

<b>Zeitschrift:</b>	Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
<b>Herausgeber:</b>	Pestalozzigesellschaft Zürich
<b>Band:</b>	31 (1927-1928)
<b>Heft:</b>	18
 <b>Artikel:</b>	Im Reiche des Sonnengottes : Sitten und Gebräuche der Indianer im Quellgebiet des Napo [Fortsetzung]
<b>Autor:</b>	Hintermann, H.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-668888">https://doi.org/10.5169/seals-668888</a>

### **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:** 25.01.2026

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

## Nach der Krankheit.

Weiße Segel, Mövenflügel,  
Blaue Luft und blauer See,  
Sanftgeschwollte grüne Hügel,  
Lichtgebädet Tal und Höh . . .

Durch die Birken rauschen Lieder,  
Fernher lockt der dunkle Wald —  
Und ich dehne froh die Glieder:  
Nur Geduld, ich komme bald!  
Freddy Ammann-Meuring.

## Im Reiche des Sonnengottes.

## 11. Kapitel.

## Sitten und Gebräuche der Indianer im Quellgebiet des Napo.

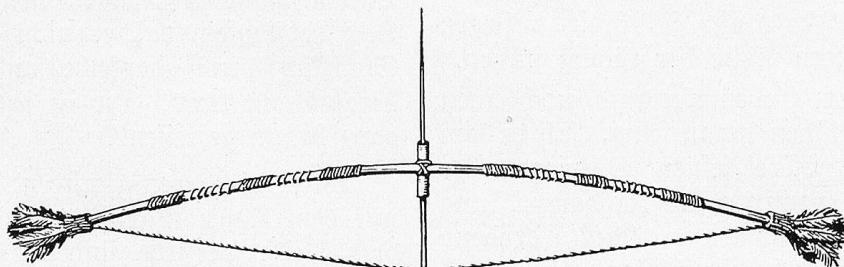
Von Dr. H. Hintermann.

(Fortsetzung.)

Im Gegensatz zur Hochebene, wo aus Gründen des Vor kommens vorwiegend Mais-Chicha hergestellt wird, verwenden die Yumbos und die ihnen benachbarten Stämme für ihre Chicha in erster Linie Bananen. Dies ist weiter nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, in welchen Mengen diese Frucht im ecuadorianischen Oriente zu finden ist. Merkwürdigerweise aber benötigt der Yumbo zur Bereitung von Bananen-Chicha auch Mandiofa, obgleich letztere selbst nicht Bestandteil des Getränkes bildet. Die am häufigsten getrunkene Chicha ist nämlich die „Palanda-ayu“ genannte, die folgendermaßen bereitet wird: Die gut ausgereifte Platano, d. h. Banane, wird zunächst samt der Schale geröstet, hierauf geschält und auf großen „ayapanga“ genannten Blättern ausgebrettet. Schon einige Zeit vorher wurden einige Zweige der Yuca-brava d. h. giftigen Mandiofa in kleine Stücke geschnitten, geröstet und hierauf ungefähr eine Woche lang der Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. Am Ende dieser Zeit haben die Zweigstücke einen feinen scharlachroten Überzug erhalten.

leicht ihm zugleich einen säuerlichen Beigeschmack.

Damit diese Veränderung sich vollziehen kann, muß allerdings der mit dem Pulver gemischte Teig noch einige Zeit in den Blättern eingewickelt liegen bleiben. Zum jeweiligen Gebrauch wird eine bestimmte Menge des gegorenen Teiges in einer Kürbisschale mit Wasser gemischt und so getrunken. Diese Bananen-Chicha erzeugt, in größeren Quantitäten genossen, einen Rauschzustand wie der europäische Alkohol, soll aber im Gegensatz zu diesem sehr nahrhaft sein. Die letztere Behauptung scheint nach meinen eigenen Beobachtungen zu stimmen, denn die drei Yumbo-Ruderer, die mich den Napo abwärts begleiteten, nahmen oft mehrere Tage hintereinander außer der Palanda-ayu keine andere Nahrung zu sich, und als sie eines Tages durch Diebstahl in einer Indianer-Niederlassung eine größere Menge des fertig präparierten Bananenteiges erbeutet hatten, vergruben sie einen Teil davon im Walde, um sich auf diese Weise einen Nahrungsvorrat für die Heimreise anzulegen. Die im Boden eingegrabene Masse



