

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einarm-Fibel

Künßberg, Eberhard von

Karlsruhe, 1915

3. Das Essen

urn:nbn:de:bsz:31-34850

Spazierstöcke und Schirme des Einarmers sollen stets einen gebogenen Griff haben zum Einhängen am gesunden oder künstlichen Arm oder der Rocktasche. Empfehlenswert ist es jedoch, sich das Tragen eines Stockes gar nicht anzugewöhnen, da er vielfach im Wege ist, namentlich wenn man Raucher ist. Stock und Zigarre werden dann beim Grüßen u. s. w. immer lästig.

Der Regenschirm wird geöffnet, indem man den gebogenen Griff unter den gesunden oder den künstlichen Arm einhakt. Man kann auch den Schirm mit der Spitze gegen den Erdboden, gegen einen Baum, eine Wand u. s. w. halten und so aufmachen. (S. Abb. 20 u. 21.) Manche nehmen den Griff zwischen die Kniee; doch das ist nicht schön und auffällig. Die sogenannten Selbstöffner, also Schirme, die mit einem Druck von selbst aufgehen, sind zu empfehlen. Solche sind in den meisten guten Geschäften zu haben.

Sehr peinlich, auch für den Zusehenden, ist es, wenn sich jemand lange quält mit dem Öffnen und Handhaben des Geldtäschchens. Man meide daher allzu künstliche Verschlüsse und Taschen und verwende Geldbeutel, die leicht und sicher zu gebrauchen sind. Es ist dann einerlei, ob man sich an die kleinen sog. Offizierstäschchen (halbrunde Ledertäschchen ohne besonderen Verschluss) gewöhnt oder an andere. Sehr praktisch sind auch die metallenen Behälter, in welche die Geldstücke hineingeschoben und da mit Federdruck festgehalten werden.

3. Das Essen

Es schmeckt nichts besser, als was man selbst isst.

Beim Essen ist wohl die einzige Schwierigkeit das Schneiden des Fleisches, und das auch nur für denjenigen, dem der Ellbogen fehlt. Denn wer noch den Ellbogen hat, kann sich leicht gewöhnen, die Gabel damit zu halten. (S. Abb. 22.)

Aber auch ohne Gabel, bloß mit dem Messer, läßt sich Fleisch zerkleinern. Es muß dann eben nicht zerschnitten, sondern auseinandergedrückt werden; das Messer muß drücken, nicht ziehen, sonst gleitet das Fleisch immer wieder weg. Dazu bedarf es eines gut scharfen Messers, das namentlich auch vorne an der Rundung geschliffen ist. Bei einigem Geschick und fleißigem Üben bringt man das bald fertig. Fürs erste, solange die Hand noch nicht genügend geschickt ist, kann man sich auch der sogenannten Einarmmesser bedienen. Doch sei man sich stets



