

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

HAANDBOG · I VAREKUNDSKAB



THE
HEFTE II

I · H · SCHULTZ · FORLAG



Industribibliothek

663 95.

Grp:

Forfatter:

T. F. B. Davis

Titel:

Se.

Bind:

Udgave:

Trykjaar: 1926.

Industribibliothek

663 95



663.95 Dem

1926

DANMARKS
TEKNISKE BIBLIOTEK

KOLONIALE PRODUKTER

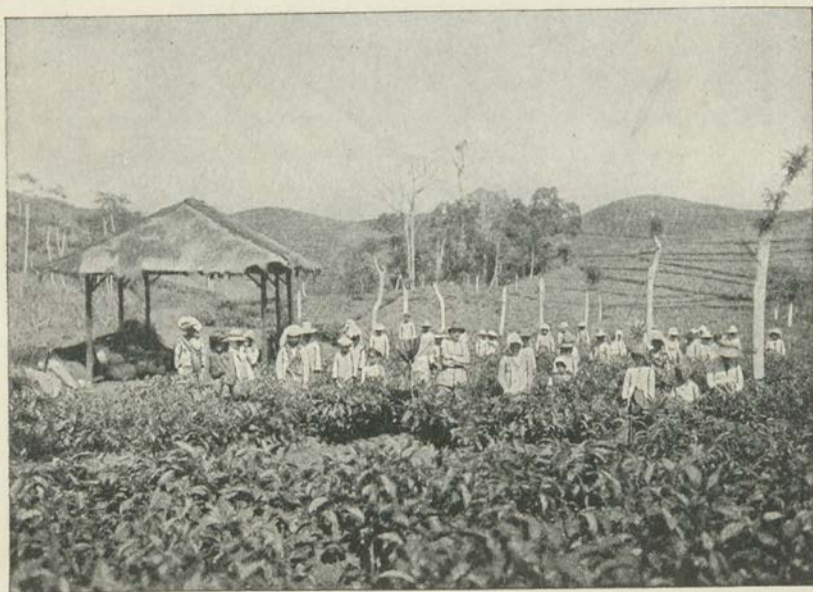
II.

TE, TEDYRKNING OG TEHANDEL

AF

DR. J. J. B. DEUSS

KEMISK ASSISTENT VED FØRSØGSSTATIONEN FOR TE I BUITENZORG PAA JAVA



BEARBEJDET FRA HOLLANDSK AF
FRITS HEIDE

KØBENHAVN • J. H. SCHULTZ FORLAG A/S

TRYKT HOS J. H. SCHULTZ A/S — 1926



2571

KAPITEL I

TEPLANTEN, DENS SLÆGT OG FORMER

Teplanten, *Camellia theifera*, tilhører en lille Plantefamilie, som Blomsterkongen Carl Linné i sin Tid opkaldte efter en anden svensk Botaniker og gav Navn af Ternströmiacéernes Familie. Til samme hører den pragtfulde Stueplante *Camellia*, oprindelig en Japaner, eller *Camélia*, som den efter Alexandre Dumas' Roman nu oftest kaldes. *Camellia*'en med de stive, læderagtige Blade og de store, smukke, rosenlignende Blomster optræder hos os særlig i Vinter-tiden hos Blomsterhandlerne. Ternströmiacéernes nærmeste nordiske Slægtninge er at finde i Ranunklernes store Familie, og lidt længere ude slutter de sig til Aakanderne og de subtropiske og tropiske Egnes Oranger, hvoriblandt vi finder Kendinge som Appelsinen og Citronen.

Teplanten hører oprindelig hjemme i det sydøstlige Asiens Indre og forekommer nu for Tiden kun vildtvoksende i Distriktet Manipur i det nordøstlige Forindien og i fransk Indokina i Bagindien. Man har nu og da paastaaet, at den smaabladede kinesiske Teplante skulde stamme fra den storbladede vilde Assam Teplante, og at förstnævnte blot skulde være en Kulturvarietet af sidstnævnte. Dette er dog kun en løs Hypotese, og der er langt flere Grunde til at tro, at Teplanten paa forskellige Steder selv har formet sig ganske forskelligt. Iøvrigt er det jo ret uvæsentligt, om man opfatter den smaabladede og den storbladede Form som to Arter, eller man blot kalder dem Varieteter. Saa meget er i al Fald sikkert, at de er i Stand til at befrugte hinanden og danne Bastarder sammen.

Den Plante, som man dyrker paa Java under Navn af Ceylon-Te, er kun en saadan Bastard, udstyret med en Mængde Træk, som dels er laant fra den ene, dels fra den anden af Forældrene.

Teplanten er en kraftig og som Regel haardfør Busk; enkelte Varieteter eller Bastarder kan endog taale et Vinterklima. Saaledes gror der Tebuske i de meget kolde Dele af Japan og i enkelte højt liggende Distrikter af Bengalen paa Himalaya. I den Henseende er der altsaa intet til Hinder for, at man ogsaa kan dyrke

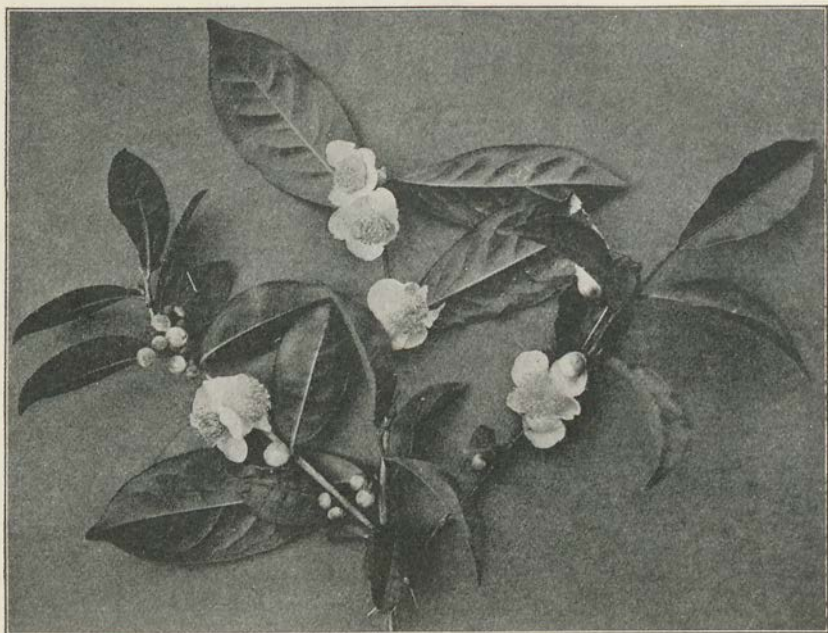


Fig. 1. Skud med Blomster af Tebusken.

Teplanten særlig i de sydlige Dele af Europa. Fra det sydlige Frankrig og Italien foreligger der ogsaa allerede Dyrkningsresultater, som i et og alt er tilfredsstillende; men en Kultur af nogen Betydning hæver denne sydeuropæiske sig dog ikke til at blive, eftersom Arbejdskraften der er altfor dyr. I Kaukasus synes Teen ogsaa at trives godt, og man har dernede allerede flere smaa Planter og Fabriker i Drift. I de Forenede Stater og i Algier har man, hvad Rentabiliteten angaar, kun haft negative Resultater, hvorimod man i Natal i Sydafrika har haft betydeligt bedre Held

med sine Anstrengelser. I Burma og Siam, hvor Planten sandsynligvis er hjemmehørende, har de Indfødte fundet meget ejendommelige Kultur- og Fabrikationsmetoder, og i Tonkin og Annam har man ved Siden af en primitiv Befolkingskultur en ringe udviklet europæisk Teindustri.

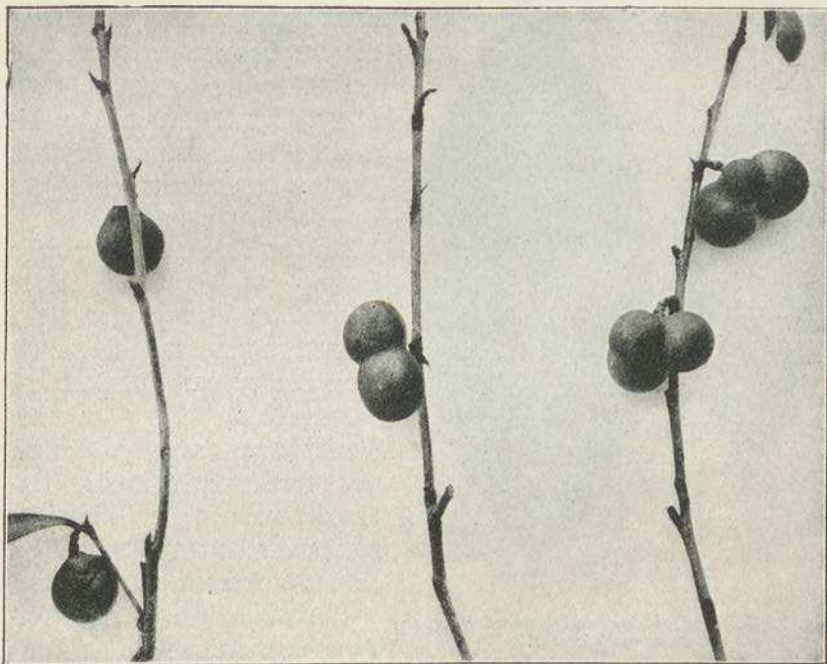


Fig. 2. Frugt bærende Skud af Tebusken. (1, 2 og 3 Rum af Frugtknuden har udviklet Frø).

Som nævnt er Teplanten en træagtig Busk, den kinesiske Plante bliver ca. 3—8 Meter høj, Assamtypen kan vokse op til et Træ paa 12—20 Meter. De hvide, vellugtende Blomster (Fig. 1) sidder sammen i et Antal af 2—4 i Bladhjørnerne. Frugten er en tre-rummet, træagtig Kapsel (Fig. 2). I hvert Rum af den ganske unge Frugt finder man 4—6 Frøanlæg, men af disse kommer kun eet til Udvikling i hvert sit Rum, og endda hænder det ofte, at et eller to af Rummene er fuldstændig golde. Frøene er runde,

brune og omtrent af Størrelse som en Hasselnøds Kærne; hvis de to eller alle tre er udviklede i samme Kapsel, er hvert af dem noget affladet paa en eller to Sider. Bladene sidder spredt, som man kalder det i Botaniken; paa Oversiden er de glatte; særlig hos de

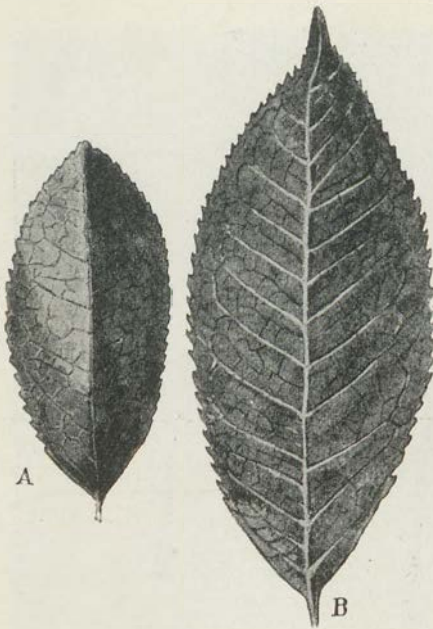


Fig. 3. A. Blad af kinesisk Te, B. af Assamte; naturlig Størrelse.

yngste, endnu ikke udfoldede, er Undersiden filtet; af Form er de lancetdannede, mere eller mindre tilspidsede, savtakkede i Randen og forsynede med et tydeligt Ribbenet. Den kinesiske Te har smaa, buttede Blade; Assamteens er større og bredere (Fig. 3).

Nu for Tiden er der talrige Former af Teplanten under Kultur, og disse lader sig i Reglen skelne fra hverandre paa Bladtypen. De fleste af de dyrkede Former er rene Varieteter af Assamtypen; men der forekommer ogsaa Bastarder mellem den kinesiske og Assamplanten eller mellem Assamvarieteterne indbyrdes.

I Almindelighed er Assamtyperne meget større og kraftigere af Bygning end Kina-

typerne, Bladene er ogsaa baade større og mere tilspidsede. De Teplanter, som man dyrker paa Java, stemmer hovedsagelig overens med Assamtypen, og man undgaar helst Bastarder, da det har vist sig, at disse aldrig giver et Produkt af høj Kvalitet. Som Følge deraf støtter man sig til Kulturerne i Forindien, der overvejende er baserede paa de vilde Arter, som man tidligere traf i vild Tilstand i hele Bramaputradalen. Frøene herfra blev eksporterede og gav den gamle Type »Assam-Indigenous«, som ganske vist er noget følsom; men dens store, lysegrønne Blade giver et Produkt af første Kvalitet. Nærmest efter

denne følsomme Type fandt man den stærke Manipuri Type, som har mørkegrønne, meget store Blade; den udvikler sig selv under mindre gunstige Omstændigheder og er ikke særlig modtagelig for Sygdomme. Desværre er dog det Produkt, som Manipuri Typen giver, altid af ringere Kvalitet. Noget mere imod Øst har man fundet en Burma Type, som er endnu kraftigere end den forrige, men har noget mindre Blade. I Grænselandene mellem Junnan og Tonkin har man fundet baade stor- og smaabladede Former i vild Tilstand.

I vore Dage er det saa godt som umuligt at træffe vildtvoksende Teplanter i Assam. Overalt er der anlagt Frøhaver, hvis Produktion gaar under den gamle Types Navn. Det Frø, som man paa Java faar indført fra britisk Indien, giver ikke altid en ren Type; ofte er det i højere eller ringere Grad blandet op med Bastarder fra tidligere dyrkede Kinatyper. Frøet bliver i britisk Indien købt op af Agenter, og blandet med Avlen fra de europæiske Haver forekommer der ogsaa meget, som er høstet i de Indfødtes smaa Haver; dette sidste er naturligvis alt andet end rent.

KAPITEL II

TEDRIKNINGENS OG TEDYRKNINGENS HISTORIE

Allerede saa langt tilbage som otte Aarhundreder för Kristi Fødsel synes Teen at have været en yndet Drik blandt Kineserne. I Europa var den imidlertid ukendt indtil Begyndelsen af det 17. Aarhundrede, da den blev hjembragt som en Kuriositet af det hollandsk-ostindiske Kompagnis Folk, der siden 1609 havde sejlet i regelmæssig Fart paa Kina og Japan.

Til at begynde med stod man i Vesterlandene noget tvivlende overfor Teens Kvalifikationer som Nydelsesmiddel; thi de gode Hollændere havde forsømt at sætte sig ind i de rette Brygningsmetoder: Nogle kogte en Suppe paa Bladene og drak denne; andre forment, at de kogte Blade rettelig burde tygges som Skraa; men først da man havde lært, hvorledes Teen egentlig skulde tillaves, begyndte den i Europa at vinde sig en Kreds af Beundrere.

Som ganske naturligt var, kom det Ostindiske Kompagni ret snart i Tanker om, at et Dyrkningsforsøg med Te paa Java vilde være ønskeligt; stærkest synes disse Bestræbelser at have været omkring Aar 1728; men hvorledes det nu end forholdt sig i Enkelt-heder, saa lykkedes det i to Aarhundreder ikke det Ostindiske Kompagni at faa lokket spiredygtige Frø fra Kineserne; onde Tunger paastod, at disse med Vilje havde dræbt Frøene, för de solgte dem i dyre Domme til Europæerne. I 1825, kort efter at Englænderne havde bemægtiget sig Distriktet Assam i det nord-vestlige Bagindien, opdagede Major R. Bruce, at der her voksede vilde Tebuske, nemlig den senere saa skattede Assamtype, hvis Blade man dog dengang ansaa for ubrugelige til Fremstilling af Te; men alene det, at en nærbeslægtet Form af den kinesiske Plante kunde vokse dér, var i Europæernes Öjne det kraftige Indicium for, at her var Stedet for en Tekultur. Det lykkedes den britisk-

indiske Regering at erhverve baade Frø og Stiklinger af Kina-typen, og nu blev denne plantet i stor Stil som nærmeste Nabo til den Plante, der först langt senere skulde optræde som Kineser-plantens værste Konkurrent.

Aaret efter, at Bruce havde gjort sin Opdagelse i Assam, lykkedes det den tyske Læge von Siebold ved det hollandske Gesandtskab i Japan at bjerge nogle Frø og Stiklinger, som han oversendte til Java, hvor man udplantede dem i Regeringens botaniske Have i Buitenzorg og kælede for dem paa alle Maader. Resultatet udeblev heller ikke; det viste sig, at der paa Java var Betingelser for en Teavl, og nu tog Hollænderne fat med fuld Kraft. Allerede det følgende Aar, i 1827, sendte man fra Java en Mand over til Kanton i Kina for at studere Dyrkningens og Fabrikationens Kunst noget nøjere; ogsaa ham lykkedes det at overføre nye Sendinger af Frø og Planter, og da han i 1832 vendte tilbage, kom han ikke blot med en indgaaende Viden, men ogsaa med en Samling Redskaber, som brugtes i Kina ved Tefabrikationen — og som Prikken over i'et præsenterede han for Regeringen ved sin Landgang paa Java et Par kinesiske Fagmænd, som han havde købt til at drage med til det fremmede Land. Hele sin Erfaring nedlagde han i en Haand-bog for Dyrkning og Fabrikation af Te; den udkom i Batavia i 1843, og selv om nu naturligvis meget har ændret sig paa dette Omraade, indeholder denne Bog dog mange Ting, som er af Betydning for Tekulturen selv næsten et Aarhundrede, efter at Bogen kom frem.

I Begyndelsen var alle Teplantager paa Java Regeringens Ejendom; man havde ventet sig store Ting deraf og havde endog oprettet en Skole dernede for alle, som vilde lære Tedyrkningens Kunst; men saa let, som man havde tænkt sig, det skulde gaa, gik det nu ikke; de første kinesiske Fagmænd forsvandt, nye blev hvervede, som ingen Ting kunde, og da man endelig igen fik fat i en halv Snes, som duede noget, blev disse dræbt under et Oprør af de Indfødte paa Java. Desuden viste det sig, som det desværre baade i Øst og i Vest altfor ofte har vist sig, at Statsdrift af et Foretagende er det dyreste af alt tænkeligt: hvorledes man end vendte og drejede det, kunde man ikke producere Teen saa billigt, som man var nødt til at sælge den.

Ud fra den Erfaring besluttede Regeringen sig til at leje Te-jorderne ud til Private med den Forpligtelse, at hele Høsten skulde sælges til Regeringen mod en fast Pris pr. kg. tilberedt Vare uden Hensyn til Kvalitet. Men heller ikke hermed var det muligt at naa Balance; thi den personlige Ansvarsfølelse og Offervillighed overfor en Regering, som frivillig har paataget sig at klare Vanskelighederne under alle Eventualiteter, er sjældent større, end at den private Producent under saadanne Kontraktbetingelser i stedse højere Grad stiler mod at producere store Kvanta af Varen — ganske uden Hensyn til dennes Kvalitet, og i hollandsk Indien er Menneskene ikke et Gran bedre, end de er i alle andre Dele af Verden.

Kulturen gav saa store Tab for Regeringen, at denne sluttelig i Tiden om 1860 slog sig løs fra ethvert direkte Forhold til Tedyrkningen andet end det rent adviserende, som de statsansatte videnskabelige Botanikere øvede; man slap da Tekulturen løs for det private Initiativ — og først da rykkede den hastigt op imod Førerskabet paa Verdensmarkedet. Hertil bidrog i ikke ringe Grad den Omstændighed, at man i 1873 indførte de tidligere omtalte Assamtyper, der bedre end de kinesiske egner sig for Masseproduktion af et superiørt Produkt, selvfølgelig tillige under Anvendelse af en Række stadigt forbedrede Maskiner og iøvrigt en højt udviklet Fabrikationsteknik. Hvad dette har haft at betyde for Tekulturen paa Java, ses lettest af Tallene for Udførselen (Side 146) i de seneste Tiaar.

