Tee

Autor(en): **H.S.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1949)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988465

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Teepflücken! Als sei diese Arbeit gleich einem feinen Spiel eigens für die zierlichen Japanerinnen erfunden!

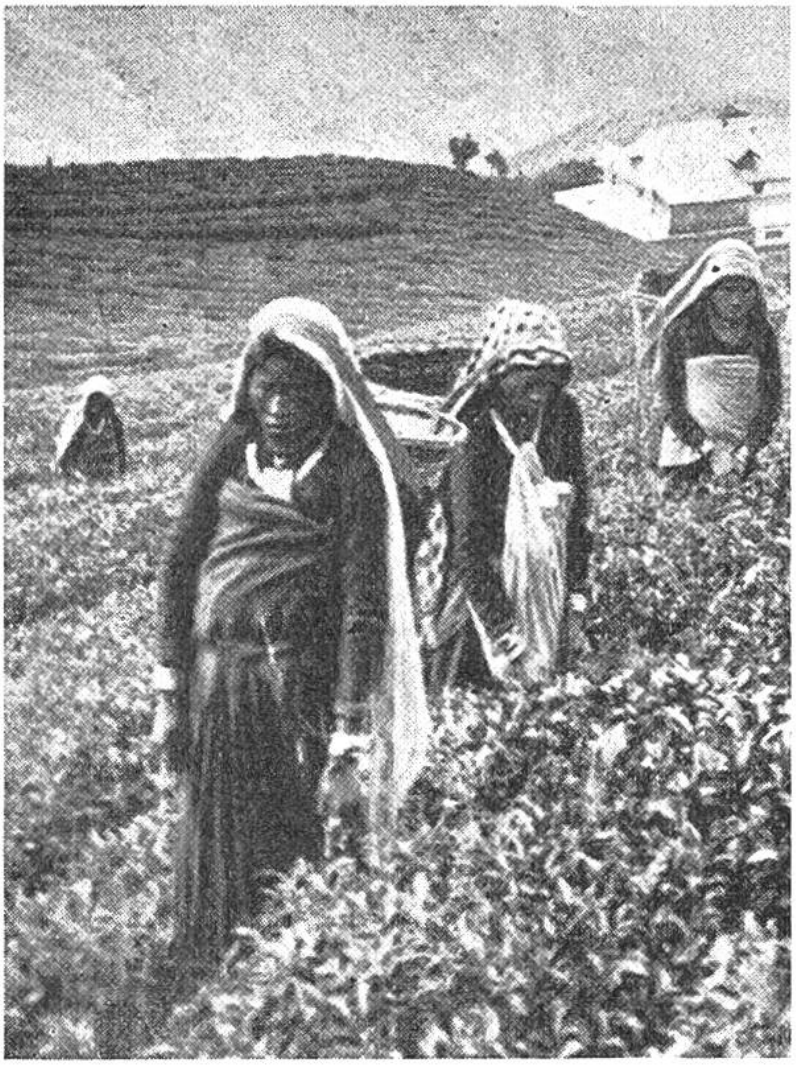
TEE.

Eine alte chinesische Legende erzählt über den Ursprung des Tees folgendes: Ein buddhistischer Priester hatte das Gelübde abgelegt, nicht mehr zu schlafen, damit er die Tage und Nächte seines Lebens ausschliesslich dem Gebet widmen könne. Da ihn aber endlich dennoch der Schlaf übermannte, schnitt er sich zur Sühne die Augenlider ab und warf sie vor seine Hütte. An derselben Stelle, wo er sie hingeworfen, wuchs über Nacht ein Strauch; und da der Priester neugierig von dessen Blättern kostete, wich alsogleich die Müdigkeit von seinem Körper, und neue Kräfte durchströmten ihn. – Mässiger Teegenuss regt an, unmässiger Teegenuss regt auf!

Teegewinnung. Heute ist der Tee das verbreitetste Genussmittel der Welt. Ursprünglich aber gedieh

Auf Ceylon werden die Kinder von Kulis zur Tee-Ernte herangezogen.

der Teestrauch nur in China; und es war dem dortigen kaiserlichen Hofe vorbehalten, ganz besondere, von Gräben umringte und von Wächtern behütete Teegärten anlegen zu lassen, zu denen keiner ohne Erlaubnis Zutritt hatte, wollte er das verbrecherische Unterfangen nicht mit dem Kopfe bezahlen. Auch in Japan, wo dieser „Kaisertee" bald nach chinesischem Vorbild gezogen wurde, mussten sich die Arbeiter der Gärten einer sehr strengen Körperpflege unterziehen und durften das Pflücken der Blattspitzen nur mit



Über ausgedehntes Hügelland erstrekken sich die Teeplantagen Indiens.

feinsten Handschuhen vornehmen. In Indien, vor allem an den Südhängen des Himalaja und auf der Insel Ceylon, fand der Teestrauch ebenfalls guten Nährboden und geeignetes Klima. Die drei genannten Herkunftsländer werden noch heutzutage allen andern Ländern, welche Tee exportieren, vorgezogen.

Der Teestrauch ist in 16 verschiedenen Arten verbreitet. In China werden die seidenartig glänzenden, weisslichen Blättchen von März bis Juli drei- bis viermal, in Indien und auf Ceylon dagegen nur zweimal jährlich gepflückt. Das Pflücken des Tees besorgen meistens Frauen, die in den riesigen Plantagen wie bei der Winzerarbeit langsam durch die Reihen der Teesträucher gehen und die nachgewachsenen jungen Blättchen abkneifen. Zur Gewinnung des „grünen Tees" werden

Wie kunstvoll zugeschnittene Zierbüsche nehmen sich diejapanischen Teesträucher aus.

