

Quelle: https://de.wikisource.org/wiki/Der_chinesische_Yam

Der chinesische Yam

Textdaten	
<<<	>>>
Autor:	unbekannt
Titel:	Der chinesische Yam
aus:	Die Gartenlaube , Heft 10, S. 140
Herausgeber:	Ferdinand Stolle
Erscheinungsdatum:	1856
Verlag:	Verlag von Ernst Keil
Erscheinungsort:	Leipzig
Quelle:	Scans bei Commons

[140] **Der chinesische Yam.** Der in Nr. 48 des vorigen Jahrgangs abgedruckte Artikel: „[Die Nachfolgerin des kranken Mannes Kartoffel](#)“ hat eine Menge Anfragen hervorgerufen, die zu beantworten wir erst jetzt im Stande sind.



Der chinesische Yam

Der Yam ist in China und Japan einheimisch. Es gibt daselbst verschiedene Sorten, die aber alle wild wachsen, woher auch der Name *Jamo imo*, Bergknolle stammt. Die Landleute suchen sie dort im Walde auf und begünstigen ihre Verbreitung, indem sie die Wurzeln hier und da in Löcher, die sie graben, einpflanzen. Der Yam enthält 18,30 Procent Stärkemehl und widersteht einer Kälte von 16° F. Auf der pariser Ausstellung war die Yamwurzel – **im Jahre 1850 von dem französischen Consul Montigny in Shanghai in Frankreich eingeführt** – schon ziemlich reich vertreten. Eine ihrer walzenförmigen mehligten Wurzeln, deren getrockneter Durchschnitt etwa wie feiner Piqué aussieht, war 3 Fuß lang und wog 3 Pfund. Die Wurzel geht senkrecht in die Erde, kann aber durch einen darunter gelegten Stein gezwungen werden, sich wagrecht zu entwickeln. Die Wurzel dauert mehrere Jahre in der Erde aus und treibt kleine Knollen, welche zur Fortpflanzung tüchtig sind. Außer durch die Knollen kann die Vermehrung auch durch Stecklinge geschehen. Ein großer Vorzug dieser Frucht vor der Kartoffel besteht darin, daß sie ein Jahr lang im Keller liegen kann, ohne zu treiben. Die schneeweiße Wurzelmasse ist mit einer milchigen Flüssigkeit gefüllt und auch im rohen Zustand genießbar. Gekocht ist sie sehr zart, ohne sichtbare Fasern und Gewebe und kann durch leichten Druck in einen Teig verwandelt werden, welcher an Nahrungsstoff reicher als die Kartoffel ist.

Außer in Frankreich hat man in den beiden letzten Jahren auch in Deutschland, namentlich in Schlesien, Böhmen und am Rhein Anbauversuche mit dem Yam angestellt, und alle diese Versuche haben zu Gunsten dieser neuen Frucht gesprochen. Ihre Anzucht kann daher unbedenklich empfohlen werden, selbst auch neben der Kartoffel, da der Yam zarter, wohlschmeckender und nahrungsreicher als die Kartoffel ist, und da es doch auch erwünscht sein muß, eine zweckmäßige Abwechslung mit den Knollenfrüchten zu befolgen. Jeder, der ein Gärtchen hat, kann ein Beet Yam anbauen. Saamenknollen kann man sich verschreiben von den Handelsgärtnern *Mohnhaupt* in Breslau und *Haake* in Erfurt oder von der Saamenhandlung *J. Booth* in Hamburg.

