

# Eine Rothaut lehrt mich Kochen . . .

## Winnetou als Feinschmecker — Was Indianer alles essen!

Eine szenaristische Wiederholung von Dr. Erwin Straub.

Dr. G. St. Hollywood, im Januar 1933. besonderes Getränk liefern. Anstatt sich nämlich selber mit der Herstellung eines solchen zu plagen, überlassen die Bauträger diese Arbeit den Jäfern, die bekanntermaßen

Ja, ich bin eine etwas eigenartige Persönlichkeit.  
Hollywood. Denn ich lebe in dieser Stadt sowogen  
als niemand weiß was ich eigentlich treibe und  
worauf ich überbaute hier schon eine Woche verbracht  
habe. Ich bin ein amerikanischer Film-welder als  
Dichter noch als Amerikanischer Augenblicks-Interessent,  
aber nicht mehr als französischer Schriftsteller.  
Ich habe auf die Rote Hand und so gehe ich Europa  
heran. Strohlos ebenso falt lächerlich vorüber wie an  
der kontinentalischen Marlene Dietrich, falle nicht in  
Kontakt, wenn man mir erzählt, daß die Garde viel-  
leicht überbaute nicht mehr nach Kalifornien zurück-  
kehrt, sondern sich in Europa sozietät jene Gesellschaft, in  
der ich glaubt von seiner Europaschau in launiger  
Weise erzählen will.

Die Bothobie führt diese Arbeit den Tieren, die, besonders im Sommer, frische Früchte lieben, das genossene Fruchtmak in kleinen Bällen zusammen. Schlägt man sie und entnimmt dieses wieder dem Inneren des Körpers, so erhalten wir eine exquisit Mischung, der Wageninhalt, mit seinem Baue vermeintlich, gibt den fertigen Cocktail und erfreut jung und alt. Auch die im Amazonenstrom häufig vorkommenden und überaus gefährlichen Alligatoren müssen sich für Nahrungszwecke verwenden lassen. Die Schwanzteile dieses Reptils werden gerne gekauft, denn ihr Fleisch soll dem eines jungen Huben gleichen.

Fröhle = „naturell“!

Die große Vorliebe der peruanischen Indianer gilt den Baumgräsern (Sisalos), die sie zu einem Brei verfeinern, und als Hauptmahlzeit „auf den Tisch“ bringen. Ebenso gerne servieren diese Südamerikaner gekochte Fächer und Ametisen, indem sie jenes sehr fetten und saftigen Gericht eine stark gepesteerte Tunke beigegeben. Tufupi genannt, die im Geschmack unserer Wopo- oder Seefraulose ähnlich soll. Von „Alentruen“ empfiehlt sich ebenfalls ein sehr gesättigendes Gericht.

A black and white photograph capturing a group of individuals dressed in traditional Native American attire, including headdresses and patterned robes, standing on a high vantage point. They are looking out over a cityscape featuring several large, multi-story buildings with prominent roofs and architectural details. The scene suggests a historical or cultural reenactment or a staged photo shoot.

Gwarz noch in „Kriegsbemalung“, aber fern dem „Wigwam“ —  
— dürften diese, als Künstler tätigen Indianer kaum noch etwas von Büffelfleisch und „ewigen Jagd-

weiter Zeitungs-hofriend ist der sogenannte „Mephisto“ Wohl, der angeblich ein Philosoph ist und soll. Mir hat er sich zwar noch nicht als ein solcher vorgestellt, aber er weiß sehr, welche Blätter ich gerade lesen will, und wählt sie für mich aus, so doch ich, ohne eine Worte mein Herz begehrte.

hier eine Art „Vapageiengetränk“. Die Vapagen sammeln nämlich in ihrem Stoß verschiedene Früchte, vermengen sie zu einem Saft und leisten auf diese Art eine gewisse Vorberührung. Besonders halten sie die von ihnen bevorzugten und sehr wertvollen Früchte gut auf, deren Kerne sie mittels ihrer scharfen Schnäbel aus den Früchten herausziehen.

Und nun habe ich noch einen dritten Freund gewonnen: eine edle wirkliche Rothaut, die vierzehn Dollars pro Tag sich als Statist vermiestet — einen herrlichen Reiter, treiflich Tomahawkfeuerer und wunderbar im Federstrom prahlenden Mann, der alle meine Karl-Mann-Erinnerungen wieder mit einem Schlag verlebendigte, und den ich am liebsten „Winnetou“ rufen würde, nur damit er mich Old Shatterhand nennt.

Wahrheit und Recht, ist aber dieser rote Gentleman gar  
ein wilder Krieger mehr, sondern ein biederer Feind.  
Ein gutes Men'schen bedeutet ihm mehr als ein  
Sieg der Schwarzfünfländer über die Sloug — vor-  
ausgesetzt, daß es überhaupt noch die beiden Stämme  
gibt, — und in den Gesprächen, die wir beide führen,  
hebt das Thema: „Wie und was soll man fügen?“  
eine bedeutende Rolle.

