Der Dartsendo-Tee, der ohne Ausnahme aus den Bezirken der Nachbarpräfektur Ya tschou fu stammt, kommt hier in vier Sorten vor und wird in Bambusmatten ziemlich lose verpackt, von chinesischen Lastträgern, die geradezu unmenschliche Lasten (bis zu $3^1/_2$ Zentner) hoch aufgeschichtet auf den Schultern tragen, hierhergeschafft. Es ist ein grober, großblätteriger, vielfach mit Stengeln und Zweigchen vermischter Tee von rauhem Geschmack und verschwindend wenig Aroma. Die Farbe ist braun und er sieht aus wie getrockneter und zusammengedrückter Abschnitt einer Gartenhecke. Die Chinesen liefern den Tee bis ans Osttor von Ta tsien lu. Von dort geht er vermittels der „Go tschwân" in die Hände der aus Innertibet hergereisten Tibeter. Diese Einrichtung der „Go tschwân" ist sehr alt. Jedes größere Kloster, jeder Bezirk im Innern, jede Landsmannschaft, wenn man so sagen will, hat ein bestimmtes Absteigequartier, hat seinen „Go tschwân" (tibet.: dyabtak), der den „Hsië kia" in Dankar entspricht. Während aber in dem chinesifizierten Dankar ting Chinesen und Mohammedaner sich in dieses Amt teilen und heute auch längst nicht mehr jeder Stamm sein bestimmtes Absteigequartier (hsië) hat, ist in dem noch überwiegend tibetischen, d. h. also feudalen Dartsendo das Go tschwân-Halten eine Gerechtsame, die der König vergibt und die er nur an ganz bestimmte Personen und Familien, d. h. an alte Adelsgeschlechter, wie ein Lehen überträgt. Die Inhaber werden „Adya" genannt. Es sind 48, ebenso viele wie Vogteien oder Tu be fu-Ämter in ganz Dschagla. Die Familien, die diese Gerechtsame haben, halten eine Karawanserei (Go tschwân), die die Tsung bon oder Tscham tsod aus dem Inneren mit allen ihren Tieren aufnehmen können und wo ihnen Futter und Lebensmittel besorgt werden. Der Adya hat einen Tung sche, der mit den Gästen zu den chinesischen Kaufleuten geht. Der Händler aus dem Inneren kann sich wohl die chinesischen Kaufleute und Teehändler aussuchen, mit denen er Geschäfte machen will, er kann aber keinen Handel ohne den Adya bzw. dessen Tung sche abschließen. Das Haus des Adya bürgt beiden Teilen. Er ist die Mittelsperson, ähnlich dem Komprador der europäischen Kaufleute an der chinesischen Küste. Er erhält dafür einen bestimmten Steuersatz ausbezahlt. Der Go tschwân läßt den gekauften Tee aus dem Likin-Amt holen und akkordiert mit dem Obermann der Lederarbeiter, der mit zwölf bis zwanzig Gehilfen die Bestellung des tibetischen Kaufmanns in rohe Yakhäute preßt und näht, um dadurch den Tee so hart wie Ziegel zu machen und ihn gegen die mancherlei Unbilden zu schützen, die ihm auf der großen Reise durch die Unart der widerborstigen Yakrinder und durch Regen, Schnee und Flußfurten begegnen. Eine Yaklast von 80 cätties kostet in Ta tsien lu 25—30 Rs. je nach der Güte des Tees und besteht aus 2 Halblasten zu je 16 Ziegeln, so daß also ein Ziegel 2,5 cätties wiegt und etwa 1 Rupie kostet. In Dscherku ndoh kostet derselbe Ziegel je nach der Güte 2,2 bis 2,5 oder 3 Rs., wobei noch zu beachten ist, daß die Rupie dort 0,4 Tael stand, während gleichzeitig die Rupie in Ta tsien lu nur einen Wert von 0,32 Tael d. h. fast nur den Silberwert hatte.

Nur auf den ersten Blick ist es aber erstaunlich, daß nicht bloß K'am (Vordertibet), sondern auch Wu oder dBus mit Lhasa (Mitteltibet) und Tsang mit Schigatse (chines.: Hinter- oder Hou-Tsang), ja die fernen westlichen Provinzen, wie Rudok und Ladak, kommerziell und insbesondere mit ihrem Teebedürfnis an Se tschuan und nicht an Indien angeschlossen sind. Der Grund liegt nicht bloß in der gemeinsamen Rasse und Abstammung und am Geschmack