

DIE BETHEILIGUNG  
DER VEREINIGTEN STAATEN VON VENEZUELA  
AN DER  
WIENER WELT-AUSSTELLUNG 1873.  
IM AUFTRAGE DES PRÄSIDENTEN DER REPUBLIK,  
GENERAL ANTONIO GUZMAN BLANCO,

DARGESTELLT VON DEM ZU DIESEM ZWECKE

ERNANNTEN SPECIAL - COMMISSARIUS

DR. A. ERNST

IN CARÁCAS.

Ad quas res aptissimi erimus,  
in iis potissimum elaborabimus.

CICERO.



CARÁCAS.

DRUCK VON ESPINAL & SOEHNE.

FEBRUAR 1873.

B.  
218.





DIE BETHEILIGUNG  
DER VEREINIGTEN STAATEN VON VENEZUELA  
AN DER  
WIENER WELT-AUSSTELLUNG 1873.  
IM AUFTRAGE DES PRÆSIDENTEN DER REPUBLIK,  
GENERAL ANTONIO GUZMAN BLANCO,

DARGESTELLT VON DEM ZU DIESEM ZWECKE

ERNANTEN SPECIAL - COMMISSARIUS

DR. A. ERNST

IN CARÁCAS.

Ad quas res aptissimi erimus,  
in iis potissimum elaborabimus.

CICERO.



CARÁCAS.

DRUCK VON ESPINAL & SOEHNE.

FEBRUAR 1873.



DIE ERHÄRTUNG

DER VERBUNDENEN STÄBEN VON VERBUNDENEN

VON

WIENER WERT-AUSSTELLUNG 1873.

IM AUFLAGE DER ERHÄRTUNGS DER STÄBE

GENERAL ANTONIO GUMMAN BLANCO

DARSTELLUNG VON DEM NEUEREN VERFAHREN

ERHÄRTUNGS ERHÄRTUNGS-KOMMISSION

DR. A. ERHÄRT

Technische Universität  
Chemnitz  
Universitätsbibliothek

Alle Rechte vorbehalten  
In der Verlagsanstalt  
Chemnitz

WA

B 218



VERLAG VON ERHÄRT & POLINE  
ERHÄRTUNG

## VORBEMERKUNG.

Durch Decret des *Ministerio de Fomento* von 13 Januar d. J. wurde ich von der Regierung Venezuelas mit der ehrenvollen Commission beauftragt, die Betheiligung der Republik an der Welt-Ausstellung in Wien von 1873 ins Werk zu setzen. Die Kuerze der zu Gebote stehenden Zeit bedingte einerseits Beschraenkung in der Auswahl unter dem Vielen, was des Landes reiche Natur dem Menschen beut, und machte andererseits die Abfassung der vorliegenden kleinen Schrift nothwendig, da das Verzeichniss der gesammelten Gegenstaende fuer die Aufnahme in den amtlichen General-Katalog jedenfalls zu spaet gekommen waere.

Neben den eigenen nicht geringen Erfahrungen, den Fruechten eines fast zweelfjaehrigen Aufenthalts in diesem mir zur zweiten Heimat gewordenen schoenen Lande, benutzte ich alle guten mir zugaenglichen Quellen, fuer die *Einleitung* namentlich die in geographischer Hinsicht treffliche Arbeit von Wappaeus in dem bekannten Werke von Stein und Hoerschelmann.

Moege die edle Absicht des gegenwaertigen Praesidenten der Republik, der in der Eutwicklung aller Huelfsquellen des National-Wohlstandes und dem energischen Fortschritte des Landes die erste Aufgabe seiner hohen Stellung sieht, auch durch den hiermit eingeleiteten Schritt gefoerdert, und die Aufmerksamkeit des Handels und der Industrie im Oesterreichischen Kaiserstaate in nachhaltiger Weise auf die mannigfachen Producte Venezuelas gelenkt werden.

Carácas, 28. Februar 1873.

Dr. R. Ernst.

NOTA:—Wegen Mangel specieller Typen fuer die Umlaute sind diese durch *ae*, *oe*, *ue* und *aeu* bezeichnet worden.

VORBEREITUNG

Durch Bericht des Ministers des Innern vom 13. Januar d. J. wurde ich von der Regierung Veranlaßt mit der k. k. ö. ö. Commission beauftragt die Beschaffung der Republik an der Welt-Ausstellung in Wien von 1873 ins Werk zu setzen. Die Kosten der zu diesem Zweck erforderlichen Beschaffung in der Anzahl unter dem Titel, was das Landes reichs Natur dem Reich zufließen und machte andererseits die Abfassung der vorliegenden Abhandlung Schrift notwendig, da das Verzeichniß der gesammelten Gegenstände nur die Aufzählung in den amtlichen General-Katalog, jedoch nicht zu spät gekommen wäre. Neben den diesen nicht geringen Kosten, den Kosten eines fast zweifelhafte Abhandlung in dieser Art zur zweiten Heimat geworden schauen Lande, benutzte ich alle göttliche zugänglichen Quellen, für die Einleitung benutzte ich in geographischer Hinsicht treffliche Arbeit von Wappeler in Wien, bekannter Werke von Stein und Hirschmann. Meiner die alle Absicht der gegenwärtigen Abhandlung der Republik, der in der Entwicklung aller Theile des National- Wohlstandes und dem unermesslichen Fortschritte des Landes die erste Aufgabe seiner hohen Stellung ist, auch durch den hiermit eingeleiteten Schritt gefördert, und die Aufmerksamkeit der Handels und der Industrie im Oesterreichischen Kaiserthum in nachdrücklicher Weise auf die mannigfachen Produkte Verweirkt werden.

Caracas 28. Februar 1873

Dr. R. G.

Wegen Abgang anderer Typen für die Druckerei sind die Drucke...



## EINLEITUNG.

Die Vereinigten Staaten von Venezuela bilden den nordoestlichen Theil des Sued-Amerikanischen Continents von  $1^{\circ} 8'$  bis  $12^{\circ} 16'$  N. Br., und  $60^{\circ} 36'$  bis  $75^{\circ} 38'$  W. L. von Paris. Vom Cap Chichibacoa auf der Halbinsel Goajira laeuft die vom Antillenmeere bespuelte Nordkueste bis zum Cap Paria; von dort bis zur Muendung des Pumaron bildet der Atlantische Ocean die Nordostgrenze. Im Osten und Sueden grenzt Venezuela an das Englische Guayana und an Brasilien, im Westen an die Schwester-Republik Neu-Granada, heut Colombia genannt.

Der Flaecheninhalt Venezuelas betraegt nach dem trefflichen Geographen Codazzi (\*)  $35.951$  Quadratleguas (20 auf einen Grad) oder  $20.223$  geogr. Quadratmeilen, also fast das Doppelte der Kronlaender des Kaiserthums Oesterreich.

Ungemein guensting ist die horizontale Gliederung des Landes, da von der  $960$  geogr. Meilen langen Grenze  $381$  auf die Kuesten kommen, die nach ihrer Configuration und Lage zu den bevorzugtesten Sued-Amerikas gehoeren. Unter den zahlreichen Haefen sind zu nennen: *Ciudad Bolívar* (frueher *Angostura*), *Cumaná*, *Carúpano*, *Barcelona*, *La Guaira*, *Puerto Cabello*, *La Vela de Coro* und *Maracaibo*.

---

(\*) Codazzi hat publicirt: *Resúmen de la Geografía de Venezuela*, Paris, 1841, 648 pág. 8.<sup>o</sup>; *Mapa físico y político de la República de Venezuela*, Paris, 1840 (eine vortreffliche Arbeit, im Massstab  $\frac{1}{200000}$ ) und *Atlas físico y político de la República de Venezuela*, Paris, 1840, 19 Karten in folio.

Die Zahl der Inseln betraegt 71. Die groesste, *Margarita*, war ehemals ihrer Perlen-Fischereien wegen bekannt. Mit Ausnahme dieser Insel und zwei anderer ihr benachbarter, bilden die uebrigen nach dem Decret vom 22. August 1871 das *Territorio Colon*. Ihre Wichtigkeit fuer die Republik besteht namentlich in den bedeutenden Lagern von Phosphatguano, die sich auf ihnen vorfinden und theilweis schon abgebaut werden. Das Naehere ueber diesen Gegenstand wird im Katalog unter dem betreffenden Artikel mitgetheilt werden.

Minder vortheilhaft fuer die physische Cultur und den Verkehr ist die vertikale Gliederung des Landes. Drei Gebirgssysteme siud zu unterscheiden: die Venezuelanischen Anden, das Kuestengebirge und die Sierra Parime. Die ersten beiden bilden eine lange und hohe Mauer, welche die Ebenen des Inneren von der Region der Kueste trennt; doch bestehen schon mehrere gute Fahrwege ueber die Ketten des Kuestengebirges (so z. B. von La Guaira nach Caracas und den reichen Thaelern von Aragua und dem Tuy, von Puerto Cabello nach Valencia), und andere nicht minder wichtige Verbindungslinien sind theils projectirt, theils bereits in rasch fortschreitendem Bau begriffen.

Im Sueden der Kuestenkette dehnen sich bis zum Waldgebiete des Orinoco weite Ebenen (*Llanos*) aus, deren ueppige Grasvegetation zahllosen Pferde- und Rinderheerden Nahrung gewahrt, die den Reichthum jenes mehr als 12.000 geogr. Quadr. Meil. grossen Gebietes ausmachen. Eine allgemeine Beschreibung der *Llanos* ist nach der unuebertrefflichen Schilderung A. von Humboldts in den *Ansichten der Natur* vollkommen ueberfluessig.

Am Orinoco entlang bis nach Guayana dehnen sich undurchdringliche Waelder, deren reiche Schaetze fuer alle Gebiete menschlicher Industrie bis jetzt kaum dem Namen nach bekannt geworden sind. Waehrend die *Llanos* von Baumwuchs

entbloesst sind, traegt die Kuestenkeste in ihren hoeheren Parthien und den breiteren Flussthaelern herrliche Holzbestaende, deren Werth sich nur nach Millionen berechnen lässt.

Durch Humboldts und H. Karstens meisterhafte Forschungen sind die geognostischen Verhaeltnisse Venezuelas in vielen Punkten genau bekannt, und duerfte es fuer den Zweck dieser Einleitung genuegen, auf die technisch werthvollen Mineralien hinzuweisen, die sich im speciellen Theile dieser Schrift aufgezeichnet finden.

Es ist hier der Ort, der vulkanischen Erscheinungen zu gedenken, die fuer viele Europaeer leider das Einzige sind, was sie von Venezuela wissen. Das Land hat keine thaetigen Vulcane, doch sind Erdstoesse nicht selten; wogegen Gefahr bringende Erdbeben (wie das von 1812 in Carácas) gluecklicherweise zu den saecularen Seltenheiten zu rechnen sind.

Venezuelas Hauptstrom ist der Orinoco, der mit seinem bedeutendsten linken Nebenflusse, Meta, eine grossartige Wasserstrasse bildet, welche von den Gestaden des Atlantischen Oceans ununterbrochen bis an den Ostfuss der Cordilleren Neu-Granadas fuehrt. Schon mehrfach ist der Riesenstrom von Dampfern aufwaerts bis weit in den Meta befahren worden, und die Zeit ist sicherlich nahe, wann ein organisirter Schiffsverkehr die ebenso mannigfachen als werthvollen Producte des tiefen Innern schnell und sicher der atlantischen Kueste zufuehren wird.

Gleiches wird im See von Maracaybo geschehen, und selbst fuer den kleinen Binnensee von Valencia, der in dem Garten Venezuelas, dem herrlichen Araguathale, liegt, ist das Project einer Dampfer-Unternehmung bereits contractlich gesichert.

Ein so weit ausgedehntes Land wie Venezuela muss natuerlich auch eine grosse Mannigfaltigkeit in seinen Temperatur-Verhaeltnissen darbieten.

Die heisse Region (*Tierra caliente*) erstreckt sich vom Meeresspiegel bis zur Hoehe von ungefaehr 700 Meter mit einer Durchschnittswaerme von 25° C. Einige Punkte sind allerdings noch waermer, z. B. *La Guaira* 29°, *Puerto Cabello* 28°, *Maracaibo* 29°; doch sind dieselben im Allgemeinen nichts weniger als ungesund zu nennen, wie dies schon aus dem Factum hervorgeht, dass in allen drei genannten Orten die Zahl der europaeischen Fremden recht bedeutend und ihr Gesundheitszustand keineswegs unerfreulich ist. Das gelbe Fieber erscheint sehr selten und nie mit solcher Heftigkeit als in manchen Kuestenstaedten Brasiliens und der Suedstaa-ten Nordamerikas.

Die gemaessigte Region (*Tierra templada*) geht von 700-2000 Meter und hat an ihrer oberen Grenze eine Mitteltemperatur von 18° C. Zu dieser sehr angenehmen und gesunden Zone, die eines ununterbrochenen Fruehlings geniesst, gehoert fast das ganze Gebiet der Kuestenkette in den Staaten *Cumaná*, *Bolívar*, *Aragua*, *Carabobo*, *Coro*, und *Barquisimeto*, vor allem die Umgegend von *Carácas*, und das schoene und fruchtbare Bergland, welches die paradiesischen Thaeler von *Aragua* und den See von *Valencia* umguertet. Fuer *Carácas* (920 Meter ueber dem Antillenmeere) haben die vierjaehrigen sorgfaeltigen Beobachtungen des *Licdo. Agustin Avelado* eine Durchschnitts-temperatur von 22°,2 ergeben. Die waermsten Monate sind April und May, die kuehlsten December und Januar. In diesen sinkt die Temperatur am Morgen und Abend haeufig auf 15° C; waehrend sie in jenen selten 25° ueberschreitet. (\*)

Zur kalten Region (*Tierra fria*) gehoeren endlich alle ueber 2000 Meter hinausreichenden Gebirgs-Landschaften. Die Schneegrenze wird nur in den hoechsten Spitzen der Berge von

---

(\*) Sehr vollstaendige und genaue meteorologische Tabellen hat der genannte Beobachter in der Zeitschrift publicirt, welche die Naturwissenschaftliche Gesellschaft zu *Carácas* unter dem Namen *Vargasia* herausgibt. (Bis jetzt sieben Nummern; ein neues Heft wird bald erscheinen).

*Mérida* in einer Höhe von 4520 Meter erreicht, sinkt indessen in kühleren Jahren 400 Meter tiefer herab.

An der Nordküste des Landes herrscht der Ostpassat fast das ganze Jahr, obgleich er sowohl tägliche als jährliche scharf markirte Schwankungen erleidet. Man kennt nur die beiden tropischen Jahreszeiten der Trockenheit und des Regens. Jene dauert im Allgemeinen von November bis April und wird *verano* oder Sommer genannt; die übrigen sechs Monate bilden die Regenzeit oder *invierno* (Winter.) In *Guayana* dauert die Regenzeit länger, da die dichten Urwälder und das wasserreiche Flussnetz des unteren *Orinoco* eine raschere Abkühlung und daraus folgenden Niederschlag des Wasserdampfes fast fortwährend bewirken. Man muss aber ja nicht glauben, dass es in der trockenen Jahreszeit gar nicht regne, und in der Regenzeit ein unaufhörlicher Wolkenbruch existire. Die Regen sind fast immer Gewitterregen, die gegen 3 bis 4 Uhr Nachmittags, nach dem Maximum der Tageswärme, eintreten und selten mehr als einige Stunden dauern. Ganze Regentage sind grosse Seltenheiten. In *Caracas* betrug die Regenmenge 1868: 649<sup>mm</sup> (61 Regentage,) 1869: 695,<sup>mm</sup>/<sub>5</sub> (77 Regentage), 1870: 868,<sup>mm</sup>/<sub>5</sub> (82 Regentage), 1871: 1148<sup>mm</sup> (100 Regentage), Mittel 840<sup>mm</sup> (80 Regentage).

Die Pflanzenwelt Venezuelas ist eine sehr reiche und mannigfaltige. Selbst die gedrängteste Schilderung würde darum weit die Grenzen dieser Einleitung überschreiten müssen, so dass es genügen möge, unter dem Vielen auf die speciell botanischen Prachtwerke von Humboldt und Karsten, und die mehr allgemein gehaltenen Schriften von Appun und namentlich Grisebach (Die Vegetation der Erde, I, 358—376) zu verweisen.

