

Nachdem der Brotfruchtbaum während eines Menschenalters Früchte getragen hat, ergreift ihn das Schicksal aller natürlichen Dinge: er fängt an abzusterven, und allerlei Gebrechen bedeuten seinen nahen Untergang. Jetzt bleibt also nichts übrig, als den Stamm zu irgend einem häuslichen Gebrauch zu verwenden und entweder einen Kahn daraus zu höhlen, oder wenigstens einen Pfosten oder Balken an der leichten ländlichen Hütte daraus zu verfertigen. Es werden auch mit geringer Mühe manche Geräte wie kleine Schemel, Schüsseln, Tröge und dergleichen daraus geschnitzt; doch nimmt das weiche, glatte Holz gar keine Glättung an. Die Amboineser und, wo ich nicht irre, auch die Taitier pflegen Trommeln daraus zu machen, weil es gut klingt und sehr leicht ist. Den wilden Brotbaum kann man schlechterdings zu nichts anderm als zur Feuerung gebrauchen. Dasjenige zarte Zellgewebe, aus welchem sich jährlich eine neue Holzlage an Stamm und Ästen bildet, oder der gleich unter der Rinde liegende Splint ist am Brotbaum so beschaffen, daß die Einwohner von Taiti ihre Kleider daraus verfertigen können. Sie pflanzen zu dem Ende eine Menge junger Bäume dicht nebeneinander in lockern Boden und suchen sie so grade als möglich und ohne Äste in die Höhe zu ziehen. Im andern oder dritten Jahre werden sie abgeschritten, und der Splint wird auf die nämliche Art davon abgetrennt, vorbereitet und zu muschelinähnlichen Tüchern verarbeitet, wie es mit dem Splint des Papiermaulbeerbaumes üblich ist. Minder wichtig ist der Nutzen der Blätter. Außer jener Anwendung, die sie mit allen Laubarten gemein haben, daß sie nämlich, sobald sie abgefallen und verwest sind, dem Stamme, der sie getragen, zur Düngung reichen, bricht man sie auch häufig vom Baume ab und bedient sich ihrer, Speisen darein zu wickeln, oder auch darin zu backen. Die erste Anstalt zu einer Mahlzeit besteht jedesmal darin, daß eine große Menge Blätter auf den mit Heu bedeckten Boden gestreut werden; unmittelbar auf diese legt man die Speisen ohne den entbehrlichen Aufwand von Tellern und Schüsseln. Ein solches Blatt, welches 45 cm lang ist, vertritt alsdann die Stelle der Serviette, wobei man noch den Vorteil hat, so oft man will, eine frische zu nehmen. Auf Buru und den