Ret hurtigt følte de private Tedyrkere, at en samlet Aktion var at foretrække for en spredt: de dannede i 1882 en Forening, hvis Opgave er at holde sig underrettet paa ethvert Punkt om Interesser, Stilling og Svingninger indenfor Fabrikationen af og Handelen i Te, naturligvis ikke blot i hollandsk Indien, men i hele Verden. I 1902 gik man et stort Skridt videre i denne Retning, idet nemlig samtlige Tedyrkere stillede Midler til Raadighed for Oprettelsen og Driften af en Forsøgsstation for Te, hvor hvert eneste Spørgsmaal, som byder sig frem i Kulturerne, kunde blive videnskabeligt undersøgt og bedømt. Pengemidlerne skaffedes og skaffes vedblivende paa den Maade, at hver Plantage tilskyder en Sum aarlig pr. Hectar Jord, som er beplantet med Te. Denne Station, som for Tiden

beskæftiger henved en halv Snes videnskabeligt uddannede Europæere samt mange indfødte Hjælpere, har igennem snart et kvart Aarhundrede forstaaet at hævde en uangribelig fin Stilling indenfor Forsøgsvæsenet i hollandsk Indien, og til dens praktisk-videnskabelige Arbejder ser man fra den ganske Verden hen med ubetinget Respekt.

Endelig har man i nyeste Tid indrettet et Tesmager-Bureau i Batavia, hvor hver Teplanter kan faa sit Produkt bedömt fra et Konsument-Standpunkt, för Varen gaar ombord i de Oceanbaade, der bringer Frugten af hvid Mands Flid og Snilde under Tropernes Sol hjem til vort Bord. Endvidere er man baade paa Nordøst- og Vestsumatra godt i Gang med Tedyrkning.

Som det siden vil blive statistisk bevist under Afsnittet om Handelen med Te, har Kina og Japan i det sidste Hundredeaar faaet meget skarpe Konkurrenter i Produktionen af deres aar-tusindgamle, duftende Bryg, nemlig Java, Ceylon og Forindien. Tedyrkningen brød som en mægtig Bølge ind over Ceylon, hvilket hang sammen med ganske særegne Forhold. I 1875 var kun 1000 acres beplantede med Te dernede, langt mere af Øen indtoges af Kaffen; men saa kom den store Katastrofe, hvor Kaffebladsygen gjorde det af med denne Kultur; alt styrtede sammen i Ruiner; men paa det hærgede Land voksede senere Verdens fineste Te til Vejrs. Den Jord, som blev taget ind til den nye Kultur, naaede i 1885: 102,000 acres, i 1889: 205,000, i 1893: 305,000 og var i 1922 steget til 405,000 acres. Ogsaa her er det Assamtyperne, som dominerer over de kinesiske, og ganske det samme er Tilfældet i britisk Indien, hvor man först indførte Kinasorten, skönt den meget bedre Assam groede vildt derovre. Nu har man oplevet det Sær-syn, at Eksperterne i Tehandelen har opgivet Fuchow som deres faste Stade og har slaaet sig ned i Calcutta, Colombo og Batavia — det bedste Tegn paa, at Centret for denne ædle Handel er gledet det himmelske Rige af Hænde.

KAPITEL III

TEBUSKENS DYRKNING

Som enhver anden Plante stiller Tebusken visse Krav til Klima og Jordbund; Kravene kan være mere eller mindre betingede; men i alle Fald maa Mulighederne for deres Opfyldelse være tilstede, hvis man skal kunne regne med nogenlunde sikre Resultater af en Avl. Teen er, i Modsætning til adskillige andre Planter, f. Eks. Tobakken, hvad man kalder ret »kælen«; dens Krav til de ydre Kaar er saa temmelig ubetingede, hvad der ogsaa er Grunden til, at allerede ikke saa faa Egne paa Kloden har maattet notere endda ret kraftige Underskud paa Regnskabet for deres Teavl.

Tebusken trives bedst i et fugtigt, køligt Tropeklima, hvormed altsaa er sagt, at Avlen er henvist til Bjærgekraaningerne; paa Java, Sumatra, Ceylon og i Forindien trives Planten godt baade i en Højde af 100—120 Meter og 2,300 Meter; i Almindelighed regner man, at den paa sidstnævnte Højde giver et finere Produkt, medens den længere nede giver en større Kvantitet. I Egne med stærk Vekslen mellem Tørtid og Regntid lykkes Avlen ikke, hvilket jo hænger sammen med, at Plukningen maa foregaa jævnt hele Aaret rundt, og Planten derfor hele Tiden maa være belavet paa at producere nye Blade, dels til yderligere Plukning, dels til sin egen Ernæring, hvilket ikke kan finde Sted i en udpræget regnløs Periode.

Langt mere liberalt stiller Tebusken sig overfor Spørgsmaalet om Jordbunden, idet den kan trives selv paa meget fattige Jorder, hvilket naturligvis ikke udelukker, at den paa de humusrige trives langt bedre og giver en langt rigere Høst; men mærkeligt er det, at Varen bliver meget finere paa fattig Vulkanjord end paa rig, gammel Urskovbund. Væsentligt er det, at Jorden ikke er for haardt leret; Planten kræver nok meget Vand om sine Rødder;



Fig. 4. Urskoven ryddes til Teplantagen.

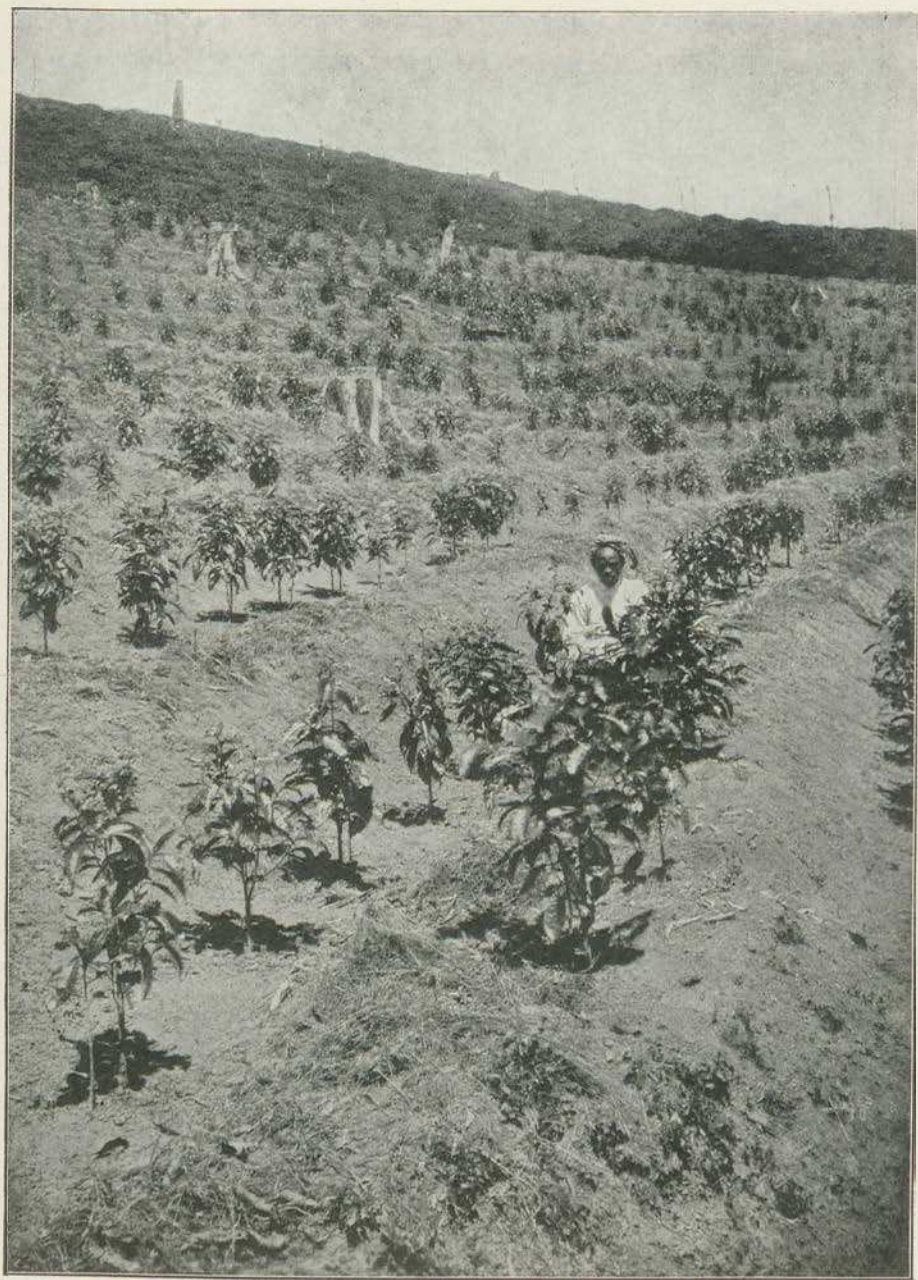


Fig. 5. Terrasser med enaarige Teplanter.

men det maa hurtigt kunne sive bort igen, og hvad Næringsindholdet angaar, sætter den Pris paa Kvælstof, Fosforsyre og Kali; særlig er det første absolut nødvendigt for en god Tekultur.

Det første Arbejde, som maa göres ved Anlæggelsen af en Teplantage, er Omhugningen af Urskoven (Fig. 4); Træet tørres i Solen og brændes; dernæst anlægges man Veje, først større, som



Fig. 6. Til venstre en „Plukkehave“, til højre en „Frøhave“.

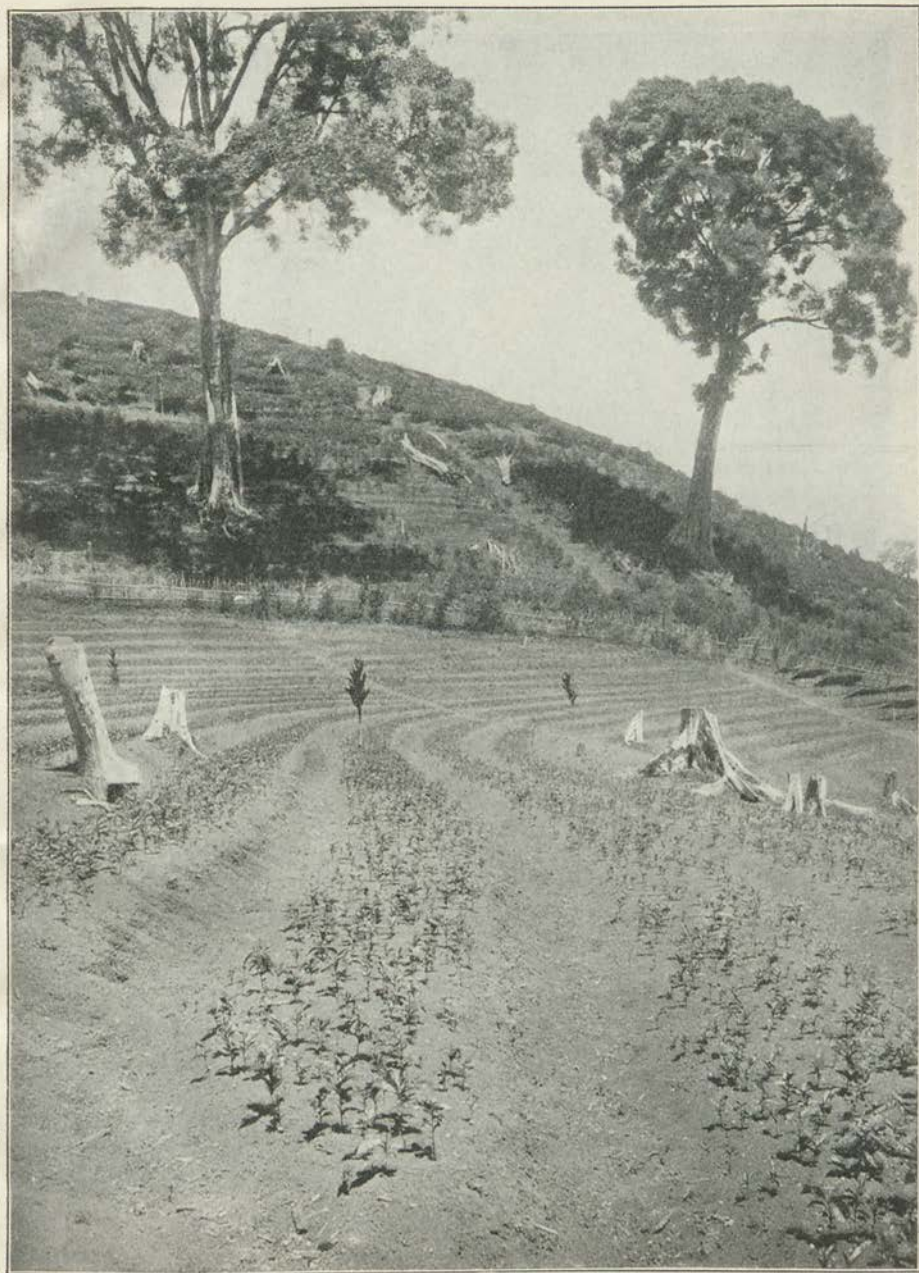
Vogne kan befare, derpaa mindre, bl. a. for at inddele Terrænet paa en saadan Maade, at Fordelingen af og Kontrollen med Arbejderne let lader sig praktisere, endvidere maa man naturligvis udlægge en passende Plads til Fabriken og til det europæiske Personales Boliger. Her sørger man helst for, at Fabriken kommer til at ligge midt i Plantagen, ligesom man naturligvis, hvis der er rindende Vand paa Terrænet, mest muligt tager dette i sin Tjeneste som Drivkraft.

For at spare paa sin Driftskapital og i størst mulig Grad tjene den ind selv, bygger man ikke hele Fabriken paa en Gang, men anlægger en provisorisk Bygning med de nødvendige Maskiner eller i det hele taget slet ingen Bygning, idet man da enten sælger den halvt behandlede Vare eller det ganske raa Blad til en nærboende Kollega, og først i det fjerde eller femte Aar begynder Driften for fuld Kraft.

Hvis man har med et stærkt skraanende Terræn at gøre, maa man saa meget som muligt sørge for, at den gode Jord ikke skylles bort af den heftige Regn; som Følge deraf anlægger man et Sæt af Terrasser (Fig. 5), der hver paa sin Yderkant har et fast Lag, der ikke bliver bearbejdet eller beplantet; i det mindste ikke med Tebuske, men derimod undertiden med godartet Ukrudt, der bidrager til at holde sammen paa Jorden. Den indfødte Arbejder bruger hverken Hakke eller Spade til at bearbejde Jorden med, men kun en saakaldet Patjol, som bestaar af et Træskaff med et derpaa vinkelret fæstnet, bredt Blad; et saadant Redskab er altsaa egentlig baade Hakke og Spade paa samme Tid; et Slag med Patjol'en gaar ca. $\frac{1}{2}$ Fod i Dybden, og da Jorden kræver Bearbejdelse i $1\frac{1}{2}$ Fods Dybde, maa man altsaa tre Slag ned; i modsat Fald vil Tebuskens Rødder ikke kunne trives.

Frøvalget er naturligvis et yderst vigtigt Problem; Frøene maa nemlig kunne levere store, kraftige Planter med store og mange Blade; men Planterne maa ikke have Tilbøjelighed til at slaa over i Blomstring, da en saadan finder Sted paa Bladenes Bekostning. Da man imidlertid af Hensyn til Foryngelsen dog maa have frøbærende Planter, indretter man sig saaledes, at man fra selve Plantagen fjerner enhver Busk, som gör Mine til at ville blomstre, medens man i en særlig lille Afdeling, den saakaldte Frøhave, opsøker Træer, der frit faar Lov at blomstre (Fig. 6). I alle de nyere tedyrkende Lande begyndte man som nævnt med Kinatypen, men gik senere over til Assam; af den Grund er der naturligvis opstaaet en Uendelighed af Krydsninger, som man dog lidt efter lidt søger at befri sig fra.

Da Java ikke paa langt nær kan tilfredsstille sin egen Efterspørgsel efter Frø, maa dette tilføres fra britisk Indien, og i den Anledning fandt man det ønskeligt, at der blev oprettet en officiel



(2)

Fig. 7. Aabne Spiringsbede med unge Planter.

17



Fig. 8. Britisk-indiske Assam-Typer i Planteskolen.

Kontrolltjeneste overfor det indførte Frø, hvilken Tjeneste har bestaaet siden 1913. Kontrollen virker paa den Maade, at først og fremmest Spiringsevnen bliver undersøgt; Stikprøver af Frøene bliver aabnede, for at man kan se, hvor mange Procent raadne eller skimlede der findes; derpaa kastes Resten i Vand: de, som synker, er gode; de, der flyder ovenpaa, er uden Værdi ved en Udsaaning. At Kontrollen alene ved sin Eksistens har haft en gavnlig Indflydelse, ses deraf, at der i de senere Aar ikke findes nær

saa mange daarlige Frø i Sendingerne fra britisk Indien, som Tilfældet var i de første Aar. Ogsaa de bedste Pakningsmetoder tager Kontrollen sig af; man har erfaret, at Frøene bedst pakkes i smaa Æsker med tør Jord.

Saasnart Frøene ankommer til Plantagen, maa de pakkes ud og styrtes i Vand, hvor man saa frasorterer alle de



Fig. 9. En endnu ikke beskaaren Tebusk, ca. 20 Maaneder gammel.



Fig. 10. Samme Busk beskaaren.

Eksemplarer, der svømmer ovenpaa, og kasserer dem. I tidligere Tid anbefaledes det endvidere at vaske Frøene med en Sublimatopløsning for at hindre senere Udbrud af smitsomme Sygdomme, som kunde være overført fra Afsenderstedet; nu er det Lov, at alle Frø og andre Plantedele, som indføres til hollandsk Indien, skal gennemgaa en Desinfectionsproces paa Regeringens Institut for Plantesygdomme

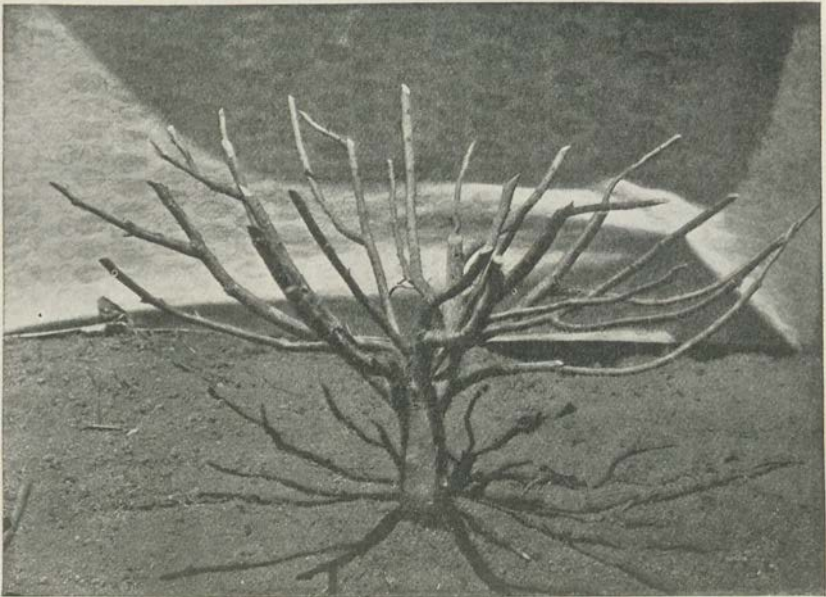


Fig. 11. En smukt beskaaren Tebusk.

i Buitenzorg. Sædvanligvis saar man Frøene ud paa en Spiringsbakke med fugtigt Sand; hver Dag bliver saa de spirede Frø fjernede og overført til Planteskolen (Fig. 8), hvor de forbliver, til de er 12—18 Maaneder gamle; nogle bruger ogsaa at udplante 6—8 Maaneder gamle Planter, men i saa Fald maa der altid følge en stor Jordklump ved, og i alle Tilfælde kuperer man ikke blot Side-skud og Spidsen af Hovedroden, men ogsaa Stammen ned til 30 Centimeters Højde.

