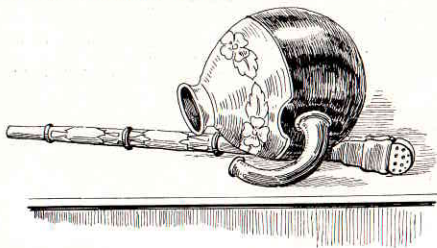


5. Yerba Mate und seine Kultur.

Ilex paraguayensis ist ein immergrüner Baum mit ziemlich dichter, schön gewölbter Krone, mit hartem, aber leicht faulendem Holze, an Gestalt unserer Birke ähnlich. Die wachsartigen, dunkelgrünen ovalen Blätter sind am Grunde keilförmig, an den Rändern gezackt und ausgewachsen nicht unter 5 cm lang. Aus kleinen weißlichen Blüten entwickeln sich dunkelviolette Kapseln, welche den sehr harten, rundlichen, schwarzen Samenkern enthalten. Zu seiner vollen Entwicklung braucht der Baum 20 bis 30 Jahre, bedarf keiner besonderen Pflege und ist auch keinerlei Krankheit unterworfen. Er wird 4 bis 8 m hoch.

Ilex paraguayensis gehört zur Familie der *Nequifoliaceen*, von denen es etwa 150 in Südamerika einheimische Arten gibt. Der Spanier nennt den Baum „yerba“, was nur die Uebersetzung von der bei den Guarani-Indianern gebräuchlichen Bezeichnung „Caá“ = Kraut oder „Caá guazú“ = großes Kraut ist, oder auch „yerba mate“, weil der aus den Blättern bereitete Tee aus einem „mate“ genannten Gefäß getrunken wird. Die Brasilianer sagen „*Herba legitima*“ zum Unterschiede von vielen anderen *Ilex* oder „*Hervas*“, die zur gleichen Art gehören. In Deutschland hat sich vielfach der Name „Mate“ eingebürgert, was insofern nicht korrekt ist, als eben „Mate“ nur das für den Tee in Südamerika übliche Trinkgefäß bezeichnet.



Mate und Bombilla.

Diese *Ilex* wächst vorzugsweise im Gebiete des oberen Paraguayflusses und zwar wild, einzeln und in Gruppen, untermischt mit tropischen und subtropischen Pflanzen. Das Gebiet erstreckt sich östlich vom Paraguayfluß über den Paraná hinweg und von Norden nach Süden zwischen dem 18. und 30. Breitengrad. Besonders häufig findet sie sich in der Sierra de Maracayu und Caaguazú, sowie in einigen Gegenden der bolivianischen Andes, in Matto Grosso und in den Südstaaten Brasiliens. Der beste Boden für *Ilex paraguayensis* ist dunkelrote Alluvialerde

mit tiefgründiger humusreicher Verwitterung, der sich vorzugsweise an den unteren Abhängen der Hügellüge unmittelbar oberhalb der Niederungen vorfindet. Reiner Sand und salzhaltiger Boden sind schädlich, ebenso lange trockene Perioden namentlich während der warmen Jahreszeit.

Aus den Blättern dieser Pflanze wird ein Tee bereitet, dessen Vorzüge schon zu Anfang dieses Jahrtausends im Reiche der Inkas bekannt gewesen sind. Dies beweisen die peruanischen Gräber der Totenfelder von Ancon bei Lima, wo neben Werkzeugen, Waffen, Schmuckgegenständen u. dgl., die man den Toten mitzugeben pflegte, auch Yerba Mate gefunden wurde. Zur Zeit der spanischen Eroberung Südamerikas fand der Gouvernador Hernando Trias de Saavedra zuerst im Jahre 1591 die Yerba bei den Guarani-Indianern in Gebrauch. Während der Jesuitenherrschaft in Paraguay (1608—1768) kam der Paraguaytee immer mehr in Ansehen und es wurde auch die Kultur von Yerba-Bäumen begonnen. Die Jesuiten verstanden es, die Yerba künstlich anzubauen und besaßen davon ausgedehnte Pflanzungen. Leider ging mit der Vertreibung der Jesuiten aus Südamerika die Kenntnis dieser Kultivierung verloren, und erst nach zahlreichen mißglückten Versuchen ist es in allerjüngster Zeit gelungen, Yerbasamen keimfähig zu machen. Gegenwärtig bestehen schon verschiedene ausgedehnte Yerbapflanzungen, von denen die des Herrn Fr. Neumann in Nueva Germania (Paraguay) wohl die bedeutendste ist.