Für diejenigen, welche gesonnen sind, mit dem Yam **Anbauversuche** anzustellen, theilen wir noch Einiges darauf Bezügliches mit. Der Yam verlangt einen gut gedeihlichen und gut bearbeiteten, nicht schweren Boden. Geschieht die Fortpflanzung durch die Knollen, so werden diese wie die Kartoffeln in 2 Fuß von einander entfernte Reihen $\frac{1}{2}$ F. tief und in den Reihen 18 Zoll von einander entfernt ausgelegt, was im April geschieht. Während des Wachstums wird die Pflanzung eben so bearbeitet, wie eine Kartoffelpflanzung. Im September sind die Knollen reif und können geerntet werden. Man kann den Yam aber auch fortpflanzen, wenn man die kleinsten Wurzeln bei der Ernte aussucht und in Gruben legt, um sie vor dem Frost zu schützen. Im Frühjahr nimmt man sie heraus und pflanzt sie in gut zubereiteten Boden ziemlich nahe an einander in Furchen. Sie keimen bald und bilden liegende Stengel, aus denen man, sobald sie 6 Fuß lang sind, Stecklinge macht, welche man dann pflanzt. Bei feuchtem Wetter schlagen sie bald Wurzeln; bei Trockenheit müssen sie so lange begossen werden, bis sich Wurzeln bilden. Nach 15–20 Tagen von der Bewurzelung an erscheinen Nebentriebe, die man von Zeit zu Zeit sorgfältig entfernen muß, wenn die Wurzeln die gehörige Größe erlangen sollen.“

Die Abbildung rechts ist ein Blüthenzweig, die Figur links die eßbare Wurzel des chinesischen Yams.

Quelle: https://de.wikisource.org/wiki/Die_Thronfolgerin_des_%E2%80%9Ekranken_Mannes_%E2%80%9C_Kartoffel_und_ein_neuer_Trank_dazu

Textdaten	
<<<	>>>
Autor:	N. N.
Titel:	Die Thronfolgerin des „kranken Mannes.“ Kartoffel und ein neuer Trank dazu
aus:	Die Gartenlaube , S. 638–639
Herausgeber:	Ferdinand Stolle
Erscheinungsdatum:	1855
Verlag:	Verlag von Ernst Keil
Erscheinungsort:	Leipzig
Quelle:	Scans bei Commons
Bearbeitungsstand	
korrigiert	

[638]

Die Thronfolgerin des „kranken Mannes.“ Kartoffel und ein neuer Trank dazu.

Ich weiß nicht mehr, welcher Professor es war, der seinen Vortrag damit anfang: „Meine Herren, wenn Sie Kartoffeln essen, dann gehen Sie lieber gleich wieder nach Hause, weil Sie in diesem Falle meine Vorlesung nicht verstehen können.“ Der Mann hatte so Unrecht nicht. Ich weiß nicht, wie viel Decimalbrüche von *Geist* in den Kartoffeln stecken, wenig ist's aber jedenfalls, so wenig, daß der Mensch auf die Dauer auch nicht in der geringsten Sphäre der Kultur damit auskommen kann. Er verbraucht in diesem Falle immer mehr als er einnimmt. Sicherer wissen wir schon das Deficit an meßbarer Nahrungskraft, welches durch dauerndes Kartoffelessen entsteht. Der Magen bekommt eine Ladung Kartoffeln und verbraucht zehn Pferdekraft, um eine halbe Menschenkraft daraus hervorzuzuwalzen. Außerdem sind die Kartoffeln bekanntlich jetzt durchweg mehr oder weniger krank und dabei so theuer, als ständen sie unter Zollschutz. Wir sind durchweg so herunter in Geschmack und Gewohnheit, daß wir unsere Frau sehr brummisch behandeln würden, brächte sie zum besten Braten nicht auch einen Kübel Kartoffeln. Wie Friedrich der Große die Bauern mit dem Krückstock zur Kartoffelkultur zwang, sollte sich jetzt jeder Kartoffelsclave selbst einen Stock anschaffen und sich damit jedesmal kasteien, so oft er Kartoffeln gegessen. Es ist eine Schande für unsere ganze Civilisation, daß wir lieber entbehren, hungern und Geld auf dem Altare des Gewohnheitsthierrechts verschwenden, statt uns auf der reichgedeckten Tafel der Natur nach bessern Gerichten umzusehen und zuzugreifen.

Nur eigentlich gelehrte Botaniker und wissenschaftliche Agrikulturisten haben bis jetzt beiläufig Versuche gemacht, die geisttödtende, körperschwächende, feig machende Kartoffel durch bessere Knollen zu ersetzen. In der Praxis, in's Volk ist diese Weisheit noch nicht gedrunen.

