

## 9. Der Thee.

---

Wenn ein Bewohner des nördlichen Europa's oder auch schon des nördlichen Deutschlands zu uns hier an den Rhein kommt, so wird seine Aufmerksamkeit in hohem Grade in Anspruch genommen werden durch die Anpflanzungen des Weinstockes, und ganz besonders der Weinberge, die der Gegend einen eigenthümlichen Charakter verleihen. Wenn man auch nicht sagen kann, daß sie in ihrer Gleichmäßigkeit und Einförmigkeit dem Auge einen wohlthuendern und gefälligern Eindruck machen, als die mit Wald bewachsenen Bergabhänge, so läßt sich doch nicht leugnen, daß sich der Beschauer gerne dem Anblick einer Bergwand hingibt, die zierlich durch vielfaches reinliches Mauerwerk in manchfaltige Terrassen getheilt, den Weinberg regelmäßig in geraden Reihen geordnet, darstellt, wie es am Fuße des Niederwaldes, Bingen gegenüber, und an vielen andern Stellen der Rhein-, Mosel- und Nahegegend zu finden ist.

Ganz ähnlich ergeht es dem Reisenden, der aus seiner Heimath in das Reich der Mitte, das wir China, die Chinesen aber Tschungfun nennen, versetzt wird, wenn er einen Spaziergang in die fleißig bebauten und belebten Fluren dieses fruchtbaren Hügel- und Berglandes machen würde. Hier finden sich ebenfalls an trockenen, sonnigen Hügelabhängen, wo ein lockerer, etwas steiniger Boden keine Wasseransammlungen in dem Untergrunde gestattet, ganz ähnliche Anpflanzungen von kleinen Sträuchern, die ungefähr das Aussehen unserer Stachelbeersträucher haben, und in Reihen von drei bis vier Fuß Abstand gestellt sind. Kommt

man den Anpflanzungen näher, so machen diese zierlichen Sträucher mit ihren lederartig dicken, breiten, dunkelgrünen Blättern und ihren großen, rosenartigen, weißen Blumen ganz den Eindruck eines blühenden Camellienstrauches, wie wir sie jetzt schon oft genug in unsern Treibhäusern sehen können. Obgleich die Camellien in der That sowohl in China, als auch in Japan und in Cochinchina zu Hause sind, so bestehen diese Anpflanzungen doch nicht aus Camellien, sondern aus der viel werthvolleren Theepflanze, die von den Chinesen Ta, Sa, Cha (Tschä) oder Teh, von den Japanesen Thia genannt wird. Die Theepflanze gehört zu der Familie der Camelliaceen; denn der Thee und die Camellie sind nicht nur Landsleute und Nachbarn und haben in ihrem Aeußern viele Aehnlichkeit, sondern beide sind auch innerlich nahe verwandt und Glieder ein und derselben Familie. Das Hauptkennzeichen hiervon liegt in ihren Früchten. Die Früchte beider charakterisiren sich durch die Gestalt einer nußartigen Kapsel, die sich bei dem Camelliengeschlecht nur einfächerig, bei dem Theegeschlechte aber dreifächerig darstellt. Dagegen unterscheiden sie sich durch ihre Blumen. Wiederholen nämlich Beide gleichsam den Typus des Kaffeebaumes in ihrer äußern Gestalt, so hat sich der Thee gewissermaßen mit der Blume einer Rose, die Camellie mit der einer Malve verbunden.

In der Freiheit bildet der Thee einen Strauch von zwölf Fuß, bei der Cultur wird er aber zurückgeschnitten zu einer Höhe von fünf bis sechs Fuß, zuweilen läßt man ihm nur eine Höhe von drei Fuß. Das Beschneiden hat nämlich einen doppelten Zweck; erstens treibt er dadurch mehr Zweige und Blätter, worauf es ja hauptsächlich ankommt, und zweitens lassen sich die Blätter besser und bequemer einsammeln.

Die Blätter sind gegen zwei Zoll lang, länglich eiförmig, sägerandig zugespitzt und dabei auf der Oberseite immergrün und glänzend, auf der Unterseite jedoch matter und bleicher. Sie stehen auf ziemlich kurzen, halbrunden, höckerigen und kräftigen Stielen abwechselnd an glatten Zweigen.

Die Blüthen stehen meistens in den Blattwinkeln der äußersten Zweige vereinzelt oder gepaart auf dicken, gegliederten und

herabgebogenen, zwei Linien langen Stielchen. Sechs bis neun Blätter, welche porzellanweiß, hohl und von eiförmiger Gestalt sind, bilden die Blumenkrone, doch so, daß meistens die drei Blätter des unteren Kreises kleiner, als die drei Blätter des oberen Kreises sind. So entspringen sie rosenartig dem viel kleineren Kelch, welcher nur aus fünf ähnlich geformten, aber grünen Blättchen besteht. Unter dem Fruchtknoten brechen viele Staubfäden hervor, deren Zahl sich fast bis auf hundert beläuft und von doppelten, kugelrunden Staubbeuteln gekrönt sind. Aus ihrer Mitte schaut der kegelförmige, schwammigweiche Fruchtknoten hervor; er dehnt sich zu einem kurzen, fadenförmigen Säulchen aus. Dieses spaltet sich endlich an seiner Spitze in drei grüne, aufrechte Narben, welche die Länge der Staubfäden besitzen. Die Frucht bildet, wie schon gesagt, eine dreifächerige Kapsel mit geschiedenen Räumen; in jedem Fache sitzt ein Samenkorn mit harter, nußartiger Schale.

Linneé beschrieb zwei Arten des Thee's, die eine nannte er *Thea Bohea*, wovon der schwarze Thee, die andere *Thea viridis*, wovon der grüne Thee abstammen sollte. Indessen ist die Pflanze ganz in neuester Zeit von englischen Reisenden aufs sorgfältigste untersucht worden, wobei es sich herausgestellt hat, daß man sowohl den schwarzen, als auch den grünen Thee aus denselben Blättern bereitet, und daß der bekannte Unterschied nur durch eine verschiedene Behandlung der Blätter beim Trocknen derselben hervorgebracht wird. Auch in dieser Hinsicht hat der Theestrauch viele Ähnlichkeit mit dem Weinstocke und vielen anderen Pflanzen, die man häufig an verschiedenen Orten und unter verschiedenen Verhältnissen kultivirt. Die verschiedene Kulturweise und der Boden hat eine große Mannichfaltigkeit von oft bedeutend abwechselnden Sorten erzeugt, so daß seine chinesische Theekenner bereits an siebenhundert ähnliche Abweichungen unterscheiden.

Die Ostindische Handelscompagnie hat den durch seine Reisen so berühmten Fortune zweimal nach China geschickt, um die Theekultur genau zu studiren. Nach ihm wird der Strauch im größten Theile Ost-Asiens gebaut. In China verbreitet er sich

von dem südlich gelegenen, aber nur unbedeutenden Theebau treibenden Canton, also von  $23^{\circ} 8'$  N. Br. bis zum  $31^{\circ}$  N. Br., mithin nicht ganz bis Nanking, welches unter dem  $32^{\circ} 5'$  N. Br. liegt. Dies hindert ihn indeß nicht, noch bei Peking, wenn auch verkümmert, vorzukommen und demnach bis zum  $30^{\circ} 54'$  N. Br. vorzubringen. Dauert er doch sogar in England mit Myrthen, Vorbeerbäumen und Camellien unter  $50$  bis  $60^{\circ}$  N. Br., in Cornwallis im Freien aus. In der That ist der Theestrauch, trotz seines Aroms und seiner sonstigen Zartheit, von Haus aus nicht verweichlicht. Steigt er doch, nach Wallich, zu einer mittleren Höhe von  $2$  bis  $4000$  Fuß in den Gebirgen Ostasiens unter  $25$  bis  $26^{\circ}$  N. Br. hinauf. In Japan dagegen gedeiht er am besten in einer Höhe von  $500$  bis  $800$  Fuß über dem Meere in einer wellenreichen Region der südlichen Landestheile. Bergige und quellenreiche Gegenden, namentlich südlich gelegene Hügel, zieht er allen übrigen vor. Seine Ostgrenze bestimmt das Indische Meer, seine Westgrenze der Gebirgszug von Thibet.

Daß mit einer so ergiebigen und einträglichem Pflanze mehrfache Versuche gemacht wurden, um sie auch anderwärts anzupflanzen, läßt sich leicht denken. Wir erwähnen zuerst die Versuche, die bei Rio de Janeiro in Brasilien damit gemacht wurden, wo man beträchtliche Strecken mit jungen Stauden bepflanzt und sogar chinesische Colonisten herbeigeholt hat, um den Theebaum zu bauen und die Blätter zu bereiten.

Im Jahre 1832 besaß ein Herr Rose Arouche de Toledo eine Pflanzung von  $32000$  Theesträuchern zu St. Paulo. Aber der hier gewonnene Thee ist grob und entbehrt des feinen aromatischen Duftes, der den chinesischen Theeblättern eigen ist, und der Arbeitslohn kam zu hoch zu stehen. Die Chinesen haben sich daher wieder von der Anlage zurückgezogen, und der Versuch ist als gescheitert anzusehen.

