

Neue Bücher.

Palm-Trees of the Amazon and their Uses. By Alfred Russel Wallace. With 48 Plates. London 1853. 8vo. 129 p.

Herr Wallace bereiste von 1848—1852 das Flussgebiet des Amazonenstromes, um die Thierwelt jener Gegend kennen zu lernen. Doch war er keineswegs gleichgültig gegen die grossartigen Eindrücke, welche die Pflanzen in den Tropen hervorbringen, besonders hatten die Palmen für ihn viel Reiz, der sich fortwährend steigerte, je mehr er sich von dem grossen Nutzen derselben überzeugte. Man höre ihn selbst:

„Um kennen zu lernen, wie sehr die Eingebornen jener Gegenden, wo die Palmen in Überfluss wachsen, diese edle Familie benutzen und wie sie bald in dieser, bald in jener Weise mit fast jeder Handlung des Lebens eines Indianers verbunden, müssen wir in seine Hütte treten und nach der Herkunft und der Verfertigung der verschiedenen Gegenstände, welche wir sehen, fragen. Besuchen wir eine indianische Hütte an den Ufern des Rio Negro. Die Hauptstützen des Gebäudes bestehen aus Stämmen einiger Waldbäume von festem und starkem Holze, während die geraden, cylindrischen und gleichförmigen Stämme der Jaraa-Palme (*Leopoldinia pulchra*) die leichten Dachsparren bilden. Das Dach selbst ist mit grossen dreieckigen Blättern, welche ziemlich in abwechselnden Reihen geordnet und mit Sipos oder

Schlingpflanzen festgebunden sind, gedeckt: es sind die Blätter der Caraná-Palme (*Mauritia Carana*). Die Thür des Hauses ist Rahmenwerk von dünnen, harten Holzstreifen, welche genau über einander befestigt sind: es sind die gespaltenen Stämme der Pochuéba-Palme (*Jriartea exorrhiza*), von welcher sie gemacht ist. In einer Ecke der Hütte steht eine schwere Harpune, mit der der Kuhfisch gefangen: sie ist von dem schweren Holze der Pashiúba barriguda (*Iriartea ventricosa*). Daneben gewahrt man ein 10 oder 12 Fuss langes Blaserohr, bei welchem ein Köcher, gefüllt mit kleinen vergifteten Pfeilen, hängt; mit diesem verschafft sich der Indianer Vögel, sowol der Nahrung als auch der bunten Federn wegen, ja er tödtet selbst damit das wilde Schwein oder den Tapir. Die Pfeile sind von den Stämmen und Stacheln zweier Palmarten verfertigt. Seine grossen, fagot- (flöten-) artigen, musikalischen Instrumente sind aus Palmstämmen gearbeitet; sein Tuch, in welches er seine höchst werthvollen Federn einwickelt, ist eine faserige Blüthenscheide einer Palme, und die rohe Kiste, in welcher er seine Schätze bewahrt, ist aus Palmblättern geflochten. Seine Hangematte, seine Bogensehne und seine Fischruthe sind von den Blattfasern gemacht, welche er von verschiedenen Palmen erhält; die Hangematte von der Miruté (*Mauritia flexuosa*), Bogensehne und Fischruthe von Tucuma (*Astrocarium tucuma*). Der Kamm, welchen er auf seinem Kopfe trägt, ist aus der harten Rinde einer Palme verfertigt, und er macht Angelhaken von den Stacheln derselben Palme, die er auch gebraucht, um auf seine Haut die verschiedenen Zeichen seines Stammes zu punktieren. Seine Kinder essen die angenehmen rothen und gelben Früchte der Popunha oder Pfirsichpalme (*Guilielma speciosa*), und von der Assaf-Palme (*Euterpe oleracea*) bereitet er ein Lieblingsgetränk, welches er euch freundschaftlich anbietet. Jene vorsichtig aufgehängte Gurke enthält Öl, welches er aus der Frucht einer andern Art gepresst hat. Jener lange geflochtene Cylinder, welcher gebraucht wird, um den Mandiocca-Brei trocken zu pressen, ist aus der Rinde einer der merkwürdigen kletternden Palmen gemacht und widersteht eine beträchtliche Zeit der Wirkung des giftigen Saftes. Der verschiedenartige Gebrauch dieser edlen Bäume gibt einen Begriff, wie wichtig dieselben dem südamerikanischen Indianer sein müssen, dem sie Wohnung, Nahrung und Waffen geben.“

Herr Wallace, nachdem er einmal an dem Studium der Palmen Geschmack gefunden, machte von jeder Palme, die ihm vorkam, eine Zeichnung. Auch schrieb er Alles nieder, was er über den Standort, das Wachsthum, den Nutzen und die Volksnamen der einzelnen Arten erfahren konnte, und legte sich ein Herbarium von Palmen, sowie eine Sammlung von den Früchten derselben an. Unglücklicher Weise verlor er auf seiner Rückreise den grössten Theil dieser werthvollen Gegenstände und rettete nur noch einen Theil seines Tagebuches und die Zeichnungen. Die letzteren wurden Herrn W. Fitch übergeben, der sie auf Stein übertrug, während

die Notizen von Herrn Wallace in populärer Form in dieser Schrift niedergelegt wurden. Er beschreibt im Ganzen 48 Arten unter 17 Gattungen vertheilt, darunter verschiedene neue Species. Wir wollen, um unseren Lesern einen besseren Begriff von dem Buche zu geben, noch einen Auszug liefern; er betrifft *Euterpe oleracea*, Mart. Nachdem der Verfasser diese Palme beschrieben, fährt er folgendermassen fort:

