

aber glasiger als der gewöhnliche, und deshalb auch haltbarer. Derselbe ist weiss, ins Grauliche spielend, und zeigt sich als schaumige, glasige Feldspathmasse, in der sich hier und da Parthien von Krystallmassen zeigen; auch finden sich tobackbraune Glimmerblättchen in regulären sechsseitigen Tafeln in demselben.

Ausserdem finden sich bedeutende Gypslager, Porcellanthon, Quarzstein-Gerölle zur Glasfabrikation und endlich ausgezeichnete Mineralwasser, so dass diese Insel eine Werkstatt des Hephaestos zu nennen ist und aus der Benutzung aller dieser ausgezeichneten und nützlichen vulkanischen Producte dem Staate grosser Nutzen erwachsen kann. Auch Braunsteinerze und silberhaltige Bleisulfurete kommen in bedeutender Menge vor. Tausende von Centnern Eisenvitriol und Alaun könnten ebenfalls aus den in steter Zersetzung begriffenen Pyriten und Thongesteinen mit Leichtigkeit gewonnen werden. Interessant ist ferner eine Stelle, wo sich in einer Höhle durch Einwirkung von heissem Schwefel und Wasserdampf aus einem Hornblendegestein der Federalaun, der Amianth, bildet.

---

## **Zur Naturgeschichte Brasiliens.**

Die ess- und nutzbaren Früchte Brasiliens, nach einer Schilderung von Dr. Avé Lallemand, in einem freien Auszuge.

---

Die Orangengärten in Brasilien. Mag der Nordländer das grosse Südreich von Sta. Cruz unter dem Aequator betreten, wo die Stadt Para oder Sta. Maria am Parafusse, in der nördlichsten Provinz, zwischen Gärten, Strom und Urwald gelegen, fast verschwindet in Mitte der grossartigen Vegetation — mag er Pernambuco, Bahia an der Ostküste Brasiliens aufsuchen, die Fülle und Ueppigkeit der buntfarbigen Poincianen, Bignonien, Poinsettien und Plumarien bewundern; mag er den herrlichen Küstenstrich,

so weit die Cultur dort schon gebietet, mit einer prachtvollen Vegetation durchstreifen: so wird der Wanderer doch stets gern in dem kühlen Schatten eines Orangergartens ausruhen, wo dichte Belaubung, duftige Blüten und goldgelbe Früchte ihn umgeben. Die Orangen sind mit ihren Varietäten überall hin dem Culturbestreben in Brasilien gefolgt, besonders am Amazonenstrom und am Rio-Grande, auch in der fernen Südprovinz findet man sie als treue Begleiter der deutschen Colonisten bis tief in die Gebirge, und sie umgeben am Uruguay in den ausgedehnten Grasflächen die gastlichen Wohnungen der Estancieiros.

Die Orangen sind in Brasilien nicht ursprünglich einheimisch, sondern aus nördlicheren Gegenden eingeführt, aber durch die Cultur im ganzen Lande einheimisch geworden, sie werden in grosser Menge genossen und sind eine grosse Wohlthat für die Bewohner Brasiliens.

Die Anpflanzungen unserer Aepfel- und Birnbäume wollen sich in diesem Tropenklima noch nicht gefallen; wenn auch einige glückliche Versuche im Süden des Landes gemacht worden sind, aber desto besser gedeihen Pfirsiche, Aprikosen und ganz vortrefflich die Weinrebe, welche einen herrlichen Wein liefert. Von diesen nördlichen Einwanderern wenden wir uns nun zu den eigentlichen Tropenfrüchten Brasiliens, ob sie ursprünglich brasilianisch, oder aus einer anderen Aequinoctialgegend, durch Anpflanzung, dort einheimisch geworden sind.

Mit den Palmen, den Hauptrepräsentanten der Tropenzone, und mit den Gewächsen, welche nur unter dem Aequator vollkommen gedeihen, anfangend, erscheint am zweckmässigsten; da wirklich auch viele Palmenfrüchte, besonders am Amazonenstrom, wegen ihres den Kern umgebenden Fleisches aufgesucht und in grosser Menge benutzt werden.

