

183. Der Brotfruchtbaum.

Semmeln und Zwieback, Stiefeln und Westen wachsen bekanntlich nur im Schlaraffenlande auf den Bäumen — mit dem Brote aber und mit den Mützen ist dies schon auf den Südsee-Inseln der Fall. Dort pflegen die Leute nicht den Acker zu pflügen, Getreide darauf zu säen und dies zu ernten, sondern sie legen Baumpflanzungen an, in denen ihr Brot wächst. Diese Bäume nennt man deshalb Brotfruchtbäume.

Es ist der Brotfruchtbaum ein gar hübsches Gewächs, mäßig groß, mit abgerundeter Krone, ausgebreiteten Ästen und ansehnlichen, tief ausgeschnittenen Blättern. Besonders nett sieht er im Herbst aus, wenn sich die Blätter verfärben, um abzufallen. Denn obschon es in jenen Gegenden keinen Winter mit Schnee und Frost giebt, so verlieren doch eine große Anzahl Bäume ihr Laub auch zu einer bestimmten Jahreszeit, andere Arten behalten es. Die Blätter des Brotfruchtbaumes durchlaufen beim Welken die ganze Farbenreihe zwischen dunklem Grün und brennendhellen Rot. Das eine Ende ist oft noch sammetgrün, während die Mitte goldgelb leuchtet und das andere Ende wie Purpur und Scharlach strahlt; dann machen sich die Inselbewohner bunte Mützen daraus. Die Sache ist höchst einfach. Man macht einen Schlit in die Mittelrippe des Blattes, so groß als der Kopf ist, klappt die vordere Blatthälfte nach oben, die andere hinten herauf, und die Mütze ist fertig, schöner und bunter als sonst irgend eine. Sie hält zwar nicht lange, ist aber um so wohlfeiler.

Die Hauptsache an jenen Bäumen jedoch sind die Früchte. Diese sprossen aus Stamm und Ästen und entstehen aus unansehnlichen, grünlichen Blüten. Sie werden rundlich, ähneln einer Melone an Gestalt, erreichen wohl die Größe eines Kinderkopfes und haben eine rauhe, unebene Rinde. Viele dieser Früchte werden schon abgenommen, bevor sie eigentlich reif sind, so wie man ja auch Erbsen und Bohnen unreif verspeist. Roh ist die Brotfrucht aber ungenießbar. Man legt die frisch gepflückte Frucht in heiße Asche und läßt sie wie Kartoffeln etwa zehn Minuten lang rösten. Hierbei wird die Rinde braun und plagt auf, und zwischen durch schimmert das milchweiße, dustige Fleisch. Nachdem sie erkaltet ist, löst sich die rauhe Schale leicht ab, das Fleisch fällt heraus und gewährt ein sehr angenehmes Essen. Es hat einen süßen Geschmack. Mitunter holen aber die Insulaner die Frucht bereits aus dem Feuer, sobald sie nur halbgeröstet ist, reißen die Schale los und lassen das Fleisch in kaltes Wasser fallen. Hieraus quirlen sie dann ein Gericht, das einen andern, aber ebenfalls sehr angenehmen Geschmack hat. Einen ausgezeichneten Schmaus bereitet man, indem man die geröstete Frucht von der Schale und von dem inwendig befindlichen Kerngehäuse befreit und in einem Mörser mit dem Stößel tüchtig bearbeitet.