

Ananas

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1957)**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988307>

Nutzungsbedingungen

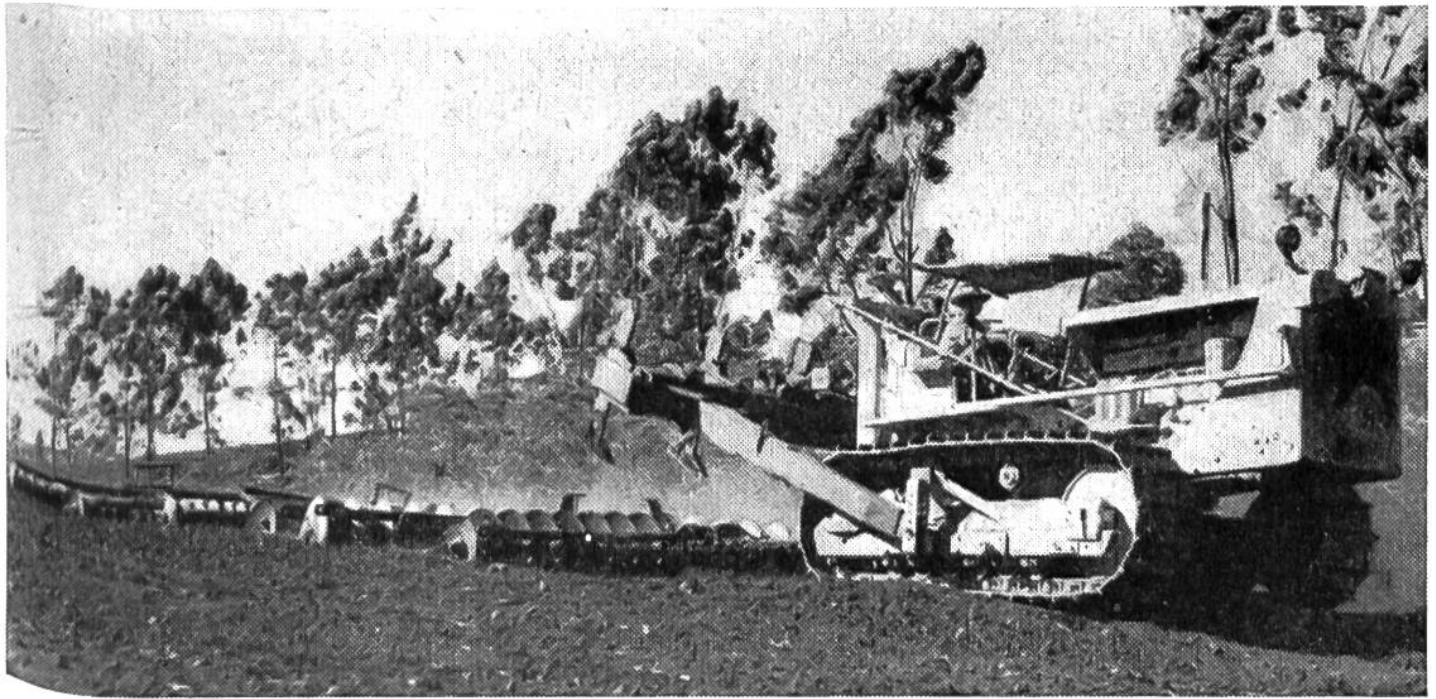
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Bevor die Ananas gepflanzt werden können, muss der Boden gründlich bearbeitet werden, so auch mit der Scheibenegge, die das Bild zeigt.

ANANAS

Mit der Vorstellung von Ananas verbinden wir Europäer immer etwas Festliches, Besonderes, Teures. Als Dessert eine Ananas-scheibe mit Schlagrahm, vielleicht gar eine frische Ananas, gehört für die meisten zu den seltenen und auserlesenen Genüssen. Und doch ist die Kultur und Verarbeitung der Ananas in einem Masse mechanisiert und ausgedehnt worden wie bei kaum einer anderen Obstart.

