

Kolonial-Wirtschaftliches Komitee.

Expedition nach Central- und Südamerika.

Dr. Paul Preuss.

1899/1900.

Mit 20 Tafeln, 1 Plan und 78 Abbildungen im Text.

© **Berlin 1901.**

Verlag des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees,

Berlin NW., Unter den Linden 40.

(Preis 20 Mark.)

In Kommission bei der Königlichen Hofbuchhandlung von E. S. Mittler & Sohn.
Berlin, Kochstraße 68—71.

Achtes Kapitel.

Salvador.

Salvador war mir mehrfach als ein sehr gut regiertes Land und sogar als die civilisierteste der sämtlichen Republiken Central-amerikas geschildert worden. Ich versprach mir daher von dem dortigen Besuche ziemlich viel. Ganz spezielles Interesse aber erregte das Land in mir, weil es die Heimat des Perubalsams war, dessen Gewinnung ich hier kennen lernen wollte.

Nach einer nur zwölfstündigen Fahrt langte unser Dampfer am Morgen des 6. Februar in dem Hafenorte La Libertad am Südostende der Balsamküste an. Empfehlungen irgend welcher Art hatte ich für Salvador nicht erhalten können. Nachdem ich einige Erkundigungen eingezogen hatte, hielt ich es für geraten, bis nach der Stadt Acajutla zu fahren, weil von dort aus eine Eisenbahn in das Innere und bis nach der Hauptstadt San Salvador führt.

Die nächste Umgebung des sehr kleinen Städtchens La Libertad zeigte hier und dort frisches Grün von angepflanzten Palmen und anderen Bäumen. Sonst aber trug die ganze Umgegend ein bräunliches Gewand, und man erhielt den Eindruck, daß die Trockenzeit hier sehr ausgesprochen sei. Das ganze zu übersehende Gelände ist bergig und stellenweise sehr stark gefaltet. Im Hintergrunde sieht man eine hohe Bergkette. Die Küste fällt bisweilen steil in die See ab. Die Vegetation besteht aus Busch und Gras und niedrigen Bäumen und zeigt stellenweise Savannencharakter. Von Kultur bemerkt man aber an der Küste sehr wenig. Nach einem mehrstündigen Aufenthalte vor La Libertad lichteten wir Anker und setzten die Fahrt nach Acajutla fort, wo wir bereits um 5 Uhr abends eintrafen. Die Küste selbst ist hier abschüssig, aber das Land eben. Ein kurzer, sehr hoher Landungssteg ist in die See hinausgebaut. Aus dem Leichterfahrzeug, welches Passagiere und Ladung von dem Dampfer abholt, wird man zu dreien oder vierten in einer Art von rundem Korbgestell mittels eines Krahnes in die Höhe gezogen. Diese Beförderung ist bequem, während ein Aussteigen auf eine Landungstreppe wegen der stets sehr bewegten See Schwierigkeiten bereiten würde. Mit Mühe bekam ich wegen

der inzwischen herbeigekommenen Nacht einen Handkoffer von dem Zollamte heraus und übernachtete in einem etwas stark primitiven „Hotel“ in der Stadt Acajutla. Am nächsten Morgen waren die üblichen Schwierigkeiten auf dem Zollamte zu überwinden. Nach 2½stündigen Verhandlungen aber liefs man meine ganze Ausrüstung frei passieren. In Acajutla lebt nur ein Deutscher. Bei diesem hinterliefs ich einen Teil meines Gepäcks und reiste alsdann mit der im Besitze von Nordamerikanern befindlichen Bahn nach Sonsonate. Die Vegetation in dem von der Eisenbahn durchschnittenen Gelände war derjenigen von Nicaragua zwischen Corinto und Momotombo sehr ähnlich. Stachelige Akazien waren häufig, besonders *Acacia Seyal*. Hohe Bäume fehlten ausser dem Baumwollbaum, „Ceiba“ genannt. Dagegen sah man hier wieder die Steppenform der *Crescentia Cujete* mit den kleinen runden Früchten und *Tabernaemontana Donnell Smithii*, *Cojon de puerco* genannt, ferner die *Guazuma ulmifolia* oder *Guasimo* und *Madera negra* = *Gliricidia sepium*. Von Früchten werden kultiviert: *Cirudas*, *Spondias* sp? Es sind niedrige mit Vorliebe zu Zäunen verwendete Bäume, welche unbeblättert, aber mit Früchten bedeckt dastehen, ferner Mangos, Guayaven, Papaya, Bananen, Anonen (*Anona reticulata*) und Kokospalmen. Nachdem die Bahn eine Zeit lang das wenig interessante, wasserarme Gebiet durchquert hat, treten plötzlich regelrecht gepflegte Felder auf. Mit Erstaunen erblickte ich einen mit vier Ochsen bespannten Pflug und Einrichtungen von künstlicher Bewässerung für Zuckerrohrfelder. Dann kam eine Pflanzung von Kokospalmen, dann kleine gut bestellte Felder mit *Xanthosoma* und Bohnen. Die Gegend wurde wasserreicher, und an feuchten Stellen zeigten sich sogar Dickichte einer *Bactris*art.

