

jederzeit bereit stehet, und zugleich deutlich versichert, daß jedweder, weß Standes er auch immer seyn wolle, von den hiesigen Einwohnern, ja auch Auswärtigen, denselben, als Mitglied, beztreten könne.

—————

Vom Brodfruchtbaum.

(Fortsetzung.)

Einige Insulaner sammeln die Frucht, ehe sie noch ganz reif ist, lassen sie kochen bis die Rinde schwarz wird, und schälen sie dann ab. Auf diese Art erhalten sie ein kleines Brod mit einer zarten gelben Haut, wovon die Krume, oder das Inwendige weich, wie frische Semmel, ist. Jedoch müssen sie keinen größeren Vorrath auf einmal kochen, als sie den Tag über zu verzehren gedenken; denn am folgenden Tage fängt die Frucht schon an, hart und holzig zu werden. Man schneidet die frische Frucht auch wohl bloß in Stücke und läßt sie an der Sonne darren, welches eine sehr schmackhafte Speise giebt. Die Einwohner von Tahete stampfen auch die Frucht mit einem Stempel von Stein zu einem Teig, und feuchten sie zu dem Ende, je nachdem das Gericht locker seyn soll, entweder mit Wasser, oder mit der Milch von Cocosnüssen an. Auch machen sie davon einen gegornen Teig, den sie Mahie nennen.

Um solchen zu bereiten, pflücken sie die Frucht kurz vor ihrer Reife ab, schütten sie auf Haufen und bedecken sie mit Blättern. In diesem Zustande gährt sie und bekommt einen ungemein süßen und unangenehmen Geschmack. Alsdann ziehen sie mit dem Stengel den Kern heraus, werfen das übrige der Frucht in ein Loch, das zu dieser Absicht gemeiniglich in den Häusern gegraben wird, und an den Seiten, so wie auf dem Boden, mit Gras ausgefüttert ist. Hier wird der Teig mit Blättern bedeckt und mit Steinen beschwert; er gährt alsdenn noch einmal und wird sauer. Ist dies geschehen, so bleibt er viele Monate lang unverändert. Jedesmal wird so viel, als gebraucht werden soll, aus dem Loche genommen, zu einer Kugel gemacht, in Blätter gewickelt und gebacken. Alsdann hält sich dies Brod fünf bis sechs Wochen lang, und die Eingebornen halten nicht leicht eine Mahlzeit, ohne davon zu essen. In Tahete ist man auch die Frucht zu Anfang der Mahlzeit roh, zu welchem Ende man bloß die Rinde abschält, den Kern heraus nimmt und dann, wie vom Brode, Stücke abbeißt. Die Einwohner auf den Marquesas pflegen die Frucht bloß über dem Feuer zu braten, sie dann in einen Trog zu schütten, und vermittelt zugegossenen Wassers einen Brei zu machen, der ihre vornehmste Mah-

Ma
dar

die
Ba
ner
sun
Er
geg
als
me
du
tur
fig

Der

zug
hat
erm
ten
pot
nich
nig
ten
und
terr
abg
fen
fen