

portugiesischer Pessimismus, Fanatismus, Katholizismus; englische Freiheit und Wirtschaftsverfassung; französischer „esprit“, der das sauerartiglos=Gegenständliche, Beefsteakmäßige so mancher Kulturen erst verdaulich macht; deutscher Universalismus; der schlummernde, um sein Bewußtsein noch ringende Gedanke des Slaventums, emporgewachsen auf der melancholischen Unendlichkeit der Ebene . . . . .“ Die Tropennacht hat uns eingehüllt in einen weichen Mantel. Spät trennen wir uns. Gemeinsam, langsamen Schrittes, durchschreiten wir die Bambusallee. Am Ausgang schüttelt uns der Gastgeber die Hand.

Ich bleibe stehen, sehe zurück in die Allee, folge mit den Augen der sich entfernenden Papierlaterne. Schemenhaft erscheint mir das Bambusgestänge; schemenhaft der kleine Umriß des Geschehens, den das Licht unseres Denkens erhellt.

## Ueber die Delpalme in Westafrika.

Von W. Schulze.

### II.

Wenn wir die Verwertung der Delpalmenprodukte näher betrachten, so läßt sich eine sehr vielseitige Verwendungsmöglichkeit feststellen. Obwohl Del und Kerne, als die bedeutendsten Erzeugnisse, hauptsächlich für den europäischen Export in Betracht kommen, spielen sie doch auch im Leben des Eingeborenen eine große Rolle. Sie liefern ihm die wichtigsten Zutaten zur täglichen Nahrung: Speiseöl, Del zum Braten und Kochen, Suppenfett usw. ferner Salböl als Medizin gegen Ausschlag oder als Hautpflegemittel u. a. m. Das aus den Kernen gewonnene Del dient den schwarzen Schönen als Putzmittel zum Fetten ihres Kopfshaars; auch wird es als Brennöl verwendet.

Der aus der Delpalme gewonnene Saft — allgemein unter dem Namen „Mimbo“ bekannt — ist ein von Eingeborenen beehrtes Genußmittel. Aber auch mancherlei andere nützliche Wirtschafts- und Haushaltsgegenstände werden außerdem noch aus Bestandteilen der Delpalmen hergestellt. Diese werden weiter unten noch zu besprechen sein.

Zunächst sei die Aufbereitung bezw. Gewinnung des Dels durch den Eingeborenen näher erläutert.

Ist die Zeit der Reife herangekommen, so werden die Palmen abgeerntet. An der Röte erkennt man die reifen Palmfrüchte. Das Ab-ernten ist Sache der Männer. „Er kann noch keine Delpalme ersteigen“ heißt in der Eingeborenen-Ausdrucksweise: „Er ist noch ein Knabe“. Das Ab-ernten der Fruchtbündel wird in der Weise bewirkt, daß der Eingeborene die Delpalme erklimmt und das Fruchtbündel durch Abschlagen der Spindel zum Absturz bringt. Beim Aufsteigen wird das Haumesser zwischen den Zähnen oder zwischen Hals und Schulter gehalten. Hinderliche Blattrippen werden beseitigt. Die beste und praktischste, weil einfachste Methode des Aufsteigens ist diejenige vermittels des Steiggurtes, dessen der Neger sich in der

Regel bedient. Er stellt diesen aus dem Bast zweier geschmeidig gemachten Palmblattrippen kunstgerecht her. Auch Lianenstränge oder Rindenbast hierzu geeigneter Urwaldbäume, z. B. Schirmbaumrinde, werden verwendet.

