

tes nach dem Kopfe und allerlei Nervenübel, Unruhe, Hitze, Angst, Schwindel, Zittern der Glieder, Herzklopfen u. s. w. hervor. Reizbare Personen und Kinder sollten sich vor dem Getränke hüten.

Man hat eine Menge Ersatzmittel für die Kaffeebohnen, als: Mohrrüben, Gerste, Roggen, Eicheln und besonders Sichorien, d. i. die geröstete Wurzel des Sichorienkrautes (*Cychorium intybus*), doch keins ersetzt den Kaffee, da keins Kaffein enthält. Alle solche Aufgüsse haben nur eins mit dem Kaffee gemein, die Farbe.

10.

T h e e.

Der Thee ist ein Aufguss auf die Blätter des Theestrauchs der seit uralten Zeiten im östlichen Asien, in China und Japan, angebaut wird. Eine Sage erzählt seine Entstehung folgendermaßen: „Darma, ein Priester, hatte gelobt, Tag und Nacht dem Gott Buddha durch Andachtsübungen zu dienen und selbst des Schlags sich zu enthalten. Mit aller Anstrengung setzte er seinen Vorsatz eine Zeit lang durch; aber einstmals überwältigte ihn doch der Schlaf. Kaum war er erwacht, so schnitt er sich beide Augenlider ab, um jedes Hinderniß zu beseitigen und warf sie zur Erde. Der Gott Buddha lohnte diesen Eifer und gab dem Darma seine Zufriedenheit dadurch zu erkennen, daß er aus den abgeschnittenen Gliedern eine Pflanze entstehen ließ, deren Blätter die Form eines Augenlides zeigten, und deren Ränder fein gewimpert waren. Diese Pflanze war der Theestrauch. Darma verstand das Zeichen. Er genoß von den Blättern und fühlte sich darauf nicht nur wunderbar gestärkt, sondern bemerkte auch bald, daß das Getränk von den Blättern den Schlaf verscheeche. Er empfahl es daher angelegentlich seinen Jüngern, durch welche es sich weiter verbreitete.“

Der Theestrauch wird 5—10' hoch. Die immergrünen Blätter gleichen an Größe, Gestalt und Farbe fast unsern Sauer-

Kirschblättern. Die Blüthen kommen im Herbst einzeln oder zu zweien aus den Blattwinkeln, sind den Blüthen unsrer wilden Rosen ähnlich, haben 6 weiße, rundliche Blumenblätter, viele Staubfäden, einen Stempel und verbreiten einen schwachen Geruch. Die Frucht ist rund, von der Größe einer Schlehe, besteht aus zwei oder 3 Kapseln, von denen jede einen harten Kern einschließt, woraus die Chinesen ein Del pressen.

Die Blätter zum Thee werden drei mal im Jahre abgepflückt: Mitte April, kurz vor oder nach Johanni, und im August oder September. Je früher die Blätter gepflückt wurden, und je jünger die Zweige waren, an denen sie hingen, desto schöner ist auch ihre Farbe, desto aromatischer ihr Geschmack, und desto ansehnlicher ihr Preis. Die Blätter der ersten Ernte geben den Kaiser- oder Blumenthee, der meist für den Kaiser und den Hof bestimmt ist und nicht in den Handel kommt. Die zweite Lese giebt stärkere Blätter, also einen weniger feinen Thee, und die letzte liefert den gewöhnlichen Thee. Das Einsammeln erfordert die größte Sorgfalt, Genauigkeit und Reinlichkeit. Man erntet von einem Strauche von seinem 3.—12. Jahre, nachher haut man denselben ab, damit er frische Schößlinge treibe.

Wir unterscheiden grünen und schwarzen Thee. Beide kommen von ein und demselben Strauche, werden nur verschieden bereitet. Der grüne Thee ist das unmittelbar getrocknete Blatt, der schwarze dagegen das nach einer vorher gegangenen gelinden Gährung getrocknete. Auf betrügerische Weise sucht man dem grünen Thee seine Farbe durch Zusatz von Indigo oder Metallfarben zu geben.

Bei der Aufbewahrung des Thees muß man darauf bedacht sein, daß er in luftdichten Gefäßen verschlossen werde; besonders eignen sich dazu porzellanene.

Wir erhalten den Thee theils zu Lande über Rußland durch Karavanan (Karavanenthe), theils zu Wasser über England. Man giebt dem Karavanenthe den Vorzug, da die Seeluft nachtheilig auf die Vorzüge und den feinen Geschmack des Thees wirken soll.

Die Theeblätter sind der Ueberlieferung nach schon im 3. Jahrhundert in China zum Getränk benutzt worden. Nach

Europa gelangte der chinesische Thee im Anfange des 16. Jahrhunderts. Die Verbreitung des Thees als Getränk ist weit größer, als die des Kaffees. In ganz China und Japan, in Rußland und Schweden, vorzüglich aber in Großbritannien, Holland und Nordamerika, ebenso in Australien und am Cap, bildet er das Nationalgetränk. In Deutschland hat er sich erst in der neuern Zeit eingebürgert.

