

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 5 (1901)
Heft: 9

Artikel: Aehrentrost
Autor: Ott, Arnold
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-573603>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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

Derjelbe wurde auch unternommen; aber wir wurden von den Türken so warm empfangen, daß wir trotz unserer größeren Tapferkeit und überlegenen Kriegskunst doch bald froh waren, die Thore wieder gut verriegelt hinter uns zu haben.

Am folgenden Tag beschloß der Kriegsrat um zwölf Uhr mittags zu kapitulieren.

Ich stand an einer Schießscharte, über die Unbeständigkeit des Kriegsglückes philosophierend und darüber nachdenkend, ob man in türkischer Gefangenschaft wohl jemals Njuma Vodki (einen Schnaps) erhalten könnte, als ich plötzlich eine eigentümliche Unruhe im türkischen Lager wahrnahm. Ordnonanzen sprengten hin und her, rekognoszierende Detachements wurden auf der vom Kaukasus führenden Straße ausgesandt, die Feldartillerie wurde batterienweise zusammengezogen, Nizzams und Mediffs wimmelten wie Ameisen in einem großen Haufen.

Unruhe im Lager, dachte ich, da steckt etwas dahinter; eine russische Armeeteilung hat sich ohne Zweifel durch die Bergstämmen durchgeschlagen und ist nun in unmittelbarem Anmarsch zu unserer Rettung.

Es war nun drei Viertel über Zwölf. Einer der vielen großen Augenblicke in meinem Leben brach an.

Ich stürzte die Turmtreppen hinab, entdeckte den befehlshabenden General, der von seinem Stab umgeben, dem mit seiner weißen Fahne ausgerüsteten Parlamentär das Kapitulations schreiben übergab.

Mit der Hand an der Mütze trat ich kühn hervor.

„Exzellenz, kapitulieren Sie nicht!“

Er betrachtete mich einen Augenblick vom Kopf bis zu den Füßen und wieder umgekehrt, dann rief er. „Fähndrich, sind Sie toll?“

Mir war, als müßte ich mitten durch die Erde hindurchsinken, that es aber glücklicherweise nicht, sondern erklärte mit wenigen Worten meine Ahnungen.

Der General mit seinem ganzen Stab, die Obersten und Offiziere kletterten nach den Turmlücken empor. Die Festung wurde durch mein Eingreifen nicht übergeben, und als die Abendsonne untergegangen war, sahen wir den Schein der russischen Wachtfeuer der von Tiflis herführenden Karawanenstraße entlang.

In dieser Nacht schlachteten wir unsere letzten Pferde und verpeiften sie als Beefsteak à la Tatar.

Am folgenden Morgen entwickelte die neuangelaunte russische Armeeteilung ihre Massen und rückte an.

Die Türken nahmen den Kampf auf, der lange zu ihren Gunsten auszufallen drohte. Da machten wir einen Ausfall und griffen die Türken in der Flanke an, in folgedessen sie sich nach und nach ins Gebirge zurückzogen.

Ich war während unseres Ausfalles mit ins Handgemenge geraten und wollte gerade etwa zehn bis zwölf Baschi-bozuzs niederhauen, die mehr als unverehelicht aussahen. Gerade als ich mit Nr. 1 beginnen wollte, versetzte er mir mit seiner Damaszenerklinge einen Hieb, der meine linke Schulter traf, die Spaulette samt der Stahlplatte durchschnitt und mir den linken Arm abschlug. Ich wollte mit der rechten Hand das Glied aufheben, um es als Reliquie aufzubewahren, als der Schurke mir mit dem Pistolenkolben eine so gewaltige Ohrfeige veretzte, daß ich den feuersprühenden Aetna dicht unter meiner Nasenspitze zu haben glaubte. Aber nun wurde ich wirklich zornig, versetzte dem Lummel einen Tritt, daß er einen

Purzelbaum schlug und hakte ihn im nächsten Augenblick zu Ragout zusammen.

Die Schlacht war indessen gewonnen und die Festung gerettet, obgleich wir genötigt waren, sie beim Friedensschluß aufzugeben. Ich wurde dekoriert und nach der Genesung befördert.

