

New Yorker Blauderei

Die Milchverarbeitung durch den Staat mit Hilfe der Farmer und der Gemeindefunktionen. — Sanatorien für Morphinisten. — Wie man tauft oder unterkommt. — John, der Held und Shipping Clerk. — Ein Reform-Flücker. — Ein frommer Wunsch.

Der staatliche Lebensmittel- und Markt-Kommissar Dillon besprach kürzlich mit einem Berichterstatter die Produktion und den Einzelverkauf der Milch. Er wollte nicht sagen, was die tatsächlichen Kosten der Produktion einer Quart Milch und deren Transport zur Milchstation seien, weil sie gegenwärtig der Gegenstand einer Untersuchung seitens der Bundesregierung wären, doch sei es sicher, daß bei den jetzigen Futterpreisen der Farmer kaum durchkommen könne.

Für einen Aufschlag von 1 1/2 Cents per Quart über den dem Farmer gezahlten Preis hinaus, fügte er hinzu, kann die Milch postreifer, nach der Stadt, den Stores zum Kleinverkauf gebracht werden.

Der Berichterstatter fing zu rechnen an. Die Farmer erhalten jetzt 7 Cents per Quart. Einmündelhalb Cents darüber würde 8 1/2 Cents ausmachen. Wenn man dem Kleinverkäufer 2 Cent gestattet, würde der Preis im Kleinverkauf 9 1/2 Cents betragen. In vielen Stores in New York wird Milch durchschnittlich zu 10 Cents das Quart verkauft. Er wunderte sich, wie Herr Dillon da eine große Ersparnis herausrechnen könne.

„Man darf nicht vergessen“, sagte Herr Dillon, „daß wir jetzt auf der Basis der im Dezember bestellten Preise rechnen, einem der Monate, in denen die Produktionskosten auf der Farm am höchsten sind. Im Frühjahr und in den Sommermonaten sind die Produktionskosten bedeutend geringer, die Händler halten jedoch während dieser Monate die von dem Konsumenten geforderten Preise hoch. Würde der Staat zum Zwischenhändler werden, der Konsument würde den Nutzen von den Frühjahrs- und Sommerpreisen haben.“

„Nichtigens“, sagte er, „wissen Sie, weshalb gewisse Händler „lose“ Milch in ihren Stores zu dem niedrigen Preis von 10 Cents verkaufen, während Milch in Flaschen 14 Cents kostet? Der Grund ist der, daß eine Anzahl Milchereibesitzer vergangenes Jahr zusammenkamen und zeigten, daß es möglich ist. Sie haben den Verkauf von Milch in Flaschen direkt an den Konsumenten bis jetzt nicht aufgenommen und daher wurde der Preis hier nicht beeinflusst.“

„Es ist jedoch nicht im Dezember, in welchem hier den Konsumenten der größte Nutzen erwächst. Wenn wir den Zwischenhändler ausschalten und die dem Farmer jetzt gezahlten Sommerpreise aufrecht erhalten, könnte die Milch im Sommer in New York zu etwa 6 Cents die Quart im Kleinverkauf abgesetzt werden.“

„Aber wie wollen Sie das fertig bringen? fragte der Berichterstatter.“

„Es wäre ein großes Unternehmen“, sagte er und der Staat müßte es ernsthaft in Angriff nehmen. Wenn der Staat die Sache mit demselben Geiste bekäme, würde, mit welchem die Stadt die Beforgung mit reinem Wasser durchführt, können wir mit Sicherheit auf eine reichliche Zufuhr reiner pasteurisierter Milch zu den wirklichen Produktions- und Vertriebskosten rechnen — einem Preise, den die Arbeiterbevölkerung der Stadt stets gerne bezahlen würde.“

Vorerst müßten \$2,000,000 zur Errichtung moderner Pumpen- und Aufbereitungs- und Stabilisierungsanstalten verwendet werden. In New York würde eine große staatliche Zentralanlage für den Empfang, das Röhren und Entladen (für Butter), sowie die Fabrikation von kondensierter Milch, Butter und Käse bestehen. Kleinere Anlagen müßten für andere Bezirke der Stadt vorgesehen sein, ebenso Anlagen im oberen Teile des Staates für die Milchfermentation, Entschärfung der Milch (Sterilisation) und die Herstellung von Trockenmilch.

Der Staat sollte dann mit den Farmern und Milchereibesitzern einen anfechtbaren ersten Verkaufspreis und mit den Kleinverkäufern in jedem Stadtviertel einen angemessenen Verkaufspreis vereinbaren. Der Staat würde dabei nicht als Händler fungieren. Er würde vielmehr als Mutter handeln, sollte aber eine bestimmte Vereinbarung mit dem Produzenten treffen, sowohl als auch mit dem Händler hinsichtlich des Preises haben.

