



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Below, E.: Bilder aus dem Westen : 4. Auf dem Weltfleischmarkt

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

die in Rom gestorbne Königin von Spanien bis zu ihrer Beisetzung in St. Peter im Palaste Barberini täglich gefocht und angespannt wurde, und im Alter trat ihr die hausbackenste Berliner Wirklichkeit nahe, wenn die Jose ihrer Tochter Gabriele zu dieser sagte: „Ach Totte doch, Fräulein Sabrijelchen, Herr von Loën ist doch jar zu löblich, und der älteste Herr von Loën ist ein rechter Menschenfreund, und der jüngste hat eine jar zu schöne Bassstimme. Ach Totte doch, das Wetter ist so schlecht, die Wäsche sieht so betrübt aus.“

Aus der Zahl der bedeutenden Männer, die ihrem Leben nahe traten — ein gutes Sachregister giebt darüber erwünschte Auskunft —, führen wir nur noch Raoul Rochette an, dem Alexander von Humboldt in Tegel mehrere Antiken zeigen wollte, die sich Frau von Hedemann aus Mangel an Raum und um für Einquartierung Platz zu schaffen, in einem ihrer nicht sehr würdigen Raum provisorisch unterzubringen genötigt gesehen hatte. Die reizende Schilderung möge man in dem Buche selbst nachlesen.

Das ganze Buch ist mit eben so viel Geschick als Sachkunde redigirt; nur S. 132 läßt Friederike Brun (deren „Römischem Leben“ hier ein Brief entnommen ist) Frau von Bülow bei der Marguerita statt bei der Margutta vorbei auf den Pincio hinauffahren.



Bilder aus dem Westen

Don E. Below

4. Auf dem Weltfleischmarkt



aum, Ellenbogenweite, Bewegungsfreiheit — damit ist es leicht, neue Welten, neue Reiche und neue Gesellschaftsordnungen zu gründen. Das waren so die letzten Worte des Doktors, als ich ihn verließ und daran mußte ich den nächsten Tag bei der Besichtigung des großartigen Weltfleischmarktes von Kansas City wieder lebhaft denken.

Der Berliner Zentralviehhof ist ja ein Muster von vorschriftsmäßiger Ordnung und Reinlichkeit gegenüber den Stock-yards von Kansas City; die hübschen wohlgeordneten Straßen des Berliner Viehhofs, wo die einzelnen Fleischer ihr Vieh abliefern und abholen, die reinlichen Wartesäle der zu schlachtenden Schweine, Schafe und Kinder stellen ja alles derartige in Amerika in den Schatten, wo Angebot und Nachfrage kein Warten erlauben und

alles dreifach so rasch gehn muß als in Deutschland. Aber während der Berliner Zentralviehhof ein Muster dessen ist, was polizeiliche Ordnung vermag, ist der amerikanische Weltfleischmarkt ein Beispiel davon, bis zu welchen ungeahnten Graden der Leistungsfähigkeit sich eine auf gemeinsame Interessen aufgebaute Einrichtung steigern kann, auch ohne viel polizeiliche Regelung, auch ohne Gängelung und Eingreifen des Staates, nur durch den Instinkt des Bedürfnisses und der Gegenseitigkeit.