Man hat seit langem angenommen, daß die wild wachsenden Yerbapflänzchen aus Samenfernern entstehen, welche zuerst den Magen gewisser Vögel, insbesondere des Paraguayfasans „Jacú“ passiert haben, denn die Magensäure lockert die harte Hülle, wodurch das Keimen ermöglicht werde. Das Verfahren des Herrn Fr. Neumann, dem es gelungen ist, 80 % zum Keimen zu bringen, ist nicht bekannt geworden. Andere Forscher, darunter Herr Karl Jürgens aus Santa Cruz in Rio Grande, benutzten reine rauchende Salzsäure. Die gesäuberten Kerne werden vor der Ausfaat 3 Minuten lang in starke Salzsäure gelegt, dann in Wasser so lange gespült, bis kein Salzgeschmack mehr vorhanden ist. Hierauf werden sie sofort ausgesät oder in trockenen Säcken aufbewahrt. In kleinen, mit grobem Flußsand gefüllten Holzkästen wird der gebeizte Samen 4 Monate lang zum Vorkeimen gut feucht gehalten. Sodann stellt man größere Kästen ohne Boden in der Richtung von Ost nach West auf, aus welchen der Erdboden 25 bis 30 cm tief ausgehoben und darunter gelockert wird. Hierauf kommt eine 35 bis 40 cm hohe Schicht gut verfaulter Komposterde, die zu gleichen Teilen mit grobem Flußsand durchsiebt ist. Auf diesen so vorbereiteten Boden wird der Samen nebst dem Sande, worin er eingebettet war, aufgestreut und das Ganze mit derselben gesiebten Erdmischung 1 cm hoch bedeckt. Nach 1½ bis 2 Monaten beginnt der Samen zu keimen. Sind

die Pflänzchen 8 bis 10 cm hoch, so werden sie in andere Saatkästen mit tieferer Erdlage und nur $\frac{1}{3}$ Sandbeimischung in etwa 15 cm Entfernung umgepflanzt. Auch in Blumentöpfe kann man sie versetzen, die dann in Saatkästen mit Schattenrahmen gestellt werden. Haben die Pflanzen eine Höhe von 30 bis 50 cm erreicht, so werden sie ins Freie verpflanzt in Abständen von $2\frac{1}{2}$ m nach allen Richtungen. Im ersten Jahre kann noch dazwischen gepflanzt werden, namentlich Mais, um den Pflänzchen im heißen Sommer Schatten zu gewähren. Im dritten Jahre werden die Bäumchen etwas zurückgeschnitten, damit sie mehr die Buschform annehmen, was zugleich die erste Ernte gibt.

4 Jahre nach dem Umsetzen sind von jedem Strauch 4 bis 6 kg zu erwarten, ein Ertrag, der mit den folgenden Jahren ganz bedeutend steigt.

Die Rentabilität ist etwa folgende für 1000 Pflanzen:

Ausgaben für Samen, Samenbeete, Auspflanzen	200	Pesos
Reinhaltung des Waldes für etwa 6 Jahre	600	"
Erntearbeit, Transport und sonstige Unkosten	1200	"

