

subspecioid treten an die Stelle der Begriffe species und subspecies in der Wildpflanzensystematik; convar. wird im gleichen Sinne wie die „Varietäten-Gruppen“ bei Alefeld verwendet; provar. entspricht der Bezeichnung varietas; nidus wird für eine Gruppe naheverwandter Sorten gleichen morphologischen Charakters gebraucht und der international anerkannte Terminus cultivar ersetzt die Kategorie Sorte in systematischen Gliederungen.

specioid: *Lactuca sativa* L., Spec. Pl. ed. 1, 795 (1753); Spec. pl. ed. 2, 1118 (1763). — *Lactuca serriola* var. *sativa* (L.) Moris, Fl. Sard. 531 (1840/43); *L. Scariola* b. *hortensis* Bisch., Beitr. Fl. Dtschl. u. Schweiz 190 (1851); *L. Scariola* β. *sativa* Boiss., Fl. or. III, 809 (1875).

Volksnamen: Lattich, Salat, Gartensalat; frz.: laitue, salade; engl.: lettuce, salad; ital.: lattuga, insalata; span.: lechuga; tschech.: letni; poln.: salata; russ.: latouke; jap.: chisa, chishana.

Einjährige bis überwinternd einjährige, 30—120 cm hohe Pflanze mit spindel-förmiger Wurzel. Stengel aufrecht, im oberen Teile rispig-verästelt, oft rötlich gesprengelt, kahl. Laubblätter kahl, meist frischgrün, die grundständigen zur Blütezeit noch vorhanden, eine ± dichte Rosette bildend, ungeteilt oder gelappt, ganzrandig, nicht stachelig gezähnt. Stengelblätter eiförmig bis rundlich, stengelumfassend, sitzend, auf den Mittelnerven der Unterseite nicht stachelig. Äste der flachen, ebenstraußartig verbreiterten Rispen mit pfeil- bis schuppenförmigen Hochblättern und zahlreichen kleinen Blütenköpfen besetzt, von Anbeginn aufrecht, abstehend. Hülle 10—15 mm lang, schmal, zur Fruchtzeit etwas bauchig, Hüllblätter eilanzettlich, stumpf, hellbräunlichgrün, am Rande bleich. Blüten wenige, hellgelb, am Grunde bisweilen violett überlaufen, getrocknet blaßgelb, länger als die Hülle. Früchte länglich, verkehrt eiförmig, 3—4 mm lang, 0,8—1 mm breit, beiderseits mit 5—7 Rippen, etwas rauh, schwärzlich oder weiß, an der Spitze häufig kurz borstig. Schnabel weiß, so lang wie die Frucht.

Verbreitung: in zahlreichen Formen und Sorten in fast allen Ländern der gemäßigten Zonen in Garten- und Feldanbau.

Die Mannigfaltigkeit der Formen läßt sich nach folgendem Schlüssel gliedern:

Schlüssel der morphologischen Gruppen der Art *Lactuca sativa* L.

- 1 a. Blätter mit ungeteilter, länglicher Spreite, lanzettförmig bis verkehrt-eiförmig oder spatelförmig, zugespitzt oder abgerundet, von relativ derber Beschaffenheit; Rand ganz oder seltener schwach gezähnt; in der Regel nur in gekochtem Zustand genutzt. convar. *sativa*
- 2 a. Blätter während der vegetativen Entwicklungsphase kein anhaltendes Rosettenstadium aufweisend.
 - 3 a. Achse unverdickt krautig-holzig. provar. *sativa*
 - 3 b. Achse medullär stark parenchymatisch verdickt. provar. *angustana* Irish (als var.) Spargelsalate.

