

Der Wert der Hülsenfrüchte.

Die vielseitige Sojabohne. Die entbitterte Lupine.

Die Hülsenfrüchte, die im wesentlichen zu der großen Familie der Schmetterlingsblütler (Papilionaceen) gehören, sind in zahlreichen Arten, wohl über 12 000, auf der Erde verbreitet. Wegen ihres großen Gehaltes an Eiweißstoffen, an Fett hat man sie als Nahrungsmittel immer mehr schätzen gelernt. Unter Zusatz von Fett können sie einen vollwertigen Ersatz für Fleisch bilden.

Eine besonders bemerkenswerte Eigenschaft der Schmetterlingsblütler hat man erst in jüngster Zeit klar erkannt. Gräbt man eine kräftige Erbse oder Lupine aus, so erblickt man an den Wurzeln zahlreiche Knötchen von sehr verschiedener Größe. In jedem Krümchen Ackererde sind Tausende von Spaltpilzen vorhanden, gewisse Arten dieser winzigen Lebewesen, die sogenannten Wurzelbakterien, dringen in die feinsten Wurzeln der Schmetterlingsblütler ein und vermehren sich hier stark. Es bilden sich durch den von den Spaltpilzen verursachten Reiz jene Knötchen. Die Spaltpilze entziehen zwar der Pflanze etwas Nahrung, einen wichtigen Nährstoff entnehmen sie aber der atmosphärischen Luft, die auch in der Ackererde alle Lücken ausfüllt. Dieser Bestandteil der Luft ist der Stickstoff. Er wird von den Spaltpilzen in Stickstoffverbindungen (Eiweiß) übergeführt.

Von dieser stickstoffansammelnden Tätigkeit der Schmetterlingsblütler, von dem verhältnismäßig geringen Umbau der Hülsenfrüchte bei uns, deren Verwertung im Kriege sich außerordentlich erweitert hat, berichtete gestern im Hörsaal des Botanischen Museums der Berliner Universität Professor Harms. Freilich, man kann nicht alle Samen der Leguminosen unbesehen hinnehmen. Manche Bohnen enthalten Bitterstoff, sogar auch Blausäure. All die verschiedensten Erbsen, Linsen marschieren als Nahrungsmittel auf. Der Krieg hat uns auch manche Widenart, die man früher kaum als Futter schätzte, als Nahrungsmittel beachten gelehrt.

Auch die Sojabohne, die neben ihrem hohen Stickstoffgehalt noch 14 v. H. Fett hat, dürfte, wenn wir erst die richtigen Sorten, die schneller reifen, herausgefunden haben, in unserem Haushalt eine bedeutsame Rolle spielen. Durch bestimmte Zusätze kann man aus ihr eine besondere Art Käse gewinnen. Ihr Öl wird für zahlreiche technische Zwecke von Wert sein. Auch die Lupine, die als gelbe Lupine auf dürrigstem Sandboden weiterkommt, hat dank verschiedener Verfahren — hierhin gehören namentlich die Versuche von Geheimrat Prof. Dr. Thoms und Dr. Michaelis — sich als sehr wertvoll erwiesen. Thoms und Michaelis lehrten die Lupine entbittern, entfetten und entgiften und gewannen so ein sehr wertvolles Lupinemehl; auch als Kaffeersatz spielt die Lupine eine Rolle. Aber nicht nur die Samen der Schmetterlingsblütler, auch ihre Blätter können, wie besonders Prof. Haberlandt gezeigt hat, in unserer Küche Hausrecht verlangen. Es gibt schmackhafte Kleesuppen, Kleespinat usw. oe.