

Selten übersteigt seine Höhe vierzig Pariser Fuß, ein schönes Mittelmaß unter den Bäumen.

Sobald der Brodbaum den Inselanern im stillen Weltmeere wichtig und unentbehrlich ward, erhielten sogar ihre wissenschaftlichen Begriffe eine Beziehung auf ihn. Die Tahaitier bemerkten, daß dieser edle Baum ungefähr um die Zeit, wenn die Sonne im Begriffe ist, aus der nördlichen Halbkugel in die ihrige zurück und über den Aequator zu treten, frische Blätter und junge Früchte anzusehen beginnt, die im October anfangen, zeitig zu werden. Von dieser Zeit an bis in den April, oder so lange die Sonne in der südlichen Halbkugel bleibt, fehlt es ihnen nie an frischer Brodfrucht; es kommen theils von einem und demselben Baume, theils von mehreren, deren Standpunkte verschieden sind, von Zeit zu Zeit neue Früchte zum Vorschein und reifen nach und nach bis in den Juli und August. Von diesem Monate an bis zum Anfange des November ist aber die Frucht gar nicht zu haben. Jener Zeitabschnitt nun, während dessen die Früchte auf den Bäumen wachsen, und der acht Monate in sich begreift, wird von den Einwohnern Pa-Uru (die Brodfruchtzeit) genannt.

Coof's zweite Reise um die Welt, bei der ich sein Gefährte war, kann hier zum Beweise dienen. Wir kamen während dieser Reise zweimal nach O-Tahaiti und den umliegenden Inseln. Das erstemal, in der Mitte des Augustmonats, war sowohl die Brodfrucht, als alle anderen Obstarten des heißen Erdstriches daselbst äußerst selten und um das Kostbarste, was eine tahaitische Phantasie zu reizen vermochte, gar nicht mehr zu erhandeln. In dieser Jahreszeit, die ungeachtet der Entfernung der Sonne kein Winter heißen konnte und an hervorbringender Wärme keinen Mangel litt, zeigte sich die junge Brodfrucht an der Zweige äußersten Spitzen in ihre Blumenscheide gehüllt. Das alte Laub, welches nicht eher abfällt, als bis das neue seine Entwicklung vollendet hat, sah noch auf den Bäumen, und seine Farbe war ein etwas herbliches Grün. Zum zweitemale, nach einem Zwischenraume von 8 Monaten, erreichten wir die Insel im Monat April. Jetzt hatte das Laub seine lebhafteste grüne Schattirung, und alle Aeste beugten sich unter der Last ihrer Früchte. In großer Menge pflückte man sie jetzt vor ihrer völligen Reife und beschleunigte diese dadurch, daß man sie haufenweise aufschüttete und sich innerlich erhitzen ließ. In diesem Zustande, worin sie nicht zu genießen waren, schnitt man den Strunk oder Fruchtboden weg, füllte mit der fleischigen Pulpa eine tiefe, mit Steinen gepflasterte Grube, bedeckte diese mit Haufen von Blättern und Steinen und ließ den ganzen Vorrath in die saure Gährung übergehen. Der Teig (Mahni), der auf solche Art entsteht, ist vollkommen durchsäuert und schmeckt wie das schwarze westphälische Brod (Pumpernickel), wenn es nicht ganz ausgebacken ist. Aus dem Vorrath in der Grube nimmt man jedesmal nur so viel, als zu einem Gebäck hinreichend ist, macht faustgroße Klumpen daraus, rollt sie in Blätter und backt sie auf erhitzten Steinen. Solche Klumpen halten sich einige Wochen lang und sind besonders auf Reisen über See der gewöhnliche Proviant, womit sich die O-Tahaitier versehen. Uebrigens ist aber dieses saure Brod bei ihnen so beliebt, daß ihre Vornehmen selten eine Mahlzeit ohne dasselbe