

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1813

Die Ananas

[urn:nbn:de:bsz:31-263384](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263384)

D i e A n a n a s .

(*Bromelia ananas.*)

Man unterscheidet von dieser köstlichen Frucht neun verschiedene Gattungen, welche den Namen Bromelia führen. Alle haben folgende Kennzeichen mit einander gemein: einen kleinen, dreyeckigen, dreyspaltigen und meistens bleibenden Kelch, der über dem Fruchtknoten sitzt; eine dreylätterige Krone, die am Grunde eines jeden ihrer Blättchen ein eingeneigtes Honigbehältniß hat; sechs Staubfäden mit pfeilsförmigen Beuteln; einen Fruchtknoten mit einfachem Griffel. Sie gehören in die sechste Klasse (Hexandria.) Die Frucht ist eine rundliche, mit dem Kelche gekrönte, vielkornige Beere. Bey einigen Gattungen stehen diese Beeren einzeln, bey andern sind sie gleichsam in Eine gedrängt zusammengewachsen. Zu diesen letztern gehört die abgebildete sogenannte eigentliche oder wahre Ananas, die man auch die gemeine oder Strausananas (*Brom. ananas*) nennt. Sie hat eine faserige Wurzel, aus welcher sie einen Büschel von vielen, 1 bis 2 Fuß langen, steifen hellgrünen Blättern treibt. Diese endigen sich in eine Spitze, und sind am Rande gefranzt durch kleine, weiche Stacheln. Aus diesem Blätterbüschel steigt in der Mitte der runde einfache, 1 bis 2 Fuß lange Stängel hervor, der von ähnlichen Blättern umgeben, gegen die Spitze hin aber mit vielen kleinen, dicht an einander gefügten, dreyeckigen, grünröthlichen Blättchen oder Schuppen bedeckt ist, zwischen welchen die bläulichpurpurfarbenen Blüthen hervorkommen. Die Fruchtkerne oder Fruchtknoten in den Blüthen sind bey dieser Gattung gleichsam in Einem Körper verwachsen, und bilden in der That nur Eine Frucht, welche den Stängel rings umgibt. Die ganze Pflanze gleicht überhaupt der Aloe in Ansehung ihrer Blätter und büschelartigen Form. Die Frucht hingegen hat mit einem Zapfen von der gemeinen Fichte (*pinus sylvestris*), durch welchen der Stängel durchgestochen ist, viel Aehnlichkeit. Anfangs ist die Frucht grün, sie färbt sich aber zur Zeit der Reife entweder gelb,

oder orangefarben. Innerlich enthält sie ein weiches saftiges Fleisch, welches sich durch zarte Fäserchen mit dem Stiele verbindet; da nun diese Fäserchen strahlenförmig nach dem Stängel hinlaufen, so gleicht eine quer durchschnittene Fruchtscheibe einer gemahlten strahlenden Sonne. Hin und wieder liegen in der Frucht einzelne Samen, die wie Apffelkerne aussehen, bey uns aber selten, oder niemals reif werden. Oben über der Frucht bildet der Stängel wieder einen Büschel von Blättern, welche den Wurzelblättern gleichen, nur daß sie lange so groß nicht sind. Jede Ananasstaude treibt nur Einmal eine Frucht, welche, wenn sie ihre völlige Reife erlangt hat, sich nicht lange mehr hält, sondern den Saft und ihren besten Wohlgeschmack verliert. Soll sie sich einige Tage länger halten, so muß sie nicht ganz reif und auch mit der Krone abgeschnitten werden, weil aus den vielen Oeffnungen, die durch das Zerschneiden des Stängels entstehen, die kostbaren Bestandtheile der Frucht verfliegen.

