Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1918)

Artikel: Die Gewinnung des Tee
Autor: [.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-989085

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 27.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

DIE GEWINNUNG DES TEE.

Äusserst mühsam und so recht eine Tätigkeit für den fingerfertigen und ausdauernden Chinesen ist der Teebau.

Der Teestrauch, der eine grosse Ähnlichkeit mit der bei uns gezogenen Kamelie hat, erreicht wildwachsend eine beträchtliche Höhe. In den Teepflanzungen Chinas auf den nach Süden gerichteten Abhängen der Hügel wird er aber als niedriger Strauch gezogen. Man findet Teebüsche oder Reihen des Teestrauches zerstreut zwischen den Feldern, namentlich auf den Dämmen der Reisfelder, nirgends aber wird er in Plantagen gebaut. Der Teestrauch wird durch Samen fortgepflanzt; das Bebauen des Bodens und Aufziehen der jungen Pflänzchen ist umständlich und macht viel Mühe. Erst im dritten Jahre beginnt die Ernte, und zwar werden die lederigen, glänzenden, am Rande gesägten Blätter vier- bis fünfmal im Jahre eingesammelt, das erstemal, wenn sie sich noch nicht vollkommen

Photo Underwood & Underwood N. Y.

Teelesen in Japan. Dabei wird äusserste Sauberkeit verlangt. Die Arbeiterinnen müssen sich täglich baden und dürfen keine stark riechenden Speisen, wie Fische usw., geniessen, damit das Teearoma rein bleibt. Der Tee, der in Südchina für den chinesischen Kaiserhof gewonnen wurde, durfte sogar nur mit Handschuhen berührt werden.

Photo Underwood & Underwood N. Y.

TEE-ERNTE IN EINER PLANTAGE AUF CEYLON.

Die Teesträucher sind durch ständiges Beschneiden niedrig und dicht gehalten worden.

entwickelt haben, sondern kaum aus den Knospen hervorgetreten sind. Dieser unter Aufsicht von Beamten gepflückte Tee kommt aber nicht nach Europa, sondern wird in China verbraucht. Die folgenden Ernten geben geringern Tee, die letzte den geringsten, weil die Blätter nach und nach hart werden. Im siebenten Jahre sucht man den Strauch zu verjüngen, das heisst man schneidet ihn ähnlich wie unsere Obstbäume bis auf einen Zweig kahl und bewirkt so, dass junge Triebe hervorbrechen, oder aber man ersetzt die Pflanzen durch neue.

Eine singhalesische Teeleserin in Ceylon.

Das frische Teeblatt liefert kein geniessbares Getränk, erst durch die während der Verarbeitung in den Blättern vor sich gehenden chemischen Prozesse entwickelt sich der milde, angenehme Geschmack und das Aroma.

Im Handel sind zwei Sorten Tee bekannt, der grüne und der schwarze. Um schwarzen Tee zu erhalten, lässt man die sorgfältig gepflückten Blätter an der Sonne auf Matten oder Gestellen welken. Darauf werden sie anhaltend geschüttelt, dann auf Haufen geworfen, wo sie bald gären und eine dunkle Farbe annehmen. Nachdem sie so einige Stunden gelegen haben, werden die Blätter in Pfannen über Holzkohlenfeuer geröstet und, um das dem Aroma schädliche Anbrennen zu verhüten, ständig gedreht. Darauf nimmt sie ein Arbeiter, der „Roller" in Empfang, der sie noch heiss in kreisender Bewegung auf dem Tisch umherrollt. Das Rösten wird später noch ein oder mehrere Male wiederholt, bis kein Saft mehr ausströmt.