Zum Aufstieg umschlingt der Neger mit einer Hälfte des Gurtes den Palmstamm. Dann schließt er mit festem Knoten den Gurt und lehnt sich mit dem Oberkörper fest in die andere Hälfte der Schlinge, wobei die Arme auf dem straff angespannten Steiggurt ruhen. Dieser wird von den Fingern fest umspannt und, nachdem die Füße eine neue Stufe gewonnen, von Zeit zu Zeit unter Vorneigen des Oberkörpers nach oben geschneilt. Die Füße bleiben hierbei fest gegen die Palme gestemmt. Blattachsen oder eingehauene Fuhrasten, (bei hohen und sehr glatten Stämmen!) werden als Fuhrhepunkte benutzt. In dieser Weise, abwechselnd, bald mit den Armen den Gurt auf der entgegengesetzten Seite der Palme höherschleudernd, bald einen Fuß nach dem andern von Rast zu Rast setzend, erreicht der Schwarze steigend die Palmkrone.

Natürlich muß der Steiggurt auf seine Festigkeit gründlich erprobt, die Bindung der Knoten unbedingt fest sein, damit sie völlige Sicherheit bieten. Vor jedem Aufstieg überzeugt sich der geübte Neger durch eine Belastungsprobe von der Festigkeit des Steiggurtes, indem er sich mit voller Kraft gegen die Palme stemmt. Namentlich der europäische Beamte, der neu anzulernende Arbeiter, — z. B. Graslandneger — bei Palmreinigungs- oder Erntearbeiten zu beaufsichtigen hat, muß große Vorsicht walten lassen. Er muß die Steigmittel häufig einer scharfen Kontrolle unterziehen, denn der Schwarze ist mitunter zu gleichgültig, sich darum zu kümmern. Der erfahrene schwarze Palmwirt hat für die Brauchbarkeit eines Steiggurtes meist den richtigen praktischen Blick.

Hat der Neger das Steigen auf diese Art erst einmal erlernt, so erreicht er darin bald eine ziemliche Fertigkeit und erklimmt die höchsten Delpalmen schnell und sicher. Die Fertigkeit und Gewandtheit mancher Leute in dieser Kletterkunst ist erstaunlich. Einige Arbeiter benötigten z. B. beim Aufstieg auf 20—25 m hohe Delpalmen noch nicht eine halbe Minute (die gewandtesten brauchten 27 Sekunden). In weniger als 4 Minuten fielen bereits die ersten Fruchtbündel zu Boden.

Bei manchen Stämmen bedient man sich zum Besteigen der Palme einer Leiter mit einem oder zwei Leiterbäumen, bei anderen einer langen Bambusstange, noch wieder bei anderen Stämmen ist man überhaupt zu faul, die Palmfrüchte abzuernten. Man wartet geduldig, bis die schaffende Natur einem zu Hülfe kommt und die abfaulenden Kerne von selbst herunterfallen. Man erntet eben nur soviel, wie man gerade zum täglichen Lebensunterhalt benötigt.

Außer dem bereits erwähnten Saumesser werden auf den Palmplantagen kleine Beile zum Abernten wie auch zum Entäften des Palmstammes verwendet die sich gut bewährt haben.

Ist die Palmerntezeit herangekommen, so werden die reifen Fruchtbündel von den Palmen im Busch, auf den Farmen usw. von Männern in der bereits beschriebenen Weise abgeerntet. Bereits herabgefallene Palmfrüchte werden sorgfältig gesammelt und zusammen mit den Bündeln von Frauen und Kindern in Körben, rucksackartigen Geflechten aus Palmblättern, oder als zusammenhängendes Bündel auf dem Kopfe zur Oelpresse gebracht. Diese ist stets an einem fließenden Gewässer, Fluß, Bach oder Quelle abseits vom Dorfe gelegen. Sind etwa 50—60 Fruchtbündel oder mehr gesammelt, werden sie von allen Familienmitgliedern, Männern wie Frauen, mit Haumessern zerkleinert; d. h. die Früchte werden von dem Fruchtkolben, welcher an der Spindel sitzt, gelöst und auf einen Haufen geworfen. Bei sehr vorgeschrittener Reife fallen sie auch z. T. von selbst heraus. Sache der Frauen ist es nun, die rohen Palmfrüchte zu waschen, alle übrigen Arbeiten bei der Oelgewinnung werden von Männern ausgeführt. Die Palmfrüchte werden dann in großen Kupferkesseln, Sontöpfen oder Messingeimern unter Beigabe von Wasser über den üblichen 3 Feuerplatz-Steinen bei offenem Feuer gekocht bezw. gedämpft. Hierbei wird die Gefäßöffnung durch ein darüber gebundenes Pflanzen- oder Makaboblatt abgeschlossen, damit die Dämpfe nicht entweichen und die obenliegenden Palmfrüchte ebenfalls gar werden. Am Rande des Wassers ist auf einem Holzgestell ein kanuartig ausgehöhlter Baumstamm — ähnlich einem Schweinebrühtrog — derart angebracht, daß er nach dem Wasserspiegel zu leicht geneigt ist. Das untere Ende ist geschlossen, das obere in der Regel offen. In der Mitte des Troges befindet sich ein gitterartiger Krost, der so eng sein muß, daß er das Hindurchschlüpfen der Palmkerne und Fasern verhindert. Seine obere Fortsetzung bildet ein Armgestell zum Aufstützen der Arme und Hände.

