

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1940)

Artikel: Vom Teestrauch zur Teetasse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-987831>

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: 18.04.2025

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

fruchtbare Humuserde wird meterhoch mit Sand bedeckt. Immer grössere Flächen fruchtbarer Äcker, die einst die „Kornkammer“ der Vereinigten Staaten Nord-Amerikas waren, werden zur Sandwüste. Das Abholzen der Wälder hat noch anderes grosses Unheil bewirkt. Bei Schneeschmelze und anhaltendem Regen wird das Wasser nicht mehr in den Waldgebieten zurückgehalten, es fliesst in gewaltigen Mengen zu Tal und verursacht in den Ebenen grosse Überschwemmungen. Gewöhnlich folgt darauf eine schreckliche Dürre. Kein Wasserlein fliesst mehr weit und breit. Die einst in den Wäldern entsprungenen Quellen sind vertrocknet. Mensch, Tier und Pflanze verdursten. Die Bauern müssen nach dem Mittelwesten und in das Flussgebiet des Mississippi und das Tennesseeetal auswandern.

Um die Stürme wieder abzuhalten, ist ein gewaltiges Projekt ausgearbeitet worden, an dessen Verwirklichung seit vier Jahren gearbeitet wird: mitten durch das heimgesuchte Gebiet sollen mehrere 2200 km lange Waldstreifen angepflanzt werden. Diese Aufforstung erfordert jedoch Millionen von Bäumen und Jahrzehnte an Arbeit. So muss nun der Mensch den Wald, den er vernichtet hat, unter gewaltigen Anstrengungen wieder neu anpflanzen. Der Mensch hatte zu gewalttätig in den Haushalt der Natur eingegriffen, und diese rächte sich auf ihre Weise.

VOM TEESTRAUCH ZUR TEETASSE.

Die in Ostasien noch wildwachsende Tee-pflanze ist ein Baum, der bis zu 20 m hoch wird. Um bequemer ernten zu können und immer junge Triebe zu haben, schneidet man in den Teeplantagen die jungen Pflanzen fortwährend so stark zurück, dass sie sich nur als meterhohe Sträucher entwickeln können und dabei viele Blätter bilden. Nur wenige Tee-pflanzen lässt man zu Bäumen aufwachsen, um davon Samen für die Fortpflanzung zu gewinnen.

