

in der Linné'schen Gesellschaft zu London eine Discussion einleiteten, an der sich die ersten Zoologen und Botaniker Englands lebhaft theiligten, und die um so passender zu einer Zeit ist, wo so manche Familien unseres Systems nur so viele Polterkammern zu nennen sind, die einer sorgfältigen Aufräumung entgegen sehen. Als ein erfreuliches Ereigniss des Angriffes auf Dr. Steetz betrachten wir die Lenkung öffentlicher Aufmerksamkeit auf die Antheren-Anhängsel der Compositeen. Dr. Steetz zeigt uns (Bpl. V. p. 60) wie mangelhaft unsre Terminologie für jene Organe noch ist, wie wenig wir über deren Entstehung wissen, wie blutarm wir an Kenntnissen über ihren wahren Zweck sind, und welch' grosses Brachfeld hier sorgfältiger Forschung offen steht. Wenn daher aus der Polemik über „Klotzsch's Begoniaceen“ auch weiter nichts erwüchse, als ein einheitliches Handeln im Gattungsbilden und eine gründliche Naturgeschichte der Antherenschwänze der Compositeen, so würden wir es doch niemals bereuen, dass sie stattgefunden.

Nachdem wir in voriger Nummer die Verantwortlichkeitspflichten der anonymen Angriffe auf Steetz und Klotzsch auf Prof. Lehmann, d. h. denjenigen zurückgeführt haben, der sie so lange tragen muss bis er sich durch ein offenes Geständniss der Verfasserschaft derselben überhoben haben wird, bleiben noch zwei Punkte zur kurzen Besprechung übrig. 1) Sind *Begonia Hamiltoniana* Lehm. und *B. acuminata* Dryand. identisch, und 2) ist es wahr, dass Dr. Steetz über die Antherenschwänze der Gattungen *Waitzia* und *Leptorhynchos* „völlig Falsches“ veröffentlichte? Was den ersten Punkt anbelangt, so hat Dr. Klotzsch selbst bereits wissenschaftlich nachgewiesen, dass das Zusammenziehen der beiden Namen gerechtfertigt sei, und was Professor Lehmann in *Bonplandia* V. p. 66 dagegen sagt, hat diesen Nachweis keineswegs erschüttert. Auch umgeht Prof. Lehmann auf jener Stelle die Frage der Identität, bietet dagegen alles auf, Verwirrung heraufzubeschwören, indem er die Pflanze, die ihm das Material zu seiner Beschreibung der *Begonia Hamiltoniana* lieferte, für todt erklärt, und auf Verwechslung von Garteneliquetten und Vertauschung von Nummern im Wallich'schen Herbar hindeutet. Glücklicherweise stimmt die Diagnose der *B. Hamiltoniana* mit *B. acuminata* Dryander in allen we-

sentlichen Einzelheiten vollkommen überein, und überhebt uns so jeden Zweifels. Wäre es übrigens Prof. Lehmann darum zu thun gewesen der Wahrheit ihr Recht zu geben, so würde er seine Original-exemplare Dr. Klotzsch längst übersendet haben, wie man es von ihm als Mann der Wissenschaft und nach dem Klotzsch schriftlich gegebenen Versprechen wohl verlangen konnte. Was den zweiten Punkt, dass Dr. Steetz über die Antherenschwänze der Gattungen *Waitzia* und *Leptorhynchos* „völlig Falsches“ veröffentlichte, anbelangt, so sehen wir denselben ebenfalls, und zwar durch Dr. Steetz's Brief (Bpl. V. p. 60) als erledigt an. Dr. Steetz war so gülig, uns alle seine sorgfältig angefertigten Präparate zu zeigen, und wenn es uns obgelegen hätte unsere Eindrücke darüber wiederzugeben, wir wären nicht im Stande gewesen, eine getreue Darstellung als Dr. Steetz sie in unserer Zeitschrift niedergelegt hat, zu geben. Freuen wir uns, dass endlich eine Art der Gattung *Waitzia* in die Gärten gelangt ist, und hoffen wir, dass sie recht bald in die Hände Steetz's, Sonder's oder irgend eines anderen gewissenhaften Mannes lebend gelangen möge.

Wir beschliessen hiemit eine Angelegenheit, die sich, gegen unseren Willen, über einen langen Zeitraum erstreckt, und durch viele unserer Seiten hindurch gesponnen hat. Möge sie beweisen, dass die bedrängte Wahrheit und das gekränkte Recht an unserer Thür niemals vergeblich zu klopfen brauchen, und dass die *Bonplandia*, was auch ihre Mängel immerhin sein mögen, wenigstens eine Zeitschrift ist, die der Billigkeit von ganzer Seele huldigt, und Angriffe auf Ehre und guten Ruf mit anständigen Waffen zu vereiteln versteht.

Die Cocos-Palme.

Ein Viertelstündchen von Belligam, einem Fischer-Dörfchen an der Südküste Ceylons zwischen den Städten Point de Galle und Matura, erhebt sich, von dichten Hainen umschattet, ein ungeheurer Granitblock, der das Bild eines alten Fürsten aus dem Innern, Rottah-Rajah genannt, in übermenschlicher Grösse, 16—18 Fuss hoch dem Auge des Wanderers versinnlicht. Die Überlieferung schreibt die Entdeckung der Cocospalme einer Vision zu, durch welche dieser gottgeliebte

Rajah Kenntniss von derselben erhielt. Ein cingalesischer Fürst, von frommen Sitten, ward plötzlich von einer Hautkrankheit befallen, die ihn von Kopf zu Fuss mit weissen Schuppen dergestalt bedeckte, dass er kaum noch menschliches Ansehen hatte. Dies grauenhafte Übel ergriff den ganzen Körper des Rajah so schnell, dass sein Volk zu Opfern seine Zuflucht nahm, in der Hoffnung, dadurch den Zorn Maha Yaka's, des grossen Dämons, den man für den Urheber von des Fürsten Leiden hielt, zu besänftigen. Der Rottah-Rajah (so heisst jetzt die Statue) weigerte sich, persönlich jenen teuflischen Ceremonien beizuwohnen, und wie sehr auch die Menge an ihre Wirksamkeit glauben mochte, er selbst zog es vor, sich in Demuth der höchsten Macht zu fügen, von der allein dem Maha Yaka, wenn er wirklich Gewalt über die Schicksale des Menschengeschlechts besass, dieselbe verliehen worden sein konnte. Zu jener Zeit war die Cocospalme im innern Ceylon noch unbekannt, fällt ja selbst heut zu Tage ihre Seltenheit jedem Reisenden auf, der das Centrum des frühern Gebiets von Kandy besucht. Der resignirte Dulder hatte eines Tages mit besondrer Inbrunst sein Gebet verrichtet und den Vorschriften der buddhistischen Religion gemäss süsstduftende Blumen dargebracht*), da fiel er in einen tiefen Schlaf, der mehrere Tage lang anhielt. In der Verzückung erblickte er eine Wasserfläche, von der er trank, die er aber salzig und bitter fand, obwohl die Farbe in der Nähe ein wundervolles Grün, in der Ferne blau gewesen war. Rings am Ufer wuchsen weite Wälder von seltsamen Bäumen, wie er sie nie zuvor gesehen. Denn statt sich, wie die Bäume seines Vaterlandes vielfach zu verästeln, krönte ein Büschel ungeheurer Blätter die luftigen Wipfel jedes Stammes, der bis hoch, hoch hinan weder Zweige noch Laub trug. Aus der Verzückung erwachend, bewahrte der Rottah Rajah im tiefen Geiste den Eindruck dieses ungewöhnlichen Traumes; mit dem so natürlichen Glaubenseifer, den die Hoffnung auf Genesung ihm einflösste,

*) Gewöhnlich werden dazu *Bignonia indica*, *Tabernaemontana*, *Jasminum odoratum*, *Ceylanicum* und *luteum*, *Polyanthes tuberosa*, *Nyctanthes arbortristis*, *Michelia Champaca*, *Nerium odoratissimum*, *Acacia Farnesiana* und *Lawsonia inermis* genommen.

