

Gasp. nur an: folia angustiora, pedunculos non incrassatos, nuces veruculosas (non rugosas). April, Mai. ☉.

NB. Raf. gibt noch *purpureo-coeruleum* L. aus der Wald- und *fruticosum* (rectius *rosmarinifolium* Ten.) aus der Tiefregion an — höchst wahrscheinlich Standortsverwechslungen.

732. *Myosotis incrassata* *Guss. Syn. et *Herb.! Auf sonnigen steinigen und grasigen Bergstellen, auch in Saatfeldern von Belpasso und Nicolosi bis über die obere Waldgrenze (2—7000') sehr gemein!; wurde in dieser Strecke schon von Philippi, Oranger und Reyer am Monte rosso (Guss. Syn. et Herb., Herb. Reyer!), sowie im Bosco di Malpasso von Reyer gesammelt. März—Mai. ☉.

(Fortsetzung folgt.)

Kleine Mittheilungen.

Von E. v. Acker.

Einführung der Mango-Cultur auf Jamaica.

Endlich gelang es, die ostindische Mango-Frucht (*Mangifera indica*) auf Jamaica zur Reife zu bringen, und zwar wurden die Früchte von zwei Bäumen in der „Hope Plantation“ gewonnen, welche vor fünf Jahren von Bäumen in den „Castleton Gardens“ mittelst Ablactirens erzeugt worden waren. Die „Castleton“-Bäume waren ursprünglich aus Bombay eingeführt worden und hatten, ob schon älter als die anderen, niemals Früchte getragen. „Es geht daraus unzweifelhaft hervor“, bemerkt der Director der botanischen Gärten daselbst, „dass der Hope-District sich für die Cultur des Mangobaumes sehr gut eignet, und es dürfte bei so köstlichen und gut verwerthbaren Früchten, wie es die bereits gewonnenen sind, eben diese Cultur um Kingston unzweifelhaft bald eine ausgebreitete und lohnende werden.“

Die — für Jamaica — neue Mango-Frucht ist an Charakter und Form der „Yam“-Mango sehr ähnlich und hat einen eigenthümlichen, sehr angenehmen Wohlgeruch, eine rosige, hübsche Färbung und sehr dicke Rinde; der essbare Theil ist fest, jedoch nicht zähe. Diese Frucht dürfte sich lange halten, und, nachdem sie süßen Geschmack und gefälliges Aeusseres besitzt, sich vorzüglich zur Versendung nach amerikanischen Märkten eignen. Thatsächlich haben solche Mango-Früchte aus Jamaica, welche die Gefahren der Seereise wohlbehalten überstanden hatten, bereitwillig Absatz bei den Fruchthändlern u. s. w. in New-York gefunden. Bisher war es stets bedenklich, die empfindliche Mango-Frucht auf weitere Distanzen zu verschicken, der starke, kräftige Fremdling aber vermag anstandslos den Abstecher von sechs oder sieben Tagen zu verwinden, und

dürfte dieses Produkt, nachdem süsse Früchte dem Gaumen des Amerikaners ganz besonders zusagen, alle Aussicht haben, in Kürze ebenso gesucht und beliebt zu sein, wie die Banane. Es steht demnach zu erwarten, dass diese Cultur sich auf der Insel mit Aussicht auf lohnenden Erfolg ausbreiten dürfte, und that Morris gewiss gut daran, die Aufmerksamkeit auf ein Gewächs zu lenken, welches die Zahl der einheimischen Fruchtgattungen um eine sehr werthvolle bereichern wird.

Mit Beziehung auf das vorstehend Gesagte dürfte es nicht uninteressant sein, zu constatiren, dass bereits vor 100 Jahren Mango auf Jamaica eingeführt und cultivirt wurde und zwar durch Lord Rodney, welcher von einem französischen nach St. Domingo bestimmten Schiffe eine Pflanzensammlung erbeutete.

Die Seifenpflanze (*Chlorogalum pomeridianum*).

Diese Pflanze ist das „Amole“ der Spanier. Die Wurzelknollen enthalten Saponin in reicher Menge und geben in Wasser gerieben Schaum wie Seife, beseitigen auch Schmutz- und Fettflecke. Vor der Eroberung Amerikas wurde das in Rede stehende Naturprodukt von den Indianern und in Californien in ausgedehntem Masse verwendet. Die Pflanze ist identisch mit *Phalangium* und *Anthericum pomeridianum*.

Binsenhüte aus Ning-po.

