

MITTEILUNGEN
DER
ANTHROPOLOGISCHEN
GESELLSCHAFT IN WIEN

XCVI./XCVII. BAND

Herausgegeben von der
ANTHROPOLOGISCHEN GESELLSCHAFT IN WIEN

Schriftleiter:
PAUL SPINDLER

Gedruckt mit Unterstützung des Bundesministeriums für Unterricht, ferner mit Unterstützung des
Kulturamtes der Stadt Wien und des Notringes der wissenschaftlichen Verbände Österreichs

1967
VERLAG FERDINAND BERGER & SÖHNE OHG
HORN—WIEN

Daumen niederdrückt, dann setzen diese beim Zurückschnellen die Vibrationsnadeln in Schwingung, welche in ihrer Sekundärschwingung die Lamellen leicht berühren. Daraus ergibt sich ein summender Ton. Man kann den Versuch machen, eine Nadel zu entfernen. Wenn man jetzt die Lamelle anschlägt, gibt sie einen sehr stumpfen, leisen und vor allem sehr kurzen Ton von sich.

Die Vibrationsnadeln rufen nicht nur die von Afrikanern so häufig begehrte Tonmodifikation hervor (man denke an die Spinnweben auf den Schall-Löchern der Kürbisresonatoren bei Tragbügelxylophonen), sondern auch die Schwingungsdauer des Tons wird verlängert und der Ton außerdem verstärkt.

Die Stimmung

An jede der Lamellen ist ein verschieden großer Wachsklumpen angeklebt, der tropfenförmig herabhängt. Der Spieler bewahrt an einer Stelle unter dem Schall-Loch stets „Ersatzteile“ von schwarzem Wachs auf. Dieses ist an der Innenwand des Resonanzkörpers aufgeklebt. Ist das Instrument etwas verstimmt, was sehr häufig vorkommt, dann kann er durch Ankleben oder Wegnehmen von Wachs unter den Lamellen die Tonhöhen genau regulieren.

Die Stimmung ist pentatonisch, in sprunghaften Intervallen. Die Lamellen werden paarweise in Oktaven gestimmt. Dies hängt mit der Spieltechnik zusammen, da die Musiker gewöhnlich equidurationale Melodiereihen in parallelen Oktaven spielen. Mit jedem der Daumen schlagen sie zwei Lamellen gleichzeitig an, und zwar jene, die in Oktaven gestimmt sind. Die Bewegung der Daumen ist abwechselnd und equidurational. Der Reichtum an wahrnehmbaren rhythmisch-melodischen Linien beruht auf dem gestaltpsychologischen Moment der Bildung sog. inhärenter Rhythmen.

Gerhard Kubik

Destillation von Alkohol bei den Mpyèmo

Von Maurice Djenda, Zentralafrikanische Republik

Auf den folgenden Seiten gebe ich eine Beschreibung der Herstellung von Branntwein (*Menyogi*) bei meinem Stamm, den *Mpyèmo*¹⁾. Als Rohmaterial wird dazu bei den *Mpyèmo* immer Mais und Maniok verwendet.

¹⁾ Die *Mpyèmo* siedeln im Département Haute-Sangha im südwestlichen Teil der zentralafrikanischen Republik.

1. Arbeitsvorgang: Die *Mpyèmo*-Frau nimmt Maiskolben, entfernt die Körner und füllt sie in eine große Schüssel. Dann trägt sie die Schüssel zum Bach, schneidet von nahestehenden Bananenstauden einige große Blätter ab, breitet diese auf dem Boden aus und schüttet die Maiskörner darauf. Nun bedeckt sie die ausgelegten Körner mit andern Bananenblättern. Der feuchten Luft des nahen Baches ausgesetzt, bleiben die Körner dort liegen. Die Frau geht in ihr Dorf.