In dem Städtchen Sonsonate, 225 m hoch, mußte ich übernachten. Auf dem Bahnhofe herrschte große Ordnung. Es fand sich ein sehr gutes Hotel. Der Ort machte einen recht guten Eindruck. Ein stattliches Flüschen rauscht mitten hindurch, Maultierbahn und elektrische Beleuchtung sind vorhanden. Die Landschaft wird besonders anziehend durch den wenige Stunden von Sonsonate entfernt liegenden Vulkan Izalco, der sich in beständiger Thätigkeit befindet. Vor kurzem hatte eine besonders starke Eruption stattgefunden, und der Kraterrand war an der nach Sonsonate hin liegenden Seite gespalten. Von der Veranda vor meinem Zimmer sah man mitten in die Glut hinein, und lange beobachtete ich abends das fesselnde Schauspiel, das Übertreten der glühenden Lava über den Kraterrand, das Herausschleudern glühender Bomben und den im Feuerschein aufflammenden Himmel. Unten in dem Hotel ging es bei Musik, Roulette und Würfelspiel bis spät in die Nacht hinein sehr lebhaft zu.

Am nächsten Morgen besuchte ich die sehr stattliche Markthalle, um einen Überblick über die Produkte des Landes zu erhalten. Unter den Früchten fielen mir besonders Papayas von ungewöhnlicher Größe und lebhaft rotem Fleische auf, die sich auch durch ihren Wohlgeschmack vor allen anderen bisher von mir angebotenen Varietäten dieser Art auszeichneten. Bessere Papayas als in Sonsonate habe ich weder vorher noch später wieder gefunden. Ferner gab es schöne Orangen, Limonen, Mangos, Mammey, kleine Aguacaten, Chicos (Nispero = *Achras Sapota*) und Icacos. Die Früchte der *Anona reticulata*, Anon genannt, waren auffallend groß, auch wohlschmeckend und hatten eine fleischrote Schale. Zum ersten Male begegneten mir hier Früchte einer Ingaart, welche denen des Guamo-cajeta von Venezuela ähnlich sahen, aber bedeutend größer waren. Sie wurden Cuxiniquil genannt, und der essbare Teil an ihnen ist ebenso wie bei allen anderen Ingaarten die weiße, süße Fruchtpulpe, welche die Samen umhüllt. Den Cuxiniquil lernte ich später als den verbreitetsten Schattenbaum für Kaffee in ganz Salvador und Guatemala kennen. Die Art erwies sich als für die Wissenschaft neu (*Inga Preussii* Harms).

Sonsonate ist seiner Früchte wegen in Salvador berühmt. Auch Gemüse waren, wenn auch weniger zahlreich, vorhanden, z. B. verschiedene Varietäten von Kürbis und Melone, Chayote, Eierfrüchte (Berenjena genannt), Bohnen verschiedenster Art, sogar schwarze wie in Venezuela, Garbanzos, gute Kartoffeln und Tomaten. Unter den letzteren war auch eine nur kirschengroße Art vertreten. Von den Melonen war eine Varietät mit rotbrauner Schale und von beinahe wurstförmiger Gestalt auffallend. Medizinkräuter und Gewürze lagen in großer Menge aus, z. B. Pimiento gardo, Mustafa (Senf), Linasa (Leinsamen), Culantro und Anis, desgl. Flechtwerke aus zwei Palmenarten, Hilama und Palma genannt, und Faserstoffe aus Cabulla und Pita floja. Von Papaya, Anona, der rotschaligen Melone und anderen Früchten präparierte ich Samen und sandte sie später nach Berlin. Am demselben Vormittage setzte ich die Reise nach der Hauptstadt San Salvador fort. Der Vulkan Izalco, den man während der ganzen Fahrt vor Augen hat, macht dieselbe sehr interessant. Unterwegs sah ich viel fruchtbares Land mit reichlicher, künstlicher Bewässerung. Die wenigen Kaffeepflanzungen, die ich hier antraf, sahen aber recht elend aus, offenbar wegen der starken Trockenheit und des heftigen Nordwindes.