Eine große Halbinsel oder Landzunge des Missouri, ein ganzer Stadtteil ist gefüllt mit den vierzehn Schlachthäusern und deren zugehörigen Fabriken, Guanowerken, Eishäusern, Kisten- und Blechbüchsenwerkstätten, Butterfabriken u. s. w. Je mehr wir uns diesem Gewirr von hochstößigen, kastenförmigen weißen Häusern, von Bahnzügen, Fabrikschlotten und Viehtransporttreppen näherten, um so zudringlicher umging uns der Geruch von altem Talg und frischem Guano, vermischt mit dem verbrannten Horns. Alles, wo wir gingen und standen, atmete Fettdunst. Man kam sich beinahe selbst wie mit einer Fettschicht überzogen vor. Der Konsul ging mit mir über ein halbes Duzend Bahnstränge, wo große Güterwagen mit Gefriereinrichtung in langen Zügen der Füllung harften, um dann auf die Flußbahn gebracht zu werden. Die Bahnsteige standen offen wie überall in Amerika. Ungehindert gingen wir durch bis in das Allerheiligste des Herrn Armour. Es war ein großer Komptoirsaal, der in sich etwa dreißig bis vierzig Abteilungen barg, so eingerichtet, wie man jetzt allgemein die großen Geschäftshäuser in England und in den Vereinigten Staaten einrichtet: ein großer, hoher Oberlichtsaal, mit langen Mittel- und einigen Seitengängen, von denen jeder rechts und links mehrere Sitz- und elegante Stehpulte nebst Sesseln und der nötigen Sprechzimmereinrichtung birgt. Alle sind durch lautlose Telegrapheneinrichtungen mit mehreren der Hauptpulte verbunden, sodaß es kein Kommandiren giebt; Depeschen und Briefe zum Registriren oder Abschreiben werden nicht herumgetragen, sondern bewegen sich oberhalb der Pulte an Schnüren und Drähten wie in kleinen Drahtisenbahnen ähnlich wie bei den Paket- und Geldbeförderern in den großen Verkaufsgeschäften. Man hört nur gedämpfte Stimmen hier, wo hunderte von Menschen angestrengt arbeiten. Selbst das Ticken der Schreibklaviere klingt gedämpft, leiser als das Kreischen der Federn, die es hier nur ausnahmsweise giebt. Wer nicht Schreibklaviere benutzt, bedient sich meist des Tintenstifts. Die Zahlplatten sind aus Glas oder Marmor, die Drahtgitter um die einzelnen Komptoirabteilungen zierlich bemalt und vergoldet. Alles ist solid und geschmackvoll. Man sieht keine altfränkischen Schränke, nur höchst elegante eiserne Geldschränke, die nachts in die Erdgeschosse versenkt werden, wo sie unter Wasser gesetzt werden können. Das Uhrwerk ihrer Schösser ist so eingerichtet, daß selbst der Vertrauensmann den Schrank nur um die Stunde öffnen kann, auf die er es selbst am Abend vorher eingestellt hat.

An einem der Pulte saß Mr. Armour. Herr von Nahden führte mich bei ihm ein und stellte mich dem „Alten“ vor.

Der Alte, the old man, das ist in Nordamerika wie bei uns der Ehrentitel jedes Prinzipals. Aber er entbehrt des mitleidigen Beigeschmackes, den wir ihm im Deutschen zu geben geneigt sind. Er kommt Alten wie Tungen zu, wenn sie Chefs sind.

In diesem Falle war der „Alte“ ein wirklich schöner, ältlicher Herr mit interessantem, klugem Gesicht, etwas graugemischtem Haar, noch dunkeln buschigen Augenbrauen und tiefliegenden, dunkeln, scharfen Augen. Er trug nur den börsenmännisch zugeschnittenen Backenbart, der Mund war scharfgeschnitten, die dünnen Lippen, einem Sparbüchschenschlitz gleichend, wurden trotz ihres verbindlichen Lächelns, wenn sie nicht zum Sprechen geöffnet waren, festgeschlossen gehalten. Die Sprache war leise, gemessen, verbindlich, bestimmt, kurz, ohne Umschweife. Man hätte diese schöne, vornehme Sechzigergestalt mit ihrem leicht vorgeneigten Denkerkopf eher für einen Börsenfürsten oder Diplomaten als für einen Fleischereidirektor halten können.

Auf meinen Wunsch, nachdem ich die Einrichtung des Berliner Zentralviehhofs studirt hatte, nun auch dieses Zentrum des Weltfleischmarktes kennen zu lernen, ging Herr Armour mit der größten Bereitwilligkeit ein, nachdem ich ihm von der Berliner Musteranstalt einiges, das ihn interessirte, hatte erzählen müssen. Ich wurde der Führung eines jungen Engländers, des Inspektors der Schlachtsäle, anvertraut.

Wir traten in einen großen, halbdunkeln, von Blutgeruch erfüllten Raum. Doch halt: nur der, dessen Nerven stark genug sind, trete mit uns ein! Auch dem abgehärtetsten, der sich plötzlich in diese Blutatmosphäre versetzt sieht, können seltsame Gedanken durch den Kopf gehen beim Anblick dieses schrecklichsten aller Handwerke, auch einem, der jahrelang auf den Leichensälen einer Universitätsanatomie gearbeitet und zweiundzwanzig Schlachten und Gefechte als Schwadronarzt mitgemacht hat, kann dabei merkwürdig zu Mute werden.

Zumal wenn ein neugieriger Gast mit hereinschlüpft und allerhand Kreuz- und Querfragen aufwirft, die gar nicht zur Sache gehören! Das war der erste milde Frühlingssonnenstrahl, der sich durch den Thürspalt hereingestohlen hatte in diesen halbdunkeln, von Blut und Todesröcheln erfüllten Raum, in einer Lache hellroten Arterienblutes am Boden spielte und das brechende Auge eines eben geschlachteten großen Wiederkäuers beschien, als ob er fragen wollte: Laßt sehen, ob wirklich das Sterben für Tiere leichter ist als für Menschen! Zudringlich blickte er mir über die Schulter, als ich nun alle die praktischen Einrichtungen bewunderte.