Bei dem großen Verbrauch des Thees in England und den englischen Besitzungen läßt sich erwarten, daß die Engländer mit ihrem bekannten Handelsgeiste das größte Interesse an der Anpflanzung des Thees auf eigenem Grund und Boden nahmen und es dabei nicht an Versuchen fehlen ließen. Nachdem die Thee-

pflanze von Major Grant an der Ostgrenze des indisch-britischen Reiches, an den Grenzen von Manipur, dann von Wallich, auch in den Bergen von Assam wildwachsend gefunden war, mußte diese Entdeckung um so eifriger dazu anspornen. Die Versuche, welche mit dem Anbau in den botanischen Gärten der ostindischen Handelsgesellschaft unter Royle's und Wallich's Leitung angestellt wurden, bewährten sich in der That auch glänzend, ebenso in Bengalen und auf Ceylon. Dies veranlaßte jene Gesellschaft, Herrn Fortune nach China zu senden. In Folge dessen bildete sich eine Himalaya-Thee-Gesellschaft, um den Theebau auch in dem Theile jener großen Gebirgskette zu betreiben, der sich gegen die Quellen der beiden großen Flüsse Sutledsch und Ganges hinzieht. Die natürliche Beschaffenheit jenes Landstriches gleicht der jener Provinzen China's, in denen der Theebau seine größte Vollkommenheit erreicht. Die Anpflanzungen im nordwestlichen Indien sind noch nicht sehr ausgedehnt, entsprechen aber vollkommen den Erwartungen. Die Felder, welche man mit Thee zu bepflanzen gedenkt, liegen ungefähr zwanzig englische Meilen von der Flußschiffahrt ab, und mit einer verhältnißmäßig billigen Landfracht können die Erzeugnisse dann zu Wasser nach Bombay oder nach Kalkutta befördert werden. In dieser Beziehung hat man über die chinesischen Theepflanzen, die gewöhnlich einen weiten Landtransport zu bezahlen haben, einen Vortheil. Man schätzt die Kosten des Anbaues von 7000 Acker nebst Vereitung und Packen des Thee's, Pacht und Fracht auf 17,500 Pfund Sterling das Jahr, und das Erzeugniß auf 600,000 Pfund, im Werthe zu einem Schilling, auf 30,000 Pfund Sterling, oder wenn man den durchschnittlichen Ertrag der gegenwärtigen Pflanzungen, nämlich 80 Pfund auf den Acker, annimmt, 560,000 Pfund, im Werthe von 28,000 Pfund Sterling. Diese Schätzung von Ertrag und Preis würde einen Gewinn von 10,500 Pfund Sterling oder 60 Procent auf das Betriebskapital abwerfen. Die Gesellschaft wird nicht dabei stehen bleiben, nur 7000 Acker zu bebauen, oder nur 600,000 Pfund Thee zu erzeugen. Sie findet in Indien einen willigen Markt für bedeutende Quantitäten. Amerikanische Schiffe laufen in die englisch-indischen

Häfen ein, und werden gern Thee als Rückfracht laden. Afrika bedarf einer kleinen Quantität für die brittischen Colonisten, aber Australien allein verkauft und kauft mehr Thee, als die Himalayapflanzungen selbst bei der größten Thätigkeit der Gesellschaftsbeamten in mehreren Jahren zu liefern im Stande sein werden.

Ein Bericht der Pariser Acclimatisationsgesellschaft enthält aus der Feder des französischen Consuls zu Kalkutta einen Aufsatz über den Theebau in Assam und auf der ganzen Linie vom Himalayagebirge bis an die Grenzen des Pendschab, den die Illustrierte Zeitung vom 13. October 1866 bespricht, und aus dem hervorgeht, daß das anfangs ziemlich schwierige Unternehmen nachgerade mit bedeutendem Erfolge weiter geführt worden ist.

Im Jahre 1826 wurden in Assam mit dem Theebau die ersten Versuche gemacht. Im Jahre 1839 trat die britische Regierung ihre Anlagen an eine Gesellschaft ab, welche sich als Assam Tea company constituirte und heute in voller Blüthe steht. Im Jahre 1841 wurden auch in Darjeeling Versuche angestellt; zu einer eigentlichen Ausbeute kam es hier jedoch erst im Jahre 1856.

Im Mai 1863 bestanden in Assam 346 Theegärten, von denen 76 Gesellschaften, und 170 Privatleuten angehörten. Sämmtliche, ganz in Betrieb stehende Gärten zusammen hatten einen Flächeninhalt von 8057 Hektaren, auf welchen im Jahre 1862 974,518 Kilogramme Thee zu einem Gesammtwerthe von 4,750,000 Francs erzeugt wurden. Ein solches Ergebniß ist gewiß ein glänzendes zu nennen, besonders wenn man bedenkt, daß der Theebau daselbst erst seit zehn Jahren mit Eifer betrieben wird.

Im Martarthal, wo der Theebaum erst 1856 eingeführt ward, sind in dem Zeitraum von 1858 bis 1862 177 Grundstücke zum Theebau abgetreten worden, deren Flächeninhalt überhaupt 58,487 Hektaren beträgt, die heute vollen Ertrag geben. Im Jahre 1862—63 erreichte die binnengebrachte Theeernte einen Gesammtwerth von 1,190,350 Francs.

In Darjeeling erstreckte sich im Jahre 1862 der Theebau über eine Grundfläche von 12,366 Morgen, die vollen Ertrag gaben. Die Ernte in jenem Jahre betrug 20,223 Kilogramm, und ein Jahr darauf, 1863, belief sie sich auf das Dreifache. So viel über die Resultate, die mit dem Theebau in Bengalen erzielt wurden.

Wendet man sich von dort aus nach den nordwestlichen Provinzen und dem Pendschab, indem man vom Kaliflusse bis zum Indus vordringt, so hat man eine 35,000 Quadratkilometer große Grundfläche vor sich, wie sie zum Theebau nicht besser gewünscht werden kann. Dr. Pamson führte den Theebau da selbst bereits mit Erfolg ein, und gewährt einmal die ganze Fläche vollen Ertrag, so wird die Jahresernte 500 Millionen Kilogramm Thee, d. h. ebenso viel betragen, wie alljährlich in China ausgeführt wird.

In Pendschab, dem Lande der fünf Flüsse, läßt die Regierung sich angelegen sein, den Theebau bis zum Hazaragebirge, an die äußerste Nordwestgrenze Britisch-Indiens, auszudehnen. Um diesen Zweck zu erreichen, ist nichts außer Acht gelassen worden; man hat durch sachverständige Männer die Beschaffenheit des Bodens untersuchen, Arbeiter und Sämereien aus China kommen lassen; dann hat die Regierung auf eigene Rechnung Baumschulen angelegt und die darin geernteten Sämereien und Pflanzen reichlich und unentgeltlich an alle diejenigen vertheilt, welche dem Theebau sich hingeben wollten. Sobald die Industrie an einem Punkte Lebensfähigkeit besitzt, beeilt sich die Regierung, ihre Gärten zu verkaufen, damit der Privatindustrie keine Concurrenz daraus erwachse.

Die ersten Versuche in Pendschab fallen in's Jahr 1861.

Die eben erwähnten drei großen Productionsdistricte sind in mehr als einer Rücksicht von einander unterschieden. In Bengalen fehlt es an Arbeitskräften, die eingeführt werden müssen. In den nordwestlichen Provinzen und in Pendschab ist im Gegentheil Ueberfluß an Arbeitskräften. Allein die Mittel zum Verkehr sind nicht leicht zu benutzen und theuer.

Der bengalische Thee wandert beinahe ausschließlich in's Ausland, während das Product des Nordwestens dem Consum in Indien anheim fällt.

Die Theedistricte im Innern und im Osten vom Himalaya werden vermuthlich noch durch lange Zeit in den Händen englischer Producenten bleiben, während in Pendschab und im westlichen Himalaya, Gegenden, die von einer thatkräftigen und von Unternehmungsgeist beseelten Menschenrace bewohnt werden, der Theebau zweifelsohne wie in China betrieben wird, wo jedes Dorf seinen Garten hat und seinen Vorrath an Theeblättern der Fabrik abtritt. Im Jahre 1861 sind in Großbritannien 96 Millionen Pfund Thee importirt worden. Davon kommen auf China 92,145,365 Pfund, auf Japan 1,348,911 Pfund, auf Indien, Singapore und Ceylon 1,983,785 Pfund. Indien erzeugt also noch lange kein Drittel vom englischen Consum, wie früher behauptet worden. Allein der Theebau macht daselbst, wie Referent bemerkt, rasche Fortschritte, und über eine Zeit, heißt es in dem Berichte, die nicht mehr fern sein kann, erzeugt Indien Thee genug, um ganz Europa damit zu versorgen; denn angestellter Berechnung nach kann der Nordwesten vom Himalaya allein schon 93 Millionen Pfund Thee im Jahre erzeugen.

Vor der Hand nimmt der indische Thee, was Qualität betrifft, auf dem englischen Markte den ersten Rang ein. Derselbe kostet  $8\frac{3}{4}$  Pence pro Pfund mehr, als der chinesische und japanische Thee.

Nach solchen Vorgängen bei den Engländern konnten natürlich die Holländer, die schon seit Jahrhunderten mit Japan im direktesten Verkehr standen, nicht zurückbleiben. Sie versuchten den Theebau auf ihren indischen Besitzungen, auf Sumatra und Java. Die ersten Versuche wurden jedoch erst im Jahre 1828 im Garten zu Buitenzorg mit achthundert kräftigen Sträuchern gemacht. Erst allmählich gelang die Cultur, und jetzt erzeugt Java in dreizehn Residenzschaften jährlich bereits gegen 300,000 Pfund Thee, welcher einen Theil des europäischen Marktes versorgt. Auch auf dem Cap der guten Hoffnung, auf Madeira und St. Helena folgte man nach; doch ohne die großartigen Aussichten

zu besitzen, welche Java und der Himalaya verheißen. Dagegen scheint nach *Vink* das nördliche Portugal eher Hoffnung dazu zu haben. Wenigstens pflanzt sich der Theestrauch in den Gärten von Porto leicht ebenso fort, wie sein chinesischer Landsmann, die wohlriechende Olive oder der Mofei der Japanesen (*Olea-fragrans*), der in China nicht selten zur Verfälschung des ächten Thee's verwendet wurde.

Ursprünglich wild wächst der Theestrauch wohl nur in China, nach neuern Entdeckungen auch in Assam, und zwar an der Grenze dieses Landes, aber nicht in Japan; denn die Japanesische Geschichte erwähnt der Bonzen, welche die Theestaude aus China nach Japan verpflanzten. Das wird ums neunte Jahrhundert (810) geschehen sein, denn zu Anfang desselben wird der Thee in Japan erwähnt. In China gehen die Nachrichten über den Theebau bis in's sechste Jahrhundert zurück. Zu dieser Zeit empfahl schon ein Arzt dem Kaiser den Genuß von Thee als Mittel gegen Kopfschmerzen, wodurch der Thee zuerst in Ruf und Ansehen gekommen sein soll; ja schon im vierten Jahrhundert wird davon gesprochen, daß ein Minister des himmlischen Reiches Thee trank, und zwar ist dieses in der chinesischen Schrift *Schi-schue* von dem Minister der öffentlichen Bauten, *Wangmung*, mitgetheilt. Gegen das Ende des achten Jahrhunderts, im Jahr 783, hatte der Theebau bereits eine beträchtliche Ausdehnung in China gewonnen; dies erhellt aus den bedeutenden Zöllen, welche der Kaiser schon damals vom Thee erhob.