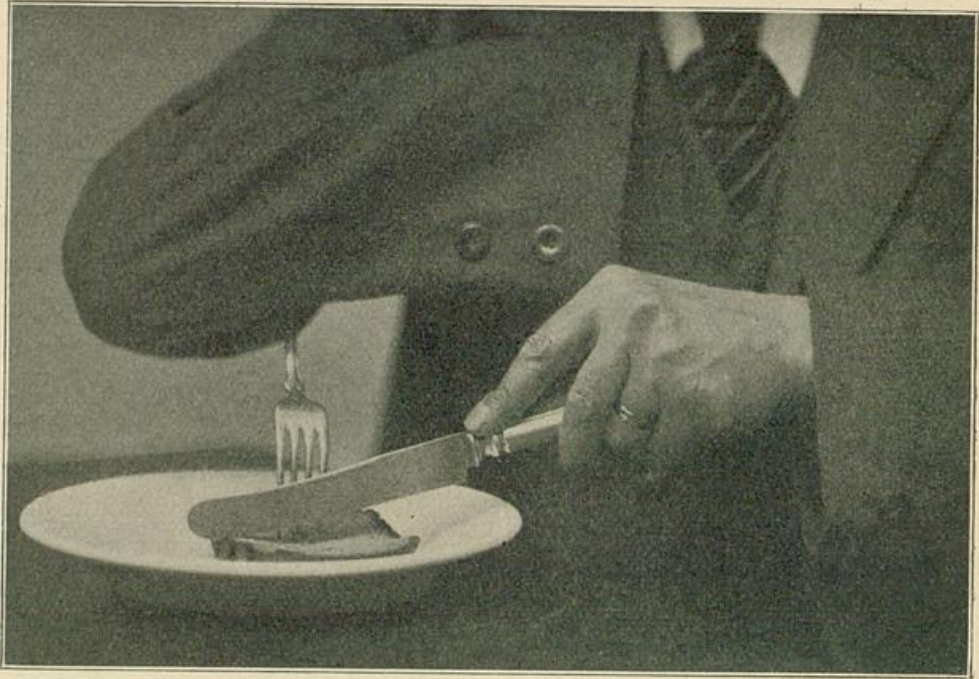


Abb. 22. Die Gabel vom Ellbogen gehalten

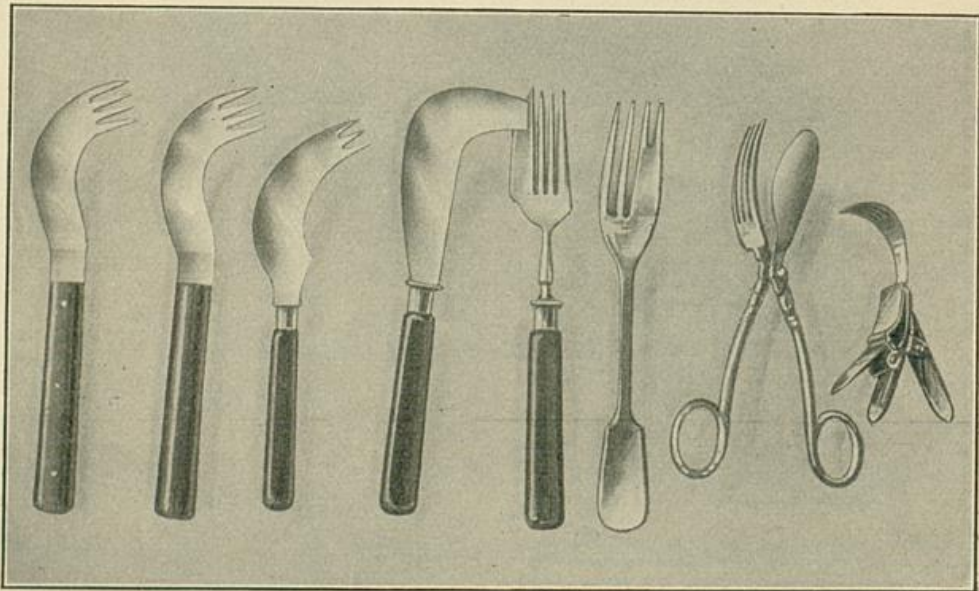


Abb. 23. Verschiedene Eßgeräte

bewußt, daß das Krücken sind, nur für die Übergangszeit bestimmt; man muß sie wegwerfen, wenn man selbständig, wenn der Einarm wirklich mündig geworden. Es gibt nun verschiedene Einarmmesser. In mehreren Formen und am öftesten trifft man das Gabelmesser, ein mehr oder weniger sichelförmig gebogenes Messer, das vorn in eine Gabel ausläuft. Umgekehrt ist bei der Messergabel ein Zinken messerartig geschliffen. Dann gibt es noch andere Formen, breite runde Messer nach Art von Fischmessern usw. Auch mit Eßgeräten in Form von Scheren sucht man dem Einhänder zu helfen, so das Geschäft Jean d'heur (Hamburg, Jungfernstieg 28) und Bündel (Leipzig, Petersstraße 20). Ein Nürnberger Einarmer (Fr. Schmelz, Nürnberg, Kappengasse 6) hat eine Klemmgabel erdacht, die das Fleisch mit Federkraft auf dem Teller festhält. (S. Abb. 23.) In ähnlicher Weise hat ein Stuttgarter einen künstlichen Tellerrand (einen aufgebogenen Sektor) gefertigt, gegen den die Speisen zum Ausladen auf die Gabel geschoben werden können. In größeren Kaufläden sind Einarmmesser vorrätig. Wo nicht, wende man sich an das Zwillingswerk Henkels in Solingen oder andere größere Häuser. Mit derlei Messern ist dann das Zerteilen des Fleisches höchst einfach. Wer sich an solche Hilfe gewöhnt hat, muß sie dann auch auf Reisen bei sich tragen, wozu es meist bequeme Behälter gibt. Unser Bild 23 zeigt verschiedene Arten von Messern. Auf einem Holzteller läßt sich das Fleisch natürlich leichter schneiden. Auch das Butterbrot wird da leichter gestrichen. Der Einarmer darf es sich aber auch erlauben, das Brot, das er bestreichen will, auf das Tischtuch zu legen. Da hält es gut.