Kleiner Bogen mit Rohr zur Pfeilsführung.

ten, der angenehm riecht, und mit Leichtigkeit weggeblasen werden kann. Dieses rote Pulver, das nun sorgfältig gesammelt wird, beschleunigt mit dem auf obengenannte Weise hergestellten Bananenteig gemischt, dessen Gärung und ver-

soll sich dort übrigens viele Wochen lang in gebrauchsfähigem Zustande erhalten.

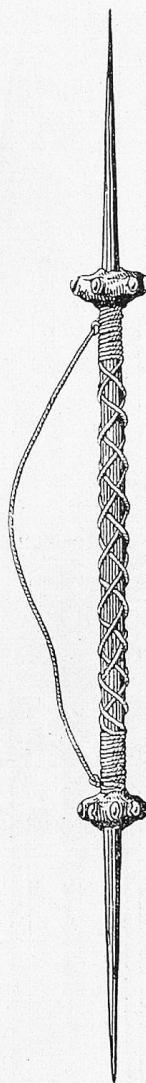
Weniger häufig als Palanda-ayu wird, offenkundig beeinflußt durch die Weißen, eine Art Bananenschnaps auf folgende Weise hergestellt:

Ein größeres Quantum überreifer, d. h. bereits in Zucker übergegangener Bananen wird geschält und in einem Topf gekocht. Hierauf gießt man etwas Wasser zu und läßt die Mischung erkalten und während einiger Zeit gären. Nachdem aus der Masse noch die faserigen Teile entfernt worden sind, setzt man dem Brei möglichst starke andere Chicha zu und bringt das ganze in ein primitives Destilliergefäß. Das auf diese Weise gewonnene „Aguardiente“ soll maximal 50 Prozent Alkohol enthalten, schmeckt aber zum Glück so abscheulich, daß selbst die größten Säufer wenig Gefallen daran finden.

Von völkerkundlich größerem Interesse ist die Chicha, die die Yumbos aus der Mandioka bereiten, die Yuca-Chicha oder Lumo-ayu, wie sie in der Ketschua-Sprache genannt wird. Es gibt zwei Arten der Herstellung von Lumo-ayu. Bei der einen werden die Mandiokaknollen zunächst geschält und auf den offenen Glüten des Herdfeuers geröstet. Hierauf werden sie zerstoßen, worauf man die Masse wie bei der Herstellung von Bananen-Chicha mit dem scharlachroten Pulver vermischt und der Gärung überläßt. Je nach dem Grad der Röstung der Mandiokaknollen kann man auf diese Weise schwarze oder weiße Chicha erhalten. Bei der zweiten Art der Herstellung von Lumo-ayu werden die Knollen nicht geröstet, sondern gesotten. Sobald dies geschehen ist, setzen sich eine Anzahl Frauen und Mädchen um einen großen irdenen Topf herum und fangen an, die weichgekochten Stücke zu kauen. Nachdem sie sie solange im Mund behalten haben, daß sie sie hinreichend mit Speichel mischen konnten, spucken sie den Brei in den vor ihnen stehenden Topf, nehmen einen neuen Bissen und setzen das Verfahren so lange fort, bis das ganze Gefäß vollgespuckt ist. Sobald dies geschehen ist, wird das Ganze beiseite gestellt und der Gärung überlassen. Diese Art der Chicha nennt man „Tziasta“. Sie ist ziemlich stark alkoholhaltig, schmeckt leicht säuerlich und soll ebenfalls sehr nahrhaft sein. Die chemischen Vorgänge, die bei dieser Methode zur Alkoholisierung führen, sind sehr einfacher und leicht verständlicher Art: Die Mandiokaknollen enthalten wie die Kartoffel vorwiegend Stärke. Diese verwandelt sich unter der Einwirkung des Mundspeichels in Zucker und der Zucker wiederum wird durch die allgegenwärtigen Hefepilze in Alkohol umgewandelt. Für den Europäer hat die wenig appetitliche Herstellungsart der