Die Japanesen haben über den Ursprung des Thee's folgende Mythe: Ein buddhaistischer Priester, mit Namen *Darma*, kam einst in der Absicht von Indien nach China, um seine Lehre in diesem Lande zu verbreiten. Das Ansehen seiner Religion zu heben, und sich in seiner Mission zu stärken, that er ein Gelübde, Tag und Nacht in ununterbrochenen Andachtsübungen zuzubringen; aber die Natur siegte über seinen Willen und der Schlaf überraschte ihn. Als er wieder erwachte, schnitt er sich aus Verdruß und aus Buße die Augenlider ab, und warf sie auf die Erde. Und siehe da! es wuchs aus denselben eine ganz neue und unbekante Pflanze auf, von deren Blättern er genoß

und sich dadurch so gestärkt fühlte, daß er von nun an dem Schlafe besser widerstehen konnte. Er empfahl dann seinen Schülern ebenfalls den Gebrauch dieser Pflanze, natürlich in ascetischer Absicht, und veranlaßte eben dadurch, daß der Gebrauch des Thees bald allgemein wurde.

Man wird aus dieser Mythe sogleich eine symbolische Hindeutung auf die Wirkungen des Thee's zur Aufregung der Nerven erkennen. Darma aber ist wirklich eine historische Persönlichkeit des sechsten Jahrhunderts.

Verhältnißmäßig spät kam der Thee erst ins Ausland. — Im Jahre 1633 war er nach Olearius in Persien bekannt, wohin er von den Usbeck'schen Tartaren gebracht wurde. Im Jahre 1636 kam der erste Thee nach Paris, und um dieselbe Zeit scheint er auch nach Holland gekommen zu sein, indem im Jahre 1641 Tulpinus, ein berühmter Arzt und Consul zu Amsterdam, die guten Eigenschaften des Thee's lobte. Sicher ist es jedoch, daß der Thee im Jahre 1660 von der holländisch-indischen Handelsgesellschaft in Holland eingeführt wurde. Fast zu derselben Zeit scheint der Thee auch auf dem Landwege aus China nach Rußland gekommen zu sein; denn nach Sprengel fand ihn der Reisende Silberger schon 1674 unter dem Namen Tschai häufig daselbst, wo das Pfund dreißig Kopeken kostete.

In keinem Lande fand der Thee eine willigere Aufnahme als in England. Noch 1664 war er als Seltenheit nach London gekommen, als die englische ostindische Handelsgesellschaft dem Könige zwei Pfund zwei Unzen zum Geschenk gemacht hatte, obgleich ihn eine andere Nachricht schon 1660 in Londons Kaffeehäusern erscheinen läßt. Daß er aber auch hier nur mehr als Heilmittel gebraucht worden sei, geht daraus hervor, daß erst drei Jahre später (1667) jene Gesellschaft 100 Pfund des feinsten Thee's durch ihren Agenten zu Canton kommen ließ. Erst von jetzt an verbreitete sich, zwar langsam aber regelmäßig, der Theegenuß.

Im Jahre 1837 betrug der Theeverbrauch in England	30,625,206	fl
" " 1838 " " " "	32,351,593	"
" " 1851 " " " "	53,965,112	"
" " 1852 " " " "	54,724,613	"
" " 1853 " " " "	58,866,127	"
Dabei wurden im Jahre 1851 noch ausgeführt	17,501,299	"
" " 1852 nur	11,635,922	"
" " 1853 aber	11,875,405	"

Demnach beläuft sich die Gesamteinfuhr des Thee's in England auf jährlich ungefähr 70 Millionen Pfund. Welche Bedeutung dieselben für die Staatskassen besitzen, beweist die statistische Mittheilung, daß England im Jahr 1852 unter seinen 22,187,149 Pfund Sterling Zolleinnahme allein 5,985,484 Pfd. Sterl. an Thee, also mehr als ein Viertel der ganzen Summe gewann, während es an Zucker nur 3,913,727, am Kaffee gar nur 463,665 Pfd. Sterling erhielt.

Anders verhält es sich im deutschen Zollverein, wo im Jahr 1852 nur 2,146,870 Pfund verbraucht wurden; mithin war der Verzehr nur 1,920 Loth auf den Kopf, also der dreißigste Theil des englischen Theeverbrauchs, der sich auf den Kopf genau zwei Pfund ausweist. Indes ist auch hier der Verbrauch sehr im Steigen.

In China soll sich der Theeverzehr auf 706 Millionen Pfund bei 296 Millionen Einwohnern belaufen, so daß ziemlich wie in England zwei Pfund auf den Kopf kommen.

In Frankreich ist der Verbrauch nur um etwas höher als in Deutschland, stark ist er dagegen wieder in Holland, wo 2,700,000 Pfd. für das Jahr 1832 berechnet wurde.

Im Jahre 1844 führte allein Canton 64,800,000 Pfund Thee im Werthe von 104,841,000 Francs aus.

Unter den europäischen Nationen ist der Thee ein Hauptgetränk bei Engländern, Holländern und Russen; unter den übrigen sind Kaffee und Chocolate bevorzugt. Deutlich geht dies aus der Thatsache hervor, daß, während im Jahr 1835 der Theeverbrauch Großbritanniens ungefähr 36 Millionen Pfund betrug, in dem ganzen Königreich Preußen, mit mehr als 13 Millionen

Einwohnern, bloß 200,000 Pfund verzehrt wurden. Noch deutlicher wird dieser Unterschied durch den gegenwärtigen Verbrauch von Thee und Kaffee in England, Frankreich und Deutschland veranschaulicht. Dieser betrug in Pfunden:

	Thee	Kaffee	Bevölkerung
England (1852) . . .	55 Mill.	35 Mill.	28 Mill.
Frankreich (1851) . . .	1/2 " "	42 " "	36 " "
Deutscher Zollverein (1851) 1 1/2 " "	99 " "	32 " "	

Bei Gelegenheit der Londoner Ausstellung im Jahre 1862 wurde ein neuer Bericht über den englischen Handel mit Thee veranlaßt, dem wir folgende Notizen entnehmen:

London ist der Theemarkt der Welt; man kann also aus den Londoner Einfuhren den Rang der verschiedenen Theesorten er-messen. Sie bestehen aus

	1860	1861
schwarzem Thee . . . . .	76,839,000 Pfd.	76,792,000 Pfd.
grünem Thee . . . . .	9,817,000 " "	7,593,000 " "
	<hr/>	<hr/>
	86,656,000 Pfd.	84,285,000 Pfd.
wovon	8,385,000 " "	12,300,000 " "

wieder ausgeführt wurden. Die wichtigste Sorte für den Handel ist der schwarze Congothee, von dem 1860 schon 62 1/2 und 1861 sogar 64 Mill. Pfd. eingeführt wurden. Sie bildet also drei Viertel sämmtlicher Zufuhren und ist der Thee par excellence. Im Londoner Preiscourant für den Monat Oktober des Jahres 1862 schwanken die Preise zwischen 3/4—1 1/2 Sch., also zwischen 7 1/2 Sgr. oder 27 Kreuzer bis 15 Sgr. oder 54 Kreuzer das Pfund. Doch wird auch eine Bastardsorte (Pekoe kinds) bis zu 3 2/3 Sch. notirt. Der Thee, den das britische Volk verbraucht, ist ganz sicherlich fast ausschließlich Congoü. Sehr beliebt in Eng-land scheint die parfümirte Capersorte zu sein, wovon 1860 und 1861 4 1/4 und 2 2/3 Mill. Pfund zu 8—25 Sgr. eingeführt wur-den. Reiner Pekoethee wird nur in geringen Mengen (durch-schnittlich 300,000 Pfd.) eingeführt, dagegen an Blumen-Pekoe, Drangen-Pekoe und parfümirtem Drangen-Pekoe 4 2/5 Mill. Pfd. im Jahre 1861. Die beiden letzten Sorten kosteten 9—22 1/2 Sgr.

das Pfund. Unter den grünen Theesorten ist das „Schießpulver“ die gesuchteste, indem die Einfuhren von den Jahren 1860 und 1861 auf  $5\frac{2}{3}$  und 3 Mill. Pfund sich beliefen bei Preisen von 20—39 Sgr. Kaiserthee wird nur in sehr geringen Mengen, 248 bis 292,000 Pfund verbraucht und kostet 15 bis 25 Sgr. Von Hysong und Young-Hysong wurden 3 Millionen Pfund eingeführt, und es schwanken die Preise des letztern zwischen 9—26 Sgr., während der Hysong selbst mit 13—30 Sgr. notirt wird. Endlich kann man sich noch der merkantilischen Wichtigkeit wegen den schwarzen Souchong merken, von dem der Verbrauch 2— $2\frac{1}{2}$  Millionen Pfund beträgt, bei einem Preise von 10—25 Sgr.

So lauten die Preise im Londoner Großhandel. Wenn die Leser dann noch Zoll und Spesen bei Versendung nach dem Festlande hinzurechnen wollen, so können sie genau wissen, wie viel theurer sie im Kleinhandel ihren Thee bezahlen müssen. Rechnen wir aber, daß 140 Millionen Pfund Thee alljährlich im Völkerzwischenhandel umgesetzt werden, und schätzen wir das Pfund im Durchschnitt zu 15 Sgr., so ergibt sich ein Gesamtwert von 70 Millionen Thaler.

Die Theepflanzen werden aus Samen gezogen, welcher zum Behufe sicherer Keimung über Winter in feuchter Erde gehalten und im März gesäet wird. Sobald sie ein Jahr alt sind, werden die jungen Sträucher verpflanzt und darnach dermaßen abgestutzt, daß ihre Schößlinge eine Höhe von ungefähr drei Fuß nicht überschreiten und auf diese Weise buschig wachsen.

