



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her:

<https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

Hvor faar vi det fra?



Lidt om de vigtigste Produkter, vi faar fra Kulturplanterne.

STIKORDS-REGISTER.

	Side		Sid
Ananas	22, 23	Kongo	3
Appelsiner	21, 22	Kornsorterne	4
Arkwright	43	Krydderplanter	4
Balata	43	Ledger	4
Bananer	16, 17, 18	Linné	1
Boghvede	6	Lægeplanter	4
Bomuld	40, 41, 42, 43	Malaga	3
Bordeaux	37	Mandarin	2
Bourgogne	37	Mandel	4
Brødfrugttræ	47	Manuel	45, 4
Brødplanter	3	Majs	6, 7
Byg	3, 4	Mokka	2
Champagne	36	Moselvin	3
Champignons	23, 24	Neger-Hirse	2
Chokolade	33	Nicot	38
Cinchona	45	Nikotin	38
Citron	21, 22	Opiatvalmuen	4
Dadler	18, 19	Opium	4
Durra	6	Paranødder	4
Engel	11	Parmentier	11, 1
Fræderik den Store	12	Peber	4
Figner	47	Pecco	4
Guttaperka	43	Portvin	4
Hamp	46	Raleigh	4
Hankow	33	Rhinskvin	4
Harun al Raschid	40, 41	Rio	4
Hargreaves	43	Ris	8, 9
Havana	40	Roesukker	4
Havre	5, 6	Roser	43
Hertzberg	13	Rug	5
Hiawatha	7	Rørsukker	14, 15
Hirse	6	Sago	4
Humle	47	Santos	4
Hvede	4, 5	Sherry	4
Hør	46	Solsikke	4
Jordnødder	47	Souchong	4
Jute	46	Soyabønner	4
Kaffe	24, 25, 26, 27, 28, 29, 30	S. Paolo	4
Kakao	33, 34, 35	Sukker	14
Kanel	47	Te	30, 31, 32
Karl den Store	40, 41	Tokayer	4
Kartoffeltyskerne	13	Teselskabet i Boston	4
Kartofler	10, 11, 12, 13, 14	Tobak	37, 38, 39
Kasaulik	44	Vanille	4
Kautsjuk	43	Vin	35, 36
Kinatræt	44, 45, 46	Yungas	4
Kinin	44		
Kokos	19, 20, 21		

Hvor faar vi det fra?

En illustreret Skildring af de Planter, som yder os Føde,
Klæder, Nydelsesmidler o. m. a.

Saa længe der overhovedet har været Mennesker i Verden, har de forstaaet at bruge de rige Gaver, som Planterverdenen rakte dem. Frugter har været Menneskets første Føde, — og som Aartusinderne gik, har det lært i stadig højere Grad at benytte den uendelige Rigdom, som vokser frem af Jorden. Planteriget har i bestandig større Udstrækning maattet tjene Mennesket og levere det baade Føde og Klæder, Nydelsesmidler og Lægeplanter, allehaande Materiale til teknisk Brug og naturligvis ogsaa Prydplanter. Der er her i Aarhundredernes Løb foregaaet en vældig Udvikling; stadig flere Planter er taget under Kultur, der er sket noget lignende med dem, som med mange af Dyrene, fra at være «vilde», er de efterhaanden blevet «tamme», er indgaaet som et Led i Menneskehedens store Husholdning.

Planterverdenen er saa uendelig rig, at selv Fagmanden, Planterforskeren, maa resignere og nøjes med at fæste sin Opmærksomhed ved begrænsede Omraader. At give en Oversigt over alle de Planter, som paa den ene eller den anden Maade er Mennesket til Nytte, er derfor ganske ugørligt paa en begrænset Plads, og det vil vi heller ikke her forsøge paa. Men vi vil i det følgende fortælle lidt om en Række af de vigtigste Kulturplanter, de, som spiller den største Rolle paa Verdensmarkedet; samt endvidere om enkelte andre, hvor Kulturen frembyder særlig Interesse. Vi vil fortælle om deres

Hjemstavn, Historie og nuværende Betydning, og det vil vise sig, at det bliver en Beretning om, hvorfra vi faar en Række af Dagliglivets allermost nødvendige Varer.

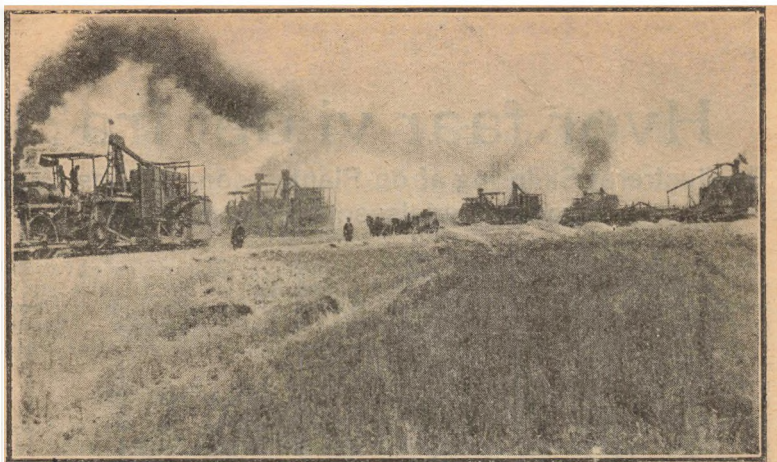
Brødplanter.

Kornsorterne. Næsten alle Jordens Folkeslag kender til at lave Brød, og de Planter, som leverer dem Midlerne hertil, er selvfølgelig de vigtigste af alle Kulturplanter. De betydningsfuldeste Brødplanter hører til Græsfamilien, og man plejer at sammenfatte dem under Navnet Kornsorтер.

Vore Kornsorter. Hermed forstaar vi de Kornsorter, som dyrkes her i Danmark, men som naturligvis ogsaa findes vidt omkring over den øvrige Verden. — Byg, Hvæde, Rug og Havre, dem kender vi jo alle sammen. Byggen er sandsynligvis den ældste af dem. I Dasherpyramiden i Ægypten har man fundet Bygkorn, og denne ældgamle Pyramide antages at stamme fra det fjerde Aartusinde f. Kr. — Urindbyggerne i Svejts har ogsaa dyrket



Byggen er sandsynligvis den Kornsort, som tidligst har været dyrket. Billedet viser Aks af de almindelige Arter: seksradet og toradet Byg.



Høst i den amerikanske „Hvedeørken“, naar de vældige, komplicerede Høstmaskiner gaar over de uendelige Hvedemarker.

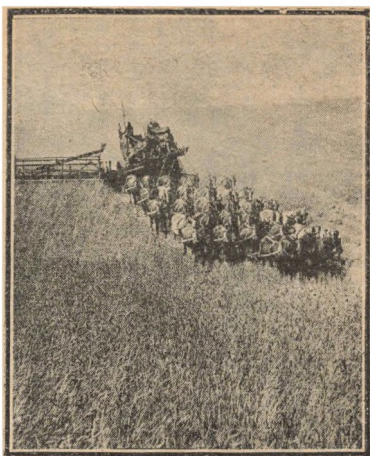
Byg, endnu inden de lærte at bruge Metaller. — For øvrigt er Byggen den Kornsort, som dyrkes over det største Omraade. Den kan paa sine Steder dyrkes helt op til 70 Gr. nordlig Bredde, og i et Klima som Færøernes, er den den eneste Kornsort, som kan trives. Byggen hører ogsaa for Nordens Vedkommende til de ældste Kulturplanter; den blev allerede dyrket i den yngre Stenalder. Hveden

er næsten lige saa gammel som Byggen. Kineserne har kendt den et Par Tusind Aar før Kristus, Ægypterne endnu tidligere, og den har her i Norden været dyrket i den yngre Stenalder. I vore Dage dyrkes Hveden jo over meget store Dele af Jorden. Den kan paa sine Steder naa op til 65 Gr. nordlig Bredde; mod Syd gaar den næsten lige til Ækvator, og den har paa den sydlige Halvkugle en Udbredelse, der svarer nogenlunde til den nordlige. I Amerika kendte man før Europæernes Komme ikke noget til Hveden; men det viste sig snart, at den frugtbare amerikanske Jord, særlig Prærierne om øvre Mississippi, afgav en fortræffelig Jordbund for den. Her ligger nu det mægtige Hvedeland «Hvedeørkenen», som man kalder det, hvor Jorden endnu er saa lidet udpint, at man dels kan undlade at anvende Gødning, dels blive ved med den samme Kornsort det ene Aar efter det andet. Farmene i Hvedelandet er i Regelen meget



Fire Slags Hvede. (Fra venstre til højre): Almindelig Hvede, Engelsk Hvede, Polsk Hvede og Spelt-Hvede.

store, og ved Jordens Dyrkning anvender man Maskiner i mere udstrakt Grad end noget andet Sted paa Jorden. Man har endog Maskiner, der paa en Gang høster, tærsker og renses Kornet. Det gælder saavel for Hvedens som for Havrens og Byggens Vedkommende, at Amerika er den største Producent paa Verdensmarkedet. Med Rugen forholder det sig anderledes end med Hvede og Byg. Vi hører ikke noget om, at Ægypterne kendte den, og i den klassiske Oldtid omtales den først op i Kejsertiden som en Kornsort af ringere Værd, der dyrkes i Norditalien. Det er forsaavidt rimeligt nok, da allerede Italiens Klima egentlig er lidt for varmt til Rugen. Den har fra gammel Tid særlig været knyttet til de germaniske og slaviske Folk, og saaledes er det den Dag i Dag. Her i Danmark er Rugen vor vigtigste Brødpante; men den er betydelig yngre i Gaarde end baade Byg og Hvede. De første Spor af den finder man for Nordens Vedkommenle først et Par Hundrede Aar efter Kristi Fødsel. Sidst blandt vore

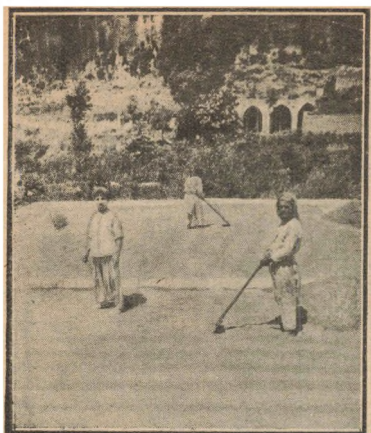


Amerikansk Høstmaskine. Den trækkes til en Afveksling af Heste, men der er ogsaa 33 af dem.

fire almindelige Kornsorter er Havren kommet til os. Vi ved ikke meget om, hvor den er kommet fra. Der er dem, der mener, at den oprindelig har vokset vild i Vest-

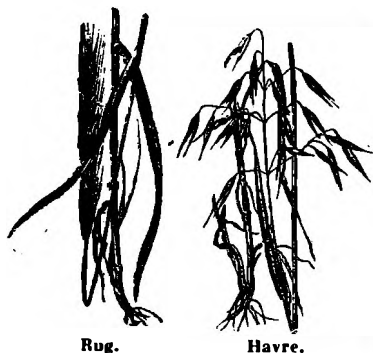


Hveden dyrkes over meget udstrakte Egne af Jorden, og ogsaa i Australien findes der fortræffelige Hvedeegne. Vort Billede viser Hvedehøst i Queensland.



Hveden tørres. Det sker paa ældgammel, primitiv Vis, nemlig oppe paa Husets flade Tag, der er særlig indrettet til dette Formaal. Men det er ogsaa i Syrien, det foregaar.

Asien, men noget sikkert kan der ikke siges om det. Her i Norden hører vi ikke noget om den før hen i det tolvte Aarhundrede. I de Love, som da blev nedskrevne,



nævnes den som Tiende. Nu er Havren den mest dyrkede Kornsort i de skandinaviske Lande.

Nogle Steder paa Fyn og i Jylland dyrker man jo som bekendt Boghvede, der ikke hører til Kornsorterne, men som alligevel maa regnes for en Brødplante. Dens Frugter indeholder et Frø, som er meget rigt paa Stivelse, og som forarbejdes til Gryn.

Hirse spillede engang en ganske anderledes stor Rolle end nu. Den hører i Virkeligheden til de ældste Kulturplanter, og dyrkedes baade her i Norden og rundt om i Mellemuropa. For de sidstnævnte Egenes Vedkommende var den endda den fattigere Befolknings vigtigste Brødplante, indtil Kartoffel dyrkningen blev indført. Nu dyrkes den slet ikke mere i Skandinavien og næsten heller ikke i Mellemuropa. Derimod dyrkes den noget i det sydlige og østlige Europa samt i ret udstrakt Grad i visse Dele af Asien. Her i Landet kender vi kun Hirsekornene som Fuglefrø.

Neger-Hirse og Durra. Negrene har det paa deres egen Maade med Hensyn til Kornsorterne. De vigtigste for dem er Negerhirse, som ikke dyrkes uden for Afrika, og Durra, en høj, kraftig Plante, der kan blive ca. 5 Meter. Durra dyrkes dog ogsaa uden for det mørke Fastland, bl. a. i Indien og i visse Egne af Syd-europa.

Majs. Men langt betydningsfuldere end disse sidstnævnte Kornsorter er dog Majs. Næst efter Risen er den den Plante, som giver Føden til det største Antal Mennesker. Den stammer fra Amerika, og Europæerne kendte



Majs.

ttet til den før den nye Verdens opdagelse. Men derved er dens kultur ældgammel. Allerede Kriboffer Kolumbus fandt den almindeligt dyrket, og Inkæerne i Peru, som i det hele taget var kloge Folk, havde specielle Forraadsuse, i hvilke de i de gode Aar samlede Forraad af Majs til aarlige Tider. Ogsaa i Nordamerika har den været kendt og dyrket fra gammel Tid helt op til St. Lawrencefloden, hvor Europæerne opfandt den, da de kom til disse egne.

Legenden om Hiawatha. Det er ikke gaaet saaledes, at der har dan-



ne „Pilgrimsfædrene“ fandt Majs. Da „Pilgrimsfædrene“ ca. 1620 kom til Nordamerikas Kyst, var de ilde stillede med hensyn til Fødemidler, og det var en stor Hjælp for dem, da de fandt en Indierstammes forladte Forraad, hvoriblandt der ogsaa var en Del store Lerkrukker med Majs. De havde nu baade Majs til Mel og til Udsæd.

net sig en eller anden Legende om de vigtigste Kulturplanter Oprindelse, og saaledes forholder det sig ogsaa med Majs. De nordamerikanske Indianere havde en Sagnkreds om en herlig Helt, der hos de forskellige Stammer gik under forskellige Navne, men som bedst kendes under det irokesiske Navn Hiawatha, thi under det har den store amerikanske Digter Longfellow besunget ham i sit berømte Digt. Hiawatha skildres som værende af overnaturlig Oprindelse, en Helt sendt Indianerne for at lære dem Fredens Idrætter. Og han skulde saa ogsaa være den, som skaffede dem den velsignelsesrige Majs. Engang gik Hiawatha ind i Skovene. Hans Sind var helt optaget af Tanken om at bringe sit Folk Velsignelse og Held, og han tilbragte Tiden i Faste og Bøn. Tilslidst var han helt udmattet; men da viste der sig pludselig en ung Mand i gule og grønne Klæder, med grønne Fjer i sit guldgule Haar. Han opfordrede Hiawatha til at brydes med ham, og det skete da. Tre Gange kom han til ham og tre Gange brødes de uden noget afgørende Resultat. Men den fjerde Gang sejrede Hiawatha, og den unge Mand styrtede død til Jorden. Hiawatha begravede ham selv efter de Forskrifter, han havde givet ham, og holdt siden Vagt ved Graven Dag og Nat. Og efter nogen Tids Forløb spirede „en lille grøn Fjer“ op af Graven. Det var Majs, der skulde blive Folket til saa stor Velsignelse.