Ubrigens kennt man wenigstens vier Spielarten oder verschiedene Sorten von der eigentlichen Ananas. 1) Die glatte Ananas mit schmalern, fast stachellosen Blättern. Sie trägt selten und ihre Frucht ist weniger beliebt. 2) Die rothe Ananas mit breiteren Blättern von braunröthlicher Farbe mit vielen röthlichen Stacheln. 3) Die runde Ananas mit breiten, an den Seiten umgekrümmten Blättern, welche am Rande röthlich sind. Ihre Früchte sind die kleinsten. 4) Die weiße Ananas, welche die größten und wohlgeschmeckendsten Früchte bringt. Sie ist die beliebteste und gemeinste in Europa.

Man hält die Ananas für diejenige Frucht, welche unter allen die glücklichste Mischung des Süßen mit dem Säuerlichen habe; ja man glaubt, daß sie die wohlgeschmeckendste Frucht auf der Erde sey. So schwer es auch ist, den Geschmack einer Frucht zu beschreiben, wenn derselbe nicht mit dem Geschmache von bekannten Früchten Aehnlichkeit hat; so haben sich doch Mehrere Mühe gegeben, ihn zu bestimmen. Einige fanden darin den Geschmack vieler edlen Früchte vereinigt. Nach Einigen war der Quitten-, nach Andern der Erdbeeregeschmack der hervorstechendste. Nach Sioane ist der Geschmack ein Gemisch von Erdbeeren, Himbeeren und mehreren Früchten. Die Merianin vergleicht ihn mit dem Geschmack von Aprikosen, Weintrauben, Apfelsinen, Äpfeln und Birnen. Roche fort sagt, die Ananas schmelze im Munde, und habe im Geschmack eine Mischung, wie von Pfirsichen, Muskatellertrauben, Raintetten und Erdbeeren; außerdem aber noch einen eigenthümlichen Geschmack, der gar nicht zu beschreiben sey. „Wer die Ananas nennt, sagt Lison, der nennt zugleich alles, was dem Geruche und Geschmache nach das Leckerhafteste ist. Es kann keine Art des Wohlgeschmacks erdacht werden, den man nicht in dieser Frucht antrifft.“ Er setzt hinzu: „wenn man zuerst in diese Frucht hineinbeißt, so ist sie so scharf, daß man glaubt, die Haut werde sich von der Zunge lösen; sobald man aber den zweiten Versuch anstellt, so wird diese Schärfe durch die Süßigkeit völlig gemildert, und zwischen den beyden Aeußersten der Schärfe und Süßigkeit liegt der Geschmack der trefflichsten Früchte mitten inne.“

Die Größe der Ananas, selbst einzelner Sorten, ist verschieden. So findet man z. B. die vorgenannte weiße Ananas von der Größe eines mittelmäßigen Apfels bis zur Größe einer ansehnlichen Melone. Die breiten Schuppen, womit die Frucht äußerlich bedeckt ist, sind weich; das Fleisch ist saftig, mit feinen Fasern durchweht. Es schmeckt nicht überall gleich angenehm. Die Ananas in den wärmern Ländern übertreffen (mit einigen Ausnahmen) die in den europäischen Treibhäusern gezogenen bey weitem. In Porto Bello sollen sie unvergleichlich seyn. Auch in Peru, in Mexiko und andern Gegenden in Amerika sind die Ananas von der trefflichsten Art. Die auf Guinea in Afrika sollen lange so gut nicht schmecken. In Batavia gerathen sie dem Geschmacke nach nicht viel besser, als die in England gezogenen; dagegen sind die auf Malabar und Ceylon köstlich.

Man scheint über das wahre Vaterland dieser trefflichen Frucht noch nicht einig zu seyn. Einige geben Afrika dafür aus; wahrscheinlicher ist jedoch, daß sie aus Amerika, namentlich aus Mexiko, Peru und Brasilien herkommen. Von hier aus verpflanzten sie die Europäer in andere amerikanische Länder, auf die Inseln, nach Ostindien, Afrika, und endlich selbst nach Europa. Hier scheint es den Holländern zuerst gelungen zu seyn, Ananas zu erzeugen. Jetzt sind sie zwar der kostbaren Kultur wegen immer nur noch ein Leckerbissen großer Herren; man findet sie aber doch schon hin und wieder in deutschen Gärten, z. B. im fürstlichen Küchengarten bey Dessau, wo jährlich eine ziemliche Anzahl gezogen werden.

