



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Kleidung und Nahrung der Eingeborenen

wird sich vor dem Priester ausbreiten, aber auch die Dornenkrone winkt, kommt näher, drückt sich tief in seine Stirne. Mancher, der in der Stille und Tiefe des Beichtstuhles Trost und Frieden suchte und fand, kennt in der Öffentlichkeit den Priester nicht mehr wenn er ihm begegnet. Die Güte und Menschenfreundlichkeit leuchte aus des Priesters Antlitz. Feuerflammen des göttlichen Herzens schlagen zusammen mit den Flammen der Gottes- und Nächstenliebe des Priesters in einer großen Lohe gen Himmel.

Neugeweihter! Die Hände wurden dir gesalbt, daß du sie falten sollst. Die Stola trägst du wie ein Kreuz auf die Brust gelegt, daß du leiden mußt, daran denke. Den Friedensfuß hast du erhalten vom Bischof, denke daran, daß du alle lieben mußt. — Und auf deinen Grabstein schreibe man einst: Er war ein Priester nach dem Herzen Gottes!

Kleidung und Nahrung der Eingeborenen

Schluß

Von P. J. Schwemmer, R. M. M.

Bunu, ein Swazikönig fragte einmal seine Krieger: „Wer von euch kann am meisten essen?“ Ein großer starker Kerl trat vor und behauptete, daß er diesen Ruhm beanspruche. Darauf ließ der König ein Viertel von einem Ochsen bringen und befahl dem Krieger, diesen „kleinen Braten“ in einer Nacht aufzuessen. Keiner der anwesenden Krieger machte dem „Helden“ diesen Ruhm streitig. Offenbar war so ein „Braten“ doch eine etwas starke Zumutung für einen Schwarzenmagen. Der Held aber setzte sich hin und aß die ganze Nacht hindurch natürlich unter Bewachung. Als die Sonne aufging, war vom Fleisch des Ochsenviertels nichts mehr zu sehen. Als die Boten des Königs zur Walstatt kamen, um sich nach dem Verlauf der Angelegenheit zu erkundigen, war der „Eßkünstler“ gerade daran, das Mark aus den Knochen herauszubereiten.

Wie gesagt, schlachtet der Schwarze kein Stück Vieh, wenn es nicht gerade durch eine Feierlichkeit, wie bei einer Hochzeit gefordert wird. Wenn aber ein Stück Vieh zugrunde geht, so gibt das ein großes Festgelage. Es gibt keine Krankheit am Tiere, die den Schwarzen vom Genuß des Fleisches abhalten würde. Alles, was sich von einem Tiere beißen läßt, wird gegessen. Nur das Gehirn und den Höcker eines Ochsen ißt man nicht, weil dem eine abergläubische Furcht zugrunde liegt. Man glaubt durch den Genuß des Gehirnes „viehische

Ideen“ zu bekommen und wer einen Höcker essen würde, würde auch mit so einem Gebilde am eigenen Leibe bedacht.

Wenn nun einem Kraalherrn ein Stück Vieh auf der Weide gefallen ist, entweder durch Krankheit oder ein Unglück, dann ziehen die Bewohner des Kraales und die herbeigeeilten Nachbarn mit Kochtöpfen zur Stelle, wo das Tier liegt. Dort wird dem Tier sofort die Haut abgezogen, was die Schwarzen sehr schnell und kunstgerecht fertig bringen, oft nur mit wenig geeigneten Instrumenten. Die Weiber fangen sofort an, ein Feuer anzufachen und Wasser zu holen und sofort wird Fleisch gekocht. Aber das geht so manchem Schwarzen zu lange her und er nimmt ein Stück Fleisch, versengt es etwas in der Feueröglut und ißt das Fleisch halbroh. Dabei geht es schon häufig sehr lau und lustig her. Wenn man das an Ort und Stelle gekochte Fleisch verzehrt hat, zieht man nach Hause, wobei die Weiber die Fleischstücke auf den Köpfen tragen. Daheim versammelt sich die ganze Nachbarschaft und nun gibt es ein großes Gastmahl, bis alles aufgegessen ist. Natürlich fehlt beim jungen Volk der Tanz nicht. Wenn also einem Kraalherrn ein Stück Vieh zugrunde geht, so ist das für sein Haus und die Nachbarschaft ein Anlaß zur Freude, sodaß so manchemal einem nach Fleisch lüsternden Schwarzen der unchristliche Gedanke aufsteigen mag, es möchte doch irgend einem Nachbarn ein Stück Vieh krank werden. Doch diese Wünsche erfüllen sich nicht so häufig und so muß sich der Eingeborene meist mit Vegetarianerkost begnügen. Er hat immerhin noch einen, wenn auch einfachen, so doch reichhaltigen Küchenzettel. Hier folgen einige Gerichte:

