

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**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.

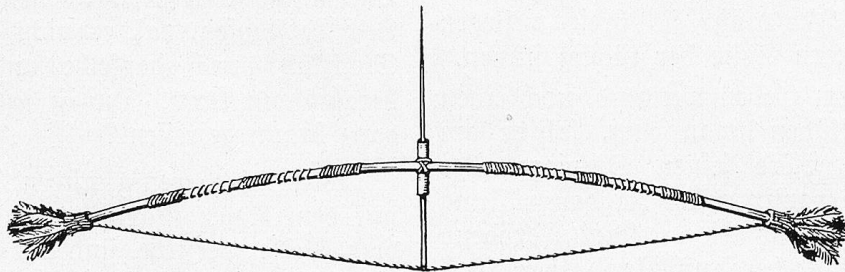
Von Dr. G. Hintermann.

(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 unge- fähr eine Woche lang der Luftfeuchtigkeit aus- gesetzt. Am Ende dieser Zeit haben die Zweig- stücke 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 einge- wickelt liegen bleiben. Zum jeweiligen Gebrauch wird eine bestimmte Menge des gegorenen Tei- ges in einer Kürbischale mit Wasser gemischt und so getrunken. Diese Bananen-Chicha er- zeugt, 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 ab- wärts begleiteten, nahmen oft mehrere Tage hintereinander außer der Palanda-ayu keine an- dere 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 ge- brauchsfähigem Zustande erhalten.

Weniger häufig als Palanda-ayu wird, offen- kundig beeinflusst durch die Weißen, eine Art Bananenschnaps auf folgende Weise hergestellt: