Die Nahrungsmittel der Nordamerikanischen Indianer.

Von J. R. Dodge.

(Ackerbau-Bericht der Vereinigten Staaten von Nordamerika für das Jahr 1870, bearbeitet von A. Hirschberg.)

Die hier aufzuführenden, von den nomadisirenden Indianern gebrauchten Nahrungsmittel sind bis hieher als solche grösstentheils unbekannt gewesen; diese Nomaden sind nemlich meist zu indolent für einen regelmässigen Ackerbaubetrieb, sehen denselben vielmehr mit einer gewissen Verachtung an und sorgen in der Zeit, wo die zu ihrer Nahrung dienenden wildwachsenden vegetabilischen Producte als Vorrath gesammelt werden können, nur ausnahmsweise für die Zeiten der Noth. Kein Wunder also, dass in solchen Zeiten eine grosse Sterblichkeit ihre Reihen lichtet und ist es fast unglaublich, mit welchem durch den Hunger gesteigerten Scharfsinn dieselben dann die gemeinsten und ekelhaftesten Thiere, Insecten, Wurzeln und Kräuter sich als Nahrungsmittel aneignen. Nichts wird verschmäht, alles was auf der Erde wächst oder auf derselben lebt, es müsste denn absolut giftig sein, wird verschlungen. Als Wohnungen dienen diesen Menschen zuweilen sogen. Wigwams, nicht selten aber nur hohle Bäume oder Felsenhöhlen, und die vor dem Winde geschützte Seite eines Reisighaufens, von welcher dieselben ihre Lagerfeuer anmachen, ist öfter nur ihr und ihrer Familien einziges Obdach. Sie sind hiernach mehr den Thieren ähnlich, denen sie den Wald streitig machen, ein Kampf um das Dasein, bei dem der Sieg nicht immer auf Seite des Menschen bleibt.

Wurzeln und Knollen.

Erdnuss, *Apios tuberosa*, die ächte pomme de terre der Franzosen, wächst auf Flussbänken und angeschwemmtem Lande, wird von den Sioux-Indianern *Modo* genannt und gekocht vielfach genossen.

Dill, *Anethum graveolens*, *Yampah* der Indianer, die Wurzel, welche bei ihnen ein Handelsartikel ist, wird genossen, der Same als Gewürz gebraucht.

Wolfsmilch, *Asclepias tuberosa*. Die gekochten Knollen werden gegessen, aus den wohlriechenden Blüthen bereiten die Sioux einen rohen Zucker, die grünen Samenkapseln werden mit Buffalofleisch gekocht, die jungen Triebe von einigen Indianerstämmen gleich wie die Spargel genossen.

Rosskastanie von Californien, *Aesculus Californica*. Ein zwerghafter Zierbaum, welcher eine grosse Menge Früchte liefert. Dieselben werden gepulvert, und, um denselben ihre Bitterkeit zu nehmen, mit Wasser ausgelaugt; von dem so dargestellten Mehl wird Brod gebacken. Die Californischen Indianer consumiren diese Rosskastanien in sehr grossen Mengen.

Amerikanische Aloë, *Agave americana*. Diese, im Ursprungslande Mescal genannte Pflanze, ist ein Hauptnahrungsmittel der Indianer von Neu-Mexico, Arizona und Sonora, kann aber wegen ihres pfefferartigen Geschmacks nicht ungekocht genossen werden und wird der von den Zweigen befreite Stamm zerstückelt in Gruben über zuvor erhitzten Steinen mit feuchtem Grase geschichtet. Nach drei Tagen hat sich der Inhalt der Gruben in eine bräunliche, essbare, birnenartig schmeckende Masse verwandelt, welche, in Streifen geschnitten und getrocknet, sich jahrelang hält. Aus den verkohlten Astspitzen bereiten die Apachen die Farbe, mit welcher sie das Gesicht bemalen; die getrockneten Zweige dienen statt des Tabacks zum Rauchen. Die Apachen und Papajos bereiten aus dem gerösteten Mark, nachdem dasselbe mit Wasser übergossen und das Gemisch in Gährung versetzt worden, durch Destillation den sehr beliebten und starken Meskal, Branntwein von eigenthümlichem nicht unangenehmem Geschmack, eine Procedur, welche sie sehr geheim halten.

