

Kleine Mitteilungen.

Zur Geschichte der *Quassia amara*. — Das Surinam-Bitterholz oder echte *Quassia*-Holz wurde durch eine Linnésche Dissertation „*Lignum Quassiae, quod praeside D. D. Car. v. Linné, pro gradu doctoris proposuit Carolus M. Blom, Smolandus, Upsala 1763, Maji 28*“ (auch in Linné *Amoenitates academicae* VI, 1764, S. 416—430 mit 1 Tafel) in den europäischen Arzneischatz eingeführt. Ein göttliches Heilmittel, das den Apothekern nicht genug empfohlen werden könne, heißt es am Schlusse jener Dissertation, die unter Linnés Autorität zur Folge hatte, daß man sich lebhaft für die Pflanze interessierte und sich Material davon zu verschaffen suchte. 1788 fand das Surinam-Quassiaholz Aufnahme in die Londoner Pharmacopoe.

Weniger bekannt ist, daß nicht nur das Holz, sondern auch Wurzel, Rinde, Blätter, Blüten und Frucht ebenfalls stark bitter schmecken. Barbosa Rodriguez beobachtete (nach Peckolt in Ber. Deutsch. Pharmazeut. Ges. VIII, 1898, S. 428) in Manaos (Amazonas) zur Blütezeit unter dem Baume stets eine Anzahl der verschiedensten toten Insekten. Nach Fermíns Angaben sollen in Surinam schon 1714 die hochroten Blumen des Baumes als gutes Magenmittel geschätzt worden sein. Auf diese Verwendung wirft ein Dokument Licht, das ich zufällig auffand und hier mitteilen will, da die geschichtlichen Angaben über *Quassia amara* sehr abweichend sind (vergl. Zörnig, *Arzneidrogen* I, 1909, S. 316).

Das Schriftstück, das an den Apotheker Witting, Direktor des Apotheker-Vereins, in Hoexter gerichtet ist, lautet: „Cassel, 30. Juli 1823. Hochgeehrtester Herr und Freund! Als ein zu den Ihnen vor einiger Zeit überschickten Flores *Quassiae* gehöriger Nachtrag, habe ich die Ehre, Ihnen noch zu bemerken, daß selbige 1791 von einem Herrn Beyrodt aus Surinam mitgebracht worden sind, wo man sich ihrer als ein magenstärkendes Mittel bedient, Herr Schwabe hält sie von *Quassia amara* abstammend und glaubt ihre natürliche Farbe sei rot, weil die noch nicht geöffneten Blumen durch Anwendung von Säuren gerötet werden. Mit der Bitte diese Ergänzung gütig aufzunehmen und gehörigen Orts davon Anwendung zu machen, habe ich die Ehre hochachtungsvoll zu verbleiben Ew. Hochwohlgeb. ergebenster Fiedler.“ (Karl Wilhelm Fiedler, geb. 4. XII. 1758 zu Malchin, war anfangs Apotheker in Cassel, ward 1797 Lehrer am Forstinstitut zu Waldau bei Cassel, 1800 Prof. und 1840 Lehrer der Chemie und Bergbaukunst bei der Kurfürstl. Lehranstalt für die Bergwerksalumni.) J. Schuster.

Die Krankheit des „fadenziehenden Brotes“ und seine Verhütung. Häufiger als vor dem Kriege tritt jetzt an warmen Tagen eine Krankheit des Brotes auf, die sich darin äußert, daß beim Durchbrechen oder Durchschneiden des Brotes die Krüme desselben klebrig erscheint und in langen Fäden auseinanderziehbar ist. Dem Brote entströmt ein anfangs etwa erdbeerartiger, aromatischer, späterhin aber lohertiger, widerlicher, scharfer Geruch. Die Krume ist braun verfärbt, das Brot sieht unappetitlich aus und schmeckt ekeleregend. Für einen normalen Geschmack wenigstens ist solches Brot ungenießbar.

Der Erreger der Krankheit ist ein Spaltpilz, *Bacillus mesentericus*, der auf stärkehaltigen Pflanzenteilen überall vorkommt, mit dem Korn in die Mühle und mit dem Mehl in die Bäckerei gelangt. Er bildet so hitzebeständige Keime (Sporen), daß selbst der Backprozeß den Schädling nicht zu töten vermag. Bei günstiger Feuchtigkeit und Temperaturen von über 20° C vermag sich der Spaltpilz zu entwickeln und die oben beschriebenen Erscheinungen hervorzubringen.

Zur Verhütung der Krankheit empfiehlt sich folgendes:

Während der heißen Zeit sollte nach Möglichkeit kein ungesäuertes Brot (Großgebäck) hergestellt werden. Dasselbe bietet infolge seiner mehrere Tage anhaltenden hohen Feuchtigkeit den Spaltpilzen günstige Lebensbedingungen.

Großgebäck ist entweder mit Sauer zu führen oder auf andere Weise genügend zu säuern. Das kann z. B. durch saure Molken (Ersatz des zur Teigbereitung erforderlichen Wassers ganz oder, bei stark sauren Molken, teilweise durch Molken) oder durch Zusatz von mindestens 0,5% Milchsäure oder 0,1% Essigsäure (5 g Milchsäure pro kg Mehl = 8 g pro 1 Wasser oder 2 g Essigsäure pro kg Mehl = 3 g pro 1 Wasser). In genügend sauren Broten vermögen sich die Spaltpilze nicht zu entwickeln.

Soll ungesäuertes Gebäck hergestellt werden, so muß auf Kleingebäck zurückgegriffen werden. Dasselbe trocknet schnell aus und wird schnell verbraucht.

Durch genügend langes und scharfes Ausbacken, wodurch die Feuchtigkeit herabgesetzt wird, schnelles Abkühlen, saubere, luftige, kühle Lagerung und raschen Verbrauch der Backware kann das Auftreten der Krankheit in der Regel ebenfalls verhütet werden.

Fadenziehende Backware ist vom Verkehr auszuschließen und ist scharf getrocknet als Futtermittel, z. B. für Hühner, bei geringerer Entwicklung der Krankheit eventuell auch noch als Nahrungsmittel, z. B. wie es in der Schweiz geschieht, zu Suppenwürfeln u. dgl. zu verwerten.

Dr. W. Herter.

Vorstand der Botanisch-Bakteriologischen
Abteilung der Versuchsanstalt für Getreide-
verarbeitung.

Literatur.

Einecke, A., **Farbenänderungen der Kartoffelblüte im Januar 1918 und Saatenanerkennung.** Deutsche Landwirtschaftliche Presse XLVI (1919), S. 356.

Alle Ausnahmefälle in der Blütenfarbe (Variationen, Knospen- oder Sproßmutationen) sind bei der Saatenbesichtigung abzuerkennen.
Rabanus.

Gerum, I., **Über den Stärkegehalt der Haferflocken.** Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel XXXVII, S. 157 bis 159.

Nahrungs-
mittel.

R.