

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 12 (1908-1909)
Heft: 11

Artikel: Teestrauch und Teefabrikation
Autor: Koch, Franz Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-667234>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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

Es leuchtet der Platz, es wärmt der Weg,
Von seligem Zittern bebt der Steg;

Und der Baum geht früher in Blüt' uud Blatt,
Wenn ein Sonnenregen geregnet hat.

Die Erde wimmelt von Klang und Licht,
Wie feiertag ist's, und ist doch nicht.

Wär' auch die Sonne am Untergehn,
Auf Erden ist's eben wie Auserstehn.

Und naht eine Mutter, sie hält entzückt
In die Arme tiefer ihr Kind gedrückt;

Denn alles ist Seele und Sonnenstrahl
Wo zweie sich küßten zum erstenmal!

Joh. Georg Fischer.

Teestrauch und Teefabrikation.

Von Franz Otto Koch.

Wohl nur die wenigsten Menschen rufen sich beim Genuß einer Speise ins Gedächtnis, welch' ein Aufgebot verschiedener Kräfte nötig war, um diesen Genuß zu ermöglichen. Besonders zutreffend ist dies bei dem immer grünen Teestrauch, der seit 1760 auch in Natal (Südafrika) kultiviert wird.

Aus den in Büscheln stehenden weißen bis rosenroten, wohlriechenden



Pflanzen der Teestecklinge.

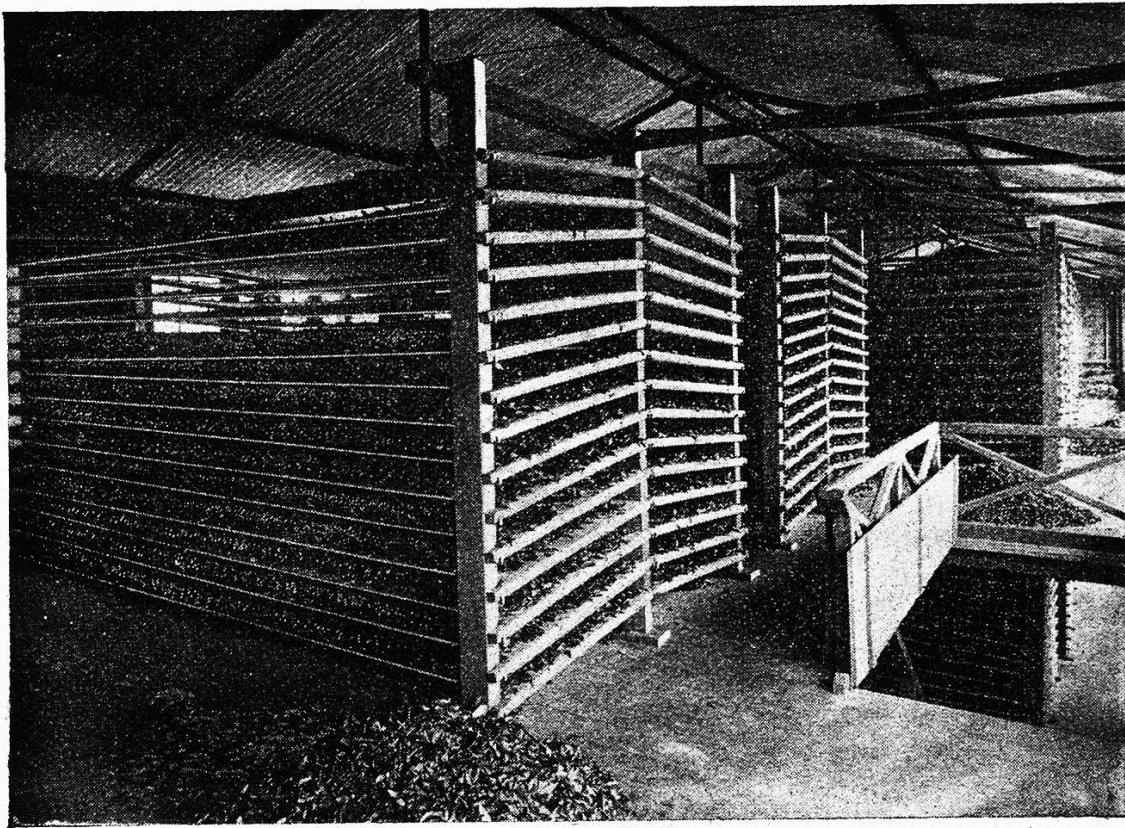


Ausjäten des Unkrauts und Abschlagen der Nebentriebe auf einer Teeplantation.

