

такава лагуна ся зъве затворена и не е къто езере, а къто котель, дъто ся бере дъждовна вода и текът отъ язът порои. Отъ това лагуна-та ся напълва съ пръенж дъждовницж, къто систерна или бара.

Нº 42.

Гумми е забѣлѣжително съ това, чи периодически испушта отъ се-бе си много най чисто гумми.

Таро. То е растене, кое-то вържи голѣми зърна на корени-тѣ си, къто картофи-тѣ, кои-то ся наричатъ таро, и расте къто оризъ-тѣ въ типи-нѣ-тѣ или на такавъ земѣж, коя-то сѣкоги е влажна. Листа-та му сж голѣми стрѣлообразни и стоїтъ на високи-тѣ му пръчки, кои-то израсватъ право отъ коренъ-тѣ му. Листа-та му сж твърдѣ вкусни, но рѣдко ся употребяватъ за ъденіе, защо-то отъ тѣхъ развѣждатъ растеніе-то. Стига само да ги отрѣшишь отъ коренъ-тѣ и да ги забодешъ въ земѣж-тѣ и слѣдъ 9 мѣсесца ще родиѣтъ и тѣ зърна на корени-тѣ си. Зърна-та му ся бергатъ два пъти презъ годинж-тѣ и ся разгѣдатъ толкова много, що-то 1000 души хора ся прехранватъ отъ рожб-тѣ на 1 квад. километръ. Островитяни-тѣ варятъ отъ корени-тѣ му гъсто тѣсто и го ядатъ съ наслажденіе.

Хлѣбно-то дѣрво ся намѣрва току-рѣчи по всички-тѣ брѣгове и острови на Индійскій и Тихій океанъ. Листа-та му сж широки прѣстати и хубави; височина-та на дѣрво-то е до 16 метра. Плодове-тѣ на хлѣбно-то дѣрво захващатъ да растѣтъ около онova врѣме, кога-то ся приближи слѣнци-то къмъ тропикъ козерога. Въ Октомврій тѣ вече озрѣватъ, и отъ това време въ продълженіе на 8 мѣсесца ся бергатъ въ голѣмо количество. Плодъ-тѣ на хлѣбно-то дѣрво е голѣмъ, колко-то глава-та на новородено дѣте; дебела-та му кожа е покрита съ дребни брадавици. Плодове-тѣ ги бергатъ, додѣ-то още не сж дозрѣли добре и додѣ-то имъ е още зелена кора-та; въ това врѣме мясо-то имъ е бѣло къто сиѣгъ, рохкаво и брашнико. Суровия му плодъ ся яде; обѣлватъ му кожж-тѣ, завиватъ го въ листа-та отъ сѫщо-то дѣрво и го пражжатъ или го пекжатъ на нагорѣщи камъни. Къто ся испече, прилича на бѣль мегкъ, житень хлѣбъ, мѣсень съ варени картофи. Къто искашъ да си запазишъ храна отъ плодове-тѣ на хлѣбно-то дѣрво, островитяни-тѣ правятъ тѣй: ископавать ями, обстилатъ ги съ плочи отврѣдъ, напъзватъ ги съ мясо отъ плодове-тѣ на хлѣбно-то дѣрво, затрупватъ ги съ листа и ги оставятъ да прекипѣятъ—да влажтъ къто тѣсто-то. Отъ тѣзи плодове става нѣщо къто квасникъ, и зематъ толкова, колко-то имъ е потрѣбно за печеніе. Отъ тѣсто-то правятъ тѣнки пitti и ги пекжатъ на горѣщи камъни. Тѣзи пitti могжатъ да траятъ по нѣколко недѣли и островитяни-тѣ си носятъ отъ тѣхъ, кога пѫтуватъ по море-то. Съ този хлѣбъ ся хранятъ тѣ и въ онova време на годинж-тѣ, кога-то още не сж пристигнали нови-тѣ плодовѣ на хлѣбно-то дѣрво. За да ся получи такава неистощима храна, не ся иска голѣмъ трудъ и тежка работа. Кукъуврѣява, чи ако нѣкой насади въ животъ-тѣ си 10 хлѣбни дѣрвета,—той е испытнилъ длѣжност-тѣ си къмъ семейство-то си и потомци-тѣ си толкова, колко-то ихъ испытнилъ жителятъ отъ нашія суровъ климатъ, кога ся е трудилъ презъ цѣлія си животъ. Отъ стъбло-то на хлѣбно-то дѣрво Океанійци-тѣ правятъ барки, гряди за