In China gießt man heißes Wasser auf die Blätter und trinkt ihn ohne Zuthat, wie wir das Wasser, um den Durst zu stillen. Durch Kumm oder Arac, Zimmt oder Vanille wird sein natürlicher Geschmack verdorben.

Die Theeblätter enthalten außer einem großen Theil Pflanzenfaser, Gummi, Harz, Blattgrün und mancherlei unorganischen Bestandtheilen, drei Stoffe, welche ihnen ihre Eigenthümlichkeit geben, nämlich:

1. Ein flüchtiges Del, wovon in 100 Pfund Thee ohngefähr ein Pfund ist. Dies giebt dem Thee seinen Wohlgeruch und Geschmack; es verflüchtigt sich, wenn der Thee lange zieht. Es müssen darum die Blätter in siedendes Wasser gethan werden, ohne daß man aber das Kochen weiter fortsetzt, weil sich sonst das Del verflüchtigt. Am besten ist es, wenn das Gefäß, worin der Thee bereitet wird, fest verschlossen werden kann.

2. Theein, das in kleiner Menge im Thee vorhanden ist, die größte Verwandtschaft mit Kaffein hat und die erregende Wirkung hervorbringen soll.

Versuch: Lege Theeblätter in ein Uhrglas, bedecke sie mit einem Papier und erhize sie allmählig auf einem heißen Bleche bis zur Bräunung. Die langen, weißen, glänzenden Krystalle, die sich an das Papier und die Theeblätter anlegen, sind das Theein.

3. Gerbstoff (Gerbsäure), so genannt, weil er zum Gerben des Leders dient. Läßt man das heiße Wasser längere Zeit auf den Theeblättern stehen, oder kocht den Thee auf, so wird die Gerbsäure in reichlicher Menge aufgelöst, und daher rührt der zusammenziehende Geschmack und die Trübung des kalten Thees.

In Bezug auf Nahrhaftigkeit steht er dem Kaffee gleich.

Einige Chemiker bestreiten sie, andere halten sie fest. Dr. Klendke macht den Vorschlag, dem Thee einen Zusatz von Soda zu geben, wodurch er nahrhafter würde, weil sich der Kleber im Thee auflöse. Die wohlthätige Wirkung des Thees auf den menschlichen Körper ist im Allgemeinen dieselbe, wie die des Kaffees, ebenso die nachtheiligen Folgen seines übermäßigen Genusses. Letztere sollen vom grünen Thee, da er noch mehr giftige Bestandtheile beibehalten hat, viel bedeutender sein, als vom schwarzen Thee.

Um einen guten Thee zu bereiten, ist folgendes Verfahren das geeignetste: Der Thee wird zuerst, bevor er mit heißem Wasser abgebrüht wird, in einem leeren Porzellantopf über Feuer erwärmt; sodann wird nur so viel kochendes Wasser aufgegossen, als nöthig ist, um sämtliche Theeblätter zur völligen Entfaltung zu bringen, und erst, wenn dies geschehen ist, darf der Rest des Wassers zugegossen werden. Länger als 3—5 Minuten braucht der Thee niemals zu ziehen.

Zuweilen wird der Thee durch Blätter von Eschen, Weidenröschen, Schlehen u. s. w. verfälscht, indem man demselben durch allerlei oft schädliche Beimischungen Farbe und Geschmack des ächten Thees zu geben sucht. Jede mit falschen Blättern bewirkte Verfälschung wird durch Aufweichen des Thees und Vergleichen der Blattgestalt mit dem echten Theeblatt erkannt. Ein solches besitzt im aufgeweichten Zustande meist eine eiförmige, längliche Form von 1 Zoll Länge und $\frac{2}{3}$ Zoll Breite; seine Spitze ist etwas abgestumpft und eingekerbt, sein Rand etwas nach der Unterfläche zurückgekrümmt und mit vielen kleinen, sägeartigen Zähnen besetzt. Die Oberfläche ist mit zarten Rissen bedeckt und dadurch runzlig.

Man hat als Ersatzmittel für den Thee verschiedene gerbsäurehaltige Vegetabilien vorgeschlagen, z. B. Erd- und Brombeerblätter. Allein alle diese Stoffe können den Thee nicht ersetzen, da ihnen der charakteristische Bestandtheil des Thees, das Theein, fehlt. Nur die Kaffeeblätter sind ein Ersatzmittel für den Thee, da sie dessen Grundstoffe enthalten.

Einen vaterländischen Thee von angenehmem Geschmack, erweiternder Wirkung und nahrhafter Beschaffenheit erhalten wir aus den hellbraun gerösteten und zu Pulver gestoßenen Mais-