1. *Ijijingi*: Mischung von Kürbis und Süßkartoffeln mit geschrotetem Mais oder Rasterkorn, zu einer Art Brei gekocht.
2. *Iyambazi*: Brei aus reifem Rasterkorn oder Mais.
3. *Umdokwe*: Eine Art Brei aus unreifem Rasterkorn hergestellt.
4. *Umbaquanga*: Dicker, klumpenförmiger Brei aus geschrotetem Mais gekocht.
5. *Ijinkwa*: Eine Art Brot, aus gekochtem und geschrotetem Mais gebacken; sehr schwer verdaulich für Europäer.
6. *Ijigabane*: Eine besondere Art Rasterkorn, mit kurzem Halm und langen Dolden.
7. *Ijilwebu esoziweno*: Maiskolben, in frischem noch nicht ganz reifem Zustand, über dem Feuer geröstet. Auch bei Europäern beliebt.
8. *Imifino*: Ein wild wachsendes Gemüse; gewöhnlich werden nur die Blätter genommen, seltener auch die Stengel. Das Gemüse wird gekocht.
9. *Ubatata*: Süßkartoffel.
10. *Umadumbi*: Knollengewächs, eine Nachtschattenart. Nur die Knollen werden gegessen. Eine sehr beliebte und hochgeschätzte Speise bei den Eingeborenen.

11. Umbondwe: Knollengewächs; wird als Gemüse gekocht, nur die Knollen.

12. Ubontshisi: Bohnen.

13. Indhlabu: Eine Erdnußart, sehr viel gepflanzt von den Eingeborenen

14. Imbumba: Eine Art kleiner Bohnen, sehr beliebt.

15. Amatanga: Kürbisse, Wassermelonen.

16. Umabece: Eine Art kleiner Melonen, meist gekocht gegessen.

17. Umakabe: Junger Mais, junge Kartoffeln, junge amadumbi.

18. Umaselwa: Früchte einer bestimmten Pflanze, werden nur in ganz frischem Zustand gegessen.

19. Skowe: Ein großer, eßbarer Pilz, Farbe weiß, Aussehen flach.

20. Umasi: Sauermilch.

21. Isitubi: Brei, gemacht aus Maisbrot und frischer Milch.

22. Ulaza: Rahm.

23. Utshwala: Bier. (über Herstellung siehe unten.)

24. Imvingi: Speise, bereitet aus Mais und Rafferkorn, durchmengt.

25. Isibhebe: Brei aus hartem Mais mit Rafferkorn durchmengt.

27. Innhama: Fleisch aller möglichen Tiere.

28. Izimponi: Vögel.

Die Schwarzen genießen keine Milch im frischen Zustand. Sie lassen die Milch in großen Gefäßen sauer werden. Der eigentliche Milchbehälter ist aber der Milchsack, aus gegerbtem Fell hergestellt. In diesem Sack läßt man die Milch sauer werden und zu Käse gerinnen. Diese Sauermilch vermischt man mit gekochter Körnerfrucht und gilt als besonders beliebte Speise.

Zuckerrohr wurde schon von den Eingeborenen vor der Ankunft der Weißen gepflanzt. Man baute es meist in der Nähe von Häuptlingswohnungen an. Die Schwarzen nannten es Umoba, mit welchem Namen sie auch heute noch jede Art von Zuckerrohr belegen. Manche Forscher wollen die heute in Natal so beliebte Zuckerrohrart „Green Natal“ von dieser einheimischen Sorte abstammen lassen. Die Schwarzen kauen die Stengel und saugen den süßen Saft heraus. Doch greift der Saft die Zähne sehr stark an. Für den ersten Blick möchte man glauben, daß Zahnweh eine ganz seltene Krankheit sei bei den Schwarzen, wenn man ihre schönen, weißen Zähne sieht. Aber das Zuckerrohr verdirbt auch die besten Zähne.

Das Nationalgetränk der Eingeborenen ist selbstgebrautes Bier, utshwala genannt. Wie sehr dieses Getränk beliebt ist, zeigt der Umstand, daß zur Zeit der Ernte in jedem Kraal, der etwas auf sich hält, Biergelage stattfinden, zu denen die Nachbarn zusammenkommen, andere, besonders die Burschen, oft zwei bis drei Stunden zu einem

Fest eilen, wo es Bier gibt. Da wird dann getrunken, oft Tage lang, wobei der Hausherr uneingeschränkte Gastfreundschaft ausübt. So kommt es vor, daß manche Männer von einem Biergelage zum anderen wandern und oft wochenlang den heimatischen Kraal nicht sehen. Natürlich gibt es da nicht selten Gelegenheit zu Raufereien und blutigen Kämpfen.

Das Bier schmeckt säuerlich, aber angenehm. Es ist aber sehr berauschend, wenn auf richtige Art zubereitet. Das Braugeschäft ist Sache der Weiber und gehört zu deren täglichen Pflichten. Das Brauen geht auf folgende Weise vor sich.



