

A. *Eriorhiza*:

- a) *Folia cordata* = *D. caucasicum*.  
 b) *Folia ovata vel subcordata.* = *D. plantagineum*

B. *Gymnorhiza* = *D. Pardalianches*.

Nur Exemplare aus guten Wurzeln gesammelt, wie es die mit Unrecht vernachlässigten Väter des sechzehnten Jahrhunderts zu thun pflegten und keine Schnippel, wie es seit Linné, welcher auf die Blätter zu viel Rücksicht genommen, leider! Sitte geworden ist. Fruchtexemplare und Fruchtboden mit abgefallenen Früchten sind ebenfalls von der grössten Wichtigkeit.

Deidesheim, im November 1854.

### Chinesische Yams-Wurzel.

Nach St. Julien wird, wie Decaisne letzthin angeführt hat, eine Yam, welche den Namen Chou-Yo, oder Tchou-Yu, Tou-Tchou, Chau-Tchou, Chau-Yo etc. führt, in China allgemein gezogen. Die von Nanking ist die grösste und von vorzüglicher Qualität; eine andere aus dem Chou-Lande ist noch besser. Die Zweige ziehen sich am Boden entlang; die Blätter sind dreilappig. Im Herbst erscheinen die sogenannten Früchte, die jedoch ohne Zweifel kleine Knollen sind, zwischen den Blättern, und fallen dann ab. Es gibt jedoch noch viele andere Sorten. Die chinesischen Yams haben jedoch nicht in Europa die Aufmerksamkeit auf sich gezogen, wahrscheinlich weil sie für zu zart gehalten worden, indem wir nähere Kenntniss der Yam aus ost- und westindischen Berichten geschöpft haben. Es scheint jedoch, dass mindestens eine der chinesischen Yams so hart wie die Kartoffel ist, und der letztern leicht den Rang streitig machen dürfte.

Decaisne theilt uns mit, dass die in Frankreich mit einer von Schanghai eingeführten Yam, welche irrthümlicher Weise *Dioscorea japonica* genannt worden, die Erwartung rechtfertigt, dass die Pflanze eine grosse Wichtigkeit bei uns erlangen wird. Die chinesische Yam, sagt Decaisne, erfüllt alle Bedingungen, die man an eine Pflanze stellt, wenn dieselbe in der Landwirthschaft von Nutzen sein soll, indem sie schon seit undenklichen Zeiten zu häuslichen Zwecken verwendet wird, und in dem Klima von Paris vollkommen hart ist, ihre Wurzel einen beträchtlichen Umfang hat und an nahrhafter Substanz reich ist, auch ist sie roh geniessbar, lässt sich leicht kochen und rösten und hat keinen andern als Mehlgeschmack. Sie ist ein eben so bequemes Nahrungsmittel, wie die Kartoffel, und besser als die Batate oder süsse Kartoffel, überhaupt verspricht sie, wenn unsere Gärten ihren Anbau mit der nothwendigen Energie und Intelligenz aufnehmen, eine eben so reiche Zukunft, wie die Kartoffel zu haben, und dürfte viel dazu beitragen das Elend der niederen Volksklassen zu erleichtern.

Die Art, welche Decaisne beschreibt, nennt derselbe *Dioscorea Batatas* oder *Igname-Batate*, sie soll sehr der gewöhnlichen

Tamus gleichen. Ihre Stengel sind jährig, aber ihre Wurzeln oder eigentlich Rhizom perennirend und senkrecht nach unten gehend, mitunter bis zu 3 Fuss Tiefe, wenn der Boden locker genug hierzu ist. Der Stamm ist so stark, wie eine Gänsefeder, cylindrisch, und dreht sich von rechts nach links. Er erreicht ungefähr 6 Fuss Höhe und ist violett mit kleinen weisslichen Fleckchen. Wenn sie sich selbst überlassen bleiben, so liegen ihre Stengel flach am Boden und schlagen sehr leicht Wurzel. Die Blätter sind gegenüberstehend, herzförmig und triangulär und stehen an purpurnen Stielen. Die Wurzeln sind in Stärke und Länge verschieden, je nach dem Boden, in welchem sie stehen. Man kann sie mit Keulen vergleichen, deren dickes Ende die Frucht ist, und die bis am andern Ende auf die Dicke eines Fingers auslaufen. Ihre Haut ähnelt in der Farbe dem Kaffee mit Milch, und ist mit zahlreichen Wurzelfasern besetzt. Unter der Haut befindet sich eine weisse, opalisirende, leicht zerreibbare, etwas milchige, zellenförmige, mit Mehl angefüllte Substanz, welche beim Kochen weich und trocken wird, bis sie den Geschmack der Kartoffel annimmt, mit welcher sie leicht verwechselt werden kann. Eine Pflanze kann mehrere solche Wurzeln erzeugen, gewöhnlich hat sie jedoch nur eine oder zwei.

Decaisne und seine Freunde, welche diese Yam gekocht haben, finden keinen Einwurf gegen ihre Anwendung als Nahrungsmittel. In China wird diese Pflanze im grossartigen Massstabe gebaut. Montigny, welcher sie von Shanghae aus nach Frankreich gesandt, nennt sie Sain-In und sagt, dass sie sehr productiv sei, bei den Landleuten die Stelle unserer Kartoffel vertritt.

Zur Fortpflanzung werden die kleinsten Wurzeln ausgesucht und in Gruben gelegt, um sie gegen den Frost zu schützen. Im Frühjahre nimmt man sie heraus, und pflanzt sie in wohl zubereiteten Boden ziemlich nahe aneinander in Furchen. Sie keimen bald und formen liegende Stengel, aus denen man Stecklinge macht, sobald sie 6 Fuss lang sind. Wenn dieselben bereit sind, pflügt man ein Feld in Rainfurchen, legt in diese die Stücke der Stengel nieder und bedeckt sie, mit Ausnahme der Blätter, mit Erde. Bei regnerischem Wetter schlagen dieselben sogleich Wurzel; bei trockenem Wetter müssen sie so lange begossen werden, bis sich Wurzeln bilden. Nach 15 — 20 Tagen beginnen sich diese zu zeigen, und gleichzeitig erscheinen Nebentriebe, die man sorgfältig von Zeit zu Zeit entfernen muss, wenn die Wurzeln die gehörige Grösse erlangen sollen.

Diese Manipulationen sind einfach und leicht auszuführen, so dass wir kein Hinderniss gegen den Aufbau der Pflanze bei uns auf dem Felde sehen. Die Ernte dürfte kaum mühsamer sein, als bei irgend einer andern Rübenart. (Allg. Gartenz. nach Gard. Chron.)

### Vereine, Gesellschaften und Anstalten.

— In einer Sitzung der kais. Akademie der Wissenschaften, math. naturwissenschaftl. Klasse am 16. Nov. d. J. übersandte Pro-

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1854

Band/Volume: [004](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Chinesische Yams-Wurzel. 412-413](#)