

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

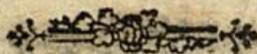
ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1793

XXVI. Fortsetzung des fünf und zwanzigsten Stücks.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10111



XXVI.

Fortsetzung des fünf und zwanzigsten
Stücks.

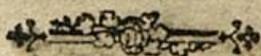
21. Der Crabbaum.

Zrägt kleine bläuliche Blüten, aus welchen die Frucht hervorkommt, die in einer Nuß von der Größe einer Kastanie besteht. Aus der Frucht, deren Schale, wenn sie reif ist, berstet, kommen 8 bis 10 Mandeln, die jährlich durch die Sklaven gesammelt, gekocht, zum Faulen auf einen Haufen geschüttet, hernach gestampft und ausgepreßt werden, wodurch man ein sehr schön brennendes Del bekommt. Man gebraucht dies Del gegen Würmer, Ausschläge und Gichtschmerzen; auch schmieren die Indianer sich damit, um schwarzes Haar zu bekommen.

22. Der Sevesubaum.

Hat eine weiße Rinde, worin eine scharfe Feuchtigkeit enthalten ist. Die Frucht ist eine Nuß von der Größe einer Kastanie, die die Indianer spalten, und Schellen daraus verfertigen, die sie an die Beine binden, und bey ihren Tanzfesten gebrauchen.

23. Der



23. Der Turumobaum.

Wächst wild, wird aber doch von den Indianern angepflanzt. Die Frucht, die eine sehr harte Schale hat, dient ihnen, Schüsseln, Schalen, Trinkgeschirre und Töpfe daraus zu verfertigen.

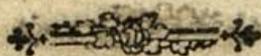
24. Der Coanali, Waldtreusel, oder Giftbaum.

Ist ein Gesträuche, das etwa 3 bis 4 Fuß hoch wird. Der Stamm ist mit einer rauhen, knotigen braunen Borke bedeckt, die viel Zweige treibt. Die Blätter gleichen fast den Erbsblättern. Die Indianer bedienen sich der Zweige, welche sie vorher klein schneiden, oder stampfen, um das Wasser in den Bächen und Flüssen zu vergiften, wodurch die Fische gleichsam trunken werden, an die Oberfläche kommen, und sich mit Händen greifen lassen, ohne daß sie dem Menschen, der sie isset, im mindesten schädlich sind.

25. Der Marcorse, oder Manceniellebaum (5).

Dieser Baum ist wegen seiner giftigen Eigenschaft merkwürdig, daß es so gar gefährlich ist, sich darunter aufzuhalten. Wenn es gereget

(5) Hippomane Mancinella.



net hat, schwellt der Körper durch die herabtröpfelnde Feuchtigkeit auf, als wenn man sich mit kochend heißem Wasser verbrannt hätte. Wenn die Feuchtigkeit in die Augen tröpfelt, oder man mit einem nassen Finger dieselben reibt, läuft man Gefahr blind zu werden. Frucht, Borke, Holz und Blätter haben sehr äßende und giftige Eigenschaften. Die Indianer bedienen sich dieses Baums, ihre Pfeile zu vergiften.

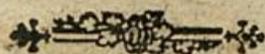
26. Der Copaivebaum (6).

Wird etwa 22 Fuß hoch, und wächst sehr schön. Das Blatt ähnelt dem Blatte eines Orangebaums. Die Rinde ist grau, ziemlich dick und etwas fett. Das Holz weiß und sanft. Um das Del heraus zu ziehen, wird ein Einschnitt in den Fuß des Baums gemacht, worin man ein Röhrchen steckt, und das Del in einer Calabas auffängt. Die jüngsten Bäume geben den meisten, aber nicht den besten Balsam.

27. Der Acoustry oder Gummibaum.

Erreicht bisweilen eine Höhe von 80 bis 90 Fuß, und eine Stärke von 25 Fuß im Umkreise. Das Holz, aus welchem die Indianer ihre Canoes machen, ist sehr fest, schwer, und von heller Fleischfarbe. Aus dem Stamme träufelt in

(6) Copaifera Officinalis.



in der Regenzeit ein Gummi, welches erst weiß ist, hernach aber schwarz wird, und vor Würmern schützt. Wenn man einen Einschnitt in den Stamm macht, so kann man das ganze Jahr hindurch Gummi aus demselben zapfen, welches mit Majoranöl vermischt den besten Balsam zur Heilung offener Wunden giebt.