„Aber, General, Ihr linker abgehaener Arm?“ wagte ich zu fragen.

„Ja, der wuchs wieder fest. An diese Blessur werde ich nur bei Witterungswechsel und nach dem fünfunddreißigsten rumgemischten Glas Thee erinnert. Heute Abend bin ich aber erst bis zum vierunddreißigsten gekommen und kann Ihnen deshalb ohne Schwierigkeit meinen linken Arm bieten, um Sie nach dem Speisesaal zu führen, wo uns das Souper erwartet.“

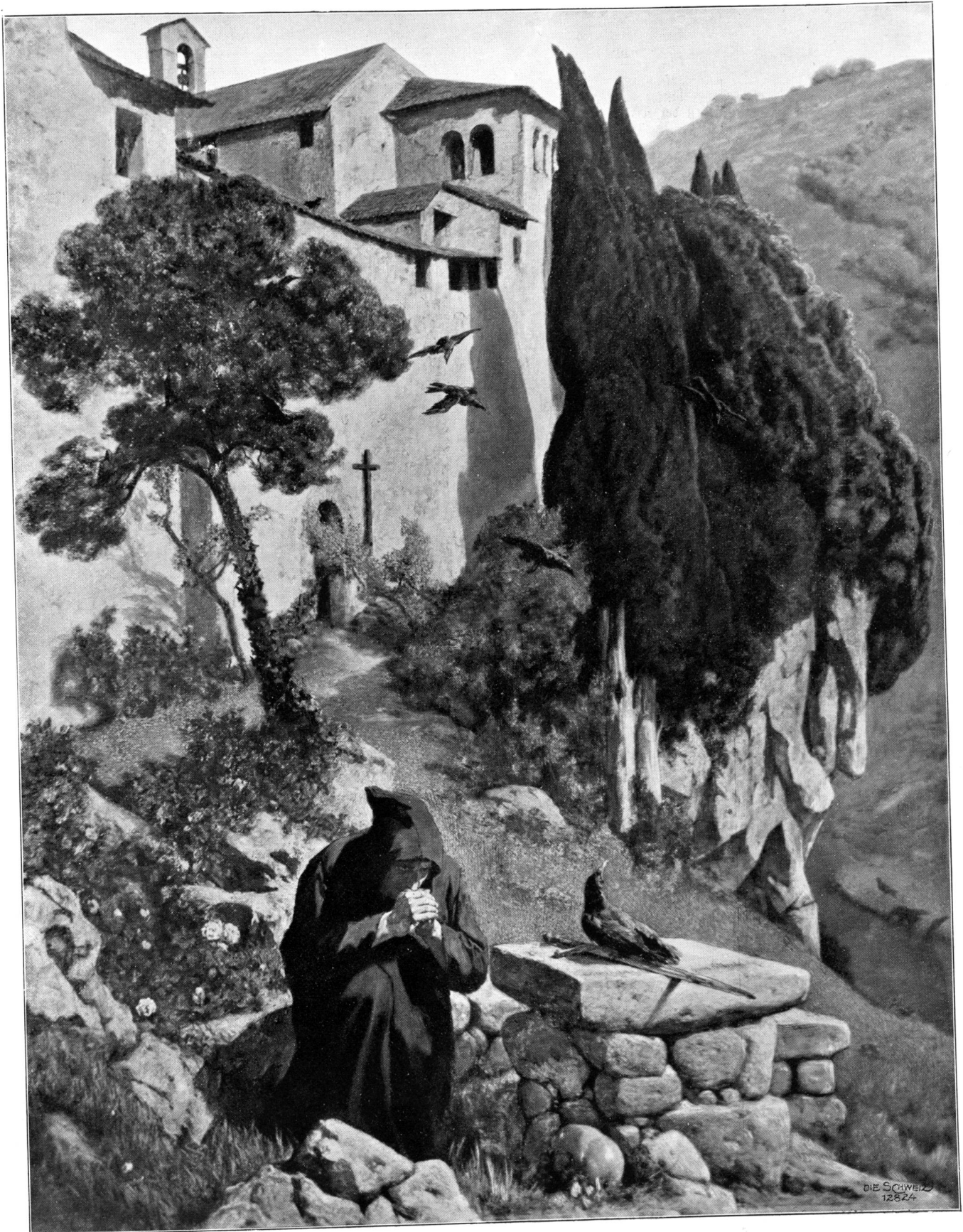
Und das Souper wurde mit Vergnügen, ja unter lauter Stimmung beim Knallen der Champagnerpfropfen eingenommen. Mitten auf dem Tisch tronte ein am Spieß gebratenes Wildschwein mit dem nach nordischer Sitte üblichen Apfel zwischen den Kiefern. Der Sakuchkatsch (ähnlich dem schwedischen Butterbrotstisch) bog sich unter der Menge von Platten und Tellern und nahm hier, wie fast überall in Rußland einen Rang ein, der dem schwedischen in nichts nachgab. Hier fand sich das speziell russische Produkt Svjächki ifra (frischer Kaviar), dickflüssig, ungesalzen, von grauer Farbe und in kleinen, hölzernen Tönnchen serviert. Der Geschmack desselben ist viel delikater, als derjenige der gesalzenen, gepressten und schwarzen Handelsware, die weit über die Grenzen Rußlands hinaus exportiert wird. Hier fanden sich ganze Platten kleiner, runder Pfannkuchen oder Bläschen, dick mit frischem Kaviar befrischen, ein Nationalgericht „blini“ genannt, das sonst nur einem gewissen Fasttag eigen ist und dann von allen rechtgläubigen Russen verzehrt wird, die es haben können. Da sahen wir Karotten mit vortrefflich mayonnierten Neunaugen und ganze Terrinen mit auf verschiedene Art zubereiteten Schwämmen, Griby, die einen höchst wichtigen Beitrag zu den Nahrungsmitteln des russischen Volkes bilden. Es gibt eine gewisse Zeit im Herbst, in welcher der russische Muschil hauptsächlich von verschiedenen Arten Schwämmen