

BOTANISCHES INSTITUT
der Universität Wien

Bibliothek

J.-Nr.

4370

Sign.

279/13

BOTANISCHES MUSEUM
der k. k. Universität.

J.Nº 4370

B

~~B. 35/29.~~

192/43

Gesammelte Nachrichten
von der
A r a f a t s c h a
deren
Anbau und Benutzung
von
C. Sprengels.

Aus dem Englischen mit Anmerkungen
und
einer illuminirten Abbildung.

Dresden,
bei Heinrich Gerlach.
1808.



Original Manuscript

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800

1800



Das, vielleicht unverdiente, Aufsehen, welches die Aracacha seit kurzem in Deutschland erregt hat, wird auch dieser kleinen Schrift bey dem wißbegierigen Publikum eine geneigte Aufnahme verschaffen.

Die hier zunächst folgende Uebersetzung liefert das Neueste, was bis jetzt über diesen Gegenstand erschien. Das Original ist mit der den Engländern eigenen typographischen Eleganz auf 16 Seiten in groß Quarto gedruckt und mit einer trefflich gearbeiteten, in Farben gedruckten Kupfertafel

begleitet, wovon eine treue verkleinerte Copie hier beiliegt. Durch die Beilagen, worinn die Nachrichten von Vargas, Memnich, Humboldt, zusammengestellt sind, glaube ich meinen deutschen Landleuten keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, da nun diese wenigen Blätter alles bis jetzt über diese Pflanze Bekannte enthalten.

J. H. R.

Es sind jetzt drey Jahre, daß ich das von meinem Vater John Sprengels ererbte Landgut selbst bearbeite. Gewöhnt an das alte Ackersystem und früher nicht in der günstigsten Lage, beschränkte sich die Benutzung unserer Felder nur auf die Erzeugung der gewöhnlichsten Getreidearten und Futterkräuter. Erweiterung des Flächeninhalts durch Hinzuziehen einiger unbenutzter Hügel und Plätze erlaubte mir späterhin einzelne Versuche mit neuen, in andern Gegenden meines Vaterlandes als vortheilhaft benutzten Gewächsen, oder im Auslande gemachten Entdeckungen als eine angenehme Nebenbeschäftigung. — Nach dem Tode meines Vaters widmete ich diesem Theile der Oekonomie ei-

nen größern Aufwand an Zeit, Boden und Einkommen. Jede neue Erfahrung, jedes neue ökonomische Gewächs suchte ich mir zu eigen zu machen. Eigne Erfahrung belehrte mich bald, ob diese oder jene gepriesene Entdeckung auch für mich anwendbar sey. Ueber alle diese Versuche habe ich ein genaues Tagebuch geführt und bin entschlossen, nach mehreren Jahren die Resultate derselben der ökonomischen Welt in einem größern Werke vorzulegen. Jetzt gebe ich der Aufforderung einiger Freunde nach und theile aus obig erwähntem Schatzkästlein meine Erfahrungen über die Arakatscha mit, die ich nun seit einem Jahre in freiem Lande anbaue. Auch bin ich gern bereit, über jeden andern Gegenstand der neuen Landwirtschaft, welchen der Kreis meiner Erfahrung umfaßt, mündliche oder schriftliche Belehrung zu ertheilen.

Raum hatte Dom D. Vargas im September 1804. in den von C. König und Sims herausgegebenen botanischen Jahrbü-

hern die erste Nachricht von dieser nützlichen Pflanze gegeben,*) als ich — es koste, was es wolle — Saamen oder Stecklinge davon zu erhalten bemüht war.

Nach langem ungeduldigem Harren erhielt ich von St. Jago durch die Güte meines Freundes und Correspondenten Dom F. Alziras, dem ich hiemit öffentlich meinen Dank darbringe, ein wohlverwahrtes Bällchen mit ohngefähr 50 Stück Wurzeln von mittler Größe. Er hatte diese einem seiner Freunde, einem in Traxillo ansäßigem Kaufmanne zu verdanken. Die Länge der Reise hatte an den im Innern des Packets befindlichen Wurzeln ihre Rechte ausgeübt, sie waren bis auf 15 Stück, welchen die äußere Luft zugänglich gewesen, vermodert. Ich benutzte auch davon jedes noch so kleine Stück, welches noch Spuren des Lebens oder eines Keims ahnden ließ, um es in die Erde zu bringen.

