

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Regeln für die Küche.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Perl (Schiesspulver — gun-powder — Kaiserthee — Imperial) kleine, kugelig gerollte Blätter.

Sulong, hellgrün, lockergerollt.

Haysan-skin, gering, alte stark geröstete Blätter.

Tongkai, am häufigsten im europäischen Handel.

In neuester Zeit kommt auch Paraguaythee (Maté-Thee) in den europäischen Handel, der von einer ganz anderen Pflanze stammt und ursprünglich nur in Brasilien bekannt war.

Der Theeverbrauch in Europa hat bereits riesige Dimensionen erlangt. Die Einfuhr zur See wird auf 100 Millionen Pfund geschätzt; dazu kommen noch etwa 5 Mill. Caravanentheee. Der Theehandel muss gut rentiren. Grössere europäische Häuser haben eigene hochbesoldete Beamte in China, welche den Einkauf besorgen. Die Chinesen nennen sie „Theeschmecker!“

Von den verschiedenen Theesorten eignet sich der Peccoe für den diätetischen Tisch am besten. Diese Sorte hat auch noch das Gute, dass sie am leichtesten zu erkennen ist. Die Blättchen sind klein, von silberschwarzer Farbe und mit einem weissen Flaum bedeckt. Das hat kein anderer Thee.

Die Theeverfälschungen sind zahllos, viele davon sehr nachtheilig für den Magen. Am wenigsten schaden noch die Verfälschungen mit Blättern von ganz andern Pflanzen (Weissdorn, Schlehen, Buchen, Eichen, Rosskastanien, Pappeln, Weiden). Viel grüner Thee ist aus Schlehenstrauchblättchen, mancher schwarze Thee aus Weissdornblättchen fabricirt, welche auf die gleiche Weise getrocknet und gerollt werden wie der ächte Thee. Die Fälschung ist unschwer zu ermitteln: Wenn man die Blättchen im warmen Wasser aufweicht und nachher aufrollt, so tritt ihre wahre Figur zu Tage. Eine weitere Theefälschung besteht darin, dass man bereits gebrauchten Thee nochmals herrichtet, trocknet, aufputzt und parfümirt. Die meisten Theeverfälschungen werden in jenem Lande gemacht, dessen Nebel noch manchen Schacher decken, wo überhaupt die Nahrungsmittelfälscher zu Hause sind. Es gibt dort grössere Fabriken, welche sich mit nichts Anderem befassen als mit Theeverfälschungen. Aber auch die Chinesen verstehen zu fälschen. So wird z. B. schon in China grüner Thee gefärbt mit Berlinerblau oder mit Indigo. Diese Malerei ist leicht zu entdecken, da solcher Thee im Wasser abfärbt.

Regeln für die Küche. Der Verfasser hat folgende Methode für die Zubereitung des Peccoe erprobt:

Auf eine Tasse rechnet man soviel Thee, als man zwischen 3 Fingerspitzen fassen kann — sehr unbestimmtes Gewicht, gerade wie der Geschmack der Menschen! Diesen Thee gibt man in eine irdene Theekanne, welche einen gut schliessenden Deckel hat, übergiesst ihn mit ein wenig

kochendem Wasser („lässt ihn anziehen“), worauf sich die Blättchen aufrollen. Bald darauf giesst man die ganze Portion Wasser zu. Nicht mehr und nicht weniger als 5 Minuten darf der Aufguss stehen, welcher für den Krankentisch bestimmt ist. Steht er länger, dann wird der Thee herb; steht er nicht so lang, dann ist er kraftlos.

Es ist durchaus nicht gleichgiltig, was man für Wasser nimmt; hartes Wasser ist ganz ungeeignet. Am besten ist's, man nimmt destillirtes Wasser aus der Apotheke. Sehr zweckmässig ist ein Zusatz von gereinigter Soda zum Theewasser, da diese den Kleber im Thee ausziehen hilft. Dass man den Deckel der Theekanne nicht unnöthig wegnehmen darf, ist klar: das Aroma würde sich verflüchtigen.

Alle Tage wird gefehlt 1) indem man den Aufguss so lange an den Blättchen stehen lässt, bis die Whist-Partie aus und der Leumund gerupft ist; 2) dass man beim Erscheinen eines neuen Gastes nur wieder etwas frischen Thee auf den alten Satz in die Kanne wirft.

Aufbewahrung des Thee's. Ein Thee, welcher schlecht (d. h. in einem nicht gut schliessenden Gefässe) aufbewahrt wird, verliert mit der Zeit alles Aroma und gibt dann ein herbes Getränk, dass wie Blei im Magen liegt. Besonders schwierig ist die Aufbewahrung des Peccoe; besser hält sich der Souchong und die grünen Thee. Zur Aufbewahrung des Thee's in der Haushaltung eignet sich am besten ein grösseres, weithalsiges Glasgefäss mit gut eingetriebenem Stöpsel. Die Blechladen in den Kaufläden mit ihren schlecht schliessenden Deckeln, die zudem häufig geöffnet werden, beherbergen schliesslich nichts Besseres mehr als — Heu.

Nährwerth und Wirkungen des Thee's. Um hierüber die richtige Vorstellung zu bekommen, muss man auf die chemische Zusammensetzung des Thee's eingehen. Die wichtigsten Bestandtheile sind: Thein (ein Stoff, welcher die gleiche Bedeutung hat wie das Coffein des Kaffee's; geringe Theesorten enthalten davon 2%, bessere bis zu 6%), Kleber (ebenfalls ein wichtiger Nährstoff), ein flüchtiges Oel, Gerbstoff — macht namentlich denjenigen Thee, welcher zu lange am Wasser gestanden, herb.

Aus dieser Zusammensetzung geht hervor, dass der Thee kein geringes Nahrungsmittel ist; dass der Thee in seinem Nährwerth über dem Kaffee steht; dass er ferner erregt, aufheitert wie der Kaffee. Die Erregung ist aber angenehmer, das Aroma lieblicher und der Geschmack feiner; mit einem Wort: der Thee ist der noblere Bruder des Kaffee's.

Eine Tasse Thee, aus 5—6 Grm. Blätter bereitet, enthält gegen 0,12 Thein; ist also annähernd so stark wie eine Tasse Kaffee, zu welcher 17 Grm. Kaffeepulver genommen wurde.