

Das größte Gemüse.

Als ich noch ein kleiner Knabe war, fand ich einst im Garten eine Kehlstaude, die gerade so groß war, als ich selbst. Darüber freute ich mich denn wie ein König. Ich bat und bettelte denn nun auch so lange, bis ich sie selbst nach der Milche tragen durfte, nahm sie auf die Schulter und war so stolz auf den bläulich-rothen Strunk mit der schwankenden krausen Blätterkrone, wie Jesus und Kaleb auf ihre große Weintraube.

Bei den landwirthschaftlichen Festen und Gemüseausstellungen thun sich die Gärtner und Gemüsezüchter viel darauf zu Gute, wenn sie das größte und dickste Kraut, das üppigste Gemüse gezogen haben und alle ihre Mitbewerber darin übertreffen. Wenn aber alle Völker der Erde eine Gemüseausstellung veranstalten würden, so möchten leicht die Neger den Preis für das größte Gemüse davon tragen. Sie bauen und verpeisen zwar weder Weißkraut noch Blumenkohl, weder Wirsing noch Spinat, sondern die Blätter der Kuka, des sogenannten Affenbrotbaumes. Dies ist aber doch unstreitig das größte Gemüse der ganzen Welt.

Das ganze Gehöfte des Negers mit sammt den Nebengebäuden steht unter dem Schatten eines einzigen solchen Baumes, einige der letzteren bilden bereits einen ansehnlichen Wald. Schon der Großvater des Negers hat die Kuka gerade ebenso groß gesehen, wie sie heutzutage ist, und dessen Großvater hat sie auch nicht anders gewußt.

Der Stamm der Kuka ist zwar nicht viel höher als ein Kirsch- oder Apfelbaum, dabei aber von außerordentlicher Dicke. Vierzehn oder noch mehr Mann reichen kaum aus, den Stamm im Umfange zu umspannen und jeder von den Hauptstäben, welche nach allen Richtungen hin sich abzweigen, ist so dick wie die stärksten unsrer Waldbäume. So ragt die Krone 60 bis 100 Fuß empor und breitet sich noch viel mehr nach den Seiten hin aus. Die jungen Zweiglein tragen ansehnlich große Blätter, welche handförmig tief eingeschnitten und weich anzufühlen sind. Sie schwanken an handlangen Stielen. Besonders so lange die Blätter noch jung sind, pflücken die Neger dieselben ab und bereiten ihre tägliche Speise daraus. Viele davon werden auch getrocknet, zu Pulver gerieben und in dieser Form den sonstigen Gerichten beigemischt.