Soll grüner Tee hergestellt werden, so dürfen die Blätter zur Erhaltung der grünen Farbe nicht gären, sie werden kurze Zeit gedämpft und möglichst wenig der Luft ausgesetzt,

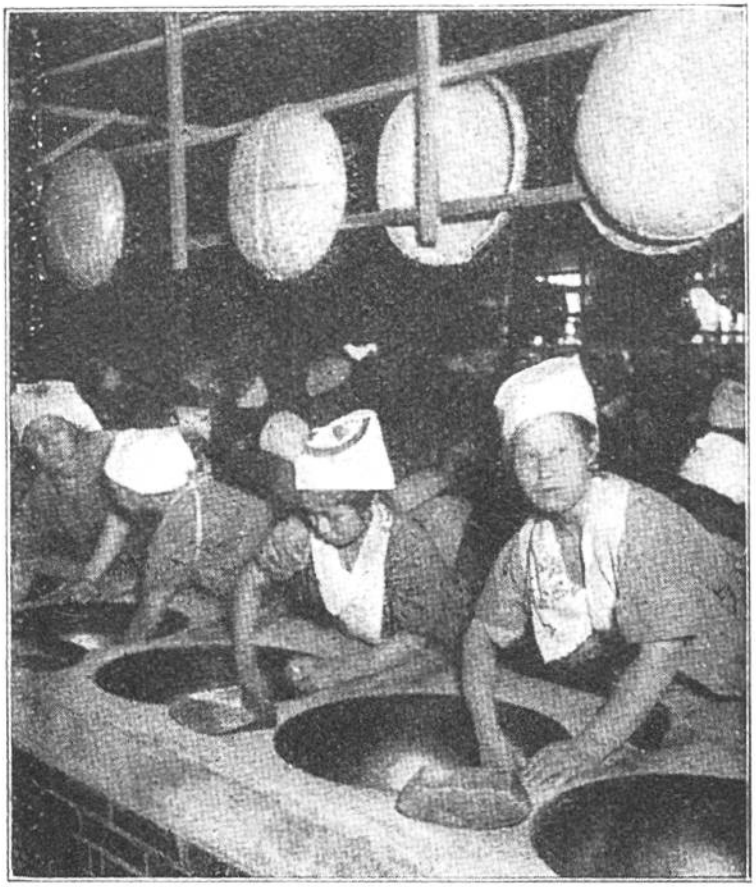


Photo Underwood & Underwood N. Y.

In grossen Kupferpfannen wird der Tee geröstet.

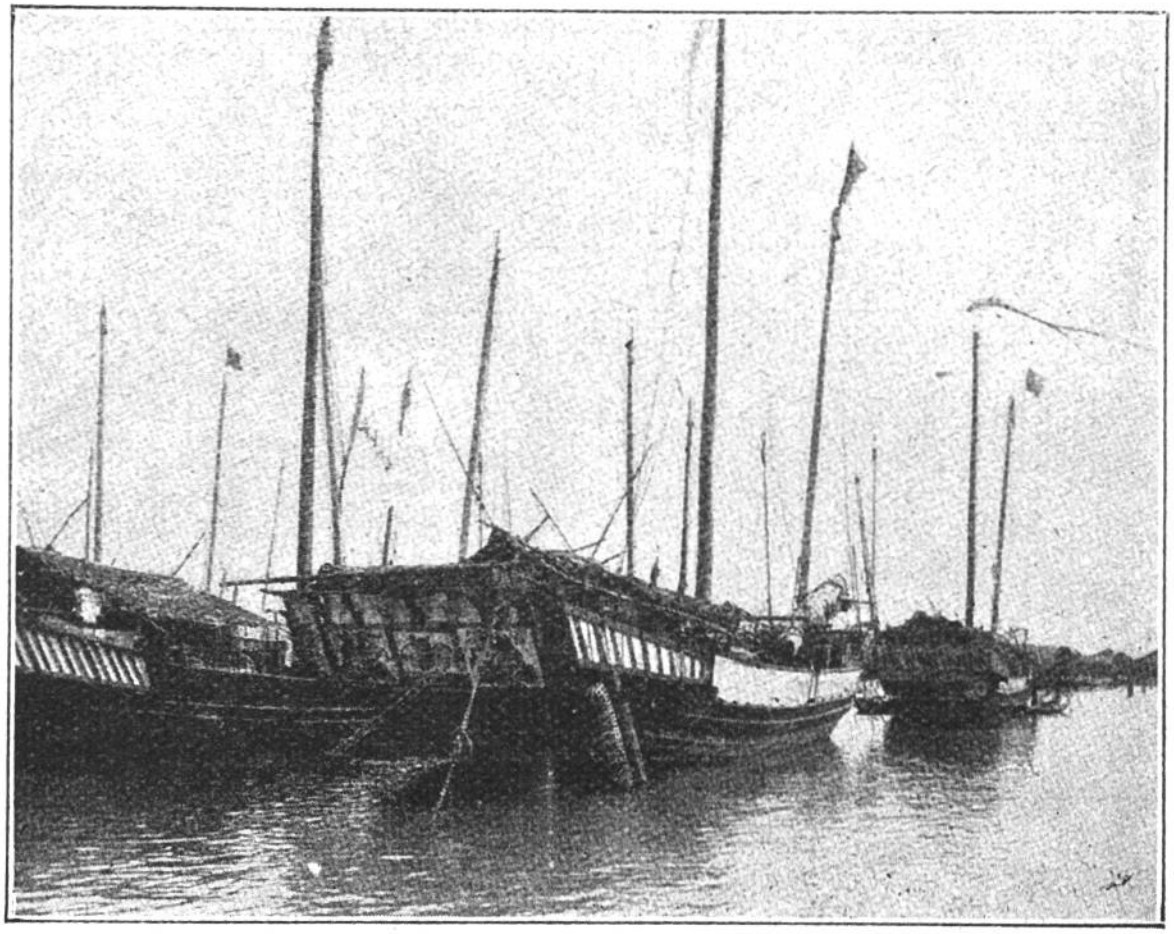
dann sogleich unter fleissigem Umrühren in einer eisernen Pfanne über freiem Feuer erhitzt u. auf einem Rohrgeflecht zu Kügelchen geformt.

