

Das Pflanzenreich

auf der Wiener Weltausstellung im Jahre 1873.

Notizen über die exponirten Pflanzen, Pflanzenrohstoffe und Produkte, sowie über ihre bildlichen Darstellungen.

Von **Franz Antoine.**

(Fortsetzung.)

Gespinnstpflanzen.

<i>Ananassa sativa</i> Lindl.	<i>Cocos nucifera</i> L.
<i>Bauhinia coccinea</i> Don.	<i>Gossypium</i> sp.
<i>Boehmeria utilis</i> (China grass).	<i>Linum usitatissimum</i> L.

Medizinalepflanzen.

<i>Aloë Cabalin</i> (Lu-hoe).	<i>Illicium anisatum</i> L.
<i>Anisum officinale</i> Mönch.	<i>Piper Bettle</i> L.
<i>Areca Catechu</i> L.	<i>Rheum palmatum</i> L.
<i>Croton</i> sp.	<i>Sterculia scaphigera</i> Wall. (Tam-bayan).
<i>Cuminum Cyminum</i> L. (Gros Cummin).	<i>Strychnos nux vomica</i> L.
<i>Gelidium spiniforme</i> (Hai - thao).	<i>Tabac de Hoc-nom.</i>
Liefert gekocht eine Gallerte.	— de Saigon.
<i>Glycyrrhiza</i> sp.	— de Go-vap.

Nahrungsmittel.

Coffea arabica L.
Oryza sativa L.

Gewürze.

<i>Alyxia aromatica</i> Reinw.	<i>Aquillaria Agallocha</i> Roxb. (Bois d'Aigle du Bihn-Thuan).
<i>Anomum racemosum</i> Lam. (Cardamome).	<i>Laurus cinnamomum</i> L.
— <i>villosum</i> Laur. (Cardamome du Laos, ou Sadjine).	— <i>Culilaban</i> L.
— <i>xantioides</i> Wall. (Cardamome sauvage du Cambodge).	<i>Piper nigrum</i> L.
— <i>Zingiber</i> L. (Gingembre gris).	— <i>album</i> Vahl.
	<i>Vanilla planifolia</i> Andr.

Färbepflanzen.

<i>Areca Catechu</i> L.	<i>Fibraurea tinctoria</i> Laur.
<i>Bixa Orellana</i> L.	<i>Garcinia Cambogia</i> Desv. (Gomme gutte).
<i>Bruguiera gymnorrhiza</i> Lam. (Vada).	<i>Indigofera</i> sp. (Indigo en pains).
<i>Caesalpinia Sappan</i> L. (Bois de Japon).	<i>Symplocos spicata</i> Roxb.
<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	<i>Uncaria Gambir</i> Roxb.

Gummi, Harze und Balsame.

<i>Dipterocarpus laevis</i> Hamilt. (Cay-dau-Rai).	<i>Garcinia Cambogia</i> Desv.
— <i>crispatus</i> (Shon-drau).	<i>Shorea rubrifolia</i> .
	<i>Styrax Benzoin</i> Dryand.

Oele.

<i>Arachis hypogaea</i> L.	<i>Sesamum orientale</i> L. (Sesame
<i>Calophyllum Innophyllum</i> L.	blanc).
<i>Cocos nucifera</i> L.	— <i>orientale</i> var. (Sesame noir).
<i>Croton sebiferum</i> L.	<i>Stalagmites Cambogia</i> Pers.
<i>Sesamum indicum</i> L. (Sesame	(Guttier).
rouge).	

Mehle.

<i>Convolvulus Batata</i> L.	<i>Phaseolus Mungo</i> L.
<i>Oryza glutinosa</i> Lour. (Nep.).	<i>Sagus</i> sp. (Sagou de Bin-Diuh).
— <i>sativa</i> L. (Riz).	

Photographien.

Ein Album mit Ansichten von Cambodja und Cochinchina enthielt ein Panorama von Saïgon, dann mehrere Landschaften mit Palmen, mit einem kolossalen Banyanenbaum (*Ficus indica*), mit Gebäuden, Ruinen, Tempeln und endlich Porträts von Eingeborenen. Im Ganzen mag sich die Anzahl auf 200 Stück im Formate von $6 \times 8''$ be-
laufen haben.

China.

Das himmlische Reich war Japan's nächster Nachbar und überholte dieses an Drogen, Nahrungsmitteln etc. der Menge nach, aber die Bezeichnung war sehr mangelhaft und die Gegenstände selbst oft in sehr schlechtem oder gänzlich verdorbenem Zustande. Der grösste Theil der Medizinalwaaren, Sämereien und Drogen war in Pulvergläsern oder Glaspokalen enthalten, und dürften deren über 600 Stück aufgestellt gewesen sein. Der von Ritter v. Overbeck ausgegebene Katalog enthielt Andeutungen von Bereitungsweisen mancher Nahrungs- oder Genussmittel, wovon das Wichtigste hier im Auszuge erscheint.