lebt; ja, ich habe überhaupt kaum einen Muschil gesehen, noch weniger einen Waldwärter, der jemals an einem eßbaren Schwamm vorübergegangen wäre, ohne ihn zu pflücken und in die Tasche zu stecken. Mit der größten Sicherheit versteht er die verschiedenen Schwammarten von einander zu unterscheiden und jede derselben auf die geeignetste Weise zuzubereiten. Sie werden mit Salz und Milch gekocht oder in Fett gebraten, eingesalzen, getrocknet und für den Winterbedarf in Del eingekocht oder in Essig gelegt. In der Kabacke bilden die Schwämme eine Zugabe zum Wodka und in der Lavka oder dem Höckerladen stehen große Fässer mit gesalzenen oder in Essig eingelegten Schwämmen, während getrocknete an Schnüren längs der Wände hängen. Der Schwamm ist in allen russischen Gesellschaftsschichten ein beliebtes Gericht. Wenn die Schwämme bisher noch keinen Platz unter den Nahrungsmitteln des schwedischen Volkes gefunden haben, so ist daran in Wahrheit nicht der Schwamm, sondern Unkenntnis und Vorurteil schuld. Ich gehöre zwar keinem Schwammesserverein an, weiß aber doch aus Erfahrung die hohe Bedeutung des Schwammes als Nahrungsmittel zu schätzen. Ich habe wenigstens in vielen Fällen in öden Wäldern von Lappmarken und Rußland gefundenen Schwämmen Rettung aus Hungersnot zu verankern gehabt. (Fortsetzung folgt).

Aehrentrost.

Es saß ein Mädchen im gelben Korn,
Hatt' seinen Liebsten verlor'n;
Es weinte viel Thränen, das einsame Kind,
Darüber seufzte der Wind.

Die Aehren bogen sich nieder leis'
Und sangen tröstende Weis':
Vergiß, was vergangen, gebeugte du,
Wiege dein Leid zur Ruh'!

Du birgst die Zukunft in deinem Schoß —
Du schaust uns an so groß —
Vielleicht wird werden der Liebe Kind
Ein Held, der die Welt gewinnt.



DIE SCHWEIZ
12824

Der küßende Parricida.
Gemälde von Ernst Stückelberg, Basel (1888).
Kunstlergütli Zürich.
Phot. Hoellinger, Basel.