

ein nehartiges Aussehen und ist der Trüffel nicht unähnlich. Die Frucht hat eine dünne Schaale und einen Kern, ungefähr so dick, als der Stiel eines kleinen Messers. Der eßbare Theil liegt zwischen der Schaale und dem Kern, ist so weiß, wie Schnee, und hat ziemlich die Consistenz von frischgebackenem Brodte. Ehe man die Frucht isst, wird sie in 3 oder 4 Stücken zerschnitten und geröstet. Sie ist fast geschmacklos, nur ein wenig süßlich und hat viele Aehnlichkeit mit der Krume des Weizenbrodtes und mit der jerusalemers Artischoke. Fünf Pflanzen wurden nach England gebracht, als Ueberbleibsel des Ganzen, was der unglückliche Capitain Bligh, im Jahr 1793, aus Stahete brachte. In Prof. Martyn's Ausgabe von Miller's Dictionary, findet man eine Menge interessanter Bemerkungen, sowohl über diesen Baum, als über eine andere Species, die *Artocarpus integrifolia*, oder, wie sie die Engländer nennen, *Jacca tree*, der auch seiner Frucht wegen cultivirt zu werden verdient.

Fortpflanzung und Cultur. Dieser Baum wächst entweder aus Saamen, Centreisern oder Nebensprossen auf. Letztere schießen in großer Menge von der Pflanze auf, wenn sie sich unter ihrem vaterländischen Himmelsstrich befindet. Am besten kommen sie in einem fetten Boden fort. Um sie zum Tragen zu bringen, behandelt man sie auf dieselbe Weise, wie für andere Treibhausgewächse angegeben worden ist, die schwer zum Fruchttragen zu bringen sind. Da die Brodtrucht auf den westindischen Inseln eingeführt worden ist, so erhält man Pflanzen von gehöriger Größe am besten von Jamaica oder St. Vincent, wiewohl man sie auch zuweilen von londoner Handlungsgärtnern beziehen kann.

IV. Abtheilung. Exotische eßbare Pflanzen, die bis jetzt nicht zu diesem Behufe cultivirt worden sind.

Wenn einige von diesen, wie z. B. der Yam und die süße Kartoffel, als exotische Luxusgegenstände weniger cultivirt zu werden verdienen, so ist es doch der Mühe werth, wenigstens den Versuch zu machen, ob man sie nicht als Nahrungsartikel acclimatiren kann. Bei einer vollständigen und ausgedehnten Garteneinrichtung verdienen sie allerdings gebaut und auf die Tafel gebracht zu werden, da sie die Mannichfaltigkeit der eßbaren Wurzeln vermehren.

1538) Der westindische Yam. Den verschiedenen Arten, mit ihren zahlreichen Varietäten vom Geschlecht *Dioscorea* L.; Dioec. Hexan. L. und *Dioscoreae* J. geben die Portugiesen den Namen *Inhame* und die Franzosen *Igname*. Es sind Kletternde, perennirende, krautartige Pflanzen, mit Knollenwurzeln. Die Blüthen rücken als Aehren oder Trauben aus den Achselgruben der Blätter hervor. Den Namen Yam hat ganz besonders die *Dioscorea sativa* (Rheed. Mal. 8. t. 51.), (Fig. 387). Diese Pflanze hat zarte Stängel, die Blätter 18 oder 20 Fuß hoch und hat glattadrige, rundliche Blätter. Von der Basis der Blätter erheben sich Aehren kleiner Blüthen, die weiter nicht schön sind. Die Wurzel ist flach, bräunlich, einen Fuß breit und fast handförmig, wie bei einigen Orchideis. Sie ist in Africa, in Ost- und Westindien zu Hause und wird daselbst sehr stark cultivirt. Aus Westindien wurde sie im Jahr 1733 nach England gebracht. Die Wurzeln sind mehlig, leicht zu verdauen, schmackhaft und stehen mehreren jetzt gebräuchlichen Wurzeln weder im Geschmack, noch in der Nahrhaftigkeit nach. Man isst sie statt des Brodtes, entweder gekocht, oder in der Asche geröstet. Auch die Blüthe macht man unter das Brodt und unter Mehlspeisen.

Die *Dioscorea alata* (Rheed. Mal. 7. t. 38), oder der geflügelte Yam, wird eben so, wenn nicht noch allgemeiner, als die vorige Species, angebaut. Seine Wurzeln sind häufig 3 Fuß lang und wiegen 40 Pfund. Von beiden Arten giebt es zahlreiche Varietäten, die in der Größe und Gestalt ihrer Wurzeln von einander abweichen.

Fortpflanzung und Cultur. Man kann beide Arten wie die gewöhnliche Kartoffel fortpflanzen und fast eben so cultiviren, wie die Kartoffeln des Treibhauses. Brown e versichert in seiner Geschichte von Jamaica, daß man die Wurzeln so zerschneiden könne, daß nur ein kleines Stückchen Schaale an jedem Schnitt zurückbleibe; denn vermöge dieser Schaale allein keimen sie. Die Wurzeln haben keine sichtbaren Knospen oder Augen, sondern treiben ihre schwachen Stängel gleichförmig aus jedem Theil der Oberfläche. Man pflanzt sie gewöhnlich im August und sie werden im folgenden November oder December reif.

1539) Die spanische oder süße Kartoffel. *Convolvulus Batatas* L. (Rheed. mal. 7. t. 50); Pent. Monog. L., und *Convolvulaceae* B. P. (Fig. 388). Sie ist eine krautartige, perennirende Pflanze, mit rundem Stängel, an der Erde liegend, kriechend, mit weißlich-grünen, hie und da zerstreut hervortreibenden