Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 159 (1880)

Artikel: Die Soja, die Nährpflanze der Zukunft
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-373771

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Soja, die Nährpflanze der Zukunft.

Daß man zu Wilhelm Tells, Uli Rotachs und Hans Waldmanns Zeiten in unserem lieben Schweizerlande noch keine Kartoffelröste und keinen Türkenriebel gegessen und auch keinen Tabak geraucht hat, das braucht der Kalendermann seinen Lesern nicht erst zu sagen; denn es weiß jedes Kind, daß die Erdäpfel, der Mais und der Tabak erst vor ein paar hundert Jahren aus Amerika herüber gebracht wurden, also Geschenke der Neuen Welt sind, gerade so, wie schon früher das Getreide, der Weinstock und manche edle Gemüse- und Obstsorten aus Asien her zu uns eingewandert waren. Je mehr die einzelnen Völker mit einander in Verkehr treten und je näher sie ihre Verhältnisse gegenseitig kennen lernen, um so mehr profitiren sie von einander. So haben wir Europäer in den letzten Jahren, seit wir mit den Japanesen und Chinesen im äußersten Osten der alten Welt in ein etwas intimeres Verhältniß getreten sind, diesen asiatischen Völkern in gewerblicher Hinsicht schon gar Mancherlei abgeguckt und nachgemacht und in allerneuester Zeit auch deren wichtigste Nährpflanze, die Sojabohne, bei uns eingebürgert. Es war an der Wiener Weltausstellung, also vor sechs Jahren, als die Japanesen die Soja nebst vielen anderen Produkten in der österreichischen Kaiserstadt den Europäern vor die Augen setzten und deren gute Eigenschaften rühmten. Der Wiener Professor Haberlandt erkundigte sich sofort genau nach dem Klima der Gegenden, wo sie gebaut wird, sowie nach deren Behandlung und machte alsdann die ersten Kulturversuche damit in Oesterreich. Da es aber gar vielerlei Sorten der Soja gibt, die selbst wieder verschiedenen Klimaten entstammen, so mußte er seine Anpflanzungsversuche mehrere Jahre lang fortsetzen, bis er endlich diejenigen Sorten herausgefunden hatte, die er für Mitteleuropa empfehlen durfte. Nun, der verdienstvolle, leider zu früh verstorbene Professor ließ einfach nicht lugg, bis er seine Aufgabe gelöst hatte und dafür soll und wird ihm die Nachwelt dankbar sein. Gestützt auf die Erfahrungen Haberlandt's sind die Proben anderwärts im Kleinen und Großen fortgesetzt worden, in der Schweiz vorzüglich von Dr. A. Krämer, Professor am eidgenössischen Polytechnikum in Zürich. Er veröffentlichte seine erzielten Resultate vergangenen Sommer in der „Schweizerischen landwirthschaftlichen Zeitschrift", deren Redaktor er ist und fügte seiner höchst interessanten Arbeit eine sehr gute Abbildung der Sojapflanze bei. Der Kalendermann, der den Herrn Professor kennt und aus Erfahrung weiß, daß Alles, was

Die japanesische Sojabohne.

dieser schreibt, gar wohl ergründet und bis aufs letzte Tüpfchen wahr ist, hat sofort gedacht: Halt, das ist was für den Appenzeller-Kalender; das müssen meine Leser wissen. Er ließ deshalb ein Postkärtchen an den Herrn Doktor abgehen mit der Bitte um Abtretung des Sojabildes für den Kalender, welchem Gesuche sofort in freundlichster Weise entsprochen ward. Jetzt will der Kalendermann aber auch noch mittheilen, wie die Soja gepflanzt wird, welchen Nährwerth sie hat und welche Sorten man wählen soll, damit jeder Leser nächstes Frühjahr im Stande ist, diese neue Frucht selbst zu pflanzen. Also höret:

Herr Prof. Krämer hat drei ganz verschiedene Sorten der Soja angebaut, nämlich die gelbe, die braune und die schwarze. Letztere ist die ertragreichste, denn sie ergab eine 300fache Ernte, d. h. jede Pflanze trug durchschnittlich 300 Körner! Die gelbe und die braune Sorte brachten einen 150- bis 230fachen Ertrag. Die schwarze entwickelt einen sehr großen Busch (bis 140 Centimeter hoch); die beiden andern sind etwas niedriger, aber immer noch dreimal so hoch als unsere gewöhnlichen Bohnen, die nicht ranken. Zum Anbau für unsere Gegend gibt Herr Prof. Krämer unbedingt der gelben Sorte den Vorzug, weil sie früher reift, nicht rankt, sich leichter entkörnen läßt und den aus ihr bereiteten Speisen eine hellere, appetitlichere Farbe verleiht als die ertragreichere schwarze und die weniger rentable braune. Was der Soja den Hauptwerth verleiht, ist aber nicht allein der große Ertrag, sondern der in den Körnern steckende Nährstoffgehalt, der denjenigen aller andern Früchte weit übertrifft. Ein Pfund Sojabohnen hat so viel Nährstoffgehalt als zwei Pfund knochenfreies, bestes Ochsenfleisch. Die Chemiker haben dies genau nachgewiesen. Die Soja hat z. B. 10 mal mehr Fettgehalt als die gewöhnliche weiße Suppenbohne, die doch zu den besten Speisefrüchten gehört, — kurz, die Soja ist ein Nahrungsmittel ersten Ranges und dazu noch ein sehr schmackhaftes. Das Stroh hat als Viehfutter eine große Bedeutung. Es ist daher mit Sicherheit anzunehmen, daß sie als eigentliche Nährpflanze der Zukunft bald, wie jetzt Kartoffeln und Getreide, in großartiger Ausdehnung angebaut wird. Ihr Anbau ist mit keinen Schwierigkeiten verbunden. Man muß nur darauf achten, daß man sie nicht zu eng und nicht als Zwischenfrucht pflanzt, sondern die Stöcke so plazirt, daß sie Licht und Luft genug haben. Einen großen Vorzug hat sie auch darin vor den Bohnen, daß sie sich als Setzling verpflanzen läßt und gegen Spätfröste nicht empfindlich ist; man darf sie daher schon ziemlich früh säen. Um sie im Spätherbst gehörig ausreifen zu lassen, hängt man die ausgerissenen Stauden an einem luftigen, trockenen Orte auf. Die Körner sind etwas schwer weich zu kochen; man muß sie daher am Abend vor dem Gebrauch einweichen, damit sie aufquellen. Hinsichtlich die Zubereitung der Soja als Speise wird sich bald jede denkende Hausfrau ihre eigenen Rezepte erfunden haben. Also Glück auf zu Soja-Mus, Soja-Gemüse, Soja-Torten ꝛc.!!

Die „Helvetia" in St. Gallen.

Unter sämmtlichen ostschweizerischen Städten hat sich in den letzten Jahren kaum eine so rasch verschönert und vergrößert wie die weltbekannte blühende Handelsstadt St. Gallen. Als Hauptperle der dortigen Neubauten wird allgemein das Palais der „Allgemeinen Versicherungsgesellschaft Helvetia" angesehen, das in den Jahren 1877 und 1878 gebaut und letztes Frühjahr bezogen wurde. Der Kalendermann konnte in seinem eifrigen Bestreben, seinen Lesern aus jedem Gebiete das Neueste, Schönste und Beste in Wort und Bild vorzuführen, nicht ruhen, bis er eine getreue Ansicht dieses Prachthauses in diesem Kalender hatte. Jetzt ist sie da, seht nur auf der nächsten Seite nach. Als mächtiger, reich durch Bildhauerarbeiten geschmückter Bau, dessen Seitenflügel in stumpfem Winkel in den durch eine ebenso sinnreiche als imponirende, von unserm berühmten Schweizerkünstler Dorer ausgeführte Gruppe gekrönten Mittelbau einmünden, erhebt es sich ganz in der Nähe des Bahnhofes an zwei der belebtesten Straßen. Dieses herrliche Haus hat etwas über eine Million Franken gekostet, — ein schönes Sümmchen, nicht wahr? Aber sie haben's und vermögen's, die Herren von der „Helvetia"; machen sie ja doch so brillante