*) Beilage A.

Dies geschah am 21. May 1806. wo ich zehn der erhaltenen Wurzeln, in 46 Theile getheilt, in ein wohl zubereitetes *) Gartenbeet brachte. Jedes Wurzelstück legte ich in ein $\frac{1}{2}$ Fuß tiefes Loch, die in einer Entfernung von $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt waren. Ueberdies legte ich noch zwey der erhaltenen Wurzeln ungetheilt in die Erde, welchen ich einen Spielraum von zwey Quadratfuß einräumte, und sechzehn kleine Stücke, die ich von den verdorbenen Wurzeln getrennt hatte, so daß die ganze Pflanzung aus 64 belegten Gruben bestand.

Die drey noch übrigen Wurzeln benutzte ich zu einigen ökonomischen Versuchen für den Tisch. Gekocht fand ich den Geschmack derselben nicht unangenehm; es bedurfte nur ein paar maliges Aufwallen, um den geschabten und zerschnittenen Wurzeln den gehörigen Grad der Weiche zu geben. In Fleischbrühe machten sie ein angenehmes leichtes Ge-

*) Eine nähere Angabe der Erd- und Düngungsart wäre zu wünschen gewesen.

müs, ohngefähr wie der Mus des Erdapfels (*Aelanthus tuberosus*). Der Geschmack ist feiner als der der Petersilienwurzeln, hat eine entfernte Aehnlichkeit mit dem Geschmack des Sellerie, doch bey weitem nicht das beissende dieser beyden Wurzelgewächse, zumal wenn man sie im Wasser gesotten und den ersten Absud abgegossen, oder, in der Küchensprache, sie gebrüht hat.

Minder stark gekocht, in kleine Scheiben geschnitten, mit Essig und Oel, Zucker und Senfftaub bestreut, giebt sie kalt als Salat genossen eine schmackhafte Vespise ab.

Eine Aehnlichkeit mit den Kartoffeln kann ich bey der Arakatscha, die Behandlung bey'm Pflanzen ausgenommen, nicht finden. Die Frucht hat durchaus nichts mehliges und ich zweifle, daß sie jemals bey uns jenem so vielfach zu benutzenden Gewächs an die Seite gesetzt werden möchte; höchstens dürfte sie, als ein angenehmes Gemüs, in kleinen Quantitäten angebaut werden.

Kehren wir nun aus der Küche zu unserer

Pflanzung zurück. Nach einem in der Nacht zwischen dem 14ten und 15ten Juny gefallenen warmen Regen sah ich die ersten Blätter, ganz gelb von Farbe, bey fünf der ersten 46 Pflanzen hervorkeimen; bis zum 19ten zeigten sich noch 18, bis zum 21sten noch drey Pflanzen. Von den Stücken der verdorbenen Wurzeln kam nur eine Pflanze zum Vorschein, so wie von den zwey großen unzertheilten Wurzeln nur eine zwischen dem 16ten und 17ten Juny, doch mit mehrern Schößlingen zugleich ausbrach. Alle übrige Pflanzen waren verdorben. Meine Pflanzung war also jetzt auf 28 Pflanzen beschränkt, wovon später noch fünf eingiengen, so daß meine ganze Plantage aus 22 jungen und einer alten oder Hauptstaude bestand.

Vor dem Nordwinde geschützt und durch eine weiß angestrichne Wand beleuchtet, suchte ich meiner Pflanzung den höchsten Grad von Wärme*) zu geben, der im freyen Lan-

*) Hätte es doch dem Verfasser beliebt, diesen Wärmegrad genau zu bestimmen!

Der Uebers.

de — und nur diese Kultur hat für mich Werth — zu erhalten möglich ist.

Nachdem die Pflanzen sich gehörig be-
 stockt und, wie D. Vargas ganz richtig be-
 merkt, dicht über der Wurzel viele Aeste an-
 gesetzt hatten, behackte und häufelte ich sie
 und ließ sie wöchentlich von Unkraute säubern.
 War ich durch einige trockne Tage in die
 Nothwendigkeit versetzt, sie zu begießen, so
 geschah dieses durch Besprengen mit einem äu-
 ßerst feinen Aerosol in den Frühstunden, wo
 die Sonne noch nicht auf sie einwirken konnte.