Summe der Ausgaben 2000 Pesos

Voraussichtlicher Ertrag der 1000 Pflänzchen

zu je 1 arroba frischer oder $\frac{1}{2}$ arroba
trockener Yerba

5000 Pesos

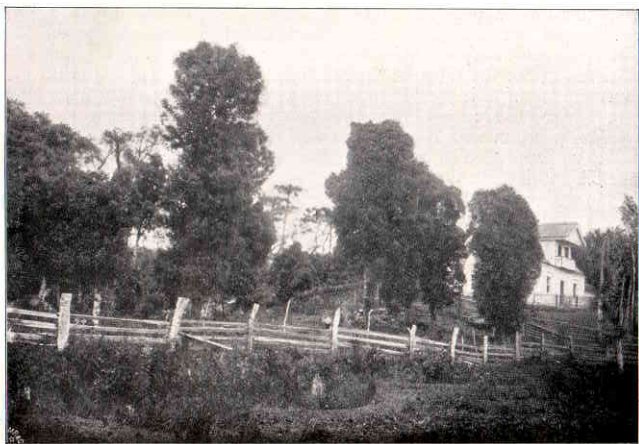
mithin Reingewinn

3000

Alle 3 Jahre ist eine gleiche Ernte zu erwarten, deren Ertrag sich noch dadurch vermehrt, daß mit dem Wachsen der Yerbabäume die Kosten der Reinhaltung sich vermindern.

Für die Ernte dürfen nur Bäume in Aussicht genommen werden, die wenigstens 4 Jahre unberührt geblieben sind. Mit dem sogenannten „Machete“ oder „Facón“ (ca. 75 cm langes, gebogenes, säbelähnliches Messer) werden die Zweige mit Ausnahme der stärkeren abgehauen, in Bündel gebunden und dann mit großer Schnelligkeit durch ein möglichst rauchloses Feuer gezogen (Sapocage). Letzteres geschieht, damit die Blätter ihre grüne Farbe nicht verlieren, denn wenn sie unmittelbar nach dem Schnitt getrocknet werden, so färben sie sich schwarz. Darauf werden die Blätter auf einem Rost getrocknet, unter dem ein schwaches rauchloses Feuer unterhalten wird, wozu das Holz der Myrtaceen am besten sich eignet. Auf diese Weise können täglich etwa 1000 kg geröstet werden. Da es dabei aber fast nicht zu vermeiden ist, daß Rauch entsteht — zumal wenn die Capocler das kienige Holz der *Araucaria brasiliensis* verwenden — so nehmen die Blätter leicht einen rauchigen Geschmack an, der dann dem Tee für immer verbleibt und ihn gerade bei den Europäern unbeliebt macht. Man trocknet, um dies zu vermeiden, jetzt vielfach die Yerbablätter nicht mehr am offenen Feuer, sondern zieht etwa 50 cm breite geschlossene Kanäle, in deren Innern das Feuer unterhalten wird, und errichtet über diesen Kanälen ein kuppelförmiges Holzgestell, auf welchem die zu trocknenden Yerbabündel aufgeschichtet werden.

Bei dieser Methode genügen 6 bis 8 Stunden zum Rösten von 1000 kg. Noch besser ist das Rösten auf Pfannen, da dabei das Aroma der Herbablätter vollständig erhalten bleibt. Die getrockneten Zweige werden sodann auf einer aus gespaltenen Kofosstämmen hergestellten Tenne oder auf dem hartgestampften Erdboden mit starken Stöcken kleingeschlagen und so die Blätter von dem Holze getrennt. Doch geschieht das Zerkleinern heute fast nur mehr in Dampfmühlen, und die tägliche Leistung einer solchen Mühle bei 10stündiger Arbeitszeit ist 5—6000 kg oder 90 bis 100 Sack. Bis zu welchem Grade die Blätter zerstampft werden sollen, hängt davon ab, wohin die Yerba geliefert werden soll. So lieben Argentinien und Uruguay fein pulverisierten Tee, während Chile, Brasilien und die übrigen Staaten der Westküste die einfach ge-



Yerba-Mate-Bäume.

brochenen Blätter vorziehen. Die Verpackung des so bereiteten Tees geschah früher ausschließlich in ungegerbten Ochsenhäuten, während heutzutage mehr Fässer aus trockenem Holz und Säcke in Verwendung kommen, jedoch auch Kistchen aus Edehholz und Körbe aus Taquararohr.

