

* [Tulpen und Lilien als Nahrungsmittel]
 Die Engländer werden, so scheint es, in der nächsten Zeit Tulpenzwiebeln essen, das heißt, falls sie der Anregung der Times folgen, die es beklagt, daß die Biergärtner in Holland infolge des Krieges für ihre Tulpen kein Absatzgebiet finden, und daher rät, diesen Ueberschuß für menschliche Nahrungszwecke dienstbar zu machen. Der Rat des Londoner Blattes ist allerdings weniger phantastisch, als man glauben mag, denn die Tulpenknollen sind essbar und wurden, seit die Tulpen vor beinahe 400 Jahren von Konstantinopel nach Westeuropa gebracht wurden, als essbar betrachtet. Im Jahre 1575 röstete ein Kaufmann aus Antwerpen, der eine Sendung Tulpen zugeschickt bekam, einige dieser Knollen, in der Meinung, daß es eine kleine Zwiebelgattung wäre. Der Botanikologe Parfursion empfahl im Jahre 1629 in der Zeitschrift *Paradisus*, die Tulpenknollen zu kochen und mit Essig und Pfeffer schmackhaft zu machen. Um dieselbe Zeit schickte der Botaniker Clusius Knollen der Tulpen an eine Wiener Apotheke zur Verzuckerung. Die Tatsache, daß die Tulpen als Blumen so hoch im Preise stehen, hat ihrer Verwendung als Gemüse entgegen gewirkt, ein Umstand, der für andere Knollenpflanzen wegfällt. Viele Jahre vor der Erschließung japanischer Vertragshäfen für den auswärtigen Handel wurden in Japan viele einheimische Lilien für den Kochtopf gepflanzt. Während für westliche Anschauung die Idee allein, die Zwiebel der *Lilium auratum* oder der Tigerlilie zu essen, beinahe einem Frevel gleichkommt, sind diese Lilien in Japan allgemein verbreitete Nahrungsmittel. Die Tigerlilie, auf Japanisch *Ahori-Nuri*, heißt wörtlich „Kochlilie“. Auf der Insel Jesso bestreitet der Ureinwohner *Uino* seine Pflanzenkost hauptsächlich aus der Zwiebel der *Lilium giganteum*, und in vielen Teilen Chinas werden gewisse Lilienarten nur für Ernährungswecke gezogen; es gibt nur wenige Häuser in Künnan und Szechuan, die keine Lilienanpflanzungen haben, und zur Sicherung einer frühen Ernte ziehen die Landleute die Lilien im Strohdach ihrer Hütten, wo die Zwiebeln rasch zur Reife kommen. Stärke ist der hervorragendste Nahrungsstoff in den Lilienzwiebeln, aber auch Traubenzucker und Gummi sind in nicht geringem Prozentsatz vorhanden. Die Knollen werden gewöhnlich zerstoßen, zur Brühe gekocht und mit Zucker gegessen oder in einer Sauce mit der Sojabohne, einem beliebten Nahrungsmittel, bereitet. Die gewöhnliche westeuropäische Lilie kommt in der Speisefarte von Millionen Menschen zwischen China und Peru vor. Endlos ist die Zahl der essbaren krautartigen blühenden Gewächse; beinahe alle haben eine fleischige Wurzel, und die Wurzel einer zweijährigen Primelart wird oft von den Franzosen zur Salatgarnierung verwendet. Wurzeln und Blätter der Rapunzel werden in vielen Teilen Frankreichs tagtäglich gegessen. Der französische Küchenchef kann auch die zierliche Knollwilde *Apios tuberosa* oder Süßbohne zu einem schmackhaften Gericht verwenden. In Peru wird die Wurzel des Sauerklees und in Bolivia die Kressenwurzel vielfach gegessen.