

Mitteilungen aus Manila

Autor(en): **Labhart-Lutz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bericht über die Thätigkeit der St. Gallischen
Naturwissenschaftlichen Gesellschaft**

Band (Jahr): **13 (1871-1872)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-834746>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

IX.

Mittheilungen aus Manila.

Von

Labhart-Lutz.

A.

Holothuria edulis.

Gegenstand meiner kleinen Mittheilung ist ein getrocknetes Seethier, das auf den Philippinen *Balate* heisst und auch unter den Namen *Trepang*, *Tripang*, *Sea Slug*, *Biche de mer* in den Handel kommt. Das unscheinbare röthlich-braune und warzige Geschöpf ist die **Holothuria edulis**. Es gehört somit in den Kreis der Strahlthiere. Die Exemplare erreichen eine verschiedene Grösse; es gibt sogar bis zwei Fuss lange, aber gewöhnlich messen sie nur 5—8 Zoll. Man findet diese Holothurie fast überall in der Südsee, hauptsächlich in und um Korallenriffe herum, deren es bei den Tausenden von Inseln ebenfalls eine Masse gibt.

Hat man die Thiere gefangen und an's Land gebracht, so werden sie unten aufgeschnitten, um die Gedärme etc. herausdrücken zu können; dann werden sie in eine Grube geworfen und einige Stunden mit Erde zugedeckt, wahrscheinlich um den Schleim zu entfernen, der beim Fang an ihnen klebt. Nachher legt man sie an die Sonne und trocknet sie endlich vollends auf einer Art Rost mittelst Feuer, wodurch der nichts weniger als angenehme Geruch theilweise verschwindet.

So zubereitet ist der Trepang ein sehr bedeutender Handelsartikel, eigenthümlicher Weise aber nur mit China. Dort kocht

man die Thiere zu einer Gelatine, aus der dann wieder eine Art Nudeln oder kleiner Maccaroni, *Sotanghas* genannt, bereitet werden. Diese Maccaroni schmecken selbst dem Europäer gar nicht schlecht; sie werden von den Chinesen, hauptsächlich von Amoy aus, in Ballen verpackt, theilweise wieder nach den verschiedenen Südseeinseln exportirt und finden dort guten Absatz. Sehr oft sollen sie auch als Surrogat der essbaren Vogelnester verwendet werden.

Der Preis des Trepangs schwankt je nach der Qualität und je nach der Form und Grösse der Thiere von 20 bis 125 Fr. per Zentner; das Hauptgeschäft in demselben machen Batavia, Singapore, Macassar und Manila; auf einen dieser Plätze bringt man den Artikel von den vielen kleinen Inseln, welche keinen direkten Verkehr mit China haben, zum Verkauf an die Grosshändler.

Manila exportirte im Jahr 1862 4554 Zentner Trepang im Werth von ca. 455,000 Fr.; 654 Zentner stammten von den Gewürzinseln, 540 Ztr. von den Carolinen und Fitschi-Inseln und 3360 Ztr. von den Philippinen selbst. — Vom Geschäft in Batavia und Singapore stehen mir keine positiven Angaben zur Verfügung; ich bin aber überzeugt, dass sich das exportirte Quantum höher als bei Manila beziffern würde. — Ueber Macassar sagt ein merkantilisches Werk, dass der Export mehr als 8000 Ztr. betrage.

B.

Rotang.

Rattans, Bejuco, Meerrohr, Stuhlrohr, spanisches Rohr heisst man die dünnen, schlanken Stämmchen mehrerer *Calamus*-Arten, welche in Ostindien, hauptsächlich auf Malakka, Sumatra, Borneo, den Philippinen, den Gewürz- und Sundainseln in Unmasse wachsen und in grossen Quantitäten zu den ver-

schiedensten Zwecken nach Europa, Asien und Amerika gebracht werden.

Die Gattung *Calamus* gehört zu den Palmen; indess unterscheidet sie sich von allen bekannteren Formen schon dadurch, dass die gefiederten Blätter nicht eine Krone bilden, sondern seitwärts an den Stämmchen, entfernt von einander stehen. Anfangs hat die Pflanze viel Aehnlichkeit mit unserm Rohrschilf, nach und nach erreicht sie jedoch eine enorme Länge, die bis auf mehrere 100 Fuss steigen kann; streckenweise wächst sie dem Boden nach, klettert dann aber wieder an Bäumen in die Höhe und breitet sich immer weiter aus, bis endlich das Alter oder das Waldmesser des Indiers ihrem Wachsthum ein Ende macht.

Die Dicke der Stämmchen varirt von derjenigen eines Federkieses bis zu $2\frac{1}{2}$ Zoll; ihre Rinde ist mit zahlreichen Stacheln besetzt und wird desshalb entfernt. Es kann dies ganz leicht geschehen, nachdem bei den abgeschnittenen Stämmchen das Gewebe zwischen jener und dem Holze in Fäulniss übergegangen ist. Befindet sich die Pflanze gerade im Saft (Anfangs Mai), so werden manchmal die Stämmchen einfach geklopft und dann abgeschält. Das Holz ist sehr porös und elastisch; die Früchte einiger Arten sind essbar und sollen bittersüßschmecken; der beim Abschneiden der Pflanze reichlich herausfließende Saft wird häufig getrunken und auch in der Färberei verwendet.