Sind die Palmfrüchte gar gekocht, werden sie in den Trog geschüttet, und durch Stampfen mit derben Holzkeulen werden die Steinkerne von dem anhaftenden Fruchtfleisch und den Fasern getrennt, wobei bereits ein großer Teil des durch den Kochprozeß gelösten Oeles in den unteren Trogteil abfließt. Hat man so alle Faserückstände von den Steinkernen befreit, schüttet der Eingeborene die gewonnene, nunmehr erkaltete, breiige Masse — Fasern wie Steinkerne — in den erhöhten Teil des Troges. Ein Mann steigt in diesen und quetscht, auf das Armgestell gestützt, durch stetiges Kneten und Umrühren mit den bloßen Füßen das Oel aus dem Palmbrei, während ein zweiter kleine Mengen kalten Wassers darübergießt. Auf diese Weise wird das Oel nach und nach herausgespült, und es läuft mit dem Wasser durch den Krost nach dem unteren Teil des Troges. Diese Arbeit wird solange fortgesetzt, bis kein Oel mehr mit dem Wasser abfließt. Am Ende verbleiben nur glatte Steinkerne und Fasern. Letztere werden nochmals ausgewrungen und als wertlos weggeworfen, die Steinkerne zum Trocknen gesammelt. Im unteren Trog schwimmt jetzt das Oel als schaumige, gelbe Masse auf dem Wasser. Es wird dann behutsam abgeschöpft, nochmals gekocht, damit alle

Wasserrückstände verdampfen. Hierauf wird es in Blechdosen, Flaschen oder sonstige Gefäße gefüllt und ist gebrauchsfertig bzw. verkaufsfertig.

Es ist klar, daß bei dieser sehr primitiven Methode viel Del verloren geht, und daß der Delreichtum nicht gründlich ausgenutzt wird.

War die Ernte eine gute, der Delertrag reichlich, so rechnen die Eingeborenen aus diesen 50—60 Fruchtbündeln mit einem Gewinn von 5—6 Petroleumdosen, also = 80—95 kg Del. Das ergab bei einem Kaufpreis von 6 Mark vor dem Kriege = 30—36 Mark Gewinn für eine Dose.

Die gesammelten Steinkerne werden 5—6 Tage auf Wegen, freien Plätzen usw. an der Sonne, oder aber in der Regenzeit auf einem Rost über dem Herdfeuer getrocknet. Gegen Verschleppung durch kleine Kinder, Hunde und anderes Getier werden sie mit einem Kranz von Plantenschäften umwehrt. Das Trocknen erfolgt, damit sich die inneren Kerne aus den Steinschalen leichter lösen. Nach völliger Trocknung werden die Steinkerne zwischen 2 Steinen aufgekackt. Diese Arbeit wird meist von Frauen und Kindern oder alten Leuten verrichtet. In der großen Regenzeit beteiligt sich oft die ganze Familie an dieser Beschäftigung.