Die Ananas stammt aus Brasilien. Auch jetzt noch wird sie besonders in Süd- und Mittelamerika angebaut, obwohl auch in Westindien und seit 1900 vor allem in Hawaii in grossen Plantagen kultiviert. Unsere Bilder stammen aus Hawaii und vermitteln eine Vorstellung von den gewaltigen Ausmassen und der grosszünftig industrialisierten Verarbeitung. Der jährliche Ertrag der Kulturen in Hawaii beläuft sich auf etwa 100 Millionen Dollar! Botanisch wichtig und für die Anbauweise ausschlaggebend ist die Eigentümlichkeit, dass die Ananas keinen Samen gibt und daher vegetativ, das heisst durch Ableger oder Stecklinge vermehrt werden muss. Man unterscheidet zwischen den tief unten gewonnenen Schösslingen, den weiter oben an der Pflanze ge-



Dann wird das Erdreich mit Streifen aus schwarzem Papier, ähnlich unserer Dachpappe, belegt. Eine Maschine kann drei Streifen gleichzeitig legen. Die Papiere halten die Feuchtigkeit im Boden zurück und vermindern das Aufkommen von Unkraut.

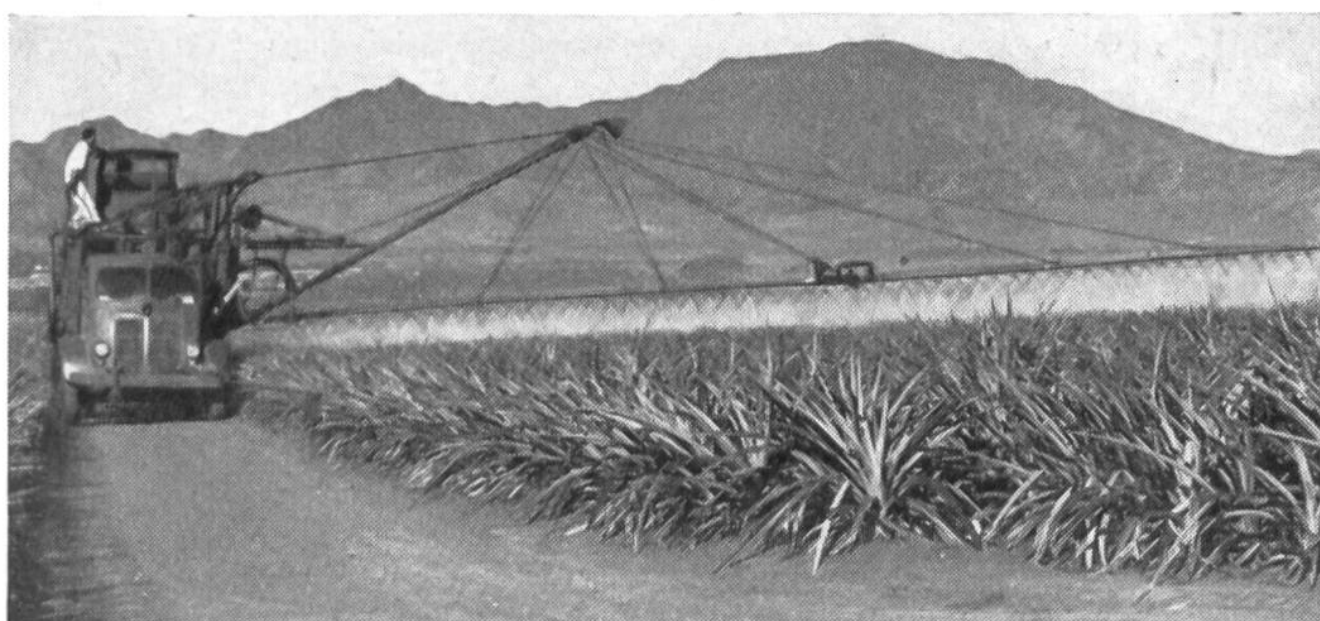


Die Vermehrung der Ananas erfolgt durch Ableger, welche der Pflanzler an den mittels des Papierstreifens bezeichneten Stellen in die Erde einsenkt.

