

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Theebereitung

[urn:nbn:de:bsz:31-250681](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-250681)

Die Theebereitung.

(Tafel. 31.)

Vor zweihundert Jahren wußte man in Europa kaum was Thee war, noch vor hundert Jahren brachten die Schiffe höchstens eine Million Pfund, und jetzt alljährlich zwischen vierzig bis fünfzig Millionen Pfund im Werthe von wenigstens hundert Millionen Gulden! Er ist nun nebst Kaffe, Zucker und Baumwolle eine der wichtigsten Handelspflanzen, und Millionen von Europäern zum täglichen Bedürfnisse geworden. Auch in Asien wird er von Japan bis zum kaspischen See, von Batavia bis Jakutz in Sibirien allgemein getrunken.

Die Theepflanze ist ein immergrüner Strauch, der überall in freier Luft zwischen dem Erdgleicher und dem fünf und vierzigsten Breitengrade, besonders in China, fortkommt, vorzugsweise jedoch in der Gegend zwischen dem fünf und zwanzig und drei und dreißigsten Grade gedeiht. Nach einigen gleicht er im Aeußern einigermaßen der Myrthe, andere vergleichen ihn mit dem Rosenstrauch oder mit der Kamellie; er trägt gelbe, wohlriechende Blüten. Seine Blätter können gepflückt werden, wenn er drei Jahre alt ist. Gewöhnlich werden im Frühjahr, wenn die Blätter noch halb in der Knospe stecken, einige wenige abgenommen, die dann einen außerordentlich feinen Geschmack haben. Späterhin im Jahre werden nach einander drei Einsammlungen gehalten, von denen die jedesmal folgende eine größere Menge liefert als die frühere; doch sind diese Blätter nicht mehr

so fein von Geschmack. Man nimmt zwei oder drei Abarten des Strauches an, (wie es ja auch verschiedene Arte von Weinreben, Äpfeln, Birnen, Kirschen etc. gibt). Die beiden Hauptforten sind grüner und schwarzer, welche, was die äußere Gestalt des Blattes betrifft, nur wenig von einander verschieden sind; nur daß dasselbe am grünen etwas dünner und heller, auch etwas länger sein soll. Doch sagen die Chinesen, daß man aus jedem Blatte beliebig grünen oder schwarzen Thee machen könne. Der grüne behält mehr von seiner natürlichen Farbe, weil er weniger der Hitze ausgesetzt wird. Betrachtet man die Blätter, nachdem man heißes Wasser aufgegossen hat, etwas genau, so wird man finden, daß an den schwarzen auch kleine Stengelchen sind, am grünen aber nicht; jener enthält deshalb auch mehr Holziges, dieser nur die fleischigen Blättertheile.

Vom schwarzen Thee hat man die vier Hauptarten Pekoe, Suchong, Kongu und den gewöhnlichen Bohaea; vom grünen den sogenannten Pulverthee, (Gunpowder) Kaiserthee, Hayson, und Twanklay. Der Hayson hat wieder mehrere Unterabtheilungen; als: Hayson, jungen Hayson, und Hayson-skin. Grüner Thee wächst besonders in der Provinz Tschekiang und in Kiangnan, auf Hügelketten. Man bauet den Strauch sorgfältig an; überläßt man ihn sich selbst, so erreicht er eine Höhe von zehn Fuß; er wird aber abgeschnit-

ten, damit er sechs Fuß nicht übersteige, und sich veredle. Man findet den Theestrauch wild auch auf steilen, für Menschen schwer zugängigen Felsen. Um auch von dort herab die Blätter zu bekommen, haben die sinnreichen Chinesen Affen abgerichtet, welche dieselben pflücken müssen.



Die schlauen Thiere entledigen sich gewöhnlich ihres Auftrags ganz vortreflich, denn sie wissen, daß ein gutes Mahl ihrer harret, wenn sie fleißig sind, und harte Züchtigung, falls sie die Erwartungen ihres Herren nicht erfüllen.

Vom Bohea kommen zwei Arten aus China; die beste wird in der Provinz Fo-kien bereitet; der Name Kongu bedeutet Fleiß oder Thätigkeit; Suchong heißt „kleine Art,“ der Pekoe besteht vorzüglich aus den jungen Blätterknospen die im Frühjahr gepflückt werden; er ist deshalb am theuersten, weil die Frühjahrserndte natürlich nicht sehr ergiebig sein kann. Auch der beste Hayson wird im Frühling gepflückt. Der Pulverthee ist ein sorgfältig ausgesuchter Hayson, und weil er ganz rund im Handel vorkommt, nennt man ihn auch wohl Perlthee.

