



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Realienbuch zum Gebrauch in den Volksschulen des Fürstentums Lippe beim Unterricht in der Geschichte, Erdkunde, Naturgeschichte und Naturlehre**

**Detmold, 1903**

34. Der Tee

---

---

**Nutzungsbedingungen**

[urn:nbn:de:hbz:466:1-56182](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-56182)



Koffein, zurückzuführen. Zu stark oder in zu großen Mengen genossen, bewirkt der Kaffee Flimmern vor den Augen, Kopfschmerz, Schwindel, Herzklopfen und Schlaflosigkeit. Kranke und schwache Personen müssen daher im Genuß des Kaffees vorsichtig sein. Kindern ist Milch und klares Wasser gesünder als Kaffee. Nährstoffe enthält der Kaffee nicht.

### 34. Der Tee.

Der Teestrauch wird in den Pflanzungen als niedriger, meterhoher Strauch gezogen. Seine Blätter liefern den sogenannten chinesischen Tee. Dieser wächst hauptsächlich in China, aber auch in Japan, Brasilien und Hinterindien. Die Engländer trinken indischen Tee, der in Vorderindien und auf Ceylon gezogen wird und stärker im Geschmack, aber auch billiger ist als der chinesische. Man unterscheidet grünen und schwarzen Tee. Beide Sorten wachsen auf derselben Pflanze und werden nur durch verschiedenes Verfahren beim Trocknen der Blätter gewonnen. Zur Herstellung des schwarzen Tees werden die Blätter, nachdem sie kurze Zeit in der Sonne gelegen haben und weich geworden sind, auf Haufen geworfen, worauf sie bald zu gären anfangen und eine schwarze Farbe erhalten. Will man grünen Tee erhalten, so dürfen die Blätter nicht gären. Beide Sorten werden in eisernen Pfannen über Feuer geröstet, wobei es nötig ist, die in der Pfanne befindlichen Blätter umzurühren, um ein gleichmäßiges Rösten derselben zu erzielen. Darauf werden die noch heißen Blätter zwischen den Händen fest zusammengerollt. Aus den Abfällen, Stielen und verdorbenen Blättern wird unter Beimischung von Ochsenblut der Ziegeltee gepreßt, der die Form von Backsteinen hat und hauptsächlich von den Nomadenvölkern Asiens verbraucht wird. Die Chinesen trinken den Tee ohne Zucker und ohne Milch. Ein Nahrungsmittel ist er ebenso wenig wie der Kaffee. Er gleicht diesem auch in seinen Bestandteilen und in seinen Wirkungen. Er enthält neben einem flüchtigen Öl und Gerbsäure denselben erregenden Giftstoff wie der Kaffee. Da er aber bedeutend schwächer hergestellt wird als Kaffee, so wirkt er bei weitem nicht so schädlich. Kinder dürfen aber auch keinen Tee trinken, da er die Nerven zu sehr aufregt.

### 35. Der Kakao.

1. Der Kakaobaum, der aus Mexiko stammt und jetzt in fast allen Tropenländern angebaut wird, trägt gurkenartige Früchte, in deren Innern bis zu 40 Samen sich befinden. Diese, die Kakaobohnen, sind etwa von der Größe und Form einer Fijzbohne. Sie werden getrocknet und wie Kaffee geröstet und dann geschält. Die geschälten Bohnen werden erwärmt und geknetet, wodurch das in ihnen enthaltene Fett, die Kakaobutter, entfernt wird. Der Rückstand bildet den sogenannten entölten Kakao. Dieser wird dann meistens noch mit verschiedenen Salzen behandelt, um ihn im Wasser leicht löslich zu machen. Unserm Magen sind diese Salze jedoch nicht zuträglich.

2. Der Kakao ist nicht bloß wie Kaffee und Tee ein Genuß-, sondern auch ein Nahrungsmittel; denn er besteht zu  $\frac{1}{5}$  aus Eiweiß, zu je  $\frac{1}{3}$  aus Fett und Stärke. Der auch in dem Kakao enthaltene Giftstoff ist in seiner Wirkung viel milder als der des Kaffees und des Tees, weshalb auch Kinder wohl Kakao trinken dürfen. Die von den Kindern so gern gegessene