In zwey Monaten hatten unsere Pflanz-
 en eine Höhe von zwey Fuß erreicht; die
 stärkste hielt im Durchmesser dicht über der
 Wurzel drey Zoll, die der alten Wurzel zwi-
 schen 7 und 8 Zoll; die äußern Blätter er-
 hielten ein schönes Dunkelgrün, die Herze-
 blätter behielten mehrere Tage eine blaßgelbe
 Farbe; die mit tiefen Runzeln bezeichnete
 Rückseite der Blätter war, so wie die Stän-
 gel und Hauptribben, mit einem feinen bläu-
 lichen Dunst oder Reif belegt. Außerdem

erhielten die ältern Blattstiele gegen die Wurzel zu eine röthlich blaue Farbe. Die äußerst großen Blattensätze oder Hüllen gleichen einer zierlich gefalteten Manschette, so wie die Blätter selbst Aehnlichkeit mit den Feigenblättern haben und sich dadurch von allen verwandten Pflanzen unterscheiden.

In den ersten Tagen des Septembers (den 3ten und 5ten) grub ich endlich zwölf Stück meiner Pflanzen aus. Die frischen Wurzeln hatten, nachdem man das graue Oberhäutchen weggenommen, eine hoch orangengelbe — die jüngern Ansätze eine blasse Manfingfarbe. Reinweiße oder wirklich Rother fanden sich unter meiner Pflanzung nicht. *) Das Innere, welches beym Aufschnitt viele ringförmige Absonderungen zeigte, war gelblich weiß und die Ringe, wenig ins Gelbe ziehend, schattirt.

*) Dies war auch nicht wohl möglich, wenn die Originalwurzeln, deren Farbe zwar nicht angegeben ist, alle gelb waren.

Zwey der gewonnenen Wurzeln hatten fünf Aeste, viere drey, die übrigen aber nur zwey Aeste von ungleicher Länge, die größern 6 bis 7, die kleinern 3 bis 4 Zoll lang. Die höchste Stärke der einzelnen Aeste betrug 3 Zoll. Das Mutterstück war zusammengeschrumpft und holzartig wie ein bejahrter Kohlstängel geworden.

Nach 16 Tagen nahm ich noch acht Pflanzen heraus, die an Umfang sich zu den erstern wie 3 zu 5 verhielten. Die übrigen drey Pflanzen, worunter der Hauptstamm, ließ ich in ihrem Boden stehen, um solche, wo möglich, im folgenden Jahre zur Blüthe zu bringen, wovon sich selbst bey der ältern Pflanze noch keine Spur zeigt.

Beym ökonomischen Verbrauch fand ich und mehrere Mitglieder meiner Familie, daß der Geschmack der hier gezogenen Wurzeln an Feinheit und Aroma den Originalwurzeln nachstand, auch die Zartheit der Bestandtheile sich etwas vergrößert hatten; dazu mag das kältere Klima, besonders die für fremde

Pflanzen so wenig geeignete Temperatur des vergangenen Sommers, viel bengetragen haben. Im südlichen Frankreich gebaut möchten sie leicht wohlschmeckender werden.

Die Kühe fraßen die gekochten Wurzeln, doch ohne besondere Neigung; roh genossen sie weder die Wurzeln noch die Blätter, deren Geruch ihnen zuwider schien, dahingegen die Schafe und Ziegen beides sehr begierig fraßen; auch die Schweine verachteten sie nicht.

Bei dem geringen Vorrathe, womit ich diese Versuche machte, indem ich den größten Theil der Wurzeln zu neuer Anpflanzung aufbewahre, lassen sich noch keine befriedigende Resultate aus meinen Beobachtungen ziehen. Aus gleichen Gründen mußte ich auch den Versuch, Brantwein daraus zu bereiten, noch verschieben, welchen ich einen eigenthümlichen Geschmack und Wirkung zutraue. *)

*) Warum machte der Verfasser keinen Versuch mit den Blättern, die vielleicht ungenüßt weggeworfen wurden? D. Ueb.