Je nach der verschiedenen Höhe über dem Meere können alle Kulturgewächse der heißen und gemäßigten Zone angebaut werden, und der sehr fruchtbare Boden liefert

bei genuegender Bewaesserung ungemein reichliche Ernten. Hierher gehoerige Beispiele enthaelt der specielle Katalog.

Die Thierwelt besitzt zunaechst alle Hausthiere der gemae-ssigten Zone. Die Zucht von Rindvieh und Pferden ist ein Hauptreichthum der grossen Ebenen im Innern des Landes. Obgleich sich die Zahl dieser Thiere nicht mit Genauigkeit angeben laesst, kann man sie doch ohne irgend welche Ueber-treibung auf mehrere Millionen schaaetzen. Ihre Vermehrung geht viel schneller vor sich als in noerdlichen Laendern, und beduerfen sie das ganze Jahr hindurch kaum irgend welcher Aufsicht. Sie versorgen das ganze Land mit Fleisch und Kaese, und neben dem grossen Verbrauch von Leder konnten im Zeit-raum vom 1. Juli 1871 bis 30. Juni 1872 allein ueber *La Guaira* und *Puerto Cabello* noch 62766 Ochsenhaeute ausge-fuehrt werden; so dass mit der bedeutenden Exportation ueber *Ciudad Bolívar* circa 100000 (á 4 pesos) angenommen werden koennen.

Wilde und sonst gefaehrliche Thiere sind in den angebauten Gegenden selten und werden sich mit der Ausbreitung der Cultur immer mehr zurueckziehen muessen. Vor allen Dingen ist aber der falschen Ansicht zu begegnen, es sei die Zahl der giftigen Schlangen eine ungemein grosse. Es findet gerade das Gegentheil statt, und Ungluecksfaelle in Folge von Schlan-genbiss kommen in allen Gegenden des Landes selten vor.

Die Einwohnerzahl der Republik ist nicht mit wuensens-werther Genauigkeit bekannt; doch betraegt sie sicherlich 1.500.000, mit Ausschluss der im tiefen Innern wohnenden unabhaengigen Indianer-Staemme. Da durch Decret der Regierung vom 9. Januar 1871 ein statistisches Bureau unter dem Namen *Direccion General de Estadística* gegruendet wor-den ist, wird hoffentlich dem Mangel genauer Angaben bald ein Ende gemacht sein. Am bevoelkertsten sind natuerlich die Ackerbaudistricte und die Umgebungen der groesseren

Staedte; doch ist auch in diesen noch sehr viel Raum fuer eine zahlreiche Einwanderung.

Die Hauptbeschaeftigung des Landes ist die *Agricultur*. Ausser den fuer den eigenen Bedarf gebauten Nahrungspflanzen, die man allgemein *frutos menores* nennt, sind die wichtigsten Erzeugnisse des Landbaues Cacao, Kaffee, Baumwolle, Indigo, Zuckerrohr und Taback. Sie werden unter dem Namen *frutos mayores* zusammengefasst.

*Bergbau* wird jetzt in *Guayana* (Gold) betrieben; die Kupferminen von *Aroa* sollen wieder in Arbeit genommen werden; Phosphat-Guano geht von der Insel *Orchila* nach den Vereinigten Staaten, und die Ausbeutung mehrerer Kohlenminen steht nahe bevor. Betreffs der Goldregion von *Guayana* verweise ich auf einen von mir im *Globus* (Band XVI, 124.137) publicirten Artikel; die uebrigen Bergwerksproducte sollen weiter unten genauer besprochen werden.

Wenngleich die *Fabrik* — und *Manufactur* — Thaetigkeit Venezuelas weit hinter der anderer Laender zuruecksteht, so ist es doch ein sehr grosser Irrthum, wenn Wappaeus sagt, es koenne von ihr kaum die Rede sein. Die ausgestellten Proben beweisen, dass Seife, Lichter, Leim, Liqueure, Buchdruck- und Buchbinderarbeiten, Strohgeflechte, Stickereien und Arbeiten aus Federn in recht guter Weise angefertigt werden, und ganz dasselbe gilt von den Leistungen der hiesigen Gerbereien, Maschinen- und Meubelfabriken. Der venezuelanische Handwerker ist sehr anstellig und arbeitet in den meisten Faellen ebenso gut als der europaeische. Zeuge und Bekleidungsstoffe aller Art, Kurz- und Eisenwaaren, Bier, Wein etc. werden natuerlich eingefuehrt, und das soll auch so bleiben; denn die moderne Welt wird stets dem Princip der Arbeitstheilung huldigen, durch welches allein das Ciceronische Wort, welches ich zum Motto dieser Schrift gewaehlt, eine Wirklichkeit werden kann.

Der *Handel* Venezuelas steht in naturgemaessem Zusammenhange mit dem Ackerbaue, und hat wie dieser in neuester Zeit einen bedeutenden Aufschwung genommen. 1832-34 hatte die Gesamtausfuhr einen Werth von nur 3.208.575 Pesos; waehrend dieselbe in dem Zeitraum vom 1. Julio 1871 bis dahin 1872 mehr als 12 Millionen Pesos betrug. Leider sind die Zahlenangaben noch nicht mit Genauigkeit fuer das ganze Land und fuer alle Artikel zu ermitteln. Aeltere Angaben hat Wappaeus gusammengetragen; die nachstehenden neueren Daten beziehen sich nur auf einige ueber *La Guaira* und *Puerto Cabello* ausgegangene Artikel und geben die Ausfuhr fuer die zwölf Monate vom 1. Juli 1871 bis 30. Juni 1872:

Kaffee.....	374.730 Centn.,	Werth 5.995.680 Pesos.
Cacao .....	50.786 „ „	1.523.580 „
Baumwolle ...	57.637 „ „	1.037.466 „
Indigo .....	1.705 „ „	? „
Ochsenhaeute	62.766 Stueck	251.064 „
Rehfelle.....	32.424 „ „	20.265 „
Zucker.....	32.939 Centn.	148.225 „

Betreffs des Kaffees is noch anzumerken, dass 230.000 Centner ueber *Maracaibo* verschifft wurden, was eine Totalausfuhr von 604.730 Centnern giebt. Da indess die Ausfuhr der betreffenden Ernte noch nach dem 1. Juli 1872 fort dauerte, kann man sicherlich annehmen, dass mit der im Lande consumirten Quantitaet die Gesamtproduction sich auf 700.000 Ctr. belaeuft. (\*) Auch die jetzt zur Verschiffung kommende

(\*) Von *Puerto Cabello* allein wurden vom 1. Juli bis 31. December 1872 noch ausgefuehrt nach:

	KAFFEE	BAUMWOLLE	CACAO
Hamburg:	1.127.292 Pfund.....	466.552 Pfund.....	1.679 Pfund
Neu York:	2.239.100 „ .....	18.000 „ .....	184 „
Spanien:	12.300 „ .....	669.425 „ .....	105.583 „
Frankreich:	483.530 „ .....	86.157 „ .....	47.177 „
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	3.862.222 Pfund	1.240.134 Pfund	154.623 Pfund



Ernte, von der die ausgestellten Proben sind, ist sehr reichlich ausgefallen, und werden sehr gute Preise bezahlt (20 bis 22 Pesos der Centner). Der venezuelanische Kaffee ist im Handel gewoehnlich unter dem Namen *La Guaira*-Kaffee bekannt, und verdient den guten Ruf, dessen er sich an allen Maerkten erfreut.

Die Ausfuhr geht namentlich nach den Vereinigten Staaten (Philadelphia, Neu York), England, Frankreich (Bordeaux, Marseille, St. Nazaire), Hamburg, Bremen, Spanien und Holland. Nach Oesterreich (Triest) wird jetzt nur sehr gelegentlich direct exportirt, und die fruere jaehrliche Ausfuhr hat nur im Finanzjahre 1845-1846 die Summe von 76593 Pesos erreicht. Doch ist hierbei nicht zu uebersehen, dass ein grosser Theil des nach Hamburg exportirten Kaffees nach Oesterreich (namentlich Ofen und Wien) geht. Dennoch ist das Gesamtergebniss dieser Handelsbewegung nicht bedeutend, und wollen wir hoffen, dass die Wiener Ausstellung dazu beitragen moege, die commerciellen Beziehungen zwischen beiden Laendern neu zu beleben und in fruchtbarer Weise zu entwickeln.

Der Werth der Einfuhr ist von dem der Ausfuhr wenig verschieden. *Venezuela* erhaelt Weizenmehl (fast ausschliesslich), Fett etc. von den Vereinigten Staaten, Eisen- und Baumwollenwaaren aller Art von England; Seidenstoffe, Modeartikel, Kurzwaaren, Papier, Wein, Parfumerien und Drogen von Frankreich, waehrend bedeutende Mengen von Eisen- und Stahlwaaren, Glas, Porzellan, Papier, Gold- und Silberwaaren, Spielzeug und andere Kurzwaaren, Bekleidungsstoffe, Bier

	OCHSENHAEUTE	REHFELLE	INDIGO
Hamburg:	4.593 Stck.....	8.270 Stck.....	2.622 Pfund
Neu York:	14.404 „ .....	18.070 „ .....	18.700 „
Spanien:	1.658 „ .....	„ „ .....	„ „
Frankreich:	1.314 „ .....	„ „ .....	16.122 „
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	21.969 Stck	26.340 Stck	37.444 Pfund
	<hr/>	<hr/>	<hr/>

und Droguen von Deutschland (Hamburg und Bremen) eingeführt werden.

Die meisten Artikel sind einem Einfuhrzoll unterworfen, der in einigen Faellen *ad valorem* (Gold-und Silberwaaren), indess gewoehnlich nach dem Bruttogewicht berechnet wird. Zu weiterer Kenntnissnahme von diesem Gegenstand seitens etwaiger Interessenten befinden sich unter den ausgestellten Drucksachen drei Exemplare des Zolltarifs (*Arancel de Derechos*).

Ein eigentlicher Ausfuhrzoll besteht nicht; da aber saemmtliche Waarentransporte auf allen Wegen im Lande kein Wegegeld, noch irgend welche andere Abgaben zu bezahlen haben, so wird im Ausfuhrhafen in der sogenannten *Aduana terrestre* eine Abgabe nach folgendem Tarif erhoben:

1. Baumwolle..... 60 Cents per 46 Kilogr. (\*)
2. Indigo ..... 100 " " 46 "
3. Cacao ..... 80 " " 50 "
4. Kaffee ..... 30 " " 47 "
5. Ochsenhaeute..... 20 " " Stueck.
6. Rehfelle und andere Felle 80 Cents per 46 Kilogr. brutto;  
wazu noch folgende Einfuhren kommen:
7. Eisen in Stangen oder Platten, Bleiroehren, Maschinen, die mehr als 46 Kilogrammen wiegen, ebenso Ackerbaugerathe..... 15 Cents per 46 Kilogr. brutto.
8. Andere Artikel..... 80 " " 46 " "
9. Lebensmittel..... 40 " " 46 " "

(Gesetz von 27. Januar 1873).

Ein Theil (70 pro cent) dieser Einnahme wird den einzelnen Staaten ueberwiesen: mit dem Reste werden die Kosten der Wegebauten bestritten.

Ausserdem bezahlt Kaffee noch 10 Cents Werftgeld (per 46 Kilogr.), Baumwolle 20 Cents, Cacao 10 Cents, Indigo 20 Cents, Cebadilla etc. 20 Cents.

---

(\*) 20 Cents = 1 Franc.; 46 Kilogr. = 1 spanischer Centner.

Ausser den zahlreichen Segelschiffen, welche die Haefen Venezuelas besuchen (in *La Guaira* und *Puerto Cabello* durchschnittlich 150 per Jahr), wird der ueberseeische Handel jetzt noch durch mehrere Dampferlinien vermittelt. (\*)

Die Dampfer der *Royal Mail* haben bekanntlich auf der daenischen Insel St. Thomas ihre westindische Endstation. Von dort werden Passagiere und Correspondenz auf Schoonern nach *La Guaira*, *Puerto Cabello* und *Maracaibo* und *vice versa* gebracht.

Die schoenen Dampfer des *Norddeutschen Lloyd*, welche am 7. jeden Monats von Bremerhaven auslaufen, kommen am 5. oder 6. des nachfolgenden Monats nach *La Guaira*, von wo sie die Reise nach *Puerto Cabello* fortsetzen.

Die Dampfer des *Hamburg—Amerikanischen—Packetfahrt—Aktien—Gesellschaft* verlassen Hamburg am 22. oder 23. jeden Monats und sollen am 18. oder 19. des folgenden Monats in *La Guaira* sein. Auf der Rueckfahrt beruehren sie diesen Hafen wieder am 12. oder 13. des Monats.

Der am 5. jeden Monats von *Liverpool* ausgehende Dampfer kommt am 27. nach *La Guaira*.

Die *franzoesische Linie* von St. Nazaire nach *La Guaira* ueber Fort de France (Martinique) sendet am 7. jeden Monats einen Dampfer aus, der am 25. oder 26. in *La Guaira* einlaeuft

---

(\*) Im Finanzjahre 1871 bis 1872 kamen z. B. nach Puerto Cabello 170 fremde Fahrzeuge naemlich unter deutscher Flagge 59,

»	englischer	»	41,
»	spanischer	»	25,
»	franzoesischer	»	24,
»	daenischer	»	14,
»	hollaendischer	»	5
»	schwedischer	»	2
			170

Hierbei ist zu bemerken, dass die Schiffe, welche den Handel mit den Vereinigten Staaten betreiben, unter englischer Flagge fahren.

und sodann am 6. des folgenden Monats auf der Rueckfahrt wieder denselben Hafen besucht.

Neuerdings ist auch eine directe Dampfer-Verbindung mit *Neu York* ins Leben getreten, die ueber *Port-au-Prince* und *Curazao* monatlich stattfindet.

Zwischen *La Guaira* und *Spanish Port (Trinidad)* laufen ebenfalls Dampfer, und es steht zu hoffen, dass die oben erwaehte Schooner-Verbindung mit *St. Thomas* bald einer Dampfschiff-Linie Platz machen wird.

Vor zehn Jahren existirte von allen den genannten nur die *Royal Mail-Linie*, und der grosse Fortschritt in diesen Verkehrsmitteln ist einer der deutlichsten Beweise von der Entwicklung des Landes, da ohne diese die betreffenden Dampfer weder lohnende Fracht noch Personenverkehr nach und von venezuelanischen Haefen haben wuerden.

Ein nicht minder wichtiges Zeugniß fuer die allseitige Hebung der materiellen Interessen der Republik sind die von der Regierung des General *A. Guzman Blanco* in ebenso verstaendiger als energischer Weise unternommenen Wegebauten im Innern des Landes. Ausser der Fahrstrasse von *La Guaira* nach *Carácas*, betreffs deren ich auf meine Arbeit im *Globus* (Band XX, 26. 27) verweise, und einer anderen von *Puerto Cabello* nach *Valencia*, existirten vor drei Jahren nur noch einige Anfaenge weiterer Unternehmungen, die jetzt bedeutend an Ausdehnung gewonnen haben, so dass nahezu 400 Kilometer fahrbarer Bergstrassen, oft in sehr schwierigen Terrainverhaeltnissen, beendet sind und an anderen ruestig gearbeitet wird. Auf diese Weise sind die fruchtbaren Thaeler des *Aragua* und *Tuy* der Hauptstadt und damit zugleich dem Ausfuhrhafen *La Guaira* naeher gerueckt, und ist der Transport der Landesproducte wesentlich erleichtert worden.

Eine andere hier zu nennende Erleichterung hat der Binnenverkehr durch das bereits citirte Decret von 27. Januar d. J.

erfahren, in Folge dessen alle Wegegelder, sowie alle Abgaben aufgehoben sind, die bisher auf Producte, Waaren und Thiere, welche von einem Punkte des Gebiets nach einem anderen zu Lande, zu Meer, oder auf schiffbaren Fluessen und Seen transportirt wurden, zu zahlen waren, so dass der gesammte Verkehr im Lande jetzt vollkommen frei und unbelastigt stattfinden kann.

Venezuela besitzt annoch keine Eisenbahnen, und fruehere hierher gehoerige Unternehmungen hatten stets einen wenig erfreulichen Ausgang. Dies kann nicht befremden, wenn man einerseits die grossen Kosten eines Schienenweges in unseren Gebirgen, und andererseits die durch innere Unruhen gedruckte Productionskraft des Landes in Betracht zieht. Da nun in diesem letzteren Punkte indess eine hoechst glueckliche Aenderung eingetreten ist, so ist sicherlich die unlaengst von dem Praesidenten der Republik projectirte Anlage einer Eisenbahn von Carácas nach La Guaira nicht nur sehr zeitgemaess, sondern wird ihre Ausfuehrung, fuer die schon die ersten Schritte gethan worden sind, ein sehr bedeutendes Hebungsmittel des inneren Verkehrs werden.

Das Postwesen der Republik ist wohlgeordnet. Die regelmaessigen Dampferlinien mit Europa und dem uebrigen Amerika sind bereits oben aufgezaehlt worden und ist hier nur noch hinzuzusetzen, dass mit allen diesen Gelegenheiten Postbefoerderung verbunden ist. Auch im Innern des Landes ist dieselbe in gutem Zustande, und wird an ihrer weiteren Vervollkommnung in jeder Beziehung eifrig gearbeitet.

Eine Telegraphenlinie besteht zwischen La Guaira, Carácas, La Victoria, Valencia und Puerto Cabello, also gerade in dem bevoelkertetsten und reichsten Theile des Landes. Neuerdings hat man auch an ein submarines Kabel nach St. Thomas gedacht, und kommt die Sache vielleicht auch zur Ausfuehrung.

Freundschafts- und Handelsverträge hat Venezuela mit Gross Britannien (29. Oct. 1834), Neu Granada (23. Juli 1842), Frankreich (25. März 1843), Spanien (30. März 1845), Belgien (8. Februar 1858), den Vereinigten Staaten (27. Aug. 1860), Italien (19. Juli 1861) und Daenemark (19. Decemb. 1862). Das diplomatische Corps in Carácas besteht aus 3 Minister-Residenten (Vereinigte Staaten, Deutsches Reich, England) und 5 Geschäftsträgern (Brasilien, Spanien, Frankreich, Italien, Holland). Ausserdem haben Brasilien, Dänemark, Chile, Buenos Aires und Ecuador noch General-Consulate in Carácas, und finden sich in allen Häfen Consular-Agenten der verschiedenen Länder. Ebenso hat Venezuela in den bedeutendsten Plätzen der Länder, mit denen es in commerciellen Beziehungen steht, Consulate oder Vice-Consulate (In Wien Hr. Leopold Hahn, in Triest Hr. Richard Schroeder, in Hamburg Hr. H. R. Yany, in London Hr. Fr. H. Hemming, in Liverpool Sr. J. A. Calcaño, in Paris Mr. Eug. Thirion etc.)

*Muenzen, Maasse und Gewichte.* Durch Ordonnanz vom 18. Juli 1872 ist die schon 1857 decretirte vollstaendige Einfuehrung des metrischen Systems endlich zur Wirklichkeit geworden. Die Muenzeinheit ist der *Peso venezolano*, kurz *Venezolano* genannt, er hat 100 Cents und ist gleich 5 Francs, doch existirt bis jetzt keine solche Muenze. Von venezuelanischen Muenzen giebt es 5-Realstuecke (=50 Cents), 2-Realstuecke (=20 Cents), 1-Realstuecke (=10 Cents) und  $\frac{1}{2}$  Real (=5 Cents); ausserdem noch Cents in Kupfer.

Da indessen diese Muenzen fuer den Verkehr nicht genuegen koennen, cursirt sehr viel fremdes Geld, dessen Werth gesetzlich normirt ist. Neben der officiellen Muenzeinheit des *Venezolano* existirt der sogenannte *peso macuquino* (=80 cents), ist aber auch nie ausgemuenzt worden. Im mercantilen Verkehr werden die Course nach ihm angegeben, z. B. 1 £ = # 6.50 m. od. w.; # 1 = fr. 4.00 m. od. w. und 1 Reichsmark =  $33\frac{1}{3}$  cents (frueher auch # 1 = 32 Hamb. Schill. m. od. w.).

Die geistige Bildung ist in Venezuela schon in recht anerkennungswerther Weise fortgeschritten. Universitaeten bestehen in Carácas und Mérida, eine dritte ist fuer Trujillo decretirt. Die erste hat 19 Professoren und 165 Studenten; die zweite ist viel unbedeutender und kleiner. Seit der Aufhebung der Priester-Seminare (Decret vom 21. September 1872) hat jede Universitaet wieder vier Facultaeten, und die von Carácas wird namentlich durch das vorsorgliche Interesse des Praesidenten der Republik bald ein Institut werden, das dem Lande zur Ehre und wahrem Nutzen gereicht. So ist z. B. durch Decret vom 17. Februar 1873 die Aufnahme der Naturwissenschaften in den Studienplan und die Gruendung eines Museums angeordnet worden, welches letztere in vier Sectionen Bibliothek, Ethnographie und Landesgeschichte, Zoologie, Botanik (mit botanischem Garten) und Mineralogie umfassen soll.

Zugleich wird jetzt das Universitaets-Gebaeude reformirt, und an seiner sehr eleganten gothischen Fronte ruestig gearbeitet.

Die Einkuenfte der Universitaet (circa # 50000) bestehen in dem Ertrage einiger Landgueter, namentlich der grossen Cacao-Plantage *Chua*, deren Product zu dem besten gehoert, was Venezuela in diesem Artikel leistet.

Ausser den Universitaeten giebt es noch eine Reihe oeffentlicher und privater Lehranstalten sowohl in Carácas als in den uebrigen Staedten der Republik, und zahlreiche Volksschulen in fast allen Ortschaften des Landes. Es ist ein grosses Verdienst der gegenwaertigen Regierung, sich in so energischer Weise des Volksschulwesens angenommen zu haben, welches durch Decret vom 27. Juni 1870 eine neue Form erhalten hat. Neben dem Praesidenten der Republik ist hier vorzugsweise auch der Dr. Martin J. Sanavria zu nennen, welcher als Unterrichts-Minister diesem Gegenstande eine an Enthusiasmus grenzende Aufmerksamkeit widmet. Die Mittel zur Hebung der Elementarschulen fliessen einerseits aus den verschiedenen Municipien

selbst, andererseits aus einer kleinen Stempel-Abgabe auf Werthpapiere aller Art (*estampillas de escuelas*). Es ist auf diese Weise moeglich geworden, viele neue Schulen zu bilden, und zugleich an die Gruendung eines Lehrer-Seminars nebst Normal-Schule zu denken. Die Zahl der Volksschulen betraegt in Folge dessen heut mehr als 1000; waehrend 1855 nur 211 Anstalten dieser Art mit 5433 Schuelern vorhanden waren.

Die oeffentliche Bibliothek in Carácas wird mit dem neuen Museum vereinigt werden. Sie enthaelt gegen 10000 Baende und bedarf also noch erheblicher Erweiterung. Ausserdem besitzt die Universitaet noch eine nicht unbedeutende Bibliothek, welche ihr von dem ebenso trefflichen als gelehrten Dr. J. Vargas vermacht wurde, und in Carácas giebt es mehrere Privatleute, welche werthvolle Buechersammlungen fuer verschiedene Wissenszweige besitzen.

Die kirchlichen Angelegenheiten stehen unter einem Erzbischof (Carácas) und drei Bischoefen (Guayana, Barquisimeto und Mérida); der Staat hat das Patronatsrecht. Der Erzbischof und die Bischoefe werden von der Regierung ernannt und durch den Papst bestaetigt. Die Constitution sanctionirt die vollkommene Freiheit des Cultus, sowie denn auch durch Gesetz von 1. Januar 1873 die Civil-Ehe und Civil-Stands-Register eingefuehrt worden sind. Die Venezuelaner sind ueberhaupt zu aufgeklaert und gebildet, um intolerant sein zu koennen. Fuer die Christianisirung der Indianer geschieht augenblicklich nichts.

Venezuela bildet heut eine Foederativ-Republik, die aus den folgenden 19 Staaten besteht: Aragua, Apure, Barcelona, Barquisimeto, Bolívar, Carabobo, Coro, Cumaná, Guárico, Guayana, Maturin, Mérida, Nueva Esparta (Margarita), Portuguesa, Táchira, Trujillo, Yaracuy, Zamora (Barinas) und Zulia (Maracaibo). Dazu kommt noch der Bundes-District (*Distrito federal*) mit Carácas und La Guaira. Die Constitution



von 1864 garantirt die politische Gleichberechtigung und Autonomie aller dieser Staaten, von denen jeder seinen eigenen Praesidenten, gesetzgebenden Koerper und Justizverwaltung hat. Die allgemeinen Angelegenheiten leitet die in Carácas residirende Bundes-Regierung, welche aus einem Congress und der Vollziehenden Gewalt besteht. Der Congress hat zwei Kammern, Senat und Deputirtenkammer, und soll sich alljaehrlich am 20. Februar versammeln. Jeder Staat waehlt zwei Senatoren, und auf je 25.000 seiner Einwohner einen Deputirten, so dass diese also die Bevoelkerung, jene die Autonomie der Staaten repraesentiren. Die Vollziehende Gewalt hat an ihrer Spitze den Praesidenten der Republik, der auf vier Jahre in allen Staaten durch directe, aber geheime Abstimmung gewaehlt wird.

Neben ihm sind zwei Vice-Praesidenten oder *Designados* und sechs Minister (Inneres, Finanzen, Auswaertige Angelegenheiten, Krieg und Marine, Oeffentliche Bauten, Staatscredit), die dem Congress verantwortlich sind und ihm zu diesem Zwecke die sogenannten *Memorias*, documentirte Abrisse ihrer amtlichen Thaetigkeit, vorzulegen haben. Die diesjaehrigen Publicationen dieser Art befinden sich unter den ausgestellten Drucksachen.

Das Wappen der Republik ist ein dreigetheilter Schild; in dem untem Felde zeigt er ein Pferd, in dem oberen rechts eine Garbe Korn, links kriegerische Embleme; das Ganze ist umgeben mit der Devise: *Libertad, 19 de Abril 1810, 5 de Julio 1811*. Die Flagge ist dreifarbig in horizontalen Streifen, oben gelb, in der Mitte blau, unten roth.

Die *Finanzlage* der Republik wird unter der gegenwaertigen Regierung sich hoffentlich immer mehr heben. Die Staats-Einnahme ist fuer das laufende Jahr auf ca. V. 2.400.000 geschaetzt, doch wird sie zweifelsohne bedeutend groesser werden. Sie besteht namentlich aus den Eingangszoellen und

dem Ertrag der Land-Zollhaeuser. Von dieser Summe werden 60% fuer die Bestreitung der Verwaltungskosten verwendet; die uebrigen 40% sind zur Tilgung der Staatsschuld und Hebung der inneren Landesinteressen bestimmt. Die Staatsschuld ist eine innere und eine aeussere. Jene zerfaellt in eine aeltere (*deuda antigua*) und eine moderne (*deuda moderna*). Die erstere belief sich am 30. September 1872 auf V. 16.830.500; die zweite duerfte ca. V. 3.000.000 betragen. Die aeussere Schuld betrug am genannten Datum in Capital und Zinsen V. 46.102.558. Nach dem Contract vom 24. December 1872 ist eine aus mehreren der achtbarsten Handelshäuser in Carácas gebildete Societaet unter dem Namen *Compañía de Crédito* von der Regierung mit der Verwaltung der Geld-Angelegenheiten beauftragt, eine Massregel, die in aehnlicher Weise auch schon vorher bestand, und die sehr dazu beigetragen hat, das allgemeine Vertrauen in eine allseitig befriedigende Loesung der Finanzfrage zu heben und zu vermehren. Die *Compañía de Crédito* hat Billete ausgegeben, doch bis jetzt nur zum Belauf von V. 115.200. Dieselben circuliren wie baares Geld, und das ganze Unternehmen ist im hoechsten Grade nuetzlich fuer das Land. Dieses Arrangement ist zugleich ein sehr wichtiger Beweis, dass die Regierung des General Guzman Blanco sich sehr ernsthaft mit der Regulirung des Staatscredit beschaeftigt, und wird ihr diese grosse Aufgabe auch gelingen. Alle 14 Tage finden Licitationen fuer bestimmte Summen der inneren Staatsschuld statt, und die *Deuda antigua* wurde zuletzt mit 6,20% die *Deuda moderna* mit 16% verkauft. Diese Zahlen steigen von Woche zu Woche, so dass sicherlich binnen kurzer Zeit der Werth dieser Staatspapiere nahezu *al pari* sein wird. Als natuerliche Folge dieser Hebung des Credits im Innern soll dann die Regelung der auswaertigen Schuld stattfinden, was um so leichter werden wird, als durch den Frieden und die aus ihm resultirende Productions- und Verkehrs-Steigerung

die Staatseinnahme ohne Zweifel bald sich verdoppeln duerfte.

So verspricht Venezuela unter der intelligenten und energischen Regierung des General A. Guzman Blanco in nicht ferner Zeit zur vollen Entwicklung seiner zahlreichen Huelfsquellen und zu einer wuerdigen Stellung unter den uebrigen Staaten der gebildeten Welt zu gelangen. Im Lande selbst finden sich reichliche Beweise von dem guten Grunde dieser schoenen Aussicht. Carácas zumal wird zu einer Stadt werden, und ist es schon theilweis geworden, die mit dem ewigen Fruehling ihres wundervollen Climas und dem zuvorkommend liebenswuerdigen Character ihrer Bewohner fast alle Vortheile einer grossen Hauptstadt verbindet. Sechs mal im Monat kommt die Post von Europa an; die Laeden aller Art enthalten eine reiche Auswahl deutscher, franzoesischer und englischer Waaren; die Haeuser sind zwar meist einstoeckig und von einfachem Aussehen, aber in der Regel sehr bequem und den climatischen Verhaeltnissen angemessen; die Strassen sind breit und werden jetzt mit guter Pflasterung versehen, und ausser der in einen Garten verwandelten *Plaza Bolívar*, auf welcher binnen kurzem das in Muenchen bestellte Standbild des grossen Befreiers sich erheben soll, werden der edle dorische Prachtbau des Congress-Palastes, ein in kaum vier Monaten vollendetes Werk, und die ihm gegenueber liegende in gothischem Styl elegant ausgefuehrte Fronte der Universitaet, sowie die neue ueberaus nuetzliche Wasserleitung vom Fluss Macarao ueber den Calvario, eine kleine Anhoehe im Westen der Stadt, dauernde Denkmaeler des Ruhms fuer den als Krieger und Staatsmann in gleicher Weise bedeutenden Mann sein, der heute die Geschicke Venezuelas leitet und das Land in eine neue Aera eingefuehrt hat, in welcher *Friede* und *Fortschritt* die Losung sind.



# KATALOG.

## ERSTE GRUPPE: MINERALIEN.

### a) FOSSILE BRENNSTOFFE.

1. *Steinkohle* aus den Minen von Naricual vnd Aragiita im Staate Barcelona, Eigenthum der Familie des General J. G. Monágas.
2. *Anthracit*, bei La Guaira von Herrn Stelling gefunden.
3. *Blaetterkohle* von Curamichate bei Coro.
4. *Steinkohle* von demselben Punkte, bildet eine Schicht von 0,5 Meter Maechtigkeit.
5. *Steinkohle* von demselben Punkte. Dieselbe wurde 1872 von dem Berg-Ingenieur G. A. Huebel entdeckt und bildet unter dem Floetz, welchem die Probe N.º 4 angehoert, eine Schicht, die 2 bis 2,5 Meter maechtig sein soll. Die Kohle is semibituminoes, leichter als Cardiff, brennt schneller als diese mit langer weisser Flamme und giebt wenig und schlackenfreie Asche. Sie wurde von Dr. Fleck in Leipzig untersucht, und gab Aschengehalt 3,34 (wobei Schwefel 0,14); Kohlenstoff 61,49; Wasserstoff 5,36 (disponibel 1,63; an Sauerstoff gebunden 3,73); Sauerstoff 29,81; enthaelt also 33,54 Wasser. Die Coaks-Ausbeute betrug 54,4%.

Ihre Heizkraft (Kohlenstoff  $\times$  8000 + disponibler Wasserstoff  $\times$  34500) ergab 548155; waehrend gute Cardiff-Kohle 728215 giebt, so dass 100 Tonnen von dieser gleich 132,8 Tonnen Curamichate-Kohle sind. (*Die Auffindung von Kohlen an der Nordkueste von Sued-Amerika in den Vereinigten Staaten von Venezuela, vom Berg-Ingenieur G. A. Huebel, Dresden 1872, 14 pp. in 4<sup>o</sup>*).

6. Sandstein, welcher die unter der vorigen Nummer genannte Kohle als Haengendes begleitet.
7. Petroleum, aus der Besetzung *El Vegon*, im District *Rubio*, Staat *Táchira*, Eigenthum des Sr. J. G. Villafañe. Das Oel entquillt dem Fusse einer kleinen Bergkette und ergiesst sich in eine Schlucht, welche *La Alquitrana* (von *alquitran*, Theer) heisst. Es wird in der Umgegend nur als Wagenschmiere, Wundsalbe fuer Thiere und Vertilgungsmittel der grossen Ameisen (*bachacos*, *Atta cephalotes*, L.), gebraucht.

b) ERZE.

8. Goldhaltiger Quarz aus den Minen von Upata und Caratal in Guayana. Vom 11. Maerz 1867 an wurden exportirt 1867: 17118 Unzen, 1868: 17053 Unzen; 1869: 22575 Unzen, 1870: 35713 Unzen. Leider fehlen neuere Angaben, (Siehe oben S. 11).
- 9–11. Verschiedene Kupfererze aus den Minen von Aroa, im Staate Yaracuy. Die Bearbeitung derselben wird von einer englischen Compagnie jetzt wieder aufgenommen werden. Nichts genaues ist bekannt ueber ihren Ertrag.
12. Natuerlicher Kupfervitriol aus denselben Minen.
13. Bleiglanz, Mine *El gran Pobre* bei Carúpano im Staate Cumaná.
14. Bleiglanz, von *Tipe*, unweit Carácas. Venezuela ist reich an Bleierz, doch ist bis jetzt wenig fuer die Ausbeutung geschehen.

15. *Eisenglanz* (*Fer oligiste*), von Baruta bei Carácas.  
15.<sup>a</sup> *Eisenglanz* in Pulverform, von Petare, bei Carácas.  
Auch dieses Mineral kommt sehr reichlich vor und wird  
seltsamer Weise oft fuer Graphit angesehen.

c) **ANDERE MINERALIEN.**

16. Natuerliche *Seesalz-Krystalle* von der Insel Orchila.  
17. *Schwefel*, von den *Azufrales* bei Carúpano (Staat Cumaná). Es ist dies der Name einer heissen Quelle schwefelsaeurehaltigen Wassers, aus dessen Daempfeu sich an den Felsen der Schwefel absetzt.  
18. *Marmor*, von *San Esteban*, bei Puerto Cabello.  
19. *Marmor*, (?) von *Caujarao*, bei Coro.  
20. *Marmor*, von *El Piache* auf der Insel Margarita, wo er eine sehr bedeutende Formation bildet.  
21. *Steatit*, aus der Quebrada (Schlucht) *La Natividad* bei Barquisimeto.  
22. *Thon*, genannt *Jabon* (=Seife) *de Guarúmen*, einem Ort mit heissen Quellen (Temp. 34° bis 49° C.) am Suedabhange der inneren Kuestenkette unweit San Sebastian.  
23. *Kaolin* von Carácas, Zersetzungsproduct des Feldspaths.  
24. *Schiefer* von den *Chimangas*-Inseln.  
25. *Gneiss* (granatfuehrend), bricht bei Carácas in grossen Platten und dient zum Belegen der Trottoirs.  
26. *Kalk-Phosphat*, von der Insel *Alcatraz* bei Puerto Cabello.  
27. *Kalk-Phosphat* von El Gran Roque.  
28. *Phosphorsaeurehaltige Erde* von derselben Insel.  
29. *Phosphat-Guano*, ebendaher.  
30. *Kalk-Phosphat* von der Insel Tortuga bei dem *Carenero* genannten Punkte.  
31. Erdiger *Phosphat-Guano*. Wird von einer nord-amerikanischen Compagnie vom NO. von Orchila exportirt.  
32. Felsiger *Phosphat-Guano*. Insel Orchila.  
33. *Phosphat-Guano*, vom SO. derselben Insel.

34. *Phosphorsaurehaltiger (?) Detritus* von der Insel *Cármén*, westlich von den *Piritú*-Inseln.

35. *Phosphatfels*, von derselben Insel.

Fast auf allen Inseln, welche der Nordküste Venezuelas vorliegen, finden sich Kalk-Phosphate, die auf *Orchila* schon abgebaut werden, während auf *El Gran Roque* ein Gleiches bald geschehen soll. Nach einer Untersuchung von J. E. Pauly ergaben zwei Proben von *El Gran Roque* resp. 41,8 und 44,6 % phosphorsauren Kalk.

36. *Tierra de Caracolillo* (=Schneckenerde), aus dem alten, jetzt trockenen Seeboden in der Umgegend des Sees von *Valencia*. Sie enthält zahlreiche Exemplare von *Planorbis*, *Paludina*, *Bithynia*, *Melania*, *Physa* und *Ancylus*, und ist ausserdem noch sehr reich an Diatomaceen, wie *Epithenium turgida*, *E. gibba*, *Coconeis placentula*, *Cyclotella Kuetzingiana*, *Nitzschia scalaris*, *N. sigmoidea*, *Navicula sphaerophora*, *Gomphonema insignis* (?), *Odontidium mesodon*, *O. mutabile*, *Denticula inflata*, *D. sinuata*, *Orthosira punctata*, *O. orichalcea*, *Mastogloia Smithii*, *M. Dauveii*, *Pinnularia viridis*. Diese Erde ist sehr fruchtbar und eignet sich namentlich zur Cultur der *Sea-Island* Baumwolle.

37. *Urao*, aus einer Lagune bei *Lagunilla* (*Mérida*). Dieses interessante Salz wird namentlich zur Bereitung des *Chimó* verwandt (Sie N.° 164).

38. *Gelber Ocker*, von *Mariche*, unweit *Petare*.

39. *Talkschiefer*, ebendaher.

40. *Rothe Erde*, ebendaher.



## ZWEITE GRUPPE:

### LAND-UND FORSTWIRTHSCHAFT, GARTENBAU.

#### a) NAHRUNGS-UND HEILPFLANZEN.

41. Kaffee, (*descerezado*) Pflanzung *Guanasna* (*Tierra fria*).  
42. id., (*trillado*), aus der *Tierra fria*, Pflanzung des General J. R. Pacheco.  
43. id., Pflanzung *Fábrica* (*Tierra fria*).  
44. id., aus der *Tierra fria*, J. J. Monegui.  
45. id., aus *Caurimare* (bei *Petare*), E. Yanez.  
46. id., » *Rodeo* (*Mariches*), J. J. Guerra.  
47. id., » *Guamal* (bei *Carácas*), Fr. Sallé.  
48. id., » *Urbina* (*La Victoria*) N.º 1. N. Lináres.  
49. id., » id. id. » 2. »  
50. id., » id. id. genannt *Caracolillo*.  
Sie ist die Folge des Fehlschlagens eines Samens in der Beere, wodurch der andere runder wächst. Solche Früchte finden sich meist an den Spitzen der Zweige, sind also vielleicht Resultat unzureichender Ernährung. In Guayana soll es indess Pflanzen geben, bei denen alle Früchte dieser Form angehören.
51. id., » *Picachito* (*Pao*) Vic. González.  
52. id., » *Coche* (*Turmerito*, bei *Carácas*) Madriz. *Caracolillo*.



53. *Kaffee*, aus Tiara (Berge von S. Sebastian), Jesus Rójas.  
54. id., » La Guia (Carácas), J. A. Mosquera.  
55. id., » Palos Grandes (Chacao, Carácas), Vic. Egui.  
56. id., » Trujillo (Los Teques), Luis González.  
57. id., » La Victoria, Vic. González.  
58. id., » Cárdenas (S. Lucia) Dr. A. M. Álamo.

Schon in der Einleitung ist auf die grosse Bedeutung der Kaffee-Production in Venezuela hingewiesen worden. Sie ist in der That der Haupt-Reichthum des Landes, und liefert eine Waare, die wie die aufgestellten Proben beweisen, ihren guten Ruf auf allen Maerkten wohl verdient.

Der beste Kaffee waechst in der kuehleren Region, wo dichte Morgen-Nebel das ganze Jahr hindurch die Vegetation erfrischen. Die Pflanzen werden im Schatten grosser Baeume gezogen. In der waermeren Region dient hiezu der *Saman* (*Calliandra Saman*, Gr.) und *Orore* (*Pithecolobium hymenaeae-folium* Bth.), in der genaessigten Region meist der *Bucare* (*Erythrina mitis*, Jacq. uud *E. umbrosa*, HBK.), waehrend in der hoeheren Region mehrere *Guamo* genannte Inga-Arten (*I. fastuosa*, *I. vera* &:) angewendet werden. Im vierten oder fuenften Jahre giebt der Kaffeebaum die erste Ernte, die im October beginnt. Die Fruechte, welche kleinen rothen Kirschen gleichen, werden zuerst auf dem *Descerezador* von der fleischigen Huelle befreit, indem sie durch eine keilfoermige Spalte gegen einen mit vielen stumpfen Spitzen besetzten rotirenden Cylinder gedraengt werden. (Siehe die Abbildung dieses Apparats unter Nummer 263). Die so behandelten Fruechte werden auf kurze Zeit in einem ausgemauerten Teiche der Gaehrung ueberlassen, um sie noch mehr zu reinigen, und dann auf grossen mit Ziegelsteinen

geplasterten oder mit Moertel ueberzogenen Hoefen getrocknet. Die Frucht wandert dann in die *Trilla* (N.° 263), in welcher die den Samen umhuellende pergamentartige Schale durch ein in einem kreisfoermigen Bette laufendes schweres Holz-oder Steinrad zerquetscht wird, und die Bohnen werden dann in dem *Venteador* (N.° 263) von der Spreu getrennt. In einigen Pflanzungen bildet die *Trilla* ein Stampfwerk; als bewegende Kraft benutzt man Wasser oder Thierkraft. In manchen Gegenden wird die erste Operation mit dem *Descerezador* nicht vorgenommen, sondern die mit ihrem Fleisch getrockneten Fruechte kommen sofort in die *Trilla*. Der so erhaltene Kaffee ist von geringerer Qualitaet und heisst *Café trillado*, wogegen der andere *Café descerezado* genannt wird. Guter Kaffee muss gleich gross im Korn und von leicht gruener Farbe sein und einen specifisch aromatischen Geruch besitzen.

Obgleich der Kaffee meist in grossen Pflanzungen angebaut und fuer den Markt vorbereitet wird, so ist seine Cultur doch auch fuer den kleinen Landbau sehr lohnend und empfehlenswerth, da die Besitzer grosserer Maschinen stets gern die frische Frucht aufkaufen. Gerade der Anbau in dieser Weise nimmt jetzt zu, und hat bedeutend dazu beigetragen, dass das Productions-Quantum auf 700.000 Centner jaehrlich gestiegen ist.

59. 59°. *Cacao* von der Pflanzung *Chuao*, die Eigenthum der Universitaet von Carácas ist. Es ist dies der beste *Cacao*, welchen Venezuela producirt; er geht meist nach Spanien und kostet hier 36 bis 40 Venez. (180 bis 200 frs.) die Fanega (50,6 Kilogr.). Das Productions-Quantum betraegt gegen 1000 Centner, und ist ein Versuch mit dieser ausgezeichneten Waare allen Chocoladenfabrikanten dringend zu empfehlen.

60. *Cacao, Rio Caribe, am Golfo Triste, gleicht dem Cacao von Trinidad.*
61. id., *Sabana, eine Pflanzung im W. von Cap Codera.*
62. id., *Ocumare de la Costa.*
63. id., *Choroní.*
64. id., *San Felipe.*
65. id., *Rio Chico.*
66. id., *Capaya.*
67. id., *Puerto Cabello.*
68. id., *Carúpano.*
69. id., *Mehrere Cacao-Früchte (eine durchgeschnitten) in Glycerin.*

Der Cacaobaum gehört dem heißen Tieflande an und ist bekanntlich eines der werthvollen Gewächse, welche der Neuen Welt ursprünglich angehörten. Seine Cultur ist einfach; doch erfordert die Zubereitung der Samen für den Markt Sorgfalt und Sachkenntniss. Das Productions-Quantum ist schon oben angegeben worden (Seite 12). Der Cacao von Venezuela ist allerdings theurer als die meisten minder guten Sorten, die in Europa (mit Ausschluss Spaniens) verbraucht werden, aber er ist vollkommen das Geld werth, was er kostet. Was man so oft in Deutschland, England und Frankreich als Cacao und Chocolate zu trinken bekommt, kann auf keine Weise mit irgend einer der ausgestellten Proben verglichen werden.

70. *Maiiz criollo.*
71. *Maiiz Cariaco.*
- 71<sup>a</sup>. *Maiiz Kolben.*

Der *Maiiz criollo* ist weiss, reift in vier Monaten nach der Saat und ist auf gutem Boden sehr productiv. Der *Maiiz Cariaco* ist kleiner, gelblicher und reift etwas

schneller, doch ist er weniger zu laengerer Aufbewahrung geeignet. Es giebt ausserdem noch manche andere Arten mit rothen, violetten, braunen und selbst schwarzen Fruechten. Die Maispflanze ist in Venezuela unter dem Namen *Malojo* ein sehr allgemeines Gruenfutter fuer Pferde und Maulthiere.

72. *Weizen*, aus der deutschen Colonie Tovar. Auch in Mérida und Trujillo wird viel Weizen gebaut, wogegen diese Frucht in Aragua der ergiebigeren Cultur des Kaffees und Zuckerrohrs Platz gemacht hat.
73. *Roggen*, Colonia Tovar.
74. *Gerste*, ebendaher.
75. *Hafer*, ebendaher.
76. *Reis* (ungeschaelt), aus Cua am Fluss Tuy.
77. id. (geschaelt), ebendaher. Beide stammen von *Oryza latifolia*, Desv.
78. *Caraotas blancas* (weisse Bohnen),
79. id. *huevos de paloma* (Taubeneier Bohnen).
80. id. *negras* (schwarze Bohnen).
81. id. *pintadas* (bunte Bohnen).
82. id. *moradas* (braune » ).
83. id. *bayas* (rothbraune » ).
84. id. *negras pintadas* (schwarzgefleckte Bohnen).
85. id. *tártago* (Ricinus-aehnliche » ).
86. id. *tartaguito* (dasselbe aber kleiner).
- Saemmtlich Arten und Spielarten von *Phaseolus*. N.º 80 ist namentlich wichtig wegen ihres guten Geschmacks und reichen Nahrungswerthes. Sie wird mit Fett und Salz gekocht und gewoehnlich etwas brauner Zucker hinzugesetzt.
87. *Frijoles cabeza negra* (schwarzkoepfige kleine Bohnen).
88. *Frijoles blancos* (weisse » » ).
89. *Frijoles colorados* (rothe » » ).
90. *Frijoles de sopa* (Suppenbohne).

- Auch diese sind, vielleicht mit Ausnahme von N<sup>o</sup>. 90, Arten oder Spielarten von *Phaseolus*; waehrend
91. *Quinchonchos* die Samen von *Cajanus indicus*, Spreng. sind.
  92. *Guaracaros blancos* (weisse platte Bohne).
  93. *Maní*. Rohe Fruechte von *Arachis hypogaea*, L.
  94. id., dieselben geroestet. In diesem Zustande werden sie viel gegessen und haben einen angenehmen mandelartigen Geschmack.
  95. *Sesam*; heisst im Lande *Ajonjolí* (vom arabischen *al-djol-djolán*) und wird zur Bereitung von Sesam-Oel und zu einem Getraenk benutzt, welches *Carato de Ajonjolí* heisst. (*Carato* ist der Name mehrerer ungegohrener Getraenke).
  96. *Quimbombó*, unreife Fruechte von *Abelmoschus esculentus*, W. A., die ihres Schleimgehaltes wegen zu Suppen verbraucht werden.
  97. *Maya*, Fruechte von *Bromelia chrysantha*, Jacq.
  98. *Lairenes*, Wurzelknollen von *Calathea Allouya*, Lindl.
  99. *Gengibre* (*Zingiber officinale*, Rosc.)
  100. *Raiz de Mata* (von *Aristolochia barbata*, Jacq. und *A. dictyantha*, Dch.), aromatisch, gegen Cholera empfohlen.
  101. *Valeriana*, Wurzel und unterer Stammtheil mehrerer Species von *Iresine*, aus der Familie der *Amarantaceae*. Wird wie echte *Valeriana* gebraucht.
  102. *Polipodio*, Rhizom von *Polypodium aureum*, L. Enthaelt Schleimzucker.
  103. *Galicosa*, Wurzel und untere Stammtheile von *Latreillea latifolia*, Benth. oder einer nahe verwandten Species. Soll antisyphilitische Kraefte besitzen.
  104. *Calaguala*, Rhizom von *Polypodium Otites*, L.
  105. *Zarzaparrilla*, Rhizom einer *Smilax*-Art; doch ist ihr botanischer Ursprung bis jetzt nicht genau festgestellt,

da blühende Exemplare ungemein selten sind. Ueber die Zarzaparrilla von Carácas vergleiche man *Flueckiger*, Pharmakognosie, Seite 166, und *Berg*, Pharmaceut. Waarenkunde (IV Aufl.), S. 33. Der Export ist jetzt nicht bedeutend; er betraegt durchschnittlich 1500 Centner im Jahre, und geht meist nach Deutschland und den Vereinigten Staaten. Der Centner trockner Waare wird jetzt hier mit mehr als 30 Thalern bezahlt, da fast keine an den Markt kommt.

