Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 31 (1927-1928)
Heft: 18

Artikel: Nach der Krankheit
Autor: Ammann-Meuring, Freddy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-668887

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: 13.07.2025

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

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.

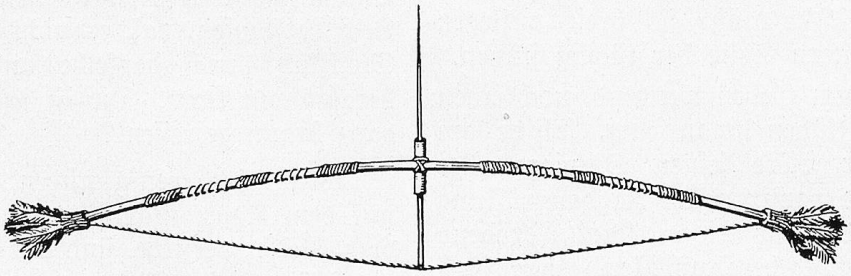
11. Kapitel.

Sitten und Gebräuche der Indianer im Quellgebiet des Napo.

Von Dr. H. Hintermann. (Fortsetzung.)

Im Gegensatz zur Hochebene, wo aus Gründen des Vorkommens 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 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 erhalten, 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 verleiht 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 soll sich dort übrigens viele Wochen lang in gebrauchsfähigem Zustande erhalten.



Kleiner Bogen mit Rohr zur Pfeilführung.

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