*Oenocarpus Mart.*, Weinbeerenpalme. Von dieser werden am meisten benutzt *O. Bacaba* und *O. Pataua*, und ganz vorzüglich von der zierlichen Jussarapalme, *Euterpe*

*edulis* Mart., werden die Früchte roh oder nach gewissen Bearbeitungen und Zubereitungen genossen. Die *Euterpe edulis* ist eine kleine Palme am untern Amazonenstrome und am Grand-Para, wo sie am Rande und auf den Inseln in dichten Laubwäldern wächst und fast das ganze Jahr hindurch mit Fruchtbüscheln bedeckt ist, die blaue, kleinen Pflaumen ähnliche Beeren tragen.

Aus diesen Beeren wird durch Maceriren in Wasser und Abwaschen des inneren Fleisches eine rothbraune Flüssigkeit, *Assi* genannt, gewonnen; dieser berühmte vielseitig benutzte Assi ist eine Art Kirschensauce von köstlichem Geschmack, er wird von den Bewohnern, besonders von den Indianern, im gesunden und kranken Zustande, zu jeder Zeit und in jeder nur möglichen Stimmung in Menge genossen.

Die Bromeliaceen liefern die bekannte gewürzige Ananas, *Bromelia Ananas* L., welche in dem heissen Brasilien überall auf sandigem Boden wächst und dort in Menge gegessen wird. Zugleich wird noch eine andere Bromeliacee, der Ananas nahe verwandt, der *Abacaxi*, sehr geschätzt, der in Pernambuco und von dort nordwestlich häufig vorkommt. Die Frucht hat den Bau einer Ananas, läuft aber konisch spitz zu, ist blasser und bei grösserem Saftreichthum weniger aromatisch und deshalb milder von Geschmack, sie wird meistens der Ananas vorgezogen und es soll nichts Erquickenderes geben, als eine reife, saftige Abacaxi.

Aber auch die Melancias, Wassermelonen, *Cucumis Citrullus* L., ebenso die Melonen *C. Melo* L., welche beide in Brasilien weit verbreitet, sind echte Labefrüchte in heissen Tagen; besonders die Melancias kann ungestraft in grossen Portionen gegessen werden, aber in noch grösserer Menge die Banane! Es wird schwerlich eine Tropenpflanze geben, welche einen so grossen Segen für die in heissen Klimaten wohnenden Menschen spendet, als die *Musa Sapientia* L., Bananen-Pisang, und *Musa paradisiaca* L., gemeiner Pisang, und alles was sich als Abart

und Spielart an diese anreihet. Die Bananenpflanze treibt aus der Wurzel einen Schaft nach dem anderen, weithin wölben sich die grossen Blätter und traubenartig bricht die Frucht zwischen den Blättern hervor; sie besteht aus 50 oder auch über 100 quirlartig um den Blütenstiel sitzenden Früchtchen, von länglicher, fast dreieckiger Form. Die äussere Haut der Banane lässt sich leicht abziehen und das Innere enthält eine mehlig-e, süssliche Masse, ohne fruchtbaren Samen, und wird in allen nur denkbaren Zubereitungen genossen.

Im eigentlichen Sinne des Wortes kann die ganze Tropenwelt von diesem Götterbrod leben, und es sollte die *Musa Sapientium* zu einem heiligen Baume erhoben werden.