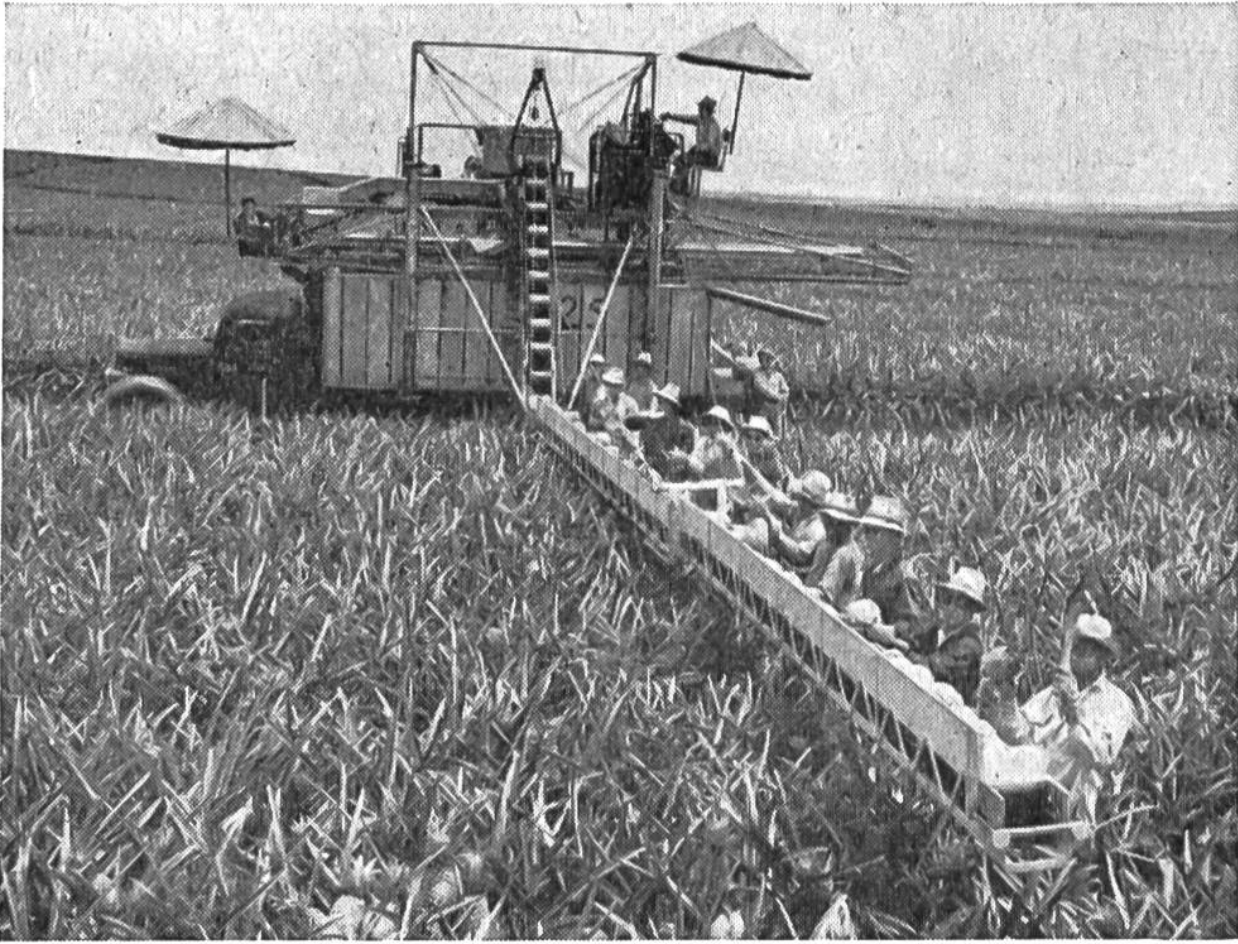


Zur Bekämpfung des Unkrautes werden hochrädige Traktoren benützt, welche Unkrautbekämpfungsmittel in die Reihen der jungen Ananaspflanzen spritzen, während das zwischen den Reihen wachsende Unkraut auf mechanische Weise entfernt wird.

