

Dach der Wohnungen und leitet als Rohr das Wasser vom Quell nach den Hütten. Aus den weitlaufenden Seitenwurzeln flieht man Körbe, aus der Nuß macht man Trinkgeschirre. Die Fasern der Rinde und der Nußschale geben Schnüre, Stricke und Tauwerk. Ist der Baum noch jung, so ist sein Blattkopf süß und schmackhaft und wird unter dem Namen Palmkohl als Leckerbissen gegessen. Die ausgewachsene Krone besteht aus einem Dutzend mächtiger Blätter. Gewöhnlich bricht jeden Monat eins hervor



und fällt jeden Monat eins ab. In drei Monaten ist ein Blatt ausgewachsen und alsdann fast ein Meter breit und gegen vier Meter lang. Es gleicht einer großen Feder, die sich hoch in den Lüften über den andern Waldbäumen wiegt. Man macht daraus Fächer, Sonnenschirme, Dachdecken, Körbchen, Flechtwerk, Papier, auf welches man mit einem Griffel aus Bambus schreiben kann; man dreht daraus Fackeln zum Leuchten und benützt die Mittelrippen als Stöcke. Die Äste stellt man bei feierlichen Gelegenheiten zur Zierde oder als Zeichen der Freude vor die Thür. Wenn man Vornehmen ein Geschenk bringt, so sind immer Palmenzweige dabei, und soll ein Krieg beendet werden, so fehlen sie nicht als

Zeichen des Friedens in den Händen der Krieger. Aus der Mitte des Blattkreises kommen drei bis vier Spannen lange Scheiden wie um die Kolben des türkischen Weizens. Diese plagen nach drei Monaten, und dann erhebt sich die traubenartige Rispe, oben mit gelblichen, wohlriechenden Blüten, unten mit sich ansehnlichen Früchten. Blüte und Frucht ist als Nahrung und Trank unschätzbar. Von der unentwickelten Blüte kann ein Wein gewonnen werden, wenn man Einschnitte in die Rispe macht und den herauströpfelnden Saft in einem Gefäße auffängt. Gewöhnlich fließt der Saft fünf Tage lang. Frisch abgezogen ist er kühlend und heilsam. Nach kurzer Zeit gähret er und wirft berauschend; später wird er sauer und gibt den besten Weinessig. Durch Einkochen kann man daraus Zucker gewinnen. Die kopfgroßen, eirunden Nüsse werden, wenn sie noch grün und unreif sind, zu den mannigfaltigsten Speisen zubereitet. Allmählich füllen sich die jungen Früchte mit herbem, nachher süßem Wasser. Das ist die labende Kokosmilk, welche auf jenen Inseln das Quellwasser und die Kuhmilk ersetzt, da dort nicht nur die Quellen, sondern auch die milchgebenden Haus-