

231. Unsere Togneger als Ackerbauer.

Wer in Togo weilt, wird bald erfahren, daß unsere Schwarzen recht fleißige und sorgsame Ackerbauer sind. Zwar haben sie keine landwirtschaftlichen Maschinen, selbst Egge und Pflug sind ihnen unbekannt. Sie arbeiten nur mit der Hacke. Deshalb müssen sie, namentlich bei Anlage neuer Felder, sehr tapfer zugreifen und unermüdetlich schaffen, um den wilden Busch zu roden und die Erde für die Aussaat vorzubereiten. Ist das Gestrüpp gar zu dicht, so legt man Feuer daran und läßt es abbrennen. Die Asche gibt dann noch einen wertvollen Dünger ab. Mit Beginn der Regenzeit ist das Land so weit geklärt und gelockert, daß die erste Einsaat erfolgen 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 noch Jams und Mais hinzu, die beide nicht vor April ausgepflanzt werden. Die zweite Einsaat beschränkt sich auf Reis und ein geringeres Knollengewächs, die Kassaba. 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 $1\frac{1}{2}$ m etwa fußhohe Erdhäuschen 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 Septemberwoche ausgewachsen, aber noch nicht reif sind. An Gewicht erreichen diese durchschnittlich 8 bis 10 kg; in ihrer Gestalt gleichen sie einer Riesengurke. Nun 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 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 Jamshaufe, das auf keiner Pflanzung fehlen darf. Die Knollen werden vorsichtig 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 wichtiges Nahrungsmittel bilden. Die Knollen schmecken ähnlich wie unsere Kartoffeln, sind aber etwas mehlig. Sie werden geröstet und gesotten, meistens aber zu „Fufu“, einem