Blüten entwickelt sich eine braune Kapsel, die im Aussehen genau unseren Pralines entspricht und mit denen sich die Kinder in den betreffenden Tee-

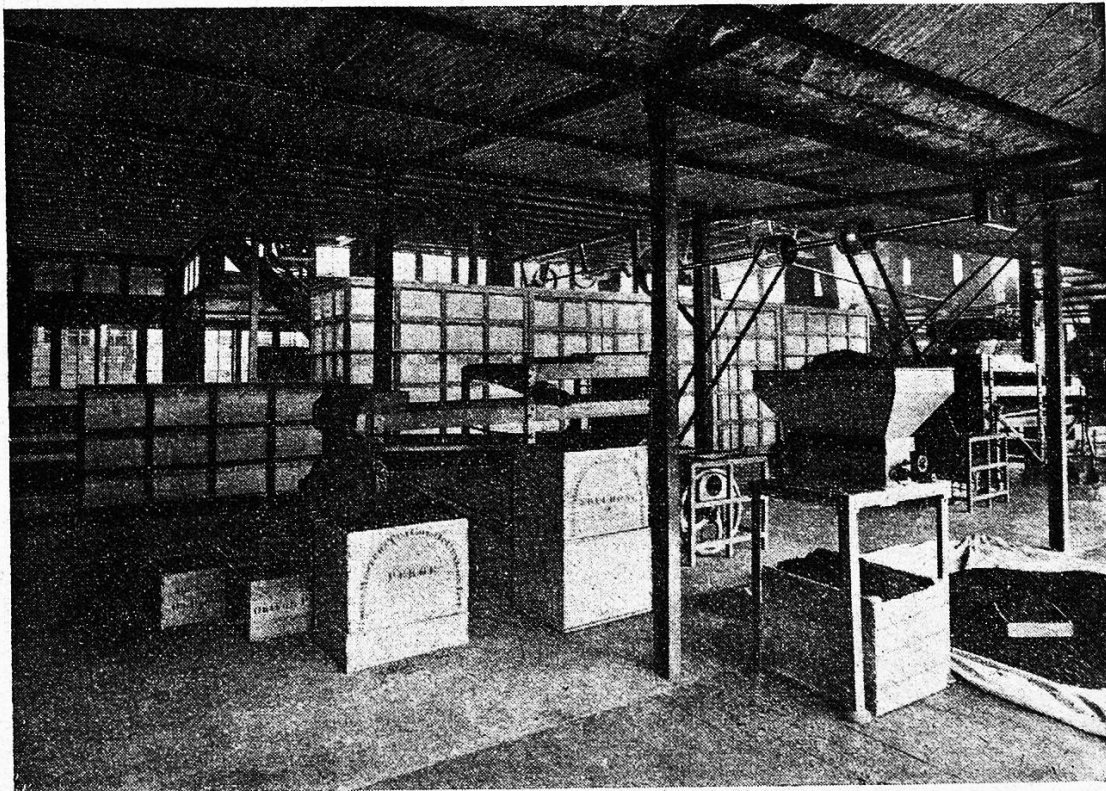


Abwägen der von den Arbeitern tagsüber gesammelten Teeblätter.