Gegen das leichte Grün der jungen Bananenblätter contrastiren in Gärten und Anlagen Brasiliens zwei schöne dunkelbelaubte Baumkuppeln, der Jaca- und der Manga-Baum, welcher ersterer zu den Artocarpeen DC. (Brodfrucht-bäumen) gehört, und obschon ursprünglich aus Ostindien, sind sie längst naturalisirt in Brasilien. Der Jaca-Baum (*Jacaseiro*), *Artocarpus integrifolia* L., ist viel weniger geschätzt als der bekannte Brodfruchtbaum, *Artocarpus incisa* L.; der letztere ist von mittlerer Höhe, ohne starke Belaubung, mit grossen eingeschnittenen Blättern; die grosse, runde, spitzwarzige Frucht erscheint an den Enden der Zweige und ist im Innern durchaus mehlig. *Artocarpus integrifolia* hat einen kräftigeren, höheren Stamm, dichtere Belaubung und ganzrandige Blätter und die eigenthümliche Frucht ist sehr merkwürdig. Die Artocarpeen haben, wie bekannt, getrennte Geschlechter, die weiblichen Blüten brechen nun bei *A. integrifolia* nicht an den Enden der Zweige, sondern einsam an dem dicken Stamme oder den dicken Aesten hervor. Sie hinterlassen später eine unregelmässige, länglich-kugelige Frucht von der Dicke eines Kürbisses, mit einer eben so hartwarzigen Oberfläche wie bei der Brodbaumfrucht, und hängen oft zu 2, 3 nebeneinander am Stamme oder

in der Krone, an den dicken Aesten. Das Innere dieser Frucht besteht aus faserig-zäher und klebriger, weisser Masse mit eingestreuten, schwarzen Kernen in fleischigen Hüllen, welche letztere honigsüss schmecken und als Leckerbissen gegessen werden.

Bei der Familie der Artocarpeen finden sich neben essbaren Früchten und trinkbaren Säften, auch die furchtbarsten Gifte, wie z. B. der Upasbaum, *Antiaris toxicaria* Lechen., auf Java, aus dessen Milchsaft das javanische Pfeilgift bereitet wird.

Unter den fruchttragenden Anacardien R. Br. nimmt der Manga-Baum, *Mangifera indica* Lamk., aus Ostindien die erste Stelle ein, es ist der schönste Fruchtbaum, den man sehen kann, mit dunkler Belaubung und trägt eine vorzüglich fein schmeckende Frucht. Die eigentliche Baumkrone ist eine grosse Laubkugel, wodurch kaum ein Sonnenstrahl dringt, sie sieht schon von Ferne über die helleren Musa-Arten hin und contrastirt durch ihre feine Blattbildung mit den Tamarinden- und Mimosen-Arten. Die berühmte Manga-Frucht ist faustdick, rundlich, etwas zusammengedrückt, grüngelb röthlich und glatt, unter der dünnen Schale liegt ein saftiges Fleisch mit Terpenthingeschmack, der mehr hervortritt, wenn die Frucht noch nicht ganz reif ist, und man muss sie erst eine Zeitlang in kaltes Wasser legen, um sie essen zu können. Der Terpenthingeschmack macht die Frucht dem Europäer kaum geniessbar, doch soll die Manga-Frucht die feinste Brasiliens sein und sehr gern gegessen werden.

Der Jacaseiro- wie der Manga-Baum, haben den echten tropischen Charakter, dass sie ungemein schnell wachsen; in den kaiserlichen Gärten der Ponta do caja hinter Sta. Christovano befinden sich einige Manga-Bäume, die durch ihre Grösse kaum mit dem Zeitalter der Entdeckung von Amerika übereinzustimmen scheinen, und doch sind sie viel später angepflanzt.

Der *Mangifera indica* Lamk. verwandt, auch zu derselben Familie gehörend, sind: *Anacardium Rottb.*, der

Nierbaum, und *Spondias L.*, der Mombie, beide mit angenehm schmeckenden Früchtlén. *Anacardium occidentale L.* ist der fast überall wachsende, oft nicht auszurottende Cajueiro- oder Caja-Baum mit sparrigen Aesten und wenigen Blättern. Die Frucht ist sehr eigenthümlich: nach dem Abfallen der kleinen Blüthen schwillt der Blüthenstiel allmählig zur Dicke einer ansehnlichen Birne an, trägt dann auf seinem Ende eine nierenförmige kastanienartige Frucht mit einem ähnlichen Geschmack, wie unsere Haselnüsse, und wird geröstet genossen.