„Tziasta“ zunächst natürlich etwas Stoßendes. Allein wenn man mit den Indianern in näheren und vertraulichen Verkehr kommen will, was natürlich für völkerkundliche Studien unerlässlich ist, muß man dem vorgesetzten Getränk tüchtig und ohne Widerwillen zu zeigen zusprechen, da die Leute dies sonst als Beleidigung empfinden. Im übrigen würden sich die Indianer vielleicht auch daran stoßen, wenn sie sehen würden, wie in Südeuropa bei der Weinbereitung die Trauben vielfach mit den bloßen Füßen gestampft werden. Zwischen Fußschweiß und Mundspeichel mag zwar ein weitgehender Unterschied in der chemischen Zusammensetzung bestehen, appetitlich ist trotzdem weder das eine noch das andere.

Bei dieser Gelegenheit muß übrigens darauf hingewiesen werden, daß die Herstellung alkoholischer Getränke durch Frauen von Mandioka bei den Indianern Südamerikas weit verbreitet ist, namentlich bei vielen brasilianischen Stämmen. Von den Steinen fand das dort Kaschiri genannte Getränk bei den Yuruna unterhalb der Boca de Xingu und Koch-Grünberg bei den Indianern Nordwestbrasiliens. Die Herstellung des Kaschiri ist nicht wesentlich verschieden von der Art, wie am Napo die Mandioka-Chicha bereitet wird. Koch-Grünberg beschreibt sie für das Gebiet des oberen Rio Negro und seiner Nebenflüsse folgendermaßen: „Stark angebrannte Mandiokafäden werden zerkleinert in einen Holztrog geworfen und mit frischem Wasser angesezt. Um die Gärung zu beschleunigen, werden von den Weibern oder bei manchen Stämmen auch von den Männern Maniokfäden gekaut und hinzugezogen. Blätter eines gewissen Baumes, bisweilen auch Zuckerrohrsaft, liefern berauschende Ingredienzen. Das Ganze kneten die Weiber sorgfältig durch. Darauf wird der Trog mit frischen Bananenblättern oder mit Matten dicht verdeckt und steht in der warmen Maloka neben dem Herdfeuer, das die ganze Nacht hin-



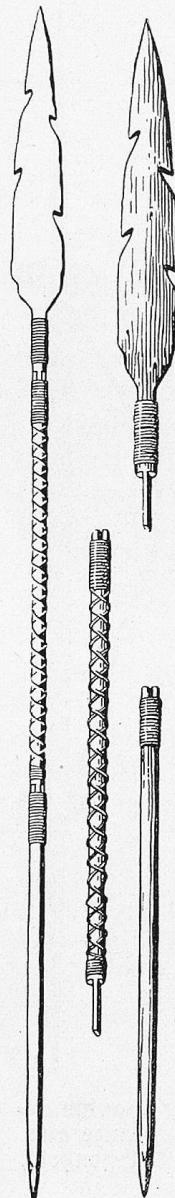
Handwurflanze aus Eisenholz.

durch unterhalten wird. Am nächsten Tage kann das Gebräu als süßliches, harmloses Payauru getrunken werden. Eigentliches Kaschiri wird es erst nach zweitägiger Gärung und enthält dann genug Alkohol, um sich darin einen tüchtigen Rausch zu holen. Die braune, breiartige Masse wird zu diesem Zweck von der Frau, die, abgesehen von dem Kauen, das Monopol der Kaschiribereitung hat, durch ein großes Korbseit gepreßt, das auf einem dreieckigen Holzgestell ruht. Die immer noch dicke Brühe läuft in den darunter stehenden Töpfen, aus dem sie die Gastgeberin oder ihr Gatte mit der Kalandasse freudenzt. Bisweilen wird die frisch angebrachte Masse in dem Holztröge oder einem größeren Töpfen oder auch nur in Bananenblätter gewickelt, wochenlang aufbewahrt, um bei Gelegenheit, mit Wasser durchgesiebt, ihre Verwendung zu finden. Die fest verschloßnen Töpfe sind häufig mit einem Netz von Schlingpflanzen umflochten, damit sie durch die Gärung nicht zer sprengt werden.

