Bananen-Paradiese.

Die Erzeugnisse der tropischen [illegible] haben seit der Einführung von [illegible]ffee und Tee noch viele andere [illegible]roberungen in den gemäßigten Zo[illegible] gemacht; eine der bedeutendsten [illegible]ser Eroberungen in den letzten [illegible] Jahrzehnten bildet entschieden [illegible] Verbreitung der Banane und [illegible]ancher aus ihr gewonnenen Pro[illegible]kte in nördlichen Ländern. Vor [illegible]em gilt dies natürlich von dem [illegible]iesigen und noch immer mehr stei[illegible]enden Verbrauch der Bananen-Frucht [illegible]n Nordamerika, welches größtenteils [illegible]us Mittelamerika und einigen west[illegible]ndischen Inseln, in den westlichen [illegible]üsten-Regionen von den Hawaii-[illegible]nseln damit versorgt wird, in ruhi[illegible]en Zeiten auch von Mexikos südli[illegible]er Pazifik-Küste.

Im übrigen ist der Siegeszug der [illegible]anane durch die Kulturwelt offen[illegible]ar noch lange [illegible] beendet, ja, er ist [illegible]och nicht gar [illegible] über den Beginn [illegible]inaus; und es bleibt auch abzuwar[illegible]en, ob in anderen Teilen der Welt [illegible]ald ebenso großzügige Anstrengun[illegible]en für die Weiterverbreitung dieser [illegible]rucht von dort aus gemacht werden, [illegible]ie dies amerikanischerseits durch die [illegible]United Fruit Co." geschieht, sonst [illegible]uch Obst-„Trust" genannt. Es ist [illegible]ahrscheinlich, daß solche Unterneh[illegible]mungen folgen, soweit Transport-[illegible]Möglichkeiten sie irgend begünstigen.

Ist der geschäftliche Versand der [illegible]en Frucht auch nicht auf unbe[illegible]nzte Entfernungen tunlich, so ist [illegible]jenige des Bananen-Mehles, der [illegible]rockneten Scheibchen und anderer [illegible]arbeitungs-Produkte in keiner [illegible]eise beschränkt. Und die Anerken[illegible]ng, welche diese Erzeugnisse als [illegible]unde Nährmittel finden, hat sehr [illegible]genommen.

* * *

Meistens wird Indien, woher so [illegible]le schöne Dinge stammen, auch für [illegible]ie Urheimat der Banane erklärt. [illegible]Gewiß ist nur, daß am Fuße des [illegible]Himalaya-Gebirges diese Frucht [illegible]schon in der ältesten, geschichtlich be[illegible]annten Zeit angebaut worden ist.

Die ewig geschäftige Volkssage geht freilich noch viel weiter. Unter christlichen Eingeborenen eines großen Teiles vom Orient ist die Ueberlieferung verbreitet, daß der „Baum der Erkenntnis" im Paradiese kein anderer als ein Bananen-Baum gewesen sei, daß die Schlange, welche Eva versuchte, sich in einem Büschel Bananen versteckt habe, und daß nachher Eva und Adam, als sie sich ihrer Unbekleidetheit schämten, sich mit Blättern von dieser selben Pflanze bedeckt hätten! Diese Legende hatte auch einen gewissen Einfluß auf Pflanzen-Gelehrte, sofern dieselben zwei Hauptgattungen dieser Gewächse die schönen Namen „Musa paradisiaca" (Frucht des Paradieses) und „Musa sapientium" (Frucht der Erkenntnis) gaben, welche ihnen in der wissenschaftlichen Welt für immer bleiben werden.

Ob aber die Banane überhaupt eine einzige Urheimat gehabt hat, ist sehr fraglich.

Was speziell die Bananen in der Neuen Welt (sogenannten) anbelangt, so ist von mancher Seite mit Bestimmtheit behauptet worden, dieselben seien, ursprünglich von Asien oder Afrika stammend, zuerst von Spanien aus im Anfang des 16. Jahrhunderts nach Amerika gebracht und zunächst auf der Insel San Domingo angepflanzt worden, von wo sie sich rasch über benachbarte Inseln und nach dem Festlande weiterverbreitet hätten. Andere erklären ebenso bestimmt, Bananen hätten schon lange vor dem Kommen der Spanier zu den Haupt-Nahrungsmitteln der Azteken und der Incas gehört. Irgend welche urkundliche Ausweise über die eine oder andere Ansicht hat man nie gefunden; es ist ein ähnlicher Streit, wie über den Ursprung unserer Rothäute.

