

Schweizerisches Bundesblatt.

XV. Jahrgang. III. Nr. 56. 26. Dezember 1863.

Jahresabonnement (portofrei in der ganzen Schweiz): 4 Fr.

Einkunftsgebühr per Zeile 15 Cent. — Inserate sind frankirt an die Expedition einzufenden.
Druck und Expedition der Stämpfischen Buchdruckerei (S. Hänerwabel) in Bern.

Schweizerische Mission nach Japan.

In Fortsetzung der Veröffentlichungen über die von der Schweizerischen Abordnung nach Japan einlangenden, den Handel dieses Insellandes beschlagenden Berichte werden nachstehende, von dem Gesandtschaftssekretär, Hrn. Brennwald, aus Yokohama den 10. und 26. September eingesandte Berichte über den Thee- und sonstigen Ausfuhrhandel Japans seinem wesentlichsten Inhalte nach mitgetheilt.

Bern, den 22. Dezember 1863.

Das eidg. Handels- und Zolldepartement.

Bericht über den Thee-Exporthandel Japans.

(Vom 10. September 1863.)

Außer dem Seidenexport, worüber ich in meinem Rapport vom 10. August d. J. ausführlich referirte *), spielt Thee eine hervorragende Rolle und dürfte, wenn einmal die politischen Verhältnisse mit Japan geregelt und die fortwährend neu auftauchenden Hindernisse und Restriktionen der Regierung beseitigt sind, soweit es eben die Größe des Landes und Ausdehnung des zu diesem Produkte kulturfähigen Bodens erlaubt, mit der Zeit noch an Bedeutung gewinnen, da die ganze Insel Nippon, mit Ausnahme der nördlichen und südlichen Extremitäten, in großen Quantitäten Thee produziert. Dieser Artikel wird jedoch nie von solcher Wichtigkeit werden, wie dieß bereits in China der Fall ist, da er diesem in Qualität weit zurücksteht. Die ganz feinsten Sorten kommen gar nicht

*) S. Seite 779 hievor.

in den Handel, sondern werden ausschließlich für den Consum der japanesischen Fürsten und hohen Beamten bestimmt, welche sie selbst sehr theuer bezahlen.

Für die übrigen Sorten haben bis jetzt Yokohama und Nagasaki so ziemlich die gleiche Bedeutung, mit dem Unterschiede jedoch, daß in Nagasaki mehr die ordinären und mittlern, in Yokohama mehr die mittlern und feinem Sorten an den Markt kommen. Von Hakodate wird gar kein Thee exportirt.

Yokohama liegt von den Theedistrikten sehr weit entfernt, und da die Transportmittel in Japan noch sehr mangelhaft sind, so wird der Thee hiedurch bedeutend vertheuert und kann überhaupt nur in kleinen Parthien an den Markt gebracht werden. Der Transport geschieht auf Pferden, denen der in Matten verpackte Thee zu beiden Seiten aufgebunden wird und durch die Gebirge über schlecht unterhaltene Fußwege oft acht Tagereisen erfordert. Es kommen allerdings dann und wann einige Parthien auf großen japanesischen Jonken aus den in der Nähe des Meeres liegenden Distrikten; doch sind die Zufuhren nie sehr bedeutend und finden zudem sehr unregelmäßig statt. Die größten und besten Theedistrikte liegen in unmittelbarer Nähe von Osaca, und wenn einmal diese Stadt dem fremden Verkehr eröffnet ist, so wird sich der ganze Theehandel dort concentriren; abgesehen davon, daß schon jetzt sich der Hauptmarkt für Thee dort befindet, werden die Unkosten zur Herbeischaffung des Thees durch die günstige Lage des Platzes bedeutend vermindert.

