

dem ersteren Platz, und ohne für die Cultur besondere Bodenstrecken oder irgendwie nennenswerthe Ausgaben bereit stellen zu müssen. Allerdings schwankt der Gewinn innerhalb weiter Grenzen. Als ich dort war, wurden für den chinesischen Centner (*Pikul*) 300 Mark gezahlt; im Jahre zuvor war der Preis doppelt so hoch gewesen, und er hat zeitweise bis 1200 Mark betragen. Man verwendet das Insecten-Wachs in unvermishtem Zustand zu Kerzen für die Tempel; ausserdem umgibt man die aus dem halbflüssigen Talg des Talg-Baumes bereiteten Kerzen mit einer Hülle desselben, und eine locale, aber sehr bedeutende Anwendung bringt die Mode in *Canton* hervor, wo Seidenzeuge, insbesondere von schwarzer Farbe, einen stark glänzenden Ueberzug aus dem schwer schmelzbaren Wachs und dadurch grosse Steifheit erhalten.

Thee. — Die Thee-Cultur ist in Sz'tshwan allgemein verbreitet. In jedem Theehause wurde der Thee aus der nächsten Umgebung verabreicht. Wo immer in China rothe Sandsteine unter geeignetem Klima vorkommen, scheint der Thee-Strauch gut zu gedeihen. Auf diesem Boden, der sich auch in manchen der berühmtesten Thee-Gegenden des Ostens findet, scheint sich in Sz'tshwan der Anbau zu beschränken. Man bereitet nur grünen Thee; er ist im Allgemeinen von geringer Beschaffenheit, findet daher auch keinen Absatz über See. Es ist schwer einzusehen, weshalb auf sonst dafür geeignetem Boden hier nur ein geringeres Blatt gedeiht. Vielleicht mag es besserer Methoden zur Bereitung desselben bedürfen, doch könnten auch klimatische Unterschiede die Veranlassung sein. Ein einziger Ort gilt als eine Ausnahme, nämlich der Berg *Ming-shan* in *Kiung-tshón*;¹⁾ von dort wird ein jährlicher Tribut an Thee an den Kaiser geschickt, und die einheimische Poesie preist in hochklingenden Worten das Getränk, welches aus diesem Blatt mit dem Wasser des *Yangtszëkiang* in Nganhwéi bereitet wird. Sollte eine Verbesserung in der Bereitung des Thee's möglich sein, so kann Sz'tshwan noch eine bedeutende Stelle in dieser Cultur einnehmen; denn das Gestein setzt nicht wie in anderen Provinzen dem Anbau enge Grenzen, sondern scheint ihn in weitester Ausdehnung zu gestatten.²⁾

Zucker. — Es zeigt die ganze Gunst des Klima's von Sz'tshwan, dass die Provinz hinsichtlich des Zuckers nicht nur sich selbst versorgt, sondern denselben auch nach den Nachbarländern exportirt. In keiner anderen Gegend derselben Breiten wird derselbe in China gewonnen. Zwar wird auch sonst Zuckerrohr in grosser Ausdehnung gepflanzt, aber die süssen Stengel dienen nur als eine an Strassen und auf Märkten feilgebotene Näscheri. Auch in Sz'tshwan hat die Pflanze meist keine andere Verwendung, und nur einige wenige Districte von *Tshung-king-fu* liefern ein hinreichend gutes Gewächs, um Zucker daraus zu bereiten. Man unterscheidet zwei Sorten, den weissen und den rothen oder schwarzen Zucker, von denen der Erstere mit dem doppelten Preise bezahlt wird, aber mit raffinirtem

¹⁾ [S. oben, S. 66.]

²⁾ [Ausserdem wäre der Herstellung des Ziegel-Thees für den Handel nach Tibet zu gedenken. Darüber z. B. bei HOSIE, a. a. O. (1905) und in der Zeitschrift »Asien«, Bd. IX, 1910, S. 63f.]