Der Hauptpunkt ist der, daß bei einem Verkauf von Milch zu den wirklichen Kosten der Produktion und des Vertriebses in allen Stadtvierteln, Privatgesellschaften für die Ablieferung keine erorbitanten Preise bekommen könnten. Sie würden dagegen nach ein und demselben Tarif zu zahlen haben, die den Jantons zu betheiligen versuchten, es würden nicht vier oder fünf Gesellschaften um die Gunst von Hotel- und Stereotyp- und Käufer werden und das ganze Ver-

fahren und kostspielige System aufrecht erhalten, das überall da zu finden ist, wo Zwischenhändler die Kontrolle über die Lebensmittellieferung haben.“

Kommissar Dillon sprach als einfacher Bürger, nicht als ein Kommissar, der die Befugnis besitzt, dieses Programm durchzuführen. Er meinte als irgend ein anderer wird als der Wortführer der Milchereibesitzer und Farmer betrachtet, die sich Augenblicklich zusammen mit Arbeitervertretern New Yorks zu der geplanten staatlichen Genossenschaft organisierten. Der Zweck dieser Vereinigung von Farmern und Gemeindefunktionen ist nicht nur das bloße Zusammenwirken, sondern das Schaffen, sondern auch um den Staat zu gewinnen, die Genossenschaft zu unterstützen. Ihr genaues Programm kann nicht bekanntgegeben werden. In der letzten gemeinsamen Konferenz wurde das Projekt einem gemeinschaftlichen Komitee übergeben, bestehend aus zehn Mitgliedern, von denen fünf von den Gemeindefunktionen New Yorks und fünf von den Farmern des oberen Staates erwählt wurden, welche letztere unter Dillons Leitung jetzt ihre Organisationsarbeiten vorantreiben.

Welchen Vorschlag das gemeinschaftliche Komitee machen wird, ist nicht bekannt, erklärte Dillon. „Das Komitee ist noch nicht zusammengetreten, wenn es jedoch innerhalb weniger Wochen seine Forderungen stellt, können Sie versichert sein, daß es Gehör finden wird. Wir alle sind der Ansicht, daß es die Aufgabe des Staates ist, diese Sache in Angriff zu nehmen. Es ist nicht Sache der Stadt, weil die Interessen vieler Tausender von Produzenten außerhalb der Stadt in Betracht kommen. Es ist auch keine nationale Sache. Es ist eine Angelegenheit des Staates New York, und der Staat New York besteht größtenteils aus Farmern und Handwerkern, Land- und Stadtbewohnern. Sobald sie sich einmal auf ein Programm für den Staat einigen, wird es der Staat auch zur Ausführung bringen.“

„Ich habe vornehmlich über die Milchfrage gesprochen, die ganze Lebensmittelfrage muß jedoch nach denselben Grundgedanken gelöst werden. Man schäme den Spieler, den Spekulanten, den Kurzprofitmacher aus und die beste Art seiner Ausschaltung besteht darin, daß man seine Stelle selbst einnimmt. Unserer Idee ist, daß der Staat, was Milch, Fleisch und alle notwendigen Lebensmittel anbetrifft, der Zwischenhändler werden sollte.“

Das Legislativ-Komitee, das zur Zeit eine Untersuchung gegen die sogenannten Sanatorien zur Heilung von Morphinisten führt, ist schon nach seiner ersten Sitzung zu dem Beschlusse gekommen, daß manche von diesen Heilanstalten das reine Schwimmbelgeschäft betreiben und den Unglücklichen, die Sklaven des Kartellums geworden sind, schmerzliches Geld abnehmen, ohne daß jemals oder nur in den seltensten Fällen eine Heilung erzielt wird.

Es existieren eine ganze Anzahl solcher Sanatorien, die zum Teil große Summen für Annoncen ausgeben, die aber, wie aus den Zeugniserklärungen hervorgeht, nach wenig wissenschaftlichen Prinzipien geleitet zu werden scheinen.

Aus den Berechnungen, wie aus der verhältnismäßig großen Zahl solcher Sanatorien und Spezialisten ging ferner hervor, daß das Morphinium-Handel in unserem Staate viel verbreiteter ist, als sich die meisten Menschen träumen lassen und daß alle strengen Verbote gegen den Handel mit Opium nicht im Stande sind, das Uebel zu verhindern oder auch nur zu beschränken.