Die beiden Theorien brauchen einander gar nicht auszuschließen. Spanier mögen Bananen herüber gebracht und angebaut haben. Es ist aber merkwürdig, daß in allen einheimischen Sprachen der Gegenden, wo die Banane auftritt, dieselbe einen besonderen Namen hat, der nicht von den Eroberern stammt, während sonst eingeführte Pflanzen und andere Dinge auch den fremden Namen behalten, höchstens verdorben.

Außerdem ist im ganzen meridionalen Amerika eine Ueberlieferung vorherrschend, daß mindestens zwei Gattungen Plantanen — welche ebenfalls zu der Bananen-Familie gehören — längst vor dem Erscheinen der Europäer angebaut worden seien.

Doch sprechen wir lieber mehr von der Gegenwart dieses interessanten Nutz-Gewächses und der riesigen Industrie, welche auf dasselbe gegründet worden ist!

* * *

Die Banane gedeiht am besten bei großer Hitze und großer Feuchtigkeit zugleich; eine Temperatur von weniger als 75 Grad F., oder eine Höhenlage von mehr als 1500 Fuß über dem Meeresspiegel ist für ihre Entwicklung hinderlich. Sie braucht häufige Regenschauer, die mit heißer Sonnenglut wechseln, aber auch reichen Boden von Lehm und Sand, mit vielen Anschwemmungen. So sehr ihre Frucht auch dem Weißen behagt, so kann man darauf rechnen, daß jede Gegend, in der sie gedeiht, äußerst ungesund für den Weißen ist. Was wäre die ganze Bananen-Industrie der amerikanischen Welt ohne die Hilfe des Jamaika-Negers?

Sind die besagten natürlichen Bedingungen vorhanden, so bringt die Pflanze jeden Monat des Jahres Frucht hervor und braucht nur wenig Pflege.

Sie verbreitet sich von selbst durch Nebensprossen weiter, die fort und fort an der Wurzel der Mutterpflanze entspringen. Bei der Kultur werden viele dieser Schößlinge abgeschnitten und nur je 3 bis 5 stehen gelassen, welche 3 bis 5 Monate nach der Mutterpflanze kommen.

Im Alter von 10 bis 11 Monaten heimst man die Früchte ein, die um einen faserigen Stamm in Gruppen herumstehen, welchen man den bezeichnenden Namen „Hände" gegeben hat. 7 bis 12 solche Hände, oder 15 bis 25 „Finger", kommen auf den Stamm; und eine Pflanze liefert durchschnittlich 12 Dutzend Bananen, d. h. an einem und demselben Stamm. Es können aber an derselben Stelle drei fruchttragende Stämmchen in einem Jahre erscheinen: so üppig ist das Wachstum.

Das Stämmchen wächst oben aus dem Hauptschaft heraus, von welchem es eine tatsächliche Fortsetzung bildet; aber wegen des großen Gewichtes, das es zu tragen hat, beugt es sich seitüber, sodaß das obere Ende mit den Früchten abwärts hängt. Zwei bis drei Fuß über die Frucht-Büschel hinaus verlängert sich das Stämmchen, an dessen äußerstem Ende sich dicke purpurfarbene Blätter, oder auch weiße mit roter Spitze bilden, welche die Blume genannt werden und die Gestalt einer Speerspitze haben.

Nach der Frucht-Reife stirbt der Hauptschaft ab; oder er wird bei der Kultivierung schon vorher abgeschnitten, um Raum für die drei bis fünf geduldeten Nachfolger zu machen, welche bereits nach wenigen Monaten Früchte tragen.

Will man aber neue Flächen bepflanzen, so werden die jungen Schößlinge weit unten abgeschnitten und in Löcher von 20 Zoll Tiefe gesteckt, in Abständen von je 15 Fuß länglings und weitlings. Im Tieflande von Kostarika werden fort und fort solche Neu-Anpflanzungen und Gebiets-Vermehrungen vorgenommen.