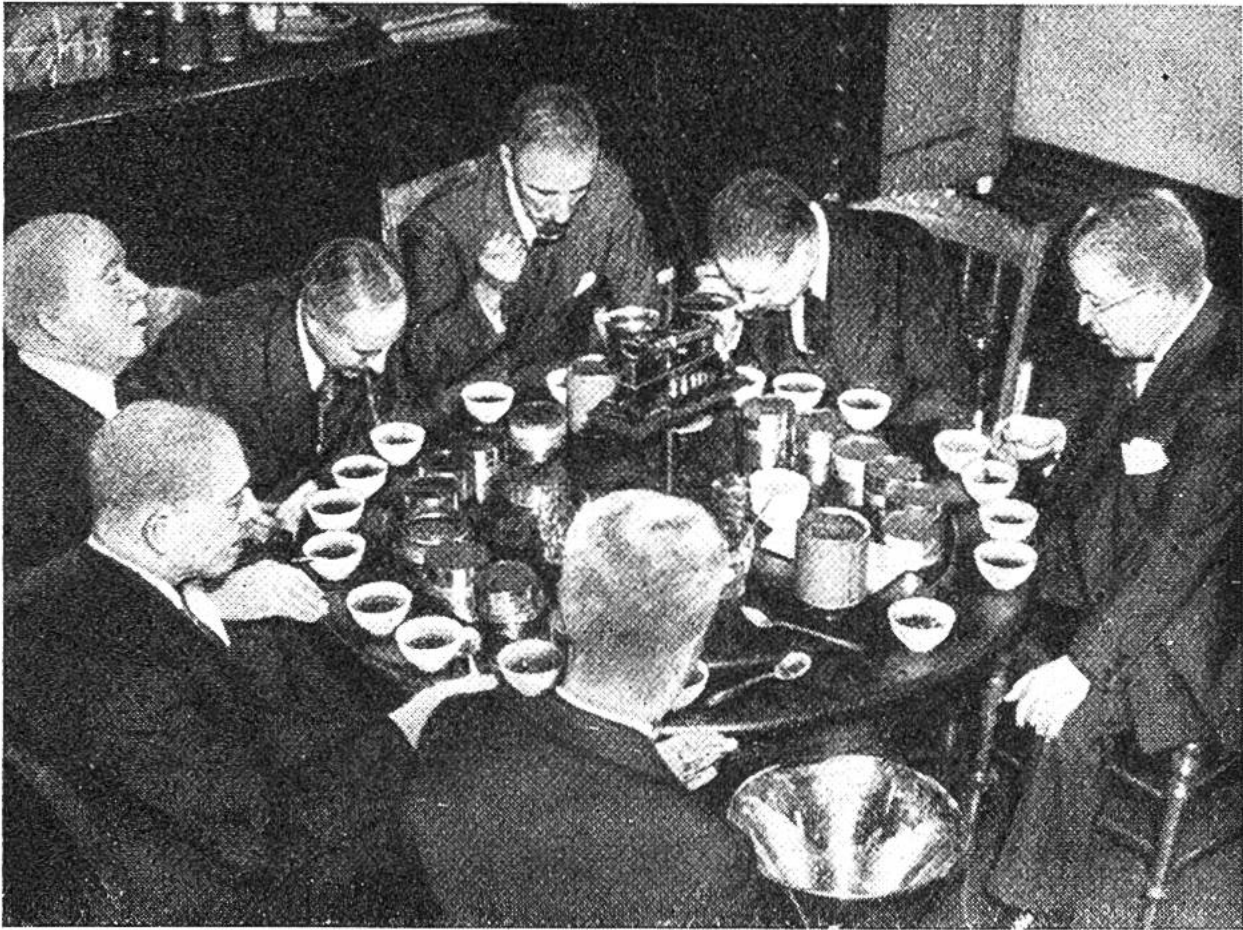
Der beste Tee wächst in China, in Höhelagen von 1200 bis 2000 m. Der Teestrauch erträgt grosse Hitze und auch einige Kältegrade; aber der in tropischen Tiefebene-



Pflücken von Tee-
blättern auf Ceylon.

wachsene Tee hat wenig Aroma. Da die Pflanze viel Niederschläge und grosse Luftfeuchtigkeit verlangt, sind Inselgebiete wie Japan, Ceylon und Java für den Anbau günstig.

Gewöhnlich wird 3—4mal geerntet; die ersten zarten Frühlingsblätter gelten als die besten. Die frischen Blätter haben weder Duft noch Wohlgeschmack; sie müssen erst in der zu jeder Pflanzung gehörenden Teefabrik (in China und Japan im Hausbetrieb) zubereitet werden. Man lässt die Blätter auf Hürden welken, dann werden sie von Hand oder mit Maschinen gerollt, worauf sie noch in Kästen oder unter Matten eine Gärung durchmachen. Erst durch diese Behandlung erhalten sie das kräftige Aroma. Ausser dem so bereiteten Schwarztee gibt es auch einen Grüntee; um Grüntee zu erhalten, werden die Blätter nach dem Pflücken



New York. Die 7 offiziellen Teeexperten des amerikanischen Tee-Import-Verbandes kosten die Proben der vielen Teearten, die angeboten werden. An diesem Teetisch wird nicht geplaudert, jeder bildet sich sein Urteil allein; die Angelegenheit ist zu wichtig.

in Pfannen unter Umrühren erhitzt; dabei erhält sich die grüne Farbe.

Neben den besten Sorten wie Peko-, Souchong- und Congotee kommen noch sehr viele andere Teearten in den Handel. Je nach der Herkunft, Ernte und Qualität werden sie geschätzt und bezahlt.

An den grossen Teemarktplätzen, wie London und New York, werden alljährlich für viele hundert Millionen Franken Tee gehandelt. Die grossen Einkaufsvereinigungen müssen sich auf das Urteil von zuverlässigen Sachverständigen verlassen können, die ihnen sagen, welche Qualität jede der angebotenen Teesorten hat, und was sie wert ist. Das gilt als eine schwere Kunst. Erste Teeprüfer erhalten ein sehr hohes Gehalt. Sie müssen aufs feinste ausgebildete Sinnesorgane haben und zudem genaueste Fachkenntnisse.