Nach zwei bis drei Tagen kehrt die Frau zu jenem Bachufer zurück und deckt die Maiskörner auf. Sie findet sie im Zustande des Keimens. Jedes Korn hat einen kleinen fünf bis sechs Zentimeter langen, grünen Auswuchs. Nun klaubt sie den ganzen Mais zusammen und füllt damit wieder ihre große Schüssel.

Im Dorf angekommen, schüttet sie die keimenden Maiskörner auf Tierhäute, die auf großen Gestellen (von der Art, wie sie zum Trocknen des Manioks verwendet werden) ausgebreitet liegen. Die keimenden Körner werden zwei Tage lang der Sonne ausgesetzt. Nach dieser Zeit findet die Frau alle Keimlinge vor Hitze tot und die Körner sind jetzt völlig trocken.

Nun nimmt sie den Mais und zerstampft ihn in einem Mörser zu Maismehl, oder sie zermahlt ihn auf dem Mahlstein. Das Mehl wird dann an einem reinen Ort aufbewahrt.

2. Arbeitsvorgang: Am folgenden Tag beginnt die *Mpyèmo*-Frau mit einer anderen Arbeit. Sie zerstampft Maniok, ohne ihn aber nachher zu sieben, wie es geschehen muß, wenn er als Nahrung dienen soll. Aus diesem Maniok bereitet sie einen großen Brei und hebt ihn zunächst auf.

3. Arbeitsvorgang: Die Frau geht in den Busch²⁾, wo eine große leere Tonne steht, die auch sonst immer zur Alkohol-Destillation verwendet wird. Sie gießt Wasser in die Tonne und läßt es zwei Tage darin, ohne etwas zu unternehmen. Dann wirft sie den Maniokbrei in das Wasser der Tonne, und rührt mit einem langen Holzstab kräftig um, bis der Brei aufgelöst ist. Nun schüttet sie das Maismehl hinein und rührt weiter um. Wenn alles gut aufgelöst ist, deckt sie die Tonne mit Blättern zu, um den Inhalt vor dem Regen zu schützen. Sie geht ins Dorf zurück.

Am Abend kommt sie wieder nachsehen. Wenn sie die Blätter hochhebt, sieht sie einen leichten Schaum, der sich an der Oberfläche der Mischung zu formen beginnt. „Nun ist es

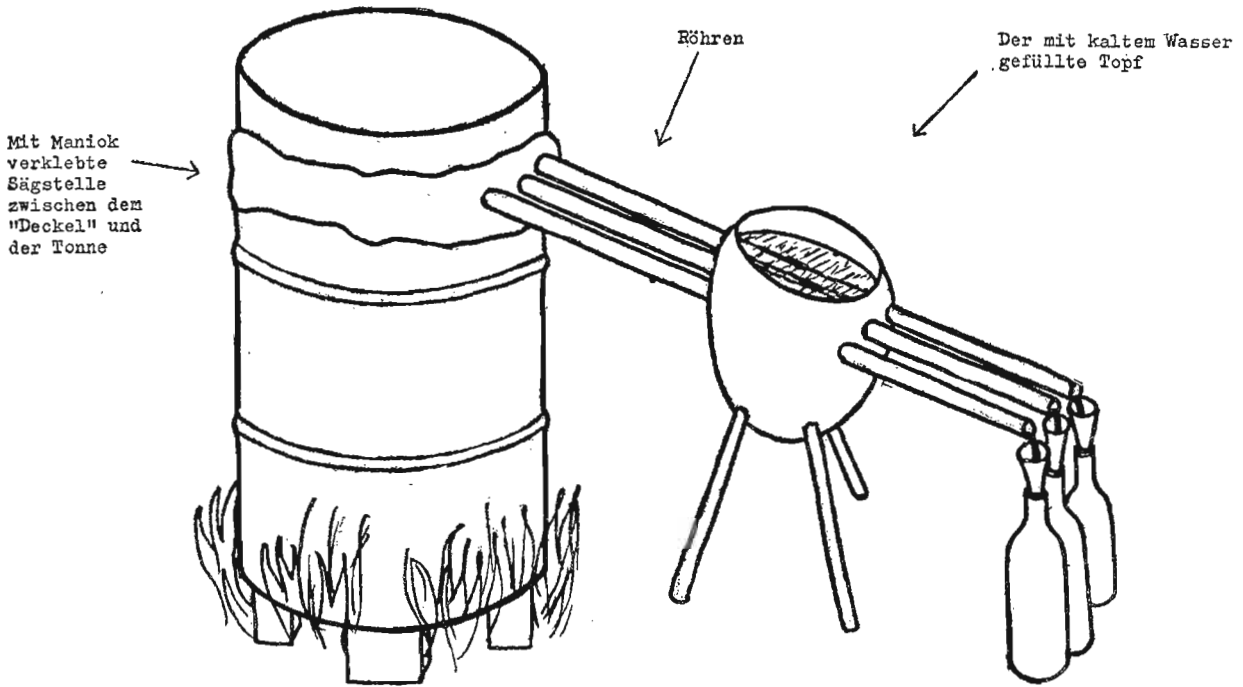
²⁾ Der Ort wird streng geheim gehalten, da die einheimische Branntwein-Herstellung in der Zentralafrikanischen Republik verboten ist.

