

Frucht frisch gepflückt werde, ehe ein Grad der Reife eintritt, und die Gewächse werden fort und fort Blüthen und Früchte treiben, und man erntet den ganzen Sommer über junge Früchte. Wenn gleich diess keine Umwandlung der Naturkraft ist; so ist es doch der fortwährende Trieb zur Ausbildung. — Und ob ein Spargelbeet unbenutzt so viele Schock Sprösslinge treiben wird, wie nun, wenn sie gestochen werden, möchte wohl Jeder verneinen. Bei den jungen Brutzwiebeln ist es Niemand um Samen zu thun, desswegen pflückt der Gärtner jede Blüthendolde ab, und es erwächst dafür eine starke Zwiebel. — Wiesen, die im ersten Schnitte schon bis zur halben Samenreife gekommen sind, liefern schlechtes Heu, und der zweite Schnitt wird noch geringer, weil der erste Schnitt der Samenbildung zu nahe gekommen. (Schluss folgt.)

Bedenken über den Vorschlag die Zwiebel der *Fritillaria imperialis* als Surrogat-Pflanze für die Kartoffel allgemein zu benützen.

Nach Nr. 3, IV. Jahrgang, Seite 32 dieser Zeitschrift, will Herr Basset nach den quantitativen Bestandtheilen, welche er in den Zwiebeln der *Fritillaria imperialis* ähnlich mit den der Knollen von *Solanum tuberosum* gefunden haben will, sofort ohne weitere Berücksichtigung die Zwiebel der Kaiserkrone zum Genusse wie die Kartoffel empfehlen*). Wir haben so viele Beweise bei Nahrungsmitteln anderer Art, dass es durchaus nicht auf die quantitativen Bestandtheile unbedingt ankomme, und die qualitativen Mischungsverhältnisse einer äusserst sorgfältigen Analyse unterworfen werden müssen, um hierbei nicht Stoffe unerforscht zu lassen, welche auf die menschliche Gesundheit, als Nahrungsmittel benützt, höchst schädlich einwirken können.

Was nun die Benützung der in Vorschlag gebrachten Zwiebel von *Fritillaria imperialis* betrifft, so dürfte besonders hier vor Entscheidung dieser Streitfrage der Rechtsspruch: „*Audiatum et altera pars*“ nicht am unrechten Orte stehen und daher angeführt werden müssen, was anerkannte gelehrte Männer über diese Pflanze ebenfalls versuchsweise in ihren Werken nachstehend geäußert haben:

- a) Dr. C. L. Willdenow in seinem „Selbststudium der Botanik,“ Berlin 1804, S. 236: „Die ganze Pflanze hat einen üblen Geruch, der leicht Kopfweh erregt und giftig ist**).“
- b) Gleditsch hat bewiesen, dass das Satzmehl der Zwiebel ohne Schaden zur Bereitung von Speisen gebraucht werden

*) Basset spricht wohl mehr von der Gewinnung des Stärkmehles aus den Zwiebeln zu industriellen Zwecken, obwohl er meint, dass dieses Stärkmehl, nicht die ganze Zwiebel, auch als Nahrungsmittel, z. B. als Beimengung zu den Getreidemehlen benützt werden kann.

***) Dieser Geruch, so wie der üble Geschmack der Zwiebeln lässt sich durch Waschen und Maceriren in frischem mit Essig gesäuerten Wasser beseitigen.
(Anm. der Redaction.)

kann, obgleich der Saft sehr giftig ist. Der Zubereitung muss daher nach Gleditsch eine sehr vorsichtig angestellte chemische Procedur vorausgehen.

- c) Dr. J. B. Wilbrand in seinem „Handbuche der Botanik,“ Giessen 1819, I. Band, S. 372: „Der Saft der Zwiebel ist giftig; doch kann das Satzmehl derselben genossen werden, demnach nicht unbedingt als Nahrungsmittel zu empfehlen.“
- d) Dr. J. F. Gmelin in seiner „allgemeinen Geschichte der Pflanzengifte,“ Nürnberg 1803, S. 192 sagt:

„Schon der ekelhafte Geruch der frischen Wurzel lässt besorgen, dass ein Gift darin verborgen sei; noch mehr zeigt es der scharfe beissende und brennende Geschmack, den der daraus fliessende Saft, wenn man ihn bloss mit der Spitze der Zunge kostet, offenbaret. Am deutlichsten zeigen dieses die Zufälle, welche der Genuss dieser Wurzel bei einem Hunde hervorgebracht hat. Nach dem Genusse von 1½ Loth dieser Zwiebel wurde der Hund nach Verlauf einer Stunde müde und verdriesslich, bald erfolgten Zittern und Zuckungen in den Gliedern. Um die volle Wirkung des Giftes zu sehen, schnitt El. Rud. Camerer, welcher diesen Versuch anstellte, den Hund noch lebendig auf; er fand den Magen ganz zusammengeschnürt, und in demselben Stückchen von der Zwiebel, die aber schon erweicht und beinahe ganz zu Schleim zergangen waren; die Häute des Magens erschienen alle röthlich oder vielmehr blauröthlich, die Gedärme ganz leer, leicht entzündet und angefressen; Leber, Milz und Gekrösdrüsen rothblau und die Galle zäh, der Milchsaft gelb und zäh und in geringer Menge vorhanden; den anderen Tag waren alle Eingeweide verfault.“

Aber auch Beobachtungen an Menschen erwiesen diese Schädlichkeit, so erzählt Rhodius von dem Bedienten eines deutschen Edelmannes zu Padua, dass, als er die Zwiebel dieser Kaiserkrone klein geschnitten und in süssem Oel und Salz gebraten, kaum gespeist hatte, er mit allen den Zufällen zu kämpfen gehabt habe, welche sonst auf den Genuss des Schierlings erfolgen und kaum durch die kräftigsten Mittel wieder hergestellt werden konnte.“

Nach den vorangeführten Aeusserungen dieser und vieler anderen gelehrten Fachmänner, dürfte die Zwiebel der *Fritillaria imperialis* kaum den Anbau unserer einheimischen Kartoffel um so weniger verdrängen, als zudem noch die Frage entsteht, ob die ausgebreitete Anzucht einer so niedrig ekelhaft ausdünstenden Pflanze auch in dieser Beziehung nicht schädlich würde, und ob die Gewinnung des angeblich genussbaren Satzmehls durch leicht mögliche Verfälschung gewinnsüchtiger Menschen vermieden werden könnte, da die Reife zudem noch nicht mit sogleich nach der Gewinnung unbedingter Nutzung in Verbindung steht.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1854

Band/Volume: [004](#)

Autor(en)/Author(s): L.

Artikel/Article: [Bedenken über den Vorschlag die Zwiebel der Fritillaria imperialis als Surrogat-Pflanze für die Kartoffel allgemein zu benützen. 61-62](#)