In La Ceiba erreicht die Bahn ihren Endpunkt. Von hier aus muß man eine sehr bergige Strecke bis zu dem Städtchen Santa Tecla oder Neu-San Salvador zu Pferde oder Maultier zurücklegen, um Anschluß an die direkt nach San Salvador führende Bahn zu erreichen. Am dem Bahnhofe in La Ceiba befinden sich stets bei

Ankunft eines Zuges eine ganze Anzahl gesattelter Maultiere und Pferde, deren Besitzer nicht verfehlen, die hervorragenden Eigenschaften ihrer Tiere den Reisenden ins hellste Licht zu rücken.

Auch eine Art Omnibus oder Postkutsche von etwas mittelalterlichem Aussehen vermittelt den Verkehr der Reisenden. Ich zog es vor, eine Mula zu besteigen, und gelangte nach etwas mehr als einstündigem Ritte auf dem ungeheuer staubigen Wege nach Santa Tecla.

In der Nähe dieser Stadt wurden die Kaffeepflanzungen zahlreicher. Die Bäume sahen aber auch zum Teil recht dürftig aus. Als Schattenbäume dienen Cuxiniquil, Madera negra, hier Madre de Cacao genannt, Paraiso (*Melia azedarach*) und Mata sano (*Casimiroa edulis*). Nach Perubalsambäumen sah ich mich vergebens um. Auf meine Erkundigungen danach sagte man mir, sie kämen hier nicht mehr vor. Nur ein großer angepflanzter Baum steht in einem Parke in Santa Tecla. An dem in der Nähe der Stadt sich erhebenden, erloschenen Vulkane soll es eine Anzahl sehr guter Kaffeepflanzungen geben. Von Santa Tecla fuhr ich noch an demselben Abende nach San Salvador. Unterwegs sah ich mehrere Kaffeepflanzungen und auch eine große Zuckerrohrpflanzung, aber der Boden war streckenweise sehr minderwertig.

In San Salvador waren in der letzten Nacht mehrere Stadtviertel durch ein großes Feuer zerstört worden. Man war noch mit den Löscharbeiten beschäftigt. Die Stadt wird auch öfters von Erdbeben heimgesucht; die Häuser sind daher meist einstöckig und bestehen aus Holz. Selbst die hohen Kirchen sind aus Holz und Wellblech erbaut. Durch die hilfsbereite Vermittelung des Herrn Konsul Rohde lernte ich alsbald zu meiner großen Freude einen Deutschen kennen, welcher an der sogenannten Balsamküste in dem Dorfe San Julian, dem Hauptstapelplatz für Perubalsam, einen bedeutenden Handel mit diesem Produkte betrieb und zufällig an demselben Tage nach San Salvador gekommen war. Herr Martin Schneider lud mich in liebenswürdigster Weise ein, ihn nach einigen Tagen in San Julian zu besuchen und dort die Bereitung des Balsams zu studieren, welches Anerbieten ich mit größtem Danke annahm.

Von San Salvador aus besuchte ich einige in geringerer oder größerer Entfernung davon liegende Pflanzungen, in denen hauptsächlich Kaffee, aber auch Kakao und Kautschuk kultiviert wird. Vergl. Kapitel 13, 16 und 17. Es gereichte mir zu großer Freude, schon von San Salvador aus eine Anzahl guter Samen des Perubalsambaumes erlangen zu können. Auch lernte ich hier mehrere neue Schattenbäume kennen, so den „Pito“, eine *Erythrina*art, den Paterno, eine für die Wissenschaft neue Ingaart, Inga Paterno

Harms, den Cojon de puerco, *Tabernaemontana Donnell Smithii*, die *Sunsapote*, *Sunsapotillo* und andere mehr.

In San Martin, bei 750 m Höhe, wird noch die Kokosnuß mit Erfolg angebaut. Die Tabakskultur nötigte mir wenig Bewunderung ab, besonders da ich den geernteten Tabak in der brennenden Sonne trocknen sah. Eine Hirseart, *Maisillo*, genannt, wird als Futterpflanze gebaut. Auch die *Garcinia Morella*, *Arrayon* genannt, traf ich in Salvador in Kultur, desgleichen *Ficus elastica*. Die Kultur des Zuckerrobes ist sehr verbreitet. Auch produziert Salvador einen vorzüglichen Indigo.