so weit“, sagt die Frau. Sie deckt die Tonne wieder zu und holt Feuerholz herbei.

4. Arbeitsvorgang: Der letzte und längste Teil der Arbeit beginnt an einem sehr frühen Morgen. Die Frau geht in den Busch zu ihrer Tonne und leert deren Inhalt mit Hilfe eines großen Bechers in mehrere Kübel um. Dann hebt sie die Tonne von den drei Steinen weg,

Etwa einen halben Meter von der Tonne entfernt, wird ein großer Topf auf drei hölzerne Beine gestellt; er ist mit kaltem Wasser gefüllt und die Röhren führen durch ihn hindurch³⁾ (siehe Abbildung).

Die flüssige Mischung in der Tonne verdampft. Der Alkohol-Dampf beginnt in die Röhren zu steigen. Während er durch die vom



auf denen sie stand und reinigt sie mit Wasser. Zwischen den drei Steinen zündet sie ein Feuer an. Darauf stellt sie die leere Tonne wieder auf die Steine und läßt sie heiß werden. Die Lösung aus Maismehl und Maniokbrei wird nun durch ein großes Sieb in die Tonne geschüttet, wo sie zu kochen anfängt.

Nun steckt die Frau eine bis drei Röhren durch die Wand der Tonne, — knapp unter dem oberen Rand — wo schon die Öffnungen hineingebohrt wurden. Der Oberflächenspiegel der flüssigen Mischung liegt unterhalb der ins Innere ragenden Röhren. Die kochende Flüssigkeit berührt die Röhren nicht.

Die Tonne wird zugedeckt. Meist ist der „Deckel“ nichts anderes als der abgesägte oberste Teil der Tonne. Nachdem dieser wieder aufgesetzt wurde, wird die Sägstelle mit Maniok verklebt. Nun ist die Tonne völlig verschlossen.

Wasser kalten Röhren zieht, kondensiert er, und schlägt sich — flüssig geworden — an den Wänden der Röhren nieder. Schließlich tropft er aus diesen in die bereitgestellten Flaschen. An die Endstellen der Röhren sind meist glatte Blätter gehängt, damit der Branntwein genau in die Öffnungen der Flaschen tropft.

³⁾ Wo ein solcher Topf aus irgendwelchen Gründen nicht vorhanden ist, wird eine große Schüssel auf die drei hölzernen Beine gestellt. Die Röhren führen über die Schüssel hinweg. In diesem Fall muß eine Frau die Röhren ständig mit kaltem Wasser übergießen. Damit das darübergeessene Wasser nicht entlang der Röhren zusammen mit dem Alkohol in die Flaschen rinnt, wird auf den Röhren eine „Sperre“ durch Ankleben von Maniokbrei und Blättern errichtet.