Dort in der Mitte der großen Halle werden die zum Schlachten hereingeführten Ochsen mit dem Kopf an den Boden gefesselt, durch einen Beilhieb an die Stirn betäubt, dann in die Höhe gezogen und hängend entblutet. Alles

geht mit fast geräuschloser Geschäftsmäßigkeit vor sich in diesen von Blut dampfenden und täglich von dem letzten Lebensodem von mehr als fünfhundert großen Bierfüßlern erfüllten Räumen.

Wie viel Minuten wohl das Gehirn nach dem Augenblick des Schlachtens noch den Schmerz empfinden mag? fragte der Sonnenstrahl an meiner Seite. Wie der Kopf des Enthaupteten noch minutenlang nach den vorher verabredeten Zeichen den Fragenden mit den Augen nach rechts und links verfolgt — auch ohne Sprache und Luströhre —, so ist gewiß auch bis zur völlig eingetretenen Blutleere des Hirns Schmerz vorhanden, auch nach dem letzten Todesschrei. Und wie lange mag das bei so großen Tieren dauern?

Ich wendete mich von dem unbequemen Frager ab, meinem freundlichen Führer, Mr. Twain, zu, der uns aus der Liste seines Taschenbuchs mitteilte, daß hier im vorigen Jahr, d. h. vom ersten November 1888 bis zum ersten November 1889, nicht weniger als 150 377 Stück Rindvieh geschlachtet worden seien.*)

Wenn Sie die handliche und äußerst praktische Art ansehen wollen, wie hier sechstausend Schweine täglich (das heißt sechshundert in einer Stunde, den Tag zu zehn Arbeitsstunden gerechnet) geschlachtet, gebrüht, zerteilt und zu Würst verarbeitet werden, so bitte ich die Herren, sich mit mir unter der Hochbahnbrücke hinweg in dieses Gebäude dort zu begeben, sagte Mr. Twain.

Wir schritten mit ihm über Schienen hinweg, die noch rasselten von dem Gewicht eines Schweinefleischzuges, der sie gerade verlassen hatte. Über unsern Köpfen polterte auf der von eisernen Pfeilern getragenen Hochbahn ein endloser Wagenzug mit hunderten von quiekenden Schweinen beladen heran, und dort, jenseits der großen Rotunde, zog über die Dächer der vielen Schuppen wieder eine schwarze Schlange von etwa vierzig Güterwagen, die, wie uns Mr. Twain versicherte, nichts weiter enthielten als neugefertigte Blechbüchsen.

Bald standen wir vor dem Eingange zum Schweineschlachthause.

Wir sahen, wie oben Schweine aus einem eben angelangten Zuge auf eine geräumige hölzerne Plattform ausgeladen wurden. Arglos und fröhlich ließen sich die Tiere das gefallen. Sie ahnten auch nichts böses, als sie die anfangs recht breite Holzbrücke entlang getrieben wurden. Sie

*) Das macht auf die Woche über 3000, auf den Tag über 400. Kälber wurden in derselben Zeit 3341 geschlachtet und Schafe 41912. Am meisten wurde unter den Schweinen aufgeräumt: 600526 wurden in dem einen Jahre hier getötet. Diese Zahlen sind übrigens noch nicht das höchste, was diese Anstalt täglich und jährlich leisten kann. Wenn alle gegebenen Möglichkeiten bis zum äußersten ausgenutzt werden, können täglich 8000 Schweine, 1200 Dachsen und 500 Schafe geschlachtet werden. Denn die Anstalt nimmt ein Areal von 12 Acres ein, wovon 8 Acres allein mit Fabrikgebäuden bedeckt sind. Die Schuppen erstrecken sich über ein Areal von 18 Acres. Die Hofräume nehmen 30 Acres ein.

drängten sich sogar förmlich nach vorn, um aus dem größten Gewühl heraus in die geträumte Freiheit zu kommen. Aber die Brücke wurde immer enger, bis sie schließlich nur noch ein Schwein begehen konnte nahe am Eingange zur Todespforte. Der von den Ankömmlingen, der sich unter Grunzen und Quielen am meisten nach vorn gedrängt hatte, kam zuerst aus dem frohen, arglosen Diesseits in das schreckliche Jeneseits, dessen Inneres wir nun betraten.