Dass das Kaschiri, in größeren Mengen genossen, gleich der Chicha schwere Trunkenheit zur Folge haben kann, geht aus der Schilderung eines solchen Gelages durch den gleichen Autor hervor: „Der schwer betrunkene Wirt schwankt zwischen den Kaschiri-Töpfen und seinen Gästen hin und her und bringt jedem einzelnen der Reihe nach die große Kalandasse, die er immer wieder von neuem füllt. Viele sind schon abgefallen. Trotz der allgemeinen Bezechtheit herrscht noch ein gewisses Komment. Der Gastgeber überreicht die Kalandasse mit aufmunterndem „Aha“, worauf der Gast, der sie in Empfang nimmt, „Ho“ erwidert. Hat er sie, meistens ohne abzusehen, geleert, so gibt er sie mit einem „Aha“ dem Wirt zurück, und dieser quittiert mit „Ho!“. Auch ich trinke ansehnliche Quantitäten von dem braunen Zeug, das säuerlich prikeln schmeckt, mit

Zusammenlegbarer Speer aus Eisenholz.

dem aufmunterndem „Aha“, worauf der Gast, der sie in Empfang nimmt, „Ho“ erwidert. Hat er sie, meistens ohne abzusehen, geleert, so gibt er sie mit einem „Aha“ dem Wirt zurück, und dieser quittiert mit „Ho!“. Auch ich trinke ansehnliche Quantitäten von dem braunen Zeug, das säuerlich prikeln schmeckt, mit



einer leichten Erinnerung an Weißbier.“

Dem Hochlande fremd, im Tieflande jedoch nicht auf das Napo-Gebiet beschränkt, ist die Chunta (sprich Tschunta) genannte Chicha, die aus den goldgelben Früchten der Pupunha-Palme gewonnen wird. Am Napo sind außer den Yumbos vor allem die Záparos leidenschaftliche Liebhaber dieses nur schwach alkoholischen, nahrhaften und sehr erfrischenden Getränkes. Die tomatenähnlichen Früchte, die in Bündeln vereinigt an den hohen Bäumen hängen, werden heruntergeholt und geöffnet. Nachdem man die äußere Haut und die Kerne entfernt hat, wird das rötliche, mehlige Fruchtfleisch mit etwas Wasser gekocht. Nur einen Teil desselben behält man zurück, um es nach sorgfältigem Kauen der erkalteten breiartigen Masse zuzusetzen. Die auf diese Weise hergestellte Chunta gehört neben der Mais-Chicha zu denjenigen einheimischen Getränken, die auch dem frischzugeireisten Europäer am meisten schmecken. Die Mais-Chicha selbst findet sich häufiger auf der Hochebene als im Tieflande, obwohl der Mais dort wenigstens in neuester Zeit ebenfalls angebaut wird. Auch bei diesem angenehm säuerlich schmeckenden Getränk wird die Gärung dadurch bewirkt, daß ein Teil des gekochten Breies zuerst gekaut wird.

Wenn die Herstellung der verschiedenen Arten Chicha besonders eingehend behandelt wurde, geschah es vor allem darum, weil diese alkoholischen Getränke im Leben nicht nur der Yumbos und der Záparos, sondern der meisten Indianer des tropischen Südamerika eine außerordentlich wichtige Rolle spielen. Ja, man kann ruhig sagen, daß es bei ihnen kein freudiges oder trauriges Ereignis, keine Arbeit und kein Vergnügen ohne Chicha gibt. Man mag diese zeitweise ziemlich starke Veralkoholisierung ganzer Stämme aus rassenhygienischen Gründen zwar bedauerlich finden, wird aber zugeben müssen, daß es immerhin noch weniger schadet, wenn die Indianer sich mit ihrem selbstgebräuteten Alkohol begnügen, als wenn sie dem Genuss des „Aguardiente“, d. h. dem Trinken des von den Weißen eingeführten starken Zuckerröhr schnapses frönen.

