

## Der Thee.

Die süße Ruhe, welche man diesem Getränk verdankt, kann man wohl schmecken und fühlen, aber nicht beschreiben.

Gebicht des Kaisers Tschien Long  
über Thee-Bereitung.

China verbraucht, auch entgegen dem Spruche: „Der Prophet gilt nicht in seinem Lande“, den meisten Thee; dann kommt England, Holland und besonders Rußland, wo er geradezu unter die Nahrungsmittel gerechnet wird, wie bei uns der Kaffee oder besser gesagt, die Zichorie! —

Wie der Ungar von seinem Wein „Nullum vinum, nisi Hungaricum“ (keinen Wein außer ungarischem) sagt, so könnte mit mindestens eben so großem Rechte der Russe sagen: „Keinen Thee außer russischem,“ aber er muß auch auf russische Art bereitet und dies von der Matuschka, dem russischen Mütterchen, gelernt werden.

Sie kauft in einem russischen Theeladen (Tshainija lawka) möglichst beste Ware; in Petersburg kostet das Pfund vier bis zehn Rubel; die edelsten Sorten, wie Lian-Sin-Thee und Chan-Thee, bis zu achtzig Rubel das russische Pfund, we thes noch weniger als das 1/2 Kilo wiegt; dann bereitet sie

in kleiner, flacher, heiß umgespülter Porzellankanne einen Extrakt, indem sie für etwa acht bis zehn Personen einen Eßlöffel Theeblätter mit höchstens einer Tasse kochenden Wassers übergießt, fünf Minuten auf dem Samowar stehend, ziehen läßt und jedem Gast davon ein wenig in die Tasse resp. Glas gibt, welcher den Extrakt nun nach eigenem Geschmack mit kochendem Wasser aus dem Samowar verdünnt. Der Extrakt wird womöglich beim ersten Servieren ganz verbraucht; gute Blätter können dann aber sehr gut noch einmal aufgebrüht werden. Man trinkt in Rußland den Thee schnell und möglichst heiß, meistens aus Gläsern oder Bechern, oft ohne Zucker, oder man nimmt im gewöhnlichen Leben ein Stückchen Zucker in den Mund.

Der vorerwähnte, auch in Deutschland schon vielfach eingeführte Samowar (ich habe einen im täglichen Gebrauch, den meine Großmutter nebst allem Zubehör als Hochzeitsgeschenk erhalten hatte) ist ein urnenförmig gestalteter Wasserkessel von Metall mit beweglichem, zum Heizen der Maschine unentbehrlichem Schornsteine, dessen Heizung nicht von unten wie bei den Spiritusmaschinen geschieht, sondern es befindet sich inmitten des geräumigen Behälters eine Röhre, welche unten mit einem Roste versehen, oben in dem fest schließenden Schornstein endigend, Holzkohlen aufnimmt und so das in den Kessel gegossene, rings die Röhre umgebende Wasser, ungemein schnell zum Kochen bringt und dauernd weiterkochen läßt. Zum Samowar gehört die kleine, ebenfalls aus Metall oder auch aus Porzellan und

dergleichen bestehende Theekanne, ein längliches, metallenes Tablett und ein Spülnapf; bei dem meinigen ist auch noch eine Rahmkanne und eine Zuckerdose.

Noch ist zu bemerken, daß wenn das leise Singen des kochenden Wassers im Samowar nachläßt, man den Schornstein ein Weilchen wieder aufsetzen, nötigenfalls auch mit Hilfe des Blasebalgs die Kohlen wieder anfachen muß; die Kanne hält man inzwischen in dem mit heißem Wasser gefüllten Spülnapf warm.

Man sagt, „Peter der Große“ habe den Samowar aus Holland mitgebracht, wo sich allerdings solche, für das Kochen im Freien bestimmte und dem Samowar ähnliche Kochmaschinen befanden und vielleicht noch befinden. In Rußland soll die Fabrikation des Samowar gegenwärtig auf einer sehr hohen Stufe stehen und er in allen Größen angefertigt werden, bis zu vier Fuß Höhe für die Bahnhöfe.

Von den schwarzen Thees ist Pekko am geschätztesten und namentlich Pekko-Blüten-Thee; dann folgt Sou-chong und Congo; von den grünen: Soulong, Hayfan, Perl-Thee, Kugel-Thee.

Diese beiden Theesorten, schwarze und grüne, werden beim Gebrauche gewöhnlich gemischt, weil der grüne allein als zu aufregend gilt, entweder halb schwarz, halb grün oder zwei Teile schwarzen Thee und einen Teil grünen. Auch bekommt man bereits gemischte Thees „Melange-Thee“ verschiedener Art, in Paketen zu kaufen.

Eine sehr gute Mischung ist ein Drittel Pekko und

zwei Drittel Souchong, wozu man auf das  $\frac{1}{2}$  Kilo eine Handvoll grünen Kugel-Thee mischt.