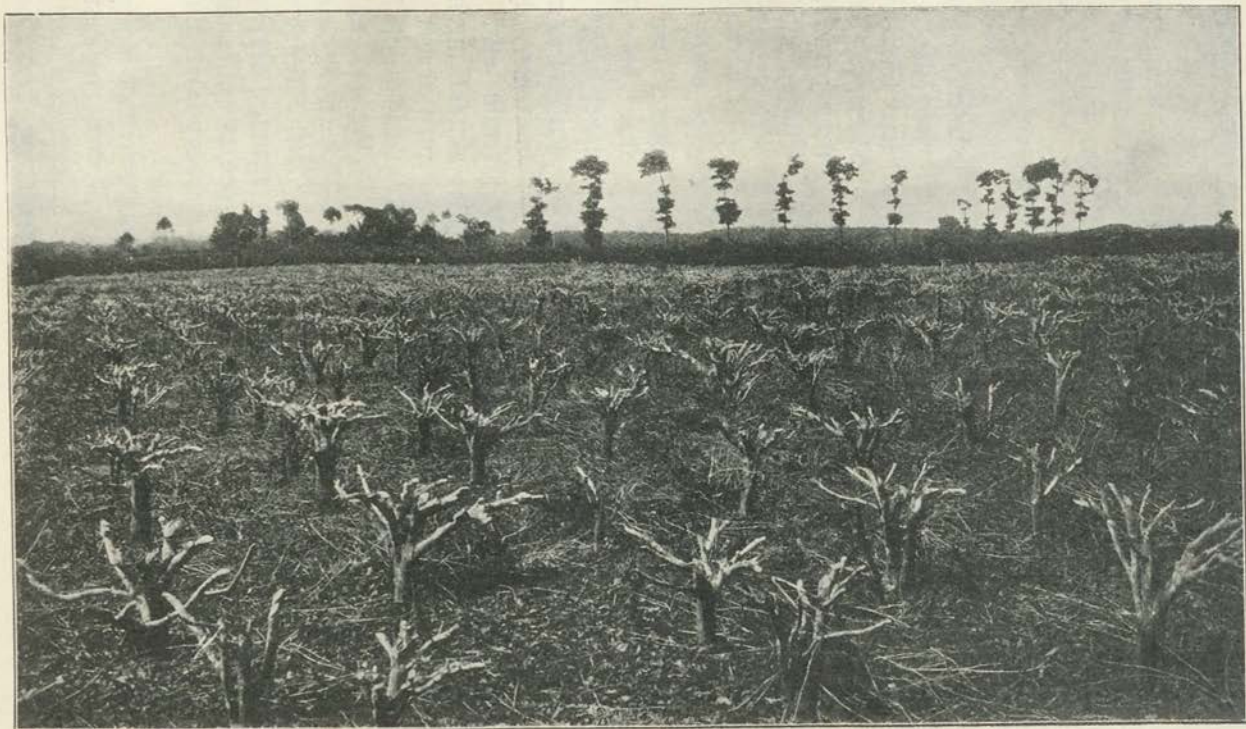


Fig. 12. En nylig beskaaren Teplantage.

Denne Beskæring, som er den første, Planten bliver udsat for, er ikke den sidste: der følger mange efter; thi Opgaven er at til-danne Buskene i en saadan Form, at de er baade lette at naa under Plukningen og tillige giver en stor Bladmasse. Foreløbig er man bleven staaende ved Bordformen, d. v. s. Busken antager efterhaanden Skikkelse af et gammeldags Empirebord, fra hvis Plade Bladmassen skyder frem. Fig. 9 viser en Busk som den kommer

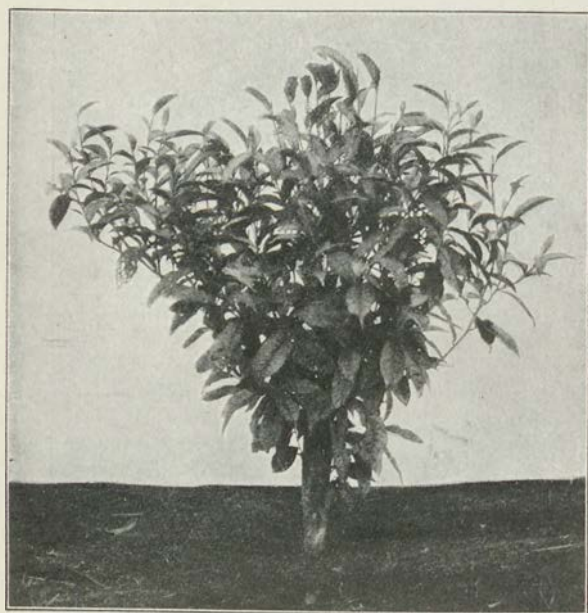


Fig. 13. En beskaaren Tebusk, $1\frac{1}{2}$ Aar efter første Beskæring.

frembyder et ynkværdigt Syn (Fig. 12); men mange Dage varer det ikke, før der igen er grønne Knopper fremme, og sædvanligvis kan man 6—8 Uger efter Beskæringen atter begynde at plukke (Fig. 13).

De unge Skud er meget regelmæssige og kommer i stor Mængde; men Kvaliteten er ringere end Normen, og vil man holde Standarden højt paa sin Plantage, maa man ikke beskære den hele paa en Gang, da Varen i saa Fald vil gaa pludseligt og stærkt ned i

ud fra Plante-skolen, og Fig. 10 viser den efter den første Beskæring. Regelmæssigt med Mellemrum af $1\frac{1}{2}$ eller 2 Aar, alt eftersom Væksten er kraftig til, beskærer man Buskene, hver Gang noget højere end den foregaaende, undtagen hver femte eller syvende Gang, hvor man skærer ned i det gamle Træ (Fig. 11). En ældre, nylig beskaaren Teplantage

Renommé. Selvfølgelig maa man heller ikke plukke for glubsk lige efter en Beskæring. Udvælgelsen af de fine Sorter til en Plantage er egentlig i Øjeblikket en uløselig Opgave; thi gaar man ud fra Frø, maa man vide, at Tebusken altid kræver Fremmedbestøvning, før den sætter Frugt, og isolerer man Blomsterne ved Gaze og tvinger dem til Selvbestøvning, udebliver al Frugtsætning; endvidere kommer den vanskelige Faktor til, at Udvælgelsen mindre maa tage Sigte mod Bladets Kvantitet end mod dets Kvalitet, og denne sidste er det endnu ikke muligt at udtrykke eksakt i Talværdier.

Nogen Hjælp har man igennem Podningen, idet man ved den kan formere tilfældigt fremkomne gode Sorter paa Grundstammer af ældre og daarligere Buske. Ved Udvælgelsen af Frø er man gaaet et Skridt videre ud fra dem, der sank i Vand; man har nemlig fundet, at de, der sank i en 25 % Sukkeropløsning, var bedre end dem, der blot sank i Vand, med andre Ord: det har vist sig, at Frøenes Vægtfylde er en paalidelig Faktor at gaa ud fra, hvorimod deres Maal og Raavægt hver for sig ikke afgiver Basis for en frugtbar Selektion.

KAPITEL IV

TEENS SYGDOMME OG PLAGER

Hvad angaar Sygdomme og Plager, er Tebusken ret beset en lykkelig Plante i Sammenligning med saa mange andre, der hærages og suges ud til deres sidste Saftdraabe af mangfoldige, baade dyrisk og vegetabilsk Snyltere, og denne Lykke kaster naturligvis ogsaa sin Glans over paa Mennesket, der har Busken under Kultur.

Den begunstigede Stilling, som Tebusken i denne Henseende indtager, er saa meget des mere beundringsværdig, som alle Plager i Troperne som Regel har et langt videre Omfang, end Tilfældet er i de nordiske Lande, hvor Vinteren træder hjælpende til og lægger Dvaletid over Hærgningerne; i den stadige Varme afløser den ene Snyltergeneration i Almindelighed uophørligt den anden. Selvfølgelig er det ikke saaledes at forstaa, at Tebusken slet ikke har nogen Fjender — saa lykkelig er den nu heller ikke; den hjemsesøges af en lille Tæge, den saakaldte *Helopeltis Antonii*, hvor baade Larven og det fuldvoksne Dyr suger paa det unge Blad, som saa krøller sammen og dør bort.

Mod denne Plage er intet andet at gøre end at fange Tægerne og sørge for at faa slaaet dem ihjel; desuden angribes Tebusken af forskellige smaa Midder, enkelte Larver, Snudebiller, hvide Myrer o. lign. samt af nogle enkelte Svampe; men alle disse Plager er dog som nævnt saa ubetydelige, at kun de daarligt passede Plantager lider nævneværdigt derved; i det hele taget gælder det, at jo kraftigere Planterne er, des mindre lider de under Angrebene, og det bedste Middel er derfor at bearbejde Jorden godt og give rigeligt med Gødning, saa vil Naturen iøvrigt klare Resten selv.

KAPITEL V

TEFABRIKATIONEN

1. Plukningen.

Plukningen af Te bestaar i, at man afkniber de unge Skud og Blade, som samles og bringes ind paa Fabriken. Plukningen kan være »fin« eller »grov« alt eftersom man har til Hensigt at arbejde paa Kvalitet eller paa Kvantitet. Det unge Skud bestaar af en grøn Gren, i hvis Spids der sidder et endnu sammenrullet Blad, som er dækket med fine Haar, hvorved det faar et søvglinsende Ydre. Dette Blad hedder Pekko af Kinesisk Pak-ho, som betyder hvide Haar.

Under dette Pekkoblade befinder der sig nogle Blade af langagtig, tilspidset Form og med savtakkede Rande; disse Blade er tilstede i større eller ringere Tal og er mere eller mindre grove, alt efter Skuddets Udviklingsgrad. Ved Grunden af hvert Skud sidder der et lille Blad af en særlig Form, det er afrundet og er ikke takket i Randen; det ligner mere et Skæl end just et Blad og kaldes paa Java Keppel.

Det siger sig selv, at man ikke ved Plukningen bryder hele det unge Skud af; thi man maa jo ogsaa tænke paa Fremtiden og sørge for, at der atter kan dannes nye Skud.

Hvis man nu paa en Plantage arbejder paa Kvalitet, skal Plukkerne foruden Endebladet, altsaa Pekko, endnu borttage de to derpaa følgende Blade; men arbejder man derimod paa Kvalitet, fjerner man ogsaa det tredje og endda det fjerde Blad. I hvert Tilfælde maa man foruden den saakaldte Keppel lade et eller to Blade blive siddende paa Skuddet, og alle de plukkede Blade maa være bløde og fremfor alt ikke læderagtige.

I Hjørnerne af de tilbageblivende Blade vil der saa igen dannes nye Skud. De forskellige Plukningsmetoder er iøvrigt fremstillede

paa Fig. 14. De almindeligste er paa Figuren angivne som I—IV og benævnes gammel og grov, ung og grov, gammel og fin, ung og fin. Da disse Betegnelser imidlertid ikke er alment i Brug, bør man derfor helst præcist angive, hvad man plukker, og hvad man lader blive siddende, f. Eks. Pekko plus 3 Blade — Keppel plus 1 Blad.

Ved den første af disse Metoder (se Fig. 14, Skud I, Streg AB) borttager man tre Blade og det øverste, foruden Keppel bliver der altsaa to Blade tilbage.

Ved den anden (Skud II, Streg EF) borttager man ligeledes tre Blade og det øverste; tilbage bliver kun eet Blad.

Ved den tredje (Skud II, Streg CD) borttager man kun to Blade og Pekko, hvorved der foruden Keppel bliver to Blade tilbage. Dette Pluk er altsaa finere end den anden Metodes, skönt Skuddet er af samme Alder som dette.

Endelig ved den fjerde Metode (Skud III, Streg GH) plukkes af Skuddet, som er et Blad yngre end det foregaaende, to Blade og Knoppen, hvorved Keppel og eet Blad bliver tilbage.

Ved den Metode, som er angivet ved Stregen IK paa Skud IV, bliver kun eet Blad og Pekko plukket; dette kaldes Flowery-pluk (fejlagtigt: witpunt-pluk).

Man har nu ogsaa prøvet at plukke et femte Blad, men har opgivet det igen; for selv om dette Blad ogsaa er blødt nok til at kunne gennengaa den senere Tilberedning, gör den træede Stilk det dog værdiløst; undertiden har man da ribbet det femte Blad fra Stilken og ladet denne sidde, hvad der ogsaa er uheldigt; derfor har man atter opgivet denne Metode. Det forekommer derimod, at naar man plukker tre Blade foruden Pekko, man da kniber Halvdelen af det fjerde Blad med, og det samme kan man praktisere overfor det femte Blad, hvor man ellers kun plukker de fire.

Jo længere et Skud nu bliver, des trægere bliver ogsaa Væksten, og den unge Knops Kraft tager af; undertiden danner der sig saa i Spidsen en lille Hvileknop, som foreløbig ikke skyder ud; denne kalder man »Burung«, der betyder Fugl (se Fig. 14, Skud V og Fig. 15, 1 & 2). Efter en Hviletid begynder det unge Burungblad dog at svulme, og derved dannes et nyt Pekkoblade (Fig. 15, 4). Saa længe Burungbladet endnu er ungt, kan man ogsaa plukke det

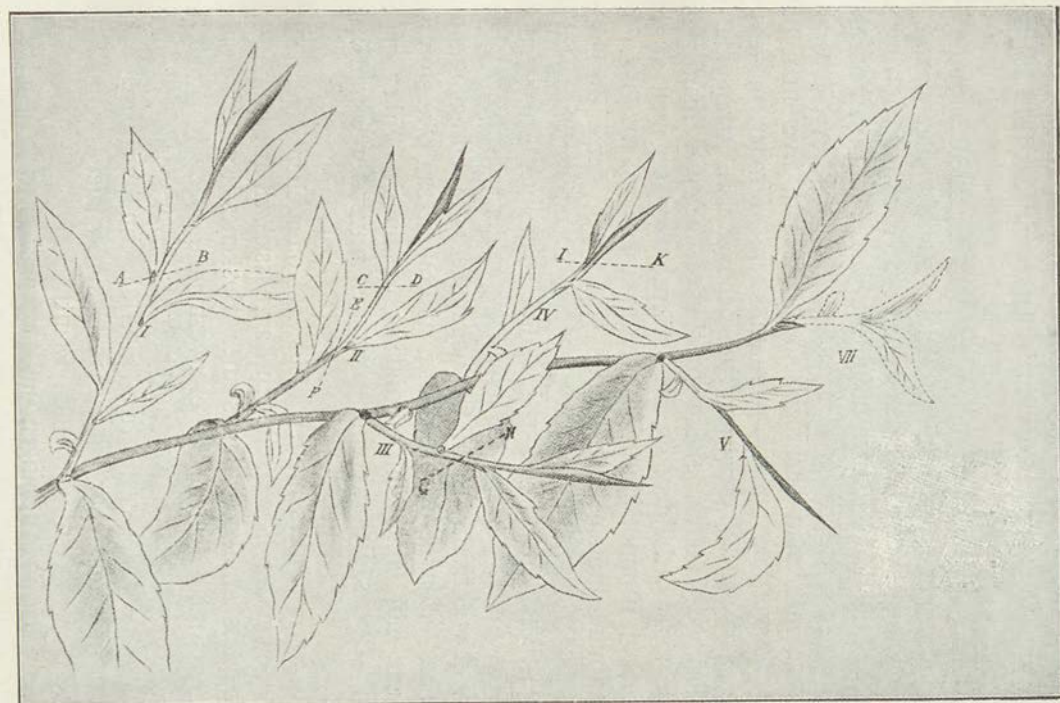


Fig. 14. De forskellige Plukningsmetoder (se Teksten)

til den saakaldte »Flowery-Pekko«, til hvilken man ellers bruger det normale Pekko plus et Blad. Dette er naturligvis en meget fin Plukningsmetode, der da ogsaa giver en yderst superior Kvalitet af Te; som Regel tilbereder man heraf witpunt-thee uden Fermentering. *

Den Tid, som forløber mellem to paa hinanden følgende Plukninger, afhænger af, hvor mange Blade man forlanger, at et Skud skal have for at kunne kaldes modent til Plukning; fordrer man, at hvert Skud skal have tre udfoldede Blade, kan man naturligvis hurtigere vende tilbage til det, end hvis man kræver fem af det. Endvidere maa man her regne med, at man, hvis man hurtigt vender tilbage, faar mindre, men smukkere Afgrøder, medens man dog ogsaa til hele Plantagens Drift behøver flere Arbejdere. Hvis man derimod kommer sjældnere tilbage, behøver man gennemgaaende færre Arbejdere og faar større Afgrøder, men af ringere Kvalitet. I Almindelighed plukker man hver 8.-10. Dag. Klima og Jordbund influerer naturligvis ogsaa paa dette Forhold; thi begge disse Faktorer indvirker paa den Væksthastighed, hvormed de unge Skud dannes. Faktisk skulde man hver Dag gennemgaa Plantagen for at plukke; thi hver Dag er der nye Skud løbet ud; men fra et praktisk Synspunkt er noget saadant selvfølgelig umuligt. Man maa derfor være tilfreds med at komme saa ofte som muligt for i saa høj Grad som görligt at formindske Tabet af Bladmassen, d. v. s. ved at hindre, at den bliver for gammel og for haard.

Plukningen udføres næsten altid af Koner eller Piger (Fig. 16), som møder med et Klæde eller en Lærredssæk til at gemme Bladene i. Arbejderskerne gaar langs med Buskenes Rækker og kniber Bladene af med Neglene; de er overmaade øvede i denne Haandtering og skyder ikke over noget Steds, hvor der er et Skud at plukke, og de arbejder hurtigt (Fig. 17). Imidlertid maa der dog sørges for tilstrækkeligt europæisk Opsyn, saaledes som Tilfældet for øvrigt er paa enhver anden Plantage.

I Regntiden er Plukningen undertiden et strengt Arbejde, eftersom Bladene da er vaade og vejer godt til. Desuden kan det hænde, at det i den Periode regner uafbrudt, hvad der særlig paa de højere liggende Plantager foraarsager et stærkt Fald i Temperaturen.

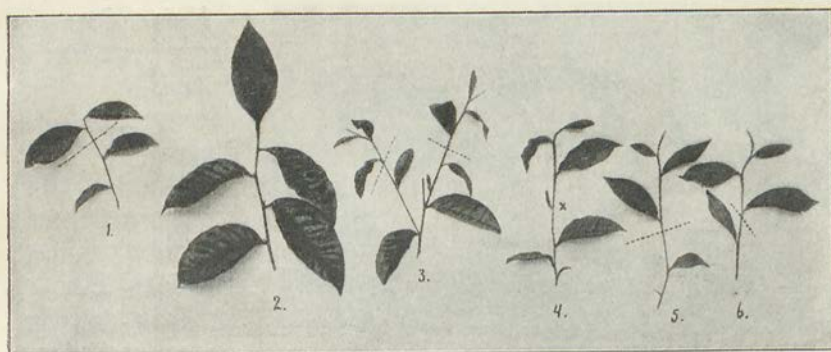


Fig. 15. 1. Burungblad, der plukkes efter den punkterede Linie. — 2. Særlig kraftigt udviklet Burungblad, for gammelt til Behandling. — 3. Gren efter første Plukning; fra hvert Hjørne er der vokset et nyt Skud ud, efter at Bladet er høstet ved første Plukning. — 4. Burungblad, hvis Hoved er løbet ud til et nyt Skud. — 5 og 6. Godt udviklede Pekko-blade, der høstes efter de punkterede Linier.



Fig. 16. Plukkerne i Plantagen.



Fig. 17. Unge Piger plukker Te.

Hvis en Plantage ligger langt fra Fabriken, bliver Bladene vejede paa Stedet og læsset paa Kærre; disse er forsynede med Sider, der paa mere end Halvdelen er forfærdigede af Staaltraadsnet.

Derved holder man Bladene friske og undgaar, at de begynder at gære. Af samme Grund vilde det ogsaa være langt bedre, om Arbejderskerne paa Java vilde bruge Kurve i

Stedet for Poser; thi i disse presser Bladene hverandre saa stærkt sammen, at de baade bliver knust og begynder at gære. I britisk Indien og paa Ceylon bruger Kvinderne netop Kurve, som de bærer paa Ryggen, og de er fæstede ved et Baand op om Plukkerens Pande; men bortset fra ganske enkelte Plantager har man intetsteds kunnet formaa de javanske Kvinder til at gaa med disse Kurve. Paa Sumatras Østkyst har man imidlertid faaet dem indført, blot bæres de ikke i et Baand om Hovedet, men i to om Skuldrene. Til Bladtransport anvender man nu ogsaa Fragtautomobiler og Tipvogne.

Naar Arbejderskerne er kommen ind til Fabriken (Fig. 18) med Bladene eller til det Sted, hvor disse skal læsses paa Kærre, bliver Høsten vejjet. Hvis dette ikke sker paa selve Fabriken, men ude i Plantagen, bruger man hertil et Skur for at skærme Bladene mod Regn. Inde paa Fabriken indretter man sig gerne saaledes, at Vejningen finder Sted enten lige under eller ved Siden af det Rum, hvor den første Visneprocess skal gaa for sig,

begge Dele naturligvis for at spare Arbejdskraft til lang Flytning af Høsten.

Hver Kvinde faar afvejet sin Høst for sig, og derefter bliver Plukkelönnen udbetalt; denne beløber sig til 1 Cent pr. Pund. Hvis fint Pluk holdes for sig, bliver dette som Regel betalt med $1\frac{1}{2}$ —2 Cent; men Flowery-pluk gaar gerne helt op til 4—5 Cent pr. Pund.

