



... gelang es Burbank, nach zahllosen vergeblichen Versuchen, diesen stachellosen Kaktus zu züchten, der über 400 Pfund Feigen trägt und ein ideales Viehfutter wurde.

Nun, es stellte sich heraus, daß Pomato eine Frucht war, zwar ein Bastard, aber eine edle Frucht, die allerdings an Kartoffelstauden gedieh. Sie zeigte sich zuerst als winziges, armseliges, giftgrünes Ding an den Rankenspitzen, wuchs nur langsam und wurde nie größer als eine kleine Tomate, an die auch ihre Gestalt erinnerte. Aber der Geschmack! Florence versuchte mir zu erklären, wie Pomato schmeckte. Wenn man sie in den Mund nahm, Pomato nämlich, erinnerte sie nacheinander an alle Obst-

Feinschmecker verdient zu haben, und wer hätte auf dieses Lob ein legitimeres Anrecht als Luther Burbank, der gewaltige Reformator unseres Nachtschmacks? Seit Menschen auf dieser Erde leben, ist noch nie so viel Obst gegessen worden wie heute. Luther Burbank meint, daß zwei Dinge diesen köstlichen Wandel bewirkt haben: die Konservenindustrie und die Eisenbahn. Wer vor allem aber war es, der das Obst, im Hauptobstlande der Welt, konserventüchtig und eisenbahnfähig gemacht hat? Nun,

arten, die man kannte. Es war ein unbestimmbarer, neuer und ganz eigener Geschmack. Das Fleisch der Pomato war weiß und enthielt gewöhnlich nur wenig Kerne. Man aß Pomato roh — aber gekocht, in Butter oder Oel gebacken, schmeckte sie noch besser und eignete sich vorzüglich zum Einsieden.

Das alles erfuhr ich vor zwanzig Jahren von meiner kalifornischen Kusine. Ich assoziierte nachher oft folgendermaßen: Florence — Pomato — Garten — Sonne — Kalifornien. An Luther Burbank aber dachte ich als an einen Mann, der den Dank aller Feinschmecker verdiene. Ich hielt mich damals für einen Feinschmecker, verschmähte Kartoffeln und lobte Pomatoes, die ich allerdings niemals gekostet hatte.

Es ist eine feine Sache, das Lob der