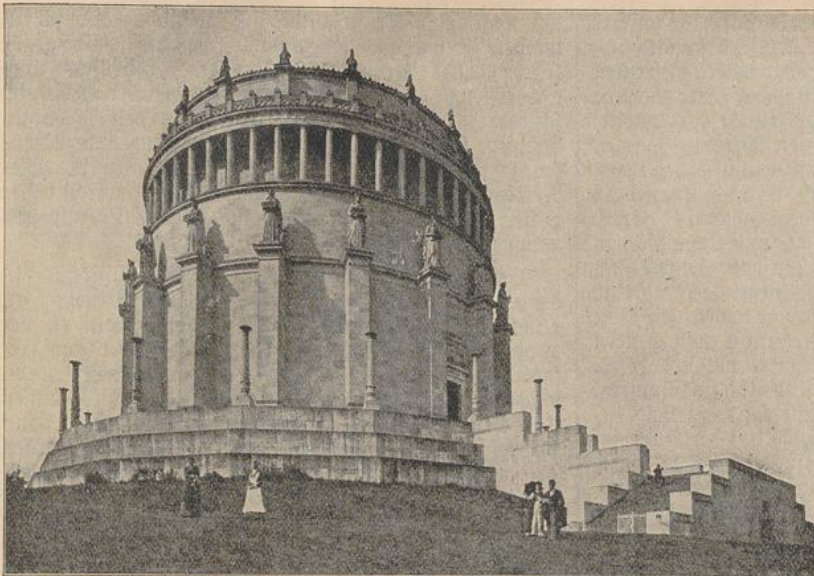




Wie ich meinen ersten Reiskuchen bereitete.



Die Befreiungshalle bei Kelheim.

nicht müde? Auch müßt ihr sehr hungrig sein, denn ihr seid ja noch nüchtern und habt nicht das geringste gegessen.“ Die schelmische Antwort war: „Singen macht nicht müde, wohl aber das Hacken auf dem Felde. Letzteres müssen wir alle Tage tun, heute aber wollen wir nochmals gehörig singen, denn es ist der letzte Tag, daß ihr da seid!“ Um $\frac{1}{2}$ 1 Uhr gingen endlich die meisten unter Sang und Klang nach Haus; doch um 4 Uhr waren manche schon wieder da und lockten durch ihr Singen auch die andern herbei. Um $\frac{1}{2}$ 8 Uhr hielten wir das Abendgebet, um endlich Ruhe zu haben. Das muntere Völkchen aber meinte, die alten Weiber könnten jetzt heimgehen, sie jedoch wollten noch lange singen. Wer konnte da widerstehen? Wir ließen sie also fortsingen bis $\frac{1}{2}$ 10 Uhr; dann aber räumten wir das Haus und schlossen die Türe. Die lustigen Sänger aber marschierten nun zu einem benachbarten Kraal und setzten hier ihr Singen fort bis nach 11 Uhr.

Am nächsten Morgen kam um 4 Uhr morgens von Monte-Cassino her unser P. Superior. Wir fürchteten, es würden diesmal wegen der langen Nachtwache nur wenige Leute zur hl. Messe kommen, doch um $5\frac{1}{2}$ Uhr war wieder alles da, und bei unserm Abschied begleitete uns die ganze Schule unter lautem Gesang eine ganze Strecke weit. „Tinotenda, kwazwo, kwazwo, wir danken sehr, recht sehr!“ riefen sie uns noch lange nach.

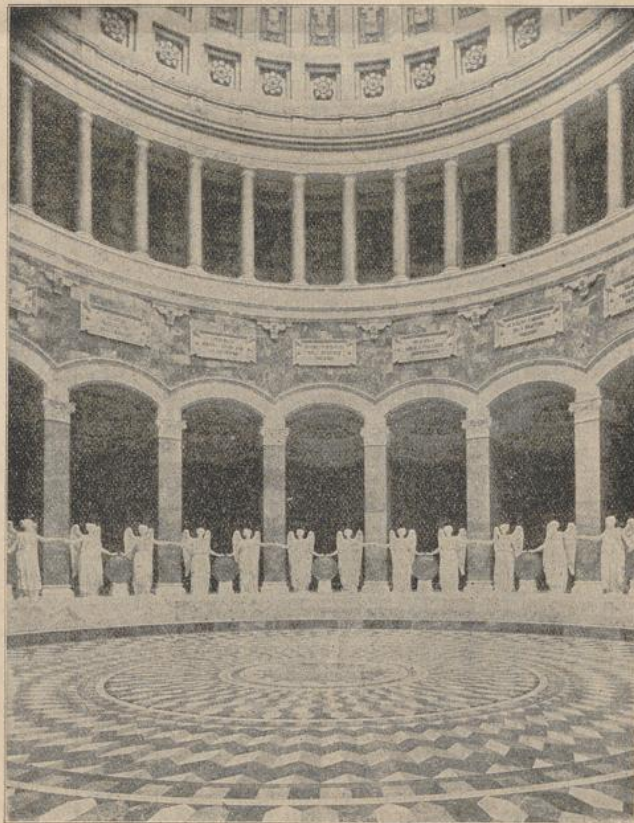
Wie gerne wollten wir die guten Leuten öfters besuchen, doch was uns davor zurückschreckt, sind nicht die Beschwerden — diese kleinen Opfer würden wir mit Freuden bringen! — sondern die mit der Reise verbundenen Unkosten. Unsere Geldmittel sind an sich schon knapp genug, und der sonstigen Auslagen sind gar viele. Wer will ein Vater unser beten, daß der Herr uns Wohltäter erwecke, die unsere Arbeit durch christliche Almosen unter-

