

und den Durst zugleich. Man bereitet sie aber auch noch auf verschiedene Art zu; man preßt ein vortreffliches Öl, das eigentliche Palmöl, aus dem Kerne, welches zum Brennen um so schätzbarer ist, weil es eine sehr helle Flamme ohne Dampf und Geruch erzeugt; daher zieht man es allen andern Brennölen vor und treibt in ganz Indien einen starken Handel damit. Ein anderes Öl ist dasjenige, welches auf der Kokosmilch wie Rahm schwimmt, den man abnimmt und wie Butter genießt, bevor er in Säuerung übergeht. Aus der faserigen Hülle der Frucht verfertigt man Stricke und allerlei Gewebe; die harte Schale selbst wird zu Trinkgeschirren, Löffeln und andern Gerätschaften verarbeitet. Wenn man die Blumenprossen abschneidet oder Einschnitte in die Blumenkolben macht, so erhält man einen weinartigen Saft, den Palmwein, der frisch genossen oder zur Bereitung ziemlich guten Zuckers und Araks genommen wird. Auch genießt man die jungen zarten Blätter, die unter dem Namen Palmkohl bekannt sind; ebenso die weichen, markigen Teile des Schaftes, welche man Palmhirn nennt. Den Stamm benutzt man zum Bauen und Brennen, die Blätter zum Decken und zur Verfertigung von Fächern, Matten, Körben und andern nützlichen Hausgeräten; auch schreibt man auf dieselben mit Griffeln.

So ist die Pflanze eines der köstlichsten Geschenke, die der Schöpfer den Bewohnern der heißen Zone gegeben hat; sie speist, tränkt, erheitert und kleidet sie, verschafft ihnen ihre Hausgeräte, errichtet und deckt ihre Häuser, giebt ihnen Schreibmaterialien und Heilmittel in äußeren und inneren Krankheiten. Wer sollte bei Betrachtung dieses Baumes sich nicht gedrungen fühlen, die unendliche Güte Gottes zu bewundern!

60. Der Brotfruchtbaum.

Der Brotfruchtbaum erreicht eine Höhe von 12 m, steht also in dieser Hinsicht unsern Waldbäumen bedeutend nach; aber seine schöne, dichte Krone ist mit dem schönsten grünen Laube geschmückt. Die vorzüglichste Zierde und Gabe des Baumes ist seine große, runde und markige Frucht, welche geschält und geröstet wird und dann fast wie Weizenbrot schmeckt.

Die gewöhnliche Weise, wie die Frucht essbar gemacht wird, ist nach der Beschreibung des Weltumseglers G. Forster folgende: Man legt die Früchte, ehe sie ganz zur Reife gekommen sind, nachdem man die Rinde abgeschält hat, in eine gepflasterte Grube, bedeckt sie mit einem Haufen