Die Morphiniumsucht kann geheilt werden, wenn sie mit den richtigen wissenschaftlichen Methoden bekämpft wird. Es bestehen in den europäischen Ländern eine ganze Anzahl solcher Sanatorien, die vorzügliche Resultate aufzuweisen haben. Allerdings ist die Zahl der Rückfälle aus dort recht bedeutend; das aber ist schließlich nicht einer fehlerhaften Behandlung, sondern der unzureichenden Willenskraft der Geheilten zuzuschreiben.

In den hiesigen Sanatorien scheint man, wie sich aus der Berechnung mehrerer Patienten ergab, die Heilung dadurch versucht zu haben, daß man den Patienten sofort das gefährliche Kartellum gänzlich entzog. Infolgedessen hatten die Betroffenen entsetzliche Leiden auszuhalten und verließen das Sanatorium, anstatt geheilt zu sein, in völlig niedergedrücktem Zustande.

Wie es heißt, soll jetzt gerichtlich gegen verschiedene dieser Sanatorien vorgegangen werden, um den Staat von Anstalten, die Schwindeln mit den Erkrankten treiben, zu befreien. Eine derartige Maßnahme ist durchaus empfehlenswert; aber es wäre vielleicht noch empfehlenswerther, die Untersuchung darauf auszubauen, auf welche Weise die Morphinisten in den Besitz des Kartellums kommen, mit dem ohne Frage ein schmerzhafter und lukrativer Handel betrieben wird. Das Gesetz verbietet den Handel mit Kartellum ausdrücklich; ein

Apotheker darf sie nur auf ein ärztliches Rezept hin verschreiben. Die Morphinisten müssen sich daher entweder ärztliche Zeugnisse zu verschaffen wissen, oder das Morphinium in Apotheken ohne solche Zeugnisse erhalten. Eine dritte Möglichkeit ist allerdings, daß der heimliche Handel mit Opium trotz aller Bemühungen der Behörden, nicht unterdrückt werden kann; aber auf diese Weise würde der Betrieb kaum einen solchen Umfang annehmen können, wie es in Wirklichkeit der Fall ist.

Es scheint für die „Wissenden“ trotz aller gesetzlichen Verbote sehr leicht zu sein, sich des Kartellums in beliebigen Quantitäten zu verschaffen, und hier sollte zunächst der Handel angegriffen werden, um dem weiteren Umschlag des Kartellums zu steuern.

Ja, was aus einem Menschen nicht alles werden kann! Einer ist in seiner Jugend vielleicht das größte Raubbein auf Gottes Erdboden, dem sämtliche Kräfte ein Ende mit Schreden prophezeien, und nachher läßt er sie „holzig“ erscheinen, indem er bingehet, in seiner Dumm- und Frechheit — immer läßt sich das nämlich nicht genau feststellen — einen großen Nutzen erwirtschaften, als schließlich als Hühner der Gemeinde unter Glockengeläut und der Trauer aller, die ihn nicht genau kannten, zu Grabe getragen zu werden, auf dem sich dann später ein Monument erhebt, das bei einem Kostenaufwand von \$5000 bis \$10,000 der Menschheit seine guten Taten mitteilt und um dessen Beziehung sich der Grabstein-Fabrikant mit den lobenden Erben noch jeden Jahre in den Geschichten herumtreibt.

Ein Anderer wieder war, wenn nicht mit einem ganz fitzernen, so doch sehr hart verführten Köpfelein im Mund geboren, und jeder sah ihm schon fünf Tage nach der Geburt an der Nasenspitze an, daß er eine Stille des Staates werden würde, und der Mensch schlägt alle guten Lehren in den Wind, brütet nicht auf Vater und nicht auf Mutter und wird schließlich, nachdem er sämtliche Tiefen des menschlichen Dummheit ganz oder doch beinahe dreiviertel kennen gelernt hat, ein Verehrter Spaziergänger. Dabei muß er natürlich bleiben, denn tiefer kann er ja nicht sinken, und bis an sein lauziges Ende ein abschreckendes Beispiel für Leute, die auch noch nicht „maat“ geworden sind. Er könnte sich ja dem entziehen, indem er die Spaziergänger und das Zeitungsschreiben an den Nagel hängt, aber meistens sind diese Leute moralisch schon so weit geirrt, daß sie „nichts mehr darum geben“. Sie müssen nun nicht etwa denken, alter Freund, daß ich mich mit dieser Jeremiade selbst meine. Ich spreche nur so im Allgemeinen, denn die Amosenden sind natürlich immer ausgeschossen. Ich mache das nur mit, wie man so ungefähr das Flegelwort mitmacht, damit man noch erlauerter und feillich freigelegener wieder in die Gesellschaft anständiger Menschen zurückkehrt.