Balsamorrhiza incana und *B. helianthoides*.

Callirrhoe pedata. *Edosmia montana*. *Glycyrrhiza lepidota*, *Helianthus tuberosus*. Die Wurzeln dieser Pflanzen werden von verschiedenen Indianerstämmen zum Theil gekocht, zum Theil roh genossen.

Wilder Sago, Calochortus luteus. Die Wurzel, von der Grösse einer Wallnuss, ebenso wohlschmeckend als nahrhaft, wird von den Indianer Kindern in Californien, Arizona und Utah als Confect genossen. Dieselbe wurde von den Mormonen in den ersten Jahren ihrer Niederlassung in Utah in grossen Massen consumirt.

Helosciadium Californicum. Die Wurzeln derselben gelten bei den Oregon-Indianern als Leckerbissen. Die schwarzen Knollen springen beim Kochen der Länge nach auf, das Innere derselben ist schneeweiss, mehlig und von mildem, leicht petersilienartigen Geschmack. Die Cultur dieser Wurzel ist sehr zu empfehlen.

Ipomoea leptophylla. Diese prächtige, in den wasserarmen Wüsteneien des Westens wachsende Pflanze wird wegen ihrer Grösse und Gestalt gewöhnlich Manns-Wurzel oder Erd-Mann genannt. Einige Indianerstämme geniessen, wenn sie durch Hunger genöthigt, die geröstete, keineswegs schmackhafte oder nahrhafte Wurzel.

Lewisia rediviva. Spatulum der Californischen Indianer. Die grosse, spindelförmige, aussen schwarze, inwendig weisse mehligte Wurzel ist ein sehr concentrirtes Nahrungsmittel, von welchem getrocknet eine Unze (engl.) zu einer Mahlzeit hinreicht. Verdient angebaut zu werden.

Ginseng, Panax horridum. Die Wurzel dieser Pflanze steht bei den Alaska-Indianern in dem Rufe übernatürlicher Kräfte; von ihren Zauberern genossen, soll sie denselben Gewalt über Andere verleihen; sie gehört desshalb zu den Hauptrequisiten der Medicin-Männer.

Nuphar advena. Die Wurzel wächst 4—5 Fuss tief unter Wasser, ist 1 bis 2 Fuss lang, wird von den Indianerinnen mittelst Untertauchens gesammelt, enthält viel Schleim und wird gekocht oder geröstet genossen. Die Samen werden zu Brod verbacken, oder als Grütze auch geröstet gegessen.

Peucedanum ambiguum. Die Wurzel giebt ein gutes Mehl, aus welchem $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dicke, einen Fuss breite, 3 Fuss längliche Kuchen gebacken, welche in der

Mitte mit einem Loch versehen als Provision auf Reisen an dem Sattel befestigt werden. Die Kuchen schmecken fade.

Brodwurzel, *Psoralea esculenta*. Die hühnereigrosse Wurzel liefert von ihren äusseren Hüllen befreit und getrocknet ein gelblich weisses Mehl, wird von den Indianern in Nebraska und Kansas als ein Luxusartikel angesehen und von denen am St. Croixfluss dem grossen Geist als Friedensgabe dargebracht.

***Pteris aquilina*.** Das Innere der Wurzel, welches geröstet wie Weizenteig aussieht, wird von den Indianern des Nordens genossen, die der Wurzel eigenthümliche Schärfe von ihnen nicht beachtet und scheint es, dass die Wurzel nahrhaft sei.