I Majlandet. Den Dag i Dag er Amerika det vigtigste Majsland. I U. S. A. dyrkes den næsten alle Vegne, men det rigtige Majsland ligger omkring den mellemste Del af Mississippi, særlig fra St. Louis og Nord efter. Naar man sejler paa Floden i disse Egne, glider man frem mellem uendelige Majsmarker og paa samme Maade gaar det, hvis vi rejser med Jærnbane. Hvad enten vi drager



Sydafrika: 13, a.
 Ægypten: 17, a.
 Meksiko: 17, a.
 Britt. Indien: 22.
 Jugoslavien: 22.
 Italien: 23.
 Rumænien: 38.
 Brasilien: 51.
 Argentina: 70.
 U.S.A.: 774 Mill.
 Meter-Centner.

Hvor faar vi Majs fra? Der er paa denne grafiske Fremstilling kun medtaget de vigtigste majsproducerende Lande. Høsten er beregnet efter Opgivelserne for 1923—24, og Mængden er angivet i Millioner Meter-Centner (1 Meter-Centner = 100 kg.)

mod Øst eller Vest, saa er der Majs allevegne. Hist og her er den saa frodig, at der næsten kan tales om Majsskove. De høje, kraftige Planter naar op over Vognens Vinduer, og man har virkelig Indtrykket af at rejse gennem en Skov. Ved Slutningen af Sommeren bliver Markerne gule, og Majsen modnes. De tunge Kolber bliver nu afhugget, medens Stængler og Blade i Regelen faar Lov at ligge paa Marken og raadne til Gødning. Majs anvendes jo som bekendt hovedsagelig til at fodre Kreaturer med; men en Del bruges ogsaa som Brødkorn. — Navnlig Negrene i



Saa høj kan Majsplanter blive. Sammenlign den engang med den unge Dames Højde.

U. S. A. bruger Majsmel baade Brød og til forskellige andre Sager. Fra Amerika blev Majsen nu get snart udbredt ogsaa til de andre Verdensdele. I Europa dyrkes den jo særlig i Syden, men ogsaa f. Eks. i Sydtykland, hvor den dog mest anvendes til Grøntfødd. Modningen ikke altid er sikker. Kornene kan imidlertid nu get vel blive modne ogsaa betydeligt længere Nord paa, f. Eks. i Danmark. Men det sker kun og til, og som Kulturplante er Majsen sig ikke for vore Himmelsstrøg, men derimod bruges den en Del som Prydplante.

Ris. Efter de ældgamle religiøse Skikke, som findes i Kina, udsaaedes hvert Aar paa højtidelig og symbolsk Vis de fem vigtigste Kulturplanter i den hellige Ager. Og blandt disse var Risen saa langt den vigtigste, at det tilkom selve Kejseren — saa længe Kina havde en Kejser — at udsaa den. Og disse Ceremonier er indstiftet for over 5000 Aar siden, allerede den Gang var altsaa Risen en overordentlig fremtrædende Kulturplante. Her i Landet, hvor vi jo ikke dyrker Ris, gør vi det vist sjældent klart; men faktisk er det, at Risen er den Plant som giver Føden til det største Antal Mennesker.



En besværlig Dyrkningsmaa! Risen er udpræget Sumpplante. Den kræver Fugtighed og af Fugtighed. Hvor denne ikke findes fra Naturens Haand, maa man derfor skaffe kunstig Vandir og mange Steder, hvor Terrasser egner sig for det, ser man derfor Rismarkerne anlagt i Terrasser.



a Rismarken. Naar Risen udplantes, er arbejdet næsten, — men ikke helt — løslagt. Herefter bliver den imidlertid atter overtaget, og i denne Sø maa Folk nu vade ned for at passe Risplanterne. Her paa ledet er det kinesiske Kvinder, som udfører dette Arbejde.

For ved Overrislingen lettes. Arbejdsmaaden kan være meget forskellig, men i Regelen gaar det sig alledes til, at nogle enkelte Marker udvælges til Saamarker. Disse bliver pløjede eller rettere æltede omhyggeligt, og naar Vandet, som er været ledet ind over dem, er let borte, bliver der saaet i dem. 3 Dage efter maa de igen sættes under Vand. I Løbet af en god Aars Tid er Risplanterne blevet nærmest $\frac{1}{2}$ Meter høje, og i Mel-

lemtiden er de øvrige Rismarker blevet gjort i Stand. Nu skal Risplanterne udplantes, og det er et højest besværligt Stykke Arbejde, der tillige er meget ubehageligt, da det vaade Dynd ikke er rart at have med at bestille. Planterne sættes gerne 2-5 sammen og med 20-30 Centimeters Mellemrum. Lige indtil Risen er moden, maa Vandet staa over Markerne. Men naar dette Tidspunkt er naaet, ledes det bort, saa Markerne bliver tørre, og nu finder Høsten Sted.

Herhjemme kender vi jo bedst Risen i

Form af Risengryn, som vi anvender til Grød o. l., men dog ogsaa som Rismel. Den er ogsaa hos os et vigtigt Næringsmiddel, men i de varmere Lande spiller den en ganske anderledes be-



Rishest i Østasien.


Britt. Indien
443

Kina
300

Japan
100

Indokina
53

Holl. Indien
49

Siam
40

Korea
28

Filippinerne
20

Italien
5,2

Spanien
2,4

or faar man Ris fra? Her er kun medtaget de vigtigste Rislande, og der er regnet for Høsten 1923-24. Tallene angiver Høsten i Millioner Meter-Centner. 1 Meter-Centner = 100 kg. Sækkeens Størrelse viser Forholdet mellem de forskellige Landes Rishest.



Forberedelser til Middagsmaden hos en indfødt Familie paa Filipinerne. De bestaar simpelthen i, at det fornødne Kvantum Ris bliver knust ved Hjælp af de primitive Køller, som ses paa Billedet.

Dyrkning i Spanien. — Omkring Midten af det syttende Aarhundrede kom Risdyrkingen til Possletten i Norditalien, hvor Forholdene egnede sig særlig godt, da disse lavtliggende Egne let kan overrisles.

Kartoffelen.

I vore Dage kan vi knap tænke os et Middagsmaaltid uden Kartoffler. De beskedne Knolde er i Sandhed kommet til Ære og Værdighed. Rundt om i Landene forstaar man at værdsætte dem for deres Velsmag og øvrige gode Egenskaber, og i mange Egne er de ligefrem Befolkningens Hovednæringsmiddel, saaledes f. Eks. i Irland. Men det har ikke altid staaet saa straalende til med Kartoffelens Anseelse; den har haft megen Modstand og mange Fordomme at kæmpe mod. Og den er forholdsvis ny paa Europæernes Middagsbord.

Det første Mode. Amerikas Opdagelse førte til, at mangt og meget blev anderledes i den gamle Ver-

tydningsfuld Rolle, og i mange Egne er den bogstavelig talt den eneste Føde, som den fattigere Befolkning faar.

Ris kom for første Gang til Europa paa Aleksander den Stores Tid; men det var først Araberne, der gjorde den almindelig kendt, idet de indførte dens

den. Den bragte saa uhyre megen nyt, og den bragte ogsaa Kartoffelen. Før den Tid anede man intet om den i Europa. Men Inkernerne i Peru vidste bedre Besked. De forstod at vurdere den, ja, de havde endogsaa særlige Lov og Bestemmelser for dens Dyrkning. Da nu Spanierne kom derover, fandt de jo ogsaa Kartoffelen. Dette »verdenshistoriske Moment«, som man med fuld Ret kan kalde det, fandt Sted o. 1550 i Sted i Perus Kystegne.

En kølig Modtagelse. Men Kartoffelen kom til Europa, fandt den en yderst kølig Modtagelse. Der var jo nok enkelte forstandige Mænd, som indsaa, at den var ypperligt Næringsmiddel, men det store og hele vendte Folk sig fra den. Man tillagde den alhaande uheldige Egenskaber, vilde ikke for nogen Pris tage den i sin Mund. Men Kartoffelen er en mærkelig Plante. Der er ikke noget poetisk ved den. Der kan sig skønne Ord om den gyldne Vi-



Da Spanierne første Gang saa Kartoffelen.

Æblegaarde og Humlehaver og Sommerrugen paa Danmarks, men alt den Slags vilde lyde odisk i Forbindelse med Karen. Dog, den er i Besiddelse andre Egenskaber, og den lader ikke kue. Det er blevet dens at lindre Hunger og Nød, at be Velstand paa de fattigste og rigste Jorder. Og efterhaanden ede den Anerkendelsen, men tællingen herom er en hel Række, hvor der kastes interessante Blikke ind over visse Kapitler Verdenshistorien.

a Kartoffelen reddede Englænderne. Paa Cromwells Tid, da den Borgerkrig rasede i England, der dyrket en Del Kartoffler i det, men de stod i saare ringe Værelse. Under den forbitrede Krig mellem Kongens og Parlements Tilhængere søgte begge Parter at skade hinanden ved at lægge Kornmarkerne. Kartoffelen derimod var der ingen, som kunne skade, og det blev derfor dem, der reddede Englænderne fra Hungersnøden. Saa bedte man at faa Øjnene op for, hvor værdifulde de i Grunden var.

en anden Triptolemos. Paa ligesom Maade gik det i Svejts. Og der var det den haarde Nød, lærte Folk at spise Kartoffler. Den lille By Nyon og dens Omegn led Befolkningen frygteligt af Følgerne af en svær Missernte, som nu havde været i flere Aar. Da raadede Landfogeden Samuel Engel Folk til at dyrke Kartoffler, og de fulgte Raadet. Resultatet blev udmærket. Indbyggernes Liv i det nye Næringsmiddel en stor Erstatning for deres tabte Korn, og de beviste Engelenes Taknemmelighed ved at lade ham give en Guldmedaille med hans Billede og Underskriften: den anden Triptolemos, — en overmaade værdig Titel, eftersom Triptolemos i den græske Mytologi var Halvgud, som lærte Menneskene at dyrke Sædekornet.

Da Kongen hjalp Kartoffelen. I Frankrig arbejdede den store Videnskabsmand Augustin Parmentier energisk paa at faa sine Landsmænd til at dyrke Kartoffler, men uden Held. De vilde ikke. Saa tog Parmentier en rask Beslutning. Han søgte Audiens hos Kong Ludvig XVI og forestillede Majestæten, hvilken ypperlig Plante Kartoffelen var. Men Folk



Kong Ludvig XVI viste sig ved en Hof-fest med en Buket Kartoffelblomster paa sin Dragt, og Dronning Marie Antoinette bar en Krans af de samme beskedne Blomster i Haaret.

vilde jo desværre ikke have med den at gøre, og her maatte Kongen hjælpe. Hvis han vilde være saa naadig at indføre den ved det kongelige Taffel, skulde det uvidende Folk nok blive omvendt. Ludvig XVI fandt, at der var god Mening i Parmentiers Forslag, og Kartoffelen blev nu en staaende Ret i Versailles. Ja, Kongen gik videre endnu i sin landøkonomiske Interesse. Ved en Hofest bar han en Buket Kartoffelblomster paa sin guldstraalende Dragt, og Dronning



Trods det strænge Forbud — eller rettere paa Grund af det — brød Folk ind i Parmentiers Mark og bortførte hans Kartoffler.

Marie Antoinette havde en Krans af friske Kartoffelblomster om Haaret. Det var jo før Revolutionen, og endnu var Majestæten Vilje Lov. Interesserede han sig for Kartoffelen, maatte det fornemme Frankrig gøre det samme; Kartoffelblomsten blev en Tid højeste Mode, og man begyndte ogsaa at spise Kartoffler.

Forbuden Frugt smager bedst! Men det store Folk var endnu ikke kommet med. Parmentier var utrættelig, det hjalp dog ikke. Han tilbød Folk Knolde gratis fra sin Have, men de vilde ikke modtage dem. Saa fandt han paa en List. Han havde nogle store Kartoffelmarker ved Sablons, og nu lod han ved Trompetblæsere forkynde, at hver den, som beskadigede hans Kartoffelmarker eller stjal hans Kartoffler, vilde blive straffet efter Lovens hele Strengthed. Det var en rigtig Beregning. Kartoffelen var nu bleven en forbuden Frugt, og som Følge deraf

begyndte Folk at mene, at smagte godt. Der blev en hel stillfærdig Færdsel paa Parmentiers Marker om Nætterne, skønt han havde meddelt, at vilde blive udstillet Vagtposter med ladte Geværer, skete der intet for at standse Nattevandene. Og hvordan det nu gik, det ikke gik, saa blev Kartoffeldyningen udbredt med stor Hurhed.

Kartofler eller Prygl. Freden Store af Prøjsen hørte ogsaa Kartoffelens Tilhængere. Han faldede, at hver Bonde skulde dy et Stykke med Kartoffler. Bønderne adlød naturligvis, men de sp dem bare ikke. Da det kom Kongen for Øre, ordnede han det sin sædvanlige haandfaste Maa. Bønderne fik Ordre til at møde nærmeste By, hvor de blev p senteret for store Fade med Kartoffler. Og nu maatte de tage fat og spise. Nægtede de stod der Soldater parat til at genstridige en Dragt Pr.

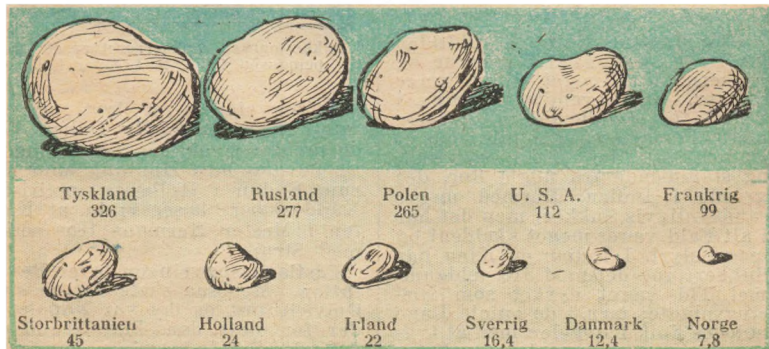


De præjolske Dønder lærer at spise Kartofler.

Kartoffelen i Danmark. Oftest var det dog Krig og Hungersnød, der bragte Kartoffelen til Ære og Værdighed. Der skulde skrappe Midler til for at lære Folk at spise den, og man havde de mærkeligste Fordomme imod den. Botanikerne betragtede den med Mistænksomhed, fordi den hørte til Natskyggefamilien, af hvis Medlemmer flere er berygtede for deres giftige Egenskaber. Selv den store sven-

ske Botaniker Linné kan ikke rigtig tilgive den dens Afstamning.