Daß man aber, wie D. Vargas sagt, die Wurzel zu Stärke, Brod u. s. w. benutzen könne, daran muß ich billig zweifeln, bis weitere Versuche mich eines andern belehren.

Die hier beigelegte Abbildung hat mein Freund Herr Scutts, ein geschickter Zeichner nach der Natur, die Blätter von der ältern Pflanze, die Wurzel aber nach der größten der hier gezogenen kopirt.

Wüßte ich so glücklich seyn, im Laufe dieses Jahres den Freunden der Botanik und Oekonomie auch die Blüthe und Frucht nebst wichtigeren Erfahrungen mittheilen zu können.

Geschrieben im Februar 1807.

C. Sprengels.

.....

Beilage A.

Ich nehme mir die Erlaubniß, Ew. folgende interessante Nachricht von einem Gewächse mitzutheilen, das für einen kleinen Theil der Welt schon so wohlthätig ist, wie es die Kartoffeln für Millionen Menschen sind, und das vielleicht bald für einen großen Theil des Erdbodens, ja wohl für unser Europa eine noch köstlichere Himmelsgabe werden dürfte, als es das *Solanum* bisher war. Diese Nachricht steht in dem zweyten Hefte der neu begonnenen *Annals of Botany* by Charles König et John Sims Vol. I. p. 400.

Wir verdanken folgende kurze Notiz von einer höchst nützlichen noch unbeschriebenen Pflanzenart aus dem Königreiche Santafé de Bogota dem Herrn Vargas, einem Manne von großen Talenten, der in jenem Königreiche geboren ist und sich seit dem Herbst 1804 in London aufhält. Die Nachricht ist aus dem Gedächtniß gegeben, und wir können daher keine wissenschaftliche Beschreibung des Gewächses erwarten; wir dürfen indeß hoffen, künftig im Stande zu seyn, mehr

Auskunft über dasselbe mitzutheilen, da bereits Maaßregeln getroffen sind, die Pflanze selbst nach England zu bringen.

In Santa Fé de Bogata nennt man das Gewächs Aracacha. Es ist eins der nützlichsten Vegetabilien dieses Theils von Amerika. Es gehört zur Ordnung der Umbellaten und gleicht im Habitus am meisten einem Apium.*) Der Stamm theilt sich gewöhnlich gleich über der Wurzel in mehrere Aeste, die mit großen runden, verschiedentlich eingeschnittenen Blättern dick besetzt sind. Die Blattstiele sind ebenfalls groß, ausgehöhlt und dicker, wie eine Gänseespule. Die Wurzel theilt sich in vier oder fünf Arme und jeder von ihnen erreicht, wenn der Boden leicht und die Witterung günstig ist, die Größe eines starken Stierhorns, wovon er auch ohngefähr die Gestalt hat.

Diese Wurzeln geben ein Nahrungsmittel her, das in den Küchen gerade wie Kartoffeln zugerichtet wird. Es ist dem Gau-
men außerordentlich angenehm, mehr fest als mehlig und so weich, daß es wenig Kochen erfordert; auch so leicht zu verdauen, daß man es im Lande überall Reconvalescenten und Personen von schwachem Magen giebt,

*) Der Abbildung nach mehr der Angelika? —

Der Uebers.

da man es lange nicht für so blähend wie Kartoffeln hält. Man macht auch Stärke und eine Art Backwerk davon. Auch zieht man über der zu einer weichen Masse zerquetschten Wurzel Branntwein ab, den man dann sehr geschickt hält, einem schwachen Magen seine Stärke wieder zu geben. In der Stadt Santa Fé und an allen Orten des Königreichs, wo man die Aracacha erhalten kann, ist sie vollkommen von so allgemeinem Gebrauche, wie die Kartoffeln bey uns.

Die Pflanze verlangt ein schwarzes fruchtbares Erdreich, wo sich die großen vertikalen Wurzeln leicht in die Tiefe verbreiten können. Man pflanzt sie fort, indem man die Wurzel in Stücken zerschneidet und jedes derselben, das den Keim zu einer neuen Pflanze enthält, in ein Loch steckt. Nach dreyn oder vier Monaten haben die Wurzeln die gehörige Größe, um gebraucht werden zu können. Läßt man sie aber ein halbes Jahr in der Erde, so werden sie oft außerordentlich groß, ohne am Geschmack etwas zu verlieren. Von Farbe ist die Wurzel weiß, gelblich oder roth. Alle sind indeß von derselben Güte. In Santa Fé schätzt man die von Vipason, einem Dorfe, ohngefähr zehn Laaguas nördlich von der Hauptstadt am meisten.