Unter den sonstigen Bräuchen bei den Yumbos sind ihre Hochzeits- oder genauer gesagt Brautwerbungszeremonien von besonderem Interesse, da wir sie in einer ähnlichen Ausgestaltung bei den Puruháe-Indianern in der Nähe des Chimborazo gefunden haben. Wenn

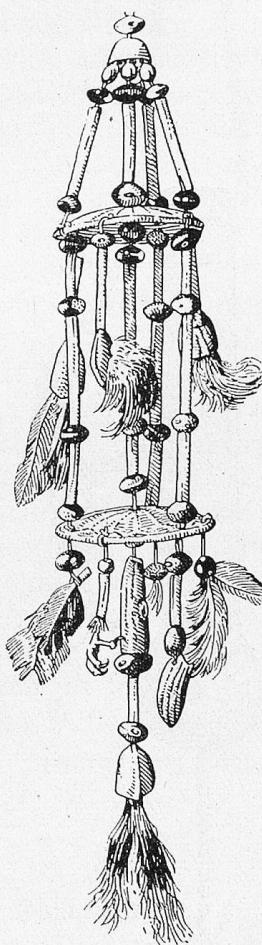
die Eltern eines Yumbo-Knaben glauben, es sei Zeit für ihren Sohn, nach einer passenden Braut Umschau zu halten, so besprechen sie zunächst unter sich die Familien, die eine „heiratsfähige“ Tochter haben. Sind sie über die Wahl einig, so senden sie einen Verwandten oder Freund nach dem Wohnort der Zukünftigen. Vor dem Hause angekommen, bringt der Brautwerber in langer, mit demütiger Stimme gesprochener Rede seine Bitte vor. Finden die Eltern des Mädchens Gefallen an der Werbung, so kann der Abgesandte eintreten und wird reichlich bewirtet; im andern Falle bekommt er eine gehörige Tracht Prügel und muß unverrichteter Dinge wieder abziehen. Dieser merkwürdige Brauch darf vielleicht als Nachklang an die vermutlich früher vorhandene Sitte des Frauenraubes aufgefaßt werden. Ist zwischen den Eltern der Zukünftigen und dem Brautwerber dagegen eine volle Einigkeit erzielt worden, so kehrt der Abgesandte wieder zu seinen Auftraggebern zurück und vereinigen sich am folgenden Tage Eltern und Brautleute im Hause der Braut zu einem großen Trinkgelage. Unheimliche Mengen Chicha werden vertilgt, bis schließlich die ganze Gesellschaft total betrunken ist. Sobald die Nacht hereinbricht, werden die künftigen Ehegatten ausgezogen und nackt mit Stricken eng zusammengebunden auf die Brüste aus Bambusbrettern gelegt, die die Stelle des Bettes versieht. Erst am Morgen werden sie aus dieser wenig bequemen Zwangslage befreit, worauf der Knabe mit seinen Eltern wieder nach Hause zieht. Die beiden sind nun durch die genannte Zeremonie in streng rechtsgültiger Form miteinander verheiratet, doch bleiben sie vorerst noch jahrelang voneinander getrennt. Erst nachdem bei beiden die Geschlechtsreife eingetreten ist, kommen sie wieder zusammen und die eigentliche Heirat wird dann im geeigneten Zeitpunkt, wie dies bei den meisten südamerikanischen Indianern üblich ist, ohne besondere Feierlichkeit vollzogen.