Jævne Folk havde da naturligvis endnu mere Mistanke til den. Og de vidste til en Begyndelse heller ikke rigtig, hvad de skulde stille op med den. Den norske Præst Hertzberg arbejdede meget ivrigt for at faa Bønderne til at »sætte Poteter«, som man sagde den Gang, og han havde da ogsaa faaet en gammel Bonde til at gøre det. Da han saa siden spurgte Bonden, hvordan Kartofflerne bekom ham, svarede denne, at han havde spist en, men det skulde ogsaa blive den sidste. Det var nu ikke saa underligt, at han havde faaet denne ufordelagtige Mening, for han havde spist den — ra. Da Hertzberg belærte ham om, at den skulde koges først, var han særdeles villig til at gentage Eksperimentet. Ogsaa her i Danmark gik det langsomt nok med at faa Kartoffelavl i Gang. For Jyllands Vedkommende spillede dels den reformerte Koloni i Fredericia, dels de saakaldte »Kartoffeltyskere« paa Heden en afgørende Rolle. Disse Tyskere kom ved Aar 1760 til Alheden, indkaldte af den ældre Bernstorff, som mente, at de kunde opdyrke disse øde Strækni-



Kartoffelavl i de forskellige Lande, grafisk fremstillet. Tallene angiver Høsten 1923-24 i Millioner Meter-Centner. 1 Meter-Centner = 100 kg.

ger. Forsøget mislykkedes, og efter 16 Aars Forløb drog de fleste af Tyskerne bort, men de havde lært Jyderne at dyrke Kartofler, saa de havde gjort god Nytte. Paa Øerne var det særlig Præsterne, der gik i Spidsen. Det var Rationalismens Tid, og Præsterne var meget ivrige for at udbrede al nyttig og samfundsgavnlig Kundskab. Og herhen regnedes i høj Grad Kundskaben om de fortræffelige »Poteter«. Efterhaanden lykkedes det ogsaa at overvinde Bøndernes Modvilje, og Kartoffelen kom til at spille en stor Rolle i Landbruget.

Hvad bruges Kartoffelen til. Efterhaanden som Kartoffelens Betydning steg, blev der ogsaa opfundet en Række Maskiner til Brug for Kartoffeldyrkere: Rense- og Hypeplove, Sortermaskiner, Læggemaskiner og Kartoffeloptagere af mange forskellige Konstruktioner, ja, endogsaa Kartoffelskrællemaskiner. For største Partens Vedkommende anvendes Kartofflerne som Næringsmiddel for Mennesker og Husdyr, men en Del bruges dog ogsaa til Brændevinsbrænding og Stivelsesfabrikation.

Sukker.

«Det indiske Salt». I Oldtiden kendte i hvert Fald Grækerne og Romerne ikke noget til at bruge Sukker. De anvendte Honning i Stedet for. Imidlertid er der dog nogle Forfattere, som taler om et «indisk Salt», der skildres som sødt, og stammende fra nogle Rør, der groede i Indien. Hermed menes sandsynligvis Sukker; men det har i alt Fald været meget sjældent og meget dyrt. I Indien og Kina har Sukkerrøret derimod fra ældgammel Tid været dyrket som Næringsplante; men i de gamle Dage nøjedes Folk i Regelen med at tygge det og suge paa det. Dyrkningen af Sukkerrøret bredte sig efterhaanden til Forasien, og de klo-

ge og dygtige Arabere, som Europa skylder saa meget, indførte det i vor Verdensdel. I lang Tid fik Europa Hovedparten af sit Sukker fra de kanariske Øer; men da man først havde overført Kulturen til Vestindien, blev disse Egne snart aldeles dominerende paa Sukkermarkedet. — Imidlertid var Suk-



I Sukkermarken. Sukkerrøret er et kæmpemæssigt Græs, 2—4 Meter højt.

ker dog stadig ret dyrt, og de fandt ikke almindelig Indpas hos de mindre bemidlede i Samfundet. De nøjedes med Honning eller Sirup. Endnu i Holbergs «politisk Kandestøber» læser vi jo, at Kaffen i Mester Hermans Hus sødes med Sirup.

Fastlandsspærringen laver Revolution. Men saa skete der en stor Omvæltning, og det var Napoleon der forvoldte den. Paa Grund af den «Fastlandsspærring» han gennemførte, steg Sukkerpriserne enormt (1 kg. kostede dengang



Sukkerrør. Straaet er ikke som hos de fleste Græsarter hult, men fyldt af en saftig Marv, der indeholder store Mængder af Sukker, — indtil 20 pCt. af Saften. Det er denne Salt, som udpresses og anvendes.

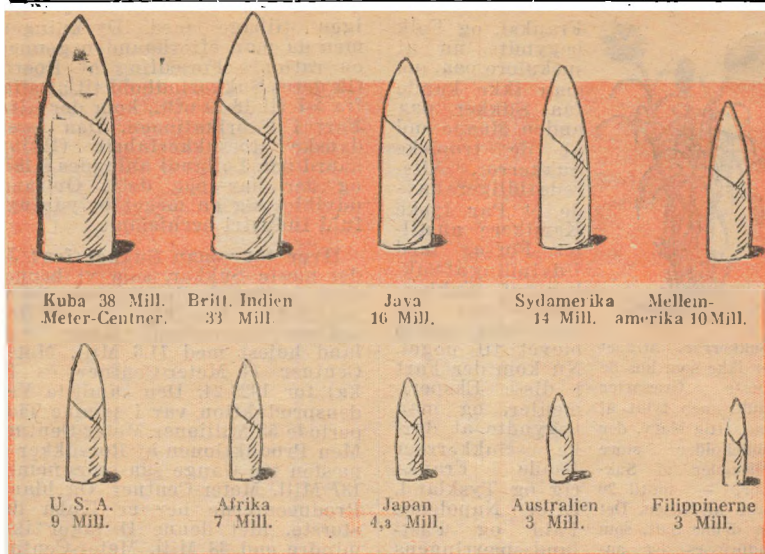
Franks), og Folk begyndte nu at spekulere paa, om man ikke kunde faa Sukker paa anden Maade end af de tropiske Sukkerrør. Alle-redetidligere havde et Par tyske Kemikere anstillet Forsøg med Udvinning af Sukker af Sukkerrør; men det var ikke rigtig blevet til noget. Nu kom der Fart i disse Eksperimenter, og man begyndte at dyrke Sukkerrør baade i Frankrig og Tyskland. Efter Napoleons Fald og Fastlandsspærringens Ophør gik det

igen tilbage med Dyrkningen; men da man efterhaanden gennem en rationel Forædling af Roerne fik deres Sukkerindhold til at stige fra 5-7 til 18-20 pCt., kom der atter Fart i Fabrikationen. Den første danske Roesukkerfabrik (Højbygaard paa Lolland) anlagdes i 1874, og der har paa dette Omraade udviklet sig en meget betydningsfuld Industri herhjemme.

Hvor faar man Sukker fra? Ja det meste Sukker, som vi bruger, faar vi fra Indlandet, og det er naturligvis Roesukker. Blandt Roesukkerproducenterne staar Tyskland højest med 11,6 Mill. Meter-Centner (1 Meter-Centner = 100 kg) for 1923-24. Den samlede Verdensproduktion var i samme Tidsperiode 55 Millioner Meter-Centner. Men Produktionen af Rørsukker er næsten tre Gange saa stor, nemlig 137 Mill. Meter-Centner. Og blandt Producenterne her er Kuba den største, idet denne Ø tager ikke mindre end 38 Mill. Meter-Centner paa sin Kappe.



Sukkerbøst i Australien. Rorene afhugges saa nær ved Jorden som muligt, da de nederste Led af Straaet er de sukkerrigeste.



Produktionen af Rørsukker i grafisk Fremstilling. Tallene angiver Høsten i 1923-24 i Millioner Meter-Centner. 1 Meter-Centner = 100 kg.

Bananer.

Fra Luksus til daglig Mad. For en Menneskealder siden var Bananerne i de tempererede Lande en Luksus, og endda en sjælden Luksus. Nu møder vi jo en Bananvogn paa hvert andet Gadehjørne, og de store, gule Frugter spiller en ikke ringe Rolle for vor Ernæring. Først og fremmest er de ganske vist et Nydelsesmiddel, men deres Næringsværdi er saa stor, og de bruges i saa udstrakt Grad, at de ogsaa kommer ind under Begrebet Føde. Man ser altsaa let, at der er foregaaet en vældig Udvikling paa dette Omraade; ja, ser vi nærmere efter, staar vi her i Virkeligheden over for et af den moderne Tids Eventyr.

»Paradistræet«. Kendskabet til Bananplanten og Dyrkningen af den er ældgammel. Sagn og Digtning har tidligt haft Øje for den

og kaldt den for den ældste Plante, som Menneskene overhovedet gav sig af med at dyrke, hvad man naturligvis i Virkeligheden intet ved om. I Syrien og Ægypten kaldte de Kristne den for »Paradisfigen«, »Paradisæble« eller »Adamsæble«, hvorefter fremgaar, at de mente, den havde indtaget en fremragende Plads blandt Paradisets Træer. Nogle kaldte den slet og ret »Paradistræet« og mente, at den nedstammede fra Kundskaabens Træ paa godt og ondt.

Fra ældgammel Tid spillede Bananerne en vældig Rolle som Næringsmiddel i tropiske Egne. Man spiste Frugterne, og de udgjorde — og udgør da for Resten endnu — i mange Egne en meget væsentlig Del af Befolkningens Føde. Misvækst blandt Bananerne kan derfor let føre til Hungersnød i fjerner og mindre civiliserede Trope-

distrikter. Men ikke alle Bananarter er gode at spise, og selv de saftige »Frugtbananer« smager ikke af meget, saa længe de er



Bananplanten eller Pisangen er en urteagtig Plante, vel nok den største Urt paa Jorden.

umodne. Saa-vel disse sidste som de talrige Former af »Melbananer« kan imidlertid meget vel bruges alligevel. De kankoges, ristes eller bruges til Bananmel, der spiller en stor Rolle i de varme Lande. — Der kan endvidere af Bananen laves forskellige Drikke, de unge Skud kan ligeledes bruges til Føde, og de tørrede Blade anvendes til Solskærme, til Tækning af Negrenes Hytter, til Indpakkingsmateriale o. s. v. Bladene leverer endvidere Materiale til Maatter, groft Klæde og Reb. Saa man maa indrømme, at Bananen er en Plante, der fuldt ud gør Nytte for den Næring, den saa rigeligt drager til sig af den frodige, tropiske Jord.

Bananen bliver en Verdensartikel. Fra sit oprindelige Hjem i det tropiske Asien bredte Bananen sig til Afrika og Spanien. Da Amerika blev opdaget, kom den ogsaa derover. Hvorvidt den oprindeligt har groet vildt ogsaa i den nye Verden, er de lærde uenige om, men nu er den i hvert Fald en saare vigtig Kulturplante i den nye Verden.

I de tempererede Zoner kendte man som sagt kun lidet til Bananen, og det var jo naturligt nok, eftersom den er meget svær at forsende. Men en skønne Dag var der en Forretningsmand, som saa, at her var der en Verdensartikel.

Bananen var saa nærende og vel-smagende, at hele Verden burde kende den og spise den. Og saa tog han og andre ligesindede fat. Amerikanerne gik i Spidsen. De satte en mægtig Kapital i Foretagendet, de reklamerede og de agiterede og byggede Skibe med Kølerum, der var indrettede med Banantransport for Øje. Det kunde lade sig gøre nu, da man havde saa fortrinlige Indretninger paa dette Omraade. Men det var næsten den mindste Del af Arbejdet. Det var ikke nok at kunne sælge Bananerne, man maatte ogsaa sørge for, at der var nok af dem til at tilfredsstille Behovet. Nye Plantager maatte anlægges, Baner maatte føres gennem Skove og Jungler, mange Steder maatte ogsaa nye Havne anlægges. Men det blev gjort altsammen. Bananhandelen steg og steg. Nu er den gule, nærende Frugt et ganske dagligdags Fænomen omtrent over hele Verden, og alle Vegne spises der en Mængde af dem. Den moderne Bananhandel er en fremragende Præstation af Nutidens Organisation og Teknik.

Hvor kommer Bananerne fra? Der findes o. 70 forskellige Bananarter, og de smager langt fra lige godt alle sammen. Nogle hører til de førnævnte »Melbananer« og egner sig ikke til at nydes raa. Frug-



I en Bananplantage i Florida, hvor man i de senere Aar med stor Iver har lagt sig efter Banandyrkning.

terne har alle samme Facon, men Størrelsen er højest forskellig. Bananklasserne, der kan veje en 20—30 Kilo, afskæres, før de bliver modne, transporteres saa hurtigt som muligt til nærmeste Havn og indlades. Paa de lange Rejser — især naar det gælder Bananer fra Vestindien — bliver Klasserne op-
hængt frit i dertil indrettede Rum, der er forsynede med de fornødne Køleapparater. Alligevel bliver mange af Frugterne stødt eller fordærvede under Transporten, og der er faa Handelsgrene, hvor Ord-
sproget »Tid er Penge« gælder i mere udpræget Grad end i Bananhandelen. Det kommer her i allerhøjeste Grad an paa, at der arbejdes »Haand i Haand«, at hele Transporten gaar saa hurtigt som muligt, for at ikke alt for store Værdier skal gaa til Spilde.

Egnene omkring det karibiske Hav er nu Centrene for Bananproduktionen. Særlig kommer der mange fra Jamaika og Mellemamerika, men ogsaa fra de kanariske Øer og fra det tropiske Afrika, ligesom Dyrkningen i det hele er udbredt over meget store Dele af de tropiske Egne.

Sago.

Palmen, der blomstrer og dør. Nede paa de ostindiske Øer vokser den mærkelige Sagopalme, der kan naa den anselige Højde af 10-15 Meter. Den blomstrer kun een Gang i sit Liv, nemlig naar den er en 15-20 Aar gammel. Naar Blomstringen er forbi, dør Træet. Den



Sagopalme.

ne besynderlige Palme yder Menneskene et vigtigt Næringsmiddel. Før den blomstrer, er den uadvokse-

Stamme nemlig fyldt med en stivelsesrig Marv, som skal anvendes til Dannelsen af den store Blomsterstand. Det er denne Marv som bruges til de bekendte Sagogryn. Men det gælder at passe paa at gribe ind i det rette Øjeblik, og derfor bliver der boret Huller ind i Stammen for at undersøge, hvor langt Udviklingen er kommet. Naar saa det rigtige Tidspunkt er der, da Palmen lige skal til at blomstre, bliver den fældet. Stammen skæres i Stykker og flækkes og Marven udskræbes. Og af denne udskræbte Marvmasse er det altså, at Sagogrynene laves. Mar maa nu iøvrigt ikke tro, at al Slags Sago, som findes i Handelen, er Palme-Sago. En stor Del af den er fremstillet af Kartoffelstivelse.

Dadler.

Kun Perler! Der findes en bekendt Fortælling om en Købmand som paa sin Rejse gennem Ørkenen var lige ved at omkomme af Sult og Tørst; men som netop i det



Paa Daddelhøst i Palmetoppen.

Jeblik, hvor han sank til Jorden, andt en lille Læderpose; han blev glad og troede, at hans Liv var eddet, for han syntes, han kunde e, at der var Dadler i Posen. Men hvor frygtelig var ikke hans Skufelse, da han aabnede den og saa, at det kun var Perler. Selv den rigeste Skat kunde ikke erstatte ham Dadlerne.