Holzmuster.

Die Sammlung beschränkte sich auf wenige vierkantige Stücke und auf fünf von der Insel Formosa stammende Rahmen, die der Länge nach sechs, und in der Breite zwei Fuss messen, und in welchen 6 schmale Brettchen zu je drei Holzsorten eingerahmt waren. Von jeder Sorte war ein Brettchen roh durchschnitten, während das andere abgeschliffen und eingeölt und mit chinesischen Schriftzeichen etikettirt war. Nur wenige hatten eine botanische Benennung und diese waren:

<i>Morus japonica</i> Hort. Dyk.	<i>Cryptomeria japonica</i> Don.
<i>Planera cuspidata</i> .	<i>Rhus vernicifera</i> Dec.

Von Holzsorten, welche zum Räuchern in Anwendung kommen, waren folgende vorhanden:

Sandelholz	Kangholz
Cypressenholz	Yaholz
Tschinholz	

Ausserdem war ein 15 Zoll langes Stück „Cork wood“ (*Anona palustris* L.) aus Formosa vorhanden, dessen sehr dünne, lebhaft rothbraune Rinde sich in grossen Lamellen ablösen liess. Der Leichtigkeit nach ist es dem Marke von *Sambucus nigra* ähnlich. Unter den Gegenständen aus Formosa bemerkte man weiter noch zwei, etwa 10 Zoll lange, unbenannte Baumfarnstämmchen.

Arzneimittel.

Alpinia Galanga Swartz, wurde früher in der Provinz Kwantung häufig kultivirt.

Camphora officinalis Nees. Von Formosa.

Curcuma longa L. Wächst auf Formosa und in den südlichen Provinzen China's.

China-Wurzel (*Smilax china* L.?). Aus Hanan und den westlichen Theilen China's. Sie wächst an den Wurzeln von Fichtenbäumen oder auch abgesondert von diesen.

Echites esculenta Wall. Die *Dita*-Rinde steht bei den Indiern als Heilmittel gegen alle Fieberkrankheiten sehr im Ansehen. Der wirksame Stoff ist nach Dr. Gust's Analyse ein unkrystallisirbarer, sehr hygroskopischer Bitterstoff, „Ditain“ genannt. Nach häufigen Versuchen und zahlreicher Anwendung stellte sich heraus, dass die *Dita*-Rinde die Chinarinde vollkommen ersetzt, ohne dass dabei die üblen Nachwirkungen des Chinins zu fürchten sind. Echites kommt auf Loizon und in der Provinz Batangas sehr häufig vor. Die Rinde des Baumes wird abgeschält, ohne dass hierdurch dem Baume ein Schaden zugefügt werden soll. 10 Kilo Rinde geben beiläufig 1 Kilo Ditain, und die Bereitung desselben ist jener von Chinin ähnlich.

Garcinia Mangostana L. Das daraus bereitete Medikament ist das Extractum antidysentericum. Die Pflanze wächst in Cochinchina und auf den südlich gelegenen Theilen der Philippinen. Durch Auskochen der Fruchtschalen wird das ausgezeichnete Arzneimittel gewonnen. Dr. Gust's Sohn, welcher heftig an Dysenterie mit Blut- und Schleimabgang erkrankte, genas nach vierundzwanzigstündigem Gebrauche einer Mixtur von 8 Grm. Extrakt in 120 Grm. versüstem Wasser und 2 Tropfen Laudanum. Bei chronischer Dysenterie hat es sich als fast infallibles Mittel erwiesen, so wie bei chronischen Diarrhöen, bei katarrhalischen Krankheiten des Uterus, der Blase und der Harnröhre wurden ausgezeichnete Erfolge erzielt.

Illicium anisatum L. aus der Provinz Kwangsi.

Opium aus den Provinzen Zechuen und Yunan.

Rheum Emodi Wall. aus Szechuen, Shensi und anderen Provinzen.

Genuss- und Nahrungspflanzen.

Arachis hypogaea L. Wächst besonders auf Formosa sehr zahlreich und dient der ärmeren Volksklasse zur Nahrung.

Ananas. In Spalten eingelegt.

Angelica.

Arbutus-Früchte kandirt.

Arrow-root.