Wir mußten uns eine enge, schlüpfrige Holzstreppe hinaufzwängen und kamen nun aus dem halbdunkeln Erdgeschoß in ein etwas höher gelegenes ziemlich enges Gefaß, den Raum, wo jene enge Brücke mündete. Hier waren zwei starke Neger beschäftigt mit folgenden sich stets wiederholenden Handgriffen. Der eine legte dem in dem schmalen Gange ihm zugetriebnen Tiere die von der Wand herabhängende Eisenkette um einen der Hinterfüße, der andre stach das plötzlich durch eine unsichtbare Maschinerie an der Wand in die Höhe gezogene Schwein ab und ließ es, während das Blut in den großen Kasten floß, in dem er stand, langsam an der um einen schräg herablaufenden Mastbaum geschlungenen Kette herabrutschen bis an die Ausgangsöffnung dieses Gefasses, wo schon zehn bis zwölf eben geschlachtete Schweine an den Hinterfüßen hängend dieselbe Rutschpartie im Verbluten durchgemacht hatten. Dort unten verschwand dann eins nach dem andern durch ein Loch in der Mauer und glitt hinein in eine Art langgestreckten Troges in einem Nebenraum, wo sich wiederum sieben Neger in folgende Arbeiten teilten, von denen jede auch nur aus ein paar Handgriffen bestand und ebenfalls nur immer höchstens einige Sekunden in Anspruch nahm. Am Boden des Troges war eine eiserne Kette, die die Schweine von einer Station zur andern zog, in stetig abwärts gleitender Bewegung. Sie stand in Verbindung mit jener ersten unheimlichen Kette, die dem Tier beim Empfang um seinen Hinterfuß gelegt worden war. Der lange, schräg abwärts laufende Trog war der Brührog, in dem die Toilette des Schweines bis zum Zerteilen vollendet wurde. Der erste Neger tauchte das Tier, das zwei Minuten vorher noch gelebt, aber meist nach dem Fesseln des Fußes keinen Laut mehr von sich gegeben hatte, in das kochende Wasser zum Abbrühen der Borsten. Der zweite, mit einer großen Scheere bewaffnet, entfernte die groben Borsten, die gesammelt wurden. Der dritte rasirte das entborstete Schwein glatt und kahl. Der vierte umschnitt dem von der Kette weitergezognen Tiere den Kopf kunstgerecht, daß der fünfte den zum Kochen fertigen Schweinskopf mit einem Beilhiebe abtrennen konnte. Der sechste besorgte das Öffnen und Entfernen der Eingeweide, und der letzte spaltete mit einem langen, rechteckig geformten Beil das ganze Tier der Länge nach meist nur mit einem gewaltigen Hiebe in zwei völlig gleiche Hälften. Das letzte geschah auf einem großen Schlachttisch. Sofort nach jedem Hiebe senkte der Neger dies meterlange Beil in kochendes Wasser, das beste Mittel, es scharf zu erhalten. Fast in demselben Takt, womit

in dem vorigen Raume die Tiere an der Kette in die Höhe gezogen wurden, geschah hier der spaltende Beilschlag, und während ich, das scharfe Beil bewundernd, die sechs Sekunden von einem zum andern Schläge zählte, wanderten im Nebenraume schon die Fleischstücke unter die Wurstmaschine, sodaß man sich des Eindrucks nicht erwehren konnte, das Wurstfleisch müsse nach den paar Minuten, die seit dem Töten des Tieres verflossen waren, noch Körperwärme haben.

So ging ununterbrochen das taktmäßige Klappklapp. Die Schneide des haarscharfen langen Beiles funkelte in dem Sonnenstrahl, der sich auch hier wieder durch einen Fensterriß in den halbdunkeln Raum verirrt hatte und das der Länge nach gespaltene rosig schimmernde Rückenmark weißgoldenen aufleuchten ließ.