«Oasernes Konge». Fortællingen viser, hvor uundværlig Dadlerne er for Ørkenens Beboere. Har man Dadler, kan man ogsaa opretholde Livet. For Oaseboerne i Arabien og Nordafrika er Dadlerne den vigtigste Føde, og et arabiisk Ordsprog siger, at en god Hustru formaar paa hver af Maanedens Dage at ætte Frugten frem for sin Husbond i en ny Tillavning. Men det er ikke alene Frugten, der spises. Nej, Daddelpalmen tjener ogsaa Menneskene paa mangfoldige andre Maader. Marven og de unge Blade spises som Gemyse, de ældre Blade benyttes til Maatter og Kurve, Stammen til Tømmer og Brænde. Intet Under derfor, at Ørkenens Børn ærer «Oasernes Konge», om hvem de siger, at «den staar med Fødderne i Vand og med Hovedet i Himlens Glød.» — Daddelpalmen er et smukt Træ med en 10-20 Meter høj Stamme, rank og søjleagtig, og en susende Krone af store, fjertelte Blade. Dens Frugter udgør ikke alene Ørkenboerens vigtigste Fødemiddel, men ogsaa hans bedste Handelsvare, idet Dadlerne forsenles i store Mængder til Europa, dels nedpressede i Kurve, dels syltede med Sukker eller behandlede paa anden Maade. De kommer dels fra Vestasien, dels fra Nordafrika, og er hos os en yndet Delikatesse, men ikke just et Næringsmiddel om i deres Hjemstavn.

Lidt af Daddelpalmens Historie. Hvor Daddelpalmens egentlige Hjem har været, er ikke let at sige, for den har været dyrket fra oldgammel Tid over hele Orienten. Ogsaa i Sydeuropa vokser den. Det var sandsynligvis Fønikierne, der først bragte den til Græken-

land. Til Spanien kom den først langt senere. I Aaret 756 plantede den første omajadiske Kalif, Abderrahman I et Træ i sin Have i Cordoba, og fra dette skal alle Spaniens Daddelpalmer nedstamme.

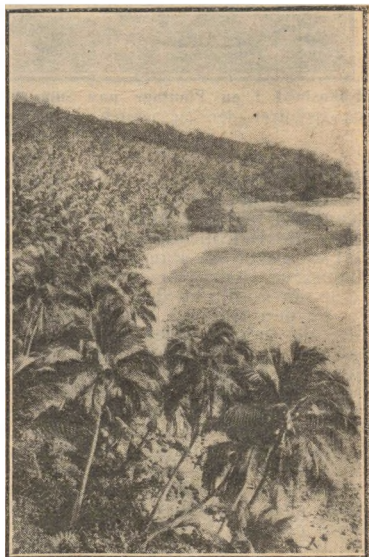
Kokos.

»En Kokosnød paa Havet flød —
Ja, de Linier af Kaa-
lund kender vi jo alle
sammen. I det smukke



Kronen af en Kokospalme.

Digt skildres det saa videre, hvorledes Kokosnøden, der var revet fra Kokoskoven paa Asiens Kyst, tumler om for Vind og Vove, til



Kokosskove paa Fidjiøerne. Det blaa Hav, den hvide Strand og de yndefulde, svajende Kokospalmer danner i Forening et benrivende Natursceneri.



Kokoshøst i en Plantage paa Sumatra. Kokospalmen bærer Frugt fra sit femte Aar og vedbliver derefter næsten uafbrudt dermed. Man regner, at et fuldvoksnet Træ giver 5—10 Frugter om Maaneden.

den driver ind paa Koraløen og fæster Rod der. — Saadan, som Kaalund her har skildret det, har man hidtil almindeligvis ment, at det er gaaet til. Paa mange af Polynesiens Koraløer er Kokospalmen saa godt som den eneste Plante, og den findes i hvert Fald paa alle de beboede Øer dernede. Det laa da nær at antage, at Frugterne er blevet ført af Havstrømmen fra Ø til Ø. Men i den nyeste Tid er denne Antagelse nu blevet en hel Del angrebet. Man har henvist til f. Eks. Australlandets Kyst, hvor der ikke fandtes Kokospalmer, før Mennesker anlagde Plantager af dem, som lykkedes særdeles godt. Hvis nu Teorien om Kokosnødderne, der føres hid af Havet, er rigtig, vilde det jo være højst besynderligt, om der slet ingen af dem havde fæstet Rod paa denne Kyst. Man hævder derfor fra flere Sider,

at Teorien er forkert. Kokospalmen har ikke udbredt sig af sig selv; det er Menneskene, der har bragt den fra Ø til Ø. Men hvaaenten nu dette forholder sig paa den ene eller anden Maade, saa staar det i hvert Fald fast, at Kokospalmen er en overmaade vigtig Kulturplante. Den kan yde os trent alt, hvad et Menneske behøver for at leve i et tropisk Klima; og paa mange af Sydhavssøerne lever de indfødte i Virkeligheden ogsaa saa nogenlunde af den alene.

Det hele kan anvendes! Af selv Palmen kan der fremstilles Paa mevin og laves Flettearbejder; med det er dog Frugterne, Kokosnødderne som er langt det vigtigste. Næsten alle Dele af dem anvendes. Først og fremmest tjener Mælk og Kerner som Menneskeføde, idet de fortæres, som de er, og paa de Maade spiller de en overordentlig

igtig Rolle i alle tropiske Kystgnee. Ogsaa vi faar jo en Del friske Kokosnødder, og denne Udførsel er meget betydelig. Men endnu igtigere er Udførselen af de tørrede Kerner — Kopra kaldes de. Af denne Kopra udpresses nemlig en fede Kokosolie, som er et af de vigtigste Raamaterialer i Marinrefabrikationen, og som ogsaa anvendes ved Sæbefabrikation og Medicinen. Af de ydre, trevlede ag af Kokosnøddens Skal faas de saakaldte Kokostrevler, der anvendes til Reb og Maatter, og er en meget betydelig Artikel.

Hvad Kokosnødder ogsaa kan bruges til! I Kaptajn Marryats «Peter Simple» fortælles det, at efter engang i Vestindien skal føre en Baad ind til Havnen for at sætte et eller andet. Mens der ventede inde ved Land, maa Matroserne forblive i Baaden, og Peter, som endnu er en ung og uerfaren Kaptajn, har strenge Ordre til at passe paa dem, for Tropeøen er fuld af Ristelser. Der sker tilsyneladende



Udførsel af Kokosnødder. — Scene fra en Kokosplantage i Vestindien.

heller ikke noget ondt, der kommer blot nogle Negerkvinder og vil sælge Folkene Kokosnødder, og Peter har ikke det mindste mod denne Handdel, for Kokosmælken er jo da baade uskadelig og forfriskende.

Til hans Forbavselse bliver alligevel alle

Folkene berusede, og først siden erfarer han, at Fænomenet er ganske almindeligt i Vestindien.

Kokosnødderne har nemlig været fyldt med Rom. — Maaske er det denne gamle Historie, der har inspireret amerikanske Smuglere i vore Dage til at forsøge paa at indsmugle Spiritus ved Hjælp af Kokosnødder. Men for den Kokosnøds Vedkommende som vi her bringer et Billede af er det i hvert Fald ikke lykkedes. Den er blevet grebet paa «fersk» Gerning.



En kriminel Kokosnød, grebet paa fersk Gerning som Spritsmugler.

Appelsiner.

Det kinesiske Æble. Ordet Appelsin er tysk og betyder egentlig »Æble fra Kina.« Alle rede i dette Navn ligger jo, at Appel-



Kvist af Citrontræet, Appelsintræets nære Slægtning, samt to gennemsaarne Frugter.

sintræet menes at stamme fra det himmelske Rige. Det er sandsynligvis ogsaa rigtigt nok. Det har ligesom sine Slægtninge, Mandarintræet og Citrontræet, hjemme i hine fjerne, østlige Egne og har saa i Tidernes Løb bredt sig over Forasien og Middelhavslandene og senere til Amerika. Vi



Appelsinplukning i Sevilla.

faar jo vore fleste Appelsiner fra Spanien (Valencia) og Italien (Messina), men de dyrkes ogsaa mange andre Steder. Velkendt er de store Jaffa-Appelsiner fra Palæstina, og de gyldne Frugter dyrkes ogsaa i udstrakt Grad i Amerika, særlig i Florida og Kalifornien.

Appelsinerne høstes i Maanederne Oktober—December. For saa vidt de skal eksporteres, bliver de plukkede, før de er modne, for ellers taaler de ikke Transporten. Et enkelt Træ kan bære indtil 20,000 Frugter pr. Aar.

Ananas.

Hvordan smager Ananas? E Dag for en 125 Aar siden sad Kon Frederik Vilhelm III af Prejse

og hans Hustru Dronning Louise ved Middagsbordet ude paa deres Landslot. Desserten bestod den Dag af Ananas, hvilket paa dette Tidspunkt var noget usædvanligt i Europa. Det høje Par kom da i Disput om, hvorledes den nye Frugt i Grunden smagte. Dronningen holdt paa, at den smagte som



Ananas-frugt.

Jordbær, men Kongen mente, at Smagen nærmest mindede om en bestemt Sort Æbler. Da de ikke kunde blive enige, lod de hente en Bondedreng lige ude fra Landevejen. Han skulde være Domme for han var da uholdt. Med højs egen Haand afskar Majestæten en Skive Ananas og rakte ham den.

Drengen spiste den med et ubevægeligt Ansigt. —

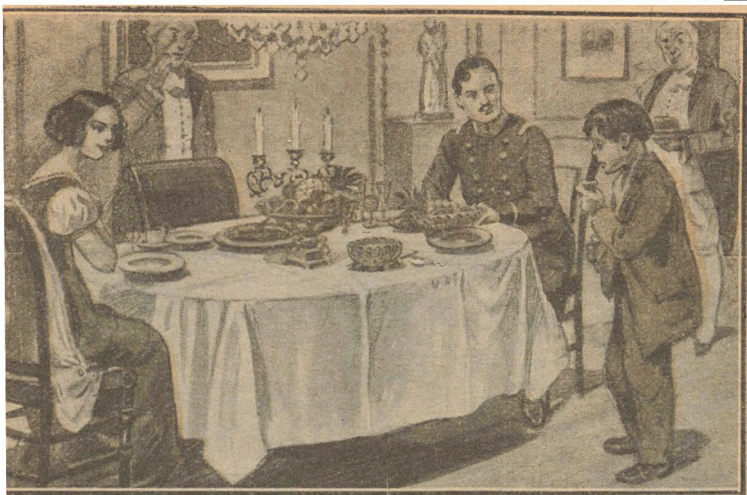
»Naa, hvordan smager det?« spurgte Kongen.

»Det var for lidt, — jeg maa have mere for at kunne sige det,« svarede den haabefulde unge Mand.

Kongen gav ham en Skive til,



Ananashøst paa Hawaii. Dyrkningen af Ananas spiller en uhyre Røle paa Sandwichsøerne, og den aarlige Høst har en Værdi af ca. 25 Million Dollars.



orledes smager Ananas? Kong Frederik Vilhelm lod en Bondedreng afgøre Spørgsmaalet, og han erklærede, at det „smagte som Leverpølse.“

dette gentog sig, til han havde rtæret det meste af Frugten. a endelig afgav han sin Dom. et smager omtrent som Leverpølse,« sagde han meget alvorligt. Hvad er Ananas? Ja, smagt den r vi vel allesammen, enten som sk eller henkogt. Og man maa lægge, at den smager godt, selv i Leverpølse næppe er det, man st tænker paa, naar man faar n i Munden. Men hvad er Anas i Grunden. En Frugt vil man are. Helt rigtig er det ikke, for anas'en er egentlig Frugtstans Overflade.

Hvor faar vi det fra? Ananas h- hjemme i det tropiske Amerika, or Indbyggerne kendte Planten nge før Europæeren kom der- er. Fra Amerika kom den til va, og i Aaret 1599 til Europa, or den dog længe var en stor ældenhed. Nutildags dyrkes den a Friland overalt i Troperne, n lævrigt ogsaa i de temperere- le Zoner, hvor den dog natu- vis kun kan trives i Drivhuse,

og hvor den kræver megen og om- hyggelig Pasning. Her i Landet har vi bl. a. haft Ananasdriverier i Rosenborg Have.

Champignonen.

Blandt alle spiselige Svampe er den velsmagende Champignon den bedst kendte og mest yndede, og mange af os har jo været med til at søge efter Champignons paa Markerne eller i Engene og Skovene, og vi har vel ogsaa været udsat for en Del af de Skuffelser, som ufejlbarligt rammer Champignonssøgeren. Man tror, at der- henne staar der en Champignon, og saa er det en Svamp af en anden Art, som man skal være meget forsigtig med. Menselv om vi finder nogle af og til, saa er de fleste Champignoner, vi spiser, jo alligevel hen- kogte, smaa, lækre Svampe, der er taget paa Bedene, før de er fuldt udviklede. De fleste af dem kommer fra Frankrig, hvor sær- lig Omegnen af Paris er Champig-

nondyrkningens «klassiske» Land. Generation efter Generation i disse Distrikter har dyrket Champignonerne efter Metoder, der kan være ret forskellige, og som ofte er Familiehemmeligheder, der gaar i Arv fra Fader til Søn. Oftest dyrkes Champignonen i særlige Huse eller blot Skure og Kældere, da den udvikler sig bedst i Mør-

met godt med, og det er interessant at lægge Mærke til, at her er Spiritusforbudet, som har sat Fart i Champignonavlens. Man skulde ellers ikke tro, at de Ting havde noget med hinanden at gøre, men saaledes er det nu alligevel. Da Forbudet blev indført, blev der god Plads i Bryggeriernes Gærkældere. De stod til in-



Champignon dyrkning i Frankrig. Den foregaar, som Billedet viser, i et kælderagtig Rum; de lange, rørlignende Indretninger er Jordbedene, og det, der ser ud som Sukker, er i Virkeligheden Champignonerne, der myldrer frem.

ke. I Omegnen af Paris findes der nogle gamle Sandstensbrud, og dem har man allerede for Aarhundreder siden taget i Brug til Champignon dyrkning. Og hvor vidtstrakte og labyrintiske disse Svampehaver er, faar man en Anelse om af den fuldstændig sandfærdige Beretning om en Mand, der for vild i sin egen Champignonhave — og vandrede rundt i tre Dage, inden man fandt ham. Ogsaa i Paris's Katakomber dyrkes der Svampe. Frankrig og England er de vigtigste champignon dyrkende Lande, men i de senere Aar er ogsaa U. S. A. kom-

Nytte, og saa fandt man paa dyrke Champignon i dem. I blev sat Hylder op, paa dem blev den Kompost anbragt, som Svampen ynder, og der blev saa saaet Sporer. Det udviklede snart til en betydelig Industri i en Kælder, hvor der paa de anbragte Hylder var 6000 Kilo dratmeter Plads, gav den aarlige Høst 2,225.000 Champignons.

Kaffe.