Sehen Sie, da ist hier im Bronx noch ein anderer Spaziergänger, der ist gerade so ein Kerl wie ich. Der ist jetzt mit dem Spaziergänger durch und fährt zu spazieren. Allerdings werden das manche Leute in Anbetracht dessen, daß er sich dazu eines „Hühners“ bedient, nicht für ein etwas Besonderes halten, aber immerhin ist er aus der gewöhnlichen Routine raus. Und er ist noch dazu ein Verrückter!

„Grüß ja garnicht!“ werden Sie sagen, aber ich weiß es besser. Sie werden ihn vielleicht sogar persönlich kennen, aber nicht wissen, was er treibt. Ich kenne ihn sogar noch aus der Zeit, wo wir beide anständige Menschen waren und unser tägliches Brot im Schweiße unseres Angesichts verdienten, in einem Wort, als wir beide Shipping-Clerks „down-town“ waren. Und weil mein Evidenzgenosse ein ganz netter Kerl ist, so will ich Ihnen einmal was aus seiner Laufbahn erzählen, nur verstanden dürfen Sie mich nicht. Er ist kein sieben Fuß groß und dementsprechend gebaut, und wenn er mir eine Bod-weise geben würde, dann könnte ich vielleicht das Ende des Krieges verpassen. Das möchte ich denn doch nicht — Sie vielleicht?

Mit seinem Namen heißt er Paul Saunders, er bedient sich aber des Vornamens John, weil ihm der andere zu „fischy“ ist. Er war für die hohe Gesellschaft bestimmt und wurde in einem Kloster in Irland erzogen, aber wie er so in die Fliegelschule kam, da war kein Kloster mehr für ihn genügend. Er machte die tollsten Streiche, und die braven Mönche, die bald einfielen, daß sie sich eine — na, Sie wissen schon — in den Pelz gefügt hatten, bugzierten ihn schließlich an die frische Luft, damit er ihnen nicht sämtliche Seelen verderben konnte. Das hoch in seinen John aber nicht die Bohne an: seiner Ansicht nach war London der einzige Platz der Welt, der groß genug für ihn war, weshalb er sich spontanistisch dorthin begab und, da er für seine Jahre schon ein gewisses Stück Model war, auch sogleich in einer Brauerei Anstellung fand, was ihm schließlich sehr be-

traute. Doch — das bekam er nach einiger Zeit satt — das Brauen, nicht das Bier — und da gerade zu der Zeit der Aufstand des tollen Wulfs in England und der Tagesordnung stand, so ging er unter die Soldaten. Er wurde auch umgeben, schließlich in einem der feinsten englischen Garde-regimenter, machte den Feldzug mit und triete wegen seiner Tapferkeit verschiedene Orden, aber weiter als bis zum Gemeinen brachte er es nicht. Sobald er befördert wurde, schlug er über die Stränge. Ebenso erging es ihm im Burenkrieg, den er auch mit Ansehen bis zu Ende mitmachte. Orden die schwere Menge, aber seine Ehrensachen auf den Vermeiden. Das ist zu bedauern, denn er gibt sogar selbst zu, daß die Buren ganz gute Kerle waren und brüßte sich durchaus nicht damit, daß er sie hat verdrängen helfen. In England war er dann noch eine Weile Soldat, wo bei einer Besichtigung sogar der deutsche Kaiser auf ihn aufmerksam wurde, ihm auf die Schulter klopfte und meinte: „I wish, I had more such soldiers!“, worauf John bis jetzt trotz der „present unpleasantness“ ein klein wenig stolz ist.

