

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1793

31. Die Caßave, Juca oder Maniok.

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



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.

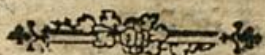
30. Die Pita oder Sangerasie.

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

D 2

diese



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.