Den Zeitpunkt der Reife kennt ein geschickter Gärtner aus Erfahrung, theils an dem durchdringenden Geruch, theils an der Farbe und durch das Gefühl. Es beruht sehr viel darauf, die Frucht in dem rechten Zeitpunkte der Reife zu essen, weil sie, wie gesagt, reif sehr bald die höchsten Reize des Wohlgeschmacks verliert.

Man ißt sie roh in Scheiben geschnitten, mit oder ohne Zucker. Auch weicht man sie wohl in Wein ein, um die scharfen Säfte zu mildern. Diese scharfen ätzenden Säfte finden sich vornämlich in großen völlig ausgewachsenen Früchten. Sie sind im Stande, den Mund wund *) zu machen, und daher ist auch gar nicht gut, viel Ananas zu genießen. Wenn der Saft von der Ananas einige Stunden an der Messerklinge klebt, so greift er sie an und bräut sie schwarz. In heißen Ländern, wo man die Ananas in Menge und um einen geringen Preis haben kann, sind sie eine große Wohlthat für den Menschen, weil sie die erquickendsten Eigenschaften besitzen. Wenn auch die Ananas wirklich heilsame Arznekräfte enthält, wie fast nicht zu zweifeln ist, so kann sie doch ihrer Seltenheit und Kost

*) Nach Forster soll jedoch nicht sowohl die wahre Ananas, als vielmehr die Bromelia Karatas jene so scharfen Säfte besitzen, welche den Mund verwunden.

barkeit wegen nicht als Arzneymittel für Jedermann gebraucht werden. Mit Zucker kandirt, kommt sie als Handelsartikel in Menge nach Europa, ist aber an Geruch und Geschmack von der frischen Frucht himmelweit unterschieden. Wenn in England im Herbst Schiffe mit diesen überzuckerten Früchten ankommen, so kann man das Stück für 4, 5, 6 bis 9 Schillinge kaufen. Eine in England im Treibhause gezogene schöne und vollkommene Ananas wird dagegen mit 3 bis 6 Rthlr. bezahlt.

Aus dem Saft kann man einen lieblichen erquickenden Wein und einen Ananasliquor bereiten.

Es wird nicht uninteressant seyn, das Wichtigste aus der Kulturgeschichte dieses merkwürdigen Gewächses hier anzuführen.

Man pflanzt die Ananas in ihrer Heimath auf viererley Weise fort: durch Samen, durch die über der Frucht wachsenden Kronen, durch die an dem Stängel unter der Frucht in den Winkeln der Blütenblätter austreibenden Schößlinge, und endlich durch die an alten Stauden nachwachsenden Ausläufer. In unserm — und vermuthlich überhaupt im europäischen — Klima bringen die Ananasstauden keinen reifen Samen. Will man also dergleichen haben, so muß man ihn über Holland, England etc. aus Amerika kommen lassen. Man steckt ihn im Frühjahr, nachdem er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, 2 bis 3 Zoll tief einzeln in Töpfe mit guter Erde, setzt dieselben in ein heißes Mistbeet, und begießt sie oft. Bey guter Wartung kommen die jungen Pflanzen schon nach vier Wochen aus der Erde hervor. Wenn sie größer werden, verpflanzt man sie. So gut auch auf diese Art Ananas erzogen werden können, so bedient man sich doch weit lieber der über der Frucht wachsenden Kronen, die man schon in deutschen Gärten kaufen kann. Noch besser ist, des originellen Geschmacks wegen, sich zuerst Pflanzen aus Jamaika kommen zu lassen, und diese dann durch Kronen fortzupflanzen. Freylich vermehren sich auf diese Art die Stauden nicht, weil jede nur Eine Frucht und also auch nur Eine Krone treibt. Eigentliche Vermehrung oder Vervielfältigung muß man also durch Ausschößlinge aus dem alten Stock zu bewerkstelligen suchen, da die Nebenschößlinge aus dem Stängel keine gute Stauden und keine recht schmackhaften Früchte liefern. Zu dem Ende stutzt man die alten Stöcke, denen die Früchte genommen sind, ab, beraubt sie der alten Blätter, und setzt sie in einen mäßig warmen Treibkasten. Jeder Stock treibt sodann mehrere Schößlinge. Diese sollen eben so bald und eben so gute Früchte bringen, wie die Kronen.

