FLORA.

№ 30.

Regensburg. Ausgegeben den 20. November. **1869.**

Inhalt. Eug. Warming: Ueber die Uaraná (Paullinia sorbilis). — Literatur. — Botanische Notizen. — Anzeigen.

Ueber die Uaraná (Paullinia sorbilis).

Mitgetheilt von Eugen Warming.

In der brasilianischen Zeitung „Jornal do commercio" findet sich eine Abhandlung mit dem Titel: Noticia sobre o Uaraná, apresentada ao Illm. e Exm. Conselheiro Dr. Manoel Pinto de Souza Dantas, dignissimo ministro de estado dos negocios da agricultura, commercio e obras publicas, por J. M. da Silva Coutinho, und mit Datum: Rio de Janeiro, 2 de Setembro de 1866. Diese Abhandlung verdient wohl wenigstens im Auszug dem europäischen Publikum bekannt zu werden, weil die Uaraná-Pflanze in Zukunft von grosser kulturgeschichtlicher Bedeutung werden dürfte.

Es finden sich, sagt der Verf., drei Uaraná-Arten in der Amazonasregion, von denen aber nur die *Paullinia sorbilis* in der Umgegend der Stadt Maué kultivirt und von den Indianern in ihrem wilden Zustande benutzt wird. Von ihren zwei Varietäten ist die eine feiner und biegsamer, muss sich daher immer an irgend einen Gegenstand anlehnen. Wild findet sich diese Art in dem Gebiete der Flüsse Tapajóz, Mamurú, Andirá und Maué, welche letztere in den Canal Tupynambaranas einmünden; aber sie kann über das ganze Amazonasthal cultivirt werden, ja selbst in einigen südlicheren Provinzen des Kaiserreiches. Die

Universitätsbibliothek Regensburg urn:nbn:de:bvb:355-ubr03650-0469-2

zweite Art, welche kleinere Blätter und bittrere Früchte hat, wird nur im Falle der Noth gesucht, und die dritte, von den Indianern „Uaraná-rana" (d. i. „falsche Uaraná") genannt, hat eine noch kleinere und bittrere, dazu behaarte Frucht. Diese letztere Art wächst in der ganzen Provinz do Alto Amazanas.

Als ächte Schlingpflanze steigt die Uaraná-Pflanze an den Bäumen bis zur Höhe von 30 bis 35 Fuss empor, in die Nachbarbäume hinübergehend. In diesem Zustande ist die Einsammlung der Früchte natürlich sehr schwierig, und zugleich ist die Pflanze weniger ergiebig. Kultivirt, ohne gestützt zu werden, bildet sie dichtlaubige halbkugelförmige Gruppen von acht bis zehn Fuss im Durchmesser, und wenn die Pflanzen dann nicht weit von einander stehen, flechten sie sich durch einander und es entsteht so eine niedrige dichte Laube. Die Ernte ist dann schwierig und auch nicht ohne Gefahr, weil die Schlangen einen bequemen Schutz zwischen dem dichten Laubdache finden; auch leiden in der Regenzeit die Pflanzen mehr von der Feuchtigkeit und verlieren leichter die Blüthen. Daher werden sie gewöhnlich durch Gerüste aus Stangen gestützt, besonders in den letzten Jahren, wo die Preise der Uaraná so gestiegen sind (vgl. hierüber unten). Die Vermehrung geschieht durch Samen und Stecklinge, gewöhnlich durch die letzteren. In den Pflanzungen gibt man denselben einen Abstand von circa 5 Fuss. Im dritten oder vierten Jahre tragen die Pflanzen schon Früchte, und von dieser Zeit an werden sie jährlich beschnitten, in derselben Weise wie der Weinstock. Im Monat Juli blühen sie und im November werden die Früchte reif, daher die Fabrikation der Uaraná-Paste um diese Zeit ihren Anfang nimmt. Wenn eine Pflanze gut behandelt wird, dauert sie mehr denn 40 Jahre und kann jedes Jahr acht Pfund geben. Abgesehen von der Auspflanzung, hat der Farmer dabei nur die Arbeit des Einsammelns der Früchte und der Zubereitung der Paste, in den zwei Monaten November und December. Wenn die Früchte gesammelt sind, werden sie in Wasser gelegt, um das Perikarpium leichter abzulösen, und wenn so gereinigt, werden die Samen am Feuer getrocknet. Es erfordert diese Arbeit grosse Sorgfalt, damit die Samen alle gleichmässig geröstet werden. Ferner ist es nothwendig, sie am gleichen Tage zu rösten, an dem die Früchte gesammelt wurden, denn sonst tritt eine Gährung ein und es verringert sich die Qualität des Produkts. In grossen hölzernen Mörsern werden die Samen hierauf mit Stössern aus hartem Holz gestampft, unter

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr03650-0470-3

Zusatz von etwas kaltem Wasser, bis die Masse recht fein teigartig und plastisch geworden ist; in diesem Zustande wird sie dann in die verschiedenen brod- und wurstähnlichen Formen gebracht, unter denen die Uaraná im Handel circulirt. Zuweilen wird das Uuraná-Mehl erst durch Siebe gesichtet, bevor es mit Wasser vermengt wird. Zu Brod geformt, wird sie erst in der Sonne, später am Ofen getrocknet, bis sie ganz fest und hart, fast steinähnlich ist. Diese ganze Arbeit wird durch Menschenhand ausgeführt, und in dieser Hinsicht hat die Zubereitungsweise auch nicht einen einzigen Schritt vom alten Standpunkte der Indianer vorwärts gethan. Bedenkt man nun, dass der Mangel an Arbeitskraft in der Amazonasprovinz gross ist, so begreift man, dass grosse Massen von Uaraná-Samen verloren gehen, ohne benutzt zu werden; bisweilen verliert auch der Uaraná-Kultivateur bedeutende Mengen von Samen dadurch, dass er sie nicht zur günstigsten Zeit einsammeln kann, weil die Früchte fast alle zu gleicher Zeit reifen, oder dass er sie nicht, wenn eingesammelt, noch am nämlichen Tage zu verarbeiten vermag.