begann er aufs Neue Spenden und Gebete und blieb der Überzeugung, dass ein Wunder der göttlichen Allmacht ihm helfen werde. Eine Cobra di capello, die Naya der Cingalesen (*Coluber Naja* L.), der Buddhisten heilige Schlange, erschien ihm bald darauf; sie richtete ihre brillenartige Haube auf, hob den Kopf eine Elle über den Boden empor und blickte den Fürsten einige Augenblicke lang fest an; darauf züngelte sie mit der blauen Zunge und leckte, dreimal ihr Haupt beugend, Wasser von dem Blatte, worin dies für des Rajah Gebrauch bereit stand. Nachdem das Thier so dreimal seinen Trunk getheilt, zog es sich, die Augen immer noch fest auf den Rajah geheftet, langsam ins Dickicht zurück. Dies war ein Beweis von Buddhas Gnade. Wiederum wurden des kranken Fürsten Augenlieder schwer; seit er litt, hatte er den Entschluss gefasst, keine andre Ruhestätte zu suchen, als die, über welche ein schattender Bogaho (*Ficus religiosa*), der Baum, unter dem er jetzt ruhet, seine Zweige wölbe. Und kaum hatte der Schlaf ihn zum zweitenmale zauberhaft gefesselt, da kehrte die Erscheinung wieder, aber dabei stand ein Greis, dessen Gesicht wie Mondenglanz strahlte. Es war Maha Sudona, des guten Buddha Vater, der vor dem erstaunten Rajah stand und folgendermaassen zu ihm redete: „Weil du die Heiligkeit des Bodens, auf welchen des Gottes Lieblingsbaum seinen verehrten Schatten wirft, nicht kanntest, hast Du einmal die Ehrfurcht vergessen, die ihm von allen geschaffenen Wesen gebührt. Sein tief gezacktes Blatt unterscheidet ihn von allen andern Bäumen als Buddha heilig und deshalb liegst du jetzt unter einem andern Baume derselben himmlischen Art, voll ekler Geschwüre, welche die Unreinheit des rothen Wassers in den grossen und kleinen Bächen deines Leibes auf der grossen Gottheit Befehl äusserlich auf Dich herabgerufen hat. Da aber die Schlange, die gütige Schlange, des Gottes Buddha Beschützer, als er auf Erden wandelte, dreimal Deinen Trunk getheilt hat, so wird Gesundheit und langes Leben Dir werden, wenn Du den Befehlen gehorchst, deren Träger ich bin. In jener Richtung, — nach Süden deutend, — liegt die Hülfe. Eine hundertstündige Reise bringt Dich zu jenen Bäumen, die

Du im Traume sahest, die Du wirklich sehen, deren Frucht Du, Dir zum Heile, schmecken sollst. Da sie aber nur unter dem Wipfel wächst, muss Feuer angewendet werden, sie zu erhalten. Ihr Innres — halb klares Wasser, halb unschuldige Speise — muss Deine einzige Nahrung sein, bis der grosse Mond Mahah Handah dreimal sein Licht gegeben, dreimal es genommen hat. Ist diese Zeit um, so wird Dein Übel Dich verlassen; Du wirst wieder rein sein. Hast Du aber die Gesundheit wiedererlangt, so vergiss nicht, Opfer von wohlriechenden Blumen und Früchten, unter vielen Dankgebeten, dem grossen Brama aller Bramas *) darzubringen, den alle andern Götter, ja die Teufel selbst huldigen; durch dessen Gnade und Vergebung Deiner Sünde und Übertretung die Kraft Deines Körpers wiederhergestellt worden sein wird und der die Tage Deines Glückes im Glanze des mächtigen und flammenden obersten Mondbeherrschers verlängern will.“ Es klang wie der Ton von 10,000 zugleich gerührten Tamtams; er schien dem entzückten Rajah die Besiegelung von des Boten göttlicher Sendung. Noch stundenlang hallte er in seinem Ohr, nachdem er aus diesem zweiten Traume erwacht war. In dem festen Glauben, dass die unsichtbaren Mächte ihm nun ihren besondern Schutz versprochen, dass es mithin strenge Pflicht für ihn sei, sich ihrem geheimnissvoll offenbarten Spruche zu fügen, legte der Fürst seine Hände quer über die Stirn und betete, tief zur Erde gebeugt, um Kraft, dem Ossah Pollah Dewyo, dem Schöpfer und Beherrscher aller Götter und Dämonen und der Weltfläche selbst, Gehorsam zu zollen. Er rief sein Gefolge aus den grünen Laubhütten, die es aus Zweigen und Blättern rings umher zu vorübergehendem Obdach errichtet hatte, zusammen und wiederholte ihm die prophetischen Worte des göttlichen Boten. Nachdem er dann unter dem Bogahobaum ein Sühnopfer von Früchten, Betelblättern und süsduftenden Blumen dargebracht, brach er mit den Seinigen, in gerader Linie, durch Wälder, über Ströme und hohe Berge, nach Süden hin auf, wie Maha Sudona ihm geboten. Die hundert Stunden Weges verflossen wunderbarer Weise ohne irgend eine

*) Brahmata Brahma, ein Beinamen Buddha's.

Ermüdung des Rajah und seiner Leute, der ersehnte Anblick des grenzenlosen blauen Wassers, welches in seinen Träumen ihm so reizend und so bitter schmeckend mit den gewaltigen Wäldern Blattkronen tragender Bäume erschienen war, grüsste endlich, wie die Visionen vorhergesagt, seine staunenden und entzückten Blicke. Unter dem Laube, geschützt vor der scheitelrechten Sonne, hingen dichte Fruchtbüschel, grösser als er sie jemals in seinem Binnen-Vaterland geschaut; grün, gelb und roth*) waren sie gefärbt, manche erschienen sogar schwarz. Keine menschlichen Wesen belebten die Küste, wohl aber Schaaren wilder Thiere: Leoparden, Bären, Faulthiere und Elephanten. Den Coosbaum, die verheissene Quelle der Gesundheit zu ersteigen, war noch nicht bekannt und schien über das Maass menschlicher Kraft hinaus zu gehen. Da aber Feuer als das Mittel, die Frucht zu erlangen, genannt worden war, so zündeten des Fürsten Diener ein solches an. Kaum hatte dies, dazu bestimmt, den Stolz des Gestades, das herrlichste Naturerzeugniss der indischen Welt, zu fällen, eine Stunde gebrannt, so stürzte der Baum mit furchtbarem Gekräch zu Boden; aus seiner gewaltigen Laubkrone krochen zahllose Geschöpfe hervor: grosse, blaue Scorpione, braune und gelbe Tausendfüsse, vielfarbige Schlangen, von der Polanga bis zur weniger zu fürchtenden Mäusenatter, bunte Käfer, Taranteln und andre Spinnen, gross und klein und hundertfarbig, während von Blatt zu Blatt eilend die verhasste Ratte mit der Lena, dem lieblichen, dreigestreiften Eichhörnchen dieses Paradieses der Welt, — dafür hielten es der frohe Rajah und sein Gefolge, — an Schnelligkeit zu wetteifern und seine Bewegungen nachzuahmen schien. Zwar kostete es anfangs einige Mühe, die neue Frucht zu öffnen, aber des Rajahs Wunderglaube war mächtiger als sein Hunger. Mit Ehrfurcht nahete er sich dem Strande, längs dem Welle auf Welle einander folgte, während die Brandung wüthend gegen die Wurzeln der stattlichen Bäume anstürmte, die da am besten gedie-

*) Die cingalesische Sprache hat keine Worte für braun, röthlich, orange, scharlach und karminroth; alle diese Nuancen werden durch die eine Sylbe „rat,“ roth, ausgedrückt.