Im europäischen Klima kostet die Kultur der Ananas, die in heißen Ländern ohne alle Mühe so kommt, außerordentliche Mühe und Sorgfalt. Das freye Land vertragen sie gar nicht, sondern sie erfordern ein warmes Treibbeet. Dabey muß man sich aber sehr hüten, die Wärme nicht in Hitze übergehen zu lassen, weil sonst die Pflanzen verbrennen und ausge-

hen. Auf der andern Seite kann schon ein geringer Grad von Kälte sie tödten. Eben so schädlich wird ihnen überflüssige Nässe, wodurch sie verfaulen. Wenn aber auch die Pflanzen nicht wirklich ausgehen, so bringen sie doch, bey dem geringsten Versehen in der Wartung, entweder gar keine, oder so schlechte Früchte, daß sie nicht zu genießen sind.

Das Haupterforderniß zur Erziehung der Ananas ist ein gut eingerichteter Treibkasten. Man rechnet auf 100 Stück Pflanzen einen Kasten von 25 Fuß Länge und 6 $\frac{1}{2}$ Breite, der weder zu hoch, noch zu niedrig ist. Er muß so angelegt seyn, daß darin ein Beet mit Loherde oder Pferdemist kann angelegt werden, wodurch im Kasten eine beständige feuchte Wärme unterhalten wird, da eine trockne Wärme, durch Feuer hervorgebracht, dem Gedeihen hinderlich ist: doch muß der Kasten im Winter, wo jene Wärme nicht hinreicht, noch durch Feuer erwärmt werden können.

Die Beschaffenheit der Erde hat einen starken Einfluß auf das Wachsthum der Ananas. Sie darf bey jungen und ältern Pflanzen nicht einerley Art seyn. Letztere erfordern eine fette und schwerere Erde, die aus Schlamm, verfaultem Rasen und altem verrottetem Kuhmist besteht. Die Töpfe müssen zwar groß genug, aber doch nicht größer seyn, als es die Ausdehnung der Wurzeln erfordert, weil sonst da, wo die Erde ohne Wurzeln ist, die Feuchtigkeit stockt und fault.

Man kann die Ananas sowohl im Frühjahre als im Herbst verpflanzen. Die abgeschnittenen Kronen und abgerissenen Schößlinge dürfen aber nicht eher in die Erde gesetzt werden, bis die Wunden eingetrocknet sind. Erstere hängt man daher etwa 14 Tage im Treibhause auf. Bey jeder neuen Anpflanzung muß auch das Loz oder Mistbeet von frischem gefüllt werden. Eine zweymalige Versetzung ist jährlich für die Pflanze hinlänglich. Desteres Versetzen hält sie nur im Wachstume auf. Die Kronen oder Schößlinge, die man im Sommer oder Herbst einpflanzte, werden also nicht eher, als den nächsten April versetzt, und wenn nicht etwa Schaden zu der Wurzel kommt, bleiben sie bis zum September stehen. Dann muß sich, wenn die Wartung gut war, die Frucht in den eintretenden Wintermonaten zeigen, und in den nächstfolgenden Sommermonaten zur Reife kommen. Folglich bringt man jetzt die Ananaspflanze aus Wurzelschößlingen oder Kronen schon im zweyten Jahre zur Blüthe und erhält die Frucht, da man sonst vier Jahre warten muß.