Der Export von handgewebten Hüten aus einer Art von Riedgras hat im Laufe der letzten 3 bis 4 Jahre grossartige Dimensionen angenommen; im J. 1878 wurden von diesem Artikel nicht weniger als 15,000.000 Stück ausgeführt. Die betreffende Pflanze (*Cyperus tegitifolius* Roxb.) ist eine einheimische und kommt in feuchten Lagen zwischen Hügeln vor; die zu industriellen Zwecken gebrauchte Gattung wird jedoch eigens auf Reisfeldern cultivirt. Die Hüte werden von Weibern und Kindern zu Hause angefertigt und zum Preise von $\frac{1}{2}$ bis 2 „Pence“ per Stück verkauft. Diese Hüte sind stark und bequem und werden im Grossen von fremden Kaufleuten aufgekauft, welche sie nach London schicken. Von dort gehen sie zumeist in die Südstaaten Amerika's. Die Pflanze ist die nämliche, aus welcher die chinesischen Matten verfertigt werden, nur werden zur Fabrication der Hüte die Stengel ganz gebraucht, während die für Matten bestimmten in zwei Theile gespalten werden.

Achillea Millefolium und rother Rettig.

Paul Combes untersuchte unlängst gelegentlich seiner Studien über die Eigenschaften verschiedener Gespinnst- und Farbpflanzen u. A. auch *Achillea Millefolium* und den gemeinen rothen Gartenrettig und erzielte nachstehende Resultate:

Die erstere Pflanze liefert vorzügliche und sehr zähe Fasern, doch muss der Stamm sehr lange eingeweicht werden, und ist die zu erzielende Fasern-Quantität eine verhältnissmässig geringe.

Der Farbstoff des rothen Rettigs ist bei natürlicher Temperatur in Wasser sehr leicht löslich. In siedendem Wasser verliert die Masse die Farbe gänzlich und nimmt eine blasse Färbung an, welche sich jedoch wieder verliert, so wie das Wasser auskühlt. Die Farbe assimilirt sich sämtlichen vegetabilischen Fasern, und färbte Combes damit Papier, Baumwollfabricate und weisse Hobelspäne schön rosenfarb. Als Beize wurde gewöhnlicher Weinessig verwendet.

Manzanita (Arctostaphylos glauca).

Der Stengel ist von harter Textur und tief rother Farbe, ähnlich wie Bordeaux-Wein, welche sich von einem nahe an der Oberfläche liegenden Punkte aus verbreitet. Das Holz wird, wenn es gehörig behandelt worden ist, zur Fabrication von Spazierstöcken, Schirmstielen, Pfeifen und ähnlichen Artikeln sehr gesucht. Die Blätter finden in der Medicin Verwendung; gekaut rufen sie Speichelfluss hervor und haben einen stark zusammenziehenden, etwas bitteren, später aber süßlichen Geschmack.

Larrea mexicana.

Die Blätter dieser bisweilen auch „Kreosot“-Strauch genannten Pflanze sind klebrig, von einem stark riechenden Gummi oder Harz und brennen mit schwarzem Rauche und unangenehmem Geruch. Sie werden von den Californiern als stärkendes und als nützliches Heilmittel im Allgemeinen sehr geschätzt.

Die 1880er Aepfelernte in den Vereinigten Staaten.

Die Aepfelernte war im Jahre 1880 in den Vereinigten Staaten eine gesegnete und so bedeutend, dass sie nach dem „Boston Herald“ jene vieler Jahre um 40 bis 50 Proc. überstieg. Bis zum 30. Juni 1880 beliefen sich die von Boston nach England versendeten Quantitäten bereits auf 173.379 „Barrels“ im Werthe von über 70.000 Pfund Sterling.

Ebenholz von Ceylon.

Die Ebenholzausfuhr schwankte in den letzten Jahren sehr bedeutend. Dieselbe betrug 1874: 29.176 Centner; 1875: 15.750 Ctr.; 1876: 9.007; und 1877: 20.797 Centner.



Schedae ad „*Floram exsiccataam Austro-Hungaricam*“
a Museo botanico universitatis Vindobonensis editam

Centuria V. et VI. Wien 1882.

Von A. Heimerl.

(Fortsetzung.)

450. *Rubus discolor* Wh. et Nees = *R. macrostemon* Focke, Umgebung von Wien. — 451. *R. Schwarzeri* Holuby = *R. discolor* × *tomentosus* Schwarzer in litt. Nemes-Podhrad im Comitate

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: 1883

Band/Volume: [033](#)

Autor(en)/Author(s): Acker E. v.

Artikel/Article: [Kleine Mittheilungen. Einführung der Mango-Cultur auf Jamaika. 231-233](#)