Von den brasilianischen Mombie werden zwei Arten erwähnt:

*Spondias venulosa* und *Sp. tuberosa*; der erstere ist der Caja-Baum (*Cajaseiro*), der Baum ist hoch, kräftig und hat gefiederte Blätter; die Frucht gleicht einer Pflaume, ist gelblich, roth geädert und hat einen säuerlich aromatischen Geschmack.

*Sp. tuberosa*, der *Imbuseiro*, der Baum ist meist viel niedriger als der *Cajaseiro*, dichter belaubt und mehr Schatten gebend; die Frucht ist einer grünen Kartoffel nicht unähnlich, rundlich-knollig und der Geschmack ist sauer, etwas süsslich aromatisch. Der *Imbaseiro* ist in mancher Nordprovinz Brasiliens durch seine dichte Belaubung wirklich charakteristisch, z. B. am Rio grande de St. Francisco, wo er mit einigen Leguminosen aus dem Gestrüppe der Cactus-Arten, Bromeliaceen, Lantanen etc. hervorragt und sich sehr gut ausnimmt. Diese Cactus-Waldungen liefern von den verschiedenen Arten eine Menge grosser, eiförmiger Früchte, welche gegessen werden; obschon die Cactus-Früchte als Erfrischung unter dem Namen *Cardos* (Disteln) in die Städte zu Markt gebracht, so sind sie doch nicht sehr geschätzt und eben so wenig die Früchte des Melonenbaumes. *Carica Papaya L.*, der Melonenbaum, gehört zu den Cucurbitaceen Juss.; es ist ein sehr auffallendes eigenthümlich geformtes Tropengewächs, der kaum holzige Stamm hat selten Aeste, sind sie aber vorhanden, so wachsen sie schnurgerade mit dem Stamme

in die Höhe und am Ende des Stammes oder der Aeste erscheinen die grossen, langgestielten und tiefgetheilten Blätter, unter welchen die kleinen Blüthen hervorkommen. Die weiblichen Blüthen hinterlassen eine länglich-runde Frucht von der Dicke eines kleinen Kürbisses; das gelbe Fleisch ist nach der Mitte der Frucht lockerer, enthält viele Samenbeeren, die im Geschmack an unseren Senf erinnern, das Fleisch schmeckt fade, etwas süsslich und wird mit Wein und Zucker aus der Schale gegessen oder auch gekocht zu Fleischspeisen benutzt. Die Frucht wird in Brasilien *Mamona* genannt und das Innere derselben mit den Kernen soll ein vortreffliches Wurmmittel für Kinder abgeben.

Der Cacaobusch, *Theobroma Cacao* L., aus der Familie der Büttneeren, liefert die bekannten Cacaobohnen. Die dichtbelaubten Büsche mit ihren hellgrünen Blättern sind charakteristisch für gewisse Gegenden Brasiliens; am Amazonenstrome wachsen sie in grosser Menge und scheinen in manchen Districten ganze Uferstreifen und selbst den ganzen Wald einnehmen zu wollen; die Cultur des Cacao zieht sich von dem Amazonenstrome nur bis zum 18 — 20. Breitengrade, indem die Pflanze kältere Gegenden nicht mehr verträgt, und die Hauptquelle des brasilianischen Cacaos ist bis jetzt noch der Amazonenstrom, wo er in der Stadt Belem do Para den bedeutendsten Handelsartikel ausmacht.

In trocknen sandigen Gegenden des Landes, besonders auf höher gelegenen Flächen, wächst der *Tabuleiros*, *Byrbonima verbascifolia* (Murecibaum), aus der Familie der Malpighiaceen; der Stamm ist wenig ästig, hat dicke, filzige Blätter, wie unser *Verbascum*, und der ganze Busch erhebt sich nur wenige Fuss hoch über das dünne, halbverdörrte Gras in den Sandgegenden Ober-Brasiliens, wie ein recht verdriesslicher, vegetabilischer Zwerg hervor. Nach dem Abfallen der ährig stehenden Blüthen entwickelt sich eine kleine, gelbe, pflaumartige und angenehm schmeckende Beerenfrucht, die zwar gern gegessen wird, aber

an Werth gegen seinen Wüstenbegleiter, den Mangaba-Baum, sehr verliert.