Die Blätter, deren Stiel-Scheide von unten Schaft und Stämmchen umschließen, gestalten sich sehr mächtig und imposant und werden von den Eingeborenen u. a. als Regenschirme und Sonnenschirme mit großer Vorliebe verwendet. Oft auch werden geschnittene Bananen selber durch eine Lage dieser Blätter gegen die Sonnenglut geschützt.

Ueber 200 Gattungen und Spielarten dieser Pflanzen sind in den Tropenländern verbreitet, wovon allein 20 Hauptgattungen in Asien und Afrika und auch in Australien und auf Inseln des Stillen Ozeans heimisch sind; sie gehen unter vielen verschiedenen Namen. Etliche Gattungen auch, wie namentlich eine in Abessinnien, liefern keine genießbaren Früchte, aber die jungen Sprossen und das Innere des Stammes bieten vortreffliche Gemüse-Nahrung von großer Wichtigkeit für die Eingeborenen.

Die verbreitetsten Hauptgattungen in der amerikanischen Welt sind die „Musa paradisiaca" und die „Musa sapientium", wenigstens soweit die industrielle Verwendung in Betracht kommt. Eine der Spielarten der ersteren, „Fünfhundert" genannt, ist wegen der enormen Größe des Stammes berühmt, welcher nicht selten über 12 „Hände" mit mehr als 200 „Fingern" entwickelt; und sind die Früchte klein, so mögen ihrer 300 bis 500 an einem einzigen Stamm stehen!

Für den Export wird aber doch die andere Gattung, „Musa sapientium", am meisten angepflanzt, und ihr gehören fast alle Varietäten an, welche als rohes Tafel-Obst bevorzugt werden. Ihre Früchte zeichnen sich durch feinen Geschmack und hohen Prozentsatz von Zucker aus. Die Früchte der ersteren Gattung sind am dankbarsten, wenn sie grün gekocht werden.

Die größten Bananen-Reiche der Neuen Welt sind heute Kostarika und Jamaika. Letzteres ist das ältere und steht noch immer mit einer Ausfuhr im Werte von rund 12 Millionen Dollars pro Jahr obenan. Es ist jedoch wahrscheinlich, daß Kostarika, dessen jährlicher Bananen-Export nach den letzten Berichten 10 Millionen Dollars betrug, bald Jamaika eingeholt oder überholt haben wird.

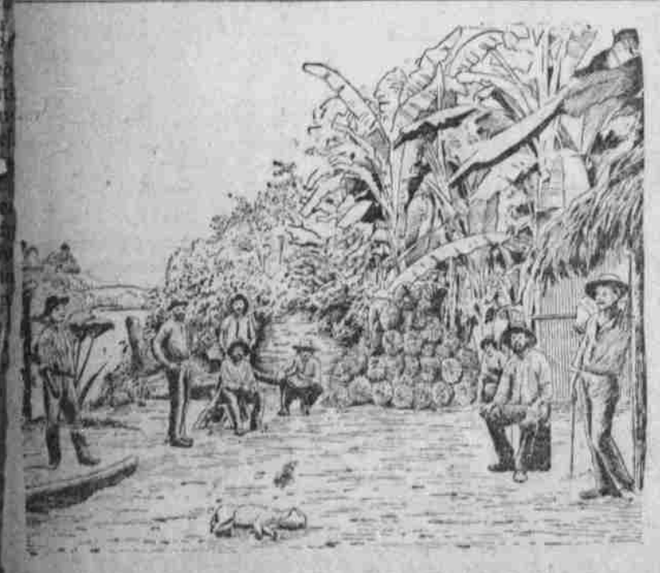
Anfangs des Jahres 1914 waren in den Distrikten, welche an die Atlantische Seeküste von Kostarika stoßen, etwa 80,000 Acres Land mit Bananen bepflanzt — jetzt sind es aber wahrscheinlich schon wieder mehr — und ein Drittel davon war im direkten Besitz der „United Fruit Co." und wurde von ihr bebaut.

Es gibt hier noch an die 200 kleinere Bananen-Bauer; aber alle Bananen, die überhaupt zur Versendung bestimmt sind, werden an diesen Trust verkauft, da derselbe auch die Eisenbahn kontrolliert, welche die Bananen-Zone mit dem Seestrand verbindet, ebenso wie er ein großes Geschwader eigens für die Beförderung dieser Früchte gebauter Schiffe besitzt.

Beim Einheimsen.