***Scirpus lacustris*.** Die Wurzel wird von mehreren Indianerstämmen theils roh, theils als Mehl zu Brod backen, gern genossen; das Mehl derselben ist weiss, süss und sehr nahrhaft, gequetscht und mit Wasser gekocht, giebt dieselbe einen guten Syrop, gekaut soll sie sowohl nahrhaft als ein Mittel gegen den Durst sein, wesshalb die Indianer von Arizona dieselbe als Reiseprovision gebrauchen.

Pfeilspitze, *Sagittaria variabilis*, die länglichen hühnereigrossen Knollen dieses, auch in den Atlantischen Staaten vorkommenden Wassergewächses sind gelbweiss mit vier schwarzen Ringen bezeichnet und besitzen im frischen Zustande einen bitterlichen Geschmack, welcher sich beim Kochen verliert. Sowohl die Indianer als die Wasservögel stellen diesen Knollen sehr nach und fallen letztere hierbei den ersteren zur Beute. Um die Knollen zu sammeln, gehen die Indianer in die betr. Gewässer und reissen dieselben mit den Zehen ab, worauf die Knollen auf der Oberfläche des Wassers sich erheben.

Wilde Hyacinthe (*Camassia esculenta*). Die weisse zwiebelartige wallnussgrosse Wurzel schmeckt roh mild und schleimig, gekocht fast wie Kartoffeln. Die Indianer rösten dieselbe mehrere Tage in Gruben zwischen heissen Steinen, wodurch dieselbe in weiche leimartige süsse Masse verwandelt wird. Die gekochten Wurzeln werden auch zu Massen

gepresst, welche in der Sonne getrocknet, zwar eine unappetitliche Farbe annehmen, aber süß und nahrhaft bleiben und wird diese Wurzel von mehreren Indianerstämmen reichlich genossen.

Scorzonella ptilaphora. Die Wurzel dieser Pflanze wird ungeachtet ihres bitterlich schmeckenden Milchsafte von den Nez-Percés roh verzehrt.

Kartoffeln, *Solanum Fendleri*. Dodge hält diese Species für die Mutterpflanze der cultivirten Kartoffel. Er fand dieselbe in grosser Menge in Neu-Mexico zwischen Fort Wingate und Fort Defiance, einer Gegend, welche von den Navajo Indianern bewohnt wird, denen im Winter diese Kartoffel als Nahrung dient. Die Knollen sind klein, haben meistens nur einen Durchmesser von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll und schmecken nussartig. Die Indianerinnen durchwühlen beim Aufsuchen der Knollen den Boden mit sehr primitiven Geräthen in allen Richtungen und verzehren die Indianer diese Knollen in so grossen Quantitäten auf einmal, dass sie zur Unterstützung des Verdauungswerkes bei solchen Mahlzeiten gleichzeitig kleine Mengen einer magnesiahaltigen Erde zu sich nehmen. — Im Jahre 1869 ist diese Kartoffel mit Erfolg in Nordamerika cultivirt worden.

Wilder Baldrian, *Valeriana edulis*, Tabackswurzel der Indianer. Die Wurzel riecht und schmeckt frisch wiederlich wie Kautaback und der stärkste Hunger nur hat zur Entdeckung ihrer Eigenschaft als Nahrungsmittel führen können. Im frischen Zustande ist dieselbe giftig, verliert aber durch zweitägiges Rösten diese Eigenschaft und bietet dann eine nahrsame Speise dar, der Gestank der frischen Wurzel tritt namentlich hervor, wenn sie zu Brod oder zu Suppen verbraucht wird, nichts desto weniger ist dieselbe eine Lieblingspeise der Indianer des Nordens und des Nord-Westens.

Getrocknete Früchte und Nüsse.

