

Platz hat seine eigenen Arten, die sonst nirgends wachsen. In der unmittelbaren Nachbarschaft der Stadt sollen über hundert verschiedene Sorten von Datteln wachsen. Am meisten in Hedschas verbreitet ist die Dschelebisorte; die Helua ist eine sehr kleine Dattel, nicht größer als eine Maulbeere, und hat ihren Namen von der außerordentlichen Süßigkeit, in welcher sie den feinsten Feigen von Smyrna nicht nachsteht, auch wie diese mit einer Zuckerkruste sich bedeckt, wenn sie getrocknet ist. Die Einwohner erzählen, daß Mohammed ein großes Wunder mit dieser Dattel verrichtet habe: er steckte einen Kern von derselben in die Erde, und dieser faßte alsbald Wurzel, ging auf und binnen fünf Minuten stand ein ausgewachsener Baum mit Früchten beladen vor ihm. Ein anderes Wunder wird von der Dattelart, welche El Sihan heißt, erzählt. Ein Baum derselben begrüßte den Propheten, als dieser unter ihm wegging, mit einem lauten salam aleikum — Friede sei mit dir. Für die gesündeste wird die Birni-Sorte gehalten, und diese ist wirklich am leichtesten zu verdauen. Sie war auch die Lieblingsdattel Mohammeds, welcher seine Araber anwies, sieben von dieser Frucht jeden Morgen vor dem Frühstück zu essen. Die Dschelebbidattel wächst nur in Medinas Umgebungen und sonst nirgends in Hedschas. Acht Dschelebis werden um 20 Paras (ca. 60 Pfennige) verkauft; sie sind ihrer Trefflichkeit und Seltenheit wegen von den Pilgern sehr gesucht, welche gewöhnlich einige dieser Datteln mit nach Hause bringen, um sie guten Freunden als „aus der Stadt des Propheten kommend“ zu schenken. Dazu werden kleine niedliche Schachteln, die etwa 100 Stück fassen, zu Medina verfertigt.

Eine Art der Datteln von Medina bleibt, auch wenn sie getrocknet ist, vollkommen grün; andere behalten eine helle, safrangelbe Farbe. Diese Datteln werden auf Schnüre gereiht, und überall in Hedschas unter dem Namen „syrische Halsbänder“ verkauft; junge Mädchen tragen sie häufig um den Hals als Zierat.

Von den verschiedenen Arten, die Datteln zur Speise zuzubereiten, sind drei echt arabisch: man kocht sie mit Milch, oder brät sie mit Butter, oder kocht sie im Wasser zu einem dicken Brei, über den man Honig gießt. Die Araber sagen, daß eine gute Hausfrau ihren Herrn einen ganzen Monat lang täglich mit einem anders zubereiteten Dattelsgericht bedienen könne.

A. B. Gräbe.

VII. Vorderasien.

1. Der Sinai und das St. Katharinenkloster.

1. Das St. Katharinenkloster. — 2. Der Sinai. — 3. Lebensweise der Mönche.

I.

Es war wieder ein Sonntag in unserem einförmigen Reiseleben angebrochen, und wir wurden von einer fromm feierlichen Stimmung erfüllt; denn heute noch, recht zur Sonntagserhebung, sollten wir den