



Professor Ernst Haeckel, Jena

hinunterzuschlucken, obgleich ihm sein Gastfreund Dr. Hanitsch, der Direktor des berühmten Raffle-Museums in Singapore, nebst seiner Gattin mit gutem Beispiel voranging und vor seinen Augen eine Durianfrucht mit größtem Appetit verzehrte.

Der hervorragendste unter den europäischen Durian-Essern ist indessen Wallace. In seinem Buche über den malayischen Archipel (deutsch 1869) hat er eine geradezu klassische Beschreibung der Durian und ihres eigentümlichen Reizes geliefert. Auch ihn hielt zuerst der Geruch zurück. Als er aber auf Borneo eine frische Frucht im Freien fand und davon aß, wurde er mit einem Schlag ein geschworener Durian-Esser. Seine anschauliche Schilderung verdient, wörtlich zitiert zu werden: „Ein würziger, butteriger, stark nach Mandeln schmeckender Eierrahm“, schreibt er, „gibt die beste allgemeine Idee davon, aber dazwischen kommen Duftwolken, die an Rahmkäse, Zwiebelsauce, braunen Xereswein und anderes Unvergleichbare erinnern; dann ist der Brei von einer würzigen, klebrigen Weichheit, die sonst keinem Ding zukommt, die ihn aber noch delikater macht. Die Frucht ist weder sauer noch süß, noch saftig,

und doch empfindet man nicht den Mangel einer dieser Eigenschaften, denn sie ist vollkommen, so wie sie ist. Sie verursacht keine Übelkeit und bringt überhaupt keine schlechte Wirkung hervor, und je mehr man davon ist, desto weniger fühlt man sich geneigt, aufzuhören. Durian ist in der Tat eine neue Art von Empfindung, die eine Reise nach dem Osten lohnt.“

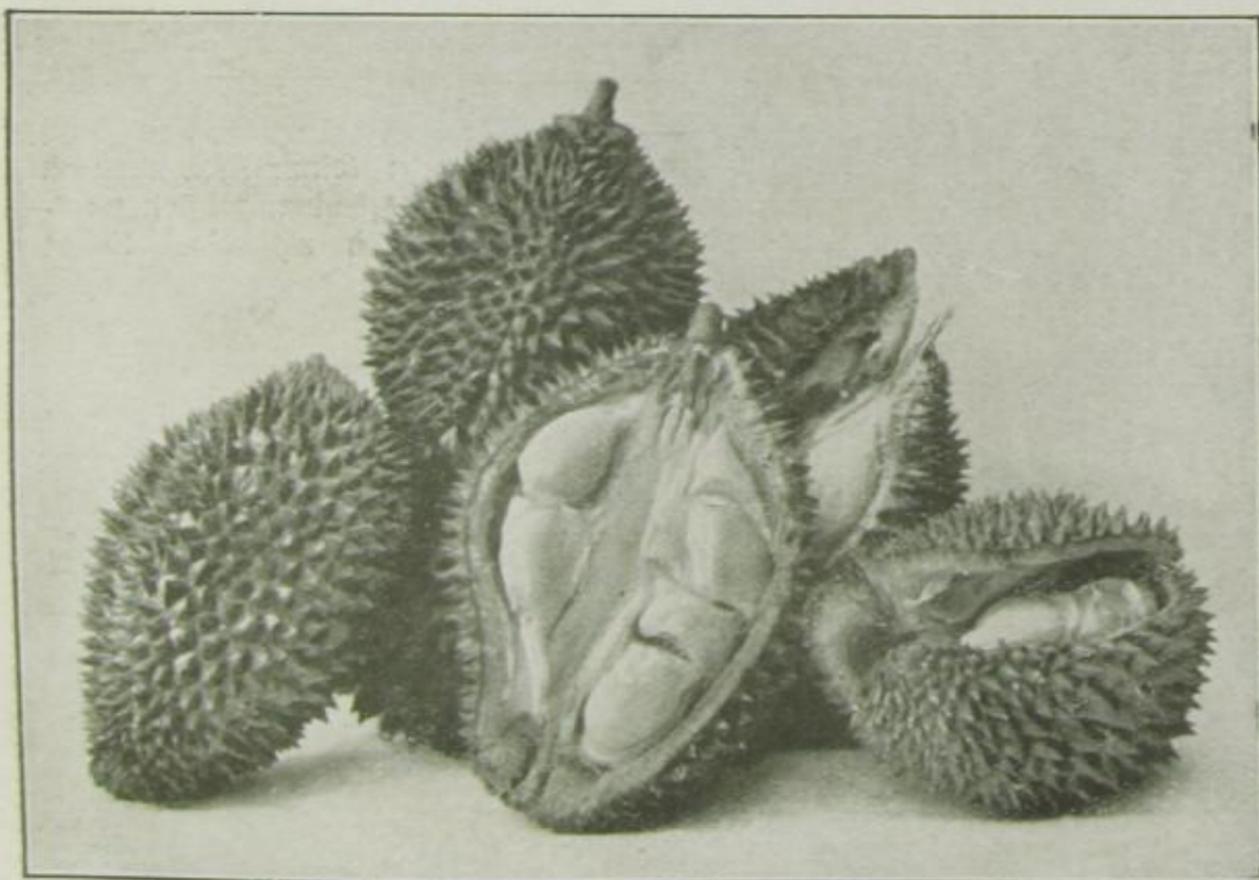
Nach den Berichten des Tierfängers Charles Mayer vom New-Yorker Zoo sollen die Tiere sowohl wie Menschen zur Reifezeit der Frucht ein Verlangen nach ihr haben, das an Begierde grenzt. Die bemerkenswerteste Eigenschaft der Durian soll der erotische Reiz sein, den diese Frucht auf die Tiere, die sie essen, ausübt. Man hatte Mayer gesagt, daß dies ein Aberglaube der Eingeborenen wäre — „aber“, bemerkte er dazu, „zu oft bin ich Zeuge ihrer augenblicklichen Wirkung auf die Dschungeltiere gewesen, um an ihr zu zweifeln. Die Eingeborenen sagten mir: Ist gut — macht dich heiß“.

Zwei frische Exemplare dieser interessanten Frucht sind gegenwärtig in meinem Besitz. Sie sind beide noch nicht vollkommen reif und lassen deshalb den eigentümlichen Geruch und Geschmack der reifen Durian nur schwach erscheinen. Während ich dies niederschreibe, esse ich gerade ein Stück einer völlig ausgereiften, getrockneten Durianfrucht. Geschmack und Geruch sind in der Tat unvergleichlich, gar nicht unangenehm

wie sie nach manchen Beschreibungen sein sollen. Die

Durianfrucht ist bisher noch niemals in frischem Zustande nach Europa gebracht worden. Erst in neuerer Zeit führt sie ein deutsches Nahrungsmittel-Werk ein, das sie als wirksamsten Bestandteil in ihren Lukutate-Präparaten verarbeitet.

M/448



Durian-Früchte (*Durio zibethinus*). Phot. Wilhelm Hiller, Nahrungsmittel-Werke, Hannover