Eicheln, *Quercus agrifolia*, *Q. Emoryi*, *Q. oblongifolia* und *Q. Hudsii* sind die hauptsächlichsten Eichen, welche den

Indianern ihre Früchte liefern, die roh oder geröstet genossen werden. Aus dem mit Wasser angemachten Mehl der getrockneten oder gerösteten Eicheln machen sie auch Kuchen, welche in der Sonne getrocknet oder in heisser Asche gebacken werden. Die Goldgräber unter den Indianern verwahren die Eicheln in grossen Weidenkörben als Wintervorrath, welche sie mit Erde und Gras bedecken. Die Früchte der in Neumexico vorkommenden Zwergeiche sind weniger bitter, manche Species sogar von süsslichem Geschmack und kommen diese in Arizona und Neumexico unter dem Namen Bayatis als Handelsartikel vor.

Mesquite, *Algarobia glandulosa*. Die bohnen- gleichen Samen dieses in Wildnissen sehr häufigen Baums sind ein wichtiges Nahrungsmittel der Indianer. Die 6 bis 9 Zoll langen röthlich gelben Schoten reifen im Juni, werden von Indianern und Weissen auf Reisen genossen, sind nahrhaft, von süss-säuerlichem Geschmack und durstlöschend. Gequetscht und mit Wasser angemacht giebt das Gemisch nach einigen Stunden eine dickliche Brühe, welche von den um diese Lieblingsspeise versammelten Indianern mit der hohlen Hand zum Munde geführt wird und bietet es einen grotesken Anblick eine solche Versammlung, deren Theilnehmer in kurzer Zeit über und über mit dieser Brühe beschmiert sind und deren Haar auch eben nicht den Eindruck der Reinlichkeit macht, zu beobachten. Weder Rang, noch Geschlecht, noch Alter macht hierbei einen Unterschied; die strahlenden Gesichtszüge und die aufgetriebenen Bäuche der Tischgenossen zeugen einerseits von dem Wohlbehagen derselben, andererseits von den colossalen Massen, welche dieselben zu sich genommen. Die getrockneten Schoten sind lange Zeit haltbar und bilden für eine ganze Reihe von Indianerstämmen einen Luxusartikel. Das Mehl derselben wird mit Wasser zu Kuchen geformt und werden diese dann in der Sonne getrocknet; ist das Mehl nicht sorgfältig bereitet, so wird dasselbe von einem Insect, aus der Species *Bruchus*, angegriffen, was aber die Indianer nicht hindert, dasselbe, welches dann bald eine lebende Masse darstellt, sammt den Insecten

zu geniessen. Das gute Mehl gibt mit Wasser, umgegohren und gegohren, ein angenehmes Getränk. Aus den Schoten wird ein guter Essig bereitet und sind dieselben für Pferde und Rindvieh ein nahrhaftes Futter. Das aus dem Baume ausfliessende Gummi wird ebenfalls genossen, mit Lehm vermisch, dient es den Indianern in Arizona, indem sie ihre Häupter mit diesem Gemisch bedecken, ihr Haar von den dasselbe heimsuchenden Parasiten zu befreien. Aus der Rinde des Baums werden Flechtwerke und Stricke gemacht. Wenn die Mesquite Ernte fehl schlägt, so tritt grosse Noth unter den Indianern ein. *)

Wacholder, *Juniperus occidentalis*. Diese grossen, knolligen, süssen und nahrhaften Früchte werden von allen Indianerstämmen von Arizona und Neumexico, welche dieselben in grossen Massen zum Wintervorrath sammeln, genossen. Dieselben werden getrocknet, gemahlen und wird das Mehl dann mit Wasser gemischt verarbeitet. Die solcherart erhaltene und in der Sonne getrocknete spreuerfüllte, für den weissen Mann ungeniessbare Masse wird trotz ihres starken Wacholdergeruchs und Geschmacks von den Indianern in grossen Mengen consumirt. Die Analyse dieses leichten und leicht verdaulichen Brodes ergab in 100 Theilen: Wasser 14,34; proteinhaltige Substanz 5,69; Stärkemehl 17,87; Zucker 10,66; Cellulose, Gummi, Fett 47,58; Asche 3,86.

