Stengeln, stärkerem und schärferem Geruch und Geschmack, findet sich am besten in Banda, im Osten von Ceram, selten in Amboina.

3. Siri Tsjenske, selten vorkommend, niedriger, mit kleineren gelben, im Munde beim Kauen knirschenden Blättern und einem an Nelken erinnernden, scharfen Geschmack der Blätter.

Der Kalk.

Mehr als allgemein angenommen wird, bildet der zum Betelbissen gesetzte Kalk einen wesentlichen Bestandtheil desselben. Er wird in Indien „Sumambu" oder auch Chunnam genannt. In Atchin heisst er Gapu. In Hindostan beschäftigt sich eine besondere Kaste „die Tschengarys"[1]), mit der Darstellung desselben. Dort, ferner auf Java, Celebes etc. werden Muscheln oder Austernschaalen, an anderen Orten (z. B. den Molukken und benachbarten Inseln) verschiedene Arten von Madreporen zu diesem Zwecke calcinirt oder, wie bisweilen in Siam, frisch gebrannter Kalkstein benutzt. Die Tschengarys mahlen den gebrannten Kalk in einem mörserartig ausgehöhlten Stück Holz zu einem feinen Pulver, schlagen dieses Pulver dann in Wasser so lange, bis es weiss wie Schnee ist, legen den Kalk auf Musablätter und verkaufen ihn in diesem Zustande. Der Absatz ist sehr beträchtlich.

Auf Ceylon mischen diese Kalkbereiter Muscheln und Korallen mit Holzkohle, wickeln die Masse in Halme ein, zünden an und schwingen diese in einem Gefässe befindliche Mischung etwa ½ Stunde über dem Kopfe. Die Kohlen werden dadurch bald zum Glühen gebracht und die Calcination geht vor sich. Reiche Malayen sollen die bei der Perlenfischerei gewonnenen kleinen, unbrauchbaren Perlen (seed-pearls) zu Perlenkalk verarbeiten lassen und diesen zum Betelkauen benutzen[2]). Die im Südosten von Neu-Guinea hausenden Motu lassen sich, obschon sie das Verfahren selbst kennen, von den im Innern der Insel lebenden Koiari den Kalk zum Betelkauen darstellen. Die Koiari holen zu diesem Zwecke Meermuscheln von der Küste, brennen sie und bringen den als sehr werthvoll geltenden Kalk zurück[3]).

Vielfach, wie z. B. in Siam, Birma, China, befeuchtet man den Kalk mit einem Infus von Lakmus oder Curcuma so lange, bis die Masse gefärbt und plastisch wird. Schon Kaempfer spricht von der salbenförmigen Consistenz des Kalks. Der Kalk behält durch gute Conservirung, wie ich dies früher auseinandersetzte, seine volle locale Wirkung bei. Meist wird er in gelöschtem, hier und da auch in ungelöschtem Zustande verzehrt.

---

[1]) B. Solvyns, Les Hindoûs. Paris 1808, Tom. I Sect. I Liv. 10.

[2]) Scherzer, l. c. p. 134.

[3]) Turner, Journal of the anthropological institute of Great Britain. London 1878, Vol. VII p. 493.