

bestimmte Zeit bewilligten, Brückenzoll reichlich ersetzt wurden.

E t w a s v o m T h e e .

Der Gebrauch des Thees, der früher schon in Holland und England bekannt war, kam 1634 in Frankreich auf. Dieser Trank kostet Europa jährlich gegen 15 Millionen Thaler. Es gibt nicht, wie man lange geglaubt hat, verschiedene Gattungen von Thee; sondern aller Thee kommt von demselben Strauche (*Thea viridis*) der einige Abarten hat. Einige, wie Linné, halten den Thee: Buh (*Thea bohea* L.) für eine besondere Art. Andre nehmen drei Abarten an; den Thee von Cochinchina, den Thee von Canton, der Su-choug heißt, und den Oehl-Thee, aus dessen Samentörnern man ein Oehl gewinnt, welches man im südlichen Sina zum Brennen und zur Nahrung braucht. Die Blätter der Theestaude, frisch zu einem Aufgusse gebraucht, machen Schwindel und Nervenkrämpfe. Man läßt sie vollkommen trocken werden, und dörret sie alsdann leicht. Das Alter der Pflanze, der Boden, wo sie gewachsen ist, die Zeit der Ernte, und der Grad der Dörrung, bestimmen die Verschiedenheiten, die sich unter den zehn Theearten finden, welche man im Handel kennt. Diese sind: Kaiserthee — Perl-Thee (*thé perlé*) feinsten Heysven-Thee (Heysven ist der Name des Kaufmanns, der ihn zuerst nach Europa brachte) — Heysven: Sekin — Thee: Buh oder Bouhi — Thee: Peko — Thee: Saot: chaou — Thee: Pouchoug — Thee: Tonkai — grüner Thee. Den Kaiserthee nennt man auch wohl Schießpulver, weil es am Hofe des sinesischen Kaisers

hergebracht ist, diesen Thee gepulvert in heißem Wasser aufzulösen.

Die Theestaude ist immer grün. Sie wird etwa sechs bis sieben Fuß hoch. Cadet de Baux glaubt, daß man sie in Frankreich, besonders im südlichen, einheimisch machen könnte. Die zarten kleinen Blätter, die man zuerst pflückt, sind die köstlichsten; die größten geben den gewöhnlichen Thee. Die Blätter des Thees sind geruchlos. Die Sineser geben ihnen den eigenthümlichen Wohlgeruch durch Beimischung von Chlorantus, von den Blumen des wohlriechenden Oehlbaums, (*Olea fragrans*) von der *commelina sesaqua*, arabischem Jasmin und Curcumá. Die Kaufleute thun noch Weidenwurz (*Iris florentina*) hinzu, welche sie unten in die Kisten legen. Cadet de Baux (in seiner so eben erschienenen Untersuchung der Frage: ob der Thee mehr schädlich als heilsam sey,) verweist uns auf unsre eignen Berge und Wiesen, wenn wir versüßtes und gewürztes Warmwasser nicht entbehren können; er nennt uns die heilsamen sogenannten Falltränke der Schweizer, den Sanikel (Bruchkraut), Günsel (*Ajuga*) den Ehrenpreis, das Wintergrün (*Pyrola*) das Ruhrkraut, (*Gnaphalium*) den Beifuß, die Betonie, die Flockenblume, Kardobenedicte, die Münzen, (*Menthae*) die Salbey. Vor allem aber rath er, die *Aya-Pana* auf der Isle de France anzubauen, von welcher sich ein Aufguss bereiten läßt, der durch Wohlgeruch und seltene Eigenschaften allen Thee in der Welt übertrifft. Die Sineser und Japaner haben nichts besseres als ihre Theestaude zu solchen Aufgüssen. Als ihnen die Holländer sorgfältig getrocknete