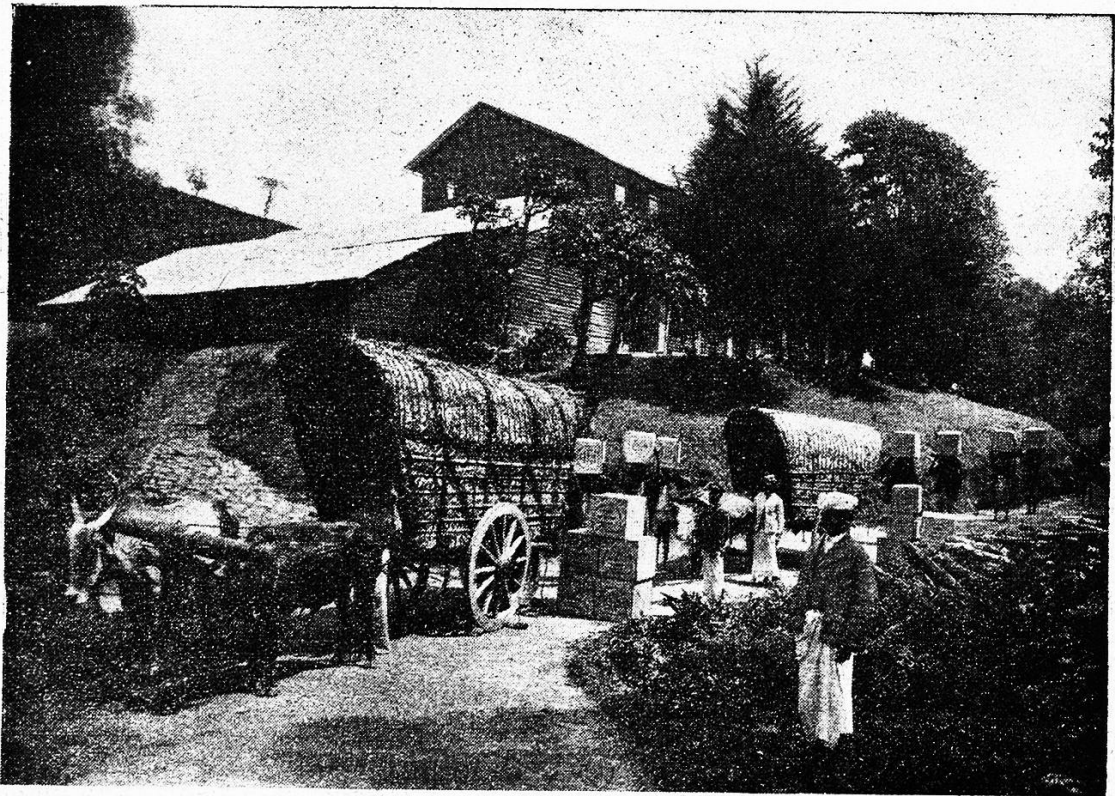
Trockenräume auf einer Teefaktorei.

ländern scherzweise beschenken. Dieses Teepralinee enthält kirschkerngroße Samen, welche in einen gut vorbereiteten, möglichst jungfräulichen Boden in Anständen von 4—5 Fuß in allen Richtungen gepflanzt werden.



Das Innere einer Teefaktorei.

Die Ernte beginnt Mitte September und dauert fast neun Monate, indem die jungen, hellgrünen Blätter 18—20 mal, je nach den Witterungsverhältnissen, geerntet werden. Aus den stehenbleibenden Blattwinkeln entwickeln sich immer wieder neue Schüsse, die von geschulten Pflückern in Bambuskörben gepflückt werden, und zwar in Afrika meistens von Kulis, da die Eingeborenen zu dumm und zu faul sind. Ein tüchtiger Pflücker liefert im Tag 50—75 Kilo Blätter. Von einer gut mit Tee bestandenen Plantage erntet man auf den Morgen ungefähr 500—1000 Kilo Tee. Nach der Ernte werden die Bäume sofort zurückgeschnitten. Die geernteten Blätter werden täglich 2—3 mal in die Fabrik geliefert, wo sie auf großen, mit Kaliko bezogenen