hen, wo kein anderer Fruchtbaum das Sprühen des salzigen Schaumes auch nur kurze Zeit ertragen zu können schien. Stumm vor Stauen beim Anblick des weiten Oceans, dem er zum erstenmal sich nähete, beugte er sich nieder, das Wasser zu kosten. Er fand es so, wie die Vision verkündet hatte. Noch immer wuchs sein Erstaunen, aber sein Glaube blieb gleich gross, in der vollen Hoffnung, dass „ehe der grosse Mond sein Licht dreimal gegeben und genommen haben werde“ er von seinem bösen Leiden befreit und sein Mangel an Ehrfurcht vor dem heiligen Bogaho, welcher zuerst den Zorn des „Allsehenden“ auf ihn herabgezogen, ihm vergeben sein werde. Wie sie begonnen, fuhren der Rajah und seine Diener fort, die vorgeschriebene Diät inne zu halten: jener aus Gehorsam gegen Buddha's Befehl, den Maha Sudona ihm überbracht, diese aus Nothwendigkeit, denn ihre gewohnten Früchte und Wurzeln und Reis fanden sie nicht in der Nachbarschaft des Meeres. Dafür aber fanden sie das Wasser in den Nüssen süss und köstlich und rein wie das Bergkrystall ihrer heimathlichen Felsen, während der fleischige Kern ihnen eine kühlende und nahrhafte Speise darbot. Die vorgeschriebene Zeit ging vorüber und jeder Tag überzeugte das glückliche Gefolge des kranken Fürsten von der Wahrheit des Götterspruches. Er verlor allmählig die weisse Schuppenhaut, die ihn umhüllte, wie der Harnisch des grossen Ameisenfressers des Innern, und ein heisses Glühen, welches seine Glieder durchzuckte, that ihm die bevorstehende, versprochene Genesung kund. Voller Dank gegen seinen erhabenen Retter, vergass er nicht, die im Traum ihm befohlenen Pflichten zu erfüllen. In den Granit des ersten Steinblocks, der dauerhaft genug und der Brandung unerreichbar sich zeigte, schnitt er, als Zeichen des Dankes, unter Beistand seines Gefolges sein eignes, gigantisches Bild. „Dasselbe, welches man noch jetzt sieht,“ fügt der Berichterstatter hinzu. Er wollte durch seine riesige Grösse die wunderbar ihm geschenkte Wiedergeburt bezeichnen, denn vorher war er sehr klein von Wuchs gewesen, „jetzt aber war er durch des Gottes der Götter Segen zu einer unverdienten Höhe der Glückseligkeit und Leibeskraft erwachsen; das Andenken hieran sollte

auf Millionen noch Ungeborner kommen.“ Zahlreiche Familien aus dem Hochlande des Innern wanderten bald darauf nach der Küste aus; denn es war für den Rajah, den die Cocosnuss so wunderbar geheilt, Bedürfniss geworden, die Umstände, die ihn und sein Gefolge zuerst zu einer Kenntniss dieser herrlichen Frucht geführt, Allen mitzutheilen; während die Überzeugung von ihrer nie genug zu rühmenden Nützlichkeit ihre Vermehrung als eine unversiegbare Quelle der nationalen sowohl als der persönlichen Glückseligkeit bezeichnete.

Dies ist die Tradition der Cingalesen, die Entdeckung eines Baumes betreffend, der nun überall unter den Tropen, am üppigsten jedoch in der Nähe des Meeres, nirgends lieber als wenige Fuss über der Fluthöhe wächst. Aber obwohl dies sein Hauptstandort ist, so kann man ihn doch kein ausschliesslich dem Littoral eigenes Gewächs nennen, denn er ist auch tief binnenwärts angetroffen worden; von Heller zu Merida in Yucatan, von Joseph Dalton Hooker bei Patna in Bengalen, von Humboldt und Bonpland bei Concepcion del Pao und inmitten der Culturen am Rio Magdalena, mehr als hundert Leguas von der Küste. Es unterliegt jedoch keinem Zweifel, dass die Cocospalme in vielen Ländern, auch nur in geringer Entfernung von der See, nicht fortkommen will; ebenso wie sie in unsern Warmhäusern, wenn sie acht oder zehn Jahr alt geworden ist, zu kränkeln anfängt und bald darauf abstirbt. Ich kann z. B. aus eigener Erfahrung bestätigen, dass zahlreiche Versuche gemacht worden sind, sie im Innern der schmalen Landenge von Panama anzubauen, dass aber alle bis jetzt fehlgeschlugen. Die Ursachen dieser merkwürdigen Naturerscheinung sind mithin zur Zeit noch dunkel und ich würde mich nicht wundern, wenn Stubengelehrte, um einen Grund für diesen scheinbaren Widerspruch in der Verbreitung verlegen, den Ausweg ergriffen, mehrere Species aus dieser Palme zu machen. Da merkbare Varietäten derselben vorhanden sind, so würde die Aufgabe nicht schwer sein.

Die Cocospalme ist eng an die Wendekreise gebunden; wo sie dieselben überschreitet, verliert sie an Schönheit und Ergiebigkeit. Auf den Sandwich-Inseln, grade am Rande der heissen Zone, sieht sie weniger

gut aus und liefert verhältnissmässig so wenig Früchte, dass ihre Nüsse zur Zeit des alten Göttercultus für ein so grosses Gut galten, dass nur die Männer, — in allen barbarischen Ländern die bevorzugte Classe — davon essen durften. Den Weibern war sogar verboten sie zu berühren, bei Strafe des Zorns der Götter. Jahrhunderte lang galt dies Gesetz, im Geheimen gewiss oft gebrochen, bis ein Häuptlingsweib kühn genug war, ihm zu trotzen, öffentlich die Rache der Götzenbilder herausforderte und so ihrem Geschlecht einen Genuss eroberte, den es so lange hatte entbehren müssen. Diese That verdient um so mehr aufbewahrt zu werden, da sie das Vorspiel zum völligen Sturz des Heidenthums bildete, welches der freien Entwicklung der Sandwich-Insulaner hemmend in den Weg trat; bald folgten ähnliche Kundgebungen erwachender Vernunft und zuletzt die Einführung des Christenthums in einer seiner reinsten Formen.

Das Centrum der geographischen Verbreitung dieser Palme sind die Inseln und Küsten des indischen und stillen Oceans. An der Westküste Afrikas ist sie, wie Herr Oldfield mir sagte, erst neuerdings durch lebendigere Cultur zahlreicher geworden; auf den Canaren erscheint sie, wie Carl Bolle beobachtete, nur in einzelnen, gepflanzten Exemplaren.*)

*) „Die Inseln des grünen Vorgebirgs dagegen, wenigstens die grösseren und wasserreicheren derselben, wie Santiago und S. Nicolao, erzeugen, zumal am Ausgange ihrer grösseren Thäler oder Ribeiras gegen das Meer hin, in prächtigen Hainen eine bedeutende Anzahl von Cocospalmen, die in günstigen Jahren reiche Ernten zu liefern pflegen. Bei grösserer Sorgfalt im Anbau würde der ganze Archipel Überfluss davon haben; dafür spricht der schöne kleine Wald bei Paul auf St. Antao, die sehr gut gedeihende Plantage von Boa Esperanza auf Boavista, die zu St. Vicente im Maderal gepflanzten, kräftig gedeihenden Palmen; mehr als alles dies aber sprechen dafür die förmlichen Oasen von Cocospalmen, die das dürre, sandige Mayo an seinem scheinbar so wüsten Strande aufwachsen sah. Dass die Einführung dieser Bäume in eine verhältnissmässig frühe Periode gefallen sein müsse, darüber finden wir einen Wink in der von Ramusco wiedergegebenen Reise eines portugiesischen Piloten nach den Inseln S. Tomé und do Principe. Seit einigen Jahren, sagt dieser, dem Beginn des sechszehnten Jahrhunderts angehörige Gewährsmann, da wo er von dem raschen Gedeihen Santiagos redet, baue man daselbst auch die Nuss Coco.“

„An der Westküste Afrikas existirt, wie mir glaub-

Ob sie ursprünglich auf die Gegenden zwischen Afrika's Ost- und Amerika's Westküste beschränkt gewesen sei oder sich von jeher innerhalb der gesammten Tropen gezeigt habe, ist eine zu speculative Frage, als dass ihre Lösung von einem populären Werke verlangt werden kann. Ich begnüge mich zu bemerken, dass, während Asiaten und Polynesier zahllose Anwendungen derselben erfunden haben, wodurch sie ihre lange Vertrautheit mit derselben seit undenklichen Zeiten bekunden, die Amerikaner diesen Fortschritt nicht gemacht haben, sondern nur die Nuss als einen gelegentlichen Leckerbissen verzehren, obwohl der Baum bei ihnen ebenso kräftig wie in Asien und Oceanien gedeiht. Zeigen sie dadurch nicht, dass ihre Bekanntschaft mit der Cocospalme weit neueren Ursprungs sein müsse?