In Reihen von drei bis vier Fuß Abstand gestellt, haben sie dann ungefähr das Aussehen von Stachelbeersträuchen. Ein starker Dünger muß nebenbei zu Hülfe kommen, um die Blätterernte ergiebiger zu machen, wozu in Japan auch Delfuchen, getrocknete Sardellen und Saft von Senfsamen gebraucht wird.

Das Einsammeln der Blätter beginnt im vierten und fünften Jahre und dauert selten länger als bis in das zehnte oder zwölfte, in welchem die Sträucher ausgeworfen und durch frische ersetzt werden. Die Jahreszeit für die Einsammlung der Blätter wechselt in verschiedenen Gegenden; aber die Haupternte findet

im Mai oder Juni statt. Sie werden mit der Hand und vorzugsweise durch Weiber gepflückt. Gewöhnlich sammelt man sie drei Mal nacheinander im Jahr. Die jüngsten und frühesten Blätter sind am zartesten und feinsten und geben den wohl-schmeckendsten Thee. Diejenigen von der zweiten und dritten Ernte sind schon etwas bitter und salzig; sie enthalten eine geringe Menge der im Wasser löslichen Stoffe. Zurückgesetzte, verwelkte und verdorbene Blätter nebst kleinen Sprossen und Zweigen werden in Formen gepreßt und unter dem Namen Theeziegel verkauft. Dergleichen Theeziegel werden öfters durch Vermischung mit dem Blutwasser von Ochsen oder Schafen zusammengeleimt und befestigt. Die untergeordnete Sorte von Thee wird hauptsächlich in dem nördlichen China und Thibet, so wie in Rußland verbraucht.

Die frischgepflückten Blätter besitzen gar nichts von dem Geruch und dem Geschmack der getrockneten Blätter. Der angenehme Duft und der ausgezeichnete Geschmack, wegen dessen sie später so sehr gepriesen und gesucht sind, entwickelt sich einzig nur durch die Röstung, welcher sie bei dem Prozeß des Trocknens unterworfen werden. Die näheren Vorgänge bei dieser Arbeit sind erst in der neuesten Zeit durch die Berichte des Herrn Fortune bekannt geworden.

Eine weitere Thatsache ist, daß verschiedene Theesorten aus ganz denselben Blättern bereitet werden können, je nach der verschiedenen Behandlung derselben bei der Trocknung. Sogar kann ein jeder grüne oder schwarze Thee, obgleich diese Sorten so höchst verschieden von einander sind, nach Belieben aus den nämlichen, zu gleicher Zeit und unter denselben Umständen gesammelten Blättern bereitet werden.

Die Bereitungsweise der verschiedenen Theesorten beschreibt Fortune folgendermaßen :

1. **Grüner Thee.** Die eingesammelten Blätter werden auf flachen Bambushürden ausgebreitet, damit ihre überflüssige Feuchtigkeit sich verflüchtigt. Uebrigens bleiben sie nur eine ganz kurze Zeit, gewöhnlich bloß eine oder zwei Stunden, darauf; doch hängt dieser Zeitraum gänzlich von dem Witterungszustande

ab. Während dessen sind die Röstpfannen durch ein lebhaftes Holzfeuer erhitzt worden. In jede solche Pfanne wird nun ein Theil der Blätter geworfen, darin äußerst rasch mit beiden Händen herumgerührt und durcheinander geschüttelt. Die Hitze äußert augenblicklich ihre Wirkung auf dieselben; es entsteht ein knackendes Geräusch, und die Blätter werden ganz feucht und welk, während sich gleichzeitig eine beträchtliche Menge Dampf entwickelt. In diesem Zustande bleiben sie nur vier oder fünf Minuten lang, werden dann rasch herausgenommen, auf den Rolltisch gebracht und mit den Händen zusammengerollt.

Darauf kommen sie wieder in die Pfanne, unter welcher ein langsames, gleichmäßiges Holzkohlenfeuer unterhalten wird, und werden von den Arbeitern mit den Händen in fortwährender schneller Bewegung erhalten. Zuweilen werden sie dann noch ein Mal auf den Rolltisch geschüttelt und zum zweiten Male gerollt. In ungefähr einer oder anderthalb Stunden sind die Blätter vollständig trocken, und ihre Farbe ist beständig geworden, d. h. es ist keine Gefahr mehr vorhanden, daß sie späterhin schwarz werden. Sie sind dann dunkelgrün, werden aber mit der Zeit heller.

Der hauptsächlichere Theil der Arbeit ist damit beendet, und der Thee wird darauf zur Seite gesetzt, bis eine beträchtliche Menge davon beisammen ist. Der zweite Theil der Arbeit besteht darin, daß man ihn reinigt und durch verschiedene Siebe laufen läßt, um sowohl den Staub und andere Unreinigkeiten auszuscheiden, als auch um den Thee in die verschiedenen Sorten einzutheilen, welche unter dem Namen Twankay-Hyson-Skin, Hyson, Young-Hyson, Gunpowder (Schießpulver) &c. bekannt sind. Während dieser Vorahme wird er abermals erhitzt, die gewöhnlichen Sorten bloß ein Mal, die fernern Sorten drei oder vier Mal. Darnach ist dann auch die Farbe des Thee's ausgesprochen und gleichmäßiger, und die Blätter der feinern Sorten haben ein dunkles Blaugrün erlangt, welches sie nicht mehr verlieren.

2) Schwarzer Thee. Sobald die Blätter aus der Pflanzung eingebracht worden sind, werden sie auf breite, von

Bambus geflochtene Matten oder Hürden geschüttet, und bleiben darauf eine längere Zeit hindurch unberührt liegen. Sind sie Abends eingebracht, so bleiben sie darauf bis zum nächsten Morgen.

Der Arbeiter nimmt alsdann die Blätter mit beiden Händen, wirft sie in die Luft, so daß sie sich auseinander theilen und wieder herunterfallen. Dieses in die Höherwerfen, wobei sie zu gleicher Zeit mit den Händen etwas zusammengedrückt und gerieben werden, wird eine lange Zeit hindurch öfters wiederholt. Zuletzt, wenn sie ganz welk und weich geworden sind, werden sie in Haufen zusammengesetzt und bleiben darin eine volle Stunde, vielleicht auch etwas länger. Werden sie nach Verlauf dieser Zeit untersucht, so ist die Veränderung ihrer Farbe schon deutlich genug; sie sind feucht und welk und haben schon einen bemerkbaren gewürzigen Geruch.

Alsdann wird zu dem Rollen geschritten. An den Rolltischen stehen verschiedene Leute, welche die Blätter unter sich vertheilen, und von denen jeder so viel nimmt, als er mit den Händen fassen kann, und sie zu einem Ball zusammendrückt. Dieser Ball nun wird auf dem Tische hin und her gerollt und dabei stark zusammengepreßt, wodurch ein Theil seiner Feuchtigkeit verloren geht, und die Blätter gleichzeitig ineinander verschlungen werden. Diese Bälle oder Blätterkugeln werden mehrmals auseinandergerissen und wieder zusammengedrückt und gehen durch verschiedene Hände bis in diejenigen des ersten Arbeiters oder Aufsehers, der sie sorgfältig untersucht, um zu sehen, ob sie das richtige Gefüge haben. Ist er damit zufrieden, so werden die Blätter von den Rolltischen weggenommen und auf flache Hürden wieder auseinander geschüttet, bis die gesammte Menge vollständig ebenso behandelt worden ist. Niemals dürfen sie aber in solchem Zustande lange liegen bleiben, und meistens werden sie sogar gleich in die Röstpfanne gebracht.

Der grüne Thee, welcher für das Ausland bestimmt ist, erfährt aber in der Regel eine andere Behandlung, die einer Verfälschung, wie ein Ei dem andern, ähnlich sieht. Seemann beschreibt das Verfahren in seiner „Reise um die Welt“: Eine

Quantität Blätter von der unter dem Namen Bohea Souchony bekannten Theesorte wurde in einer eisernen Pfanne über einem gelinden Feuer unter beständigem Umrühren gleichmäßig erhitzt und dann auf je zwanzig Pfund ein Eßlöffel voll Gyps, ebensoviel Gelbwurz (Curcuma) und zwei oder drei Löffel voll Indigo zugesetzt. (Statt des Indigo nahm man früher sogar Berliner Blau.) Der Thee erhielt sogleich eine bläuliche Farbe und wurde dann nach einigen Minuten Umrührens aus der Pfanne genommen. Die Blätter hatten sich von der Hitze zusammengezogen und verschiedene Gestalten angenommen, aus welchen die Sorten durch Sieben dargestellt wurden. Die kleinen länglichen Blätter fielen durch das erste Sieb; sie bildeten die Theesorte Young Hahsan, die runden körnerartig zusammengezogenen Blätter, welche durch das letzte Sieb fielen, bildeten den Choo-cha- oder Gumpowder Thee. Seemann sagt schließlich: von 53 untersuchten Sorten waren zwölf verfälscht und 41 ächt. Am meisten verfälscht sind die wohlriechenden Theesorten.

Den Schlüssel zur Erklärung dieser Verfälschung gibt uns John ston in Folgendem: Ein Engländer unterhielt sich eines Tages in Schanghai mit einem Chinesen aus den Grüntheebezirken und fragte denselben, aus welchem Grunde sie den Thee färbten und ob derselbe ohne diese Verfälschung nicht besser sein würde. Er erhielt zur Antwort, daß ein Thee ohne Zusatz solcher fremdartigen Bestandtheile allerdings viel besser sei, und daß es keinem Chinesen jemals einfallen würde, selber gefärbten Thee zu trinken; weil sie aber die Erfahrung gemacht hätten, daß die Ausländer ein Gemisch von Berliner Blau und Gyps in ihrem Thee haben wollten, damit derselbe recht gleichmäßig und lebhaft gefärbt ansähe, und diese Stoffe wohlfeil genug wären, so müßten die Chinesen doch sehr unklug sein, wenn sie etwas gegen diesen Zusatz hätten, zumal dergleichen gefärbter Thee stets zu bessern Preisen verkauft würde, wie der unverfälschte.