28. Die Palma Christi (7).

Eine Pflanze, die einen dicken knotigen Stengel treibt, der inwendig ein weißes Mark hat, wie der Fliederbaum. Die Blätter ähneln den Weinrebenblättern. Sie trägt zweymal im Jahre Früchte, die an Gestalt den äußern Schalen der Kastanien gleichen, und mit kleinen Stacheln besetzt sind. Die darin eingeschlossene Frucht besteht in einer Art Mandeln oder Bohnen, die mit einer braunen, glänzenden und gestüpfelten Schale bekleidet sind. Hieraus machen die Kolonisten ihr Del, indem sie die Bohne in einem hölzernen Mörser stampfen, und in einem Topfe mit Wasser aufs Feuer setzen, da denn das oben schwimmende Del abgeschöpft wird.

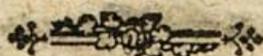
29. Die Stockkerze, oder Palo de Luz.

Eine Pflanze, die etwa 2 Fuß hoch wird, und aus ihren Stengeln kleine, mit schmalen Blät.

(7) Ricinus Communis.

Dritter Band.

D. M. adgorn (8)



Blättern versehenen Zweige treibt. Wenn die Stengel noch grün abgeschnitten werden, brennen sie wie eine Kerze, und können wie eine Fackel gebraucht werden, wenn man das verbrannte nur öfters ein wenig abstößt.

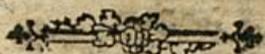
30. Die Pita oder Sangerasie.

Eine Art von Zylgras, das etwa 6 Fuß hoch wird. Von den Fäden machen die Einwohner Garn, Stricke, Schnüre, Peitschen, 2c. und gebrauchen sie, wie wir den Flachs oder Hanf.

31. Die Cassave, Juca oder Maniof (8).

Hievon kennt man zweyerley Arten: die bittere, welche den erstern Namen führt, und die süße, welche Boußouli genennet wird. Das Gestrauch bekommt eine Höhe von 7 bis 8 Fuß. Der Stamm ist knorplicht, in Glieder abgetheilt, schwer, glatt und spröde. Das Blatt ähnelt dem Weinblatte. Die große Wurzel oder der Stuhl treibt rings um sich herum 3 bis 7 kleine Wurzeln, nach Maaßgabe des Alters der Pflanze und der Güte des Bodens. Die süße Art bringt ihre Früchte in 8 Monathen; die bittere aber wird erst nach 12 Monathen reif und vollständig. Wenn sie reif ist, zieht man die ganze

(8) Iatropa Manihot.



ganze Pflanze aus der Erde, und die Wurzeln, welche abbrechen, gräbt man aus. Das Gewächs läßt sich besser aus Sproßlingen, als durch den Samen fortpflanzen. Die süße Casave ist weiß, hat keinen giftigen Saft bey sich, und kann, ohne ausgepreßt zu werden, so gleich gebraten und gegessen werden, da sie denn wie Kastanien schmeckt. Die bittere aber, von welcher das Brodt angenehmer und nahrhafter ist, enthält einen giftigen Saft, oder eine Milch, die Menschen und Vieh tödlich ist, wogegen aber die Landeseinwohner die Haut, welche die Wurzel bedeckt, für ein Gegengift halten, so, daß die Wurzel, wenn sie mit der Haut gegessen wird, Menschen und Vieh nicht schädlich seyn soll. Wenn man sie essen will, schabt man die Haut mit einem Messer ab, wäscht die Wurzel rein, und raspelt sie so fein wie Sägespäne. Wenn der Saft gekocht, und so lange geschäumt wird, bis kein Schaum mehr davon kommt, ist er von seiner schädlichen Eigenschaft gereinigt, und wird von Europäern und Indianern als ein Leckerbissen gegessen. Um das Casavebrodt, welches in dem größten Theile von Südamerika das gewöhnlichste Nahrungsmittel der Einwohner ist, zu backen, nimmt man eine runde eiserne Pfanne, oder Platte, ohngefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick, und 2 Fuß breit, und erhitzt sie über dem Feuer. In



diese legt man das Mehl fast 1 Zoll dick, für die Einwohner aber nur $\frac{1}{4}$ Zoll dick. Dies Mehl wird von Zeit zu Zeit mit einem hölzernen Spatel auf einander gedrückt, und wenn die eine Seite gahr ist, so wird der Kuchen umgekehrt, und hernach einige Stunden in die Sonne gelegt, um völlig auszutrocknen. Dies Brodt ist inwendig sehr weiß, äußerlich aber hat es eine sanfte, goldgelbe Farbe, und bleibt, wenn es an einem trocknen Orte aufbewahrt wird, 8 bis 10 Monathe gut.