Die Cocospalme erreicht die Höhe von 60—100 Fuss, bei einem Durchmesser von 1—2 Fuss. Ihr cylindrischer, oben mit vielen wehenden, gefiederten Blättern gekrönter Stamm, ist von grossartiger Wirkung und einer der schönsten Lichtpunkte eines tropischen Landschaftsbildes. Man erblickt sie auf öder Sanddüne, wo die Welle ihre Wurzeln bespült, und nicht minder in fruchtreichen Thälern, wo die Hütten der Eingeborenen in ihrem Schatten ruhen. Ein eingalesisches Sprüchwort sagt, dass die Cocospalme am besten gedeiht, wenn neben ihr gesprochen und gegangen wird, wodurch angedeutet werden soll, dass die Bäume dann am kräftigsten wachsen, wo man sie am aufmerksamsten pflegt. Wenn die Eingeborenen krank sind, so opfern sie nicht selten junge Cocospalmen den ihrer Meinung nach erzürnten Geistern. Aus dem Stamme gewinnen die Tahitier eine Art Gummi, den sie Piapia nennen. Er besitzt keine wohlriechenden Eigenschaften, wird jedoch von den Frauen gebraucht, ihr

würdige Schiffscapitaine versichert haben, ein Aberglaube, der mehr als alles Andre bisher der Cococultur Hindernisse in den Weg gelegt hat. Die Neger wännen nämlich, wer eine Cocosnuss pflanze, werde, noch ehe der Baum Früchte trage, was in 7—9 Jahren zu geschehen pflegt, eines sicheren Todes sterben. Die Aufgeklärtesten unter ihnen sollen jetzt werthloses Vieh über die Stelle der Saat hintreiben lassen, indem sie so den Fluch von sich auf das Haupt der Thiere abzuwenden hoffen.“

Carl Bolle.

Haar damit zu bestreichen, ganz so, wie sie den klebrigen Gummi des Brodfruchtbaums anzuwenden pflegen. Das Holz dient zu vielen Zwecken; bei den Polynesiern zu Scheeren, Balken, Umzäunungen u. s. w.; auch brennt man Kohle daraus. Wenn der Baum aufgehört hat, fruchtbar zu sein, ist es am werthvollsten und wird so unter dem Namen Stachel-schweinholz auf die europäischen Märkte gebracht. Bei den Cingalesen macht man daraus Balken, Latten, Schindeln, Stühle, weibliche Arbeitskästchen u. s. w., aber während der Periode des reichlichen Fruchtragens, die zwischen das zehnte und fünfunddreissigste Jahr fällt, ist das Markholz so weich und schwammig, dass man es nur zu Zäunen und Wasserröhren gebrauchen kann.

Die Blätter sind 18—20 Fuss lang. Die Cingalesen zerspalten sie halb und flechten die Blättchen zu Körben. Unter dem Namen Cadjans bilden sie die gewöhnliche Bedeckung ihrer Häuser, sowie die der Bungalows der Europäer. Viele Wohnungen der Eingebornen werden, wie auch in Polynesien, fast ganz aus der Cocospalme entnommenen Materialien erbaut. Die Tahitier flechten die Blätter (Niau) zu Vorhängen (Paua) und Fussdecken. Zu ähnlichen Zwecken und zum Dachdecken werden sie auf Rotuma, Tongatabu und andern Südseeinseln verwendet. Auf Tahiti werden auch nette Körbchen daraus verfertigt, von denen die eine Art Arairi, die andere Oini heisst. Schirme, Tahonire, werden aus Blättergeflecht gemacht und vor den Augen getragen, um sie vor dem grellen Reflex der Sonne auf Sandwegen und am Strande zu schützen; die gelben Blätter (rau para) werden zu diesem Behuf vorgezogen, da man ihre Farbe sehr liebt. Cocosblätter spielten einst eine Rolle in den religiösen Ceremonien der Tahitier; waren auch ein Sinnbild obrigkeitlicher Würde. Die Häuptlinge sandten sie an ihre Unterthanen, wenn sie ihnen Befehle gaben und etwas von ihnen verlangten. Durch das an das Opfer befestigte Blatt, glaubte man, führe die Gottheit in dasselbe und auf demselben Wege würden die bösen Geister, die, so wähnte man, Kranke peinigten, ausgetrieben. Man hing bei gewissen Gelegenheiten Bündel oder Guirlanden von Blattsegmenten in den Tempeln auf, was den Rosenkränzen zu entsprechen schien, indem

es die Andächtigen an die Reihenfolge der Gebete erinnerte.

Das Herz oder die ganz jungen Blätter heissen Kohl und sind, sowohl gekocht als auch geschmort, feingehackt oder in Ragouts ein vortreffliches Gemüse. Die Cingalesen brauchen die alten, trocknen Blätter zu Fackeln, sowohl für sich in finstern Nächten, als auch, um sie vor den Wagen und Palankinen der Europäer herzutragen. Sie benutzen die Scheide (Spatha) zu ähnlichen Zwecken, auch heizen sie damit, was nicht minder auf Rotuma und andern Südseeinseln geschieht. Zu Tongatabu, einer der Freundschaftsinseln, macht man aus der Mittelrippe der Segmente Kämme, deren oberer Theil mit den Fasern der Hülle (Bulu) geschmackvoll verziert wird. „Diese Kämme,“ sagt Bennett, „waren wegen ihres hübschen Ansehens zur Zeit, als ich die Insel besuchte, in grosser Nachfrage und alle Weiber, während wir da waren, emsig mit ihrer Fabrication beschäftigt, um sie gegen europäischen Tand von den Papalangi (Offizieren) und Schiffsleuten einzutauschen. Sie wurden mit der Rinde des Kokabaumes roth gebeizt, um ihnen eine entfernte Ähnlichkeit mit Schildpatt zu geben.“

Die Wäscher auf Ceylon verbrennen das Laub, um Pottasche zu erhalten. Die Mittelrippen der Blätter geben, an ihren Enden zusammengebunden, Besen für die Schiffsverdecke. Die Cingalesen brauchen die noch unentwickelten Blätter zu festlichen Decorirungen, Ehrenpforten u. dgl. in vielfachen, malerischen Formen, wie Kronen, Blumen u. s. w.

Ein Theil des Baumes zieht vorzüglich die Aufmerksamkeit des Beobachters auf sich, das Netzwerk nämlich am Grunde des Blattstiels, welches jung, zart, rein weiss und durchsichtig, später rauh und hart wird und eine braune Farbe annimmt. Man löst es in grossen Stücken ab und braucht es in Ceylon als Durchschlag, zumal für Toddy, der gewöhnlich, frisch vom Baume kommend, voller Unreinigkeiten ist, da seine Süssigkeit zahllose Insecten anzieht. In den meisten Gegenden, wo die Cocospalme wächst, wird dieser Theil ähnlich angewendet. In Tahiti heisst er Aa; ausser dass er daselbst als Sieb zum Durchsiehen von Arrow-root, Cocosöl u. s. w. dient, brauchen ihn die Eingebornen ferner

beim Graben, Fischen und andern Verrichtungen im Freien dazu, ihre aus Rinde gefertigten Kleider zu schützen. Mehrere Stücke des Netzwerkes werden zusammengebunden, ein Loch wird in die Mitte geschnitten, und so tragen sie es ganz wie ihren Tiabuta genannten Mattenanzug als Mantel. Zwar ist dies Kleidungsstück weder biegsam noch fest; aber es passt ganz für Fischer und wer sonst im Wasser arbeitet, indem es von der Nässe nicht leidet, während Rindenzeug, dem Papier an Feinheit und Ansehen so ähnlich, vom Wasser förmlich aufgelöst wird.