Was ist kunstvoller, dachte ich, als der Bau der wunderbar verschlungenen Nervenleitungsbahnen von Hirn und Rückenmark, und hier werden sie mit einem Schläge vernichtet! Wie viel Millionen von Jahrtausenden hat Mutter Natur unermüdblich gearbeitet, dies nach Milliarden von fehlgeschlagenen Versuchen endlich zu Wege zu bringen! Wieviel solcher Versuche vom ersten kleinen Zellentierchen im Urschlamm des Meeresgrundes bis zur ersten richtigen Nervenzelle! Und welche Ewigkeit von Geduld gehörte erst dazu, aus den Urfanfängen der Hirn- und Rückenmarksbildung der niedersten Wirbeltiere diese Verschlingung von zweckmäßig angeordneten Fasern und Strängen zu schaffen, die sich kreuzen, sich vereinen, sich trennen, Leitungen und Nebenleitungen herstellen und schließlich im Hirn das vollendetste Kunstwerk zeigen! Wer gab dem Menschen das Recht, hier so zerstörend einzugreifen? fragt man sich unwillkürlich. Nicht die Natur. Denn es ist wider unsre Natur. Das Recht des Stärkern ist nicht immer dem Gesetz der Natur entsprechend. Wird sich wohl die Natur für diese Widernatürlichkeit einst am Menschengeschlecht rächen? Beginnt vielleicht schon mit den Seuchen wie Trichinose und Aktinomykose im stillen dieses Nachwerk für die Abirrung von dem richtigen, natürlichen Instinkt in unsrer Nahrungs- und Lebensweise?

Doch wohin gerate ich wieder von dem im Sonnenschein schimmernden Rückenmarksstrange? Aufgemerkt! Mr. Twain teilt uns eben aus seinem Notizbuch mit, daß sich in diesen Tagen die Zahl der täglich wirklich geschlachteten Schweine auf 6664 belaufen hat, also über sechshundert in der Stunde (bei Zehnstundenarbeit), zehn in der Minute, was genau den sechs Sekunden entsprach, die ich nach dem Sekundenzeiger meiner Taschenuhr zwischen den Beilschlägen abgemessen hatte.

Wo bleibt da Berlin? fragte ich mich und dachte an die gemüthliche Art, wie sich dort ein Mann mit einem Beil des Schlachtgeschäfts entledigte, indem er an den Koben ging, wo vier oder fünf Tiere beisammen waren, einem davon einen Schlag vor den Kopf gab und, wenn es nicht umfallen wollte,

einen zweiten; wo dann das Tier rite, wie sichs für Deutschland gehört, geschlachtet wurde, wobei sechsunddreißig Fleischproben auf Trichinen gemacht wurden, und zwar so, daß jeder der sechs Fleischprobenbringer sie an die Direktion ablieferte und diese sie so an die am Fenster sitzenden Mikroskopiker verteilte, daß keiner wissen konnte, von welchem Schwein die Proben waren, die er untersuchte.

Nachdem ich die riesigen Massen bewundert hatte, die von Armour's täglich zu Markte gebracht werden, war ich nun doch neugierig, wie es hier mit der ärztlichen Untersuchung des Fleisches stünde. Ich beschloß, mir darüber bestimmte Aufklärung zu verschaffen. Ehe ich jedoch mit Herrn Armour darüber verhandeln konnte, mußte ich alle die mit den Schlachthäusern verbundenen Fabriken in Augenchein nehmen (die voriges Jahr achtzehn Millionen Pfund Speck, 2,3 Millionen Pfund Fettöl, 5,7 Millionen Pfund Würst, 12,2 Millionen Pfund Büchsenfleisch, 80,3 Millionen Pfund Bökelfleisch, 34,6 Millionen Pfund Rauchfleisch, 2,2 Millionen Pfund künstliche Butter, 5,2 Millionen Pfund Guano und 6,4 Millionen Pfund Blechbüchsenfabrizirten und auf den Weltmarkt brachten).

Ich bewunderte die Ausdauer des Herrn von Rahden, der so tapfer alle die schlüpfrigen Treppen mit uns auf und ab stieg, als wir aus den Bökelfammern in die Räucherammern und wieder von da in die Gefrierräume klangen. Ohne die vielen Fahrstühle, die uns mitunter mühelos und geräuschlos hinauf- und hinabbeförderten, wäre es wohl nicht möglich gewesen. Jeder Tritt war schwierig, denn in den Büchsenfleischfabriken, in der Pepsin-fabrik, in der Butterfabrik, überall glitt man aus, hier auf verkrümelten Fleischresten, dort auf Fettklumpchen. Zwar wurde vor uns fortwährend von Angestellten mit großen breiten Scheuer- und Gummibürsten der Cementfußboden und der Holzfußboden gereinigt und vom geringfügigsten Unrat gesäubert, aber man gewöhnt sich trotzdem bei der stundenlangen Besichtigung eine Art von Matrosenschritt an. Als ich Herrn von Rahden, der doch nicht das Interesse an der Sache haben konnte wie der Arzt und Hygieniker, meine Bewunderung über seinen Eifer aussprach, teilte er mir mit, daß er zwischen der mexikanischen Regierung und der der Vereinigten Staaten wegen Schweinetransport nach Mexiko unterhandle, wo diese Tiere fast ungenießbar, mager und voll Finnen wären, was ich aus eigener langjähriger Erfahrung bestätigen konnte.