Da Kaffen blev »opdaget«. Hver imod Aar 300 var nogle Mu- flygtet ud i Abessiniens Bjæ-



Til Munkenes Forfærdelse viste Dyrene sig livlige og muntre, skønt det var midt om Natten.

for at undgaa de Forfølgelser, som den Gang rasede mod de Kristne. De opholdt Livet ved at drive Agerbrug og Kvægavl, og da de var ihærdige og flittige, havde de snart et blomstrende Agerbrug og smukke Hjorde af Geder og Faar. Men en Nat skete der noget mærkeligt. Den Munk, som skulde holde Vagt over Hjorden, kom aldeles forfærdet styrtende ind i Priorsens Celle. »Ærværdige Fader,« stønnede han, »Dyrene er blevet besat af en ond Aand.« Priorsen vilde først ikke tro ham og mente, at han maatte have drømt; men Munken blev ved sit, og til sidst gik Priorsen med ham ud til Dyrene. Og ganske rigtigt, de opførte sig virkelig meget underligt. I Stedet for at sove hoppede og sprang de rundt imellem hinanden, livlige og urolige, som om det var en Foraarsmorgen og ikke midt om Natten. Og dette gentog sig Nat efter Nat til stor Uro for de fromme Brødre. De mente jo bestemt,

at Djævelen var paa Spil, men hverken Bonner eller Andagtsøvelser hjalp. Dog Priorsen var en klog Mand, og til sidst kom han paa den Tanke, at Dyrene maa-ske havde spist noget, som holdt dem saa usædvanlig vaagne. Han gav sig til at undersøge de Planter, som groede i Egnen, og fandt da, at der var nogle Buske, som han ikke kendte. De bar Bær, som lignede Kirsebær, og dem spiste Priorsen nogle af, baade Frugtkød og Frø. Og nu mærkede han, at han blev livligere tilpas, og den Nat kunde han ikke sove. Forklaringen var altsaa fundet paa Dyrenes Opførsel. Den Busk, som baade Dyrene og Priorsen havde spist af, var Kaffebusken eller Kaffe træet. Og saaledes, fortælles der, blev Kaffen »opdaget«. Selvfølgelig er det kun et Sagn. Men det indeholder den umiskendelige Sandhed, at Kaffen har en oplivende Virkning paa den, som nyder den.

Af Kaffens Historie. Der er vist mange Nutidsmennesker, for hvem

Kaffen staar som noget uund-
værligt. Der er noget usigelig
hyggeligt og tiltalende ved den
duftende Drik, og der er noget
festligt ved det Øjeblik, hvor »Ma-
dam Brun» (der nu i Regelen er
blaa) viser sig paa Bordet. Det
er derfor mærkeligt nok at tænke
paa, at det ikke var saa farlig
længe siden, at Folk pænt maatte
se at hjælpe sig uden Kaffe. Kend-
skabet til den bredte sig kun
langsomt. Abessinien er dens op-
rindelige Hjem, men den bredte sig
snart til Arabien. Allerede tid-
ligt hører vi, at de muhamedan-
ske Pilgrimme styrkede sig ved
en Drik Kaffe for at kunne holde
sig vaagne under de lange og an-
strengende Andagtsøvelser ved
Kaaba i Mekka. Fra Arabien
bredte den sig efterhaanden ind
over Orienten, men det gik lang-
somt. Her i Europa kendtes den
først af Tyrkerne i Konstantin-
opel. De satte megen Pris paa
den, og tyrkiske Gesandter bragte
Kendskabet til den vidunderlige
Drik med sig ud over Europa.
Først kom den til Venedig, siden
til England og Frankrig.

Kaffehusene. Den nye Drik vandt
sig ivrige Tilhængere, men lige
saa ivrige Modstandere. I de store
Byer blev der oprettet Kaffe-
huse, og disse blev snart et yndet
Tilflugtssted for Folk, der vilde
passiare og politisere. At Kaffen
ikke er saa overordentlig gammel
i Europa ses deraf, at det første
Kaffehus i London oprettedes saa
sent som 1652. Det var nu som
sagt ikke alle, der syntes om den
nye Drik og heller ikke om de
Steder, hvor man nød den. Sagen
var nemlig den, at disse Kaffe-
huse snart blev en Slags Klubber,
der kom til at spille en stor poli-
tisk Rolle i hine Tider, hvor Avi-
serne havde lidt eller intet at
betyde. Kong Karl II af Eng-
land søgte saaledes at undertryk-
ke disse »Arnesteder for Oprør»,
og ogsaa i Frankrig hændte det

ofte, at de blev lukkede af Magt-
haverne. Hvor stor en Rolle de
Lar spillet, fremgaar blandt andet
deraf, at Ordet Kafé jo i Virke-
ligheden er det franske Ord for
Kaffe.

»Ægte Mokka«. Indtil Slutningen
af det syttende Aarhundrede be-
herskede den arabiske Kaffe fuld-
stændig Markedet. Den kom fra Mok-
ka, Hovedstaden i
Yemen. Og siden
den Tid har man
anvendt Betegnel-
sen Mokka om al
arabisk Kaffe og
efterhaanden ogsaa
om Kaffe fra an-
dre Steder, der
lignede den ara-
biske i Farve og
Smag.



Hvorledes Kaffen
kom til Vestindien.
Efterhaanden bredte
te Kaffedyrkingen
sig til forskellige
andre Egne af
Asien, særlig til
Java, som nu er
et af de vigtigste
Centrer. Saa hændte
det, at nogle faa
Planter fra de faa-
vanske Plantager
blev bragt til
Frankrig og for-
æret til Kongen. Han sendte Plan-
terne videre til Vestindien, hvor
det var Meningen, at de skulde
plantas. Men Rejsen blev lang
og besværlig, og den ene efter
den anden af Planterne gik ud.
Til sidst var der kun een eneste
tilbage. Og denne plejede og pas-
sede Skibets Kaptajn med den
største Omhu. Men nu begyndte
det at knibe med Vandforsyningen.

Den daglige Ration, som hver
Mand fik udleveret, maatte derfor
nedsættes betydeligt, egentlig var
det knap mere, end der lige skulde
til for at opretholde Livet. Ikke



Gren af Kaffe-
træet med Blomster
og Frugter. For-
neden (a) en
Frugt og (b) en
anden, hvor den
øverste Del af
Frugtkødet er
fjærnet, saa man
ser de to »Bøn-
ner».



En berømt Kaffeidyl. Vort Billede er en Gengivelse af D. Monies' bekendte Maleri: Et Kaffeselskab i det Grønne.

desto mindre delte Kaptajnen trofast sin Ration med Kaffeplanten, og det lykkedes ham virkelig at holde den i Live, til Skibet naaede Vestindien. Her blev den plantet og groede godt, og fra den skal alle Vestindiens rige Kaffeplantager nedstamme.

I Brasilien. I vore Dage er Brasilien det vigtigste Kaffeeland; men det har ikke indtaget denne Plads i nogen overvældende lang Tid. Det gik i Brasilien paa lignende Maade som i Vestindien; hele Kaffe-kulturen udviklede sig fra en ganske ringe Begyndelse. En Rigmand i Rio Janeiro havde den Passion, at han i sin Have vilde samle saa mange forskellige Planter som muligt, og blandt dem, han udplantede, var ogsaa et Par

Kaffestiklinger. De var ligesom de vestindiske kommet fra Java, og i Brasilien var de til en Begyndelse blot en botanisk Kuriositet. Men efterhaanden vakte de dog en hel Del Interesse. Enkelte Plantere begyndte at dyrke Kaffe og anvendte Slaver til at udføre Arbejdet. De maatte imidlertid høre adskilligt for, at de brugte den knappe Arbejdskraft til et Arbejde, som næppe kunde betale sig noget videre. Der var nemlig den Gang fundet Diamanter i Brasilien, og de fleste mente, at alt, hvad Landet ejede af Arbejdskraft, burde sættes ind paa Diamantsøgningen; for at den vilde give gode Indtægter, kunde jo da enhver forstaa. Alligevel blev det Kaffe-mændene, som fik Ret. I Aaret 1800 udførtes

der fra Brasilien 2 Sække Kaffe, nu er Produktionen næsten 900 Mill. Kilogram.

Hvad er Kaffe? Ja, det kunde synes et underligt Spørgsmaal, for det ved vi da allesammen. Men der er nu et og andet at fortælle om det alligevel. For det første, hvor har den yndede Drik sit Navn fra? Det er i Virkeligheden et fjærint og afsides liggende abessinisk Landskab — Kaffa — der her



De første Kaffeafklinger udplantes i Brasilien.

er blevet opkaldt og har faaet sit Navn berømt over hele Jorden. Fordet andet: hvor meget af Kaffe træets Frembringelser bruger vi egentlig? Kaffe træet bærer smaa,

røde eller sortrøde Frugter, der minder om Kirsebær. Inden i hver af dem findes der to Frø (undertiden dog kun eet), der er hvælvede paa den udvendige Side og flade paa den Side, de vender mod hinanden. De er omgivet af en ganske tynd og hindeagtig Frøskal, og indenfor denne sidder Frøkernen, det, som vi kalder Kaffe bønne, og som vi bruger til den populære Drik.

I en brasiliansk Kaffeplantage. Brasiliens Højslette er Jordens vigtigste Kaffe land, specielt Egnet omkring S. Paulo. Overalt ser man her Højdedragene beklædt med grønne Planter; det ser paa Afstand ud som mægtige Kartoffelmarker. Men det er i Virkeligheden Kaffe træer eller rettere Kaffe buske, for i Plantagerne holder man dem altid som Buske. Egnet er ikke opmuntrende. De store Skove, som engang dækkede den, er nu



Kaffe høst i Costa Rica i Mellemamerika.

fældede. Overalt skinner den teglstensrøde Jord, som særlig egner sig for Kaffe dyrkning, frem mellem Buskene. Særlig i Maanederne Juni-August gør det hele et trist Indtryk, for da staar Buskene saa temmelig bladløse. Men i Begyndelsen af September er Blomstringstiden inde, og da frembyder Plantagerne et pragtfuldt Skue.

Til en brasiliansk «Fazenda» i disse Egne hører der i Reglen en



Kaffen tørres paa en Kaffeplantage i Meksiko.



Kaffeplukkere i Vestindien vender hjem med Dagens Udbytte, — anbragt paa Hovedet.

40—80,000 Træer, og der tages stadig nye Strækninger ind til Dykning. Plantningen og Pasningen af de unge Planter, — et Arbejde, der kræver megen Omhu — besør- ges i Regelen af italienske Kolo-

nister. Naar Kaffebusken er 4 Aar gammel, begynder den at bære Frugt, og det bliver den ved med i 20-30 Aar. Frugtplukningen begynder i Maj og varer ved til September. De modne Frugter rystes ned paa et Tæppe, fyldes i Kurve, og bæres hjem til Fazendaen. Her kastes de straks i et Vandbassin, hvor de baade renses for Støv og Jord og skilles i to Kvaliteter. Den gode Kaffe synker nemlig til Bunds, medens den mindre gode flyder ovenpaa. De vaskede Kaffe- frugter anbringes derefter paa store Tørrepladser, hvor de i en halv Snes Dage gennembages af Solen. Derefter bliver de i en Række forskellige Maskiner befriet for det indtørrede Frugtkød og den fine Hinde. Nu har man den raa Kaffe, som, indsyet i Sække, føres til Havnebyerne særlig til Rio og Santos. I den store Handel er det altid raa Kaffe, det drejer sig om. Brændingen og Malingen foregaar først ved Detailsalget eller muligvis i de private Husholdninger. Det er nødvendigt, fordi den brændte Kaffes Aroma ikke er rigtig; den bør derfor være «frisk-brændt.»

Hvem drikker mest Kaffe? Kaffen har som sagt gaet sin Sejrs- gang



Hvor faar vi Kaffe fra? Tallene her er for Hosten 1923—24 og angiver Produktionen i Millioner Kilogram; der er medtaget de vigtigste af de kaffeproducerende Lande.

over Jorden, og den kendes og yndes snart sagt alle Vegne, selv paa Grønland. Men de forskellige Nationer er ikke alle lige ivrige Kaffe-drikkere. Hollænderne drikker forholdsvis mest, derefter kommer Belgierne, Nordmændene, Svejtserne og Danskerne. Langt nede i Rækken kommer Russerne; de holder nu engang mere af Te.

Hvor faar vi Kaffe fra? Man plejer at dele Kaffen i tre Hovedsorter den arabiske, den ostindiske og den brasilianske. Fra Arabien kommer der nu i Virkeligheden ikke saa meget, kun ca. 10 Mill. Kilogram. Derimod leverer hollandsk Indien ca. 59 Mill. Kilogram (særlig Java) og Brasilien ikke mindre end 877 Mill., hvilket vil sige langt over Halvdelen af Verdens Kaffe-høst. Ogsaa Kolumbia og de mellemamerikanske Stater er store Producenter.

Te.

Et Sagn om Teen. I Østen gaar der følgende Sagn om Teplantens Oprindelse. I de gamle Dage levede der en from Vismand, som i Overensstemmelse med sin Religions Forskrifter tilbragte al sin Tid med at gruble over Livets og Dødens Gaader. Baade Dag og Nat sad han henusken i sine dybe Tanker. Men omsider overvældede Søvn ham, hans Øjenlaag blev saa tunge, og hvor meget han end anstrengte sig, kunde han ikke hindre dem i at falde til. Da blev han meget vred. Hans Grublen var for ham det vigtigste i Verden; han vilde ikke forstyrres i den. Og saa skar han sine Øjenlaag af og kastede dem bort. Men da skete det, at der, hvor hans Øjenlaag faldt til Jorden, opvoksende der en Plante, Tebusken, og af den lærte Menneskene at fremstille den udmærkede Drik Teen. Som næsten altid ved gamle Sagn, er der ogsaa en Kerne af Sandhed i dette. Te er virkelig en god Drik at holde sig vaagen paa.

«Den kinesiske Urte.» I Kina er Teen en ældgammel Nydelsesdrik. Kinesiske Bøger fortæller, at den var kendt allerede 600 Aar før Kristus. Og den kinesiske Tedyrker anvendte den Gang ganske den samme Fremgangsmaade, som endnu bruges de fleste Steder i Kina. Der var ganske nøjagtige Forskrifter for alt. Navnlig skulde man være yderst forsigtig med den første Plukning af Bladene. Denne Høst er nemlig den bedste og fineste, den giver den ypperste og mest duftende Vare. Den var derfor forbeholdt Kejseren og de allerfornemste, og det gjaldt for de Kinesere, der havde med den at bestille, om at være forsigtige og iagttage alle de strenge Regler. Forsømte de nogen af dem, var det Majestætsforbrydelse og kostede Livet.



Kvist af Tebusken.

Navnlig maatte de iagttage den mest pinlige Renlighed, saa længe Indhøsten varede. Det var strengt forbudt at spise Fisk eller anden Mad, der kunde tænkes at forårsage daarlig Aande, og det var kun tilladt at berøre Bladene med Handsker paa Hænderne.

Teen kommer til Europa. De fleste af os drikker jo en Mængde Te, og det samme gør man rundt om i Europa, selvom Drikken er mere yndet i nogle Lande end i andre. Men i Virkeligheden har den ikke været kendt i vor Verdensdel i nogen synderlig lang Periode. Først i Midten af det syttende Aarhundrede kom den til Holland, hjembragt af nogle Søfolk, der havde været i Kina. Den blev



„Teselskabet i Boston“, da nogle Bostonborgere, forklædte som Indianere, kastede for 320,000 Kr. Te ud i Bostons Havn.

taget som et nyt Bevis paa, at det fjærne »himmelske Rige« var et rent Eventyrland, hvor allehaande vidunderlige Vækster groede. Og man tillagde den mærkelige Egen-skaber. Den skulde være et ganske fortræffeligt Lægemedel, og Da-tidens Medicinere nævnede ikke mindre end 23 forskellige Sygdom-me, som den skulde være i Stand til at kurere. Efterhaanden vandt den imidlertid ogsaa Yndest som Nydelsesmiddel, og nu er den jo en vældig Handelsartikel. Englæn-derne og Russerne er her i Europa de stærkeste Tedrirkere. Navnlig for Russerne er den rent ud en Nødvendighed, og en »Samovar« (Temaskine) er en absolut uund-værlig Ting i et russisk Hjem.