- 2 b. Blätter während der vegetativen Entwicklungsphase in Rosetten angeordnet, in charakteristischer Weise steil aufgerichtet, die inneren bei den meisten heutigen Kulturformen „selbstschließend“, d. h. zu einem säulenförmigen, \pm festen Kopf zusammenneigend; Achse nicht besonders verdickt, beinartig.
 provar. *longifolia* Lam. (als var.)
 Römische, Koch- oder Bindsalate
- 1 b. Blätter mit \pm ungeteilter, rundlicher Spreite, langoval bis queroval, nieren- oder fächerförmig, von weicher, zarter Beschaffenheit, Rand ganz, gekerbt, gewellt, in verschiedenem Grade kraus oder geschlitzt; stets in frischem, rohem Zustand genutzt.
 convar. *incocta* Helm
- 2 a. Blätter während der vegetativen Entwicklungsphase in wenig- bis vielblättrigen, lockeren, stets offenen Rosetten oder krausen Tuffs angeordnet, niemals echte Köpfe bildend. Mittelrippe der Blätter meist gerade gestreckt oder am Apikalende etwas nach außen gebogen, seltener löffelförmig.
 provar. *crispa* L. (als var.)
 Blattsalate, (Schnitt- und Pflücksalate)
- 2 b. Blätter während der vegetativen Entwicklungsphase zahlreich, \pm weit gedeckte, von Umblättern umgebene, echte Köpfe bildend. Mittelrippe der Blätter im unteren Drittel \pm stark adaxial eingebogen.
 provar. *capitata* L. (als var.)
 Kopfsalate
- 3 a. Blätter relativ fest, meist dunkelgrün; kopfbildende Blätter durch starkes Überkrümmen der glasig-spröden Mittelrippe ausgesprochen austernschalenförmig. Rand gekerbt, wellig, kraus oder geschlitzt; Spreite mit meist wenigen, größeren Blasen.
 nid. *jageri* Helm
 Krach- oder Eissalate
- 3 b. Blätter zart und weich, von öliger Oberflächenbeschaffenheit, milchigweiß, hellgelb bis goldgelb oder hellgrün bis dunkelgrün; Umblätter und kopfbildende Blätter oft von unterschiedlicher Färbung. Kopfbildende Blätter nur leicht basal adaxial gekrümmt. Rand meist glatt oder wenig gezähnt. Spreite wenig bis stark blasig-runzelig.
 nid. *tenerima* Helm
 Buttersalate

provar. *sativa*. — *L. sativa* L., Spec. pl. ed. 1 (1753) 795 quoad typum, excl. β . et γ .

Diese Sippe, die als Typus der Art *Lactuca sativa* betrachtet werden muß, scheint in dieser Form heute nicht mehr zu existieren und in der Kultur fallen gelassen zu sein. Sie war durch längliche, fast glatte, etwas zugespitzte und ganz-

widerstandsfähigeren Eis- oder Krachsalate verdrängt worden, die 85 % des Gesamtsalatanbaues ausmachen. Die Pflücksalate sind amerikanische Züchtungen und spielen handelsmäßig auch nur in diesem Lande eine größere Rolle, die Schnittsalate sind mehr auf die Hausgärten beschränkt.

Das Treiben von Salat wurde vermutlich unter Ludwig XIV. um 1700 eingeführt, da die Lieferung von frischem Salat für die königliche Tafel im Januar glaubwürdig belegt ist.

Von besonderem Interesse ist die „Krafft und Wirckung“, die man dem Salat in den einzelnen Epochen zuschrieb. Die Auffassung der Griechen, speziell von Dioscorides, findet sich in den Kräuterbüchern des 16. und 17. Jh. wiedergegeben. So ist bei Tabernaemontanus (1591, 130) zu lesen, „daß der Lattich dem Magen bequemlich sey, kühle, bringe den Schlaf, erweiche den Stuhlgang und mehre die Milch“. Eigentümlicherweise findet man stets die heute sonderbar anmutende Auffassung vertreten, daß Salat vornehmlich gekocht genossen werden sollte. „Wann er gesotten sey, gebe er dem Leib mehr Nahrung, dann rohe gegessen. So man aber oft Lattich esse, mache er ein blödes tunckel Gesicht... Wenn man den Bauch erweychen will, soll man für anderer Speiß ein Lattichmüßlein essen, derohalben dann auch die Alten jederzeit vor das erste ein Müßlein von Lattich gekocht, aufgetragen haben. Daher der Poet Martialis schreybet:

Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo.“

Im Kräuterbuch von Lonicer (Ausgabe von Peter Uffenbach 1679, 225) wird sogar der rohe Genuß von Salat als schädlich bezeichnet: „die zamen Lattichkreuter mag man wol essen in der Speiß, aber rohe gegessen, seyn sie dem Menschen schädlich, jedoch seyn sie gut am ersten, wann sie noch nicht gar zu Kräfften kommen“.

Im letzten Teil des Satzes drückt sich bereits ein Wandel der Auffassung aus, der über die angeblich blutbildende Wirkung hinweg zur Nutzung der in den Blättern enthaltenen Vitamine führte, dem heutigen Hauptnutzungszweck der Kulturen.

Diagnoses taxorum novorum.

Lactuca sativa L.

convar. *sativa* n. conv. — Lamina foliorum integra, oblonga, lanceolata-obovata aut spathuliformis, acuta vel rotundata, firma, satis tenax; laminae margo integer vel raro paullo dentatus. Plantae plerumque in statu coctivo consumptae.

convar. *incocta* Helm n. conv. — Lamina foliorum ± integra, rotundata, longiovata-latiovata, reniformis vel flabelliformis, mollis et tenuis; laminae margo integer, incisus, crispus vel laciniatus. — Plantae semper in statu incocto consumptae.

nidus *jaggeri* Helm n. nid. — Folia satis firma, plerumque obscure viridia. Foliorum capituli costa media parte inferiore valde incurvata et vitreo-fragilis.