Ein Baum trägt mehrere Büschel Nüsse, zwölf bis zwanzig grosse und noch einige kleinere taube wachsen an jedem Büschel. In guten Lagen pflückt man 4—5mal jährlich Früchte. Sie dienen hauptsächlich zur Speise und liefern unreif oder jung (Oua der Tahitier, Koroomba der Cingalesen) zugleich feste und flüssige Nahrung. In diesem Zustande enthalten sie ein köstlich kühlendes Getränk, dem man Madeira, Branntwein u. dgl. zusetzen kann. Dies herrlich klare Wasser ist süß und leicht zusammenziehend, was ihm einen höchst angenehmen Geschmack giebt. Fälschlich hat man es für ungesund ausgegeben (es sollte zur Wassersucht disponiren) und als eine Hauptursache der Fefé oder Elephantiasis der Tahitier verschrien. „Ich habe,“ sagt Bennett, „während meines langen und oft wiederholten Aufenthaltes unter den Tropen dies kühlende Getränk stets genossen und es immer für die grösste Erfrischung auf meinen Excursionen gehalten, hatte ich aber zu viel davon getrunken, so empfand ich eine leichte Strangurie danach. Den Damen aber, die Anstand nehmen möchten, es innerlich zu brauchen, will ich sagen, dass dem Wasser der grünen Cocosnuss die unschätzbare Eigenschaft zugeschrieben wird, das Gesicht von Falten und allen andern Rauigkeiten zu befreien und ihm die Rosen der ersten Jugend wieder zu verleihen.“

In Ceylon benutzen die Maurer dasselbe Wasser, d. h. das Eiweiss im flüssigen Zustande, seiner bindenden Kraft wegen zu weissen und bunten Tünchen, zu denen sie viel Kalk nehmen, um damit die Häuser zu weissen. Mit den Schalen der unreifen Nüsse, die man auf Stangen steckt, illuminirt man. Das Eiweiss junger Nüsse ist äusserst zart,

leicht mit dem Löffel abzuschaben und ein wahres Pflanzen-Blancmanger. In diesem Zustande heisst es Niaa bei den Tahitiern, die es, sowie alle andere Südsee-Insulaner, in mannigfacher Zubereitung verspeisen. Reift die Frucht etwas mehr, so wird das Albumen fester und heisst dann bei den Tahitiern Omate; die völlig reife Nuss: Opaa. In diesem Zustande wird sie nur selten gegessen, vorzugsweise aber zum Ölmachen benutzt, denn sie enthält eine gewisse Menge ölicher Milch. In dem letztgenannten Zustande kommen die Nüsse nach Europa. In Ceylon nennt man die ganz reife Nuss Pol oder Curry Cocosnuss; ihr Kern wird mit einem Werkzeug, welches Niromane heisst und aus einem Reif von eingekerbtem Eisen am erhabenen Ende eines Stückes Holz besteht, zerquetscht und fest zusammengedrückt, in ein Stück Zeug gewickelt und Wasser darüber gegossen. Durch Druck erhält man dann einen weissen Saft, die eigentliche Cocosmilch, die entweder allein oder mit dem zerriebenen Kern vermischt, in keinem ihrer vielen Curries und Mulligatawnies fehlen darf. Eine Art Torte oder Käsekuchen wird aus dem Kern der trocknen Nuss durch Reiben oder Schälen desselben bereitet.*) In Neu-Granada habe ich die Neger oft den Kern mit Reis kochen sehen.

Auf Tahiti giebt es zahlreiche Varietäten der Cocospalme. Bennett kennt ihrer sechs, von welchen jede ihren besondern Namen hat; in Ceylon sind fünf zu Haus, aber selten oder nie in derselben Pflanzung, ausser etwa in der Nähe irgend eines grossen Buddhatempels. Alle diejenigen, welche in Ceylon waren, müssen sich der Königs-cocosnuss oder Tembili der Cingalesen entsinnen; ihre schöne Orangefarbe und ihre etwas eiförmige Form ziehen die Aufmerksamkeit eines Jeden auf sich. Die Modeliars oder Priester schenken sie gewöhnlich Europäern von Rang, sowie allen denen, die aus Neugier Buddhatempel besuchen. Die zweite Varietät gleicht der ersten an Farbe, ist aber länglicher. Die

*) „Die Portugiesen auf den capverdischen Inseln verstehen sich vortrefflich auf die Bereitung eines sehr wohlschmeckenden Eingemachten, das in Form eines Muses genossen wird und Doce de Coco heisst. Es ist braungelb von Farbe und wird aus geriebenem Cocoskern, Eidottern und Zucker gemacht.“ Carl Bolle.

dritte ist blassgelb, etwas herzförmig. Dies ist die Nawasi oder essbare Schale; sie hat die besondere Eigenschaft, dass nach Ablösung des Epikarps die innere Rinde (mesocarpium) röthlich wird und gegessen werden kann. Die vierte ist die allgemein verbreitete gewöhnliche Cocónuss, die Jeder kennt, die vierte Art, die Maldivia oder Zwergcocos, ist nur von der Grösse eines Putenei's, und wird ihrer Seltenheit wegen mehr als Curiosität als sonst irgend einer Vorzüglichkeit halber geschätzt. Die reifen Schalen werden quer durchschnitten, abgeschabt, polirt und in Silber gefasst und dienen so als Becher, mehr der Merkwürdigkeit wegen als Nutzens halber. Man arbeitet auch schöngeschnittene Schalen, Lampen, Koch-, Schaum- und Esslöffel u. s. w. daraus, bei den Südseeinsulanern wie anderwärts, und benutzt sie, ganz zu Wassergefässen, da sie oben zwei Löcher haben. Ohne die Schale anzutasten, werden sie mit Salzwasser gefüllt und einige Zeit im Sande vergraben. Das Eiweiss zerfällt und wird rein ausgespült. Zu diesem Zweck werden die grössten Nüsse ausgewählt und oft glänzend schwarz polirt. Die Trinkschalen der Eingebornen werden meist aus Abschnitten der Nuss gemacht, die man verfertigt, wenn letztere sich in dem Stadium der Reife befindet, welches die Tahitier Omute nennen; man schabt sie so dünn, dass sie fast durchsichtig erscheinen; sie sind hellbraun. Die Cocosschalen liefern auch guten Lampenruss und gepulvert und verkohlt treffliches Zahnpulver.