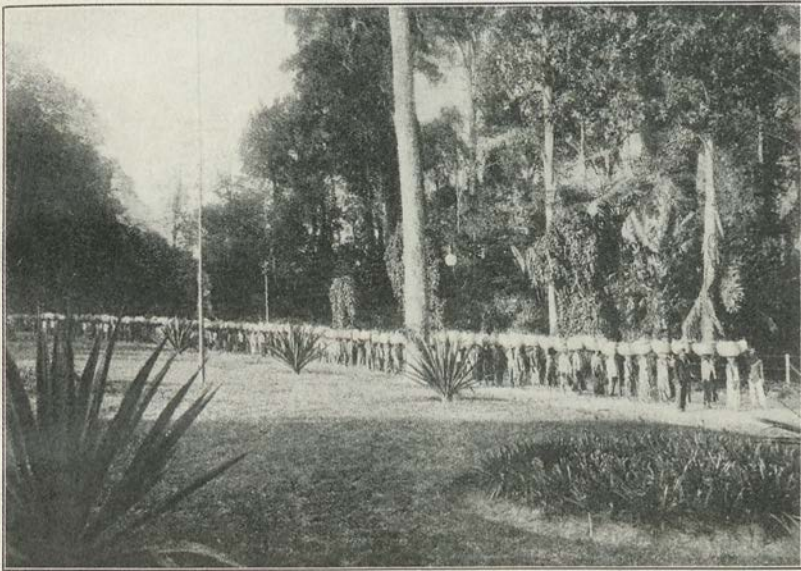


Fig. 18. Teplukkerne kommer hjem til Fabriken med Dagens Høst.

2. Fabriken og Arbejderne.

För vi gaar videre med Omtalen af Fabrikationen, maa vi et Øjeblik fæste vor Opmærksomhed ved Fabriken (Fig. 19) og samtidig se paa et og andet vedrørende Arbejderne.

Tidligere var alle Fabrikens Bygninger kun enetages, og de forskellige Afsnit af Fabrikationen skete ofte hver for sig i smaa Bygninger; nu foretrækker man derimod toetages Bygninger, saa hele Fabrikationen kan gaa for sig i een Bygning, hvad der i høj Grad letter Kontrollen. Paa Fig. 19 ser man Grundplanen til en af de

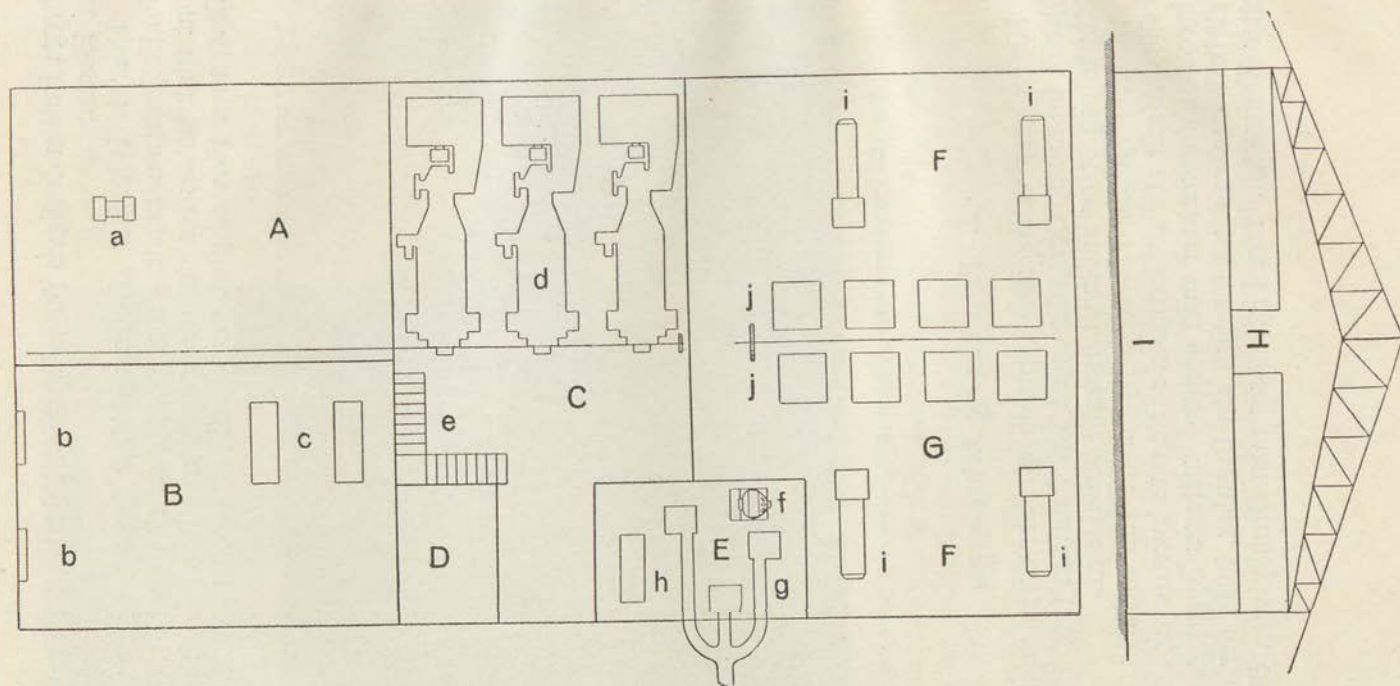


Fig. 19. Plan over en moderne Tefabrik paa Java.

A. Lager- og Pakrum. a. Pakkemaskine. B. Sorteringslokale. b. Støvsuge-Ventilatorer. c. Sorteringsmaskiner. C. Törrerum. d. Törrmaskiner. D. Kontor. e. Trappe op til Visnekamrene. E. Maskinrum. f. Dynamo. g. Tre Peltonmotorer. h. Dampmaskine. F. Fermenteringsrum. i. Klumpebrydere. G. Rullerum. j. Rullemaskiner. H. Visnekamre. I. Fabrikationslokaler.

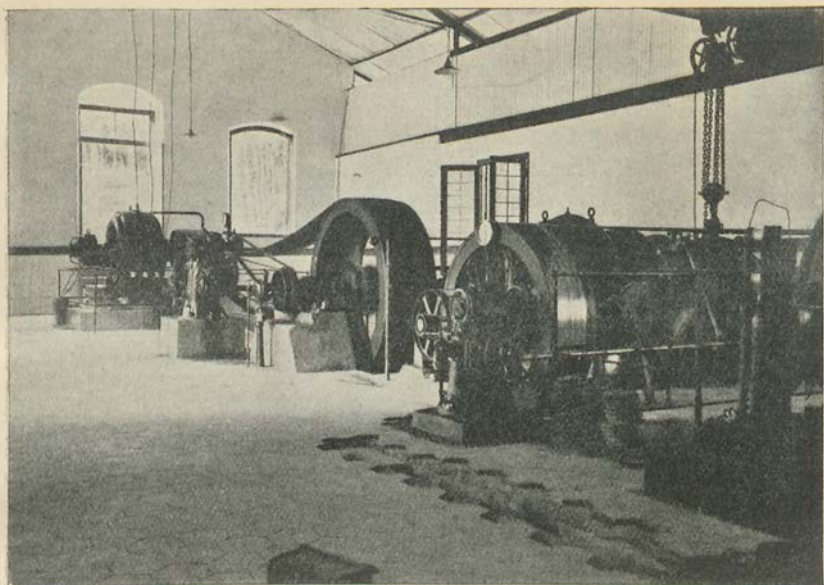


Fig. 20. Moderne Kraftinstallation paa en Tefabrik.

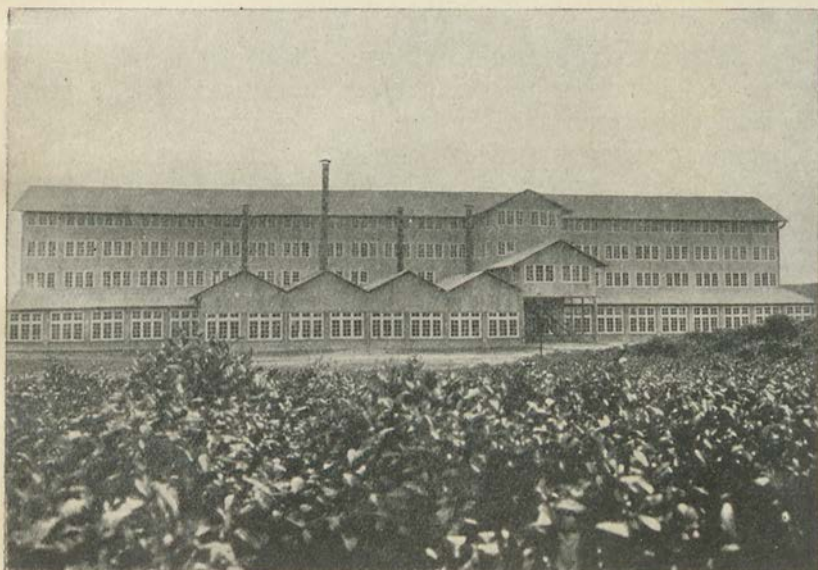


Fig. 21 Moderne Tefabrik paa Sumatras Østkyst.

mest moderne Tefabriker paa Java; i Anledning af den skal vi omtale et Par almindelige Træk. Fabriken har to Etager, af hvilke den øverste udgør det Rum, hvor Visneprocessen gaar for sig; i den nederste har man saa alle de andre Afdelinger af Fabrikationen.

Först har vi Rullemaskinernes Rum, hvor ogsaa de store Sigter befinder sig, idet disse nemlig er placerede paa begge Sider af Rullemaskinerne; endvidere er her gjort Plads for Fermenteringsbakkerne. Denne Del er helt afsondret fra den øvrige Fabrik, hvilket for øvrigt er Tilfældet med hvert af dennes Rum. Op til Rullemaskinerne ligger et andet afsluttet Rum, nemlig til Drivkraften (Fig. 20); her staar Peltonmotor, Reservedampmaskine, Dynamo etc. Til venstre for Rullemaskinernes Rum ligger Törrerummet; her foran er Indgangen til Fabriken med en Trappe op til Visnekammeret, og tæt ved Trappen ligger Kontoret. Nærmest ved dette ligger Sorteringskammeret med Sorteringsmaskinerne, Støvsugerne og Ventilatorerne; herfra kommer vi ud i Paknings- og Lagerrummet, hvor Pakkemaskiner og Lagerkasser befinder sig.

Helt afsondret fra den egentlige Fabrik ligger Skure, der er bestemt til Opbevaring af Brænde og Petroleum; her finder man ogsaa Savskæreri og Snedkeri til Forfærdigelse af Pakkasser samt Smedien.

Belysningen er næsten altid elektrisk, hvad der naturligvis ogsaa er at foretrække, naar man tager Brandfaren i Betragtning. Paa mange Plantager har ikke blot Administratørens og det øvrige europæiske Personales Boliger elektrisk Lys, men ogsaa i flere af de Indfødtes Landsbyer og paa Vejene finder man det anvendt, hvad der forundrer mere end een Europæer, som for første Gang besøger en moderne Teplantage.

Ogsaa paa de Indfødtes Boliger ofrer man saa meget som muligt, eftersom man her har et Middel i Hænde til at holde Folket knyttet til Stedet; Fig. 23 viser tydeligt Forskellen mellem de Huse, der har Tag af Bølgeblik, og dem, der kun har det af Palmeblade. I vore Dage maa nemlig enhver Administrator være belavet paa baade at holde de Folk, som han allerede har, til Stedet og om muligt lokke nye til. Han maa som nævnt sørge for gode Boliger og for en Bazar, et Torv, hvor Folkene kan købe alt, saa de ikke trækker bort med deres Penge; han maa ogsaa foranstalte Fester,



Fig. 22. Tefabrik (nederst til højre) og „chung“ (øverst til venstre).



Fig. 23. Kamponghuse med moderne Tage af Bølgeblik;
i Baggrunden et med gammeldags Palmebladtage.

hvor Gamelan'en, det indfødte Orkester, der hovedsagelig bestaar af Trommer og Gong'gong'er, heller ikke bör mangle, og endda findes der paa mange Plantager ogsaa et Biografteater, som af og til giver Forestillinger.

I tyndt befolkede Egne er disse Forlystelser en Livssag for Plantagen; sørger man ikke for dem, løber man let den Risiko, at Arbejderne ikke vil være der, hvoraf atter følger, at Kulturerne bliver forsømt, og Tebladene ikke bliver plukkede, naar Tiden er inde dertil.

3. Visneprocessen.

Vi gaar nu over til de forskellige Processer, som Tebladet maa gennemgaa for at kunne levere et Bryg af saa fin en Kvalitet som muligt. Visneprocessen tjener til at gøre Bladet saa slapt, at det ikke mere brister, naar det bøjes sammen mellem Fingrene. Dette Resultat opnaas ved, at Bladet spredes ud for Luftens Paavirkning; det taber derved 20—50 % Vand af de 80 %, som det indeholder i frisk Tilstand, og derefter kan det taale at blive rullet. Vandtabet kan man opfatte som en Fortsættelse af den sædvanlige Fordampning, som normalt foregaar i Bladet, blot at denne ikke mere afbalanceres ved ny Vandoptagelse.

Visneprocessen sker paa to Maader, nemlig ved den naturlige og den kunstige. Ved den første spredes Bladene ud i tynde Lag for Luftens Paavirkning. Tidligere foretog man den ganske simpelt paa Gulvet et eller andet Sted i Fabriken eller paa flade Bambusbakker med noget ombøjede Rand. Herved opnaaede man en meget regelmæssig Visnen, som blot tog temmelig lang Tid, særlig i kolde og fugtige Egne. Paa lavt liggende Plantager med megen Sol og mindre Taage og Regn kunde denne Metode bedre bruges. Sædvanligvis kommer Bladet ind ved Middagstid og maa den følgende Morgen, altsaa efter ca. 18 Timers Forløb, være helt slapt. Dette var imidlertid ofte slet ikke Tilfældet efter den gamle Metode, særlig ikke, naar Vejret var ugunstigt.

Som Følge deraf har man indrettet særlige Huse til at lade Visneprocessen foregaa i; man kalder dem »chung« (Fig. 22), og nu til Dags bruges de ogsaa paa de lavere liggende Plantager. En »chung« er et overdækket Rum med forskellige Etager, og paa hver Etage

findes der Stilladser med vandrette eller noget skraanende Hylder, der er anbragt i en Afstand af 12—20 cm. over hverandre. Hyldernes Bredde er ca. 1 Meter, saa man let kan naa baade at sprede og igen samle Bladene paa dem; Bladene maa spredes i saa tynde Lag som muligt, hvad der kan ske med stor Regelmæssighed og Hurtighed.

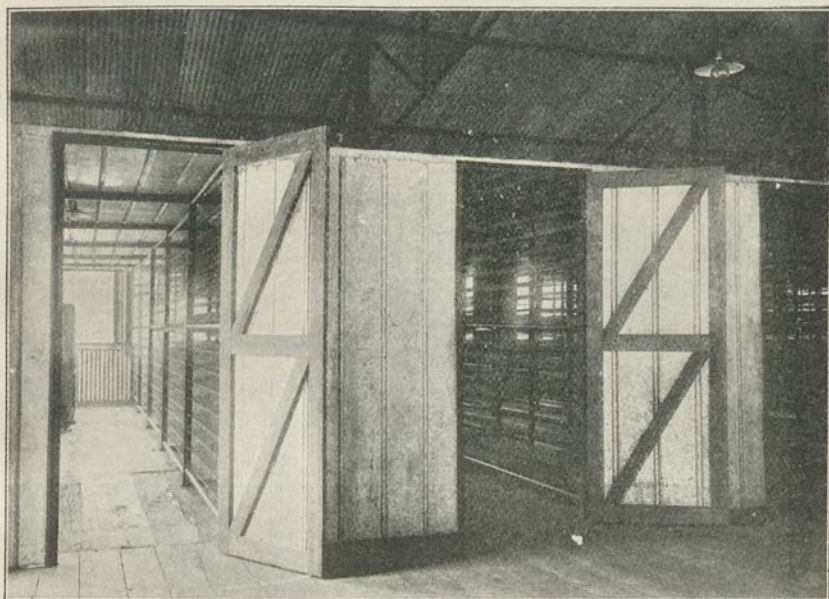


Fig. 24. Moderne indrettet Visnekammer.

Disse chungs bliver byggede saaledes, at de almindeligt herskende Vinde let kan stryge hen igennem dem og fremskynde Visningen. Men hvis man har megen Regn, f. Eks. paa höjtliggende Plantager, saavel som Taage og meget kolde Nætter, da kan chung'en ingen Nytte gøre; thi da visner Bladet ikke i Løbet af atten Timer; man har ogsaa Besværligheder med sin chung, hvis der i Regntiden stadig indkommer et vaadt Produkt. Ved for stærk Vind risikerer man, at Bladet visner saa hurtigt, at det senere ikke vil gaa i Gæring.

Hvor man ikke bruger en chung, har man som Regel andre Indretninger i sin Fabrik, hvor Visneprocessen kan gaa for sig; en af

de simpleste bestaar i, at man i Fabriken's øvre Etage anbringer nogle Reoler med Hylder af Traadnet, saaledes at disse er svagt hældende udefter, og hvis Nettet begynder at synke paa Midten, har man særlige Apparater for atter at faa spændt det ud. Undertiden bruger man at lægge Sækkelærred hen over Nettet, for at Teen ikke skal komme i direkte Beröring med Jerntraaden; ogsaa her bliver Bladene bredt ud i ganske tynde Lag, for at Visneprocessen kan foregaa saa regelmæssigt som muligt (Fig. 24).

I Yderkanterne af Visnerummene anbringer man roterende Vifter (»Fans«), der bliver drevet ved Elektricitet og suger den opvarmede Luft fra Törreovnene og hen over Bladene. Undertiden er der kun Vifter i det ene Hjørne af Visnerummet, og den Hastighed, hvormed Sugningen foregaar, lader sig naturligvis til enhver Tid regulere. For i saa høj Grad som muligt at udnytte Vifterne, forsyner man Visnerummet med automatisk lukkende Døre mellem hver to Reoler; saaledes kan man sikre sig, at der kun suges opvarmet Luft ind i Kammeret. De store, moderne Fabriker paa Sumatras Østkyst har mange saadanne Visnekamre liggende over hinanden, saa der kan bearbejdes meget store Bladmængder.

I disse Visnerum øverst i Fabriken har man mange Steder skaaret runde Huller i Gulvet, og under disse sidder der lange Lærredskanaler, som staar i Forbindelse med Rullemaskinerne nedenunder, og gennem hvilke Bladene kan glide ned til den senere Behandling. En tredje Indretning til denne Proces er den saakaldte Visnebeholder (Fig. 25). Denne er en horisontalt anbragt, ottekantet Kasse af perforeret Metal, som kan dreje sig om sin Længdeakse, og gennem hvilken der fra Fabriken føres en Ström af opvarmet Luft. Bladet, der allerede har ligget en Nat over i Visnekammeret, bliver hældt i disse Beholdere, som derpaa bliver sat i Bevægelse. Paa den Maade faar man en hurtig Visnen, saa Bladene er helt slappe, naar de atter kommer ud af Beholderne. Det er iøjnefaldende, at det saaledes behandlede Blad er ret brunt og stærkt duftende. Allerede för Rulningen har man rimeligvis her at gøre med den saakaldte För-Fermentering.