Hickory Nüsse, *Carya alba*; Pecan Nüsse, *Carya olivaeformis*; Haselnüsse, *Corylus americana*; Wallnüsse, *Juglans nigra*; alle diese Nüsse sind in den östlich vom Missouri gelegenen Staaten sehr häufig und wurden, bevor die Indianer aus diesen Staaten weiter nach Westen translocirt worden, von denselben in unglaublich grossen, für einen mehr civilisirten Magen jedenfalls verderblichen Mengen genossen.

*) In Texas ist das Gummi, was in Klumpen bis zu einem Pfunde Gewicht aus der Rinde ausschwitz, ein Handelsartikel, von welchem im Jahre 1871 40,000 Pfund an den Markt kamen.

Eisenholzbaum, *Olneya tesota*, wächst in den trostlosesten und felsigsten Wildnissen von Arizona und Sonora. Die Samen, welche Aehnlichkeit mit Erbsen haben, werden von den Indianern roh oder geröstet gegessen.

Fichten-Samen, *Pinus Sabiniana*, *P. monophylla*, *P. Parryana*, *P. Lambertiana flexilis*, *P. Coulteri*. Die ölreichen, widerlich schmeckenden, aber sehr nahrhaften Samen werden von den Indianern in Californien, Nevada und Utah nichts desto weniger gern genossen und sind ein Hauptnahrungsmittel derselben.

Essbare Fichte, *Pinus edulis*, wächst auf den wasserlosen Felsengebirgen von Neumexico und wird dort Pinon genannt. Der ölreiche Samen schmeckt nicht unangenehm, wird meist geröstet, oft aber auch roh genossen und bildet in Neumexico und Arizona einen Handelsartikel. Die Indianer von Alaska verzehren die Cambium-Schicht von *Pinus contorta* frisch oder auch getrocknet; der Geschmack der erstgenannten ist nicht unangenehm, dieselbe wirkt in diesem Zustande gelind abführend, mit der Zeit nimmt die trockne Masse einen scharf bitteren Terpenthingschmack an.

Seifen-Beere, *Sapindus marginatus*, geben in Wasser geweicht eine seifenartige Substanz ab und umschliessen in einer klaren, dicklichen, gelben, leimartigen Marke grosse, harte, schwarze Samen. Die Alaska-Indianer formen aus den gequetschten Beeren sammt den Samen rundliche Kuchen, welche sie über Feuer trocknen. Diese widerlich schmeckenden und aussehenden Kuchen können unbedingt als das ekelhafteste Nahrungsmittel der Indianer gelten, in welchem nur der Eiweissgehalt der Samen das Nahrhafte ist. Die Kuchen enthalten in 100 Theilen: Wasser 18,16; Protein-Substanz 14,44; Stärkemehl 12,10; Zucker 14,71; Cellulose, Gummi, Fett etc. 36,98; Aschenbestandtheile 3,61.

Schraubenbohne, *Strombocarpus pubescens*, von der Gestalt der Fruchtestände so genannt, ist in reifem Zustande fast geschmacklos, dagegen im halbreifen süß und wohlschmeckend und wird von den Indianern in Arizona und

Utah als Nahrungsmittel hochgeschätzt. Auch dem Mehl dieser Bohne wird von einer Bruchusart nachgestellt, was aber die Indianer nicht hindert, dasselbe sammt den Insectenlarven zu verbacken. Das Mehl hat die Eigenschaften des Mehls der Mesquite (S. oben).

Riesen-Lebensbaum, *Thuja gigantea*, die Indianer am Columbiafluss und in Oregon gebrauchen die Cambial-Rindenschicht dieses Baumes, gleich wie die in Alaska die von *Pinus contorta*, frisch und auch getrocknet als Nahrungsmittel.

(Fortsetzung folgt.)