2003: Makowski, M. – Spyra, J., *Cieszyn – mały Wiedeń*, Cieszyn (Biurowiec Promocji i Informacji UM w Cieszynie) 2003, <http://www.cieszyn.pl/pl/php/index1.php?pageid=24> (17. 8. 2005).
- Molkereien 1911: *Die Molkereigenossenschaften und andere Unternehmungen zur Verwertung der Molkereiprodukte in den im Reichsrat vertretenen Königreichen und Ländern zu Ende 1910. Nach amtlichen Quellen zusammengestellt im k. k. Ackerbauministerium*, Wien (k.k. Hof- u. Staatsdruckerei) 1911.
- Moll 1903: Moll, L., *Einfluss der Futtermittel auf Milch und Butter* (Sonderabdruck aus der „Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung“ Nr. 95 und 96 vom 28. November und 2. Dezember 1903), Wien (Karl Gerolds Sohn) 1903.
- Newerkla 2004: Newerkla, S. M., *Sprachkontakte Deutsch – Tschechisch – Slowakisch. Wörterbuch der deutschen Lehnwörter im Tschechischen und Slowakischen: historische Entwicklung, Beleglage, bisherige und neue Deutungen* (= Schriften über Sprachen und Texte 7), Frankfurt am Main et al. (Peter Lang) 2004.
- Nikodem 1966: Nikodem, W., Die Geschichte der Kammer Teschen, *Mein Beskidenland* – Heimatzeitschrift der Beskiden in Verbindung mit dem Bielitz-Bialaer Heimatboten, 9. Jahrgang, Nr. 3, München, 5. März 1966, 2.
- ÖWB: *Österreichisches Wörterbuch. Neubearbeitung. 39. Auflage*, Wien (öbv & hpt, Verlag Jugend & Volk) 2001.
- Peter 1888: Peter, A., *Geschichte der Stadt Teschen*, Teschen (Verlag der k. k. Hofbuchhandlung Karl Prochaska) 1888.
- Pichová-Poláková 1891: Pichová-Poláková, B., *Příruční kniha mlékařská*. Praha (Edvard Grégr) 1891.
- PNL 1897: *A Pallas Nagy Lexikona. Az összes ismeretek enciklopédiája. XVI. kötet*, Budapest (Pallas irodalmi és nyomdai r. t. Budapest) 1897.
- Poláková, B., *O výrobě másla a sýra. (Vydáno ku podnětu sl. Hospodářského spolku pro okres karlínský)*, Praha-Karlín (M. Knapp) 1887.
- Pohl 1999: Pohl, H. D., Zum Österreichischen Deutsch im Lichte der Sprachkontaktforschung. *Klagenfurter Beiträge zur Sprachwissenschaft* 25, 1999, 93–115.
- Purghart 1895: Purghart, R., *Mlékařství a sýrařství. Pokyny k vědomostem o nabyvání, složení, jakosti a vlastnostech mléka (pravidelných i nepravidelných), dobývání smetany, másla sýra a jiných výrobků, s dodatkem o zřizování společenstev ku užitkování mléka. [...]* (= Hospodářská knihovna 24), Praha (A. Reinwart) 1895.
- Raudnitz 1906: Raudnitz, R. W., *Die Arbeiten aus dem Gebiete der Milchwissenschaft und Molkereipraxis*, Wien (Deuticke) 1906.
- RNL 1925: *Révai Nagy Lexikona. Az ismeretek enciklopédiája. XVIII. kötet. Tarján – Vár*, Budapest (Révai testvérek irodalmi intézet részvénytársaság) 1925.
- Schärdinger 1930: *Festschrift anlässlich des 30jährigen Bestandes der ersten Zentral-Teebutter-Verkaufsgenossenschaft Schärding, Oberösterreich*, Schärding (o. V.) 1930.
- Schärdinger 1950: *50 Jahre Schärding. 1900–1950. Erste Central-Teebutter-Verkaufsgenossenschaft, reg. Gen. m. b. H. Schärding. O.-Ö.*, Schärding (Im Selbstverlag) 1950.
- Soxhlet 1876: Soxhlet, F., *Untersuchungen über die Natur der Milchkügelchen und eine neue Theorie des Butterungsprocesses. Aus dem Laboratorium der k. k. landw.-chem. Versuchsstation in Wien*, Leipzig (Breitkopf & Härtel) 1876.

- Székely 2004: Székely, S., *Tej és tejtermékek. Ajánló bibliográfia*, Budapest (Országos Mezőgazdasági Könyvtár és Dokumentációs Központ) 2004.
- Teschen 1900: *16 diagrammes sur les conditions d'exploitation agricole du domaine de l'Archiduc Frédéric à Teschen dans la Silésie autrichienne de 1848 à 1898. 16 Diagramme über die landwirtschaftlichen Betriebsverhältnisse der Erzherzog Friedrichschen Domäne Kammer Teschen in Österreichisch-Schlesien in den Jahren 1848–1898*, Wien (k. k. Hof- und Staatsdruckerei) 1900.
- Weidinger 2004: Weidinger, B., Was Royals schmeckt. Herr Dieter Brass möchte wissen, weshalb die gute Butter in Österreich Teebutter heißt. *Süddeutsche Zeitung*, Nr. 241, Samstag, den 16. Oktober 2004, 98.
- Winkler 1899: Winkler, W., Die Milchwirtschaft in Österreich 1848 bis 1898. In: *Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft und ihrer Industrien 1848–1898. Festschrift zur Feier der am 2. December 1898 erfolgten fünfzigjährigen Wiederkehr der Thronbesteigung Sr. Majestät des Kaisers Franz Joseph I., [...]. Dritter Band*. Wien (Commissionsverlag Moritz Perles) 1899, 369–399.

German *Teebutter* – Czech *čajové máslo*, Slovak *čajové maslo*,
Hungarian *teavaj*, Slovene *čajno maslo*, Croatian *čajni maslac*

The article scrutinizes and disproves the various circulating etymologies for Austrian German *Teebutter* ‘best quality butter’ and its literal equivalents in Czech (*čajové máslo*), Slovak (*čajové maslo*), Hungarian (*teavaj*), Slovene (*čajno maslo*) and Croatian (*čajni maslac*). The author comes up with an alternative explanation based on historical facts and contemporary sources from the end of the 19th century. He shows that the Austrian German source word *Teebutter* came into being as many other German compounds with *Tee-* in the wake of the popularization of English tea customs in Central Europe, especially the tradition of serving tea with – at least – bread and butter. In agreement with the English preferring creamery butter to butter made out of sour cream, Austrian German *Teebutter* and its equivalents in the neighbouring languages originally denoted only best quality creamery butter, before becoming the official designation of best quality butter. As such, the term is used in Austria up to this day.

*Institut für Slavistik, Universität Wien
Spitalgasse 2–4, Hof 3, 1090 Wien, Österreich
stefan.newerkla@univie.ac.at*