Hvilken Metode, man anser for den bedste, afhænger af de ydre Omstændigheder paa Stedet; men eet er givet: Teens Kvalitet

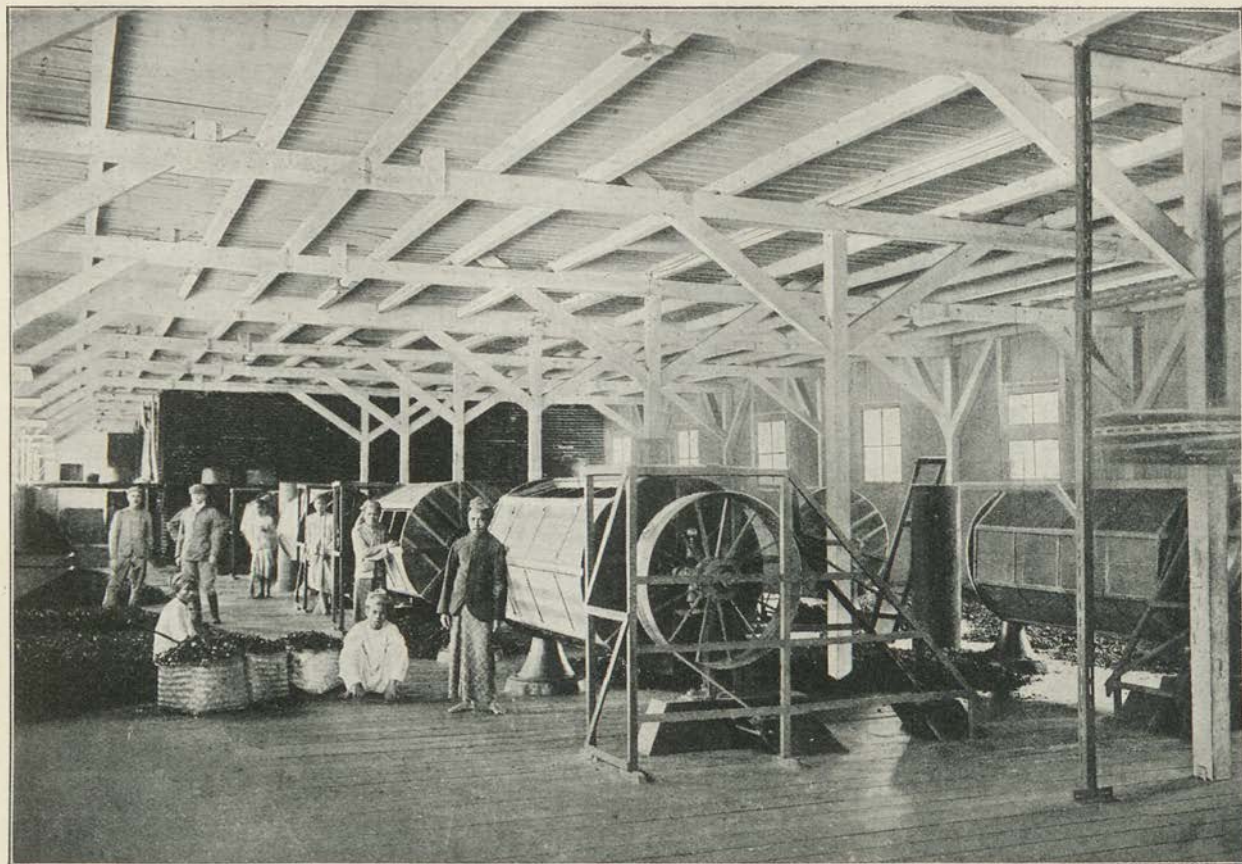


Fig. 25. Visnebeholdere.

kommer i højeste Grad til at bero paa en omhyggeligt gennemført Visneprocess. Denne betragter man som afsluttet, naar man kan tage en Haandfuld Blade og knuge dem fast sammen, uden at der derved høres en knasende Lyd. Nogle Steder vejer man Bladet før og efter Visneprocessen for derigennem at have en Kontrol paa Vandtabet. Hvis Bladet ikke er tilstrækkeligt behandlet, knækker det under Rulningen eller kan overhovedet ikke rulles ordentligt; hvis det paa den anden Side er for længe behandlet, faar man et halvt udtørret Blad, der ikke vil fermentere efter Rulningen; det deraf bryggede Te-Aftræk bliver da kun svagt.

4. Rulningen.

Naar Bladet er tilstrækkeligt vissent, altsaa efter ca. atten Timer, bliver det bragt ned i Rullemaskinerne (Fig. 26). Tidligere foretog man Rulningen udelukkende ved Haandkraft, d. v. s. ved at rulle Bladet frem og tilbage over nogle Bambusbakker, og endnu i vore Dage bruger man den Metode almindeligt i Kina og Japan, hvad der dog væsentligst hænger sammen med, at man dér fremstiller den grønne Te; ogsaa i andre Lande, hvor denne Tesort fremstilles, bruger man altid Haandrulning.

Rulningen har to Formaal: for det første maa Bladet rulles, for at det kan faa et smukt Ydre, for det andet maa dets Celler sprænges, saa Safterne kan blive ordentligt blandede; i modsat Fald kan de forskellige Stoffer i Cellerne ikke komme til at paavirke hinanden under Fermenteringen. Allerede under Rulningen tager denne Proces derfor ogsaa sin Begyndelse.

Den gammeldags Rulning med Haanden bestaar i, at man tager en Haandfuld Blade og ruller dem under temmelig stærkt Tryk paa en Bakke. Derved træder Saften ud af Bladene, bliver atter suget op af Klumpen, og saaledes bliver Bearbejdelsen fortsat. Ud fra Rulningen med Haanden er man kommen paa den Tanke at foretage den ved Hjælp af to flade Sten, der blev bevæget modsat hinanden. Blandt de moderne Maskiner findes der endnu nogle, som kun arbejder paa en Stenplade; de nyeste Konstruktioner har imidlertid erstattet denne med en Metalplade. I Hovedsagen bestaar alle disse Maskiner af et Reservoir, hvori Bladet bliver kastet,

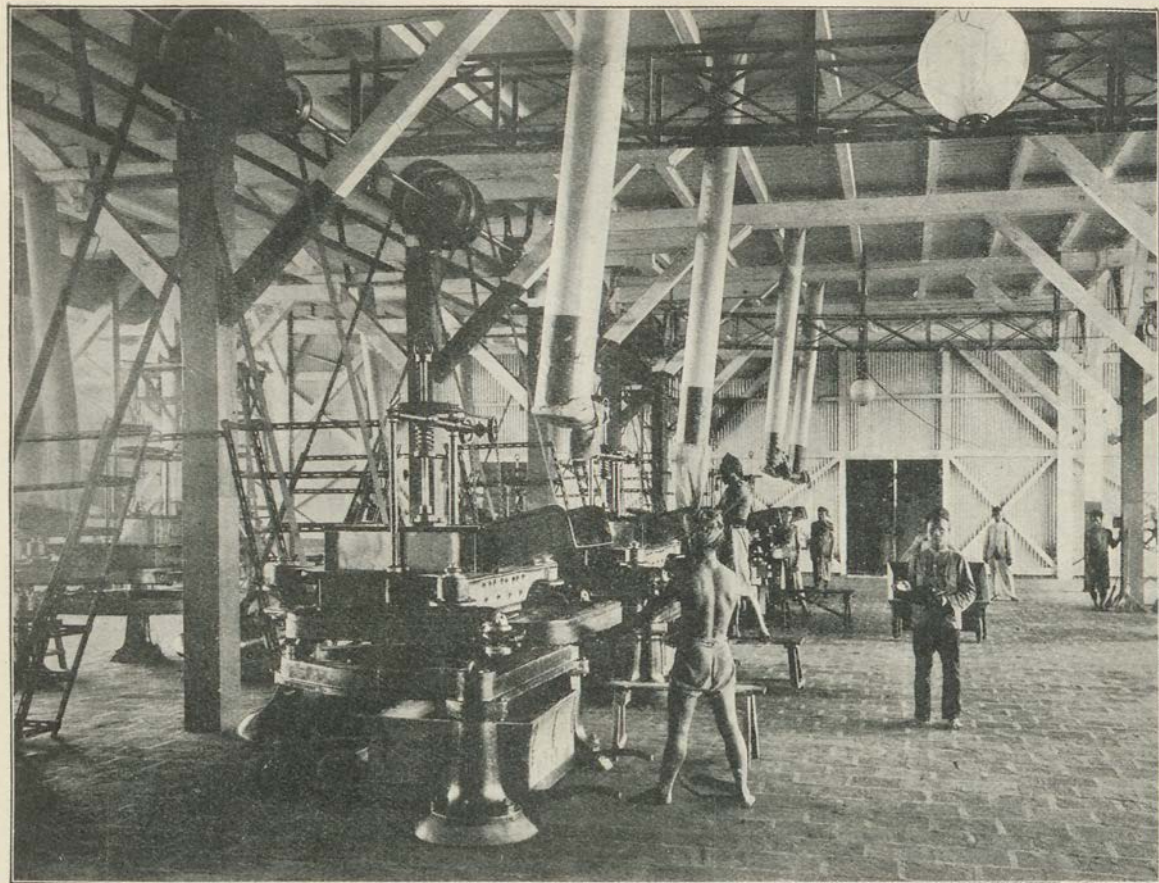


Fig. 26. Rullemaskinerne. Oven over disse ser man de Kanaler, gennem hvilke Teen glider fra Visnekammeret ned i Rullemaskinerne.

og en Plade, hvorpaa Reservoirret staar, og som danner dettes Bund. Disse to Hoveddele kan bevæges i Forhold til hinanden. Midt paa Pladen er der nogle Furer, hvorved der opnaas en vis Ujævnhed i Bevægelserne, som forøger Gnidningen mellem Bladene under Rulningen. I nogle Systemer har man i Reservoirret anbragt en Metalplade af Form som en halv Skrueomgang, der udøver et Tryk paa Bladmassen; dette Tryk bliver yderligere forøget ved nogle skraa Ribber, de saakaldte »retarders«, som er anbragt paa Reservoirrets Inderside.

I disse Maskiner er det kun den omtalte Metalplade, den saakaldte Plov, som bevæger sig, medens baade Reservoirret og Underpladen staar stille. Denne Maskine, som har faaet Navnet Sirocco-Rulleren, knuger Bladet meget stærkt sammen og anvendes derfor mest ved Behandlingen af de grovere Dele af Høsten, medens andre Maskinkonstruktioner, der øver et lettere Tryk paa Bladmassen, bruges overfor Pekkobladet. Den maskinmæssige Behandling har naturligvis ogsaa sine Mangler, sammenlignet med Haandrulningen, og særlig gælder dette Spørgsmaalet om Saften. Denne, som stadigt driver ud af Bladmassen, maa opfanges i en Bakke, der staar under Maskinen; af og til tömmer man den og hælder Saften ned igen over Bladmassen i Reservoirret.

Naar Rulningen er forbi, aabner man den midterste Del af Underpladen, hvorved Bladet falder ned i en Bakke, som staar der nedenunder.

Rulningen varer fra en halv til en hel Time og undertiden længere, hvad der afhænger af Bladets Konsistens, den foregaaende Visneprocess og andre Momenter. Undertiden ruller man i to Tempi: først ruller man det hele i 40 Minutter, derpaa bliver det fine og det grove skilt ved Hjælp af en Simaskine, en saakaldet Klumpebryder, i hvilken ogsaa de under Rulningen dannede Bladklumper bliver opløst, hvad der før skete ved Haandkraft. Samtidig afkøles Bladet; den finere Del rulles ikke mere, men gaar direkte over i Fermenteringsindretningen. Denne Del bestaar hovedsagelig af Pekkoblade, som rulles hurtigere end de grove Blade, der yderligere efter Klumpebrydningen maa rulles i 40 Minutter.

Som allerede nævnt begynder Fermenteringen under Rulningen,

hvad der viser sig ved en Brunfarvning og ved, at Bladet har en frisk og behagelig Duft.

Her maa vi ganske kort se paa Klumpebryderne. Man har forskellige Slags, der i Hovedsagen bestaar af langagtige Cylindre; Væggene er dannede af Metaltraadnet, hvorigennem den fine Del kan passere, medens den grove bliver tilbage. Ved en omdrejende Bevægelse af Cylinderen om dens Længdeakse bliver Klumperne revet itu. Metaltraadnettet er af Kobbertraad; paa alle Maskinerne i Tefabriken undgaar man saa vidt muligt Jern paa Steder, hvor det fugtige Teblad kommer i direkte Berøring med Metallet. Nogle meget primitive Klumpebrydere har et Netværk af Bambusfibre. Andre Instrumenter til samme Formaal bestaar af en langagtig, flad Si, der er delt i to eller flere Stykker, hvoraf de mindre Aabninger stedse befinder sig foran de større. I den første Afdeling kaster man det rullede Blad ned; gennem dennes Masker gaar altsaa kun de fineste Dele; gennem den næste det grovere, og gennem den sidste det groveste. Hele Siinstrumentet kan sættes i frem- og tilbagegaaende, rystende Bevægelser.

5. Fermenteringen.

Efter Rulningen bliver Bladet underkastet en Fermentering, hvorved der i Bladmassen foregaar en vis Indvirkning af de forskellige Stoffer paa hverandre; det vigtigste af disse Stoffer er sandsynligvis Fermentet. Hvad der egentlig sker ved Fermenteringen, hviler foreløbig i det skjulte. Luftens Ilt er imidlertid nødvendig, saaledes som man erfarer det ved den daarlige Te, der faas, naar man fermenterer i beklumrede Rum, hvor den friske Luft ikke i tilstrækkelig Grad kan virke paa Tebladet; af den Grund udspreder man ved denne Proces ogsaa Bladet i Lag paa 4—6 cm. Tykkelse.

Fermenteringsrummet maa være godt køligt og fugtigt, og alt maa holdes pinligt rent. Før fermenterede man almindeligvis i flade Bakker af flettet Træværk med en Bambuskant omkring; adskillige Steder er dette endnu Tilfældet. Mangelen ved disse Bakker er, at de let gaar itu og er vanskelige at holde rene. Desuden stiller man flere af disse Bakker ovenpaa hinanden, hvad der heller ikke er heldigt, da Bladene i de midterste let bliver for

varme; den nævnte Placering sker naturligvis altid af Pladshensyn. For saa vidt muligt at imødegaa Urtørring breder man da fugtige Stykker Tøj over Bakkerne. I vore Dage fermenterer man mest i særlige Lokaler med Gulve af glaserede Fliser, som er lette at holde rene ved Hjælp af en Vandstraale.

Paa højere liggende Fabriker kan man fermentere i selve Fabrikslokalerne, fordi Temperaturen dér gerne er tilstrækkelig lav. Bladets Temperatur maa nemlig ikke komme over 30° C., og paa lavere liggende Fabriker hindrer man dette ved at lade koldt Vand strømme ned langs Fermenteringslokalets Vægge. Endvidere holder man gerne et saadant Lokale temmelig mørkt. Ved begge Foranstaltninger opnaar man en smukt regelmæssig Fermentering.

Jo højere Temperaturen gaar op til en Grænse af 45° C., des hurtigere forløber Fermenteringen; ved denne Temperatur faar man imidlertid en Te uden Aroma, hvilket ogsaa er Tilfældet ved en for lang Fermentering. Naar Drikken da bliver meget svag, skyldes det Tab af uopløseligt Stof, fordi for meget af dette er blevet gjort uopløseligt ved Oxydering og andre Processer. Hvor lang Tid Fermenteringen maa vare, afhænger af forskellige Omstændigheder, og den forløber langtfra ens paa de forskellige Plantager; undertiden er under Rulningen de finere Dele færdigt fermenterede, i andre Tilfælde er tyve Minutter tilstrækkeligt til de finere Dele, i andre 40 Minutter, medens de grovere Dele altid maa fermentere længere. Fermenteringstiden synes i høj Grad at være afhængig af den Maade, hvorpaa de foregaaende Tilberedningsfaser er forløbne.

Endemaalet med Fermenteringen er den bekendte Kobberfarve og Teens Duft. Undertiden kontrollerer man Fermenteringens Forløb ved Hjælp af Termometre, der stikkes ned i Bladmassen. Temperaturen stiger gerne jævnt til en bestemt Højde; derpaa daler den igen, og man siger da, at Processen er forbi. Ud over en Række daglige Erfaringer har man ingen Holdepunkter med Hensyn til Fermenteringens Natur; man har vel nogle Teorier og Hypoteser, som vi siden skal komme nærmere ind paa, men intet heraf er absolut sikkert. Man har fundet, at der foruden Fermentet ogsaa er en Gærsvamp og nogle Bakterier virksomme i det fermenterende Blad; Bakteriernes Virksomhed er til Skade for Teens Duft og Kvalitet, og om Gærsvampens Rolle véd vi saa godt som intet.

6. Törringen.

Naar Fermenteringsprocessen er forbi, bliver Tebladet bragt over til Törringen. Tidligere foregik denne Proces udelukkende over aabne Fyrsteder, hvorover man lagde den fugtige Bladmasse paa Traadnet med fine Masker. Hvad den grønne Te angaar, da sker det endnu paa denne Maade. Nu og da vender man rundt i Teen, hvilket dog ikke maa ske over Ilden, da der saa let kan falde Stykker ned, som vilde brænde og meddele Teen en ubehagelig Lugt. Denne Metode krævede meget Arbejde og Brændsel og er nu helt forladt og fortrængt af de moderne Fabrikers maskinmæssige Törring.

De Törremaskiner, de saakaldte Siroccos, som nu til Dags bruges i Fabrikkerne, er byggede efter et ganske simpelt System. Först og fremmest har man en Ovn, som bliver fyret op med Træ. Ovnen opvarmer Luft, som strömmen gennem et System af Rör og gaar derfra hen over Bladmassen. Denne sidste bliver spredt ud paa nogle Metalnet, som ligger over hverandre og kan tages ud af Maskinen hver for sig; de befinder sig allesammen inde i Maskinens Törreskab. Man skelner mellem to Slags Siroccos, nemlig Updraft og Downdraft-Sirocco; Forskellen ligger i den Retning, Luften suges igennem Maskinen. Ved den förste Type er Törreskabet anbragt over Ovnen, saa den varme Luft bliver blæst ind gennem Skabet af Ovnen selv; ved den anden staar derimod Törreskabet ved Siden af Ovnen, og Luften bliver suget igennem Skabet ved Hjælp af Ventilatorer. Ved förstnævnte bevæger Luften sig nedefra og opefter, og ved den anden omvendt. Undertiden har man indrettet denne sidste Törreovn saaledes, at man i Forbindelse med samme Ovn har to Törreskabe saaledes, at der staar et paa hver Side af Ovnen. Ved den Omstændighed, at man kan tage de forskellige Traadnet ud af Törreskabet hvert for sig, kan man øve Kontrol med hele Processens Forløb; men hertil kræves der ikke saa lidt Personale.

Ganske kort vil vi nu se, hvorledes der bliver arbejdet med Downdraft-Sirocco: Traadnet med det fugtige Blad bliver anbragt forneden, hvor det kommer i Beröring med den varme Luft. Al Fermentering holder da straks op; dette Net lader man kun være

saa længe paa Törreskabets nederste Fag, til man har faaet det næste Net fyldt; saa lader man det første gaa op i andet Fag ved Hjælp af en Løftestang, hvormed man stadig kan skifte Nettene fra Fag til Fag i Törreskabet, og man sætter saa det andet Net ind i Skabet. Saasnart det første Net er kommen til Toppen af Skabet, tager man det ud og rører godt rundt i Bladmassen, for at den skal törre regelmæssigt. Hvis den endnu ikke er tilstrækkelig tör, gaar Nettet atter ind i Törreskabets første Fag. Up-draft-Siroccoen arbejder paa lignende Maade, men blot i den omvendte Retning.

En anden Sort Törremaskiner er de saakaldte Paragons, ved hvilke alt gaar automatisk. Nettene er her lige saa lange, som Törreskabet er bredt; men de er smalle, og deres Yderkanter er hæftet til Kæder. Ogsaa her bliver Bladet spredt ud paa Nettene; Kæderne er i stadig Bevægelse og fører disse med. Naar et Net er kommen til Törreskabets øverste eller nederste Ende, slaar det om og hælder Bladet over paa det foregaaende Net, der glider i den modsatte Retning, og saaledes videre, indtil Bladet sluttelig falder ud af en Aabning nederst i Maskinen. I Paragonen gaar Luftstrømmen modsat Bladenes Rotation og bliver suget ud af Törreskabet ved Hjælp af en Ventilator. Temperaturen i alle de nævnte Törreskabe holdes mellem 95—100° C.

Nogle Fabriker törrer i to Tempi; først bliver Bladet opvarmet en kort Tid, hvorved Fermenteringen standser, og Bladet bliver delvis törret; derpaa følger den anden Törning ved en noget lavere Temperatur (ca. 90° C.), indtil Teen har mistet en tilstrækkelig stor Mængde Vand. Hvis man törrer i eet Tempo, hvad der er det almindeligste, varer Processen fra 30—40 Minutter, og da lader man ikke gerne Maskinen løbe ret hurtigt.

Ved Törningen maa der selvfølgelig fyres saa regelmæssigt som muligt, for at Temperaturen ikke skal svinge; Træk i Törreskabet maa ligeledes undgaas. Teen er tilstrækkelig tör, naar den knækker med en klar Lyd og ikke blot lader sig böje. Om der under Törningen forekommer Fænomener udover Vandtabet og Fermenteringens Ophør, véd man foreløbig ikke. Baade ved for lang og for kort Törning kan man opleve, at Te-Aftrækket bliver svagt, hvad der atter skriver sig fra, at de uopløselige Stoffers Mængde



Fig. 27. Sorteringskammeret. I Baggrunden ses Sorteringsmaskinerne.

tiltager, saaledes som vi saa det ved den for lange Fermentering. Hvad det egentlig beror paa, ligger helt i det skjulte. Den törrede Te synes ogsaa at være underkastet nogle Forandringer, som man uden nærmere Redegørelse har samlet i den Betegnelse, at den gennemgaar en Efter-Fermentering.