Gleich den Kartoffeln kommt die Aracacha nicht in den heißern Gegenden des

Königreichs fort. Die Wurzeln erhalten dort gar keine beträchtliche Größe, treiben aber einen weit buschigern Stamm aus; höchstens wird die Wurzel hier nur klein und von unbedeutendem Geschmacke. In den Strichen, die man hier gemäßigt nennt, da sie nicht so heiß, wie die am Fuße der Cordilleren sind, findet man mitunter das Gewächs in ziemlich gutem Wachsthum; nirgend aber wächst es so üppig, als in den hohen Gegenden jener Gebirge, wo die mittlere Hitze zwischen 50 bis 60 Grad Fahrenheit ist. *) Hier werden die Wurzeln am ansehnlichsten und am wohlgeschmeckendsten.

Herr Vargas glaubt, daß diese vortrefliche Pflanze dem Königreiche Santa Fé und der Provinz Caracas eigenthümlich ist. Er fand sie in keinem andern Theile von Amerika, den er besuchte; noch hat irgend ein Schriftsteller über diesen Welttheil derselben Erwähnung gethan.

*) Santa Fé de Bogata liegt 1365 Toisen über der Meeresfläche. Die mittlere Temperatur daselbst ist nach Humboldts Geographie des plantes bey Tage in der wärmern Jahreszeit beobachtet, 14 — 16° Reaum. Nach späterer genauerer Angabe 13, 2.

Anmerk. d. Ueb.

Beilage B.

Auch ein Wort über die Aracacha.

Die im Korrespondenten No. 159. mitgetheilte Nachricht über dies Gewächs scheint gleich im Eingang einen Irrthum zu enthalten. Es wird nämlich das Königreich Santa Fé als dessen Heimath angegeben. Es kann aber wohl von keiner andern, als von der vom Königreiche weit entfernten Santa Fé in Buenos-Ayres die Rede seyn. Von da müssen es die Engländer während ihres letzten unglücklichen Aufenthalts kennen gelernt haben. *)

Mit dieser vorausgesetzten Berichtigung läugne ich keinesweges die Existenz der Aracacha im Königreiche Santa Fé. Sie wächst gewiß daselbst, eben so, wie in Quito, und

*) Diese Berichtigung löst sich durch die vorstehenden Aufsätze der Herren Spr. und B. in sich selbst auf. Nicht durch die Engländer, sondern durch einen Spanier ward die Pflanze zuerst in England bekannt und bereits daselbst angebaut, während von der Expedition auf Buenos-Ayres noch nichts bekannt war. Anmerk. d. Ueb.

vielleicht wie im ganzen südlichen Amerika, wovon die Santa Fé in Buenos Ayres einen neuen Beweis giebt.

Die unstreitig sehr alte Benennung Aracacha für eine gewisse in Quito wachsende essbare Wurzel findet man schon in meinem vor mehreren Jahren erschienenen Polnglortens-Lexikon, im spanischen Indep. In der Quichua bedeutet Ara etwas süßes, angenehmes; Cacho ist eine zu den Solanen gezählte Pflanze. Wahrscheinlich gehört die Aracacha zu den bereits bekannten Comestibeln. Sollte sie nicht dazu gehören, so bleibt doch, ihrer angeführten Allgemeinheit und alten Benennung wegen, der für Europa gepriesene Nutzen derselben verdächtig. *) Sie würde sonst der Aufmerksamkeit der Europäer gewiß nicht entgangen, sondern längst übergepflanzt worden seyn.

Mit dem Anbau der Yams oder Ygnames (Dioscorea) hat man vor einiger Zeit in verschiedenen Gegenden Schottlands

*) Nicht aus diesen unzureichenden Gründen, sondern auf Veranlassung der uns weit näher liegenden Erfahrungen des Herrn Sp. bezweifle auch ich mit ihm und Hrn. N. den großen Nutzen, den diese Pflanze für uns haben könnte. Möge sie unsere ältere Freundin, die Kartoffel, nie verdrängen!

