

stattlichen Bäumen entwickeln, während andere weit von der Tropenzone verschlagen werden. Der Golfstrom führt zuweilen Kokosnüsse nach Island, Nowaja-Semlja und Spitzbergen.

Kein Baum der Tropenwelt ist auf so vielfache Weise dem Menschen nützlich wie die Kokospalme. Die Frucht versorgt ihn nicht nur mit Speise und Trank, sondern es wird auch ein wertvolles, aus einem Gemenge von festem und flüssigem Fett bestehendes Öl daraus gewonnen, welches ohne Rauch und Geruch verbrennt und frisch sogar beim Kochen gebraucht werden kann. Wird der flüssige Teil vom festen getrennt, so gewinnen beide an Wert; denn während jener ein vortreffliches Lampenöl gibt, werden aus letzterem Lichte (Stearinlichte) fabriziert, die, ohne viel teurer als Talg zu sein, an Güte fast die Wachskerzen erreichen.

Das Kokosöl wurde erst zu Anfang dieses Jahrhunderts in Europa bekannt und ist jetzt schon ein bedeutender Handelsartikel. Der feste Rückstand der ausgepressten Nüsse gewährt den Schweinen und dem Federvieh ein treffliches Futter. Aus den harten Schalen macht man Behälter für flüssige Gegenstände, indem man die volle Nuss, mit Salzwasser angefüllt, eine Zeit lang im Sande vergräbt und dann auswäscht. Tassen oder Trinkgefäße werden gewöhnlich aus den halbreifen Schalen verfertigt, die man fast bis zur Durchsichtigkeit abschabt. Die Blattspindeln liefern gute Besen für das Schiffsverdeck, und aus den Mittelrippen der einzelnen Blättchen verstehen die Weiber mancher Inseln niedliche Kämmen zu machen, deren Rücken sie kunstreich aus den Fasern der Nufshülsen flechten und dann dunkelrot färben.

Aus den Blättern verfertigt man vortreffliche Körbe und schöne Matten und Augenschirme, um das Gesicht gegen den Widerschein des blendend weissen Korallenstrandes zu schützen. In manchen Gegenden liefert die Kokospalme fast ausschließlich das Baumaterial sowohl für die einfachen Hütten der Eingeborenen, als für die anspruchsvolleren Landhäuser der Europäer. Die Blätter bilden das Dach, die gespaltenen Stämme die Stützen und das Gebälk des leichten Gebäudes. Das Holz der älteren Bäume, welches eine rotgelbe Farbe hat und mit schwarzen Linien durchwebt ist, nimmt eine schöne Politur an. Die jüngsten und zartesten Blätter, das sogenannte Herz, sind gekocht oder gebraten ein vortreffliches Gemüse und werden nur deshalb nicht häufiger genossen, weil ein solches Gericht den Verlust des Baumes nach sich zieht.

Einen viel bedeutenderen und ausgedehnteren Gebrauch hat aber die faserige Fruchtrinde oder Hülse, welche im Handel unter dem Namen Koir bekannt ist. Man weicht sie einige Monate lang im Wasser auf, zerschlägt sie dann und läßt sie an der Sonne trocknen. Hierauf zerschlägt man sie aufs neue, bis alle Fasern sich vollständig von einander trennen.