Triebe werden rechtzeitig abgeschnitten, damit sich der Strauch verzweigt. Im Alter von 3—7 Jahren liefern die Pflanzen den besten Thee. Gewöhnlich erntet man im Jahre dreimal. Im Februar oder März pflückt man die ganz jungen Triebe, die, nachdem sie getrocknet sind, pulverisiert werden und den kostbarsten Thee, den sogenannten Kaiserthee, geben, der ausschließlich für den Kaiserlichen Hof in China bestimmt sein soll. Die jungen Triebe werden mit der größten Sorgfalt von ganz rein gewaschenen und mit Handschuhen versehenen Händen gepflückt, und es wird peinlich alles vermieden, was den zarten Duft des Thees beeinträchtigen könnte. Die späteren Ernten im April, wie im Mai und Juni liefern weniger gute Sorten.

Die gewonnenen Blätter taucht man auf kurze Zeit in siedendes Wasser, um ihnen die giftigen Bestandteile zu nehmen. Nachdem sie etwas abgetrocknet sind, bringt man sie in erhitzte Pfannen, in denen sie umgerührt werden und breitet sie alsdann, noch etwas feucht, auf Tischen aus, auf denen man sie mit den Händen zusammenrollt. Um schwarzen Thee zu erhalten, schwenkt man die Theeblätter in Drahtsieben über kochendem Wasser und rollt alsdann die Blätter auf heißen Blechen zu Kugeln. Nachdem der Thee gesiebt und sortiert ist, wird er verpackt und kommt in den Handel.

Das aus den Blättern der Theestaude gewonnene Getränk ist allgemein beliebt. Es erzeugt ein Gefühl von Wohlbehagen und wirkt anregend auf die Nerven. Uebertriebener Theegenuß kann jedoch dem Körper schädlich werden.

15. Der Kaffeebau.

Vor 300 Jahren kannte man in Europa den Kaffee noch nicht, und jetzt braucht dieser Erdteil jährlich ungefähr 800 Millionen Pfund. Der beste Kaffee kommt aus dem südlichen Arabien, aus der Umgegend von Mokka. Besonders auf den ost- und westindischen Inseln sind viele Kaffeepflanzungen angelegt.

Die Bäume, welche 5—6 m hoch werden, stehen in geraden Linien etwa 2 m von einander entfernt. Sie erfordern viel Feuchtigkeit und Schatten und gedeihen besonders auf Kalkboden. Die immergrünen Blätter sind glänzend und lederartig. In den Blattwinkeln wachsen die Blätter büschelweis. Dieselben haben viel Aehnlichkeit mit den Jasminblüten und verbreiten einen angenehmen Duft, der dem des Flieders nahe kommt. Im dritten Jahre nach der Anpflanzung beginnen die Bäume zu tragen. Dieselben blühen durch acht Monate hindurch und zeitigen Früchte und Blüten zugleich. Die Frucht ist eine fleischige rote Beere und hat viel Aehnlichkeit mit unserer Kirsche. In jeder Beere steckt eine Kaffeebohne. Die reifen Beeren werden abgepflückt und eine Zeit lang an der Sonne getrocknet. Darauf befreit man sie durch Walzen von der fleischigen Hülle, wäscht die Samen und trocknet sie wiederum. Nachdem man in Stampfmühlen die pergamentartige Samenhülle entfernt hat, trocknet man die Bohnen vollständig aus und verpackt sie in Säcke, um sie dem Handel zu übergeben.

Die allgemeine Verbreitung des Kaffeegenusses erklärt sich aus der eigentümlichen günstigen Wirkung des Kaffees. Ein Kaffeeaufguß, heiß getrunken, beschleunigt den Puls, erzeugt Wärme, verscheucht den Schlaf und regt die geistigen Fähigkeiten an, so daß man leichter denkt und arbeitet. Seine Wirkung kommt also der des Thees nahe. Nährstoffe von irgendwelcher Bedeutung enthält der Kaffee jedoch nicht.

16. Die Zuckerrohrernte.

Das Zuckerrohr gedeiht auf jedem Boden und wird in allen Weltteilen innerhalb der Wendekreise angebaut. In Europa finden wir es nur auf der Insel Sizilien und in der spanischen Provinz Andalusien. Je näher es dem Aequator zu wächst, desto zuckerreicher ist es. In der Regel wird das Zuckerrohr durch Stecklinge fortgepflanzt, die man aus dem obersten, zuckerarmen Stengel so schneidet, daß jeder Steckling einen Knoten hat. Die Schnittlinge legt man vor Beginn der Regenzeit in leichte Erde, und schon im folgenden Jahre können die Triebe geerntet und für die Zuckergewinnung verwendet werden. In schlechterem Boden halten die Wurzeln 4—5, in besserem 18—20 Jahre aus. Die Zuckerrohrpflanzungen bedürfen keiner besonderen Wartung, nur muß man sie im Jahre drei- bis viermal ausjäten. Die aus den Wurzeln aufschießenden knotigen Halme erreichen eine Stärke von 3 bis 9 cm und eine Höhe bis zu 6 m. An jedem Knoten befindet sich ein langes, am Rande scharfes Blatt mit starkem weißlichen Mittelnerv. Vom obersten Knoten schießt die Blütenrispe, sich pyramidenförmig verästelnd, auf. Kurz vor der Blüte entwickelt sich in dem Marke des Halmes der Zuckerstoff, und zu dieser Zeit erfolgt die Ernte. Das Rohr wird mit großen Messern kurz an der Erde abgehauen, von den Blättern befreit, in Stücke von Meterlänge geschnitten, in Bündel geschnürt und dann zur Zuckerpresse gebracht. Die Rohrstäbe werden zwischen Walzen, die in der Regel von Ochsen getrieben sind, ausgepreßt. Aus dem Zuckersafte gewinnt man nach gehöriger Reinigung desselben den Rohrzucker. Die ausgepreßten Stengel werden zu Viehfutter und als Brennmaterial benutzt.

http://publikationsserver.tu-braunschweig.de/get/517