Der Uebers.

den Anfang gemacht. Man hat sich große Vortheile, auch für die Menschheit, von diesem Produkt daselbst versprochen, aber noch keine weiter gefunden, als daß es eine gesunde, jedoch nicht unvergleichliche Nahrung für die Kühe seyn soll.

Noch neuer ist die Ueberkunft der Edders oder Eddoes, in England. Diese Wurzeln wachsen in Westindien und stehen in Browne's Jamaica unter Arum, nebst vielen andern eßbaren Wurzelsorten derselben Pflanzengattung, beschrieben. Im vorigen Jahr kaufte ich mir ein Duzend davon in London. Sie waren alle in ihrer Gestalt verschieden, einige in Aeste ausgebreitet. Ich ließ sie auf allerley Art zubereiten, fand aber immer ihren Geschmack widerlich. Vielleicht hat die Natur sie blos für den Gaumen der unverwöhnten Völker bestimmt. Vielleicht waren es alte würgende Wurzeln: Sovatch Coccus, wie sie nach Browne heißen. Der Verkäufer gab mir inzwischen den Trost, er würde nächstens Edders von einer weit schmackhaftern Qualität, und zwar von the Spanish main her, bekommen.

Hamburg.

Nemnich, Lt.

Beilage C.

Da mein Name zufällig bey Gelegenheit der Aracacha genannt worden ist, so glaube ich, um das Mißverständniß zu verhüten, als zweiffe ich an der Nützlichkeit oder gar an der Existenz dieser Pflanze, folgende Erläuterung dem Publikum schuldig zu seyn: Wir erinnern uns, mehrmals eine pastinakähnliche Wurzel gegessen zu haben, welche man Aracacha nannte. Da wir aber nie Gelegenheit gehabt haben, diese Gartenpflanze blühend zu sehen, oder botanisch zu untersuchen, so wissen wir nicht, zu welchem Geschlecht sie gehört. Ihre Kultur in Europa mag allerdings nützlich seyn. Daß dieselbe aber je so wichtig seyn könne, als die Kultur der Kartoffeln, der Bataten und Dioscoreen, ist mir sehr unwahrscheinlich.

Der Pater Gili erwähnt der Aracacha als einer Gartenpflanze und leitet den Namen aus der Ynca- oder Quichua-Sprache her. Saggio di Storia americana Tom. IV. p. 156.

A. v. Humboldt.

Bücher für Landwirthe welche Empfehlung verdienen.

- Abhandlung vom gesammten Torfwesen bis zum
Stich und Verkohlen, m. Anmerk. von Niem,
mit Kupf. 12 gl.
- Anweisung an jedem Orte durch einen Schmidt
oder andern Metallarbeiter eine sichere Wetterab-
leitung mit sehr geringen Kosten anzulegen. 2 gl.
- Barton's Mittel: Wanzen, Motten, Würmer,
den Bandwurm etc. zu vertreiben, 4te vermehrte
Auflage. 2 gl.
- Erdmanns Uebersicht der ganzen Botanik. 8 gl.
- Fischers Beiträge zur Kenntniß der spanischen
Besitzungen in Amerika. 1 Thlr.
- Vorzüglich in Hinsicht auf Produkte und Han-
del.
- Horn Uebersicht vom Weinbau, besonders in
Sachsen, nebst e. Anh. vom inländisch. Hopfen-
bau. 4 gl.
- Hufelands guter Rath an Mütter über die kör-
perliche Erziehung der Kinder. Für den Bür-
ger und Landmann. 2 gl.
- Guter Rath an Landwirthe über die Verfütterung
des verschlammten Heues und Grummets.
Herausg. von der Leipz. ökon. Societät. 2 gl.
- Die Europäische Brodwurzel, eine wohlthätige
Entdeckung von Rosenhagn, mit einem illum.
Kupfer. 4 gl.
- Nachrichten vom Wasserdichten Mauerwerk der
Holländer, m. Kupf. 8 gl.
- Schulz Nachricht von den in Sachsen befindlichen
Serpentinsfeinarten und dessen Gebrauch. 4 gl.

UB WIEN



+AM469957100





