

durch mäßigen Druck der Saft aus den Blättern gequetscht, worauf sie in gelinde Gärung geraten, in der sie einige Zeit verbleiben. Wird diese Gärung nicht unterdrückt, was neuerdings viele Pflanzler auf Ceylon erstreben, indem sie die gerollten und gepreßten Blätter sofort auf einer Darre trocknen, so hellt sich das dunkle Grün zur Farbe von Grünspan auf. Auch das schließliche nochmalige Trocknen, Sortieren und Auflockern mittels Schüttelmaschinen sind Arbeiten, die unablässige Aufmerksamkeit erfordern.

6. Weit weniger dankbar als die Anpflanzung von Tee scheint die von Kakao zu sein. Dieser Strauch wird erst nach sieben, Tee aber bereits nach drei Jahren ertragsfähig; außerdem beansprucht der Kakao neben besonders geschützter Lage und gutem Boden fortwährende Arbeit. Dafür wirft seine Kultur aber stetig steigenden Gewinn ab, seitdem man erkannt hat, wie bedeutend der Nährwert der Frucht dieser Pflanze ist. Die aus den Schoten gelösten Kakaobohnen werden von Arbeiterinnen sortiert, welche die einzelnen Bohnen mit größter Eile durch die Finger gleiten lassen, um die guten in den vor ihnen stehenden Körben zu sammeln.

7. Gelegentlich besuchte ich auch eine Zimtplantage. Es fiel mir auf, daß dort nicht wie sonst auf ceylonischen Arbeitsplätzen fröhliches Lachen und Schwätzen erklang. Seitdem die holländischen Pflanzler im Jahre 1767 eine verfeinerte Pflege des wilden Zimtbaumes einführten, ist es Brauch, die Arbeiten möglichst stillschweigend zu verrichten, weil der menschliche Hauch den Duft des Gewürzes beeinträchtigen soll. Dieser zarte Wohlgeruch des Zimts durchdringt nicht nur alle Teile des Baumes, sondern auch die ganze Umgebung der Pflanzung und soll sogar eine seltsame Verräterrolle gespielt haben. Den Arabern war es nämlich bis zum 16. Jahrhundert gelungen, zu verheimlichen, wo ihre sie so fabelhaft bereichernde „Zimtinsel“ läge, weil nur die regenreiche südwestlichste Provinz Ceylons wildwachsende Zimtbäume hervorbrachte. Ihr balsamischer, von Ceylon herüberwehender Duft soll aber endlich doch auf dem Meere aufgefallen sein und zur Entdeckung der Zimt Heimat geführt haben.

Höchst ergötzlich ist die Geschicklichkeit, mit der die schelmisch blickenden Singhalesenmädchen die Rinde auf beiden Seiten der Schößlinge des Zimtbaumes mit rundgebogenen Messern aufschlitzen und mit einem Holz abstreifen. Ihr gewandter Fuß drückt dabei das Bäumchen gegen einen Holzschemel, nachdem zuvor das grüne Oberhäutchen durch Kinderhände ganz vorsichtig von der Rinde abgeschabt worden ist. Die abgezogenen Zimtrinden werden auf Hürden in der Sonne getrocknet; dann werden aus längeren und kürzeren Stücken gleichlange Rohre zusammengeschoben, diese