106. *Guaco*, Stengel und Zweige von mehreren Mikania-Arten, namentlich *M. gonoclada*, DC., als blutreinigendes und giftwidriges Mittel viel geruehmt.
107. *Guásimo*, Rinde von *Guazuma ulmifolia*, Lam. Zu erfrischenden Getraenken.
108. *Simaruba*, Rinde von *Simaruba amara*, Aubl., aus dem Staate Guayana.
109. *Curtidor*, (d. h. Gerber), die gerbesaeurehaltige Rinde von *Weinmannia glabra*, L., eines auf den Gebirgen sehr haeufig vorkommenden Baumes. Es ist zu wuenschen, dass diese Rinde genau untersucht werde.
110. *Torco*, wahrscheinlich die Rinde von *Croton Malambo*, Krst. (*Flora Columb. I. 25, tab. 13*).
111. *Amargoso*, die ungemein bittere Rinde von *Vallesia hypoglauca*, Ernst (*Seemann, Journ. of Bot IX, 125*). Enthaeft wahrscheinlich ein neues Alkaloid und verdient eine genaue Untersuchung.
112. *Chinarinde* von Trujillo.
113. id. » Tocuyo.

Leider kann der botanische Ursprung beider hier nicht angegeben werden. Venezuela besitzt viele Arten von Cinchonon, die namentlich von H. Karsten in seiner *Flora Columbiae* genauer beschrieben sind. Es mag einer anderen Gelegenheit aufbehalten bleiben, die

Rinden derselben genau zu sammeln und der europaeischen Wissenschaft zur Untersuchung vorzulegen.

114. *Mangle colorado* (Rhizophora Mangle, L.), An der caribischen Kueste haeufig; die Rinde ist ein treffliches Gerbemittel und kostet jetzt ca. 20 Thaler per Tonne.
115. *Mango*, Rinde von Mangifera indica, L. ist ziemlich reich an Gerbestoff.
116. *Uva de Playa*, Rinde von Coccoloba uvifera, L., liefert bekanntlich das *Kino occidentale*, eine stark gerbesaeurehaltige Substanz.
117. *Rosa de Montaña*, Bluethen von Brownea grandiceps, Jacq. Blutstillendes Mittel.
118. *Sereipo*, Fruechte von Myrospermum frutescens, Jacq. und von M. secundum, Kl., mit einem die Samen umhuellenden Balsam.
119. *Pepa de Cola*, Samen von Cola acuminata, R. Br. Der urspruenglich in Africa einheimische Baum wird in der heissen Region hier und da angebaut; die Samen kommen bei Leberleiden in Anwendug.
120. *Pepa de Cedron*, Samen von Simaba Cedron, Planchon, aus dem Westen der Republik und Neugranada. Sie sind ein beruehmtes Fiebermittel und werden auch gegen Schlangenbiss erfolgreich angewendet. Mehr darueber findet sich bei Seemann, Bot. of Herald (London 1852—1857) Seite 95—97.
121. *Sasafras del Orinoco*, Samen von Nectandra Cymbarium, Nees.
122. *Fruta de Burro*, Fruechte von Xylopia longifolia, Alph. DC., aus Guayana; sie sind sehr aromatisch.
123. *Ojo de Zamuro* (d. h. Auge des Aasgeiers), Samen von Mucuna pruriens, DC. Der alcoholische Extract ist ein bei dem Volke beliebtes Heilmittel gegen Asthma.
124. *Cobalonga*, Pichurimbohnen, von Nectandra Puchury major et minor, Nees. Aus Guayana und vom Orinoco.

125. *Cuajo*, Fruechte von *Myristica punctata*, Spruce, vom Orinoco. Sie enthalten wie die Fruechte von *M. sebifera* ein talgartiges Fett, welches aus den zerquetschten Samen mit Wasser ausgekocht wird und dann auf demselben gerinnt, woher auch der Name *Cuajo* (*cuajagerinnen*). Die Indianer machen Lichte daraus. Die botanische Bestimmung beruht auf Untersuchung blühender Zweige, welche der Ministro de Fomento, Sr. Dr. Martin J. Sanavria, durch Sr. Dr. C. Arvelo, zeitigen Praesidenten des Staats Barcelona, zu besorgen die Freundlichkeit hatte.
126. *Pepas de Merey*, Fruechte von *Anacardium occidentale*, L., eines seiner essbaren Fruchtstiele wegen angebauten Baumes.
127. *Pepas de Secua*, Samen von *Feuillea cordifolia*, L. Liefern das unter N.° 205 ausgestellte Oel.
128. *Carapa*. Samen von *Carapa guianensis*, Aubl. Liefern das unter N.° 201 ausgestellte Oel.
129. *Sarapia*, Tonkabohnen. Samen von *Dipterix odorata*, Willd., aus Guayana.
130. *Copaiva*, Samen von *Copaifera Jacquini*, Desf., aus Maracaibo.
131. *Algalias*, Samen von *Abelmoschus moschatus*, RBr.
132. *Cebadilla*. Samen von *Asagraea officinalis*, Lindl. Die Pflanze waechst sehr haeufig auf den grasigen Abhaengen des Kuestengebirges; ob sie indess hier wirklich einheimisch ist, habe ich noch nicht genau ermitteln koennen. Sollte es der Fall sein, so duerfte vielleicht eine von der mexikanischen Art verschiedene Species anzuehmen sein. Ueber La Guaira und Puerto-Cabello werden jaehrlich 2500 bis 3000 Centner namentlich nach Hamburg und den Vereinigten Staaten exportirt. Der Centner trockner Waare kostet hier 6 bis 7 Thaler.



133. *Dividivi*, die Schoten von *Lebidibia coriaria*, Schlecht. Bekanntlich sehr reich an Gerbstoff.
134. *Cañafistola*, Fruechte von *Cassia Fistula*, L. Angebaut.
135. *Algarrobo*, Fruechte von *Hymenaea Courbaril*, Linné. Die harten Samen liegen in einem fast wie Suessholz schmeckenden gelben Fruchtmehl.
136. *Cabeza de Negro*, Früchte von *Apeiba Tibourbou*, Aubl. Die Samen liefern das unter N°. 202 ausgestellte Oel.
137. *Tamarinden* in Schoten, von *Tamarindus indica*, L.
138. *Tamarinden - Mus*.
139. *Caoba - Frucht* (*Swietenia Mahagoni*, L.). Vom Tuy.

b) **TABACK**

**UND ANDERE NARKOTISCHE PFLANZEN .**

153. (\*) *Taback von Capadare*, einem Ort an der caribischen Kueste zwischen Puerto Cabello und Coro. Der Centner kostet jetzt 45 Thaler.
154. *Taback von Orituco* (im Sueden der Kuestenkette, im Staate Guárico); der Centner kostet 25 Thaler.
155. *Taback von Guanape* (im Osten des Staates Bolivar); der Centner kostet 31 Thaler.
156. *Taback von Cumanacoa* (im Staate Cumaná); der Centner kostet 25 Thaler.
157. *Taback von Quebrada Seca* (Staat Barinas), wird zu 31 Thaler per Centner verkauft.
158. *Cigarren*, (Conchas) aus Capadare-Taback, Mille # 25.
159. id., (Panetelas) aus Orituco-Taback, » » 30.
160. id., (Cazadores finos) aus Guanape, » » 30.
161. id., (Media Regalia) aus Cumanacoa, » » 25.
162. id., (Británica) aus Quebrada Seca, » » 30.
163. id., aus Yaritagua-Taback, von Mérida.

---

(\*) Durch ein zu spaet bemerktes Versehen beim Numeriren der Gegenstaende sind die Nummern 140 bis 152 ausgefallen.

164. *Chimó*. Unter diesem Namen kennt man in Mérida, Trujillo und der ganzen West-Cordillera einen mit Urao (Siehe N<sup>o</sup>.37) vermischten zu grosser Consistenz eingekochten Tabacks-Extract, der entweder in kleinen Horndosen oder in den Huellblaettern der Maiskolben aufbewahrt wird, und fuer die Bewohner jener Gegenden ein fast unentbehrliches Genussmittel bildet. Sie bringen vermittelst des Zeigefingers etwas davon gegen das aeussere Zahnfleisch, wo es nach und nach durch den Speichel geloest und mit demselben niedergeschluckt wird.

c) **GESPINNST - PFLANZEN .**

165. *Sea-Island Baumwolle*, von der Pflanzung Tocarón, am See von Valencia. Dieselbe wurde von einem Amerikaner, Namens Quirk, cultivirt, der aber das Land wieder verlassen hat. Die Probe beweist, dass diese schoenste aller Baumwollen-Arten mit dem besten Erfolge in Venezuela angebaut werden kann.
166. *Baumwolle* aus den Thaelern von Aragua. Es ist dies die Sorte, welche jetzt am meisten exportirt wird.
167. *Baumwolle* aus dem Staate Barcelona.
168. *Baumwolle*, genannt *Jujure*, aus dem Staate Yaracuy, wird von Puerto-Cabello ausgefuehrt.
169. *Lana vegetal*, Samenwolle von *Ochroma Lagopus*, Sw.
170. id. , id. " *Bombax cumanensis*, K.
171. *Cocuisa*, Fasern aus den Blaettern von *Fourcroya gigantea*, Vent.
- 171<sup>a</sup>. *Estopa de Rio Negro*, die Innenrinde von *Bertholletia excelsa*, HBK., vom Orinoco; sie wird zum Kalfatern von Boeten und anderen Fahrzeugen gebraucht.

d) SEIDENZUCHT.

172. *Cocons* von *Attacus Ethra*, Walker. Die Raupe lebt auf *Jatropha gossypifolia*, L., einer zu den Euphorbiaceen gehörenden Pflanze, hierselbst *Tuatua* genannt. Der Dr. Lebeau beschäftigte sich eine Zeit lang mit der Zucht dieser Seidenraupe, hat aber schliesslich die Sache aufgegeben. Guérin-Méneville soll nach ihm den Schmetterling *Attacus Lebeaui* benannt haben; doch ist Walker's Name auf jeden Fall älter und hat darum die Priorität. Die Seide scheint von geringem Werth, auch hat das Abhaspeln der *Cocons* einige Schwierigkeit; dennoch verdient der Gegenstand weitere Aufmerksamkeit.

g) HOELZER.

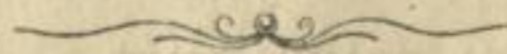
173. Zwei grosse Tableaux, jedes mit 50 Holzarten, deren Namen nach den aufgeklebten Nummern hier folgen:
1. *Acano*, *Sideroxylon* sp. (?)
  2. *Acapro*, *Tecoma leucoxylon*, Mart. (?)
  3. *Acata* oder *Atata*, — ? —
  4. *Aceite*, *Copaifera Jacquini*, Desf. ?
  5. *Aguanoso*, *Symplocos* sp.
  6. *Aguacate*, *Persea gratissima*, Gaertn.
  7. *Aguacatillo*, — ? —
  8. *Ajicito*, *Capparis verrucosa*, Jacq.
  9. *Almendo de tierra fria* ?
  10. *Almendo*, *Geoffraea superba*, HBK.
  11. *Amargoso*, *Vallesia hypoglauca*, Ernst.
  12. *Amarillo*, *Tecoma* sp. ?
  13. *Amarillo Yema de Huevo*, *Aspidosperma* sp.
  14. *Angelino*, *Homalium racemosum*, Jacq.
  15. *Angelino laurel*, — ? —

16. *Apamate negro*, *Tabebuia* sp., *T. affini*, DC. aff.
17. *Araguaney*, *Tecoma spectabilis*, Planch.
18. *Araguaney blanco*, junges Holz derselben Spec.
19. *Cabello de Angel*, *Acacia* sp.
20. *Caoba*, *Swietenia Mahagoni*, L.
21. *Caobano*, *Bowdichia* sp. ?
22. *Caobillo*, *Ratonia* sp. ?
23. *Caobito*, — ? —
24. *Café*, *Coffea arabica* L.
25. *Caimito*, *Chrysophyllum glabrum*, Gr.
26. *Cajobo*. — ? —
27. *Caomo*, — ? —
28. *Cartan*, *Centrolobium robustum*, Mart.
29. *Cedro amargo*, *Cedrela odorata*, L.
30. *Cedro dulce*, *Icica altissima*, Aubl.
31. *Cedro manteco*, *Myristica punctata*, Spruce.
32. *Cedrillo*, — ? —
33. *Cedrillo horcon*, — ? —
34. *Cipres*, *Cupressus fastigiata*, DC.
35. *Curarire*, — ? —
36. *Curtidor*, *Weinmannia glabra*, L.
37. *Chacaranday*, — ? —
38. *Charo*, — ? —
39. *Chupon*, — ? —
40. *Dividivi*, *Lebidibia coriaria*, Schlecht.
41. *Floretillo*, — ? —
42. *Gateado*, *Brosimum Aubletii*, Poepp. & Endl.
43. *Granadillo negro*, *Bucida capitata*, Vahl.
44. id. *blanco*, junges Holz derselben Art.
45. *Grifo*, *Coursetia arborea*, Griseb.
46. *Guarataro*, — ? —
47. *Guayacan*, *Guayacum sanctum*, L.
48. *Guayavo de comer*, *Psidium Guava*, Raddi.

49. *Guayavo dulce*, — ? —  
50. id. *granadillo*, — ? —  
51. id. *hierro*, — ? —  
52. id. *liso*, — ? —  
53. id. *pauji*, soll synonym mit *Orore* sein.  
54. id. *tiburón*, — ? —  
55. *Guitarron*, *Citharexylum quadrangulare*, Jacq.  
56. *Haya criolla*, — ? —  
57. *Huesito*, *Prockia Crucis*, L.  
58. *Haya venezolana*, — ? —  
59. *Jarillo*, auch *Cochino* genannt, weil das Holz den eigenthümlichen Geruch des Schweins hat.  
60. *Javillo negro*, *Hura crepitans*, L.  
61. *Laurel Angelino*, — ? —  
62. *Laurel baboso*, — ? —  
63. *Laurel capuchino*, — ? —  
64. *Laurel mangon*, — ? —  
65. *Lechoso*, *Euphorbia caracasana*, Boiss.  
66. *Majagua*, *Paritium tiliaceum*, A. Juss.  
67. *Mangon*, — ? —  
68. *Mangon Veta verde*. — ? —  
69. *Maya*, — ? —  
70. *Mahomo* — ? —  
71. *Mora*, *Broussonetia tinctoria*, HBK.  
72. *Naranjillo*, *Casearia* sp.  
73. *Naranjo*, *Citrus aurantium*, L.  
74. *Nazareno*, *Hymenaea floribunda*, Kth.  
75. *Nispero*, *Sapote Achras*, Mill.  
76. *Nogal*, *Juglans cinerea* L. Vermuthlich eingeführt, doch jetzt an vielen Punkten vollkommen naturalisirt.  
77. *Palma de cera*, *Ceroxylon* ; *Klopstockia*, Mart.  
78. *Palma Prapa*, *Catoblastus praemorsus*, Wendl.