Beim S c h ä l e n einer Kartoffel, eines Apfels kann man sich in verschiedener Weise helfen. Graf Zichy beschreibt es in seinem Buche so: „Der Apfel wird zunächst in vier Teile zerdrückt und dann jeder einzelne Teil in der Weise zurechtgemacht, daß zuerst das Kernteil herausgeschnitten und dann das Stück geschält wird. Der Daumen hält dabei die Apfelschnitte von der Seite, die andern vier Finger schneiden das Kernstück bis unter die Mitte durch, dann wird die Apfelschnitte umgekehrt und die andere Hälfte durchschnitten. Nun kommt das Schälen. Du stellst die Apfelschnitte auf die eine Spitze, hältst sie, mit dem Daumen leicht drückend, in der Balance und fängst oben an zu schälen, indem Du die Apfelschnitte langsam nach Bedarf gegen den Teller neigst. Im letzten Viertel liegt die Apfelschnitte schon auf dem Teller.“ Wer nicht so geschickt ist, kann dem Beispiel eines anderen Einarmers folgen und den Apfel quer durchschneiden, mit der Schnittfläche auf den Teller legen und dann von oben herunter in einzelnen Streifen schälen. Eine dritte Art ist die, daß man das Messer mit dem Stumpf festklemmt und den Apfel an dem Messer sozusagen vor-

beiführt. Apfelsinen (Orangen) schneidet man zunächst an der Stelle an, wo sie am Zweige saßen. Dazu nimmt man ein spitzes Obstmesser, dann geht das Abziehen der Schale leicht. Kartoffeln kann man auf die Gabel spießen und schälen, indem man die Gabel mit dem Armstumpf festklemmt. Das wird verschieden ausfallen, je nach der Länge und Verwendbarkeit des Stumpfes.

Wer sich einmal mit den häufigsten Speisen Fertigkeit erworben hat, wird sich auch bei Leckerbissen zu helfen wissen, die schwieriger zu zerteilen sind. Der Berliner Orthopäde Dr. Max Cohn, der im Felde die linke Hand verlor, beschreibt z. B. in der „Hamburgischen Lazarettzeitung“ in launiger Weise, wie man Austern, Hummern und Krebse bewältigt.

Das Entforken einer Flasche geschieht, indem man sie zwischen den Schenkeln oder Knien festhält. Hat der Einarmige den Ellbogen, so hält er mit diesem die Flasche. Im übrigen gibt es ja Stoppelzieher, die durch einfaches Drehen den Kork herausheben.

4. Daß Schreiben mit der linken Hand

Das Schreiben mit der linken Hand ist keine Kunst. Guter Wille und fleißige Übung werden es, wie die zahlreichen Schüler der Heidelberger Einarmschule bewiesen haben, in wenigen Wochen zuwege bringen, nicht nur schön, sondern auch schnell schreiben zu lernen; gab es doch von jeher eine Anzahl links schreibender Rechtsanwälte, Amtsangestellte, ja sogar einige Parlamentsstenographen.

Freilich wird das Üben mit der linken Hand infolge ihrer bisherigen Vernachlässigung — in aller Regel ist ja leider die linke Hand nur die Gehilfin der rechten — besonders im Anfang einige Schwierigkeiten bereiten, bis die verschiedenen Vorteile gefunden sind.

Selbstverständlich muß der Linksschreiber sich so setzen, daß er das Licht von rechts bekommt.

Den Übungen mit Tinte und Feder können, wenn erforderlich, „stumme Übungen“ mit dem Stoß im Sand, mit dem Finger auf dem Tisch oder solche mit Bleistift, weichem Griffel oder Kreide vorausgehen. Die allermeisten Linkser werden wohl die gleiche Feder verwenden können, mit der sie mit der rechten Hand geschrieben haben; ihre neue Handschrift wird regelmäßig auch dieselben Züge aufweisen wie einst die der rechten Hand. Für eine schwere Hand wähle man eine härtere Feder, während eine leichte Hand weichere und spitzere Federn führen kann. Als besonders geeignet