Wie bei den meisten Naturvölkern macht auch der Tod ihrer Angehörigen auf die Yumbos einen tiefen Eindruck. Und gerade ihr Verhalten in einem solchen Falle zeigt, daß sie trotz des unvermeidlichen Einflusses der nahen Kultur doch noch auf einer primitiven Stufe stehen. Um ihre etwas merkwürdigen Begräbniszeremonien zu verstehen, ist es nötig, wenigstens in Kürze die allgemeine Auffassung des Natur-

menschen vom Tode und der dadurch bewirkten Veränderung klarzulegen.

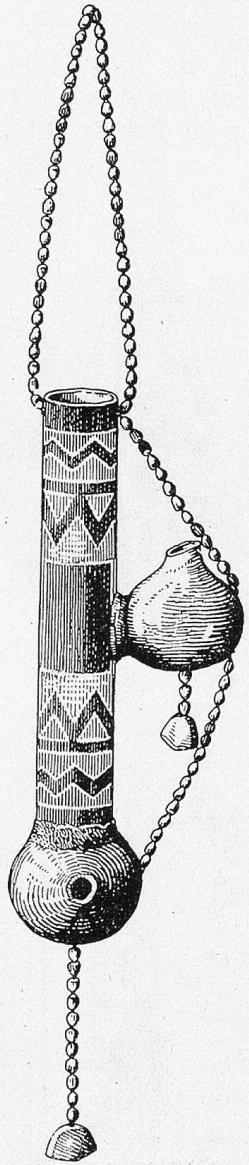
Die Betrachtung des Leichnams zeigt dem Primitiven, daß der Körper vorerst noch wie zu Lebzeiten da liegt. Nur drei wesentliche Merkmale des Lebens: Bewegung, Atmung und Sprache sind verschwunden. Durch diese Wahrnehmung kommt der Wilde zu der Auffassung, daß dem Toten etwas fehle, daß etwas von ihm gegangen sei, was zu Lebzeiten die Ursache jener Erscheinungen gewesen war. Der „Geist“ oder die „Seele“ hat den Körper verlassen und irrt nun ohne diesen ruhelos umher. Und wenn noch der bekannte französische Philosoph Descartes sagen konnte, er denke sich die Seele als etwas Feines, Selenes, von der Beschaffenheit des Windes, der Flamme oder des Äthers, so kann man von dem natürlich weniger abstrakt denkenden Primitiven nicht verlangen, daß er sich den „Geist“ oder die „Seele“ unkörperlich vorstelle.

In der Tat stellt sich der Naturmensch, soweit er überhaupt das Bedürfnis nach einer deutlichen Vorstellung hat, die Seele oder den Geist ziemlich allgemein in Gestalt einer wesenlosen menschlichen Figur, von der Beschaffenheit eines Schattens oder Dunstes vor. Damit verbindet sich, wie wir aus der obigen Äußerung ersehen, gewöhnlich die Auffassung, daß die Seele mit dem letzten Atemzuge den Körper verlässe. Auch unsere hochentwickelte Sprache hat bekanntlich in dem Ausdrucke „die Seele aushauchen“ noch eine Erinnerung an diese ursprüngliche Auffassung bewahrt. In die vom Körper selbst getrennte und gewissermaßen mit einem eigenen Leibe ausgestattete Empfindung verlegt nun der Primitiv infolge naiven Verhaltens seine



Ohrgehänge  
der Tivaros.

eigenen Gedanken und Empfindungen. In Wirklichkeit erlebt er deshalb an Stelle des vermeintlichen Geistes nur seinen eigenen seelischen Zustand wieder. „Für den Wilden“, bemerkt Westermark, „hat die Seele vermeintlich die gleichen leiblichen Bedürfnisse und geistigen Fähigkeiten, die ihr Besitzer zu Lebzeiten besaß. Sie gilt nicht für unverwundbar oder unsterblich, sie kann vielmehr verletzt oder getötet werden. Sie empfindet Hunger und Durst, Hitze und Kälte. Sie kann sehen, hören und denken. Sie hat menschliche Leidenschaften, menschlichen Willen sowie die Macht, auf die Lebenden günstig oder ungünstig einzutwirken.“



Blasrohrföcher mit Curare-Einrichtung.