Das Geldgeschäft, sagte er, das damit verbunden ist, wäre nicht gering, nur muß man gehörig über alles, was damit zusammenhängt, unterrichtet sein, darum sind diese Stunden der Belehrung, die ich hier zubringe, für mich von größter Wichtigkeit!

Ne quid respublica detrimenti capiat? fragte ich.

Mit Finnen und Trichinen? entgegnete er, ja Doktor, das ist noch ein

dunkler Punkt bei der ganzen Sache, den müssen wir den Ärzten überlassen; so lange es keine internationale Sanitätspolizei, so lange es keinen Welthygieneverband gibt, waschen die Landpfleger von altersher ihre Hände in Unschuld.

Und mit vollem Recht! erwiderte ich, und sie werden es thun, so lange von dieser juristischen „Unschuld“ die Welt regiert wird, statt, wie sich gehörte, von den Naturgesetzen und deren Vertretern in deren Sinne!

Wir befanden uns jetzt in Räumen, wo meterhohe Berge feingehacktes Fleisch, Speck, Pfeffer und Salz aufgetürmt lagen, die vorher in Bottichen durcheinandergemischt waren und nun in frischgespülte Därme gefüllt wurden. In einem andern Raume stopfte eine große Maschinerie Blechdosen, die neu und spiegelblank hereingeschleudert wurden, mit frisch gekochtem Fleisch durch einen Stempeldruck, und zwar immer ein Duzend solcher Dosen auf einmal. Die dazu nötigen Fleischmassen, in großen oder kleinen Würfeln, wurden von einem großen Fenster aus hereingeschoben aus einem dampfenden Nebenraum, wo Negerfrauen mit aufgestreiften Ärmeln mit Hacken und Auslesen des frischgekochten Fleisches beschäftigt waren. Die eine schob ganze Türme von Schafzungen durchs Fenster herein, die andre die für das Corned Meat ausgesuchten Fleischstücken, eine dritte größere Würfel für Armeekonserven u. s. w.

Woher kommen alle die Büchsen so neu und so blank? fragte ich.

Aus den Armour'schen Zinnbergwerken aus Swansea in England kommt das Blech, und teils dorthier, teils aus den Wäldern der Andenhochländer kommen die Bretter zu den Kisten. Die Bretter wurden fortwährend, aller zehn Minuten, von außen, wo sich ein Wagen nach dem andern seiner Holzbestände entledigte, in den anliegenden Saal hineingeschoben. Dort formten sich vor unsern Augen durch Maschinerie unter Hilfe von ein paar Handgriffen Kisten, Kistchen, Schachteln, Deckel; die toten Bretter hoben sich, zurechtgeschnitten und aneinandergepaßt, wie von selbst in die Höhe und bildeten Boden und Seitenflächen der Holzkiste; von oben herab senkte sich der Holzdeckel mit zwei andern Seitenflächen, die herunterklappten, und die Kiste zur Aufnahme für die gefüllten Blechbüchsen war fertig und wanderte in den obern Saal, wo sie ohne Verzug gefüllt und abgefendet wurde. Vielleicht noch während wir dastanden und uns darüber unterhielten, wanderte sie schon mit dem eben abgehenden Fleischzuge nach Chicago und Newyork, um von dort nach England und Deutschland verschifft zu werden und als wohlgeprüfetes englisches trichinenfreies Büchsenfleisch deutsche Magen zu füllen.

Kindliche Unschuld der Welt in Sachen der Naturgeschichte! dachte ich, als ich mich nach diesem ermüdenden Tage zur Ruhe legte. Wozu braucht die Welt von heute, die Welt der Dollarhege, auch noch Natur und Naturwissenschaften? Die Welt wäscht ihre Hände in Unschuld — das ist Sache der Herren Ärzte, sonst bleibt ja für die gar nichts mehr zu thun übrig,

wenn Trichinen, Finnen, Strahlenpilz und ähnliches von vornherein gänzlich aus der Nahrung verbannt werden sollten.