Die Abfälle geringerer Sorten, Stiele und verdorbene Blätter, werden in China unter Beimischung von Ochsenblut in dünne, backsteinförmige Platten gepresst und dann getrocknet, wodurch diese steinhart werden. Den „Ziegeltee" geniesst man im Lande selbst nicht. Bei den Nomadenvölkern Asiens ist er aber sehr beliebt, besonders weil sie damit das schlechte Wasser der Steppe geniessbar machen können; sie sägen Stücke von den gepressten Platten ab und kochen sie auch mit Milch und Hammelfett. Ziegeltee ist ein beliebter Tauschgegenstand der asiatischen Nomadenvölker; sie verwenden ihn wie Geld zum Bezahlen der Waren; der Kaiser von China zahlte seinen mongolischen Truppen den Sold in Ziegeltee.

In Säcken von Baumwolle oder Haut wird der Tee nach den Verschiffungshäfen befördert. Eines unserer Bilder zeigt zwei Träger, mit Teeballen bepackt, unterwegs. Frohen Mutes, mit 80 Pfund auf dem Rücken, begleitet der zwölfjährige Knabe den Vater, der eine Last von 350 Pfund trägt. Ihr Weg ist weit, über 600 km, eine schier endlose Strecke. Auf schmalen, steilen Pfaden müssen Gebirgszüge von 3000 Metern Höhe überschritten werden. Nicht selten bricht ein Schneesturm aus; doch auch davor schrecken die beiden Wanderer nicht zurück. Rüstig schreiten sie weiter bis die grossen, weissen Flocken ihnen Einhalt gebieten und

Photo Underwood & Underwood N. Y.

Der kleine Chinesenknabe ist stolz, seinen Vater auf dem Gange zum nächsten Handelsplatz begleiten zu dürten. Ohne ein Wort der Klage legt er den beschwerlichen Weg von über 600 km mit einem Teeballen von 80 Pfund beladen zurück. Der Vater selbst trägt eine Last von 350 Pfund.



Chinesische Dschunken, die den Tee aus dem Innern Chinas ans Meer bringen.

sie für kurze Zeit rasten müssen. — Bitter kalt ist's in der Höhe, aber keine Klage kommt von den Lippen des Knaben. Er ist ein tapferer, kleiner Kerl und setzt seinen Stolz darein, mit dem Vater Schritt zu halten. In der Ebene lässt's sich besser marschieren und noch eine kurze Spanne Zeit, dann geht's leichten Fusses wieder der Heimat zu. —

In den Verschiffungshäfen wird der Tee nochmals sortiert und dann in Kisten, die innen mit Stanniol ausgeschlagen sind, verpackt. Den meisten Tee bringen englische Handelsschiffe nach Europa. Feinere Sorten, die noch ziemlich saftreich sind und leicht in Gärung geraten können, gelangen auf dem Landwege durch die Karawanen nach Russland.

