

Die Mispel *) ist ein hochstämmiger Strauch mit kleinen, spitzigen Blättern von dunkelgrüner Farbe; die Frucht wird so groß als ein Taubenei, und hat die Gestalt einer Hagebutte, ist erst hellgelb und bei völliger Reife roth und hat keinen Stein in sich. Der Geschmack der Frucht hat Aehnlichkeit mit Mus aus Himbeeren. Es ist ein sehr zartes Obst, das sich nicht lange hält.

Die Markusen wachsen auf einem hohen Strauche **), die Blätter haben tiefe Furchen, sind scharf zugespitzt und hellgrün, die Blüthe soll der Passionsblume gleichen. Man hat in Surinam zwei Arten von Markusen. Die eine sieht wie eine Citrone aus, nur größer, ist dunkelgelb und schmeckt wie Stachelbeeren; man ist sie gewöhnlich mit Wein und Zucker. Die andere Art ist um die Hälfte kleiner, und man genießt sie ohne Zubereitung, indem man das Fleisch aus der Schale saugt; auch macht man eine kühlende und wohlschmeckende Marmelade davon.

Die Sapadillaäpfel; Tamarinden und Ananas habe ich in meinen Briefen beschrieben. Aus der letzteren macht man ein sehr angenehmes Getränk; man zerschneidet sie dazu in kleine Stücke und läßt sie mit Wasser und Zucker gähren. Die Melonen in Surinam sind vortrefflich, besonders die Kantaluppen und Wassermelonen.

Wein wird jetzt nicht so viel gebaut als ehemals, wo viele reiche Pflanzer in Surinam wohnten; man findet noch einzelne Stücke in den Gärten, deren Trauben aber keinen vorzüglichen Geschmack haben, wie dieß auch bei dem niedrigen und feuchten Boden um Paramaribo kein Wunder ist. In den innern und gebirgigeren Theilen der Colonie könnte man den Weinbau mit besserem Erfolge treiben, und wahrscheinlich würde sich die dickhäutige, schwarze, portugiesische Traube für Surinam am besten passen, denn sie verlangt viel Hitze, weshalb sie auch in ihrer Heimath später als alle anderen reift; vielleicht müßte man sie hier unter dem Schatten von Bäumen pflanzen, worüber freilich nur die Erfahrung entscheiden könnte.

Die Cocosnufs ***), welche hier sehr gewöhnlich ist, nimmt man gewöhnlich halb reif ab, und macht aus dem milchigen Saft mit Rum und Zucker einen vortrefflichen Punsch. Ich habe aber nie gehört, daß man den Baum anbohrte um Palmwein zu ge-

*) Mespilus? W.

**) Mangifera indica. Linn. W.

***) Cocos nucifera Linn. W.