

9. L. Wittmack: Ueber essbare Eicheln.

Eingegangen am 8. October 1884.

Herr Wittmack legt der Versammlung süsse essbare Eicheln, *Quercus Ilex* L. var. *Ballota* (*Q. Ballota* Desf.), vor, welche Herr Prof. Gruner für das Museum der landwirthschaftlichen Hochschule von la Encina, Prov. Salamanca, Spanien, mitgebracht. Diese Eicheln dienen dort namentlich zur Schweinemast, werden aber bekanntlich in manchen Gegenden auch von den Menschen roh oder geröstet genossen. Nach Mathieu, Flore forestière, 3 ed., 325, werden sie schon in einigen Departements des südlichen Frankreichs, Gard, Var, Vaucluse, gegessen, besonders aber in den Gebirgsgegenden Spaniens und Algiers, wo diese Varietät verbreiteter ist, als *Q. Ilex* selbst. Sie erreichen dort eine noch bessere Qualität und dienen vielfach zur Nahrung, werden sogar den Kastanien vorgezogen. Diese Eiche wird dort sowohl als Obstbaum, wie als Forstbaum kultivirt. — *Q. Ballota* unterscheidet sich von *Q. Ilex* nur durch höheren Wuchs, unterseits weissfilzigere Blätter und grössere, süsse, wohlschmeckende Eicheln.

Wie bei der Stammform ist auch bei der Varietät die Form der Eicheln verschieden; die meisten sind länglich eiförmig, andere länglich cylindrisch, noch andere ei-kegelförmig. Ihre Länge schwankt zwischen 25—37 mm, der Durchmesser zwischen 13 und 16 mm. Der Becher fehlt an den vorliegenden Exemplaren, er hat dem Anschein nach die Frucht $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ umgeben. Die Farbe der Schale ist gelbbraun, wie bei unseren Eicheln.

Auf der inneren Seite ist die Schale stark filzig. Das Gewebe der Cotyledonen besteht aus ziemlich kleinen, dünnwandigen Parenchymzellen, die dicht mit Stärkemehl und etwas Fett erfüllt sind. Die Stärkekörner sind unregelmässig und weichen in Form von der Stärke unserer Eicheln nicht ab; sie sind eiförmig, länglich eiförmig, oder rundlich dreiseitig, selbst bohnen- und nierenförmig, oft schief. Die Kernhöhle ist gewöhnlich deutlich, meist lang spaltenförmig. Die Länge der Körner beträgt im Maximum 0,020, selten bis 0,028, die Breite 0,014—0,020; sie sind also etwas kleiner als die der gewöhnlichen Eicheln.

Der Geschmack der sehr harten Cotyledonen ist nicht unangenehm, aber wenig süss, mitunter etwas säuerlich (vielleicht weil die vorliegenden nicht mehr ganz frisch waren), auch etwas zusammenziehend. Dass letzteres von einem geringen Gerbstoffgehalt herrührt, erweist sich beim Zusatz von Eisenchlorid. — Ausserdem findet man dem Extrakt der gepulverten Cotyledonen bei der Trommer'schen Probe Traubenzucker.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Berichte der Deutschen Botanischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1884

Band/Volume: [2](#)

Autor(en)/Author(s): Wittmack Ludwig

Artikel/Article: [Ueber essbare Eicheln. LX](#)