Derart aufbereitete Palmkerne kann man natürlich nicht zur Aussaat verwenden, selbst wenn sie noch im Steinkern stecken: Durch den Kochprozeß bei der Delgewinnung ist der Keim getötet worden. Wer gekochte Palmkerne aussät, der dürfte lange auf das Keimen warten.

Nach dem Aufkacken sind nun die Palmkerne zum Verkauf fertig und werden nach der Faktorei gebracht. Seltener werden sie von den Negern roh gegessen. Sollten sie zur Delgewinnung für den eigenen Bedarf dienen, dann werden sie von Frauen in Wasser ausgekocht, wobei das Wasser verdampft. Auch auf glatten Steinen wird das Del — ähnlich dem Verfahren mit Erdnüssen — durch Zerreiben ausgepreßt. Dies Del hat eine schwärzliche Farbe, ist von reinerer und besserer Qualität als das gewöhnliche Palmöl. Es wird selten gewonnen, aber mit Vorliebe von den farbigen Weibern zum Fetten des Kopshaares verwendet. In den Handel kommt es selten, wird deshalb von Seiten der Eingeborenen auch wenig ausgeführt.

Erwähnt sei, daß das spezifische Gewicht des gewöhnlichen Palmöls = 0,9 beträgt und dasjenige des gereinigten Oeles 0,887.

Die Eingeborenen verwenden das Palmöl und die Palmkerne hauptsächlich zum Verkauf.

Das Palmöl wird noch heute meist in alten Petroleumdosen, seltener in Kalebassen, Palmkerne in Petroleumkisten oder in alten Säcken in den Buschfaktoreien und europäischen Handelsniederlassungen zum Verkauf angeboten und gehandelt. Eine Petroleumdose faßt etwa 18 l = 16 — 17 kg Palmöl. Die Petroleumkiste enthält 27—30 kg Palmkerne.

### Erträge.

Um einige genauere Daten und Anhaltspunkte für die Ergiebigkeit von wildwachsenden Delpalmen zu geben, seien folgende Beispiele angeführt:

1. Es wurden 10 junge, meist unter 10 Jahren alte Delpalmen, darunter eine „Lisombe“, abgeerntet. Die Ernte ergab 30 Fruchtbündel, dabei 1 von der Lisombe, welches von ziemlicher Größe war. Diese 30 Fruchtbündel im Gewicht von 2,0—18,5 kg (durchschnittlich also 8,433 kg schwer) hatten ein Gewicht von 253 kg und ergaben zerkleinert = 173,0 kg Palmfrüchte, mithin 68 % Ausbeute. Die erfolgte Delaufbereitung ergab 11,750 kg Del und 16 kg Palmkerne.

Dieser kleine Versuch beweist deutlich, daß nicht volltragende Delpalmen in Frage kamen, denn der Delertrag blieb mit 6,8 % (normal 18 %) und derjenige der Kerne mit 9,25 % (normal 22 %) weit hinter dem Normal-Ertragsprozentsatz zurück. Dagegen bewegte sich der Prozentsatz an Palmfruchtausbeute mit 68 % in normalen Grenzen. Abfall waren also 32 %.

Man beziffert erfahrungsgemäß für volltragende Palmenbestände die Normalausbeute an Früchten (Gewicht der losen Früchte im Verhältnis zum Gewicht der Fruchtbündel) mit 66—77 % (oder umgekehrt 23—34 % Abfall), die Ausbeute an Palmöl (im Verhältnis zum Gewicht der Früchte) mit 18 %, und die Ausbeute an Palmkernen (im Verhältnis zum Gewicht der Früchte) mit 22—25 %.

Die Ertragsfähigkeit der Delpalme nimmt, wie schon ausgeführt, bis zum 40. Jahre zu; sie steigert sich, namentlich auch in Bezug auf den Delgehalt, je weiter der Verband ist, und je mehr Licht ihnen zugeführt wird.

