

neuer Felder, sehr tapfer zugreifen und unermülich schaffen, um den wilden Busch zu roden und die Erde für die Aussaat vorzubereiten. Ist das Ge-
strüpp gar zu dicht, so legt man Feuer daran und läßt es abbrennen. Die
Asche gibt dann noch einen wertvollen Dünger ab. Mit Beginn der Regen-
zeit ist das Land so weit geklärt und gelockert, daß die erste Einsaat er- 5
folgen kann. Diese wird im März und April dem Boden anvertraut, und
zwar pflanzt man jetzt Bohnen, Erdnüsse und Erbsen, süße Kartoffeln,
Pfeffer und mehrere Sorten Zwiebeln. In der Ebene kommen Jams
und Mais hinzu, die beide nicht vor April ausgepflanzt werden. Die
zweite Einsaat beschränkt sich auf Reis und ein geringeres Knollengewächs, 10
die Kaffaba. Sie geht im Mai und Juni vor sich und dauert zuweilen
bis in den August, damit die kleine Regenzeit sofort ihre befruchtende
Wirkung auszuüben vermag.

Von größter Bedeutung ist jedenfalls der Anbau des Jams. Der
Bauer hackt im März auf seinem Felde in Abständen von 1 bis 1½ m 15
etwa fußhohe Erdbäufchen zusammen, in die er gegen Ende April je eine
kleine Saatknolle steckt. Nach wenigen Wochen treibt die Knolle eine
Ranke, die sich an einer Stange hinaufwindet. Bei fruchtbarer Witterung
liefert ein Jamsstock zwei, auch drei Knollen, die in der letzten September-
woche ausgewachsen, aber noch nicht reif sind. An Gewicht erreichen 20
sie durchschnittlich 8 bis 10 kg, in ihrer Gestalt gleichen sie einer Riesen-
gurke. Zur Zeit der Reife wird im ganzen Lande, soweit es heidnisch ist,
das Jamsfest gefeiert, bei dem unter Trommeln, Tanzen, Singen und
Schmausen dem Schutzgeist der Felder einige Stückchen Jams dargebracht
werden. Von nun an hat der Bauer die Erlaubnis, seinen Bedarf von 25
der neuen Frucht zu decken.

Die eigentliche Jamsernte findet jedoch erst im Dezember statt. Man
schneidet die dürr gewordenen Ranken ab, gräbt die reifen Knollen aus
und trägt sie nach dem eigens aus Stecken und Stangen erbauten Jams-
hause, das auf keiner Pflanzung fehlen darf. Die Knollen werden vor- 30
sichtig an den Wänden aufgestapelt und mit trockenen Schlingpflanzen
festgebunden. Oben ist das Haus mit Palmenzweigen nur locker bedeckt,
damit Licht und Luft genügenden Zutritt haben, um die Knollen vor
Fäulnis zu bewahren. Im Durchschnitt erntet der schwarze Bauer
jährlich 800 bis 1000 Jamsknollen, die in den trockenen Monaten ein 35
wichtiges Nahrungsmittel bilden. Die Knollen schmecken ähnlich wie
unsere Kartoffeln, sind aber etwas mehlig. Sie werden geröstet und
gesotten, meistens aber zu „Jufu“, einem Nationalgerichte der Logoneger,
verwertet. Zu dem Zwecke schält man die Knollen, schneidet sie in kleine
Stücke, wäscht und kocht sie und bringt sie dann in einen Holzmörser, 40
worin sie mit langen Keulen zu Brei zerstoßen werden. Das ist der
berühmte „Jufu“. Er kommt in Form einer Kugel oder eines großen
Kloßes auf den Tisch und wird mit einer stark gepfefferten und gesalzenen