Die große Anzahl schiffbarer Nebenflüsse des Paraguay und Paraná, welche die Herbawälder durchschneiden, erleichtern den Transport, der vermittels Flachboote geschieht. Infolge häufigen Wassermangels wird aber der Transport oft sehr verzögert, so

daß für die Beförderung bis Asuncion 3 Monate zu rechnen sind. Schmalspurige Eisenbahnen wären darum für die Beförderung der Yerba aus den Wäldern an die Verkaufsorte sehr zweckmäßig und wünschenswert. Die jährliche Ausfuhr beträgt ca. 100 Millionen kg.

In Südamerika bedienen sich etwa 20 Millionen des Paraguaytees als täglichen Getränkes und zwar benutzen sie nur das Mategefäß, ein ausgehöhlter Kürbis, und die Bombilla, ein Saugröhrchen aus Metall, am unteren Ende mit einem Siebchen versehen. In den Mate wird der Tee gegeben, darauf das heiße Wasser gegossen und dann mittels der Bombilla das Getränk geschlürft. Der jährliche Konsum pro Kopf der Bevölkerung beträgt in Chile 1.51 kg, in Peru 2.50 kg, in Bolivien 2.50 kg. Nach der argentinischen Statistik betrug die Einfuhr im Jahre 1902: 35 149 Tonnen. Dies ergibt ungefähr 7.2 kg auf den Kopf der Bevölkerung, wobei die eigenen Ernten in den argentinischen Missiones nicht eingerechnet sind, so daß der Jahreskonsum für Argentinien auf 8 bis 9 kg pro Kopf angesehen werden kann. Die Bevölkerung der Republik Uruguay verbrauchte im Jahre 1899: 8 428 985 kg Paraguaytee, woraus sich ein Jahresquantum von 10.03 kg für den Kopf der Bevölkerung ergibt, während Brasilien, das Hauptproduktionsland des Kaffees jährlich weit über 20 Millionen kg Yerba konsumiert, so daß im Staate Paraná auf den Kopf 20 kg treffen.

Die Analyse des Paraguaytees ist nach der Untersuchung seitens des Herrn Dr. Bischoff, vereidigten Gerichtschemikers in Berlin, folgende:

Feuchtigkeit	9.63 %
In heißem Wasser lösliche Stoffe	33.05 "
Gerbstoff	9.30 "
Mineralstoffe	5.13 "
(davon in Wasser löslich	3.04 %
nicht löslich	2.00 %)
in Aether lösliche Bestandteile	7.69 "
Wasserlösliche Stoffe des Extraktes	3.70 "
Organische Extraktivstoffe in Wasser	
löslich excl. Gerbstoff	20.05 "
Coffein	0.70 "
Stickstoffgehalt des wasserlösl. Extraktes	0.336 "

Nach den Untersuchungen des Herrn Geh. Reg. Rates Prof. Dr. Wohlmann enthält getrocknete Yerba als ungefähres Mittel folgende Bestandteile:

Wasser	6.5 %
Proteinstoffe	4.— "
Thein	1.— "
Harz und Fett	3.— "
Gerbstoffe und Zucker	5.— "
Asche	4.8 "

Nach verschiedenen Analysen schwankt der Caffeingehalt zwischen 0.20 und 1.85 % der verschiedenen Sorten.

Dr. Beckolt veröffentlicht in „Analyses de materia medica brasileira“ folgende Vergleichungstabelle über chinesischen Tee, Kaffee und Paraguaytee:

In 1000 Teilen	Grüner Tee	Schwarzer Tee	Kaffee	Yerba Mate
	T e i l e			
Del	7.90	6.—	0.41	—,01
Chlorophyll	22.20	18.14	13.66	62.—
Harze	22.20	36.40	13.66	20.69
Gerbstoffe	178.—	128.80	16.39	12.28
Thein od. Coffein	4.30	4.60	2.66	2.50
Farbstoffe	464.—	390.—	270.67	238.83
Fasern u. Cellulose	175.80	283.20	174.83	180.—
Asche	85.60	54.40	25.61	38.11