Ausser den Samen gebraucht man bisweilen auch die Blüthen und Wurzeln; die Blüthen z. B. werden mit Mandiocamehl zusammengestampft und zu kleinen Broden geformt, die am Feuer gebacken werden. Von den geriebenen Wurzeln werden Infusionen als Getränk genossen.

Da die Nachfrage nach der Uaraná in den letzten Jahren sehr zugenommen hat, so ist sie auch bisweilen Verfälschungen ausgesetzt, namentlich durch Vermischung mit Mandioca-Mehl; auch kommt es vor, dass der Uaranáfabrikant Ernten von verschiedener Qualität mit einander vermischt nnd so die Güte der ganzen Masse verringert.

Die Uaraná ist sehr nahrhaft und enthält auch viel Stärkemehl; von der Frucht wird eine schöne gelbe Farbe ausgezogen, und die Uaraná-Paste in Wasser aufgelöst wird mit Erfolg gegen Magenkrankheiten und Neuralgien angewendet.

Die Maué-Indianer benutzen die Uaraná-Pasten in grossem Massstabe und man kann sagen, dass sie fast nur von „agua branca“ (d. i. „weissem Wasser“), wie sie die Uaraná-Infusion nennen, leben. Mit einem scharfen Steine oder dem scharfgezähnten Zungenbeine eines Fisches wird etwas von dem Uaraná-Brode in Wasser geschabt, umgerührt, und dieser Trank wird den ganzen Tag hindurch, vom frühen Morgen an genossen. Die Indianer können hiebei längere Zeit bestehen, ohne abzu-

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr03650-0471-9

magern und dabei sind sie immer kräftig und „sehen aus als ob sie von dem besten Fleisch genährt würden."

Der Gebrauch dieser Waare ist jetzt sehr verbreitet. Ursprünglich auf das Gebiet der Maué-Indianer beschränkt, hat er sich jetzt über das ganze Amazonas-Thal, Bolivia, die Provinzen Mato-grosso und Goyaz und über die Sertâos von Minas, Maranhâo und Piauhi ausgedehnt. Besonders allgemein ist er in Mato-grosso, so dass die Uaraná dort den Gegenstand eines lebhaften Handels bildet; sie wird auf den Flüssen Tapajóz und Madeira, wahrscheinlich schon seit Ende des letzten Jahrhunderts, jener Provinz zugeführt. Sie ist in der That in Mato-grosso ein eben so grosses Bedürfniss, wie der Kaffee in den Provinzen Minas und Rio de Janeiro, oder wie der Maté (Paraguaythee) in den südlicheren Gegenden; und man kann sagen, dass dieser Artikel ganz allein die Handelsverbindungen zwischen Mato-grosso und Amazonas unterhält, indem alle anderen Bedürfnisse, wie Salz, Tischgeschirre, Kleiderstoffe auf dem bequemeren Wege, dem breiten, bis hoch in den Mato-grosso hinauf schiffbaren Paraguayflusse, eingeführt werden.

Im Jahre 1862 wurde die Arroba (= 32 Pfund) Uaraná mit 30 Mil Reïs (1 Mil Reïs = 1⅛ fl.) bezahlt, 1863 mit 40, und gegenwärtig mit 50 M. R., am Orte der Fabrikation; in Diamantina, der reichen Stadt des Diamantendistriktes von Minas geraës wurde sie für 200, und in Cujabá, der Hauptstadt von Mato-grosso, für 240—300 Mil Reïs, ja, nach dem Einfalle der Paraguiten sogar für 500 M. R. verkauft.

Uaraná als Paste oder zu Pulver gerieben, eine Blechbüchse mit raffinirtem Zucker, ein Becher, eine Raspelfeile und ein Silberlöffel begleiten als nothwendige Instrumente für Bereitung des Uaraná-Punsches den Sohn von Mato-grosso bei jedem seiner Ausflüge; ohne Fleisch (carne) und Mehl (farinha, Mandioca- oder Mais-Mehl) könnte er wohl reisen, ohne Uaraná aber nie. Niemand, vom reichsten Bürger bis zum ärmsten Hirten, kann einen Tag zubringen, ohne den Uaraná-Punsch zu geniessen.

Gegenwärtig ist in der That der Gewinn grösser bei der Uaraná-Kultur als bei der Kautschuckgewinnung, und die Uaraná darf daher, meint der Verfasser, als ein Mittel betrachtet werden, durch das die Civilisation in diesen Theil der Welt einzudringen im Stande ist.

Universitätsbibliothek Regensburg
urn:nbn:de:bvb:355-ubr03650-0472-5

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Flora oder Allgemeine Botanische Zeitung

Jahr/Year: 1869

Band/Volume: 52

Autor(en)/Author(s): Warming Johannes Eugenius

Artikel/Article: Ueber die Uarana 462-468