Wir verdienen daher außer unserm Honorar einen Gotteslohn, wenn wir hier auf die Mittel hinweisen, wie man die Kartoffel und den daraus hervormaltraitirten Fusel thatsächlich verdrängen kann. **Der Stern der Hoffnung** für das Auge des hungrigen und kartoffelverkümmerten Europa ist nach dem Oriente gerichtet. Die Alliirten haben nicht umsonst ihren Kreuzzug unternommen. Unter ihren Siegestrophäen steht die Thronfolgerin der Kartoffel oben an, **eine vor sechs Jahrtausenden schon berühmte segensreiche Frucht, eine Art Jamswurzel**. Wie die schon bekannten, ost- und westindischen Jams, gehört die Pflanze zu der Gattung *dioscorea*, doch hat sie ganz **specifische Vorzüge**. Der **Franzose Decaisne** und der **Engländer Lindley** haben sie

durch Anbau und chemisch untersucht, und sind Beide entschieden der Ansicht, daß sie unserer Kartoffelnoth in ganz Europa ein seliges Ende machen könne. Die Pflanze hat große perennirende Wurzeln, deren obere Enden faustdick werden. Nach Unten nehmen sie ab geradlinig bis zur Dicke eines Fingers und dringen in lockerem Boden bis über eine Elle tief ein. Der Stengel, von der Dicke einer Gänsefeder, cylindrisch, sich **von Rechts nach Links windend, violet**, mit kleinen, weißen Fleckchen, wird zwei Yards hoch und stirbt jedes Jahr ab. Ohne Stütze knickt er leicht nach der Erde und schlägt reichlich neue Wurzeln. **In China ist die Pflanze seit Jahrtausenden verbreitet und unter dem Namen „Sän-in“ bekannt.** Sie ist die Kartoffel Chinas. **Französische Kunstgärtner haben sie seit einiger Zeit kultivirt und genau studirt.** Folgende sind ihre Hauptergebnisse: 1) in Geschmack und Nahrhaftigkeit (nach Professor Decaisne) der Kartoffel überlegen; 2) mehr Ertrag und sicherer, da keine Kartoffelkrankheit unter ihnen wüthet; 3) wächst gut auf sandigem, unfruchtbarem Boden und giebt die beste Gelegenheit, aus Wüsten und hungrigen Flächen Nahrung und Leben zu ziehen; 4) sehr verbreitungsfähig ohne Abnahme in Güte, Größe und Nahrungssaft, in jeder Jahreszeit ein leicht zugängliches Lebensmittel bietend; 5) kann Jahre lang in der Erde bleiben, ohne zu verderben; 6) geerntet kann sie in Kellern oder Schuppen mehrere Monate länger, als die Kartoffel, gesund erhalten werden, und endlich 7) braucht sie nicht einmal so lange Zeit kochen als die Kartoffel. Decaisne bemerkt noch: „Soll eine neue Pflanze Aussicht auf Erfolg im Ackerbau haben, muß sie gewisse Bedingungen erfüllen. **Nun aber erfüllt die chinesische Jamwurzel alle Bedingungen, die man an sie stellen kann. Sie gedeiht in Frankreich ganz vortrefflich, ohne daß die kräftige, saftige, fleischige Wurzel an Nahrungsstoff oder Geschmack verliert.** Sie schmeckt schon roh, läßt sich leicht rösten oder kochen und schmeckt dann wie eine Art Mehl (*féculé*). Sie ist sofort ein eßbares Brot und in jeder Beziehung der Kartoffel vorzuziehen. Lindley empfiehlt folgende Regeln für deren Kultus in England. **Zur Fortpflanzung sucht man die kleinsten Wurzeln aus** und schützt sie während des Winters nur vor Frost. Im Frühlinge pflanzt man sie in Furchen, ziemlich nahe an einander in gut und tief aufgelockerten Boden. Sie schießen bald in langen Keimen am Boden hin, welche, wenn sie die Länge ^[639] von sechs Fuß erreicht haben, zerschnitten werden. Die Schnitte werden nun zwischen kleinen Furchen auf die hohen Kanten gelegt (mit Ausnahme der Blätter), mit etwas Erde überstreut oder überhackt. Bei regnigem Wetter fassen die Schnitte sofort Wurzel, ohne Regen müssen sie begossen werden, bis die Wurzelung anfängt. Nach 15 bis 20 Tagen fangen die Wurzeln an, sich zu Früchten auszubilden. Gleichzeitig bilden sich Seitenschößlinge, die sorgfältig wiederholt abgebrochen werden müssen, wenn die Wurzeln gut gedeihen sollen. In der Regel bildet jede Pflanze zwei bis drei Rhizomen oder Wurzelknollen. Diese sehen äußerlich kartoffelartig grau oder bräunlich aus und schließen eine weiße, opalinische, sehr leicht zerreibliche, etwas milchige, cellulöse Masse ein, die gekocht eben so leicht trocknet, wie die Kartoffel, mit der sie im Geschmack verwechselt werden kann. Deutschland, versuche und koste Du auch! **Ende!**