79. *Palma real*, *Oreodoxa regia*, Kth.  
80. *Paraguatan*, *Condaminea tinctoria*, DC.  
81. *Pardillo*, *Cordia gerascanthus*, Jacq.  
82. *Pionin*, — ? —  
83. *Pionio*, — ? —  
84. *Pimenton*, *Pimenta vulgaris*, W. A.  
85. *Pinabete*, *Podocarpus coriaceus*, Rich.  
86. *Pomarosa*, *Jambosa vulgaris*, DC.  
87. *Roble colorado*, *Tecoma pentaphylla*, DC.  
88. *Rosa de Montaña*, *Brownea grandiceps*, Jacq.  
89. *Saman*, *Calliandra Saman*, Griseb.  
90. *Saquisaqui*, soll mit N°. 30 synonym sein.  
91. *Sasafras*, — ? —  
92. *Sereipo*, *Myrospermum secundum*, Kl.  
93. *Tiamo*, *Acacia paniculata*, Willd.  
94. *Totumo*, *Crescentia Cujete*, L.  
95. *Totumillo*. — ? —  
96. *Urape*, *Bauhinia multinervia*, DC,  
97. *Vera*, *Guajacum arboreum*, DC.  
98. *Yagrumo*, *Cecropia peltata*, L.  
99. *Yagüero*, *Myrsine* sp.  
100. *Zapatero*, *Combretum dipterum*, Rich.  
174. *Mahagonitafel*, ausgestellt vom Dr. J. M. Rójas.  
175. *Gateado*, » von J. Braun.  
176. *Trompillo*, *Laetia hirtella*, HBK., Dr. A. M. Alamo.  
177. *Holzmosaik*, Probe eines Parquet - Fussbodens fuer die Sitzungssaale des Congresses, von *Collet* in *Cua*. Die -Ausfuehrung unterblieb wegen des hohen Preises.



## DRITTE GRUPPE: CHEMISCHE INDUSTRIE.

### b) MINERALQUELLEN UND DROGUEN.

178. *Agua Potentini*, ein dem *Eau de Vichy* aehnliches Mineral-Wasser, das aus dem Staate Barcelona kommt. Es wird bei Krankheiten des Darmkanals nicht ohne Erfolg angewendet und verdient eine genauere Untersuchung.
179. *Bálsamo de Gil*, Heilmittel bei Verwundungen.
180. *Bálsamo simpático legítimo*, id.
- 180.<sup>a</sup> *Manteca de Ladron*, fluessiges Fett des Bernhardinerkrebsses, der wegen seiner bekannten Eigenschaft, von verlassenen Schneckenhaeusern Besitz zu nehmen, *Ladron*, d. h. Dieb, genannt wird. Das Fett wird gegen Luxationen und Anschwellungen der Gelenke als Einreibung gebraucht.
- 180.<sup>b</sup> *Curare*, das bekannte Pfeilgift der Orinoco-Indianer. Durch die Forschungen Humboldts und Schomburgks ist der Ursprung und die Bereitungsweise ziemlich genau bekannt; die physiologische Wirkung auf den thierischen Organismus ist bekanntlich durch Claude Bernard in ebenso geistreicher, als vollstaendiger Weise untersucht worden.
181. *Oleum Anacardii*, eigentlich ein Balsam, von aeusserst scharf aetzender Wirkung, der von einem franzoesischen Arzte, Dr. Beauperthuis in Cumaná, bei der Behandlung der Lepra, wengleich ohne Resultat, aeusserlich angewendet wurde. Bereitet von J. Braun & C.<sup>o</sup>

182. *Tinctura Eucalypti globuli*. Nach der Vorschrift von Dr. J. Keller (Wiener Medizinische Wochenschrift 1872, N.º 10, Seite 227—229) durch Herrn Apotheker G. Fischer hieselbst bereitet, und von den Aerzten bereits vielfach mit gutem Erfolg gegen Fieber angewandt.
183. *Esencia de Zarzaparrilla*, von J. Braun & C.º
184. *Estracto líquido de Zarzaparrilla*, von G. Stuerup.  
Der von der Aerzten sehr empfohlene *Zarzaparrilla Extract* von Sanchez aus Maracaibo konnte nicht geschickt werden, weil zur Zeit keine Flasche in Carácas zu haben war.
185. *Cacaobutter*, festes Oel der Cacao-Samen.
186. *Cuero de Mato*, Haut von *Ameiva vulgaris*, Licht. wird als aeusseres Mittel gegen Neuralgie angewandt (aehnlich werden lebendige Froesche mit gutem Erfolg gegen Erysipelas benutzt).
187. *Resina Merei*, Harz von *Anacardium occidentale*, L.
188. *Caricarito*, Harz von *Elaphrium tomentosum*, Jacq.
189. *Resina Algarrobo*, von *Hymenaea Courbaril*, L. Dieses Harz findet sich in Venezuela in grossen Mengen, zum Theil in der Erde in halb fossilem Zustande. Da es zur Bereitung eines guten Copallacks gebraucht wird, koennte es ein Gegenstand der Ausfuhr werden.
190. *Paraman*, ein dunkelfarbiges Harz von *Moronobaea coccinea*, Aubl., wird in Guayana meist als Pech benutzt.
191. *Gummi von Peireskia aculeata*, Mill. (Guamacho.)
192. *Resina Caraña*, von *Icica Caraña*, HBK.
193. *Resina Tacamahaca*, in der ausgestellten Form wahrscheinlich von *Icica heptaphylla*, Aubl.
194. *Goma de Tuna*, von *Opuntia Ficus indica*, Mill.



c) **OELE, FETTE UND SEIFEN.**

195. *Manteca de Tortuga*, das fluessige Oel, welches sich bei laengerem Stehen oben ausscheidet.
196. *Id.*, der schwer fluessige Bodensatz. Die *Manteca de Tortuga* oder Schildkroetenbutter wird an den Ufern des Orinoco aus den Eiern von *Testudo Arrau* und *T. Terekay*, Humb. gewonnen. Naeheres ueber diesen Gegenstand findet sich in Humboldt's Reise (Hauff's Ausgabe), III, 65—69.
197. *Coroba-Oel*, kommt vom obern Orinoco nach Ciudad Bolívar, und scheint nach mir vorliegenden Fruechten, aus denen es angeblich gewonnen wird, von *Scheelea regia*, Krst. abzustammen.
198. *Ricinus-Oel*. Die Stammpflanze ist zwar sehr gemein in Venezuela; doch ist es bis jetzt vortheilhafter gewesen, das Oel von Europa zu beziehen.
199. *Raffinirtes Cocos-Oel*; das ordinaire Oel wird in bedeutenden Mengen in den grossen Cocos-Pflanzungen oder *Cocales* der Kuestenregion gewonnen.
200. *Cascarillo-Oel*, scheint von einer nicht weiter bekannten Lauracee zu kommen (wenigstens nach den von mir gesehenen Blaettern zu urtheilen), die im Staate Táchira *Cascarillo* genannt wird. Das Oel wird durch Incision des Stammes erhalten, und es soll Baeume geben, welche gegen 20 Liter Oel liefern. Der Liter kostet an Ort und Stelle 4 bis 5 Franken. Es wird gegen Neuralgie angewendet und auch statt Terpentin von Tischlern, sowie auch zur Vertreibung von Insecten benutzt. Die ausgestellte Probe und die hier gegebenen Notizen verdanke ich dem Sr. J. G. Villafañe.
201. *Carapa-Oel*. Es wird aus den unter N.º 128 ausgestellten Samen der *Carapa guianensis*, Aubl. bereitet. Eine chemische Untersuchung dieses Oeles publi-

- cirte William J. Wonfor in den *Proceedings of the Royal Society*, vol. XVIII, 304.
202. *Oel von Apeiba Tibourbou*, *Aubl.* Vergleiche N.º 136.
203. *Balsamum Copaivae*, von *Copaifera Jacquini*, Desf. aus Maracaibo.
204. *Sesam Oel*, von *Sesamum orientale*, L. (Ajonjolí). Vergleiche N.º 95.
205. *Secua Oel*, von *Feuillea cordifolia*, L., deren Samen sich unter N.º 127 befinden. Es ist ein treffliches Mittel, Eisen gegen Rost zu schuetzen.
206. *Gewoehnliche Seife*, aus der Fabrik *Anauco* von Pellier & C.<sup>a</sup> in Carácas. Dieselbe enthaelt 5,6 ℥ Rindstalg und 3,4 ℥ Colophonium, welche einem Product von 15 ℥ entsprechen.
207. *Gewoehnliche Seife*, von F. Conde & C.<sup>a</sup>, Carácas. Feine Seifen werden importirt; doch alle ordinaire Waschseife wird im Lande fabricirt. Ausser den genannten bestehen noch mehrere andere Fabriken in Carácas.
208. *Stearinkerzen* in verschiedenen Nummern, Fabrik von Pellier & C.<sup>o</sup>, Carácas.

d) **FARBESTOFFE .**

209. *Paraguatan - Holz*, von *Condaminea tinctoria*, D C. Der Farbestoff hat seinen Sitz namentlich in der Innenrinde; das Holz ist frisch gefaellt farblos, nimmt aber bald eine schoene rothe Farbe an, die indess eben nicht dauerhaft ist.
210. *Chica*, ein von den Orinoco - Indianern aus den Blaettern der *Bignonia Chica*, HBK. durch Maceration dargestellter schoener rother Farbestoff.
211. *Onoto amarillo*, gelber Orleans, und
212. *Onoto rojo*, rother Orleans, beide von *Bixa Orellana*, L.

213. *Cochénille*, kommt hin und wieder auf *Opuntia Ficus indica* vor; doch ist die Quantität zu gering, um Export zu ermöglichen. Es ist dies aber ein Gegenstand, dem man im Lande mehr Aufmerksamkeit schenken sollte.
214. *Gengibrillo*, Rhizom von *Curcuma longa*, L. Wird hin und wieder cultivirt.
215. *Bosua - Rinde*. Sie stammt von *Zanthoxylum ochroxylon*, DC. und ist reich an Berberin. Es ist derselbe Baum, den Flueckiger (Pharmakognosie, 239) irrtümlich unter dem Namen *Pachnelo* erwähnt; es soll *Tachuelo* heißen (Vergl. *Triana et Planchon, Prodromus flor. Novo-Granat. in Annales des Sciences Nat., Botan., V. Série, XIV, 314*).
216. *Indigo*. Früher war Indigo eines der wichtigsten Producte Venezuelas; doch wurde seine Cultur von der leichteren und lohnenderen des Kaffees verdrängt. Der Hauptort für die jetzige Production ist San Sebastian im Staat Aragua. Es wäre zu wünschen, dass alle Producenten mit gleichem Interesse die Herstellung einer reinen und guten Waare beanstrebten, was sehr leicht möglich ist, wie die ausgestellte Probe beweisen wird (\*).

h) **STAERKEMEHL, LEIM etc.**

218. Staerkemehl von *Apio*, *Arracacha esculenta*, Bancr.  
219. » » *Lairenes*, *Calathea Allouya*, Lindl.  
220. » » *Mais*, *Zea Mays*, L.  
221. » » *Batate*, *Ipomoea Batatas*, Lam.  
222. » » *Yamswurzel*, *Dioscorea alata*, L.

(\*) Nummer 217 steht nach 252.

223. Staerkemehl von *Mapuey*, *Dioscorea* sp., mit violett-roethlicher Wurzel, wahrscheinlich identisch mit dem *Igname rouge* der franzoesischen Colonien.
224. » » *Plátano*, *Musa paradisiaca*, L.
225. » » *Chiga* (von einer meines Wissens noch unbeschriebenen, aber von Humboldt erwahnten Inga - Species vom oberen Orinoco. Vergl. Rélat. hist., Band 8, Seite 312 der Octav - Ausgabe.
226. » » *Yuca*, *Manihot utilissima*, Pohl, die nicht giftige Varietaet.
227. » » Id. id., die giftige Spielart.
228. » » *Ocumo*, *Colocasia esculenta*, Schott.
229. *Tischlerleim*, Fabrikat von L. Wichmann, Carácas, aus Gerbereiabfaellen. Die Gesamt - Production betraegt etwa 12 bis 15 Centn. per Monat, die alle in Carácas und Umgegend verbraucht werden.
230. *Gelbes Wachs*, C. Dunlop in Cua.
231. Idem Dr. F. Bolet in Petare.
232. *Weisses Wachs*, Dr. F. Bolet in Petare.
- 232.<sup>a</sup> *Schildpatt*, kann in kleineren Mengen in den Hafentaedten aufgekauft werden.
233. *Cera vejetal* von *Myrica arguta*, Kth., einem hier *Palomero* genannten Strauche. Das Wachs ist im frischen Zustande gruenlich.

## VIERTE GRUPPE:

### NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL.

234. *Brauner Zucker*, genannt *Papelon*. Das auf den Plantagen gewoehnlich fabricirte Product ist von gleicher Form, doch von geringerer Qualitaet. Man

baut gewoehnlich das Otahiti-Rohr (*Saccharum officinarum*, var. *β. tahitense*). Die reifen Stammstuecke werden in der *Trapiche* zunaechst zwischen grossen eisernen Walzen zerquetscht (Siehe die Zeichnungen der hierbei benutzten Apparate unter N° 262). Der abfliessende Saft (*guarapo*) gelangt durch einen Canal in ein Reservoir und dann in eiserne Kessel, in welchen er bis auf einen gewissen Grad eingekocht und dabei sorgsam abgeschaeumt und geklaert wird. Als Brennmaterial dient das ausgepresste Rohr, welches *bagazo* heisst, das wegen des in ihm noch enthaltenen Zuckers eine lebhafte Flamme giebt. Der eingekochte Saft wird sodann in hoelzerne Formen gegossen, in denen er durch Erkalten fest wird.

In Venezuela sind heut wahrscheinlich 25000 *tablon*es, jeder zu 10.000 Quadratvaras oder 0.7 Hectaren, also ungefaehr 17.500 Hectaren mit Zuckerrohr bebaut. Ein *Tablon* giebt fast 1.000 Centner Rohr, welche bei der im Allgemeinen nicht sehr vollkommenen Maschinerie zum Auspressen durchschnittlich 375 Centner Bagazo und circa 6.000 Gallons Guarapo geben. Da nun aber gutes Zuckerrohr nur 10% Holzfaser hat, so muesste die Menge des Bagazo nach dem Auspressen nur 100 Centner betragen, woraus ein Verlust von 275 Centner Saft folgt, der wenigstens 55 Centner Zucker entspricht, da er aus 72 % Wasser und 18 % Zucker besteht. Diese Angaben beruhen auf directen Beobachtungen in der durchaus nicht schlecht bewirthschafteten Plantage *Juan Diaz* oestlich von La Guaira. Ein *Papelon* wiegt ungefaehr 4  $\text{c}$ , 64 bilden eine *carga* oder Last, deren Preis je nach den Umstaenden sehr schwankt und augenblicklich 14 bis 16 Thaler betraegt. Dieser braune Zucker wird im

Lande verbraucht; doch wurden in den letzten Jahren mehrfach bedeutende Quantitäten nach den Vereinigten Staaten exportirt. Die Einfuhr des Zuckers war frueher in Venezuela verboten, ist aber nach den neuesten gesetzlichen Bestimmungen gegen einen Einfuhrzoll von 5 Cents per Kilogr. gestattet.

235. *Moscovade* von der Plantage *La Quebrada* bei La Victoria, Eigenthum des Hauses Eraso Hermanos y C.<sup>a</sup> in Carácas.
236. *Weisser Zucker* von derselben Plantage. Dieses Etablissement hat sehr gute Maschinerie und kann in vieler Beziehung als Muster aufgestellt werden. Es steht unter der technischen Leitung des Herrn Abelardo Arismendi.
237. *Honig*, C. Dunlop, Cua.
238. *Honig*, Dr. F. Bolet, Petare.
239. *Zuckerbrantwein*, ordinaierer. Destillations - Product aus dem Saft des Zuckerrohrs (Siehe den Apparat unter N<sup>o</sup> 262). Er hat gewoehnlich 20 bis 21° und ist unter dem Namen *Aguardiente de caña* das von dem Volke am meisten consumirte spirituose Getraenk. Die *Carga* (45 Liter) kostet jetzt 10 bis 11 Thaler.
240. *Id.*, aus der Plantage Urbina, bei Petare.
241. *Id.*, entfuselt, ebendaher.
242. *Mais--Brantwein*, von Marceliano Martin.
243. *Brantwein* aus dem Fleisch der Kaffeefrucht (36°), Riale Vigo in Carácas.
244. *Bananen - Brantwein*, von demselben.
245. *Brandy de Flores*, ein aus Honig von Dr. F. Bolet in Petare destillirter Liqueur.
246. *Honig - Brantwein*, C. Dunlop, Cua.
247. *Id.*, Dr. F. Bolet, Petare.
248. *Amargo de Angostura*, fabricirt von Th. Meinhardt.
249. *Id.*, fabricirt von Dr. Siegert in

Ciudad Bolívar. Es ist dies der in ganz Amerika und theilweis auch in Europa bereits wohl bekannte *Angostura-Bitter*, der aber nicht mit den zahlreichen Nachahmungen und Verfaelschungen gleiches Namens verwechselt werden muss. Es giebt ganze und halbe Flaschen, die in Dutzend - Kisten verpackt in Ciudad Bolívar 13 bis 14 Thaler kosten.

