Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 20 (1912)

Heft: 5

Artikel: Feuilleton : Von was man leben kann

Autor: R.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-546278

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Drum auf des Doktors Redefluß
Hülfslehrers Lehre folgen muß.
Verbände machen, kreuz und quer,
Das lernt sich nicht von ungefähr.
Und daß ein jeder richtig glückt,
Nicht lose sitzt und auch nicht drückt.
Dazu braucht's eifrige Dressur,
Weil Uebung macht den Meister nur.
Der Lehrer oder Leiter dann,
Der guckt sich die Verbände an,
Lobt oder tadelt wie sich's schickt,
Und korrigieret, was mißglückt.
So einstmals im Vorbeigehn wird
Auch so ein Schüler kritisiert:
„Wer hat euch diesen Streich gelehrt?
Solch ein Verband ist nicht viel wert!"
Der schmunzelt leis in seinem Sinn,
Er nimmt den Tadel ruhig hin,
Quittiert ihn nur mit dem Vermerk:
„Just dieser" — ist des Hülfslehrers Werk!
— Auch die Transporte, mit Vergunst,
Erheischen ziemlich große Kunst.
— Wenn zwei an einer Bahre ziehn,
Der eine her, der andre hin,
Wenn beide sich den Rücken wenden
Und ziehen fest mit beiden Händen
Und keiner blicket hinter sich —
Da wird's dem Kranken wunderlich!

Zum Schluß noch muß es sich bewähren,
Ob auch genützt die weisen Lehren.
Die Diagnosenkarten dann,
Die zeigen, was ein jeder kann.
Wer munter stets gefolgt dem Treiben,
Wird keine Antwort schuldig bleiben.
Zum Beispiel heißt's: Aus einem Haus
Ein Mann zum Fenster fiel heraus,
Und fiel, da er berauscht vom Wein,
In einen Gartenzaun hinein.
Wer näher kommt, entdeckt mit Schrecken,
Ein Zaunpfahl blieb im Arm ihm stecken.
Die Frage lautet, was zu tun, —
In diesem bösen Falle nun?
Die Antwort lautet unverweilt:
„Am besten, wenn die Sache eilt,
Daß sofort man zum Doktor trage,
Den Mann mitsamt dem Gartenhage!"

Damit empfiehlt sich der Chronist,
Sein Büchlein nun zu Ende ist.
Er eilt zum Schluß, denn ein Zuviel,
Verdirbt zuletzt das schönste Spiel.
Ein Wunsch nur noch gestattet sei,
Ein Hoch der Samariterei
Und unserem Rot-Kreuz-Verein
Ein fröhlich Blühen und Gedeihn.

Feuilleton

Von was man leben kann.

Es gibt Menschen, denen es ein gewisses Unbehagen verursacht, wenn sie nicht täglich ein reich besetztes Diner oder Souper einnehmen können. Dabei kennen sie das Gefühl der Zufriedenheit nur dann, wenn die Gerichte so ausgesucht wie möglich sind und ihre Zubereitung einen Triumpf der Gastronomie bedeutet. Ob solche „Lebenskünstler" damit wirklich gut daran sind, ist eine Frage: sie mögen es mit sich selbst ausmachen. Jedenfalls haben diese Leute aber auch ihre Antipoden und es ist originell, daß auch hier die Gegensätze sich berühren. Der Gourmet schlürft seine Auster und ißt seine Schnecken, während sein Antipode, der Australier im Busch, sich freut, wenn er eine Käferlarve als Atzung findet. Noch braucht man nicht zu erschrecken, denn es gibt noch hübschere Dinge, die ihren Mann ernähren. Auf der Internationalen Hygiene-Ausstellung war eine Gruppe zusammengestellt, die die Ernährung unserer heute noch lebenden Primitivvölker umfaßte.

Wie decken nun diese „einfachsten" aller Menschen ihren Tisch? Da erregt zunächst Interesse, daß zwischen beiden Geschlechtern eine scharf durchgeführte Arbeitsteilung besteht. Der Mann ist Jäger, bei einzelnen Stämmen auch Fischer und das Weib ist Sammlerin. Bei den Buschleuten, diesem scheuen, zwerghaften Volke Südafrikas, ziehen am Schlusse der Regenzeit die Stämme zur Nahrungsgewinnung aus. Kind und Kegel, wie ihre ganzen Habseligkeiten schleppen sie mit sich: die Männer im Waffenschmuck, die Frauen mit ihren Hausgeräten beladen. Unter diesen spielt für den Nahrungserwerb der sogenannte Grabstock die Hauptrolle. Er ist den meisten primitiven Völkern, so besonders