Die Blüthen sind von einer dicken, zähen Scheide eingeschlossen. Wenn sich diese eben öffnet, ist ihre Farbe ein prächtiges Milchweiss. Die Tahitier nennen sie Tiari, wie alle Blumen im Allgemeinen; die Scheide aber Pa-tiari, da Pa eine Schale oder etwas Hartes bedeutet, mitunter für Cocosschalen gebraucht wird und die Scheide gewissermassen als die Schale der Blume angesehen wird. Der erste Anblick dieser Blüthen auf einem nicht allzuhohen Baume ist von herrlichem Effect, ein aufrechter, etwas nickender, reinweisser Strauss. Die Blüthen enthalten ein mächtiges Adstringens, das man in Ceylon bei mehreren Krankheiten aus Schwäche anwendet. Der ausgepresste, mit frischer Milch vermischte Saft der Blüthe wird weinglasweise, und zwar öfter wiederholt, genommen, lindert fast augenblick-

lich und heilt das Übel bei längerem Gebrauch. Aus den Blüthenscheiden, vor dem Aufbrechen der Blüthen, wird Palmwein oder Toddy gemacht. Die Cingalesen nennen ihn Ra, die Hindu-Portugiesen Sauro. Den Südseeinsulanern ist er unbekannt, obwohl an einigen Orten die Europäer den Eingebornen seine Bereitung gelehrt haben, um wenigstens ein Getränk zu haben, das sie an ihren Rum erinnert. Behufs der Toddy-Gewinnung wird die Blüthenscheide mit Streifen junger Blätter, die viel zäher und haltbarer sind, als die der alten, zugebunden, um ihr Aufbrechen zu hindern. Dann schneidet man ein Scheibchen oben von der Spitze weg und klopft die Spatha mit dem Griff des Toddymessers oder einem Stückchen Elfenbein oder Eisenholz. Dies Verfahren wird beim Grauen des Tages und Abends bei Sonnenuntergang, 5—6 Tage hintereinander, wiederholt. Der untere Theil der Spatha wird weggeschnitten, so dass sie nach und nach herabgebogen werden kann; und dann wird sie von den Chandos oder Toddyzapfern, um sie in dieser Lage zu erhalten, an den nächsten Blattstiel festgebunden. Wiederum nach 5 Tagen wird ein irdener Topf oder ein Flaschenkürbis an die Blüthenscheide gehängt, um den ausfliessenden Saft aufzunehmen, und dieser jeden Morgen und Abend weggeholt, wobei immer wieder ein Scheibchen der Spatha täglich weggeschnitten wird. Die zu gewinnende Menge ist sehr verschieden.

Der Toddy muss um Sonnenaufgang getrunken werden, wo er am köstlichsten schmeckt, leicht aufregt und gelind öffnet, weshalb er bei habitueller Verstopfung zumal zarten Constitutionen nicht genug empfohlen werden kann. Die Cingalesen trinken ihn am liebsten gegohren, wo er dann berauschend ist. Die Gährung tritt ein paar Stunden nach der Gewinnung ein; gährender Toddy wird von den Bäckern als Hefe genommen und giebt ein äusserst lockeres Brod. Europäer trinken während der Regenzeit selten oder nie Toddy, da man ihn dann für sehr ungesund hält. Bennet fand in Ceylon nichts besser, kühlender und stärkender, um in jenem schwülen, abmattenden Klima die Hitze des Tages zu ertragen, als Toddy und ein erfrischendes Bad, vor oder bei Sonnenaufgang genommen,

Arrack oder Rack wird in manchen Gegenden Indiens aus Reis gebrannt, in Ceylon aber, unter dem Namen Pol Wakéré, macht man ihn aus gegohrenem, sauer gewordenen Toddy. Hundert Gallonen Toddy sollen destillirt 25 Gallonen Arrack geben. Gleich allen andern Spirituosen gilt er frisch für der Gesundheit nachtheilig, alt aber für gesund. Es ist bei den Trinkern ein Lieblingsingredienz des weltberühmten englischen Punsch.

Toddy giebt auch Essig u. s. w. Die ceylonischen Toddyzapfer bilden eine besondre Kaste, Chandos genannt, ebenso wie die bengalischen. Fast alle Familien dieser Classe wohnen nah der Seeküste, wo die Cocospalmen am häufigsten und ergiebigsten sind. Der ganze Küstenstrich zwischen Point de Galle und Colombo ist dicht bestanden und diese Haine werden für eine festgesetzte Summe, gewöhnlich 6 Thaler monatlich, verpachtet. Nicht selten benutzen daher eine oder zwei Familien zugleich denselben Baum, der ihnen ihre Liebesspeise, ihre einzige, möchte man sagen, den Curry, liefert.

Ausser Essig, Arrack u. s. w. giebt der Toddy auch viel Zucker (Jaggery). Toddy wird, wie vorher erwähnt, in einem Flaschenkürbis aufgefangen, in den ein paar Stücke des Stengels der Allhaspflanze (*Alpinia Allughas Rose.*) gelegt worden sind; Morgens und Abends wird dann süsser Toddy zugegossen; man muss aber sorgfältig stets neue Gefässe nehmen und nur solche, welche ganz rein und trocken sind. Acht Gallonen süssen Toddy, auf langsamem Feuer gekocht, geben zwei Gallonen einer klebrigen Flüssigkeit, die Penni, Honig, Jaggery oder Zuckerwasser heisst. Diese liefert, wiederum eingekocht, eine Art groben, braunen Zucker, den wirklichen Jaggery, der, in runde Kuchen geballt, im Rauch der Hütten getrocknet wird. Um ihn ohne Feuchtigkeit aufzuheben, wird jeder Kuchen besonders in trockne Bananenblätter gewickelt und an einer dem Rauch ausgesetzten Stelle aufbewahrt, bis die Familie ihn braucht oder verkaufen will. Man führt aus Ceylon Jaggery nach verschiedenen Theilen Indiens ans. Im Innern wird Jaggery aus dem Kittulbaum (*Caryota urens*) gewonnen; dieser gilt für zuckerreicher als der der Cocospalme. Die Jaggerybereiter

heissen in Ceylon Hakarus und bilden eine Unterabtheilung der zweiten Rangstufe der Cingalesen.

Die rauhe Hülle der Cocosnuss ist sehr faserig und heisst, reif, im Handel Roya oder Coir, sie wird jetzt in Europa und Nordamerika im Grossen zur Fabrication von Matten, Bürsten, Hüten u. s. w. gebraucht. Man bereitet sie zu, indem man sie ein paar Monate lang in Wasser einweicht, auswäscht, kleinklopft, und an der Sonne trocknen lässt. Wenn dies geschehen, wird sie wieder gut geklopft, bis die Fasern so auseinandergehen, dass man sie wie Hanf verarbeiten kann. Aehnliche Stricke wie aus diesem und von allen Grössen werden daraus gedreht, vom dünnsten Bindfaden bis zum stärksten Tau; aber es haftet kein Theer darauf. Sie sind rau anzufühlen und sehen weniger nett aus, als das aus Hanf gemachte Schiffstakelwerk, übertreffen es aber an Leichtigkeit und Elasticität, auch, wie man behauptet, an Dauerhaftigkeit, und zwar um so mehr, je häufiger sie mit Salzwasser benetzt werden. Dieser Elasticität halber geben sie vorzügliche Ankertaue, die einem Schiff mehr Sicherheit gewähren, als aus Hanf gefertigte Taue oder Ketten. Bennett war einst an Bord eines Schiffes, wo bei heftigem Sturme Kette und Hanftaue rissen, ganz wider Erwarten aber hielt ein dünnes Coirtau das Unwetter aus. Auf den Südseeinseln, wo dieser Baum wächst, dient das Coir zur Verfertigung von sogenanntem Sinnet, welches mitunter wunderhübsch geflochten ist und vielfach angewendet wird. Auf Tonga, einer der Freundschaftsinseln, färben die Einwohner dies Sinnet, von ihnen Kafa genannt, mit bunten Farben, binden die Balken ihrer Hütten damit fest u. s. w. Das Tauwerk der Canots wird ganz aus diesem Stoff gemacht. Die Hülle, von der man die faserige Substanz nicht abgenommen hat, wird in Ceylon als Kratzbürste für die Fussböden benutzt; nicht minder werden Besen, Matten und Säcke daraus angefertigt.

Ein andres werthvolles Product ist das Cocosnussöl, welches von Ceylon und andern Theilen Indiens, sowie von Polynesien aus ein Exportartikel ist. Man bedient sich desselben zu sehr vielen technischen Zwecken. Es ist erstens ein treffliches Brennöl, eines der

besten, da es mit heller, klarer Flamme, ohne Rauch und Geruch brennt; ferner ist es noch werthvoller und für Europa anwendbarer durch die Erfindung geworden, dass es zu Kerzen gegossen werden kann, die ebensogut als Wachs- oder Spermacetilichte und dabei nicht viel theurer als Talglichte sind. Seife wird ebenfalls daraus gemacht und die Asiaten, Südseeinsulaner u. s. w. reiben ihre Körper damit ein. Auf Tongatabu und andern Inseln des stillen Meers durchwürzt man es zu diesem Behuf mit Sandelholz, wo es dann den wehenden Locken und reizenden Gliedern der dunkeln Schönheiten dieser Zauber-eilande den köstlichsten Wohlgeruch verleiht. Bei Kälte wird dies Öl, wie die meisten aus dem Pflanzenreich stammenden, sehr hart und muss geschmolzen werden, ehe es gebrannt werden kann.