Chinesischer Zwerg-Bananenbaum (Blätter werden zu Kleiderzeug verwoben).

Schneiden von Bananen.



Zum Transport mit Floß nach der Eisenbahn bereit.

Die Früchte werden, wenn nicht Mehl oder andere Produkte daraus gemacht werden sollen, grün geschnitten, und zwar auf verschiedenen Stufen ihrer Entwicklung, je nach der Entfernung des Marktes, nach welchem sie gehen sollen, und auch darnach, ob sie nochmals vom Schiff aus auf die Bahn umgeladen werden müssen, oder nicht. Am frühesten werden die Bananen geschnitten, welche den Ozean zu überqueren haben.

Jede Bananen-Farm in Kostarika hat übrigens ihre eigene Maulesel-Eisenbahn zur Beförderung der Früchte von ihren Feldern nach der Eisenbahn. Der Züchter wird benachrichtigt, daß er eine bestimmte Quantität der Früchte an einem bestimmten Tage an der Eisenbahn abliefern soll, zum Weiterversand mit einem bestimmten Schiff, und binnen 12 bis höchstens 18 Stunden nach dem Schneiden sind die Bananen nach Port Limon gebracht und auf das Schiff verladen. Manche Bananen auch werden mit Floß nach der Bahn gebracht.

Alles ist kontraktlich geregelt, und der Trust vereinbart mit den anderen Züchtern auch den Preis für ihre Produkte im voraus: 15 bis 30 Cents Goldwährung pro Büschel, je nach dem Grade.

Die Umladung vom Bahnwagen auf das Schiff erfolgt mit mechanischen Beladungs-Apparaten, welche besonders im Hinblick darauf gebaut sind, eine Beschädigung der Früchte zu verhüten. Dieselben laden pro Stunde 2000 Büschel in den inneren Schiffsraum. Entsprechend wird die Frucht auch am Bestimmungs-Orte oder bei der Wiederverladung in Bahnzüge gehandhabt.

Das Büschel Bananen, welches in irgend einem Städtchen unseres mittleren Westens oder Neuenglands im Laden des Krämers hängt, ist in den meisten Fällen noch keine 15 Tage aus seinem tropischen Heimatsfelde weg.

Die Allerweltsarbeiter in der Bananen-Industrie sind, wenigstens in fast sämtlichen amerikanischen Ländern, welche diese Frucht bauen, Jamaika-Neger. Sie haben ihre Fehler, wie man u. a. auch bei der Erbauung des Panama-Kanals gefunden hat; aber sie sind geradezu unersetzlich! Denn sie sind, mit sehr seltenen Ausnahmen, wie gefeit gegen die tropischen Fieber. Die fürchterlichste Hitze und die schrecklichsten tropischen Regengüsse fechten sie nicht an. Dazu kommt, daß sie in der Arbeit, welche man von ihnen verlangt, schon von Jamaika her trefflich erfahren sind. Die Aufseher der Farmen, oder „Mandadors", sind indeß gewöhnlich Weiße; sie müssen sich häufig anderswo für längere Zeit erholen.

Früchte ersten Grades.

So reich der Boden auch ist und für diese Kultur sein muß, so nehmen ihn die Bananen-Pflanzen auch ungemein stark in Anspruch; und nach einigen Jahren zeigt sich eine solche Verschlechterung, daß man das Land für eine Saison brach liegen lassen und umpflügen muß! Künstlicher Dünger wird hier nur wenig benutzt; dagegen versucht man neuerdings in Kostarika, durch Anpflanzen und Unterpflügen der sogenannten Kuh-Erbsen den Boden zu bereichern.

Es ist auch im Bananenbau nicht alles Gold, was glänzt. Zu starke Regenfälle verursachen häufig bedeutenden Schaden, und schon manchmal hat die Ableitung des überschüssigen Wassers von den Wurzeln der Pflanzen sehr erhebliche Extra-Kosten gemacht. Noch schlimmer können Windstürme sein, denen diese Baum-Stauden leicht zur Beute fallen, wegen ihres großen Laubwerks sowie wegen des Gewichtes der oben hängenden Früchte!