Ueber den Anbau und die Vereitung des Thees im Innern von Japan ist die Kenntniß noch sehr mangelhaft und beschränkt sich auf einige kurze Angaben der wenigen Reisenden, denen es bis jetzt vergönnt war, bis in jene Distrikte vorzudringen. Siebold schreibt darüber:

„Die Anpflanzung geschieht durch Saamen, welcher in Quantitäten von 8—10 Kapseln in einem kleinen Kreise zusammen gesäet wird, und beobachtet man zwischen jedem Kreise einen ungefähren Abstand von einem Fuße, um der Pflanze Raum zum Ausbreiten zu gewähren. Im Herbst wird der Saamen gelegt, und schon im Mai kommt das Pflänzchen hervor, dem man gleich im ersten Jahre die Krone abnimmt, um zu verhindern, daß es in einem Stamme aufwächst. Die schwachen oder krüppelhaften Stauden werden gleich im Anfange ausgerupft, um den kräftigern das Gedeihen zu erleichtern. Die Anpflanzung liegt möglichst der Morgen-sonne ausgesetzt und geschützt gegen die kalten Nordwinde.

„Im vierten Jahre beginnt die erste Erndte, und es werden dann die jungen Triebe von 2—3 Zoll Länge abgeschnitten und die Blätter abgepflückt, wobei man indessen die an der Spitze wachsenden, sorgfältig von den untern Blättern trennt, weil jene zarter und kostbarer gehalten werden.

„Die weitere Vereitung des Thees kann auf zweierlei Arten geschehen, und zwar erstens auf trockene. Diese Vereitungsart besteht in

„Folgendem: Die Blätter werden in eiserner Pfanne über mäßigem Kohlenfeuer unter stetem Umrühren mit den Händen zum Welken gebracht und allmählig geröstet. Hierauf wird der Thee auf eine Matte geschüttet und so lange mit den Händen gerollt, bis er anfängt zu erkalten, worauf man ihn eine Zeit lang liegen läßt und dann von Neuem die ganze Procebur des Erhitzens in der Pfanne und des Rollens mit den Händen auf der Matte vornimmt. 2) Auf nasse Art: Die frisch gelesenen Blätter werden dem Dampfe siedenden Wassers ausgesetzt, hierauf auf Matten gerollt und dann in eisernen Pfannen geröstet. Der Behälter, worin der Thee sich befindet, während er dem Wasserdampfe ausgesetzt ist, ist ein viereckiger Kasten, mit mehreren übereinander liegenden Abtheilungen, welche durch Bambus-Matten von einander getrennt sind. Jede Abtheilung wird nun mit dem Thee gefüllt und unter dem ganzen Kasten ein Kessel mit siedendem Wasser gehängt, wo von der Dampf, durch die Matten dringend, den Thee völlig durchsättigt.“

Da die Bereitung auf trockene Weise dem Thee bedeutend mehr Saft entzieht, als auf nasse Art, so nehmen die Blätter auch eine dunklere schwärzliche Färbung an, welche eben dem japanesischen Thee eigen ist, woraus man schließen muß, daß der größere Theil davon auf jene Art präparirt wird.

Die Ansichten, ob die Japanesen den feinern Sorten des Thees bei dessen Bearbeitung eine gewisse Blume beimischen, welche später wieder ausgesteht wird, wie dieß z. B. in China bei einigen Sorten der Fall ist, um denselben das angenehme Aroma dieser Blume beizubringen, sind getheilt, doch läßt sich die Wahrscheinlichkeit kaum bestreiten, da sehr oft verschiedene Parthien von ganz gleichem Thee einen bedeutenden Unterschied in dem Geruche zeigen, so lange der Thee noch frisch ist, bei längerem Lagern indessen der anfänglich so starke Unterschied sich ganz verliert und schließlich kaum noch wahrzunehmen ist.