Schlieflich wurde dem jungen Soldaten die rote Jacke zu bumm und er binde sie an den Nagel, packte seine Orden und Medaillen — er hatte ungefähr 15 davon, ich habe sie mehr als einmal gesehen — zusammen und ging mit diesen, seinem einzigen Besitzthum, nach Amerika, wo damals das Feldbengeschäft noch nicht blühte. Er konnte deshalb nicht wieder zum C. W. werden, aber da er leben mußte, fing er an zu schaffen. Er war zwar sonst ziemlich gewitzt, glaubte aber immer noch an die Wahrheit der Lebenszeit, daß zwei eben so billig wie einen leben können, und fiel prompt darauf herein. Na, zu der Zeit lernte ich ihn kennen und arbeitete mit ihm. Es ging ihm gerade so, wie es einem Shipping Clerk mit einem geeigneten Privat- und einer Familie gehen kann, nämlich ziemlich mau. Er verlor aber nie seinen Humor und war trotz seiner Vorkräfte das gutmütigste Geschöpf von der Welt und überall beliebt; nur erlangte er dadurch eine weit über die Grenzen der Franklin Street reichende Bekanntheit, daß im Vergleich zu seinen Reden die Reden anderer ein paar preußische Unteroffiziere wie eine Sob-both-Predigt ein Memorial-Brediger der strengsten Oberstufen waren. Herrgott, konnte der Mensch fluchen! Wenn er loslegte, dann mußte jeder „Longshore Man“ und Kaufmann von der Wasserfront zugeben, daß hier ein Genie im Verborgenen blühte, gegen dessen Talent niemand aufkommen konnte. Es kam aber nie zu Prügeln — ich zuleht, und das war sein Unglück. Ich weiß nicht mehr wie es kam, aber eines schönen Tages verdröht er den zweiten Hof, den „Super“ und zwei Vortier, dazu den Koffierer, der ihn nicht auf der Stelle ausschalten wollte, und verdröht auf Rimmerverbrechen aus der Franklin Street. Daran kann man so recht sehen, wie ein Mensch in sein Unglück rennen kann, wenn er sein Temperament nicht zu zäheln versteht, denn bald darauf tauchte er als Spaziergänger — der Himmel hatte gar kein Einsehen — Zeitungsman in Bronx auf. Na, da ist er noch; er hat die Kinderkrankheiten des Journalismus mit Erfolg abgeholt und ist jetzt ein großes Thier im Zeitungswesen, obschon das im Bronx gerade nicht etwa was heißen will. Seine Ruben brauchen nicht mehr vor Hunger den Klammzug am Vorderfuß zu wackeln, und er braucht es sich nicht jedes Wochen vorher zu überlegen, wenn er mal einen Wupp-lich hinter die Binde gießen will. Wenn ich es doch erst so weit gebracht hätte!

Weshalb er fragte.

Der Mann in der oberen Ecke des Schlafwagens neigte sich über den Rand seines Bettes und rief dem unter ihm Schlafenden zu: „Sie! Herr! Haben Sie viel Geld?“ Der Mann fuhr aus dem Schlafe auf.

„Was ist los?“ „Ich möchte wissen, ob Sie reich sind?“ „Was Reich? Und deshalb werden Sie mich mitten in der Nacht?“ „Nun ja, ich möchte es gerne wissen.“ „Zum Teufel auch — ja, ich bin reich.“ „Sehr reich?“ „Ja, sehr reich, mehrfacher Millionär.“ „So? Weshalb nehmen Sie sich dann nicht einen Privatwagen, wenn Sie absolut schnarchen wollen?“

Die aussehende Gerechtigkeit.

Lehrer: „Ich habe auch nun auseinandergesetzt, wie es häufig vorkommt, daß beim Wenden der Geschäftstun besonders ausgebildet ist, daß der Stumm oft besonders schlagfertig ist — wer könnte mir nun noch ein anderes drolliges Beispiel angeben?“ Schüler: „Wenn einer ein zu kurzes Bein hat, ist das andere gewöhnlich länger...“

Ananas.

Von Otto Lehmann.

Wer kennt nicht die Pflanze mit der kostbaren, wie ein Lammengapfen geformten und deshalb von den Engländern „pine-apple“, Fischenapfel, genannten Frucht? Und wer hat nicht schon an ihrem lieblichen Geschmack sich ergötzt, der von manchen Menschen demjenigen aller anderen Früchte vorgezogen wird? Es ist in der That aber auch ein angenehmer Genuß, den die Ananasfrucht bietet, man glaubt mit der Pfirsich, Quitten, Kefel, Mostellertrauben und Erdbeeren zu schmecken. Dabei zergeht die Frucht auf der Zunge, obgleich sie mit zarten Fasern durchzogen ist, und verleiht einen Wohlgeruch, der ebenfalls dem Duft der genannten Früchte ähnelt. Bei allen diesen herrlichen Gaben muß die Ananas jedoch mit Vorsicht und Mäßigkeit genossen werden; denn der Saft ist so scharf, daß er die Zähne stumpf macht, das Zahnfleisch zum Bluten bringt und Brennen im Munde verursacht. Daher schneidet man sie, nachdem die sich leicht ablösende Schale entfernt ist, in Scheiben und legt diese eine Zeit lang in Wein, nimmt sie dann heraus, bestreut sie mit Zucker und genießt sie nun ohne Gefahr für das Zahnfleisch. Der Wein hat die Schärfe herausgezogen und einen Ananasgeschmack annehmen; er kann ohne Nachtheil genossen werden. Statt Wein und Zucker benutzt man zum Ausziehen der Schärfe auch etwas Rosafarb, indem man die Scheiben damit bestreut und sie dann einige Augenblicke in Wasser legt. Das Wasser wird davon bläulich gefärbt und bekommt einen Schwefelgeruch.