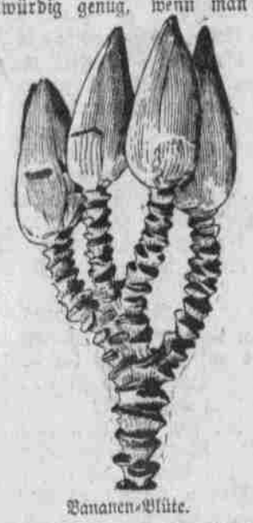
Hat die Pflanze auch nicht viele natürliche Feinde, so sind doch ein paar recht böse darunter. Einer dieser richtet erst in neuester Zeit auf Bananen-Feldern Kostarikas Unheil an: nämlich ein kleines dunkelbraunes Nagetier, sehr ähnlich dem Erd-Eichhasen oder „Gopher" der Ver. Staaten. Gleich diesem wühlt es sich unter dem Boden durch, und es greift die Wurzeln der Bananenpflanze an, daß diese absterben muß. Früher hauste dieser Racker in den Wäldern, aber jetzt scheint es ihm [illegible] Bananen-Feldern besser zu [illegible]

Die obige Gesellschaf[illegible] jeder Hinsi[illegible] Industrie spiel[illegible] aus den Ver. S[illegible] europäischen Lände[illegible] um Mittel ausfindig [illegible]n, diese Landplage loszuwer[illegible]ine Anzahl der Tiere wurde m[illegible]rankheitskeimen geimpft und wieder losgelassen; doch zeigte sich herzlich wenig Wirkung hiervon. Es wurde dann den Arbeitern für das Fangen mit der Falle $1 Goldwährung pro Kopf geboten; und auf solche Art wird wenigstens die Plage einigermaßen in Schranken gehalten. Aber das ist auch alles bis jetzt.

* * *

Erst im Jahre 1910 besann sich die Regierung von Kostarika darauf, daß sie von dieser wichtigsten Industrie des Landes doch auch selber eine direkte Einnahme haben sollte; und sie legte daher einen Ausfuhr-Zoll von 1 Cent Goldwährung auf jedes Büschel. Das Gesetz gilt bis zum Juli 1930, mit Garantie, daß bis dahin der Zoll nicht erhöht wird. Aus letzterem Grunde hat es nur anregend auf diese Industrie gewirkt.

Daß die ganze Bananen-Industrie, soweit die Ausfuhr in Betracht kommt, nicht mehr als drei bis vier Jahrzehnte alt ist, erscheint jedenfalls merkwürdig genug, wenn man bedenkt, daß diese Frucht schon im fernsten Altertum bei einem großen Teil der Menschheit einen so hohen Rang einnahm, wie das liebe Brot!



Bananen-Blüte.

Sehr lange Zeit hindurch wurde eben die Banane, obwohl die spanischen Seefahrer und Kolonisten sie einigermaßen schätzen lernten, doch als ein minderwertiges Nahrungsmittel angesehen, welches nur für die gelben und schwarzen Rassen Asiens und Afrikas gut genug sei.

Allgemein bekannt wurde die Wichtigkeit der Frucht erst durch den großen deutschen Reiseforscher Alexander v. Humboldt, welcher im Gefolge seiner Reisen nach „Neu-Spanien" auch auf den großen Reichtum der Bananen an nährenden Stoffen und auf die riesigen Mengen aufmerksam machte, die schon auf kleinen Flächen unter günstigen Verhältnissen gezogen werden könnten. Aber auch nach ihm verging noch geraume Zeit, bis der Unternehmungsgeist sich seine Winke zunutze machte.

In Bananenländern selbst werden die Früchte und andere Teile der Pflanze noch zu vielerlei Zwecken benutzt, von denen man bei uns sogut wie nichts weiß. So bilden sie das Hauptmaterial zu mancherlei Suppen, welche von Kennern sehr empfohlen werden. Ebenso werden sie für sich allein auf verschiedene Weise gekocht und gebraten oder gebacken; in solchen Formen werden sie in Kostarika auch in den Hotels serviert. Die gebackenen oder gedämpften liefern ein ganz vorzügliches Dessert. Für alle diese Zwecke lassen sich Gattungen benutzen, welche sehr reichlich tragen, deren Früchte aber für rohen Genuß weniger dankbar sind.

Für manche dieser Gerichte schwärmen auch Ausländer, welche sie in den Tropen gekostet haben, während andere bei ihnen nicht in so hoher Gunst stehen. Doch das ist Geschmackssache, — und der Geschmack ist gar vielen Veränderungen unterworfen, beim Obst ganz besonders.

