
THEE VAN CEYLON.

ALBERT TISSANDIER, »den reiziger voor het weekblad *la Nature*» zou men hem bijna kunnen noemen, geeft een verslag van zijn bezoek aan het eiland Ceylon en vermeldt daarin het volgende over den aanbouw van Ceylon-thee.

Ongeveer twaalf jaar geleden bestonden de natuurlijke rijkdommen van Ceylon grootendeels in de koffie, die het voortbracht; een ziekte de *Fungus Pest* maakte hieraan een einde. In 1869 verscheen er op het eiland een insekt, de *Hemileia vastatrix*, dat al de blaadjes der koffieplanten vernielde; het vermenigvuldigde zich op eene ontzettende wijze en bedreigde het land bijna met een geheelen ondergang.

De planters hebben toen een poging gedaan om den koffiebouw door theecultuur te vervangen en weldra mochten zij zich verheugen in het slagen van hun pogingen op een meer volledige wijze dan zij hadden durven hopen. In 1886 verscheen te Londen een boek

Colonial and Indian Exhibition, waarin de snelle vooruitgang van de theecultuur medegedeeld werd. De eerste pogingen, die van 1876, gaven 282 ponden thee; in 1880 bedroeg de opbrengst reeds 103,624 pond en in 1883 1,522,882 pond, terwijl in 1886 de oogst 3,796,684 pond opleverde.

Het is alleen zwarte thee, die op Ceylon wordt verbouwd; tot nog toe heeft men geen merkbaar onderscheid kunnen constateeren in de thee, wanneer zij verbouwd is b. v. te Kandy op een hoogte van 456 M. of te Maskeliya, waar de velden met thee ongeveer 1200 M. hoog tegen de bergen liggen.

De regeering verkoopt een *acre* (een *acre* = ongeveer 0,4 hectare) aan den planter voor tien *roupies*; hij moet het dan geheel ontginnen en goed schoon houden van al de andere planten. Eén volwassen man en één kind kunnen te zamen een *acre* bijna geheel verzorgen. De theebouw levert geen bijzondere moeilijkheden op. Twee jaar nadat het zaad uitgezaaid is, staat er een heester op het land, waarvan men de bladen inzamelen kan. Op de plantage van den heer CHRISTIE (een Engelschman, wiens gastvrijheid TISSANDIER genoot) vinden 500 koelies voortdurend werk; want wanneer men op zijn landerijen een rij theestruiken langs den eenen kant afgeplukt heeft, moet men, zonder zich rust te kunnen gunnen, dadelijk aan den anderen kant beginnen. Hier en daar laat men de struiken verder groeien om zaad te kunnen schieten; daar ontstaan dan kwekerijen, waar de koelies jonge heesters vinden, waarmede zij ledige plaatsen in de plantages aanvullen. De wijze, waarop deze koelies worden betaald, heeft voor europeesche werklieden wel iets van spotternij. De besten worden per dag betaald met ongeveer zestien stuivers; vrouwen ontvangen slechts twaalf stuivers en kinderen slechts zes stuivers per dag. Voor dat geld moeten zij zich kleeding en voedsel verschaffen, maar zij wonen in hutten, die door den ondernemer gebouwd zijn dicht bij de werkplaatsen.

Ook de bewerking, die de thee ondergaat, is zeer eenvoudig; een eerste, en bijna het eenige vereischte, is de grootste zindelijkheid. Eerst worden de blaadjes geplukt en wel de jongste, die er te vinden zijn; daarop wordt de heester een tiental dagen aan zich zelf overgelaten om gelegenheid tot de vorming van een nieuw schot te hebben. In groote ronde manden worden de geplukte blaadjes in de werkplaatsen gebracht en daar op linnen doeken uitgespreid; onzuiverheden kunnen er dan zorgvuldig uit worden verwijderd. Is dat gebeurd,

dan brengt men ze over in een cilinder van zeer fijn traliewerk van ijzerdraad, die een koelie om zijn as laat draaien. De kleine, dunne blaadjes uit de knoppen vallen door de mazen van het ijzerdraad naar buiten en vallen op een doek; zij zullen thee van prima-qualiteit vormen.

Nadat deze bewerking afgeloopen is, doet men de theebladeren in een toestel, die voorzien is van twee in tegengestelden zin draaiende platen; een half uur lang worden zij door de voortgebrachte wrijving volkomen plat gemaakt. De kracht van vallend water brengt dezen toestel in beweging; een lange, in de gedaante van een goot uitgeholde, bamboesstengel brengt het water van een naburigen stroom in de werkplaats, het water brengt een groot rad in beweging en deze beweging wordt op eene eenvoudige wijze overgebracht. De goed plat gerolde bladeren worden vervolgens twee uren in gesloten doozen bewaard om daar een soort van gisting te ondergaan. Eindelijk laat men ze drogen door ze vijf en veertig minuten boven een zeef boven een kolenvuur te houden.

De thee is nu gereed om gesorteerd te worden. Door zeeven met gaten van verschillende grootte scheidt men de verschillende merken van elkander, het fijne wordt als stofthee in den handel gebracht.

Op hun plantages verkoopen de planters de thee ongeveer tegen een schelling het pond. De oogst op Ceylon is zóó rijk, dat de Engelschen weldra aan de indische en de ceylonsche thee genoeg zullen hebben en geen chineesche thee meer zullen behoeven te koopen. Zij beweren, dat hun thee beter is dan de chineesche; de behandeling is in China minder zindelijk, omdat de theebladeren daar met de handen uitgerold en platgedrukt worden.

E R R A T U M.

Op bladz. 100 en 101 zijn de opschriften onder de beide afbeeldingen verkeerd geplaatst. Die op bladz. 100 is de Afrikaansche, die op bladz. 101 de Aziatische.