7. Sorteringen af de forskellige Kvaliteter Te og Pakningen.

Efter at Teen er bleven törret, bliver den bragt over i Sorteringskammeret ved Hjælp af Trækasser, der indvendig er beklædt med Zink. Sorteringslokalet maa være rummeligt, lyst og luftigt, og uden Overdrivelse kan man sige, at det er det mest maleriske af alle Fabrikens Lokaler (Fig. 27). Herinde sidder nemlig eller staar der en stor Mængde Kvinder med brogede Klæder om Haaret for at skærme dette mod Støv; deres Arbejde er at sortere Teen. Delvis sker dette paa maskinmæssig Vis ved Hjælp af en Slags Klumpetryder. Paa mange Plantager i britisk Indien foregaar der overhovedet ingen anden Sortering end denne, og man har derfor ingen Sorteringskvinder der; paa flere af Sydøstsumatras Fabriker er dette ligeledes Tilfældet.

Endnu før Sorteringen finder Sted, kommer Teen ind i en Maskine, der er bygget efter Kaffemøllens Princip: To Tandhjul drejer rundt, og naar Tænderne griber ind i hinanden, skærer eller knækker de de for store Teblade itu. Dernæst følger den maskinmæssige Sortering ved Hjælp af runde, cylinderformede eller flade Sier med Aabninger i oftest fem forskellige Størrelser. Dette giver en grov Sortering, som ogsaa langt fra er tilstrækkelig. Som den første og fineste Sort af dem, man har faaet ud af Maskinerne, staar »Støvteen«, dernæst kommer den mindre fine »broken Pekko«, saa »Pekko« og endelig den grove »Pekko souchong«.

Det, som er endnu grovere, kommer frem ved Enden af Maskinen og bliver ofte endnu engang bragt gennem Skæremaskinen. Hver Sort kommer i sin særlige Kasse og bliver derpaa sorteret af Kvinderne ved Haandkraft meget omhyggeligt og derved ogsaa befriet for alle fremmede Bestanddele, saasom Bambussplinter, røde Stilkdele o. s. v. Denne Rensning sker baade hurtigt og sikkert.

Hvis man i Fabriken ruller to Gange, og Bladet altsaa allerede er skilt i fint og groft, giver det førstnævnte af disse Støvte, broken Pekko og Pekko. Af den grovere Del faar man ganske vist ogsaa en Pekko, men af ringere Kvalitet. Den bedste Te faar man af det ganske unge Blad, som endnu ikke er helt udfoldet; under Fermen-



Fig. 28. Pakkerum med Presse og to Pakkemaskiner.

teringen faar dette en brun Farve, men den synes at være gyldentgul paa Grund af de Haar, der sidder paa Bladet. Disse Blade udgør de saakaldte »golden tips« (holl. geelpunt), og deres Tilstedeværelse er et Bevis paa Teens fine Kvalitet. Under Fabrikationen staar mange af de fine Haar paa det unge Blad i Fare for at brække af, og man maa arbejde forsigtigt for at beholde dem.

Plantager, der arbejder paa Kvalitet, producerer flere Sorter end andre, bl. a. gør de sig megen Umage for at udsortere »golden tips« og stræber efter at faa en smuk, sort Te med mange guldgule

(4)



Punkter i. Nedenfor er angivet nogle Navne paa de Tesorter, som bliver bragt i Handelen af Plantager, der arbejder paa Kvalitet:

dust, pekko, fannings; megen Støvte, Værdi kun ringe man undgaar saa vidt muligt at faa denne Te; den bliver mest brugt til Fremstilling af Tebriketter; Aromaen er ganske ringe.

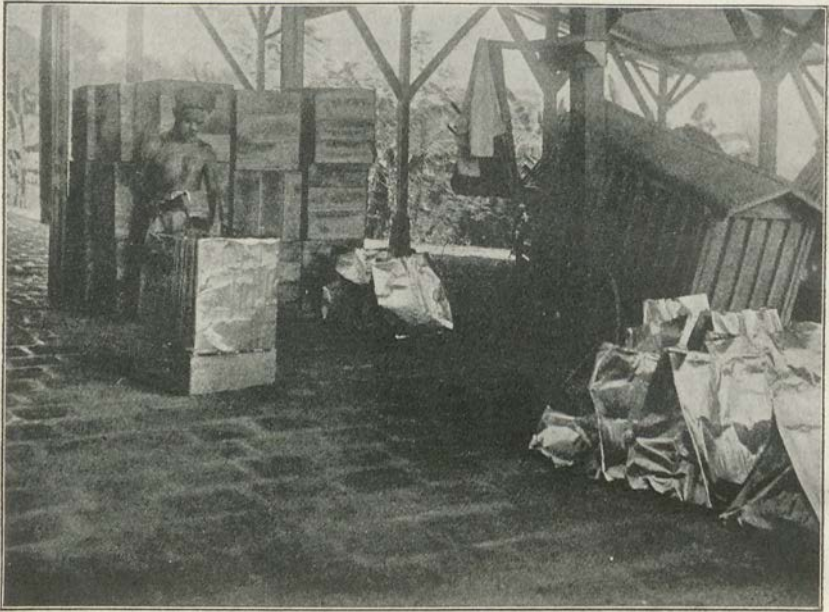


Fig. 29. Tekassernes Blyplader loddessammen.

gebroken lbee bestaar af smaa, flade Stykker gammelt Blad.

gebroken pekko, gebroken oranje pekko.

pekko, oranje pekko.

pekko souchong.

souchong.

Andre Plantager arbejder ikke paa Kvalitet og møder med et ringere Antal forskellige Sorter, som Regel kun fire, nemlig: Støvte, broken pekko, pekko og pekko souchong. I hvilken Retning man vil arbejde, afhænger udelukkende af Markedsfordringerne paa det Sted, hvortil Teen skal sendes.

Af det ovenstaaende følger, at Teens Kvalitet ikke alene afhænger af de forskellige Sorter eller Varieteter af Teplanten, eller af den Egn, hvor Dyrkningen foregaar, saaledes som det f. Eks. er Tilfældet med Kaffen. De forskellige Mærker faas ved Sortering saavel af Kina- som af Assamte, paa Ceylon, i Darjeeling under



Fig. 30. Kasserne sømmes til.

Himalaya og paa Java. Ganske vist findes der Forskelle i Smag og Aroma; men de ydre Kendetegn er næsten overalt de samme.

Hele Tilberedningen af Teen har altsaa taget tre Dage, en til Plukningen og Visneprocessen, en til Rulning, Fermentering og Tørring og en til Sorteringen. Paa det Tidspunkt skulde man altsaa kunne aflevere Teen til Konsumenterne; men kun de færreste vilde synes om at drikke en Te, som endnu er saa ny, og efter nogen Tids Forløb er den ogsaa steget betydeligt i Kvalitet. Man opbevarer den i store Trækasser, beklædt med galvaniseret Jern

eller Zink eller helt af Zink, og naturligvis har hver Sort sin særlige Kasse. Ud af disse Kasser tager man da den Te, som skal pakkes og forsendes; nederst i Kassen lukker man en Lem op, og Teen kommer da ud her og falder straks ned i Forsendelseskassen. Den sidstnævnte er af Træ, indvendig beklædt med Tebly, d. v. s. Bly, som er valset ud i tynde Blade og gaar i Handelen paa denne Maade.

Disse Blade bliver loddet sammen, til man har de fem Sider af Kassen; dernæst bliver denne sat ned i en Trækasse og bliver fyldt med Te. Det er nødvendigt, at Teen bliver pakket fast sammen, ellers opstaar der siden tomme Rum i Kassen. For at faa pakket ordentligt, bruger man Pakningsmaskiner (Fig. 28), Kasserne bliver rystet godt frem og tilbage, hvorved Teen synker sammen og stadig kommer til at ligge fastere. Undertiden bruger man en Presse, som gör sit Arbejde godt, naar man blot ikke udøver for stærkt et Tryk med den.

Naar Kassen er fyldt, bliver der omhyggeligt lagt et Stykke Tebly hen over den og fastloddet (Fig. 29), hvorefter Kassen bliver sømmet til (Fig. 30). En Kasse med Te indeholder omtrent 40 kg; de almindeligste Kassemaal er 51,25 cm. paa hver Led, saa der gaar 120 Kasser i en Jernbanewaggon, eller $59 \times 53 \times 55$ cm., saaledes at der gaar 108 Kasser i en Waggon. Den sidste Kassestørrelse er imidlertid mindre haandterlig og staar lettere i Fare for at gaa itu paa Rejsen til Europa. Paa Kassen sætter man endvidere Plantagens Navn og Tesortens Navn og Aargang. Saa bliver Kasserne læsset paa Kærrer eller i vore Dage oftere paa Fragtautomobiler og gaar ned til den nærmeste Station (Fig. 31).

Da Teen meget let tiltrækker Fugtighed og i saa Fald skimler, ligesom den hurtigt bliver gennemtrukket med ildelugtende Stoffer fra den omgivende Luft, maa Pakningen foretages med den største Omhu, Teblyet maa overalt loddet forsvarligt sammen, og Kasserne maa forfærdiges af stærkt og godt tørret Træ. Mange Plantager, som ikke mere kan finde tilstrækkeligt med Træ i Nærheden, bruger Kasser, som enten er lavede andet Steds i Indien eller endog i Europa. Sidevæggene bestaar af mange ganske tynde Lag Træ, som er presset fast sammen. Indersiden af hvert Sidestykke er beklædt med Blik, der er böjet om Stykkets Rande. Hvert Stykke er nøjagtigt afpasset, saa det straks kan sættes sammen

med andre til en Kasse. I nogle Lande har man besværet sig over, at Teen pakkes i Bly, skönt det er godtgjort, at dette er absolut uskadeligt; til saadanne Konsumenter forsyner man för Pakningen Kasserne indvendigt med tyndt Papir.

8. Grön Te og enkelte andre Sorter.



Fig. 31. Tekasserne køres til Stationen.

Udenfor Kina og Japan bliver de grønne Tesorter hovedsagelig fremstillet af »Flowery Pekko«. Den grønne Te bliver tilberedt uden Fermentering til Forskel fra al sort Te. Med denne Tilberedning for Öje plukker man kun Pekko, altsaa de yngste Blade; man lader dem visne ganske let i Solen, saa de er begyndt at blive slappe og ruller dem saa forsigtigt med Haanden paa en Bambusbakke. Man maa under denne Proces ikke knuse Bladet; thi det maa ikke begynde at fermentere; helt er dette naturligvis ikke til

at undgaa, et og andet Blad bliver knust, fermenterer og giver sort Te. Haarene paa den grønne Tes Blade vedbliver at holde sig hvide, og vi faar derfor ikke som hos den sorte Te »geelpunt«, men »witpunt«. Törningen sker paa Java over aabne Ildsteder eller i Törreovne. I Kina og Japan tilbereder man særdeles megen grøn Te, der dog i tör Tilstand er næsten sort at se til; først naar



Fig. 32. Den grønne Te rulles med Haanden.

man hælder Vand paa, ser man, at den er grøn og ikke har den sorte Tes smukke Kobberfarve. Grøn Te gaar hovedsagelig til Amerika.

En anden Tesort, som imidlertid slet ikke bliver fabrikeret paa Java, men kommer fra Tonkin, og som vi blot nævner her paa Grund af dens ejendommelige Herkomst, fremstiller man ved hurtigt at törre Tebuskens Blomsterknopper. Nogle anbefaler denne Te, fordi den skal indeholde mindre Coffein og Garvesyre

end den sædvanlige, noget, som for øvrigt endnu slet ikke er bevist. Men man maa her erindre, at det netop er den stimulerende Egenskab, man forlanger af Teen, og i Stedet for at drikke Kaffe og Te uden Coffein, maa man vel da hellere holde sig til Sodavand og Kamillete.

Den ejendommelige Duft ved den kinesiske Te kommer frem ved, at man blander den op med forskellige tørrede aromatiske Blomster. Da Teen som før nævnt let optager fremmede Dufte i sig, bliver den saa gennemtrukket deraf, at dens egen Aroma ganske bliver maskeret.

KAPITEL VI

DEN INDFØDTE MANDS TEKULTUR

Skönt den hollandsk-indiske Regering, som vi har hørt, kun havde ringe Held med sig, hvor det gjaldt at befordre Tekulturen paa Java, kan det dog ikke nægtes, at det var paa dens Initiativ, man anlagde de Plantager, som nu er i fuldt Flor, særlig paa den store Vulkanrække, der strækker sig paa langs gennem Øen fra Vest til Øst.

Den indfødte Befolkning har ganske afgjort nydt store Fordele af denne Fremgang, dels derved, at der er skaffet den Arbejde i Plantagerne og Fabrikerne, dels ved, at de europæiske eller kinesiske Firmaer opkøber Te fra den indfødte Mands Tehaver. Imod Slutningen af 70'erne begyndte forskellige europæiske Plantageejere at uddele Frø og unge Planter til de Indfødte, først ganske uden nogen Betingelser, men senere mod, at de til Gengæld solgte det helt uforarbejdede Blad til de paagældende Europæere.

Lidt efter lidt tog Befolkningen selv fat paa at prøve denne Kultur, da Folk begyndte at se, hvad andre af deres Stamme-frænder fik ud af den. Paa den Maade er der opstaaet hele Landsbyplantager, der Aar for Aar er vokset sig større, bl. a. fordi Regeringen er begyndt at støtte dem. I 1910 var 7714 H. A. beplantede med Tebuske, som tilhørte den brune Mand, i 1923 var Arealet vokset til 19,000 H. A. Sammenlignet med de Teplantager, som er under europæisk Ledelse, er dette Tal forbavsende stort; tilsammen i hollandsk Indien dækker Europæernes Teplantager (Aaret 1923) et Areal af 92,991 H. A., hvoraf de 81,007 H. A. ligger paa Java.

Faa Indfødte har Stykker paa under 0,7 H. A., de fleste har meget mere; nogle har op til 7 H. A., og enkelte ejer 20 H. A. og derover. Selv om man naturligvis maa glæde sig over den vældige



Fig. 33. Smuk Teplantage i indfødt Mands Eje.

Vækst i den indfødte Mands Tekultur, bör man dog heller ikke lukke Öjnene for de Mangler, der klæber sig ved den. Först er der det, at man ikke her agter nok paa Frøets Herkomst, saa at alle mulige Typer kan ses i den samme Have, og hvis den Indfødte ikke faar Frø fra Regeringen eller fra en europæisk Plantage, da køber han for en billig Penge hos en tilfældig Landsmand, der i sin Have har nogle Frøtræer af en ofte meget tvivlsom Proveniens. Det skal vel hjælpe noget, at Regeringen paa dette Punkt begynder at holde Kontrol med de Indfødtes Haver, og en Forbedring er allerede at spore, idet der hist og her findes helt forsvarligt anlagte og underholdte Haver (Fig. 33).

Desuden er det en almindelig Skik, at den Indfødte, særlig den mindre velhavende, mellem sine Tebuske planter andre og hurtigere producerende Ting, saasom Kartofler, Tobak og Kassave. I Udkanten sætter han da ofte Bananer, og det sker, at man ogsaa ser nogle Rækker af disse tværs gennem Haven. Dette gör han selvfølgelig for at kunne eksistere, saa længe Teen ikke giver Udbytte; men det er til Skade for denne sidste Kultur. Efter det andet eller tredje Aar bliver den nævnte Mellemlantning formindsket eller helt fjernet.

Dog tager man Sagen, som den er, saa ses det klart, at Tekulturen har forøget den indfødte Mands Indkomst; men han kan ikke undvære Ledelse og forstandig Vejledning. I Almindelighed sælger den Indfødte Bladet til nærliggende Plantager; hvorvidt det kan medføre en Nedgang i den europæiske Tekulturs Kvalitet, er ikke let at afgøre. Desuden eksisterer der ogsaa Fabriker, som udelukkende opkøber og forarbejder Blad fra Befolkingskulturene. Sluttelig fabrikere den Indfødte selv grøn Te, som han ruller med Haanden og törrer den paa en Ovn.

KAPITEL VII

TEENS KEMISKE BESTANDDELE OG DENS KVALITET

Det Teblad, som bliver plukket til Fabrikation, indeholder 75—80 % Vand og 20—25 % faste Stoffer, som forefindes i Bladet dels i opløst, dels i uopløst Form. De faste Stoffer er her af størst Interesse; i det følgende tager vi derfor kun Hensyn til dem, og hvor der uden nærmere Angivelse tales om Blad, menes der det absolut tørre Blad. Dette indeholder baade organiske og uorganiske Bestanddele. De første er følgende:

Te-Garvestoffet. Dette Stof spiller en yderst vigtig Rolle ved Tefabrikationen, idet det for største Delen bliver spaltet, og dets Spaltningsprodukter overfører deres Smag til Te-Aftrækket. Inde i det friske Blad forekommer Te-Garvestoffet (Tannin) som opløst i Cellesaften; Opløsningen er vandklar, og i tør, ren Tilstand er Tanninet hvidt, men bliver ved Oxydering meget let brunt. Særlig i alkalisk Opløsning er Te-Tanninet meget let at oxydere og bliver da mørkebrunt, næsten sort.

Te-Fermentet. Ligesom saa mange andre Planteorganer indeholder Tebladet ogsaa et Ferment, som man kan udtrække og bringe i Pulverform, som Tilfældet ogsaa er med de andre. Det helt friske Blad bliver fint hakket eller malet, og umiddelbart derefter bliver Massen udpresset for Saft. Denne er til at begynde med grumset og farvet af Bladgrönt, men bliver ved stærkere Udpresning ganske klar og er nu blot svagt gulligt farvet. Den klart filtrerede Saft bliver nu blandet med 4—5 Gange saa stor en Mængde Alkohol og giver da et graahvidt Bundfald af det urene Ferment, som ved Dekantering og Filtrering kan skilles fra Vædsken. For at faa Fermentet helt hvidt, kan man endnu et Par Gange opløse det i en Smule Vand og atter slaa det ned med Alkohol. Dog er det ikke altid rent; men for øvrigt er det ikke muligt at

konstatere, om et Ferment i det hele taget er absolut rent, saa længe det ikke foreligger i krystallinsk Form, og til Dato er det ikke lykkedes at naa saa vidt med noget Planteferment.

Det »raa Ferment«, som vi har faaet frem paa ovennævnte Maade, indeholder altid meget Mangan og Magnium samt Kalk og lidt Kvælstof tillige med organiske Bestanddele. En karakteristisk Egenskab ved dette Ferment er dets Evne til at oxydere Te-Tanninet. Hvis man til en fortyndet Garvestofopløsning føjer noget af det frisk tilberedte Ferment, bliver Opløsningen efter nogen Tids Henstaaen bruntfarvet. Lidt efter lidt bliver den uklar og udviser derpaa et brunt Bundfald. Tanninet er oxyderet af Fermentet, og af den Grund kalder man sidstnævnte for en Oxydase.

Da Fermentet ved en gentagen Opløsning taber sin Kraft, kan man bedre, hvis man vil studere dets Virkning nærmere, undlade at trække det ud af Bladet og simpelt hen lade Bladet tørre ved lav Temperatur, f. Eks. i en Beholder med ulæsket Kalk. Hvis man i en saadan udspreder en ikke for stor Bladmængde, er denne tør i Løbet af en Dags Tid, og Fermentet har ingen Skade taget. Endvidere vedbliver Bladet at være fuldstændig grønt.

Af Hensyn til den videre Undersøgelse bliver det nu pulveriseret og opbevaret i et tæt lukket Rum, dog ikke for længe; thi ogsaa ved denne Metode taber Pulveret lidt efter lidt sin Kraft, og med en indgaaende Undersøgelse for Öje bör man stadig forsyne sig med frisk Bladpulver.

Teolien. Teens Duft, som er en af dens kapitale Egenskaber, fremkommer under Fermenteringen. Af hvilke Bestanddele Teolien, der er en æterisk Olie, dannes, er ganske ubekendt; vi véd kun, at den ikke bliver dannet ved Fermentets Indvirkning paa Tanninet. Imidlertid er det højst sandsynligt, at Teolien fremkommer ved en Fermentvirkning; men dens Dannelse gaar ikke helt parallelt med Tanninets Oxydering; den sidstnævnte Proces varer nemlig betydelig længere end den første, idet Duften allerede forlængst ligger færdig, naar Fermenteringen endnu er i fuld Gang.