Der diätetische Wert des Paraguaytees ist in Deutschland gründlichen Prüfungen unterzogen worden, unter anderem auf Veranlassung der Kolonialabteilung des Auswärtigen Amtes von Oberstabsarzt Prof. Dr. Kohlstock in Berlin, über dessen Urteil das „Deutsche Kolonialblatt“ (Jahrg. IV Nr. 3) wie folgt berichtet:

„Ein für tropische Malariegegenden besonders geeignetes Getränk ist der Paraguaytee, welcher aus Südamerika stammt und in den Staaten Argentinien, Uruguay, Chile u. s. w. an Stelle des Kaffees und chinesischen Tees getrunken wird. Der Verbrauch erreicht hier die Höhe von 40 000 000 kg. Auf der Reise und beim Transport ist der Paraguaytee dem Verderben weniger ausgesetzt als andere Teesorten, und durch die größere Ausnutzung der Blätter ist das Getränk sehr viel billiger als chinesischer Tee. Herr Stabsarzt Dr. Kohlstock, der mit Mateproben Versuche bei gesunden und kranken Personen angestellt hat, berichtet über die dabei gemachten Erfahrungen folgendes:

„Man gewöhnt sich im allgemeinen schnell und leicht an den Geschmack des Paraguaytees, der von dem des chinesischen Tees etwas abweicht, so daß derselbe bald ein durchaus angenehmes und sympathisches Getränk wird. In erster Linie ist die durststillende und beruhigende Wirkung, welche ich ausnahmslos beobachtet habe, hervorzuheben. Die letztere erscheint mir besonders wertvoll bei Patienten, denen chinesischer Tee, am Abend genossen, Aufregung verursacht. Durch leicht harntreibende Wirkung beeinflusst der Mate ferner in wohlthuender Weise die Tätigkeit der Nieren und Blase und verdient deshalb bei Erkrankungen derselben als Getränk zur Empfehlung. Ebenso wird der Mate bei Magenkatarrh gut vertragen, während ich eine besondere günstige Einwirkung desselben auf die Leber zu beobachten nicht Gelegen-

heit gehabt habe. Jedenfalls berechtigen mich aber die mit dne mir zur Verfügung gestellten Proben des Paraguaytees gemachten Erfahrungen, denselben als Getränk in den Tropen für Gesunde und Kranke zu empfehlen.“

Herr Dr. med. Meinert in Dresden schreibt: „Ich habe den Paraguaytee selbst ein Jahr lang getrunken und ihm Wohlgeschmack abgewonnen. Ich verordnete ihn aber auch zahlreichen meiner Patienten und fand, daß er anregt ohne aufzuregen und namentlich ohne den Schlaf zu beeinträchtigen, daß er aber auch die Hartleibigkeit günstig beeinflusst. Diejenigen, denen ich den Paraguaytee empfahl, sind ihm meist treu geblieben. Endlich halte ich ihn für eins der besten Getränke, namentlich in



Yerba-Mate-Bäume nach der Ernte.

Arbeiterkreisen, den die Leistungsfähigkeit und die Arbeitslust herabsetzenden Genuß von Spirituosen zu verdrängen.“

Sowohl bei geistiger wie körperlicher Ermüdung ist Yerba-mate das beste Getränk zur Wiederherstellung der erschlafften Kräfte. So sagt z. B. Herr Dr. A. Mansfeld, Stabsarzt im XII. Armeekorps, Dresden:

Auf der zweiten Expedition des Dr. Hermann Meyer nach Centralbrasilien, der ich als Expeditionsarzt angehörte, wurde während 8 Monaten von uns und unseren Leuten täglich Mate

getrunken und zwar anfangs nach südamerikanischer Sitte aus dem Mategefäß mit der Bombilla, später als Aufguß wie der chinesische Tee. Wir hatten uns an den Geschmack sehr bald gewöhnt und konstatierten, daß der Mate bei langen Märschen in der größten Hitze eine überraschend anregende Wirkung hatte, und daß derselbe auf unserer mit enormen Schwierigkeiten verknüpften Flußreise auf einem Nebenstrom des Amazonas, besonders in der Zeit, in der wir beständig an Nahrungsmitteln Mangel litten, uns oft unersehbliche Dienste leistete. Wir tranken den Mate früh, mittags und abends und konnten, nachdem wir am Lagerfeuer 3—4 Tassen getrunken hatten, vorzüglich darauf schlafen; eine unangenehme Erregung des Nervensystems, wie nach mehreren Tassen chinesischen Tees, wurde nie beobachtet, hingegen eine sehr angenehme diuretische Wirkung.“

Dasselbe bestätigt auch Prof. Dr. Karl Kaerger, Landw.. Sachverständiger der Kaiserl. Deutsch. Gesandtschaft in Buenos Aires, der in seinen „Brasilische Wirtschaftsbilder“ sagt: „Ohne Mate würde für mich das Leben und Arbeiten im Urwalde kaum möglich gewesen sein. Ich kenne kein erfrischenderes und belebenderes und den Durst besser stillendes Getränk als warmen Mate. Oft wenn ich in größter Hitze mich halbtot abgerackert hatte und erschöpft aufs Bett legen mußte, machte mich der Genuß einiger Tassen Mate bald wieder frisch.“

Und das Gute bei diesem Getränk ist, daß man es in beliebigen Quantitäten ohne jede unangenehme Folgen — wie sie sich nach dem allzu starken Genuß von Kaffee und Tee einstellen — zu sich nehmen kann. Er ist weder aufregend wie der Tee, noch dem Magen unzuträglich wie häufig der Kaffee; er wirkt im Gegenteil, infolge seines hohen Gerbstoffgehaltes, entschieden prophylaktisch gegen Fieber und ansteckende Krankheiten und hilft die Verdauung ungemein befördern.“

Infolge dieser Vorzüge ist der Genuß von Yerba-Mate vom ökonomischen wie hygienischen Standpunkte aus sehr zu empfehlen, besonders geistig und körperlich angestrengt Arbeitenden zur Erhaltung und Anregung der intellektuellen und physischen Kräfte.

Der Grund, warum Paraguaytee bisher in Europa nur in ganz geringer Menge importiert wurde, liegt darin, daß die wild wachsende Yerba nicht einmal den Bedarf Südamerikas zu decken vermochte. Nachdem man aber nun begonnen hat, Yerba-Mate zu kultivieren, beginnt auch der Export von Südamerika, insbesondere von Paraguay, nach allen Ländern der Erde ein reger zu werden. Die Yerbakultur hat darum auch eine aussichtsreiche Zukunft. Es liegen bis jetzt — laut Mitteilung des Herrn Generalkonsuls R. v. Fischer-Treuensfeld, Dresden — die Berichte über die Erfolge der drei ersten Ernten kultivierter Yerba vor, welche schon einen Einblick in die Rentabilität dieser neuen Kultur gestatten. Wenn auch bei den ersten Anpflanzungen hundert kleine Erfahrungen, von denen aber alles abhängt, noch fehlten, namentlich in der Behand-

lung der Samenbeete. Daher kommt es auch, daß die Anpflanzungen sehr verschiedene Resultate ergeben, je nach dem Gedeihen der ausgepflanzten Sämlinge. Die Reingewinne schwanken zwischen 25 und 75 % vom Anlagekapital. Wenn man bedenkt, daß bei diesen ersten Kulturen weder Erfahrungen noch erfahrene Arbeiter zur Verfügung standen, und daß auch ganz außergewöhnlich starke Nachfröste den jungen Pflanzen schädlich waren, so läßt sich mit Zuversicht annehmen, daß sich mit der wachsenden Erfahrung gleichmäßigere Resultate erzielen lassen, deren Reinerträge mit 40 % gering geschätzt sein dürfen.

