

der Regenzeit findet die Verpflanzung statt, nachdem alle Blätter abgenommen werden. Am besten ist der echte Kapok mit Agaven oder Hülsenfrüchten anzupflanzen. Den Normalertrag liefern die Bäume vom 6.—7. Jahre an; die Lebensdauer beträgt 30 Jahre. Frühzeitige Sorten sind zu wählen, da bei eintretender Regenzeit die Fasern geschädigt werden. Wie die Früchte sich bräunen, müssen sie abgepflückt werden. Die Schale muss gleich entfernt werden, die Fasern vom Samen geschieden (mit der Hand oder Maschinen). Bis 480 kg Fasern per ha und per Jahr erhält man, in den besten Fällen aber auch bis 640 kg. Man unterscheidet reinen und unreinen Kapok. Die Ausfuhr von Java ist bedeutend (nach Amsterdam), von den Philippinen unbedeutend. Verwendung: für Betten, Polster, Rettungsapparate. Als Nebenprodukt wird Oel gewonnen. In der Rinde Fasern für Seile, roter Gummi für medizinische Zwecke, Holz zum Gerben benutzt. Schädlich sind nur die beiden Insekten: *Helopeltis* und *Dysdercus cingulatus*. Affen und Fledermäuse fressen viele Früchte.
Matouschek (Wien).

Sil, S. N., Verbesserung des *Cajanus indicus* durch Selektion. (Internation. agrartechn. Rundschau, IV. 10. p. 1385. Okt. 1913.)

In Bihar schätzt man die genannte Pflanze sehr als Nahrung für Menschen (Körner) wie für Tiere (Hülsen), ferner zum Bedecken der Dächer, für Körbe und von Holzkohle. In den Wurzelknollen hat sie eine grosse Stickstoffmenge, der Trockenheit widersteht sie gut. Die Sorte mit aufrechtem Wuchs („erect form“ genannt), die grosse Samen und ganz gefärbte Hülsen hat, ist der buschartigen Sorte mit kleinen Körnern und gestreiften Hülsen in mehrfacher Hinsicht, was namentlich die Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und Krankheiten betrifft überlegen.
Matouschek (Wien).

Trabut, L., Eine *Allium*-Art des Mittelmeergebietes als Gemüse. (Intern. agrartechn. Rundschau, IV. 10. p. 1408. Okt. 1913.)

Im Küstengebiete von Algier teils wild, teils gezüchtet, wird *Allium triquetrum* L. van der Kabyllischen Bevölkerung als Gemüse für die Winterzeit sehr geschätzt. Sie ersetzt für Suppen den Lauch, die sehr zarten Blätter zerkochen sich leicht. Desgleichen taugt der untere weisse Teil der Pflanze für Saucen. Ende Sommer setzt man die überall vorkommenden Knollen bis 2 dm tief ein, die Kultur ist also einfach. Verf. empfiehlt den Anbau der Pflanze für die Mittelmeerländer im grossen.
Matouschek (Wien).

Personalnachrichten.

The death is announced of the well-known mycologist Dr. **M. C. Cooke** on Nov. 12 1914, at 89 years of age.

Gestorben im Alter von 80 Jahre: **August Weismann** am 5 Nov. 1914.

Ausgegeben: 8 December 1914.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.
Buchdruckerei A. W. Sijthoff in Leiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1914

Band/Volume: [126](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Personalnachrichten 640](#)