Das Mehl der Banane ist in den Ruf gekommen, eine vorzügliche Kur für Verdauungs-Beschwerden und andere Unordnungen des Magens zu bilden; und eingeborene Frauen schätzen es als Säuglings-Nahrung sehr hoch, offenbar auf Grund ihrer Erfahrungen. Nicht minder haben ärztliche Autoritäten es für allgemeine Verwendung schon gepriesen.

Aus der reifen Plantanen-Frucht wird ein sehr starker Branntwein destilliert, der aber bei den Eingeborenen nicht viel getrunken wird, trotzdem dieselben sonst an starkgeistige Getränke gewöhnt sind. Ein Extrakt aus chinesischer Zwerg-Ananas muß in Europa viel dazu herhalten, für nachgeahmten, zum Export bestimmten Kognak und Branntwein die „Blume" zu geben. Auch wird aus einer Gattung ein annehmbarer Essig bereitet. Diese Liste von Verwendungen ließe sich noch bedeutend verlängern.

Eine Stapelnahrung, wie für einen großen Teil der tropischen Welt, wird die Banane bei uns wohl nie werden; aber der bisherige Erfolg ihrer industriellen Ausbeutung verheißt eine glänzende Zukunft!

Die eingebürgerte Nuss

Erfolg mit einer Gattung englischer Pomeroy-Wallnüsse auch im Staate New York. — Sehr ausdauernd, so gut wie frei von Schädlingen, und lange tragend. — Ihr reicher Nahrungsgehalt.

In den letzten Jahren werden acker- und gartenbauliche Erfolge in unserem fernen Westen so viel gerühmt, daß man fast geneigt ist, den Osten dabei zu kurz kommen zu lassen. Und doch hat auch der Osten manche berechtigte Ansprüche in dieser Beziehung, und etliche derselben sind aus ziemlich neuer Zeit.

Für die Nußbaum-Zucht wird unzweifelhaft in den Ver. Staaen noch heute weit weniger getan, als getan werden könnte. Man bedenke, daß wir jedes Jahr von auswärtigen Ländern Nüsse im Werte von 12 bis 13 Millionen Dollars importieren, was mehr ist, als der Wert aller Aepfel, welche jährlich aus den Ver. Staaten und Kanada zusammen ausgeführt werden! Es eröffnen sich also noch große Möglichkeiten für die geschäftliche Nußbaum-Zucht in unserem Lande. Können auch nicht alle Gattungen in jedem Teile des Landes gedeihlich eingebürgert werden, so haben doch noch manche Spielarten Kultur-Nüsse, und zwar von den besten, hier teilweise sehr gute Aussichten.

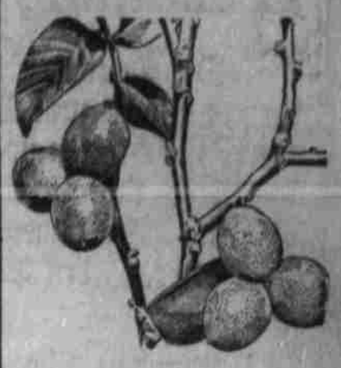
Die beliebten englichen Wallnüsse werden wahrscheinlich in Kalifornien heute im größten Maße unter den amerikanischen Staaten angebaut. Mehrere Varietäten aber sind im Norden der Union anscheinend nicht besonders aussichtsvoll, obchon sie bestehen können. Als eine Varietät, welche vorzüglich akklimatisiert werden und wenigstens nördlich bis zum oberen Teil des Staates New York bestens gedeihen und reiche Ernten bringen kann, hat sich die Pomeroy-Wallnuß erwiesen.

Die größte — und auch ursprüngliche — Farm, welche dem Anbau dieser Wallnüsse gewidmet ist, findet man in der Nähe von Lockport, N. Y. Selbst unsere jungen westlichen Staaten mit dem intensivsten Obstbau könnten auf diesen Nußbaum-Hain stolz sein.

Im Jahre 1876 pflanzte Norman Pomeroy — von dem auch der besondere Name der Spielart gekommen ist —, die sieben ursprünglichen Bäume auf dieser Farm; und mit ihrem Nachwuchs sind 5 volle Acres in 35 Jahren besetzt worden!

