

Altes im neuen Mexiko

Autor(en): **Schilling, Helmut**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **48 (1955)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987007>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

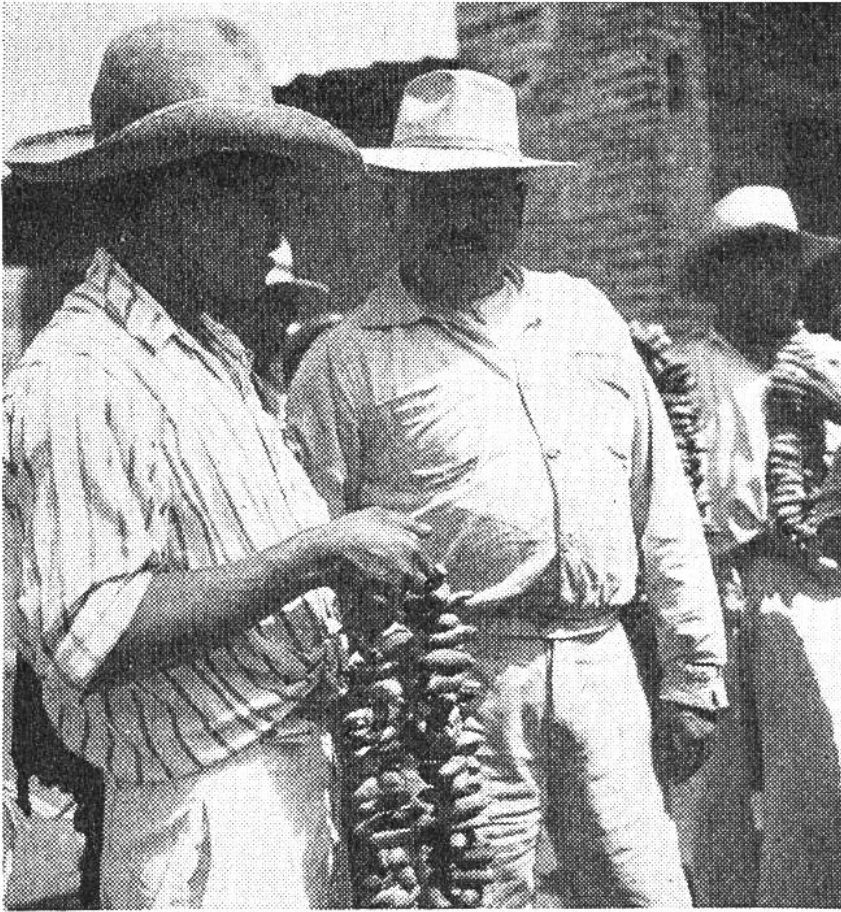
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Reisende müssen oft rätseln. Was ist's? – Steifgetrockneter Fisch liegt in mexikanischer Sonne zum Verkauf bereit!