Der Name Thee ist in China unbekannt; die Europäer haben das Wort aus dem Volksdialekte der Provinz Fo-kien entlehnt, in welcher der Strauch Liä heißt, in der Schrift- und Mandarinensprache nennt man ihn Tschä oder Tschia, und so heißt er auch bei den Portugiesen. Bevor er in den Handel kommt, wird er sorgfältig zubereitet. Jedes einzelne Blatt wird, nachdem es gepflückt wurde, ausgelesen, bevor man daran geht, es zu trocknen. Wie das geschieht, zeigt unser Bild. Die Blätter werden in Körben herbeigeschafft und zu einem Gebäude gebracht, in welchem sich ein großer Heerd befindet, mit eingemauerten eisernen Pfannen, unter welchen ein Feuer brennt. In jede Pfanne

legt der Arbeiter einen kleinen Haufen Blätter, die er heiß werden läßt. Damit sie aber nicht anbrennen, rollt er sie unablässig mit den Händen umher, wodurch denn auch alle Theile gleichmäßig der Wärme ausgesetzt werden und zu derselben Zeit halb trocknen. Ist das geschehen, so nimmt er sie heraus und rollt sie mit der Hand, je nach der Beschaffenheit des Blattes längere oder kürzere Zeit. Bei Zubereitung der feineren Arten wird große Sorgfalt und Aufmerksamkeit erfordert. Die weit verbreitete Meinung, daß der grüne Thee seine schöne Farbe dadurch erhalte, daß er auf Kupferplatten getrocknet werde, ist vollkommen ungegründet; die Pfannen sind stets von Gußeisen. Der grüne Thee wird, wenn er fertig ist, vorsichtig in Körbe gethan, damit er nicht verkrümele; mit dem schwarzen macht man weniger Umstände.

Die Chinesen nehmen es bekanntlich nicht sehr genau mit der Ehrlichkeit, und machen sich häufig kein Gewissen daraus, den Thee zu verfälschen, wenn die Nachfrage und der Bedarf groß ist. Sie vermischen ihn zum Beispiel mit Blättern von anderen Pflanzen, die sie gleichfalls trocknen; und die Engländer haben es nicht besser gemacht, wie denn vor einigen Jahren die Zeitungen meldeten, daß viele tausend Pfund, in England verfälschten, Thees von den Behörden in die Themse geschüttet wurden. Die Chinesen treiben den Betrug arg; denn man weiß jetzt, daß sie z. B. grünen Thee aus verdorbenen schwarzen Blättern verfertigen. In Honan, einem Orte bei Kanton, der von den europäischen Faktoreien nur durch den Fluß getrennt ist, trieben sie diese Fabrikation einst ins Große. Im Jahre 1833 hatte sich in Nordamerika große Nachfrage um Thee gezeigt, und eine beträchtliche Anzahl von Schiffen kam nach Kanton um dort so viel als möglich zu laden. Die Chinesen lieferten auch massenweis grünen Thee. Ein Engländer jedoch schöpfte Verdacht, und wußte einen der Hongkaufleute dahin zu bringen, daß er mit ihm nach Honan hinüberging. Seine Vermuthung bestätigte sich, denn als er in eine Theefabrik trat, sah er mächtige Haufen beschädigter Blätter theils noch an der Erde liegen, theils in Körben stehen, die unten einen durchlöchernten Boden hatten. Durch diese Art von Sieb drang die Hitze vom Heerde und trocknete die Blätter. Diese wurden dann in große eiserne Pfannen gelegt, und in denselben herumgerollt. In die Pfannen war vorher gepulverte Gelbwurzel gethan worden, die natürlich den Blättern eine gelbe Farbe gab. Sie mußten aber noch grün gemacht werden, und zu diesem Behufe nahmen die Betrüger ein Blau, das bei der Untersuchung sich als Berlinerblau auswies, und ein feines

weißes Pulver — Gyps. Beides wurde durcheinandergemengt und verrieben, so daß das dunkle Blau heller wurde, und von dieser Masse schütteten sie nun etwa einen Theelöffel voll in die Pfanne, in welcher sich die gelben Blätter befanden, die nun aufs neue über dem Feuer herumgerührt wurden, und so die Farbe des schönsten, reinen Haysong, und sogar denselben Geruch erhielten. Alsdann suchten Weiber und Kinder das Fabrikat aus, um kleine Stengel und grobe Blätter wegzunehmen, und dann wurde jenes durchgeseiht.

Man hat nun die Frage aufgeworfen, ob nicht mit allem oder doch dem meisten grünen Thee eine ähnliche Verfälschung vorgenommen wird, damit er seine schöne Farbe erhalte. Die Sache ist wahrscheinlich; und möglicherweise rührt die Trockenheit, welche man nach dem Genuße grünen Thees im Munde spürt, von jener Mischung her. Auch greift derselbe bekanntlich die Nerven an, und regt auf. So viel ist gewiß, daß die Chinesen nie von jenem grünen Thee trinken, der zur Ausfuhr in fremde Länder bestimmt ist. Es bleibt daher unter aller Umständen rathlich sich an den schwarzen Thee zu halten.