auch den Australiern eigen. Ein zugespitzter Stock aus hartem Holz, wenn's hoch kommt, mit einer schweren Steinperle versehen, ist das ganze Arbeitsgerät der Frau; mit ihm sucht sie Larven und gräbt eßbare Wurzeln. Der Mann steuert Jagdbeute bei, die er mit seinen kleinen Giftpfeilen erlegt. Das Pfeilgift ist bekanntlich nur als Blutgift gefährlich; es wirkt anscheinend im Magen nicht. Ja, die primitiven Indianer Südamerikas behaupten sogar, daß ihr Curare zur Verdaulichkeit des Fleisches der damit erlegten Tiere beiträgt. Ist ein Wild zur Strecke, dann wird es notdürftig ausgeweidet, die Stücke davon auf Stöcke gesteckt und am „Feuer" gebraten". Gute Jagdbeute gibt es selbstverständlich nicht immer, es muß daher die vegetabilische Nahrung ergänzend eingreifen. Erstaunlich ist es, wie die Menschen des Busches die geeigneten Gewächse finden. Eine unscheinbare Pflanze steht am Boden. Das Weib kniet nieder, der Grabstock tut seine Schuldigkeit und der kärgliche Boden spendet einige Knollen vom Aussehen unserer Kartoffel. Ein Knollengewächs ist besonders beliebt. Die Betschuanen nennen es Lerischo. Es ist von der Größe eines Kinderkopfes und enthält einen milchartigen Saft. Mit Schmatzen und Schnalzen wird die Frucht verzehrt, sie ersetzt durch ihre durstlöschende Wirkung das Getränk. Das leuchtet dem Kulturmenschen noch alles ein. Plötzlich erspähen die Kinder der Natur aber ein windenartiges Gewächs. Es wird fein säuberlich abgesucht nach — Raupen. Man zerquetscht ihnen den Kopf und sammelt sie ein. Da sie sehr weich sind, bedarf es besonderer Vorsicht für den Transport. Sie werden auf Gras gebettet, mit Gras zugedeckt und mit Akazienbast umwickelt. Je mehr man findet, desto lieber. — Groß ist oft aber auch die Freude der Eingeborenen, wenn sie Wasser finden. Da werden dann die Wassersäcke, die sie bei sich tragen, frisch gefüllt. Diese Säcke sind aus dem Bauchfell einer Antiloppe gefertigt und enthalten etwa sechs Liter Wasser.

Originell ist die Ernährungsweise der Australier. Da spielen zunächst die Grassamen eine große Rolle. Es gibt eine Menge von Arten, mit deutlichen Unterschieden in Farbe und Form, die australischen Sprachen haben für jede Sorte einen eigenen Namen. An sie reiht sich der Same verschiedener Palmen, dann allerlei eßbare Knollen und Wurzeln und das Harz der Bäume. Aus der Inkuawurzel backen sie sogar eine Art Brot, während sie den Karangasamen mit Wasser zu einem flüssigen Brei verreiben. Die animalische Nahrung ist besonders eigentümlich. Zunächst erfreut uns da das Gericht Tuinamba. Dieses besteht aus den roten Schutzdecken von Insektenlarven. Dazu werden Honigameisen, dann Raupen einer Wolfsmilchschwärmerart, verschiedene Zikaden, Insektenlarven und allerlei ähnliches verzehrt. Als Dessert dient eine Art von Manna, oder Paraltja, wie es die Australier nennen. Die auf den Blättern einer Eukalyptusart lebende Larve eines Insektes (Psylla) bereitet nämlich aus ihrem eigenen klebrigen Saft eine Art von zeltförmigen Schutzdeckeln, die die Eingeborenen mit Vorliebe sammeln. Delikatesse ist Schlangenfleisch, das unserem Gaumen wegen seiner Trockenheit und Geschmacklosigkeit allerdings nicht zusagen würde. Gut ist nur die Leber. Originell ist die Zubereitung. Lumholtz, der Queensland besucht hat, beschreibt die dort übliche Art des Bratens. Man gräbt ein etwa dreißig Zentimeter tiefes Loch in den Boden und brennt darin ein Feuer an, über das Steine gelegt werden. Sind diese erhitzt, wird das Feuer gelöscht, die Steine mit grünen Blättern bedeckt und das Fleisch darauf gelegt. Dann wird das ganze mit Erde bedeckt und erst wieder geöffnet, wenn man glaubt, daß der „Braten" fertig ist. v. R.

Berichtigung. — In der mit „Anonymus" bezeichneten Briefkastennotiz der letzten Nummer hat sich leider ein Druckfehler eingeschlichen, der betreffs der 1. Augustkarten zu einer falschen Auffassung führen könnte. Im dritten Satz steht: „Auf der einen Seite steht" u. s. f.: es muß natürlich heißen: „Auf der einen **Karte**", denn es sind zwei Karten mit verschiedenen Motiven vorgesehen. Wir haben übrigens in einer früheren Nummer darauf hingewiesen, daß es sich um zwei Karten handelt, die von verschiedenen Künstlern entworfen sind. Die Redaktion.

Druck und Expedition: Genossenschafts-Buchdruckerei Bern (Neuengasse 34).