Teen har skabt Amerikas Frihed! Det lyder som en Paradoxs, men det kan i Virkeligheden godt siges. Umiddelbart før den amerikanske Frihedskrig var Stemningen yderst bitter mellem England og dets 13 Kolonier paa Amerikas Østkyst. Englænderne forsøgte at faa Ame-

rikanerne til at betale Skat, men de vilde ikke paa nogen Maade. Saa besluttede Englænderne at prøve, om det ikke kunde gaa at lægge Told paa Te. Men Told er jo ogsaa en Slags Skat, og skønt Amerikanerne holdt overmaade meget af Te, besluttede de at lade være at drikke den eller at købe den af Smuglere. Da Englænderne saa alligevel sendte nogle Skibe med Te til Boston, gik nogle Bos-tonborgere, forklædte som India-nere om Bord og kastede Te for 320,000 Kr. ud i »den store Tepotte«. Og denne Begivenhed blev den ydre Anledning til den amerikanske Frihedskrig.

Hvor faar vi Te fra? Fra Kina bredte Tedyrkningen sig efterhaanden til Japan; i det nittende Aarhundrede indførtes den paa Java (1826) i Assam (1839) samt i det hele paa Himalayas Sydskraa-ninger. I 1842 gjorde man det før-ste Forsøg paa Ceylon, men det slog fejl, og først i 1866 lykkedes det rigtigt. Disse Lande er stadig



Japanske Teplukkersker.

Hovedeksportørerne. I Kina og Japan er Avlen i alt væsentligt Smaadrift, medens man f. Eks. paa Ceylon har Plantagedrift i det store med allehaande moderne Maskiner.

Gul, grøn og sort Te. Som bekendt er det Tebuskens Blade, der anvendes. Men i frisk Tilstand smager de ubehageligt, og deres særlige Aroma, der skyldes et Indhold af Koffein, viser sig først ved den Behandling, der bliver dem til Del efter Afplukningen. Te og Te er forresten flere forskellige Ting. Man har tre Hovedsorter: gul, grøn og sort. Den gule Te er ikke videre anvendt udenfor Kina, og den bestaar af Teblade, som er tørrede ved Solvarme eller svag Ild. Den grønne Te fremstilles i Japan, Kina og paa Java. Umidelbart efter Plukningen opvarmes Tebladene stærkt paa store Pander, derved opstaar der en hed Damp, som hastigt dræber Planternes

Celler, og dette er Aarsagen til, at Bladene beholder deres grønne Farve. Vi kender jo bedst den sorte Te. For at frembringe denne Vare, maa Tebladene gennemgaa en temmelig indviklet Proces. Først lægges de hen i svag Varme, saa de begynder at visne, saa anbringes de i Rullemaskiner eller rulles maaske med Hænderne eller Fødderne, til de danner en saftig, grøn Masse; derefter bringes de i Gæring i en flad Kasse, og nu gælder det at passe paa, at denne Gæring afbrydes i rette Øjeblik. Derefter skal Bladene, som nu er rødbrune, i en Fart tørres, og dette sker paa de store Plantager i Apparater med ophedet, gennemstrømmende Luft.

Pecco, Souchong og Kongo. Disse tre Betegnelser ser vi jo Gang paa Gang i Tehandlerens Vinduer, og mange mener vist, at det er Stednavne, der betegner, hvorfra Teen er kommet. (Kongo skulde da være afrikansk Te). Det er det nu imidlertid ikke. Som før omtalt, faas den bedste Vare af den første Høst af Knoppen og det kun lidt oprullede Blad, der mere eller mindre omgiver den; baade Knop og Blad er stærkt haarede, og derfor kaldes dette Produkt Pecco, hvilket er en Fordrejelse af et kinesisk Ord for Haar. De ganske unge,



Teen rulles. Billedet er fra en Teplantage paa Ceylon, og det er indfødte unge Piger, som besørger Arbejdet. De udfører det, som man ser, med Fødderne.



Kina	Britt. Indien	Ceylon	Java	Japan	Formosa
300 Mill. kg.	170 Mill. kg.	83 Mill. kg.	49 Mill. kg.	36 Mill. kg.	17 Mill. kg.
Hvor faar vi Te fra?					

nen udfoldede Blade, giver den næste Kvalitet, som kaldes Sou-hong, og de lidt ældre Blade giver endelig Kvaliteten Congu eller Kongo. Det er altsaa en Inddeling efter Kvaliteten, og den anvendes om Te fra de allerfleste Lande i Forbindelse med andre Navne.

Tebyen. Flertallet af Kineserne er Smaaabønder; større Brug findes næsten ikke. Hver Mand har sin lille Plet Jord, hvor han dyrker sin Ris, sin Hyede og sin Te. Sin Fødest sælger han til Købmanden, som lader Teen gaa videre til Magasinerne i de store Byer, hvor den tilberedes. Den vigtigste Teby er Hankow ved Jangtsekiang. Her samles de ca. 100 Millioner Kilogram Te, som aarlig frembringes.

Egnene omkring Kinas vældige blaa Flod, og herhen kommer — eller kom i hvert Fald, da Forholdene var fredelige — hvert Foraar Lehandlere og «Tesmager» fra alle Verdens Kanter. «Tesmageren» maa være udrustet med en ganske særlig udviklet Smag for Te, og hans Hverv er overmaade betydningsfuldt. Hver Kasse, hver Sæk med Te maa undersøges og prøves. Kasserne aabnes, Bladenes Farve og Kvalitet undersøges, og der tages en Prøve af hver Kasse. Denne Prøve kastes i en lille Skaal, der hældes kogende Vand paa, og nu tager «Tesmageren» fat. Han nipper lidt til Drikken, og saa falder hans Dom øjeblikkelig. En dygtig «Tesmager» betænker sig aldrig, og indlader sig aldrig paa at smage en Gang til. Og han faar bestilt noget. Det kan hændes, at han en enkelt Morgen skal smage paa 200 forskellige Teprøver.

Kakao.

Det smagte dem ikke. Da Spanierne kom til Centralamerika i de store Opdagelsers Tid, saa de, at Indianerne der dyrkede et besynderligt Træ, af hvis Frugter de lavede en Drik, som de kaldte »Chokolatl«. Naturligvis skulde Spanierne prøve, hvordan den smagte. Men det blev en slem Skuffelse. For Drikken var bitter; den var ikke noget for europæiske Gæster. Og dog skulde denne Drik — ganske vist med Ændringer — blive en af de mest yndede. Dens store Tid kom, da man fandt paa at tilsætte Sukker. Nu kunde næsten alle Mennesker lide den, og i vore Dage drikkes den jo i store Mængder, hvad enten det nu er som Chokolade eller som Kakao.



Kvist af Kakao-træet med Blade, Blomster og Frugt.

De besynderlige Frugter. Selvo Kakaotræet er ikke særlig mærkeligt at se paa. Men Frugterne — de har nærmest Form som Agurker, men er dog ikke større end Blomster — sidder paa en mærkelig Maade. Man kunde næsten tro, at de var limede paa Træet eller i hvert Fald anbragt kunstigt, for de sidder ikke i Hjørnerne af Bladene, men direkte paa Stammen eller de ældre Grene. Det er disse Frugter, som benyttes. Nedplukningen foregaar omtrent hele

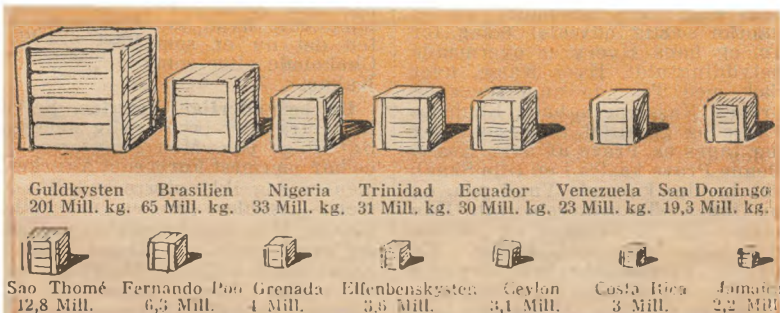


Da Spanierne første Gang fik Chokolade at drikke, smagte det dem
algtort ikke.

Aaret, for Frugterne modnes til alle Aarstider. Naar de er plukkede, faar de Lov at ligge et Par Dage, saa lukkes de op, og den videre Behandling begynder.

Frugtkødet er ganske vist spiseligt, men det er dog kun Frøene,

der spiller nogen Rolle. De befries derfor for Frugtkødet og tørres. Undertiden nøjes man med at tørre dem i Solen, men denne »Solkakao« er bitter. Regelen er derfor, at de behandles paa mere kompliceret Maade. Før i Tider



Kakaoproduktionen, grafisk fremstillet. I de senere Aar er Guldysten i Vestafrika næsten frem til Pladsen som Nr. 1.

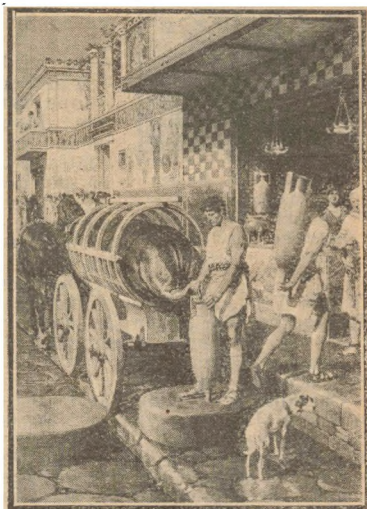
brugte man meget at trille dem i en støvfin, rød Jordart, hvorved de fik en rød Farve. Saa ristes Frøene ganske let, og nu kan man let blæse Frøskallerne bort, naar Frøene knuses. Derpaa kommer Malingen, hvor det gælder om at faa Kakaomassen saa fintmalet som mulig. Og nu har vi altsaa det velkendte Kakaopulver. Vil man lave Chokolade, tilsætter man under Malingen lidt Krydderi, særlig Vanille, samt Sukker, og dette bliver æltet sammen med Kakaomassen. Chokolade er som bekendt en meget nærende Drik, idet den indeholder en betydelig Mængde Fedtstof.

Hvor faar vi Kakao fra? Kakao dyrkes i hele det tropiske Amerika og herfra kommer meget store Mængder. Som bekendt har alle civiliserede Lande — ogsaa Danmark — en betydelig Chokoladeindustri, og der indføres store Mængder af Kakaobønner. Man har ogsaa overført Kulturen til den gamle Verden, hvor den særlig er blevet vellykket i det tropiske Vestafrika, først og fremmest paa Guldkysten. Kakaotræet er imidlertid ret sensibelt over for Blæst og Sol, og der maa derfor plantes Skyggetræer. Hertil anvendes bl. a. Bananer, men ogsaa det saakaldte »Kakaotræets Moder«.

Vin.

Siden Noahs Dage. Fra ældgamme Tid har Menneskene kendt Vinen, og i det gamle Testamente fortælles det som bekendt, at allerede Noah plantede Vin. Ogsaa de gamle Ægyptere kendte den og holdt meget af den; det ser vi af de gamle Vægmalerier. I den klassiske Oldtid spillede den en stor Rolle. Grækerne fejrede Vinens Gud Dionysos med store Fester, og baade hos dem og hos Romerne var den af overordentlig Betydning og avledes i mange forskel-

lige Sorter. Ved Gilderne fulgte der efter det egentlige Maaltid et Drikkelag, hvor Vinen var Hovedsagen. Men den gamle Tids Mennesker var forsigtige og maadeholdne, og ublandet Vin drak de saa godt som aldrig. Vore nordiske Forfædre satte ogsaa megen Pris



Naar den nye Vin kom til Pompeii. I Oktober Maaned kom Vinbonden kørende ind til Pompeii med den nye Vin i en sammensyet Kohud. Han standsede foran de Huse, hvor hans Kunder boede, og Vinen blev nu tappet paa store Lerkrukker, de saakaldte Amforæer. — Saaledes gik det til for 2000 Aar siden. Vi ved det, for hele Scenen kan ses paa de gamle Vægmalerier i den begravede og atter udgravede Stad.

paa Vinen, naar de traf den paa deres Vikingetog. Den smagte dem adskilligt bedre end det hjemlige Øl og Mjød, og de var glade, naar de kunde bringe en ordentlig Forsyning med hjem. Da de første Nordboere kom til Amerika, fandt de der vildtvoksende Vinranker, og kaldte straks Landet »Vinland«.



Vinhøst ved Rhinen.
Læg Mærke til de lave Vinstokke, der er karakteristiske for Mellem-europas Vinbjerge.

drikke Vin, saa der er vidtstrakte Egne, hvor der ingen Brug er for den. Iøvrigt hører Vinen til i de tempererede Zoner. I Troperne kan den ikke trives.

Champagne. Vin og Vin er mange Ting. Den kan være stærk, og den kan være mild, den kan være lys eller mørk, sød eller syrlig. Det afhænger af Sted og Behandlingsmaade. Skulde vi nævne «Vinenes Dronning», maatte det vel blive den fyrige, mousserende Champagne, der har faaet Navn efter det franske Landskab, hvor-

I vore Dage dyrkes Vinen i store Dele af Europa — særlig Syd-europa — ligesaa i Nordafrika og Sydafrika. — I Asien vilde den sikkert kunne dyrkes langt mere, end Tilfældet er; men den muhamedanske Religion forbyder sine Tilhængere at

fra den kommer. — Champagnes østlige Del er et fattigt Land, men mod Vest er det anderledes. Her findes netop den Jordbund, som Vinranken ynder, nemlig løs, let kalkholdig Jord. Derfor ser man her Vinhave ved Vinhave, de allerfleste af Beboerne lever af Vinavl. Hvis man mener, at et Landskab som Champagne er romantisk



Vinkælder i Jerez i Spanien. Navnet Sherry er en Forvanskning af Bynavnet Jerez.

præget, vil man blive sørgeligt skuffet ved Synet. Vinstokkene er nemlig her som overalt i Mellem-europa ganske lave, og det giver Vinmarkerne et beskedent og ensformigt Udseende. I Syden, i Spanien og Italien, er det helt anderledes. Der vokser Bankerne høiere, i Espalier eller i hele Løvsale (Loggiaer), der fryder Øjet. Men Vindyrkerne i Champagne har deres gode Grund til at holde Planterne ved Jorden. Kridtgrunden opsuger nemlig en Mængde Solvarme, og denne kommer Druerne til Gode; man ser derfor det Sær-syn, at de lavestsiddende Druer bliver modne først. I December be-

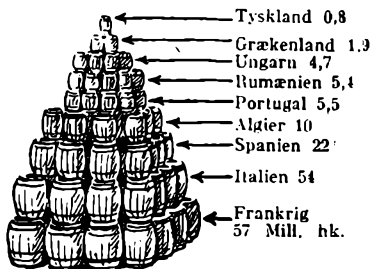


Vinhøst i Pilsen. Den nye Vin føres hjem.

gynder Vinhøsten i Champagne. De modne Druer puttes i en stor Tønde i hvis Aabning der sidder et Sold. Her bliver de knust med en bred Træklods, og den grumse- de Blanding flyder ned i Tønden. Derefter sies Saften fra. Af den faaes den fine Vin; Grumset kommer derefter i Vinpersen, og af denne Saft faar man den ringere Vin. Bønderne behandler iøvrigt ikke selve Druesaften undtagen den, der skal bruges i Husholdningen. Resten sælges til Opkøberne fra Vinfabrikkerne. Det kommer særlig an paa, at Druesaften er stærkt sukkerholdig. Hvis den er meget sød, bliver Bonden glød, for saa faar han en høj Pris for sin Vare. I de store Vinfabrikker tømmes nu Vinen ud i de store Fade, som staar i Kældrene. Champagnes Vinkældere er af en ganske egen Art. Det er nemlig naturlige Grotter, som findes i Kridtklipperne. Det blev i sin Tid opdaget, at disse Grotter egnede sig fortrinligt til Lagringsrum for Vinen. De er nemlig fuldstændig tørre og af en passende Temperatur. Her behandles Vinen nu videre. Det meste af Champagnen drikkes i selve Frankrig i ugæret Tilstand. Men en Del bliver lagret, og af denne fremstilles den berømte Vinsort Champagne. Idet Vinen hældes paa Flasker, tilsættes der en Blanding af Cognac og Kandissukker, og den bliver derved skummende og faar Champagnesmag.