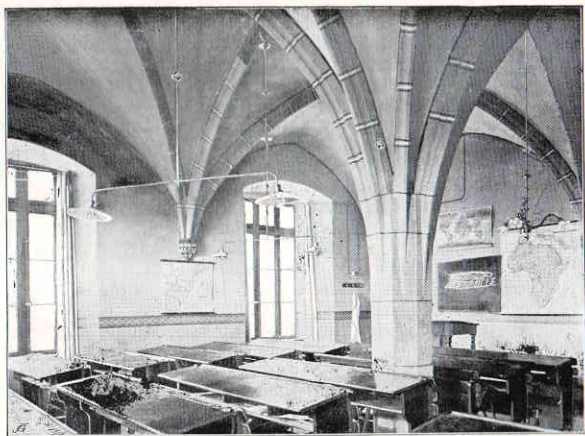
Die größten Paraguayer Verbateros „La Industrial Paraguaya“, die mit 8000000 Pesos arbeitet, hat die Lage sofort erfaßt und sich ebenfalls auf Verbakultur verlegt, während von nur ganz wenigen deutschen Pflanzern bis jetzt Verbakulturen versucht und angelegt wurden, obwohl das schon mit einem Kapital von 8—10000 Mk. möglich wäre. Es ist zu bedauern, daß aus Mangel an gesundem deutschen Unternehmungsgeist unserer Kapitalisten auch dort eine vielversprechende deutsche Schöpfung in die Tasche fremder Kapitalisten wandert. Zudem hat diese Kultur besondere Vorteile für den Pflanzler deutscher Herkunft. Da die Verba-Plantage nicht viele Hektare Land erfordert, so können die Ansiedler näher beisammen wohnen. Auch die Arbeit ist bei weitem nicht so schwer als etwa die eines Kolonisten im Urwald und eignet sich deshalb in den Subtropen für den Deutschen bedeutend mehr als z. B. Ackerbau. Sie fordert jedoch eine gewisse Anzahl intelligenter und vollkommen zuverlässiger Arbeiter, namentlich bei Anlegung der Samenbeete. Da solche aber unter den Eingebornen schwer zu finden sind, so werden die Verba-Plantagen stets auf eine Anzahl europäischer Arbeiter angewiesen sein. Somit ist hier die Möglichkeit gegeben, unbemittelten deutschen Garten- und Feldarbeitern die Auswanderung nicht gerade zu verjagen, was doch beim Ackerbau und allen Plantagen, wo der deutsche Tagelöhner mit dem Eingebornen in Konkurrenz tritt, geschehen muß.

In allerneuester Zeit ist es gelungen, aus dem Extrakte des Paraguaytees ein hierähnliches, alkoholfreies Getränk „Yer meth“ genannt, herzustellen, das in hohem Grade durststillend und erfrischend wirkt. Es enthält außer den Stoffen der Verba nur noch Kohlen säure, zitronensaures Natrium und Natriumkarbonat, beides in chemisch reinsten Form, neben einem geringen Prozentsatz besten Rohrzuckers. Yer meth hat dieselben Wirkungen wie Paraguaytee und ist daher bei denselben Krankheiten wie der Tee zu empfehlen; da es auch säuretilgend wirkt, ist es ein gutes Mittel gegen Sodbrennen. Als wohl schmeckendes Erfrischungsgetränk, das auch in größeren Mengen ohne jeden Nachteil genossen werden kann, wird es sicher rasch Eingang in den weitesten Kreisen finden.

Obwohl Yerba und auch der erkaltete Aufguß des Tees auf Reisen leicht mitzunehmen und auch lange haltbar ist, hat man doch bereits Pastillen geschaffen, welche Yerba-Extrakt enthalten, das sogenannte „Yerbin“. Die Pastillen sind in Wasser löslich und können daher an Stelle der Herbablätter verwendet werden zur Bereitung warmen Tees, können aber auch nach Art der Bonbons genossen werden und wirken außerordentlich erfrischend und angenehm anregend.

Yerba-Kultur und Yerba-Tee haben eine aussichtsreiche Zukunft und verdienen daher eingehendste Beachtung.

H. M.



Hörjaal.