Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 31 (1937)
Heft: 3

Rubrik: Dattelernte

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: 12.07.2025

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

man vor dem Saal des Rates der Zehn den steinernen Briefkasten sieht, in den jeder durch ein Schreiben den andern anzeigen konnte, so daß keiner ruhig schlafen konnte, wird es einem unheimlich. Und die schönsten Gemälde in diesem Gerichtssaal konnten wohl keinen trösten, wenn er hier oft unschuldig zum Tode verurteilt wurde. Auch die Seufzerbrücke, die den Dogenpalast mit den gefürchteten Gefängnissen verbindet, deutet an, daß viel Jammer und Elend neben Glanz und Ruhm einhergegangen ist. Und wenn man auch gern den Dogen in seinem goldenen Mantel und die Senatoren und Nobile in ihren Prunkgewändern in diesen Räumen sähe, so ist man doch froh, daß jene Zeiten grausamer Gewalt auch in Venedig vorbei sind, und daß man sich froh des Lebens freuen kann. -mm-

---

Dattelernte.

Gerade an Weihnachten sind die Datteln reif. Große, schwere Büschel hängen hoch oben auf den Dattelpalmen. Sie leuchten braun, gelb oder wundervoll tiefrot. Am besten schmekken die großen, gelben Früchte. Sie sind auch am teuersten. In Afrika kostet ein Kilo etwa 40 bis 50 Rappen; hier bei uns in der Schweiz zwei Franken.

Wenn bei uns die Weihnachtskerzen flammen und auf den Bergen der Schnee tief liegt, dann werden in den Oasen Afrikas die Datteln geerntet. Heiß brennt am Mittag die Sonne auf den Palmenwald. Ueberall hört man frohes Lachen und Singen. Dieses Jahr ist die Ernte recht gut ausgefallen. Flinke Burschen klettern auf die schlanken Palmen. Wie die Affen steigen sie rasch empor, die Füße finden in den Blattstielansätzen guten Halt. Der Stamm ist nämlich nicht glatt, sondern hat viele Wülste. Oben hängen 3 bis 6 große Dattelbüschel an einem langen, zähen Stengel (etwa zwei Meter lang). Ein solcher Dattelbüschel wiegt ungefähr acht Kilo. Mit einem scharfen Messer wird der lange Stengel abgeschnitten und sorgfältig nach unten gereicht. Dabei fallen aber viele reife Datteln von den Stielen. Diese werden aufgelesen und auf einen großen Haufen gebracht. Viele tausend Datteln liegen da. Man macht verschiedene Haufen für die verschiedenen Sorten (Qualitäten).

Bim, bim, bim! tönt es fröhlich. Ein langer Zug von Eseln kommt. Lustig klingeln die kleinen Glocken. Die Dattelkisten werden gebracht. Die feinsten Datteln werden also gleich im Dattelwald verpackt. In eine Kiste gehen etwa 20 Kilo. Fest werden sie hineingepreßt, dann Eisenbänder um die Kiste genagelt und nun ist sie bereit für die Reise nach Europa. Die weniger guten Datteln bleiben in Afrika. Da werden oft 50 und mehr Kilo in große Körbe zusammengestampft. Man sieht keine einzelne Dattel mehr. Alles ist wie ein fester, aber trockener Teig.

Datteln sind sehr nahrhaft. Sie sind auch lange haltbar. Für eine Reise durch die Wüste genügen dem Araber oft tagelang Datteln und Wasser. Die Arbeiter bei der Dattelernte erhalten denn auch kein Geld als Lohn, sondern Datteln. Am Abend gibt der Besitzer jedem Arbeiter einen Korb voll Datteln (5 bis 8 Kilo).

Die Dattelpalme wird über 100 Jahre alt. Erst vom sechsten Lebensjahre an trägt sie Früchte. Jedes Jahr 20 bis 40 Kilo Datteln. Eine Dattelpalme kostet etwa 100 bis 120 Franken. Die reichen Araber in den Oasen besitzen oft viele tausend Palmen, sie haben also ein Vermögen von mehr als 100,000 Franken. Daneben gibt es aber viele, sehr viele arme Leute, welche keine Bäume und kein Land besitzen. Diese arbeiten, wie bei uns die Knechte, bei den reichen Herren.

Bei uns gibt es keine Palmen. In Italien und Spanien wachsen wohl viele Palmen, sie bekommen aber keine reifen Früchte. Die Datteln brauchen zur Reife Wärme, viel Wärme. Sie brauchen aber auch viel Feuchtigkeit, viel Wasser. Man sagt: Die Dattelpalme badet ihr Haupt (die Krone) im Feuer und ihren Fuß im Wasser. Mitten in den trostlosen Wüsten, wo die Sonne im Sommer fürchterlich brennt, gedeihen die besten Datteln. Aber nur da, wo eine Quelle ist, wo es Wasser hat. Da entstehen oft große Oasen mit vielen tausend Palmen.

Wie ein Paradies sind diese Oasen. Hoch stehen die schlanken Palmen. Zwischen ihnen wachsen noch Orangen-, Zitronen- und Mandelbäume. Auch Oelbäume. Das ganze Jahr hat man Früchte und Gemüse und Blumen. Welch Zauberkraft hat nicht das Wasser! „Es ist ein Geschenk Gottes", sagen die Araber. Und die Quelle fließt Tag und Nacht, Sommer und Winter, seit vielen hundert Jahren, mitten in der Wüste. Ist das nicht wunderbar?

W. K.