### Verwertung.

Nächst dem Del und den Kernen ist der Palmwein oder „Mimbo“, wie er im Volksmunde heißt, das wichtigste Erzeugnis der Delpalme. Er ist ein sehr beliebtes Getränk. Frisch über Nacht gezapft und am kühlen, schattigen Orte aufbewahrt, ist der Palmwein auch für den Europäer nach langem, anstrengendem Marsche in der Tropensonne eine herrliche, nicht zu verachtende Labe. Freilich ist der im Urwaldgebiet gewonnene Delpalmenwein in Geschmack und Güte nicht zu vergleichen mit dem aus der Raffiapalme (*Raphia vinifera*) im Graslande gezapften „Mimbo“. Allerdings wird auch im Busch ein sogenannter Raffia-Mimbo gezogen. Er wird aus den großen, dort vorhandenen Beständen der Sumpf-Raffia gezapft und meist heiß oder angewärmt getrunken, weil er dann stark berauschend wirkt.

Die Mimbo-Gewinnung wird bei den Stämmen des Waldlandes auf verschiedene Weise ausgeführt. Man unterscheidet zwei Verfahren, und zwar zunächst die Gewinnung an der gefällten Palme, weil dies die häufigste Art der Palmweingewinnung ist. Sie ist durchaus zu verurteilen, denn sie bedeutet einen erheblichen wirtschaftlichen Schaden.

Die böse Ansitte des Palmfällens zur Mimbo-Aufbereitung ist sehr alt, sie ist bei den meisten Negern so tief eingebürgert, daß sie nur schwer auszurotten ist. Dieser Palmfrevel hat in der Regel folgende Ursache: Steht ein größeres Tanzfest, eine Totenfeier oder dergleichen bevor, so geht der Eingeborene in den Wald, um Mimbo zu beschaffen. Er sucht sich eine möglichst hochstämmige, kräftige — keineswegs aber eine kümmerliche, unterdrückte oder überzählige — Delpalme aus. Stets wählt er eine der besten Delpalmen, die nach seiner Meinung den größten Palmweingewinn verspricht. Diese wird gefällt, der Kopf von den Palmwedeln befreit und gründlich gesäubert. Die äußerste Spitze, das sogenannte „Palmherz“ (Vegetationspunkt), welches von einer lederartigen, weißen Hülle umgeben ist, wird freigelegt. Hier, an der Oberseite des Palmherzens, wird eine längliche, kastenartige Vertiefung mit dem Saumesser hergestellt. Diese dient zum Auffangen des herausfließenden Saftes, welcher sich in der Höhlung sammelt und abgeschöpft wird. Das Abschöpfen geschieht drei- bis viermal am Tage. In der Zwischenzeit wird die Vertiefung stets mit dem lederartigen Palmbast oder mit einem Pflanzenblatt zugedeckt, um den Mimbo vor Verunreinigung zu schützen und das Hineinregnen zu verhindern.

Manche Stämme verfahren anders. Sie säubern ebenfalls die gefällte Palme am Kopfe und spizen dann das Herz an. Die Spitze wird angebohrt und mit einem Auslaufrohr versehen, unter das eine Kalebasse zum Auffangen des Saftes gestellt wird. Ist diese gefüllt, so wird sie weggenommen und durch eine neue ersetzt. Eine Delpalme liefert auf diese Weise etwa zwei bis drei Liter Palmwein täglich, auch mehr, etwa fünf bis zehn Tage lang, je nach der Größe der Delpalme. Danach nimmt der Ertrag mehr und mehr ab, bis er schließlich ganz aufhört. Der gewonnene Wein wird vermittlels Durchsieben durch leinene Tücher bezw. durch ein trichterförmig gedrehtes Bananenblatt, das wieder mit kleinen Blättern gefüllt ist, filtriert und in Kalebassen aufbewahrt.