Teolien bestaar bl. a. af en højere Alkohol med Kogepunkt paa ca. 153° C. Af stor Interesse for den praktiske Behandling af Teen er maaske den Egenskab, at den nævnte Alkohol ved Overdestil-



Fig. 34. Tefremstilling i den Indfødtes Landsby.

lering ved lavt Tryk med Vand, altsaa i et luftfortyndet Rum, i langt ringere Grad gaar over i Følge med Vandet, end Tilfældet er ved Destillation under normalt Tryk. Det kan derfor forventes, at hvis man törrer den fermenterede Te i Vacuum (luftfortyndet Rum), vil man faa et mindre Tab af Duft, end man gör det ved den nu anvendte Metode.

Coffein. Dette er det Stof, som repræsenterer Teens oplivende Egenskab; det forefindes allerede i det plukkede Blad og spiller ingen Rolle under Fermenteringen. Jo yngre Bladet er, des mere Coffein indeholder det ogsaa; endvidere findes der mere af dette Stof i Assam- end i Kinate. Man har undertiden ment, at Teens bitre Smag maatte tilskrives Coffein; men det er ikke rigtigt; thi dette Stof har saa godt som ingen Smag, og ydermere er dets Tilstedeværelse i Teen begrænset til en ganske ringe Mængde.

! Assamteens Pekkosorter vil man finde indtil $4\frac{1}{2}\%$, og i de grovere Sorter (Pekko souchong etc.) findes der ikke mere end $3-3\frac{1}{2}\%$ Coffein. Den kinesiske Te har ikke mere end $2-3\%$ Coffein. Den bitre Smag, som Teen undertiden kan have, skriver sig altsaa ikke fra Coffein, men fra Garvestoffets Spaltningsprodukter.

Endvidere forekommer der i Teen en stor Mængde Stoffer, som kun spiller en ubetydelig Rolle saavel ved Tilberedningen som ved Nydelsen af Teen. Først af disse nævner vi de *æggehvideagtige Stoffer*, der med Graadighed optager Garvesyre i sig; jo yngre Bladet er, des flere æggehvideagtige Stoffer findes der i det.

Cellulosen er et Stof, som er kemisk uvirksomt; følgelig spiller det heller ingen Rolle under Fermenteringen.

Endvidere finder vi i Tebladet en hel Del organiske Syrer, saa- som *Oxalsyre*, *Citronsyre*, *Pectinsyre* o. a.; disse er mest bundne til Kali og Kalk som Salte; af andre Plantealkaloider findes der udover Coffein et nogle sjældnere som *Theophilin*, *Theobromin*, der er kendt fra Kakaoen, *Adenin* o. a.

Uorganiske Bestanddele. Hvis man forsigtigt brænder Tebladet eller den færdige Te, faar man til Rest en hvid, gul eller gulgraa Aske, hvis Vægt beløber sig til ca. $5-6\%$ af Bladets Tørstof. Asken bestaar igen af følgende Bestanddele:

Kali.....	40	—50	%	Kobberoxyd ...	kun	Spor
Natron.....	0,3	— 2	—	Fosforsyre.....	12	—20 %
Kalk.....	8	—10	—	Svovlsyre.....	5	— 7 —
Magnesia.....	7	—10	—	Klor.....	0,5	— 1,5 —
Aluminiumoxyd	0,2	— 2	—	Kiselsyre.....	0,5	— 4 —
Manganoxyd...	0,05	— 3	—	Kulsyre.....	5	—10 —
Jernoxyd	0,05	— 0,5	—			

Vi ser altsaa, at Asken med næsten sin halve Vægt bestaar af Kali, og at den desuden er rig paa Fosforsyre, Kalk og Magnesia. Mærkværdigvis findes der en stor Forskel i Sammensætningen af de forskellige Tesorter. Den ene indeholder f. Eks. kun 0,05 % Manganoxyd, og andre ikke mindre end 60 Gange saa meget, nemlig 3 %. Ved de øvrige Bestanddele er Forskellene ganske vist ikke slet saa store, men dog ofte ikke ubetydelige.

Den store Forskel i Teaskens Sammensætning finder for langt den største Del sin Aarsag i det plukkede Blads Alder, for en anden Del i Jordbundens Beskaffenhed, i Teens botaniske Varietet, i Plukningens Maade etc. Jo ældre et Blad er, des større bliver dets Indhold af uopløselige Askebestanddele som Kali og Fosforsyre. Jordbunden har særlig Indflydelse paa nogle af Bestanddelene; dette mærker man bedst paa manganrige og manganfattige Jorder; thi paa disse bliver Teen ogsaa henholdsvis manganrig og manganfattig.

Noget lignende ser man ogsaa ganske tydeligt ved et Par andre Bestanddele, nemlig Natrium og Aluminium, der tilsyneladende kan erstatte et andet Metal. Saaledes producerer kalkrige Jorder en kalkrig Te, og paa samme Maade forholder det sig med Magnesia. Følgen heraf er, at der paa nogle Jorder vokser en Te med et ringe Magnesia- og et stort Kalkindhold, og paa andre er lige det omvendte Tilfældet.

For at kunne afgøre, paa hvilken Maade alle disse uorganiske Stoffer forekommer i Bladet, maatte man kende alle Stofferne, som bygger Bladet op; men det er vi meget langt fra at kunne paastaa. Vi véd det nemlig kun om nogle enkelte Stoffer, som vi har isoleret ud af Bladet. Kalk forekommer f. Eks. ofte som uopløselig Calciumoxalat, der ligger i Bladene som store Krystaller.

Magnesia forekommer i en fra Kalk meget afvigende Form, selv om det ogsaa delvis kan erstatte Kalken; saaledes indeholder Teens Ferment f. Eks. altid mere Magnesia end Kalk. Kali og Fosforsyre forekommer ofte bundet til hinanden som Kaliumfosfat, men ogsaa som Bestanddele af Æggehvdestofferne, hvori der ogsaa forekommer Svovl.

Da Teen er et Nydelsesmiddel, afhænger dens Værdi helt og holdent af dens Kvalitet. Næsten al Te bliver paa Verdensmarkedet solgt, købt og fremfor alt bedømt af Folk, som har gjort Teen til et rent Studium og har erhvervet sig en stor Erfaring paa Teprøvningens Omraade. Saaledes har man i London de saakaldte *professional teatasters*, som staar i de store te-importerende Firmaers Tjeneste.

Vi har under hele den foregaaende Udredning stadig haft Øje for, hvilke Faktorer der kunde indvirke gavnligt eller skadeligt paa Varens Kvalitet; nu kommer vi til selve Metoden at afgøre Teens Kvalitet paa, eller med andre Ord: Teprøvningens Kunst. Denne udøves ikke blot paa Salgsstedet i Europa eller Amerika; men selvfølgelig holder man sig ogsaa i Plantagen stadig underrettet om, hvorledes dennes Produkt til enhver Tid staar i Handel og Vandel; dette gaar til paa følgende Maade:

Af hver af de Sorter, som man vil prøve, bliver der taget en Gennemsnitsprøve, der bliver gemt i en godt lukket Flaske. Af hver Prøve afvejer man saa meget som en »sixpence«. Hver af disse Smaaprøver kommer i sin lille Kande af hvidt Ler, som dernæst bliver fyldt med kogende Vand og lukket med et Laag. Det Vand, som bruges hertil, maa hverken indeholde Jern eller andre opløste Bestanddele og maa fremfor alt ikke være haardt. Desuden maa det være frisk og maa ikke tidligere have kogt. Naar Teen har trukket i fem Minutter, bliver Aftrækket hældt fra Kanden over i en Kop af hvid Fajance, og man maa sørge for, at der ikke kommer Teblade med over i Koppen, da disse vil forstyrre den paafølgende Undersøgelse. Man lader Aftrækket dryppe godt af, saa der ikke er mere Vædske i Kanden med Bladene; baade disse og Aftrækket bliver nu undersøgt.

Man begynder med Bladet. Teens Duft er her det bedste Kendemærke, særlig naar man ikke løfter Laaget af mere end højst nød-

vendigt. Derpaa vælter man det aftrukne Blad ud paa et Bord eller bedre paa en Plade af mat Glas eller hvid Fajance. Paa Bladets Farve kan man straks se, om Fermenteringen og Rulningen har været god. Hvis Bladet nemlig f. Eks. har været for længe fermenteret, har det nu en mørk Farve i Stedet for en lysebrun Kobberfarve, som er den, man helst ønsker. Hvis Bladet ikke er tilstrækkeligt rullet, kan man opdage det paa de grønne Pletter, som under Rulningen ikke er bleven knust og derfor heller ikke er fermenterede. Paa den Maade er der et Utal af Uregelmæssigheder i det aftrukne Blads Farve og Duft, som lader sig forklare ud fra den ene eller den anden Fejl i Fabrikationen.

Dernæst bliver Ekstrakten undersøgt, først med Hensyn til Farve og saa til Duft og Smag. Hvis den hurtigt bliver grumset, er det et godt Tegn; thi dette er et Bevis paa, at den indeholder en stor Mængde opløste Bestanddele. Af samme Grund er en mørk Farve ønskelig; thi denne beviser Tilstedeværelsen af mange af Garvesyrens Spaltningsprodukter. Hvis Smagen er stærkt sammen-snerpende, peger det hen paa en stor Mængde ikke spaltet Garvestof, hvad der er mindre ønskeligt; bedre er den saakaldte »pungency«, d. v. s. bidende, bitter Smag, der skriver sig fra Garvesyrens opløselige Spaltningsprodukter og er Tegn paa en godt gennemført Fermentering. Generende bitter maa Ekstrakten dog heller ikke være; det kommer nemlig af en for stærk Törning (Overhedning).

Saaledes bliver hver enkelt Egenskab ved baade Ekstrakt og Blad undersøgt, og ved denne Teprøve faar man et klart Billede af hele Gangen i Fabrikationen, og om denne er, som den skal være. For den daglige Kontrol er denne Prøve derfor en yderst vigtig Sag.

Bedømmelsen af Teen paa Markedet sker ikke blot efter Smag og Duft, men ogsaa efter det ydre. Hvorledes dette skal være, afhænger selvfølgelig af den Opgave, som hver Sort Te skal løse her i Verden. Hvis man f. Eks. har en Pekkossort fra en af de højere liggende Plantager paa Java, en Sort, som af Naturen har en god Duft og Smag, da stræber man stærkt efter de rent ydre Træk; den maa nemlig saa være sort og ikke graa, og en geelpunt-pekko maa indeholde saa mange gule Stykker (unge Blade) som muligt, og Farven maa være smukt guldgul. Paa samme Maade maa en

witpant-pekko indeholde mange hvide Stykker. Ved broken pekko ser man mere efter en mørk Ekstrakt, eller hvad der egentlig kommer ud paa det samme, efter mange Stykker af de yngste Blade, der giver en mørkere Ekstrakt end de ældre. Disse Tesorter bliver særlig brugt til Iblanding i de lysere, ældre Sorter som souchong eller de kinesiske Sorter for derved at faa en bedre Smag frem.

Desuden har hvert Marked naturligvis sine bestemte Fordringer at stille; i London dömmes man mere efter Styrkegrad og pungency, og i Amsterdam mere efter Teens Ydre.

KAPITEL VIII

TEEN I VERDENSHANDELEN

De vigtigste teproducerende Lande er i vore Dage britisk Indien, Ceylon, Kina, Java og Japan. Desuden bliver der dyrket lidt i Natal, Transkaukasien og enkelte andre Strækninger; men disse er ganske uden Betydning paa Verdensmarkedet. Hvad Teudførselen angaar, da staar britisk Indien forrest; derpaa kommer Ceylon, saa Kina og Japan tilsammen taget og endelig Java, saaledes som det fremgaar af følgende Oversigt, der er beregnet paa Kasser à 40 kg.

Aar.	Britisk Indien.	Ceylon.	Kina og Japan.	Java.
1900—1901	1,949,700	1,630,300	1,849,200	185,900
1901—1902	1,957,400	1,654,400	1,545,200	192,800
1902—1903	2,164,300	1,626,000	1,786,500	212,800
1903—1904	2,257,900	1,671,600	1,601,300	266,100
1904—1905	2,236,500	1,873,300	1,500,600	283,000
1905—1906	2,408,900	1,805,600	1,126,400	292,500
1906—1907	2,505,600	1,950,000	1,095,100	277,000
1907—1908	2,400,000	1,994,000	1,188,500	387,100
1908—1909	2,516,600	2,122,000	1,379,900	404,700
1909—1910	2,700,000	2,044,000	1,263,900	463,000
1910—1911	2,750,000	2,061,000	1,310,000	435,800
1911—1912	2,876,000	2,122,000	1,460,000	646,000
1912—1913	2,716,000	2,132,000	1,367,000	742,000
1913—1914	2,711,000	2,067,000	1,151,000	803,000
1914—1915	2,939,000	2,233,000	1,368,000	899,000
1915—1916	2,838,800	2,211,100	1,427,700	1,169,000

Af denne Oversigt fremgaar det, at Væksten i Teudførsel procentvis ligger stærkest paa Javateen. Udførselen fra Kina og Japan er gaaet stærkt tilbage og beløber sig i Øjeblikket ikke til

Halvdelen af britisk Indiens Deltagelse, medens den ved Aarhundredets Begyndelse omtrent stod lige dermed. Dog er Kina sikkert endnu langt det største teproducerende Land; thi dér er Teen en Folkedrik, og der bliver brugt overordentlig store Mængder

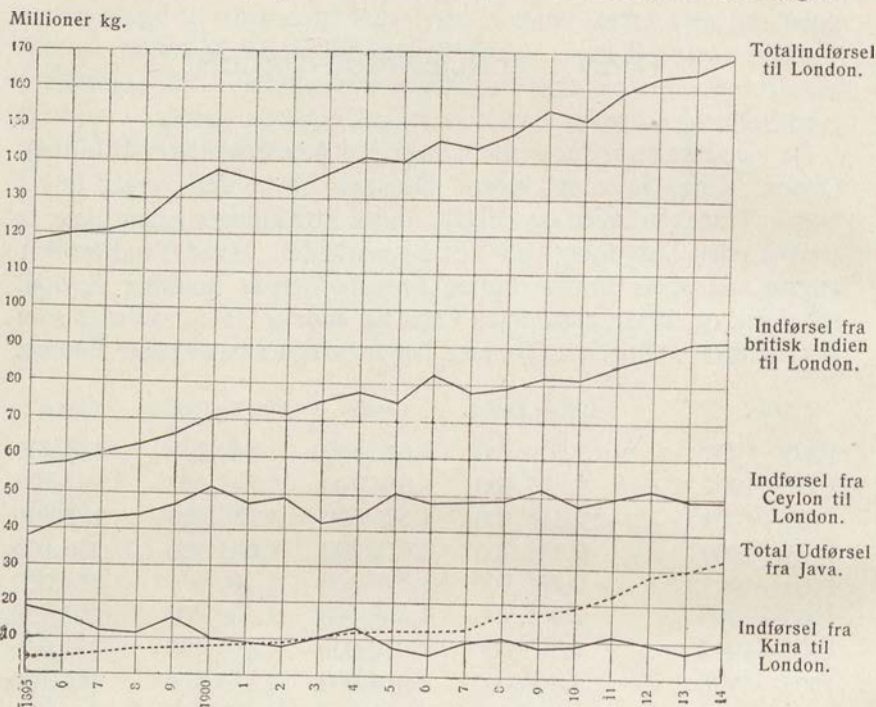


Fig. 35. Teindførselen til London, sammenlignet med Teudførselen fra Java.

i selve Landet, uendelig meget mere end i noget af de andre nævnte Lande.

Af den kinesiske Te er omtrent Halvdelen sort Te. En Sjattedel er grøn Te, og Resten er for største Delen Briket- eller Teglstenste, et Produkt, som bliver fremstillet af gamle Teblade og Grene, der bliver presset sammen i Form af Teglsten og bringes i Handelen paa den Maade. Den bliver hovedsagelig sendt til Rusland og Sibirien. Af kinesisk Te kommer der for hvert Aar mere paa Markedet af den ordinære Kvalitet, der er betydeligt billigere end

den gode Java og British India Te; den bliver brugt meget til Iblanding i disse Sorter.

Japan leverer næsten udelukkende grøn Te, der hovedsagelig gaar til Amerika, dog bliver den ogsaa lidt efter lidt fortrængt der af britisk Indisk og Ceylon Te.

Ceylon er det yngste Teland; som nævnt begyndte man først at dyrke Te omkring 1875, da Bladsygen hærgede Landet. Nu gaar Tekulturen paa Øen ikke mere noget nævneværdigt frem, væsentlig fordi man har plantet Gummitræer (*Hevea brasiliensis*) ind mellem Teen. Jo større Gummitræerne bliver, des større Skade vil de ogsaa gøre paa Teen, indtil den helt holder op med at give Blad. Ganske vist anlægger man paa de højere Terræner atter nye Teplantager.

I britisk Indien dyrkes den meste Te i Provinsen Assam, ligesom ogsaa noget faas fra de forskellige Dele af Bengalen. Darjeeling paa Himalayas Sydskraaning er det højest liggende Teland; her gaar den nemlig op til ca. 7000 Fod over Havet og er bekendt for sin fine Smag og Duft. Den britisk indiske Produktion gaar endnu stadig fremad, eftersom der vedblivende er meget Land, der egner sig for Teavl; dog maa det noteres, at Produktionsomkostningerne er betydelig højere, end de er paa Java.

Teudførselen fra Java er, som det fremgaar af Oversigten, gaaet meget stærkt frem. Det fornemste Marked for Javateen er naturligvis Amsterdam; men ogsaa til London gaar der betydelige Mængder. I de sidste Aar er der desuden gaaet meget til Amerika, og Handelen paa Australien er i stadig Stigning, saaledes som det fremgaar af omstaaende Oversigt (Side 146).

Grundene til, at Javateen gaar saa stærkt frem, er flere. For det første beror det paa, at Assamtyperne mere og mere afløser de kinesiske i Plantagerne, for det andet paa, at alle Fabrikationsmetoder er bleven forbedrede og moderniserede i høj Grad, og for det tredje, at flere og flere Plantager nu lægger an paa at arbejde paa Kvalitet.

Hvad Amsterdam betyder i Tehandelen, baade som Salgs- og som Gennemgangsland, er gengivet i nedenstaaende Oversigt, hvor Tallene angiver Kasser à 40 kg. netto:

Aar.	Almindelig Indførsel.				Almindelig Udførsel af alle Sorter tilsammen.
	Fra Kina og brit. Indien.	Fra Java.	Fra andre Lande.	Total.	
1905	64,400	314,600	23,400	402,400	259,800
1906	77,200	337,100	22,100	436,400	291,000
1907	77,600	301,100	24,800	403,500	294,500
1908	72,500	363,800	22,900	459,200	327,100
1909	67,300	393,300	21,700	482,300	362,100
1910	71,800	395,500	27,200	494,500	365,900
1911	89,400	379,700	36,900	506,000	365,000
1912	99,700	551,300	23,300	674,300	489,200
1913	74,500	463,100	22,200	559,800	478,500
1914	224,800	390,000	6,900	621,700	561,800
1915	130,600	344,700	6,600	481,900	291,100
1916	29,900	283,700	3,300	316,900	193,200

De totale Omkostninger, som kommer paa Teen fra Batavia, altsaa inclusive Fragt til Amsterdam, beløb sig for Krigen til 5—6 Cent pr. Pund Te eller Fl. 4—4,80 pr. Kasse à 40 kg. Foruden Fragten er heri indesluttet Assurance, Lageromkostninger, Ompakning til Markedet, Auktionsafgifter og Salgskommission. Hvad selve Priserne angaar, da vil vi nedenstaaende give en Oversigt over disses Forløb:

Aar.	Amsterdam pr. $\frac{1}{2}$ -kg i Cent.	London pr. 1 lb. i pence.
1905	31,00	5,70
1906	32,75	6,00
1907	41,25	7,37
1908	37,00	6,98
1909	38,00	7,43
1910	40,00	7,59
1911	45,50	8,37
1912	40,75	7,07
1913	42,00	7,48
1914	52,75	8,18

Aar.	Amsterdam pr. $\frac{1}{2}$ -kg. i Cent.	London pr. 1 lb. i pence.
1915	59,00	9,90
1916	57,00	10,22
1917	84,50	Indførselsforbud
1918	Ingen Auktion	Ligesaa
1919	79,50	1/2½

I Amsterdam bliver der aarlig afholdt ca. femten Teauktioner, hvor Javateen bliver solgt efter Ordre af Direktionerne for Teplantagerne under Ledelse af Pakhusmesteren for Teen i Amsterdam. Her bliver den solgt i Partier paa 12—14 Kasser; hvis et Parti er større end 24 Kasser, kan Køberen bestemme, om han vil tage Resten af Partiet til den samme Pris. Der sælges udelukkende pr. Mægler, som altsaa er Mellemmand mellem Køber og Sælger; den sidstnævnte giver Mægleren 1 % Courtage af Bruttobeløbet, ligesom han ogsaa maa betale 1 % i Auktions- og Registreringsomkostninger.

För Brugen bliver Teen nu sædvanligvis blandet saaledes, at flere Sorter kommer sammen. Hvis denne Proces ikke bliver foretaget af øvede Tekendere, maa man hellere undlade at vove Forsøget, og det er for mange Sorter slet ikke nogen Nødvendighed. Ofte er det den kinesiske Te af ringe Kvalitet, man bruger for at faa en Blanding frem, som kan sælges med Fortjeneste til en ikke for høj Pris; i Almindelighed skal man dog ikke benytte sig af denne Metode.

Forbruget af Te i de forskellige Lande ligger som følger, beregnet i Pund pr. Indbygger:

England	6,7	Østrig-Ungarn. 0,06	Rusland	1,195	
Holland	1,6	Belgien	0,28	Spanien	0,02
Tyskland	0,14	Danmark	0,4	Tyrkiet	0,093
Frankrig	0,07	Sverige	0,1		

Skönt Java, som vi har set, kun deltager med en ret begrænset Mængde Te i Verdenshandelen, beløb dens Eksportfortjeneste i 1923 paa dette Produkt sig til en Sum af 75,721,000 hollandske Guldens, eller omsat i dansk Mønt til nærværd 150 Millioner Kroner, der giver Begreb om de enorme Summer, som veksles mod Østens ældgamle, duftende Drik Verden over blot i eet Aar.

**Oversigt over Udførselen af Te fra Java
med Angivelse af de Lande, til hvilke Eksporten fandt Sted.**

Aar.	Holland.	England.	Rusland.	Australien.	Kanada og U. S. A.	Singapore (vistnok til Rusland).	Andre Havne.	Total i halve kg.
1905	13,199,334	8,246,898	1,019,060	211,854	55,516	294,576	290,976	23,318,324
1906	13,899,976	9,942,764	363,100	162,232	—	204,064	186,972	24,959,108
1907	14,245,886	8,333,920	739,602	658,332	—	1,795,296	850,966	26,624,002
1908	18,237,684	11,481,367	1,172,860	306,636	—	1,873,788	182,148	33,254,492
1909	18,506,368	11,168,510	1,243,044	637,348	—	882,616	906,662	33,344,548
1910	17,094,828	11,886,142	96,834	1,160,310	175,836	3,612,428	2,918,336	36,944,714
1911	20,590,192	14,092,292	1,822,988	5,071,462	367,090	2,801,762	1,038,402	45,784,188
1912	25,699,352	19,306,590	1,333,604	5,906,554	344,818	1,756,062	1,736,158	56,083,138
1913	22,591,954	19,790,804	4,399,334	4,938,708	581,352	1,718,716	5,014,502	59,035,370
1914	25,627,150	21,908,196	3,248,172	6,781,576	784,710	1,549,948	4,939,888	64,838,640
1915	37,634,552	24,486,424	15,306,282	7,247,760	1,309,184	1,838,536	4,543,930	92,366,668
1916	29,799,826	21,873,758	23,487,328	6,056,308	632,274	447,690	6,799,290	89,096,474
1917	1,278,000	3,396,000	17,076,000	10,572,000	32,568,000	1,020,000	7,032,000	72,942,000
1918	988,000	—	1,650,000	10,352,000	40,896,000	498,000	1,846,000	56,230,000
1919	50,272,000	24,712,000	—	14,524,000	5,824,000	932,000	4,228,000	100,492,000

KAPITEL IX

MATÉ- ELLER PARAGUAY-THE

Som Navnet siger, er denne Te af sydamerikansk Oprindelse; den skriver sig dog ikke som de andre Sorter Te, vi her har omtalt, fra Tebusken, men fra en helt anden Plante, den saakaldte *Ilex paraguayensis*, der er en Slægtning af vor hjemlige Kristtorn. Paraguay-Teen er i Sydamerika det samme, som Teen er i Kina, den store Befolknings daglige Drik. Den har i det væsentlige de samme Egenskaber som Kaffe og Te, nemlig de stimulerende, hvilket her som dér skyldes Indhold af Coffein, der for øvrigt i Paraguay-Teen ikke er saa ganske ubetydeligt.

Planten er hjemmehørende i det sydlige Brasilien, Paraguay og Uruguay, hvor den vokser vildt i stor Overflodighed, saa Anlæg af Plantager behøver man ikke at besvære sig med. Høsten og Behandlingen er heller ikke udviklede Spørgsmaal. Man afskærer de unge Grene, tørrer dem over et Baal af aromatisk Ved, indtil Bladene er sammenkrøllede; saa bliver de plukkede af, gaar i Knusemøllen, som forarbejder dem til fint Pulver, og endelig bliver de pakkede for Markedet. Dette ligger udelukkende i Sydamerika, nemlig foruden i Plantens Forekomstdistrikt tillige i Argentina, der aftager ikke saa ganske ringe Mængder. Konsumtionen er enorm; alene Brasilien eksporterer aarlig 190,000,000 lbs.

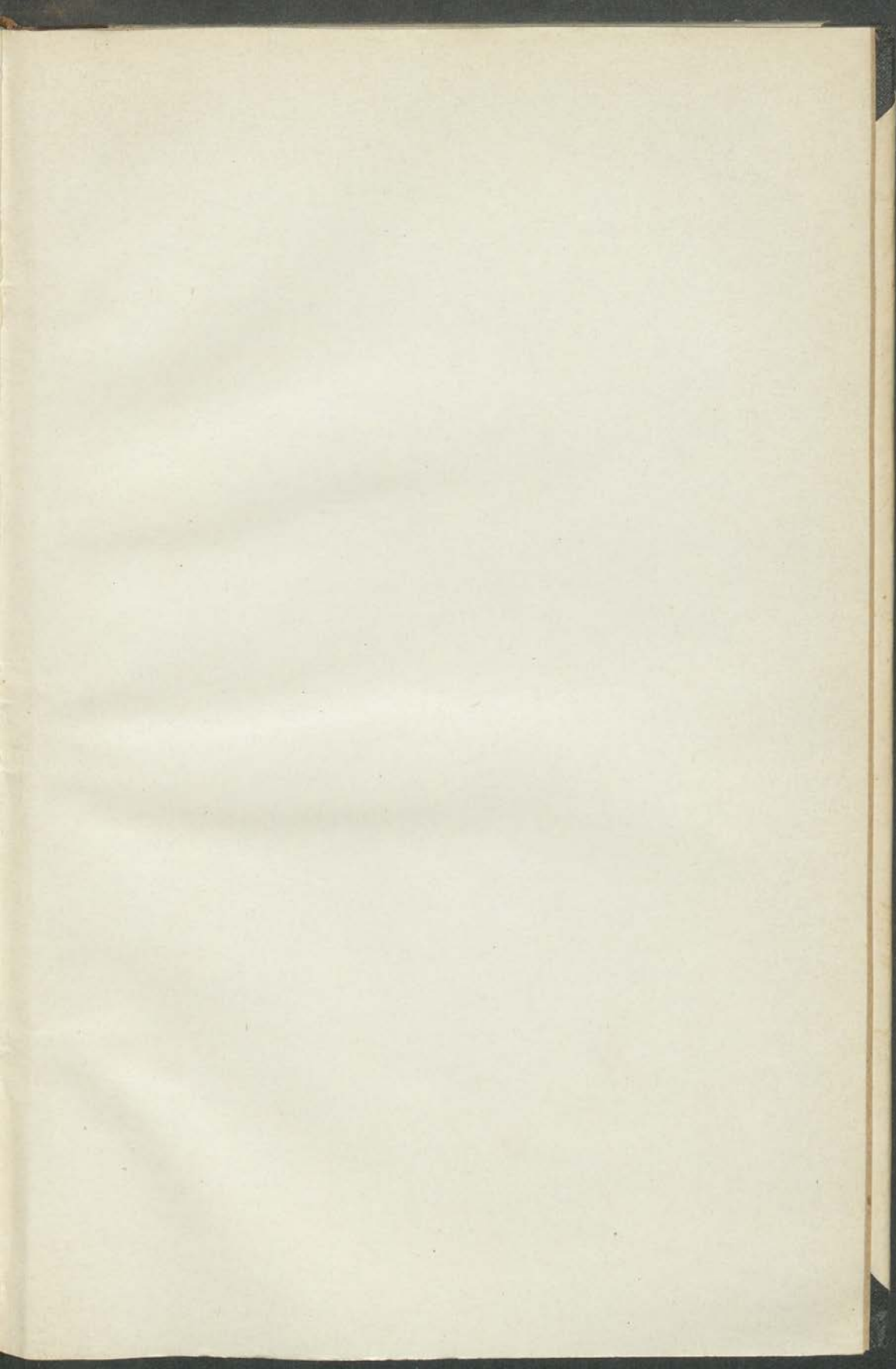
Man har naturligvis gjort utallige Forsøg paa at indføre dette Produkt baade paa det nordamerikanske og det europæiske Marked, men hidtil uden Held. Under det oprindelige Navn Maté har det været umuligt at arbejde det igennem. Maaske vilde det ikke være nogen helt ilde Idé at fremstille en Blanding af megen rigtig Te og lidt Maté og saa give Varen et eller andet Fantasinavn, der talte noget om Kaffe eller Te; naar saa først Blandingen var faldet i Publikums Smag, kunde man forøge Indholdet af Maté. Det skulde sikkert være den eneste farbare Vej for det sydamerikanske Produkt gennem de kultiverede Lande.

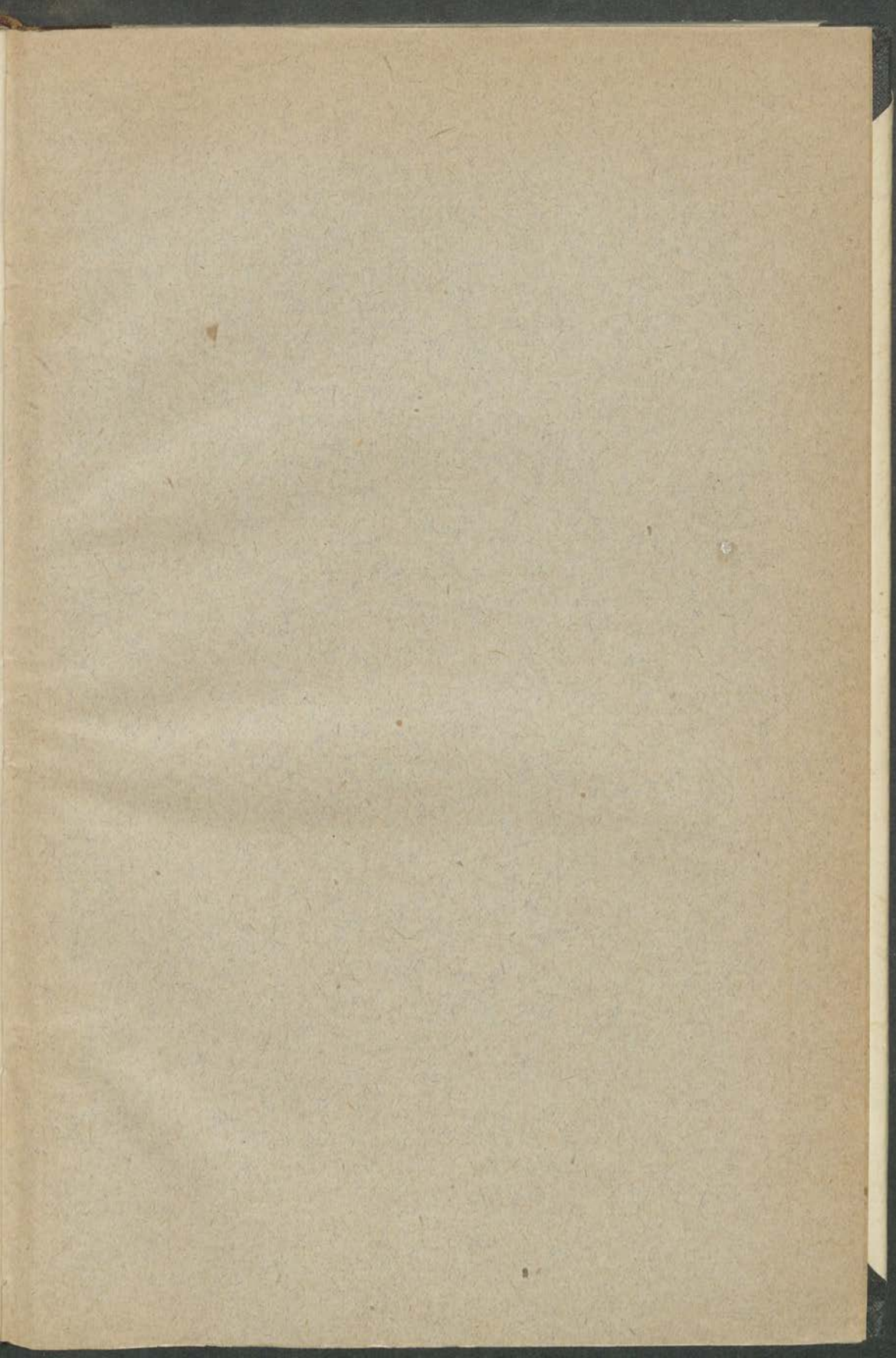
INDHOLDSFORTEGNELSE

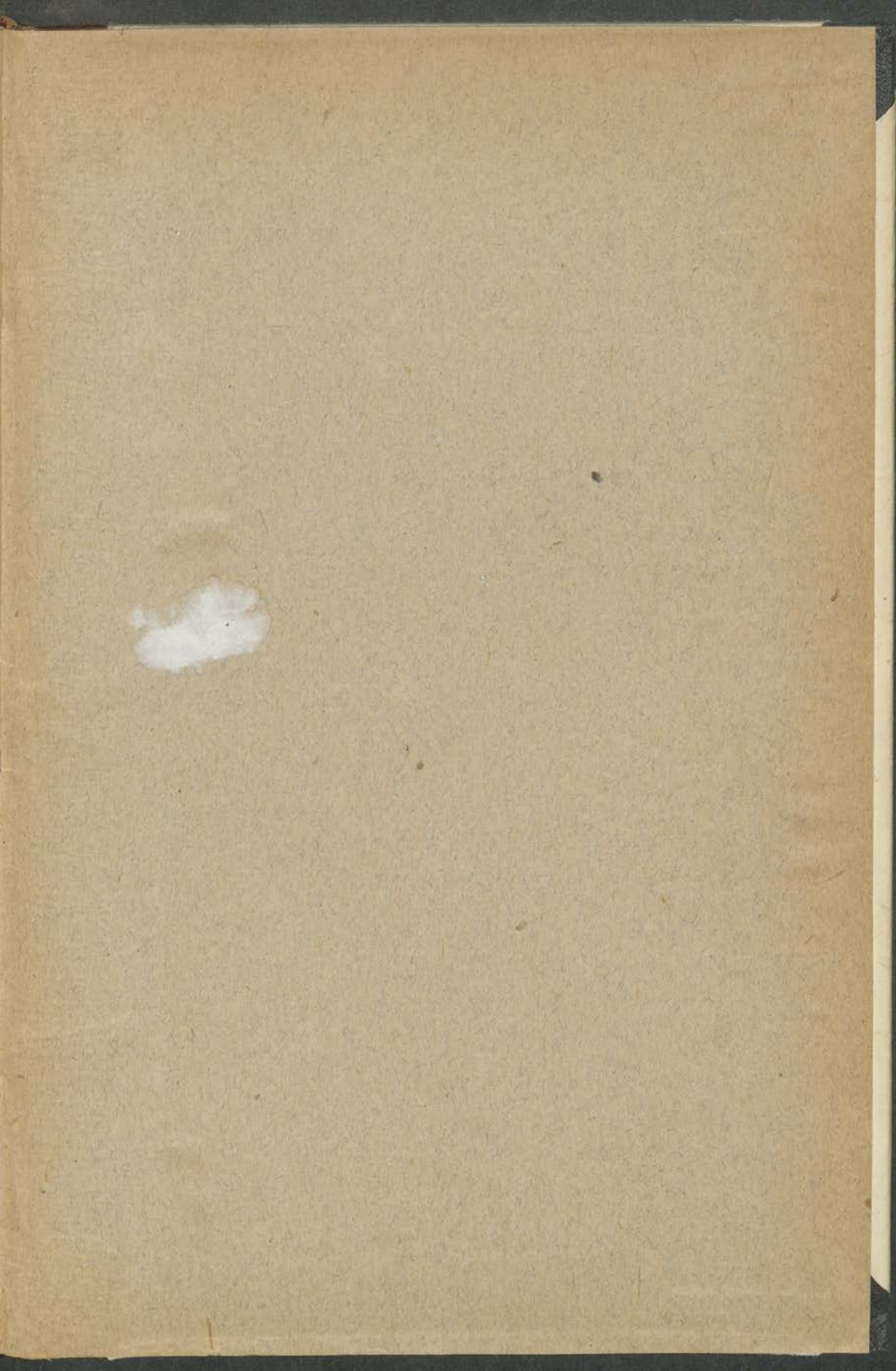
	Side
Kapitel I. Teplanten, dens Slægt og Former.....	3
— II. Tedrikningens og Tedyrkningens Historie.....	8
— III. Tebuskens Dyrkning.....	12
— IV. Teens Sygdomme og Plager.....	24
— V. Tefabrikationen:	
1. Plukningen.....	25
2. Fabriken og Arbejderne.....	31
3. Visneprocessen.....	36
4. Rulningen.....	40
5. Fermenteringen.....	43
6. Törringen.....	45
7. Sorteringen af de forskellige Kvaliteter Te og Pakningen.....	48
8. Grön Te og enkelte andre Sorter.....	53
— VI. Den indfödde Mands Tekultur.....	56
— VII. Teens kemiske Bestanddele og dens Kvalitet.....	59
— VIII. Teen i Verdenshandelen.....	67
— IX. Maté eller Paraguay-Te.....	73

THE HISTORY OF THE

1. The first part of the history is the history of the world from the beginning of the world to the present time.
2. The second part of the history is the history of the world from the present time to the end of the world.
3. The third part of the history is the history of the world from the end of the world to the beginning of the world.
4. The fourth part of the history is the history of the world from the beginning of the world to the end of the world.
5. The fifth part of the history is the history of the world from the end of the world to the beginning of the world.
6. The sixth part of the history is the history of the world from the beginning of the world to the end of the world.
7. The seventh part of the history is the history of the world from the end of the world to the beginning of the world.
8. The eighth part of the history is the history of the world from the beginning of the world to the end of the world.
9. The ninth part of the history is the history of the world from the end of the world to the beginning of the world.
10. The tenth part of the history is the history of the world from the beginning of the world to the end of the world.







V. A. POULSEN.

Botanik for Folkeskolen. I. Hefte. Tolvte, omarbejdede Udgave (23.—28. Tusinde) ved *Frits Heide*. Med 73 Billeder. 48 Sider. Pris: Kr. 1,40.

Botanik for Folkeskolen. II. Hefte. Fjerde, omarbejdede Udg. (7.—10. Tusinde) ved *Frits Heide*. Med 65 Billeder. 52 Sider. Pris: Kr. 1,50.

Botanisk Mikrokemi for Studerende. Tredie, forbedrede danske Udgave. 79 Sider. Pris: Kr. 2,50.

Botanik for Mellemkolen. V. Hefte. (For Realklassen). Anden, omarbejdede Udg. (3.—5. Tusinde). Med 95 Billeder. 84 Sider. Pris: Kr. 2,25.



FRITZ HEIDE.

Samtaleøvelser over det daglige Livs Botanik. 56 Sider. Pris: Kr. 2,00.



S. N. MOURITSEN.

Folkeskolens Geografi. Anden Udgave. Med 72 Billeder. 152 Sider. Pris: Kr. 2,50.



VILH. RASMUSSEN.

Lærebog om Dyr efter Anskuelsesprincippet. Med 131 Billeder. 111 Sider. Pris: Kr. 2,00.



M. JUUL-MORTENSEN.

Bibelhistorie for Mellemkolen og Folkeskolens højere Klasser. 182 Sider. Pris: Kr. 3,50.