Andre Vinsorter. Frankrig er Verdens vigtigste Vinland. Foruden Champagne er særlig Bordeaux og Bourgognevinene berømte. I Italien avles der ogsaa en overordentlig Mængde Vin; men det meste drikkes i Landet selv. Fra Spanien kommer særlig de kendte Sherry og Malagavine, fra Portugal Portvinen (opkaldt efter Byen Oporto eller Porto), fra Ungarn Tokayer, fra Tyskland Rhinsk- og Moselvin. Der er i Virkeligheden et Utal af forskellige Sorter. Paa en særlig Maa-

de er det gaaet i Kalifornien. Her opblomstrede under gunstige klimatiske Forhold en meget rig Vinavl. Men det amerikanske Spiritusforbud standsede jo selve Vintilvirkningen. Alligevel ødelagde det ikke Dyrkningen af Druerne, for nu blev der stærk Efterspørgsel efter de friske Druer, ligesom store Mængder af dem blev anvendt til Rosiner.



En grafisk Fremstilling af de vigtigste Vinlandes Produktion (i Mill. Hektoliter).

Tobak.

Da Walter Raleigh »brændte«. En Dag traadte Sir Walter Raleighs Tjener ind til sin Herre. Raleigh sad i en Stol med Ryggen mod Døren, og den forfærdede Tjener saa nu, at tætte blaa Røgskyer steg op over hans Hoved. Men Tjeneren var en resolut Mand. Der var gaaet Ild i hans Herre, det var tydeligt nok; men han skulde frelses, og saa greb Tjeneren en Spand Vand og hældte den over Sir Walters Hoved. Men mærkeligt nok, han blev slet ikke taknemmelig for sin Redning, tværtimod, han blev dygtig vred. Sagen var nemlig, at Sir Walter i al Fredelighed havde beskæftiget sig med at ryge Tobak. Men Tjeneren havde aldrig set eller hørt om saadan noget før. Dette skete ca. 1600, og saa lidt vidste Folk altsaa dengang om Tobakken, som nu er saa kendt og yndet over den ganske Verden.



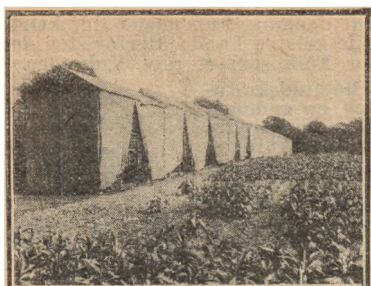
Da Tobakken blev opdaget! Kolumbus saa til sin Forbavselse de indfødte løbe rundt paa Stranden og puste Røg ud af Munden og Næsen.

Da Tobakken blev opdaget. Som mange andre Kulturplanter stammer Tobakken fra den nye Verden, og allerede Kolumbus opdagede den. Da han kom til de vestindiske Øer, saa han nemlig til sin Forbavselse de indfødte løbe rundt paa Strandbredden og puste Røg ud af Næse og Mund. Denne Røg frembragte de ved Hjælp af, hvad vi vilde kalde Cigarer, selvom disse var yderst primitivt tilberedt. Tobaksrygning var altsaa velkendt hos Indianerne, ja hos nogle Stammer var den en Slags religiøs Ceremoni, saaledes «Fredspiben» hos Nordamerikas Stammer.

Tobakken kommer til Europa. Sir Walter Raleigh, den kække engelske Eventyrer og Opdager, var som ovenfor bemærket en af de første Europæer, der gav sig af med Tobaksrygning. Men den alderførste var han ikke. Saa tidligt som 1518 blev der ført nogle Frø til Lissabon, hvor de dyrkedes. Almindeligvis tillægges man Jean Nicot Æren for at have bragt Tobakken

til Europa, og efter ham er Giftstoffet Nikotin opkaldt. Det er nu i Virkeligheden ikke ham, Æren tilkommer; men han har alligevel spillet en Rolle for Tobaksavlens i vor Verdensdel. Han var fransk Gesandt i Lissabon, og han lærte der Tobaksplanten at kende og dyrkede den selv. I Aaret 1560 sendte han nogle Frø hjem til Frankrig og lod melde, at de friske Blade af denne Plante var særdeles gode som Lægemiddel mod Saar. Efterhaanden bredte saa Avlen sig fra Portugal, Spanien og Frankrig ud over det meste af Europa og derfra videre til Orienten, og overalt lærte man at bruge Tobakken som Nydelsesmiddel, dels som Snus, dels som Røgtobak, at «drikke Tobak» hed det den Gang.

Forskellig Bedømmelse. «Alt nyt er galt», siger et gammelt Ord-sprog. Og saaledes ser jo i Virkeligheden mange Mennesker paa Sagen, eller de gjorde det i hvert Fald i gamle Dage. Tobakken stod



Tobaksmark i England. I Teltene i Baggrunden er de indhøstede Blade ophængt til Tørring.

nu for mange som noget absolut galt, og Tobaksrygning var i deres Øjne en hæsleg Uskik, der skulde bekæmpes af alle Kræfter. Selveste Kong Jacob I af England skrev et Stridsskrift imod den fæle Urt, og adskillige Steder blev det ligefrem forbudt at ryge. En stor Del af denne Aversion mod Tobakken har holdt sig op gennem Tiderne. Det er ikke saa farlig mange Aar siden, at det ansaas for i høj Grad upassende, at en Dame røg. Hvor-

for det skulde være værre for hendes Vedkommende end for en Mands, er ikke godt at sige, men saadan var det nu. Og — med god Grund forøvrigt — har Børns Tobaksrygning altid været hemmet saa stærkt som muligt. Aversionen mod Tobakken har nu ogsaa haft en fornuftig Grund. Det er faktisk skadeligt at ryge for stærkt, for nogle Mennesker skadeligt i det hele taget at ryge, idet der jo i Tobakken findes det giftige Alkaloid Nikotin, forøvrigt ikke dens eneste Giftstof.

Men hos overmaade mange Mennesker vandt Tobakken hurtigt stor Yndest, saa den blev en næsten uundværlig Ting. Om dens Popularitet minder talrige Vendinger i Sproget, saasom «Stærk Tobak», «Tobak for en Skilling» o. l. I vore Dage er den da ogsaa en meget betydelig Artikel paa Verdensmarkedet.

Hvad er Tobak? Ja, det er Tobaksplantens Blade som benyttes. Men for at blive det, vi forstaar ved Tobak, maa disse gennemgaa en temmelig lang Proces, tørres, gæres og behandles paa forskellig anden Maade, indtil de omsider



Hvor faar vi Tobak fra? Der er her medtaget de vigtigste tobaksdyrkende Lande.

kommer os i Hænde som Skraatobak, Pibetobak, Cigarer eller Cigaretter.

Hvor faar vi Tobak fra? Tobaksavlén er meget udbredt, for Planten har en udpræget Evne til at finde sig til Rette under de forskelligste Himmelstrøg. Ogsaa her i Landet dyrkes der jo noget Tobak i Egnene omkring Lillebælt; men den spiller ikke nogen synderlig Rolle i Sammenligning med den Tobak, som indføres. Fra gammel Tid har Havannas Navn en særlig udsøgt Klang blandt Tobakselkere, og den fineste Tobak kommer da ogsaa fra visse Distrikter paa Kuba. Den anvendes mest til Cigarer. Derimod bruges Tobakken fra Porto Rico mest til Pibetobak. Fra Sydamerika kommer den saakaldte Kanaster (efter de Sivkurve — Canastra — hvori den forsendes). Desuden kommer der en Mængde fra Brasilien, Java, Sumatra og Manilla. Men den største Producent er dog U. S. A. En stor Del af den amerikanske Tobak bruges ligesom den tyrkiske til Cigaretter, der efterhaanden er bleven en Handelsvare af enorm Betydning.

Bomuld.

Karl den Store og Bomulden. Den mægtige Kejser Karl, Genopretteren af det gamle romerske Rige, var beundret af hele sin Samtid, og alle Landes Fyrster kappedes om at hylde ham med Gesandtskaber og Gaver. Saaledes kom der ogsaa Sendebud til Karls Gaard fra Østens mægtigste Hersker, Kaliffen Harun al Raschid i Bagdad. De havde prægtige og mærkelige Gaver med, som vakte stor Beundring ved Karls Hof. Men det, som mest imponerede baade Kejseren og hans Mænd, var dog nogle brogede Telte, forarbejdet af et let og fint Stof. De kunde slet ikke blive trætte af at beundre dem, og denne Gave var den allermest kærkomne for Kejseren. Det Stof, disse Telte var lavet af, var Bomuld, og det

var dengang kun meget lidt kendt i de kristne Lande. Derfor stod det for Folk som et rent Vidunder.

Bomulds-kultu-ren er gammel. Ikke desmindre er Dyrkningen af Bomuldsplanten meget gammel i Østerlandene, og allerede i Oldtiden lærte Europa Bomulden at kende. Men det er dog særlig Araberne, der har indført den i vor Verdensdel. De kaldte den »kutu«, et Ord, der gaar igen i Bomuldens franske (coton) og engelske Navn (cotton). Nu er Bomulden en af Verdens vigtigste Kulturplanter og langt den vigtigste af de Planter, hvoraf der forarbejdes Beklædningsstoffer.

Bomuld i Amerika. I de Egne af U. S. A., som ligger ved den mexikanske Bugt og nordefter, findes Verdens rigeste Bomuldsdistrikt.



Bomuldsplante.



Bomuldsplukning.

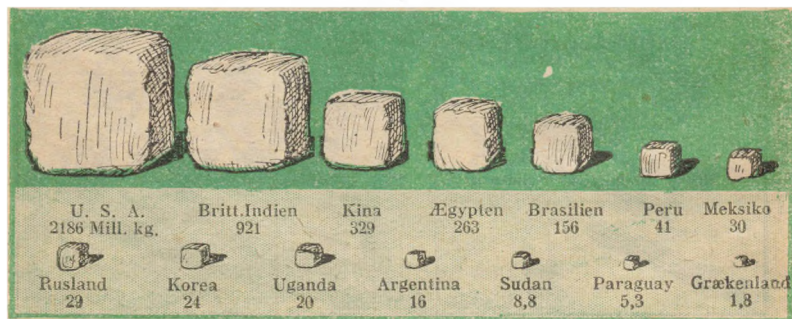


Nogle brogede Telle af Bomuldsstøj — en Gave fra Harun al Raschid — vakte stor Opsigt ved Karl den Stores Hof.

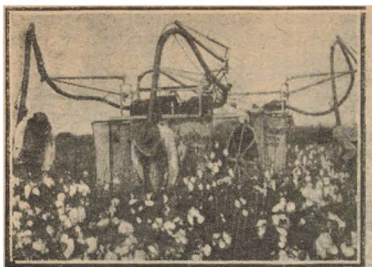
Overalt i disse Egne ser man Bomuld. Paa Jærnbane-stationerne ligger der Bjerge af Bomuldsballer, som skal transporteres til Europa eller amerikanske Spindierier. Udenfor hver eneste Bondegaard ses ogsaa de store, firkantede Pakker, og paa Landevejen møder man Vogne, der er fyldt til Randen med noget, som ligner nyvasket

Uld. Det er Bomuld, som lige er plukket af Planterne, og som nu er paa Vej til Fabrikken for at blive befriet for Frøene og pakket i Baller. Og ude paa Markerne ses overalt Arbejdere, der gaar rundt mellem Bomuldsplanterne og plukker den hvide Uld.

Paa Bomuldsplantagerne saas Frøene i April Maaned. I Juni er



Bomuldsproduktionen i grafisk Fremstilling



Bomuldsplukning ved Elektricitet, saaledes som det nu bruges adskillige Steder i U. S. A. Ved Hjælp af denne Maskine kan man plukke fem Gange saa meget Bomuld, som det samme Antal Mænd kunde plukke med Haanden i den samme Tid.

Marken grøn af Buske, oversaaet med smaa Blomster, der ligner smaa Roser. Men Blomstringstiden er kun kort. Saasnart Blomsterne er faldet af, fremkommer Frugterne. Det er grønne Kapsler, der, naar de er modne, aabner sig og lader den hvide Frøuld vælte ud. Det er denne Frøuld, der udgør

Bomulden. Naar den er plukket, bliver den kørt til Fabrikken, hvor Frøene fjernes, og hvor den presses i Baller, der egner sig til Forsendelse. Før i Tiden gik Frøene til Spilde med Undtagelse af dem, der anvendtes til Udsæd. Men nu-tildags er dette anderledes. Nu anvendes de til Udpresning af Bomuldsfrøolie, der saa igen finder Anvendelse ved Fremstilling af Margarine, medens Affaldet sammenpresses til store Kager, der bruges til Kreaturfoder. I Amerika bruges den fineste Olie i Stedet for Olivenolie. Paa Oliefabrikkerne bruger Arbejderne den ofte som Smør. De holder blot Rundtenommerne ind under Pressen, hvor den friske, varme Olie drypper frem. Det smager storartet.