„*Euterpe oleracea* (Assaf, *Lingua Geral*) kommt häufig in der Nachbarschaft von Para und sogar in der Stadt selbst vor. Sie findet sich in Märschen, welche von der hohen Fluth unter Wasser gesetzt werden, niemals auf trockenem Lande. Ihre schlanken Stämme werden häufig zu Pfählen und zu Sparrwerk gebraucht, im Allgemeinen wird jedoch der Baum zu sehr geschätzt, um zu diesem Zwecke niedergehauen zu werden. Ein sehr beliebtes Getränk, von der reifen Frucht bereitet, wird täglich in den Strassen Paras feilgeboten. Zu jeder Tageszeit kann man Indianerinnen und Negerinnen antreffen, welche kleine irdene Gefässe auf ihrem Kopfe tragen und dann und wann Assaf — í ausrufen. Redet man eins dieser dunklen Mädchen an, so wird sie ihr Gefäss niedersetzen, welches mit einer dicken weinartigen Flüssigkeit von schöner violetter Farbe angefüllt. Für einen Penny von diesem Getränke erhält man genug, um ein Trinkglas zu füllen; man kann nach Belieben ein wenig Zucker hinzufügen und wird dann ein nach Nuss schmeckendes Getränk finden, welches man zum ersten Male beinahe verschmähen wird, hat man es aber verschiedene Male gekostet, so wird man ohne Zweifel dahin gelangen, Assaf als einen der grössten Luxusartikel dieser Stadt zu betrachten. Gewöhnlich wird es mit Farina, einem Ersatzmittel des Brodes, von der Wurzel der *Mandiocca* bereitet, vermischt, mit oder ohne Zucker je nach Belieben des Consumenten.“

„Bei unsern Spaziergängen in den Vorstädten Paras hatten wir häufig Gelegenheit, die Bereitung dieses Lieblingsgetränkes zu beobachten. Zwei oder drei grosse Trauben der Früchte dieser Palme werden in ein grosses irdenes Gefäss abgestreift; dann schüttet man Wasser hinzu, welches gerade warm genug ist, um die Hand hineinhalten zu können. Dieses wird bald purpurfarben und in ungefähr einer Stunde ist die Hülle der Früchte so weich geworden, dass man dieselbe abreiben kann. Der grösste Theil des Wassers wird dann abgossen, ein wenig kaltes hinzugefügt, und ein junges Mädchen knetet und reibt die Früchte, hin und wieder Wasser hinzugiessend, bis die ganze purpurfarbene Hülle derselben abgerieben ist und nur die nackten grünen Steine zurückbleiben. Die Flüssigkeit wird dann durch ein Sieb gegossen und als fertig betrachtet. Die Wirthin wird dann eine Schale anfüllen und gleichzeitig ihren Gästen eine andere mit Farina anbieten, und nichts wird sie mehr erfreuen, als wenn dieselben das Gefäss leeren und bitten, dasselbe wieder anzufüllen. Die Einwohner Paras lieben dies Getränk sehr und viele lassen keinen Tag ihres Lebens vergehen, ohne dasselbe zu kosten. Besonders begünstigt sind sie aber auch dadurch, dieses Getränk in allen Jahreszeiten bekommen zu kön-

nen, denn obgleich die Bäume an den meisten Orten nur einige Monate im Jahre tragen, so findet man in der Nachbarschaft Para's solch eine Verschiedenheit des Bodens und der Lage, dass man bei einer oder zwei Tagereisen immer so viele Assaf findet, um den Markt zu versehen. Die Knaben erklettern die Bäume, um die Früchte vermittels eines Seiles, welches um ihre Enkel befestigt ist, zu sammeln. Von der Insel Marajo, von den Flüssen Guamá und Mojú, von den Inseln des Flusses und den ausgedehnten Palmenmärschen im Innern des Waldes werden jeden Morgen Körbe voll dieser Frucht zur Stadt gebracht, wo die halbe Bevölkerung Assaf als ein tägliches Mahl ansieht und Hunderte sollen das Getränk, mit Farina gemischt, zu ihrer Hauptnahrung machen. Die Bäume dieser Gattung liefern auch noch einen andern Nahrungsartikel. Die unentwickelten Blätter in der Mitte der Säule bilden eine weisse, süssliche Masse, welche, wenn gekocht, unsern Artischocken und Pastinacken ähnelt und ein gutes und gesundes Gemüse abgibt. Es kann auch roh genossen werden, indem es fein geschnitten und mit Öl und Essig gemischt wird; da jedoch der Baum zerstört werden muss, um dieses zu bereiten, so ist es nicht sehr gebräuchlich in Para, ausgenommen von Reisenden im Walde, welche kein besonderes Interesse für die Erhaltung der Bäume haben.“

Manche Stellen des Buches sind nachlässig geschrieben, aber trotzdem wird das Werkchen von den vielen Freunden der Palmen freudig begrüsst werden. Botaniker und Gärtner werden darin manche interessante Aufschlüsse erhalten, und können wir ihnen den Ankauf des Buches — der Preis desselben ist 10 Shilling engl. — als etwas Wünschenswerthes empfehlen.