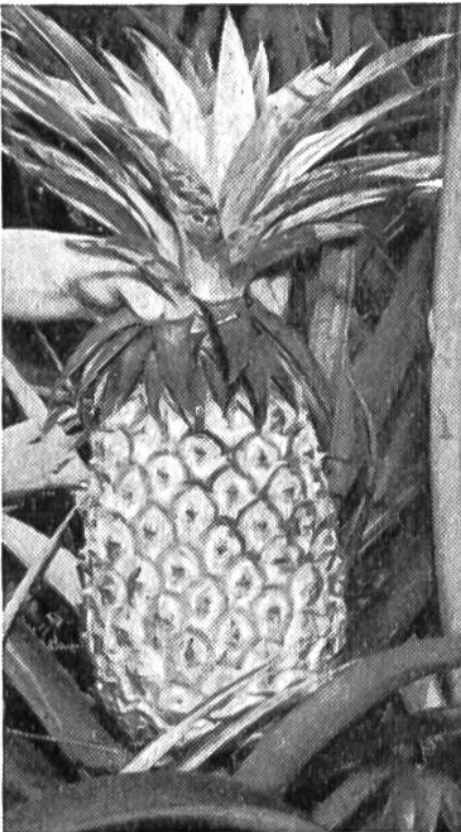
nommenen Ablegern und dem Steckling, der aus dem Blattschopf gebildet werden kann, welcher aus der Frucht herauswächst. Die Ananas ist ein zu den Bromeliaceen gehörendes Ro-



Um den Befall von Schädlingen während der Vegetationszeit zu verhindern bzw. zu vermindern, wird das geeignete Bekämpfungsmittel aus feinen Düsen ausgesprüht, so dass die Pflanzen gleichmässig und vollständig benetzt werden.



Etwa zwei Jahre nach dem Auspflanzen sind die Früchte reif. Dann werden sie von den Arbeitern mittels scharfer Messer ausgeschnitten und auf das Förderband gelegt. Dieses lädt sie sorgfältig auf grosse Lastwagen.



settgewächs mit rinnigen, steifen Blättern. Auf einem kurzen Stamm entsteht ein aufrechter, gedrungener Blütenstand mit vielen kleinen rötlich-blauen Blüten, von denen jede nur einen Tag lang offen bleibt. Dieser Blütenstand ist etwa 7 cm lang. Die sich daraus entwickelnde Frucht erreicht, je nach der Sorte, eine Grösse bis zu 20 cm. Eigentlich ist es gar nicht eine Frucht, sondern

Eine reife Ananasfrucht ist schön goldgelb und bis zu 2 kg schwer; aus ihrer Spitze wächst ein Blattschopf, der als Steckling benutzt werden kann.



Lastwagen bringen die frisch geernteten Früchte in die Fabrik zur Verarbeitung.

dem Blütenstand entsprechend ein Fruchtstand, bestehend aus vielen kleinen Früchten, die sich um den verholzenden Stammteil dicht zusammendrängen. Das Ganze sieht also nur so aus, als wäre es eine Frucht.

Etwa 15 Monate nach dem Auspflanzen der Ableger kommt die Pflanze zur Blüte, und etwa nach 2 Jahren kann man die Frucht schneiden. Dann werden Ableger zum Anlegen einer neuen Plantage abgenommen, 1–2 Schösslinge jedoch an der alten Pflanze belassen, aus denen sich wieder eine Frucht entwickelt. Nach zweimaliger Ernte werden die Pflanzen untergepflügt, worauf man das Feld wieder bearbeitet und neu anpflanzt.