Eine sehr wichtige Sache beim Thee ist die Aufbewahrung desselben, weil er für jede äußere Einwirkung so leicht empfänglich ist. Blech- und Zinndosen sind hierzu am geeignetsten, doch müssen solche vor dem Gebrauche durch einen heißen Theeaufguß, den man darin abkühlen läßt, aromatisirt werden. Auch sind mit Zinn ausgelegte Holzkästchen, Glas- und Porzellan-Dosen zweckmäßig, da eigentlich nur Schutz vor Licht, Luft und Feuchtigkeit das Haupterfordernis ist. Fehlerhaft aber ist es, den Thee bloß im Papier-Verschuß in den Schrank zu legen, wo auch andre und namentlich stark riechende Sachen aufbewahrt werden, deren Geruch und Geschmack der Thee leicht annimmt, wodurch er schnell seine Kraft und Güte verliert und schlecht wird.

Um nun endlich den Thee zu bereiten, gibt man in eine mit kochendem Wasser ausgespülte Theekanne, welche sechs Tassen hält, 15 Gramm Thee und übergießt ihn mit einer halben Tasse sprudelnd kochendem Wasser, deckt die Kanne zu und stellt sie fünf Minuten lang zum Ziehen auf die Maschine, wonach man sie mit sprudelnd kochendem Wasser anfüllt, jedoch noch einen Fingerbreit Raum lassend, und nach zwei Minuten serviert. Nach diesem ersten Aufguß kann man einen zweiten über dieselben Blätter machen, nur muß der erste Aufguß vollständig abgesehen sein, bei einem dritten Aufguß aber muß man einen Theelöffel frischen Thee hinzufügen.

Vielfach sind bekanntlich die Beigaben zum Thee: Wohl immer kalter Rahm und Zucker, wobei ich bemerke, daß nach holländischer Weise der hellste Kandiszucker besonders gut zum Thee ist und dann, daß manche behaupten, man solle den Zucker in die Tasse legen, ehe man den Thee hineingießt. Dann wird nach Geschmack und Landesbrauch neben dem Thee serviert: Geschlagener Rahm (in einer Schale), Rum, Arrak, Kirschengeist, Zitrone.

Eine Mischung aus einem Glase ( $\frac{1}{4}$  Liter etwa) Thee, zwei Löffel Rum oder Arrak und eine Scheibe Zitrone, nach Belieben auch Zucker, ist angenehm und belebend und Zitronensaft, in Thee mit Zucker gepreßt, sehr erquickend; ebenso ein Theelöffel Rum oder dergleichen, aber stets feinste Art mit oder ohne Rahm dabei.

Zum häuslichen Thee serviert man dann außer Butterbrot, mit oder ohne Fleisch, gern weiche Eier, Kartoffeln in der Schale mit frischer, harter Butter, Sardellenbutter, Seringbutter, gebratene Kastanien, Buchweizen-Küchlein und dergleichen.

Gleich dem Kaffee ist auch der Thee vielfach angefeindet worden und doch ist nicht zu leugnen, daß mäßiger Genuß desselben gesund ist und die Verdauung fördert. Er belebt, vertreibt die Mattigkeit, erleichtert die Transpiration und erregt sogar eine gewisse Heiterkeit, soll auch sehr heilsam in allen Fieberkrankheiten und ein guter Schutz gegen die Steinkrankheit sein. Die Chinesen, die, wie man sagt, weder Hautkrankheiten, noch Gicht und

Stein kennen, schreiben dies nur dem Genusse des Thees zu und wer weiß, ob die Engländerinnen ihren wunder-vollen Teint nicht auch, wenigstens teilweise, ihrem geliebten Thee verdanken.

Die Theepflanze, *Thea Bohea*, bei allen Handels-gärtnern zu haben, ist eine empfehlenswerte, leicht und reich blühende, wohlriechende Zimmerpflanze, die wie die Kamelie behandelt wird.

---

### Die Schokolade.

Da man jetzt, namentlich in Paris, bei Abendgesell-schaften, statt Thee häufig Schokolade, warm oder kalt, servieren läßt, so wollen wir ihr hier auch ein Plätzchen ver-gönnen, zumal sie wirklich wohlthätig und sowohl sättigend als die Verdauung fördernd ist, welche angenehme Doppel-Eigenschaft schon Frau von Sevigné in ihren berühmten Briefen anerkannte, als sie sich mit der Schokolade, die eine Zeitlang in der guten Gesellschaft nicht beliebt und aus der Mode gekommen war, „ausfühnen“ wollte: „J'ai voulu me raccommode avec le chocolat; j'en pris avant-hier pour digérer mon dîner, afin de bien souper, et j'en pris hier pour me nourrir, afin de jeûner jus-qu'au soir, il m'a fait tous les effets que je voulais.