Und ich sah sie im Traume alle der Reihe nach ihre Hände waschen in dem großen Kübel, an dem geschrieben stand: Ignorantia. Da stand der Börsenfürst mit dem Sparbüchsenmunde, und der Konsul und der Neger mit dem Beil und der Neger mit der Kette warfen haufenweise in den großen Molochsrachen die Gold- und Silberdollars, die sie durch die Verwüstung ringsum erbeutet hatten. Denn ringsumher sah es wie ein blutiges Schlachtfeld aus: geopfert Menschen und Tiere lagen herum, so weit das Auge blicken konnte. Sie waren der wilden Geldjagd, der Unnatur und den Seuchen zum Opfer gefallen, und der Neger mit dem Beil troff von Schweiß und wischte die blutige Schneide ab und steckte das Beil in die rote Flüssigkeit in dem Bottich der Unschuld, und dort wusch der Kettenmann seine Hände und der Konsul, alle mit triumphirendem Lächeln um sich blickend und sich des Gewinnes freuend, den sie dem Moloch durch ihre blutige Arbeit in den Rachen schoben. Auf dem Beil aber standen die Worte: Geld ist Macht.

Da fiel ein Lichtstrahl mitten hinein in diese schauerliche Kunde, es war mein Sonnenstrahl, der mich heute überallhin verfolgt hatte. Es war wie eine schöne Lichtgestalt, ein Genius in hellem Gewande und mit einem Banner, darauf standen die Worte: Wissen ist Macht. Und wohin sein Banner wehte, da erhoben sich die Leiber der Erschlagenen zu neuem Leben und stürzten den Molochsaltar, den Bottich der Unschuld um, und alles gerettete blickte dankbar zu dem Genius mit dem Banner empor. Auf die Frage, wie er sich nenne, antwortete er: Ich bin die — Das letzte Wort konnte ich nicht verstehen, und während ich noch darüber grübelte, wachte ich auf und dachte weiter darüber nach; es konnte nichts andres heißen als: die Welthygiene. Dann machte ich mich auf zur Fortsetzung meiner Besichtigung des Weltfleischmarktes.

Das zweite Tagewerk war nicht minder anstrengend als das erste. Alles, was ich noch zu besichtigen hatte, erwies sich als ebenso großartig in der Anlage, wie in der Erfindung und in der praktischen Ausführung. Zunächst sah ich die großen Gefrierräume. Sie erstrecken sich über $7\frac{1}{2}$ Acres Landes und können gegen 500 Tonnen in 24 Stunden aufnehmen. 9445 Güterwagen mit Fleisch, darunter 400 Eiszwagen, sind jährlich unterwegs. Die Kühlvorrichtungen dienen einerseits dazu, das frisch geschlachtete Fleisch abzukühlen, andererseits Wildpret, Geflügel u. s. w. nach Belieben in gefrorenem Zustande aufzubewahren, wie auch Bökelfleisch und frisches Ochsen- und Hammelfleisch für den Hotelgebrauch und für den Bedarf auf den großen Dampfern gefroren zu erhalten. Bei meiner Nachfrage wegen der Abkühlung des frisch geschlachteten Schweinefleisches, das nach meiner Beobachtung noch im Wurstkessel Körpertemperatur haben müsse, wurde mir versichert,

daß auch das frisch geschlachtete Schweinefleisch 48 Stunden einer Abkühlung von 40 Grad Fahrenheit (= + 4 $\frac{1}{2}$ Grad Celsius) ausgesetzt werde, natürlich wenn Geschäft und Nachfrage diesen Zeitverlust gestatten. Doch ist der Verbrauch in manchen Tagen übergroß, wie gerade in den letzten, wo 40 bis 50000 Pfund Wurst täglich fertig gemacht werden mußten. In einzelnen Gefrierräumen wird beständig eine Temperatur von 20 Grad Fahrenheit (= - 11 Grad Celsius) gehalten; dort sah man steinharte Schweine- und Ochsenviertel, Hammelkeulen und gerupstes Geflügel aller Art, Rehböcke und Bärenschinken, die seit Jahren da als Vorrat hingen. Wenn man auf Dampfern oder in Hotels an allem Wildpret oder Geflügel zu gewissen Jahreszeiten immer denselben eigentümlichen „Hotelgeschmack“ wahrnimmt, so braucht einen das also nicht zu wundern. Jedenfalls sind die beim Kochen oder Braten aufstauenden Bazillen daran schuld.

Außer der Abkühlung spielt der Pökel- und Räucherprozeß eine wichtige Rolle. Nachdem das Schwein geschlachtet, gebrüht, rasirt, geköpft und gevierteilt ist, wird es, natürlich wenn es die überstürzte Nachfrage gestattet, achtundvierzig Stunden in den Kälteraum von 4 $\frac{1}{2}$ Grad Celsius gehängt und dann dreißig Tage lang bei 34 Grad Fahrenheit (= 1 Grad Celsius) Abkühlung gepökelt (mit Salpeter, Salz, Sago u. s. w.) und wenn es fürs Ausland bestimmt ist, fünf bis zehn Tage länger. 60000 bis 85000 Pfund hängen immer im Räucherhause, jedes Stück drei Tage lang, nachdem es achtzig Tage lang gepökelt ist.