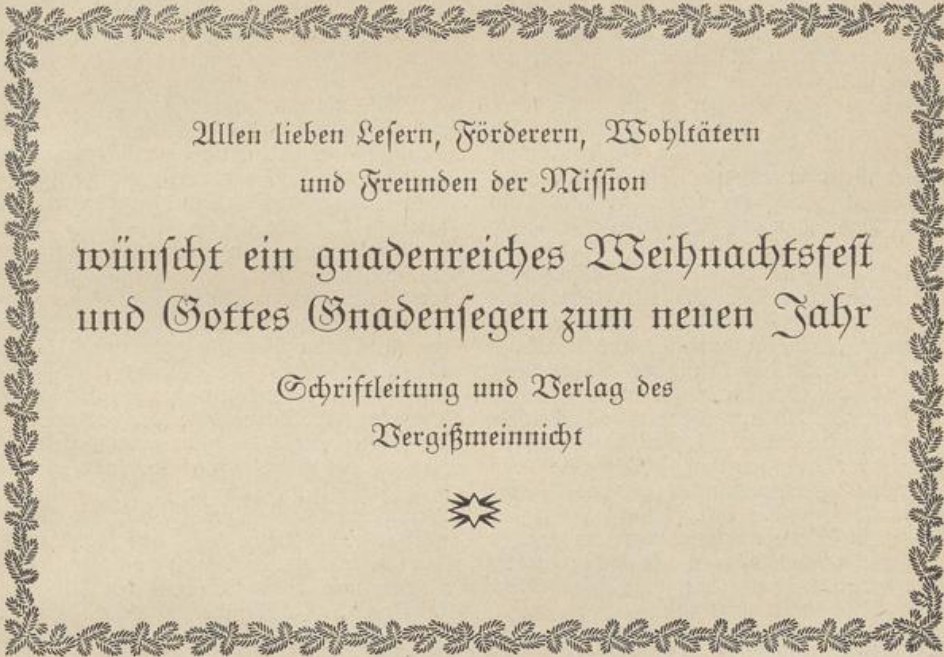
Eingeborene Pfadfinder in Mariannhill, Südafrika

Zuerst werden die Maiskörner in eine alte Decke oder in eine Strohmatten zu einem Bündel geschnürt. Dieses Bündel wird dann 3 Tage lang ins Wasser, womöglich in einen Fluß oder Bach gelegt. Am vierten Tage zieht man den Sack aus dem Wasser und breitet den Mais an einem schattigen Platz, etwa in einer Hütte aus. Da fangen die Maiskörner bald zu keimen an. Auf gleiche Weise verfährt man auch mit einem entsprechenden Quantum Rassenkorn. Nachdem beide Körnerarten zu keimen begonnen haben, werden sie an die Sonne gelegt zum trocknen. Dann wird der Mais auf dem Mahlstein geschrotet. Dieses Schrotmehl wird in große irdene Gefäße getan und mit siedendem Wasser übergossen. Sodann wird kaltes Wasser dazugegeben, worauf

die Mischung stehen bleibt, bis sie zu gären anfängt, was oft schon nach einem Tage der Fall ist.

Jetzt wird das Schrot aus dem Wasser genommen, wieder getrocknet und ganz fein auf dem Mahlstein zu Mehl gemahlen. Das Wasser wird aber stark gekocht und das feine Mehl in die kochende Masse getan. Wenn die Mischung gut abgekocht ist, wird sie in große Vorratstöpfe abgegossen. Tags darauf wird dieses Präparat um die Hälfte bereichert mit fein gemahlenem Amabele, welches gleich direkt in die gestern gekochte Masse geschüttet wird. Dieses Gemisch bleibt wieder stehen, etwa einen Tag lang, bis es wieder zu gären beginnt. Nun wird die Mischung sorgfältig durch einen aus Stroh geflochtenen Beutel gesiebt. Dann bleibt das Bier so lange stehen, bis es ganz abgegoren ist.

Das so hergestellte Bier schmeckt säuerlich angenehm, ist auch sehr erfrischend. In größeren Mengen genossen und wenn richtig zubereitet, wirkt es allerdings sehr berauschend. Aber der Schwarze hat eine starke Natur und braucht schon ein gehöriges Quantum, bis er zu einem regelrechten Rausch kommt. Doch kommen Erzesse im Trinken sehr häufig vor, ein Beweis, daß viel Bier gebraut und getrunken wird. Für den Missionar sind die Biergelage ein wahres Kreuz und eine Quelle vieler Verdrießlichkeiten.



Allen lieben Lesern, Förderern, Wohltätern
und Freunden der Mission

wünscht ein gnadenreiches Weihnachtsfest
und Gottes Gnadensegen zum neuen Jahr

Schriftleitung und Verlag des
Vergißmeinnicht