Im allgemeinen fand ich aber bei San Salvador wenig, was mich besonders interessieren konnte. Die Stadt liegt 650 m hoch, enthält sehr hübsche Gartenanlagen mit Palmen und Ziersträuchern, und der Aufenthalt dort ist recht angenehm. Das Klima erschien mir sehr gut. Moskitos fehlten vollständig. Die Anzahl der in der Stadt lebenden Deutschen ist groß. Auch ein deutscher Klub und eine deutsche Bierbrauerei sind vorhanden.

Die Bevölkerung des Landes, welche zum Teil aus Indianern besteht, ist verhältnismäßig dicht. Sie beträgt auf dem gleichen Raum mehr als zwölfmal so viel wie in Nicaragua. Die Arbeiterverhältnisse sind demgemäß besser als in letzterem Lande. Aber die Unsicherheit des Eigentums ist mindestens ebenso groß wie dort. Sie thut der Entwicklung des Plantagenbaues in hohem Maße Abbruch. Den Bewohnern von Salvador kann man eine gewisse Intelligenz nicht absprechen, aber sie sind faul, stets wortbrüchig, verlogen und heimtückisch. Kurz vor meiner Abreise von San Salvador erhielt ich noch den mir sehr angenehmen Besuch des Leiters der Kaffeepflanzung Chocollá in Guatemala, Herrn Deininger, welcher mich einlud, ihn in Chocollá zu besuchen. Ich nahm diese Einladung mit um so größerem Danke an, als ich schon viel von Chocollá und auch dem großen Interesse des Herrn Deininger speziell für Botanik gehört hatte.

Am 15. Februar verließ in San Salvador, begab mich nach Bebedero und von dort nach San Julian. In dem Dorfe selbst gab es mehrere Balsamale, d. h. Bestände von Balsambäumen, auch in der Umgegend war der *Myroxylon Pereirae* häufig, und ich konnte die Gewinnung des Perubalsams in eingehendster und bequemster Weise studieren (vergl. Kapitel 15), wobei mir Herr Schneider in jeder Weise behülflich war. Auch sammelte ich eine große Quantität Samen des Balsambaumes.

Die *Bromelia*, welche in Nicaragua die zu Hängematten verwendete Pitafaser liefert, fand ich hier in Menge wild an. Sie wird zur Anfertigung von Balsampressen benutzt. Auch die „Cabulla“ von Nicaragua wird hier vielfach zu Stricken, Netzen, Hängematten,

Halftern, Schwanzriemen und Zaumzeug für Reittiere etc. verwendet. Sie wird Maguey oder Mescal genannt und gilt als eingeführt. Das Pfund Cabullafasern wird mit 25 bis 38 Cents, dagegen das Pfund Pitafaser mit 1 Peso 25 Cents bis 2 Peso 85 Cents bezahlt. Blüten und Früchte der Pita konnte ich leider nicht erlangen. Der Blütenstand soll ungestielt und sehr gedrunken sein, wie bei den *Nidularia*-Arten.

Die *Tabernaemontana Donnell Smithii* war bei San Julian sehr häufig, und aus der in den Früchten enthaltenen Milch liefs sich eine Art Guttapercha herstellen (vergl. Kap. 18), die später in Berlin geprüft und sehr günstig beurteilt wurde. Häufig und in besonders schöner Entwicklung finden sich an der Balsamküste die sogenannten Holzblumen, Flor de madera. Sie werden auch Flor de Caoba, d. h. Mahagonibäumen genannt, aber nicht etwa, weil sie nur auf Mahagonibäumen (*Swietenia bijuga*) vorkommen. Vielmehr finden sie sich auch an anderen Bäumen, z. B. *Psidium guayava* etc., aber sie führen jenen Namen, weil sie mit Vorliebe und in der vollkommensten Ausbildung an Mahagonibäumen wachsen. Ihre Entstehung verdanken sie parasitischen Pflanzen, Loranthaceen, die sich auf den Aesten oder Zweigen festsetzen und eine Wucherung des Holzes derselben veranlassen. Die Wucherungen gehen strahlenförmig nach allen Seiten von dem um den Fuß des Parasiten gelegenen Holze aus, schliessen sich oft am Ende etwas zusammen, und es entstehen so blumen- oder korallenartige Gebilde aus Holzmasse von verschiedenster Gröfse. Der Parasit selbst stirbt alsdann ab und verschwindet. Meist stirbt auch der obere Teil des Astes, an welchem der Loranthus sitzt, ab, und die Holzblume bildet alsdann das Ende des Astes, sie ist gleichsam gestielt. Durch Bemühungen des Herrn Schneider erhielt ich eine Anzahl besonders schön ausgebildeter Flor de Caoba.