Bedeutung. Zunächst herrscht allgemein die Ansicht, daß der Tod für den Betroffenen eine schwere Schädigung bedeute. Eine solche Ansicht ist insbesondere verständlich bei solchen Stämmen, die glauben, daß Krankheit und Tod allein durch Zauberei, d. h. durch bewußte Schädigungsabsicht verursacht werde. Und weil nun damit zugleich die Ansicht verbunden ist, der Tod bewirke eine Machtverschiebung zugunsten der Verstorbenen, so muß die ganze Politik des

Primitiven darauf hinauslaufen, den erzürnten Geist des Dahingegangenen zu beruhigen und am Rückkehr zu verhindern. Dies geschieht, wie wir bei der Betrachtung der Urbevölkerung des Hochlandes gesehen haben, dadurch, daß man dem Toten seine ganze Habe, oft unter Einschluß von Dienern und Lieblingsfrauen, mit ins Grab gibt.

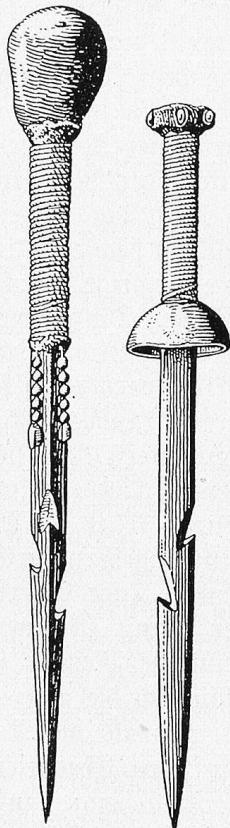
Und damit ihm jeder Grund zur Rückkehr genommen werde, legt man auch stets seine LieblingsSpeisen oder Getränke (in unserem Falle natürlich Chicha) mit ins Grab. Ja, in einzelnen Fällen werden sie dem Toten, wie wir bei den Caras gesehen haben, nachträglich noch eingegossen.

Je primitiver nun ein Volk ist, um so mehr wird es in seinem Handeln dem Toten gegenüber ausschließlich von der Furcht beherrscht. Die meisten

Begräbniszeremonien sind ursprünglich aus dieser hervorgegangen und Dolche aus Eisenholz haben erst durch spätere höher stehende Generationen, die sie gewöhnlichmäßig weiter vollzogen, eine andere Begründung (Liebe zum Toten, Pietät usw.) erhalten.

Ein besonders in die Augen springendes Furchtmoment, d. h. ein Zeichen primitiver Kultur, darf man nun einerseits in der Flucht vor dem Toten und anderseits in Handlungen erblicken, die durch Gewalt oder Betrug die Rückkehr seines Geistes verhindern sollen. Und wenn einleitend die Behauptung aufgestellt wurde, daß die Indianer des Napogebietes nach ihrem Totenkultus noch auf einer ziemlich primitiven Kulturstufe ständen, so vor allem deshalb, weil Furcht und Gewalt ihr Verhalten den Toten gegenüber charakterisieren.

Wenn ein Yumbo gestorben ist, versammeln sich Freunde und Verwandte im Hause des Toten. Die Leiche wird mit den besten Kleidern angetan, auf eine Matte gelegt und, ähn-



