

Der Luzernerflee als Kriegsgemüse.

Vor kurzem wurde in den Tagesblättern auf die Verwendungsmöglichkeit des Wiesenflee als Zugemüse hingewiesen. Es empfiehlt sich dabei freilich möglichst junge, zarte Blätter zu sammeln, da die Rippen auch beim Kochen zu hart bleiben. Immerhin sind gerade die aus der Familie der Schmetterlingsblütler genommenen Pflanzen außerordentlich reich an stickstoffhaltigen Verbindungen (man denke nur an den Eiweißgehalt der Samen, wie Bohnen, Erbsen und Linsen), so daß es sich empfiehlt, in der Familie nach weiteren Gemüsepflanzen zu forschen. Auf dieser Suche gelang es, wie der Berliner Professor G. Haberlandt in den „Naturwissenschaften“ mitteilt, in dem Luzernerflee (Schneckenflee, wegen der Fruchtform; *Medicago sativa*) ein wohlgeschmeckendes Ge-

müse festzustellen, das durch seinen Eiweißgehalt allen übrigen Gemüsen weit überlegen ist. Im Juni dieses Jahres machte der Gelehrte eine Reihe von Versuchen über die Zubereitungsweise des neuen Gemüses, das er sich in einem Beete des Berliner pflanzenphysiologischen Institutes gebaut hatte. Die Stämme des Luzernerflee werden gelegentlich auch bis einem Meter hoch, es sind aber nur die Spitzen sämtlicher Verzweigungen bis zu fünf Zentimeter Länge und alle Blätter ohne die Blattstiele verwendbar. Durch mehrmaliges Abbrühen der Blätter und Stengelspitzen wird ihr leicht-bitterer Geschmack entfernt. Darauf werden die abgebrühten Teile feingewiegt, durch ein Haarsieb gepreßt und weiter wie Spinat behandelt. Der Geschmack des fertigen Gemüses erinnerte an Kochsalat und war angenehm, schwach bitter. Was das neue Gemüse noch besonders auszeichnet, ist die leichte Verdaulichkeit, die durch überraschend weitgehenden Zerfall des pflanzlichen Gewebes bedingt ist; denn so können die Verdauungssäfte außerordentlich leicht eindringen. Die chemische Untersuchung der Pflanze und die Vergleiche mit den Tabellen der Nahrungsmittelchemie ergab, daß die Luzerne tatsächlich stickstoffreiches Gemüse ist, das sich für die menschliche Verdauung in hohem Grade eignet. Gegenüber Spinat oder Kohl, den eiweißreichsten Gemüsen, enthält der Luzernerflee annähernd doppelt so viel Stickstoffsubstanzen wie diese. Nur die Stengelteile sind wegen ihrer Bast- und Holzfasern nicht verwendbar. Die Laubblätter haben aber eine zartwandige Oberhaut und sind daher, mit Ausnahme der dünnen Mittelrippe, arm an mechanischen Fasern. Die winzigen Gärchen an der Blattunterseite beeinträchtigen die Genießbarkeit der Blätter in keiner Weise. Schwer lösliche Zellulosefasern sind nur in geringer Menge vorhanden. Es wäre nach dem Gesagten sehr zu wünschen, daß die Luzerne ausgiebig als Spinaterfatz verwendet würde. Sie findet sich ja allenthalben auch verwildert auf Schuttplätzen, Bahnen und Flußdämmen und ist so kostenlos zu sammeln. Es ist ja nicht zu unterschätzen, daß jedes Ersatzgemüse nicht nur durchhalten hilft, sondern auch in größerer Menge verwertet, den allzu hohen Preis der Marktgemüse herabzudrücken vermag.

Dr. J. St.