*Hancornia Mangaba* gehört zu den Apocynen R.Br., einer Familie, welche im Pflanzenreiche eine bedeutende Stelle einnimmt, nicht allein durch die Zahl der dazu gehörenden Pflanzen, sondern vorzugsweise durch die schönen Formen, die prachtvollen Blütenfarben und den lieblichen Duft, welchen die meisten Apocynen-Blüthen aushauchen, wie kaum bei einer anderen Pflanzenfamilie wahrgenommen wird; aber man findet auch im Gewächsreiche bei keiner Familie so viele heftig wirkende Gifte, als gerade bei den Apocynen. Dem ungeachtet haben zwei Fruchtbäume dieser Familie in Brasilien einen gefeierten Namen. Der Mangaba-Baum ist unserer Trauerweide nicht unähnlich, er erhebt sich nur mässig über die niedern Gebüsche der Tabuleiros mit seinen zarten, hängenden, lanzettlichen Blättern. Die Frucht hat das Ansehen einer kleinen, grünen, schwachröthlichen Pflaume; vom Baume gepflückt, schmeckt auch die reife Mangaba-Frucht bitter, fällt sie aber vom Baume ab und liegt nur einige Minuten auf dem heissen Sandboden, so ist sie süß, mit einem eigenthümlichen Fruchtgeschmack und wird in grosser Menge gegessen.

Edler noch als die Mangaba ist die Sorva-Frucht, von *Collophora utilis*. Der Sorva-Baum (*Sorveira*), ein hoher Waldbaum, wie alle Apocynen reich an Milchsaft, bewohnt besonders die Waldungen am Rio Negro bei Manaos; die Frucht gleicht einer grossen, grünen Pflaume und die Bewohner von Manaos können nicht genug den wundervollen Geschmack ihrer Sorva rühmen, der aber durch Einmachen mit Zucker an Feinheit verlieren soll.

In denselben Wäldern wächst noch ein anderer schöner und edler Fruchtb Baum, *Platonia insignis*, welcher zu den Guttiferen — Clusiaceen gehört und besonders bei Cameta am Toncantins vorkommt. Die Frucht ist gross, fleischig und beerenartig, von eigenthümlich aromatischem,

süßem Geschmacke und unter dem Namen *Pacoury* berühmt.

Zur selben dickblättrigen echt tropischen Pflanzenfamilie gehört auch die *Garicinia Mangostana*, welche in Ostindien die sehr berühmte Mangostana-Frucht liefert, von welcher man behauptet, dass sie die schönste und edelste Frucht der Welt sei. Eine andere Clusiacee ist die *Mammea americana* L., Mamei-Baum, er wird meistens nur als Strauch in Gärten gezogen, die sehr angenehme Frucht wird *Abricot* genannt und von manchem Sachkenner als Rivalin der ostindischen Mangostana angesehen.

Die *Abricot* erinnert noch an eine andere sehr angenehme Frucht, die *Pitomba* von *Sapindus esculentus* aus der Familie der Sapindaceen; die Frucht gleicht einer gelben Pflaume und der Geschmack ist ihr ebenfalls ähnlich. Bei den Sapindaceen ist das giftige Princip sehr vorherrschend, doch haben viele Blüthen dieser Familie einen sehr angenehmen Geruch und andere Theile besitzen viele schleimige Substanz, so dass Blätter und Früchte statt Seife zum Waschen benutzt werden. Die *Paulinia sorbilis* Mart. liefert das bekannte Arzneimittel, die *Guarana Pate*; es ist eine der Chocolate ähnliche Masse, die aus dem Samen bereitet wird, sie enthält als Hauptbestandtheil das Guaranin, welches mit dem Caffein identisch sein soll und in dessen Verfertigung die Indianer am Tapa-joz die meiste Fertigkeit haben. Hierher gehören nun noch einige zuckersüße Früchte aus den Familien der Anonaceen und Sapotaceen.