250. *Apfelsinen - Wein*, von Dr. F. Bolet, Petare.  
251. *Vino de Flores*, von demselben.  
252. *Schnupftaback*, von J. F. Delgado, Carácas.  
217. *Cigarrillos* von den verschiedenen in Carácas bestehenden Fabriken. Der von ihnen verarbeitete Taback kommt meist aus Habana, und bezahlt unter dem Namen *Picadura de tabaco* 5 Cents Einfuhrzoll per Kilogr. Der Consum von Cigarrillos ist bekanntlich in ganz Sued - Amerika sehr bedeutend, da fast alle Welt raucht.

Ich verweise hier auf die unter N.° 158 bis 163 genannten aus venezuelanischem Taback fabricirten Cigarrensorten, sowie auf den unter N.° 164 beschriebenen *Chimó*.

253. *Chocolate*, ein vollständiges Sortiment aller Klassen aus der Fabrik *El Indio*, Eigenthum von A. Duvall & C.°  
254. *Id.* Sortiment aus der Fabrik *La Caraqueña*, Eigenthum von Setoain, Seminario & C.°  
255. *Id.* Sortiment aus der Fabrik *La India*, Eigenthum von Fullié Hermanos.

Alle drei Haeuser liefern ein vortreffliches Fabrikat, da sie nur guten und frischen Cacao verarbeiten, und sind auf Effectuirung grosser Bestellungen von ausserhalb stets eingerichtet. Das Pfund kostet hier 5 Real oder frs. 2,50; specielle Preis - Courante werden die Fabricanten auf Nachfrage gern mittheilen.

256. *Gelée von Guanábano*, Frucht von *Anona muricata*, L.  
257. *Id.* » *Guayaba*, » » *Psidium Guava*, Rad.  
258. *Id.* » *Quitten*, » » *Cydonia vulgaris*, P.  
hier *Membrillo* genannt.  
259. *Bocadillos de Mérida*, Guayaba - Gelée in die Blätter einer *Heliconia* eingewickelt.  
260. *Cambure*, in Zucker eingemachte Früchte von *Musa sapientum*, L.  
261. *Vainilla*, von *Vanilla Pompona*, Schiede.  
262. *Zeichnungen* der auf den *Zucker - Plantagen* in Venezuela gebrauchten Apparate, vom Maschinen-Ingenieur Alfred Jahn, technischem Director der Maschinenfabrik und Eisengiesserei von F. G. Jahn in Carácas. Diese Sammlung enthaelt 4 Tafeln: Wasserrad, Zuckermuehle, Batterie von Abdampfungskesseln und Destillirapparat. (Man vergleiche oben unter N.º 234).  
263. *Zeichnungen* der auf den *Kaffee - Plantagen* in Venezuela gebrauchten Maschinerie, von demselben. Auch diese Sammlung enthaelt vier Tafeln: Allgemeiner Bewegungs - Apparat, Descerezador, Trilla, Venteador. (Man vergleiche oben unter N.º 58).

### 5. GRUPPE.

Leider wurde es durch Verzögerung der Ausführung nicht möglich, eine Probe von den aus Federn gearbeiteten Faechern einzusenden, welche von den Schwestern Simon in San Esteban bei Puerto Cabello angefertigt werden. Moege diese Notiz genuegen, um die Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand zu lenken.





## SECHSTE GRUPPE: LEDER.

- 263<sup>a</sup>. Proben von *Sohlleder* aus der Gerberei von J. Delfino in Catia bei Carácas. Als Gerbemittel dient die unter N<sup>o</sup>. 114 aufgefuehrte Mangle - Rinde. Die feineren Lederarten werden importirt.

## ZWOELFTE GRUPPE: GRAPHISCHE KUENSTE.

### 264. *Drucksachen.*

- a. Die Sammlung der diesjaehrigen *Memorias* (siehe S. 21.) und der neuen *Códigos*; Einbaende vom Buchbin-dermeister Leon in Carácas.
- b. Mehrere Werke eigenen Verlags, eingesandt vom Buchhaendler A. Rothe in Carácas.
- c. Mehrere Verlagsartikel der Buchhandlung von Rójas Hermanos in Carácas.

Die Buchdruckerkunst wird in Carácas seit einigen 60 Jahren gewerbsmaessig betrieben; denn unter der spanischen Herrschaft existirte nichts derartiges, und erst mit der Unabhaengigkeit des Landes konnte dieses maechtige Foerderungsmittel der Civilisation und Freiheit gedeihen. Heut bestehen in Carácas acht Druckereien, unter denen sich namentlich die von *F. T. de Aldrey* und *Espinal é Hijos* durch grosse Vollstaendigkeit auszeichnen. Die einzige Schnell-  
presse befindet sich im Etablissement des ersteren, der zugleich Eigenthuerer der wichtigsten Zeitung ist, die unter dem Titel *La Opinion Nacional* taeglich erscheint. In den uebrigen Staedten des Landes giebt

es gleichfalls Druckereien, unter denen die von *Segrestáa* und *Corser* in Puerto-Cabello zu nennen sind.

265. *Lithographie*: Karte von Venezuela, gezeichnet von Bonifacio Coronado Millan, lithographirt von Laue, gedruckt von Remstedt & Neun in Carácas. Ohne Darstellung der complicirten Terrainverhaeltnisse; dagegen mit vielen anderen interessanten Notizen und der neuesten Eintheilung der Republik.

Es moege hier bemerkt werden, dass die Lithographie stets fast ausschliesslich von Deutschen in Carácas betrieben worden ist.

266. *Notendruck und Kalligraphie*. Mehrere von A. Rothe eingesandte Hefte mit Klaviermusik von venezuelanischen Componisten (F. Vollmer, Montero etc.). Die Lithographie vor dem Titelblatt des *Album de bailes*, ist nach einer Zeichnung von Anton Goering gemacht, und giebt eine treffliche Idee von dem *Araguato* genannten Volkstanze.

Das Heft kalligraphischer Vorschriften hat M. Isava, einen Venezuelaner, zum Verfasser, ist aber in Paris lithographirt.

267. *Drei groessere photographische Ansichten* aus Carácas, aufgenommen vom Photographen F. Lessmann.

268. *Stereoscopische Ansichten* aus Carácas und Umgegend, von demselben.

Beide Nummern wurden von A. Rothe eingesandt, von welchem die letzteren zum Preise von acht Thalern per Dutzend bezogen werden koennen.

269. *Photographisches Portrait des General Antonio Guzman Blanco*, Praesidenten der Vereinigten Staaten von Venezuela. Photographie von Salas & Tovar.

270. *Zwei photographische Portraits* von denselben.

271. *Id. id. id.* von Próspero Rey.

272. *Photographische Copie* eines grossen Oelgemaeldes von Navarro y Cañizáres, welches den General Antonio Guzman Blanco als Sieger nach der Schlacht bei San Fernando am Apure (Januar 1872) darstellt.
273. Delgado, Tafel zur Ermittlung der Zeit in den verschiedenen Punkten Venezuelas.

### 18. GRUPPE.

Als zur 18. Gruppe gehoerig waeren zu nennen die Arbeiten der Eisengiesserei von F. G. Jahn, und namentlich der Bau des Congress--Palastes und der Fronte der Universitaet. Der erstere wurde vom Ingenieur Luciano Urdaneta nach eigener Zeichnung in dorischem Styl aus Backstein erbaut und hat 90 Meter Laenge, 22.5 Hoehe, und 27.5 Tiefe. Er enthaelt zwei grosse ( $31.7 \times 11.7 \times 11.7$  Meter) elegant decorirte Sitzungssaale fuer Senat und Deputirten - Kammer und alle nothwendigen Raeumlichkeiten fuer Archiv und Commissions - Sitzungen. Die Front der Universitaet wird in gothischem Styl nach eigener Zeichnung vom Ingenieur J. Hurtado erbaut; sie ist 50 Meter lang und 20 hoch. Es ist dies die erste Anwendung des gothischen Styls in Carácas.

### 19. GRUPPE.

Die Haeuser sind seit dem Erdbeben von 1812 meist einstoeckig. Sie enthalten einen Hausflur (*Zaguan*) und Vorderhof (*patio*), oft in einen Garten umgewandelt. Der Strasse zugewendet liegt die *Sala*, ein gewoehnlich recht elegant meublirtes Empfangszimmer, dessen Fussboden mit Teppichen oder häufiger mit ostindischen Matten, *Petate* genannt, belegt ist. Darauf folgt

die *Salita*, dann die *Galeria* (meist Schlafzimmer); dem Hauseingange gegenueber liegt das sogenannte *Cuarto en frente*; die uebrigen Zimmer haben ausser dem *Comedor* (Speisezimmer) keine besonderen Namen. Glasfenster sind nicht haeufig, aber auch nicht nothwendig; Nachts werden die Fenster durch hoelzerne Laeden (*postigos*) geschlossen; von aussen sind sie durch Eisenstangen geschuetzt, die ungefaehr 15 Centimeter Zwischenraum lassen. Der innere Hof heisst *Corral*. Fast alle Haeuser sind mit Wasserleitungen versehen. Als Baumaterial dienen Backsteine. Sie haben nach der Groesse verschiedene Namen: *Adoboncito* (28 cm. lang, 14 breit, 7 dick), *Adobito* (28×14×3.5), *Ladrillo* (28×14×3), *Panela* (28×28×3). Das spezifische Gewicht ist durchschnittlich 1.7. Die Dachsteine (*tejas*) wiegen 1,5 bis 1,75 im trocknen und 1.8 bis 2,2 Kilogr. im angenaessten Zustande; zu einem Quadratmeter braucht man 25. Als Dachlatten benutzt man die Staemme eines baumartigen Grases, (*Arundo saccharoides*, Gr.), von denen sich unter N.° 274 eine Probe befindet. Sie werden dicht neben einander auf die Sparren genagelt und ueberdiess noch durch Schnur fest mit einander verbunden, und sind vollkommen stark genug, eine 4 bis 6 zoll dicke Erdschicht zu tragen, die den Dachsteinen selbst zur Unterlage dient, und als schlechter Waermeleiter von grossem Nutzen ist. Inwendig laesst man oft die Zimmer bis an das Dach hinaufgehen. Wird dieses dann mit Brettern an seinen schraegen Seiten verschlagen, so heisst die Bauart *obra limpia*; sie ist wegen der Kuehle der so gebildeteten hohen Räume sehr zweckmaessig, hat aber dem eleganter aussehenden *Cielo raso* weichen muessen, der in einer horizontal gespannten und weiss angestri-

baut gewoehnlich das Otahiti-Rohr (*Saccharum officinarum*, var.  $\beta$ . *tahitense*). Die reifen Stammstuecke werden in der *Trapiche* zunaechst zwischen grossen eisernen Walzen zerquetscht (Siehe die Zeichnungen der hierbei benutzten Apparate unter N° 262). Der abfliessende Saft (*guarapo*) gelangt durch einen Canal in ein Reservoir und dann in eiserne Kessel, in welchen er bis auf einen gewissen Grad eingekocht und dabei sorgsam abgeschaeumt und geklaert wird. Als Brennmaterial dient das ausgepresste Rohr, welches *bagazo* heisst, das wegen des in ihm noch enthaltenen Zuckers eine lebhaftige Flamme giebt. Der eingekochte Saft wird sodann in hoelzerne Formen gegossen, in denen er durch Erkalten fest wird.

In Venezuela sind heüt wahrscheinlich 25000 *tablon*es, jeder zu 10.000 Quadratvaras oder 0.7 Hectaren, also ungefaehr 17.500 Hectaren mit Zuckerrohr bebaut. Ein *Tablon* giebt fast 1.000 Centner Rohr, welche bei der im Allgemeinen nicht sehr vollkommenen Maschinerie zum Auspressen durchschnittlich 375 Centner Bagazo und circa 6.000 Gallons Guarapo geben. Da nun aber gutes Zuckerrohr nur 10% Holzfaser hat, so muesste die Menge des Bagazo nach dem Auspressen nur 100 Centner betragen, woraus ein Verlust von 275 Centner Saft folgt, der wenigstens 55 Centner Zucker entspricht, da er aus 72 % Wasser und 18 % Zucker besteht. Diese Angaben beruhen auf directen Beobachtungen in der durchaus nicht schlecht bewirthschafteten Plantage *Juan Diaz* oestlich von La Guaira. Ein *Papelon* wiegt ungefaehr 4  $\text{c}$ , 64 bilden eine *carga* oder Last, deren Preis je nach den Umstaenden sehr schwankt und augenblicklich 14 bis 16 Thaler betraegt. Dieser braune Zucker wird im

Lande verbraucht; doch wurden in den letzten Jahren mehrfach bedeutende Quantitäten nach den Vereinigten Staaten exportirt. Die Einfuhr des Zuckers war frueher in Venezuela verboten, ist aber nach den neuesten gesetzlichen Bestimmungen gegen einen Einfuhrzoll von 5 Cents per Kilogr. gestattet.

235. *Moscovade* von der Plantage *La Quebrada* bei La Victoria, Eigenthum des Hauses Eraso Hermanos y C.<sup>a</sup> in Carácas.
236. *Weisser Zucker* von derselben Plantage. Dieses Etablissement hat sehr gute Maschinerie und kann in vieler Beziehung als Muster aufgestellt werden. Es steht unter der technischen Leitung des Herrn Abelardo Arismendi.
237. *Honig*, C. Dunlop, Cua.
238. *Honig*, Dr. F. Bolet, Petare.
239. *Zuckerbrantwein*, ordinaierer. Destillations - Product aus dem Saft des Zuckerrohrs (Siehe den Apparat unter N<sup>o</sup> 262). Er hat gewoehnlich 20 bis 21° und ist unter dem Namen *Aguardiente de caña* das von dem Volke am meisten consumirte spirituose Getraenk. Die *Carga* (45 Liter) kostet jetzt 10 bis 11 Thaler.
240. *Id.*, aus der Plantage Urbina, bei Petare.
241. *Id.*, entfuselt, ebendaher.
242. *Mais--Brantwein*, von Marceliano Martin.
243. *Brantwein* aus dem Fleisch der Kaffeefrucht (36°), Riale Vigo in Carácas.
244. *Bananen - Brantwein*, von demselben.
245. *Brandy de Flores*, ein aus Honig von Dr. F. Bolet in Petare destillirter Liqueur.
246. *Honig - Brantwein*, C. Dunlop, Cua.
247. *Id.*, Dr. F. Bolet, Petare.
248. *Amargo de Angostura*, fabricirt von Th. Meinhardt.
249. *Id.*, fabricirt von Dr. Siegert in

Ciudad Bolívar. Es ist dies der in ganz Amerika und theilweis auch in Europa bereits wohl bekannte *Angostura-Bitter*, der aber nicht mit den zahlreichen Nachahmungen und Verfaelschungen gleiches Namens verwechselt werden muss. Es giebt ganze und halbe Flaschen, die in Dutzend - Kisten verpackt in Ciudad Bolívar 13 bis 14 Thaler kosten.

250. *Apfelsinen - Wein*, von Dr. F. Bolet, Petare.  
251. *Vino de Flores*, von demselben.  
252. *Schnupftaback*, von J. F. Delgado, Carácas.  
217. *Cigarrillos* von den verschiedenen in Carácas bestehenden Fabriken. Der von ihnen verarbeitete Taback kommt meist aus Habana, und bezahlt unter dem Namen *Picadura de tabaco* 5 Cents Einfuhrzoll per Kilogr. Der Consum von Cigarrillos ist bekanntlich in ganz Sued - Amerika sehr bedeutend, da fast alle Welt raucht.

Ich verweise hier auf die unter N.° 158 bis 163 genannten aus venezuelanischem Taback fabricirten Cigarrensorten, sowie auf den unter N.° 164 beschriebenen *Chimó*.