Man kann ja auch aus derselben Quelle gleich dazu trinken, wenigstens chinesisches Spiritus. Die aus China nach Frankreich gebrachte und dort seit mehreren Jahren, in England seit einem Jahre, kultivirte Pflanze, welche die Botaniker „*Holcus saccharatus*“ nennen, enthält 18½ Procent Zucker, mehr als die Runkelrübe. Man gewinnt den Zucker eben so, wie aus dem Zuckerrohre; aber in der Regel bleibt bis jetzt beinahe ein Drittel unkrystallisirbar (unter nördlichen Breitengraden). Diese Zuckermasse, die sich nicht fügen will, wird nun mit Vortheil in die Zuberapparate des Destillateurs gebracht, wo sie sofort sehr freigebig zu Alkohol wird, und zwar besserem Alkohol, als die berühmte Kartoffel liefern kann.

Der Franzose *Vilmorin* gewann aus 40,147 Pfund Runkelrüben 1927 Pfund Zucker – das ist der Durchschnittsertrag per Acker. Dieselbe Quantität giebt 120 Gallonen Alkohol, dieselbe Quantität *Holcus* aber 182 Gallonen, 60 Gallonen mehr per Acker. Als *Trinkpflanze* erscheint daher *Holcus saccharatus* besonders acceptabel. Sie wird in der That als neuer Weinberg empfohlen, nachdem der Weinstock angefangen hat zu kränkeln wie die Kartoffel. M. de Beaugard brachte eine Quantität *Holcus* durch Abfälle von Trauben in Gährung und erhielt einen vorzüglichen Alkohol, der in Marseille enthusiastisch gekauft ward. Dr. *Turrel*, der englische Chemiker, erklärte, daß *Holcus saccharatus* der beste Stellvertreter des Weinstocks sei, indem nicht die Trauben, sondern der gegohrene Rebensaft bei edleren Naturen in Betracht komme. Was kann man mehr verlangen? Nichts! Und doch ist *Holcus saccharatus* zugleich noch ein anderer, noblerer Retter in der Noth – an Lumpen, die

besonders in England groß ist. Die entzuckerte Masse liefert noch das beste Material für *Papier*. Zu guter Letzt ist's auch noch das encouragirendste Pferdefutter. In Indien füttern die Engländer allemal ihre Jagd- und Rennpferde mit grünem oder geheutem Holcus, welche dann doppelt so viel leisten, als bei üblichem Futter.

Das sind einige Andeutungen von der Freigebigkeit und dem Reichthume der Natur, aus welchem die Menschen immer Fülle und Freude gegen Noth und Elend schöpfen könnten, wenn sie sich nicht zu sehr zu Gewohnheitsthieren gemacht hätten. An Manchem wird ein halbes Jahrhundert vorübergehen, ehe er zugiebt, daß noch ein Leben ohne Kartoffeln möglich, oder ein Festessen ohne Rebensaft anständig sein könne. Wer aber eine Hand und einen Kopf dazu hat, wird gleich be- und zugreifen.