

Nach der Krankheit

Autor(en): **Ammann-Meuring, Freddy**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **31 (1927-1928)**

Heft 18

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-668887>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nach der Krankheit.

Weisse Segel, Mövenflügel,
Blaue Luft und blauer See,
Sanftgeschwellte grüne Hügel,
Lichtgebadet 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.

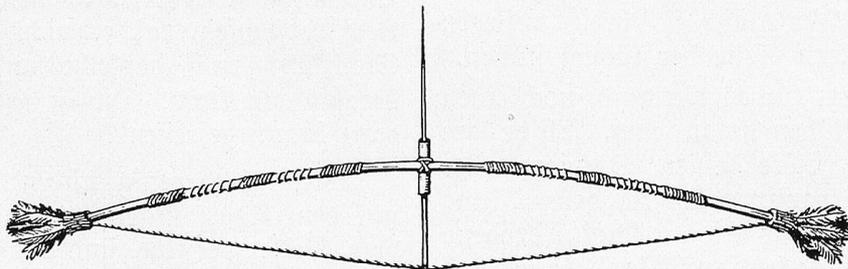
Von Dr. G. Hintermann.

(Fortsetzung.)

Im Gegensatz zur Hochebene, wo aus Grün- den des Vorkommens vorwiegend Mais-Chicha hergestellt wird, verwenden die Jumbos 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 Jumbo zur Bereitung von Bananen-Chicha auch Mandioka, 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 ausgebreitet. Schon einige Zeit vorher wurden einige Zweige der Yuca-brava d. h. giftigen Mandioka 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 erhal-

teilt 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 Kürbischale 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 Jumbo-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 Pfeilführung.

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: