

Alberobello.

Von Alfred Steinitzer.

Es ist der absonderlichste Ort, den ich kenne; seine originale Groteskheit grenzt fast an Lächerliche. Obwohl er über achttausend Einwohner hat, sieht er ein Albergo, denn es kommt nie ein Fremder hin, außer etwa ein Handlungsreisender von Bari, mit dem Alberobello durch eine Postbahn verbunden ist. Der Fremde weiß nichts von seiner Existenz oder sieht es, dreieinhalb Stunden, je hin und zurück, auf einer Eisenbahnlinie legatlicher Betriebsart untergeordnet zu werden. Nicht einmal Ansichtskarten gibt es dort, gewiß der beste Beweis für die absolute Weltentlegenheit.

res Feldarbeit findet, so ist er gezwungen, seinen ständigen Wohnsitz in Städten oder größeren Ortschaften aufzuschlagen, wo sich ihm die Möglichkeit bietet, auch außerhalb der Zeit der Landarbeit Beschäftigung zu finden. Durch die Zusammenrückung in Städten ist aber für viele die Arbeitsstätte soweit entfernt, daß sich eben der Zwang ergibt, draußen zu bleiben und monatelang in den Trulli zu wohnen.



Ein Straßenbild von Alberobello, das die sonderbaren Formen der Trulli deutlich erkennen läßt.

Diese über ganz Apulien verstreuten Trulli haben sich nun einzig und allein in Alberobello zu einem Dorfe verdichtet, das über 8000 Einwohner zählt, von denen höchstens 500 in Häusern von gewöhnlicher Bauart wohnen. Man möchte sagen, es sei ein Widerspruch in dieser Anbäuerung, denn der Trullo ist ja wahrscheinlich aus dem Bedürfnisse entstanden, eine provisorische Wohnstätte zu schaffen, er ist also von vornherein zum Einriedler prädestiniert.

Der Ort ist von der Station etwa eine Viertelstunde entfernt und zunächst nicht sichtbar; bald erscheinen einige Trulli, über jede Höhenwelle lugen ihre schwarzgrauen Stuppen; dann öffnet sich der Blick in eine



Blick auf das Dorf Alberobello mit seinen merkwürdigen Hausbauten.

gen zwischen den Steinen nur mit Heu oder Matten verlopft. Form und Bauweise ergibt sich ganz natürlich aus dem, nur von einer dünnen Stummelschicht bedeckten, plattigen Kalkstein und dem Mangel an Holz.

Die Einrichtung besteht aus einem primitiven Familienbette oder ein paar Strohsäcken, einem Tisch mit etlichen wackligen Stühlen und einigen Heiligenbildern; die Feuerstelle ist häufig außerhalb des Hauses oder in einem aus wenigen Steinen geschichteten Anbau, denn zur Bereitung der Polenta genügen die einfachsten Vorrichtungen. Mit einer Handvoll Holzkohle verfeuert der Italiener den Herd einen Tag lang zu nähren.

Strasse, bis man, auf der Höhe angekommen, das ganze Dorf übersieht. Da ragen sie zu Hunderten empor; einzeln stehend und zu größeren Komplexen verbunden, bilden sie bald breite, bald enge gewinkelte Straßen und kleine Plätze. Hier verfinden sie unter dem Grün behaltender Bäume, dort klettern sie an den Hügeln empor, und die Silhouetten der Dächer sämenden dann wie eine Riesensäge in den Himmel. Die wohlhabenden Einwohner haben mehrere Trulli zu einem Wohnhause verbunden; auch eine aus Trulli bestehende Kirche fehlt nicht.

Da die Trulli hier natürlich ständig bewohnt sind, ist auch ihrer Ausstattung größere Sorgfalt zuzugewenden. Der zylindrische Teil ist durchgehend blendend weiß getüncht, womit die dunklen Dächer scharf kontrastieren. Da die Trulli fensterlos sind, gewährt die stetig offenbleibenden Türen einen Einblick ins Innere, das meist überraschend sauber ist. Der Boden ist mit Steinplatten belegt; die Wände sind getüncht, und der hintere Teil des einzigen Raumes ist mit Gardinen abgeschlossen, die das zwei- oder auch mehrschläf-



Die Kirche von Alberobello.

rige Bett verbergen. Weil die Kreisrunden Trulli sich nur an einem Punkte berühren, müßten sich hieraus einpryingende Winkel ergeben, die jedoch zur Erzielung einer geordneten Straßenfront mit Mauern abgeschlossen sind. Die sich hieraus ergebenden kleinen Gelasse dienen als Backöfen, Vorratskammer oder als Schweinestall. Italien hat viele wundervolle Kirchen, zahlreiche Gemäldesammlungen, aber nur ein — Alberobello.

mar in schöne Ställe umgewandelt. Viel Futter war verkauft und nun konnte die Geschichte losgehen. Rinder, fenne ihr Kaninchen? Ja, den, ich soll der Deibel holen, als ich nach zwei Wochen mal in den Laderaum kam. An Zahlen war überhaupt nicht mehr zu denken. Und dabei hatten wir noch drei Monate Fahrt vor uns. Das konnte ja nett werden. Ich beriet mich mit dem Alten, was wir da machen sollten. Die kleinen Kerle waren so nett, daß wir uns scheuten, sie über Bord zu werfen. Man hat doch auch sein gutes Herz! — Beim Äquator wurde es uns doch ein bißchen zu schlimm. Mit 18 Mann Besatzung ist gegen so eine Herde Karnideln nicht anzukommen. Wir machten uns deshalb eines Tages an die Arbeit. Mit großen Eimern und Körben zogen wir all hands runter und schaufelten immer so Maffen feines Krabbels und Krabbelzeug in die Eimer, hieuten die Eimer und Wühen an einer Windisch hoch und kippten sie über Bord. Tja, das war nun ganz gut und schön gewesen, wenn wir damit fertig geworden wären. Aber die Vießer waren schneller als wir. Gaiten wir dreißig Eimer voll über Bord geschmissen, dann war die doppelte Maffe mittlerweile unten fertig-geschafft worden. Was soll man da machen? Ihr kennt doch die gefährlichste Ladung, die Meissladung! Hat man ein Schiff voll Mais ge-



staut und alle Luten fest verrammelt, und wird dann der Mais nicht, dann dehnt er sich so aus und quillt so auf, daß die dicksten eisernen Schiffswände plagen können! Das wißt ihr alle! Tja, und so konnte es uns mit den Karnideln genau gehen. Zur Vorsicht ließen wir die Luten auf! Da konnte meineswegen der Berg bis in den Himmel rein wachsen. Wenn nur das Schiff zuletzt nicht unter der Last sinkt. Und nun denkt euch der Schreck! Beim dreißigsten Breitengrad trugen wir auf einmal eine Windstille, die uns die Haare zu Berge trieb. Wir hatten gehofft, bei jedem Winde der Katastrophe zuzuwarten, und mit einem Laderaum voll gerade eben noch bei Port Stanley anzukommen! Tja, Gulten! Na, aber auch ein Gutes war dabei. Wir brachten uns um die Segel nicht mehr zu kümmern und konnten mit alle Mann den ganzen Tag die Karnideln über Bord schaufeln. Na, und da schafften wir uns denn nun ein bißchen Luft! Was soll ich nun weiter noch sagen! Wir versuchten alles. Die Dicksten und Frechten nahmen wir in Isolierbüschel — es half nichts. Was ein Männchen war, wurde förmlich gleich über Bord gefeuert, es half nichts. Die Frei-wache hatte nur immer zu schaufeln und zu schaufeln. Und als wir nach Hängen und Würgen in Port Stanley ankommen, konnten wir statt der 500 immer so an die 80 bis 90,000 abliefern. —

Die anderen hatten flüschweigend zugehört. „Dja“, sagte Kriskhan, „mit die Kaninchen ist das so ne eigene Sache. So ne ganz besondere Ladung. Aber das geht noch. Man kann sie flachstensen was von. Aber wenn ich dran denke, was mich mal passiert is, als ich noch als Stürmann auf die „Drei



Gebirge“ fuhr, ich sage euch, mich tut heute noch der Bauch von weh! Ihr kennt doch alle so'n Del, was kleine Rinneer tragen, wenn sie sich mal nach so ganz wohl fühlen. Und bei's Willäur wird's auch immer gegeben, wenn sich so'n Kerl mal in'n Revier frant meidet. Das wird ge-

wonnen aus der Rizinuspflanze. Diese wächst bekanntlich in Afrika. Man nimmt nur den Samen von dieser Pflanze und kocht ihn. Und das



gibt denn das verfligte Del. Na, wir hatten von Monrovia an der Pfefferküste für eine Ladung Rizinuskörner. Weiter nichts. Das sollten wir nach Hamburg bringen, wo das an chemische Fabriken weiter gegeben sollte. Wir fuhren denn auch los und auf einmal unterwegs freigen wir einen Sturm, wie ihn die afrikanische Küste noch nie gesehn und gehört hatte. Das wehte drei Wochen lang in eine Tour un wurde wurde nicht besser. Und hol's der Deibel, bei das Rumrariolen im Ocean wurde uns doch unser Proviant knapp. Ihr wißt doch: In früheren Zeiten da gab's noch nicht so was wie heute! Lendenrippchen mit Rumbrot und Nachisch! Da hieß das einfach: Sech's Wochen seib ihr unter Segel und da nehm't ihr soviel Salzfleisch und soviel Kartoffeln mit. Soviel Hartbrot und soviel Süßwasser.

Und dann war Feierabend. Die Rationen wurden nun von Tag zu Tag kleiner und der Sturm ließ nicht nach. Hätte uns immer weiter wehmärs getrieben, so daß wir alle das Stimmische befürchten mußten. Mit hungrigen Mogen und nach bis auf'n Pelz gingen wir abends zur Kojen un kamen an einem Morgen wie gerädert wieder raus. Und eines Morgens sehen wir eine italienische Brig in Flammen! Na denkt euch das Malheur! Kein Proviant mehr und drüben wollen so allerhand Mann gerettet werden! Aber da gib't's doch kein Befinnen, und richtig! Wir holen vierzehn Mann und acht Weiber mit Ach und Krach und drüben und der Kasten sinkt im letzten Augenblick lichterloh in die Tiefe. Na, die waren erst mal froh, daß sie wieder Grund und Boden unter de Füße hatten. Und dann ging's los. Die wollten doch nu auch was zu futtern haben. Unser Koch rang verzweifelt die Hände. Tja, da blieb



denn schließlich nicht anners übrig, als unser Heil mit dem verfluchten Rizinussamen zu versuchen. Auf zwei Kartoffeln kamen zwanzig Pfund Rizinussamen. Das wurde vermennt und dann gebaden. Rinners, Rinners, ich sage euch, so was habt ihr euer Lebtag noch nicht gesehn! Das ging so an die vierzehn Tage lang. Die Gefächter von die Kerle, wie se da an Bord rumliefen, da könnt ihr euch kein Bild von machen! Der Koch mußte doch schließlich mal'n bißchen Abwechslung in die Sache bringen un da fragte er den Alten, ob er mal'n paar Pfefferkörner mit reinbaden sollte. Der Alte sagte zu allem ja. — Das kinn' bei die fliegende Lebensweise gar nicht mehr darauf an! Die Italiener sagten weiter nichts als immer maladetto, maladetto. Ich kann euch sagen, wenn vorher so'n Kerl irgendwelche Steschtigkeiten in sich hatte, die waren raus! Das Notmaß kam den ganzen Tag nicht mehr von Mast runter un an'n Steuer lösten sie sich alle fünf Minuten auf! Ich darf gar nicht mehr heute dran denken! Doch heute läuft's mich durch alle Adern un ich muß mich krümmen wie so'n Fragezeichen! Endlich nahm sich ein englischer Dampfer unster Not an! Wir trigen Proviant genug bis Coron-na. Aber das kann ich euch sagen:

Hon Kaviar.

Der Kogen verschiedener Fische liefert die Delikatesse, den besten der Sterlet.

Wenn wir das Wort „Kaviar“ hören, so fühlen wir uns unwillkürlich in die schneebedeckten und eisigen Gegenden der öden farmaatigen Ebene versetzt, an die untere Wolga, an den Don, Dnjepr, Dnjestr, an den Bug und Ural, an die Küsten des

Der wunderfamste Kaviar stammt nun vom Sterlet, einem Fisch, der drei Fuß lang und bis zu 25 Pfund schwer wird und natürlich auch entsprechend wenig Kogen liefert. Von diesem äußerst dünnflüssigen und ganz schwach gefalzenen Kaviar, der

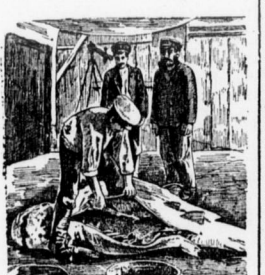


Eine Gangstrecke auf dem Eise des Urales; Kosaken warten auf der Beginn des Banges.

Kaspischen Meeres, des Uralsees und des Asowischen Meeres: hier ist das eigentliche klassische Land des Kaviars, denn nur diese Ströme und Seen mit ihrem langsam fließenden und tiefen, von weiten Anundationsgebieten umsäumten Nebenflüssen bergen in Europa einzig und allein einen Reichtum an Fischen, der eine Herstellung von Kaviar in großem Maßstab gestattet.

nur zur Winterzeit bereitet werden kann, kamen aber höchst selten geringe Quantitäten nach Westeuropa. Er wurde fast ausschließlich von der Hofhaltung des Zaren verbraucht, und was dann noch übrig blieb, stand enorm hoch im Preise und wanderte in die Köchen reicher russischer Fürsten und sonstiger Millionäre. Was auswärts als astrachan Kaviar oder Beluga - Malloff verkauft wird, stammt vom Stör (Beluga), und zwar ebenfalls vom Winterfang, weil der Kogen der im Sommer gefangenen Fische wegen seiner schnellen Verderblichkeit sehr stark gefalzen werden muß und fast ausschließlich zu dem ungen Beschmaht nur wenig zuzugewendeten Presteschmaht verarbeitet wird. Wie gesagt, am schmachtigsten und teuersten ist der frische oder rörnige Kaviar, mit dem reinsten feinen Salz bestrukt, 1—1½ Pfund aus das russische Pud, gleich 40 russische Pfund oder 36½ amerikanischer Pfund. Er wird dabei mit einer Goldschaufel vorzüglich umgerührt und darauf in Blechbüchsen verpackt, die auf gewisse Entfernungen hin nur in Eis verpackt werden können, da sonst die feine, empfindliche Ware leicht verderben könnte. Sehr interessant ist, wie das Pressen des Kaviars bewerkstelligt wird. Am Asowischen Meer wird das Pressen in Leinenfäden so bewirkt, daß man die Mitte des Sedes um einen in die Wand getriebenen Pflock schlingt und dann die herunterhängenden Enden ineinander dreht; Bassfälle dagegen werden unter einer ganz einfachen Presse ausgepresst. Nachdem auf solche Weise der Rest der Salzlake entfernt ist, füllt man den Kaviar in große, mit Serbetsteinen ausgelegte Eidenfässer (Serbetsteinkaviar) oder direkt in Leinen-

Diesseit des Pruth und der Weichsel ist der Kaviar eine Delikatesse, jeneseit teilweise noch ein Volksnahrungsmittel. Kaviar ist gefalzener



Ein kostbarer Fang: Ein Beluga von 2 Meter Länge.

Fischrogen, der aber in verschiedenen Gegenden in verschiedener Güte bezeit wird. Der am wenigsten geschätzte ist die röllische Botarga, die aus dem gepreschten und geräucherten Fiselrogen der Meeräse, des Zander und des Thunfisches bezeit wird. Er wird fast ausschließlich in Südeuropa und dem Orient konsum-



Auf dem Fischmarkt in Astrak.

miert. Schon geschätzter ist der Hamburger- oder Störkaviar aus Stör- und Haufenrogen, der aber nicht bloß von der Untersee- und Ostsee, sondern auch von Ostpreußen, Frankreich und hauptsächlich von Amerika geliefert wird. Er ist fast ebenso schmachtig, aber durchgänglich weniger fettig und daher weniger für den Handel geeignet als der echte.

stade (Sackkaviar). In dieser Weise verpackt, verträgt das Produkt einen sehr weiten Transport.

Am Ural sind zur Ausübung des Fischfangs ausschließlich die Uraler Kosaken berechtigt. Sie hatten in jedem Jahr dem tschirischen Hof in Petersburg 70 Pud (1146 Kilogramm) abzuliefer. Dies Quantum wurde der Präferenz genannt, und acht Tage vor dem Beginn des öffentlichen Fanges verpflucht man, die für dieses Quantum Kaviar nötigen Fische, etwa 24.000 Pfund, zu fangen. Die Fische werden übrigens mit langen Stangen, an denen sich spitze Haken befinden, durch Löcher gestochen, die man in das Eis schlägt.

Der echte russische oder Astrachan-kaviar aus Stör-, Sterlet-, Scherg- Hausfentrogen wird in den schon angegebenen Landstrichen, gewonnen und kommt von Astrachan hauptsächlich auf dem Landweg nach Westeuropa, wobei Warschau eine Hauptstation bildet.

Das Rizinusschiff.

Eine lustige Mafrosengeschichte von Heinrich Binder.

Man unterschätzt sich über allerhand fellsame Ladung. „Tja“, sagte Hein, „das Zeilfassete, was wir mal an Bord gehabt haben, war eine Ladung Kaninchen. Richtig, lebende Kaninchen. Wir sollten welche von Europa nach den Fall-Land-Inseln bringen. Die Kerle sollten da unten angehebelt werden. Ihr kennt ja alle Port Stanley. Vielleicht 800 Menschen leben da unten. Schlecht und recht. Eine Kneipe, eine Kirche, ein Saal zum Tanz, das ist aber schon alles. Na, und viele Schafe haben sie da unten, wo sich die portugiesischen Neuertüfel

„Gute Nacht“ sagen. Von Schafhand sellsame Ladung. Bei den starken Westwüthen will so recht kein Baum da gebeissen. Nur so ein mannshoches Dinnengras wächst da, und das fressen nur Schafe. Die englische Regierung hat schon in den öder Jahren versucht, ein paar Kneid, aber diese Sorte konnte dem Gras so recht keinen Beschmaht abgewinnen und ging bald ein. Na, und so kam man denn auf Gedanken, Karnideln hinunterzubringen. Auf Los Pal-ma nahmen über 500 Stück in Emp-fana. Der anze vorer's Laderaum