Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 37 (1943)
Heft: 19

Rubrik: Sauerkraut

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: 09.07.2025

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

Sigi: „Macht nichts. Wir fangen gleich an."
Mineli: „Aber wo ist der Bauplatz?"
Sigi: „Oben auf dem Felsblock. Das gibt eine richtige Ritterburg. Einen Waffensaal will ich drin und Schießscharten in der Mauer, um die Feinde abzuwehren."
Mineli: „Und ich eine Spinnstube!"

(Schluß folgt.)

Sauerkraut.

Der Herbst ist gekommen. Da legen sich kluge Leute Vorräte für den Winter und den Frühling an. Sie konservieren alle Ueberschüsse. Konservieren heißt: haltbar machen, vor dem Verderben bewahren, vor Fäulnis schützen, in Dauerware umwandeln.

Ein altbekanntes Dauergemüse ist das Sauerkraut. Schon vor 1900 Jahren hat der römische Geschichtsschreiber Plinius darüber geschrieben. Wie vielfach heute noch, wurde damals der „Salzkohl" in Töpfen aufbewahrt. Die Römer verstanden auch, zerschnittene Rüben unter Zugabe von Gewürzen in Salzbrühe einzulegen. Auf langen Seereisen habe man gerne solches Sauerkraut mitgenommen.

Auch in unserm Land ist das Sauerkraut schon viele hundert Jahre bekannt. Unsere Voreltern schätzten es als Nahrungs- und als Heilmittel. Vielleicht haben sie von den Römern gelernt, wie man Sauerkraut herstellt.

Die große Zeit des Sauerkrautes kam aber erst, als man Amerika entdeckte. Das war vor etwa 450 Jahren. Damals begannen die Spanier, Portugiesen und Italiener weite Seefahrten zu machen. Ihre Meerschiffe waren große Segler. Hatten sie guten Wind, ging die Reise schnell vonstatten. Oft aber blieben sie wochenlang fast am gleichen Ort liegen. Und monatelang konnten sie nirgends landen, um frische Vorräte einzukaufen.

Der Mangel an frischer Nahrung machte die Matrosen matt und krank. Viele starben auf den langen Seereisen an Skorbut. Das ist eine bösartige Krankheit. Sie tritt dann ein, wenn frisches Gemüse und frisches Fleisch lange Zeit fehlen. Die Leute bekommen Mundfäule. Das Zahnfleisch blutet und eitert. Zuletzt fallen die Zähne aus. In schweren Fällen kommt es auch zu Blutungen im Magen, in den Gedärmen, an den Unterschenkeln usw. Und das Ende ist ein qualvoller Tod.

Das Sauerkraut erwies sich als der Retter in der Not. Der berühmte Seefahrer Cook (sprich Kuuk) nahm vor zweihundert Jahren für eine Weltreise sechzig Fässer Sauerkraut mit. Seine Matrosen wollten es anfangs nicht essen. Mit der Zeit gewöhnten sie sich daran. Als Cook nach drei Jahren zurückkehrte, hatte er nur vier Teilnehmer verloren. Aber kein einziger war an Skorbut gestorben. Das wurde bekannt. Nun nahmen alle Seefahrer Sauerkraut mit. Namentlich bei den Kriegsflotten gehörte es zum eisernen Bestand der Lebensmittelvorräte.

Heute fahren die Schiffe schneller. Als Treibmittel dienen nicht mehr Wind und Segel, sondern Kohle und Oel. In wenigen Tagen kann man die Ozeane (Weltmeere) überqueren. Die Fahrgäste und die Mannschaft erhalten täglich frisches Gemüse und frisches Fleisch. Der Skorbut bildet für sie keine Gefahr mehr.

Das Sauerkraut ist aber immer noch ein gesundes und geschätztes Nahrungsmittel. Es enthält zwar wenig Nährwert. Doch ist es sehr wertvoll. Denn es enthält von jenen geheimnisvollen Stoffen, die man Vitamine nennt. Ohne Vitamine kann der Mensch nicht leben.

Man kocht das Sauerkraut gern mit Dörrfleisch zusammen. Auch als Zukost zu Kartoffeln ist es beliebt. Viele Leute ziehen vor, es roh oder als Salat zu genießen.

Aus der Welt der Gehörlosen

Erinnerungen an Emil Schäfer.

Obgleich ich ihn wenig kannte und wenig traf, so bleibt mir Emil Schäfer doch, wie selten ein Gehörloser, in lebhafter Erinnerung. Jedesmal, wenn wir beisammen waren, verlebten wir fröhliche Stunden. So 1928, als ich mit meinem Freunde, Buchbinder G. B., zum erstenmal mit gehörlosen Miteidgenossen der deutschen Schweiz in nähere Fühlung kam und wir zwei als einzige Genfer und Welsche in Basel so herzlich aufgenommen wurden. Da waren es besonders Emil Schäfer und seine Schwester, die uns dem Hotel entrissen und in ihrem schönen Heim empfingen. Und wie liebevoll ließen sie uns in die Geheimnisse der Glasbrennerei einblicken.

Dann war Schäfer einmal in Genf, wo ich ihn herumführte. Er war sehr lustig und zeigte viel Verständnis für unsere gehörlosen Kameraden. Höchst komisch kam es mir vor, als er