

Auf einem andern Markte liegen alle erdenklichen Sorten von Gemüse zum Verkauf aus. Außer denen, die wir in Deutschland auch kennen, gibt es noch ein paar speziell südamerikanische, vor allem die „palta“, eine grüne birnenförmige Frucht mit einem dicken Kern. Das hellgrüne Fleisch schmeckt nach Nuß und Butter und erregt in den meisten Fällen den Abscheu der Neulinge. Erst nach mehrmaligen Versuchen lernt man diesen Genuß schätzen. In der Markthalle kann man Fleisch und Fisch kaufen. Das Ganze sieht allerdings wenig appetitlich aus, da es von Fliegen wimmelt. Daher kaufen die Europäer Fleisch- und Wurstwaren lieber in den Lebensmittelgeschäften. Wenn es da auch ein paar Cents teurer ist, so zahlt man doch immer noch viel weniger dafür als in Deutschland. Allerdings steht das hiesige Fleisch dem deutschen an Geschmack, Zartheit und Nährwert auch bedeutend nach. — Auf einer steil ansteigenden Straße befindet sich der Markt für indianische Web- und Strickwaren, Schnitzereien und Silberarbeiten, Körbe und andere Flechtereien. Hier holen sich die meisten Fremden ihre Reiseandenken und bezahlen in der Regel das Doppelte, wenn nicht gar Dreifache, des wirklichen Wertes. Wer sich nicht genau erkennt, ersteht für teures Geld eine „echt indianische Zipfelmütze“, die aus einer westfälischen Wirkerei stammt und billigste Duzendware ist. Wenn man dagegen ein bißchen Bescheid weiß, Glück hat und zu handeln versteht, kann man die prachtvollsten „tejidos“ (Gewebe) und herrliche Silbergeräte erstehen. Es gibt hier wohl kaum einen Ausländer, der nicht seine kleine oder größere Sammlung hätte und sie bei Gelegenheit mit mehr oder weniger Geschick, immer aber unter heftigem Herzklopfen, über die Grenze zu schmuggeln versuchte; denn die Ausfuhr der antiken Kunstgegenstände ist verboten und wird schwer bestraft.

Jetzt rückt Weihnachten wieder näher, hier die wärmste Jahreszeit mit den längsten Tagen. Da ist es nur natürlich, daß keine rechte Feststimmung aufkommen kann. Es fehlen eben Eis und Schnee und die langen, geheimnisvollen Winterabende. Es fehlen aber auch die Christbäume, wenigstens die lebenden. Wer Zeit und Geschick hat, der verfertigt sich selbst einen. In einen meterlangen Besenstil bohrt man Löcher, in die man Zweige von Eukalypten oder Lebensbäumen steckt. Dann wird das nackte Holz mit braunem Papier umwickelt, das Ganze in einen großen Blumentopf „gepflanzt“, und der Weihnachtsbaum ist fertig. — Bequemere Naturen kaufen einen fertigen Baum, der, einen Meter hoch, durchschnittlich 20 Bob kostet. Er ist ebenfalls aus Holz und Papier hergestellt, läßt sich mittels einer Feder wie ein Regenschirm aufspannen und ähnelt den Bäumchen, die man in Deutschland in die Puppenstuben stellt. Wie gesagt, ist es nur ein kümmerlicher Ersatz; denn die Hauptsache, der würzige, weihnachtliche Duft, fehlt eben vollständig. — Im Uebrigen tun wir deutschen Hausfrauen natürlich unser Möglichstes, um ein einigermaßen deutsches Weihnachten feiern zu können. Schon jetzt, im November, fangen wir an zu backen: Pfefferkuchen und Spekulatius, Leckerli und Fruchtbrot, Makronen und anderes kleines Gebäck. Auch Pralinen und Kokosfloccen stellen wir selbst her. Das alles ist für die „süßen Teller“ bestimmt. Dazu kommen noch Äpfel und Nüsse, Mandeln und Traubenrosinen, Feigen und Datteln. Also daran fehlt es nicht. — Ein paar Tage vor Heiligabend kaufe ich dann auf dem Markt immer noch einige Kiefernzweige oder Klaue ein paar Nestchen auf einem Spaziergang. Damit werden die Lampen und Wände geschmückt, und der Rest wird angebrannt, um Weihnachtsstimmung zu erzeugen. Am Festabend selbst gibt es natürlich ein besonders gutes Essen, wenn man auch auf den mit Recht so beliebten Gänsebraten oder Karpfen hier verzichten muß. Dann kommt anstatt des traditionellen warmen Punschens eine eisgekühlte Ananas- oder Erdbeerbowl auf den Tisch mit richtigen Berliner Pfannkuchen. — Einer unsrer Bekannten, ein junger Dresdner, hatte das Glück, von seiner Mutter einen ganz echten Dresdner Weihnachtsstollen geschickt zu bekommen. Wenn ich nicht irre, war er von Limberg. Schon wochenlang vor Weihnachten schwärmte er uns davon vor