Als man in Europa von dieser Verfälschung hörte, war man sehr besorgt, der schädlichen Wirkungen wegen, welche diese Stoffe auf die Körperbeschaffenheit der Grüntheeetrinker ausüben könnte. Die nothwendige Menge von jedem dieser Stoffe ist je-

doch so äußerst gering, daß man wegen irgend ernster Folgen derselben gerade nicht ängstlich zu sein braucht.

Die Ernte des Frühlings liefert, wie sich das wohl denken läßt, den besten Thee. Er wird von ganz jungen Blättern oder auch unentfalteten Blattknospen genommen und ist unter dem Namen Pefu, Souchony u. s. w. bekannt. Die letztere Sorte ist überdies die erste Ernte eines dreijährigen, gutgepflegten Strauches, woher auch ihr Name, welcher das Bestgut einer dreijährigen Pflanze bedeutet. Der feinste, mit der größten Sorgfalt gepflegte Thee dieser Sorte, liefert den berühmten Kaiserthee. Er ist gewissermaßen unter den Theesorten, sagt Carl Müller, was der Johannesberger unter den Weinen. Zur Zeit seiner Ernte fangen die blatttragenden Zweige an, sich mit einer zarten Wolle zu bekleiden. Was man auch hier zu Lande unter seinem Namen erhalten mag, es ist leerer Klang; denn er kömmt gar nicht in den Handel. Der Kaiser, für dessen Haus er nur bestimmt ist, findet es nicht zu kostspielig, eigene Beamten anzustellen, welche die Ernte auf den Bohi-Hügeln (Theehügeln) überwachen und dadurch dazu beitragen, daß das Pfund wahren Kaiserthee's dem Hof von China selbst auf 500 Francs zu stehen kömmt. Das gebräuchliche Auslesen der Weinbeeren für den edelsten Wein wird nicht sorgfältiger betrieben, als die ängstlichste Auswahl der Blätter zum Kaiserthee, welcher nach dem Trocknen der Blätter gepulvert wird und zu den grünen Theearten gehört. Die letzte Ernte liefert den weniger feinen Congou und Bohiu (Lohee, Thee-bou), welcher die geringste Sorte unter den schwarzen Theearten gibt.

Obgleich an und für sich schon das Erzeugniß der verschiedenen Theebezirke in Güte und Geschmack sehr mit dem Klima, dem Boden und der angebauten Theestrauchabart wechselt, und nicht minder auch mit der Jahreszeit, in welcher die Blätter gesammelt und dem Verfahren, nach welchem sie getrocknet werden, so wird dennoch ein weiterer Unterschied in die Theesorten gebracht durch die verschiedenen Zusätze, die man ihnen gibt. So wird der Chusanthee in der Regel mit den schlüsselblumenfarbigen Blüten des wohlriechenden Delbaums (*Olea fragrans*) versetzt und verfälscht. Ueberhaupt ist das Versetzen des Thee's mit an-

bern wohlriechenden Pflanzenstoffen in China überall üblich, und es wird dazu eine solche Menge von Gewächsen verwendet, daß wir uns über die große Verschiedenheit der vielen Theesorten durchaus nicht mehr wundern dürfen. Bemerkenswerth ist übrigens, daß die Theepflanzungen, welche ein Erzeugniß von besonderer Güte liefern, auf ebenso enge Bezirke beschränkt sind, wie die gefeierten Lagen des europäischen Weinbaues, welche ersteren die Theehändler auch ebenso genau kennen, wie unsere Weinkenner die letzteren. Der Preis des Thee's ist daher auch außerordentlich verschieden, und es wird je nach seiner natürlichen Beschaffenheit für manche Gattungen das doppelte und dreifache verlangt als für andere. Da aber in Canton der durchschnittliche Preis für das Pfund ungefähr sieben Groschen beträgt, so muß der Theepflanzer dasselbe jedenfalls für höchstens vier oder fünf Silbergroschen zu liefern im Stande sein.

Was die beste Zubereitung des Thee's anbelangt, so weiß jede erfahrene Köchin, daß man den Thee zuerst mit einer geringen Masse von siedendem Wasser übergießt. Nach einigen Minuten gießt man entweder eine gleiche Menge siedenden Wassers oder nach längerer Zeit sofort das ganze im kochenden Zustande dazu. Dadurch allein hat der Thee seine guten Eigenschaften dem Absude verliehen. Der letzte Rest des Eiweißes ist geronnen und das Theeöl frei geworden, das sich nun mit der Gerbsäure verbinden konnte, um seine schädlichen Eigenschaften zu mildern. Auch die Gerbsäure kann nur mit kochendem Wasser gelöst werden, und mit Recht bemerkt auch Moleschott, daß sie im erkalteten Theeaufgusse wieder abgeschieden werde und den Aufguß trübe, der vorher klar und goldig war. Bei dieser Ausscheidung erleidet sie sogar durch den Sauerstoff der Luft eine Umänderung. Sie verwandelt sich in Gallussäure und Ellagsäure. Da sie jedoch die Eigenschaften besitzt, mit eiweißhaltigen Körpern eine unlösliche Verbindung, Leder, zu bilden, so ist es zugleich höchst zweckwidrig, Thee mit Milch zu trinken und damit die Verdauung zu stören. Das geschieht auch in der That nirgends in China, wo man den Thee meist nach Tisch genießt. Die Wirkungen des Thee's, wie er in China getrunken wird, beschreiben chinesische

Schriftsteller folgendermaßen: „Thee ist von kühlender Natur und wird nur, wenn zu viel getrunken, Erschöpfung und Schwäche hervorbringen. Das Landvolk setzt ihm daher Ingwer und Salz zu, ehe es ihn trinkt, um diese seine kühlende Eigenschaft aufzuheben. Der Thee ist die kostbarste aller Pflanzen. Trinke den Aufguß seiner Blätter, und dein Geist wird lebendig und klar werden. Ihn achten die Männer vom höchsten Rang gleich sehr, wie die größten Gelehrten; aber auch das unterste Volk, der Arme, selbst der Bettler will seiner nicht entbehren. Alle trinken ihn täglich und Jedermann liebt ihn.“ Ein anderer Schriftsteller sagt: „Das Theetinken treibt alle Unreinigkeit aus dem Körper, verhütet Schläfrigkeit, heilt oder bewahrt vor Kopfsweh und ist deshalb in der ganzen Welt in hohen Ehren.“ Noch ein anderer Schriftsteller der Chinesen sagt: „Der Thee beruhigt den Geist, besänftigt das Gemüth, verscheucht Ermattung, erholt von Müdigkeit, wecket die Gedanken und verhindert Trägheit; er macht den Körper leichter und frischer, und erhellt das Wahrnehmungsvermögen.“

Das Lob des Thee's ist sogar von dem chinesischen Kaiser Kiew-Long in Versen besungen worden. Er schrieb das Gedicht, als er auf einer Jagd begriffen war, und natürlich wurde dasselbe bewundert, eine Prachtausgabe veranstaltet; man malte es auf Porzellansachen, die zu kaiserlichen Geschenken bestimmt waren. Der prosaische Inhalt dieses Lobgedichtes lautete folgendermaßen:

„Setze über mäßiges Feuer ein Gefäß mit drei Füßen, dessen Form und Farbe verrathen, daß es schon lange im Gebrauch gewesen; fülle es mit klarem Wasser von geschmolzenem Schnee und lasse das Wasser bis zu dem Grade sich erhitzen, wovon der Fisch weiß und der Krebs roth wird. — Gieße nun das siedende Wasser in eine Tasse auf seine Blätter eines ausgewählten Thee's; lasse den Aufguß eine Weile stehen, bis die ersten Dämpfe, welche eine dicke Wolke bilden, sich allmählich vermindern und nur noch leichte Nebel über dem Aufguß schweben. — Alsdann schlürfe langsam diesen köstlichen Trank, und du wirst dich gekräftigt fühlen, den fünf Sorgen zu widerstehen, welche so

gewöhnlich unser Gemüth beunruhigen. — Die süße Ruhe, welche man einem so zubereiteten Getränke verdankt, kann man schmecken und fühlen, beschreiben aber nicht.“

Moleschott gibt die Wirkungen des Thee's folgendermaßen an: Der Thee steigert die Kraft, erhaltene Eindrücke zu verarbeiten. Man wird zu sinnigem Nachdenken gestimmt, und trotz einer größeren Lebhaftigkeit der Denkbewegungen läßt sich die Aufmerksamkeit leichter von einem bestimmten Gegenstande fesseln. Es findet sich ein Gefühl von Wohlbehagen und Munterkeit ein, und die schaffende Thätigkeit des Gehirns gewinnt einen Schwung, der bei der größern Sammlung und der bestimmter begrenzten Aufmerksamkeit nicht leicht in Gedankenjagd entartet. Wenn sich gebildete Menschen beim Thee versammeln, so führen sie geordnete, geordnete Gespräche, die einen Gegenstand tiefer zu ergründen suchen, und welchen die heitere Stimmung, die der Thee herbeiführt, leichter als sonst zu einem gedeihlichen Ziele verhilft.

„Wird der Thee im Uebermaß getrunken,“ sagt Moleschott weiter, „so stellt sich eine erhöhte Reizung der Nerven ein, die sich durch Schlaflosigkeit, ein allgemeines Gefühl der Unruhe und Zittern der Glieder auszeichnet. Es könnten selbst krampfartige Zufälle, erschwertes Athmen, ein Gefühl von Angst in der Herzgegend entstehen. Das flüchtige Del des Thee's erzeugt Eingenommenheit des Kopfes, die sich im Theeransch anfangs als Schwindel, sodann als Betäubung zu erkennen gibt. Diese nachtheiligen Wirkungen hat der grüne Thee, der viel mehr flüchtiges Del enthält, als der schwarze, in weit höherm Grade als dieser.“ Oft wird der Thee falsch bereitet, indem man nicht vollkommen siedendes Wasser zum Uebergießen nimmt, bald das Wasser mit dem Thee nach dem Uebergießen weiter kochen läßt. Im erstern Falle löst sich das Theeöl, das nur durch Gerinnen des Eiweißes frei wird, — dieses gerinnt aber nur durch kochendes Wasser — nicht, und ebenso wenig die Gerbsäure und das Thein — man erhält nur Gummiwasser — und im letztern Falle entweicht das Thein sehr rasch; eine bittere Gerbsäurelösung, die man ebenso gut aus Galläpfeln hätte bereiten können, bleibt.