Das Vaterland der Ananas ist Brasilien, von wo sie in andere Länder der heißen Zone, sowie auch in diejeniger gemäßigter Himmelsstriche verpflanzt worden ist, so zum Beispiel in der ersten Hälfte des siebzehnten Jahrhunderts nach Ostindien, wo man anfangs das Stück mit zehn Dutzenden bezahlte. Im Jahr 1700 kam sie durch den berühmten Botaniker Commelin zuerst nach Europa und zwar nach Amsterdam, von da nach England und Deutschland, hier zuerst nach Leipzig in den Hofgärten Gärten. Bald gelangte sie nach Frankreich, wo man sie jedoch anfangs nicht zu behandeln wußte, bis endlich im Jahre 1733 die erste in Frankreich gewachsene Ananas zu Versailles erschien. Der Schriftsteller, welcher die Europäer zuerst mit dieser Pflanze bekannt gemacht hat, war Jean de Lez, der um 1578 nach Brasilien gereist war, die Ananas beschrieb und auch zuerst abbildete. Lezbrigens liegt es in der Natur der verschiedenen Himmelsstriche, daß sie in der heißen Zone um vieles köstlicher werden muß, als in gemäßigteren und in den Treibhäusern Europas.

Bei den Ureinwohnern Brasiliens die Pamarous und Horiri; wahrscheinlich sind es die dorthin gemachten Portugiesen gewesen, die ihr den Namen Ananas oder Ananas gegeben haben; wenigstens nennen ihre dortigen Nachkommen sie Ananas mariano, das heißt zahme Ananas. Zahm heißt sie, weil es auch Ananasarten gibt, deren Früchte nicht genossen werden können.

Durch die Kultur ist die Ananas-pflanze in viele Abarten verandert worden. Die vorzüglichsten derselben sind:

Die große weiße Ananas mit langen, oben und unten abgerundeten Früchten, welche die Größe eines Apfels erreichen, ehe sich die Blüthen auf ihr öffnen. Nach der Blüthe wächst die Frucht bedeutend, so daß sie 30 Centimeter lang und bis 15 Centimeter im Durchmesser dick werden kann. Unreit ist sie grün, reif aber schon goldgelb, jedoch nie rot auhen, da ihre Blüthe weiß ist. Sie ist in Europa am meisten gebräuchlich, riecht sehr angenehm, schmeckt aber nicht so süß wie die Frucht der folgenden Art, von denen wir durch ihre Gestalt die rote Ananas oder der Zuckerrhut auszeichnen.

Die Frucht dieser Art hat, wie bereits der Name andeutet, eine kegelförmige (suderthürartige) Gestalt und wird nie so groß wie die der großen weißen Spezies. Auswendig ist sie reif rötlich, wird aber später pomeranzengelb, jedoch nicht so leuchtend gefärbt wie die große weiße. Die Barsen sind breiter als bei dieser, plat und in der Mitte fast eingebuchtet. Das Fleisch ist gelb, aber nicht so saftig, dagegen süßer als bei der großen weißen. Ist auch der Saft nicht so scharf wie bei voriger Art, so genießt er, wenn man viel von dieser Frucht genießt, immerhin noch die Schmeimäute an. Die Blätter sind bei dieser Art braunrötlich und haben rötliche Stacheln.

fort, der Reinette, welche sie beghlück der Höhe, wie im Geschmack nicht unähnlich ist. Sie hat unter allen die wenigste Schärfe im Saft. Ihrer Gestalt wegen heißt sie auch in einzelnen Gegenden die runde. Das Fleisch ist gelb; die hellgrünen Blätter sind breiter und bieglamer als bei den anderen Arten, an den Rändern umgebogen und rötlich und besitzen kaum sichtbare Stacheln. Eine Varietät davon, die Pitta oder Pitt-Ananas, hat eine kleinere und nicht so schmackhafte Frucht, auch sind ihre Blätter, außer an der Spitze, fast ganz fachellos. Von der Pitta gibt es wieder eine Abart, die grüne Ananas, so genannt, weil die Frucht grün bleibt, auch wenn sie reif ist; sie wird besonders in England gebräut.

Außer diesen Arten giebt es noch etwa vierzig Sorten, die sich nur durch geringe Merkmale unterscheiden und vielfach nach den Aukturlägen oder Verkaufsorten benannt sind, wie zum Beispiel Singapore, Martinique, Bahama, Azoren, Ananas und so weiter, während die in Europa gebräuteten Früchte unter dem Namen „Treibhaus-Ananas“ in den Handel kommen. Zu erwähnen dürften noch zwei Sorten sein, welche in der brasilianischen Provinz Maranhao Abocort heißen und zu Anfang des vorigen Jahrhunderts von dem Botaniker Arruda nach Pernambuco verpflanzt worden sind. Sie überrufen alle anderen Arten an Schmeckhaftigkeit. Bei der einen derselben ist die Frucht weiß und die Blätter sind fachellos, bei der anderen ist erstere purpurfarben, während die Blätter mit Stacheln besetzt sind.

Die Kultur der Ananas kostet in Europa viel Mühe, Zeit und Aufwand; sie wird nur in besonders dazu eingerichteten Ananashäusern betrieben. Da in letzteren die Temperatur nie unter 20 Grad Reaumur sinken darf, müßte sie das ganze Jahr hindurch geheizt werden. Hieraus ergibt sich der verhältnismäßig hohe Preis der Ananasfrüchte. Freilich werden sie in Europa bei guter Pflege manchmal auch recht groß; so kam bei der Krönungsmahlzeit König Georgs IV. von England eine Ananas auf die Tafel, welche in Stockholms-Court in der Walliser Grasseffs Pembrote gegessen war und 10 1/2 Pfund wog. Eine Frucht von vier Körnern, das heißt von vier Spiralkreuzen Worgen gilt für gering, eine mit sechs für mittelmäßig, eine mit acht und mehr für schön. Abgeschnitten wird die Frucht am besten an dem Tage, an welchem sie genossen werden soll und zwar in der Frühe, ehe sie von der Sonne durchstrahlt worden ist. Sie kommt mit der Krone auf den Tisch; denn wollte man ihr diese nehmen, so würde dabei ein Teil des Saftes herausfließen. Für den Versand bestimmt, muß sie etwas vor der Reife abgeschnitten werden, damit sie unterwegs nachreifen kann. Uebri-gens ist es eine Hauptsache, genau zu wissen, wann sie reif ist; denn sie behält nur kurze Zeit ihren schönsten Geschmack und ihren Saft. Bei der großen weißen Ananas zeigt die äußerliche schöne gelbe Farbe den richtigen Zeitpunkt zum Abschneiden der Frucht an, bei den übrigen Sorten ein geringes Knackgeben unter dem Druck des Fingers, ausgenommen beim Zuckerrhut, der auch bei seiner völligen Reife hart bleibt. Bei ihm ist daher der richtige Zeitpunkt zum Einereinen der Frucht am Schwersten zu erkennen. Reigt sich die Krone und weilt sie, so ist dies bei allen Arten ein Zeichen, daß die Frucht bereits überreif ist.

In unseren Treibhäusern hat die Ananas viel von der Bromelien-schid-las zu leiden. Nimmt letztere überhand, so zerstört sie die ganze Ananas-pflanze. Zum Glück greift sie nur schwächliche, tränkliche Ananaspflanzen an.

Besser kommt die Ananas in der heißen Zone fort, namentlich in Brasilien. Dort gebräut sie in sandigen und noch viel mehr in thonigem Boden; weder Sonne noch Regen schaden ihr. Die jungen Wurzelstöcklinge vermehren sich dort so, daß bald ein ganzes Feld bemastet ist, und so können Beete zwölf bis sechzehn Jahre lang benutzt werden, ohne daß man sie innerhalb dieses Zeitraums neu bepflanzt. Eine einzelne Pflanze ist eigentlich für sich zweijährig, in Hinblick auf ihre Wurzelstöcklinge aber ausdauernd. In den hochliegenden heißen Hochfluren Perus, wo es viel regnet, blüht sie fast das ganze Jahr und bringt vier bis sechs Pfund schwere, sehr schmackhafte Früchte, welche vielfache Verwendung finden; denn außer den frischen Früchten bringt man auch mit Zucker und starken Gewürzen eingemachte in den Handel, wozu namentlich die jungen Früchte benutzt werden. In Peru füllt man auch die Frucht, indem man sie in heißes Wasser taucht, das Fleisch herauszieht, es mit Mandeln, Zitronen, Zimmt und Zucker mischt und so wieder in die ausgehöhlte Ananas thut. Man überzieht sie dann mit einer drei- oder vierfachen Zuckerrinde, wodurch sie sich lange hält.

