

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 50 (1946-1947)
Heft: 17

Rubrik: [Impressum]

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>

alten «Fazendas», Güter von ungewöhnlich grossen Ausmassen, auf denen früher viel Kaffee gepflanzt wurde. Heute erstrecken sich dort unabsehbare Felder von Reis und nochmals Reis — Reis und Bohnen sind das verbreitetste brasilianische Gericht. Es ist eine Landschaft fast ohne jeden Baum; in ziemlicher Ferne nur zieht sich eine Kette bewaldeter Berge.

In der ganzen Ebene führen Streifen von Bambushecken in riesigen Quadraten um die Felder. Eine üppig wuchernde Bambusart bildet begrenzte Dickichte von Bambusbüschen, die bis zu zwanzig Meter hoch schiessen. In diesem Dickicht können nützliche Vögel nisten; und die Bambusstreifen bilden ein wirksames System von Windbrechern für das Schwestergras *Reis*. Auf Kilometer hinaus begleiten einen auf der Fahrt durch das Tal diese Hecken.

Mein Begleiter war begeistert von dem intelligenten Gebrauch des Bambus und nicht weniger von dem Ablick, den diese Kulturlandschaft von Reis und Bambus als Ganzes bot. Beide «Gräser» schienen ihm würdige Symbole von Fruchtbarkeit zu sein, und lächelnd gestand er, er habe selten das Praktische mit dem Schönen so vollendet vereint gesehen.

Seitdem sind wir noch manchmal durch das «Innere» gezogen, haben seltene Pflanzen oder Gesteine gesucht und waren bei einfachen Leuten zu Gaste. Fazendeiros und Caboclos wurden unsere Freunde. Auf den grossen Viehweiden stiessen wir auf Wasserzuleitungen aus Bambus; bei den Caboclos lernten wir Bambustriebe als schmackhafte Nahrung kennen; die Waldgänger zeigten uns, wie sie ihre «Foice», die Waldsichel, an einem Bambusstecken praktisch befestigen; immer wieder stiessen wir auf Bambus. Besonders die japanischen Kolonisten wissen ihn zu benutzen. In der Nähe ihrer einfachen Lehmhäuser pflegen sie einen Bambushain. Vielleicht fühlen sie sich durch ihn an ihre ferne Heimat erinnert. Jedenfalls aber benutzen sie ihn fleissig als Rohmaterialienlager und schneiden aus Bambus hunderterlei Dinge.

Unlängst war mein neuer Bekannter einmal hoch hinauf ins Gebirge gefahren. Ich hatte ihm erzählt, dass es dort Bambuswälder gibt, die wahrhaft undurchdringlich sind. Die wollte er kennen lernen. Doch er kam nicht sehr erfreut

zurück. Er und sein einheimischer Begleiter hatten sich beim Aufstieg vom Wege verloren und waren in das Bambusdickicht geraten. Sein Begleiter war ausgerutscht und hing zehn Meter unter ihm im Gewirr der Zweige und Triebe. Er wollte ihm heraushelfen, verfing sich selbst und schwieb über dem völlig verwachsenen Grund an einem Bambusrohr kopfunter in der Luft. Mit zerschnittenen Händen und Knien fanden beide schliesslich den Weg zur einsamen Berghütte zurück.

Abends, beim wärmenden Feuer, erzählte José, sein Bergführer, ihm dann von einem anderen Erlebnis mit Bambus, das ihn wenig ergötzte. Im Gebirge wächst eine Bambusart, die man «Taquara» nennt. Wenn dieser Bambus blüht, was alle 20 bis 30 Jahre geschieht, dann finden die Waldratten überreichlich Futter im Samen dieses Bambus, der dem Reiskorne gleicht; und in kürzester Frist vermehren sie sich über alle Massen. Geht dann die Zeit des guten Futters zu Ende, dann suchen die Rattenscharen wie verzweifelt nach neuem Frass. In endlosen Schwärmen wandern sie durch den Wald, verzehren, was nur irgend als Futter dienen kann und kommen schliesslich auch zu den Speichern der Fazendas und der Dörfer, erscheinen auf den Strassen, in den Feldern, den Häusern, überall. Alles fällt ihnen anheim, das Gemüse in den Gärten, die Früchte auf den Bäumen, selbst die Orangen; alles greifen sie an. Der alte José hat selbst einmal an einem einzigen Tage tausend Ratten in seinem Maisspeicher erschlagen. Sein Nachbar wollte seinen Mais durch besondere Vorsicht retten. Er baute eine Art Holzkäfig, dessen Boden zwei Meter über der Erde lag und befestigte an den vier Stützpfeilern dieses freistehenden Speichers Blechstreifen waagrecht zum Boden, so dass die anstürmenden Ratten nicht an den Balken hochklettern konnten.

Was aber taten die gierigen Nager? — Sie benutzen das Dach seines in der Nähe liegenden Hauses als Sprungbrett und warfen sich von dort direkt auf den Speicher mit Mais.

Diese Geschichte und das Erlebnis im Bambusgestrüpp stimmten meinen Freund sehr nachdenklich. Er hatte sich schon länger vorgenommen, sich ein Stück Land zu kaufen und verschiedene Bambusarten zu pflanzen. Doch vom Taquara-Bambus will er nichts wissen.

Dr. F. A. Bayerlein.