

Dankar und Hsi ning<sup>1)</sup>, auch Sü tschou sind die Plätze, wo die Händler vom chinesischen Tiefland, die „Schen si- und Canton-Gäste“, die Droge den Rhabarbersuchern vom Kuku nor im November und Dezember abnehmen. Diese sind fast nur Kan su-Mohammedaner, die unter Meistern in Gruppen zu dreißig bis vierzig Mann ausziehen. Aus den Tälern in der Präfektur Hsi ning wandern so alljährlich gegen vier- bis fünfhundert Mann auf die Rhabarbersuche. Es sind kleine, selbständige Unternehmer, die das Risiko der Reise in das gefährliche Tibet tragen. Sie zahlen ihren Leuten 2—3 Tael im Monat bei freier Station. Um sich im voraus die Ware für einen bestimmten Preis zu sichern und nicht allzusehr der späteren Spekulation unterworfen zu sein, tragen allerdings die Händler vom Unterland meist einen Teil der Kosten für die Ausrüstung und die ziemlich teuren Lizenzen, die dem Amban-Ya men und auch den einzelnen eingeborenen Häuptlingen abzukaufen sind. Meine mohammedanischen Diener waren alle schon zum Rhabarbergraben im Ts'ao ti gewesen. Die Hauptzeit zum Ernten ist der September, wenn seine Früchtchen reif sind. Dann sind die Rhizome weniger saftig; aus zehn Pfund frisch ausgegrabener Wurzelstöcke bleiben nach dem Trocknen noch etwa sieben übrig. Im Juli dagegen sind sie so schwammig, daß aus zehn Pfund nur drei übrig bleiben, auch sind die wirksamen Bestandteile noch nicht so reichlich darin enthalten wie im Herbst. Im Winter und solange die Pflanze keine Blätter hat, gilt das Rhizom für „leer“.

Die Sucher graben den Rhabarber im Raubbau aus. Sie reißen alle größeren, über fünf bis sechs Jahre alten Stöcke aus der Erde und schleppen sie samt den Wurzeln auf ihren Lagerplatz. Dort wird an der ringförmigen Einschnürung, wo der krautige Teil in das Rhizom übergeht, durchgeschnitten; dann schält man die Rhizome, mit dem Messer schneidet man alle Wurzelfasern, alle alten Blätter, alles Schwarze — wie die Leute sich ausdrücken — weg. Die gesäuberten, nassen und zu wenigen Zoll langen Stücken zerschnittenen Knollen werden hierauf mit einem Pfriemen durchlöchert und an Schnüren aufgereiht an der Luft getrocknet. Die allergrößte Bedeutung für die Güte und den Preis hat ein sorgsames Trocknen. Nie dürfen die Knollen von der Sonne beschienen werden. Sie werden darum sorgsam zwischen den Ästen der Zedern aufgehängt (Häuser und Hausdächer fehlen in dieser Gegend), und wo sich Lücken im Geäste finden, werden diese mit Zweigen ausgefüllt. Dörret die Sonne die Knollen, so werden sie angeblich schwarz und die chinesischen Händler nehmen sie nicht oder zu viel geringeren Preisen. Die Händler machen beim Einkauf auf dem Markt in Dankar einen Einschnitt, um die Ware auf schwarze Flecken

---

weise der einmal ausgegrabenen Rhabarberknollen. In Se tschuan und Südtibet muß die Knolle oft künstlich auf Öfen getrocknet werden, weil die Sommer allzu naß sind. Im Norden, am Kuku nor, geben sich die Rhabarbersucher die allergrößte Mühe, die Knollen recht langsam und ja ohne Zutritt der Sonne an der Luft zu trocknen. Der Kuku nor-Rhabarber wird von den Kaufleuten aus der benachbarten Provinz Schen si aufgekauft. Deshalb gelangt dieser heute meist unter dem Namen Schen si-, d. h. ausgesprochen Schan si-Rhabarber, in die Hände der Europäer. Daneben wird noch Se tschuan-, Schanghai- und Canton-Rhabarber unterschieden, alles nur Drogenbezeichnungen, die von den europäischen Exportfirmen an der Küste bzw. russischen Grenze eingeführt worden sind.

<sup>1)</sup> Hsi ning führte zur Zeit meiner Reise 1000 und 1200 Pikul aus.