stützen? Besonders willkommen wäre uns für „St. Padua“ auch eine kleine Glocke; denn bis jetzt wird zum Gebet und zum Beginn der Schule mit einem Stück Eisen auf einen alten Hafendefel geklopft, was sich doch gar zu armselig anhört. Für jede milde Gabe sage ich zum voraus den besten, aufrichtigsten Dank und ein herzliches „Vergelt's Gott“ sowohl im Namen der Mission, wie im Namen der fleißigen Schüler und munteren Sänger von „St. Padua“. Schw. A.

Wie ich meinen ersten Reisluchen bereitete.

Heute Abend erzählte ich unsern Postulanten bei der Rekreation, wie ich einmal meine Kochkunst probierte.

Als man ausgelacht hatte, meinte einer, das gehöre eigentlich ins „Vergißmeinnicht“. Der Gedanke gefiel mir, und um das Eisen zu schmieden, solange es warm ist, setze ich mich gleich hin und schreibe, denn sonst könnte mein Vorrat wieder zu Wasser werden. Die Sache also trug sich folgendermaßen zu:



Das Innere der Befreiungshalle bei Kelheim.

Im Jahre 1906 — ich war damals Superior unserer Missionsstation „St. Peter“ in Deutsch-Ostafrika — wollte ich auf einem etwa zehn Kilometer entfernten Platz eine neue Außenstation gründen. Die dortige Bevölkerung zählt zu den Wambugu, einem Hirtenvolke, das nur von seinen Herden lebt, von Ackerbau dagegen absolut nichts wissen will. Zu kaufen gibt's bei ihnen nichts als Milch, und selbst diese ist nicht immer zu haben. Als ich z. B. einmal mit dem Hochw. P. Erasmus Hörner einen Besuch dort machte und einen Wbugu um Milch ersuchte, entgegnete er, er habe keine, denn das Vieh gebe wegen Mangel an Regen keine Milch mehr. Auf unsere weitere Frage, ob er auch einen Gott kenne, gab er folgendes Gottesbekenntnis zum besten: „Es gibt zwei höchste Wesen, ein gutes und ein böses. Um das gute braucht man sich nicht weiter zu kümmern, denn es ist ja gut und fügt daher niemand ein Leid zu; vor dem bösen dagegen muß man wohl auf der Hut sein, daß es einem nicht schade.“ Zuletzt fügte er, zu P. Erasmus gewendet, bei: „Wenn du uns jetzt Regen machst, will ich dich als meinen Gott ansehen und dir ein Kalb zum Opfer bringen.“ —

Also bei diesen Wambugu, von denen wir soeben einen würdigen Vertreter kennen gelernt haben, wollte ich eine neue Station gründen. Weil, wie gesagt, nichts Erprobtes dort zu kaufen war, nahm ich selbst das Nötigste mit, nämlich Brot, Fett, Reis, Kakao, Tee und Zucker.

Damit glaubte ich für eine ganze Woche auszukommen. Zum Abhauen des Gehölzes, zum Einebnen des Platzes und dem Bauen einer Hütte nahm ich eine Zahl der stärksten Schuljungen mit; für diese war der Reis bestimmt.

Als ich einige Tage von Brot, Tee und Kakao gelebt hatte, wurde mir der Küchenzettel doch etwas gar zu einfach und ich beschloß daher, mir zum Abendessen einen Reiskuchen zu bereiten, wie ihn unsere Schwestern in St. Peter zeitweilig auf den Tisch zu bringen pflegten. Der Plan war gewiß sehr löblich, doch mit der Ausführung hatte es seine Haken. Die edle Kochkunst war mir fremd. Im elterlichen Hause durfte sich von uns Jungen keiner in der Küche blicken lassen, solange die Mutter am Kochen war, und in der Fremde ist man eben, was einem vorgelegt wird. Indessen verlor ich den Mut nicht und sagte: Probieren geht über Studieren. Ich hatte auch schon wiederholt, wenn unsere schwarzen Jungen ihren Reis kochten, beobachtet, daß derselbe so schön aufquoll, ob er aber beim Braten dieselbe löbliche Eigenschaft an den Tag legen würde, wie beim Kochen, war eine Frage, die ich weder selbst beantworten konnte, noch meine Jungen, denn für letztere war „Braten“ ein vollständig fremder Begriff. Die Praxis sollte es mich lehren!