Die Methode der Ölfabrication ist ganz einfach. Man nimmt den Kern aus den Schalen, kocht ihn kurze Zeit in Wasser, stösst die Masse im Mörser, nimmt sie heraus und presst sie. Die sogenannte Milch wird dann über langsamem Feuer gekocht und lässt das Öl oben schwimmen. Dies schöpft man ab und kocht es noch einmal. Von 14—15 Nüssen erhält man 2 Quart Öl. Frisch wird dasselbe in der Küche benutzt; es schmeckt vortrefflich. Die Cingalesen salben sich nach dem Bade damit; auch wenden sie es täglich an, um das Haar glatt und glänzend zu machen, zu welchem Zwecke es von beiden Geschlechtern gleich häufig benutzt wird. Die Träbern der Cocosnuss, die nach dem Gewinn des Öls zurückbleiben, heissen bei den Cingalesen Punak. Das beste Punak erhält man, wenn das Öl ausgepresst worden ist. Es ist ein gutes Futter für Schweine und Federvieh. Diese Masse nennen die Tahitier Ota, die Tongatabuer Efeniu; auch sie machen, wie alle andern Polynesier, Schweine und Hühner damit fett. Auf Tahiti gewinnt man das Öl (Morii) aus den Nüssen, indem man zuerst den Kern reibt, ihn dann in einen hohlen Baum oder irgend eine andre Höhlung legt, die den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt ist. Nach wenigen Tagen häuft man die Masse in einem Trog oder Gefäss in Haufen, zwischen denen freie Räume bleiben, auf. Das ausschwitzende Öl sickert in Löcher, und wird aus diesen in Bambusröhren gesam-

melt, deren jede 1 Gallone oder mehr hält. So wird es zur Ausfuhr verkauft, aber die Trägheit der Insulaner lässt diesen Handelszweig nicht zu der Ausdehnung gelangen, den er in der Südsee zu erreichen fähig wäre. Bisweilen thun die Tahitier, wenn das Öl nicht mehr laufen will, die Kerne in einen Sack und pressen sie unter einer einfachen Hebel- presse; aber das so erhaltene Öl wird für schlechter gehalten, als das von der Sonne ausgebratene. Die malabarische Methode, Öl zu gewinnen, besteht darin, die Kerne halb durchzuschneiden, sie auf Gerüste von Betelnusspalmen- oder Bambuslatten zu legen, so dass zwischen den einzelnen Latten halbzöllige Zwischenräume bleiben. Darunter wird ein Kohlenfeuer angezündet und 2—3 Tage lang unterhalten, um die Kerne zu trocknen. Nachher legt man sie auf Matten an die Sonne. Sind sie ganz trocken (sie heissen dann Koppera), so legt man sie unter eine Öl- presse oder Siccoor. Die Malabaren haben eine Kaste von Ölpressern, die Waanykaste genannt.

In Ceylon werden mehreren Theilen der Cocospalme Heilkräfte zugeschrieben. Die Wurzel (die Tumu Haari der Tahitier) kochen die einheimischen Ärzte in kleinen Stücken mit trockenem Ingwer und Jaggery und reichen das Decoct, in bestimmten Zwischenräumen, als ein höchst wirksames Mittel gegen remittirende und intermittirende Fieber. Will man dies Decoct als Gurgelwasser brauchen, so mischt man frisches Cocosöl darunter. Es gewährt in der Regel dem Kranken grosse Linderung und soll vorzüglich wirksam sein, wenn sich im Schlunde oder auf den Mandeln Pusteln gebildet haben. Der ausgepresste Saft der Blätter mit frischem Nussöl vermischt, gilt als Hauptmittel gegen Hämorrhoiden; der der Nuss, äusserlich angewendet, mit frischer Milch vermischt, für ein Heilmittel in Augenkrankheiten.

Der berühmte Naturforscher Charles Darwin beschreibt die Sitten einer Krabbe, die von Cocosnüssen lebt. „Dies Thier,“ sagt er, „ist überall auf dem trocknen Lande der Keelinginseln gemein und wächst zu monströser Grösse heran; es ist entweder nah verwandt mit dem Birgos latro oder dieser selbst. Das vordere Fusspaar endigt in sehr starken, grossen Scheeren, zwei kleinere und weit

schmalere bewaffnen das hintere Paar. Es scheint anfangs wirklich unmöglich für eine Krabbe, eine in der Hülse befindliche starke Cocosnuss zu öffnen, aber Herr Link versichert mir, es mehrmals gesehen zu haben. Die Krabbe fängt damit an, die Umhüllung, Faser auf Faser, zu zerreißen und zwar stets an dem Ende, wo die drei Augenlöcher liegen. Ist dies geschehen, so hämmert sie mit einer ihrer gewichtigen Klauen auf eines der Löcher, bis sie es offen gelegt hat, dann holt sie, indem sie den Körper umdreht, mit Hilfe des hinteren, schmalen Scheerenpaares das weisse Albumen heraus.“ Dies ist sicher ein merkwürdiges Beispiel von Instinct und nicht minder eine seltsame Verschwisterung zweier scheinbar so heterogener Dinge, wie eine Krabbe und ein Cocosbaum, von denen das eine doch auf das andere angewiesen ist. Der Birgos ist seinen Sitten nach ein Tagthier, aber allnächtlich soll er zur See hinabkommen, ohne Zweifel um seine Kiemen anzufeuchten. Auch kriechen die Jungen am Strande aus und leben daselbst eine Zeit lang. Diese Krabben leben in tiefen Erdlöchern, die sie sich unter Baumwurzeln graben und in denen sie eine erstaunliche Masse abgelöster Cocosnussfasern aufhäufen, um darauf, wie auf einem Bette, zu ruhen. Die Malayen sammeln dieselben mitunter und machen sie sich als Werg zu nutze. Diese Krabben sind sehr wohlschmeckend, auch tragen die grösseren unter dem Schwanze einen so bedeutenden Fettklumpen, dass er, geschmolzen, bisweilen mehr als eine Viertelflasche flüssigen Öls liefert. Einige Schriftsteller behaupten, der Birgos krieche, um den Nüssen nachzugehen, auf die Cocosbäume. Dies ist eine Thatsache, deren Möglichkeit ich bezweifle; die Pandanusbäume möchten leichter ersteigbar für ihn sein. Mir versicherte Herr Link, auf den genannten Inseln nähre sich der Birgos ausschliesslich von den abgefallenen Nüssen.“

Die Gattung *Cocos*, deren bekannteste Vertreterin die in Obigem geschilderte Palme ist, hat ihr Vaterland in Asien und Amerika und besteht aus etwa 12 Arten, von welchen sieben in unsern Gärten cultivirt werden.*)

*) *C. Australis* Mart. (*Diplothemium campestre* hort.); *C. butyracea* Mart.; *C. flexuosa* Mart.; *C. nucifera* L.; *C. oleracea* Mart.; *C. plumosa* hort. Kew und *C. schizophylla* Mart. Wendl. Index. p. 17.

