

winnen. — Eine Menge anderer Nüsse bringen die Indianer nach der Stadt, welche zum Theil von Bäumen kommen die man in Paramaribo wenig oder gar nicht kennt.

Von europäischem Gemüse baut man mehrere Arten hier, besonders in den Zuckerpflanzungen, wo man die Beete mit dem Abgange des Rohres, der nach dem Auspressen übrig bleibt, düngt, und über die jungen Pflanzen Körbe stülpt, welche Schatten geben und doch die frische Luft zulassen. Blumenkohl, Broccoli, Kohl, Mohrrüben, welsche Bohnen gedeihen hier vollkommen, auch der Spargel soll gut seyn. Die Kartoffeln die man hier bauet sind süsse Kartoffeln, die anderen kommen aus Nord-Amerika, dagegen hat man hier die mehligte Wurzel der Yams *), welche von vielen jenen weit vorgezogen wird. Die Zwiebeln sind sehr klein, grössere bringt man aus Nordamerika.

Die Cassava oder Maniok **) verdient eine besondere Beschreibung, weil es deren zwei Arten giebt, wovon die eine, wenn sie mit der anderen verwechselt und nicht gehörig behandelt wird, ein sehr heftiges Gift ist. Die Aufseher der Pflanzungen dürfen daher diese schädliche, oder sogenannte bittere Cassava nicht ohne besondere Erlaubniß des Herrn bauen, welche dieser nicht leicht erteilt, weil neuangekommene Neger sich oft aus Versehen damit vergiftet haben. — Der süsse Cassava-Strauch wird gegen vier Fuß hoch, manchmal auch darüber, wächst in pyramidaler Gestalt, hat einen röthlich-grauen Stamm und breite, gefingerte Blätter. Die Wurzel wird zuweilen über einen Fuß lang und sieht wie Pastinak aus; man isst sie gekocht oder geröstet, mit Butter, und sie schmeckt wie eine Kastanie. Die bittere Cassava soll sich durch die gesättigtere Röthe des Stammes unterscheiden, und durch eine zähe Holzfasern in der Wurzel, welche sich nur bis zur Hälfte derselben erstreckt, während sie bei der süßen Cassava durch die ganze Wurzel bis zur äußersten Spitze hinläuft, und auch breiter ist. Um die bittere Cassava essbar zu machen, muß man erst den giftigen Saft ausziehen. Man zerreibt deshalb die Wurzel, und legt sie dann in einen langen Schlauch den die Indianer aus den elastischen Fasern eines Rohres machen. Den Schlauch befestigt man mit einem Ende an der Decke der Hütte, und hängt an dem andern ein schweres Gewicht an, so zieht sich der Schlauch enger zusammen; und quetscht so den schädlichen Saft allmählig aus. Nach dieser Zubereitung macht man aus der Cassava flache, runde Kuchen, die man auf

heissen

*) *Dioscorea sativa* Linn. W.

**) Die Wurzeln von *Jatropha Manihot*. W.