253. *Chocolate*, ein vollständiges Sortiment aller Klassen aus der Fabrik *El Indio*, Eigenthum von A. Duvall & C.°  
254. *Id.* Sortiment aus der Fabrik *La Caraqueña*, Eigenthum von Setoain, Seminario & C.°  
255. *Id.* Sortiment aus der Fabrik *La India*, Eigenthum von Fullié Hermanos.

Alle drei Haeuser liefern ein vortreffliches Fabrikat, da sie nur guten und frischen Cacao verarbeiten, und sind auf Effectuirung grosser Bestellungen von ausserhalb stets eingerichtet. Das Pfund kostet hier 5 Real oder frs. 2,50; specielle Preis - Courante werden die Fabricanten auf Nachfrage gern mittheilen.

256. *Gelée von Guanábano*, Frucht von *Anona muricata*, L.  
257. *Id.* » *Guayaba*, » » *Psidium Guava*, Rad.  
258. *Id.* » *Quitten*, » » *Cydonia vulgaris*, P.  
hier *Membrillo* genannt.  
259. *Bocadillos de Mérida*, Guayaba - Gelée in die Blätter einer *Heliconia* eingewickelt.  
260. *Cambure*, in Zucker eingemachte Früchte von *Musa sapientum*, L.  
261. *Vainilla*, von *Vanilla Pompona*, Schiede.  
262. *Zeichnungen* der auf den *Zucker - Plantagen* in Venezuela gebrauchten Apparate, vom Maschinen-Ingenieur Alfred Jahn, technischem Director der Maschinenfabrik und Eisengiesserei von F. G. Jahn in Carácas. Diese Sammlung enthaelt 4 Tafeln: Wasserrad, Zuckermuehle, Batterie von Abdampfungskesseln und Destillirapparat. (Man vergleiche oben unter N.º 234).  
263. *Zeichnungen* der auf den *Kaffee - Plantagen* in Venezuela gebrauchten Maschinerie, von demselben. Auch diese Sammlung enthaelt vier Tafeln: Allgemeiner Bewegungs - Apparat, Descerezador, Trilla, Venteador. (Man vergleiche oben unter N.º 58).

### 5. GRUPPE.

Leider wurde es durch Verzögerung der Ausführung nicht möglich, eine Probe von den aus Federn gearbeiteten Faechern einzusenden, welche von den Schwestern Simon in San Esteban bei Puerto Cabello angefertigt werden. Moege diese Notiz genuegen, um die Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand zu lenken.





## SECHSTE GRUPPE: LEDER.

- 263<sup>a</sup>. Proben von *Sohlleder* aus der Gerberei von J. Delfino in Catia bei Carácas. Als Gerbemittel dient die unter N<sup>o</sup>. 114 aufgefuehrte Mangle - Rinde. Die feineren Lederarten werden importirt.

## ZWOELFTE GRUPPE: GRAPHISCHE KUENSTE.

### 264. *Drucksachen.*

- a. Die Sammlung der diesjaehrigen *Memorias* (siehe S. 21.) und der neuen *Códigos*; Einbaende vom Buchbin-  
dermeister Leon in Carácas.
- b. Mehrere Werke eigenen Verlags, eingesandt vom Buch-  
haendler A. Rothe in Carácas.
- c. Mehrere Verlagsartikel der Buchhandlung von Ró-  
jas Hermanos in Carácas.

Die Buchdruckerkunst wird in Carácas seit einigen 60 Jahren gewerbsmaessig betrieben; denn unter der spanischen Herrschaft existirte nichts derartiges, und erst mit der Unabhaengigkeit des Landes konnte dieses maechtige Foerderungsmittel der Civilisation und Freiheit gedeihen. Heut bestehen in Carácas acht Druckereien, unter denen sich namentlich die von *F. T. de Aldrey* und *Espinal é Hijos* durch grosse Vollstaendigkeit auszeichnen. Die einzige Schnell-  
presse befindet sich im Etablissement des ersteren, der zugleich Eigenthuerer der wichtigsten Zeitung ist, die unter dem Titel *La Opinion Nacional* taeglich er-  
scheint. In den uebrigen Staedten des Landes giebt

es gleichfalls Druckereien, unter denen die von *Segrestáa* und *Corser* in Puerto-Cabello zu nennen sind.

265. *Lithographie*: Karte von Venezuela, gezeichnet von Bonifacio Coronado Millan, lithographirt von Laue, gedruckt von Remstedt & Neun in Carácas. Ohne Darstellung der complicirten Terrainverhaeltnisse; dagegen mit vielen anderen interessanten Notizen und der neuesten Eintheilung der Republik.

Es moege hier bemerkt werden, dass die Lithographie stets fast ausschliesslich von Deutschen in Carácas betrieben worden ist.

266. *Notendruck und Kalligraphie*. Mehrere von A. Rothe eingesandte Hefte mit Klaviermusik von venezuelanischen Componisten (F. Vollmer, Montero etc.). Die Lithographie vor dem Titelblatt des *Album de bailes*, ist nach einer Zeichnung von Anton Goering gemacht, und giebt eine treffliche Idee von dem *Araguato* genannten Volkstanze.

Das Heft kalligraphischer Vorschriften hat M. Isava, einen Venezuelaner, zum Verfasser, ist aber in Paris lithographirt.

267. *Drei groessere photographische Ansichten* aus Carácas, aufgenommen vom Photographen F. Lessmann.

268. *Stereoscopische Ansichten* aus Carácas und Umgegend, von demselben.

Beide Nummern wurden von A. Rothe eingesandt, von welchem die letzteren zum Preise von acht Thalern per Dutzend bezogen werden koennen.

269. *Photographisches Portrait des General Antonio Guzman Blanco*, Praesidenten der Vereinigten Staaten von Venezuela. Photographie von Salas & Tovar.

270. *Zwei photographische Portraits* von denselben.

271. *Id. id. id.* von Próspero Rey.

272. *Photographische Copie* eines grossen Oelgemaeldes von Navarro y Cañizáres, welches den General Antonio Guzman Blanco als Sieger nach der Schlacht bei San Fernando am Apure (Januar 1872) darstellt.
273. Delgado, Tafel zur Ermittlung der Zeit in den verschiedenen Punkten Venezuelas.

#### 18. GRUPPE.

Als zur 18. Gruppe gehoerig waeren zu nennen die Arbeiten der Eisengiesserei von F. G. Jahn, und namentlich der Bau des Congress--Palastes und der Fronte der Universitaet. Der erstere wurde vom Ingenieur Luciano Urdaneta nach eigener Zeichnung in dorischem Styl aus Backstein erbaut und hat 90 Meter Laenge, 22.5 Hoehe, und 27.5 Tiefe. Er enthaelt zwei grosse ( $31.7 \times 11.7 \times 11.7$  Meter) elegant decorirte Sitzungssaale fuer Senat und Deputirten - Kammer und alle nothwendigen Raeumlichkeiten fuer Archiv und Commissions - Sitzungen. Die Front der Universitaet wird in gothischem Styl nach eigener Zeichnung vom Ingenieur J. Hurtado erbaut; sie ist 50 Meter lang und 20 hoch. Es ist dies die erste Anwendung des gothischen Styls in Carácas.

#### 19. GRUPPE.

Die Haeuser sind seit dem Erdbeben von 1812 meist einstoeckig. Sie enthalten einen Hausflur (*Zaguan*) und Vorderhof (*patio*), oft in einen Garten umgewandelt. Der Strasse zugewendet liegt die *Sala*, ein gewoehnlich recht elegant meublirtes Empfangszimmer, dessen Fussboden mit Teppichen oder häufiger mit ostindischen Matten, *Petate* genannt, belegt ist. Darauf folgt

die *Salita*, dann die *Galeria* (meist Schlafzimmer); dem Hauseingange gegenueber liegt das sogenannte *Cuarto en frente*; die uebrigen Zimmer haben ausser dem *Comedor* (Speisezimmer) keine besonderen Namen. Glasfenster sind nicht haeufig, aber auch nicht nothwendig; Nachts werden die Fenster durch hoelzerne Laeden (*postigos*) geschlossen; von aussen sind sie durch Eisenstangen geschuetzt, die ungefaehr 15 Centimeter Zwischenraum lassen. Der innere Hof heisst *Corral*. Fast alle Haeuser sind mit Wasserleitungen versehen. Als Baumaterial dienen Backsteine. Sie haben nach der Groesse verschiedene Namen: *Adoboncito* (28 cm. lang, 14 breit, 7 dick), *Adobito* ( $28 \times 14 \times 3.5$ ), *Ladrillo* ( $28 \times 14 \times 3$ ), *Panela* ( $28 \times 28 \times 3$ ). Das spezifische Gewicht ist durchschnittlich 1.7. Die Dachsteine (*tejas*) wiegen 1,5 bis 1,75 im troeknen und 1.8 bis 2,2 Kilogr. im angenaessten Zustande; zu einem Quadratmeter braucht man 25. Als Dachlatten benutzt man die Staemme eines baumartigen Grases, (*Arundo saccharoides*, Gr.), von denen sich unter N.° 274 eine Probe befindet. Sie werden dicht neben einander auf die Sparren genagelt und ueberdiess noch durch Schnur fest mit einander verbunden, und sind vollkommen stark genug, eine 4 bis 6 zoll dicke Erdschicht zu tragen, die den Dachsteinen selbst zur Unterlage dient, und als schlechter Waermeleiter von grossem Nutzen ist. Inwendig laesst man oft die Zimmer bis an das Dach hinaufgehen. Wird dieses dann mit Brettern an seinen schraegen Seiten verschlagen, so heisst die Bauart *obra limpia*; sie ist wegen der Kuehle der so gebildeteten hohen Raume sehr zweckmaessig, hat aber dem eleganter aussehenden *Cielo raso* weichen muessen, der in einer horizontal gespannten und weiss angestri-

chenen Leinwanddecke besteht. Das Mobiliar und die uebrige Einrichtung der Wohnungen stimmt vollkommen mit dem modernen Comfort und Luxus in Europa ueberein.

## ZWANZIGSTE GRUPPE:

### HAUSWESEN DER LANDLEUTE.

274. Stammstueck von *Caña brava* (*Arundo saccharoides*, Gr.), dient zu Dachlatten. Die Waende werden oft aus einer Art Fachwerk gebaut, die *Bajareque* genannt wird. Das Mobiliar ist natürlich sehr aermlich. In der Kueche bilden einige Steine den einfachen Heerd; doch findet sich in manchen Haeusern der *Budare*, ein kreisfoermiger niedriger Ofen, oberhalb mit einer Eisenplatte, auf welcher das Maisbrot (*Arepa*) oder die *Cassabe* gebacken wird. Lezteres sind duenne Kuchen von ungefaehr einem halben Meter Durchmesser, die aus den zerriebenen Wurzeln der *Manihot*, *utilissima* gemacht werden.
275. *Bejuco de Cadena*. (*Schnella splendens*, Benth.) *Bejuco* ist der allgemeine Name aller schlingenden und kletternden Pflanzen, *cadena* heisst Kette. Diese zaehen Staemme werden zum Zusammenbinden von Pfosten und Sparren benutzt, und sind ungemein dauerhaft selbst in feuchten Gegenden, wo eiserne Nägel bald rosten und springen wuerden.
276. Verschiedene *Totumas*, Gefaesse aller Art und fuer jeglichen Zweck, aus den Fruechten der *Crescentia Cujete*, L.
277. *Alpargatas*, Sandalen wie sie jeder Landbewohner trägt.

278. *Cogollo de Caña brava.* Die juengeren, noch nicht aus einander gegangenen Blaetter des *Arundo saccharoides*, Gr. Aus ihnen werden die in der folgenden Nummer genannten Huete geflochten.
279. *Sombrero de Cogollo.* Gewöhnliche Kopfbedeckung der Landleute.
280. Sack (*Mochila*) aus den unter N.° 171 aufgefuehrten Fasern der *Fourcroya gigantea*, Vent. Diese Saecke werden in grossen Mengen namentlich im Staate Barquisimeto gefertigt und im ganzen Lande gebraucht.
281. Haengematte (*Chinchorro*) aus den Fasern der Moriche Palme (*Mauritia flexuosa*, Mart.) Sie dienen allenthalten als Bett; doch hat man auch sehr haeufig eine Art Feldbett, *catre* genannt, das aus zwei X-förmigen Fusspaaren besteht, die um den Verbindungspunkt beweglich und deren obere Enden der Laenge nach durch starke Stangen verbunden sind, an denen ein beim Oeffnen des Bettes sich spannendes Stück Leinwand befestigt ist. Das letztere ist in den heissen Gegenden ein ebenso gesundes als angenehmes Lager. Als Decke benutzt man gewoehnlich die *Cobija*, einen Ueberwurf aus zwei an einander genaekten grossen Stuecken Fries von rother und blauer Farbe, in deren Mitte ein Loch zum Durchstecken des Kopfes geschnitten ist, damit die Decke beim Reiten als Mantel gebraucht werden koenne. Eine gute *Cobija* laesst selbst nicht den schaerfsten Regen durch; sie ist dem Landmanne wie dem Reisenden ebenso nothwendig als die *Machete*, ein saebelartiges Waldmesser.
282. Strick (*Zoga*) aus einem gedrehten Streifen Kuhhaut gefertigt. Diese Stricke sind ausserordentlich haltbar und ihre Anfertigung ist ohne alle Apparate leicht.

283. Strick (*Cabestro*, irrthuemlich oft *Cabresto* ausgesprochen) aus Pferdehaaren gedreht. Nicht sehr haltbar, aber aller Naesse widerstehend. Das *Cabestro* dient zum Anbinden der Reitthiere, nachdem dieselben abgessattelt und abgezaeumt sind.

## **XXI, GRUPPE: HAEUSLICHE INDUSTRIE.**

284. *Kinderhut* aus dem Fasergeflecht des *Estropajo*.
285. Frucht des *Estropajo* (*Luffa cylindrica*, Roemer). Die Pflanze ist vermuthlich asiatischen Ursprungs, jetzt aber in der ganzen heissen Zone naturalisirt.
286. *Kinderhut* aus einem *Conejo* genannten Grase. Eingesandt vom Ingenieur J. M. Tébar.
287. *Caricillo de Maracaibo*, Stengelstuecke einer mir nicht bekannten Art kletternder Graeser aus der Gattung *Chusquea*.
288. *Id.*, das innere Mark derselben, in natuerlicher Farbe und kuenstlich gefaerbt. Man macht daraus allerlei recht niedliche Gegenstaende, wie Koerbchen, Blumen und dergleichen. Leider konnte keine Probe in Carácas beschafft werden, und die Kuerze der Zeit machte es unmoeglich, von Maracaibo selbst etwas zu bestellen.
289. Probe der Fasern, aus denen die sogenannten Panamá-Huete geflochten werden. Sie heissen im Lande *Jipijapa* und kommen von den Blaettern der *Carludovica palmata*, Ruiz et Pavon. Man vergleiche Seemann, Bot. of the Herald. 204, 205.
290. *Taschentuch in Rejilla*. in Carácas gearbeitet. Diese sehr muehsame Stickerei wird in nachfolgender Weise angefertigt: Aus dem Stoffe des Tuches werden in auf einander senkrechten Richtungen einige Faeden

herausgezogen, so dass eine Art von Canevas gebildet wird, in den man sodann die uebrige Stickerei hinein-arbeitet. Daher kommt auch der Name; denn *Rejilla* bedeutet ein feines Gitter.

291. *Taschentuch* in einer Stickerei, die namentlich in Maracaibo gefertigt und wegen der sonnenartigen Figuren *Soles* genannt wird. Die ganze Arbeit wird aus feinem Zwirn hergestellt und ist gleichfalls sehr muehsam und zeitraubend.
293. Ein *Becher* aus Cocosnuss geschnitzt; Arbeit eines Gefangenen, die von Frau Isabel Engelke in Carácas fuer die Ausstellung eingesandt wurde.
294. Verschiedene kleine *Totumitas*, aus den Fruchtschalen der *Crescentia cucurbitina*, L.

---

NOTA.

Die auf Seite 14 citirten Bestimmungen ueber Import-Zoelle sind durch das neue Zollgesetz (Código de Hacienda, 1873, S. 54 bis 82) umgestaltet worden. Dasselbe tritt am 27. April d. J. in Kraft. Die Zoelle werden nach dem Bruttogewicht der Waaren berechnet und diese sind in 7 Klassen getheilt, von denen die erste frei ist, die andern dagegen resp. 5, 12, 25, 45, 80 und 160 Cents per Kilgr. Zoll zu bezahlen haben.

---