Die dünnsten Stämmchen hat *Calamus mollis*; dieselben dienen sowohl ganz wie gespalten zu allen möglichen Flechtereien und werden wohl noch häufiger als bei uns die Weiden verwendet. In Manila ist ein eigener Bazar, *Bejuquera* genannt, wo der Artikel in beliebigem Quantum verkauft wird. Das Kind kennt dort den Bejuco so früh wie bei uns die Ruthe, auch auf den Polizeibureaux und in den Correctionshäusern ist er (resp.

das spanische Rohr) ein Respekt einflössendes kleines Instrument, das nicht staubig in der Ecke steht, sondern häufig seine Bewegungen macht. Nach Canton, Macao und Amoy gehen von Calamus mollis halbe Schiffsladungen; dort dient er hauptsächlich zu geflochtenen Stühlen in allen möglichen Formen. Diese Stühle werden theilweise wieder exportirt und zwar zurück nach Manila, ferner nach Singapore, Java, Calcutta, ja sogar nach Europa und Amerika. So zu sagen jeder Reisende, der die Overlandmail schon mehr als einmal benutzt hat, kauft sich einen solchen Stuhl, indem er bereits im Osten in den Wohnhäusern seine Annehmlichkeiten kennen gelernt hat und weiss, dass dieselben an Bord der grossen Dampfer von doppeltem Werth sind; halb seekrank lässt sich in einem derartigen Stuhl sehr wohl ruhen, wesshalb sie auch auf Segelschiffen nicht fehlen.

Die dickste Art ist der *Calamus maximus*. Die feinen Bändchen, die von diesem geschnitten werden, dienen zu den sog. Palmhüten, zu Körbchen, Cigarrenetuis etc.; man macht ferner aus den Stämmchen Lanzenstiele, die vermöge ihrer Elasticität sehr praktisch und dauerhaft sind.

Zwischen *Calamus mollis* und *Calamus maximus* stehen nun eine ganze Menge anderer Formen; auf den Philippinen allein sollen circa 30 verschiedene Sorten vorkommen, von denen viele für Spazierstöcke ihren Weg nach Europa finden; es ist nichts Seltenes, dass in einem einzigen Schiff 100,000 Stück verladen werden. Der Werth richtet sich nach der Länge des Schusses und nach der Gleichmässigkeit der Farbe; am geschätztesten sind diejenigen Stücke, deren Schusslänge bei Daumendicke ca. 70 Centimeter beträgt, solche gelten mindestens 50 Cts. Für besonders schöne, ganz fehlerfreie Exemplare, die mit Bezug auf Länge, Dicke, Farbe und Glanz gar nichts zu wünschen übrig lassen, werden sogar bis 60 Fr. bezahlt; dieselben dienen dann

meistens zu Geschenken für hochgestellte Persönlichkeiten; auch originell gezeichnete Stöcke gelten oft hohe Preise.

Die kurzschüssigen Stöcke sind viel billiger; im Osten bezahlt man für das Stück nicht mehr als 5 Cts.; dieselben werden dann aber in Europa, besonders in London, Paris und Hamburg so abgehobelt und lakirt, dass man sie für langschüssige halten kann. Auch ganz falsche Rohrstöcke, welche den ächten täuschend ähnlich sind, werden besonders in Wien aus Eichen- und Weidenzweigen fabrizirt.

Grosse Quantitäten der dünnen Calamus-Stämmchen verwendet man bekanntermassen auch zu Schirmgestellen, und kann man die mächtigen Bündel, wie solche von Indien kommen, auch hier in St. Gallen oft vor oder in den Magazinen der Schirmfabrikanten stehen sehen.

Wie schon bemerkt, werden die Stämmchen sehr häufig auch gespalten und zur Stuhlflechterei verwendet. Solche gespaltene Rohre verkauft man pfundweise. Je nach der Qualität, d. h. je nach der Feinheit und der schönen hellen Farbe kostet das Pfund Fr. 1. 50 bis Fr. 5.

Singapore bringt den rothfarbigen *Calamus Draco* unter dem Namen Malacca-Cane in den Handel und macht damit grosse Geschäfte. Diese Art wächst hauptsächlich auf der Halbinsel Malacca, soll aber auch auf Sumatra reichlich vorkommen; von ihr stammen jene Stöcke, die man im Allgemeinen als Meerrohr kennt. Ganz eigenthümlich ist bei derselben das, dass die die Frucht bedeckenden Schuppen ein Harz enthalten, welches durch Auskochen gewonnen wird und unter der Benennung Drachenblut auch von Singapore aus in den Handel kommt. Ein ähnliches Harz, aber in so unbedeutender Menge, dass sich seine Gewinnung nicht lohnt, soll auch bei *Calamus ornatus* vorkommen.

Schliesslich sei noch bemerkt, dass die dünnern Calamus-Stämmchen nicht etwa Zweige der dickeren sind; würden sich solche bilden, so müsste man es bei den Schüssen oder Absätzen, selbst wenn sie abgeschnitten wären, deutlich wahrnehmen können. Die vielen vorliegenden Exemplare zeigen aber keine Spur davon.