Aller Japan-Thee ist grün und hat eine starke Blume; die Qualitäten sind jedoch sehr verschieden und stehen im Allgemeinen, wie bereits bemerkt, den feinen China-Sorten weit zurück. Von den mittlern und ordinären Sorten wird von Nagasaki aus viel nach China exportirt, wo man sie mit China-Thee vermischt und auch die ganz ordinären Sorten für den Bedarf der dortigen Kulle verwendet. Die direkt nach Europa und Amerika gehenden feinern und mittlern Sorten werden von Yokohama exportirt. Die bisherige Ausfuhr von Japan wird auf 10 und 12 Millionen englische Pfunde per Jahr geschätzt, und zwar von Yokohama allein

vom 1. Juni bis 31. Mai 1859-60 1860-61 1861-62 1862-63

englische Pfunde 3,180,266 4,951,733 5,847,133 5,796,388

Die Ausfuhr von Yokohama vom Jahr 1862/63 vertheilt sich auf folgende Länder:

Nach London	₤	2,600,258
„ Amerika	„	1,172,510
„ Shanghai	„	1,842,819
„ Hongkong	„	180,801
Total	₤	5,896,388

Von Nagasaki betrug die Ausfuhr vom 1. Juni 1862 bis 31. Mai 1863 nur Pfund 4,043,780.

Ob sich wohl die Produktion noch in so bedeutendem Maßstabe auszuwehnen fähig ist, wie Viele hoffen und glauben, läßt sich schwer voraus beurtheilen, da zum Anbau des Thees sehr viel Land erforderlich und der Consum in Japan selbst jedenfalls sehr bedeutend ist; denn rechnet man nur 2 à 3 Pfund per Kopf, wo Jedermann fast ausschließlich nur Thee trinkt, so ergibt dieß ein jährlicher inländischer Consum von über 100 Millionen Pfund.

Die Hauptausfuhr von Yokohama besteht nach London; doch hat sich der japanesische Thee in Europa noch keinen gehörigen Eingang verschafft und ist gewöhnlich von dort aus wieder nach Canada und überhaupt nach Nordamerika reexportirt worden, wo er im Allgemeinen mehr beliebt ist als in Europa, da dort überhaupt der grüne Thee dem schwarzen vorgezogen wird. Diesem Umstande ist es auch zuzuschreiben, daß der Japan-Thee den großen Fluctuationen auf dem Londoner Markte ausgesetzt war und oft keine Abnehmer fand, während er zu andern Zeiten, wenn große Nachfrage in Amerika herrschte, oft glänzend verkauft wurde. Man hofft hier jetzt viel auf einen größern Absatz nach Rußland, wo das frühere Monopol seit 1. April 1862 aufgehoben ist und das Volk die geringe Japan-Sorte consumiren wird, obschon bis jetzt nur schwarzer Thee in Rußland getrunken wurde. Dessenungeachtet wird London immerhin der Hauptmarkt bleiben, da der Transport über Sibirien mit allzu großen Kosten verbunden wäre. Nach San Francisco werden von Yokohama einige Ladungen direkt per Jahr verschifft; es gehen dort jedoch nur die feinem und allerfeinsten Sorten, welche noch einer besondern Verpackung bedürfen und in 1 Pfd., $\frac{1}{4}$ Pfd. und $\frac{1}{3}$ Pfd. Paketchen in kleine Kistchen von 16 oder 30 Pfd. verpackt, ausgesandt werden.

Die Ausfendungen nach New-York, wo wieder ordinäre Sorten verbraucht werden, haben seit dem Kriege bedeutend abgenommen, da der Zoll jetzt enorm hoch angesetzt wird.

Die Fremden kaufen den Thee, wie dieß auch bei Seide der Fall ist, von den Japanesen aus zweiter und dritter Hand; nur wenige von den größern Producenten haben ihre eigenen japanesischen Agenten in Yokohama, und es wird das Geschäft gewöhnlich gegen baare mexikanische Dollars abgeschlossen, ab und zu werden auch einige Partijen gegen Tausch umgesetzt. Der Thee wird gemischt und ungemischt an den Markt ge-

bracht; die feinemn Sorten sind gewöhnlich ungemischt, und es exportiren die Fremden denselben, ohne ihn vorher noch zu sortiren, wie er gerade von den Japanesen in den Handel gebracht wird.

Einige Versuche, den Thee zu sortiren, haben sich in London schlecht bezahlt, da dieß einstweilen noch mit allzugroßen Kosten verbunden ist. Die Verpackung wird durch die Europäer besorgt und geschieht auf dieselbe Weise, wie in China, in Kisten jeder Größe, mit Blei-Einfaß.