Fünf Jahre nach der Zeit der Auspflanzung begannen die Bäume, Nüsse zu tragen. Man füllte die verfügbaren Räume zwichen den Reihen dieser Bäume mit Pfirsichbäumen; und um die Zeit, als die letzteren so ziemlich aufhörten, zu tragen, d. h. in sechs bis sieben Jahren, fingen die Nußbäume an, gute Ernte zu bringen, welche sich seitdem noch von Jahr zu Jahr gesteigert hat!

Der Pomeroy-Nußbaum gehört zu den spätblühenden; die Blätter fal[illegible]



Pomeroy-Wallnüsse.

[illegible]len nicht vor dem ersten Frost des Herbstes ab, und um diese Zeit fallen auch die Nüsse von selbst aus den Hülsen heraus. Es gilt jedoch für besser, nicht auf dieses Ausfallen zu warten, sondern sie vorher [illegible] die herunterzuklopfen und [illegible] hängen, Zweig-Enden, an denen [illegible] um so größer mit abzuschlagen. [illegible] soll die [illegible]jährige Ernte sein, da die [illegible]se nur an neuen Schößlingen [illegible]achsen, deren zwei oder mehr sich [illegible]ur jeden abgeschlagenen zu bilden [illegible]egen. Die Tragfähigeit dieser und auch anderer Nußbäume ist eine erstaunlich lange; manche europäische Wallnuß-Bäume bringen noch in 100 bis 200 Jahren sehr reichliche Ernten. Ja, man erzählt von einem europäischen Wallnuß-Baum, der noch im Alter von 1000 Jahren gut tragen soll! Jedenfalls ist die Lebenszähigkeit der Nußbäume eine sehr bedeutende und erinnert einigermaßen an diejenige der Eichen.

Bei der Nuß-Ernte.

Bei den hohen Fleischpreisen unserer Tage haben Nüsse bei reichlicher Anpflanzung alle Aussicht, mehr und mehr zu einem Stapel-Nahrungsmittel zu werden.

Nach einer Zusammenstellung unseres Ackerbau-Departements hat ein Pfund gutes Beefsteak einen Nährwert von 950 Wärme-Einheiten, ein Pfund Kartoffeln einen solchen von 386, ein Pfund Weißbrot von 1215, ein Pfund Wallnüsse aber einen Nährwert von 3075 Wärme-Einheiten! Dabei kosten die Nüsse etwa 20 Cents pro Pfund, und ein Porterhaus-Steak kostet mindestens 25 Cents. Allerdings ist mit dem besagten Preis der Nüsse nicht derjenige der ausgeschälten gemeint; aber dennoch kann man bei der gleichen Geld-Verausgabung, wie amtlich erklärt wird, aus der Wallnuß ein Fünftel mehr Gewicht in wirklichen Nahrungsstoffen bekommen. Alles in allem, erscheint ein Wallnuß-Hain als ein recht wertvolles Vermächtnis auch für kommende Generationen.

Historischer Becher.

Ein eigenartiger Metallbecher befindet sich als Erbstück und erlesenes Kunstwerk im Besitze des Kommandanten des Invalidenhauses in Berlin. Der Becher wurde aus eingeschmolzenen russischen Goldmünzen gebildet, wogegen sein Boden aus einer französischen Goldmünze aus der Zeit der Ludwige besteht und einerseits die Jahreszahl 1642 wie auch das französische Dreililienwappen, andererseits die Umschrift „Sit nomen domini. V. Benedictum" trägt. Unter dem Außenrande des Bechers ist um diesen eingraviert: „Aus Rußland kamen wir gezogen, bei Zorndorf wurden wir empfangen von Friedrich dem großen Helden. Wir dachten zu kommen geschwind nach Berlin, doch mußten wir bleiben vor Küstrin. Da wurden wir geschlagen und durften's niemand sagen. Den 25. August 1758."

— **Kathederblüte.** Professor: „Wer mir das nächste Mal die Gedärme nicht im Kopf hat, bekommt eine schlechte Note. Merkt euch das!"

— **Er kennt sie.** A.: „Na, hat Deine Frau den Verkehr mit ihrer Freundin abgebrochen? Du wünschest ihn doch nicht!"

B.: „Nein, noch nicht; ich glaube aber, es dauert nicht mehr lange, denn sie küssen sich schon, wenn sie sich sehen!"