Nach der Untersuchung von Mulder enthält der Thee ein flüchtiges Del, Blattgrün, Wachs und Harz, Gummi, Gerbstoff, Theestoff (Thein), Extractivstoff und Eiweiß, Holzfaser und erdige Salze. Neuerdings fügte Kohleder die Boheasäure oder Theegerbstoffsäure hinzu. Vergleicht man diese Zusammensetzung mit der des Kaffee's, so findet sich eine überraschende Uebereinstimmung. Nach Runge, Pfaff, Schrader und Robiquet enthält der Kaffee: ein flüchtiges Del, Fett, Farbestoff, Eiweiß, Kaffein oder Kaffeeerbstoff, Gerbstoff, Kaffeesäure, Kaffeeerbstoffsäure, alkalische und erdige Salze. Unter diesen Bestandtheilen sind Thein und Boheasäure für den Thee, Kaffein, Kaffeesäure und Kaffeeerbstoff für den Kaffee charakteristisch.

Unter diesen stimmen Theestoff und Kaffeeerbstoff in ihrer chemischen Zusammensetzung völlig überein. Beide bestehen aus 60 Theilen Kohlenstoff, 17 Theilen Stickstoff, 3 Theilen Wasserstoff und 20 Theilen Sauerstoff. Neuerdings hat Liebig denselben Stoff in den Samen des Spargels entdeckt und Taurin genannt. Hierauf fußend fand ein englischer Gärtner in der That gerösteten Spargelsamen so vortreflich, wie den besten Mokka-Kaffee. Merkwürdiger Weise ist Thein auch im Maté oder Paraguay-Thee und im Guarana, einem Stoffe, der in Brasilien gerade so wie Chokolade zubereitet und verbraucht und aus dem Fruchttheige von Paullinia sorbilis bereitet wird. Daß in so verschiedenen, von einander entfernten Gegenden so ungleiche Pflanzen, wie die genannten, man möchte sagen durch eine Art Instinkt zu dem gleichen Zweck der Erzeugung eines leicht aufregenden, erheiternden und erfrischenden Getränks ausgewählt worden sind, ist von hohem Interesse, und in allen diesen Pflanzen hat die chemische Untersuchung einen Gehalt an der nämlichen merkwürdigen Verbindung ergeben, welche wir Thein oder Kaffein nennen. Jene Auswahl muß daher durch die in jeder Gegend und von jedem Volksstamme unabhängig gemachte Entdeckung herrühren, daß diese verschiedenen Pflanzen im Stande seien, eine natürliche Begierde des Körpers oder ein überall gleichmäßig gefühltes Bedürfniß zu befriedigen.

Dr. Johnston sagt: Es ist bekannt, daß der thierische

Körper, so lange er lebt, unaufhörlich abstirbt und sich wiederum erneuert. Die Berrichtungen des Lebens sind stets von Verlusten begleitet, — die in den Magen eingebrachte Nahrung muß dieselben wiederum ersetzen. Jene Verluste gehen durch unsere Lungen und Nieren oder die Abführungskanäle des thierischen Körpers vor sich. Einen bestimmten Anhaltspunkt für die Schätzung derselben liefern die in dem Harn enthaltenen festen Bestandtheile; und hauptsächlich läßt sich aus der zu verschiedenen Zeiten darin befindlichen Menge an Harnstoff und an Phosphorsäure der vergleichsweise Verlust des Körpers in diesen verschiedenen Zeiten annähernd bestimmen. Nun hat aber die Einführung einer ganz kleinen Menge von Thein — etwa drei oder vier Gran täglich — in den Magen die bemerkenswerthe Wirkung, die absolute Menge der von einem gesunden Menschen täglich verlorenen Stoffe, bei sonst völlig gleicher Nahrungsweise, bei der nämlichen Beschäftigung, überhaupt unter ganz denselben Umständen, beträchtlich zu vermindern. Diese Thatsache lehrt, daß der Verlust des Körpers durch Einführung von Thein in den Magen, d. h. also durch Theetrinken, verringert wird. Und sobald dieser Verlust ein geringerer ist, so wird sich auch das Bedürfniß an Nahrung zu seinem Ersatz in gleichem Verhältniß verringern. Mit andern Worten, durch das Genießen einer gewissen Menge Thee wird die Gesundheit und Kraft des Körpers bei geringerm Verbrauch von gewöhnlicher Nahrung auf der gleichen Höhe erhalten werden. Deshalb spart Thee andere Nahrungsmittel — ersetzt also gewissermaßen die gewöhnliche Speise, während er gleichzeitig noch den Körper beruhigt und das Gemüth erfrischt. — Alten und schwachen Personen dient er wieder in anderer Hinsicht. In dem Leben der meisten Leute tritt ein Zeitpunkt ein, wo der Magen nicht länger mehr eine genügende Menge der gewöhnlichen Nahrungsstoffe verdauen will, um den täglichen Verlust an Körpersubstanz zu ersetzen. Maß und Gewicht des Körpers müssen daher mehr oder minder bemerklich abzunehmen beginnen. In einem solchen Zeitpunkte wirkt der Thee vollkommen als Arznei, indem er jenen Verlust aufhebt, den Körper vor dem raschen Abfall schützt und die minder kräf-

tigen Verdauungsorgane befähigt, immer noch soviel zu verarbeiten, um den Abgang an festem Körpergewebe in ziemlicher Menge wieder einzubringen.

Kein Wunder daher, daß der Thee bei so vielen Völkern das Lieblingsgetränk geworden ist. — Einerseits dient er statt der täglichen Nahrung, und ist daher für die Armen ein wahres Brod, — anderseits ist er für alte und schwache Leute, besonders weiblichen Geschlechtes, deren Verdauungskräfte abgenommen haben, und deren Körperstoff sich zu verlieren beginnt, ein sicheres Erhaltungsmittel. Daher wird man auch gar nicht darüber erstaunen, daß in England alte Frauen, welche in ärmlichen Verhältnissen leben und kaum genug haben, um die sogenannten täglichen Lebensbedürfnisse aufzutreiben, doch immer noch das Geld daran wenden, allwöchentlich ihre paar Loth Thee zu kaufen. Denn damit können sie ebenso gut und vortreflich bei minderer Menge gewöhnlicher Nahrung leben, während sie sich gleichzeitig viel leichter, gesunder, für die Arbeit gestimmter und kräftiger fühlen müssen, wie bei jeder andern Lebensweise.“

Der zweite chemische Stoff, unter den dreien, deren vereinigttem Einfluß die verschiedenen Wirkungen des gewöhnlichen Thee's zugeschrieben werden müssen, ist das flüchtige Oel. In hundert Pfund Thee ist ungefähr ein Pfund dieses Oels enthalten. Im frischen Blatt ist keine Spur davon zu finden; es wird erst durch den eben beschriebenen Vorgang des Trocknens und Röstens erzeugt. Trotz der geringen Menge, die in dem Thee enthalten ist, erzeugt es das Kopfweh und den Schwindel, woran die Theeproker oft zu leiden haben, und die Schlaganfälle und Lähmungen, womit solche Leute häufig bedroht sind, welche mehrere Jahre zum Ein- und Auspacken der Theekisten verwendet werden. In China wird daher der Thee selten, bevor er ein Jahr ist, verwendet, weil eben frischer Thee eine so besonders betäubende Eigenschaft hat. Daß der ältere Thee diese in weit geringerm Maße besitzt, kann nur davon herrühren, daß ein Theil dieses flüchtigen Stoffes aus den Blättern entweicht. Und doch wird nach der Menge dieses Bestandtheiles bei der gewöhnlichen Schätzungsweise der Werth eines Thee's beurtheilt. Die

besondere Einwirkung desselben auf den Körper ist bis jetzt noch nicht hinreichend wissenschaftlich festgestellt.

Der dritte unter den wichtigsten Stoffen des Thee's ist der Gerbestoff oder die Gerbesäure. Demselben verdankt der Thee seinen zusammenziehenden Geschmack und seine verstopfenden Wirkungen auf die Eingeweide. Er beträgt dreizehn bis achtzehn Procent vom Gesamtgewicht des trockenen Theeblattes und wird um so vollständiger daraus ausgezogen, je länger der Aufguß über den Blättern stehen bleibt. Diesem Stoffe ist es auch zuzuschreiben, daß die rasch getrockneten Blätter grün bleiben und die langsamer getrockneten den schwarzen Thee liefern; denn der Gerbestoff hat die Neigung, sich beim Aussetzen an die Luft dunkel zu färben.

Die Einwirkung dieses Stoffes auf den Körper ist ebenfalls noch unbekannt, wahrscheinlich aber rührt die erweiternde Eigenschaft des Thee's von ihm her, da dieser Stoff auch der Hauptbestandtheil der indischen Betelnuß ist, welche im Orient so außerordentlich geschätzt und verbraucht wird und eine Art von gelinder und angenehmer Betäubung hervorruft.

Wenn die drei bisher besprochenen Stoffe auch die hauptsächlichsten Bestandtheile des Theeblattes sind, so muß doch hier noch eines vierten Stoffes erwähnt werden, der noch eine bedeutende Menge jenes Nahrungstoffes enthält, welchen man Kleber nennt. Er bildet mehr als den vierten Theil des Gewichtes getrockneter Theeblätter, so daß, wenn wir diese als Gemüse essen wollten, wir nach dem Chemiker Johnston ein ebenso nahrhaftes Gericht, wie Bohnen oder Erbsen, verspeisen würden. Das Wasser, welches wir auf den Thee gießen, zieht von diesem Stoffe nur sehr wenig aus, und daher geht mit den ausgenutzten Blättern eine nicht unbeträchtliche Menge von Nahrungstoff verloren. Es ist deshalb als eine Verbesserung der Theebereitung zu empfehlen, eine Messerspitze voll gereinigter Soda dem Wasser hinzuzusetzen. Die Wirkung von diesem Verfahren wird die sein, daß wenigstens ein größerer Theil des Klebers aufgelöst und folglich das Getränk dadurch viel nahrhafter wird.