*Anona squamosa* Ait., ein Busch oder Baum, welcher den Magnolien sehr nahe steht, liefert mit einigen Varietäten sehr geschätzte Früchte, unter den verschiedenen Namen *Fruta do Conde*, *Fruta da Condessa*, *Atta* etc. bekannt. Die Frucht ist graugrün, warzig, faustdick oder noch dicker, wie in einigen Nordprovinzen des Landes *Ceara*, *Piauhy*. Das Innere der Frucht enthält eine breite, zuckersüße Masse mit eigenthümlichem Aroma, und

die *Fruta da Condessa* ist ein Lieblingsgericht der brasilianischen Damen.

Noch süsser und bedeutend grösser ist eine Sapotaceen-Frucht, die *Abiu*, von *Chrysophyllum Cainito* L., in Peru *Cainito* genannt. Der Baum erinnert mit seinen lederartigen, saftigen Blättern an eine Guttifere und die Frucht ähnelt einem kleinen gelben Kürbis. Der *Cainito* wächst, wo der Amazonasstrom aus Peru heraustritt, auf brasilianischem Gebiete; noch einige kleinere Früchte aus dieser Familie, wie *Achras Sapota* L., haben Aehnlichkeit mit dem *Abiu*, und mehrere essbare *Achras*-Arten werden schon in den Gärten von Rio de Janeiro gezogen.

Nach den süssen Früchten ist die *Carambola* eine recht saure; sie stammt von *Averrhoa Carambola* Willd. und gehört zu der Familie der Oxalideen. In der genannten Pflanze wird unser Sauerklee zu einem schönen Baume mit runder Krone und dichter Belaubung; die Blätter sind einfach 12paarig gefiedert und ähneln auf den ersten Blick einer Fabacee; die vierflügelige, fleischige, saftige Frucht ist sehr sauer, aber mit Zucker gegessen für das heisse Klima sehr angenehm. Mehr geschätzt ist die Frucht einer Laurinee, der *Abacata* (*Advogata*, Advokatenfrucht); der Baum ist *Persea gratissima* Mart., er wächst in Nordbrasilien wild und findet sich auch fast in allen Gärten. Die reife *Abacata* hat die Form einer grossen Birne mit lederiger Schale, in deren Mitte der Kern locker zwischen dem grüngelben Fruchtbrei liegt; der Geschmack ist so, sehr gering; vermischt man ihn nach Entfernung des Kernes mit Wein oder Citronensaft, so erhält man eine sehr wohlschmeckende Speise.

Die Melastomeen sind Bäume und Sträucher, die meistentheils eine schön blühende Pflanzengruppe bilden und ihre verschiedenartigen Beerenfrüchte färben den Mund eben so dunkelblau, wie unsere Heidelbeeren.

Aus der Familie der Rubiaceen — Cinchoneen, welche unter den 2500 Arten sehr viele mit prachtvollen und

wohlriechenden Blüten hat, und eben so viele, die sehr wirksame Arzneistoffe enthalten, befindet sich in manchen Gegenden Brasiliens eine, die eine sehr geschätzte Frucht trägt. Der Baum ist *Genipa brasiliensis* oder *G. americana* Willd.; er hat Aehnlichkeit mit unserem Apfelbaume, aber Blüten und Frucht sind ganz verschieden. Die Frucht (*Genipapeiro*) hat die Grösse einer an beiden Enden verlängerten Orange mit etwas rauher Schale; das Innere ist aromatisch-süss; sie wird mit Citronensaft oder Wein gegessen und in Ober-Brasilien *Genipa pada* genannt.

Die letzte Fruchtgruppe gehört zu den Myrtaceen, einer grossen, sehr artenreichen Pflanzenfamilie, die sowohl in kleinen Büschen wie hohen Bäumen auftritt; sie bringen in Brasilien eine Menge kleiner Früchte, welche unsern Kirschen, Stachelbeeren etc. an die Seite gestellt werden können.