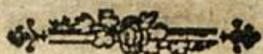
32. Der Teyer.

Eine Pflanze, die wol 3 bis 4 Fuß hoch wächst. Sie treibt 3 bis 4 Blätter von herzförmiger Gestalt, 3 bis 4 Fuß lang, glatt anzugreifen, aber doch zähe. Die Sproßlinge aus den Wurzeln werden von den Weißen, und der Stamm, welcher wol 20 bis 25 Pfund wiegt, von den Negern gegessen. Er wird geschält, und einigemal gekocht, um ihm die herbe Schärfe zu benehmen. Auf diese Art ist er eines der vorzüglichsten Lebensmittel der Sklaven.

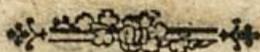
33. Die Vanille, oder Banilles (*).

Die bekannte Hülsenfrucht, die zur Verfertigung der Chokolade gebraucht wird. Die Scho-

(*) Epidendron Vanilla.



Schote ist 5 bis 7 Zoll lang, 5 Linien breit, und 2 Linien dick, den türkischen Bohnen sehr ähnlich, hat anfangs eine schöne grüne Farbe, wird aber, wenn sie reifet, gelblich, und wenn sie trocken ist, völlig braun; und ist mit kleinen runden Samenkörnern angefüllt, die anfänglich roth und ohne Geruch sind, nachher aber schwarz werden, und einen starken, dem peruvianischen Balsam ähnlichen, Geruch bekommen. Die Pflanze, woran sie wachsen, schlängelt sich, wie Epheu, um die Bäume, und kommt im Schatten und in dicken Gebüschern am besten fort. Ihre Blume, die so groß, wie eine Erbse ist, besteht aus 5 gelben, länglich geflammten Blättern, die in der Mitte etwas abgeschnitten sind. Die Spanier pflücken die Vanille, wenn sie gelblich wird, und sich öffnen will, worauf sie sie 2 bis 3 Tage zum Schwitzen liegen lassen, und sie hernach in der Sonne trocknen. Sie drücken sie öfters mit den Fingern platt, und nachdem sie sie mit Christpalmendöl bestrichen haben, verkaufen sie sie bey kleinen Bündeln, in wilde Bananasblätter eingewickelt. Die Indianer pflücken die Schoten, wenn sie gelblich werden, reihen sie auf einen Faden an, und hängen sie zum Trocknen in den Wind.



XXVII.

Ueber den Ursprung der römischen Zahl-
Buchstaben.

Ueber den Ursprung der römischen Zahlbuch-
staben haben zwey englische Gelehrte vor
beynahe 40 Jahren, zwey sinnreiche, aber ganz
verschiedene Erklärungen gegeben (9). Es wird
vielleicht manchem meiner Leser nicht unangenehm
seyn, sie hier zu finden; da ich sie außer dem
unten bemerkten Werke, nirgends als im Bre-
mischen Magazin, welches wahrscheinlich nur in
wenig Händen ist, angetroffen habe.

Die Ursach, sagt der eine, warum das M
Tausend, und das C Hundert bedeute, ist offen-
bar; weil sie nämlich die Anfangsbuchstaben der
Wörter Mille und Centum sind. Warum gilt
aber D fünfhundert, L funfzig, X zehen, und
V fünf? Dies löst er folgendermaassen auf: In
den alten Zeiten wurde der Buchstabe M also
 oder vielmehr also  geschrieben. Wird
nun die eine oder andere dieser Figuren durch eine
senkrechte Linie in der Mitte durchschnitten, so lie-
fert jedes Stück ein D, welches gerade die Hälfte
von

(9) Gentl. Magaz. 1758. Febr. p. 56. Mart.
p. 124.