Es sind unbewehrte Bäume, mit glattem geringelten Stamm und gefiederten Blättern mit linienförmigen Segmenten. Ihre Blütenkolben erscheinen in den Axen der unteren Blätter: sie tragen gelbe männliche und grüne weibliche Blüten. Ihre Drupen sind ellip-tisch oder mehr oder weniger eiförmig, haben eine faserige Umhüllung und nur einen Samen (die Nuss) mit drei Löchern am Grunde, welche, obwohl *Cocos* nicht allein eigen, sondern auch bei den meisten andern Gattungen der Coccoineen (*Desmoncus*, *Bactris*, *Gulielma*, *Acrocomia*, *Astrocaryum*, *Elaeis*, *Syagrus*, *Diplothemium*, *Maximiliana*, *Jubaea*, *Orbignya* u. s. w.) vorkommend, doch besondere Erwähnung verdienen, da sie die Veranlassung zu dem Namen *Cocos* geben. Die Portugiesen nämlich glaubten eine gewisse Ähnlichkeit zwischen der Spitze einer Cocosnuss mit diesen drei Löchern und dem Kopfe eines Affen (*Cocos* oder *Coquin*) zu finden; deswegen sollen sie den Baum *Coqueiro* genannt haben.

Keine andre Art dieser Gattung kommt an Nutzbarkeit für das Menschengeschlecht der *Cocos nucifera* nahe. *C. capitata* Mart. (der *Cabeçudo* [Dickkopf] der Brasilier) wächst, nach Gardner, häufig an sumpfigen Orten bei Arrayas, wo sie dem dort so zahlreichen *Aras* seine Hauptnahrung liefert. *C. coronata* Mart. (*Urucuri-iba* der Indianer), eine zweite brasilische Species, enthält ein Markholz, welches die Eingebornen zu Brod verbacken und eine Nuss, aus der Öl gepresst wird. *C. schizophylla* Mart., gleichfalls aus Brasilien und dort *Acicuri* oder *Aracuri* genannt, trägt eine Frucht, deren unreifer Saft bei leichten Augenübeln angewendet wird. *C. oleracea* Mart., die *Iraiba* der Eingebornen, aus demselben Lande, hat essbare Blattknospen. *C. Butyracea* L., ein Baum Neugranadas und Venezuela's erzeugt ein Öl, welches mit der Butter verglichen wird, und auch Wein. „Der Weinstock dieses Landes,“ sagt Humboldt, vom Rio Sinu sprechend, „ist die *Palma dulce* (*C. butyracea* L.), die im Thal des Magdalene „*Palma de vino*“ (Weinpalme), hier aber, wegen ihrer majestätischen Höhe „*Palma real*,“ die Königspalme, heisst. Die Indianer fällen den Stamm, der nach dem Gipfel zu nur wenig dünner wird, und höhlen da, wo Blätter und Blüten hervorbrechen, die Holzmasse 18“ in der Länge, 8“ in der Breite und 6“

in der Tiefe aus. Sie bearbeiten ihn etwa, als wollten sie ein Canot machen und drei Tage darauf finden sie das Loch mit einem gelblich weissen, sehr klaren Saft von süssem, weinartigen Geschmack gefüllt. Die Gährung scheint anzufangen, sobald der Baum gefällt ist, aber die Gefässe behalten ihre Lebenskraft; denn wir sahen den Saft selbst dann fliessen, wenn der Wipfel der Palme (der Theil, von dem die Blätter ausgehen) einen Fuss höher lag als das untere Ende, nach den Wurzeln. Der Saft fährt zu steigen fort, wie bei einer frisch abgehauenen baumartigen Euphorbia. Achtzehn bis zwanzig Tage lang wird dieser Palmwein täglich gesammelt; der letzte ist weniger süs, dafür aber alcoholreicher und mehr geschätzt. Ein Baum liefert gegen 18 Flaschen, jede von 42 Cubikzoll Inhalt. Die Eingebornen versichern, der Zufluss sei am reichlichsten, wenn man die Blattstiele, die noch am Stamme sitzen, verbrenne.“

Ich erlaube mir hinzuzufügen, dass ein gleiches Verfahren, wie das hier beschriebene, auf dem Isthmus von Panama angewendet wird, wo ich von diesem Palmwein, den ich dem Champagner vollkommen gleich stelle, getrunken habe.

(Aus Berthold Seemann's populairer Naturgeschichte der Palmen; deutsch von Carl Bolle.)

Vermischtes.

Die wenigen noch übrigen Theka-Wälder in Indien sind die auf Malabar, in Pegu und Tenasserim und in den nordöstlichen Districten (Assam). Das langsame Wachstum des Baumes, und der Umstand, dass immer viele andere Bäume neben ihm vorkommen, und sogleich die Stelle eines abgehauenen Theka-Baumes einnehmen, so das Aufkommen des jungen Nachwuchses verhindern, befördern schon an und für sich eine Abnahme der Wälder. Die meiste Schuld an der Zerstörung derselben trägt aber das rücksichtslose Schlagen junger und alter Bäume und das Verwenden des kostbaren Holzes zu den gewöhnlichsten Geräthen, wie es kaum in den westlichen Gegenden Nord-Amerika's seines Gleichen findet. Im südlichen Indien sind die Theka-Wälder schon fast ganz erschöpft, und die Regierung hat endlich Maassregeln ergriffen, um einer gänzlichen Zerstörung vorzubeugen. Um so mehr werden aber nun die Wälder in Pegu und Tenasserim ausgeplündert. Die Eingeborenen verfertigen daselbst aus dem Theka-

Holze Alles, was sie brauchen, vom Schiffsmast bis zum Gartenpfahl. Ein halbes Dutzend Tische schneiden sie aus dem Stamm, der zum Hauptmast eines Kriegsschiffes hätte dienen können, und verwüsten selbst die jungen Bäume, ohne an die Zukunft zu denken. Daher zählt man in den nördlichen Wäldern Pegu's, die noch etwas besser als die südlichen sind, nur noch 520,000 Bäume, was bei guter Bewirthschaftung eine jährliche Ausbeute von höchstens 2500 Bäumen gibt. Die unbedeutenderen Wälder in Tehota, Nagpur, Assam, Guzerat und an einigen anderen zerstreuten Punkten, gehören fast alle unabhängigen Staaten an und gewähren deshalb bis jetzt den Engländern keinen Nutzen. — (Ö. B. W.)



Robinia inermis pyramidalis. (Pyramidenförmige Acazie.) Im Garten des Herrn C. Schickler in Stuttgart befindet sich ein Baum, der eine unschätzbare Acquisition für die Landschaftsgärtnerei sein dürfte. Die Abkunft dieses Baumes ist leider nicht genau zu erforschen gewesen und man vermuthet, dass er aus Samen gewonnen, der an Ort und Stelle, wo der Baum jetzt steht, ausgefallen ist. — Durch die Güte des Herrn Schickler sind wir in Stand gesetzt, unseren Lesern die Beschreibung und eine Abbildung dieses jetzt so viel Aufsehen erregenden Baumes geben zu können, den der Besitzer als *Robinia inermis pyramidalis* bezeichnet hat. — Das Exemplar dieser Acazie, nach dem die Zeichnung von dem bekannten Künstler Hrn. J. Schnorr angefertigt worden ist, bildet von Natur eine Pyramide von 40 Fuss Höhe, ohne jemals durch das Messer geformt worden zu sein. Die schlanken Äste desselben stehen in schöner unregelmässiger Haltung fast vertikal am Stamme, werden wie ein Rohr vom leisesten Winde gebogen, und da sie von grösster Elasticität sind, so widerstehen sie den heftigsten Winden. — Die

Zweige sind beinahe dornenlos, hellbraun, glatt, zahlreich überhängend und dicht belaubt; die Blätter stehen an dünnen, grünen Stielen und sind mit 15—17 gegenüberstehenden, eirunden, hellgrünen Blättchen gefiedert. Zur Blüthe ist dieser Baum bisher noch nicht gelangt, ungeachtet der Frost keinerlei nachtheiligen Einfluss auf ihn gehabt hat, und ohne Zweifel gedeiht diese Acazie in jedem, besser aber in gutem, mässig feuchten Boden. Eine Vermehrung dieser Spielart

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Bonplandia - Zeitschrift für die gesamte Botanik](#)

Jahr/Year: 1857

Band/Volume: [5](#)

Autor(en)/Author(s): Bolle Carl [Karl] August

Artikel/Article: [Die Cocos-Palme. 78-89](#)