lich wie bei den Pastos, in der Hütte selbst begraben. Die Grube ist rechtzeitig und nur etwa einen Meter tief. Mitgegeben werden dem Toten seine Jagd- und Fischereigeräte. Wie Os-culti berichtet, wurde zu seiner Zeit jeweilen auch das Kanu des Verstorbenen in der Mitte entzweigeschnitten; eine Hälfte diente zum Bedecken der Leiche, bevor man Erde darauf warf, die andere blieb bis zum Tode der Witwe in der Hütte aufbewahrt, wo sie dann zum gleichen Zwecke für diese Verwendung fand. Sobald der Tote begraben ist, wird von allen Anwesenden reichlich Chicha getrunken. Bei einbrechender Dunkelheit verlassen die Leidtragenden die Hütte und nun werden während der ganzen Nacht Tänze um das Trauerhaus herum aufgeführt, wobei in Bewegung und Stimme verschiedene Tiere nachgeahmt werden. Diese Zeremonie soll offenbar den Geist des Toten vom Verlassen der Behausung abschrecken. Im Gegensatz zu andern südamerikanischen Stämmen werden jedoch von den Yumbos keine Masken verwendet. Beim Morgengrauen verlassen die Angehörigen die Umgebung der Hütte und ziehen zu längerem Aufenthalt nach einem möglichst entfernten Tambo. Erst nach Verlauf von mindestens drei Monaten halten sie den Geist des Abgeschiedenen für so weit beruhigt, daß sie wieder in ihr ursprüngliches Heim zurückzufahren wagen. Stirbt die Frau oder ein kleines Kind, so werden bei den Yumbos und Zaporos, wie übrigens auch bei den meisten Naturvölkern, bedeutend weniger Umstände gemacht. Die geringere Furcht, die sie

im Leben eingeflößt und das geringere Ansehen, das sie genossen, überträgt sich natürlicherweise auch auf den Geist der Toten.

Eine ganz gleiche Flucht vor dem Toten und ein langes Wegbleiben vom Sterbehäus findet sich auch bei den Zaporos. Da jedoch ein, wenn auch nur vorübergehender, Wohnungswechsel manchfache Unbequemlichkeiten im Gefolge hat, behelfen sich die Angehörigen dieses Stammes, soweit dies möglich ist, auf eine ganz eigenartige Weise. Sobald nämlich ein Familienangehöriger erkrankt und die übliche Krankheitsbehandlung des Zauberers durch Brennen, Kneeten, Anblasen von Tabakrauch usw. ausichtslos erscheint, wird der Todeskandidat auf eine Bahre geladen und von seinen Leuten möglichst weit in die Wildnis hinaus getragen. Dort angekommen, legt man ihn auf ein Stück Rindenbast auf dem Boden, stellt Lebensmittel sowie eine Kalabasse mit der unvermeidlichen Chicha neben ihn und überläßt ihn hierauf seinem Schicksal. Einsam kann er nun in der Waldwildnis an seiner Krankheit sterben, sofern er nicht schon vorher von einem der zahlreich herumstreifenden Jaguare gefressen wird. Der herumschweifende Geist des Toten aber wird den Rückweg zu der entfernten Behausung nicht mehr finden. Für die Angehörigen selbst ist diese geistreiche Art der Beerdigung äußerst bequem, weil sie die Hütte des Todesfalles wegen nicht zu verlassen brauchen. Immerhin zeigt dieser sonderbare Brauch zur Genüge, daß den Zaporos unsere Art des Mitleidens gänzlich unbekannt ist.

(Fortsetzung folgt.)

### Blaue Blume.

Eine blaue Blume wollt' ich pflücken,  
und ich griff nach ihr im Niederbücken.  
Sieh, da hob es sich auf leichten Schwingen,  
und es war ein Paar von Schmetterlingen.

Iß's nicht also mit dem Glück gewesen,  
das für mich allein schien auserlesen?  
Sah ich's doch die Flügelein entfalten,  
eh ich's noch in Händen durfte halten.

Margarete Schubert, Feldmeilen.

### Die Uhr der Rosenacherin.

Eine Schelmen-Humoreske von R. F. Kurz.

Des Katzenburgi Verhaftung und Urteilung in Zwickau wurde durch irgendeinen Zufall im Amt Roseneck-Bogelstein bekannt. Die Leute wunderten sich nicht sonderlich darüber. Dass der Gusti von Zeit zu Zeit eingesperrt war, das fanden sie ganz an der Ordnung.

Da war aber eine reiche Bäuerin; die hatte dem Katzenburgi eine große Wanduhr, welche nicht mehr gehen wollte, zur Reparatur gegeben. Doch dieser hatte vergessen, die Uhr zurückzubringen. Das war gerade nach der Geschichte mit dem Brunnen von Krummbach ge-