

Zweige und ist immerwährend von oben bis unten mit Blättern bedeckt. Diese sind lederartig, länglich-lanzettlich oder verkehrt-eiförmig, in der Jugend weich und haarig, später glänzend grün und glatt. Die Blüten, welche zu 2—3 auf kurzen Stielen in den Blattwinkeln stehen, sind weiß und sechs- bis neunblättrig, ähnlich unserer wilden Rose, riechen aber nur wenig und haben im Innern über 200 Staubgefäße, mit großen, gelben Staubbeutel, so daß sie ein wahrer Schmuck des Gewächses sind. Die Frucht ist eine birnförmige, lederartige Kapfel mit rundlichen, harten Samen von der Größe einer kleinen Haselnuß.



Bis zum Ende des sechszehnten Jahrhunderts kannte man den Theestrauch in Europa nicht. Seitdem aber haben sich seine getrockneten Blätter mit reizender Schnelligkeit über die ganze Welt verbreitet.

Es ist mit dem Theestrauche wie mit dem Weinstocke, man kann ihn wohl in andere Himmelsstriche verpflanzen, nirgends aber erlangt er die heimatische Gewürzhaftigkeit, und so wird die theetrinkende Welt wohl den Chinesen tributpflichtig bleiben. Es gehört aber auch chinesische Geduld und Sorgsamkeit zur Behandlung des Thees. Jahre lang pflegt und düngt, hackt und jätet der Chineser, um die buschigen, immergrünen Sträucher, die er kaum 2 m hoch werden läßt, zum Gedeihen zu bringen. Die acht bis zehn Jahre alten Stöcke aber haut er ab, damit sie stets frische, blätterreiche Schößlinge treiben, welche wahrhaft balsamischen Duft aushauchen. Man rieche nur in eine Büchse guten Thees! Doch ist der beste Souchong-, Congo-, Pecco-, Haysan- und Karavanentheee, von dem in Europa ein Pfund wohl über 15 Mark kostet, nichts im Vergleiche zu jenem Kaiserthee, der, unter dem günstigsten Himmelsstriche, auf einem von Gräben umgebenen Berge und unter dem Schutze besonders verpflichteter Wächter wachsend, für den Kaiser von China und seinen Hof bestimmt ist und gar nicht aus dem Lande ausgeführt werden darf. Man wählt dazu die zartesten Blätter der ersten Triebe bei der ersten Blätterlese im Februar und erzählt, daß die Arbeiter, welche die Blätter mit feinen Handschuhen pflücken, einige Wochen vorher keine groben Nahrungsmittel genießen dürfen, damit ihr Hauch nicht den feinen Wohlgeruch der zarten Blätter verderbe. Überhaupt mag von der ersten Thee-Ernte wenig ausgeführt werden; die zweite, dritte und vierte Lese im April, Mai und Juni ist gut genug für die Barbaren — außerhalb des himmlischen Reiches.

Die einzelnen, sorgfältigst mit den reinsten Händen gepflückten Blätter werden unter einander in einer mäßig erwärmten, metallenen Platte oder über Wasserdampf zum Welken gebracht, dann auf eine Matte geschüttet und noch heiß mit den Händen zusammengerollt. In dieser Gestalt kommt er zu uns als grüner und schwarzer Thee, sorgfältigst eingepackt in mit Staniol ausgelegte Pappdosen, auf welchen man in den