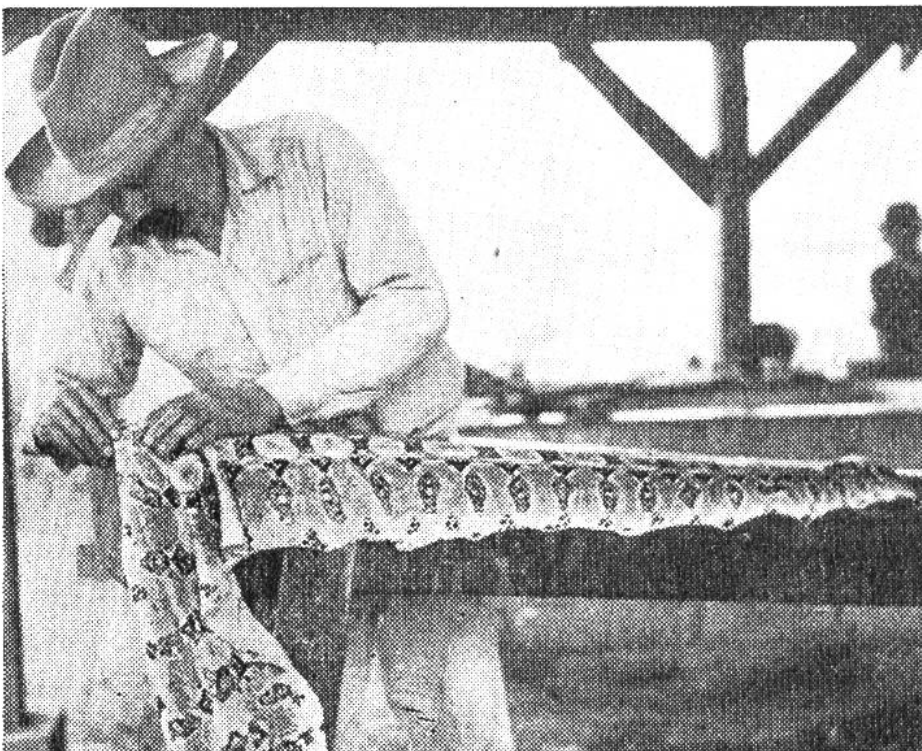
ALTES IM NEUEN MEXIKO

Wie sich europäische Reisende mit Vorliebe in südliche Länder begeben – nicht nur um die Schönheit der Landschaft zu genießen, sondern um die Denkmäler längst verschwundener Kultur zu bewundern – so suchen auch viele Fahrtenlustige der überseeischen «Neuen Welt» ein altes Land auf: das in Mittelamerika gelegene Mexiko. Dort befinden sich, teilweise noch vom Erdreich überdeckt und oft gar nicht weit von modernen Stadtbauten entfernt, die eigenartigsten Überreste versunkener Kulturen. Bis zum Anbruch der Neuzeit, welche mit der Entdeckung Amerikas im Jahre 1492 anhebt, war Mexiko das uns Europäern unbekannte Land der Paläste und Tempel, ja der Pyramiden. Mit der Eroberung des mexikani-