Bomulden og Verdenshistorien. Kulturplanterne har spillet en overordentlig stor Rolle i Verdenshistorien. Ofte har de foraarsaget Krig og Omvæltninger; saaledes ogsaa med Bomulden. En stor Omvæltning i en hel Befolknings Levveilkaar forvoldte den i Eng-



Bomulden har givet Anledning til en af Historiens frygteligste Krige, den amerikanske Borgerkrig.

land, da Hargreaves og Arkwrights Spindemaskiner fremkom og forvandlede Bomuldsspindingen fra Hjemmearbejde til Fabriksdrift. Og i Amerika var Bomuldsdyrkningen nu ligefrem Aarsag til en Krig. Det var først ca. 1770, at Bomulden fik nogen virkelig Betydning derovre, men fra nu af gik det rask fremad i Sydstaterne. Herved uddybedes efterhaanden Modsætningen mellem Norden med dens Industri, Handel og mindre Landbrug og Syden med de store Plantager — særlig Bomuldsplantager, som passedes af Neger-slaver. Det var paa Sydens Bomuldsmarker, at «Onkel Tom» og hans Fæller arbejdede under Slavefogedens Pisk, det var her, at de skælvende afleverede de fyldte Kurve ved Vægten, angst for, at Dagens Maal ikke skulde være naaet og en grusom Gennemprygling blive Følgen. Men Sydens Plantere mente bestemt, at Neger-slaverne var nødvendige for at Bomuldsdyrkningen kunde betale sig. Og dette Spørgsmaal førte til den amerikanske Borgerkrig, der gjorde Slaverne fri, men aldeles ikke ødelagde Bomuldsproduktionen.

Hvor faar vi Bomuld fra? Der dyrkes Bomuld i Indien, Ægypten, Brasilien, Kina og mange andre Lande; men U. S. A. er paa dette som paa mange andre Omraader absolut Nr. 1. Hovedindførselshavnen for Bomuld er her i Europa Liverpool, og i det nærliggende Manchester — «Bomuldsbyen» — findes Verdens vældigste Bomulds-spinderier.

Kautsjuk.

Først i 1751 blev man klar over Kautsjukkens mærkelige Egenskaber. Det var en fransk Lærd la Condamine, der gjorde denne betydningfulde Opdagelse. Men til en Begyndelse anvendte man den kun til — Viskelæder. Dette blev imidlertid anderledes, da man opdagede (o. 1840) dens Tilbøjelighed

til at lade sig «vulkanisere» d. v. s. optage i sig smeltet Svovl, hvorved dens Elasticitet og Modstandsevne forøges. Og siden er Forbruget af Kautsjuk vokset aldeles enormt, idet den jo har fundet en ganske overvældende Anvendelse til Automobil- og Cykelringe. Et Par enkelte Tal vil bedst vise det. I 1830 var Europas samlede Indførsel af Kautsjuk 230,000 Kilogram. Nu er Verdensproduktionen af denne eftertragtede Vare ikke mindre end 390 Mill. Kilogram (1923).

Kautsjuk er (ligesom de beslægtede Stoffer

Guttaperka og Balata) den indtrærede Mælkesaft af forskellige tropiske Træer og Lianer. Udvindingsmaaden er noget forskellig efter Stedet og Træets Art. Der har været drevet en fæl



Gummitræet tappes.

Rovdrift paa dette Omraade, idet man fældede Træet for at faa fat paa Kautsjukken. Det gør man dog nu kun faa Steder. Man bærer sig i Regelen ad paa den Maade, at man gør Indsnit i Stammen og anbringer smaa Blik- eller Lerforme, hvor Saften saa langsomt flyder ned. Det meste Kautsjuk kommer i vore Dage fra Malakka, hvor Gummitræet er det vigtigste Kautsjuktræ.

Roser.

»Blomsternes Dronning« kalder man Rosen, og fra den graa Oldtid har den været dyrket og anvendt som Prydplante. Allerede den lesbiske Digterinde Sappho besynger den, og Digterne har

i saa Henscende trofast vandret i hendes Spor op gennem Tiderne. Den blev tidligt opfattet som et Symbol paa Kærlighed og helliget Kærlighedens Guddomme, men den kunde ogsaa betyde andre Ting, f. Eks. Tavshed. Saaledes var det blandt andet hos Romerne, der brugte at hænge en Rose op over Bordet, naar de holdt Gæstebud, til Tegn paa, at der maatte ties med, hvad der her blev talt, det var sagt i Fortrolighed. Ogsaa gennem Middelalderen nød den stor Yndest, og Herreborgens



Roserne plukkes fra hinanden, Blad for Blad, inden Fabrikationen af Rosenolie tager sin Begyndelse. Scene fra en fransk Fabrik.

Lysthave hed simpelthen »Rosen-gaarden«. Og hvor stor en Rolle den i vore Dage spiller som Pryd- plante, ved vi jo alle.

Men er nu denne fine og duf- tende Blomst, til hvis Pris der er sagt saa mange smukke Ord, er den nu ogsaa en Nytteplante? Ja, det er den. Den spiller en ikke ringe Rolle i Parfumeindustrien, og Roser dyrkes med dette For- maal for Øje i Ostindien, Lille- asien, Frankrig og Tyskland. Sær- lig berømt er dog Roseneguen i Bulgarien, tæt ved det berømte Shipkas, den herlige Rosendal ved Kasanlik. Det er et vidun- derlig skønt Landskab med frugt- bare Marker og en Uendelighed af Kildevæld. Intetsteds gror der

saa prægtige Valnøddetræer som her, nogle af dem dækker en Flade, der er mere end 30 Meter i Gen- nemsnit. Og overalt ser man Ros- senmarker, der i Blomstrings- tiden udsender en bedøvende Duft. Buskene er plantet med 2 Meters Mellemrum, men de breder sig saa- dan, at det ser ud, som om Mar- kerne var dækket af et sammen- hængende Blomstertæppe. — De skønne Blomster er imidlertid ikke til Pryd, men til Nytte. De bliver afplukket i store Kurve og bragt hen til nogle smaa Lerovne, som findes ved Markernes Udkant. Her bliver de lagt i Vand i Kobberked- ler, hvorunder der er fyret. Dam- pene ledes ind i store Flasker, hvor de fortættes til duftende Ros- senvand, men der skal gentagne Fordampninger til, før der bliver Rosenolie ud af det, og det er kun smaa Mængder, der udvindes, for der skal mere end 3000 Kilo- gram Roser til at give et eneste Kilogram Olie.

Kinatræet.

Lægemiddelet, der har aabnet vidtstrakte Egne. Hvis en hvid Mand vil rejse i de rigtige tro- piske Egne eller opholde sig der i længere Tid, maa han være for- synet med et Husapotek, der er en absolut Nødvendighed, hvis han vil redde Livet. Og blandt de Læge- midler, han maa medføre, er in- tet saa vigtigt som det berømte, feberstillende Middel Kinin. Det har spillet — og spiller endnu — en overordentlig Rolle. Der er store Egne i Tropernes Sumpe og Skove, som Kininen bogstavelig talt har aabnet for den hvide Mand.

Amerikas Gave. Kinin fremstil- les som bekendt af Kinatræets Bark, og det ypperlige Lægemi- del er en Gave fra den nye Ver- den til den gamle. Kinatræet hø- rer nemlig hjemme paa Andes- bjærgenes Skraaninger, hvor det vokser paa Højderne mellem 1600

og 2400 Meter. Det er kun sjællent, at det gaar lavere ned eller højere op. Formodentlig har alle de gamle Inkaer vidst Besked om Barkens feberstillende Egenskaber. Bestemt ved man det dog ikke. Derimod er der paalidelige Efterretninger om, at en Jesuit, der opholdt sig i Ecuador, blev helbredt af en indfødt Høvling ved Hjælp af Kinabark; dette gav Planten et betydeligt

stru blev syg, det var umuligt at stille Feberen, og det saa ud til, at hun maatte dø. Livlægen kunde aldeles intet udrette. Men saa fik han fra en venligtsindet Indianerhøvding tilsendt noget Kinabark, og ved Hjælp af det Lægemiddel, han tilberedte heraf, reddede han Grevindens Liv. Efterretningen om den fornemme Dames Helbredelse kom snart ud og vakte megen Sensation. Man



Manuel blev myrdet af sine Landsmænd, fordi han havde skaffet Ledger Frø af Kinatræet.

Ry, og særlig var Jesuitterne ivrige for at sprede Kendskabet til det nye Lægemiddel.

Kinatræet faar Navn. Som det fremgaar af dette, har Kinatræet ikke noget med Landet Kina at gøre. Det er ogsaa blot en populær Betegnelse, Plantens botaniske Navn er Cinchona, et Navn, som er givet den af den berømte svenske Botaniker Linné. Det skete til Minde om en Begivenhed, der fandt Sted i Aaret 1638. Paa dette Tidspunkt var Grev Chinchon Guvernør i Peru. Hans Hu-

begyndte at forstaa, hvilket fortræffeligt Lægemiddel man besad i Kinabarken.

Ikke uden for Yungas! Men det var svært nok at skaffe Kinabark, fordi Træerne oprindeligt kun fandtes i Peru og Bolivia. Det Distrikt, hvor de trives bedst, hedder Yungas. Her som andre Steder vaagede Indianerne skinsygt over, at ingen Frø kom ud af Landet. Hvide Mænd, der søgte at skaffe sig Frø, blev enten overfaldne eller paa andre Maader berøvet Resultaterne af deres

Anstrengelser. Det var nu ikke først og fremmest, fordi Indianerne var bange for Konkurrencen, saa langt tænkte de næppe, men de troede, at deres egne Træer ufejlbarlig vilde gaa til Grunde, hvis Frø af dem slog Rod andre Steder end i Yungas.

Ledger og Manuel. Først langt op i det nittende Aarhundrede lykkedes det vanskelige Foretagende for en Englænder ved Navn Ledger, der drev Forretning i disse Egne. Han havde en hængiven, indfødt Tjener ved Navn Manuel, og han bad ham om at skaffe nogle Frø af Kinatræet. Det tog lang Tid, men omsider lykkedes det saa godt, at Ledger kunde føre et ret betydeligt Kvantum Frø til Europa. Den ene Halvdelen af disse Frø blev købt af den engelske Regering, den anden Halvdelen af den hollandske. Og fra dem stammer de berømte Cinchona-Plantager paa Ceylon og Java, som nu til Dags forsyner en stor Del af Verden med Kinabark. Dette skete i 1865. Den stakels Manuel maatte dyrt bøde for sin Hjælpsomhed. Nogle Aar efter blev han overfaldet af sine Landsmænd og slaet ihjel.

Det er gaaet tilbage. I Begyndelsen fældede man Kinatræet for at faa fat paa Barken. Det er man imidlertid siden kommet bort fra. Nu til Dags bliver den trukket af Træerne i Strimler, og man lader nu brede Barkstrimler blive siddende, saaledes at Barken efterhaanden kan fornyes og Træet blive ved at leve. Den fineste Bark anvendes i Medicinen som saadan og benyttes til Mikstur og Draaber; men største Parten af Barken, den saakaldte Fabriksbark, gaar til Kininfabrikation. Det er imidlertid gaaet en hel Del tilbage med Kininen, siden man er kommet ind paa at fremstille feberstillende Midler ad kemisk Vej. Disse har været den haarde Konkurrenter, og for øvrigt laver

man ogsaa ligefrem kunstig Kinin. Alligevel spiller Kinabarken stadig en betydelig Rolle, særlig paa Java. Paa Ceylon er det gaaet tilbage med Udførselen, og de samme gælder Sydamerika.

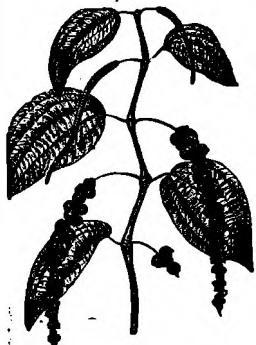
Andre Kulturplanter.

Som vi bemærkede i Indledningen, er Nytteplanternes Antal næsten uendeligt. Vi har nu fortalt om en Række af de vigtigste og skal endnu kun nævne et Par ganske enkelte. Fra ældgammel Tid har Hør spillet en meget stor Rolle, idet man har benyttet de seje Taver, som Plantens Stængel indeholder. Men efterhaanden har man mere og mere vendt sig til andre »Beklædningsplanter, og ganske særlig har Bomulden helt taget Luven fra Hørrer, hvis Dyrkning mange Steder er ophørt eller i Færd med at ophøre, saaledes herhjemme. Den aarlige Hørproduktion omfatter (1923) 475 Mill. Kilogram i alt (Bomuld 4040 Mill. Kilogram). Rusland har den størst Hørdyrkning. En anden vigtig Spindplante er Hamp. Her omfatter den aarlige Produktion 63 Mill. Kilogram. Rusland er ogsaa her Nr. 1. Nr. 2 er Filippinerne (Manillahamp). Fra Britisk Indien udføres aarlig over 700 Mill. kg Jute der anvendes for de finere Sorter. Vedkommende til Gardiner, Tæpper og Møbelstoffer, for de grovere til Sække, Paklærred o. s. v. Jute finder ogsaa en Del Anvendelse til Forbindstoffer. Vi skal ikke her komme nærmere ind paa det uhyre, vidtstrakte Felt, som hedder Planterens Anvendelse til teknisk Brug. Alene en Udredning af en enkelt Side af Sagen som de forskellige Træsarters Anvendelse



Hør.

i Menneskets Tjeneste vilde mindst kræve en Haandbog for sig. Ej heller skal vi komme ind paa Lægeplanternes Omraade, der er



Peber.

en hel Videnskab for sig, men blot nævne en enkelt: **Oplaval-muen**, af hvilken det velkendte Stof **Opium** udvindes. Det meste **Opium**, som bruges i Europa, kommer fra Makedonien og Persien, men desuden produceres der en Mængde i Indien, hvorfra det eksporteres til Kina. Medens **Opium** ellers anvendes som Lægemedel, bruges det jo i Østen som et sørgeligt bekendt og ødelæggende Nydelsesmiddel (**Opiumsrygning**). Blandt Nydelsesplanterne bør endnu nævnes **Humle**, der jo spiller en afgørende Rolle for Ølbrygningen. England er den største Producent med 11,6 Mill. Kilogram. Blandt de mange forskellige Krydderiplanter skal blot nævnes: **Vanille**, der stammer fra Meksiko og Peru, men ogsaa dyrkes paa Réunion, Mauritius, Ceylon og Java, **Peber**, der først kom til Europa paa Aleksander den Stores Tid, og som særlig dyrkes paa de østindiske Øer, samt **Kanel**, der er Barken af Kaneltræet, og som særlig kommer fra Ceylon. Blandt den næsten uendelige Mængde Nærings- og Nydelsesplanter af alle Arter, som dyrkes og anven-

des dels her hos os, dels i andre Lande, skal vi endnu blot fremhæve to. Først **Jordnødder** (peanuts), der egentlig stammer fra Brasilien, og hvis Frugter modnes nede i Jorden, idet Blomstens Akse efter Blomstringen forlænger sig og bøjer sig nedad indtil Jordoverfladen, hvor den trænger ned med den umodne Frugt forrest. Derefter **Mandelen**, der er Frøet af Mandeltræets Frugt. Mandler faar vi mest fra Spanien, Portugal, Italien, Sydfrankrig og Nordafrika.

Det vilde være let endnu at opregne Hundreder af Planter, der er Menneskene til Nytte eller Nydelse som f. Eks. **Soyabønnerne**, der mest kommer fra Mandshuriet, **Solsikken**, der anvendes paa næsten utallige Maader. **Paranødderne** fra Brasilien, det østindiske **Brødrugtræ**, **Figner**, hvoraf de berømteste kommer fra Smyrna, Mængder af Køkkenurter og et Utal af forskellige Frugter. Men



Sække med Figner paa Havnepladsen i Smyrna.

som sagt, det vilde kræve adskillige Bind at skildre dem. Naar man har med Planteriget og dets uendelige Rigdom at gøre, er man nødt til at begrænse sig stærkt.



Til Tops efter Dadler.