- Areca Catechu*. Nüsse.
 Bohnen. Gelbe, grüne, rothe, schwarze.
Bupleurum octoradiatum. Die Wurzeln.
Bambus-Sprossen.
 Bananen.
Broccoli.
Castanea.
Carica Papaya L.
Cannabis sativa L.
Croton Eluteria. Benett. Nüsse.
 Citronen.
Cicuta sp.
Dolichos.
 Datteln, schwarze. (Woo-tsan).
 — rothe (Hung-tsan).
Diospyros Kaki (schwarze Dattelpflaumen).
Equisetum hiemale L.
 Eierpflanzen *Solanum melongena* L.
 Gurken. Schlangengerste.
 Hirse, gelbe (Huang-Siaw-mi).
 — rothe (Hung-Siaw-mi).
 — von Barbados (Kau-Liang).
 Indisch-Korn (Pau mi). Wird vorzugsweise in Tunghohow und Pikow gebaut.
 Ingwer, grüner.
Kadsura chinensis. Früchte.
 Kümmel. Samen.
 Knoblauch.
 Kresse.
 Lit-chi. *Euphorbia lit-chi* Desf.
 Lilienblumen (Kin tsai).
 Lilienzwiebeln.
 Lilienstaubfäden.
 Lotuswurzel, kandirt.
 Limonien-Schalen.
 Lungugangs. Eine Frucht, die in Nordchina häufig gezogen u. getrocknet aufbewahrt wird.
 Melonen mit schwarzen Samen.
 Erbsen scheinen von den Chinesen als ein allgemein verbreitetes Nahrungsmittel in grosser Menge gebaut zu werden, zu den beliebtesten Sorten gehört die Meertange.
 Magnolien-Knospen.
Nelumbium speciosum Willd. Nüsse.
Nymphaea-Samen.
 Ogu-Ayock-chee. Eine der Feige ähnliche Gebirgsfrucht, welche in der Sonne getrocknet wird, und aus deren Samen eine Gallerte bereitet wird.
 Orangen.
 Oliven.
 — mit Süssholz getrocknet.
 — braune.
Paeonia rubra.
Panax quinquefolium L. (Ginteng). In vielen Sorten und verschiedenen Bereitungsstadien.
Parsimoneum Diospyros Kaki. Die Fruchtschale sehr wohl-schmeckend.
Punica granatum L. Früchte.
 Peh-ko-Nüsse.
 Pfirsiche. In Spalten geschnitten.
 Ricinus-Früchte.
 Rosenäpfel.
 Reis in 20 Sorten stellte der Direktor des botan. Gartens in Manilla (Philippinen) aus.
 — Gebirgs-, rother und weisser.
 — Gold-wind-Schnee.
 — schleimiger.
 — aufquillender.
Sorghum
Salysburia adianthifolia Sm. Früchte davon.
 Seegras.
 Steckrüben, eingesalzen.
 Schnittlauch.
 Turmeric (*Curcuma* sp.), eine Wurzel, welche auf Formosa wächst und dem Rauchtakab beigegeben wird.
 Wasserkastanien (*Trapa incisa*). Kandirt.

Grüne Erbse (Tsing-tow), welche ein Hauptbestandtheil bei der von ihnen bereiteten „Soja“ ist. Die Bereitungsweise derselben ist folgende: Eine gleiche Menge Erbsen und Weizen werden in einer Pfanne geröstet, dann zwischen zwei Mühlsteinen zerrieben und zeitweise mit Wasser benetzt. Alsdann wird die daraus entstandene Masse der Gährung überlassen, hierauf in Scheiben geschnitten, welche mit Stroh gedeckt etwa 20 Tage liegen bleiben. Nach vollendeter Gährung, wobei sich an den Scheiben häufig Schimmel zeigt, werden sie mit Wasser gewaschen und in Töpfe gelegt und ebensoviel Wasser und Salz beigegeben, als die Scheiben wiegen. In diesem Zustande verbleiben sie einige Tage und werden vor dem Verbrache abermals durch die Mühlsteine zerrieben.

Schwarze Erbsen (Wu-tow) stammen aus der Provinz Feng-tim. Die Früchte werden gebacken und dienen als Pferdefutter, sind aber auch zur Soja- und Oelbereitung verwendbar.

Rothe Erbsen (Hung-tow). Kommen in geringer Menge im Handel vor.

Kleine grüne Erbse (Ruh-tow) erscheint in Menge auf dem Markte von Yentai und man bereitet daraus Mehlkuchen etc. Hierzu werden die Früchte im Wasser erweicht, zwischen Mühlsteinen zerrieben, mit Wasser versetzt und durch ein Sieb gedrückt. Die Masse wird ausgepresst und der zurückgebliebene Kuchen über gelindem Feuer gebacken.