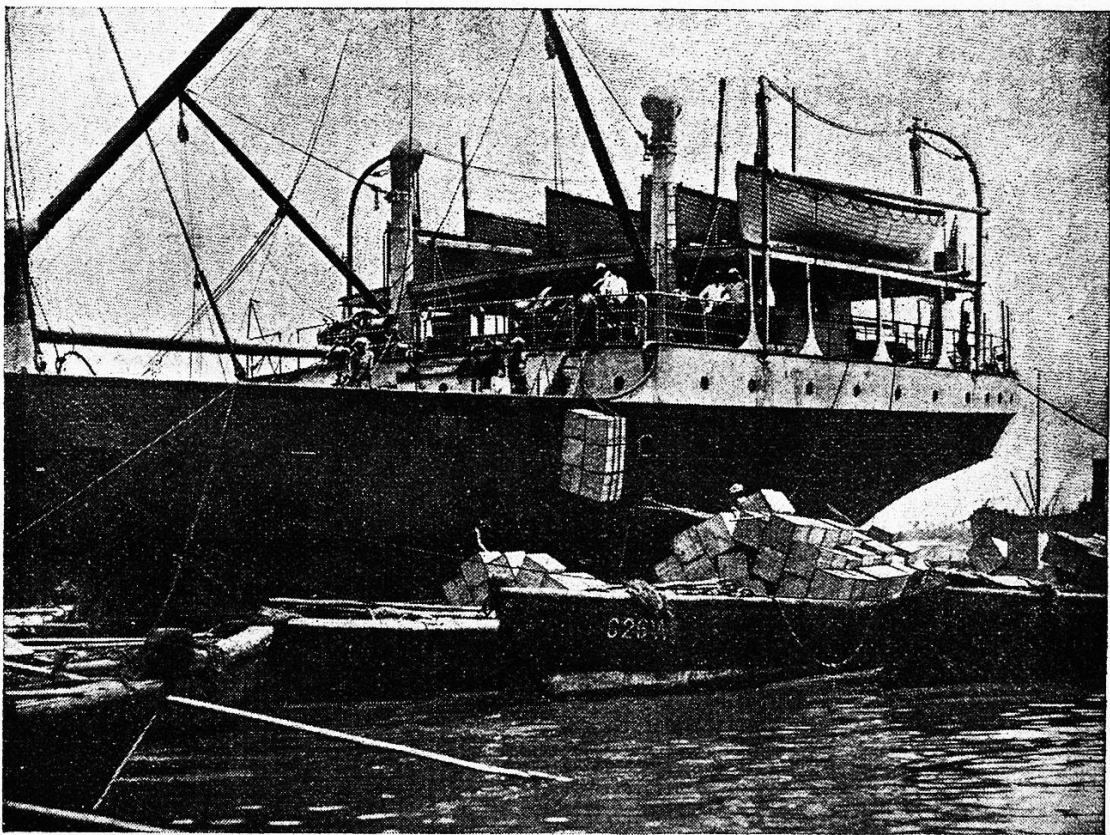
Verladen des Tees auf versandfertigen Ochsenwagen.

Gerüsten in einem Tag so weck geworden sind, daß sie auf den Rollmaschinen, zwei mit Kupferplatten überkleideten und wie Mühlsteine übereinander liegenden Holzblöcken, die durch maschinellen Antrieb in einander entgegengesetzte rotierende Bewegung gesetzt werden, aufgerollt werden können. Hierbei geht ein Teil ihres überflüssigen Gerbstoffes verloren. Darauf läßt man die Blätter in einem kühlen Raum einen sich über wenige Stunden erstreckenden Gärungsprozeß durchmachen, in welchem sie die hellbraune Farbe und den bekannten pikanten Geruch annehmen. Sind die Blätter soweit zum Trocknen vorbereitet, so werden sie in sogenannten Siroccomaschinen durch heiße Luft getrocknet, während man die heiße, abgehende Luft durch Röhren auf Trockenhöden verteilt, um den Weckprozeß der Blätter zu beschleunigen. Ist der

TEE in diesen Maschinen genügend getrocknet, so wird er auf maschinell angetriebene Rüttelstäbe gebracht und hier tüchtig gesiebt. Die Temperatur in den Fabrikräumen ist eine so hohe, daß sie für die weißen Aufseher sehr lästig wird, während sie die an Hitze gewöhnten Kulis nicht weiter stört. Nachdem der Tee gesiebt ist, gelangen kleine Portionen in die Probierstube, um hier nach Geschmack und Aroma bewertet zu werden.