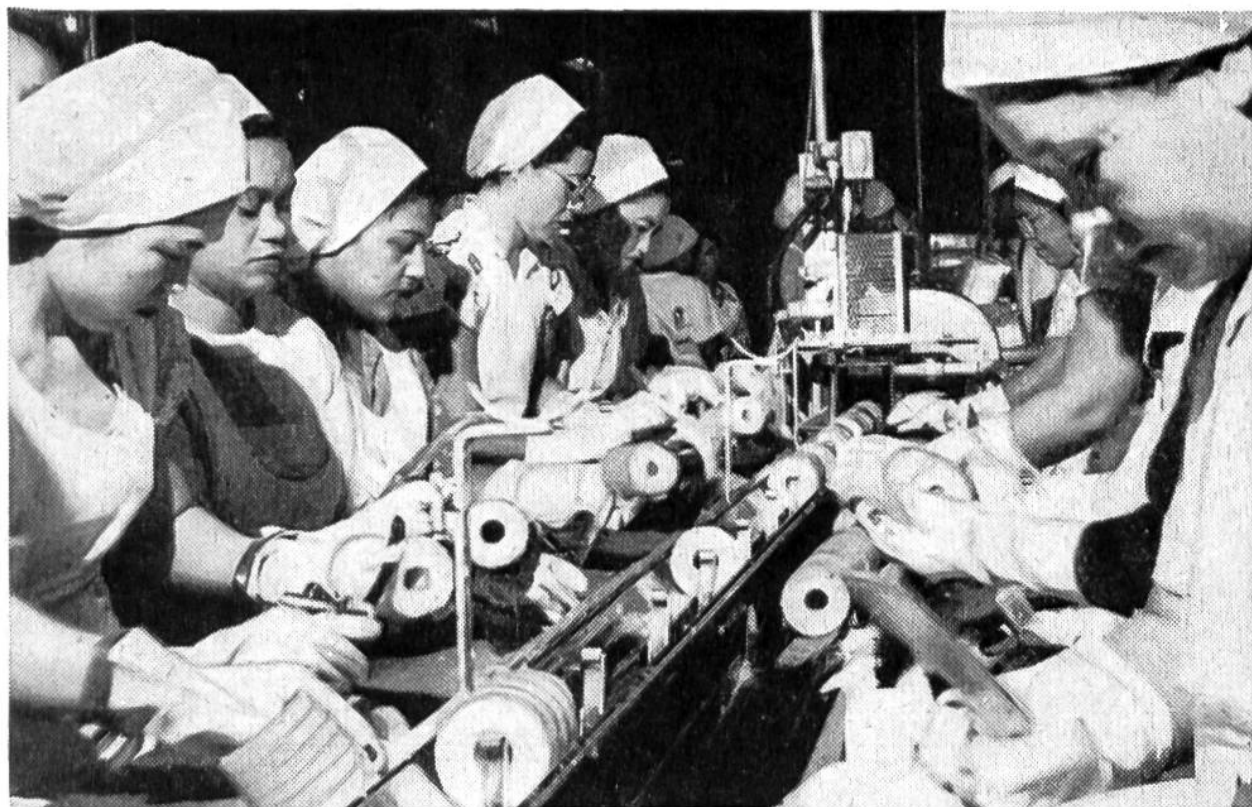
Eigentlich wird nur das Auspflanzen der Ableger und das Abschneiden der reifen Früchte ausschliesslich von Menschenhand besorgt, alles andere ist das Werk von Maschinen. Eine der eindrucksvollsten Maschinen schneidet die beiden Enden der Frucht ab, schält die Frucht und bohrt den verholzten Stammteil aus; auf der einen Seite der Maschine kommen die Ananasfrüchte hinein, auf der anderen verlassen sie goldgelbe Frucht-



In riesigen Fabrikhallen stehen zu Dutzenden die grossen Maschinen, welche die Früchte entsprechend ihrer Qualität verschieden verarbeiten: zu Scheiben, zu kleineren Würfeln, zu Saft usw.