Der Thee bleibt in der Regel erst ein Jahr liegen, ehe die Chinesen ihn trinken. Während der Ueberfahrt von China nach Europa muß er zweimal die Linie passiren. Durch die Hitze und die Feuchtigkeit des Meeres, die immer einigen Einfluß auf ihn ausübt, wenn er auch noch so sorgfältig verpackt wird, verliert er etwas an seiner Güte, doch der schwarze weniger als der grüne; denn jener hält sich selbst in dem feuchten England zehn Jahre und darüber im besten Zustande. Der Karawanenthe, den Rußland über die Mongolei und Sibirien erhält, und der in großen Massen auf dem Markte von Nischnei Nowgorod verkauft wird, ist dem welcher über See zu uns kommt, bei weitem vorzuziehen.

Auch auf Japan wird der Thee allgemein gebaut. Man findet ihn dort in der Nähe von Wohnungen, auf bebauetem Grunde, unter hin und wieder zerstreuten Gebüschen oft wild wachsend. Dennoch ist er ein eingeführtes Gewächs, aber dort schon wenigstens seit tausend Jahren bekannt. Ja er soll auch in China selbst eingeführt sein, von Korea her, wo er übrigens jetzt nicht angebaut wird. Die Japaner haben keinen einheimischen Namen für den Strauch; sie nennen ihn Tsjaa.

Seit dem Jahre 1834 weiß man, daß der Theestrauch auch in Hinterindien, in dem englischen Gebiete von Ober-Assam vorkommt, das mit der chinesischen Provinz Jün-nan zusammengrenzt. Dort wird nun die

Pflanze kultivirt. Es hat sich seit mehreren Jahren eine „Assam-Thee-Compagnie“ gebildet, die bereits eine Waare auf den Markt brachte, welche Gunst fand. Auch in anderen Erdtheilen hat man es mit dem Anbau versucht, der allerdings die Auswanderung und Verpflanzung verträgt. Am besten sind die Versuche in Brasilien gelungen; weniger gut auf der afrikanischen Insel Bourbon und auf den Antillen. Er wächst zwar dort, wie der Kaffee auch; aber wie die Bohne aus Brasilien und von St. Domingo an Gewürzhaftigkeit der Mollkbohne nachsteht, so kommt auch der amerikanische Thee dem chinesischen an Feinheit des Geruches und Geschmacks nicht gleich. Auch auf Java und Bengalen, auf Ceylon, am Vorgebirge der guten Hoffnung und auf St. Helena hat man Thee angepflanzt. Er verträgt auch ungünstige Witterung, sogar Schnee und Hagel, und so kann es nicht auffallen, daß er bei Dporto in Portugal lustig grünt und blüht.

In China selbst wird der Theeaufguss von allen Klassen der Bevölkerung getrunken; von dort kam er zu den Mongolen, Kirgisen, zu den Kalmücken bis an die Wolga, lange bevor man ihn im westlichen Europa genoss. In China hat auch das kleinste Dorf seine Theeschenke, und wenn der Kaiser einem Beamten ein Zeichen seiner Zufriedenheit geben will, so reicht er ihm eine Schaal Thee. Die mongolischen Truppen des Reichs werden nicht mit Geld bezahlt, sondern erhalten als Sold Theetafeln, wie die chinesischen Soldaten Reis bekommen. Solche Tafeln gelten unter den nordasiatischen Nomaden als Handelsmünze, namentlich in der Mongolei. Sie sind jenen Völkern ein unentbehrliches Bedürfnis geworden; der Mongole trinkt nämlich fast nie Wasser, wenn er nicht muß; denn es ist auf seinen dürren Hochebenen selten und schlecht. Mit dem Theeblatte verbessert er sein Steppenwasser. Deshalb steht in jedem Zelte, stets ein Kessel bereit, den sogenannten Ziegelthee mit Milch, Butter, Salz, Mehl oder Reis zu kochen. Ein gutes Pferd ist sechszig Stück Ziegelthee werth. Der Ziegelthee ist an sich schon nährend. Er besteht aus schlechtem schwarzen und grünen Thee, Leberresten und Gemisch anderer Sorten und selbst anderer Stauden; durch Schaaf- und Ochsenblut wird diese Masse festgemacht, mit einander verbunden, gleichsam wie Fleischbrühtafeln zusammengepreßt, so daß er leicht verpackt, und stückweise verbraucht werden kann. So kommt er nun, von Kameelen getragen, auf alle nordasiatischen Märkte; es ist aber freilich ein Getränk, das nur jenen Nomaden munden kann, und dem ein feinzüngiger Europäer keinen Geschmack abgewinnen würde.