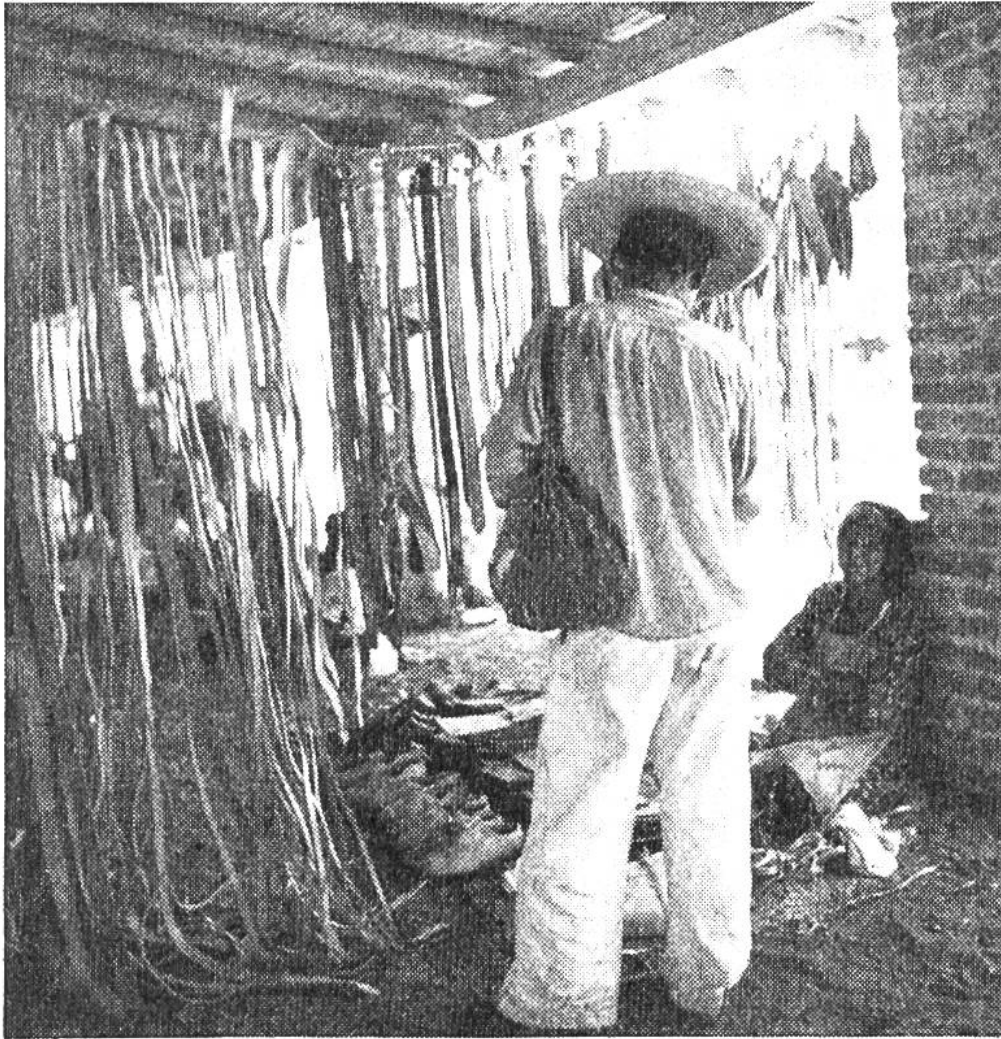


Rätsel auf allen Bildern! – «Seifennüsse», deren bescheidener Seifengehalt die Hemden weisswaschen hilft.

schen Hochlandes durch die Spanier ums Jahr 1520 brach das Reich des Kaisers Montezuma sowie der hohe Kulturstand der Maya und der Herrscherkaste der Azteken zusammen; ge-



Schlangenhaut, gespannt und gegerbt, Material für zahlreiche nützliche Reiseandenken.



Schlangen? Nein, Riemen ganzer Rinderhäute! Bald werden es prächtige, mit Silber beschlagene Gürtel sein.

blieben ist die Volksschicht der mexikanischen Indianer, welche sich unter den Weissen kaum weiterentwickeln konnten. Ihre Lebensweise ist schlicht, ihr Werkzeug altertümlich, ihre Freiheit und Bildung erst seit Beginn dieses Jahrhunderts auf eine etwas ansehnlichere Stufe gehoben. Mit einfachstem Pflug machen sie das Land urbar, mit fast vorgeschichtlichem Mahlstein zerkleinern sie den Mais, mit Esel, Maultier und Ochsenkarren bringen sie ihre anspruchslose handgefertigte Ware in Städten zum Verkauf, wo Kirchen und Theater stehen, wo Elektrizität, Öl und Benzin den Komfort des modernen Menschen erhöhen.

Wie reizvoll, aber auch wie aufschlussreich ist es, sich unter den Eingeborenen zu bewegen, den Kulturstand verschiedener Jahrhunderte zu vergleichen und unversehens unter den



Geduldiges Warten unterm Sombrero, dem typischen mexikanischen Hut: Mahlsteine zu verkaufen!

von alters her verwendeten Gebrauchsgegenständen primitivster Art auf ein wirkliches Kunstwerk aus alter Zeit zu stossen! Etwa ein Werk musikalischen Instrumentebaus, ein herrliches Gebilde hochentwickelter Töpferei, Silberschmuck oder ein steinernes Denkmal der Bildhauerkunst. Reisen heisst entdecken!

Helmut Schilling



Mit den Mahlsteinen wird der Mais zerkleinert, aus dem die Tortillas, das mexikanische Nationalgericht, bereitet werden.