Das zweite Verfahren der Palmweingewinnung, nämlich dasjenige an der stehenden Delpalme, ist das kleinere von beiden Uebeln, doch ist es ebenfalls schädlich, weil es der Palme eine gewisse Frucht-erzeugungskraft wegnimmt. Es geht folgendermaßen vor sich: Des Morgens begibt sich ein Mann, mit Hauer, Steiggurt und einem Bündel Kalebassen versehen, in den Palmbusch. Dort kennt er schon seine ergiebigsten Zapfbäume. Er erklimmt einen Palmbaum unter Mitnahme der Kalebassen, welche er auf dem Rücken befestigt hat. Am Kopfe der Palme angekommen, öffnet er mittelst Bohrer die Zapflöcher, steckt in jedes ein eng eingepaßtes Abflußröhrchen und hängt daran eine Kalebasse derart auf, daß der herausträufelnde Saft in diese abfließt. Dann steigt er hinab und begibt sich zur nächsten Palme, wo er dasselbe Verfahren wiederholt. Man kann mitunter an einer einzigen Delpalme acht bis zwölf Kalebassen hängen sehen. Am Abend werden die teils halb vollen, teils gefüllten Kalebassen wieder eingeholt. Auf manchen großen Märkten wird mit dem Palm-

wein ein schwunghafter Handel getrieben. Es werden dafür Erdnüsse, Süßkartoffeln u. a. m. eingetauscht.

Für Zwecke der europäischen Verpflegung findet der „Mimbo“ nicht selten Verwendung, namentlich im Kriege. Er dient den Europäer = Köchen als Hefe = Ersatz beim Brotbacken, denn er ersetzt durch seinen Gärstoffgehalt den Sauerteig. Ferner läßt sich auf einfache Weise ein ganz brauchbarer Essig aus dem Palmwein bereiten. Ein Rezept zur Herstellung ist folgendes: „Frischer Mimbo ist durch ein Haarsieb in saubere Flaschen zu gießen. Diese sind, mit einem Stück Leinwand abgebunden,  $3\frac{1}{2}$  Wochen in einem dunklen Raume stehen zu lassen. Dann fülle man den entstandenen Essig durch ein Stück Leinwand in frische Flaschen um. Der so geklärte Palmwein = Essig ist gebrauchsfertig und vorzüglich zu allen Zwecken, vor allem für Salate geeignet.“

Im Anschluß hieran sei das sogenannte „Palmschmalz“ (nicht zu verwechseln mit „Palmin“) erwähnt. Unter „Palmschmalz“ versteht man das aus reinem Palmöl durch langes Kochen gewonnene Speisefett. Durch den ausgedehnten Kochprozeß wird alles noch vorhandene Wasser verdunstet und das Öl eingedickt. Es bekommt dadurch eine gewisse Festigkeit und ein helles Aussehen wie Schweineschmalz. Tut man etwas Zwiebel hinein, dann hat dieses Fett fast den Geschmack des europäischen Gänseschmalzes.

Einiges sei noch über die Verwertung anderer Teile der Delpalme gesagt. Da ist zunächst das Palmblatt, welches mannigfache Verwendung findet. Sein Blattstiel wird gebraucht beim Hausbau als Dachsparren oder Gerippe der Seitenwände, ferner im trockenen Zustande als Fackel. Sind Raffia = Palmen in der Nähe, so werden diese natürlich vorgezogen, da sie sich besser eignen.

Aus vier Fiederblättern jüngerer Palmen werden mit vieler Kunstfertigkeit Körbe geflochten, in dem die einzelnen Fiederblättchen von zwei verschiedenen Blättern geschickt miteinander verflochten werden. Sie dienen als Tragkörbe beim Einsammeln der Palm- oder Kakaofrüchte in der Ernte, zum Transport von Enten und Hühnern oder sonstigen Lasten. In umgekehrter Form, d. h. mit dem offenen Teil nach unten, in den Erdboden gesteckt, geben sie ein vorzügliches Schattendach für junge Kulturen, z. B. für Kakao, Kaffee, Edelhölzer u. a. m., die vor den Sonnenstrahlen zu schützen sind.

