

Uebrigens schienen mir nach Seite 146 jenes Jahrganges die 4' langen schwimmenden Blätter dieses Igelskolben, der Breite nach die Mitte zwischen *Sparganium simplex* und *natans* zu halten, und da sich die sämmtlichen Blüthenkolben nach meiner Beschreibung kleiner und schwächer, als bei dem sonst sehr ähnlichen *Sparg. simplex* darstellten, so wird mein früherer Irrthum einige Entschuldigung finden, und diese Selbstberichtigung vollkommen motivirt erscheinen. Auch der Herr Professor E. Fries in Upsala bemerkt brieflich unterm 22. Mai d. J. über dieses *Sparganium simplex* L. var. *fluitans* A. Br. „das *Sparganium* ist meines Erachtens *Sparganium simplex* v. *natans*, von *Sparg. glomeratum* ganz verschieden.“

Nach Erfüllung dieser gewissermassen herben Pflicht — denn die Flora Brandenburgs wird durch gegenwärtige Berichtigung um eine interessante Pflanze ärmer — wenden wir uns zu einem heiterern Bilde, welches uns gestattet, einen raschen Blick auf die Vegetationsverhältnisse bei Burg, sowie nach den angrenzenden Elbauen zu werfen.

Am Sonntage früh also brachte uns der Eisenbahnzug von hier nach Burg, wo meinen, bereits literarisch bekannten jungen Freund schon einige Gleichgesinnte, nämlich der Besitzer der Hofapotheke in Magdeburg, Herr Hartmann, sowie die Lehrer Herr Deike und Korschel von Burg mit ihren grünen Botaniskapseln erwarteten. Letzterer, nämlich der ord. Lehrer an der dortigen Realschule. Herr Korschel, hat in diesem Jahre eine kleine Localflora herausgegeben, welche zugleich eine Situationskarte enthält, und mir ganz praktisch scheint, um beim Schulunterrichte in Burg zu Grunde gelegt zu werden.

Laut früher getroffener Verabredung gingen wir sofort vom Bahnhofe ab, die fabrikthätige Stadt hart links lassend, in westlicher Richtung durch einen sehr fruchtbaren Theil der städtischen Feldmark, welcher mit dem zunächst der Eisenbahn sichtbaren um so mehr kontrastirte, als man hier die üppigsten Getreidefelder und Obstbaum-Alleen, dort meist nur trockenen Sandboden sah. Endlich brachte uns der Weg aus dieser reichen grünenden Oase wieder auf sandige Felder mit der, hier allerdings freudig blühenden *Veronica prostrata* geschmückt, bis wir unweit des Dorfes Petershagen an ein unansehnliches Kieferngestrüpp gelangten, wo uns bereits zwei andere sehr tüchtige magdeburgische Botaniker, der Gymnasiallehrer Herr Bause in Begleitung seines wackeren Schülers, Herrn Gymnasiast Engel, in Empfang nahmen. (Schluss folgt.)

Die Yuca oder Stärkewurzel.

Jatropha Manihot L. Mex. *Huacamote*. Mayaspr.: *Jin* (sprich *dschîn*) dient nicht allein als nahrhaftes, gesundes Gemüse, sondern sie liefert auch den Grundstoff des vielgebrauchten indischen Brotes, des Casabe, das seinen Ursprung den Ureinwohnern Westindiens verdankt.

Um Casabe zu bereiten, wird die Wurzel zerrieben, in runde, flache, etwa 15 bis 18 Zoll durchmessende, und 2 bis 3 Linien hohe Kuchen

geformt, und diese im Ofen leicht gebacken, wodurch ein sehr wohlschmeckender, gesunder, leicht verdaulicher Brodstoff erzeugt wird. Diese Pflanze liefert auch das bekanntlich feinste und beste Stärkemehl, dem sie den Namen der Stärkewurzel verdankt. — Um den Mehlstoff zu gewinnen, wird die Wurzel gerieben, gewaschen und der Niederschlag in der Sonne getrocknet. — Die ausgewaschenen Fasern sind noch ein vortreffliches Nahrungs- und Mastmittel für die Hausthiere.

Dieses feine fast inpalpable Mehl wird ausser seinen vielen technischen Verwendungen als Stärkemehl auch zu den ausgezeichnetsten Confecten benützt. — In der Heilkunde wurde es, besonders in den letzten Jahren, gegen die Cholera und Blutabweichen mit vielem Erfolge angewendet.

Auf Cuba kennt man drei Hauptarten von Yuca, nämlich die von Carthagera, die weisse und die saure. — Die zwei ersten benützt man als Speise, die letztere ist giftig, verliert aber ihre schädliche Eigenschaft durch die Panification, denn eine Hitze von 80° R. zerstört oder verflüchtigt das Gift der sauren Yuca auf's vollständigste. — Die zum Selbstmorde sehr geneigten Caravali-Neger, von stolzem unbändigem Gemüthe pflegen sich mit dem Genusse der rohen sauren Yuca selbst zu tödten, wie es zur Zeit der Eroberung der Spanier auch ganze Stämme der eingebornen Cariben, den strengen Fremdlingen zum Trotze, gethan haben.

Man sät diese Pflanze, indem man kleine Stückchen des Pflanzenstengels mit zwei oder drei Fruchtknoten oder Triebaugen in die Erde legt, und etwa mit 3 bis 4 Zoll hohem Erdreiche zudeckt. Die Hauptaussaat geschieht von Mitte November bis Mitte Jänner.

Die Yuca oder Stärkewurzel von Carthagera (*Jatropha Manihot*) stammt wie die weisse Yuca (*Jatropha foliis palmatis lobis insertis*) und die saure oder bittere Yuca (*Jatropha foliis palmatis pentadactylibus*) vom tropischen Amerika.

Das Stärkemehl der Yuca und das daraus bereitete Brot (*el pan de tierra caliente*) sind dem Verderben nicht unterworfen. Gut erzeugt und trocken aufbewahrt, wird das Manihot-Mehl weder von Insecten noch Würmern berührt, und erhält sich viele Jahre hindurch frisch.

Obschon man die essbare Yuca in 7 bis 9 Monaten nach ihrer Saat einernen und benützen kann, so lässt man die weisse doch 14 bis 15 Monate, und die zum Stärkemehl bestimmte Yuca etwa 20 bis 24 Monate in der Erde, da sie sich in diesem Zustande vollkommen gut erhält und immer an Grösse zunimmt.

Der bekannte Botaniker Aublet sagt in einer Abhandlung über diese nützliche Pflanze mit grossem Rechte: „Dass die Yuca eine der schönsten und am meisten nutzbringenden Pflanzen Amerika's ist, und dass mit ihrem Besitze der Bewohner der heissen Zone den Reis und alle Arten mehreicher Körner, sowie alle anderen Wurzeln und Früchte, welche dem Menschen zur Nahrung dienen, entbehren könnte.“ In keinem tropischen Lande aber wird die Yuca reichlicher, schöner und besser als auf Cuba und im Mexikanischen gefunden, wo eigentlich sehr wenig Sorgfalt auf ihren Bau verwendet wird.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1856

Band/Volume: [006](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Die Yuca oder Stärkewurzel. 206-207](#)