Der Tee wird sodann von den anstelligen und frühreifen Kulikindern in die uns bekannten Pfundpakete gewogen, gepackt und etikettiert, um dann zur weiteren Verfügung in den Packraum zu gelangen.

Die chinesischen Bezeichnungen, wie z. B. Golden Pecco, Pecco Souhong



Verladen der Teekisten im Hafen von Colombo.

u. s. w., sind auch in Afrika gebräuchlich. Ein unversäuerter Tee, wie er in Afrika hergestellt wird, ist ein erquickendes, nicht aufregendes Getränk, was man von dem nach Europa exportierten und oft mit allen möglichen Zutaten vermischten Tee nicht immer behaupten kann. Die Teeverarbeitung in Afrika ist überhaupt viel appetitlicher als die in China, wo der Tee für den Export in der Weise vorbereitet wird, daß die aufgeweichte Teemasse unter hydraulischem Druck von nackten Negern in Formen gepreßt wird. Obgleich die Arbeit bei der betäubenden Atmosphäre keine leichte ist, erhält der Kuli nur 50 Lohm im Tag, wovon er sich und seine Familie ernähren muß.

Hoffentlich folgen bald andere Länder mit einer so sauberen Teefabrikation wie Süd-Afrika nach.

Man unterscheidet folgende drei Hauptsorten:

Pecco — feinste zarte und junge Blätter mit weißer, seidenartiger Spitze.

Souchong — große schöne Blätter mit Melonengeruch, welche als Karawanentee über Rußland importiert werden.

Grüner Tee — beste Sorte, gewissermaßen Muslese.

Bei den Kalmücken und anderen Stämmen Innerasiens findet der aus Blättern, Stengeln, mit Schaf- und Ochsenblut zusammengepreßte Tee, mit Milch und Hammelfett aufgekocht, ausgedehnte Verwendung als Getränk, aber auch als Münze.

In Asien gießt man den Tee auf mit Salz, Milch, Butter, Mehl, Betel und sonstigen Gewürzen. In den Niederlanden dienen die mit Milch aufgekochten extrahierten Blätter als Getränkeinlage für die Kinder. Außerdem geben die extrahierten Blätter ein vorzügliches Mittel zum Reinigen von Fußteppichen. Bei allen Magen- und Unterleibsübeln ist besonders der schwarze Tee ein ausgezeichnetes, medizinisches Mittel; Tee im Übermaß genossen ruft nervöses Bittern und Schlaflosigkeit hervor.

Da der Tee besonders in den letzten Jahren immer mehr durch Hinzufügen minderwertiger Blätter verfälscht wird, empfiehlt es sich, den Tee durch Aufweichen in warmem Wasser zu prüfen.

In England trocknet man den gebrauchten Tee wieder und mengt ihn so dem übrigen bei.

Berwerflich ist es, den Tee in Papierdüten aufzubewahren, da das Aroma leidet. Man sollte auch den aufgebriihten Tee nicht zu lange ziehen lassen, da sich dann der dem Tee eigentümliche bittere Stoff auflöst und den Geschmack des Tees heinträchtigt.

Ausrangiert.

Eine tröstliche Betrachtung über den praktischen Nutzen mangelhafter Menschen.

Beinahe jeder Mensch ist, was man bei Pferden, die irgend eines, wenn auch nicht auffälligen Fehlers wegen beim Militär ausrangiert worden, „geschlitz“ nennt. (Anmerkung: es wird nämlich jedem für den Militärdienst untauglichen Pferd das Ohr geschlitz.)

Es wäre nur die Wahrheit, wenn man sagte, daß kein menschliches Wesen in Bezug auf seine physische und moralische Beschaffenheit eine Untersuchung vor einem maßgebenden Inspektor befriedigend bestehen könnte.

Ich möchte nicht bei meinen Lesern ein Gefühl des Unbehagens erwecken, indem ich andeute, daß alle Menschen mehr oder weniger physisch anormal sind; ich spreche hier hauptsächlich von geistiger und moralischer Regelwidrigkeit.