

Teil der Datteln wird aus entfernteren Bezirken nach Medina gebracht, namentlich von dem Thale Jera, wo sehr viele Dattelwäldchen sind; es ist etwa vier Tagereisen von Medina entfernt, und die Datteln werden von dort in großen Körben gebracht, in denen sie zu einer Masse zusammengedrückt sind.

Die meisten Dattelbaumwäldchen werden durch Regenbäche bewässert. Die Gärten um Medina sind in der Regel sehr tief liegend, indem die Erde aus der Mitte der Felder weggenommen und rund an den Mauern herum angehäuft wird, so daß der zum Anbau bestimmte Raum oft zehn Fuß unter der Oberfläche der Ebene ist. Dies geschieht, um einen besseren Boden zu gewinnen, indem die Erfahrung gezeigt hat, daß die obere Schicht mehr mit Salz durchsetzt und zum Anbau weniger tauglich ist.

Wie elend würden die Araber und Mauren sein in ihren heißen, sandigen, waldlosen, wüsten Ländern, wenn sie die Dattelpalme nicht hätten! So aber ist von der Vorsehung auch hier gesorgt; von zwei Dattelbäumen kann eine Familie das ganze Jahr leben. Die Früchte, welche in großen Büscheln beisammen wachsen, sind so gedrängt, daß oft 200 an einem einzigen Büschel sitzen. Die Größe einer Dattel gleicht der unserer Zwetschen; in dem zuckerartig süßen und saftigen Fleisch steckt ein harter, länglicher Kern. Man isst die Datteln frisch und getrocknet, roh und eingemacht und auf alle mögliche Weise zubereitet. Der ausgepreßte Saft giebt einen köstlichen Syrup, wie Honig so süß, und in diesen Zuckersaft werden von den reichen Arabern wieder die Datteln eingemacht. Die Armen behelfen sich oft mit den schon ausgepreßten Früchten, mit welchen man auch Kamele und Pferde füttert. Ist der Baum jung, so gewährt sein Mark eine wohlgeschmeckende Speise; bei den älteren Bäumen steckt der Vederbissen nur noch im Gipfel des Stammes. Die zarten, noch nicht entfalteten Blätter werden als Palmkohl gekocht oder als Palmkäse zu Konjekt eingemacht. Aus dem Saft wird wie bei unsern Birken der Palmwein bereitet, der aber frisch getrunken werden muß, da er nach 24 Stunden in Essiggärung übergeht. Aus den Dattelfernen preßt man Öl und mahlt daraus auch ein Mehl, zum Futter für das Vieh. Die Bewohner von Hedschas legen die Kerne zwei Tage lang ins Wasser, damit sie weich werden, und geben sie dann den Kamelen, Schafen und Kühen anstatt der Gerste, und die Tiere sollen sehr fett von dieser Nahrung werden. Es giebt zu Medina Kaufläden, in denen nichts als Dattelferne verkauft werden, und die Bettler sind in allen Straßen fortwährend beschäftigt, die weggeworfenen Kerne aufzulesen. Sehr schön vergleicht Mohammed in einer der Reden, die von ihm aufgeschrieben sind, den tugendhaften und edelmütigen Mann mit einem Dattelbaume: „Er steht aufrecht vor seinem Herrn, in jeder seiner Thaten folgt er dem Antriebe, den er von oben erhält, und sein ganzes Leben ist dem Wohlthun seiner Mitmenschen gewidmet.“

Verschiedene Arten Datteln werden sowohl zu Medina, als in allen andern fruchtbaren Thälern dieses Landes gefunden, und jeder