Seit Kurzem ist man auf die Benutzung der Blätter des Kaffeebaumes statt der des Theestrauchs aufmerksam geworden. Professor Blume in Leyden, der viel in Java gereist war, machte im Jahre 1845 bekannt, daß dieses Blatt im östlichen Archipelagus so benutzt wird und empfahl seinen Gebrauch für Europa. Auf der Londoner Ausstellung im Jahre 1851 hatte Dr. Gardner präparirte Kaffeeblätter ausgestellt und zugleich bemerkt, daß sie Thein enthalten und sich zum Ersatz des chinesischen Thee's eignen würden.

Hierdurch und durch andere Umstände wurde die Aufmerksamkeit mehrerer nach jenen Ländern handelnden Kaufleute erregt, und es geht aus verschiedenen Mittheilungen, die neuerdings veröffentlicht sind, hervor, daß die Anwendung der Kaffeeblätter zu diesem Zweck im östlichen Archipelagus schon lange üblich gewesen ist. Besonders auf der holländischen Insel Sumatra bilden präparirte Kaffeeblätter „das einzige Getränk der ganzen Bevölkerung und sind wegen ihrer nährenden Beschaffenheit ein wichtiges Lebensbedürfniß geworden.“

Man röstet die Blätter über einem hellen, nicht rauchenden Bambusfeuer, bis sie eine lederbraune Farbe bekommen haben; hierauf werden sie von den Zweigen abgepflückt, deren Rinde nach einem zweiten Rösten ebenfalls abgezogen und mit den Blättern verbraucht wird. In diesem Zustande haben sie einen außerordentlich duftenden Geruch, welcher dem einer Mischung von Kaffee und Thee gleicht. Mit kochendem Wasser übergossen, geben sie eine klare, braune Lösung, welche mit Zucker und Sahne ein angenehmes Getränk bildet. Herr Ward, welcher lange Jahre in Pedong auf Sumatra wohnte, theilt seine Erfahrungen bezüglich dieses Getränkes in folgender Weise mit: Die Eingeborenen haben ein Vorurtheil dagegen, Wasser als Getränk zu benutzen; sie behaupten, daß es weder den Durst stille, noch Stärke und die Kraft erhalte wie der Kaffeethee. Mit etwas gekochtem Reis und dem Aufguß des Kaffeeblatts hält ein Arbeiter die Anstrengungen des Reisepflanzens Tage und Wochen lang aus, während er bald unter den sengenden Strahlen der Sonne, bald in stromweis niedergießendem Regen bis an die Knie im Schlamm

steht. Bei bloßem Wasser oder bei dem Genuß spirituöser Getränke würde er nicht im Stande sein, dies auszuhalten. Ich habe Gelegenheit gehabt, zwanzig Jahre lang die Wirkungen des Kaffeethee's bei einer Klasse der Einwohner mit den von spirituösen Getränken bei einer andern vergleichen zu können. Die Eingeborenen von Sumatra trinken nämlich Kaffeethee, während die Einwohner, welche aus Britisch-Indien stammen und sich in Sumatra niedergelassen haben, Spirituösen genießen. Ich habe nun gefunden, daß erstere sich ungestraft jedem Grade von Kälte, Hitze und Nässe aussetzen, während letztere weder Nässe noch Kälte, selbst nicht einmal eine kurze Zeit, ohne Gefahr für ihre Gesundheit ertragen können.

Da ich mich selbst mit Ackerbau beschäftige und mich in Folge davon häufig dem Wetter aussetzen mußte, so habe ich mich seit Jahren auf Anlaß eines zufälligen Genusses von Kaffeethee bewogen gesehen, ihn zu meinem täglichen Getränk zu wählen; ich habe seit jener Zeit, jeden Abend zur Erholung von den Anstrengungen des Tages zwei Tassen eines starken Aufgusses mit Milch getrunken. Ich fühle in diesem Getränk eine unmittelbare Erleichterung von dem Gefühle des Hungers und der Ermattung; es vermehrt die Kraft des Körpers und bewirkt für den Abend Klarheit des Geistes und eine volle Herrschaft über alle seine Fähigkeiten. Wenn man noch nicht daran gewöhnt ist, oder wenn die Blätter nicht geröstet sind, so soll der Aufguß Schlaflosigkeit hervorrufen; ich bin aber geneigt, zu glauben, daß, wo dies der Fall ist, der Grund davon eher in einer Erhöhung der geistigen Thätigkeit, als in einer nervösen Aufregung liegt. Ich erinnere mich, nur einmal diese Wirkung an mir erfahren zu haben, und da waren die Blätter nicht genügend geröstet.

Die Eingeborenen ziehen durchgängig das Kaffeeblatt der Kaffebohne vor, indem sie behaupten, daß es mehr Bitterstoff enthalte und nahrhafter sei. In den Niederungen baut man gar keinen Kaffee der Bohnen wegen, da der Baum zu wenig trägt, aber man pflanzt ihn zum Hausgebrauch der Blätter rings um die Häuser an.

Herr Ward macht ferner darauf aufmerksam, daß die Kultur

der Kaffeepflanze, zum Zweck der Gewinnung von Bohnen auf besondere Bodenarten und hochgelegene Gegenden beschränkt sei, während das Blatt zwischen den Wendekreisen überall gedeiht, wo der Boden eine hinlängliche Fruchtbarkeit hat. Dies ist ein sehr wichtiger Umstand, der, wenn das Kaffeblatt in allgemeinen Gebrauch kommen sollte, ohne Zweifel in vielen tropischen Gegenden eine neue Art der Bewirthschaftung veranlassen wird, wo bisher die Kultur der Kaffeepflanze nicht mit Vortheil betrieben werden konnte. Man sagt, die brasilische Regierung richte ihre Aufmerksamkeit auf diesen Punkt, und es sind schon Schiffsloadungen präparirter Kaffeblätter angekündigt worden, welche von Brasilien nach Europa abgegangen sind. Gegenwärtig beträgt der Preis der präparirten Blätter in Sumatra durchschnittlich ungefähr 1 Sgr. 3 Pf. für das Pfund, und sie können in guter Qualität zu dem Preise von 1 Sgr. 3 Pf. das Pfund für den europäischen Markt verladen werden.

Was die Bestandtheile des getrockneten Kaffeblattes anbelangt, so zeigt sein angenehmes Aroma, daß es, wie der chinesische Thee, ein flüchtiges Del enthält, welches vermuthlich auch eine ähnliche Wirkung auf den Körper hat. Desgleichen ist von *Strahouse* nachgewiesen, daß in dem Kaffeblatte auch Thein oder Kaffein, und zwar bis zu etwa  $1\frac{1}{2}$  Prozent, und ferner eine zusammenziehende Säure enthalten ist, welche, mit der im Paraguaythee enthaltenen, große Aehnlichkeit hat. Letztere Stoffe finden sich darin in größerer Menge, als in der Bohne, und dies ist vermuthlich der Grund, weshalb die Eingebornen von Sumatra das Kaffeblatt der Kaffebohne vorziehen. Außer den genannten Stoffen hat man in dem Kaffeblatt noch ungefähr 13 Prozent Kleber und etwas Gummi gefunden. Diese Zusammensetzung ist der des Theeblattes so ähnlich, daß man den Kaffeethee wahrscheinlich mit Erfolg als Ersatz des chinesischen Thees benutzen kann. Bekräftigt wird diese Vermuthung durch die ähnliche Wirkung beider Getränke, nämlich, daß sie den Geist munter machen und den Körper erquickern, durch die unmittelbare Nährkraft der Blätter von beiden Pflanzen und durch die allge-

meine Beliebtheit, die sich der Kaffeethee in Sumatra, wie der chinesische Thee in China erworben hat.

Siedendes Wasser nimmt aus den Kaffeelättern ungefähr 39 pCt. ihres Gewichtes auf, und dies ist eben so viel, als Kaffebohnen abgeben, welche sehr reich an löslichen Bestandtheilen sind, und mehr, als vom chinesischen Thee gelöst wird.

Den meisten Völkern scheint es ein Bedürfniß zu sein, zeitweise irgend eine aromatische Flüssigkeit als warmes Getränk zu genießen. Bevor der Kaffee und der chinesische Thee bei uns so heimisch geworden waren, als sie es jetzt sind, fand man in vielen Familien Deutschlands und wahrscheinlich auch in andern Ländern irgend eine Pflanze zu diesem Zwecke in Gebrauch. Die alten Kräuterbücher zählen eine große Menge derselben auf; die meisten derselben kamen in neuerer Zeit ganz in Vergessenheit, nur wenige blieben noch bis heute im Gebrauch, wie Kamillen-, Hollunder-, und in der neuesten Zeit Lindenblüthenthee. Einen recht wohlschmeckenden Thee dieser Art bereitet man auch aus Erdbeer-, Weißdorn- oder Rosenblättern. Die Erdbeerblätter, die wir zu diesem Zweck aus eigener Erfahrung besonders empfehlen können, nimmt man am besten während der Blüthezeit von der unbeschatteten Mittagsseite eines Berges. Die gesammelten Blätter breitet man dann an einem trockenen, schattigen Ort auf einem leinenen Tuche aus und läßt sie halb trocken werden. Die fernere Zubereitung gelingt in einem, an den jetzt so allgemein verbreiteten Sparherden befindlichen Bratofen am besten. Man belegt nämlich ein Blech, welches sich in denselben hineinschieben läßt, mit fingerdicken Stäbchen und darauf mit Fließpapier; auf letzteres kommen die Blätter, etwa zwei Finger hoch, zu liegen. Man stellt gleichzeitig ein kleines Gefäß mit Wasser in denselben Ofen, und sobald dasselbe kocht, läßt man die Blätter noch 12—15 Minuten darin. Darauf nimmt man sie wieder heraus und breitet sie zum völligen Trocknen wieder auf reinen Tüchern aus. Zur Bereitung des Thee's nehme man nur wenige Blätter, auf zwei Tassen etwa so viel, als auf einem Theelöffel liegen kann, und übergieße dieselben mit kochendem Wasser. Wer es liebt, kann auch etwas Zimtrinde oder Ba-

nille zusetzen. Besonders angenehm macht ein geringer Zusatz von Vanille den Thee von Weißdorn.