„Dieser Altmund brachte mich auf den Einfall, Wim-  
keit zu bitten, mir doch einmal etwas ausführlicher  
über echt indische Kost zu erzählen.“ Und während  
er sprach, ergriß ich mein Notizbuch und vermerkte fol-  
gende Mitteilungen und Rezepte, die gewiß noch weni-  
gen Europäern bekannt sein dürften:

#### **Wittenfleisch und Brot aus Erde**

In Nordamerika, so berichtet Clinton, kommt man gegenwärtig höchst seltsame Geschmacke vor und wenn wir hören, daß die neuen Herren auch in ihren eigenen Territorien schon daran den Beifall angeregt, daß sie so gernlich denselben Tafelfreuden wie diese Freunde sind. Nur lieben sie es vor allem äußerstlich zu servieren, einen einen vorzüchlichen Komod beigeht, in eine aus einem Büffelschwanz hergestellte Suppe soll den besten europäischen Suppen die Büffalgulasch hassen. Bedeutend wird die Sache, wenn man von Mexiko abwärts bei den zentralamerikanischen Indianern ein Diner vorleben sieht. Denn die alten Perus bevorzugten als befehlerten Gedächtnissagen festig am Tag und nachts die Andenländer Orangen zu essen. Um denselben erzeugen zu können. Sie formen die seitte und obalige Erde zu Ringen, lassen sie in der Sonne trocknen und kochen sie für den Winter als „Nahrungsernährung“ auf. Sie nennen sie dies allerdings nur sehr wenig Kalorienhaltende Gobla, „poco“, sonst aber doch frisch, in Zentral-Amerika bei damit ihren Hunger zu stillen.

Auch sie bevorzugt — sette Hunde! Eine alte Indianerin aus dem Gebiete des Orinoco in Venezuela

Die bolivianischen Indianer wieder zeichnen sich durch spezielles Interesse für Schlangenfeste aus, das die Männer und Frauen auf vielerlei Weise jugubereiten werden. Am beliebtesten ist jene Weise, nach der der man miten durch die Kochstelle eine lange Rinne zieht, in die die Schlangen hineinfallen und zum Teil mit Erde und heiher Asche bedekt. Wiederum das Feuer angezündet, so bricht sich die Schlange auf und wird, ohne jede Mühe abziehen, auf dem weichen und appetitlich wirkende Fleisch völlig zerlegt. Weniger aufwendig mitten in die denselben Gedenken beliebte Fröschertötchen an. Die Indianer spielen die kleinen Tiere auf kleine Stäbe auf und

Alles andere ist nur kommt Ihnen jünger zu lieben.  
Als Beratnd dient ihnen der Satz der Kolos-  
baum. Sie ziehen diese Bäume zu fällen und aus-  
zuhauen und innerhalb dreier Tage eine  
Hütung mit einer geschilderter oder einer flaret-  
ten Stütze, die einen festen, weinähnlichen Geistha-  
ben. Die brasilianischen Indianer dagegen verwen-  
den lieber das Baumhaus der Kolosbäume und backen  
daraus Brot. Hier ebenso wie in Ecuador und Co-  
lumbien lebt noch einer der größten Dachhäuser unterstet  
der Tapir. Dieses Tier mit seinem schlanken  
Rohr und den untermaligen Gestalt befindet sich schma-  
les Fleisch und seine Führe sowie die Schnauze wer-  
den die kleinen Bäume, die sie auf  
ihren Rücken und Schleimparthen völlig verloren  
haben. Menschen werden auch die Früchte „natürlich“  
einen Tapir bejagen Waffern geworfen und aus ihnen  
eine dicke, angeblich ebenso nahrhafte wie schmackhafte  
Suppe bereitet.

Die Stämme am Amazonstrom nähern sich hauptsächlich von Asten lebend. Den im Urwaldern Südamerikas bilden Asten ja immer noch die am häufigsten vorstehenden Tiere und so wird deinetragt auf Astenwandel Jagd gemacht. Vor allem der Stammreiter bildet eine begehrte Delikatesse und ebenfalls viele Goldfische kommen aus dem Amazonas und elektrischen Fischen. Ich sehe, ich folge in allen den Ausführungen meines berühmten Nachmannes — die Verarbeitung zu einem solchen Menü. Denn die Asten werden, nachdem sie erlegt sind, abgehäutet und an anderen aneinander gereiht, so daß sie wie kleine Kämme aussehen. Wenn man von einer Jagdung vor dem Hause absieht, den frischen Asten dann einzubringen ist eine Tiere, die keine Freude machen kann, die Arme und Beine verzerrten sich und bilden furchtbare Kratzen. Paradieskäfer wissen die Asten den Amazonen auch ein