(Fortsetzung von Seite 148)

sich nach tage- oft wochenlangem Reisen in das betreffende Urwaldgebiet begibt. Scheint der Abbau des Bestandes wirklich lohnend, so wird dort ein primitives Lager aufgeschlagen. Jeder der Seringueiro sichert sich dann einen gewissen streifenförmigen Bezirk, eine „Estrada", durch die er Fußpfade anlegt. Eine Estrada umfaßt ungefähr 100 bis 150 Heveen, sodaß die jährliche Ausbeute eines Seringueiro etwa 700 bis 1000 Liter Latex beträgt, die rund 300 bis 400 kg Kautschuk ergeben.

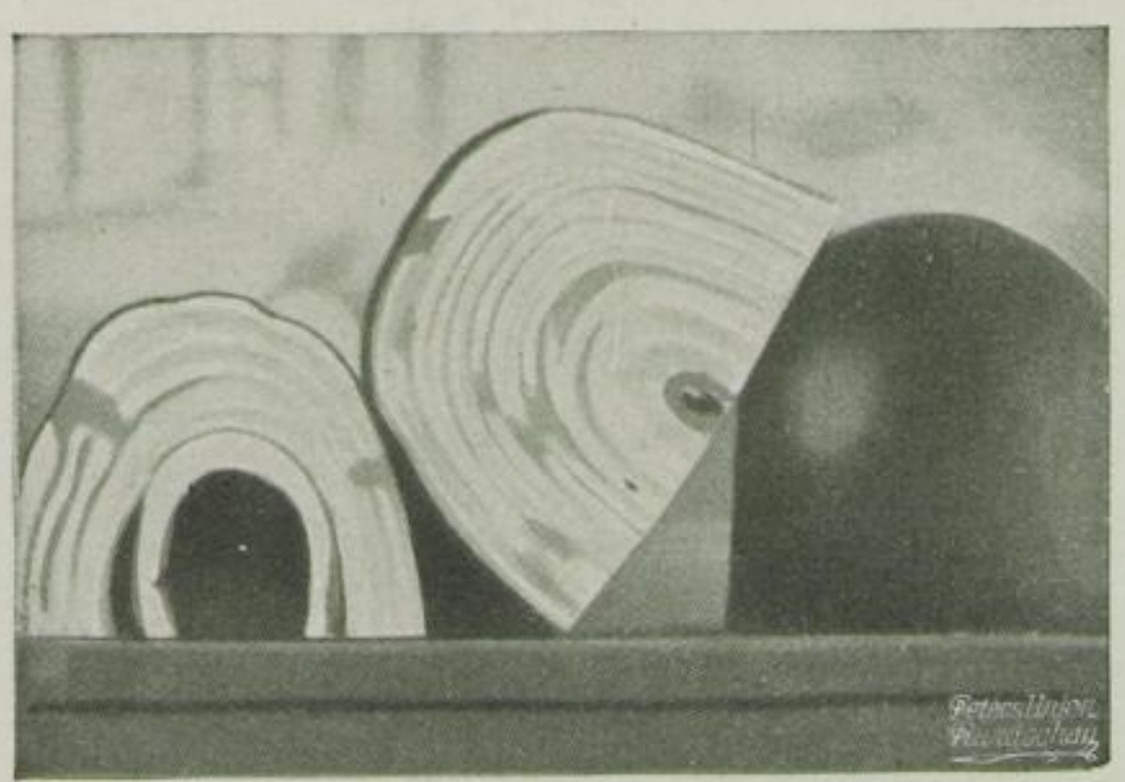
Spiralschnitt

Die Bäume werden dann mittels einer kleinen Hacke (machado) mit V-förmigen Einschnitten in die Rinde versehen und unter jedem Einschnitt wird ein kleiner Becher aus Weißblech (tinglinha-Schwalbennest) befestigt, in dem sich der ausfließende Milchsaft sammelt, von jedem Schnitt etwa 10 bis 30 ccm. Der kleine Behälter wird täglich ein- oder mehrmal geleert und der angesammelte Saft zum Lager gebracht. Dort wird ein Stock in den Milchsaft getaucht, der in den Rauch eines Holzfeuers gehalten wird. Zu dem Feuer werden, wenn möglich, die sogenannten Paranüsse verwendet, weil der Rauch eines durch die Nüsse genährten Feuers die besten Resultate ergeben soll. Der Rauch läßt die Milch gerinnen und durch wiederholtes Eintauchen und erneutes Räuchern lagern sich soviel Schichten Rohkautschuk um den Stock, daß zuletzt jene großen runden Brote von 10 bis 20 kg entstehen, die unter dem Namen „Kautschukbrote" bekannt sind.

Die Farbe dieser Brote ist außen dunkelbraun bis schwarz, die Schnittfläche weißlich bis honigbraun. Im Geruch ähnelt ein solches Brot einem geräucherten Schinken.

Hat nun eine solche „Companha" genügend Kautschuk gesammelt, so wird derselbe zu dem nächsten Flußlauf transportiert, was häufig schwierige, oft tagelange Märsche erfordert und dann in Canoas verladen.

Standen die Sammler in den Diensten eines Unternehmers und reicht das Ergebnis ihrer Sammeltätigkeit nicht aus, die vor der Reise eingegangenen Verpflichtungen zu decken, so ist die „Companha" schon der Rückstände wegen gezwungen, für denselben Unternehmer so schnell wie möglich wieder in den Urwald zu ziehen, um ihr mühseliges Geschäft von neuem aufzunehmen. Waren es freie Sammler, so wird der erzielte Erlös fast immer in allerkürzester Frist verjubelt.



Durchschnittene Para-Kautschuk-Brote

Wenn auch dem Wildkautschuk durch den Plantagengummi viel Abbruch getan worden ist, so gilt der Wildkautschuk auch heute noch immer als die beste Qualität Rohgummi und kommt unter dem Namen „fine para soft cure" in den Handel, meistens über den Hafen Para, woher auch der Name der Sorte stammt.

SLUB Wir führen Wissen. http://digital.slub-dresden.de/id359715567-19280200/83 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG UNIVERSITÄT ERFURT