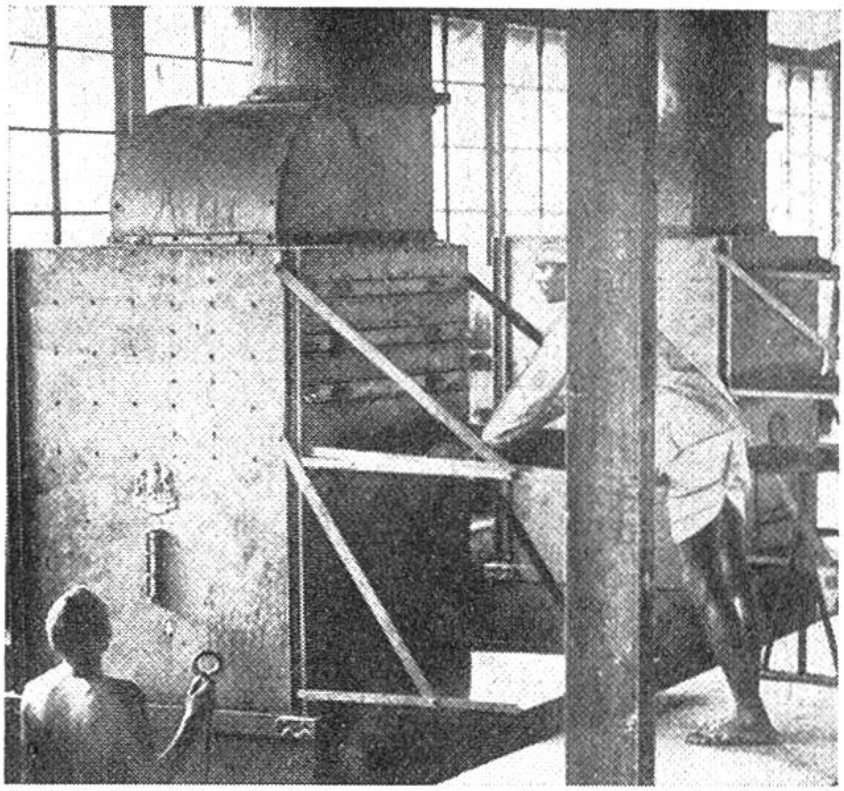
diese sofort nach dem Pflücken gedämpft und der Luft so wenig als möglich ausgesetzt, damit die Naturfarbe erhalten bleibt. Der „schwarze Tee" dagegen wird in den grossen Teefabriken, deren berühmteste sich auf Ceylon befinden, in elektrischen Öfen getrocknet, wobei sich auch das Aroma entwickelt, welches den frisch gepflückten Blättchen noch nicht entströmt. Um dem kostbaren Genussmittel dieses Aroma während der langen Seereise nach Europa und Amerika sowie während der Lagerung zu erhalten, wird der Tee in Kisten verpackt, die mit Stanniol ausgeschlagen sind. In den Teehandelshäusern haben eigens angestellte „Koster" die Aufgabe, die einzelnen Sorten des Tees nach Geschmack, Aroma und Farbe zu trennen.

Teerezepte. Eine Statistik weist nach, dass die Menge des im Jahre genossenen Tees in den Ländern der westlichen Erd-

In einer Teefabrik auf Ceylon wird der Tee gesiebt.

hälfte äusserst verschieden ist; so trinkt, im Durchschnitt berechnet, der Engländer 2000 Tassen, der Amerikaner 400 Tassen, der Italiener jedoch nur eine einzige Tasse Tee im Jahr. In Asien hingegen ist das Mass des Teegenusses nicht so sehr von der nationalen Vorliebe als vielmehr vom Geldbeutel abhängig. Ungezählte Chinesen müssen mit blossem Wasser Vorlieb nehmen! Die Asiaten trinken den Tee ohne jegliche Beigabe – die einzig richtige Art, das feine Aroma ganz zu geniessen – was in Europa nur die Kenner tun, während es sonst üblich ist, den Tee, der an sich schon ein Genussmittel darstellt, durch Beigabe von Zucker, Milch, Zitrone oder Rum zu „verbessern".

Dennoch werden uns aus dem Osten neben der soeben geschilderten vernünftigen Teezubereitung auch äusserst merkwürdige Teerezepte überliefert, so etwa dasjenige des Eiertees; diesen hat ein Jesuitenpater im Jahre 1659 als eine Mischung von



Tee, Zucker und Eigelb beschrieben. Die Shan-Leute im nördlichen Siam formen die Blätter des wilden Teestrauchs sogar zu Knödeln, die mit Salz, Öl, Knoblauch, Schweinefleisch und getrocknetem Fisch als Speise verzehrt werden. Und wenn wir schliesslich vernehmen, dass es in Burma einen Teesalat gibt, so will uns die hierzulande übliche Zutat von etwas Zucker und einigen Tropfen Milch zum trinkbaren Tee doch als recht harmlose Regelwidrigkeit erscheinen! H. Sg.

Oben: In Trockenöfen werden die Teeblätter getrocknet und gerollt. Unten: Und jetzt ist der Tee in den mit Stanniol ausgeschlagenen Kisten zum Versand bereit.