Um dem Leser nicht den Appetit zu verderben, verweile ich nicht in dem Fertilizer, der Guanofabrik, sondern führe nur kurz an, ohne mich bei den großartigen mechanischen und chemischen Apparaten aufzuhalten, daß durch gewaltige Stampf- und Druckmaschinen alle Überschüsse wie Blut, Exkremente, Abfälle u. s. w. gemahlen und gepreßt werden und in Form von großen runden Broten von Siegellackfestigkeit und brauner Farbe als künstlicher Dünger in den Handel gebracht werden.

Beim Durchschreiten der vielen Säle, die der Risten-, der Farben-, der Essenzenfabrikation dienen, kamen wir auch gelegentlich durch ein größeres chemisches Laboratorium, wo außer Fleischextrakt auch Pepsin hergestellt wurde auf dem Wege der „Präcipitation“ und auch durch den Trockenprozeß. Dann standen wir wieder in einem langen Saal mit unabsehbar langen Tischen, auf denen hellgelbe und dunkelgelbe Teppiche in allen möglichen Schattierungen aufgerollt wurden. Dann wurden sie wie Teig mit Farbstoff durchgeknetet und wieder aufgerollt, zuletzt in Holzfässer gedrückt und verschlossen. Man gab uns davon zu kosten. Es war die schönste Grasbutter mit richtigem Maibuttergeschmack, wiewohl sie aus Nieren- und Darmfett hergestellt war. Die Farben lieferten die Farbenbüchsen auf den Regalen an der Wand, und die herzhaften Maikräutergerüche stammten von den unzähligen Essenzflaschen,

die das chemische Laboratorium lieferte. Der frische Heugeruch konnte ebenso gut auf Bestellung der Butter verliehen werden, wie die köstliche goldgelbe Farbe.

Nach Beendigung meiner Besichtigung hätte ich mir zu gern einige Fleischproben zur mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen mitgenommen. Aber Herr Armour, dem ich diesen Wunsch mitteilte, fragte mich, ob ich mich nicht vorher erst einmal von der ärztlichen Kontrolle auf dem großen Viehhof (den berühmten Stock-Yards von Kansas City) überzeugen wolle, wo streng darauf geachtet würde, daß kein krankes Stück Vieh zum Schlachten zugelassen werde. Die Unterbrechung des üblichen Ganges der Dinge beim Schlachten zur Herausnahme von Fleischproben sei in einem so großartig angelegten Schlachthause eine Sache, die sehr überlegt werden müsse; ich möchte ihm wenigstens etwas Bedenkzeit lassen.

Um die Viehhöfe kennen zu lernen, mußte ich Bekanntschaft auf dem Gesundheitsamte machen. Ich sah: um zu meinem Ziele zu gelangen, brauchte ich Zeit, und da war es das bequemste, mir eine Wohnung zu suchen und mich ordentlich in Kansas City einzuleben, zumal da die Stadt so viel des Interessanten bot, daß sich diese Mehrausgabe für einen mehrmonatlichen Aufenthalt schon lohnte.



Streif- und Federzüge aus vergangenen Tagen

2



inem jungen Frankfurter, der sein Gymnasium durchgemacht hat, liegen so ziemlich nach allen Himmelsrichtungen Hochschulen zur Auswahl so nahe, daß er die eine oder die andre besuchen könnte, ohne seinen Wohnort zu wechseln. So bequem hatten sie es freilich nicht, als neben Dampfbooten und Marktschiffen nur die Reichspostschnecke den Verkehr vermittelte, in der die Reisenden so eingeeengt und eingezwängt saßen, daß sie auf der Station wie die Schildbürger kaum wußten, wem die verschiedenen Beine gehörten. Und jede Fahrt von einer Stunde brachte in ein andres Land, war also eine Reise, zu der man sich für alle Fälle mit einem Paß ausrüsten mußte. Es war die Zeit, als vor dem Thurn-Taxischen Palaste noch die lange Bank stand, auf die, wie man sagte, „alles geschoben wurde“ — nämlich in dem Palast, im bundestäglichen Karpfenteiche, in dem erst ein Jahrzehnt später Bismarck als Hecht auftauchen sollte; als auch noch nicht ein Parlament beisammensaß „zu fröhlichem Thun,“ Reichsverweser, Reichskanarienvogel und Reichsradieschen ernannte und so