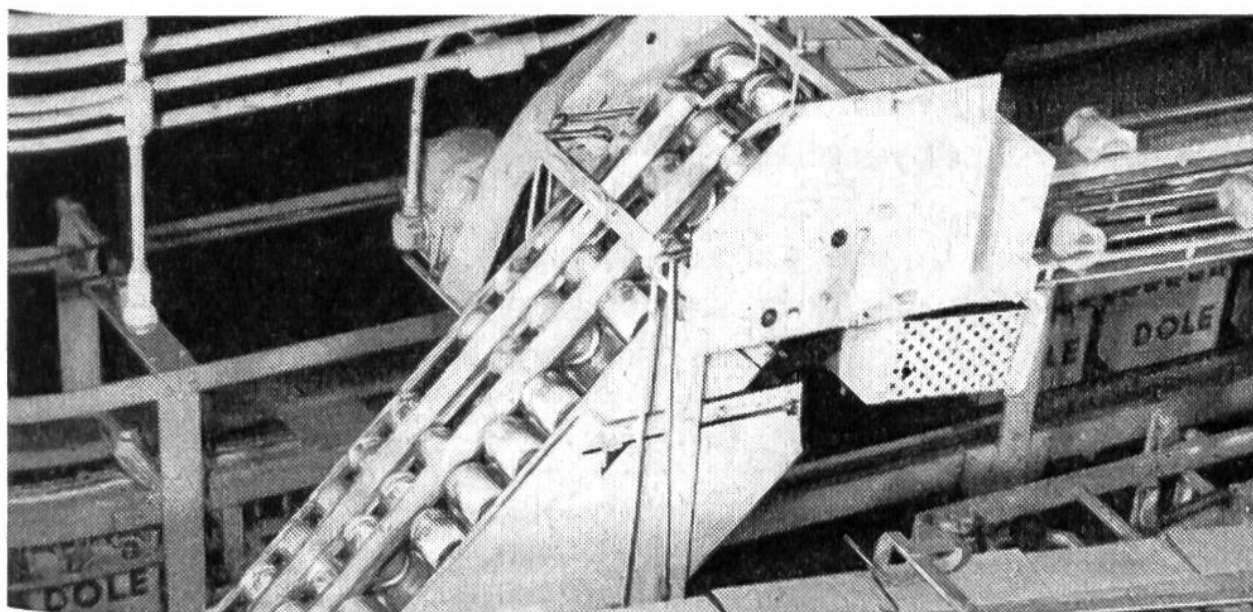
zylinder mit einem kleinen Loch in der Mitte. Auf diese Weise können 100 Früchte pro Minute verarbeitet werden. Dann werden die Fruchtzylinder sortiert und in einer anderen Maschine in Scheiben geschnitten oder, wenn sie nicht ganz tadellos sind, zu kleineren Stücken oder zu Saft verarbeitet. Auch das Abfüllen in Büchsen, das Sterilisieren, das Verschliessen und Etikettieren geht selbstverständlich maschinell vor sich; doch ist es immerhin zum Staunen, dass pro Minute 1400 Büchsen etikettiert werden können – oder nicht?

Neben dem Export der frischen Früchte ist die Verarbeitung zu «Büchsenananas» am bedeutendsten. Was keine Verwendung finden kann, wird nicht etwa weggeworfen, sondern auch noch ausgenutzt, so die Schalen zur Herstellung von Viehfutter, der



Grosse Maschinen haben die Früchte entschält, gelocht und in Scheiben geschnitten. Nunmehr bearbeiten Mädchen mit Gummihandschuhen die Scheiben und legen sie in der einer Büchse entsprechenden Anzahl auf das Förderband.

Saft zur Gewinnung von Zucker, Zitronen- und Ascorbinsäure, zum Teil auch zur Herstellung von Alkohol und Essig, die Blätter zur Gewinnung der Fasern. igr.



Völlig automatisch werden die Büchsen sterilisiert, verschlossen, mit Etiketten versehen und zum Versand in Kisten verpackt.