Die Verschiffungen werden gegen baare mexikanische Dollars gemacht, oder auch gegen Wechsel auf Europa, und es wird der Japan-Thee noch nicht unter dem Namen der Distrikte verschifft und facturirt, wie dieß in China der Fall ist, sondern je nach der Qualität unter den Benennungen Ordinary, Common &c., und es stellen sich die gegenwärtigen, gegenüber der Durchschnittspreise, wie folgt:

Ordinary . . .	Doll. 2 à 4 per Pic.	gegen Doll. 1 à 3	Durchschnittspreis.
Good Ordinary	" 4 " 6 " " "	" 4 " 6	" "
Common . . .	" 8 " 12 " " "	" 6 " 10	" "
Good Common	" 14 " 18 " " "	" 11 " 16	" "
Fair to good .	" 19 " 24 " " "	" 17 " 22	" "
Fine	" 25 " 28 " " "	" 23 " 25	" "
Finest	" 28 " 35 " " "	" 26 " 32	" "

Die jetzigen Preise stellen sich so hoch, weil den Producenten von der Regierung neuerdings allerlei Hindernisse und Beschränkungen zur Herbeischaffung des Thees entgegengestellt werden und bei dem beschränkten Geschäfte die Concurrenz die Preise bedeutend in die Höhe treibt.

Bis anhin war man allgemein der Ansicht, daß aller Japan-Thee noch einmal gedörrt werden mußte, bevor er verschifft werden konnte, da er von den Japanesen nicht genügend getrocknet an den Markt gebracht wurde. Es haben daher auch bereits alle fremden Häuser, welche sich mit dem Theegeschäft befassen, ihre eigenen Feuerungsgebäude herstellen lassen, wo der Thee noch vor der Verschiffung, in eisernen Kesseln über mäßigem Feuer, die letzte Dörrung erhält und dort auch gewöhnlich gefärbt wurde. Die schlauen Japanesen, den Vortheil dieser Etablissements erkennend, haben auch schon die gleichen Vorkehrungen treffen lassen, und es sind hier mehrere solche, welche den europäischen in nichts nachstehen.

Es haben daher auch mehrere Häuser den Versuch gemacht, einige Ausfendungen, immerhin den Thee als genügend getrocknet erachtet, ungedörrt zu riskiren und sollen sich gut dabei gestanden haben, da die Ersparniß von Zeit, Kosten und Gewichtsverlust, welcher allein auf alter Waare 4 à 5 % und auf frischer 7 à 8 % ausmacht, das Risiko vollkommen aufgewogen hat; und wenn auch dann und wann eine Sendung darunter leidet, so ist man durch das Gelingen der übrigen vollkommen gedeckt.

Von der bis jetzt angewandten Methode, den Thee, welcher nach

London auf den Markt geschickt wird, zu färben, ist man ganz zurückgekommen, da sich diese Methode, theils wegen der Eigenthümlichkeit des Blattes, theils wegen ungenügender Kenntniß des Färbens nicht bewährt hat und er gewöhnlich dadurch verdorben wurde, zudem sich diese Thee in England bis jetzt schlecht bezahlt haben.

Nachstehend füge einen Conto sinto bei, welcher mir von einem bedeutenden Thee-Geschäfte zur Verfügung gestellt wurde.

Conto sinto

über 152 Kisten gefeuerten Japan-Thee von Yokohama per Segelschiff nach London versandt.

Brutto £ 8565, Tara £ 2432, à £ 16 per Kiste.