Es läßt sich nicht leugnen, daß jährlich ganz ungeheure Summen Geldes für Kaffee und Thee außer Landes gehen. Man hat deßhalb vielfach den Versuch gemacht, diese ausländischen Getränke dadurch zu verdrängen, daß man inländische Pflanzen, wie die oben genannten und ähnliche, zum Gebrauche vorschlug. Allein, da allen einheimischen Pflanzen dieser wohlthuend belebende Stoff abgeht, so werden sie nimmer den chinesischen Thee und den Kaffee beseitigen.

In Südamerika hat man indeß einen dort einheimischen Thee gefunden, der dort auch allgemein schon seit undenklichen Zeiten getrunken wird; er scheint den Thee Ostasiens vollkommen zu ersetzen. Es ist dies der *Paraguay-Thee* oder *Maté* Südamerika's. Die Pflanze, aus deren Blättern der *Maté* bereitet wird, gehört zu den Stecheichen (*Ilex*) und heißt *Ilex paraguayensis* Lamb. oder *I. Maté* St. Hil. Das Blatt dieses Strauches ist vier bis fünf Zoll lang und wird, nachdem es getrocknet, zu Pulver zerrieben, bevor der Aufguß darauf gemacht wird. Die getrockneten Blätter besitzen viel von dem Aroma verschiedener Sorten chinesischen Thee's, und der Aufguß selbst riecht angenehm und hat einen gewürzhaft bitteren Geschmack. In dem Zustande, in dem er gewöhnlich in Südamerika verbraucht wird, ist er weit aufregender als der chinesische Thee und bringt eine Art von Rausch, bei unausgesetztem übermäßigem Genuß sogar auch den Säuferwahnsinn hervor. Der Strauch wächst in weiten natürlichen Pflanzungen überall wild mitten in den Wäldern Paraguays. Die vorzüglichsten Wälder der Stecheichen liegen in der Nähe einer kleinen Stadt, *Villa Real*, ungefähr 600 deutsche Meilen oberhalb *Assumption* an dem *Paraguaystrom*.

Zur Einsammlung der Blätter, berichtet *Johnson*, bedarf es einer obrigkeitlichen Erlaubniß, welche die Regierung einigen wenigen Kaufleuten gegen eine sehr beträchtliche Pacht ertheilt.

Die Pächter senden Truppen von Arbeitern, hauptsächlich *Indianer*, zu der geeignetsten Jahreszeit in die Wälder, um die Blätter zu sammeln. Wo dieselben auf ihrer Wanderung eine

Gruppe von Matebüschen finden, deren Anzahl die Mühe des Sammelns zu lohnen verspricht, beginnen sie sogleich eine lange Reihe ihrer Hütten aufzuschlagen, die kunstlos genug aus einigen kegelförmig zusammengesteckten Stäben bestehen, deren leichtes Dach die breiten Blätter von Bananen und Palmen bilden. Unter diesen einfachen Schirmen bringen sie dann gewöhnlich sechs Monate zu. Zuerst wird ein offener Raum ausgesucht oder hergerichtet und dessen Boden mit schweren Stampfen und Keulen so lange bearbeitet, bis er völlig hart und glatt wird. Ueber demselben wird nun aus geflochtenen Hürden eine Art von Kofst oder Gewölbe, Barbagna genannt, errichtet, worauf die Zweige geworfen werden. Darunter wird ein starkes Feuer unterhalten, durch welches die Blätter vollständig getrocknet und geröstet werden, ohne dabei zusammen zuschrumpfen oder zu verkohlen. Dann wird die hergestellte Tenne rein gefehrt, die gedörrten Zweige darauf geworfen und die dürrten Blätter mit Stöcken davon abgeschlagen, wodurch sie sich zum Theil in Pulver verwandeln. Darauf werden sie gesammelt und in Säcke aus frischen Hirschhäuten eingestampft, welche zugenäht und getrocknet, in wenigen Tagen so hart wie Stein werden. In diesen Säcken, wovon jeder ungefähr 200 Pfd. wiegt, läßt sich der Maté sehr wohl aufbewahren. Diese Arbeit, welche in den niedrigen Wäldern unter einem, wie glühendes Kupfer sengenden Himmel, verrichtet wird, ist außerordentlich anstrengend und hat schon vielen Indianern das Leben gekostet.

Von den kleinsten und jüngsten Sträuchern erhält man den besten Thee; aber aus derselben Blättermasse entstehen dennoch verschiedenartige Sorten, je nach dem Verfahren bei der Zubereitung oder nach der dabei herrschenden Witterung. Indessen werden nur drei Hauptsorten in Südamerika unter dem Namen Caa-Cuys, Caa-Miri und Caa-Guaza verkauft. Die Silbe Caa bedeutet Blatt. Die erste Sorte wird aus den erst halb erschlossenen Knospen bereitet; sie hält sich nicht und ihr Verbrauch ist einzig auf Paraguay beschränkt. Bei der zweiten werden die Blätter sorgfältig gepflückt und von den Blattrippen abgestreift; ein Verfahren, welches durch die Jesuiten eingeführt worden ist.

Die dritte Sorte endlich besteht aus dem gesammten Blätterwerk, das auf die oben beschriebene Weise geröstet, und dann weiter nicht mehr zubereitet worden ist. Die Ausfuhr aus Paraguay beträgt jährlich 50,000 Quintals oder 5,600,000 Pfund. Aber durch die Ausfuhr und das längere Aufbewahren verliert er bedeutend an Kraft und Wohlgeschmack.

Zwei neue Theesurrogate von Réunion sind die Nyapana, welche dem ächten Thee recht nahe kommen soll, und das Faham aus den Blättern einer Orchidee des *Angraaecum fragrans*, welches die Verdauung begünstigen und bei angenehmem Geschmack auch trefflich als erweichendes Mittel dienen soll.

In Brasilien ist eine Art Maté unter dem Namen Gongoncha in Gebrauch. Er wird aus den Blättern zweier Stechweiden, der *Ilex Gongoncha* und der *Ilex theazans* gewonnen; aber die Grenze der Verbreitung ist unbekannt. Auch in Chili wird unter dem Namen Paraguaythee ein von dem ächten Maté verschiedenes Getränk hergestellt, welches aus den Blättern der *Boralea glandulosa* bereitet wird, und in Centralamerika findet das Gleiche statt mit denjenigen der *Capraria bifolia*.

Die Art und Weise, wie er genossen wird, erzählt uns der vielgereiste Friedrich Gerstäcker: „Der Maté, ein gewöhnliches Pulver mit kleinen Zweigen und Holzstückchen darin, kommt in eine zu diesem Zweck besonders gehaltene Calabasse von der Größe eines starken Apfels etwa, und auf ihn wird dann das kochende Wasser gegossen. Da man aber beim förmlichen Trinken desselben den feinen Staub würde mit in die Kehle bekommen, so gebrauchen sie hierzu eine kleine dünne Blechröhre, die sie Bombilla nennen, und deren unteres Ende theesiebartig durchlöcherter, abgeflachte Kugel bildet. Durch diese etwa 6 bis 7 Zoll lange Blechröhre ziehen sie mit anscheinendem Hochgenuß den kochendheißen Trank, dessen Temperatur sich dem Blech natürlich augenblicklich mittheilt, und dem, der an solche Kost nicht gewöhnt ist, unfehlbar die Lippen verbrennen muß, besonders wenn er unvorbereitet trinkt. Es versteht sich von selbst, daß ich daselbe that. Das Fatalste bei diesem Matétrinken ist übrigens das rein communistische Princip, nach dem er getrunken wird. In allen Fami-

lien gibt es gewöhnlich nur eine Matécalabasse, nur eine Bombille, und diese geht im Kreise herum, so daß jeder dieselbe Blechröhre in seinen Mund schiebt, daran saugt, und sie dann dem Nachbar reicht; — ich habe schon Sachen gesehen, die appetitlicher waren. Ein Verweigern derselben wäre aber eine Mißachtung der Gasifreundschaft, die den freundlichen Geber nicht allein kränken, sondern auch beleidigen würde, und der Fremde überwindet lieber, wenn es ihm von gerade nicht lieben Lippen geboten wird, seinen Ekel und legt die Haut seiner Lippe auf den Altar der Convenienz, als daß er die Leute, die ihm damit wirklich das Beste bringen, was sie selber genießen, kränke.“

Besondere Liebhaber des Maté verbrauchen davon täglich etwa zwei Loth. In den Bergwerksbezirken wird er allgemein und am stärksten getrunken, weil Erfahrung gelehrt hat, daß dort geistige Getränke der Gesundheit schädlich seien. Es war schon eine alte Regel der Jesuiten: „En pais caliente, aguardiente; en pais frio, agua frio,“ — „in heißen Landstrichen Branntwein, in kalten Wasser.“

Die chemischen Verhältnisse des Matéblattes sind zwar noch nicht genau bekannt, doch weiß man, daß es ebenfalls ein flüchtiges Del enthält, das sich erst dann bildet, wenn die Blätter geröstet werden, aber auch sehr schnell entweicht, so daß der Thee keinen entfernten Transport verträgt. Zweitens enthält er Thein, aber nur  $1\frac{1}{4}$  Prozent; drittens eine beträchtliche Menge von einer eigenthümlichen, zusammenziehenden Säure, ähnlich der Gerbesäure. Ihr ist es zuzuschreiben, daß der Aufguß, der Luft ausgesetzt, schnell schwarz wird. Wahrscheinlich ist dies die Veranlassung, daß man ihn nicht in Tassen trinkt, sondern durch ein Röhrchen schlürft. Endlich enthält dieser Thee auch viertens etwas Kleberstoff, im trocknen Zustande etwa 10 Prozent.