Dreht man den Saft aus der Ananas und läßt ihn eine Zeit lang ga-

zen, so erhält man den echten Ananaswein, der schon gefärbt ist und fast wie Mosteller schmeckt. Er erquält, löst den Durst, bequäht aber leicht. In Peru heißt er Chicha, Er hält sich nur wenige Wochen, schlägt dann um, soll aber bald darauf wieder trinkbar werden und stärker als vordem sein. Oft nennt man aber Ananaswein oder Ananasliqueur gewöhnlichen Wein oder Brantwein, in dem man eine Zeit lang einige Ananasstücken eingetunkt hat. Auch kommen Ananasfrüchte in Rum nach Europa, sind dann aber nicht mehr zu genießen, sondern haben nur dazu gebient, dem Rum ihren Geschmack und ihr Aroma mitzutheilen. Besonders geschätzt ist auch das Ananasöl. Ananasextrakt liefert Ananasstücken mit getrockneten Zucker überzogenen. Man nimmt von diesen eine höchstens zwei und thut sie in eine Terrine Punsch oder Kardinal. Der höchste Genuß für europäische Feinschmecker ist jedoch der sogenannte Ananas-Eisbism, worunter man ein Gemisch von Zitronen- und Apfelsinensaft, Zucker mit abgeriebenen Pomeranzenschalen und mehreren Flaschen guten Weines mit einigen Ananasstücken aufgesetzt, versteht, wozu noch etwas Champagner auf Eis gefügt wird.

Was nun die Fortpflanzung der Ananas betrifft, so kann dieselbe geschehen: 1) durch Samen, der in Europa jedoch selten zur Reife kommt; 2) durch Stengelstöcklinge. Die Ananas treibt nämlich unter der Frucht seitwärts meist mehrere Stengel, die man abbricht und in die Erde steckt; auf diese Art gebräutete Pflanzen bringen jedoch nicht die besten Früchte, auch ist es besser, wenn diese Stengel sofort nach Erscheinen abgetrennt werden, weil sie sonst der Frucht einen Teil der Nahrung entziehen; 3) durch Wurzelstöcklinge; jede Wurzel der Ananas-pflanze treibt nur einen Stengel und stirbt, wenn dieser seine Frucht entwickelt hat, ab; allein rund um sie herum kommen aus ihr Stöcklinge hervor, woraus neue Pflanzen entstehen, deren jede im folgenden Jahre eine Frucht bringt; 4) durch die Krone, welche zu diesem Zwecke langsam von der Frucht abgetrennt, bis zur Vernarbung der Wunde in die Luft gehängt und dann in die Erde gesteckt wird, wo sie eine neue Wurzel bildet, nach Verlauf eines Jahres blüht und ein halbes Jahr nach der Blüthe die reife Frucht liefert.

Die Wurzel der Ananas hat unmittelbar über dem Erdboden flüchtig und mehr abseitige Blätter, aus deren Mitte ein fleischartiger, 3 bis 5 Centimeter dicker, 30 bis 60 Centimeter hoher blaugrüner Stengel hervor-treibt, an dem in einer gewissen Höhe einige Blätter stehen, die den Wurzelblättern ähnlich, nur bedeutend kleiner sind. Gleich über ihnen ist der Stengel angehöhlter, als wenn er mit Laus-kränchen oder Wargen besetzt wäre. Diese Wargen stehen rundum in schraubenförmigen Linien, zwölf in einem Umlaufe. Auf jeder Warte sind vier Blüthen, dessen Blüthenkelch dreieckig, einblättrig, oben in drei Kap-pen geteilt und steif ist. Das Blumen-tröbchen innerhalb dieses Kelches ist blau, länger als der Kelch und besteht aus drei fleischartigen, geraden Kronenblättern, von denen jedes am Grunde seiner inneren Seite ein Hon-niggefäß hat. Jede Warte ist der Fruchtnoten, von dem das Blumen-tröbchen nach dem Verblühen abfällt, während der Kelch darauf stehen bleibt. Inzwischen bildet sich jeder Fruchtnoten zu einer runden, genabelten, dreifächerigen, in der Regel mit einem braunen, kleinen birnenförmigen Samen versehenen Beere aus. Diese Beeren wachsen derart zusammen, daß sie eine einzige zusammenhängende Frucht bilden. Letztere wird schließlich noch von einem Büschel kurzer, gelber und rother, oben glänzender grüner Blätter mit weichen Lappchen getrennt, was dem Ganzen einen schönen Anblick verleiht.

Kathederblüthen.

„Das Automobil gefährt in 7411 Teile.“

„Der Patient ist vollständig gesund, wenn wir den Regen ausnehmen.“

„Mein Ausdragen der Wunde müssen Sie zunächst das glühende Eisen im Auge behalten.“

Spruch.

„Eins läßt auf seinen Wegen Den Weisen oft verkommen, Daß meist als größte Schwäche Sich ihm die Dummheit.“

Wörtlich aufgefacht.

„Frau (zu einer Dame, die bei ihr auf Besuch ist): „Die arme Frau Joh-meyer — sie bekommt kein Kind groß!“

„Gänzlich.“ „Aber Mama, — du hast uns doch auch ganz klein bekommen!“

Die Ungefällige.

„Hausfrau (zu dem neuen Dienstmädchen): „Wie, Sie wollen nicht mal die Lumpigen für mich auslegen? ... ja, was verstehen Sie denn eigentlich unter Familienansatz!“