Netto £ 6133 englisch

à $\frac{4}{3}$ = Catties 4600

Gewichtsverlust beim

Feuern circa 8% Catties 400

Catties 5000 à Doll. 20 per Picul	Doll. 1000. —
Ausgehende Rechte 5% per Permit	Doll. 1. 50 Doll. 51. 50
Inspektion 1%	" 10. —
Lagermiethe 5 £. per Kiste	" 7. 60
Feuerassicuranz $\frac{1}{4}$ %	" 2. 50
Boot, Kulielohn, Transport nach und von den Feuerungsgebäuden 10 £. per Kiste	" 15. 20
Kisten, Blei, Vereisen-, Verpackungs- und Feuerungs-Unkosten Doll. 4 $\frac{1}{2}$ per Picul	" 225. — " 311. 80
	Doll. 1311. 80
Commission 5%	" 65. 59
	Doll. 1377. 39

1 Picul = 100 Catties = 133 englische Pfund.

Bei Verpackung des Thees in Paketen von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder 1 Pfund erhöhen sich die Verpackungsbesen um ungefähr 5 Doll. per Picul. Die Fracht für Thee per Segelschiff nach London ist augenblicklich L. 5 per Tonne von 50 Cubikfuß. Die Kiste ist zu $2\frac{3}{4}$ Cubikfuß Inhalt anzunehmen.

Die feinsten Thee-Sorten, welche an den Markt kommen, sind aus dem Distrikt Yamasiro oder Dojee und erscheinen gewöhnlich Anfangs September. Die Jse-Sorten, aus den benachbarten Distrikten, übertreffen im Allgemeinen dem Ansehen nach den Yamasiro-Thee, färben sich jedoch viel dunkler beim Einweichen. Diese nebst den Surunga- und Ingiu-Sorten, welche die ersten auf dem Markte erscheinen und gewöhnlich in großen Quantitäten gegen Mitte Juni anlangen, sind am gesuchtesten.

Von den Distrikten Goshoo und Hadchioldgi kommen ausgezeichnet feine Thee an den Markt, jedoch nur in ganz geringen Quantitäten. Außer diesen Distrikten gibt es noch andere, welche in ganz bedeutenden Quantitäten beliebte Thee-Sorten produciren und unter den Namen Shimosa, Minon, Tamba und Mito bekannt sind, und ich lasse hier ein annäherndes Verzeichniß folgen über die Quantitäten Thee, welche aus den verschiedenen Distrikten zum Export nach Yokohama und Nagasaki an den Markt gebracht werden:

Nr. 1.	Yamasiro oder Dojee (finest)	Catties	2,000,000
" 2.	Goshoo	} fine to finest	"	150,000
" 2.	Hadchioldgi		"	100,000
" 3.	Ise	" " "	"	2,000,000
" 4.	Surunga fine	"	1,500,000
" 5.	Fugiu fair to good	"	1,500,000
" 6.	Shimosa good common	"	1,000,000
" 7.	Minon ordinary	"	850,000
" 8.	Tamba (common)	kommt nur nach Nagasaki	"	500,000
" 9.	Mito	" " " " "	"	300,000
				Catties 9,900,000

à $\frac{3}{4}$ englische Pfd. 13,200,000

Von diesem werden nun auch wieder circa 1 à 2 Millionen Pfund durch die Bevölkerung von Yokohama und Nagasaki consumirt.

Ist es den Europäern erst einmal gestattet, ins Innere zu gehen und die Leitung bei der ersten wichtigsten Bereitung des Thees zu übernehmen, so wird sich dieser Artikel bei seinen guten Grundeigenschaften ganz gewiß noch bedeutend verbessern lassen, und eine noch weit wichtigere Rolle unter den Exporten von Japan spielen.

Yokohama, den 10. September 1863.

C. Brennwald.

Bericht über den Exporthandel Japans im Allgemeinen.

(Vom 26. September 1863.)

Nächst Seide und Thee bildete Kupfer bis jetzt ein sehr bedeutender Ausfuhrartikel von Japan, trotzdem dessen Ausfuhr in rohem Zustande von der Regierung verhindert wird. Es darf nur in verarbeitetem Zustande ausgeführt werden, und es bringen daher die Japanesen (um eben nur die Spuren der Bearbeitung zu zeigen) in Form von Draht, Nägeln,

Bericht über den Thee-Exporthandel Japans. (Vom 10. September 1863.)

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1863
Année	
Anno	
Band	3
Volume	
Volume	
Heft	56
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	26.12.1863
Date	
Data	
Seite	1017-1023
Page	
Pagina	
Ref. No	10 004 289

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.