Bohnen, weisse (Kiang-tow) hat weniger Anwerth und wird deshalb in geringerer Menge gebaut. Manchmal werden sie gesottem und gedünstetem Reis beigegeben, oder es wird Bohnenkäse bereitet, welcher auf folgende Weise hergestellt wird. Bohnen erweicht man in Wasser, zerreibt sie zwischen Mühlsteinen, dem hierdurch erhaltenen Brei wird Wasser zugegeben und sodann durch ein Sieb gepresst, darauf in einer Pfanne gekocht, in freier Luft abgekühlt und Salzwasserdämpfen ausgesetzt, wodurch der Brei käsigt wird. Hierauf wird er mit Tüchern umschlagen, in einen Korb gelegt und derart gepresst, dass das darin enthaltene Wasser entfernt wird.

Weizen (Mai-tzi) wird in grossen Massen verbraucht. Eine der vorzüglichsten Sorten ist der Schantung-Weizen. Die Saatzeit des Weizens fällt auf den Monat Oktober, die Ernte ergibt sich im Juli des darauffolgenden Jahres.

Thee. Der Aussteller, W. G. Rusden aus Foochow, gibt an, dass gegenwärtig vier Hauptsorten der Theepflanze angenommen werden und zwar:

Thea Bohea L., welche vorzugsweise in der Provinz Kwantung, Kwang-si, Kiang-si, Fukien, Hunan und Hupieh wächst.

Thea viridis L. Aus den Provinzen Chih-kiung, Agan-kien und Keang-su.

Thea latifolia Lodd., wurde im Jahre 1825 das erste Mal nach England gebracht.

Thea (Bohea) stricta Ait. Der Thee von Assam.

Das Vorkommen der Theepflanze ist nach dem Dafürhalten dieses Ausstellers kein so beschränktes, als man ursprünglich angenommen hat, sondern ihr Verbreitungsbezirk reicht bis in das nördliche Siam, Burmah und Cochinchina. In Fuhkien wird der Thee an Bergabhängen in einer Höhe von 1500 Fuss aufwärts gebaut. In der Provinz Chieh-kiang findet man ihn am Fusse der Berge oft in unmittelbarer Nähe der Reisfelder und kaum einige Fuss über dem höchsten Wasserstand der dortigen Gewässer. Obwohl der Boden daselbst gut bearbeitet werden kann, so erträgt die Pflanze doch nicht so leicht die konstante Beraubung ihrer Blätter, ausgenommen bei hinreichender Feuchtigkeit, wie diess in China besonders im Frühlinge der Fall ist.

Der Assam-Thee dürfte seine besondere Kraft und das üppige Gedeihen der hinreichenden Feuchtigkeit zu verdanken haben. In Fuhkien wird beim Anbau des Thees kein Dünger angewendet, nur wird der Boden frei vom Unkraut gehalten und die Erde um die Wurzeln gelockert. In den nördlichen Provinzen wird während der strengen Winter Stroh zwischen die Pflanzen gestreut.

Obschon von einer und derselben Theepflanze schwarzer und grüner Thee erzeugt werden kann, so eignet sich *Thea Bohea* doch mehr für die Bereitung von schwarzem und *Thea viridis* besser für den grünen Thee.

An Theesorten und von ihrer Bereitung ist weiter anzuführen:

Golden Pekoe. Von den Chinesen wird die Art des langsamen Trocknens der jungen Blätter dieser Theesorte als ein Geheimniss gehalten.

Flowery-Pekoe. In Pan-Young werden die jungen Blattknospen an einem lebhaften Holzfeuer fünf Minuten getrocknet, dann in Körben nach Foochow versendet, hier abermals über Holzfeuer getrocknet und warm verpackt.

Souchong (Sin-chume, Kiai-tea) hat die Bereitungsweise mit Congothee gemein, nur darf weniger Luft Zutreten und wird einem Holzkohlenfeuer ausgesetzt. Das Aroma ist dabei ein stärkeres, die Haltbarkeit aber geringer.

Souchong (geringere Sorte) gibt einen Exportartikel nach den Vereinigten Staaten und den Kontinent.

True Oolong (Black Dragon) wächst in geringer Menge auf dem nördlichen Poutsching. Er wird nur fünf Minuten auf dem Feuer getrocknet, dann in Papier verpackt und darin völlig austrocknen gelassen, wodurch er sein Aroma erhält. Es ist diess eine Sorte, welche nur als eine Rarität verschickt wird.

True Pouchong wird nicht exportirt.

(Fortsetzung folgt.)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1876

Band/Volume: [026](#)

Autor(en)/Author(s): Antoine Franz

Artikel/Article: [Das Pflanzenreich auf der Wiener Weltausstellung im Jahre 1873. 199-204](#)