

deren oft einige hundert zugleich, in Büscheln von zwanzig und dreißig vereinigt, den Baum belasten. So bietet die Kokospalme dem Menschen ununterbrochen Nahrung, und manche Insel, manche Küste hat es nur ihr zu verdanken, daß der Herr der Schöpfung sie bewohnt.

2. In ihrer Heimat gehört die Kokosnuß zu den kostbarsten Labfalen. Man pflückt sie, wenn die dicke Hülse noch grün und saftig, die Schale noch dünn und weich, die Nuß noch jung und zart und die eingeschlossene, milchartige Flüssigkeit noch in der größten Menge vorhanden ist. Wenn der Reisende, von seiner Wanderung erhitzt, den Schatten des Kokoshaines erreicht und der gasffreie Inselaner ihn mit ihrem wohlschmeckenden Saft erfrischt, dann lernt er die herrliche Frucht erst recht schätzen.

3. Die Kokospalme liebt das Meeresufer und scheint nur dort zu gedeihen, wo die Seebrise ihr die Ausdünstungen der Salzflut zuführen kann. In der ganzen Vollandung ihres herrlichen Wuchses erscheint sie an den Süd- und Westküsten von Ceylon, auf der Malabar- und Koromandel-Küste, auf den Malediven und Lakediven und den Südeinseln. Viele Pflanzen verbreiten sich über die Erde, indem der Wind ihre geflügelten Samen weithin durch die Lüfte einer neuen Heimat zuführt; bei der Kokospalme dagegen versehen die Meeresströmungen diesen Dienst und tragen die schwimmenden Nüsse nach fernen Küsten. Der Golfstrom führt zuweilen Kokosnüsse nach Island, Nowaja-Semlja und Spitzbergen. An manchen Küsten, z. B. in Deutsch-Ostafrika, pflanzt der Mensch diese nutzenbringende Palme an.

4. 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. Es besitzt zwar die in manchen Fällen unangenehme Eigenschaft, schon bei einer Temperatur von $+ 20^{\circ} \text{C}$ zu gerinnen, doch läßt sich der flüssige Teil (Glain) vom talgartigen (Stearin) trennen, wodurch beide an Wert gewinnen; denn während jener ein vortreffliches Lampenöl giebt, werden aus diesem Lichte (Stearinlichte) hergestellt, die nicht viel teurer als Talglichte sind und an Güte fast die Wachskerzen erreichen. Die getrockneten Nüsse kommen unter dem Namen Kopro in den Handel. Aus den harten Schalen, die sich dreheln und polieren lassen, macht man Trinkgefäße und andre Gegenstände. Die Blattspindeln liefern gute Besen für das Schiffsverdeck, und aus den Mittelrippen der einzelnen Blättchen verstehen die Frauen einzelner Inseln niedliche Kämme zu machen. Aus den Blättchen verfertigt man vortreffliche Körbe und schöne Matten und