Ich tue also soviel Reis in die Pfanne, als ich glaube verzehren zu können, und fügte dem trockenen Reis einen Eßlöffel voll Fett bei. Ihn zuvor in Wasser aufquellen zu lassen oder gar etwas Salz beizufügen, fiel mir gar nicht ein. Ueber drei Steinen war ein Feuerchen angemacht, ich setzte die Pfanne darüber und fange mit Geduld an zu rühren und zu rühren. Doch der Reis will nicht aufquellen, will nicht braten. Ich denke, da fehlt es am nötigen Fett, füge daher einen zweiten Eßlöffel voll bei und rühre aufs neue. Umsonst, er will sich nicht heben, nicht zum Kuchen formen. Die Sache kommt mir allmählich bedenklich vor; doch aller auten Dinge sind drei, sage ich, und gebe einen dritten Löffel voll Fett in die Pfanne. Mit dem Rühren hatte ich inzwischen ausgefakt, nur sah ich zeitweilig nach, ob

sich noch keine Kruste bilde. Schließlich zeigte ich zu meiner Freude auch eine solche, nur die schwarzgraue Farbe wollte mir nicht recht gefallen. Ich begab mich ans Essen, würzte auch einiges hinunter, schließlich schenkte ich aber mein Koch-Erzeugnis den schwarzen Jungen, die es mit Mut vertilgten, ohne eine Miene dabei zu verziehen. — Warum mir dieser mein erster Reiskuchen so mißraten, wird die lesende Hausfrau besser wissen als ich, brauche daher auch keine Erklärung beizufügen.

Ein zweites Beispiel, wie sich zwei Missionäre in der edlen Kochkunst versuchten: Ich hatte mit dem oben genannten P. Erasmus eine mehrtägige Tour in der ostafrikanischen Steppe zu machen. Da wir aus Erfahrung wußten, daß es nichts Angenehmes sei, wenn man nach stundenlangem Marsche mit einer am Gaumen klebenden Zunge am Rastplatz ankommt und dann nichts anderes hat, als heute Brot und Tee und morgen Tee und Brot, so wollten wir für eine kleine Abwechslung sorgen. Wir nahmen also etwas Erbsen und Bohnen mit; doch weil wir keine Lust hatten, jedesmal zu warten, bis die harten Bohnen und Erbsen gar gekocht waren, ließen wir sie zu Hause mahlen. Mit Erbsen- und Bohnenmehl, so dachten wir, könne man am Rastplatz schnell eine kräftige Suppe kochen.

Der Gedanke war gewiß nicht übel, nur Eines übersehen wir, daß man nämlich das Mehl in kochendes Wasser laufen lassen solle. Wir machten es umgekehrt, taten unser Bohnen- oder Erbsenmehl — ohne Salz natürlich! — in kaltes Wasser und wollten die „Suppe“ dann erst kochen lassen. Zuerst rührte einer der uns begleitenden schwarzen Jungen die Brühe kräftig um, und als es bei diesem nicht mehr recht gehen wollte, tat P. Erasmus sein Bestes, das Mehl am Anbrennen zu hindern. Als auch er den Mut verlor, kam ich selbst an die Reihe. Bald erklärte ich: „Die Suppe ist fertig!“. Denn ich sah nicht ein, weshalb ich mich da noch lange mit Rühren abqualen sollte. Der Ruf schien für meinen Kollegen etwas sehr Verlockendes zu haben; er kam sofort herbei, und so setzten wir uns zusammen und begannen von der famosen Suppe zu kosten. Das Ende vom Liede war auch hier, daß wir bald mit den Eßten inne hielten und den Topf von unseren schwarzen Begleitern leeren ließen. Fortan nahmen wir wieder mit Tee und Brot vorlieb und nahmen auf keine Reise mehr Erbsen- und Bohnenmehl mit. Geschwiegen haben wir über unsere damalige Kochkunst auch; erst heute habe ich sie an die große Glocke gehängt.

P. Frembarb Leyenbeder.

Die vier Jahreszeiten.

Wenn im Mai die Knospen springen,
Eil ich hin zum grünen Hain;
Ich muß jubeln, ich muß singen,
Und die Vögel stimmen ein.

Wenn die gold'nen Aehren schwellen,
Und die holde Sonne glüht,
Wiegt man sich auf blauen Wellen,
Singt im Rahn ein Schifferlied.

Wenn die süßen Trauben blinken,
Und im Glase perlt der Most;
Singen muß man, will man trinken,
Seit' res Lied würzt ja die Kost.