Aus dem feingespaltene Bast der Mittelrippe werden bei fast allen Kameruner Pflanzungen, speziell beim Kakaobau, kleine Pflanzkörbchen in beliebigen Größen geflochten. Diese sind billig und sehr schnell herzustellen, da das Material überall zur Hand ist; sie leisten außerordentlich gute Dienste bei der Pflanzenerziehung. Auf Tabakspflanzungen werden Tausende von Palmrippen als Aufreihestöckchen für das Trocknen der Tabakblätter benutzt. Der Bast der Mittelrippen wird außerdem noch zum Binden, diese selbst in biegsam gemachtem Zustand zu den oben erwähnten Steigurten verwendet. Die kleinen Fiederblattrippchen werden geschält, um, in

Besenform zusammengebunden, den Häuptlingen und Großleuten als Fliegenwedel zu dienen.

Der innere Teil des Palmstammes bildet in der Jugend eine faserige Masse, die mit zunehmendem Alter mehr und mehr verholzt, im Alter aber eine ansehnliche Härte erreicht. Es werden daraus Spazierstöcke, Wandregale, Konsolen u. a. m. gearbeitet. Hauptbedingung für Palmholz ist aber, daß es gut ausgetrocknet ist, wozu mehrere Jahre gehören.

So gibt die Delpalme noch mancherlei Nützliches, z. B. das Palmherz, das sich zu einem schmackhaften „Palmesalat“ gebrauchen läßt. Man verwendet hierzu die jungen, zarten und noch nicht entwickelten Fiederblätter am Vegetationspunkt, indem man sie kurz schneidet und mit Essig und Del anmacht. Das mutwillige Abschlagen von Palmkronen, sowie Ausreißen von Palmherzen für Bereitung von Palmesalat ist natürlich ebenso streng zu verbieten und zu ahnden, wie das Palmfällen zwecks Mimbo-Gewinnung.

(Fortsetzung folgt.)

## Reisanbau und =Handel in Portugiesisch=Guinea.

Von Hans Schwarz=Lissabon.

Eins der wichtigsten Lebensmittel der Eingeborenen ist der Reis. Port Guinea, auf dem 11. Grade nördlicher Breite gelegen, ist in der glücklichen Lage, soviel Reis anbauen zu können, daß der Bedarf im eigenen Lande gedeckt wird. Das Land ist überhaupt so glücklich gelegen, daß sämtliche Produkte, die in den nördlich und südlich von ihm gelegenen Kolonien, dem Senegalgebiet und der französischen Guinee, sich vereint in ihm vorfinden.

Wir unterscheiden in Guinea zwei hauptsächlichste Reissorten, den sogenannten „Männerreis“ und den „Weiberreis“. Diese Arten werden nach den betreffenden Arbeitern so genannt. Der „Männerreis“, der dem in anderen Kolonien genannten Bergreis entspricht, ist von wenig guter Beschaffenheit: Nicht so schön im Korn, wenig gut im Geschmack und, was die Hauptsache ist, leicht verderblich. Sein großer Vorteil ist, daß seine Kultur sehr einfach ist, und er früh zur Reife gelangt.

Im April und Mai schlagen die Männer den an Niederungen gelegenen Wald um, lassen die Bäume liegen bis kurz vor dem Eintritt der Regenzeit, zu welchem Zeitpunkt sie genügend getrocknet sind, um verbrannt zu werden und mit ihrer Asche den Boden zu düngen. Bei Beginn der Regenzeit — die Guinee kennt nur eine große Regenzeit, vom Ende Juni bis Ende Oktober — graben die Fullahs den durch den Regen aufgeweichten Boden um, damit die Asche gut unter die Erde kommt, und säen den Reis aus, der schon im September — Oktober zur Reife gelangt. Der in den Niederungen von den Wei-