Der *Grumixameiro* ist ein kleiner Myrtenbaum, *Eugenia brasiliensis* Lamk., mit gestielten Blüten, einer dunkelrothen Frucht, die an unsere Kirschen erinnert, aber oben mit dem bleibenden Kelche gekrönt und von süsslich herbem, säuerlichen Geschmack mit einem eigenthümlichen Myrtenaroma ist.

Die *Jaboticaba* wächst auf einer hochstämmigen Myrte, *Eugenia cauliflora*, mit ansehnlichen Arten und länglich lanzettlichen, glänzend grünen Blättern. Die schönen Blüten erscheinen nicht an den Zweigen, sondern von der Wurzel an aufwärts am ganzen Stamme und an den dicken Aesten, sind blatt- und stiellos und bilden so eine reizende Blüthendecke, die man für einen Parasiten-Ueberzug von kleinen Orchideen halten könnte, wenn sie nicht den Myrtenblüthen-Charakter zeigten. Später bedecken sich Stamm und Aeste mit dunkelrothen Früchten, die dem *Grumixameiro* ähnlich sind und unsere Stachelbeeren vertreten. Ein Aequivalent für unsere grünen Stachelbeeren ist die *Araca* von *Psidium* *Araca*, einer Myrtacee, die in Gestalt und Blattform von

der eigentlichen Myrte abweicht; die Frucht ist klein, grün, vielbeerig und wohlschmeckend.

Einer der verbreitetsten und häufig angepflanzten Fruchtbäume in Brasilien ist *Psidium goajaba* L. Die berühmte Joajaba-Frucht ist von der Grösse einer Citrone, gelb, glatt, von angenehmem Geruch und von lieblichem, aromatisch süssen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Sie wird frisch oder mit Zucker zu einer Fruchtconserven verarbeitet, gegessen und unter dem Namen *Goajabada* selbst bis nach Europa versendet.

Die *Camboca* ist wieder eine Eugenien-Frucht, sie ist gelb, von der Grösse einer Pflaume, mit lederartiger Schale und das Innere hat einen säuerlich aromatischen Geschmack, unsern Stachelbeeren nicht unähnlich. Häufiger als diese wird in Gärten die *Pitanga* gezogen, *Eugenia Pitanga* L. oder *E. ligustrifolia*, ein zierlicher Myrtenstrauch mit langgestielten Blüten. Die beerenartige Frucht ist roth und der Geschmack ist säuerlich gewürzhaft. Die Jambos, aus Ostindien stammend, ist eine wohlriechende Frucht, einem kleinen Apfel nicht unähnlich, und schmeckt angenehm aromatisch.

Der Granatbaum wird in Brasilien auch vielfach cultivirt, aber mehr der Blüten als des Granatapfels wegen.

Maraceen Endl. Ausser den verschiedenartigen Feigenbäumen, die oft einen riesigen Umfang einnehmen und in ganz Brasilien wild wachsen, wird auch die echte Feige, *Ficus Carica* L., dort häufig gezogen; sie gedeiht vorzüglich und doch werden alle getrockneten Feigen noch aus Portugal und Spanien bezogen.

Für unsere Hasel- und Walnüsse bietet Brasilien ein Acquivalent mit seinen Para- oder Indian-Nüssen von der gigantischen *Bertholletia excelsa* Humb. am Amazonenstrom mit ihren kugelförmigen, holzigen Früchten, und an der in Brasilien einheimisch gewordenen Cocos-Palme, *Cocos nucifera* L. Die Araucarien, die Fichten Brasiliens, spielen mit ihren kugelrunden Zapfen dort die Rolle unserer echten Kastanien, sie werden *Pinhaôens* genannt und sind geröstet mit Tapirfleisch gegessen eine herrliche Speise. (*Gaea* 1864.)

Dr. Löhr.