Canton und Shanghai sind die wichtigsten chinesischen Ausfuhrplätze. Britisch Indien, Ceylon, Japan und Java führen ebenfalls viel Tee aus.

Der Gebrauch des Tees in China ist sehr alt. Die Sage erzählt, ein buddhistischer Heiliger habe in frommem Eifer das Gelübde getan, sich des Schlafes zu enthalten. Endlich

Im Gewimmel von Booten in einem chinesischen Hafen wartet ein Europadampfer, der uns den Tee nach Europa bringen soll. Auch hier ist wiederum peinliche Sauberkeit geboten. Stark riechende Waren, wie Käse etc. dürfen nicht neben dem Tee gelagert werden, damit das Aroma nicht verdorben werde.

wurde er aber doch davon überwältigt, er schnitt zur Sühne seine Augenlider ab und warf sie zur Erde; aus ihnen erwuchs die schlafverscheuchende Teestaude. Dieser Heilige lebte angeblich im 6. Jahrhundert, doch ist bekannt, dass der Tee schon früher arzneilich benutzt wurde. Im 8. Jahrhundert haben chinesische Bonzen den Strauch nach Japan verpflanzt.

Die Araber, welche schon früh mit den Chinesen Handel trieben, führten das Trinken des „Scha" im Jahre 1600 in Asien ein. Holländer brachten 1610 den ersten Tee, den sie von chinesischen Kaufleuten erstanden, nach Europa; kurz darauf machten russische Gesandte dem Zaren Tee zum Geschenk, der auf dem Landwege nach Russland gelangt war.

Lange Zeit brauchte man ihn in Europa nur als Arznei, die sehr teuer bezahlt werden musste; im Jahre 1657 kostete in Deutschland eine Handvoll Tee 15 Gulden.

Gleichwohl verbreitete sich der Teegenuss so rasch in Europa und Nordamerika, dass die Regierungen hohe Steuern auf den Tee legen konnten, und daraus einen Teil der Staatsausgaben bestritten. Als aber England seinen nordamerikanischen Kolonien eine hohe Teesteuer auferlegte, erregte das solchen Unwillen, dass am 26. Februar 1773 einige kühne Bostoner Bürger englische Handelsschiffe stürmten und 18000 Pfund Tee ins Meer warfen. Darüber entbrannte der Krieg zwischen England und seinen nordamerikanischen Kolonien. 3 Jahre später erklärten diese ihre Unabhängigkeit. So hat der Tee in der Geschichte eine Rolle gespielt, wie keine andere Pflanze.

DIE VERBREITUNG DER PFLANZEN.

Ein bekannter Botaniker sprach kürzlich über die Wanderungen unserer Kulturpflanzen, der gebetenen und ungebetenen Gäste, besonders der Eisenbahnpflanzen, die sich den Eisenbahnschienen ähnlich anschliessen, wie andere Arten den natürlichen Verkehrsstrassen unserer grossen Ströme; er erörterte auch den Einfluss des Krieges, zum Beispiel die Wirkung der Kosakenlager seit 1814. Das Schicksal dieser Pflanzen sei von dem Klima und von der belebten Umwelt abhängig. Der rote Klee beispielsweise wurde in Australien erst fruchtbar, seitdem man Hummeln nach der neuen Heimat geschafft hatte, und die Smyrnafeige blieb in Kalifornien so lange unfruchtbar, bis man die zugehörigen Wespen nach Amerika gebracht hatte. In Australien und Amerika entwickeln sich anderseits manche Gewächse aus Europa besonders üppig, weil die in Europa wirksamen Feinde fehlen. Der Mensch verbreite nicht nur die Pflanzen, sondern er enge auch ihren natürlichen Verbreitungsbezirk durch das Wachstum der Städte und der Industrieanlagen ein oder rotte planmässig bestimmte Arten aus durch Raubbau an Nutzpflanzen usw.