# Dritte Ordnung.

## Mit drei Staubgefäßen.

### Der Feigenbaum (Ficus carica).

Der Feigenbaum wächst in Asien und Südeuropa wild, und wird auch bei uns in Gewächshäusern angetroffen. In seiner wahren Heimath ist er von mittlerer Größe, bei uns aber bleibt er stets zwergartig. Die Rinde ist glatt und grau, und wenn man sie aufritzt, so fließt ein scharfer Saft heraus, mit dem man Warzen wegätzen kann. Die Blüthen, welche bei manchen Feigenbäumen alle männlich, bei andern alle weiblich sind, stehen innerhalb einer birnförmigen, fleischigen, oben sich schließenden Hülle, welche nach völligem Auswachsen die Feige gibt; diese ist also der Blüthenbehälter. Auf den Inseln des griechischen Archipels ist der Ueberfluß an Feigen so groß, daß man die Schweine damit mästet. Die Feigen schmecken süß und angenehm, und werden sowohl frisch, als getrocknet gegessen. — Man zählt mehr als 100 Spielarten. Im Handel unterscheidet man folgende 3 Hauptsorten: 1) Smyrnaische, große, runde, gelbe; 2) Genueser, noch größer und gelber, aber länglich; 3) Marseiller, klein, rund, aber sehr süß. — Die Maulbeerfeige, F. sycomorus, in Egypten, hat ein sehr zähes Holz, wird 40—50 Fuß hoch, und dabei sehr dick. Die Früchte sind süß, aber minder angenehm. Der heilige Feigenbaum, F. religiosa, verdient nur darum genannt zu werden, weil sich die Lacklaus (Coccus lacca) in ungemeiner Menge auf ihm aufhält.

### Die Dattelpalme (Phoenix dactylifera)

gehört zu den wichtigsten unter den fast 1000 Arten von Palmen, und ist nur Afrika und einem kleinen Theile vom westlichen Asien eigen. Mohamed vergleicht die Dattelpalme einem edelmüthigen Manne: „Er steht aufrecht vor seinem Herrn; in jeder seiner Handlungen folgt er dem Antriebe, den er von oben erhält, und sein ganzes Leben ist dem Wohlthun gewidmet.“ Die Höhe dieser Palme beträgt zwischen 30—60 Fuß und der Umfang 6—9 Fuß. Die Krone besteht aus 40 bis 80 Blättern, die 8—10 Fuß lang werden. Die Früchte, Datteln genannt, sind länglich-oval, daumenlang, und spielen vom Blaßgelben bis in's Hochrothe hinüber, schmecken angenehm süß und sind für Millionen eine unersetzliche Speise. Man bereitet auch einen Syrup, ein weinartiges Getränk und einen Essig aus den Datteln. Zur Speise werden die Datteln von den Arabern und Mauren auf mancherlei Weise zubereitet: mit Butter gebraten, mit Milch gekocht oder mit Wasser zu einem dicken Brei, über welchen Honig gegossen wird, — und die Araber sagen, daß eine gute Hausfrau ihren Herrn einen ganzen Monat lang täglich mit einem andern Dattelgerichte bedienen könne. Die Fruchtbarkeit ist außer-

UB Braunschweig http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00056386