In der Nähe von San Julian besuchte ich auch eine kleine Kakaopflanzung und mehrere Kaffeeanpflanzungen, in welchen letzteren starke Balsambäume als Schattenspender geschont waren. Der bereits von Nicaragua her bekannte starke und trockene Nordostwind beeinträchtigt die Pflanzungen indessen stark, und Kakao gedeiht nur bei künstlicher Bewässerung.

Die Bevölkerung an der Balsamküste besteht nur zum geringen Teile aus Indianern, den Hauptbestandteil derselben bilden die Ladinos. Eine große Anzahl von Nutzhölzern lernte ich bei San Julian kennen. Das wertvollste liefert der Balsambaum. Ferner sind sehr geschätzt der Ronron, Grenadillo, Escobo, Sapote, Copinol (*Hymenaea Courbaril*), Mahagoni (*Swietenia bijuga*) und zwei Cedernarten (*Cedro amargo* und *Cedro montañes*). Von Farbhölzern giebt es Campeche-, Brasil- und Gelb-Holz (Fustik oder Mora). Gerbstoff

liefern der Trompillo und Aniebrahache und Mangrove, aber die Rinde des letzteren gilt als das beste Gerbmittel.

Nachdem die Beobachtungen über Perubalsam einigermaßen abgeschlossen waren, trat ich die Rückreise über Sonsonate an. Den Aufenthalt, der mir in letzterer Stadt bis zum Abgange des Dampfers nach Guatemala übrig blieb, benutzte ich dazu, um eine der Banco Occidental gehörige Kakaopflanzung in der Nähe der Stadt zu besuchen und einen Ausflug nach dem Vulkan Izalko zu machen. Die Mitteilungen, welche mir an mehreren Stellen über den Anbau der Pita in Naulingo bei Sonsonate gemacht worden waren, stellten sich als irrig heraus. Die Pflanze wächst dort in Menge wild, aber an Kultur denkt niemand. Durch die Freundlichkeit des Gouverneurs von Sonsonate, bei welchem mich der Vertreter der Banco Occidental eingeführt hatte, erhielt ich eine Anzahl Pflänzlinge dieser wichtigen Faserpflanze, welche später den Transport nach Berlin gut bestanden und in den botanischen Garten von Victoria-Kamerun übergeführt worden sind.

Der hauptsächlichste Exportartikel von Salvador ist der Kaffee, er bildet 75 pCt. des Gesamtexportes. Die übrigen 25 pCt. verteilen sich auf Perubalsam, Indigo, Tabak, Zucker und Kautschuk, sowie Farb- und Nutzhölzer. Baumwolle wird nur für den eigenen Bedarf angebaut, desgleichen der Kakao, von dem noch bedeutende Quantitäten aus Guayaquil eingeführt werden. Der Wert der Gesamtausfuhr ist um ein Bedeutendes größer als in Nicaragua, obgleich letzteres Land an Flächenraum sechsmal so groß ist wie Salvador. Unter dem Sinken der Kaffeepreise im Jahre 1898 und 1899 hat Salvador schwer gelitten, und viele Plantagen wurden bankerott. Während meiner Anwesenheit in dem Lande lagen die Geschäfte sehr danieder, indessen wurde die Krisis nur als eine vorübergehende angesehen.

Während meines Aufenthaltes in Salvador traf von dem auswärtigen Amte in Berlin ein Erlaß ein, worin die von mir nachgesuchte Verlängerung der Reisedauer um drei Monate genehmigt wurde.

Es war nunmehr bessere Aussicht vorhanden, daß ich meine vorgesehene Reiseroute würde einhalten können, obgleich mit guten Anschlüssen an die Dampferlinien nicht bestimmt zu rechnen war, und mir durch Warten auf die Dampfer schon zu verschiedenen Malen großer Zeitverlust erwachsen war.

Am 27. Februar verließ ich Salvador, nachdem ich noch vorher eine Sendung botanischer Sammlungen an das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee in Berlin abgesandt hatte.